



# GUÍA DEL PRODUCTO

MODEL | MODÈLE | MODELO

**463672817 463672817P2**

**Classic  
2-Burner Gas Grill**

Serial number | Numéro de série | Número de serie

See rating Label on grill for serial number.

Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique sur l'appareil.

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

Date purchased | Date d'achat | Fecha de compra

If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-800-241-7548.

Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez 1-800-241-7548.

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al 1-800-241-7548.



# ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad . . . . .	20-22
Uso y mantenimiento . . . . .	22-27
Garantía limitada . . . . .	28
Armado . . . . .	29-42
Guía para asar a la parrilla . . . . .	51-54
Resolución de problemas . . . . .	59-60
Vista esquemática de las piezas . . . . .	61
Lista de piezas . . . . .	64
Lista de herrajes . . . . .	65-66
Tarjeta de inscripción . . . . .	67

## A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

### AL CONSUMIDOR:

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

#### Símbolos de seguridad

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

	<b>ADVERTENCIA</b>	
<b>ADVERTENCIA:</b> Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.		
	<b>ADVERTENCIA</b>	
<b>ADVERTENCIA:</b> Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.		
	<b>PELIGRO</b>	
<b>PELIGRO:</b> Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.		

#### Herramientas necesarias para el montaje:

Llave ajustable (no incluido)

Destornillador (no incluido)

7 / 16" Combinación llave (no incluido)

	<b>ADVERTENCIA</b>	
--	--------------------	--

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

**ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.**

	<b>PELIGRO</b>	
---	----------------	---

Si siente olor a gas:

1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague toda llama al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor continúa, guarde lejos de la aplicación y llame inmediatamente su surtidor del gas o su cuerpo de bomberos.

	<b>ADVERTENCIA</b>	
---	--------------------	---

1. No guarde ni use gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.
2. No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.

	<b>ADVERTENCIA</b>	
--	--------------------	--

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.

	<b>PELIGRO</b>	
---	----------------	---

Si durante el funcionamiento las llamas se apagan (Huele a gas o no se ve la llama)

1. Gire los controles del quemador a  APAGADO.
2. Abra la tapa.
3. Espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

Si el quemador se apaga, el gas continuará escapando del quemador y puede accidentalmente encenderse con riesgo de lesiones.

	<b>ADVERTENCIA</b>	
---	--------------------	---

No cubra las rejillas con papel aluminio ni con ningún otro material. Este bloqueará la ventilación del quemador y creará situaciones peligrosas que podrían provocar daños materiales o lesiones corporales.



## ADVERTENCIA



El no cumplir con todas instrucciones del fabricante puede ocasionar graves y/o daños materiales.



## 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



## ADVERTENCIA



Ciertas pueden tener bordes cortantes. Si es necesario, use guantes protectores.



## ADVERTENCIA



### Fuego de Grasa

- 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.
- Si el asador no se ha limpiado regularmente, podría ocurrir fuego causado por la grasa que podría dañar el producto. Preste mucha atención mientras precalienta o quema los residuos de comida para asegurar que no se cause fuego debido a la grasa.
- La mejor forma de prevenir el incendio de grasas es limpiar frecuentemente la parrilla siguiendo las instrucciones de Limpieza general de la parrilla y Limpieza del conjunto quemador.



## ADVERTENCIA



### PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

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

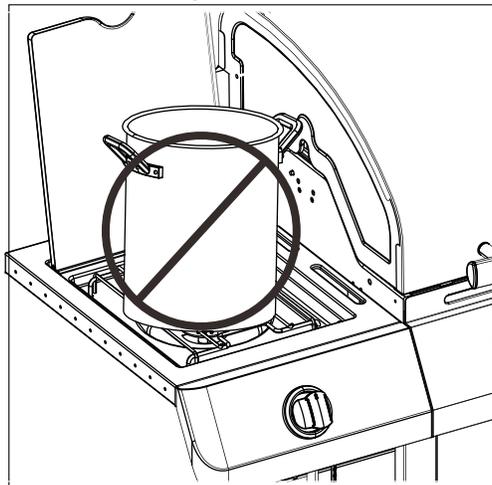
Lávese las manos después de manipular este



## ADVERTENCIA



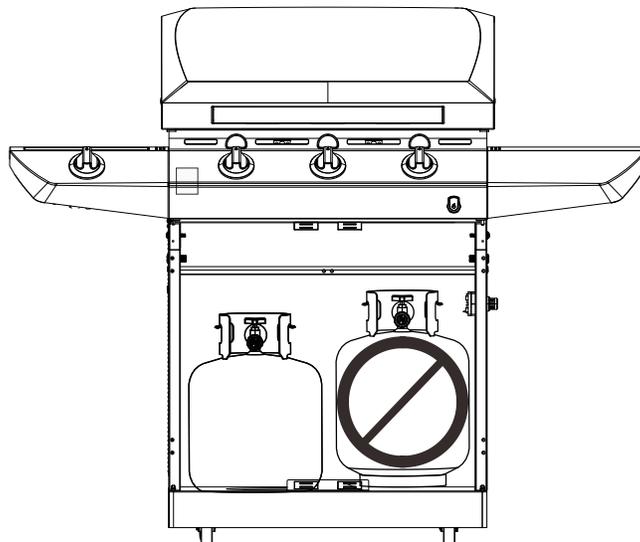
El uso de macetas de más de 6 cuartos de la capacidad podría superar límite de peso de lado el quemador plataforma o lado plataforma lo que resulta en el fracaso de la parrilla carrito componentes.



## PELIGRO



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



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

## Medidas de seguridad para la instalación

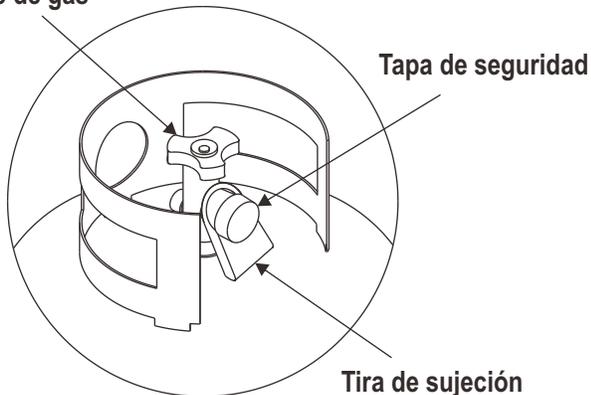
- Utilice la parrilla, tal como se compró, sólo con LP (propano), el gas y el regulador / válvula de montaje suministrado. Si su parrilla es de doble combustible listo, un kit de conversión debe ser adquirido para su uso con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones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

## USO Y MANTENIMIENTO

### Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

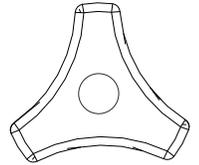
- **CIERRE** todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo, ubicado debajo de la repisa, o desconecte el dispositivo de retención del tanque, luego levante el tanque de gas para sacarlo del carrito. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**
- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones.
- No guarde un tanque de gas en un área donde el juegan niños.

Válvula del tanque de gas

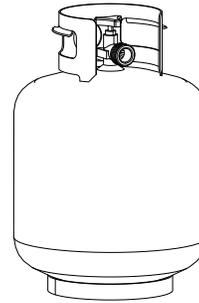


## Tanque de gas propano

- **El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12 PULGADAS (30.5 cm) (diámetro) x 18 PULGADAS (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), o en Canadá, según las normas CAN/CSA-B339, sobre cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas del Ministerio de Transportes de Canadá (CT). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
  - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
  - Una válvula de paso de seguridad.
  - Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**
- El cilindro de gas LP debe estar en posición vertical para la eliminación de vapores e incluir un cuello para proteger la válvula del cilindro de gas LP. Siempre mantenga los cilindros en posición vertical durante el uso, transporte y almacenamiento.



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

### El gas propano (GLP)

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

### Carga de los tanques de gas propano

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

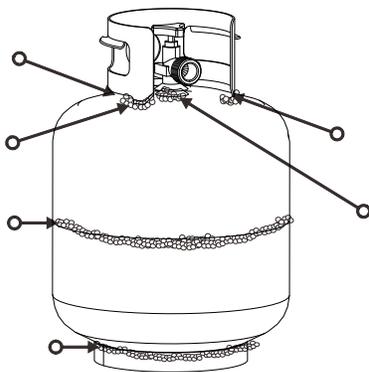
## Cambio del tanque de gas

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

## Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

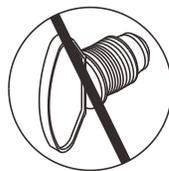
### Por su propia su seguridad

- 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 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.
  - **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.



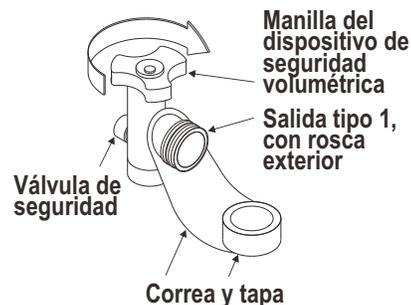
## Como conectar el regulador al tanque de gas propano

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



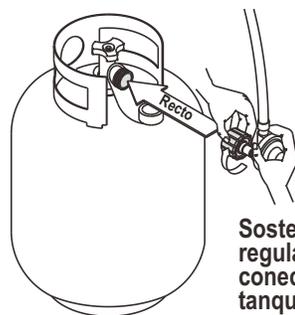
Cierre en el sentido de las agujas del reloj

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



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

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



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

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

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



## ADVERTENCIA



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



## PELIGRO



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



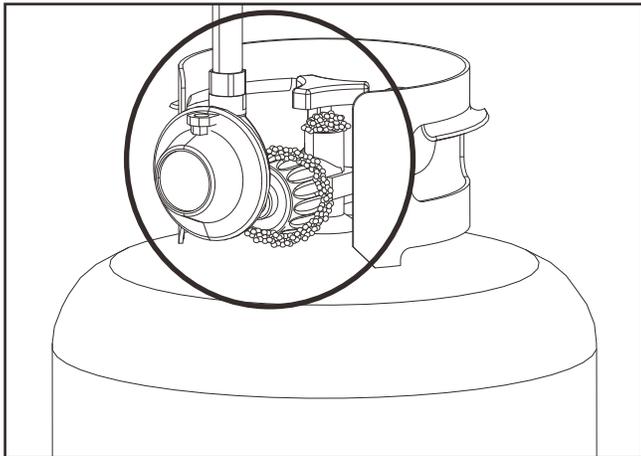
ADVERTENCIA

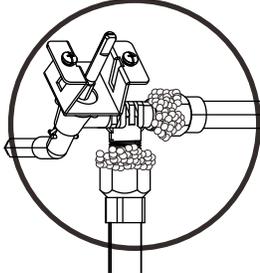
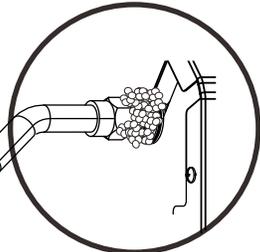


- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- Si en algún momento detecta una fuga, ¡DETÉNGASE! Apague la fuente de gas y corrija la fuga.
- Si no puede detener una fuga de gas cerrando la zona baja vavle del tanque de gas y llame a los bomberos.

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

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



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

**NOTA:** Su parrilla puede no tener una hornilla lateral.

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



ADVERTENCIA



- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones.
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.

### Consejos de seguridad

- Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- Algunas superficies pueden estar calientes durante el uso. Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.
- La bandeja o el recipiente para la grasa debe estar colocado siempre que use la parrilla, y lo debe vaciar cada vez después de usarla. No retire la bandeja o el recipiente 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 sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el cilindro de gas (del carrito de la parrilla).
- No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de *Resolución de problemas*.
- Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

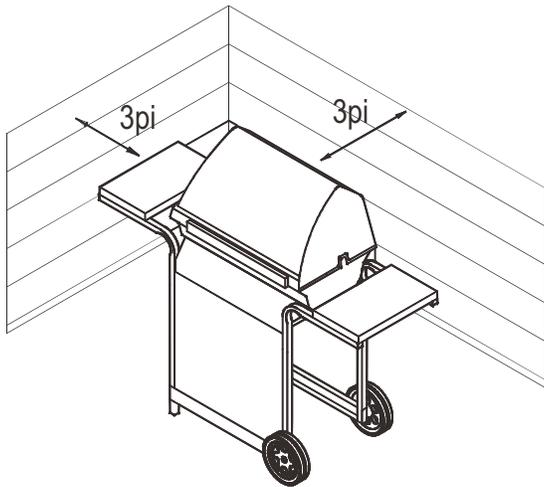


## ADVERTENCIA



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

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los orificios laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas.
- No cubra las rejillas con papel aluminio ni con ningún otro material. Este bloqueará la ventilación del quemador y creará situaciones peligrosas que podrían provocar daños materiales o lesiones corporales.
- Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



- NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.
- Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.
- Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.
- Para personas que viven en apartamentos:  
Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.

### Cómo usar el encendedor

- No se incline sobre la parrilla al encenderla.
1. Gire las válvulas de control de gas del quemador a  $\bigcirc$  (apagado).
  2. Abra la tapa durante el encendido o al volver al encender.
  3. ABRA el gas en el cilindro de gas LP.
  4. Para encender, presione y gire la perilla del QUEMADOR DE ENCENDIDO a la posición  $\text{flame}$  ALTO. Inmediatamente, presione el botón de ENCENDIDO repetidas veces.
  5. Si NO enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición  $\bigcirc$  apagado, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
  6. Para encender otro quemador, presione y gire la perilla a la posición  $\text{flame}$  ALTO.



