



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

FOR

4000 SERIES

GRILL

ASSEMBLER/INSTALLER:
LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE CONSUMER.

CONSUMER/USER:
READ ALL THESE INSTRUCTIONS AND KEEP THEM IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING:
THE EDGES OF SHEET METAL PARTS CAN CAUSE INJURY IF NOT HANDLED WITH CARE.
USE EXTREME CAUTION!

IMPORTANT!
TO ENSURE PROPER GAS FLOW, BURNER CONTROL VALVES **MUST** BE “OFF” **BEFORE** OPENING THE GAS CYLINDER VALVE.

Model
LG406-SDN



LOOK INSIDE FOR:
Easy Assembly Instructions
Warranty Information
Safety, Maintenance
and Cleaning Tips

LOOK ON PAGE 2
Pre-cooking seasoning
processes and proper
storage treatment of
Cast Iron Griddle.

9-Volt Battery Included

Las Instrucciones de Ensamblaje en español en la pagina 17.

Engineering Code
LG11433

Coleman Company, Inc.
3600 N. Hydraulic
Wichita, KS 67219
Internet site:
www.coleman.com
1-800-356-3612
TDD: 316-832-8707

Tools Needed

- Ø #20 6-Lobe Screwdriver (Included)
- Ø #2 Phillips Screwdriver
- Ø Slotted Screwdriver
- Ø An adjustable wrench
- Ø 9-Volt Battery (Included)
- Optional Tools
- Ø 7/16" and 5/16" Box End Wrenches
- Ø 7/16" Nut Driver
- Ø Electric or Cordless Screwdriver
 - Ø #20 6-Lobe driver bit
 - Ø #2 Phillips driver bit



BEFORE YOU BEGIN ASSEMBLING
YOUR NEW QUALITY COLEMAN
GAS BARBECUE GRILL:

- Ø FOR EASE OF ASSEMBLY, leave the grill on the inside bottom foam packing tray until the wheels have been attached. (See representative example at right). Remove the outside foam from the right and left sides of the frame base at this time.
- Ø Remove all cartons located on top of the barbecue grill base and set aside.

CARTON A - MISCELLANEOUS PARTS

- Two Wheels(16)
- Three Main Control Knobs(32)
- One Grease Pan(48)
- One Grease Cup(49)
- Three Heat Tents(61)
- One Meat Probe(57)
- One Meat Probe Receptacle(57a)
- One Handle Assembly
- One Literature Bag
- One 6-lobe Screwdriver
- Hardware bag(s)
 - Assorted assembly hardware - One Igniter Kit bag
 - Two Axle pins(3)



START THE COOKING GRIDDLE
SEASONING PROCESS BEFORE
ASSEMBLING YOUR GRILL!

- Ø Cast Iron griddles are on select models only.
- Ø Your cast iron griddles may have some rusting. This is normal. To remove the rust, scour the rusty areas with steelwool, i.e. SOS pad, until all traces of rust are gone. Wash, dry and season the griddle.

SEASONING CAST IRON GRIDDLE

SEASONING IS THE PROCESS OF ALLOWING OIL TO BE ABSORBED INTO THE IRON, CREATING A NON-STICK, RUSTPROOF FINISH. HERE'S HOW TO DO IT:

- Ø Preheat Oven to 350°F.
- Ø Wash with hot, soapy water and a stiff brush. Rinse and dry completely.
- Ø Oil the griddle (all surfaces top and bottom) with MELTED solid vegetable shortening.
- Ø Turn upside down on the top rack of a 350°F pre-heated oven.
- Ø Put aluminum foil on the bottom rack to catch any excess drippings.
- Ø Bake the griddle for one hour at 350°F.
- Ø Let the griddle cool slowly in the oven.
- Ø Store, uncovered, in a dry place when cooled.

CARTON B - 2 SIDE TABLE

ASSEMBLIES

(FOR MODELS WITHOUT SIDE BURNER)

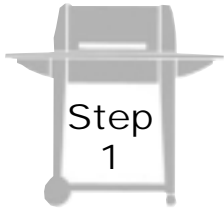
- One pre-assembled right sidetable
- One pre-assembled left sidetable

ONE CARTON- L.P. GAS CYLINDER

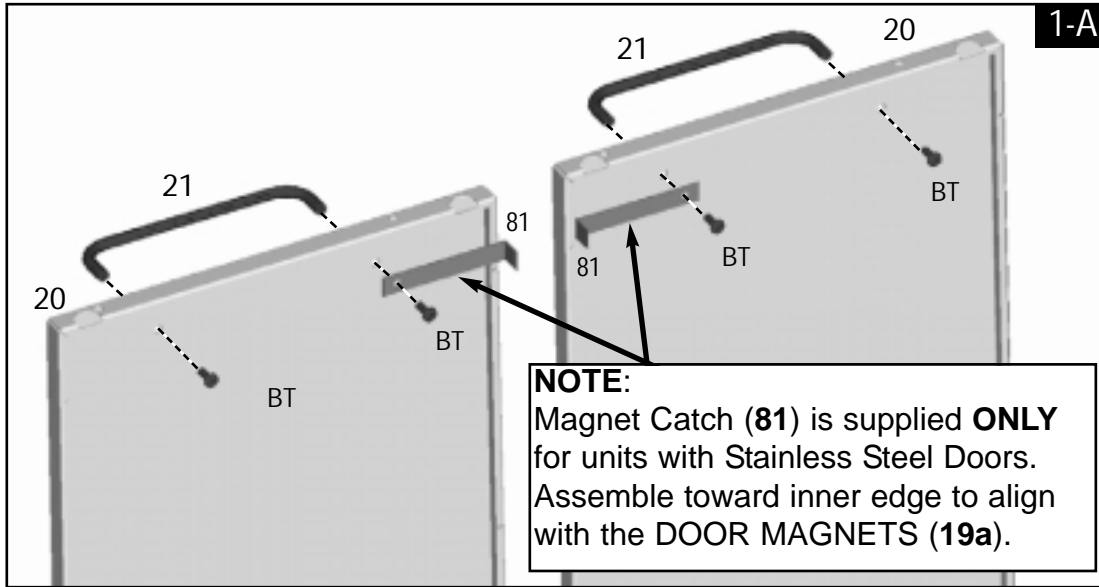
ONE CARTON- FRONT DOORS

⚠ WARNING:

Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

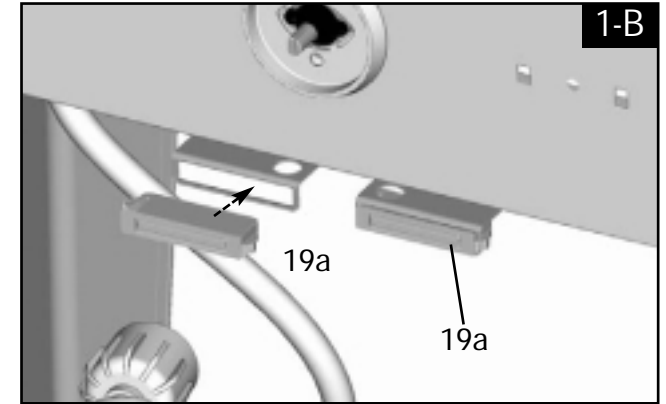


- ⌘ Assemble the DOOR HANDLES (21) to the DOORS (20). See detail 1-A.
- ⌘ NOTE: Attach MAGNET CATCH (81) to STAINLESS STEEL DOORS only.
- ⌘ Attach the DOOR MAGNETS (19a) to the Door Stop Bracket. See detail 1-B.



1-A IF you have PAINTED DOORS, attach a DOOR HANDLE (21) to each DOOR (20) with two screws (BT) in each DOOR.

⌘ IF you have STAINLESS STEEL DOORS, attach a DOOR HANDLE (21) and a MAGNET CATCH (81) to each DOOR (20) with two screws (BT) in each DOOR.



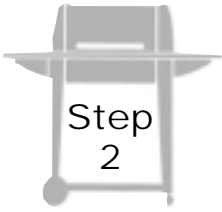
1-B Snap two DOOR MAGNETS (19a) into the Door Stop Bracket.

Hardware shown actual size

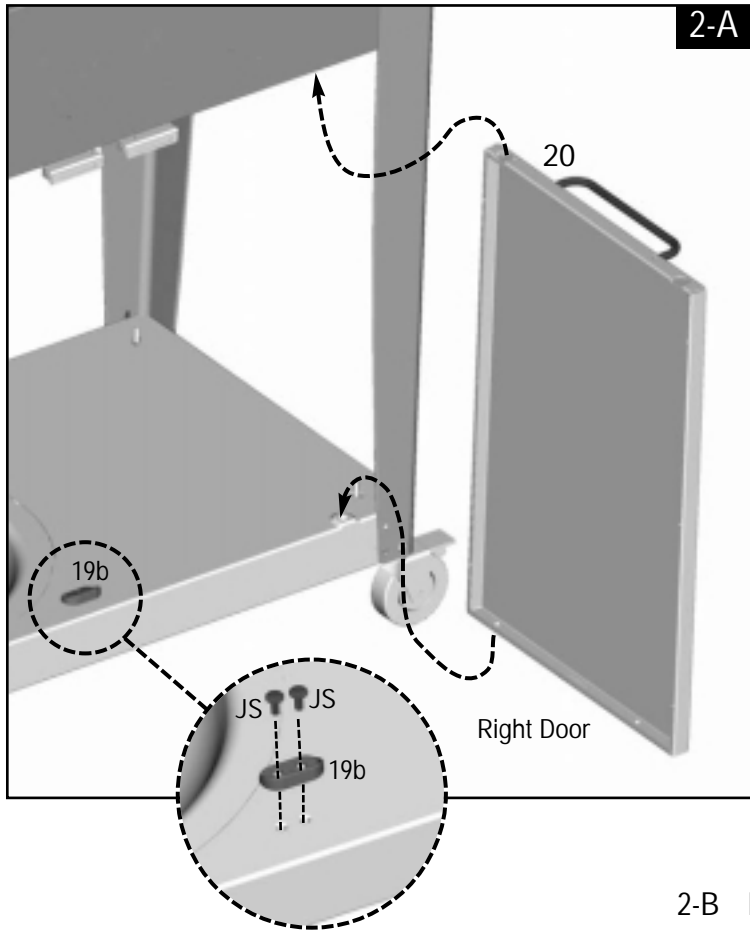


#8-32 x 3/8"

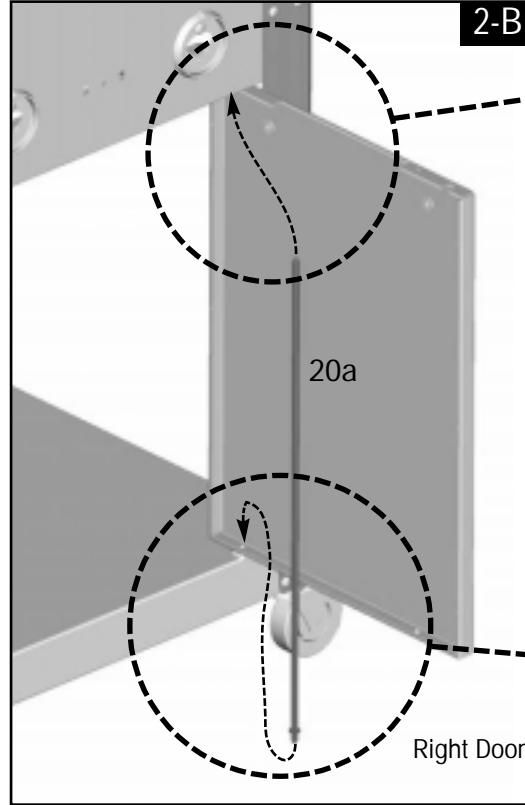
(4) Qty.



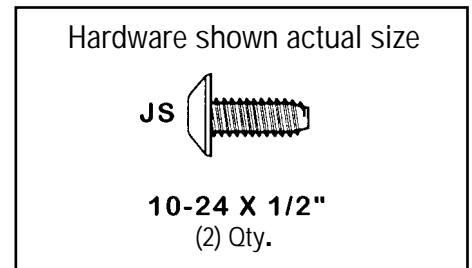
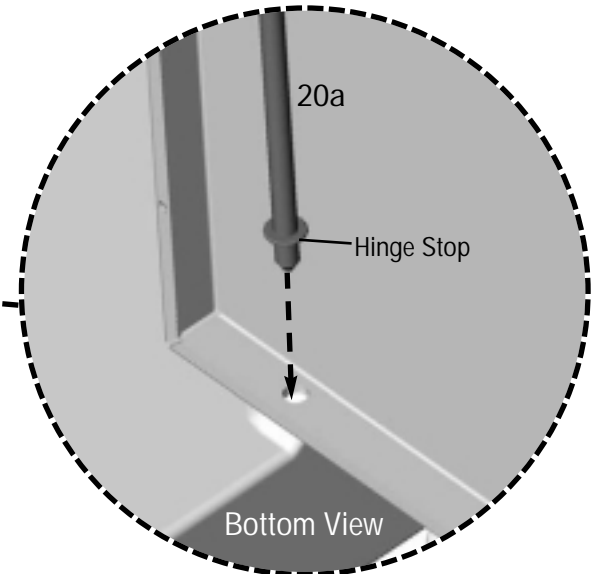
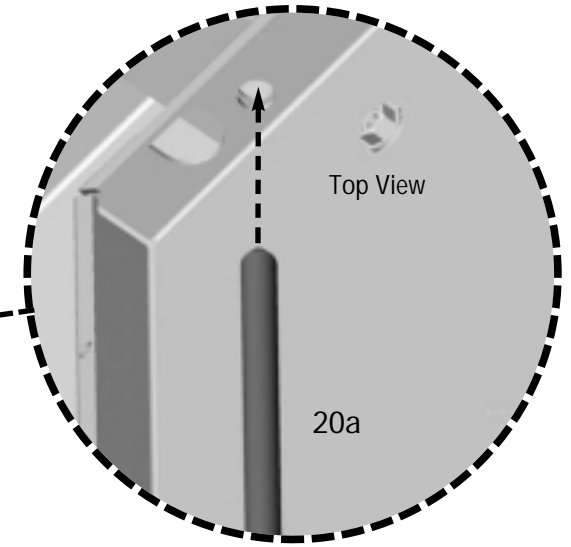
- ⌘ Attach the DOOR STOP (19b) on the grill base. See detail 2-A.
- ⌘ Place the right DOOR (20) on the grill frame. See detail 2-A.
- ⌘ Install the HINGE PIN (20a) in the Door. See detail 2-B.
- ⌘ Repeat 2-A and 2-B for the left DOOR assembly.



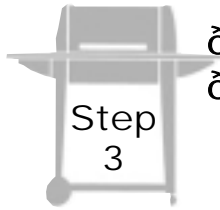
2-A Attach the DOOR STOP (19b) to the base with two screws (JS). Align holes in the DOOR (20) with holes in the Control Panel and base. Hold in place until Hinge pin is put in place.



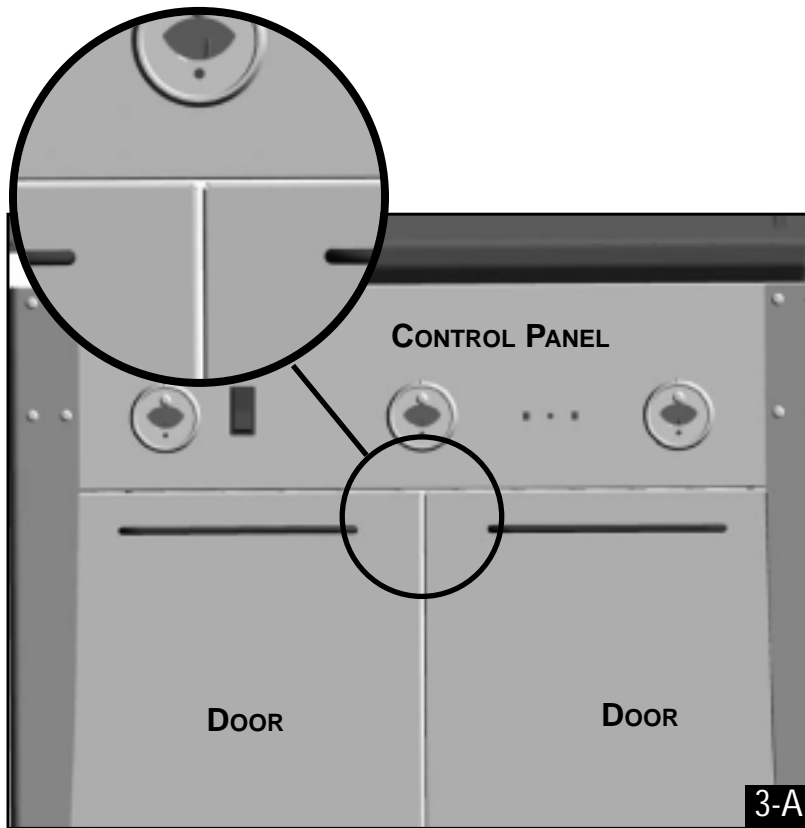
- 2-B Insert the HINGE PIN (20a) into the Door.
- ⌘ Begin with inserting the Hinge Pin into the top holes of the Door and Control Panel.
- ⌘ Align the Hinge Pin to the bottom holes in the Door and base. Lower the Hinge pin until Hinge stop rests on the hole in the Door bottom.
- ⌘ Repeat Assembles 2-A through 2-B for the Left Door installation.



HELPFUL HINTS FOR DOOR ASSEMBLY

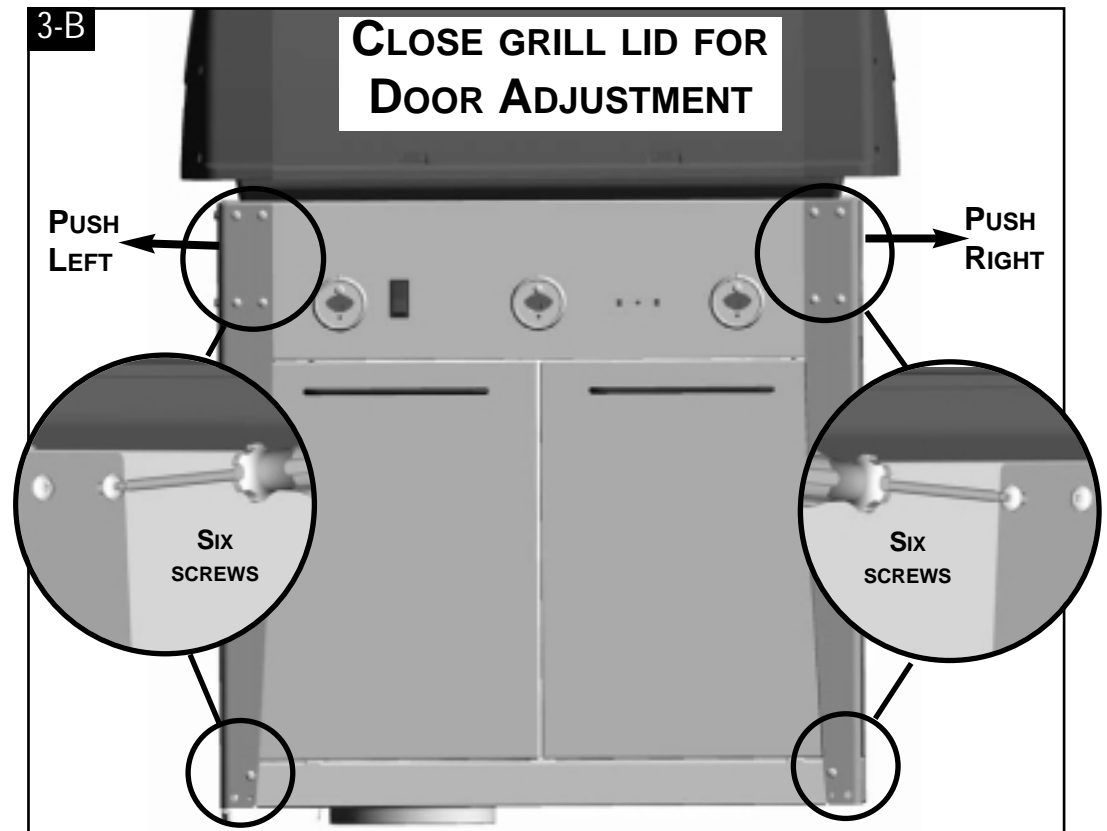


- Remove outside foam from the LEFT SIDE and RIGHT SIDE of the BASE.
- Check the alignment of the doors with the control panel. See details 3-A and 3-B.



