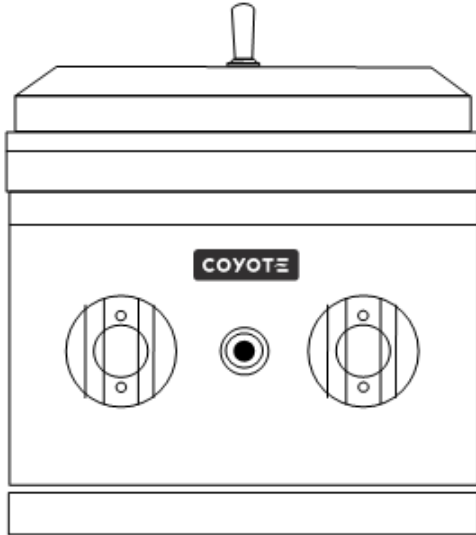


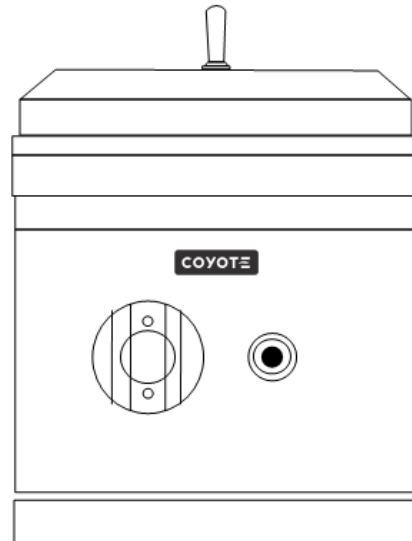
Quemador lateral de acero inoxidable Manual de Uso y Cuidado

Para modelos en Gas Natural y Gas Propano

Modelos-Deslizables



Coyote Series S – CDSB-LP/CDSB-NG
Quemador Lateral de Doble Deslizamiento
LP/NG



Coyote Series C – CSSB-LP/CSSB-NG
Quemador lateral Deslizamiento Singular
LP/NG



Intertek

4004477

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

Sólo para uso en exteriores

COLOCAR NUMERO DE SERIAL AQUI

IMPORTANTE: ¡Lea las instrucciones de encendido en la pagina 13 antes del primer uso!

Para el instalador o persona ensamblando: Dejar este manual con el quemador para referencia futura.

Para el consumidor: Guarde este manual para referencia futura.

COYOTE OUTDOOR LIVING, INC.

www.coyoteoutdoor.com

¡Bienvenido y Felicidades!

Felicidades en su compra del nuevo quemador lateral! Estamos muy orgullosos de nuestros productos y estamos completamente comprometidos a proveer el mejor servicio posible. Su satisfacción es nuestra prioridad # 1.

Por favor lea este manual cuidadosamente para entender todas las instrucciones de cómo instalar, operar y mantener su quemador en óptimas condiciones y prolongar la longevidad de su uso.

Sabemos que va a estar encantado con su nuevo quemador lateral y le agradecemos por elegir nuestros productos. Deseamos que piense en nosotros para sus futuras compras.

Por favor lea y guarde las instrucciones

Este manual le provee de las instrucciones específicas de operación para su modelo. Use su quemador lateral solo como se lo indique este manual. Estas instrucciones no son con el fin de cubrir cada posible condición o situación que pueda ocurrir. Sentido común y medidas cuidadosas se deben aplicar al instalar, operar y al dar mantenimiento de cualquier aparato.

Tabla de Contenido

Instrucciones de Seguridad	2
Modelos de Quemador lateral.....	4
Localizando el Quemador lateral	5
Requerimientos de Gas	7
Encendido del Quemador lateral..	13
Operaciones y Características	15
Cuidado y Mantenimiento	16
Soluciones para su quemador	18
Garantía Limitada	20
Lista de partes.....	21

Símbolos de Cuidado

• ADVERTENCIA

PELIGRO indica una inminente situación peligrosa en la cual si no es evitado, 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, en 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 e inmediatamente 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 LP que no esté conectado y en uso no debe almacenarse cerca de éste ni de ningún otro aparato.

• ADVERTENCIA

SOLO PARA USO EN EXTERIORES:

NUNCA opere el quemador de lado en espacios cerrados, ya que esto podría conducir en una acumulación de gas por una fuga, causando una explosión o una acumulación de monóxido de carbono el cual podría resultar en lesiones graves e incluso la muerte. NO UTILICE el quemador lateral en garajes, lugares con mucho viento, cobertizo o en áreas cerradas. NO PARA USO DE MENORES. Si éstas 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. El quemador lateral no ha sido diseñado con la intención de ser instalado en vehículos recreativos, caravanas portables, botes o cualquier otra instalación móvil. No debe usarse para uso comercial.
2. El área alrededor de su nuevo quemador lateral deberá mantenerse limpio y libre de líquidos inflamables y otros materiales combustibles, como lo son los coletes, trapos o escobas, así como los solventes, fluidos de limpieza y gasolina.
3. Para reducir el riesgo de una fatalidad o una grave lesión por ingerir los humos y por la explosión y fuego como resultado de una fuga de gas, use solo en exteriores en áreas abiertas con buena ventilación. No obstruya el flujo de combustión y la ventilación del viento.
4. Nunca use el quemador lateral si hay vientos fuertes. Si es localizado en un área de viento continuo (enfrente del océano, arriba de una montaña, etc.) deberá comprarse un aparato para bloquear el viento, esto será requerido. Siempre debe adherirse a los espacios listados.
5. No deje el quemador lateral encendido sin supervisión alguna al cocinar.
6. No use gas natural en una unidad diseñada para gas de líquido propano o vice versa.
7. No use combustible como lo es el charcoal de cerámica en el quemador lateral.
8. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del quemador caliente. **NO PERMITA** que los niños jueguen cerca del quemador lateral.
9. Nunca intente reparar o reemplazar una parte del quemador lateral usted solo, tan solo que el manual específicamente se lo recomiende. Todos los otros servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
10. Nunca se recline encima de un quemador lateral cuando esté abierto. No ponga ropa u otro material inflamable sobre o cerca del quemador. No use ropa-floja o de manga larga cuando utilice el quemador lateral, 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 con agua u algún otro líquido.
12. Nunca use aluminio en las rejillas del quemador, esto puede alterar el flujo del aire para la combustión apropiada, causando acumulación de calor en el área de control, ocasionando que las manijas y el encendedor se derritan.
13. Cuando use el quemador lateral, no toque la rejilla del quemador 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 del quemador entre en la válvula, manguera o regulador, apague el equipo de gas inmediatamente. Después de que el quemador lateral 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 metálico de comida en el quemador lateral. La Presión

puede acumularse y ocasionar que el contenedor se reviente posiblemente, resultando en serias lesiones personales o daños al quemador lateral.

