



PRODUCT GUIDE GUÍA DEL PRODUCTO GUIA DO PRODUTO

MODEL | MODELO

467650017

Performance IR 3B

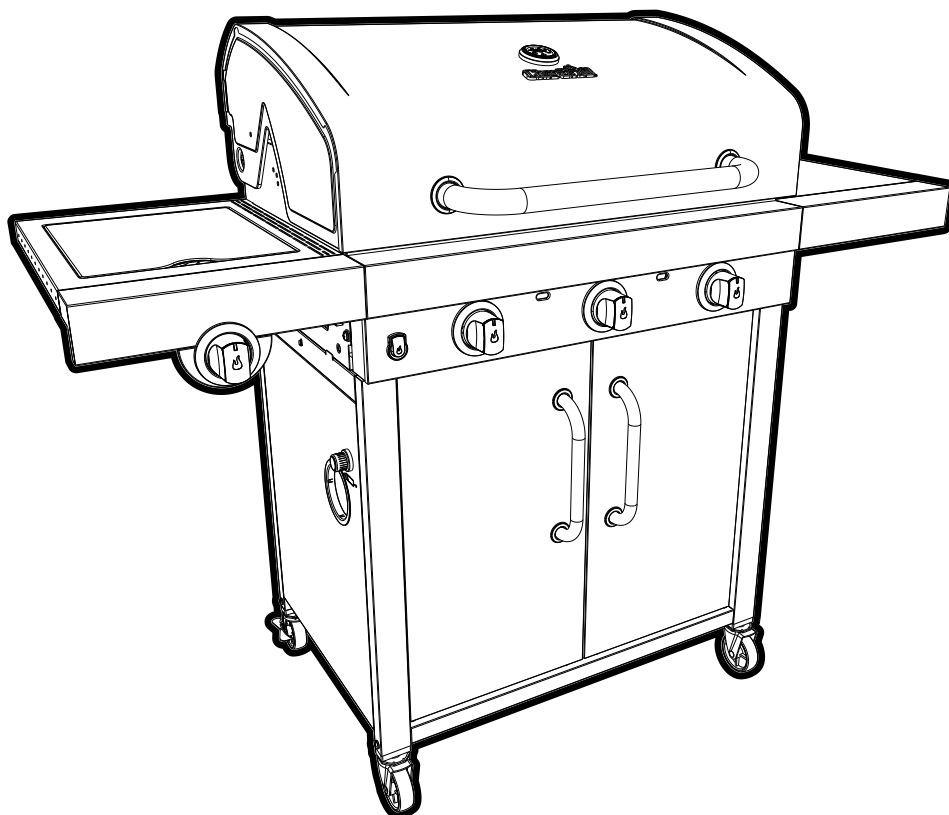


TABLE OF CONTENTS

For Your Safety	2-4
Use and Care	4-9
Assembly	26-40
Troubleshooting	41-42
Parts Diagram	48
Parts List	49
Hardware List	52

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

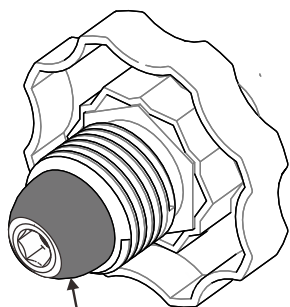


Leak check the regulator cylinder connection at each use as shown on page 5.

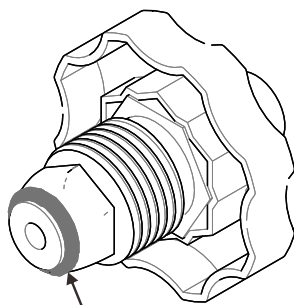
Check that "o" ring seal between the appliance and the gas container are in place and in good condition before connecting the gas container.

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

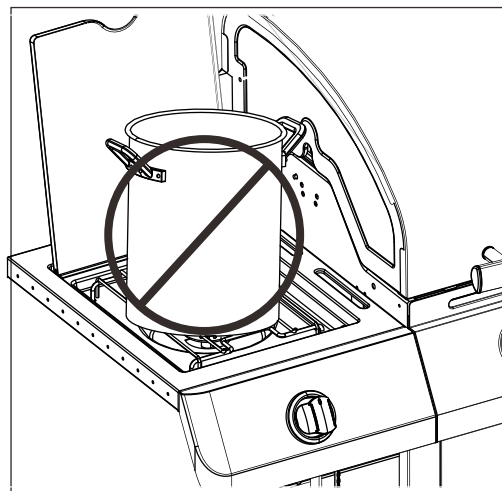
- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Barbecues are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP tank off.
- If barbecue has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Pay close attention while preheating or burning off food residue to insure that a grease fire does not develop.



CAUTION



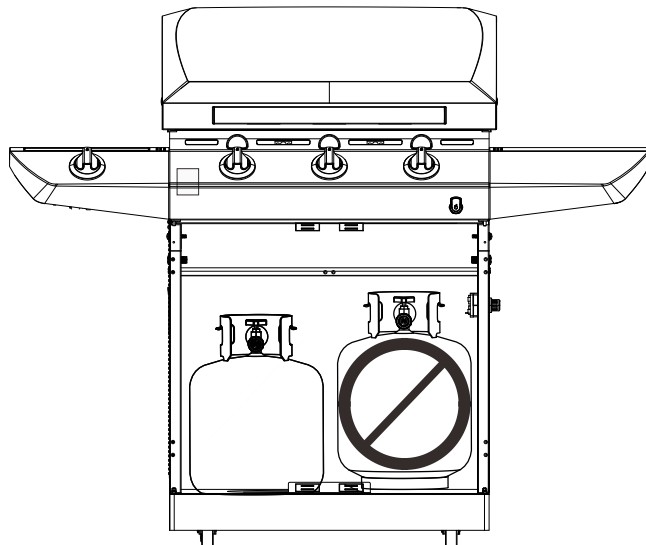
Using pots larger than 5.6 liters in capacity could exceed weight limit of the side burner shelf or side shelf, resulting in failure of barbecue cart components.



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

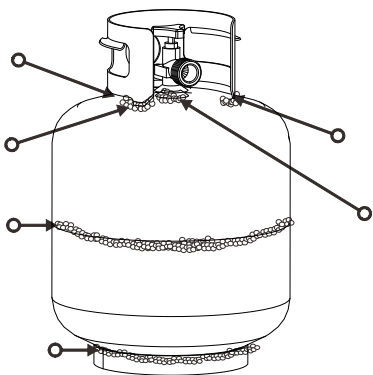
- Use barbecue only as purchased.

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**

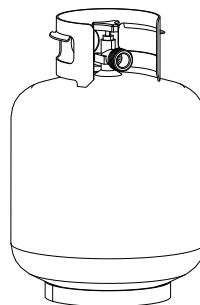
If “growing” bubbles appear, do not use or move the LP cylinder. Contact an LP gas supplier or your fire department!

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.



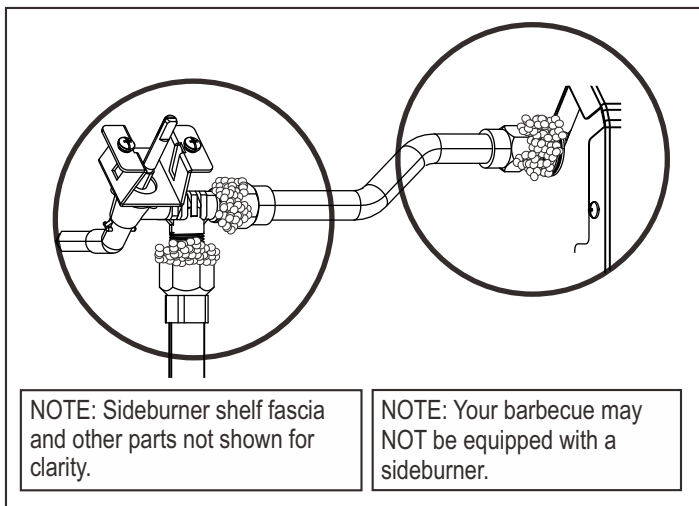
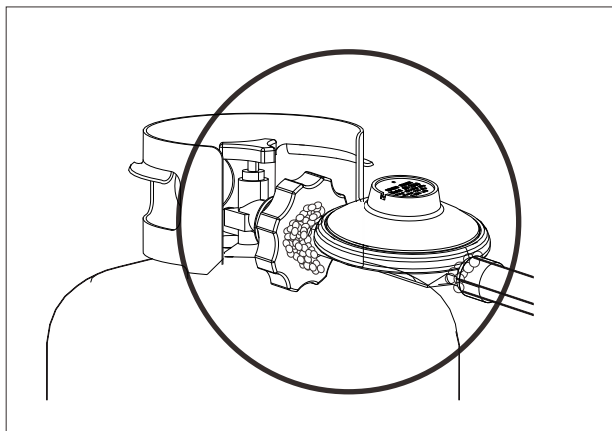
WARNING



- 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.



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.

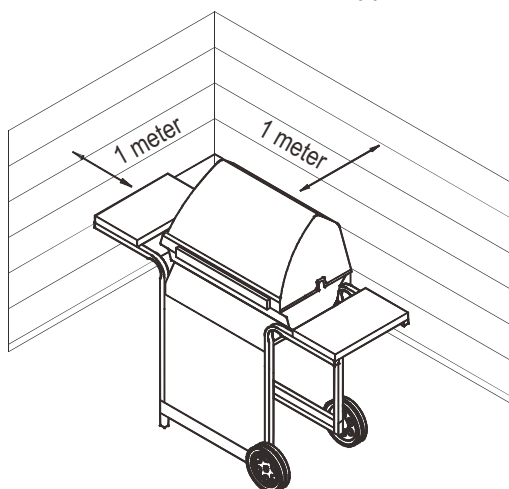


WARNING



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 4.5 kg.
- 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!



WARNING



**CHOKING HAZARD-Small parts.
Not for children under 3 years.**

Battery

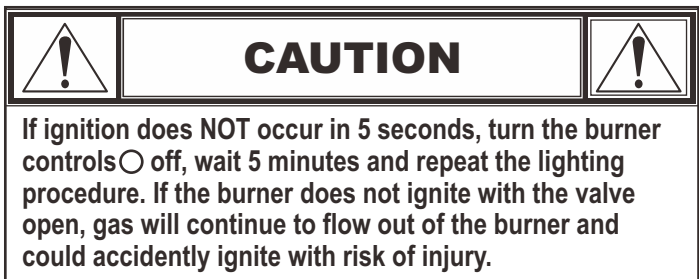
- a. Size of battery/ type/ designation: AA
- b. Nominal Voltage: 1.5v
- c. Number of battery required: 1PC
- d. Battery included or not: Yes

**Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
Batteries are to be inserted with the correct polarity.
Exhausted batteries are to be removed from the product.
Do not dispose of the batteries in fire. Batteries may explode or leak.**

Ignitor Lighting

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

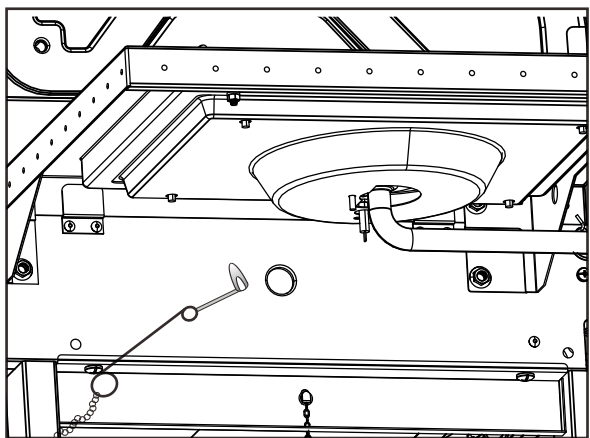
1. Turn gas burner control valves to ○ (off).
2. Open lid during lighting or re-lighting.
3. Turn ON gas at LP cylinder.
4. To ignite, push and turn burner knob to 🔥 HIGH. Immediately, push and hold ELECTRONIC IGNITOR button until the burner lights.
5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls off ○, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
6. Repeat steps 4 and 5 to light other main burners.



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 adjacent burners in sequence by pushing knobs in and turning to the 🔥 HIGH position.



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

Sideburner Ignitor Lighting

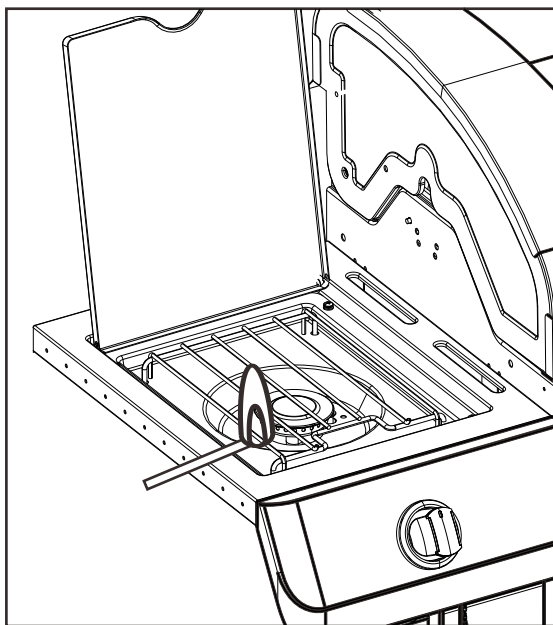
- **Do not lean over barbecue while lighting.**

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

Sideburner Match Lighting

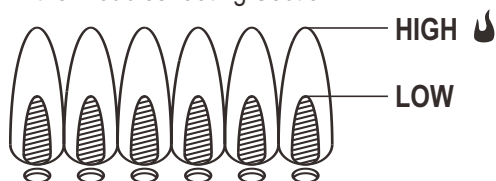
- **Do not lean over barbecue while lighting.**

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 and hold electronic ignitor button.** "Click" should be heard and spark seen each time in each collector box or between burner and electrode. See "Troubleshooting" if no click or spark.

Valve Check

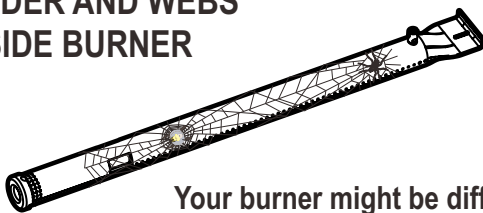
- Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves.** Knobs lock in off position. To check valves, first push in knobs and release, knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using barbecue. Turn knobs to LOW position then turn back to off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

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

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

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

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



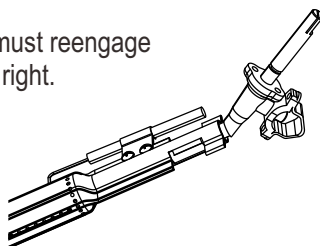
(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush). Run the brush through each burner tube several times.

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

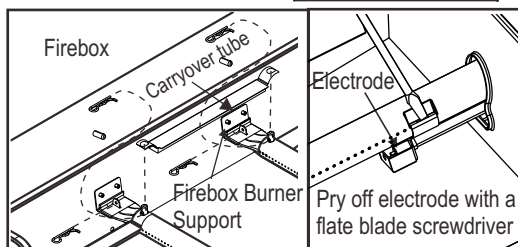
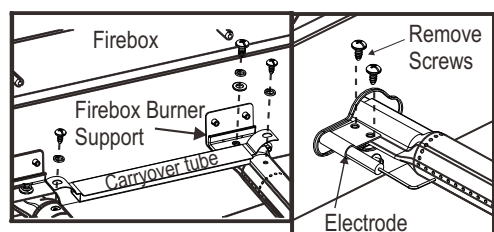
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner.

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

Correct burner-to valve engagement



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



ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad.	10-12
Uso y mantenimiento.	12-17
Armado.	26-40
Resolución de problemas.	43-44
Vista esquemática de las piezas.	48
Lista de piezas.	50
Lista de herrajes.	52

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

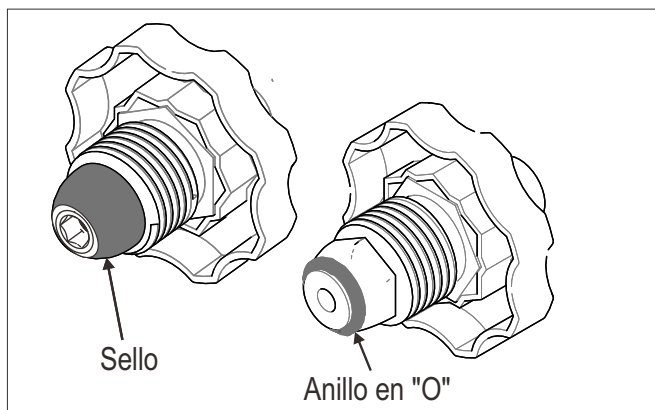


Compruebe fugas en la conexión del regulador del cilindro cada vez que se use, tal como se muestra en la página 13.

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

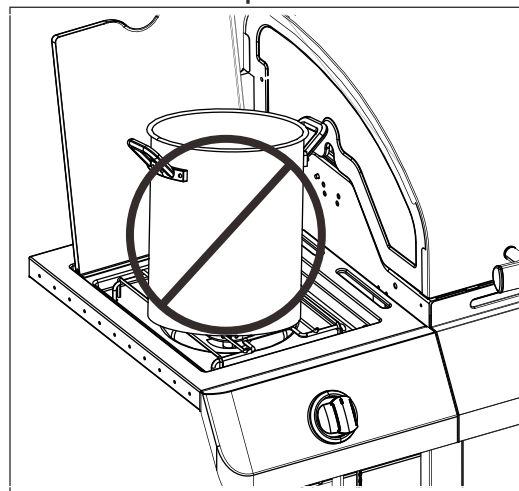
- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las barbacoas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas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



ADVERTENCIA



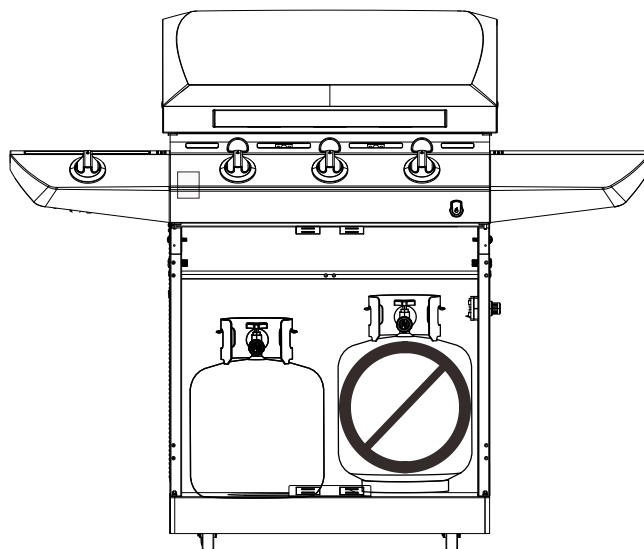
El uso de macetas de más de 5,6 litros de la capacidad podría superar límite de peso de lado el quemador plataforma o lado plataforma lo que resulta en el fracaso de la barbacoa carrito componentes.



