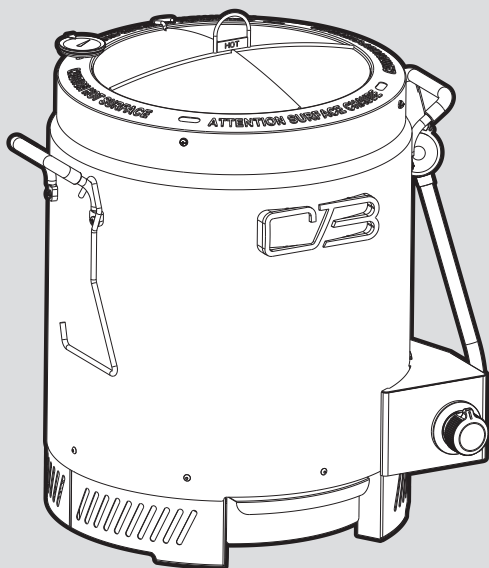




PRODUCT GUIDE GUÍA DEL PRODUCTO

The Big Easy™ Outdoor Air Fryer



FOR OUTDOOR USE ONLY
ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EXTERIORS

- This appliance is designed for use with LP gas only.
- Esta aparato está diseñada para usarse solo con gas LP.

MODEL
MODELO **24102165**

SERIAL NUMBER
NÚMERO DE SERIE

- See rating Label on appliance for serial number.
- El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones en el aparato.

DATE PURCHASED
FECHA DE COMPRA

TOOLS REQUIRED FOR ASSEMBLY:

- Screwdriver (not provided)

HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA EL MONTAJE:

- Destornillador (no incluido)



If you have questions or need assistance during assembly, please call **1-888-430-7870**
Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al **1-888-430-7870**

TABLE OF CONTENTS

Product Record Information	1
For Your Safety	2-4
Use and Care	4-10
Limited Warranty	11
Parts Diagram	22
Parts List	23
Hardware List	24
Assembly	25-29
Troubleshooting	30-31
Registration Card	35

THIS INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE APPLIANCE.

READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE ASSEMBLING AND USING THE APPLIANCE.

FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS WHEN USING THE APPLIANCE.

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

SAFETY SYMBOLS

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



CAUTION

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



WARNING

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



DANGER

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



DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 3ft (1m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
4. The appliance shall not be used under overhead combustible construction.
5. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.



DANGER

If you smell gas:

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

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury or death.

FOR YOUR SAFETY - INSTALLING YOUR APPLIANCE



WARNING

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

Minimum ambient operating temperature: 0°F (-18°C).



CAUTION

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

Installation Safety Precautions

- Use your appliance, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- The appliance installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, and Propane Storage and Handling, CSA B149.2, Canadian Electrical Code, CSA C22.1 or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- This appliance is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
- This appliance is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.



WARNING

This product can expose you to chemicals including Lead, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.



CAUTION

If appliance should go out accidentally, turn the burner control  OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.



CAUTION

Grease Fires

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Appliances are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP tank off.
- If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Pay close attention while preheating or burning off food residue to insure that a grease fire does not develop. Follow instructions on General Appliance Cleaning and Cleaning The Burner Assembly to prevent grease fires.
- The best way to prevent grease fires is regular cleaning of the appliance.

OUTDOOR

- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings;
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings; or
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

USE AND CARE

Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

Separate: Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

For more information call: USDA Meat and Poultry Hotline at 1-800-535-4555 In Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am- 4:00 pm EST.

Grease Tray

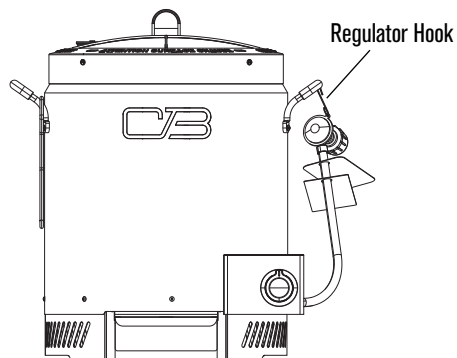
- Never use drippings directly from the grease tray to make gravy. Use the included foil tray liner to catch drippings, then reheat the drippings to kill bacteria. Replacement foil tray liners and other accessories can be found at www.charbroil.com.

How To Tell If Meat Is Cooked Thoroughly

- Meat and poultry cooked in the appliance often browns very fast on the outside. Use only thawed meat and a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- We recommend food to be at least 40°F before cooking in your appliance.
- Whole poultry should reach 165° F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Beef, veal and lamb steaks, roasts and pork chops can be cooked to 145° F.
- NEVER partially cook meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- Use a meat thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Storing Your Appliance

- Clean cooking basket.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to appliance, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- If the regulator is disconnected from the LP cylinder, a hook is provided to hang the regulator from the handle as shown.



- Cover appliance if stored outdoors. Choose from a variety of covers offered by the manufacturer.
- Store indoors **ONLY** if LP cylinder is turned off and is disconnected, removed from appliance and stored outdoors.
- When removing appliance from storage, follow “Cleaning the Burner Assembly” instructions before starting.

USDA Recommended

Internal Cooking Temperatures

Ground Meat

Beef, Pork, Veal, Lamb	160°F
Turkey, Chicken.	165°F

Fresh Beef, Veal, Lamb

Medium Rare	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium.....	160°F
Well Done	170°F

Poultry

Chicken & Turkey, whole	165°F
Poultry Parts.	165°F
Duck & Goose	165°F

Fresh Pork

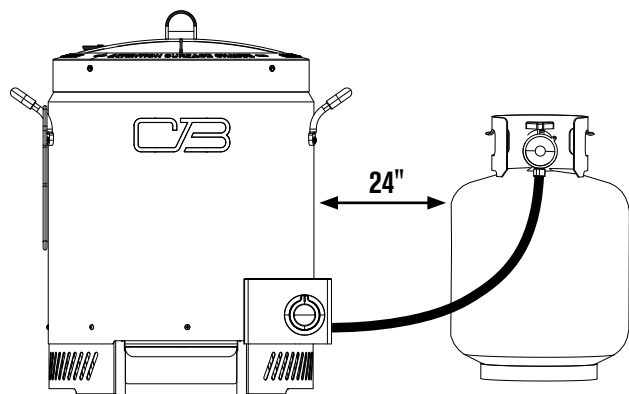
Medium Rare	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium.....	160°F
Well Done	170°F

USE AND CARE



DANGER

- NEVER store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.
- Never fill a cylinder beyond 80% full.
- An over filled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder/appliance and call your fire department.
- Keep LP tank at a minimum distance of 24" (inches) away from appliance at all times.



- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs could result in leakage of propane. If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury could occur.

LP Cylinder Removal, Transport and Storage

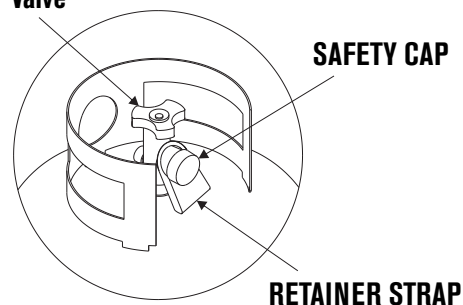
- Turn OFF the control knob and LP cylinder valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Install safety cap onto LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve. Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.

LP (Liquefied Petroleum Gas)

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

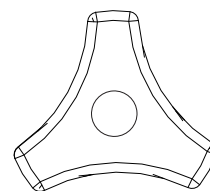
- A disconnected LP cylinder in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP cylinder in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.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

LP Cylinder Valve



LP Cylinder

- **The LP cylinder used with your grill must meet the following requirements:**
- Use LP cylinders only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) capacity maximum.
- LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and commission, as applicable. See LP cylinder collar for marking.
- LP cylinder valve must have:
 - Type 1 outlet compatible with regulator or appliance.
 - Safety relief valve.
 - UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP cylinders equipped with this type of valve.**
- LP cylinder must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.



OPD Hand Wheel

LP Cylinder Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer **must purge new cylinder** before filling.
- Dealer should NEVER fill LP cylinder more than 80% of LP cylinder volume. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP cylinder valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP cylinder, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas Companies" for nearest certified LP dealers.

USE AND CARE

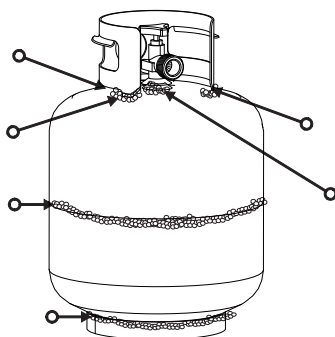
LP Cylinder Exchange

- Many retailers that sell this appliance offer you the option of replacing your empty LP cylinder through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. **Exchange your cylinder only for an OPD safety feature-equipped cylinder as described in the “LP Cylinder” section of this manual.**
- Always keep new and exchanged LP cylinders in upright position during use, transit or storage.
- Leak test new and exchanged LP cylinders **BEFORE** connecting to grill.

LP Cylinder Leak Test

For your safety

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

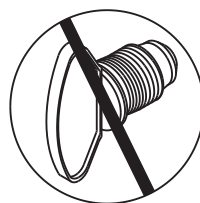


WARNING

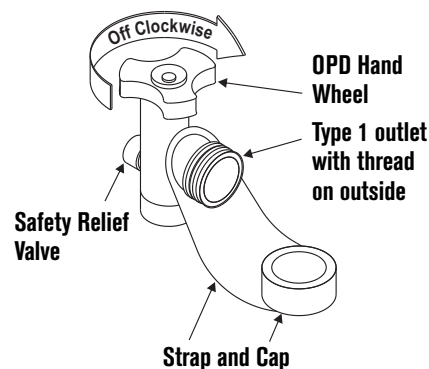
If “growing” bubbles appear, do not use or move the LP cylinder. Contact an LP gas supplier or your fire department!

