

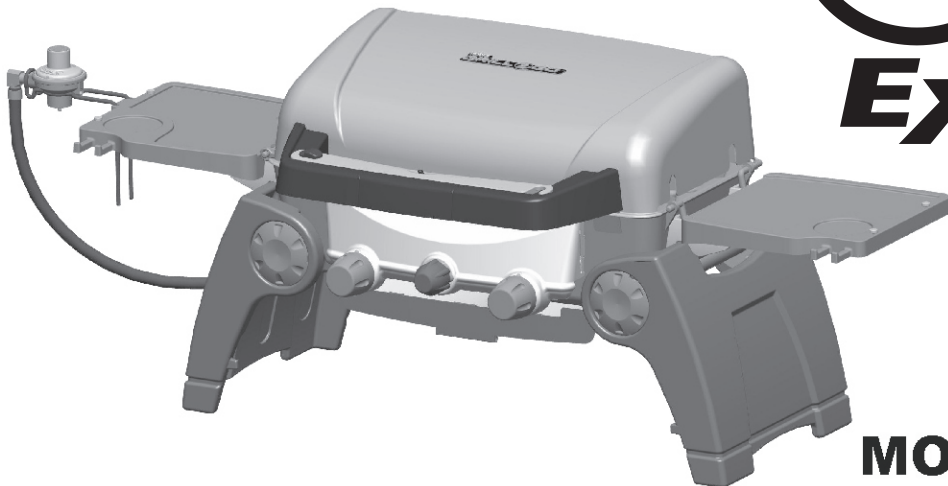
THERMOS®

Manual del Propietario

Instrucciones de armado, de uso y de mantenimiento

GRILL 2GO®

Express™



MODELO 06401369

ESTA PARRILLA SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.



PELIGRO



Si siente olor a gas:

1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague toda llama al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los

El no cumplir con todas estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.



ADVERTENCIA



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

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:
Deje estas instrucciones al consumidor **AL CONSUMIDOR**:
Conserve estas instrucciones para que las pueda consultar en el futuro .



ADVERTENCIA



Este manual contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.

Antes de empezar a armar y a usar el aparato, lea y siga todas las advertencias y las instrucciones de armado.

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

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

En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión que se producen al usar este producto contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.



ADVERTENCIA



Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, ! especialmente las indicadas en estas instrucciones! Si es necesario, use guantes protectores.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el ensamblado, llámenos al **1-800-232-3398**

Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su parrilla en línea, en www.grillregistration.com

Símbolos de seguridad

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

**PELIGRO**

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

**ADVERTENCIA**

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

**ADVERTENCIA**

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

Comuníquese con el centro de servicio para parrillas para solicitar ayuda o repuestos.

Si necesita asistencia relacionada con su producto o su garantía, llame al 1-800-232-3398. El horario de atención del servicio de reparaciones es, de lunes a viernes, entre las 8.00 y las 18.00 horas, hora normal del Este.

Para solicitar piezas de repuesto o accesorios no amparados por la garantía, visite nuestro portal en www.charbroil.com o llame al

1-800-232-3398, y uno de nuestros agentes, cordiales y debidamente capacitados, lo atenderá

Importante: Llene la siguiente información para la garantía

Información para la garantía
Número de modelo _____
Número de serie _____ El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.
Fecha de compra _____

**ADVERTENCIA**

- **Mantenga la manguera de suministro de gas alejada de las superficies calientes.**
- **Sólo para uso particular. Este aparato no ha sido diseñado para uso comercial.**
- **No deje la parrilla desatendida. Mantenga alejados en todo momento a los niños y a las mascotas.**
pets away from appliance at all times.

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada.
- La instalación de la parrilla se debe realizar de conformidad con los códigos locales o, en su defecto, con el National Fuel Gas Code (Código nacional sobre gases combustibles), ANSI Z223.1 / NFPA 54 y con la norma Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, (manejo y almacenamiento de cilindros de gas de petróleo licuado debe cumplir con las disposiciones del código para gases combustibles) ANSI / NFPA 58.
- No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales o con el National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad), ANSI / NFPA 70. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejado de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.
- **Mantenga la manguera de suministro de gas alejada de las superficies calientes.**
- **No deje la parrilla desatendida. Mantenga alejados en todo momento a los niños y a las mascotas.**

ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad	2
Centro de servicio para parrillas	2
Información de inscripción de la garantía	2
Medidas de seguridad para la instalación.	2
Símbolos de seguridad	2
Contenido	3
Uso y mantenimiento	4-7
Lista de piezas	8
Vista esquemática de las piezas.	9
Ensamblado.	10-14
Transporte y almacenamiento	15
Resolución de problemas	16-17
Garantía limitada	18
Tarjeta de inscripción	19

Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su parrilla en línea, en www.grillregistration.



ADVERTENCIA



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

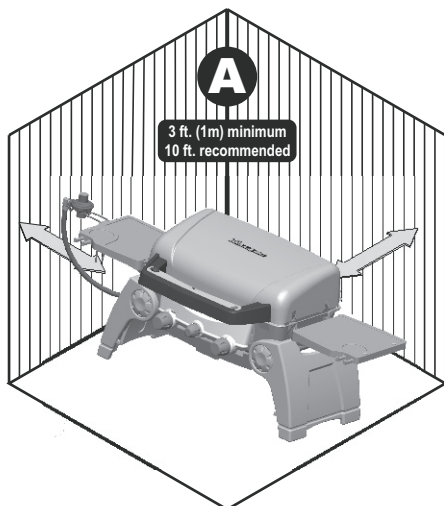


PELIGRO



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

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los agujeros laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. **NUNCA** lo use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. (Salvo que las briquetas vengan con su parrilla.)
- Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas de encendido de calentadores de agua, electrodomésticos conectados, etc.



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

El gas propano (GLP)

Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Para su seguridad**, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.

- **El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.**

Uso del tanque de gas propano (desechable, de 1 lb.)

- Debe usar únicamente tanques marcados con la leyenda "gas propano".
- El tanque debe ser fabricado y codificado según las especificaciones del Ministerio de Transporte de Estados Unidos (o DOT por sus siglas en inglés) para tanques de gas propano, o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercaderías peligrosas.
- Debe tener un tamaño de 4" de diámetro y 8" de altura, o 3" de diámetro y 10" de altura.
- Guarde las tapas del tanque y vuelva a instalarlas cuando no lo use.
- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor. El tanque debe estar en posición vertical para usarlo.

¡IMPORTANTE!

Prueba para detectar fugas (tanque desechable, de 1 lb.)

- Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas. y no fume. La prueba para detectar fugas en la parrilla debe realizarse al aire libre, en un lugar bien ventilado.
- Esta prueba debe repetirse cada vez que se cambie el tanque de gas o antes de volverlo a usar luego de haber sido guardado. Necesitará una brocha de pintura limpia y una solución al 50/50, de agua y jabón suave. Use jabón suave y agua. **No use productos de limpieza del hogar.** El daños a los componentes pueden resultar.

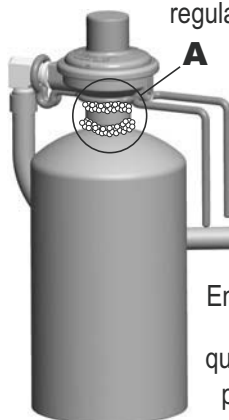
1. Verifique que la perilla de control del regulador esté en la posición de APAGADO.
2. Aplique agua jabonosa con la brocha en la conexión, entre el tanque y el regulador, en los componentes. **(A)**

Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Vuelva a apretar la conexión y repita los pasos 1 y 2.

Si no puede detener una fuga, retire el tanque del regulador y examine ambos para ver si las roscas

están dañadas o si tienen suciedad o residuos. Examine también las aberturas del regulador y del tanque, para verificar que no haya nada que obstruya el paso de gas. Retire todo objeto o materia que esté produciendo la obstrucción y repita la prueba para detectar fugas. **Si la rosca del regulador o la del tanque está dañada, cámbiela.**

Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera, llamando al centro de servicio para parrillas al Grill Service Center **1-800-232-3398**





PELIGRO



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



ADVERTENCIA



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

Encendido con fósforos

1. Coloque un fósforo en el portafósforos, encienda el fósforo.
2. Introduzca el fósforo encendido a través de la rejilla y aproxímelo al quemador. Encienda el gas en el quemador adecuado. Repita este paso para el otro quemador.

Consejos de seguridad

El consumo de alcohol y de medicamentos de venta con o sin receta puede afectar la capacidad del consumidor para armar y para usar correctamente este aparato.

Desconecte el tanque de gas cuando no use la parrilla.

Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.

Deje que el aparato se enfríe por completo antes de moverlo o guardarlo.

Use únicamente las herramientas suministradas o use herramientas de plástico.

El peso máximo que soportan las repisas laterales es 10 lb.

El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.

Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de Resolución de problemas.

