

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Charbroil 465741510 Owner's Manual

**[Shop genuine replacement parts for Charbroil
465741510](#)**



[Find Your Charbroil Grill Parts - Select From 3592 Models](#)

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



GUÍA DEL PRODUCTO MODELO 465741510

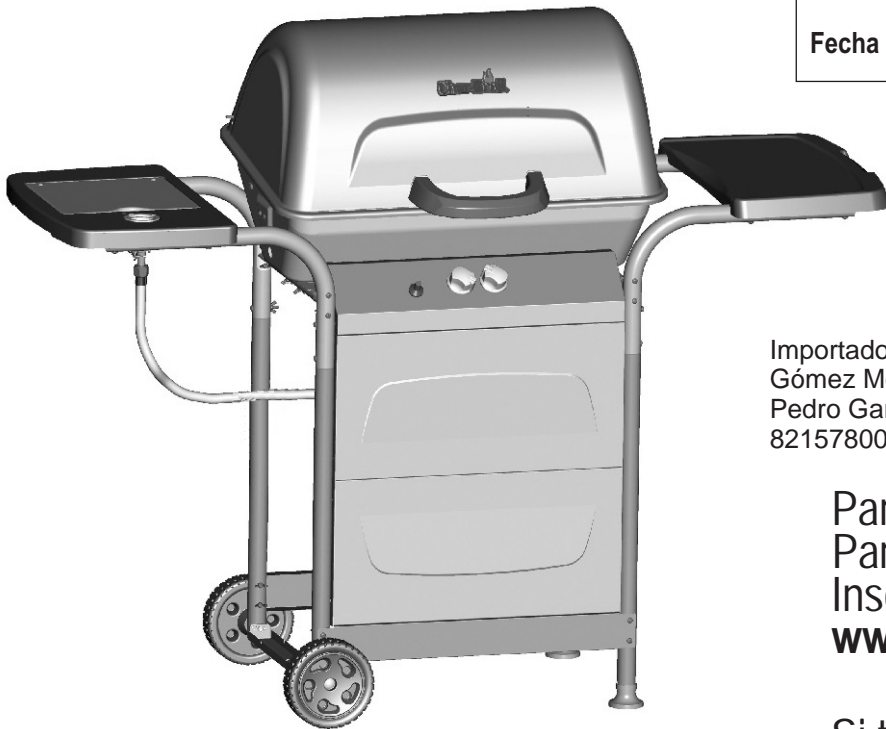
ASADOR ABIERTO

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 _____



Tiempo estimado de montaje: 45 minutos

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

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
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; Canada: 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	14-25
Resolución de problemas.....	25-27
Tarjeta de inscripción.....	28

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 ENSEMBLE 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 quemé 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

2 QUEMADORES SUPERIORES DE 11 600 kJ/h CADA UNO
1 QUEMADOR SECUNDARIO DE 8 000 kJ/h
CAPACIDAD TÉRMICA TOTAL: 31 200 kJ/h
Presión del gas: 2,75 kPa

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

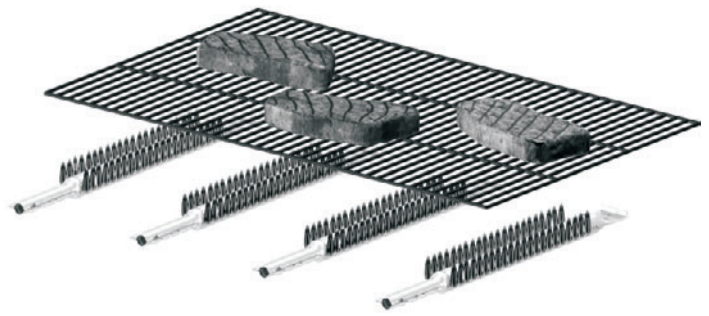
Cómo calentar la asador

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.

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.

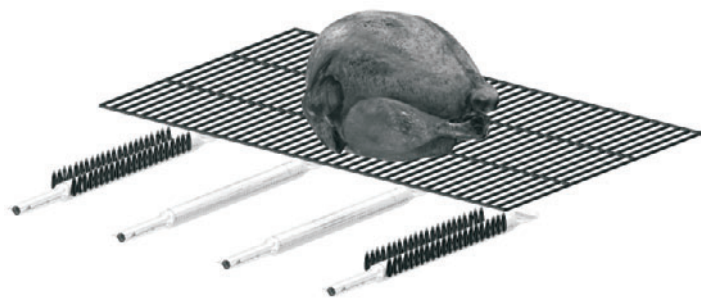
Cocción directa

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.



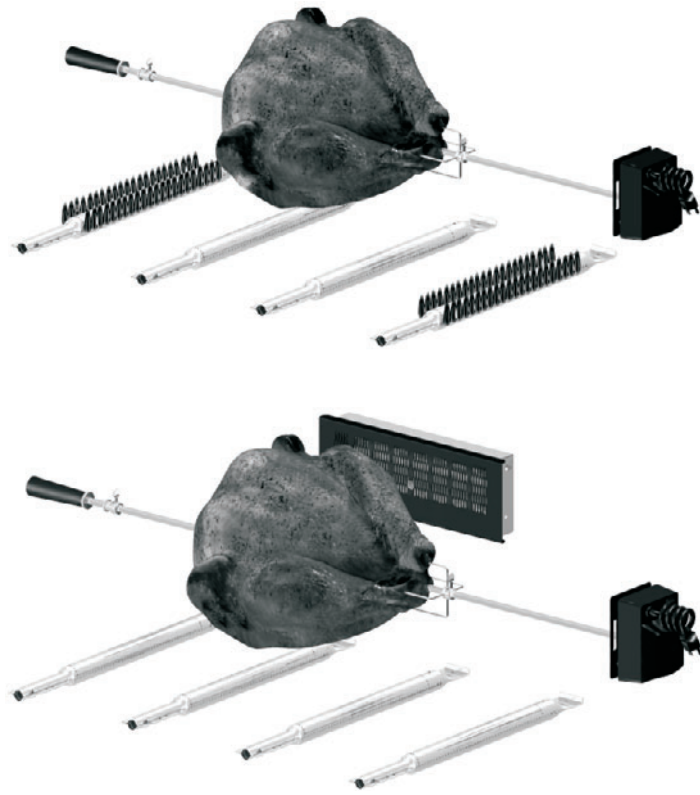
Cocción indirecta

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.

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 parrilla.



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.



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!

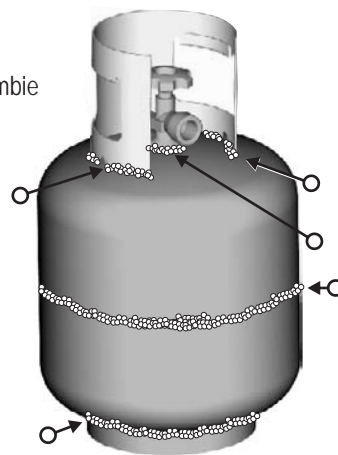


- **Nunca intente conectar este asador al sistema de suministro de gas autónomo de un remolque para campamentos o de una casa rodante.**
- **No use el asador hasta que haya realizado la prueba para detectar fugas.**
- **Si en algún momento detecta una fuga, DETÉNGASE y llame a los bomberos.**
- **Si 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.

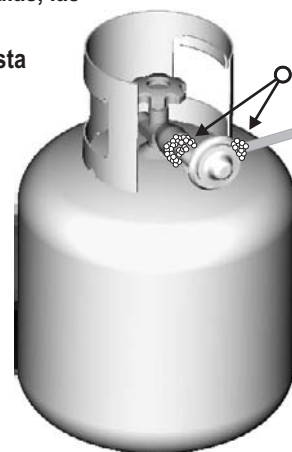


Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano

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 ESTÁ ROTO.** La ausencia o la ruptura del aro tórico puede ocasionar 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

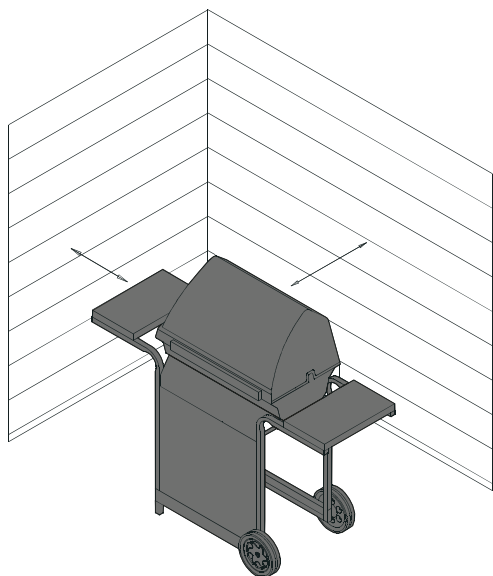
1. Gire todas las perillas de control hasta la posición de apagado.
2. Verifique que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra completamente la válvula del tanque girando la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si oye un ruido estridente, cierre inmediatamente el gas. En la conexión hay una fuga seria. **Antes de proceder, corrijala.**
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.
- ▲ 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.**

Como usar 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. Abra la tapa durante el encendido.
 - 4. Para encender, gire a la izquierda a la perilla de HI posición.
 - 5. Presione el botón del ENCENDEDOR rápidamente.
 - 6. Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de **OFF** (apagado), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
 - 7. Para encender el quemador del lado derecho, gire la perilla hasta la de HI posición.
- Si el encendedor no funciona, siga las instrucciones del encendido con fósforos.



ADVERTENCIA



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



ADVERTENCIA



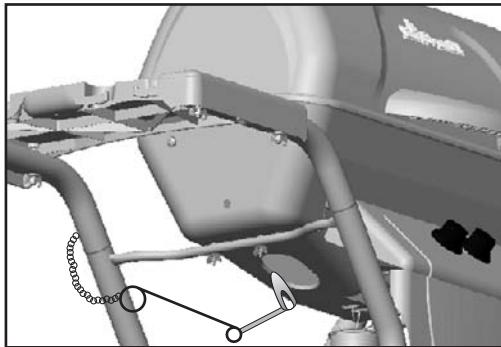
Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

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

1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de apagado **OFF**.
2. **Abra la tapa durante el encendido.** Abra el paso de gas desde el tanque.
3. Coloque un fósforo encendido en el portafósforos, y luego en el orificio de encendido con fósforos ubicado en la parte inferior del lado de la parrilla, (como se ilustra más abajo).
4. Oprima y gire la perilla del QUEMADOR DE ENCENDIDO a la posición de **PREHEAT**. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
5. Para encender el quemador del lado derecho, gire la perilla hasta la posición de **PREHEAT**.

