This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.

Appliance Factory Parts
Experts in BBQ, Humidifier, & Appliance Parts
1-800-955-7075

Charbroil 465257010 Owner's Manual

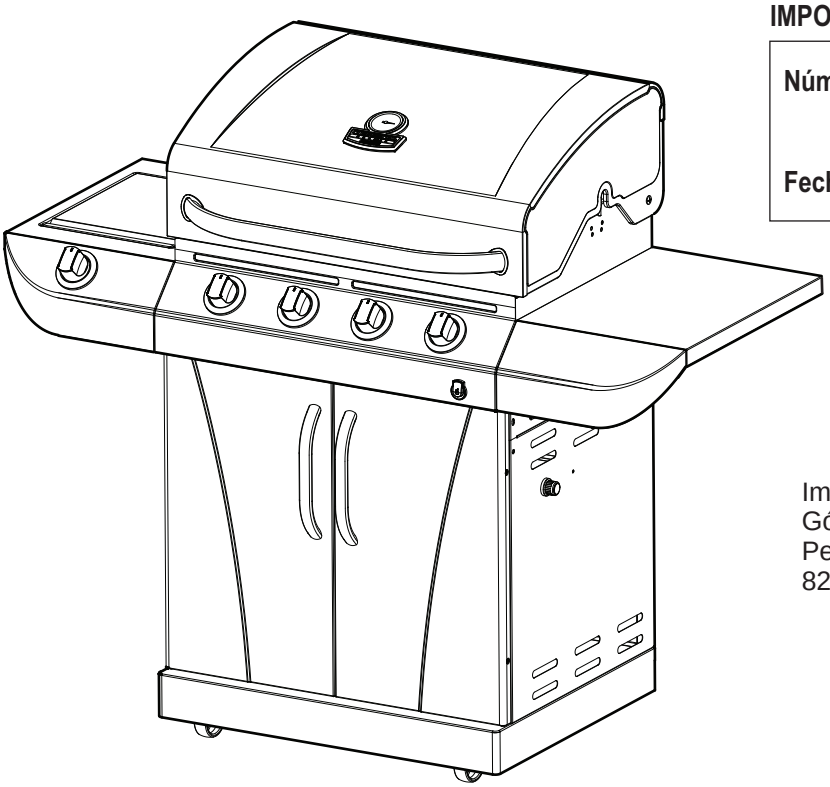
Shop genuine replacement parts for Charbroil 465257010

Find Your Charbroil Grill Parts - Select From 3592 Models

-------- Manual continues below --------

GUÍA DEL PRODUCTO
MODELO 465257010

ASADOR ABIERTO



IMPORTANTE: Llene la siguiente información de registro.

Número de serie _____

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones del asador.

Fecha de compra _____

Importador: BAJO IMPORTS & EXPORTS S DE RL DE CV Gómez Morín 955 Sur Lotes 104 y 106, Monte Bello, San Pedro Garza García, Nuevo León C.P. 66279 Tel. 81 82157800

Tiempo estimado de montaje: 30 minutos

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

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al **001-866-514-6048**.

La garantía impresa en el manual, no es válida para México. Consulte el interior del empaque para mayor referencia

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y OPERACIÓN ANTES DE USAR

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:

Char-Broil® ® 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™; H20 Smoker™; Infrared. Grilling's Juicy Little Secret™; Incredible Taste. Infallible 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. © 2010 W.C. Bradley Company

INDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad 2-3

Guía para asar a la parrilla.....4-6

Uso y mantenimiento.....7-10

Garantía limitada 11

Lista de piezas.....12

Vista esquemática de las piezas.....13

Armado 14-23

Resolución de problemas.....24-26

Tarjeta de inscripción.....27

Simbolos 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, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Esté alerta ante la posibilidad de sufrir lesiones graves si no sigue las instrucciones. Recuerde que debe leer y seguir cuidadosamente todo lo que se indica en los mensajes.

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

Una vez que el tanque haya quedado instalado, la abertura del protector del mecanismo de conexión del mismo debe quedar orientada hacia la parte delantera del carro.

El no instalar correctamente el tanque puede ocasionar el daño de la manguera de gas durante el suministro, con el consecuente peligro de incendio.

ADVERTENCIA

Para su seguridad

1. **No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este asador o de cualquier otro aparato electrodoméstico.**
2. **No guarde cerca de este asador, ni de cualquier otro aparato electrodoméstico, ningún tanque de gas que no esté conectado para su uso.**

PARA SU SEGURIDAD

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el suministro de gas a este asador.**
2. **Apague toda llama expuesta.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor continúa, llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.**

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.

ESTE ASADOR 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 ESTE ASADOR:

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.

Precauciones de seguridad en la instalación

- Use el asador sólo con gas de petróleo licuado (propano) y con la unidad de regulador y válvula suministrada.
- La instalación de el asador debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales. El Asador no debe usarse sobre ni dentro de vehículos ni botes recreativos.
- Todas las instalaciones eléctricas (tales como asadores) deben tener conexión a tierra, de conformidad con los códigos locales. Mantenga todos los cables eléctricos y las mangueras de suministro de combustible alejadas de las superficies calientes.

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 cargue el cilindro más del 80%. Los tanques de gas de repuesto, sobre cargados, son peligrosos ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas.**
- **La válvula de seguridad del tanque de gas propano se puede activar, liberando gases y originando incendios fuertes, que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**

  NUNCA guarde los tanques de gas de repuesto debajo del asador, cerca de ella ni en áreas cerradas.
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del tanque / del asador y llame a los bomberos.**

ADVERTENCIA

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

El carbón vegetal ardiente emana monóxido de carbono, que es inodoro y puede causar lesiones graves o la muerte. Nunca queme carbón vegetal dentro de las casas, de los vehículos ni dentro de las tiendas de campaña.

ADVERTENCIA

Usando botes más grandes de 6 cuartos de galón (2,83 litros) en capacidad podían exceder el límite del peso de la hornilla o estante lateral dando por resultado la falla de los componentes del carro del asador

ADVERTENCIA

- Si no coloca la lata en la presilla goteará grasa caliente desde el fondo de la parrilla, lo que puede ocasionar un incendio o daños a la propiedad.

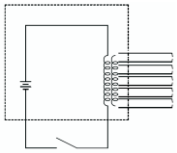
PARA SU SEGURIDAD

- NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANIA DE SU APARATO
- INCLUIR PUNTO RELACIONADO CON LA TEMPERATURA DE LOS MUEBLES
- EL USO DEL APARATO DEBE DE SER COMO SE INDICA, NO SE UTILICE COMO CALENTADOR DE AMBIENTE

SI HUELE A GAS:

- ABRA LAS VENTANAS
- NO TOQUE INTERRUPTORES
- APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO
- LLAME INMEDIATAMENTE A LA CENTRAL DE FUGAS DE GAS O A SU PROVEEDOR DE GAS
- EN LA FABRICA FUE AJUSTADO PARA SER OPERADO CON GAS L.P.
- EL AJUSTE DE FLAMAS DE LOS DIFERENTES QUEMADORES ES DE FABRICA

1 QUEMADOR DE 10 000 kJ/h
4 QUEMADORES DE 10 500 kJ/h CADA UNO
CAPACIDAD TÉRMICA TOTAL: 52 000 kJ/h
Presión del gas: 2,75 kPa



GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Cómo comenzar

Cuando la use por primera vez
Lea el Manual de armado de la unidad y verifique que el asador esté correctamente armado. Antes de usar la parrilla por primera vez, retire de las superficies de la misma todo el material publicitario sobre el lugar de venta. Le recomendamos que, antes de usarla por primera vez, la haga funcionar en la graduación más alta durante unos 15 o 20 minutos. Esto ayudará a eliminar los residuos del aceite utilizado durante la fabricación.

Piedras de lava / briquetas
Esta asador a gas ha sido diseñado, fabricada y probado para ser usado con reguladores de llama o placas de distribución de calor para ofrecer un calentamiento más uniforme, mejorar el proceso de limpieza, y reducir las llamaradas. El agregar piedras de lava, carbón o briquetas de cualquier tipo ocasionara una deficiente combustión y aumentará las probabilidades de que se incendie la grasa, y recomendamos que no se haga. El uso de briquetas, piedras de lava o carbón en esta parrilla anulará su garantía. Para un sabor ahumado más acentuado, recomendamos que se use un ahumador con astillas de madera.

Si su parrilla no se calienta a más de 121° C o 149° C, debe realizar los siguientes pasos para reinicializar el dispositivo de seguridad:

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Cierre todas las perillas del tablero de control.
3. Cierre la perilla del tanque.
4. Desconecte el regulador del tanque de gas.
5. Espere 30 segundos.
6. Vuelva a conectar el regulador al tanque.
7. Lentamente, abra por completo la perilla del tanque. No haga demasiada fuerza sobre la válvula en la posición de apertura total, para evitar dañarla.
8. Abra la perilla de control que corresponda y encienda la parrilla según las instrucciones del tablero de control.

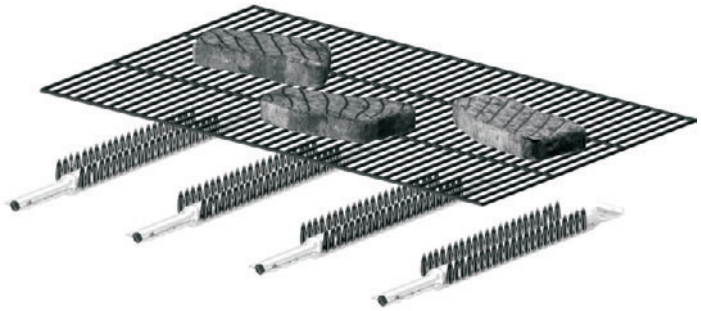
En la guía del producto se incluye una ilustración sobre este proceso. Lea mayor información en la sección referente a la resolución de problemas

Cómo calentar la asador
Como lo hace con el horno de la cocina de su casa, debe calentar su parrilla antes de usarla, para que funcione óptimamente. Caliente la parrilla en la graduación de llama alta durante unos 10 o 15 minutos, o más tiempo si las condiciones del tiempo lo exigen. Si tiene alguna pregunta sobre cómo encenderla, consulte en la Guía del producto las instrucciones de encendido de la parrilla. Para su comodidad, la parrilla trae una cadena y un orificio para el encendido con fósforos.

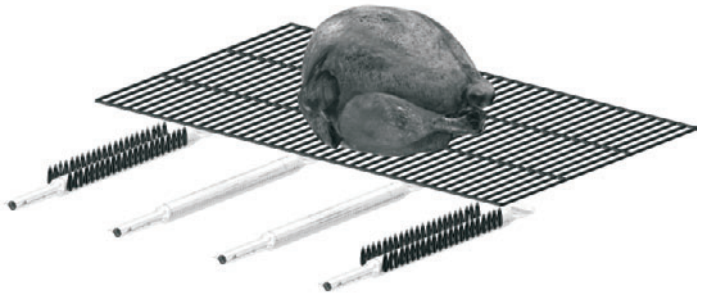
GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Para asar a la parrilla 101

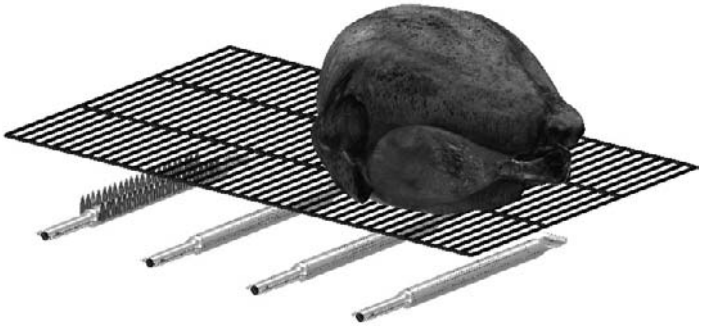
Verdaderamente, el asar al aire libre es bastante simple. Podrá preparar deliciosas salchichas, hamburguesas o filetes de carne desde la primera vez que lo haga. Con la experiencia, aprenderá a usar su parrilla para preparar todo el tiempo comidas creativas y originales. El arte de cocinar se basa en este conocimiento. Antes de empezar a cocinar en la parrilla, organice su comida según el método de cocción y el tiempo necesario y prepare el área para cocinar de manera eficiente.

Cocción directa
La cocción directa consiste en cocinar la carne directamente sobre la llama, a alta temperatura. Es la forma perfecta de dorar rápidamente los filetes de carne, las chuletas y trozos de carne y verduras de menor tamaño que puede servir rápidamente.

