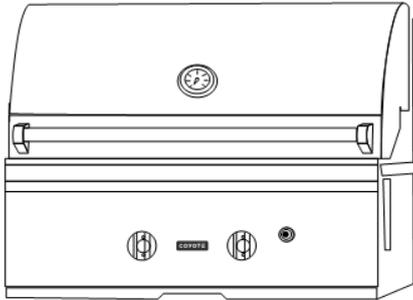
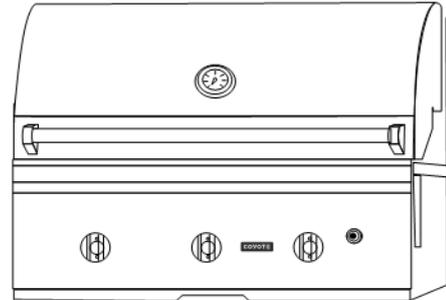


BBQ Coyote. Parrilla de Acero Inoxidable Manual de Uso y Cuidado

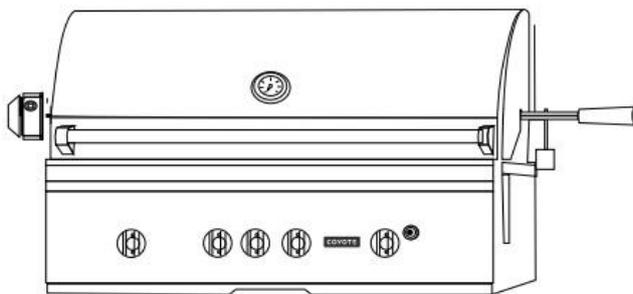
Modelos Integrados



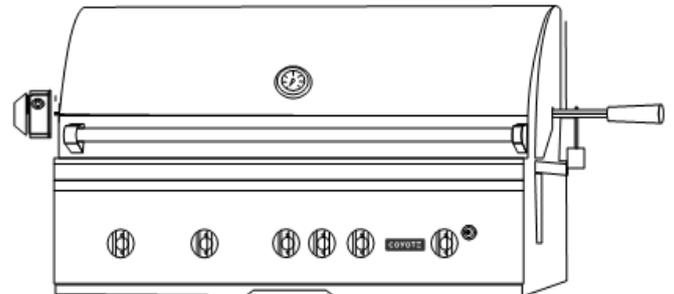
BBQ Coyote. Parrilla de 2-Quemadores
(CC2LP/CC2GN)



BBQ Coyote. Parrilla de 3-Quemadores
(CC3LP/CC3GN)



(BBQ) Parrilla Coyote 36".
(CS36LP/CS36GN)
(CSL36LP/CSL36GN)



(BBQ) Parrilla Coyote 42".
(CS42LP/CS42GN)
(CSL42LP/CS42GN)



Conforma a ANSI
STD 21.58a-2008
Certificado para CSA
STD 1.6a-2008

Intertek
4004477

COLOCAR NUM. DE SERIES AQUI

Para uso en exteriores

IMPORTANTE: ¡Lea las instrucciones de encendido en la página 18 antes del primer uso!
Para el técnico o persona que instale la parrilla (BBQ): Dejar este manual con el equipo para referencia futura.

Para el usuario: Guarde este manual para referencia futura.

COYOTE OUTDOOR LIVING, INC.
www.coyoteoutdoor.com

¡Bienvenido Y Felicidades!

¡Felicidades por la compra de su parrilla nueva! Estamos muy orgullosos de nuestros productos y completamente comprometidos a brindar el mejor servicio posible. Su satisfacción es nuestra prioridad # 1.

Lea este manual cuidadosamente para entender toda la instrucción de cómo instalar, operar y mantener su parrilla en óptimas condiciones, prolongando así la vida útil del producto.

Sabemos que va a estar encantado con su nueva parrilla. Gracias por elegir nuestros productos. Deseamos que nos elija para sus compras futuras.

Por favor lea y guarde las instrucciones

Este Manual le provee instrucciones específicas de operación para su modelo.

Use su parrilla solo como se lo indique este manual. Estas instrucciones no pretenden cubrir cada posible situación que pueda ocurrir, pero son una guía para ayudar a resolver sus dudas.

El sentido común y medidas de seguridad, se deben practicar al instalar, operar y dar mantenimiento de cualquier aparato.

Tabla de Contenido

Instrucciones de Seguridad	2
Modelos de Parrilla.....	4
Localizando la Parrilla	5
Requerimientos de Gas.....	7
Usando sus Quemadores y Parrilla.....	13
Encendido de su Parrilla.....	17
Operaciones y Características.....	19
Cuidado y Mantenimiento	20
Soluciones para su parrilla.....	23
Garantía Limitada.....	25
Lista de partes	26

Símbolos de Cuidado

• ADVERTENCIA

PELIGRO indica una inminente situación peligrosa, la cual, si no es evitada, podría provocar muerte o graves lesiones.

• ADVERTENCIA

ADVERTENCIA Indica Potencialmente una situación peligrosa, en la cual si no es evitada, puede resultar en una menor a moderada lesión personal, o daños a la propiedad.

• ADVERTENCIA

ADVERTENCIA Indica Potencialmente una situación peligrosa, la cual, si no es evitada, como resultado podría causar graves lesiones o la muerte.

• ADVERTENCIA

SI PERCIBE OLOR A GAS:

1. Cierre el suministro de gas hacia al aparato.
2. Extinguir cualquier llama.
3. Abra la Tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato. Llame a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

• ADVERTENCIA

ADVERTENCIA:

1. NO USE o guarde gasolina u otros productos inflamables como líquidos y vapores en la cercanía de este producto o cualquier otro aparato.
2. Un cilindro de gas LP que no esté conectado y/o en uso, no debe almacenarse cerca de éste, ni de ningún otro aparato.

• ADVERTENCIA

SOLO PARA USO EN EXTERIORES:

NUNCA opere la parrilla en espacios cerrados, ya que esto podría causar una acumulación de gas por una fuga, produciendo una explosión o una acumulación de monóxido de carbono, el cual podría resultar en lesiones graves e incluso la muerte. NO UTILICE su parrilla en garajes, lugares con mucho viento, sótano o en áreas cerradas.

NO PARA USO DE MENORES DE EDAD:
Si estas instrucciones son ignoradas, podría provocar un incendio o una explosión que resulte en daños a la propiedad, lesiones personales o ¡muerte!

Instrucciones De Seguridad

ADVERTENCIA: Instalación inapropiada, ajustes, alteraciones, servicio y mantenimiento pueden causar lesiones y daños a la propiedad. Lea la instalación, operación e instrucciones de mantenimiento antes del uso y el ensamblado del equipo.

Instrucciones Generales de Seguridad

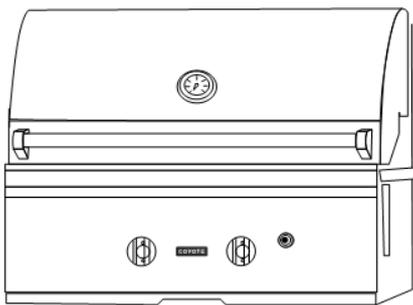
1. Sólo para uso en exteriores. – **NO DEBE USARSE** en lugares cerrados como lo son garajes, lugares cubiertos o con mucho viento. Mantenerse alejado de árboles y arbustos. La parrilla no ha sido diseñado para la instalación en vehículos recreativos, Caravanas móviles, botes o cualquier otra instalación movable. No para uso comercial.
2. El área alrededor de su nueva parrilla deberá mantenerse limpia y libre de líquidos inflamables y otros materiales combustibles, como lo son trapeadores, trapos o escobas, así como los solventes, fluidos de limpieza, gasolina o tinner.
3. Para reducir el riesgo de una fatalidad o una grave lesión por aspiración de humo y por la explosión y fuego como resultado de una fuga de gas, use sólo en exteriores, en áreas abiertas con buena ventilación. No obstruya el flujo de combustión y la ventilación del aire.
4. Nunca use la parrilla si hay vientos fuertes. Si está en un área de viento continuo (frente al mar, arriba de una montaña, etc.) deberá proveerse de un aparato para bloquear el viento. Esto será requerido. Siempre debe fijarse en los espacios descritos.
5. No deje la parrilla encendida sin supervisión alguna al cocinar.
6. No use gas natural en una unidad diseñada para gas propano LP o viceversa.
7. No use combustible como carbón mineral o de leña en el la parrilla.
8. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla (BBQ) caliente. **NO PERMITA** que los niños jueguen cerca de la parrilla.
9. Nunca intente reparar o remplazar cualquier parte de la parrilla usted solo, a menos que el manual específicamente así lo recomiende. Todos los otros servicios deben ser realizado por un técnico calificado.
10. Nunca se recline encima de una parrilla abierta. No ponga ropa u otro material inflamable sobre o cerca de la parrilla. No use ropa-floja o de manga larga cuando utilice la parrilla ya que algunos materiales pueden ser altamente inflamables.
11. Mantenga un extintor de fuego ABC a la mano. Nunca intente apagar un fuego de grasa o aceite con agua o algún otro líquido.
12. Nunca use papel aluminio en las rejillas de la parrilla; esto puede alterar el flujo del aire afectando la combustión apropiada. También puede causar acumulación de calor los controles, ocasionando que las manijas y el encendedor se derritan.
13. Cuando use la parrilla, no toque la rejilla de la parrilla o los alrededores inmediatos, ya que estas áreas se ponen extremadamente calientes y puede causar quemaduras.
14. **NO PERMITA** que la grasa u otro material empapado de la parrilla se filtre en la válvula, manguera o regulador. Si es así, apague el equipo de gas inmediatamente. Después de que la parrilla se haya enfriado, determine la causa y corríjala. Después de limpiar la válvula, manguera y regulador, realice una prueba de fuga de gas, antes de continuar con su uso.
15. No caliente ningún vidrio o contenedor de metal de comida en la parrilla (BBQ). La Presión puede acumularse y ocasionar que el contenedor se reviente, posiblemente resultando en serias lesiones personales o daños a la parrilla.

16. Mantenga cualquier cable eléctrico fuera del agua o superficies calientes; cuerdas eléctricas deberán ser colocadas alejadas de sillas o mesas para evitar un tropiezo o accidente.
17. Instale los ductos de gas, de longitudes cortas como sea posible y técnicamente apropiado.
18. Nunca mueva la parrilla (BBQ) cuando aún este caliente.
19. NO USAR bajo la influencia de drogas o alcohol.
20. No guarde un cilindro que tenga de sobra, bajo o cerca de la parrilla (BBQ).
21. NO use la parrilla sin la bandeja de goteo en su lugar. La grasa caliente podría derramarse hacia abajo y producir un fuego o una explosión. El recipiente de goteo deberá ser correctamente instalado justo debajo de la parrilla (BBQ).
22. La grasa es extremadamente inflamable. Permita que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manipularla o deshacerse de ella.
- 23.
24. En el evento que un quemador se apague, gire las manijas del quemador a la posición OFF. Abra completamente la tapa de la parrilla y permita que salga todo el aire. No intente usar la parrilla (BBQ) hasta que todo el gas se haya ventilado.
25. No use la parrilla hasta que se haya realizado una revisión de fuga de gas.
26. Cierre la válvula del cilindro cuando su parrilla (BBQ) no esté en uso.
27. Asegurarse que la perilla de control esté en la posición "OFF" (APAGADO) cuando no esté en uso.
28. Use solamente un Interruptor eléctrico con protección de conexión a Tierra (ICFT), con el aparato de cocción de gas para exteriores.

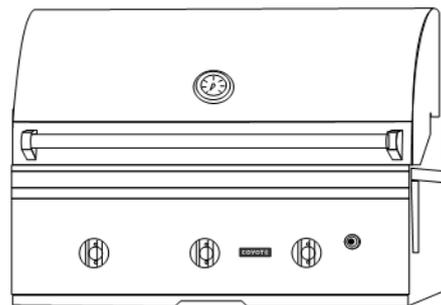
PROPOSICION 65 DE CALIFORNIA - ADVERTENCIA: La quemadura de gas al cocinar genera humos, algunos productos de los cuales están en las listas de sustancias la cual es conocida por el Estado de California de causar cáncer o daño reproductivo. California requiere que los negocios adviertan a sus consumidores de la potencial exposición hacia tales sustancias. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere esta unidad acorde al manual de uso y cuidado, asegurando proveer buena ventilación cuando este cocinando con gas.

Modelos de Parrilla

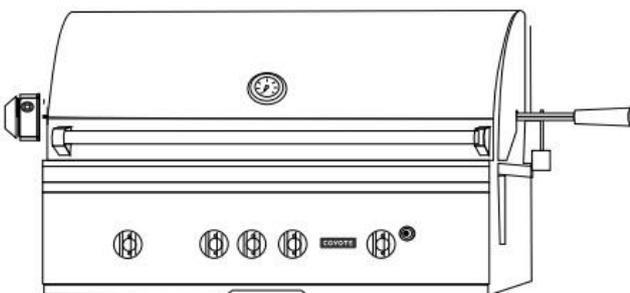
Ya sea que esté en necesidad de una parrilla (BBQ) angosto de 2 quemadores para su patio, o si tiene necesidad de una parrilla más grande, como 42" pulgadas, podrá disfrutar y contar con un modelo para cualquier tamaño de fiesta, ¡Coyote tiene la parrilla para Usted!



