



# PRODUCT GUIDE

# GUÍA DEL PRODUCTO

MODEL | MODELO

## 15202029

## Longhorn Charcoal/Gas Smoker and Grill

Serial number | Número de serie

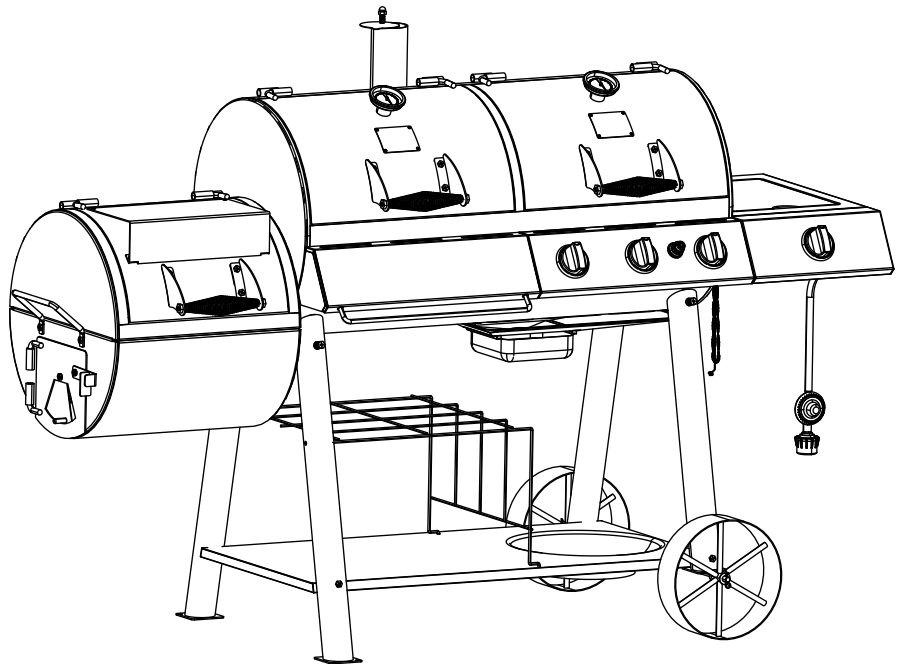
See rating Label on grill for serial number.

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

Date purchased | Fecha de compra

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

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



Tools Needed for Assembly:  
2 Adjustable Wrenches  
Phillips Screwdriver

Herramientas necesarias para el armado:  
2 Llaves regulables  
Destornillador Phillips

# TABLE OF CONTENTS

Product Record Information .....	1
Safety Symbols .....	2
Use and Care .....	2-8
Preparing to use your Smoker .....	9
Smoker Maintenance .....	9
Limited Warranty .....	11
Parts Diagram .....	24
Parts List .....	25
Assembly Steps .....	27-37
Troubleshooting .....	38-39
Registration Card .....	43

## SAFETY SYMBOLS

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



### INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

### CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

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



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



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

	<b>CAUTION</b>	
<p>For residential use only. Do not use for commercial cooking.</p>		



	<b>CAUTION</b>	
<p><b>THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT</b> attempt to assemble without a helper.</p>		



## THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

	<b>DANGER</b>	
<p><b>If you smell gas:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Shut off gas to the appliance</li> <li>2. Extinguish any open flame.</li> <li>3. Open lid.</li> <li>4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.</li> </ol>		

	<b>WARNING</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.</li> <li>2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.</li> </ol>		

	<b>WARNING</b>	
<p>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.</p>		

	<b>DANGER</b>	
<p><b>If during operation the flames go out (You smell gas or cannot see the flame)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn the burner controls <input type="radio"/> OFF</li> <li>2. Open lid.</li> <li>3. Wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.</li> </ol> <p><b>If the burner goes out, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.</b></p>		

	<b>WARNING</b>	
<p>Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit. Always wear protective clothing to prevent injury. Keep children and pets away. Do not move this unit during operation. Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.</p>		

**WARNING**

After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the grill pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.

**WARNING**

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

**CAUTION**

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

**CAUTION**

Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

**CAUTION**

**Grease Fires**

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP tank off.
- If grill 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.
- The best way to prevent grease fires is regular cleaning of the grill following instructions on General Grill Cleaning and Cleaning The Burner Assembly.

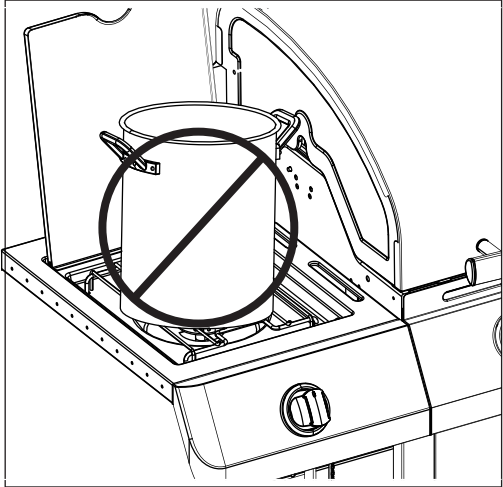
**WARNING**

**CALIFORNIA PROPOSITION 65**

1. Combustible by-products produced when using this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. *Wash your hands after handling this product.*

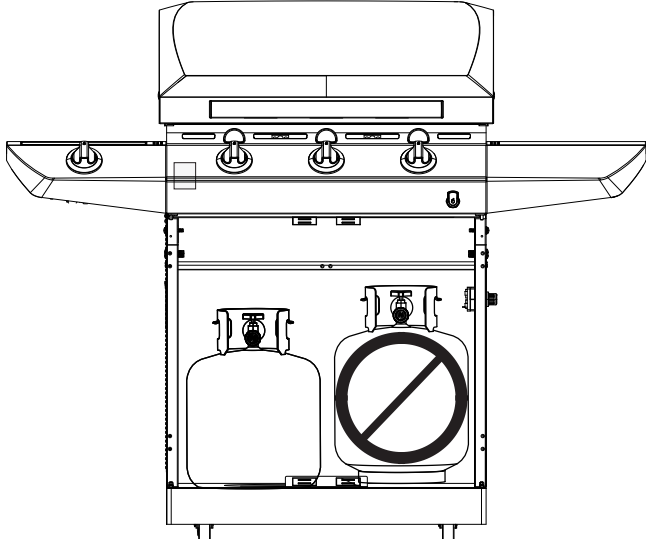
**CAUTION**

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



**DANGER**

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



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

## LP Cylinder Exchange

• Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP cylinder through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. **Exchange your cylinder only for an OPD safety feature-equipped cylinder as described in the "LP Cylinder" section of this manual.**

• Always keep new and exchanged LP cylinders in upright position during use, transit or storage.

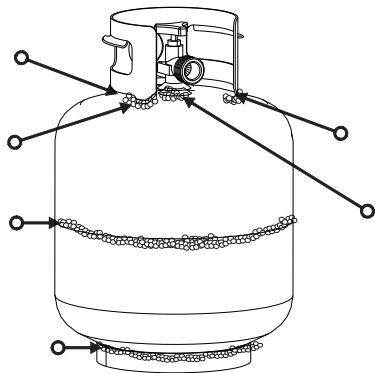
• **Leak test new and exchanged LP cylinders BEFORE connecting to grill.**

• Place safety cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of safety cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

## LP Cylinder Leak Test

### For your safety

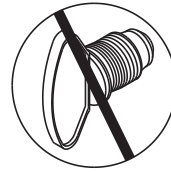
- Leak test must be repeated each time LP cylinder is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During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



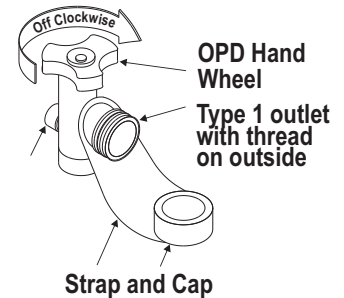
	<b>WARNING</b>	
If "growing" bubbles appear, do not use or move the LP cylinder. Contact an LP gas supplier or your fire department!		

## Connecting Regulator to the LP Cylinder

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



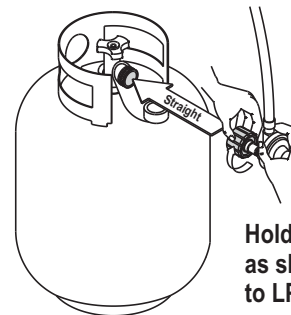
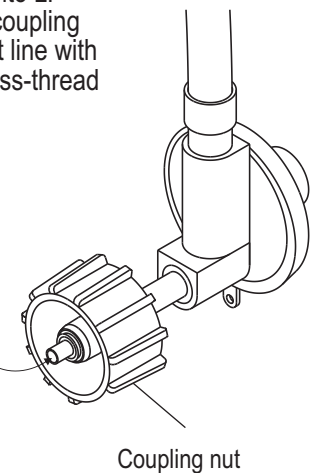
Safety Relief Valve



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

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

**Nipple has to be centered into the LP cylinder valve.**





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

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

### NOTE:

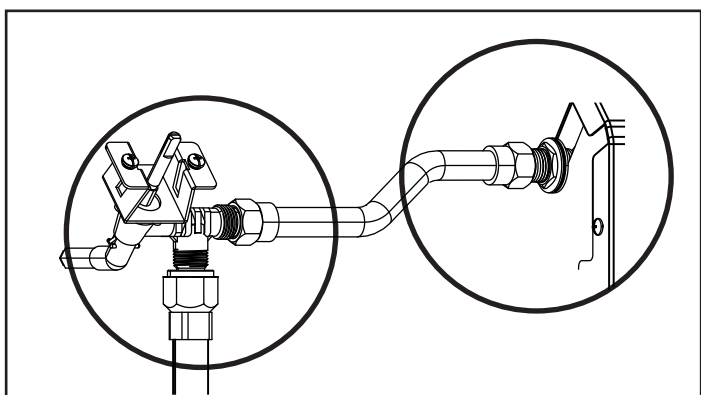
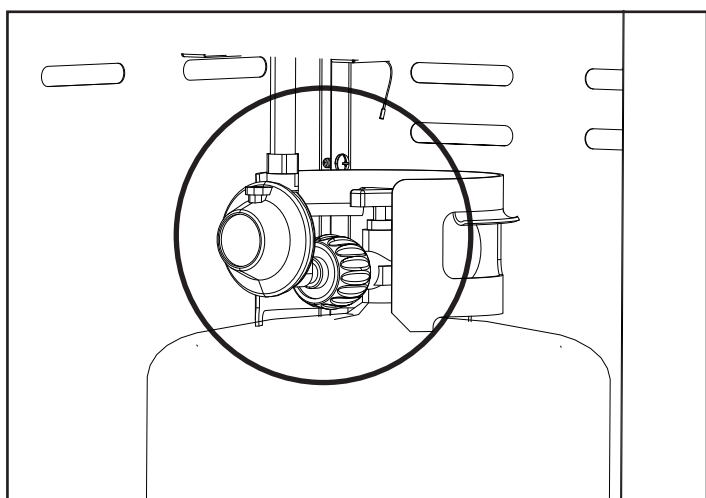
If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, **do not use this regulator!**

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

	WARNING	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use grill until leak-tested.</li> <li>• If a leak is detected at any time, STOP! Turn off gas at source and correct leak.</li> <li>• If you cannot stop a gas leak by closing the LP cylinder valve leave area and call your fire department!</li> </ul>		

### Leak Testing Valves, Hose and Regulator

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





**NOTE:** Sideburner shelf fascia and other parts not shown for clarity.

**NOTE:** Your grill may NOT be equipped with a sideburner.

5. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close LP cylinder valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped do not try to repair.** Call for replacement parts.

6. Always close LP cylinder valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

	WARNING	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat.</li> <li>• Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV.</li> <li>• Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.</li> </ul>		

### Safety Tips

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

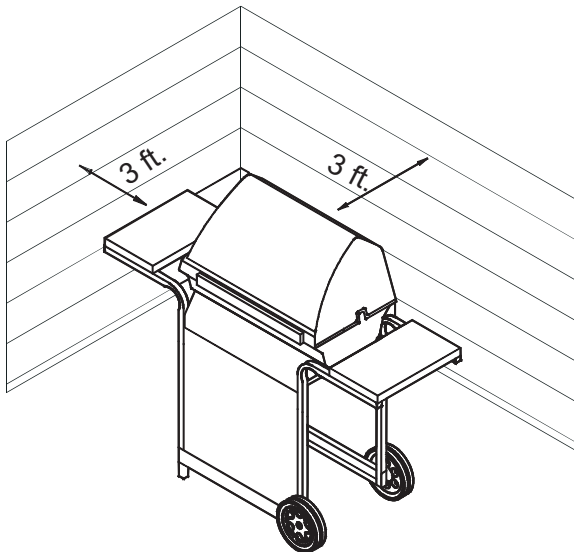


## WARNING



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

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Check burner flames regularly.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill.
- Do not cover grates with aluminum foil or any other material. This will block burner ventilation and create a potentially dangerous condition resulting in property damage and/or personal injury.
- **Use grill at least 3 ft. from any wall or surface.** Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



- **NEVER attempt to light or re-light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**
- **Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- **Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**
- **Apartment Dwellers:**  
Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.

## Ignitor Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**
  1. Turn gas burner control valves to  $\bigcirc$  (off).
  2. Open lid during lighting or re-lighting.
  3. Turn ON gas at LP cylinder.
  4. To ignite, push and turn IGNITION BURNER knob to  $\text{flame}$  HIGH. Immediately, push and hold ELECTRONIC IGNITOR button until the burner lights.
  5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls off  $\bigcirc$ , wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
  6. To ignite remaining burners, push and turn knob to the  $\text{flame}$  HIGH position starting with the burners closest to the IGNITION BURNER first.



## WARNING



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



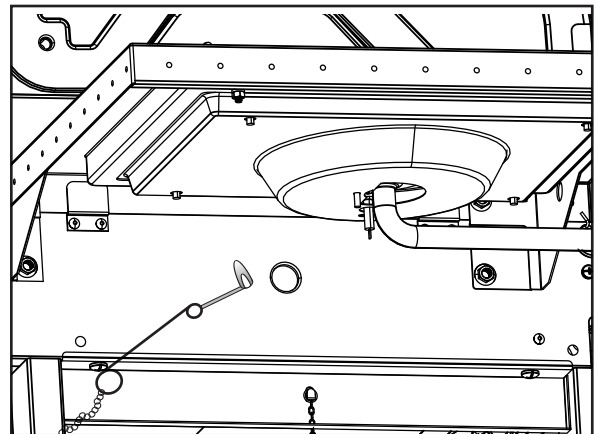
## CAUTION



If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls  $\bigcirc$  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 grill while lighting.**
  1. Turn gas burner control valves to  $\bigcirc$  (off).
  2. Open lid during lighting or re-lighting.
  3. Turn ON gas at LP cylinder.
  4. Place match into match holder (hanging from side panel of grill). Light match; then light burner by placing match through the match light hole on side of grill. Immediately push in and turn burner knob to the  $\text{flame}$  HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.
  5. Light adjacent burners in sequence by pushing knobs in and turning to the  $\text{flame}$  HIGH position.



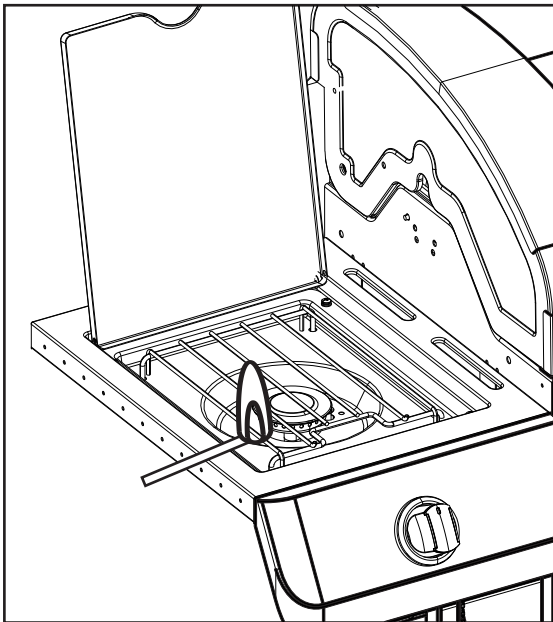
**NOTE: Your grill may NOT be equipped with a Sideburner!**

### Sideburner Ignitor Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**
1. Turn gas burner control valves to ○ (off).
  2. Open lid during lighting or re-lighting.
  3. Turn ON gas at LP cylinder.
  4. Turn sideburner knob to the 🔥 HIGH position, push and hold **ELECTRONIC IGNITOR** button.
  5. If sideburner does NOT light within 5 seconds, turn knob to ○ off, wait 5 minutes, then repeat lighting procedure.