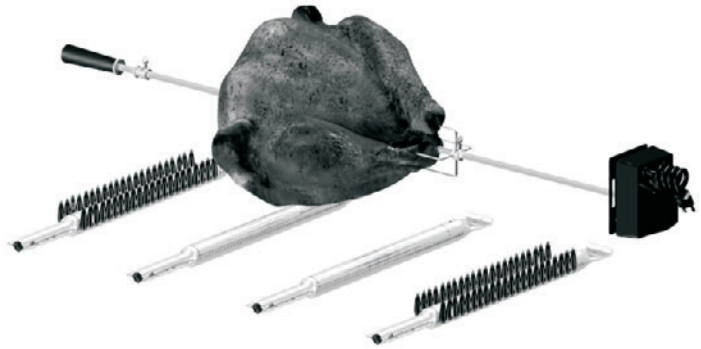


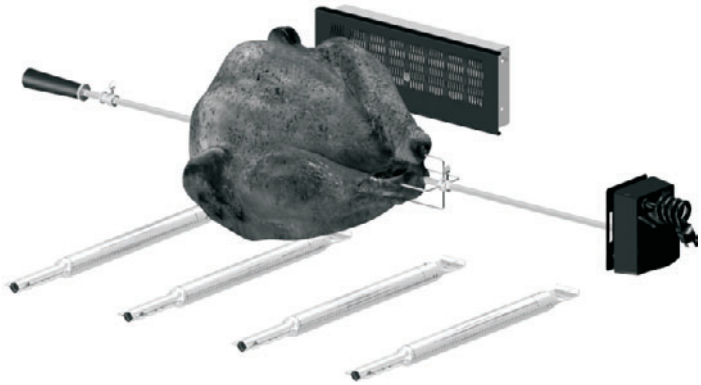
Cocción indirecta
Para la cocción indirecta se usan algunos quemadores para hacer circular el calor por toda la parrilla, sin contacto directo entre la carne y la llama. La carne se coloca sobre el quemador que está apagado. Este método se utiliza generalmente para cocinar cortes grandes de carne y de aves. Debajo de la carne, se puede colocar un recipiente para la grasa y el jugo de la carne, para ayudar a minimizar el trabajo de limpieza.





Para cocinar en asador
La mejor manera de cocinar carnes en piezas 'redondas', como asados grandes, aves enteras y cerdo, es usando el asador. Por lo general se necesita un motor auxiliar y una barra de asar que permite girar la carne a velocidad constante. Se cocina mejor con el asador instalado delante de un quemador especial para asador, o con una instalación de quemador para cocción indirecta. Debajo de la carne, se puede colocar un recipiente para la grasa y el jugo de la carne, para facilitar el trabajo de limpieza.





Seguridad con los alimentos
La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carne cruda.
Separación: Mantenga las carnes separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.
Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.
Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Consejos y trucos

La experiencia en cocinar a la parrilla se adquiere con la práctica y es aconsejable que se quede junto a la parrilla mientras cocine. El asar a la parrilla es una actividad que depende de muchos factores externos. En tiempo frío, necesitará una mayor cantidad de calor para alcanzar la temperatura de cocción ideal, y puede tomar más tiempo el cocinar la carne. La temperatura interna y el grosor de la carne pueden también afectar el tiempo de cocción. Toma más tiempo cocinar los trozos de carne fríos o más gruesos.
Temperatura interna de la carne
El exterior de las carnes preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Por tanto, use un termómetro para carnes para verificar que la carne haya alcanzado una temperatura de cocción interna adecuada.

Temperaturas internas mínimas recomendadas	
Carne de vaca, ternera, cordero, filetes y asados	63° C
Pescado	63° C
Cerdo	71° C
Carne molida de vaca, ternera, cordero	71° C
Platos a base de huevos	71° C
Pavo, pollo y pato entero en trozos y molido	74° C

Salsas
Las salsas que contienen azúcar y grasa pueden producir llamaradas y quemar la comida. En general, aplique estas salsas durante los últimos 10 minutos de cocción. Tenga en cuenta que aplicar mucha salsa o glaseado va a exigir después un mayor trabajo de limpieza.

Adobos y aliños
Para mejorar el sabor de la comida preparada a la parrilla, debe aplicársele un adobo líquido o un aliño seco antes de cocinarla. La carne se puede dejar remojar en el adobo o se le puede inyectar el adobo hasta 24 horas antes de cocinarla a la parrilla. Los aliños secos se pueden aplicar directamente a la carne inmediatamente antes de cocinarla a la parilla.

Astillas de madera
Para lograr un mayor sabor a ahumado al cocinar a la parrilla, pruebe usar astillas de madera. Empape en agua las astillas durante unos 30 minutos antes de colocarlas en el ahumador o el recipiente. Coloque el ahumador o recipiente sobre la parte superior de la parrilla de cocción, encima de la llama. Encienda la parrilla hasta que la madera comience a ahumar. Reduzca la llama a la temperatura necesaria para cocinar, y coloque la comida sobre la parrilla de cocción, distribuyéndola como desee. Cierre la tapa para atrapar el humo. Las maderas duras especialmente adecuadas para cocinar son las de alisos, manzanos, cerezos, parras, nogal americano, mezquites, robles, romero y sasafrás.

Brochetas
Las brochetas de metal deben ser planas, de mango largo. Las redondas dejan que la comida gire cuando se voltean, por lo que es posible que no se cocinen uniformemente. Use brochetas de metal cuando cocine kebabs de carne. Las brochetas de madera deben empaparse en agua durante una hora antes de usarlas, y son más prácticas para comidas que se preparan rápidamente, como verduras y frutas.

Utensilios
En lugar de un tenedor, use tenazas o una espátula para manipular la comida, y no voltee la comida demasiadas veces. El perforar la comida con un tenedor hace que la carne pierda su jugo, y puede producir llamaradas.

USO Y MANTENIMIENTO

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- Cierre siempre la válvula de la parte superior del tanque antes de retirarlo del asador o cuando no ese el mismo.
- No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como: cocheras, patios techados u otras edificaciones. Nunca deje un tanque de gas dentro de un vehículo, donde el sol lo pueda recalentar.
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas

- **El tanque de gas que se use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Adquiera únicamente los tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 305mm (diámetro) x 479mm (altura), con una capacidad máxima de 9,7kg
- Deben estar fabricados y codificados según las especificaciones del NOM-011-SEDG-1999. El código se encuentra en el collar del tanque de gas.

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 del tanque de gas

- Recurra 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 a 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 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.

ADVERTENCIA

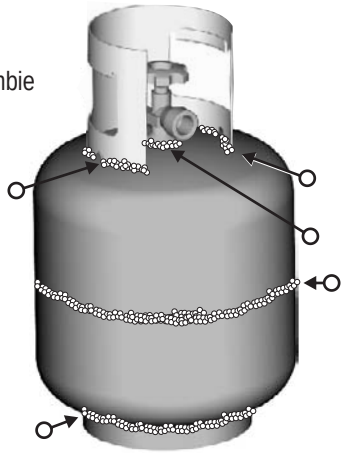
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el distribuidor de gas propano o con los bomberos!

ADVERTENCIA

- **Nunca intente conectar este asador al sistema de suministro de gas autónomo de un remolque para campamentos o de una casa rodante.**
- **No use el asador hasta que haya realizado la prueba para detectar fugas.**
- **Si en algún momento detecta una fuga, DETÉNGASE y llame a los bomberos.**
- **Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre inmediatamente la válvula del tanque de gas y llame a su proveedor de gas o a los bomberos!**

Prueba para detectar fugas del tanque de gas

Para su seguridad



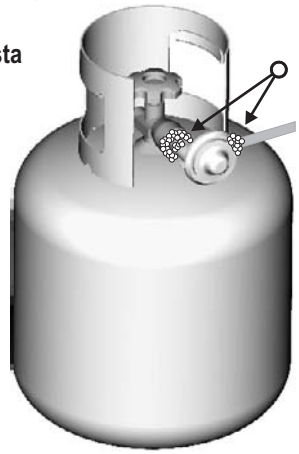
- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en 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 agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas de la ilustración arriba.

▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.

Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano

1. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO
2. Ubique el regulador en la unidad de la válvula/manguera/regulador (que cuelga del tablero de control).
3. La unión del regulador debe tener un aro tórico de caucho. NO USE EL ASADOR SI FALTA EL ARO TÓRICO O SI EST Á ROTO. La ausencia o la raptura del aro tórico puede acasionar fugas de gas e incendios. Si debe reponer el aro tórico, el tamaño correcto es el tamaño universal 110.
4. Introduzca el extremo largo y roscado de latón del regulador en la válvula del tanque.
5. La unión del regulador tiene roscas que giran hacia la izquierda. Use una llave ajustable para apretarlo en sentido contrario a las agujas del reloj. Verifique que la manguera no esté muy retorcida, no toque ni esté cerca del fondo de la parrilla.

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

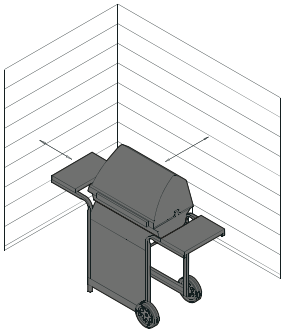


1. **Gire todas las perillas de control hasta la posición de apagado.**
2. Verifique que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra completamente la válvula del tanque girando la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si oye un ruido estridente, cierre inmediatamente el gas. En la conexión hay una fuga seria. **Antes de proceder, corríjala.**
4. Aplique la solución jabonosa sobre las conexiones demostradas por las flechas en la derecha.
5. Si aparece alguna burbuja que se “infla”, hay una fuga. Cierre inmediatamente la válvula del tanque y vuelva a ajustar las conexiones. **Si no puede detener las fugas “no trate de repararlas”.**
6. Siempre cierre la válvula del tanque de gas después de realizar la prueba para detectar fugas, girándola con la mano en el sentido de las agujas del reloj.

ADVERTENCIA

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

- No deje que los niños usen el asador ni que jueguen cerca del mismo.
- Mantenga el área del asador limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los agujeros laterales ni los de la parte posterior del asador.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use el asador sólo en lugares bien ventilados. NUNCA lo use en lugares cerrados tales como cocheras, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en un asador a gas. *(Salvo que las briquetas vengan con su asador.)*
- **Use el asador al menos a 3 pies (91,44 cm) de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies (3,048 m) entre el asador y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas de encendido de calentadores de agua, electrodomésticos 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 asador de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarlo, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies (91,44 cm) entre el asador y las paredes o las barandillas. No lo 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 el asador si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de ensamblado.**
- **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 el asador, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- ▲ Si la aplicación al aire libre del gas que cocina no es adentro uso, el gas se debe dar vuelta apagado en el cilindro de la fuente. El almacenaje de una aplicación al aire libre del gas que cocina dentro es permitido solamente si el cilindro se desconecta y se quita de la aplicación.
- ▲ Nunca mueva el asador cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- ▲ 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.
- ▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ El peso máximo que soportan los estantes laterales es 10 lb (4,53 kg).
- ▲ La lata para la grasa **debe** estar colocada en su presilla, y se debe vaciar cada vez, después de usarla. No retire la lata para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- ▲ 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 a 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.
- ▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Utilice solamente el regulador de presión y el montaje de manguera provistos de esta parrilla. El regulador de presión del reemplazo y los montajes de manguera deben ser especificados o provisto cerca Char-Broil, LLC.
- ▲ Si tiene un problema con es asador, lea la sección de *Resolución de problemas.*
- ▲ Si el regulador se congela, apague inmediatamente el asador y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en 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 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.**

Cómo usar el encendedor

No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. Apague las válvulas de control del mechero de gas.
2. Encienda el gas en el cilindro del LP.
3. **Abra la tapa durante la iluminación.**
4. Para encender, empujar y dar vuelta a la perilla de la hornilla de ignición al HI.
5. Empuje y sostenga el botón ELECTRÓNICO de la IGNICIÓN hasta que la hornilla se encienda.
6. Si la ignición no ocurre en 5 segundos, apague los controles de la hornilla, espere 5 minutos y repita el procedimiento de la iluminación.
7. Para encender las hornillas restantes, dé vuelta a la perilla a la posición del HI que comienza con las hornillas más cercanas a las HORNILLAS de IGNICIÓN primero. Si el quemador no funciona, siga las instrucciones de la iluminación del fósforo. .
8. **Para las parrillas equipadas de la IGNICIÓN ELECTRÓNICA en cada hornilla:** Repita los pasos 4 a 6 para encender cada hornilla.
9. Una vez que cada hornilla ha encendido, dé vuelta a las perillas al ajuste deseado.

ADVERTENCIA

CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.