Después del encendido: Gire las perillas hasta la graduación alta (**PREHEAT**), para calentar la parrilla.



Encendido con el encendedor del quemador lateral

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

1. Gire 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. Para encender el **QUEMADOR LATERAL**, abra la tapa del mismo.
4. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación de llama alta (**HI**), oprima y mantenga oprimido el botón del **ENCENDEDOR ELECTRÓNICO**.
5. Si el quemador lateral **NO** se enciende en 5 segundos, gire la perilla a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

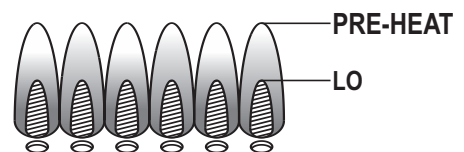
Encendido con fósforos del quemador lateral

1. Abra la tapa del quemador lateral.
2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
3. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación de llama **HI**. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.



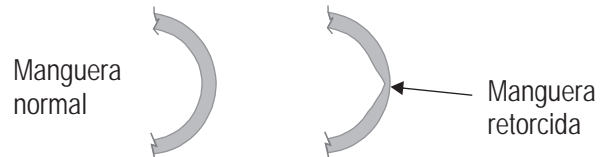
Control de la llama del quemador

- Encienda el quemador y gire las perillas, de la graduación **PREHEAT** a la graduación **LO**. Deberá ver una llama más reducida en la graduación **LO** que en la graduación **PREHEAT**. 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.



Control de la manguera

- Cada vez, antes de usar la parrilla, verifique que las mangueras no tengan cortes, no estén desgastadas, ni estén retorcidas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use únicamente la válvula / la manguera / el regulador especificados en la lista de piezas.



Cómo apagar el asador

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

Control del encendedor

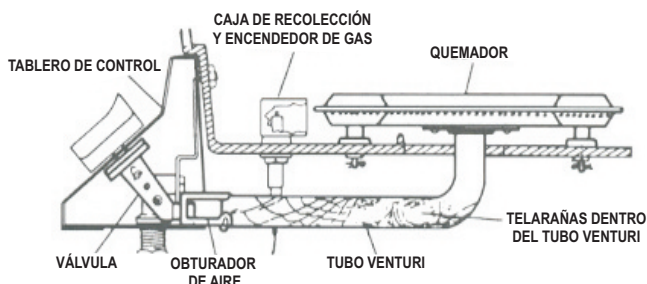
- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o entre el quemador y los electrodos. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de Resolución de problemas.

Control de la válvula

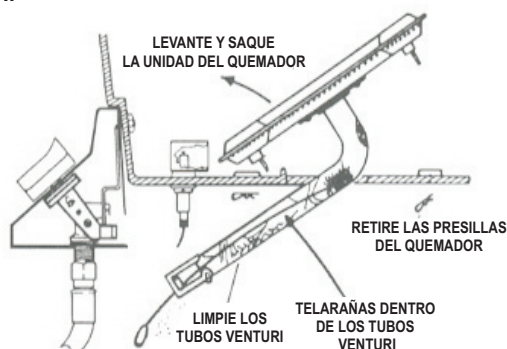
- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO**. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De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

ADVERTENCIA

¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!



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.



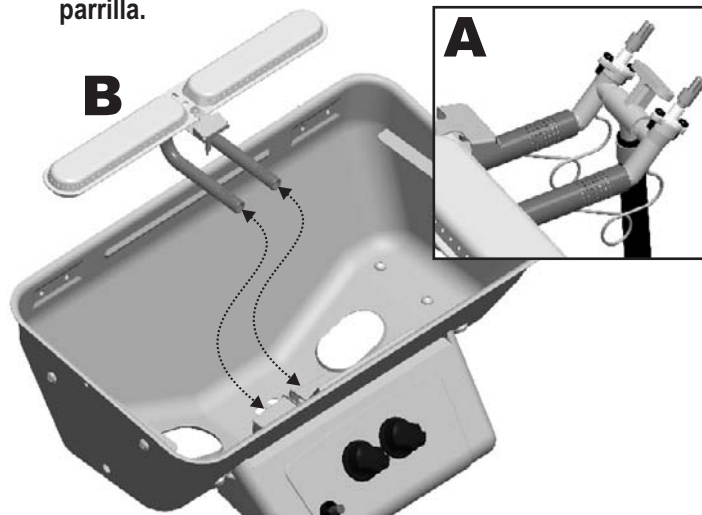
En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido "fogonazos". Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su asador y 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 asador, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Como 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 la parrilla de cocción y la barra vaporizadora.
 3. Debajo de la parrilla, retire la lata para la grasa, desconecte el cable del encendedor y las presillas del quemador. Para retirar las presillas, tire hacia abajo del extremo largo de la presilla adosada a la válvula, sepárela de la válvula, gírela hacia arriba y saque el extremo corto de la presilla del tubo del quemador (A).
 4. Dentro de la parrilla, retire la unidad del quemador (B), limpie la parte cerámica del electrodo con alcohol de frotar y un hisopo.
 5. Limpie la parte externa del quemador con jabón y agua. Tienda el quemador boca abajo sobre una superficie plana e introduzca una manguera de jardín para forzar el paso del agua a través de los tubos. Verifique que salga agua por todos los agujeros del quemador. Elimine las obstrucciones de los agujeros tapados con un alambre delgado. Agite el quemador para escurrir el agua y examine los agujeros. Algunos agujeros pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa quebraduras u agujeros grandes, cambie el quemador.
 6. Si va a guardar la parrilla, recubra ligeramente el quemador con aceite de freír. Envuélvalo con una cubierta protectora para impedir que entren insectos.
 7. Si no va a guardar la parrilla después de limpiarla, vuelva a colocar el quemador en el fondo de la parrilla.
 8. Para volver a colocar las presillas, sujete el extremo curvado largo alejado del tubo del quemador, introduzca el extremo curvado corto en el agujero debajo de los tubos de los quemadores, voltee la presilla hacia la válvula, y trábela en su lugar.
- MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea la ilustración (A).**
9. Vuelva a conectar el cable del encendedor al electrodo.
 10. Vuelva a colocar la barra vaporizadora y la parrilla de cocción. Coloque una lata limpia en la presilla para el recipiente para la grasa.
 11. Efectúe un control de la llama del quemador y una prueba para detectar fugas, antes de volver a cocinar en la parrilla.



POLIZA DE GARANTIA / WARRANTY POLICY

IMPORTADOR / IMPORTER BY:

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

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 1 año 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

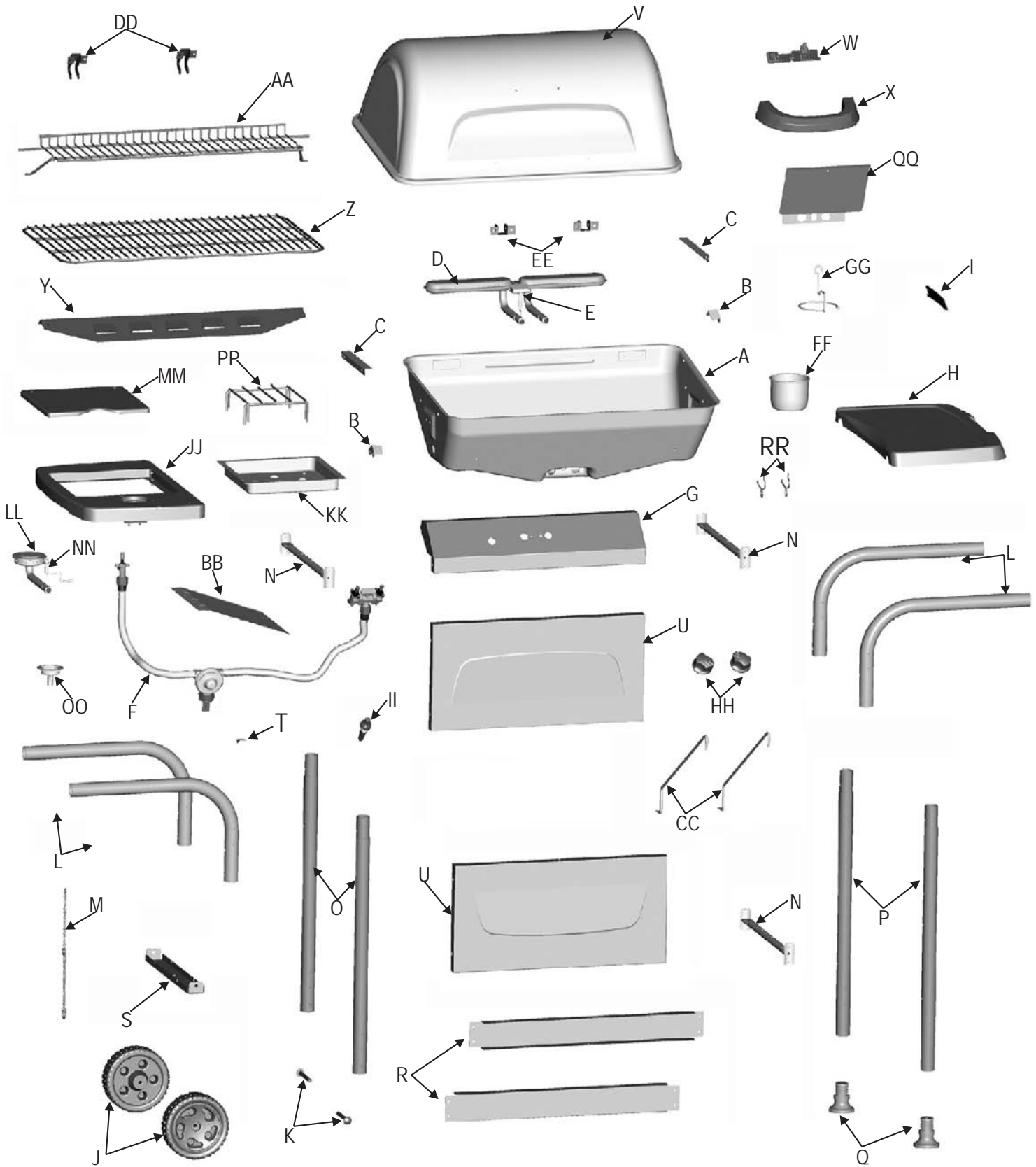
Clave	Cant.:	Descripción
A	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN
B	2	APOYO PARA CUBIERTA CONTRA EL CALOR
C	2	BARRA DE SOPORTE PARA PARRILLA DE COCCIÓN
D	1	QUEMADOR
E	1	ELECTRODO / CAJA DE RECOLECCIÓN
F	1	UNIDAD DE VÁLVULA/MANGUERA/REGULADOR
G	1	TABLERO DE CONTROL
H	1	REPISA LATERAL
I	1	ASIDERO DE REPISA
J	2	RUEDA
K	2	PERNO AXIAL
L	4	SOPORTE DE REPISA
M	1	PORTAFÓSFOROS
N	3	BARRA DE SOPORTE P. CÁMARA DE COMBUSTIÓN, PATA DEL CARRITO
O	2	UNIDAD DE PATAS DEL CARRITO, LADO IZQUIERDO
P	2	UNIDAD DE PATAS DEL CARRITO, LADO DERECHO
Q	2	EXTENSOR DE PATA
R	2	CARRIL
S	1	PLACA DE APOYO
T	1	PRESILLA, QUEMADOR LATERAL
U	2	PANEL DELANTERO
V	1	TAPA
W	1	PLACA DEL LOGOTIPO
X	1	ASA
Y	1	BARRA VAPORIZADORA
Z	1	PARRILLA DE COCCIÓN
AA	1	REJILLA PIVOTANTE
BB	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, TANQUE
CC	2	ALAMBRE DE SEPARACIÓN DEL TANQUE
DD	2	BISAGRA SUPERIOR
EE	2	BISAGRA INFERIOR
FF	1	RECIPIENTE PARA LA GRASA
GG	1	PRESILLA PARA EL RECIPIENTE PARA LA GRASA