## ADVERTENCIA



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



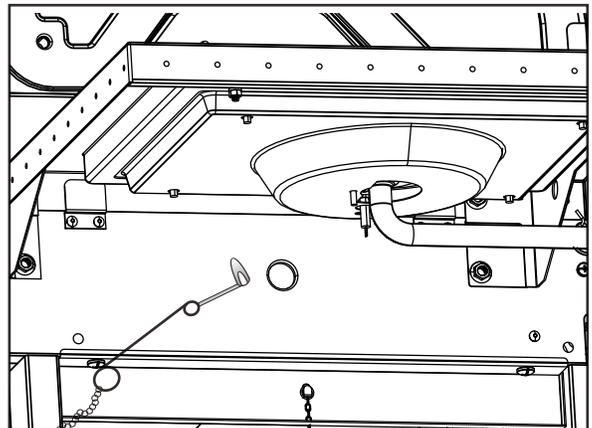
## ADVERTENCIA



**Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de  $\bigcirc$  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 al encenderla.
1. Gire las válvulas de control de gas del quemador a  $\bigcirc$  (apagado).
  2. Abra la tapa durante el encendido o al volver al encender.
  3. ABRA el gas en el cilindro de gas LP.
  4. Lugar partido en partido titular (colgando de izquierda panel lateral de la parrilla). Coinciden con la luz, entonces la luz quemador partido colocando el partido a través de la luz agujero a la izquierda de la parrilla. Inmediatamente presione y gire la perilla del quemador a la posición de llama  $\text{flame}$  ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
  5. Para encender otro quemador, presione y gire la perilla a la posición  $\text{flame}$  ALTO.



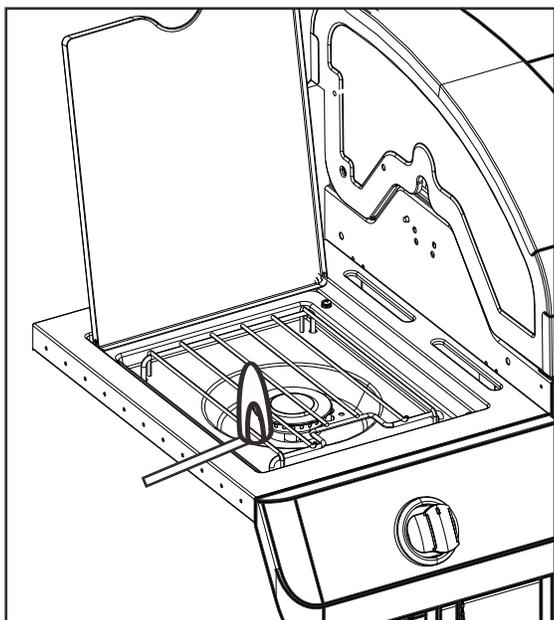
**Nota: Es posible que su parrilla NO venga equipada con un quemador lateral.**

### Encendido con el encendedor del quemador lateral

- **No se incline sobre la parrilla al encenderla.**
- 1. Gire las válvulas de control de gas del quemador a ○ (apagado).
- 2. Abra la tapa durante el encendido o al volver al encender.
- 3. ABRA el gas en el cilindro de gas LP.
- 4. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación de llama 🔥 ALTA, oprima y mantenga oprimido el botón del ENCENDEDOR ELECTRÓNICO.
- 5. 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

- **No se incline sobre la parrilla al encenderla.**
- 1. Gire las válvulas de control de gas del quemador a ○ (apagado).
- 2. Abra la tapa durante el encendido o al volver al encender.
- 3. ABRA el gas en el cilindro de gas LP.
- 4. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador. Inmediatamente y gire la perilla del quemador lateral a la posición máxima 🔥. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.

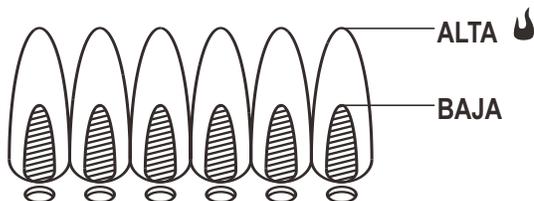


## ⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

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

### 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 la parrilla

- 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.** Inmediatamente, presione el botón de ENCENDIDO repetidas veces. 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

- 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 sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

### Cómo guardar su parrilla

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

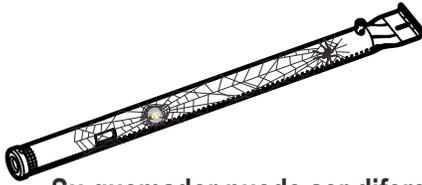


## ADVERTENCIA



### ¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

#### ARAÑAS Y TELARANAS DENTRO DEL QUEMADOR



Su quemador puede ser diferente

Si está experimentando dificultades para encender su parrilla, o si la llama es débil, inspeccione y limpie los quemadores y los tubos Venturi.

Se ha comprobado que las arañas y los pequeños insectos generan problemas de "fogonazos" al construir sus nidos y poner huevos en los quemadores o los tubos Venturi puesto que obstruyen el flujo de gas. El gas que se acumula puede encenderse en la parte posterior del tablero de control. Estos fogonazos pueden dañar su parrilla y causar lesiones. Para evitar los fogonazos y garantizar un buen funcionamiento, retire y limpie la unidad de quemador y tubo Venturi si no ha usado la parrilla durante un tiempo prolongado.

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

#### 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 piezas de fijación 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.

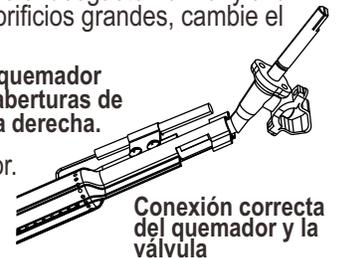
7. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.

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.

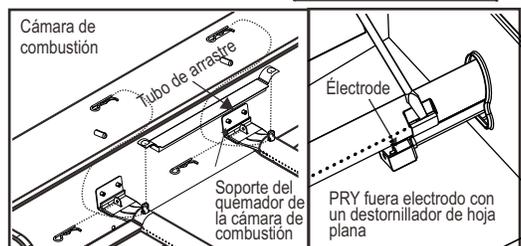
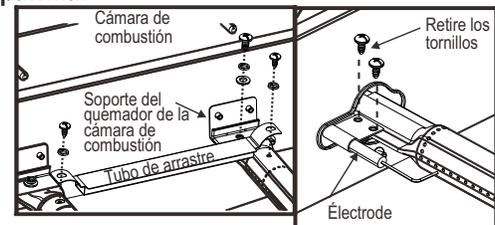
10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.



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.

13. Efectúe un control de la llama del quemador y una prueba para detectar fugas, antes de volver a cocinar en la parrilla.



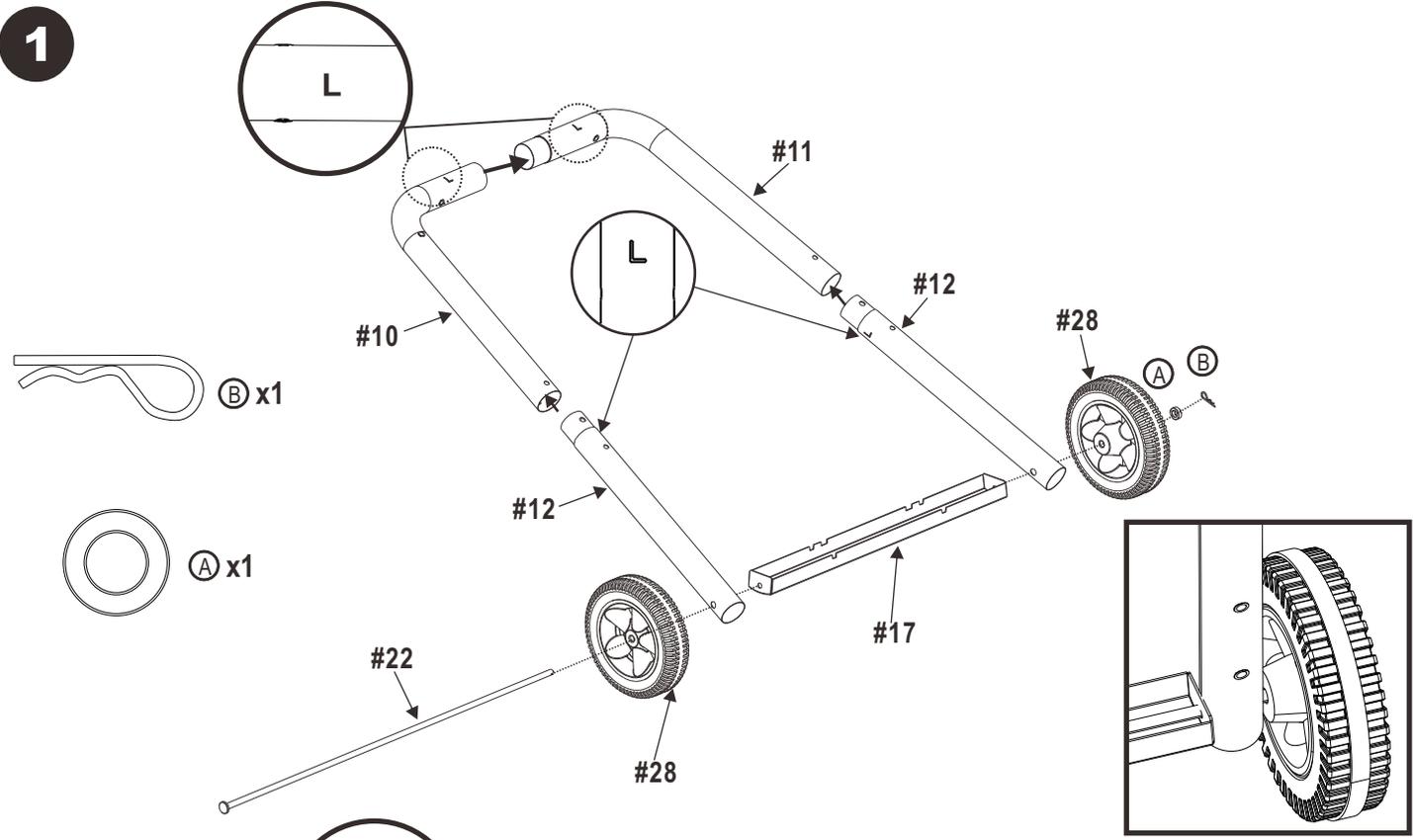
# ASSEMBLY/ ASSEMBLAGE/ ARMADO

**NOTE: DO NOT** over tighten screws and washers that come into contact with porcelain coated surfaces. Over tightening may cause the porcelain coating to crack and break, resulting in exposed metal that will be prone to rust.

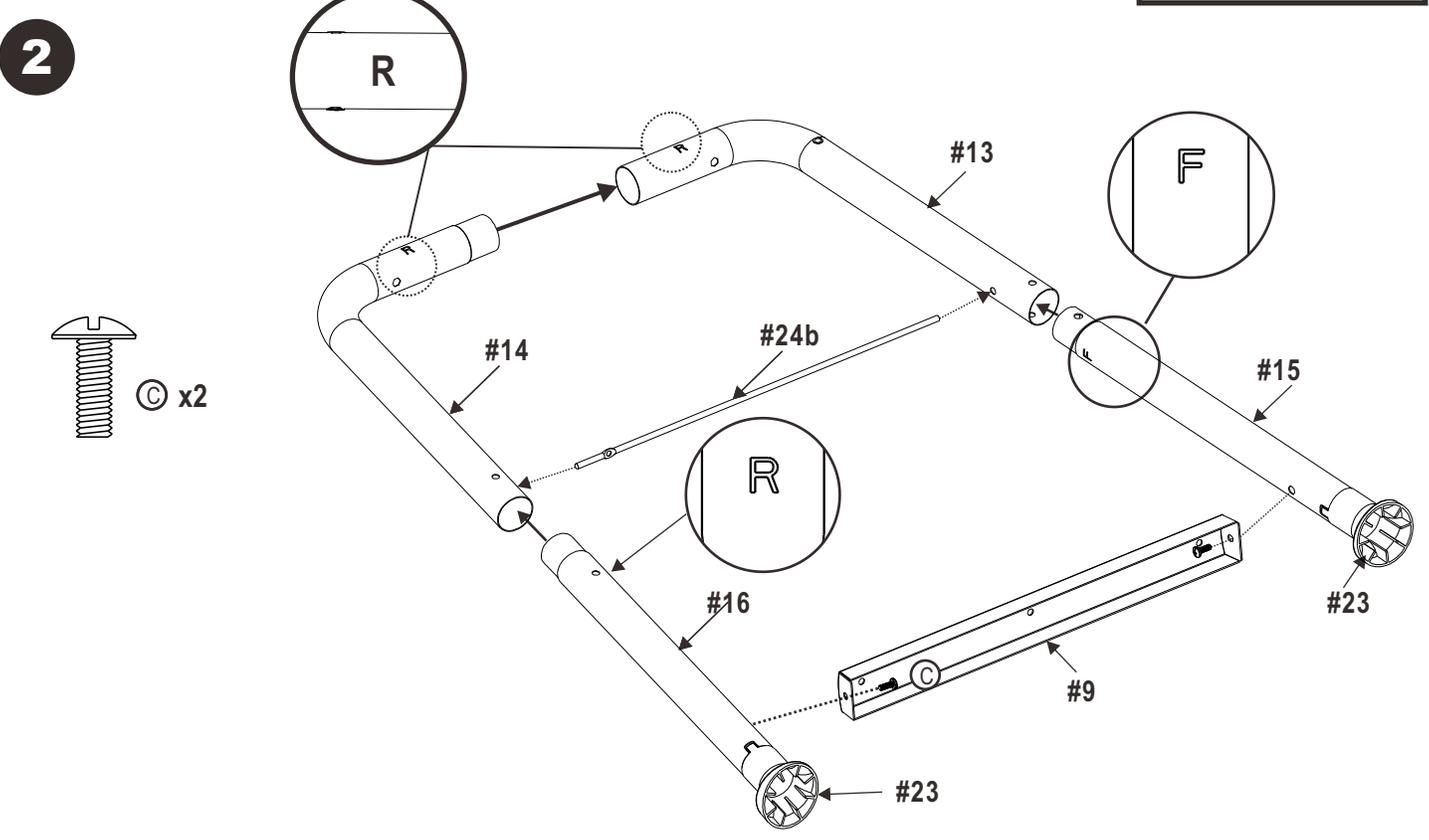
**REMARQUE:** NE serrez PAS excessivement les vis et les rondelles qui sont en contact avec les surfaces au revêtement en porcelaine. Un serrage excessif peut fissurer ou briser le revêtement en porcelaine, entraînant l'exposition du métal qui pourrait rouiller.

