



PRODUCT GUIDE

GUÍA DEL PRODUCTO

GUIA DO PRODUTO

MODEL | MODELO

467620417

Classic
4-Burner Gas Grill



TABLE OF CONTENTS

For Your Safety	2-4
Use and Care	4-9
Assembly	26-37
Grilling Guide	38-41
Troubleshooting	50-51
Parts Diagram	56
Parts List	57
Hardware List	60-61

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.



CAUTION



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



WARNING



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



DANGER



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



CAUTION



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



CAUTION



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

THIS BARBECUE IS FOR OUTDOOR USE ONLY.



DANGER



If you smell gas:

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



WARNING



1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.



WARNING



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



DANGER



If during operation the flames go out (You smell gas or cannot see the flame)

1. Turn the burner controls  OFF.
2. Open lid.
3. Wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner goes out, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.



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.



WARNING



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.



WARNING

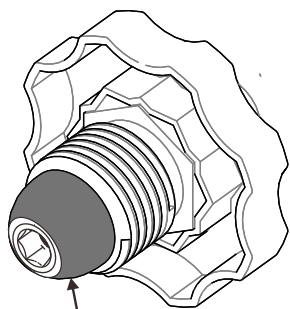


Leak check the regulator cylinder connection at each use as shown on page 5.

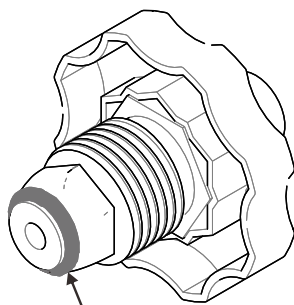
Check that "o" ring seal between the appliance and the gas container are in place and in good condition before connecting the gas container.

Do not use this appliance if it has damaged or worn "o" ring seal.

Each time prior to connecting regulator to cylinder verify "o" - ring is in position as shown below. If damaged or missing replace prior to use.



Seal



O-Ring



CAUTION



Grease Fires

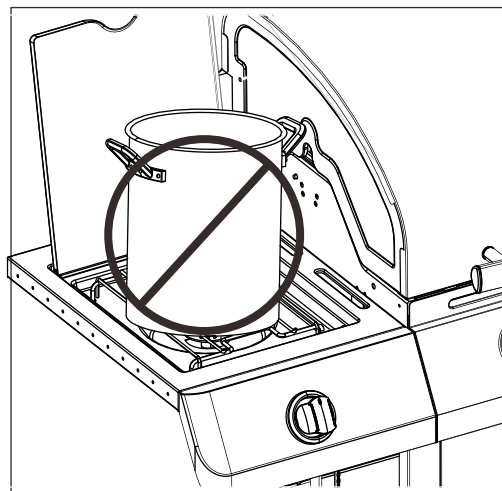
- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Barbecues are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP tank off.
- If barbecue has not been regularly cleaned, a grease fire can occur 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 barbecue instructions on General Barbecue Cleaning and Cleaning The Burner Assembly.



CAUTION



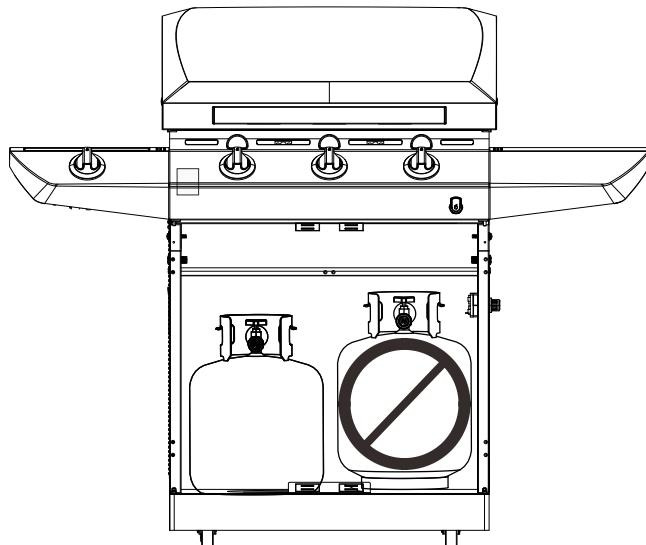
Using pots larger than 5.6 liters in capacity could exceed weight limit of the side burner shelf or side shelf, resulting in failure of barbecue cart components.



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.

Installation Safety Precautions

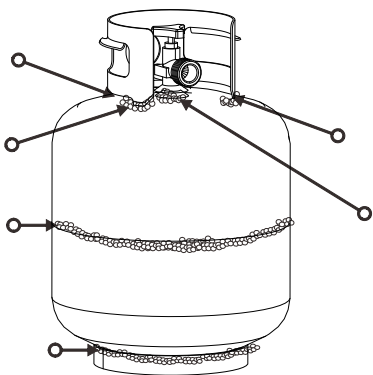
- Use barbecue only as purchased.

USE AND CARE

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.
- Barbecue 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 barbecue away from open flames or sparks.
- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below.
- **Do not use household cleaning agents.** Damage to gas train components can result.



**WARNING**

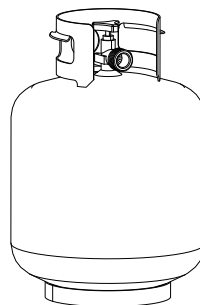
If “growing” bubbles appear, do not use or move the LP cylinder. Contact an LP gas supplier or your fire department!

LP (Liquefied Petroleum Gas)

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

LP Cylinder

- LP cylinder must be upright for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

Connecting Regulator to the Gas Cylinder

1. Gas cylinder must be properly secured onto barbecue. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn gas cylinder OFF by turning hand wheel clockwise to a full stop.
4. Prior to connecting check o ring on regulator nipple for damage. Replace if damaged.
5. Hold regulator and insert nipple into cylinder valve. Tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with gas cylinder valve so as not to cross-thread the connection.



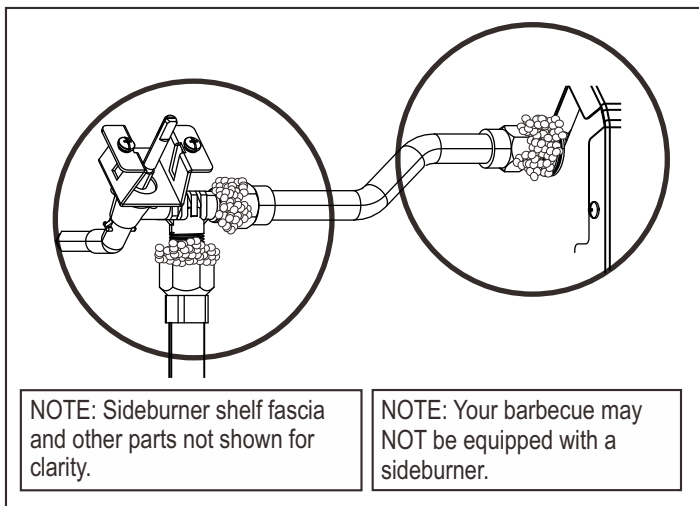
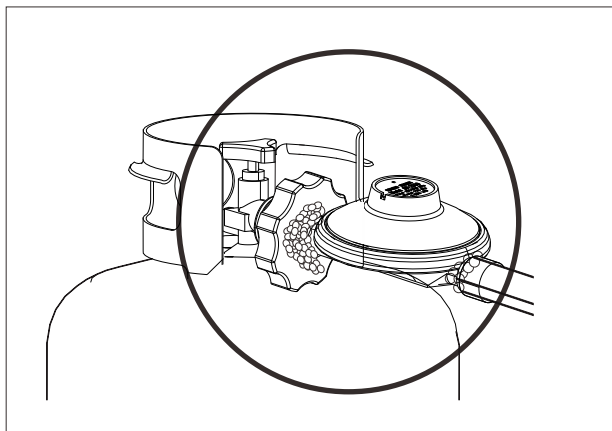
WARNING



- Do not use barbecue until leak-tested.
- If a leak is detected at any time, **STOP!** Turn off gas at source and correct leak.
- If you cannot stop a gas leak by closing the LP cylinder valve leave area and call your fire department!

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. Turn all barbecue 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 barbecue.



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

NOTE: Your barbecue 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



- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat.
- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV.
- Never attempt to attach this barbecue to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.

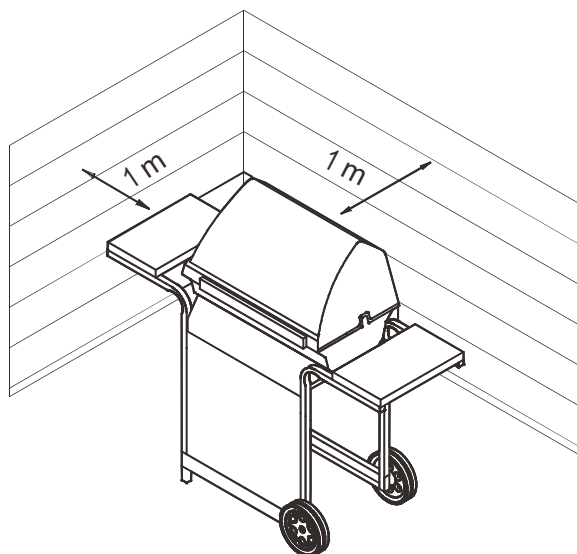


WARNING



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

- Do not let children operate or play near barbecue.
- Keep barbecue area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of barbecue.
- Check burner flames regularly.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas barbecue.
- Use barbecue 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 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 barbecue at least 1 meter from any wall or surface.** Maintain 3 meters clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



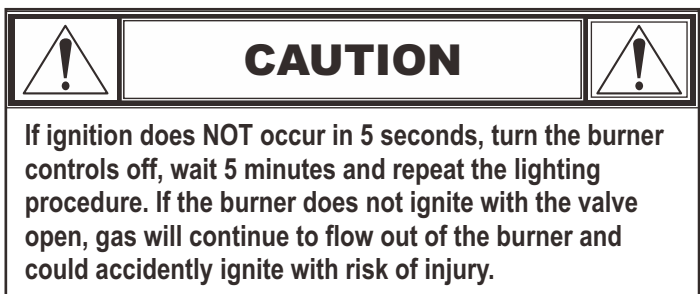
- **NEVER attempt to light or re-light burner with lid closed.** A buildup of non-ignited gas inside a closed barbecue is hazardous.
- **Never operate barbecue with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- **Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**
- **Apartment Dwellers:**
Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas barbecue 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.

Safety Tips

- Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- When barbecue is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- Never move barbecue 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 4.5kg.
- The grease tray or cup **must** be installed during use and emptied after each use. Do not remove grease tray or cup until barbecue has completely cooled.
- Clean barbecue often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the barbecue cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to barbecuing. It is not recommended to clean cooking surfaces while barbecue is hot.
- If you notice grease or other hot material dripping from barbecue 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 (barbecue cart) free and clear of debris.
- Do not store objects or materials inside the barbecue 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 barbecue.
- If you have a barbecue problem see the "Troubleshooting" Section.
- If the regulator frosts, turn off barbecue and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!

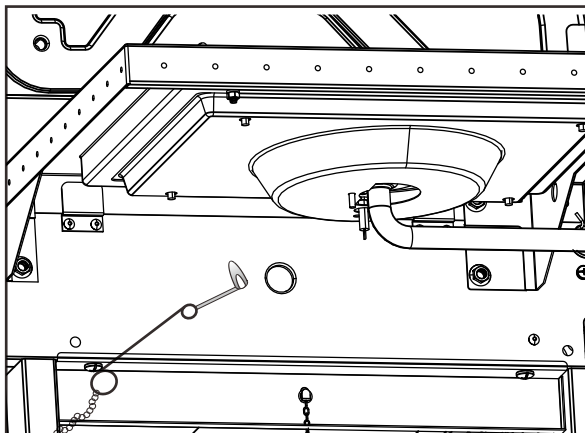
Ignitor Lighting

- **Do not lean over barbecue 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. To ignite, push and turn IGNITION BURNER knob to 🔥 HIGH. Immediately, push IGNITOR button rapidly.
 5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
 6. To ignite other burner, push and turn knob to the 🔥 HIGH position.



Match-Lighting

- **Do not lean over barbecue 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 match into match holder (hanging from side panel of barbecue). Light match; then light burner by placing match through the match light hole on side of barbecue. Immediately push in and turn burner knob to the 🔥 HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.
 5. Light other burner by pushing knob in and turning to the 🔥 HIGH position.



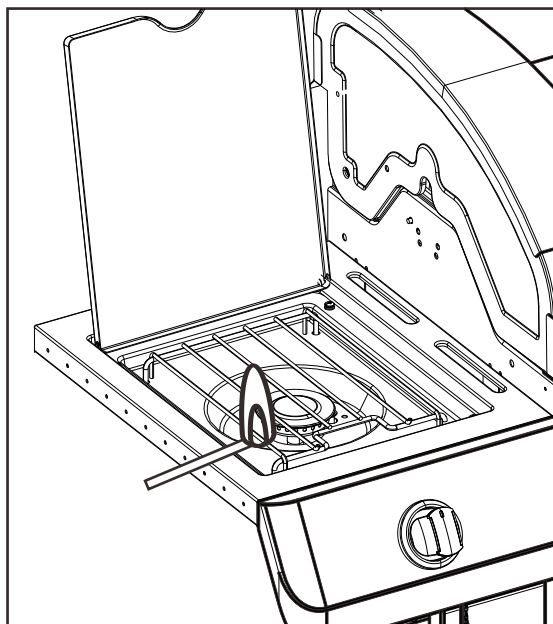
NOTE: Your barbecue may NOT be equipped with a Sideburner!

Sideburner Ignitor Lighting

- **Do not lean over barbecue 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. To ignite, push and turn sideburner knob to 🔥 HIGH. Immediately, push IGNITOR button rapidly.
 5. If sideburner does NOT light within 5 seconds, turn knob to ○ off, wait 5 minutes, then repeat lighting procedure.

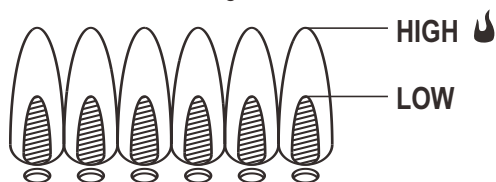
Sideburner Match Lighting

- **Do not lean over barbecue 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 Barbecue 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 ignitor button rapidly. "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 barbecue. 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 barbecue. Use only valve/hose/regulator specified by manufacturer.

Storing Your Barbecue

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to barbecue, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover barbecue if stored outdoors.
- Store barbecue indoors ONLY if LP cylinder is turned off and disconnected, removed from barbecue and stored outdoors.
- When removing barbecue from storage, follow "*Cleaning the Burner Assembly*" instructions before starting barbecue.

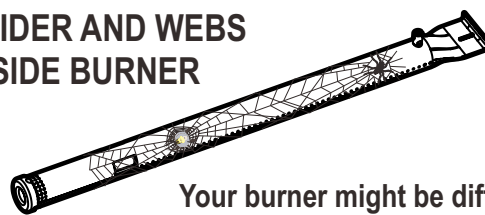


CAUTION



SPIDER ALERT!

SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER



Your burner might be different

If your barbecue 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 barbecue's venturi or burner, obstructing the flow of gas.

The back-up gas can ignite behind the control panel. This flashback can damage your barbecue and cause injury.

To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi tube assembly should be removed and cleaned when ever the barbecue has been idle for an extended period of time.

General Barbecue Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas barbecues are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use a barbecue cleaner with scrub brush on insides of barbecue lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply a caustic barbecue/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 barbecue 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 barbecue'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 barbecue cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to barbecuing. It is NOT recommended to clean cooking surfaces while barbecue 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 burner
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 opening
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.



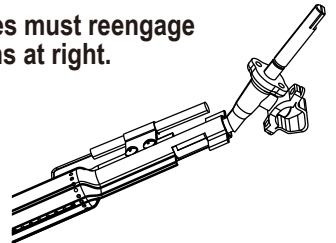
(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush). Run the brush through each burner tube several times.

(C) **ear 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.

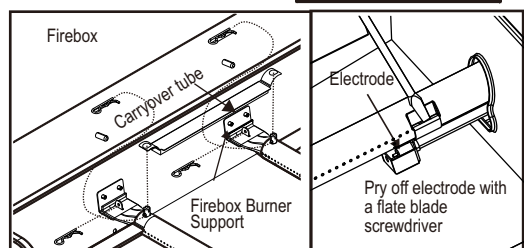
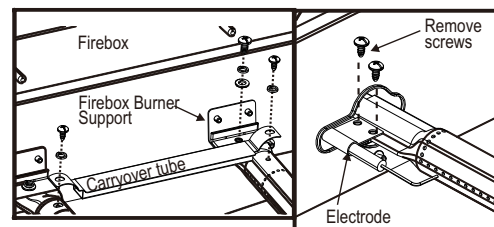
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove fo residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a st f wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage due to normal wear and corrosio some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner.

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 burner
11. Attach burners to brackets on firebox.
12. Reposition carryover tubes and attach to burners. Repl heat tents and cooking grates.
13. Before cooking again on grill, perform "Leak Test" and "Burner Flame Check".



ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad	10-12
Uso y mantenimiento	12-17
Armado	26-37
Guía para asar a la parrilla	42-45
Resolución de problemas	52-53
Vista esquemática de las piezas	56
Lista de piezas	58
Lista de herrajes	60-61

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 BARBACOA:

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**

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

ESTA BARBACOA 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**

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

**ADVERTENCIA**

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



ADVERTENCIA



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



ADVERTENCIA

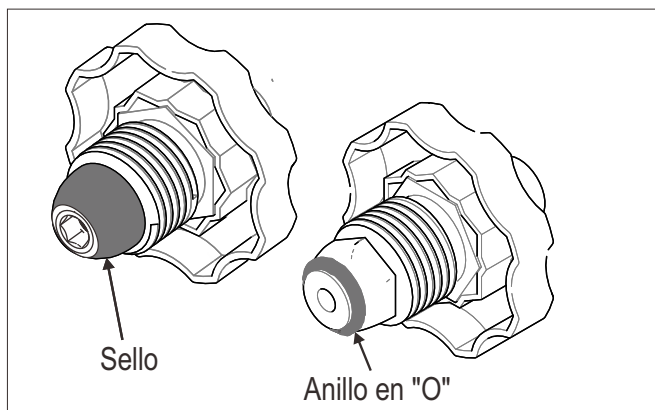


Compruebe fugas en la conexión del regulador del cilindro cada vez que se use, tal como se muestra en la página 13.

Compruebe que el sello o el anillo en "O" entre el aparato y el contenedor de gas esté en su sitio y en buenas condiciones antes de conectar el contenedor de gas.

No use este aparato si tiene dañado el sello o el anillo en "O".

Cada vez que vaya a conectar el regulador del cilindro, compruebe primero que el sello o el anillo en "O" esté en posición, tal como se muestra continuación. Si no está, o está dañado, replácelo antes de usar el aparato.



ADVERTENCIA



Fuego de Grasa

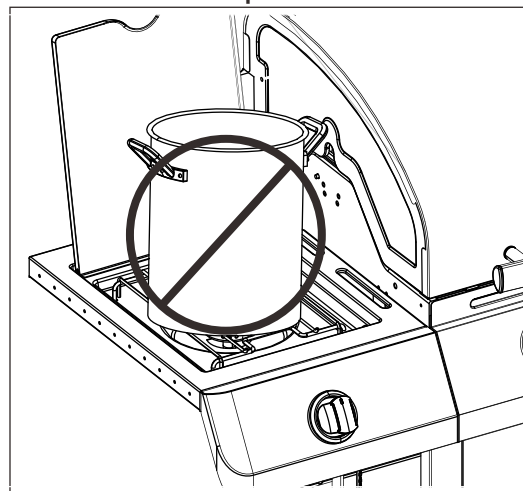
- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las barbacoas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas 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 barbacoa siguiendo las instrucciones de Limpieza general de la barbacoa y Limpieza del conjunto quemador.



ADVERTENCIA



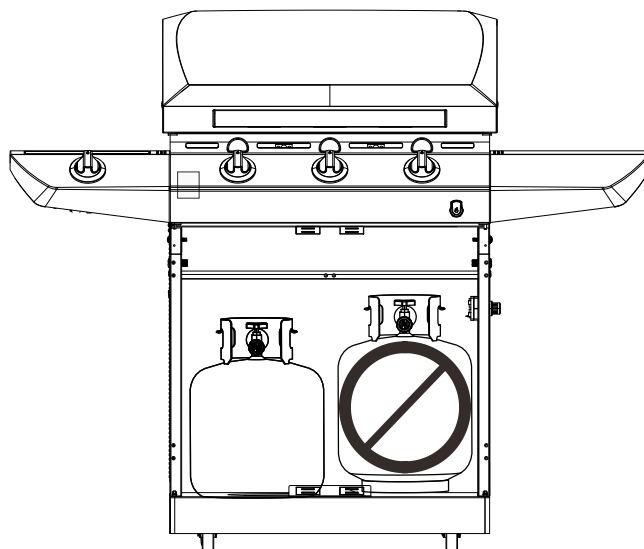
El uso de macetas de más de 5,6 litros de la capacidad podría superar límite de peso de lado el quemador plataforma o lado plataforma lo que resulta en el fracaso de la barbacoa carrito componentes.



PELIGRO



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



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

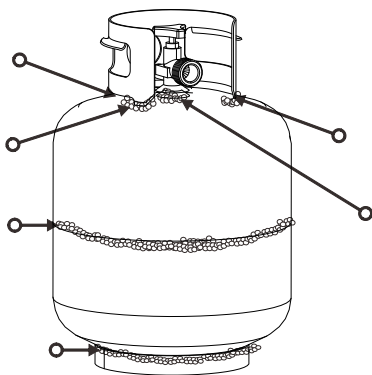
Medidas de seguridad para la instalación

- Utilice la barbacoa solo como se compró.

USO Y MANTENIMIENTO

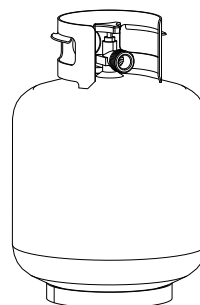
Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano Por su propia su seguridad

- 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 barbacoa 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 barbacoa 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.



Tanque de gas propano

- 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.



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

Conectar el regulador al cilindro de gas

1. El cilindro de gas debe estar correctamente asegurado al **asador** (Consulte la sección de ensamble).
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.
3. CIERRE el cilindro de gas girando la rueda manual en el sentido del reloj hasta el final.
4. Antes de conectar, compruebe que no hayan daños en el anillo en "O" de la boquilla del regulador. Reemplácelo si está dañado.
5. Sostenga el regulador e inserte la boquilla en la válvula del cilindro. Apriete la tuerca de acople, sosteniendo el regulador alineado con la válvula del cilindro de gas para que no entre trasroscado.



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!

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.



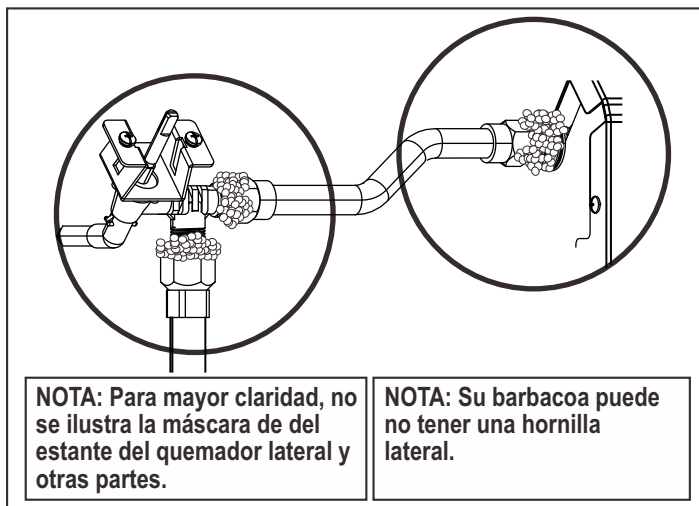
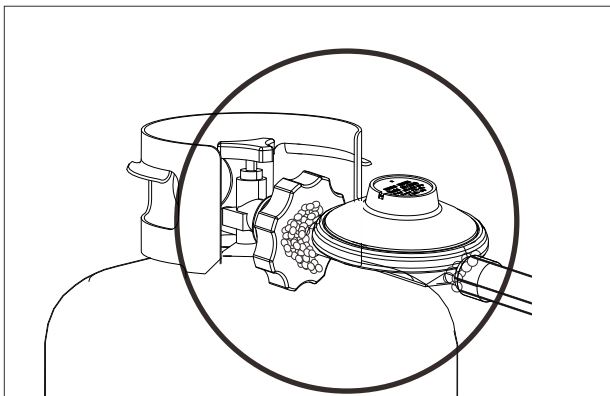
ADVERTENCIA



- No use la barbacoa 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 barbacoa.
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 barbacoa.



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 barbacoas
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 barbacoa al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.

