



# CANYON COMBO

SMOKER/GRILL

MODEL NUMBER  
NUMÉRO DE MODÈLE

**24203004**

ASSEMBLY GUIDE  
GUIA DE MONTAJE



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 Needed for Assembly:**

- 2 Adjustable Wrenches
- Phillips Screwdriver

**Herramientas necesarias para el armado:**

- 2 Llaves regulables
- Destornillador Phillips

SCAN FOR **BILT** 3D INSTRUCTIONS

POWERED BY **BILT INTELLIGENT INSTRUCTIONS**®

Need Help? Visit [Oklahomajoes.com](http://Oklahomajoes.com) for video assembly tips. If you'd rather - you can call us at 1-800-318-7744  
Necesita ayuda? Visite [Oklahomajoes.com](http://Oklahomajoes.com) para obtener consejos sobre el montaje de videos. Si prefiere, puede llamarnos al 1-800-318-7744

PN: 42805717 • 10/03/2023



## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS WHEN USING THE APPLIANCE.

**INSTALLER/ASSEMBLER:**

LEAVE THIS MANUAL WITH CONSUMER.

**CONSUMER:**

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

## SAFETY SYMBOLS

**DANGER, WARNING,** and **CAUTION** statements are used throughout this Owner's Manual to emphasize critical and important information. Read and follow these statements to help ensure safety and prevent property damage. The statements are defined below.



### 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.



### 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. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.



### 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.



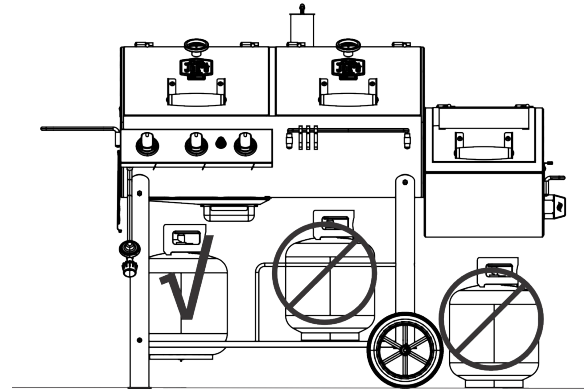
### DANGER

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.

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



**Never fill a cylinder beyond 80% full.**

1. 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.
  2. If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder/appliance and call your fire department.
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. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.



### WARNING



### WARNING

Please read this entire manual before installation and use of this appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury, or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area. Save these instructions.

Carbon monoxide is a colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or other fuel.

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's abil-

ity to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.

- See a doctor if you or others develop cold- or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
- Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia or heart disease.
- Your appliance must be operated outside on noncombustible flooring and away from combustible materials.
- If operating your appliance on floors protected with a non-combustible, protective surface, the protective surface must be approved for such use by local building or fire officials.
- Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, or flammable liquids to start or “freshen up” a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from this appliance when in use.
- DO NOT use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.

#### SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

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

#### FAILURE TO READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS FOR LIGHTING CHARCOAL MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND OR PROPERTY DAMAGE.

#### ALWAYS USE CAUTION WHEN HANDLING HOT COALS TO PREVENT INJURY.

#### ALWAYS LIGHT THE FIRE WITH THE GRILL LID OPEN

Do not attempt to repair or alter the hose/valve/regulator for any “assumed” defect. Any modifica-

tion 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.

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.

**The minimum ambient operating temperature for safe use of this appliance is 0°F (-18°C)**

### THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY

#### INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

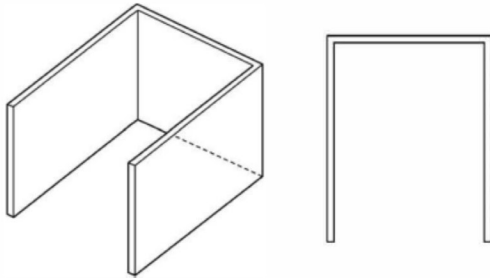
- Use grill, as purchased, only with lp (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied. If your grill is dual fuel ready, a conversion kit must be purchased for use with natural gas.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the national fuel gas code, *ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas And Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage And Handling Code, B149.2.*
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or national electrical code, *ANSI / NFPA 70 Or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.* Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

**This outdoor cooking gas appliance must only be used outdoors and must not be used in a building, garage, or any other enclosed area;**

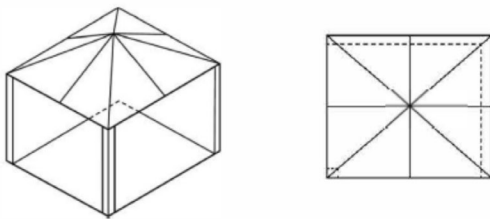
1. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
2. An appliance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

windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

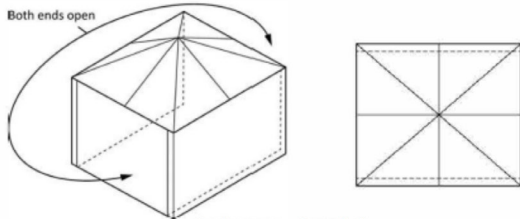
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.



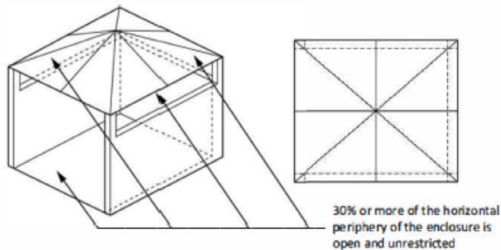
Outdoor area — Example 1



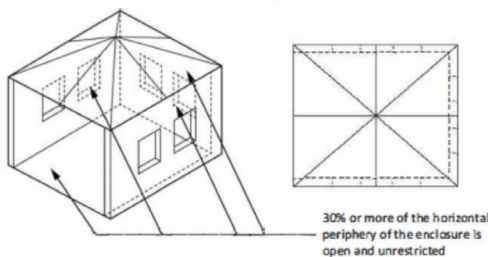
Outdoor area — Example 2



Outdoor area — Example 3



Outdoor area — Example 4



30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is open and unrestricted



## CAUTION

Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook. Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

### Grease Fires

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

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



## CAUTION

- CAUTION:** Appliance may be **HOT**. Use hand protection if necessary.
- Some parts may contain sharp edges! Wear protective gloves if necessary.
- THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT** attempt to assemble without a helper.

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

1. A minimum clearance of 36 inches (1 meter) from combustible constructions to the sides of the appliance, and 36 inches (1 meter) from the front and back of the appliance to combustible constructions must be maintained. Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area, such as a garage. This appliance must not be placed under overhead combustible ceilings or overhangs. Keep your appliance in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Should an uncontrolled grease fire occur, leave the lid closed until the fire burns out. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. We recommend that you keep a class ABC approved fire extinguisher on site. If an uncontrolled fire does occur, call your Fire Department.
3. Do not transport or move your appliance while in use or while the appliance is hot. Ensure the fire is completely out and that the appliance has cooled completely before moving.
4. After periods of storage, clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your appliance. If the appliance is stored outside during the rain or periods of high humidity.
5. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the appliance. Please visit Charbroil.com for a good selection of barbecue mitts. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put an appliance cover or anything flammable in the storage space area under the appliance. Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
7. Parts of the appliance may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.

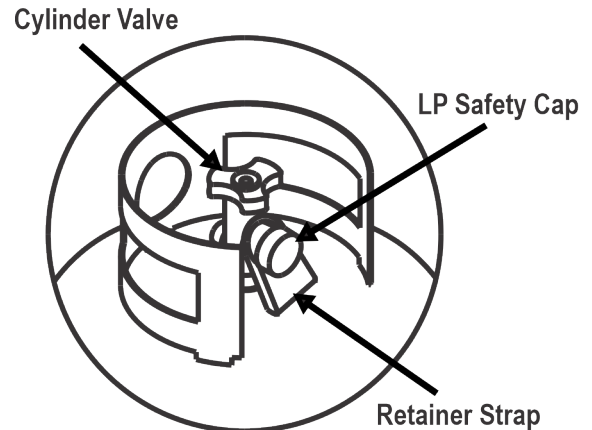
## THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY

### LP Cylinder Removal, Transport and Storage

- Turn OFF all control knobs and LP cylinder valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Loosen cylinder screw beneath bottom shelf or disconnect other retention means, then lift LP cylinder up and out of cart. Install safety cap onto LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve. **Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.**
- A disconnected LP cylinder in storage or being transported must have a safety cap installed (as

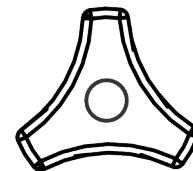
shown). Do not store an LP cylinder in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.

- Do not store an LP cylinder in an area where children play.



### LP CYLINDER

- The LP cylinder used with your grill must meet the following requirements:
  - Use LP cylinders only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) capacity maximum.
  - LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for transportation of dangerous goods, Transport Canada (TC). See LP cylinder collar for marking.
  - LP cylinder valve must have:
    - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
    - Safety relief valve.



OPD Hand Wheel

UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only LP cylinders equipped with this type of valve.

LP cylinder must be 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

## 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.

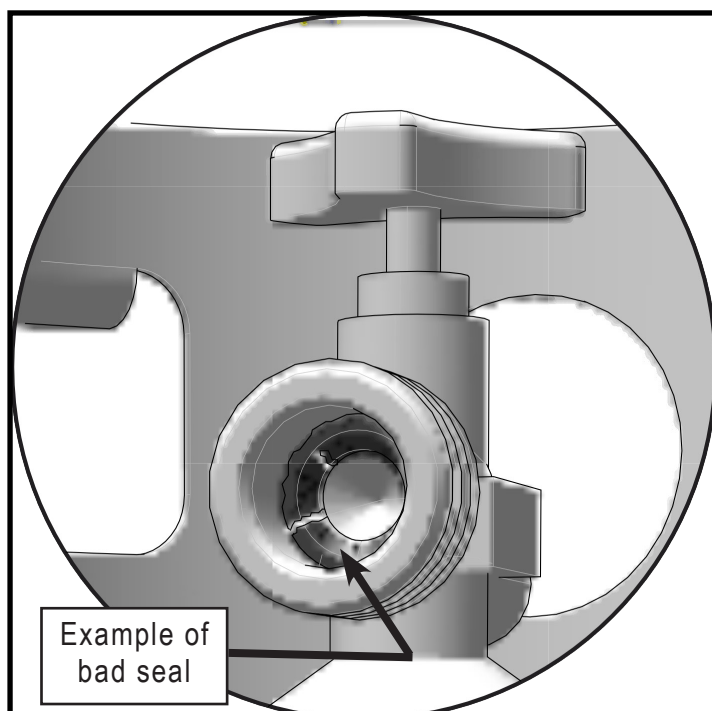
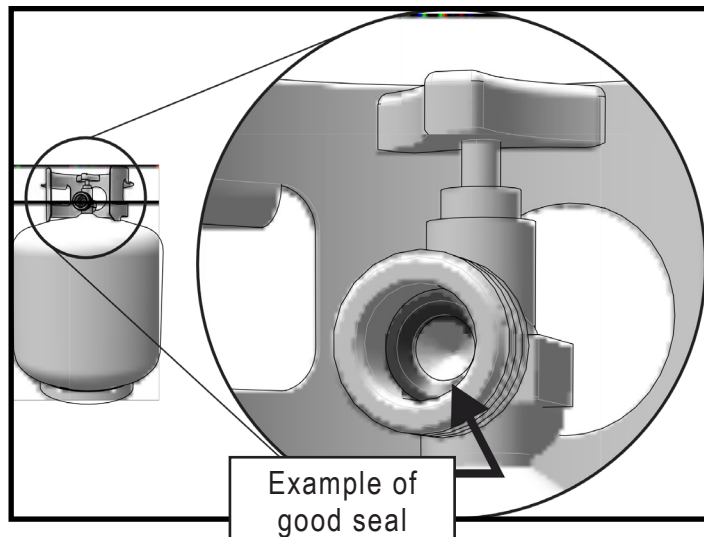
### LP Cylinder Filling

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

## INSPECT BEFORE YOU CONNECT!

### LP gas cylinder rubber seal inspection.

- Inspect the LP gas cylinder valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to each use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm.
- It is recommended that you inspect the rubber seal each time the LP gas cylinder is connected to the appliance, each time it has been re-filled, or if it has not been used for more than 60 days.
- **DO NOT** use an LP gas cylinder with a damaged rubber seal. The rubber seal **CANNOT** be repaired or replaced. Purchase a new cylinder or exchange the cylinder. You should inspect the seal before accepting a new or exchanged cylinder. **DO NOT** insert tools or foreign objects into the cylinder valve opening as this could damage the rubber seal.
- The leak check procedure outlined in the product guide/assembly manual **MUST** be followed each time the LP gas cylinder is connected to the appliance. Consult the product guide/assembly manual for the proper procedure and locations for leak checking.



## DANGER

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

## LP Cylinder Exchange

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

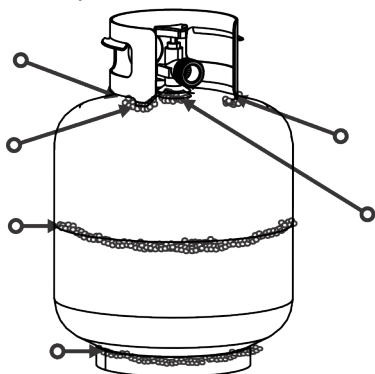
- Always keep new and exchanged LP cylinders in upright position during use, transit or storage.
- Leak test new and exchanged LP cylinders **BEFORE** connecting to grill.
- Place safety cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of safety cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane

## LP Cylinder Leak Test

### For your safety.

Leak test must be repeated each time LP cylinder is exchanged or refilled.

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



### WARNING

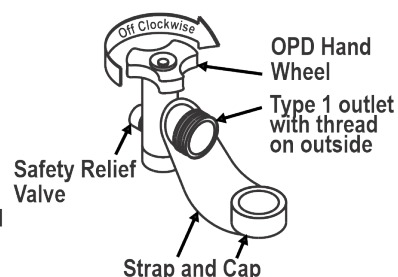
If "growing" bubbles appear, do not use or move the LP cylinder. Contact an LP gas supplier or your fire department!

## Connecting Regulator to the LP Cylinder

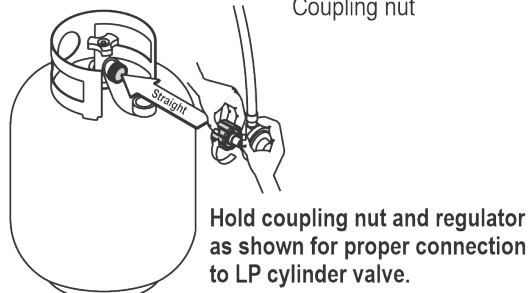
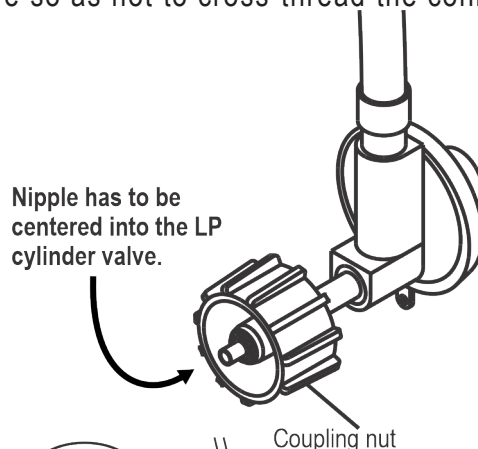
1. LP cylinder must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP cylinder OFF by turning hand-wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the safety cap from LP cylinder valve. Always use cap and strap if supplied with valve



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



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



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

### NOTE:

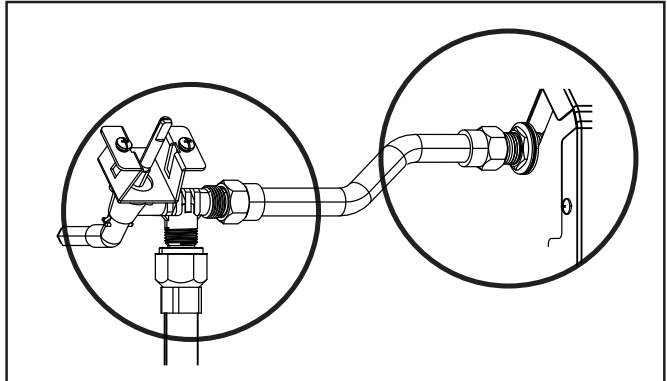
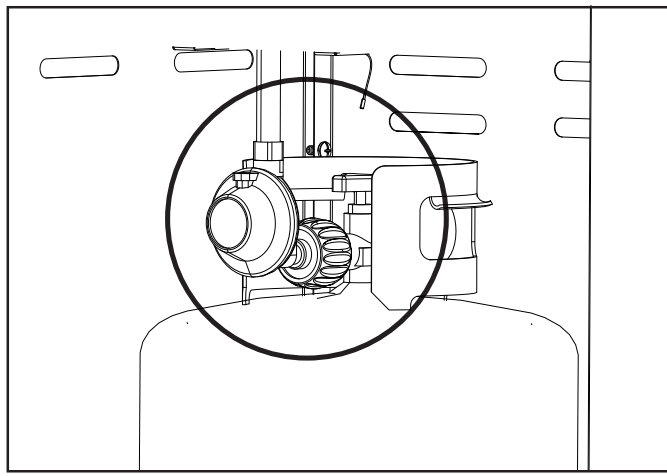
If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!

**WARNING**

- Do not use grill 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 grill control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP cylinder.
3. Completely open LP cylinder valve by turning hand wheel counterclockwise. If you hear a *rushing sound*, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding.**
4. Brush soapy solution onto areas circled below, or other similar fittings on your grill.



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

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

5. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close LP cylinder valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped do not try to repair.** Call for replacement parts.
6. Always close LP cylinder valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

**WARNING**

- 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 grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.

**Safety Tips**

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

**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.

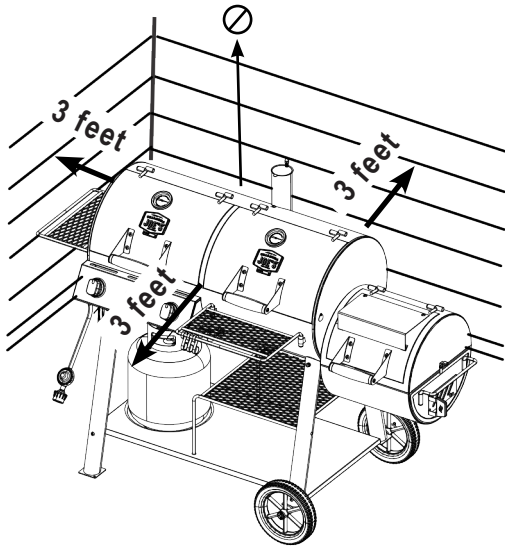


## WARNING



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

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



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

## Ignitor Lighting

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



## WARNING



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



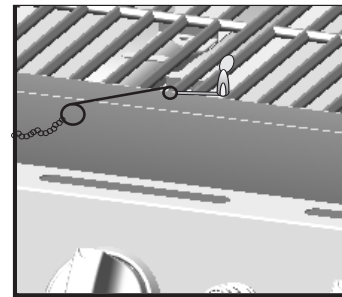
## CAUTION



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

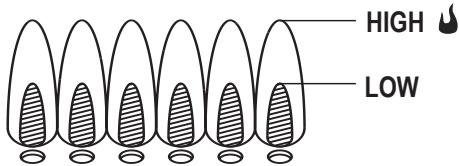
## Match-Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**
  1. **Open lid.** Turn ON gas at LP cylinder.
  2. Place match into match holder (hanging from side panel of grill). Light match; then light center burner by placing match through the cooking grate and near the burner tube
  3. Push in and turn center burner knob to the HI position. Be sure burner lights and stays lit.
  4. Light adjacent burners in sequence by pushing knobs in and turning to the HI position.




## Burner Flame Check

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



## Turning Grill Off

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

## Ignitor Check

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

## Valve Check

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

## Hose Check

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

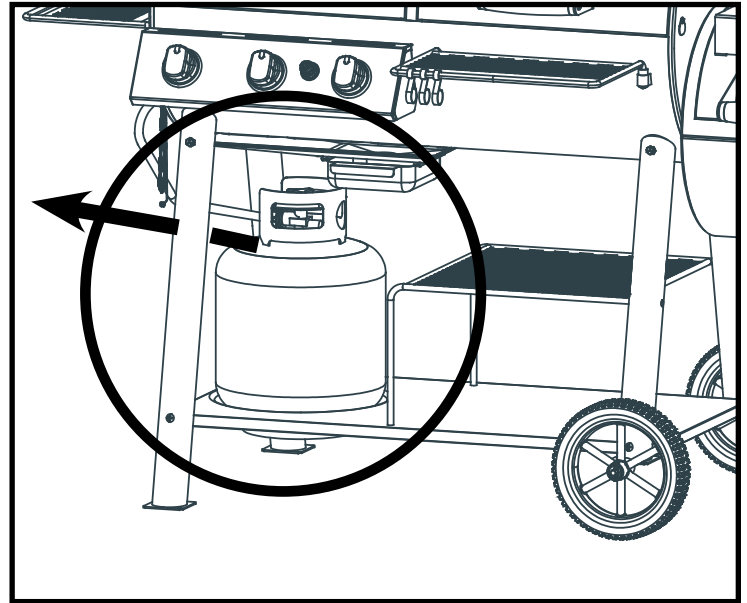
## Storing Your Grill

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



## CAUTION

Cylinder valve must be oriented as shown once tank is attached. The cylinder valve must face the left hand side of the grill. Failure to install cylinder correctly may allow gas hose to be damaged in operation, resulting in the risk of fire.