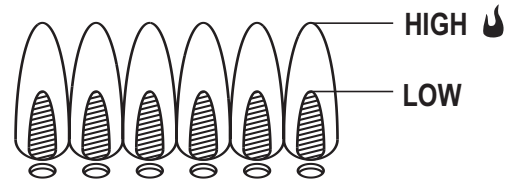
### Sideburner Match Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**
1. Turn gas burner control valves to ○ (off).
  2. Open lid during lighting or re-lighting.
  3. Turn ON gas at LP cylinder.
  4. Place lit match near burner. Immediately turn sideburner knob to the 🔥 HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.



### Burner Flame Check

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



### Turning Grill Off

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

### Ignitor Check

- **Turn gas off at LP cylinder.** Press and hold electronic ignitor button. "Click" should be heard and spark seen each time in each collector box or between burner and electrode. See "*Troubleshooting*" if no click or spark.

### Valve Check

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

### Hose Check

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

### Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by Char-Broil at [charbroil.com](http://charbroil.com).
- Store grill indoors **ONLY** if LP cylinder is turned off and disconnected, removed from grill and stored outdoors.
- When removing grill from storage, follow "*Cleaning the Burner Assembly*" instructions before starting grill.

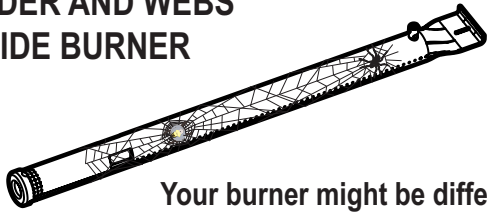


## CAUTION



### SPIDER ALERT!

#### SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER



Your burner might be different

If your grill is getting hard to light or the flame is weak, check and clean the venturis and burners.

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

#### General Grill Cleaning

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

#### Cleaning the Burner Assembly

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

1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder.
2. Remove cooking grates and heat tents.
3. Remove carryover tubes and hardware securing burners.
4. Detach electrode from burner.

**NOTE:** Removal/Detachment method will depend on the burner configuration. See different configurations in illustrations below.

5. Carefully lift each burner up and away from valve openings. We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

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



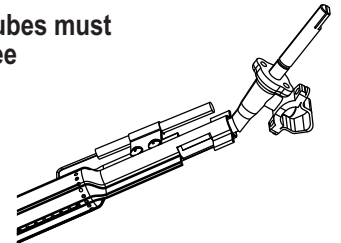
(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush). Run the brush through each burner tube several times.

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

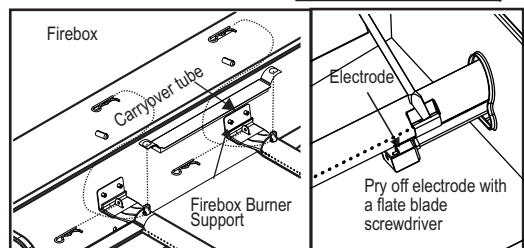
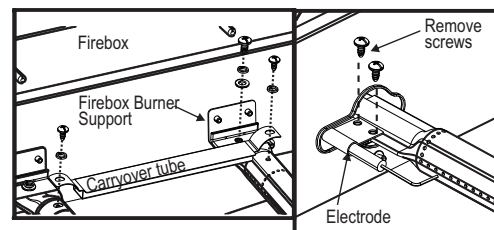
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner.

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

Correct burner-to-valve engagement



9. Attach electrode to burner.
10. Carefully replace burners.
11. Attach burners to brackets on firebox.
12. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace heat tents and cooking grates.
13. Before cooking again on grill, perform a “Leak Test” and “Burner Flame Check”.





## PREPARING TO USE YOUR SMOKER

Before cooking with your smoker, the following steps should be closely followed to both cure the finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your first foods.

1. Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
2. Build a small fire on the fire grate or pan, being sure not to lay coals against the walls.
3. Close door. (Position damper and smokestack damper approximately at one quarter open.) This burn should be sustained for at least two hours, the longer the better. Then, begin increasing temperature by opening the damper and smokestack damper half-way and adding more charcoal. Your smoker is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your smoker. Maintaining a light coat of vegetable oil on interior surfaces will aid in the protection of your unit. Exterior surfaces of smoker may need occasional touch up. We recommend the use of a commercially available black high temperature spray paint. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT !

## SMOKER MAINTENANCE

Frequency of clean up is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.

When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.

**Cooking Surface:** If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

## COOKING TIPS

### ***Building Your Fire***

1. Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal grate or ash pan. We recommend using 2 pounds (approximately 30 briquettes) to start your fire, adding more as needed.
2. If using lighter fluid, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak in for approximately 5 minutes. If using a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
3. ***Always light the fire with the grill lid open.*** Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.
4. Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
5. You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).
6. Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker.

## KNOW WHEN YOUR FIRE IS READY

Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or more of the coals are ashy gray. Using caution, arrange the hot coals on your charcoal grate based on your desired method of cooking. Here are a few steps you can take to adjust the temperature of your fire:

-If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.

-Raise or lower the adjustable charcoal grate.

-Partially close the vents in the grill, which reduces the amount of oxygen that feeds the fire.

-Use the indirect grilling method, with coals to either side of drip pan and the food over the pan rather than directly over the coals.

-In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.

-Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.

## SMOKING AND SLOW COOKING

Remove the cooking grill from the firebox and build your fire on top of the fire grate in the firebox. Either charcoal or wood may be used, but wood is the recommended fuel for its rate of burn and the flavor it imparts to the food being cooked. Most seasoned hardwoods are good for smoking such as hickory, mesquite, pecan, oak, and many other fruit woods. Bark should be avoided or burned off first as it contains a high acid content and imparts an acrid flavor.

After allowing the fire to burn down, close the doors and control the temperature and smoke with the dampers located on the firebox and atop the smokestack. Smoke is contained within the chambers, which will reduce burn while imparting more smoke flavor. Do not operate the Smoker with temperatures exceeding 450 degrees in the smoker chamber. Place the food in the smoker chamber and monitor the temperature. Cooking and smoking are taking place using indirect heat. There is no need to worry about a grease fire flare-up ruining the food. Do not place food within 6" of the opening from the firebox into the smoker chamber. A general rule of thumb for cooking is about 1 hour per pound for smoking large cuts of meat. Refer to a cook book for specific cuts of meat. Limit the number of times you open the smoker chamber door as this will allow heat to escape and extend the cooking time.

### SMOKING WITH WOOD CHIPS/WOOD CHUNKS

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black, and tastes bitter.

#### ***Our Recommendations:***

**Chicken** - Alder, Apple, Hickory, Mesquite

**Beef** - Hickory, Mesquite, Oak

**Pork** - Fruitwoods, Hickory, Oak

**Lamb** - Fruitwoods, Mesquite

**Veal** - Fruitwoods, Grapevines

**Seafood** - Alder, Mesquite

**Vegetables** – Mesquite

## 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.

**Separate:** Separate raw meats 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.

Cooking on your new grill is a hands-on experience, and it is recommended to remain outside with your grill while cooking. Grilling can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach an ideal cooking temperature, and grilling may take longer. The meat's internal temperature and thickness can also affect cooking times. Cold and thicker meats will take longer to cook.

### Internal Meat Temperatures

Meat cooked on a grill often browns very fast on the outside. Therefore, use a meat thermometer to ensure it has reached safe internal temperatures.

USDA Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb, Steak, Roasts, & Whole Pork (with a 3 minute rest time)	145° F
Fish	145° F
Beef, Veal, Lamb, and Pork - Ground	160° F
Egg Dishes	160° F
Turkey, Chicken & Duck Whole, Pieces & Ground	165° F

Please refer to the USDA for complete, up-to-date information. Our internal temperature chart is based on USDA standards for meat doneness. Check it out at [www.isitdoneyet.gov](http://www.isitdoneyet.gov)

## LIMITED WARRANTY

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

<u>SCOPE OF COVERAGE</u>	<u>PERIOD OF COVERAGE</u>	<u>TYPE OF FAILURE COVERAGE</u>
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 31902-1240**

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

## ÍNDICE DE MATERIAS

Producción de información de los registros.....	1
Símbolos de seguridad.....	12
Uso y mantenimiento.....	12-19
Preparación para usar su ahumador.....	20
Garantía limitada.....	22
Diagrama de piezas.....	24
Lista de piezas.....	26
Monteja.....	27-37
Solución de problemas.....	40-41
Tarjette de registre.....	43

### Símbolos de seguridad

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

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

Deje este manual al cliente.

#### AL CONSUMIDOR:

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



### ADVERTENCIA



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



### 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, ocasionará la muerte o lesiones graves.



### ADVERTENCIA



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



### ADVERTENCIA



**¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO** intente armarla sin la ayuda de otra persona.

## ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.



### 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 el olor continúa, guarde lejos de la aplicación y llame inmediatamente su surtidor del gas o su cuerpo de bomberos.



### ADVERTENCIA



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



### ADVERTENCIA



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



### PELIGRO



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

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

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



### ADVERTENCIA



- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.



## ADVERTENCIA



Después de un fuego de carbón parece extinguirse, brasas consumidas pueden retener el calor durante un máximo de 24 horas, y si se expone al aire libre, pueden estallar en llamas inesperadamente. Cualquier brasas fuera de la caja de fuego de la parrilla representan un peligro de incendio y pueden encender superficies combustibles tales como terrazas de madera.



## ADVERTENCIA



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



## ADVERTENCIA



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



## ADVERTENCIA



### Fuego de Grasa

- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- Si el asador no se ha limpiado regularmente, podría ocurrir fuego causado por la grasa que podría dañar el producto. Preste mucha atención mientras precalienta o quema los residuos de comida para asegurar que no se cause fuego debido a la grasa.
- La mejor forma de prevenir el incendio de grasas es limpiar frecuentemente la parrilla siguiendo las instrucciones de Limpieza general de la parrilla y Limpieza del conjunto quemador.



## ADVERTENCIA



### PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

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

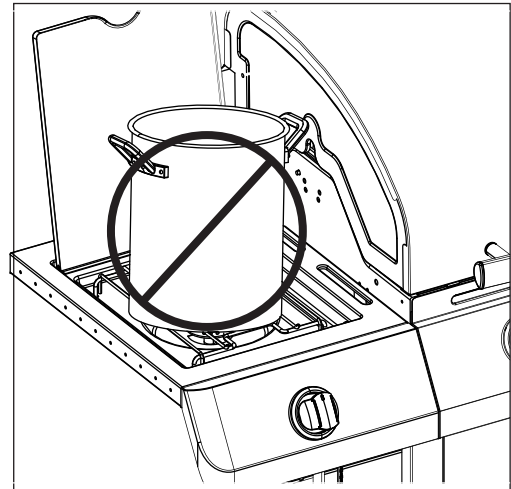
*Lávese las manos después de manipular este*



## ADVERTENCIA



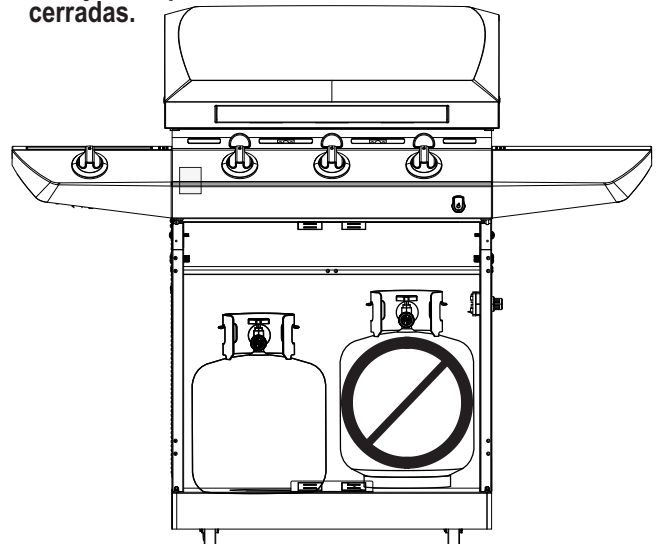
El uso de macetas de más de 6 cuartos de la capacidad podría superar límite de peso de lado el quemador plataforma o lado plataforma lo que resulta en el fracaso de la parrilla carrito componentes.



## PELIGRO



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



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



## ADVERTENCIA



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

## Medidas de seguridad para la instalación

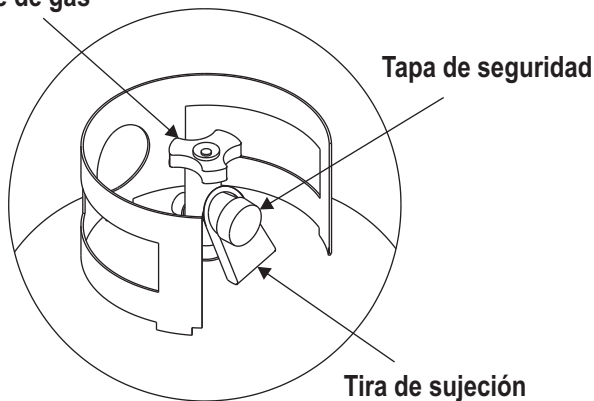
- Utilice la parrilla, tal como se compró, sólo con LP (propano), el gas y el regulador / válvula de montaje suministrado. Si su parrilla es de doble combustible listo, un kit de conversión debe ser adquirido para su uso con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones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

## USO Y MANTENIMIENTO

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

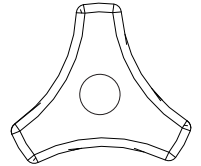
- **CIERRE** todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo, ubicado debajo de la repisa, o desconecte el dispositivo de retención del tanque, luego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

Válvula del tanque de gas

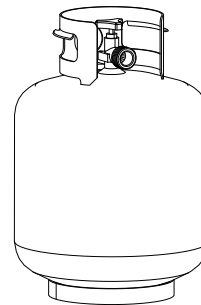


## Tanque de gas propano

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



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

### El gas propano (GLP)

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

### Carga de los tanques de gas propano

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

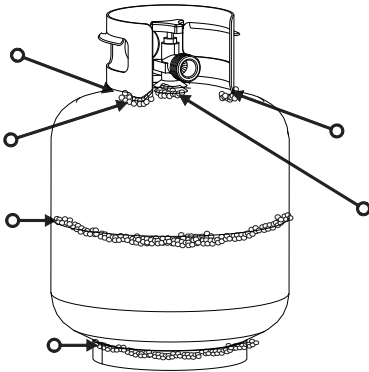
## Cambio del tanque de gas

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

## Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

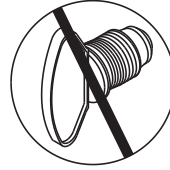
### Por su propia su seguridad

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



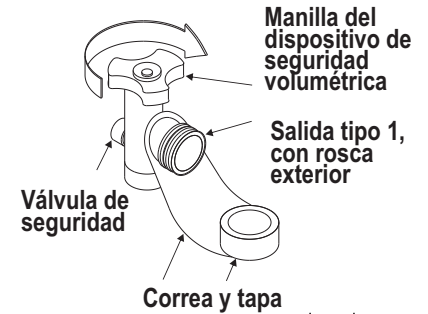
## Como conectar el regulador al tanque de gas propano

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



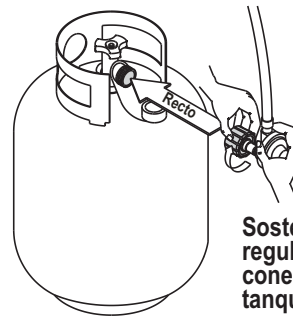
Cierre en el sentido de las agujas del reloj

