



Guía del producto Modelo 07301411 Santa Fe

Herramientas necesarias para el armado:

- Destornillador Phillips
- Destornillador de hoja plana
- Dos llaves regulables
- Martillo

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de serie _____

Fecha de compra _____



Tiempo estimado de armado: 1 hora

SÓLO PARA USAR AL AIRE LIBRE.

⚠️ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a armar la unidad 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 UNIDAD:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

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

⚠️ ADVERTENCIA:

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

El uso de carbón en ambientes cerrados puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

⚠️ ADVERTENCIA:

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.

⚠️ ADVERTENCIA:

¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO intente armarla sin la ayuda de otra persona.

Las siguientes son marcas registradas por W.C. Bradley Co. ante la Oficina de patentes y marcas comerciales de Estados Unidos: Char-Broil®; America's Legendary Barbeque Company®; American Gourmet®; Bandera®; BrushHawg®; CB940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; DiamondFlame®; Everybody Grills®; Everybody Outside®; FastStart®; Fireball®; Firenzy®; FlavorMaster®; Grill2Go®; Grill2Go® Express®; Grill Lovers®; H2O Smoker®; Keepers of the Flame®; New Braunfels Smoker Company®; Oklahoma Joe's®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Precision Flame®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; The Big Easy®; The Minute Grill®; Trentino®; Wild West Tradition®; y las siguientes marcas:



Las siguientes marcas comerciales pertenecen a W.C. Bradley Co.: Commercial Series™; Designer Series™; Grill2Go® Advantage™; Longhorn™; Double Chef™; QuickSet™; Ready When You Are™; Hog and Yard Bird™; You Bring the Party™; SureFire™; Universal Grill Parts™ TEC™ es una marca comercial de Tec Infrared Grills.

TM REVISION 00

Protegido por una o más de las siguientes patentes en Estados Unidos: 4,989,579; 5,421,319; 5,458,309; 5,579,755; 5,996,573; 6,114,666; 6,135,104; 6,209,533; 6,279,566; 6,331,108; 6,484,900; 6,526,876; 6,595,197; 6,640,799; 6,640,803; 6,729,873; 6,739,473; 6,749,424; 6,863,100; 6,935,327; 6,951,213; 6,992,935; 7,047,590; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D417,587; D417,588; D422,516; D423,876; D428,303; D430,772; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D443,464; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D450,544; D451,759; D454,028; D454,031; D455,205; D455,206; D456,202; D456,222; D456,223; D457,789; D458,520; D458,760; D458,802; D459,088; D459,148; D459,149; D459,161; D459,163; D459,586; D459,943; D460,312; D460,313; D460,318; D461,359; D465,123; D465,693; D466,307; D466,439; D466,752; D473,414; D474,371; D477,498; D477,501; D477,504; D477,506; D477,746; D478,471; D478,472; D480,914; D491,410; D494,009; D494,413; D498,523; D500,359; D504,048; D530,098; D535,000; Canadá: 87,743; 87,744; 97,504; 99,355; 102,037; 104,200; 2,315,567; 2,336,036; Francia: 010,231; 010,422; 010,590; 010,849; 1,089,646; Alemania: 1,089,646; Corea del Sur: 384,565; China: 99,127,066.5; Reino Unido: 2,099,402; 1,089,646. Otras patentes en trámite. © 2008 W.C. Bradley Company

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

ÍNDICE DE MATERIAS

Información de inscripción de la garantía	1
Por su propia seguridad.....	2
Símbolos de seguridad	2
Preparativos para usar su parrilla	3
Mantenimiento de la parrilla.....	3
Consejos para cocinar	4-5
Garantía limitada	6
Lista de piezas / vista esquemática	7
Armado	8-14
Lista de herraje	14
Tarjeta de inscripción	16

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

Cuando use la unidad, 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.



EL NO LEER O SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS A LA PROPIEDAD.



- g La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando están en uso. Sea sumamente cuidadoso. Mantenga a las demás personas alejadas de la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- g No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- g No la mueva mientras esté en uso.
- g Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.



PROPOSICIÓN 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.



Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras. No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.
LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.



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

PREPARATIVOS PARA USAR SU PARRILLA Santa Fe

Antes de cocinar con su parrilla Santa Fe, debe seguir al pie de la letra los siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

1. Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
2. Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, sobre la bandeja colectora de cenizas, asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
3. Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla Santa Fe está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará .

a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

PARA ASAR A LA PARRILLA

Se recomienda usar carbón. No obstante, se puede usar madera o una combinación de madera y carbón como combustible para asar, si se coloca y se enciende el combustible en la bandeja colectora de cenizas. No haga un fuego muy grande. Recomendamos comenzar a encender el fuego con no más de 4 libras de carbón (aproximadamente 60 briquetas) y añadir más según se necesite durante el proceso de cocinar. Coloque la rejilla en la unidad después de dejar que el fuego se consuma. El no seguir las instrucciones del fabricante para encender el carbón, puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza depende de cuánto se use la parrilla. Antes de limpiar la unidad, verifique que el carbón esté completamente apagado dentro de la unidad. Lávela bien con agua y deje que se seque bien antes de volver a usarla. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel.

Cuando haya terminado de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie toda la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo que puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. El aplicar periódicamente una película de aceite vegetal en las superficies interiores de la unidad ayuda a protegerlas. Además, es necesario retocar la pintura ocasionalmente. Se recomienda pintura negra en aerosol resistente a temperaturas elevadas ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.



ADVERTENCIA



Abra siempre la tapa *ANTES* de abrir la puerta para las cenizas para observar el fuego o el combustible.

Abra siempre lentamente la puerta para las cenizas. Nunca intente mirar dentro de la parrilla al abrir puerta para las cenizas cuando la parrilla esté en uso.

El no seguir estas instrucciones puede ocasionar lesiones.

Si no se abre primero la tapa, el gas no quemado se puede acumular y producir fuego repentino.



ADVERTENCIA



- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso.
- Sea sumamente cuidadoso. No permita que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón.
- En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego





- 1.) Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 4 libras (aproximadamente 50-60 briquetas) para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.
- 2.) Si usa líquido para encender carbón, empape con él bien las briquetas y deje que lo absorban durante unos 5 minutos. Si usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.
- 3.) Cuando las briquetas se hayan empapado bien en el líquido de encender, encienda la pila de briquetas por varios lados para asegurar que se quemen de manera uniforme. **Encienda siempre el fuego con la tapa de la parrilla abierta.**
Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.
- 4.) Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.
- 5.) Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).
- 6.) Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.

