



PRODUCT GUIDE GUIDE DES PRODUITS

MODEL | MODÈLE

466642416

**Commercial 2-Burner
Gas Grill**

Serial number | Numéro de série

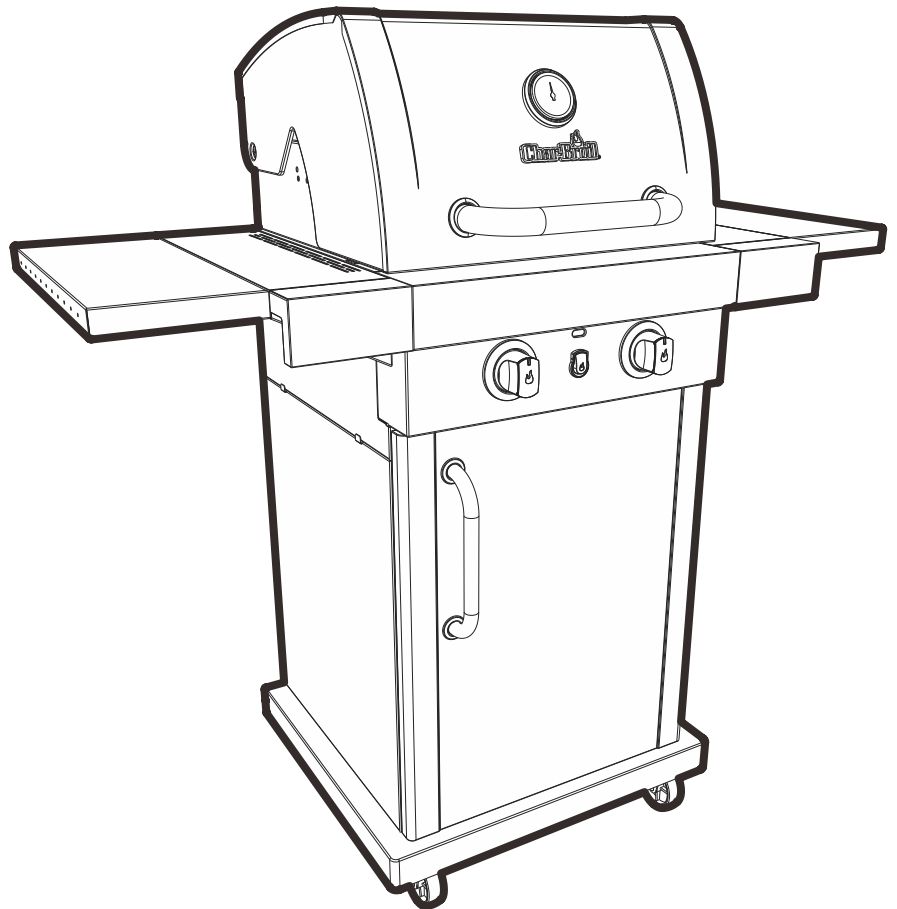
See rating Label on grill for serial number.

Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique sur l'appareil.

Date purchased | Date d'achat

If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-888-430-7870.

Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez 1-888-430-7870.



**NATURAL GAS
GAZ NATUREL**

TABLE OF CONTENTS

For Your Safety	2-4
Use and Care	4-8
Limited Warranty	9
Assembly	18-29
Troubleshooting	30-31
Parts Diagram	34
Parts List	35
Hardware List	37
Registration Card	39

SAFETY SYMBOLS

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.



CAUTION



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



WARNING



WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



DANGER



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



CAUTION



For residential use only. Do not use for commercial cooking.

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.



DANGER



If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.



WARNING



1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.



WARNING



Do not attempt to repair or alter the hose/quick disconnect for any "assumed" defect. Any modification to this assembly will void your warranty and create the risk of a gas leak and fire. Use only authorized replacement parts supplied by manufacturer.



DANGER



If during operation the flames go out (You smell gas or cannot see the flame)

1. Turn the burner controls  OFF
2. Open lid.
3. Wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.

If the burner goes out, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

Tools needed for assembly:

Adjustable wrench (not provided)
 Screwdriver (not provided)
 7/16" Combination wrench (not provided)
 Caster pin (provided)

**WARNING**

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

**CAUTION**

Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.

**CAUTION**

Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

**CAUTION**

Grease Fires

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

**WARNING**

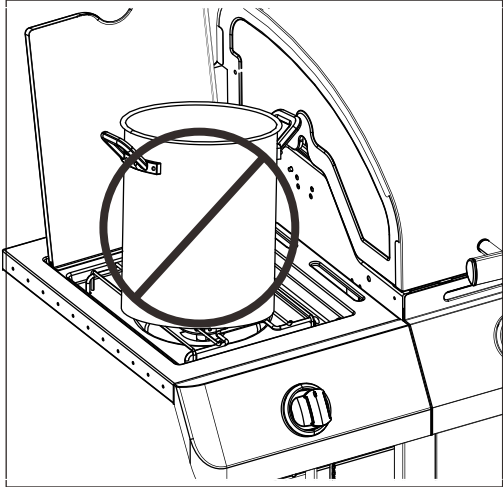
CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustible by-products produced when using this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

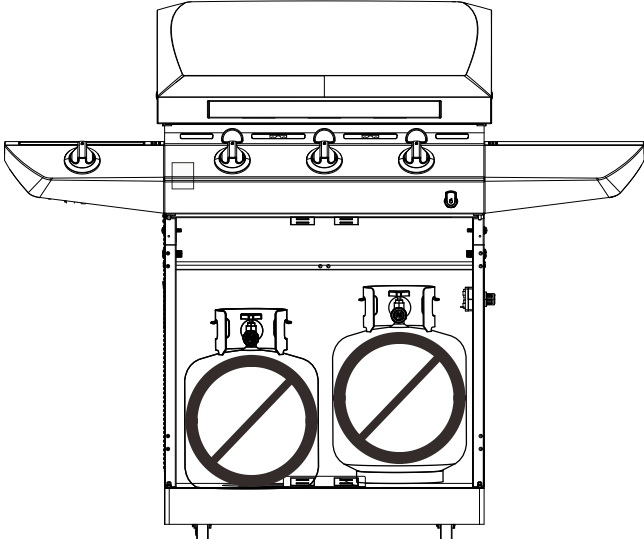
**CAUTION**

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



**DANGER**

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



- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the appliance and call your fire department.

Installation Safety Precautions

- Use grill, as purchased, only with natural gas and hose supplied.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.*
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or *National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.* Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- Do not use grill indoors or on recreational vehicles or boats.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.
- The hose assembly supplied must be used and replacements must be those specified by appliance manufacturer.

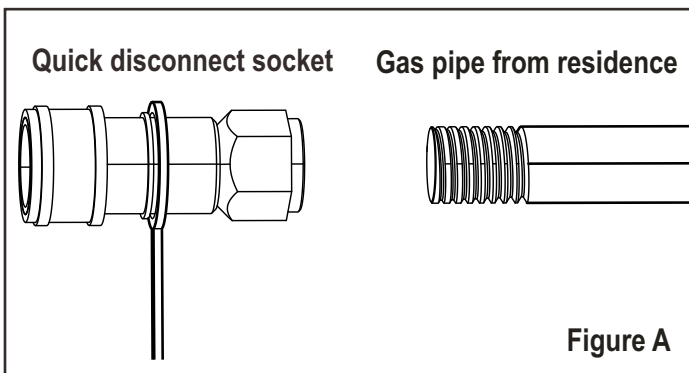
USE AND CARE

Connecting Your Grill to the Natural Gas Source. A licensed gas fitter is required for connection to the residential gas piping.

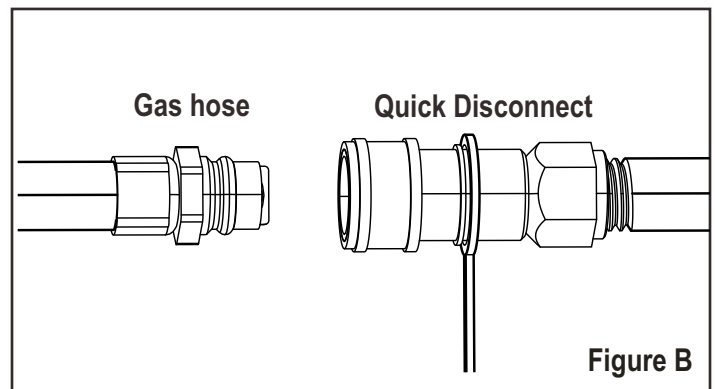
1. A professionally-installed shut-off valve between the supply piping and the socket is recommended if not required by local code. Socket connection must be made outdoors.
2. Coat the gas supply pipe nipple with gas resistant pipe dope or approved teflon tape. Screw socket onto gas supply pipe (house gas source) as shown in Figure A below, and wrench-tighten.

**CAUTION**

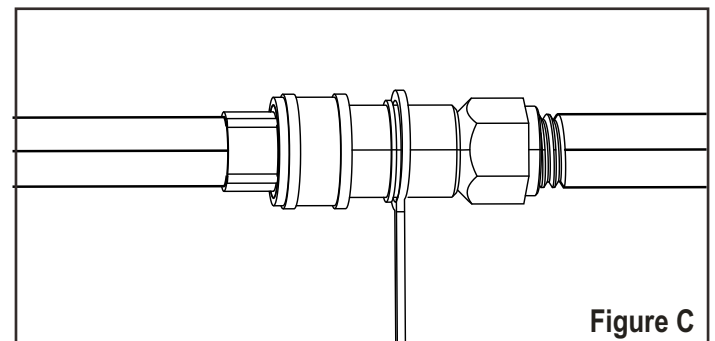
The quick disconnect socket should never be connected to the grill. Direction of gas flow is indicated on the socket.