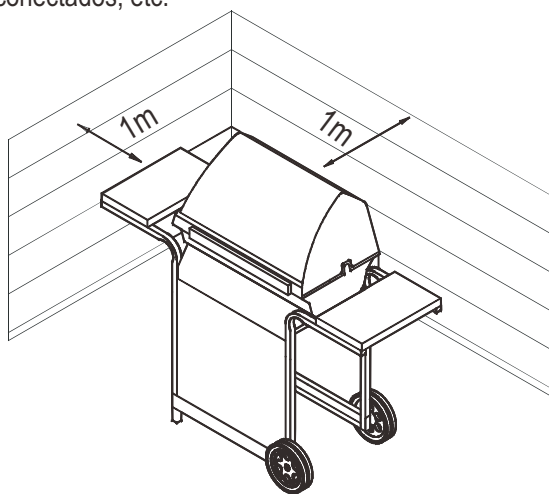


ADVERTENCIA



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

- No deje que los niños usen la barbacoa ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la barbacoa limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los orificios laterales ni los de la parte posterior de la barbacoa.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la barbacoa sólo en lugares bien ventilados. **NUNCA** la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una barbacoa 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 barbacoa al menos a 1 metro de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 3 metros entre la barbacoa 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 barbacoas tapadas son peligrosas.
- Nunca use la barbacoa 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 barbacoas 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 barbacoa y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.

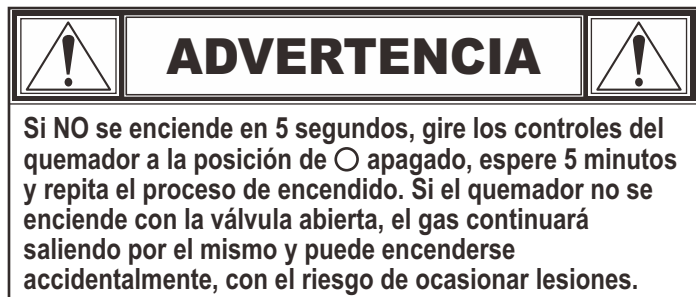
Consejos de seguridad

- Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- Cuando no use la barbacoa, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- Nunca mueva la barbacoa cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- Algunas superficies pueden estar calientes durante el uso. Use utensilios para barbacoa 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 4,5 kg.
- La bandeja o el recipiente para la grasa debe estar colocado siempre que use la barbacoa, y lo debe vaciar cada vez después de usarla. No retire la bandeja o el recipiente para la grasa hasta que la barbacoa se haya enfriado por completo.
- Limpie la barbacoa 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 barbacoa verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la barbacoa esté aún caliente.
- Si observa que de la barbacoa 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 barbacoa).
- No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la barbacoa 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 barbacoa.
- Si tiene un problema con la barbacoa, lea la sección de Resolución de problemas.
- Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la barbacoa 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!

Cómo usar el encendedor

No se incline sobre la barbacoa al encenderla.

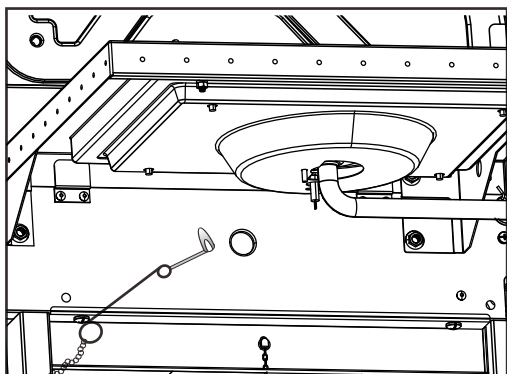
1. Gire las válvulas de control de gas del quemador a  (apagado).
2. Abra la tapa durante el encendido o al volver al encender.
3. ABRA el gas en el cilindro de gas LP.
4. Para encender, presione y gire la perilla del QUEMADOR DE ENCENDIDO a la posición  ALTO. Inmediatamente, presione el botón de ENCENDIDO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



Encendido con fósforos

• No se incline sobre la barbacoa 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. Lugar partido en partido titular (colgando de izquierda panel lateral de la barbacoa). Coinciden con la luz, entonces la luz quemador partido colocando el partido a través de la luz agujero a la izquierda de la barbacoa. Inmediatamente presione y gire la perilla del quemador a la posición de llama  ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
5. Para encender otro quemador, presione y gire la perilla a la posición  ALTO.



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

Encendido con el encendedor del quemador lateral

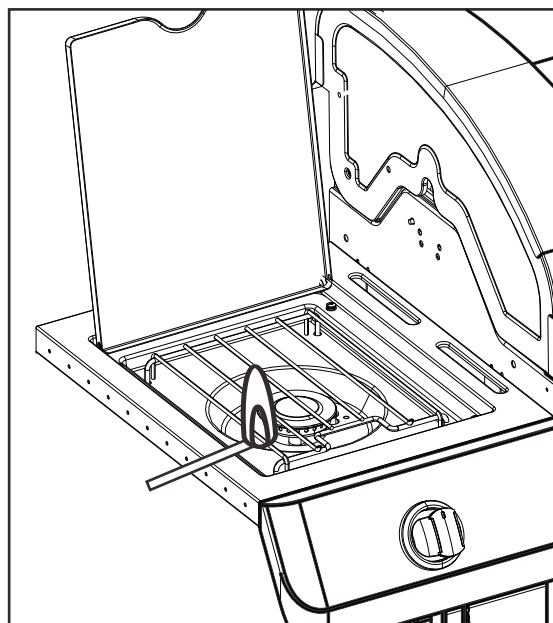
• No se incline sobre la barbacoa al encenderla.

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

Encendido con fósforos del quemador lateral

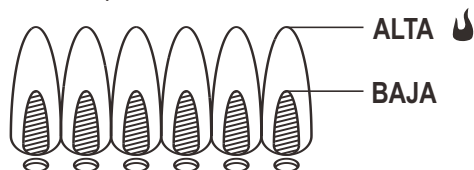
• No se incline sobre la barbacoa al encenderla.

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 barbacoas 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 barbacoa

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

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Inmediatamente, presione el botón de ENCENDIDO repetidas veces. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de *Resolución de problemas*.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de apagado. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la barbacoa. 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 barbacoa, verifique que las mangueras no tengan cortes, no estén desgastadas, ni estén retorcidas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la barbacoa. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

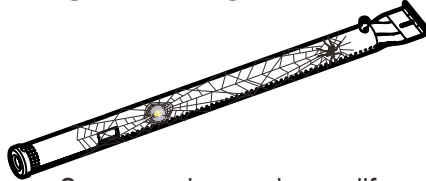
Cómo guardar su barbacoa

- Limpie las barbacoas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la barbacoa, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la barbacoa si la guarda al aire libre.
- SOLO guarde la barbacoa bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la barbacoa y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre *Cómo limpiar la unidad del quemador* antes de encender la barbacoa, cuando la misma haya estado guardada.

**ADVERTENCIA**

¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

ARAÑAS Y TELARAÑAS DENTRO DEL QUEMADOR



Su quemador puede ser diferente

Si está experimentando dificultades para encender su barbacoa, 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 barbacoa 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 barbacoa durante un tiempo prolongado.

Limpieza general de la barbacoa

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las barbacoas 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 barbacoas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la barbacoa y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique** productos de limpieza cáusticos para barbacoas / 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 barbacoas 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 barbacoa, 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 barbacoa verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la barbacoa 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 quemador
4. Separar electrodo de lesión del plexo braquia
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.

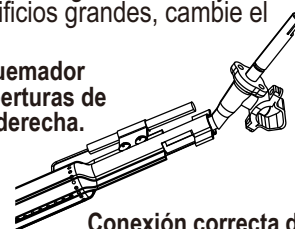
9. Fije el electrodo en el quemador.

10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.

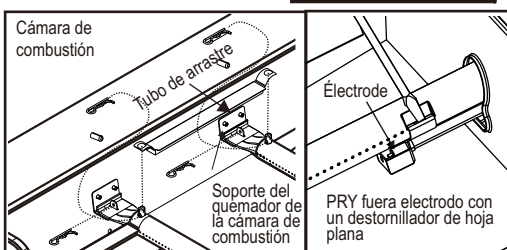
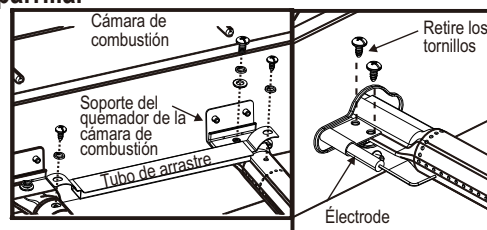
11. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.

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 *prueba para detectar fugas, antes de volver a cocinar en la parrilla.*



Conexión correcta del quemador y la válvula



ÍNDICE

Para sua segurança	18-20
Uso e cuidados	20-25
Montagem	26-37
Guia para churrasqueirar	46-49
Resolução de problemas	54-55
Diagrama de peças	56
Lista de peças	59
Relação de ferragens	60-61

SÍMBOLOS DE SEGURANÇAS

Os símbolos e as caixas mostradas abaixo explicam o que cada uma das rubricas significa. Leia e siga todas as mensagens encontradas em todo o manual.

INSTALADOR/MONTADOR:

Deixe este manual com o consumidor.

CONSUMIDOR:

Guarde este manual para consulta futura.



CUIDADO



CUIDADO: Indica uma situação de perigo potencial ou prática não segura que, se não evitada, poderá resultar em ferimentos leves ou moderados.



AVISO



AVISO: Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, poderá resultar em morte ou lesões graves.



PERIGO



PERIGO: Indica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, resultará em morte ou lesões graves.



CUIDADO



Apenas para uso residencial. Não use para cozinhar comercialmente.



CUIDADO



Algumas peças podem conter bordas afiadas. Use luvas de proteção, se necessário.

ESTA CHURRASQUEIRA DESTINA-SE APENAS PARA USO EXTERNO.



PERIGO



Se você sentir cheiro de gás:

1. Desligue o gás que vai para o aparelho
2. Apague as chamas acesas.
3. Abra a tampa.
4. Se o cheiro persistir, fique longe do aparelho e chame imediatamente o seu fornecedor de gás ou o corpo de bombeiros.



AVISO



1. Não armazene nem use gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste aparelho ou de qualquer outro.
2. Um cilindro de GLP não conectado para uso não deve ser guardado nas proximidades deste aparelho ou de qualquer outro.



AVISO



Não tente consertar ou alterar a mangueira/válvula/regulador se houver qualquer defeito "presumido". Qualquer alteração neste conjunto invalidará a garantia e criará o risco de um vazamento de gás e incêndio. Use somente peças de reposição autorizadas e fornecidas pelo fabricante.



PERIGO



Se durante a operação as chamas se apagarem (você sente cheiro de gás ou não pode ver a chama)

1. Gire os reguladores dos queimadores  para a posição desligado (OFF).
2. Abra a tampa.
3. Espere 5 minutos e repita o procedimento de acendimento.

Se o queimador se apagar, o gás continuará a fluir saindo do queimador e poderá se acender acidentalmente com risco de lesões.



AVISO



Se você não seguir todas as instruções do fabricante podem ocorrer lesões graves e/ou danos materiais.



CUIDADO



Leia e siga todas as instruções de segurança, as instruções de montagem e as orientações de uso e cuidado antes de tentar montar e cozinhar.



AVISO



Não cubra as grades com papel alumínio ou qualquer outro material. Isto bloqueia a ventilação e gera uma condição potencialmente perigosa que pode resultar em danos à propriedade e/ou lesões pessoais.



AVISO

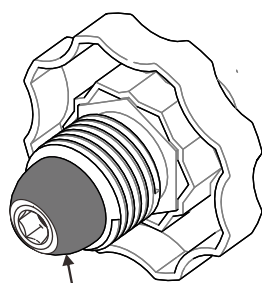


Verifique se há vazamentos na conexão do cilindro regulador a cada utilização, conforme mostrado na página 21.

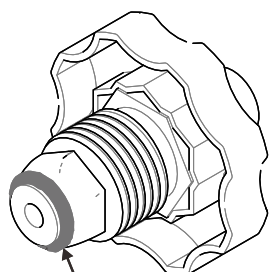
Verifique se a vedação ou o anel "O-ring" entre o aparelho e o cilindro de gás está instalado e em boas condições antes de conectar o cilindro de gás.

Não use este aparelho se a vedação ou o anel "O-ring" estiver danificado ou desgastado.

Sempre, antes de conectar o regulador ao cilindro, deve-se inspecionar se a vedação ou o anel "O-ring" está na posição como mostrado abaixo. Se estiver danificado ou faltando, substitua antes de usar.



Vedação



Anel "O-ring"



CUIDADO



Gordura em chamas

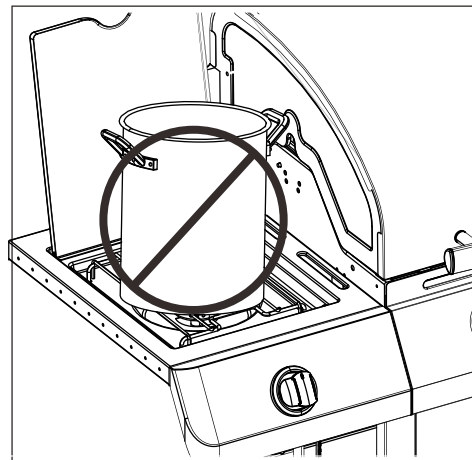
- Não é possível apagar gordura em chamas fechando a tampa. As churrasqueiras são bem ventiladas por razões de segurança.
- Não use água em gordura que está em chamas. Isto pode causar ferimentos. Se ocorrer chamas na gordura, desligue os botões e feche o reservatório de GLP.
- Se a churrasqueira não foi limpa regularmente, podem ocorrer chamas na gordura que podem danificar o produto. Preste muita atenção ao pré-aquecimento ou queima de resíduos alimentares para assegurar que não ocorram chamas na gordura.
- A melhor maneira de prevenir as chamas na gordura é a limpeza regular da churrasqueira seguindo as instruções em Limpeza geral da churrasqueira e Limpeza do conjunto dos queimadores.



CUIDADO



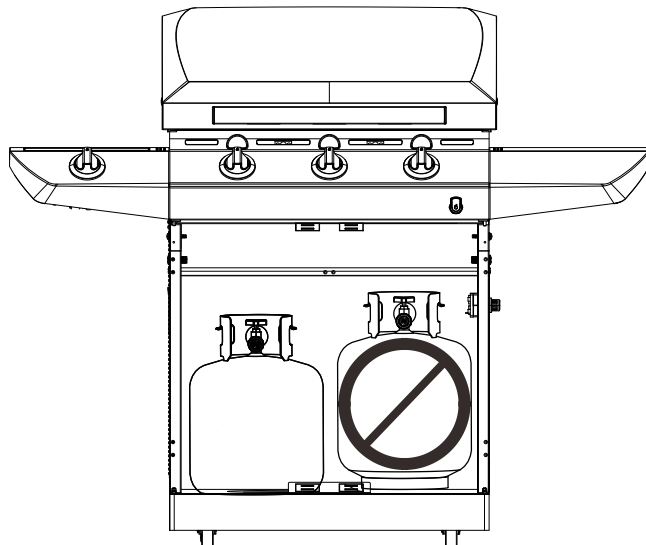
Usar potes maiores que 5,6 litros de capacidade poderia exceder o limite de peso da prateleira do queimador lateral ou da prateleira lateral, resultando em falha dos componentes do carrinho da churrasqueira.



PERIGO



- **NUNCA** armazene um cilindro de GLP reserva debaixo ou perto do aparelho ou em uma área fechada.



- Nunca encha um cilindro com mais de 80% da sua capacidade.
- Um cilindro mais cheio ou armazenado de forma inadequada é um risco devido à possibilidade de liberação de gás pela válvula de alívio de segurança. Isso pode causar chama intensa com risco de danos materiais, ferimentos graves ou morte.
- Se você observar, cheirar ou ouvir gás escapando, saia imediatamente das proximidades do cilindro de GLP/aparelho e chame o corpo de bombeiros.

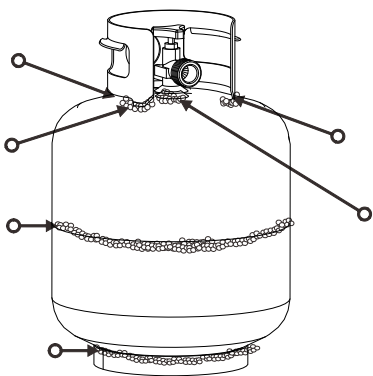
Precauções de segurança de instalação

- Use a churrasqueira apenas para a sua finalidade original.

USO E CUIDADOS

Teste de vazamento do cilindro de GLP Para sua segurança

- O teste de vazamento deve ser repetido a cada vez que o cilindro de GLP for trocado ou recarregado.
- Não fume durante o teste de vazamento.
- Não utilize uma chama para inspecionar se há vazamentos de gás.
- A churrasqueira deve ser testada contra vazamentos ao ar livre, em um local bem ventilado, longe de fontes de ignição, tais como aparelhos a gás ou eletrodomésticos. Durante o teste de vazamento, mantenha a churrasqueira longe de chamas ou faíscas.
- Use um pincel limpo e uma solução 50/50 de água e sabão neutro. Escove a solução de sabão nas áreas indicadas pelas setas na figura abaixo.
- **Não utilize produtos de limpeza domésticos.** Isso pode resultar em danos aos componentes dos dutos de gás.



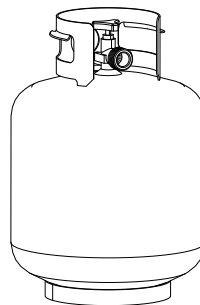
	AVISO	
Se houver o "crescimento" de bolhas, não use nem mova o cilindro de GLP. Contate um fornecedor de gás do tipo GLP ou o corpo de bombeiros!		

GLP (gás liquefeito de petróleo)

- O GLP é tóxico, inodoro e incolor quando produzido. **Para sua segurança**, o GLP recebe um cheiro (semelhante ao repolho podre) para que possa ser percebido pelo cheiro.
- O GLP é altamente inflamável e pode queimar inesperadamente quando misturado com o ar.

Cilindro de GLP

- O cilindro de GLP precisa estar na posição vertical para a retirada do vapor e incluir um colar para proteção da válvula do cilindro. Sempre mantenha os cilindros de GLP na posição vertical durante o uso, transporte ou armazenamento.



Cilindro de GLP em posição vertical para retirada de vapor

Conectando o regulador ao cilindro de gás

1. O cilindro de gás deve ser devidamente afixado na churrasqueira. (Consulte a seção de montagem.)
2. Gire todos os botões de controle para a posição desligado (OFF).
3. Desligue o cilindro de gás girando a roda manual no sentido horário até um ponto final.
4. Antes de conectar, verifique o anel "O-ring" no bico do regulador em busca de avarias. Troque se estiver danificado.
5. Segure o regulador e insira o bico na válvula do cilindro. Aperte a porca de acoplamento, segurando o regulador em uma linha reta com a válvula do cilindro de gás, de modo a não atravessar a rosca da conexão.



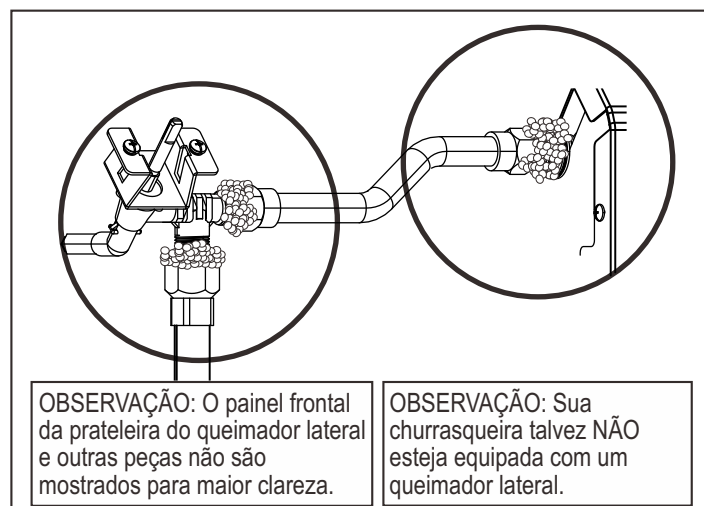
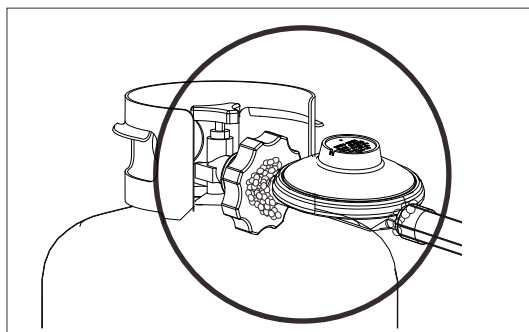
AVISO



- Não use a churrasqueira antes de testar contra vazamento.
- Se for detectado um vazamento a qualquer momento, PARE! Desligue o gás na fonte e corrija o vazamento.
- Se você não puder parar um vazamento de gás fechando a válvula do cilindro de GLP, abandone a área e chame o corpo de bombeiros!

Testando as válvulas, mangueiras e regulador em busca de vazamentos

1. Gire todos os botões de controle da churrasqueira para a **posição desligado (OFF)**.
2. Certifique-se de que o regulador esteja firmemente conectado ao cilindro de GLP.
3. Abra completamente a válvula do cilindro de GLP girando a roda manual no sentido anti-horário. Se você ouvir um som corrido, desligue o gás imediatamente. Há um grande vazamento no ponto de conexão. **Corrija antes de prosseguir.**
4. Escove uma solução de sabão nas áreas circuladas abaixo, ou outros dispositivos semelhantes na sua churrasqueira.



OBSERVAÇÃO: O painel frontal da prateleira do queimador lateral e outras peças não são mostrados para maior clareza.

OBSERVAÇÃO: Sua churrasqueira talvez NÃO esteja equipada com um queimador lateral.

5. Se houver "crescimento" de bolhas, há um vazamento. Feche a válvula do cilindro de GLP imediatamente e reaperte as conexões. Se os vazamentos não puderem ser interrompidos, não tente consertar. Ligue para pedir as peças de reposição.
6. Sempre feche a válvula do cilindro de GLP após a realização do teste de vazamento, girando a roda manual no sentido horário.



AVISO



- O aparelho de gás externo não se destina a instalação dentro ou sobre um barco.
- O aparelho de gás externo não se destina a instalação dentro ou sobre um veículo recreativo.
- Nunca tente anexar essa churrasqueira à rede de GLP integrada de um reboque de camping ou motor home.

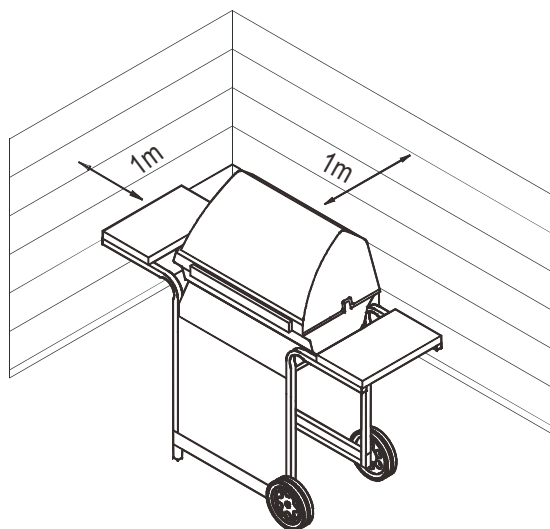


AVISO



Para uma utilização segura da sua churrasqueira e para evitar ferimentos graves:

- Não deixe as crianças utilizarem ou brincarem próximas da churrasqueira.
- **Mantenha a área da churrasqueira limpa e livre de materiais que queimam.**
- Não bloqueie os orifícios nas laterais ou atrás da churrasqueira.
- **Verifique regularmente as chamas dos queimadores.**
- **Use a churrasqueira somente em espaço bem ventilado.** NUNCA utilize em espaço fechado, como coberturas para carros, garagem, varanda, pátio coberto ou debaixo de uma estrutura de cobertura de qualquer tipo.
- Não use carvão ou briquetes de cerâmica em uma churrasqueira a gás.
- **Use a churrasqueira pelo menos a um metro de qualquer parede ou superfície.** Manter uma distância de 3 metros de objetos que possam pegar fogo ou fontes de ignição, tais como luzes piloto de aquecedores de água, aparelhos elétricos ligados, etc.



- **NUNCA tente acender ou reacender o queimador com a tampa fechada.** Um acúmulo de gás não aceso dentro de uma churrasqueira fechada é perigoso.
- Nunca opere a churrasqueira com cilindro de GLP fora da posição correta especificada nas instruções de montagem.
- Sempre fecha a válvula do cilindro de GLP e remova a porca de acoplamento antes de mudar o cilindro de GLP da posição de funcionamento especificada.
- **Moradores de apartamentos:**
Verifique com a administração para saber os requisitos e os códigos de incêndio para o uso de uma churrasqueira à GLP em seu complexo de apartamentos. Se for permitido, use na parte externa, no piso térreo, com uma distância de um metro das paredes ou grades. Não use sobre ou debaixo de varandas.