16. Mantenga cualquier cuerda eléctrica fuera del agua o superficies calientes, cuerdas eléctricas deberán ser colocadas alejadas de banquetas para evitar un tropiezo.
17. Mantenga las líneas de gas lo mas cortas posible.
18. Nunca mueva el quemador lateral cuando aun esté caliente.
19. NO SE USE bajo la influencia de drogas o alcohol.
20. No guarde un cilindro que tenga de sobra debajo o cerca del quemador lateral.
21. La grasa es extremadamente inflamable. Permita que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manejar o deshacerse de ella.
22. En el evento que un quemador se apague, gire las manijas del quemador a la posición "OFF". No intente usar el quemador lateral hasta que todo el gas se haya desaparecido.
23. No use el quemador lateral hasta que un chequeo de fuga se haya realizado.
24. Apague la válvula del cilindro cuando su quemador lateral no este en uso.
25. Asegurarse que la manija de control esté en la posición de "OFF" cuando no este en uso.

PROPOSICION 65 DE CALIFORNIA - ADVERTENCIA: La quemadura de gas al cocinar genera humos algunos productos 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.

Localizando el Quemador Lateral

Verificar sus códigos locales de edificio para el apropiado método de instalación en la ausencia de códigos locales, esta unidad debe ser instalada en acorde 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 el quemador lateral en el entorno, copie toda la información del producto como el número de modelo, número de serial y tipo de quemador lateral (gas natural o LP) y guarde la información en un lugar seguro.
- Si el quemador lateral es instalado por un instalador profesional o técnico, asegúrese de que le enseñe donde se ubica en su equipo el apagado de gas. Todas las líneas de gas deberán tener un apagado que este a la mano y fácil de acceder. Si te da olor a gas, inspeccione por fugas de gas inmediatamente. Chequee solamente con una solución de jabón y agua. Nunca chequee por fugas de gas cuando este en llamas.

Aviso: Le recomendamos energicamente que la instalación y conexiones para el gas estén realizadas por un profesional. Estas instrucciones le van a proveer con las medidas necesarias para Usted o para su arquitecto a la hora de construir la estructura que protegerá su quemador lateral estando afuera.

IMPORTANTE: Equipo de gas, regulador, y suplemento de instalación de válvula de shut-off deben de estar accesibles.

LOCALIZACION DEL QUEMADOR LATERAL

Localiza el quemador lateral solamente en áreas bien ventiladas. Nunca localice el quemador lateral en un edificio, garaje, banqueta y/o cobertizos o alguna otra área encerrada donde no haya sido aprobado un sistema de ventilación. Durante uso fuerte, el quemador lateral va a producir mucho humo. Asegúrese que el área sea adecuada.

El Viento y tu Parrillera:

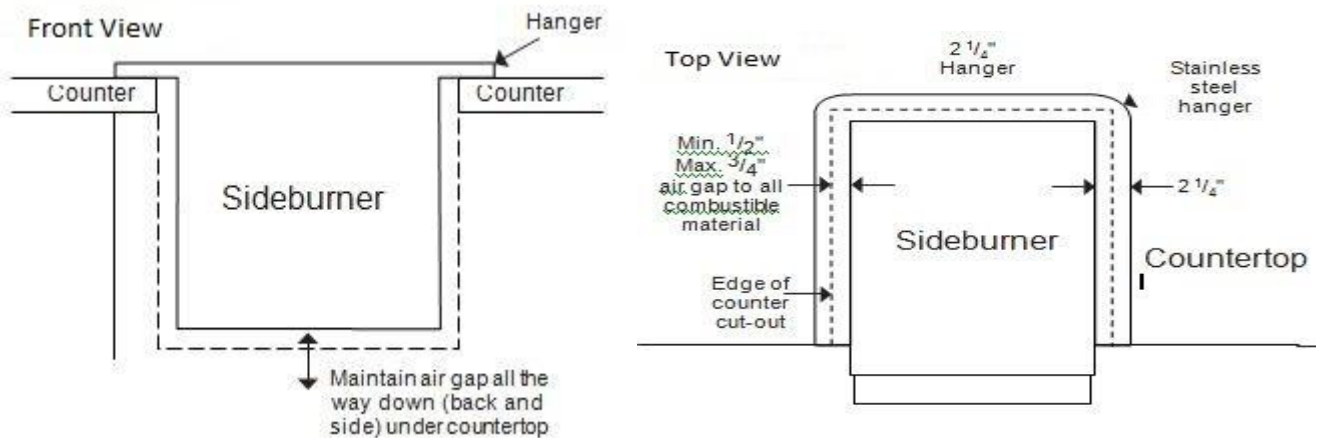
El viento es un gran factor a tomar en cuenta cuando se trata de parrilleras a gas en cuanto a su rendimiento. Si la parrillera está localizada en un lugar de mucho viento (ladera, océano abierto, patios con constante brisa, etc.) Es cuando un bloqueador de viento debe ser utilizado para una combustión apropiada y la cocción de los alimentos.

- o Si su única opción es tener su parrillera en un lugar con mucho viento, se debe construir un bloqueador de viento por lo menos de 6" pies de alto para asistir en el desvío del viento.
- o Si tiene un modelo con carro y está enfrentándose con un problema por el viento, apunte hacia atrás contra la dirección del viento, para que el gas aun fluya fuera de la válvula y adentro de los quemadores.

Espacio

- **PARA CONSTRUCCION NO-COMBUSTIBLE:** Un mínimo de 8.5" (217mm) de espacio hacia atrás del quemador lateral es recomendado. Es deseable permitir por lo menos 2" (50.8mm) de espacio hacia el lado para construcción no-combustible encima de la superficie de cocción para más espacio de tablero. El quemador lateral puede ser puesto directamente adyacente para construcción no-combustible debajo de la superficie de cocción. El quemador lateral expide productos de combustión y grasas de cocción hacia atrás. Nunca localice el quemador lateral donde el escape será difícil de localizar.

- ESPACIO PARA CONSTRUCCION DE COMBUSTIBLE: Un mínimo de 24" (609.6mm) de los lados y un mínimo de 24" (609.6mm) de atrás debe de tener mantenimiento por el quemador lateral encima y debajo de la superficie de cocción, para construir de forma adyacente y verticalmente el área donde ira el combustible.



Las dos ilustraciones de arriba demuestran como el tipo de deslizamiento de la unidad está diseñado para caber en la parte frontal abierta y el soporte en el tablero.

No instale esta unidad debajo de superficies inflamables e inapropiadas. No instale o use este aparato dentro de edificios, garajes o cualquier otra área cubierta. No debe ser usada dentro de vehículos recreativos o botes.

NOTA AL INSTALADOR: Esta unidad deberá ser instalada para que sea removible de su lugar ya que en dado caso se puede presentar un servicio que solamente la fábrica puede dar y será requerido. Cualquier daño en el quemador lateral abierto podría evitar que la unidad se deslice correctamente.

