PROPANE GRILL & PIZZA OVEN • PARRILLA Y HORNO

Outdoor culinary guide • Instrucciones de uso seguro en terraza ♡

CONDOMINIUM
GRIMALDO 247
MIRAFLORES, LIMA

⚠ SHARED TANK / BALÓN COMPARTIDO — Hose feeds Grill OR Pizza Oven • Conecte solo un equipo a la vez — Turn tank valve OFF (↻) before swapping • Cierre el gas antes de cambiar

GB ENGLISH INSTRUCTIONS — STEP-BY-STEP

1 SHARED TANK • HOSE SWITCHING — SAFETY 1ST

1. Both appliances share 1 propane tank in cabinet below.
2. **Turn tank valve OFF (clockwise ↻)** before switching!
3. Disconnect hose & attach firmly to appliance you want.
4. Only open tank (**counter-clockwise ↺**) once hose is locked.

2 PIZZA OVEN • PREHEAT & BAKE — 30-MIN PREHEAT

A. Airflow Preheating: Connect hose, open gas & ignite burner. **Keep door open a crack (~1–2" / 3 cm)** for 30 min to ensure oxygen airflow & even dome heating.

B. CRITICAL (SHUT OFF GAS): Once heated (~350°C), **SHUT DOWN GAS BURNER COMPLETELY** before placing pizza in! Retained dome heat bakes in 90–120s without direct flame burning crust.

C. Bake: Slide pizza onto stone, close door, rotate 180° at ~60s.

3 STAINLESS BBQ GRILL OPERATION — LID OPEN FIRST

Always open hood *before* lighting. Turn knob to **HIGH / IGNITE**, press spark igniter. Preheat 5 min, brush grates, and adjust flame.

4 SHUTDOWN & CLEANING COURTESY — NO WATER ON STONE

Turn **tank valve OFF first** to clear lines, then turn off burner knobs. Scrape grill grates warm. Brush pizza stone dry when cool—**NEVER use water or soap on hot stone** (thermal shock cracks stone!).

PE INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL — PASO A PASO

1 BALÓN COMPARTIDO • CAMBIO DE MANGUERA — 1 EQUIPO

1. Ambos equipos comparten 1 balón de gas en el mueble inferior.
2. **Cierre el balón (sentido horario ↻)** antes de cambiar.
3. Desconecte y acople firmemente al equipo que usará.
4. Abra el gas (**sentido antihorario ↺**) solo con manguera asegurada.

2 HORNO DE PIZZA • PRECALENTADO Y COCCIÓN — 30 MIN CALOR

A. Precalentado con Flujo de Aire: Conecte manguera, abra gas y encienda. **Deje la puerta entreabierta (2–3 cm)** durante los 30 min para entrada de oxígeno y calor parejo en cúpula.

B. PASO CRÍTICO (APAGAR EL GAS): Tras 30 min (~350°C), **¡APAGUE EL QUEMADOR POR COMPLETO** antes de meter la pizza! El calor residual de la cúpula hornea en 90–120s sin quemar la masa con fuego directo.

C. Horneado: Deslice la pizza a la piedra, cierre puerta y gire a los ~60s.

3 PARRILLA A GAS DE ACERO INOX — TAPA ABIERTA

Abra la tapa *antes* de encender. Gire la perilla a **HIGH / ENCENDER**, presione el chispero. Precaliente 5 min, cepille rejillas y gradúe la llama.

4 APAGADO SEGURO Y LIMPIEZA — SIN AGUA EN PIEDRA

Cierre **el balón de gas primero** para purgar manguera, luego cierre las perillas. Raspe rejillas tibias. Cepille piedra en seco cuando enfríe—**JAMÁS aplique agua ni jabón a la piedra caliente** (se quiebra por choque térmico).

Propane empty or need assistance? / ¿Requiere ayuda o gas? WhatsApp Silvia: +1 (954) 907-5730
We provide backup tanks and cooking accessories. 24/7 lobby concierge also available. / Conserjería 24h disponible.

♡ **THANK YOU FOR CARING FOR OUR HOME • ¡MUCHAS GRACIAS Y BUEN PROVECHO!** — SILVIA • LILY PAD VACATION RENTALS MIRAFLORES