3-A. Check the alignment of the doors with the control panel.

- In the unlikely event, the door alignment needs to be adjusted, follow the steps listed below.
- If no adjustment is necessary, continue on with detail 4-A.



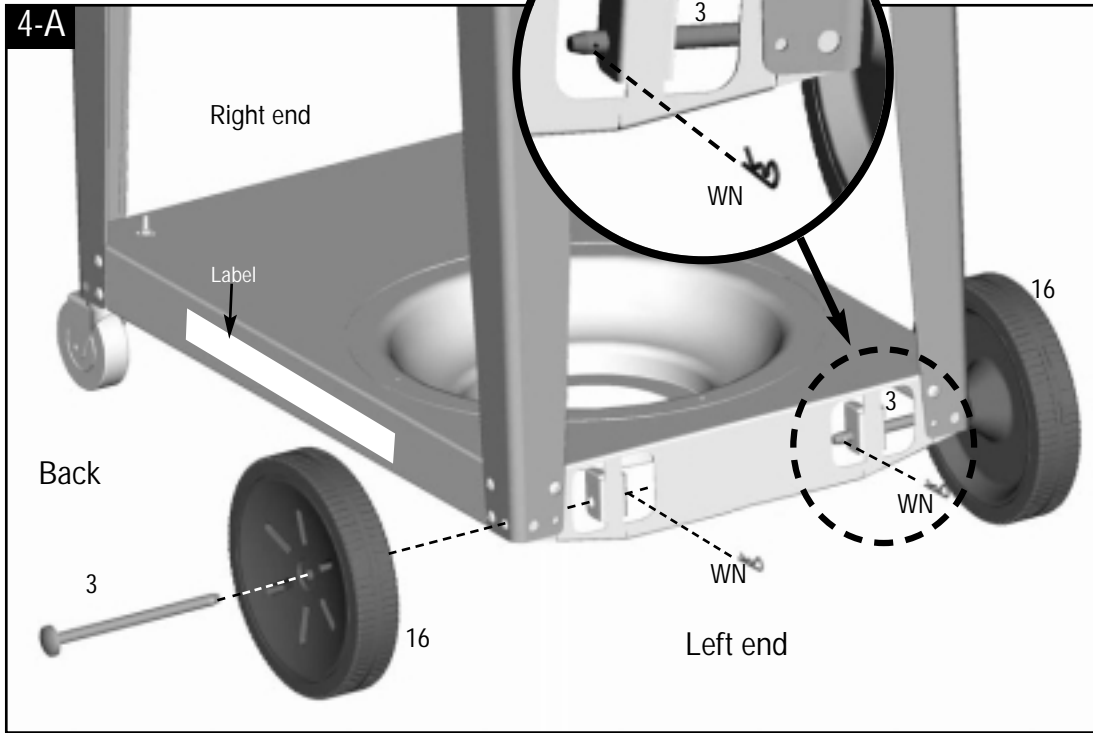
3-B. Loosen, the twelve front leg screws no more than 1/4 to 1/2 turn.
Note: DO NOT REMOVE the screws.

- At the top of the grill frame, gently push left or right for proper alignment of the doors.
- Once the alignment is complete, re-tighten all screws from top to bottom.

BEGIN WITH CARTON A - MISCELLANEOUS PARTS

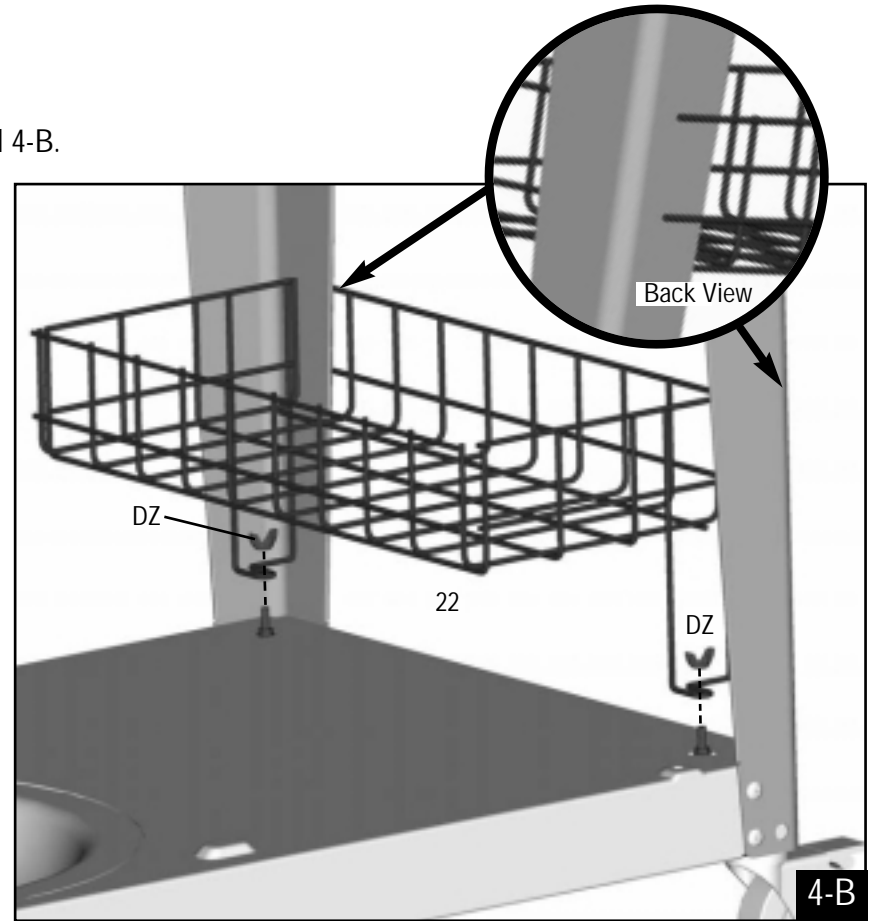


- ø The front doors are not shown for clarity of assembly.
- ø Assemble WHEELS (16). See detail 4-A.
- ø Assemble BASKET (22) on the right end of base and legs. See detail 4-B.



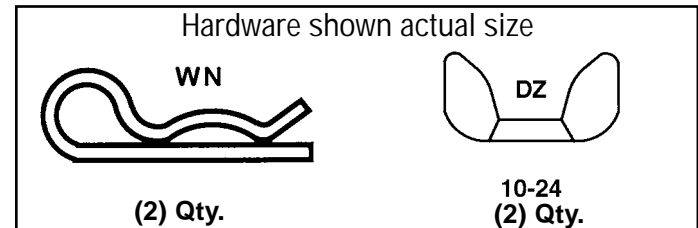
4-A. Insert the AXLE PINS (3) into the wheels.

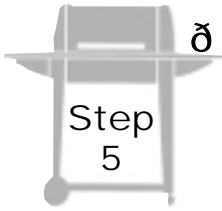
- ø Insert the wheels and axle pins into each side of the base and secure with two clevis pins (WN). See diagram.
- ø Remove the remaining foam tray from under the barbecue grill now.



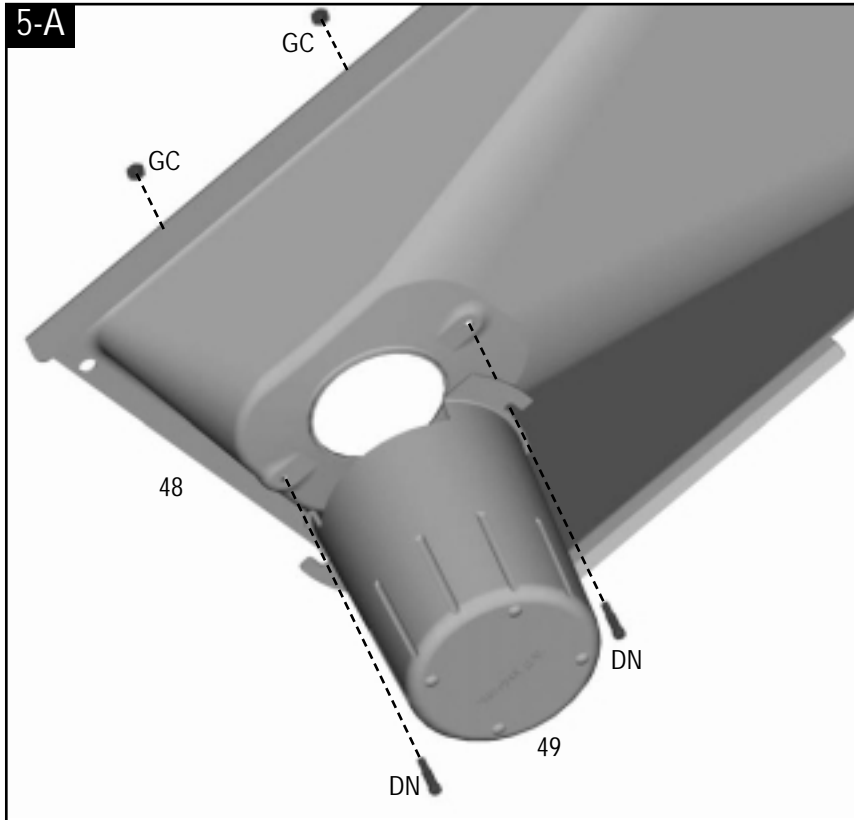
4-B. Feed the BASKET (22) through the right legs with the basket extensions on the outside of the legs. The extensions will rest against the outside of the legs.

- ø Place the Basket feet over the caster bolt and secure with two wing nuts (DZ).

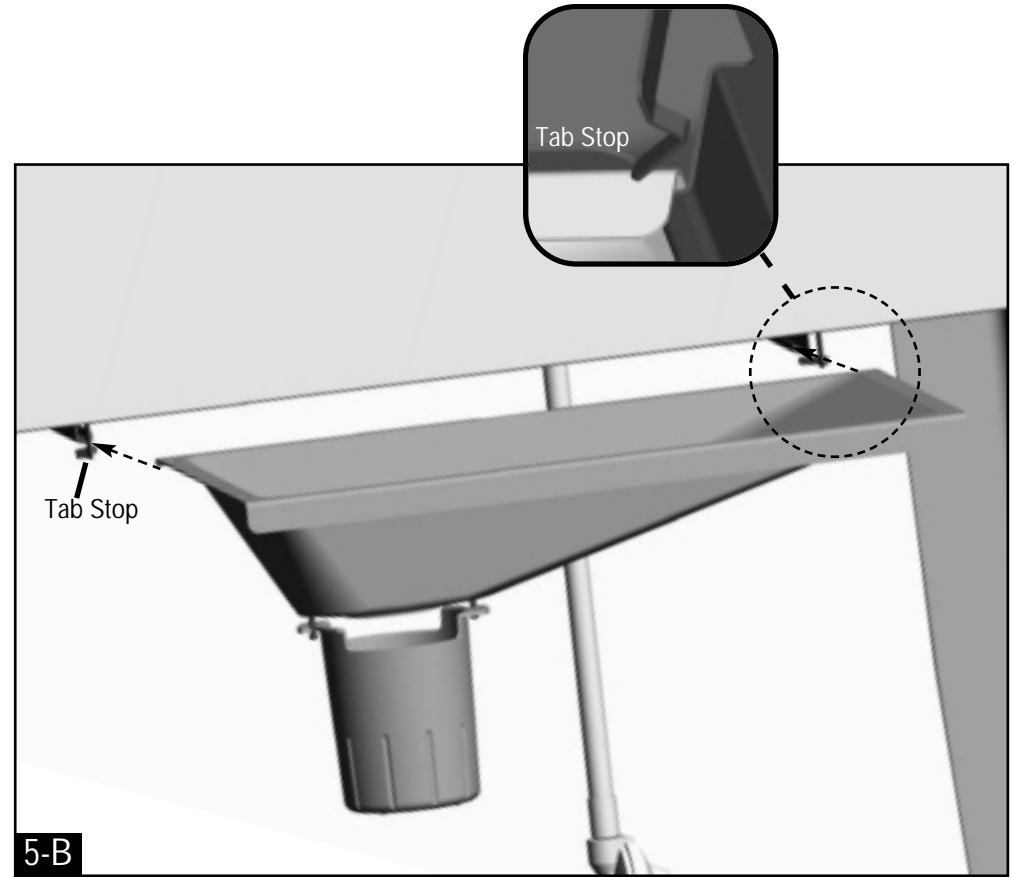




Assemble the one GREASE PAN (48) and one GREASE CUP (49) under the bottom casting. See details 5-A and 5-B.






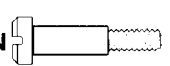
5-A. Secure two shoulder screws (DN) into the GREASE PAN (48) with two hex nuts (GC), taking care not to damage the porcelain by overtightening. A standard soup can may be used inside the GREASE CUP (49) as a disposable liner. Attach the Grease Cup to the shoulder screws on the bottom of the grease pan.

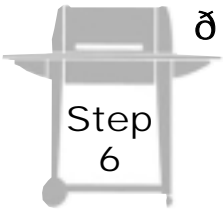


5-B. Slide Grease pan assembly into position past tab stops, from the back, on flanges under bottom casting.

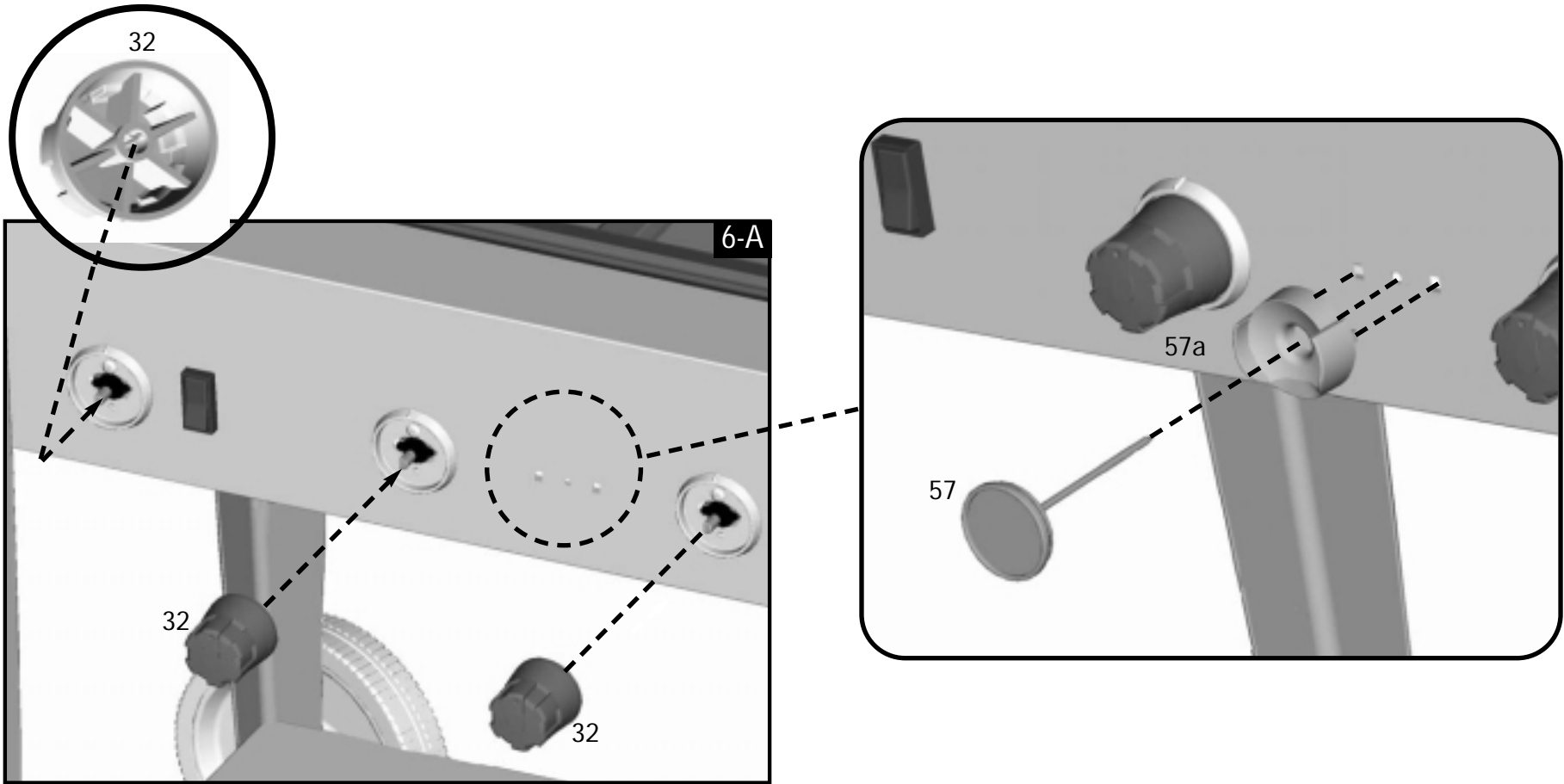
NOTE: When cleaning, hold the stops out to remove the Drip pan.

Hardware shown actual size

 GC  (3270 0129) #4-40 (2) Qty	 DN  (3250 0184) 4-40 X 5/8" (2) Qty.
---	--



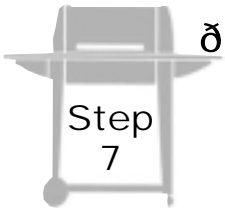
⌘ Assemble CONTROL KNOBS (32), MEAT PROBE RECEPTACLE (57a) and MEAT PROBE (57). See detail 6-A.



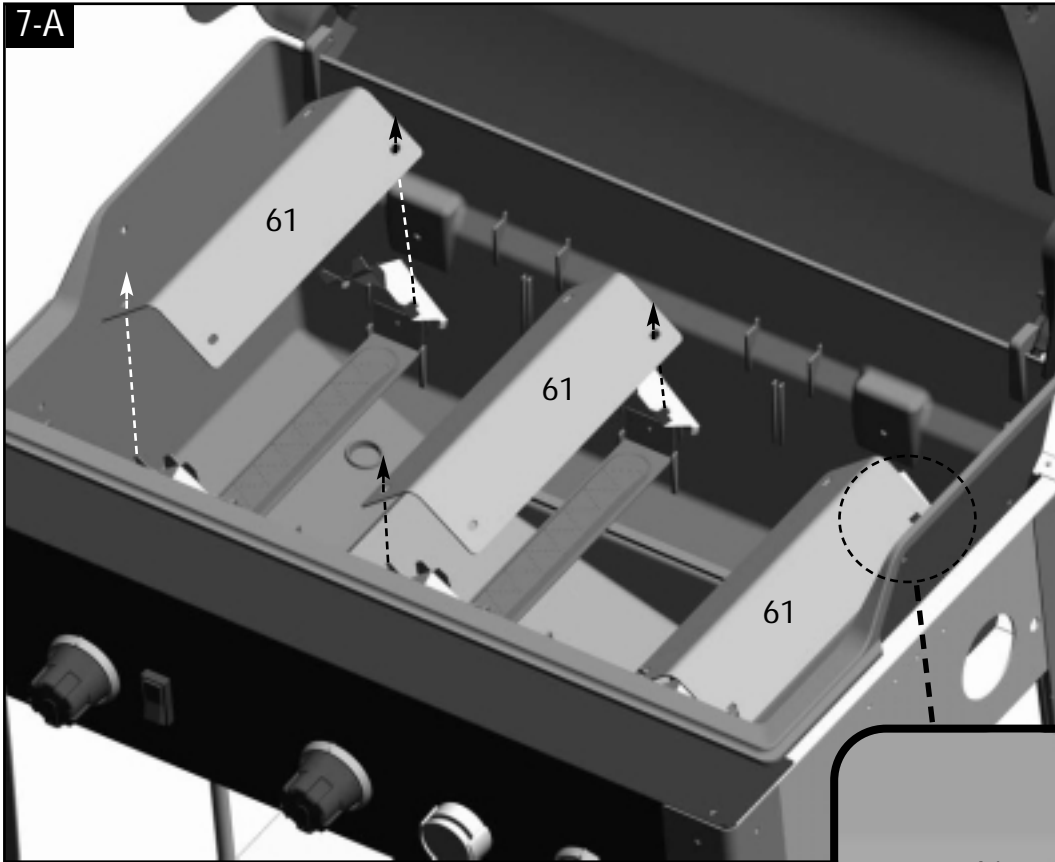
6-A. Place CONTROL KNOBS (32) on valve stems.