Connecting Regulator to the LP Cylinder

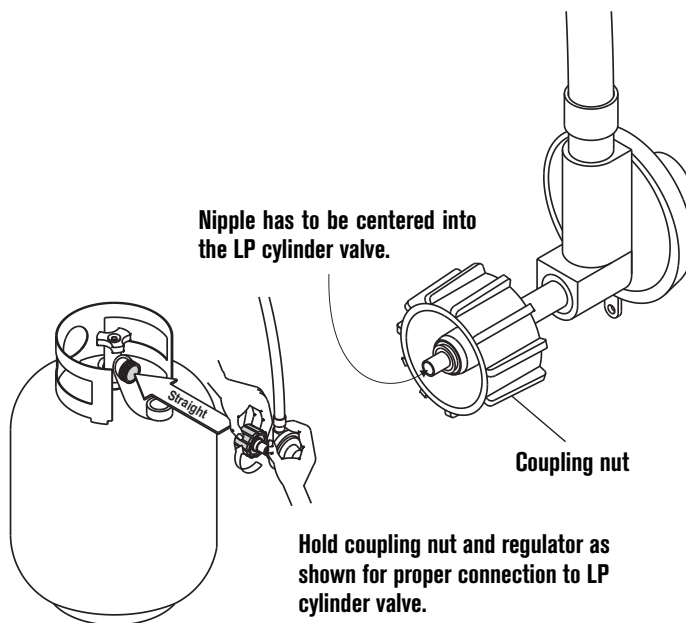
- LP cylinder must be properly secured onto appliance. (Refer to assembly section.)
- Turn all control knobs to the OFF position.
- Turn LP cylinder OFF by turning hand-wheel clockwise to a **full stop**.
- Remove the protective cap from LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve.



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



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



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

NOTE:

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

USE AND CARE



DANGER

- Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.

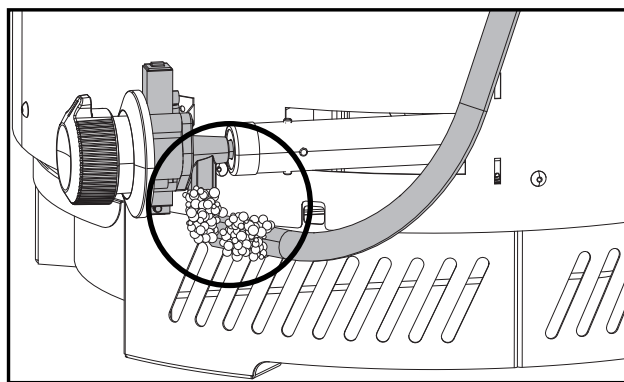
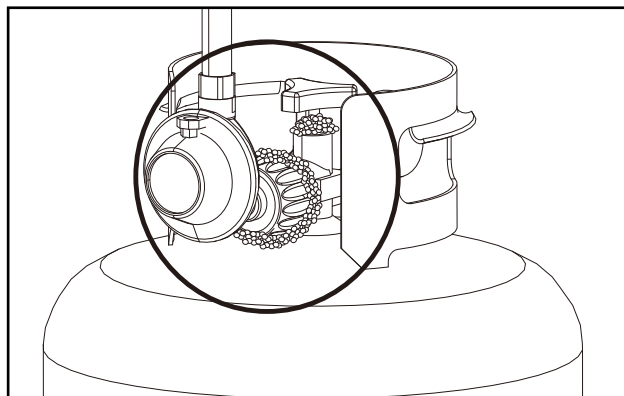


WARNING

- This appliance is not intended to be installed in or on a boat.
- This appliance is not intended to be installed in or on an RV.
- Never attempt to attach this appliance to the selfcontained LP gas system of a camper trailer or motor home.
- Do not use this appliance until leak-tested.
- If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.
- If you cannot stop a gas leak, **immediately** close LP cylinder valve and call LP gas supplier or your fire department!

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

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



5. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close LP cylinder valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped do not try to repair.** Call for replacement parts. Order new parts by giving the serial, model number and name and part number of items needed (see parts list) to the Grill Service Center at the number listed on front cover.
6. Always close LP cylinder valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

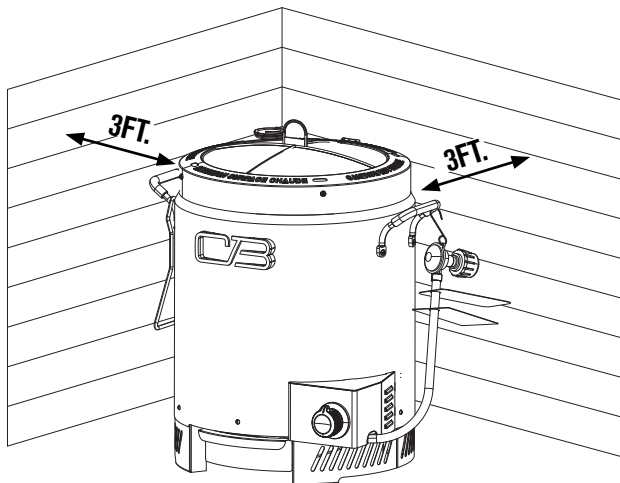
USE AND CARE



WARNING

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

- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When cooking, the appliance must be on a level, stable noncombustible surface in an area clear of combustible material. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Do not leave appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.
- Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (45°C) before moving or storing.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves and long-handled barbecue utensils for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Keep appliance area clear and free from materials that burn.
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Keep fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Use appliance only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- **Use appliance at least 3 ft. from any wall or surface.** Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



▪ Apartment Dwellers:

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

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

Safety Tips

- Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- When this appliance is not in use, turn off control knob and LP cylinder valve.
- The grease tray must be inserted into appliance and emptied after each use.
- If you notice grease or other hot material dripping from appliance onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Do not store objects or materials under the appliance enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of the appliance.
- If you have an appliance problem see the "Troubleshooting Section".
- If the regulator frosts, turn off appliance and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!

USE AND CARE

Ignitor Lighting

- **Do not lean over appliance while lighting.**

1. Turn ON LP gas cylinder.
2. Push and turn control knob slowly (2-3 seconds) to 🔥. You should hear the ignitor click.
3. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner control to off ○, wait 5 minutes and repeat lighting procedure.
4. If ignitor does not work, follow match lighting instructions.



WARNING

Turn control knob and LP cylinder OFF when not in use.



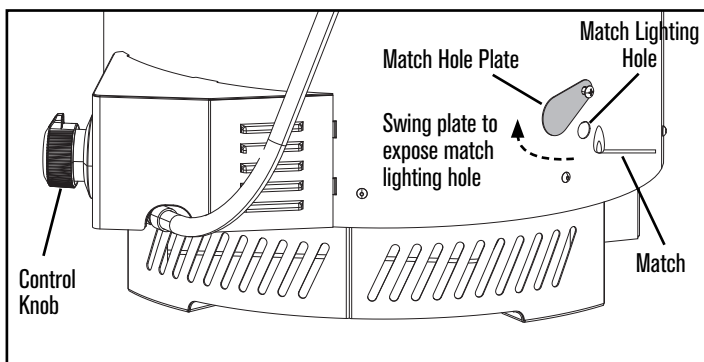
CAUTION

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

Match-Lighting

- **Do not lean over appliance while lighting.**

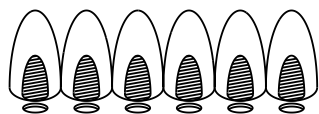
1. Turn ON LP gas cylinder.
2. Swing match hole plate to expose match lighting hole. Place lit match into match lighting hole of appliance as pictured below. Make sure lit match is placed inside hole and near burner.
3. Push and turn control knob to 🔥. Be sure burner lights and stays lit.
4. Once lit, swing match hole plate back to cover up match lighting hole. Caution: Plate maybe hot.



View is from side of appliance

Burner Flame Check

- Light burner. Looking through viewing hole on top of appliance, you should see the flame height as shown below. Turn control knob from 🔥 to OFF ○. The flame height should decrease and then go out. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden drop or low flame" in the *Troubleshooting Section*.



High Flame



Low Flame

Turning Appliance Off

- Turn control knob to OFF position. Turn LP cylinder off by turning handwheel clockwise to a full stop.

Ignitor Check

- Turn gas off at LP cylinder. Turn ignitor knob. "Click" should be heard each time at electrode. See "Troubleshooting" if no click or spark.

Valve Check

- **Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves.** Knob locks in OFF position. To check valve, first push in knob and release, knob should spring back. If knob does not spring back, replace valve assembly before using this appliance. Turn knob to 🔥 position then turn back to OFF position. Valve should turn smoothly.

Hose Check

- Before each use, check to see if hose is cut, worn or kinked. Replace damaged hose before using appliance. **Use only valve/hose/regulator specified by manufacturer.**

Normal
Hose



Kinked
Hose



General Appliance Cleaning

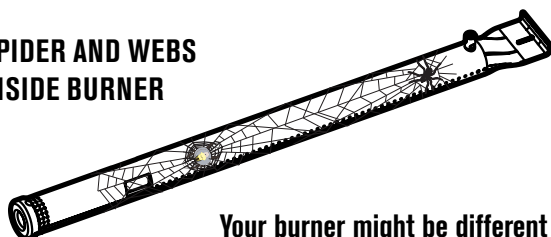
- **Meat Thermometer:** Do not immerse or soak in water. Wash with warm soapy water and wipe dry.
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors are not painted at the factory (**and should never be painted**). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of appliance lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.** A black surface improves the appliances performance.
- **Plastic parts:** Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or non-abrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain the high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.

USE AND CARE



CAUTION SPIDER ALERT!

SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER



Your burner might be different

If your appliance is getting hard to light or the flame is weak, check and clean the venturi's and burners.

Spiders or small insects are known to create "flashback" problems by building nests and laying eggs in the appliance venturi or burner obstructing the flow of gas. The back-up gas can ignite behind the control panel. This flashback can damage your appliance and cause injury. To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi tube assembly should be removed and cleaned whenever the appliance has been idle for an extended period of time.

Cleaning the Burner Assembly

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

1. Turn gas OFF at control knob and LP cylinder and disengage regulator from cylinder.
2. Remove top cover, cooking basket and cooking pot, shown A. This will expose the burner from inside, shown B.
3. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
4. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
5. Disconnect electrode wire underneath appliance, shown C.
6. Remove screws and disengage control panel assembly from unit, shown D.
7. Clean inner burner as recommended below, shown E.