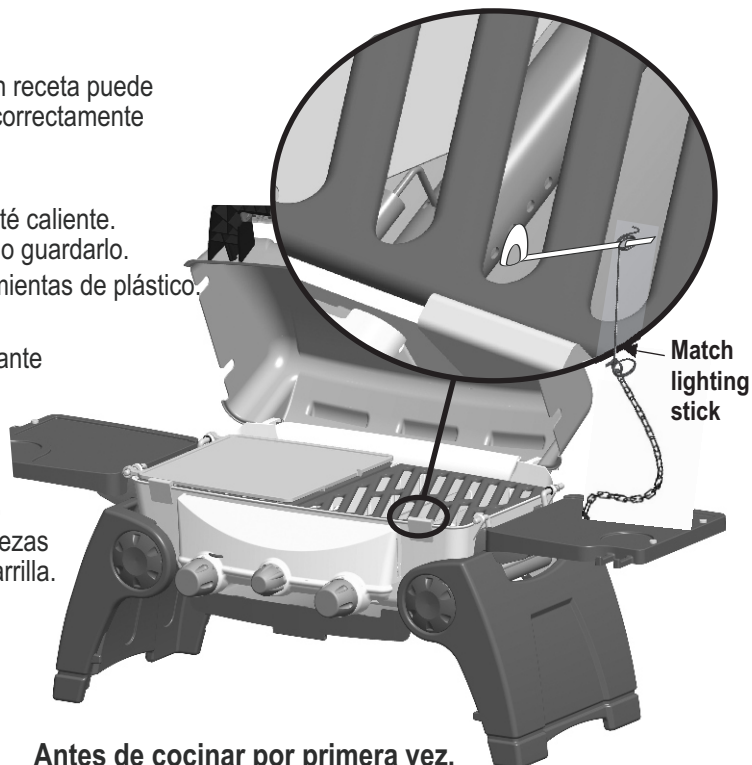
Encienda los quemadores, verifique que estén encendidos, cierre la tapa y caliente la parrilla en la graduación alta (High) durante 20 minutos. La vulcanización de la pintura y de las piezas producirá olores solamente la primera vez que encienda la parrilla.

Esta parrilla no debe ser usada como si fuera un calefactor.

Cómo usar el encendedor

No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. **Abra la tapa durante el encendido.** Verifique que el tanque de gas esté bien conectado al regulador.
2. Gire la perilla izquierda a la posición .
3. Para encenderla, gire la perilla giratoria del encendedor  (hasta 5 veces). Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
4. Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire el control del quemador a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
5. Para encender el quemador del **LADO DERECHO**, gire la perilla del lado derecho a la posición de  y repita los pasos 3 y 4.
6. Si el **ENCENDEDOR** no funciona, siga las instrucciones del encendido con fósforos.



Antes de cocinar por primera vez.

Haga una prueba para detectar fugas. Encienda los quemadores, verifique que estén encendidos, cierre la tapa y caliente la parrilla en la graduación **ALTA** durante 10 minutos. La vulcanización de la pintura y de las piezas producirá olores solamente la primera vez que encienda la parrilla.

Cómo apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de **APAGADO**. Verifique que las perillas salten hacia fuera. Si no lo hacen, deje de usarlas y pida piezas de repuesto.
- Desconecte el tanque de gas.

Control de la manguera

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



Normal
Manguera



enroscado
Manguera



ADVERTENCIA



Cuando no la use, gire los controles a la posición de **APAGADO (OFF) y desconecte el tanque.**



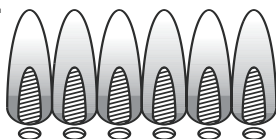
ADVERTENCIA



- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o quemando los residuos de comida usando alta temperatura. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.

Control de la llama del quemador.

Encienda el quemador. Verifique que el quemador se mantenga encendido cuando gire la perilla de control de la posición ALTA a la posición BAJA. Controle siempre las llamas antes de cada uso.



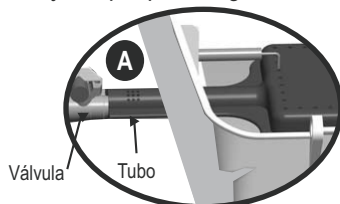
Cómo limpiar la unidad del quemador.

1. Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.
 2. Retire las rejillas de cocción y las cubierta del vaporizador.
 3. Retire las tuercas Pal de los quemadores. Desenrosque el electrodo y muévelo a un lado para retirar el quemador.
- NOTA: No saque el electrodo.**
4. Retire la bandeja para la grasa de la parte de abajo de la parrilla. Límpiela con jabón y agua.
 5. Limpie la parte cerámica del electrodo con alcohol de frotar y un hisopo.
 6. Limpie la parte exterior de los quemadores con agua y jabón. Tienda los quemadores boca abajo sobre una superficie plana e introduzca una manguera de jardín (preferiblemente con una boquilla) para forzar el paso del agua a través de los tubos. Verifique que salga agua por todos los orificios del quemador. Elimine las obstrucciones de los orificios tapados con un alambre delgado.
- Agite el quemador para escurrir el agua** y examine los orificios. Algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y become enlarged, if so replace burner. If any horizontal a la corrosión; si ocurre esto, cambie el quemador. Si apareciera alguna grieta horizontal entre un orificio y otro, o apareciera algún orificio más grande (que no sea un orificio normal del quemador), cambie el quemador.

7. Si va a guardar la parrilla, recubra ligeramente el quemador con aceite de freír. Envuélvalo con una cubierta protectora para impedir que entren insectos. Si no la va a guardar, siga los siguientes pasos;

MUY IMPORTANTE: Los tubos de los quemadores se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula, como se ilustra en (A).

8. Vuelva a colocar los quemadores y los electrodos.
9. Vuelva a colocar las rejillas de cocción y las cubiertas de los vaporizadores. Coloque una bandeja limpia para la grasa en el fondo de la parrilla
10. Efectúe un control de la llama del quemador y una prueba para detectar fugas, antes de volver a cocinar en la parrilla.



A Tubos de los quemadores correctamente conectados a las válvulas.



ADVERTENCIA



PELIGRO NATURAL - ARAÑAS

HECHO: A veces las arañas y otros insectos pequeños se meten en el tubo del quemador. se meten en los tubos conectados a los quemadores. Las arañas tejen sus telas, hacen nidos y ponen huevos. Esas telas o nidos pueden ser muy pequeños, pero son bastante resistentes y pueden bloquear el flujo de gas. Limpie los quemadores antes de usar la parrilla, al inicio de la temporada de parrillas al inicio de la temporada de parrillas o si no se ha usado en un mes. Se han colocado protectores contra arañas en las entradas de aire para reducir este problema, ¡pero no lo evitan por completo! Las obstrucciones pueden causar fogonazos (fuego en los tubos del quemador). A pesar de esto la parrilla se puede encender pero la obstrucción no permite el paso completo de gas a los quemadores.



SI LE LLEGA A OCURRIR LO SIGUIENTE:

1. Siente olor a gas.
2. El quemador o los quemadores no se encienden.
3. El quemador produce una llama pequeña, de color amarillo (que debería ser azul).
4. Sale fuego alrededor o por detrás de la perilla de control.

¡DETÉNGASE!

¡Cierre inmediatamente el paso de gas desde el tanque!

SOLUCIÓN:

Espere a que la parrilla se enfríe.

Siga las instrucciones "Cómo limpiar la unidad del quemador".

Limpie los quemadores frecuentemente. Use un alambre de 12" para limpiar pipas, para limpiar los tubos del quemador. También puede limpiar los tubos del quemador haciendo pasar un chorro de agua de la boquilla de una manguera a través de los mismos.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no viene pintada de fábrica (y nunca se debe pintar). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire.
- **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.**
- **Repisas laterales:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use citrisol, productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrillas concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficie antiadherente para cocinar:** Antes de limpiarla, apague la parrilla. Mientras aún esté tibia, vierta una taza de agua sobre la superficie de cocinar para aflojar la grasa y las partículas de comida y para acelerar el proceso de enfriamiento. Limpie la superficie con una toalla de papel o con una esponja. Una vez que se haya enfriado por completo, puede retirar la superficie de cocinar para lavarla con agua jabonosa tibia, o en un lavaplatos.

Cómo guardar su parrilla

- Clean cooking surface and grease container.
- Cuando el tanque de propano esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre.
- Guarde la parrilla bajo techo ÚNICAMENTE si el tanque de gas ha sido apagado, desconectado y retirado de la parrilla. El tanque de gas debe guardarse al aire libre, en un lugar bien ventilado y lejos del alcance de los niños.
- Luego de retirar la parrilla del lugar donde ha estado guardada, haga una prueba para detectar fugas; y antes de encender la parrilla, siga las instrucciones sobre Cómo limpiar la unidad del quemador.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles (i.e. gasolina, propano, o cualquier otro líquido o gas inflamable).
- No obstruya los orificios de la parte inferior ni los de la parte posterior de la parrilla.