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



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

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



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

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

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



## ADVERTENCIA



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



## PELIGRO



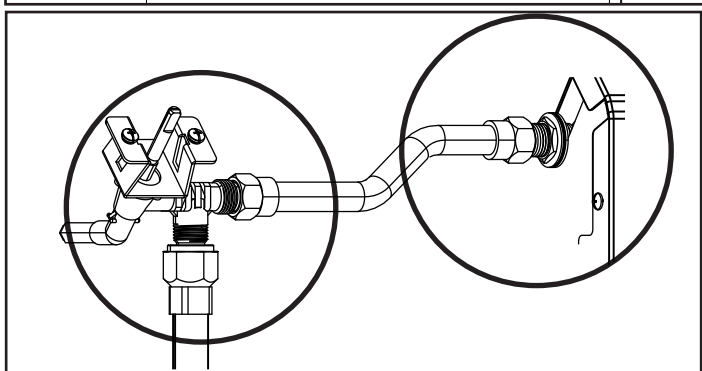
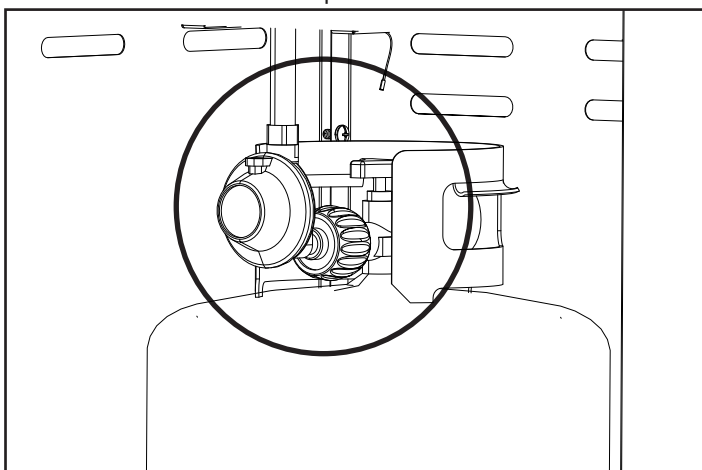
No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

## ⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

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

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

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



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

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

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

## ⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

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

### Consejos de seguridad

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



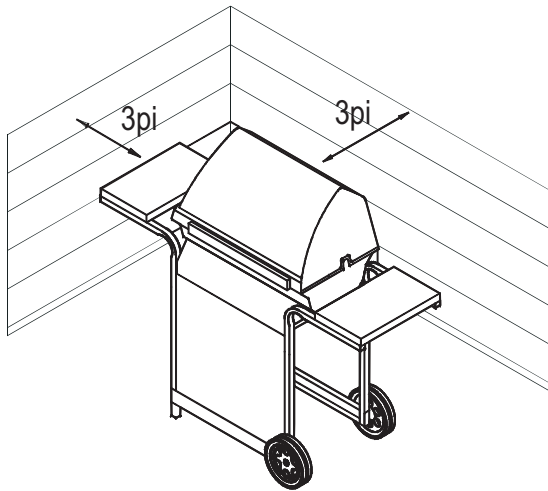


## ADVERTENCIA



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

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



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

## Cómo usar el encendedor

- No se incline sobre la parrilla al encenderla.
1. Gire las válvulas de control de gas del quemador a  $\bigcirc$  (apagado).
  2. Abra la tapa durante el encendido o al volver al encender.
  3. ABRA el gas en el cilindro de gas LP.
  4. Para encender, presione y gire la perilla del QUEMADOR DE ENCENDIDO a la posición  $\blacktriangledown$  ALTO. Inmediatamente, presione y mantenga presionado el botón de ENCENDIDO ELECTRÓNICO hasta que el quemador encienda.
  5. Si NO enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición  $\bigcirc$  apagado, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
  6. Para encender los demás quemadores, presione y gire la perilla a la posición  $\blacktriangledown$  ALTO, comenzando primero por los quemadores más cercanos al QUEMADOR DE ENCENDIDO.



## ADVERTENCIA



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



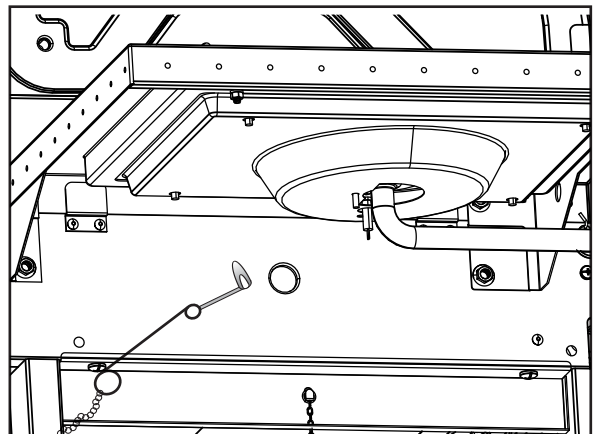
## ADVERTENCIA



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

## Encendido con fósforos

- No se incline sobre la parrilla al encenderla.
1. Gire las válvulas de control de gas del quemador a  $\bigcirc$  (apagado).
  2. Abra la tapa durante el encendido o al volver al encender.
  3. ABRA el gas en el cilindro de gas LP.
  4. Lugar partido en partido titular (colgando de izquierda panel lateral de la parrilla). Coinciden con la luz, entonces la luz quemador partido colocando el partido a través de la luz agujero a la izquierda de la parrilla. Inmediatamente presione y gire la perilla del quemador del extremo del izquierdo a la posición de llama  $\blacktriangledown$  ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
  5. Encienda los quemadores en secuencia oprimiendo las perillas y girándolas a la graduación  $\blacktriangledown$  ALTA.



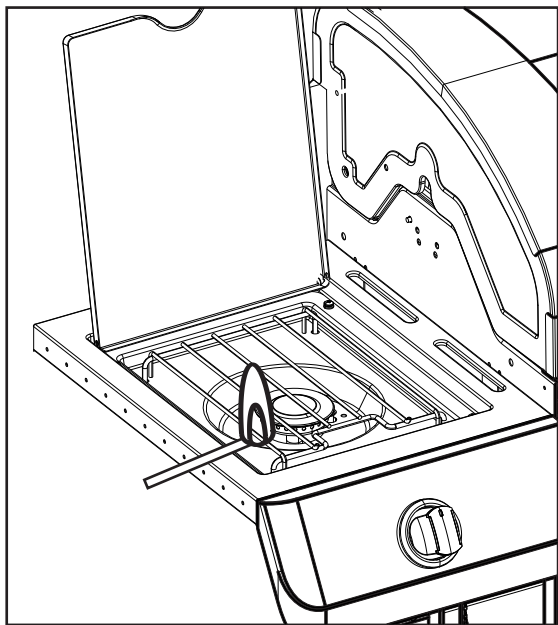
**Nota:** Es posible que su parrilla NO venga equipada con un quemador lateral.

### Encendido con el encendedor del quemador lateral

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

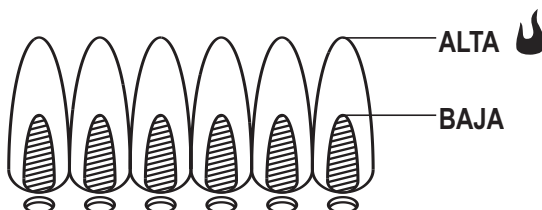
### Encendido con fósforos del quemador lateral

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



### Control de la llama del quemador

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



### Cómo apagar la parrilla

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

### Control del encendedor

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

### Control de la válvula

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

### Control de la manguera

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

### Cómo guardar su parrilla

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



ADVERTENCIA



## ¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

ARAÑAS Y TELARANAS DENTRO DEL QUEMADOR



**Su quemador puede ser diferente**

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

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

### Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no vienen pintadas de fábrica (**y nunca se deben pintar**). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
  - No use citrisol, productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrillas concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies porcelanizadas:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua jabonosa tibia y frótela con un paño suave para secarla, cada vez después de usarla. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección de pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.
- **Superficies para cocinar:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

### Cómo limpiar la unidad del quemador

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

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama.
3. Quitar los tubos de prórroga y piezas de fijación quemadores
4. Separar electrodo de lesión del plexo braquial.

**NOTA:** La eliminación / Destacamento método dependerá de la configuración del quemador. Véase diferentes configuraciones en las ilustraciones a continuación.

5. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.

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

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



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

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

6. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.

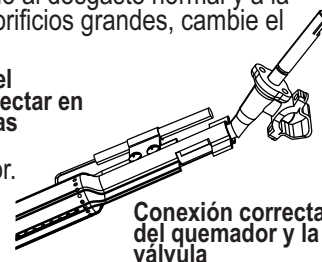
7. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.

8. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

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

9. Fije el electrodo en el quemador.

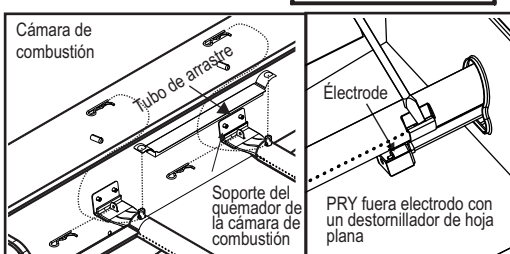
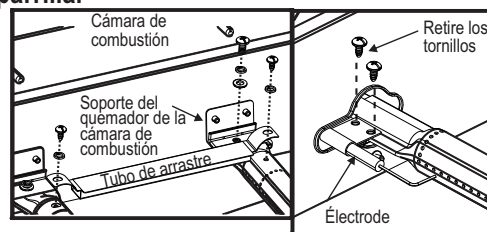
10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.



11. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.

12. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores. Cambie los reguladores de llama y las parrillas de cocción.

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



## PREPARATIVOS PARA USAR SU AHUMADOR

Antes de cocinar con su ahumador, debe seguir al pie de la letra los siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la ahumador y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

1. Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las ahumadores y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
2. Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, en la rejilla para carbón o la sartén, asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
3. Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su ahumador smoker está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su ahumador. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará.

a proteger su ahumador. Las superficies exteriores de la ahumador pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

## MANTENIMIENTO DE LA AHUMADOR

La Frecuencia De La Limpieza Dependerá De La Frecuencia Con Que Se Use El Ahumador. Asegúrese De Que Las Brasas Estén Completamente Apagadas Antes De Limpiar El Interior Del Ahumador. Para Limpiar Las Superficies Interiores Puede Usar Una Solución Concentrada De Detergente Y Agua, Aplicándola Con Un Cepillo De Cerdas Resistentes. Enjuáguelas Bien Con Agua Y Deje Que Se Sequen Completamente Al Aire Antes De Volver A Usar El Aparato.

Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la ahumador verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la ahumador esté aún caliente.

## CONSEJOS PARA COCINAR

### Cómo encender el fuego

1. Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 2 libras (aproximadamente 30 briquetas) para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.
2. Si usa líquido para encender carbón, usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.
3. **Encienda siempre el fuego con la tapa de la ahumador abierta.**  
Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la ahumador emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.
4. Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fognazos y ocasionar lesiones.
5. Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).
6. Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espáralas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.

### CÓMO SABER CUÁNDO ESTÁ LISTO EL FUEGO

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la ahumador. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado vivo. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

## AHUMAR Y COCINAR LENTO

Si se utiliza el ahumador como un ahumado o olla de cocción lenta, quite la rejilla de la caja de fuego y construya el fuego en la parte superior de la rejilla de fuego. Cualquiera, carbón o madera, se pueden utilizar, pero la madera es el combustible recomendado por su tasa de quemadura y el sabor que imparte a los alimentos que se cocinan. Maderas duras son buenas para ahumador, tales como nogal, mezquite, roble, y muchas maderas de otras frutas. La corteza debe ser evitado o quemado primero, ya que contiene un alto contenido de ácido y le da un sabor acre.

Después de dejar que el fuego baje, cierre las puertas y controle la temperatura y el humo con los amortiguadores que se encuentran en la caja de fuego y encima de la chimenea. El humo está contenida dentro de las cámaras, lo que reducirá quema al tiempo que imparte más sabor a humo. No opere el ahumador con temperaturas superiores a 450 F grados en la cámara de ahumar. El ahumar y cocinar utilizan calor indirecto. Cocina y el tabaquismo se llevan a cabo utilizando indirecta calor. No hay necesidad de preocuparse por un incendio de grasa que arruine la comida. No coloque los alimentos dentro de 6" de la apertura desde la cámara de combustión en la cámara de ahumar. Una regla general para es de ahumar 1 hora por cada libra de cortes grandes de carne. Consulte a un libro de cocina para los cortes específicos de carne. Limite el número de veces que se abra el ahumar puerta de la cámara ya que esto permitirá que el calor escape y extiende el tiempo de cocinar.

### Acómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

#### Nuestras sugerencias:

**Pollo** - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite

**Carne de res** - Nogal americano, mezquite, roble

**Cerdo** - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble

**Carnero** - Madera de árboles frutales, mezquite

**Ternera** - Madera de árboles frutales

**Pescado y mariscos** - Aliso, mezquite

**Verduras** - Mezquite

## Seguridad con los alimentos

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

**Limpieza:** Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carne cruda.

**Separación:** Mantenga las carnes separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

**Cocción:** Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

**Refrigeración:** Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

La experiencia en cocinar a la parrilla se adquiere con la práctica y es aconsejable que se quede junto a la parrilla mientras cocine. El asar a la parrilla es una actividad que depende de muchos factores externos. En tiempo frío, necesitará una mayor cantidad de calor para alcanzar la temperatura de cocción ideal, y puede tomar más tiempo el cocinar la carne. La temperatura interna y el grosor de la carne pueden también afectar el tiempo de cocción. Toma más tiempo cocinar los trozos de carne fríos o más gruesos.

### Temperatura interna de la carne

El exterior de las carnes preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Por tanto, use un termómetro para carnes para verificar que la carne haya alcanzado una temperatura de cocción interna adecuada.

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

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

## 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

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.