3. Turn all grill valves to the off position. Pull back the sleeve on the quick disconnect socket and insert the unattached end of the gas hose into the socket. Release the sleeve and continue pushing the hose into the socket until the sleeve snaps into the locked position. See Figure B.



4. When the quick disconnect socket and the gas hose are connected, a valve in the socket opens automatically to permit full gas flow. When the gas hose is disconnected, the valve in the socket instantly and positively shuts off the flow of gas. Because the valve in the socket positively shuts off the flow of gas, the grill can be disconnected from the gas source by disconnecting the gas hose from the quick disconnect socket. The socket should be left attached to the gas source (house piping). Figure C, below, shows properly connected hose and socket.



With proper assembly, the gas hose cannot be removed without pushing the quick disconnect sleeve back. To disconnect, push sleeve back and pull plug out of sleeve (this automatically shuts off gas).

Please Note: Hose and assembly are C.S.A. listed for natural gas, manufactured gas, mixed gas and for liquefied petroleum and for LP Gas-Air mixtures on basis of 0.64 specific gravity for 1000 BTU's per cubic foot of gas at 0.3 in. water column pressure drop. Only ANSI Z21.54 approved hoses should be used with this grill.

The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing on that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5kPa).

**WARNING**

Do not use hard metal piping of any kind to connect this type of grill to natural gas source. Use only hose specified by manufacturer. Using hard metal piping or convoluted metal tubing is an unsafe practice. Movement of the grill can cause breakage of metal pipe.



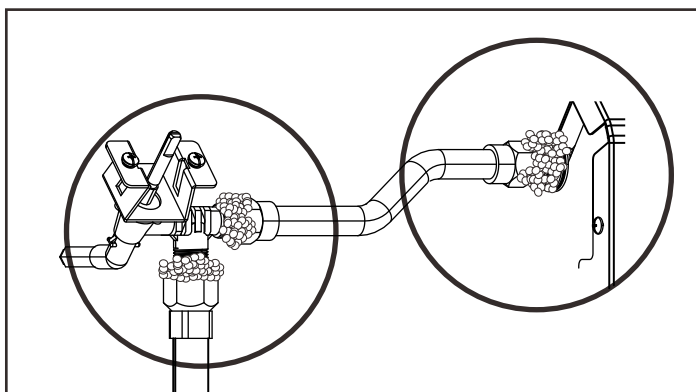
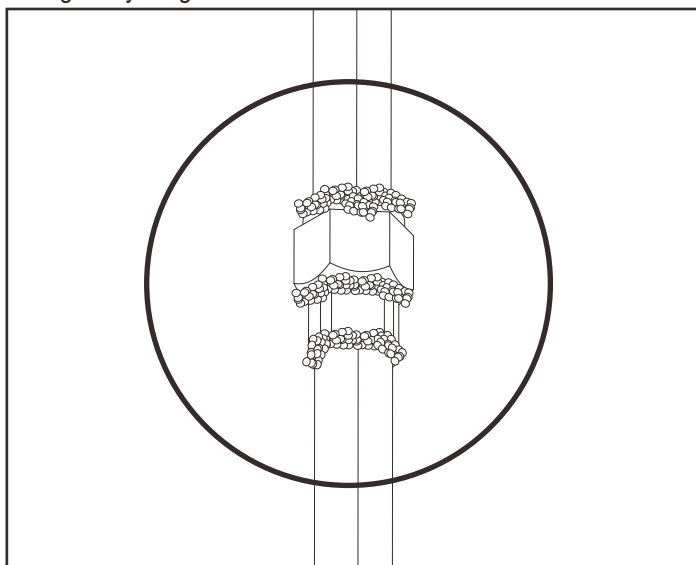
WARNING



- Do not use grill until leak-tested.
- If a leak is detected at any time, **STOP!** Turn off gas at source and correct leak.
- If you cannot stop a gas leak leave area and call your fire department!

Leak Testing

1. Turn all grill control knobs to **OFF**.
2. Be sure gas hose is tightly connected to gas source.
3. Completely open gas source. If you hear a *rushing sound*, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding.**
4. Brush soapy solution onto areas circled below, or other similar fittings on your grill.



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

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

5. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close gas source immediately and tighten connections. If **leaks cannot be stopped do not try to repair.** Call for replacement parts.

6. Always close gas source after performing leak test.



WARNING



- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat.
- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV.
- Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.

Safety Tips

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



WARNING



CHOKING HAZARD-Small parts.
Not for children under 3 years.

Battery

- a. Size of battery/ type/ designation: AA
- b. Nominal Voltage: 1.5v
- c. Number of battery required: 1PC
- d. Battery included or not: Yes

Non-rechargeable batteries are not to be recharged. Batteries are to be inserted with the correct polarity. Exhausted batteries are to be removed from the product. Do not dispose of the batteries in fire. Batteries may explode or leak.

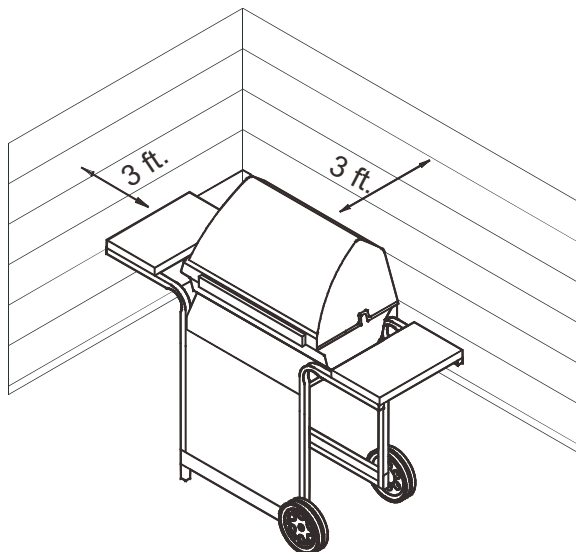


WARNING



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

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



- **NEVER attempt to light or re-light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**
- **Apartment Dwellers:**
Check with management to learn the requirements and fire codes for using a gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.

Ignitor Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**
1. Turn gas burner control valves to ○ (off).
 2. Open lid during lighting or re-lighting.
 3. Turn ON gas at source.
 4. To ignite, push and turn burner knob to 🔥 HIGH. Immediately, push and hold ELECTRONIC IGNITOR button until the burner lights.
 5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls off ○, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
 6. Repeat steps 4 and 5 to light other main burners.



WARNING



Turn controls and gas source OFF when not in use.



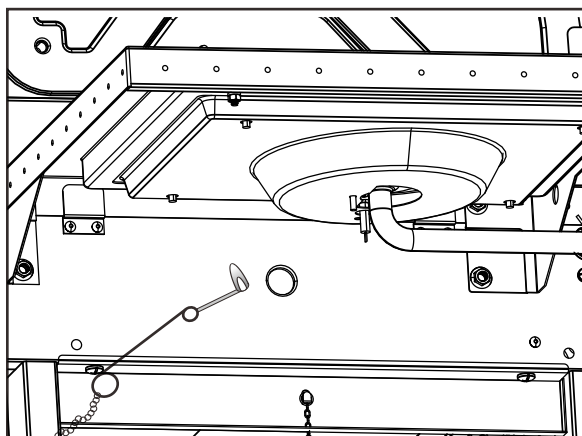
CAUTION



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

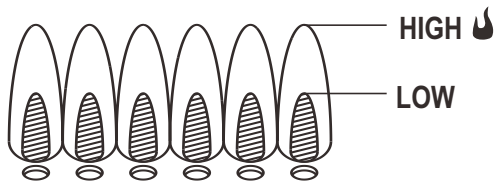
Match-Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**
1. Turn gas burner control valves to ○ (off).
 2. Open lid during lighting or re-lighting.
 3. Turn ON gas at source.
 4. Place match into match holder (hanging from side panel of grill). Light match; then light burner by placing match through the match light hole on side of grill. Immediately push in and turn burner knob to the 🔥 HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.
 5. Light adjacent burners in sequence by pushing knobs in and turning to the 🔥 HIGH position.



Burner Flame Check

- Remove cooking grates and heat tents. Light burners, rotate knobs from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HIGH. Perform burner flame check on side burner, also. Always check flame prior to each use. If no difference discontinue use of grill until a plumber or gas technician has investigated and corrected the problem.



Turning Grill Off

- Turn all knobs to the ○ off position. Turn off NG source.

Ignitor Check

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

Valve Check

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

Hose Check

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

Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by Char-Broil at charbroil.com.
- Store grill indoors ONLY if hose is disconnected from gas source.
- When removing grill from storage, follow "*Cleaning the Burner Assembly*" instructions before starting grill.

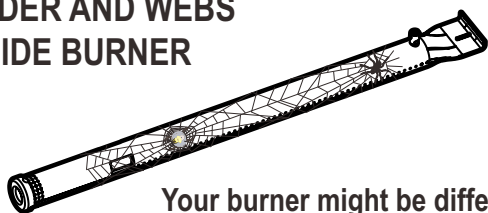


CAUTION



SPIDER ALERT!

SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER



Your burner might be different

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

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

General Grill Cleaning

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

Cleaning the Burner Assembly

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

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

NOTE: Removal/Detachment method will depend on the burner configuration. See different configurations in illustrations below.
5. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

- (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.



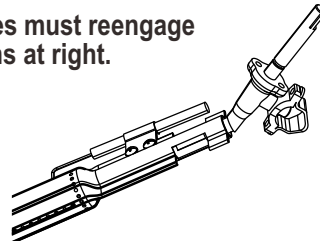
- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush). Run the brush through each burner tube several times.

- (C) **Wear eye protection:** Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

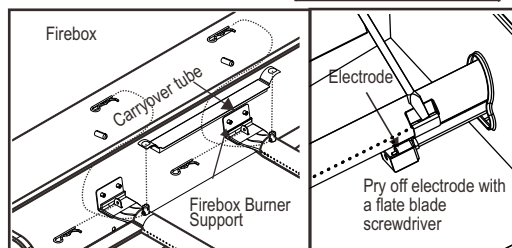
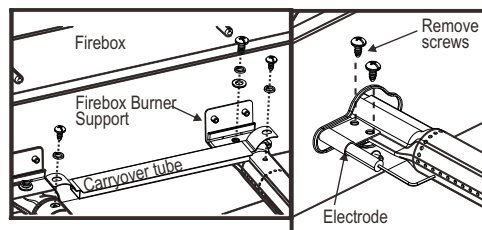
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner.

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

Correct burner-to-valve engagement



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



LIMITED WARRANTY

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

<u>SCOPE OF COVERAGE</u>	<u>PERIOD OF COVERAGE</u>	<u>TYPE OF FAILURE COVERAGE</u>
Stainless Burner	10 years from date of purchase*	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY
Firebox, Lid, Cooking Grate and Emitters	3 years from date of purchase*	
All Other Parts	1 year from date of purchase*	

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

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

This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. **Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice.** Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records.

This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Paint is not warranted and will require touch up. **RUST is not considered a manufacturing or materials defect.**

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional.

Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's **maximum liability**, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer.

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set forth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Pour votre sécurité	10-12
Utilisation et entretien	12-16
Garantie limitée	17
Assemblage	18-29
Dépannage	32-33
Schéma des pièces	34
Nomenclature des pièces	36
Liste des ferrures	37
Fiche d'enregistrement.	39

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication du sens de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans ce guide.

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :

Conservez ce manuel pour consultation future.

ATTENTION

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : indique des conditions qui représentent un risque d'accident; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.

DANGER

DANGER : indique des conditions qui représentent un danger imminent; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.

ATTENTION

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

DANGER

S'il y a une odeur de gaz :

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.
2. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

N'essayez pas de réparer ou de modifier le tuyau, le système de valve ou le régulateur pour corriger un défaut « présumé ». Toute modification à cet assemblage annule votre garantie en plus de créer un risque de fuite de gaz et d'incendie. N'utilisez que des pièces de rechange approuvées, fournies par le fabricant.

DANGER

Si au cours de la procédure, les flammes s'éteignent (vous sentez le gaz ou aucune flamme n'apparaît)

1. Fermer le bouton de commande du brûleur ○
2. Ouvrir le couvercle.
3. Attendre cinq minutes et répéter l'opération.

Si le brûleur s'éteint, le gaz continuera de se répandre à l'extérieur du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement en engendrant un risque de blessure pour la personne.

Outils requis pour l'assemblage :
 Clé réglable (non comprise)
 Tournevis (non comprise)
 Clé mixte de 7/16 po (non comprise)
 Dispositif de blocage pour roulettes (comprise)



AVERTISSEMENT



Ne pas suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des préjudices physiques graves et des dommages matériels.



ATTENTION



Lire et respecter toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.



ATTENTION



Certaines pièces peuvent être munies de bords coupants. Portez des gants de protection au besoin.



ATTENTION



Incendies de Graisse

- Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. Les grils sont bien aérés pour des raisons de sécurité.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Cela pourrait causer des blessures. Si un incendie de graisse se déclare, fermez les boutons d'arrêt et retirez le tuyau de la prise de déconnexion rapide.
- Si le gril n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse pourrait s'ensuivre et endommager le produit. Surveillez bien le gril durant le préchauffage ou lorsque vous brûlez des résidus d'aliments au cas où un feu de graisse se produirait.
- La meilleure façon d'empêcher les feux de friture est de procéder à un nettoyage régulier du gril en suivant les consignes indiquées dans le guide sous les rubriques Nettoyage général du gril et Nettoyer le dispositif du brûleur.



AVERTISSEMENT



CALIFORNIA PROPOSITION 65

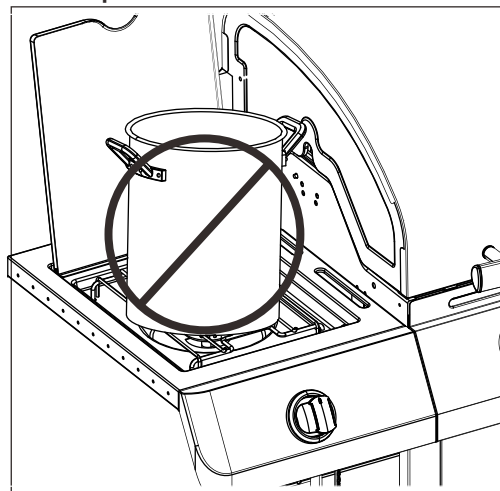
1. Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.
2. Cet article contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés de plomb, qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.
Veuillez vous laver les mains après avoir manipulé ce produit.



ATTENTION



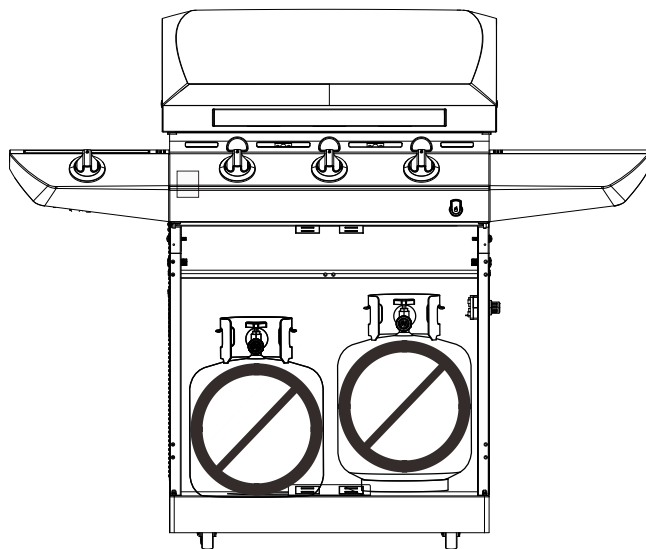
Utiliser des pots de plus de 6 quarts de la capacité pourrait dépasser le poids limite du plateau brûleur latéral ou Côté plateau qui entraîne la défaillance du gril panier composants.



DANGER



- N'entreposez JAMAIS un réservoir de gaz de rechange sous un appareil au gaz, à proximité de celui-ci ou dans un endroit fermé.



- Si vous voyez, sentez, ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement l'appareil et appelez votre service d'incendie.

Mesures de sécurité pendant l'installation

- Utilisez seulement du gaz naturel avec le barbecue; utilisez seulement le tuyau fournis avec le barbecue.
- L'installation du barbecue doit se conformer aux codes locaux, ou en leur absence, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2, ou à la norme
- Tous les accessoires électriques (la rôtière, par exemple) doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou au *National Electrical Code, ANSI / NFPA 70* ou au *Code canadien de l'électricité CSA C22.1*. Tenez les cordons d'alimentation et les tuyaux d'alimentation en combustible loin de toute surface chaude.
- N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur ou sur le pont des véhicules de plaisance ou des bateaux.
- Ce gril est homologué en matière de sécurité aux États-Unis ou au Canada seulement. Ne le modifiez pas pour une utilisation dans un autre endroit. Toute modification créera un risque d'accident.
- N'utiliser que l'ensemble tuyau fourni; seules les pièces de rechange spécifiées par le fabricant de l'appareil peuvent être utilisées.

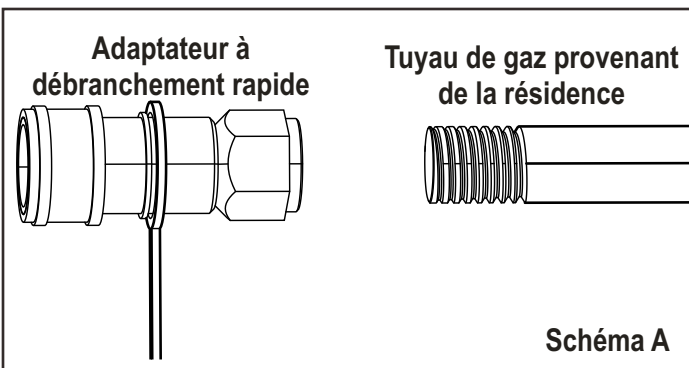
UTILISATION ET ENTRETIEN

Connexion du gril à la source d'alimentation en gaz naturel Un monteur d'installations au gaz licence est nécessaire pour la connexion à la tuyauterie de gaz résidentiel.