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.

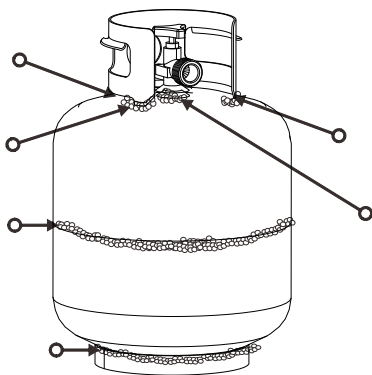
Medidas de seguridad para la instalación

- Utilice la barbacoa solo como se compró.

USO Y MANTENIMIENTO

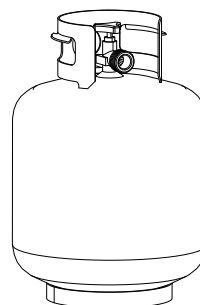
Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano Por su propia su seguridad

- 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.



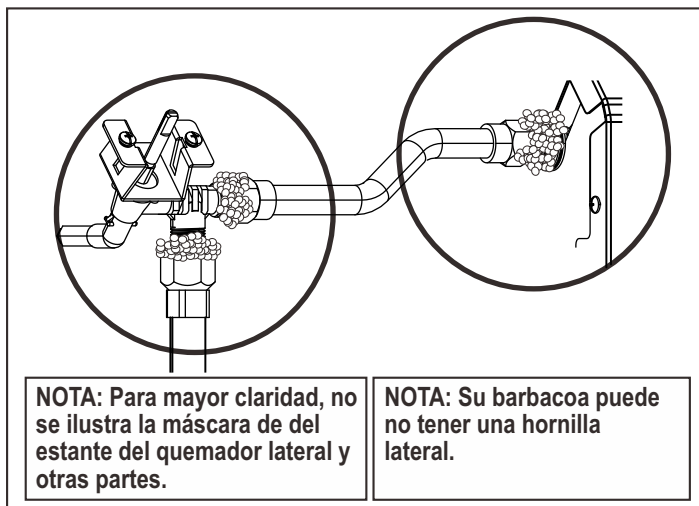
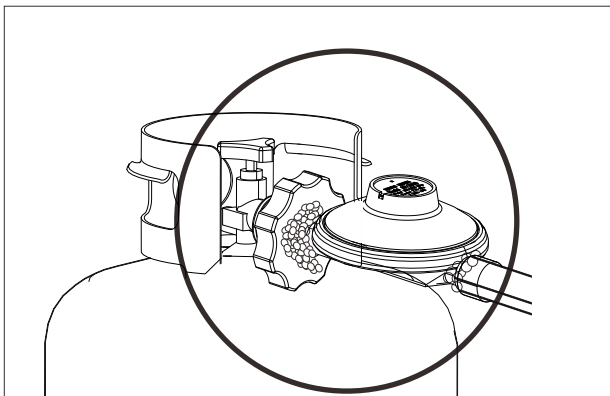
ADVERTENCIA



- 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.



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

NOTA: Su barbacoa puede no tener una hornilla lateral.

5. Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas**, no intente repararlas. Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para 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.

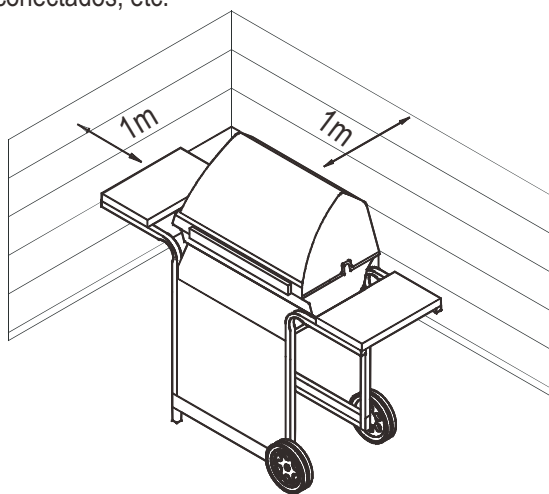


ADVERTENCIA



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!



ADVERTENCIA



PELIGRO DE ASFIXIA: Piezas pequeñas.
No apto para niños menores de 3 años.

Batería

- Tamaño/tipo/denominación de la batería: AA
- Voltaje nominal: 1,5 v
- Cantidad de baterías necesarias: 1 unidad
- Batería incluida: Sí

Las baterías no recargables no deben recargarse. Las baterías deben insertarse con la polaridad correcta. Las baterías agotadas deben retirarse del producto. No arroje las baterías al fuego. Las baterías pueden explotar o experimentar fugas.

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 a 🔥 ALTO. Inmediatamente, presione y mantenga presionado el botón de ENCENDIDO ELECTRÓNICO hasta que el quemador encienda.
 5. Si NO enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición ○ apagado, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
 6. Repita los pasos 4 al 5 para encender los demás quemadores principales.



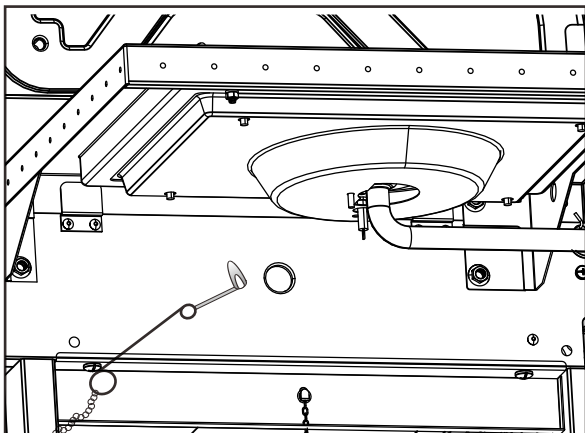
CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.



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

Encendido con fósforos

- No se incline sobre la 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 del extremo del izquierdo a la posición de llama 🔥 ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
 5. Encienda los quemadores en secuencia oprimiendo las perillas y girándolas a la graduación 🔥 ALTA.



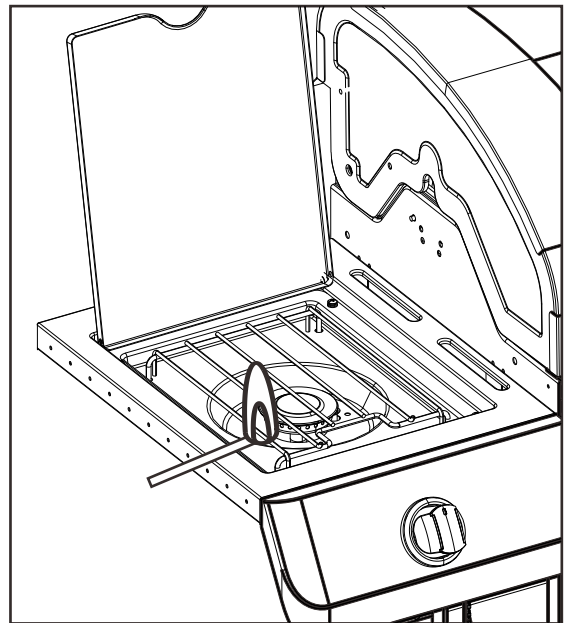
Nota: Es posible que su barbacoa NO venga equipada con un quemador lateral.

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.

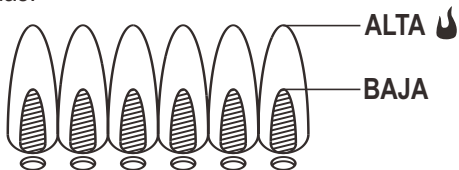
Encendido con fósforos del quemador lateral

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

Control de la válvula

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

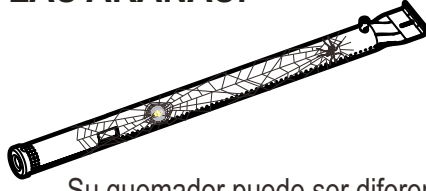


ADVERTENCIA



¡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 barbacoa.

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

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

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

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

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



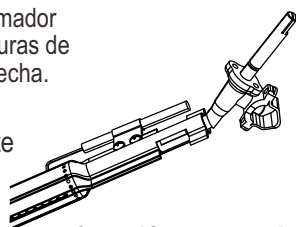
(B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

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

6. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
7. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
8. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

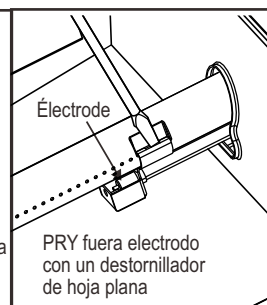
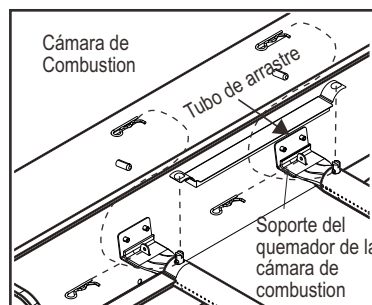
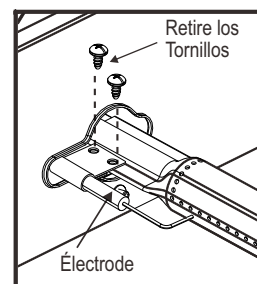
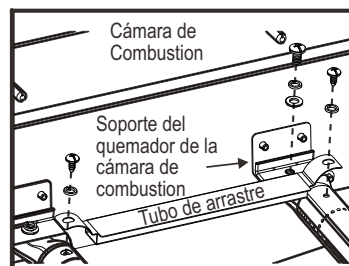
MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones a la derecha.

9. Fije el electrodo en el quemador.
10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.



Conexión correcta del quemador y la válvula

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



ÍNDICE

Para sua segurança	18-20
Uso e cuidados	20-25
Montagem.....	26-40
Resolução de problemas.....	45-46
Diagrama de peças	48
Lista de peças	51
Liste des Ferrures.....	52

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

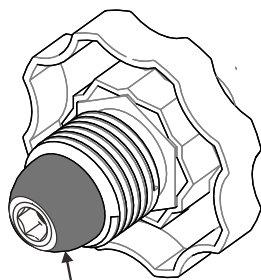


Verifique se há vazamentos na conexão do cilindro regulador a cada utilização, conforme mostrado na página 21.

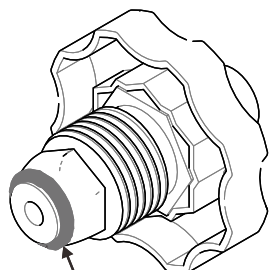
Verifique se a vedação ou o anel "O-ring" entre o aparelho e o cilindro de gás está instalado e em boas condições antes de conectar o cilindro de gás.

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

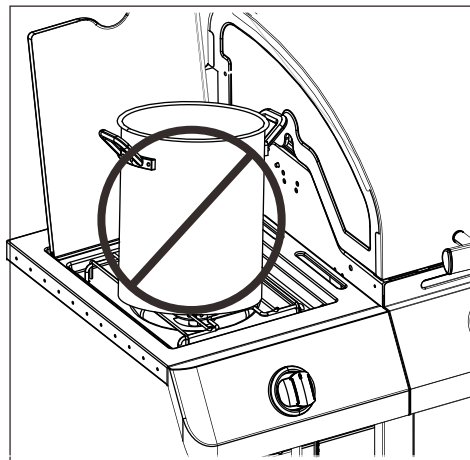
- Não é possível apagar gordura em chamas fechando a tampa. As churrasqueiras são bem ventiladas por razões de segurança.
- Não use água em gordura que está em chamas. Isto pode causar ferimentos. Se ocorrer chamas na gordura, desligue os botões e feche o reservatório de GLP.
- Se a churrasqueira não 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.



CUIDADO



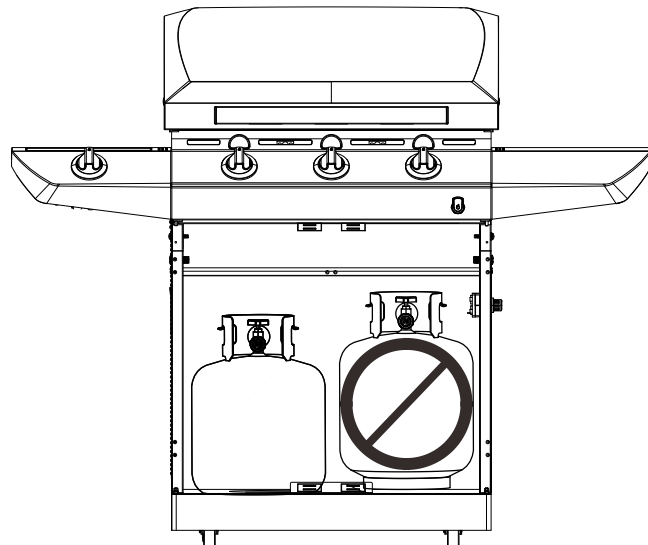
Usar potes maiores que 5,6 litros de capacidade poderia exceder o limite de peso da prateleira do queimador lateral ou da prateleira lateral, resultando em falha dos componentes do carrinho da churrasqueira.



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.

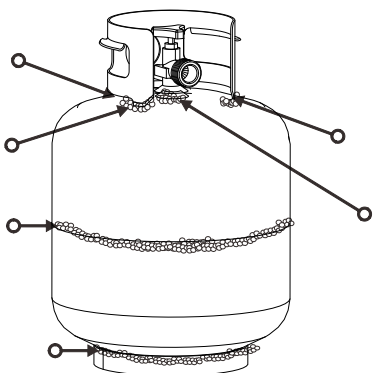
Precauções de segurança de instalação

- 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.



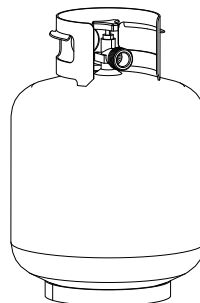
	AVISO	
Se houver o "crescimento" de bolhas, não use nem mova o cilindro de GLP. Contate um fornecedor de gás do tipo GLP ou o corpo de bombeiros!		

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.



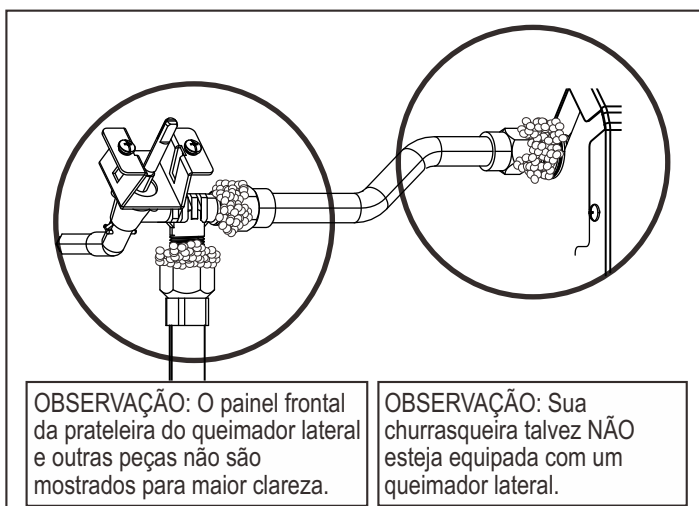
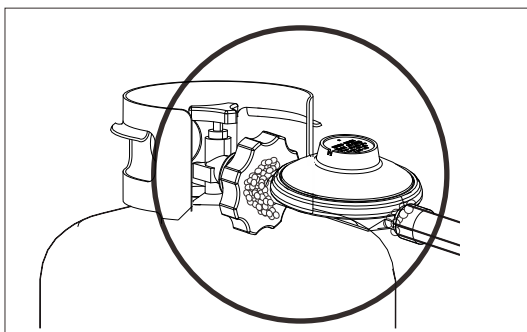
AVISO



- 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.

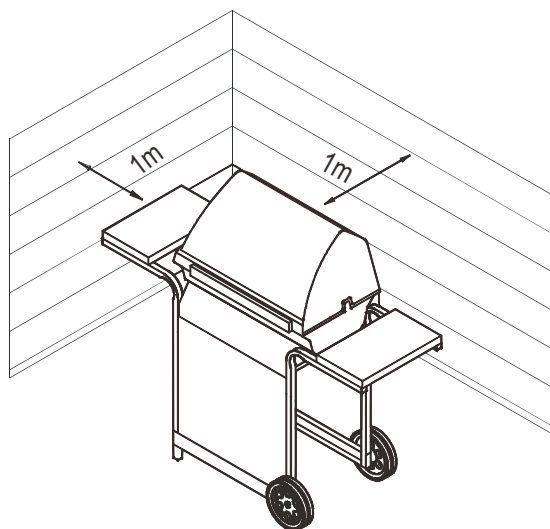


AVISO



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!



AVISO



RISCO DE SUFOCAMENTO - Partículas suspensas

Não deve ser manuseado por crianças com menos de 3 anos.

Bateria

- a. Tamanho/tipo/designação da bateria: AA
- b. Tensão Nominal: 1.5 V
- c. Número de baterias necessárias: 1 UN
- d. Bateria inclusa ou não: Sim

Não tente recarregar baterias não recarregáveis.
As baterias devem ser inseridas na posição correta.
Baterias sem carga devem ser removidas do produto.
Não incinere baterias descartadas. Baterias podem explodir ou vazar.

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 do queimador para a posição 🔥 alta (HIGH). Imediatamente, empurre e segure o botão do IGNITOR ELETRÔNICO até o queimador acender.
 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. Repita os passos 4 e 5 para acender outros queimadores principais.