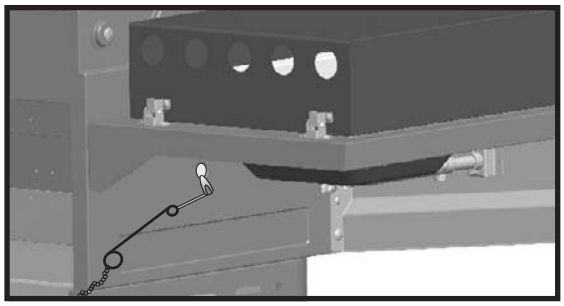
ADVERTENCIA

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. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

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

1. **Abra la tapa.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Ponga el fósforo en el sostenedor del fósforo (que cuelga del panel lateral del asador). Encienda el fósforo; entonces encienda el quemador poniendo la llama del mismo a través de la abertura para ese fin ubicada en el lado izquierdo o derecho de la parrilla
3. Presione y gire la perilla del quemador del extremo derecho o del extremo izquierdo a la posición de llama ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
4. Encienda los quemadores en secuencia oprimiendo las perillas y girándolas a la graduación ALTA.



Encendido con el encendedor del quemador lateral

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

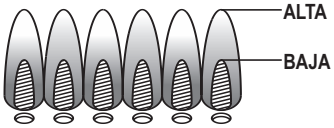
1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación de llama ALTA, oprima y mantenga oprimido el botón del ENCENDEDOR ELECTRÓNICO.
3. Si el quemador no se enciende, gire la perilla a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

Encendido con fósforos del quemador lateral

1. **Abra la tapa del quemador lateral.** 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 ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.

Control de la llama del quemador

- Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación ALTA a la graduación BAJA. Deberá ver una llama más reducida en la graduación BAJA que en la graduación ALTA. Haga 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 *Caída repentina de las llamas o llamas bajas* en la sección de *Resolución de problemas.*



Cómo apagar el asador

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

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor electrónico. 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**. 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** y luego regréselas a la posición de **APAGADO**. Las válvulas deben girar suavemente.

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 el asador. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

Limpieza general de la parrilla

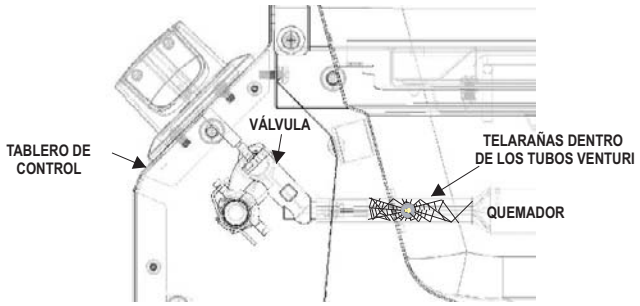
- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no vienen pintadas de fábrica **(y nunca se deben pintar**). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de 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 productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.

  ▲ No use citrisol, productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrillas concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies porcelanizadas:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de sodio y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **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.

ADVERTENCIA

¡ALERTA CONTRA LAS

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 asador 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 el asador, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Cómo guardar su asador

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado al asador, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra el asador si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para asadores.
- SOLO guarde el asador 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.

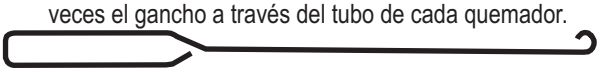
Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o 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 parrillas de cocción y los reguladores de llama.
3. Quitar los tubos de prórroga y quemadores.
4. Separar electrodo de lesión del plexo braquial.
   NOTA: La eliminación / Destacamento método dependerá de la configuración del quemador. Véase diferentes configuraciones en las ilustraciones a continuación.
5. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Siga la que le sea más fácil.

(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.



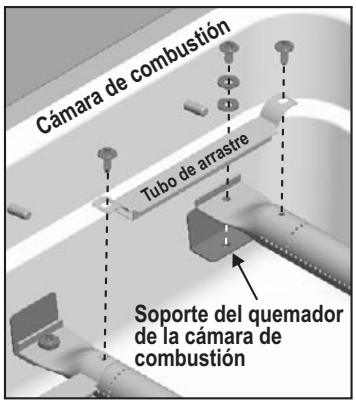
(B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

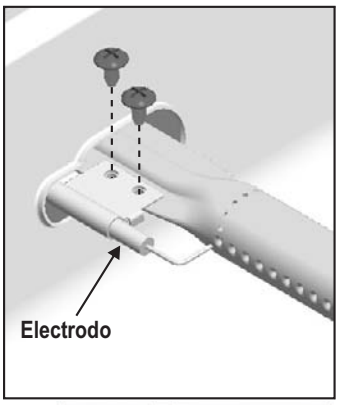
(C) **Use protectores para la vista:** Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

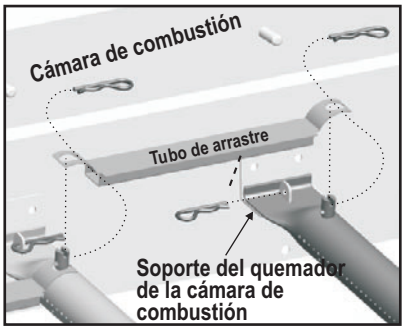
6. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
7. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
8. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido 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 a la derecha.

9. Fije el electrodo en el quemador.
10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
11. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
12. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores. Cambie los reguladores de llama y las parrillas de cocción.







POLIZA DE GARANTIA / WARRANTY POLICY

IMPORTADOR / IMPORTER BY:
BAJO IMPORTS & EXPORTS S DE RL DE CV
Gómez Morin 955 Sur Lotes 104 y 106, Monte Bello, San Pedro Garza García, Nuevo León C.P. 66279
Tel. 81 82157800

Producto / Product: Asador Abierto
Marca / Brand name: Char-Broil
Modelo(s) / Model (s):46566510, 465741510, 465257010, 465257110

BAJO IMPORTS & EXPORTS S DE RL DE CV, garantiza este producto por el término de 1año en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento a partir de la fecha de la compra o instalación bajo las siguientes condiciones:

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá presentarse esta póliza sellada por el establecimiento que lo vendió, junto con el producto, en el establecimiento en el que fue adquirido
2. BAJO IMPORTS & EXPORTS S DE RL DE CV, se compromete a cambiar el producto sin ningún costo para el consumidor y a cubrir los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

1. Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado.
3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por BAJO IMPORTS & EXPORTS S DE RL DE CV

Para la validez de esta póliza de garantía, deberá presentar el producto y la póliza de garantía vigente debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. En caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir al establecimiento donde se efectuó la compra para que le expida otra póliza, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva

Nombre del consumidor: _____
Calle y número: _____
Colonia o poblado:_____
Delegación o municipio:_____
Ciudad, código postal y estado: _____

Sello del establecimiento y fecha de compra o instalación

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva esta garantía y podrá obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios en el domicilio que aparece en este documento.

Esta garantía es válida para hacer cambio de producto por producto, por lo que no se otorga ninguna clase de refacciones.

BAJO IMPORTS & EXPORTS S DE RL DE CV, guarantees, for a period of 1 year, that this product, including all its parts and workmanship, is free from defects in material and operation, starting on the date of purchase or installation of the product, under the following conditions:

CONDITIONS

1. For this warranty to be effective, the consumer must present this policy, duly stamped by the store where the product was purchased, along with the product, to the said store where the product was sold.
2. BAJO IMPORTS & EXPORTS S DE RL DE CV, agrees to replace the product free of charge to the consumer and to cover any costs resulting from the application of this warranty

This warranty is not valid in the following cases:

1. When the product has been used under conditions other than those considered normal.
2. When the product has not been operated according to the provided instructions for use.
3. When the product has been modified or repaired by personnel not authorized by BAJO IMPORTS & EXPORTS S DE RL DE CV.

For this warranty to be valid, the consumer shall present the product and the currently valid warranty policy duly signed/stamped by the establishment where the product was sold. In case of loss of this warranty document, the consumer may request the store where the product was purchased to issue another warranty policy document, upon presentation of the corresponding proof of purchase or invoice.

Consumer name: _____
Street and number: _____
Area / neighbourhood:_____
County or municipality:_____
City, postal code and state:_____

Stamp and signature of the store where product was sold and Purchase or installation date

The consumer is hereby permitted to request that this warranty be made effective and can obtain all parts, components, consumables and accessories at the address mentioned in this document

This Warranty is valid for obtaining an equivalent replacement of the product and, therefore, no spare parts are granted.

LISTA DE PIEZAS

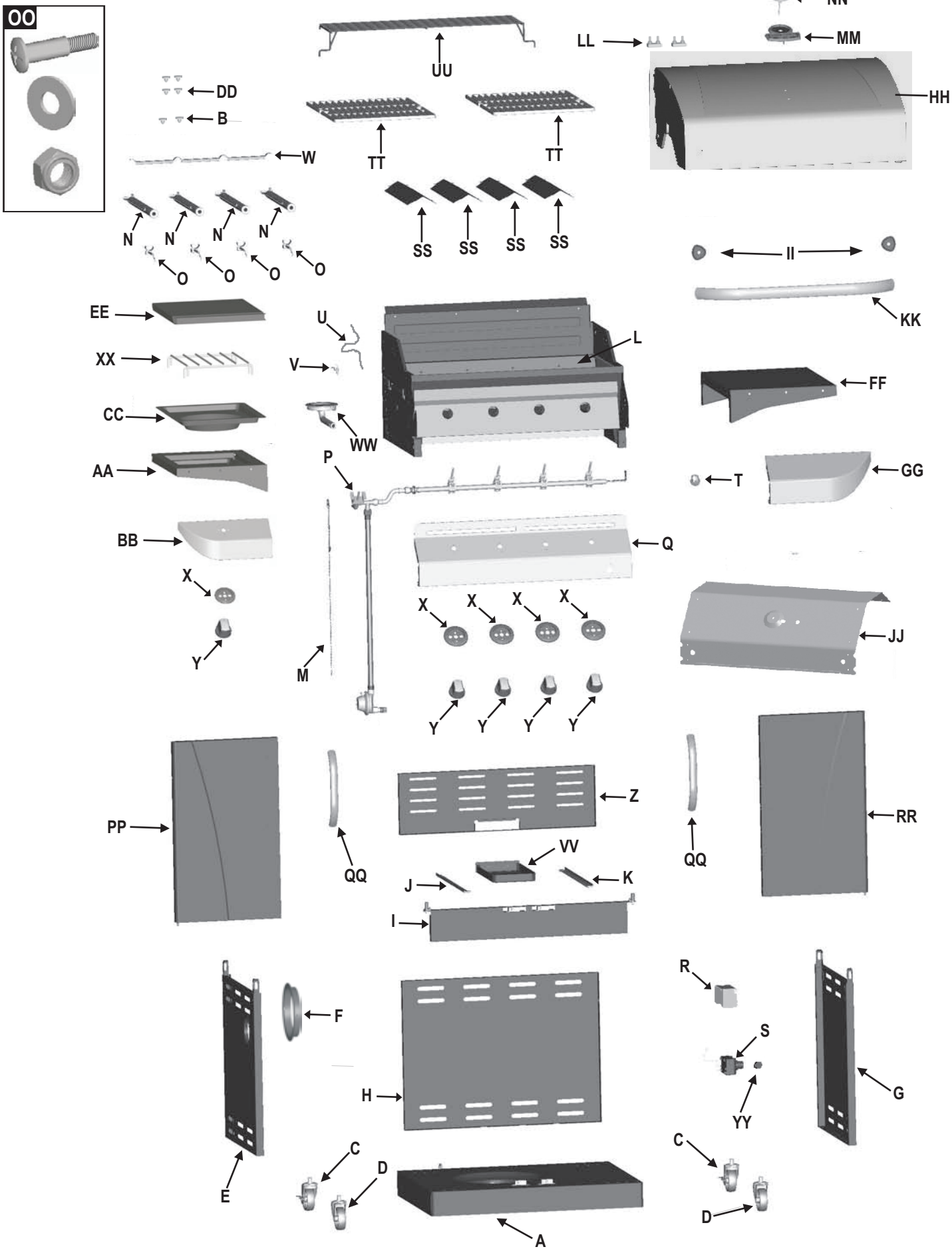
Clave	Cant.	Descripción
A	1	REPISA INFERIOR
B	2	TOPE DE CAUCHO, TAPA, QUEMADOR LATERAL
C	2	RUEDITA CON SEGURO
D	2	RUEDITA FIJA
E	1	PANEL DEL LADO IZQUIERDO DEL CARRITO, NEGRO, LCS 500
F	1	OJAL PARA ORIFICIO DEL REGULADOR
G	1	PANEL DEL LADO DERECHO DEL CARRITO, NEGRO, LCS 500
H	1	PANEL INFERIOR TRASERO DEL CARRITO, NEGRO, LCS 500
I	1	ESTRIBO DELANTERO
J	1	CARRIL DEL LADO IZQUIERDO, BANDEJA PARA LA GRASA DE LA LCS 500
K	1	CARRIL DEL LADO DERECHO, BANDEJA PARA LA GRASA DE LA LCS 500
L	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN, LCS 500
M	1	PORTAFÓSFOROS
N	4	QUEMADOR PRINCIPAL DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN 500
O	4	ELECTRODO CON CABLE/COLECTOR PARA EL QUEMADOR PRINCIPAL
P	1	UNIDAD DE MANGUERA, VÁLVULA Y REGULADOR, CÁMARA DE COMBUSTIÓN 500
Q	1	TABLERO DE CONTROL PRINCIPAL
R	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
S	1	MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
T	1	MÓDULO DE INTERRUPTOR DE ENCENDIDO
U	1	CABLE DEL ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL
V	1	ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL
W	3	TUBO DE ARRASTRE CON PASADOR DE CHAVETA
X	5	MARCO, PERILLA DE CONTROL
Y	5	PERILLA DE CONTROL
Z	1	PANEL SUPERIOR TRASERO DEL CARRITO, NEGRO
AA	1	REPISA DEL LADO IZQUIERDO, PARA EL QUEMADOR LATERAL, NEGRO
BB	1	MÁSCARA, REPISA DEL LADO IZQUIERDO
CC	1	RECIPIENTE PARA JUGOS, QUEMADOR LATERAL
DD	4	TOPE DE CAUCHO, TAPA
EE	1	TAPA, QUEMADOR LATERAL
FF	1	REPISA DEL LADO DERECHO, NEGRA
GG	1	MÁSCARA, REPISA DEL LADO DERECHO

