

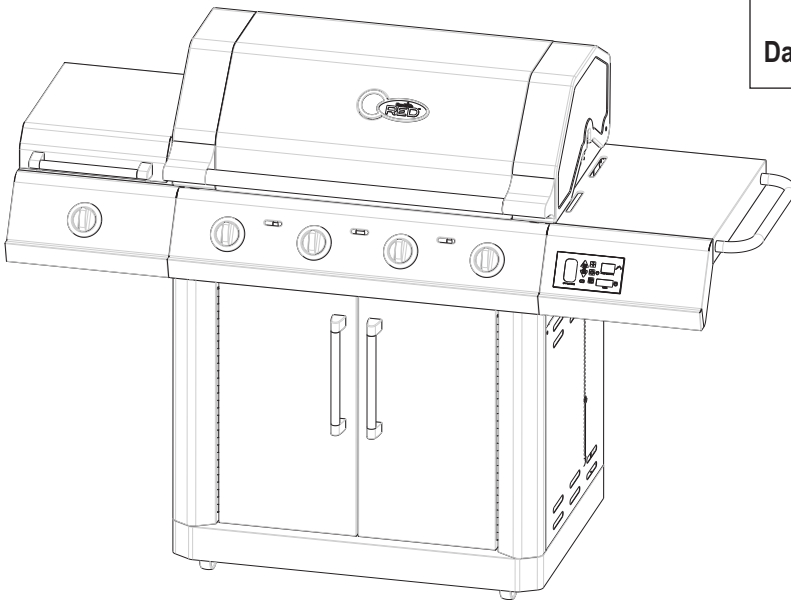


PRODUCT GUIDE MODEL 463250710

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Serial Number _____
See rating label on grill for serial number.

Date Purchased _____



For support and to register your grill, please visit us at www.charbroil.com

If you have questions or need assistance during assembly, please call **1-888-430-7870**.



CONVERSION-READY
CONVERSIÓN-IMEDIATA
Easily converts from (LP) liquid propane to (NG) natural gas
Conversión fácil de propano líquido (LP) al gas natural (GN)
Visit the grill accessory aisle for a complete kit.
Visite el pasillo de accesorios para parrillas para adquirir un kit completo.

Estimated assembly time: 30 minutes

The following are trademarks registered by W.C. Bradley Co. in the U.S. Patent and Trademark Office: Caldera®; Charcoal2Go®; Char-Broil®; America's Legendary Barbeque Company®; American Gourmet®; Bandera®; Brush Hawg®; CB 940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; Everybody Grills®; Everybody Outside®; FastStart®; Grill 2 Go®; Grill 2 Go® Express®; Grill Lovers®; Infrared Grilling That's All About U®; Keepers of the Flame®; New Braunfels Smoker Company®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Pro-Sear®; RED®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; Sure2Burn®; The Big Easy®; Trentino®; U®; Wild West Tradition®; and the following marks:



AUTO-CLEAN™



The following are trademarks of W.C. Bradley Co.: Advantage Series™; Auto-Clean™; Chef Tested™; Commercial Series™; Designer Series™; Diamond Flame™; Double Chef™; Fireball™; Firenzy™; FlavorMaster™; Front Avenue™; Grill 2 Go® Advantage™; Hog and Yard Bird™; H2O Smoker™; Infrared. Grilling's Juicy Little Secret™; Incredible Taste. Infalible Results™; Infrared Inside™; Insure™; Let's Grill Something Together™; Lev-Alert™; Longhorn™; Magneto™; Precision Flame™; Quick2Burn™; QuickSet™; Ready When You Are™; Season, Set, And Savor™; Sizzle On The Grill™; Signature Series™; SureFire™; The Minute Grill™; Torchfork™; Universal Grill Parts™; You Bring the Party™ TEC™ is a trademark of Tec Infrared Grills.

Protected under one or more of the following U.S. Patents: 5,421,319; 5,458,309; 5,579,755; 5,996,573; 6,135,104; 6,279,566; 6,331,108; 6,484,900; 6,526,876; 6,595,197; 6,640,799; 6,640,803; 6,729,873; 6,739,473; 6,749,424; 6,792,935; 6,951,213; 7,047,590; 7,516,693; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D417,587; D417,588; D422,516; D423,274; D423,876; D428,303; D430,772; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D443,464; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D450,544; D451,759; D454,028; D454,031; D455,205; D455,206; D456,202; D456,222; D456,223; D457,789; D458,520; D458,760; D458,802; D459,088; D459,148; D459,149; D459,161; D459,163; D459,586; D459,943; D460,312; D460,313; D460,318; D461,359; D465,123; D465,693; D466,307; D466,439; D466,752; D473,414; D474,371; D477,498; D477,501; D477,504; D477,506; D477,746; D478,471; D478,472; D480,914; D491,410; D494,009; D494,413; D498,523; D500,359; D504,048; D530,098; D535,000; Canada: D97,504; D99,355; D102,037; D104,200; D108,377; 2,315,567; France: D010,231; D010,422; D010,590; D010,849; 1,089,646; South Korea: 384,565; United Kingdom: 2,099,402. Other Patents Pending. ©2009 W.C. Bradley Company

TABLE OF CONTENTS

| | |
|-------------------------|-------|
| For Your Safety | 2-3 |
| Use and Care | 4-10 |
| Limited Warranty | 11 |
| Parts List | 12 |
| Parts Diagram | 13 |
| Assembly | 14-22 |
| Troubleshooting | 23-25 |
| Registration Card | 27 |

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.



WARNING: Indicates an potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.



1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.



For residential use only. Do not use for commercial cooking.

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

CAUTION:

Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

WARNING:

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

CAUTION:

Some parts may contain sharp edges – especially as noted in the manual! Wear protective gloves if necessary.



WARNING



CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

Installation Safety Precautions

- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied. If your grill is Dual Fuel ready, a conversion kit must be purchased for use with natural gas.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.*
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or *National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.* Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.



WARNING



Do not attempt to repair or alter the hose/valve/regulator for any “assumed” defect. Any modification to this assembly will void your warranty and create the risk of a gas leak and fire. Use only authorized replacement parts supplied by manufacturer.



CAUTION



Using pots larger than 6 quarts in capacity could exceed weight limit of the side burner shelf or side shelf, resulting in failure of grill cart components.



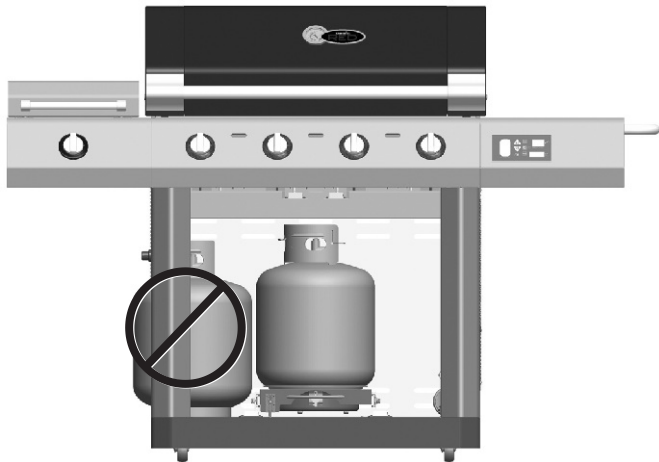
USE AND CARE



DANGER



- **NEVER** store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.

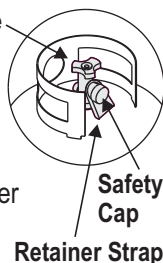


- **Never** fill a cylinder beyond 80% full.
- An over filled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder/appliance and call your fire department.

LP Cylinder Removal, Transport and Storage

- Turn OFF all control knobs and LP cylinder valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Loosen cylinder screw beneath bottom shelf, then lift LP cylinder up and out of cart. Install safety cap onto LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve. **Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.**

- A disconnected LP cylinder in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP cylinder in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.



- Do not store an LP cylinder in an area where children play.

LP Cylinder

- The LP cylinder used with your grill must meet the following requirements:

- Use LP cylinders only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) capacity maximum.

- LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP cylinder collar for marking.

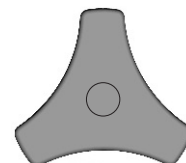
- LP cylinder valve must have:

- Type 1 outlet compatible with regulator or grill.

- Safety relief valve.

- UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety

feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP cylinders equipped with this type of valve.**



OPD Hand Wheel

- LP cylinder must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. **For Your Safety**, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.

- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Cylinder Filling

- Use only licensed and experienced dealers.

- LP dealer **must purge new cylinder** before filling.

- Dealer should **NEVER** fill LP cylinder more than 80% of LP cylinder volume. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.

- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP cylinder valve and call local LP gas dealer for assistance.

- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.

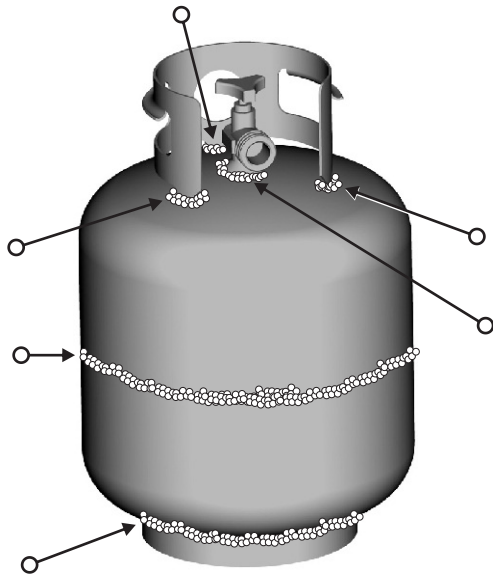
- To remove gas from LP cylinder, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas Companies" for nearest certified LP dealers.



LP Cylinder Exchange

- Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP cylinder through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. **Exchange your cylinder only for an OPD safety feature-equipped cylinder as described in the "LP Cylinder" section of this manual.**
- Always keep new and exchanged LP cylinders in upright position during use, transit or storage.
- **Leak test new and exchanged LP cylinders BEFORE connecting to grill.**
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

LP Cylinder Leak Test For your safety

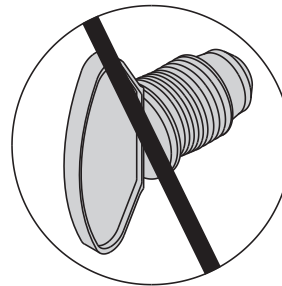
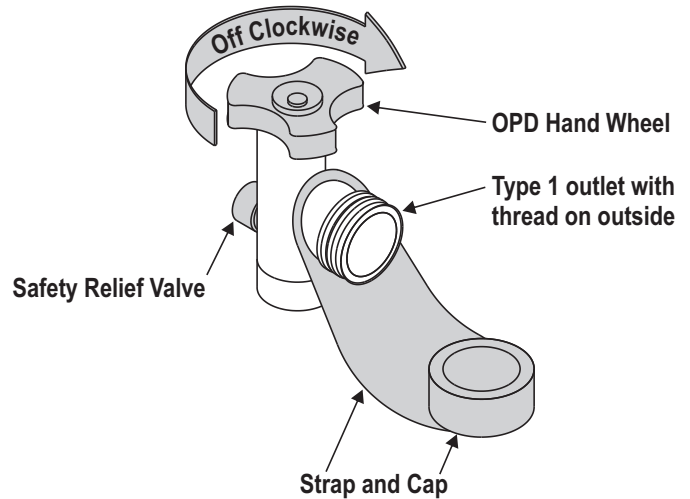
- Leak test must be repeated each time LP cylinder is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep grill away from open flames or sparks.
- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below.
- ▲ **Do not use household cleaning agents.** Damage to gas train components can result.



| | | |
|---|----------------|---|
|  | WARNING |  |
| If "growing" bubbles appear do not use or move the LP cylinder. Contact an LP gas supplier or your fire department! | | |

Connecting Regulator to the LP Cylinder

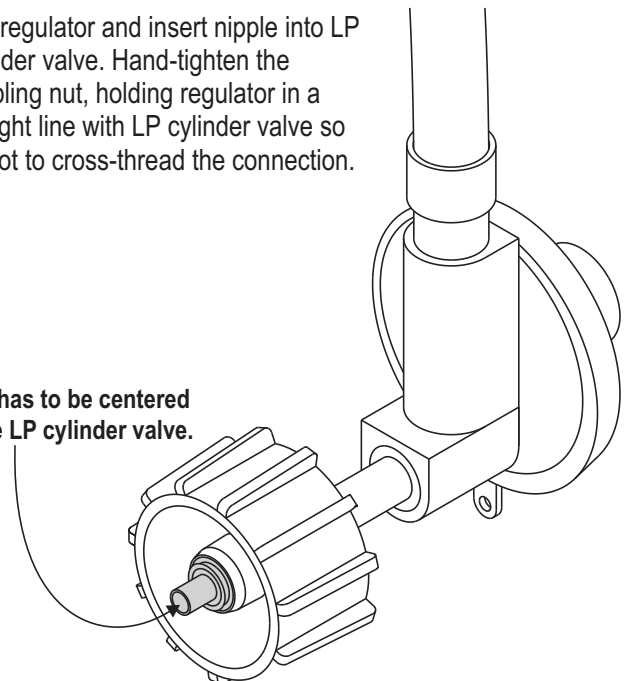
1. LP cylinder must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP cylinder OFF by turning hand-wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve.

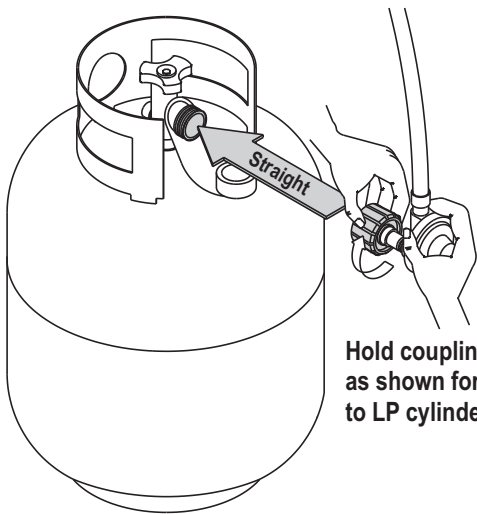


Do not use a POL transport plug (plastic part with external threads)! It will defeat the safety feature of the valve.

5. Hold regulator and insert nipple into LP cylinder valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP cylinder valve so as not to cross-thread the connection.

Nipple has to be centered into the LP cylinder valve.





Hold coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP cylinder valve.

6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP cylinder valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only – do not use tools.**

NOTE:

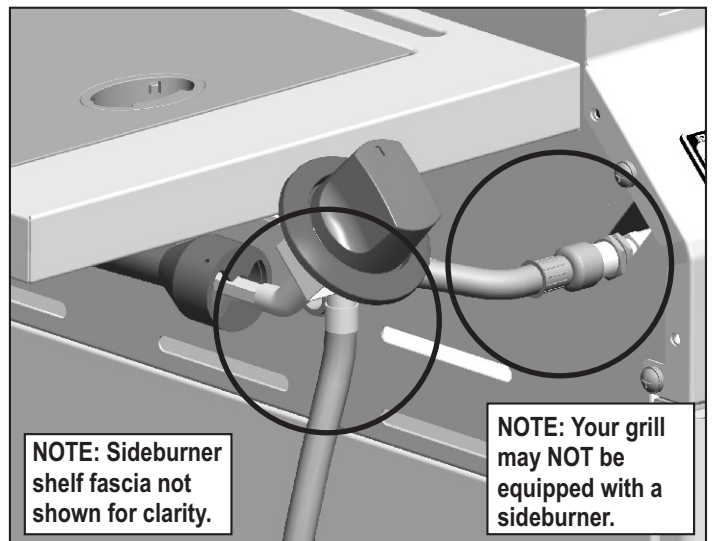
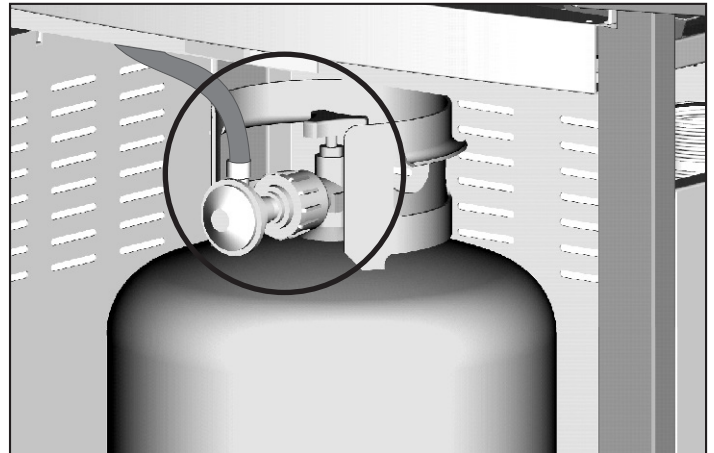
If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, **do not use this regulator!**

| | | |
|--|---------------|--|
| | DANGER | |
| <ul style="list-style-type: none"> Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death. | | |

| | | |
|---|----------------|--|
| | WARNING | |
| <ul style="list-style-type: none"> Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat. Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV. Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home. Do not use grill until leak-tested. If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department. If you cannot stop a gas leak, <i>immediately</i> close LP cylinder valve and call LP gas supplier or your fire department! | | |

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. Turn all grill control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP cylinder.
3. Completely open LP cylinder valve by turning hand wheel counterclockwise. If you hear a *rushing sound*, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding.**
4. Brush soapy solution onto areas circled below, or other similar fittings on your grill.



5. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close LP cylinder valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped do not try to repair.** Call for replacement parts.
6. Always close LP cylinder valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

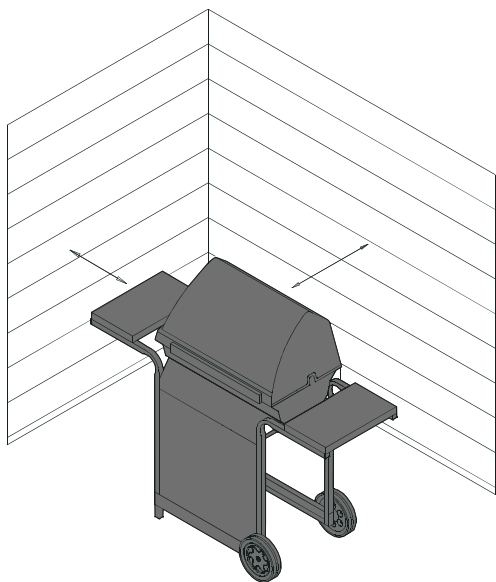


WARNING



For Safe Use of Your Grill and to Avoid Serious Injury:

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Check burner flames regularly.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill. (*Unless briquets are supplied with your grill.*)
- **Use grill at least 3 ft. from any wall or surface.** Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



• Apartment Dwellers:

Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.

- **NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**
- **Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- **Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**

Safety Tips

- ▲ Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- ▲ When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- ▲ Never move grill while in operation or still hot.
- ▲ Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- ▲ Maximum load for sideburner and side shelf is 10 lbs.
- ▲ The grease tray **must** be inserted into grill and emptied after each use. Do not remove grease tray until grill has completely cooled.
- ▲ Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
- ▲ If you notice grease or other hot material dripping from grill onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- ▲ Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
- ▲ Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- ▲ The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
- ▲ If you have a grill problem see the "Troubleshooting Section".
- ▲ If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!





CAUTION



- **Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.**
- **Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP cylinder off.**
- **Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HI. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.**

Main Burner Ignitor Lighting

- ▲ **Do not lean over grill while lighting.**
- 1. Turn OFF all Gas Burner Control Valves.
- 2. Turn ON gas source or tank.
- 3. Open lid during Lighting.
- 4. To ignite turn burner control valve to .
- 5. Once burner has ignited (use flame viewing ports on front of control panel to verify ignition), turn knob to desired setting.
- 6. If Ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner controls  OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
- 7. Ignite remaining burners by repeating steps 4 through 6 for each burner.


Lighting instructions continued on next page.




WARNING



Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.







CAUTION

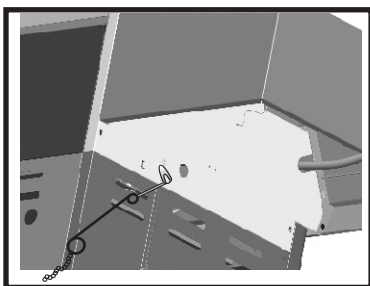


If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

Main Burner Match-Lighting

▲ Do not lean over grill while lighting.




1. Turn  OFF all gas burner control valves.
2. Turn ON gas at LP cylinder.
3. Open lid during lighting.
4. Place match into match holder (hanging from side of cart). Light match, place into lighting hole on right or left side of firebox.
5. Push in and turn far right or far left knob to  position. Be sure burner lights and stays lit.
6. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner control knob  OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
7. Light other burners by pushing knob in and turning to  position. If your grill has two cooking zones, repeat steps 4 through 6 for the remaining section of the grill.



Warning:
Top cover must be open when side burner(s) is in operation.


Sideburner Ignitor Lighting

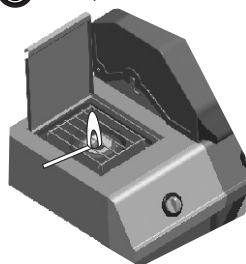
▲ Do not lean over grill while lighting.

1. Turn  OFF all gas burner control valves.
2. Turn ON gas at LP cylinder.
3. To ignite SIDEBURNER, open sideburner cover.
4. Turn sideburner knob to the  position to ignite burner.
5. Once burner has ignited, turn knob to desired setting.
6. If sideburner does not light, turn knob to  OFF, wait 5 minutes, then repeat lighting procedure.





Sideburner Match Lighting

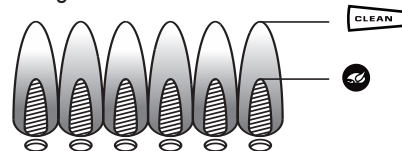
▲ Do not lean over grill while lighting.

1. Open lid during lighting. Turn ON gas at LP cylinder.
2. Place lit match near burner.
3. Turn sideburner knob to the  position.




Burner Flame Check


- Remove cooking grates and troughs. Light burners, rotate knobs from  to . You should see a smaller flame in  position than seen on . Perform burner flame check on sideburner, also. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden drop or low flame" in the *Troubleshooting Section*.



Turning Grill Off

- Turn all knobs to  OFF position. Turn LP cylinder off by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

Ignitor Check

- Turn gas off at LP cylinder. Turn burner control valve to  "Click" should be heard and spark seen each time between each collector box or burner and electrode. See "Troubleshooting" if no click or spark.

Valve Check

- **Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves.** Knobs lock in OFF position. To check valves, first push in knobs and release, knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using grill. Turn knobs to LOW position then turn back to OFF position. Valves should turn smoothly.

Hose Check

- Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hoses before using grill. Use only valve/hose/regulator specified by manufacturer.

