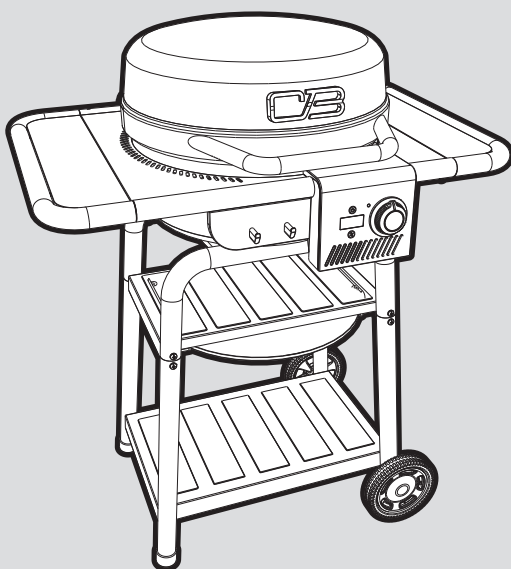




PRODUCT GUIDE GUÍA DEL PRODUCTO

BISTRO PRO™ ELECTRIC GRILL & GRIDDLE + CHARCOAL MODE



FOR OUTDOOR USE ONLY SÓLO PARA USO EN EXTERIORES

- Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.
- Use sólo con GFI (interruptor de fallo de tierra) del circuito protegido.

MODEL
MODELO **25302146**

SERIAL NUMBER
NÚMERO DE SERIE

- See rating label on grill for serial number.
- El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

DATE PURCHASED
FECHA DE COMPRA

TOOLS REQUIRED FOR ASSEMBLY:

- Phillips Screwdriver
- 3/8" Nut driver
- 5/16" Nut driver
- Small Adjustable Wrench

HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA EL MONTAJE:

- Destornillador Phillips
- 3/8" llave de tuercas
- 5/16" llave de tuercas
- Llave Pequeña Ajustable



ACTIVATE YOUR WARRANTY. Scan QR code with your phone camera and register online.
ACTIVE SU GARANTÍA. Escanee el código QR con la cámara de su teléfono y regístrese en línea.



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

TABLE OF CONTENTS

For Your Safety	2-3
Use and Care	4-7
Limited Warranty	8
Parts Diagram	16
Parts List	17
Hardware List	19
Assembly	20-29
Troubleshooting	30
Registration Card	35

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

This instruction manual contains important information necessary for the safe use of the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

SAFETY SYMBOLS

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



CAUTION

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



WARNING

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



DANGER

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



CAUTION

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

To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

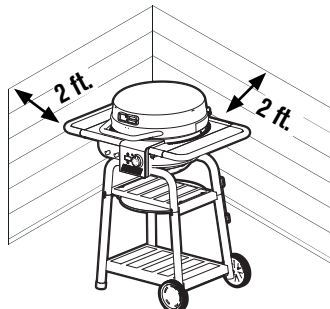
READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, controller or heating element in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- **Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.**
- To prevent grill from being splashed or falling into water, do not use grill within 10 feet of a pool, pond or other body of water.
- Keep grill and electric controller dry and out of rain at all times.
- When connecting the grill to the power source, make sure controller is set to OFF position, then plug into outlet. When unplugging the appliance, make sure the controller is set to the OFF position before disconnecting from the outlet.
- Unplug grill when not in use and before moving.
- Never remove grounding plug or use with an adapter to two prongs.
- Keep electric plugs off ground and dry. Do not use water or other liquid spray to clean product without first unplugging electric controller and removing heating element.
- When using electric mode to light up charcoal, turn the electric OFF after 10 to 15 minutes.
- Use only on properly grounded outlet.



General Safety

1. Do not touch hot surfaces with unprotected hands. Use handles and knobs provided for operation.
2. Never leave grill unattended when ON.
3. Keep children away from grill both when hot and cold.
4. Use long barbeque utensils for cooking.
5. Allow grill to cool before moving, cleaning or storing.
6. Keep grill 24" (2 feet) away from walls and rails.
7. For outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.
8. Do not use or store gasoline, kerosene or other flammable liquids within 20 feet of this grill when in use.
9. Store grill in weather protected area or under grill cover when not in use.
10. Use only accessory attachments recommended by manufacturer.
11. It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain grill.



WARNING

- Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
- Use care when operating your grill.
- Read and follow all the information and safeguards in this product guide before attempting to assemble or operating this grill.



WARNING

Do not use 16 or 18 gauge extension cords.
Damage to household wiring and/or fire could result.

Extension Cord Use and Safety

For best grill performance use of extension cord is not recommended.

If you must use an extension cord for your safety:

- Use only outdoor type with 3 prong grounding plug, rated for 15 amperes or more, approved by UL, marked with a W and a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliance".
- Use the shortest length extension cord required. Do not connect 2 or more extension cords together. A 12 or 14 gauge extension cord of 50 ft. or less is acceptable.
- Keep connections dry and off ground.
- Do not let cord hang over edge of table top or other items where it can be pulled by children or tripped over.



IMPORTANT

- Since 1971 the National Electric Code (NEC) has required Ground Fault Interrupter devices on all outdoor circuits.
- If your residence was built before 1971, check with a qualified electrician to determine if a Ground Fault Interrupter protector exists.
- Do not use this appliance if the circuit does not have GFI protection.
- Do not plug this appliance into an indoor circuit.

USE AND CARE

Before first use of grill:

- Remove all packaging and sale labels from the grill. Do not use sharp tools to remove stickers.
- Wash cooking grate with warm soapy water, rinse and dry thoroughly.

Before each use of grill:

- Use grill only on a firm and level surface to prevent tipping over.
- To prevent household circuit breakers from tripping, keep electric controller dry and do not use other electrical products on the same circuit.
- Check grease tray to make sure it is empty and is mounted under the drain hole.
- For stick-free cooking, apply a thorough coating of vegetable oil or vegetable oil based spray to the cooking grate.

Turn grill on - Electric Only:

- Ensure electrical controller is turned fully counterclockwise to the OFF position.
- Plug power supply cord into a properly grounded, GFI protected outlet. If extension cord must be used refer to "Extension Cord Use and Safety" on page 3.
- Turn knob clockwise, Indicator light should come on.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
- Charcoal is intended to be used with this appliance, only when in charcoal mode.
- Press ON button above the digital temperature gauge screen to monitor grill temperature.



CAUTION

Do not use sharp or pointed tools to clean grill.

Do not use abrasive oven cleaners, steel wool or metal brushes to clean porcelain grates or grill body. They will damage the finish.

Replace damaged part(s) only with Char-Broil certified replacement parts. Do not attempt to repair damaged parts.



DANGER

In case of fire turn controller to OFF position, unplug grill from outlet and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this appliance.

To avoid electrical shock disconnect electric cord before removing heating element and cleaning grill. Never immerse electric controller or heating element in any liquid.

To avoid the possibility of burns be sure grill is cool before cleaning electric controller and heating element.

Grilling:

- For best results, cook with the lid closed to hold in heat and provide complete cooking.
- Temperature display on the controller indicates the cooking temperature inside the grill.
- Controller setting for various foods are dependant upon outdoor conditions and personal cooking preferences.

To turn grill off:

- Turn controller knob fully counterclockwise to OFF position.
- Unplug cord from outlet.

Cleaning electrical controller and heating element bracket:

- Clean control panel by wiping with a damp cloth using a mild detergent or hot soapy water.
- **It is not necessary to clean the heating element.**
- Dry electrical controller and heating element before use.

Controlling grease fires:

To aid in controlling grease fires use the following precautions:

- Keep grill free from grease; chance of fire is greatly increased by grease buildup.
- Trim excess fat off meat and use less fatty cuts of meat to reduce chance of grease fires.
- If flare-up occurs during cooking reduce controller setting and close lid.
- If flare-up continues turn off the controller and unplug the power cord.
- Clean the porcelain bowl under the heating element at least once a season, more often with heavy use.
- Clean the heat reflectors as needed to prevent grease fires.



USE AND CARE

Charcoal Lighting Instructions

1. With a cold grill, remove warming rack and cooking grate. See figure A.
2. Place charcoal rack in grill. See figure B.
3. Place single layer of charcoal in charcoal rack, 2 lbs maximum.
4. Replace cooking grate and align the indicator to the C on the back panel for charcoal mode. See figure C.
5. Turn controller on "5" HIGH for 10 to 15 minutes with lid closed.
6. Turn controller OFF.
7. Open lid and wait 5 minutes, or until the charcoal turns white, before adding food.



WARNING

- Do not operate Electric for more than 15 minutes when using charcoal.
- Never use lighter fluid, kerosene, gasoline or alcohol to light charcoal.
- Never use instant light or lump charcoal in your grill.
- Other fuels such as wood, wood pellets or paper must not be used.
- Start charcoal **ONLY** with charcoal rack properly placed in the firebox. See figure B.



WARNING

CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.



WARNING

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

Cleaning Recommendations

- Clean up of the grill after each charcoal use is required.
- Make sure coals are completely extinguished and the unit has adequately cooled before cleaning.
- Removed charcoal rack and clean out all ashes.

Note: After use, the charcoal rack may discolor. This is normal during use.

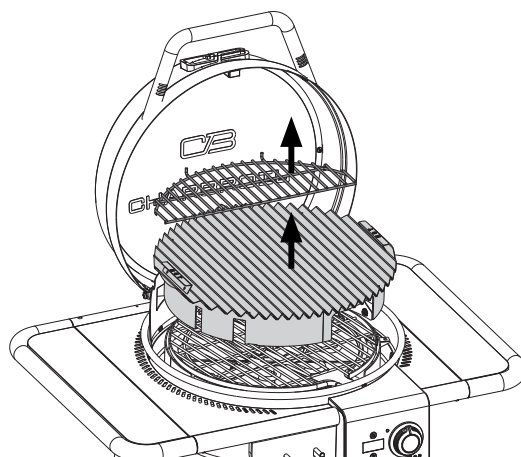


Figure A

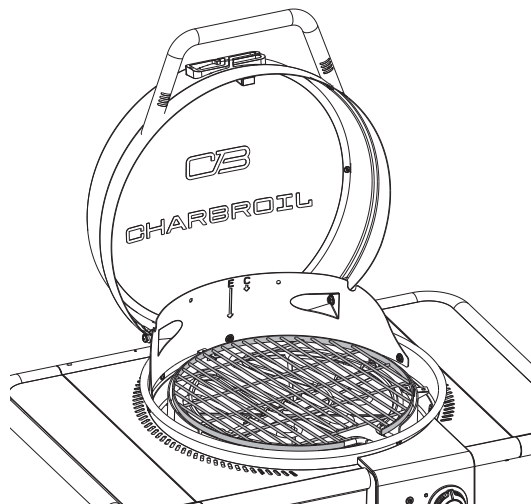


Figure B

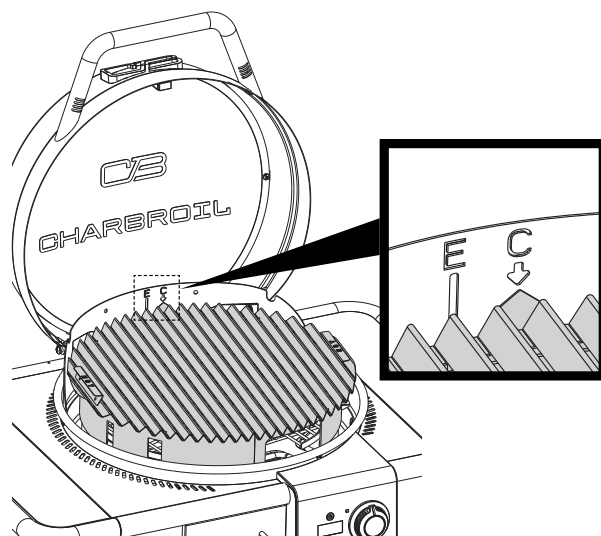


Figure C



USE AND CARE

Cleaning your grill:

Excess build up of burned grease and food particles will reduce the grill's cooking performance. To obtain optimum performance:

- Clean the reflector plate assembly and frame at least once a season, more often with heavy use.
- Best results are obtained by brushing particle buildup downward and through drain hole in bottom of grill.
- Using a mild detergent or hot soapy water, moderately scrub surface of the reflector plate assembly with a plastic brush.
- Clean cooking grates regularly with warm soapy water or a baking soda and water solution. Use non-abrasive scouring powder for stubborn stains. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
- Clean porcelain lid and body with a non-abrasive cleaner.