Clave	Cant.	Descripción
HH	1	ACCESORIO DE INSERCIÓN, PARTE EXTERIOR DE TAPA SUPERIOR SST 430
II	2	MARCO, ASA DE LA TAPA
JJ	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, PARTE INTERIOR DE LA TAPA SUPERIOR
KK	1	ASA DE TAPA SUPERIOR
LL	2	TOPE DE CAUCHO, RECTANGULAR, TAPA
MM	1	PLACA DE LOGOTIPO, COMERCIAL
NN	1	MEDIDOR DE TEMPERATURA, DE CALIDAD
OO	1	HERRAJES, UNIDAD DE LA TAPA SUPERIOR
PP	1	PUERTA DEL LADO IZQUIERDO, SIN ASA
QQ	2	ASA DE PUERTA
RR	1	PUERTA DEL LADO DERECHO, SIN ASA
SS	4	REGULADOR DE LLAMA
TT	2	PARRILLA DE COCCIÓN
UU	1	REJILLA PARA CALENTAR ALIMENTOS
VV	1	BANDEJA PARA LA GRASA
WW	1	QUEMADOR DEL QUEMADOR LATERAL
XX	1	REJILLA, QUEMADOR LATERAL
YY	1	TAPA, MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO

NO se ilustra

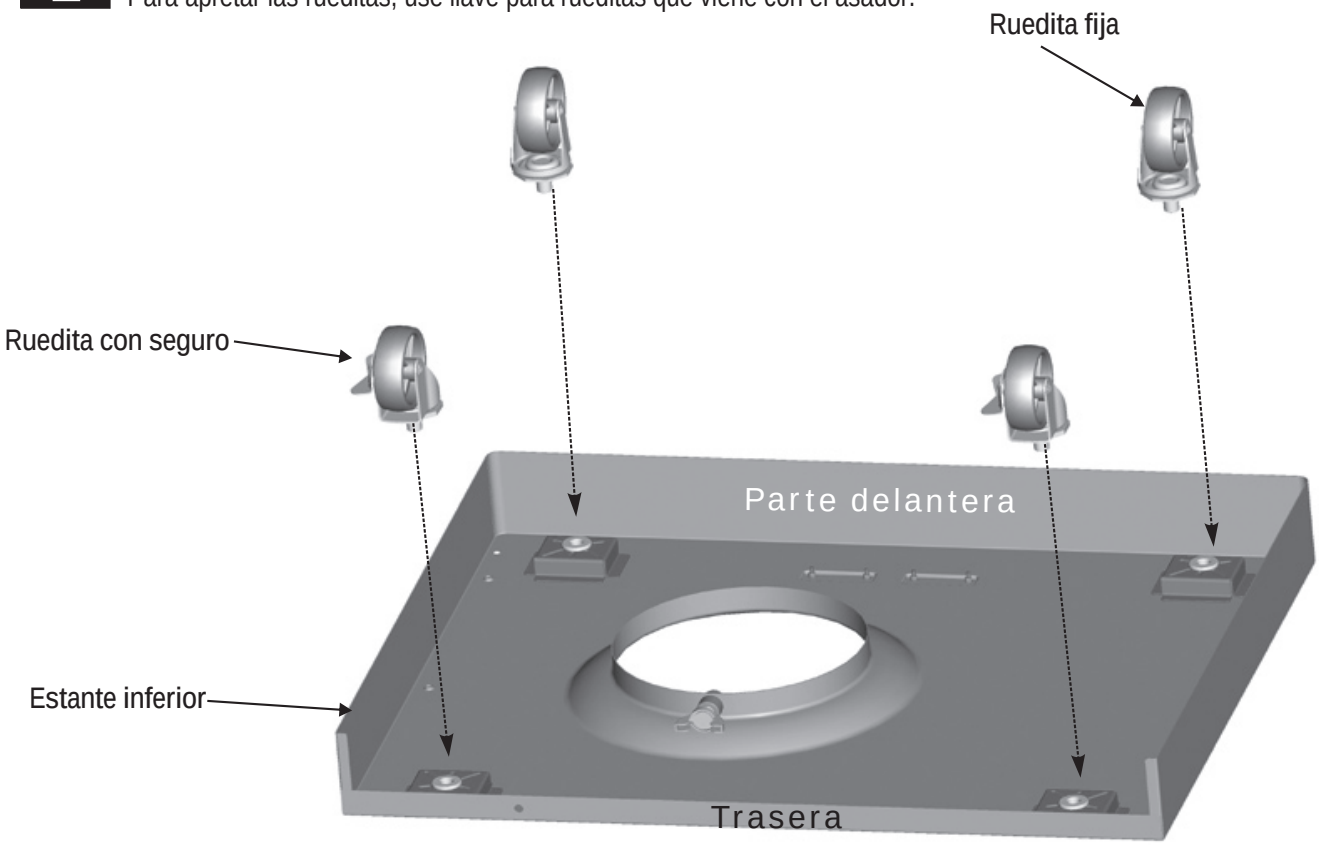
···	2	IMÁN DE LA PUERTA
···	1	PAQUETE DE HERRAJES
···	1	LLAVE PARA RUEDITAS
···	1	MANUAL DE ARMADO, CASTELLANO

VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS

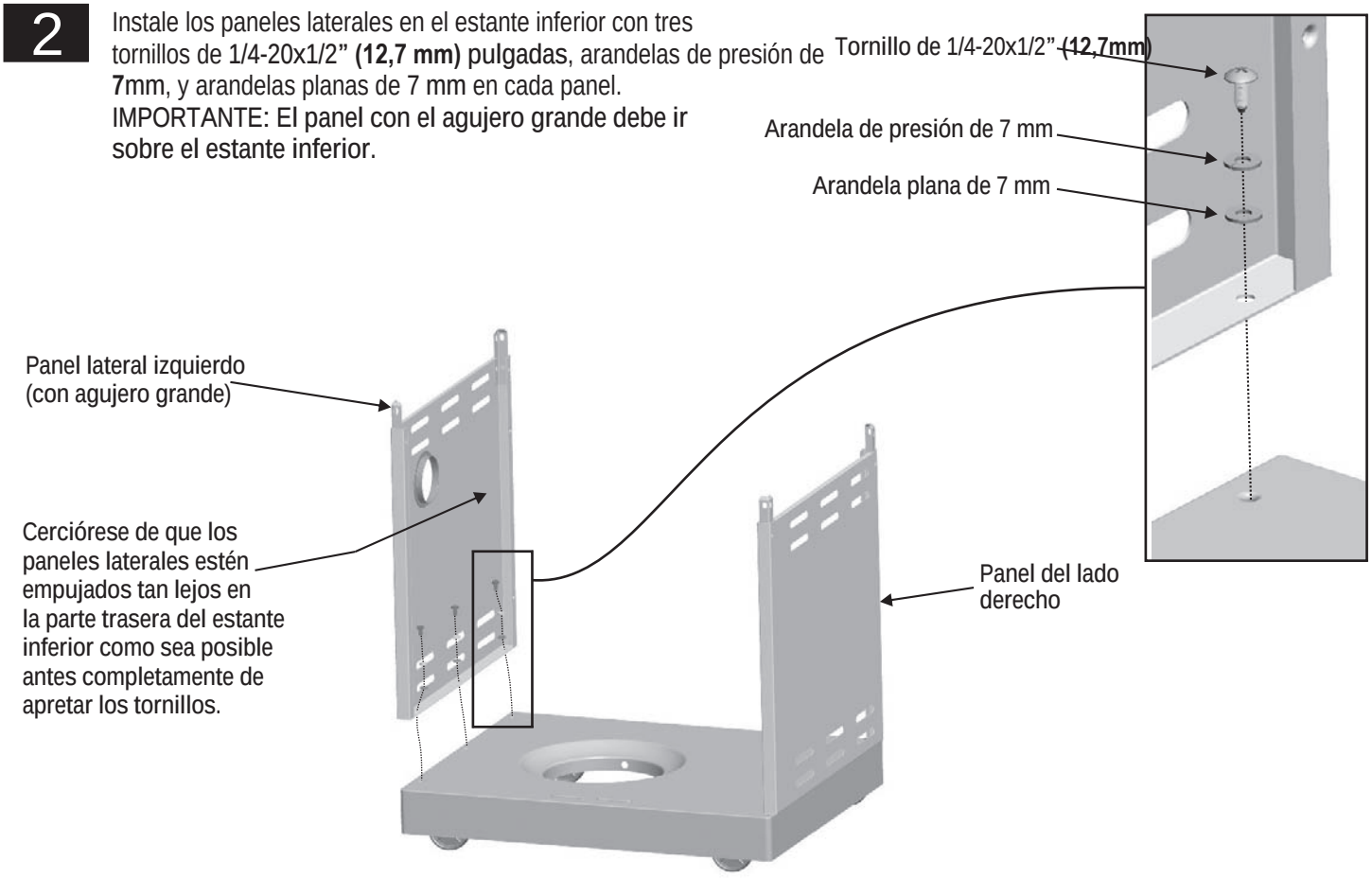


ENSAMBLADO

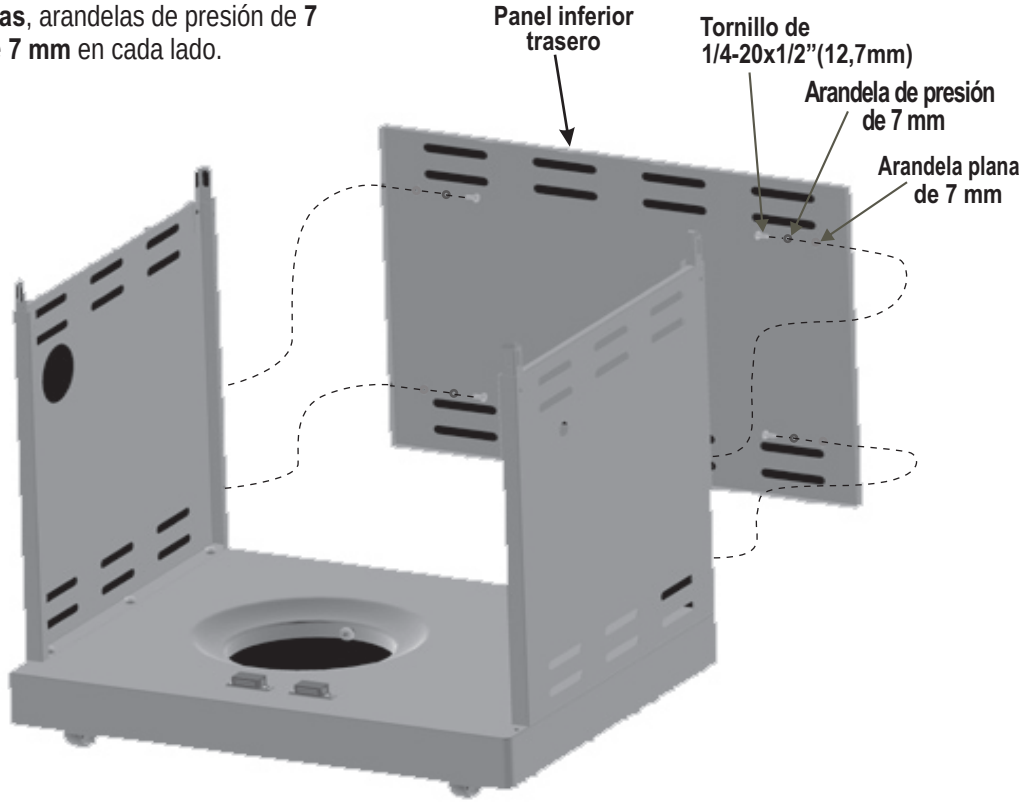
1 Instale las dos rueditas **con seguro** en la parte posterior del estante **inferior** y las dos rueditas **fijas** en la parte **delantera**. Para apretar las rueditas, use llave para rueditas que viene con el asador.