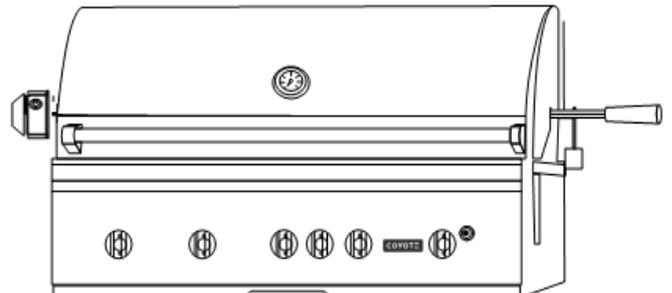
**Coyote Parrilla de 2-Quemadores
(CC2-LP/CC2-GN)**



**Coyote Parrilla de 3-Quemadores
(CC3-LP/CC3-GN)**



**Coyote 36" Parrilla
(CS36-LP/CS36-GN)**



**Coyote 42" Parrilla
(CS42-LP/CS42-GN)**

Num. de Modelo	Tamaño de Producto Pulg. (mm)	BTU/HR Principal (Atrás)	Quemador (es)	Motor rostizador	Luz de Tapa
CC2-LP / CC2-GN	28 (711.2)	20,000 / Ninguna	2 quemadores SUS	No	No
CC3-LP / CC3-GN	34 (863.6)	60,000 / Ninguna	3 quemadores SUS	No	Si
CS36-LP / CS36-GN	35½ (901.7)	80,000 / 15,000	3 quemadores SUS, 1 asador y 1 quemador atrás	Si	Si
CS42-LP / CS42-GN	42 (106.7)	100,000 / 15,000	4 quemadores SUS, 1 asador y 1 quemador atrás	Si	Si

Localizando la Parrilla

Verificar sus códigos locales para el apropiado método de instalación. En ausencia de códigos locales, esta unidad debe ser instalada de acuerdo con el *Código Nacional De Electricidad No. Z223.1-1998 USA* o *CAN/CGA-B149.1/2 Gas Natural/Código Propano (Canadá)* Última edición o el *Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA No. 70* o el *Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1, 1990* o la versión mas actualizada.

- Antes de instalar la parrilla (BBQ), escriba y conserve la información del producto: modelo, número de serie y Clase de gas (gas natural o Propano LP). Guarde la información en un lugar seguro. Una vez instalado será difícil ver esa información.
- Si la parrilla (BBQ) es instalado por un técnico calificado, asegúrese de que le indique donde está el apagado o válvula de gas. Todos los ductos de gas deberán tener una llave de cierre que esté a la mano y de fácil acceso. Si le da olor a gas, inspeccione posibles fugas de gas inmediatamente. Chequee solamente con una solución de jabón y agua. Nunca chequee por fugas de gas cuando esté encendida la llama de la parrilla (BBQ).

Aviso: Le recomendamos de forma importante que la instalación y conexiones para el gas sean efectuadas por un profesional. Estas instrucciones le van a proveer las medidas necesarias para Ud. o para el responsable de construir la estructura que protegerá la parrilla (BBQ) estando en exteriores.

IMPORTANTE: EL equipo de gas, regulador y suplemento de instalación de válvula de shut-off (Apagado), deben de estar accesibles.

LOCALIZACION DE SU PARRILLA:

Ubique la parrilla solamente en áreas bien ventiladas. Nunca localice la parrilla en un edificio, garaje, cobertizos o sótano, o alguna otra área encerrada donde no haya sido aprobado un sistema de ventilación. Durante uso fuerte, la parrilla va a producir mucho humo. Asegúrese que el área sea adecuada.

El Viento y su Parrilla (BBQ):

El viento es un factor importante con parrillas de gas en cuanto al rendimiento. Si la parrilla está localizada en un lugar de mucho viento (ladera, mar abierto, patios o jardines con constante brisa, etc.) es cuando un bloqueador de viento debe ser utilizado para una combustión apropiada y lograr así la cocción de los alimentos.

- o Si su única opción es tener su parrilla en un lugar con mucho viento, construir un bloqueo de viento en su locación de por lo menos 6" pies de alto (183 cm) para contribuir en el atajar o desviar el viento.
- o Si tiene un modelo con carro y está enfrentándose a un problema por el viento, dirija el carro en contra de la dirección del viento, para que el gas aun fluya fuera de la válvula y dentro de los quemadores.

Dimensiones requeridas para:

- MESON PARA INSTALAR LA PARRILLA (BBQ), CONSTRUIDO CON MATERIALES NO-COMBUSTIBLES: El espacio libre por detrás de la parrilla (BBQ) es mínimo 8,5" (217 mm). Este espacio es necesario para permitir apertura total de la cubierta.

Se requiere dejar al menos 2" (50,8 mm) libres de la superficie de la parrilla de cocción a la superficie del mesón. Si desea usar el rostizador, el espacio es esencial para el funcionamiento del motor. La parrilla expide productos de combustión y grasas de cocción hacia atrás. Nunca localice la parrilla donde estos residuos sean difíciles de limpiar.

- MESON PARA INSTALAR LA PARRILLA (BBQ), CONSTRUIDO CON MATERIALES COMBUSTIBLES: Espacio libre a los lados mínimo de 24" (609.6mm). También espacio libre atrás de la parrilla (BBQ) mínimo de 24" (609.6mm). Mantener esta medida de separación de la parrilla (BBQ) por encima y por debajo de la superficie de cocción, para que quede separada de materiales combustibles del mesón.

Instalación de la parrilla (BBQ) integrado al mesón

La parrilla está diseñada para fácil instalación en mesones de mampostería. En mesones de materiales no combustibles (Ej. ladrillo, bloque, súper tabla) la parrilla (BBQ) se ubica en el espacio abierto (**ver ilustración de Fig. A**) y se soporta en los bordes del marco del mesón.

Se recomienda que el espacio donde se ubica la parrilla (BBQ), tenga agujero(s) de ventilación para ayudar a la liberación de cualquier fuga de gas. Los bordes y superficie del mesón donde se soporta la parrilla (BBQ) deben estar nivelados y planos con respecto piso.

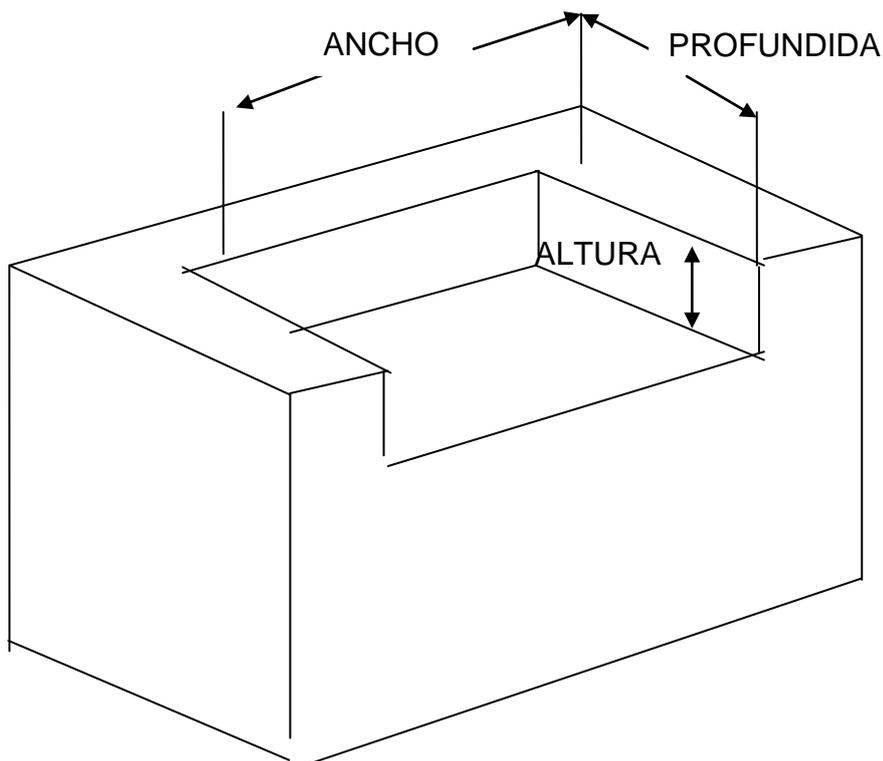
Recomendaciones adicionales:

Si usa gas propano, ese gas es más pesado que el aire. Localice la ventilación al nivel de la válvula del tanque o más bajo.

Si su parrilla está equipada con un rostizador, el espacio mínimo libre es de 24" (609.6mm) en cada lado de la parrilla para el motor y brocheta.

TANQUES DE GAS PROPANO (LP) DEBEN SER GUARDADOS EN AREAS AISLADAS, EN UN COMPARTIMIENTO SEPARADO DE LA PARRILLA (BBQ) Y DEBERA ESTAR VENTILADO DE IGUAL MANERA. (Recomendamos respiraderos de fondo para GAS LP)

Figura A. Medidas para encastre o instalación:



	ANCHO	PROFUNDIDAD	ALTURA
2 Quemadores	25" (635 mm)	20 ½" (521 mm)	11" (279 mm)
3 Quemadores	31" (787 mm)	20 ½" (521 mm)	11" (279 mm)
4 Quemadores	32 ½" (825 mm)	20 ½" (521 mm)	11" (279 mm)
5 Quemadores	39½" (1003 mm)	20 ½" (521 mm)	11" (279 mm)

Requerimientos de Gas

NOTA: Siempre cuente un técnico calificado para realizar conversiones o modificaciones difíciles.

ADVERTENCIA: Nunca conecte una línea de gas sin regulador al aparato. Una conexión a línea de gas sin regular, puede causar excesivo calor o fuego.

IMPORTANTE: Antes de conectar la parrilla a la fuente de gas, asegúrese que las manijas de control de la parrilla (BBQ) estén en posición "OFF".

- Verifique el tipo de gas que va a ser usado, ya sea gas natural o gas LP, y asegúrese que la información de la etiqueta de la parrilla (BBQ) sobre tipo de gas esté de acuerdo con el gas de suministro.
- Todos los conectores y uniones selladas deberán ser de un tipo aprobado y resistente a las acciones del gas LP. Nunca usar sellantes para ductos en conectores roscados.
- *La instalación de este aparato debe estar conforme con códigos o normas locales, o, en ausencia de códigos locales, ya sea con el código nacional de combustible, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Gas Natural e instalaciones de código propano, CSA B149.1, código de almacenamiento y manejo de propano. , B149.2, O el estándar para vehículos recreativos ANSI A 119.2/ NFPA 1192M, y Series CSA Z240 RV, Código de vehículo recreativos, como sea aplicable.*

ADVERTENCIA: Las válvulas de gas están ensambladas de fábrica para operar con gas LP o gas natural. Si desea convertir de un gas a otro, ¡PRIMERO asegúrese de contactar a su proveedor!

CONEXION DE GAS LP (propano)

Esta parrilla (BBQ) de GAS propano, está diseñado para operar con gas LP, SOLAMENTE con una presión regulada a columna de agua fría de 11" (279.4 mm), cuando esté equipado con válvulas de orificios correctos para gas LP y regulador para propano en la línea de abastecimiento desde el contador residencial. La parrilla de gas LP está diseñada para ser usada con un cilindro de gas estándar de 20 lb y debe estar fabricado y marcado según las especificaciones para cilindros de gas propano, acorde al Departamento de transporte de EE.UU., o a las normas locales que apliquen.

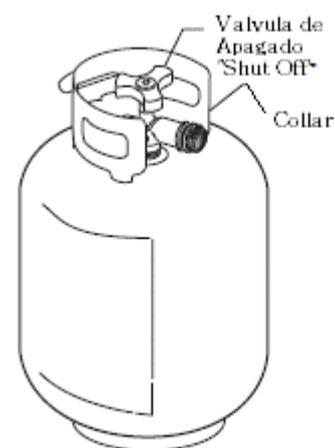
Siempre mantenga su cilindro seguro y bien sujeto en posición horizontal. Nunca conecte un cilindro irregular o no correspondiente a la parrilla (BBQ).

No exponga un cilindro de gas propano a calor excesivo.

ADVERTENCIA: Nunca guarde un cilindro de gas LP adentro de un edificio o en la cercanía de aparatos con gas que estén encendidos.

Especificaciones de Cilindro

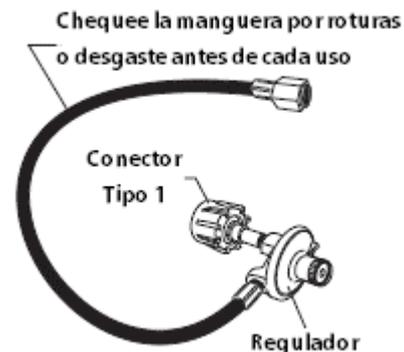
- El cilindro de gas L.P. utilizado con esta parrilla (BBQ) deberá tener aproximadamente 12 pulgadas de diámetro y 18 pulgadas de altura. La capacidad máxima de combustible es 80% y es aproximadamente 20 libras de propano.
- El cilindro L.P. debe tener una válvula de cierre (ver diagrama) con terminación de Tipo 1 L.P.
- Un cilindro tipo 1 compatible con una válvula de cilindro Tipo 1 tiene un dispositivo de seguridad el cual no permite el flujo de gas, hasta que un sello positivo haya sido obtenido.
- El cilindro debe estar adecuado para la extracción de vapor. También debe tener un collar para proteger la válvula del cilindro. Un dispositivo de seguridad en comunicación con el espacio de vapor del cilindro deberá ser proveído. Este expulsará gas de alta presión, si el cilindro está sobre llenado o recalentado, lo cual podría resultar en un incendio o explosión.
- Todos los cilindros de gas L.P usados con este aparato deberán ser construidos y marcado según las especificaciones para gas L.P del Departamento de transporte (DOT) o el *Estándar Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339*, Cilindros, Esferas y Tubos para la Transportación de bienes peligrosos; y regulaciones cuando apliquen; y será proveído con un listado de prevención de sobrellenado del aparato.
- Lea las etiquetas en el abastecimiento del cilindro L.P.
- Cilindros nuevos siempre serán enviados vacíos por seguridad.
- Permita solamente suministro de gas L.P por Compañías calificadas para llenar su abastecimiento o reparar el cilindro de gas L.P.
- Infórmele a su distribuidor de gas, si el cilindro que va a llenar es nuevo o usado.
- Después de llenarlo. El comerciante deberá verificar que no haya fugas y que la válvula de liberación de gas excesivo se mantenga libre para su funcionamiento.