Uso y mantenimiento de la superficie antiadherente para cocinar

- Use únicamente herramientas de plástico.
- No corte la comida sobre la superficie.
- No ponga ollas ni sartenes sobre la superficie.
- No deje cerrada la tapa por más de 10 minutos sin comida. Se puede dañar la superficie antiadherente.

Cómo saber cuándo está bien cocida la carne

- El exterior de las carnes y las piezas de ave preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Use un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 180° F; las pechugas, 170° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- La temperatura de las hamburguesas hechas con carne molida de res o de ave, debe alcanzar 160° F, y el color de su centro debe ser marrón, sin jugos de color rosado. La carne de res, de ternera, los filetes, los asados y las chuletas de cordero se pueden asar a 145° F. La temperatura de todos los cortes de cerdo debe alcanzar 160° F.
- NUNCA cocine parcialmente las piezas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.
- Cuando recaliente los alimentos de comida rápida o las áselos a 165° F, o hasta que humeen.

**ADVERTENCIA**

Para cocinar en la plancha de freír antiadherente, mantenga el quemador en la graduación BAJA y deje abierta la tapa.

Food Safety

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

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

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

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

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

Para mayor información llame a: La línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE UU, al 1-800-535-4555
En Washington, DC (202) 720-3333, entre las 10.00 y las 16.00 horas, hora normal del Este.

LISTA DE PIEZAS

DECIR EN VOZ ALTA LA LETRA	NÚMERO DE PARTE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	55710316	PLACA DE LA INSIGNIA, THERMOS, GRILL-2-GO	1
B	80008883	ASAMBLEA DE LA TAPA	1
C	80008857	LUZ DEL ASA	1
D	55710317	MANIJA DE LA TAPA	1
E	80008863	PLANCHA	1
F	55710318	PARRILLAS DE COCCIÓN, SET OF 2	1
G	80008892	VAPORIZDORA BARRA	2
H	55710310	EL QUEMADOR	2
I	80008862	PARTE INFERIOR DE LA PARRILLA	1
J	80001812	PORTAFÓSFOROS	1
K	55710314	VÁLVULA O EL REGULADOR	1
L	80008868	PROTECTOR DE CALOR, PANEL DE CONTROL	1
M	80008855	LADO IZQUIERDO REPISA	1
N	80008854	LADO DERECHO REPISA	1
O	55710313	PANEL DE CONTROL	1
P	55710312	MANIJA LATERAL, PARTE INFERIOR DE LA PARRILLA	2
Q	80008860	LA MANGUERA / REGULADOR, DE GAS PROPANO	1
R	80001826	PERILLA DE CONTROL	2
S	80005457	PERILLA DEL ENCENDEDOR GIRATORIO	1
T	55710311	KIT DE LA IGNICIÓN	1
U	80008858	ASAMBLEA DE BANDEJA DE LA GRASA	1
V	55710315	UNIDADESDE LAS PATAS	2
W	80008893	TAPAS SOBRE LOS CIRCULOS	4
X	80005477	ESPACIADOR, PARTE INFERIOR DE LA PARRILLA	2
...	80010822	MANUAL DE LA ASAMBLEA	1
...	80008894	BOLSO DE LAS PIEZAS	1

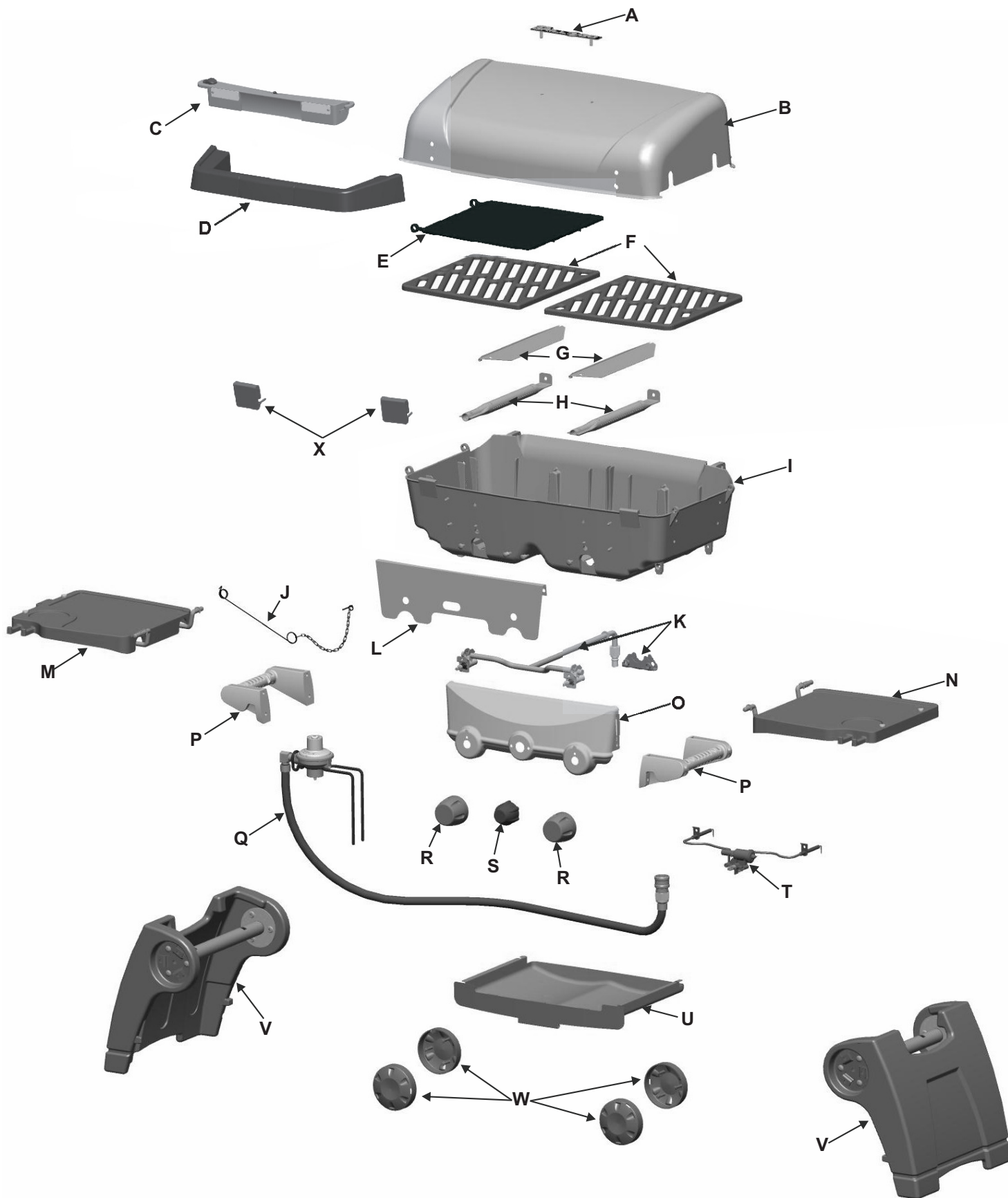
Certified Grill Parts And Accessories®, Char-Broil and Design®, Char-Broil (Gas Grill Briquettes)®, Char-Diamonds®, Cooking Zone and Design®, Diamond Flame®, Executive Chef®, Faststart®, Flare Fighter®, FlavorMaster®, Gas Grill Silhouette and Design®, H2O Smoker®, Lava Flame®, MasterFlame®, MasterFlame Precision Cooking System®, PowerSpark®, Quantum®, PrecisionFlame and Design®, Sierra® y TruFlame® son marcas comerciales registradas de W.C. Bradley Company. Thermos® marca comercial registrada de Thermos Company y sus empresas afiliadas.

Artisan Collection by Char-Broil™, C 3y su diseño™, Char Broil y su diseño™, Flame Design™, FlavorTents™, Grill Qo™, Grillin' Stick™, Keeper of the Flame™, Keepers of the Flame™, Natural Grip™, Outdoor Cooking Collection and Design™, Patio Bistro™, PrecisionFlame™, Pro-Check™, QuickSet Grills and Design™, SmokerTents™, The Big Easy™, The Minute Grill™, The Edge™, The Tuscan Collection™ y The Urban Grill™ son marcas comerciales de W.C. Bradley Company. Universal Grill Parts y su diseño™ son marca comercial des Thermos Company y sus empresas afiliadas.

Protegido por una o más de una de las siguientes patentes de EE UU: 4,598,692; 4,624,240; 4,747,391; 4,817,583; 4,924,846; 4,989,579; 5,003,960; 5,076,256; 5,076,257; 5,090,398; 5,109,834; 5,224,676; 5,277,106; 5,421,319; 5,441,226; 5,452,707; 5,458,309; 5,566,606; 5,579,755; 5,582,094; 5,613,486; 5,649,475; 5,706,797; 5,711,663; 5,765,543; 5,931,149; 5,996,573; 6,095,132; 6,135,104; 6,173,644; 6,279,566; 6,397,731; 6,418,923; 6,439,222; 6,523,461; 6,792,936; 6,935,327; D282,619; D339,714; D341,292; D343,337; D358,059; D361,466; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D417,587; D422,516; D423,274; D423,876; D428,303; D435,396; D463,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D451,759; D456,202S; D460,313; D461,359; D477,501and D504,048. Canada: 87743; 87744; 92607; 92608 and 1,316,424. Otras patentes en trámite.

