



FREIDORA DE PAVO SIN ACEITE
Guía del producto
Número de modelo 10101480



Tiempo estimado de armado: 30 minutos

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de serie _____

Fecha de compra _____

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones, ubicada en la pata de la unidad.

SÓLO PARA USAR AL AIRE LIBRE

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a armar la freidora y a cocinar, lea y siga todas las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y de cuidado.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA FREIDORA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

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

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-800-241-7548. Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su aparato en línea, en www.charbroil.com/register

Las siguientes son marcas comerciales registradas de W.C. Bradley Co en la U. S. Oficina de Patentes y Marcas: Caldera®; Charcoal2Go®; Char-Broil®; American Gourmet®; Bandera®; Brush Hawg®; CB 940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; Everybody Grills®; Grill 2 Go®; Grill 2 Go® Express®; Grill Lovers®; Infrared Grilling That's All About U®; Keepers of the Flame®; Magneto®; New Braunfels Smoker Company®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Pro-Sear®; RED®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; Sure2Burn®; The Big Easy®; U®; Wild West Tradition®; y las siguientes marcas:



Las siguientes son marcas comerciales de W.C. Bradley Co: America's Legendary Barbeque Company™; Advantage Series™; Auto-Clean™; Chef Tested™; Commercial Series™; Designer Series™; Diamond Flame™; Double Chef™; Everybody Outside™; FastStart™; FlavorMaster™; Front Avenue™; Grill 2 Go® Advantage™; Grill 2 Go® Ice™; Hog and Yard Bird™; H2O Smoker™; Infrared. Grilling's Juicy Little Secret™; Incredible Taste. Infallible Results™; Infrared Inside™; Let's Grill Something Together™; Longhorn™; Precision Flame™; Quick2Burn™; QuickSet™; Ready When You Are™; Season, Set, And Savor™; Sizzle On The Grill™; SureFire™; Torchfork™; Trentino™; Universal Grill Parts™; You Bring the Party™

TEC™ es una marca registrada de Tec Parrillas de infrarrojos.
 Protegido por una o más de las siguientes patentes de EE.UU.: 5,421,319; 5,458,309; 5,579,755; 5,996,573; 6,114,666; 6,135,104; 6,209,533; 6,331,108; 6,484,900; 6,595,197; 6,640,803; 6,729,873; 6,792,935; 6,951,213; 6,935,327; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D417,587; D417,588; D422,516; D423,274; D423,876; D428,303; D430,772; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D443,464; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D451,759; D454,028; D454,031; D455,205; D455,206; D456,202; D460,312; D460,313; D461,359; D465,123; D465,693; D466,439; D477,501; D478,472; D480,914; D491,410; D494,009; D494,413; D498,523; D500,359; D504,048; D535,000; D551,489; D553,430; D562,619; D562,628; D613,116 Canada: D97,504; D99,355; D102,037; D104,200; D108,377; 2,315,567; Otras patentes en trámite. © 2010 W.C. Bradley Company TM REV 07

ÍNDICE DE MATERIAS

Información de inscripción de la garantía.....	1
Por su propia seguridad.....	2
Símbolos de seguridad.....	2
Medidas de seguridad para la instalación.....	3
Seguridad con los alimentos.....	4
Uso y mantenimiento.....	5-10
Garantía limitada.....	11
Lista de piezas / vista esquemática.....	12
Armado.....	13-16
Resolución de problemas.....	18-19
Tarjeta de inscripción.....	20

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar la freidora adecuadamente y usarla de manera segura.

Cuando use la freidora, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

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



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



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



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

PELIGRO

1. Nunca deje desatendida esta freidora cuando la esté usando.
2. Nunca la use a una distancia menor que 3 pies (1 m) de cualquier estructura, material combustible u otro tanque de gas
3. Nunca la use a una distancia menor que 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.
4. En caso de ocurrir un incendio, aléjese del aparato y llame de inmediato a los bomberos.

El no cumplir con estas instrucciones puede crear el riesgo de incendio, de explosión o de quemaduras que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

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 de la freidora y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.

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

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 y de incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.

ADVERTENCIA

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

Medidas de seguridad para la instalación

- Use su aparato, tal como lo compró, únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada.
- La instalación de su aparato se debe realizar de conformidad con los códigos locales o, en su defecto, ya sea con la norma ANSI Z223.1/NFPA 54 del Código nacional sobre gases combustibles (o National Fuel Gas Code), la norma CSA B149.1 del Código para las instalaciones de gas natural y gas propano (o Natural Gas and Propane Installation Code), la norma B149.2 del Código para el almacenamiento y la manipulación de gas propano (o Propane Storage and Handling Code), la norma CSA C22.1 del Código canadiense sobre electricidad (o Canadian Electrical Code) o con la norma ANSI sobre vehículos recreativos (o Standard for Recreational Vehicles), la norma ANSI A119.2/NFPA 1192 de la Norma para vehículos de recreación (o Standard for Recreational Vehicles), y con el Código para vehículos de recreación de la serie CSA Z240 RV, (o Recreational Vehicle Code), según corresponda.
- No se debe usar este aparato en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Este aparato únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usado en los Estados Unidos y en Canadá. No la modifique para usarlo en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.



PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

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.

Comuníquese con la Línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener mayor información, al 1-800-535-4555. En Washington, D.C. por el (202) 720-3333, entre las 10:00 h y las 16:00 h, hora normal del Este.

Bandeja para grasa

- Nunca use directamente el jugo que gotea de la bandeja para la grasa para preparar la salsa. Utilice la bandeja de papel de aluminio incluido para la captura de línea drippings, y luego recalentar los drippings para matar las bacterias. Sustitución línea bandeja de papel de aluminio y otros accesorios se pueden encontrar en www.charbroil.com.

Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las piezas de ave preparadas en la freidora a menudo se dora rápidamente. Use únicamente carne descongelada y un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- Le recomendamos que antes de cocinar los alimentos en su freidora, éstos estén a una temperatura de al menos 40° F.
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 165° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- Los filetes de carne de res, de ternera, y de cordero, los asados y las chuletas de cerdo se pueden cocer a 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.
- Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida

Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero.....160° F
Pavo, pollo.....165° F

Carne fresca de vaca, ternera, cordero

Poco cocido.....145° F
Medio cocido.....160° F
Bien cocido.....170° F

Aves de corral

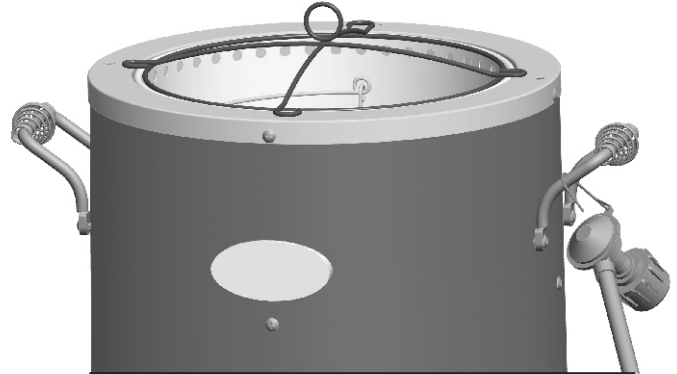
Pollo y pavo, entero.....165° F
Trozos de ave.....165° F
Pato y ganso.....165° F

Carne fresca de cerdo

Medio cocido.....160° F
Bien cocido.....170° F

Cómo guardar su freidora

- Limpie la cesta de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la freidora, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Si desconecta el regulador del tanque, cuélguelo del asa con el gancho que viene con la freidora, como se ilustra.