***Para evitar lesiones, manipule siempre con precaución los carbones calientes.**

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado vivo. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

TEMPERATURA DE LOS CARBONES			
	Cant. de segundos que puede mantener las manos a 4 pulgadas encima de los carbones	rango de temperatura (°F)	pistas visuales
 CARBONES CALIENTES	2	400 a 450	apenas cubiertas de ceniza; brillo rojo intenso
 MEDIANAMENTE CALIENTE A CALIENTES	3	375 a 450	capa delgada de ceniza, brillo rojo intenso
 CARBONES MEDIANAMENTE CALIENTES	4	325 a 375	capa notable de cenizas, brillo rojo
 CARBONES TIBIOS	5	300 a 325	capa gruesa de ceniza, brillo rojo oscuro

Asado directo e indirecto

Asado directo - Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de tiro.

Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual sellena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.). Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra

Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble, parra

Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás

Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite

Venado - Madera de árboles frutales, parra

Pescado y mariscos - Aliso, mezquite, sasafrás, parra

Vegetales Mezquite

TEMPERATURA DE LOS CARBONES	
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

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 days from date of purchase*	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 intransferible. El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra. La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

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

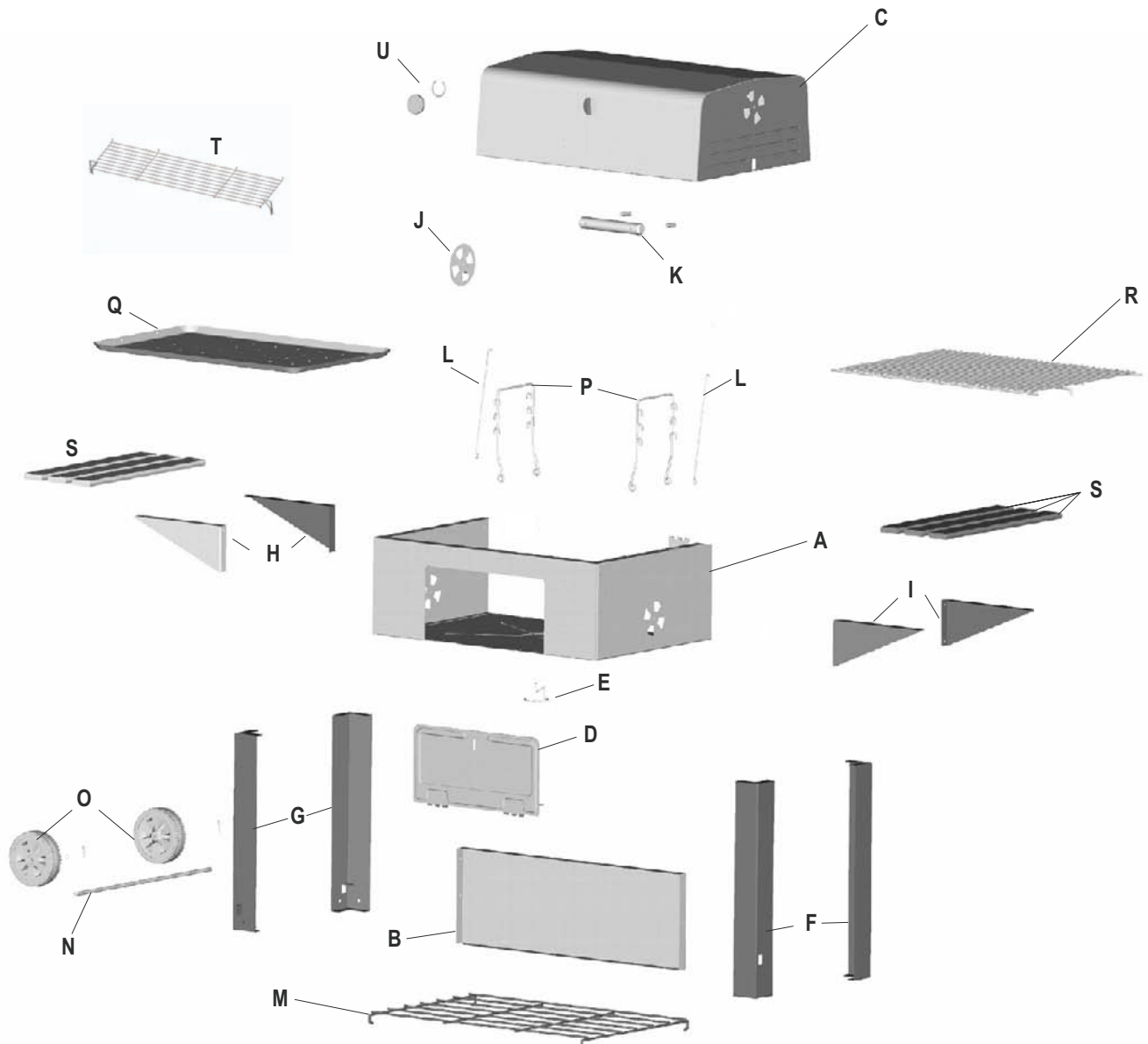
NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos 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.