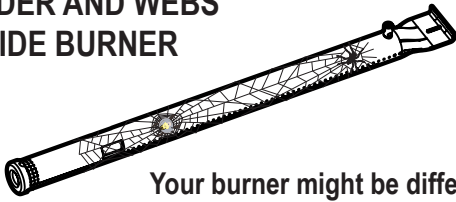


## CAUTION



### SPIDER ALERT!

#### SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER



Your burner might be different

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

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

#### General Grill Cleaning

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

#### Cleaning the Burner Assembly

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

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

**NOTE:** Removal/Detachment method will depend on the burner configuration. See different configurations in illustrations below.
5. Carefully lift each burner up and away from valve openings. We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.
  - (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.
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.

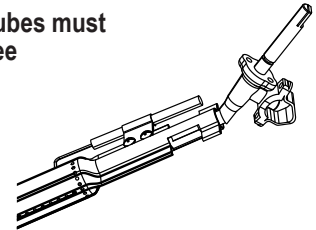


- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush). Run the brush through each burner tube several times.
- (C) **Wear eye protection:** Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

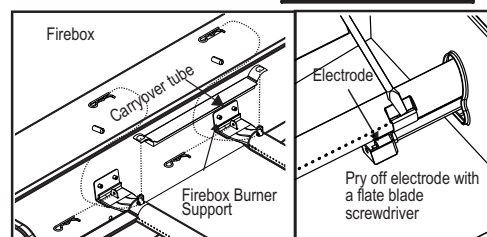
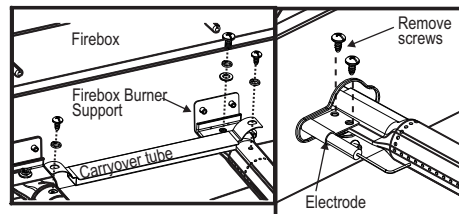
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner.

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

Correct burner-to-valve engagement



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



## GRILL MAINTENANCE

1. Frequency of clean up is determined by how often the grill is used.
2. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit.
3. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again.
4. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.
5. When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes.
6. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay.
7. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended.

### NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.

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

more of the coals are ashy gray. Using caution, arrange the hot coals on your charcoal grate based on your desired method of cooking. Here are a few steps you can take to adjust the temperature of your fire:

- If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.
- Avoid laying the coals on the walls of the grill.
- In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.
- Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.

## SMOKING WITH WOOD CHIPS / WOOD CHUNKS

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. We advise against using wood pellets as a fuel source. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes.

Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black, and tastes bitter.

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

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

**Beef** - Hickory, Mesquite, Oak

**Pork** - Fruitwoods, Hickory, Oak

**Lamb** - Fruitwoods, Mesquite

**Veal** - Fruitwoods, Grapevines

**Seafood** - Alder, Mesquite

**Vegetables** - Mesquite

## PREPARING TO USE YOUR GRILL

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

1. Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
2. Build a small fire in the pan, being sure not to lay coals against the walls.
3. Place all accessories on the poles and set them in the lowest position, over the fire.
4. This burn should be sustained for at least two hours, the longer the better. Your grill is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your grill. Maintaining a light coat of vegetable oil on interior surfaces will aid in the protection of your unit. Exterior surfaces of grill may need occasional touch up. We recommend the use of a commercially available black high temperature spray paint.

### NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT!

Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or

## COOKING TIPS

### Building Your Fire

1. Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal grate or ash pan. We recommend using 1.5 pounds (approximately 23 briquettes) to start your fire, adding more as needed.
2. If using lighter fluid, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak in for approximately 5 minutes. If using a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
3. Always light the fire with the cooking chamber and firebox lids open. Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.
4. Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
5. You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).
6. Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker.
7. Avoid laying coals on grill walls.

## 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:

1. **Clean:** Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.
2. **Separate:** Separate raw meats from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.
3. **Cook:** Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.
4. **Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

### FOOD SAFE GRILLING TEMPERATURES FROM THE FDA

#### Meat

Cook beef, pork, veal, and lamb roasts, steaks, and chops to at least 145° F (63° C), with a 3 minute rest time.

#### Ground Meat

Cook ground beef, veal, lamb, and pork to at least 160° F (71° C).

Cook ground poultry to 165° F (74° C).

### Poultry

Cook all poultry to minimal safe internal temperature of 165° F (74° C).

You may wish to cook poultry to a higher temperature for personal preference.

Cooking on your new grill is a hands-on experience, and it is recommended to remain outside with your grill while cooking.

- Grilling can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach an ideal cooking temperature, and grilling may take longer. The meat's internal temperature and thickness can also affect cooking times.
- Cold and thicker meats will take longer to cook.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CONTIENE IMPORTANTE INFORMACIÓN NECESARIA PARA EL CORRECTO ENSAMBLAJE Y USO SEGURO DEL APARATO.

SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES CUANDO UTILICE EL APARATO.

INSTALADOR/ENSAMBLADOR:  
DEJE ESTE MANUAL AL CLIENTE.

CONSUMIDOR:  
CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

## SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Las declaraciones de **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** se utilizan a lo largo de este Manual del Propietario para enfatizar información crítica e importante. Lea y siga estas declaraciones para ayudar a garantizar la seguridad y evitar daños a la propiedad. Las declaraciones se definen a continuación.



### PRECAUCIÓN

**PRECAUCIÓN:** Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, si no se evita, puede dar lugar a sufrir lesiones leves o moderadas.



### ADVERTENCIA

**ADVERTENCIA:** Indica una situación potencial de riesgo que, si no se evita, puede dar lugar a la muerte o a sufrir lesiones graves.



### PELIGRO

**PELIGRO:** Indica una situación de riesgo inminente que, si no se evita, dará lugar a la muerte o a sufrir lesiones graves.



### ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
2. Un cilindro de LP que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este ni de ningún otro aparato. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este ni de ningún otro aparato.



### PELIGRO

1. Si huele a gas:  
Cerrar el gas al aparato.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Tapa abierta.
4. Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



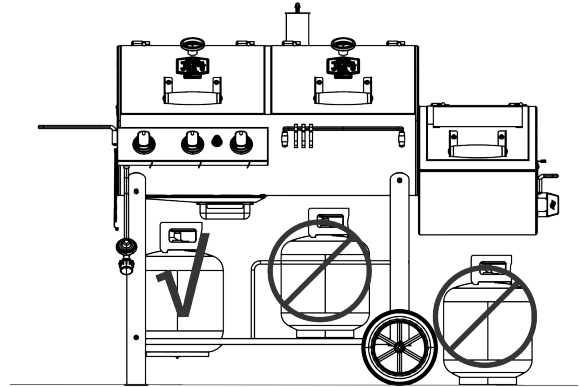
### PELIGRO

Si durante el funcionamiento las llamas se apagan (huele a gas o no puede ver la llama)

1. Apague los controles de los quemadores
2. Abra la tapa.
3. Espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

Si el quemador se apaga, el gas seguirá saliendo del quemador y podría encenderse accidentalmente con riesgo de lesiones.

**NUNCA** almacene un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca del aparato o en un área cerrada.



**Nunca** llene un cilindro más allá del 80 % de su capacidad.

1. Un cilindro llenado en exceso o incorrectamente almacenado es un peligro debido a la potencial liberación del gas desde la válvula de alivio de seguridad. Esto podría causar un fuego intenso con riesgo de daños a la propiedad, lesiones graves o la muerte.
2. Si usted ve, huele o escucha un escape de gas, aléjese de inmediato del cilindro de gas LP/aparato y llame a su departamento de bomberos.
- 3.
4. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
5. Un cilindro de LP que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este ni de ningún otro aparato. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este ni de ningún otro aparato.



### ADVERTENCIA

Lea este manual completo antes de instalar y usar este aparato. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte. Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos acerca de las restricciones y los requisitos de inspección de instalación en su área. Guarda estas instrucciones.

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro e insípido producido al quemar gas, madera, propano, carbón vegetal u otro combustible.

• Conozca los síntomas del envenenamiento por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los

niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar la pérdida del conocimiento y la muerte. Consulte a un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o están cerca de este electrodoméstico. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, a menudo se detecta demasiado tarde.

- El consumo de alcohol y el uso de drogas aumentan los efectos del envenenamiento por monóxido de carbono.
- El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas sanguíneos o del sistema circulatorio, como anemia o enfermedades del corazón.
- Su electrodoméstico debe operarse al aire libre sobre pisos no combustibles y lejos de materiales combustibles.
- Si opera su electrodoméstico en pisos protegidos con una superficie protectora no combustible, la superficie protectora debe estar aprobada para tal uso por los funcionarios locales de construcción o bomberos.
- Nunca use gasolina, combustible para lámparas tipo gasolina, queroseno o líquidos inflamables para iniciar o "avivar" un fuego en este aparato. Mantenga todos estos líquidos bien alejados de este aparato cuando esté en uso.
- NO use esta unidad sobre o cerca de superficies o estructuras combustibles, como cubiertas de madera, hojas secas o césped, revestimiento de vinilo o madera, etc.

#### **CONSULTE EL MANUAL DEL PROPIETARIO PARA OBTENER INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.**

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Tenga mucho cuidado.
- Mantenga a los demás alejados de la unidad.
- Siempre use ropa protectora para evitar lesiones.
- Mantenga a los niños y las mascotas alejados.
- No mueva esta unidad durante el funcionamiento.
- Nunca sustituya la gasolina, el queroseno o el alcohol por el iniciador de carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de iniciador de carbón. En este caso, los cubos de arranque a base de parafina se pueden sustituir por el iniciador de carbón.
- Nunca use líquido de arranque de carbón con un arranque eléctrico. Después de que un fuego de carbón parece extinguido, las brasas no consumidas pueden retener el calor hasta por 24 horas y, si se exponen al aire fresco, pueden estallar en llamas inesperadamente. Cualquier brasa de este tipo fuera de la cámara de combustión de la parrilla representa un peligro de incendio y puede encender superficies combustibles, como cubiertas de madera.

**EL NO LEER NI SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN PUEDE RESULTAR EN LESIONES PERSONALES GRAVES O DAÑOS A LA PROPIEDAD.**

**SIEMPRE TENGA PRECAUCIÓN AL MANIPULAR CARBONES CALIENTES PARA EVITAR LESIONES.**

**SIEMPRE ENCIENDA EL FUEGO CON LA TAPA DE LA PARRILLA ABIERTA.**

No intente reparar o alterar la manguera/válvula/ regulador por cualquier defecto "supuesto". Cualquier modificación a este ensamblaje anulará la garantía y creará el riesgo de fuga de gas e incendio. Utilice únicamente piezas de repuesto autorizadas suministradas por el fabricante.

Después de que un fuego de carbón parece extinguido, las brasas no consumidas pueden retener el calor hasta por 24 horas y, si se exponen al aire fresco, pueden estallar en llamas inesperadamente. Cualquier brasa de este tipo fuera de la cámara de combustión de la parrilla representa un peligro de incendio y puede encender superficies combustibles, como cubiertas de madera.

**La temperatura ambiente mínima de funcionamiento para el uso seguro de este aparato es de 0 °F (-18 °C)**

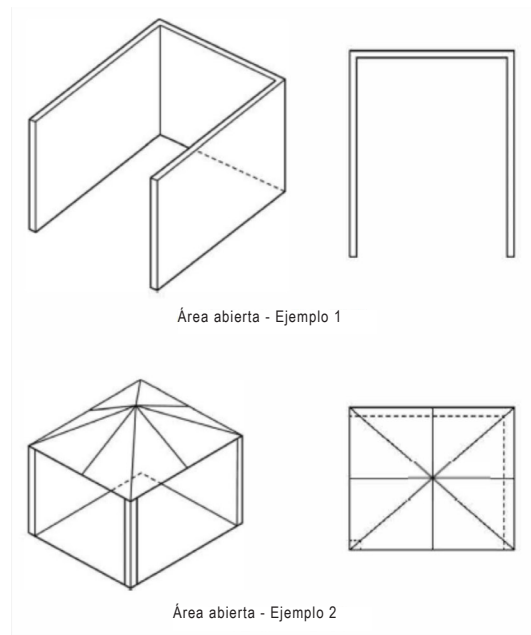
**ESTA PARRILLA ES SÓLO PARA USO AL AIRE LIBRE**

#### **PRECAUCIONES DE SEGURIDAD EN LA INSTALACIÓN**

- Use la parrilla, tal como la compró, solo con gas lp (propano) y el conjunto de regulador/válvula suministrado. Si su parrilla está preparada para combustible dual, se debe comprar un kit de conversión para usar con gas natural. La instalación de la parrilla debe cumplir con los códigos locales o, en su ausencia, con el código nacional de gas combustible, **ANSI Z223.1/ NFPA 54, Código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1, o Código de manipulación y almacenamiento de propano, B149.2**
- Los accesorios (como el asador) deben estar eléctricamente conectados a tierra de acuerdo con los códigos locales o el código eléctrico nacional, **ANSI / NFPA 70 o código eléctrico canadiense, CSA C22.1**. Mantenga los cables eléctricos y/o las mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes
- Esta parrilla tiene certificación de seguridad para

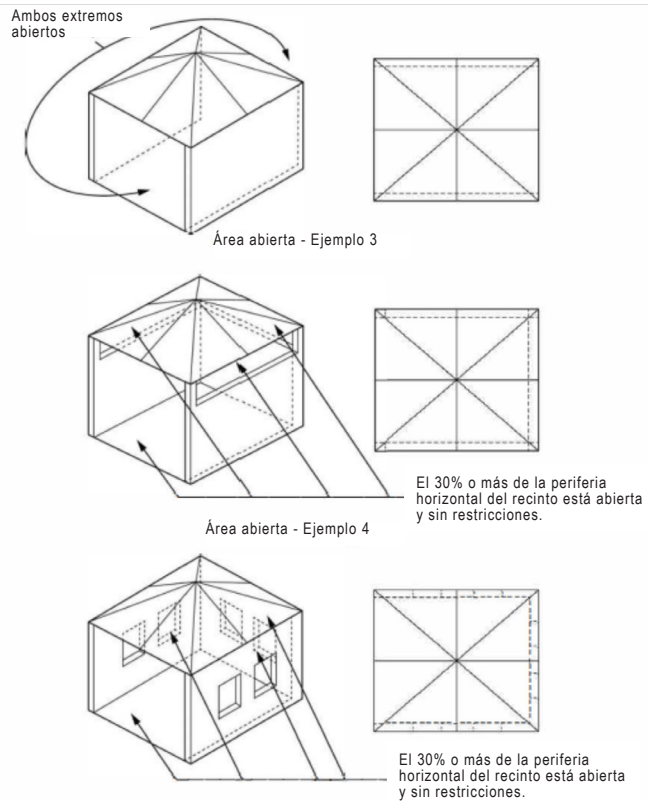
uso exclusivo en los Estados Unidos. No modifique para su uso en cualquier otro lugar. La modificación resultará en un peligro para la seguridad. **Este aparato de gas para cocinar al aire libre solo debe usarse al aire libre y no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada;**

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



Área abierta - Ejemplo 1

Área abierta - Ejemplo 2



Área abierta - Ejemplo 3

Área abierta - Ejemplo 4

El 30% o más de la periferia horizontal del recinto está abierta y sin restricciones.

El 30% o más de la periferia horizontal del recinto está abierta y sin restricciones.



## PRECAUCIÓN

Lea y siga todas las indicaciones de seguridad, instrucciones de montaje, e indicaciones de uso y cuidado antes de intentar ensamblar y cocinar.

Algunas piezas podrían tener bordes afilados. Utilice guantes de protección si es necesario.

### Fuegos por grasa.

- No es posible apagar fuegos por grasa cerrando la tapa. Las parrillas están bien ventiladas por razones de seguridad.
- Nunca use agua en un fuego por grasa. Podrían producirse lesiones personales. Si se desarrolla un fuego por grasa, cierre las perillas y el tanque de gas LP.
- Si la plancha no se ha limpiado regularmente, puede ocurrir un incendio de grasa que puede dañar el producto. Preste mucha atención al precalentar o quemar los residuos de alimentos para asegurarse de que no se desarrolle un fuego por grasa.
- La mejor manera de prevenir fuegos por grasa es limpiar con frecuencia la plancha siguiendo las instrucciones de Limpieza general del aparato y la limpieza del conjunto del quemador.

El uso de ollas de más de 6 cuartos de galón de capacidad podría exceder el límite de peso del estante lateral, lo que provocaría la falla de los componentes del carro de la plancha.



## PRECAUCIÓN

- **PRECAUCIÓN:** El aparato puede estar **CALIENTE**. Use protección para las manos si es necesario.
- ¡Algunas piezas pueden contener bordes afilados! Use guantes protectores si es necesario.
- **¡ESTA UNIDAD ES PESADA!** NO intente ensamblar sin un ayudante.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

1. Se debe mantener un espacio libre mínimo de 36 pulgadas (1 metro) desde las construcciones combustibles a los lados del aparato, y 36 pulgadas (1 metro) desde la parte delantera y posterior del aparato hasta las construcciones combustibles. No utilice este aparato en interiores o en un área cerrada sin ventilación, como un garaje. Este aparato no debe colocarse debajo de techos elevados o voladizos combustibles. Mantenga su electrodoméstico en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
2. En caso de que se produzca un incendio de grasa descontrolado, deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego. No arroje agua sobre la unidad. No trate de sofocar el fuego. Recomendamos que mantenga un extintor de incendios aprobado de clase ABC en el sitio. Si ocurre un incendio descontrolado, llame a su Departamento de Bomberos.
3. No transporte ni mueva su electrodoméstico mientras esté en uso o mientras esté caliente. Asegúrese de que el fuego esté completamente apagado y que el aparato se haya enfriado por completo antes de moverlo.
4. Después de períodos de almacenamiento, limpie antes de usar. Se

requiere cuidado y mantenimiento regular para prolongar la vida útil de su artefacto. Si el aparato se almacena al aire libre durante la lluvia o períodos de alta humedad.

5. Se recomienda utilizar manoplas o guantes resistentes al calor para asar al operar el aparato. Visite [Charbroil.com](http://Charbroil.com) para ver una buena selección de guantes para barbacoa. No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato. No coloque una cubierta del electrodoméstico ni nada inflamable en el espacio de almacenamiento debajo del electrodoméstico. Retire las ollas y sartenes mientras el aparato en funcionamiento esté desatendido, para reducir el riesgo de incendio.
6. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o les haya dado instrucciones sobre el uso del electrodoméstico. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
7. Las piezas del aparato pueden estar muy calientes y pueden producirse lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras está en uso.

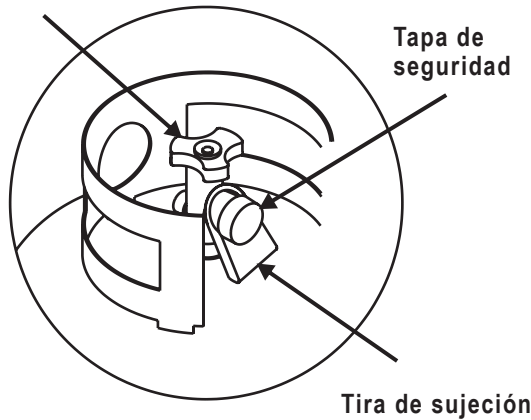
## USO Y CUIDADO

### Remoción, Transporte y Almacenamiento de

#### Cilindros de LP

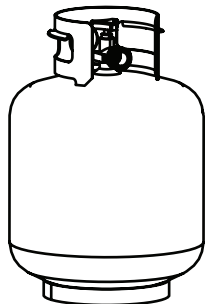
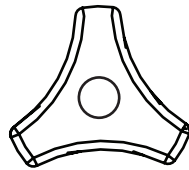
- Gire todas las perillas de control y la válvula de cilindro de gas LP hacia la posición de apagado (OFF). Gire la tuerca de acoplamiento en sentido antihorario sólo con la mano, no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo del cilindro debajo del estante inferior o desconecte otros medios de retención, luego levante el cilindro de gas LP y sáquelo del carro. Instale la tapa de seguridad en la válvula del cilindro de gas LP. Use siempre la tapa y la tira provista con la válvula. **No usar el tapón de seguridad según las instrucciones puede resultar en lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.**
- Un cilindro de gas LP desconectado en el almacenamiento o que está siendo transportado debe tener una tapa de seguridad instalada (como se muestra). No guarde el cilindro de gas LP en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, pórticos, patios cubiertos u otras construcciones. Nunca deje a un cilindro de gas LP dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse por la acción del sol.
- No guarde un cilindro de gas LP en una zona donde jueguen niños.

Válvula del cilindro de gas LP



## Cilindro de gas LP

- El cilindro de gas LP que se usa con su parrilla debe cumplir con los siguientes requisitos:
- Use cilindros de gas LP solo con estas medidas requeridas: 12" (30,5 cm) (diámetro) x 18" (45,7 cm) (alto) con 20 lb. (9 kg) de capacidad máxima.
- Los cilindros de gas LP deben fabricarse y marcarse de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o para Canadá, CAN/CSA-B339, cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas, Transport Canada (TC). Revise el collar del cilindro de gas LP para ver las marcas.
- La válvula del cilindro de gas LP debe tener:
  - Toma tipo 1 compatible con regulador o parrilla.
  - Válvula de seguridad.
  - Dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) listado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica por un volante triangular de diseño único. Utilice únicamente cilindros de gas LP equipados con este tipo de válvula.
- El cilindro de gas LP debe estar en posición vertical para la extracción de vapor e incluir un collar para proteger la válvula del cilindro de gas LP. Mantenga siempre los cilindros de gas LP en posición vertical durante su uso, tránsito o almacenamiento.