- Cubra la freidora si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para la freidora.
- SÓLO guarde la freidora bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas; retírela de la freidora y guárdelo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre *Cómo limpiar la unidad del quemador* antes de encender la freidora, cuando haya estado guardada.



**"Para mejores resultados"
Ponga el ave en la freidora
con la pechuga hacia arriba, como se ilustra.**



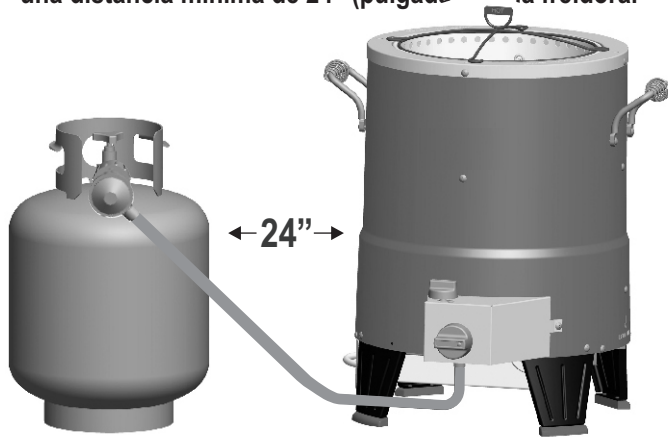
USO Y MANTENIMIENTO



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.
- Mantenga en todo momento el tanque de gas propano a una distancia mínima de 24" (pulgadas) de la freidora.



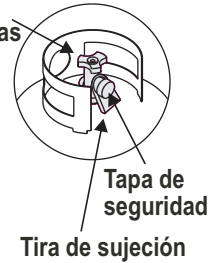
Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- CIERRE la perilla de control y la válvula del tanque de gas. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. **Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula. Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Por su propia 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.

Válvula del tanque de gas

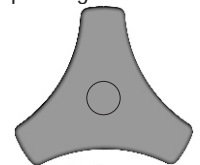


- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados y otras edificaciones. Nunca deje un tanque de gas dentro de un vehículo, donde el sol lo pueda recalentar.
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas propano

- El tanque de gas que use con su freidora debe cumplir los siguientes requisitos:
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano, o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-339, para tanques, esferas y tubos para el transporte de mercaderías peligrosas; y la comisión, según corresponda. El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.

- Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o el aparato.
- Una válvula de paso de seguridad.
- Un dispositivo de seguridad volumétrica certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

Carga de los tanques de gas propano

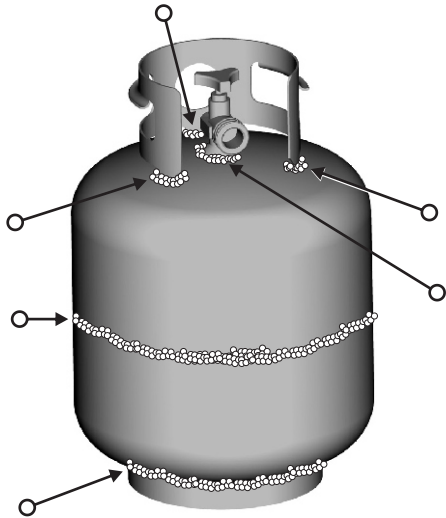
- Recorra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas **debe purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas a más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano líquido a la atmósfera. Esta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden este aparato, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus tanques. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de Tanques de gas de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que el tanque de gas, nuevo o de recambio, no tenga fugas ANTES de conectarlo al aparato.**

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

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la freidora se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la freidora alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
- Use una brocha de pintura limpia y una solución de agua y jabón suave, a partes iguales. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.
- **No use productos de limpieza del hogar. Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.**

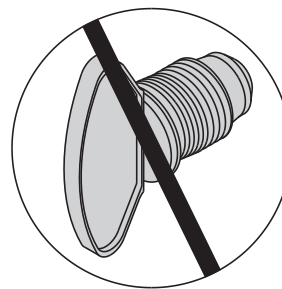
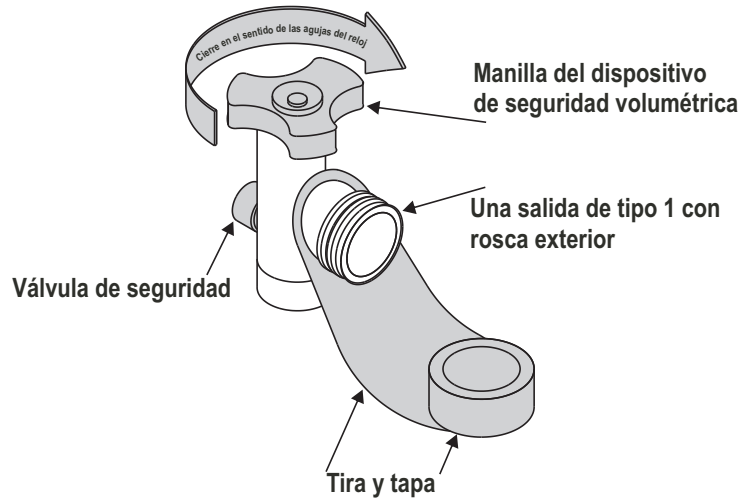


ADVERTENCIA

Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano

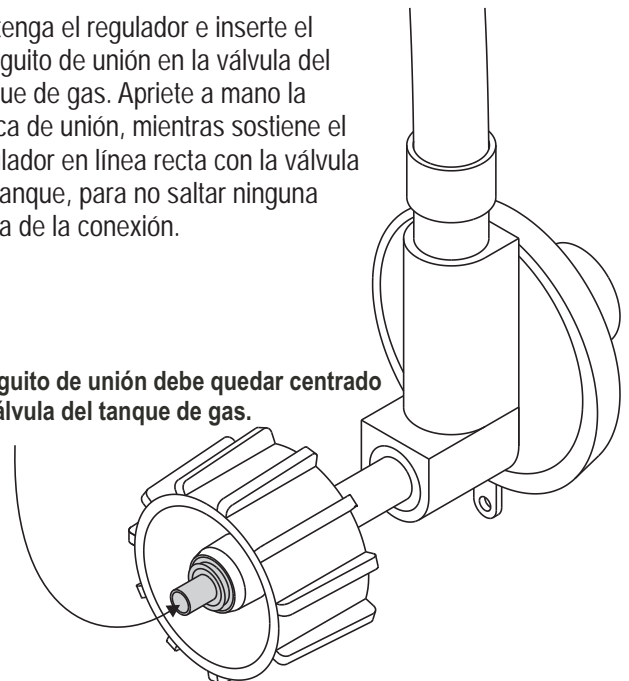
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la freidora. (Lea la sección de armado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.
3. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que **se detenga por completo**.
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula.

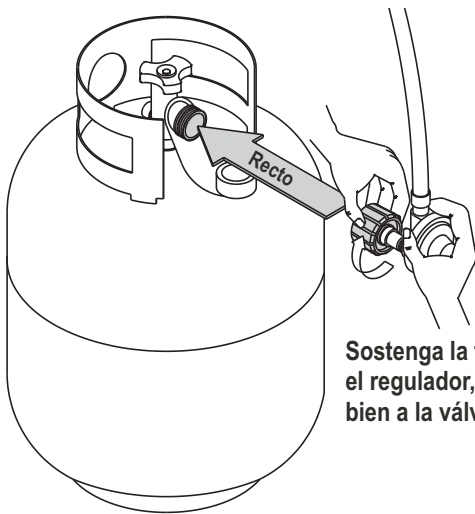


No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con rosca en el exterior). Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.