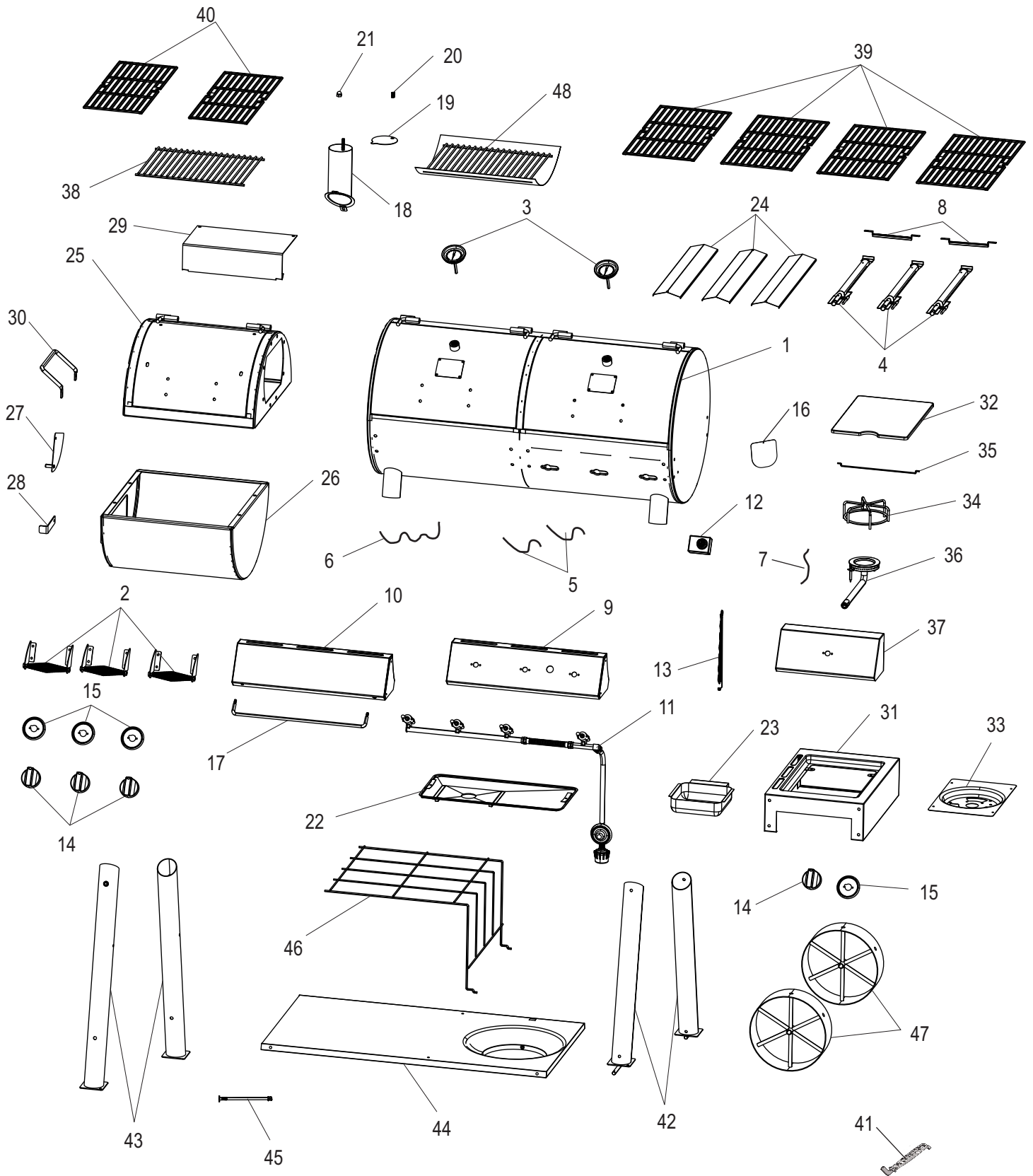
**Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:**

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

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



# PARTS DIAGRAM / DIAGRAMA DE PIEZAS





## PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	Smoker Chamber Assembly
2	3	Cool Touch Handle
3	2	3" Professional Temperature Gauge
4	3	Main Burner
5	2	Electrode, Short Wire
6	1	Electrode, Long Wire
7	1	Wire, SB Ignitor
8	2	Burner Carryover Tube
9	1	Control Panel, Gas
10	1	Control Panel, Charcoal
11	1	Hose/ Valve/ Regulator Assembly
12	1	Electronic Ignition Module
13	1	Match Holder w/ Chain
14	4	Control Knob
15	4	Bezel, f/ Control Knob
16	1	Heat Shield f/ Ignition Module
17	1	Towel Bar
18	1	Smoke Stack f/ Charcoal Side
19	1	Damper f/ Charcoal Smoke Stack
20	1	Spring f/ Charcoal Smoke Stack
21	1	Cap f/ Charcoal Smoke Stack
22	1	Grease Tray
23	1	Grease Cup
24	3	Heat Tent
25	1	Firebox Lid
26	1	Firebox Bottom

Key	Qty	Description
27	1	Butterfly Damper
28	1	Charcoal Door Latch
29	1	Warming Plate f/ Firebox
30	1	Side Handle
31	1	Side Burner Shelf
32	1	Side Burner Lid
33	1	Side Burner Pan
34	1	Side Burner Grate
35	1	Lid Hinge f/ Side Burner
36	1	Burner f/ Side Burner
37	1	Side Burner Fascia
38	1	Charcoal Grate
39	4	Cooking Grate f/ Smoke Chamber
40	2	Cooking Grate f/ Firebox
41	1	Cooking Grate Lifter
42	2	Short Leg Assembly
43	2	Long Leg Assembly
44	1	Bottom Shelf
45	1	Tank Secure Screw
46	1	Tank Exclusion Wire
47	2	Wheel
48	1	Charcoal Pan Assembly

### NOT Pictured

...	1	Hardware Pack
...	1	Assembly Manual, English, Spanish

## LISTA DE PIEZAS

Clave	Cant.	Descripción
1	1	Conjunto de la cámara del ahumador
2	3	Asa con aislamiento térmico
3	2	Termómetro profesional de 7.5 cm
4	3	Quemador principal
5	2	Electrodo, alambre corto
6	1	Electrodo, alambre largo
7	1	Alambre, encendedor SB
8	2	Tubo de transferencia del quemador
9	1	Panel de control, gas
10	1	Panel de control, carbón
11	1	Conjunto de manguera, válvula y regulador
12	1	Módulo de encendido electrónico
13	1	Portacerillos con cadena
14	4	Perilla de control
15	4	Montaje para la perilla de control
16	1	Protección para el módulo de encendido
17	1	Barra para toalla
18	1	Tiro de chimenea para el lado del carbón
19	1	Regulador para tiro de chimenea para carbón
20	1	Resorte para tiro de chimenea para carbón
21	1	Tapa para tiro de chimenea para carbón
22	1	Charola para grasa
23	1	Recipiente para grasa
24	3	Protección para calor
25	1	Tapa del fogón

Clave	Cant.	Descripción
26	1	Parte inferior del fogón
27	1	Regulador de mariposa
28	1	Cerrojo para la puerta del carbón
29	1	Placa calentadora para el fogón
30	1	Asa lateral
31	1	Anaquelel del quemador lateral
32	1	Tapa del quemador lateral
33	1	Charola del quemador lateral
34	1	Parrilla del quemador lateral
35	1	Bisagra de tapa para el quemador lateral
36	1	Quemador para el quemador lateral
37	1	Protección del quemador lateral
38	1	Parrilla para carbón
39	4	Parrilla para cocinar para cámara de ahumador
40	2	Parrilla para cocinar para fogón
41	1	Elevador de parrilla para cocinar
42	2	Conjunto de pierna corta
43	2	Conjunto de pierna larga
44	1	Anaquelel inferior
45	1	Tornillo de fijación del tanque
46	1	Alambre de la repisa de exclusión del tanque
47	2	Rueda
48	1	Montaje de bandeja para carbón

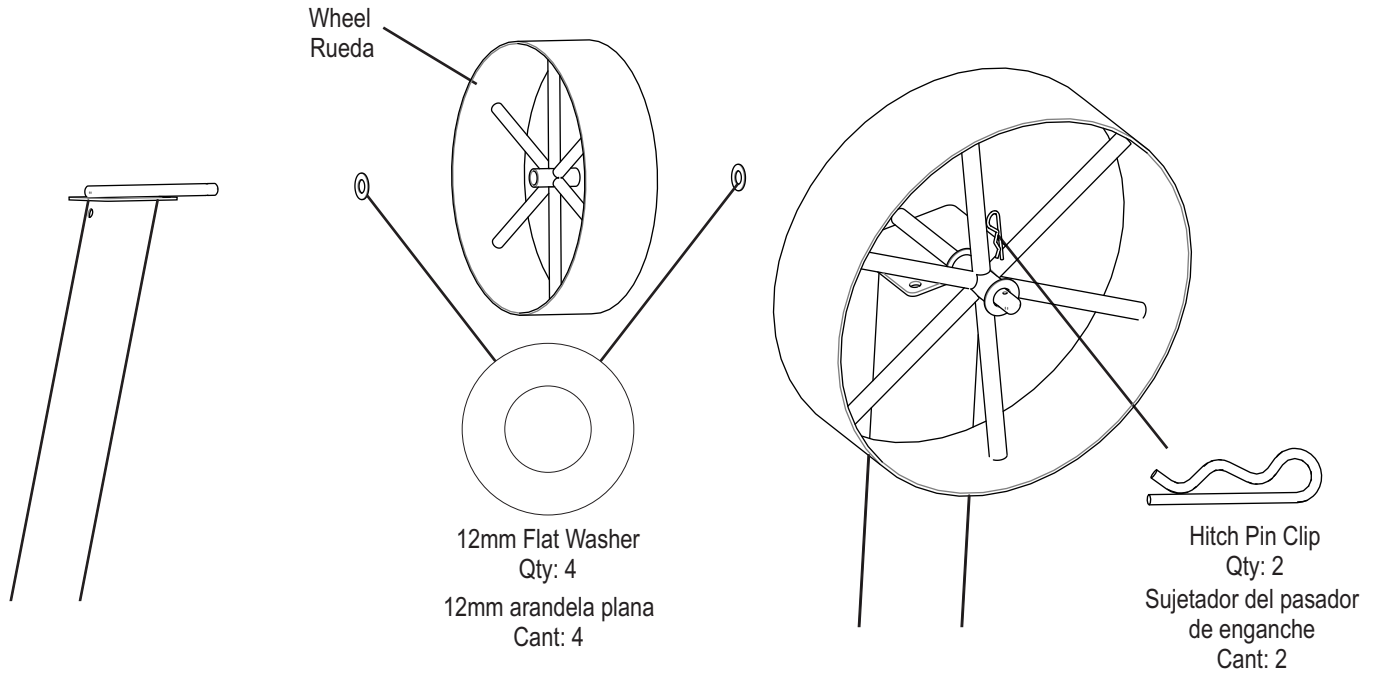
### No se ilustran

...	1	Paquete de tornillería
...	1	Manual de ensamblaje, inglés, español

## ASSEMBLY / MONTAJE

- 1** On each short leg, slide (1) 12mm flat washer onto axle, followed by a wheel, then another 12mm flat washer. Slide a hitch pin clip into the hole at the end of the axle.

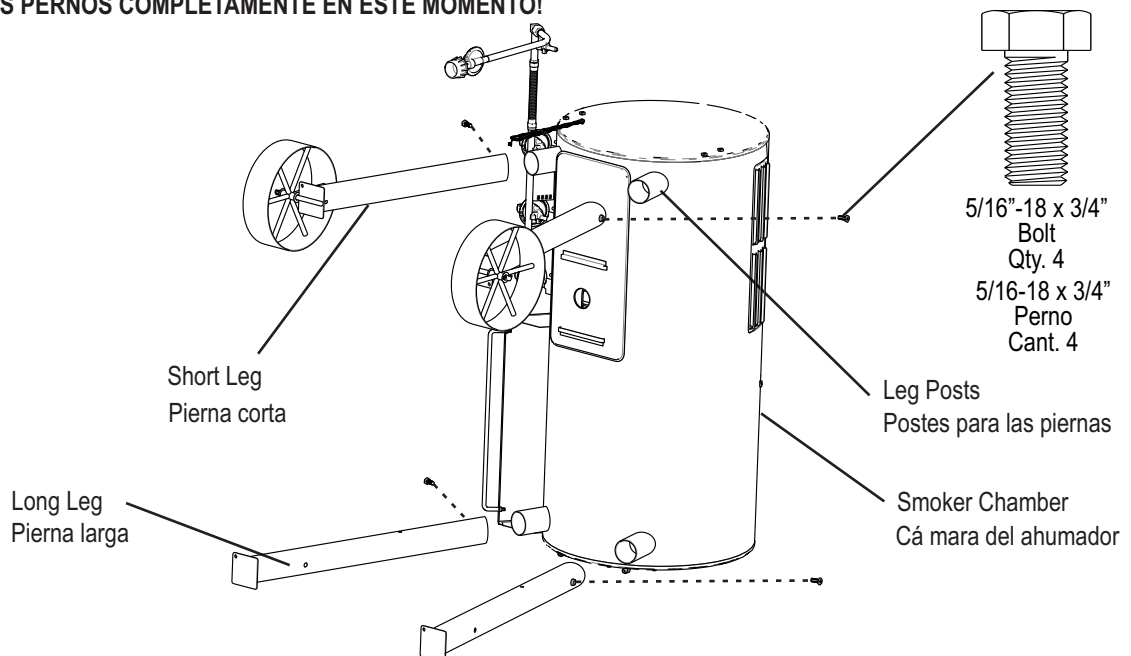
En cada pierna corta, introduzca una (1) roldana plana de 12 mm sobre el eje, seguida de una rueda, y luego otra roldana plana de 12 mm. Introduzca un sujetador del pasador de enganche en el orificio en el extremo del eje.



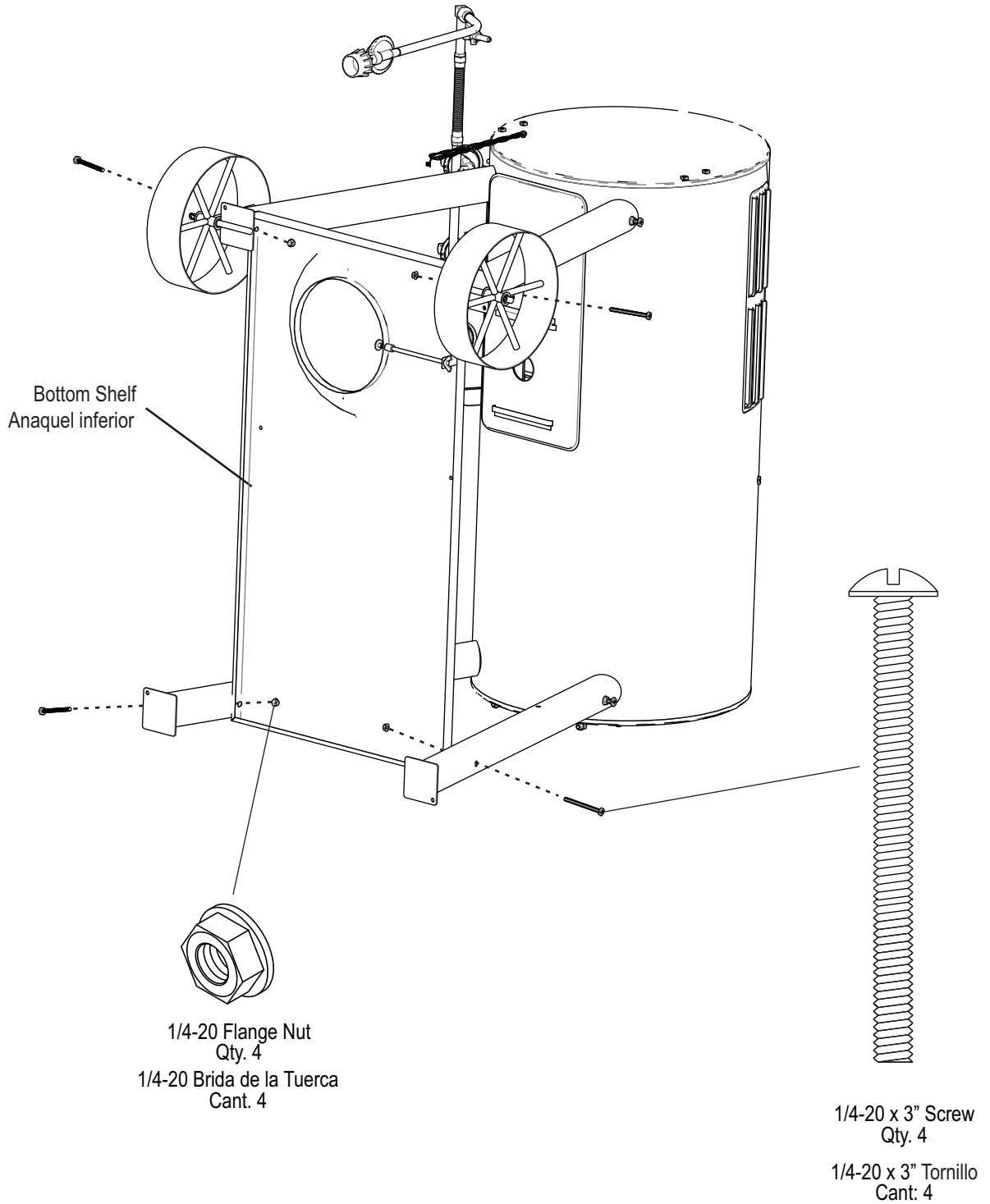
- 2** With the aid of a helper, orient smoker chamber on end with opening for firebox down. Insert short legs onto upper posts with wheels facing outward. Insert long legs onto posts on lower end. Secure each leg to post using one 5/16-18 x 3/4" bolt. **DO NOT FULLY TIGHTEN THE BOLTS AT THIS TIME!**

Con ayuda de una persona, oriente la cámara del ahumador con el extremo con abertura para el fogón hacia abajo. Inserte las piernas cortas en los postes superiores con las ruedas hacia el lado externo. Inserte las piernas largas en los postes en el extremo inferior. Fije cada pierna en el poste con un perno de 5/16-18 x 3/4".