Cilindro de gas LP en posición vertical para extracción de vapor

## LP (gas licuado de petróleo)

- El gas LP no es tóxico, es inodoro e incoloro cuando se produce. Para su seguridad, al gas LP se le ha dado un olor (parecido al de la col podrida) de modo que se pueda oler.
- El gas LP es altamente inflamable y puede encenderse inesperadamente cuando se mezcla con aire.

## Llenado de cilindros de gas LP

- Utilice solo distribuidores autorizados y con experiencia.
- El distribuidor de gas LP **debe purgar el cilindro nuevo** antes de llenarlo.
- El distribuidor **NUNCA** debe llenar el cilindro de gas LP más del 80 % de su capacidad. El volumen de propano en el cilindro variará según la temperatura.
- Un regulador escarchado indica que se ha llenado gas en exceso. Cierre inmediatamente la válvula del cilindro de gas LP y llame al distribuidor local de gas LP para obtener ayuda.
- No libere el gas propano líquido (LP) a la atmósfera. Esta es una práctica peligrosa.
- Para quitar el gas del cilindro de gas LP, comuníquese con un distribuidor de gas LP o llame al departamento de bomberos local para obtener ayuda. Consulte el directorio telefónico y busque bajo "Compañías de gas" a los distribuidores de gas LP certificados más cercanos

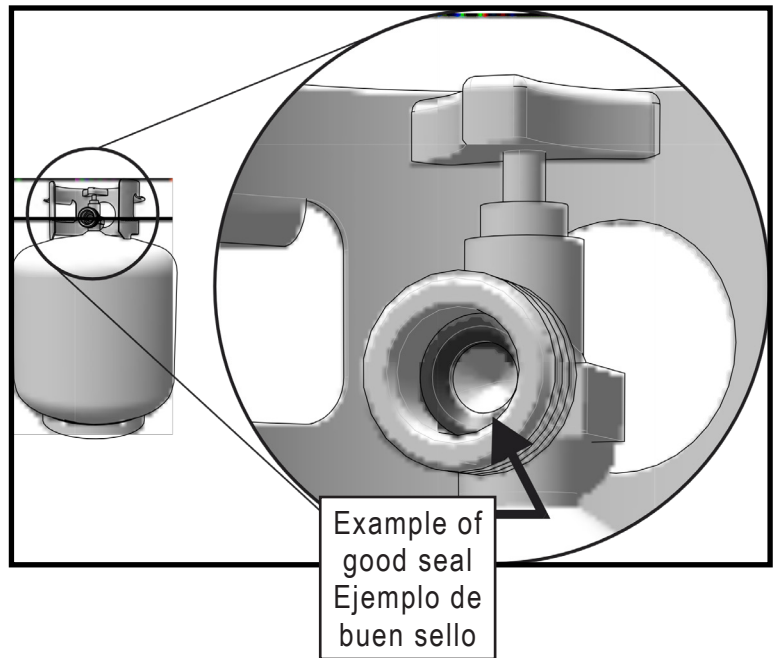
## Precauciones de seguridad para la instalación

- Use la parrilla, tal como la compró, solo con gas LP (propano) y el conjunto de regulador/válvula suministrado. Si su parrilla está preparada para combustible dual, debe comprar un kit de conversión para usarla con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o Código de manejo y almacenamiento de propano, B149.2.
- Todos los accesorios eléctricos (como el asador) deben conectarse a tierra de acuerdo con los códigos locales, el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1. Mantenga los cables eléctricos y/o las mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla tiene certificación de seguridad para su uso únicamente en los Estados Unidos y/o Canadá. No modifique para su uso en cualquier otro lugar. La modificación resultará en un peligro para la seguridad.

## INSPECT BEFORE YOU CONNECT!

### LP gas cylinder rubber seal inspection.

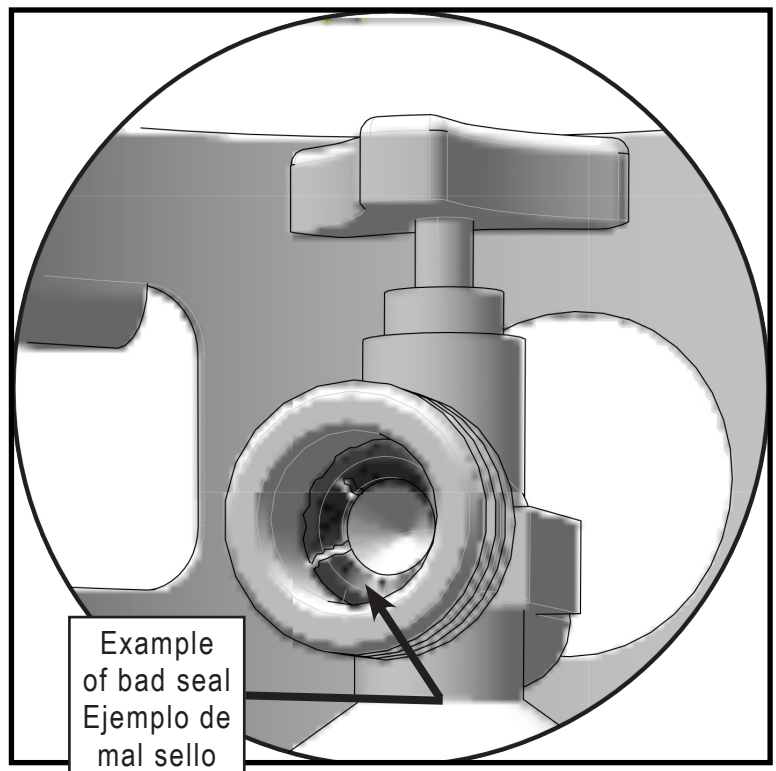
- Inspect the LP gas cylinder valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to each use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm.
- It is recommended that you inspect the rubber seal each time the LP gas cylinder is connected to the appliance, each time it has been refilled, or if it has not been used for more than 60 days.
- **DO NOT** use an LP gas cylinder with a damaged rubber seal. The rubber seal **CANNOT** be repaired or replaced. Purchase a new cylinder or exchange the cylinder. You should inspect the seal before accepting a new or exchanged cylinder. **DO NOT** insert tools or foreign objects into the cylinder valve opening as this could damage the rubber seal.
- The leak check procedure outlined in the product guide/assembly manual **MUST** be followed each time the LP gas cylinder is connected to the appliance. Consult the product guide/assembly manual for the proper procedure and locations for leak checking.



## ¡INSPECCIONE ANTES DE CONECTAR!

### Inspección del sello de goma del cilindro de gas LP.

- Inspeccione el sello de goma de la válvula del cilindro de gas LP para detectar grietas, desgaste o deterioro antes de cada uso. Un sello de goma dañado puede causar una fuga de gas, lo que posiblemente puede resultar en una explosión, incendio o lesiones corporales graves.
- Se recomienda que inspeccione el sello de goma cada vez que se conecte el cilindro de gas LP al dispositivo, cada vez que se rellene, o si no ha sido utilizado en más de 60 días.
- **NO** utilice un cilindro de gas LP con un sello de goma dañado. El sello de goma **NO PUEDE** ser reparado o reemplazado. Compre un cilindro nuevo o cámbielo. Debe inspeccionar el sello antes de aceptar un cilindro nuevo o cambiado. **NO** inserte herramientas u objetos extraños en la abertura de la válvula del cilindro ya que podría dañar el sello de goma.
- El procedimiento de comprobación de fugas descrito en el manual de ensamblaje/guía del producto **DEBE** seguirse cada vez que el cilindro de gas LP se conecta al aparato. Consulte el manual de ensamblaje/guía del producto para ver el procedimiento y las ubicaciones correctas para la comprobación de fugas.



### PELIGRO

No inserte ninguna herramienta u objeto extraño en la salida de la válvula o en la válvula de seguridad. Podría dañar la válvula y provocar una fuga. Las fugas de propano pueden provocar explosiones, incendios, lesiones personales graves o la muerte.

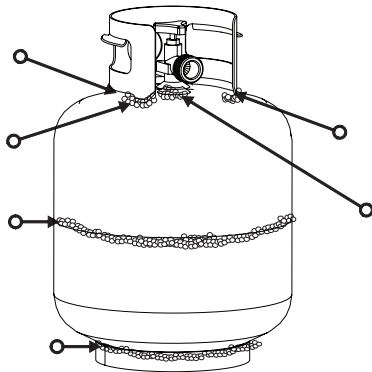
## Cambio del cilindro de gas LP

- Muchos minoristas que venden parrillas ofrecen la opción de sustituir el cilindro de gas LP vacío mediante un servicio de intercambio. Utilice solo aquellas empresas de intercambio de buena reputación que inspeccionen, rellenen con precisión, prueben y certifiquen sus cilindros. Cambie su cilindro solamente en caso de ser un cilindro equipado con la función de seguridad OPD como se describe en la sección "Cilindro de gas LP" de este manual.
- Siempre mantenga los cilindros de gas LP nuevos y cambiados en posición vertical durante su uso, transporte o almacenamiento.
- Pruebe si hay fugas en los cilindros de gas LP nuevos y cambiados ANTES de conectarlos a la parrilla.
- Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso. Instale solo el tipo de tapa de seguridad en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. El uso de otros tipos de tapas o taponeros pueden provocar fugas de propano.

## Prueba de fugas del cilindro de gas LP

### Para su seguridad

- La prueba de fugas debe repetirse cada vez que se vuelva a llenar o se intercambie el cilindro de gas LP.
- No fume durante la prueba de fugas.
- Nunca utilice una llama expuesta para comprobar que no existan fugas de gas.
- La prueba de fugas de la parrilla debe realizarse al aire libre, en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición tales como gases encendidos o aparatos eléctricos. Durante la prueba de fugas, mantenga la parrilla lejos de llamas expuestas o chispas.
- Utilice una brocha limpia y una solución de agua y jabón suave al 50/50. Aplique la solución jabonosa con el pincel en las zonas indicadas por las flechas en la figura a continuación.
- No utilice productos de limpieza domésticos. Pueden causar daños a los componentes del tren de gas.

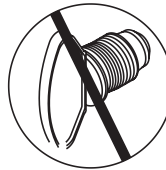


### ADVERTENCIA

Si aparecen burbujas "crecientes" no utilice ni mueva el cilindro de gas LP. ¡Póngase en contacto con un proveedor de gas LP o con el departamento de bomberos!

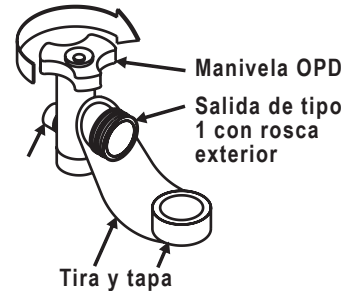
## Conexión del regulador al cilindro de gas LP

1. El cilindro de gas LP debe ser asegurado adecuadamente en la parrilla. (Consultar la sección de montaje).
2. Coloque todas las perillas de control en la posición OFF.
3. Coloque el cilindro de gas LP en la posición de apagado (off) girando la manivela hacia la derecha hasta que se detenga totalmente.
4. Retire la tapa de seguridad de la válvula del cilindro de gas LP. Use siempre la tapa y la tira si se suministran con la válvula.

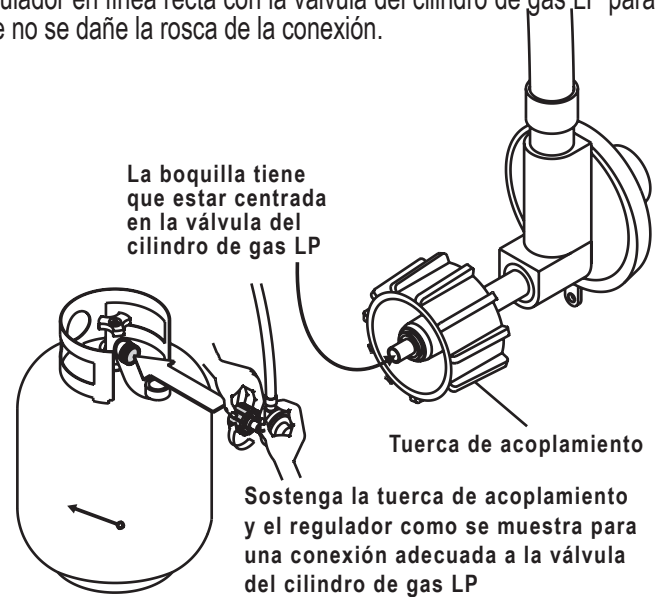


Válvula de alivio de seguridad

No utilice un tapón de transporte POL (pieza de plástico con roscas exteriores). Anulará la función de seguridad de la válvula.



5. Sujete el regulador e inserte la boquilla en la válvula del cilindro de gas LP. Apriete la tuerca de acoplamiento, sosteniendo el regulador en línea recta con la válvula del cilindro de gas LP para que no se dañe la rosca de la conexión.



La boquilla tiene que estar centrada en la válvula del cilindro de gas LP

Tuerca de acoplamiento

Sostenga la tuerca de acoplamiento y el regulador como se muestra para una conexión adecuada a la válvula del cilindro de gas LP

6. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido horario y apriete hasta que se detenga totalmente. El regulador sellará la función de verificación posterior en la válvula del cilindro de gas LP, lo que generará cierta resistencia. **Se requiere un medio giro adicional al tres cuartos de giro para completar la conexión. Apriete a mano solamente, no use herramientas.**

### NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si todavía no puede completar la conexión, ¡no utilice este regulador!



## ADVERTENCIA



- No utilice la parrilla hasta que haya sido probada para descartar fugas.
- Si en cualquier momento detecta una fuga, PARE. Cierre el gas en la fuente y corrija la fuga.
- Si no puede detener una fuga de gas cerrando la válvula del cilindro de gas LP, deje el área y llame a su departamento de bomberos!



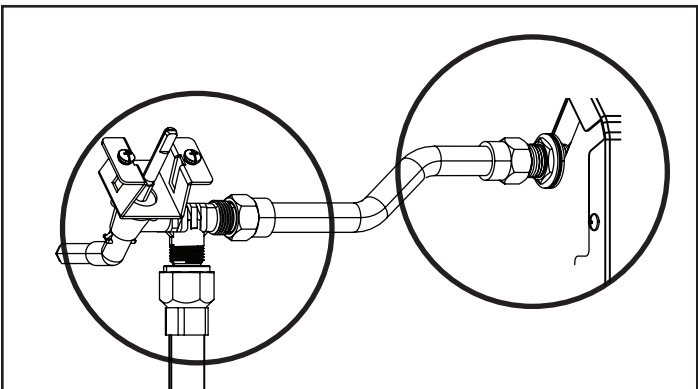
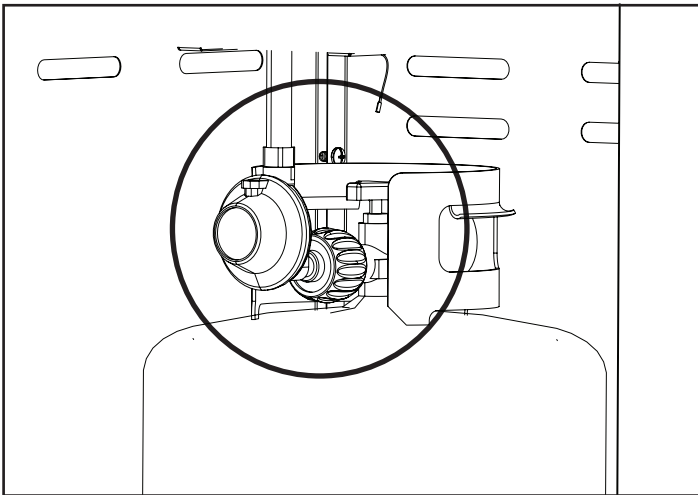
## ADVERTENCIA



- El aparato a gas para exteriores no está pensado para instalarse en o sobre un barco.
- El aparato a gas para exteriores no está pensado para instalarse en o sobre una casa rodante.
- Nunca intente conectar esta parrilla al sistema autocontenido de gas LP de un remolque o autocaravana.

### Prueba de fugas en válvulas, manguera y regulador

1. Apague todas las perillas de control de la parrilla.
2. Asegúrese de que el regulador esté conectado firmemente al cilindro de gas LP.
3. Abra completamente la válvula del cilindro de gas LP girando la manivela hacia la izquierda. Si oye un sonido de ráfaga, cierre el gas inmediatamente. Hay una fuga importante en la conexión. Corrija antes de continuar.
4. Cepille la solución jabonosa en las áreas marcadas con un círculo a continuación u otros accesorios similares en su parrilla.



**NOTA:** El salpicadero del quemador lateral y otras piezas no se muestran para mayor claridad.

**NOTA:** Es posible que su plancha NO esté equipada con quemador lateral.

5. Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre la válvula del cilindro de gas LP inmediatamente y vuelva a apretar las conexiones. Si no se pueden detener las fugas, no intente repararlas. Llame para obtener piezas de repuesto.
6. Siempre cierre la válvula del cilindro de gas LP después de realizar la prueba de fugas girando la manivela en sentido horario.

### Consejos de seguridad

- Antes de abrir la válvula del cilindro de gas LP, verifique que la tuerca de acoplamiento esté apretada.
- Cuando la parrilla no esté en uso, cierre todas las perillas de control y la válvula del cilindro de gas LP.
- Nunca mueva la parrilla mientras esté en funcionamiento o aún caliente.
- Algunas superficies estarán calientes durante el uso. Use utensilios de barbacoa de mango largo y guantes para horno para evitar quemaduras y salpicaduras.
- La carga máxima para el quemador lateral y el estante lateral es de 10 libras.
- La bandeja o taza de grasa debe instalarse durante el uso y vaciarse después de cada uso. No retire la bandeja o taza de grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- Limpie la parrilla con frecuencia, preferiblemente después de cada comida al aire libre. Si usa un cepillo con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción cuando la parrilla esté caliente.
- Si nota que gotea grasa u otro material caliente de la parrilla sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre el suministro de gas de inmediato. Determine la causa, corrija, luego limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador antes de continuar. Realice una prueba de fugas.
- Mantenga las aberturas de ventilación en el recinto del cilindro (carro de la parrilla) libres y sin desechos.
- No almacene objetos o materiales dentro del recinto del carro de la parrilla que puedan bloquear el flujo de aire de combustión hacia la parte inferior del panel de control o del recipiente de la cámara de combustión.
- El regulador puede emitir un zumbido o silbido durante el funcionamiento. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- Si tiene un problema con la parrilla, consulte la sección "Resolución de problemas".
- Si el regulador se escarcha, apague la parrilla y la válvula del cilindro de gas LP inmediatamente. Esto indica un problema con el cilindro y no debe usarse en ningún producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

### Batería

- a. Tamaño/tipo/designación de la batería: AA
- b. Voltaje nominal: 1,5 v
- c. Cantidad de baterías requerida: 1 unidad
- d. Batería incluida o no: Sí
- e. Las baterías no recargables no deben recargarse. Las baterías deben insertarse con la polaridad correcta. Las baterías agotadas deben retirarse del producto. No deseches las baterías en el fuego. Las baterías pueden explotar o presentar fugas.

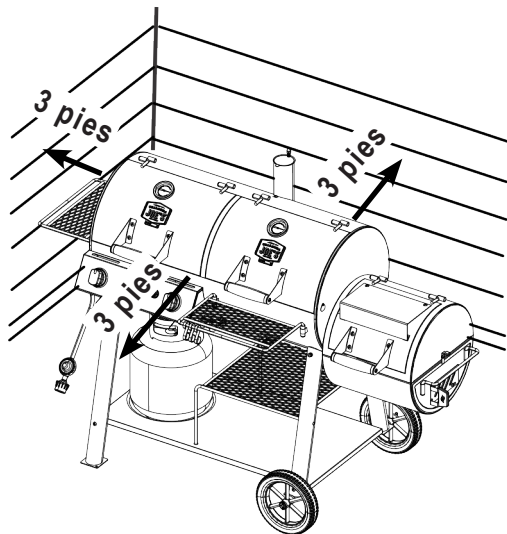


## ADVERTENCIA



### Para el uso seguro de su parrilla y para evitar lesiones serias:

- No deje que los niños operen o jueguen cerca de la parrilla.
- Mantenga el área de la parrilla libre de materiales que ardan.
- No bloquee los orificios en los lados o la parte trasera de la parrilla.
- Verifique las llamas del quemador con regularidad.
- Utilice la parrilla solo en un espacio bien ventilado. NUNCA la use en lugares cerrados como un estacionamiento, garaje, porche, patio cubierto o bajo una estructura superior de cualquier tipo.
- No use carbón o briquetas de cerámica en una parrilla de gas.
- No cubra las rejillas con papel aluminio o ningún otro material. Esto bloqueará la ventilación del quemador y creará una condición potencialmente peligrosa, la que podría dar como resultado daños a la propiedad y/o lesiones personales.
- Use la parrilla al menos a 3 pies de cualquier pared o superficie. Mantenga un espacio libre de 10 pies de objetos que pudieran incendiarse o fuentes de ignición como luces de piloto en calentadores de agua, artefactos eléctricos activos, etc.



- NUNCA intente encender o volver a encender el quemador con la tapa cerrada. Una acumulación de gas sin arder dentro de una parrilla cerrada es peligrosa.
- Nunca opere la parrilla con el cilindro de gas LP fuera de la posición especificada en las instrucciones de montaje.
- Siempre cierre la válvula del cilindro de gas LP y retire la tuerca de acoplamiento antes de mover el cilindro de gas LP de la posición de operación especificada.
- Residentes de apartamentos:  
Póngase en contacto con la administración para conocer los requisitos y códigos para el uso de una parrilla a gas LP dentro de su complejo de apartamentos. Si su uso está permitido, utilícela en la planta baja con una separación de tres (3) pies respecto a paredes o barandillas. No la utilice en o debajo de balcones.