El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

- Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela únicamente a mano, no use herramientas.**

NOTA:

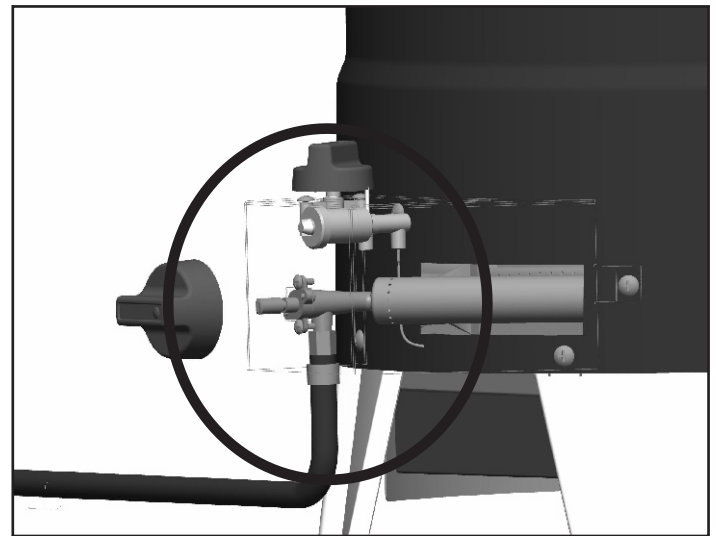
Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

	PELIGRO	
<ul style="list-style-type: none"> No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte. 		

	ADVERTENCIA	
<ul style="list-style-type: none"> Esta freidora no ha sido diseñada para ser instalada en embarcaciones. Esta freidora no ha sido diseñada para ser instalada en vehículos de recreo. Nunca trate de conectar esta freidora al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante. No use la freidora sin antes haber verificado que no tenga fugas. En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos. Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos! 		

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

- Gire la perilla de control a la posición de **APAGADO (OFF)**.
- Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas..
- Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**
- Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.

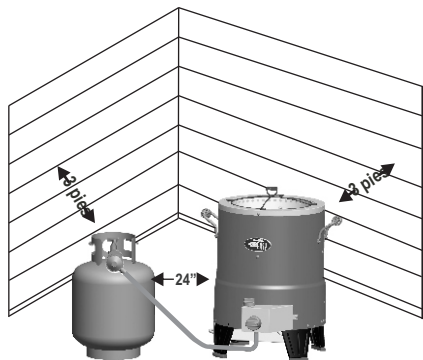


- Si aparecen** burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie y de modelo, y el nombre y número de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas al número indicado en la portada.
- Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

ADVERTENCIA

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

- El consumo de alcohol y de medicamentos, de venta con o sin receta, pueden afectar la capacidad del consumidor para armar y para usar correctamente esta freidora.
 - Para cocinar, la freidora debe estar colocada sobre una superficie de material incombustible, nivelada y estable, en un área donde no haya materiales combustibles. Una superficie de asfalto (revestimiento bituminoso) no sería aceptable para este efecto.
 - No deje la freidora desatendida. Mantenga a los niños y a las mascotas alejados en todo momento de la freidora.
No coloque sobre la freidora recipientes para cocinar vacíos mientras esté funcionando. Tenga cuidado cuando coloque cualquier cosa dentro de los recipientes para cocinar mientras la freidora esté funcionando.
 - No mueva la freidora cuando esté en uso. Deje que el recipiente para cocinar se enfríe hasta alcanzar una temperatura de 115° F (45° C) antes de moverlo o guardarlo.
 - Esta freidora no ha sido diseñada ni debe ser usada como un calefactor.
 - Esta freidora está caliente durante y después usarla. Use guantes de cocina mientras cocine, o guantes y utensilios de mango largo para parrilla, para protegerse de las superficies calientes y contra las salpicaduras de los líquidos de cocinar.
 - Mantenga el área de la freidora limpia y sin materiales combustibles.
 - Mantenga el área donde se encuentra la freidora limpia y sin materiales combustibles, gasolina y otros gases y líquidos inflamables.
- Mantenga la manguera de suministro de gas alejada de las superficies calientes.
- Únicamente use a freidora en lugares bien ventilados. **NUNCA** la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
 - **Use su freidora al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la freidora y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



Para personas que viven en apartamentos:

- Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de aparatos a gas propano en su edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la freidora y las paredes o las barandillas. No la 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 los aparatos cerrados son peligrosas.**
- **Nunca use la freidora si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

- Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- Cuando no use la freidora, cierre la perilla de control y la válvula del tanque de gas.
- La bandeja para la grasa **debe** estar colocada en la freidora, y se debe vaciar cada vez después de usar la freidora.
- Si observa que de la freidora caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- No guarde objetos ni materiales debajo de la freidora que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la freidora.
- Si tiene un problema con la freidora, lea la sección de *Resolución de problemas*.
- Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la freidora y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

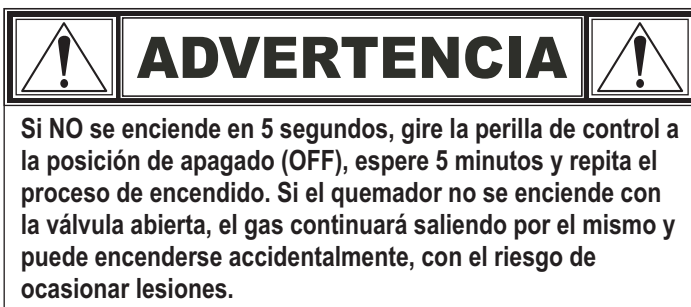
ADVERTENCIA

- **No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Ésta es una freidora bien ventilada por motivos de seguridad.**
- **No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.**
- **No deje desatendida la freidora cuando esté usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado periódicamente la freidora, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.**

Cómo usar el encendedor

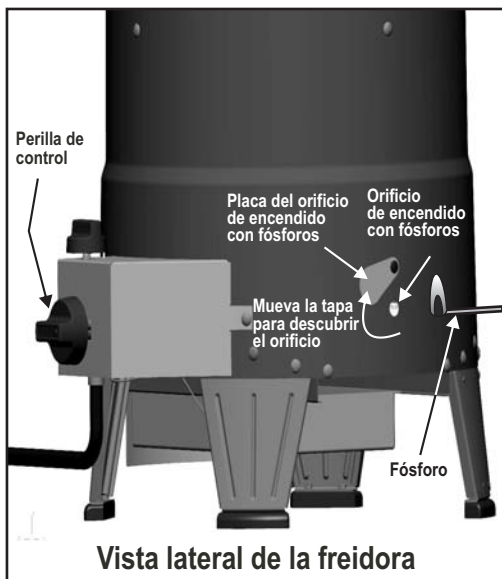
- No se incline sobre la freidora cuando la esté encendiendo.
1. Abra el paso de gas desde el tanque.
 2. Oprima y gire la perilla de control a la graduación ALTA.
 3. Gire rápidamente la perilla del ENCENDEDOR GIRATORIO.
 4. Si no se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.

Si el encendedor aún no funciona, siga las instrucciones del encendido con fósforos.



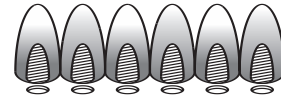
Encendido con fósforos

- No se incline sobre la freidora cuando la esté encendiendo.
1. Abra el paso de gas desde el tanque.
 2. Mueva la tapa para descubrir el orificio para el encendido con fósforos. Coloque un fósforo encendido en el orificio de encendido de la freidora, como se ilustra más adelante. Recuerde que debe colocar el fósforo encendido dentro del orificio y cerca del quemador.
 3. Presione y gire la perilla de control a la graduación encendido (ON). Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
 4. Una vez encendido, mueva la tapa para volver a cubrir el orificio para el encendido con fósforos. Advertencia: La tapa puede estar caliente.