General Grill Cleaning

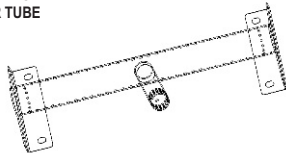
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (**and should never be painted**). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.**
- **Plastic parts:** Wash with warm soapy water and wipe dry.
 - ▲ Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.



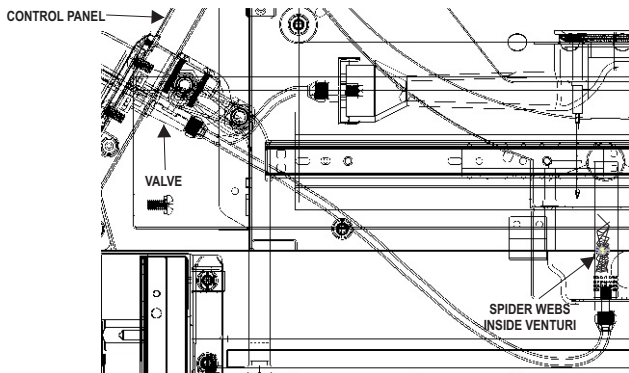
CAUTION

SPIDER ALERT!

SPIDER AND WEBS
INSIDE BURNER TUBE



If you notice that your grill is getting hard to light or that the flame isn't as strong as it should be, take the time to check and clean the venturi's.



In some areas of the country, spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin webs, build nests and lay eggs in the grill's venturi tube(s) obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the venturi behind the control panel. This is known as a flashback and it can damage your grill and even cause injury.

To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi assembly should be removed from the grill and cleaned before use whenever the grill has been idle for an extended period.

Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturer.
- Store grill indoors ONLY if LP cylinder is turned off and disconnected, removed from grill and stored outdoors.
- When removing grill from storage, follow "Cleaning the Burner Assembly" instructions before starting grill.

Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

1. Turn gas OFF at control knobs and LP cylinder.
2. Remove cooking grates and flame tamers.
3. Remove screws and carryover tubes from rear of burners.
4. Remove screw and washers to disengage burner from bracket on firebox.
5. Remove screws to detach electrode from burner. Electrode should remain in firebox.
6. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

- (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.



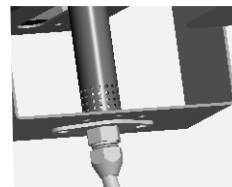
- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.

- (C) **Wear eye protection:** Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

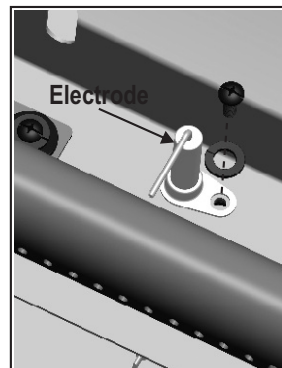
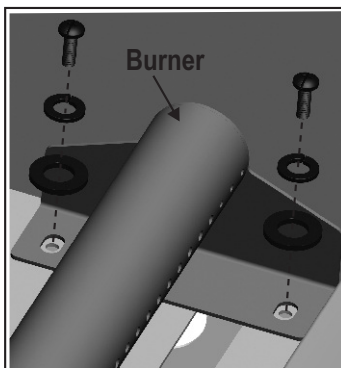
7. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
8. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
9. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.

VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings. See illustrations at right.

Correct
burner-to-valve
engagement





10. Attach electrode to burner.
11. Carefully replace burners.
12. Attach burners to brackets on firebox.
13. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace flame tamers and cooking grates.

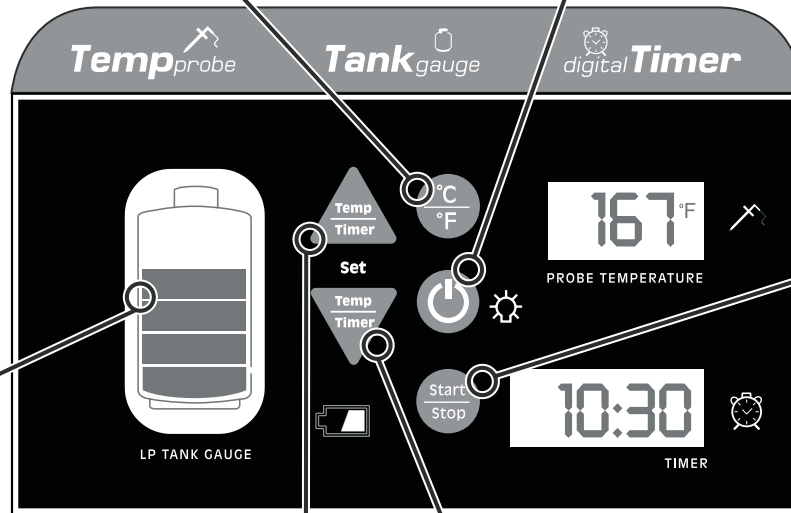


Digital Display Panel

Available only on certain models.

Temperature °C/°F: To toggle between Celcius & Fahrenheit, depress this button.

Power / BackLight: To power the unit On/Off. To turn the unit off, hold down the  button for 5 seconds. Also press the  button quickly to turn On/Off the LCD control panel backlight.



Gas Tank Gauge Indicator

The LP Gas Cylinder has been split up into 5 equal capacity measurements, each of which measures approximately 20% of the entire cylinder (approximately 4.2 pounds each).

Up Temp / Timer: This button is used for setting the temperature variable and increasing temperature and timer. To set temperature, hold this button down for 3 seconds.





Down Temp / Timer: This button is used for setting the timer variable and decreasing the temperature and timer. To set timer, hold this button down for 3 seconds.

Start / Stop: To Start the timer function during cooking or to stop the timer function. Also, to reset the timer, hold down this button.





Thermometer

1. Temperature set-up value is from 0-499°C or 32-931°F.
2. When inputting temperature, if the buzzer sounds and LCD display begins to blink please re-set your temperature value ensuring that you have chosen the correct temperature measurement, and that the temperature is not set beyond the ranges shown in point 1.
3. When using the temperature probe always ensure that you are inserting into the thickest portion of the meat. If the buzzer sounds during use of the temperature probe this will indicate that either you have reached or gone beyond the set temperature. The buzzer will sound every 3 seconds.

Set Target Probe Temperature

1. To set target probe temperature, hold down the  for 3 seconds. This will activate the set mode.
2. Use the  and  to set desired temperature. The  is used to switch temperature digits.
3. Once complete, the unit will automatically exit the set mode.

Set Timer

1. To set the count down timer, hold down the  button for 3 seconds. This will activate the set mode.
2. Use the  and  to set the timer. The  is used to toggle between the minutes and seconds. The flashing digit is the one you are adjusting.

LIMITED WARRANTY

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer. Manufacturer warrants to the **original consumer-purchaser** only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase*. The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

| <u>SCOPE OF COVERAGE</u> | <u>PERIOD OF COVERAGE</u> | <u>TYPE OF FAILURE COVERAGE</u> |
|--------------------------|--------------------------------|---|
| Stainless Burner | Limited Lifetime | PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY |
| Firebox and Lid | 2 years from date of purchase* | |
| All Other Parts | 1 year from date of purchase* | |

*Note: A dated sales receipt WILL be required for warranty service.

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty.

This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. **Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice.** Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records.

This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. **RUST is not considered a manufacturing or materials defect.**

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional.

Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's **maximum liability**, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer.

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set forth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

**Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240**

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight/postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.

PARTS LIST

| Key | Qty | Description |
|-----|-----|---|
| A | 1 | TOP LID WELDMENT, OUTER |
| B | 1 | TOP LID, INNER LINER |
| C | 1 | LOGO PLATE, W/ TEMP GAUGE |
| D | 2 | HANDLE END, TOP LID |
| E | 1 | HANDLE, TOP LID |
| F | 2 | RUBBER BUMPER, RECTANGLE, F/ TOP LID |
| G | 1 | HARDWARE F/ TOP LID ASSEMBLY |
| H | 1 | FIREBOX |
| I | 1 | INSIDE PANEL, LEFT, F/ FIREBOX |
| J | 1 | INSIDE PANEL, RIGHT, F/ FIREBOX |
| K | 1 | OUTER PANEL, LEFT, FIREBOX |
| L | 1 | OUTER PANEL, RIGHT, FIREBOX |
| M | 1 | HEAT SHIELD, FIREBOX |
| N | 1 | UPPER PANEL, REAR, FIREBOX |
| O | 4 | MAIN BURNER |
| P | 1 | ELECTRODE SET, F/ LEFT, MAIN BURNER |
| Q | 2 | ELECTRODE SET, F/ MIDDLE & RIGHT, MAIN BURNER |
| R | 1 | ELECTRODE, F/ FAR RIGHT, F/ MAIN BURNER |
| S | 1 | HOSE VALVE REGULATOR |
| T | 1 | MAIN CONTROL PANEL |
| U | 4 | BEZEL F/ CONTROL KNOB |
| V | 1 | LOWER PANEL, REAR, FIREBOX |
| W | 5 | CONTROL KNOB |
| X | 2 | MATCH HOLDER AND CHAIN ASSY |
| Y | 1 | LOWER PANEL, LEFT, CART |
| Z | 1 | LOWER PANEL, RIGHT, CART |
| AA | 1 | ELECTRONIC IGNITION MODULE |
| BB | 1 | HEAT SHIELD, F/ ELECTRONIC MODULE |
| CC | 1 | IGNITOR WIRE, F/ SIDEBURNER |
| DD | 1 | LOWER PANEL, REAR, CART |
| EE | 2 | GROMMET |
| FF | 1 | HEAT SHIELD, F/ TANK |
| GG | 1 | FRONT BRACE, LEFT |
| HH | 1 | FRONT BRACE, RIGHT |
| II | 1 | BOTTOM SHELF |
| JJ | 2 | CASTER, LOCKING |
| KK | 2 | CASTER, FIXED |
| LL | 1 | TANK SHELF ASSY |
| MM | 1 | UPPER DOOR BRACE |
| NN | 1 | DOOR, LEFT, NO HANDLE |
| OO | 4 | HANDLE END, F/ DOOR |

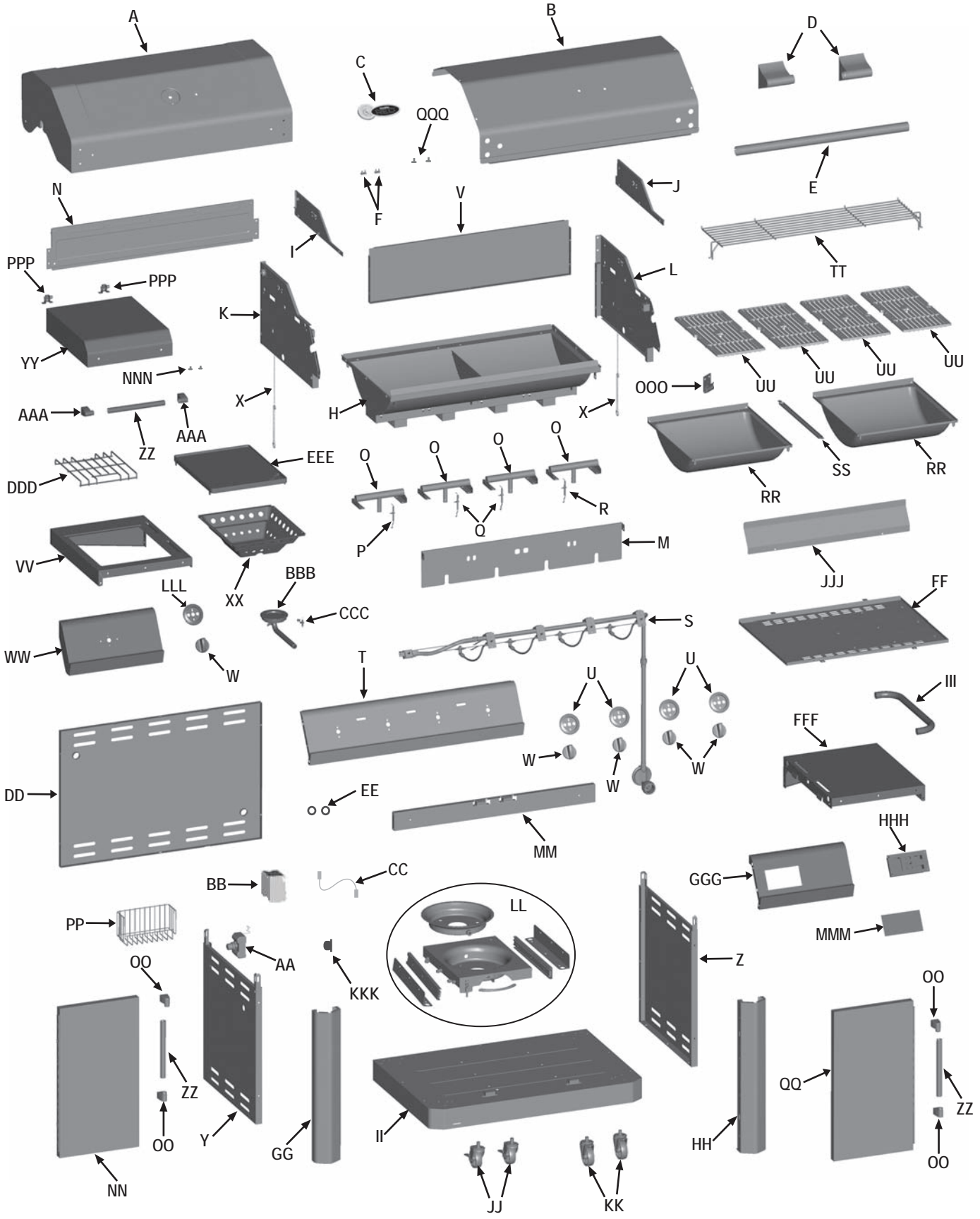
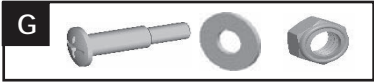
| Key | Qty | Description |
|-----|-----|--|
| PP | 1 | CONDIMENT TRAY, F/ DOOR |
| QQ | 1 | DOOR, RIGHT, NO HANDLE |
| RR | 2 | TROUGH ASSY |
| SS | 1 | TROUGH MIDDLE BRACKET |
| TT | 1 | WARMING RACK |
| UU | 4 | COOKING GRATE |
| VV | 1 | SIDEBURNER SHELF |
| WW | 1 | CONTROL PANEL, LEFT SIDE SHELF |
| XX | 1 | DRIP PAN INSERT |
| YY | 1 | LID, F/ SIDEBURNER |
| ZZ | 3 | HANDLE, F/ SB / DOORS |
| AAA | 2 | HANDLE END, F/ SB |
| BBB | 1 | SIDEBURNER |
| CCC | 1 | ELECTRODE, F/ SIDEBURNER |
| DDD | 1 | GRATE, F/ SIDEBURNER |
| EEE | 1 | GRIDDLE, F/ SIDEBURNER |
| FFF | 1 | RIGHT SIDE SHELF |
| GGG | 1 | CONTROL PANEL, RIGHT SIDE SHELF, F/ TANK GAUGE |
| HHH | 1 | TANK GAUGE ASSY |
| III | 1 | TOWEL BAR, F/ SIDE SHELF |
| JJJ | 1 | HEAT SHIELD, LOWER, FIREBOX |
| KKK | 1 | CAP, F/ ELECTRONIC IGNITION MODULE |
| LLL | 1 | BEZEL F/ SIDEBURNER CONTROL KNOB |
| MMM | 1 | DISPLAY SCREEN, F/TANK GAUGE |
| NNN | 2 | SB LID BUMPER |
| OOO | 1 | HOOK, F/ PROBE, FIREBOX |
| PPP | 2 | HINGE F/ SIDEBURNER LID |
| QQQ | 2 | RUBBER BUMPER, REAR, F/ TOP LID |

Not Pictured:

| Key | Qty | Description |
|-----|-----|--------------------------|
| ... | 2 | DOOR MAGNET |
| ... | 1 | HARDWARE PACK |
| ... | 1 | ASSEMBLY MANUAL, ENGLISH |
| ... | 1 | ASSEMBLY MANUAL, SPANISH |

NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same.

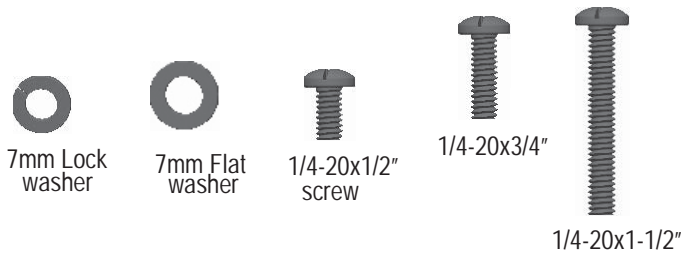
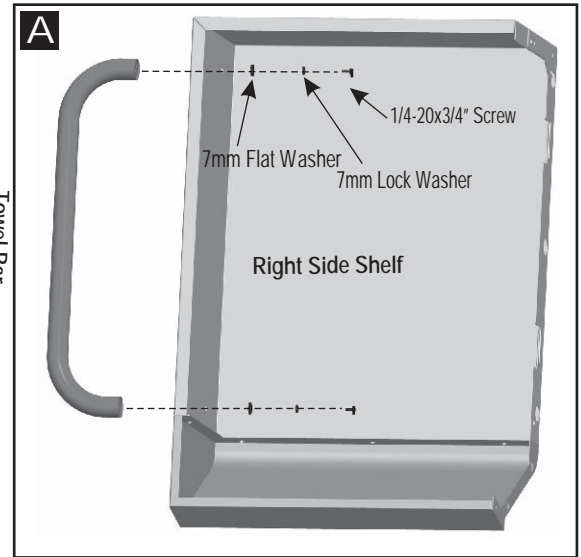
PARTS DIAGRAM



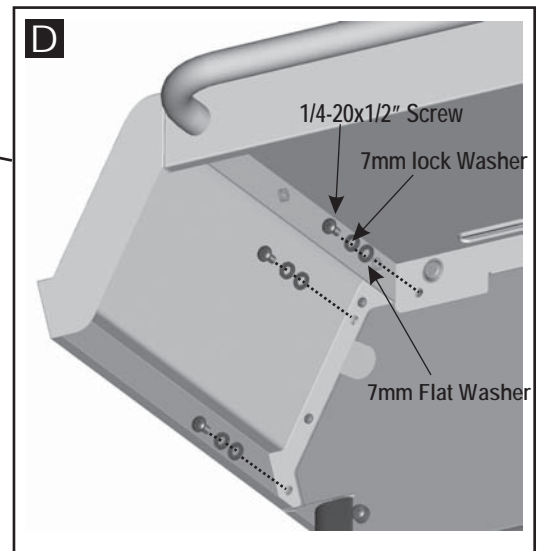
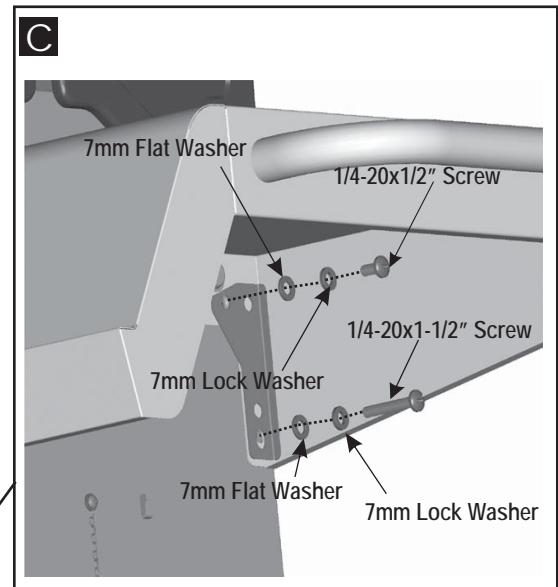
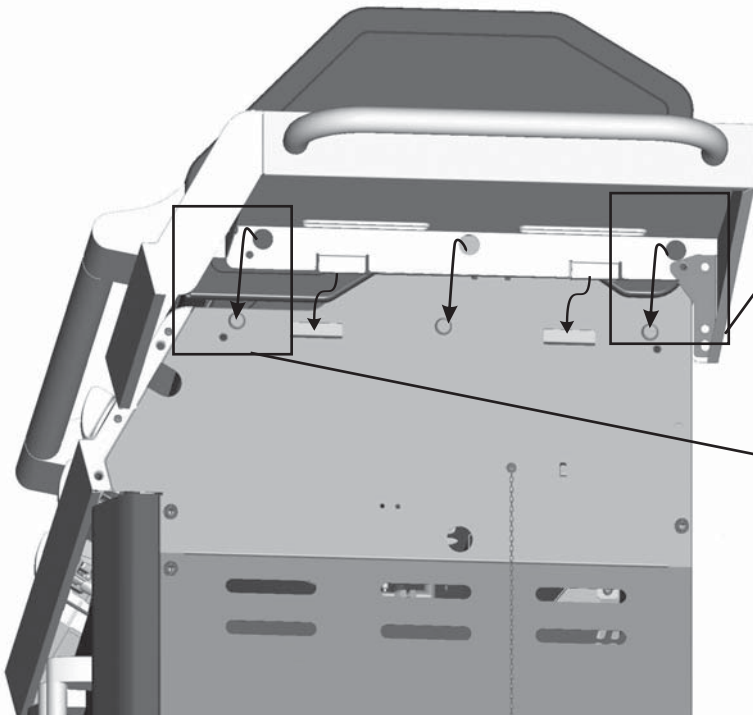
ASSEMBLY

1 Right and Left Shelf Assembly

- Attach two 1/4-20x3/4" screws, 7mm flat washers and 7mm lock washers through side shelf holes (right shelf ONLY) into towel bar shown A.
- Insert side shelf over screws and washers through bracket shown B.
- Attach one 1/4-20x1-1/2" screw, one 1/4-20x1/2" screw, two 7mm flat washers and two 7mm lock washers at the rear shelf flange shown C.
- Attach three 1/4-20x1/2" screws, 7mm flat washers and 7mm lock washers to front shelf flange shown D.
- Only right shelf shown for assembly, repeat above steps B-D for left sideburner shelf.