Clave	Cant.:	Descripción
HH	2	PERILLA
II	1	GENERADOR
JJ	1	REPISA DEL QUEMADOR LATERAL
KK	1	BANDEJA PARA LA GRASA, QUEMADOR LATERAL
LL	1	QUEMADOR LATERAL
MM	1	TAPA DEL QUEMADOR LATERAL
NN	1	ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL
OO	1	PERILLA DE CONTROL, QUEMADOR LATERAL
PP	1	REJILLA DEL QUEMADOR LATERAL
QQ	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, UFC
RR	2	PRESILLA DE SUJECIÓN DEL QUEMADOR

NO se ilustra

...	1	PAQUETE DE HERRAJES
...	1	INSTRUCCIONES DE ARMADO, CASTELLANO

VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS



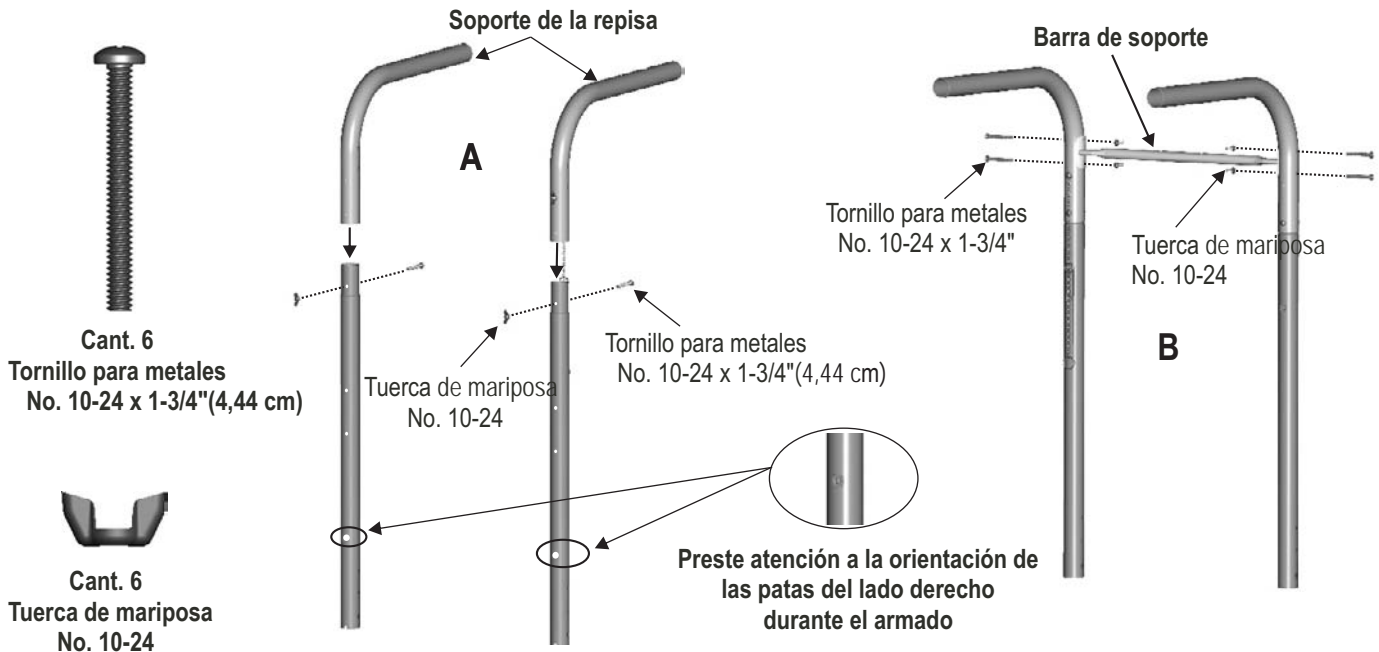
ARMADO

1

Patas del lado izquierdo

- Coloque el soporte de la repisa con el portafósforos en la pata, como se ilustra. Instale el otro soporte en la otra pata, sin extensor. Fíjelos cada lado con **tornillo para metales No. 10-24 x 1-3/4"** (4,44 cm) y **tuerca de mariposa No. 10-24**.
- Instale una de las barras de soporte en la parte superior de la pata con **tornillos para metales No. 10-24 x 1-3/4"** (4,44 cm) y **tuercas de mariposa No. 10-24**.

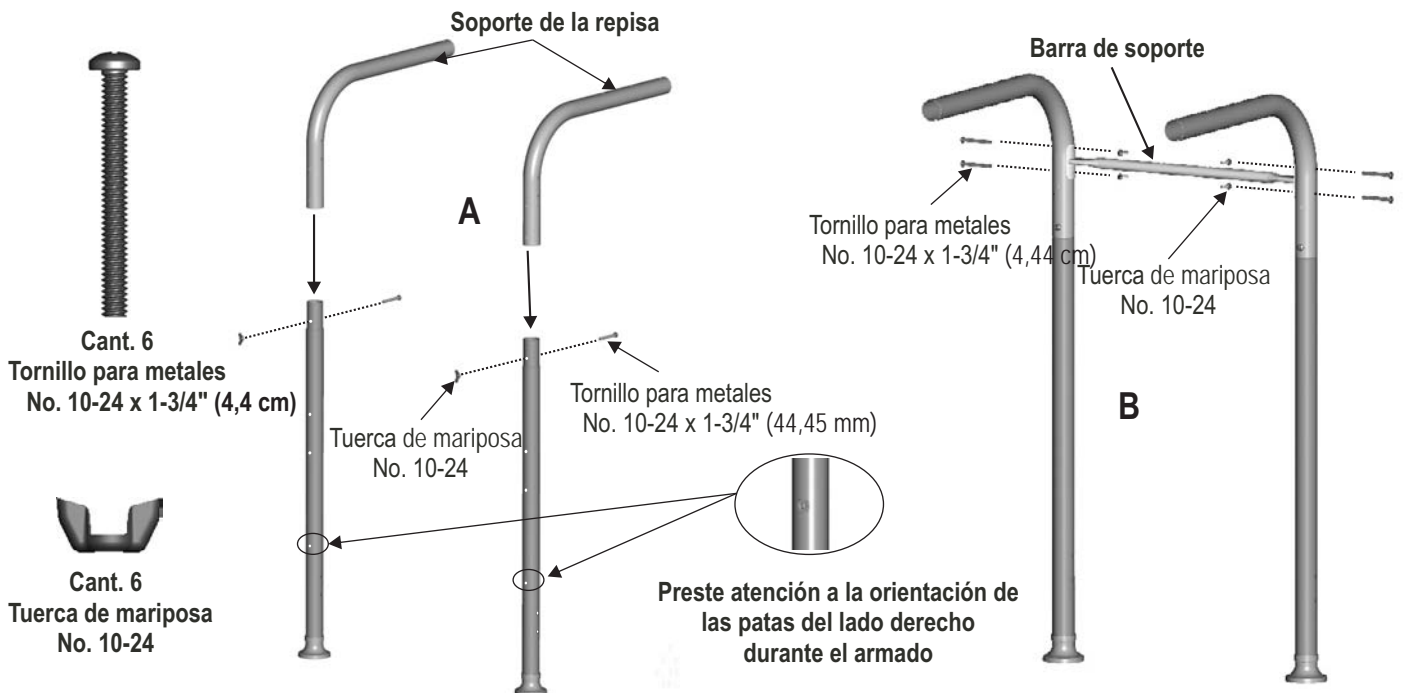
NOTA: No apriete los tornillos hasta el paso 5.