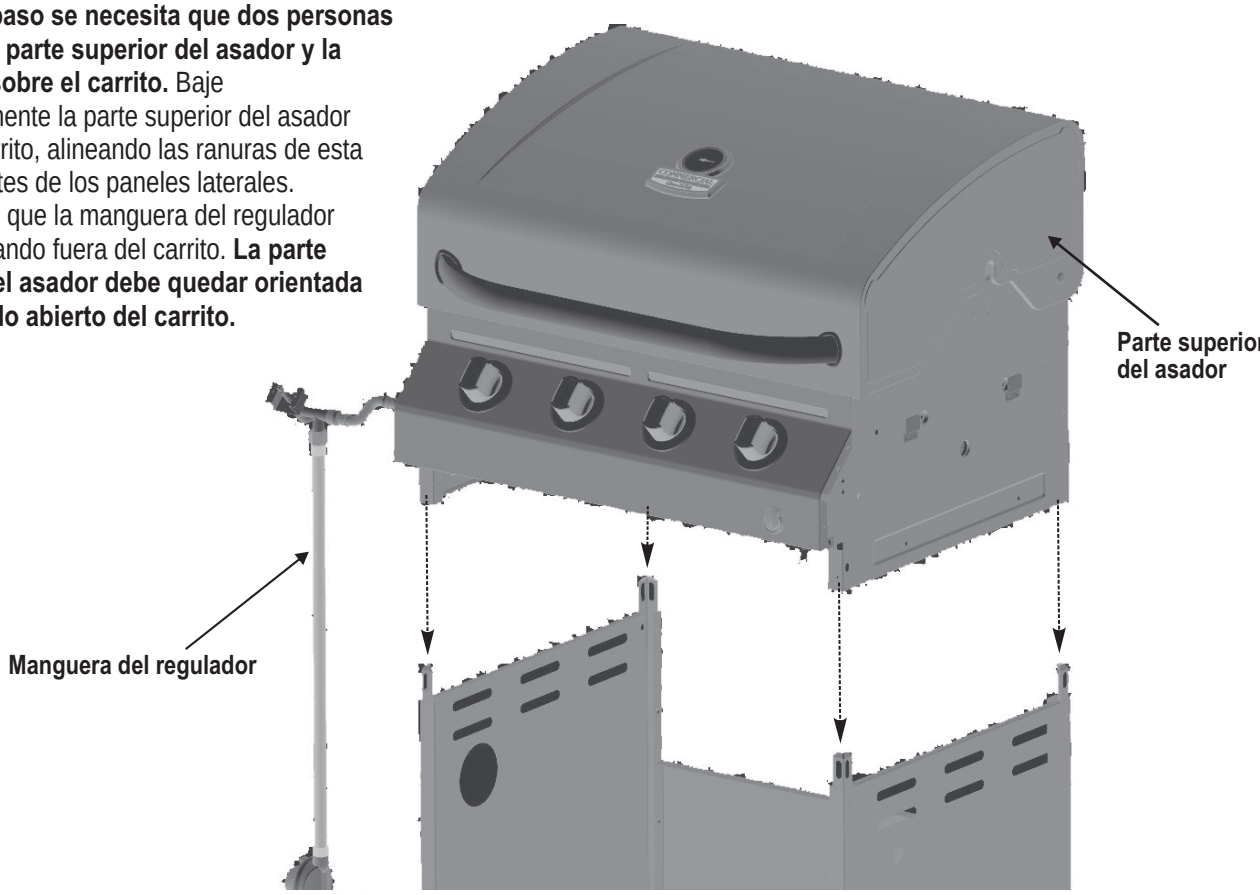
2 Instale los paneles laterales en el estante inferior con tres tornillos de 1/4-20x1/2" **(12,7 mm)** pulgadas, arandelas de presión de **7**mm, y arandelas planas de 7 mm en cada panel.
IMPORTANTE: El panel con el agujero grande debe ir sobre el estante inferior.



3 Coloque el panel inferior trasero entre los paneles laterales, en la parte posterior del estante inferior. Fije el panel inferior trasero a los paneles laterales con dos tornillos de **1/4 - 20 x 1½" (3,81 cm)pulgadas**, arandelas de presión de **7 mm**, y arandelas planas de **7 mm** en cada lado.

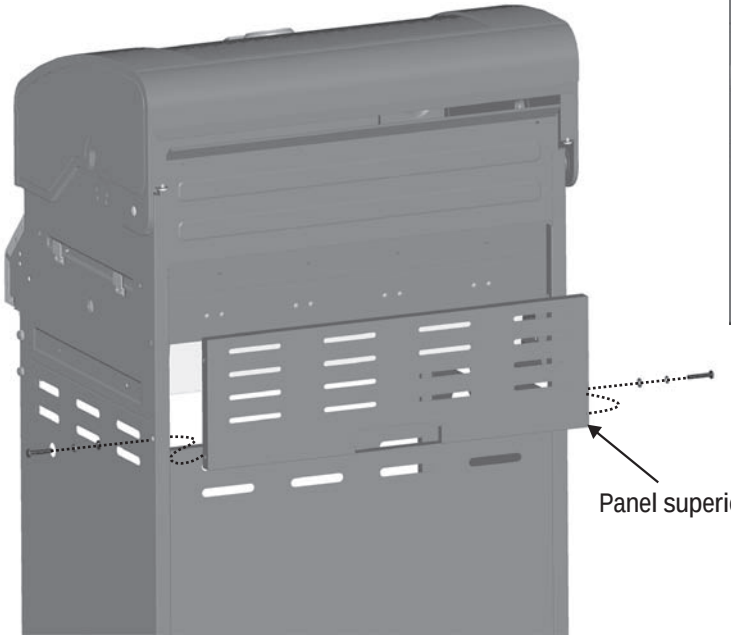


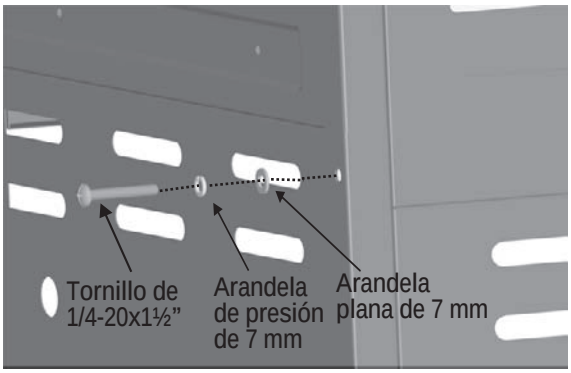
4 **Para este paso se necesita que dos personas levanten la parte superior del asador y la coloquen sobre el carrito.** Baje cuidadosamente la parte superior del asador sobre el carrito, alineando las ranuras de esta con los postes de los paneles laterales. Compruebe que la manguera del regulador quede colgando fuera del carrito. **La parte superior del asador debe quedar orientada hacia el lado abierto del carrito.**



5

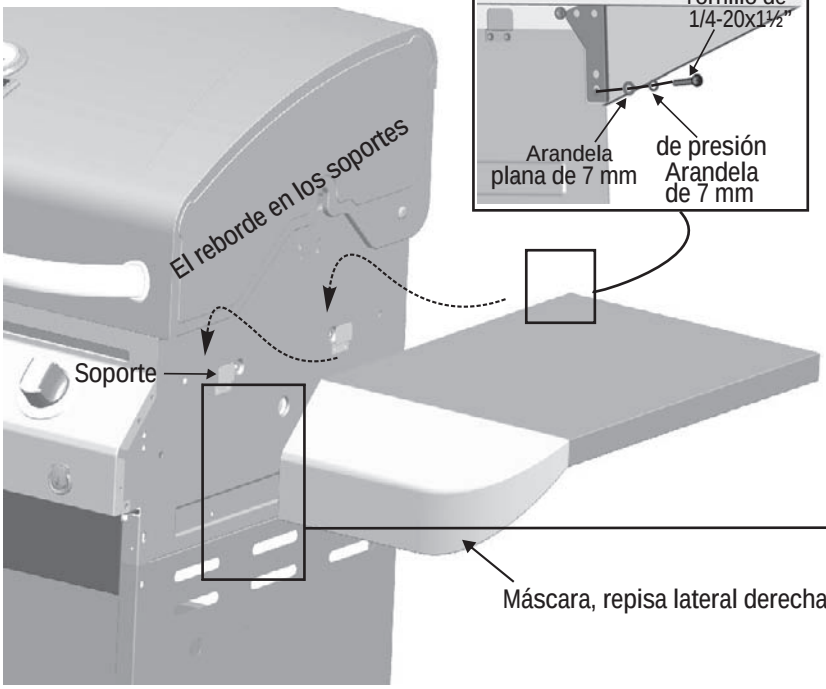
En la parte posterior del asador, coloque el panel superior trasero entre los paneles laterales y por encima del panel inferior trasero. Fije el panel inferior trasero en los agujeros inferiores, con un tornillo de 1/4 - 20 x 1½" **(3,81 cm)** arandela de presión de 7 mm, y arandela plana de 7 mm en cada lado. No apriete totalmente los tornillos hasta que la instalación del estante lateral esté terminada, en pasos posteriores.

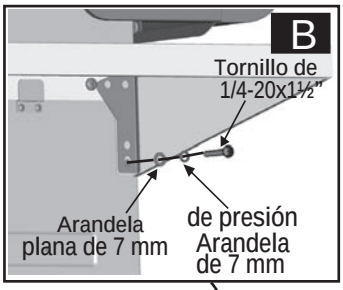


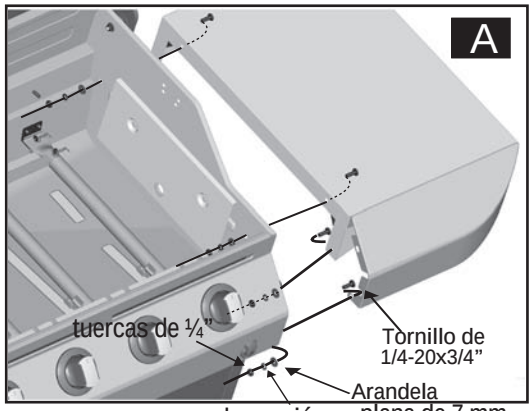


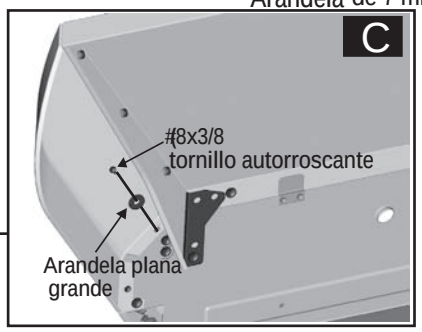
6

Introduzca el reborde de la repisa del lado derecho en los soportes para la repisa, ubicados en el lado de la cámara de combustión. Fíjela con cuatro tornillos de 1/4"-20 x 3/4"(19 mm), arandelas de presión de 7 mm, arandelas planas de 7 mm y tuercas de ¼" **(6,35 mm)**, como se ilustra en A. Fije el soporte posterior de la repisa con un tornillo de 1/4-20 x 1/2" **(12,7 mm)**, arandela de presión de 7 mm y arandela plana de 7 mm en el orificio superior, como se ilustra en B. Fije la parte delantera de la repisa y la máscara con un tornillo autorroscante #8x3/8" **(9,52 mm)** y arandela plana grande, como se ilustra en C.