⌘ Insert MEAT PROBE RECEPTACLE (57a) into the right side of the control panel.

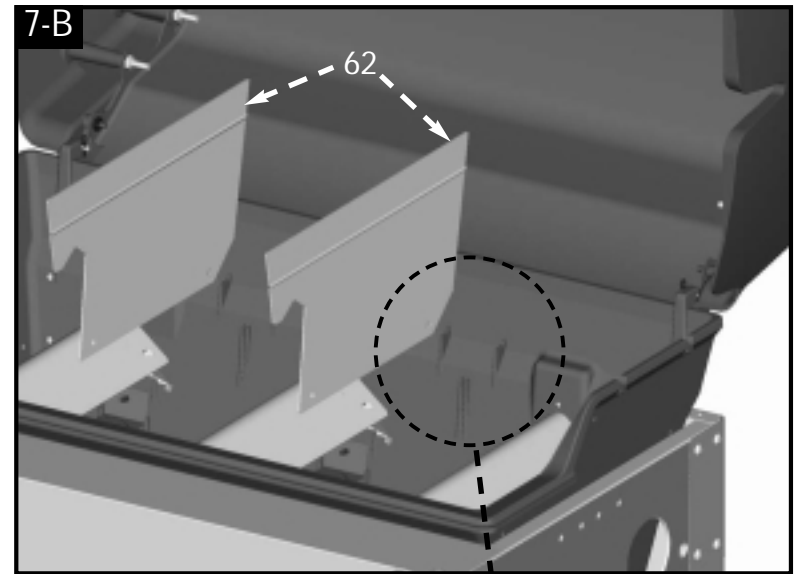
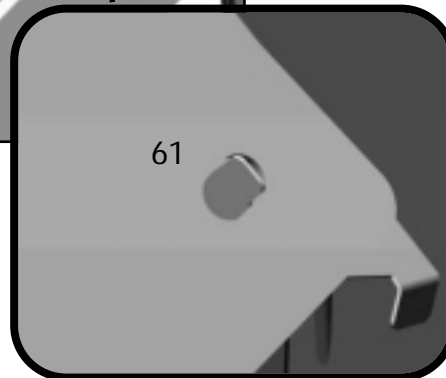
⌘ Place the MEAT PROBE (57) into the meat probe receptable.



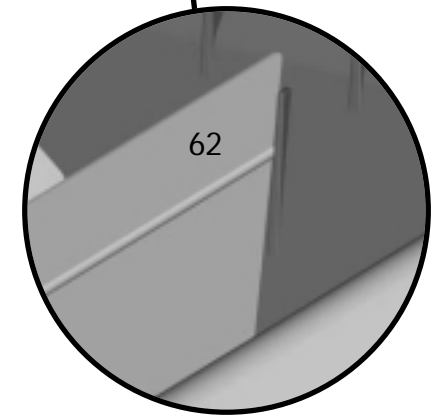
ø Assemble HEAT TENTS (61) and DIVIDERS (62). See details 7-A and 7-B.



7-A. Set the HEAT TENTS (61) onto the bracket mount points.



7-B. Slide the DIVIDERS (62) into the Bottom casting.





ø IMPORTANT: NOW REFER TO THE ROTISSERIE ASSEMBLY MANUAL AND COMPLETE STEPS 1a THROUGH 2b BEFORE COMPLETING THE GRILL ASSEMBLY.

8-A

**Rotisserie
FOR COLEMAN
4000 SERIES**

**Asador
PARA SERIES
COLEMAN 4000**

SIDE TABLES ARE NOT SHOWN FOR CLARITY OF ASSEMBLY.

TOOLS REQUIRED: Ratchet, 5/16" Socket, 8" Driver Extension
OPTIONAL TOOLS: Drill, 5/32" Drill Bit

CAUTION: Sheet metal parts can have sharp edges.
Wear gloves and use EXTREME caution when handling them.

ASSEMBLY:
Open grill lid and remove warming racks and dividers.

1. Cut the templates from page 7 and mark and drill two holes on each of the metal side panels using a 5/32" drill bit.

ASADOR

2. Asegure un soporte de retención tornillos (JJ). vea la figura 2a y 2b.

1a RIGHT SIDE OF GRILL
LADO DERECHO DEL ASADOR

FRONT / PARTE FRONTAL

ALIGN EXISTING HOLE / ALINEE EL ORFICO EXISTENTE

DRILL THESE TWO HOLES / PERFORE ESTOS DOS ORFICOS

1b LEFT SIDE OF GRILL
LADO IZQUIERDO DEL ASADOR

FRONT / PARTE FRONTAL

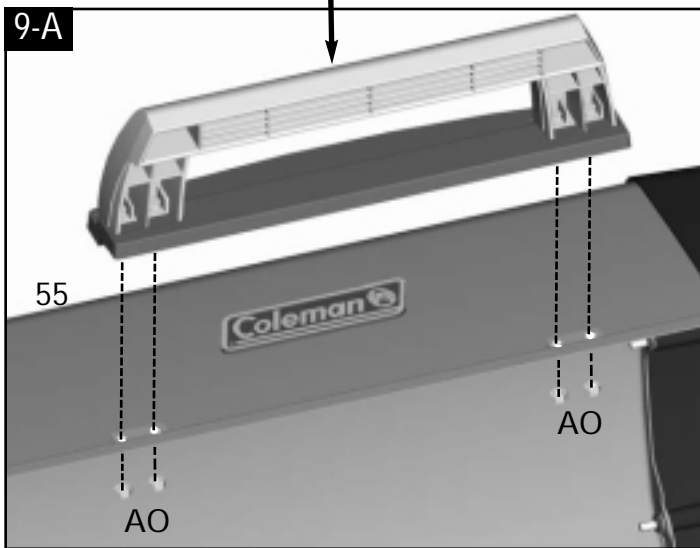
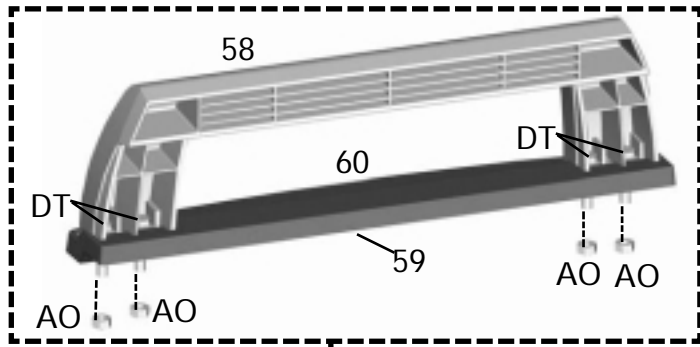
ALIGN EXISTING HOLE / ALINEE EL ORFICO EXISTENTE

DRILL THESE TWO HOLES / PERFORE ESTOS DOS ORFICOS

10-24 X 1/2"
2.7 mm

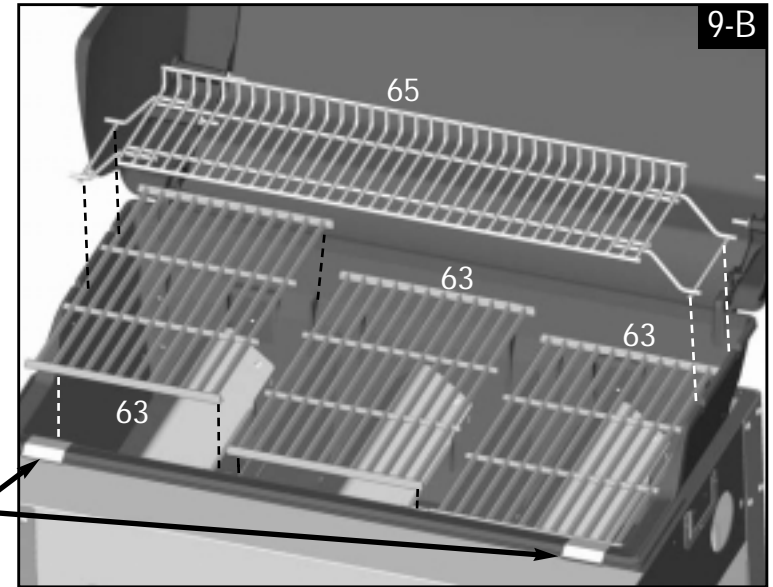
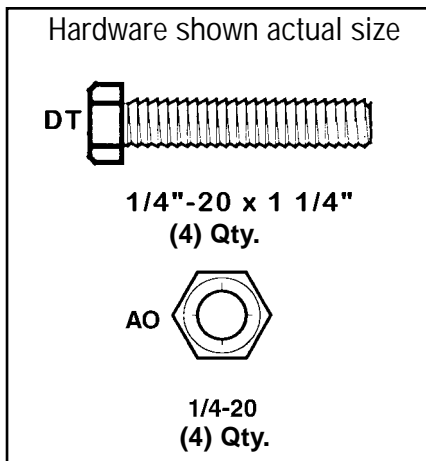
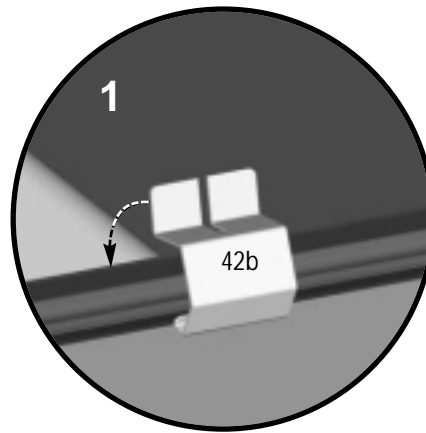


- ø Assemble FRONT HANDLE Assembly to the GRILL LID (55) in detail 9-A.
- ø Assemble two GUARDS (42b), COOKING GRIDS (63), GRIDDLE (64) and WARMING RACK (65). See detail 9-B and 9-C.



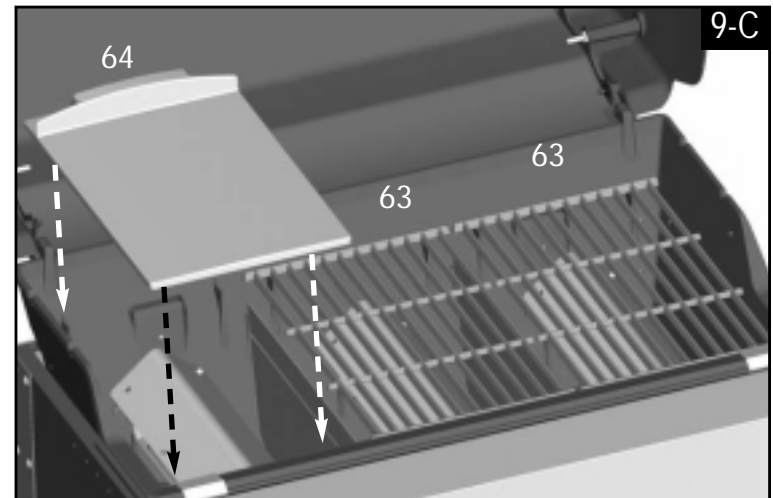
9-A. The FRONT HANDLE (58), HANDLE SPACER (60), HANDLE INSULATOR (59), four screws (DT) and four hex nuts (AO) are PRE-ASSEMBLED at the factory.

- ø Remove the four hex nuts (AO) from the Handle assembly.
- ø Insert the screws in the Handle assembly into the GRILL LID (55) and secure with four hex nuts (AO).
- ø Tighten with adjustable wrench or 7/16" wrench.

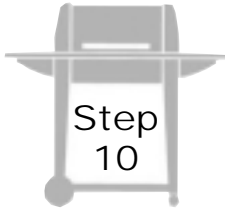


9-B. Place two GUARDS (42b) on the front lip of the Bottom Casting (see fig. 1). Align the clip over grid lugs. Place the COOKING GRIDS (63) in the Bottom casting with the smooth surface down.

- ø Set the WARMING RACK (65) near the back of the bottom casting.

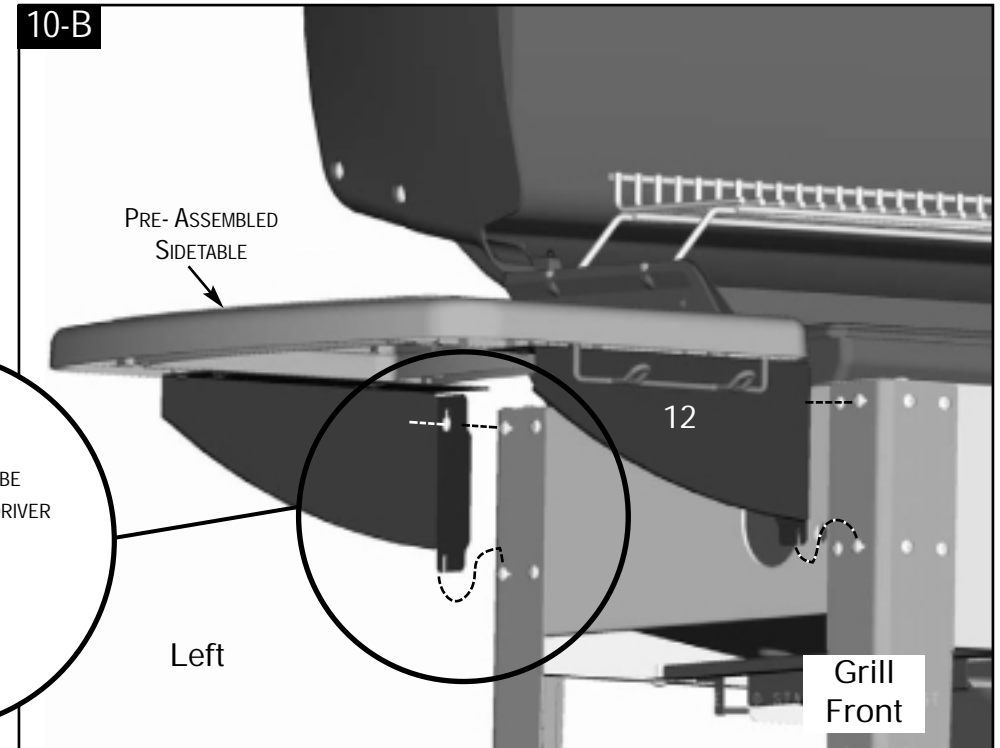
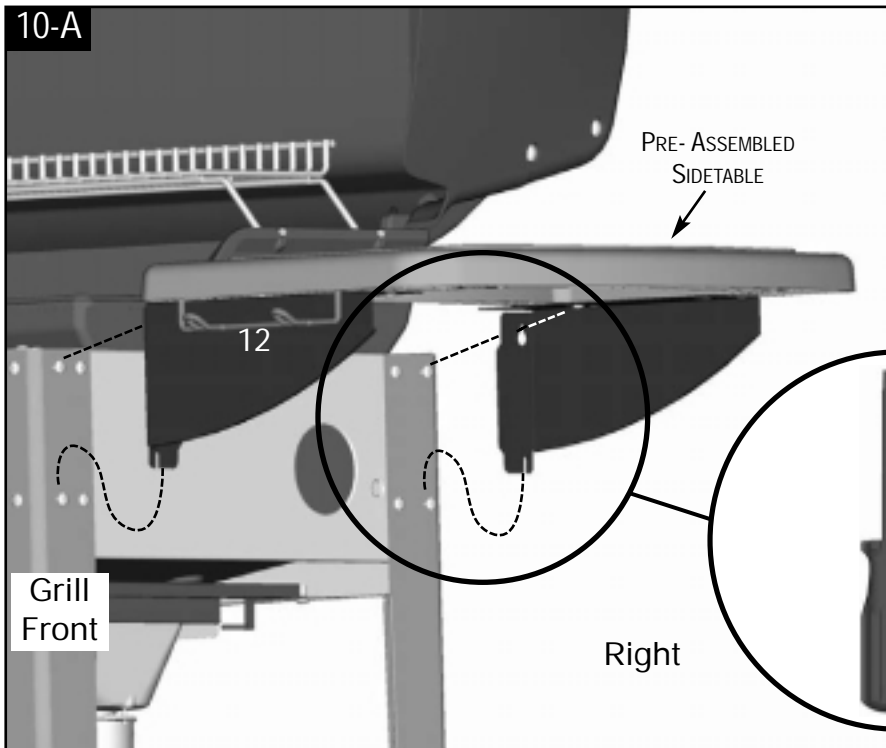


9-C. Optional Cooking Surface. Remove one of the cooking grids (63) and place the GRIDDLE (64) in the Bottom Casting.



BEGIN WITH CARTON B - SIDE TABLE ASSEMBLIES

- ⌘ Assemble Pre-Assembled RIGHT SIDETABLE in detail 10-A.
- ⌘ Assemble Pre-Assembled LEFT SIDETABLE in detail 10-B.
- ⌘ Note: Use both hands and lift with side table brackets. NEVER lift with plastic parts.

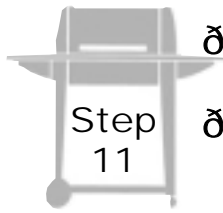


10-A. Use the 6-lobe screwdriver to back out the outside screws located in the top right legs (2 or 3 turns) just enough for the SIDE BRACKETS (11 and 13) on the PRE-ASSEMBLED sidetable, to slide in place.

- ⚠ CAUTION: DO NOT Remove screws completely.
- ⌘ Place the bottom slot of the brackets on the screws first and then the top slot. Note: The TOOL BAR (12) faces the front of the grill.
- ⌘ Gently slide the Bracket down and tighten screws.