Storing your grill:

- Clean cooking grate.
- Store grill in weather protected area or under grill cover when not in use.
- Always unplug your grill prior to storage.



WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

Wash your hands after handling this product.

Safety Tips

- The grease tray **must** be inserted into appliance and emptied after each use.
- If you have an appliance problem see the "Troubleshooting Section".
- Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.



WARNING

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

- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.
- Do not leave appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not move the appliance when in use.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves and long-handled barbecue utensils for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Keep appliance area clear and free from materials that burn.
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use appliance only in well-ventilated space.

Apartment Dwellers:

Check with management to learn the requirements and fire codes for using an electric grill in your apartment complex. Use only as allowed.



CAUTION

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. This appliance is well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn off the controller.
- Do not leave appliance unattended while burning off food residue. If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product, cause property damage or personal injury.



USE AND CARE

Food Safety

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

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

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

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

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

For more information call: USDA Meat and Poultry Hotline at 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) In Washington, DC

Or E-mail: mph hotline.fsis@usda.gov

Or visit the USDA website at www.fsis.usda.gov

How To Tell If Meat Is Cooked Thoroughly

- Meat and poultry cooked in the appliance often browns very fast on the outside. Use only thawed meat and a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- We recommend food to be at least 40°F before cooking in your appliance.
- Whole poultry should reach 165° F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Beef, veal and lamb steaks, roasts and pork chops can be cooked to 145° F with 3 minute rest.
- NEVER partially cook meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- Use a meat thermometer to ensure proper internal food temperatures.

USDA Recommended

Internal Cooking Temperatures

Ground Meat

Beef, Pork, Veal, Lamb 160°F

Turkey, Chicken 165°F

Fresh Beef, Veal, Lamb

Medium Rare 145°F
(let stand 3 minutes before cutting)

Medium 160°F

Well Done 170°F

Poultry

Chicken & Turkey, whole 165°F

Poultry Parts 165°F

Duck & Goose 165°F

Fresh Pork

Medium Rare 145°F
(let stand 3 minutes before cutting)

Medium 160°F

Well Done 170°F



LIMITED WARRANTY

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

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
Electric elements and controllers	1 year from date of purchase*	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY
Firebox and Lid	2 years from date of purchase*	
All Other Parts	1 year from date of purchase*	

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

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

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

This limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, 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. Paint is not warranted and will require touch up. **RUST is not considered a manufacturing or materials defect.**

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

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

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

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

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

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

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



ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad	9-10
Uso y mantenimiento	11-14
Garantía limitada	15
Diagrama de piezas	16
Lista de piezas.....	18
Lista de herrajes	19
Ensamblado	20-29
Resolución de problemas.....	31
Tarjeta de inscripción.....	35

A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

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

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para el uso seguro del aparato.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

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



ADVERTENCIA

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.



PRECAUCIÓN

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

Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo únicamente a tomas de corriente con toma de tierra.

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable alargador seca y alejada del suelo.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa aparatos eléctricos, es importante tomar precauciones básicas de seguridad, como las siguientes:

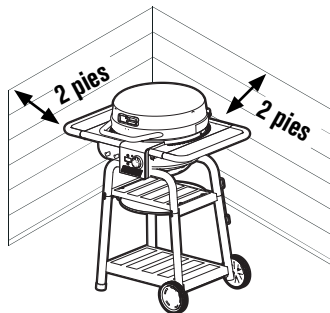
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, el regulador ni el elemento calefactor en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario supervisar a los niños cuando usen un aparato o si éste se usa cerca de ellos.
- Desconecte el cable del tomacorriente cuando no lo use, y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocarlo o retirarle piezas.
- No haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o si falla o si ha sufrido algún daño.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
- No deje que el cable cuelgue por sobre el borde de mesas o de reposteros, ni lo coloque toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de quemadores a gas o eléctricos calientes, ni sobre hornos calientes.
- Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No use el aparato con fines para los que no fue diseñado.
- **Use únicamente un circuito protegido por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI por sus siglas en inglés).**
- Para evitar que salpique agua la parrilla, o que se caiga al agua, no lo use a menos de 10 pies de distancia de piscinas, estanques u otras masas de agua.
- Mantenga en todo momento secos y alejados de la lluvia a la parrilla y al regulador eléctrico.
- Cuando conecte la parrilla a la red eléctrica, asegúrese de que el mando está en la posición de apagado (OFF) y, a continuación, enchúfelo a la toma de corriente. Cuando desenchufe el aparato, asegúrese de que el regulador está en la posición OFF antes de desconectarlo de la toma de corriente.
- Desconecte la parrilla cuando no la use, o antes de moverla.
- No saque nunca el enchufe con pata de conexión a tierra ni use un adaptador con dos patas.
- Mantenga los enchufes eléctricos secos y levantados del suelo. No use rociadores de agua ni de ningún otro líquido para limpiar la parrilla sin desconectar primero el regulador eléctrico y retirar el elemento calefactor.
- Cuando utilice la electricidad para encender el carbón, apáguela después de 10 a 15 minutos.
- Enchúfelo únicamente a tomacorrientes debidamente conectados a tierra.



Medidas de precaución en general

1. No toque las superficies calientes sin la debida protección de las manos. Use las asas y las perillas instaladas para la operación.
2. Nunca deje la parrilla sin atender cuando esté encendida.
3. No deje que los niños se acerquen a la parrilla, tanto cuando esté caliente como cuando esté fría.
4. Use utensilios de mango largo para asar a la parrilla.
5. Antes de mover, limpiar o guardar la parrilla, deje que se enfríe.
6. Instale la parrilla a 2 pies de distancia de las paredes y de las barandas.
7. Sólo para uso doméstico, al aire libre. No la use en interiores ni con fines comerciales.
8. Cuando use la parrilla, no use ni guarde gasolina, queroseno ni otros líquidos inflamables a menos de 20 pies de distancia de la parrilla.
9. Cuando no use la parrilla, guárdela en un área protegida contra las inclemencias del tiempo o cúbrala con la funda cuando no la use.
10. Use únicamente accesorios recomendados por el fabricante.
11. Es responsabilidad de la persona que arme la parrilla o del propietario, el armar, instalar y mantener la parrilla.



ADVERTENCIA

- Si no sigue todas las instrucciones del fabricante, podrían producirse lesiones personales y/o daños a la propiedad.
- Tenga cuidado cuando use su aparato.
- Lea y siga toda la información y las advertencias de seguridad en esta guía de producto antes de intentar ensamblar o usar este aparato.



ADVERTENCIA

No use cables de extensión de medida 16 o 18.

Podrían producirse daños al cableado del hogar y/o un incendio.

Medidas de seguridad para el uso de cables de prolongación

Para un mejor funcionamiento de la parrilla, le recomendamos que no use cables de prolongación.

Si tiene que usarlos, por su propia seguridad:

- Use solo el tipo para exteriores con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas, con capacidad nominal de 15 amperios o más, aprobado por UL, marcado con una W y una etiqueta que indique "Adecuado para uso con electrodomésticos para exteriores".
- Use el cable de prolongación más corto que sea necesario. No conecte juntos 2 o más cables de prolongación. Puede usar un cable de prolongación de calibre 12 o 14, de 50 pies de longitud o menor. Keep connections dry and off ground.
- No deje que el cable cuelgue por sobre el borde de la encimera de las mesas o de otros lugares donde los niños puedan jalarlos o tropezarse con ellos.



IMPORTANTE

- Desde 1971, el reglamento nacional de instalaciones eléctricas o National Electric Code (NEC, por sus siglas en inglés) exige el uso de dispositivos con interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra en todo circuito eléctrico al aire libre.
- Si su residencia fue construida antes de 1971, ésta debe ser inspeccionada por un electricista calificado para determinar si está protegida por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra.
- No use este aparato si el circuito no está protegido por un GFI.
- No enchufe este aparato en un circuito eléctrico bajo techo.



USO Y MANTENIMIENTO

Antes de usar la parrilla:

- Retire todas las etiquetas de ventas y todo el material de embalaje de la parrilla. No use herramientas afiladas para retirar las etiquetas adheridas.
- Lave la parrilla de cocción con agua jabonosa tibia, enjuáguela y séquela bien.

Antes de usar la parrilla:

- Use la parrilla únicamente sobre superficies firmes y niveladas para evitar que se vuelque.
- Para evitar que se activen los disyuntores de los circuitos eléctricos de la casa, mantenga seco el regulador eléctrico y no use otros productos eléctricos en el mismo circuito.
- Verifique que el recipiente para la grasa esté vacío e instalado debajo del orificio de drenaje.
- Para evitar que la comida se adhiera, aplique generosamente una capa de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol a la parrilla de cocción.

Para encender la parrilla - Solo eléctrico:

- Verifique que el regulador eléctrico esté girado en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de APAGADO.
- Enchufe el cable eléctrico a un tomacorriente debidamente conectado a tierra, protegido por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI por sus siglas en inglés). Si es necesario usar un cable de prolongación, consulte en la página 3 la sección titulada "Uso y protección de los cables de prolongación".
- Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj, la luz indicadora debe encenderse.
- El combustible, como las briquetas de carbón, no debe utilizarse con el aparato.
- El carbón está diseñado para usarse con este electrodoméstico, solo cuando está en modo de carbón.
- Presione el botón ON sobre la pantalla del medidor de temperatura digital para monitorear la temperatura de la parrilla.



ADVERTENCIA

No use utensilios afilados ni puntiagudos para limpiar la parrilla. Este tipo de utensilios de limpieza pueden rasgar o perforar el protector de aislamiento.

No use productos de limpieza abrasivos para hornos ni cepillos de metal para limpiar la rejilla revestida de porcelana ni el cuerpo de la parrilla, porque dañarán el acabado.

