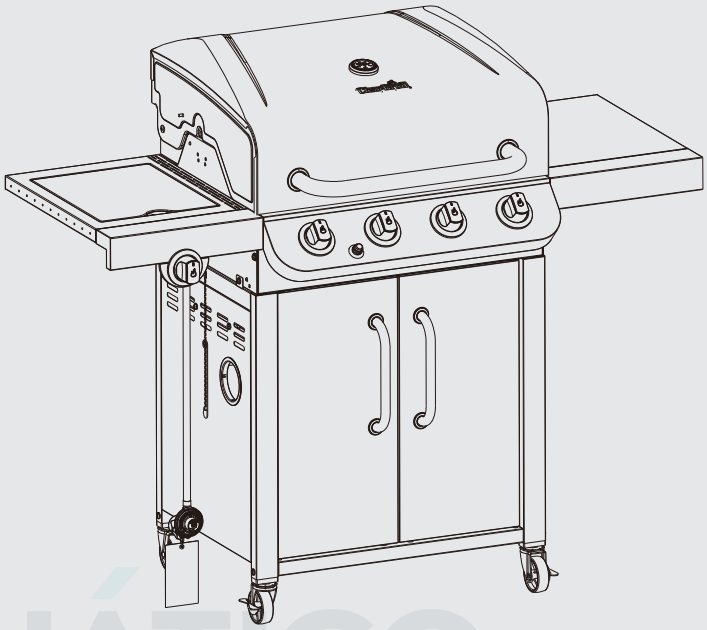
Char-Broil

# CHAR-BROIL CONVECTIVE SERIES 4 BURNER

MODEL NUMBER
468401518
468402518




GB Operating Instructions, 2-7
CH FR Mode d'emploi, 8-13
LU AT CH DE Betriebsanweisungen, 14-19
CH IT Istruzioni per l'uso, 20-25
LU BE NL Gebruiksinstructies, 26-31
SE Användning, 32-37
FI Käyttöohjeet, 38-43
ES Instrucciones de funcionamiento, 44-49
PT Instuções para Operação, 50-55
DK Brugsanvisning, 56-61
NO Instruksjoner for bruk, 62-67
SK Návod na používanie,68-73
IS Notkunarleðbeiningar, 74-79
CZ Návod k obsluze, 80-85
IL הוראות הפעלה, 86-91

Assembly Instructions, 92-110
Instructions d'assemblage, 92-110
Montageanweisungen, 92-110
Istruzioni per il montaggio, 92-110
Montage-instructies, 92-110
Montering, 92-110
Kokoamisohjeet, 92-110
Instrucciones de armado, 92-110
Instruções para Montagen, 92-110
Monteringsvejledning, 92-110
Imontering, 92-110
Návod na montáž, 92-110
Smalamálsskipana, 92-110
Montážní návod, 92-110
הוראות הרכבה, 92-110


GRS Batterien

2531CS 0005

G470-016-190801• 10/02/2017

**INSTALADOR/ENSAMBLADOR:**
Entregue este manual al consumidor.

**CONSUMIDOR:**
Conserve este manual para futura referencia.

**Preguntas:**
Si tiene preguntas durante el ensamble o uso de este aparato contacte a su distribuidor local.

## PELIGRO

**Si huele a gas:**
**1. Cierre el suministro de gas del aparato.**
**2. Apague todas las llamas abiertas.**
**3. Abra la tapa.**
**4. Si el olor persiste, aléjese del aparato e inmediatamente llame a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.**

## ADVERTENCIA

**1. No almacene ni use petróleo u otros líquidos inflamables cerca de este u otro aparato.**
**2. Cuando el cilindro de gas no está en uso no debe almacenarse cerca de este ni de otro aparato.**

## PRECAUCIÓN

- Lea y siga todas las declaraciones de seguridad, instrucciones de ensamble, uso y cuidado antes de intentar ensamblar o cocinar.
- Algunas partes pueden contener bordes afilados. Se recomienda usar guantes protectores.

### *Fuego de grasa*

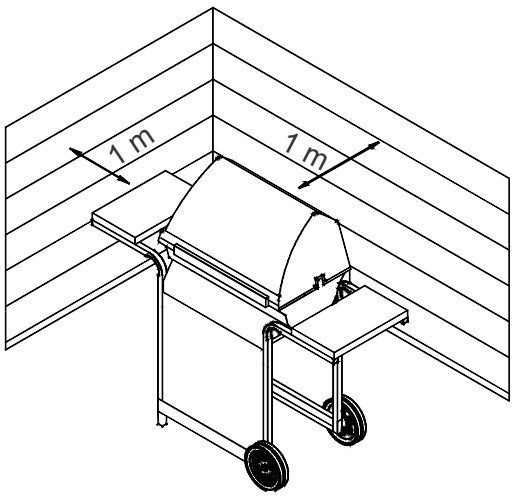
- **No es posible apagar los incendios de grasas cerrando la tapa. Las barbacoas están bien ventiladas por motivos de seguridad.**
- **No use agua en un fuego de grasa, puede ocasionar lesiones personales. Si se desarrolla un fuego de grasa persistente, apague los botones y cierre el cilindro de gas.**
- **Si el aparato no se ha limpiado periódicamente, puede ocurrir un fuego de grasa que puede dañar el producto. Ponga especial cuidado al precalentar o quemar residuos de comida, para asegurarse que no se desarrolle un fuego de grasa. Siga las instrucciones generales de limpieza del aparato y limpieza del conjunto de quemadores para prevenir los fuegos de grasa. La mejor forma de prevenir los fuegos de grasa es la limpieza periódica del aparato.**
- **No deje la barbacoa en HIGHT (alto) desatendida mientras se precalienta o quema residuos de comida. Si la barbacoa no se limpia regularmente, puede ocurrir un incendio de grasas que puede dañar el producto.**

## ADVERTENCIA

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

**• USO ÚNICAMENTE EN EXTERIORES. NUNCA LO USE EN INTERIORES. Lea las instrucciones antes de usar este aparato. Siga siempre estas instrucciones.**

- No mueva el aparato cuando está en uso.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga los niños menores alejados. No permita que los niños operen o jueguen cerca del aparato.
- Cierre el suministro de gas en el cilindro luego de usarlo.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- No bloquee los agujeros a los lados o respaldo del aparato.
- Revise periódicamente la llama de los quemadores.
- No bloquee las aberturas de los venturis del quemador.
- Use el aparato solo en un lugar bien ventilado. NUNCA lo use en un espacio cerrado, tal como una cochera, garaje, veranda, patio cubierto o debajo de una estructura cubierta de cualquier tipo.
- No use briquetas de carbón o cerámica en el aparato de gas.
- NO cubra las parrillas con papel aluminio ni otro material. Esto bloquea la ventilación de los quemadores y crea una situación potencialmente peligrosa que puede ocasionar daños a la propiedad y/o lesiones personales.
- Use el aparato al menos a 1 metro de cualquier pared o superficie. Mantenga un espacio libre de 3 metros de los objetos que pueden encenderse, tales como luces piloto de calentadores de agua, electrodomésticos conectados, etc.




- NUNCA intente encender los quemadores con la tapa cerrada. La acumulación de gas sin encender dentro del aparato cerrado es peligrosa.
- Siempre cierre el gas en el cilindro y desconecte el regulador antes de cambiar el cilindro de la posición de operación especificada.
- Nunca opere el aparato con el cilindro de gas por fuera de la posición correcta especificada.
- No modifique el aparato. Todas las modificaciones están estrictamente prohibidas. Las piezas selladas no deben ser manipuladas por el usuario. No desarme los inyectores.

## Consejos de seguridad

- Antes de abrir la válvula del cilindro de gas, revise que el regulador esté apretado.
- Cuando no use el aparato, apague todas las perillas de control y cierre el gas.
- Use utensilios para barbacoa largos y guantes para horno para evitar quemaduras y salpicaduras. Use guantes protectores cuando manipule componentes calientes.
- La carga máxima para la placa caliente, si cuenta con ella, y la bandeja lateral, es 4,5 kilos. El recipiente de cocción debe tener un diámetro mínimo de 200 mm y máximo de 260 mm. NOTA: ¡Su barbacoa puede NO tener una placa caliente!
- La taza de grasas (si cuenta con ella) debe estar colocada en el aparato y se debe desocupar después de cada uso. No retire la taza de grasas hasta que el aparato se haya enfriado completamente.
- Sea muy cuidadoso al abrir la tapa, ya que el vapor caliente puede escapar.
- Sea muy cuidadoso cuando haya niños, ancianos o mascotas cerca.
- Si nota que escurre grasa y otro material caliente del aparato, en la válvula, manguera o regulador, cierre el suministro de gas inmediatamente. Determine la causa, corríjala, luego limpie e
- inspeccione la válvula, manguera y regulador antes de continuar usándolo. Realice una prueba de fugas.
- No almacene objetos o materiales dentro de la canasta del carro del aparato, que puedan bloquear el flujo del aire de combustión para la parte inferior, el panel de control o la taza de la caja de fuego.
- NO desconecte o cambie el recipiente de gas a menos de 3 metros de una llama abierta o fuente de ignición.

## Ubicación del cilindro

Los cilindros de 6 kg o menos pueden ponerse en el piso bajo el estante lateral o dentro del aparato en el lugar proporcionado. Los cilindros más grandes únicamente deben ponerse debajo de la bandeja lateral o detrás de la barbacoa. Los cilindros puestos en el aparato deben tener un diámetro máximo de 345 mm y una altura máxima de 370 mm. Los cilindros que se ubican en el piso no deben ser puestos bajo la placa caliente.

## Requisitos del regulador

Se debe usar un regulador con este aparato. Use únicamente el regulador de gas suministrado con la barbacoa. Si no se suministra un regulador, entonces use únicamente un regulador certificado de acuerdo con EN16129 (Flujo máx. 1,5 kg/h), aprobado para su país y para el gas especificado en los datos técnicos.

## Requerimientos de manguera

Únicamente use mangueras aprobadas que hayan sido certificadas al estándar EN y que no excedan una longitud de 1,5 m. Para Finlandia, la longitud total de la manguera no debe exceder 1,2 m.

Antes de cada uso, compruebe que las mangueras no estén cortadas o desgastadas. Asegúrese que la manguera no esté retorcida. Asegúrese que cuando está conectada, la manguera no toque superficies calientes. Reemplace las mangueras dañadas antes de usar el aparato. Reemplace la manguera de acuerdo con los requerimientos nacionales.

## Encender con el encendedor

- **No se incline sobre la barbacoa al encenderla.**

1. Gire las válvulas de control de los quemadores a ○ (apagado).
2. Abra la tapa durante el encendido o reencendido.
3. Abra el gas en el cilindro de LP.
4. Para encender, gire y empuje la perilla del quemador a la posición 🔥 HIGH (Alto). Inmediatamente, presione y mantenga presionado el botón ELECTRONIC IGNITOR (encendedor electrónico) hasta que el quemador encienda.
5. Si el quemador NO enciende en 5 segundos, gire el control del quemador a la posición OFF ○ (apagado), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
6. Para encender los quemadores restantes, empuje y gire la perilla a la posición de arranque alto con los quemadores más cercanos al quemador ENCENDIDO primeros.

**ADVERTENCIA**

**Apague los controles y cierre el cilindro de gas**

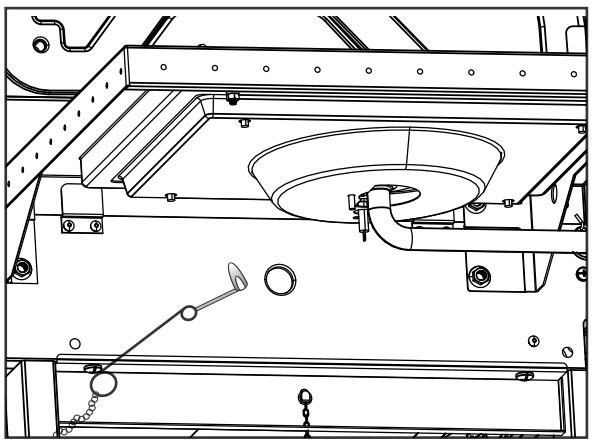
**PRECAUCIÓN**

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

## Encendido con cerilla

- **No se incline sobre la barbacoa al encenderla.**

1. Gire las válvulas de control de los quemadores a ○ (apagado).
2. Abra la tapa durante el encendido o reencendido.
3. Abra el gas en el cilindro de LP
4. Ponga la cerilla en el soporte para cerillas (cuelga del panel lateral de la barbacoa). Encienda la cerilla, luego encienda el quemador poniendo la cerilla por el agujero para cerillas a un lado de la barbacoa. Inmediatamente presione y gire la perilla del quemador a la posición 🔥 HIGH (alto). Asegúrese que el quemador enciende y se mantiene encendido.
5. Encienda los quemadores adyacentes en secuencia, presionando las perillas y girándolas a la posición HIGH (alto).



## Prueba de fugas de válvulas, manguera y regulador

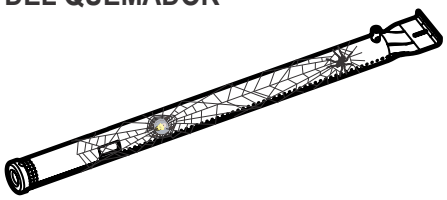
Revise que no haya fugas antes del primer uso, una vez al año y cada vez que cambia o desconecta el cilindro de gas.

1. Ponga todas las perillas de control del aparato en la posición ○.
2. Asegúrese que el regulador está firmemente conectado al cilindro de gas.
3. Cierre el gas. Si escucha un siseo, cierre el gas de inmediato. Hay una fuga de gas grande en la conexión. Corríjala antes de continuar.
4. Aplique una solución jabonosa (mezcla por mitad de jabón y agua) a las conexiones de la manguera.
5. Si aparecen burbujas que crecen, hay una fuga. Cierre inmediatamente el gas en el cilindro y compruebe que las conexiones estén apretadas. Si no se puede detener la fuga, no intente una reparación. Llame para solicitar piezas de reemplazo.
6. Siempre cierre el gas en el cilindro antes de realizar la prueba de fugas.

# PRECAUCIÓN

## ALERTA DE ARAÑAS

**ARAÑAS Y TELARAÑAS**
**DENTRO DEL QUEMADOR**



Si su barbacoa se hace difícil de encender o la llama es débil, compruebe y limpie los venturis y quemadores.

Se conoce que las arañas e insectos pequeños ocasionan problemas de "fogonazos" al construir nidos y poner huevos en los venturis o quemadores, obstruyendo el paso de gas. El gas acumulado puede encenderse detrás del panel de control. El fogonazo puede dañar la barbacoa y ocasionar lesiones. Para evitar los fogonazos y asegurar un buen desempeño, el conjunto de venturi y tubo inyector debe ser retirado y limpiado cuando la barbacoa no ha sido usada por un periodo prolongado de tiempo.

## SI EL APARATO NO ENCIENDE

- .Asegúrese que el gas esté abierto en el cilindro.
- Asegúrese haya gas en el cilindro.
- ¿El encendedor hace un sonido de chispa?
  Si lo hace, revise la chispa en el quemador.
  Si no hay chispa, revise que no haya cables dañados o sueltos.
- Si los cables están bien, revise que el electrodo no esté fracturado o roto y reemplácelo si es necesario.
- Si los cables o electrodos están cubiertos por residuos de comida, limpie la punta del electrodo con una toallita con alcohol, si es necesario.
- Si es necesario, reemplace los cables.
- Si no hay sonido, revise la batería.
- Asegúrese que la batería está instalada correctamente.
- Revise que no haya conexiones del cable sueltas en el módulo y el interruptor.
- Si el encendedor sigue sin funcionar, use cerillas.

## Limpiar el conjunto quemador

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

1. **Apague el gas en las perillas de control y cierre el cilindro de gas LP.**
2. Retire las parillas de cocción y los difusores de calor.
3. Retire los tubos de transferencia y las piezas que aseguran los quemadores.
4. Quite el electrodo del quemador.