ASEGURAR LA COMBUSTION DE AIRE APROPIADA Y EL FLUJO DEL AIRE:

Usted debe mantener flujo de aire constantemente para que su quemador lateral funcione correctamente. Si el flujo del aire es bloqueado, tendrá como resultado sobrecalentamiento y una baja combustión. Debe asegurarse de no bloquear el 1" entrada de aire frontal a lo largo del fondo de la cara o más del 75% de soporte de superficie de rejilla con ollas o planchas.

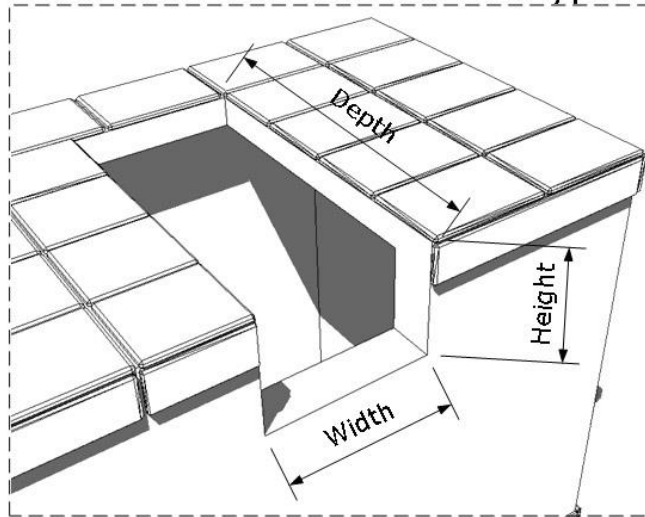
Instalaciones Para Equipo ya Integrado

El quemador lateral esta diseñado para la instalación fácil en los espacios determinados. El quemador lateral deberá deslizarse en el espacio abierto (**así ilustrado en el recorte detallado - Fig. A**) arriba o abajo dependiendo en el espacio, y cuelga del recorte del tablero. No es requerida una cubierta para soportarla de abajo.

Dos agujeros de ventilación, de por lo menos 20 pulgadas en medida, deberán estar presentes para ayudar a la liberación de cualquier fuga de gas.

- Como el propano es mas pesado que el aire, localice su respiradero en el tanque a la altura de la válvula o mas bajo.
- La cubierta saliente y mostrador deberán ser puestos en lugares lisos y nivelados en referencia al piso.
- TANQUES LP DEBERAN SER GUARDADOS EN AREAS AISLADAS DEL QUEMADOR LATERAL Y VENTILADAS.

Slide-In Side Burner Cut-out Type



	ANCHO	PROFUNDIDAD	ALTURA
Doble Quemador	12"(305mm)	20-1/2"(521mm)	11"(267mm)
Un Solo Quemador	10-1/2"(267mm)	14"(356mm)	11"(267mm)

Requerimientos de Gas

NOTA: Siempre tenga un técnico calificado para realizar conversiones o modificaciones complejas.

ADVERTENCIA: Nunca sujetar una línea de gas a un regulador irregular al aparato o conexión de línea de gas que cause excesivo calor o fuego.

IMPORTANTE: Antes de conectar el quemador lateral, asegúrate que las manijas de control estén en posición "OFF". Verifique el tipo de gas que va a ser usado, ya sea Natural o LP, y asegúrese que la señal del aparato y la etiqueta esté igual en tarifa como en el abastecimiento.

Todos los tubos sellantes deberán ser un tipo aprobado y resistente a las acciones del gas LP. Nunca usar sellante de tubo en áreas anchas. La instalación de este aparato deberá conformar con códigos locales o en la ausencia de códigos locales, ya sea con el código nacional de gas 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 es aplicable.*

ADVERTENCIA: Las válvulas de gas están ensambladas en la fábrica para operar con LP o gas Natural. Si desea convertir, ¡asegúrate de contactar a su proveedor PRIMERO!

CONEXION DE GAS LP (Propano)

Este quemador de propano, esta diseñado para operar con gas propano SOLAMENTE, con una presión regulada al 11"(279.4mm) columna de agua (C.A.) cuando es equipado con el propano correcto contiene orificios en las válvulas y un regulador de propano en la línea de abastecimiento regularizado desde el contador residencial. El quemador lateral de gas LP esta diseñado para ser usado con un cilindro de gas estándar de 20 lb y debe estar fabricado y marcado según las especificaciones para cilindros de gas propano en acorde al departamento de transporte de EE.UU.

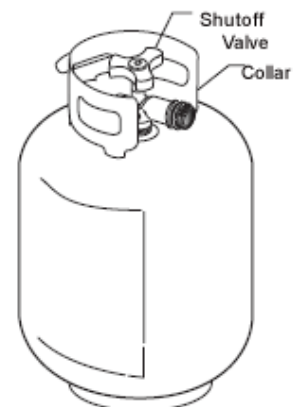
Siempre mantenga su cilindro seguro y bien sujeto en posición horizontal. Nunca conecte un cilindro irregular al quemador lateral.

No exponga un cilindro de propano a calor excesivo.

CUIDADO: Nunca guarde un cilindro de gas LP adentro de un edificio o en la cercanía de aparatos con gas-encendido.

Especificaciones de Cilindro

- Cualquier cilindro suministrado para gas L.P. utilizado con este aparato deberá ser 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 apagado (ver diagrama) concluyendo en un L.P. Tipo 1
- 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 sellante positivo haya sido obtenido.
- El cilindro debe estar posicionado correctamente para la extracción de vapor. También debe tener un collar para proteger la válvula del cilindro. Un dispositivo de seguridad con comunicación con el espacio de vapor del cilindro deberá ser proveído. Esto expulsará gas de alta presión, si el cilindro esta sobre llenado o recalentado el cual podría resultar en un incendio o explosión.
- Todos los cilindros de gas L.P usados con este aparato deberán ser contruidos y marcados 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 comisión, cuando aplicable; y será proveído un listado de prevención de sobrellenado del aparato.
- Lea las etiquetas en el abastecimiento del cilindro L.P.
- Los cilindros nuevos siempre serán enviados vacíos por seguridad.
- Permita solamente proveedores de gas L.P calificados para llenar su abastecimiento o reparar el cilindro de gas L.P.
- Infórmele a su proveedor de gas si el cilindro que va a llenar es nuevo o usado.
- Después de llenarlo. El proveedor deberá verificar que no haya fugas y que la válvula de relieve se mantenga libre para su funcionamiento.



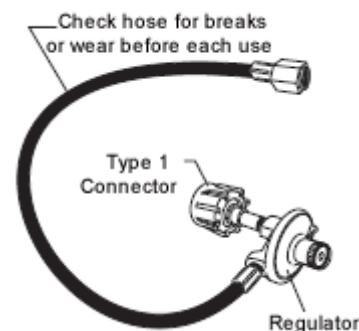
Manguera y Regulador

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 apagada antes de cualquier conexión hecha o removible.