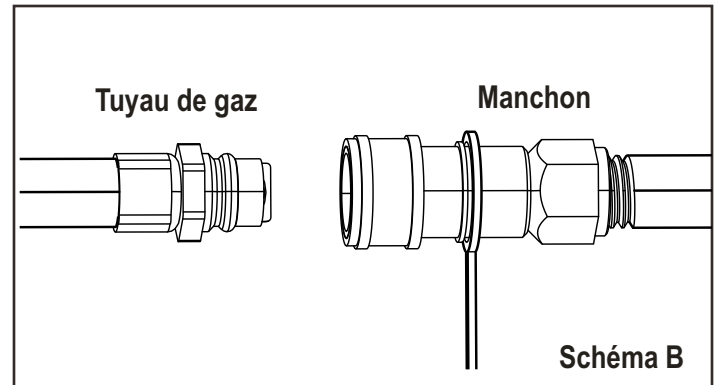
1. Si cela ne soit pas requis par le local code, nous vous recommandons de faire installer par un professionnel un robinet d'arrêt entre le tuyau d'alimentation et l'adaptateur, . Le raccord de l'adaptateur doit être effectué à l'extérieur.
2. Enduisez le mamelon du tuyau d'alimentation en gaz d'une pâte lubrifiante résistante au gaz ou recouvrez-le de ruban teflon approuvé. Vissez l'adaptateur dans le tuyau d'alimentation en gaz (source d'alimentation du logement) tel qu'indiqué dans le **schéma A** ci-dessous; resserrez-le en vous servant d'une clé.

**ATTENTION**

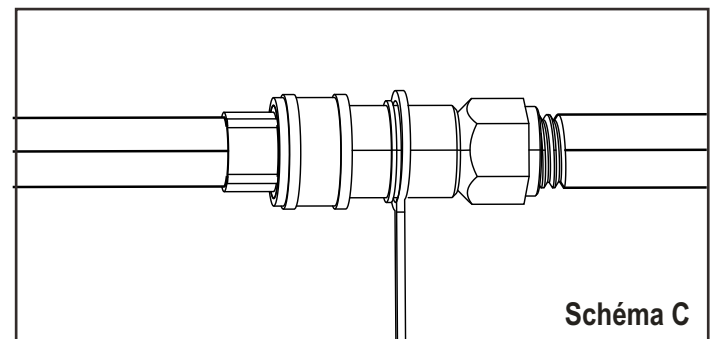
L'adaptateur à débranchement rapide ne doit jamais être branché à ce gril. La direction de l'écoulement du gaz est indiquée sur l'adaptateur.



3. Repoussez le manchon de l'adaptateur à débranchement rapide et insérez le bout libre du tuyau de gaz dans l'adaptateur. Relâchez le manchon et continuez de pousser le tuyau dans l'adaptateur jusqu'à ce que le manchon soit bien verrouillé. Voir le schéma B.



4. Lorsque l'adaptateur à débranchement rapide est branché au tuyau de gaz, une valve à l'intérieur de l'adaptateur s'ouvre automatiquement afin de permettre le libre écoulement du gaz. Quand le tuyau de gaz est débranché, la valve de l'adaptateur se referme instantanément pour arrêter complètement l'écoulement du gaz. Comme la valve de l'adaptateur interrompt complètement l'alimentation en gaz, on peut débrancher le gril de cette alimentation en détachant le tuyau de gaz de l'adaptateur à débranchement rapide. Nous vous recommandons de laisser l'adaptateur branché au tuyau d'alimentation en gaz de la résidence en tout temps. Le schéma C, ci-dessous, montre un branchement approprié du tuyau et de l'adaptateur.



Quand l'assemblage est fait correctement, le tuyau de gaz ne peut pas être enlevé sans repousser vers l'arrière le manchon de l'adaptateur à débranchement rapide. Pour le débrancher, poussez le manchon vers l'arrière et retirez la prise hors du manchon (cela arrêtera immédiatement l'alimentation en gaz).

Remarque : Le tuyau et l'assemblage sont homologués CSA pour le gaz naturel, le gaz manufacturé, le gaz mixte, le pétrole liquéfié et les mélanges GPL/air, pour une densité de 0,64 sur 1 000 BTU par pied cube de gaz à une pression de 0,3 po. de colonne d'eau. Seuls les tuyaux homologués ANSI Z21.54 sont approuvés pour être utilisés avec ce gril. Cet appareil et son robinet d'arrêt doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression sur ce système quand la pression manométrique d'essai est supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en refermant manuellement le robinet d'arrêt lors de tout essai de pression sur ce système quand la pression manométrique d'essai est égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).



AVERTISSEMENT



N'utilisez pas de tuyau en métal dur pour brancher ce type de gril à la source d'alimentation en gaz naturel. N'utilisez que le tuyau fourni par le fabricant. L'utilisation d'un tuyau en métal dur ou en métal vrillé est une pratique non sécuritaire. Les mouvements du gril pourraient briser le tuyau en métal.



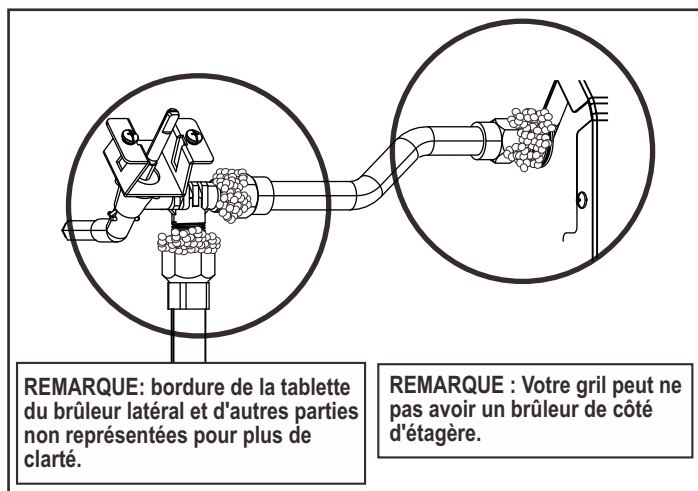
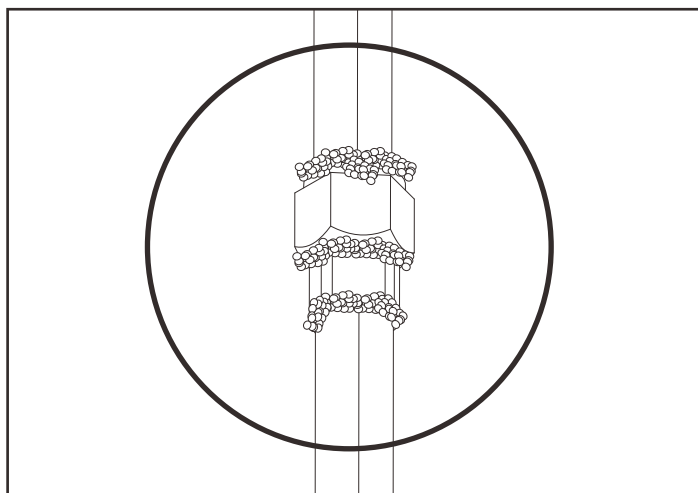
AVERTISSEMENT



- N'utilisez pas le gril avant d'en avoir vérifié l'étanchéité.
- Si une fuite est détectée, STOP! Fermer le gaz à la source et remédier à la fuite.
- Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite de gaz quitter zone et appelez le service d'incendie!

Essai d'étanchéité des valves

1. Tournez tous les boutons de réglage en position d'arrêt (OFF).
2. Assurez-vous que le régulateur est attaché de façon étanche à la valve du réservoir.
3. Tour sur la source de gaz. Si vous entendez *un souffle ou un sifflement*, fermez immédiatement la valve du gaz. Cela indique que le raccord comporte une fuite importante. **Corrigez le problème avant de poursuivre.**
4. Badigeonnez les raccords suivants de solution savonneuse : ou d'autres accessoires sur votre gril.



REMARQUE: bordure de la tablette du brûleur latéral et d'autres parties non représentées pour plus de clarté.

REMARQUE : Votre gril peut ne pas avoir un brûleur de côté d'étagère.

5. Si des bulles « moussantes » apparaissent, c'est qu'il y a une fuite. Fermez immédiatement la source d'alimentation en gaz naturel et resserrez tous les raccords. **Si vous n'arrivez pas à arrêter les fuites, n'essayez pas de les colmater vous-même.**

6. Fermez toujours la source d'alimentation en gaz naturel après chaque essai d'étanchéité.



AVERTISSEMENT



- L'appareil d'utilisation extérieure du gaz n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un bateau.
- L'appareil d'utilisation extérieure du gaz n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un VR.
- Ne tentez jamais de raccorder ce gril au système de GPL autonome d'une tente-caravane ou d'une autocaravane.