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

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



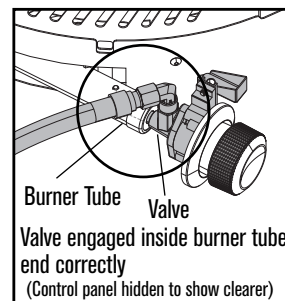
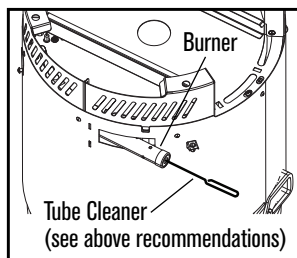
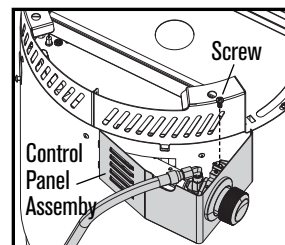
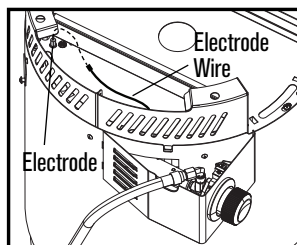
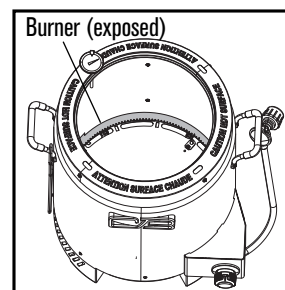
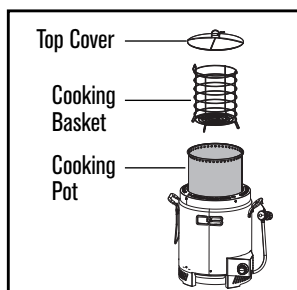
- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through burner tube several times.

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

8. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.
9. Attach electrode to burner.
10. Carefully replace control panel assembly.

VERY IMPORTANT: Burner tube must re-engage over valve opening. See illustration, shown F.

11. Reposition inner liner, cooking basket and top cover.



LIMITED WARRANTY

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

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
All Parts	1 year from date of purchase*	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

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

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

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

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

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

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

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

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

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

**Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31904-1240**

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

ÍNDICE DE MATERIAS

Información de inscripción de la garantía	1
Por su propia seguridad	12-14
Uso y mantenimiento	14-20
Garantía limitada	21
Vista esquemática	22
Lista de piezas	23
Lista de herrajes	24
Armado	25-29
Resolución de problemas	32-33
Tarjeta de inscripción	35

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar la freidora adecuadamente y usarla de manera segura.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el aparato.

Cuando use la freidora, siga todas las advertencias y las instrucciones.

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 todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

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



PELIGRO

1. Nunca deje desatendida esta freidora cuando la esté usando.
2. Nunca la use a una distancia menor que 3 pies (1 m) de cualquier estructura, material combustible u otro tanque de gas.
3. Nunca la use a una distancia menor que 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.
4. El artefacto no debe usarse bajo construcciones combustibles aéreas.
5. En caso de ocurrir un incendio, aléjese del aparato y llame de inmediato a los bomberos.

El no cumplir con estas instrucciones puede crear el riesgo de incendio, de explosión o de quemaduras que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.



PELIGRO

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 persiste el olor, aléjese de la freidora y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.

El no cumplir con todas estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

PARA SU SEGURIDAD - INSTALACIÓN DE SU PARRILLA



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 y de incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.

Temperatura ambiente mínima de funcionamiento: 0 °F (-18 °C).



ADVERTENCIA

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

Medidas de seguridad para la instalación

- Use su aparato, tal como lo compró, únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada.
- La instalación de su aparato se debe realizar de conformidad con los códigos locales o, en su defecto, ya sea con la norma ANSI Z223.1/NFPA 54 del Código nacional sobre gases combustibles (o National Fuel Gas Code), la norma CSA B149.1 del Código para las instalaciones de gas natural y gas propano (o Natural Gas and Propane Installation Code), la norma B149.2 del Código para el almacenamiento y la manipulación de gas propano (o Propane Storage and Handling Code), la norma CSA C22.1 del Código canadiense sobre electricidad (o Canadian Electrical Code) o con la norma ANSI sobre vehículos recreativos (o Standard for Recreational Vehicles), la norma ANSI A119.2/NFPA 1192 de la Norma para vehículos de recreación (o Standard for Recreational Vehicles), y con el Código para vehículos de recreación de la serie CSA Z240 RV, (o Recreational Vehicle Code), según corresponda.
- No se debe usar este aparato en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Este aparato únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usado en los Estados Unidos y en Canadá. No la modifique para usarlo en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.



ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluido plomo, que es conocida por el Estado de California para causar cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, vaya a www.P65Warnings.ca.gov.



ADVERTENCIA

Si la aparato debe ir de forma accidental, gire la perilla de control a la posición de apagado  (OFF), 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.



ADVERTENCIA

Fuego de Grasa

- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las aparatos 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 aparatos 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. Siga las instrucciones de Limpieza general del asador y de Limpieza del conjunto del quemador para prevenir fuego causado por grasas.
- La mejor forma de prevenir fuegos causados por grasas es la limpieza regular del asador.

EXTERIOR

- Se considera que un artefacto está al aire libre si está instalado con un cobertizo no superior a paredes en tres lados, pero sin cubierta superior; todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; las puertas corredizas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes;
- Se considera que un aparato está al aire libre si se instala con un cobertizo no superior a un recinto parcial que incluya una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un corredor, o perpendiculares entre sí; todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes; o bien
- Se considera que un aparato está al aire libre si se instala con un cobertizo no superior a dentro de un cerramiento parcial que incluya una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30 % o más de la periferia horizontal del cerramiento esté permanentemente abierta. Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.

USO Y MANTENIMIENTO

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 carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas 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.

Comuníquese con la Línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener mayor información, al 1-800-535-4555. En Washington, D.C. por el (202) 720-3333, entre las 10:00 h y las 16:00 h, hora normal del Este.

Bandeja para grasa

- Nunca use directamente el jugo que gotea de la bandeja para la grasa para preparar la salsa. Utilice la bandeja de papel de aluminio incluido para la captura de línea drippings, y luego recalentar los drippings para matar las bacterias. Sustitución línea bandeja de papel de aluminio y otros accesorios se pueden encontrar en www.charbroil.com.

Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las piezas de ave preparadas en la freidora a menudo se dora rápidamente. Use únicamente carne descongelada y un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- Le recomendamos que antes de cocinar los alimentos en su freidora, éstos estén a una temperatura de al menos 40° F.
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 165° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- Los filetes de carne de res, de ternera, y de cordero, los asados y las chuletas de cerdo se pueden cocer a 145° F.
- NUNCA cocine parcialmente las piezas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.
- Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida

Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero 160°F

Pavo, pollo. 165°F

Carne fresca de vaca, ternera, cordero

Poco cocido 145°F
(con 3 minutos de reposo)

Medio cocido. 160°F

Bien cocido. 170°F

Aves de corral

Pollo y pavo, entero 165°F

Trozos de ave 165°F

Pato y ganso 165°F

Carne fresca de cerdo

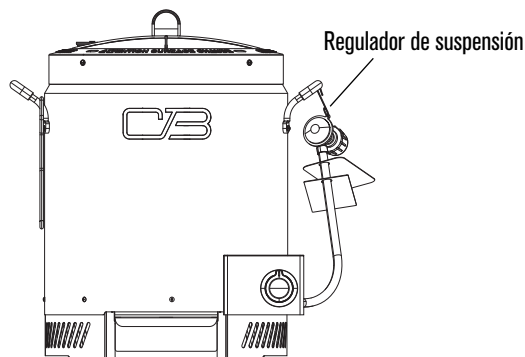
Poco cocido 145°F
(con 3 minutos de reposo)

Medio cocido. 160°F

Bien cocido. 170°F

Cómo guardar su freidora

- Limpie la cesta de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la freidora, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Si desconecta el regulador del tanque, cuélguelo del asa con el gancho que viene con la freidora, como se ilustra.



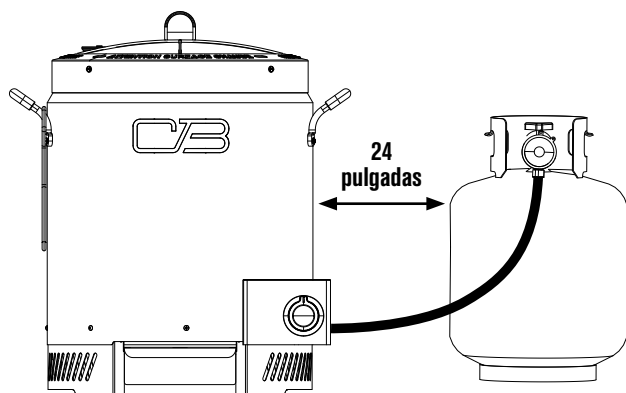
- Cubra la freidora si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para la freidora.
- SÓLO guarde la freidora bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas; retírela de la freidora y guárdelo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre Cómo limpiar la unidad del quemador antes de encender la freidora, cuando haya estado guardada.

USO Y MANTENIMIENTO



PELIGRO

- **NUNCA** guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.
- Nunca cargue el tanque a 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.
- Mantenga en todo momento el tanque de gas propano a una distancia mínima de pulgadas (24") de la freidora.



- Coloque la tapa de polvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso. Solamente instale el tipo de tapa de polvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones podrían dar como resultado una fuga de propano.
- Si la información anterior no se sigue exactamente, podría ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

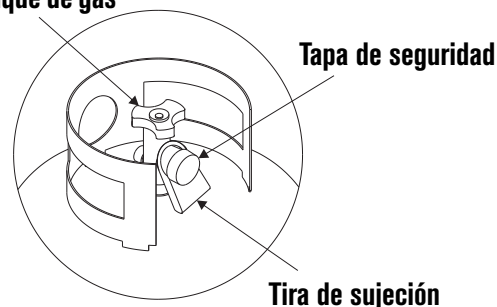
- **CIERRE** la perilla de control y la válvula del tanque de gas. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. **Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula. Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. Por su propia 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.

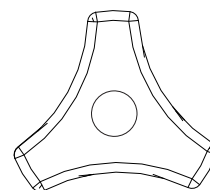
- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados y otras edificaciones. Nunca deje un tanque de gas dentro de un vehículo, donde el sol lo pueda recalentar.
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Válvula del tanque de gas



Tanque de gas propano

- **El tanque de gas que use con su freidora debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (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 del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano, o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-339, para tanques, esferas y tubos para el transporte de mercaderías peligrosas; y la comisión, según corresponda. El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
 - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o el aparato.
 - Una válvula de paso de seguridad.
 - Un dispositivo de seguridad volumétrica 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 tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

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 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 gas propano.
- No deje escapar gas propano líquido a la atmósfera. Esta 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.