- El sistema tiene un elemento termal el cual apagará el flujo de gas en el evento de un incendio.
- El sistema tiene un dispositivo que cuando activado, limitará el flujo de gas a 10 pies cúbicos.
- **NUNCA** use el quemador lateral sin antes verificar que la conexión no tenga fugas.



LP (Propano) Conexión del Abastecimiento de Gas

1. La válvula del tanque debe de estar en la posición "OFF". Si no, gire la manija en la dirección de las manecillas del reloj hasta que se pare.
2. Asegurarse que todas las válvulas del quemador estén en la posición "OFF".
3. Siempre conecte el regulador del abastecimiento de gas de la siguiente manera:

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 este 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.



ADVERTENCIA: Siempre lleve a cabo la prueba de fuga, antes de encender el quemador lateral o para prevenir un posible incendio o explosión. Nunca almacene un cilindro de propano de repuesto en la cercanía del quemador lateral, o en la cercanía de cualquier otra posible fuente de calor.

PRUEBA DE FUGA PRE-OPERACION

PELIGRO

1. No inserte ninguna herramienta dentro de la válvula de desagüe o válvula de seguridad para el relieve. 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 las líneas de la válvula y llame a su proveedor de gas LP o tu departamento de bomberos!
3. Verificar todo el abastecimiento de gas equipado antes de cada uso y cada vez que el abastecimiento en el cilindro de gas este conectado a el regulador. Tenga un técnico calificado que haga una prueba de fuga siempre que una parte del sistema del quemador lateral sea remplazada.

ADVERTENCIA

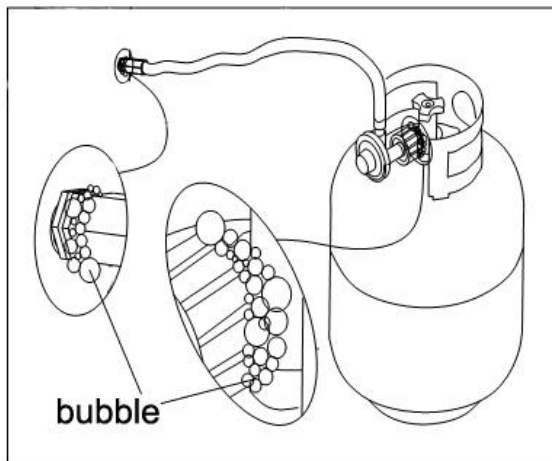
Nunca intente sujetar este quemador lateral a un sistema LP de solo-contenido. No use el quemador lateral hasta que se haya hecho la prueba de fuga.

Antes de Examinar

NO fume mientras realiza la prueba de fuga. Extinga toda llama encendida. Nunca realice una prueba de fuga con la llama encendida. Mezcle 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 del quemador lateral estén en "OFF"
2. Asegúrese que la manguera esté firmemente conectada con la bombona LP.
3. Abra completamente la válvula de la bombona 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 antes de proceder al llamar al proveedor para el repuesto de partes.
4. Cepille con una solución jabonosa en áreas donde aparecen las burbujas en la bombona LP (vea diagrama).
5. Si las burbujas aparecen que están "creciendo", hay una fuga. Cierre la válvula de la bombona LP inmediatamente y reafirme que las conexiones estén bien seguras. Si la fuga no la puede parar, no intente repararla. Llame al proveedor para el repuesto de partes.
6. Siempre cierre la válvula de la bombona LP después de hacer una prueba de fuga al girar la manija de la válvula en dirección de las manecillas del reloj.



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

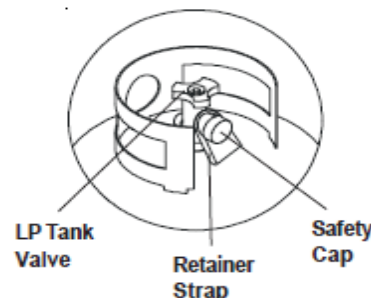
Las bombonas de gas ahora vienen equipadas con un mecanismo interno detector de fuga; cuando se permite que el gas se escape rápidamente, esto apagará el abastecimiento de gas. Una fuga puede significativamente reducir el flujo de gas, ocasionando que el quemador lateral tenga llamas muy bajas o dificultad al encender.

Desconectado de cilindro del Abastecimiento de Gas LP

1. Gire las válvulas del quemador a "OFF".
2. Gire la válvula del tanque a "OFF" (Gire en dirección del reloj y 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 Tanque 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 de la bombona LP, entonces levante la bombona LP hacia arriba y fuera de la escuadra de soporte. Instale la tapa de seguridad en la válvula de la bombona LP. Siempre use tapa y correa abastecido con la válvula. El no usar la tapa de seguridad como está indicado, puede resultar en serios daños personales y/o daños a la propiedad.
- Una bombona LP desconectada, almacenada o si es transportada deberá tener una tapa de seguridad instalada (ver demostración). No almacene bombonas LP en espacios como lo son el cobertizo, garaje, porche, patio cubierto o cualquier otro edificio. Nunca deje una bombona LP dentro de un vehículo el cual puede ser sobrecalentado por el sol.
- No almacene tanques LP en áreas donde juegan niños.



Llenando la bombona LP

- Use solo proveedores con experiencia y licencia.
- Proveedores de gas LP deberán purgar el tanque antes de llenarlo.
- Proveedores NUNCA deberán llenar la bombona LP más del 80% de volumen de la bombona LP. El volumen de propano en la bombona va a variar en temperatura.
- Un regulador gélido indica el sobre-llenado de gas. Inmediatamente cierre la válvula de la bombona LP y llame a su comerciante 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 de la bombona, contacte a su comerciante o llame a su departamento de bomberos local para asistencia. Chequee en el directorio telefónico bajo “Compañías de Gas” para su comerciante certificado más cercano.

Intercambio de bombona LP

- Intercambie su cilindro tipo 1 con seguridad caracterizada-equipada OPD SOLAMENTE.
- Siempre mantenga su bombona LP nuevo o de intercambio en estado horizontal durante su uso, tránsito o almacenaje. Haga la prueba de fuego en cilindros nuevos y de intercambio ANTES de conectarlo a su quemador.

Enganche de Gas Natural

Siempre verifique la placa de chequeo para estar seguro que el abastecimiento de gas que va a enganchar es el tipo de gas que la parrillera requiere para usarse.

La parrillera de gas natural fue diseñada para operar SOLAMENTE con gas natural, a una presión regulada de 4” (101.6mm) columna de agua (C.A.). La residencia debe contar con los orificios en las válvulas y un regulador de gas natural en la línea del abastecimiento regulada.

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

Conexiones de gas Natural deberán ser realizadas por un contratista con licencia o con un representante de su compañía local de gas.