Consignes de sécurité

- Lorsque vous n'utilisez pas le gril, mettez tous les boutons de en position d'arrêt et retirez le tuyau de gaz de la prise de déconnexion rapide.
- Ne déplacez jamais le gril lors de l'utilisation ou pendant qu'il est encore chaud.
- Certaines surfaces seront chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Utilisez des ustensiles de cuisson à long manche et des gants afin d'éviter les brûlures et les éclaboussures.
- Le brûleur latéral et la tablette latérale supportent une charge maximale de 10 lb.
- Le plateau ou le réservoir d'écoulement de la graisse doit être en place quand vous utilisez le gril et être vidé après chaque utilisation. N'enlevez pas le plateau ou le réservoir d'écoulement de la graisse avant que le gril ne soit complètement refroidi.
- Si vous remarquez que de la graisse ou qu'une autre matière chaude s'égoutte du gril sur le tuyau, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez l'origine du problème, corrigez-le, puis nettoyez et inspectez le tuyau avant de continuer. Effectuez un essai d'étanchéité.
- Nettoyez souvent le gril, de préférence après chaque emploi. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.
- Gardez les orifices du cylindre (chariot du gril) dégagés et libres de tout débris.
- Ne rangez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot du gril et contribuant à bloquer la circulation d'air dans la partie inférieure du tableau de commande ou de la cuvette du foyer.
- En cas de problème avec votre gril, consultez la section «Dépannage».



AVERTISSEMENT



RISQUE DE SUFFOCATION – Petites pièces.
Déconseillé aux enfants de moins de 3 ans.

Piles

- a. Format /Type/Désignation des piles : AA
- b. Tension nominale : 1,5V
- c. Nombre de piles requis : 1 PC
- d. Piles fournies

Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées. Elles doivent être insérées en respectant la bonne polarité. Les piles usées doivent être retirées du produit. Ne pas jeter les piles au feu, elles pourraient exploser ou couler.

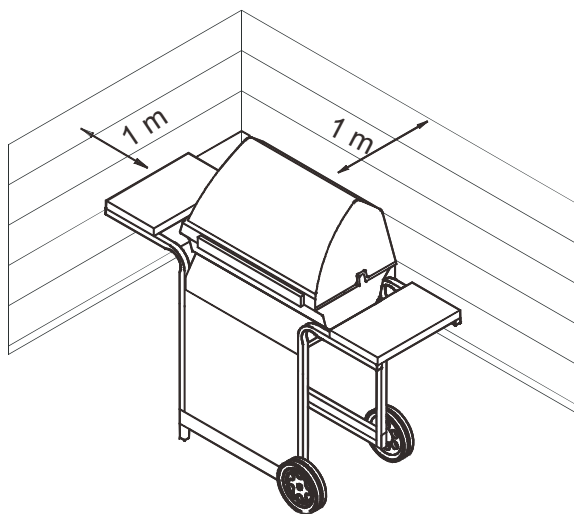


AVERTISSEMENT



Pour utiliser votre gril en toute sécurité et pour éviter des blessures graves :

- Ne laissez pas les enfants utiliser le gril ou jouer à proximité de celui-ci.
- Gardez l'espace autour du gril propre et libre de tout matériel inflammable.
- Ne bouchiez pas les trous situés sur les côtés ou à l'arrière du gril.
- Vérifiez périodiquement les flammes du brûleur.
- Ne vous servez du gril que dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez JAMAIS dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou sous toute surface surplombante quelle qu'elle soit.
- N'utilisez pas de charbon ni de briquettes en céramique dans un gril à gaz.
- Ne couvrez pas les grilles avec des feuilles d'aluminium ou tout autre matériau. Cela empêchera la ventilation du brûleur et sera à l'origine de conditions potentiellement dangereuses pouvant entraîner des dommages matériels ou des blessures graves.
- **Gardez une distance d'au moins 1 m (3 pieds) entre le gril et tout mur ou surface.** Gardez une distance de 3 m (10 pi) entre le gril et tout objet inflammable ou toute source d'ignition telle que la veilleuse d'un chauffe-eau, un appareil électroménager sous tension, etc.



- **N'essayez JAMAIS d'allumer un brûleur lorsque le couvercle du gril est fermé. Une accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur d'un gril fermé constitue un danger.**

• Résidents d'appartements :

Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître quelles sont les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un gril à gaz dans votre immeuble. Si l'utilisation du gril est permise, utilisez-le à l'extérieur au rez-de-chaussée à une distance de 1 m (3 pi) des murs ou des rampes. Ne l'utilisez pas sur un balcon ou en dessous de celui-ci.

Allumage

- **Ne pas se pencher sur le gril au moment de l'allumage.**

1. Tourner le bouton de commande du brûleur à gaz vers ○ (« arrêt »).
2. Ouvrir le couvercle avant de l'allumer l'appareil ou du réallumer.
3. Allumez le gaz à la source.
4. Pour allumer, pousser et tourner le bouton vers 🔥 HAUTE. Pousser et tenir aussitôt le bouton d'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE jusqu'à l'allumage du brûleur.
5. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, fermez le robinet ○ du brûleur, attendez 5 minutes, et procédez de nouveau à l'allumage.
6. Répéter les étapes de 4 à 5 pour allumer les autres principaux brûleurs.



AVERTISSEMENT



Fermez les boutons de contrôle et le gaz de la source d'alimentation quand l'appareil n'est pas utilisé.



ATTENTION

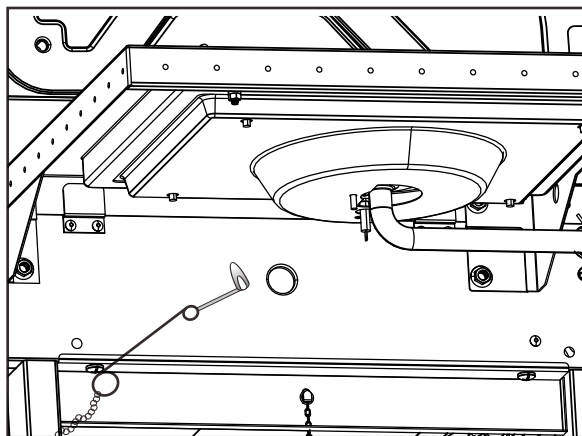


Si le brûleur ne s'allume PAS dans les 5 secondes, mettez tous les boutons de contrôle des brûleurs en position ○ d'arrêt, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque la valve est ouverte, le gaz continuera de s'échapper du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement et causer des blessures.

Allumage avec une allumette

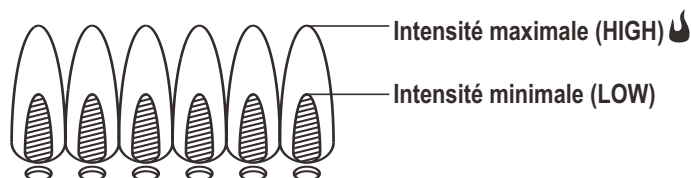
- **Ne pas se pencher sur le gril au moment de l'allumage.**

1. Tourner le bouton de commande du brûleur à gaz vers ○ (« arrêt »).
2. Ouvrir le couvercle avant de l'allumer l'appareil ou du réallumer.
3. Allumez le gaz à la source.
4. Placez l'allumette dans le support d'allumette (pendant du panneau latéral du gauche du gril). Allumez l'allumette ; allumez alors le brûleur en plaçant l'allumette par le trou de lumière d'allumette du gauche du gril. Pousser immédiatement et tournez le bouton du brûleur à l'extrême gauche en position 🔥 maximale. Assurez-vous que le brûleur s'est allumé et qu'il le reste.
5. Allumez les brûleurs adjacents un après l'autre en enfonçant et en tournant les boutons correspondants sur la position 🔥 maximale.



Vérification du réglage de la flamme

- Enlevez les grilles et les couvre-brûleurs. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale à la position minimale. La flamme doit être plus petite en position minimale qu'en position maximale. Effectuez également une vérification de la flamme sur le brûleur latéral. Effectuez toujours une vérification du réglage de la flamme avant chaque utilisation. Si aucune différence, cessez d'utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'un technicien ou un plombier du service de gaz ait déterminé la cause du problème et ait procédé aux mesures correctives nécessaires.



Pour éteindre le gril

- Tournez tous les boutons en position  d'arrêt. **FERMEZ** le réservoir de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le sens horaire.

Vérification du dispositif d'allumage

- **Fermez l'alimentation en gaz naturel.** Poussez le bouton d'allumage électronique et tenez-le enfoncé. Vous devriez entendre des « clics » et voir des étincelles chaque fois entre le boîtier du collecteur ou le brûleur et l'électrode. Consultez la section « *Dépannage* » s'il ne se produit pas de clics ou d'étincelles.

Vérification du système de valve

- **Important : assurez-vous que la source d'alimentation en gaz est fermée avant de vérifier les valves.** Mettez les boutons en position d'arrêt. Pour vérifier les valves, poussez et relâchez les boutons de commande. Ces derniers devraient revenir en position initiale par effet de ressort. Si ce n'est pas le cas, remplacez l'assemblage de valve avant d'utiliser le gril. Tournez les boutons en position minimale, puis de nouveau en position d'arrêt. Les valves doivent tourner facilement.

Vérification des tuyaux de gaz

- Avant chaque utilisation, examinez les tuyaux afin de voir s'ils sont coupés, usés ou pliés. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser le gril. N'utilisez que le tuyau exigés par le fabricant.

Entreposage de votre gril

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Entrepochez le gril dans un endroit sec.
- Couvrez le gril s'il est entreposé à l'extérieur. Le fabricant offre un choix complet de couvertures de gril à charbroil.com.
- Entrepochez le gril à l'intérieur **SEULEMENT** si tuyau est déconnecté de la source de gaz.
- Lorsque vous voulez réutiliser le gril après une période d'entreposage, suivez les instructions de « *Nettoyage du brûleur* » avant d'allumer le gril.