**¡NO APRIETE LOS PERNOS COMPLETAMENTE EN ESTE MOMENTO!**

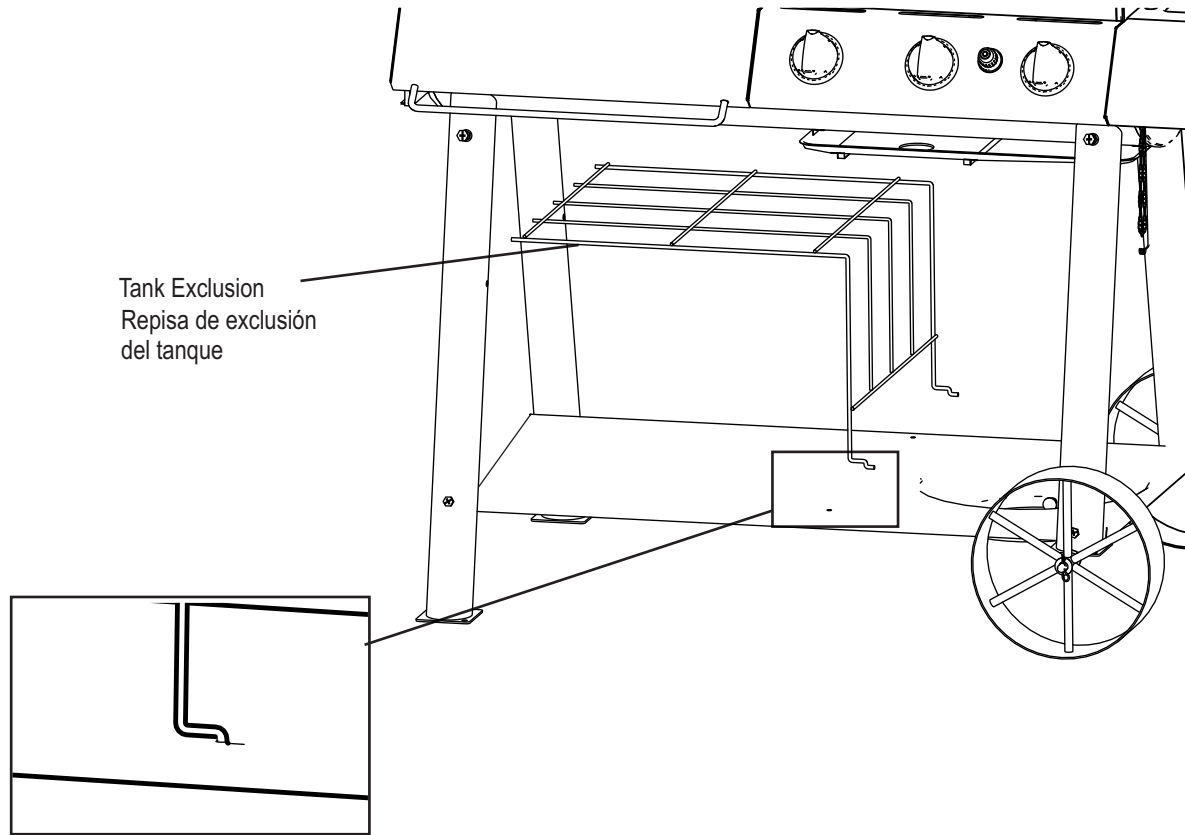


- 3** With the aid of a helper, attach the bottom shelf to legs using (4) 1/4-20 x 3" screws and (4) 1/4-20 flange nuts. **DO NOT FULLY TIGHTEN THE SCREWS AT THIS TIME!**  
Con ayuda de una persona, fije el anaquel inferior a las piernas con cuatro (4) tornillos de 1/4-20 x 3" y cuatro (4) tuercas de reborde de 1/4-20. **¡NO APRIETE LOS TORNILLOS COMPLETAMENTE EN ESTE MOMENTO!**

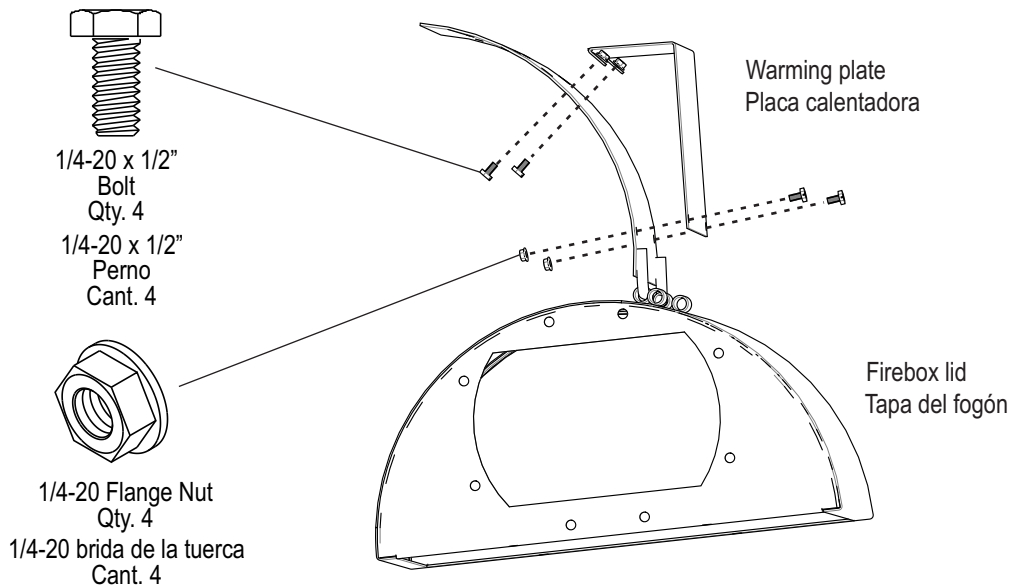


**4** Make sure that legs bolts are tight enough so that legs will not slip off the posts. With the assistance of a helper, place the grill onto it's legs. Once upright, fully tighten the (4) leg bolts. Insert the tank exclusion right end into holes on the bottom shelf. Then align the left end of the tank exclusion with holes on the long legs and slide into place. **FULLY TIGHTEN ALL BOLTS AND SCREWS FROM STEPS 2 AND 3.**

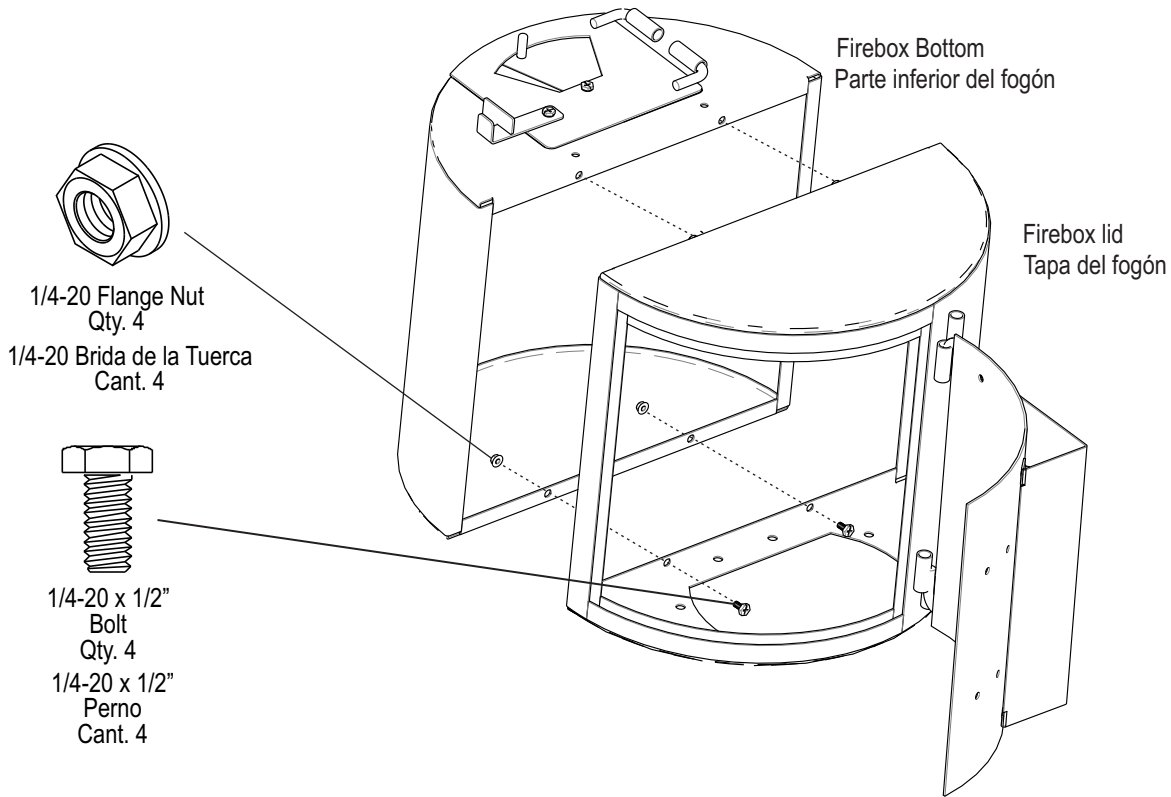
Asegúrese de que los tornillos de las piernas queden bien apretadas para que las piernas no se suelten de los postes. Con ayuda de una persona, coloque el asador sobre las piernas. Una vez que esté colocado, apriete completamente los cuatro (4) pernos de las piernas. Inserte el extremo derecho de la repisa de exclusión del tanque en los orificios del anaquel inferior. Luego alinee el extremo izquierdo de la repisa de exclusión del tanque con los orificios de las piernas largas e introdúzcalo en su lugar. **APRIETE COMPLETAMENTE LOS PERNOS Y TORNILLOS DE LOS PASOS 2 Y 3.**



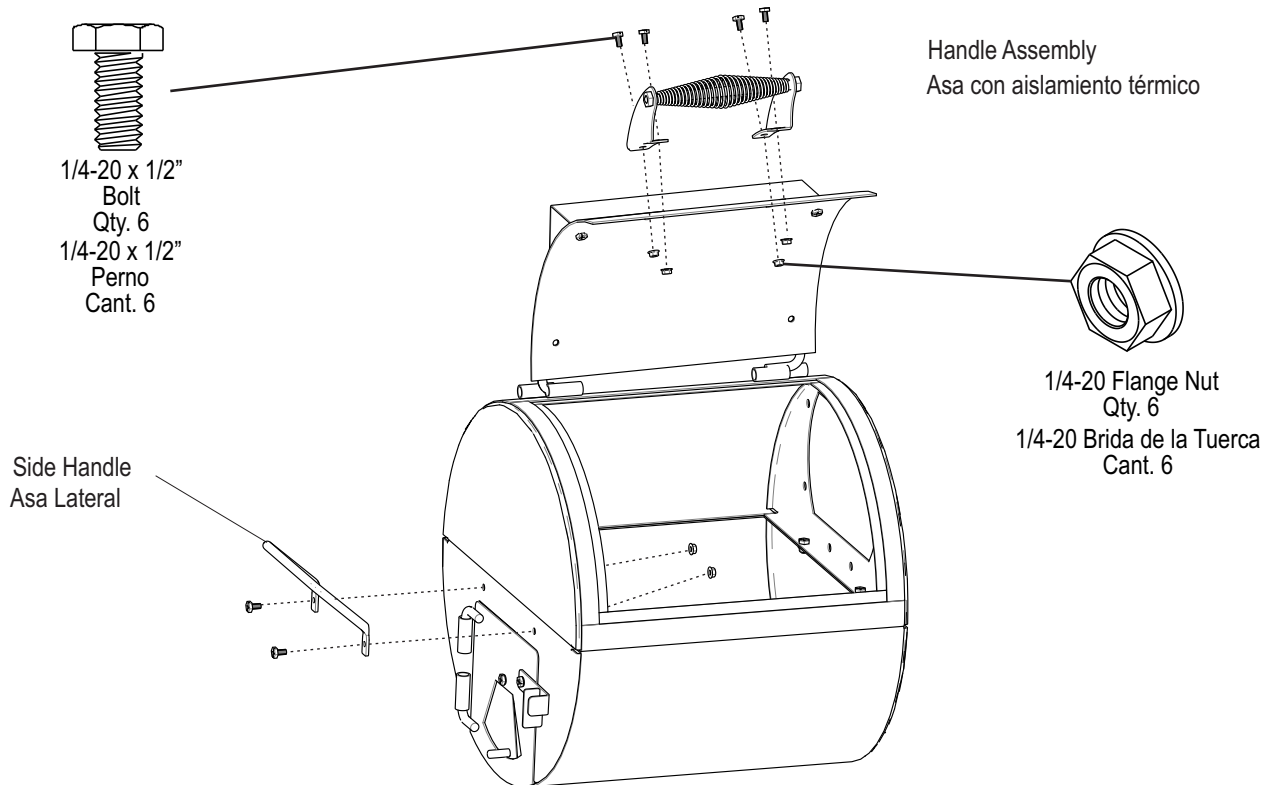
**5** Use (4) 1/4-20 x 1/2" bolts and (4) 1/4-20 flange nuts to attach the warming plate to the lid of firebox.  
Use cuatro (4) pernos de 1/4-20 x 1/2" y cuatro (4) tuercas de reborde de 1/4-20 para fijar la placa calentadora en la tapa del fogón.



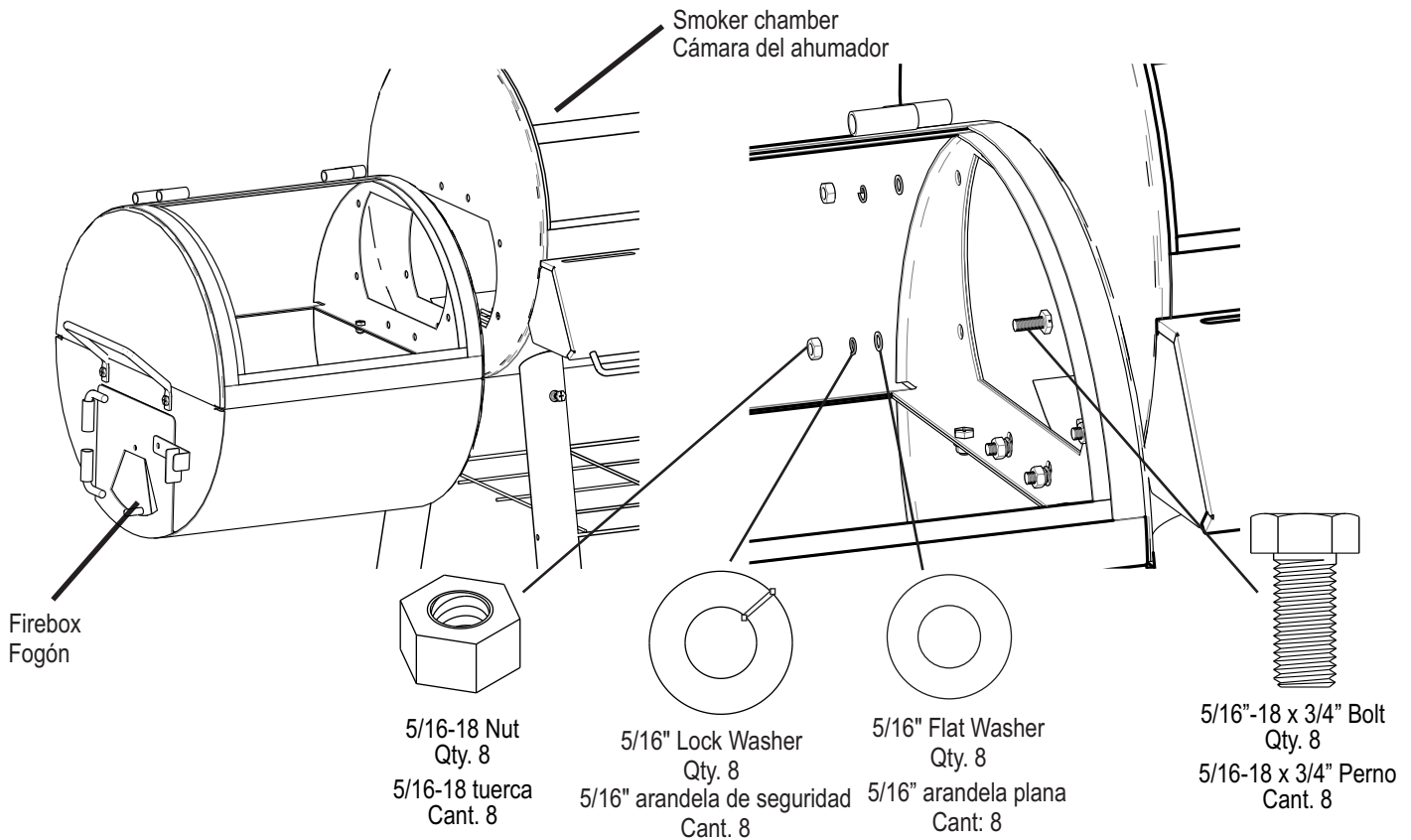
- 6** Connect firebox lid and firebox bottom using (4) 1/4-20 x 1/2" bolts and (4) 1/4-20 flange nuts.  
 Una la tapa del fogón y la parte inferior del fogón con cuatro (4) pernos de 1/4-20 x 1/2" y cuatro (4) tuercas de reborde de 1/4-20.