Manguera y Regulador (Suministrado con la parrilla)

El sistema de conexión de Tipo 1 tiene las siguientes características:

- El sistema no permitirá el flujo de gas hasta que una conexión positiva se haya hecho.
NOTA: la válvula de control deberá ser cerrada antes de hacer cualquier conexión o antes de removerla.
- El sistema tiene un elemento térmico el cual apagará el flujo de gas en el evento de un incendio.
- El sistema tiene un dispositivo que cuando se activa, limitará el flujo de gas a 10 pies cúbicos por hora.
- **NUNCA** use la parrilla sin antes verificar que la conexión no tenga fugas.



Conexión con el suministro de Gas LP (Propano)

La válvula del tanque debe de estar en la posición "OFF" (cerrado). Si no, gire la manija en la dirección de las manecillas del reloj hasta que pare y cierre.

1. Asegurarse que todas las válvulas de la parrilla (BBQ) estén en la posición "OFF" (APAGADO) o cerrado.
2. Siempre conecte el regulador de abastecimiento de gas, así:

Inserte la boquilla del regulador dentro de la válvula del tanque y gire el anillo de conexión en dirección de las manecillas del reloj hasta que

el acoplador esté apretado (ver diagrama). No sobre apriete el anillo de conexión. Gire y abra la válvula principal del tanque y gire las válvulas de control en la unidad a la posición "HIGH" por aproximadamente 20 segundos, para permitir que el aire en el sistema se purgue antes de intentar encender los quemadores.



PRUEBA DE FUGA DE GAS, ANTES DE OPERAR LA PARRILLA

(BBQ).

PELIGRO

1. No inserte ninguna herramienta dentro de la válvula de escape o válvula de seguridad para liberar presión del gas. Usted puede dañar la válvula y causar una fuga. Fuga de propano puede resultar en una explosión, fuego, daños personales severos, o la muerte.
2. Si una fuga se detecta en cualquier momento o si usted no puede parar la fuga de gas, inmediatamente cierre los ductos de la válvula y llame a su proveedor de gas LP o al departamento de bomberos ¡!
3. Verificar todo el sistema de abastecimiento de gas antes de cada uso y cada vez que el abastecimiento en el cilindro de gas esté conectado a el regulador. Cuente con un técnico calificado que haga una prueba de fuga, siempre que una parte del sistema de la parrilla (BBQ) sea remplazada.

ADVERTENCIA

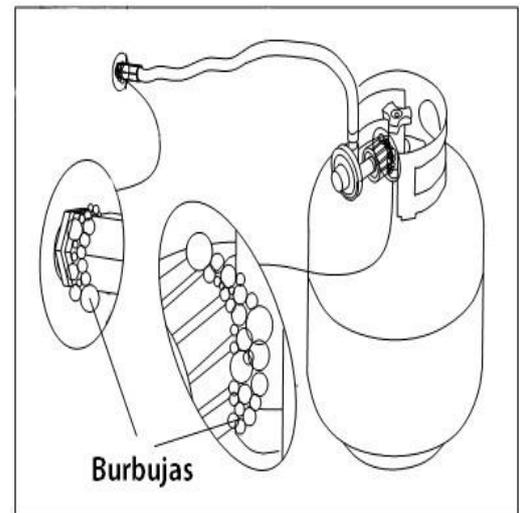
Nunca intente sujetar la parrilla (BBQ) al tanque de gas LP. No use la parrilla hasta que se haya hecho la prueba de fuga.

Antes de Prueba de Fugas

NO fume mientras realiza la prueba de fuga. Extinga toda llama encendida. Nunca realice una prueba de fuga con la llama encendida. Mezclar una solución de partes iguales con detergente suave o jabón líquido y agua.

Prueba de Fuga de Válvulas, Manguera y Regulador

1. Gire todas las manijas de control de la parrilla a OFF (cerrado).
2. Asegúrese que la manguera esté firmemente conectada con el tanque LP.
3. Abra completamente la válvula del tanque LP. Gire la manija de la válvula del cilindro en sentido contrario del reloj (derecha a izquierda). Si usted escucha un sonido de presión, apague el gas de inmediato. Hay una fuga mayor en la conexión. Corrija la fuga antes de continuar con la prueba. Para esto, llame al distribuidor para los repuestos necesarios.
4. Aplique una solución de agua con jabón en las áreas a inspeccionar, donde aparecerían burbujas en el tanque de gas LP (ver diagrama).



5. Si salen burbujas, hay una fuga. Cierre la válvula del tanque de gas LP inmediatamente y revise que las conexiones estén bien aseguradas. Si la fuga no la puede parar, no intente repararla. Llame al distribuidor para el repuesto de partes.
6. Siempre cierre la válvula del tanque LP después de hacer una prueba de fuga, girando la manija de la válvula en dirección de las manecillas del reloj.

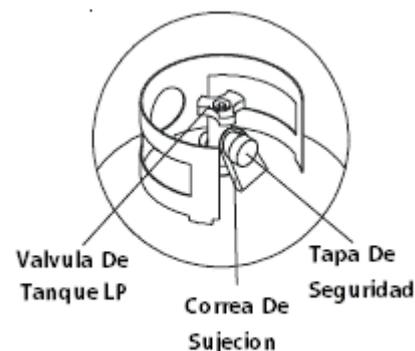
NOTA: Cuando haga la prueba de fuga de gas en este aparato, asegúrese de examinar y apretar toda conexión que esté suelta, incluyendo el quemador lateral. Una fuga ligera en el sistema puede resultar en una llama o en una condición peligrosa.

Desconectado del cilindro de suministro de Gas LP

1. Gire las válvulas del quemador a off (cerrado).
2. Gire la válvula del tanque de gas a off (cerrado). (Gire en dirección del reloj hasta que pare).
3. Desconecte el montaje del regulador de la válvula del tanque al girar las tuercas en sentido contrario de las manecillas del reloj.

Remover el tanque de Gas LP, Transporte y Almacenamiento

- Gire todas las manijas de control a OFF como también las válvulas del tanque LP. Gire las tuercas en sentido contrario a las manecillas del reloj solo por mano – no use herramientas para desconectar. Levante el alambre del tanque LP hacia arriba fuera del collar del tanque LP, entonces levante el tanque LP hacia arriba y fuera de la escuadra de soporté. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque LP. Siempre use tapa y correa provista con la válvula. No usar la tapa de seguridad como se indica, puede resultar en serios daños personales y/o daños a la propiedad.
- Un tanque LP desconectado en almacenamiento o al ser transportado deberá tener una tapa de seguridad instalada (ver demostración). No almacene tanques LP en espacios como lo son el sótano, garaje, porche, patio cubierto o cualquier otro edificio. Nunca deje un tanque LP dentro de un vehículo el cual puede ser sobrecalentado por el sol.
- No almacene tanques LP en áreas donde juegan niños.



Llenando el Tanque LP

- Use solo Compañías con experiencia y licencia.
- Distribuidores de gas LP deberán purgar el tanque antes de llenarlo.
- Distribuidores NUNCA deberán llenar el tanque LP más del 80% de volumen del tanque LP. Volumen de propano en el tanque va a variar en temperatura.
- Un regulador gélido indica el sobre-llenado de gas. Inmediatamente cierre la válvula del tanque LP y llame a su distribuidor de gas local para asistencia.
- No libere gas de líquido propano “(LP)” a la atmósfera. Esto es una práctica peligrosa.
- Para remover el gas LP del tanque, contacte a su distribuidor o llame al departamento de bomberos local para asistencia. Chequee en el directorio telefónico bajo “Compañías de Gas” para su distribuidor certificado más cercano.

Intercambio de tanque LP

- Intercambie su cilindro tipo 1 identificado con seguridad OPD SOLAMENTE.
- Siempre mantenga su nuevo tanque de gas LP o tanque de reposición en estado horizontal durante el uso, tránsito o almacenaje. Haga la prueba de fuga de gas en cilindros nuevos y de intercambio ANTES de conectarlo a la parrilla (BBQ).

Tanques De Propano de alta Capacidad y Casas:

- LP (Gas Propano Líquido) Las parrillas (BBQ) Coyote pueden ser instalados en casas ya equipadas con el combustible propano. Significa que si su casa cuenta con plomería o ductos para propano y usted tiene una conexión exterior para tal uso, entonces una parrilla coyote estándar LP va a satisfacer sus necesidades, sin tener en cuenta el tamaño. ¡Cualquier aparato puede ser instalado si es instalado apropiadamente! ¡Esta es la forma en que Coyote lo hace!
 - Coyote no suministra ningún aparato de ajuste de gas o ductos, más que el regulador necesario, dentro de la caja de la parrilla (BBQ).
 - Todas las parrillas Coyote LP vienen con un regulador de tanque de 20 lb. Este regulador no puede ser usado o modificado para trabajar en cualquier otro aparato.
 - Si usted está usando un tanque de alta capacidad (más de 20lbs),

entonces es necesario un regulador de Gas LP "en la línea de suministro"
El Servicio al Consumidor de Coyote deberá ser contactado para asistir con esta situación.

- Así como las normas varían de estado a estado, corresponde al dueño/instalador asegurar que toda normatividad, estatal y federal, en cuanto códigos, sean seguidos para cualquier instalación de gas.

Conexión de Gas Natural

Siempre verifique la etiqueta de información de la parrilla (BBQ) para estar seguro que el abastecimiento de gas que va a instalar, es el tipo de gas para el que la parrilla (BBQ) fue ajustado en fábrica para el uso.

La parrilla de gas natural fue diseñada para operar SOLAMENTE con gas natural, a una presión regulada de columna de agua fría de 4" (101.6 mm) cuando la parrilla (BBQ) tiene las válvulas con el tamaño de orificio correcto para gas natural y la línea de suministro tiene un regulador de gas natural desde el medidor residencial.

IMPORTANTE: Nunca conecte la parrilla a una línea de abastecimiento no regulada.

Las conexiones de Gas Natural deben ser realizadas por un contratista con licencia o con un representante de la compañía local de gas.

Manguera de Gas Natural y Regulador

IMPORTANTE: NUNCA use la parrilla sin primero hacer la prueba de fuga de gas en la conexión.



Regulador de gas Natural modelo: GR120

Presión de Gas: 4" (101.6mm)

Máximo presión de trabajo: 1/2 Psig

Conexión y suministro de Gas Natural

1. Asegúrese que todos los quemadores estén en la posición "OFF" (APAGADO).
2. Todas las unidades de GN necesitan tener un regulador y una válvula de cierre shut-off (APAGADO) en la línea del abastecimiento.
3. Todas las roscas de los tubos deberán tener el sellante aprobado y adecuado. Ductos anchos no necesitan o utilizan sellante de tubería.
4. Su parrilla (BBQ) de Gas Natural Coyote viene con un regulador de 1/2", en correspondencia con

una manguera negra de 18”.

- a) Usted necesita sellar el regulador a la manguera usando su sellante de tubería.
- b) Después sujete el extremo ancho a su línea de en medio en la tubería, sin ningún sellante de tubería.
- c) Sujete su siguiente manguera de conexión (no incluida) al otro fondo de su regulador GN (este también es ½” MIP)
 - i. Le sugerimos que use mangueras onduladas de acero inoxidable de ½” para toda parrilla de Gas Natural.
 - ii. Asegúrese de comprar una manguera con longitud y capacidad adecuada para el uso apropiado.
- d) Conectar el otro extremo de la manguera, a su válvula de apagado
 - i. Dependiendo de su selección de manguera y apagado, el dispositivo que va dentro de la válvula de apagado puede variar.
- e) Examine todas las conexiones para fugas con una solución de agua y jabón.

Uso e instalación en zonas muy altas

Las parrillas (BBQ) Coyote están diseñadas para operar adecuadamente entre 0 a 2000 pies, sobre nivel del mar. Entre 2000 y 4000 pies sobre el nivel del mar usted no notará ninguna reducción substancial en su calentamiento, si bien, más gas hace combustión dentro de los quemadores, debido al menor oxígeno. Sobre 4000 pies, usted puede tener la experiencia de cocción más larga en su parrilla (BBQ), que la experiencia sobre el nivel del mar. Pero nuevamente, esto es solamente debido a la mezcla de aire/combustible que se da dentro de los quemadores. Si algún problema o inquietud existe por la altura sobre el nivel del mar donde usará la parrilla (BBQ), por favor contacte a Servicio al Cliente para asistencia.

Conversión de Gas: Gas Natural y Propano

Las parrillas (BBQ) Coyote pueden ser convertidos. Usted debe obtener el juego de conversión correcto. Nosotros siempre recomendamos que una parrilla (BBQ) a convertir deberá ser acondicionado por un técnico con licencia o un instalador certificado. Juegos de Conversión son vendidos para parrillas Coyote y pueden ser comprados a través de su distribuidor, o a través del departamento de Servicio al cliente Coyote. Cualquier otro juego u orificios usados que no son de la marca Coyote, automáticamente anulará cualquier garantía en esta unidad. Es más, es importante entender que donde haya un quemador, va a ver un orificio que va a tener que ser cambiado. (No olvidar quemador para asar o rostizado).

Los pasos para convertir sus quemadores principales y de asar en parrilla (BBQ) Coyote son:

1. Saque la parrilla de la isla (mesón) o del carro.
2. Remueva el recipiente de goteo y las rejillas de cocción.
3. Desatornille el tornillo conector del tubo (pipa) colector al cuerpo de la parrilla, ubicado en la parte de atrás de la parrilla.
4. Desatornille los 4 tornillos manteniendo la placa frontal del cuerpo (en el borde delantero donde su rejilla de cocina se asienta).
5. Desatornillar los 2 tornillos (en cada lado) de ensamble del colector y la placa frontal, que mantiene esta instalación integrada al cuerpo de la parrilla.
6. Desconecte todos los cables y líneas flexibles de las válvulas y del ensamble del encendedor prestando mucha atención a su ubicación original.
7. Deslice todo el panel de control y el conjunto de la válvula fuera del cuerpo de la parrilla.
8. Voltee el panel de control a su lado, para tener fácil acceso a las válvulas.