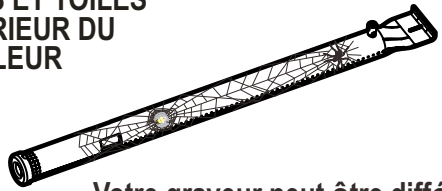


ATTENTION



ATTENTION AUX ARAIGNÉES!

ARAIGNÉES ET TOILES À L'INTÉRIEUR DU BRÛLEUR



Votre graveur peut être différent

Si votre grill devient difficile à allumer ou que la flamme est faible, vérifiez et nettoyez les tubes venturi et les brûleurs.

Des araignées ou de petits insectes peuvent créer des problèmes de « retour de flamme » en construisant des nids et en pondant dans les tubes venturi ou les brûleurs et en obstruant ainsi l'écoulement de gaz. Le gaz refoulé peut s'enflammer derrière le tableau de commande. Ce retour de flamme peut endommager le grill et causer des blessures. Afin de prévenir les retours de flamme et de garantir le bon fonctionnement du brûleur et du tube venturi, il faut retirer et nettoyer l'assemblage lorsque l'appareil n'a pas été utilisé depuis longtemps.

Nettoyage général du grill

- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Utilisez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage pour grills et une brosse à récurer sur les surfaces intérieures du couvercle du grill et du fond de celui-ci. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. **N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour grill ou four sur les surfaces peintes.**
- **Pièces de plastique :** lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant.
 - N'utilisez pas de Citrisol, de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ou de produits de nettoyage de grill concentré sur les pièces en plastique. Cela pourrait les endommager et causer des défaillances dans leur fonctionnement.
- **Surfaces en porcelaine :** la composition de ces surfaces étant semblable au verre, la plupart des résidus peuvent être nettoyés avec un chiffon à l'aide d'une solution de bicarbonate de sodium et d'eau ou d'un nettoyant spécialement formulé. Utilisez de la poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces.
- **Surfaces peintes :** lavez avec un détergent doux ou avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez avec un chiffon doux non abrasif.
- **Surfaces d'acier inoxydable :** afin de conserver l'apparence de qualité supérieure de votre grill, lavez les surfaces d'acier inoxydable au moyen de détergent doux et d'eau chaude savonneuse puis essuyez-les au moyen d'un chiffon doux après chaque utilisation. Les dépôts de graisse cuits sur la surface peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon nettoyeur en plastique abrasif. Frottez dans le sens du fini afin d'éviter d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les endroits comportant des éléments graphiques.
- **Surfaces de cuisson :** Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du grill, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le grill est chaud.

Nettoyage de l'assemblage du brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer ou remplacer des pièces du brûleur ou si vous éprouvez de la difficulté à allumer le grill.

1. **Fermez tous les boutons de réglage, et à la source de gaz.**
2. Enlevez les grilles et les couvre-brûleurs.
3. Suppression de report des tubes et de pièces de fixation brûleurs.
4. Détacher électrode de brûleur.

REMARQUE : la suppression / Détachement de la méthode dépend de la configuration du brûleur. Voir les différentes configurations dans les illustrations ci-dessous.

5. Soulevez chaque brûleur avec soin en l'éloignant des ouvertures du système de valve.

Nous recommandons trois façons de nettoyer les tubes des brûleurs. Choisissez celle qui vous semble la plus facile.

- (A) Faites un petit crochet à l'aide d'un fil raide (un cintre léger fait très bien l'affaire). Passez le crochet à plusieurs reprises dans chaque tube de brûleur.



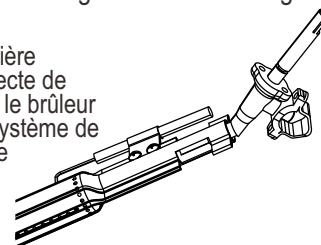
- (B) En utilisant un goupillon étroit à manche souple (ne vous servez pas d'une brosse métallique en laiton), passez-en les poils plusieurs fois dans chaque tube de brûleur.

- (C) **Portez des lunettes de sécurité :** servez-vous d'un tuyau à air pour forcer un jet d'air dans le tube du brûleur qui sortira par les orifices de combustion. Examinez chaque orifice afin de vous assurer que de l'air sort par chacun des trous.

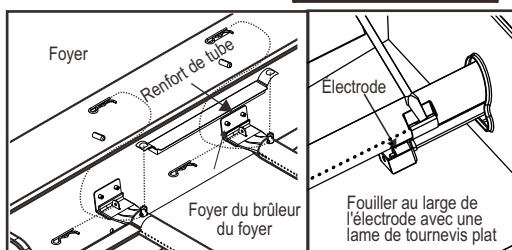
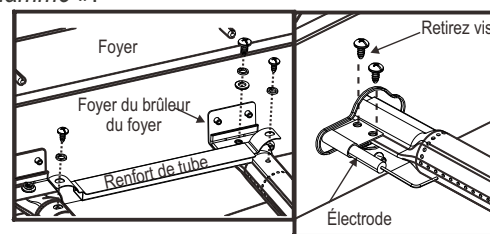
6. Passez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus de nourriture et les saletés.
7. Nettoyez tout orifice bouché avec un fil raide tel qu'un trombone déplié.
8. Vérifiez si les brûleurs ne sont pas endommagés. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Si vous notez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.

TRÈS IMPORTANT : les tubes de brûleur doivent entrer à nouveau dans les ouvertures de la valve. Voir les schémas à droite.

Manière correcte de fixer le brûleur au système de valve



9. Fixez l'électrode au brûleur.
10. Remplacez soigneusement les brûleurs.
11. Fixez les brûleurs à leur support dans le foyer.
12. Repositionnez les renforts de tube et fixez-les aux brûleurs. Réassemblez les couvre-brûleurs et les grilles de cuisson.
13. Avant d'utiliser à nouveau le grill pour la cuisson, faites un « essai d'étanchéité » et une « vérification du réglage de la flamme ».



GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la date d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Brûleur en acier inoxydable	10 ans à compter de la date d'achat *	Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement
Chambre de combustion, couvercle, grills de cuisson et les émetteurs	3 ans à compter de la date d'achat *	
Reste des pièces	1 an à compter de la date d'achat *	

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garantie et requiert des retouches. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconfort, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER, SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