**AVISO**

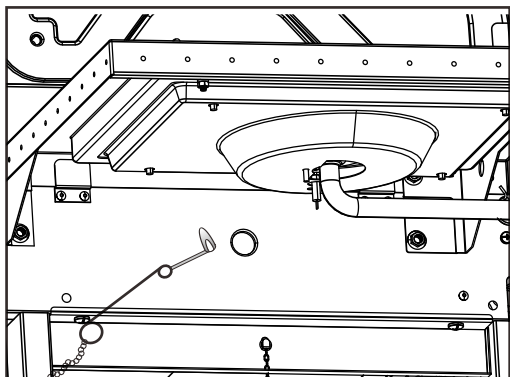
Desligue (OFF) os controles e a fonte de gás ou tanque quando não estiver em uso.

**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 acendimento com fósforo na lateral 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 os queimadores adjacentes na sequência, empurrando os botões e girando-os para a posição 🔥 alta (HIGH).



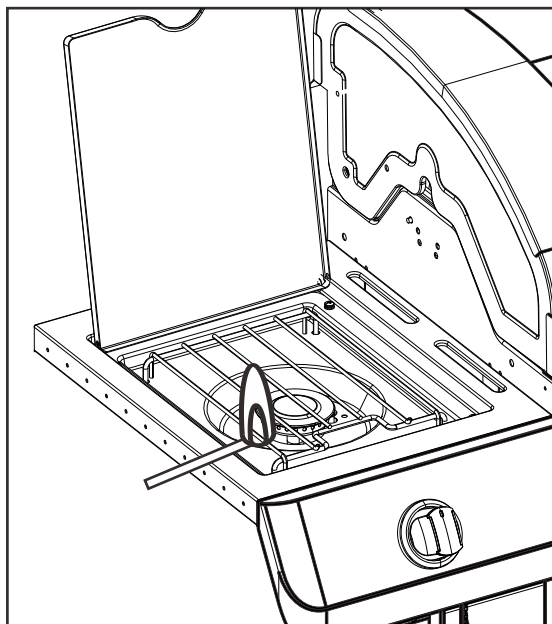
OBSERVAÇÃO: Sua churrasqueira talvez NÃO esteja equipada com um queimador lateral!

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 ○ desligado (OFF).
 2. Abra a tampa durante o acendimento ou reacendimento.
 3. Ligue (ON) o gás no cilindro de GLP.
 4. Gire o botão do queimador lateral para a posição 🔥 alta (HIGH), empurre e segure o botão do **IGNITOR ELETRÔNICO**.
 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.

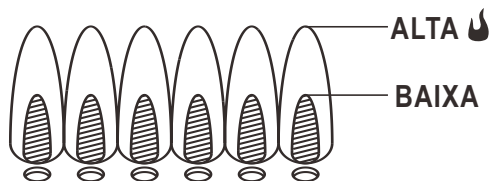
Acendimento do queimador lateral com fósforo

- 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 da chama do queimador

- Remova as grelhas 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. Pressione e segure o botão do ignitor eletrônico.** 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 grelhas.
- 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 venturi 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.



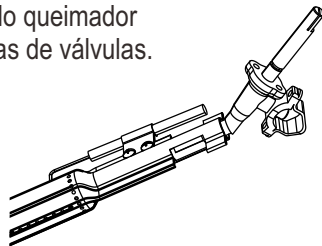
- (B) Use uma escova fina de garrafa com uma alça flexível (não utilize uma escova de arame de latão). Passe a escova pelo tubo de cada queimador várias vezes.

- (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.

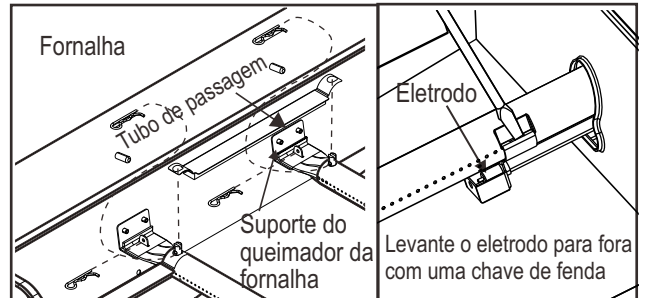
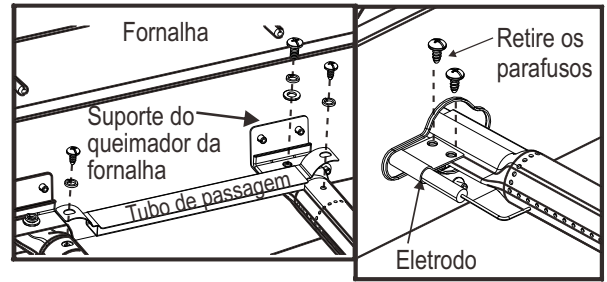
6. Escove toda a superfície externa do queimador para remover resíduos de comida e sujeira.
7. Limpe as portas bloqueadas com um fio rígido, como um clipe aberto de papel.
8. Inspeccione o queimador para ver se há danos. Devido ao desgaste e corrosão normal, alguns furos podem se tornar maiores. Caso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

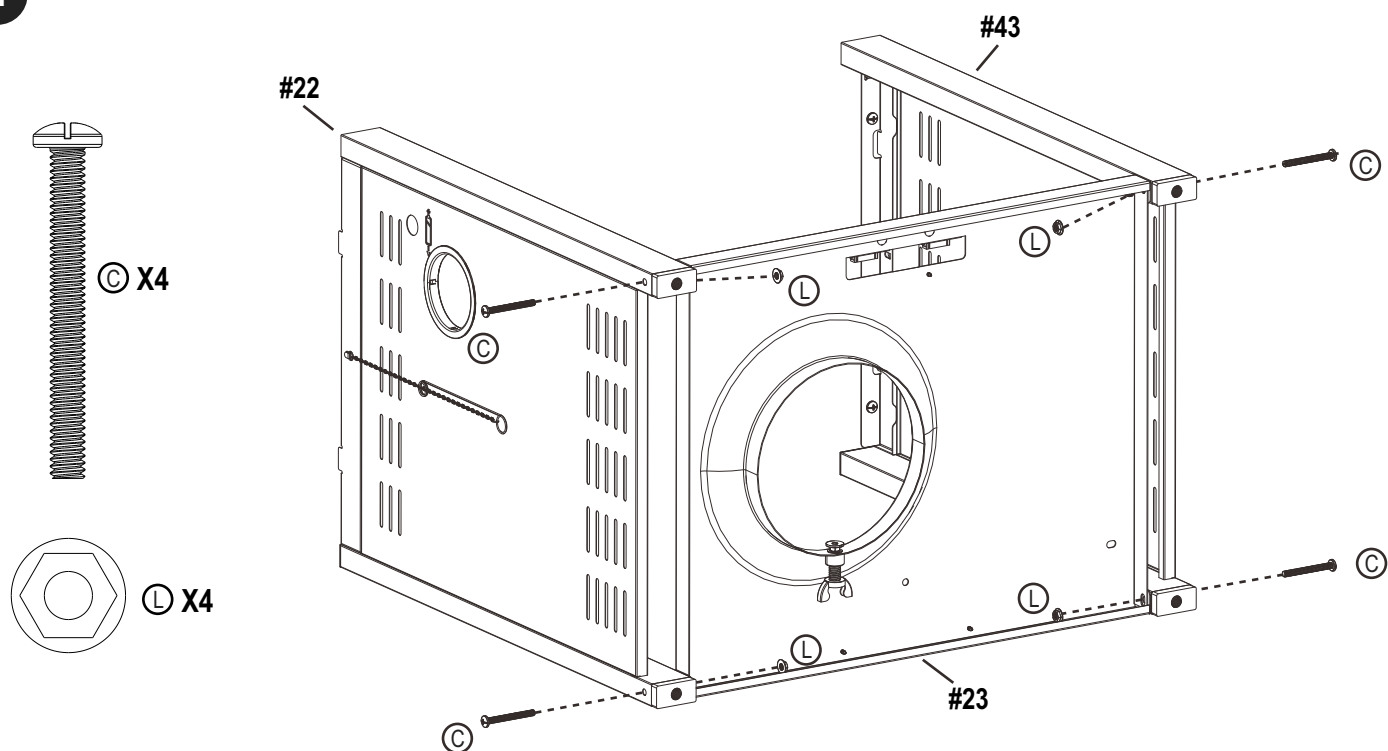
Corrija o engate do queimador à válvula



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 vazamento" e "Inspeção da chama dos queimadores".



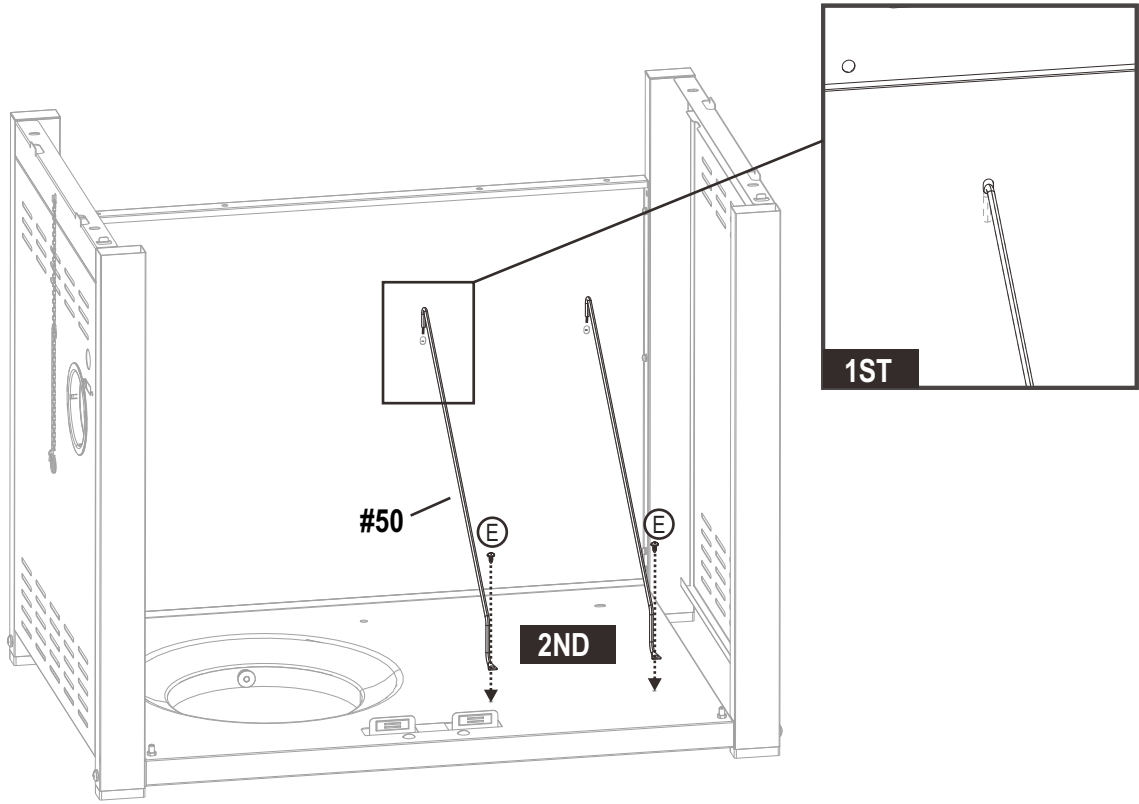
1



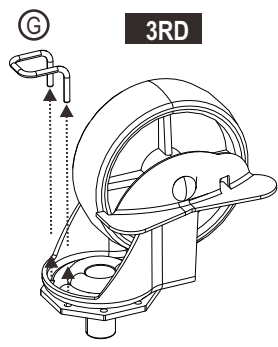
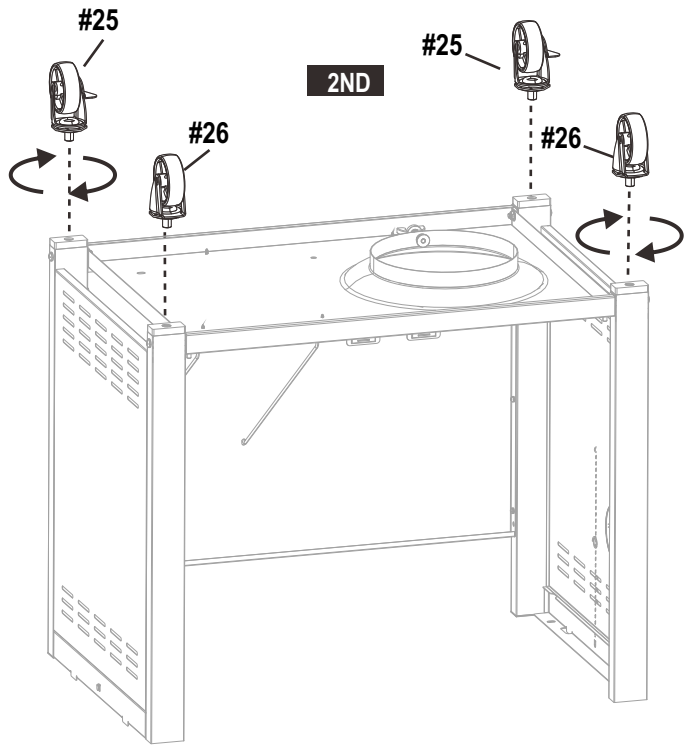
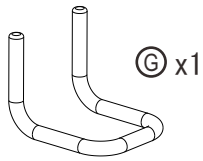
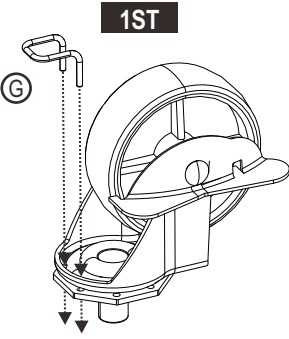
2



3



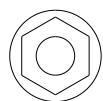
4



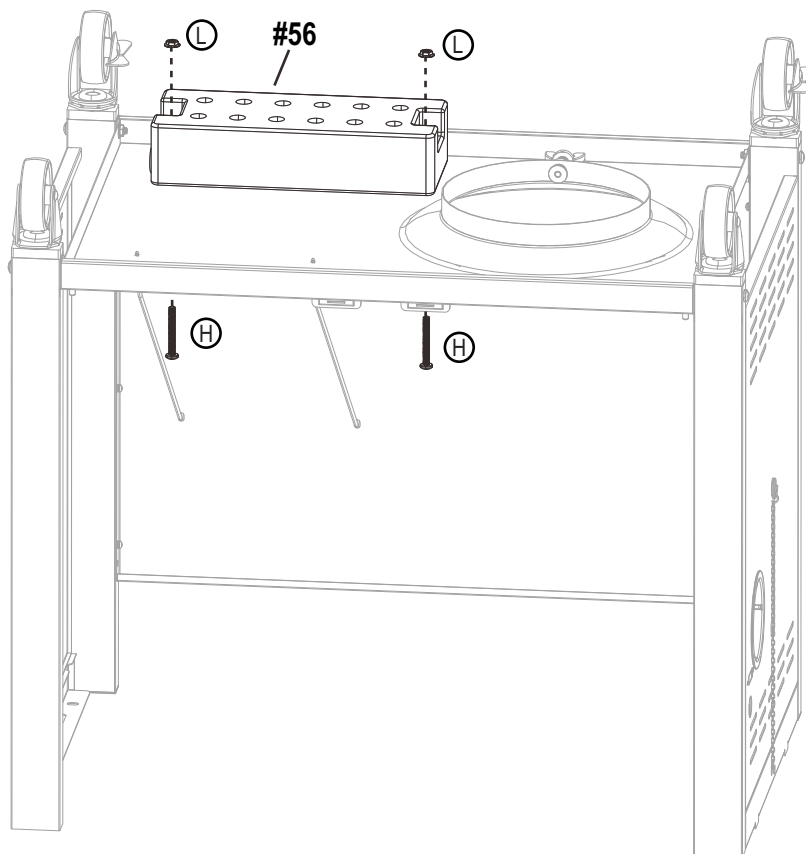
5



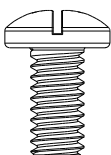
H X2



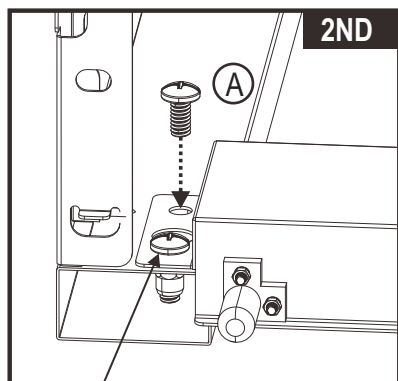
L X2



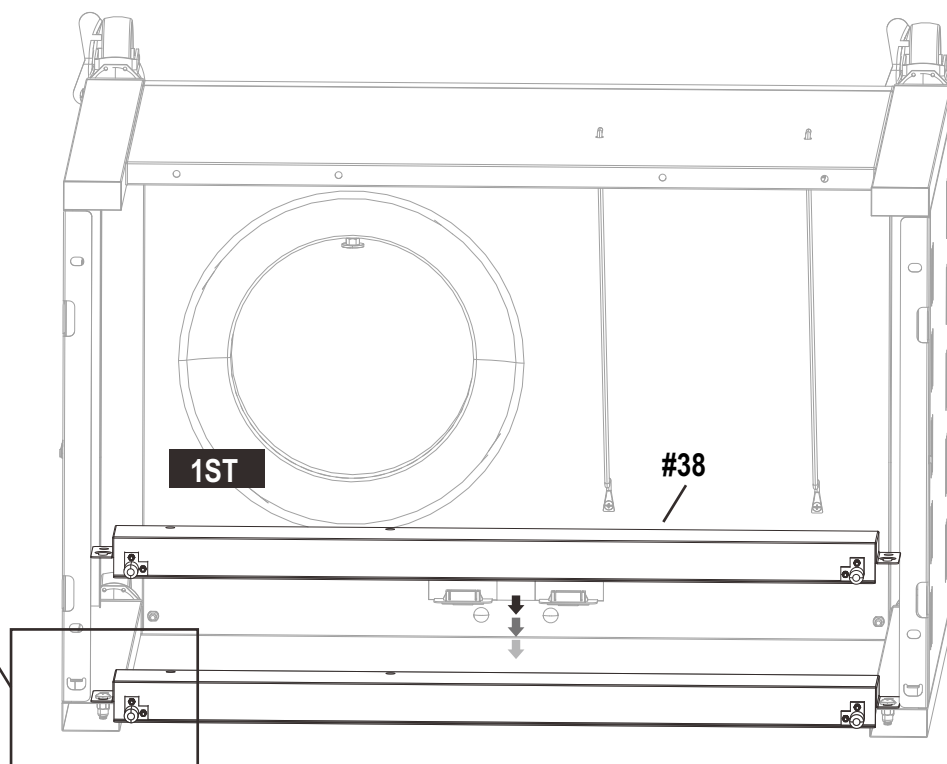
6



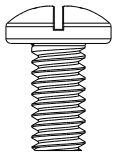
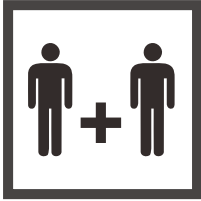
A X2