Cambie los protectores de aislamiento dañados únicamente por repuestos certificados por Char-Broil. No intente reparar las piezas dañadas.



PELIGRO

En caso de incendio, apague el controlador, desconecte la parrilla del tomacorriente y deje que se apague el fuego. No use agua para apagar un incendio en este aparato.

Para evitar descargas eléctricas, antes de retirar el elemento calefactor y limpiar la parrilla, desconecte el cable eléctrico y retire el regulador eléctrico a la parrilla. No sumerja nunca el regulador ni el elemento calefactor en ningún líquido.

Para evitar la posibilidad de sufrir quemaduras, verifique que la parrilla esté fría antes de retirar o de limpiar el regulador eléctrico y el elemento calefactor.

Para asar a la parrilla:

- Para mejores resultados, cocine con la tapa puesta en la parrilla, para conservar el calor y lograr un nivel de cocción completo.
- El medidor de temperatura de la tapa indica la temperatura aproximada en el interior de la parrilla.
- Cambie los protectores de aislamiento dañados únicamente por repuestos certificados por Char-Broil. No intente reparar las piezas dañadas.

Para apagar la parrilla:

- Gire completamente la perilla del regulador en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de APAGADO.
- Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente.

Limpieza de soporte del controlador y el elemento calefactor eléctrico:

- Limpie el panel de control con un paño húmedo con un detergente suave o con agua caliente y jabón.
- **No es necesario limpiar el elemento de calentamiento.**
- Controlador eléctrico en seco y el elemento calefactor antes de su uso.

Cómo controlar el fuego producido por la grasa:

Siga las siguientes medidas de precaución para controlar los fuegos producidos por la grasa:

- Limpie la grasa de la parrilla; las probabilidades de que se produzca un incendio son mucho mayores cuando la grasa se acumula.
- Recorte la grasa excedente de la carne y use cortes menos grasos para reducir las probabilidades de que se produzca un incendio debido a la grasa.
- Si se producen llamaradas mientras cocina, reduzca la graduación en el regulador y cierre la tapa.
- Si las llamaradas continúan, lleve el regulador a la posición de APAGADO (OFF) y desenchufe el cable de suministro eléctrico.
- Limpie el tazón de porcelana ubicado debajo del elemento calefactor al menos una vez por temporada, con mayor frecuencia si el uso es intensivo.
- Limpie los reflectores de calor según sea necesario para evitar incendios de grasa.



USO Y MANTENIMIENTO

INSTRUCCIONES PARA ENCENDER CARBÓN

1. Con la parrilla fría, retire la rejilla de calentamiento y la rejilla de cocción. Ver la figura A.
2. Coloque la bandeja del carbón en el asador. Ver la figura B.
3. Coloque una sola capa de carbón en la bandeja, 2 libras máximo.
4. Coloque de nuevo las parrillas.
5. Gire el controlador en la posición "5" ALTA durante 10 a 15 minutos con la tapa cerrada.
6. Apague el controlador.
7. Abra la tapa y espere 5 minutos o hasta que el carbón se vuelva blanco, antes de añadir los alimentos.



ADVERTENCIA

- No haga funcionar la electricidad durante más de 15 minutos cuando utilice carbón vegetal.
- Nunca use líquido combustible, queroseno o alcohol para encender el carbón.
- Nunca use carbón de encendido instantáneo ni carbón en trozos en su asador.
- No deben utilizarse otros combustibles como madera, pellets de madera o papel.
- Encienda el carbón **SOLO** con la rejilla de carbón colocada correctamente en la cámara de combustión. Ver la figura B.



ADVERTENCIA

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. **NUNCA** queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.



ADVERTENCIA

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

Recomendaciones de limpieza

- Es necesario limpiar la parrilla luego de cada cocción con carbón.
- Asegúrese de que los carbones se hayan extinguido por completo y la unidad se haya enfriado adecuadamente antes de comenzar la limpieza.
- Retiro de la parrilla de carbón y limpieza de todas las cenizas.

Nota: Después de su uso, la rejilla de carbón puede decolorarse. Esto es algo normal.

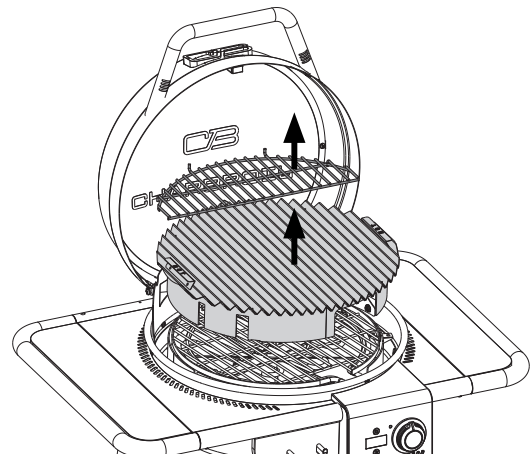


Figura A

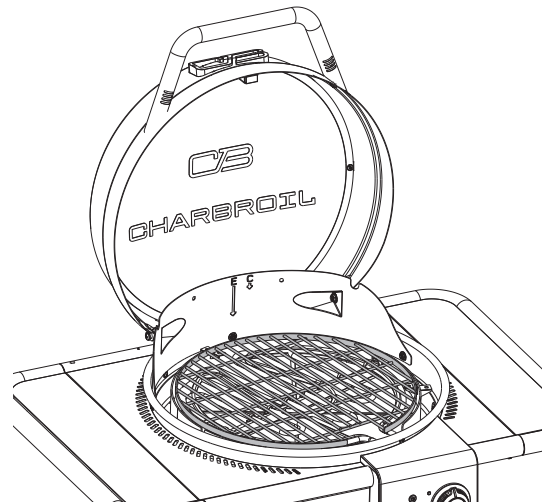


Figura B

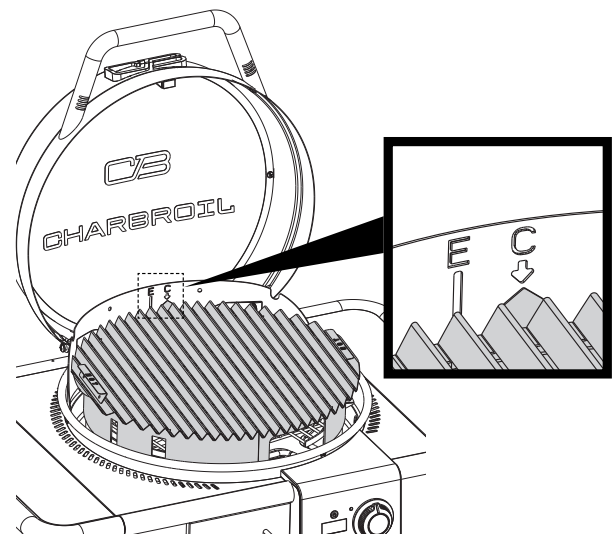


Figura C



USO Y MANTENIMIENTO

Cómo limpiar la parrilla:

La acumulación excesiva de grasa quemada y de partículas de comida reducen el desempeño de la parrilla. Para que funcione óptimamente:

- Limpie el protector inferior de aislamiento al menos una vez por temporada, pero con mayor frecuencia cuando la use a menudo.
- Se logran mejores resultados eliminando con un cepillo la acumulación de partículas de comida y a través del orificio de drenaje ubicado en el fondo de la parrilla.
- Con un cepillo de plástico y un detergente suave o agua jabonosa caliente, refriegue moderadamente la superficie del protector inferior de aislamiento.
- Limpie regularmente las rejillas revestidas de porcelana con agua jabonosa tibia o con una solución de bicarbonato de soda y agua. Use un polvo de limpieza no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- Limpie la tapa y el cuerpo revestido de porcelana con un producto de limpieza no abrasivo.

Cómo guardar su parrilla:

- Limpie la parrilla de cocción.
- Guarde la parrilla en un lugar protegido de las inclemencias del tiempo o cúbrala con la funda cuando no la use.
- Siempre desenchufe la parrilla antes de guardarla.



ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

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

Lávese las manos después de manipular este producto.

Consejos de seguridad

- La bandeja de grasa debe ser insertada en aparato y vaciado después de cada uso.
- Si usted tiene un aparato problema consulte la sección "Solución de problemas de la Sección".
- Limpie la parrilla con frecuencia, preferiblemente después de cada cookout. Si una cerda cepillo se utiliza para limpiar toda la parrilla de las superficies de cocina, garantizar que no se suelta cerdas permanecen en las superficies antes de la cocción asar a la parrilla. No se recomienda para limpiar superficies de cocina mientras que la parrilla está caliente.



ADVERTENCIA

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

- El uso de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede afectar la capacidad del consumidor de armar correctamente el aparato o de operarlo de manera segura.
- Cuando cocine, el aparato debe estar sobre una superficie nivelada y estableen un área libre de material combustible.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas lejos del aparato en todo momento.
- No mueva el aparato cuando esté en uso.
- Este aparato no está diseñado para usarse como calefactor y nunca debería usarse como tal.
- Este aparato está caliente durante su uso y después de él. Usemanoplas o guantes para horno con aislamiento yutensilios para asar a la brasa con mango largo para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de los líquidos durante su cocción.
- Mantenga el área del aparato limpia y sin materiales combustibles.
- Mantenga el área del aparato limpia y sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use el aparato únicamente en espacios bien ventilados.

Para personas que viven en apartamentos:

Pídale al administrador que le indique cuáles son los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas eléctricasen su edificio de apartamentos. Use el aparato sólo según lo permitido.



ADVERTENCIA

- Poner a fuego la grasa con el cierre de la tapa no es posible. Este aparato está bien ventilado y por razones de seguridad.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre la perilla.
- No deje aparato desatendido mientras quema de residuos de alimentos. Aparato si no se ha limpiado con regularidad, un incendio se puede producir la grasa que puede dañar el producto.