2

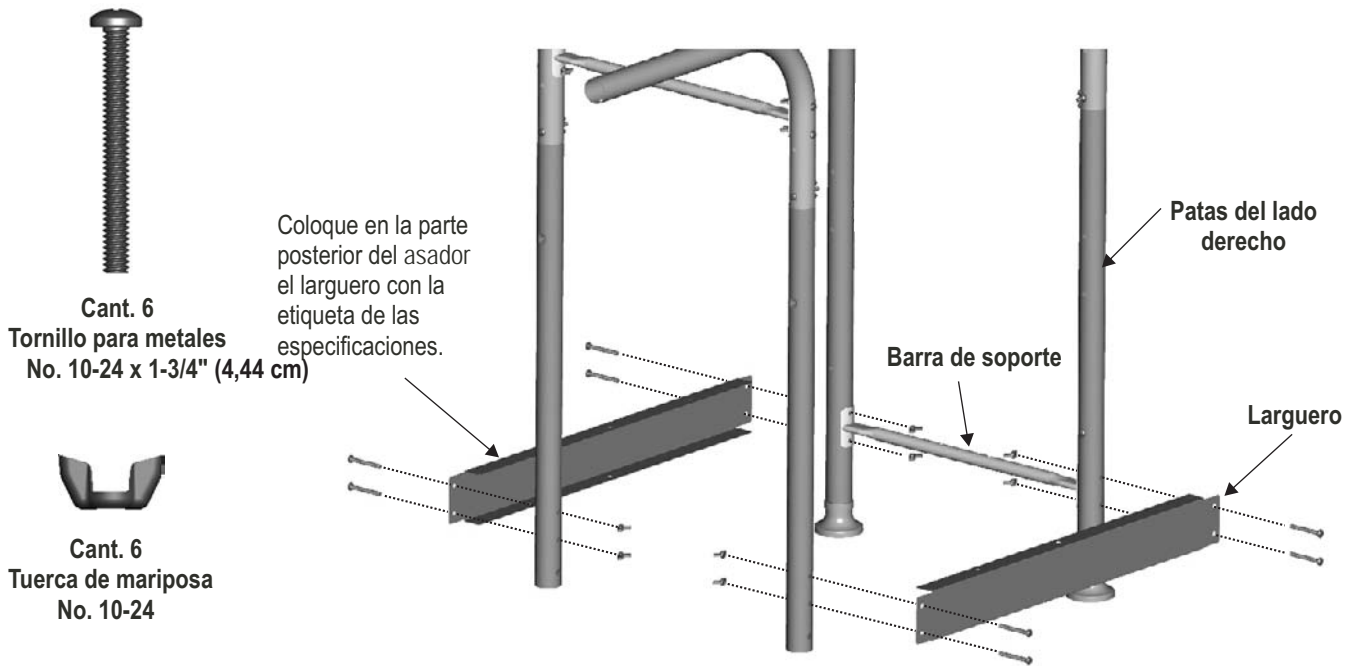
Patas del lado derecho

- Coloque el soporte de la repisa en el extensor de pata. Fije cada lado con **tornillo para metales No. 10-24 x 1-3/4"** (4,44 cm) y **tuerca de mariposa No. 10-24**.
- Instale una de las barras de soporte a las patas con **tornillos para metales No. 10-24 x 1-3/4"** (4,44 cm) y **tuercas de mariposa No. 10-24**. **NOTA:** No apriete los tornillos hasta el paso 5.

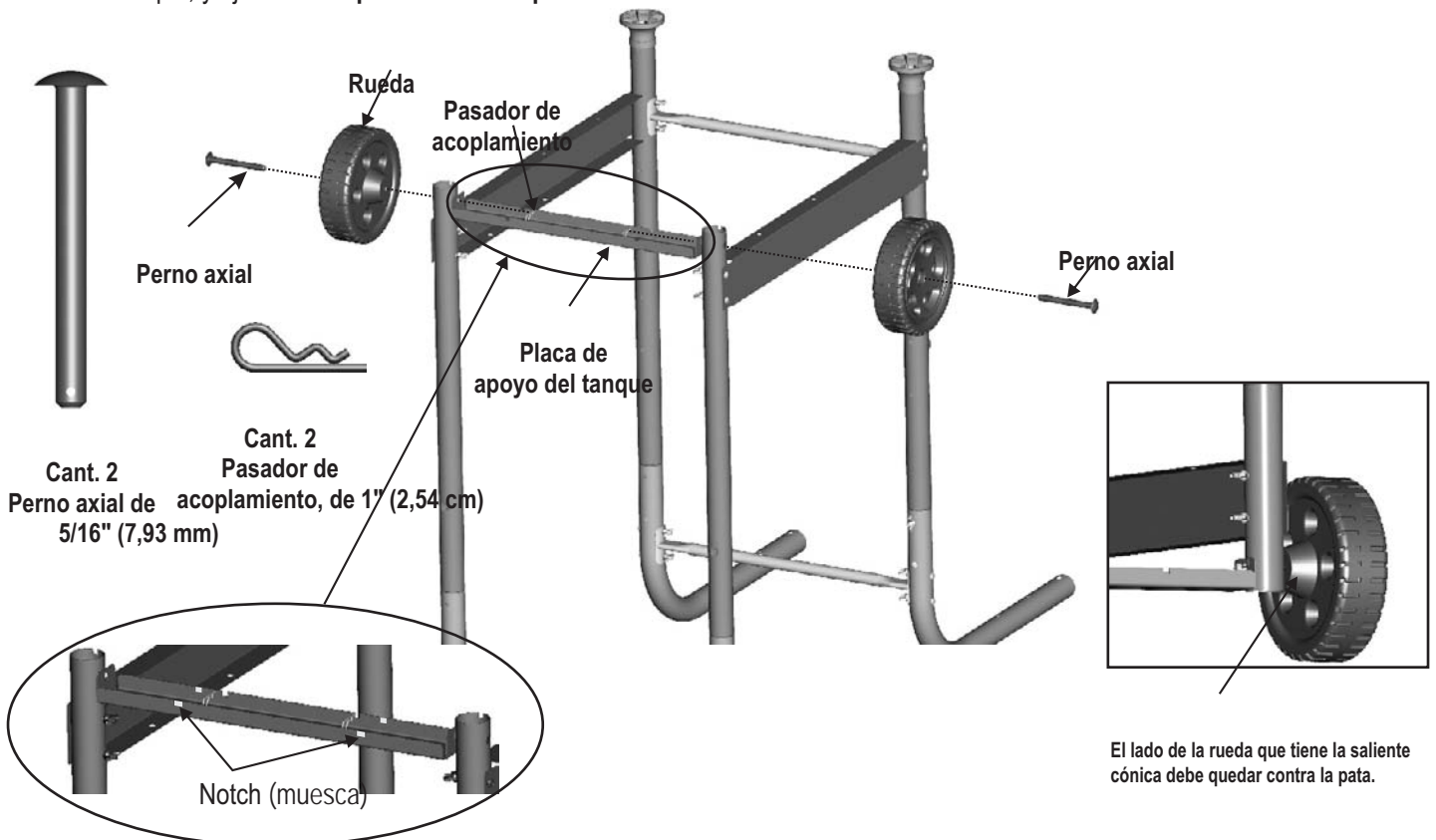


3

Coloque la barra de soporte entre las patas del lado derecho, e instale los dos largueros en el lado exterior de la pata. Fíjelos con **tornillos para metales No. 10-24 x 1-3/4"** (4,45 cm) y **tuercas de mariposa No. 10-24**. En las patas del lado izquierdo, fije los largueros como se ilustra.

**4**

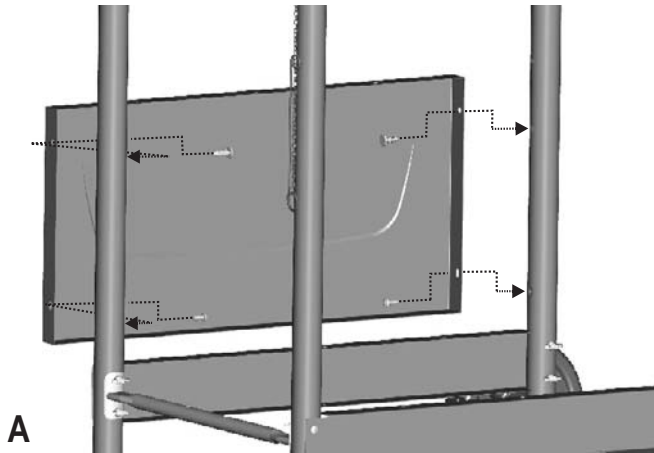
Voltee la unidad boca abajo. Introduzca los **pernos axiales** en las ruedas. Desde la parte posterior, ubique la placa de apoyo del tanque entre las patas del lado izquierdo. Introduzca el perno axial a través de la pata y la placa de apoyo del tanque, y fíjelo con un **pasador de acoplamiento**.



5

Panel delantero

- Coloque el panel delantero con el lado de los orificios orientado hacia arriba. Fijelo a la parte delantera del carrito con **tornillos para metales No. 10-24 de 1/2"** (12,7mm) en los orificios inferiores y con fijadores a presión en los orificios superiores.
- Es necesario que retire las tuercas de mariposa y los tornillos instalados en el **paso 1A** para fijar el otro panel delantero, y use fijadores a presión en los orificios inferiores. **Apriete todos los tornillos señalados en los pasos anteriores.**



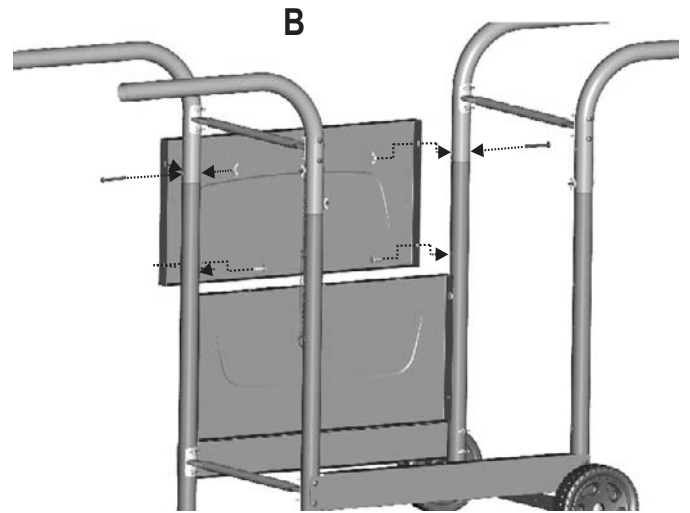
A



Cant. 2
Tornillo para metales
No. 10-24 x 1/2" (12,7 mm)



Cant. 4
Fijador a presión

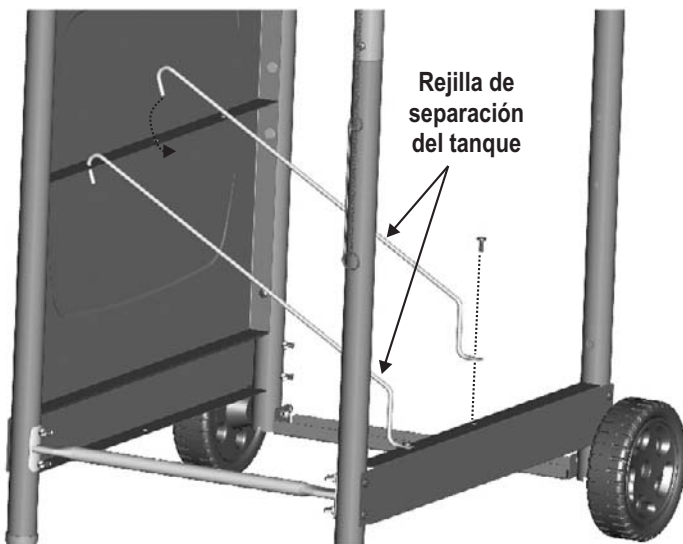


B

6

Rejilla de separación del tanque

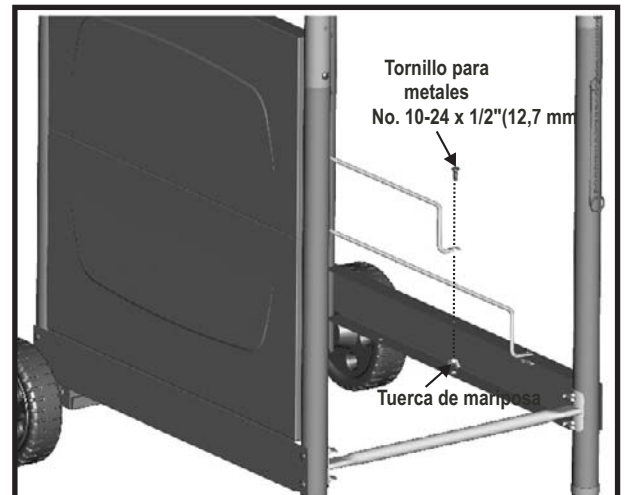
Enganche los alambres de separación del tanque en la parte posterior de los paneles delanteros y en el larguero posterior, como se ilustra. Fíjelos con **tornillos No. 10-24 de 1/2"** (12,7 mm) y **tuercas de mariposa No. 10-24**.