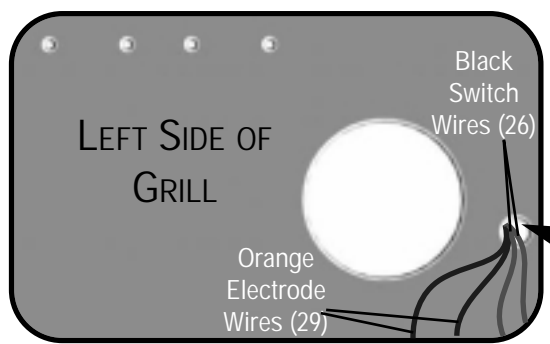
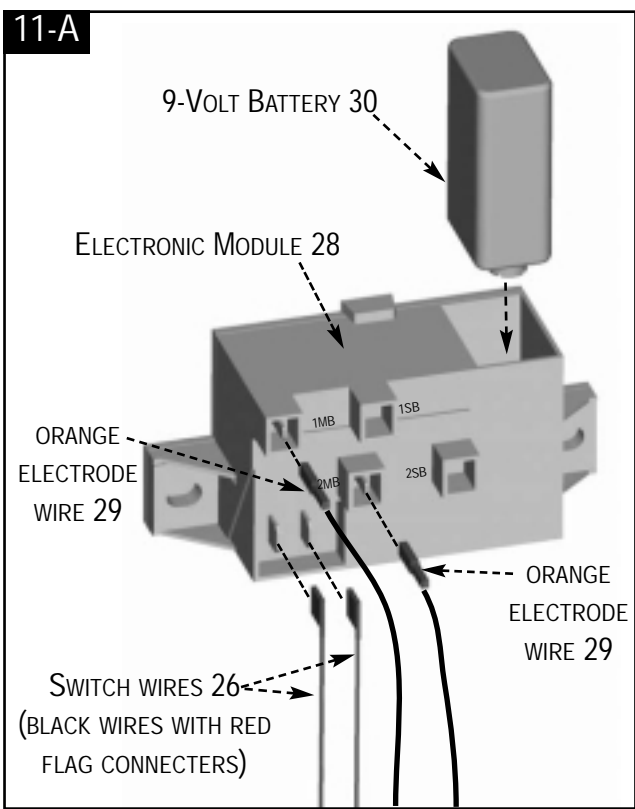
10-B. Use the 6-lobe screwdriver to back out the outside screws located in the top left legs (2 or 3 turns) just enough for the SIDE BRACKETS (11 and 13) on the PRE-ASSEMBLED sidetable, to slide in place.

- ⚠ CAUTION: DO NOT Remove screws completely.
- ⌘ Place the bottom slot of the brackets on the screws first and then the top slot. Note: The TOOL BAR (12) faces the front of the grill.
- ⌘ Gently slide the Bracket down and tighten screws.



- ø Assemble the ELECTRODE WIRES (29), SWITCH WIRES (26) and the 9-VOLT BATTERY (30) to the ELECTRONIC MODULE (28) in details 11-A.
- ø Assemble the ELECTRONIC MODULE (28) under the Left Side Table in detail 11-B.

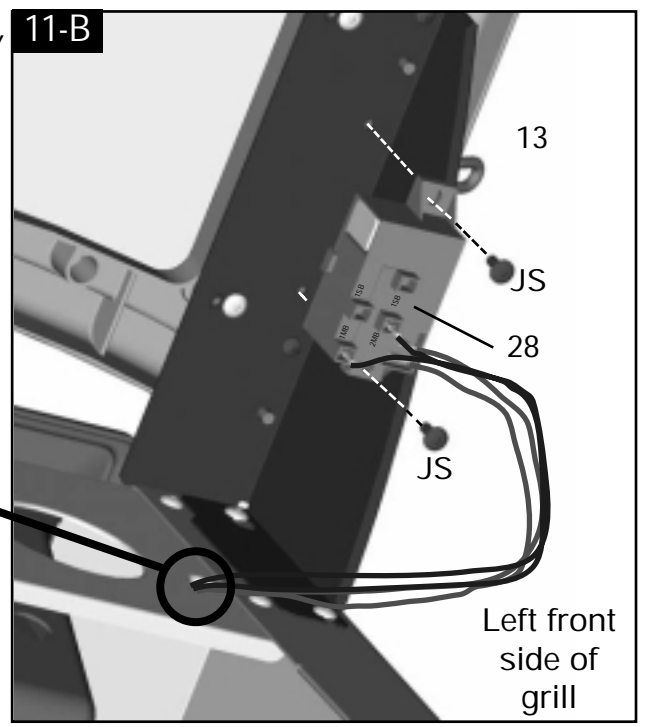
ELECTRONIC MODULE



11-A. Attach the black SWITCH WIRES (26), with the red connectors located on the left side of your grill, to the two large pins on the ELECTRONIC MODULE (28). Then attach the two orange ELECTRODE WIRES (29) located on the left side of your grill, to the pins on the module marked 1MB and 2MB.

- ø Insert the 9-VOLT BATTERY (30) in the module, it MUST snap in place.

⚠ Caution: Insure that the wires DO NOT touch hot surfaces such as the grill casting.



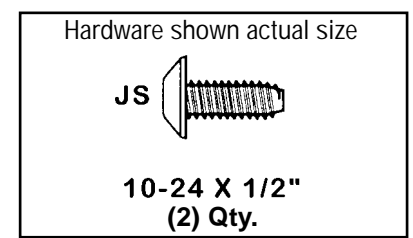
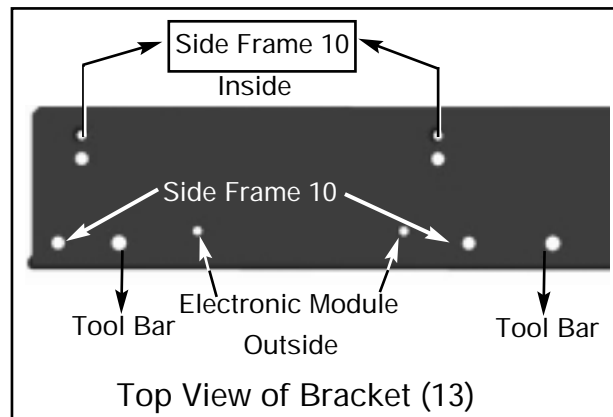
11-B. Locate the left front SIDE BRACKET (13) and attach the ELECTRONIC MODULE (28) underneath the front bracket flange in the holes indicated in the Mounting Holes detail, with two screws (JS).

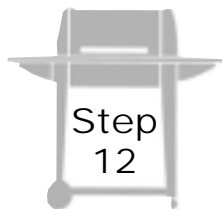
- ø Bundle extra wire length with wire tie (LA) not shown.

TEST THE IGNITER: A SPARK SHOULD APPEAR AT ELECTRODE TIP.

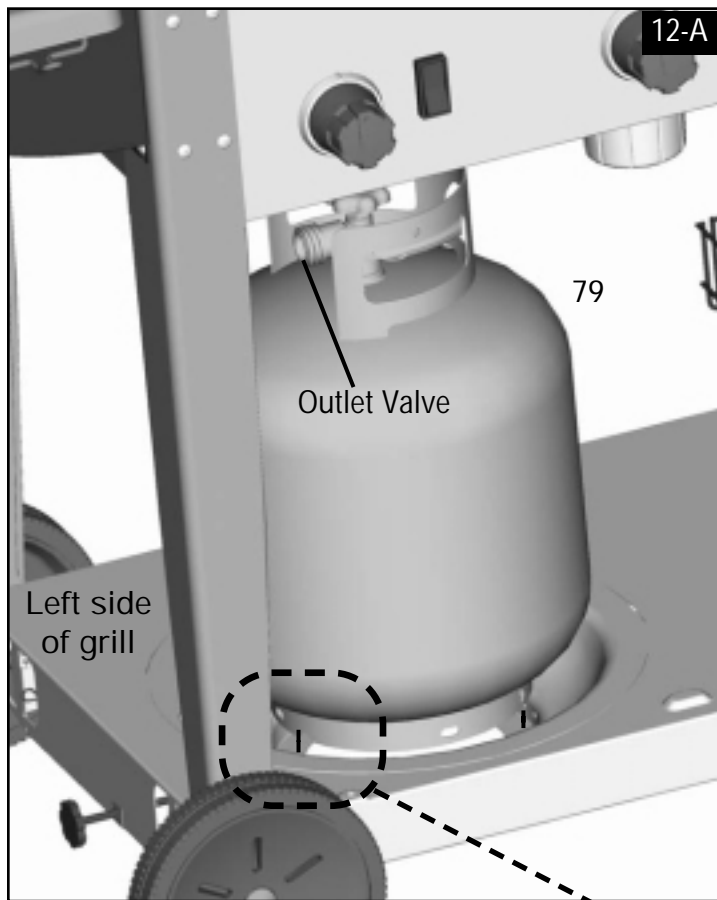
IF THE SPARK DOES NOT APPEAR:

- CHECK THE WIRE CONNECTION TO THE MODULE.
- CHECK THE WIRE CONNECTION TO THE ELECTRODES OF THE MAIN BURNER.
- CHECK PROPER ASSEMBLY OF FRESH 9-VOLT BATTERY.

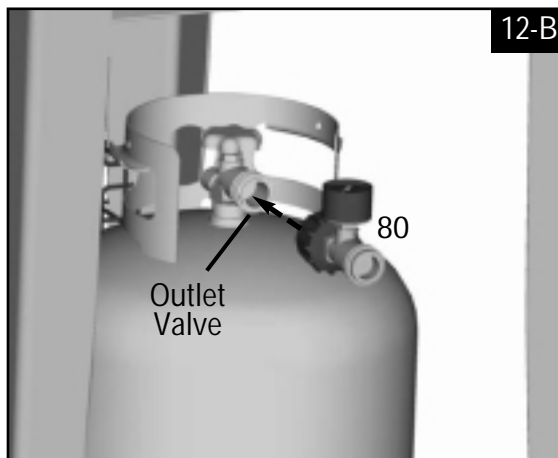




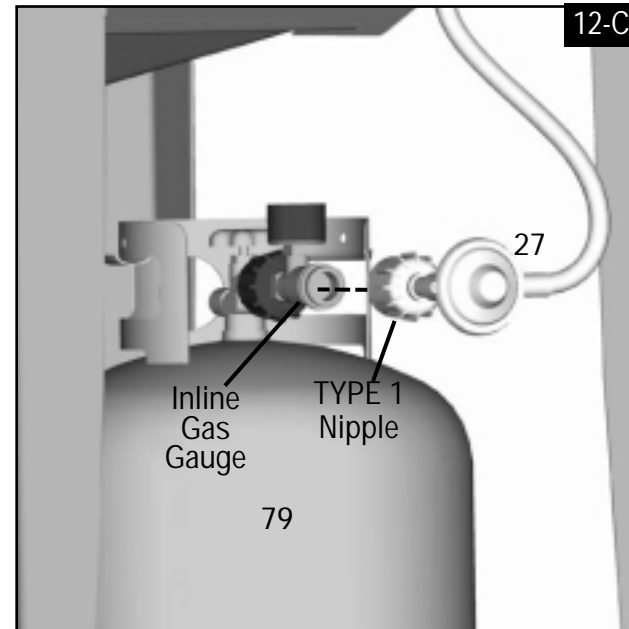
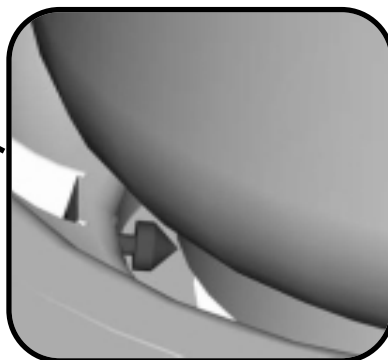
- ⌘ Assemble the CYLINDER (79) to the Cylinder caddy. See detail 12-A.
- ⌘ Attach the INLINE GAS GAUGE (80) to the fuel outlet valve. See detail 12-B.
- ⌘ Attaching TYPE 1 fitting to the inline gas gauge. See detail 12-C.



12-A Set CYLINDER (79) in the cylinder caddy with the outlet valve facing the left side of the grill. Tighten the cylinder hold down bolt against the bottom cylinder collar.



12-B Insert the nipple of the INLINE GAS GAUGE (80) into the cylinder's fuel valve outlet as shown. Turn the regulator hand wheel clockwise to tighten. No tools are needed. The Hand wheel will come to a complete stop when the connection is secure and gas will not flow until a positive seal is achieved.



12-C Remove plastic protective cap from TYPE 1 nipple! Insert the TYPE 1 Nipple of the regulator (27) into the Inline gas gauge as shown. Turn the regulator hand wheel clockwise to tighten. No tools are needed. The Hand wheel will come to a complete stop when the connection is secure and gas will not flow until a positive seal is achieved.

⚠ WARNING: During assembly of grill and when attaching or replacing the L.P. gas cylinder, insure that the gas supply hose is free of kinks and/or damage and is at least 3" away from hot surfaces such as the grill casting.

IMPORTANT!
To ENSURE PROPER GAS FLOW, BURNER CONTROL VALVES MUST BE "OFF" BEFORE OPENING THE GAS CYLINDER VALVE.

COLEMAN GAS BARBECUE GRILL WARRANTY

CASTINGS - LIMITED LIFETIME

BURNER - LIMITED TEN (10) YEARS

ELECTRONIC IGNITION COMPONENTS - LIMITED THREE (3) YEARS

OTHER PARTS - LIMITED ONE (1) YEAR

The Coleman Company, Inc. ("Coleman") warrants that for the period that you own this product, it will be free from defects in material and workmanship. This warranty applies to the following parts for the following time periods: the castings are warranted for LIFETIME against burn through; the burner is warranted for ten (10) years; electronic ignition components are warranted for three (3) years; and other parts are warranted for one (1) year, except the propane cylinder and paint finish. We DO NOT WARRANT in any way the propane cylinder (see label on cylinder for cylinder manufacturer's warranty) or the paint finish of the product. Coleman, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Coleman dealers, service centers, or retail stores selling Coleman products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Coleman or an authorized service center. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

Coleman shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

Take the product to an authorized Coleman service center. You can find the nearest authorized Coleman service center by calling 1-800-356-3612. If a service center is not conveniently located, you may call the same number for instructions on shipping the product to the Coleman Company, Inc. You may also call the same number if you have any questions concerning this warranty.

NOT VALID IN MEXICO.

For WARRANTY, SERVICE and PARTS

Locate your model number and serial number on the label found on the back of your grill base.

CARE OF STAINLESS STEEL PARTS

- ø BEFORE cleaning any part of the grill, allow the grill to cool down completely.
- ø Clean the grill with any multipurpose metal polish or stainless polish, low in abrasive and with no phosphorus ingredients. (Read cleaner labels for suggested uses and directions on proper use of the cleaner.)
- ø Use a soft cloth or sponge to prevent scratches and marring of the stainless steel surfaces.
- ø NEVER USE OVEN CLEANERS.
- ø To protect the integrity of your grill against the effects of the environment, use a grill cover when the grill is not in use.
- ø Failure to comply with the owner's USE & CARE MANUAL INSTRUCTIONS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS can void right of warranty.

BEFORE USING YOUR GRILL

READ OWNER'S USE AND CARE MANUAL:

- £ For proper filling and purging of the cylinder
- £ For leak testing all gas supply connections
- £ For correct grill lighting instructions
- £ For use and storage of the grill and cylinder

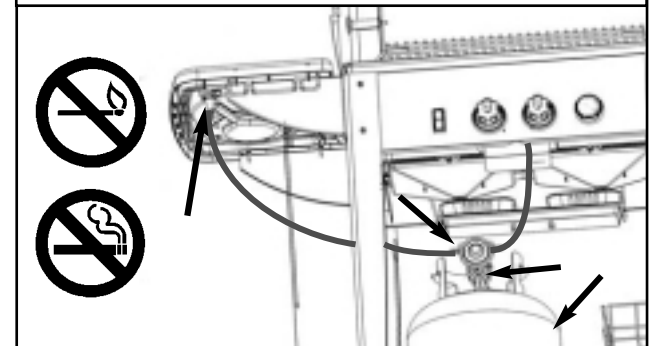
⚠ **WARNING!** The edges of sheet metal parts can cause injury if not handled with care.
USE EXTREME CAUTION!

⚠ **WARNING! WHEN LEAK TESTING:**
DO NOT smoke.
DO NOT use fire to test for leaks.

⚠ **DANGER:**
NEVER store a spare LP gas supply cylinder under the grill body nor inside grill enclosure to avoid the possibility of an explosion. Refer to the Use and Care manual.

⚠ **IMPORTANT:**
Be sure to tighten up all hardware (screws, nuts, bolts, etc.) at least once a year or each grilling season.

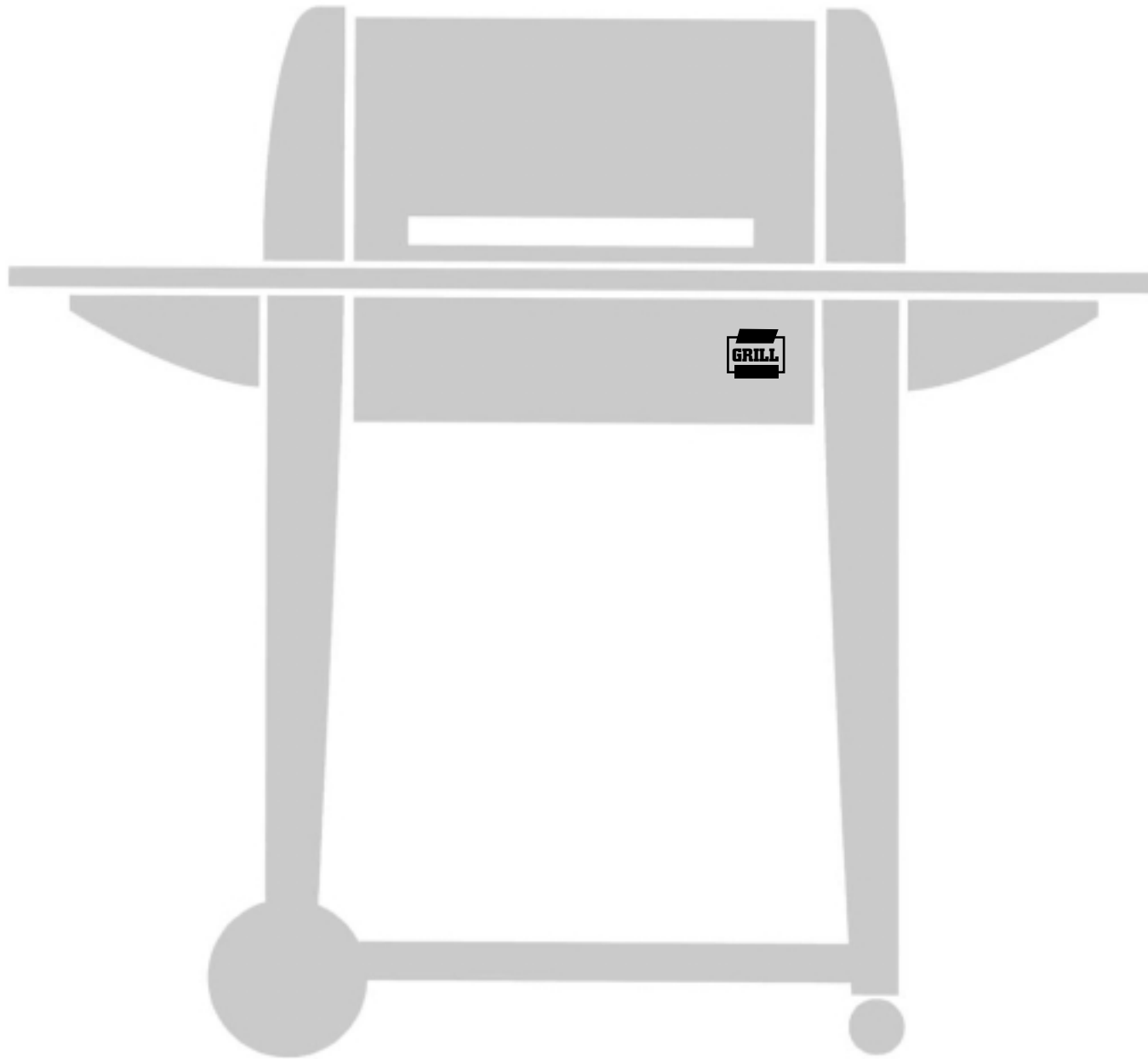
Leak test gas supply connections outdoors as indicated by arrows.