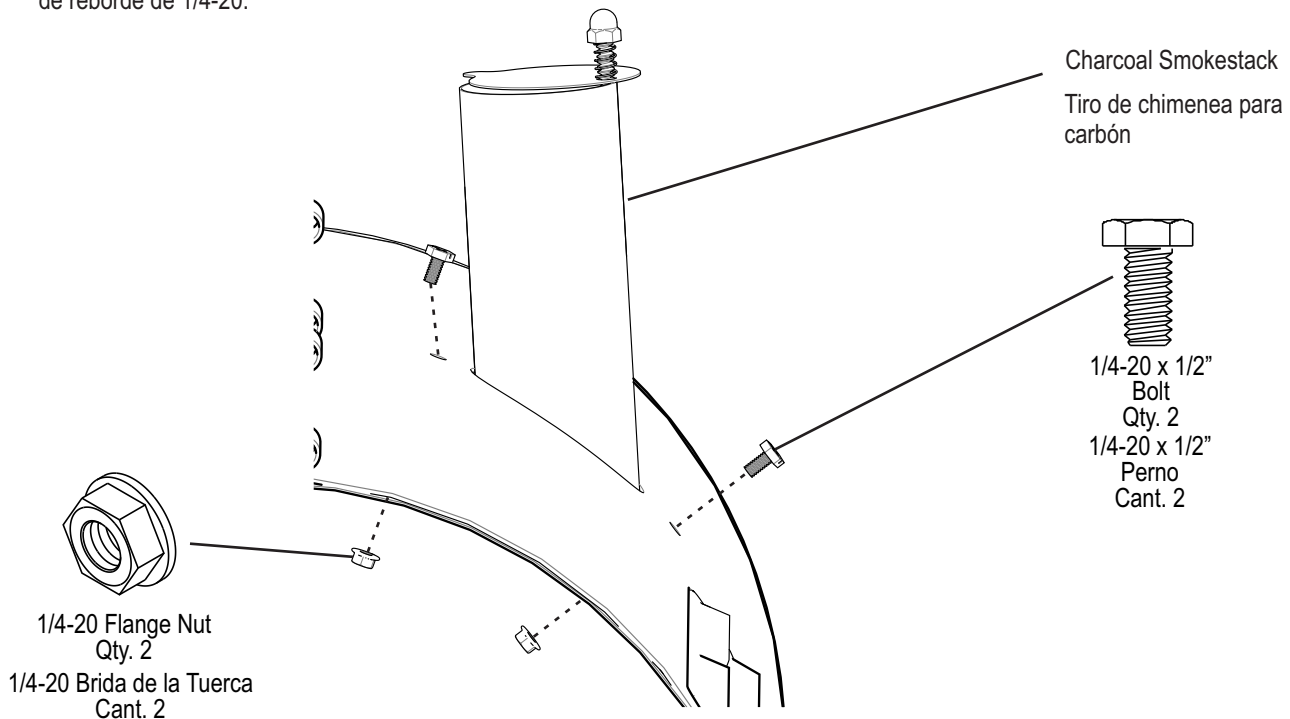
- 7** A. Attach handle to firebox lid using (4) 1/4-20 x 1/2" bolts and (4) 1/4-20 flange nuts.  
 B. Attach side handle to firebox bottom using (2) 1/4-20 x 1/2" bolts and (2) 1/4-20 flange nuts.  
 A. Fije el asa en la tapa del fogón con cuatro (4) pernos de 1/4-20 x 1/2" y cuatro (4) tuercas de reborde de 1/4-20.  
 B. Fije el asa lateral en la parte inferior del fogón con dos (2) pernos de 1/4-20 x 1/2" y dos (2) tuercas de reborde de 1/4-20.



- 8** With the aid of a helper, connect firebox and smoker chamber using (8) 5/16-18 x 3/4" Bolts, 5/16" lock washers, 5/16" flat washers and 5/16-18 nuts. Tighten securely.  
 Con ayuda de una persona, una el fogón y la cámara del ahumador con ocho (8) pernos de 5/16-18 x 3/4", una roldana de seguridad de 5/16", una roldana plana de 5/16" y una tuerca de 5/16-18. Apriete bien.

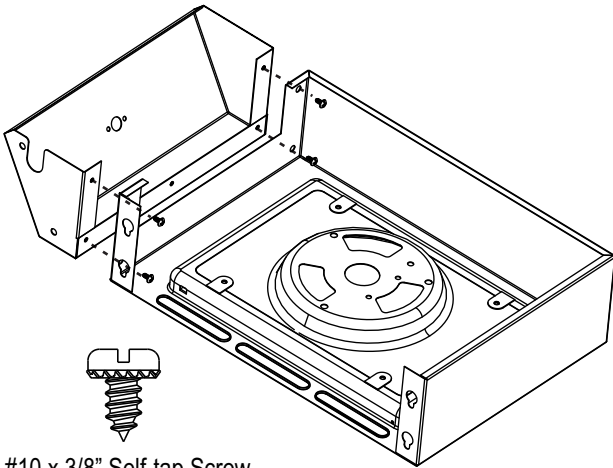


- 9** Insert charcoal smokestack through hole in charcoal lid. Secure using (2) 1/4-20 x 1/2" bolts and (2) 1/4-20 flange nuts.  
 Inserte el tiro de chimenea para carbón a través del orificio en la tapa para carbón. Fíjelo con dos (2) pernos de 1/4-20 x 1/2" y dos (2) tuercas de reborde de 1/4-20.



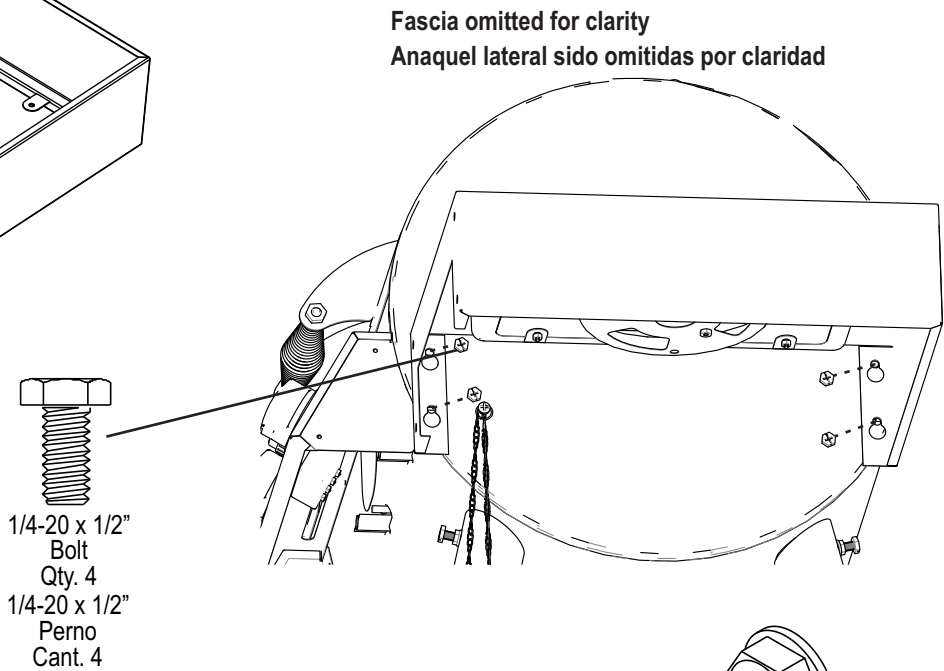
- 10**
- A. Attach the right side fascia to side shelf with (4) #10 x 3/8" self-tap screws.
  - B. Pre-assemble (4) 1/4-20 x 1/2" bolts and (4) 1/4-20 flange nuts loosely to the right side panel of the smoker, then hang the side shelf onto the screws. **DO NOT TIGHTEN AT THIS TIME.**
  - C. Align side fascia to the main control panel, then secure with (2) #10 x 3/8" screws. Tighten the (4) 1/4-20 x 1/2" bolts from step B.
- A. Fije la protección del lado derecho en el anaquel lateral con cuatro (4) tornillos N° 10 x 3/8".
  - B. Pre-ensamble cuatro (4) pernos de 1/4-20 x 1/2" en el panel lateral derecho del ahumador y luego cuelgue el anaquel lateral en los tornillos. **NO APRIETE EN ESTE MOMENTO.**
  - C. Alinee la protección lateral con el panel de control principal y luego fijela con dos (2) tornillos de N° 10 x 3/8". Apriete los cuatro (4) pernos de 1/4-20 x 1/2" del paso B.

**A**  
Side Fascia  
Anaquel lateral

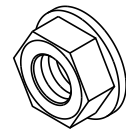


#10 x 3/8" Self-tap Screw,  
Qty. 4  
Tornillos de N° 10 x 3/8"  
Cant 4

**B**  
Side Shelf  
Anaquel lateral

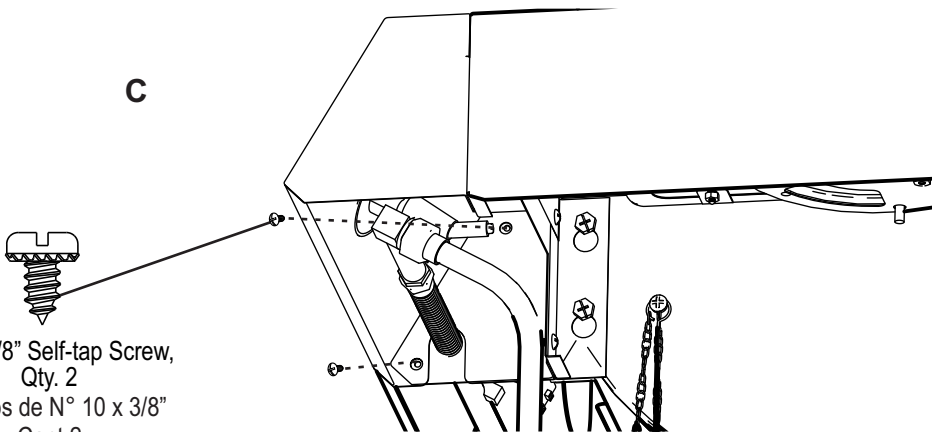


1/4-20 x 1/2"  
Bolt  
Qty. 4  
1/4-20 x 1/2"  
Perno  
Cant. 4



1/4-20 Flange Nut  
Qty. 4  
Flange nuts inside  
Smoker Chamber  
not shown  
1/4-20 Brida de la Tuerca  
Cant. 4  
Tuerca de rebinde en el  
interior de Cámara del  
ahumador no se muestra

**C**

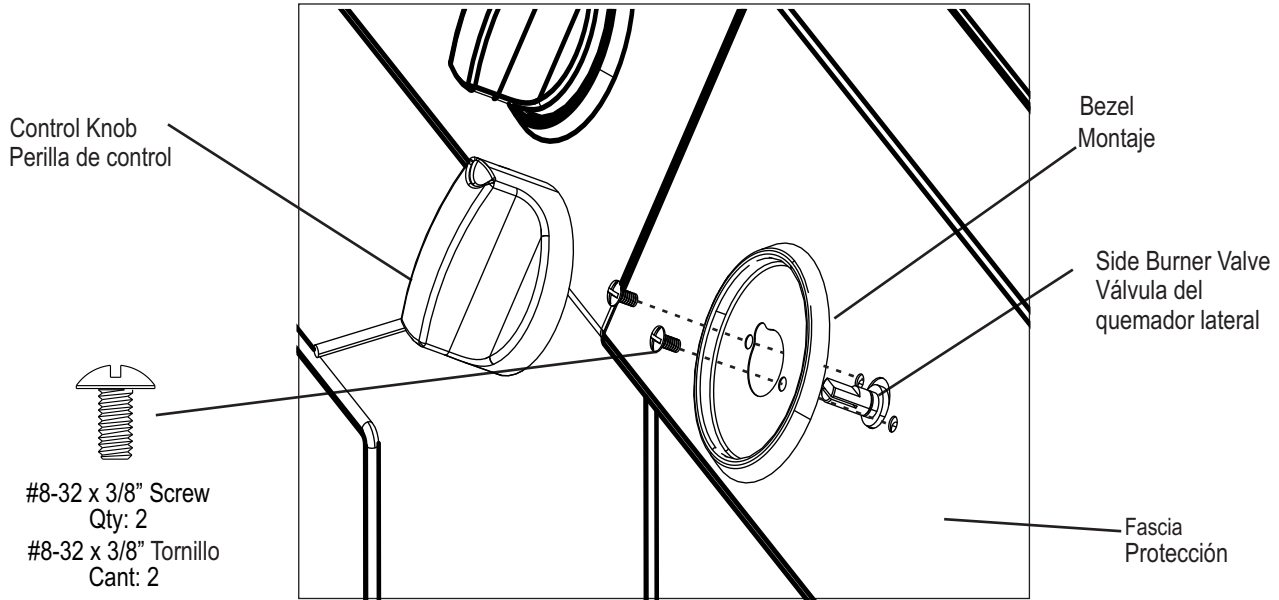


#10 x 3/8" Self-tap Screw,  
Qty. 2  
Tornillos de N° 10 x 3/8"  
Cant 2



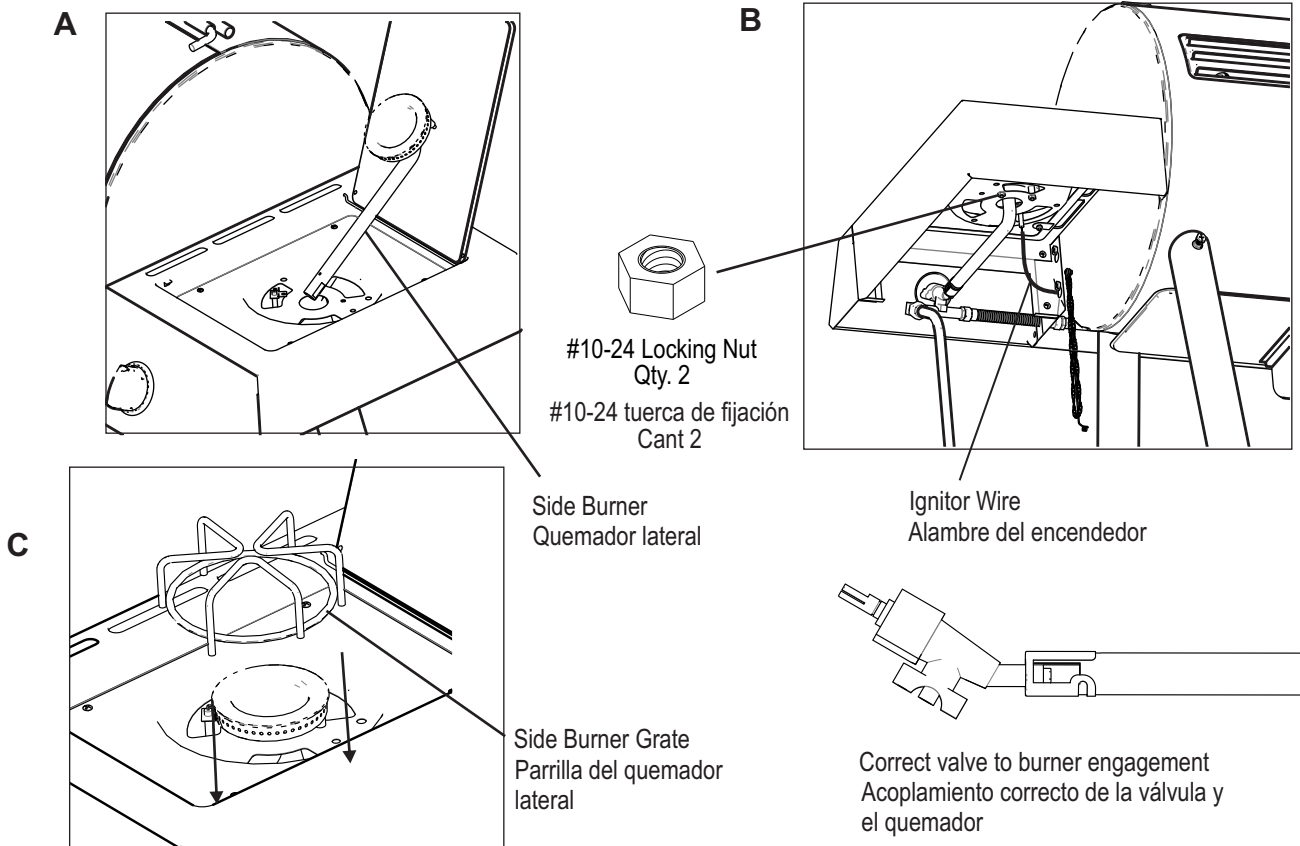
# 11

- A. Insert side burner valve into fascia, place bezel on fascia, then install (2) #8-32 x 3/8" screws through bezel, fascia and into valve.  
 B. Press control knob onto side burner valve stem as shown below.
- A. Inserte la válvula en la protección, coloque el montaje sobre la protección y luego coloque dos (2) tornillos de N° 8-32 x 3/8" a través del montaje y la protección hacia la válvula y apriete.  
 B. Inserte la perilla de control en el vástago de la válvula del quemador lateral como se ilustra a continuación.