Tighten the screws
Apretar los tornillos
Aperte os parafusos

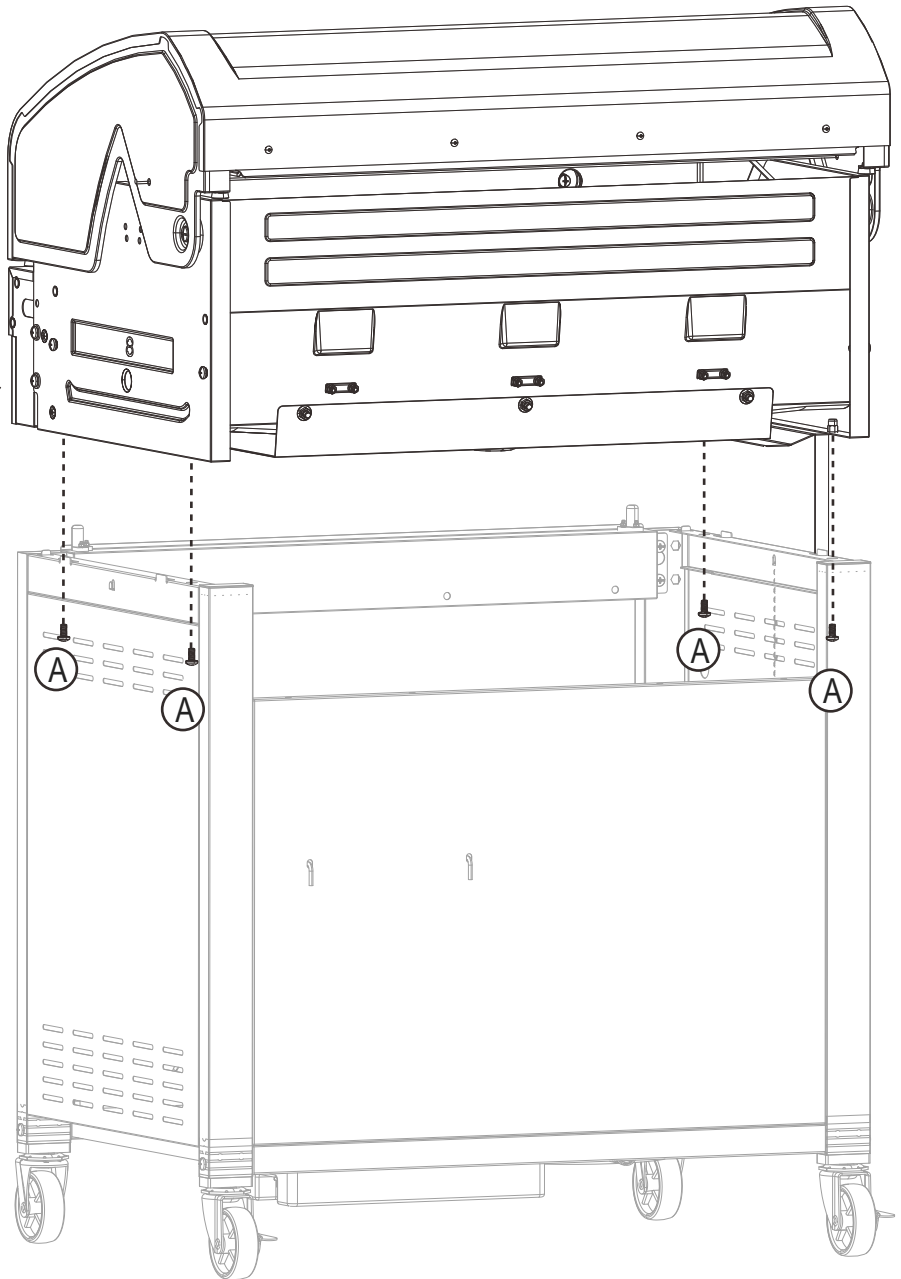


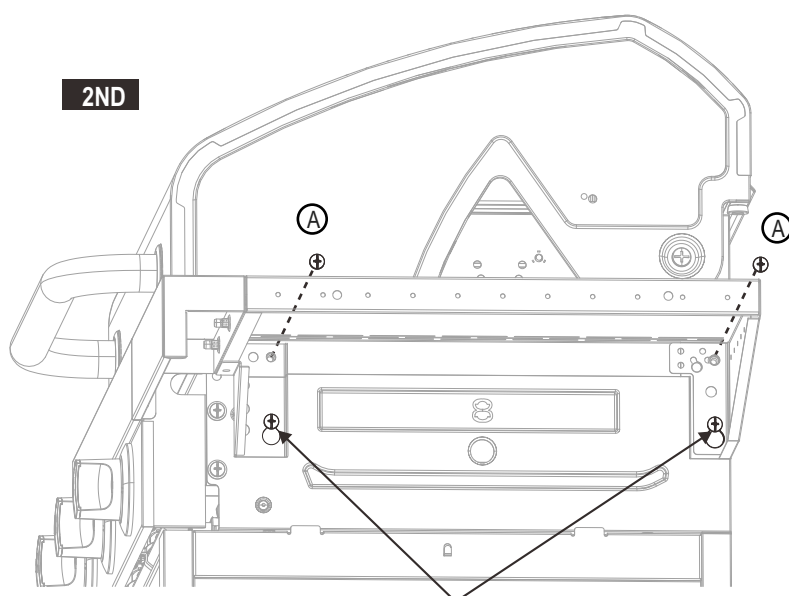
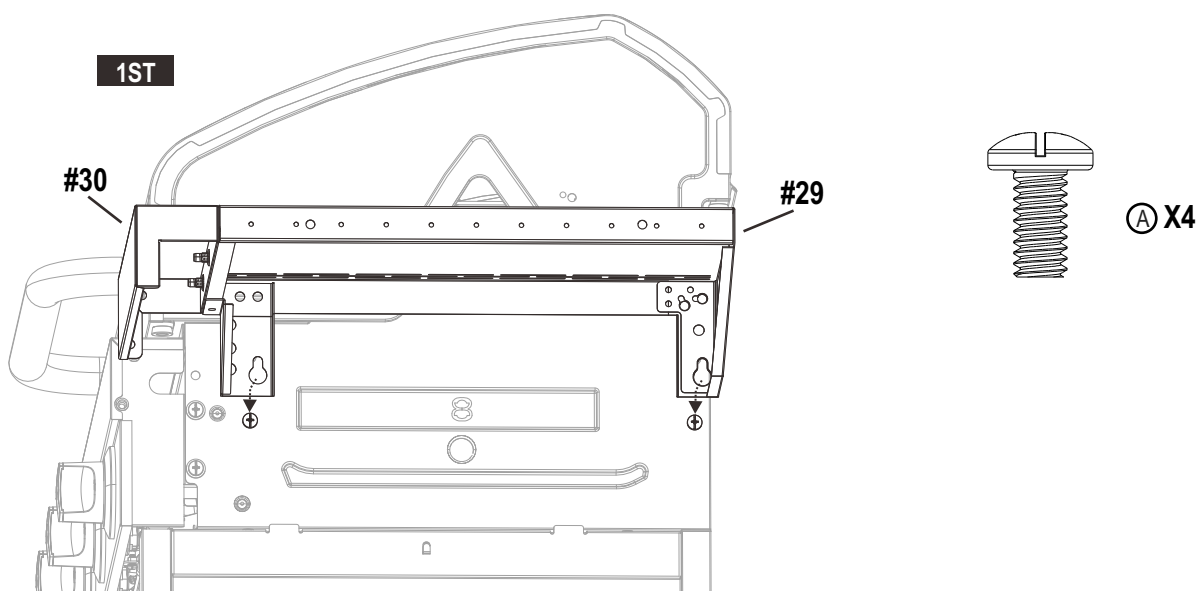
7



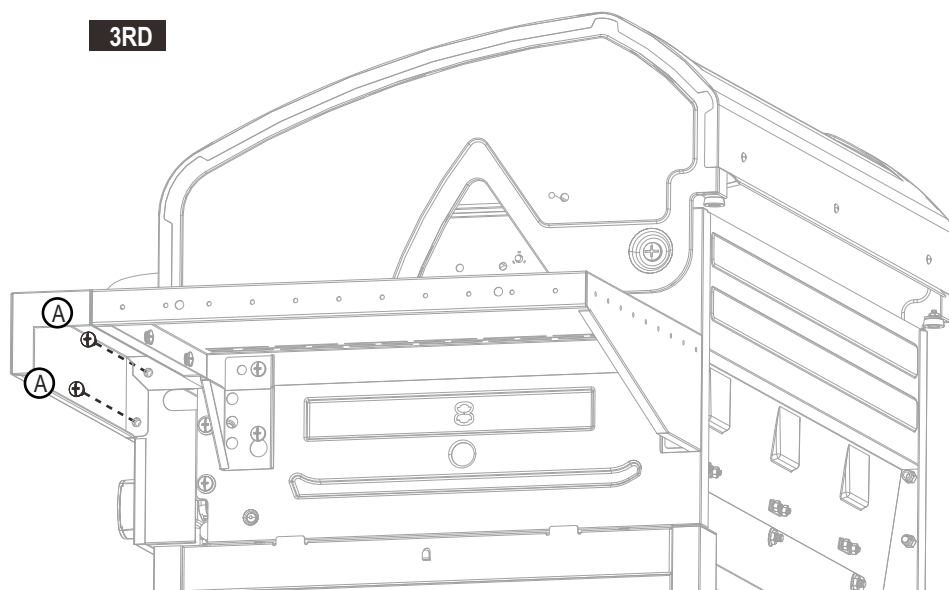
A X4

#8



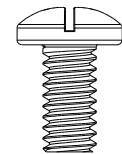
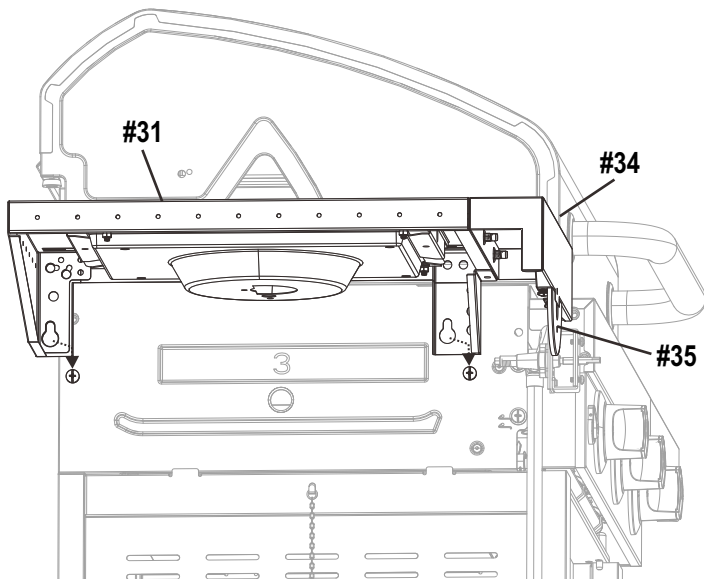