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

5. Levante cuidadosamente cada quemador hacia arriba y alejando de las aberturas de las válvulas. Sugerimos tres formas de limpiar los tubos quemadores. Use la que le parezca más fácil.

   **A.** Doble un alambre rígido (un gancho para la ropa ligero funciona bien) formando un pequeño gancho. Pase el gancho varias veces por cada tubo quemador.

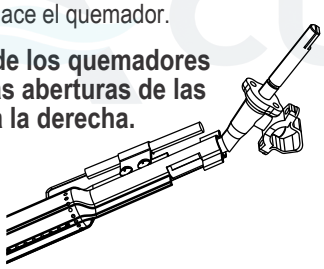


   **B.** Use un cepillo de biberón angosto con mango flexible (no use una brocha de alambre de bronce). Pase el cepillo varias veces por cada tubo quemador.

   **C. Use protección para los ojos:** Use una manguera de aire para forzar aire en el tubo quemador y hacia afuera de los puertos de los quemadores. Revise todos los puertos para asegurarse que sale aire de todos.

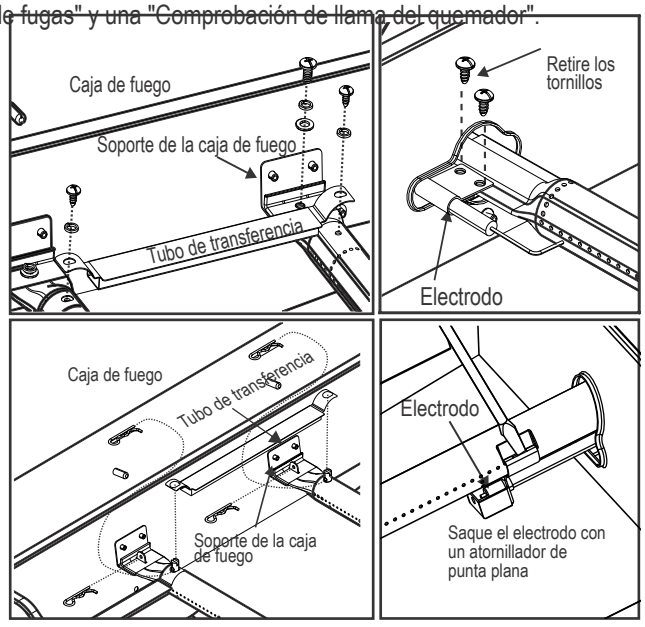
6. Limpie con una brocha de alambre la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y tierra.
7. Limpie las partes bloqueadas con un alambre rígido, tal como un clip de papel abierto.
8. Revise que el quemador no tenga daños debido al uso normal y corrosión, algunos agujeros se pueden agrandar. Si encuentra grietas grandes o agujeros, reemplace el quemador.

**MUY IMPORTANTE: Los tubos de los quemadores deben acoplarse de nuevo en las aberturas de las válvulas. Vea las ilustraciones a la derecha.**



**Acople correcto quemador a válvula**

9. Fije el electrodo al quemador.
10. Reemplace los quemadores cuidadosamente.
11. Fije los quemadores con soportes a la caja de fuego.
12. Posicione de nuevo los tubos de transferencia y acople los quemadores. Reemplace los difusores de calor y las parillas de cocción.
13. Antes de cocinar nuevamente en la barbacoa, realice una "Prueba de fugas" y una "Comprobación de llama del quemador".




## Almacenar su aparato

- Limpie las parillas de cocción.
- Almacene en un lugar seco.
- Cuando el cilindro de gas está conectado al aparato, almacene en exteriores en un lugar bien ventilado y lejos del alcance de los niños.
- Cubra el aparato si lo almacena en exteriores.
- Almacene el aparato en interiores ÚNICAMENTE si el cilindro de gas está cerrado y desconectado, retirado del aparato y almacenado en exteriores.

Al sacar el aparato del almacenamiento, revise que no haya obstrucciones en los quemadores.

## Limpieza general del aparato

- Limpie el aparato con frecuencia, preferiblemente después de cada uso. Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar las superficies de cocción del aparato antes de asar, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción. No se recomienda limpiar la superficie de cocción cuando el aparato está caliente. El aparato debe limpiarse al menos una vez al año.
- No confunda con pintura la acumulación negra o café de grasa o humo. Los interiores de las barbacoas de gas no se pintan en la fábrica (y nunca deben pintarse). Aplique una solución de detergente fuerte y agua, o use un limpiador de aparatos, cepillando el interior de la tapa y fondo del aparato.
- Enjuague y permita que se seque completamente al aire. No aplique limpiadores de aparatos/hornos cáusticos a las superficies pintadas.
- Parte plásticas: Lave con agua tibia jabonosa y seque con un trapo.
- No use citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasantes o limpiadores concentrados para aparatos en las partes plásticas. Puede ocasionar daños y averías a las piezas.

Superficies de porcelana: Debido a su composición parecida al vidrio, la mayoría de los residuos pueden limpiarse con una solución de agua y soda, o un limpiador especialmente formulado. Use polvo desengrasante no abrasivo para las manchas difíciles.

- Superficies pintadas: Lave con detergente suave o limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Seque con un trapo suave no abrasivo.
- Superficies de acero inoxidable: Para conservar la apariencia de alta calidad de su aparato, lave con un detergente suave y agua caliente jabonosa y seque con un trapo suave luego de cada uso.
- Los depósitos de grasa quemada pueden requerir el uso de una espuma limpiadora abrasiva de plástico. Use solamente en dirección del acabado bruñido para evitar daños. No use la espuma abrasiva en áreas con dibujos.
- Superficies de cocción: Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar las superficies de cocción del aparato antes de asar, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción. No se recomienda limpiar las superficies de cocción cuando el aparato está caliente.

## Acero inoxidable

Hay muchos tipos diferentes de materiales (aleaciones) que se consideran acero inoxidable.
Una característica común de estos diferentes tipos, es que pueden corroerse (oxidarse) dependiendo de las condiciones a las que son sujetos.
Esto también aplica para su nueva barbacoa.
Para asegurar que la barbacoa conserve su apariencia y funcionalidad por muchos años, por favor siga estos consejos.
1) Si la barbacoa se moja o humedece, asegúrese de secarla usando un trapo, para evitar la corrosión de la superficie.
2) El acero inoxidable se puede oxidar en ciertas condiciones. Esto puede ser ocasionado por condiciones ambientales tales como el cloro o el agua salada, o herramientas de limpieza inadecuadas, tales como alambres o esponjillas de acero. También se puede decolorar debido al calor, químicos o acumulación de grada.
3) Para conservar la apariencia de alta calidad de su aparato, lave con un detergente suave y agua caliente jabonosa y seque con un trapo suave luego de cada uso. Los depósitos de grasa quemada pueden requerir el uso de una espuma limpiadora abrasiva de plástico. Use solamente en dirección del acabado bruñido para evitar daños. No use la espuma abrasiva en áreas con dibujos.
4) Engrase las partes internas de la barbacoa y las parrillas con aceite de cocina.

**Por favor tenga en cuenta:**
Para evitar rayar la superficie y ayudar a la formación de óxido, nunca use esponjillas metálicas o similares al limpiar el acero inoxidable.

Al limpiar, trabaje en la misma dirección del bruñido del acero inoxidable, "con el grano". Limpiar con abrasivos puede ocasionar rayones.

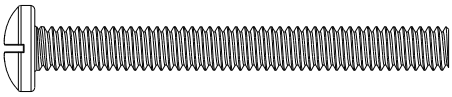
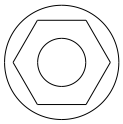
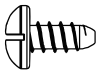
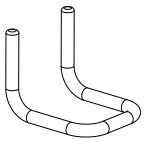
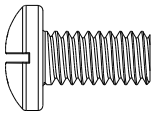
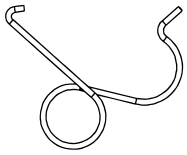
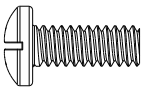
Almacenar la barbacoa cerca de la costa, piscina o spa, ocasionará que la barbacoa se corroa (oxide).
Cubra la barbacoa para protegerla contra el óxido.

| DATOS TÉCNICOS<br>CHAR-BROIL, LLC | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Nombre del aparato | Barbacoa a gas/parrilla a gas | | | |
| Entrada de calor nominal | 17,00 kW (1237 g/h) | | | 13,48 kW (981 g/h) |
| Categoría de gas | I3+(28-30/37) | | I3B/P(30) | I3B/P(50) |
| Modelo No. | 468402518 | | | 468401518 |
| Tipo de gas | Butano | Propano | Butano, propano o sus mezclas | Butano, propano o sus mezclas |
| Presión del gas | 28-30 mbar | 37 mbar | 30 mbar | 50 mbar |
| Tamaño de inyectores (Diám. en mm) | Barbacoa: 0,93 x 4 piezas | | Barbacoa: 0,93 x 4 piezas | Barbacoa: 0,71 x 4 piezas |
| | Placa caliente: 0,83 x 1 | | Placa caliente: 0,83 x 1 | Placa caliente: 0,75 x 1 |
| Países destino | GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK | | DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK | AT, DE, CH, LU |

Batería de 1,5 VDC

CUÁTICO

# HARDWARE LIST/ LISTA DE HERRAJES/ LISTE DES FERRURES

| Key/ Réf./ Clave | Description/ Description/ Descripción | Picture/ Illustré/ Ilustra | Qty/ Qté/ Cant |
|---|---|---|---|
| A | 1/4-20x2-3/8" Screw |  | 4 |
| B | 1/4-20 Flange Nut |  | 6 |
| C | #8X3/8" Sheet Metal Screw |  | 6 |
| D | Caster pin |  | 1 |
| E | 1/4-20X1/2" Screw |  | 16 |
| F | 6.5mm Al Flat Washer |  | 2 |
| G | M4 Wing Nut |  | 1 |
| H | Venturi Clip |  | 1 |
| J | #10-24x1/2" Screw |  | 4 |
| K | 5mm Lock Washer |  | 4 |
| L | 5mm Flat Washer |  | 4 |

CUÁTICO

## PARTS LIST

| Key | Qty | Description |
|---|---|---|
| 1 | 1 | FIREBOX |
| 2 | 4 | BURNER BRACE |
| 3 | 4 | TUBE BURNER |
| 4 | 1 | ELECTRODE, MAIN BURNER |
| 5 | 3 | CARRY OVER TUBE |
| 6 | 1 | CONTROL PANEL, MAIN |
| 7 | 1 | LOWER CONTROL PANEL |
| 8 | 1 | ELECTRONIC IGNITION MODULE |
| 9 | 1 | BUTTON, F/ EI MODULE |
| 10 | 1 | HOSE VALVE ASSEMBLY |
| 11 | 5 | BEZEL F/ KNOB |
| 12 | 5 | CONTROL KNOB |
| 13 | 1 | TOP LID |
| 14 | 1 | LOGO PLATE |
| 15 | 1 | TEMPERATURE GAUGE |
| 16 | 1 | BEZEL, F/ TEMPERATURE GAUGE |
| 17 | 4 | LID BUMPER, RECTANGLE |
| 18 | 1 | HANDLE F/ LID |
| 19 | 1 | TOP LID HARDWARE |
| 20 | 4 | HEAT TENT |
| 21 | 2 | COOKING GRATE |
| 22 | 1 | COOKING GRATE (NARROW) |
| 23 | 1 | SWING AWAY GRID |
| 24 | 1 | HOT PLATE SHELF |
| 25 | 1 | DRIP PAN F/ HOT PLATE |
| 26 | 1 | HOT PLATE LID |
| 27 | 1 | UPPER FASCIA, F/ HOT PLATE SHELF |
| 28 | 1 | LOWER FASCIA F/ HOT PLATE SHELF |
| 29 | 1 | HOT PLATE GRATE |
| 30 | 1 | HOT PLATE BURNER |
| 31 | 1 | ELECTRODE, F/ HOT PLATE |
| 32 | 1 | RIGHT SIDE SHELF |
| 33 | 1 | FASCIA, F/ RIGHT SIDE SHELF |
| 34 | 1 | CART, RIGHT SIDE |
| 35 | 1 | MATCH HOLDER |
| 36 | 1 | CART, LEFT SIDE |
| 37 | 1 | FRONT DOOR BRACE |
| 38 | 1 | REAR BRACE |
| 39 | 1 | HEAT SHIELD, F/ TANK |

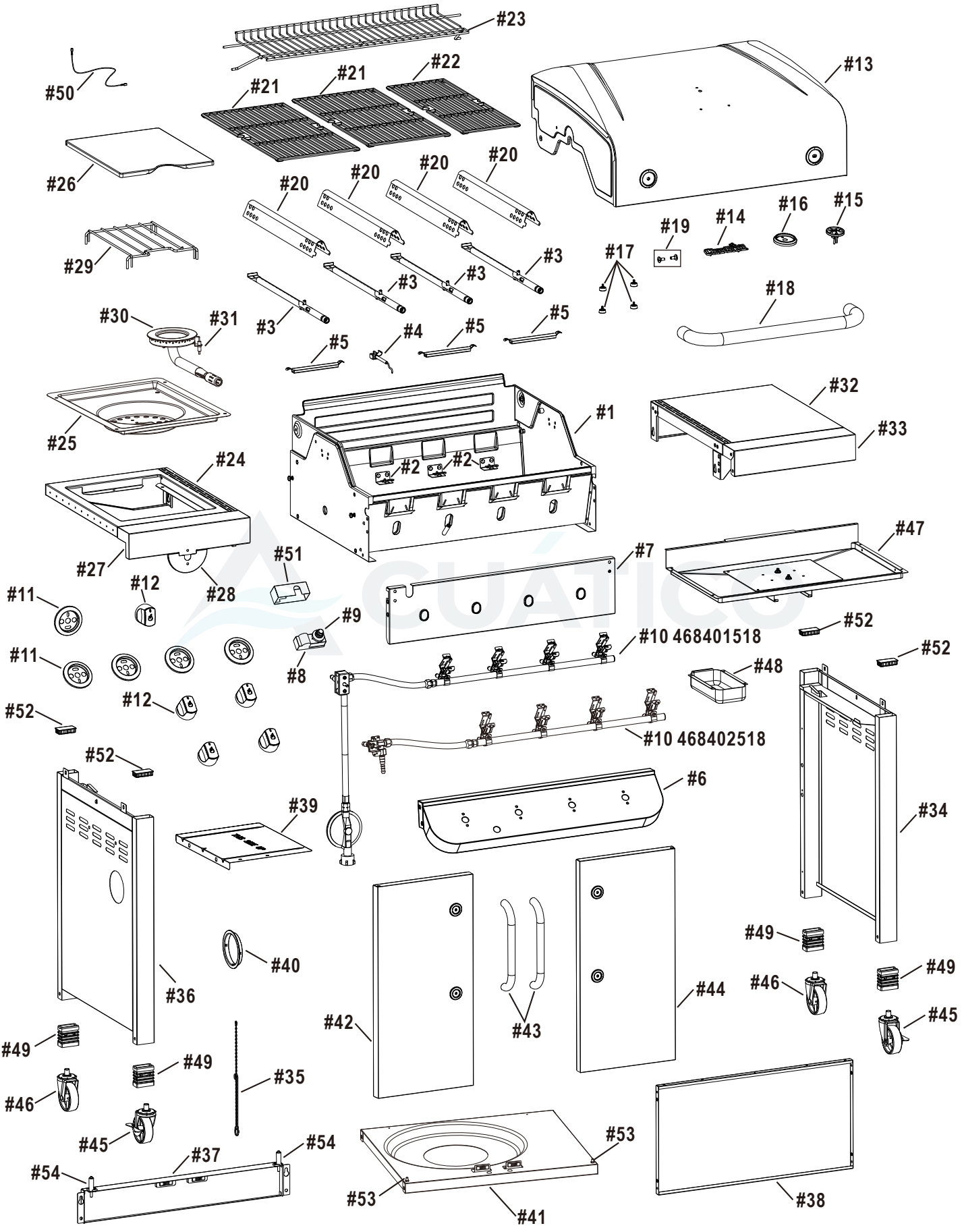
| Key | Qty | Description |
|---|---|---|
| 40 | 1 | GROMMET |
| 41 | 1 | BOTTOM SHELF |
| 42 | 1 | DOOR, LEFT, NO HANDLE |
| 43 | 2 | HANDLE F/ DOOR |
| 44 | 1 | DOOR, RIGHT, NO HANDLE |
| 45 | 2 | CASTER, LOCKING |
| 46 | 2 | CASTER, FIXED |
| 47 | 1 | GREASE TRAY |
| 48 | 1 | GREASE PAN |
| 49 | 4 | CASTER SOCKET |
| 50 | 1 | WIRE, F/ HOT PLATE |
| 51 | 1 | HEAT SHIELD, F/ EI MODULE |
| 52 | 4 | LEG CAP |
| 53 | 2 | FIXED PIN, F/ DOOR |
| 54 | 2 | DOOR PIN, SPRING |