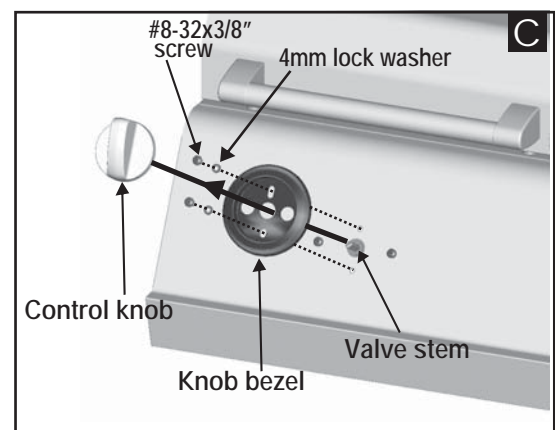
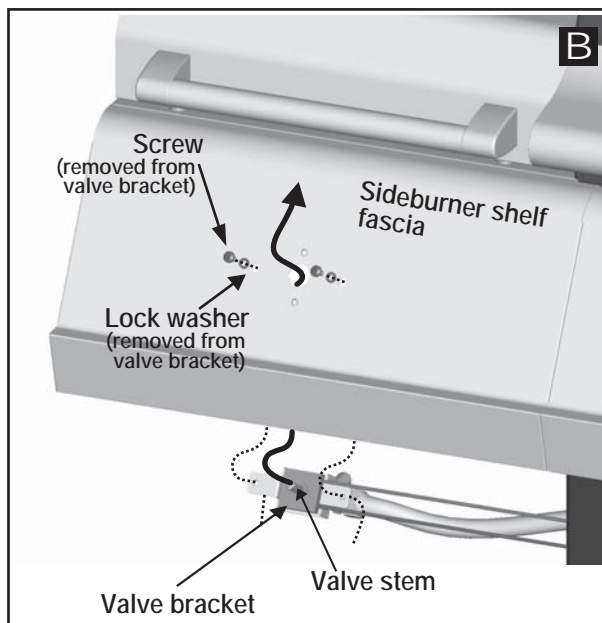
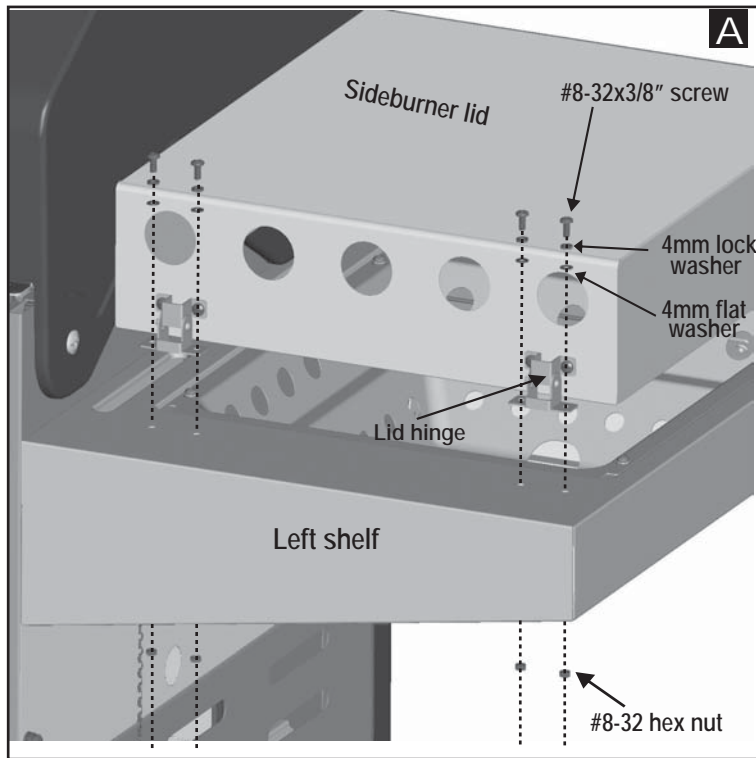


B Tabs into Cut-outs
And Holes over Bulges

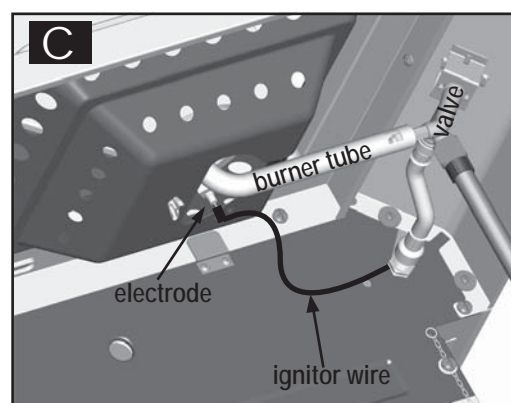
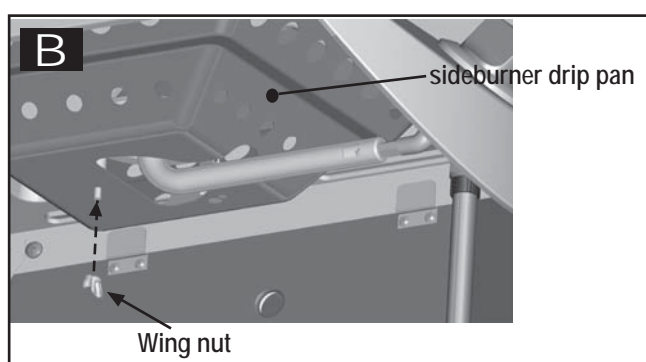
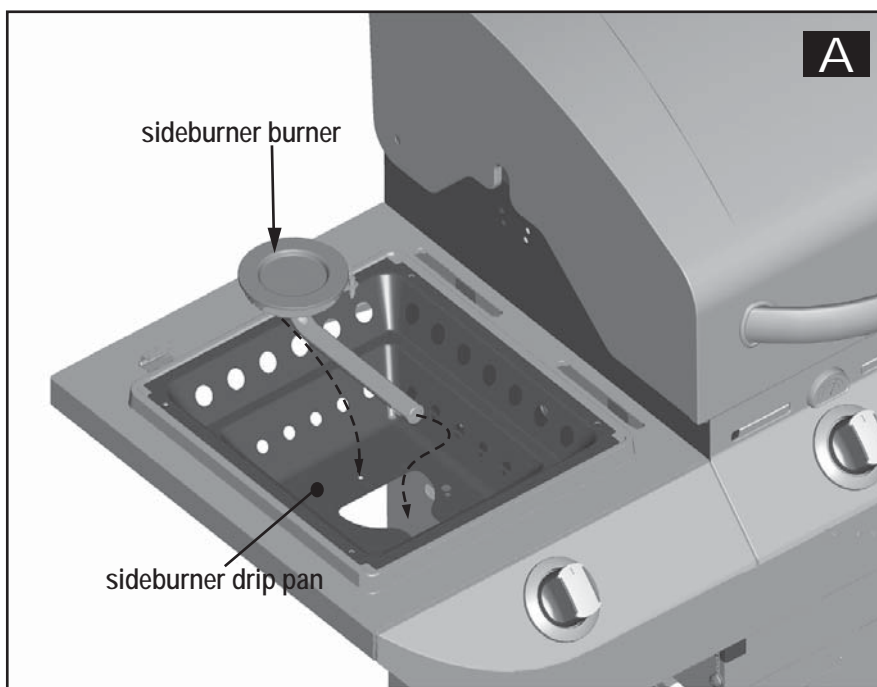


2

- Place sideburner lid onto left shelf and align hinge holes in back of lid with shelf holes. Secure lid to the shelf using four #8-32x3/8" screws, 4mm flat washers, 4mm lock washers, and #8-32 hex nuts, shown A.
- Remove the two screws and lock washers factory attached to the sideburner valve bracket. Position sideburner valve bracket beneath sideburner shelf fascia so that valve stem comes through larger center hole in fascia. Align the holes on valve bracket with left and right holes on fascia. Secure using lock washers and screws that were removed from bracket, shown B.
- Place knob bezel over valve stem on front side of fascia. Align small holes on bezel with upper and lower holes on fascia. Attach using two #8-32x3/8" screws and 4mm lock washers. Press sideburner control knob onto valve stem, shown C.

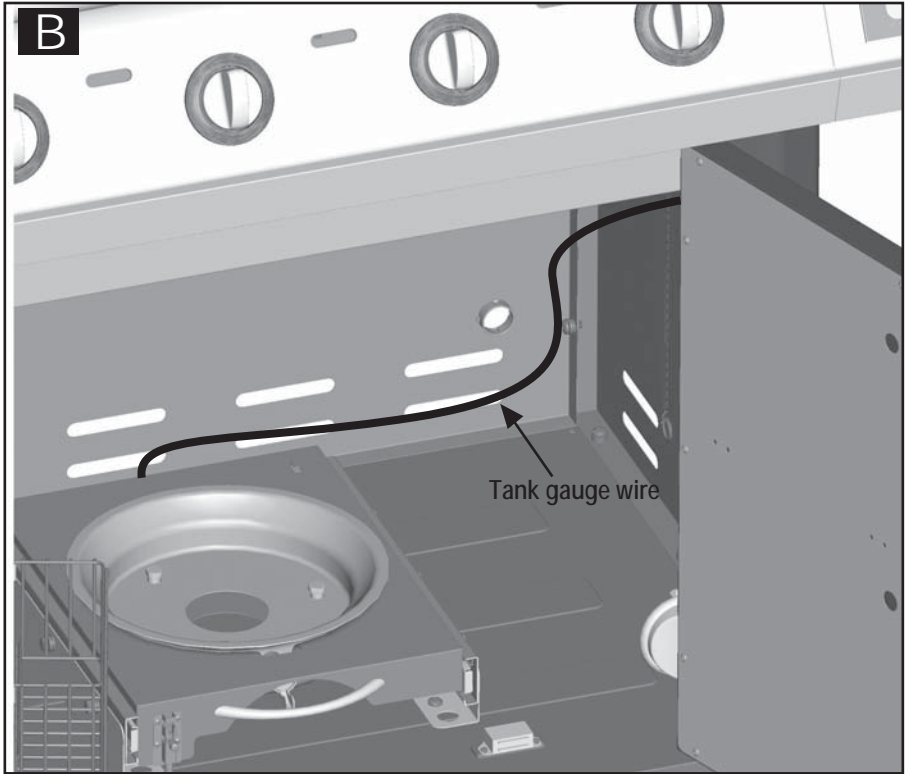
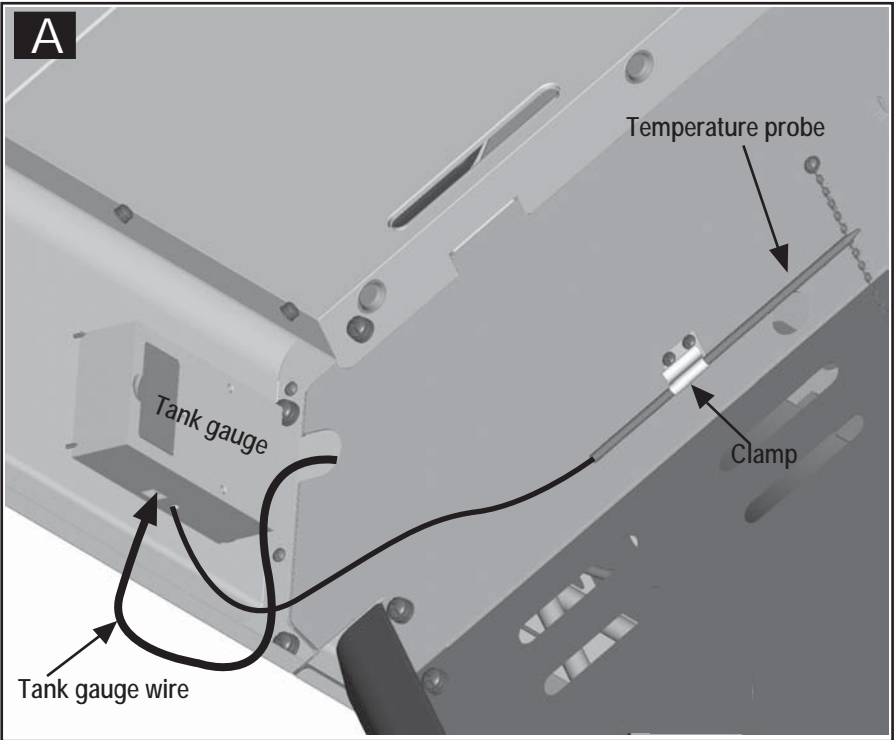


- 3** Insert sideburner burner into left shelf. The stud on bottom of burner fits into rear small hole in sideburner drip pan on shelf, shown **A**.
- Secure burner to sideburner drip pan with one Wing nut, shown **B**.
- Under sideburner shelf, attach sideburner ignitor wire to electrode. Make sure burner tube engages sideburner valve, shown **C**.



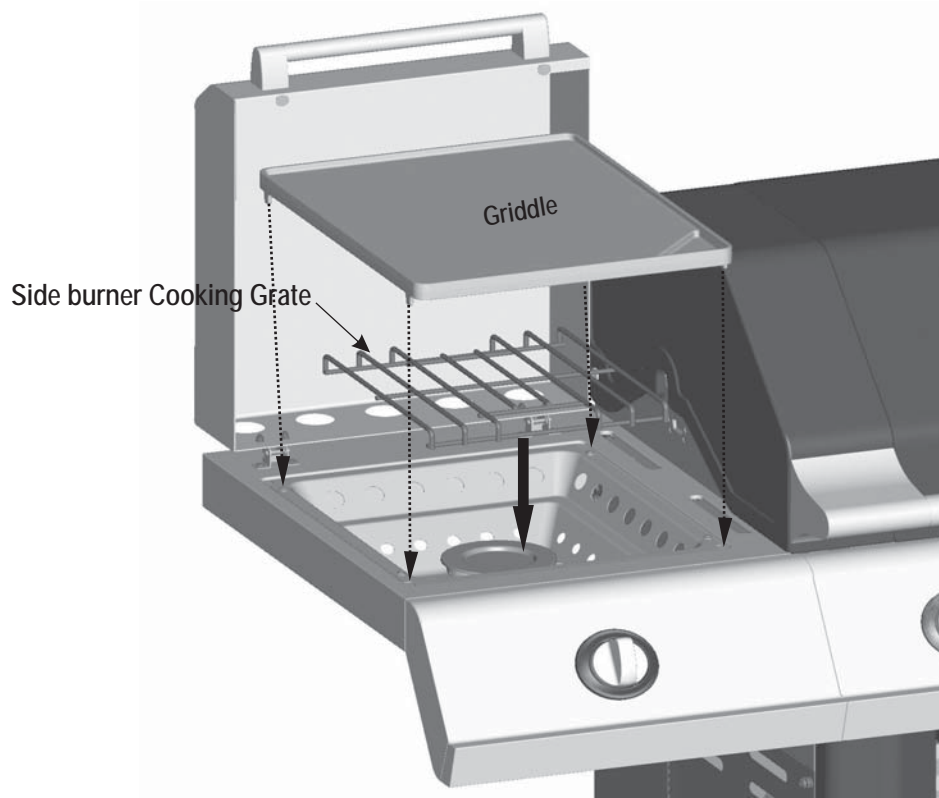
4

- Place temperature probe to the clamp on the right side panel, shown A.
- Make the tank gauge wire go through the hole on the right side shelf and insert to the tank gauge, shown A/B.



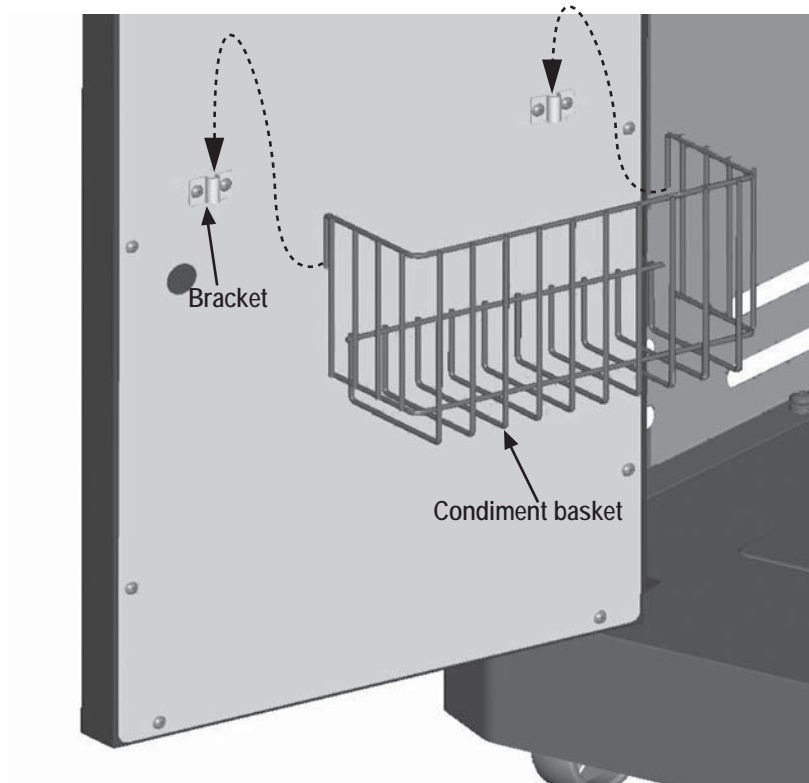
5

- Place **sideburner cooking grate** onto side burner shelf, Place **griddle** onto side burner shelf. Make sure the griddle pins are put into the holes on the shelf.



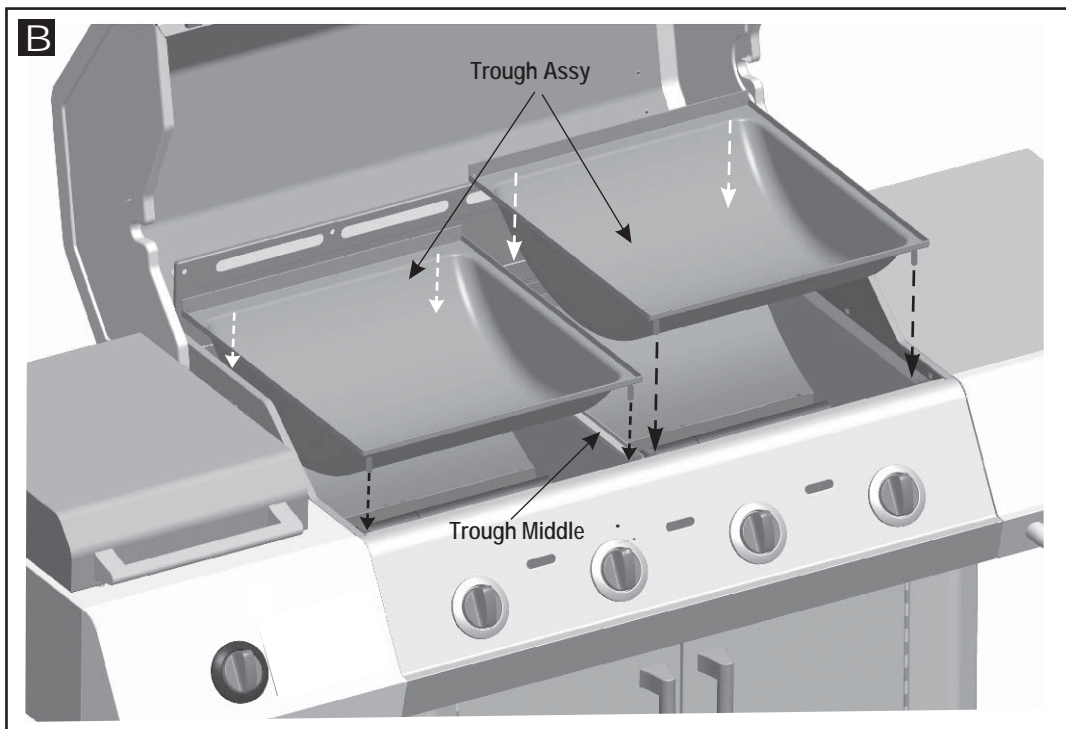
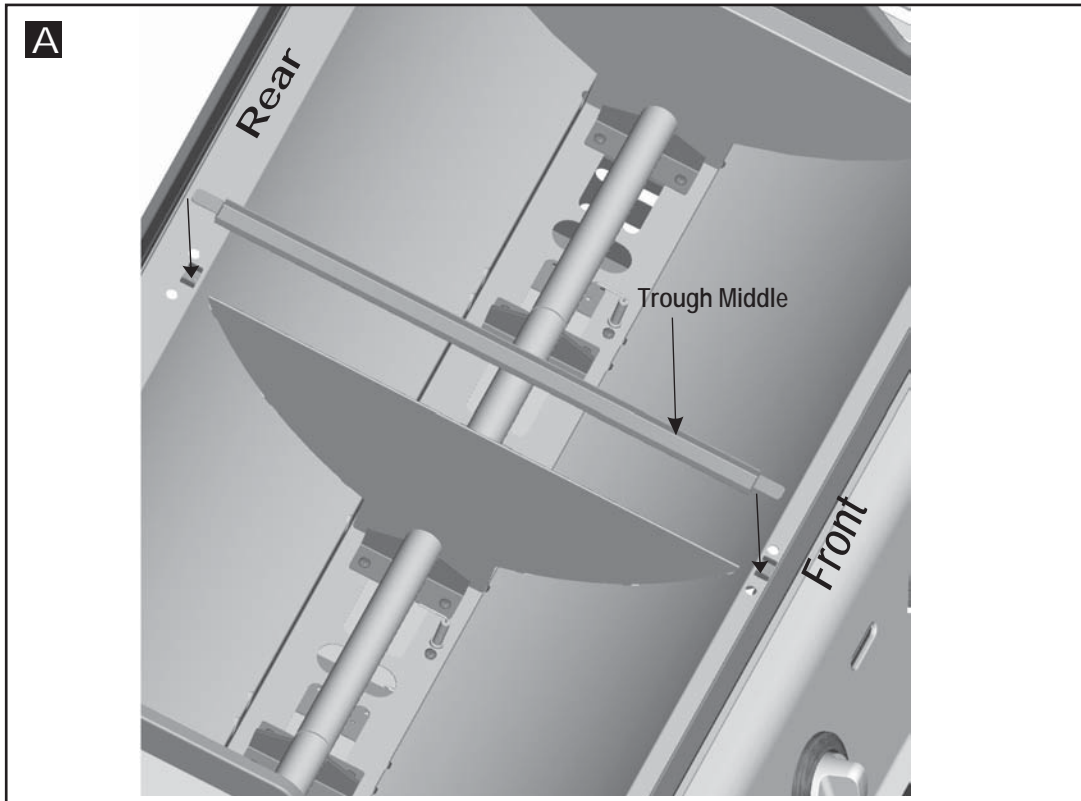
6

- Place the **Condiment Basket** on the **Left door** inside, make sure insert the legs of the Condiment Basket into the brackets which were attached on the door inside shown as below.