Tighten the screws
Apretar los tornillos
Aperte os parafusos



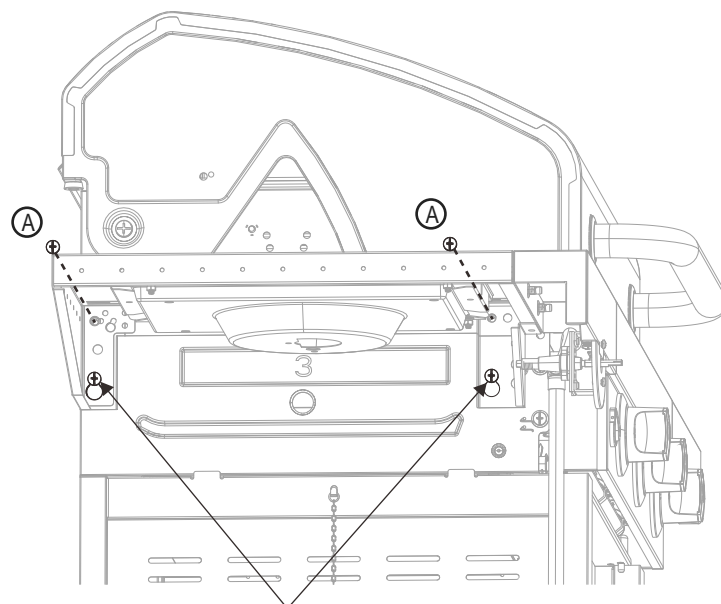
9

1ST

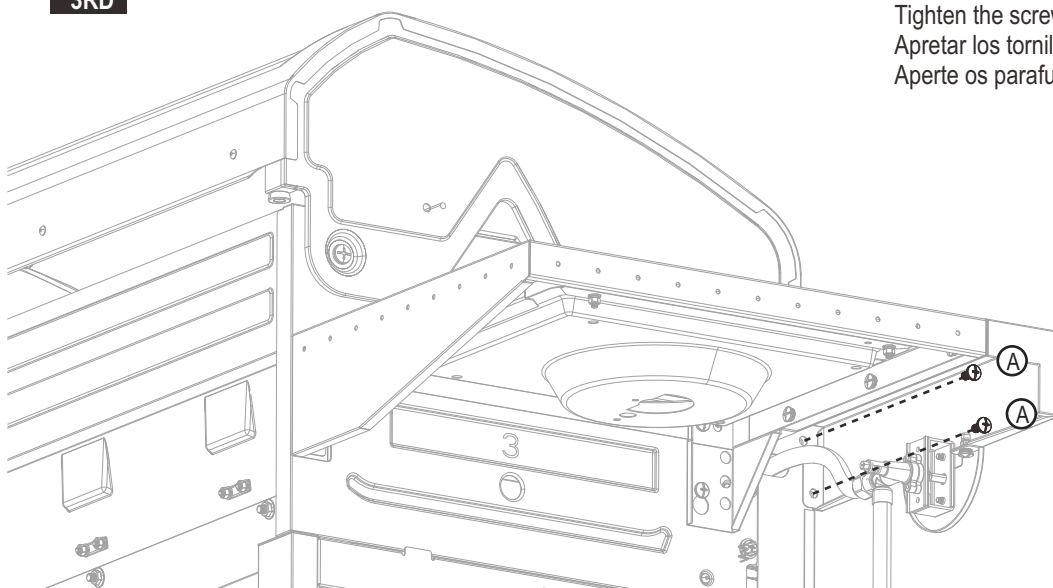


Ⓐ X4

2ND

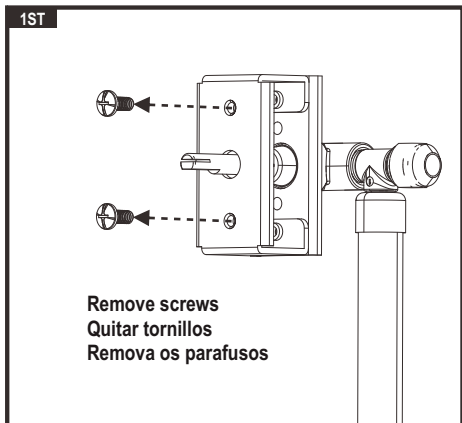


3RD

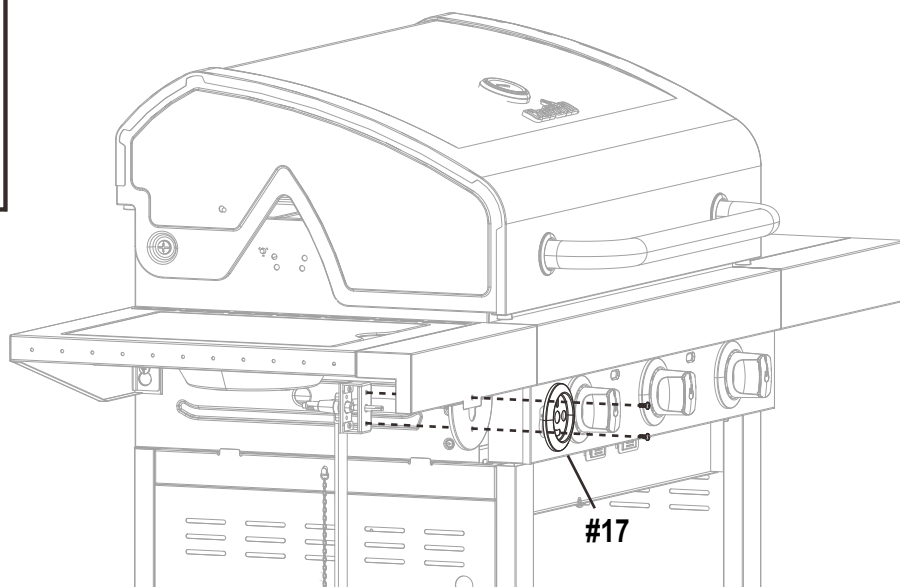


Tighten the screws
Apretar los tornillos
Aperte os parafusos

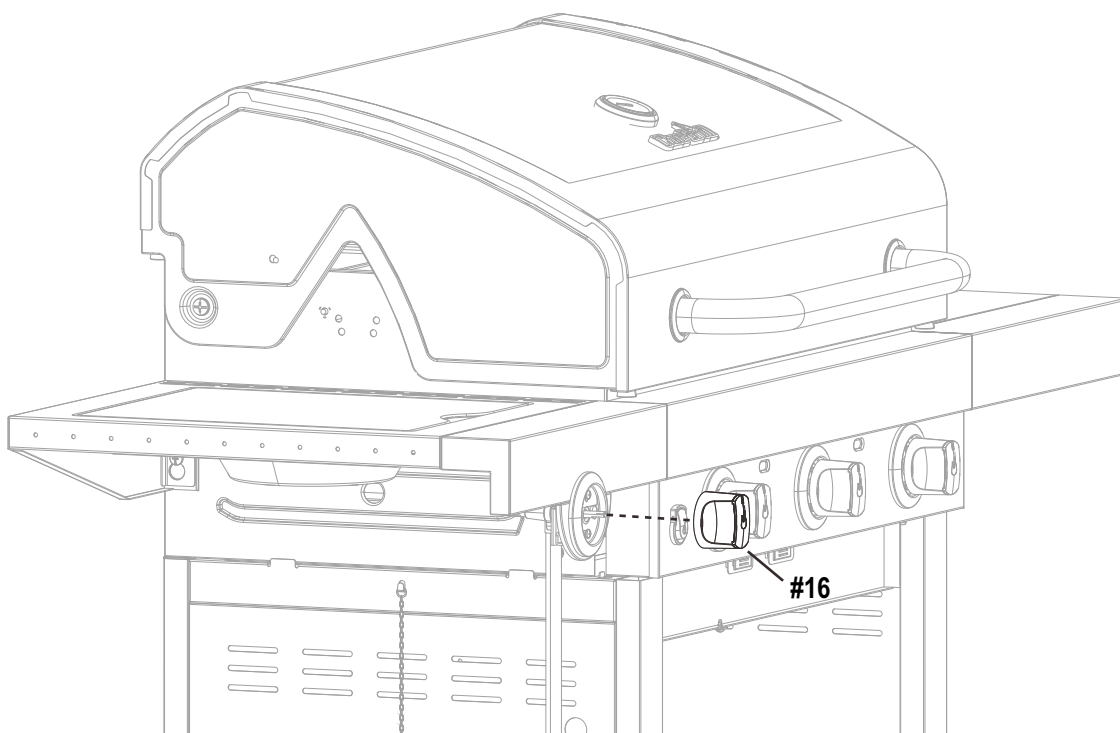
10



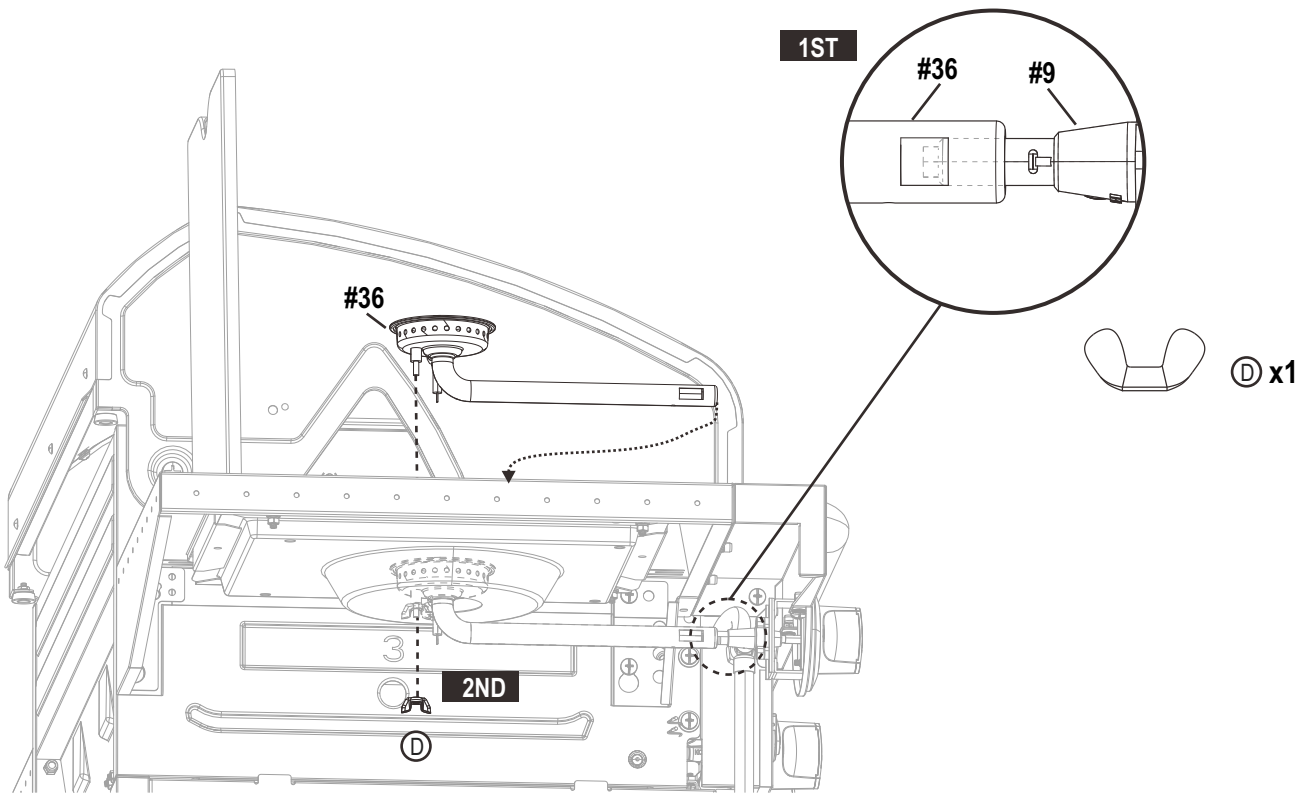
2ND



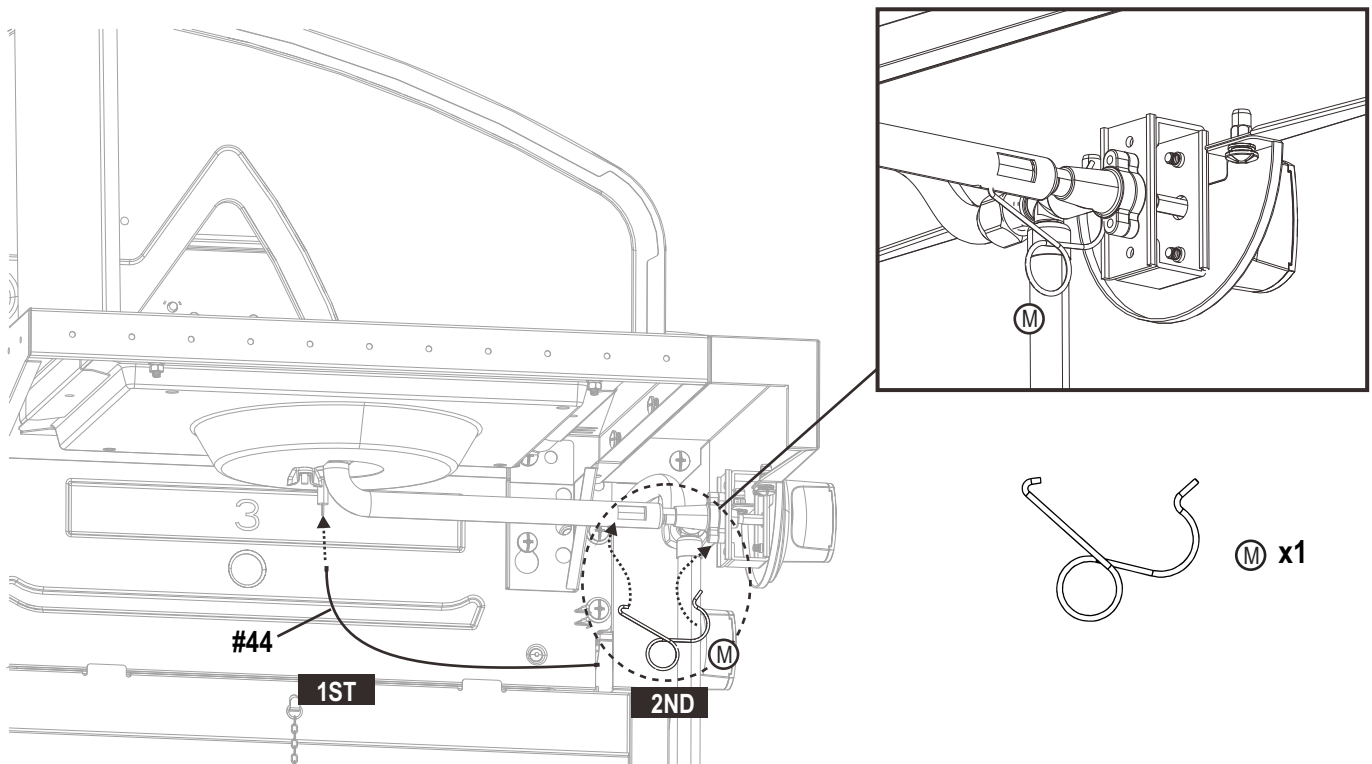
11



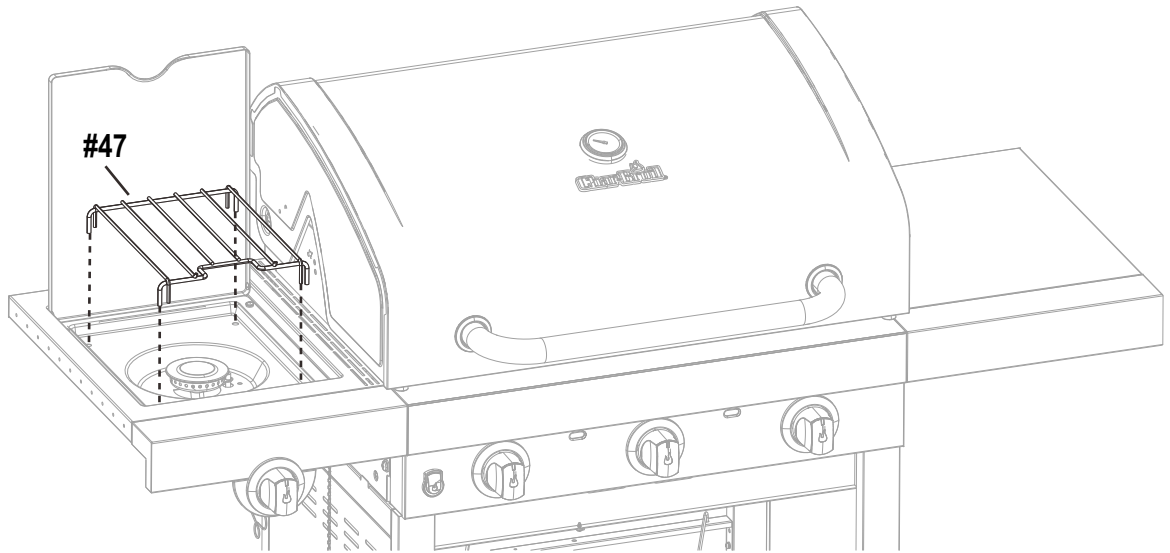
12



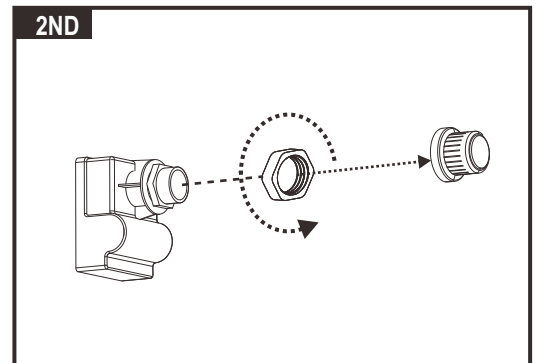
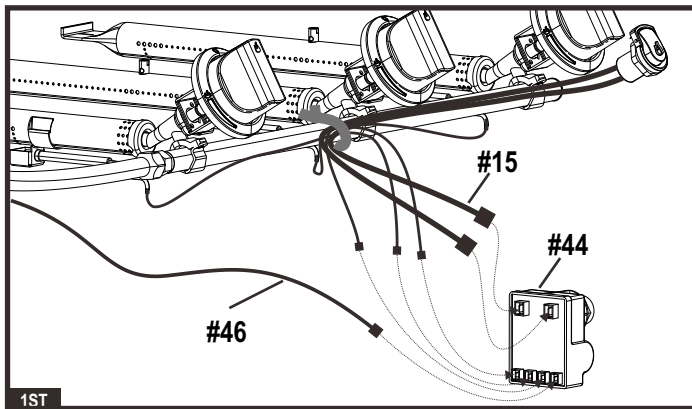
13