Dicas de segurança

- Antes de abrir a válvula do cilindro de GLP, verifique se a porca de acoplamento está apertada.
- Quando a churrasqueira não estiver em uso, desligue todos os botões de controle e a válvula do cilindro de GLP.
- Nunca mova a churrasqueira enquanto estiver em funcionamento ou ainda quente.
- Algumas superfícies estarão quentes durante o uso. Use utensílios de churrasqueira de cabo longo e luvas de forno para evitar queimaduras e respingos.
- A carga máxima do queimador lateral e da prateleira lateral é de 4,5 kg.
- A bandeja de gordura ou copo precisa estar instalado durante a utilização e esvaziado depois de cada utilização. Não remova a bandeja de gordura ou o copo até a churrasqueira esfriar completamente.
- Limpe a churrasqueira com frequência, de preferência após cada churrasco. Se uma escova de cerdas é for usada para limpar qualquer uma das superfícies de cozimento da churrasqueira, assegure que não haja cerdas soltas em superfícies de cozimento antes de assar. Não é recomendado limpar as superfícies de cozimento enquanto a churrasqueira estiver quente.
- Se você perceber gordura ou outro material quente escorrendo da churrasqueira para a válvula, mangueira ou regulador, desligue todo o fornecimento de gás imediatamente. Determine a causa, corrija e, em seguida, limpe e inspecione a válvula, mangueira e regulador antes de continuar. Realize o teste de vazamento.
- Mantenha as aberturas de ventilação no gabinete do cilindro (carrinho da churrasqueira) limpas e livres de detritos.
- Não armazene objetos ou materiais no interior do gabinete do carrinho da churrasqueira que bloqueariam o fluxo de ar de combustão para o lado do baixo do painel de controle ou da bacia da fornalha.
- O regulador pode fazer um zumbido ou ruído de assobio durante a operação. Isso não afetará a segurança ou o uso da churrasqueira.
- Se você tiver um problema com a churrasqueira, consulte a seção "Solução de problemas".
- Se o regulador congelar, desligue a churrasqueira e a válvula do cilindro de GLP imediatamente. Isto indica um problema com o cilindro e o mesmo não deve ser utilizado em nenhum produto. Devolva-o ao fornecedor!

Acendimento do ignitor

- **Não se debruce sobre a churrasqueira ao acender.**
1. Gire as válvulas de controle do queimador de gás para ○ desligado (OFF).
 2. Abra a tampa durante o acendimento ou reacendimento.
 3. Ligue (ON) o gás no cilindro de GLP.
 4. Para acender, pressione e gire o botão de ACENDIMENTO DO QUEIMADOR para a posição 🔥 alta (HIGH). Imediatamente, pressione o botão do IGNITOR rapidamente.
 5. Se a ignição NÃO ocorrer em 5 segundos, desligue os controles dos queimadores (OFF) ○, aguarde 5 minutos e repita o procedimento de acendimento.
 6. Para acender outro queimador, empurre e gire o botão para a posição 🔥 alta (HIGH).

**AVISO**

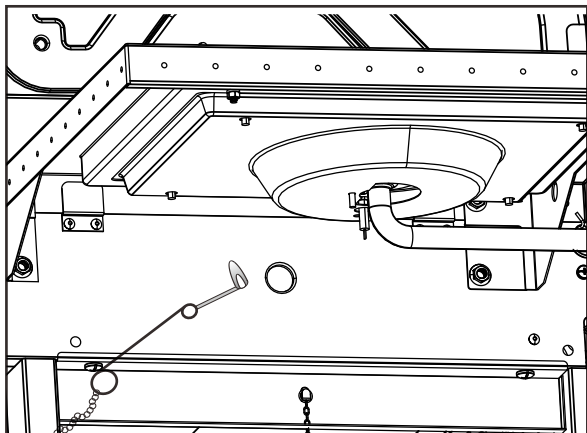
Desligue (OFF) os controles e a fonte de gás ou tanque quando não estiver em uso.

**CUIDADO**

Se a ignição NÃO ocorrer em 5 segundos, desligue os controles dos queimadores ○ (OFF), aguarde 5 minutos e repita o procedimento de acendimento. Se o queimador não se acender com a válvula aberta, o gás continuará a fluir saindo do queimador e poderá se acender acidentalmente com risco de lesões.

Acendimento com fósforos

- **Não se debruce sobre a churrasqueira ao acender.**
1. Gire as válvulas de controle do queimador de gás para ○ desligado (OFF).
 2. Abra a tampa durante o acendimento ou reacendimento.
 3. Ligue (ON) o gás no cilindro de GLP.
 4. Coloque o fósforo no suporte (pendurado no painel lateral da churrasqueira). Acenda o fósforo; em seguida, acenda o queimador, colocando o fósforo no buraco de fósforo aceso no lado da churrasqueira. Empurre imediatamente para dentro e gire o botão do queimador para a posição 🔥 alta (HIGH). Certifique-se que os queimadores acendem e que permanecem acesos.
 5. Acenda outro queimador empurrando o botão e girando para a posição 🔥 alta (HIGH).



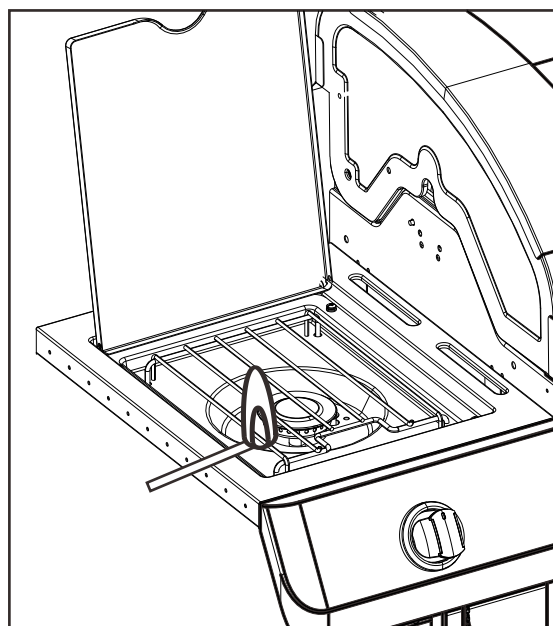
OBSERVAÇÃO: Sua churrasqueira talvez NÃO esteja equipada com um queimador lateral!

Acendimento do ignitor do queimador lateral

- **Não se debruce sobre a churrasqueira ao acender.**
1. Gire as válvulas de controle do queimador de gás para a posição ○ desligado (OFF).
 2. Abra a tampa durante o acendimento ou reacendimento.
 3. Ligue (ON) o gás no cilindro de GLP.
 4. Para acender, pressione e gire o botão do queimador lateral para a posição 🔥 alta (HIGH). Imediatamente, pressione o botão do IGNITOR rapidamente.
 5. Se o queimador lateral não acender dentro de 5 segundos, gire o botão para a posição ○ desligado (OFF), aguarde 5 minutos e repita o procedimento de acendimento.

Acendimento do queimador lateral com fósforo

- **Não se debruce sobre a churrasqueira ao acender.**
1. Gire as válvulas de controle do queimador de gás para a posição ○ desligado (OFF).
 2. Abra a tampa durante o acendimento ou reacendimento.
 3. Ligue (ON) o gás no cilindro de GLP.
 4. Coloque o fósforo aceso próximo do queimador. Gire imediatamente o botão do queimador lateral para a posição 🔥 alta (HIGH). Certifique-se que os queimadores acendem e que permanecem acesos.

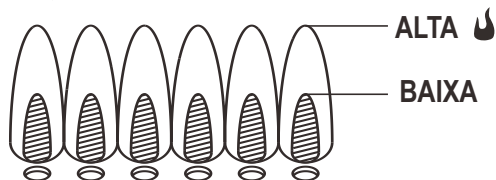


Inspeção do ignitor

- **Desligue o gás no cilindro de GLP.** Pressione o botão do ignitor rapidamente. Deve ser ouvido um "clique" e observada uma faísca todas as vezes em cada caixa do coletor ou entre o queimador e o eletrodo. Consulte "Solução de problemas" se não houver o clique ou a faísca.

Inspeção da chama do queimador

- Remova as churrasqueiras e tendas de aquecimento. Acenda os queimadores, gire os botões para as posições alta (HIGH) e baixa (LOW). Você deverá notar uma chama menor na posição baixa (LOW) do que a observada na posição alta (HIGH). Faça também a inspeção da chama do queimador no queimador lateral. Verifique sempre a chama antes de cada utilização. Se apenas a chama de nível baixo for observada, consulte "Queda súbita ou chama baixa" na seção Solução de problemas.



Desligando a churrasqueira

- Gire todos os botões para a posição desligado (OFF). Desligue o cilindro de GLP girando a roda manual no sentido horário até um ponto final.

Inspeção do ignitor

- **Desligue o gás no cilindro de GLP.** Pessione o botão do IGNITOR rapidamente. Deve ser ouvido um "clique" e observada uma faísca todas as vezes em cada caixa do coletor ou entre o queimador e o eletrodo. Consulte "Solução de problemas" se não houver o clique ou a faísca.

Teste da válvula

- Importante: Certifique-se de que o gás está desligado no cilindro de GLP antes de inspecionar as válvulas. Botões devem estar travados na posição de desligado. Para inspecionar as válvulas, primeiro empurre os botões para dentro e solte. Os botões devem saltar para trás. Se os botões não saltarem para trás, substitua o conjunto da válvula antes de usar a churrasqueira. Gire os botões para a posição baixa (LOW), em seguida gire de volta para a posição desligado (OFF). As válvulas devem girar suavemente.

Inspeção da mangueira

- Antes de cada uso, verifique se as mangueiras estão cortadas, gastas ou quebradas. Substitua as mangueiras danificadas antes de usar a churrasqueira. Use somente válvulas/mangueiras/reguladores especificados pelo fabricante.

Armazenando sua churrasqueira

- Limpe as churrasqueiras.
- Armazene em local seco.
- Quando o cilindro de GLP está conectado à churrasqueira, armazene ao ar livre em um espaço bem ventilado e fora do alcance de crianças.
- Cubra a churrasqueira se for armazenada ao ar livre.
- Armazene a churrasqueira em área interna SOMENTE se o cilindro de GLP estiver desligado e desconectado, removido da churrasqueira e armazenado ao ar livre.
- Ao remover a churrasqueira do armazenamento, siga as instruções em "Limpendo o conjunto do queimador" antes de iniciar a churrasqueira.

**CUIDADO**

ALERTA DE ARANHAS!

ARANHAS E TEIAS DENTRO DO QUEIMADOR



O seu queimador pode ser diferente

Se a sua churrasqueira se tornar difícil de acender ou a chama estiver fraca, verifique e limpe os venturis e os queimadores. Sabemos que aranhas ou pequenos insetos criam problemas de "retorno", construindo ninhos e depositando ovos no venturi ou queimador da churrasqueira, obstruindo o fluxo de gás. O gás pode inflamar por trás do painel de controle. Esse retorno pode danificar a sua churrasqueira e causar ferimentos. Para evitar retornos e assegurar o bom desempenho, o conjunto do queimador e tubo de ventura devem ser removidos e limpos sempre que a churrasqueira estiver parada por um longo período de tempo.

Limpeza geral da churrasqueira

- Não confunda a acumulação marrom ou preta de gordura e fumaça com a pintura. As partes internas das churrasqueiras a gás não são pintadas na fábrica (**e nunca devem ser pintadas**). Aplique uma solução forte de detergente e água ou use um limpador de churrasqueira com escova no interior da tampa da churrasqueira e na parte inferior. Enxague e deixe secar completamente. **Não aplique um limpador cáustico de churrasqueira/forno em superfícies pintadas.**
- **Peças de plástico:** Lave com água morna e detergente e seque com pano limpo.
- Não use citrisol, produtos de limpeza abrasivos, desengordurantes ou um limpador de churrasqueira concentrado nas peças de plástico. Podem ocorrer danos e falhas nos componentes.
- **Superfícies de porcelana:** Por causa da composição parecida com vidro, a maioria dos resíduos pode ser removida com uma solução de bicarbonato de sódio/água ou limpador especialmente formulado. Use pó de limpeza não abrasivo para remover as manchas mais difíceis.
- **Superfícies pintadas:** Lave com detergente neutro ou limpador não abrasivo e água morna com sabão. Seque com um pano macio não abrasivo.
- **Superfícies de aço inoxidável:** Para manter a aparência de alta qualidade da sua churrasqueira, lave com detergente neutro e água morna e sabão e seque com um pano macio após cada utilização. Depósitos de gordura que foram cozidas podem exigir o uso de uma almofada de limpeza plástica abrasiva. Use somente no sentido do acabamento escovado para evitar danos. Não use a almofada abrasiva em áreas com gráficos.
- **Superfícies de cozimento:** Se uma escova de cerdas é for usada para limpar qualquer uma das superfícies de cozimento da churrasqueira, assegure que não haja cerdas soltas em superfícies de cozimento antes de assar. **NÃO** é recomendado limpar as superfícies de cozimento enquanto a churrasqueira estiver quente.

Limpeza do conjunto do queimador

Siga estas instruções para limpar e/ou substituir as peças do conjunto do queimador ou se você tiver problemas para acender a churrasqueira.

1. **Desligue o gás nos botões de controle e no cilindro de GLP.**
2. Remova as grelhas e as tendas de aquecimento.
3. Remova os tubos de passagem e os acessórios que prendem os queimadores.
4. Retire o eletrodo do queimador.

OBSERVAÇÃO: O método de remoção/destaque dependerá da configuração do queimador. Veja as diferentes configurações nas ilustrações abaixo.

5. Levante cuidadosamente cada queimador para cima e para fora das aberturas das válvulas.

Sugerimos três maneiras de limpar os tubos dos queimadores. Use a mais fácil para você.

- (A) Dobre um fio rígido (um cabide leve funciona bem) como um pequeno gancho. Passe o gancho pelo tubo de cada tubo do queimador várias vezes.



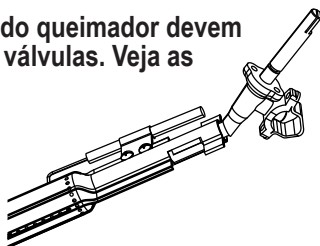
- (B) Use uma escova fina de garrafa com uma alça flexível (não utilize uma escova de arame de latão). Passe a escova pelo tubo de cada queimador várias vezes.

- (C) **Use proteção nos olhos:** Use uma mangueira de ar para forçar o ar dentro do tubo do queimador e a sair pelas portas do queimador. Verifique cada porta para que o ar saia de cada furo.

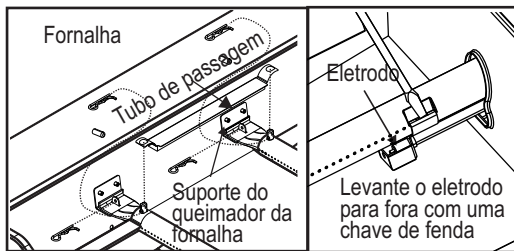
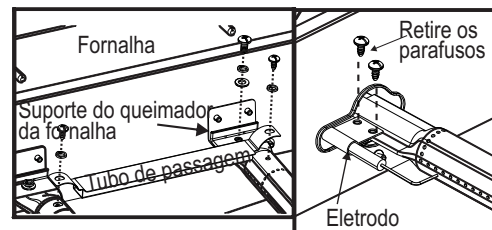
6. Escove toda a superfície externa do queimador para remover resíduos de comida e sujeira.
7. Limpe as portas bloqueadas com um fio rígido, como um cli aberto de papel.
8. Inspeccione o queimador para ver se há danos. Devido ao desgaste e corrosão normal, alguns furos podem se tornar maiores. Caso encontre rachaduras ou furos grandes, substitua o queimador.

MUITO IMPORTANTE Os tubos do queimador devem se reconectar nas aberturas de válvulas. Veja as ilustrações à direita.

Corrija o engate do queimador à válvula

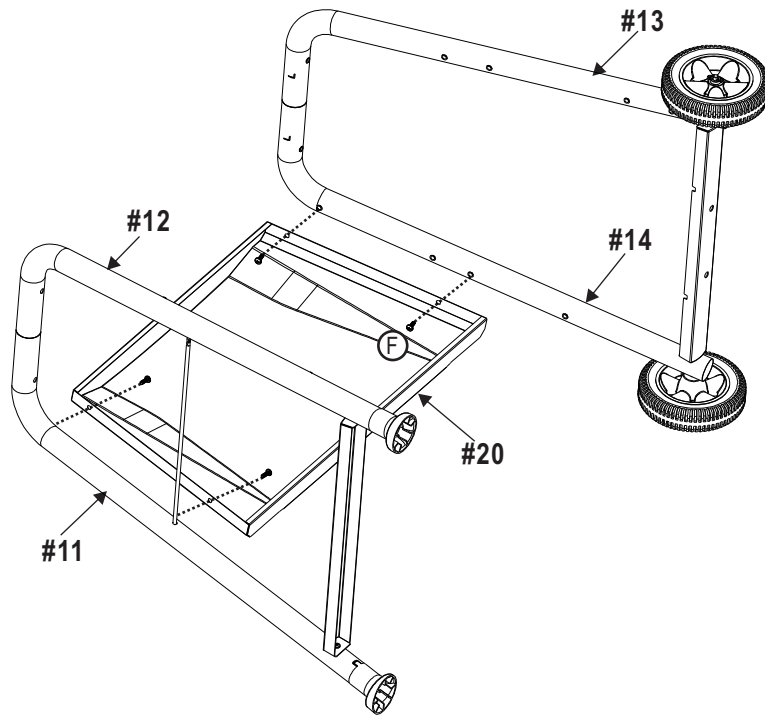
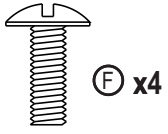


9. Prenda o eletrodo ao queimador.
10. Substitua cuidadosamente os queimadores.
11. Prenda os queimadores nos suportes da fornalha.
12. Reposicione os tubos de passagem e prenda aos queimadores. Substitua as tendas de aquecimento e as grelhas.
13. Antes de cozinhar novamente na churrasqueira, faça um "Teste de vazamentos" e "Inspeção da chama dos queimadores".



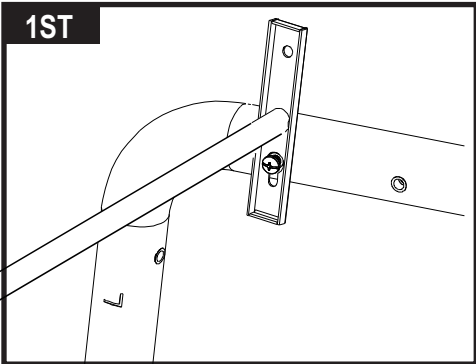


3

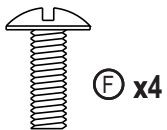
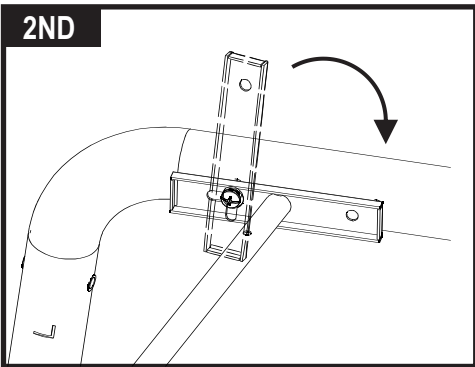


4

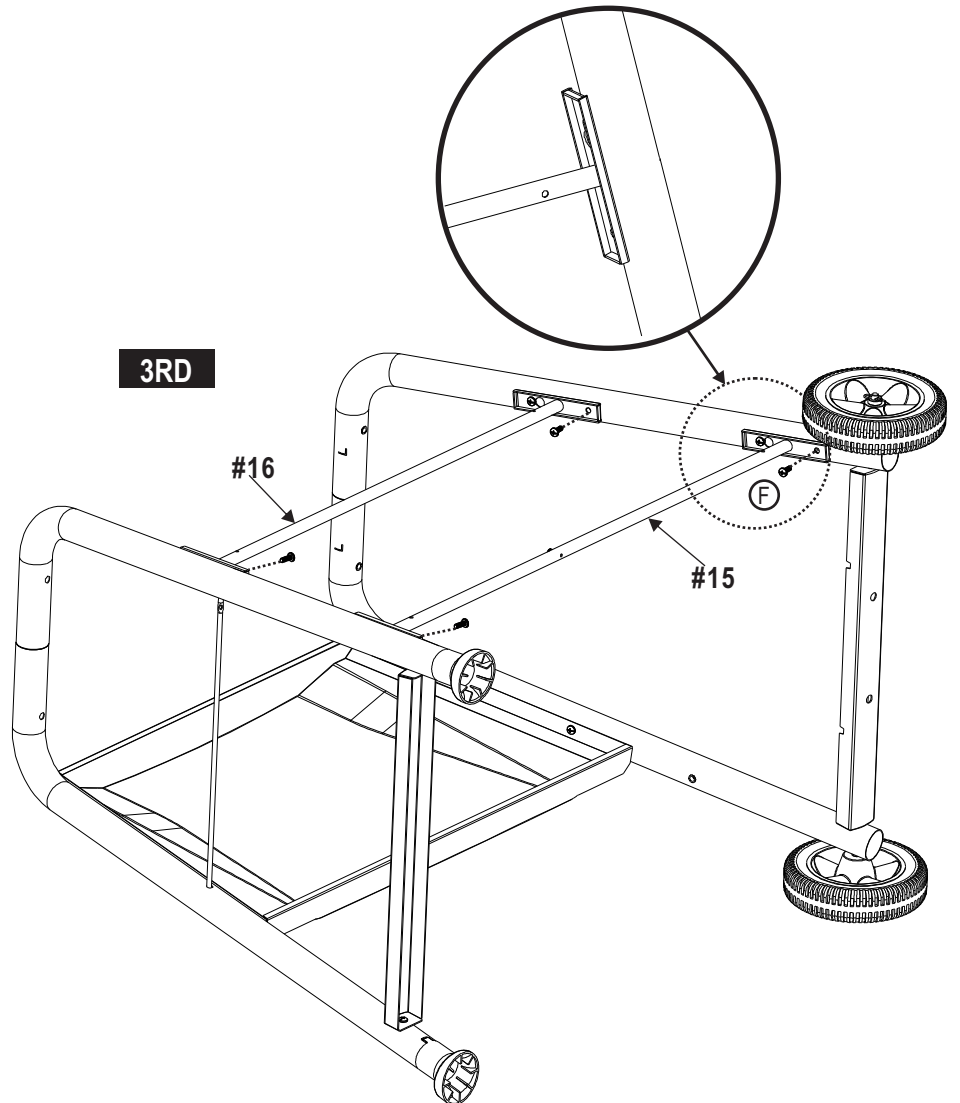
1ST



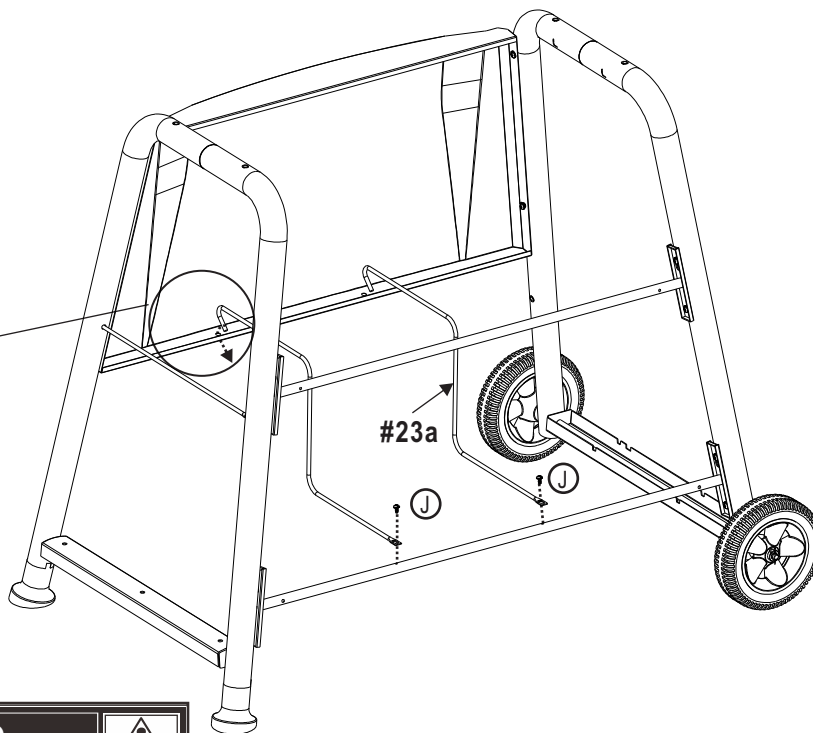
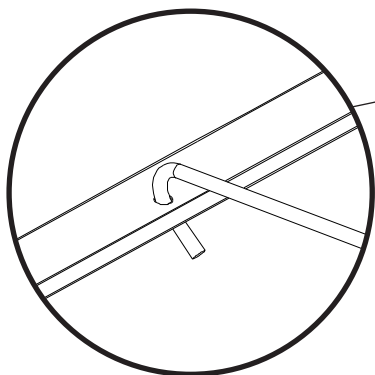
2ND



3RD



5



6



DANGER



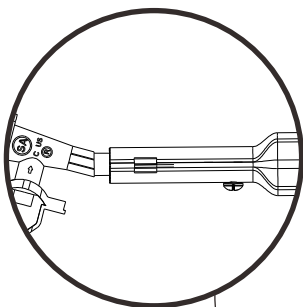
Burner must properly engage valve as shown.
Failure to engage valve as shown may result in
personal injury and/or property damage.