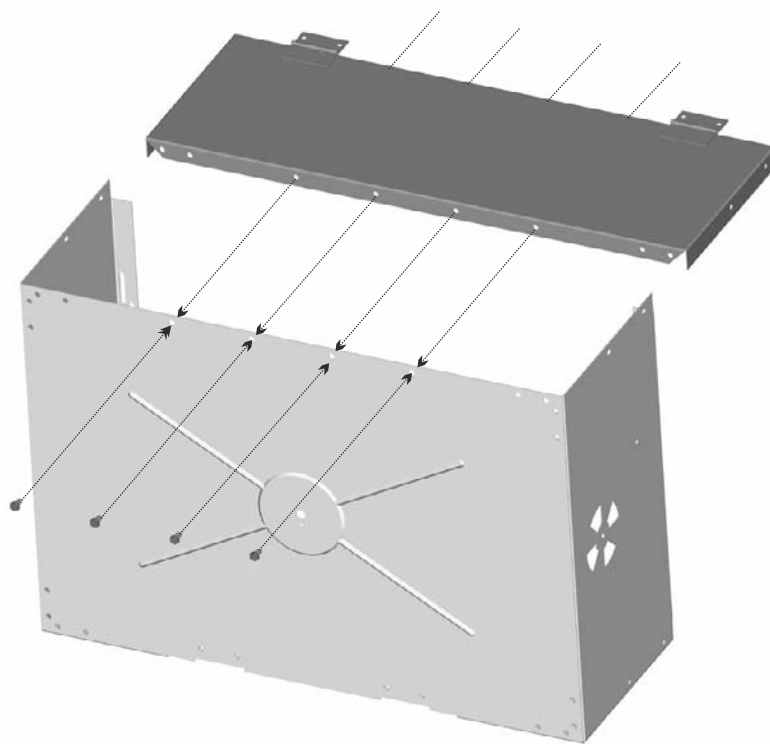
LISTA DE PIEZAS

Clave	Cant.	Descripción	No. Pieza	Clave	Cant.	Descripción	No. Pieza
A	1	Unidad de cámara de combustión.....	29101712	M	1	Rejilla para la leña	29101733
B	1	Tablero posterior.....	29101731	N	1	Eje	29101728
C	1	Tapa.....	29101709	O	2	Ruedas	41540001
D	1	Puerta para limpieza.....	29000359	P	2	Ganchos para la bandeja colectora de cenizas.....	48700008
E	1	Portalatas para la grasa	44830150	Q	1	Bandeja colectora de cenizas.....	29101719
F	2	Patas largas.....	29000094	R	1	Parrilla de cocción	29101718
G	2	Patas cortas.....	29000093	S	6	Tablillas para repisa lateral	29101624
H	2	Soporte de repisa lateral, izq.fron./der.tras.....	29000090	T	1	Rejilla basculante	29101729
I	2	Soporte de repisa lateral, izq.tras./der.fron.....	29000091	U	1	Medidor de temperatura	55700255
J	4	Regulador de tiro, de tipo Margarita	28400006	---	1	Paquete de herrajes	42030355
K	1	Asa de la tapa.....	40690006	---	1	Instrucciones para el armado	42804435
L	2	Alambres de tope de la puerta	29000095	1	1	Cartón exterior.....	40052962

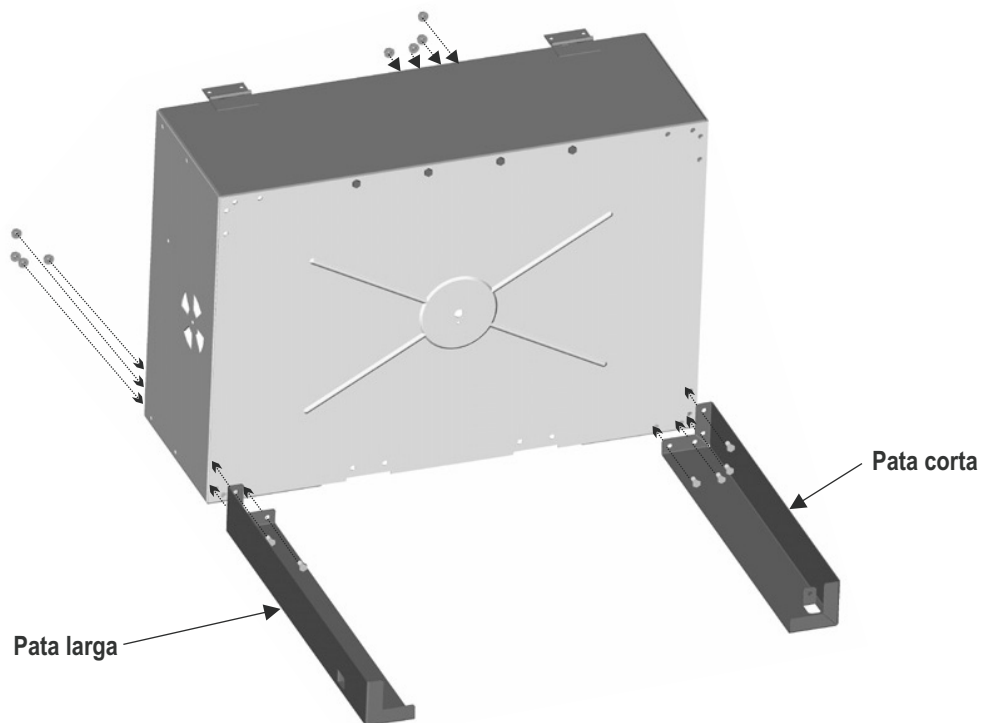


ARMADO

- 1
 - Abra la caja de cartón y coloque su contenido sobre el suelo.
 - Coloque la parte inferior sobre el suelo y la puertecilla para limpieza orientada hacia el suelo.
 - Fije el tablero trasero a la parte inferior con (4) tornillos hexagonales 1/4-20 x 1/2".