© 2006 de W. C. Bradley Co., reservados todos los derechos.

VISTA ESQUEMÁTICA DE LAS PIEZAS

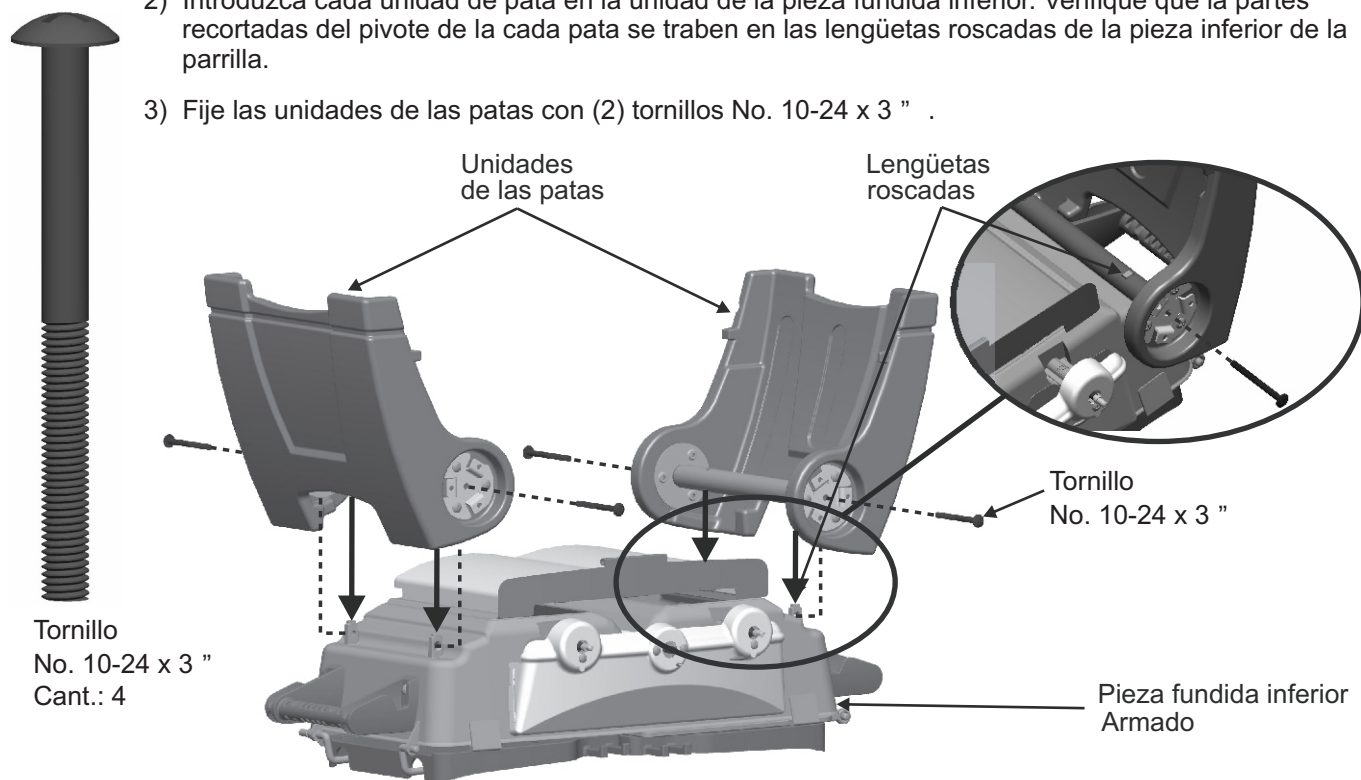


Nota: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramente diferentes a las de su modelo de parrilla en particular. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

ARMADO

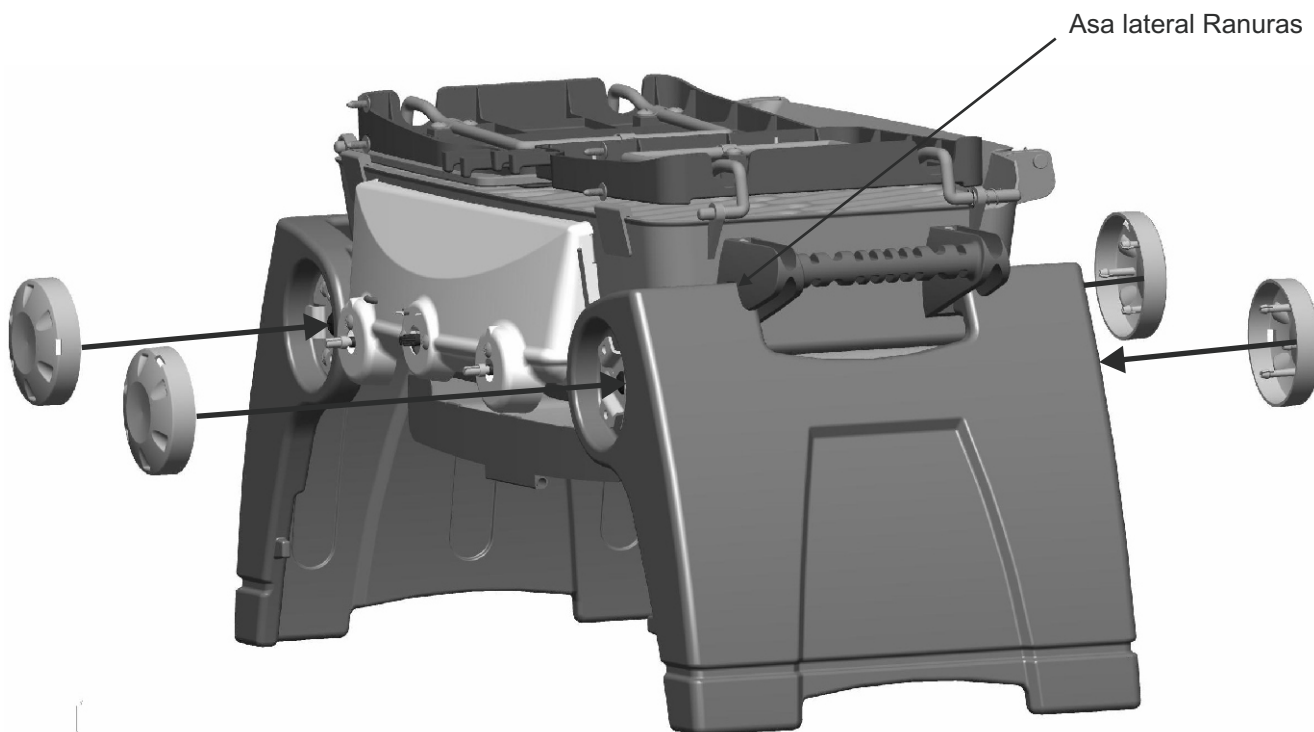
1

- 1) Coloque la pieza inferior de la parrilla boca abajo, sobre un suelo nivelado. Lo mejor es colocarla sobre una alfombrilla o una lámina de cartón para protegerla contra los arañazos.
- 2) Introduzca cada unidad de pata en la unidad de la pieza fundida inferior. Verifique que la partes recortadas del pivote de la cada pata se traben en las lengüetas roscadas de la pieza inferior de la parrilla.
- 3) Fije las unidades de las patas con (2) tornillos No. 10-24 x 3 " .



2

- 1) Voltee la parrilla boca arriba, y apóyela sobre las patas. Nota: Las patas se traban en las ranuras ubicadas en las asas laterales .
- 2) Fije las (4) tapas sobre los círculos ubicados a ambos lados de la parte superior de las patas.