Cant. 2
Tornillo para metales
No. 10-24 x 1/2" (12,7 mm)



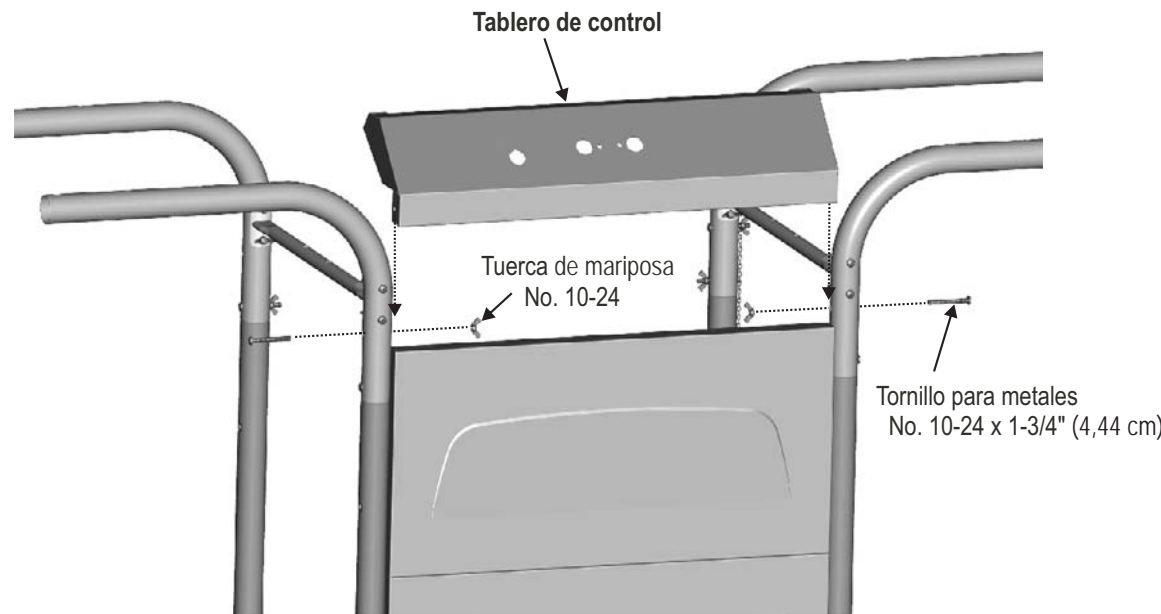
Cant. 2
Tuerca de mariposa
No. 10-24



7

Tablero de control

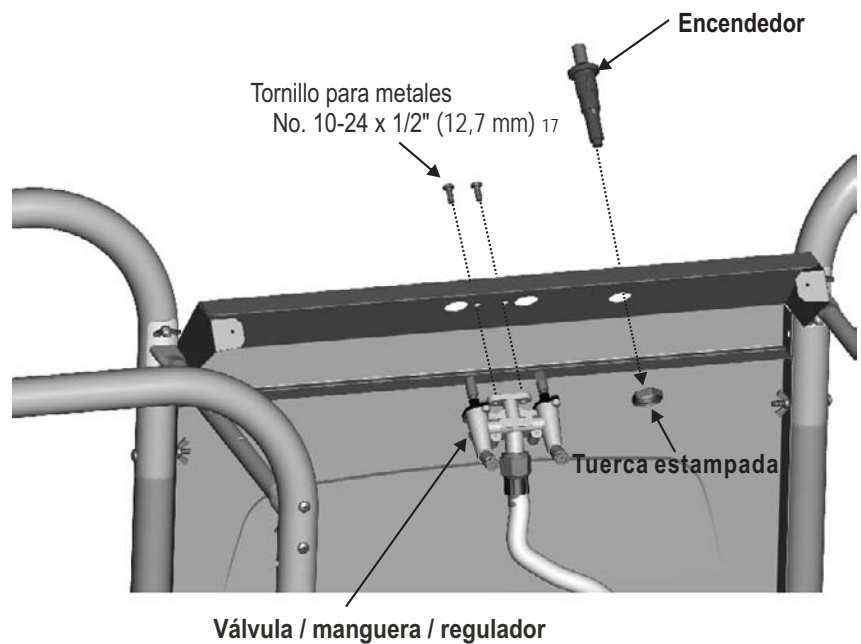
Instale el tablero de control en el carrito con tornillos para metales No. 10-24 x 1-3/4" (4,44 cm) y tuercas de mariposa No. 10-24.



8

Válvula/manguera/regulador

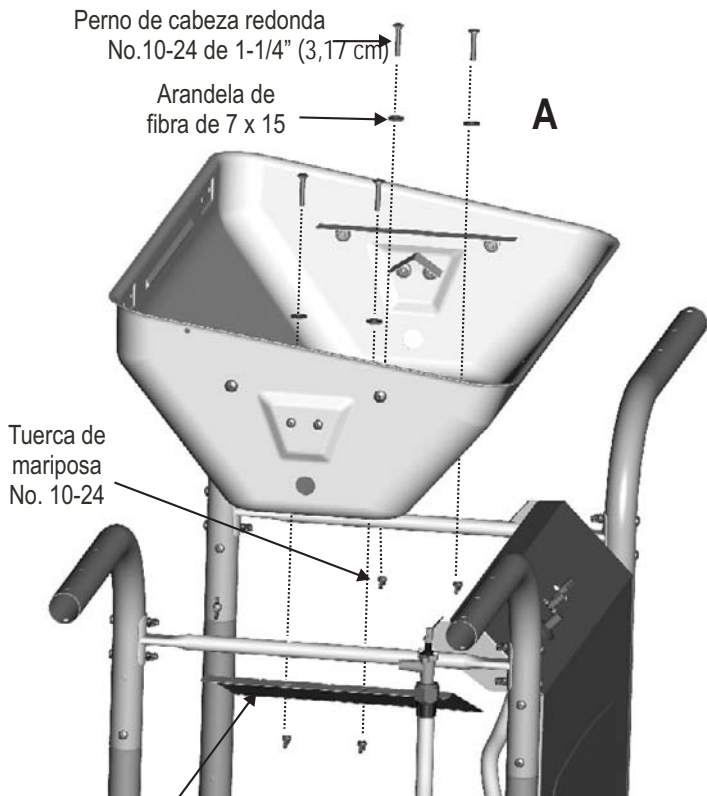
Coloque la unidad de válvula/manguera/regulador en el tablero de control. Fijela con dos tornillos para metales No. 10-24 x 1/2" (12,7 mm). (Nota: Verifique que los vástagos de las dos válvulas queden nivelados; de lo contrario, esto puede ocasionar problemas en la nivelación del quemador principal.) Instale el encendedor en el tablero de control con la tuerca estampada que viene incluida.



9

Quemador, cámara de combustión y perilla de control

- Coloque la cámara de combustión sobre el carrito. Coloque el protector contra el calor para el tanque, como se ilustra en (A). Fijelo con **pernos de cabeza redonda No.10-24 de 1-1/4" (3,17 cm)**, **arandelas de fibra de 7x15** y **tuercas de mariposa**.
- Coloque el protector contra el calor para el UFC sobre el tubo Venturi del quemador, luego introduzca el quemador / protector contra el calor por los orificios para el tubo Venturi ubicados en la cámara de combustión. Verifique que el cable del encendedor pase por el orificio del protector contra el calor y de la cámara de combustión, como se ilustra en (B). Coloque la unidad del quemador en la cámara de combustión. Verifique que los tubos Venturi estén correctamente conectados a las válvulas. Coloque el extremo corto de la presilla en el tubo Venturi y el extremo largo alrededor de la válvula, como se ilustra en (D). Si el quemador no está nivelado de izquierda a derecha, ajuste los dos tornillos que fijan la válvula al tablero de control, como se indica en el paso 8.
- Dentro de la cámara de combustión, instale la cámara de combustión y el tablero de control con **arandelas de fibra de 5x15** y **tornillos autorroscantes No.8-32 de 3/8" (9,52 mm)**, como se ilustra en (C).
- Instale el cable del encendedor en el electrodo, como se ilustra en (D).
- Coloque las perillas de control en las válvulas, como se ilustra en (E).