CONSUMER NOTICE

These assembly instructions are designed for more than one model of barbecue grill. Features shown MAY NOT be in your grill and will not be provided by this company or at the place of purchase for your grill.

Notes



Coleman



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE PARA SERIES 4000 PARRILLA

MONTADOR / INSTALADOR:
DEJE ESTAS INSTRUCCIONES CON EL CONSUMIDOR.
CONSUMIDOR / USUARIO:
LEA TODAS ESTAS INSTRUCCIONES Y MANTÉNGALAS EN UN LUGAR
SEGURO COMO REFERENCIA.

ADVERTENCIA:
LOS BORDES DE LA HOJA DE METAL PUEDEN CAUSAR
LESIONES SI NO SON MANEJADOS CON CUIDADO.
¡TENGA EXTREMA PRECAUCION!

¡IMPORTANTE!
PARA ASEGURAR UN CORRECTO FLUIDO DE GAS, LAS
VALVULAS DE CONTROL DE LOS QUEMADORES DEBERAN
ESTAR EN LA POSICION "OFF" (APAGADO)
ANTES DE ABRIR LA VALVULA DE GAS DEL TANQUE.

Modelo LG406-SDN

GRILL

BUSQUE LO SIGUIENTE EN EL INTERIOR:

**Instrucciones para un ensamblaje fácil,
Información sobre la garantía,
Consejos sobre la seguridad,
Mantenimiento y limpieza.**

BUSQUE EN LA PAGINA 18 PARA HALLAR:

**Proceso de curación a seguir
antes de cocinar y tratamiento
apropiado para guardar la
Parrilla de Metal y el Asador.**

Pila de 9 volts Incluye

**Código de Ingeniería
LG11433**

Coleman Company, Inc.
3600 N. Hydraulic
Wichita, KS 67219
Página en Internet:
www.coleman.com
1-800-356-3612
TDD: 316-832-8707

Herramientas Necesarias

- Ø Destornillador N° 20 6-Lobe (Incluye)
 - Ø Destornillador Phillips N° 2
 - Ø Destornillador ranurado
 - Ø Una llave inglesa
 - Ø Pila de 9 volts (Incluye)
- Herramientas Opcionales
- Ø Llaves de tubo de 1 cm y 8 mm
 - Ø Llave para tuercas de 1 cm
 - Ø Destornillador eléctrico o inalámbrico
 - Ø Broca Torx N° T-20 6-lobe
 - Ø Broca Phillips N° 2

ANTES DE EMPEZAR A ENSAMBLAR SUNUEVA PARRILLA DE GAS DE ALTA CALIDAD:

- Ø PARA FACILITAR EL ENSAMBLAJE, dejar la parrilla en la bandeja de embalaje de espuma del fondo interior hasta que se hayan colocado las ruedas. (Vea un ejemplo mostrado a la derecha). En este momento, extraer la espuma exterior de los lados derechos e izquierdos de la base de la estructura.
- Ø Extraer todas las cajas de cartón y cartones que se encuentran encima de la base de la parrilla colóquelas a un lado.

CAJA DE CARTON A - VARIAS PIEZAS

- Dos ruedas (16)
- Tres perillas de control principa (32)
- Un recipiente para la grasa (48)
- Una taza para la grasa(49)
- Tres cubiertas protectras contra el calor (61)
- Una sonda para la carne(57)
- Un receptáculo para la sonda de la carne(57a)
- Ensamblaje con un asa
- Una bolsa con manuales e información escrita
- Un destornillador Torx 6-lobe
- Bolsa(s) con herrajes:
 - Diversas piezas de ensamblaje.
 - Una bolsa con un juego de encendedor
 - Dos pasadores del eje (3)

CAJA DE CARTON B - 2 MESASLATERALES ARMABLES

(PARA LOS MODELOS SIN EL QUEMADOR LATERAL)

UN MONTAJE DE MESA LATERAL DERECHA

UN MONTAJE DE MESA LATERAL IZQUIERDA

UNA CAJA DE CARTON - TANQUE DE GAS PROPANO LICUADOUN CARTÓN- PUERTAS FRONTALES**⚠ ADVERTENCIA:**

Los derivados de la combustión generados al usar este producto contienen sustancias químicas conocidas por el Estado de California como causantes de cáncer, defectos en el nacimiento u otros daños al sistema reproductor.

PARRILLAS DE FIERRO MOLDEADO

- Ø Las parrillas de hierro moldeado tan solo se encuentran en modelos selectos.
- Ø Puede que sus parrillas de hierro moldeado presenten algo de óxido. Esto es normal. Para eliminar el óxido, tallar las zonas oxidadas con un estropajo de metal hasta hacer desaparecer todos los restos de óxido. Lavar, secar y realizar el proceso de curación del metal de las parrillas.

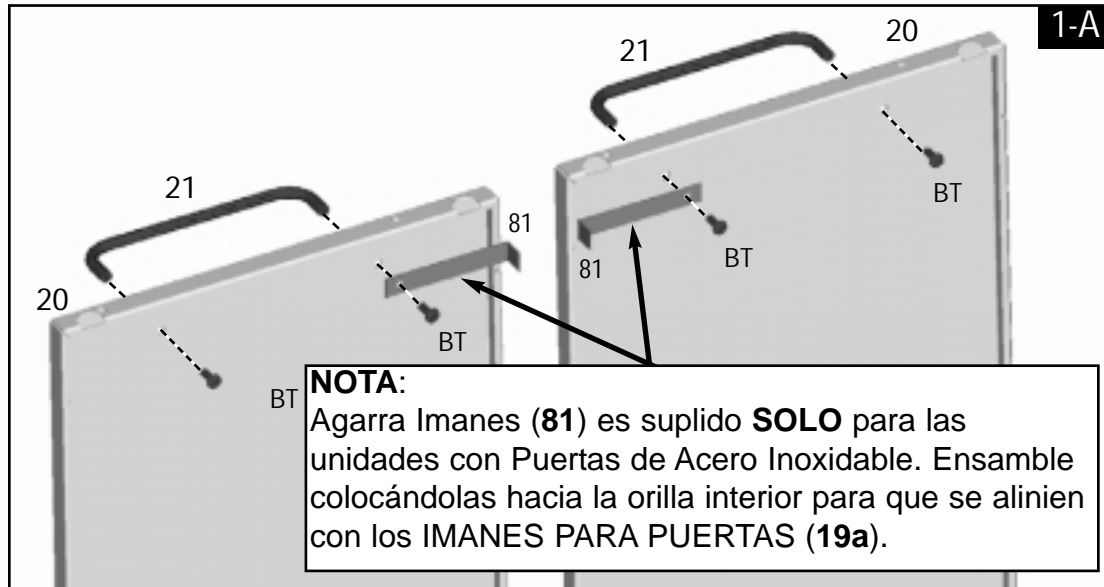
CURACIÓN DE LA PARRILLA DE METAL Y EL ASADORCURACION DE LAS PARRILLAS DE FIERRO MOLDEADA

LA CURACION ES EL PROCESO DE PERMITIR QUE EL ACEITE SEA ABSORBIDO POR EL FIERRO, CREANO ASI UN ACABADO ANTIADHERENTE Y A PRUEBA DE OXIDO. AQUI EXPLICAMOS COMO REALIZAR EL PROCESO:

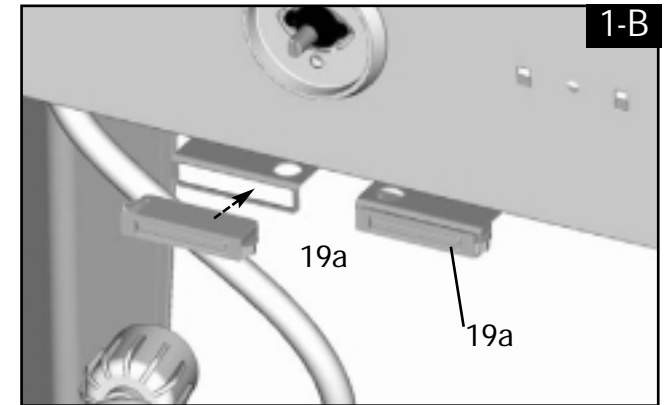
- Ø Precalentar el Horno hasta alcanzar una temperatura de 350_F
- Ø Lavar con agua caliente y jabonosa y un cepillo rígido. Enjuagar y secar completamente.
- Ø Engrase las parrillas (la parte superior e inferior de toda la superficie) utilizando manteca vegetal sólida, previamente fundida.
- Ø Colocarla al revés sobre la parrilla superior de un horno precalentado a 350 °F (176,66 °C).
- Ø Colocar papel de aluminio en la rejilla inferior, para así atrapar el goteo de excesivo grasa .
- Ø Hornear las parrillas durante una hora a una temperatura de 350 °F (176,66 °C).
- Ø Dejar que la parilla se enfríe lentamente en el horno.
- Ø Guardar sin cubrir, en un sitio seco una vez la rejilla esté fría.



- Ø Ensamblar las AGARRADERAS DE LA PUERTA (21) a las PUERTAS (20). Ver el detalle 1-A.
- Ø NOTA: Fije los AGARRA IMANES (81) a las PUERTAS DE ACERO INOXIDABLE solamente.
- Ø Fije los IMANES PARA PUERTAS (19a) al Gancho Detiene Puertas. Vea la ilustración 1-B.

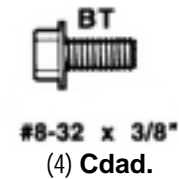


- 1-A SI usted tiene PUERTAS PINTADAS, fije una AGARRADERA PARA PUERTAS (21) a cada PUERTA (20) con dos tornillos (BT) en cada PUERTA.
- Ø SI usted tiene PUERTAS DE ACERO INOXIDABLE, fije una AGARRADERA PARA PUERTA (21) y un AGARRA IMANES (81) a cada PUERTA (20) con dos tornillos (BT) en cada PUERTA.



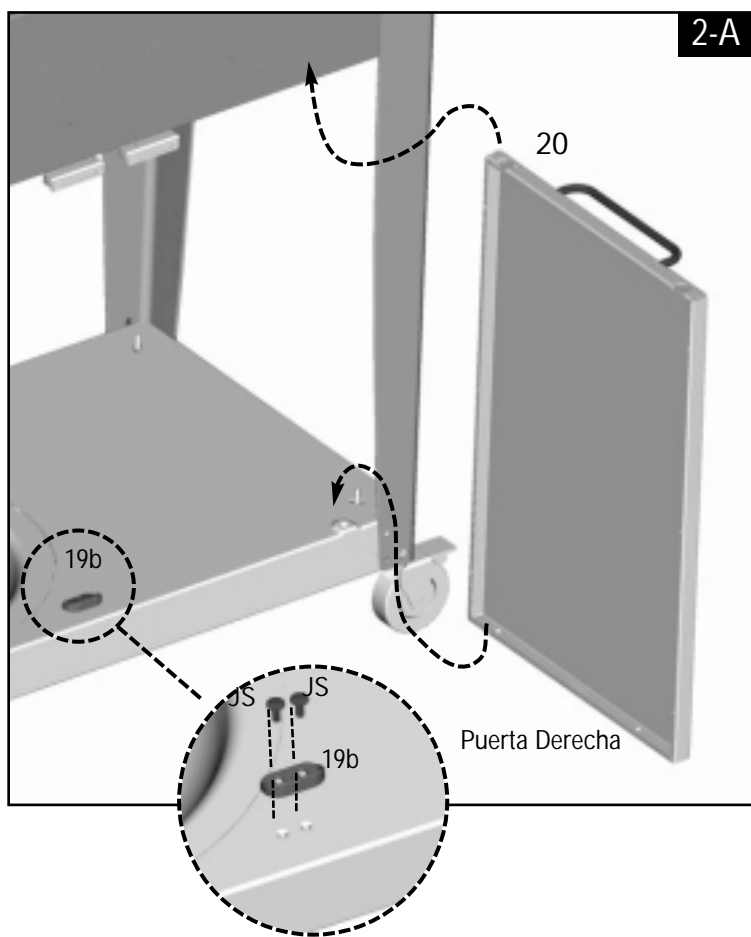
- 1-B Colocar dos IMANES PARA PUERTA (19a) en el Gancho Detiene Puertas.

Los herrajes se muestran en su tamaño real

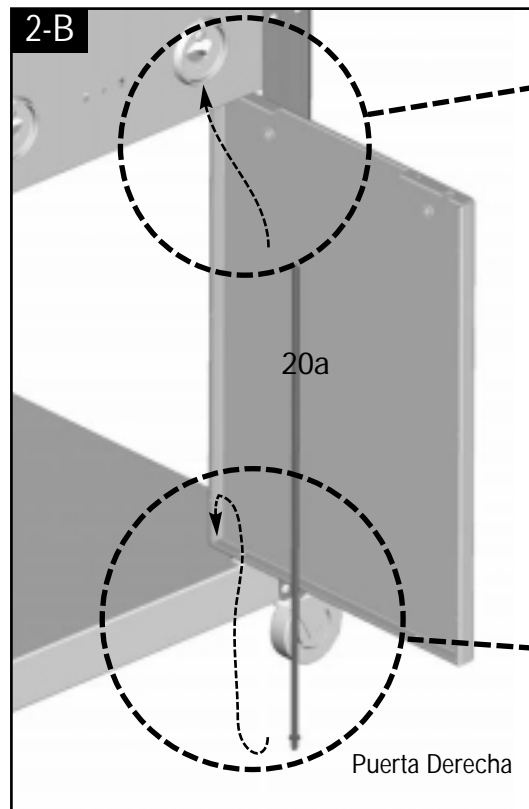




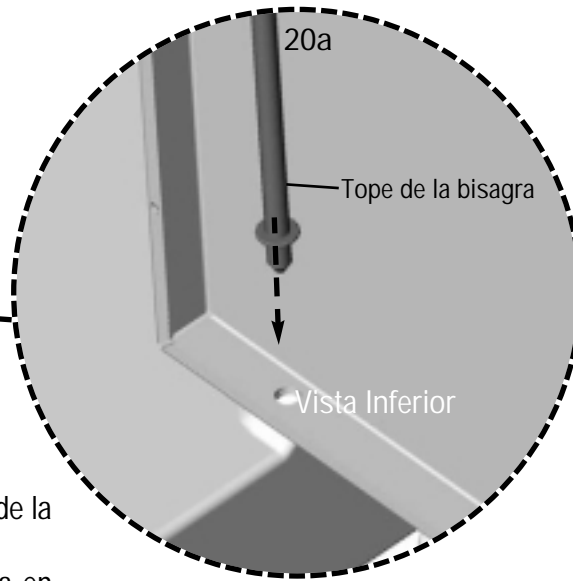
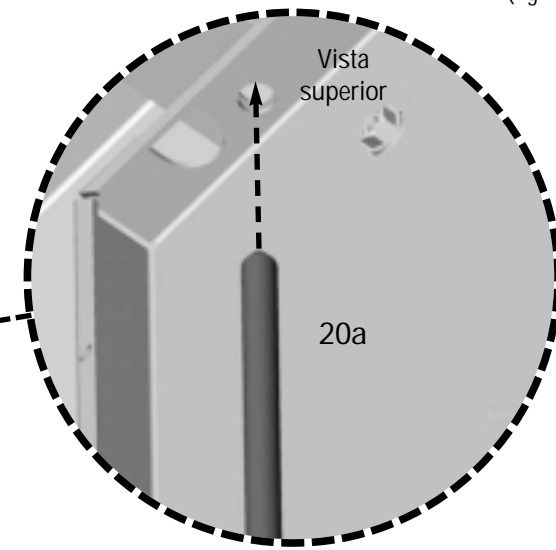
- Ø Sujete el PIE DE LA PUERTA (19b) en la base de la parrilla. Ver el detalle 2-A.
- Ø Colocar la PUERTA derecha (20) en el armazón de la parrilla. Ver el detalle 2-A.
- Ø Instalar la CLAVIJA DE BISAGRA (20a) en la puerta. Ver el detalle 2-B.
- Ø Repetir 2-A y 2-B para el ensamblaje de la PUERTA izquierda.



2-A Sujete el PIE DE LA PUERTA (19b) a la base con dos tornillos (JS). Alinear los orificios en la PUERTA (20) con los orificios en el panel de control y la base. Mantener en posición hasta que la clavija de la bisagra haya sido colocada.



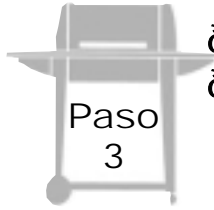
- 2-B Insertar la CLAVIJA DE BISAGRA (20a) dentro de la puerta.
- Ø Debe comenzar insertando la clavija de bisagra en los orificios superiores de la puerta y el panel de control.
 - Ø Alinear la clavija de bisagra con los orificios inferiores de la puerta y la base. Bajar la clavija de bisagra hasta que el tope de la bisagra quede apoyado en el orificio de la parte inferior de la puerta.
 - Ø Repetir los procedimientos de ensamblaje 2-A y 2-B para la instalación de la puerta izquierda.



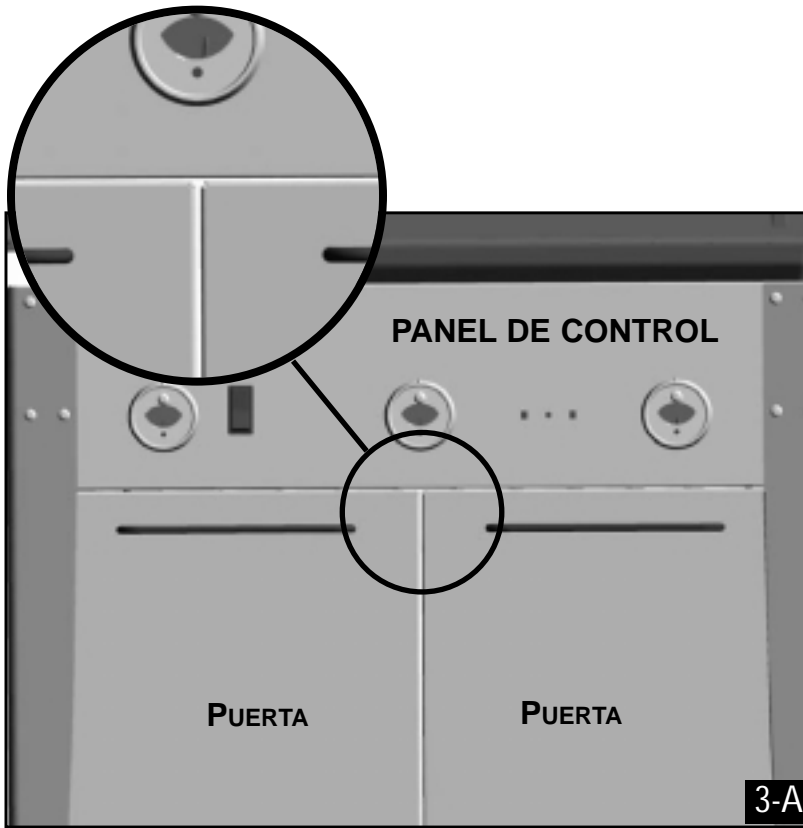
Los herrajes se muestran en su tamaño real

10-24 X 1/2"
(2) Cdad.