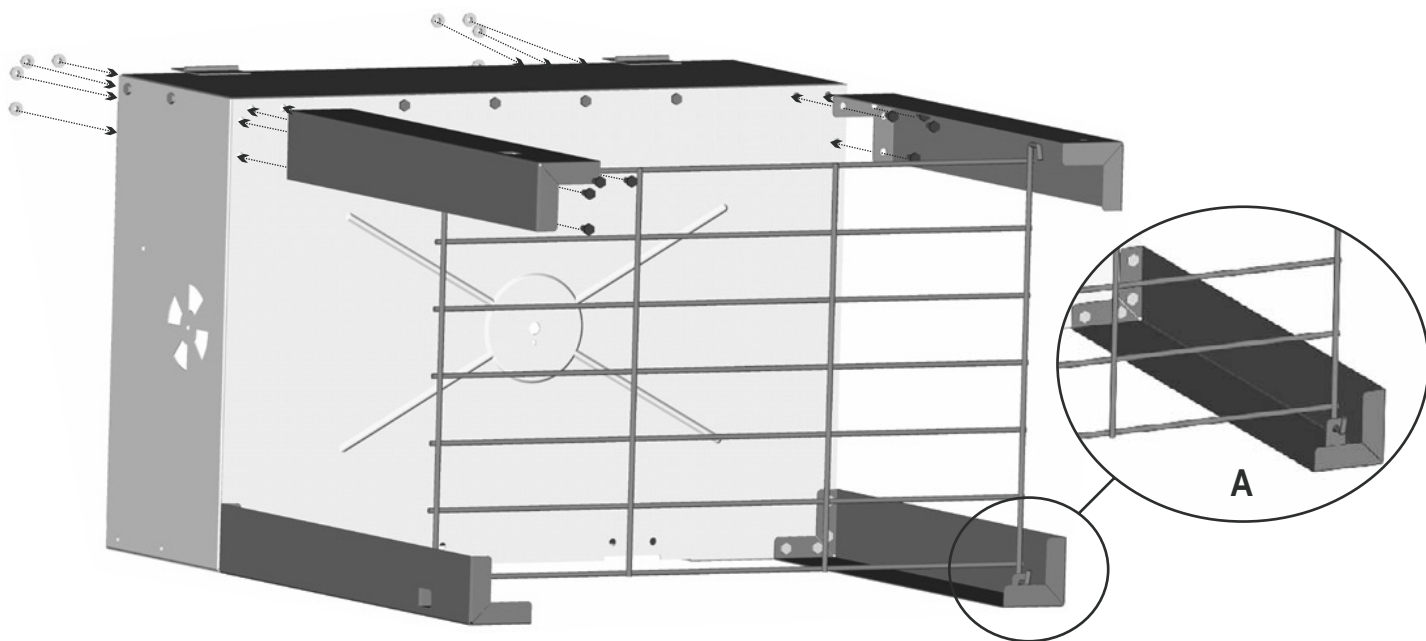


- 2
 - Con la sección inferior colocada en el paso anterior, fije (1) pata corta en el extremo derecho y (1) fuera y las tuercas de brida dentro.
 - Fije la pata larga a la izquierda de la parte inferior de la unidad, usando (4) tornillos hexagonales largos 1/4-20 x 1/2"



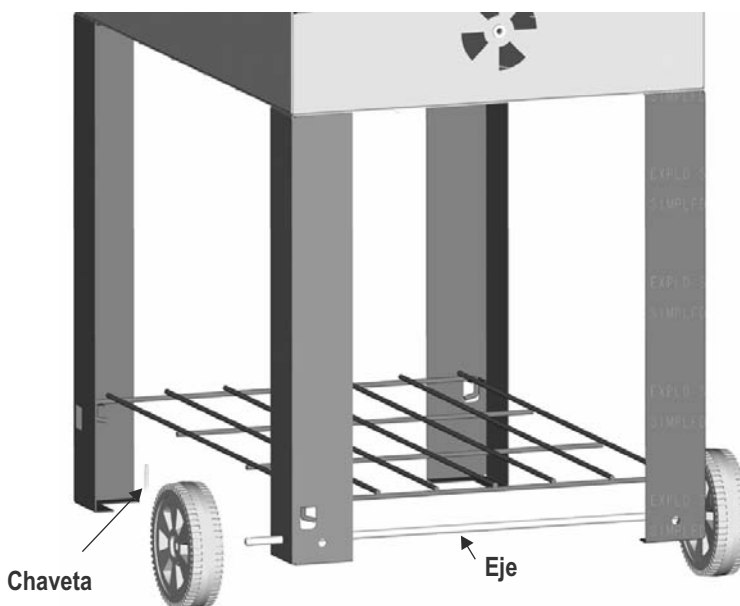
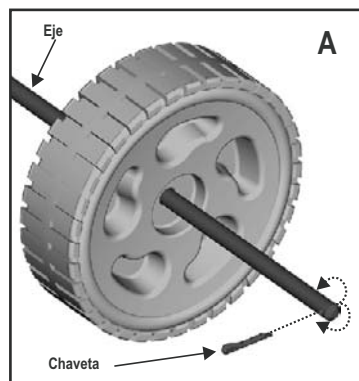
Es posible que necesite la ayuda de al menos dos personas

- 3**
- Enganche la parte trasera de la rejilla para la leña en dos de las patas ya instaladas, como se muestra en (A).
 - Fije (1) pata corta y (1) pata larga a la parte de la unidad inferior, enganchando primero las patas a la rejilla para la leña y ubicándolas de modo que queden alineadas con los orificios de la parte inferior.
 - Fíjela, con (4) tornillos hexagonales 1/4-20 x 1/2" desde el exterior y las tuercas de brida por la parte interior.