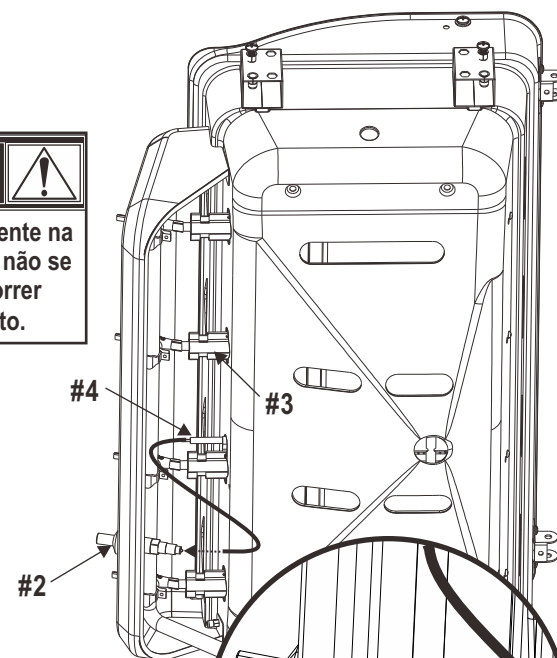
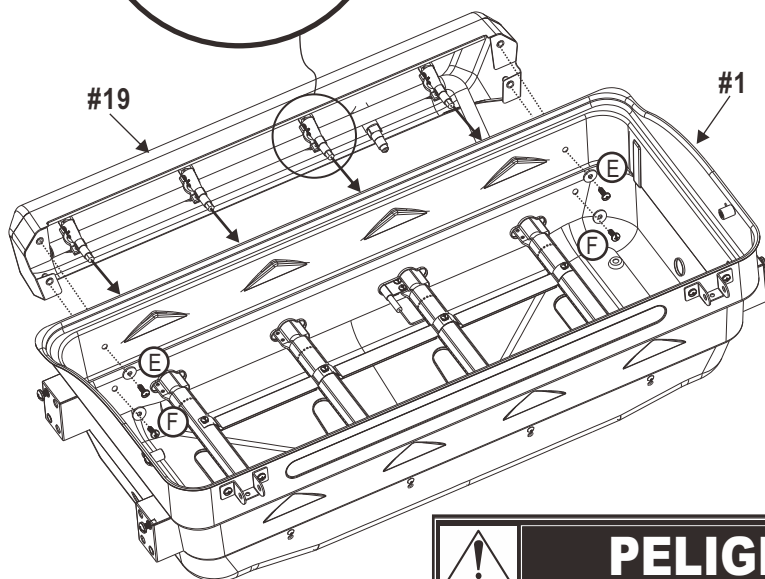
PERIGO



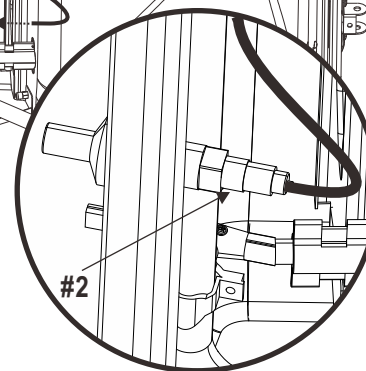
O queimador deve se encaixar corretamente na
válvula conforme ilustrado. Se a válvula não se
encaixar conforme ilustrado, poderá ocorrer
lesão pessoal e/ou danos ao equipamento.



1ST



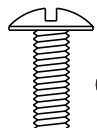
2ND



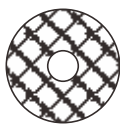
PELIGRO



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

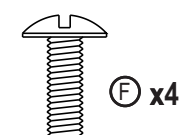
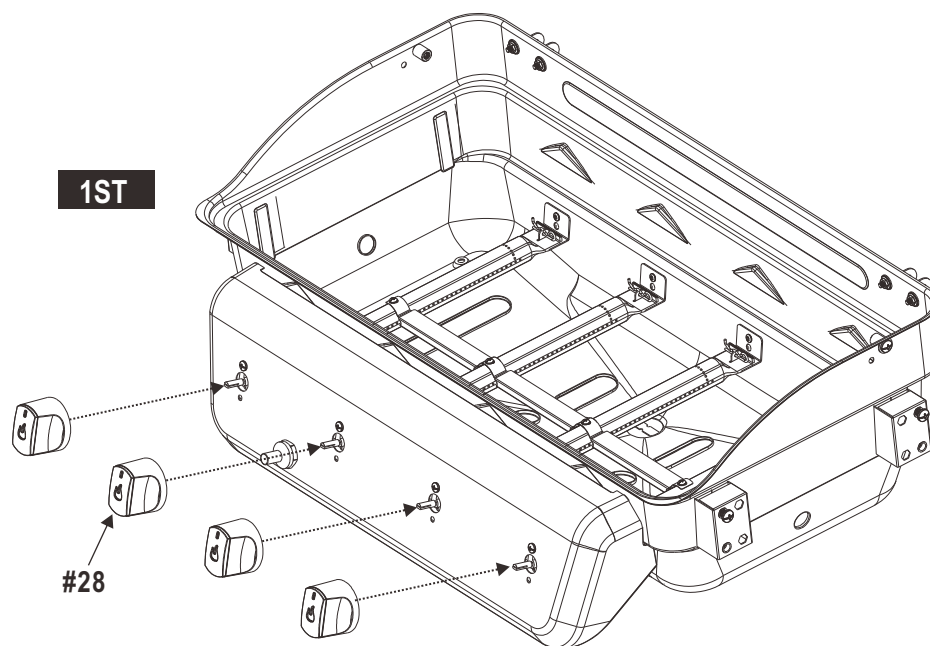


F x 4

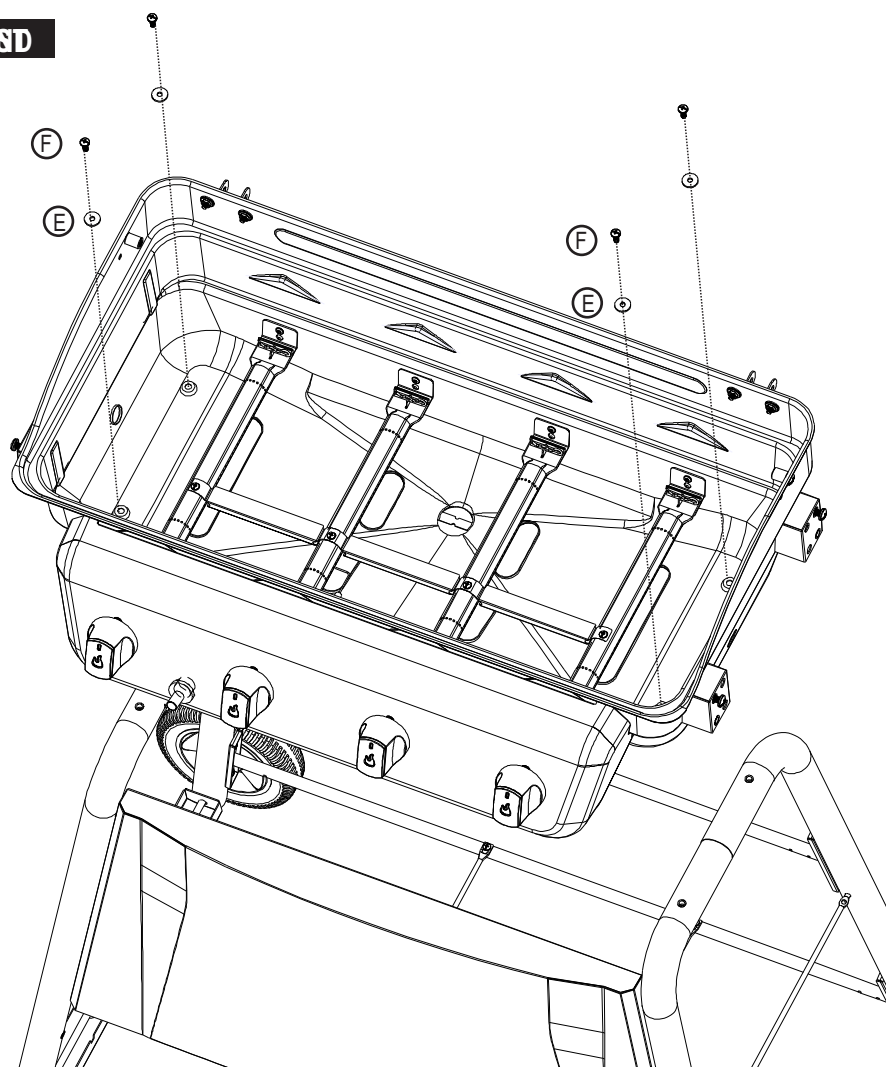


E x 4

7

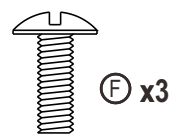
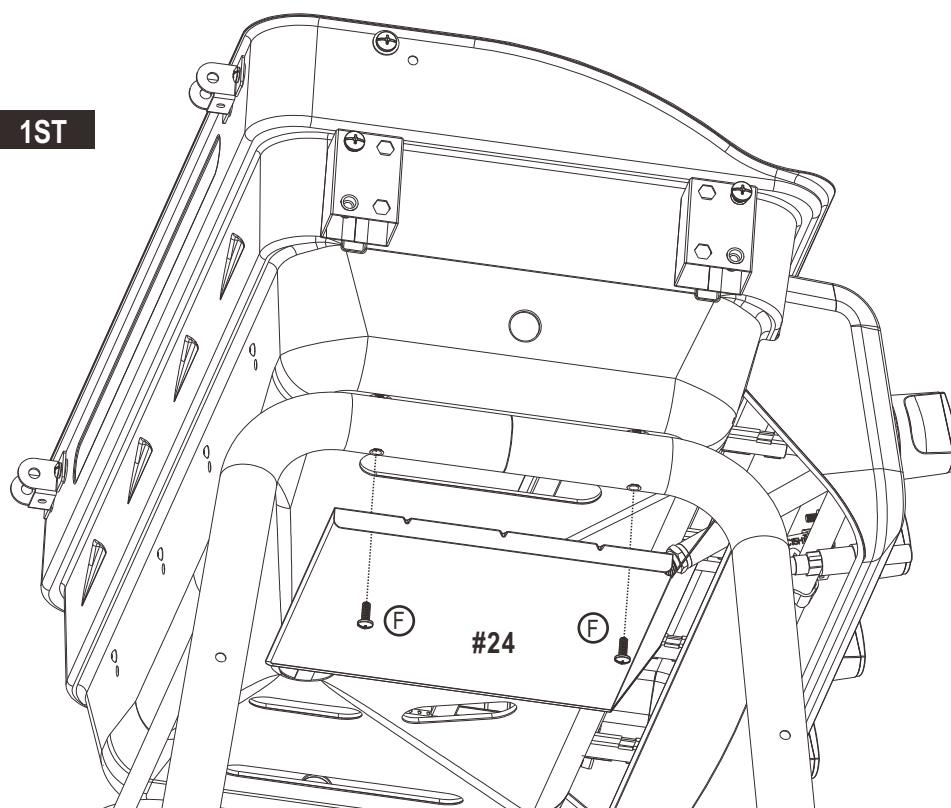


2ND

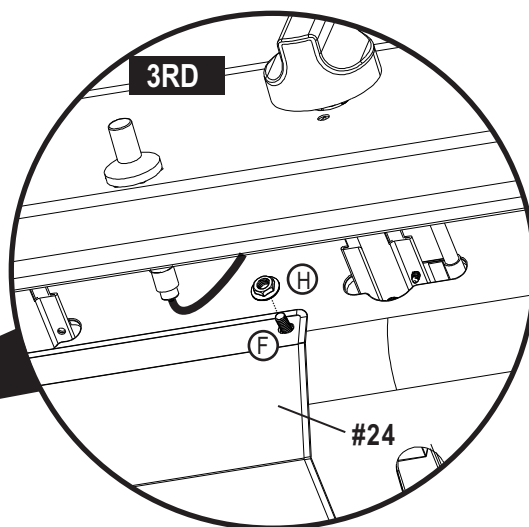
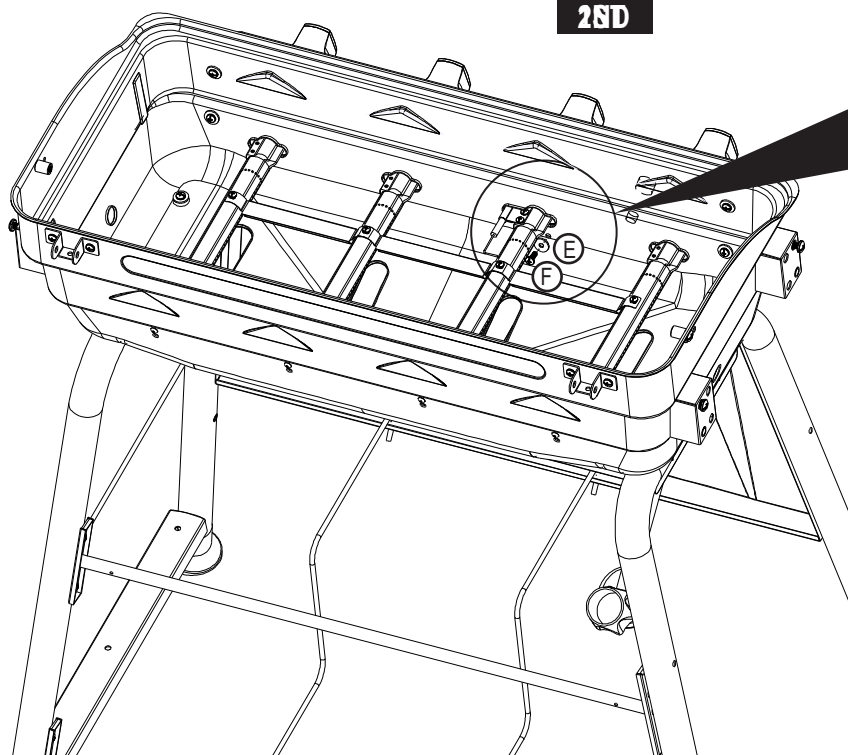


8

1ST

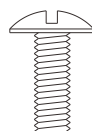
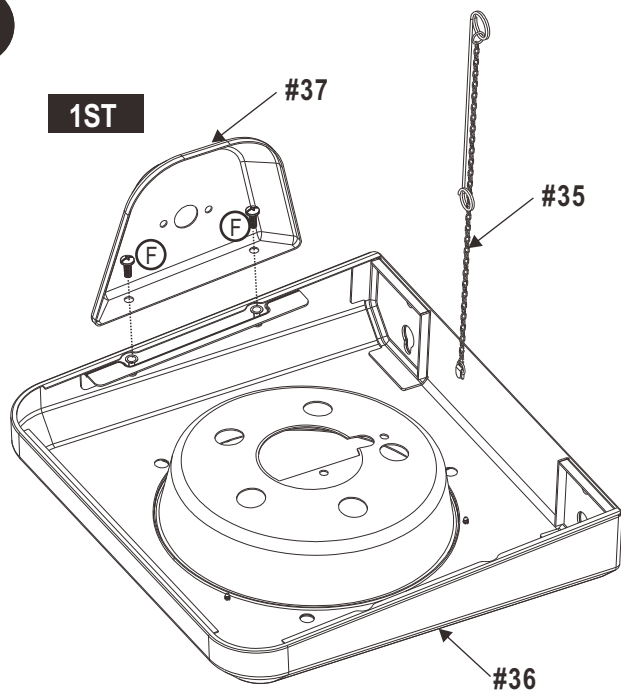


2ND



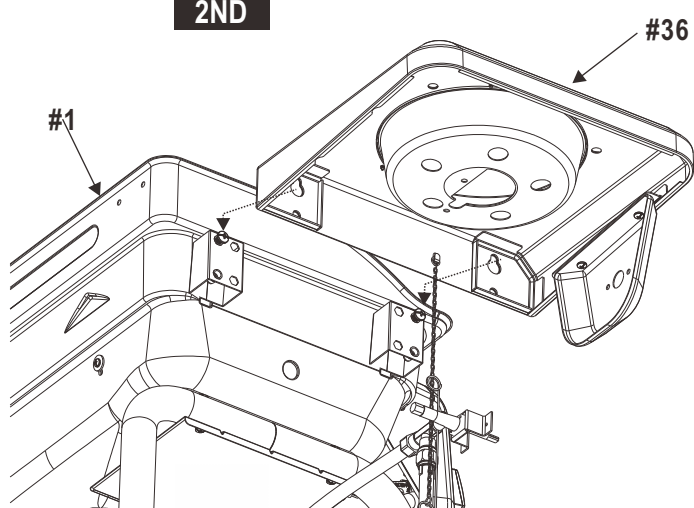
9

1ST



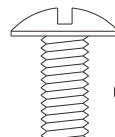
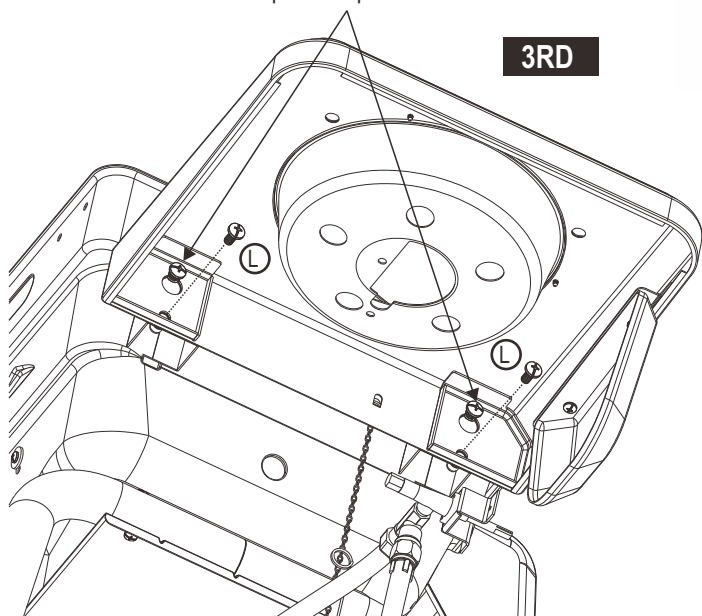
F x2

2ND



Tighten the screws
Apretar los tornillos
Apertar os parafusos

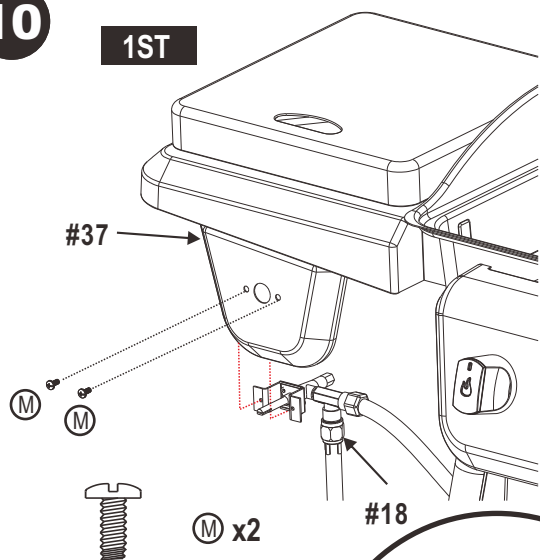
3RD



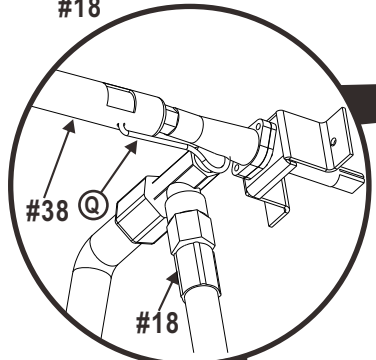
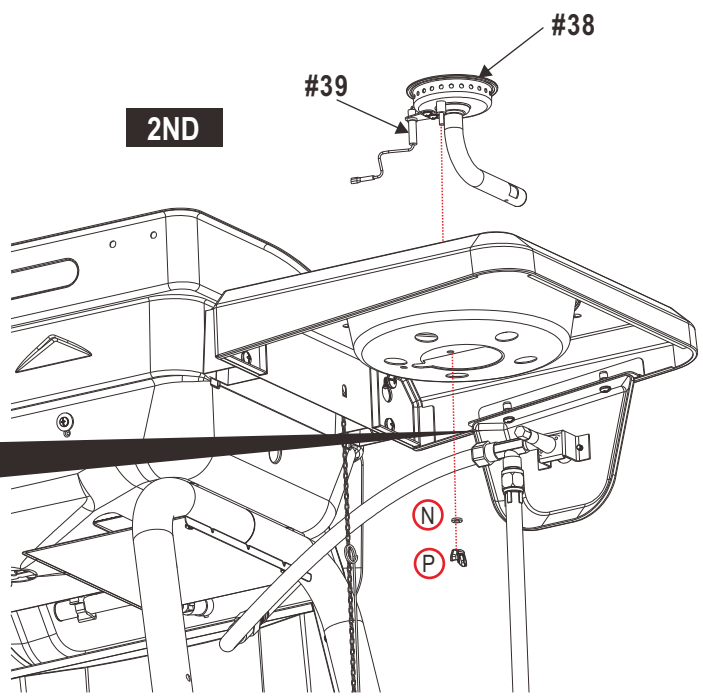
L x2

10

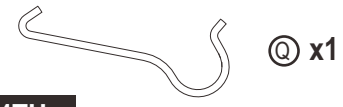
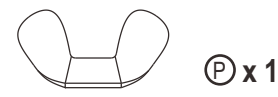
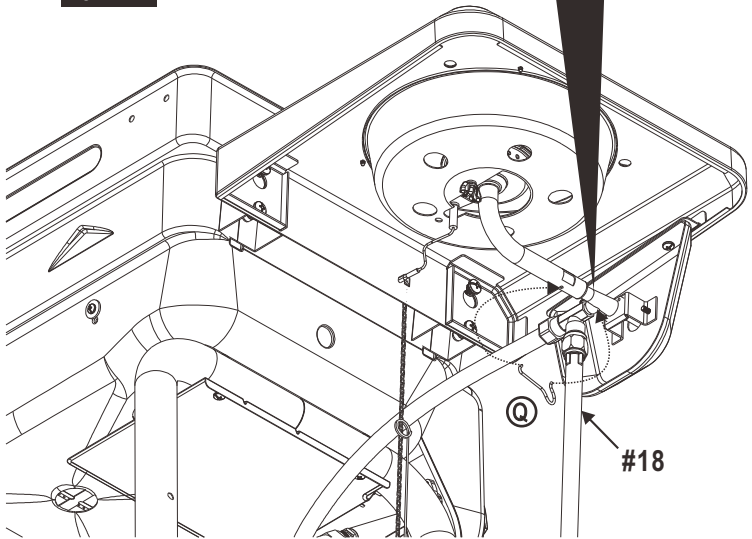
1ST



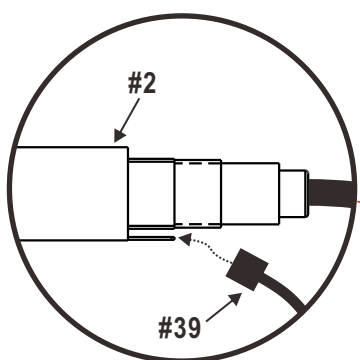
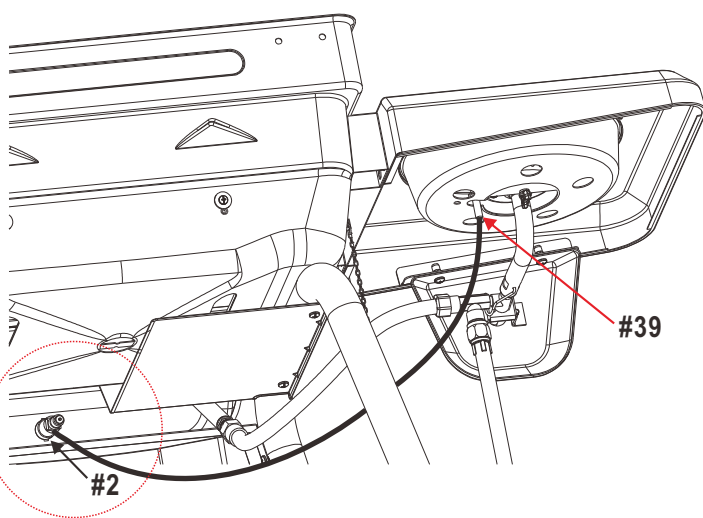
2ND