Protector contra el calor, tanque



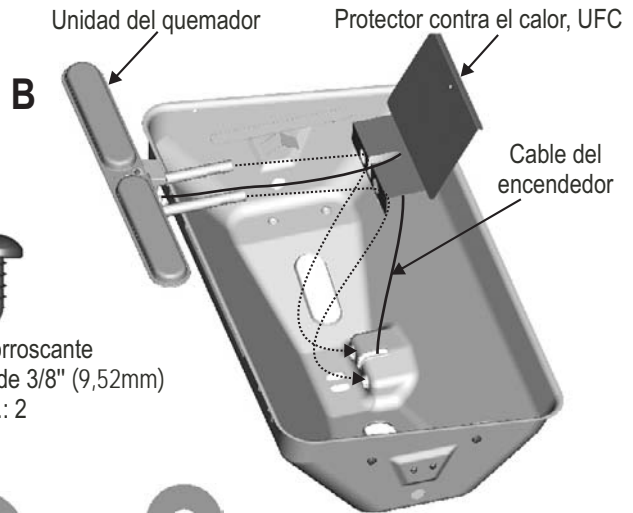
Perno de cabeza redonda No.10-24 de 1-1/4" (3,17 cm) Cant.: 4



Tuerca de mariposa No.10-24 Cant.: 4



Presilla para el tubo Venturi Cant.: 2



B



Tornillo autorroscante No.8-32 de 3/8" (9,52mm) Cant.: 2

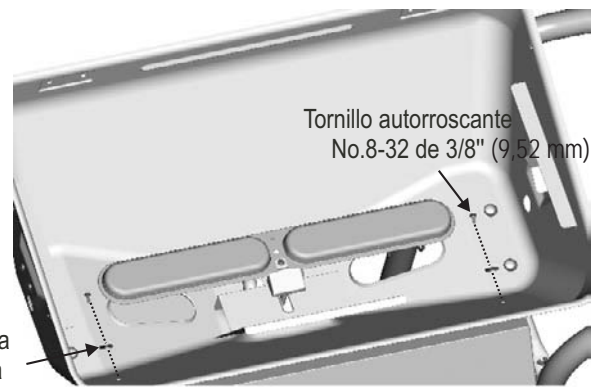


Arandela de fibra de 7 x 15 Cant.: 4



Arandela de fibra de 5 x 15 Cant.: 2

C

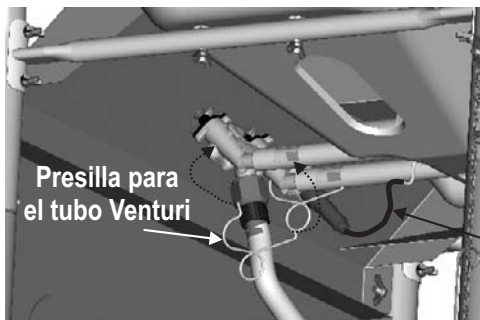


Tornillo autorroscante No.8-32 de 3/8" (9,52 mm)

Arandela de fibra de 7 x 15

Tubo del quemador, válvula y presillas para los tubos Venturi correctamente armados

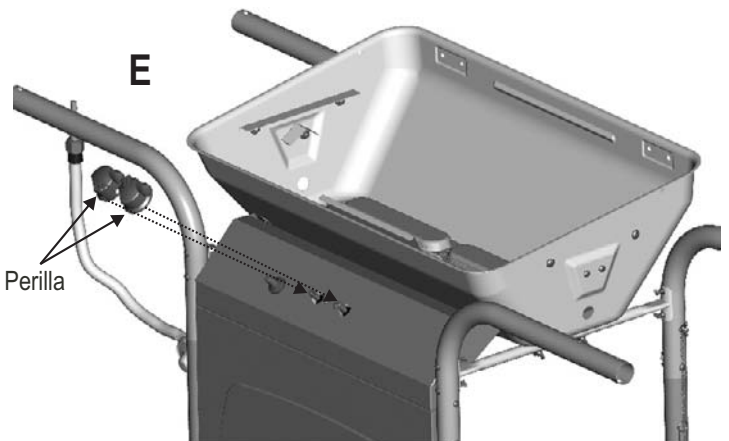
D



Presilla para el tubo Venturi

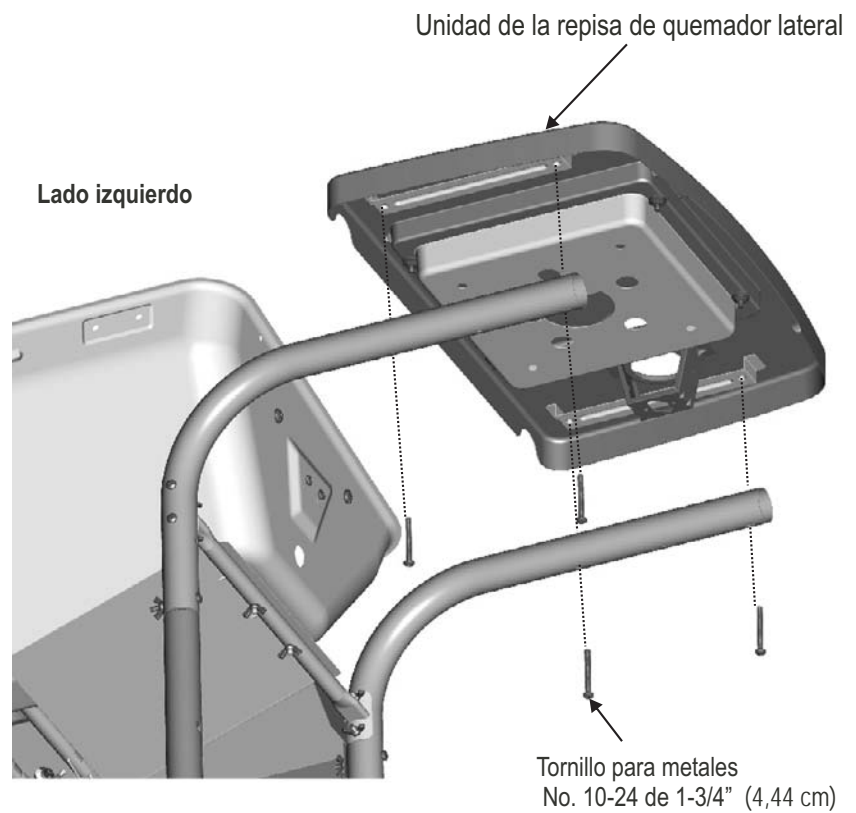
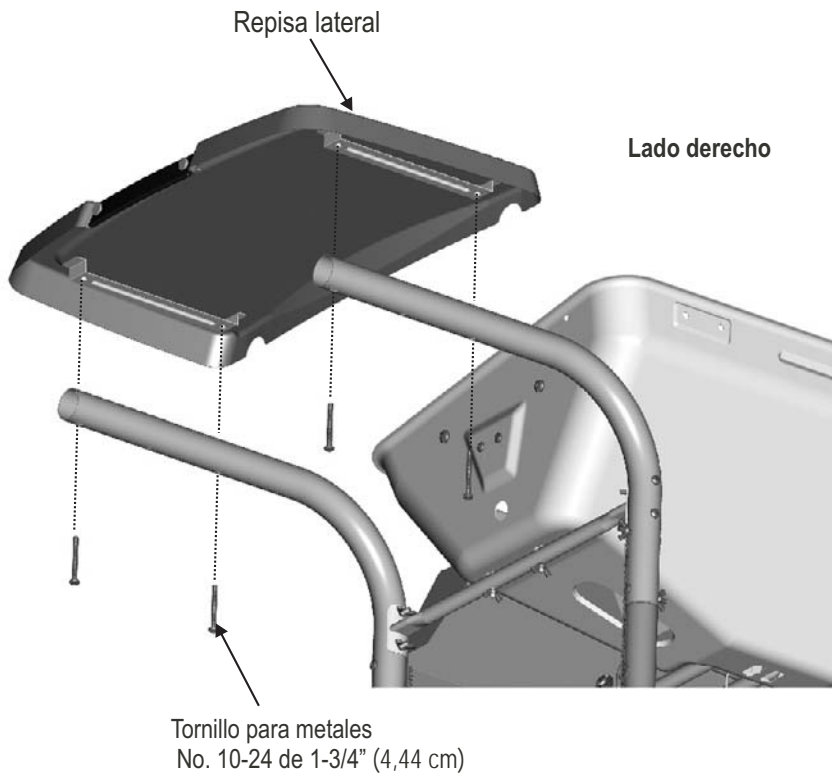
Cable del encendedor

E



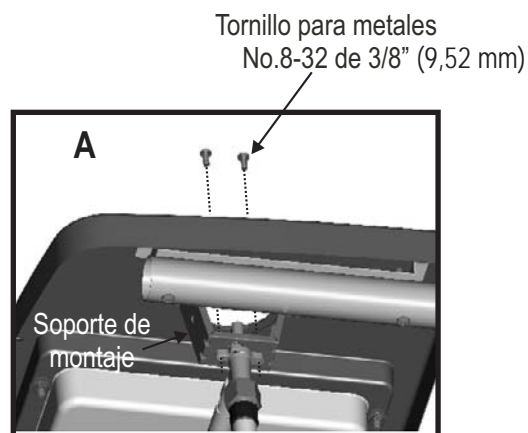
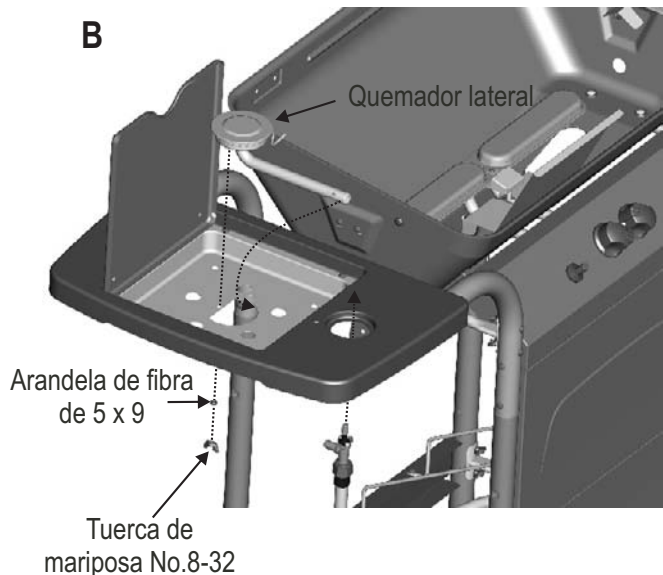
Perilla

10 Fije la repisa lateral y la unidad de repisa y quemador lateral con **tornillos para metales No.10-24 de 1-3/4" (4,44 cm)**.