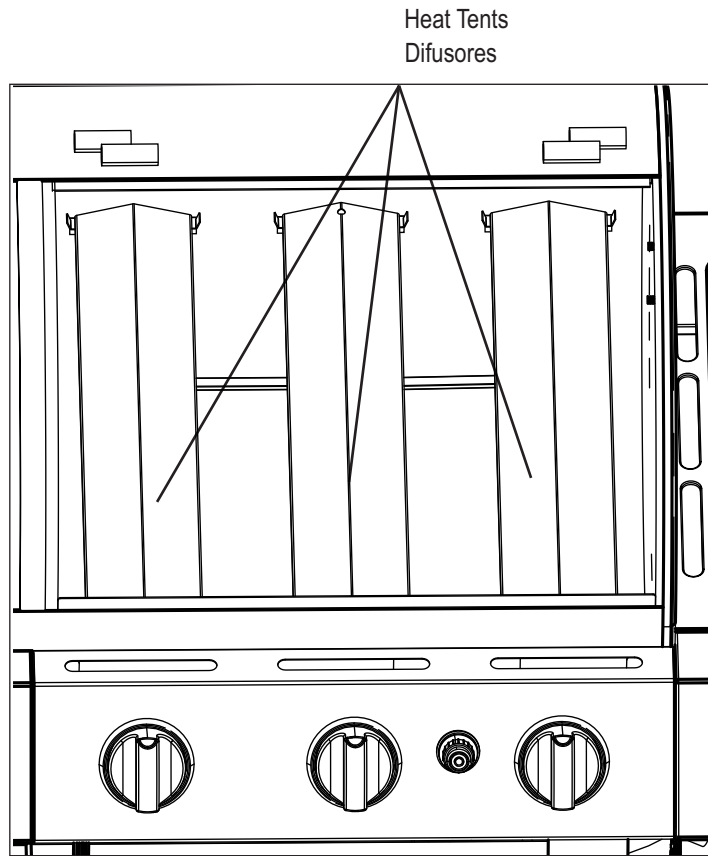


# 12

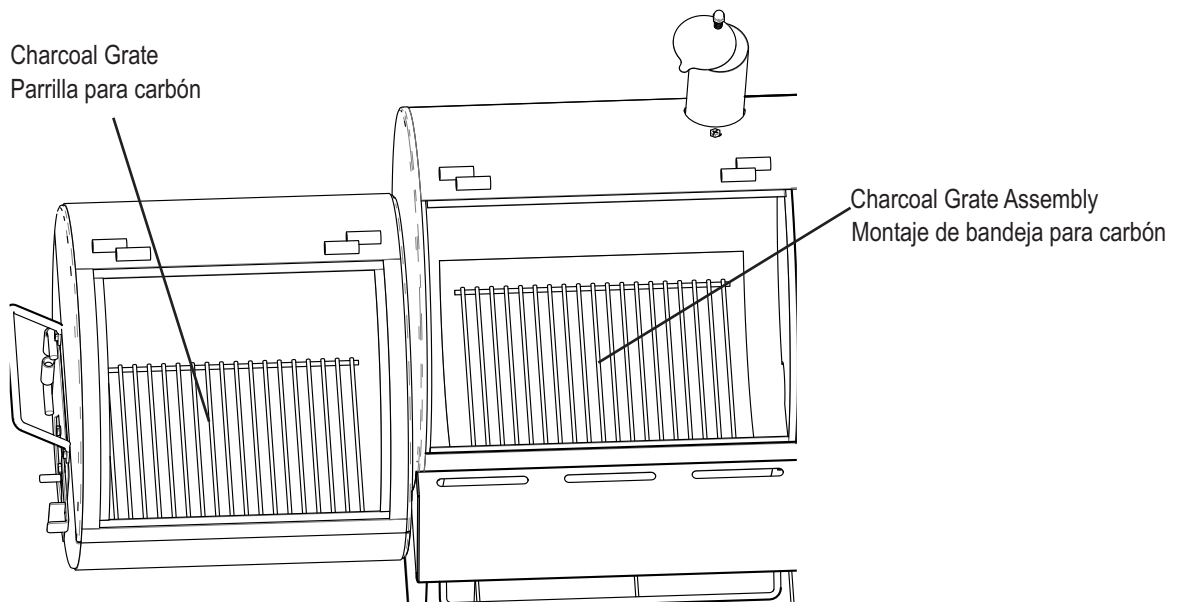
- A. Attach side burner to side burner shelf, align venturi tube with valve outlet.  
 B. Then use (2) #10-24 locking nuts to secure burner and attach side burner ignitor wire to electrode as shown.  
 C. Insert the side burner grate into place as shown.
- A. Fije el quemador lateral en el anaquel del quemador lateral, alinee el tubo venturi con la salida de la válvula.  
 B. Use dos (2) N° 10-24 tuerca de fijación para asegurar y fije el alambre del encendedor del quemador con el electrodo como se ilustra.  
 C. Inserte la parilla del quemador lateral en su lugar como se ilustra.



- 13** Place (3) heat tents onto the brackets in the firebox over the burners.  
Coloque tres (3) difusores en los soportes en el fogón sobre los quemadores.

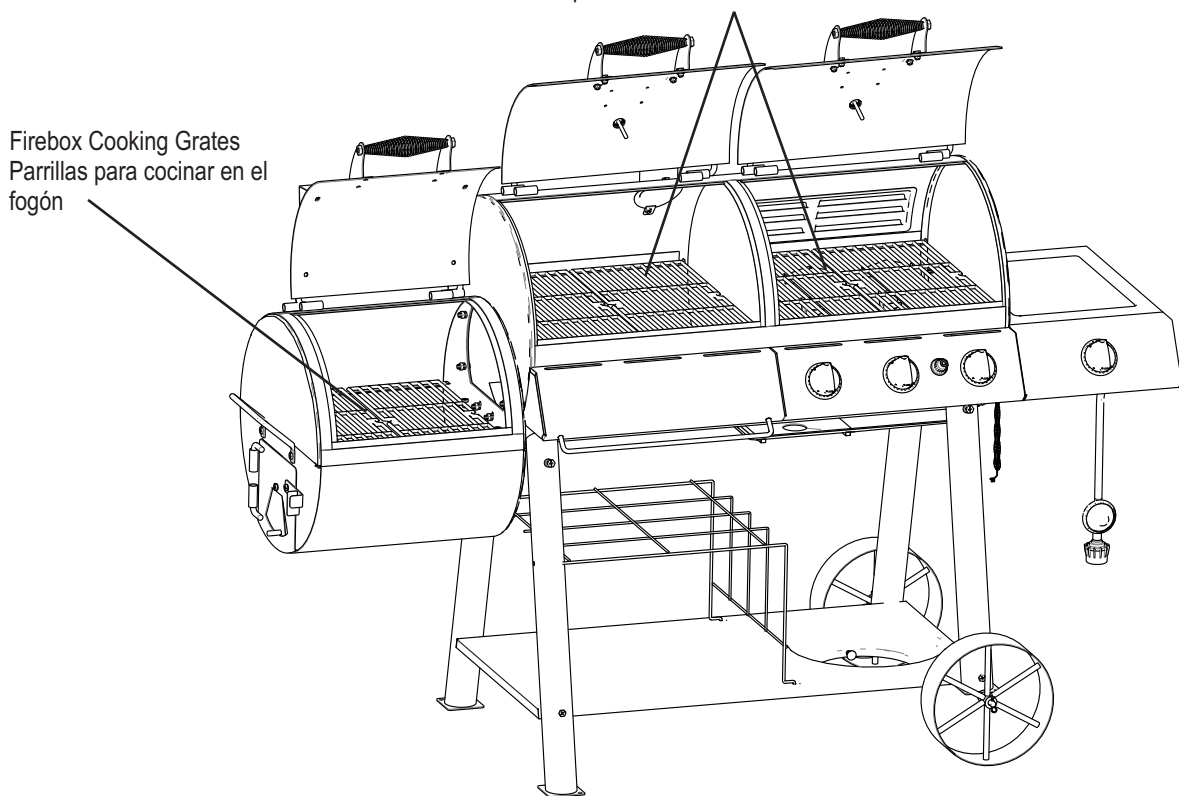


- 14** Place charcoal grate assembly into charcoal grill bottom and charcoal grate into firebox bottom.  
Coloque una montaje de bandeja para carbón en la parte inferior del asador de carbón y una parrilla para carbón en la parte inferior del fogón.

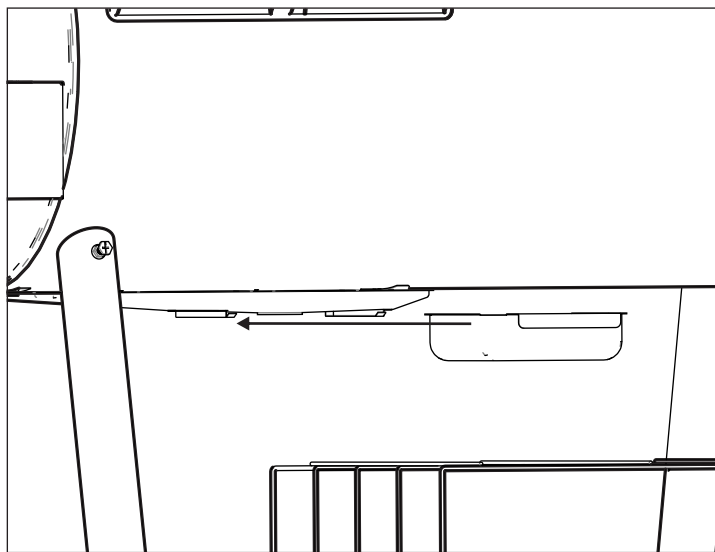


- 15** Place (2) smaller cooking grates into firebox. Then place (4) large cooking grates into smoker chamber.  
 Coloque dos (2) parrillas para cocinar más pequeñas en el fogón. Luego coloque cuatro (4) parrillas para cocinar grandes en la cámara del ahumador.

Smoker Chamber Cooking Grates  
 Parrillas para cocinar en la cámara del ahumador



- 16** Slide grease cup into the mounting bracket from back of smoker chamber.  
 Deslice el recipiente para grasa sobre el soporte de montaje desde la parte posterior de la cámara del ahumador.

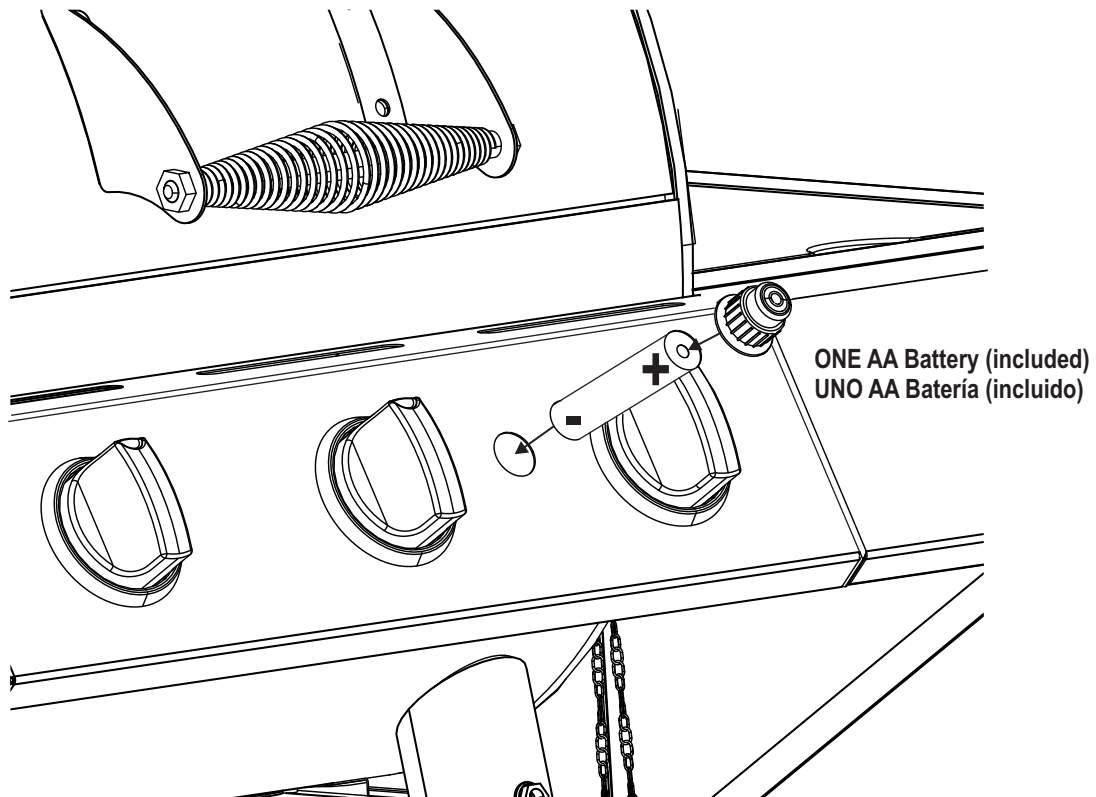


Grease Cup  
 Recipiente para  
 grasa

⚠	<b>CAUTION</b>	⚠
Failure to install grease tray will cause hot grease to drip from bottom of grill with risk of fire or property damage.		

⚠	<b>PRECAUCIÓN</b>	⚠
Si no instala la charola para grasa, causará que la grasa caliente gotee por la parte inferior del asador y provoque riesgo de incendio o daños materiales.		