USO Y MANTENIMIENTO

Seguridad con los alimentos

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

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

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

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

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

Para más información llame: Carnes y Aves del USDA en 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) en Washington, DC

O E-mail: mph hotline.fsis@usda.gov

O visite el sitio web del USDA en www.fsis.usda.gov

Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

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

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida

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

Pavo, pollo 165°F

Carne fresca de vaca, ternera, cordero

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

Medio cocido 160°F

Bien cocido 170°F

Aves de corral

Pollo y pavo, entero 165°F

Trozos de ave 165°F

Pato y ganso 165°F

Carne fresca de cerdo

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

Medio cocido 160°F

Bien cocido 170°F



GARANTÍA LIMITADA

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

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Elemento y termostato	1 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES
Fuego caja y tapa	2 Año de fecha de compra *	
Todas las demás partes	1 Año de fecha de compra *	

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

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

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

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

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

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

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

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

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

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

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

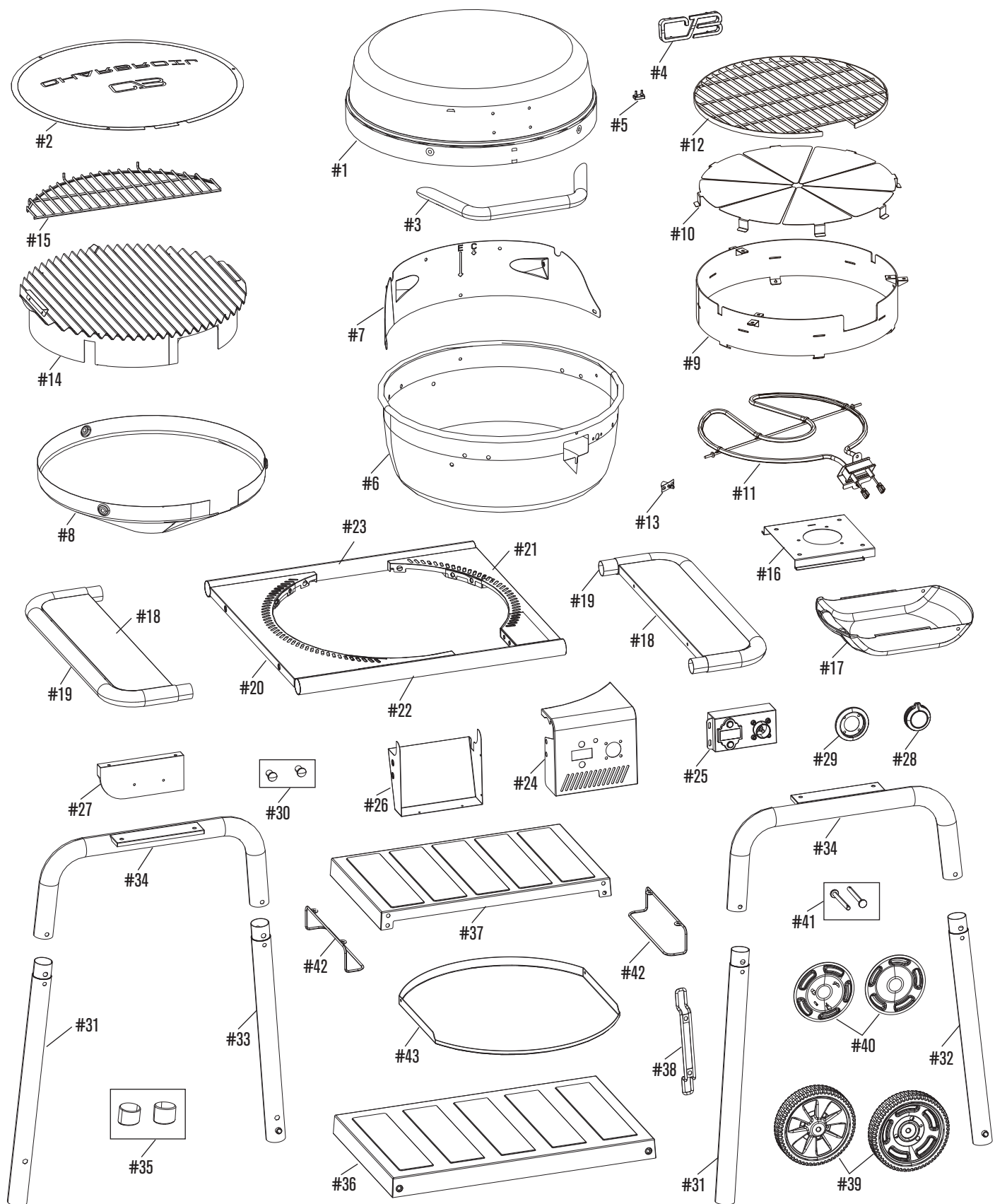
NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos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

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

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



PARTS DIAGRAM / VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS



PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	TOP LID
2	1	LID LINER
3	1	LID HANDLE
4	1	LOGO PLATE
5	1	LID BUMPER
6	1	FIREBOX BOWL
7	1	REAR FIREBOX WIND SHIELD
8	1	INNER FIREBOX HEAT SHIELD
9	1	REFLECTOR SUPPORT
10	1	REFLECTOR PLATE ASSEMBLY
11	1	HEATING ELEMENT
12	1	CHARCOAL GRID
13	1	TEMPERATURE PROBE
14	1	COOKING GRATE
15	1	WARMING RACK
16	1	GREASE TRAY GUIDE
17	1	GREASE TRAY
18	2	OUTER SIDE SHELF PANEL
19	2	OUTER SIDE SHELF TUBE
20	1	LEFT SIDE SHELF, INNER
21	1	RIGHT SIDE SHELF, INNER
22	1	FRONT TUBE SUPPORT
23	1	REAR TUBE SUPPORT
24	1	CONTROL PANEL
25	1	CONTROLLER
26	1	CONTROL PANEL COVER
27	1	FRONT FASCIA
28	1	CONTROL KNOB
29	1	CONTROL KNOB BEZEL
30	2	TOOL HOOK
31	2	LEFT LOWER LEG TUBE
32	1	RIGHT FRONT LEG TUBE

Key	Qty	Description
33	1	RIGHT REAR LEG TUBE
34	2	UPPER LEG TUBE
35	2	LEG CAP
36	1	BOTTOM SHELF
37	1	MIDDLE SHELF
38	1	POWER CORD WRAP
39	2	WHEEL
40	2	HUBCAP
41	2	AXLE
42	2	GRIDDLE SUPPORT
43	1	GRIDDLE

NOT Pictured

...	1	PRODUCT GUIDE
...	1	HARDWARE PACK

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	REVESTIMIENTO DE LA TAPA
3	1	ASA DE LA TAPA
4	1	PLACA DEL LOGOTIPO
5	1	TOPE DE LA TAPA
6	1	TAZÓN DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN
7	1	PARABRISAS TRASERO
8	1	PROTECTOR TÉRMICO INTERIOR DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN
9	1	SOPORTE REFLECTOR
10	1	CONJUNTO DE LA PLACA REFLECTORA
11	1	ELEMENTO CALEFACTOR
12	1	REJILLA DE CARBÓN
13	1	SONDA DE TEMPERATURA
14	1	PLANCHA DE COCCIÓN
15	1	REJILLA DE CALENTAMIENTO
16	1	GUÍA DE LA BANDEJA DE GRASA
17	1	BANDEJA DE GRASA
18	2	PANEL LATERAL EXTERIOR DEL ESTANTE
19	2	TUBO DEL ESTANTE LATERAL EXTERIOR
20	1	ESTANTE LATERAL IZQUIERDO, INTERIOR
21	1	ESTANTE LATERAL DERECHO, INTERIOR
22	1	SOPORTE DEL TUBO DELANTERO
23	1	SOPORTE DEL TUBO POSTERIOR
24	1	PANEL DE CONTROL
25	1	CONTROLADOR
26	1	TAPA DEL PANEL DE CONTROL
27	1	FASCIA DELANTERA
28	1	PERILLA DE CONTROL
29	1	BISEL DE LA PERILLA DE CONTROL
30	2	GANCHO DE HERRAMIENTAS
31	2	TUBO INFERIOR DE LA PATA IZQUIERDA

Clave	Cant.	Descripción
32	1	TUBO DE LA PATA DELANTERA DERECHA
33	1	TUBO DE LA PATA POSTERIOR DERECHA
34	2	TUBO SUPERIOR DE LA PATA
35	2	TAPA DE LA PATA
36	1	BANDEJA INFERIOR
37	1	ESTANTE CENTRAL
38	1	ENVOLTURA DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN
39	2	RUEDA
40	2	TAPA DE CUBO
41	2	EJE
42	2	SOPORTE DE PLANCHA
43	1	PLANCHA

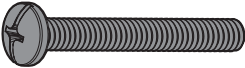
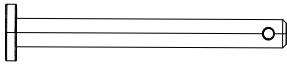
No incluido en la imagen

...	1	GUÍA DEL PRODUCTO
...	1	PAQUETE DE ACCESORIOS

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.



HARDWARE LIST / LISTA DE HERRAJES

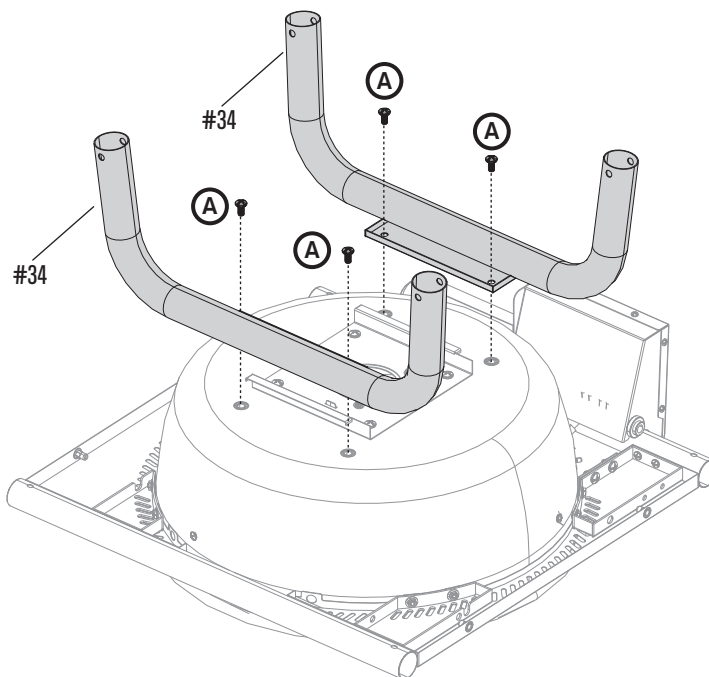
Key / Clave	Description / Descripción	Picture / Ilustra	Qty / Cant
A	1/4-20 x 1/2" Screw Tornillo de 1/4 -20 x 1/2"		9
B	1/4-20 x 3/4" Screw Tornillo de 1/4 -20 x 3/4"		2
C	1/4-20 x 2" Screw Tornillo de 1/4 -20 x 2"		8
D	1/4-20 x 3/8" Screw Tornillo de 1/4 -20 x 3/8"		2
E	1/4-20 Flange Nut, Black Tuerca con brida de 1/4 -20, Negro		2
F	#10-24 x 1/2" Screw Tornillo de No. 10-24 x 1/2"		4
G	#10-24 x 3/8" Screw Tornillo de No. 10-24 x 3/8"		7
H	#10-24 Flange Nut Tuerca con brid No. 10-24		7
J	Fiber Washer Arandela de fibra		3
K	Axle Rod Varilla de eje		2
L	Hitch Pin Clip Pasadores de acoplamiento		2
M	Flat Washer Arandela plana		2
N	Sheet Metal Screw Tornillo para metale		4
P	Flat Washer, Large Arandela plana, Grande		4
R	1/4-20 Flange Nut Tuerca con brida de 1/4 -20		8