**NOT Pictured**

| | | |
|---|---|---|
| … | 2 | DOOR MAGNET |
| … | 1 | CASTER PIN |
| … | 1 | VENTURI CLIP F/ HOT PLATE |
| … | 1 | HARDWARE PACK |
| … | 1 | PRODUCT GUIDE, EUROPE |

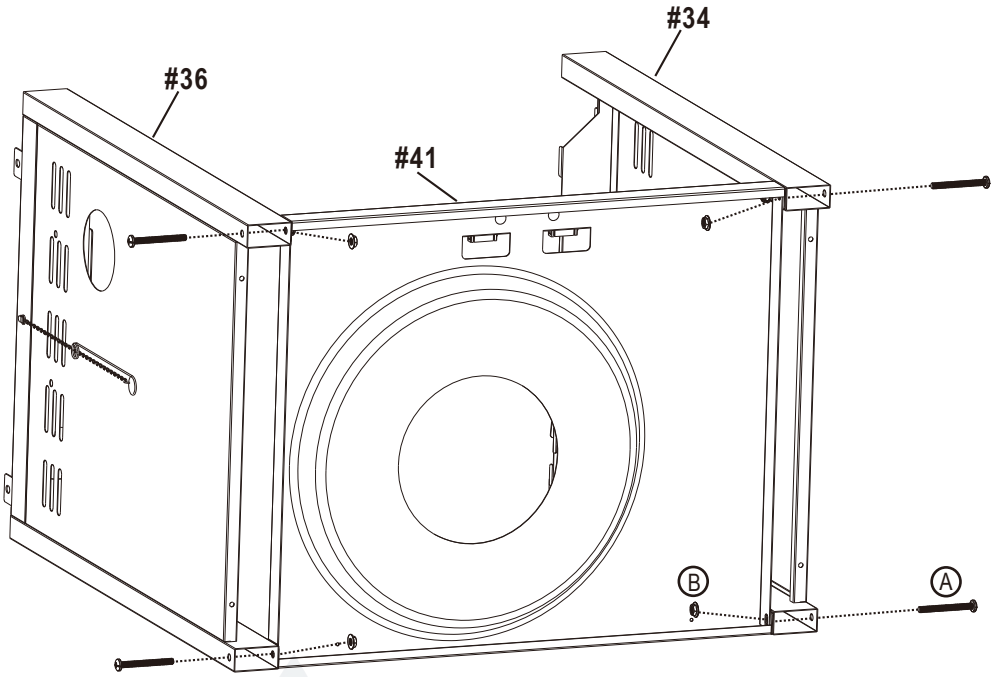
NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same.

## PARTS DIAGRAM



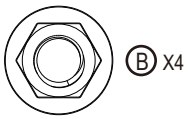
## ASSEMBLY

**1**

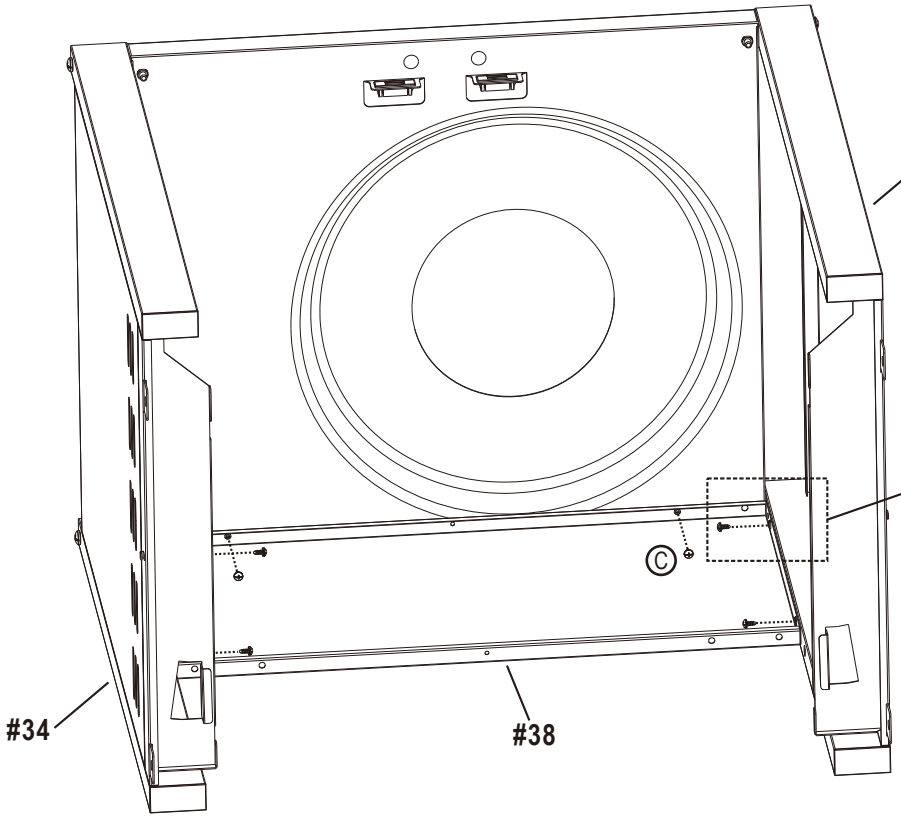






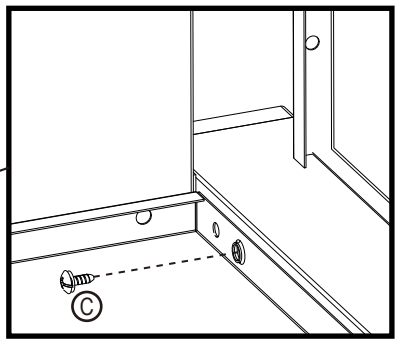


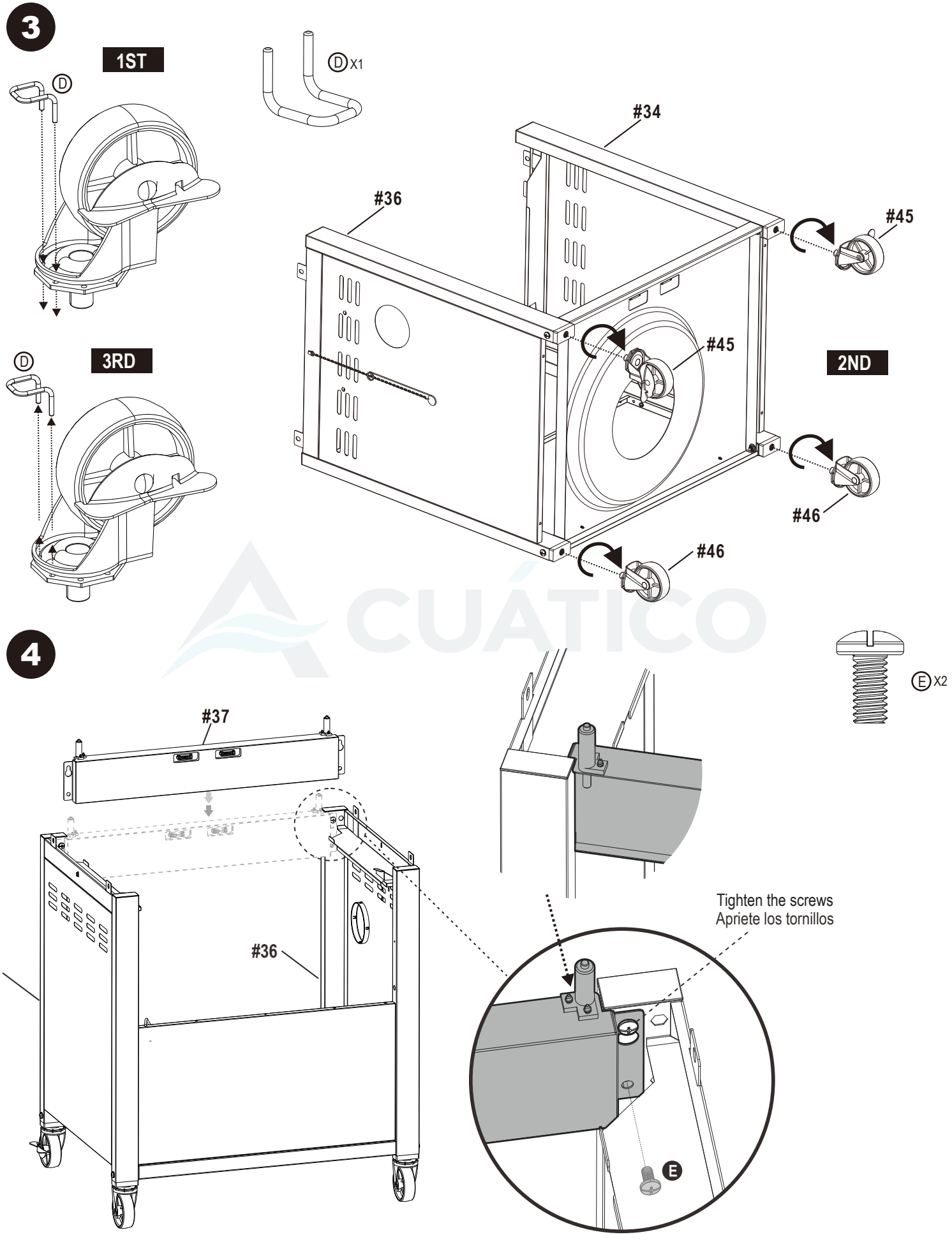

**2**





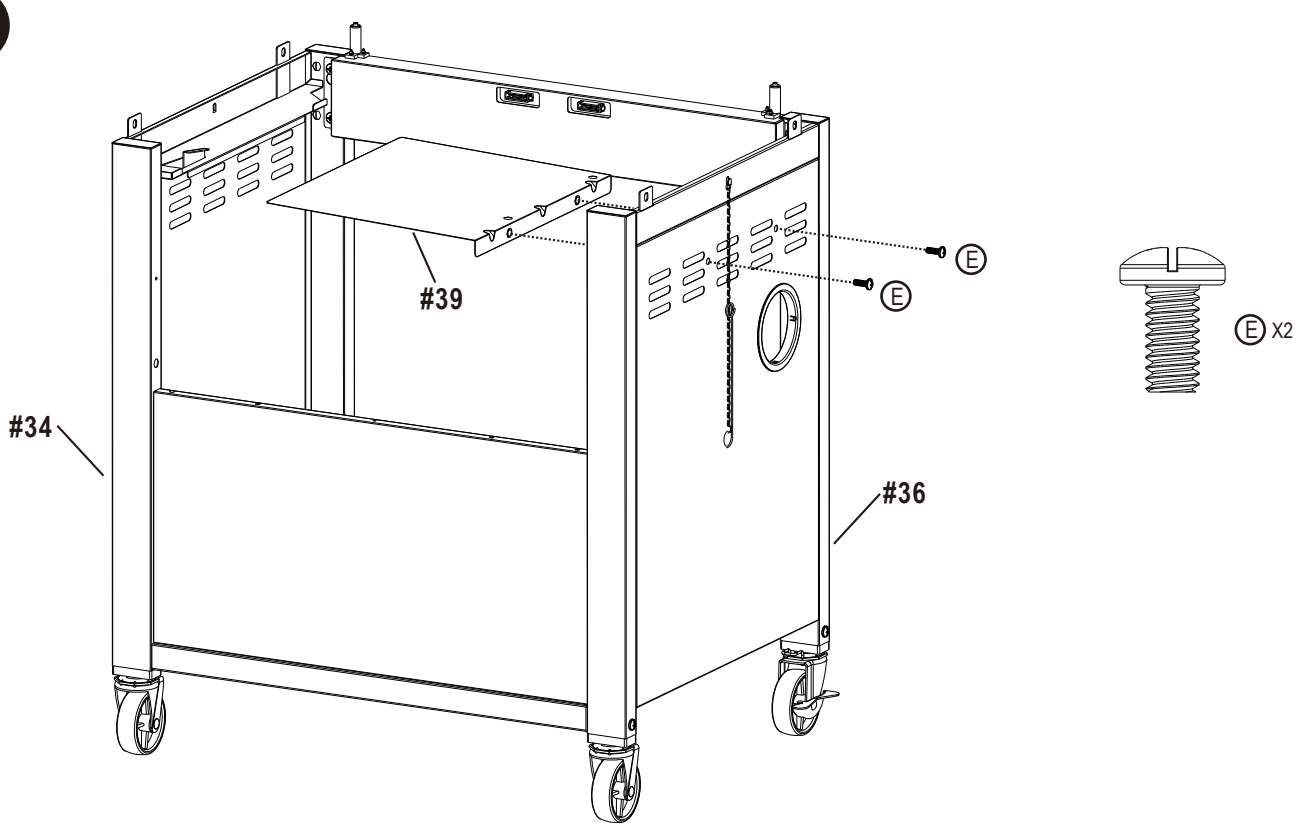





3
1ST
Ⓓ
Ⓓ X1
#34
#36
#45
#45
2ND
3RD
Ⓓ
#46
#46
4
Ⓔ X2
#37
#34
#36
Tighten the screws
Apriete los tornillos
Ⓔ