USO Y MANTENIMIENTO

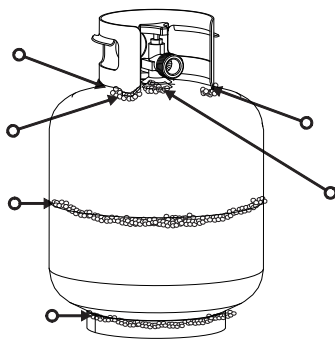
Cambio del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden este aparato, 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 tanques. **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 al aparato.**

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la freidora 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 freidora alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
- Use una brocha de pintura limpia y una solución de agua y jabón suave, a partes iguales. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.
- **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.

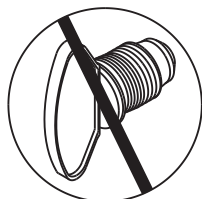


ADVERTENCIA

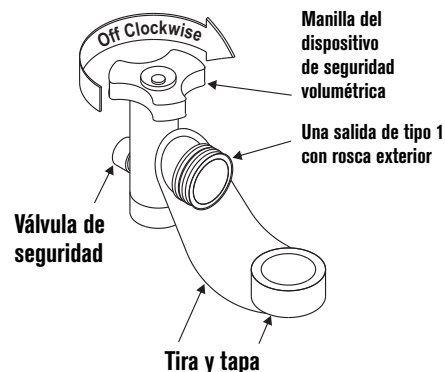
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano

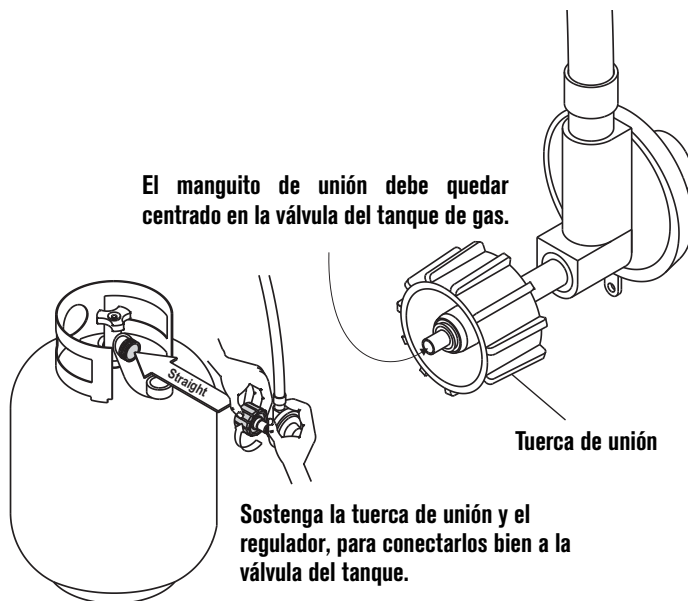
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la freidora. (Lea la sección de armado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.
3. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que **se detenga por completo**.
4. Retire la tapa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



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



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



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 media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela únicamente a mano, no use herramientas.**

NOTA:

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

USO Y MANTENIMIENTO



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.

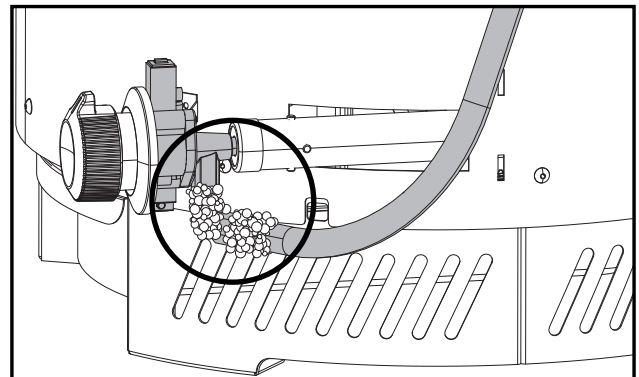
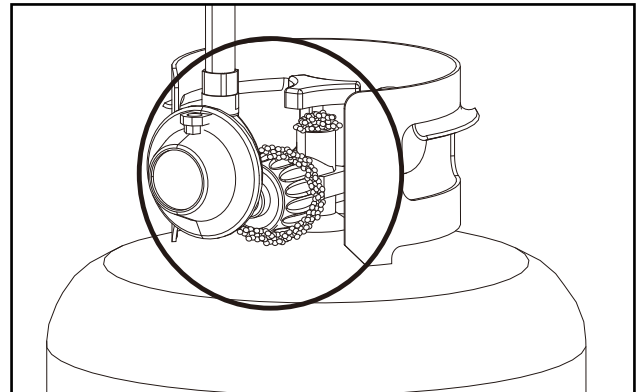


ADVERTENCIA

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

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

1. Gire la perilla de control a la posición de **APAGADO (OFF)**.
2. Cerciérese 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.



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 y de modelo, y el nombre y número de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas al número indicado en la portada.
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.

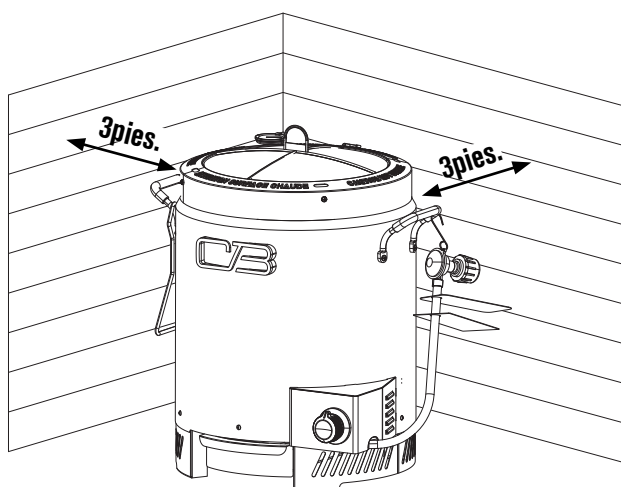
USO Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

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

- El consumo de alcohol y de medicamentos, de venta con o sin receta, pueden afectar la capacidad del consumidor para armar y para usar correctamente esta freidora.
- Para cocinar, la freidora debe estar colocada sobre una superficie de material incombustible, nivelada y estable, en un área donde no haya materiales combustibles. Una superficie de asfalto (revestimiento bituminoso) no sería aceptable para este efecto.
- No deje la freidora desatendida. Mantenga a los niños y a las mascotas alejados en todo momento de la freidora. No coloque sobre la freidora recipientes para cocinar vacíos mientras esté funcionando. Tenga cuidado cuando coloque cualquier cosa dentro de los recipientes para cocinar mientras la freidora esté funcionando.
- No mueva la freidora cuando esté en uso. Deje que el recipiente para cocinar se enfríe hasta alcanzar una temperatura de 115° F (45° C) antes de moverlo o guardarlo.
- Esta freidora no ha sido diseñada ni debe ser usada como un calefactor.
- Esta freidora está caliente durante y después usarla. Use guantes de cocina mientras cocine, o guantes y utensilios de mango largo para parrilla, para protegerse de las superficies calientes y contra las salpicaduras de los líquidos de cocinar.
- Mantenga el área de la freidora limpia y sin materiales combustibles.
- Mantenga el área donde se encuentra la freidora limpia y sin materiales combustibles, gasolina y otros gases y líquidos inflamables.
- Mantenga la manguera de suministro de gas alejada de las superficies calientes.
- Únicamente use a freidora en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- Use su freidora al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la freidora 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.



▪ Para personas que viven en apartamentos:

Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de aparatos a gas propano en su 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 freidora y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.

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

Consejos de seguridad

- Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- Cuando no use la freidora, cierre la perilla de control y la válvula del tanque de gas.
- La bandeja para la grasa debe estar colocada en la freidora, y se debe vaciar cada vez después de usar la freidora.
- Si observa que de la freidora 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.
- No guarde objetos ni materiales debajo de la freidora 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 freidora.
- Si tiene un problema con la freidora, lea la sección de Resolución de problemas.
- Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la freidora 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!

USO Y MANTENIMIENTO

Cómo usar el encendedor

- **No se incline sobre la freidora cuando la esté encendiendo.**

1. Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Empuje y gire la perilla de control lentamente (2-3 segundos) hasta llegar a . Debería escuchar un clic del arrancador.
3. Si la ignición no ocurre en 5 segundos, gire el control del quemador a Off (apagado), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
4. Si el arrancador no funciona, siga las instrucciones para el encendido con fósforos.

Si el encendedor aún no funciona, siga las instrucciones del encendido con fósforos.



ADVERTENCIA

Cuando no la use, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF) y desconecte el tanque.



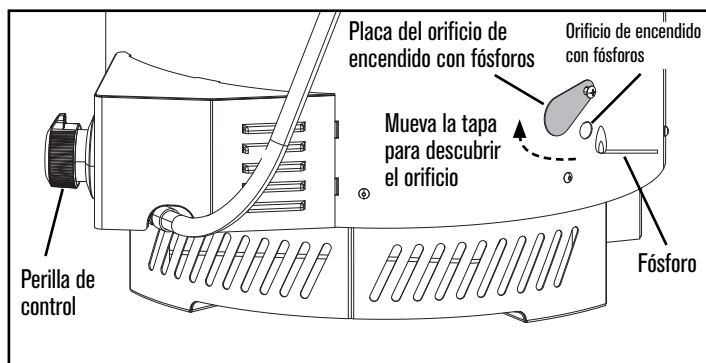
ADVERTENCIA

Si NO se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF), 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 freidora cuando la esté encendiendo.**

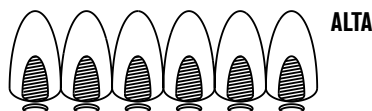
1. Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Mueva la tapa para descubrir el orificio para el encendido con fósforos. Coloque un fósforo encendido en el orificio de encendido de la freidora, como se ilustra más adelante. Recuerde que debe colocar el fósforo encendido dentro del orificio y cerca del quemador.
3. Presione y gire la perilla de control a la graduación encendido (ON). Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
4. Una vez encendido, mueva la tapa para volver a cubrir el orificio para el encendido con fósforos. Advertencia: La tapa puede estar caliente.



Vista lateral de la freidora

Control de la llama del quemador

- Encienda el quemador y gire la perilla, de la **graduación encendido** (ON) a la **APAGADO** (OFF). Si observa por la mirilla ubicada en la parte superior de la freidora, podrá ver que la llama baja cuando gira la perilla de la **graduación encendido** a la graduación **APAGADO**. 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 freidora

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

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Gire la perilla del encendedor. Deberá oír un chasquido cada vez en 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 la válvula.** La perilla se trava al llegar a la posición de apagado (OFF). Para revisar la válvula, primero presione la perilla y luego suéltela; ésta debe regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la freidora. Gire las perillas a la graduación **encendido** y luego regréselas a la posición de APAGADO. La válvula debe girar suavemente.