ASSEMBLY / ENSAMBLAJE

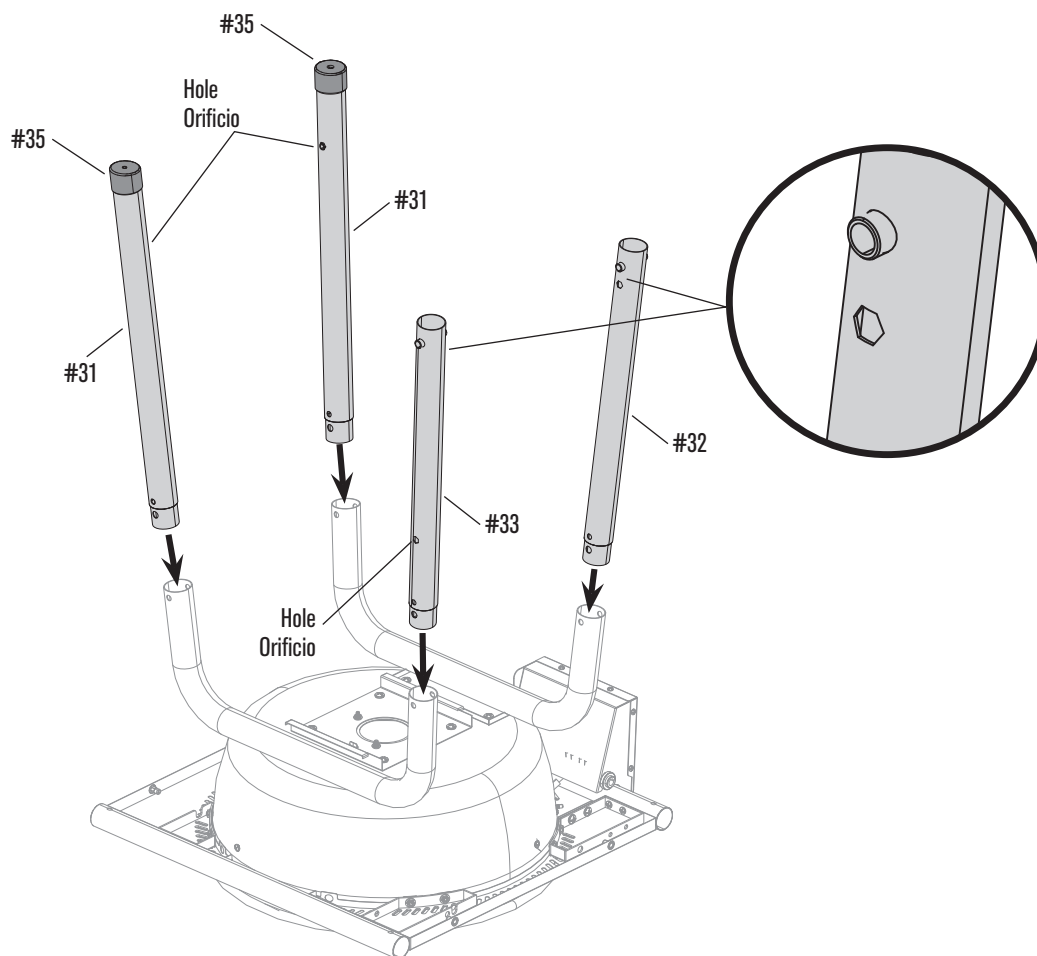
1



Ax4

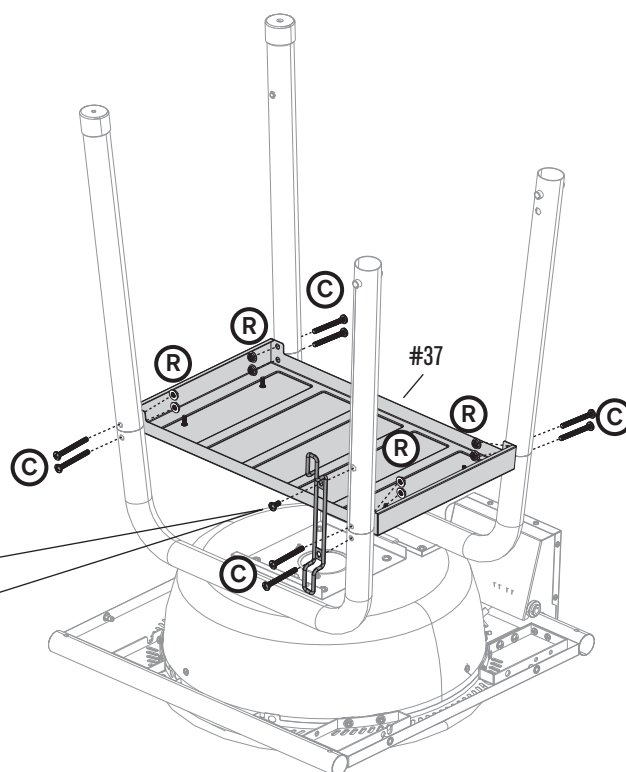
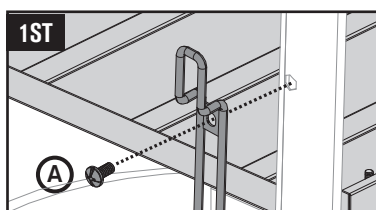
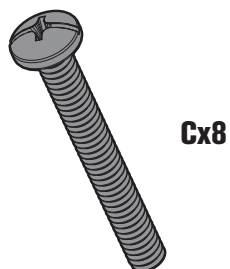