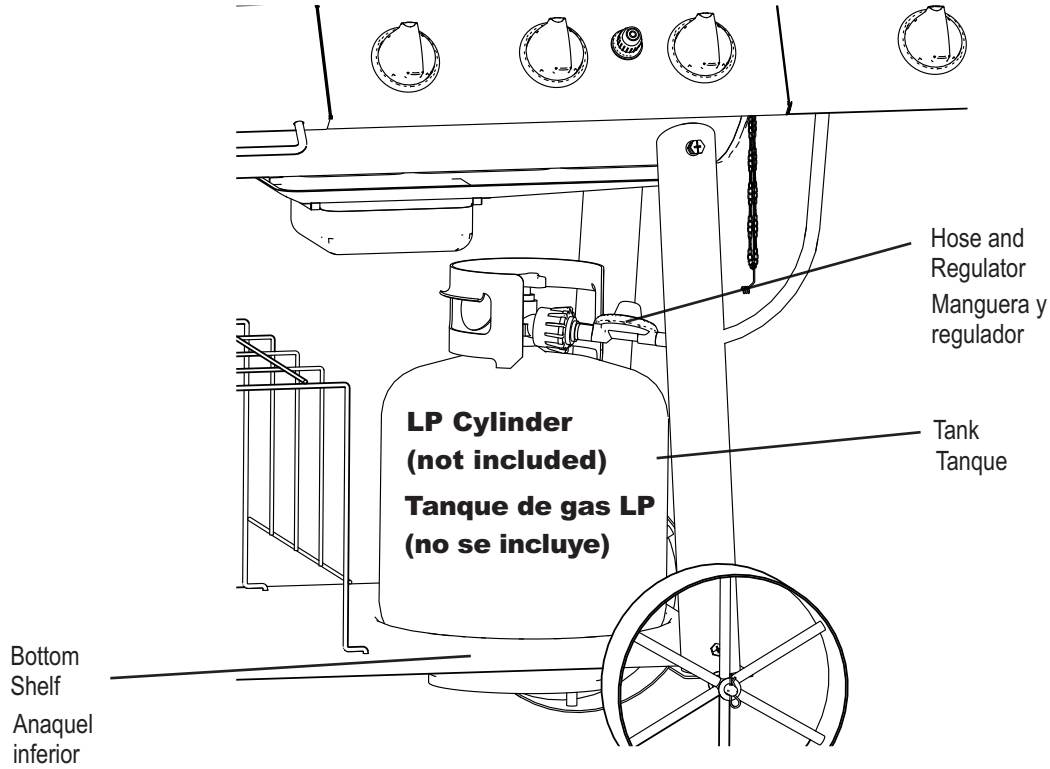
- 17** Remove electronic ignition module cap, install battery positive out, reinstall cap.  
Retire módulo de encendido tapa, instale la batería con el positivo hacia fuera, vuelva a instalar la tapa.



**DO NOT DISPOSE OF BATTERIES IN FIRE. BATTERIES MAY EXPLODE OR LEAK.  
NO TIRE LAS PILAS DE FUEGO. LAS BATERÍAS PUEDEN EXPLOTAR O PERDER LÍQUIDO.**

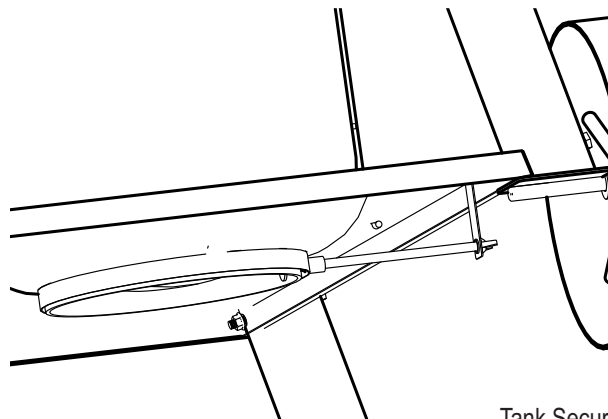
**18 LP CYLINDER IS SOLD SEPARATELY.** Fill and leak check the cylinder before attaching to grill and regulator (see Use & Care section). Once cylinder has been filled and leak checked, place cylinder into hole in bottom shelf. **Make sure cylinder valve is facing as shown.** Secure cylinder with tank secure screw under bottom shelf. **See Use & Care section of this manual to perform the “Burner Flame Check” and for important instructions before use.**

**LOS TANQUES DE GAS LP SE VENDEN POR SEPARADO.** Llene el tanque y verifique que no tenga fuga antes de conectarlo al asador y al regulador (vea la sección “Uso y cuidado”). Una vez que haya llenado y verificado que el tanque no presenta fuga, colóquelo en el anaquel inferior. **Asegúrese de que la válvula del tanque está enfrentando como se muestra.** Fije el tanque con el tornillo de fijación que está en la parte inferior del anaquel. **Vea la sección “Uso y cuidado” de este manual para realizar la verificación de la flama del quemador y para ver otras instrucciones importantes antes del uso.**



	<b>CAUTION</b>	
<p>Cylinder valve must be oriented as shown once tank is attached. Failure to install cylinder correctly may allow gas hose to be damaged in operation, resulting in the risk of fire.</p>		

	<b>PRECAUCIÓN</b>	
<p>La válvula del tanque debe quedar ser orientada como se muestra, una vez que el tanque esté conectado. Si no instala el tanque correctamente, la manguera del gas puede dañarse durante la operación y causar riesgo de incendio.</p>		



Tank Secure Screw  
Tornillo de fijación del tanque

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

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Damaged hose.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. Discontinue use of product and replace valve/hose/regulator. Once valve/hose/regulator replaced conduct complete leak check per manual.</li> </ul>
Gas leaking from LP cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mechanical failure due to rusting or mishandling.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace LP cylinder.</li> </ul>
Gas leaking from LP cylinder valve.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.</li> </ul>
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Improper installation, connection not tight, and/or failure of rubber seal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Fire coming through control panel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fire in burner tube section of burner due to blockage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Natural Hazard and Cleaning the Burner Assembly pages.</li> </ul>
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much grease buildup in burner area.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces.</li> </ul>

**Troubleshooting**

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
<p>Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also) <i>Continued on next page.</i></p>	<p><b>GAS ISSUES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trying to light wrong burner.</li> <li>Burner not engaged with control valve.</li> <li>Obstruction in burner.</li> <li>No gas flow.</li> <li>Vapor lock at coupling nut to LP cylinder.</li> <li>Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected.</li> </ul> <p><b>ELECTRICAL ISSUES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Electrode cracked or broken; "sparks at crack."</li> <li>Electrode tip not in proper position. (Does not apply to SUREFIRE.)</li> <li>Wire and/or electrode covered with cooking residue.</li> <li>Wires are loose or disconnected.</li> <li>Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.</li> <li>Dead battery.</li> </ul> <p><b>ELECTRONIC IGNITION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No spark, no ignition noise.</li> <li>No spark, some ignition noise.</li> <li>Sparks, but not at electrode or at full strength.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>See instructions on control panel and in Use and Care section.</li> <li>Make sure valves are positioned inside of burner tubes.</li> <li>Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care.</li> <li>Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow."</li> <li>Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry.</li> <li>Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools.</li> <li>Replace electrode(s).</li> </ul> <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary.</li> </ul> <p>Sideburner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.</li> <li>Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab.</li> <li>Reconnect wires or replace electrode/wire assembly.</li> <li>Replace ignitor wire/electrode assembly.</li> <li>Replace with a new alkaline battery.</li> <li>See Section I of Electronic Ignition System.</li> <li>See Section II of Electronic Ignition System.</li> <li>See Section III of Electronic Ignition System.</li> </ul>
<p>Burner(s) will not match light.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>See "GAS ISSUES:".</li> <li>Match will not reach.</li> <li>Improper method of match-lighting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use long-stem match (fireplace match).</li> <li>See "Match-Lighting" section of Use and Care.</li> </ul>

## Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Out of gas.</li> <li>• Excess flow valve tripped.</li> <li>• Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check for gas in LP cylinder.</li> <li>• Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill.</li> <li>• Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.</li> </ul>
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• High or gusting winds.</li> <li>• Low on LP gas.</li> <li>• Excess flow valve tripped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn front of grill to face wind or increase flame height.</li> <li>• Refill LP cylinder.</li> <li>• Refer to "Sudden drop in gas flow" above.</li> </ul>
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease buildup.</li> <li>• Excessive fat in meat.</li> <li>• Excessive cooking temperature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean burners and inside of grill/firebox.</li> <li>• Trim fat from meat before grilling.</li> <li>• Adjust (lower) temperature accordingly.</li> </ul>
Persistent grease fire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease trapped by food buildup around burner system.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.</li> </ul>
Flashback (fire in burner tube(s)).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burner and/or burner tubes are blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.</li> </ul>
One burner does not light from other burner(s).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean carry-over tube(s) with wire brush.</li> </ul>

## Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause	Check Procedure	Prevention/Solution
<b>SECTION I</b> No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; <b>no noise</b> can be heard from spark module.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Battery not installed properly.</li> <li>• Dead battery.</li> <li>• Button assembly not installed properly.</li> <li>• Faulty spark module.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check battery orientation.</li> <li>• Has battery been used previously?</li> <li>• Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding.</li> <li>• If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" on cap end.)</li> <li>• Replace battery with new alkaline battery.</li> <li>• Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully.</li> <li>• Replace spark module assembly.</li> </ul>
<b>SECTION II</b> No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; noise can be heard from spark module.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Output lead connections not connected.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are output connections on and tight?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.</li> </ul>
<b>SECTION III</b> Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Output lead connections not connected.</li> <li>• Arcing to grill away from burner(s).</li> <li>• Weak battery.</li> <li>• Electrodes are wet.</li> <li>• Electrodes cracked or broken "sparks at crack".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are output connections on and tight?</li> <li>• If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame.</li> <li>• All sparks present but weak or at slow rate.</li> <li>• Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports?</li> <li>• Inspect electrodes for cracks.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.</li> <li>• If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires.</li> <li>• Replace battery with a new alkaline battery.</li> <li>• Use paper towel to remove moisture.</li> <li>• Replace cracked or broken electrodes.</li> </ul>

**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. Deje de utilizar el producto y vuelva a colocar la válvula / la manguera / el regulador. Una vez que la válvula / la manguera / regulador sustituyó conducta completa revisión de fugas según el manual.
Fuga de gas del cilindro.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	• Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas <i>Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas</i> y <i>Cómo conectar el regulador al cilindro de gas</i> .
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a <i>Los peligros naturales</i> y <i>la limpieza de la unidad del quemador</i> .
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

**Resolución de problemas**

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección <i>Resolución de problemas del encendido electrónico</i> )  <i>Continúa en la página siguiente.</i>	<p><b>PROBLEMAS DE GAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Está tratando de encender el quemador equivocado.</li> <li>• El quemador no está conectado a la válvula de control.</li> <li>• Obstrucción en el quemador.</li> <li>• No hay flujo de gas.</li> </ul> <p>• Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.</p> <p>• La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.</p> <p><b>PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta".</li> <li>• La punta del electrodo no está en la posición correcta. (No se aplica a SURFIRE)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.</li> <li>• Los cables están flojos o desconectados.</li> <li>• Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.</li> <li>• Pila gastada.</li> </ul> <p><b>ENCENDIDO ELECTRÓNICO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay chispa, no hay sonido de encendido.</li> <li>• No hay chispa, hay un sonido leve de encendido.</li> <li>• Hay chispas, pero no en el electrodo o a plena potencia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada <i>Uso y mantenimiento</i>.</li> <li>• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.</li> <li>• Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección <i>Uso y mantenimiento</i>.</li> <li>• Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i>.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.</li> <li>• Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambie el (los) electrodo(s).</li> </ul> <p>Quemadores principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4" (3,17 mm a 6,35 mm). Ajústela si es necesario.</li> </ul> <p>Quemador lateral:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". (3,17 mm a 4,76 mm) Ajústela si es necesario.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.</li> <li>• Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.</li> <li>• Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.</li> <li>• Cámbiela por una pila alcalina nueva.</li> <li>• Lea la sección I de <i>Sistema de encendido electrónico</i>.</li> <li>• Lea la sección II de <i>Sistema de encendido electrónico</i>.</li> <li>• Lea la sección III de <i>Sistema de encendido electrónico</i>.</li> </ul>
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lea "<b>PROBLEMAS DE GAS:</b>".</li> <li>• El fósforo no llega al punto de encendido.</li> <li>• Método inadecuado de encendido con fósforos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas).</li> <li>• Lea la parte titulada <i>Encendido con fósforos</i> de la sección <i>Uso y mantenimiento</i>.</li> </ul>



## Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se acabó el gas.</li> <li>• Se activó la válvula por sobrecarga de gas.</li> <li>• Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique que el tanque de gas esté cargado.</li> <li>• Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. 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 parrilla.</li> <li>• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.</li> </ul>
Llamas que se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vientos fuertes o en ráfagas.</li> <li>• Bajo flujo de gas propano.</li> <li>• Se activó la válvula por sobrecarga de gas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas.</li> <li>• Recargue el tanque de gas.</li> <li>• Lea lo referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i> en la sección anterior.</li> </ul>
Fogonazos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acumulación de grasa.</li> <li>• Carne sumamente grasosa.</li> <li>• Temperatura de cocción demasiado elevada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión.</li> <li>• Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla.</li> <li>• Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.</li> </ul>
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.</li> </ul>
Retorno de las llamas...(fuego en los tubos del quemador).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de <i>Uso y mantenimiento</i>.</li> </ul>
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.</li> </ul>

## Resolución de problemas - Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
<b>SECCIÓN I</b> No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado, no se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pila no está instalada adecuadamente.</li> <li>• Pila gastada.</li> <li>• Montaje Button no instalado correctamente</li> <li>• Módulo de chispas defectuoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise la orientación de la pila.</li> <li>• ¿Es una pila usada?</li> <li>• Verifique que la tapa de la pila esté bien conectada.</li> <li>• Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instale la pila (verifique que los conectores "+" y "-" estén orientados correctamente, con el extremo "+" de la tapa.)</li> <li>• Cámbiela por una pila alcalina nueva.</li> <li>• Quite la unidad de la tapa de la pila y vuelva a instalarla; verifique que esté bien conectada.</li> <li>• Cambie la unidad del módulo de chispas.</li> </ul>
<b>SECCIÓN II</b> No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado; se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.</li> </ul>
<b>SECCIÓN III</b> Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.</li> <li>• El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es).</li> <li>• Pila débil.</li> <li>• Los electrodos están húmedos.</li> <li>• Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?</li> <li>• Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla.</li> <li>• Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas.</li> <li>• ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión?</li> <li>• Examine los electrodos para detectar grietas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.</li> <li>• Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables.</li> <li>• Cambie la pila por una pila alcalina nueva.</li> <li>• Use una toalla de papel para secar la humedad.</li> <li>• Cambie los electrodos agrietados o rotos.</li> </ul>



# Three convenient ways to register your product: Trois façons pratiques d'enregistrer votre produit: Tres formas convenientes de registrar su producto:

- 1** Online  
En ligne  
En línea

[www.charbroil.com/register](http://www.charbroil.com/register)

**2**



FOR US ONLY

Text "Register" to "GRILLS" (474557)

Envíe un mensaje de texto con la palabra  
"Register" a "GRILLS" (474557)

- 3** By mail | Par la poste | Por correo

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

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

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

\*Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

\* 1. First Name | Nombre | Prénom

Initial | Inicial | Initiale

Last Name | Apellido | Nom de Famillie

Address (number & street) | Dirección (número y calle) | Adresse (numéro et rue)

Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.

City | Ciudad | Ville

State | Estado | Province

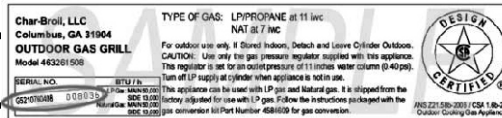
Zip Code | Código Zip | Code Postal

\* 2. E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique

\* 3. Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone

\* 4. Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle

Serial Number | Número de serie | Numéro de série



STICKER ON PRODUCT

\* 5. Attach copy of your sales receipt here.

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veillez attacher une copie de votre reçu ici.

6. Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat

\$

7. Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin

8. Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat

9. Your Gender | Sexo | Sexe:

- Male | Masculino | Masculin  
 Female | Femenino | Féminin

10. Which product are you registering?

¿Qué producto está registrando?  
Quel produit enregistrez-vous?

1.  Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2.  Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3.  Smoker | Ahumador | Fumoir
4.  Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5.  Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6.  Other | Otro | Autre

**Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :**

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

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here:
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completar este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.



©2014 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31902. Printed in China. Impreso en China.  
©2014 Assembly instructions. ©2014 Instrucciones de ensamblado.