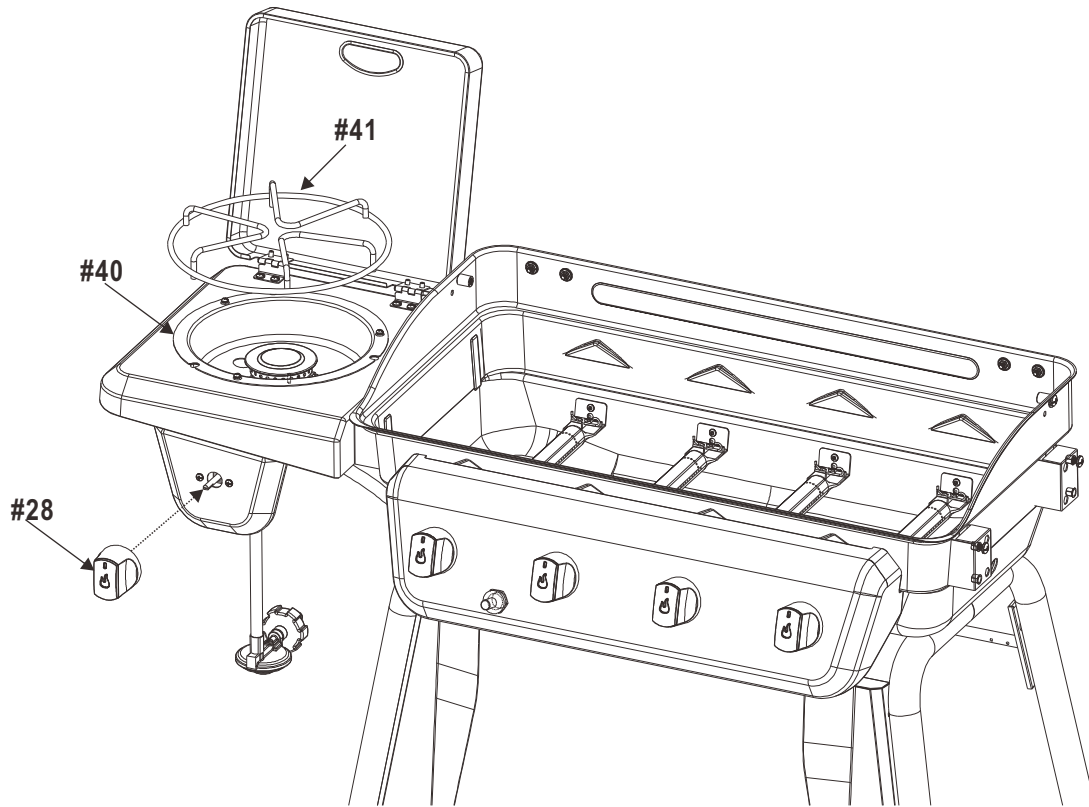
3RD



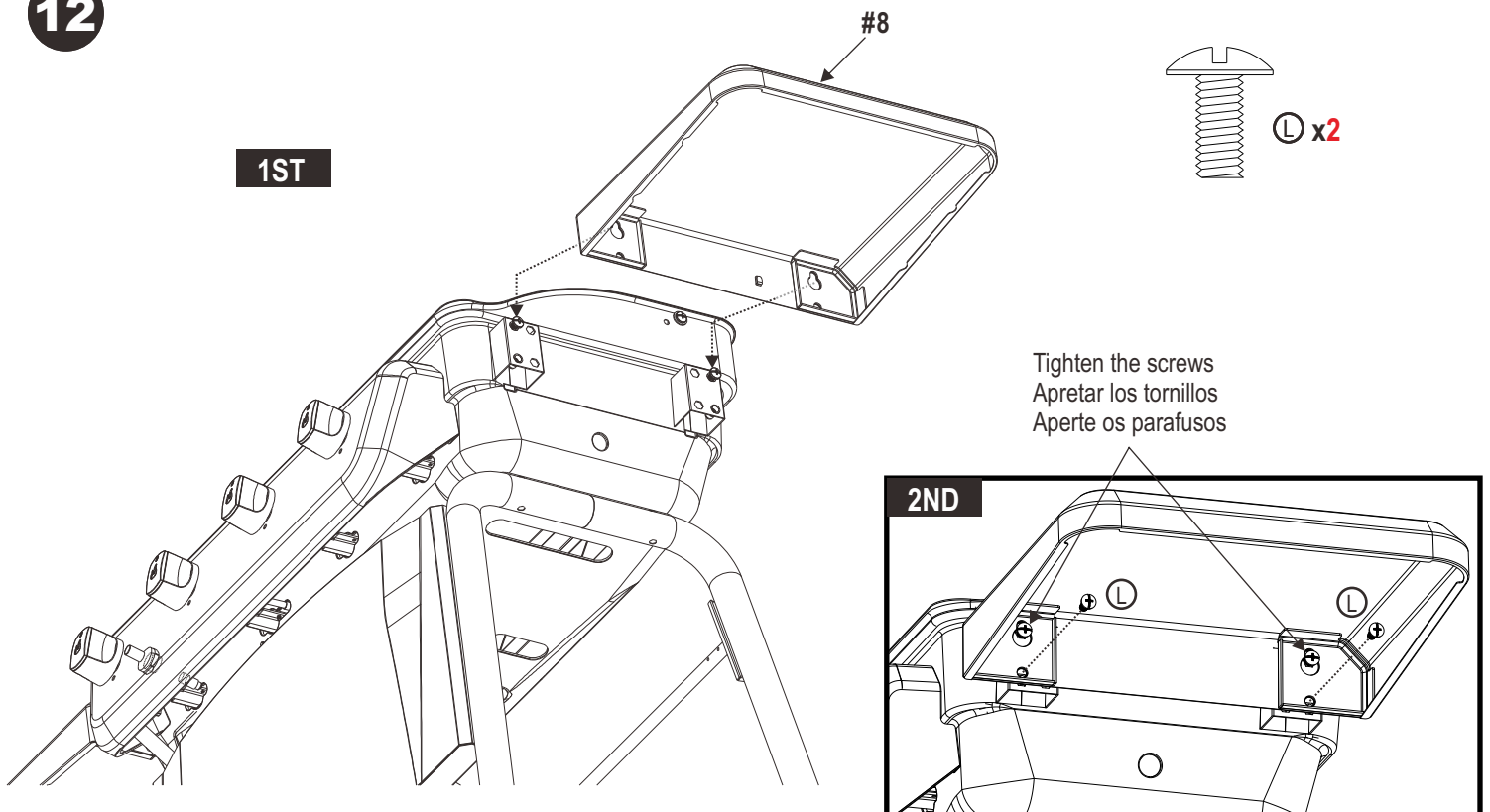
4TH



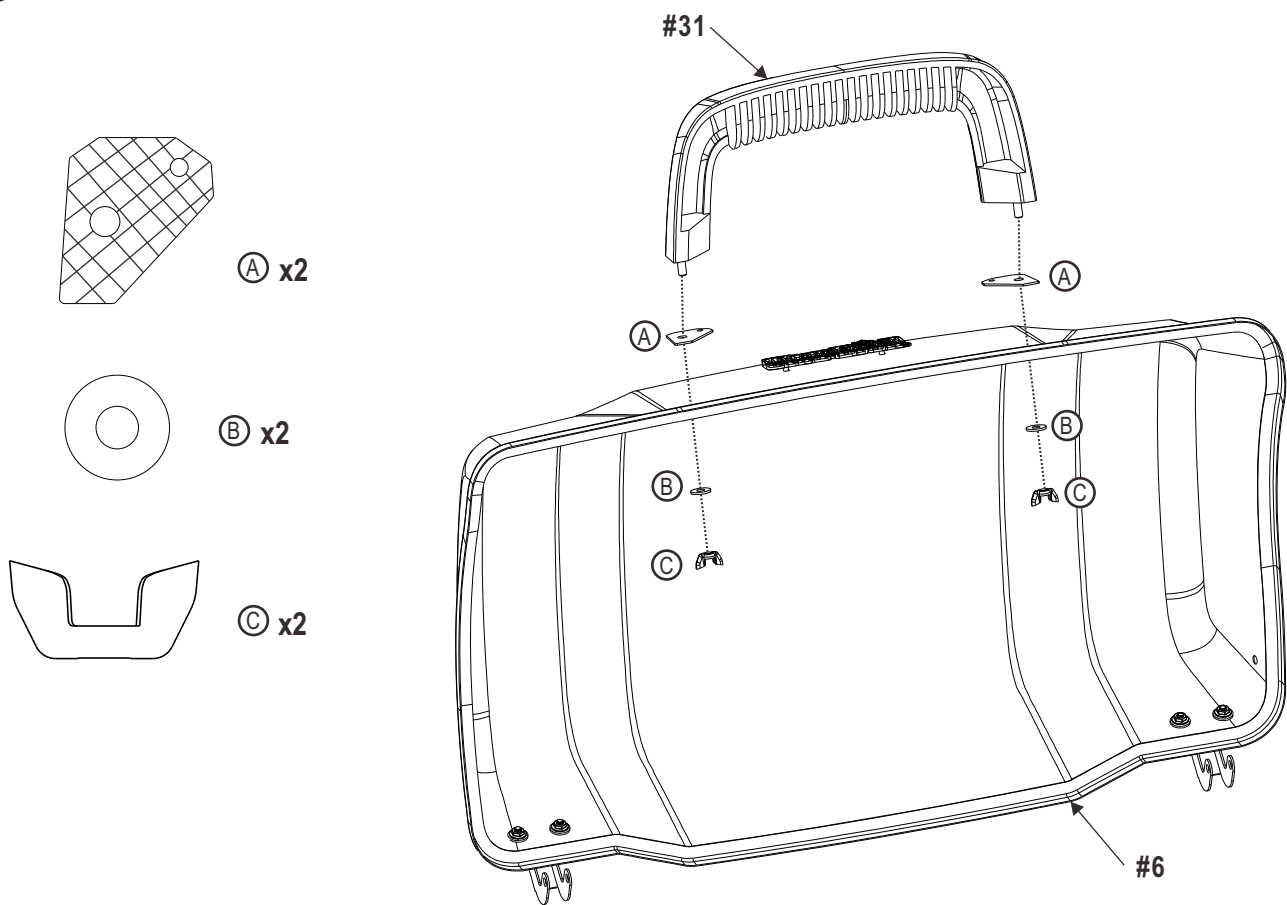
11



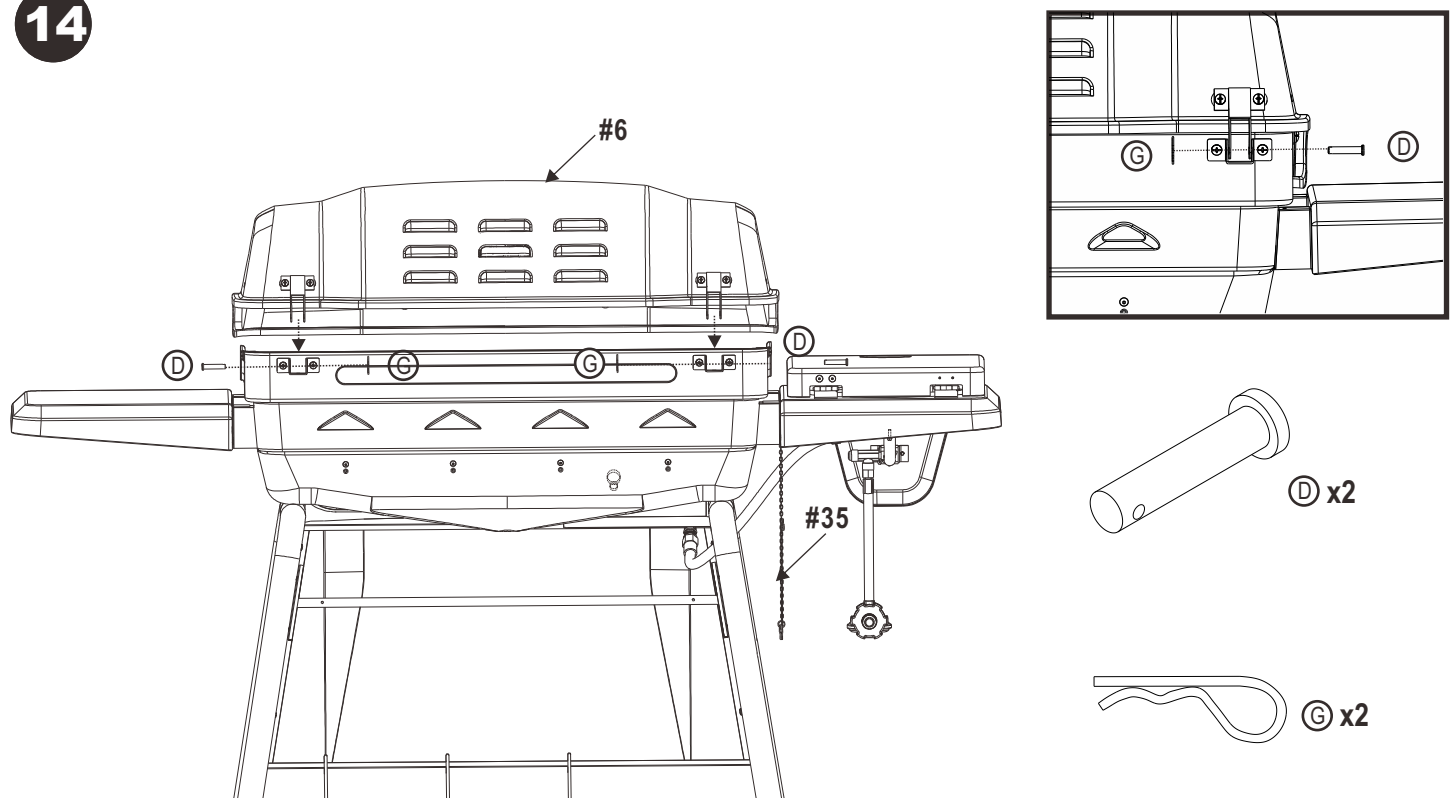
12



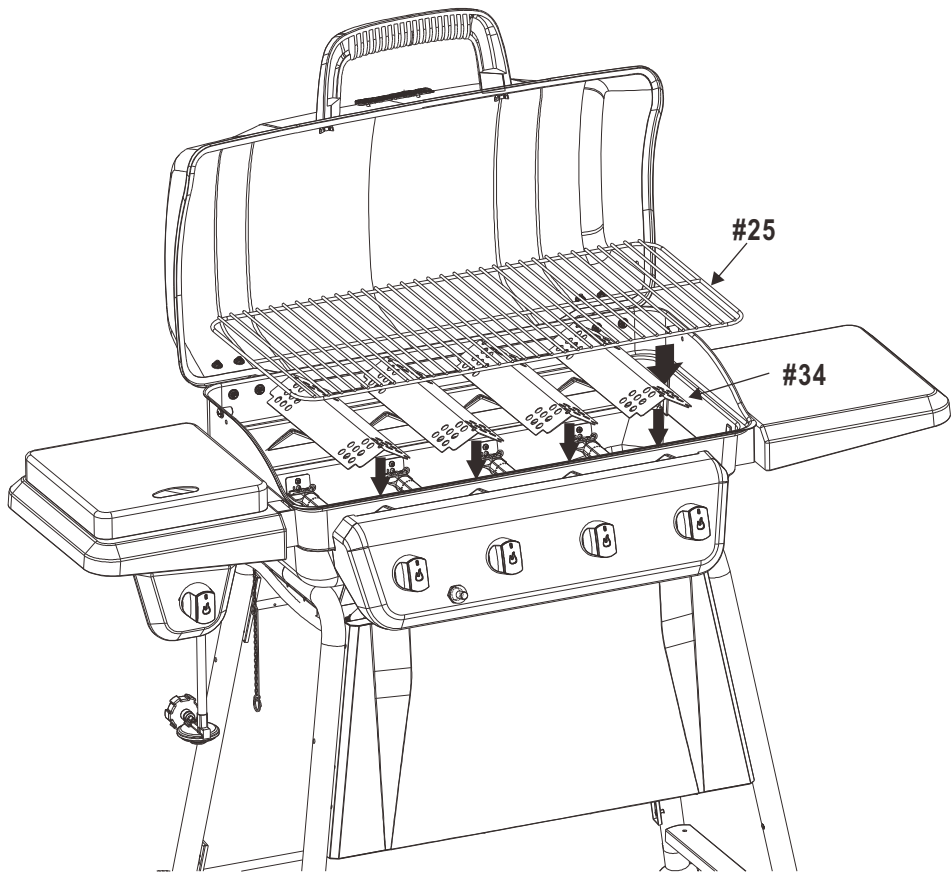
13



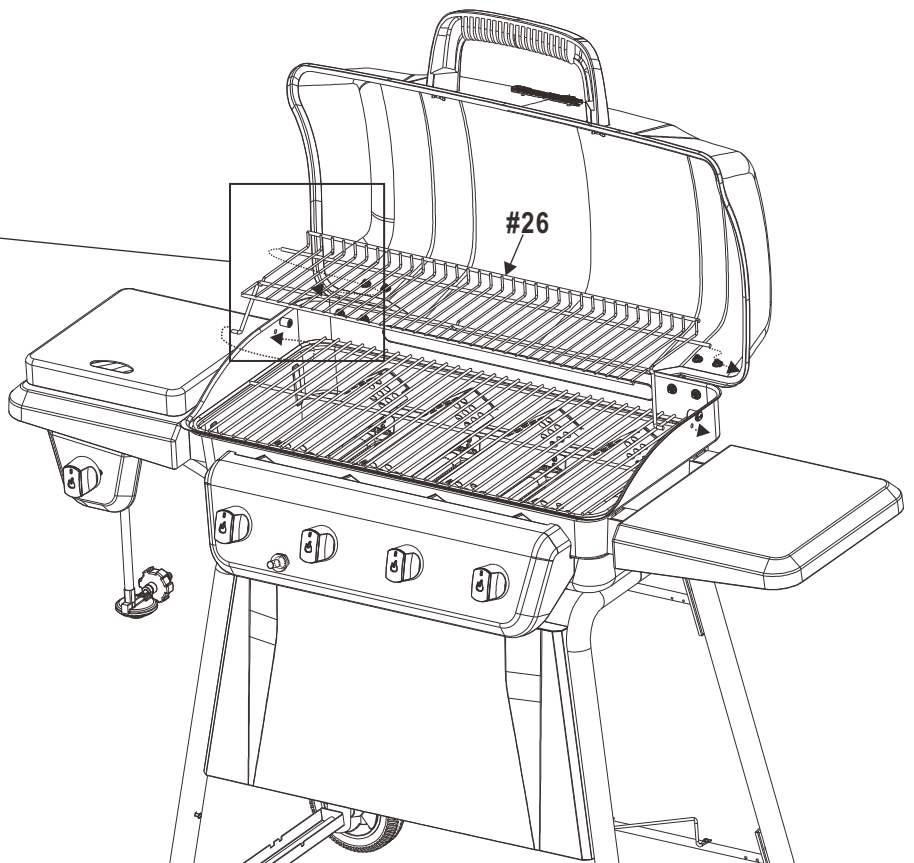
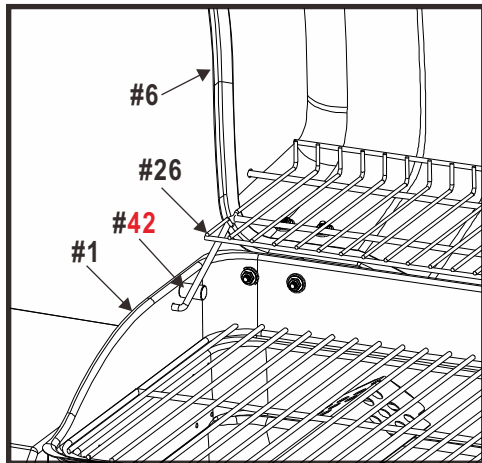
14



15



16



17



CAUTION



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



ADVERTENCIA



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

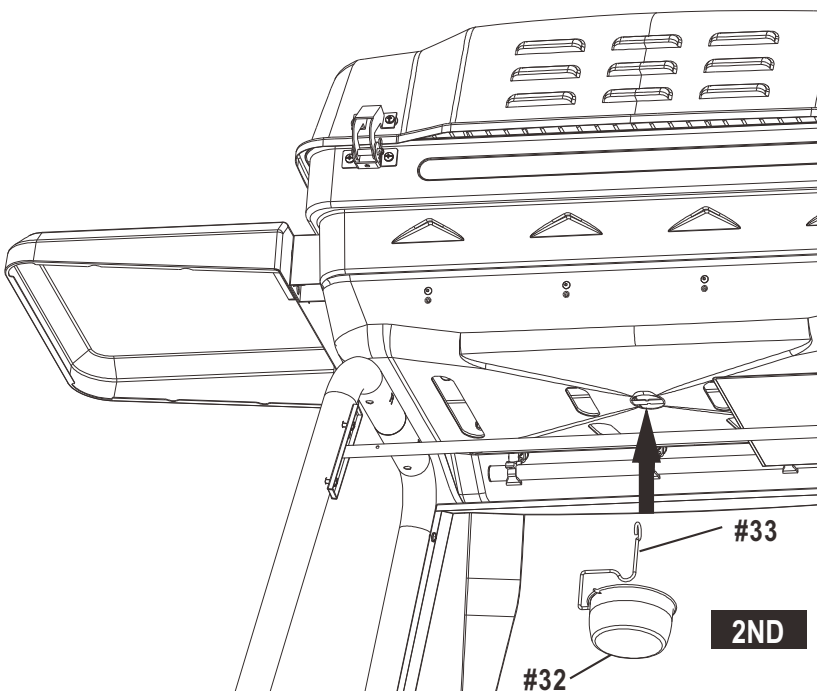
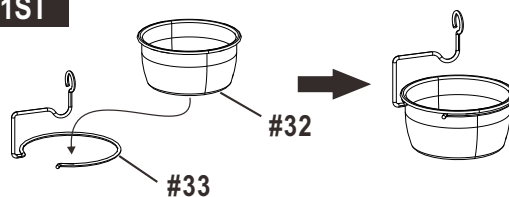


CUIDADO



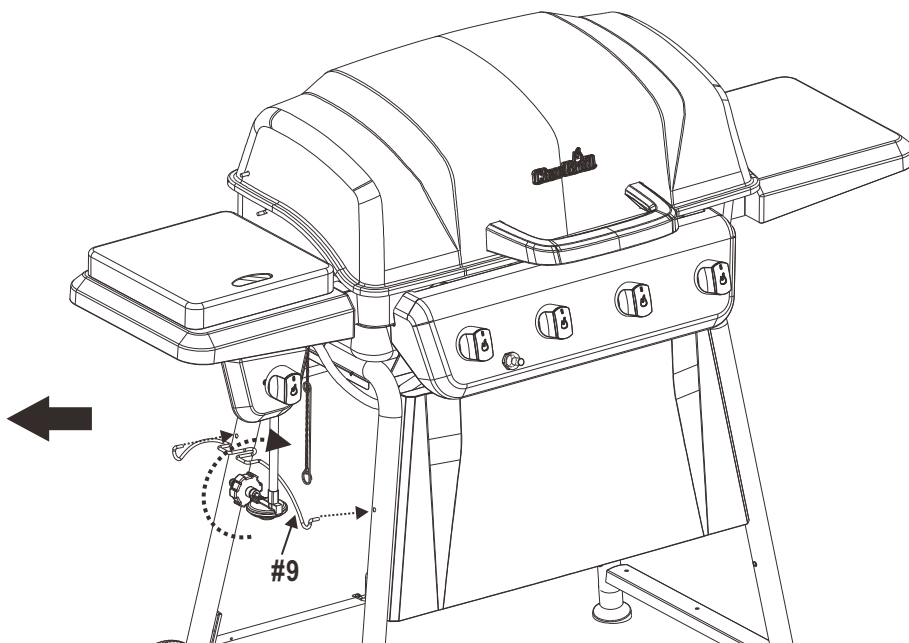
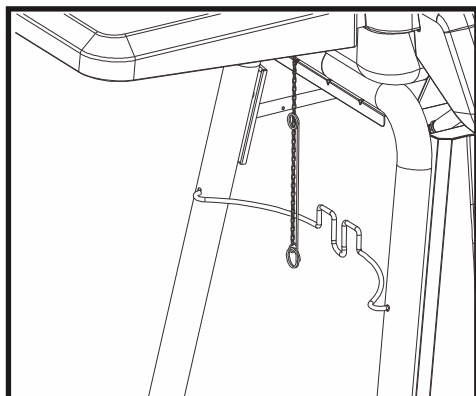
Se você não instalar a graxeira com o respectivo grampo, a graxa aquecida poderá pingar no fundo do grill, representando risco de incêndio e danos à propriedade.

1ST



2ND

18



**CAUTION**

The cylinder is placed on the ground, **DO NOT MOVE THE GRILL** without first shutting off the gas supply at the cylinder and then disconnecting the gas regulator from the cylinder.