2

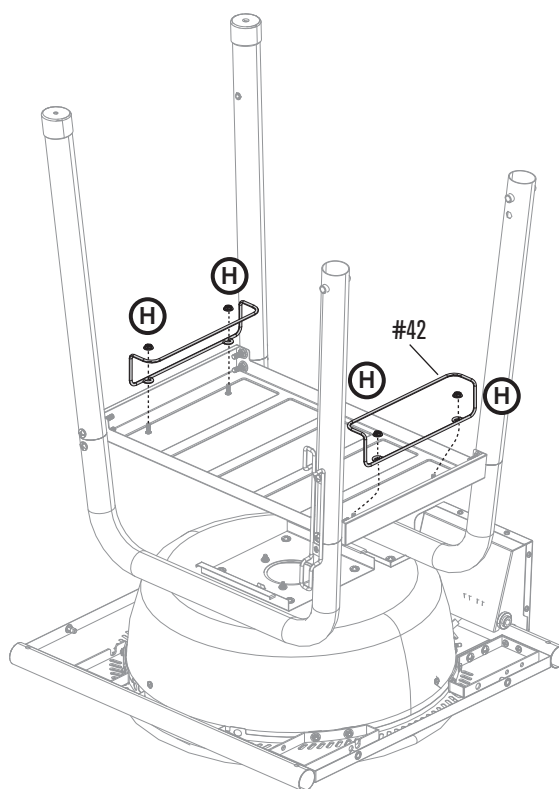


ASSEMBLY / ENSAMBLAJE

3

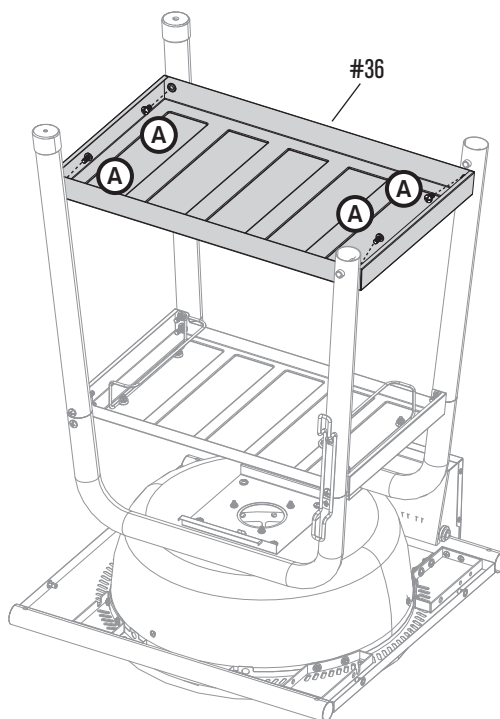


4

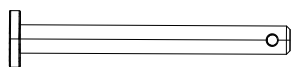


ASSEMBLY / ENSAMBLAJE

5



6



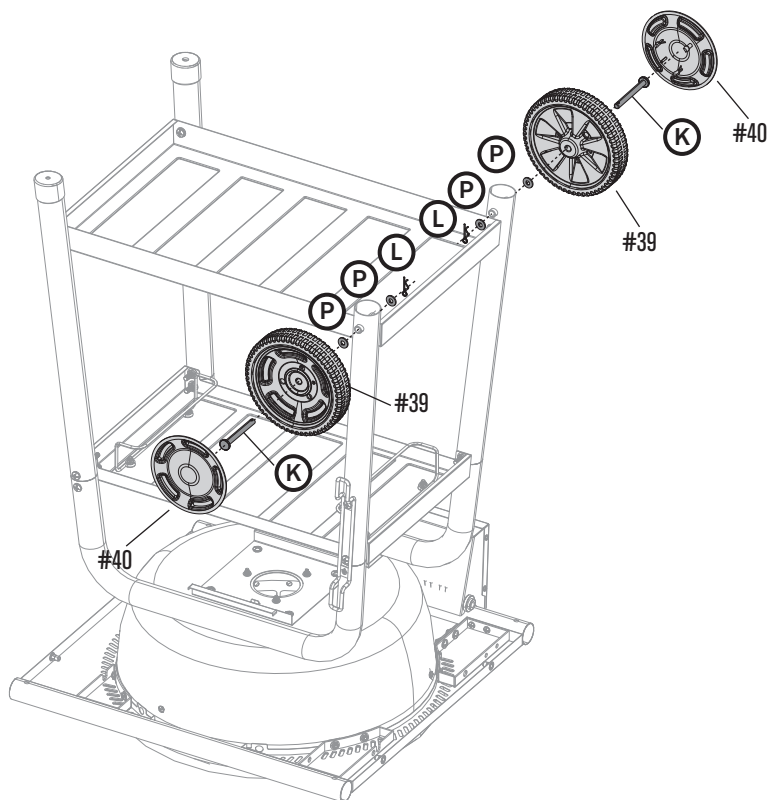
Kx2



Lx2



P x4

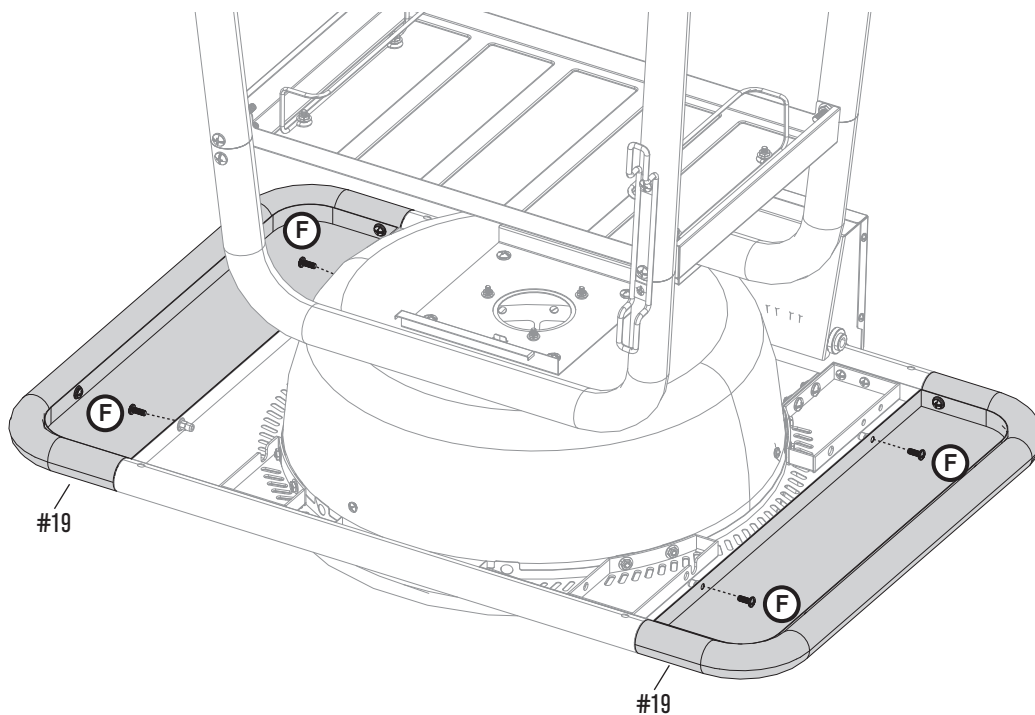


ASSEMBLY / ENSAMBLAJE

7



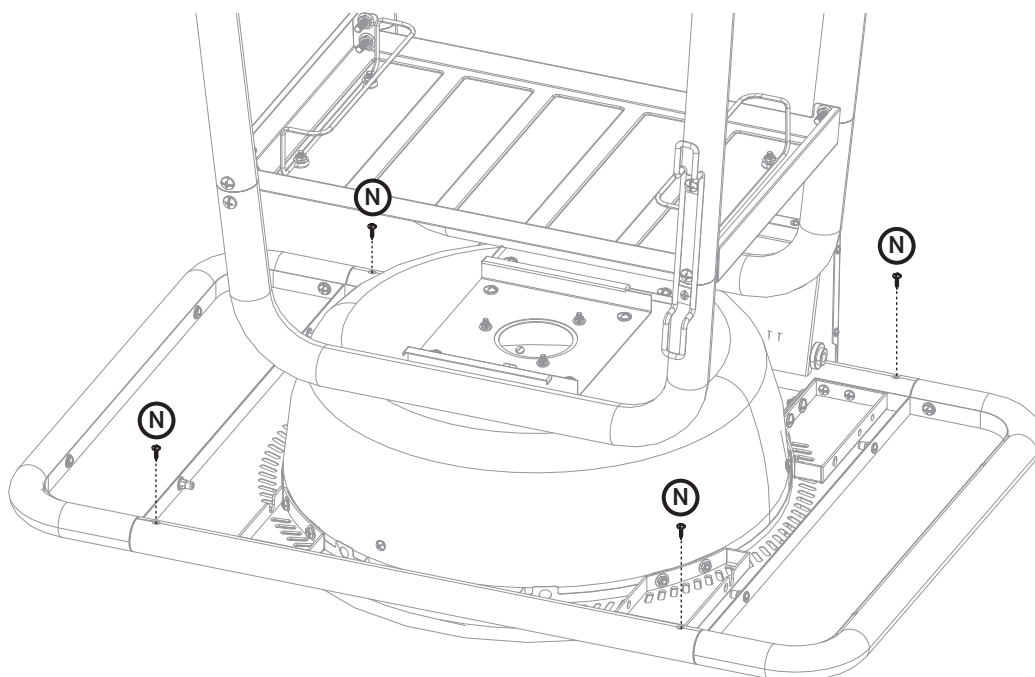
Fx4



8

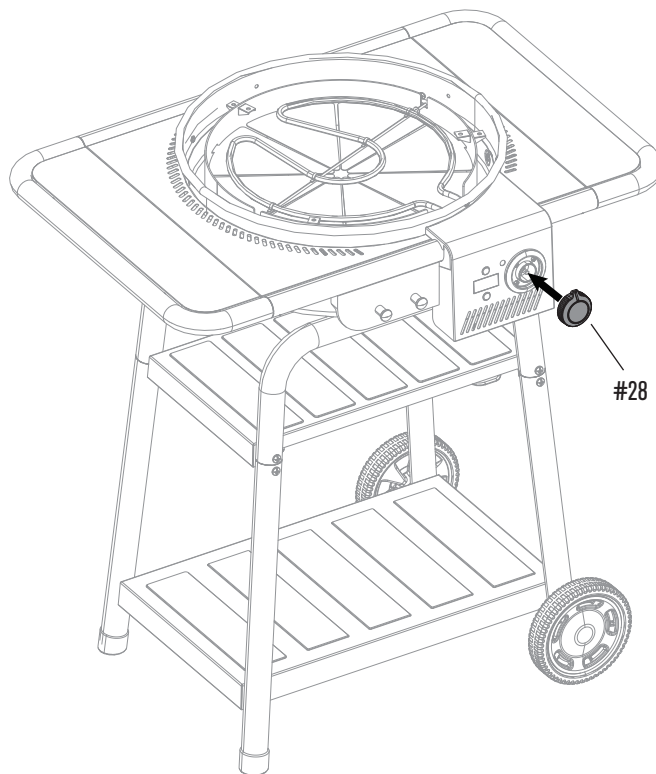


Nx4



ASSEMBLY / ENSAMBLAJE

9



10



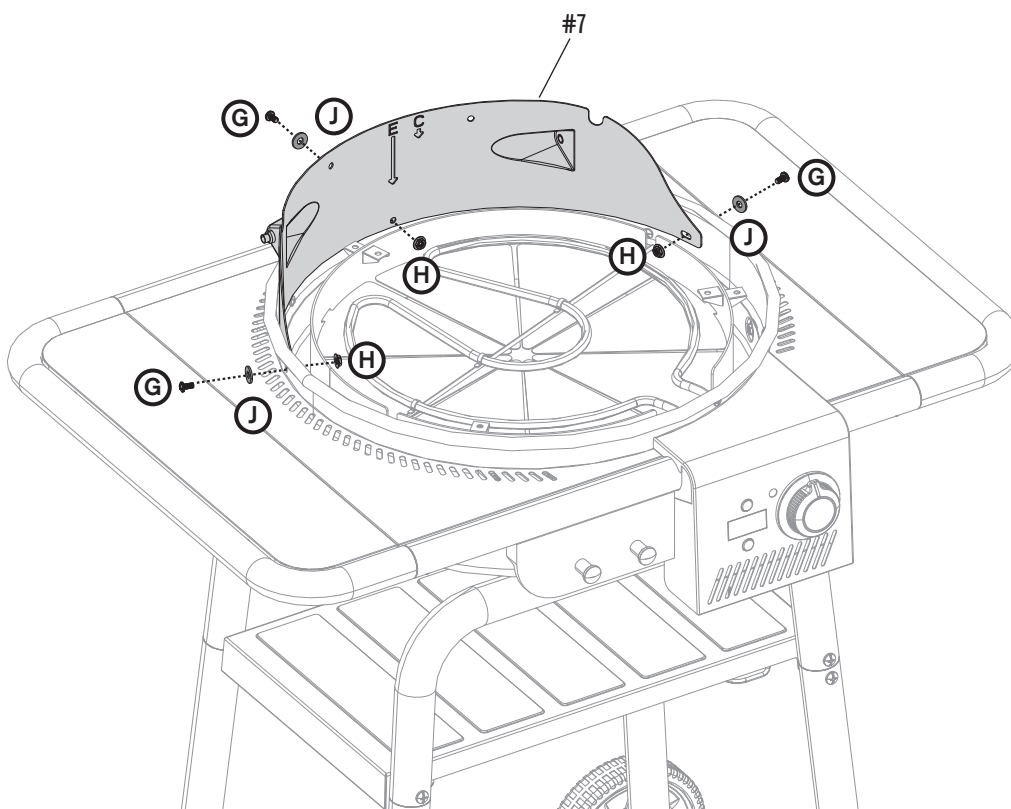
Gx3



Hx3



Jx3

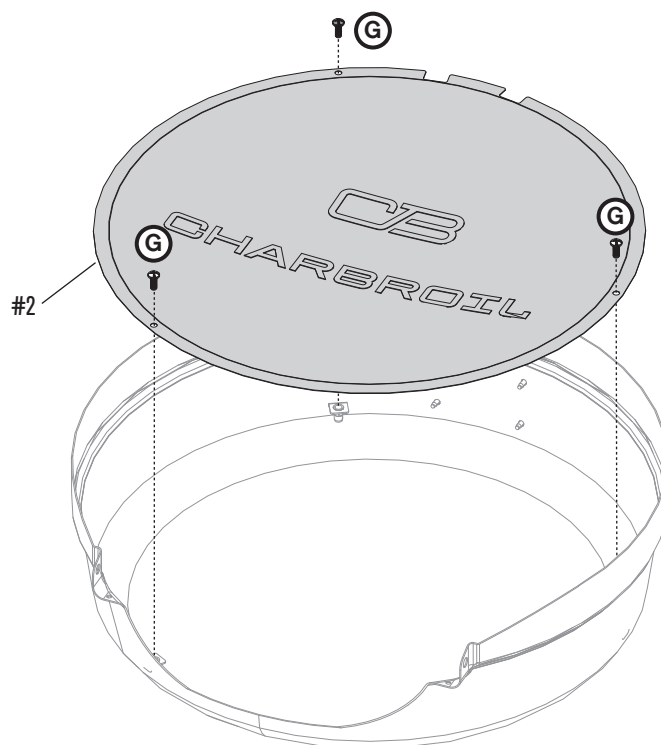


ASSEMBLY / ENSAMBLAJE

11



Gx3



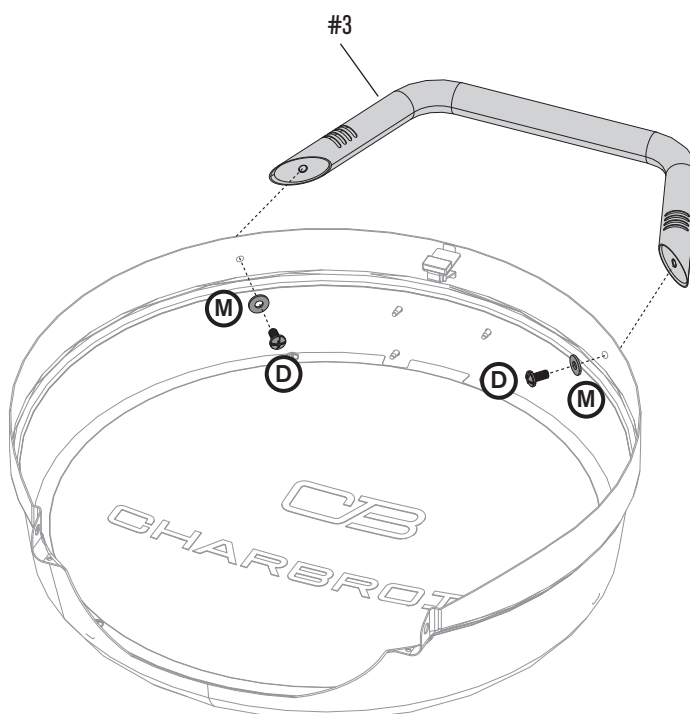
12



Dx2



Mx2

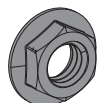