Manguera de Gas Natural y Regulador

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



Regulador de gas Natural modelo: GR120

Presión de Gas: 4" (101.6mm)

Índice máximo presión cuando en uso: 1/2 Presión por pie cuadrado

Conexión y Abastecimiento de Gas Natural

Asegúrese que todos los quemadores estén en la posición "OFF".

1. Todas las unidades NG necesitan tener un regulador y una válvula de apagado (shut-off) en la línea del abastecimiento.
2. Todas las roscas de los tubos deberán tener el apropiado sellante aprobado contra exteriores. Fondos anchos no necesitan o utilizan sellante de tubería.
3. Tu quemador lateral NG Coyote viene con un regulador de 1/2", en congruencia con una manguera negra de 18".
 - a) Usted necesita sellar el regulador a la manguera usando su sellante de tubería.
 - b) Después sujete el fondo ancho a su línea de en medio en la tubería, Sin ningún sellante de tubería.
 - c) Próximamente, sujete su siguiente manguera de conexión (no incluida) al otro fondo de su regulador NG (este también es 1/2" MIP).
 - i. Le sugerimos que use mangueras onduladas de acero inoxidable de 1/2" para toda parrillera de NG
 - ii. Asegúrese de comprar un manguera con longitud y capacidad adecuada para el uso intencionado conectar el otro fondo de la manguera, a su válvula de apagado. Dependiendo en su selección de manguera y apagado, el botón que va dentro de la válvula de apagado puede variar.
 - d) Examine todas las conexiones para fugas con una solución de agua y jabón.
4. Si usted también esta usando una parrillera en la misma línea de abastecimiento, entonces usted necesitará agregar el terminal apropiado para sus conexiones.
 - a) Usted puede utilizar un regulador para operar la parrillera y el quemador lateral juntos, mientras sea puesto antes.
 - b) Usted también debe verificar que la presión de gas sea adecuada para operar ambas piezas

de equipo de la línea de abastecimiento.

Uso e Instalación en Altas Elevaciones

Las parrillas Coyote están diseñadas para operar más eficazmente a 0-2000 pies sobre nivel del mar. Desde 2000-4000 pies sobre el nivel del mar usted no notara ninguna substancial reducción en su calentamiento, si bien más gas esta combustionando dentro de los quemadores debido a menos oxígeno. Sobre 4000 pies, usted puede tener la experiencia de cocción mas prolongada en su parrillera, que la experiencia sobre el nivel del mar. Pero nuevamente, esto es solamente debido a la mezcla de aire/combustible dándose lugar dentro de los quemadores. Si algún problema o inquietud existe sobre la locación o elevación, por favor contacte al Servicio del Consumidor para asistencia.

Conversión de Gas – Gas Natural y Propano

Quemadores laterales Coyote singulares y dobles no son campos convertibles, sin embargo, su parrillera de Gas Coyote si lo es. Por favor contacte el Servicio al Consumidor Coyote para consulta adicional.

Encendido del Quemador Lateral

PELIGRO

- El no abrir la tapa cuando encienda 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 el quemador si hay presencia de olor a gas.
- NO SE pare con la cabeza, cuerpo, o brazos sobre el quemador cuando lo encienda.
- Inspeccione la manguera antes de usar el quemador. Si hay abrasión o uso excesivo, o si la manguera esta 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 manufactura.
- Asegúrese que el área alrededor del quemador se disperse de cualquier substancia inflamable como lo es la gasolina, escombros de yarda, madera, etc. Asegúrese de que no haya ningún bloqueo del flujo de aire a través del espacio en el ventilador localizado debajo de la cara de la unidad.

- Asegúrese que el quemador lateral sea examinado para fuga y que este localizado apropiadamente.
- Encienda los quemadores usando las instrucciones proveídas en este manual.
- Ajuste la ubicación de temperatura de cocción deseada.
- Permita que los quemadores se enfríen, limpie cualquier salpicadura o grasa.

- No cubra el quemador lateral mientras aun este caliente ya que este podría causar un fuego.

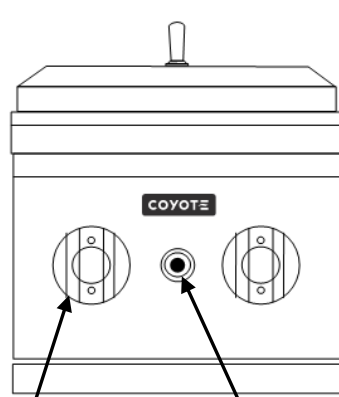
NOTA: Si por alguna razón, los encendedores fallan al ser prendidos, los quemadores pueden ser encendidos con un encendedor de gas.

NOTA: para encender un quemador de gas con un encendedor de gas, Asegúrese que el quemador lateral sea examinado para fuga y que este localizado apropiadamente. Remueva la rejilla de cocción del quemador que usted desea encender. Inserte un encendedor de gas de cuello-largo situándolo cerca de las portadas del quemador. Presione la manija de control y gírela hacia la izquierda a "HIGH" situándolo para la expulsión de gas. Gire el botón del encendedor de gas, el quemador deberá encenderse inmediatamente. Coloque nuevamente la rejilla de cocción y ajuste los quemadores a la temperatura de cocción deseada.



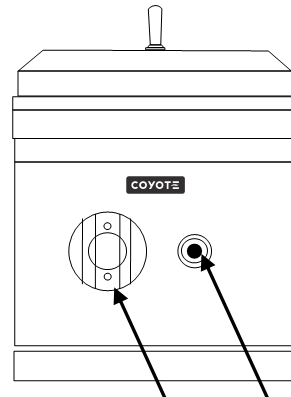
Mantenga cualquier abastecimiento de cuerda eléctrica y el abastecimiento de combustible para la manguera fuera de cualquier superficie caliente.

Instrucciones de Encendido



Encendedor

Manija de Control



Manija de Control

Encendedor

ABRA TAPA

Encender Quemador Principal

ASEGURÁNDOSE QUE LAS MANIJAS DE CONTROL ESTÉN EN LA POSICION "OFF", GIRE LA VÁLVULA DE ABASTECIMIENTO DE GAS.

1. Presione y mantenga presionado el encendedor, después gire la manija Derecha o Izquierda a la posición HIGH de 3-5 segundos para que el quemador encienda.

2. Presione y mantenga presionado el botón del encendedor central, y espere hasta que escuche que el encendedor haga un sonido de cliqueo, vea encima del quemador y localice el electrodo para ver la chispa.

3. Para encender cualquier quemador, presione y gire la manija de control en sentido contrario de las manecillas de reloj a la posición HIGH y ajuste según la temperatura deseada para cocción.

Asegúrese que una batería AA sea insertada dentro del encendedor.

1. Si el quemador no enciende, repita los pasos previos, o siga las siguientes instrucciones.

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. Continúe ajustando la manija de control del quemador en dirección de las manecillas de reloj hasta alcanzar la temperatura de cocción deseada.