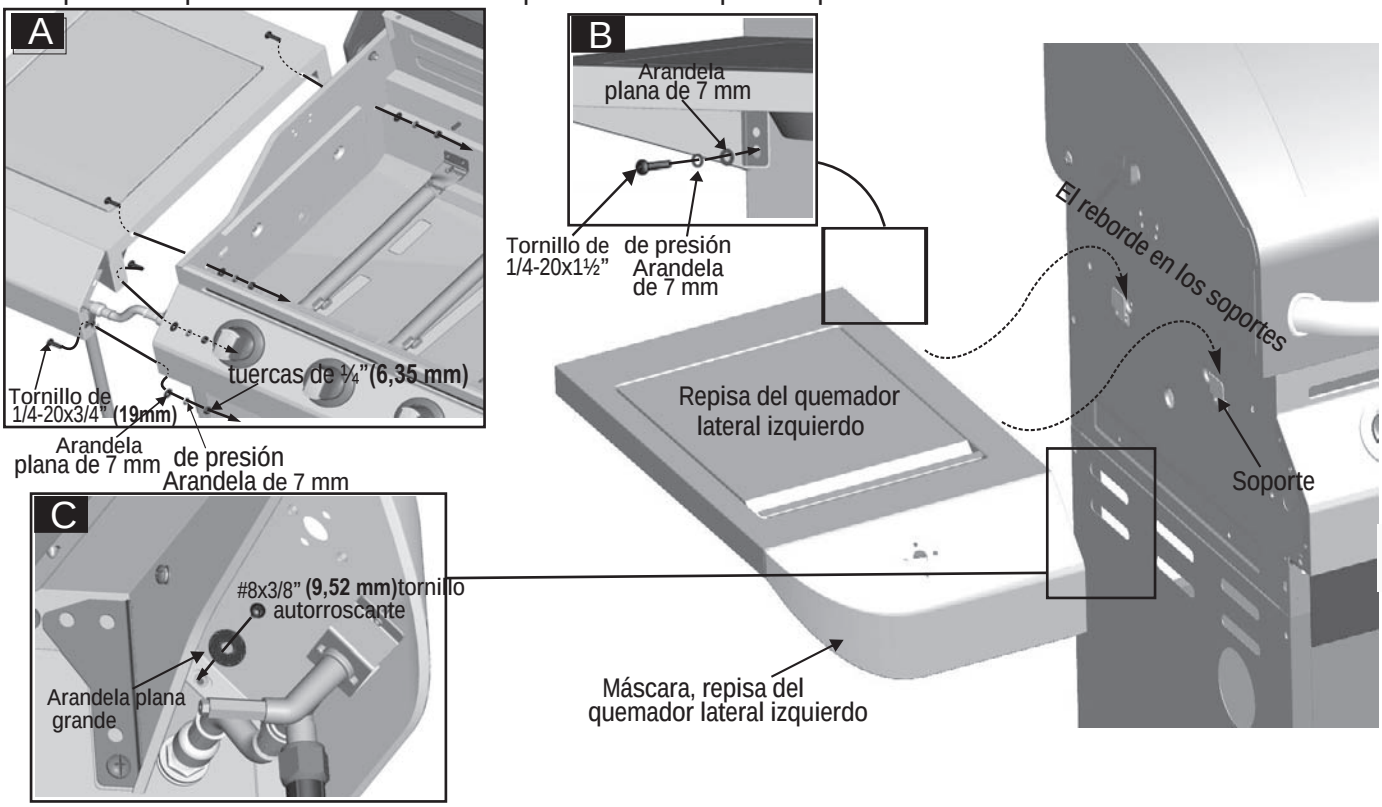




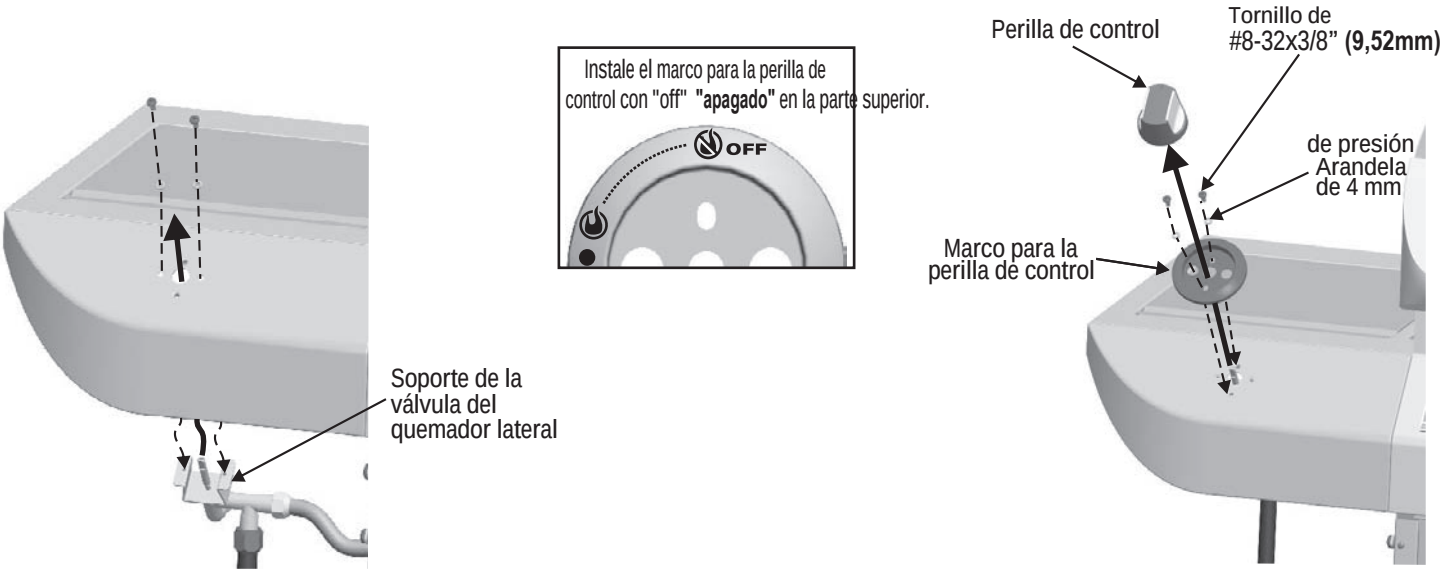




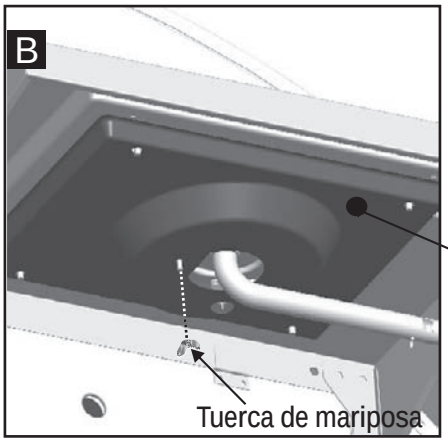
7 Introduzca el reborde de la repisa del lado izquierdo en los soportes para la repisa, ubicados en el lado de la cámara de combustión. Fíjela con cuatro tornillos de 1/4-20 x 3/4" **(19.05 mm)**, arandelas de presión de 7 mm, arandelas planas de 7 mm y tuercas de ¼" (6,35mm), como se ilustra en A. Fije el soporte posterior de la repisa con un tornillo de 1/4-20 x 1/4" **(6,35 mm)**, arandela de presión de 7 mm y arandela plana de 7 mm en el orificio inferior, como se ilustra en B. Fije la parte delantera de la repisa y la máscara con un tornillo autorroscante #8x3/8" **(9,52 mm)** y arandela plana grande, como se ilustra en C. Apriete completamente los tornillos de la parte inferior del panel superior trasero.

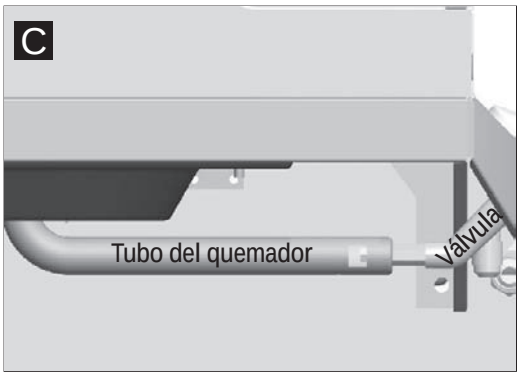


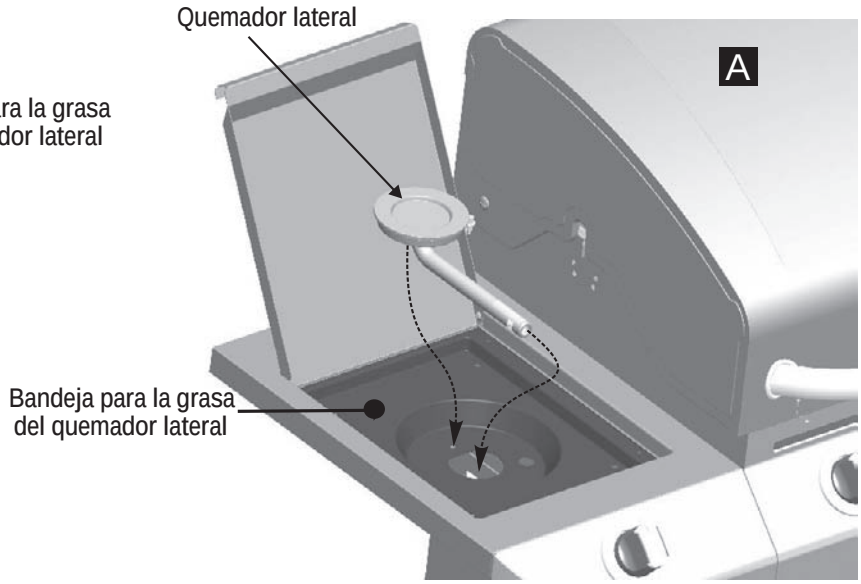
8 Retire los dos tornillos y arandelas del soporte de la válvula del quemador lateral. Ubique el soporte de la válvula del quemador lateral debajo del estante de la repisa del mismo, de manera tal que el vástago del quemador pase a través del agujero central del estante. Fíjelo con las arandelas de presión y los tornillos que retiró del soporte. Fije el marco del quemador lateral en la estante con dos tornillos N.º 8 - 32 x 3/**8" (9,52 mm)** y arandelas de presión de 4 mm Presione la perilla de control del quemador lateral contra el vástago de la válvula.



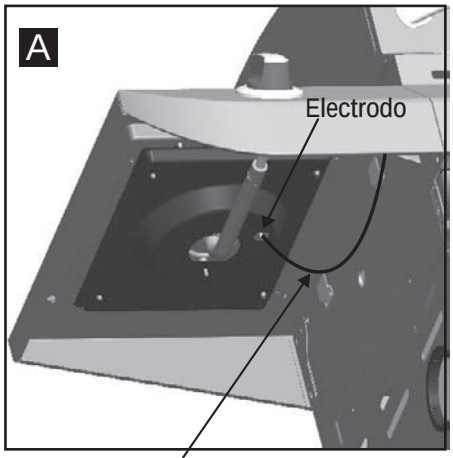
9 Introduzca el quemador de la repisa lateral en la repisa del lado izquierdo. El vástago de la parte inferior del quemador cabe en el orificio pequeño ubicado en la parte posterior de la bandeja para jugos de la repisa, que se ilustra en A. Fije el quemador en la bandeja con una tuerca de mariposa,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