ASSEMBLY / ENSAMBLAJE

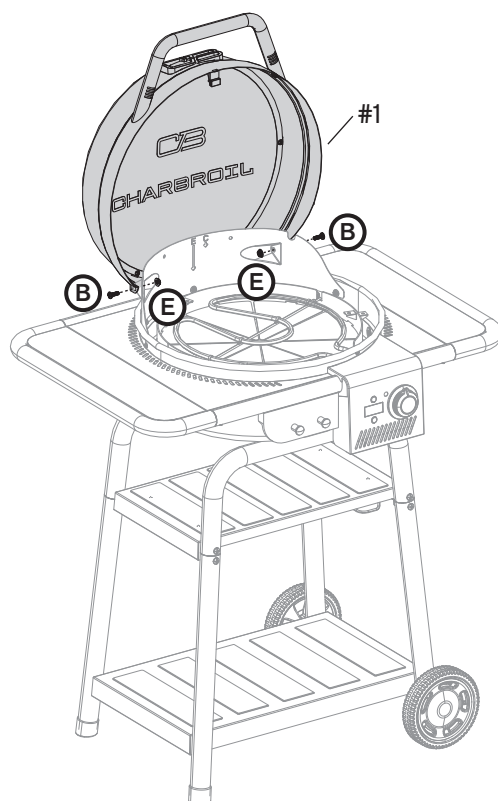
13



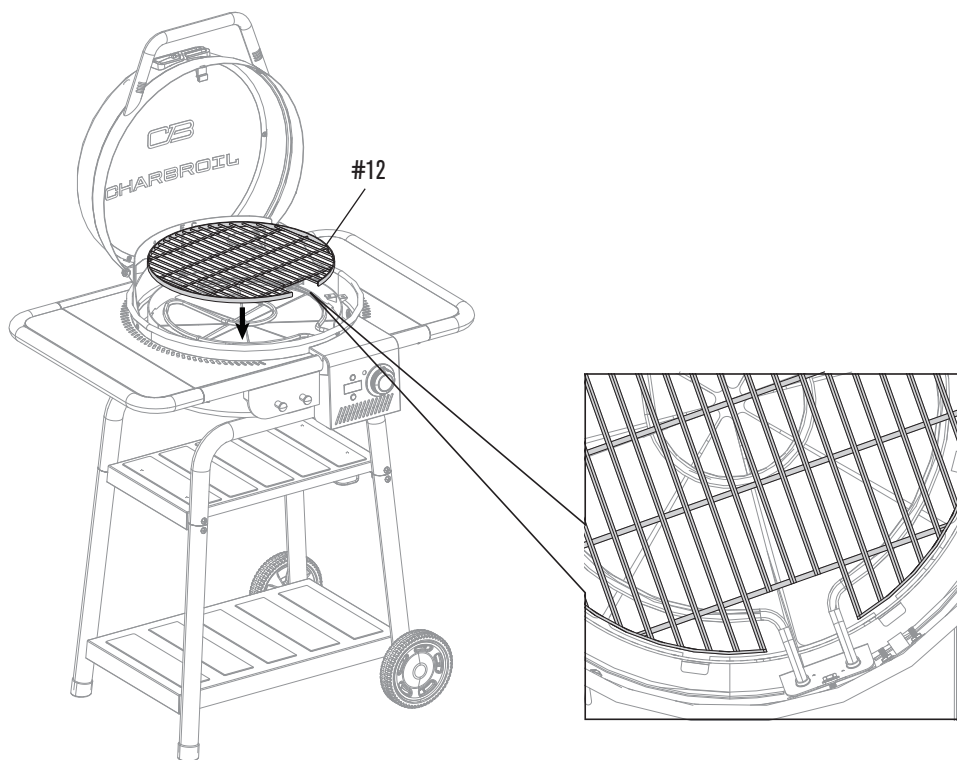
Bx2



Ex2

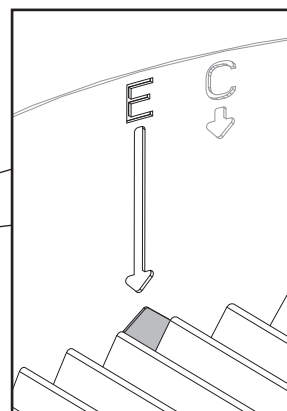
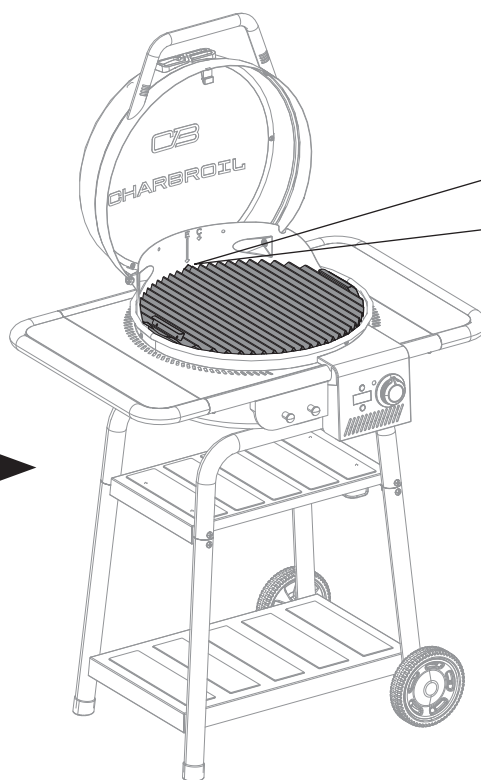
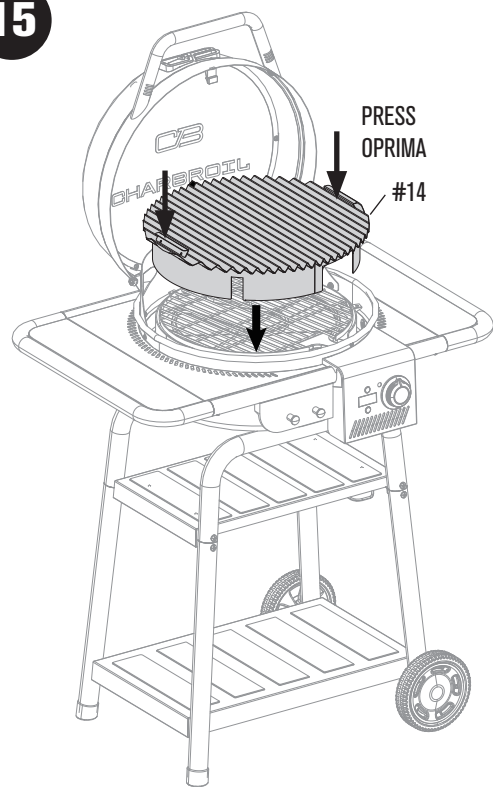


14



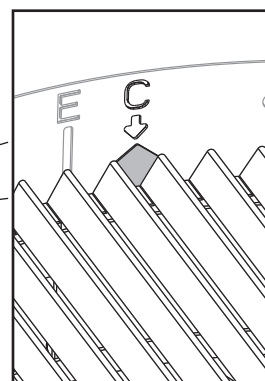
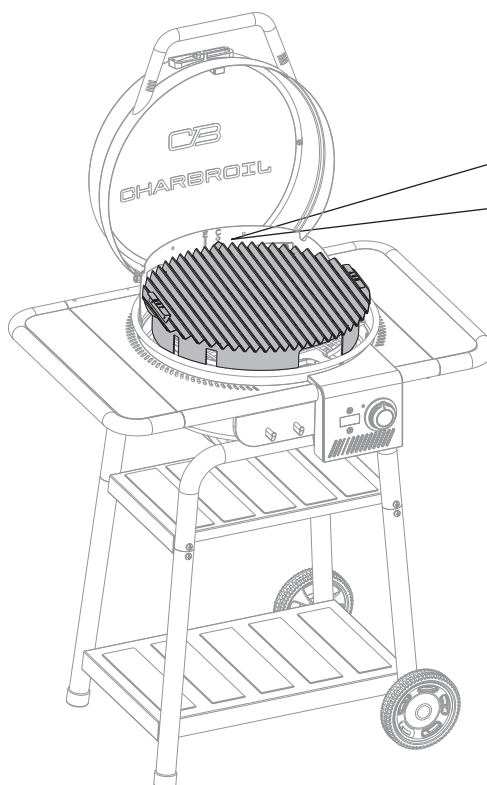
ASSEMBLY / ENSAMBLAJE

15



Cooking Option #1
Opción de cocina n°1

OR / O



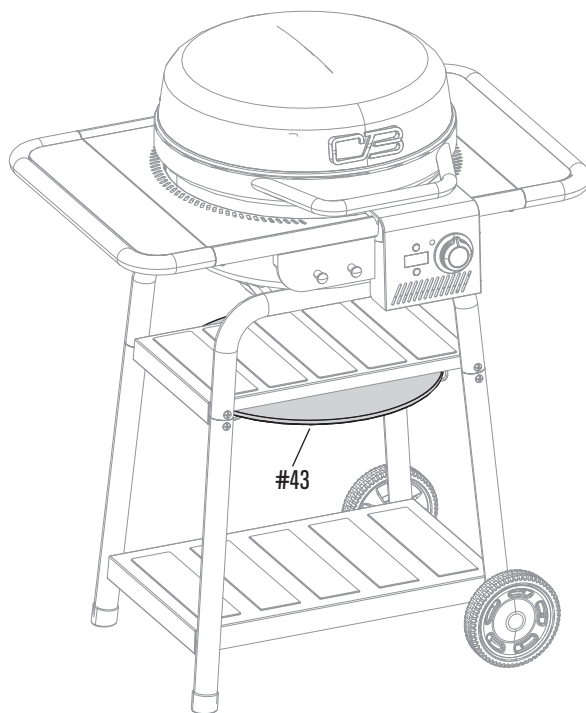
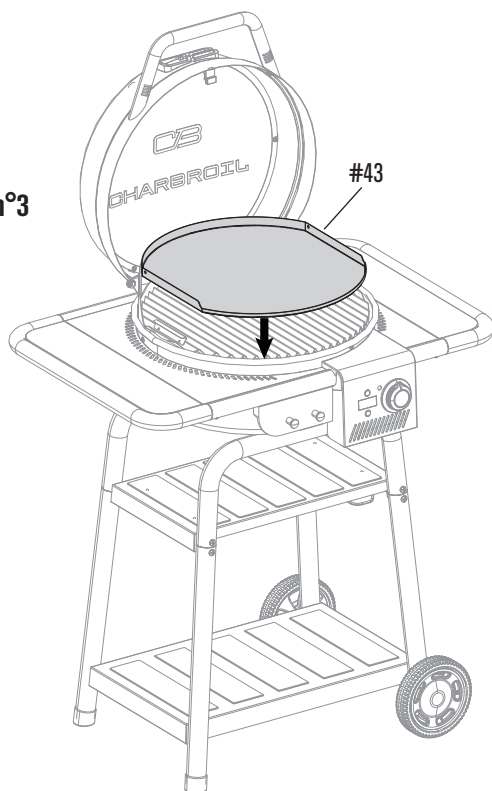
Cooking Option #2
Opción de cocina n°2



ASSEMBLY / ENSAMBLAJE

16

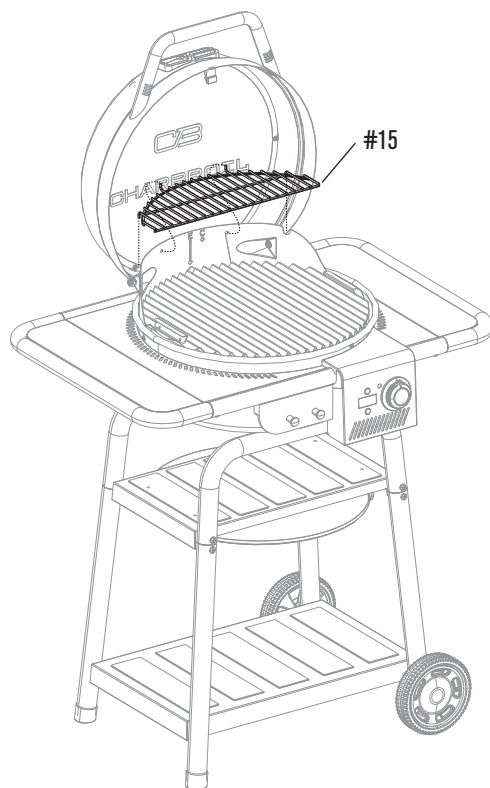
Cooking Option #3
Opción de cocina n°3



NOTE: Locate griddle on the griddle storage bracket while not in use.