CUÁTICO

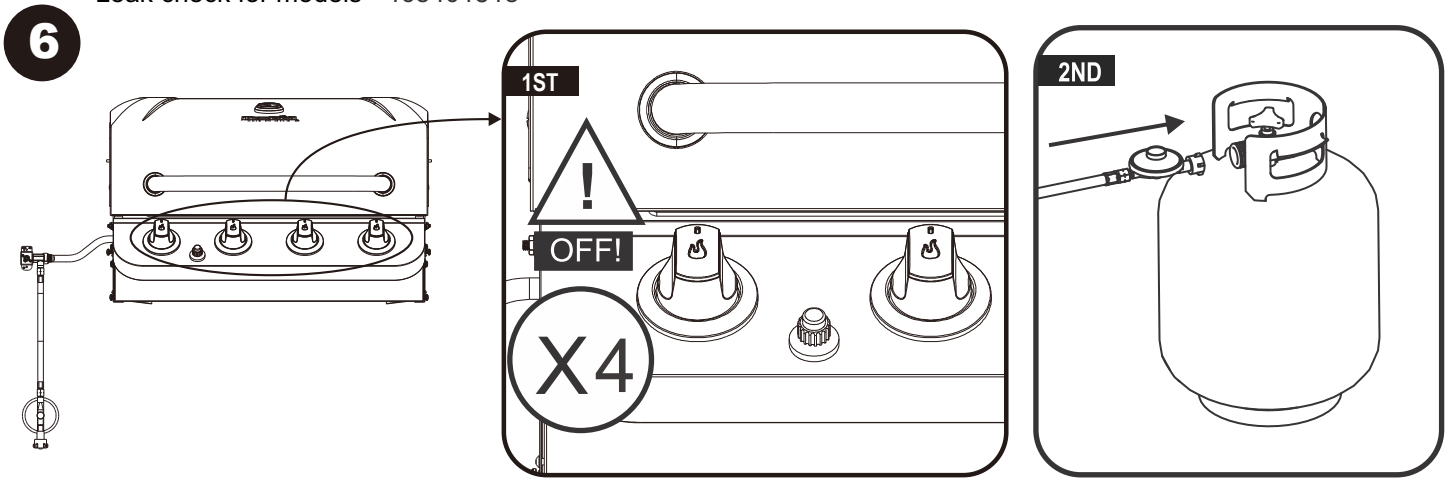
**5**

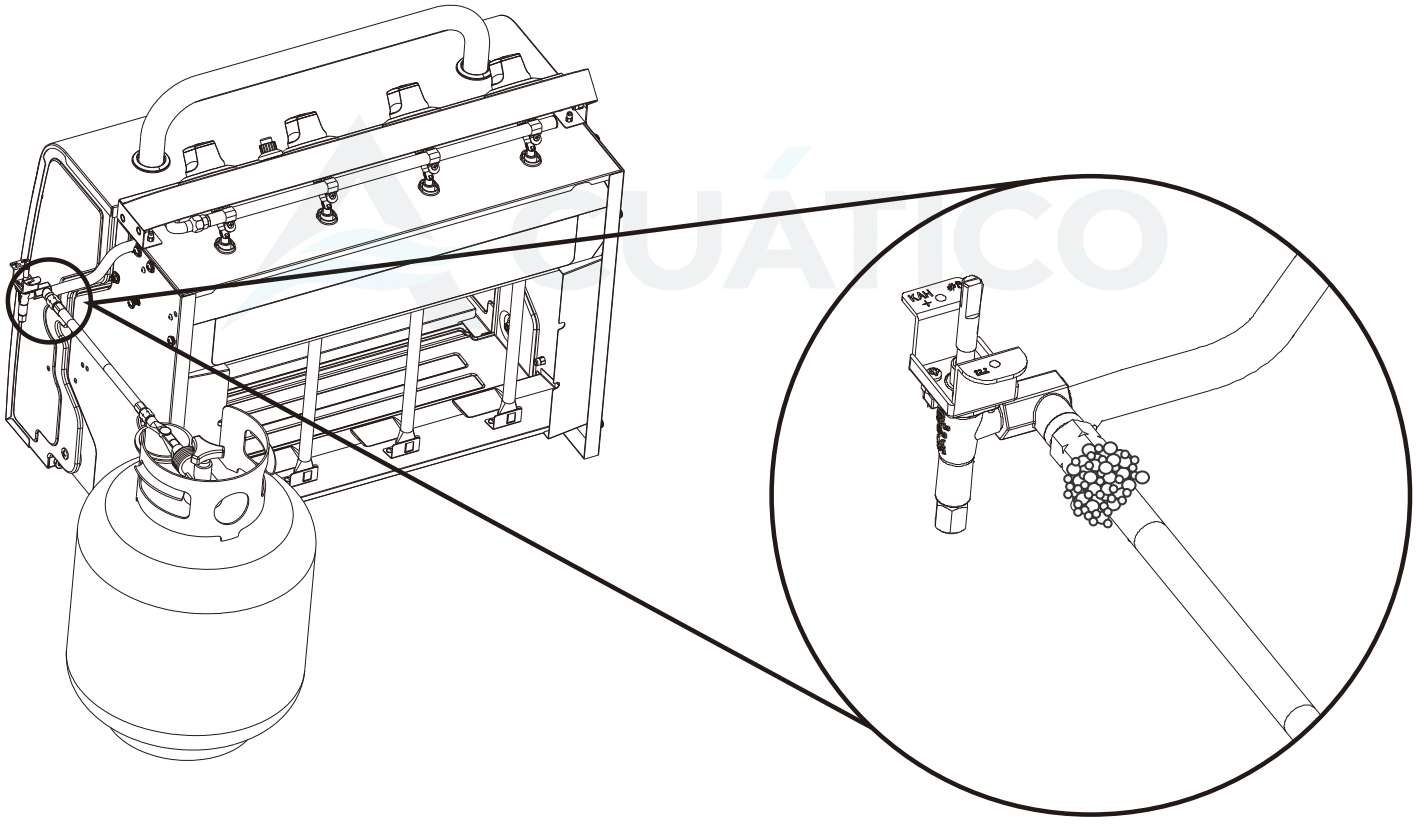


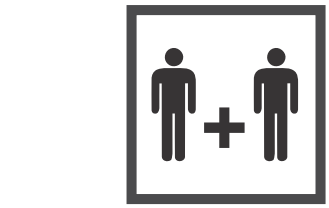

CUÁTICO

Leak check for models · 468401518

**6**

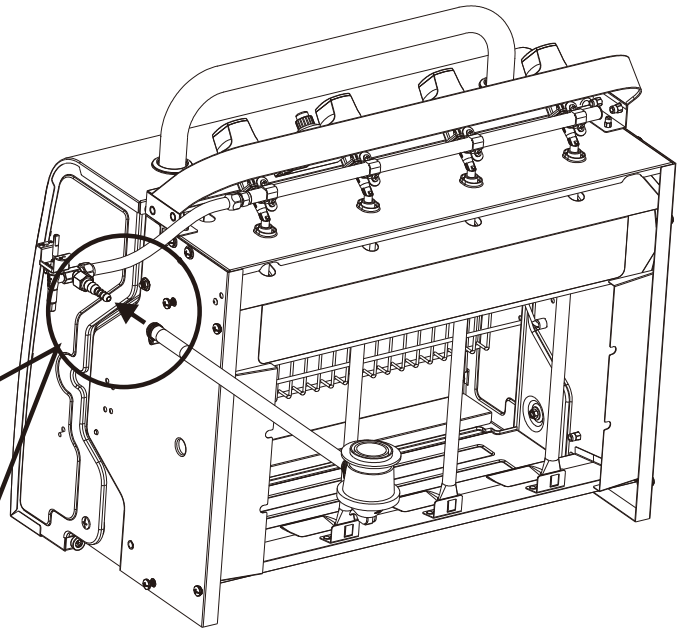


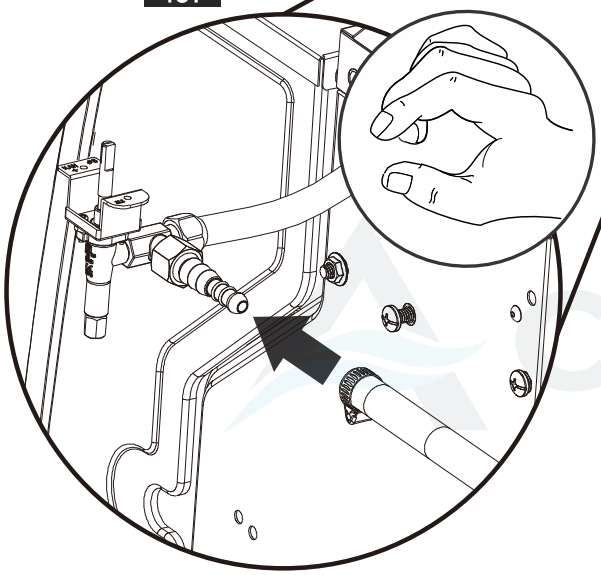




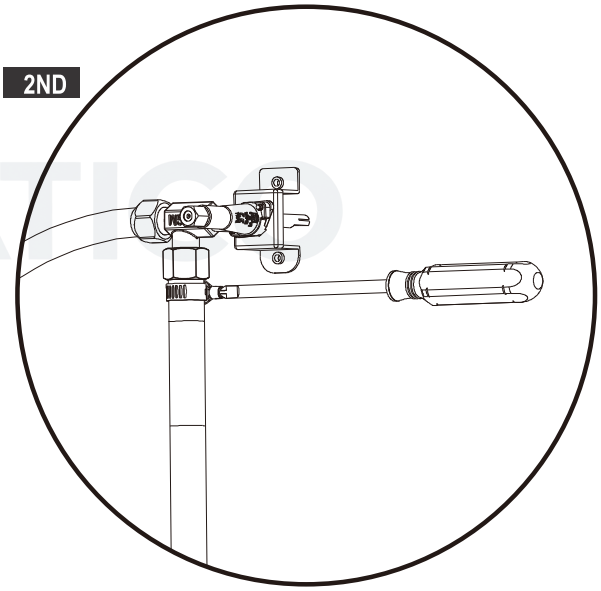
X1



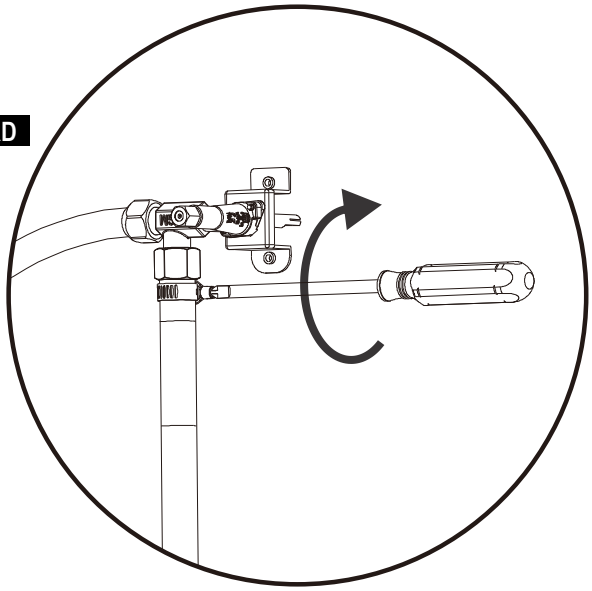
1ST



2ND



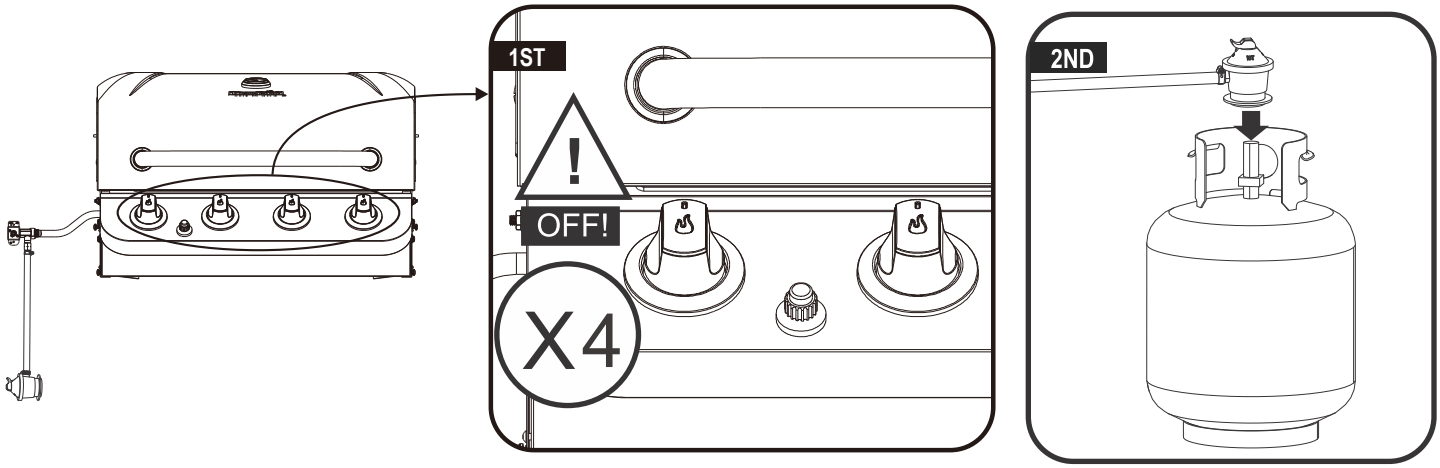
3RD

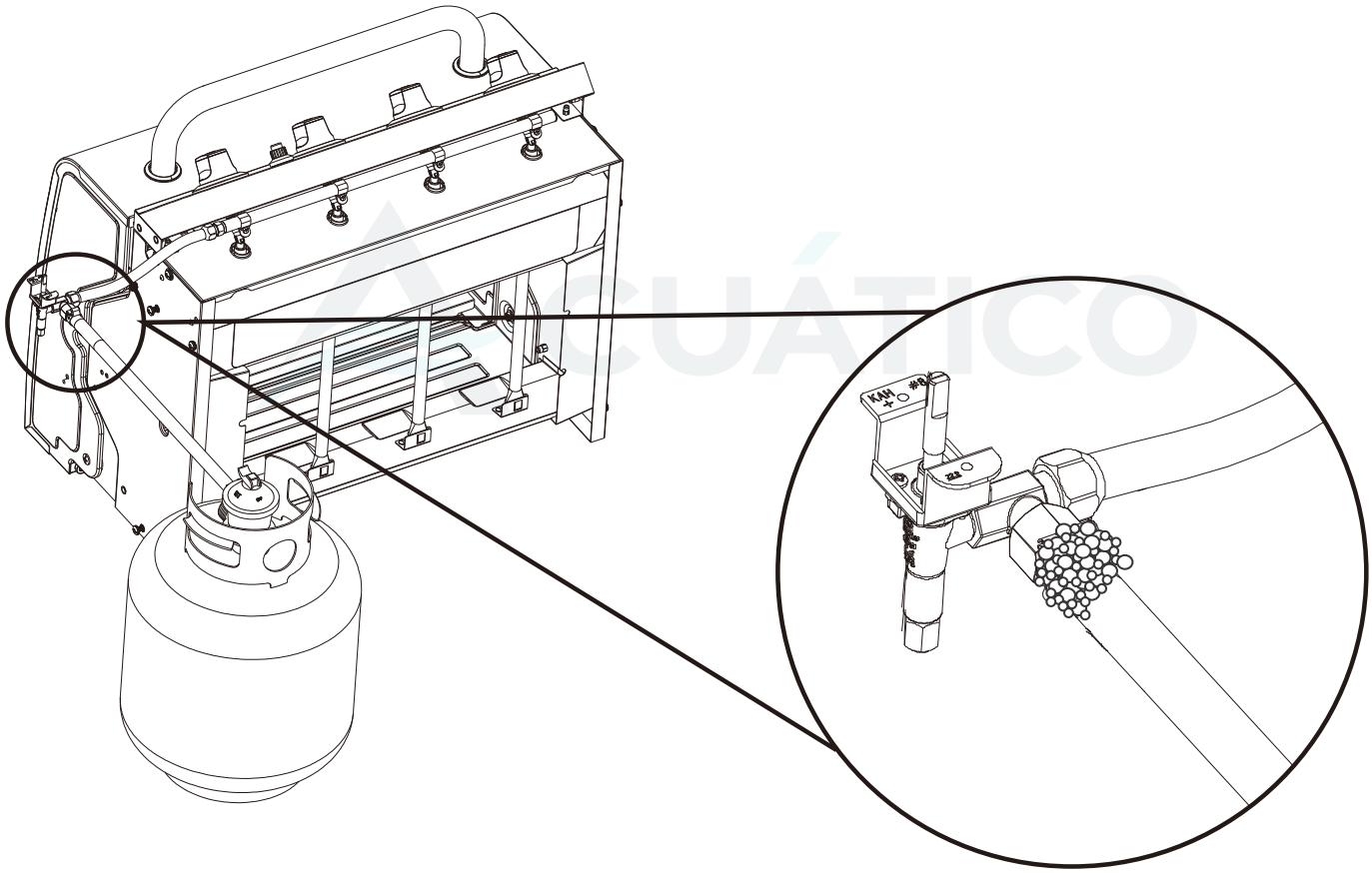




TIGHTEN SECURELY!
KIRISTÄ HUOLELLISESTI!
PEVNĚ UTÁHNĚTE!
FASTSPÆND KORREKT!
DRAAI STEVIG AAN!
DRA ÅT ORDENTLIGT!
FEST GODT!
HERTU VANDLEGA
SERREZ FERMEMENT
SICHER BEFESTIGEN!
SERRARE SALDAMENTE
APRIETE FIRMEMENTE
BEZPEČNE ZATIAHNUŤ!
הדק בחוזקה!
AFTENGDU TANKINN EFTIR ÞESSA SKOÐUN!