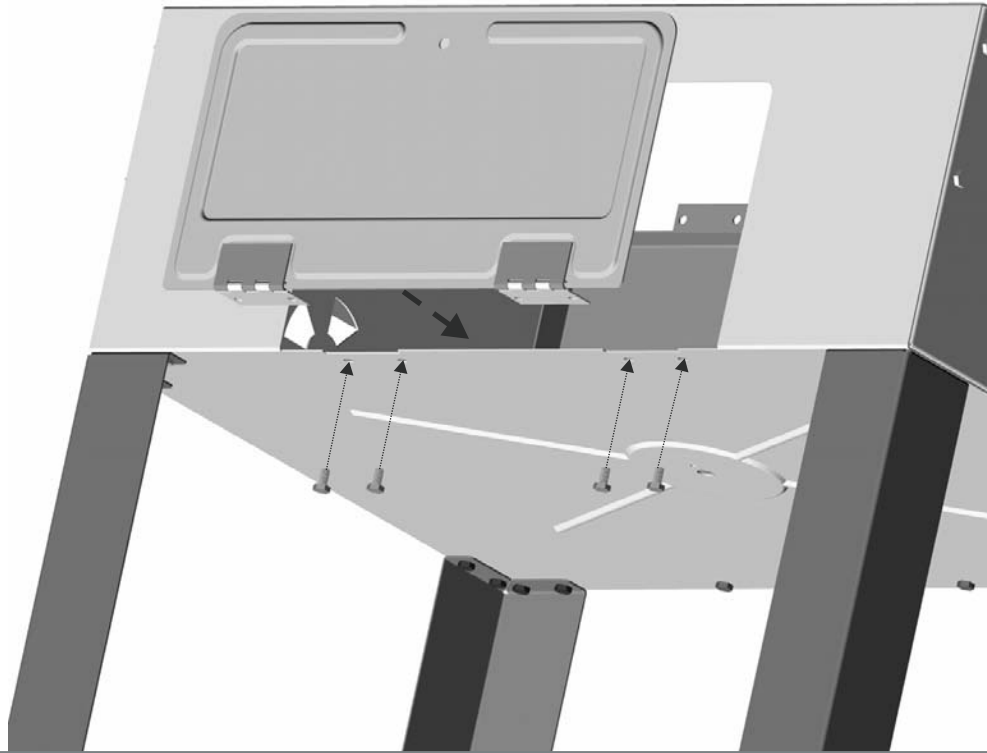


4 **COLOQUE LA UNIDAD EN POSICIÓN VERTICAL**

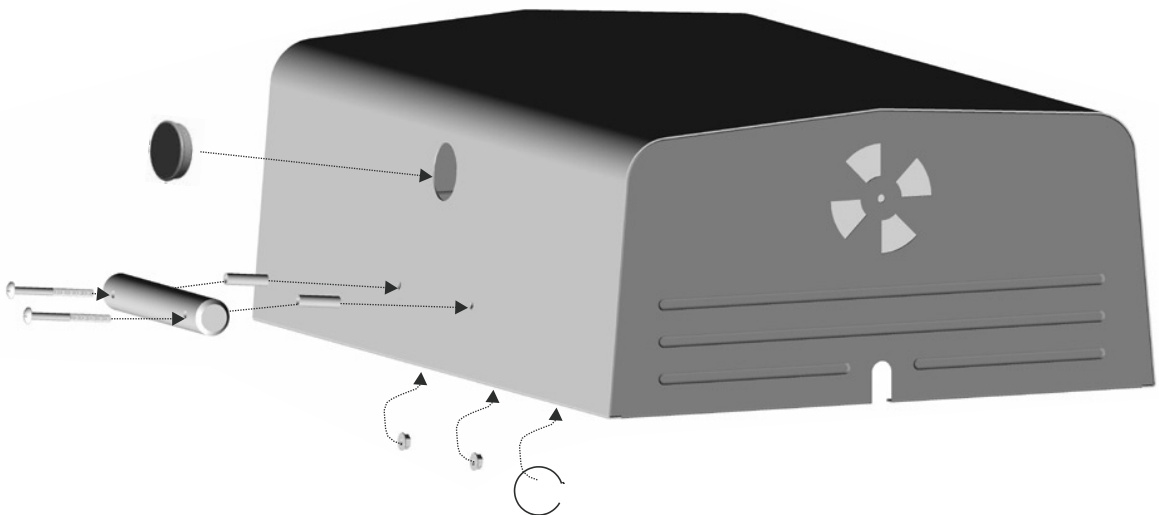
- Introduzca una chaveta a través del orificio en el extremo del eje y dóblela, de modo que no se salga (A). Colocar una rueda en el eje. Introduzca el eje a través del orificio ubicado en la parte inferior de la pata como se ilustra. Dicho de otra una rueda en el eje. Introduzca la otra chaveta a través del orificio del eje. Asegúrese de que todos los herrajes estén bien apretados.



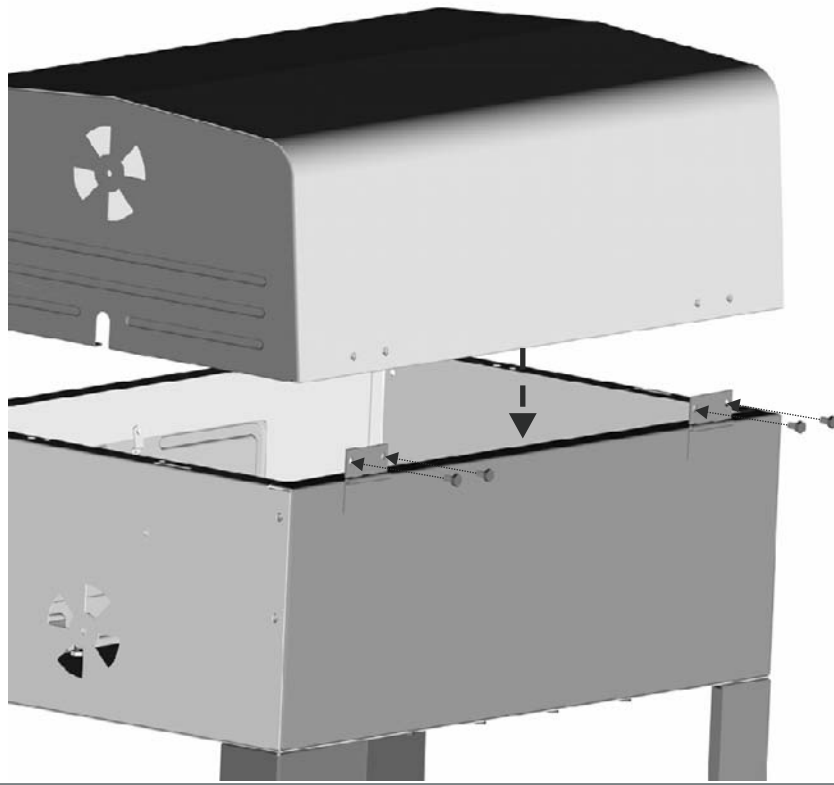
- 5** ^g Con (4) tornillos hexagonales 1/4-20 x 1/2", fije la puertecilla de limpieza desde el exterior. Cerciórese de que el lado del cuerpo de cada bisagra quede DEBAJO de la parte inferior.



- 6** ^g Para fijar el mango de madera a la unidad superior, coloque (2) tornillos 1/4-20 x 3" a través del mango, deslice los separadores de aluminio por sobre cada tornillo, coloque los tornillos a través de los orificios delanteros y fíjelos con (2) tuercas con bridas 1/4-20. Introduzca el medidor de temperatura por el orificio ubicado por encima del mango delantero. Coloque la presilla de sujeción redonda en la parte posterior del medidor, como se ilustra.

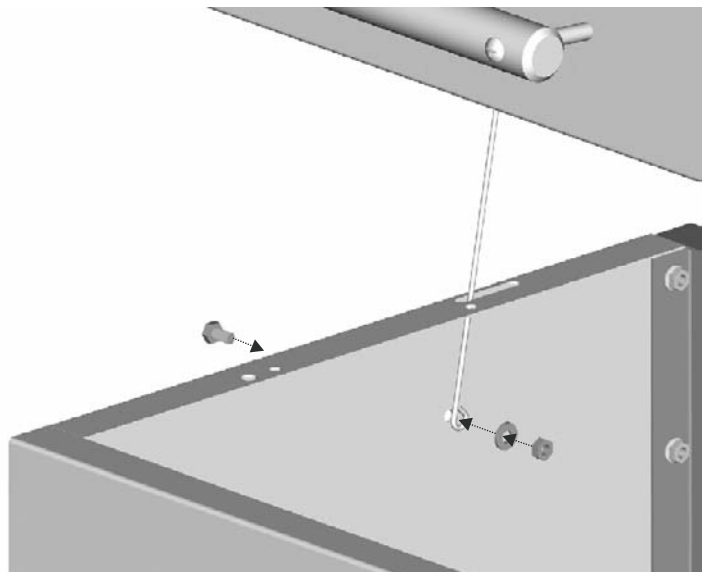
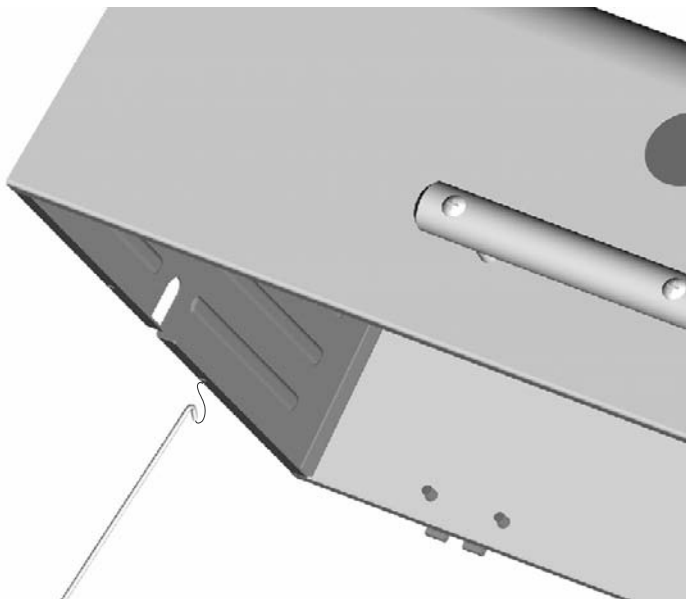