## Encendido del arrancador

- No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.
1. Gire las válvulas de control del quemador de gas hacia la dirección de apagado (off).
  2. Abra la tapa durante el encendido o el reencendido.
  3. Encienda el gas del cilindro de gas LP.
  4. Para encender el aparato, presione y gire la perilla del QUEMADOR DE ENCENDIDO a la posición ALTO. Inmediatamente, presione y mantenga presionado botón de ENCENDIDO ELECTRÓNICO hasta que se encienda el quemador.
  5. Si NO se produce un encendido en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición de apagado (off), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
  6. Para encender los quemadores restantes, empuje y gire la perilla a la posición ALTO empezando con los quemadores más cercanos al primer QUEMADOR DE ENCENDIDO.



## ADVERTENCIA



- Do not use grill until leak-tested.
- If a leak is detected at any time, STOP! Turn off



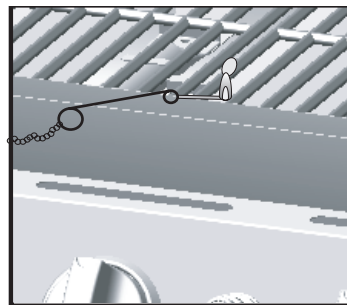
## ADVERTENCIA



- Do not use grill 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!

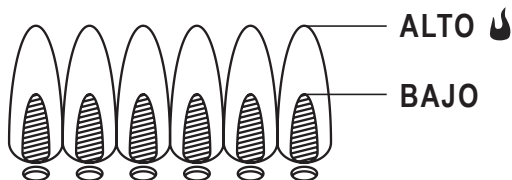
## Encendido con fósforo

- No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.
1. Abra la tapa. Encienda el gas del cilindro de gas LP.
  2. Coloque el fósforo en el portafósforos (colgando del panel lateral de la parrilla). Encienda el fósforo; luego encienda el quemador central colocando un fósforo a través de la parrilla de cocción y cerca del tubo del quemador
  3. Empuje y gire la perilla del quemador central a la posición ALTO.
  4. Asegúrese que el quemador se encienda y permanezca encendido.
  5. Encienda los quemadores adyacentes en secuencia presionando las perillas y girándolas hacia la posición ALTO.



## Control de la llama del quemador

- Retire las rejillas de cocción y las barras de sabor. Encienda los quemadores, gire las perillas de ALTO a BAJO. Deberá ver una llama más pequeña en posición BAJO que la que se ve en ALTO. También realice una verificación de la llama del quemador lateral. Siempre revise la llama antes de cada uso. Si sólo se ve una llama baja consulte “Caída repentina de la llama o llama baja” en la sección Resolución de problemas.



## Apague la plancha

- Gire todas las perillas hacia la posición de apagado (off). Coloque el cilindro de gas LP en la posición de apagado (off) girando la manivela hacia la derecha hasta que se detenga totalmente.

## Comprobación del encendedor

- **Apague el gas del cilindro de gas LP.** Presione y mantenga presionado el botón del encendedor electrónico. Se debería escuchar un “clic” y verse una chispa cada vez en cada caja del colector, o entre el electrodo y el quemador. Consulte “Resolución de problemas” si no hay ningún clic o chispa.

## Comprobación de la válvula

- **Importante: Asegúrese de que el gas esté apagado en el cilindro de gas LP antes de comprobar las válvulas.** Las perillas se bloquean en la posición de apagado (off). Para comprobar las válvulas, primero empuje las perillas y suéltelas, las perillas deben regresar a su lugar. Si las perillas no retroceden, reemplace el conjunto de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la posición BAJO y luego regréselas a la posición de apagado (off). Las válvulas deben girar sin problemas.

## Comprobación de la manguera

- Antes de cada uso, revise para ver si las mangueras están cortadas, desgastadas o dobladas. Reemplace las mangueras dañadas antes de usar la plancha. Utilice sólo la válvula/regulador/manguera especificado por el fabricante.

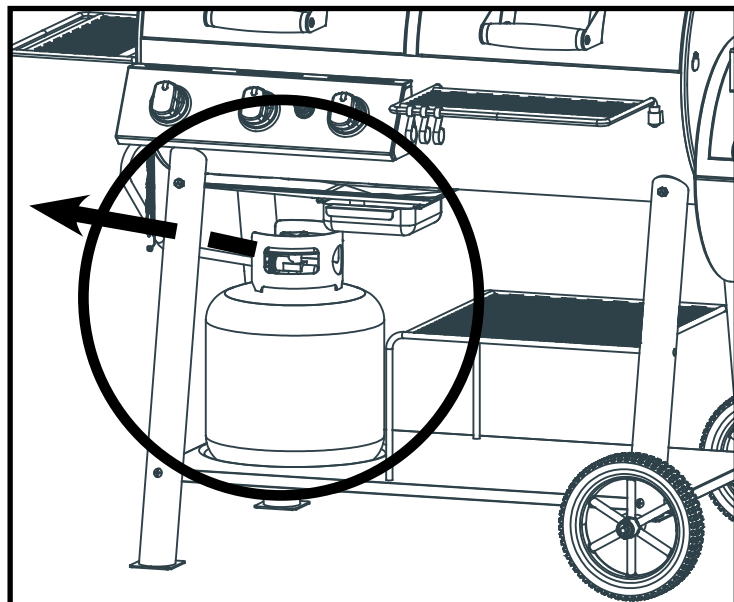
## Almacenamiento de la plancha

- Limpie las grillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el cilindro de gas LP esté conectado a la plancha, guárdelo al aire libre en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la plancha si la guarda al aire libre. Elija entre una variedad de cobertores para parrillas ofrecidos por Char-Broil en [charbroil.com](http://charbroil.com).
- Guarde la parrilla en el interior SOLAMENTE si el cilindro de gas LP está apagado y desconectado, retirado de la parrilla y almacenado al aire libre.
- Al sacar la parrilla del almacenamiento, siga las instrucciones de “Limpieza del conjunto del quemador” antes de encenderla.



## PRECAUCIÓN

La válvula del cilindro debe estar orientada como se muestra una vez que el tanque esté conectado. La válvula del cilindro debe mirar hacia el lado izquierdo de la plancha. No instalar el cilindro correctamente podría permitir que la manguera de gas se dañe durante la operación, resultando en un riesgo de incendio.





## PRECAUCIÓN



### ¡ALERTA DE ARAÑAS!

#### ARAÑA Y TELARAÑAS DENTRO DEL QUEMADOR



#### Su quemador podría ser diferente

Si se está volviendo difícil que se encienda el fuego de su parrilla o la llama es débil, revise y limpie los venturi y los quemadores.

Las arañas o insectos pequeños crean problemas de "pequeñas explosiones" construyendo nidos y depositando huevos en el venturi o quemador de la parrilla, obstruyendo el flujo de gas. El gas obstruido podría encenderse detrás del panel de control. Estas explosiones pueden dañar su parrilla y causar lesiones. Para evitarlas y asegurar un buen rendimiento, el ensamblaje del quemador y el tubo venturi deben retirarse y limpiarse cuando la parrilla haya estado inactiva por un largo periodo de tiempo.

#### Limpeza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa marrón o negra, ni el humo con pintura. Los interiores de las parrillas a gas no están pintadas de fábrica (**y nunca deben pintarse**). Aplique una fuerte solución de agua y detergente o utilice un limpiador de parrillas con un cepillo para fregar en el interior de la tapa y la parte inferior de la parrilla. Enjuague y deje que se seque completamente al aire. **No aplique un limpiador cáustico de parrilla/horno a las superficies pintadas.**
- Piezas de plástico:** Lávelas con agua jabonosa caliente y séquelas.
  - No utilice citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasantes o un limpiador de parrillas concentrado en las piezas de plástico. Podrían ocasionar daños y fallas en las piezas.
- Superficies de porcelana:** Debido a su composición vítrea, la mayor parte de los residuos puede ser limpiado con una solución de bicarbonato de sodio y agua o con un limpiador formulado. Utilice polvo limpiador no abrasivo para manchas difíciles.
- Superficies pintadas:** Lave con detergente suave o agua jabonosa tibia y limpiador no abrasivo. Limpie con un paño húmedo no abrasivo hasta que se seque.
- Superficies de acero inoxidable:** Para mantener la apariencia de alta calidad de su parrilla, lávela con detergente suave y agua jabonosa tibia, y séquela con un paño suave después de cada uso. Los depósitos de grasa cocinada podrían requerir el uso de un paño abrasivo plástico de limpieza. Utilice solamente en la dirección del cepillado para evitar daños. No use paños abrasivos en zonas con imágenes.
- Superficie de cocción:** Si usa un cepillo con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción cuando la parrilla esté caliente.

#### Limpeza del conjunto del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar piezas del conjunto del quemador o si tiene problemas para encender la parrilla.

- Coloque todas las perillas de control y el cilindro de gas LP en la posición de off.
- Retire las rejillas de cocción y las barras de sabor.
- Retire los tubos de arrastre y los accesorios que sujetan los quemadores.
- Desconecte el electrodo del quemador.

**NOTA:** El método de extracción/separación dependerá de la configuración del quemador. Vea las diferentes configuraciones en las ilustraciones a continuación.

- Levante cuidadosamente cada quemador y retírelos de las aberturas de la válvula. Sugerimos tres maneras para limpiar los tubos del quemador. Use el que sea más fácil para usted.

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



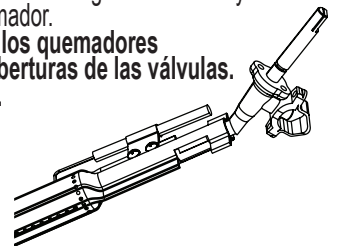
(B) Utilice un cepillo angosto para botellas con mango flexible (no utilice un cepillo de alambre de latón). Pase el cepillo en cada tubo del quemador varias veces.

(C) **Use protección para los ojos:** Utilice una manguera de aire para forzar aire dentro del tubo del quemador y hacia fuera de los puertos del quemador. Revise cada puerto para asegurarse de que el aire salga de cada orificio.

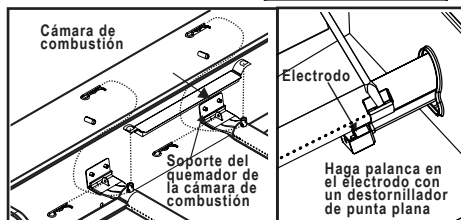
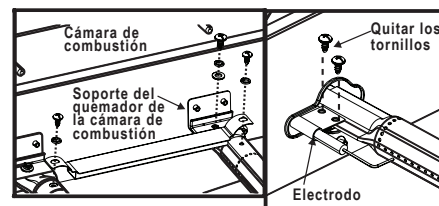
- Pase el cepillo de alambre por toda la superficie externa del quemador para eliminar la suciedad y los residuos de comida.
- Limpie los puertos bloqueados con un alambre rígido como un clip abierto.
- Verifique si el quemador presenta daños; debido al desgaste normal y la corrosión, algunos hoyos pueden haberse agrandado. Si hay fisuras u hoyos grandes, reemplace el quemador.

**MUY IMPORTANTE:** Los tubos de los quemadores deben volver a conectarse a las aberturas de las válvulas. Vea las ilustraciones a la derecha.

#### Enganche correcto del quemador a la válvula



- Conecte el electrodo al quemador.
- Reinstale cuidadosamente las hornillas.
- Coloque los quemadores en los soportes de la cámara de combustión.
- Vuelva a colocar los tubos de arrastre y conéctelos a los quemadores. Vuelva a colocar las barras de sabor y las parrillas de cocción.
- Antes de volver a cocinar en la parrilla, realice una "prueba de fugas" y una "comprobación de llama del quemador".



## PREPARACIÓN PARA USAR SU PARRILLA

Antes de cocinar con su parrilla, deben seguirse cuidadosamente los siguientes pasos para el curado, acabado y sazonado del acero interior. No seguir estos pasos puede dañar el acabado y/o impartir sabores metálicos a sus primeras comidas.

1. Cepille todas las superficies interiores, incluidas grillas y parrillas, con aceite de cocina vegetal.
2. Encienda un pequeño fuego en la sartén, asegurándose de no dejar brasas contra las paredes.
3. Coloque todos los accesorios en los postes y colóquelos en la posición más baja, sobre el fuego.
4. Esta quemadura debe mantenerse durante al menos dos horas, cuanto más tiempo, mejor. Su parrilla ahora está lista para usar.

El óxido puede aparecer en el interior de su parrilla. Mantener una capa ligera de aceite vegetal en las superficies interiores ayudará a proteger su unidad. Las superficies exteriores de la parrilla podrían necesitar retoques ocasionales. Recomendamos el uso de una pintura en aerosol negra de alta temperatura disponible comercialmente. **NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA UNIDAD.**

## MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

1. La frecuencia de limpieza está determinada por la frecuencia con la que se usa la parrilla.
2. Asegúrese de que los carbones estén totalmente extintos antes de limpiar el interior de la unidad.
3. Enjuague meticulosamente con agua y seque al aire antes de volver a usar.
4. Limpie el interior de la unidad con un paño o papel toalla.
5. Cuando termine de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie y retire todas las cenizas restantes.
6. Las cenizas absorben humedad, lo que puede conducir una oxidación y desgaste prematuros.
7. Recubrir periódicamente las superficies interiores con aceite vegetal ayudará a proteger su unidad. Además, se requerirá ocasionalmente de un retoque de pintura en exteriores. Se recomienda el uso de pintura negra en aerosol para altas temperaturas.

**NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA UNIDAD.**

**Superficie de cocción:** Si usa un cepillo con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras la parrilla está caliente.

## CONSEJOS DE COCINA

### Cómo alimentar su fuego

1. Apile las briquetas de carbón o la madera en una pila en forma de pira en la parte superior de la rejilla para carbón o el recipiente de cenizas. Se recomienda utilizar 1.5 libras (aproximadamente 23 briquetas) para iniciar el fuego, agregue más según sea necesario.
2. Si usa líquido para encendedores, sature las briquetas de carbón con líquido para encendedores y déjelo en remojo durante aproximadamente 5 minutos. Si usa un encendedor para chimenea, un encendedor eléctrico u otro tipo de iniciador de fuego, encienda el fuego de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
3. Encienda siempre el fuego con las tapas de la cámara de cocción y del hogar abiertas. Deje la tapa abierta hasta que las briquetas se enciendan completamente. Si no lo hace, los vapores del líquido para encendedor de carbón podrían quedar atrapados en la parrilla y podría provocar un incendio repentino cuando se abre la tapa.
4. Nunca agregue líquido encendedor de carbón vegetal a carbón caliente o tibio ya que el retroceso de la llama podría generar lesiones.
5. Estará listo para empezar a cocinar cuando la pila de briquetas comience a soltar cenizas y produzca un resplandor de color rojo (aproximadamente en 12 a 15 minutos).
6. Dependiendo del método de cocción, deje las briquetas en una pila o repártalas uniformemente en la parrilla de carbón utilizando un atizador de mango largo.
7. Evite colocar brasas contra las paredes de la parrilla.

## AHUMADO CON ASTILLAS DE MADERA/ TROZOS DE MADERA EN EL LADO DEL AHUMADOR DESPLAZADO

Para obtener un sabor ahumado más fuerte al usar briquetas de carbón o carbón en trozos, intente agregar astillas de madera o varios trozos de madera al fuego. Los trozos de madera están disponibles en una variedad de sabores naturales y se pueden usar solos o además del carbón. Desaconsejamos el uso de pellets de madera como fuente de combustible. Como regla general, cualquier madera dura que produzca una fruta o nuez es apta para cocinar. Sin embargo, diferentes maderas tienen gustos muy diferentes. Experimente con diferentes maderas para determinar su favorita personal y siempre use madera bien sazonada. La madera verde o recién cortada puede volver negra la comida y tener un sabor amargo.

### Nuestras recomendaciones son:

**Pollo:** aliso, manzano, nogal americano, mezquite

**Res:** nogal americano, mezquite, roble

**Cerdo:** árboles frutales, nogal americano, roble

**Cordero:** árboles frutales, mezquite

**Ternera:** árboles frutales, vides

**Pescados y mariscos:** aliso, mezquite

**Verduras:** mezquite

## USO DE LA PARRILLA

Una parrilla de carbón exitosa depende de un buen fuego. La regla general para saber cuándo las brasas están listas para asar a la parrilla es asegurarse de que el 80 por ciento o más de las brasas estén gris ceniza. Tenga cuidado, coloque los carbones calientes en la parrilla de carbón en base a su método deseado de cocción. A continuación encontrará algunos pasos que puede seguir para ajustar la temperatura de su fuego:

- Si está demasiado caliente, esparza los carbones hacia fuera un poco más, lo que hace que el fuego sea menos intenso.
- Evite colocar las brasas contra las paredes de la parrilla.
- En caso de llamaradas severas, rocíe las llamas con agua desde una botella atomizadora. Tenga cuidado, el rociado con agua tiende a soplar las cenizas por los alrededores y hacer un desorden.
- Agregue briquetas, 2 o 3 a la vez, para aumentar el tiempo del fuego. Espere 10 minutos para que el carbón genere cenizas antes de añadir más.

## SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

La seguridad de los alimentos es una parte muy importante de disfrutar de la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener los alimentos seguros de bacterias dañinas, siga estos cuatro pasos básicos:

- 1. Limpiar:** Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carne cruda.
- 2. Separar:** Separe las carnes crudas de los alimentos listos para comer para evitar contaminaciones cruzadas. Utilice un plato limpio cuando retire los alimentos cocidos.
- 3. Cocinar:** Cocine bien las carnes rojas y las carnes blancas para matar las bacterias. Use un termómetro para asegurar las temperaturas internas adecuadas de los alimentos.
- 4. Enfriar:** Refrigere los alimentos preparados y las sobras de inmediato.

### TEMPERATURAS SEGURA DE ASADO A LA PARRILLA PARA ALIMENTOS DE LA FDA

#### Carne

Cocine asados, bistecs y chuletas de res, cerdo, ternera y cordero a por lo menos 63 °C (145 °F), con un tiempo de reposo de 3 minutos.

#### Carne molida

Cocine la carne molida de res, ternera, cordero y cerdo a por lo menos 160 °F (71 °C).

Cocine la carne de ave molida a 74 °C (165 °F).

#### Carne de aves

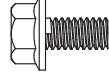



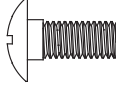
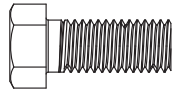




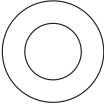


Cocine todas las aves a una temperatura interna mínima segura de 165 °F (74 °C).

Es posible que desee cocinar las aves a una temperatura más alta según sus preferencias personales.

Cocinar en su nueva parrilla es una experiencia práctica, y se recomienda permanecer en exteriores con su parrilla durante la cocción.

- El asado en la parrilla puede verse afectado por muchas condiciones externas. En climas fríos, necesitará más calor para llegar a una temperatura ideal de cocción y el asado podría tomar más tiempo. La temperatura interna y el grosor de la carne también pueden afectar los tiempos de cocción.
- Las carnes frías y más gruesas requerirán de un mayor tiempo para cocinarse.