Operaciones y Características

Cuando vaya a encender sus quemadores inicialmente, queme los quemadores para deshacerse de cualquier olor o escombros al operar en posición "HIGH"

Preparación de alimentos en el quemador lateral

ADVERTENCIA: Siempre tenga en cuenta las normas de higiene al manipular los alimentos para preparar una comida sana cuando use el quemador lateral, a fin de prevenir enfermedades creadas por los alimentos.

- Debemos siempre cocinar alimentos adecuadamente. Alimentos no cocinados debidamente pueden retener bacterias, especialmente si se descongelan o son expuestos a condiciones cálidas antes de su cocción.
- Utilice siempre 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.
- Lave siempre cuidadosamente todos los platos y utensilios que fueron usados para en manejo de alimentos crudos antes de hacer manejo de alimentos ya cocinados.
- Lave siempre todos los vegetales, mariscos, y carnes antes de su cocción.
- Deje siempre los alimentos crudos en el refrigerador hasta que usted este listo para comenzar a cocinar.
- Marinar siempre la carne en el refrigerador. Tire el exceso del marinado, y nunca lo reutilice.

Consejos para su Parrilla:

- Si usted pre-cocina su carne hágalo de inmediato antes de ponerlo sobre la parrilla.
- Nunca descongele carne a temperatura ambiental o sobre el tablero.
- Refrigerar los restos de comida dentro de 2 horas de haber retirado la comida del quemador lateral.
- Nunca deje que la bandeja hierva hasta que se seque. Esto puede ser peligroso, ya que la grasa de los alimentos recolectada en la bandeja pueden 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.
- Remueva siempre el exceso de grasa de sus alimentos para reducir la posibilidad de que se produzca una llamarada durante su cocción.
- Aplique una capa ligera de aceite para cocinar a la reja de cocción antes de ponerlo sobre la parrilla.
- Cocine porciones de partes iguales, para que todo se cocine regularmente por igual.
- Use pinzas para voltear los alimentos en el quemador.
- Nunca perforo los alimentos mientras se estén cocinando en el quemador, ya que esto puede dejar los alimentos secos.
- No volteo los alimentos con mucha frecuencia. Algunos chefs dicen que un buen filete nunca deberá ser volteado más de una vez.
- Aplique salsas con base de azúcar como serían las salsas comerciales de parrilla solamente durante las últimas etapas de cocción, para prevenir carbonización.

Cuidado y Mantenimiento

ADVERTENCIA: La limpieza y mantenimiento deben realizarse cuando el quemador lateral se haya enfriado y con el suministro de combustible cortado en el selector de apagado desde el cilindro. Si su quemador lateral esta hecho 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 quemador lateral afuera durante climas tempestuosos, solamente que esté cubierto (cubierta vendida por separado). Si su recipiente de goteo no se limpia después de cada uso y el quemador lo deja descubierto, el recipiente de goteo se llenará de agua causando que la grasa y el agua se derramen sobre el tablero. Le recomendamos que limpie 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 el quemador lateral. Use un guante para parrilla y esparza sobre las rejillas de cocción con una toalla empapada. Si permite que el quemador se enfríe, la limpieza de la rejilla será más fácil si se remueve del quemador y se limpia con un detergente suave.

QUEMADORES

IMPORTANTE: La manija de control de gas deberá estar en la posición "OFF" y la línea de combustión deberá ser desconectada. Para reducir la posibilidad de RETROCEDER, los procedimientos debajo deberán ser seguidos por lo menos una vez al mes o cuando su quemador lateral no esté en uso por períodos extendidos.

1. Remover el quemador del cuerpo del quemador lateral. Cuidadosamente levante cada quemador y aléjelos del orificio de la válvula de gas. Con un cepillo de alambre retire todos los residuos de alimento y suciedad de la superficie. Limpie las portadas obstruidas con un alambre rígido como lo es un sujetapapel abierto.
2. Inspeccione el quemador para daños (grietas o agujeros) si tales daños son encontrados, ordene e instale un quemador nuevo.
3. Después de la instalación, chequee para asegurarse de que los orificios de la válvula de gas estén en la posición correcta, también chequee la posición del electrodo de chispa.

ACERO INOXIDABLE

Después del primer uso, áreas del quemador lateral 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.

LIMPIEZA ANUAL DE QUEMADORES

Queme todo lo que se haya quedado en la parrillera, después de cada parrillada lo mantendrá listo para su uso inmediato, de cualquier manera, una vez al año usted debería darle al quemador lateral entero una limpieza 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 y quemadores.
3. Cubra los orificios de las válvulas con papel aluminio.
4. Cepille el interior y el fondo del quemador lateral con un cepillo de alambre, y lave con un detergente suave y una solución de agua tibia. Lave minuciosamente y deje secar.
5. Remueva el papel aluminio de los orificios y chequee los orificios por cualquier obstrucción.
6. Chequee el electrodo.
7. Reinstale las rejillas de cocción.
8. Reconectar a la fuente de gas y observe que la flama del quemador este operando correctamente.

IMPORTANTE: Usted NO deberá linear el fondo de la casa del quemador con papel aluminio, arena o cualquier otra sustancia absorbente, un incendio por la grasa puede ocurrir.

NORMAS DE MANTENIMIENTO

1. Mantenga aparatos para cocinar de gas para exteriores en áreas fuera y claro 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 la ventilación del adjunto del cilindro y su apertura(s) libre y clara de residuos.
4. Visualmente chequee 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 compañía de servicio.
5. Limpie el aparato para cocinar de gas para exteriores, incluyendo superficies especiales, con agentes de limpieza recomendados, si lo es necesario.
6. Chequee y limpie el quemador de cualquier insecto o nido de insectos. Un tubo obstruido puede conducir un incendio debajo del quemador lateral.

Limpiadores Recomendados Para Situaciones Específicas

TRABAJO	AJENTES DE LIMPIEZA	COMENTARIOS
Limpieza de Rutina	Jabón, amonio, detergente Medallion	Aplique con un trapo o esponja
Huellas y borrones	Arcal 20, Lac-O-Nu Ecoshine	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 Quemador Lateral

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

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

ADVERTENCIA DE ARAÑA E INSECTO

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

CUANDO ESTAR ALERTA POR 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. El quemador no alcanza la temperatura.
3. Los quemadores calientan de forma desigual.
4. Los quemadores hacen un ruido de chispa.

ANTES DE LLAMAR POR SERVICIO

Si el quemador lateral no funciona apropiadamente, use el gráfico debajo antes de contactar a su comerciante para servicios. Usted puede guardarse el costo de una llamada por servicio. Este servicio es para propósitos generales solamente. Si el problema aun existe, contacte a su comerciante o agencia autorizada para su servicio.

Problema:	Causas Posibles Y Soluciones:
El quemador no se enciende al presionar y utilizar el botón del encendedor.	<ul style="list-style-type: none">• El abastecimiento de gas esta abierto?• Si este es un quemador lateral L.P. hay gas en el tanque? Verifique su nivel de gas.• Alguno de tus quemadores esta encendido? Permita hasta 5 segundos para el flujo de gas para que encienda.• Esta funcionando el encendedor?