Leak check for models · 468402518

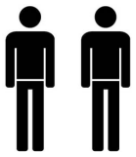


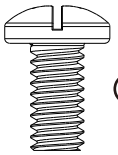



**Disconnect the tank after this check!**
**Ontkoppel de gastank na deze controle!**
**Koppla från tanken efter denna kontroll!**
**Koble fra beholderen etter denne kontrollen!**
**Po kontrole nádobu odpojte!**
**Po této kontrole odpojte nádrž!**
**Irrota säiliö tämän tarkistuksen jälkeen!**
**Framontér tanken efter denne kontrol!**

**Klemmen Sie den Tank nach dieser Prüfung ab!**
**Scollegare il serbatoio dopo questo controllo!**
**¡Desconecte el tanque luego de esta comprobación!**
**Desligue a botija depois desta verificação!**
**Déconnectez le réservoir après cette vérification !**
**Aftengdu tankinn eftir þessa skoðun!**
**!הקידבר החאל לכמת הק אתנ**

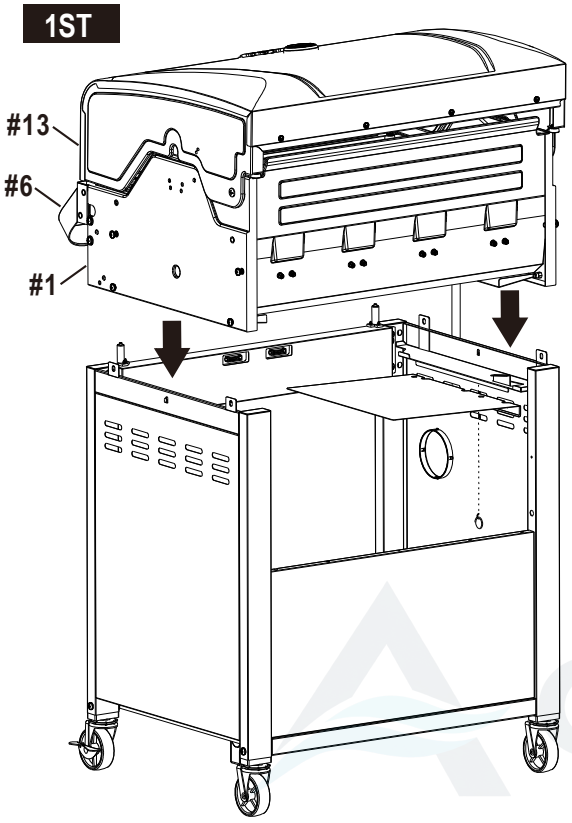