INDIRECTAS PROVECHOSAS PARA LA ASAMBLEA DE LA PUERTA

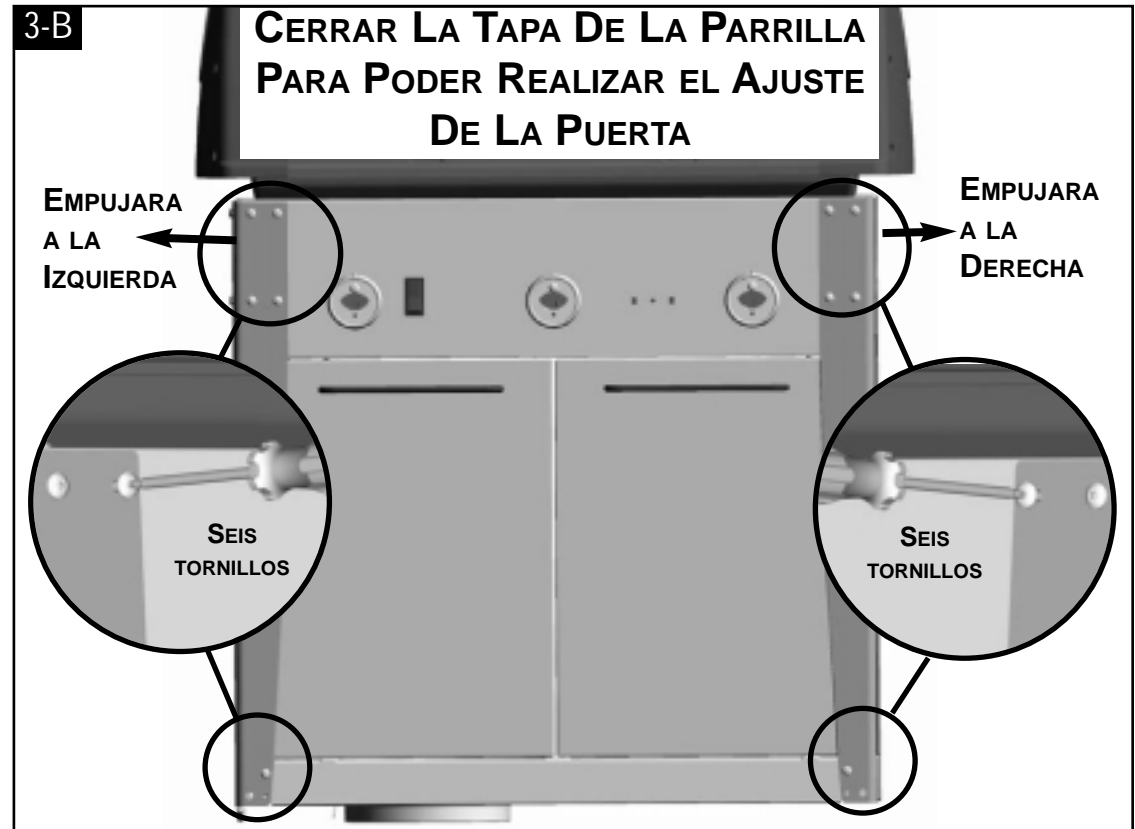


- ð Extraiga la espuma protectora exterior del LADO IZQUIERDO y del LADO DERECHO de la BASE.
- ð Comprobar la alineación de las puertas con respecto al panel de control. Comprobar las ilustraciones 3-A y 3-B.



3-A. Comprobar la alineación de las puertas con respecto al panel de control.

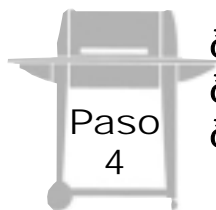
- ð En el caso poco probable de que sea necesario ajustar la alineación de la puerta, seguir los pasos que se enumeran abajo.
- ð En caso de que no sea necesario realizar ajustes, continuar con la ilustración 4-A.



3-B. Soltar los doce tornillos de la pata frontal no más de 1/4 a 1/2 vuelta. Nota: NO EXTRAER lostornillos.

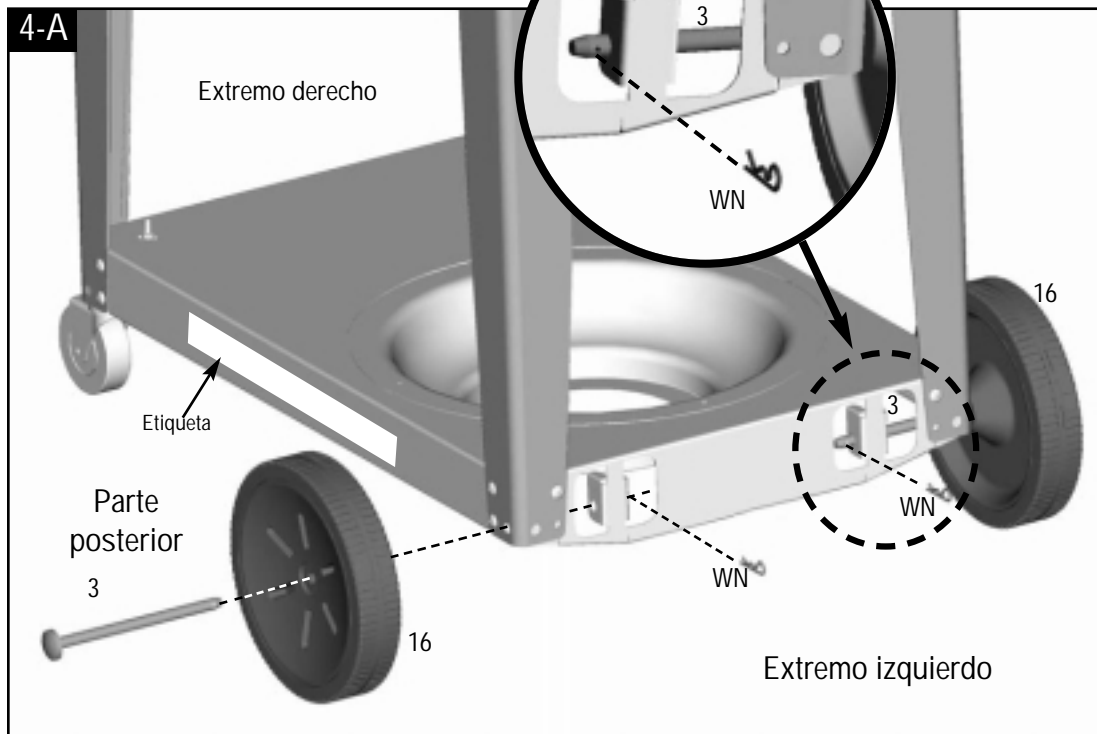
- ð En la parte superior del bastidor de la parrilla, empujar suavemente hacia la derecha o hacia la izquierda para alinear las puertas correctamente.
- ð Una vez que la alineación haya finalizado, volver a apretar todos los tornillos desde la parte superior a la inferior.

EMPIECE CON LA CAJA DE CARTON A - PIEZAS VARIAS



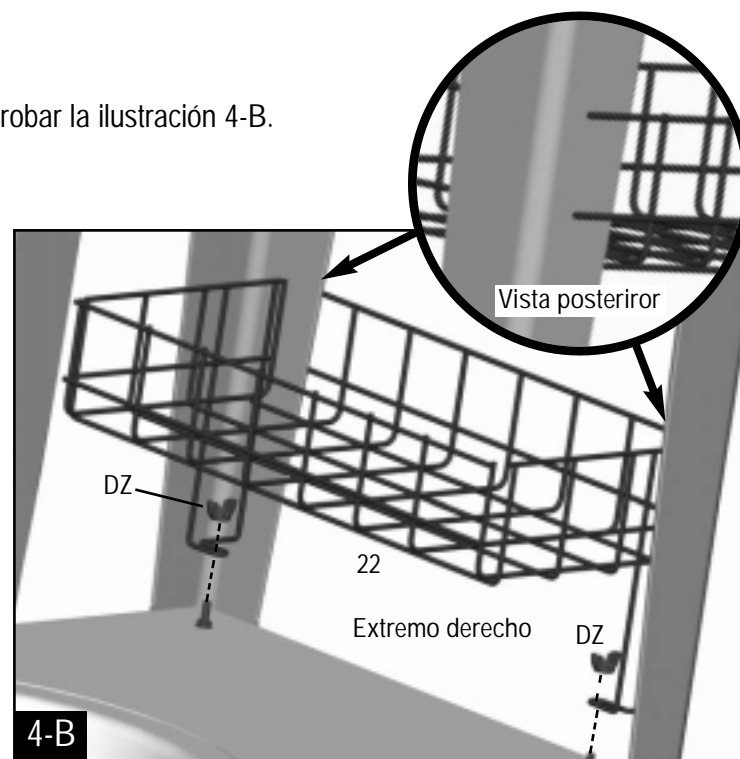
Paso
4

- ☐ Consejos para el Ensamblaje de la Puerta
- ☐ Ensamblar las RUEDAS (16). Comprobar la ilustración 4-A.
- ☐ Ensamblar la cesta (22) en el extremo derecho de la base y de las patas. Comprobar la ilustración 4-B.



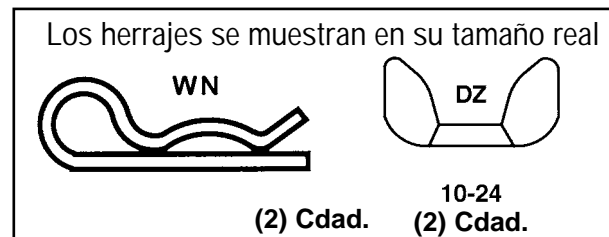
4-A. Insertar los PASADORES DEL EJE (3) dentro de las ruedas.

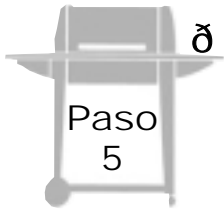
- ☐ Insertar las ruedas y los pasadores del eje dentro de cada lado de la base y asegúrelas con dos pasadores de horquilla (WN). Comprobar el diagrama.
- ☐ Extraer la bandeja de espuma restante que esta debajo de la parrilla.



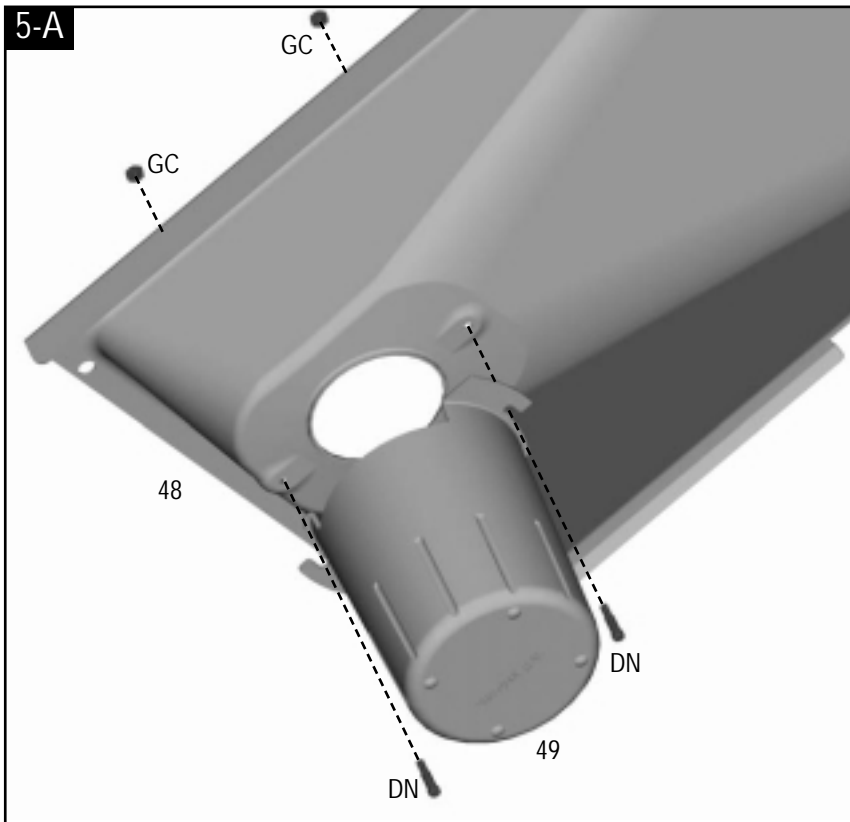
4-B. Insertar la CESTA (22) a través de las patas de la derecha, con las extensiones de la cesta en el exterior de las patas. Las extensiones descansarán en contra del exterior de las patas.

- ☐ Colocar el pie de la cesta sobre el perno de la rueda pivotante y asegurar con dos tuercas de mariposa (DZ).

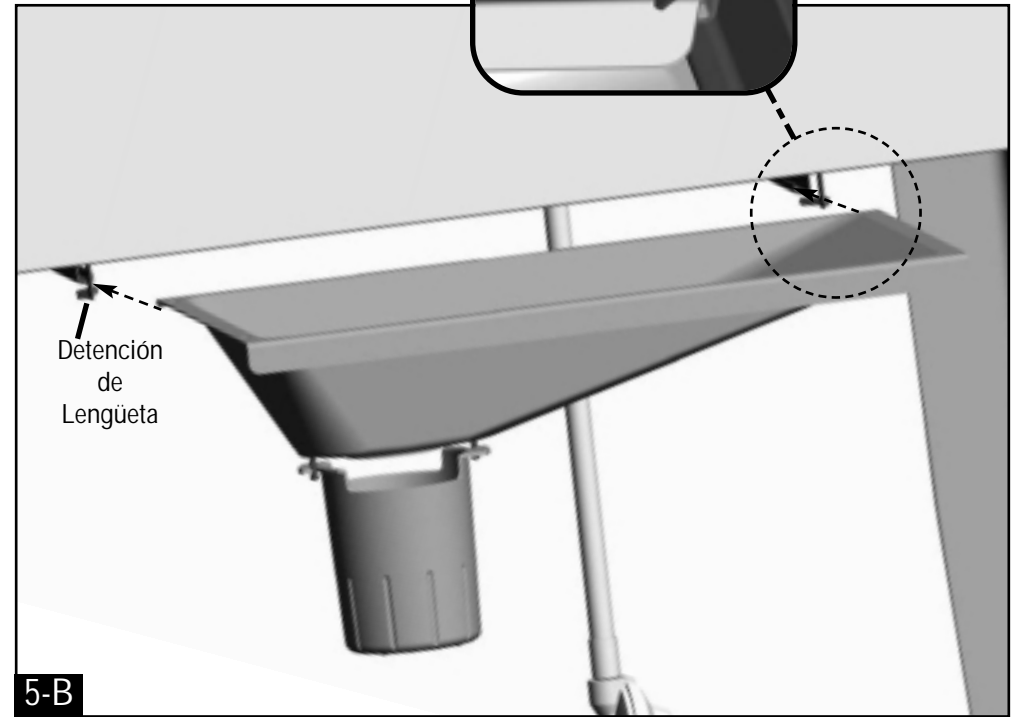




Ensamblar el RECIPIENTE PARA LA GRASA (48) y la TAZA PARA LA GRASA (49) bajo la pieza inferior moldeada. Ver las ilustraciones 5-A y 5-B.



5-A. Asegurar dos tornillos de resalto (DN) dentro del RECIPIENTE PARA LA GRASA (48) utilizando dos tuercas hexagonales (GC), tomando todas las precauciones necesarias para no dañar la porcelana al apretar excesivamente. Se puede utilizar una lata de sopa normal dentro de la TAZA PARA LA GRASA (49) como un depósito desechable. Fijar la Taza para la Grasa en los tornillos de resalto que se encuentran en el fondo del recipiente para la grasa.



5-B. Deslizar el ensamblaje del recipiente para la grasa, más allá de las detenciones de lengüeta, desde la parte posterior, sobre las pestañas que se encuentran bajo la pieza inferior moldeada.

NOTA: Cuando limpie, mantenga las detenciones hacia fuera para extraer el Recipiente para la Grasa.

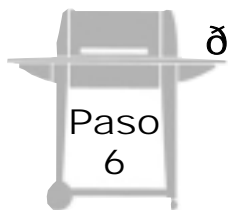
Los herrajes se muestran en su tamaño

GC

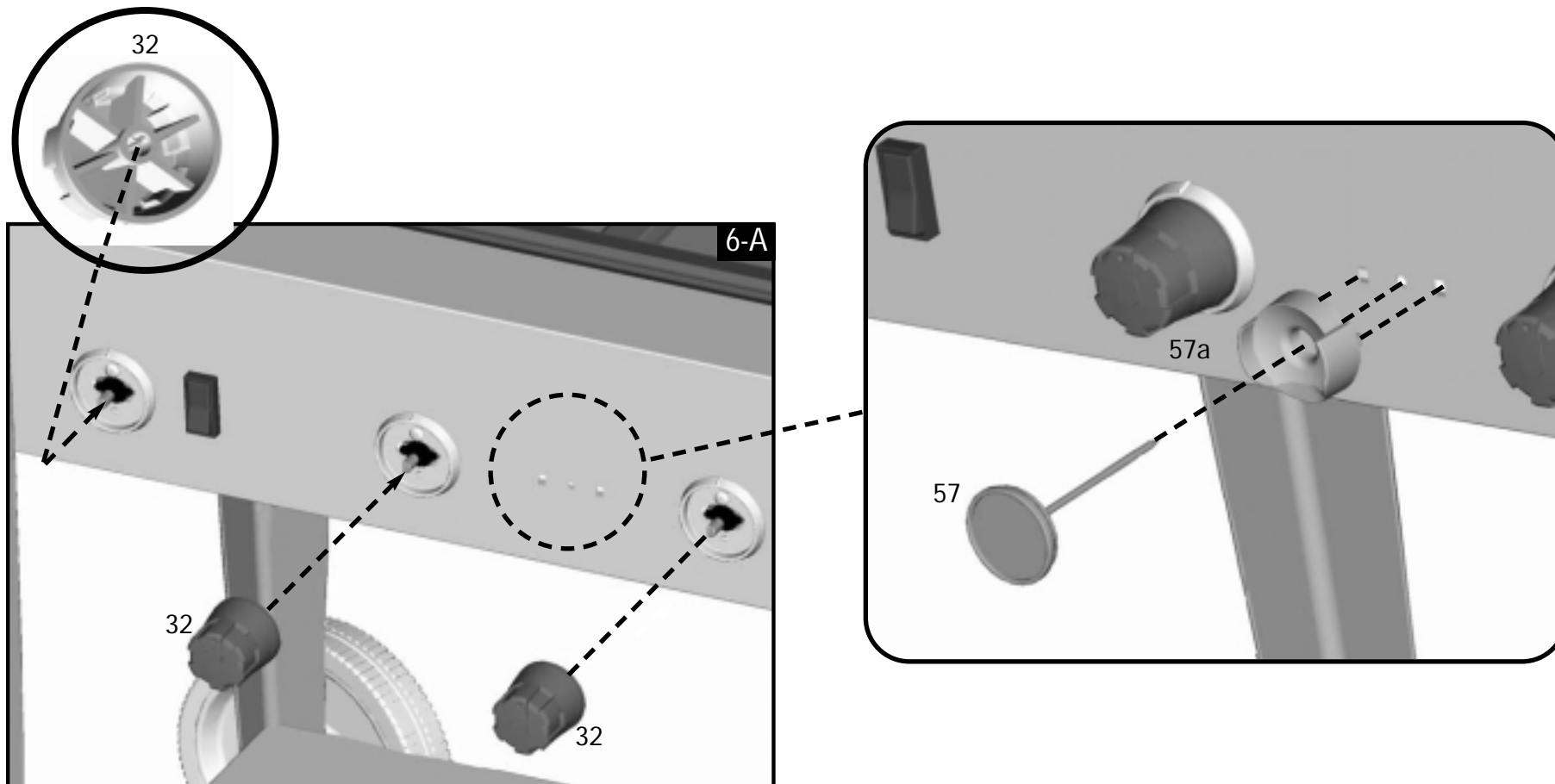
 (3270 0129)
 #4-40
 (2) Cdad.

DN

 (3250 0184)
 4-40 X 5/8"
 (2) Cdad.



Ø Ensamblar las PERILLAS DE CONTROL (32), RECIPIENTE PARA LA SONDA DE LA CARNE (57a) y la SONDA DE LA CARNE (57). Ver las ilustraciones 6-A.