- 7** Coloque la unidad superior sobre la unidad inferior. Alinee los orificios de las bisagras en la parte trasera de la unidad. Con ayuda de otra persona, fije las bisagras a la unidad superior con (4) tornillos hexagonales 1/4-20x1/2".

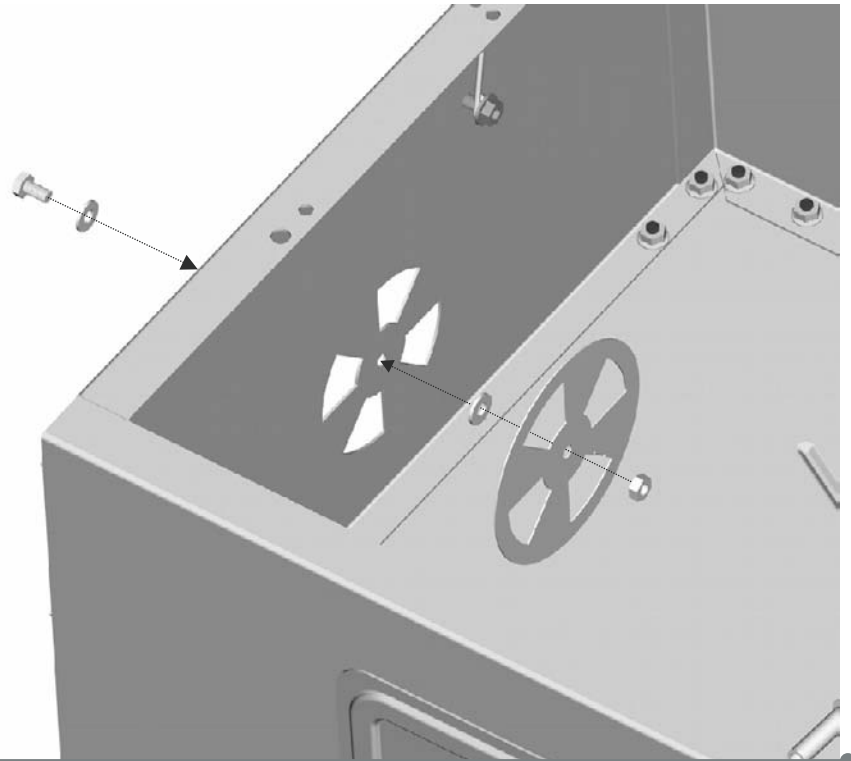


- 8** Introduzca el extremo en forma de gancho de (1) de las varillas de tope de la puerta en la ranura del tablero del extremo de la unidad superior, orientando el gancho hacia la parte posterior de la parrilla.

- Introduzca el otro extremo a través de la ranura en el tablero del extremo de la unidad inferior. Con ayuda de otra persona, fije el extremo inferior de la varilla de tope de la puerta a la unidad inferior con (1) tornillo hexagonal 1/4-20 x 3/4" (19 mm) desde el exterior y (1) arandela plana de 1/4" y una contratuerca reversible, como se ilustra. Repita el proceso en el otro extremo.



- 9** Fije (2) reguladores de tiro, de tipo Margarita, a la unidad inferior y (2) reguladores de tiro, de tipo Margarita, a la unidad superior, usando (1) tornillo hexagonal 1/4-20 x 1/2", (2) Fije un gancho de alambre para la bandeja colectora de ceniza en cada extremo de la misma. Una vez arandelas planas y (1) contratuerca reversible, como se ilustra. **NO LOS APRIETE HASTA EL FINAL.** Deje espacio para ajustar el regulador de tiro.

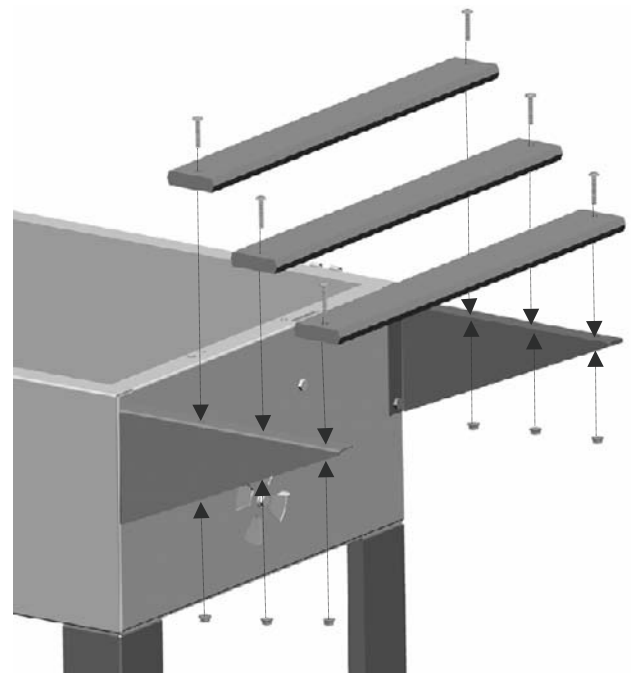
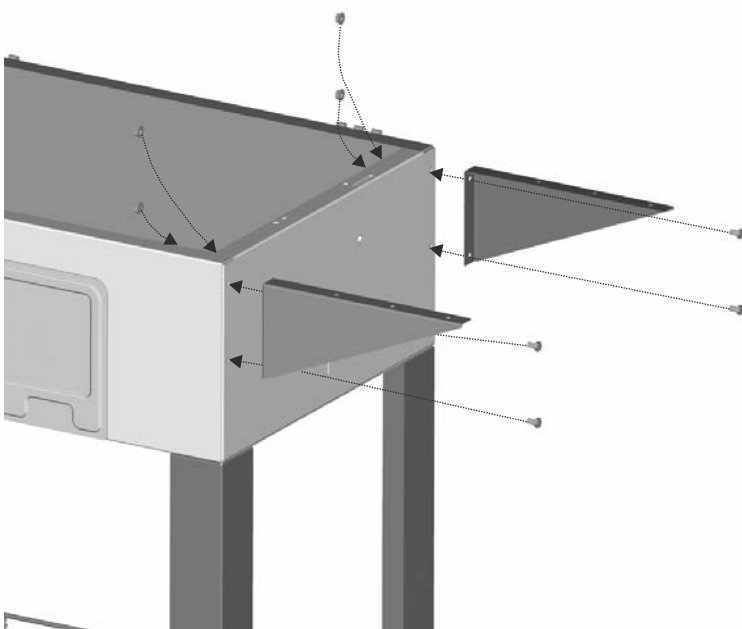