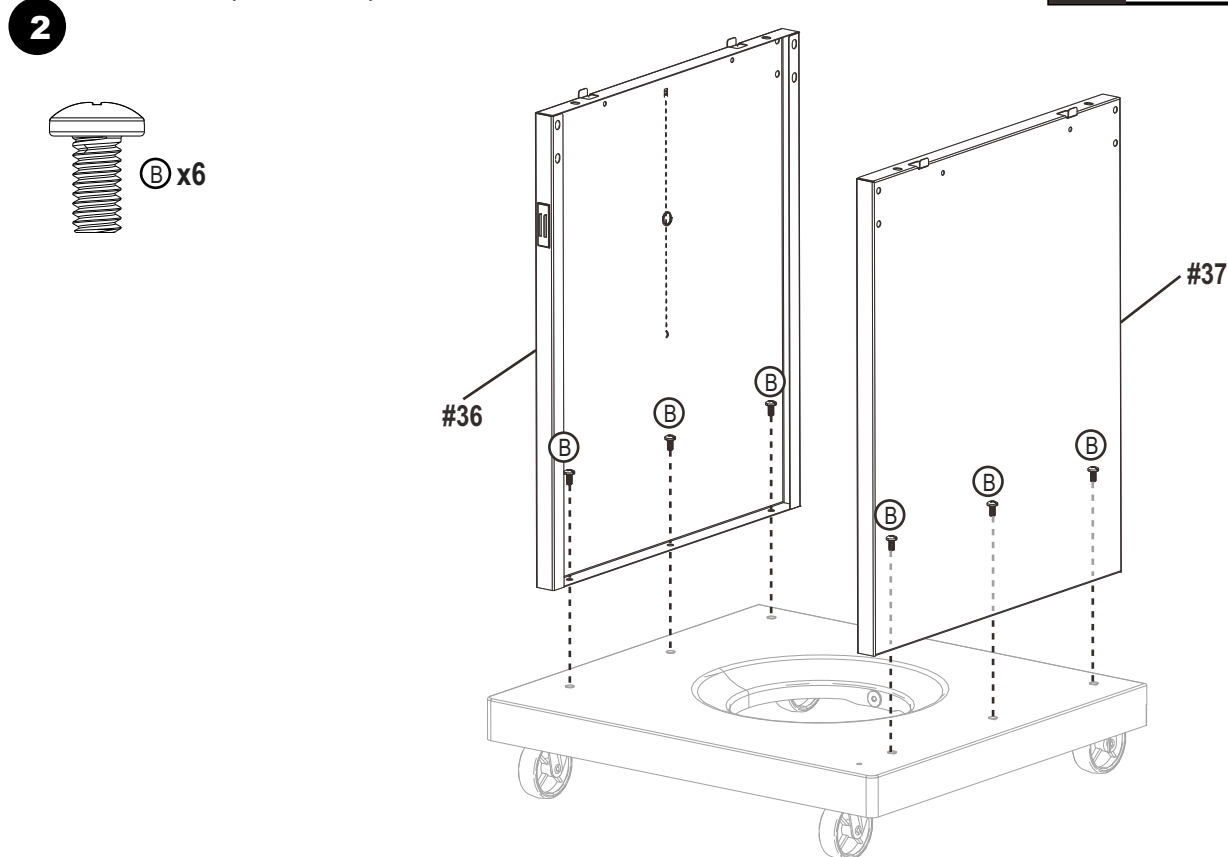
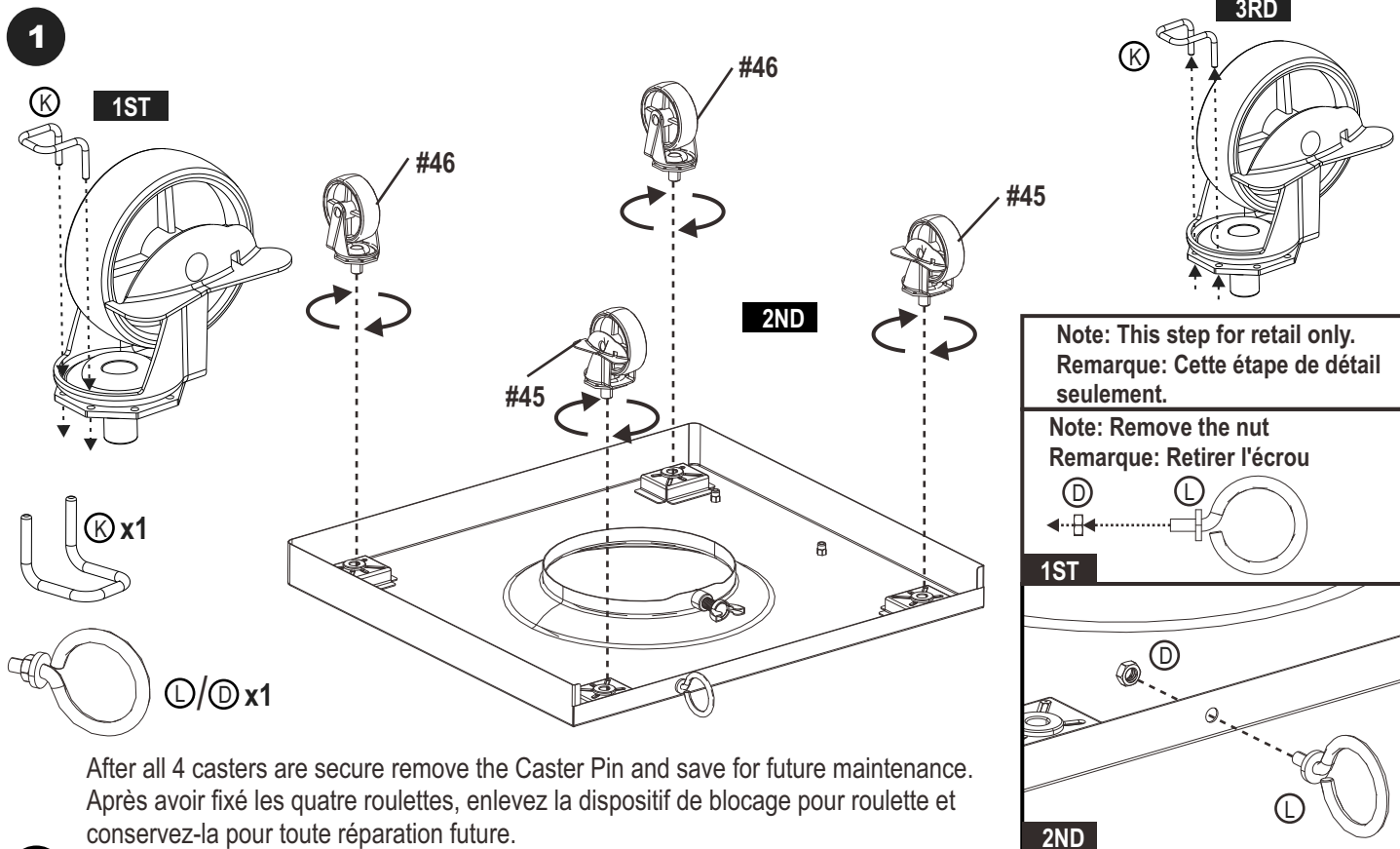
**Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240**

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

ASSEMBLY/ ASSEMBLAGE

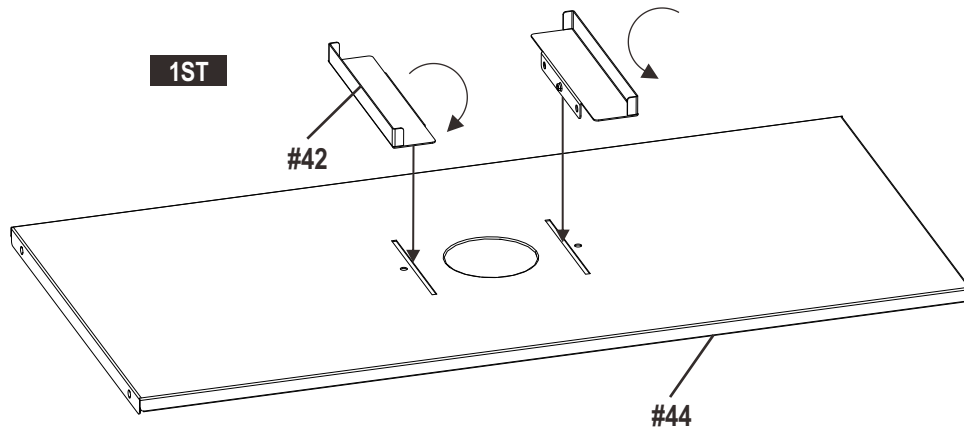
NOTE: DO NOT over tighten screws and washers that come into contact with porcelain coated surfaces. Over tightening may cause the porcelain coating to crack and break, resulting in exposed metal that will be prone to rust. Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

REMARQUE: NE serrez PAS excessivement les vis et les rondelles qui sont en contact avec les surfaces au revêtement en porcelaine. Un serrage excessif peut fissurer ou briser le revêtement en porcelaine, entraînant l'exposition du métal qui pourrait rouiller. Certaines pièces peuvent être munies de bords coupants! Portez des gants de protection au besoin.