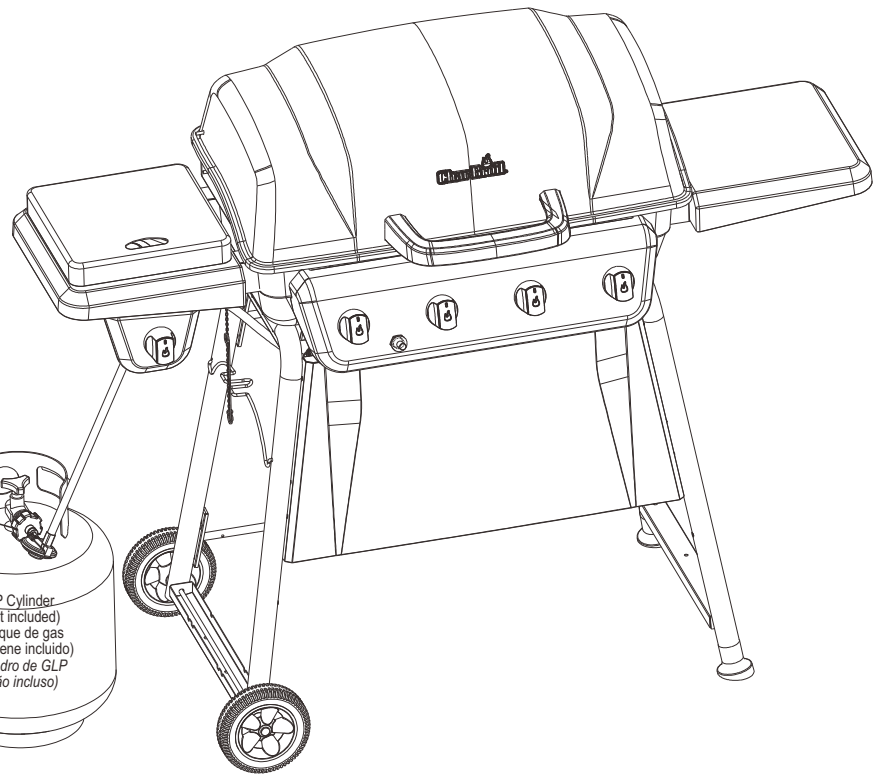
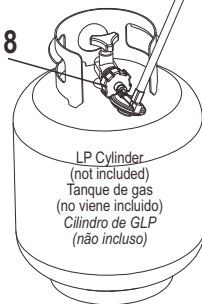
**ADVERTENCIA**

El cilindro se coloca en el suelo, **NO MUEVA LA PARRILLA** sin primero apagar el suministro de gas al cilindro y luego desconectar el regulador de gas del mismo.

**CUIDADO**

O cilindro for colocado no chão, **NÃO REMOVA A GRELHA** sem antes desligar o fornecimento de gás no cilindro e depois desligar o regulador de gás do cilindro.

#18



**ALWAYS CHECK THE CONNECTIONS FOR LEAKS BEFORE LIGHTING THE GRILL.
REVISE SIEMPRE LA CONEXIÓN PARA DETECTAR FUGAS, ANTES DE ENCENDER LA PARRILLA A GAS.**

VERIFIQUE SEMPRE SE HÁ VAZAMENTOS NA CONEXÃO ANTES DE ACENDER A CHURRASQUEIRA A GÁS.

BARBECUING GUIDE – Getting Started

First Time Use

Read your Assembly Manual and ensure the barbecue is put together properly. Remove all Point-of-Purchase advertising material from all barbecue surfaces before first use. We recommend operating your barbecue on its highest setting for 15-20 minutes prior to your first use. This aids in removing the oils used during manufacturing.

Lava Rock / Briquettes

This gas barbecue has been designed, engineered, and tested to be used with heat tents to provide more even heating, improve the cleaning process, and reduce flare-ups. The addition of after market lava rocks, charcoal, or briquettes of any type will cause poor combustion and increase the likelihood of a grease fire, and is not recommended. Using briquettes, lava rock, or charcoal in this barbecue will void your warranty. For extra smoke flavor, we recommend using a smoker box with wood chips.



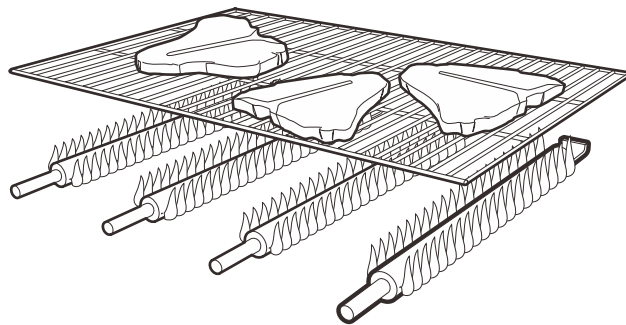
Pre-Heating Your Barbecue

Just like your home oven, your barbecue should be pre-heated to provide optimum performance. Pre-heat the barbecue on high for 10-15 minutes – longer if weather conditions require. Please refer to the lighting instructions inside the Product Guide if you have questions about how to light your barbecue. A match-light chain and hole is provided for your convenience.

Outdoor barbecuing is really quite simple. You'll succeed with burgers, dogs, or steaks usually on your very first try. With experience, you will learn how to work with your barbecue, creating more imaginative meals all the time. This knowledge makes up the art of barbecuing. Before you start barbecuing, organize your food according to cooking technique and required cooking time, and optimize the use of your barbecuing area.

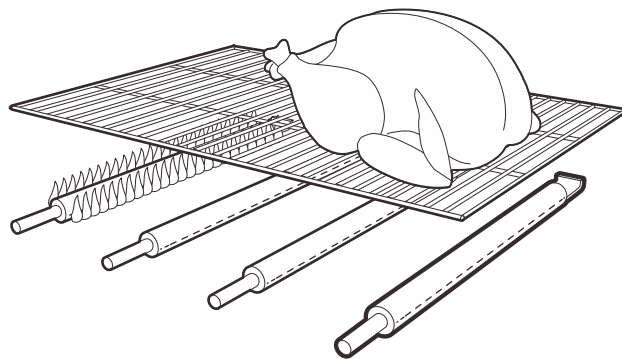
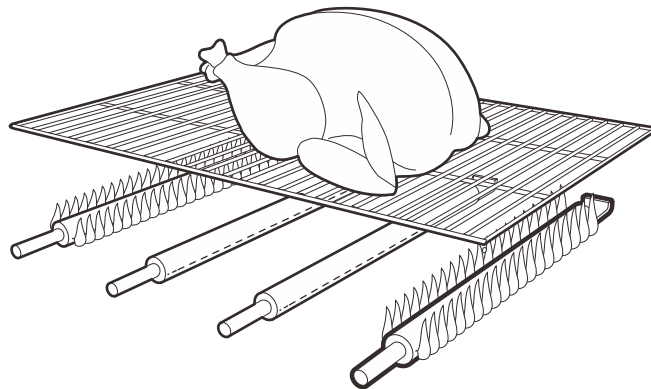
Direct Cooking

Direct cooking involves barbecuing your meat directly over high heat. It is perfect for searing steaks, chops, and other smaller pieces of meat and vegetables that quickly make their way to the table.



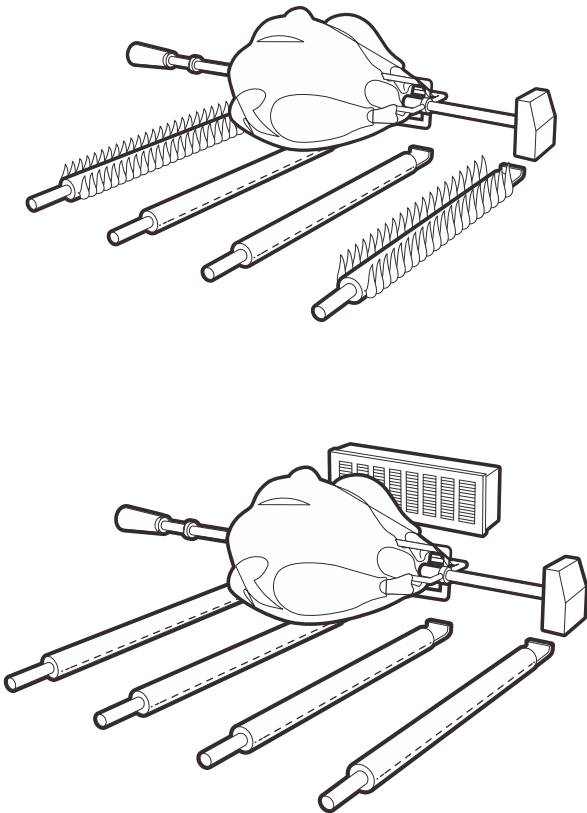
Indirect Cooking

Indirect cooking utilizes select burners to circulate heat throughout the barbecue, without direct contact between the meat and the flame. The meat is placed over the burner that is 'off'. This method is generally used to slow cook large cuts of meat and poultry. A pan can be placed underneath the meat to catch grease and food drippings, and helps minimize clean-up.



Rotisserie Cooking

Rotisserie cooking is best for 'round' meat, such as large roasts, whole poultry, and pork. It generally requires an accessory motor and spit rod that allows the meat to be turned at a constant speed. Rotisserie cooking is best done in front of a special rotisserie burner, or utilizing an indirect cooking burner arrangement. A pan can be placed underneath the meat to catch grease and food drippings, and helps minimize clean-up.



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 barbecue is a hands-on experience, and it is recommended to remain outside with your barbecue while cooking. Barbecuing can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach an ideal cooking temperature, and barbecuing 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 barbecue often browns very fast on the outside. Therefore, use a meat thermometer to ensure it has reached safe internal temperatures.

Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb, Steak, Roasts, & Whole Pork (with a 3 minute rest time)	62° C
Fish	62° C
Beef, Veal, Lamb, and Pork - Ground	71° C
Egg Dishes	71° C
Turkey, Chicken & Duck Whole, Pieces & Ground	73° C

BARBECUING GUIDE – Tips & Tricks

Sauces

Sauces containing sugars and fats can cause flare-ups, and your food may burn. In general, apply these sauces during the final 5 minutes of cooking. Keep in mind, use of excessive sauces or glazes will also require extra cleaning afterwards.

Marinades and Rubs

To enhance the flavor of barbecued foods, a liquid marinade or dry rub can be used prior to cooking. Meat can be either soaked or injected with liquid marinade up to 24 hours prior to barbecuing. Dry rubs can be applied directly to the meat immediately before barbecuing.



Wood Chips

For extra smoke flavor when barbecuing, try adding wood chips. Place smoke box or pan on top of the cooking grate above the flame. Turn barbecue on high until the wood starts to smoke. Reduce heat to desired temperature for cooking, and place food on cooking grate as desired. Close lid to retain more smoke. Hardwood varieties that work particularly well with barbecued foods include Alder, Apple, Cherry, Hickory, Mesquite, and Pecan.



Skewers

Metal skewers should be flat, with long handles. Round skewers allow food to roll when turned, so it may not cook as evenly. Use metal skewers when cooking meat kabobs. Wooden skewers should be soaked in water for an hour before use, and are best used for quick cooking foods such as vegetables and fruits.



Utensils

Use tongs or a spatula to handle the food instead of a fork, and don't turn the food too often. Piercing the food with a fork will release juices that you want in the meat, and may cause flare-ups.



BARBECUING GUIDE – Cleaning Your Barbecue

Why Clean?

We've all heard the saying 'An ounce of prevention is worth a pound of cure'. This is great advice when it comes to keeping your barbecue clean.

Routine Care

Periodic cleaning of this barbecue is necessary, as barbecue fires can occur when grease and food debris collect in the bottom of the barbecue. After each use, remove any remaining food particles from the cooking grate and inside of the barbecue using a barbecue brush. Do this after the barbecue has cooled down. This barbecue is not designed to be 'burned off' by closing the lid and turning the burners on High for an extended time. The excessive heat generated can cause leftover grease to catch fire, and can cause permanent damage to your barbecue.

General Cleaning

Plastic parts: Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated barbecue 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 glass cleaner. Use non-abrasive scouring powder for stubborn stains.

Painted surfaces: Wash with mild detergent or non-abrasive cleaner and warm water. Wipe dry with a soft non-abrasive cloth.

Stainless steel surfaces: Stainless steel can rust under certain conditions. This can be caused by environmental conditions such as chlorine or salt water, or improper cleaning tools such as wire or steel wool. It can also discolor due to heat, chemicals, or grease build-up. To maintain your barbecue's high quality appearance, wash with mild detergent and warm water, or use a stainless steel barbecue cleaner. 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: Ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to barbecuing. It is not recommended to clean cooking surfaces while barbecue is hot.

Storing Your Barbecue

- Clean cooking grates.
- Store barbecue in dry location.
- When LP cylinder is connected to barbecue, store outdoors in a well ventilated space and out of reach of children.
- Cover barbecue if stored outdoors.
- Store barbecue indoors ONLY if LP cylinder is turned off, disconnected, and removed from barbecue. Never store LP cylinder indoors.
- When removing barbecue from storage, follow the 'Cleaning the Burner Assembly' instructions in the Use and Care section of the Product Guide.

Critters

Spiders like to make their homes in the venturi tubes of barbecues. These must be inspected and cleaned regularly to ensure there are no blockages. Refer to the Use and Care portion of this Product Guide for complete information.

INTERROGA TORIO DE GUÍA – Ser Comenzado

Cuando la use por primera vez

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

Piedras de lava / briquetas

Esta barbacoa a gas ha sido diseñada, fabricada y probada para ser usada con tienditas de calor para ofrecer un calentamiento más uniforme, mejorar el proceso de limpieza, y reducir las llamaradas. El agregar piedras de lava, carbón o briquetas de cualquier tipo ocasionará una deficiente combustión y aumentará las probabilidades de que se incendie la grasa, y recomendamos que no se haga. El uso de briquetas, piedras de lava o carbón en esta barbacoa anulará su garantía. Para un sabor ahumado más acentuado, recomendamos que se use un ahumador con astillas de madera.



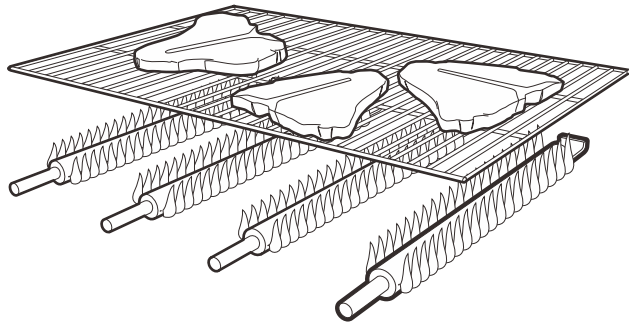
Cómo calentar la barbacoa

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

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

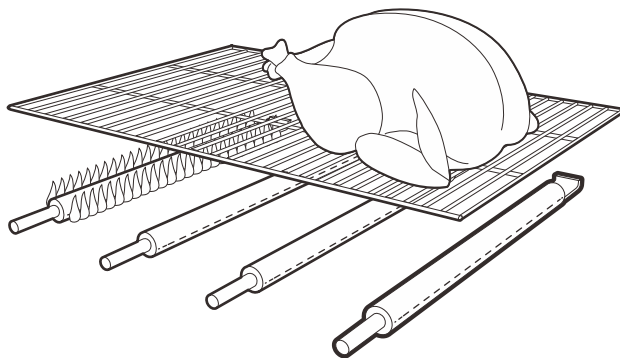
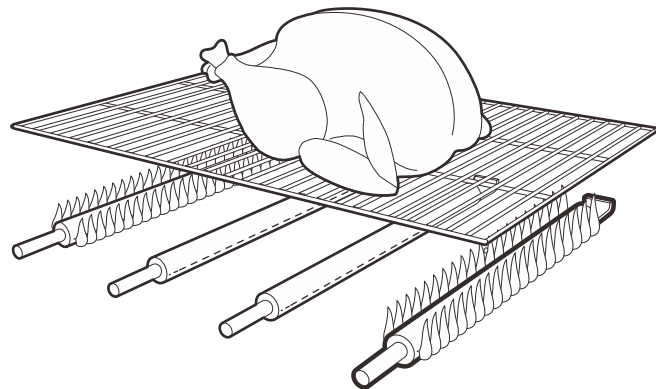
Cocción directa

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



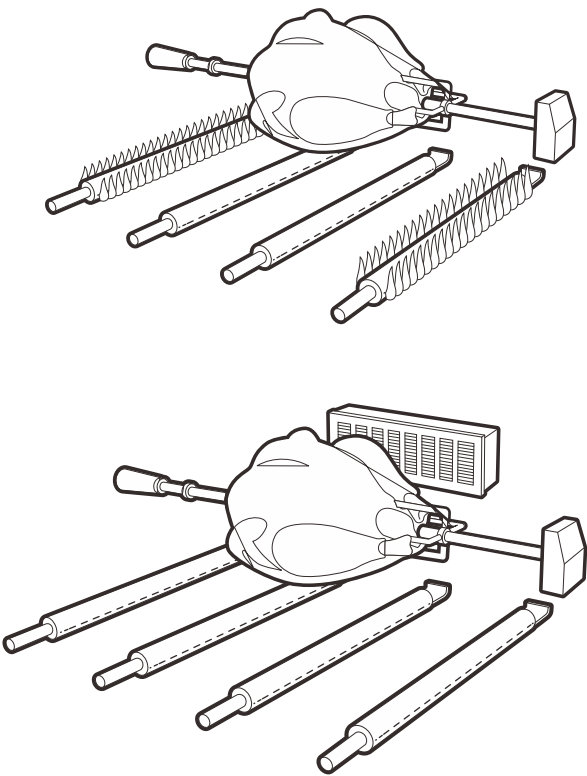
Cocción indirecta

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



Para cocinar en asador

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



Seguridad con los alimentos

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

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

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

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

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

La experiencia en cocinar a la barbacoa se adquiere con la práctica y es aconsejable que se quede junto a la barbacoa mientras cocine. El asar a la barbacoa 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 barbacoa a menudo se dora rápidamente. Por tanto, use un termómetro para carnes para verificar que la carne haya alcanzado una temperatura de cocción interna adecuada.

Temperaturas Internas Mínimas Seguras Recomendadas	
Carne de vaca, Ternera, Cordero, Filetes, Asado, y Lomo de Cerdo (con 3 minutos de reposo)	62° C
Pescado	62° C
Carne, Ternera, Cordero, y Cerdo - Molido	71° C
Platos de Huevo	71° C
Turquía, Pollo y Pato Entero, Pedazos y Tierra	73° C

INTERROGATORIO DE GUÍA – Puntas y Bromas

Salsas

Las salsas que contienen azúcar y grasa pueden producir llamaradas y quemar la comida. En general, aplique estas salsas durante los últimos 5 minutos de cocción. Tenga en cuenta que aplicar mucha salsa o glaseado va a exigir después un mayor trabajo de limpieza.

Adobos y aliños

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



Astillas de madera

Para lograr un mayor sabor a ahumado al cocinar a la barbacoa, pruebe usar astillas de madera. Coloque el ahumador o recipiente sobre la parte superior de la barbacoa de cocción, encima de la llama. Encienda la barbacoa hasta que la madera comience a ahumar. Reduzca la llama a la temperatura necesaria para cocinar, y coloque la comida sobre la barbacoa de cocción, distribuyéndola como desee. Cierre la tapa para atrapar el humo. Las maderas duras especialmente adecuadas para cocinar son las de alisos, manzanos, parras, nogal americano, mezquites, y pacana.



Brochetas

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



Utensilios

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



INTERROGATORIO DE GUÍA – Limpieza de Su Barbacoa

¿Por qué limpiarla?

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

Limpieza habitual

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

Limpieza general

Piezas plásticas: Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de barbacoa concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.

Superficies porcelanizadas: Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un producto de limpieza para vidrios. Use un polvo de limpieza no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.

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

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

Superficies para cocinar: Antes de usar la barbacoa verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la barbacoa esté aún caliente



Cómo guardar su barbacoa

- Limpie las barbacoas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la barbacoa, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la barbacoa si la guarda al aire libre.
- Guarde la barbacoa bajo techo ÚNICAMENTE si ha cerrado la válvula del tanque de gas y lo ha desconectado y retirado de la barbacoa. Nunca guarde un tanque de gas bajo techo.
- Cuando retire la barbacoa del lugar donde la tiene guardada, siga las instrucciones de 'limpieza' de la unidad del quemador' en la sección titulada Uso y mantenimiento de la guía del producto.

Bichos

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

GUIA DE churrasqueiraGEM – Introdução

Primeiro uso

Leia o Manual de Montagem e assegure-se de que a churrasqueira seja montada adequadamente. Antes da primeira utilização, remova todo o material de publicidade do Ponto de Compra de todas as superfícies da churrasqueira. Recomendamos que opere o seu churrasqueirador à temperatura mais alta durante 15-20 minutos antes da primeira utilização. Isso ajuda a remover os óleos usados durante a fabricação.

Pedras de lava/briquetes

Esta churrasqueira a gás foi concebida, fabricada e testada para ser usada com moderadores de chama, ou placas de distribuição de calor, para providenciar uma melhor distribuição do calor, melhorar o processo de limpeza e reduzindo a intensificação súbita das chamas. A adição de qualquer tipo de pedras de lava, carvão ou briquetes do mercado pós-venda causará uma combustão pobre e aumentará a probabilidade de um incêndio devido a gordura, não sendo, assim, recomendada. O uso de briquetes, pedra de lava ou carvão nesta churrasqueira anula a garantia. Para obter um sabor extra de defumado, recomendamos o uso de uma caixa de fumo com aparas de madeira.



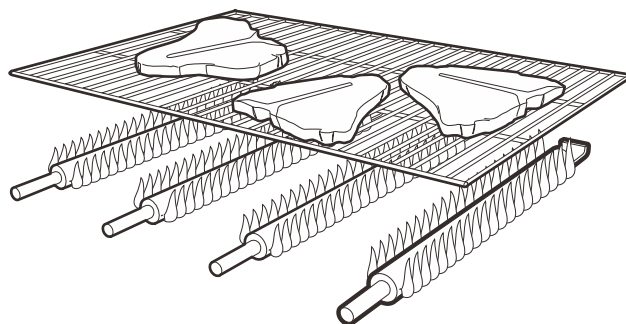
Pré-aquecimento da churrasqueira

Tal como o seu forno em casa, a sua churrasqueira deve ser pré-aquecida para fornecer um desempenho ótimo. Pré-aqueça a churrasqueira, na posição alta durante 10-15 minutos – mais tempo se as condições climáticas exigirem. Consulte as instruções de acendimento no Guia de Produto se tiver dúvidas sobre como acender a churrasqueira. Para sua conveniência, é fornecido um acendedor e um orifício de acesso.

Churrasqueirar ao ar livre é realmente muito simples. Normalmente você terá sucesso com hambúrgueres, cachorros-quentes ou bifes logo na primeira tentativa. Com experiência, aprenderá a trabalhar com a sua churrasqueira, criando refeições cada vez mais criativas. Esse conhecimento constitui a arte de churrasqueirar. Antes de começar a churrasqueirar, organize os seus alimentos de acordo com a técnica de cozimento e o tempo de cozimento necessário e otimize o uso da sua área de queimador.

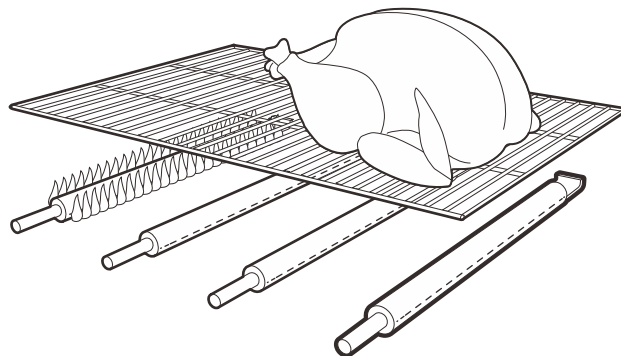
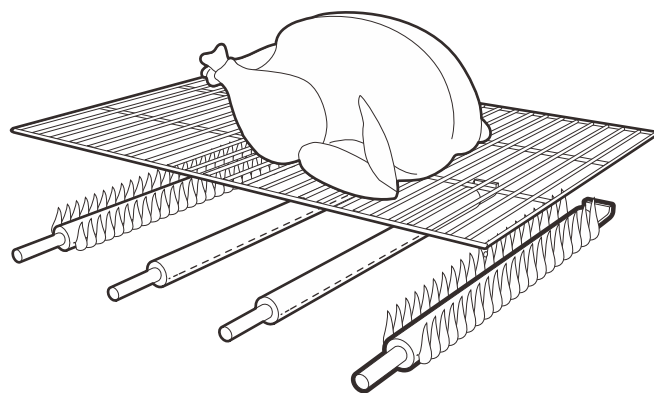
Cozimento direto

O cozimento direto envolve churrasqueirar a carne diretamente sobre calor forte. É perfeito para dourar bifes, costeletas e outras peças pequenas de carne e vegetais que vão rapidamente à mesa.



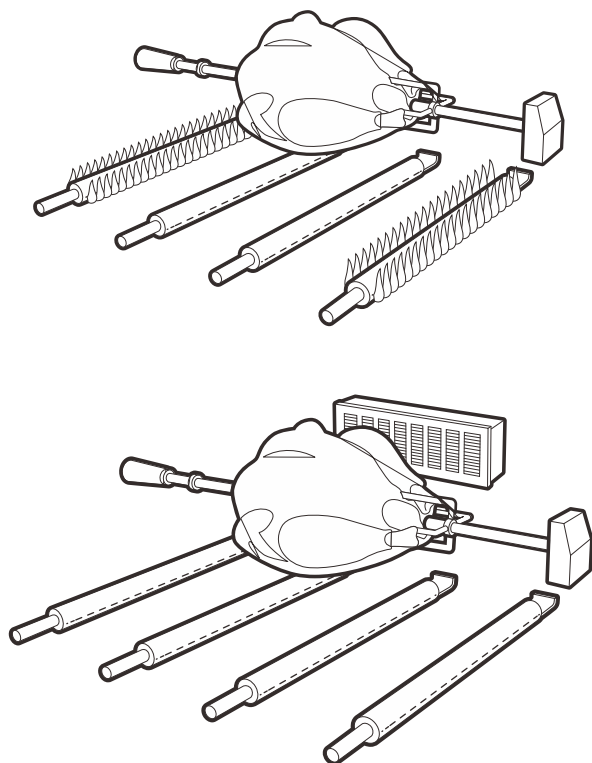
Cozimento indireto

O cozimento indireto utiliza queimadores selecionados para circular o calor através da churrasqueira, sem contato direto entre a carne e a chama. A carne é colocada sobre um queimador desligado. Esse método é geralmente utilizado para cozinhar lentamente peças grandes de carne e aves. Pode ser colocada uma frigideira debaixo da carne, de modo a coletar a gordura e os pingos, ajudando também a minimizar a limpeza.