**7**



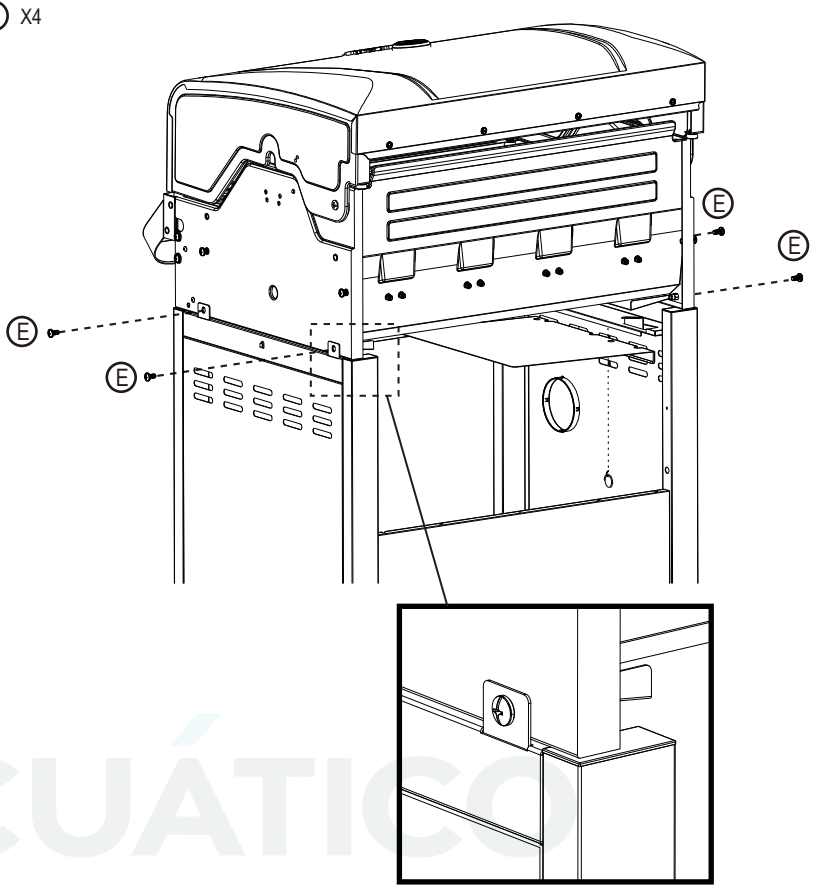


Ⓔ X4

**1ST**

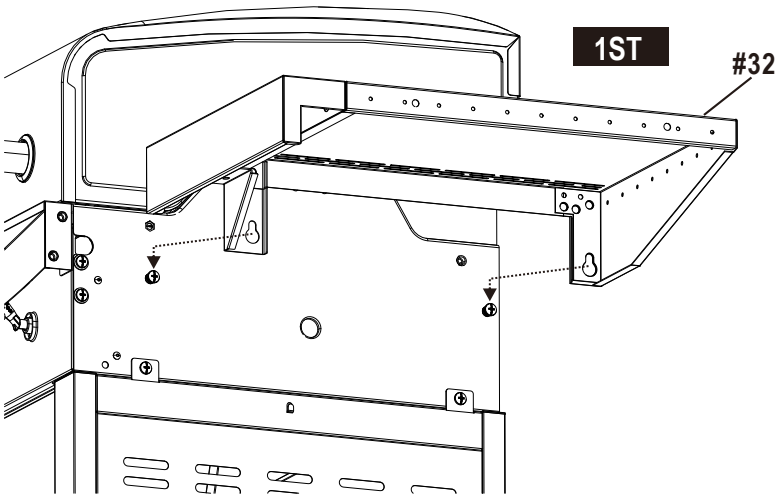


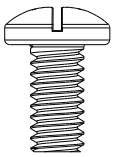

**2ND**




ACUÁTICO

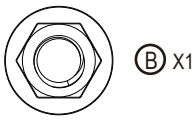
## 8

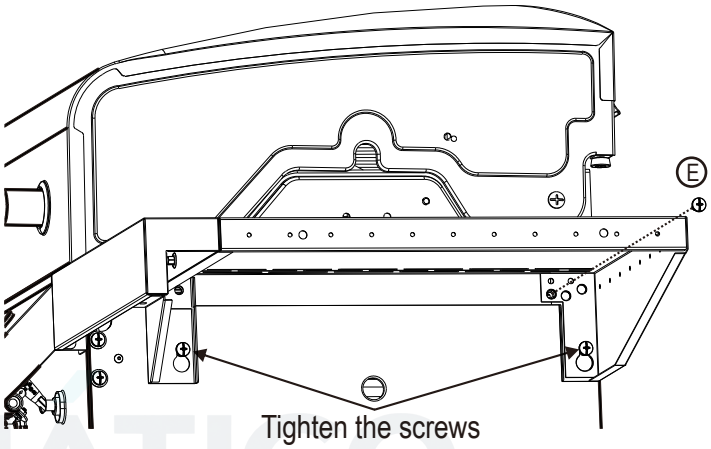


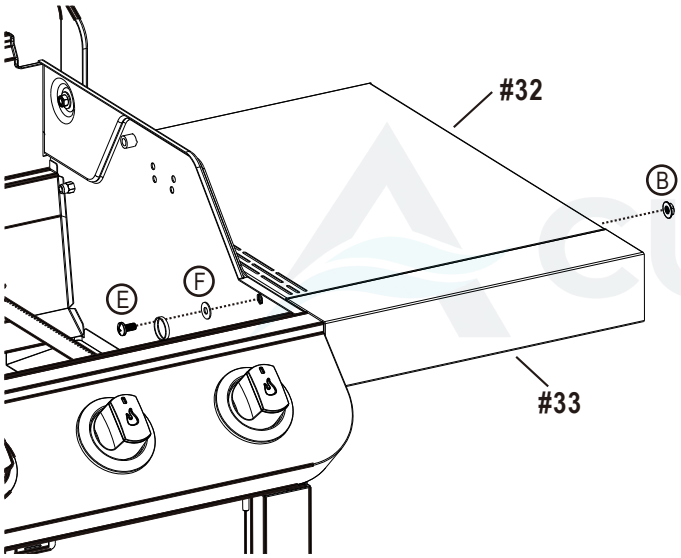





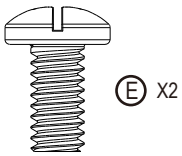


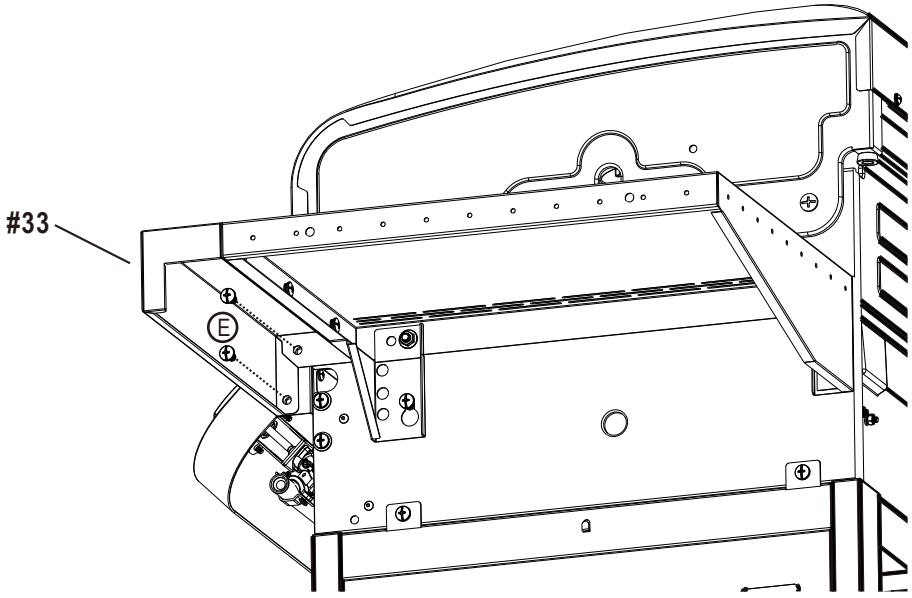



## 9

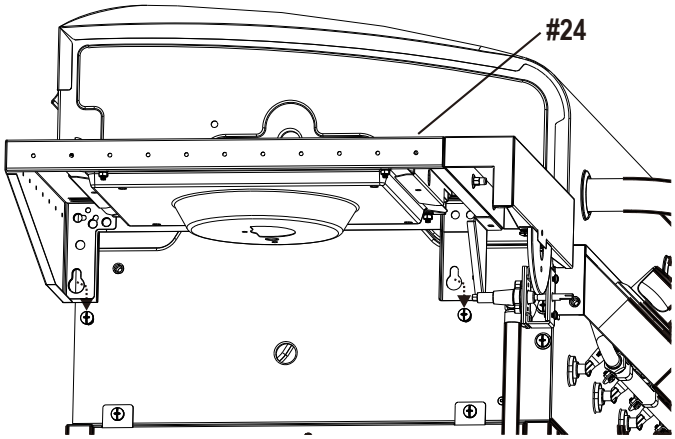


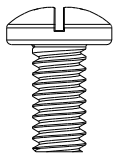




AQUATICO

## 10

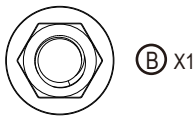
**1ST**



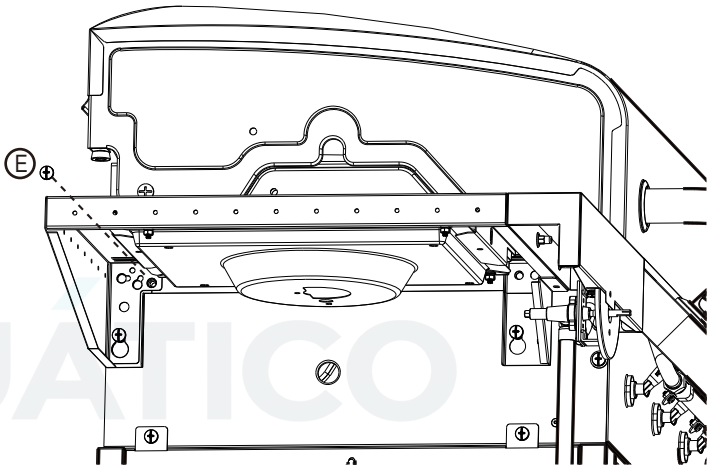



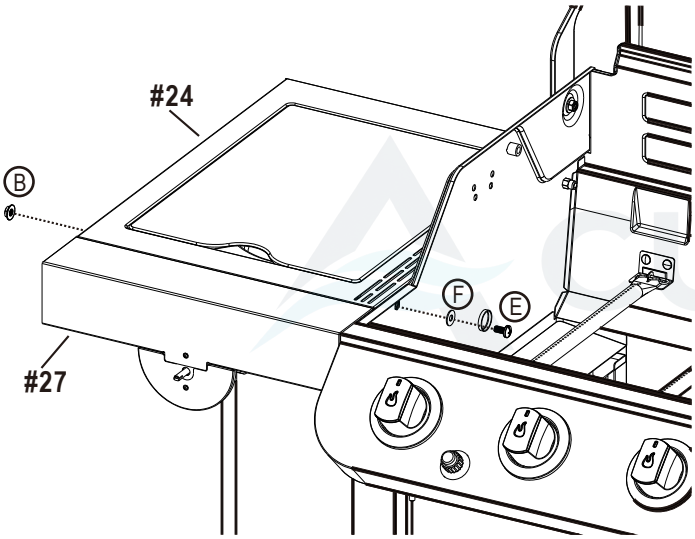




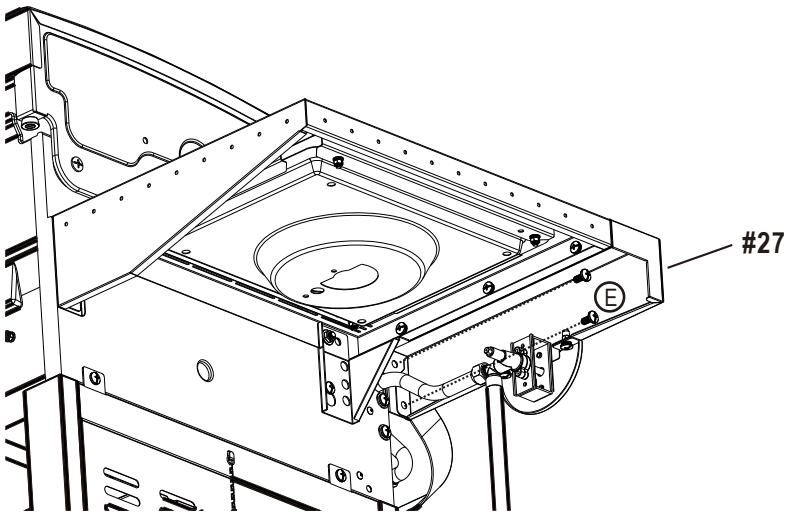


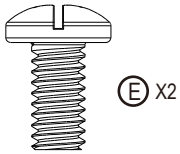

**3RD**



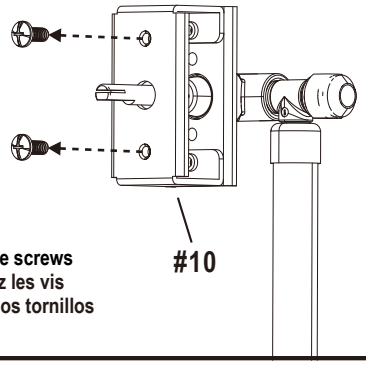

## 11



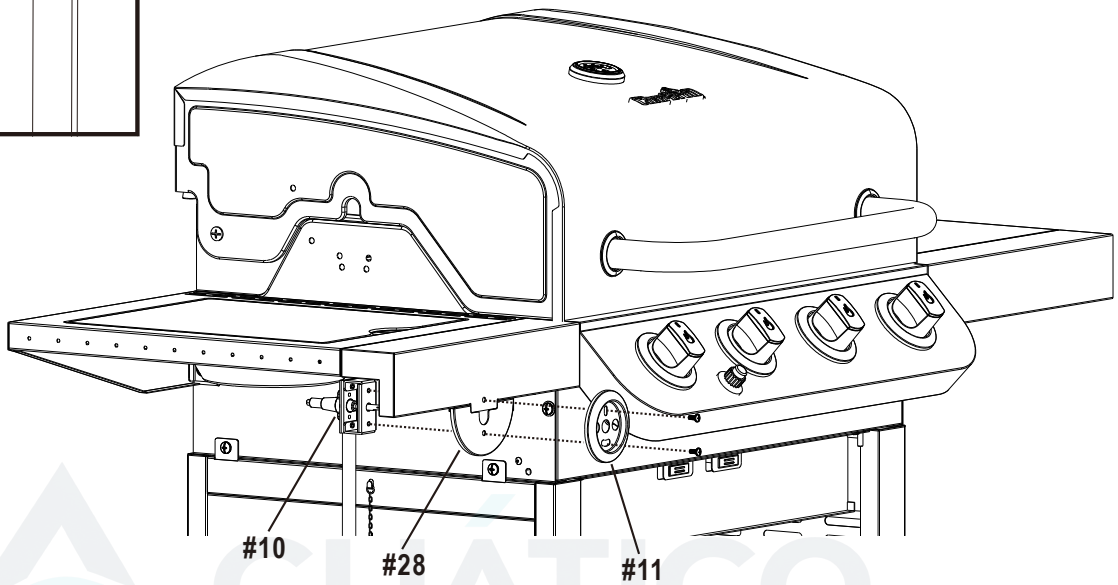
# 12

**1ST**

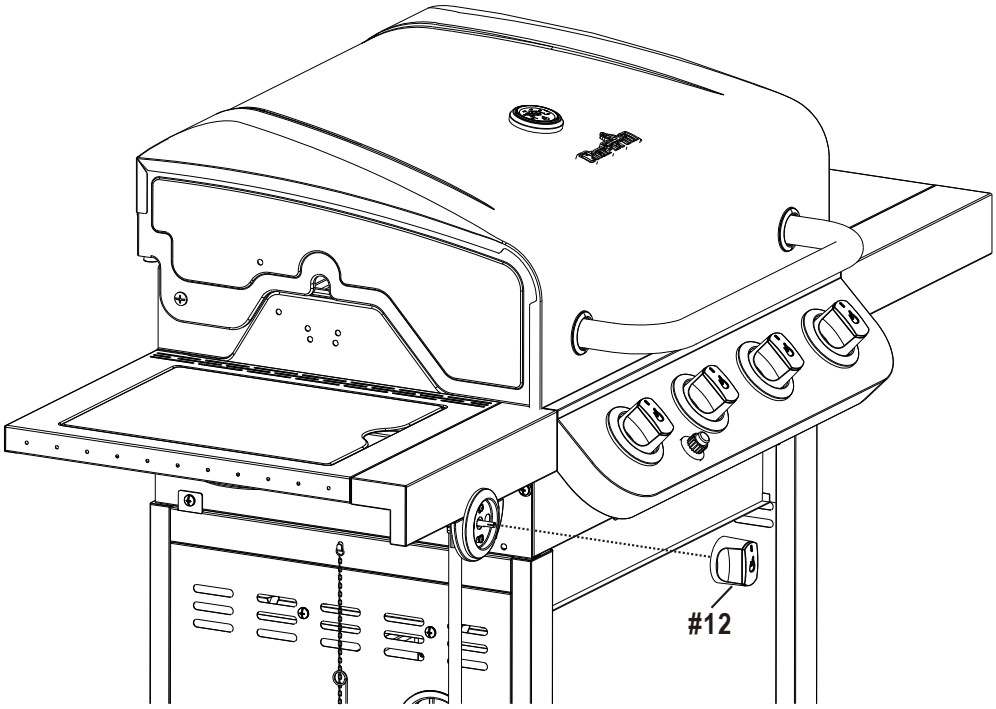