**Nota:** NO apriete demasiado los tornillos y arandelas que entren en contacto con las superficies revestidas de porcelana. Si los aprieta demasiado, se puede quebrar y romper el revestimiento de porcelana lo que dejará expuesto el metal al proceso de oxidación.

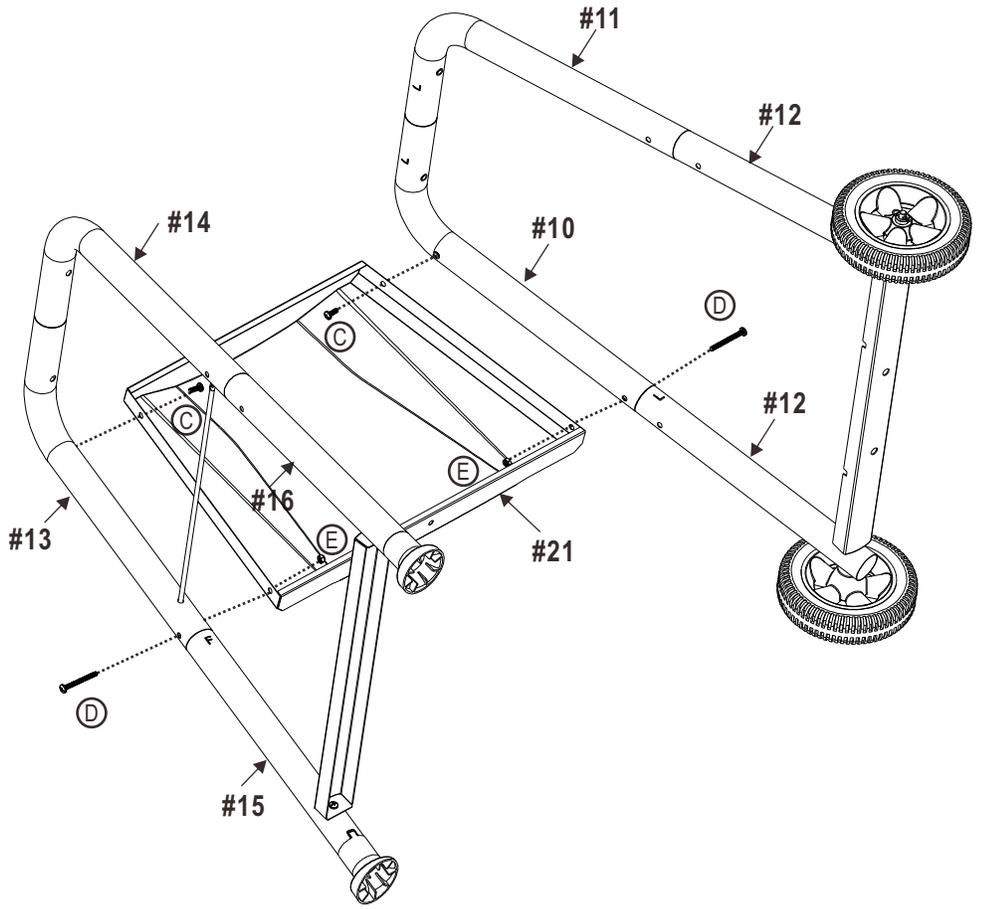
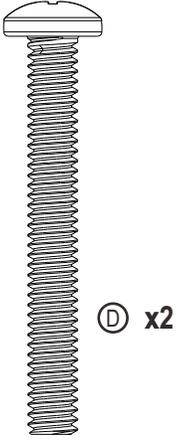
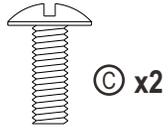
**1**



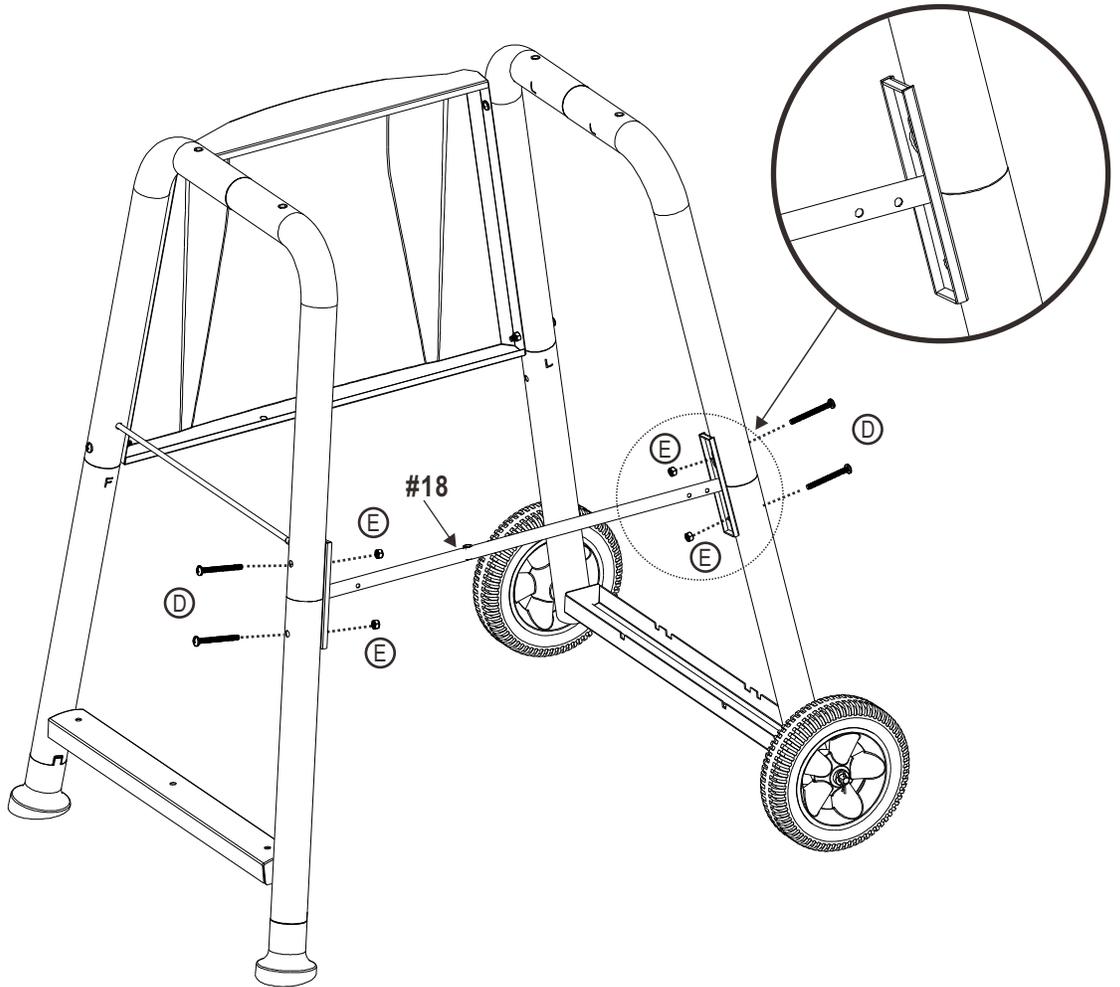
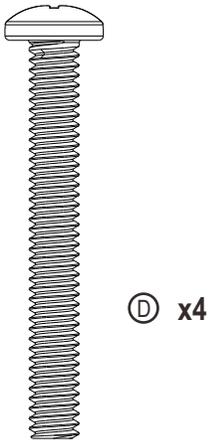
**2**



**3** 

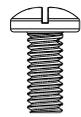


**4** 





7



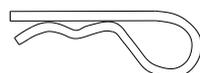
G x 2



H x 2

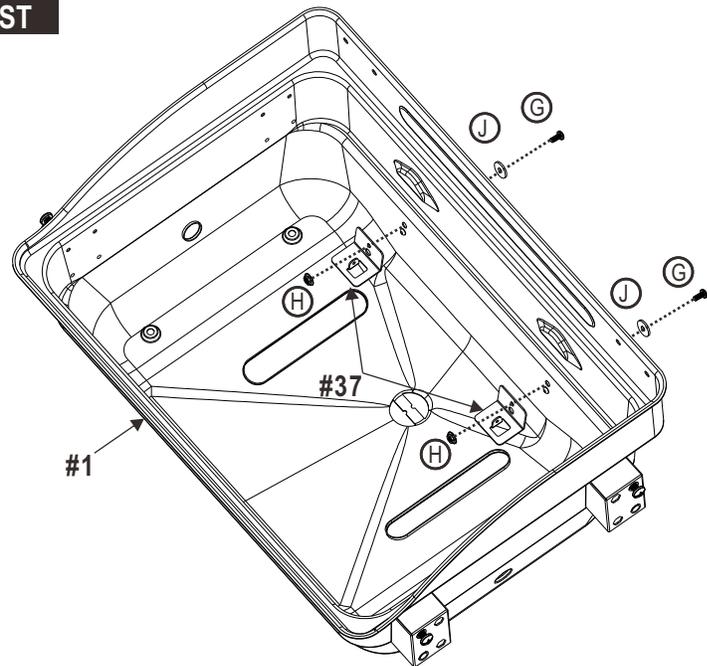


J x 2

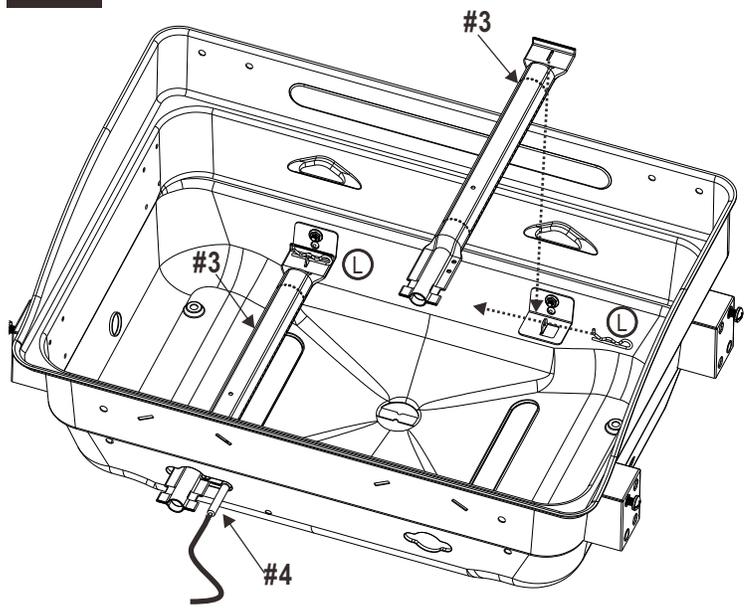


L x 2

1ST

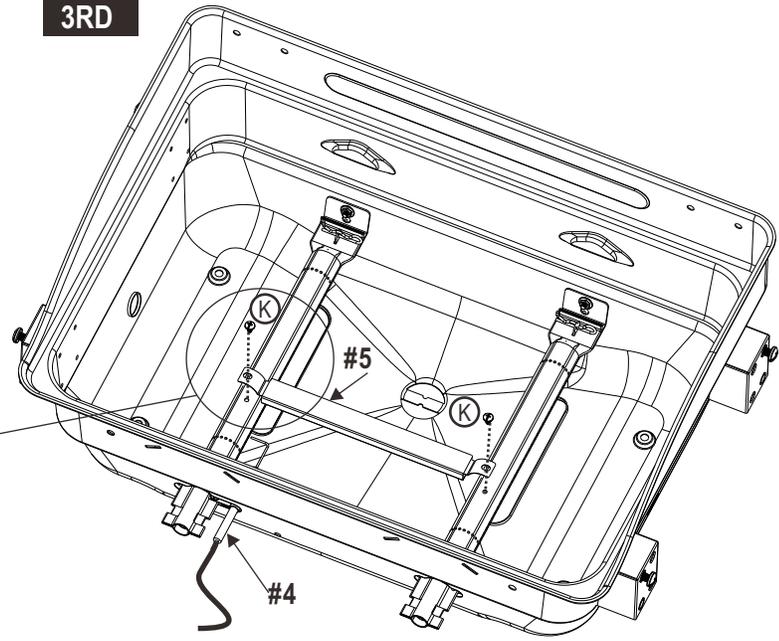
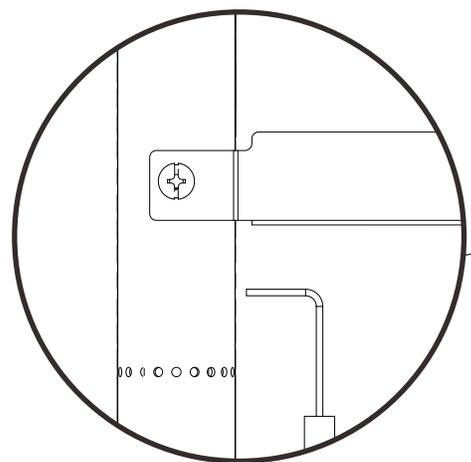