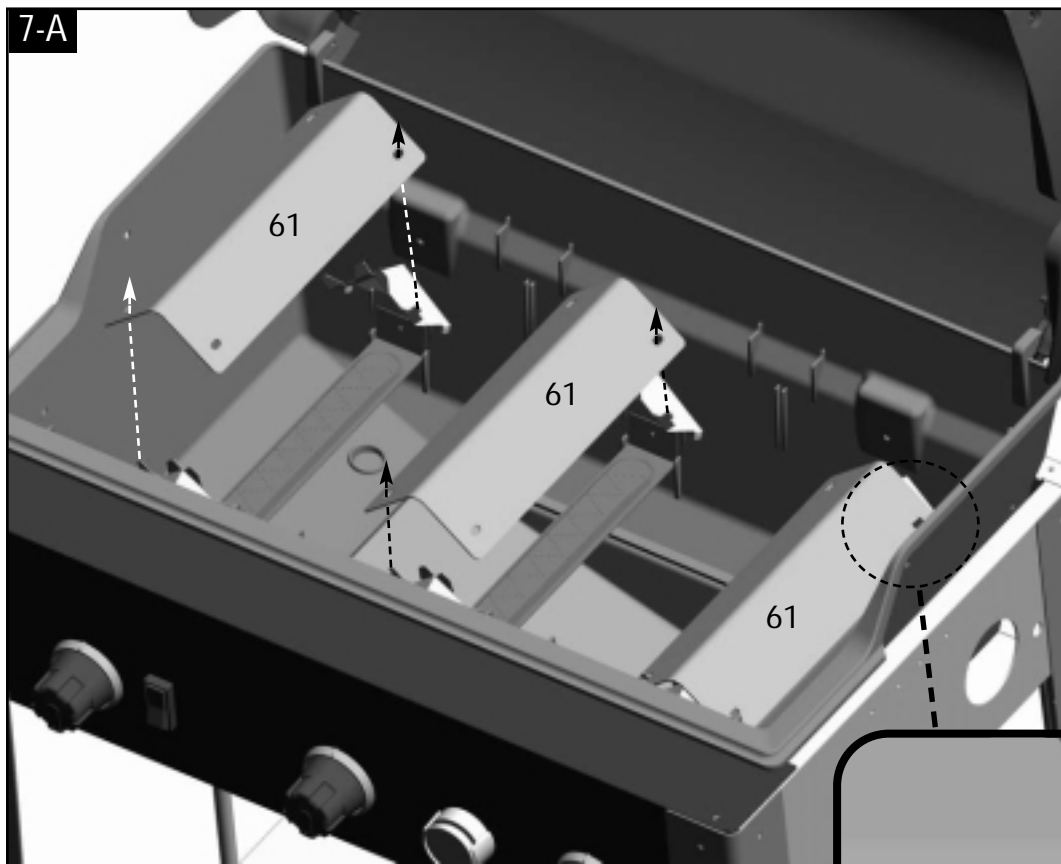
6-A. Colocar las PERILLAS DE CONTROL (32) en los vástagos de la válvula.

Ø Insertar el RECIPIENTE PARA LA SONDA DE LA CARNE (57a) dentro del lado derecho del panel de control.

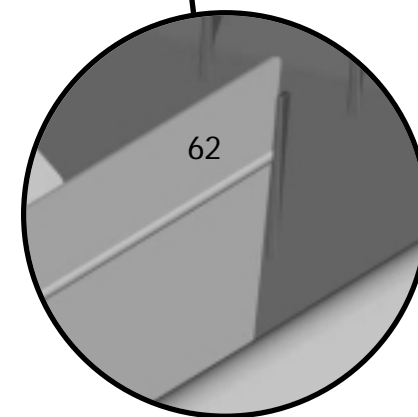
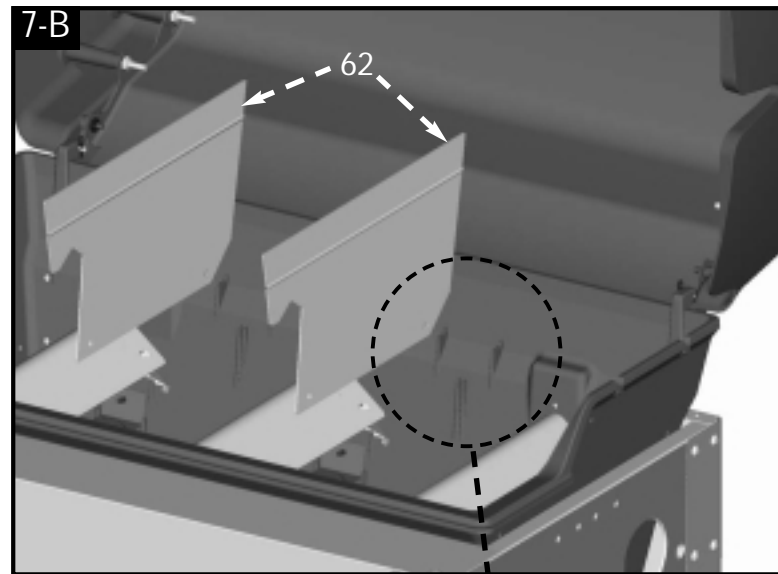
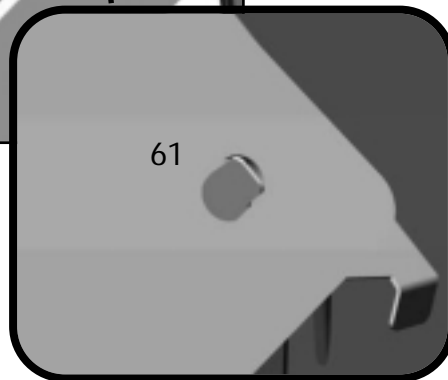
Ø Colocar la SONDA PARA LA CARNE (57) dentro del recipiente para la sonda de la carne.



ð Ensamblar las CUBIERTAS PROTECTORAS CONTRA EL CALOR (61) y los DIVISORES (62). Ver las ilustraciones 7-A y 7-B.



7-A. Colocar las CUBIERTAS PROTECTORAS CONTRA EL CALOR (61) en los puntos de ensamble del soporte.




7-B. Deslizar el DIVISOR (62) dentro de la pieza inferior moldeada.



ø IMPORTANTE: AHORA CONSULTE EL MANUAL DE ARMADO DEL ROSTIZADOR Y SIGA LOS PASOS 1A HASTA 2B ANTES DE SEGUIR CON EL ARMADO DEL ASADOR.

8-A

Rotisserie
FOR COLEMAN
4000 SERIES



Asador
PARA SERIES
COLEMAN 4000

SIDE TABLES ARE NOT SHOWN FOR CLARITY OF ASSEMBLY.


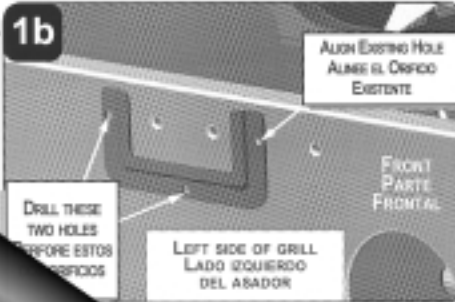
TOOLS REQUIRED: Ratchet, 5/16" Socket, 8" Driver Extension
OPTIONAL TOOLS: Drill, 5/32" Drill Bit


CAUTION: Sheet metal parts can have sharp edges.
Wear gloves and use EXTREME caution when handling them.

ASSEMBLY:
Open grill lid and remove warming racks and dividers.

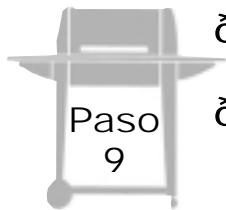
1. Cut the templates from page 25 and mark and drill two holes on each of the, metal side panels using a 5/32" drill bit.

2. Asegure un soporte de retención tornillos (JJ). vea la figura 2a y 2b.

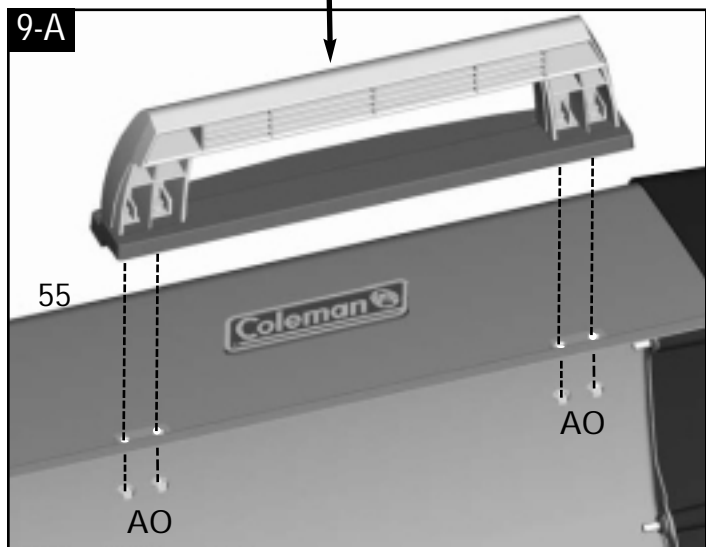
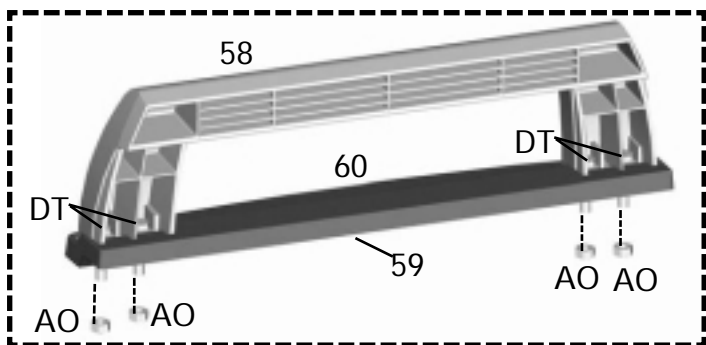


10-24 X 1/2"
25.4 mm



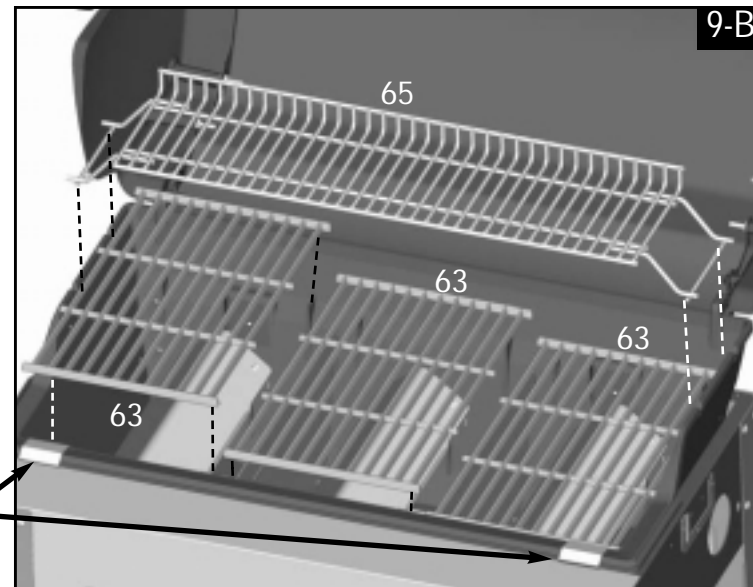
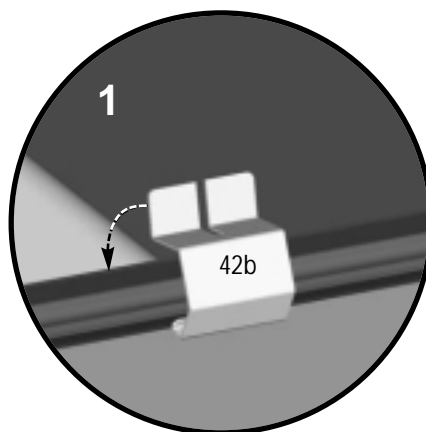
Paso
9

- Ø Ensamblar el montaje del ASA FRONTAL en la TAPA DE LA PARRILLA (55) tal como aparece en la ilustración 9-A.
- Ø Armar las dos GUARDAS (42b), PARRILLAS DE COCCIÓN (63), ASADOR (64) y PARRILLA DE CALENTAMIENTO (65). Vea las figuras 9-B y 9-C.



9-A. El ASA FRONTAL (58), SEPARADOR DEL ASA (60), AISLANTE DEL ASA (59), cuatro tornillos (DT) y cuatro tuercas hexagonales (AO) se preinstalan en fábrica.

- Ø Extraer las cuatro tuercas hexagonales (AO) del montaje del asa.
- Ø Insertar los tornillos del montaje del asa dentro de la TAPA DE LA PARRILLA (55) y afianzarlo mediante cuatro tuercas hexagonales (AO).
- Ø Apretar con una llave inglesa o con una llave de 1 cm.



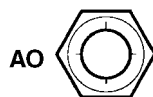
9-B. Colocar dos GUARDAS (42b) en el reborde frontal de la Pieza Inferior Moldeada (vea la Fig. 1). Alinear la mordaza sobre las patas de sujeción. Colocar las PARRILLAS DE COCCIÓN (63) en la pieza inferior moldeada con la superficie lisa hacia abajo.

- Ø Colocar la PARRILLA DE CALENTAMIENTO (65) cerca de la parte posterior de la pieza de hierro colado del fondo.

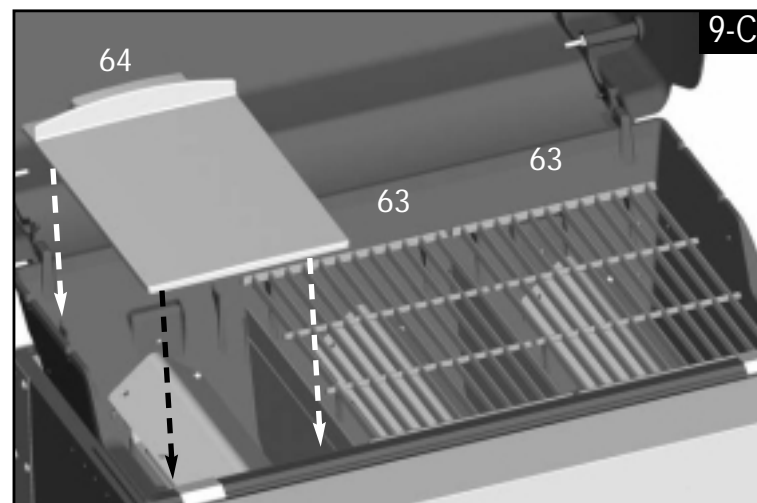
Las herrajes se muestran en su tamaño real



1/4"-20 x 1 1/4"
(4) Cdad.



1/4-20
(4) Cdad.

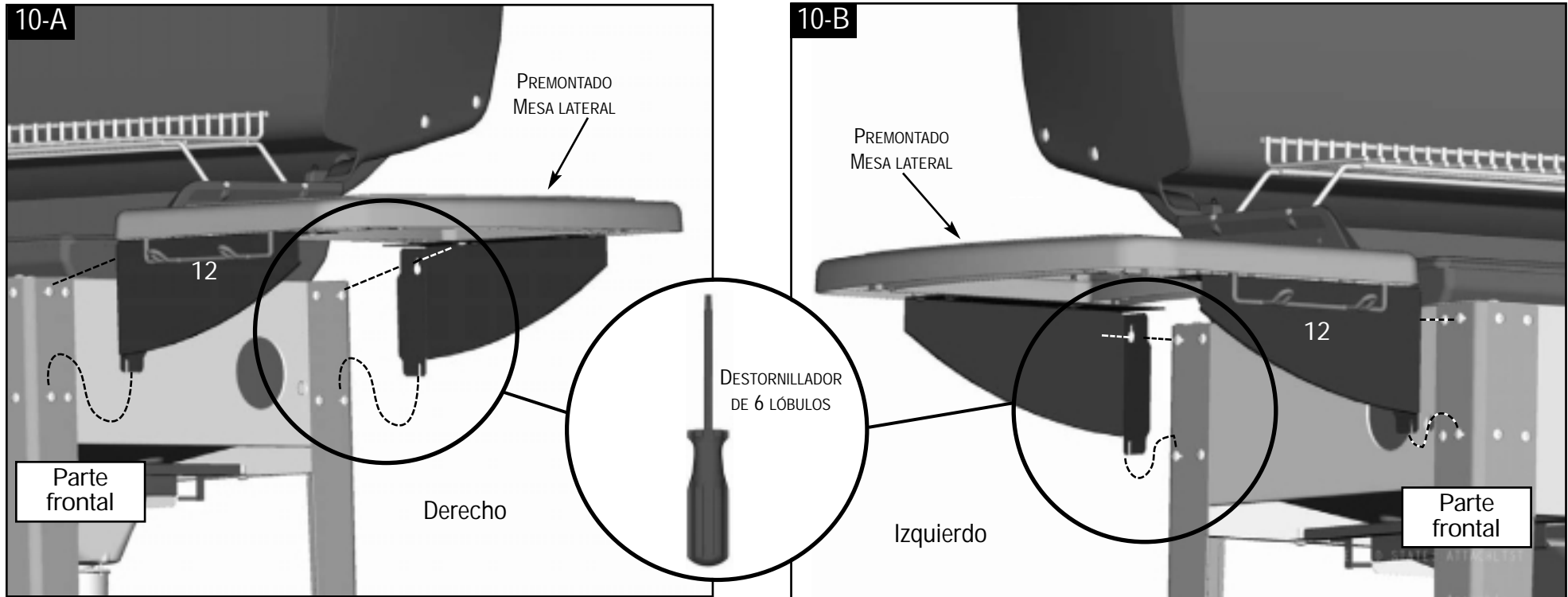


9-C. Superficie de cocción opcional. Quitar una de las parrillas de cocción (63) y colocar la PLANCHA (64) en la pieza inferior moldeada.



EMPIECE CON LA CAJA DE CARTON B -ENSAMBLAJES DE LA MESA LATERAL

- ⌘ Ensamblar la MESA LATERAL DERECHA premontada tal como aparece en la ilustración 10-A.
- ⌘ Ensamblar la MESA LATERAL IZQUIERDA premontada tal como aparece en la ilustración 10-B.
- ⌘ Nota: Usar ambas manos y levantar con los soportes de la mesa lateral. No levantar NUNCA con partes plásticas.



10-A. Usar el destornillador de 6 lóbulos para hacer retroceder los tornillos exteriores que se encuentran en las patas derechas de la parte superior (2 o 3 vueltas), justo lo suficiente como para que los SOPORTES LATERALES (11 y 13) de la mesa lateral premontada se deslicen hasta su posición.

⚠ **CUIDADO:** NO sacar completamente los tornillos.

- ⌘ En primer lugar colocar la ranura inferior de los soportes sobre los tornillos y después la ranura superior. Nota: La barra herramienta (12) está encarada hacia la sección frontal de la parrilla.
- ⌘ Deslizar suavemente el soporte hacia abajo y apretar los tornillos.

10-B. Usar el destornillador de 6 lóbulos para hacer retroceder los tornillos exteriores que se encuentran en las patas derechas de la parte superior (2 o 3 vueltas), justo lo suficiente como para que los SOPORTES LATERALES (11 y 13) de la mesa lateral premontada se deslicen hasta su posición.

⚠ **CUIDADO:** NO sacar completamente los tornillos.