# HARDWARE LIST • LISTA DE HARDWARE

Key/Llave	Description/Descripción	Picture/Imagen	Qty/Cant.
A	1/4-20 x 1/2" HEX FLANGE SCREW TORNILLO DE BRIDA HEXAGONAL		6
B	1/4-20 x 1/2" HEX SCREW TORNILLO HEXAGONAL		16
C	1/4-20 x 3" HEX SCREW TORNILLO HEXAGONAL		4
D	1/4-20 FLANGE NUT TUERCA DE BRIDA		20
E	1/4-20 x 1/2" SHOULDER BOLT PER- NO DE HOMBRO		2
F	5/16-18 x 3/4" HEX HEAD BOLT PER- NO DE CABEZA HEXAGONAL		12
G	5/16-18 HEX NUT TUERCA HEXAGONAL		8
H	5/16 FLAT WASHER ARANDELA PLANA		8
J	5/16 LOCK WASHER ARANDELA DE SEGURIDAD		8
K	RETAINING CLIP CLIP DE RETENCIÓN		2
L	12mm FLAT WASHER ARANDELA PLANA		2
M	16mm HOSE CLIP 16mm ABRAZADERA		1
N	#8x3/8" TAPPING SCREW TORNILLO ROSCANTE #8x3/8"		1

# REPLACEMENT PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	SMOKER CHAMBER ASSEMBLY
2	2	COVER, F/ PROBE OPENING
3	2	LID , F/ SMOKER CHAMBER
4	2	LOGO PLATE
5	3	LID HARDWARE (SET OF 2)
6	3	MAIN BURNER
7	2	ELECTRODE, SHORT WIRE
8	1	ELECTRODE, LONG WIRE
9	2	BURNER CARRYOVER TUBE
10	3	HEAT TENT
11	1	CONTROL PANEL, GAS
12	1	HOSE/ VALVE/ REGULATOR ASSEMBLY
13	1	ELECTRONIC IGNITION MODULE
14	1	BUTTON, F/ EI ,MODULE
15	3	BEZEL, F/ CONTROL KNOB
16	3	CONTROL KNOB
17	3	COOL TOUCH HANDLE
18	2	TEMPERATURE GAUGE
19	2	SHORT LEG ASSEMBLY
20	2	LONG LEG ASSEMBLY
21	1	BOTTOM SHELF
22	2	WHEEL
23	1	SHELF / TANK EXCLUSION WIRE
24	1	TANK SECURE SCREW
25	1	SMOKE STACK
26	1	DAMPER F/ SMOKE STACK

Key	Qty	Description
27	1	SPRING F/ SMOKE STACK
28	1	CAP NUT, F/ SMOKE STACK
29	1	GREASE TRAY
30	1	GREASE CUP
31	1	FIREBOX TOP
32	1	FIREBOX LID
33	1	WARMING PLATE F/ FIREBOX
34	1	FIREBOX BOTTOM
35	1	ASH SLIDE TRAY
36	1	ASH TRAY HANDLE
37	1	LATCH, F/ ASH TRAY
38	1	INTAKE DAMPER
39	2	SHELF
40	3	TOOL HOOK
41	2	COOKING GRATE F/ FIREBOX
42	1	CHARCOAL GRATE
43	4	COOKING GRATE F/ SMOKE CHAMBER
44	1	CHARCOAL PAN ASSEMBLY
45	1	COOKING GRATE LIFTER
46	1	MATCH HOLDER W/ CHAIN
47	1	HOSE/ REGULATOR REPLACEMENT
48	1	HOSE CLIP
<b>NOT Pictured</b>		
...	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH, SPANISH
...	1	HARDWARE PACK

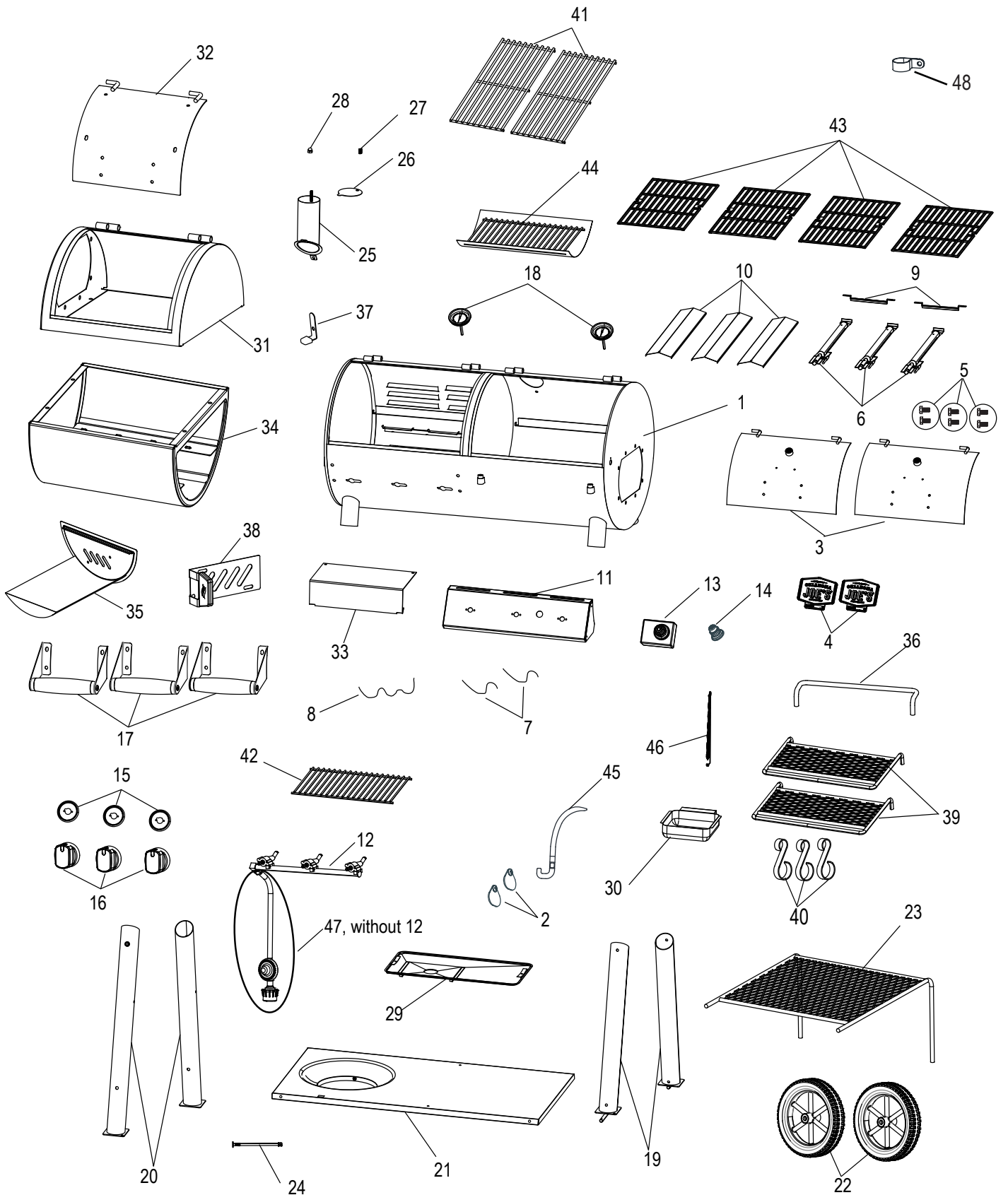


# LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Llave	Cant.	Descripción
1	1	CONJUNTO DE LA CÁMARA DEL AHUMADOR
2	2	CUBIERTA, para APERTURA DE SONDA
3	2	TAPA , Para CÁMARA DE AHUMADOR
4	2	PLACA CON LOGOTIPO
5	3	HERRAJES DE LA TAPA (JUEGO DE 2)
6	3	QUEMADOR PRINCIPAL
7	2	ELECTRODO, CABLE CORTO
8	1	ELECTRODO, ALAMBRE LARGO
9	2	TUBO DE TRANSPORTE DEL QUEMADOR
10	3	TIENDA DE CALOR
11	1	PANEL DE CONTROL, GAS
12	1	CONJUNTO DE MANGUERA/ VÁLVULA/ REGULA- DOR
13	1	MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
14	1	BOTÓN, Para El ,MÓDULO
15	3	BISEL, para PERILLA DE CONTROL
16	3	PERILLA DE CONTROL
17	3	MANGO FRÍO AL TACTO
18	2	INDICADOR DE TEMPERATURA
19	2	CONJUNTO DE PATA CORTA
20	2	MONTAJE DE PATA LARGA
21	1	ESTANTE INFERIOR
22	2	RUEDA
23	1	CABLE DE EXCLUSIÃO DE TANQUE / ESTANTE
24	1	TORNILLO DE SEGURIDAD DEL DEPÓSITO
25	1	PILA DE HUMO
26	1	AMORTIGUADOR para PILA DE HUMO

Llave	Cant.	Descripción
27	1	MUELLE para PILA DE HUMO
28	1	TUERCA DE SEGURIDAD, PARA PILA DE HUMO
29	1	BANDEJA DE GRASA
30	1	TAZA DE GRASA
31	1	PARTE SUPERIOR DE LA CAJA DE FUEGO
32	1	TAPA DE LA CAJA DE FUEGO
33	1	PLACA CALENTADORA PARA HOGAR
34	1	FONDO DE LA CAJA DE FUEGO
35	1	BANDEJA DE DESLIZAMIENTO DE CENIZAS
36	1	ASA CENICERO
37	1	LATCH, para CENICERO
38	1	AMORTIGUADOR DE ADMISION
39	2	ESTANTE
40	3	GANCHO DE HERRAMIENTA
41	2	PARRILLA DE COCCIÓN Para FIREBOX
42	1	PARRILLA DE CARBÓN
43	4	PARRILLA DE COCCIÓN Para CÁMARA DE HUMO
44	1	MONTAJE DE LA BANDEJA PARA CARBÓN
45	1	ELEVADOR DE REJILLA DE COCCIÓN
46	1	PORTACEROS Con CADENA
47	1	REEMPLAZO DE MANGUERA/ REGULADOR
48	1	ABRAZADERA
<b>NO en la foto</b>		
...	1	PAQUETE DE HERRAJES
...	1	GUÍA DE PRODUCTOS, ING, ESP

# REPLACEMENT PARTS DIAGRAM • DIAGRAMA DE PIEZAS DE REPUESTO



# ASSEMBLY / ASAMBLEA

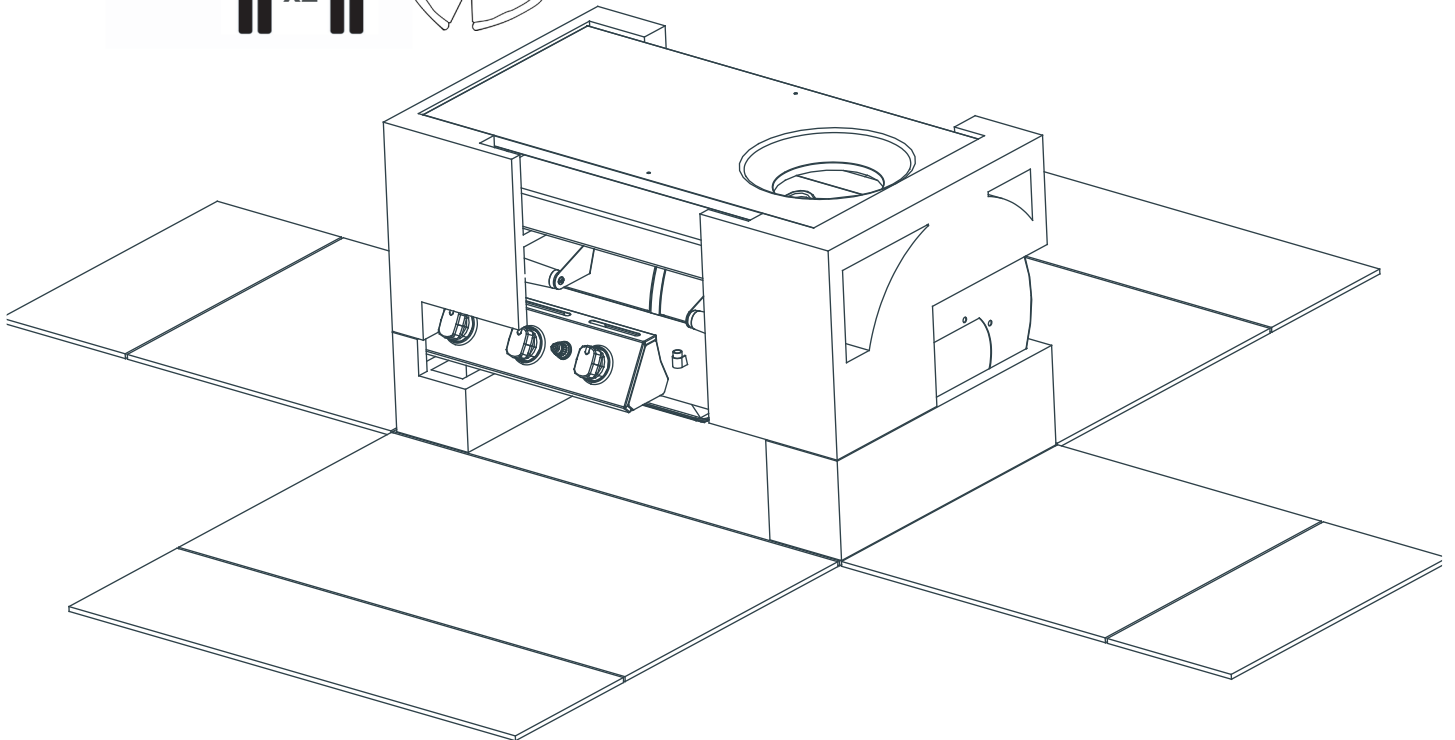
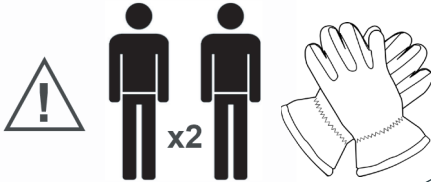


**CAUTION**

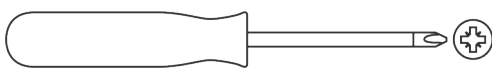
**THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT** attempt to assemble without a helper.  
**CET APPAREIL EST LOURD! NE PAS** essayer de se réunir sans aide.

- Some parts may contain sharp edges – especially as noted in each assembly step! Wear protective gloves if necessary.
- Be careful to remove all components and assemblies from inside the grill before beginning assembly.
- Certaines pièces peuvent contenir des arêtes vives – notamment comme indiqué à chaque étape d'assemblage ! Portez des gants de protection si nécessaire.
- Veillez à retirer tous les composants et assemblages de l'intérieur du grill avant de commencer l'assemblage.

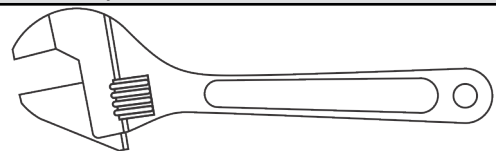
**1**



**Tools required for assembly (Not included)**  
**Herramientas necesarias para el montaje (no incluidas)**  
**Outils requis pour l'assemblage (non inclus)**



**Phillips Screwdriver**  
**Destornillador Phillips**  
**Tournevis cruciforme**

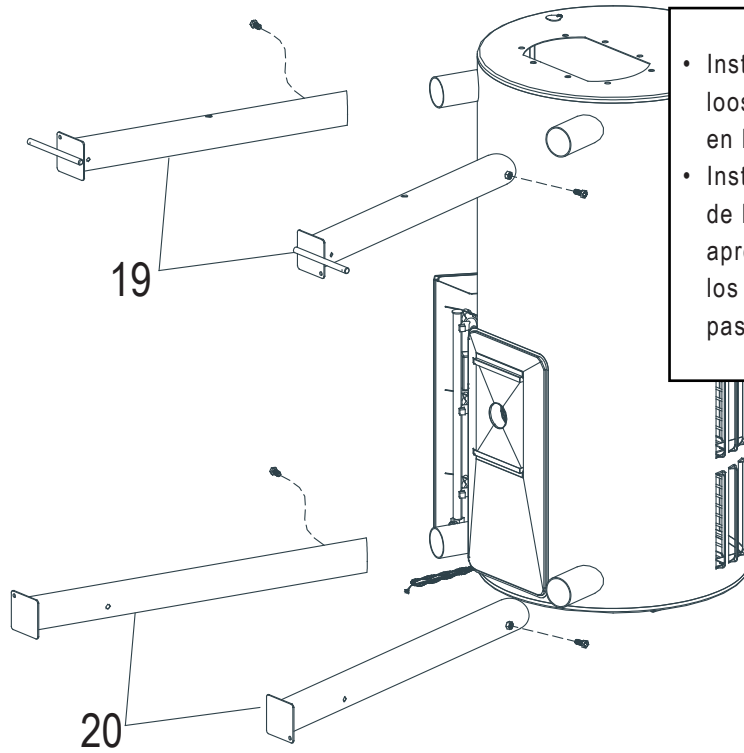


**Adjustable Wrench**  
**Llave ajustable**  
**Clé à molette**

# ASSEMBLY / ASAMBLEA

2

 (F) x 4

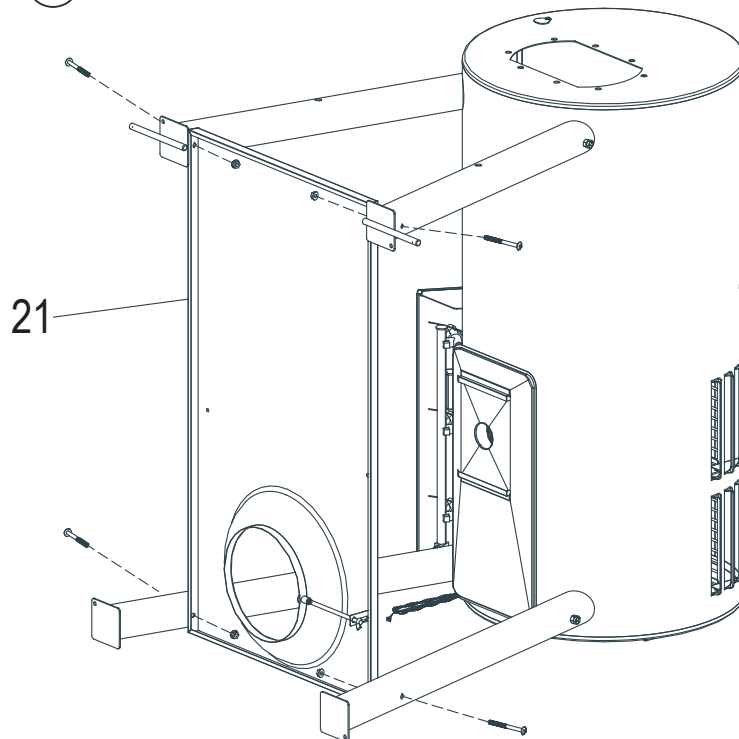
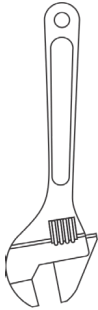


- Install the 4 leg bolts loosely. Do not tighten bolts until step 5.
- Instale los 4 pernos de las patas sin apretar. No apriete los pernos hasta el paso 5.

3

 (C) x 4

 (D) x 4

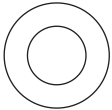


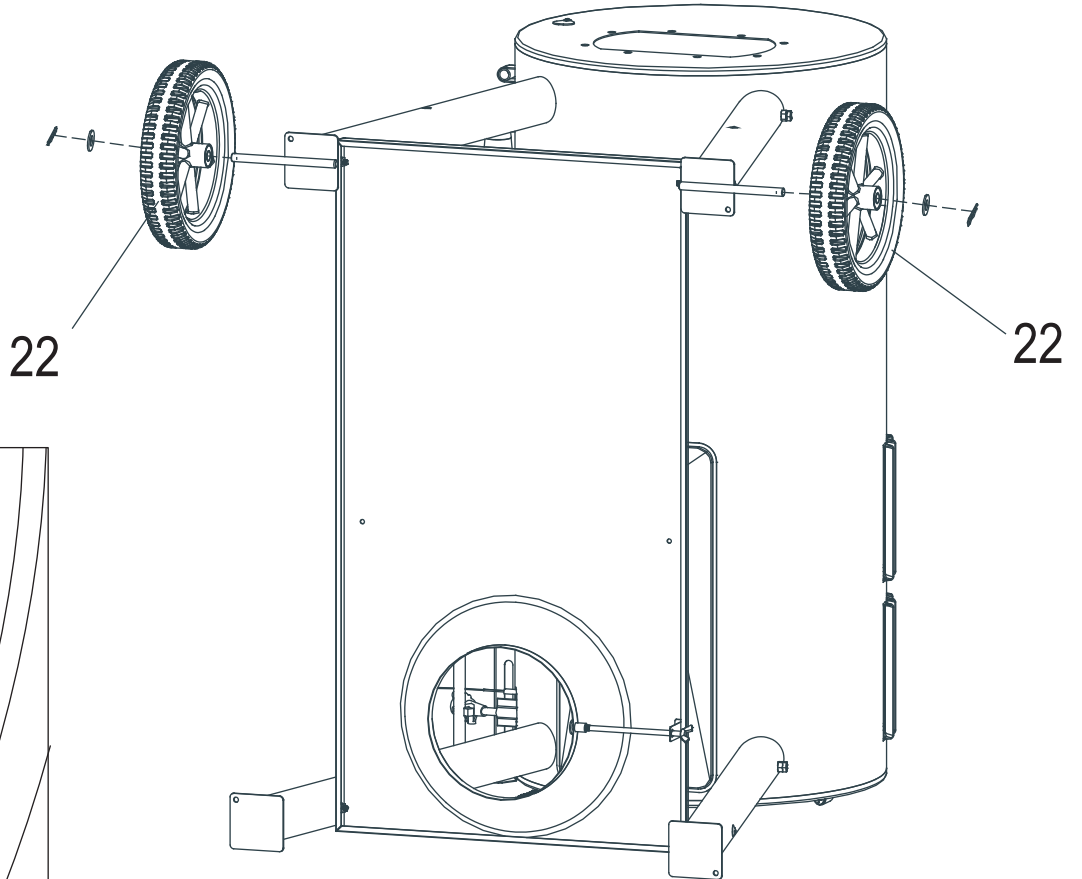
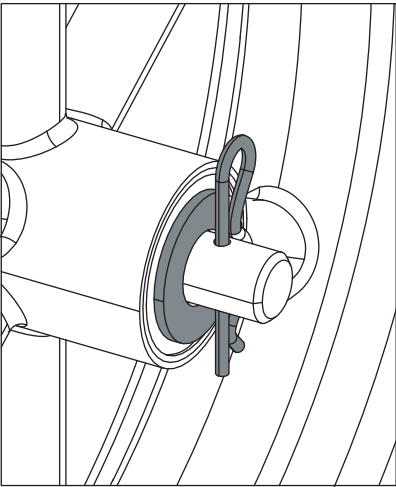
# ASSEMBLY / ASAMBLEA