2ND



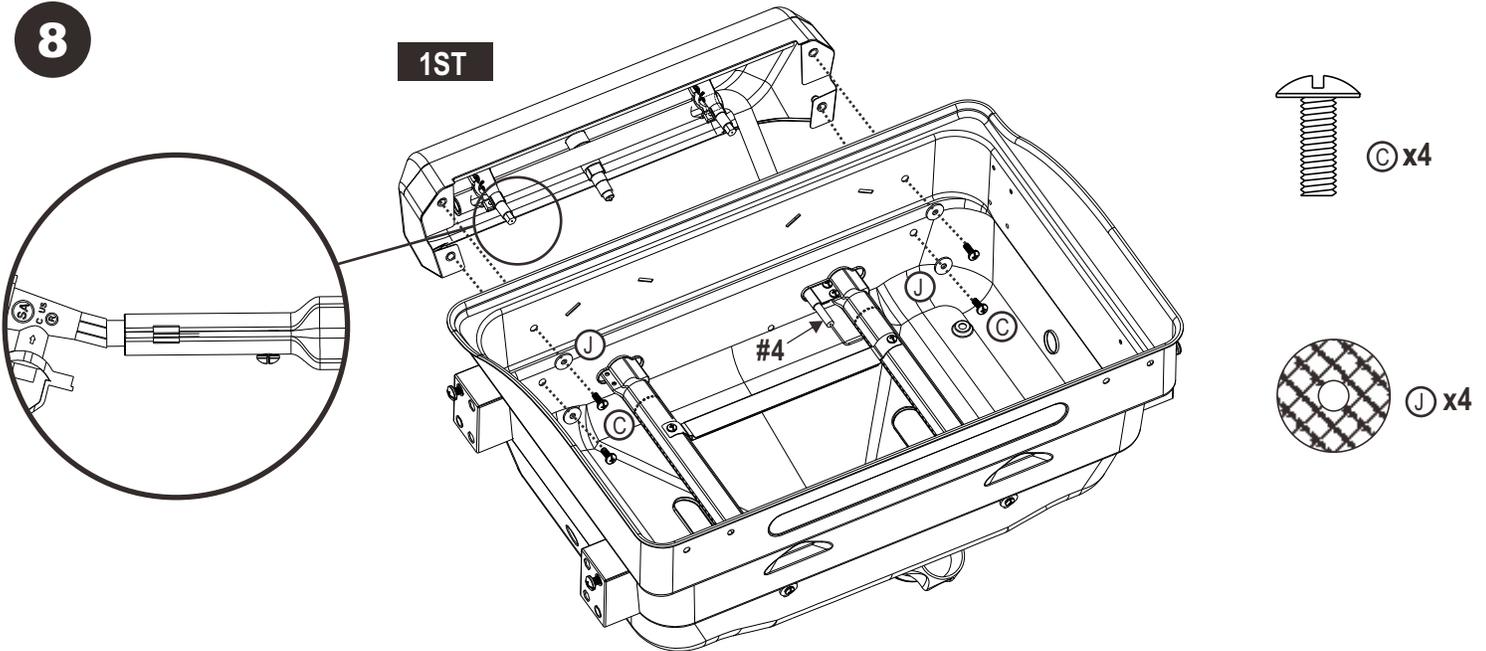
K x 2

3RD



8

1ST



**DANGER**

Burner must properly engage valve as shown. Failure to engage valve as shown may result in personal injury and/or property damage.

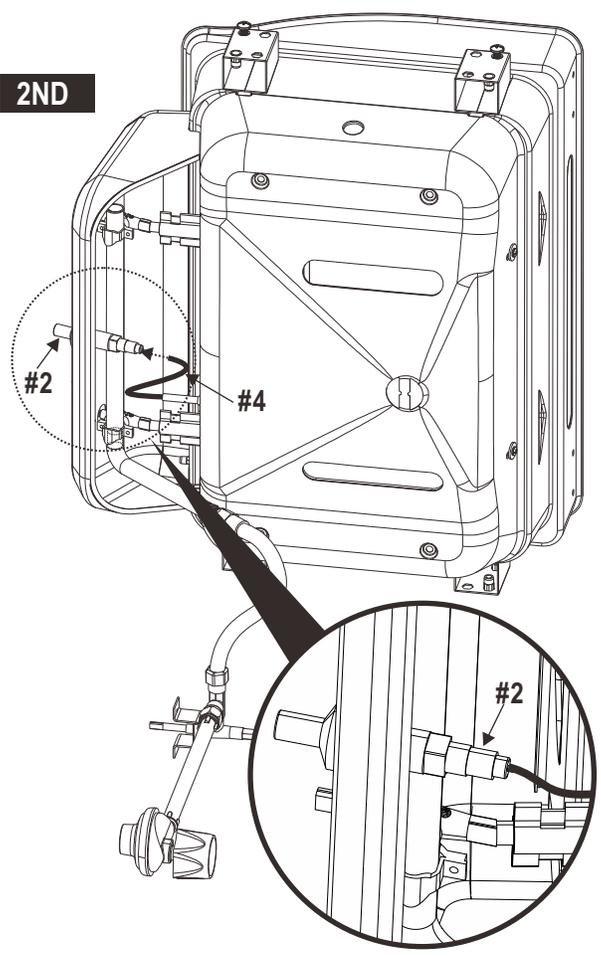
**DANGER**

Le brûleur doit être complètement inséré dans le robinet, de la façon illustrée. Tout manquement à l'insérer de la façon illustrée peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

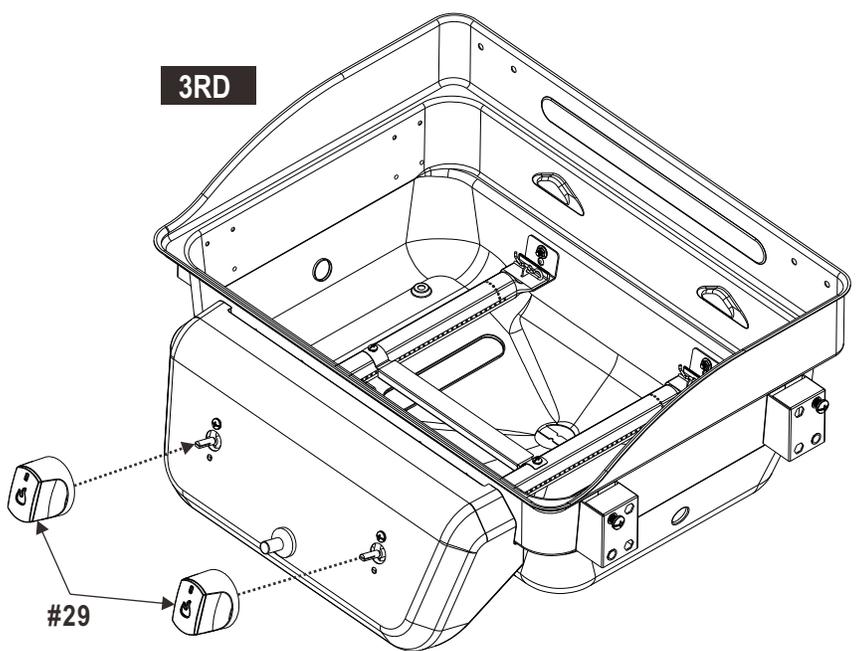
**PELIGRO**

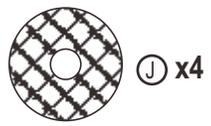
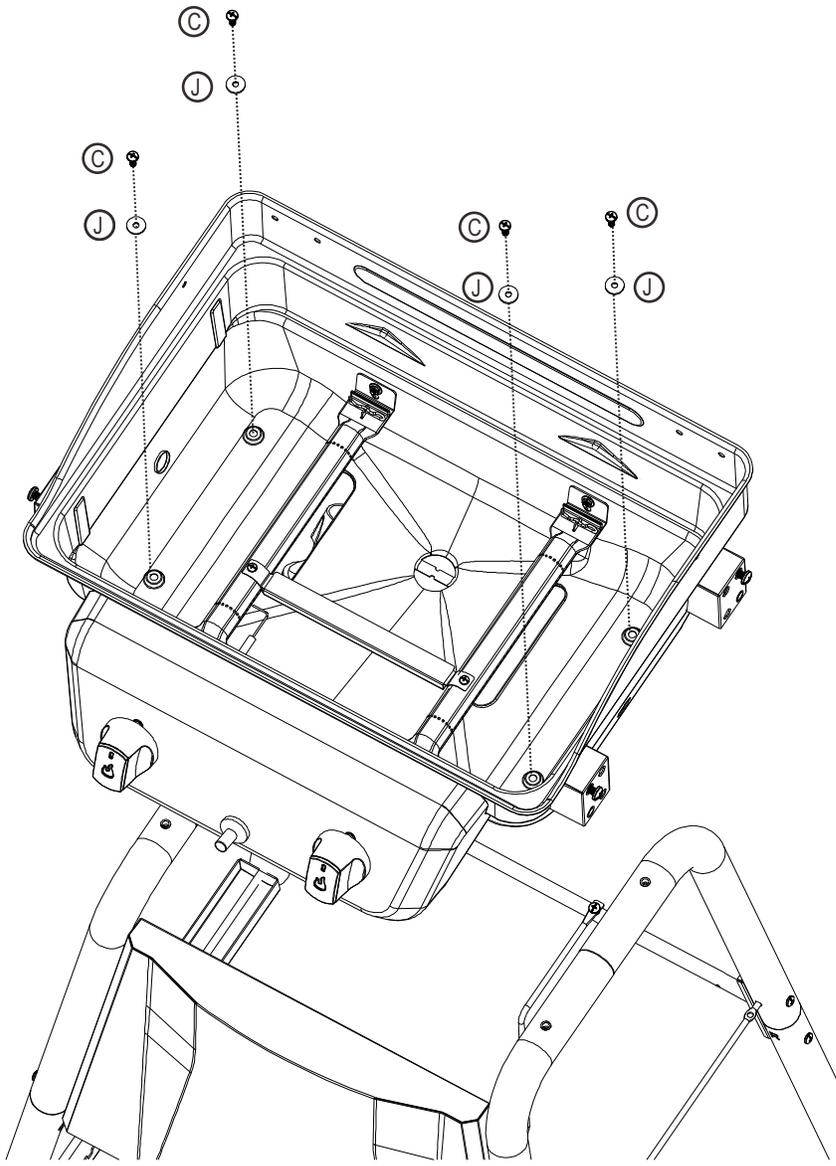
El quemador debe engancharse correctamente a la válvula como se muestra. Si no se engancha a la válvula como se muestra, podrían producirse lesiones personales y/o daños a la propiedad.

2ND



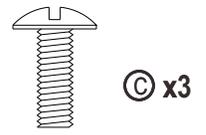
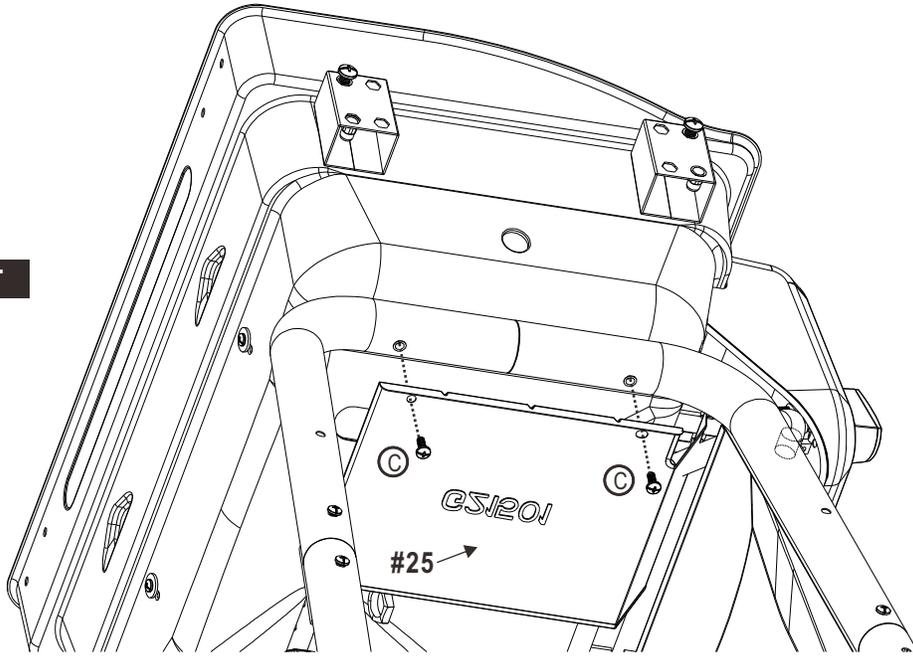
3RD