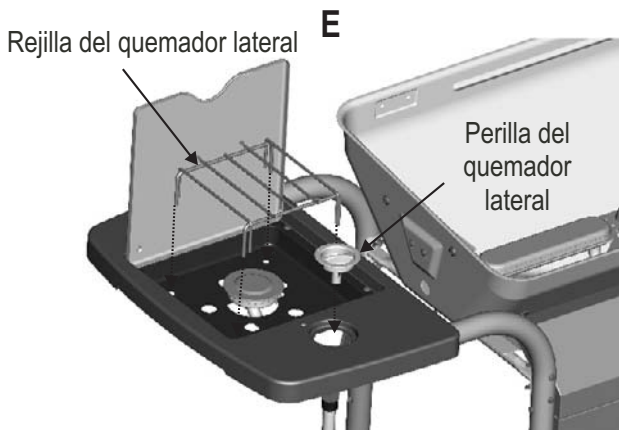
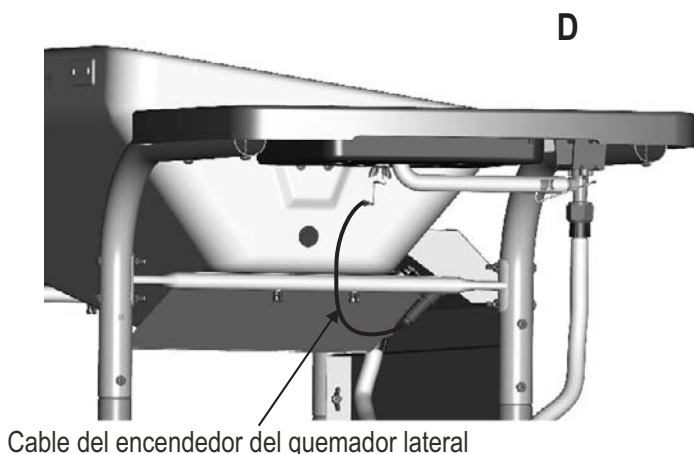
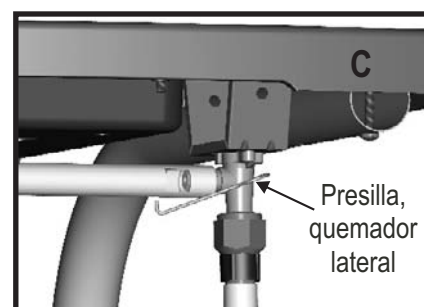






11 Quemador lateral

- Con un **tornillo para metales No.8-32 de 3/8" (9,52 mm)**, fije la válvula del quemador lateral al soporte de montaje, como se ilustra en (A). Coloque el quemador lateral en el recipiente para jugos. Verifique que la válvula esté dentro del tubo del quemador lateral. Fije el quemador lateral con una **arandela de fibra de 5 x 9** y una **tuerca de mariposa No.8-32**, como se ilustra en (B).
- Enganche la presilla para el quemador lateral al tubo de este y alrededor del múltiple, como se ilustra en (C). Instale el cable del encendedor del quemador lateral, como se ilustra en (D).
- Coloque en la repisa la rejilla del quemador lateral. Meta la perilla del quemador lateral en el vástago de la válvula, como se ilustra en (E).



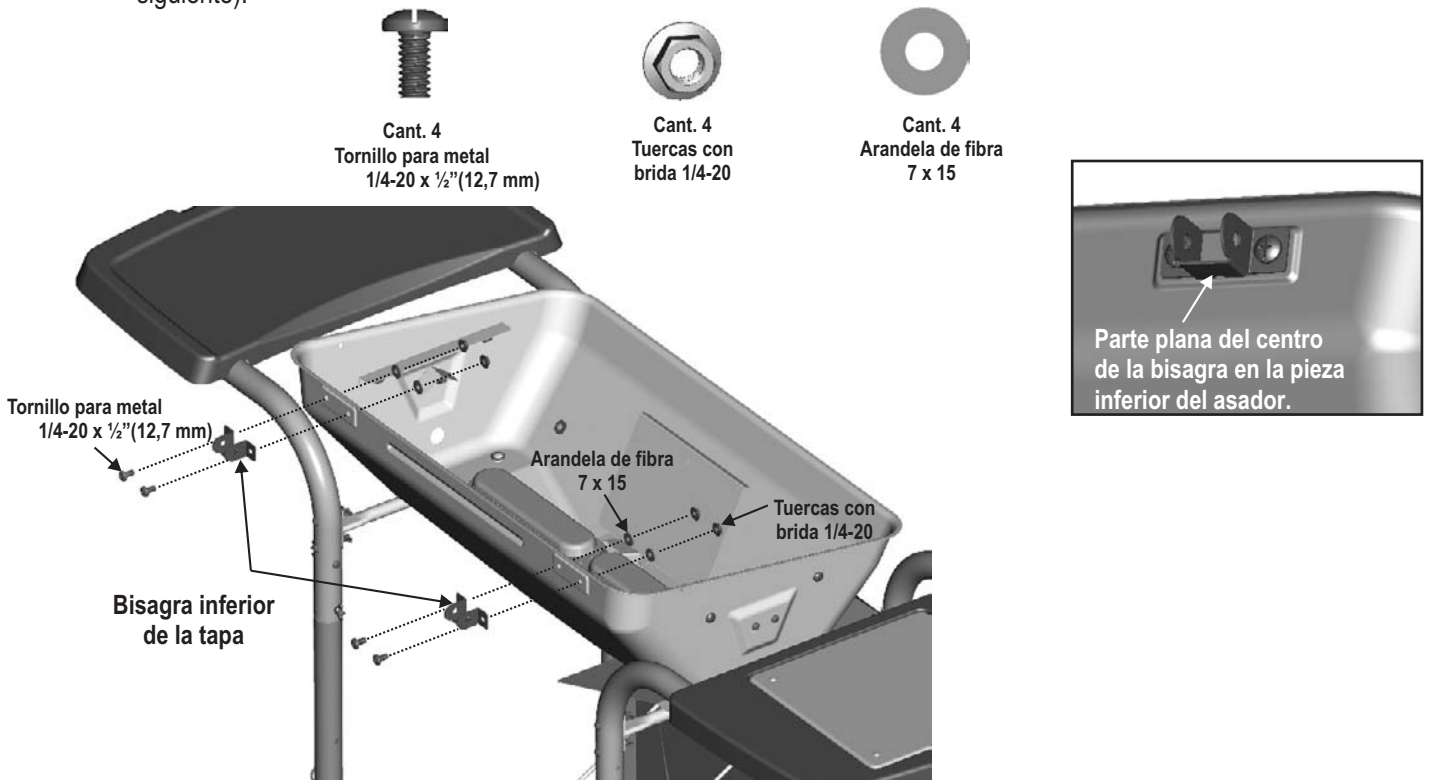
Tubo del quemador, válvula y presillas para los tubos Venturi correctamente armados



- | | |
|--|---|
|  |  |
| Tuerca de mariposa
No.8-32
Cant.: 1 | Arandela de fibra
de 5 x 9
Cant.: 1 |
|  |  |
| Tornillo para metales
No.8-32 de 3/8" (9,52 mm)
Cant.: 2 | Presilla, quemador lateral
Cant.: 1 |

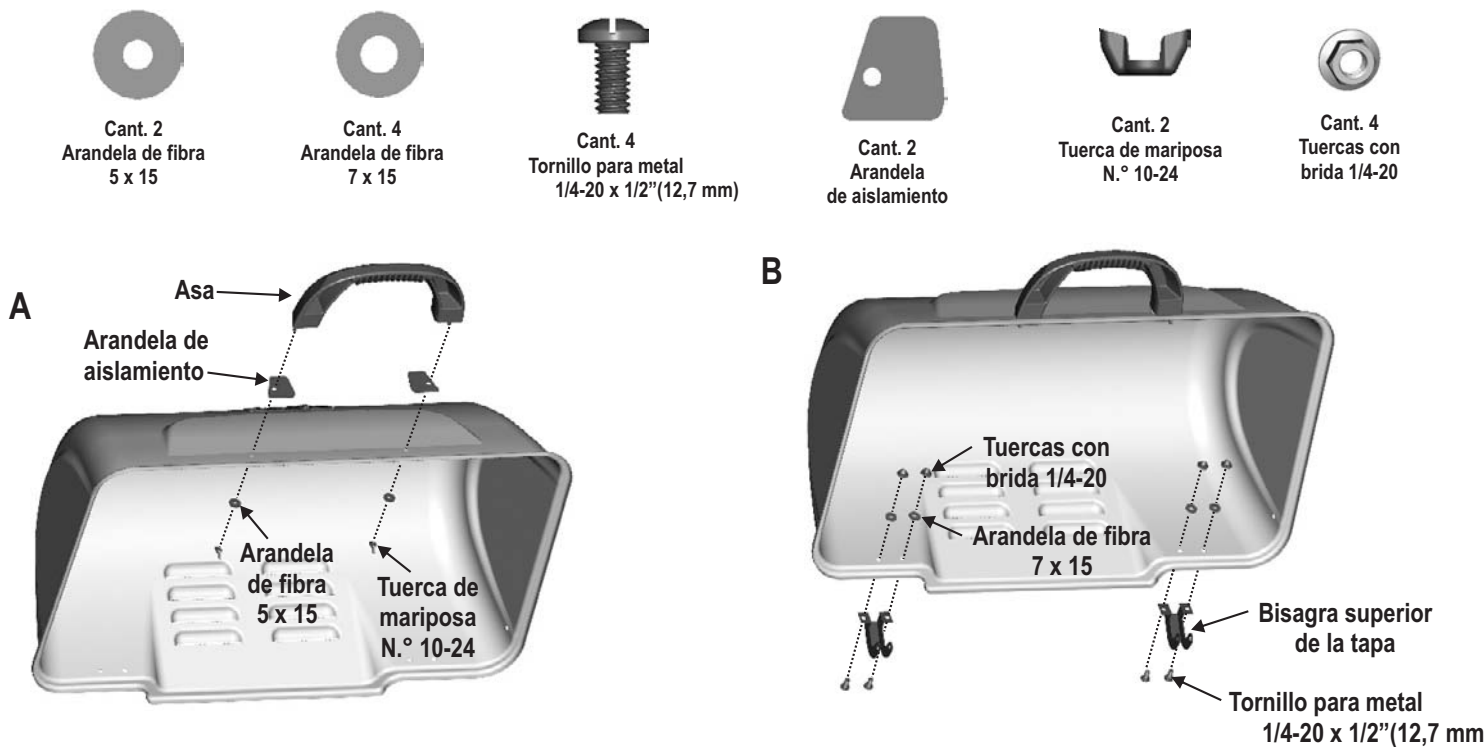
12 Bisagras inferiores

- Instale las bisagras inferiores de la tapa en la parte posterior de la cámara de combustión con dos **tornillos para metales No. 1/4-20 de 1/2" (12,7 mm)**, **arandelas de fibra de 7 mm de DI y 16 mm de DE**, y **tuercas con brida No. 1/4-20**, por bisagra. La parte plana del centro de la bisagra debe quedar en la pieza inferior del asador (vea el recuadro en la ilustración siguiente).