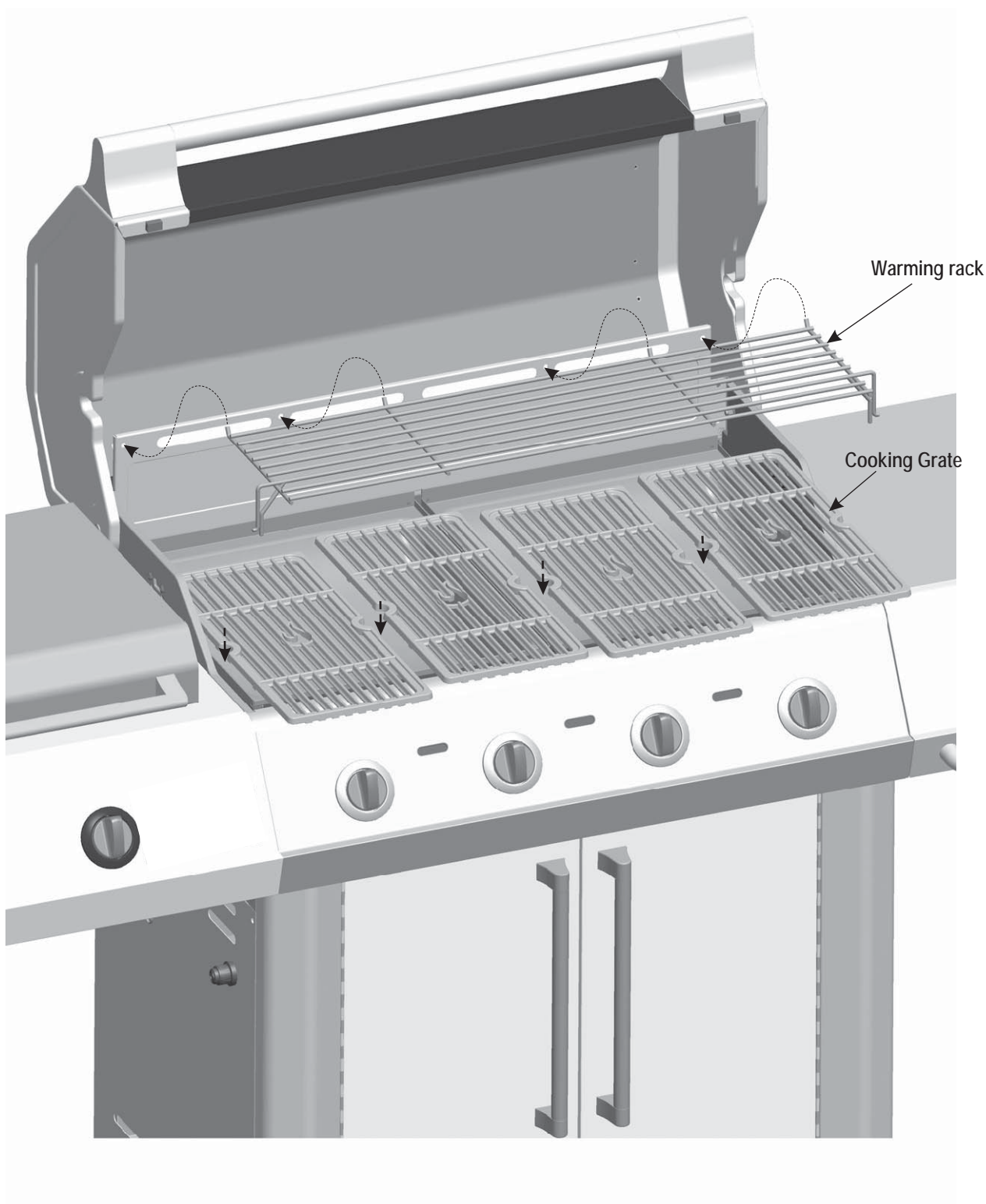
7

- First, place Trough Middle onto Firebox show A.
- Second, place two Trough Assy onto Firebox. Align trough pins with the holes on firebox. Make sure they are put in the right direction as show in B.



8

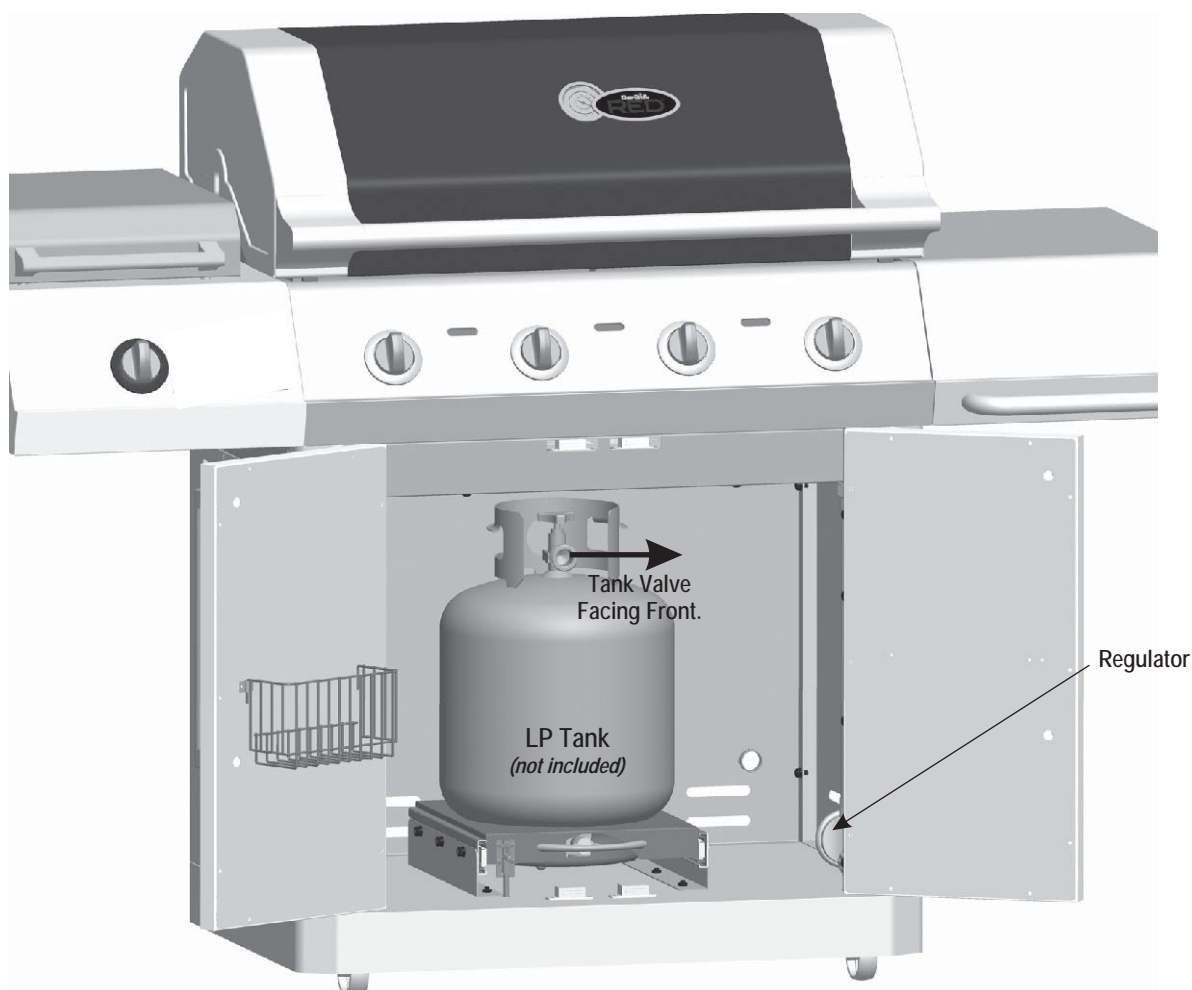
- Place cooking grates onto the firebox as shown.
- Place the warming rack onto the the firebox. Make sure insert the warming rack ends into the holes properly shown as below.



9 LP Tank

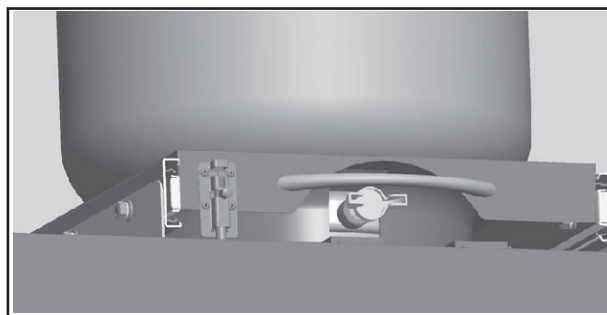
- ❑ **LP TANK IS SOLD SEPARATELY.** Fill and leak check the tank before attaching to grill and regulator (see Use & Care section).
- ❑ Once tank has been filled and leak checked, place cylinder into the tank tray in bottom shelf. **Make sure tank valve is facing front of grill.**
- ❑ Secure tank with tank screw under bottom shelf.

See Use & Care section of this manual to perform the "Burner Flame Check" and for important safety instructions before using.



LP Tank valve must face to front of cart once tank is attached. Failure to install cylinder correctly may allow gas hose to be damaged in operation, resulting in the risk of fire.

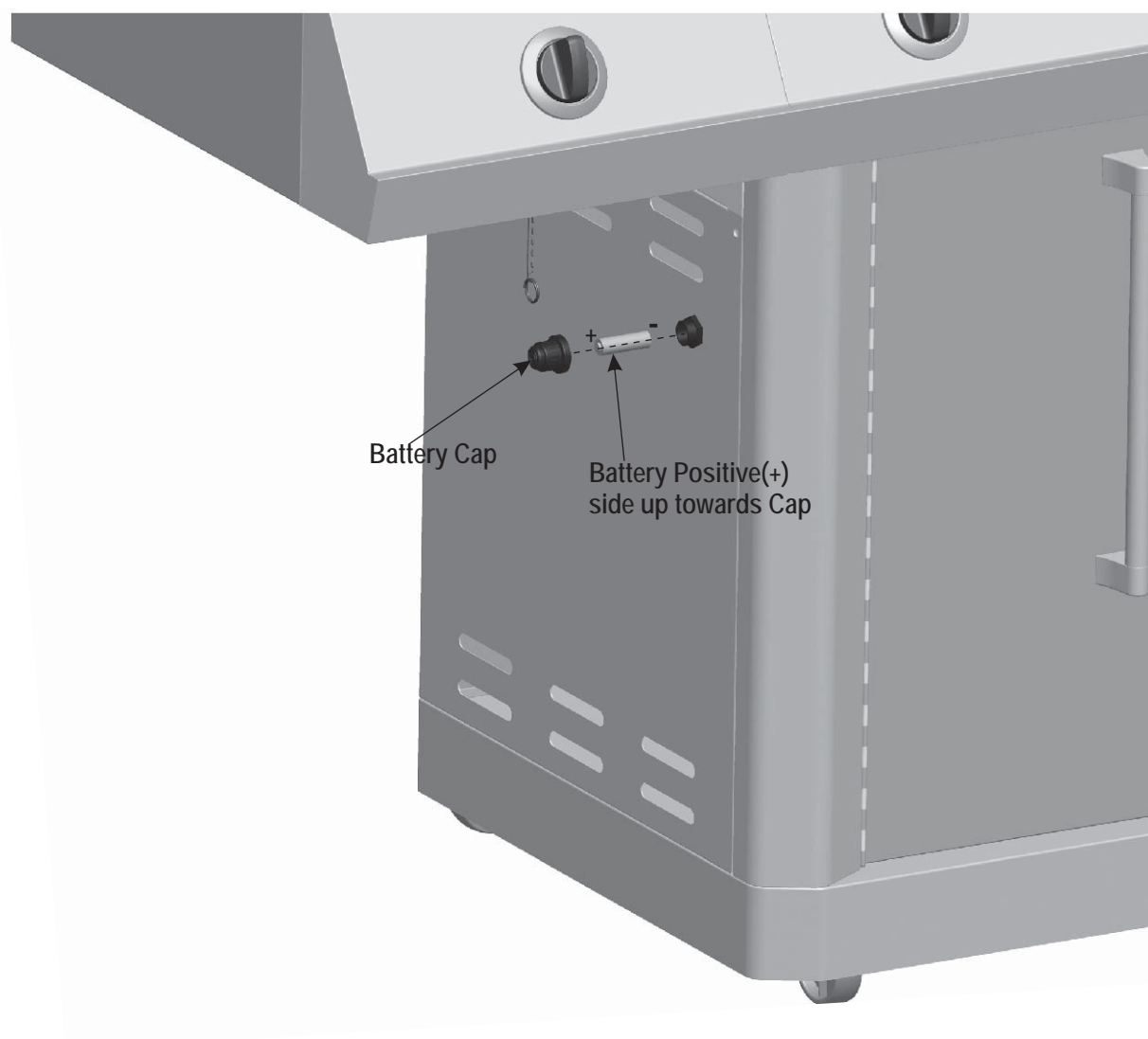
Tank Screw at bottom of slide bracket



Always keep LP tank in upright position during use, transport, and storage.

10

□ Unscrew battery cap on left side panel. Insert AA battery into ignitor, negative (—) end first. Replace button.



EMERGENCIES: If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.

| Emergencies | Possible Cause | Prevention/Solution |
|---|--|---|
| Gas leaking from cracked/cut/burned hose. | <ul style="list-style-type: none"> • Damaged hose. | <ul style="list-style-type: none"> • Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. If anything but burned, replace valve/hose/regulator. If burned, discontinue use of product until a plumber has investigated cause and corrections are made. |
| Gas leaking from LP cylinder. | <ul style="list-style-type: none"> • Mechanical failure due to rusting or mishandling. | <ul style="list-style-type: none"> • Replace LP cylinder. |
| Gas leaking from LP cylinder valve. | <ul style="list-style-type: none"> • Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure. | <ul style="list-style-type: none"> • Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier. |
| Gas leaking between LP cylinder and regulator connection. | <ul style="list-style-type: none"> • Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal. | <ul style="list-style-type: none"> • Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder. |
| Fire coming through control panel. | <ul style="list-style-type: none"> • Fire in burner tube section of burner due to blockage. | <ul style="list-style-type: none"> • Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Natural Hazard and Cleaning the Burner Assembly pages. |
| Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface. | <ul style="list-style-type: none"> • Too much grease buildup in burner area. | <ul style="list-style-type: none"> • Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces. |



Troubleshooting

| Problem | Possible Cause | Prevention/Solution |
|---|--|---|
| <p>Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)</p> <p><i>Continued on next page.</i></p> | <p>GAS ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trying to light wrong burner. • Burner not engaged with control valve. • Obstruction in burner. • No gas flow. • Vapor lock at coupling nut to LP cylinder. • Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected. <p>ELECTRICAL ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Electrode cracked or broken; "sparks at crack." • Electrode tip not in proper position. • Wire and/or electrode covered with cooking residue. • Wires are loose or disconnected. • Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode. • Dead battery. | <ul style="list-style-type: none"> • See instructions on control panel and in Use and Care section. • Make sure valves are positioned inside of burner tubes. • Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care. • For a grill equipped with the AUTO-CLEAN™ feature, make sure the AUTO-CLEAN™ valve is set to "Grill" • Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow." • Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry. • Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools. • Replace electrode(s). <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary. <p>Sideburner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. <ul style="list-style-type: none"> • Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab. • Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. • Replace ignitor wire/electrode assembly. • Replace with a new AA-size alkaline battery. |

Troubleshooting (continued)

| Problem | Possible Cause | Prevention/Solution |
|--|---|---|
| Burner(s) will not light using ignitor. | <ul style="list-style-type: none"> Faulty electronic ignition circuit. Sparking somewhere other than between burner and electrode. | <ul style="list-style-type: none"> See Troubleshooting Integrated Electronic Ignition section. Inspect wire insulation and proper connections. Replace wires if insulation is broken. |
| Burner(s) will not match light. | <ul style="list-style-type: none"> See “GAS ISSUES:” on previous page. Improper method of match-lighting. | <ul style="list-style-type: none"> See “Match-Lighting” section of Use and Care. |
| Sudden drop in gas flow or low flame. | <ul style="list-style-type: none"> Out of gas. Excess flow valve tripped. Vapor lock at coupling nut/LP tank connection. | <ul style="list-style-type: none"> Check for gas in LP tank. Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP tank valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP tank valve, wait 30 seconds and then light grill. Turn off knobs and LP tank valve. Disconnect coupling nut from tank. Reconnect and retry. |
| Flames blow out. | <ul style="list-style-type: none"> High or gusting winds. Low on LP gas. Excess flow valve tripped. | <ul style="list-style-type: none"> Turn front of grill to face wind or increase flame height. Refill LP tank. Refer to “Sudden drop in gas flow” above. |
| Flare-up. | <ul style="list-style-type: none"> Grease buildup. Excessive fat in meat. Excessive cooking temperature. | <ul style="list-style-type: none"> Clean burners and inside of grill/firebox. Trim fat from meat before grilling. Adjust (lower) temperature accordingly. |
| Persistent grease fire. | <ul style="list-style-type: none"> Grease trapped by food buildup around burner system. | <ul style="list-style-type: none"> Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts. |
| Flashback... (fire in burner tube(s)). | <ul style="list-style-type: none"> Burner and/or burner tubes are blocked. | <ul style="list-style-type: none"> Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care manual. |
| Unable to fill LP tank. | <ul style="list-style-type: none"> Some dealers have older fill nozzles with worn threads. | <ul style="list-style-type: none"> The worn nozzles don’t have enough “bite” to engage the valve. Try a second LP dealer. |
| One burner does not light from other burner(s). | <ul style="list-style-type: none"> Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s). | <ul style="list-style-type: none"> Clean carry-over tube(s) with wire brush. |
| AUTO-CLEAN™ (If Equipped) | Possible Cause | Prevention/Solution |
| Timer does not work (Green light does not flash) | <ul style="list-style-type: none"> Dead Battery Batteries installed incorrectly. Knob Position did not start the Clean Cycle | <ul style="list-style-type: none"> Replace Batteries Install batteries correctly. Push Knob in to start the clean cycle. (Green LED should begin to flash) |
| No LED's will illuminate | <ul style="list-style-type: none"> Dead Battery | <ul style="list-style-type: none"> Replace Batteries |
| Red LED next to battery symbol is illuminated | <ul style="list-style-type: none"> Low Battery Strength | <ul style="list-style-type: none"> Prepare to replace batteries (NOTE: Clean cycle will operate with a weak battery. |

Troubleshooting - Integrated Electronic Ignition

| Problem (Ignition) | Possible Cause | Check Procedure | Prevention/Solution |
|---|--|--|--|
| SECTION I No sparks appear at any electrodes when burner control knobs are turned to  ; no noise can be heard from spark module. | <ul style="list-style-type: none"> •Battery not installed properly. •Dead battery. •Battery cap not installed properly. •Faulty spark module. | <ul style="list-style-type: none"> •Check battery orientation. •Has battery been used previously? •Check to ensure battery cap is fully engaged. •If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty. | <ul style="list-style-type: none"> •Install battery (make sure that “+” and “-” connectors are oriented correctly, with “+” end up and “-” end down.) •Replace battery with new AA-size alkaline battery. •Remove battery cap and reinstall, making sure it can be fully engaged. •Replace spark module assembly. |
| SECTION II No sparks appear at any electrodes when burner control knobs are turned to  ; noise can be heard from spark module. | <ul style="list-style-type: none"> •Output lead connections not connected. •Electrode tip not in proper position. | <ul style="list-style-type: none"> •Are output connections on and tight? •Are the electrode tips pointing in the right direction? Is the gap too big? | <ul style="list-style-type: none"> •Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. Main Burners: <ul style="list-style-type: none"> •Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8” to 3/16”. Adjust if necessary. Sideburner: <ul style="list-style-type: none"> •Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8” to 3/16”. Adjust if necessary. |
| SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength | <ul style="list-style-type: none"> •Output lead connections not connected. •Arcing to grill away from burner(s). •Weak battery. •Electrodes are wet. •Electrodes cracked or broken “sparks at crack”. | <ul style="list-style-type: none"> •Are output connections on and tight? •If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame. •All sparks present but weak or at slow rate. •Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports? •Inspect electrodes for cracks. | <ul style="list-style-type: none"> •Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. •If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires. •Replace battery with a new AA-size alkaline battery. •Use paper towel to remove moisture. •Replace cracked or broken electrodes. |

Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DÍAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 First Name/Nombre/Prénom Initial/Inicial/Initiale Last Name/Apellido/Nom de famille

Address (number and street)/Dirección (número y calle)/Adresse (numéro et rue) Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.

City/Ciudad/Ville State/Estado/Province Zip Code/Código Zip/Code postal

2 E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.

Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.

Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) (Ejemplo: su nombre@su host.com) (Exemple : votre nom@votre hôte.com)

10 Attach copy of your sales receipt here

Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veillez attacher une copie de votre reçu ici.

3 Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone

6 Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat

4 **IMPORTANT! ¡IMPORTANTE! IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

7 Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin

8 Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat

\$ _____ .00

5 Your Gender/Sexo/Sexe :

1. Male/Masculino/Masculin

2. Female/Femenino/Féminin

9 Which product are you registering?

¿Qué producto está registrando?

Quel produit enregistrez-vous?

1. Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. Smoker/Ahumador/Fumoir
4. Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. Other/Otro/Autre


Mail to: / Envíelo a:

**Warranty Registration Department
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240**

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí .

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des offres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces offres spéciales, veuillez cocher ici .




Here's what you can find at
www.charbroil.com

- Register your Char-Broil® product
- Get information about our products
- Our replacement parts
- Reliable customer support
- Delicious recipes
- Char-Broil® on-line store
- *Sizzle On The Grill*™ E-newsletter
- And much more!



Please visit us at **www.charbroil.com** and click on the *Buy Online* link to find grilling tools and accessories, maintenance items, covers, grill parts, as well as Char-Broil® grills and cookers. We also have a *Special Offers* section, so be sure to check often for specials deals.



In addition to the online store, charbroil.com offers you a wealth of information regarding Char-Broil® gas, charcoal, electric, and new infrared grills and cookers.

Be sure to check out our many grilling recipes and don't forget to sign up for our exciting newsletter *Sizzle on the Grill*™ to stay updated on new recipes, contests, and the latest happenings here at Char-Broil®.

Charbroil.com also offers on-line customer support for Char-Broil® products.



**Thank you for support, and
HAPPY GRILLING!**

www.charbroil.com
For all your grilling needs!

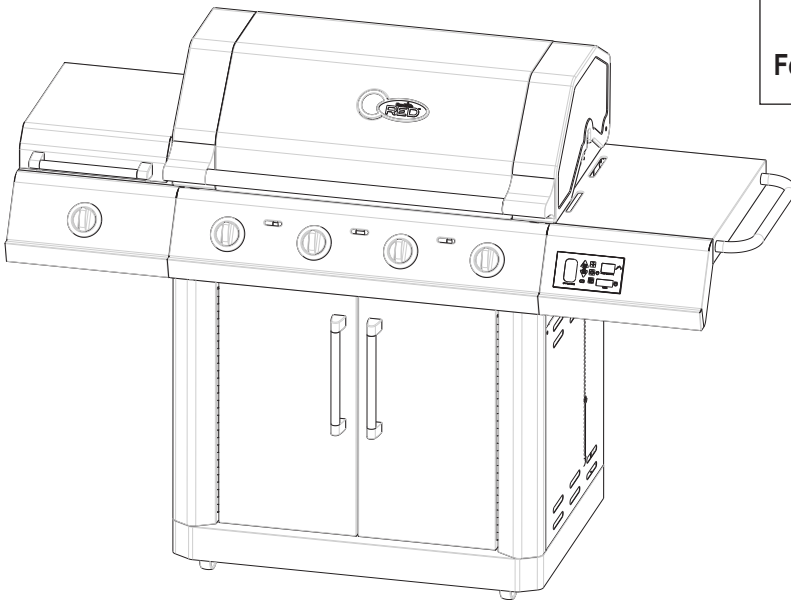


GUÍA DEL PRODUCTO MODELO 463250710

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de registro.