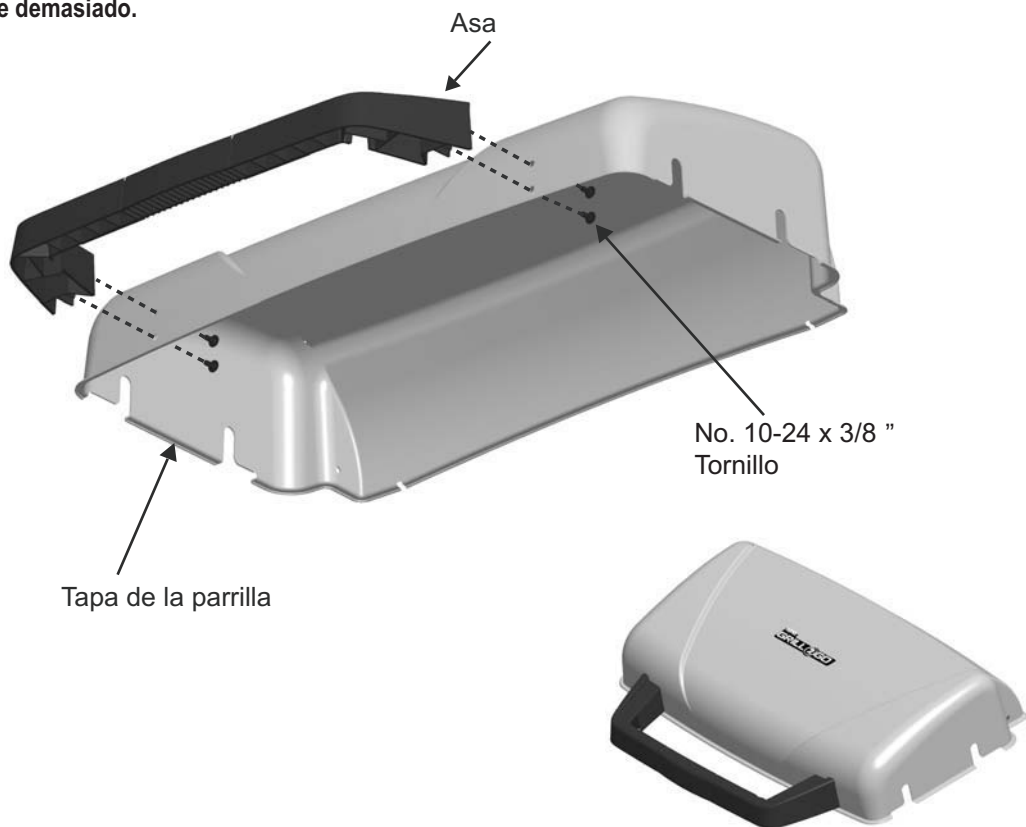


3

1) Instale el asa en la tapa de la parrilla con (4) tornillos No. 10-24 de 3/8 " .

No los apriete demasiado.

Tornillo
No. 10-24 x 3/8 "
Cant.: 4

**4**

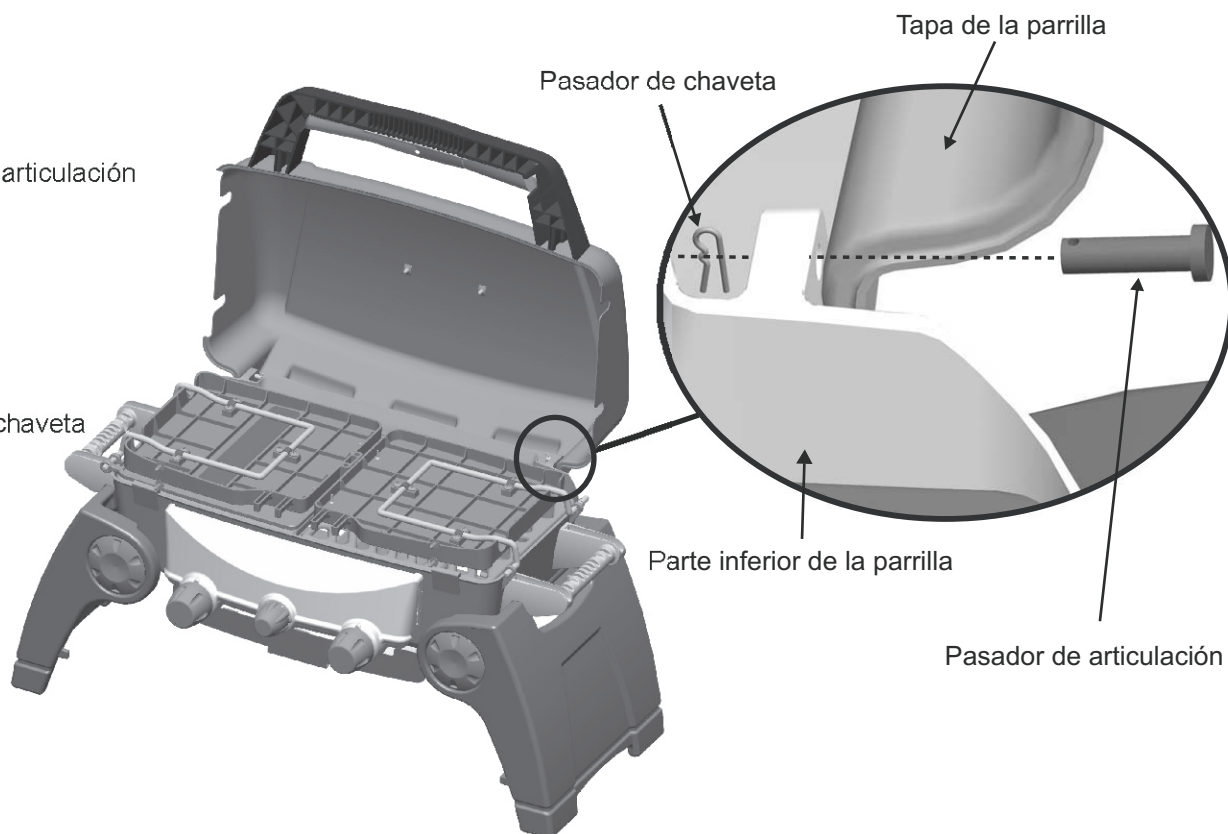
1) Fije la tapa a la parte inferior de la parrilla con (2) pasadores de articulación y (2) pasadores de chaveta.