4



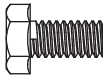
 K x 2

 L x 2

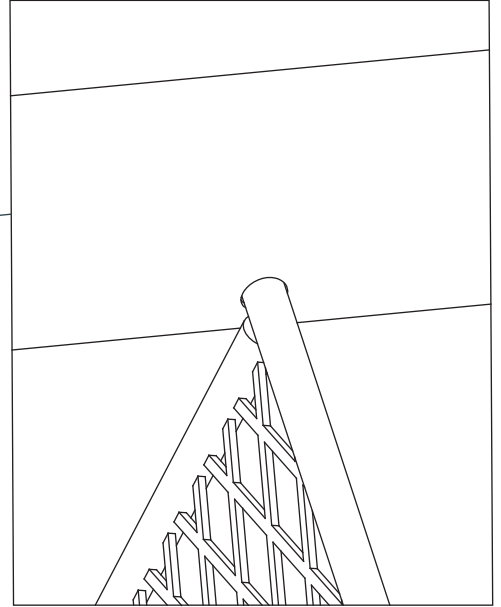
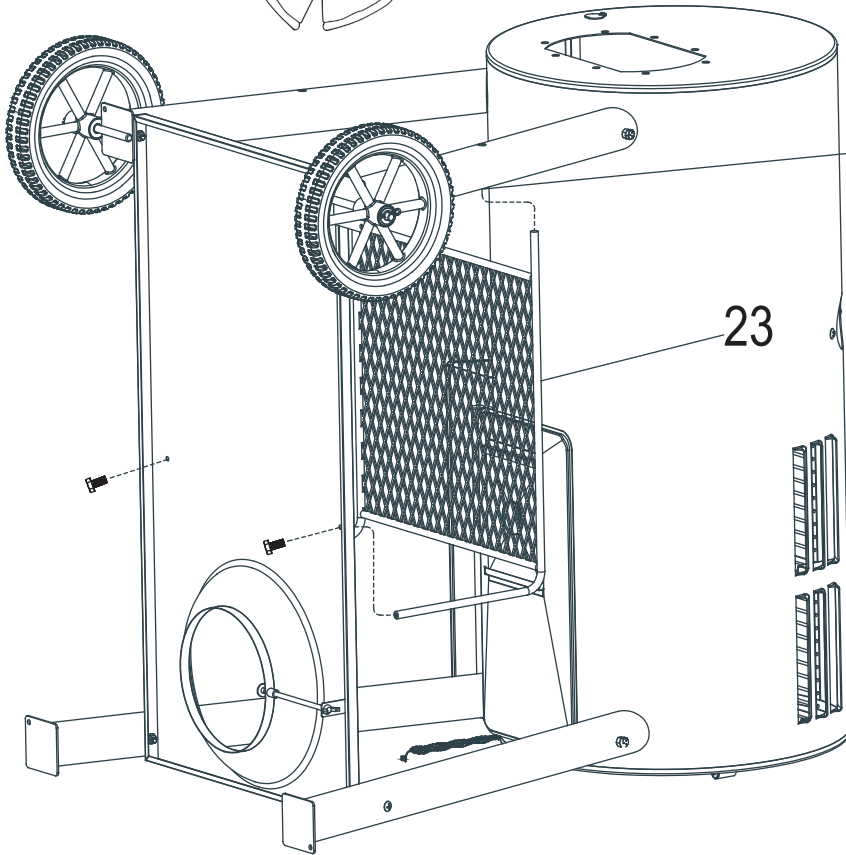
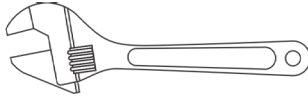


# ASSEMBLY / ASAMBLEA

5



B x 2

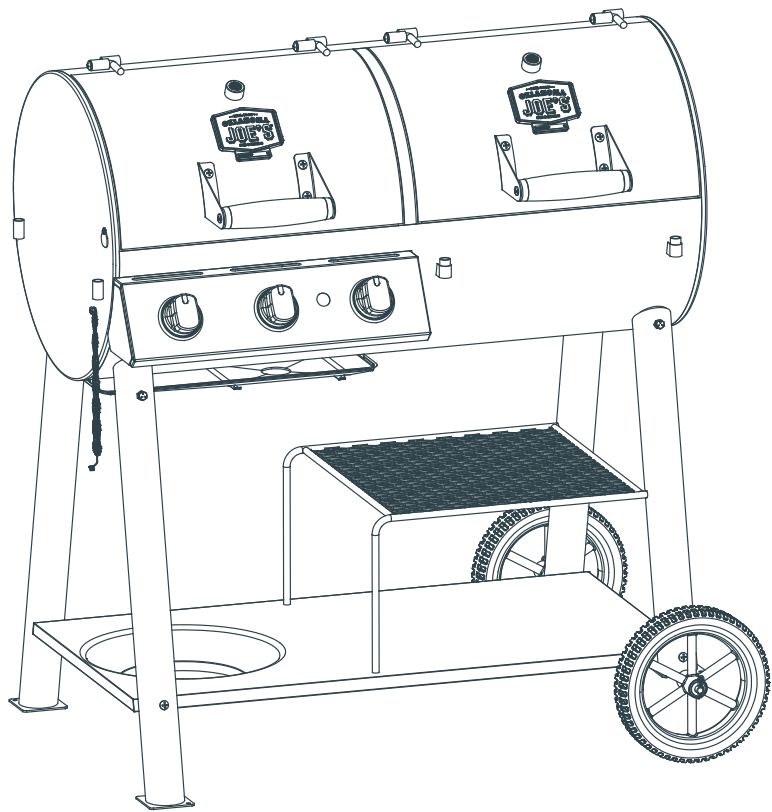
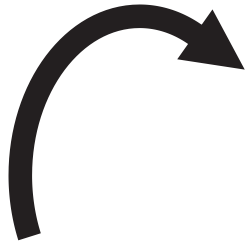
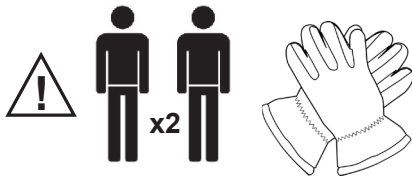


## CAUTION

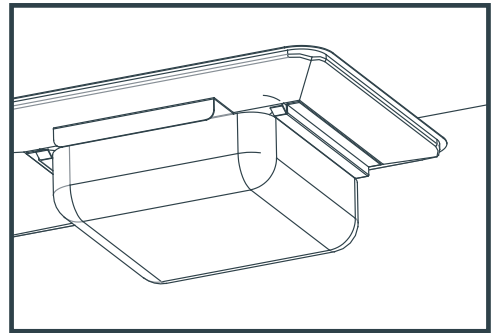
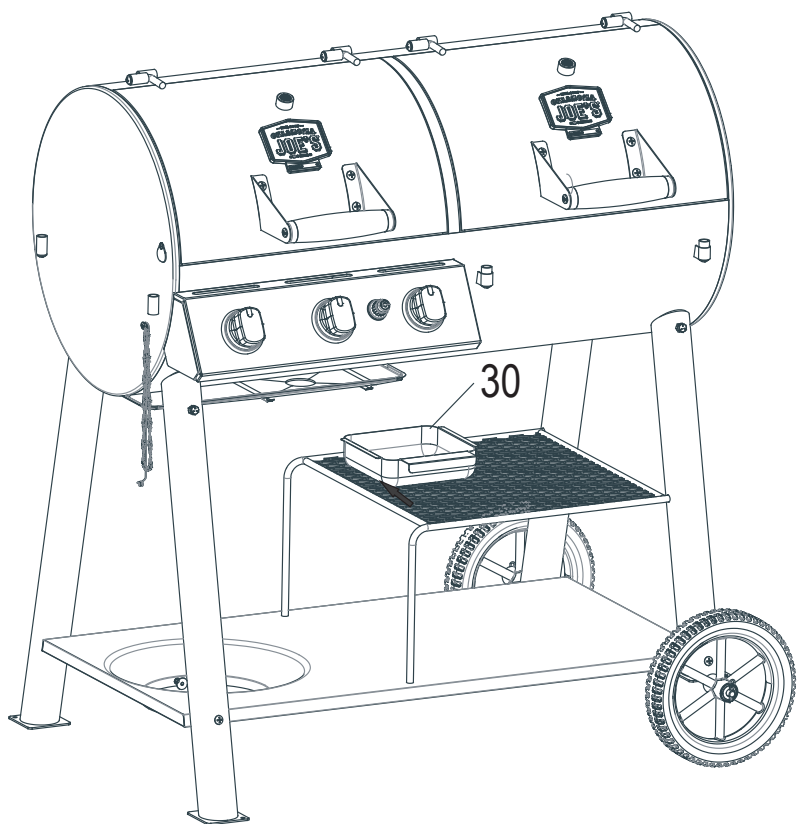
- For your safety, be sure to securely tighten all 4 leg bolts **BEFORE** Step 6.
- Por tu seguridad, asegúrese de apretar firmemente los 4 pernos de las patas **ANTES** del paso 6

# ASSEMBLY / ASAMBLEA

6



7

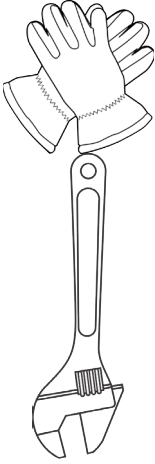


# ASSEMBLY / ASAMBLEA

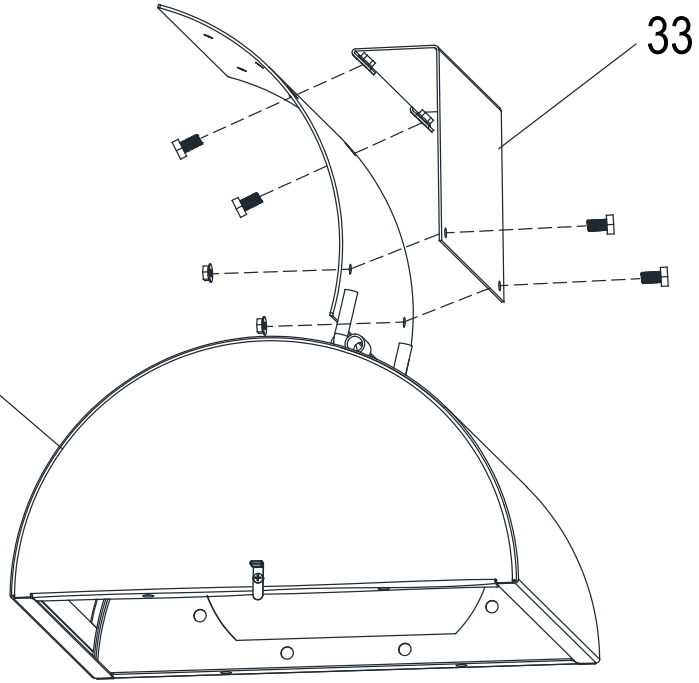
8

 (B) x 4

 (D) x 4



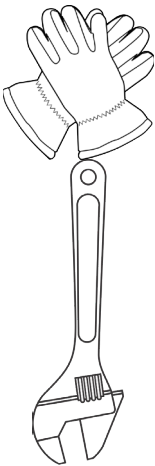
31



9

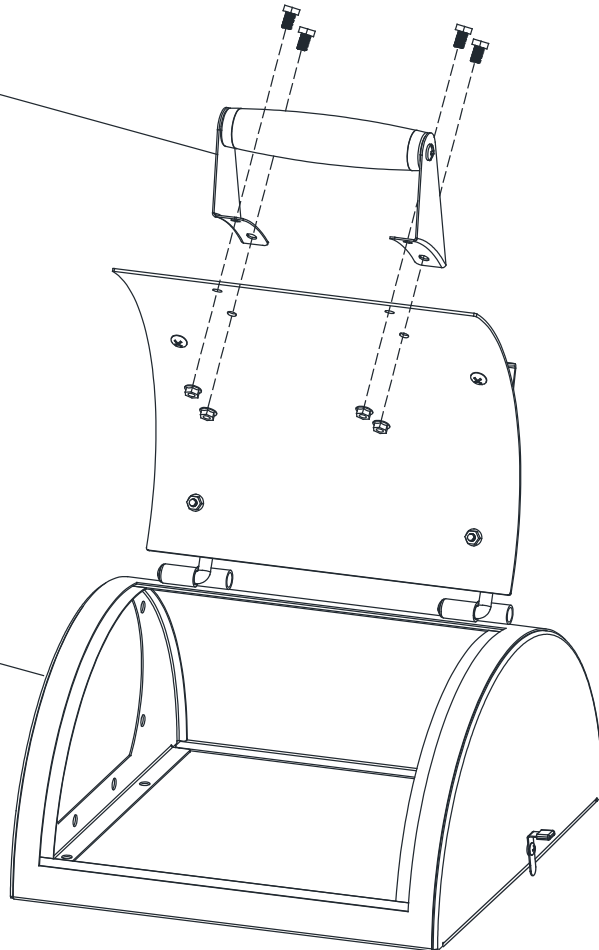
 (B) x 4

 (D) x 4



31

17

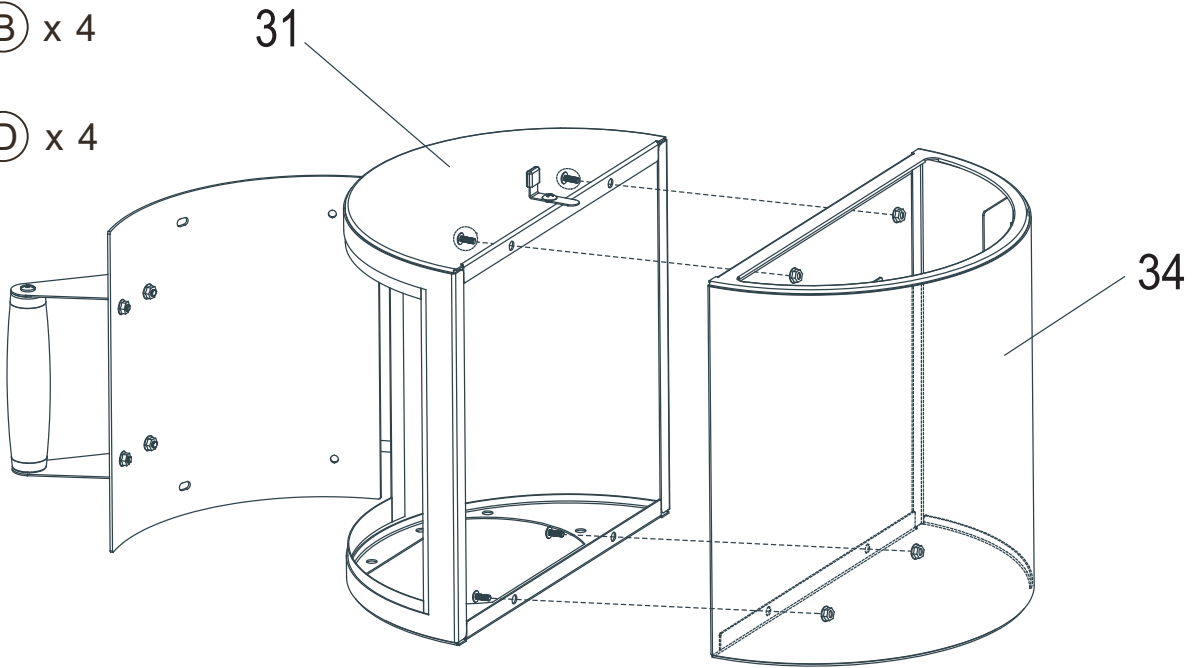
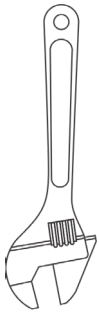


# ASSEMBLY / ASAMBLEA

10

 (B) x 4

 (D) x 4



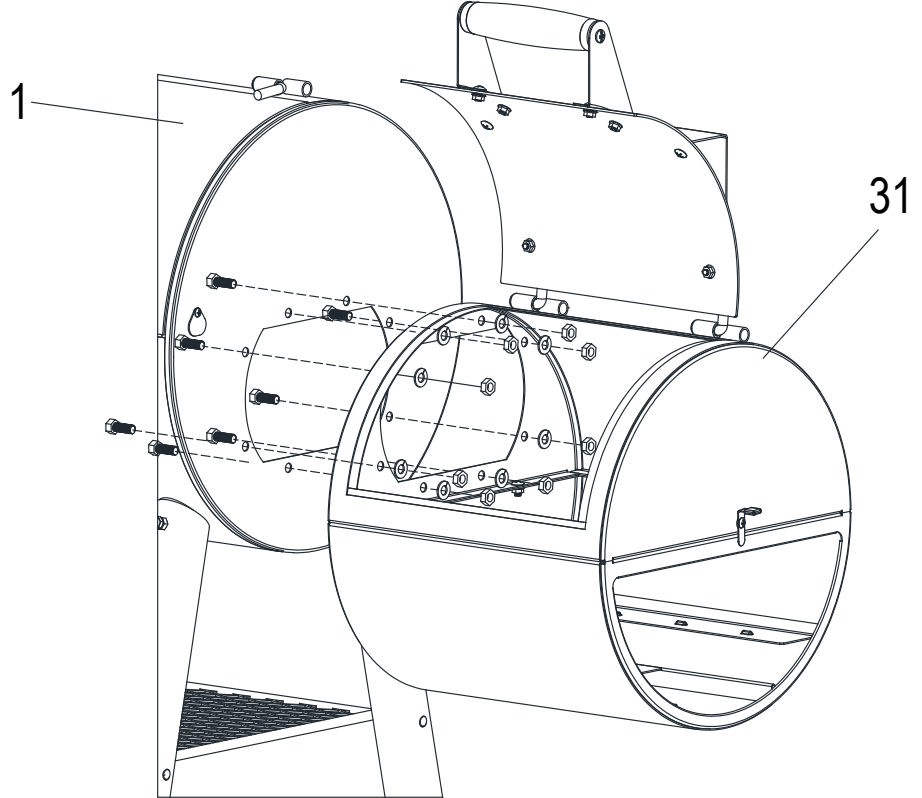
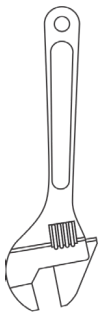
11

 (F) x 8

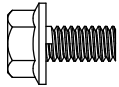
 (G) x 8

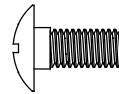
 (H) x 8

 (J) x 8

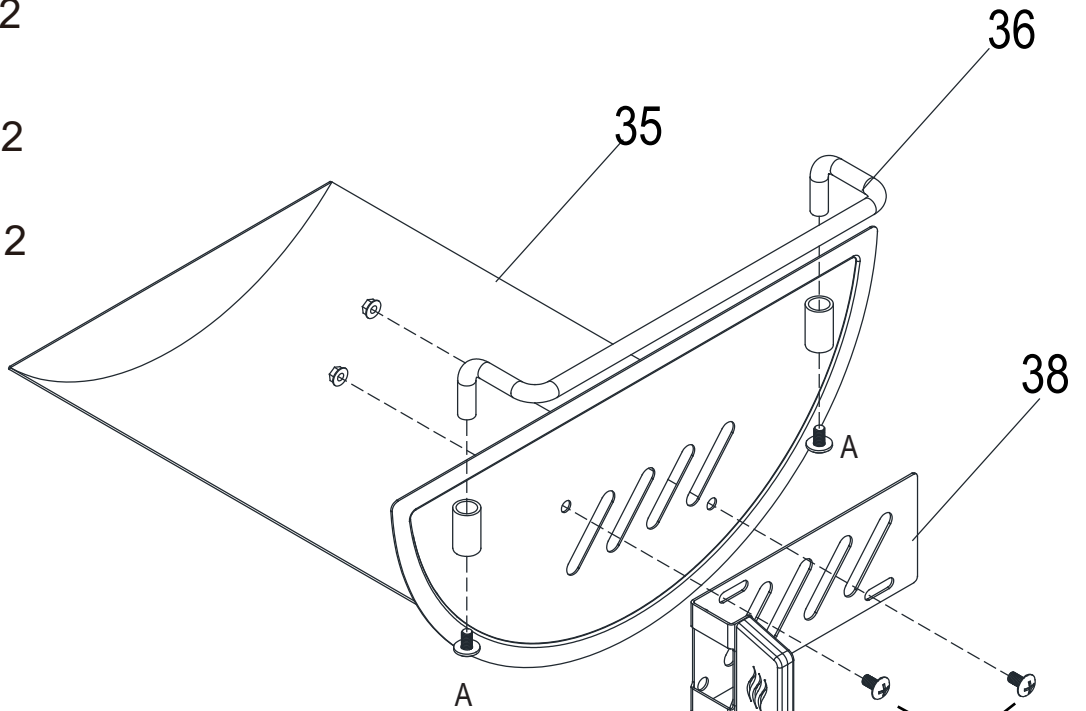
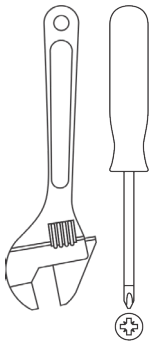


# ASSEMBLY / ASAMBLEA

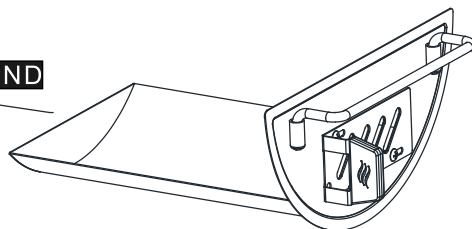
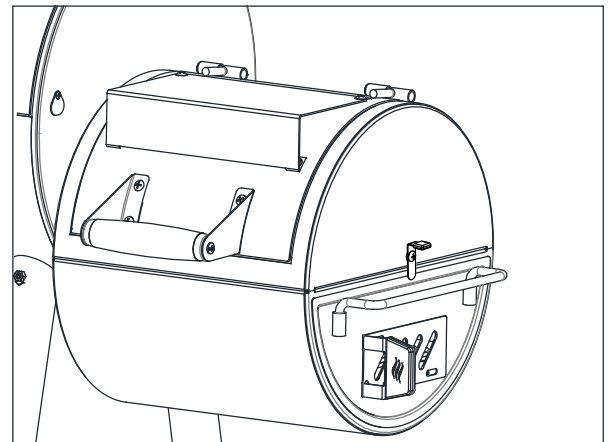
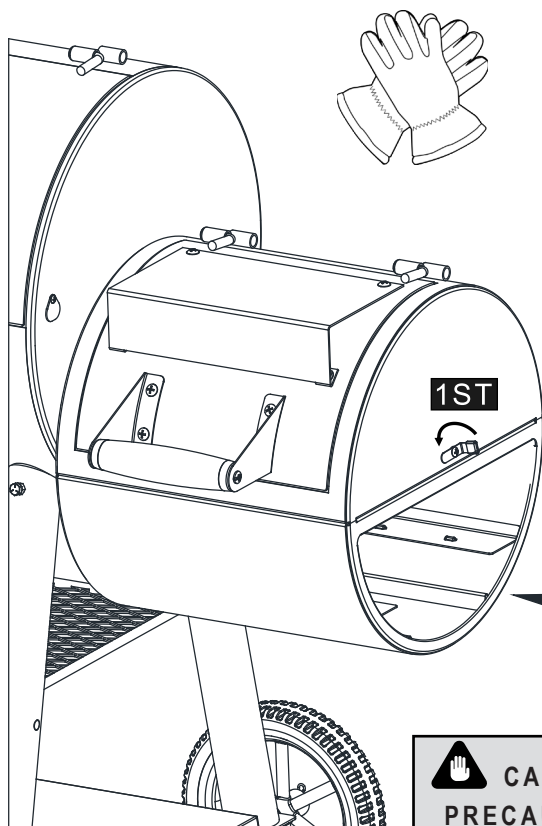
12  (A) x 2