Número de serie _____
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra _____



Para garantizar su satisfacción y
Para el servicio de seguimiento,
Inscriba su parrilla en línea, en
www.charbroil.com

Si tiene alguna pregunta o si
Necesita ayuda durante el
Ensamblado, llámenos
Al 1-888-430-7870.



CONVERSION-READY
CONVERSIÓN-IMEDIATA
Easily converts from (LP) liquid propane to (NG) natural gas
Conversión fácil de propano líquido (LP) al gas natural (GN)
Visit the grill accessory aisle for a complete kit.
Visite el pasillo de accesorios para parrillas para adquirir un kit completo.

Tiempo estimado de montaje: 30 minutos

Las siguientes son marcas comerciales registradas de W.C. Bradley Co en la U. S. Oficina de Patentes y Marcas: Caldera®; Charcoal2Go®; Char-Broil®; America's Legendary Barbeque Company®; American Gourmet®; Bandera®; Brush Hawg®; CB 940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; Everybody Grills®; Everybody Outside®; FastStart®; Grill 2 Go®; Grill 2 Go® Express®; Grill Lovers®; Infrared Grilling That's All About U®; Keepers of the Flame®; New Braunfels Smoker Company®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Pro-Sear®; RED®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; Sure2Burn®; The Big Easy®; Trentino®; U®; Wild West Tradition®; y las siguientes marcas:



AUTO-CLEAN™



Las siguientes son marcas comerciales de W.C. Bradley Co: ; Chef Tested™; Commercial Series™; Designer Series™; Diamond Flame™; Double Chef™; Fireball™; Firenzy™; FlavorMaster™; Front Avenue™; Grill 2 Go® Advantage™; Hog and Yard Bird™; H2O Smoker™; Infrared. Grilling's Juicy Little Secret™; Incredible Taste. Infalible Results™; Infrared Inside™; Insure™; Let's Grill Something Together™; Lev-Alert™; Longhorn™; Magneto™; Precision Flame™; Quick2Burn™; QuickSet™; Ready When You Are™; Season, Set, And Savor™; Sizzle On The Grill™; Signature Series™; SureFire™; The Minute Grill™; Torchfork™; Universal Grill Parts™; You Bring the Party™ TEC™ es una marca registrada de Tec Parrillas de infrarrojos.

Protected under one or more of the following U.S. Patents: 5,421,319; 5,458,309; 5,579,755; 5,996,573; 6,135,104; 6,279,566; 6,331,108; 6,484,900; 6,526,876; 6,595,197; 6,640,799; 6,640,803; 6,729,873; 6,739,473; 6,749,424; 6,792,935; 6,951,213; 7,047,590; 7,516,693; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D417,587; D417,588; D422,516; D423,274; D423,876; D428,303; D430,772; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D443,464; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D450,544; D451,759; D454,028; D454,031; D455,205; D455,206; D456,202; D456,222; D456,223; D457,789; D458,520; D458,760; D458,802; D459,088; D459,148; D459,149; D459,161; D459,163; D459,586; D459,943; D460,312; D460,313; D460,318; D461,359; D465,123; D465,693; D466,307; D466,439; D466,752; D473,414; D474,371; D477,498; D477,501; D477,504; D477,506; D477,746; D478,471; D478,472; D480,914; D491,410; D494,009; D494,413; D498,523; D500,359; D504,048; D530,098; D535,000; Canadá: D97,504; D99,355; D102,037; D104,200; D108,377; 2,315,567; Francia: D010,231; D010,422; D010,590; D010,849; 1,089,646; Corea del Sur: 384,565; Reino Unido: 2,099,402. Otras patentes en trámite. © 2009 W.C. Bradley Company



INDICE DE MATERIAS

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Por su propia seguridad | 2-3 |
| Uso y mantenimiento | 4-10 |
| Garantía limitada | 11 |
| Lista de piezas | 12 |
| Vista esquemática de las piezas | 13 |
| Armado | 14-22 |
| Resolución de problemas | 23-25 |
| Tarjeta de inscripción | 27 |



Símbolos de seguridad



Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.

| | | |
|---|----------------|---|
|  | PELIGRO |  |
| PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves. | | |

| | | |
|---|--------------------|---|
|  | ADVERTENCIA |  |
| ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves. | | |

| | | |
|--|--------------------|---|
|  | ADVERTENCIA |  |
| ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores. | | |

| | | |
|---|----------------|---|
|  | PELIGRO |  |
| Si siente olor a gas: <ol style="list-style-type: none">1. Cierre el paso de gas al aparato.2. Apague toda llama al descubierto.3. Abra la tapa.4. Si el olor continúa, guarde lejos de la aplicación y llame inmediatamente su surtidor del gas o su cuerpo de bomberos. | | |

| | | |
|--|--------------------|---|
|  | ADVERTENCIA |  |
| <ol style="list-style-type: none">1. No guarde ni use gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.2. No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato. | | |

| | | |
|---|--------------------|---|
|  | ADVERTENCIA |  |
| Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales. | | |


ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.


 **ADVERTENCIA:**
Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:
Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

 **ADVERTENCIA:**
El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

 **ADVERTENCIA:**
Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.

ADVERTENCIA

PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este

ADVERTENCIA

El uso de macetas de más de 6 cuartos de la capacidad podría superar límite de peso de lado el quemador plataforma o lado plataforma lo que resulta en el fracaso de la parrilla carrito componentes.



Medidas de seguridad para la instalación

- Utilice la parrilla, tal como se compró, sólo con LP (propano), el gas y el regulador / válvula de montaje suministrado. Si su parrilla es de doble combustible listo, un kit de conversión debe ser adquirido para su uso con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el **National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles)**, y las normas **NFPA 54 / ANSI Z223.1** y **Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano)**, **CSA B149.1**. El manejo y el almacenamiento de los cilindros de gas propano se debe realizar de conformidad con el código sobre gas propano **NFPA/ANSI 58**. No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el **National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad)**, **ANSI / NFPA 70**. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

ADVERTENCIA

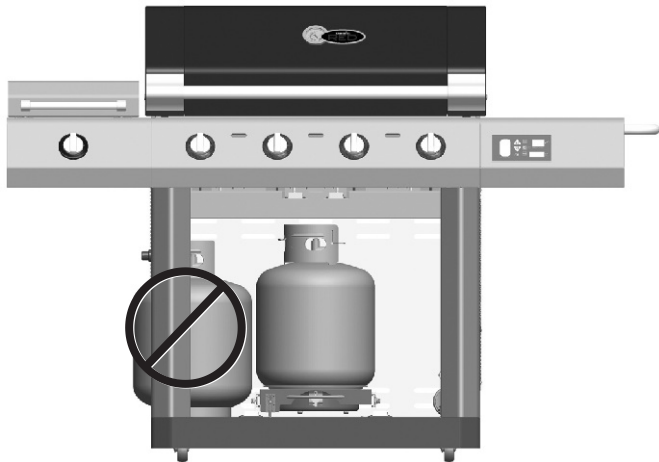
No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas e incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.



PELIGRO



- **NUNCA** guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.



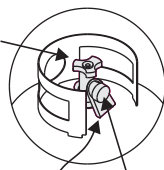
- Nunca cargue el tanque con más del 80% de su capacidad.
- Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.
- Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- **CIERRE** todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo del tanque que se encuentra por debajo del estante inferior, y luego levante el tanque y sáquelo del carro. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**

- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones.

Válvula del tanque de gas



Tapa de seguridad

Tira de sujeción

Tanque de gas propano

- El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:

- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12 PULGADAS (30.5 cm) (diámetro) x 18 PULGADAS (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), o en Canadá, según las normas CAN/CSA-B339, sobre cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas del Ministerio de Transportes de Canadá (CT). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.

- La válvula del tanque de gas debe tener:

- Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
- Una válvula de paso de seguridad.
- Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Para su seguridad**, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

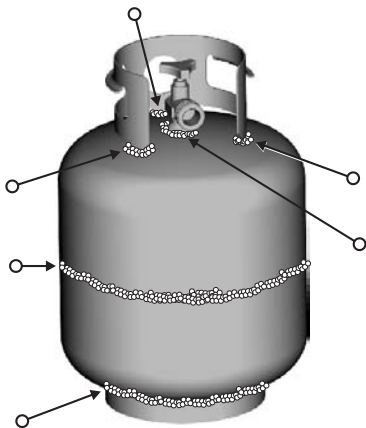
- Recorra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas debe **purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de tanques de gas de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que el tanque de gas, nuevo o de recambio, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**
- Coloque la tapa para el polvo sobre la salida de la válvula del tanque de gas cuando no lo use. Instale únicamente el tipo de tapa para el polvo que viene con la válvula del tanque. Los otros tipos de tapas o taponeros pueden dejar escapar el gas propano.

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano Por su propia seguridad

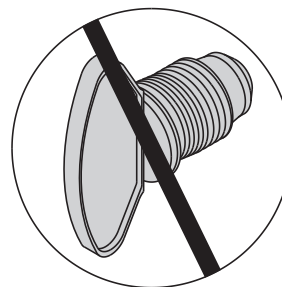
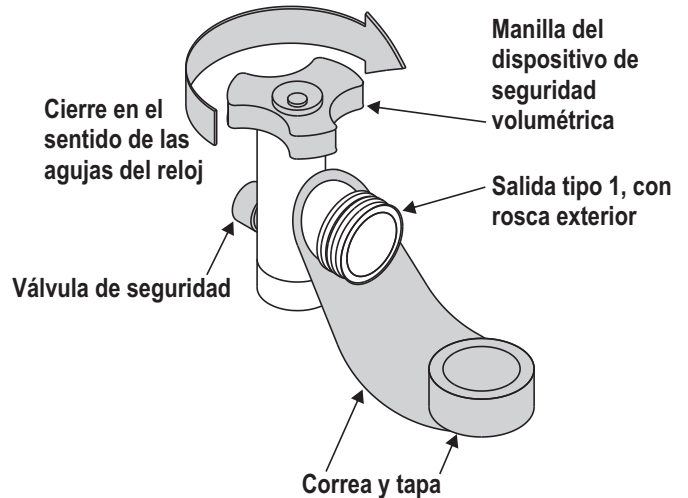
- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
 - No fume durante la prueba para detectar fugas.
 - No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
 - La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
 - Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.
- ▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.



| | | |
|---|--------------------|--|
| | ADVERTENCIA | |
| Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos! | | |

Como conectar el regulador al tanque de gas propano

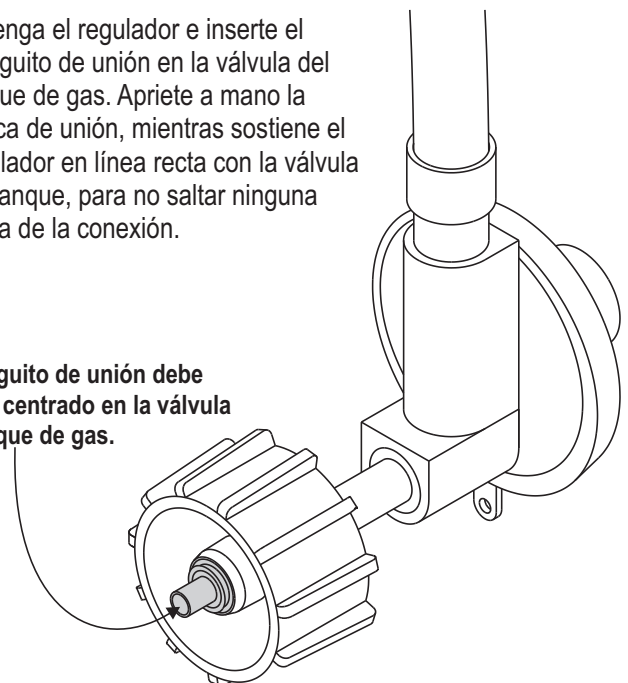
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).
3. **CIERRE** el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula.

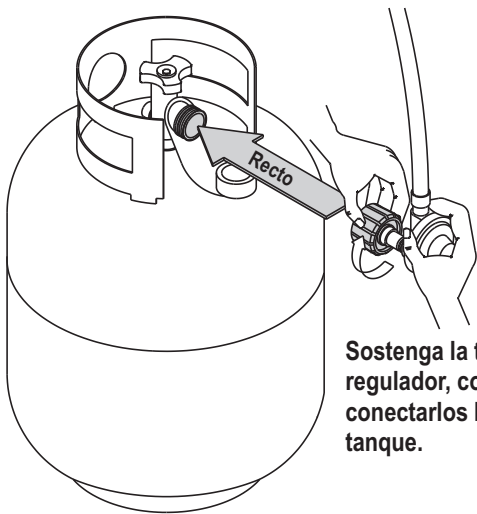


¡No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con rosca en el exterior)! Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.

El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano, no use herramientas.**

NOTA: Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

⚠ PELIGRO ⚠

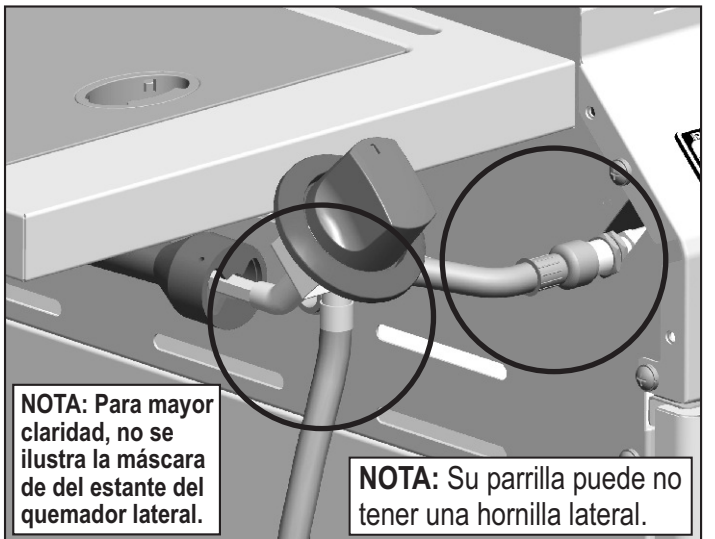
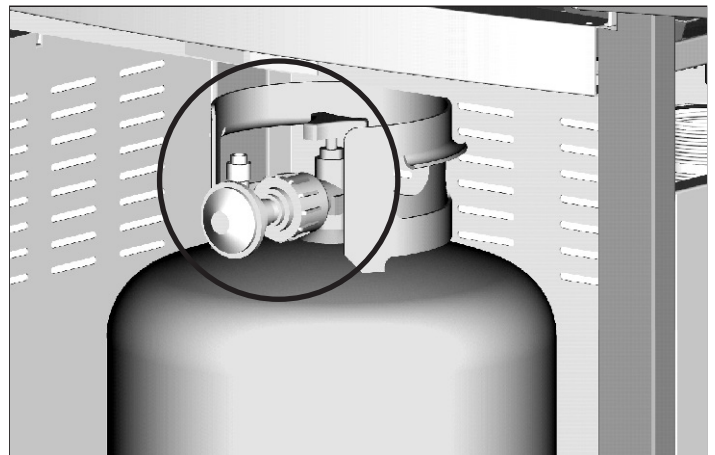
- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones..
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, **DETÉNGASE** y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. Cierre todas las perillas de control de la parrilla.
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**
4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue, u otros accesorios similares en su parrilla.



NOTA: Para mayor claridad, no se ilustra la máscara de del estante del quemador lateral.

NOTA: Su parrilla puede no tener una hornilla lateral.

5. Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

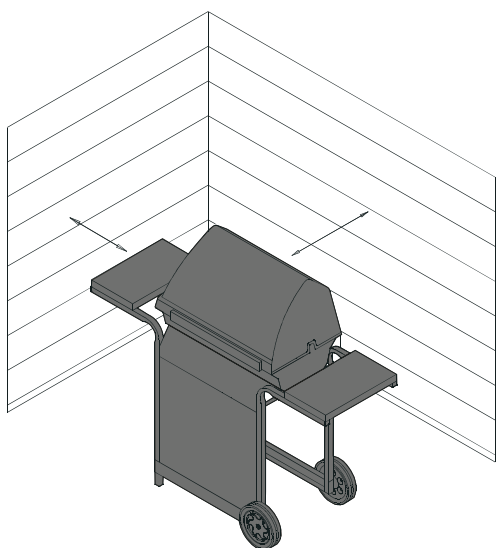


ADVERTENCIA



Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los orificios laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. **NUNCA** la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. (Salvo que las briquetas vengan con su parrilla).
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tales como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



Para personas que viven en apartamentos:

Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.

- **NUNCA** trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.
- Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.
- Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.

Consejos de seguridad

- ▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- ▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- ▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras está caliente.
- ▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.
- ▲ La grasa de la bandeja debe ser insertado en la parrilla y vaciado después de cada uso. No retire la bandeja de grasa hasta que la parrilla se ha enfriado completamente.
- ▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- ▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- ▲ Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el tanque de gas (del carrito de la parrilla).
- ▲ No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- ▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de *Resolución de problemas*.
- ▲ Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!





ADVERTENCIA

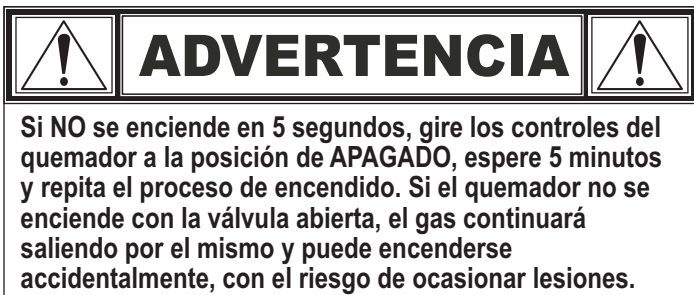


- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- No deje desatendida la parrilla en limpio cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.

Encendido del quemador principal con el encendedor

- ▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.
- 1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de APAGADO.
- 2. ABRA el gas en el tanque o en la fuente de suministro.
- 3. Abra la tapa durante el encendido.
- 4. Para encender el quemador, gire la válvula de control a la posición .
- 5. Una vez encendido el quemador (Para verificar el encendido, use los puertos para ver las llamas ubicados en la parte delantera del tablero de control), gire la perilla a la graduación deseada.
- 6. Si no se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO , espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
- 7. Para encender los demás quemadores repita los pasos del 4 al 6 para cada quemador.

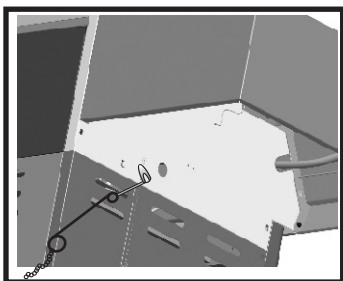
Las instrucciones de encendido continúan en la página siguiente.



Encendido con fósforos del quemador principal

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. Apague todas las válvulas de control de quemador de gas.
2. Encienda el gas LP en cilindros.
3. Abra la tapa durante el encendido.
4. Coloque un fósforo en el portafósforos (que cuelga de un lado del carrito). Encienda el fósforo y colóquelo en el orificio de encendido en el lado derecho o izquierdo de la cámara de combustión.
5. Presione y gire la perilla del quemador del extremo derecho o del extremo izquierdo a la posición . Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
6. Si NO se enciende en 5 segundos, gire el control del quemador a la posición de apagado, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
7. Encienda los otros quemadores oprimiendo la perilla y girándola hasta la posición . Si su parrilla tiene dos zonas de cocción, repita los pasos 4 a 6 para el resto de la sección de la parrilla.



Nota: Tapa superior debe estar abierto cuando Sideburner (s) está em operação.

NOTA: Su parrilla puede no tener una hornilla lateral.

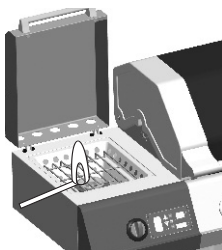
Encendido del quemador lateral con el encendedor

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de **APAGADO (OFF)** .
2. ABRA el gas en el tanque o en la fuente de suministro.
3. Para encender el quemador lateral, abra la tapa del mismo.
4. Para encender el quemador lateral, gire la perilla a la graduación .
5. Una vez encendido el quemador, gire la perilla a la graduación deseada.
6. Si el quemador lateral no se enciende, gire la perilla a la posición de **APAGADO (OFF)** , espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

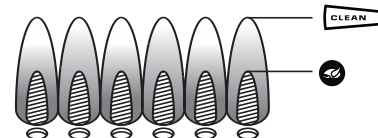
Encendido con fósforos del quemador lateral

1. Abra la tapa durante el encendido. Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
3. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación .



Control de la llama del quemador

- Retire las rejillas de cocción y las bandejas. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación a la graduación . Deberá ver una llama más reducida en la graduación que en la graduación . Haga también un control de la llama en el quemador lateral. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la *Caida repentina de las llamas o llamas bajas* en la sección de *Resolución de problemas*.



Como apagar la parrilla

- Gire todas las perillas a la posición de **APAGADO (OFF)** . Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Gire la válvula de control de quemador a la posición . Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de *Resolución de problemas*.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO (OFF)**. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación **BAJA (LOW)** y luego regréselas a la posición de **APAGADO (OFF)**. Las válvulas deben girar con un movimiento uniforme.

Control de la manguera

- Antes de cada uso, verifique que las mangueras no tengan cortes ni estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

Limpieza general de la parrilla

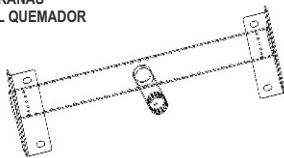
- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no vienen pintadas de fábrica (**y nunca se deben pintar**). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique limpiadores cáusticos para parrillas / limpiadores de hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
 - ▲ No use citrisol, limpiadores abrasivos, desgrasadores ni limpiadores de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies de porcelana:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- **Superficies para cocinar:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua jabonosa tibia y frótela con un paño suave para secarla, cada vez después de usarla. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección de pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.