Control de la manguera

- Cada vez, antes de usar la freidora, verifique que la manguera no tenga cortes, no esté desgastada, ni esté retorcida. Cambie la manguera dañada antes de usar la freidora. **Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.**



Limpieza general de la freidora

- **Termómetro para carne:** No lo sumerja ni empape en agua. Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
- **No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura.** La parte interior de la freidora no viene pintada de fábrica (**y nunca se debe 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 interior de la tapa y el fondo de la freidora. 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, limpiadores abrasivos, desgrasadores ni limpiadores de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente delicado 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 freidora, 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 del pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.

USO Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

ARAÑAS Y TELARAÑAS DENTRO DEL QUEMADOR



Su quemador puede ser diferente

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

Se ha comprobado que las arañas y los pequeños insectos generan problemas de "fognazos" 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 fognazos pueden dañar su parrilla y causar lesiones. Para evitar los fognazos 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.

Cómo limpiar la unidad del quemador

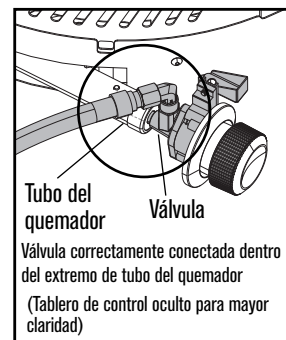
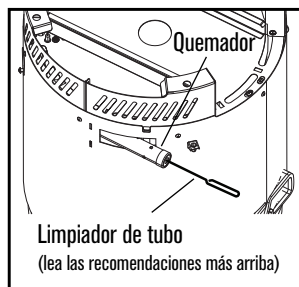
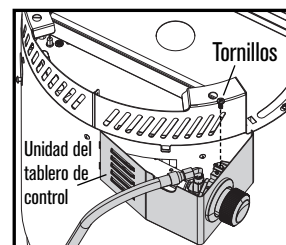
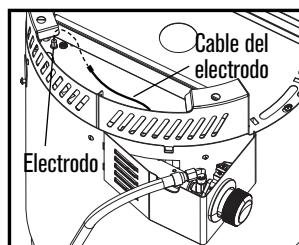
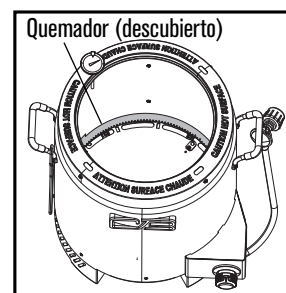
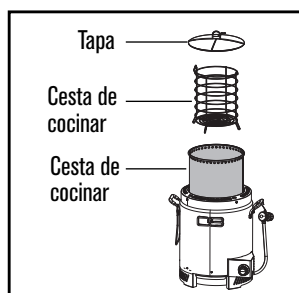
Siga estas instrucciones para limpiar o para cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la freidora.

1. Cierre el paso de gas en la perilla de control y desde el tanque de gas, y desconecte el regulador del tanque.
2. Retire la tapa, la cesta de cocinar y el recipiente para cocinar; vea la ilustración A. Con esto dejará descubierto el tubo del quemador en la parte interior; vea la ilustración B.
3. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
4. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
5. Desconecte el cable del electrodo en la parte inferior de la freidora, como se ilustra en C.
6. Retire los tornillos y desinstale el tablero de control de la unidad, como se ilustra en D.
7. Limpie el quemador interior como se indica más abajo, vea la ilustración E. Sugerimos tres maneras de limpiar el tubo del quemador. Use la que le resulte 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 del 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 del 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.

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.
 9. Fije el electrodo en el quemador.
 10. Cambie con cuidado la unidad del tablero de control.
- MUY IMPORTANTE: El tubo del quemador se debe volver a conectar en la abertura de la válvula. Vea la ilustración F.**
11. Vuelva a colocar el revestimiento interior, la cesta de cocción y la tapa.



GARANTÍA LIMITADA

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

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	1 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

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

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

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

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

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

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

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

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

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

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

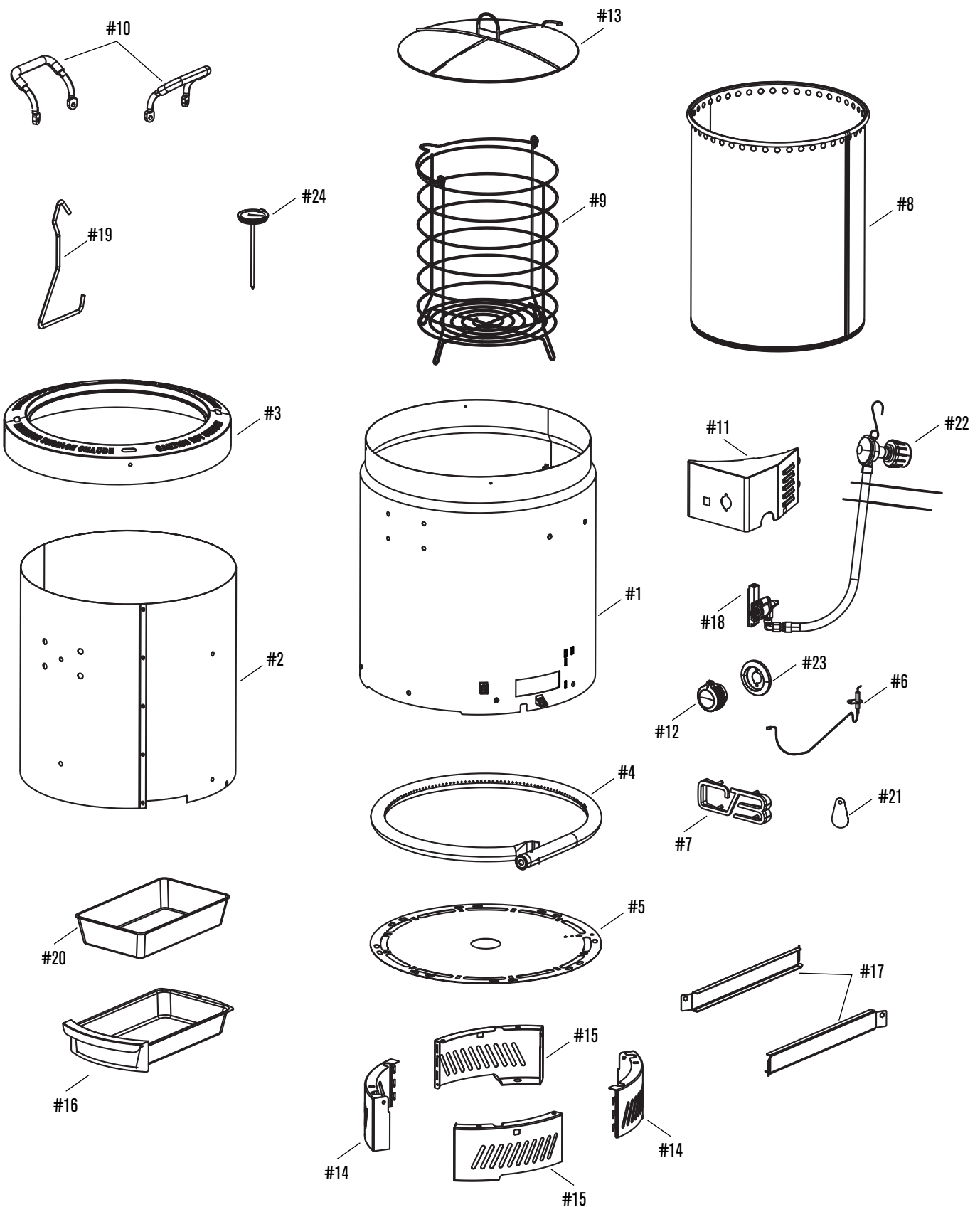
Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra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

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

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe
dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31904-1240

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

PARTS DIAGRAM / VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS



PARTS LIST/ LISTA DE PARTES

Key	Qty	Description
1	1	OUTER BODY
2	1	INNER BODY
3	1	BODY TOP RING
4	1	BURNER
5	1	HEAT SHIELD
6	1	ELECTRODE AND WIRE
7	1	LOGO PLATE
8	1	COOKING POT
9	1	ROASTER BASKET
10	2	SIDE HANDLE
11	1	CONTROL PANEL
12	1	CONTROL KNOB
13	1	TOP COVER
14	2	LEG ASSEMBLY, FRONT LEFT - RIGHT REAR
15	2	LEG ASSEMBLY, FRONT RIGHT - LEFT REAR
16	1	GREASE TRAY
17	2	GREASE TRAY RAIL
18	1	VALVE/ HOSE/ REGULATOR
19	1	LIFT HOOK
20	1	FOIL TRAY LINER
21	1	COVER, MATCHLIGHT HOLE
22	1	HOSE/ REGULATOR REPLACEMENT ONLY
23	1	BEZEL, CONTROL KNOB
24	1	MEAT THERMOMETER

Not Pictured

...	1	HARDWARE PACK
...	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH, SPANISH

Clave	Cant.	Descripción
1	1	CUERPO EXTERIOR
2	1	CUERPO INTERIOR
3	1	ANILLO SUPERIOR DEL CUERPO
4	1	QUEMADOR
5	1	PROTECTOR TÉRMICO
6	1	ELECTRODO Y CABLE
7	1	PLACA CON EL LOGO
8	1	OLLA DE COCCIÓN
9	1	CANASTILLA PARA ASAR
10	2	ASA LATERAL
11	1	PANEL DE CONTROL
12	1	PERILLA DE CONTROL
13	1	CUBIERTA SUPERIOR
14	2	CONJUNTO DE PATAS, IZQUIERDA DELANTERA - DERECHA TRASERA
15	2	CONJUNTO DE PATAS, DERECHA DELANTERA - IZQUIERDA TRASERA
16	1	BANDEJA PARA GRASA
17	2	CARRIL DE LA BADEJA PARA GRASA
18	1	VÁLVULA/MANGUERA/REGULADOR
19	1	GANCHO DE ELEVACIÓN
20	1	BANDEJA DE ALUMINIO
21	1	TAPA, ORIFICIO PARA CERILLAS
22	1	MANGUERA/ REGULADOR PARA REPUESTO SOLAMENTE
23	1	MARCO, PERILLA DE CONTROL
24	1	TERMÓMETRO PARA CARNE

No se ilustra

...	1	PAQUETE DE ACCESORIOS
...	1	GUÍA DEL PRODUCTO. INGLÉS, ESPAÑOL

HARDWARE LIST / LISTA DE HERRAJES

Key/ Clave	Description/ Descripción	Picture/ Ilustra	Qty/ Cant
A	#10-24 x 1/2" Screw Tornillo de No. 10-24 x 1/2"		9
B	#10x3/8" Tapping Screw Tornillo para metale No. 10 de 3/8"		6

You may have spare hardware after assembly is complete.