**Remove screws**
**Enlevez les vis**
**Retire los tornillos**

**#10**



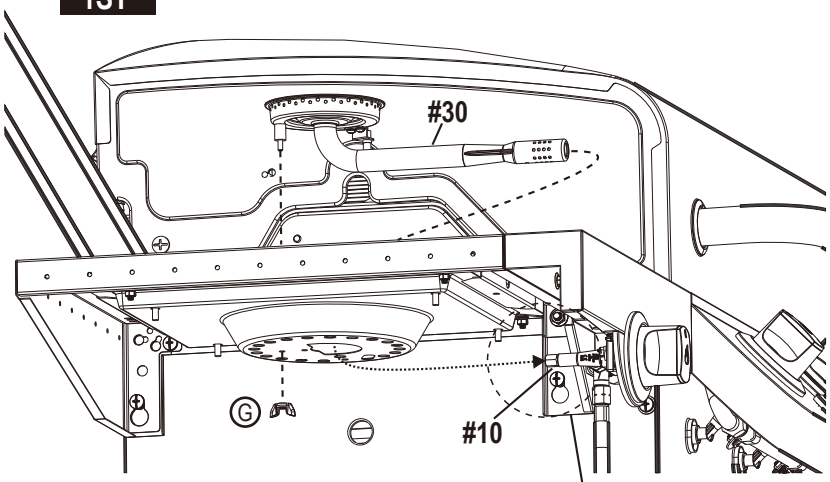

# 13



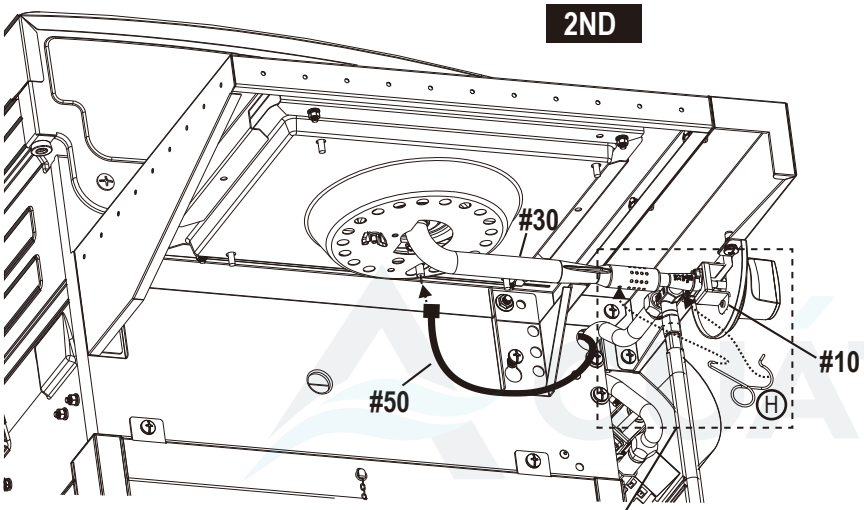

CUATICO

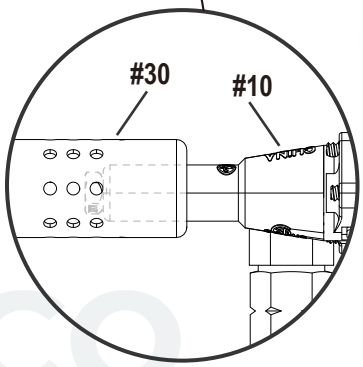
# 14

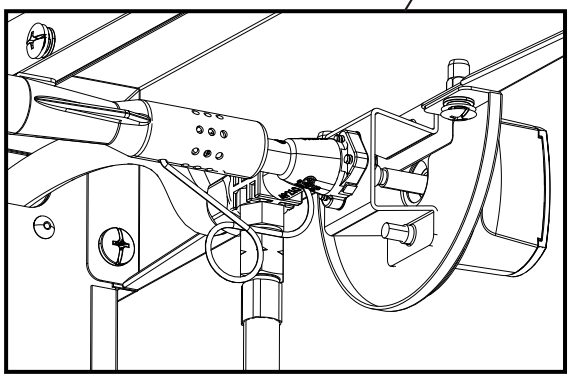
**1ST**

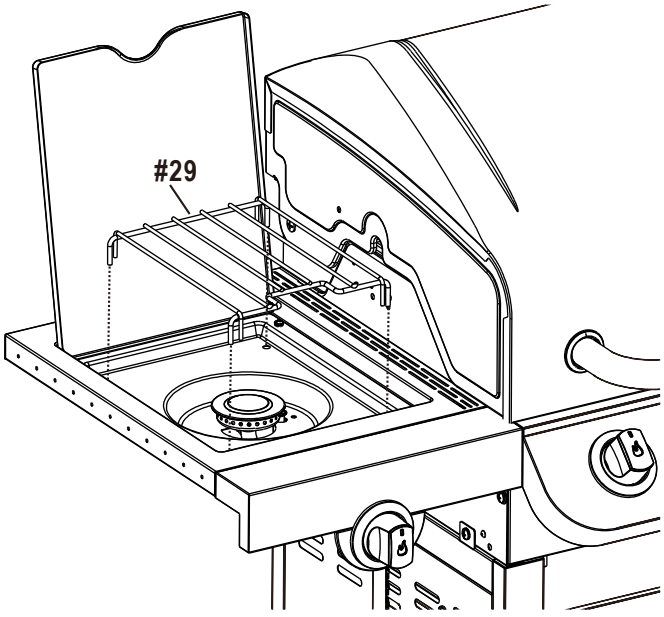


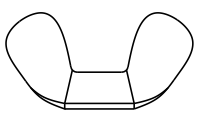

**2ND**



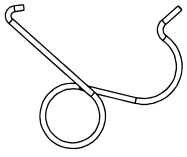





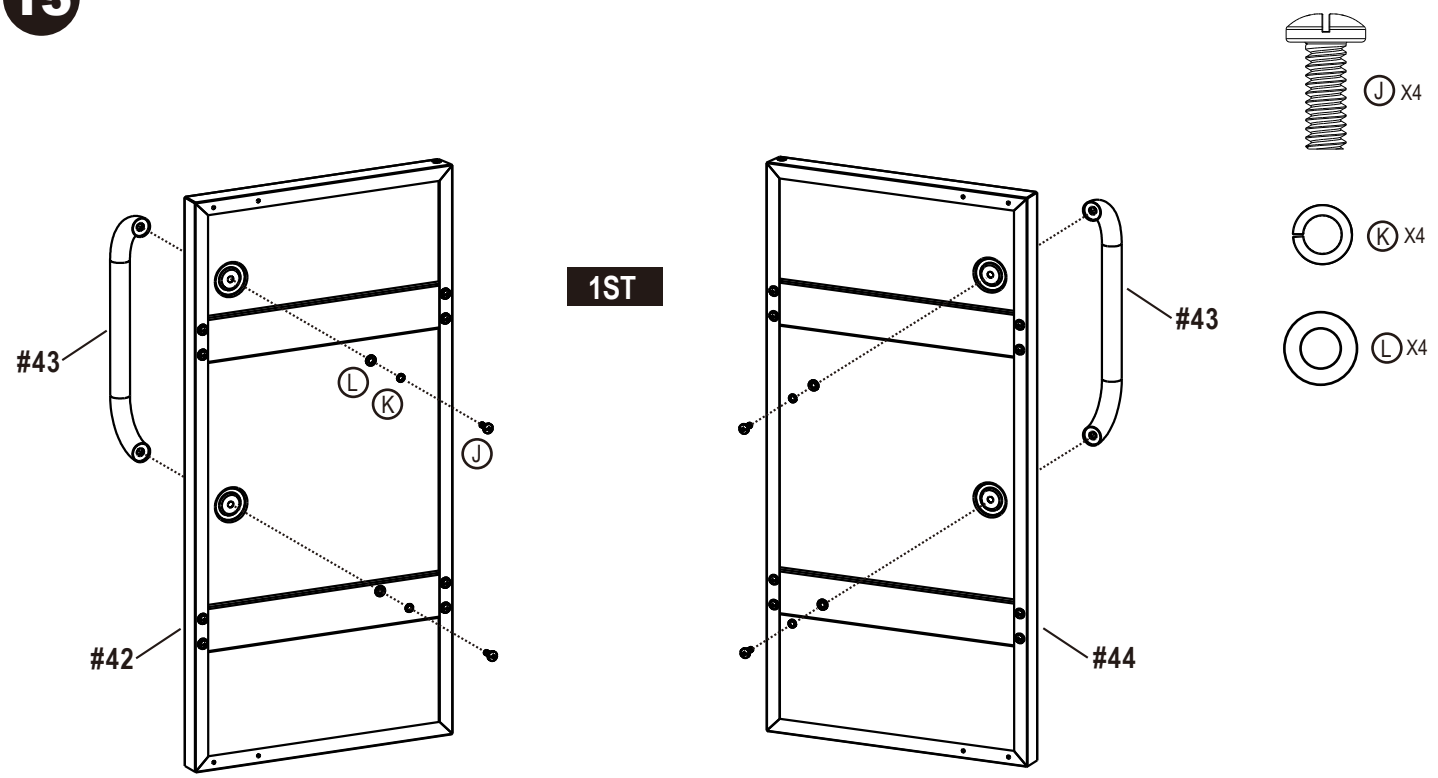



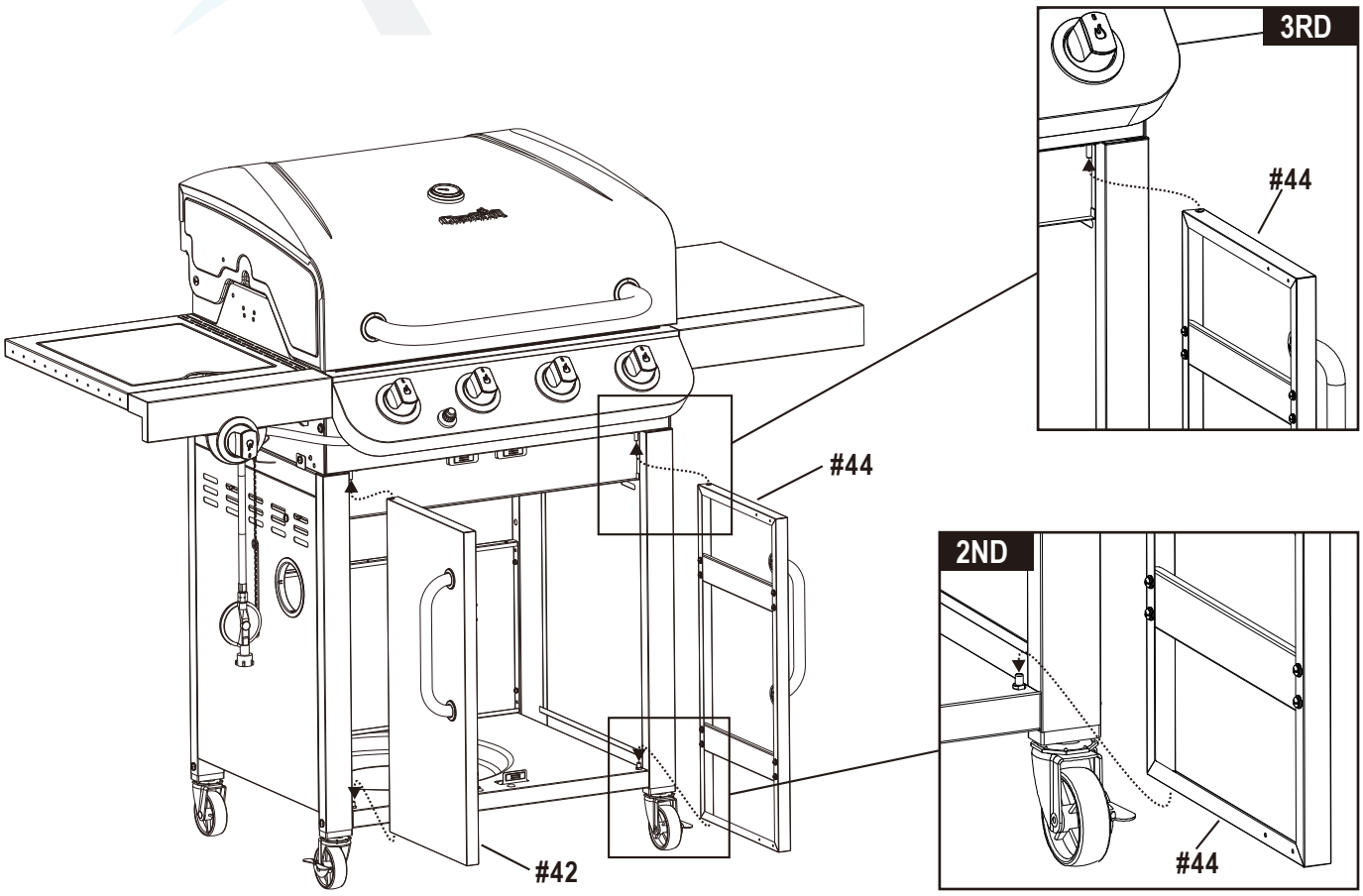
Ⓖ X1



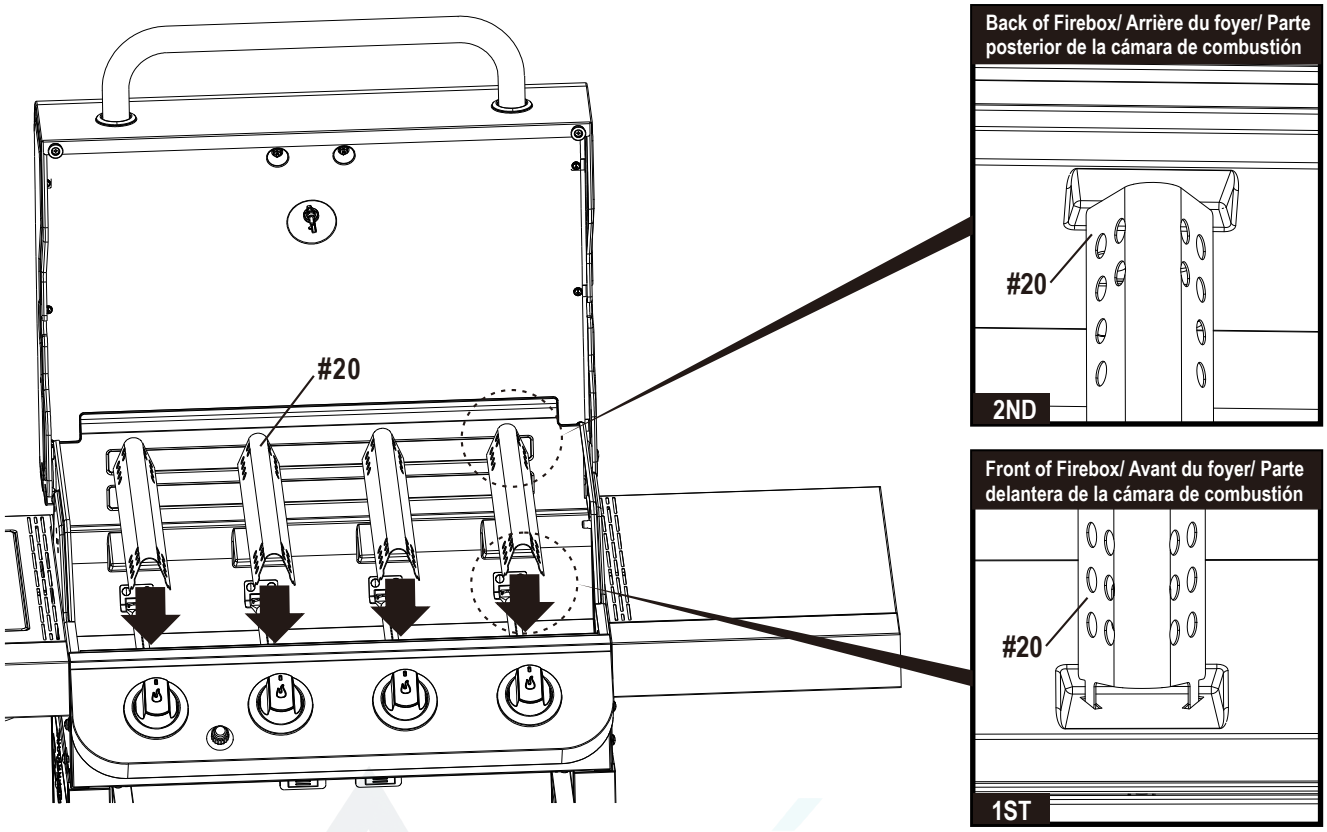
Ⓗ X1

# 15

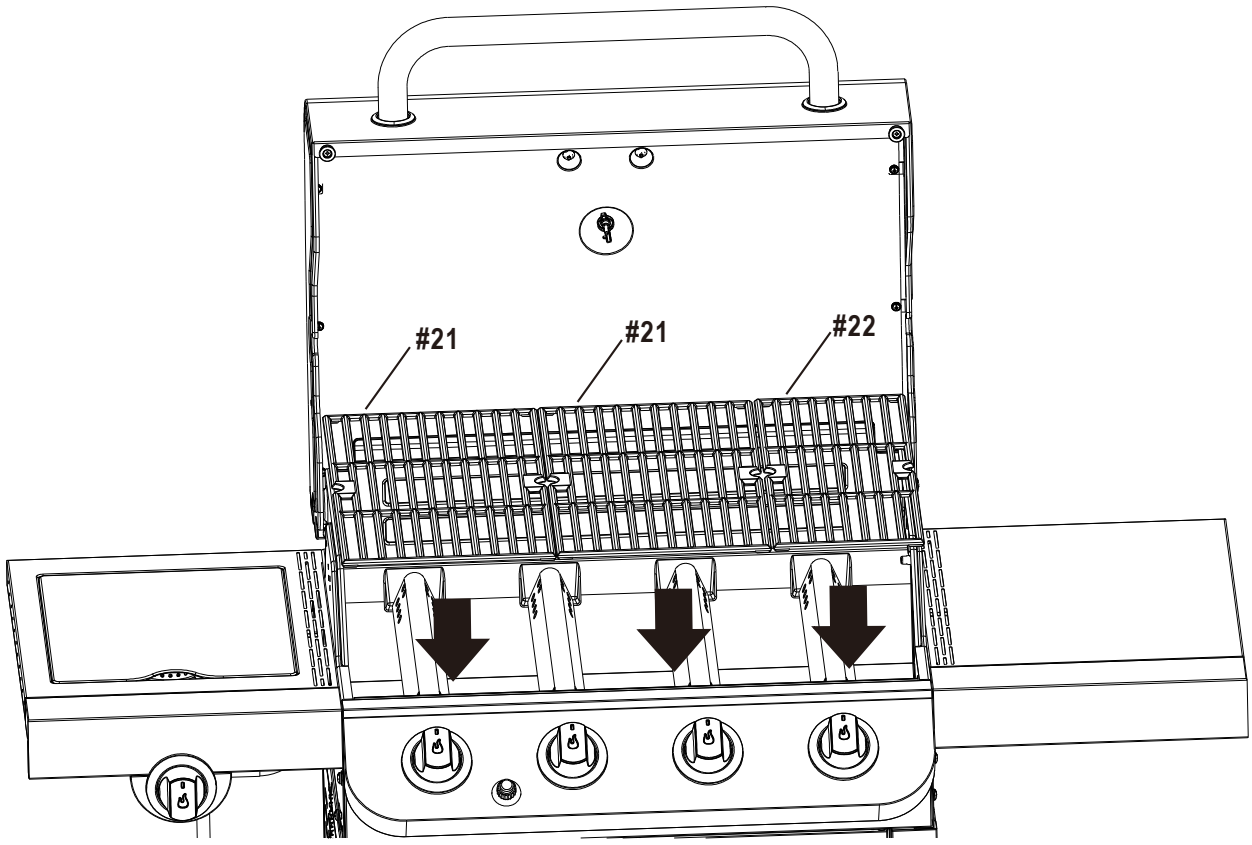


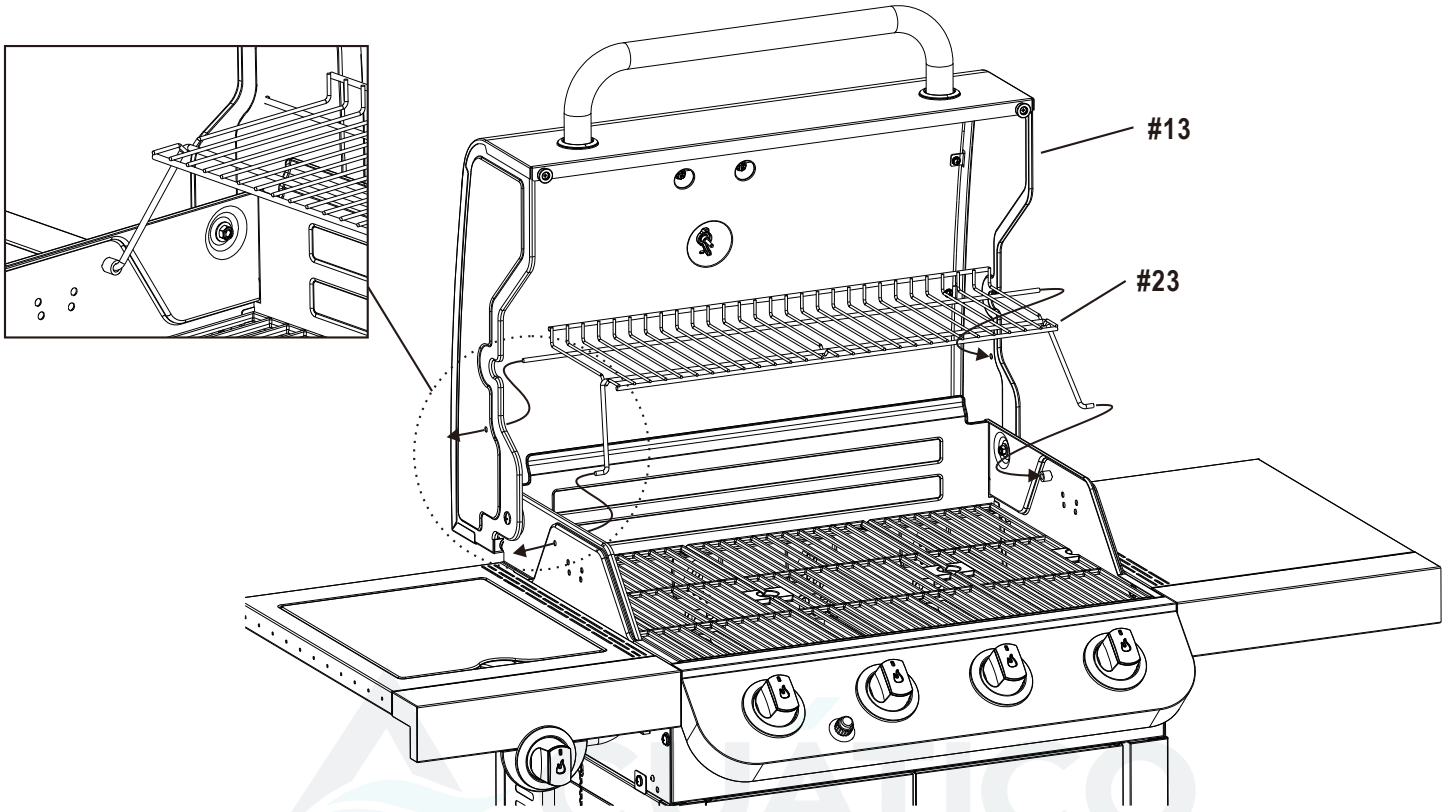
16


#20
Back of Firebox/ Arrière du foyer/ Parte posterior de la cámara de combustión
#20
2ND
Front of Firebox/ Avant du foyer/ Parte delantera de la cámara de combustión
#20
1ST