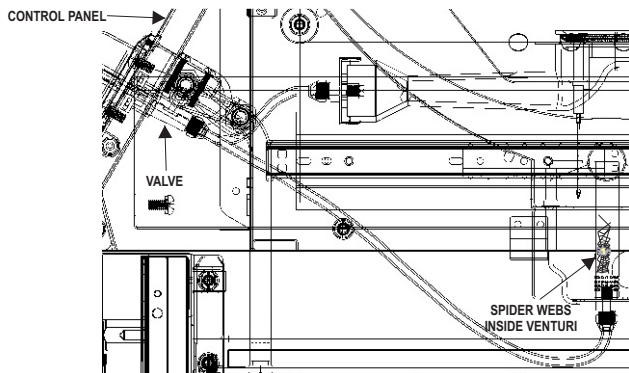


¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

ARAÑAS Y TELARAÑAS
DENTRO DEL TUBO DEL QUEMADOR



Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos Venturi.



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido "fogonazos". Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos Venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos Venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo Venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños. Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- SOLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre *Cómo limpiar la unidad del quemador* antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o para cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Retire las rejillas de cocción y las bandejas.
3. Retire los tornillos para sacar el quemador.
4. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Use la que le resulte más fácil. Lo preferible es la opción (A).

(A) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo de cada quemador.



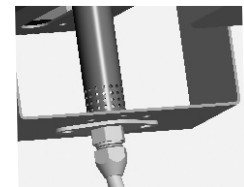
(B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

(C) **Use protectores para la vista:** Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

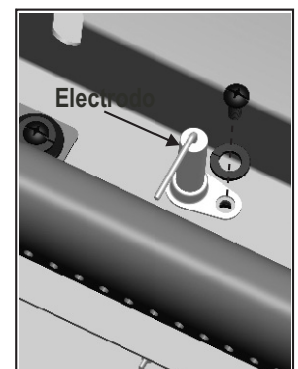
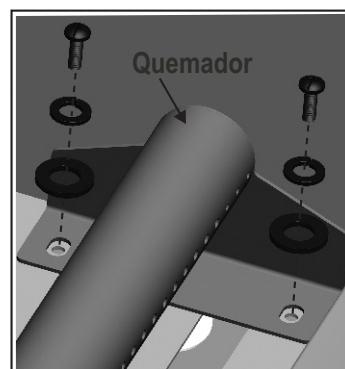
7. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
8. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
9. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones que siguen.

Conexión correcta
del quemador y la válvula





10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
11. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
12. Vuelva a colocar las bandejas y las rejillas de cocción.
13. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores. Cambie los reguladores de llama y las parrillas de cocción.



Pantalla digital

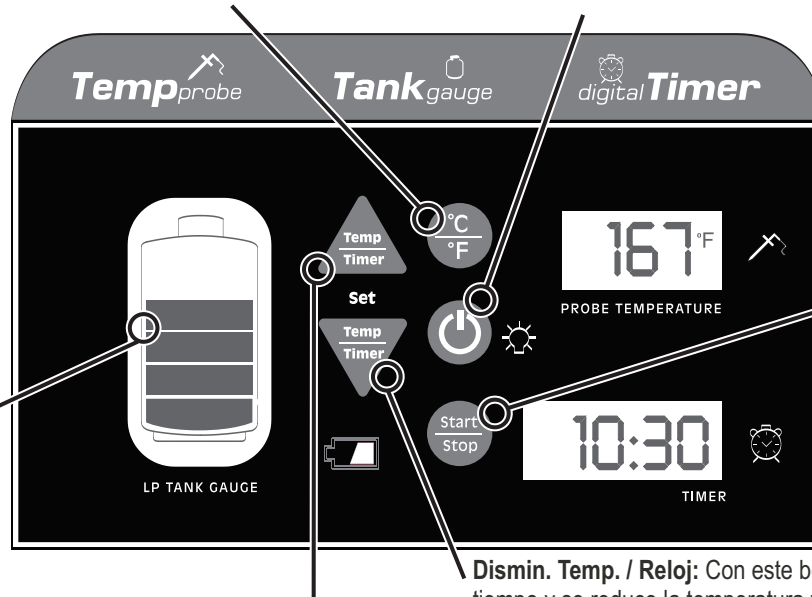
Viene únicamente en ciertos modelos.

Temperatura °C / °F: para alternar entre Celsius y Fahrenheit, oprima este botón.

Encendido / luz de fondo: para encender/apagar la unidad. Para apagarla, mantenga oprimido el botón  durante 5 segundos. Use también el botón  para encender/apagar rápidamente la luz de fondo de la pantalla.

Indicador de contenido del tanque:

El medidor de contenido del tanque de gas está dividido en 5 medidas iguales, cada una de las cuales equivale aproximadamente al 20% de todo el tanque (unas 4.2 lb. cada una)



Inicio / Parada: Para iniciar la función del tiempo durante la cocción o detener la función del tiempo. Para reinicializar el reloj mantenga oprimido este botón





Aumentar Temp. / Reloj: Con este botón se fija la variación de temperatura, el aumento de la temperatura y del tiempo. Para fijar la temperatura: Mantenga oprimido este botón durante 3 segundos.

Dismin. Temp. / Reloj: Con este botón se fija la variación del tiempo y se reduce la temperatura y el tiempo. Para fijar el reloj mantenga oprimido este botón durante 3 segundos.





El termómetro

1. Los límites para la temperatura son 0 y 499° C o 32 y 931° F.
2. Al ingresar la temperatura, si suena la alarma y la pantalla de LCD comienza a centellear, sírvase ajustar el valor de temperatura para establecer el valor correcto, y verificar que dicho valor no supere los límites indicados en el punto 1.
3. Cuando use la sonda de temperatura, asegúrese siempre de introducirla en la parte más gruesa de la pieza de carne. Si la alarma suena cuando se está usando la sonda de temperatura, eso indica que se ha alcanzado o superado la temperatura. La alarma sonará cada 3 segundos.

Para fijar la temperatura objetivo

1. Para fijar la temperatura objetivo de la sonda, mantenga oprimido el botón  durante 3 segundos. Esto activará el modo de ajuste.
2. Use los botones  y  para fijar la temperatura deseada. El botón  se usa para los dígitos de la temperatura
3. Una vez que se ha hecho, la unidad sale automáticamente del modo de ajuste.

Ajuste del reloj

1. Para ajustar el reloj, mantenga oprimida la  durante 3 segundos. Esto activará el modo de ajuste.
2. Con la  y  ajuste el reloj. Con el  se alterna entre los minutos y los segundos. El dígito que está ajustando es el que se enciende y apaga intermitentemente.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

| ALCANCE DE LA COBERTURA | PLAZO DE COBERTURA | TIPO DE FALLA AMPARADA |
|--------------------------------|-------------------------------|--|
| Quemador de acero inoxidable | Garantía de por vida limitada | SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES |
| Fuego caja y tapa | 2 Año de fecha de compra * | |
| Todas las demás partes | 1 Año de fecha de compra * | |

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

LISTA DE PIEZAS

| Clave | Cant. | Descripción |
|-------|-------|---|
| A | 1 | PIEZA SOLDADA DEL TAPA SUPERIOR, EXTERNO |
| B | 1 | TAPA SUPERIOR, REVESTIMIENTO INTERIOR |
| C | 1 | PLACA DEL LOGOTIPO, CON MEDIDOR DE TEMPERATURA |
| D | 2 | EXTREMO DEL ASA, TAPA SUPERIOR |
| E | 1 | ASA, TAPA SUPERIOR |
| F | 2 | TOPE DE CAUCHO, RECTANGULAR, TAPA SUPERIOR |
| G | 1 | HERRAJES, UNIDAD DE LA TAPA SUPERIOR |
| H | 1 | CÁMARA DE COMBUSTIÓN |
| I | 1 | PANEL INTERIOR DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN, LADO IZQUIERDO |
| J | 1 | PANEL INTERIOR DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN, LADO DERECHO |
| K | 1 | PANEL EXTERIOR DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN, LADO IZQUIERDO |
| L | 1 | PANEL EXTERIOR DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN, LADO DERECHO |
| M | 1 | PROTECTOR CONTRA EL CALOR, CÁMARA DE COMBUSTIÓN |
| N | 1 | PANEL SUPERIOR DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN, LADO TRASERO |
| O | 4 | QUEMADOR PRINCIPAL |
| P | 1 | ELECTRODOS, QUEMADOR PRINCIPAL, LADO IZQUIERDO |
| Q | 2 | ELECTRODOS, QUEMADOR PRINCIPAL, LADOS DEL MEDIO E IZQUIERDO |
| R | 1 | ELECTRODO, EXTREMO DERECHO, QUEMADOR PRINCIPAL |
| S | 1 | MANGUERA, VÁLVULA, REGULADOR |
| T | 1 | TABLERO DE CONTROL PRINCIPAL |
| U | 4 | MARCO DE LA PERILLA DE CONTROL |
| V | 1 | PANEL INFERIOR DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN, LADO TRASERO |
| W | 5 | PERILLA DE CONTROL |
| X | 2 | PORTAFÓSFOROS Y CADENA |
| Y | 1 | PANEL INFERIOR DEL CARRITO, LADO IZQUIERDO |
| Z | 1 | PANEL INFERIOR DEL CARRITO, LADO DERECHO |
| AA | 1 | MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO |
| BB | 1 | PROTECTOR CONTRA EL CALOR, MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO |
| CC | 1 | CABLE DEL ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL |
| DD | 1 | PANEL INFERIOR DEL CARRITO, LADO TRASERO |
| EE | 2 | OJAL |
| FF | 1 | PROTECTOR CONTRA EL CALOR, TANQUE |
| GG | 1 | ESTRIBO DELANTERO, LADO IZQUIERDO |
| HH | 1 | ESTRIBO DELANTERO, LADO DERECHO |
| II | 1 | REPISA INFERIOR |

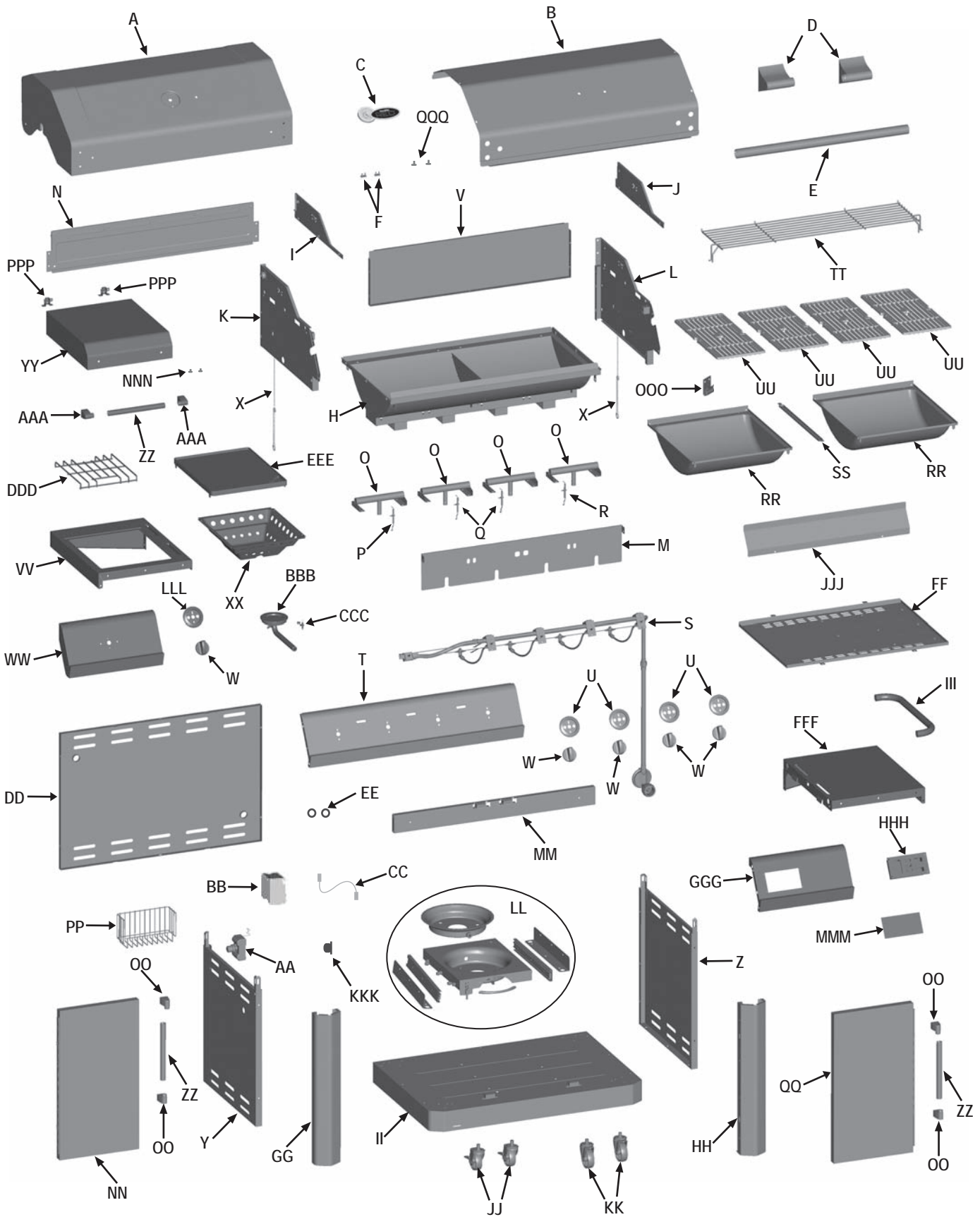
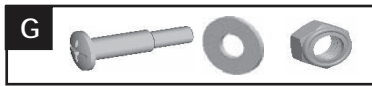
| Clave | Cant. | Descripción |
|-------|-------|---|
| JJ | 2 | RUEDITA CON SEGURO |
| KK | 2 | RUEDITA FIJA |
| LL | 1 | UNIDAD DE LA REPISA PARA EL TANQUE |
| MM | 1 | ESTRIBO SUPERIOR PARA LA PUERTA |
| NN | 1 | PUERTA, LADO IZQUIERDO, SIN ASA |
| OO | 4 | EXTREMO DEL ASA PARA LA PUERTA |
| PP | 1 | BANDEJA DE CONDIMENTOS PARA LA PUERTA |
| QQ | 1 | PUERTA, LADO DERECHO, SIN ASA |
| RR | 2 | CUBAS |
| SS | 1 | SOPORTE, BARRA DIVISORA DE LAS CUBAS |
| TT | 1 | REJILLA PARA CALENTAR ALIMENTOS |
| UU | 4 | PARRILLA DE COCCIÓN |
| VV | 1 | REPISA DEL QUEMADOR LATERAL |
| WW | 1 | TABLERO DE CONTROL, REPISA DEL LADO IZQUIERDO |
| XX | 1 | ACCESORIO DE INSERCIÓN, RECIPIENTE PARA LA GRASA |
| YY | 1 | TAPA, QUEMADOR LATERAL |
| ZZ | 3 | ASA, PUERTAS DEL QUEMADOR LATERAL |
| AAA | 2 | EXTREMO DEL ASA, QUEMADOR LATERAL |
| BBB | 1 | QUEMADOR LATERAL |
| CCC | 1 | ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL |
| DDD | 1 | REJILLA, QUEMADOR LATERAL |
| EEE | 1 | PLANCHA DE FREIR, QUEMADOR LATERAL |
| FFF | 1 | REPISA LATERAL DERECHA |
| GGG | 1 | TABLERO DE CONTROL, REPISA DEL LADO DERECHO, MEDIDOR DEL TANQUE |
| HHH | 1 | UNIDAD DE MEDIDOR DEL TANQUE |
| III | 1 | BARRA PARA TOALLAS, REPISA LATERAL |
| JJJ | 1 | PROTECTOR INFERIOR CONTRA EL CALOR, CÁMARA DE COMBUSTIÓN |
| KKK | 1 | TAPA DE BOTÓN, MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO |
| LLL | 1 | MARCO DE LA PERILLA DE CONTROL, QUEMADOR LATERAL |
| MMM | 1 | PANTALLA DE VISUALIZACIÓN, MEDIDOR DEL TANQUE |
| NNN | 2 | TOPE PARA LA TAPA DEL QUEMADOR LATERAL |
| OOO | 1 | GANCHO, PARA SONDA, CÁMARA DE COMBUSTIÓN |
| PPP | 2 | GOZNE PARA TAPA DE QUEMADOR DE LADO |
| QQQ | 2 | TOPE DE CAUCHO, LADO TRASERO, TAPA SUPERIOR |

NO se ilustra:

| | | |
|-----|---|------------------------------|
| ... | 2 | IMÁN DE LA PUERTA |
| ... | 1 | PAQUETE DE HERRAJES |
| ... | 1 | MANUAL DE ARMADO, INGLÉS |
| ... | 1 | MANUAL DE ARMADO, CASTELLANO |

NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramente diferentes a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

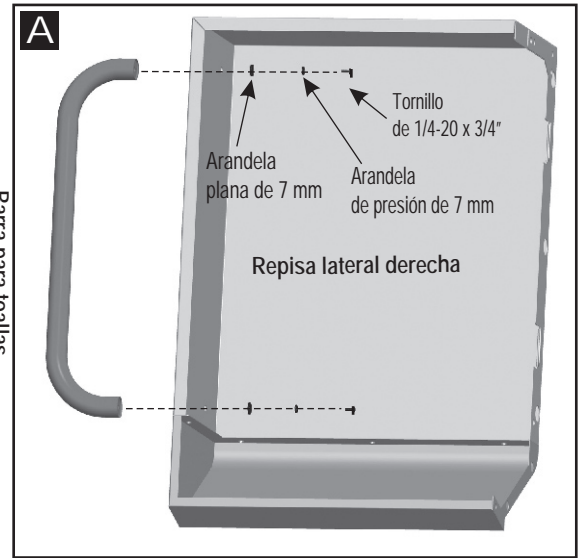
VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS



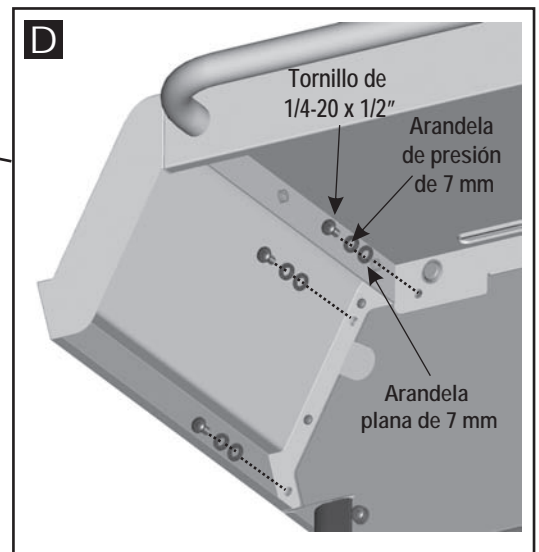
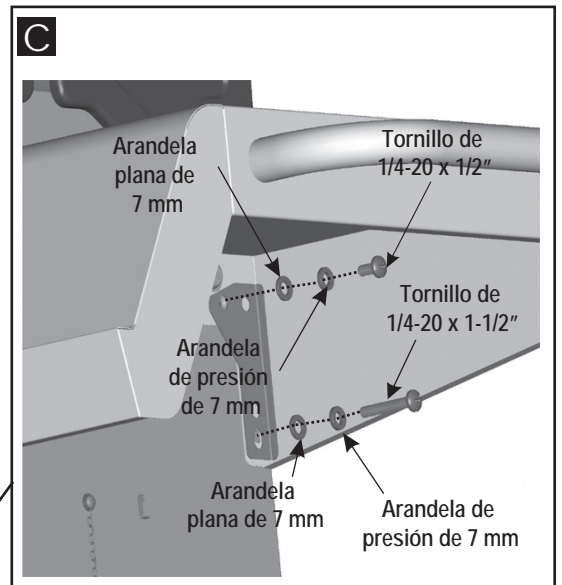
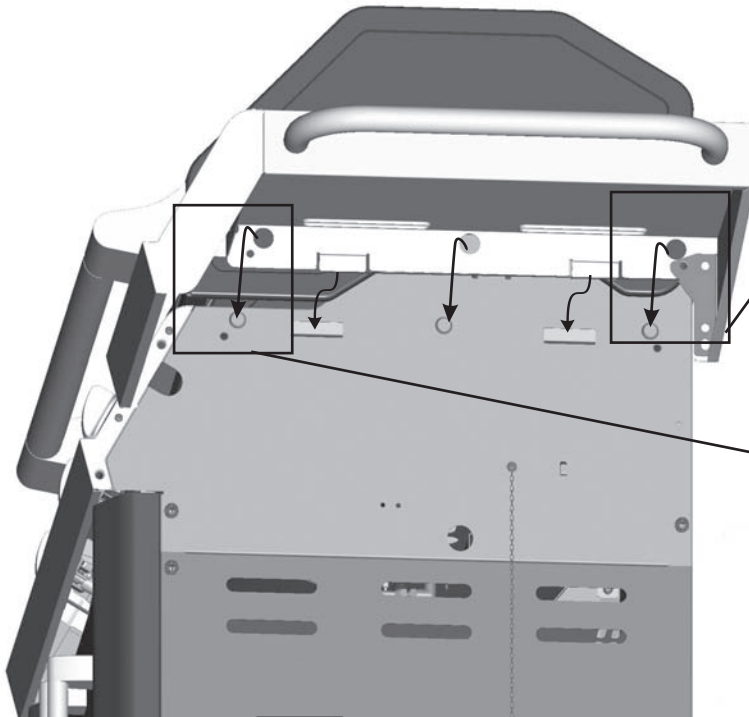
ARMADO

1 Armado de la repisa de los lados derecho e izquierdo

- Instale dos tornillos de 1/4-20 x 3/4", arandelas planas de 7 mm y arandelas de presión de 7 mm, a través de los orificios de la repisa lateral (del lado derecho ÚNICAMENTE), en la barra para toallas, como se ilustra en A.
- Introduzca la repisa lateral por sobre los tornillos y las arandelas a través del soporte, como se ilustra en B.
- Instale un tornillo de 1/4-20 x 1-1/2", un tornillo de 1/4-20 x 1/2", dos arandelas planas de 7mm, y dos arandelas de presión de 7 mm en el soporte trasero para la repisa, como se ilustra en C.
- Instale tres tornillos de 1/4-20 x 1/2", arandelas planas de 7 mm y arandelas de presión de 7 mm en el soporte delantero para la repisa, como se ilustra en D.
- Para el armado se ilustra únicamente la repisa del lado derecho, repita los pasos B-D para la repisa del quemador lateral del lado izquierdo.