Pasador de articulación
Cant.: 2

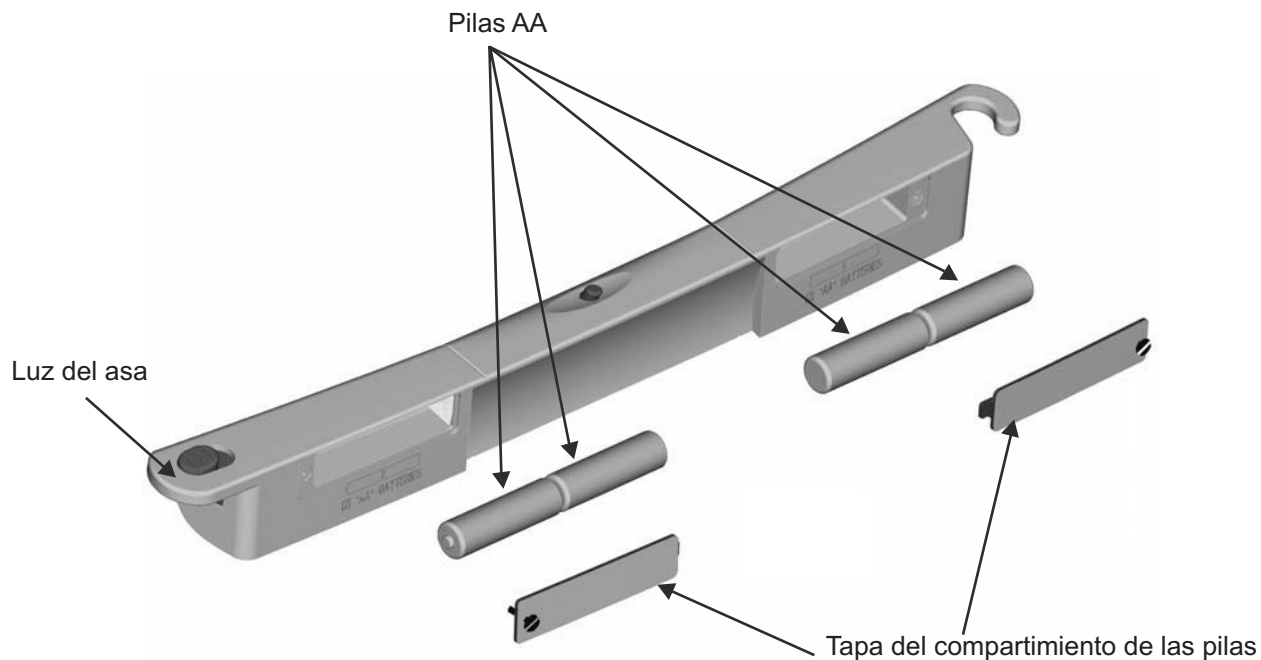


Pasador de chaveta
Cant.: 2

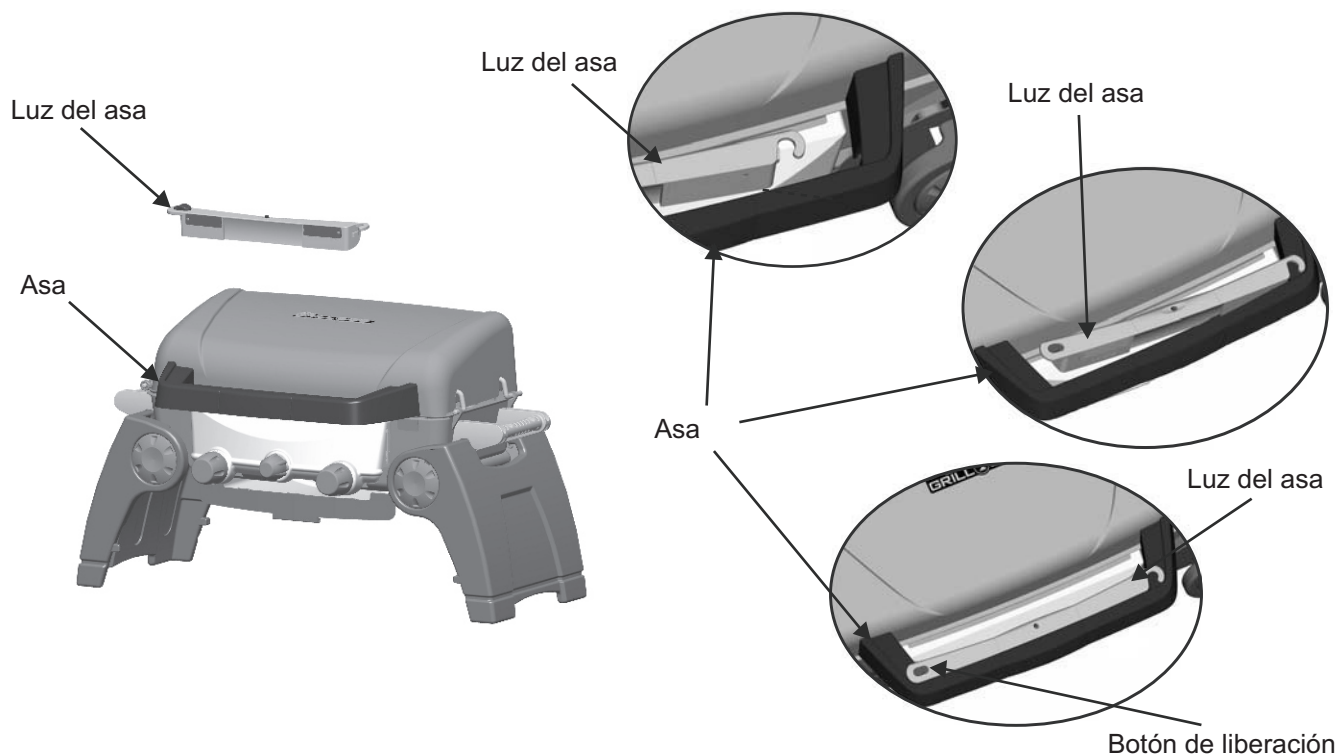


5

- 1) Afloje los (2) tornillos de las tapas de los compartimientos para las pilas, y retírelas de la luz del asa.
- 2) Coloque (4) pilas AA (QUE NO VIENEN INCLUIDAS), 2 en cada compartimiento, como se indica en la luz del asa.
- 3) Vuelva a colocar las tapas y apriete los tornillos.

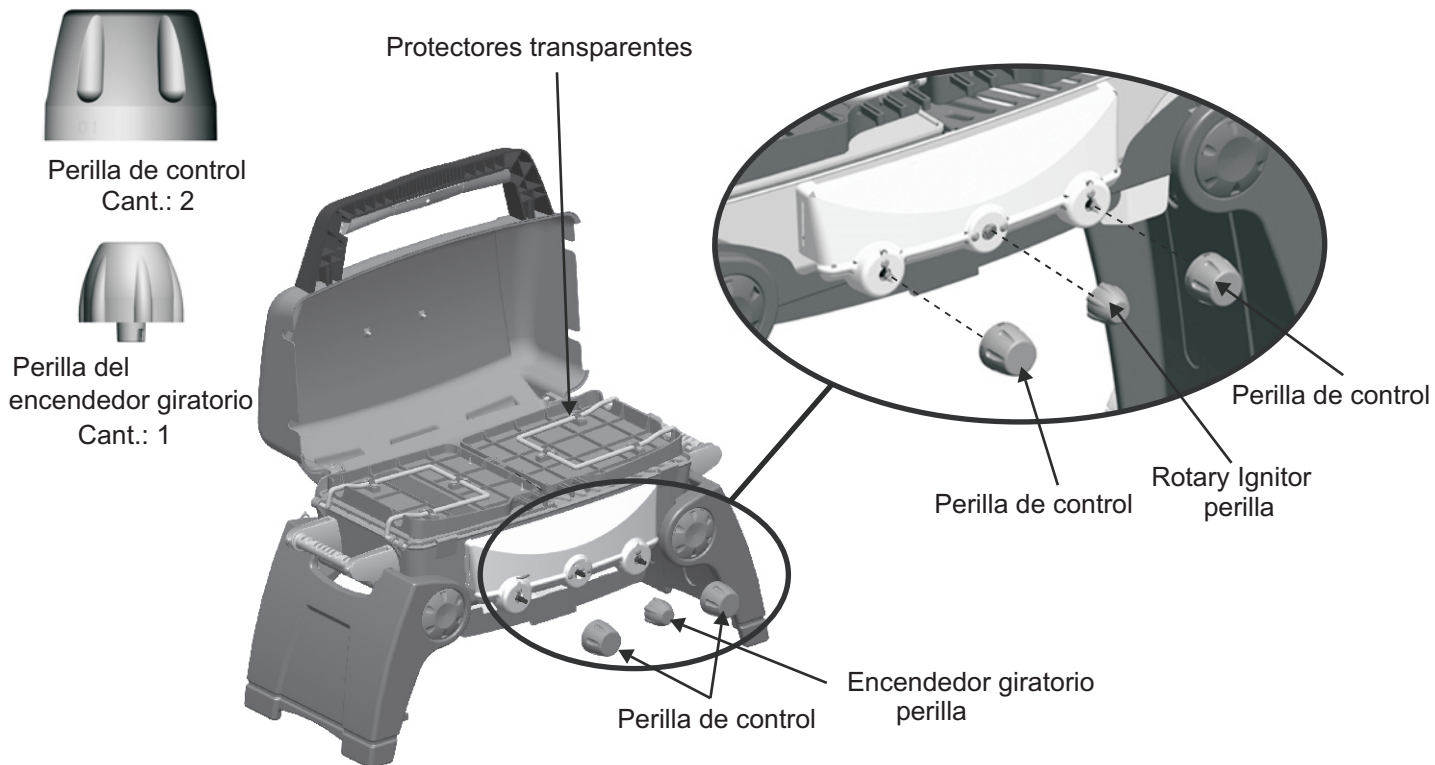
**6**

- 1) Introduzca el extremo del gancho en la luz del asa, empuje hacia abajo el otro extremo para trabar en su lugar la luz del asa.
- 2) Para retirar la luz del asa, corra el botón ubicado en el lado izquierdo. Jale el asa hacia arriba.



7

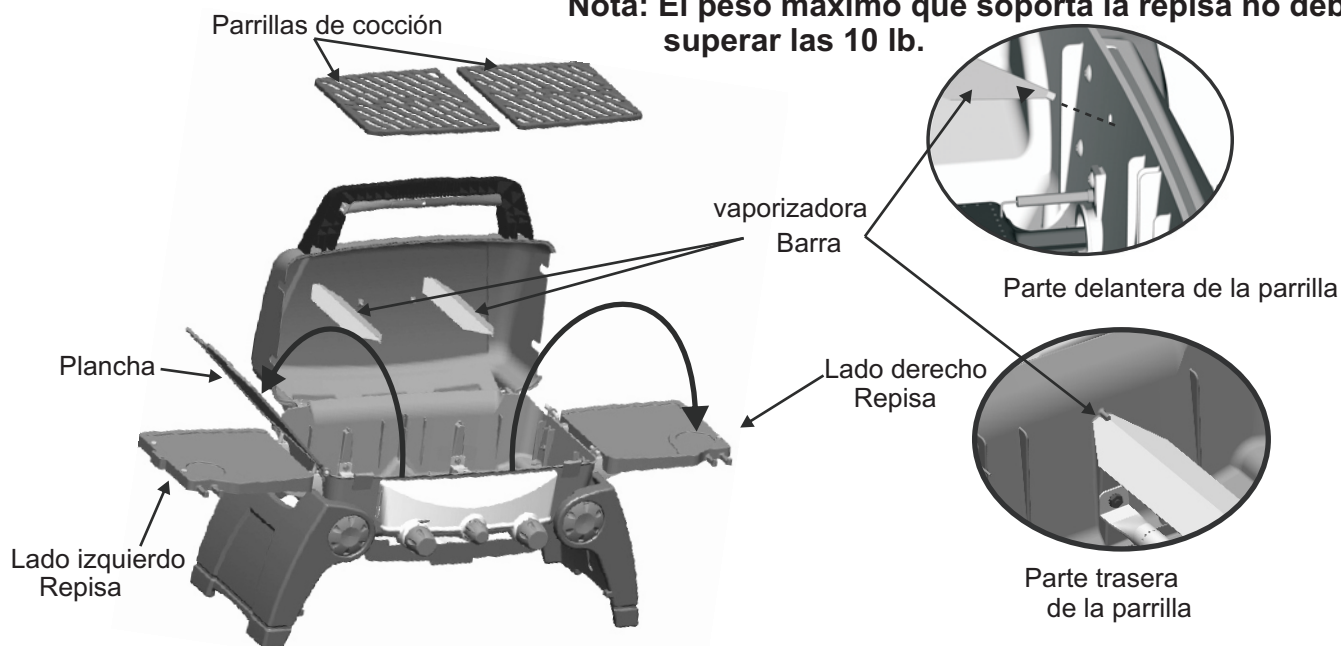
- 1) Coloque las (2) perillas de control y la perilla (1) del encendedor giratorio, alineando los orificios con el tablero de control, como se ilustra.
- 2) Retire los (4) protectores transparentes de los soportes de la repisa.