Control de la llama del quemador

- Encienda el quemador y gire la perilla, de la **graduación encendido (ON)** a la **APAGADO (OFF)**. Si observa por la mirilla ubicada en la parte superior de la freidora, podrá ver que la llama baja cuando gira la perilla de la graduación **encendido** a la graduación **APAGADO**. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la Caída repentina de las llamas o llamas bajas en la sección de *Resolución de problemas*.



Cómo apagar la freidora

- Gire la perilla de control a la posición de apagado (**OFF**). Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Gire la perilla del encendedor. Deberá oír un chasquido cada vez en el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, *lea* la sección de Resolución de problemas.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar la válvula.** La perilla se traba al llegar a la posición de apagado (OFF). Para revisar la válvula, primero presione la perilla y luego suéltela; ésta debe regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la freidora. Gire las perillas a la graduación **encendido** y luego regréselas a la posición de APAGADO. La válvula debe girar suavemente.

Control de la manguera

- **Cada vez, antes de usar la freidora, verifique que la manguera no tenga cortes, no esté desgastada, ni esté retorcida. Cambie la manguera dañada antes de usar la freidora. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.**



Limpieza general de la freidora

- **Termómetro para carne: No lo sumerja ni empape en agua. Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.**
- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interior de la freidora 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 interior de la tapa y el fondo de la freidora. 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.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use citrisol, limpiadores abrasivos, desgrasadores ni limpiadores de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente delicado o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para conservar el aspecto de alta calidad de su freidora, lávela con un detergente suave y con agua jabonosa tibia y frótela con un paño suave para secarla, cada vez después de usarla. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección del pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.

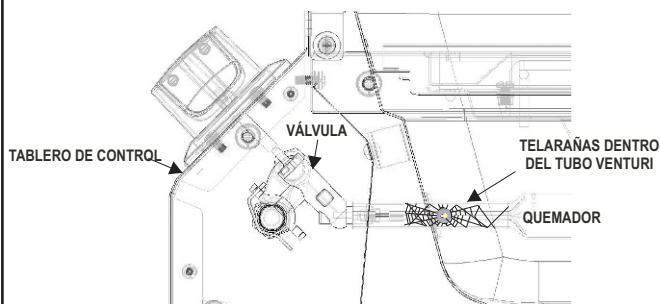
! ADVERTENCIA !

¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

ARAÑAS Y TELARAÑAS
DENTRO DEL QUEMADOR



Si usted nota que le es más difícil encender la freidora o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos Venturi.



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido "fogonazos". Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos Venturi de las freidoras, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos Venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su freidora e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo Venturi y límpielos antes de usar la freidora, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o para cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la freidora.

1. **Cierre el paso de gas en la perilla de control y desde el tanque de gas, y desconecte el regulador del tanque.**
2. Retire la tapa, la cesta de cocinar y el recipiente para cocinar; vea la ilustración A. Con esto dejará descubierto el tubo del quemador en la parte interior; vea la ilustración B.
3. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
4. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
5. Desconecte el cable del electrodo en la parte inferior de la freidora, como se ilustra en C.
6. Retire los tornillos y desinstale el tablero de control de la unidad, como se ilustra en D.

Cómo limpiar la unidad del quemador (continuación)

7. Limpie el quemador interior como se indica más abajo, vea la ilustración E. Sugerimos tres maneras de limpiar el tubo del quemador. Use la que le resulte más fácil.

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



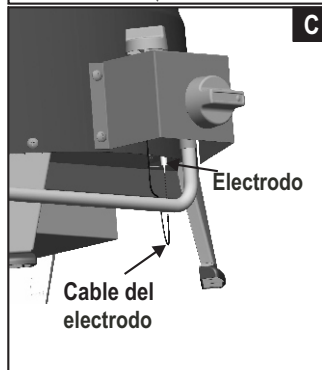
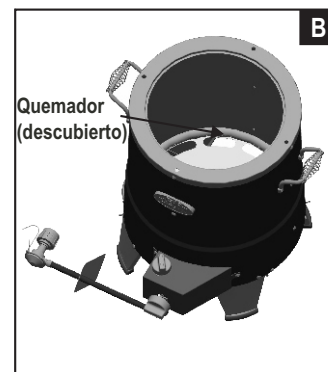
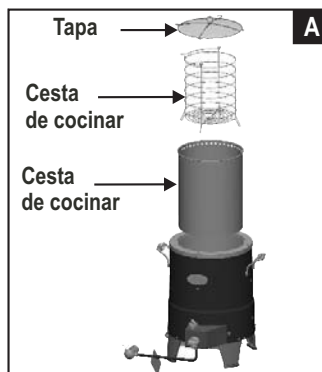
- (B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo del quemador.

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

8. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.
9. Fije el electrodo en el quemador.
10. Cambie con cuidado la unidad del tablero de control.

MUY IMPORTANTE: El tubo del quemador se debe volver a conectar en la abertura de la válvula. Vea la ilustración F.

11. Vuelva a colocar el revestimiento interior, la cesta de cocción y la tapa.



GARANTÍA LIMITADA

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

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	90 días a partir de la fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

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

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

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

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

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

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

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

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

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

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

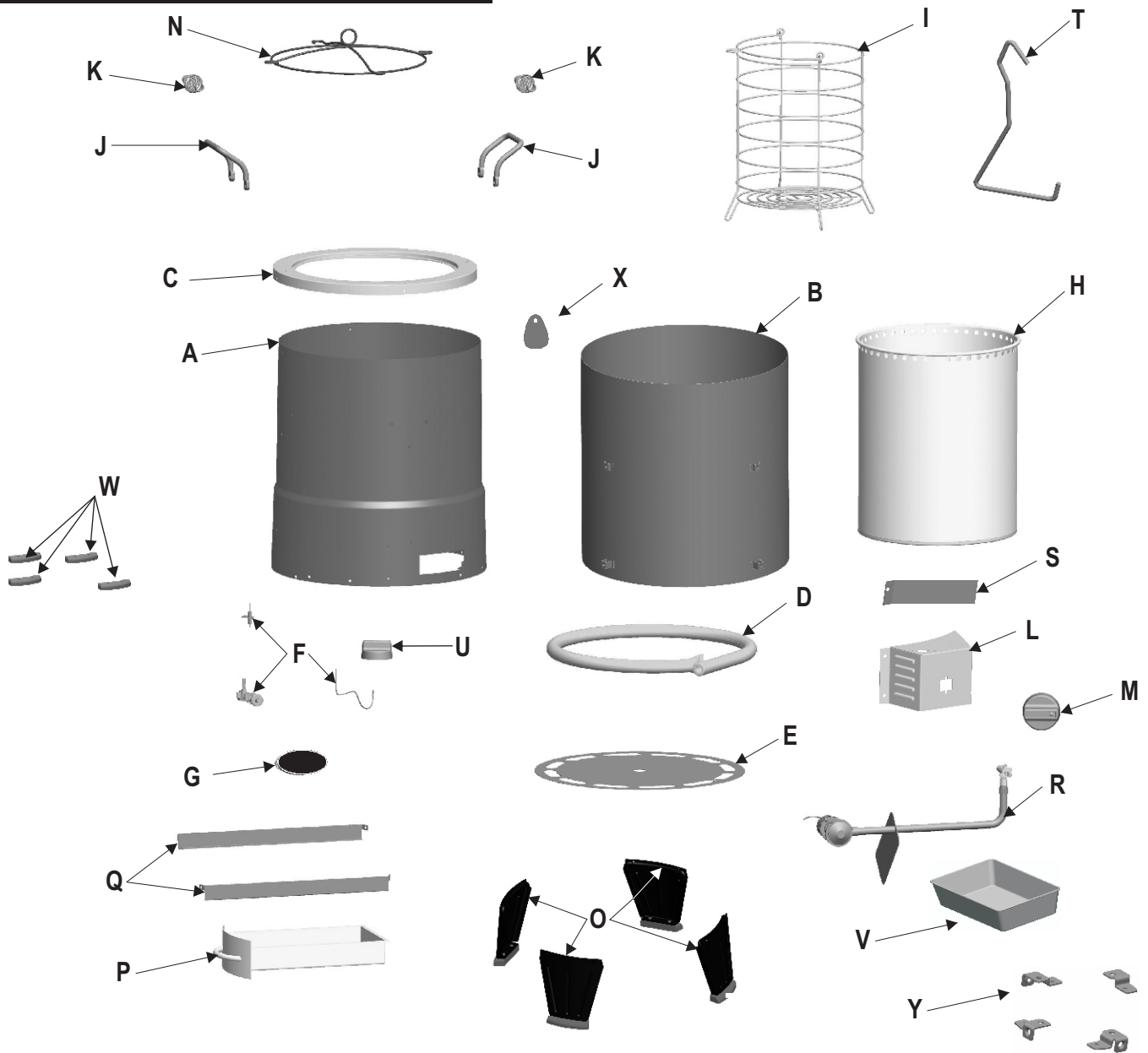
Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra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