Cozimento com rodízio

O cozimento com rodízio é melhor para carne "redonda", como peças grandes para churrasqueirar, aves inteiras e porco. Geralmente, ela requer um motor acessório e um espeto que permita que a carne seja girada a uma velocidade constante. O cozimento com rodízio é mais facilmente obtido frente a um queimador de rodízio especial ou usando uma disposição de queimador indireto de cozedura. Pode ser colocada uma frigideira debaixo da carne, de modo a coletar a gordura e os pingos dos alimentos, ajudando também a minimizar a limpeza.



Segurança dos Alimentos

A segurança dos alimentos é uma parte muito importante do prazer da experiência de cozinhar ao ar livre. Para manter os alimentos em segurança contra bactérias prejudiciais, siga estas quatro etapas básicas:

Limpe: lave as mãos, os utensílios e as superfícies com água quente e sabão antes e depois de manusear carne crua.

Separe: separe as carnes cruas dos alimentos prontos para comer para evitar a contaminação cruzada. Use um prato e utensílios limpos quando remover os alimentos cozidos.

Cozinhe: cozinhe a carne e as aves completamente para eliminar as bactérias. Use um termômetro para assegurar temperaturas internas adequadas dos alimentos.

Refrigere: refrigere imediatamente os alimentos preparados e as sobras.

Cozinhar com a sua nova churrasqueira é uma experiência direta e é recomendado que você fique ao ar livre, junto à churrasqueira, enquanto cozinha. O cozimento pode ser afetado por muitas condições externas. Em tempo frio, precisará de mais calor para atingir uma temperatura ideal de cozimento e pode levar mais tempo para churrasqueirar. A temperatura interna e a espessura da carne também podem afetar os tempos de cozimento. Carnes frias e mais grossas levarão mais tempo para cozinhar.

Temperaturas internas da carne

Muitas vezes, a carne cozida num churrasqueira doura muito rapidamente no ao ar livre. Portanto, use um termômetro de carne para garantir que ela atingiu temperaturas internas seguras.

Temperaturas internas mínimas para segurança recomendadas	
Bifes e assados de carne bovina, vitela, cordeiro, e carne suína.	62°C
Peixe	62°C
Carne bovina, de vitela e cordeiro moída	71°C
Pratos com ovos	71°C
Carne de peru, frango e pato inteira, em pedaços ou moída	73°C

GUIA DA CHURRASQUEIRA – Dicas e truques

Molhos

Os molhos com açúcares e gorduras podem causar a intensificação súbita das chamas, e os seus alimentos podem queimar. Em geral, aplique esses molhos durante os 10 minutos finais de cozimento. Tenha em mente que o uso excessivo de molhos e coberturas também pode exigir mais limpeza.

Marinadas e pastas de espalhar

Para realçar o sabor dos alimentos churrasqueirados, podem ser usadas, antes de cozinhar, uma marinada líquida ou uma pasta seca de espalhar. A carne pode ser mergulhada ou injetada na/com a marinada líquida por até 24 horas antes de churrasqueirar. As pastas secas de espalhar podem ser diretamente aplicadas à carne imediatamente antes de churrasqueirar.



Aparas de Madeira

Para obter um sabor extra de defumado ao churrasqueirar, tente adicionar aparas de madeira. Coloque as aparas em água durante aproximadamente 30 minutos antes de as colocar numa caixa ou frigideira de fumaça. Coloque a caixa ou frigideira de fumo em cima da churrasqueira de cozimento, acima da chama. Ligue a churrasqueira numa temperatura alta até a madeira começar a soltar fumaça. Reduza o calor para a temperatura desejada para cozinhar e coloque os alimentos na churrasqueira de cozinhar conforme desejado. Feche a tampa para reter mais fumo. As variedades de madeira que funcionam particularmente bem com alimentos churrasqueirados incluem o amieiro, a macieira, a cerejeira, as videiras, a hícória, a árvore da mesquita, o carvalho, o alecrim e o sassafrás.



Espetos

Os espetos metálicos devem ser lisos com cabos longos. Os espetos redondos permitem que a carne gire quando virada, de modo que pode não cozinhar de maneira tão uniforme. Use espetos metálicos quando cozinhar kebabs de carne. Os espetos de madeira devem ser colocados em água durante uma hora antes da sua utilização e são melhores para alimentos de cozimento rápido, como vegetais e frutas.



Utensílios

Use pinças ou uma espátula, em vez de um garfo, para manusear os alimentos e não vire os alimentos muito frequentemente. Furar os alimentos com um garfo libera os caldos que você deseja que fiquem na carne e pode causar a intensificação súbita das chamas.



GUIA DA CHURRASQUEIRA – Limpeza da sua CHURRASQUEIRA

Por que limpar?

Todos ouvimos o ditado "Mais vale prevenir que remediar". Esse é um grande conselho quando se trata de manter a sua churrasqueira limpa.

Cuidados de rotina

É importante e necessário limpar periodicamente o churrasqueirador, porque os incêndios pode ocorrer quando a gordura e os detritos de alimentos se acumula na parte inferior da grade. Cada vez que, após o uso, limpe com uma escova de restos de comida grade esquerda na churrasqueira de cozimento e churrasqueira dentro. Faça isso após a grade esfriou. Esta grade não é projetado para "queimar", fechando a tampa e virando os queimadores por um longo tempo. O calor excessivo gerado pode causar um incêndio de gordura e causar danos permanentes à sua grade.

Limpeza geral

Peças plásticas: lave com água quente e sabão e seque. Não use agentes de limpeza abrasivos, desengordurantes ou agentes de limpeza concentrados para churrasqueiras nas peças plásticas. Podem ocorrer danos e a falha das peças plásticas.

Superfícies de porcelana: Devido à sua composição semelhante ao vidro, a maior parte dos resíduos pode ser retirada com uma solução de bicabornato de sódio/água ou líquido de limpeza de vidros. Use pó de lavagem não abrasivo para as manchas resistentes.

Superfícies pintadas: Lave com detergente suave ou agente de limpeza não abrasivo e água quente. Seque com um pano macio e não abrasivo.

Superfícies de aço inoxidável: em certas condições, o aço inoxidável pode enferrujar. Isso pode ser causado por condições ambientais, como água com cloro ou salgada ou ferramentas de limpeza impróprias, como arame ou palha de aço. Também podem perder a cor devido ao calor, produtos químicos ou acúmulo de gordura. Para manter a aparência de alta qualidade da sua churrasqueira, lave com detergente suave e água quente ou use um agente de limpeza para churrasqueiras de aço inoxidável. Os depósitos de gordura cozida podem exigir o uso de uma esponja abrasiva de limpeza em plástico. Utilize-a somente na direção do acabamento para evitar danos. Não use a esponja abrasiva nas áreas com gráficos.



Superfícies de cozimento: se for usada uma escova de cerda para limpar qualquer superfície de cozimento da churrasqueira, assegure-se de que não fique nenhuma cerda solta nas superfícies de cozimento antes de churrasqueirar. Não é recomendado limpar as superfícies de cozimento enquanto a churrasqueira está quente.

Armazenamento da sua churrasqueira

- Limpe as churrasqueiras de cozimento.
- Armazene a churrasqueira num local seco.
- Quando o cilindro de GLP está ligado à churrasqueira, armazene ao ar livre, num espaço bem ventilado e fora do alcance de crianças.
- Se armazenada ao ar livre, cubra a churrasqueira. Escolha uma das várias coberturas de churrasqueira oferecidas pelo fabricante.
- Armazene a churrasqueira no interior SOMENTE se o cilindro de GLP estiver desligado, desconectado e removido da churrasqueira. Nunca armazene os cilindros de GLP no interior.
- Quando retirar a churrasqueira do local de armazenamento, siga as instruções de "Limpeza do conjunto de queimadores" na secção de Uso e cuidados do Guia do Produto.

Insetos

Aranhas gostam de fazer as suas casas nos tubos venturi das churrasqueiras. Esses tubos devem ser inspecionados e limpos regularmente para garantir que não haja bloqueios. Para informações completas, consulte a parte de Uso e cuidados deste Guia do Produto.

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

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	Damaged hose.	Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. Discontinue use of product and replace valve/hose/regulator. Once valve/hose/regulator replaced conduct complete leak check per manual.
Gas leaking from LP cylinder.	Mechanical failure due to rusting or mishandling.	Replace LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder valve.	Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.	Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	Improper installation, connection not tight, and/or failure of rubber seal in cylinder valve.	Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal in cylinder valve for damage. If damage or cannot correct leak replace cylinder. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.
Fire coming through control panel.	Fire in burner tube section of burner due to blockage.	Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and barbecue is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Natural Hazard and Cleaning the Burner Assembly pages.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	Too much grease buildup in burner area.	Turn off control knobs and LP cylinder valve. 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.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also) Continued on next page.	GAS ISSUES: - Trying to light wrong burner. - Burner not engaged with control valve. - Obstruction in burner. - No gas flow. ELECTRICAL ISSUES: - Electrode cracked or broken; "sparks at crack." - Electrode tip not in proper position. (Does not apply to SUREFIRE.) - Wire and/or electrode covered with cooking residue. - Wires are loose or disconnected. - Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.	- See instructions on control panel and in Use and Care section. - Make sure valves are positioned inside of burner tubes. - Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care. - Make sure LP cylinder is not empty. - Replace electrode(s). Main Burners: - Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary. Sideburner: - Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. - Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab. - Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. - Replace ignitor wire/electrode assembly.
Burner(s) will not light using ignitor.	PIEZO PUSH-BUTTON AND ROTARY: - Push-button sticks at bottom. - Rotary knob rotates without clicking. - Sparking between ignitor and electrode.	- Replace ignitor. - Replace knob. - Inspect wire insulation and proper connection. Replace wires if insulation is broken.
Burner(s) will not match light.	- See "GAS ISSUES:" . - Match will not reach. - Improper method of match-lighting.	- Use long-stem match (fireplace match). - See "Match-Lighting" section of Use and Care.

Troubleshooting (*continued*)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Sudden drop in gas flow or low flame.	• Out of gas.	• Check for gas in LP cylinder.
Flames blow out.	• High or gusting winds. • Low on LP gas.	• Turn front of barbecue to face wind or increase flame height by turning gas valve to a higher position. • Refill LP cylinder.
Flare-up.	• Grease buildup. • Excessive fat in meat. • Excessive cooking temperature.	• Clean burners and inside of barbecue/firebox. • Trim fat from meat before barbecuing. • Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	• Grease trapped by food buildup around burner system.	• Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After barbecue cools, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner tube(s)).	• Burner and/or burner tubes are blocked.	• Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.
One burner does not light from other burner(s).	• Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).	• Clean carry-over tube(s) with wire brush.

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 incorrecta, conexión floja o fallo o del sello de caucho en la válvula del cilindro.	Cierre la válvula del cilindro de gas LP. Retire el regulador del cilindro e inspeccione visualmente el sello de caucho para detectar daños. Si está dañado o no se puede corregir la fuga, cambie el cilindro. Vea Prueba de fugas del cilindro de gas LP y Conectar el regulador al cilindro de gas LP.
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 barbacoa esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección Resolución de problemas del encendido electrónico)	PROBLEMAS DE GAS: - Está tratando de encender el quemador equivocado. - El quemador no está conectado a la válvula de control. - Obstrucción en el quemador. - No hay flujo de gas.	- Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada Uso y mantenimiento. - Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. - Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección Uso y mantenimiento. - Verifique que el tanque no esté vacío.
Continúa en la página siguiente.	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: - Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta". - La punta del electrodo no está en la posición correcta. (No se aplica a SURFIRE) - El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. - Los cables están flojos o desconectados. - Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	- Cambie el (los) electrodo(s). Quemadores principales: - La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4" (3,17 mm a 6,35 mm). Ajústela si es necesario. Quemador lateral: - La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". (3,17 mm a 4,76 mm) Ajústela si es necesario. - Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. - Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. - Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.	BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO: - El botón pulsador se pega en el fondo. - La perilla giratoria gira sin hacer clic. - Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	- Cambie el encendedor. - Cambie la perilla. - Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	- Lea "PROBLEMAS DE GAS:". - El fósforo no llega al punto de encendido. - Método inadecuado de encendido con fósforos.	- Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). - Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección Uso y mantenimiento.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	- Se acabó el gas. - Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	- Verifique que el tanque de gas esté cargado. - Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la barbacoa. 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 barbacoa.
Llamas que se apagan.	- Vientos fuertes o en ráfagas. - Bajo flujo de gas propano. - Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	- Orienta el frente de la barbacoa hacia el viento o aumente la altura de la llama girando la válvula del gas a una posición más alta. - Recargue el tanque de gas. - Lea lo referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i> en la sección anterior.
Fogonazos.	- Acumulación de grasa. - Carne sumamente grasosa. - Temperatura de cocción demasiado elevada.	- Limpie los quemadores y el interior de la parilla / cámara de combustión. - Desgrase la carne antes de cocinarla a la barbacoa. - Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la barbacoa, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas...(fuego en los tubos del quemador).	El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de <i>Uso y mantenimiento</i>.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre.	Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.

EMERGÊNCIAS: se um vazamento de gás não puder ser interrompido, ou se ocorrer um incêndio devido a vazamento de gás, chame os bombeiros.

Emergências	Causa Possível	Prevenção/Solução
Vazamento de gás pela mangueira rachada/cortada/queimada.	Mangueira danificada.	- Desligue o gás no cilindro de GLP ou na fonte, em sistemas de gás natural. Se tudo o mais funcionar, mas estiver queimado, substitua válvula/mangueira/regulador. Se estiver queimado, descontinue o uso do produto até um encanador ter investigado a causa e serem feitas as correções. - Substitua o cilindro de GLP.
Vazamento de gás do cilindro de GLP.	Falha mecânica devido a ferrugem ou manuseio inadequado.	
Vazamento de gás da válvula do cilindro de GLP.	Falha da válvula do cilindro resultante de manuseio inadequado ou falha mecânica.	Desligue a válvula do cilindro de GLP. Devolva o cilindro de GLP ao fornecedor de gás.
Vazamento de gás na conexão entre o cilindro de GLP e o regulador.	Instalação inadequada, conexão solta, falha da vedação de borracha.	Desligue a válvula do cilindro de GLP. Remova o regulador do cilindro e inspecione visualmente a vedação de borracha para ver se está danificada. Consulte as seções Teste de vazamento do cilindro de GLP e Conexão do regulador ao cilindro de GLP.
Incêndio vindo do painel de controle.	Incêndio na seção tubo do queimador, do queimador, devido a bloqueio.	Desligue os botões de controle e a válvula do cilindro de GLP. Deixe a tampa aberta para permitir que as chamas se apaguem. Depois de o fogo ter apagado e a churrasqueira estar fria, remova o queimador e inspecione para ver se há ninhos de aranhas ou ferrugem. Consulte as páginas de Perigo natural e Limpeza do conjunto de queimadores.
Incêndio de gordura ou chamas excessivas contínuas acima da superfície de cozimento.	Acúmulo excessivo de gordura na área do queimador.	Desligue os botões de controle e a válvula do cilindro de GLP. Deixe a tampa aberta para permitir que as chamas se apaguem. Depois de esfriar, limpe as partículas de alimentos e o excesso de gordura de dentro da área da cuba, da bandeja de gordura e de outras superfícies.

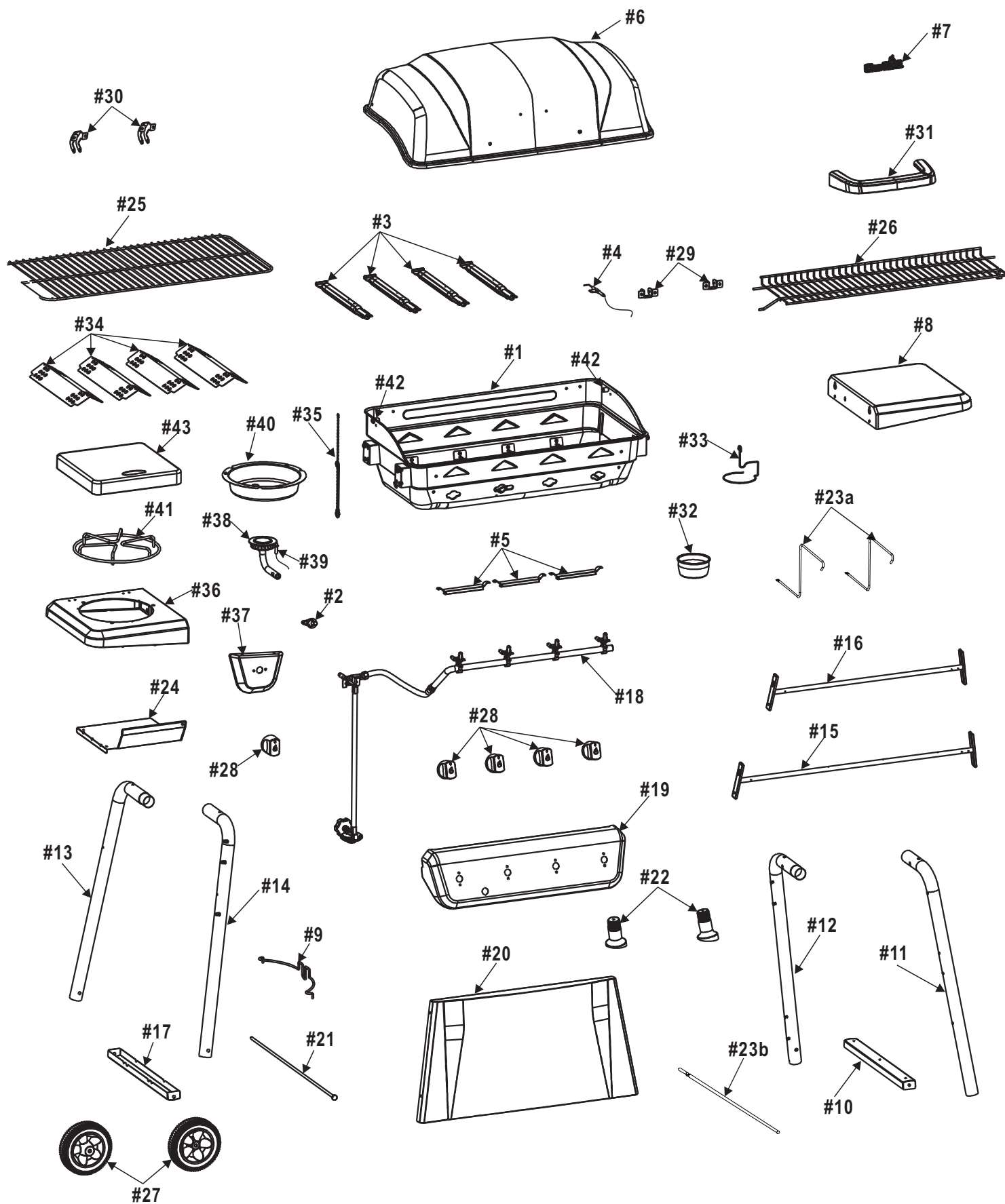
Resolução de problemas

Problema	Causa Possível	Prevenção/Solução
O(s) queimador(es) não acendem com o dispositivo de ignição. (Consulte também a Resolução de problemas da ignição eletrônica) Continua na página seguinte.	PROBLEMAS DE GÁS - Tentar acender o queimador errado. - O queimador não está engatado com a válvula de controle. - Obstrução no queimador. - Não há fluxo de gás. PROBLEMAS ELÉTRICOS: - Eletrodo rachado ou partido; "faíscas na rachadura." - A ponta do eletrodo não está na posição adequada. - Cabo e/ou eletrodo coberto com resíduos de alimentos. - Cabos soltos ou desconectados. - Cabos em curto-circuito (com faíscas) entre o dispositivo de ignição e o eletrodo. BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO: - El botón pulsador se pega en el fondo. - La perilla giratoria gira sin hacer clic. - Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	- Consulte as instruções no painel de controle e na seção de Uso e cuidados. - Assegure-se de que as válvulas estejam posicionadas dentro dos tubos dos queimadores. - Assegure-se de que os tubos dos queimadores não estejam obstruídos com teias de aranha ou de outra forma. Consulte a seção de limpeza em Uso e cuidados. - Assegure-se de que o cilindro de GLP não esteja vazio. - Volte a colocar o(s) eletrodo(s). Queimadores principais: - A ponta do eletrodo deve estar apontando para a abertura da entrada de gás no queimador. A distância deve ser de 1/8" a 1/4". Se necessário, ajuste. Queimador lateral: - A ponta do eletrodo deve estar apontando para a abertura da entrada de gás no queimador. A distância deve ser de 1/8" a 3/16". Se necessário, ajuste. - Limpe o cabo e/ou o eletrodo com álcool de limpeza e um esfregão limpo. - Volte a conectar os cabos ou substitua o conjunto de eletrodo/cabos. - Volte a colocar o conjunto de cabo/eletrodo do dispositivo de ignição. - Cambie el encendedor. - Cambie la perilla. - Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.
O(s) queimador(es) não acende(m) com fósforo.	- Consulte "PROBLEMAS DE GÁS" na página anterior. - O fósforo não alcança. - Método inadequado de acender a fósforo.	- Use fósforo de haste longa (fósforos de lareira). - Consulte a seção de "Acendimento com fósforo" em Uso e cuidados.

Resolução de problemas (continuação)

Problema	Causa Possível	Prevenção/Solução
Queda súbita no fluxo de gás ou chama baixa.	Sem gás.	Verifique se há gás no cilindro de GLP.
Chamas muito altas.	- Ventos fortes ou com rajadas. - Pouca quantidade de gás GLP.	- Gire a frente da churrasqueira para o lado do vento ou aumente a altura da chama. - Volte a encher o cilindro de GLP.
Irrupção de chamas.	- Acúmulo de gordura. - Demasiada gordura na carne. - Temperatura de cozimento excessiva.	- Limpe os queimadores e dentro da churrasqueira/cuba. - Antes de churrasqueirar, remova a gordura da carne. - Ajuste (baixe) a temperatura de acordo.
Incêndio persistente de gordura.	Gordura presa por acúmulo de alimentos em volta do sistema do queimador.	Rode os botões para OFF (DESLIGADO). Desligue o gás no cilindro de GLP. Deixe a tampa em posição e deixe o fogo arder até se apagar. Depois de a churrasqueira esfriar, remova e limpe todas as peças.
Chama de retorno... (incêndio no(s) tubo(s) do(s) queimador(es)).	O queimador e/ou os tubos do queimador estão bloqueados.	Gire os botões para OFF (DESLIGADO). Limpe o queimador e/ou os tubos do queimador. Consulte a seção de limpeza de queimadores em Uso e cuidados.
Um queimador não acende a partir de outro(s) queimador(es).	Acúmulo de gordura ou de partículas de alimentos nos terminal(is) do(s) tubo(s) de transferência.	Limpe o(s) tubo(s) de transferência com uma escova de aço.

PARTS DIAGRAM/ SCHÉMA DES PIÈCES / VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS



PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	FIREBOX
2	1	IGNITOR
3	4	BURNER
4	1	ELECTRODE W/ WIRE
5	3	FLAME CARRY OVER TUBE
6	1	LID
7	1	LOGO PLATE
8	1	RIGHT SIDE SHELF
9	1	TANK RETAINER
10	1	SIDE BRACE
11	1	RIGHT FRONT LEG
12	1	RIGHT BACK LEG
13	1	LEFT BACK LEG
14	1	LEFT FRONT LEG
15	1	BACK BRACE, LOWER
16	1	BACK BRACE, UPPER
17	1	TANK SUPPORT BRACKET
18	1	VALVE HOSE REGULATOR ASSEMBLY
19	1	CONTROL PANEL
20	1	FRONT PANEL
21	1	AXLE ROD
22	2	LEG EXTENDER
23a	2	TANK EXCLUSION WIRE, CENTER
23b	1	TANK EXCLUSION WIRE, RIGHT
24	1	HEAT SHIELD
25	1	COOKING GRATE
26	1	SWINGAWAY GRID
27	2	WHEEL
28	5	KNOB
29	2	LOWER HINGE
30	2	UPPER HINGE
31	1	HANDLE
32	1	GREASE CUP
33	1	GREASE CUP CLIP
34	4	HEAT TENT
35	1	MATCH HOLDER
36	1	SIDEBURNER SHELF
37	1	FASCIA, F/ SIDEBURNER SHELF
38	1	SIDEBURNER
39	1	ELECTRODE, F/ SIDEBURNER

Key	Qty	Description
40	1	DRIP PAN, F/ SIDEBURNER
41	1	SIDEBURNER GRATE
42	2	SWINGAWAY STOP PIN
43	1	LID, F/ SIDEBURNER

NOT Pictured

...	1	HARDWARE PACK
...	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH, SPANISH, PORTUGUESE
...	1	VENTURI CLIP F/ SB

NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same.