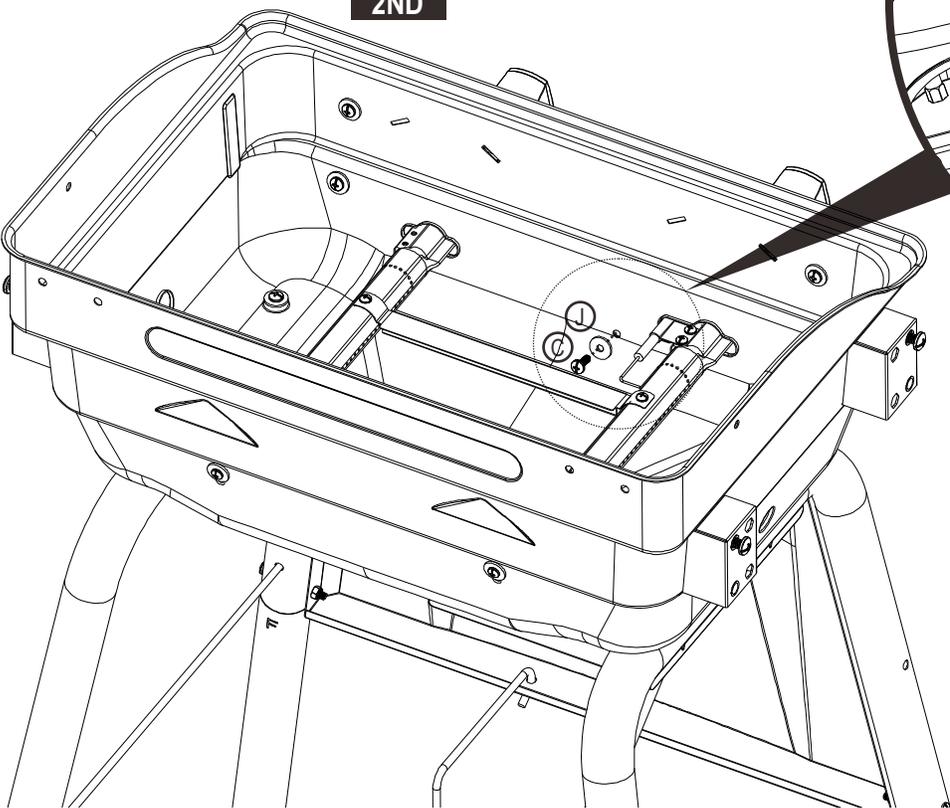


**10**

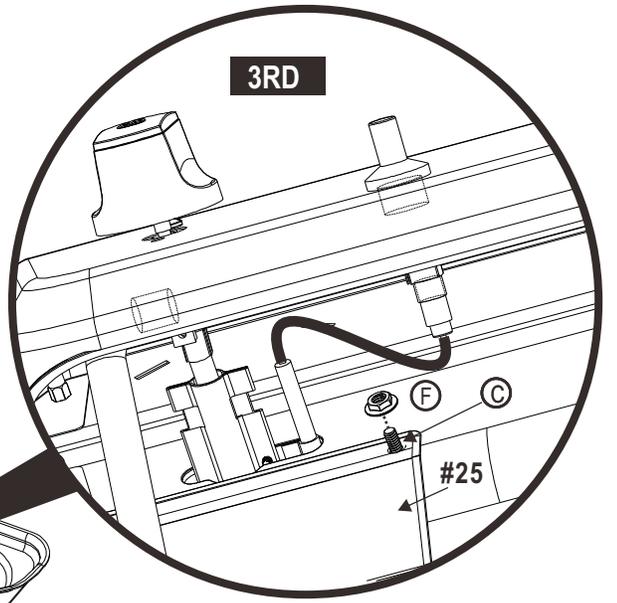
**1ST**



**2ND**

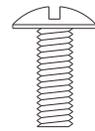
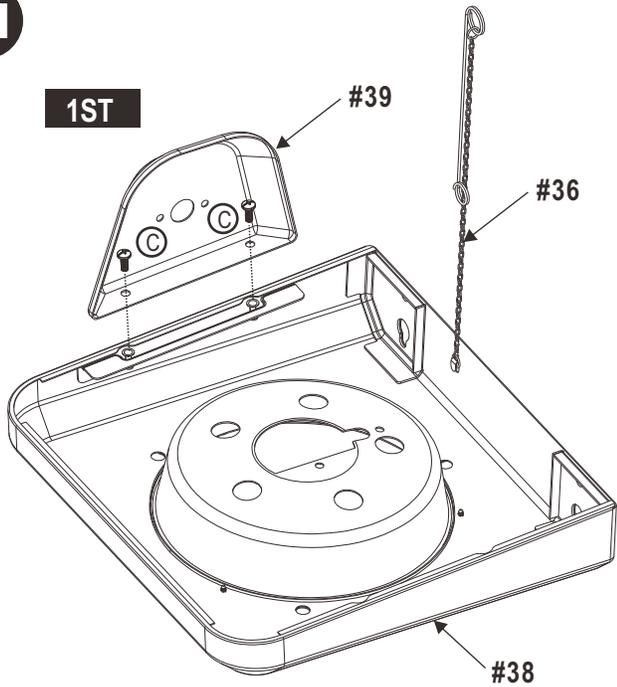


**3RD**

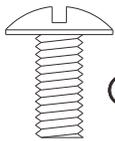


**11**

**1ST**



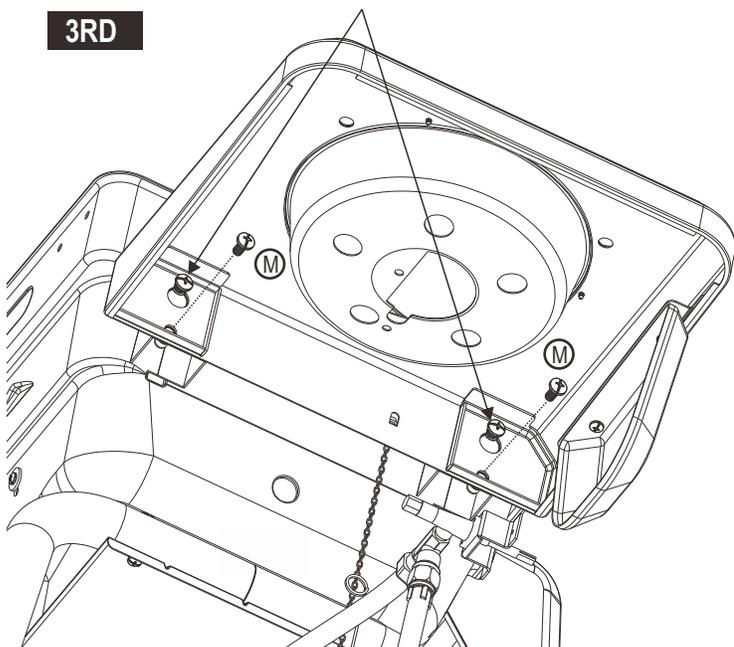
**C x2**



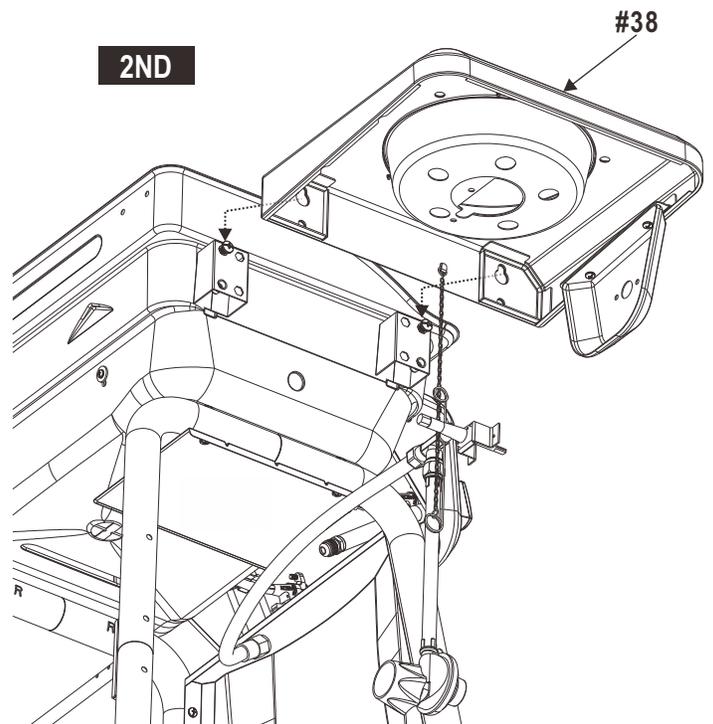
**M x2**

Tighten the screws  
Serrez les vis  
Apriete los tornillos

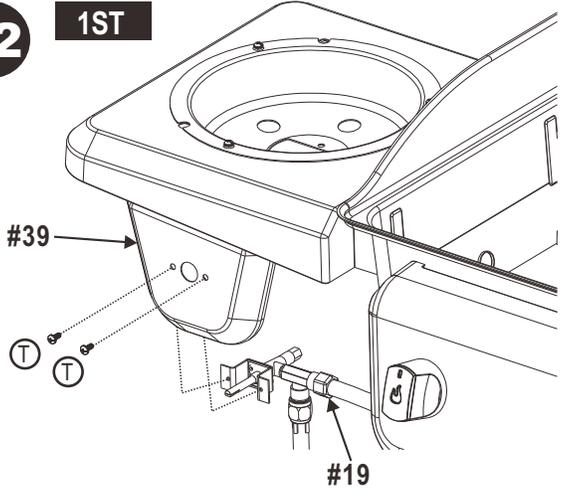
**3RD**



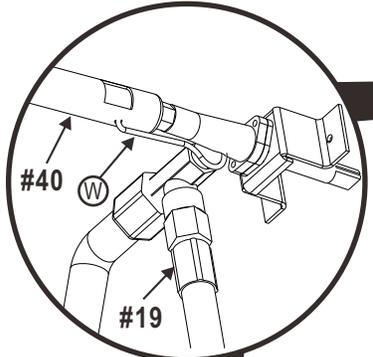
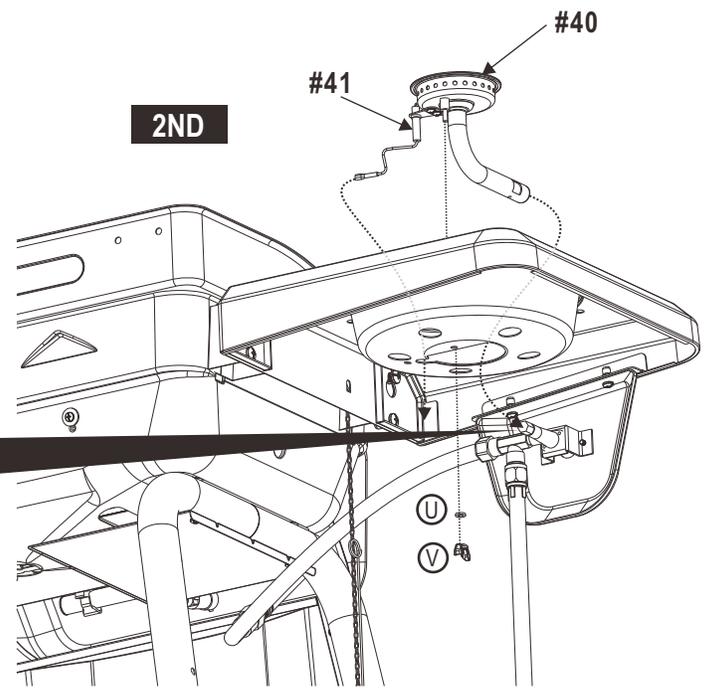
**2ND**



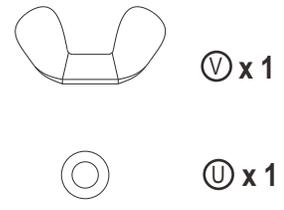
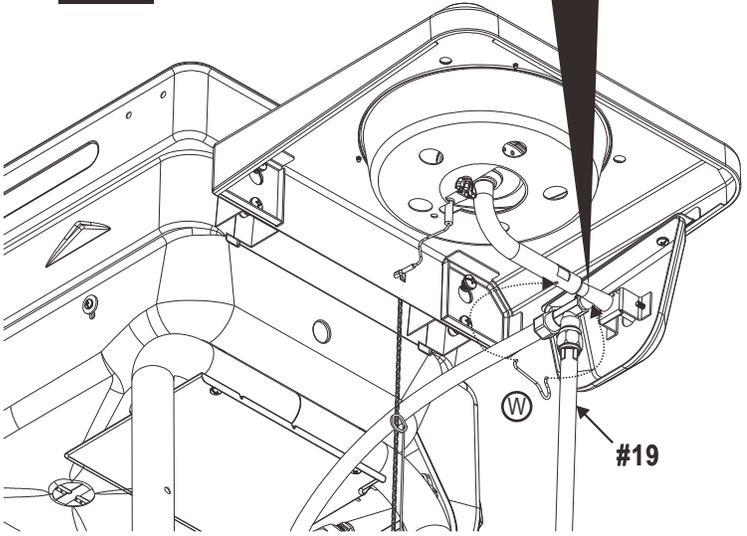
**12** **1ST**



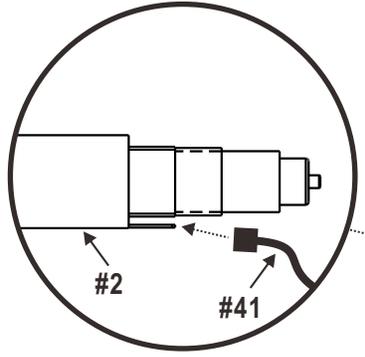
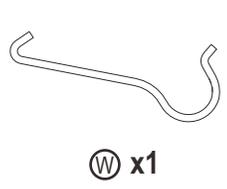
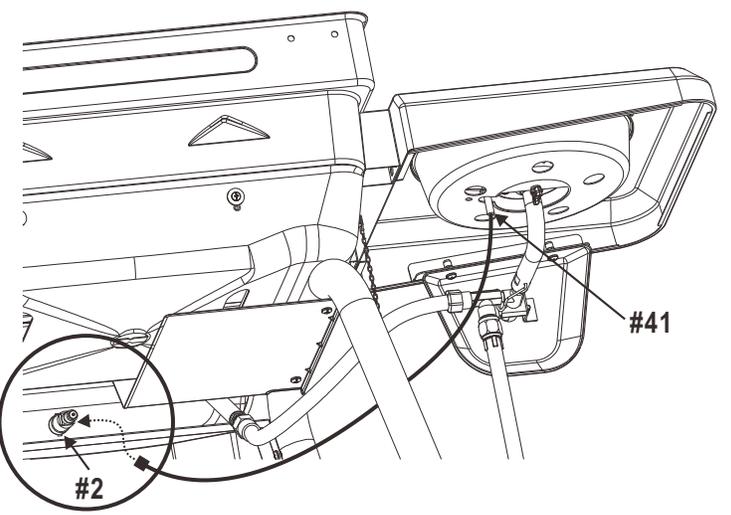
**2ND**