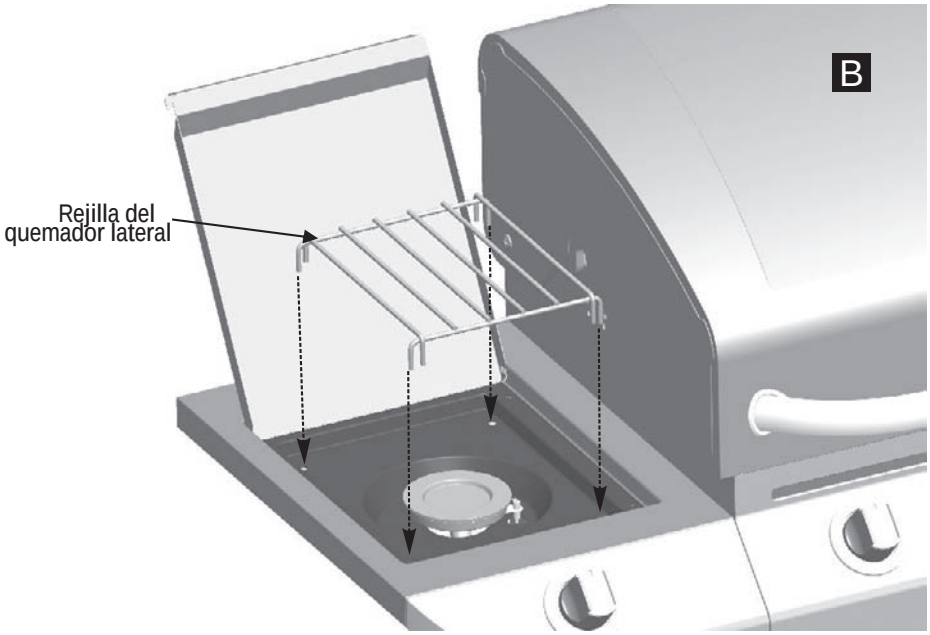




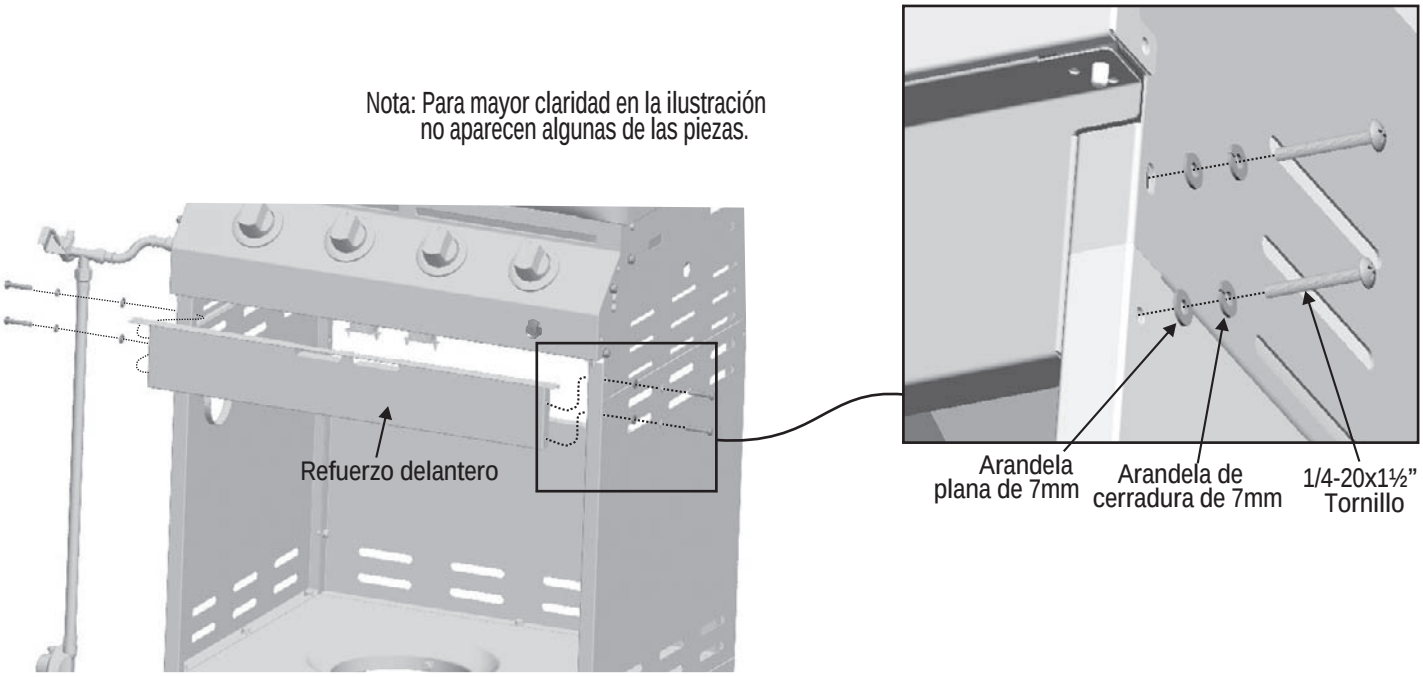


10 Debajo de la repisa del quemador lateral, conecte el cable del encendedor al electrodo, como se ilustra en A. Coloque la rejilla del quemador lateral en la repisa, alineando las patas de la rejilla con los orificios ubicados en la repisa, como se ilustra en B.





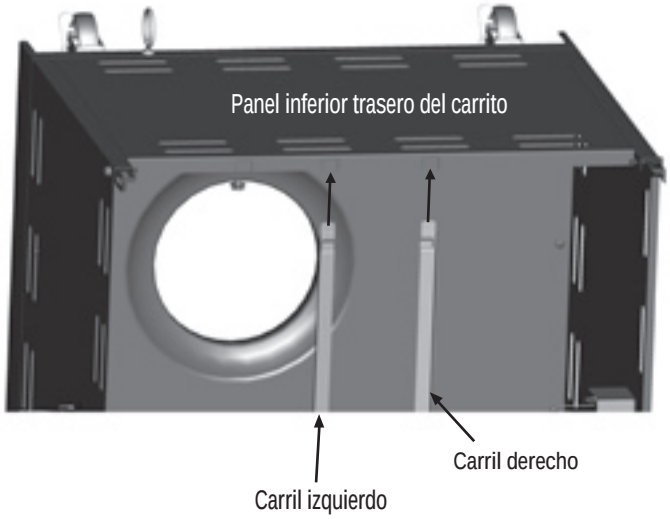
11 Introduzca el refuerzo delantero debajo del panel de control y entre los paneles laterales del carrito. Fíjelo con dos tornillos de 1/4 - 20 x 1½" **(3,81 cm) pulgadas**, arandelas de presión de 7 mm, y arandelas planas de 7 mm en cada lado.
NOTA: VERIFIQUE QUE EL REFUERZO DELANTERO QUEDE INSTALADO EN LA POSICION MAS BAJA UNA VEZ QUE SE HAYA ENSAMBLADO EN EL CARRITO.



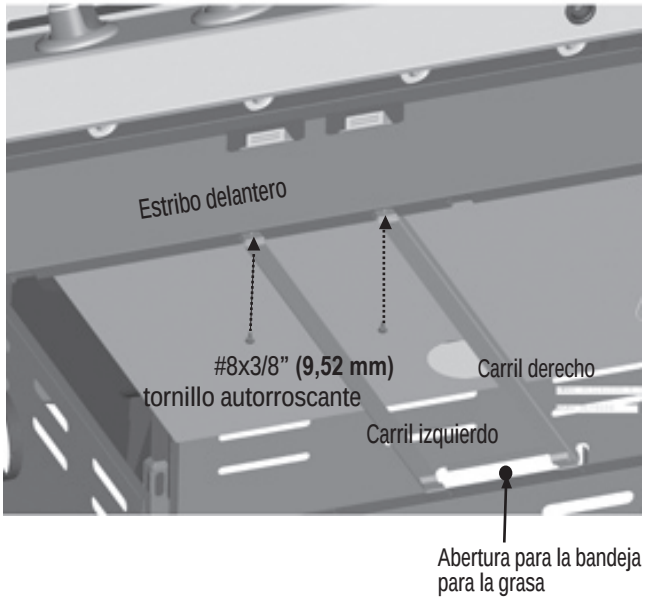
12 Dentro del carrito, introduzca los carriles del lado izquierdo y derecho para la bandeja para la grasa en las ranuras ubicadas debajo de la abertura del panel superior trasero, como se ilustra en A. Fije los carriles derecho e izquierdo debajo del estribo delantero, con dos tornillos autorroscantes No. 8 de 3/8" **(9,52 mm)**, como se ilustra en B.

Nota: Para mayor claridad en la ilustración
no aparecen algunas de las piezas.

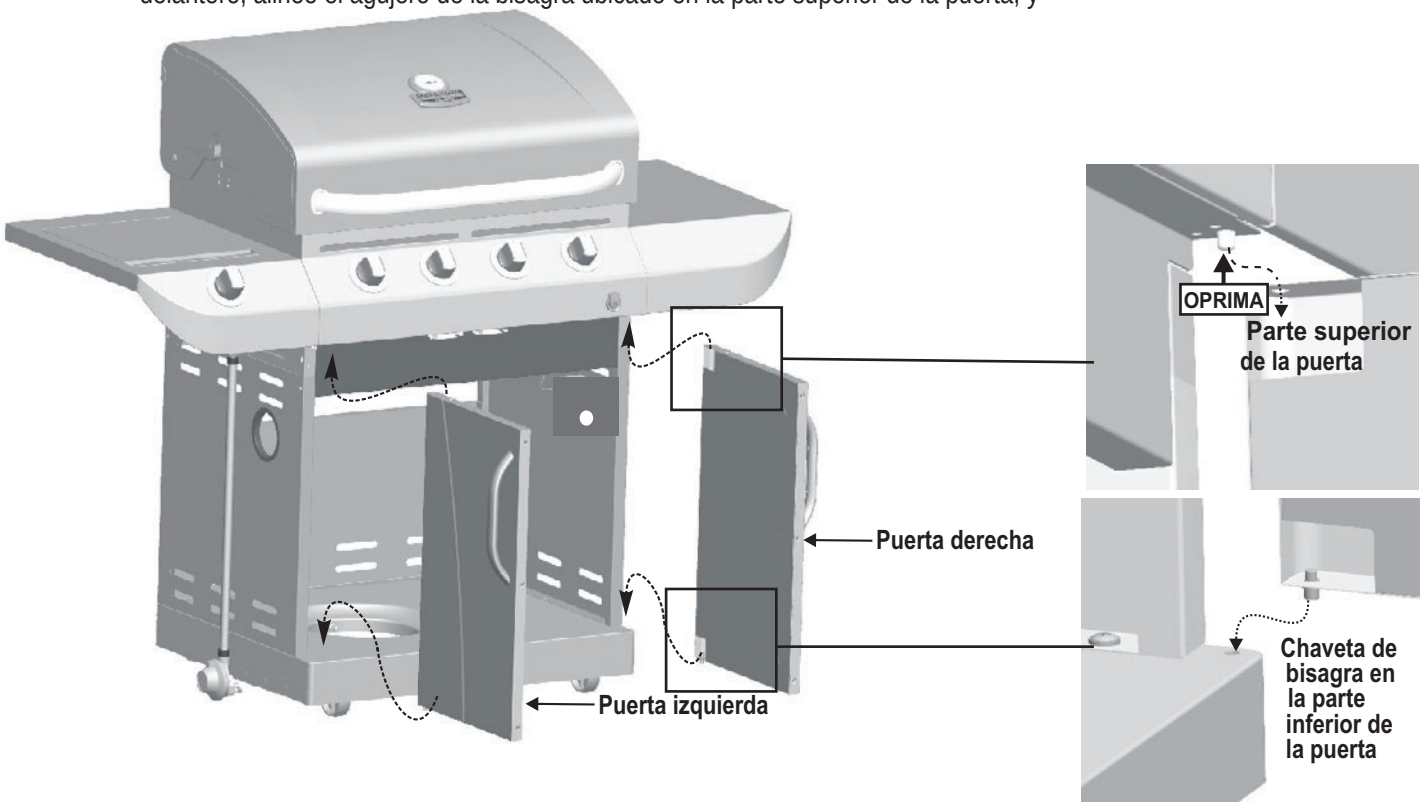
A



B

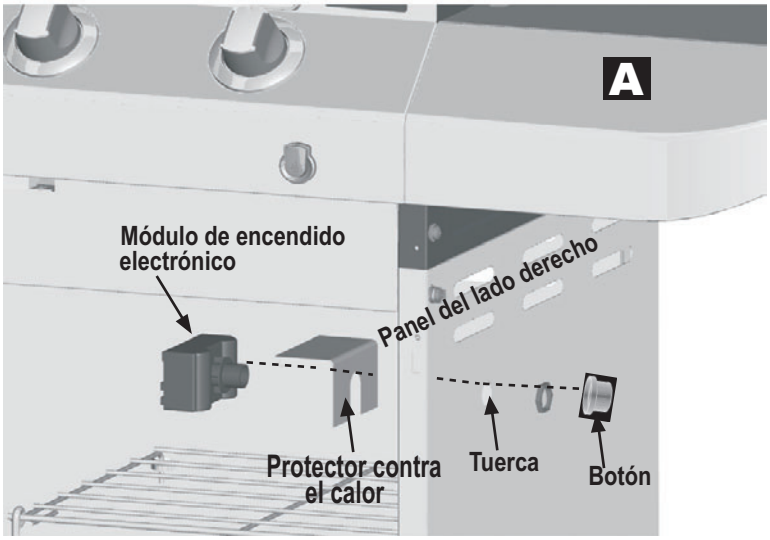


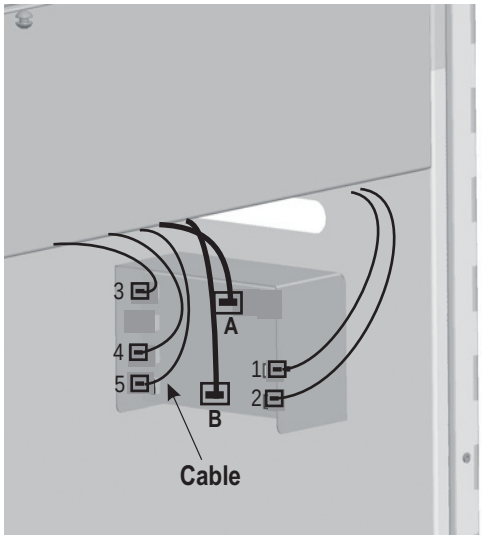
13 Inserte la chaveta de bisagra de la parte inferior de las puertas en el agujero del estante inferior. Oprima la chaveta de bisagra superior ubicado en el refuerzo delantero, alinee el agujero de la bisagra ubicado en la parte superior de la puerta, y



14 Desenrosque el botón y la tuerca del módulo de encendido electrónico. Con la tuerca y el botón, fije el módulo de encendido electrónico y el protector contra el calor en el panel del lado derecho del carrito, como se ilustra en **A**. Conecte cada uno de los cables de los electrodos del quemador principal y del electrodo del quemador lateral en la parte posterior del módulo de encendido electrónico. Total (5) conexiones. Conecte los dos cables (A y B) del mazo de cables del interruptor en la parte posterior del módulo de encendido electrónico. Total (2) conexiones.