	<ul style="list-style-type: none"> - Usted deberá escuchar un ruido de chispas cuando presione el botón del encendedor. - Si usted escucha el sonido de chispa, puede ver una chispa en los electrodos? <p>Note: Usted deberá remover las rejillas de cocción para poder ver los electrodos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chequee la batería del encendedor y replácelo si es necesario. • Chequee por conexiones de cables sueltos hacia el encendedor o electrodos. • Chequee para ver si residuos están bloqueando los electrodos. • Si el encendedor no esta funcionando, puede prender el quemador con un fósforo?
Llamaradas	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese que el quemador no este puesto directamente en el paso del viento. <p>Asegúrese que el recipiente de goteo este limpio (no use papel de aluminio en el recipiente de goteo.)</p> <p>Nota: Algunas llamarada van a ser inevitables si esta cocinando alimentos muy grasosos.</p>
Llamaras Amarillas	<ul style="list-style-type: none"> • Chequee la entrada del quemador para obstrucciones, particularmente en las entradas de cada quemador. • Quemador lateral no deberá estar en área con mucho viento.
Llama se apaga cuando puesto en temperatura baja o la distribución del calor es desigual.	<ul style="list-style-type: none"> • Chequee por tela arañas o nido de insectos dentro del tubo Venturi y limpie el tubo Venturi. • Quemador lateral 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. • Frío y mucho viento se va a requerir que mueva fuera de lugar de mucho viento y frio a su quemador lateral. • Falta de combustible. Chequee para ver si la válvula del cilindro esta abierta y el cilindro tiene combustible.
Temperatura baja con la manija en "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.
El Quemador esta Demasiado Caliente	<ul style="list-style-type: none"> • Exceso de acumulación de grasa causando fuegos por la grasa. • Regulador dañado o fallido. Reemplace con partes autorizadas de la factoría. • Cocine a temperaturas mas bajas.
Llama detrás del panel de control o área de manijas de control.	<p>INMEDIATAMENTE apague la válvula del cilindro y permita que el quemador lateral 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 esta fugando por una conexión no segura. Apriete las conexiones con una llave ajustable y remplace las partes

	<p>dañadas. Haga una prueba de fuga en todas las conexiones antes de cocinar en el quemador lateral.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El tubo Venturi puede estar desalineado y necesita estar alineado para cubrir los orificios.
<p>Fuego en cualquier conexión.</p>	<p>INMEDIATAMENTE apague la válvula del cilindro y permita que el quemador lateral 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 reemplace las partes dañadas. • Haga una prueba de fuga en todas las conexiones antes de cocinar en el quemador lateral nuevamente.

Garantía Limitada

Coyote exteriores le garantiza al comprador original en el lugar donde se entregó con el residencial, que esté libre de defectos de confección y materiales para los periodos especificados debajo. Esta garantía excluye parrilleras usadas en aplicaciones comerciales o de renta. **Esta NO** es aplicable contra la oxidación, corrosión, o decoloración, el cual puede ocurrir dado a la humedad o sobrecalentamiento. **Esta NO** cubre mano de obra o cargos relacionados con la mano de obra. Van a existir cargos por concepto 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	limitado Por vida
Quemadores de acero inoxidable (sin óxido o quemaduras a través de).....	limitado Por vida

Nuestra obligación bajo esta garantía se limita a reparar o reemplazar, a nuestro criterio, componentes del producto durante el periodo de garantía. La responsabilidad de Coyote llega hasta cierto punto o alcance bajo esta garantía. Esta garantía no cubre si el uso del producto es negligente o inadecuado, 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 fábrica. El periodo de garantía no se extiende por reparación o remplazo de piezas o componentes.

PROCEDIMIENTO DE RECLAMO DE GARANTIA: Si usted requiere servicio o partes para su parrillera Coyote, por favor contacte a nuestro centro de servicio de reclamo de garantía para asistencia directa de la fábrica. 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 serial y comprobante de compra disponible para cualquier forma de reclamo.**

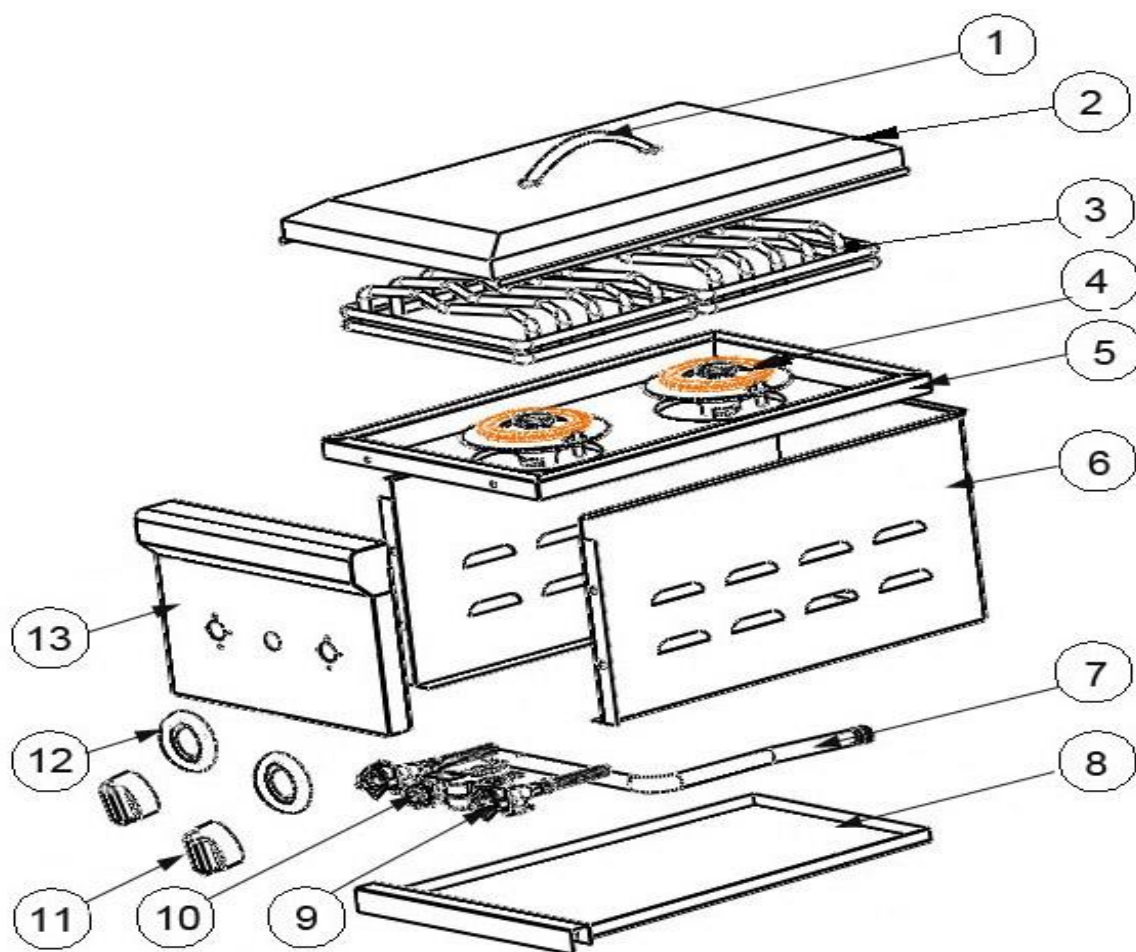
Coyote exteriores puede requerir el regreso de partes defectuosas para examinarlas antes de entregar partes de remplazo. Si se le requiere que envíe las partes defectuosas, los cargos por transporte del producto deberán ser pre pagados por el consumidor. Cuando se realice el análisis del reclamo por parte de Coyote exteriores y se determine que la parte es defectuosa, Coyote exteriores, puede aprobar tu reclamo y elegir el reemplazar ciertas partes sin costo alguno. En cualquier instante, el consumidor es responsable por los cargos de manejo y envío de partes de remplazo. La reparación del producto se hará bajo esta garantía. 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 el uso abusivo, uso inadecuado, alteraciones, aplicaciones utilizadas de manera errónea, 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 rayones, hendiduras, corrosión o decoloración causado por el clima, calor, abrasivos y químicos de limpieza, albercas o químicos 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. Deterioro o daños causados por condiciones severas del clima como lo es el granizo de hielo, huracanes, terremotos, tsunamis, tornados, terrorismo, decoloración debido a la