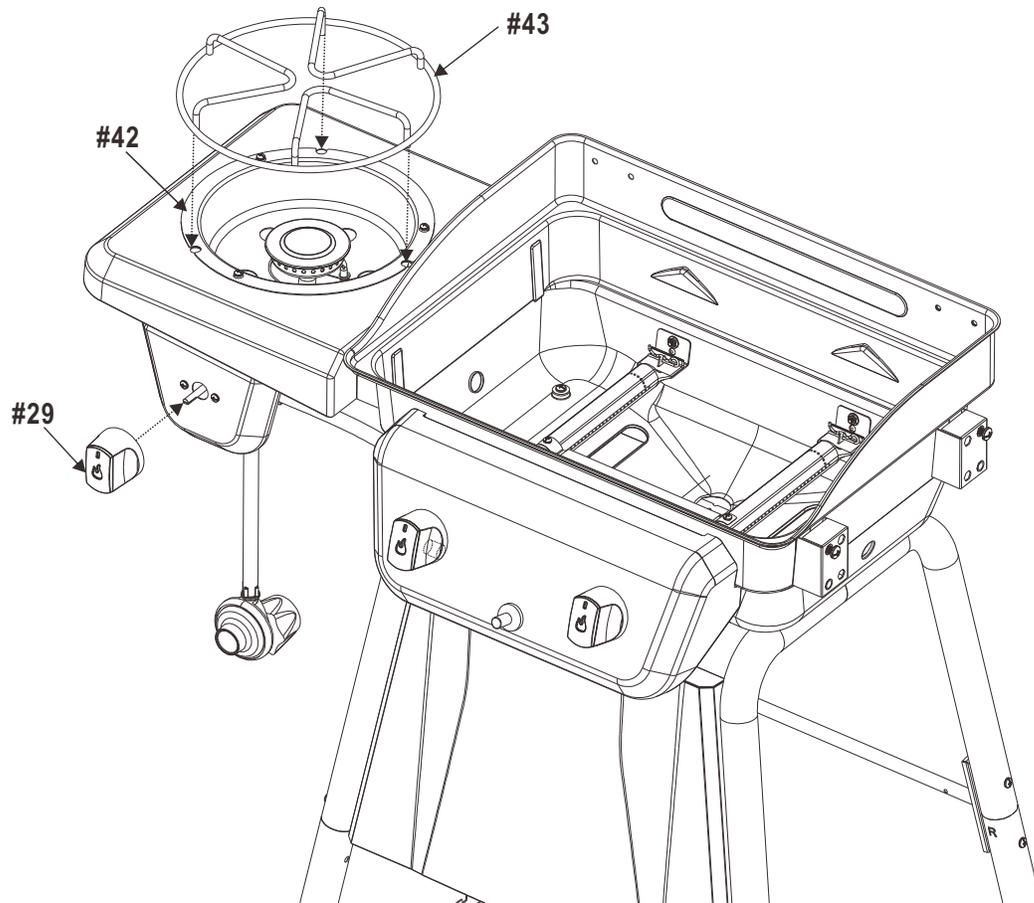
**3RD**



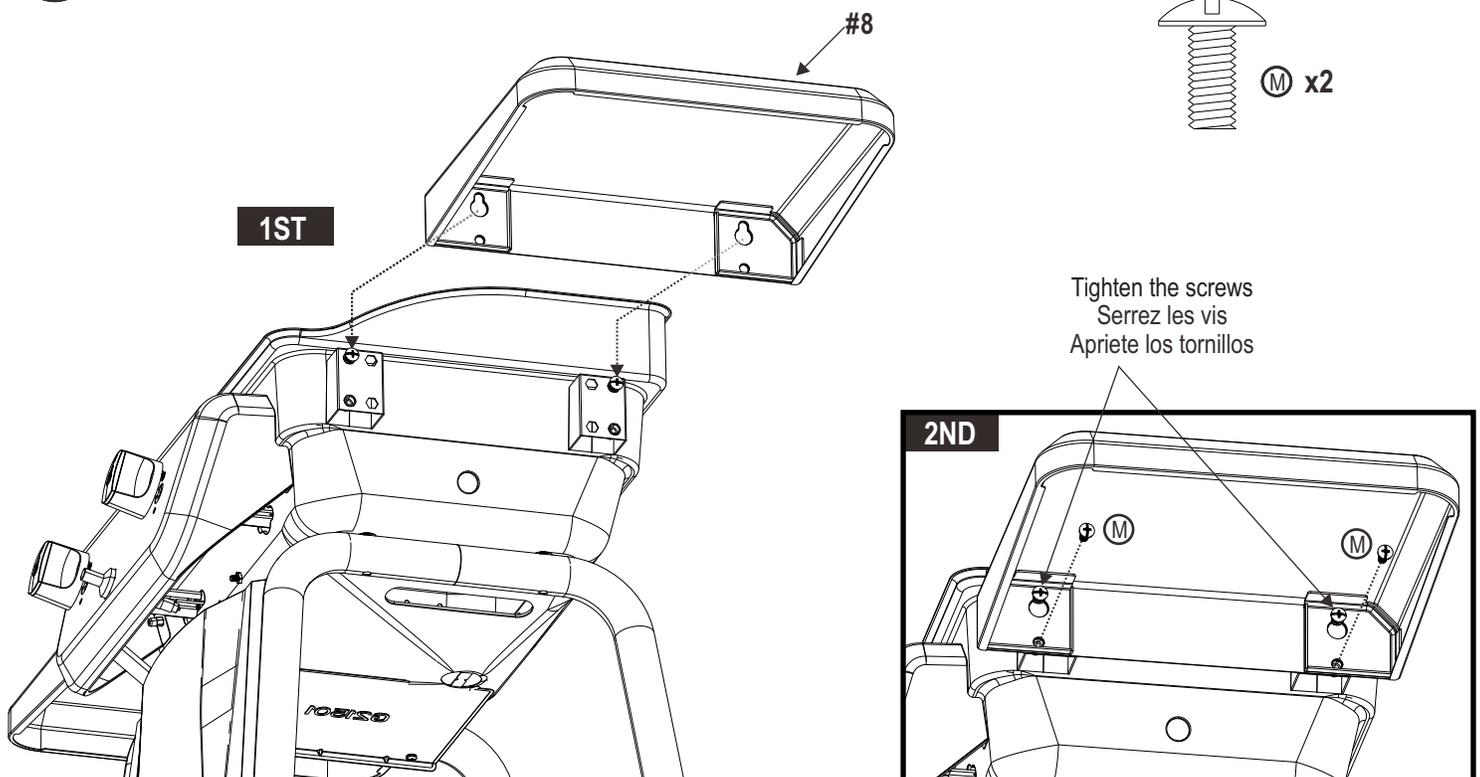
**4TH**



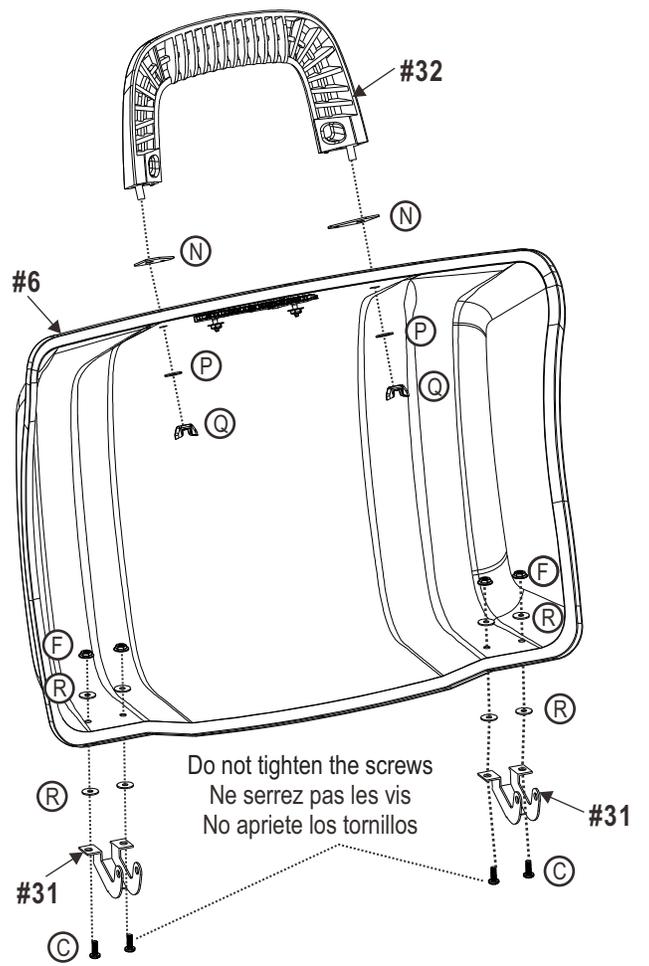
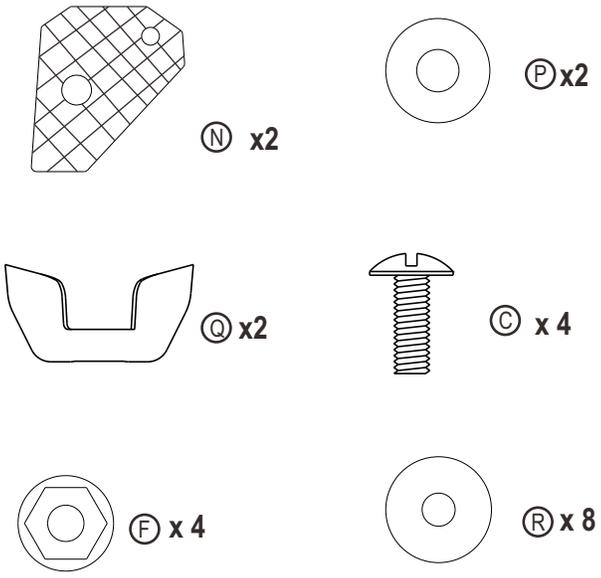
13



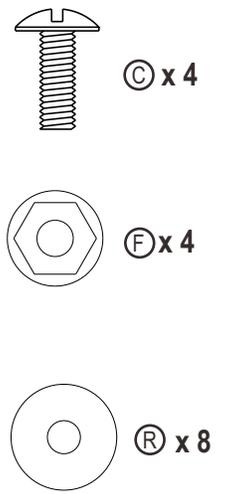
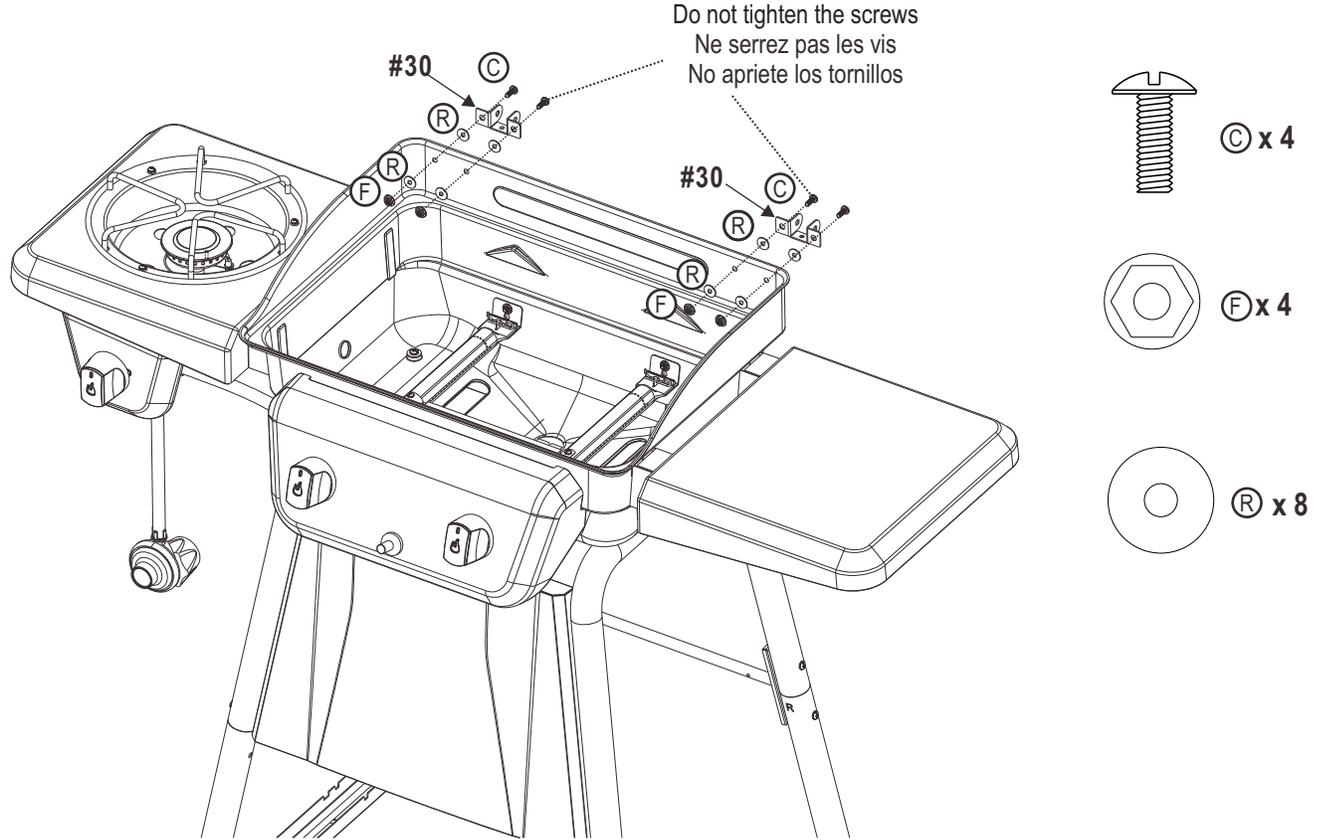
14