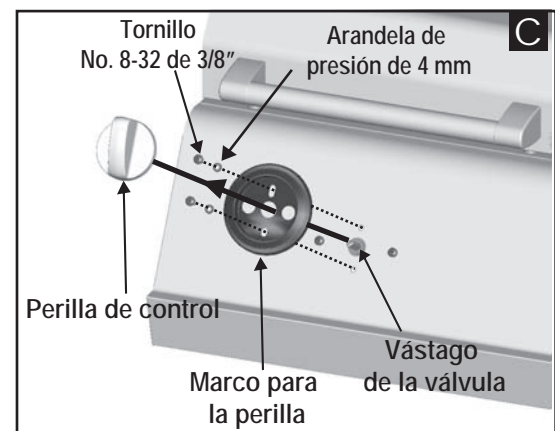
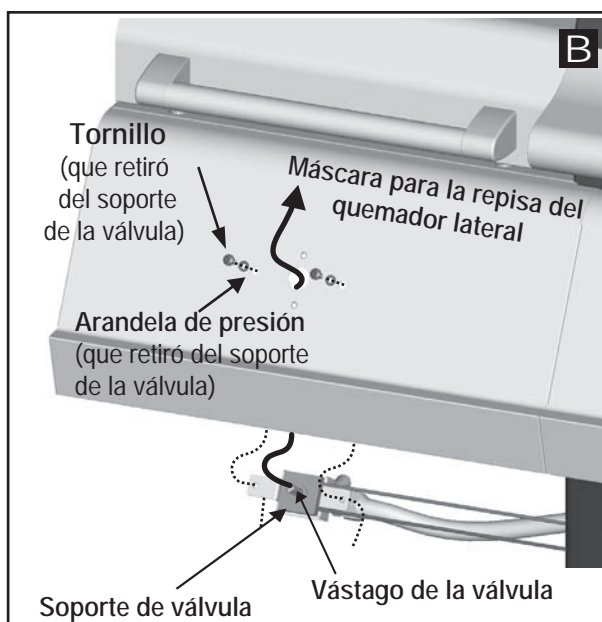
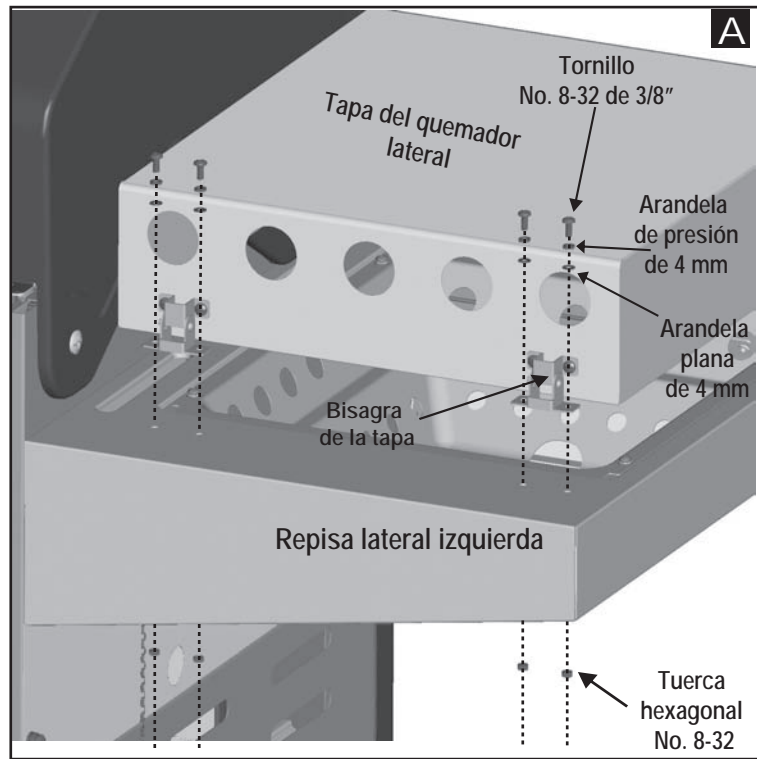


B Lengüetas en las ranuras y los orificios sobre los bultos



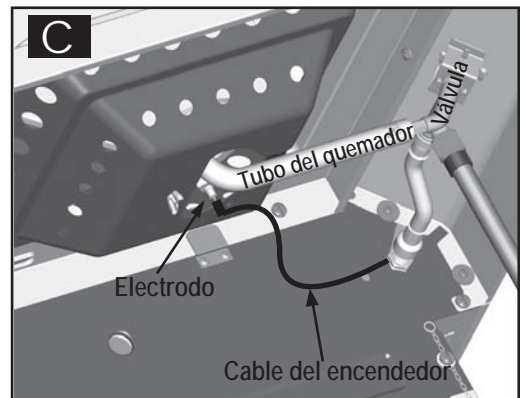
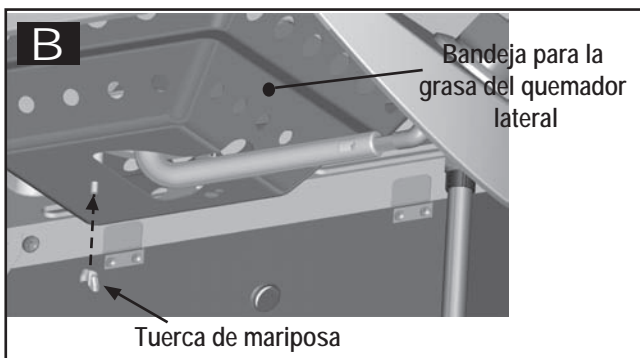
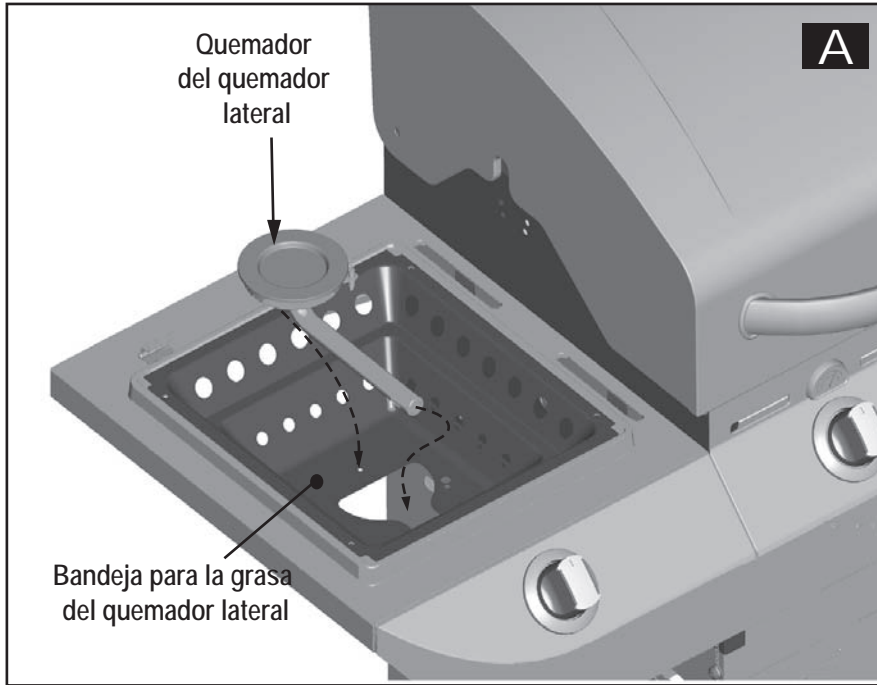
2

- Coloque la tapa del quemador lateral en la repisa del lado izquierdo y alinee los orificios ubicados en la parte posterior de la tapa con los orificios de la repisa. Instale la tapa en la repisa con cuatro tornillos No. 8-32 de 3/8", arandelas planas de 4 mm, arandelas de presión de 4 mm, y tuercas hexagonales No. 8-32, como se ilustra en A.
- Retire los dos tornillos y arandelas de presión, instalados en fábrica, del soporte de la válvula del quemador lateral. Ubique el soporte de la válvula del quemador lateral debajo de la máscara de la repisa del mismo, de manera tal que el vástago del quemador pase a través del orificio central de la máscara. Alinee los orificios del soporte de la válvula con los orificios del lado izquierdo y derecho ubicados en la máscara. Fijelo con las arandelas de presión y los tornillos que retiró del soporte, como se ilustra en B.
- Coloque el marco para la perilla sobre el vástago de la válvula, en la parte delantera de la máscara. Alinee los orificios pequeños del marco con los orificios superior e inferior ubicados en la máscara. Fijelo con dos tornillos No. 8 de 32 x 3/8" y arandelas de presión de 4 mm. Presione la perilla de control del quemador lateral contra el vástago de la válvula, como se ilustra en C.

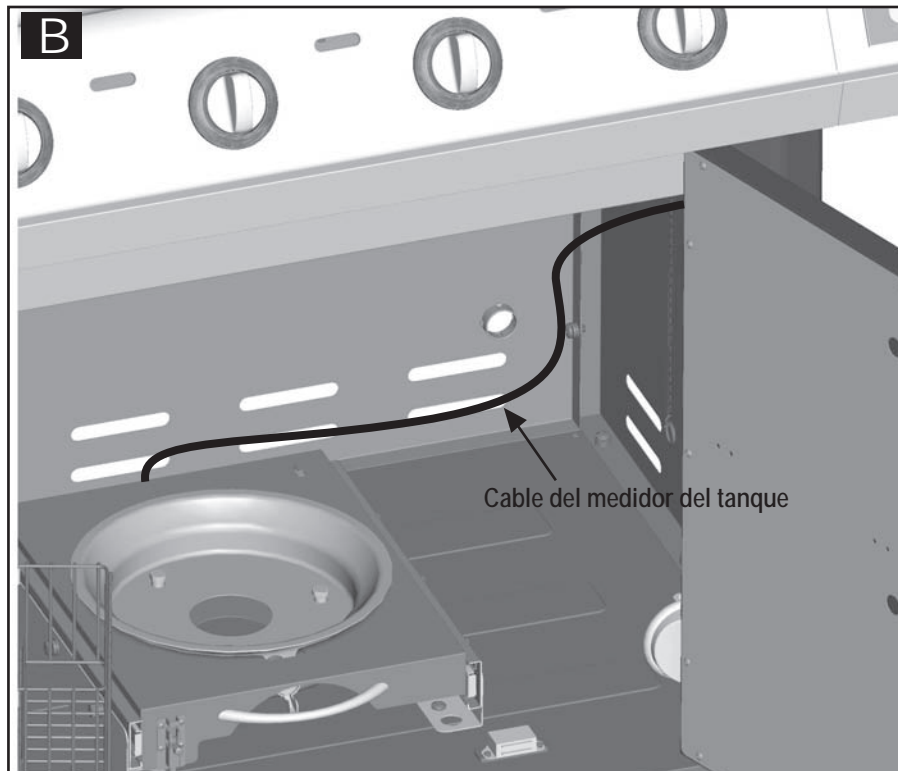
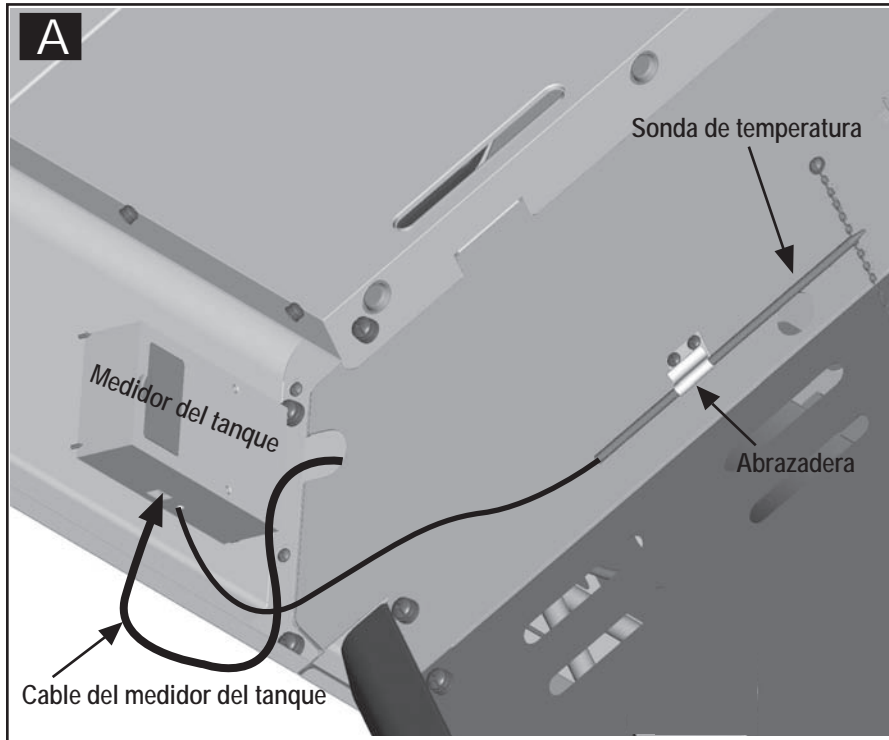


3

- Introduzca el quemador lateral en la repisa del lado izquierdo. El vástago de la parte inferior del quemador cabe en el orificio pequeño ubicado en la parte posterior de la bandeja para la grasa de la repisa, como se ilustra en A.
- Fije el quemador a la bandeja para la grasa del quemador lateral con una tuerca de mariposa, como se ilustra en B.
- Bajo la repisa del quemador lateral, fije el cable del encendedor del quemador lateral en el electrodo. Verifique que el tubo del quemador quede conectado a la válvula del quemador lateral, como se ilustra en C.



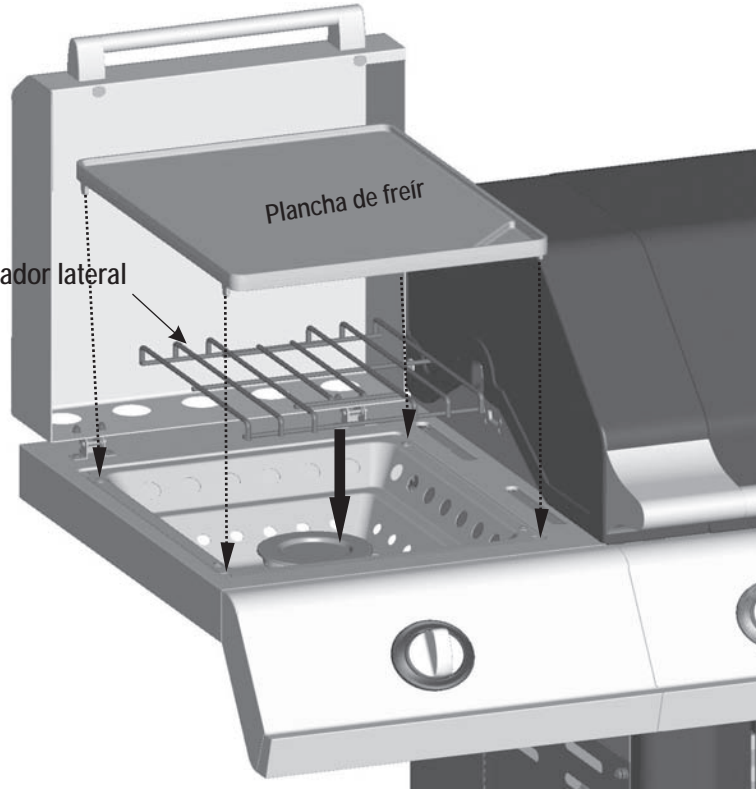
- 4** Coloque la sonda de temperatura en la **abrazadera** del panel del lado derecho, como se ilustra en **A**.
- Pase el cable del medidor de contenido del tanque a través del orificio ubicado en la repisa del lado derecho e introdúzcalo en el **medidor**, como se ilustra en **A** y **B**.



5

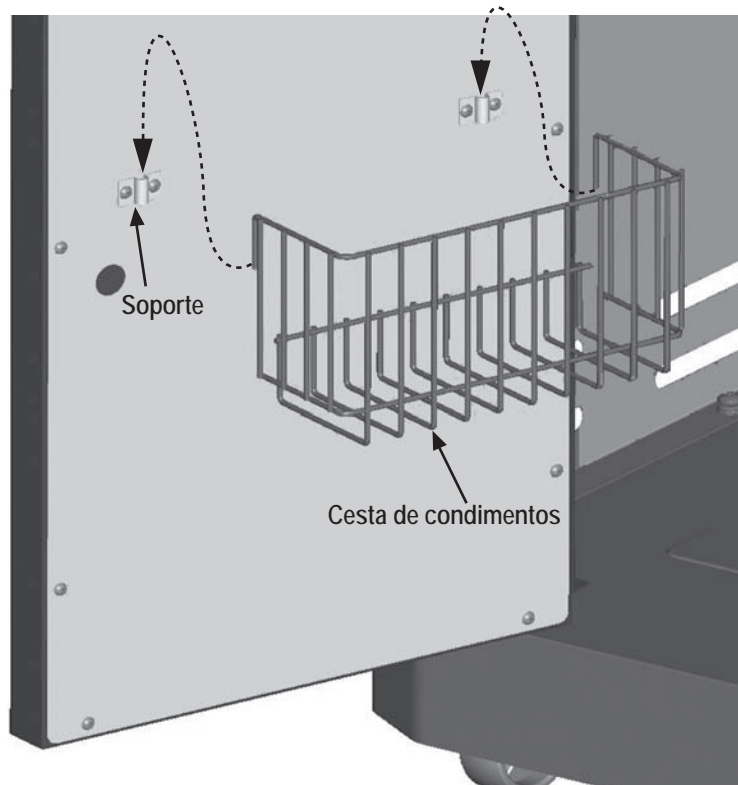
- Coloque la parrilla de cocción del quemador lateral, Coloque la plancha de freír del quemador lateral. Verifique que los pasadores para la plancha de freír estén instalados en los orificios de la repisa.

Parrilla de cocción del quemador lateral



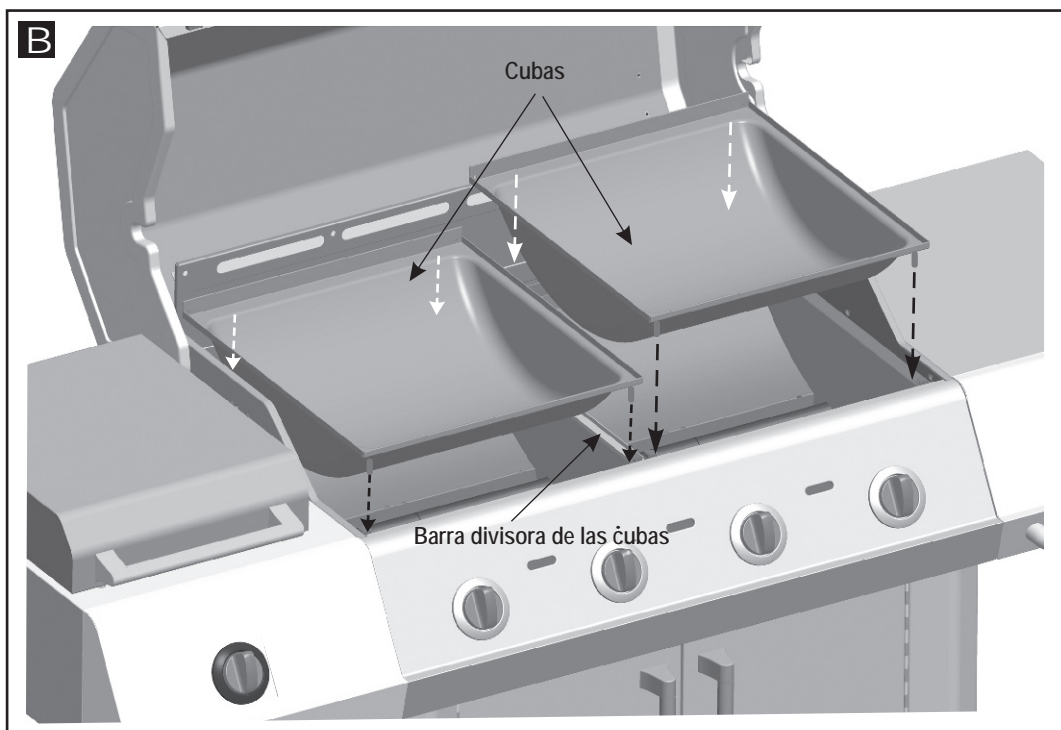
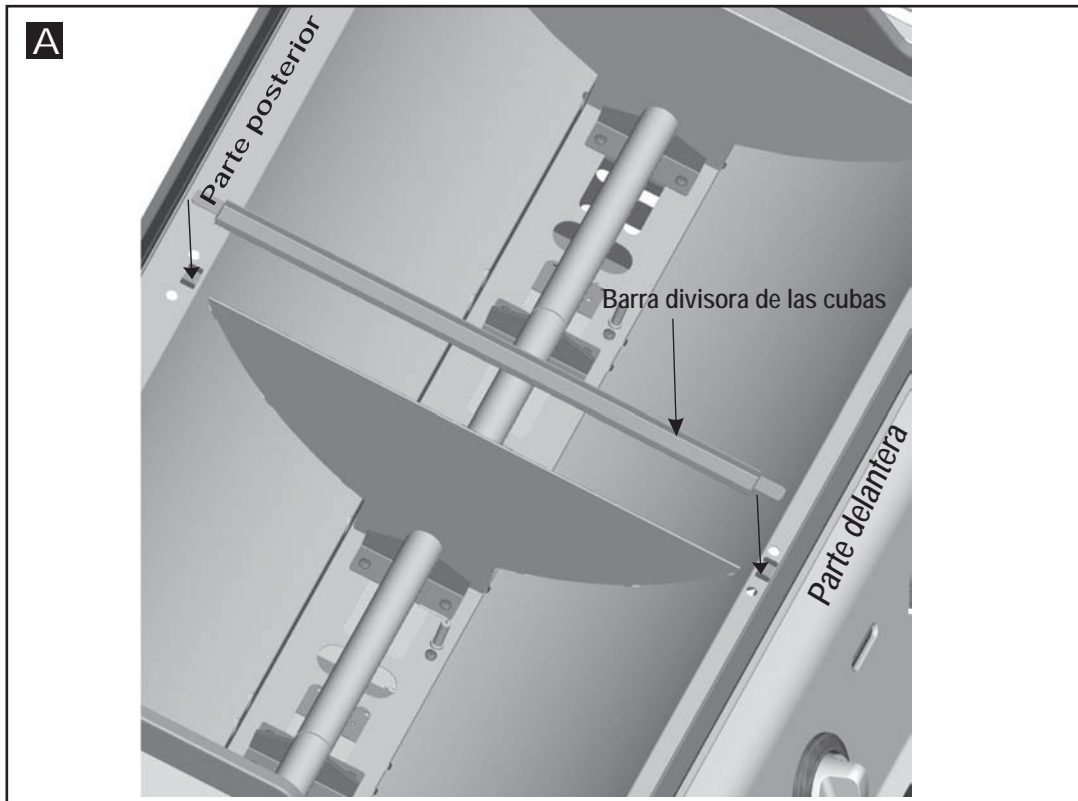
6

- Coloque la cesta para los condimentos en la parte interior de la puerta del lado izquierdo; recuerde que debe introducir las patas de la cesta en los soportes que fueron instalados en la parte interior de la puerta, como se ilustra abajo.