8

- 1) Abra la tapa de la parrilla, levante las repisas laterales y la plancha.
- 2) Retire las (2) rejillas de cocción de la parrilla.
- 3) Instale las (2) barras vaporizadoras introduciendo el extremo redondo de cada una en el orificio delantero de la parrilla. Apoye el extremo posterior de la barra vaporizadora sobre el reborde ubicado en la parte posterior de la parrilla.
- 4) Vuelva a colocar las rejillas de cocción.

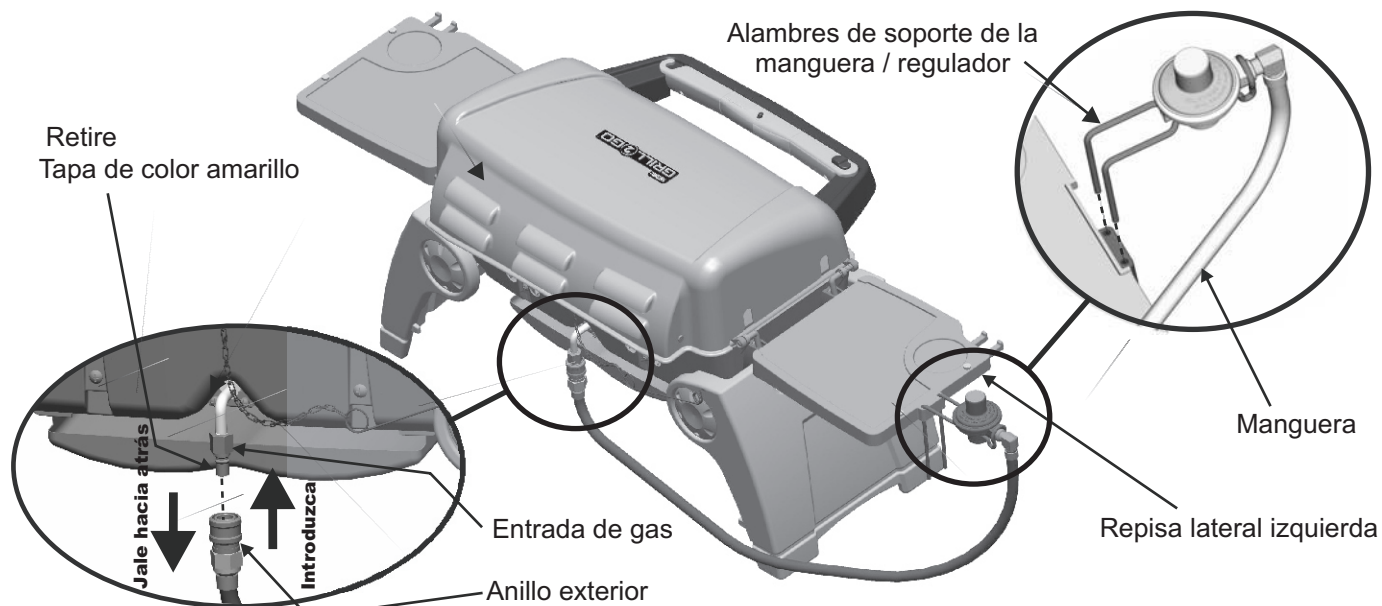
Nota: El peso máximo que soporta la repisa no debe superar las 10 lb.



9

- 1) Cierre la tapa de la parrilla.
- 2) Introduzca los alambres de apoyo de la manguera del regulador en los orificios ubicados en el extremo de la repisa lateral izquierda.
- 3) Retire la tapa de color amarillo de la entrada del gas ubicada en la parte de abajo del lado posterior de la parrilla.
- 4) Lleve el conector para la manguera a la parte posterior de la parrilla.
- 5) Mueva hacia atrás el anillo exterior del conector de la manguera y empuje el conector para meterlo en la entrada de gas. Suelte el anillo exterior. El anillo debe conectar y trabar en su lugar a la manguera.

NOTA: Antes de hacer funcionar la parrilla, haga una prueba para detectar fugas como se indica en la sección titulada Uso y mantenimiento .

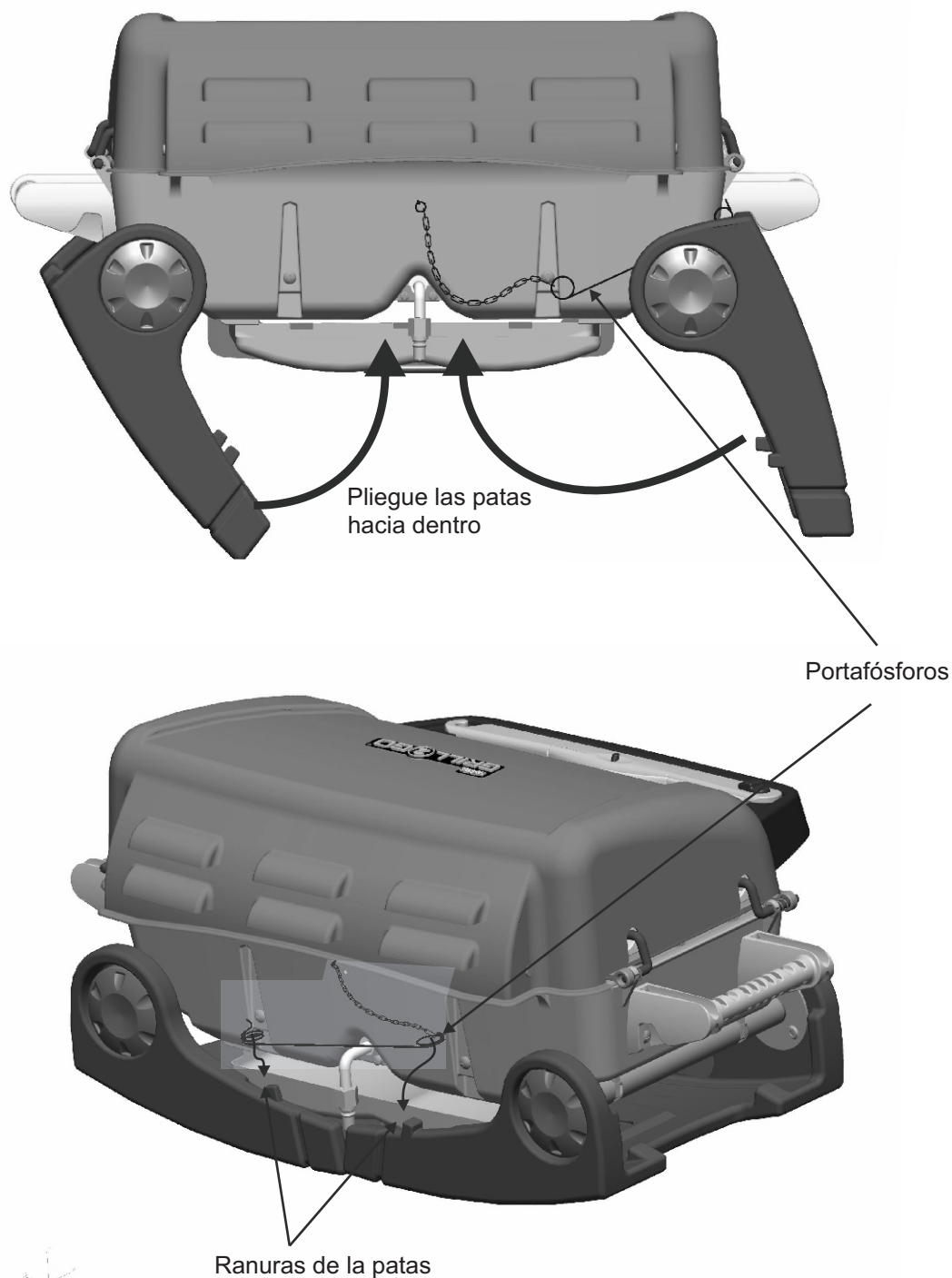


Nota: Si el tanque de 1 libra que está usando es más largo, verifique que la repisa lateral izquierda cuelgue por sobre el borde de la mesa.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

NOTA: Deje que la parrilla se enfríe a la temperatura ambiente antes de manipularla.