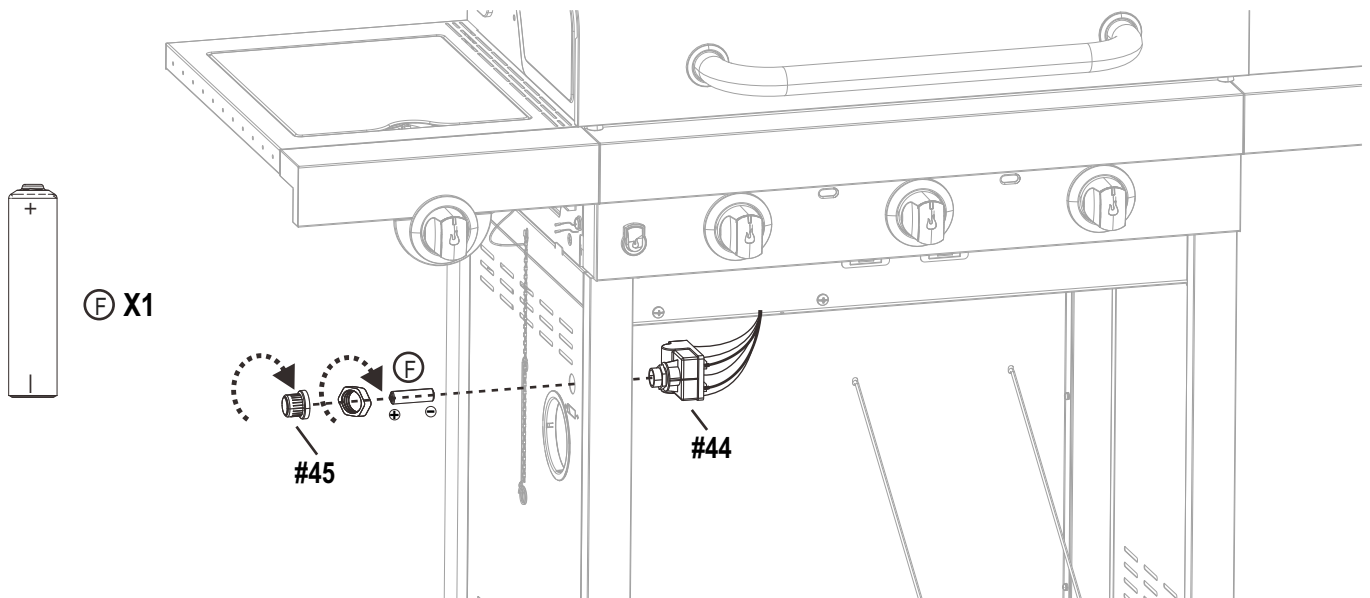
14

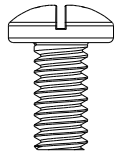


15

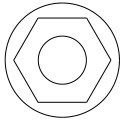


3RD

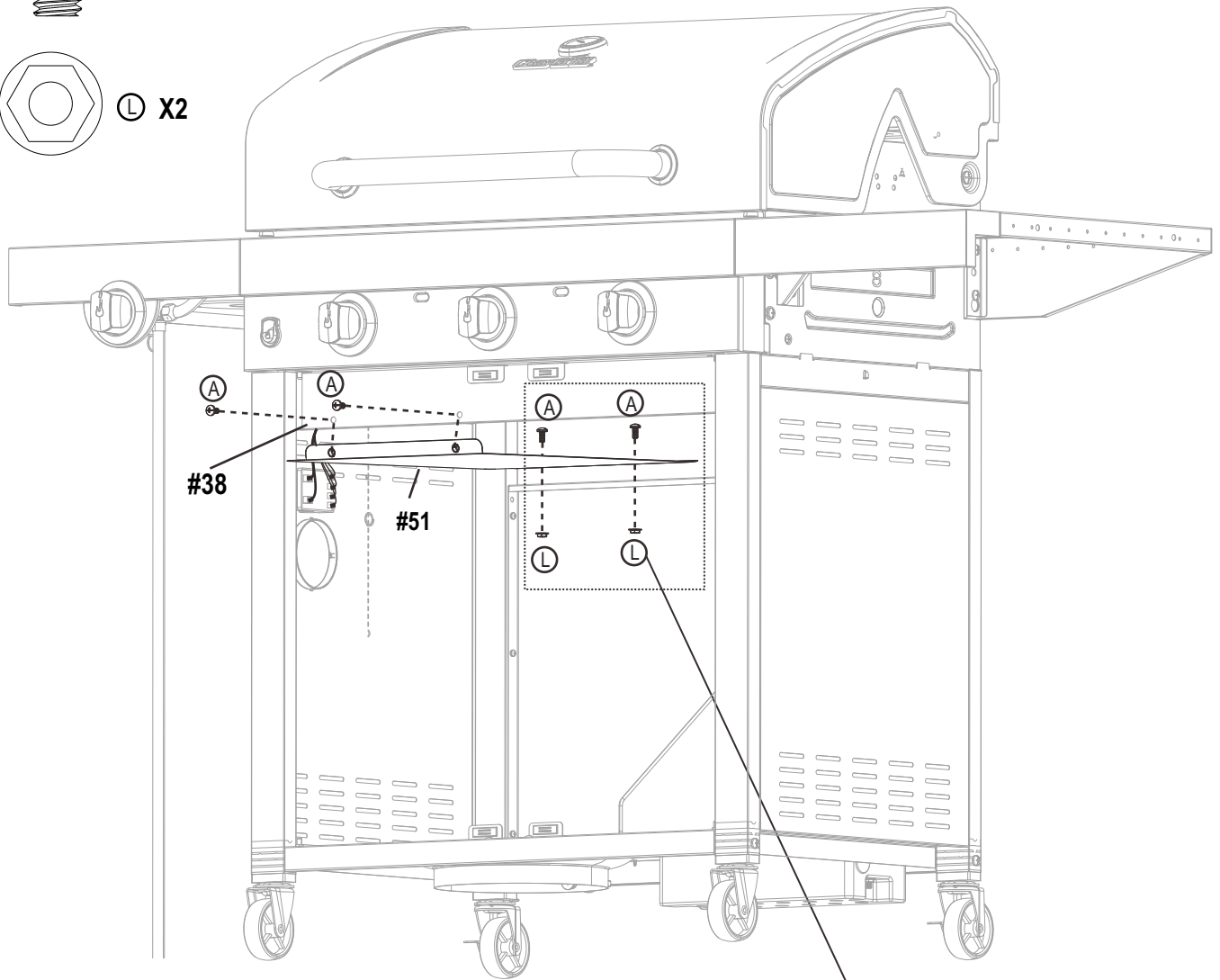




Ⓐ X4



Ⓛ X2



Ⓐ

#38

Ⓐ

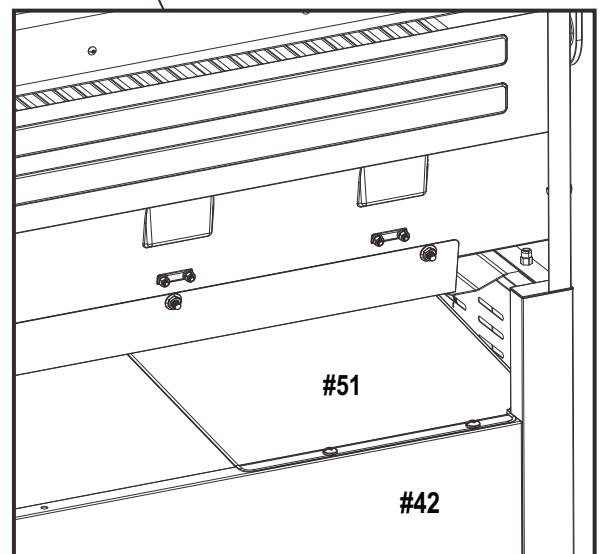
#51

Ⓐ

Ⓐ

Ⓛ

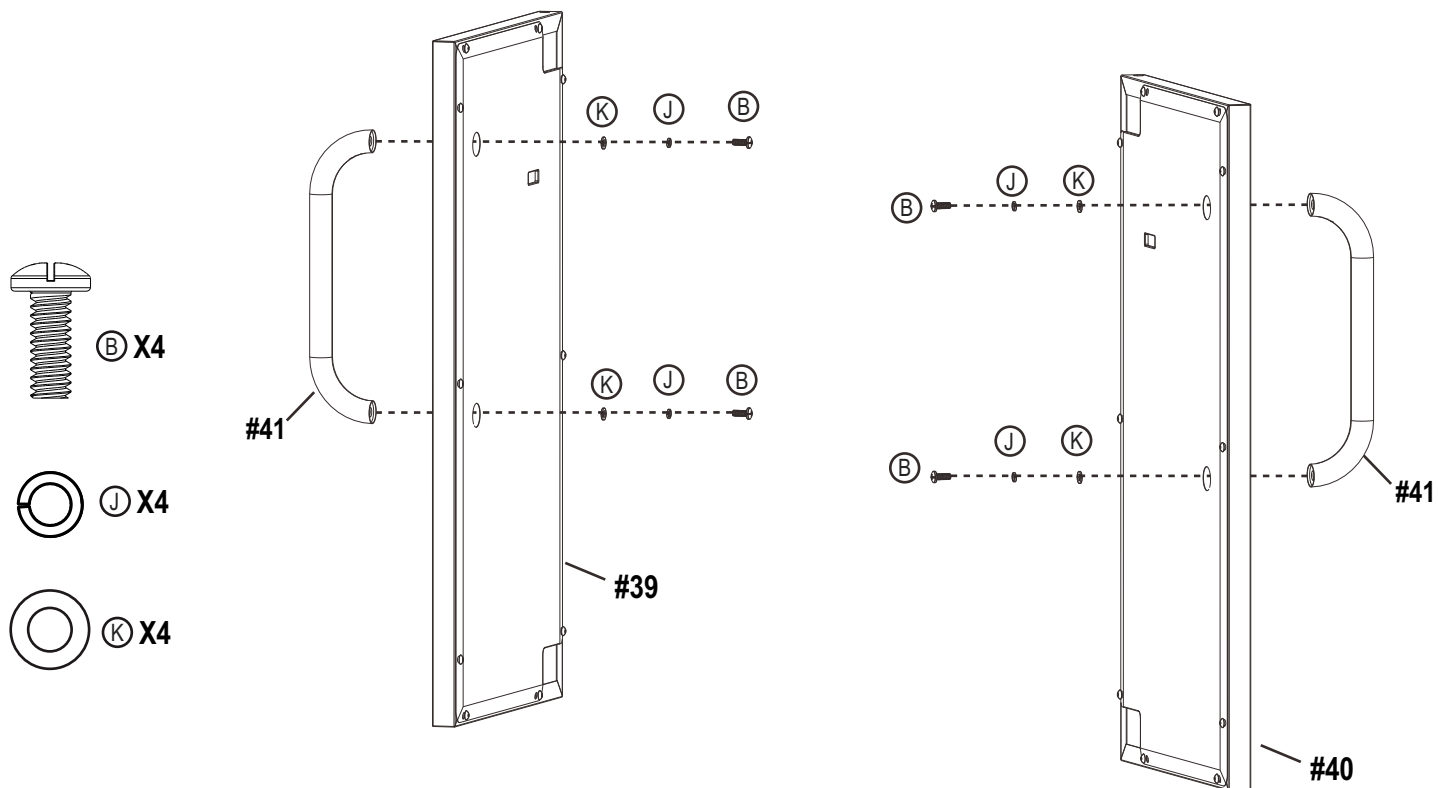
Ⓛ



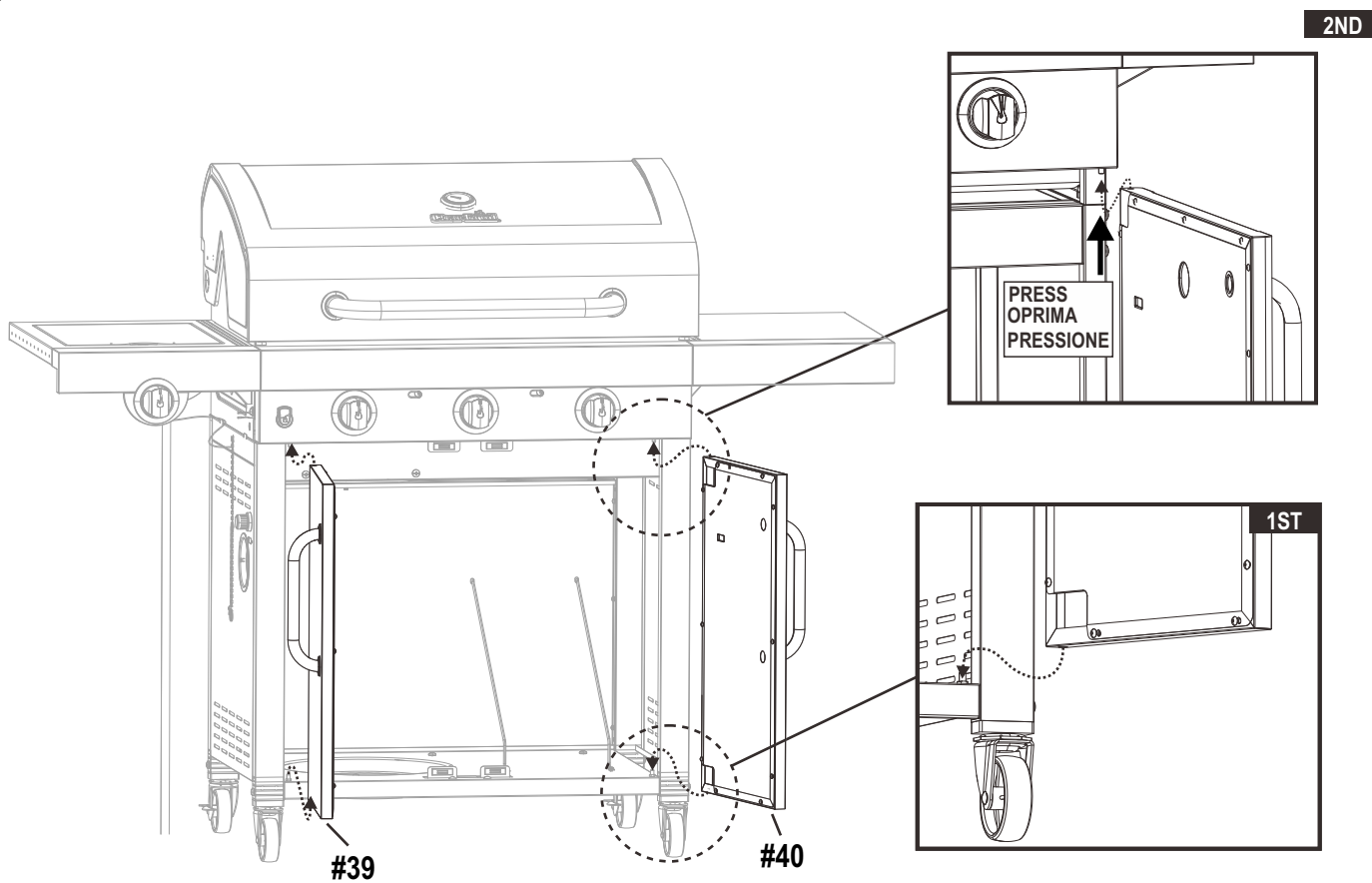
#51

#42

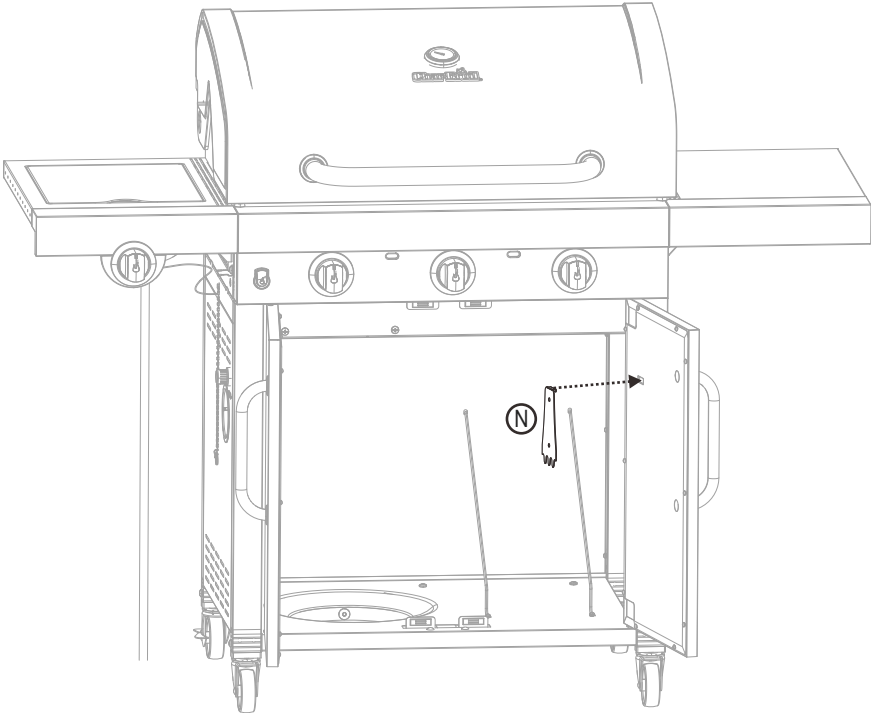
17



18

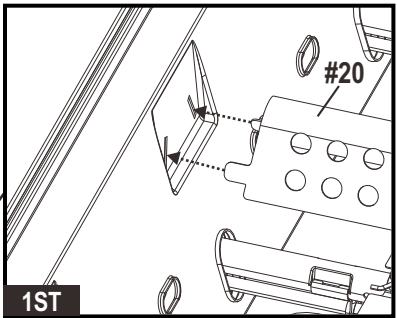
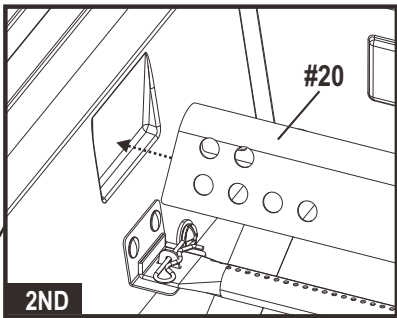
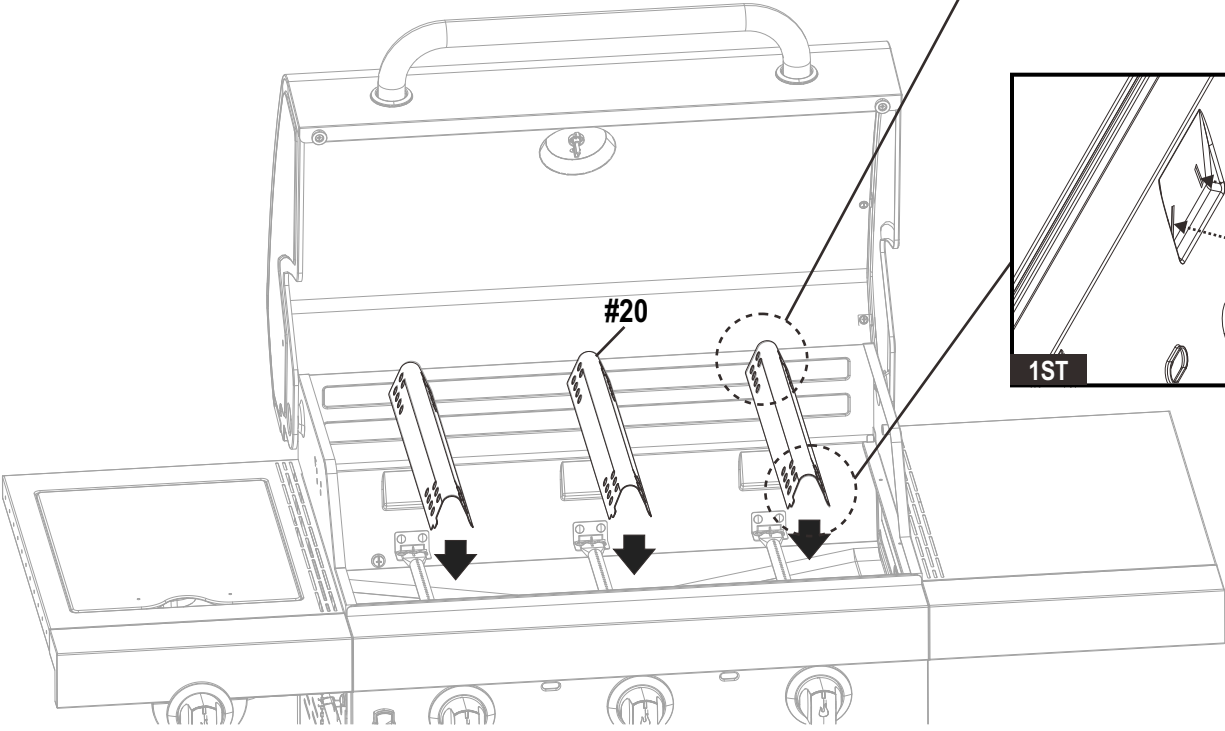