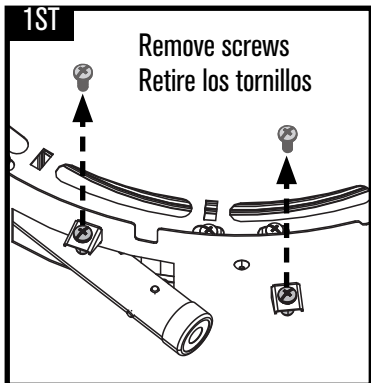
Pueden tener hardware de repuesto después de terminar de armarla.

ASSEMBLY / ASAMBLEA

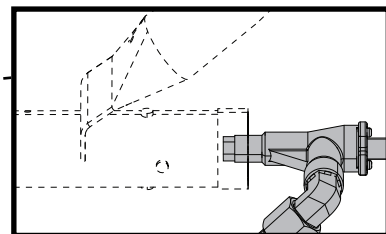
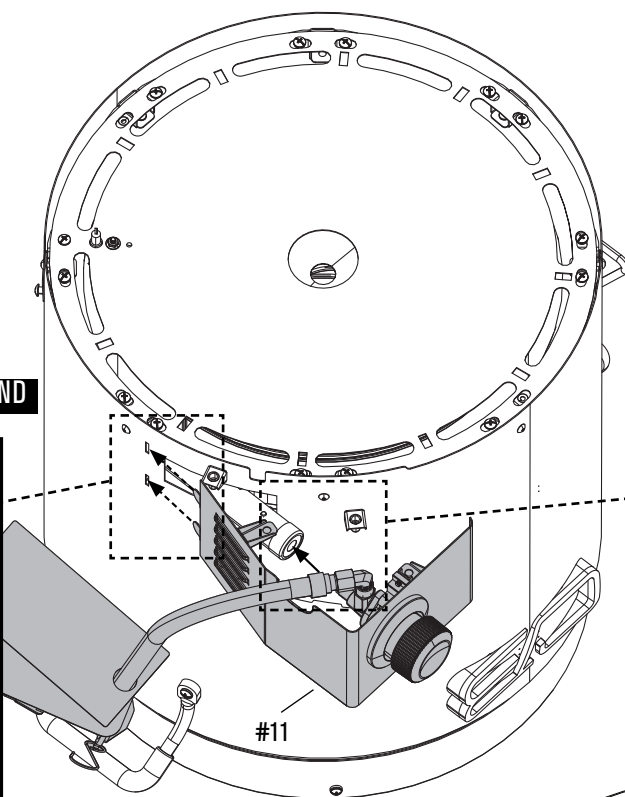
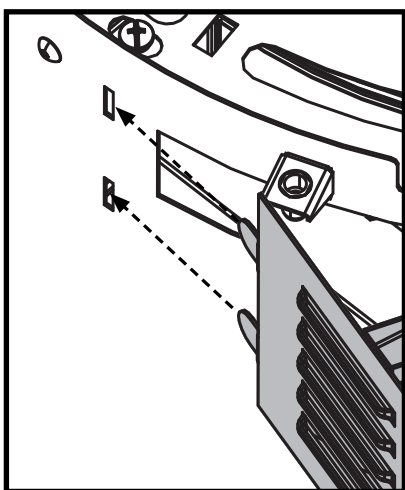
1

1ST

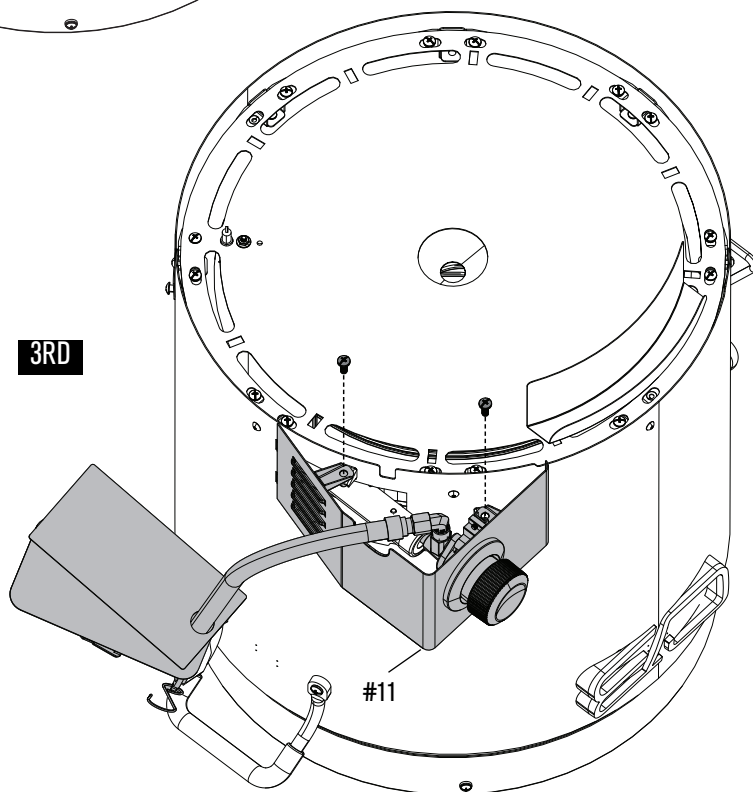
Remove screws
Retire los tornillos



2ND

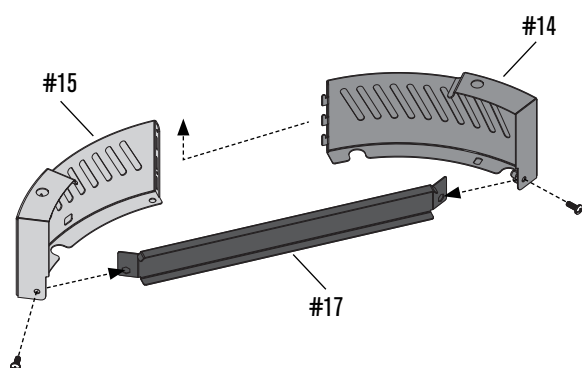
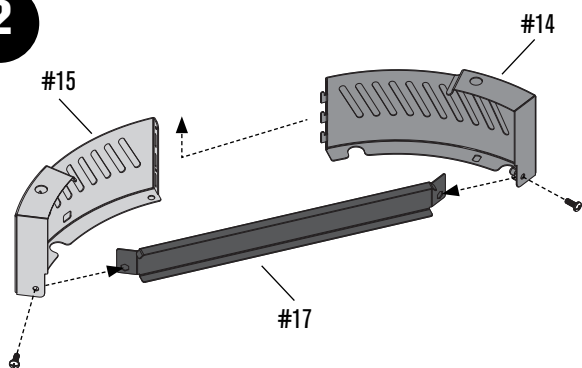


3RD

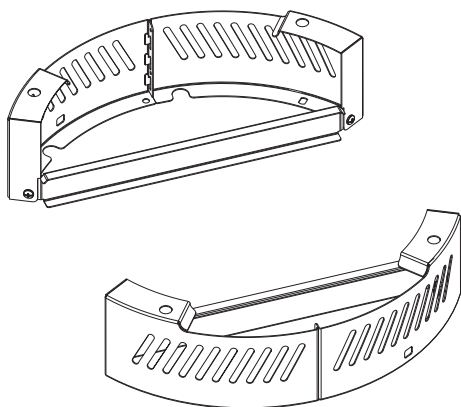


ASSEMBLY / ASAMBLEA

2



Ax4

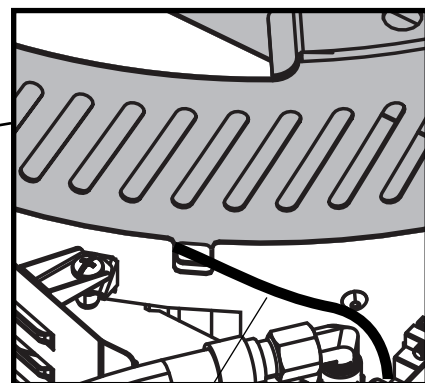
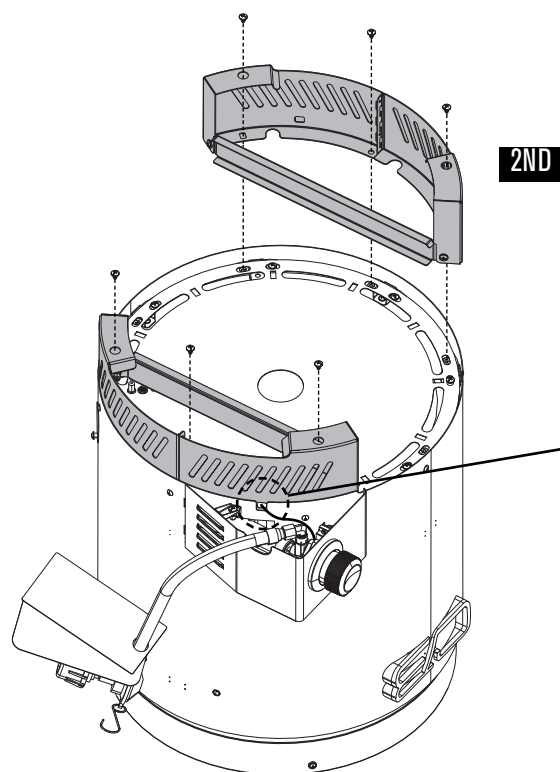