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

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

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

VISTA ESQUEMÁTICA DE LAS PIEZAS



Clave	Cant.	Descripción	Clave	Cant.	Descripción	Clave	Cant.	Descripción
A	1	Parte exterior del cuerpo	K	2	Resortes de las asas	U	1	Perilla del encendedor
B	1	Parte interior del cuerpo	L	1	Tablero de control	V	1	Lámina de la bandeja de línea
C	1	Aro para la parte superior del cuerpo	M	1	Perilla de control	W	4	Pie de plástico
D	1	Quemador	N	1	Tapa superior	X	1	Agujero del partido Cubierta de la Luz
E	1	Protector contra el calor	O	4	Unidades de las patas	Y	4	Quemador de Apoyo
F	1	Juego de piezas del encendedor	P	1	Bandeja para grasa	...	1	Termómetro para carne
G	1	Placa del logotipo	Q	2	Carriles para la bandeja para la grasa	...	1	Paquete de herrajes
H	1	Recipiente para cocinar	R	1	Válvula/manguera/regulador	...	1	Manual de ensamblaje, Inglés
I	1	Cesta para asar	S	1	Protector contra el calor	...	1	Manual de ensamblaje, Español
J	2	Asas	T	1	Gancho de izar	...	1	Asar a la parrilla Guía, Inglés

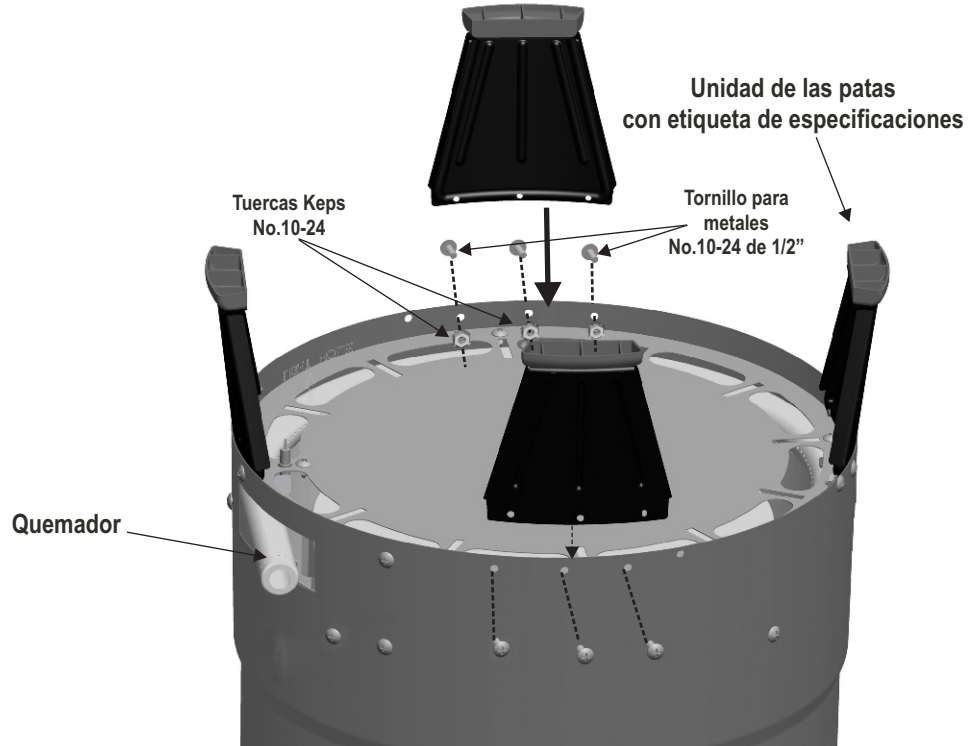
NOTA: Algunas de las piezas de la freidora, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramente diferentes a las de su modelo. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

ARMADO

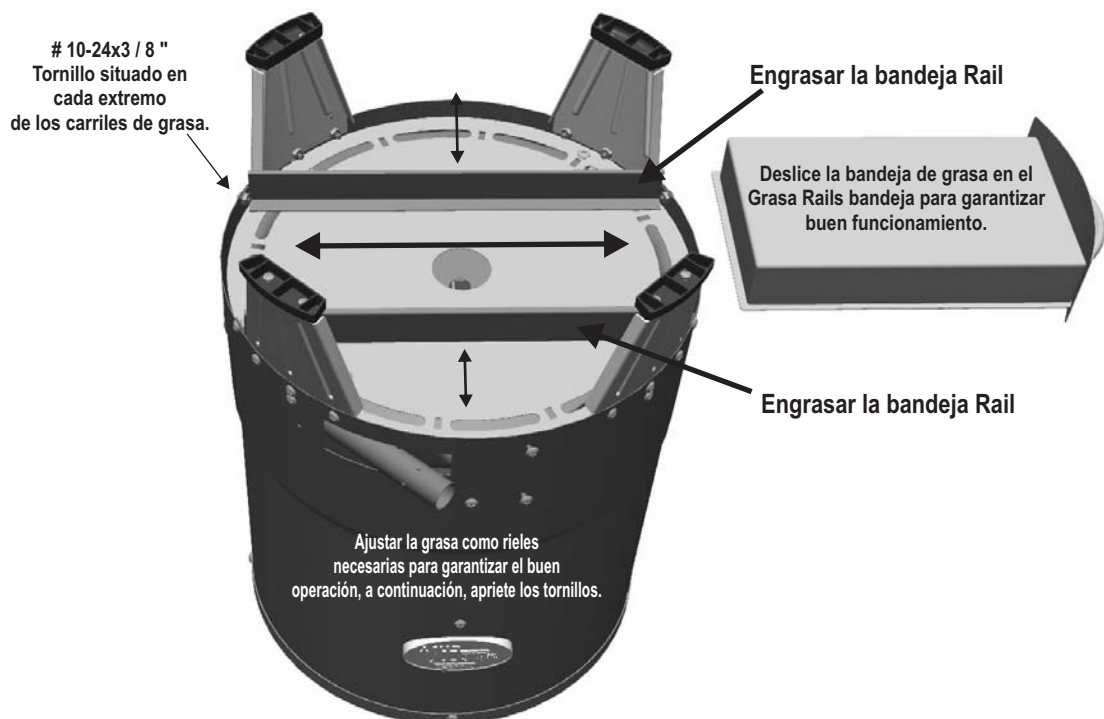
Herramientas necesarias para el armado:

Destornillador Phillis (que no viene incluido), llave ajustable pequeña (que no viene incluida)

- 1**
- Retire la tapa, la cesta para asar y el recipiente para cocinar.
 - Voltee la freidora boca abajo.
 - Instale las patas en el cuerpo con tres tornillos No.10-24 de 1/2" y tres tuercas Keps No.10-24 en cada pata. Introduzca cada tornillo a través del cuerpo de la freidora desde la parte exterior, luego a través del orificio correspondiente de la pata y colóquelo la tuerca Keps No.10-24. Recuerde que debe instalar la pata con la etiqueta de las especificaciones en la parte posterior del tubo de salida del quemador, como se ilustra.



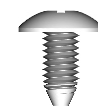
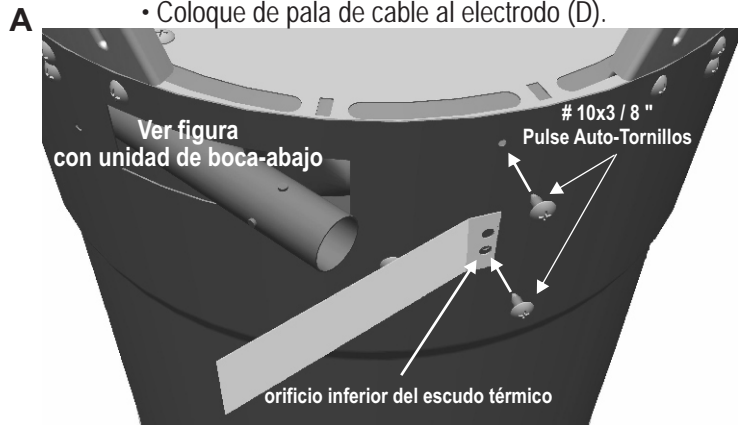
- 2**
- Mientras el aparato está al revés, tome un momento para asegurar las diapositivas bandeja de grasa en la bandeja de grasa de los carriles sin problemas. En caso contrario, aflojar los tornillos de abajo y ajuste la bandeja de grasa rieles como sea necesario. Una vez que haya finalizado los ajustes - apretar los tornillos.



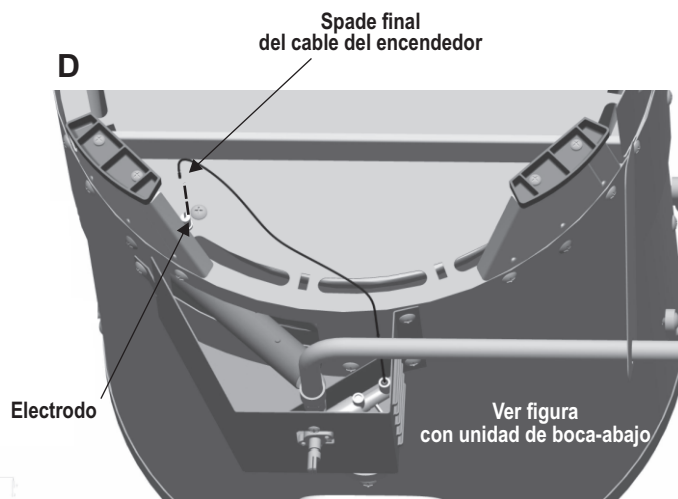
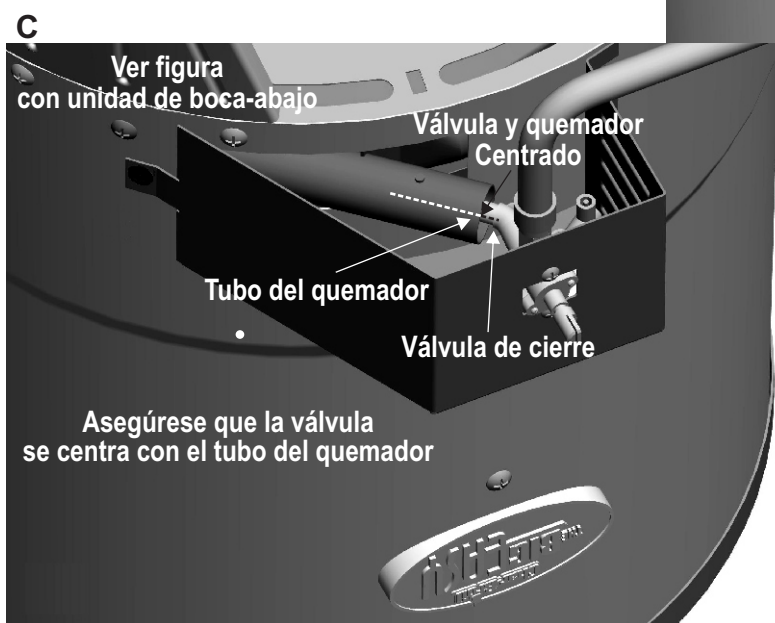
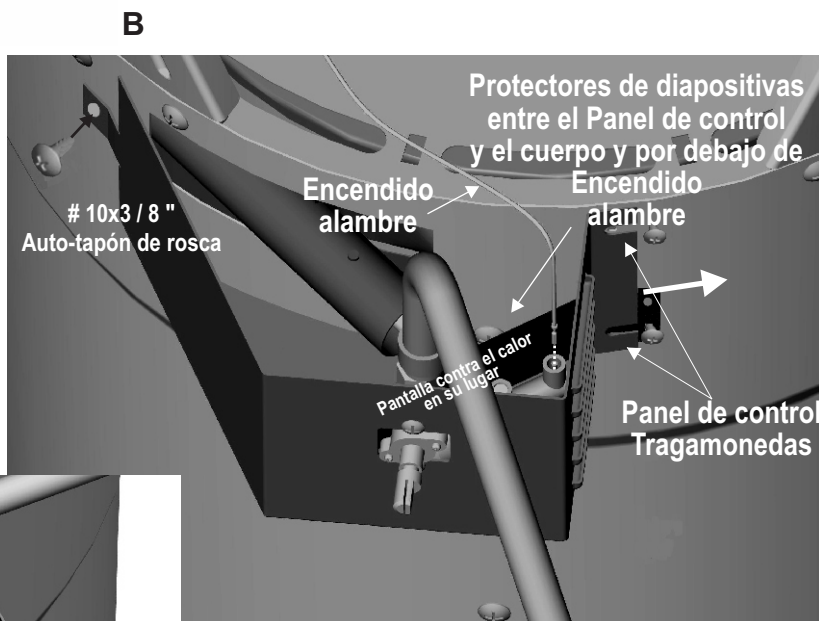
3

Montar el panel de control para el aparato:

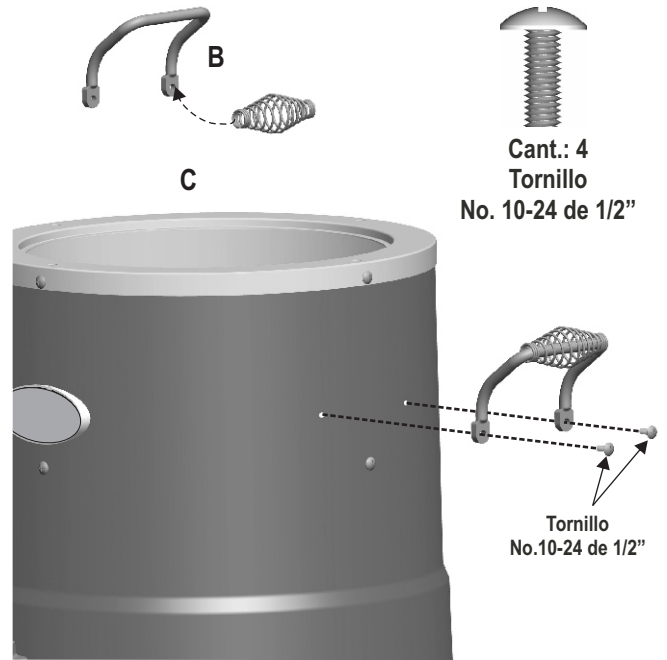
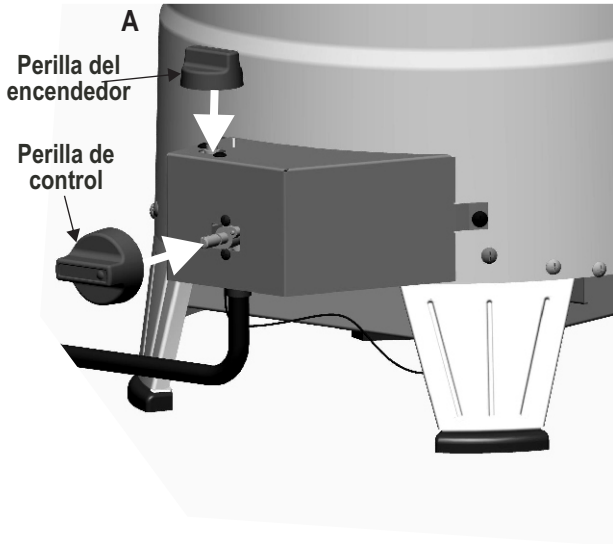
- Instale una cada # 10x3 / 8 "Tornillo auto-macho en el agujero inferior del escudo térmico se muestra a continuación (A). Instalar un segundo # 10x3 / 8 "Tornillo auto-macho en el agujero superior del cuerpo del aparato se muestra a continuación (A). No instale los tornillos completamente en este momento. Asegúrese de dos hilos están enganchados en el cuerpo del aparato. (A1)
- Coloque las ranuras del panel de control debajo de los tornillos cabeza mientras sostiene el escudo térmico en la posición entre el cuerpo y el lado aparato rejilla de panel de control. Asegure con 1 cada uno # 10x3 / 8 "auto-tapón de rosca, como se muestra a continuación (B).
- Con el panel de control instalado, la revisión (C) para asegurar un montaje correcto.
- Coloque de pala de cable al electrodo (D).



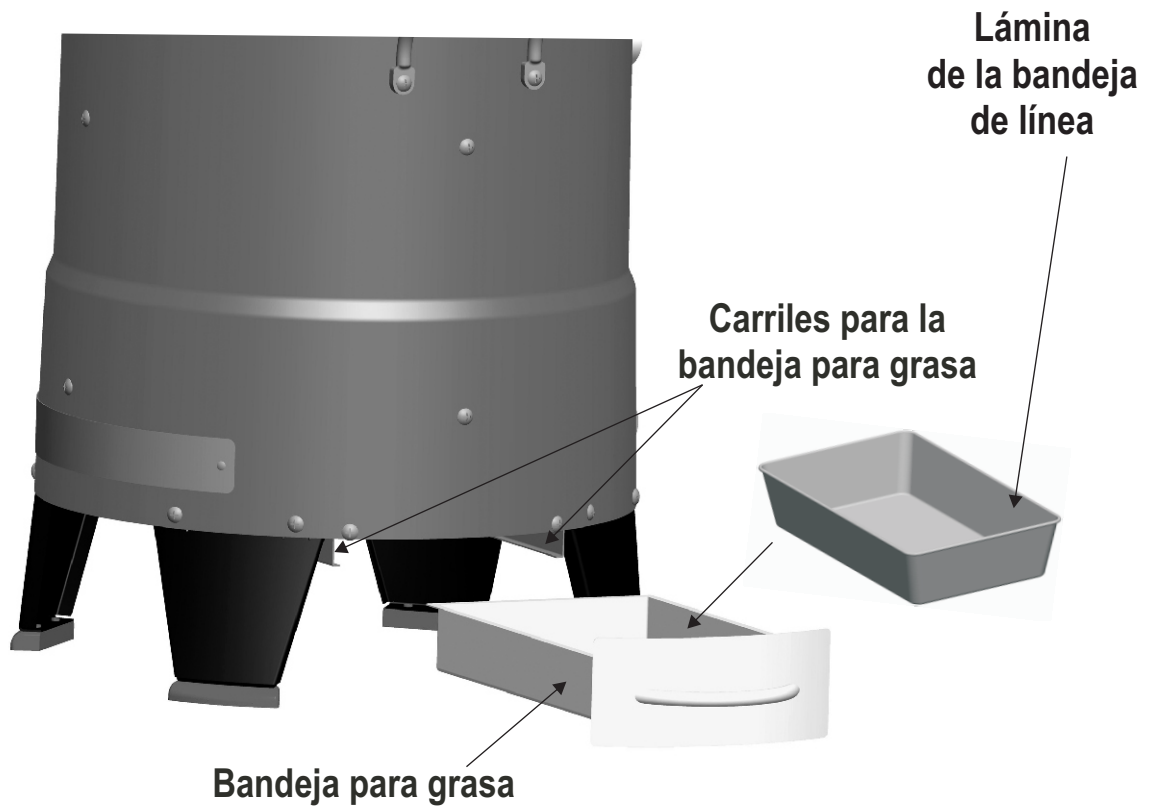
Cantidad: 3
10x3 / 8 "
Auto-tapón de rosca



- 4**
- Pare la freidora sobre sus patas. Coloque la perilla de control y la perilla del encendedor (A).
 - Si aún no están instaladas, coloque los resortes en las asas (B).
 - Instale las asas con dos tornillos No. 10-24 de 1/2" en cada una (C).
 - Coloque las perillas de control y giratorias en los vástagos de la válvulas (D).



- 5**
- Introduzca la bandeja para la grasa en los carriles.
 - Inserte la bandeja de línea Foil grasa en la bandeja tal y como se muestra.