9. Parrilla de Quemador para Asar Solamente – Remueva la manija del centro, desatornille los tornillos de arriba y abajo solamente.
 - a. La válvula de seguridad que controla el termopar en el quemador trasero debe ser cambiada completamente. Usted no puede cambiar sólo el orificio.
10. Parrilla de Quemador para Asar Solamente – Desatornille la base de la canasta, sostenga la válvula del centro al tubo de gas y quite la válvula.
11. Parrilla de Quemador para Asar Solamente – Instalar la nueva válvula de seguridad del tipo de gas correcto y siga las instrucciones de desmontaje en orden inverso.
12. Una vez que el panel está volteado, usted verá el orificio al final de válvula. Con una llave retire el orificio de la válvula e instale el nuevo orificio del gas.

Volver a montar en orden inverso y probar todas las conexiones de nuevo con una solución de agua con jabón para asegurar que no haya fugas.

Para convertir el orificio del quemador trasero:

1. Remueva el ensamble del rostizador
2. Remueva el panel posterior que cubre el quemador del rostizador trasero
 - a. Con la tapa abierta, quitar los 4 tornillos en la parte superior del panel
 - b. Con la tapa cerrada, quitar los 4 tornillos en la parte posterior del panel
 - c. Con la tapa cerrada, mirar bajo este mismo panel posterior y verá 4 o 5 tornillos (dependiendo de su parrilla), sólo deben aflojarse.
3. A continuación, saque todo el panel (empezando desde la parte posterior) fuera de la parrilla.

Está diseñado para caber ajustadamente, por lo que es posible que necesite un destornillador de cabeza plana para que retire el acero inoxidable lejos del cuerpo.
4. A continuación, usted verá la línea de gas, codo de latón y orificio.
5. Use una llave para quitar el orificio e instale el nuevo.
6. Volver a montar en orden inverso y verifique su quemador de respaldo para garantizar el correcto encendido y llama adecuada.

Usando Sus Quemadores y Parrilla Con Seguridad

La parrilla está diseñada para alcanzar una temperatura que se ajusta mediante una válvula, para la cantidad de gas que pasa por cada quemador. Esta válvula se encuentra detrás de la manija y es la clave para su consumo de combustible y el calor alcanzado. A manera de ejemplo: Cocción en baja temperatura le dará un uso prolongado de un tanque de gas LP de 20 libras, que si cocina en alta temperatura cada vez.

Además, la forma de encender los quemadores es a través de las válvulas, así que por favor entiendan la importancia de esta pieza, la posición de operación y el cuidado que requieren las manijas.

- Ejemplo: Si usted olvida apagar una manija o perilla y el quemador no está encendido, entonces usted tendrá una fuga de gas de aquella válvula. ¡Usted debe ser consciente del estado de su parrilla y ser responsable!

Configuración del Quemador y Dispersión de Calor:

Si usted mira debajo de la parte delantera de sus rejillas de cocción, se dará cuenta que en las primeras pulgadas, el quemador no libera gas. Esto está diseñado por ser la porción de calor medio de la parrilla, por varias razones.

- Dado que los difusores de llama aseguran la dispersión regular de calor lateralmente a través de la superficie de cocción de su parrilla, el frente es diseñado para ser su sección de calor media, así usted puede utilizar el medio de sus rejillas de cocción para conseguir una alta temperatura (no olvide que todo esto también depende de que tan alto usted tiene las válvulas).
- Conforme se avanza hacia la parte de atrás de su parrilla y pasando la sección central, se dará cuenta de que esta es la porción más caliente de su parrilla.
 - Debajo de donde el quemador se atornilla a la parte posterior del cuerpo, verá que hay un "crossover" entre cada quemador. Este crossover envía el gas de un quemador al siguiente (mientras que las válvulas estén abiertas) para asegurar que todos sus quemadores se enciendan en caso de que falle el encendedor.
 - Por ejemplo, si usted sólo puede conseguir que un quemador se encienda, usted solo necesita mantener la tapa abierta y prender la válvula próxima a la posición High. El gas viajará luego a través del quemador abierto para el gas y atraparará la llama del quemador inicial. Este "crossover" le proporciona calor constante en toda la parte posterior que aumenta la temperatura y le proporciona la posición más calientes de la parrilla (BBQ) (solo que tenga un modelo CS con un quemador para asar, en el que el quemador para asar proveerá la temperatura máxima para cocinar/Dorar).

Para entender cómo esto afectará su cocción, por favor tome un vistazo a las ilustraciones de abajo para ayuda gráfica.



Uso de Quemador: Indirecto, Directo, Asador y Cocción de Rostizador

Como puede suponerse, controlar cuánto gas fluye a través del quemador determina el tamaño de la llama. La llama ideal será azul, sin punta amarilla, y/o sin un ruido excesivo que sale del quemador.

Si tiene alguno de estos problemas con la llama:

- Usted podrá revisar el tornillo de ajuste de aire en el lado del mismo quemador (comúnmente llamado Venturi) y también el tornillo de ajuste que se encuentra directamente debajo del orificio para asegurar el flujo adecuado de gas en el quemador de la válvula.
- Hay muchas razones que pueden causar calor y llamas deficientes, pero ninguno es más grave que una fuga de gas. Siempre preste atención al olor del gas (GN o LP) ¡Y no olvide limpiar sus quemadores!

Para la **Cocción Directa** usted simplemente cocine los alimentos a fuego directo que es muy caliente y

rápido para cocinar, pero también es la forma más rápida para quemar los alimentos. ¡Preste atención estrechamente si elige este método!

Cocción Indirecta Se utiliza para cortes grandes de carnes y cualquier cosa que se pretenda mantener agradable y jugosa!

- Todo lo que necesita hacer es apagar el quemador que se encuentra debajo de los alimentos que se están cocinando y ajustar la llama de los quemadores exteriores para crear un entorno lento, constante y regular para la cocción de sus alimentos!



Si busca una experiencia que cocine casi instantáneamente su alimento, entonces **Cocción para Asar** es esencial! Cocción para asar utiliza un quemador de cerámica que emite una forma diferente de calor que puede producir una temperatura mucho más alta, más rápido, con el fin de retener los jugos!

Ahora, si usted busca una experiencia que permitirá que usted tenga un ave jugosa, directamente del rostizador de su parrilla, entonces **Cocción de Rostizador** ¡va a ser su elección! Las parrillas (BBQ) Coyote utilizan la misma tecnología del quemador de cerámica, en el quemador para asar. Su quemador de rostizar, junto con el motor y el asador, gira y sostiene hasta 20 libras de alimentos. Lo que le permite cocinar un ave asombrosamente rápido, sin quemarlo o carbonizarlo.

Instrucciones para Instalar el Rostizador

ADVERTENCIA: Nunca se pare directamente frente o de cara a la parrilla, cuando se prepara para encender el quemador del rostizador, para evitar posibles lesiones corporales.

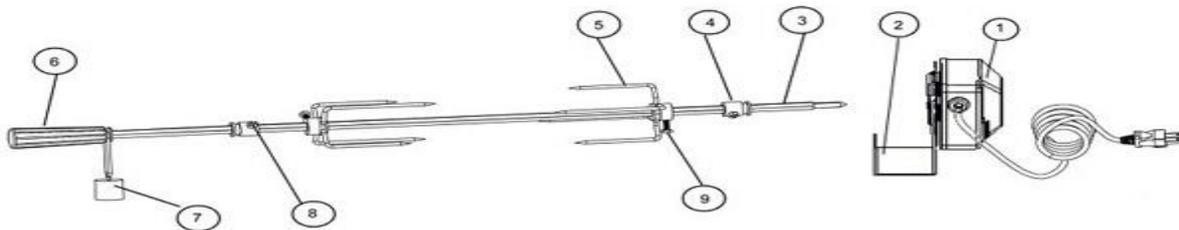
El Rostizador es usado principalmente para cocinar piezas grandes de carne y aves de corral para asegurar cocción lenta y regular. El giro constante proporciona una acción homogénea, dejando los alimentos cocinados excepcionalmente húmedos y jugosos. La cocción con rostizador generalmente requiere 1 ½ a 4½ horas, dependiendo del tamaño y tipo de carne que está siendo cocinada. Usted puede tener cocción de rostizador con calor indirecto con un quemador infrarrojo. Este es preferido por los chefs profesionales sobre otros métodos. El calor intenso es ideal para dorar, conservando los jugos naturales y nutrientes encontrados en carnes de calidad.

Para un rostizado exitoso, la carne debe estar centrada y equilibrada tan uniformemente como sea posible sobre la varilla de asar, evitando sobrecargar el motor del rostizador.

1. Fije el ensamblaje del soporte del Motor al lado del marco de la parrilla (puede montarse en la izquierda o la derecha del marco) con dos tornillos y dos tuercas.
2. Inserte el Motor del rostizador en el ensamble del Soporte de Motor.
3. Monte la arandela del punto de giro, el contrapeso y las pinzas para asar. Deslice el anillo del eje con el extremo largo hacia la manija.

4. Deslice las puntas del tenedor en sentido opuesto a la manija en la varilla de asar. Ponga comida y sujétela al alimento con el segundo tenedor. Asegure con tornillos de mariposa. Coloque la varilla de asar y posicónela en el Motor. Asegure con los tornillos de mariposa. Puede ser necesario asegurar las porciones sueltas con una cadena de carnicería. Nunca use cadena de nylon o de plástico, ya que se derretirá y arruinará la comida.
5. Una vez que la comida esté segura, coloque el lado filoso de la varilla para asar dentro del motor, luego apoye la varilla para asar sobre los soportes a ambos los lados de la parrilla.
6. Asegúrese de que todos los tornillos están bien apretados
7. Cuando sólo se esté usando el rostizador, se recomienda que se coloque un recipiente en las parrillas para asar, debajo de la comida, para atrapar la grasa de la carne. Esto evitará acumulación excesiva de grasa derretida en las parrillas y facilitará la limpieza.

NOTA: Cierre la tapa cuidadosamente y alinee el Soporte de montaje de Eje y Soporte de Motor de modo que la Varilla de Rotisería esté entre las aperturas de la tapa.



Núm.	Cant.	Descripción
1	1	Motor 110V
Núm.	Cant.	Descripción
1	1	Motor 110V
2	1	Soporte del Motor
3	1	Varilla de Asar
4	2	Collar de Eje
5	2	Tenedor de 4 Puntas
6	1	Manija
7	1	Contrapeso
8	2	Tornillo
9	2	Tornillo de Cabeza

ADVERTENCIA: Nunca usar el Quemador de rostizar con otro(s) quemador(es) en “ON”. La rejilla de calentamiento debe ser retirada cuando el quemador del rostizador esté en “ON”.

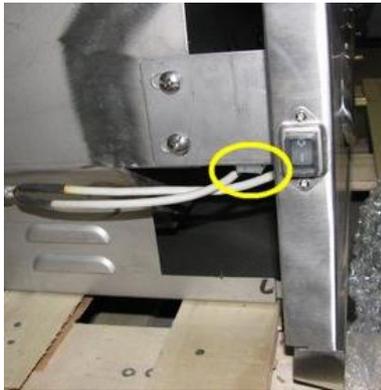
Instrucciones para Conexión Eléctrica a Tierra:

- El motor de rostizar está equipado con un enchufe de tres clavijas para su protección contra choques eléctricos. Este enchufe debe insertarse directamente en un receptáculo de tres clavijas debidamente conectado a tierra. No corte ni quite la clavija del enchufe de conexión a tierra. El motor de rostizar debe estar eléctricamente conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA 70-1990 o el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1
- No use un cable de extensión para suministrar energía a la parrilla. Tal uso puede resultar en incendio, descarga eléctrica u otras lesiones personales. No instale un fusible en el circuito neutro o tierra. Un fusible en el circuito neutro o de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. No conecte a tierra el aparato a una tubería de suministro de gas o tubería de agua caliente.

1. Instrucciones para conectar el transformador

2. Transformador para Luces Interiores - (sólo en modelos CC3 y CS)

El transformador se conecta en el lado izquierdo de la parrilla (mirando a él desde la parte delantera) y hace funcionar las luces dentro de su parrilla. Siga las imágenes, inserte el enchufe macho blanco al enchufe de la hembra blanca, en el lado izquierdo de la parrilla y luego conecte el transformador a una toma estándar de 110v.



Lado izquierdo de las parrillas



Enchufe macho



Enchufe hembra

3. Transformador para Perillas retro iluminadas – (sólo en modelos CSL36 y CSL42 con perillas retro iluminadas)

El transformador se va a conectar en el lado izquierdo de su parrilla (mirando desde la parte delantera) y opera las luces de LED detrás de los bisel de la perilla. Seguir las imágenes y conectar el transformador, y, a continuación, conectar el transformador a una salida estándar 110v. Lea a continuación instrucciones de cómo cambiar un nuevo LED.



El lado izquierdo de la parrilla



Conecte el transformador

			
<p>Retire la perilla</p>		<p>Quite los tornillos</p>	
			
<p>Baje el bisel de la perilla</p>		<p>El bisel plástico LED</p>	
			
<p>Saque los cables</p>		<p>Desconecte el cable y cambie nuevos bisel LED</p>	
<p>Hacer lo contrario para montar los LEDs</p>			

ADVERTENCIA: Estos dos transformadores deben mantenerse lejos del calor de la **PARRILLA (BBQ)**.