3



Bx6

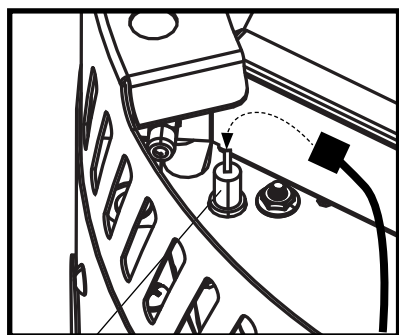
1ST



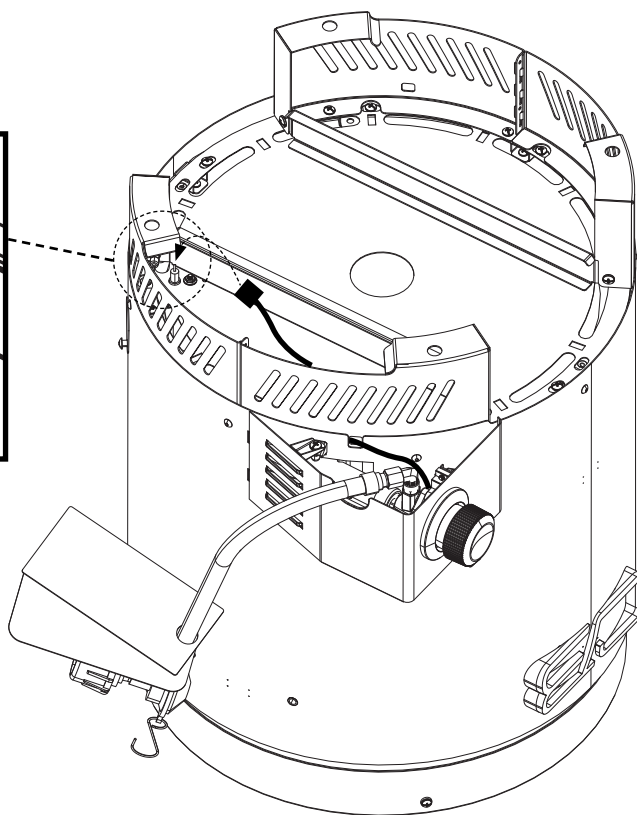
#6

ASSEMBLY / ASAMBLEA

4



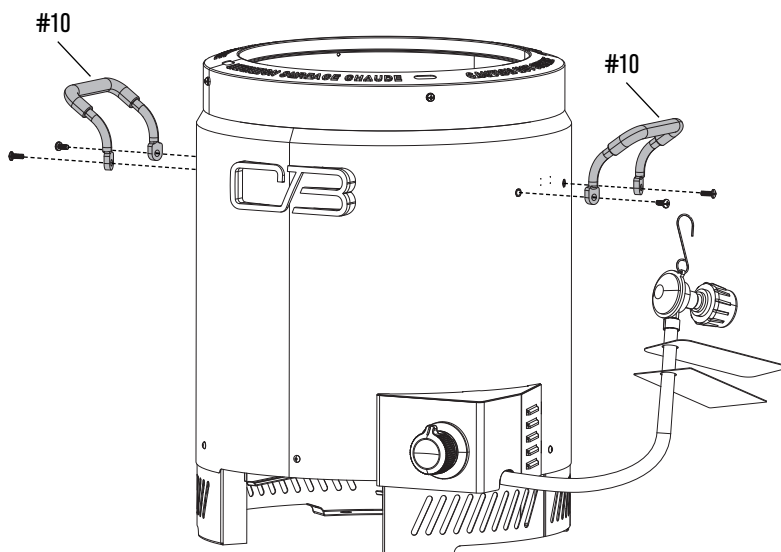
#6



5

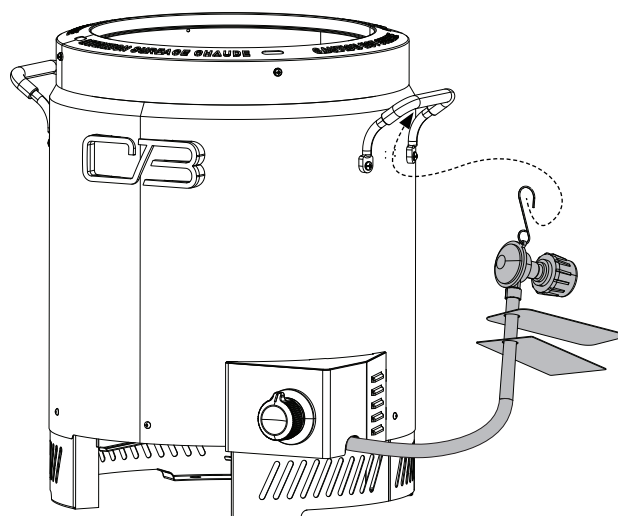


Ax4



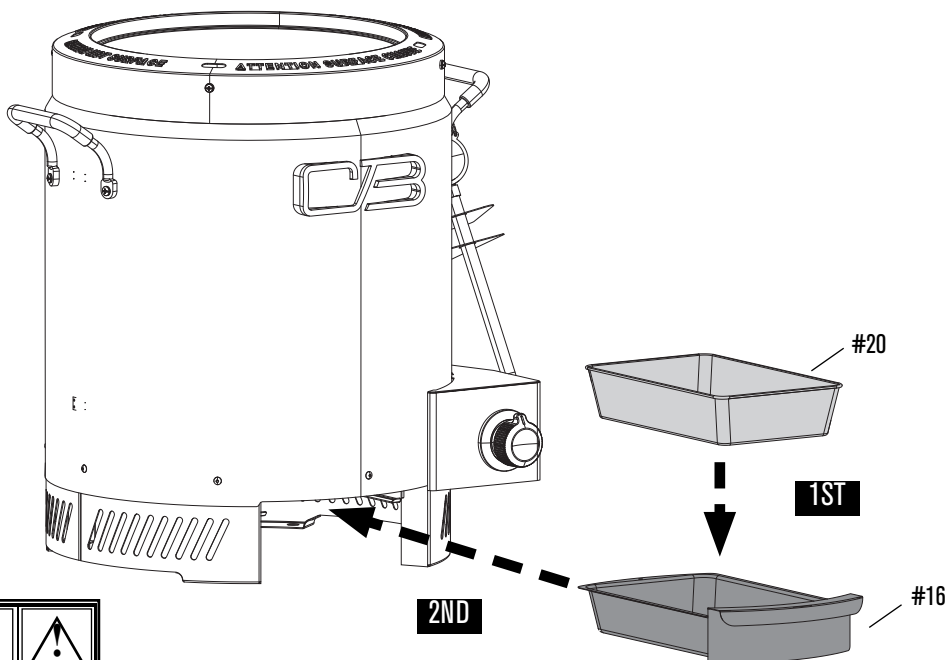
#10

#10



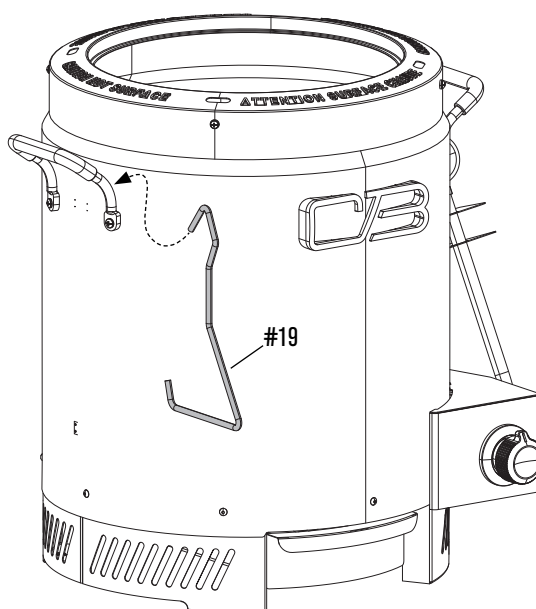
ASSEMBLY / ASAMBLEA

6



	CAUTION/ ADVERTENCIA	
Failure to install grease tray will cause hot grease to drip from bottom of grill with risk of fire or property damage. El no instalar la bandeja ocasionará el goteo de grasa caliente desde la parte inferior de la parrilla, lo que presenta el riesgo de incendio o daños materiales.		

3RD

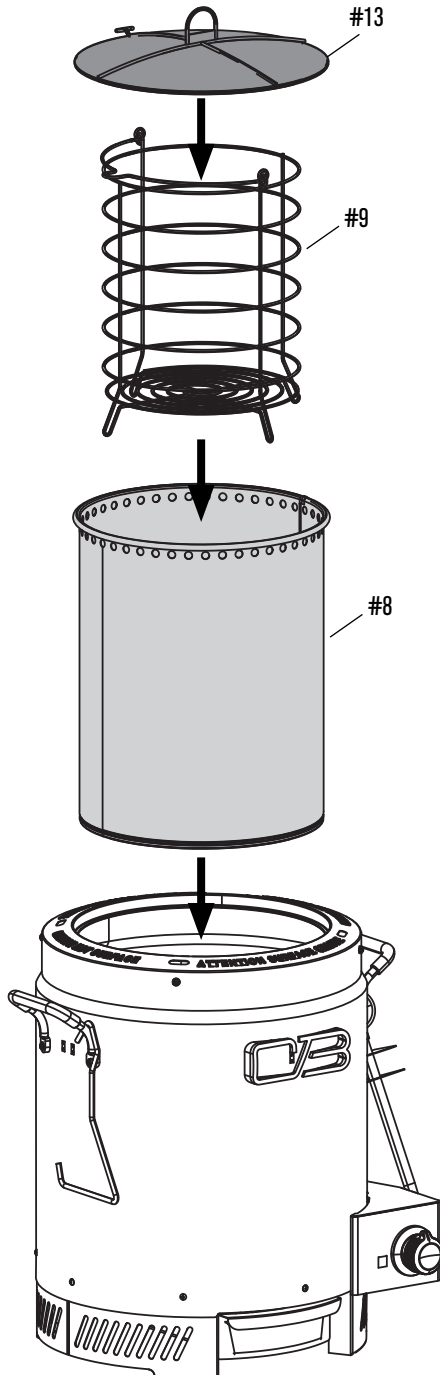


ASSEMBLY / ASAMBLEA

7

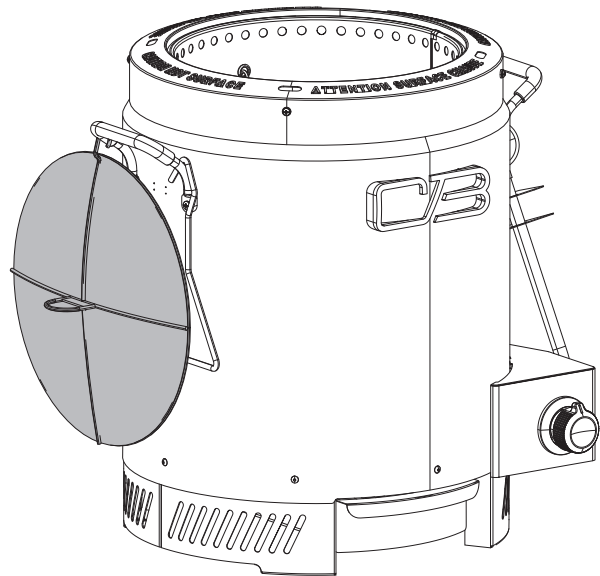
NOTE: Before cooking on your appliance for the first time, refer to the Outdoor Cooking Guide on how to prepare the appliance for cooking. It is recommended that you season your appliance prior to cooking.