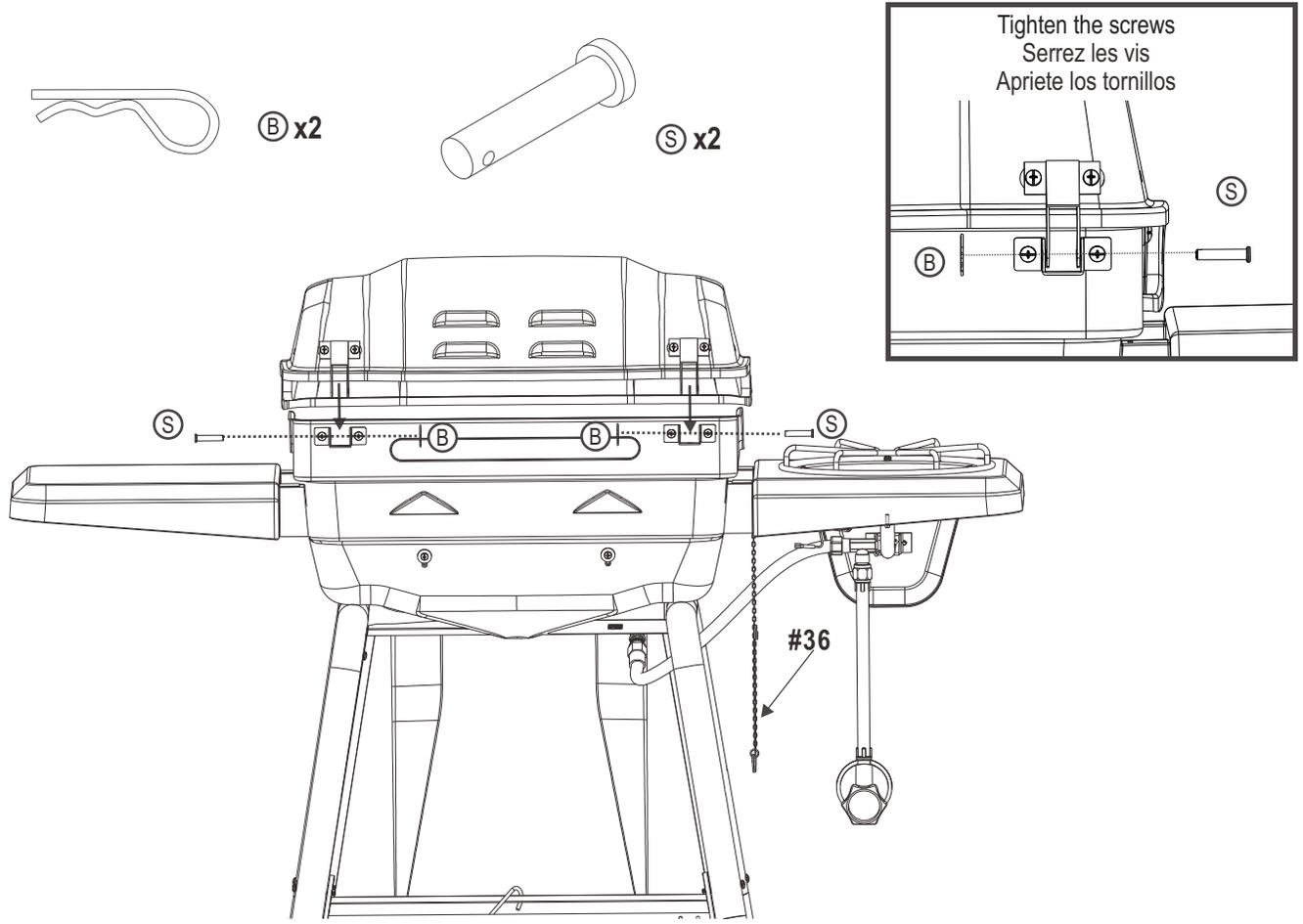
**15**



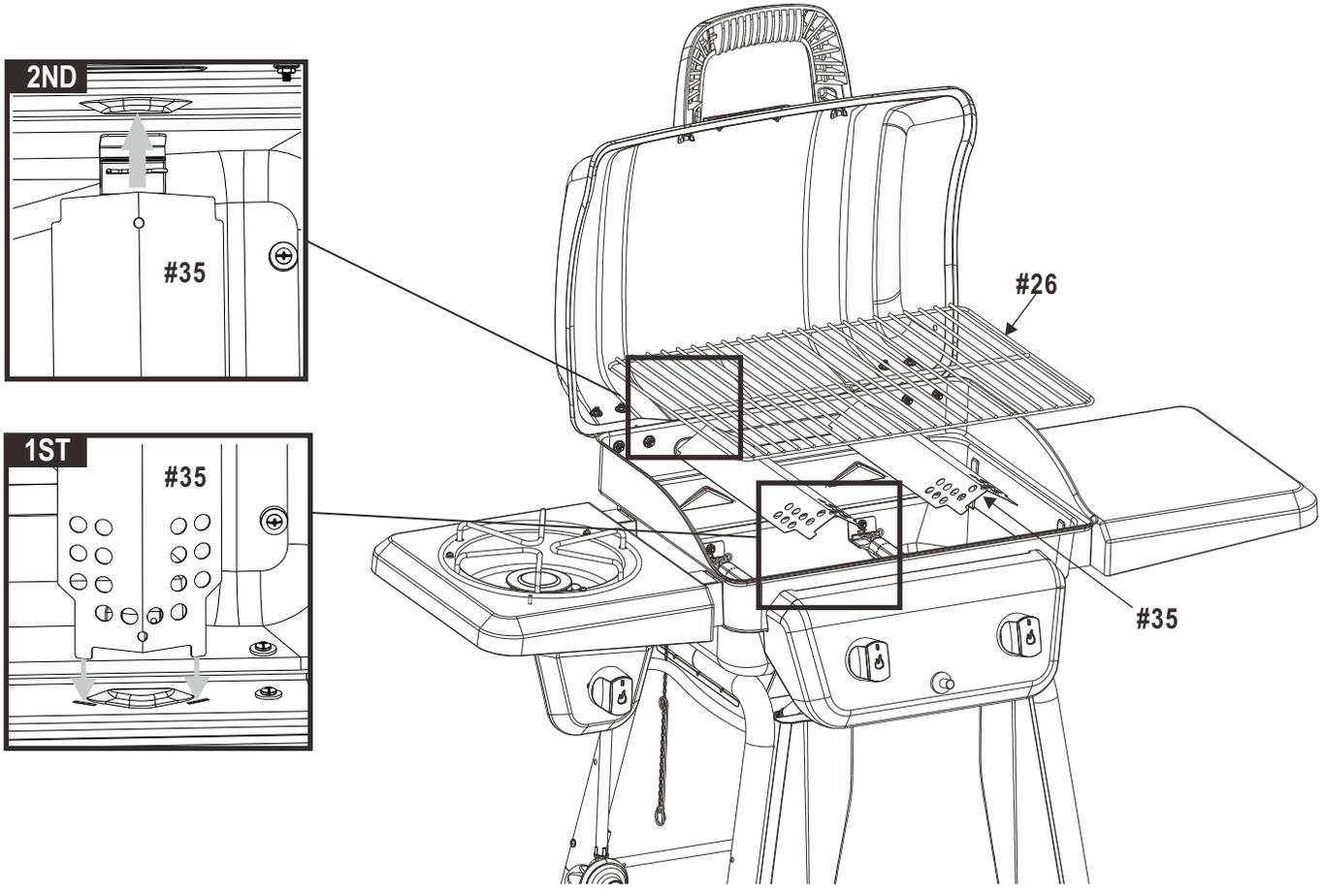
**16**



17

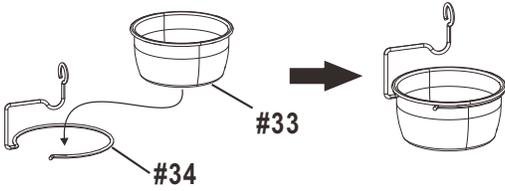


18



19

1ST



**CAUTION**

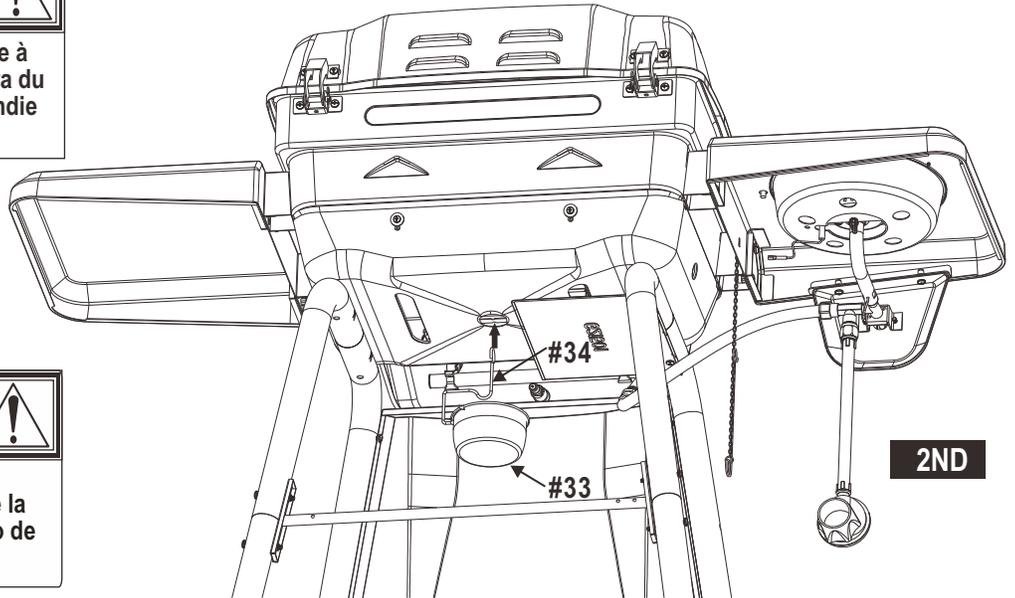
Failure to install grease cup clip and cup will cause hot grease to drip from bottom of grill with risk of fire or property damage.

**ATTENTION**

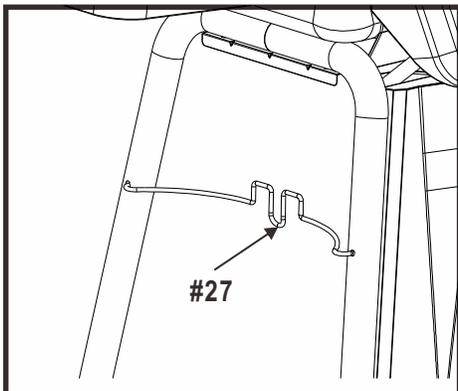
À défaut d'attacher un récipient à graisse à son agrafe, la graisse chaude s'égouttera du fond du gril, entraînant un risque d'incendie ou de dommages matériels.

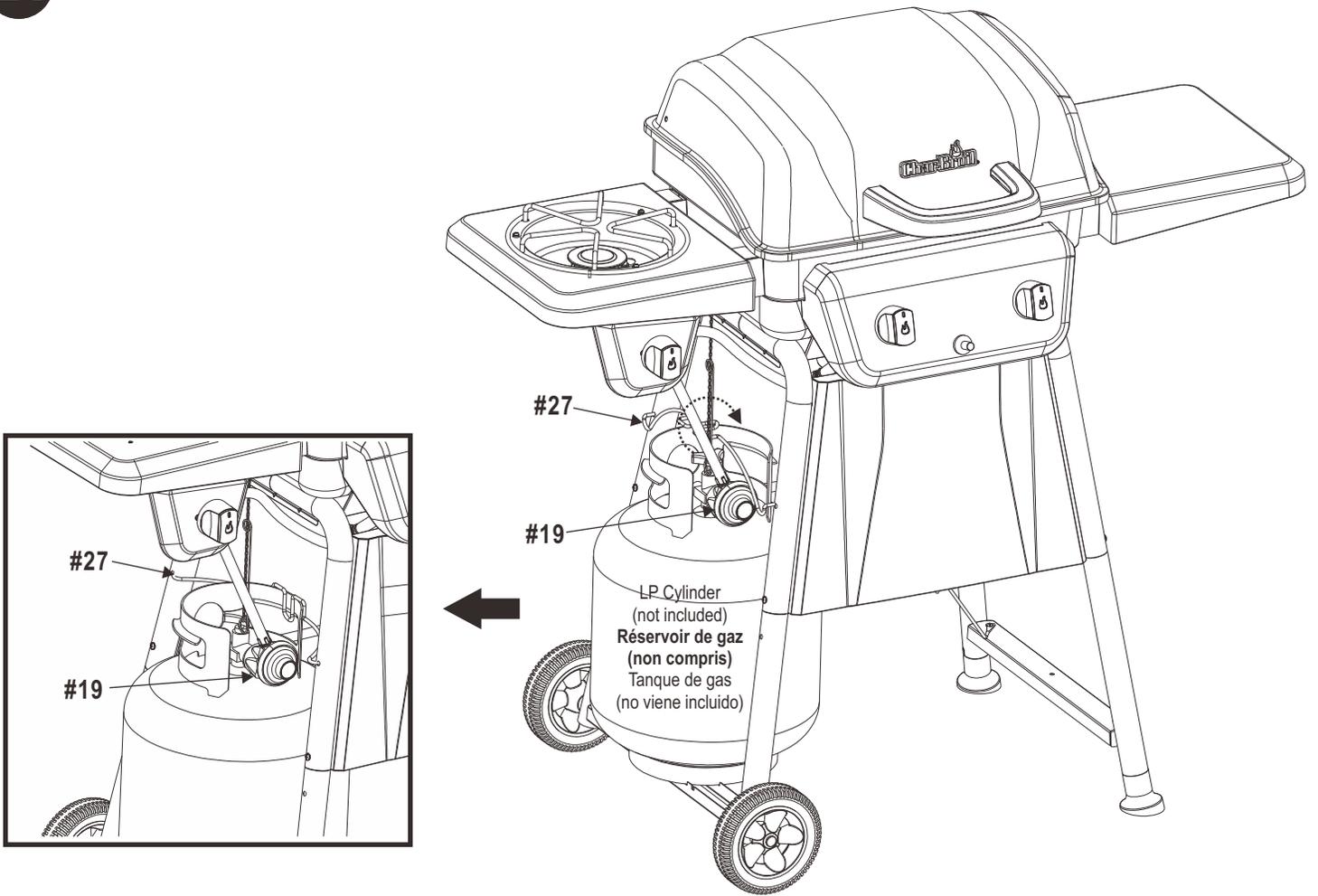
**ADVERTENCIA**

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.



20





**CAUTION**

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

**ATTENTION**

Le robinet du réservoir doit être orienté vers le devant du chariot une fois le réservoir fixé en position. Une mauvaise installation du réservoir pourrait endommager le tuyau à gaz, créant un risque d'incendie.