Encendido de la Parrilla

PELIGRO

- La falta de no abrir la tapa cuando enciende los quemadores, o el no esperar 5 minutos para permitir que el gas se disperse si la parrilla no enciende, puede resultar en una llama explosiva el cual puede causar serias lesiones corporales e incluso la muerte.

ADVERTENCIA

- NO USE la parrilla si hay presencia de olor a gas.
- NO se pare con la cara o cabeza, o el cuerpo, o brazos frente a la parrilla cuando lo encienda.
- Inspeccione la manguera antes de usar su parrilla. Si hay desgaste o uso excesivo, o si la manguera está cortada, deberá ser remplazada antes de operar el aparato de cocción de gas de exteriores. El montaje de la manguera de remplazo deberá ser especificada por la el fabricante.
- Asegúrese que el área alrededor de la parrilla esté libre de cualquier sustancia inflamable como lo es la gasolina, escombros de jardinería, madera, etc. Asegure que no haya ningún bloqueo del flujo de aire a través del espacio en el ventilador localizado debajo de la cubierta de la unidad.

REGLAS GENERALES

¡Nunca deje la parrilla sin supervisión cuando esté cocinando!

- Asegúrese que la parrilla sea examinada para fuga de gas y que esté ubicada apropiadamente.
- Encienda los quemadores usando las instrucciones de este manual.
- Ajuste la temperatura de cocción deseada.
- Permita que la parrilla se enfríe, limpie cualquier salpicadura o grasa.
- No cubra la parrilla mientras aún esté caliente, ya que esto podría causar fuego.

NOTA: Si por alguna razón los encendedores fallan al ser prendidos, los quemadores pueden ser prendidos con un encendedor de gas.

NOTA: Remplace la batería debajo de la cubierta del encendedor (Girar en el sentido del reloj)

NOTA: Para encender la parrilla de gas con un encendedor de gas, asegúrese de que la parrilla ha sido examinada por fugas de gas. Remover las rejillas de cocción y difusores del quemador que usted desea encender. Inserte un encendedor de gas de cuello largo; el encendedor deberá ser puesto cerca de los orificios del quemador. Presione la última perilla de control derecho y gírela a la izquierda a "HIGH". Ajuste para liberar el gas. Encienda el botón del encendedor de gas, el quemador debe encenderse inmediatamente. Coloque de regreso las rejillas de cocción y los difusores. Ajuste los quemadores a la temperatura deseada de cocción.

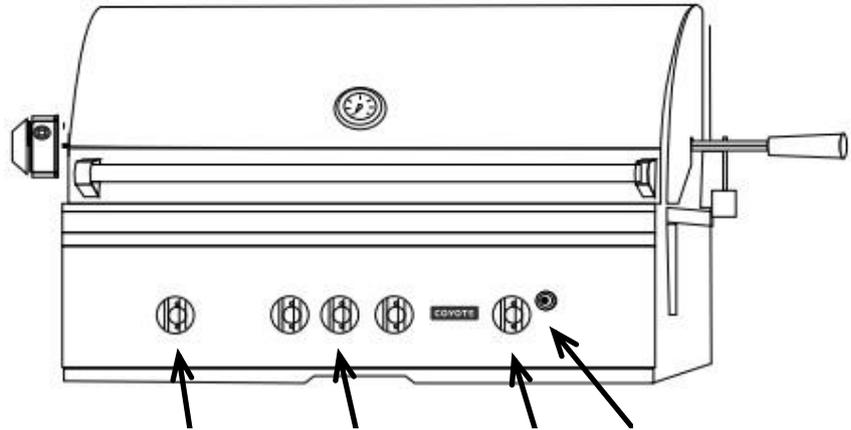


Mantenga los cables de suministro eléctrico y la Manguera de Suministro de Combustible Lejos de Cualquier Superficie caliente.

Instrucciones de Encendido

ABRIR TAPA

ASEGURANDOSE QUE LAS MANIJAS DE CONTROL ESTEN EN LA POSICION "OFF", GIRE LA VALVULA DE SUMINISTRO DE GAS.



Manija Izquierda Manija de Quemador Trasero Manija Derecha Encendido

Asegúrese que una batería AA sea insertada dentro del encendido.

Encender Quemador Principal

1. Presione y mantenga obturado el encendedor, después presione dentro y gire la manija última Derecha a HIGH, de 3 a 5 segundos para que el quemador encienda.

2. Si el encendido no ocurre en 5 Segundos, gire la manija de control a "OFF", espere 5 minutos para permitir que el gas se disperse y repita el proceso de encender.

3. Para encender los otros quemadores SUS, presione y gire la manija de control, una por una en sentido opuesto a las manecillas del reloj a posición HIGH y ajuste a temperatura de cocción deseada.

4. Para encender el quemador de asar, Presione y mantenga presionado el encendedor, después presione y gire la manija Izquierda a la posición HIGH por 3-5 segundos para encender el quemador de asar.

Encender Quemador de Atrás Infrarrojo

1. Presione y mantenga obturado el encendedor, después gire la manija del quemador trasero a HIGH, de 3 a 5 segundos para que el quemador trasero encienda.

2. Si el encendido no ocurre en 5 Segundos, gire la manija de control del quemador trasero a "OFF", espere 5 minutos para permitir que el gas se disperse y repita el proceso de encender.

3. Ajuste la manija de control del quemador trasero en dirección de las manecillas de reloj hasta alcanzar la temperatura de cocción deseada.

Operaciones y Características

Cuando encienda su parrilla por primera vez, deje quemar la parrilla para deshacerse de cualquier olor o residuo que pudieron quedar de la manufactura y el transporte del mismo. Esto se hace al operar su parrilla en estado "HIGH" con la tapa cerrada por no más de 5 minutos.

- Ya que esta parrilla es de Alta temperatura, cerrando la tapa va a ocasionar que el calor se acumule y fácilmente puede causar una llamarada excesiva causando danos internos a su parrilla (manija, encendedor, etc.).
- Después de que haya quemado todo de su parrilla. ¡ya está listo para comenzar a cocinar!

Preparando Comida para la Parrilla

ADVERTENCIA: Siempre prefiera comida sana y de cadena de manejo segura. La seguridad en preparación de alimentos debe practicarse cuando use el quemador, para prevenir enfermedades asociadas a los alimentos.

- Siempre cocinar alimentos adecuadamente. Alimentos no cocinados debidamente pueden retener bacterias, especialmente si se descongela o es expuesto a condiciones cálidas antes de su cocción.
- Siempre use platos y utensilios separados, para el manejo de alimentos crudos. Nunca ponga alimentos crudos y alimentos ya cocinados en el mismo plato y nunca ponga alimentos ya cocinados en un plato que fue usado para manejar alimentos crudos.
- Siempre lave cuidadosamente todos los platos y utensilios que fueron usados para el manejo de alimentos crudos, antes de hacer manejo de alimentos ya cocinados.
- Siempre lave todos los vegetales, mariscos y carnes antes de su cocción.
- Siempre deje los alimentos crudos en el refrigerador hasta que usted esté listo para comenzar a cocinar.
- Siempre marinar la carne en el refrigerador. Tire el exceso del marinado y nunca lo reutilice.

Consejos de Parrilla:

- Si usted pre-cocina su carne o aves de corral, hágalo inmediatamente antes de ponerlo sobre la parrilla.
- Refrigere restos de comida para conservar, dentro de las 2 horas de haber retirado la comida de la parrilla.
- Nunca deje que la bandeja hierva hasta que se seque. Esto puede ser peligroso, ya que la grasa de los alimentos con mucho gordo recogida en la bandeja, puede causar un incendio y posiblemente causar lesiones corporales o daños a la propiedad.
- Use un termómetro para carne para asegurar que los alimentos hayan alcanzado su temperatura interna, segura para consumir.
- Siempre quite el exceso de grasa de sus alimentos para reducir la ocurrencia de una posible llamarada durante su cocción.
- Aplique una capa ligera de aceite a la rejilla para cocinar antes de ponerlo alimentos sobre la parrilla.
- Cocine porciones de partes iguales, para que todo se cocine regularmente.
- Use pinzas para voltear los alimentos en el quemador.
- Nunca perfora los alimentos mientras se estén cocinando en el quemador, ya que esto puede dejar los alimentos secos.
- No volteo los alimentos frecuentemente. Algunos chefs dicen que un buen filete nunca deberá ser volteado más de una vez.

- Aplique salsas con base de azúcar, como salsas comerciales para parrilla (BBQ) solamente durante las últimas etapas de cocción, para prevenir carbonización.
- Remoje la cadena que se utiliza para amarrar la carne asada y las aves de corral en la varilla de la roscería para protegerla de que se queme.
- Utilice una bandeja de aluminio desechable llena de agua, jugo de frutas, vino o un marinado para agregar sabor y jugosidad adicional a rostizados de cocción lenta, gallina entera, pato o pavo.

Controlando Lllamaradas

Lllamaradas son parte de la cocción de carnes en parrilla de gas. Esto le añade un sabor único que le da al cocinar con una parrilla de gas. Lllamaradas excesivas pueden resultar por la acumulación de grasa en el fondo de la parrilla, esto puede sobre cocinar la comida y causar una situación peligrosa para usted y su parrilla. Si esto le fuera a ocurrir, No le eche agua directamente a la flama, lo cual podría ocasionar que la grasa salpique y resulte en serias quemaduras o daños corporales. Si lllamaradas grasa ocurren, cierre la tapa y apague los quemadores principales hasta que la grasa se queme. Use mucha precaución cuando abra la tapa, ya que lllamaradas repentinas pueden ocurrir.

Para Minimizar Lllamaradas:

- Quite el exceso de grasa en las carnes antes de su cocción.
- Cocine carnes de alto contenido en grasa (gallina o puerco) en estado bajo o indirectamente.
- Asegúrese de que la parrilla está nivelada con el suelo y la grasa puede salir de la parrilla a través del orificio de drenaje.

Cuidado y Mantenimiento

ADVERTENCIA: La limpieza y mantenimiento deben realizarse cuando la parrilla se haya enfriado y con el suministro de combustible cerrado en el selector de apagado desde el cilindro. Si su parrilla está hecha para el uso de gas natural, apague la manija de combustión desde el suministro de abastecimiento manual desde la válvula.

Recipiente de Goteo

El recipiente de goteo localizado debajo del quemador deberá ser limpiado constantemente para evitar excesiva acumulación de residuos.

NOTA: Permita que el recipiente de goteo se enfríe antes de intentar limpiarlo.

IMPORTANTE: No deje su parrilla afuera durante climas inclementes, solamente que esté cubierto (cubierta vendida por separado). El agua de la lluvia podría acumularse adentro de la parrilla, el carro de la parrilla, o recipiente de goteo si es dejado al descubierto. Si su recipiente de goteo no se limpia después de cada uso y la parrilla se deja al descubierto, el recipiente de goteo se llenará de agua causando que la grasa y el agua se derramen sobre el carro de la parrilla. Le recomendamos que limpie y guarde su recipiente de goteo después de cada uso.

REJILLA DE COCCION

Las rejillas de cocción pueden ser limpiadas inmediatamente después de terminar de cocinar y después de apagar la parrilla. Use un guante para parrilla y talle las parrillas de cocción con una toalla empapada. Permite que la parrilla se enfríe; la limpieza de la rejilla será más fácil, si la remueve de la parrilla (BBQ) y se limpia con un detergente suave.

SABORIZANTES

Lavar los saborizantes después de cada uso no es necesario pero periódicamente se recomienda lavarlos en una solución de agua tibia y jabón. Utilice un cepillo de alambre para eliminar residuos resistentes que se sobre-quemaron. Seque los saborizantes y los difusores de flama completamente antes de reinstalarlos en el soporte de cocción.

QUEMADORES

IMPORTANTE: La manija de control de gas deberá estar en la posición “OFF” (cerrado) y la línea de combustión deberá ser desconectada. Para reducir la posibilidad de “fogonazo”, los procedimientos debajo deberán ser seguidos por lo menos una vez al mes o cuando su parrilla no esté en uso por periodos extendidos.

Quemadores Principales:

1. Remover el quemador principal de la parrilla removiendo la tuerca que detiene el quemador de atrás. Levantar cuidadosamente cada quemador y alejarlos del orificio de la válvula de gas.
2. Con un cepillo de alambre retire todos los residuos de alimento y suciedad de la superficie. Limpie los ductos obstruidos con un alambre rígido, como un clip de alambre.
3. Inspeccione la parrilla por daños (grietas o agujeros); si tales daños son encontrados, solicite e instale un quemador nuevo.
4. Después de la instalación, revise para asegurarse que los orificios de la válvula de gas estén en la posición correcta dentro de los tubos de los quemadores. También revise la posición del electrodo de chispa.

Quemadores para Asar (infrarrojos): Los quemadores para Asar están hechos de cerámica y emiten gases en un patrón de panal de abeja que es casi imposible ver. Sin embargo, estos quemadores excepcionalmente se calentarán y pueden ser excepcionalmente fáciles de dañar. La manera de limpiar estos quemadores es:

1. Retire todos los trozos grandes de alimentos de la parte superior del quemador
2. Encienda al quemador en alto y deje que la temperatura haga el trabajo
3. No deje la parrilla desatendida mientras hace esto. Usted querrá asegurarse de que no vaya a ver llamaradas excesivas.
4. ¡Una vez que ha sido quemado todo exceso de grasa, está listo para usar ¡!
 - a. Una manera fácil de mantener el quemador para asar sin ensuciarse, es permitir que funcione durante unos pocos minutos después de que haya terminado de cocinar, para que no tenga que calentar la parrilla sólo para limpiarla.