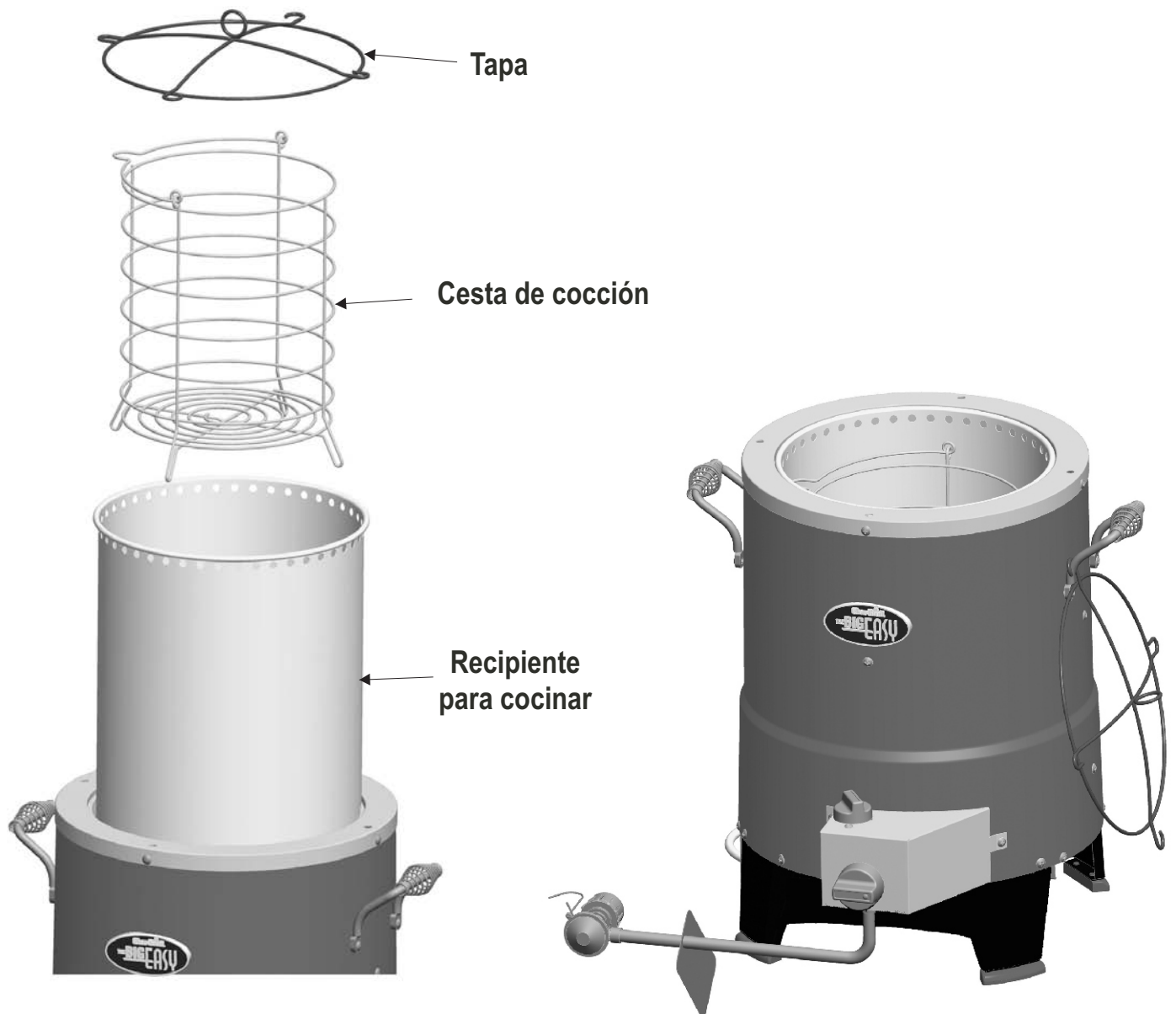


6

- Coloque el recipiente para cocinar y la cesta en el cuerpo y coloque la tapa de la freidora es su lugar, como se ilustra.
- Para cocinar, cuelgue del asa la tapa de la freidora, como se ilustra.

NOTA: Le recomendamos que antes de cocinar por primera vez en su freidora, lea la forma de preparar la freidora para cocinar en el suplemento sobre el curado. Le recomendamos que antes de cocinar, cure la freidora.

- Una vez que lo haya hecho, la freidora estará lista para cocinar. Le recomendamos cocinar los alimentos en la graduación "Baja", hasta que se familiarice con su freidora.
- Se recomienda NO usar la tapa durante la cocción. La cubierta superior se reflejan calor adicional de nuevo en la olla; posiblemente searing la parte superior de los alimentos. La cubierta superior es muy útil cuando se cocina a temperaturas bajas (por debajo de 40 ° F) o en condiciones de viento. Véase la Guía de usuario para la limpieza de uso.



EMERGENCIAS: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	<ul style="list-style-type: none"> Manguera dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si la manguera está cortada o agrietada, cambie la válvula/la manguera/el regulador. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas.
Fuga de gas del cilindro.	<ul style="list-style-type: none"> Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso. 	<ul style="list-style-type: none"> Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	<ul style="list-style-type: none"> Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	<ul style="list-style-type: none"> Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas.
Sale fuego por el tablero de control.	<ul style="list-style-type: none"> Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la perilla de control y la válvula del tanque de gas. Deje que las llamas se apaguen. Una vez que se haya extinguido el fuego y la freidora esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	<ul style="list-style-type: none"> Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje que las llamas se apaguen. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la freidora, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador no se enciende al usar el encendedor.	<p>PROBLEMAS DE GAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> El quemador no está conectado a la válvula de control. Obstrucción en el quemador. No hay flujo de gas. Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas. La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas. <p>PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. El cable está flojo o desconectado. El cable produce cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique que la válvula quede dentro del quemador . Verifique que el quemador no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección <i>Uso y mantenimiento</i>. Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la Caída repentina del flujo de gas. Cierre la perilla y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas. Cambie el electrodo. La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajustela si es necesario. Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. Vuelva a conectar el cable o cambie la unidad de electrodo y cable. Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador no se enciende al usar el encendedor.	<ul style="list-style-type: none"> • La perilla giratoria gira sin hacer clic. • Hay chispas entre el encendedor y el electrodo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vuelva a colocar la perilla. • Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie el cable si tiene roto el aislamiento.
El quemador no se enciende al usar fósforos.	<ul style="list-style-type: none"> • Lea "PROBLEMAS DE GAS:" en la página anterior. • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encendido con fósforos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). • Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección Uso y mantenimiento.
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	<ul style="list-style-type: none"> • Se acabó el gas. • Se activó la válvula del regulador por sobrecarga de gas. • Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el tanque de gas esté cargado. • Cierre la perilla de control, espere 30 segundos y encienda la freidora. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la freidora. • CIERRE la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
Llamas que se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> • Bajo flujo de gas propano. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recargue el tanque de gas. • Lea lo referente a la Caída repentina del flujo de gas en la sección anterior.
Fogonazos.	<ul style="list-style-type: none"> • Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el quemador y el interior de la freidora. • Desgrase la carne antes de cocinarla en la freidora. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	<ul style="list-style-type: none"> • Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF). Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje que el fuego se extinga. Después de que se enfríe la freidora, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas... (fuego en el quemador).	<ul style="list-style-type: none"> • El quemador está bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF). Limpie el quemador. Lea la sección de limpieza del quemador del Manual de Uso y mantenimiento.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	<ul style="list-style-type: none"> • Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.
Cocina más lentamente que lo esperado	<ul style="list-style-type: none"> • Hay demasiado viento • Sello de vapor • La válvula no está bien alineada con el quemador 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie la ubicación de la freidora a un lugar con menos viento. • Cierre la perilla de control y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. • Afloje el tablero de control y la válvula. Verifique que la válvula esté centrada vertical y horizontalmente en el quemador. Una vez que esté correctamente alineada, ajuste todas las piezas.

Please register your product online at:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DÍAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

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)

10 Attach copy of your sales receipt here
Adjunte aquí la copia de su recibo de compra
Veillez attacher une copie de votre reçu ici.

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/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 a gas/Gril au gaz
2. Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. Smoker/Ahumador/Fumoir
4. Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:

**Warranty Registration Department
P.O. Box 1240
Columbus, GA 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 usted con ofertas que puedan resultarle 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 .

REGTEMP REV02