- 1) Retire la unidad de la manguera y el regulador.
- 2) Pliegue las repisas laterales en la pieza fundida inferior, y cierre la tapa.
- 3) Pliegue ambas patas hacia dentro y hacia el punto medio, debajo de la pieza fundida inferior.
- 4) Use el portafósforos, que cuelga de la cadena en la parte posterior de la parrilla, para fijar y mantener unidas las patas insertando los extremos anillados del portafósforos en la muesca de cada pata.



Resolución de problemas

EMERGENCIAS:

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	Manguera dañada.	Cierre el suministro de gas en la fuente. Cambie la válvula, la manguera o el regulador si están dañados. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas.
Fuga de gas del cilindro.	Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	Cierre el paso de gas desde la válvula. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	Cierre el paso de gas desde la válvula. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas.
Sale fuego por el tablero de control.	Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	Cierre el paso de gas desde la válvula. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador.
Resolución de Problema	<i>Si no se puede detener una fuga de gas, llame a los bomberos.</i>	<i>o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas,</i>
	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	PROBLEMAS DE GAS: Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	Cierre el paso de gas desde la válvula. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, taza / recipiente / bandeja para la grasa y demás superficies.
El quemador o los quemadores no se encienden al usar el encendedor.	- Está tratando de encender el quemador equivocado. - El quemador no está conectado a la válvula de control. - Obstrucción en el quemador. - No hay flujo de gas.	- Lea las instrucciones en el tablero de control y en el manual de Uso y cuidado. - Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro del tubo de los quemadores con las presillas incorporadas (si las tiene). - Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la sección de limpieza del manual de Uso y cuidado. - Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la Caída repentina del flujo de gas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: - Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta". - La punta del electrodo no está en la posición correcta. - El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. - Los cables están flojos o desconectados. - Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	- Cambie el (los) electrodo(s). - La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Si es necesario, ajústela. - Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. - Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. - Cambie el cable del encendedor.
Continúa en la página siguiente		

Resolución de problemas (*continuación*)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Los quemadores no se encienden al usar el encendedor.	ENCENDEDOR GIRATORIO: • La perilla giratoria gira sin hacer clic. • Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie la perilla. • Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.
El quemador o los quemadores no se encienden al usar fósforos.	• Lea PROBLEMAS DE GAS : la página anterior. • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encendido con fósforos.	• Use fósforos de papel, fósforos de palito largo (fósforos para chimeneas) o el portafósforos (si la parrilla lo tiene). • Lea la sección titulada Encendido con fósforos del manual de Uso y mantenimiento
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes. • Bajo flujo de gas propano.	• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. • Cambie/recargue el tanque de gas.
Fogonazos.	• Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada.	• Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	• Cierre el paso de gas desde la válvula. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas... (fuego en los tubos del quemador)	• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	• Cierre el paso de gas desde la válvula. Cierre el paso de gas desde la válvula. Lea la sección de limpieza del quemador del manual de Uso y mantenimiento.
El quemador no transporta las llamas al otro lado.	• Acumulación de grasa en los orificios.	• Limpie los orificios del quemador.

Garantía limitada

El fabricante le garantiza únicamente al consumidor-comprador original, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables.

El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

Garantía LIMITADA de 90 días.

A la presentación del comprobante de compra, como se señala en este documento, el fabricante reparará o cambiará las piezas enumeradas a continuación, que presenten defectos durante la vigencia correspondiente de la garantía. Las piezas necesarias para realizar tal reparación o cambio serán sin costo alguno para usted, salvo los gastos del envío. Son de responsabilidad del consumidor comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. El fabricante exige la presentación de evidencia razonable de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra e inscribir su nuevo producto de inmediato. Las piezas defectuosas o faltantes amparadas por esta garantía limitada no serán cambiadas si el producto no ha sido registrado o si no se presenta el comprobante de compra. Inscriba su producto en línea, en: <http://www.charbroil.com>, o llene y remita por correo la tarjeta de inscripción que aparece en la última página del manual de uso y de mantenimiento que viene con este producto y conserve el recibo o la factura como comprobante de compra.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable.

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

Si no hay disponible un repuesto original, se enviará un repuesto equiparable. Son de su responsabilidad todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

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

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS, LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

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

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

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados.

En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original. **Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores y revendedores autorizados.**

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

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

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

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución, para lo que deberá llamar por teléfono al 1-800-232-3398 y luego, deberá anotarla claramente en la parte exterior del paquete y remitirlo con el flete o el porte pagado a la dirección arriba señalada.

Sírvase inscribir su producto en línea, en:

www.grillregistration.com

(Si lo inscribe en línea, no es necesario que envíe esta tarjeta de inscripción.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND RETURN IT *WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE.*
LLENE ESTA TARJETA Y DEVUÉLVALA DENTRO DE LOS 10 DÍAS DE LA COMPRA. *SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTÍA.*
VEUILLEZ COMPLÉTER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT.
LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ÊTRE AFFECTÉE SI VOUS NE LE FAITES PAS.

1 First Name/Nombre/Prénom _____ Initial/Inicial/Initiale _____ Last Name/Apellido/Nom de famille _____
Address (number and street)/Dirección (número y calle)/Adresse (numéro et rue) _____ Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt. _____
City/Ciudad/Ville _____ State/Estado/Province _____ Zip Code/Código zip/Code postal _____

2 E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique _____

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.

Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name@your host.com) (Ejemplo: su nombre@su host.com) (Exemple : votre nom@votre hôte.com)

3 Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone _____

6 Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat _____

4 **IMPORTANT!/IMPORTANTE!/IMPORTANT!**

Write Serial Number and Model Number in spaces below.

Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.

Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

7 Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin _____

8 Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat

\$ _____ .00

5 Your Gender/Su sexo/Sexe:

1. ☐ Male/Masculino/Masculin

2. ☐ Female/Femenino/Féminin

9 Which product are you registering?

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

1. ☐ Gas Grill/Parrilla de gas/
Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/
Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumadora/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla de carbón/
Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumadora de
carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Hogar para
exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora /
Cuisieur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

10 Which of these sources influenced your decision to buy this product? (check all that apply)

¿Cuál de estas fuentes influyó a su decisión de comprar este producto? (Marque todas las que correspondan)

Parmi les éléments ci-dessous, qu'est-ce qui a influencé votre décision d'acheter ce produit?
(Cochez tous les éléments s'appliquant)

1. ☐ Magazine/newspaper advertisement / Propaganda en revista/periódico /
Publicité dans un magazine ou dans un journal
2. ☐ Television commercial/Comercial televisivo/Publicité à la télévision
3. ☐ Grill was assembled/Parrilla ensamblada/Le gril était déjà assemblé
4. ☐ In-store display/Exhibidor en la tienda/Promotion sur le lieu de vente
5. ☐ Store circular/Circular de la tienda/Prospectus de magasin
6. ☐ Brand name/Marca/Marque
7. ☐ Product style/Estilo del producto/Style du produit
8. ☐ Price/value / Precio/valor / Rapport prix/valeur
9. ☐ Product quality/Calidad del producto/Qualité du produit
10. ☐ Friend/Relative recommendation / Recomendación de amigo o pariente /
Recommandation d'un(e) ami(e)/parent(e)
11. ☐ Salesperson recommendation/Recomendación del vendedor/
Recommandation d'un(e) préposé(e) à la vente
12. ☐ Grill size/Tamaño de la parrilla/Taille du gril
13. ☐ Product warranty/Garantía del producto/Garantie du produit
14. ☐ Store demonstration/Demostración en la tienda/Démonstration en magasin
15. ☐ Point of purchase/Punto de compra/Lieu de vente
16. ☐ Other/Otras/Autre: _____

Mail to:

Product Registration Dept.

PO BOX 1240

Columbus, Georgia 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a ustedes con ofertas que puedan resultarles de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des offres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces offres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

¡ALTO!

En caso de que se le presente algún problema con
nuestro producto

LLÁMENOS PRIMEROT

No lo devuelva a la tienda.

LE PODEMOS AYUDAR

CENTRO DE SERVICIO PARA PARRILLAS

1-800-232-3398

De lunes a viernes, entre las 8 y las 18 horas, hora normal
del Este

Verifique que haya llenado toda la información para la
inscripción de la garantía.

Lista de control de seguridad para el uso de la parrilla

- ☐ Lea y comprenda el manual del propietario.
- ☐ Nunca llene demasiado los tanques de gas. Los tanques demasiado llenos pueden ocasionar el congelamiento del regulador.
- ☐ Examine los tubos para comprobar que no estén obstruidos con telarañas. Compruebe que las válvulas estén correctamente instaladas en los tubos de los quemadores.
- ☐ Siempre, ANTES de abrir la válvula del tanque, para evitar las llamas bajas, verifique que las perillas de control estén en la posición de APAGADO y que el regulador esté conectado al tanque.
- ☐ Haga con regularidad una prueba para detectar fugas.

¡Gracias por su compra!

THERMOS®

Char-Broil, LLC • Columbus, GA 31902 • Impreso en China