ACERO INOXIDABLE

Después del primer uso, partes de la parrilla pueden decolorarse debido al calor intenso que expiden los quemadores. Esto es normal. Compre un limpiador para acero inoxidable y frote en la dirección de la veta del metal. Salpicaduras de grasas pueden juntarse en la superficie del acero inoxidable y cocinarse en la superficie dándole una apariencia de uso. Para removerlo, use un limpiador no abrasivo en conjunto de un limpiador para acero.

NOTA: Siempre frote en la dirección de la veta del metal.

COMO CAMBIAR EL FOCO - (CC3 y CS Modelos solamente)

1. Retire el tornillo que sostiene el lente de foco
2. Sujete con los dedos solamente, tome los dos bordes del foco, no agarre la parte superior o inferior del foco, ya que podría romperse. Jale el foco hacia afuera, para que los dos cables del electrodo se retiren completamente con el foco. ponga el bombillo en la basura.
3. Cuando instale el nuevo bombillo de halógeno, asegúrese de usar un paño o toalla de papel para garantizar la durabilidad del foco.
4. Inserte el foco nuevo con un paño limpio y ligeramente encájelo en su posición. Limpie las huellas dactilares o grasas que puede haber sido transferida al foco.
5. Vuelva a instalar el lente del foco y la cubierta.
6. Prenda el interruptor para probar las luces.

LIMPIEZA ANUAL DE LA PARRILLA

Queme todo lo que haya quedado en la parrilla (BBQ), después de cada parrillada: lo mantendrá listo para su uso inmediato. De cualquier manera, una vez al año usted debería darle a la parrilla una limpieza completa y minuciosa para mantenerlo operando en condiciones óptimas.

1. Corte el abastecimiento de gas desde la fuente y desconecte las líneas de combustible. Proteja las líneas del combustible apropiadamente
2. Remueva y limpie las rejillas de cocción saborizantes y quemadores.
3. Remover la rejilla térmica y lave con un detergente suave y agua tibia.
4. Cubra los orificios de las válvulas con papel aluminio.
5. Cepille el interior y el fondo de la parrilla con un cepillo de alambre y lave con un detergente suave y una solución de agua tibia. Lave minuciosamente y deje secar.
6. Remueva el papel aluminio de los orificios y revise los orificios por cualquier obstrucción.
7. Chequee el electrodo.
8. Reinstale saborizantes, rejillas de cocción y rejilla térmica.
9. Vuelva a conectar la fuente de gas y observe la llama del quemador para un funcionamiento correcto.

IMPORTANTE: Usted NO deberá cubrir el fondo del gabinete o caja de la parrilla (BBQ) con papel aluminio, arena o cualquier otra sustancia absorbente. Un incendio por la grasa puede ocurrir.

NORMAS DE MANTENIMIENTO

1. Mantenga el área de trabajo de los aparatos de cocinar a gas, libre de materiales de combustión, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
2. No obstruya el flujo de la combustión y la ventilación del aire.
3. Mantenga adecuada ventilación en la zona de ubicación del cilindro y libre de residuos.
4. Visualmente inspeccione las llamas del quemador. Las llamas del quemador deberán ser azules y estables sin ninguna punta amarilla, ruido excesivo, o levantamiento. Si alguna de estas condiciones existe, llame a la línea de servicio al consumidor.
5. Limpie el aparato para cocinar de gas para exteriores, incluyendo superficies especiales, con agentes de limpieza recomendados, si es necesario.
6. Chequee y limpie el quemador de cualquier insecto o nido de insectos. Un tubo obstruido puede conducir un incendio debajo de la parrilla.

7. Limpiadores Recomendados Para Situaciones Especificas

8.

TRABAJO	AJENTES DE LIMPIEZA	COMENTARIOS
Limpieza de Rutina	Jabón, amonio, detergente Medallón	Aplique con un trapo o esponja
Huellas y borrones	Arcal 20, Lac-O-Nu Echoshine	Provee una barrera no vistosa
Manchas testarudas y decoloración	Camafeo, Talco, Zud Primera Impresión	Frote en dirección de las líneas del abrillantador
Grasa y Aceite	Cualquier detergente comercial bueno	Aplique con una esponja o trapo
Restauración /Pasivasiòn	Beneficio, Súper Brillante	

Soluciones Para su Parrilla

SOLUCIONES GENERALES

Usted debe inspeccionar sus quemadores por lo menos una vez al año o inmediatamente si ocurre alguna de las condiciones siguientes:

- El olor a gas.
- llamas que aparecen en su mayoría amarillas. (algo leve de amarillo en las puntas está bien)
- La parrilla no se calienta lo suficiente.
- Los quemadores hacen un ruido de chasquido.
- La parrilla caliente de forma desigual.

ADVERTENCIA POR ARAÑAS E INSECTOS

ADVERTENCIA DE INSECTOS: Arañas e insectos pueden hacer su nido dentro de la parrilla de este aparato, el cual puede interrumpir el flujo de gas. Esta condición peligrosa podría causar un incendio detrás y debajo del panel de válvulas, dañando la parrilla y haciéndolo peligroso para operar. Nosotros le recomendamos que usted chequee la parrilla y remueva cualquier araña, insectos y telarañas por lo menos una vez al año para reducir este riesgo.

CUANDO REVISAR POR PRESENCIA DE ARAÑAS

Usted debe inspeccionar sus quemadores por lo menos una vez al año o inmediatamente si alguna de las condiciones siguientes ocurre:

1. El olor a gas en conjunción con las llamas del quemador aparecen amarillas
2. La parrilla no alcanza la temperatura.
3. Las parrillas calientan de forma desigual.
4. Los quemadores hacen un ruido de chispa.

ANTES DE LLAMAR POR SERVICIO

Si la parrilla no funciona apropiadamente, revise el cuadro siguiente, antes de contactar a su distribuidor para servicio. Si el problema aún persiste, contacte a su distribuidor o agencia autorizada para el servicio técnico.

Problema:	Causas Posibles y Soluciones:
<p>El quemador no se enciende al presionar y utilizar el botón del encendedor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿El abastecimiento de gas está abierto? • Si esta es una parrilla a gas L.P. ¿hay gas en el tanque? Verifique su nivel de gas. • ¿Alguno de sus quemadores está encendido? Permítale hasta 5 segundos al flujo de gas para encender. • ¿Está funcionando el encendido? <ul style="list-style-type: none"> - Si escucha un ruido seguido de destello, ¿puede ver una chispa en los electrodos? - Usted deberá escuchar un ruido de chispas cuando presione el botón del encendido. <p>Note: Usted deberá remover las rejillas de cocción y saborizantes para poder ver los electrodos. Los electrodos deben tener de 1/8" a 1/4" espacio entre el electrodo y el punto de contacto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chequee la batería del encendedor y replácela si es necesario. • Chequee por conexiones de cables sueltos hacia el encendido o electrodos. • Chequee para ver si residuos están bloqueando los electrodos. • Si el encendedor no está funcionando, ¿puede prender el quemador con un encendedor?
<p>Llamaradas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chequee los saborizantes y rejillas de cocción por la acumulación excesiva de comida o grasa. • Asegúrese que la parrilla no esté ubicada directamente en el paso del viento. • Asegúrese que el recipiente de goteo este limpio (no use papel de aluminio en el recipiente de goteo.) <p>Nota: Algunas llamarada van a ser inevitables si está cocinando alimentos muy grasosos.</p>

Llamas Amarillas	<ul style="list-style-type: none"> • Chequee la entrada del quemador por obstrucciones, particularmente en las entradas de cada quemador. • La parrilla (BBQ) no deberá estar en área con mucho viento.
La llama se apaga cuando está puesto en temperatura baja o la distribución del calor es desigual.	<ul style="list-style-type: none"> • Chequee por telarañas o nido de insectos dentro del tubo Venturi y límpielo. • Un Grill frío deberá ser pre-calentado por 5 minutos en alta temperatura. • El tubo Venturi puede estar desalineado y necesita estar alineado para cubrir los orificios. • El frío y mucho viento va a requerir que cambie de lugar su parrilla. • Falta de combustible. Chequee para ver si la válvula del cilindro está abierta y el cilindro tiene combustible.
Temperatura baja con el mando en posición “HIGH”	<ul style="list-style-type: none"> • Chequee si la manguera para combustible esta doblada o torcida. • Asegúrese que el área de cocción esté libre de polvo. • Chequee su abastecimiento de gas y la presión del gas. • Si solo un quemador aparece bajo en llama, asegúrese que los orificios del quemador estén limpios.
Parrilla está demasiado Caliente	<ul style="list-style-type: none"> • Exceso de acumulación de grasa, causando llamas por la grasa. • Regulador dañado o fallido. • Reemplace con partes autorizadas por el fabricante. • Cocine a temperaturas más bajas.
Llama detrás del panel de control o área de manijas de control.	<p>INMEDIATAMENTE apague la válvula del cilindro y deje que la parrilla se enfríe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chequee por tela arañas o nido de insectos dentro del tubo Venturi y limpie el tubo Venturi. • Gas se está fugando por una conexión no segura. Apriete las conexiones con una llave ajustable y remplace las partes dañadas. Haga una prueba de fuga en todas las conexiones antes de cocinar en la parrilla. • El tubo Venturi puede estar desalineado y necesita estar alineado para cubrir los orificios.
Fuego en cualquier conexión.	<p>INMEDIATAMENTE apague la válvula del cilindro y permita que la parrilla se enfríe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gas se está fugando por una conexión no segura. Apriete las conexiones con una llave ajustable y remplace las partes dañadas. • Haga una prueba de fuga en todas las conexiones antes de cocinar en la parrilla nuevamente.

Garantía Limitada

Coyote Cocinas de Exteriores garantiza al comprador original en el lugar donde se entregó el comprobante de compra de cada parrilla (BBQ) de gas / Quemador Independiente, en cuando esté acorde al uso normal residencial, que está libre de defectos de fabricación y materiales para los periodos especificados debajo. Esta garantía excluye parrillas usadas en aplicaciones comerciales o de renta. **Esto NO** es aplicable contra la oxidación, corrosión, o decoloración, el cual puede ocurrir debido a la humedad o sobrecalentamiento. **Esto NO** cubre costo de mano de obra o cargos relacionados con trabajos. Va a ver cargos de manejo y envío de la(s) parte(s) bajo garantía.

COMPONENTES

PERIODO DE GARANTIA

Quemadores y rejilla de cocción (no oxidado o quemado).....	5 años (limitado)
Barra de sabores (no oxidado o quemado).....	2 años (limitado)
Eléctrico/Componentes plásticos.....	2 años (limitado)
Sistema de encendido/Válvulas.....	1 años (limitado)
Marco de acero Inoxidable/Cubierto	Vida Limitada
Quemadores de acero inoxidable (sin óxido o quemaduras).....	Vida Limitada

Nuestra obligación bajo esta garantía es limitada a reparar o remplazar, a nuestra opción, del producto durante el periodo de garantía. La responsabilidad de Coyote llega hasta cierto punto o alcance bajo esta garantía está limitado el reparo o remplazo. Esta garantía no cubre uso normal de las partes. Daños resultando en cualquier de la siguiente manera: uso negligente o uso inadecuado del producto, uso inapropiado del abastecimiento de combustible/gas, o el uso contrario de las instrucciones, o alteraciones por persona alguna que no sea del centro de servicio de la factoría. El periodo de garantía no se extiende por tal reparo o remplazo.

PROCEDIMIENTO DE RECLAMO DE GARANTIA: Si usted requiere servicio o partes para su parrilla Coyote, por favor contacte a nuestro centro de servicio de reclamo de garantía para asistencia directa de factoría. Nuestras horas de operación son de 8 am a 4 pm CST. El número telefónico es 855.520.1559 y el número de FAX es 214.520.1450. Usted también puede llenar una forma de reclamo en línea a www.coyoteoutdoor.com. **Por favor tenga su número de modelo, número de serie y comprobante de compra disponible para cualquier forma de reclamo.**

Coyote exteriores puede requerir el regreso de partes defectuosas para examinarlas antes de entregar partes de remplazo. Si se le requiere que envíe las partes defectuosas, cargos de manejo del producto deberán ser pre pagados por el consumidor. Cuando haciendo la examinación y a la determinación de Coyote exteriores, si la parte original se prueba defectiva, Coyote exteriores, puede aprobar tu reclamo y elegir el remplazar ciertas partes sin costo alguno. En cualquier instante, el consumidor es responsable por los cargos de manejo y envío de partes de remplazo. El reparo del producto como lo es proveído bajo esta garantía es exclusivamente el remedio. Coyote exterior no se hace responsable por ningún gasto consiguiente a daños por infracción de cualquier exprés o implicación de garantía de productos.