19

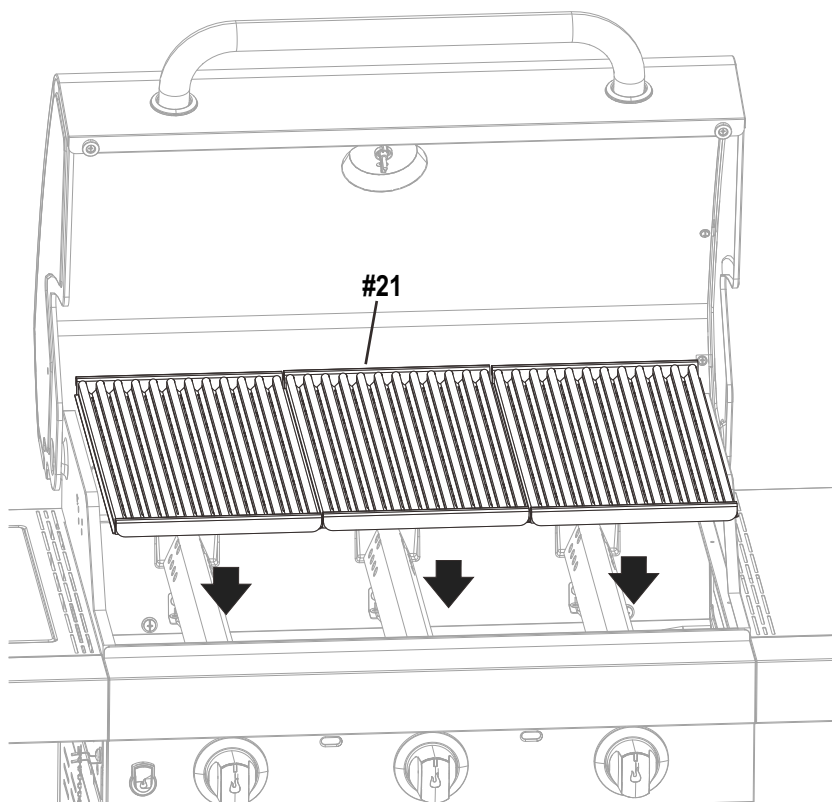


N X1

20



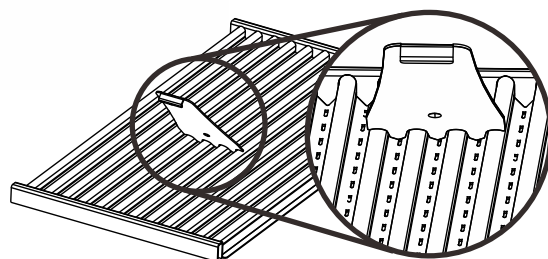
21



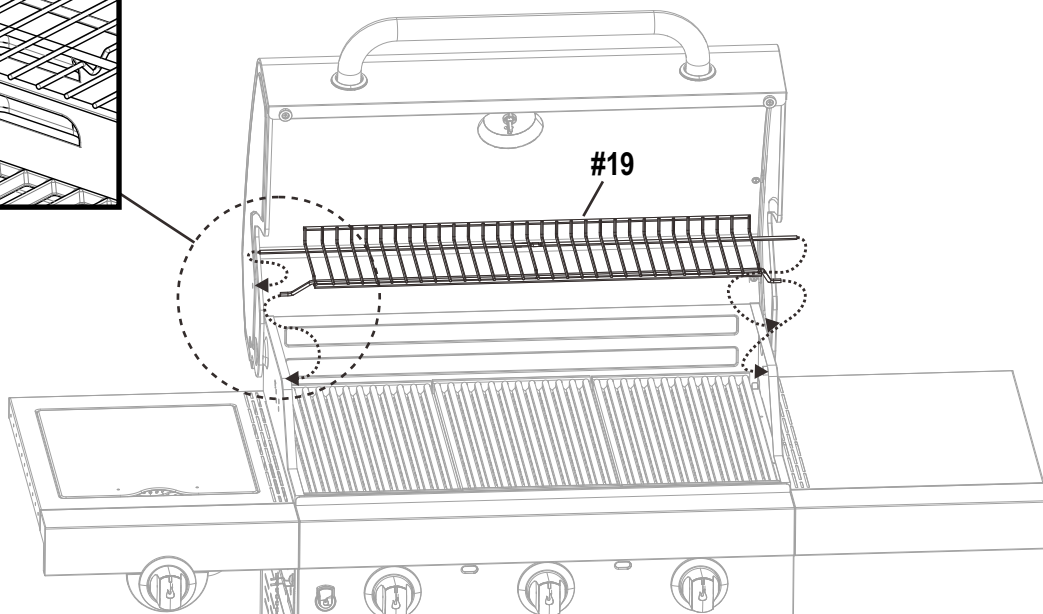
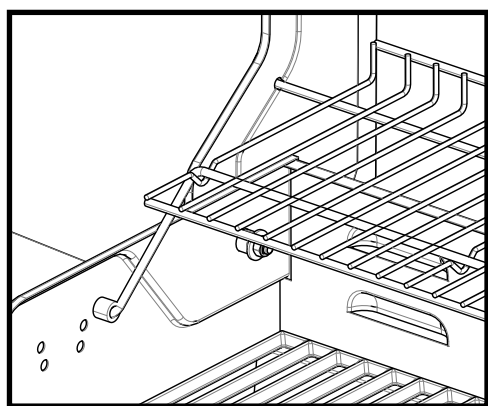
Inspect your infrared grate before each use to ensure that the openings are not covered with debris. See the Grilling Guide for detailed cleaning instructions.

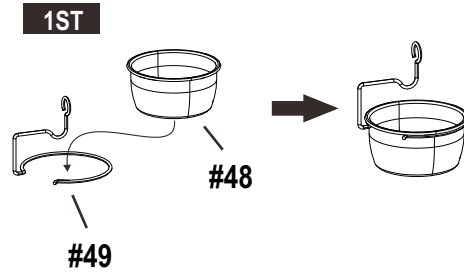
Revise su parrilla infrarroja antes de cada uso para asegurarse que las aberturas no están cubiertas de escombros. Consulte la Guía de Asado a la Parrilla para la limpieza detallada.

Inspeccione sua grelha de infravermelho antes de cada utilização para assegurar que as aberturas não estão cobertas com detritos. Consulte o Guia de grelhados para ver as instruções detalhadas de limpeza.

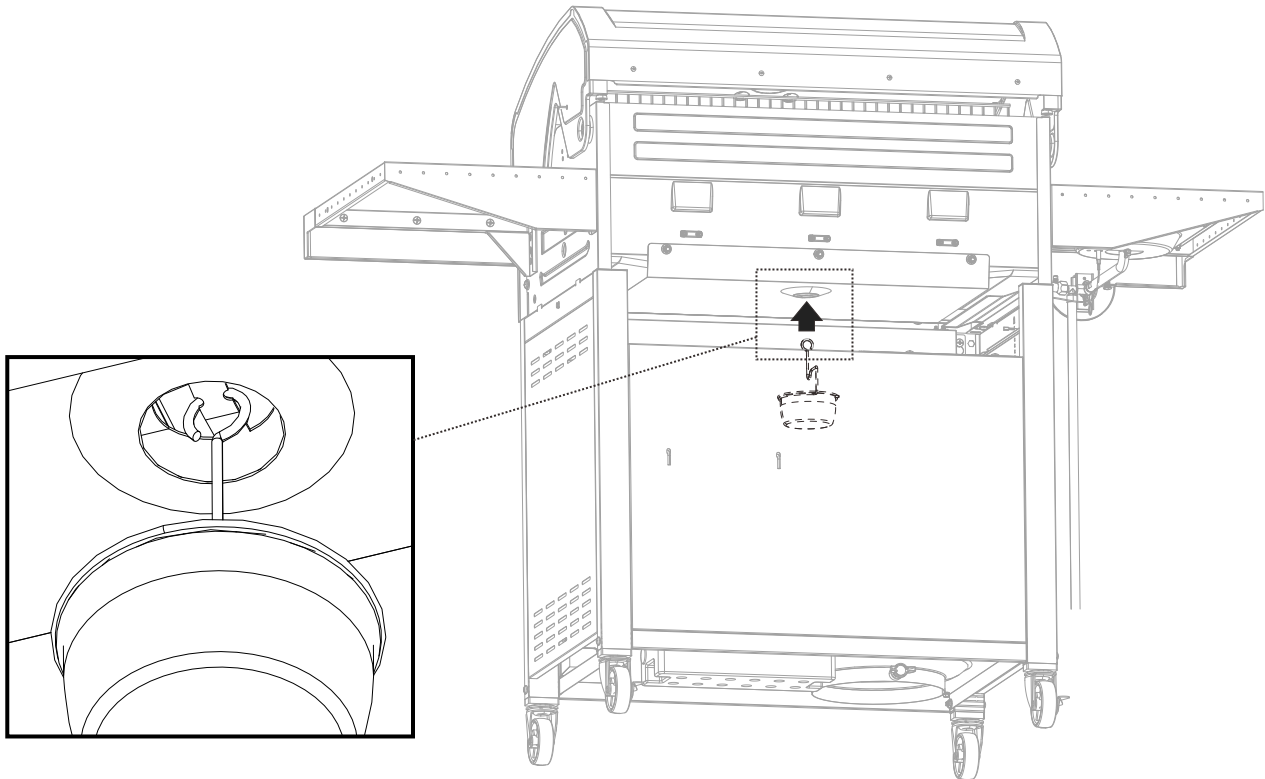


22





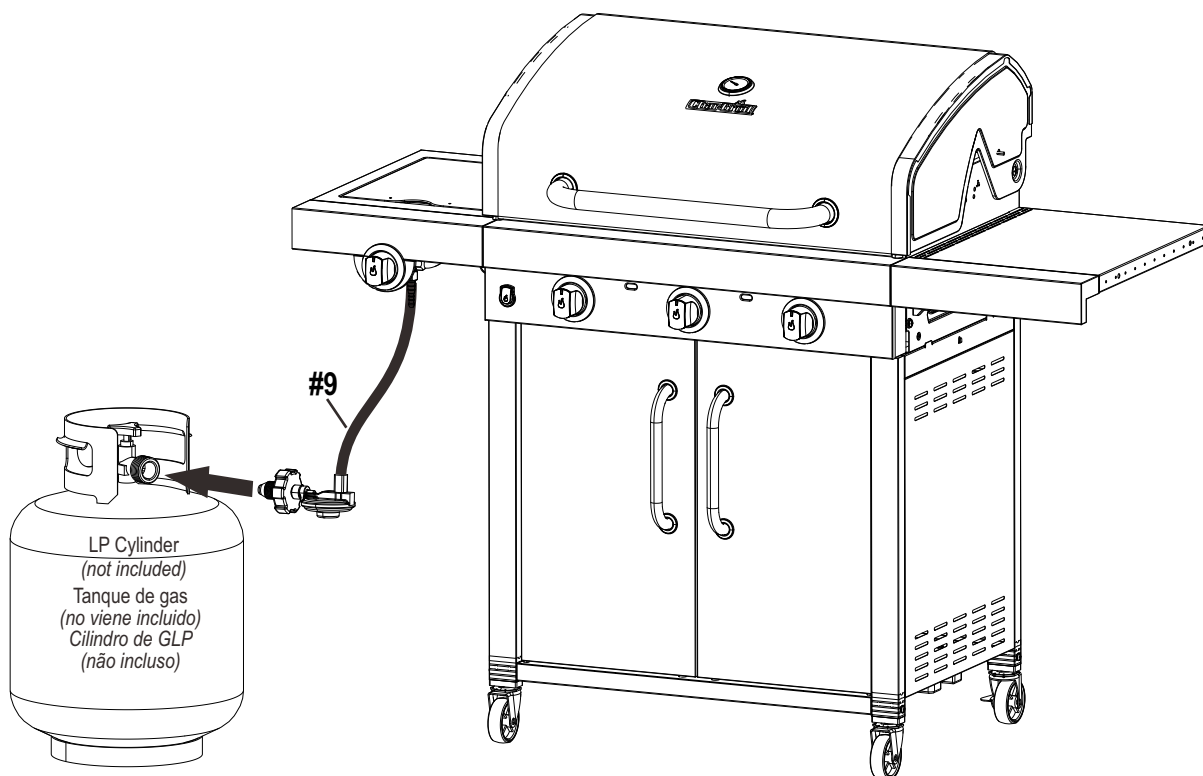
2ND



	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.		

	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.		

	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.		



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.

	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.		

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 grill 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) <i>Continued on next page.</i>	GAS ISSUES: - Trying to light wrong burner. - Burner not engaged with control valve. - Obstruction in burner. - No gas flow. - Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected. ELECTRICAL ISSUES: - Electrode cracked or broken; "sparks at crack." - Electrode tip not in proper position. (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. - Dead battery. ELECTRONIC IGNITION: - No spark, no ignition noise. - No spark, some ignition noise. - Sparks, but not at electrode or at full strength.	- 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. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow." - Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools. - Replace electrode(s). Main Burners: - Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4" (3,17 mm to 6,35 mm). 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" (3,17 mm to 4,76 mm). 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. - Replace with a new alkaline battery. - See Section I of Electronic Ignition System. - See Section II of Electronic Ignition System. - See Section III of Electronic Ignition System.
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. • Excess flow valve tripped. • Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.	• Check for gas in LP cylinder. • Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. • Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	• High or gusting winds. • Low on LP gas. • Excess flow valve tripped.	• Turn front of grill to face wind or increase flame height by turning gas valve to a higher position. • Refill LP cylinder. • Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	• Grease buildup. • Excessive fat in meat. • Excessive cooking temperature.	• Clean burners and inside of grill/firebox. • Trim fat from meat before grilling. • 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 grill 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.

Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause	Check Procedure	Prevention/Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; no noise can be heard from spark module.	• Battery not installed properly. • Dead battery. • Button assembly not installed properly. • Faulty spark module.	• Check battery orientation. • Has battery been used previously? • Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding. • If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.	• Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" on cap end.) • Replace battery with new alkaline battery. • Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully. • Replace spark module assembly.
SECTION II No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; noise can be heard from spark module.	• Output lead connections not connected.	• Are output connections on and tight?	• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.
SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength	• Output lead connections not connected. • Arcing to grill away from burner(s). • Weak battery. • Electrodes are wet. • Electrodes cracked or broken "sparks at crack".	• Are output connections on and tight? • If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame. • All sparks present but weak or at slow rate. • Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports? • Inspect electrodes for cracks.	• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. • If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires. • Replace battery with a new alkaline battery. • Use paper towel to remove moisture. • Replace cracked or broken electrodes.

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 de la válvula del cilindro para detectar daños. Si está dañado o no se puede corregir la fuga, cambie el cilindro. Vea Prueba de fugas del cilindro de gas LP y Conectar el regulador al cilindro de gas LP.
Sale fuego por el tablero de control.	Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a <i>Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador</i>.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección <i>Resolución de problemas del encendido electrónico</i>) <i>Continúa en la página siguiente.</i>	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. - La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas. PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: - Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta". - La punta del electrodo no está en la posición correcta. (No se aplica a SURFIRE) - El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. - Los cables están flojos o desconectados. - Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo. - Pila gastada. ENCENDIDO ELECTRÓNICO: - No hay chispa, no hay sonido de encendido. - No hay chispa, hay un sonido leve de encendido. - Hay chispas, pero no en el electrodo o a plena potencia.	- Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada <i>Uso y mantenimiento</i>. - Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. - Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección <i>Uso y mantenimiento</i>. - Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i>. - Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas. - Cambie el (los) electrodo(s). 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. - Cámbiela por una pila alcalina nueva. - Lea la sección I de <i>Sistema de encendido electrónico</i>. - Lea la sección II de <i>Sistema de encendido electrónico</i>. - Lea la sección III de <i>Sistema de encendido electrónico</i>.
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 <i>Encendido con fósforos</i> de la sección <i>Uso y mantenimiento</i>.

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 parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la parrilla.
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes o en ráfagas. • Bajo flujo de gas propano. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	• Oriente el frente de la parrilla hacia el viento o aumente la altura de la llama girando la válvula del gas a una posición más alta. • 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 parrilla / cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• 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 parrilla, 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>.
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.

Resolución de problemas - Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado, no se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	• La pila no está instalada adecuadamente. • Pila gastada. • Montaje Button no instalado correctamente • Módulo de chispas defectuoso.	• Revise la orientación de la pila. • ¿Es una pila usada? • Verifique que la tapa de la pila esté bien conectada. • Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso.	• Instale la pila (verifique que los conectores "+" y "-" estén orientados correctamente, con el extremo "+" de la tapa.) • Cámbiela por una pila alcalina nueva. • Quite la unidad de la tapa de la pila y vuelva a instalarla; verifique que esté bien conectada. • Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado; se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. • El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es). • Pila débil. • Los electrodos están húmedos. • Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas".	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? • Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla. • Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas. • ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión? • Examine los electrodos para detectar grietas.	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos. • Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables. • Cambie la pila por una pila alcalina nueva. • Use una toalla de papel para secar la humedad. • Cambie los electrodos agrietados o rotos.

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.	Desligue a válvula do cilindro de GLP. Devolva o cilindro de GLP ao fornecedor de gás.
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. 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.
Vazamento de gás na conexão entre o cilindro de GLP e o regulador.	Instalação inadequada, conexão solta, falha da vedação de borracha.	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 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 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.
Incêndio de gordura ou chamas excessivas contínuas acima da superfície de cozimento.	Acúmulo excessivo de gordura na área do queimador.	

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. - Pilha sem carga. IGNIÇÃO ELETRÔNICA: - Sem faísca, sem som de ignição. - Sem faísca, algum som de ignição. - Faíscas, mas não no eletrodo ou a toda a força.	- 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" (3,17 mm a 6,35 mm). 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" (3,17 mm a 4,76 mm). 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. - Coloque uma pilha alcalina nova do tamanho AA. - Consulte a Seção I de Sistema de ignição eletrônica. - Consulte a Seção II de Sistema de ignição eletrônica. - Consulte a Seção III de Sistema de ignição eletrônica.
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.

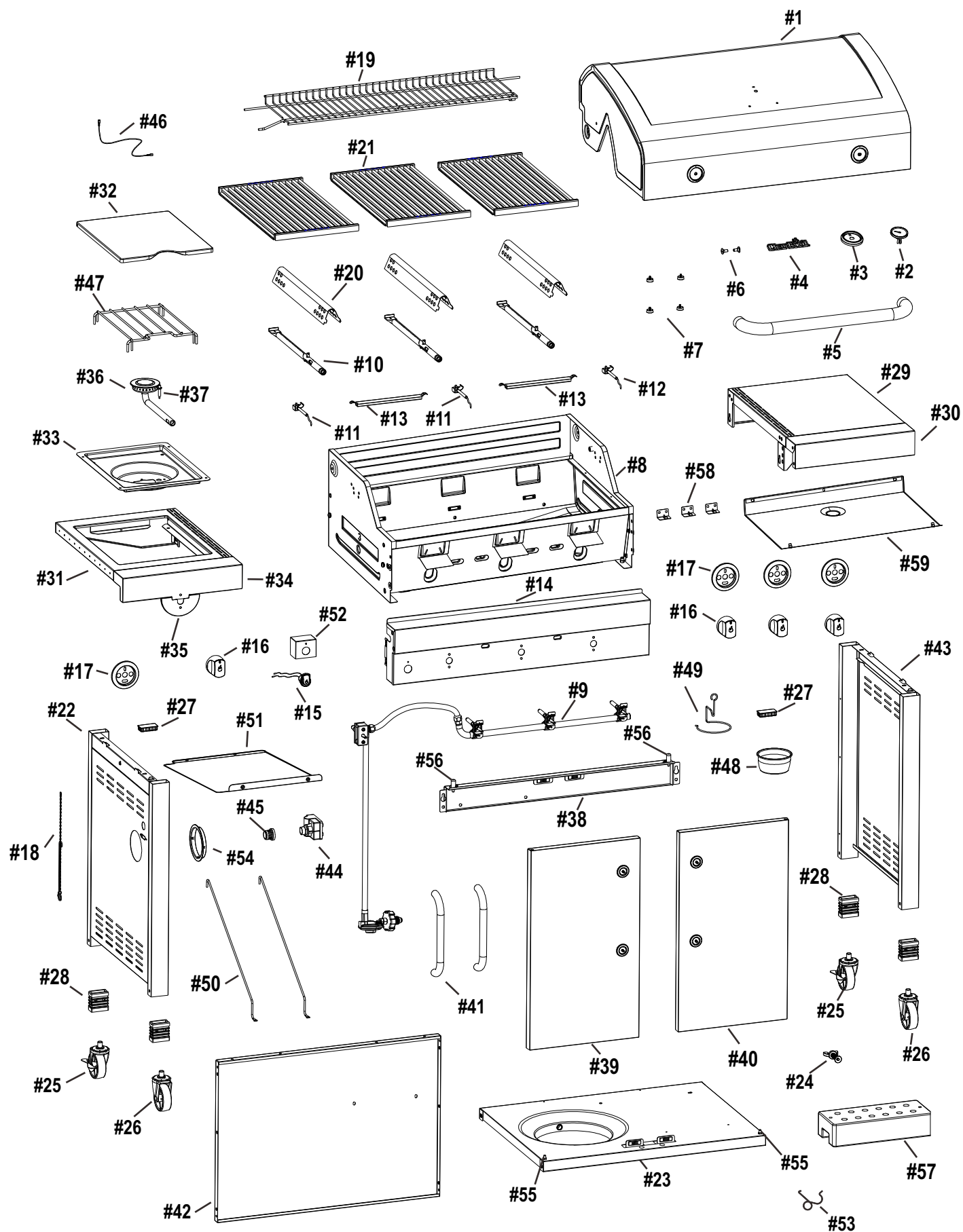
Resolução de problemas (continuação)

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.