**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.

## INTERROGA TORIO DE GUÍA – Ser Comenzado

### Cuando la use por primera vez

Lea el Manual de armado de la unidad y verifique parrilla esté correctamente armada. 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

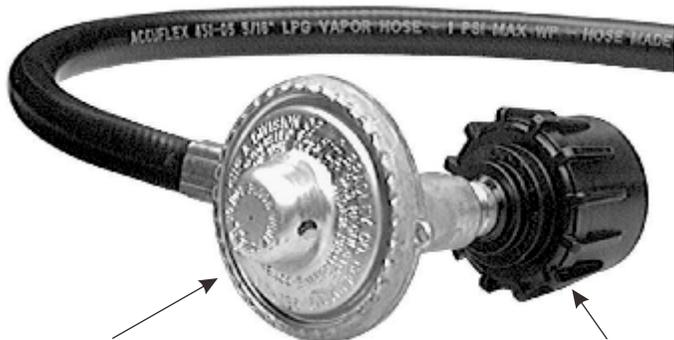
Esta parrilla a gas ha sido diseñada, fabricada y probada para ser usada con tiemdas de calor para ofrecer un calentamiento más uniforme, mejorar el proceso de limpieza, y reducir las llamaradas. El agregar piedras de lava, carbón o briquetas de cualquier tipo ocasionara una deficiente combustión y aumentará 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.



### Temperatura

El medidor de temperatura ubicado en la tapa de la parrilla está calibrado para dar una indicación de cierre de la temperatura de la rejilla.

Nota: Desde 1995, todos los reguladores (la parte que se acopla al tanque de gas para regular el flujo de gas) tienen incorporado un dispositivo de seguridad que limita el flujo de gas en caso de que se produzca una fuga. Usted puede activar sin darse cuenta este dispositivo de seguridad, aunque no exista ninguna fuga de gas. Esto ocurre generalmente cuando usted abre el gas desde la perilla de control de la parrilla antes de abrir la válvula del tanque de gas. Si se activa el dispositivo de seguridad del regulador de gas, la parrilla sólo se calentará a una temperatura de entre 250° F y 300° F, aún cuando todos los quemadores estén en la graduación alta.



Regulador

Tuerca de unión

Si su parrilla no se calienta a más de 250° F o 300° F, 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.

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

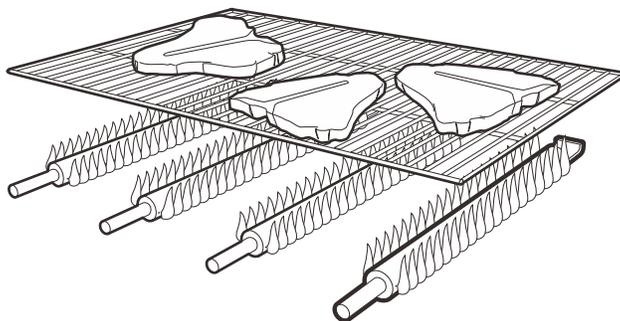
### Cómo calentar la parrilla

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.

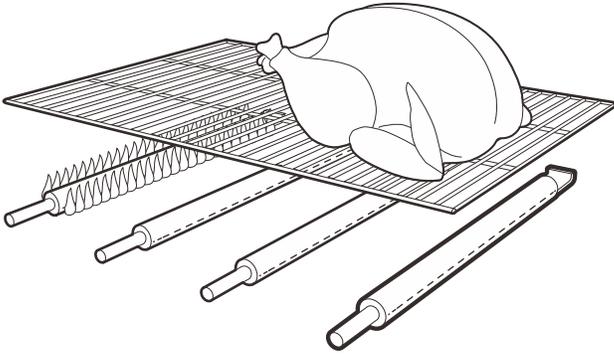
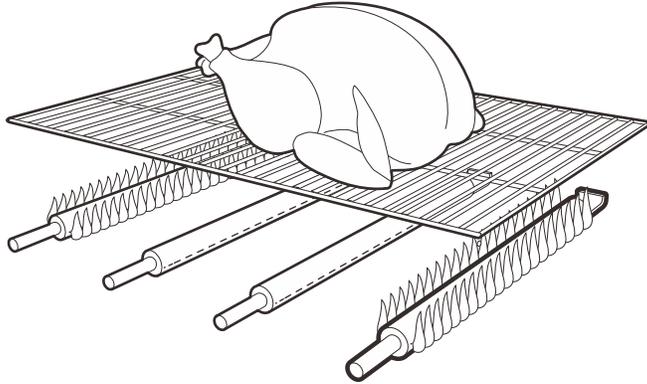
### Cocción directa

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.



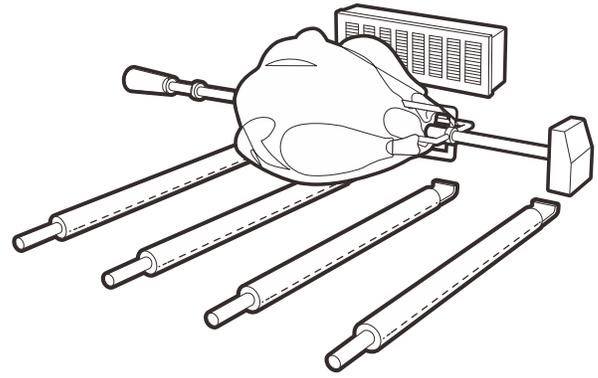
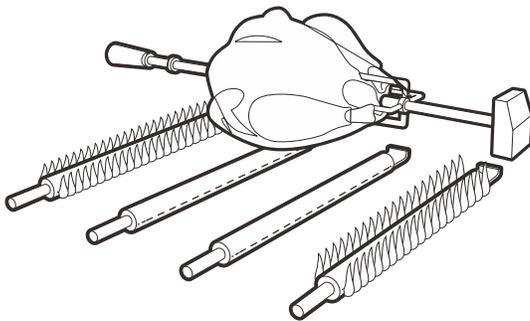
## Cocción indirecta

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.

USDA Temperaturas Internas Mínimas Seguras Recomendadas	
Carne de vaca, Ternera, Cordero, Filetes, Asado, y Lomo de Cerdo (con 3 minutos de reposo)	145° F
Pescado	145° F
Carne, Ternera, Cordero, y Cerdo - Molido	160° F
Platos de Huevo	160° F
Turquía, Pollo y Pato Entero, Pedazos y Tierra	165° F

Consulte con el Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener información completa y actualizada. Nuestra tabla de temperaturas se basa en las normas del Ministerio de Agricultura de EE UU para establecer el grado de cocción de la carne. Verifíquelas en [www.isitdoneyet.gov](http://www.isitdoneyet.gov)

## INTERROGATORIO DE GUÍA – Puntas y Bromas

### Salsas

Las salsas que contienen azúcar y grasa pueden producir llamaradas y quemar la comida. En general, aplique estas salsas durante los últimos 5 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. 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, parras, nogal americano, mezquites, y pacana.



### 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.



## INTERROGATORIO DE GUÍA – Limpieza de Su Parrilla

### ¿Por qué limpiarla?

Todos conocemos el antiguo dicho, 'más vale prevenir que lamentar', que viene muy al caso cuando se trata de limpiar la parrilla.

### Limpieza habitual

Es importante y necesaria la limpieza periódica de la parrilla, pues se pueden producir incendios si se acumula grasa y restos de comida en el fondo de la parrilla. Cada vez, después de usarla, limpie con un cepillo para parrillas los restos de comida que quedan en la rejilla de cocción y dentro de la parrilla. Haga esto después de que la parrilla se haya enfriado. Esta parrilla no ha sido diseñada para "quemar" los residuos cerrando la tapa y dejando encendidos los quemadores durante un tiempo prolongado. El excesivo calor que se produce puede provocar el incendio de la grasa y causar daños permanentes a su parrilla.

### Limpieza general

**Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrilla 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 soda y agua, o con un producto de limpieza para vidrios. Use un polvo de limpieza no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.

**Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente delicado o un producto de limpieza no abrasivo y agua tibia. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.

**Superficies de acero inoxidable:** En determinadas condiciones, el acero inoxidable se puede oxidar. Esto puede deberse a factores del medio ambiente, como la presencia de cloro o de sal en el agua, o útiles de limpieza inapropiados, como alambre o esponjas de acero. También se puede decolorar debido al calor, las sustancias químicas o la acumulación de grasa. Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua tibia, o con un producto de limpieza para parrillas de acero inoxidable. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección del pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayon dibujos.

**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



### Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas en [charbroil.com](http://charbroil.com)
- Guarde la parrilla bajo techo ÚNICAMENTE si ha cerrado la válvula del tanque de gas y lo ha desconectado y retirado de la parrilla. Nunca guarde un tanque de gas bajo techo.
- Cuando retire la parrilla del lugar donde la tiene guardada, siga las instrucciones de 'limpieza de la unidad del quemador' en la sección titulada Uso y mantenimiento de la guía del producto.

### Bichos

Las arañas suelen construir sus nidos en los tubos Venturi de las parrillas. Estos tubos deben examinarse y limpiarse regularmente para evitar que se produzcan obstrucciones. Lea toda la información sobre este asunto en la sección de esta guía titulada Uso y mantenimiento.

**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"> <li>Manguera dañada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Deje de utilizar el producto y vuelva a colocar la válvula / la manguera / el regulador. Una vez que la válvula / la manguera / regulador sustituyó conducta completa revisión de fugas según el manual.</li> </ul>
Fuga de gas del cilindro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cambie el cilindro de gas.</li> </ul>
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.</li> </ul>
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instalación incorrecta, conexión floja o fallo o del sello de caucho en la válvula del cilindro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre la válvula del cilindro de gas LP. Retire el regulador del cilindro e inspeccione visualmente el sello de caucho de la válvula del cilindro para detectar daños. Si está dañado o no se puede corregir la fuga, cambie el cilindro. Vea Prueba de fugas del cilindro de gas LP y Conectar el regulador al cilindro de gas LP.</li> </ul>
Sale fuego por el tablero de control.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>

**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><b>PROBLEMAS DE GAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Está tratando de encender el quemador equivocado.</li> <li>El quemador no está conectado a la válvula de control.</li> <li>Obstrucción en el quemador.</li> <li>No hay flujo de gas.</li> <li>La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.</li> </ul> <p><b>PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta".</li> <li>La punta del electrodo no está en la posición correcta.</li> <li>El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.</li> <li>Los cables están flojos o desconectados.</li> <li>Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada <i>Uso y mantenimiento</i>.</li> <li>Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.</li> <li>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>.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Cambie el (los) electrodo(s).</li> </ul> <p>Quemadores principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> <p>Quemador lateral (si lo tiene):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.</li> <li>Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.</li> </ul>

## Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.	<b>BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El botón pulsador se pega en el fondo.</li> <li>• La perilla giratoria gira sin hacer clic.</li> <li>• Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambie el encendedor.</li> <li>• Cambie la perilla.</li> <li>• Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.</li> </ul>
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lea <b>“PROBLEMAS DE GAS:”</b> en la página anterior.</li> <li>• El fósforo no llega al punto de encendido.</li> <li>• Método inadecuado de encendido con fósforos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas).</li> <li>• Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección <i>Uso y mantenimiento</i>.</li> </ul>
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se acabó el gas.</li> <li>• Se activó la válvula por sobrecarga de gas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique que el tanque de gas esté cargado.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Llamas que se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vientos fuertes o en ráfagas.</li> <li>• Bajo flujo de gas propano.</li> <li>• Se activó la válvula por sobrecarga de gas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oriente el frente de la parrilla hacia el viento o aumente la altura de la llama girando la válvula del gas a una posición más alta.</li> <li>• Recargue el tanque de gas.</li> <li>• Lea lo referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i> en la sección anterior.</li> </ul>
Llamaradas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acumulación de grasa.</li> <li>• Carne sumamente grasosa.</li> <li>• Temperatura de cocción demasiado elevada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión.</li> <li>• Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla.</li> <li>• Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.</li> </ul>
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
Fogonazos... (fuego en los tubos del quemador).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de <i>Uso y mantenimiento</i>.</li> </ul>
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.</li> </ul>



## LISTA DE PARTES

Clave	Cant.	Descripción
1	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN
2	1	ENCENDEDOR
3	2	QUEMADOR
4	1	ELECTRODO CON CABLE
5	1	TUBO DE ARRASTRE DEL QUEMADOR
6	1	TAPA
7	1	PLACA DEL LOGOTIPO
8	1	REPISA LATERAL
9	1	ESTRIBO LATERAL DERECHO
10	1	PATA, LADO DELANTERO SUPERIOR IZQUIERDO
11	1	PATA, LADO TRASERA SUPERIOR IZQUIERDO
12	2	PATA, LADO INFERIOR IZQUIERDO
13	1	PATA, LADO DELANTERO SUPERIOR DERECHO
14	1	PATA, LADO TRASERA SUPERIOR DERECHO
15	1	PATA, LADO DELANTERO INFERIOR DERECHO
16	1	PATA, LADO TRASERA INFERIOR DERECHO
17	1	PLACA DE SOPORTE
18	1	ESTRIBO TRASERO
19	1	UNIDAD DEL VÁLVULA / MANGUERA / REGULADOR
20	1	TABLERO DE CONTROL
21	1	PANEL DELANTERO
22	1	VARILLA DE EJE
23	2	EXTENSOR DE PATA
24a	1	ALAMBRE DE SEPARACIÓN DEL TANQUE, CENTRO
24b	1	ALAMBRE DE SEPARACIÓN DEL TANQUE, DERECHO
25	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR
26	1	PARRILLA DE COCCIÓN
27	1	ALAMBRE DE RETENCIÓN DEL TANQUE
28	2	RUEDAS
29	3	PERILLAS DE CONTROL
30	2	BISAGRA INFERIOR
31	2	BISAGRA SUPERIOR
32	1	ASA
33	1	LATA PARA LA GRASA
34	1	PRESILLA PARA EL RECIPIENTE PARA LA GRASA
35	2	CUBIERTA CONTRA EL CALOR
36	1	PORTAFÓSFOROS
37	2	ESTRIBO DE QUEMADOR

Clave	Cant.	Descripción
38	1	REPISA DEL QUEMADOR LATERAL, LADO IZQUIERDO
39	1	TABLERO DE CONTROL, QUEMADOR LATERAL
40	1	QUEMADOR LATERAL
41	1	ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL
42	1	RECIPIENTE PARA JUGOS
43	1	REJILLA DEL QUEMADOR LATERAL

### NO se ilustra

...	1	PAQUETE DE HERRAJES
...	1	MANUAL DEL PRODUCTO, INGLÉS, FRANCÉS, CASTELLANO
...	1	PRESILLA DE SUJECIÓN, QUEMADOR LATERAL

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