17

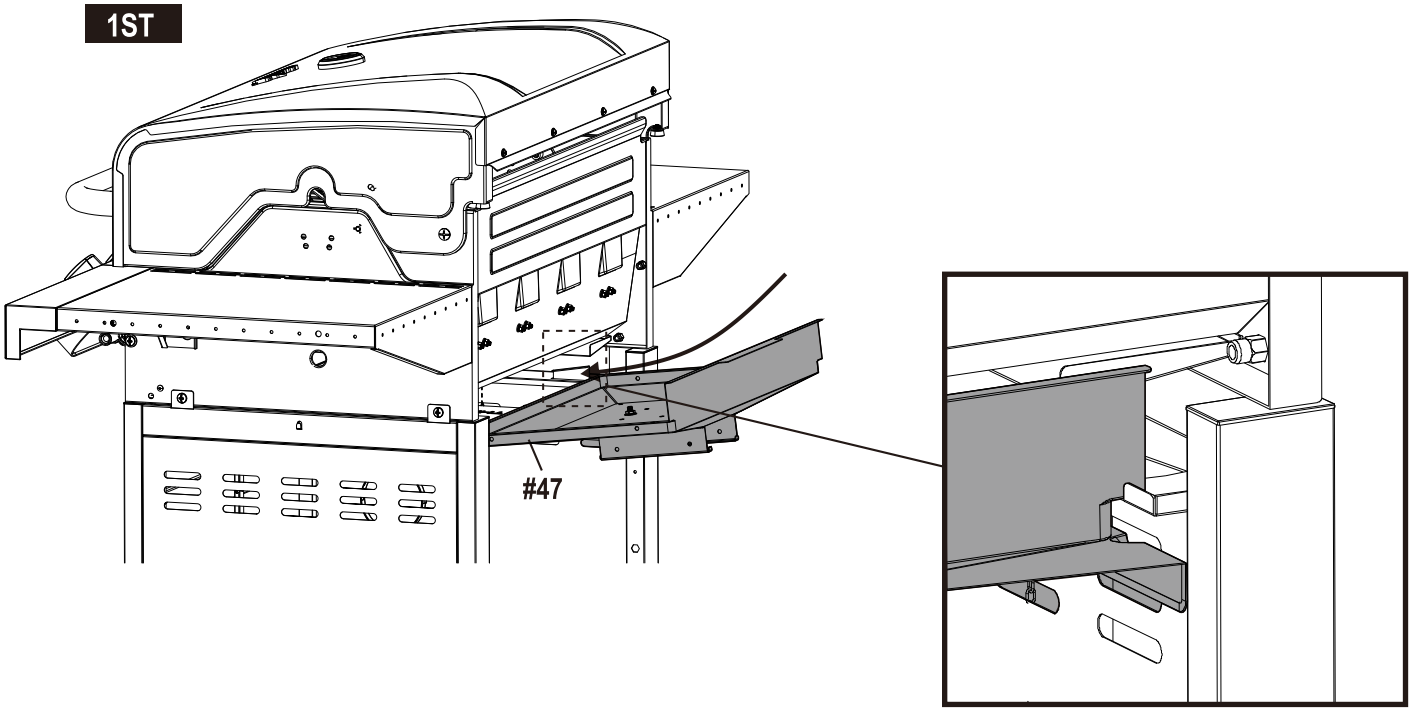

#21
#21
#22

# 18



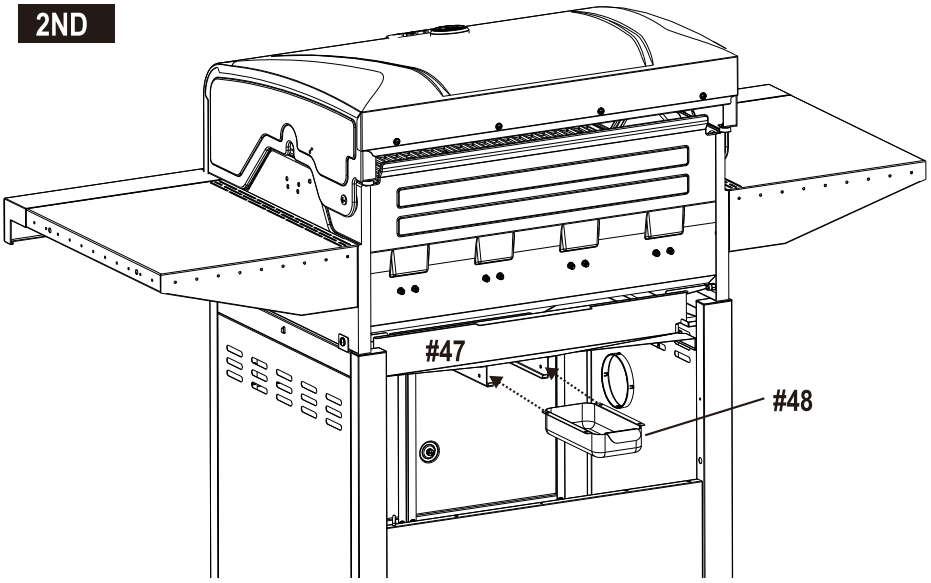
# 19

1ST

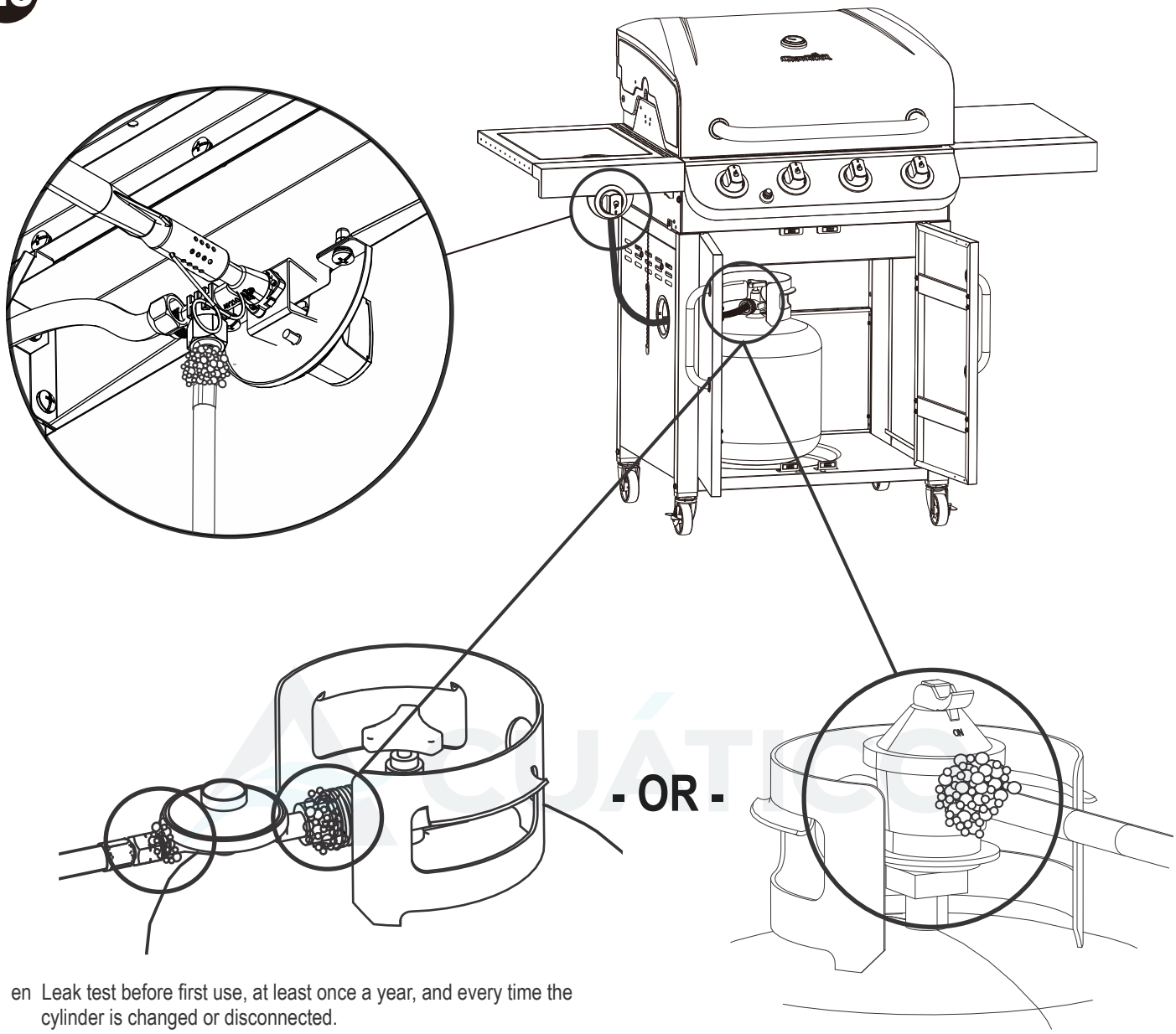



CUÁTICO

2ND



**20**




en Leak test before first use, at least once a year, and every time the cylinder is changed or disconnected.

fr Effectuez un test de fuite avant la première utilisation, au moins une fois par an, et chaque fois que la bonbonne est changée ou déconnectée.

de Führen Sie eine Überprüfung auf Gasaustritten mindestens einmal im Jahr und jedes Mal, wenn der Gasbehälter gewechselt oder abgetrennt wurde, durch.

it Eseguire una prova di tenuta prima del primo utilizzo, almeno una volta l'anno. Inoltre, eseguire una prova di tenuta ogni volta che il cilindro viene cambiato o scollegato.

nl Lektest voor eerste gebruik, minstens een keer per jaar, en elke keer als de gasfles verwisseld of losgekoppeld is.

sv Testa efter läckage före den första användningen, minst en gång per år, och varje gång cylindern byts ut eller kopplas bort.

fi Vuototesti ennen ensimmäistä käyttöä, mutta vähintään kerran vuodessa, ja joka kerta kun sylinteri vaihdetaan tai sen kytkentä irrotetaan.

es Realice una prueba de fugas al menos una vez al año o cada vez que se cambie o se desconecte el cilindro.

li לפחות פעם בשנה,דליפת בדיקה לפני השימוש ראשון , ובכל פעם הצילינדר משתנה או מנותקת.

pt Faça um teste para verificar se não há vazamentos pelo menos uma vez por ano e sempre que o cilindro for trocado ou desconectado.

da Tæthedsprøvning af ventiler, slanger og regulator skal ske før første ibrugtagning, mindst en gang om året, og hver gang gasflasken er enten skiftet eller afbrudt.

no Framkvæmið lekaprófun fyrir fyrstu notkun, að minnsta kosti árlega, og í hvert sinn sem skipt er um hylki eða það er aftengt.

sk Test tesnosti uskutočnite pred prvým použitím, raz za rok a pri každej výmene alebo odpojení fľaše.

is Framkvæmið lekaprófun fyrir fyrstu notkun, að minnsta kosti árlega, og í hvert sinn sem skipt er um hylki eða það er aftengt.

ro Testaţi scurgerile înainte de prima utilizare, cel puţin o dată pe an şi de fiecare dată când se schimbă sau se deconectează bateria.

cs Proveďte zkoušku těsnosti před prvním použitím, minimálně jednou za rok a při každé výměně nebo odpojení zásobníku.

pl Przeprowadzić test szczelności przed pierwszym użyciem, co najmniej raz w roku oraz w przypadku zmiany lub odłączeniem zbiornika.

# Declaración de garantía premilinar de Char-Broil

Char-Broil LLC de Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburgo, (Char-Broil) garantiza al comprador de este producto de Char-Broil que estará libre de defectos en material y mano de obra a partir de la fecha de compra como sigue:

| | **Parrillas a gas** |
|---|---|
| **Quemadores** | 2 años |
| **Rejilla de cocción/emisores** | 2 años |
| **Todas las otras piezas (mínimas para EUROPA)** | 2 años |

Char-Broil o el vendedor del producto podría requerir de una prueba razonable de LA FECHA DE COMPRA. ***POR LO TANTO, USTED DEBE GUARDAR EL RECIBO DE VENTA O FACTURA.***

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.]

La presente Garantía incluye el derecho de reparación o reemplazo del producto o piezas del producto que resultasen defectuosas bajo un uso y servicio normales. Antes de devolver las piezas, debe comunicarse inmediatamente con Char-Broil utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. En caso de defecto, Char-Broil elegirá reemplazar o reparar el producto o dichas piezas sin costo alguno. Char-Broil devolverá el producto o piezas del producto al comprador, bajo la modalidad de flete o porte prepagado. Si elige que Char-Broil repare el producto o esas piezas defectuosas del producto y esa reparación no es adecuada, usted tiene derecho, en virtud de sus derechos estatutarios, a reducir el precio de compra o a rescindir el contrato y recibir un reembolso.

Esta Garantía no cubre fallas o dificultades de funcionamiento por accidente, abuso, mal uso, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o reparación indebido, o realización del mantenimiento normal y de rutina, lo que incluye pero no se limita a daños causados por insectos dentro de los tubos del quemador, como se establece en este manual del propietario. Algunas excepciones podrían aplicar, póngase en contacto con Char-Broil o con el vendedor en caso de tener dudas sobre si esta garantía se aplica a su caso específico o no.

El deterioro o daños debido a condiciones climáticas extremas tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debido a la exposición a productos químicos ya sea directamente o en la atmósfera, no están cubiertos por esta Garantía y normalmente no están cubiertos por sus derechos estatutarios.

Char-Broil no es responsable por niguna pérdida imprevisible (es decir, pérdida o daño que ni usted ni Char-Broil o el vendedor pudiese haber contemplado en el momento de la compra), o cualquier daño causado por usted, salvo la responsabilidad de Char-Broil por fraude, muerte o daños personales causados por su negligencia.

Char-Broil no autoriza a ninguna persona o empresa a asumir cualquier otra obligación o responsabilidad con respecto a la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos; y ninguna de esas declaraciones son vinculantes para Char-Broil.

Esta Garantía sólo se aplica a productos vendidos al por menor a particulares (y no a empresas) dentro de la Unión Europea.

Esta garantía no afecta ninguno de sus derechos estatutarios bajo las leyes del consumidor aplicables de su país residente.

Para el servicio de garantía, póngase en contacto con Char-Broil en info-eu@charbroil.com.

Char-Broil®

| | | |
|---|---|---|
| GB | NOTE: This information is a guide only. Items included in your BBQ specification may differ depending on region or specific dealer specification. | All specifications are subject to change without notice. |
| CH FR | NOTE: Ces renseignements sont donnés à titre indicatif. Il est possible que les articles inclus dans les spécifications de votre barbecue diffé́rent selon la région ou les caractéristiques stipulée par le concessionnaire. | Toutes les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. |
| LU AT CH DE | ANMERKUNG: Diese Anleitung dient nur zu Informationszwecken. Einzelteile der Grillspezifikation sind unter Umständen verschieden entsprechend der Vertiebsegion oder bestimmten Händleranforderungen. | Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten. |
| CH IT | AVVERTENZA: Queste informazioni hanno il valore di guida soltanto. Gli articoli compresi nelle cartteristiche techiche del barbecue potrebbero variare a seconda della regione o del concessionario. | Tutti I dati tecnici possono cambiare senza preavviso. |
| LU BE NL | ATTENTIE: Deze informatie is alleen bedoeld als gids. Onerdelen in uw BBQ specificatie en pakket kunnen per regio of per dealer verschillen. | Alle specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. |
| SE | ANM.: Denna information är endast avsedd som handledning. Specifikationerna för grillen kan variera regionalt eller beroende på de krav som olika återförsäljare har. | Kaikki oikeudet teknisten tietojen muutoksiin pidaätetään. |
| FI | HUOMATKAA: Nämä tiedot ovat pelkästään suuntaa antavia. ostamanne grillin yksityiskohdat voivat olla erilaiset paikkakunnan tai erityisten myyäkohtaisten yksiyiskohtien mukaan. | Kaikki yksityiskohdat voivat muuttua ilman etta niistä erikseen ilmoitetaan. |
| ES | NOTA: Esta información es una guí únicamente. Es posible que las indicaciones incluidas en las especificaciones de su Asador seandiferentes según la región o las especificacaiones especíicas del representante. | Todas las especificaciones estan sujetas a cambios sin previo aviso. |
| PT | NOTA: Esta informação é simplesmente um guia. Os itens incluídos na especificação do seu BBQ poderão diferir dependendo da especificação da região ou do vendedor especifico. | Todas as especificações estão sujeitas a alteração sem aviso. |
| DK | NB.: Denne information er kun vejledende. Specifikationer kan variere efter ønske fra forhandler, eller I henhold til nationale regler. | Alle specifikationer kan ændres foruden varsel. |
| NO | NB.: Denne informasjon er kun veiledende. Spesifikasjoner kan variere som stipulert av forhandler, elle I henhold til nasjonale krav. | Spesifikasjoner kan endres utenvarsel. |
| SK | POZNÁMKA: Tieto informácie slúžia len ako pomôcka. Údaje uvedené v technických údajoch vášho grilu sa môžu líšiť podľa regiónu alebo špecifických technických údajov stanovených predajcom. | Všetky špecifikácie sa môžu zmeniť bez upozornenia. |
| IS | ATHUGIÐ: Þessar upplýsingar eru aðeins leiðbeinandi. Hlutir sem finna má í lýsingu á grilli þínu geta verið mismunandi á milli svæða eða söluaðila. | Allar lýsingar eru háðar breytingum án viðvörunar. |
| CZ | POZNÁMKA: Tyto informace slouží pouze jako instruktáž. Součásti vašeho BBQ. Specifikace se mohou lišit podle regionu/země nebo specifických údajů prodejce. | Všechny informace mohou být změněny bez předchozího upozornění. |
| IL | הערה: מידע זה נועד לייחוס בלבד. הפריטים הכלולים במפרט של מכשיר הגריל שברשותך עשויים להשתנות בהתאם לאזור או לדרישות של מפיץ מסוים. | כל המפרטים כפופים לשינויים ללא הודעה. |

ACUÁTICO

22
PAP

Char-Broil Europe GmbH
Gasstr. 6 - Haus L
4. Obergeschoss
D-22761 Hamburg

© 2016 Char-Broil, LLC
Columbus, GA 31902, U.S.A.
charbroil.eu