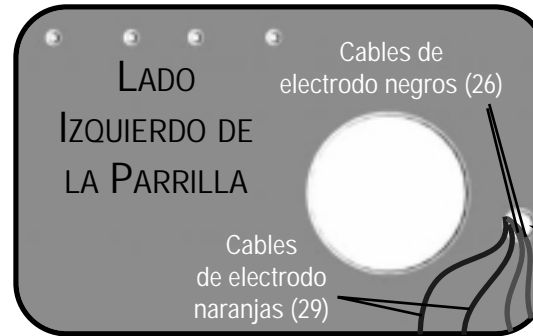
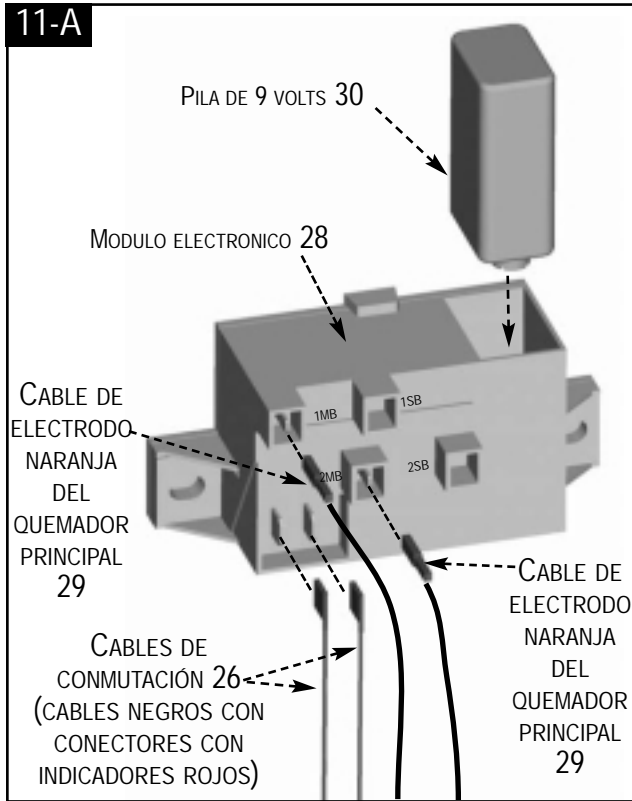
- ⌘ En primer lugar colocar la ranura inferior de los soportes sobre los tornillos y después la ranura superior. Nota: La barra herramienta (12) está encarada hacia la sección frontal de la parrilla.
- ⌘ Deslizar suavemente el soporte hacia abajo y apretar los tornillos.



Paso
11

- ∅ Ensamblar los CABLES DEL ELECTRODO (29), CABLES DE CONMUTACIÓN (26) y la pila de 9 voltios (30) en el MÓDULO ELECTRÓNICO (28) tal como aparece en las ilustraciones 11-A.
- ∅ Ensamblar el MÓDULO ELECTRÓNICO (28) bajo la Mesa Lateral Izquierda tal como aparece en la ilustración 11-B.

MODULO ELECTRONICO



11-A. Conectar los cables de conmutación negros (26) con los conectores rojos que se encuentran en el lado derecho de su parrilla, con las dos clavijas de conexión grandes del MÓDULO ELECTRÓNICO (28). A continuación conectar los dos CABLES DE ELECTRODO naranjas (29) que se encuentran en el lado izquierdo de su parrilla, con las clavijas de conexión del módulo marcado 1MB y 2MB.

- ∅ Insertar la pila de 9 voltios (30) en el módulo, se debería colocar en posición mediante presión.
- ⚠ CUIDADO: Asegúrese de que los cables no toquen las superficies calientes, como por ejemplo la pieza inferior moldeada que forma la parrilla.

PRUEBE LA IGNICIÓN: DEBE APARECER UNA CHISPA EN LA PUNTA DEL ELECTRODO.

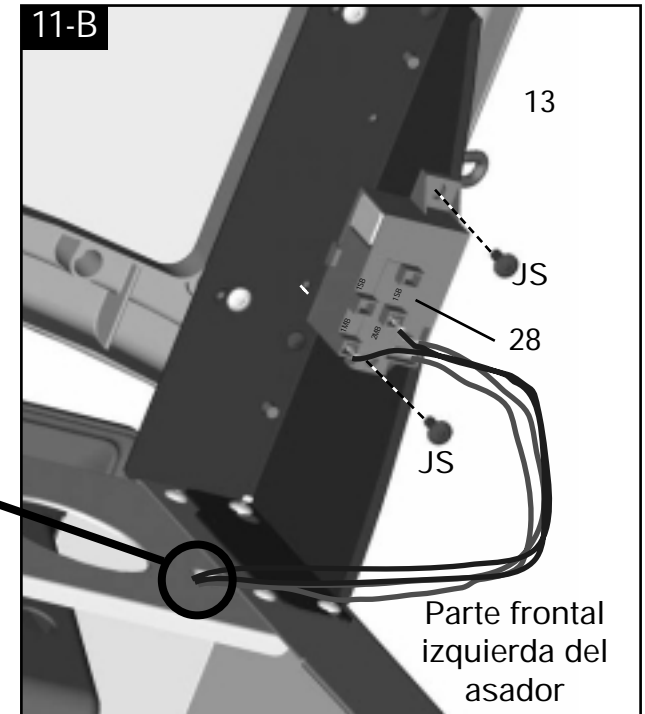
SI NO APARECE LA CHISPA:

- VERIFIQUE LA CONEXIÓN DEL ALAMBRE A LA MODULO.
- VERIFIQUE SI LA BATERÍA DE 9 VOLTIOS ESTÉ INSTALADA APROPIADAMENTE.

Los herrajes se muestran en su tamaño real

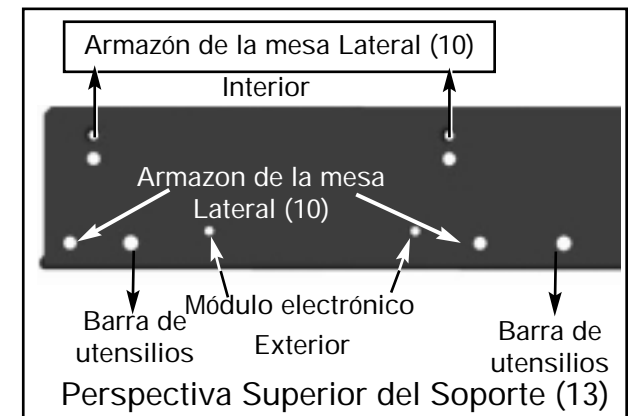


10-24 X 1/2"
(2) Cdad.



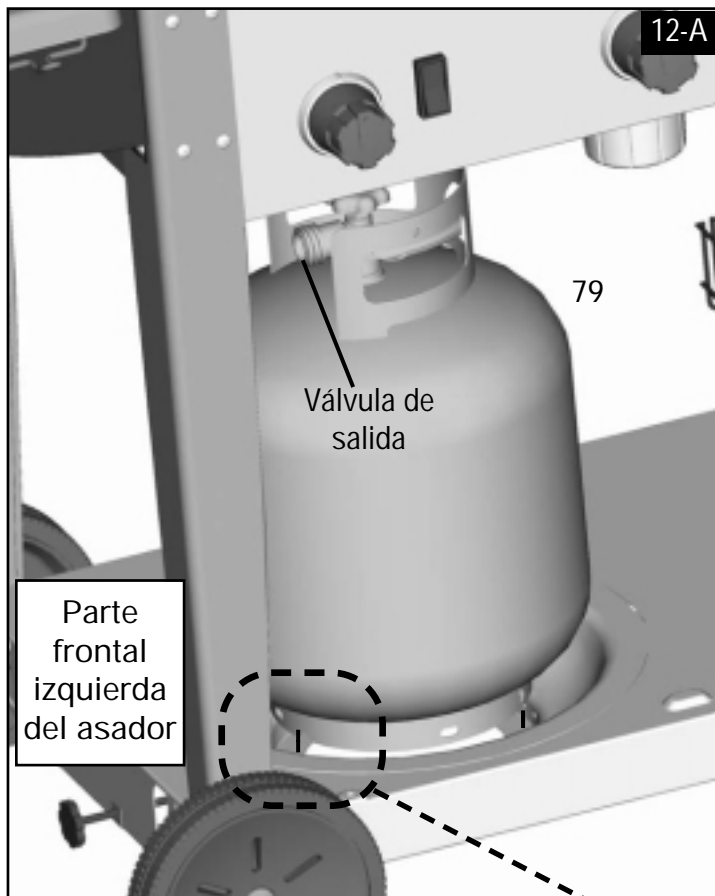
11-B. En el lado IZQUIERDO de la parrilla, encuentre el SOPORTE LATERAL frontal (13) y conectar el MÓDULO ELECTRÓNICO (28) bajo la brida del soporte frontal en los agujeros indicados en la ilustración Agujeros de Montaje, con dos tornillos (JS).

- ∅ Enredar con el alambre sobrante y atarlo con un amarre de alambre (LA) no mostrado.



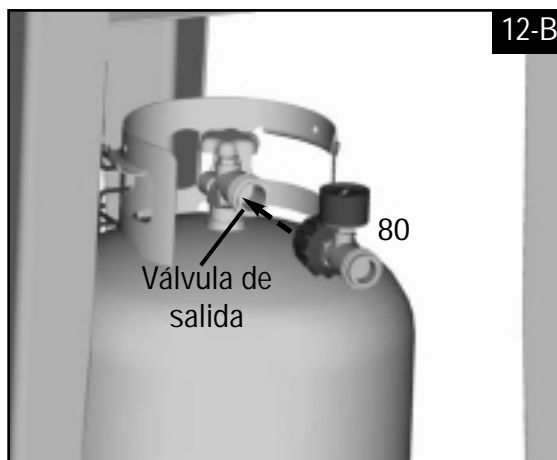


- Ǿ Ensamblar el TANQUE (79) al carrito del tanque. Ver el detalle 12-A.
- Ǿ Fijar el CALIBRADOR DE GAS INTERNO (80) a la válvula de entrada de combustible. Ver el detalle 12-B.
- Ǿ Fijar el accesorio TIPO 1 a la calibrador de gas interno. Ver el detalle 12-C.

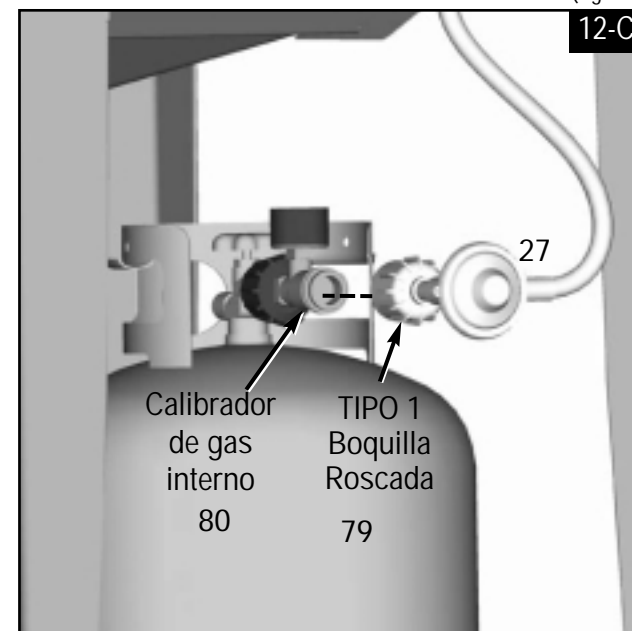
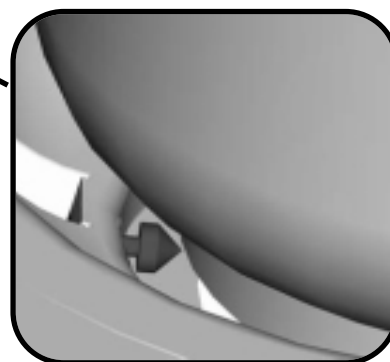


Parte frontal izquierda del asador

12-A Conectar el TANQUE (79) en el carrito del tanque con la válvula de salida encarada hacia la parte. Apretar el perno de sujeción del tanque en contra de la base del tanque.



12-B Insertar el acoplamiento del CALIBRADOR DE GAS INTERNO (80) salida de la válvula de entrada de combustible como se muestra. Girar el regulador de volante de mano en sentido de las manecillas del reloj para apretarlo. No necesita herramientas. El volante de mano se detendrá por completo cuando la conexión esté segura y el gas no fluirá hasta que selle apropiadamente.



12-C Extraer la tapa protectora de plástico del acoplamiento TIPO 1. Insertar el acoplamiento del regulador (27) en el calibrador de gas interno como se muestra. Girar el regulador de volante de mano en sentido de las manecillas del reloj para apretarlo. No necesita herramientas. El volante de mano se detendrá por completo cuando la conexión esté segura y el gas no fluirá hasta que selle apropiadamente.

⚠ ADVERTENCIA: Durante el montaje de la parrilla y cuando se conecte o se cambie el tanque de gas propano licuado, asegúrese de que la manguera de alimentación de gas no está doblada y que esté lo más recta posible y sin ningún desperfecto. También se deberá encontrar a una distancia mínima de 3 pulgadas (7,62 cm) de las superficies calientes, como es el caso de la pieza inferior moldeada que forma la parrilla.

¡IMPORTANTE!

PARA ASEGURAR UN CORRECTO FLUIDO DE GAS, LAS VALVULAS DE CONTROL DE LOS QUEMADORES DEBERAN ESTAR EN LA POSICION "OFF" (APAGADO) ANTES DE ABRIR LA VALVULA DE GAS DEL TANQUE.

GARANTIA DE LA PARRILLA PARA BARBACOA DE GAS COLEMAN
PIEZAS INFERIORES MOLDEADAS - VIDA UTIL LIMITADA
QUEMADOR - LIMITADO A DIEZ (10) AÑOS
COMPONENTES DEL ENCENDIDO ELECTRÓNICO - LIMITADO A TRES (3) AÑOS
OTRAS PIEZAS - LIMITADA A UN (1) AÑO

La Empresa Coleman, Inc ("Coleman") garantiza que durante el período en el que posee este producto, este estará libre de defectos, tanto en su material como en su fabricación. Esta garantía es aplicable a las siguientes piezas durante los siguientes periodos de tiempo: las piezas inferiores moldeadas están garantizadas por VIDA en contra de quemaduras que atraviesen el material; el quemador está garantizado por diez (10) años; los componentes del encendido electrónico están garantizados por tres (3) años; y las otras partes están garantizadas por un (1) año, con excepción del cilindro de propano y el acabado de la pintura. NO GARANTIZAMOS de ninguna manera el tanque de propano (ver la etiqueta que se encuentra sobre el tanque para determinar la garantía del fabricante del tanque) o el acabado de pintura del producto. Coleman dispone de la opción de reparar o de sustituir este producto o cualquier componente del producto, el cuál se determine como defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo se realizará con un producto o componente nuevo o vuelto a fabricar. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo se puede realizar con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador al por menor original desde la fecha de la compra al por menor inicial y no es transferible. Mantenga el recibo de ventas original. Es necesario presentar la prueba de compra para poder ejecutar la garantía. Los distribuidores de Coleman, los centros de servicio técnico o los establecimientos al por menor que venden productos Coleman no tienen el derecho de alterar, modificar o de cambiar de ninguna de las maneras los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o el daño resultante de lo siguiente: Uso negligente o incorrecto del producto, uso de voltaje o corriente incorrecto, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamblaje, reparación o alteración por cualquiera que no sea Coleman o un centro de servicio técnico autorizado. La garantía no cubre los actos de fuerza mayor, como fuego, ciclones, inundaciones y tornados.

Coleman no será responsable por ningún daño incidente o emergente provocado por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Excepto hasta donde esté prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o de adecuación para un fin particular está limitada a la duración de la garantía anterior. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentes o emergentes o las limitaciones en la duración de la garantía, por lo que puede que las limitaciones o exclusiones anteriores no sean vigentes en su caso. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos, también puede que disponga de otros derechos que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

NO DEVOLVER ESTE PRODUCTO A SU LUGAR DE COMPRA.

Llevar el producto a un centro de servicio técnico Coleman autorizado. Podrá encontrar el centro de servicio técnico autorizado de Coleman más cercano llamando al número 1-800-356-3612 (llamada gratis solamente en E.U.A.). Si un centro de servicio técnico no se encuentra en una ubicación que le resulte conveniente, puede llamar al mismo número para obtener instrucciones sobre como enviar el producto a Coleman Company, Inc. También puede llamar a este número en caso de tener cualquier tipo de duda sobre esta garantía.

ESTA GARANTIA NO ES VALIDA EN MEXICO.

PARA GARANTIA, SERVICIOS Y PARTES

Localizar el número de modelo y el código de serie en la etiqueta que se encuentra

en la parte posterior de la base de la parrilla

CUIDADO DE LAS PIEZAS DE ACERO INOXIDABLE

- Ø ANTES de limpiar cualquier pieza de la parrilla, permita que la parrilla se enfríe completamente.
- Ø Limpiar la parrilla con un producto para la limpieza del metal de múltiples aplicaciones o con un producto para limpiar acero inoxidable, el producto deberá poseer en efecto abrasivo bajo y sin derivados de fósforo. (leer las etiquetas del producto de limpieza para determinar las aplicaciones recomendadas y el correcto empleo del producto de limpieza).
- Ø Usar un trapo suave o esponja para prevenir ralladuras y no estropear las superficies de acero inoxidable.
- Ø NO UTILIZAR NUNCA PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA DE HORNO.
- Ø Para proteger la integridad de su parrilla del medio ambiente, use una funda para parrilla cuando no use la parrilla.
- Ø El incumplimiento de las instrucciones del manual de EMPLEO Y MANTENIMIENTO Y ENSAMBLAJE puede anular los derechos a la garantía.

ANTES DE USAR SU PARRILLA

LEER EL MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO:

- £ Para llenar y purgar le tanque adecuadamente.
- £ Para la prueba de la presencia de fugas en todas las conexiones de alimentación de gas
- £ Para obtener las instrucciones de encendido correctas
- £ Para uso y almacenamiento de la parrilla y del tanque

⚠ ¡ ADVERTENCIA ! Los bordes de la hoja de metal pueden causar lesiones si no son manejados con cuidado.

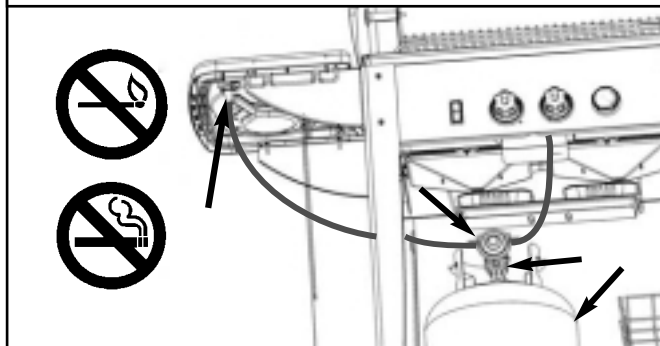
¡TENGA EXTREMA PRECAUCION!

⚠ ¡ ADVERTENCIA ! CUANDO REALICE LAS PRUEBAS DE FUGA:
NO fumar.
NO usar fuego para probar la presencia de fugas.

⚠ PELIGRO:
NO almacenar NUNCA un tanque de gas propano licuado bajo el chasis de la parrilla o dentro del recinto de la parrilla, para así evitar la posibilidad de una explosión. Referir al Manual de Uso y Mantenimiento.

⚠ IMPORTANTE:
Asegúrese de apretar todos los herrajes (tornillos, tuercas, pernos, etc) al menos una vez al año o durante cada temporada para barbacoas.

Comprobar la posible presencia de fugas en las conexiones de gas, en las posiciones indicadas por las flechas.



NOTIFICACION AL CONSUMIDOR
Las siguientes instrucciones de montaje están diseñadas para más de un modelo de parrilla. Las características que aquí aparecen PUEDE QUE NO SE ENCUENTREN en su parrilla. La empresa o el lugar de compras no proporcionará dichas características.

Notas