exposición de químicos ya sea directamente o en el atmósfera, 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.

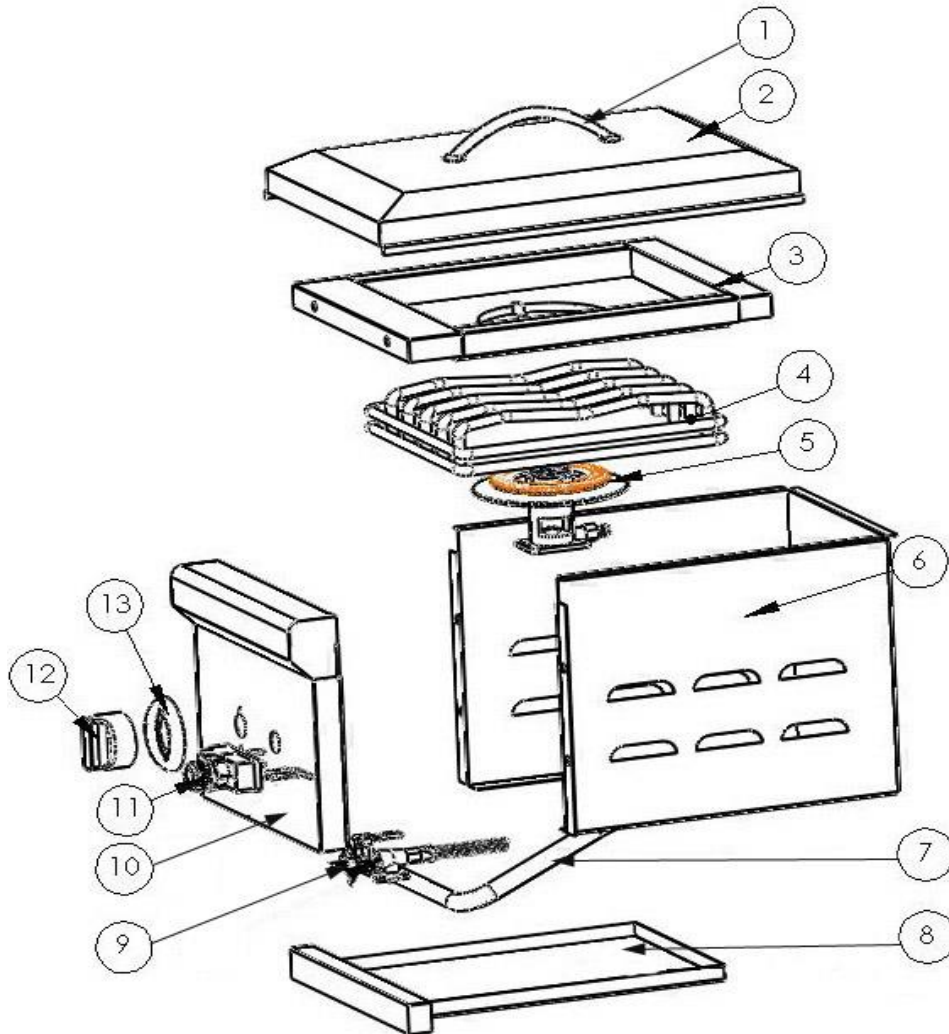
Lista De Partes para el Quemador Lateral doble



Quemador de Doble lado CDSBLP/NG

Núm.	Descripción	Cant.	Núm. de Parte	Núm.	Descripción	Cant.	Núm. de Parte
1	Manilla de Tapa	1	C0000013	9	Válvula Estándar NG	2	C0000036
2	Tapa - DB	1	CDB00004	9	Válvula Estándar LP	2	C0000037
3	Rejilla-SB	2	CSB00004	10	Encendedor	1	C2P00008
4	Quemador (Quemador lateral)	2	C0000001	11	Manija	2	C0000011
5	Caja de Quemadores -DB	1	CDB00001	12	Base de la Manija	2	C0000012
6	Aparato Mayor -DB	1	CDB00005	13	Panel de Control -DB	1	CDB00002
7	Tubo de Gas - DB	1	CDB00010	14	Regulador LP	1	C0000030
8	Recipiente de goteo -DB	1	CDB00003	15	Regulador GN	1	C0000038

Lista de Partes Para Quemador Lateral simple.



Un Solo Quemador CSSBLP/NG

Núm.	Descripción	Cant.	Núm. de Parte	Núm.	Descripción	Cant.	Núm. de Parte
1	Manilla de tapa	1	C0000013	9	Válvula Estándar NG	1	C0000036
2	Tapa - SB	1	CSB00006	9	Válvula Estándar LP	1	C0000037
3	Caja de Quemadores - SB	1	CSB00001	10	Panel de Control - SB	1	CSB00002
4	Rejilla-SB	1	CSB00004	11	Encendedor	1	C1P00008
5	Quemador (Quemador lateral)	1	C0000001	12	Manija	1	C0000011
6	Aparato Mayor - SB	1	CSB00007	13	Base de la manija	1	C0000012
7	Tubo de Gas - SB	1	CSB00010	14	Regulador LP	1	C0000030
8	Recipiente de goteo - SB	1	CSB00003	15	Regulador NG	1	C0000038