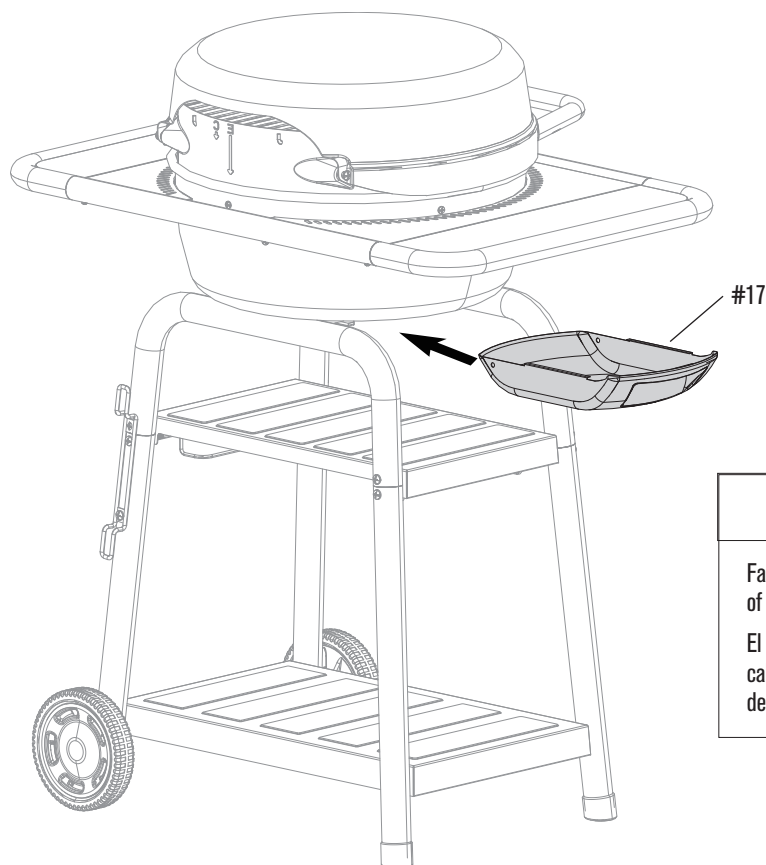
NOTA: Ubique la plancha en el soporte de almacenamiento de la plancha cuando no esté en uso.

17



ASSEMBLY / ENSAMBLAJE

18

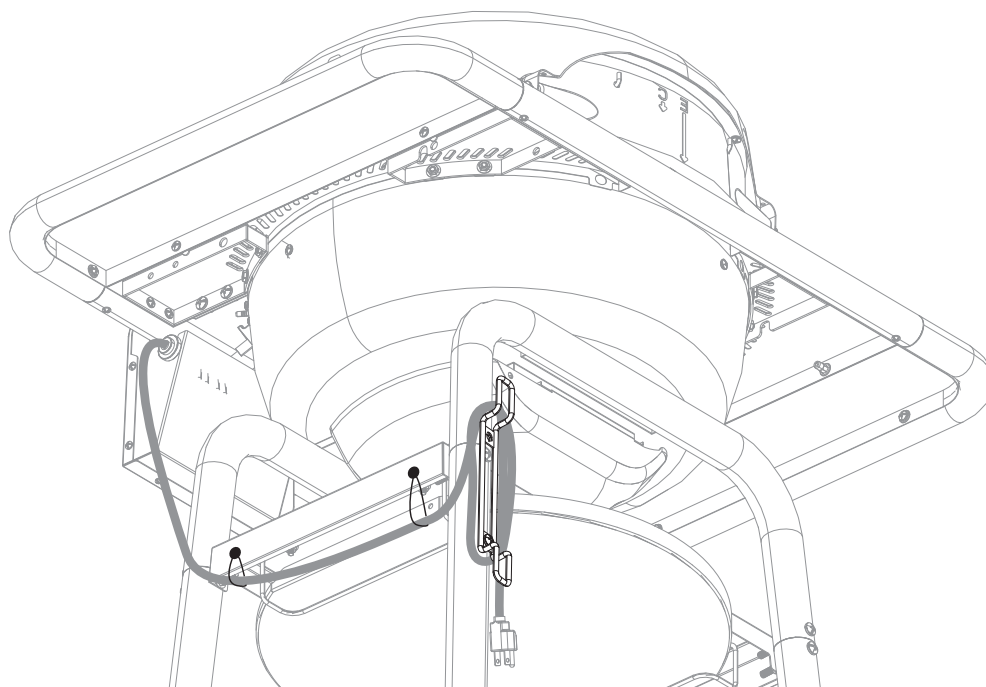


CAUTION / ADVERTENCIA

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

El no instalar la bandeja para la grasa ocasionará el goteo de grasa caliente desde la parte inferior de la parrilla, lo que presenta el riesgo de incendio o daños materiales.

19



TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Prevention Solution
Grill not heating	▪ Controller turned to OFF position. ▪ No power. ▪ Faulty controller or heating element.	▪ Turn controller knob to setting 5 HIGH. ▪ Check for tripped household circuit breakers or GFI (Ground Fault Interrupter). Reset or replace if necessary. ▪ Try a known, working appliance in the outlet. ▪ Try a different outlet, preferably on a different circuit. ▪ Replace controller or heating element.
Circuit breaker trips or fuse blows	▪ Power surge. ▪ Another appliance plugged into same circuit as grill. ▪ Moisture or water in controller or electrical connections. ▪ Damaged cord or electrical connections.	▪ Turn controller to OFF position before plugging into electrical outlet. ▪ Do not use other electrical appliances on the same circuit. ▪ Keep controller and all electrical connections dry. Do not operate unit when raining. ▪ Replace damaged controller or extension cord.
Grill will not cook properly	▪ Lid of grill is left open. ▪ Insufficient preheat or temperature set too low. ▪ Inappropriate extension cord. ▪ Excessive buildup on porcelain bowl.	▪ Close lid on grill while cooking. ▪ Preheat 15-20 minutes. Increase controller setting. ▪ Replace with appropriately rated cord (15 amps). ▪ Clean lower porcelain bowl.
Flare-ups	▪ Excess fat in meat. ▪ Excessive cooking temperature. ▪ Grease build up.	▪ Trim fat from meat before grilling. ▪ Adjust (lower) temperature as needed. ▪ Clean grill.
Controller indicator light is not lit.	▪ Knob is in OFF position. ▪ No power. ▪ Faulty controller.	▪ Increase knob setting. ▪ See "Grill not heating". ▪ Replace controller or heating element.
Persistent grease fire	▪ Grease trapped by food build up.	▪ Turn controller knob to the OFF position. Keep lid on and let fire burn out. After grill cools, clean insulation bowl. ▪ Do not apply water to fire. Personal injury may result.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
La parrilla no calienta	- El regulador está apagado. - No hay electricidad. - Cambie el regulador o el elemento calefactor si están defectuosos.	- Gire la perilla del regulador hasta la graduación máxima. - Verifique que no estén activados los disyuntores de los circuitos eléctricos de la casa, ni el interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI). Reposiciónelos o cámbielos si es necesario. - Pruebe usar otro tomacorriente. - Cambie el regulador o el elemento calefactor.
Se activa el disyuntor del circuito o se quema el fusible	- Aumento transitorio de la tensión. - Hay otro aparato enchufado en el mismo circuito que el de la parrilla. - Hay humedad o agua en el regulador o en las conexiones eléctricas. - Cable o conexiones eléctricas dañadas.	- Gire el regulador a la posición de APAGADO antes de enchufarlo al tomacorriente. - No enchufe otros aparatos eléctricos en el mismo circuito. - Mantenga secos el regulador y todas las conexiones eléctricas. No haga funcionar la unidad cuando llueva. - Cambie el regulador o el cable de prolongación si están dañados.
La parrilla no cocina adecuadamente	- La parrilla no está tapada. - La temperatura de precalentamiento es insuficiente o el regulador está graduado a una temperatura demasiado baja. - Cable de prolongación inadecuado. - Acumulación excesiva de grasas o de residuos en el protector de aislamiento.	- Tape la parrilla mientras esté cocinando. - Precaliente la parrilla durante unos 15 o 20 minutos. Aumente la graduación del regulador. - Cámbielo por un cable de un régimen nominal adecuado (15 amperios). - Limpie el protector inferior de aislamiento.
Llamaradas	- Carne sumamente grasosa. - Temperatura de cocción demasiado elevada. - Acumulación de grasa.	- Recorte la grasa de la carne antes de cocinarla en la parrilla. - Regule (baje) la temperatura según sea necesario. - Limpie la parrilla.
La luz indicadora del regulador está APAGADA	- La perilla está en la posición OFF. - No hay electricidad. - Regulador defectuoso.	- Aumente la graduación de la perilla. - Lea la sección "La parrilla no calienta". - Cambie el regulador o el elemento calefactor.
Fuego persistente, producido por la grasa	La grasa queda atrapada por la acumulación de residuos de comida.	- Gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF). Deje tapada la parrilla y deje que el fuego se consuma. Una vez que la parrilla se enfríe, limpie los protectores de aislamiento. No eche agua sobre el fuego. Esto puede ocasionar lesiones.

PRODUCT REGISTRATION



ACTIVATE YOUR WARRANTY

Scan QR code with your phone camera and register online.

ACTIVE SU GARANTÍA

Escanee el código QR con la cámara de su teléfono y regístrese en línea.



Char-Broil, LLC.
1442 Belfast AVE

Columbus, GA, 31904-4432.

Printed in China. Impreso en China.

©2024 Assembly instructions. ©2024 Instrucciones de ensamblado

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