LISTA DE PARTES

Clave	Cant.	Descripción
1	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN
2	1	ENCENDEDOR
3	4	QUEMADOR
4	1	ELECTRODO CON CABLE
5	3	TUBO DE ARRASTRE DEL QUEMADOR
6	1	TAPA
7	1	PLACA DEL LOGOTIPO
8	1	REPISA LATERAL
9	1	ALAMBRE DE RETENCIÓN DEL TANQUE
10	1	ESTRIBO LATERAL
11	1	PATA, LADO DELANTERO DERECHO
12	1	PATA, LADO TRASERA DERECHO
13	1	PATA, LADO TRASERA IZQUIERDO
14	1	PATA, LADO DELANTERO IZQUIERDO
15	1	ESTRIBO TRASERO, INFERIOR
16	1	ESTRIBO TRASERO, SUPERIOR
17	1	PLACA DE SOPORTE
18	1	UNIDAD DEL VÁLVULA / MANGUERA / REGULADOR
19	1	TABLERO DE CONTROL
20	1	PANEL DELANTERO
21	1	VARILLA DE EJE
22	2	EXTENSOR DE PATA
23a	2	ALAMBRE DE SEPARACIÓN DEL TANQUE CENTRAR
23b	1	ALAMBRE DE SEPARACIÓN DEL TANQUE DERECHO
24	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR
25	1	PARRILLA DE COCCIÓN
26	1	REJILLA PIVOTANTE
27	2	RUEDAS
28	5	PERILLAS DE CONTROL
29	2	BISAGRA INFERIOR
30	2	BISAGRA SUPERIOR
31	1	ASA
32	1	LATA PARA LA GRASA
33	1	PRESILLA PARA EL RECIPIENTE PARA LA GRASA
34	4	CUBIERTA CONTRA EL CALOR
35	1	PORTAFÓSFOROS
36	1	REPISA DEL QUEMADOR LATERAL, LADO IZQUIERDO
37	1	TABLERO DE CONTROL, QUEMADOR LATERAL
38	1	QUEMADOR LATERAL

Clave	Cant.	Descripción
39	1	ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL
40	1	RECIPIENTE PARA JUGOS
41	1	REJILLA DEL QUEMADOR LATERAL
42	2	DETENER PASADOR DE REJILLA PIVOTANTE
43	1	TAPA, QUEMADOR LATERAL

NO se ilustra

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

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

RELAÇÃO DE PEÇAS

Nº	Qtd	Descrição
1	1	FORNALHA
2	1	DISPOSITIVO DE IGNIÇÃO
3	4	QUEIMADOR
4	1	ELÉTRODO COM FIO
5	3	TUBO DE TRANSPORTE DE CHAMA
6	1	TAMPA
7	1	PLACA DO LOGO
8	1	PRATELEIRA LATERAL DIREITA
9	1	RETENTOR DO TANQUE
10	1	SUORTE LATERAL
11	1	PERNA DIREITA FRONTAL
12	1	PERNA DIREITA TRASEIRA
13	1	PERNA ESQUERDA TRASEIRA
14	1	PERNA ESQUERDA FRONTAL
15	1	SUORTE TRASEIRO, PARTE DE BAIXO
16	1	SUORTE TRASEIRO, PARTE DE CIMA
17	1	SUORTE DE APOIO DO TANQUE
18	1	CONJUNTO DE MONTAGEM DA VÁLVULA DA MANGUEIRA
19	1	PAINEL DE CONTROLE
20	1	PAINEL FRONTAL
21	1	BARRA DO EIXO
22	2	EXTENSOR DE PERNA
23a	2	FIO DE EXCLUSÃO DO TANQUE CENTRO
23b	1	FIO DE EXCLUSÃO DO TANQUE CERTO
24	1	PROTETOR DE CALOR
25	1	GRELHA DE COZINHAR
26	1	GRELHA BASCULANTE
27	2	RODA
28	5	MANIPULO
29	2	DOBRADIÇA INFERIOR
30	2	DOBRADIÇA SUPERIOR
31	1	PEGA
32	1	COPO RECOLHE-GORDURA
33	1	CLIFE DO COPO RECOLHE-GORDURA
34	4	DISTRIBUIDOR DE CALOR
35	1	SEGURA-FÓSFORO
36	1	PRATELEIRA DE QUEIMADOR LATERAL
37	1	FASCIA, P/ PRATELEIRA DE QUEIMADOR LATERAL

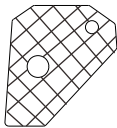
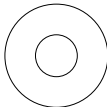
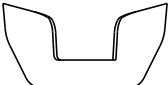
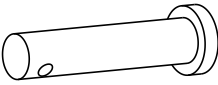
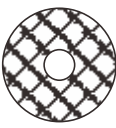
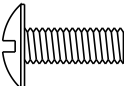
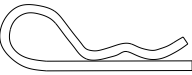
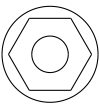
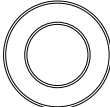
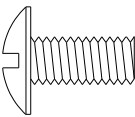
Nº	Qtd	Descrição
38	1	QUEIMADOR LATERAL
39	1	ELÉTRODO, P/ QUEIMADOR LATERAL
40	1	APARA-PINGOS, P/ QUEIMADOR LATERAL
41	1	GRELHA DO QUEIMADOR LATERAL
42	2	PIN DE FIXAÇÃO DA GRELHA BASCULANTE
43	1	TAMPA, P/ QUEIMADOR LATERAL

SEM Imagem

...	1	PACOTE DE FERRAGENS
...	1	GUIA DO PRODUTO, INGLÊS; ESPANHOL; PORTUGUÊS
...	1	CLIP DE VENTURI P/ QL

OBSERVAÇÃO: Algumas peças da grelha podem ter uma aparência diferentes, durante as etapas da montagem, das que fazem parte do seu modelo. Entretanto, o método de montagem permanece o mesmo.

HARDWARE LIST/ LISTA DE HERRAJES/ RELAÇÃO DE FERRAGENS

Key/ Clave/ Chave	Description/ Descripción/ Descrição	Picture/ Ilustra/ Imagem	Qty/ Cant/ Quant.
A	Insulation Washer Arandela de aislamiento Arruela de Isolamento		2
B	7x15 Washer Rondelle de 7x15 Arruela 7x15		2
C	1/4-20 Wing Nut Tuerca de mariposa de 1/4-20 Porca Borboleta 1/4-20		2
D	Hinge Pin Pasador de articulación Pino de Articulação		2
E	5X15 Fiber Washer Arandela de fibra de 5x15 mm Arruela de Fibra 5X15		9
F	#10-24x1/2" Machine Screw Tornillo No. 10-24 x 1/2" Parafuso de Máquina #10-24x1/2"		27
G	Hitch Pin Clip Pasadores de acoplamiento Grampo do Pino de Engate		3
H	#10-24 Flange Nut Tuerca con brid No. 10-24 Porca da Flange #10-24		1
J	#8x3/8" Sheet Metal Screw Tornillo para metale No. 8 de 3/8" Parafuso de Metal de folha #8x3/8"		3
K	Wheel Bushing Manguito para rueda Bucha da Roda		1
L	1/4-20x1/2" Screw Tornillo de 1/4 -20 x 1/2" Parafuso de 1/4-20x1/2"		8

You may have spare hardware after assembly is complete. Pueden tener hardware de repuesto después de terminar de armarla. Pode haver sobra de ferragens após a conclusão da montagem. Anda mungkin memiliki cadangan perangkat keras setelah Majelis selesai.

HARDWARE LIST/ LISTA DE HERRAJES/ RELAÇÃO DE FERRAGENS

Key/ Clave/ Chave	Description/ Descripción/ Descrição	Picture/ Ilustra/ Imagem	Qty/ Cant/ Quant.
M	#8-32x3/8" Machine Screw Tornillo No. 8-32 x 3/8" Parafuso de Máquina #8-32x3/8"		2
N	5X9 Fiber Washer Arandela de fibra de 5x9 mm Arruela de Fibra 5X9		1
P	#8-32 Wing Nut Tuerca de mariposa No.8-32 No. 8-32 porca de orelhas		1
Q	Sideburner Clip Presilla, quemador lateral Grampo do Queimador Lateral		1

Authorized Distributors List

If you have a question or need help during assembly, call:

Peru TDP Corp. Ph.: +511-659-5959 Fx.: +511-424-4576 www.tdpcorp.com.pe servicioalcliente@tdpcorp.com.pe Guatemala DIMER SA Ph: 23615057 / 5067 / 5077 email: dimer@dimersa.com.gt Website: www.dimersa.com.gt Lebanon The Right Angle SAL Ph: 961-5-952-102 email: fouad.boulos@acecraft-sal.com www.home&beyond.com.lb www.homeandbeyond-lb.com Colombia ZAPFSA Ph: 448-0451 / 316-4896 email: zapfsa@une.net.co email: servicioalcliente@zapfsa.com Panama Geo. F. Novey Ph: 300-9200 www.novey.com.pa	New Zealand Aber Customer Service Line: 080016116 Email: sales@aber.co.nz www.aber.co.nz Uruguay EPICENTRO SA Ph: 22006225 Email: epicentro@epicentro.com.uy Web: www.epicentro.com.uy Bolivia LC HOME & OFFICE (LA CUISINE) Ph: Santa Cruz: 3 3454045 Fax Santa Cruz: 3 3454043 Ph/Fx: Cochabamba: 4 4115651 Ph: La Paz: 2 2113584 / 2 2423705 Fax: La Paz: 2 2117792 Venezuela Grupo Kuma 33 C.A. Ph: 212-232-1174 / 212-238-1307 Ph: 414-277-0479 / 414-531-6668 email: grupokuma33@gmail.com Paraguay Galeria Guarani S.A. PH: 436933 / 4 & 492513 e-mail: info@charbroil.com.py www.charbroil.com.py	Chile BAR-BQ CENTER LTDA Las Condes 7633, Santiago de CHILE PH: 22245-4871 / 74 email: servicharbroil@barbecuecenter.cl Ukraine Grillex LLC Website: www.grillex.com.ua email: info@grillex.com Phones: (032) 245-0550 / 545-0550 Thailand Parts Store Co. Ltd. Ph: 034-426-403 Email: partsstore2012@gmail.com 118/55 M.1 Rama2Road, Tumbon Ta-Jeen Muang Samutsakorn Samutsakorn THAILAND 74000 Russia Columbus OOO Ph/fx: 4996827498 email: info@charbroil.com www.charbroil.info ARG Militab S.A. Ph: 15-2189-6707 e-mail: ventas1@charbroil.com.ar e-mail: jr@charbroil.com.ar www.charbroil.com.ar
---	---	--

Lista de Distribuidores Autorizados

Si tiene alguna pregunta o si necesita ayuda durante el ensamblado, llámenos

Peru TDP Corp. Ph.: +511-659-5959 Fx.: +511-424-4576 www.tdpcorp.com.pe servicioalcliente@tdpcorp.com.pe Guatemala DIMER SA Telf: 23615057 / 5067 / 5077 email: dimer@dimersa.com.gt Sitio web: www.dimersa.com.gt Líbano The Right Angle SAL Telf: 961-5-952-102 email: fouad.boulos@acecraft-sal.com www.home&beyond.com.lb www.homeandbeyond-lb.com Colombia ZAPFSA Telf: 448-0451 / 316-4896 email: zapfsa@une.net.co email: servicioalcliente@zapfsa.com Panamá Geo. F. Novey Telf: 300-9200 www.novey.com.pa	Nueva Zelanda Aber Línea de servicio al cliente: 080016116 Email: sales@aber.co.nz www.aber.co.nz Uruguay EPICENTRO SA Telf: 22006225 Email: epicentro@epicentro.com.uy Sitio web: www.epicentro.com.uy Bolivia LC HOME & OFFICE (LA CUISINE) Telf: Santa Cruz: 3 3454045 Fax Santa Cruz: 3 3454043 Telf/Fax: Cochabamba: 4 4115651 Telf: La Paz: 2 2113584 / 2 2423705 Fax: La Paz: 2 2117792 Venezuela Grupo Kuma 33 C.A. Telf: 212-232-1174 / 212-238-1307 Telf: 414-277-0479 / 414-531-6668 email: grupokuma33@gmail.com Paraguay Galeria Guarani S.A. Telf: 436933 / 4 y 492513 e-mail: info@charbroil.com.py www.charbroil.com.py	Chile BAR-BQ CENTER LTDA Las Condes 7633, Santiago de CHILE Telf: 22245-4871 / 74 email: servicharbroil@barbecuecenter.cl Ucrania Grillex LLC Sitio web: www.grillex.com.ua email: info@grillex.com Phones: (032) 245-0550 / 545-0550 Tailandia Parts Store Co. Ltd. Telf: 034-426-403 Email: partsstore2012@gmail.com 118/55 M.1 Rama2Road, Tumbon Ta-Jeen Muang Samutsakorn Samutsakorn TAILANDIA 74000 Rusia Columbus OOO Telf/fax: 4996827498 email: info@charbroil.com www.charbroil.info ARG Militab S.A. Telf: 15-2189-6707 e-mail: ventas1@charbroil.com.ar e-mail: jr@charbroil.com.ar www.charbroil.com.ar
--	---	--

Relação de Distribuidores Autorizados
Se tiver perguntas ou quiser ajudar durante a montagem, ligue para:

Peru TDP Corp. Ph.: +511-659-5959 Fx.: +511-424-4576 www.tdpcorp.com.pe servicioalcliente@tdpcorp.com.pe Guatemala DIMER SA Tel: 23615057 / 5067 / 5077 e-mail: dimer@dimersa.com.gt Site: www.dimersa.com.gt Líbano The Right Angle SAL Tel: 961-5-952-102 e-mail: fouad.boulos@acecraft-sal.com www.home&beyond.com.lb www.homeandbeyond-lb.com Colômbia ZAPFSA Tel: 448-0451 / 316-4896 e-mail: zapfsa@une.net.co e-mail: servicioalclientezapf@zapfsa.com Panamá Geo. F. Novey Tel: 300-9200 www.novey.com.pa	Nova Zelândia Aber Serviço de Atendimento ao Cliente: 080016116 E-mail: sales@aber.co.nz www.aber.co.nz Uruguai EPICENTRO SA Tel: 22006225 E-mail: epicentro@epicentro.com.uy Site: www.epicentro.com.uy Bolívia LC HOME & OFFICE (LA CUISINE) Tel: Santa Cruz: 3 3454045 Fax Santa Cruz: 3 3454043 Tel/Fax: Cochabamba: 4 4115651 Tel: La Paz: 2 2113584 / 2 2423705 Fax: La Paz: 2 2117792 Venezuela Grupo Kuma 33 C.A. Tel: 212-232-1174 / 212-238-1307 Tel: 414-277-0479 / 414-531-6668 e-mail: grupokuma33@gmail.com Paraguai Galeria Guaraní S.A. PH: 436933 / 4 & 492513 e-mail: info@charbroil.com.py www.charbroil.com.py	Chile BARRA-BQ CENTRO LTDA Las Condes 7633, Santiago de CHILE Tel: 22245-4871 / 74 e-mail: servicharbroil@barbecuecenter.cl Ucrânia Grillex LLC Site: www.grillex.com.ua e-mail: info@grillex.com Telefones: (032) 245-0550 / 545-0550 Tailândia Parts Store Co. Ltd. Tel: 034-426-403 e-mail: partsstore2012@gmail.com 118/55 M.1 Rama2Road, Tumbon Ta-Jeen Muang Samutsakorn Samutsakorn THAILAND 74000 Rússia Columbus OOO Tel/fax: 4996827498 e-mail: info@charbroil.com www.charbroil.info ARG Militab S.A. Tel: 15-2189-6707 e-mail: ventas1@charbroil.com.ar e-mail: jr@charbroil.com.ar www.charbroil.com.ar
--	--	---

LIMITED WARRANTY

The warranty will be worked in every market through our Authorized Importer/distributor only and according to local rules and regulations.

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and via our Authorized Distributor/Importer only. 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	2 years 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 valid for the countries of Central and South America, the Dominican Republic, Trinidad & Tobago, Indonesia, Philippines, Thailand, Lebanon and Israel Only. This warranty applies only to the original owner of the product and is not transferable.

Manufacturer via Authorized Importer/distributor 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, corrosions 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. Oxidation and Oxide is not considered a manufacturing defect or faulty materials

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. The service calls at home, unless local regulations specify otherwise in which case local regulations will override the one described here. In markets where there is no distributor or an authorized reseller Char-Broil consumers bear these costs themselves.
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. The collection and delivery of your product, unless local regulations specify otherwise in which case local regulations will override this. In markets where there is no distributor or an authorized reseller Char-Broil consumers bear these costs themselves.
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.

See page with Authorized Importers/Distributors in your market and local contact information.

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns will be worked locally via your local authorized service center or Authorized Importer/Distributor.

GARANTÍA LIMITADA

La Garantía será administrada en cada mercado únicamente por medio de nuestro Importador/Distribuidor Autorizado y de acuerdo a las normas y regulaciones locales

Esta Garantía solo aplica a unidades adquiridas en tiendas autorizadas y se ejecutará solamente por medio de nuestro Importador/Distribuidor Autorizado. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	2 Años de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra. Condición necesaria para el servicio de garantía.

Los gastos de envío de las piezas de recambio serán acordes a la normativa del país donde suceda. En mercados en los que no haya un distribuidor o un revendedor autorizado Char-Broil el consumidor correrá con dichos gastos por su cuenta.

Esta garantía limitada es válida para los países de Centroamérica, Sudamérica, la República Dominicana, Filipinas, Tailandia, Líbano e Israel. Esta garantía se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante requerirá prueba de compra y fecha de esta por medio el Importador/Distribuidor autorizado. 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 Oxidación y el Oxido no se consideran un defecto de fabricación o materiales defectuosos.**

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 NO CUBRE NINGUNO DE LOS SIGUIENTES SUPUESTOS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio a menos que la normativa local indique otra cosa, en cuyo caso se sobrepondrá a la descrita aquí. En mercados en los que no haya un distribuidor o un revendedor autorizado Char-Broil el consumidor correrá con dichos gastos por su cuenta.
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. La recogida y el envío de su producto a menos que la normativa local indique otra cosa, en cuyo caso se sobrepondrá a esta. En mercados en los que no haya un distribuidor o un revendedor autorizado Char-Broil el consumidor correrá con dichos gastos por su cuenta.
7. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
8. 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. 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 no consecuentes 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.

Ver página con listado de Importadores/Distribuidores Autorizados por mercado y su información de contacto

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Los retornos autorizados serán efectuados localmente por medio del Centro de Servicio y locales Autorizados y siempre previa conformidad del Importador/Distribuidor Autorizado.

GARANTIA LIMITADA

A garantia será administrado em cada mercado apenas através de nosso importador / distribuidor autorizado e de acordo com os regulamentos locais

Esta garantia só se aplica às unidades compradas em um varejista autorizado. O fabricante garante ao **consumidor/comprador original** somente que este produto estará isento de defeitos de mão de obra e materiais depois da montagem correta e em condições de utilização doméstica normais e razoáveis, durante os períodos indicados abaixo, a contar da data de compra*. O fabricante reserva-se o direito de exigir que as peças defeituosas sejam devolvidas para revisão e exame, com a postagem e/ou o frete a ser pago pelo consumidor.

ESCOPO DA COBERTURA	PERÍODO DE COBERTURA	TIPO DE COBERTURA DE FALHA
Todas as Peças	2 anos a contar da data de compra*	PERFURAÇÃO, FABRICAÇÃO, E DEFEITOS DE MATERIAIS APENAS

*Nota: para serviço no âmbito da garantia, SERÁ exigido um recibo de venda com data.

A remessa das peças deverá ser realizada de acordo com as regulamentações do país para onde a grelha foi vendida. Nos mercados em que não existirem distribuidores ou revendedores autorizados, os consumidores da Char-Broil deverão arcar com esses custos por conta própria.

Esta garantia limitada é válida para os países da América Central e América do Sul, para a República Dominicana, para as Filipinas, para a Tailândia, para a Líbano e para a Israel apenas. Esta garantia se aplica somente ao proprietário original do produto e não é transferível. **El fabricante requerirá prueba de compra y fecha de esta por medio el Importador/Distribuidor autorizado. Portanto, você deve guardar o recibo ou fatura da venda. O registro do seu produto não substitui a prova de compra, e o fabricante não é responsável por reter registros de prova de compra, nem é obrigado a isso.**

Esta garantia limitada aplica-se à funcionalidade do produto SOMENTE, e não cobre problemas cosméticos, como riscos, amassados, corrosão ou descoloração por calor, agentes de limpeza abrasivos e químicos ou quaisquer ferramentas usadas na montagem ou instalação do eletrodoméstico, ferrugem na superfície ou descoloração de superfícies em aço inoxidável. **Oxidação e óxidos não são considerados como defeitos de fabricação ou materiais defeituosos.**

Esta garantia limitada não o reembolsará pelo custo de qualquer inconveniência, alimentos, lesão pessoal ou danos materiais.

FABRICANTE NÃO VAI PAGAR NO COBRIR QUALQUER DOS SUPUESTOS SEGUINTE:

1. Custos de envio, padrão ou expresso, de peças no âmbito da garantia ou de substituição
2. As visitas de serviço na residência, exceto quando regulamentações locais estabelecerem de outra forma, caso em que as regulamentações locais terão precedência sobre a regulamentação aqui descrita. Nos mercados em que não existirem distribuidores ou revendedores autorizados, os clientes da Char-Broil deverão arcar com esses custos por conta própria.
3. Reparos quando o produto for utilizado para fins diferentes dos normais, numa habitação ou residência de família única.
4. Danos, falhas ou dificuldades de operação resultantes de acidente, alteração, manuseio sem cuidado, utilização imprópria, abuso, incêndio, inundação, catástrofes, instalação ou manutenção inadequada, instalação que não cumpra os códigos elétricos ou de canalizações, ou uso de produtos não aprovados pelo fabricante.
5. Todas as perdas de alimentos devido a falhas do produto ou dificuldades de operação.
6. A coleta e entrega de seu produto, exceto quando regulamentações locais estabelecerem de outra forma, caso em que as regulamentações locais terão precedência sobre a regulamentação aqui descrita. Nos mercados em que não existirem distribuidores ou revendedores autorizados, os clientes da Char-Broil deverão arcar com esses custos por conta própria.
7. Reparos de peças ou sistemas resultantes de modificações não autorizadas ao produto.
8. A retirada e/ou reinstalação do seu produto.

RENÚNCIA DE RESPONSABILIDADE POR GARANTIAS IMPLÍCITAS e LIMITAÇÃO DE MEDIDAS DE CORREÇÃO

Os reparos ou a substituição de peças defeituosas é a sua única medida de correção nos termos desta garantia limitada. No caso de problemas com a disponibilidade de peças, o fabricante reserva-se o direito de substituir por peças que sejam iguais ou semelhantes e que sejam igualmente funcionais.

O fabricante não será responsável por quaisquer danos acidentais ou indiretos surgidos pela violação desta garantia limitada ou de qualquer garantia implícita aplicável, ou pela falha ou danos resultantes de catástrofes, cuidados e manutenção inadequados, incêndios de gordura, acidentes, substituição de peças por qualquer outra parte que não o Fabricante, utilização indevida, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostis (condições climáticas adversas, alteração, eventos da natureza, atos de animais), instalação inadequada ou instalação não em conformidade com os códigos locais ou as instruções impressas do fabricante.

ESTA GARANTIA LIMITADA É A ÚNICA GARANTIA EXPRESSA DADA PELO FABRICANTE. NENHUMA ESPECIFICAÇÃO OU DESCRIÇÃO DE DESEMPENHO DO PRODUTO, ONDE QUER QUE APAREÇA, É GARANTIDA PELO FABRICANTE, EXCETO NA MEDIDA INDICADA NESTA GARANTIA LIMITADA. TODA A PROTEÇÃO DE GARANTIA IMPLÍCITA SURGIDA NOS TERMOS DAS LEIS DE QUALQUER ESTADO, INCLUINDO A GARANTIA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZAÇÃO OU ADEQUAÇÃO PARA UM FIM OU UTILIZAÇÃO EM PARTICULAR É POR ESTE MEIO LIMITADA EM DURAÇÃO À DURAÇÃO DESTA GARANTIA LIMITADA.

Nem os revendedores, nem os estabelecimentos varejistas que vendem este produto têm autorização para fornecer quaisquer garantias adicionais ou prometer reparações em adição a, ou não condizentes com, aquelas definidas acima. A responsabilidade máxima do fabricante, em qualquer caso, não deverá exceder o preço de compra do produto pago pelo consumidor original.

Veja a lista página de Importadores / Distribuidores Autorizados mercado e suas informações de contato.

As devoluções por parte dos consumidores não serão aceitas, a menos que primeiro seja adquirida uma Autorização de Devolução (AD) válida. As devoluções autorizadas será feita no local, através do Centro de Serviço Autorizado e local e aprovação sempre antes do Importador / Distribuidor Autorizado.



©2017 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31904. Printed in China. Impreso en China. Impresso em Cina.
©2017 Assembly instructions. ©2017 Instrucciones de ensamblado. ©2017 Instruções de montagem.