 (E) x 2

 (D) x 2



13



**CAUTION**  
**PRECAUCIÓN**

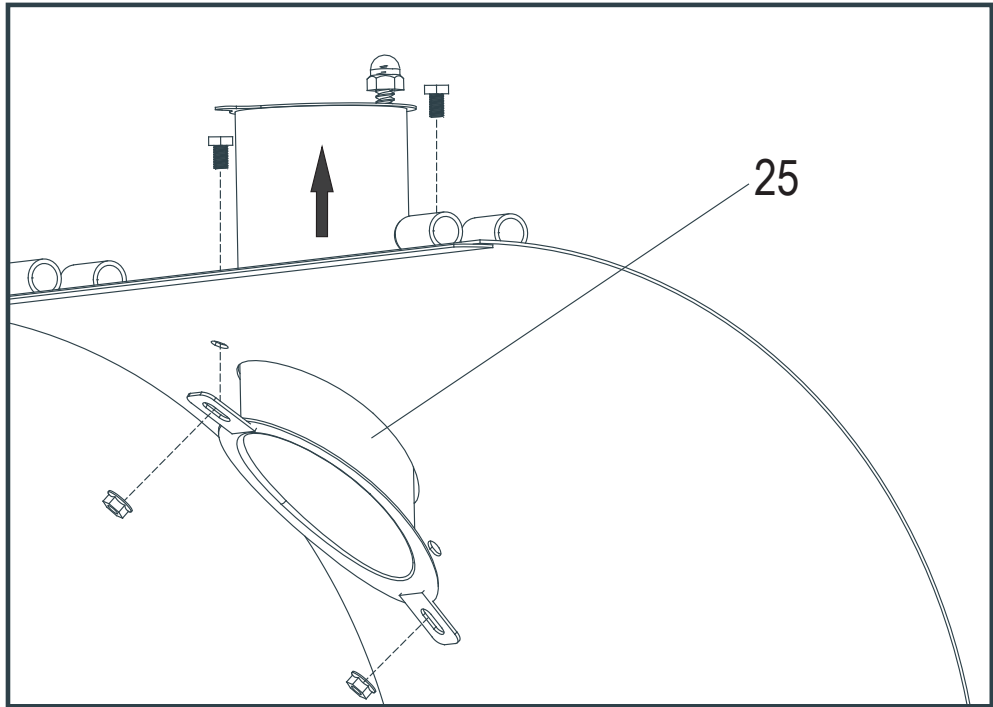
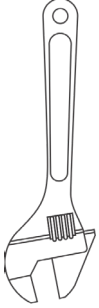
Do not lift unit with ash drawer handle!  
¡No levante la unidad con la manija del cenicero!

# ASSEMBLY / ASAMBLEA

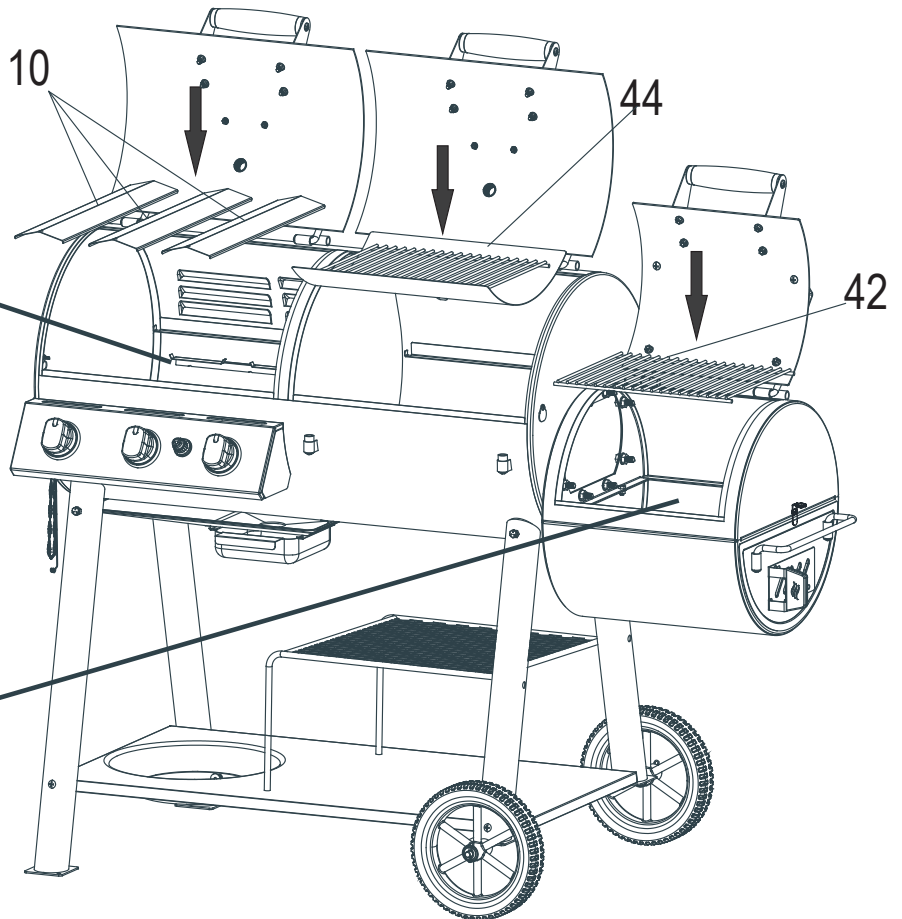
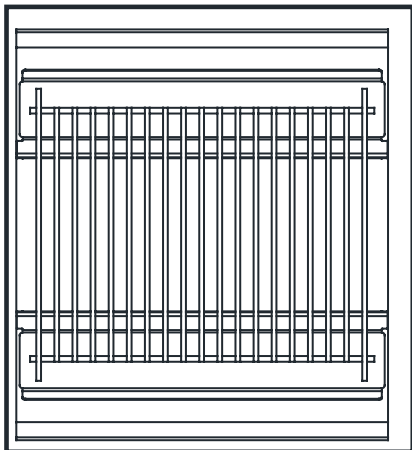
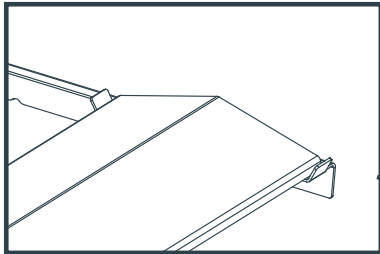
14

 (B) x 2

 (D) x 2

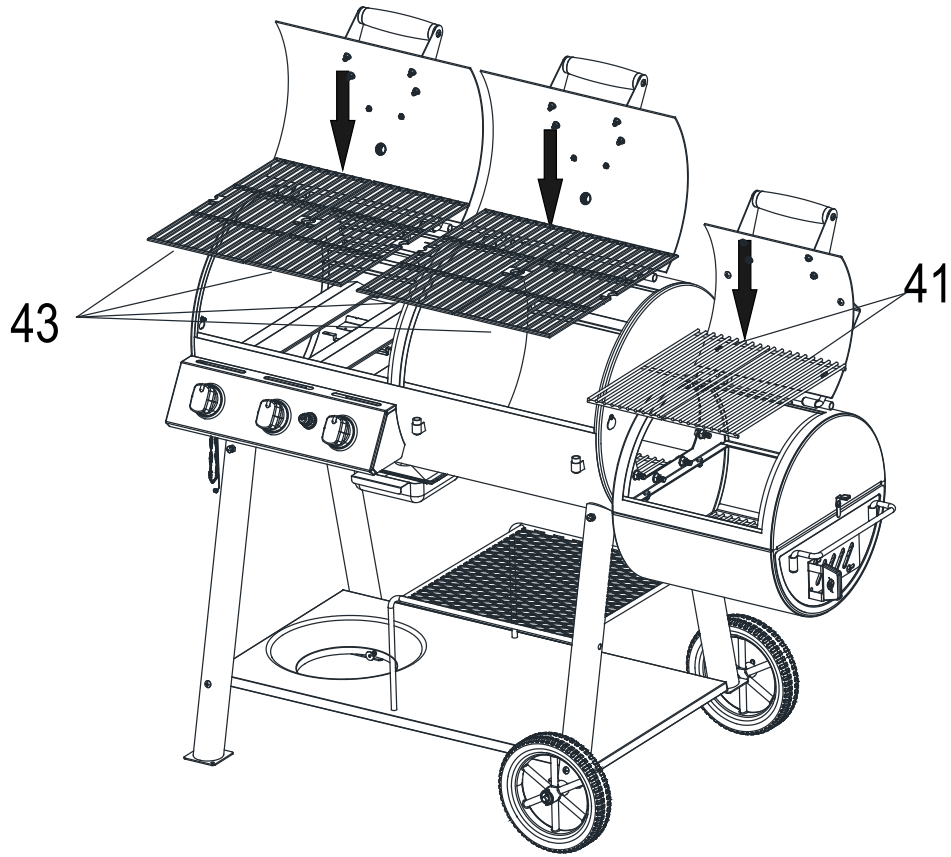


15



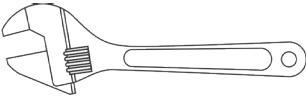
# ASSEMBLY / ASAMBLEA

16

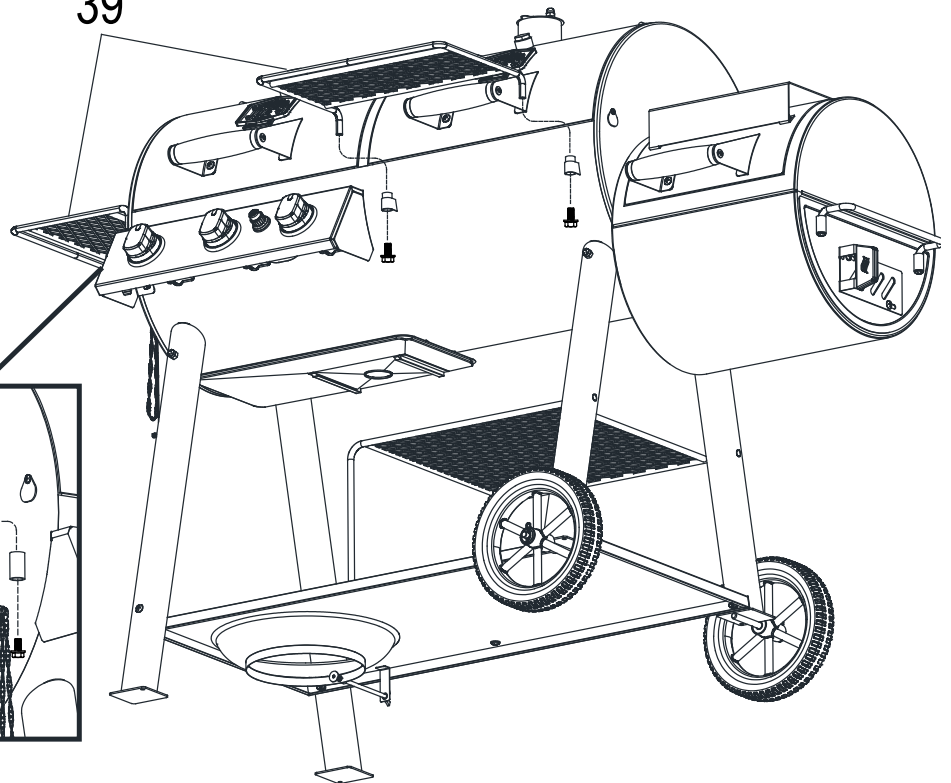
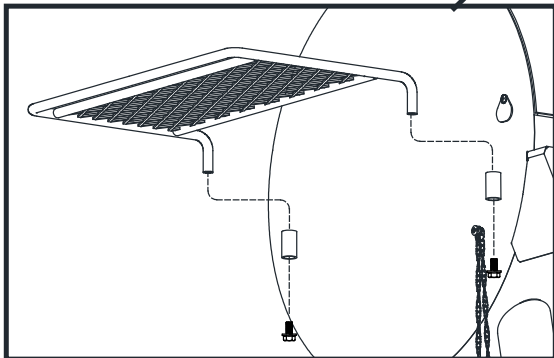


17

 (A) x 4

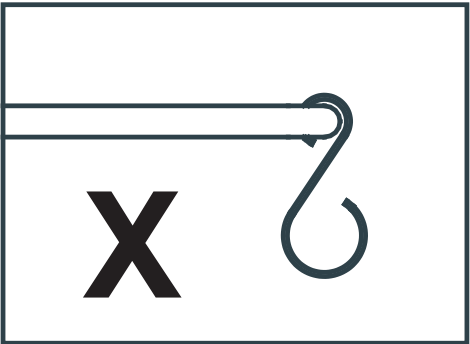
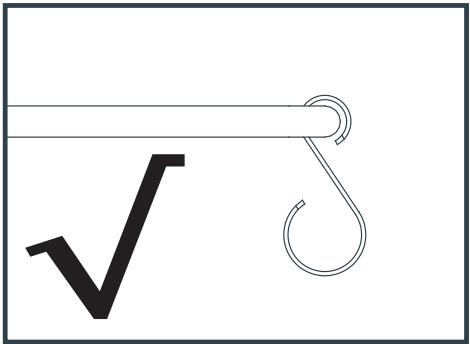
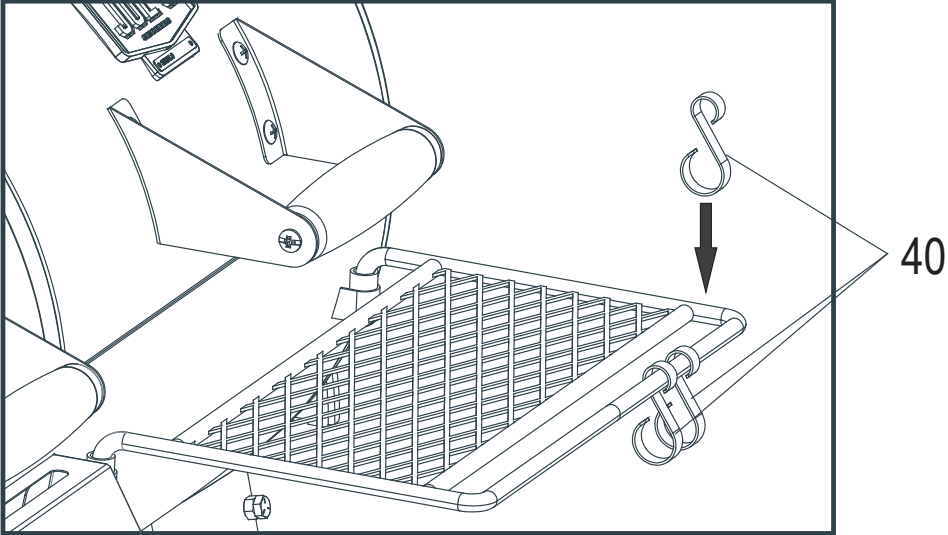


39

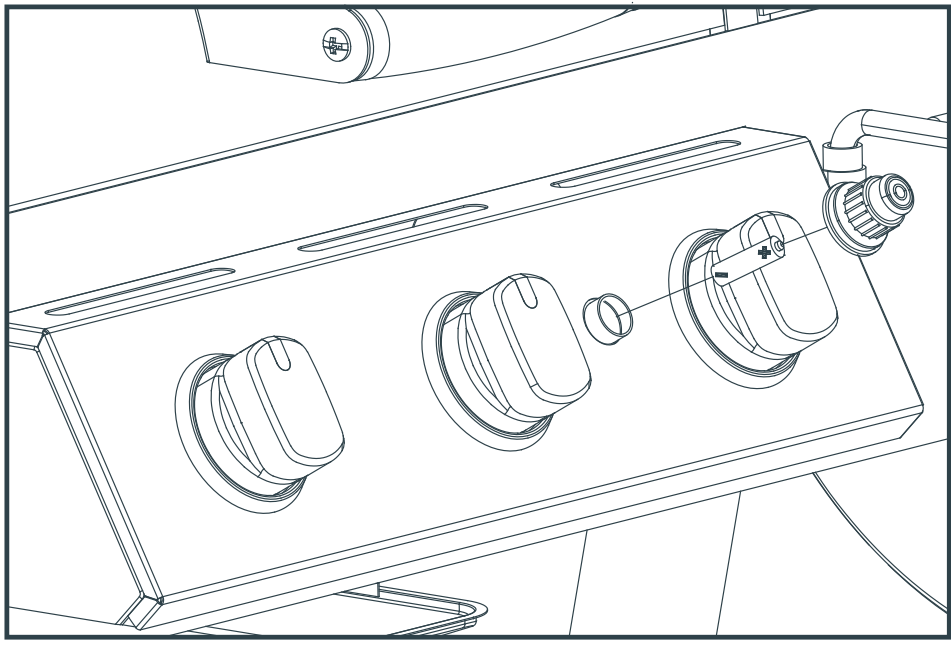


# ASSEMBLY / ASAMBLEA

18



19

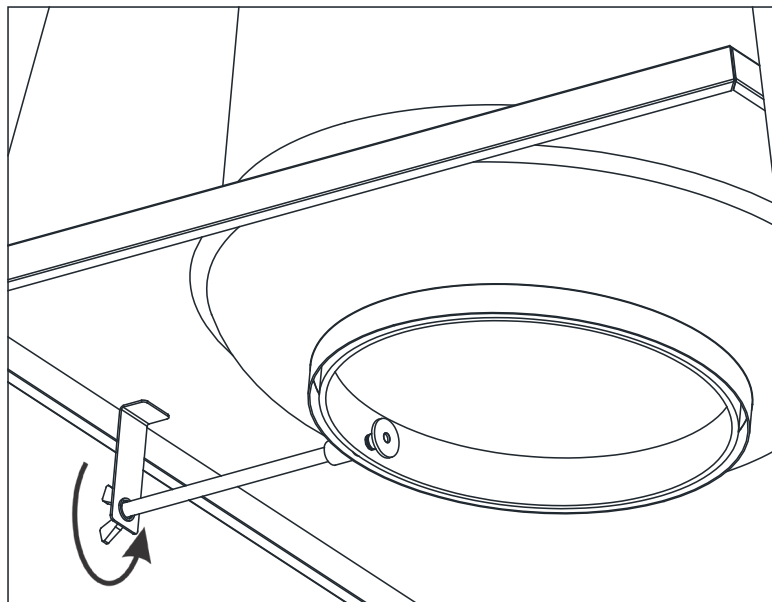
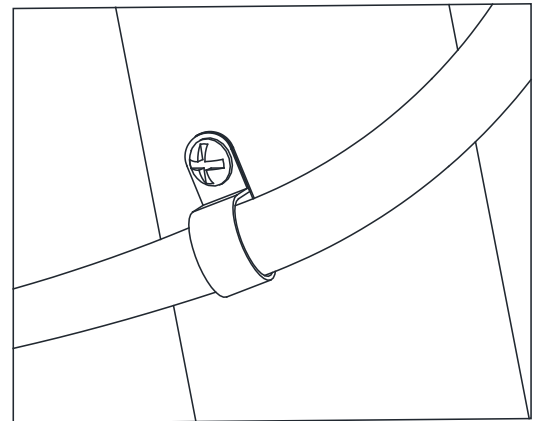
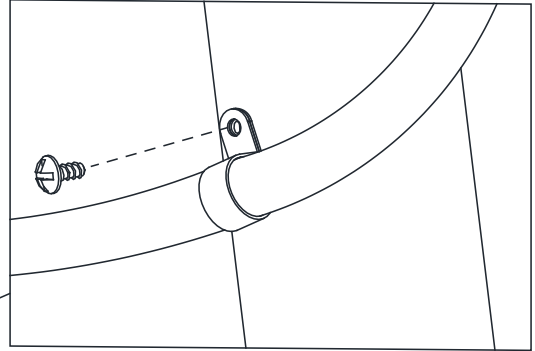
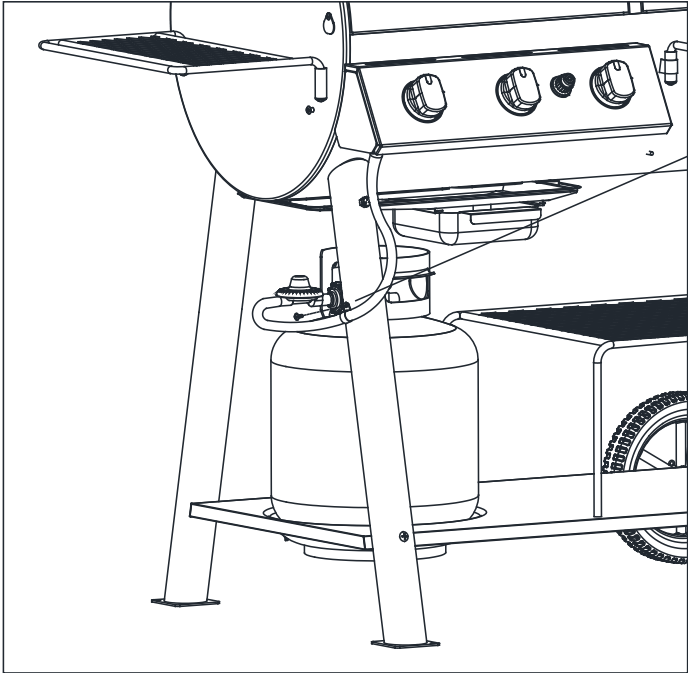