NOTA: Los terminales del interruptor son más grandes que los terminales del electrodo y deben instalarse únicamente en los lugares señalados como A, B.





15 Instale los reguladores de llama deslizando un extremo de cada uno de estos en las ranuras ubicadas en la parte delantera de la cámara de combustión y apoyando el extremo opuesto en las chavetas de la parte posterior de la misma.

Algunos componentes no demostrados para los propósitos de la ilustración.

Regulador de llama

Parte delantera de la cámara de combustión

Parte posterior de la cámara de combustión

16 Coloque las parrillas de cocción en la cámara de combustión. Inserte los extremos de los cuatro alambres de la parte posterior de la rejilla para calentar alimentos en los agujeros ubicados en la parte posterior de la cámara de combustión. Los alambres de la parte delantera de la rejilla para calentar alimentos se apoyan en los lados de la cámara de combustión.

Algunos componentes no demostrados para los propósitos de la ilustración.

Rejilla armada para calentar alimentos

Rejilla para calentar alimentos

Juego de parrillas de cocción

17 **EL TANQUE DE GAS VENDIDO POR SEPARADO.** Llenar el depósito y la prueba de fugas antes de la conexión a la parrilla y el regulador (véase la sección sobre la Operación y Mantenimiento). Una vez que el tanque está lleno y la prueba de fugas se ha completado, coloque el tanque en el suelo, junto a la parrilla. Conecte el regulador a la válvula del tanque. Antes de utilizar el aparato, lea las instrucciones de control para la operación de la llama del quemador y las instrucciones de seguridad importantes en la sección de Uso y Mantenimiento.

ADVERTENCIA

NO OPERAR LA PARRILLA CON UN TANQUE INSTALADO EN EL ESTANTE INFERIOR. NO ALMACÉN VACÍO O TANQUES DE REPUESTO EN EL ESTANTE INFERIOR.

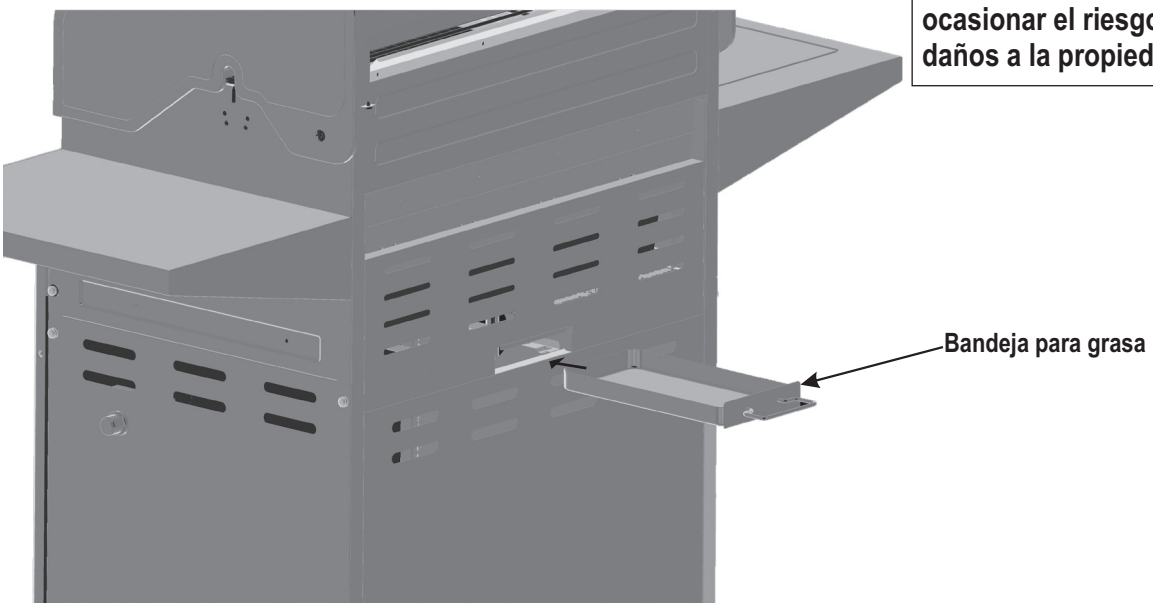
ADVERTENCIA

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.

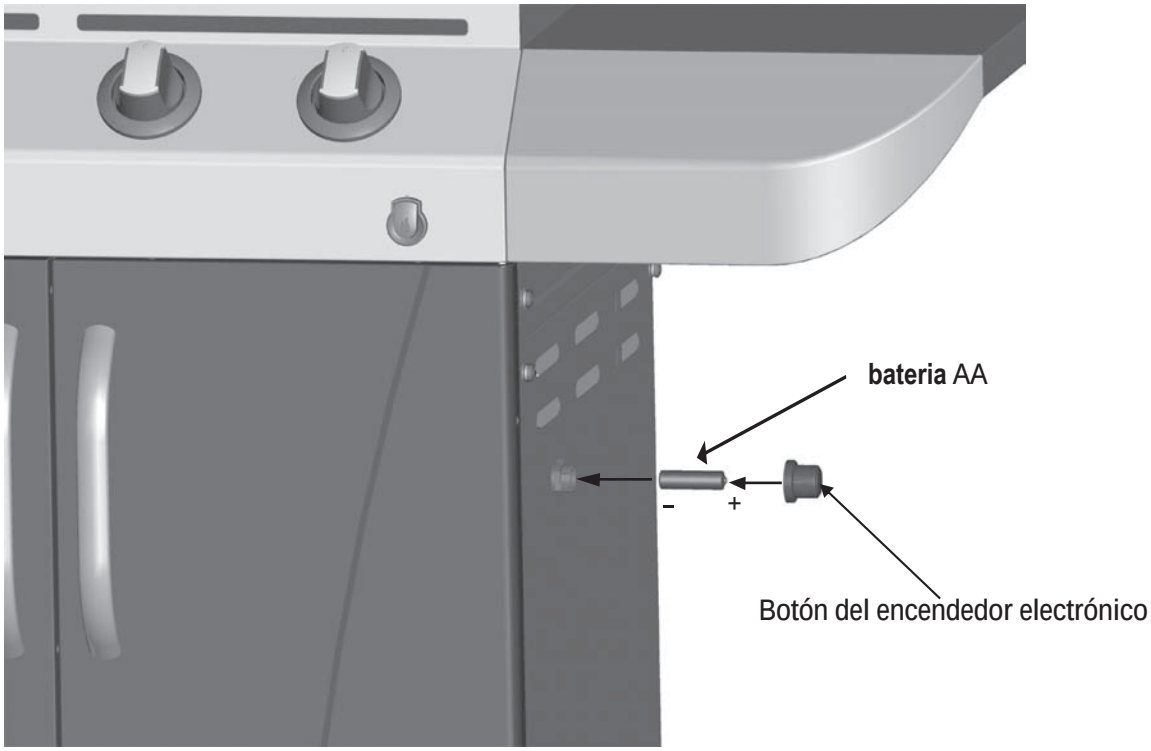
18 introduzca la bandeja para la grasa en la abertura del panel superior trasero.

ADVERTENCIA

Si no instala una bandeja para la grasa, goteará grasa caliente desde el fondo de la parrilla, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio o de daños a la propiedad.



19 Desenrosque el botón del encendedor electrónico, ubicado en el panel del lado derecho del carrito. Coloque una bateria tipo AA de 1,5 Vcc en el 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.	• Manguera dañada.	• 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.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	• Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	• 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.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• 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 *Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas* y *Cómo conectar el regulador al cilindro de gas*.
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• 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 *Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador*.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• 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
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección *Resolución de problemas del encendido electrónico*) *Continúa en la página siguiente.*	**PROBLEMAS DE GAS:**	
	• Está tratando de encender el quemador equivocado.	• Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada *Uso y mantenimiento*.
	• El quemador no está conectado a la válvula de control.	• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.
	• Obstrucción en el quemador.	• 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 *Uso y mantenimiento*.
	• No hay flujo de gas.	• Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la *Caída repentina del flujo de gas*. • Para un asador equipado con el AUTO-CLEAN™ característica, asegúrese de que la AUTO-CLEAN™ válvula se ajusta a "Grill"
	• Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.	• Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
	• La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.	• 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.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:	
	• Electrodo agrietado o roto; salen “chispas de la grieta”.	• Cambie el (los) electrodo(s).
	• La punta del electrodo no está en la posición correcta.	Quemadores principales: • 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” (3,17 mm a 6,35 mm). Ajústela si es necesario. Quemador lateral: • 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”. (3,17 mm a 4,76 mm) Ajústela si es necesario.
	• El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.	• Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.
	• Los cables están flojos o desconectados.	• Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.
	• Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.
	• Pila gastada.	• Cámbiela por una pila alcalina nueva.

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección *Resolución de problemas del encendido electrónico*)	**ENCENDIDO ELECTRÓNICO:** • No hay chispa, no hay sonido de encendido. • No hay chispa, hay un sonido leve de encendido. • Hay chispas, pero no en el electrodo o a plena potencia.	• Lea la sección I de *Sistema de encendido electrónico*. • Lea la sección II de *Sistema de encendido electrónico.* • Lea la sección III de *Sistema de encendido electrónico*.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	• Lea **"PROBLEMAS DE GAS:"** en la página anterior. • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encendido con fósforos.	• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). • Lea la parte titulada *Encendido con fósforos* de la sección *Uso y mantenimiento*.
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	• Se acabó el gas.	• Verifique que el tanque de gas esté cargado.
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes o en ráfagas. • Bajo flujo de gas propano. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. • Recargue el tanque de gas. • Lea lo referente a la *Caída repentina del flujo de gas* en la sección anterior.
Fogonazos.	• Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada.	• Limpie los quemadores y el interior de la parilla / cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	• Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas... (fuego en los tubos del quemador).	• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	• Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de *Uso y mantenimiento*.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	• Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	• Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	• Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre.	• Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.

Resolución de problemas - Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se presiona el botón electrónico de la ignición; el ruido no se puede oír del módulo de la chispa.	• La pila no está instalada adecuadamente.	• Revise la orientación de la pila.	• Instale la pila (verifique que los conectores “+” y “” estén orientados correctamente, con el extremo “+” hacia arriba y el extremo “-” hacia abajo).
	• Pila gastada.	• ¿Es una pila usada?	• Cámbiela por una pila alcalina nueva.
	• Módulo de chispas defectuoso.	• Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso.	• Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se presiona el botón electrónico de la ignición; el ruido se puede oír del módulo de la chispa.	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
	• El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es).	• 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.	• 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.
	• Pila débil.	• Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas.	• Cambie la pila por una pila alcalina nueva.
	• Los electrodos están húmedos.	• ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión?	• Use una toalla de papel para secar la humedad.
	• Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas".	• Examine los electrodos para detectar grietas.	• Cambie los electrodos agrietados o rotos.
	• Interruptores de la perilla de encendido defectuosos.	• Si todos los demás procedimientos para resolver problemas, enumerados arriba no, solucionan el problema, es posible que el interruptor de encendido de la perilla esté defectuoso.	•Cambie la unidad de interruptor de encendido/válvula.

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.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA 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
Veuillez 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

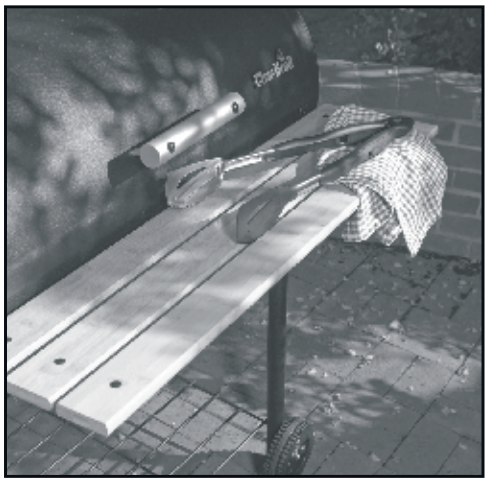
Mail to: / Envíelo a:

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 of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres 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!