10

La tapa no se muestra, para mayor claridad

- ğ Fije los soportes izquierdo y derecho de la repisa a la parte frontal de la sección inferior de la parrilla con (2) tornillos hexagonales largos 1/4-20 x 1/2" y (2) tuercas con brida, de 1/4", en cada uno. Repita el proceso con el otro extremo.

- ğ Fije (3) tablillas de madera a cada uno de los juegos de soporte de la repisa, usando (6) tornillos No.10-24 x 1-1/4" y tuercas con brida. **NO LOS APRIETE HASTA QUE NO ESTÉN INSTALADAS TODAS LAS TABLILLAS.**

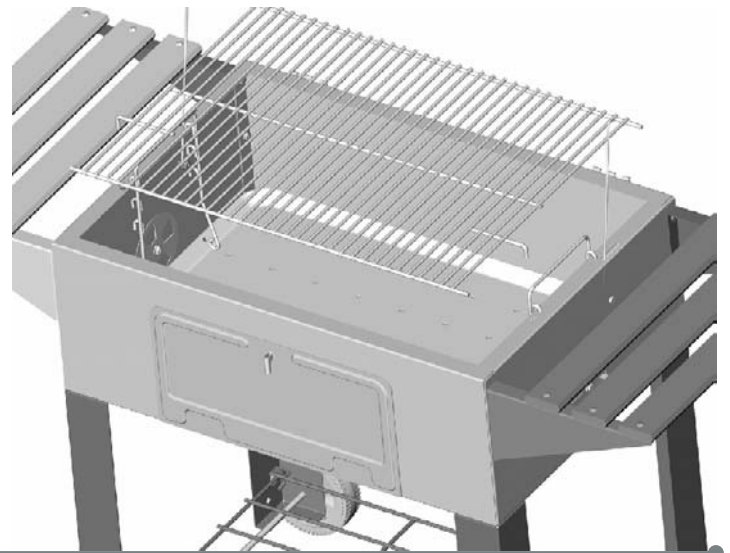
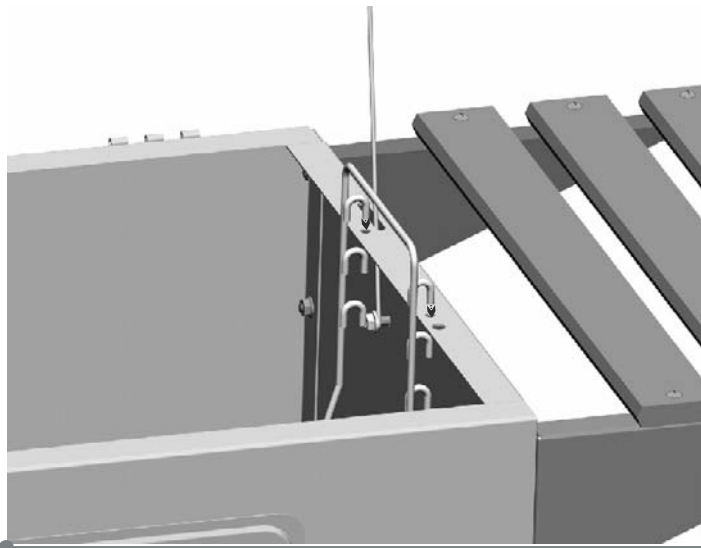


11

ğ Fije un gancho para la bandeja colectora de cenizas a cada extremo de la misma. Cuando estén fijos, los ganchos deben quedar orientados en sentido contrario a la bandeja colectora de cenizas.

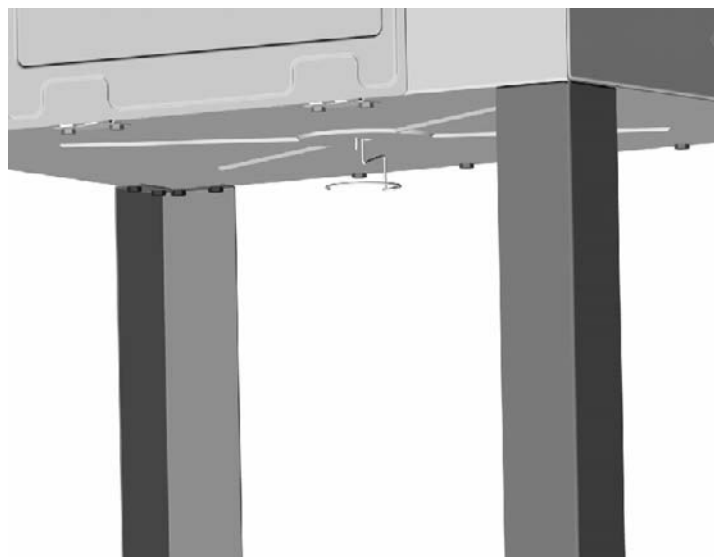
12

ğ Baje la bandeja colectora de cenizas hasta la sección inferior. Coloque los ganchos en los orificios, en cada extremo del cuerpo inferior. Suba o baje la bandeja, según lo desee para controlar la temperatura.
ğ Coloque la rejilla de cocción en su lugar, como se ilustra.