- When cooking hang top cover on handle as shown.
- Once seasoning is complete, the appliance is now ready for use. The cooking pot will continue to darken with use. This will inhibit rusting along with improving the performance of the infrared cooking pot.
- Use of mesh top cover is optional. Heat will reflect off of the top cover and provide additional browning to the top of your meat. Be careful - the top cover can cause the heat to reflect too much, so as to burn the top of your meat. The top cover helps when cooking in temperatures below 40°F or in high-wind conditions.



NOTA: Le recomendamos que antes de cocinar por primera vez en su freidora, lea la forma de preparar la freidora para cocinar en el suplemento sobre el curado. Le recomendamos que antes de cocinar, cure la freidora.

- Para cocinar, cuelgue del asa la tapa de la freidora, como se ilustra.
- Una vez que lo haya hecho, la freidora estará lista para cocinar. Le recomendamos cocinar los alimentos en la graduación "Baja", hasta que se familiarice con su freidora.
- Se recomienda NO usar la tapa durante la cocción. La cubierta superior se reflejan calor adicional de nuevo en la olla; posiblemente searing la parte superior de los alimentos. La cubierta superior es muy útil cuando se cocina a temperaturas bajas (por debajo de 40° F) o en condiciones de viento. Véase la Guía de usuario para la limpieza de uso.



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

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	Damaged hose.	Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. If hose is cut or cracked, replace valve/hose/regulator. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.
Gas leaking from LP cylinder.	Mechanical failure due to rusting or mishandling.	Replace LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder valve.	Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.	Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	Improper installation, connection not tight, and/or failure of rubber seal in cylinder valve.	Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.
Fire coming through control panel.	Fire in burner tube section of burner due to blockage.	Turn off control knobs and LP cylinder valve. Allow flames to die down. After fire is out and appliance is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Natural Hazard and Cleaning the Burner Assembly pages.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	Too much grease buildup in burner area.	Turn off control knobs and LP cylinder valve. Allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside appliance body, grease tray, and other surfaces.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner will not light using ignitor.	GAS ISSUES: - Burner not engaged with control valve. - Obstruction in burner. - No gas flow. - Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected. ELECTRICAL ISSUES: - Electrode cracked or broken; "sparks at crack." - Electrode tip not in proper position. - Wire and/or electrode covered with cooking residue. - Wire is loose or disconnected. - Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode. - Rotary knob rotates without clicking. - Sparking between ignitor and electrode.	- Make sure valves are positioned inside of burner. - Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care. - Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow" in Troubleshooting section. - Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools. - Replace electrode. - Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary. - Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab. - Reconnect wire or replace electrode/wire assembly. - Replace ignitor wire/electrode assembly. - Replace Hose/Valve/Regulator Assembly. - Inspect wire insulation and proper connection. Replace wire if insulation is broken.
Burner will not match light.	- See "GAS ISSUES:". - Match will not reach. - Improper method of match-lighting.	- Use long-stem match (fireplace match). - See "Match-Lighting" section of Use and Care.

Troubleshooting *(continued)*

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Sudden drop in gas flow or low flame.	- Out of gas. - Excess flow valve on regulator tripped. - Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.	- Check for gas in LP cylinder. - Turn off control knob, wait 30 seconds and light appliance. If flames are still low, turn off knob and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light appliance. - Turn off knob and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	- Low on LP gas. - Excess flow valve tripped.	- Refill LP cylinder. - Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	- Grease buildup. - Excessive fat in meat. - Excessive cooking temperature.	- Clean burner and inside of appliance. - Trim fat from meat before grilling. - Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knob to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Let fire burn out. After appliance cools, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner).	Burner is blocked.	Turn knob to OFF. Clean burner. See burner cleaning section of Use and Care.
Cooking slower than expected	- Vapor Lock. - Valve not properly aligned to burner. - High wind conditions.	- Turn off control knob and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry. - Loosen control panel and valve. Be sure valve is centered top to bottom and left to right in burner. Tighten all components once proper alignment is achieved. - Relocate the appliance to a less windy area. Use Top Cover during cooking.

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

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	Manguera dañada.	- Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si la manguera está cortada o agrietada, cambie la válvula/la manguera/el regulador. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas. - Cambie el cilindro de gas. - Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas del cilindro. Fuga de gas de la válvula del cilindro.	- Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso. - Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	Instalación incorrecta, conexión floja o fallo o del sello de caucho en la válvula del cilindro.	Cierre la perilla de control y la válvula del tanque de gas. Deje que las llamas se apaguen. Una vez que se haya extinguido el fuego y la freidora 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.
Sale fuego por el tablero de control.	Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje que las llamas se apaguen. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la freidora, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o lo quemadore no se enciende al usar el encendedor.	PROBLEMAS DE GAS: - El quemador no está conectado a la válvula de control. - Obstrucción en el quemador. - No hay flujo de gas. - La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas. PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: - Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta". La punta del electrodo no está en la posición correcta. (No se aplica a SURFIRE) - El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. - El cable está flojo o desconectado. - El cable produce cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo. - La perilla giratoria gira sin hacer clic. - Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	- Verifique que la válvula quede dentro del quemador. - Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección Uso y mantenimiento. - 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. - 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 electrodo. - La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4" (3,17 mm a 6,35 mm). Ajústela si es necesario. - Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. - Vuelva a conectar el cable o cambie la unidad de electrodo y cable. - Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo. - Cambie la válvula/manguera/regulador. - Examine el aislamiento de la cable y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie la cable si tienen roto el aislamiento.
El quemador no se enciende al usar fósforos.	- Lea "PROBLEMAS DE GAS:". - El fósforo no llega al punto de encendido. - Método inadecuado de encendido con fósforos.	- Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). - Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección Uso y mantenimiento.

Resolución de problemas (*continuación*)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	- Se acabó el gas. - Se activó la válvula del regulador por sobrecarga de gas. - Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.	- Verifique que el tanque de gas esté cargado. - Cierre la perilla de control, espere 30 segundos y encienda la freidora. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la freidora. - CIERRE la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
Llamas que se apagan.	- Bajo flujo de gas propano. - Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	- Recargue el tanque de gas. - Lea lo referente a la Caída repentina del flujo de gas en la sección anterior.
Fogonazos.	- Acumulación de grasa. - Carne sumamente grasosa. - Temperatura de cocción demasiado elevada.	- Limpie el quemador y el interior de la freidora. - Desgrase la carne antes de cocinarla en la freidora. - Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	Gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF). Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje que el fuego se extinga. Después de que se enfríe la freidora, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas... (fuego en el quemador).	El quemador está bloqueado.	Gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF). Limpie el quemador. Lea la sección de limpieza del quemador del Manual de Uso y mantenimiento.
Cocina más lentamente que lo esperado	- Hay demasiado viento. - Sello de vapor. - La válvula no está bien alineada con el quemador.	- Cambie la ubicación de la freidora a un lugar con menos viento. - Cierre la perilla de control y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. - Afloje el tablero de control y la válvula. Verifique que la válvula esté centrada vertical y horizontalmente en el quemador. Una vez que esté correctamente alineada, ajuste todas las piezas.

PRODUCT REGISTRATION

Two convenient ways to register your product:

Deux manières pratiques d'enregistrer votre produit:

Dos maneras convenientes de registrar su producto:

1 Online

En ligne

En línea

www.charbroil.com/product-registration/

2 By Mail | Par la poste | Por correo

Please fill out this card and attached a copy of your sales receipt. Return it within 10 days of purchase for warranty service. Proof of purchase will be required. The warranty is not transferable.

Veuillez remplir cette carte et joindre une copie de votre reçu de vente. Renvoyez-le dans les 10 jours de l'achat pour le service de garantie. Une preuve d'achat sera nécessaire. La garantie n'est pas transférable.

Por favor llene esta tarjeta y adjunte una copia de su recibo de compra. Devuelva en el plazo de 10 días de la compra para el servicio de la garantía. Se requerirá prueba de compra. La garantía no es transferible.

**Required / Obligatoire / Necesario*

***Please Print / Veuillez imprimer / Por favor imprima*

*1. First Name Prénom Nombre	Initial Initiale Inicial	Last Name Nom de famille Apellido
Address Adresse Dirección		Apt. No No d'appt No de appart
City Ville Ciudad		State Etat Estado
Zip Code Code post Código post		
*2. E-mail Address Adresse e-mail Dirección de correo electrónico		
*3. Phone Number Numéro de téléphone Número de Teléfono		
*4. Model Number Numéro de modèle Número de modelo		
Serial Number Numéro de série Número de serie		
6. Date of Purchase Date d'achat Fecha de compra		
7. Store Name Nom du magasin Nombre de la tienda		
8. Purchase Price Prix d'achat Precio de compra		
*5. Attach copy of your sales receipt here. Joignez une copie de votre reçu de vente ici. Adjunte una copia de su recibo de venta aquí.		
9. Your Gender Sexe Sexe: Male Masculin Masculino Female Femelle Femenino		
We respect your privacy Nous respectons votre vie privée Respetamos su privacidad		
If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐		
Si vous préférez recevoir des offres et promotions spéciales de Char-Broil, veuillez vérifier ici: ☐		
Si estás buscando un lugar para alojarse en Char-Broil, compruebe aquí. ☐		
Grill Purchased: Assembled? ☐ Boxed? ☐		

Thank you for completing this questionnaire | Merci d'avoir rempli ce questionnaire | Gracias por completar este cuestionario



©2024 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31904. Printed in China. Impreso en China.

©2024 Assembly instructions. ©2024 Instrucciones de ensamblado.

The product associated with this guide was manufactured in China. El producto asociado con esta guía ha sido fabricado en China.