Resolução de problemas - Ignição eletrônica

Problema (Ignição)	Causa Possível	Procedimento de verificação	Prevenção/Solução
SECÇÃO I Não aparecem faíscas em qualquer dos eletrodos quando o Botão de ignição eletrônica é pressionado; não se ouve qualquer som do módulo de faíscas.	- A pilha não está adequadamente instalada. - Pilha sem carga. - O conjunto do botão não está adequadamente instalado. - Módulo de faíscas defeituoso.	- Verifique a orientação da pilha. - A pilha foi usada anteriormente? - Verifique se as roscas estão adequadamente rosqueadas. O botão deve movimentar-se para cima e para baixo sem dobrar. - Se não forem geradas quaisquer faíscas com uma pilha nova e boas conexões de cabos, o módulo está defeituoso.	- Instale a pilha (assegure-se de que as extremidades “+” e “-” estejam corretamente orientadas, com a extremidade “+” para cima e a extremidade “-” para baixo.) - Substitua a pilha por uma pilha alcalina nova do tamanho AA. - Desparafuse o conjunto da tampa de botão e volte a instalar, assegurando-se de que as roscas estejam alinhadas e completamente engatadas. - Volte a colocar o conjunto do módulo de faíscas.
SECÇÃO II Não aparecem faíscas em qualquer dos eletrodos quando o Botão de ignição eletrônica é pressionado; não se ouve qualquer som do módulo de faíscas.	As conexões em chumbo da saída não estão conectadas.	As conexões de saída estão feitas e apertadas?	Remova e volte a conectar todas as conexões de saída no módulo e nos eletrodos.
SECÇÃO III Há faíscas, mas não em todos os eletrodos e/ou não a força total	- As conexões em chumbo da saída não estão conectadas. - Centelhação para a churrasqueira longe do(s) queimador(es). - Pilha fraca. - Eletrodos molhados. - Eletrodos rachados ou partidos, com “faíscas na fenda”.	- As conexões de saída estão feitas e apertadas? - Se possível, observe a churrasqueira num local escuro. Opere o sistema de ignição e veja a centelhação entre os cabos de saída e a estrutura da churrasqueira. - Todas as faíscas presentes, mas fracas ou a uma taxa baixa. - A umidade acumulou-se no eletrodo e/ou nas entradas do queimador? - Inspecione os eletrodos para ver se eles têm rachaduras.	- Remova e reconectar todas as conexões de saída no módulo e nos eletrodos. - Se vir faíscas sem ser no(s) queimador(s), o isolamento dos cabos pode estar danificado. Substitua os cabos. - Coloque uma pilha alcalina nova do tamanho AA. - Utilize uma toalha de papel para remover a umidade. - Substitua os eletrodos rachados ou partidos.

PARTS DIAGRAM/ VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS/ DIAGRAMA DAS PEÇAS



PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	TOP LID
2	1	TEMPERATURE GAUGE
3	1	BEZEL, F/ TEMP GAUGE
4	1	LOGO PLATE
5	1	HANDLE, TOP LID
6	1	HARDWARE F/ TOP LID ASSEMBLY
7	4	RUBBER BUMPER, W/ HOLE, F/ TOP LID
8	1	FIREBOX
9	1	HOSE VALVE REGULATOR
10	3	MAIN BURNER
11	2	ELECTRODE SET, F/ MAIN BURNER, 500MM WIRE
12	1	ELECTRODE SET, F/ MAIN BURNER, 900MM WIRE
13	2	CARRYOVER TUBE
14	1	MAIN CONTROL PANEL
15	1	IGNITER SWITCH MODULE
16	4	CONTROL KNOB
17	4	BEZEL F/ CONTROL KNOB
18	1	MATCH HOLDER
19	1	SWINGAWAY RACK
20	3	HEAT TENT
21	3	COOKING GRATE
22	1	CART SIDE PANEL, LEFT
23	1	BOTTOM SHELF
24	1	TANK SCREW
25	2	CASTER, LOCKING
26	2	CASTER, FIXED
27	2	LEG CAP
28	4	LEG EXTENDER
29	1	RIGHT SIDE SHELF
30	1	FASCIA, F/ RIGHT SHELF
31	1	SIDEBURNER SHELF
32	1	LID, F/ SIDEBURNER
33	1	DRIP PAN, F/ SIDEBURNER
34	1	FASCIA, UPPER, F/ SIDEBURNER SHELF
35	1	FASCIA, LOWER, F/ SIDEBURNER SHELF
36	1	SIDEBURNER
37	1	ELECTRODE, F/ SIDEBURNER
38	1	FRONT DOOR BRACE
39	1	LEFT DOOR, NO HANDLE

Key	Qty	Description
40	1	RIGHT DOOR, NO HANDLE
41	2	HANDLE, F/ DOOR
42	1	REAR CART PANEL
43	1	CART SIDE PANEL, RIGHT
44	1	ELECTRONIC IGNITION MODULE
45	1	CAP, F/ ELECTRONIC IGNITION MODULE
46	1	IGNITOR WIRE, F/ SIDEBURNER
47	1	GRATE, F/ SIDEBURNER
48	1	GREASE CUP
49	1	GREASE CLIP
50	2	TANK EXCLUSION
51	1	HEAT SHIELD, F/ TANK
52	1	HEAT SHIELD, F/ SWITCH MODULE
53	1	VENTURI CLIP F/ SB
54	1	GROMMET
55	2	DOOR PIN, FIXED
56	2	DOOR PIN, SPRING
57	1	WEIGHT BLOCK
58	3	BURNER BRACE
59	1	HEAT SHIELD, F/ TANK, FIREBOX

NOT Pictured

...	2	MAGNET ASSEMBLY
...	1	CASTER PIN
...	1	HARDWARE PACK
...	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH, PORTUGUESE, SPANISH
...	1	IR CLEANING TOOL
...	1	BARBECUE COVER

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	TAPA SUPERIOR
2	1	MEDIDOR DE TEMPERATURA
3	1	BISEL, PARA MEDIDOR DE TEMPERATURA
4	1	PLACA DEL LOGO
5	1	ASA, TAPA SUPERIOR
6	1	ACCESORIOS PARA MONTAJE DE LA TAPA SUPERIOR
7	4	AMORTIGUADOR DE CAUCHO, CON ORIFICIO PARA TAPA SUPERIOR
8	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN
9	1	UNIDAD DEL VÁLVULA / MANGUERA / REGULADOR
10	3	QUEMADOR PRINCIPAL
11	2	JUEGO DE ELECTRODOS, PARA QUEMADOR PRINCIPAL, CABLE DE 500 MM
12	1	JUEGO DE ELECTRODOS, PARA QUEMADOR PRINCIPAL, CABLE DE 900 MM
13	2	TUBO DE ARRASTRE
14	1	PANEL DE CONTROL PRINCIPAL
15	1	MÓDULO INTERRUPTOR DEL ENCENDEDOR
16	4	PERILLA DE CONTROL
17	4	BISEL PARA LA PERILLA DE CONTROL
18	1	SOPORTE PARA CERILLO
19	1	BANDEJA EXTRAIBLE
20	3	CALENTADORES
21	3	PARRILLA DE COCCIÓN
22	1	PANEL LATERAL DEL CARRO, IZQUIERDO
23	1	BANDEJA INFERIOR
24	1	TORNILLO DEL TANQUE
25	2	RUEDA, FRENO
26	2	RUEDA, FIJA
27	2	TAPA DE LA PATA
28	4	EXTENSOR DE LA PATA
29	1	BASTIDOR LATERAL DERECHO
30	1	CARA DELANTERA PARA BASTIDOR DERECHO
31	1	BASTIDOR DEL QUEMADOR LATERAL
32	1	TAPA PARA QUEMADOR LATERAL
33	1	BANDEJA DE GRASA PARA QUEMADOR LATERAL
34	1	CARA DELANTERA, SUPERIOR, PARA BASTIDOR DEL QUEMADOR LATERAL

Clave	Cant	Descripción
35	1	CARA DELANTERA, INFERIOR, PARA BASTIDOR DEL QUEMADOR LATERAL
36	1	QUEMADOR LATERAL
37	1	ELECTRODO PARA QUEMADOR LATERAL
38	1	SOPORTE DE LA PUERTA DELANTERA
39	1	PUERTA IZQUIERDA
40	1	PUERTA DERECHA
41	2	MANIJA, PARA PUERTA
42	1	PANEL POSTERIOR DEL CARRO
43	1	PANEL LATERAL DEL CARRO, DERECHO
44	1	MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
45	1	TAPA PARA MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
46	1	ALAMBRE DE ENCENDIDO PARA QUEMADOR LATERAL
47	1	PARRILLA PARA QUEMADOR LATERAL
48	1	VASO PARA GRASA
49	1	VASO PARA GRASA
50	2	EXCLUSA DEL TANQUE
51	1	PROTECTOR TÉRMICO PARA TANQUE
52	1	PROTECTOR TÉRMICO PARA MÓDULO DE ENCENDIDO
53	1	CLIP VENTURI PARA QUEMADOR LATERAL
54	1	PROTECTOR DE ANILLO
55	2	PASADOR DE LA PUERTA, FIJO
56	2	PASADOR DE LA PUERTA, RESORTE
57	1	BLOQUE CONTRAPESO
58	3	SOPORTE DEL QUEMADOR
59	1	PROTECTOR TÉRMICO PARA TANQUE, CÁMARA DE COMBUSTIÓN

NO aparece en la imagen

...	2	CONJUNTO DE IMÁN
...	1	PASADOR DE LA RUEDA
...	1	PAQUETE DE ACCESORIOS
...	1	MANUAL DE MONTAJE, INGLÉS, ESPAÑOL, PORTUGUÉS
...	1	HERRAMIENTA DE LIMPIEZA IR
...	1	CUBIERTA DE LA BARBACOA

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

RELAÇÃO DE PEÇAS

Leg.	Qua.	Descrição
1	1	TAMPO SUPERIOR
2	1	TERMÔMETRO
3	1	ANEL RANHURADO DO TERMÔMETRO
4	1	PLAQUETA COM LOGOTIPO
5	1	PUNHO, TAMPA SUPERIOR
6	1	FERRAGEM PARA MONTAGEM DA TAMPA SUPERIOR
7	4	BATENTE DE BORRACHA C/ ORIFÍCIO P/ TAMPA SUP.
8	1	CÂMARA DE COMBUSTÃO
9	1	CONJUNTO DE REGULAGEM DA MANGUEIRA DA VÁLVULA
10	3	QUEIMADOR PRINCIPAL
11	2	KIT DE ELETRODOS DO QUEIMADOR PRINCIPAL, FIO DE 500 mm
12	1	KIT DE ELETRODOS DO QUEIMADOR PRINCIPAL, FIO DE 900 mm
13	2	TUBO DE ARRASTO
14	1	PAINEL DE CONTROLE PRINCIPAL
15	1	MÓDULO DA CHAVE DE IGNIÇÃO
16	4	BOTÃO DE CONTROLE
17	4	MOLDURA DO BOTÃO CONTROLE
18	1	SUORTE PARA FÓSFOROS
19	1	BASTIDOR ARTICULADO
20	3	GUARNIÇÃO DE AQUECIMENTO
21	3	GRADE DE COCÇÃO
22	1	PAINEL LATERAL DO CARRINHO, ESQUERDO
23	1	PRATELEIRA INFERIOR
24	1	PARAFUSO DO TANQUE
25	2	RODÍZIO, TRAVAMENTO
26	2	RODÍZIO, FIXO
27	2	COBERTURA DO PÉ
28	4	PROLONGADOR DO PÉ
29	1	PRATELEIRA DO LADO DIREITO
30	1	GUARNIÇÃO DA PRATELEIRA DIREITA
31	1	PRATELEIRA DO QUEIMADOR LATERAL
32	1	CAPA DO QUEIMADOR LATERAL
33	1	BANDEJA COLETORA DO QUEIMADOR LATERAL
34	1	GUARNIÇÃO SUPERIOR DA PRATELEIRA DO QUEIMADOR LATERAL

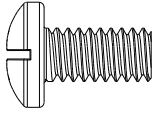
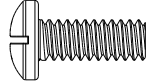
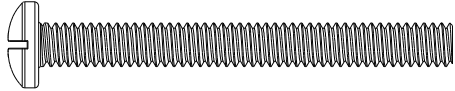
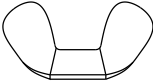
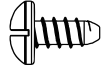
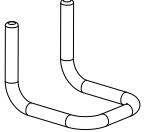
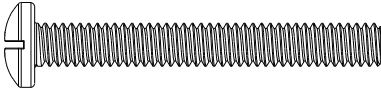
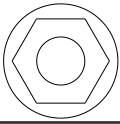
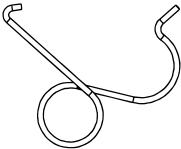
Leg.	Qua.	Descrição
35	1	GUARNIÇÃO INFERIOR DA PRATELEIRA DO QUEIMADOR LATERAL
36	1	QUEIMADOR LATERAL
37	1	ELETRODO DO QUEIMADOR LATERAL
38	1	SUORTE DA PORTA DIANTEIRA
39	1	PORTA ESQUERDA
40	1	PORTA DIREITA
41	2	MAÇANETA DA PORTA
42	1	PAINEL TRASEIRO DO CARRINHO
43	1	PAINEL LATERAL DO CARRINHO, DIREITO
44	1	MÓDULO DE IGNIÇÃO ELETRÔNICA
45	1	CAPA DO MÓDULO DE IGNIÇÃO ELETRÔNICA
46	1	CABO DE IGNIÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL
47	1	GRADE DO QUEIMADOR LATERAL
48	1	GRAXEIRA
49	1	PRESILHA DA GRAXEIRA
50	2	HASTES PARA REMOÇÃO DO TANQUE
51	1	BLINDAGEM DE AQUECIMENTO DO TANQUE
52	1	BLINDAGEM DE AQUECIMENTO DO MÓDULO DE CHAVEAMENTO
53	1	GRAMPO DIFUSOR DO Q.L.
54	1	ANEL DE VEDAÇÃO
55	2	PINO DA PORTA, FIXO
56	2	PINO DA PORTA, COM MOLA
57	1	LASTRO
58	3	SUORTES DO QUEIMADOR
59	1	BLINDAGEM DE AQUECIMENTO PARA O TANQUE DA CÂMARA DE COMBUSTÃO

NÃO constam na imagem

...	2	CONJUNTO MAGNÉTICO
...	1	PINO DO RODÍZIO
...	1	PACOTE DE FERRAGENS
...	1	MANUAL DE MONTAGEM, INGLÊS, ESPANHOL, PORTUGUÊS
...	1	FERRAMENTA DE LIMPEZA DO R.I.
...	1	TAMPA DO ASSADO

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	1/4-20x1/2" Screw Tornillo de 1/4 -20 x 1/2" Parafuso de 1/4-20x1/2"		18
B	#10-24x1/2" Screw Tornillo No. 10-24 de 1/2" Parafuso nº 10 - 24x1/2"		4
C	1/4-20x2-3/8" Screw Tornillo de 1/4 -20 x 2-3/8" Parafuso de 1/4-20x2-3/8"		4
D	#8 Wing Nut Tuerca de mariposa No.8 No. 8 porca de orelhas		1
E	#8x3/8" Sheet Metal Screw Tornillo para metale No. 8 de 3/8" Parafuso de Metal de folha #8x3/8"		10
F	Battery AA Bateria AA Bateria AA		1
G	Caster pin Clavija para la rueda Pino do rodízio		1
H	1/4-20x2" Screw Tornillo de 1/4 -20 x 2" Parafuso de 1/4-20x2"		2
J	5mm Lock Washer Arandela de presión de 5 mm Arruela de pressão de 5 mm		4
K	5mm Flat Washer Arandela plana de 5mm Arruela plana de 5 mm		4
L	1/4-20 Flange Nut Tuerca con brida de 1/4 -20 Porca flangeada de 1/4-20		8
M	Venturi Clip Presillas para el tubo Venturi Grampo difusor do q.l.		1
N	Cleaning tool Herramienta de limpieza para el emisor IR Ferramenta de limpeza		1

Authorized Distributors List

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

Australia Amalgamated Hardware Merchants Ph: 07 3208 1233 Email: enquiries@ahmaustralia.com.au 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: servicioalclientezapf@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 Guaraní S.A. PH: 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 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

Australia Amalgamated Hardware Merchants Telf: 07 3208 1233 Email: enquiries@ahmaustralia.com.au 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: servicioalclientezapf@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 Guaraní 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:

Austrália Amalgamated Hardware Merchants Tel: 07 3208 1233 E0mail: enquiries@ahmaustralia.com.au 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 se 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 ensablado. ©2017 Instruções de montagem.