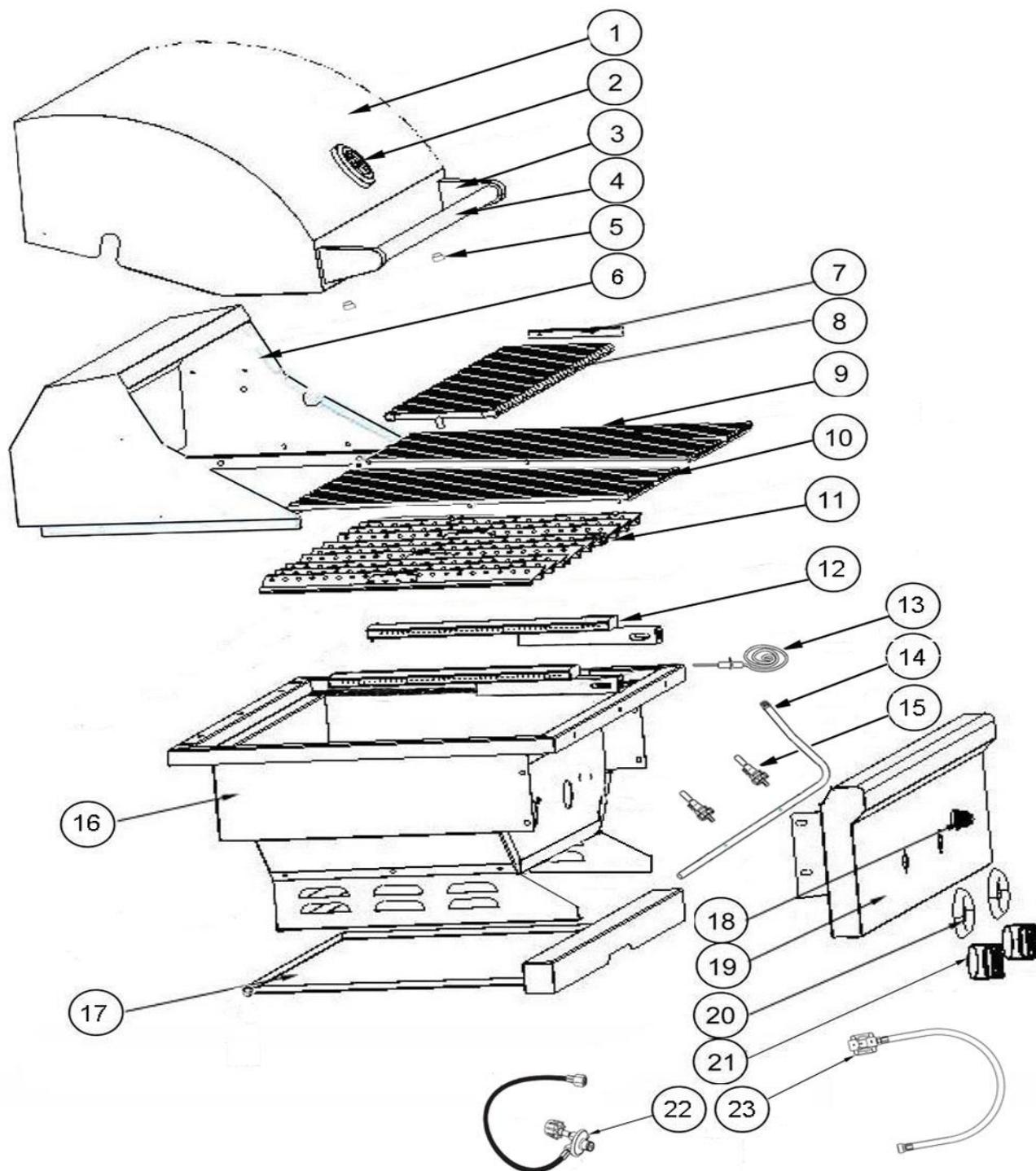
Esta garantía no cubre ninguna falla si tiene dificultad al operar el producto o si algún accidente ocurre durante la dificultad de operar, abuso, uso inadecuado, alteraciones, aplicaciones mal usadas, vandalismo,. Instalación inapropiada, mantenimiento o servicio, daños causados por llamaradas de fuego o fuego causado por la grasa, como viene explicado en el manual del usuario. Esta garantía no cubre rallones, hendiduras, corrosión o decoloración causado por el clima, calor, abrasivos y químicos de limpieza, albercas o químicos del spa, y/o cualquier herramienta usada para el montaje o instalación de esta unidad. Esta garantía no cubre el costo de que se desprenda la pintura, corrosión de la superficie, corrosión o decoloración del acero inoxidable el cual es considerado parte del uso normal. Esta garantía no cubre el costo de ninguna inconveniencia, Lesión personal, o daños a la

propiedad debido al uso inadecuado o producto fracasado. Deterioración o daños causados por condiciones severas del clima como lo es el granizo de hielo, huracanes, terremotos, tsunamis, tornados, terrorismo, descoloración debido a la exposición de químicos ya sea directamente o en el atmosfera, acciones de Dios/Fuerzas de la naturaleza no son cubiertas bajo esta garantía limitada.

Para el avance constante de nuestros productos, Coyote exteriores se reserve los derechos de cambiar las especificaciones, diseños, y materiales del producto sin notificación previa.

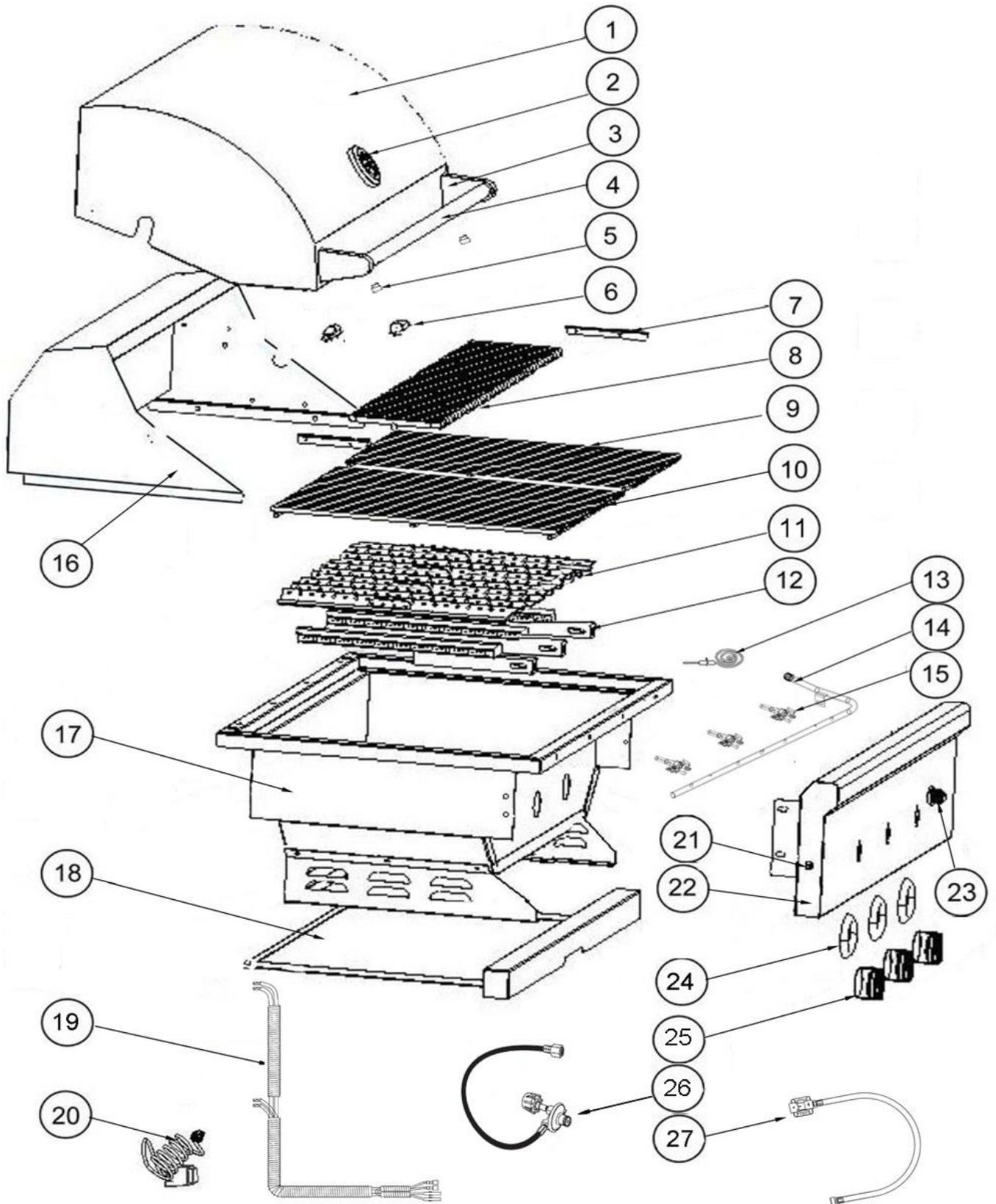
Lista de Partes

COYOTE 2B GN/LP



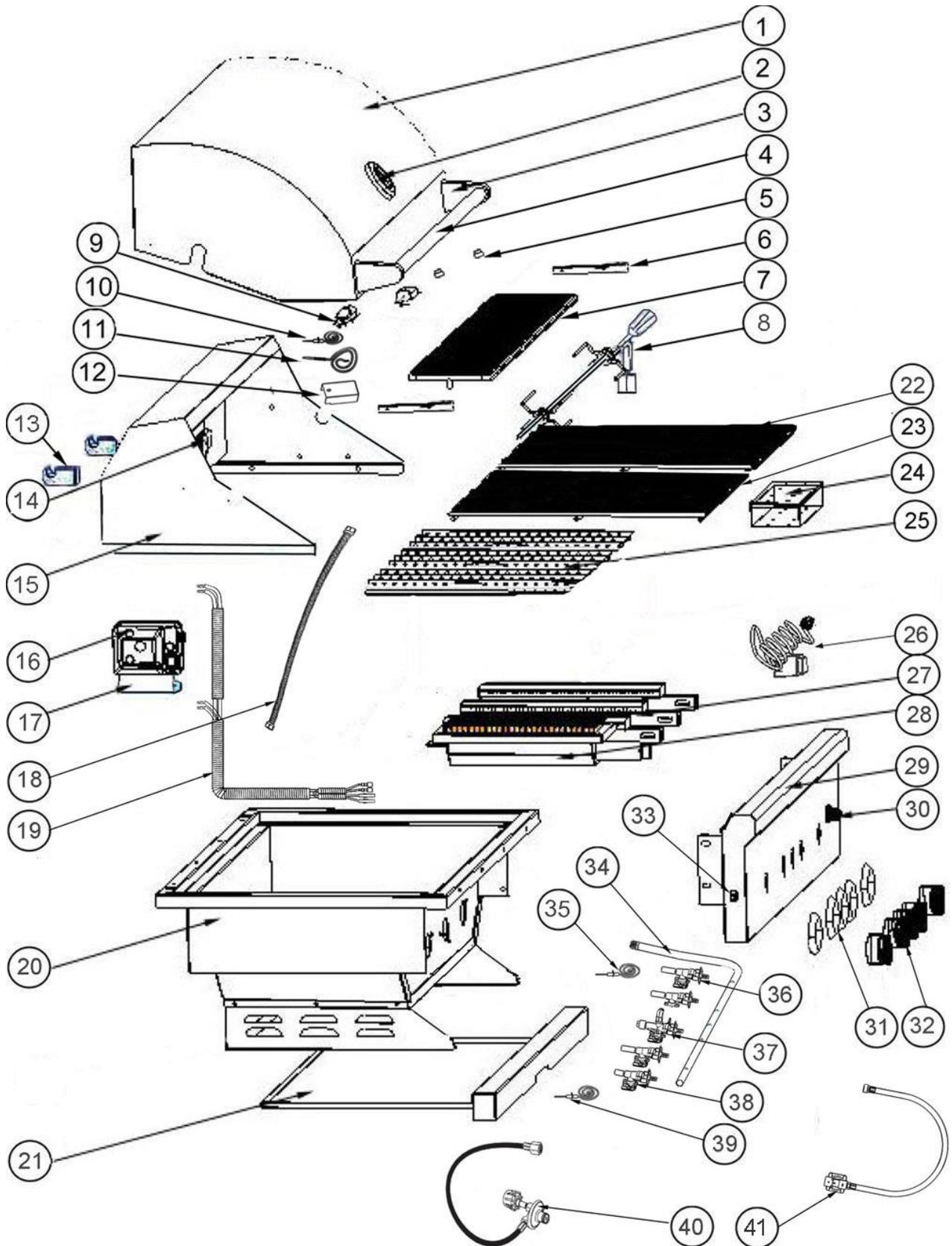
COYOTE 2Q GN/LP LISTA DE PARTES					
	Núm.	Nombre	Descripción 2	Cant.	Num. de Parte
	1	Tapa	Tapa -2Q	1	C2B00005
	2	Thermometer	Termómetro	1	C0000022
	3	Manilla de fijación	Manilla de fijación	2	C0000007
	4	Manilla de Tapa	Manilla de Tapa -2Q	1	C2B00006
	5	Tapón de goma en Tapa	Tapón de goma	2	C0000032
	6	Tapa Inferior	Tapa Inferior-2G	1	C2B00007
	7	Soporte de rejilla de calentamiento	Soporte de rejilla de calentamiento	2	C0000025
	8	Rejilla de calentamiento	Rejilla de calentamiento-2Q	1	C2B00008
	9	Reja-CC2 (1pc) 14 Barras	Reja-CC2 (1pc) 14 Barras	1	CCG00014
	10	Reja-CC2 (1pc) 15 Barras	Reja-CC2 (1pc) 15 Barras	1	CCG00015
	11	Saborizantes	Saborizantes-2Q	2	C2B00009
	12	Quemador SUS	Quemador SUS - 201	2	C0000201
	13	Longitud de electrodo = 230 mm	Longitud de electrodo = 230 mm	1	C0000230
	14	Tubo(Pipa) de gas	Tubo(Pipa) de gas	1	C2B00010
	15	Válvulas Estándar (Quemadores SUS) GN	Válvulas Estándar (Quemadores SUS) GN	2	C0000036
	15	Válvulas Estándar (Quemadores SUS) LP	Válvulas Estándar (Quemadores SUS) LP	2	C0000037
	16	Caja de Combustión	Caja de Combustión -2Q	1	C2B00003
	17	Recipiente de Goteo	Recipiente de Goteo-2Q	1	C2B00002
	18	Encendedor	Encendedor	1	C1P00008
	19	Panel de Control	Panel de Control -2Q	1	C2B00001
	20	Base de Manilla	Base de Manilla	2	C0000012
	21	Manilla	Manilla	2	C0000011
	22	Regulador LP	Regulador LP	1	C0000030
	23	Regulador GN	Regulador GN	1	C0000038