13 Asa para la tapa y bisagras superiores

- Instale el asa y dos arandelas de aislamiento en la parte delantera de la tapa. Dentro de la tapa, coloque el protector contra el calor en los pernos para el asa. Fíjelo con dos arandelas de fibra de 5 x 5 y tuercas con orejetas No. 10-24 (A).
- Instale la parte superior de las bisagras en la parte posterior de la tapa, con tornillos No. 10-24 de 1/2" (12,7 mm), arandelas de fibra de 5 x 5 y tuercas con brida No. 10-24. Cuando están bien instaladas, la parte curva de las bisagras debe girar hacia abajo (B).



14

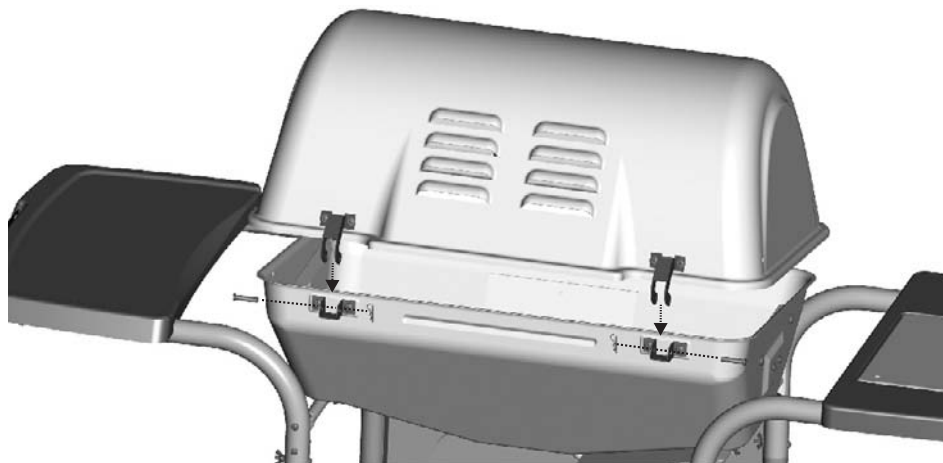
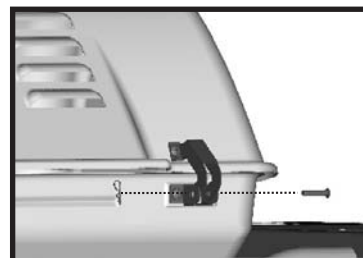
Coloque la unidad de la tapa sobre la cámara de combustión, y alinee las bisagras. Las bisagras de la tapa encajan en las bisagras de la cámara de combustión. Fíjelas con **dos pasadores de articulación** y con dos **pasadores de acoplamiento**.



Pasador de articulación
Cant. 2



Pasador de acoplamiento, de 1" (2,54 cm)
Cant. 2

**15**

Parrilla de cocción y cubierta contra el calor

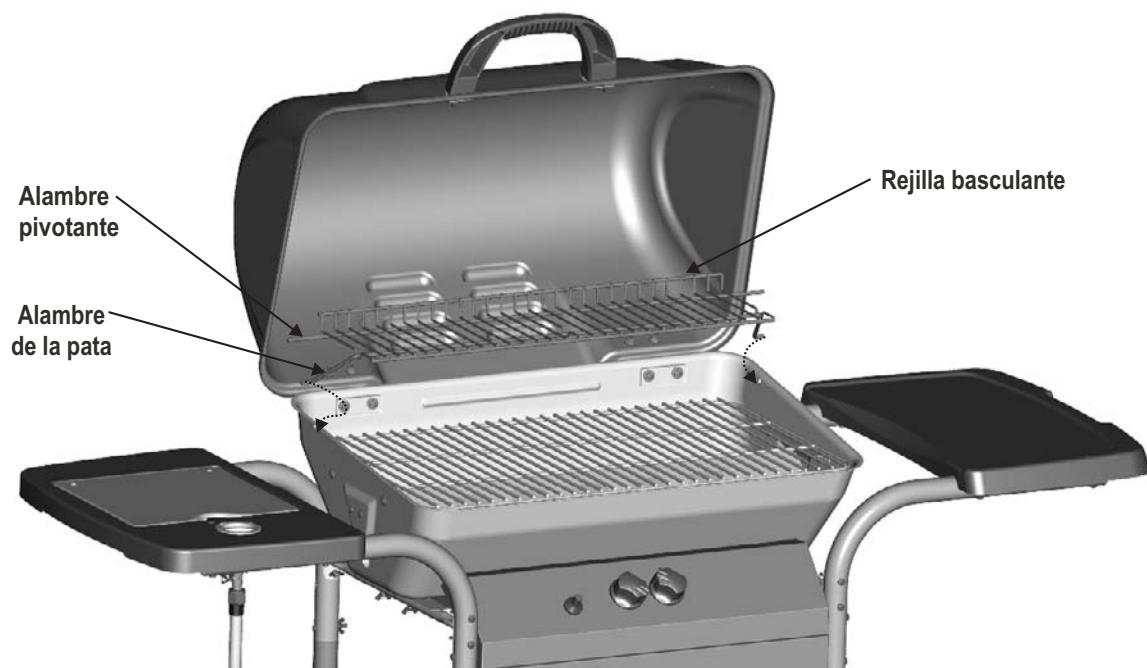
- Coloque la barra vaporizadora sobre los apoyos para la barra con perfil en V, dentro de la cámara de cocción.
- Coloque la parrilla de cocción en la cámara de combustión.



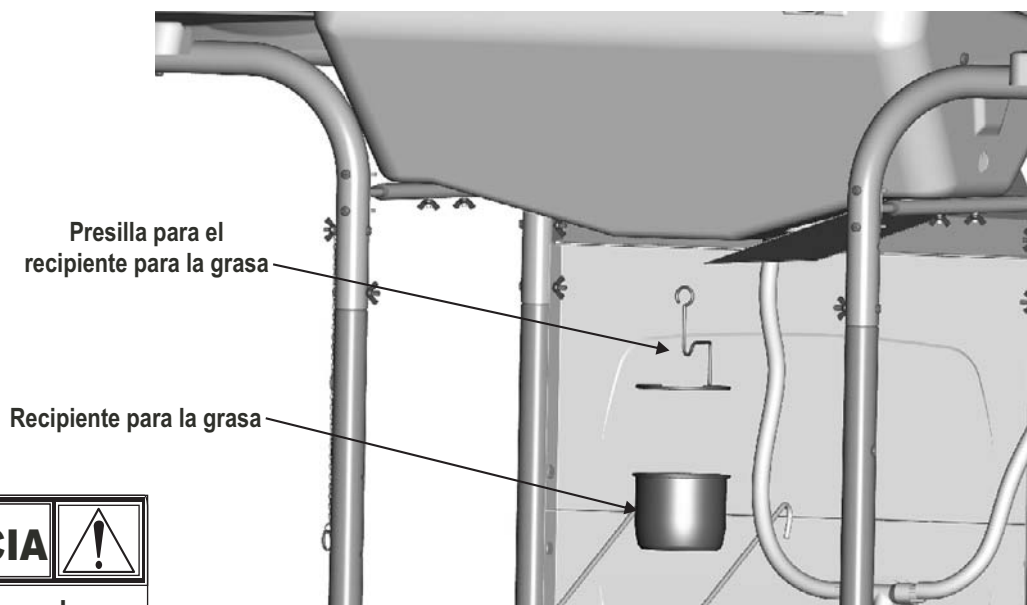
NOTA: La barra vaporizadora debe introducirse oblicuamente en la cámara de combustión, a fin de que encaje debajo de los soportes de la parrilla de cocción.

16

Introduzca los extremos de las patas de la rejilla basculante en los orificios ubicados a los lados de la cámara de combustión. **NOTA:** El alambre pivotante y el alambre de las patas, que corren de lado a lado, deben quedar debajo de los alambres que corren de la parte delantera a la posterior. Si el alambre pivotante y el alambre de las patas quedan hacia arriba, la rejilla pivotante está instalada boca abajo.

**17**

Cuelgue la presilla para el recipiente para la grasa del fondo de la cámara de combustión, y colóquelo el recipiente.

**ADVERTENCIA**

Si no instala un recipiente 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.

18

La abertura del protector del mecanismo de conexión del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera de la parrilla (A). Asiente el fondo del tanque en las ranuras de la placa de apoyo (B). Incline el tanque hacia dentro y enganche el protector del mecanismo de conexión con el alambre para el tanque (C).

EL TANQUE DE GAS SE VENDE POR SEPARADO. Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de *Uso y mantenimiento*). Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba para detectar fugas, colóquelo en las ranuras de la placa de apoyo del tanque. **Verifique que la válvula del tanque quede orientada hacia la parte delantera del asador.** 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.



Siempre mantenga los tanques de gasen 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>		

EMERGENCIAS: 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 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.	<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.</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. 	<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 Caída repentina del flujo de gas. 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" (3,17 mm a 6,35 mm). Ajustela si es necesario. <p>Quemador lateral (si lo tiene):</p> <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16" (3,17 mm a 4,76 mm). Ajustela si es necesario. Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. <ul style="list-style-type: none"> Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.	BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO: <ul style="list-style-type: none"> • El botón pulsador se pega en el fondo. • La perilla giratoria gira sin hacer clic. • Hay chispas entre el encendedor y el electrodo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie el encendedor. • Cambie la perilla. • Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	<ul style="list-style-type: none"> • Lea "PROBLEMAS DE GAS:" en la página anterior. • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encendido con fósforos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). • Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección <i>Uso y mantenimiento</i>.
Llama reducida, caída del flujo de gas.	<ul style="list-style-type: none"> • Se acabó el gas. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas. • Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el tanque de gas esté cargado. • Cierre las perillas de control y del tanque de gas, espere 30 segundos, abra lentamente la perilla del tanque, encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre las perillas de control y del tanque de gas, y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, abra lentamente la perilla del tanque, encienda la parrilla. • Cierre las perillas de control y del tanque de gas y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, abra lentamente la perilla del tanque, encienda la parrilla.
Llamas que se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> • Vientos fuertes o en ráfagas. • Bajo flujo de gas propano. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <i>Caída repentina del flujo de gas</i> en la sección anterior.
Llamaradas.	<ul style="list-style-type: none"> • Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	<ul style="list-style-type: none"> • Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Fogonazos... (fuego en los tubos del quemador).	<ul style="list-style-type: none"> • El quemador o los tubos del quemador están obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de <i>Uso y mantenimiento</i>.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	<ul style="list-style-type: none"> • Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.

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 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 / Cuisieur/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!