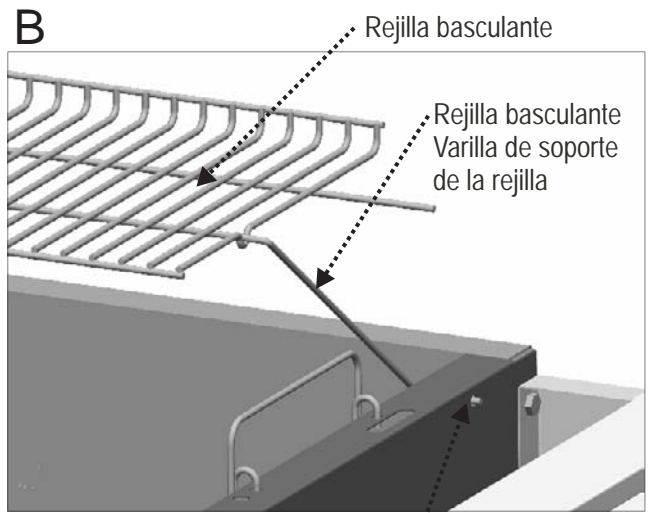
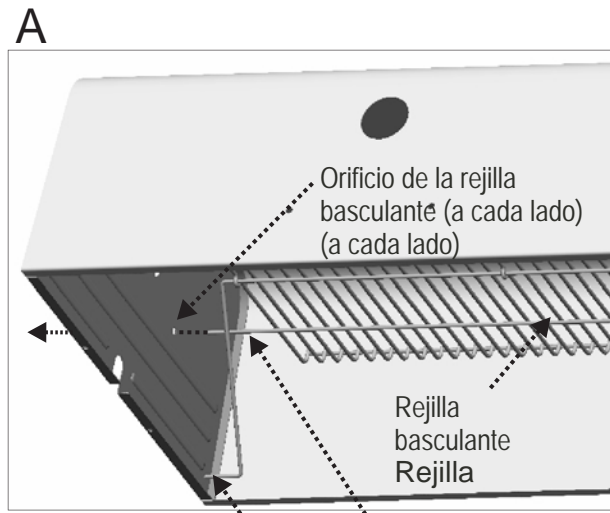
13

ğ Para instalar el portatalas para la grasa, meta el gancho desde la parte inferior a través del orificio grande y engánchelo en el orificio más pequeño.



14

- Introduzca la rejilla basculante en el orificio del lado izquierdo de la tapa, luego inserte la varilla en el orificio de la derecha, como se ilustra en A
- Con cuidado, meta las varillas de soporte de la rejilla basculante en los orificios de la cámara de combustión. como se ilustra en B.



Varilla de la rejilla basculante
Varilla de soporte de la rejilla basculante

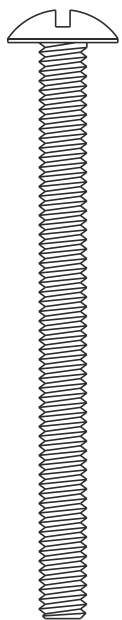
Orificio de la cámara de cocción (a cada lado)

NOTA: La tapa y la rejilla de cocción no se muestran, para mayor claridad.

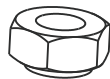
Ya puede usar la PARRILLA SANTA FE.

LISTA DE HERRAJES

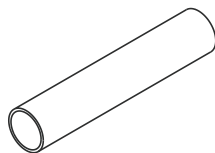
Los herrajes se muestran en tamaño real. Es posible que le sobren piezas después que termine de armar la unidad.



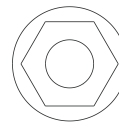
1/4-20 x 3"
Tornillo
Cant. 2



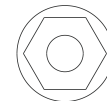
#1/4-20
Contratuercas reversibles
Cant. 6



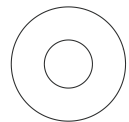
Separador del mango
Cant. 2



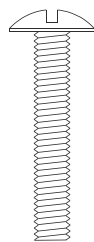
1/4-20
Contratuercas con brida
Cant. 27



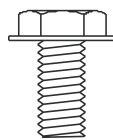
No. 10-24
Tuercas con brida
Cant. 12



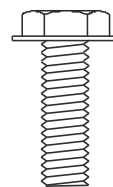
1/4"
Arandela plana
Cant. 10



#10-24 x 1"
Tornillo
Cant. 12



1/4-20 x 1/2"
Tornillo hexagonal
Cant. 40



1/4-20 x 3/4"
Tornillo hexagonal
Cant. 2



Chaveta
Cant.: 2

Lo que puede hallar en nuestro portal
www.charbroil.com

- Inscribir su producto Char-Broil®
- Obtener información sobre nuestros productos
- Nuestras piezas de repuesto
- Asistencia fiable al cliente
- Recetas deliciosas
- Tienda en línea de Char-Broil
- Boletín de noticias *Sizzle on The Grill™*
- Y mucho más

Visítenos en www.charbroil.com y pulse el enlace **Buy Online (Comprar en línea)** y hallará herramientas y accesorios para asar, artículos de mantenimiento, cubiertas, piezas de parrillas, parrillas y cocinas Char-Broil®, y, por supuesto, las famosas salsas de Oklahoma Joe's®, adobos y aliños. Además tenemos una sección de ofertas especiales **Special offers**, no se la pierda.

Además de la tienda en línea, charbroil.com le ofrece abundante información sobre las parrillas a gas, de carbón, eléctricas y las nuevas infrarrojas de Char-Broil®.

No deje de ver nuestras recetas de asados y recuerde suscribirse a nuestro excelente boletín *Sizzle on the Grill™* para estar al tanto de las nuevas recetas, concursos y eventos de Char-Broil®.

Charbroil.com le ofrece también asistencia en línea sobre los productos Char-Broil®.

Gracias por su ayuda, y ¡FELIZ ASADO!

www.charbroil.com
¡Todo lo que necesita para asar!

Sírvase inscribir su producto en línea, en:

www.charbroil.com/register

(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 . FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. PLEASE KEEP YOUR SALES RECEIPT. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.*

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUÉLVALA DENTRO DE LOS 10 DÍAS DE LA COMPRA. *SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTÍA. PARA EL SERVICIO DE GARANTÍA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTÍA 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/N°- de apart./N°- d'appt. _____

City/Ciudad/Ville _____ State/Estado/Province _____ Zip Code/Código postal/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 **¡IMPORTANTE! ¡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 your 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/ Cocina/freidora/ Cuisieur/
8. Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:

Consumer Warranty Service

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 llenar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a darle a conocer 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 .