COYOTE 3Q GN/LP



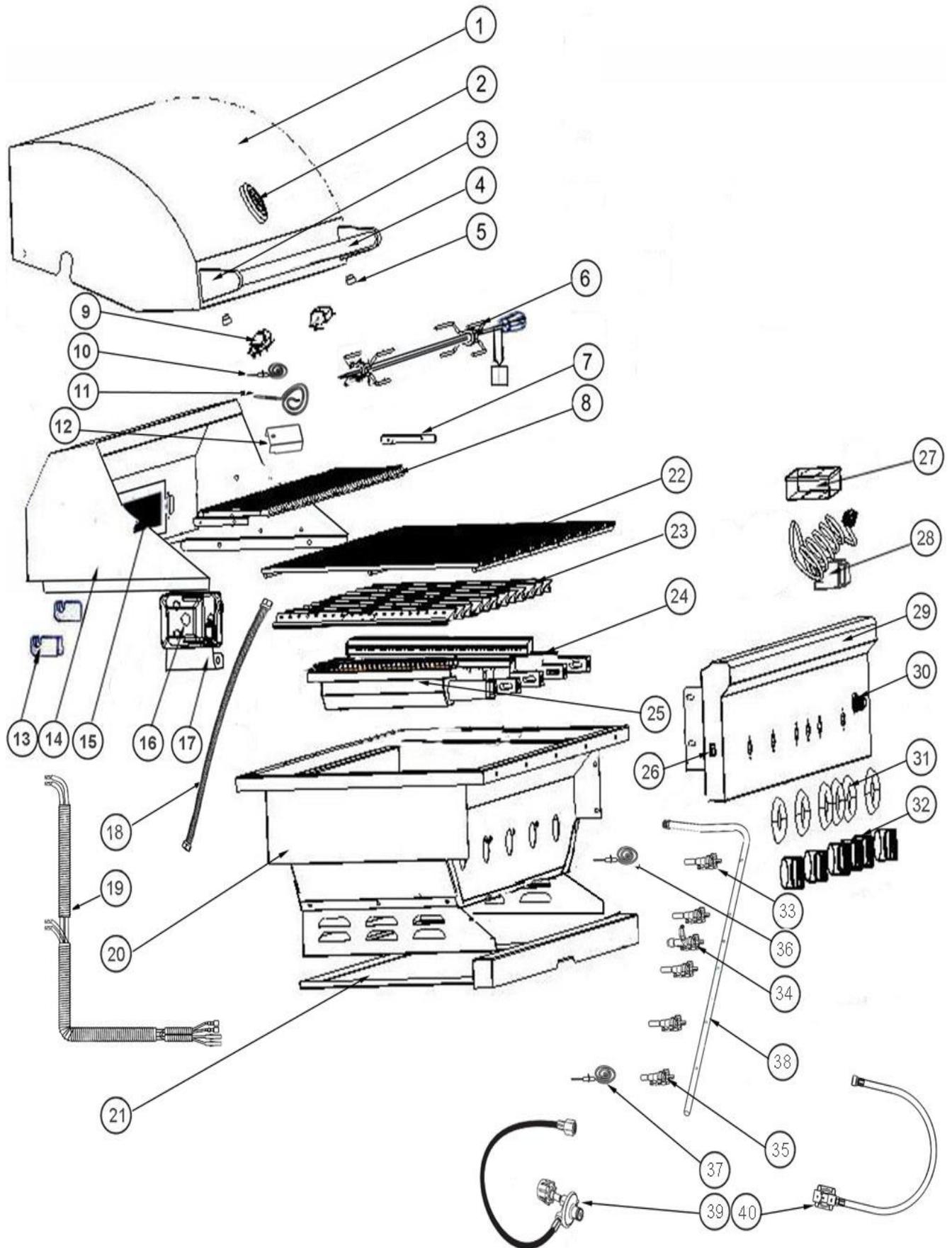
COYOTE 3Q GN/LP LISTA DE PARTES				
			-	-
Núm.	Nombre	Descripción	Cant.	Núm. de Partes
1	Tapa	Tapa -3Q	1	C3B00005
2	Termómetro	Termómetro	1	C0000022
3	Manilla de fijación	Manilla de fijación	2	C0000007
4	Manilla de Tapa	Manilla de Tapa -3Q	1	C3B00006
5	Tapón de goma en Tapa	Tapón de goma en Tapa	2	C0000032
6	Luz	Foco	2	C0000014
7	Soporte de rejilla de calentamiento	Soporte de rejilla de calentamiento	2	C0000025
8	Rejilla de calentamiento	Rejilla de calentamiento -3Q	1	C3B00008
9	Reja-CC3 (1pc) 18 Barras	Reja -CC3 (1pc) 18 Barras	1	CCG00018
10	Reja -CC3 (1pc) 19 Barras	Reja -CC3 (1pc) 19 Barras	1	CCG00019
11	Saborizantes	Saborizantes-3Q	3	C3B00009
12	Quemador SUS	Quemador SUS - 201	3	C0000201
13	Longitud de electrodo = 230 mm	Longitud de electrodo = 230 mm	1	C0000230
14	Tubo(Pipa) de gas	Tubo(Pipa) de gas -3Q	1	C3B00010
15	Válvulas Estándar (Quemadores SUS) GN	Válvulas Estándar (Quemadores SUS) GN	3	C0000036
15	Válvulas Estándar (Quemadores SUS) LP	Válvulas Estándar (Quemadores SUS) LP	3	C0000037
16	Tapa Inferior	Tapa Inferior -3Q	1	C3B00007
17	Caja de Combustión	Caja de Combustión	1	C3B00003
18	Recipiente de Goteo	Recipiente de Goteo	1	C3B00002
19	Quemador de 3 cables de luz	Quemador de 3 cables de luz	1	C3000001
20	Transformador	Transformador	1	C0000023
21	Interruptor impermeable	Interruptor impermeable	1	C3642017
22	Panel de Control	Panel de Control -3Q	1	C3B00001
23	Encendedor	Encendedor	1	C1P00008
24	Base de Manilla	Base de Manilla	3	C0000012
25	Manilla	Manilla	3	C0000011
26	Regulador LP	Regulador LP	1	C0000030
27	Regulador GN	Regulador GN	1	C0000038

COYOTE 4Q C/ Quemador para Asar e IR (Infrarrojo) GN/LP



COYOTE 4Q C/Quemador para Asar e IR (Infrarrojo) GN/LP LISTA DE PARTES				
Núm.	Nombre	Descripción	Cant.	Núm. de Parte
1	Tapa	Tapa – 36	1	C3600005
2	Termómetro	Termómetro	1	C0000022
3	Manilla de fijación	Manilla de fijación	2	C0000007
4	Manilla de Tapa	Manilla de Tapa -36	1	C3600006
5	Tapón de goma en Tapa	Tapón de goma en Tapa	2	C0000032
6	Soporte de rejilla de calentamiento	Soporte de rejilla de calentamiento	2	C0000025
7	Rejilla de calentamiento	Rejilla de calentamiento - 36	1	C3600008
8	Juego de Rotisería	Juego de Rotisería - 36	1	CROT0036
9	Luz	Luz	2	C0000014
10	Longitud de electrodo = 950mm	Longitud de electrodo = 950mm	1	C0000950
11	Termopar	Termopar	1	C3642018
12	Caja de Luz IR	Caja de Luz IR	1	C0000010
13	Soporte de varilla de Rotisería	Soporte de varilla de Rotisería	2	C0000018
14	Quemador IR -36	Quemador IR -36	1	C3600011
15	Tapa Inferior	Tapa Inferior-36	1	C3600007
16	Motor	Motor	1	C0000015
17	Soporte de Motor	Soporte de Motor	1	C0000016
18	Manguera corrugada de acero	Manguera corrugada de acero inoxidable 1250mm	1	C0000031
19	Quemador de 4 cables de luz	Quemador de 4 cables de luz	1	C4000001
20	Caja de Combustión	Caja de Combustión- 36	1	C3600003
21	Recipiente de Goteo	Recipiente de Goteo -36	1	C3600002
22	Reja-CS36 (1pc) 19 Barras	Reja-CS36 (1pc) 19 Barras	1	CCG00019
23	Reja-CS36 (1pc) 20 Barras	Reja-CS36 (1pc) 20 Barras	1	CCG00020
24	Caja del ahumado	Caja del ahumado	1	C0000020
25	Saborizante	Saborizante – 36	4	C3600009
26	Transformador	Transformador	1	C0000023
27	Quemador SUS	Quemador SUS - 304	3	C0000304
28	Quemador Para Asar	Quemador Para Asar	1	C0000019
29	Panel de Control	Panel de Control - 36	1	C3600001
30	Encendedor	Encendedor	1	C3P00008
31	Base de Manilla	Base de Manilla	5	C0000012
32	Manilla	Manilla	5	C0000011
33	Interruptor impermeable	Interruptor impermeable	1	C3642017
34	Tubo(Pipa) de gas	Tubo(Pipa) de gas -36	1	C3600010
35	Longitud de electrodo = 230mm	Longitud de electrodo = 230mm	1	C0000230
36	Válvulas Estándar (Quemadores SUS)	Válvulas Estándar (Quemadores SUS) GN	3	C0000036
36	Válvulas Estándar (Quemadores SUS)	Válvulas Estándar (Quemadores SUS) LP	3	C0000037
37	Válvula de Seguridad(Quemador IR) GN	Válvula de Seguridad(Quemador IR) GN	1	C3642011
37	Válvula de Seguridad(Quemador IR) LP	Válvula de Seguridad(Quemador IR) LP	1	C3642012
38	Válvula del Quemador Para Asar GN	Válvula del Quemador Para Asar GN	1	C3642015
38	Válvula del Quemador Para Asar LP	Válvula del Quemador Para Asar LP	1	C3642016
39	Longitud de electrodo = 800mm	Longitud de electrodo = 800mm	1	C0000800
40	Regulador LP	Regulador LP	1	C0000030
41	Regulador GN	Regulador GN	1	C0000038
42	Transformador LED	Transformador LED	1	C0000040
43	Anillo de luz LED	Anillo de luz LED	1	C0000041
44	Arnés de cableado del LED	Arnés de cableado del LED	1	C0000042

COYOTE 5Q c/ Quemador para Asar e (Infrarrojo) GN/LP



COYOTE 5Q c/ Quemador para Asar e IR GN/LP LISTA DE PARTES				
Núm.	Nombre	Descripción	Cant.	Num. de
1	Tapa	Tapa -42	1	C4200005
2	Termómetro	Termómetro	1	C0000022
3	Manilla de fijación	Manilla de fijación	2	C0000007
4	Manilla de Tapa	Manilla de Tapa – 42	1	C4200006
5	Tapón de goma en Tapa	Tapón de goma en Tapa	2	C0000032
6	Juego de Rotisería	Juego de Rotisería - 42	1	CROT0042
7	Soporte de rejilla de calentamiento	Soporte de rejilla de calentamiento	2	C0000025
8	Rejilla de calentamiento	Rejilla de calentamiento -42	1	C4200008
9	Luz	Luz	2	C0000014
10	Longitud de electrodo = 950mm	Longitud de electrodo = 950mm	1	C0000950
10	Termopar	Termopar	1	C3642018
12	Caja de Luz IR	Caja de Luz IR	1	C0000010
13	Soporte de varilla de Rotisería	Soporte de varilla de Rotisería	2	C0000018
14	Tapa Inferior	Tapa Inferior - 42	1	C4200007
15	Quemador IR-42	Quemador IR -42	1	C4200011
16	Motor	Motor	1	C0000015
17	Soporte de Motor	Soporte de Motor	1	C0000016
18	Manguera corrugada de acero	Manguera corrugada de acero 1250mm	1	C0000031
19	Quemador de 5 cables de luz	Quemador de 5 cables de luz	1	C5000001
20	Caja de Combustión	Caja de Combustión - 42	1	C4200003
21	Recipiente de Goteo	Recipiente de Goteo - 42	1	C4200002
22	Reja-CS42 (3pc's) 15 Barras	Reja-CS42 (3pc's) 15 Barras	3	CCG00015
23	Saborizante	Saborizante - 42	4	C4200009
24	Quemador SUS	Quemador SUS - 304	4	C0000304
25	Quemador Para Asar	Quemador Para Asar	1	C0000019
26	Interruptor impermeable	Interruptor impermeable	1	C3642017
27	Caja del ahumado	Caja del ahumado	1	C0000020
28	Transformador	Transformador	1	C0000023
29	Panel de Control	Panel de Control - 42	1	C4200001
30	Encendedor	Encendedor	1	C3P00008
31	Base de manilla	Base de manilla	6	C0000012
32	Manilla	Manilla	6	C0000011
33	Válvulas Estándar (Quemadores SUS)	Válvulas Estándar (Quemadores SUS) GN	4	C0000036
33	Válvulas Estándar (Quemadores	Válvulas Estándar (Quemadores SUS) LP	4	C0000037
34	Válvula de Seguridad(Quemador IR)	Válvula de Seguridad(Quemador IR) GN	1	C3642011
34	Válvula de Seguridad(Quemador IR)	Válvula de Seguridad(Quemador IR) LP	1	C3642012
35	Válvula del Quemador Para Asar GN	Válvula del Quemador Para Asar GN	1	C3642015
35	Válvula del Quemador Para Asar LP	Válvula del Quemador Para Asar LP	1	C3642016
36	Longitud de electrodo = 230mm	Longitud de electrodo = 230mm	1	C0000230
37	Longitud de electrodo = 800mm	Longitud de electrodo = 800mm	1	C0000800
38	Tubo(Pipa) de gas	Tubo(Pipa) de gas - 42	1	C4200010
39	Regulador LP	Regulador LP	1	C0000030
40	Regulador GN	Regulador GN	1	C0000038
41	Transformador LED	Transformador LED	1	C0000040
42	Anillo de luz LED	Anillo de luz LED	1	C0000041
43	Arnés de cableado del LED	Arnés de cableado del LED	1	C0000043