# ASSEMBLY / ASAMBLEA

20

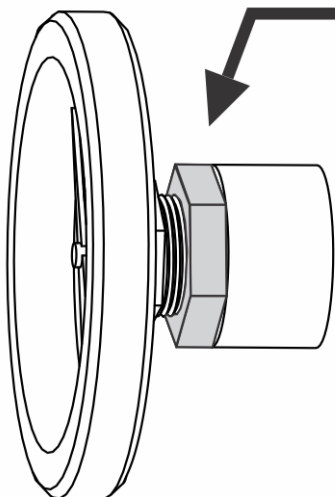
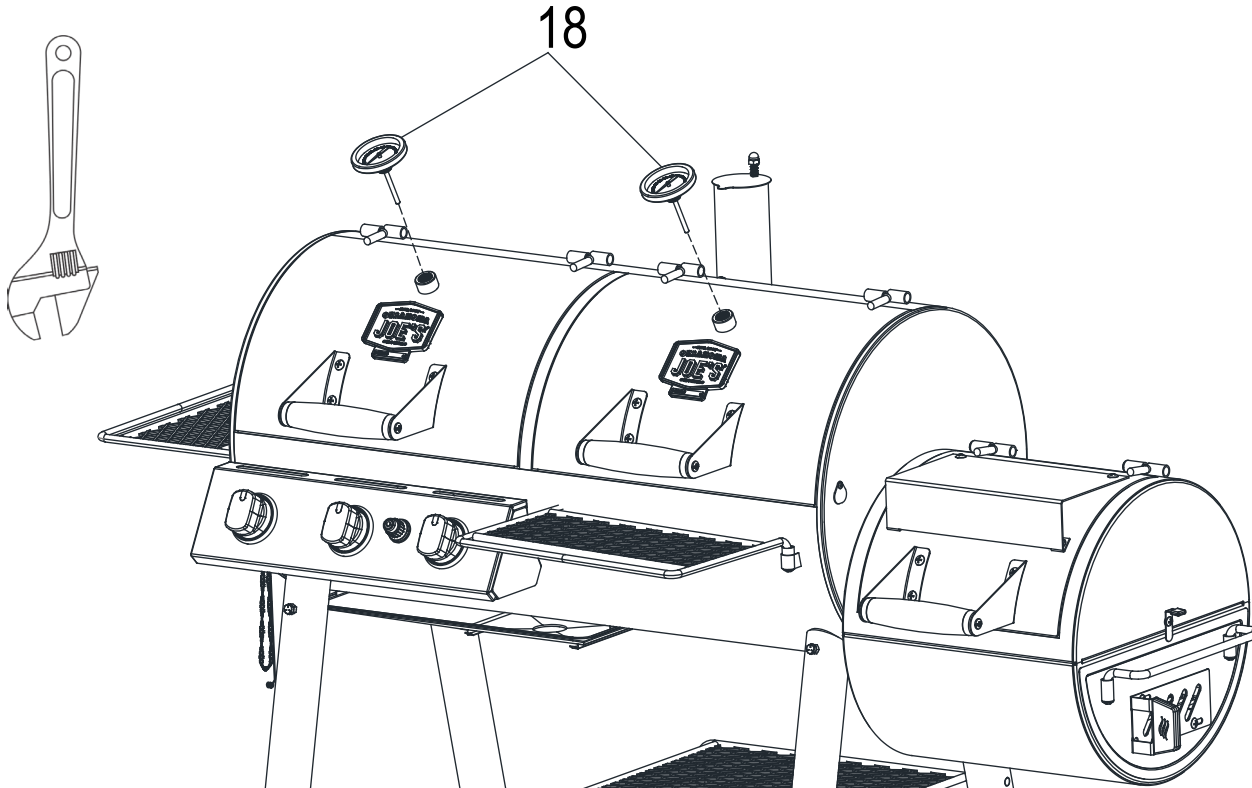
 (M) x 1

 (N) x 1



# ASSEMBLY / ASAMBLEA

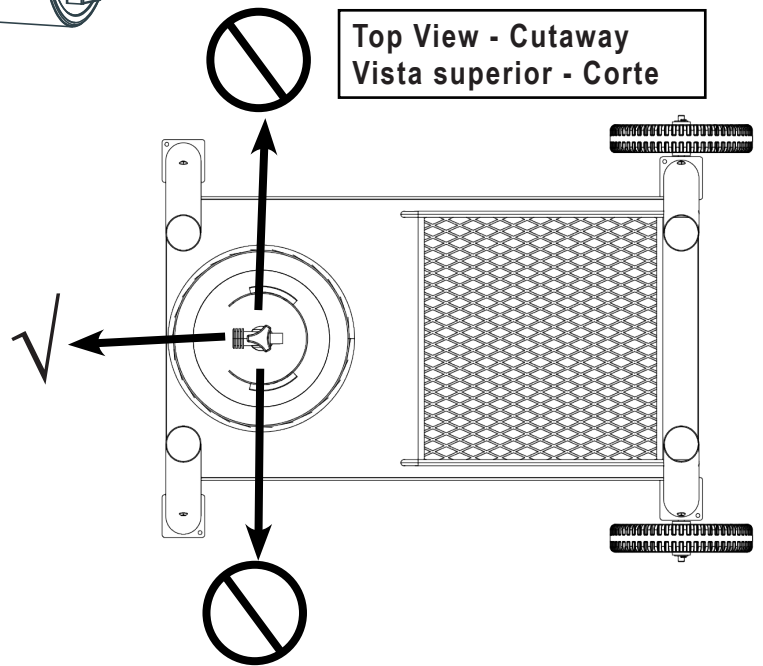
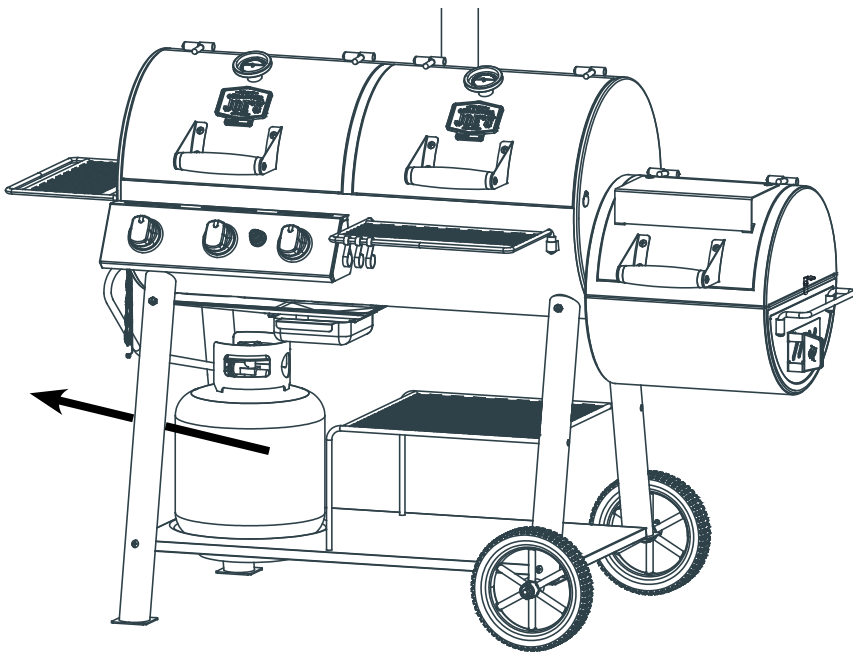
21



- While holding the Temperature Gauge in desired position, use this nut to tighten the Temperature Gauge. **DO NOT** use the face of the temperature gauge to tighten.
- Mientras sostiene el Indicador de Temperatura en la posición deseada, use esta tuerca para ajustar el Indicador de Temperatura. **NO** use la cara del medidor de temperatura para apretar.
- Tout en maintenant la jauge de température dans la position désirée, utilisez cet écrou pour serrer la jauge de température. N'utilisez **PAS** la face de la jauge de température pour serrer.

# ASSEMBLY / ASAMBLEA

## Tank Orientation • Orientación del tanque



**CAUTION**

**PRECAUCIÓN**

**AVERTIR**



Cylinder valve must face as shown once tank is attached. Failure to install cylinder correctly may allow gas hose to be damaged in operation, resulting in the risk of fire. Always mount the cylinder such that the pressure relief valve is not oriented toward the normal position of the user.

Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada como se ilustra. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio..

**DANGER:** 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 LP cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Mechanical failure due to rusting or mishandling.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Replace LP cylinder.</li> </ul>
Gas leaking between LP cylinder and regulator control valve connection.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove regulator control valve from cylinder and visually inspect for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator control valve to the LP Cylinder.</li> </ul>
Fire coming through at burner/regulator control valve connection	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fire in burner tube section of burner due to blockage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Turn off control knob. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Natural Hazard and Cleaning the Burner Assembly pages.</li> </ul>
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much grease buildup in trough.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off control knob 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 cup, and other surfaces.</li> </ul>

## Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
<p>Burner(s) will not light using ignitor.</p> <p><i>Continued on next page.</i></p>	<p><b>GAS ISSUES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Burner not engaged with regulator control valve.</li> <li>• Obstruction in burner.</li> <li>• No gas flow.</li> <li>• Regulator Control Valve and LP cylinder valve not fully connected.</li> <li>• Regulator Control Valve knob does NOT pop up in the OFF position.</li> <li>• Regulator Control Valve knob does NOT stay down in ON positions.</li> </ul> <p><b>ELECTRICAL ISSUES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Electrode cracked or broken; “sparks at crack.”</li> <li>•Electrode and burner are wet</li> <li>•Wire and/or electrode covered with cooking residue.</li> <li>•Wires are loose or disconnected.</li> <li>•Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure regulator control valve is positioned inside of burner tube.</li> <li>• Ensure burner tube is not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care.</li> <li>• Make sure LP cylinder is not empty.</li> <li>• Remove LP cylinder. Clean threads on LP cylinder and regulator control valve.</li> <li>• Replace regulator control valve.</li> <li>• Replace regulator control valve.</li> <li>• Replace electrode(s).</li> <li>Wipe dry with a cloth.</li> <li>•Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab.</li> <li>•Reconnect wires or replace electrode/wire assembly.</li> <li>•Replace ignitor wire/electrode assembly.</li> </ul>

## Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor.	<b>PIEZO PUSH-BUTTON AND ROTARY:</b> •Push-button sticks at bottom.  •Sparking between ignitor and electrode.	•Replace ignitor.  •Inspect wire insulation and proper connection. Replace ignitor wires / electrode assembly if insulation is broken.
Burner(s) will not match light.	•See “ <b>GAS ISSUES:</b> ” on previous page. •Match will not reach using match holder. •Improper method of match-lighting.	•Use long-stem match (fireplace match). •See “Match-Lighting” section of Use and Care.
Low flame, drop in gas flow.	•Out of gas.	•Check for gas in LP cylinder.
Flames blow out.	•High or gusting winds. •Low on LP gas.	•Turn front of grill to face wind or increase flame height. •Replace LP cylinder.
Flare-up.	•Grease buildup. •Excessive fat in meat. •Excessive cooking temperature.	•Clean trough / burner and inside of grill/firebox. •Trim fat from meat before grilling. •Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	•Grease trapped by food buildup in trough	•Turn regulator control knob to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in closed 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 knob to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.

## Resolución de problemas (*continuación*)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se encienden al usar el encendedor.	<b>BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El botón pulsador se pega en el fondo.</li> <li>• Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambie el encendedor.</li> <li>• Examine el revestimiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables del / de la unidad del electrodo si tienen roto el revestimiento.</li> </ul>
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lea la parte referente a “<b>PROBLEMAS CON EL GAS:</b>” en la página anterior.</li> <li>• El fósforo y el portafósforos son demasiado cortos.</li> <li>• Método inadecuado de encendido con fósforos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas).</li> <li>• Lea la parte titulada Encendido con fósforos en la sección Uso y mantenimiento.</li> </ul>
Llama reducida, caída del flujo de gas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se acabó el gas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique que el tanque de gas esté cargado.</li> </ul>
Llamas que se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vientos fuertes o en ráfagas.</li> <li>• Bajo flujo de gas propano.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas.</li> <li>• Cambie el tanque de gas.</li> </ul>
Fogonazos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acumulación de grasa.</li> <li>• Carne sumamente grasosa.</li> <li>• Temperatura de cocción demasiado elevada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie la cuba, el quemador y la parte interior de la parrilla y de la cámara de combustión.</li> <li>• Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla.</li> <li>• Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.</li> </ul>
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay grasa atrapada por la acumulación de residuos de comida en la cuba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla de control del regulador a la posición de APAGADO (OFF). Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa cerrada y deje que se apague el fuego. Una vez que la parrilla se enfríe, retire y limpie todas las piezas.</li> </ul>
Retorno de las llamas... (fuego en los tubos del quemador).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF). Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la parte referente a la limpieza del quemador en la sección Uso y mantenimiento.</li> </ul>

## Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se encienden al usar el encendedor.	<b>BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El botón pulsador se pega en el fondo.</li> <li>• Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambie el encendedor.</li> <li>• Examine el revestimiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables del / de la unidad del electrodo si tienen roto el revestimiento.</li> </ul>
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lea la parte referente a <b>“PROBLEMAS CON EL GAS:”</b> en la página anterior.</li> <li>• El fósforo y el portafósforos son demasiado cortos.</li> <li>• Método inadecuado de encendido con fósforos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas).</li> <li>• Lea la parte titulada Encendido con fósforos en la sección Uso y mantenimiento.</li> </ul>
Llama reducida, caída del flujo de gas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se acabó el gas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique que el tanque de gas esté cargado.</li> </ul>
Llamas que se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vientos fuertes o en ráfagas.</li> <li>• Bajo flujo de gas propano.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas.</li> <li>• Cambie el tanque de gas.</li> </ul>
Fogonazos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acumulación de grasa.</li> <li>• Carne sumamente grasosa.</li> <li>• Temperatura de cocción demasiado elevada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie la cuba, el quemador y la parte interior de la parrilla y de la cámara de combustión.</li> <li>• Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla.</li> <li>• Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.</li> </ul>
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay grasa atrapada por la acumulación de residuos de comida en la cuba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla de control del regulador a la posición de APAGADO (OFF). Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa cerrada y deje que se apague el fuego. Una vez que la parrilla se enfríe, retire y limpie todas las piezas.</li> </ul>
Retorno de las llamas... (fuego en los tubos del quemador).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF). Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la parte referente a la limpieza del quemador en la sección Uso y mantenimiento.</li> </ul>

# LIMITED WARRANTY

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

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
ALL PARTS	2 YEARS	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

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

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

This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable.

**Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice.** Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, 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 31902-1240**

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



# GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía solo se aplica a las unidades compradas en un minorista autorizado. El fabricante únicamente garantiza al comprador-consumidor original que este producto estará libre de defectos materiales y de materiales después de corregir el montaje y bajo uso doméstico normal y razonable durante los periodos indicados a continuación a partir de la fecha de la compra\*. El fabricante se reserva el derecho de solicitar que las piezas defectuosas se devuelvan, con gastos de envío y/o el flete prepagados por el consumidor para su revisión y examen.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PERIODO DE COBERTURA	COBERTURA POR TIPO DE FALLA
TODAS LAS PARTES	2 AÑOS	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, MANUFACTURA Y DEFECTOS MATERIALES

\*Nota: SE requerirá un recibo de venta con la fecha para el mantenimiento de garantía.

**El consumidor-comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.**

Esta garantía limitada es aplicable solo en los Estados Unidos y Canadá, solo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante requerirá una prueba de la fecha de compra. Por lo tanto, debe guardar su recibo o factura de venta. El registro de su producto no es un sustituto de la prueba de compra y el fabricante no es responsable ni está obligado a conservar los comprobantes de los registros de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas cosméticos como rasguños, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, productos químicos de limpieza abrasivos o cualquier herramienta utilizada en el montaje o instalación del aparato, óxido de superficie o la decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no está cubierta por la garantía y requerirá de retoques. El ÓXIDO no es considerado un defecto de fabricación o de materiales.

**Esta garantía limitada no le reembolsará el costo por cualquier inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad.**

#### ELEMENTOS QUE EL FABRICANTE NO PAGARÁ:

1. Costo de envío, estándar o inmediato, para piezas bajo garantía o de repuesto.
2. Llamadas de mantenimiento a su hogar.
3. Reparaciones cuando su producto sea usado para usos distintos de los usos domésticos o residenciales normales.
4. Daños, fallas o dificultades operativas resultantes de un accidente, alteración, manejo descuidado, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos de Dios, instalación o mantenimiento inadecuado, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o uso de productos no aprobados por el fabricante.
5. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del producto o dificultades operativas.
6. Costos por piezas de repuesto o mano de obra de reparación para unidades operadas fuera de los Estados Unidos o Canadá.
7. Recojo y entrega de su producto.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas al producto.
9. El retiro y/o la reinstalación de su producto.

#### EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS Y LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o el reemplazo de piezas defectuosas es su recurso exclusivo bajo los términos de esta garantía limitada. En caso de problemas de disponibilidad de piezas, el fabricante se reserva el derecho de sustituir las piezas con piezas equivalentes o similares que sean igualmente funcionales. El fabricante no será responsable de ningún daño consecuente o incidental derivado del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, o por falla o daño resultante de actos de Dios, cuidado y mantenimiento incorrectos, incendio producido por grasa, accidente, alteración, reemplazo de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (clima inclemente, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA PROPORCIONADA POR EL FABRICANTE. NINGÚN DESEMPEÑO ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO DONDE APAREZCA ES GARANTIZADO POR EL FABRICANTE, EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN DE GARANTÍA IMPLÍCITA DERIVADA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, SE LIMITA POR LA PRESENTE A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores ni el establecimiento minorista que venden este producto tienen autoridad alguna para otorgar garantías adicionales o para prometer soluciones adicionales o inconsistentes con las indicadas anteriormente. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no excederá el precio de compra del producto pagado por el consumidor original. NOTA: Algunos estados no permiten una exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos como se establece en este documento. También podría tener otros derechos que varían de un estado a otro. Solamente en el estado de California, si el reacondicionamiento o el reemplazo del producto no es comercialmente factible, el minorista que venda este producto o el fabricante reembolsará el precio de compra pagado por el producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del consumidor comprador original antes del descubrimiento de la no conformidad. Además, solo en el estado de California, puede llevar el producto al establecimiento minorista que vende este producto para obtener el cumplimiento de esta garantía limitada. Si desea obtener el cumplimiento de cualquier obligación bajo esta garantía limitada, debe escribir a:

**Relaciones del consumidor  
P. O. Box 1240  
Columbus, GA 31902-1240**

Las devoluciones de los consumidores no serán aceptadas a menos que se obtenga primero una autorización de devolución válida. Las devoluciones autorizadas están claramente marcadas en el exterior del paquete con un número de RA y el paquete se envía con flete/franqueo prepagado. Las devoluciones del consumidor que no cumplan con estos estándares serán rechazadas.

# PRODUCT REGISTRATION / REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO / ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Two convenient ways to register your product:

Deux manières pratiques d'enregistrer votre produit:

Dos maneras convenientes de registrar su producto:

## 1 Online

En ligne

En línea

@ <https://www.oklahomajoes.com/product-registration/>

## 2 By Mail | Par la poste | Por correo

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

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

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

\*Required | Obligatoire | Necesario

\*\*Please Print | Veuillez imprimer | Por favor imprimir

*1. First Name   Prénom   Nombre	Initial   Initiale   Inicial	Last Name   Nom de famille   Apellido
Address   Adresse   Dirección		Apt. No   No d'appt   No de appart
City   Ville   Ciudad	State   Etat   Estado	Zip Code   Code post   Código post
*2. E-mail Address   Adresse e-mail   Dirección de correo electrónico		
*3. Phone Number   Numéro de téléphone   Número de Teléfono		
*4. Model Number   Numéro de modèle   Número de modelo		
Serial Number   Numéro de série   Número de serie		
6. Date of Purchase   Date d'achat   Fecha de compra		
7. Store Name   Nom du magasin   Nombre de la tienda		
8. Purchase Price   Prix d'achat   Precio de compra		
*5. Attach copy of your sales receipt here. Joignez une copie de votre reçu de vente ici. Adjunte una copia de su recibo de venta aquí.		

We respect your privacy | Nous respectons votre vie privée | Respetamos su privacidad If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here:  
Si vous préférez recevoir des offres et promotions spéciales de Char-Broil, veuillez vérifier ici:  
Si estás buscando un lugar para alojarse en Char-Broil, compruebe aquí.

**Mail to: | Envoyer à: | Correo a:**  
Oklahoma Joe's Warranty Registration  
P.O. Box 1240  
Columbus, Ga 31902-1240

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





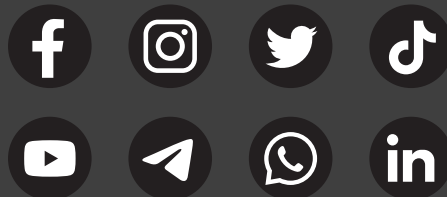
**REAL. SMOKE. FLAVOR.**

*So, how did it go?*

Share your awesome cooking experience with everyone! We are live on all the social media sites! Join the community!

*Entonces, ¿cómo te fue?*

¡Comparte tu increíble experiencia culinaria con todos! ¡Estamos en vivo en las redes sociales! ¡Únete a la comunidad!



©2023 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31904.

Printed in China. Imprimé en China. Impreso en China.

The product associated with this guide was manufactured in China.

Tel producto asociado con esta guía ha sido fabricado en China.