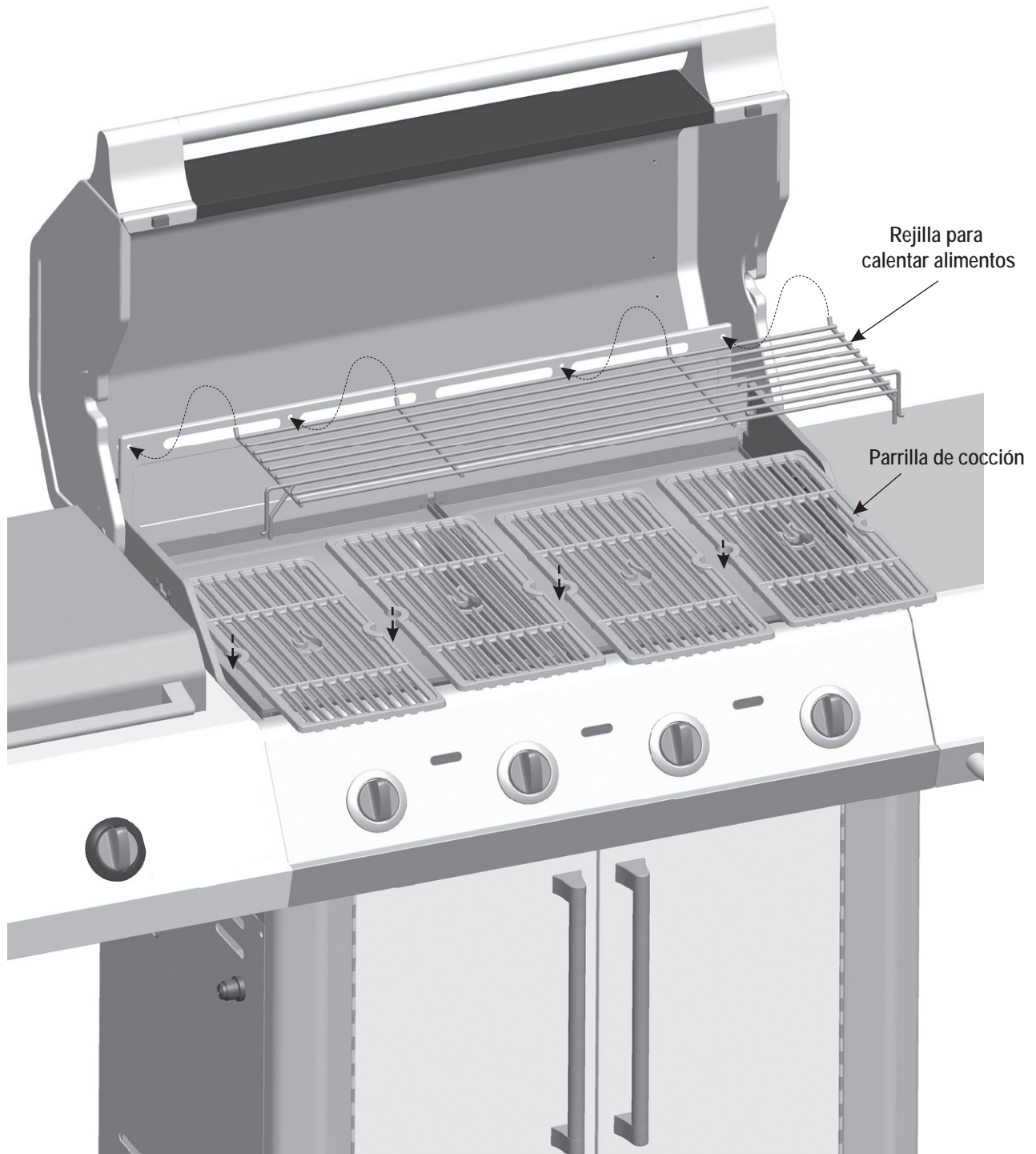
7

- Primero, coloque la **barra divisora de las cubas** en la cámara de combustión, como se ilustra en A.
- Luego, coloque las dos cubas en la cámara de combustión. Alinee los pasadores de las cubas con los orificios ubicados en la cámara de combustión. Verifique que estén colocados en la **dirección correcta**, como ilustra en B.



8

- Coloque las parrillas de cocción en la cámara de combustión, como se ilustra.
- Coloque la rejilla para calentar alimentos en la cámara de combustión. Verifique que las patas de la rejilla queden correctamente introducidas en los orificios, como se ilustra abajo.

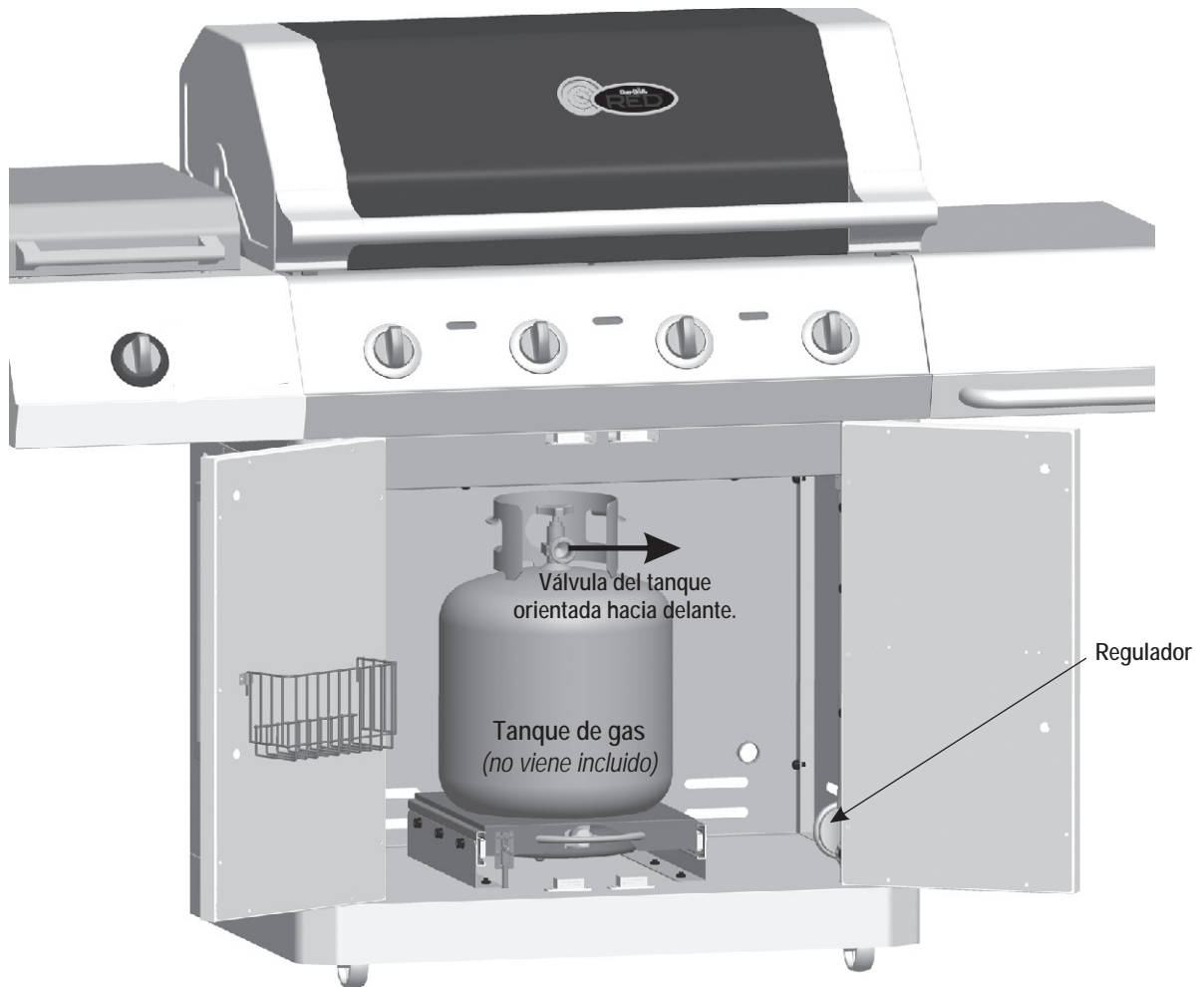


9

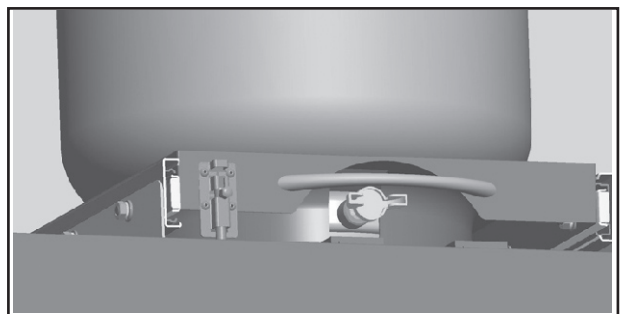
Tanque de gas

- EL TANQUE DE GAS PROPANO SE VENDE POR SEPARADO. Llene el tanque y revíselo para detectar fugas, antes de instalarlo en la parrilla y de instalarle el regulador (lea la sección de Uso y mantenimiento).
- Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba contra fugas, colóquelo en la abertura de la repisa inferior. Verifique que la válvula del tanque quede orientada hacia delante.
- Fije el tanque con su propio tornillo, debajo de la repisa inferior.

Antes de usar el aparato, lea las instrucciones para el *Control de la llama del quemador* y las instrucciones importantes de seguridad en la sección de *Uso y mantenimiento* de este manual.



Tornillo del tanque en la parte inferior del soporte deslizante

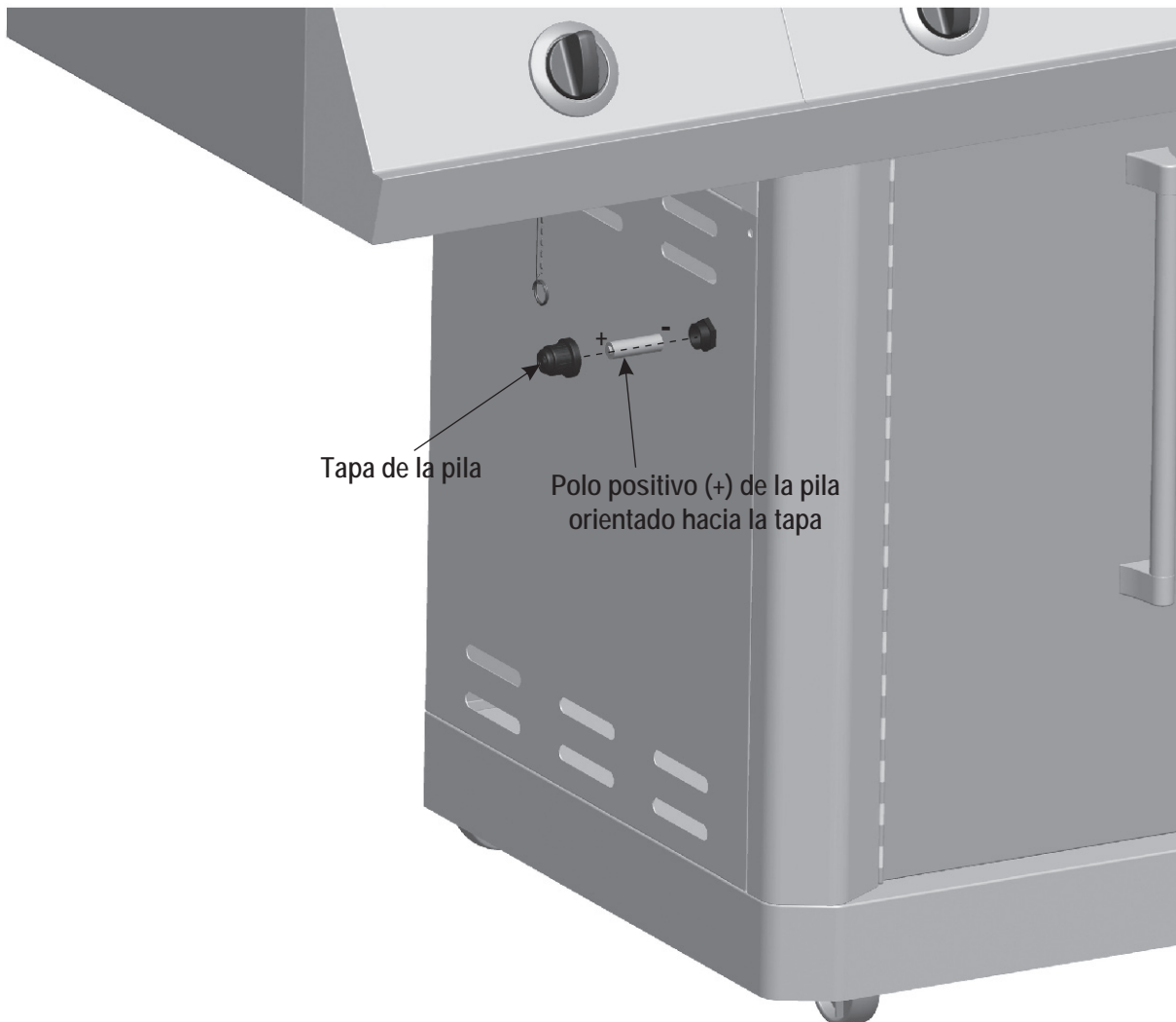


Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

| | | |
|---|--------------------|--|
| | ADVERTENCIA | |
| <p>Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera del carrito. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.</p> | | |

10

- Desenrosque la tapa para la pila, ubicado en el panel del lado izquierdo. Coloque una pila AA en el módulo del encendedor, con el polo negativo (—) por delante. Vuelva a colocar el botón.



CASOS DE EMERGENCIA: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

| Emergencias | Causas probables | Medidas de prevención / solución |
|--|---|--|
| Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas. | <ul style="list-style-type: none"> Manguera dañada. | <ul style="list-style-type: none"> Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones. |
| Fuga de gas del cilindro. | <ul style="list-style-type: none"> Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso. | <ul style="list-style-type: none"> Cambie el cilindro de gas. |
| Fuga de gas de la válvula del cilindro. | <ul style="list-style-type: none"> Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica. | <ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas. |
| Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador. | <ul style="list-style-type: none"> Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho. | <ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas <i>Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas</i> y <i>Cómo conectar el regulador al cilindro de gas</i>. |
| Sale fuego por el tablero de control. | <ul style="list-style-type: none"> Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo. | <ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a <i>Los peligros naturales</i> y <i>la limpieza de la unidad del quemador</i>. |
| Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar. | <ul style="list-style-type: none"> Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador. | <ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie. |

Resolución de problemas



| Problema | Causas probables | Medidas de prevención / solución |
|--|---|---|
| <p>El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección <i>Resolución de problemas del encendido electrónico</i>)</p> <p><i>Continúa en la página siguiente.</i></p> | <p>PROBLEMAS DE GAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Está tratando de encender el quemador equivocado. El quemador no está conectado a la válvula de control. Obstrucción en el quemador. No hay flujo de gas. Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas. La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas. <p>PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta". La punta del electrodo no está en la posición correcta. El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. Los cables están flojos o desconectados. Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo. Pila gastada. | <ul style="list-style-type: none"> Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada <i>Uso y mantenimiento</i>. Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección <i>Uso y mantenimiento</i>. Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i>. Para un asador equipado con el AUTO-CLEAN™ característica, asegúrese de que la AUTO-CLEAN™ válvula se ajusta a "Grill" Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas. Cambie el (los) electrodo(s). <p>Quemadores principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajústela si es necesario. <p>Quemador lateral:</p> <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajústela si es necesario. <ul style="list-style-type: none"> Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo. Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA. |

Resolución de problemas

CASOS DE EMERGENCIA: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

| Emergencias | Causas probables | Medidas de prevención / solución |
|--|--|---|
| Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas. | <ul style="list-style-type: none"> Manguera dañada. | <ul style="list-style-type: none"> Cierre el paso de gas desde el tanque Si la manguera está cortada o agrietada, cambie la válvula/la manguera/el regulador. Lea las secciones tituladas <i>Prueba para detectar fugas en un tanque de gas</i> y <i>Cómo conectar el regulador al tanque de gas</i>. |
| Fugas de gas del tanque de gas. | <ul style="list-style-type: none"> Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso. | <ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del tanque de gas. |
| Fuga de gas de la válvula del tanque de gas. | <ul style="list-style-type: none"> Falla de la válvula del tanque debida al mal uso o falla mecánica. | <ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del tanque de gas. Devuelva el tanque al proveedor de gas. |
| Fugas de gas entre el tanque de gas y la conexión del regulador. | <ul style="list-style-type: none"> Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho. | <ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del tanque de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas <i>Prueba para detectar fugas en un tanque de gas</i> y <i>Cómo conectar el regulador al tanque de gas</i>. |
| Sale fuego por el tablero de control. | <ul style="list-style-type: none"> Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo parcial. | <ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas de control y la válvula del tanque. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a <i>Los peligros naturales</i> y <i>Cómo limpiar la unidad del quemador</i>. |
| Resolución de problemas: Problema | Causas probables | Medidas de prevención / solución |
| Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar. | <ul style="list-style-type: none"> Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador. | <ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del tanque de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, taza / recipiente / bandeja para la grasa o toda otra superficie. |
| El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. | <p>\PROBLEMAS DE GAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> El quemador no está conectado a la válvula de control. Obstrucción en el quemador. No hay flujo de gas. Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas. La tuerca de unión y la válvula del tanque no están bien conectadas. | <ul style="list-style-type: none"> Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección <i>Uso y mantenimiento</i>. Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i>. Cierre las perillas de control y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas. |
| | <p>PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta". La punta del electrodo no está en la posición correcta. El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. Los cables están flojos o desconectados. Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo. | <ul style="list-style-type: none"> Cambie el electrodo. La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajustela si es necesario. Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. Cambie el cable del encendedor. |
| AUTO-CLEAN™ (Si corresponde) | Causas probables | Medidas de prevención / solución |
| Temporizador no funciona (la luz verde no flash) | <ul style="list-style-type: none"> Batería plana Pilas instaladas incorrectamente | <ul style="list-style-type: none"> Sustituir las pilas Instale las pilas correctamente. |
| LED no se ilumina | <ul style="list-style-type: none"> Batería plana | <ul style="list-style-type: none"> Sustituir las pilas |
| LED no se ilumina | <ul style="list-style-type: none"> LED rojo junto al símbolo de la batería se ilumina | <ul style="list-style-type: none"> Preparar para sustituir a las pilas (NOTA: Limpieza ciclo funciona con una batería débil. |

Resolución de problemas Encendido electrónico incorporado

| Problema (encendido) | Causas probables | Procedimiento de revisión | Medidas de prevención / solución |
|---|--|--|--|
| SECCIÓN I No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se gira las perillas de control del quemador a la posición  ; no se oye ningún ruido del módulo de chispas. | <ul style="list-style-type: none"> • La pila no está instalada adecuadamente. • Pila gastada. • La tapa de la pila no está instalada adecuadamente. • Módulo de chispas defectuoso. | <ul style="list-style-type: none"> • Revise la orientación de la pila. • ¿Es una pila usada? • Verifique que la tapa de la pila esté bien conectada. • Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso. | <ul style="list-style-type: none"> • Instale la pila (verifique que los conectores "+" y "" estén orientados correctamente, con el polo "+" hacia arriba y el polo "" hacia abajo). • Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA. • Quite la unidad de la tapa de la pila y vuelva a instalarla; verifique que esté bien conectada. • Cambie la unidad del módulo de chispas. |
| SECCIÓN II No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se gira las perillas de control del quemador a la posición  ; se oye ruido del módulo de chispas. | <ul style="list-style-type: none"> • Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. • La punta del electrodo no está en la posición correcta. | <ul style="list-style-type: none"> • ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? • ¿Están las puntas del electrodo orientadas en la dirección correcta? ¿Hay demasiado espacio libre? | <ul style="list-style-type: none"> • Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos. <p>Quemadores principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajustela si es necesario. <p>Quemador lateral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajustela si es necesario. |
| SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia | <ul style="list-style-type: none"> • Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. • El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es). • Pila débil. • Los electrodos están húmedos. • Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas". | <ul style="list-style-type: none"> • ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? • Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla. • Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas. • ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión? • Examine los electrodos para detectar grietas. | <ul style="list-style-type: none"> • Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos. • Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables. • Cambie la pila por una pila alcalina nueva, de tamaño AA. • Use una toalla de papel para secar la humedad. • Cambie los electrodos agrietados o rotos. |

Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DÍAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 First Name/Nombre/Prénom Initial/Inicial/Initiale Last Name/Apellido/Nom de famille

Address (number and street)/Dirección (número y calle)/Adresse (numéro et rue) Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.

City/Ciudad/Ville State/Estado/Province Zip Code/Código Zip/Code postal

2 E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.

Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.

Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) (Ejemplo: su nombre@su host.com) (Exemple : votre nom@votre hôte.com)

10 Attach copy of your sales receipt here

Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veillez attacher une copie de votre reçu ici.

3 Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone

6 Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat

4 **IMPORTANT! ¡IMPORTANTE! IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

7 Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin

8 Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat

\$ _____ .00

5 Your Gender/Sexo/Sexe :

1. Male/Masculino/Masculin

2. Female/Femenino/Féminin

9 Which product are you registering?

¿Qué producto está registrando?

Quel produit enregistrez-vous?

1. Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. Smoker/Ahumador/Fumoir
4. Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:

**Warranty Registration Department
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240**

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí .

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des offres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces offres spéciales, veuillez cocher ici .

Esto es lo que puede encontrar en
www.charbroil.com

- **Registre su producto Char-Broil®**
- **Obtenga información acerca de nuestros productos**
- **Nuestras refacciones**
- **Respaldo confiable a nuestros clientes**
- **Deliciosas recetas**
- **Tienda en línea Char-Broil®**
- **Boletín Sizzle On The Grill™**
- **¡Y mucho más!**

Visítenos en **www.charbroil.com** y haga clic en el vínculo ***Buy Online*** para encontrar utensilios y accesorios para asar, artículos para mantenimiento, cubiertas, piezas de asadores, asadores y unidades para cocinar Char-Broil®. También contamos con una sección de ***ofertas especiales***, así que asegúrese de buscarlas con frecuencia.

Además de la tienda en línea, charbroil.com le ofrece gran cantidad de información acerca de los asadores y unidades para cocinar Char-Broil®, como los de gas, carbón, eléctricos y los nuevos asadores y unidades infrarrojas.

Asegúrese de obtener nuestra gran variedad de recetas para asar y no se olvide de inscribirse a nuestro interesante boletín ***Sizzle on the Grill™*** para mantenerse actualizado con nuevas recetas, concursos y los últimos acontecimientos de Char-Broil®.

Charbroil.com también le ofrece respaldo en línea para los productos Char-Broil®.

Gracias por su apoyo, y ¡FELIZ CARNE ASADA!

www.charbroil.com
¡Para todas sus necesidades al asar!