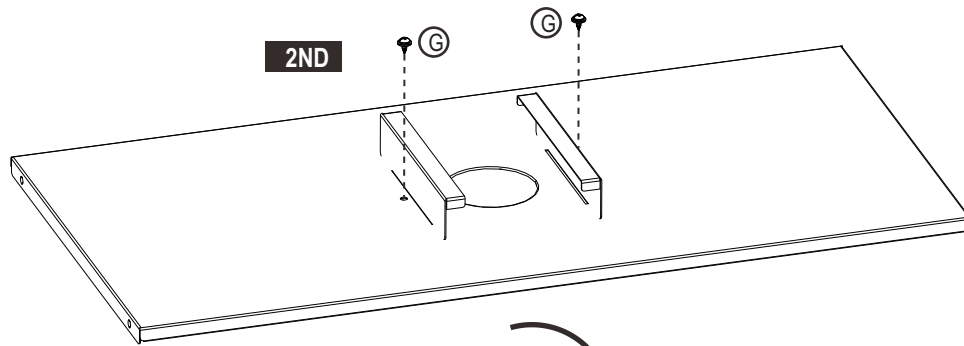


3

1ST

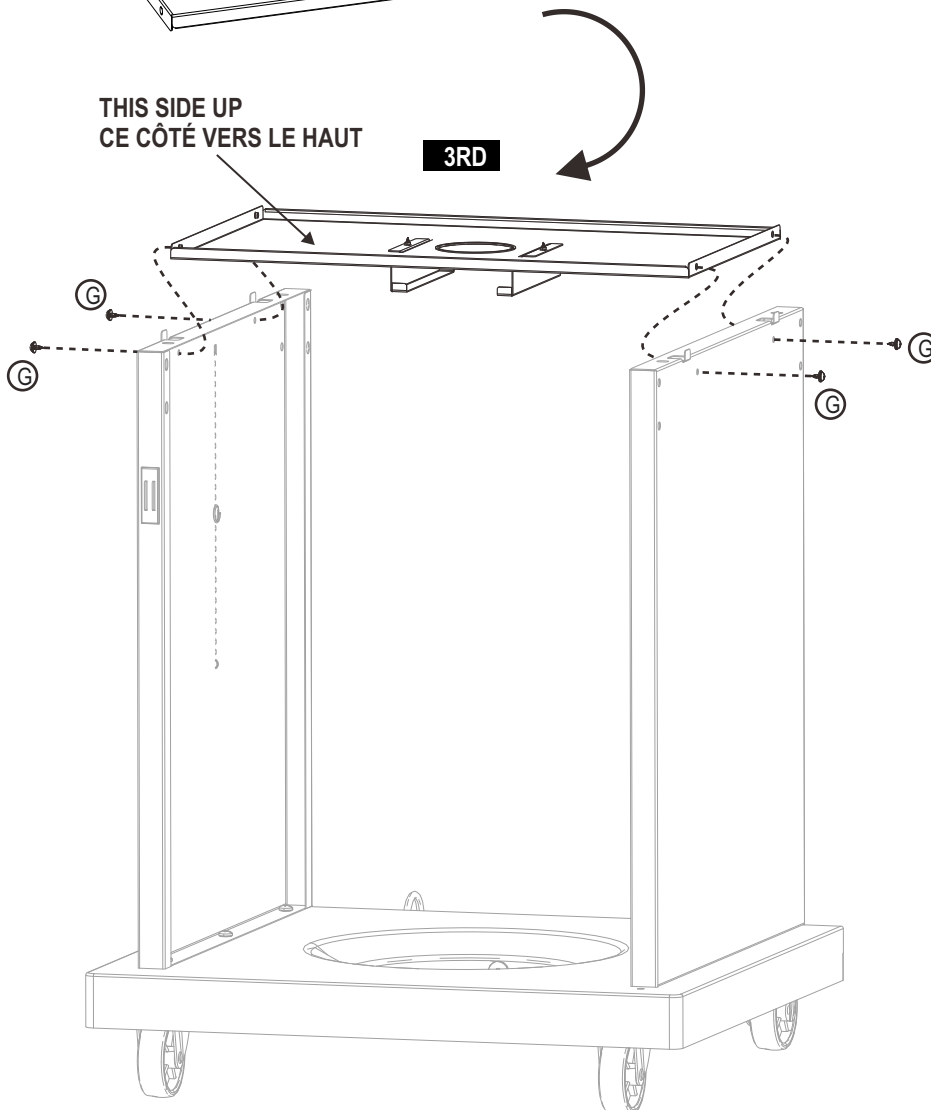


2ND

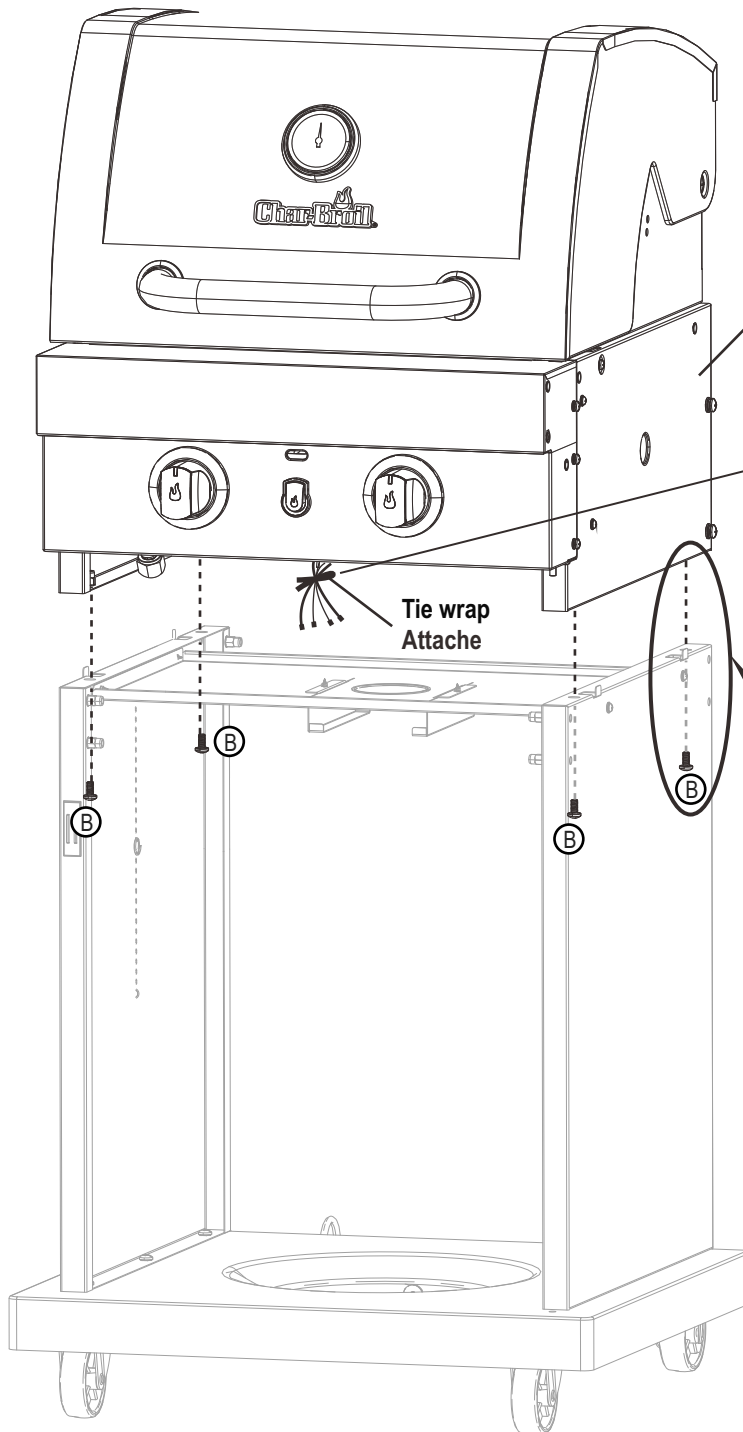
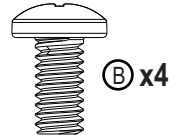
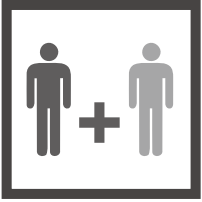


THIS SIDE UP
CE CÔTÉ VERS LE HAUT

3RD



4



#10

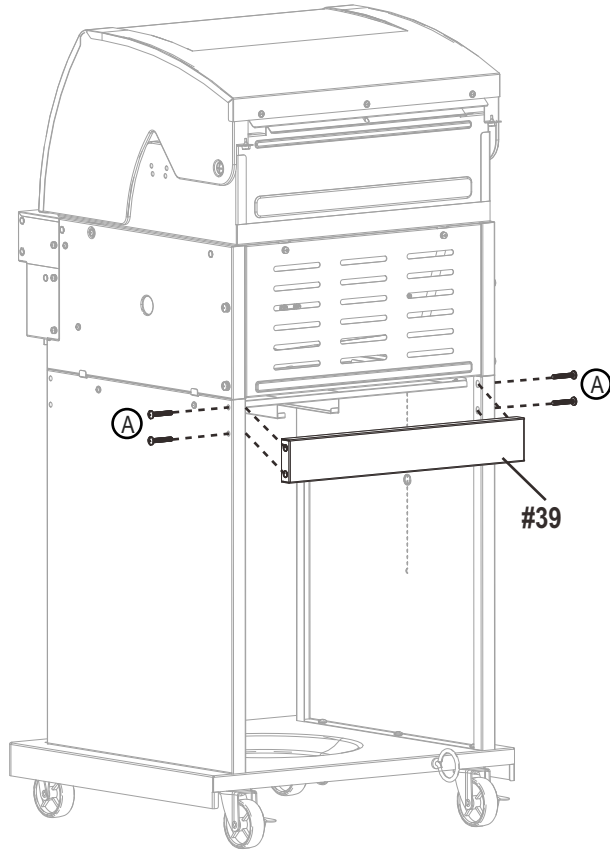
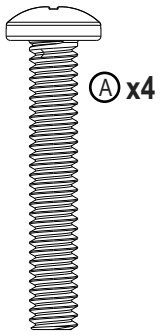
Note: Remove tie wrap(s) securing electrode wires to gas manifold tube. Retain tie wrap for bundling wires in later step.

Remarque : Enlevez les attaches qui retiennent les fils d'électrode au conduit de gaz. Conservez les attaches pour la mise en faisceau des câbles lors d'une étape ultérieure.

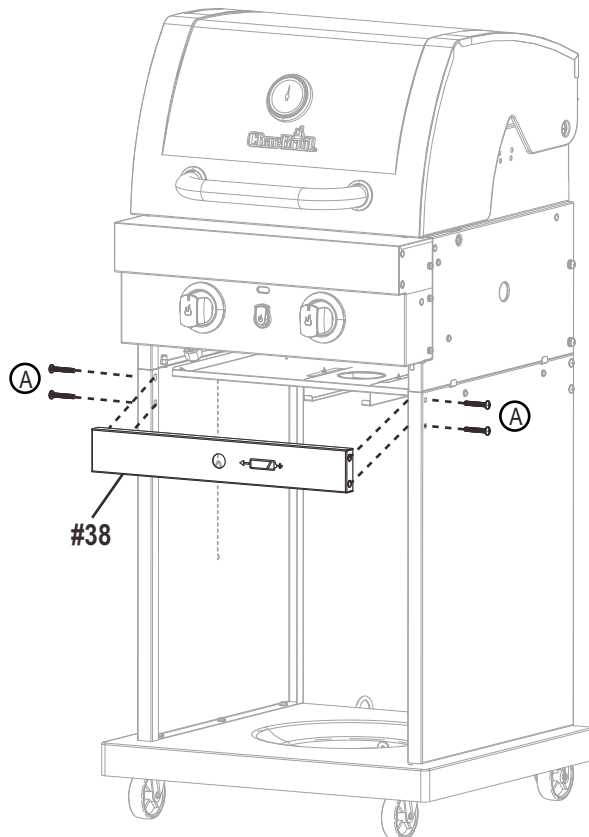
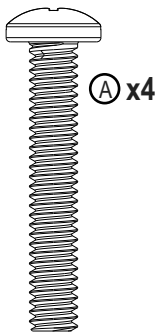
Tie wrap
Attache

#10

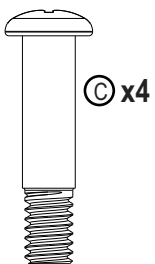
5



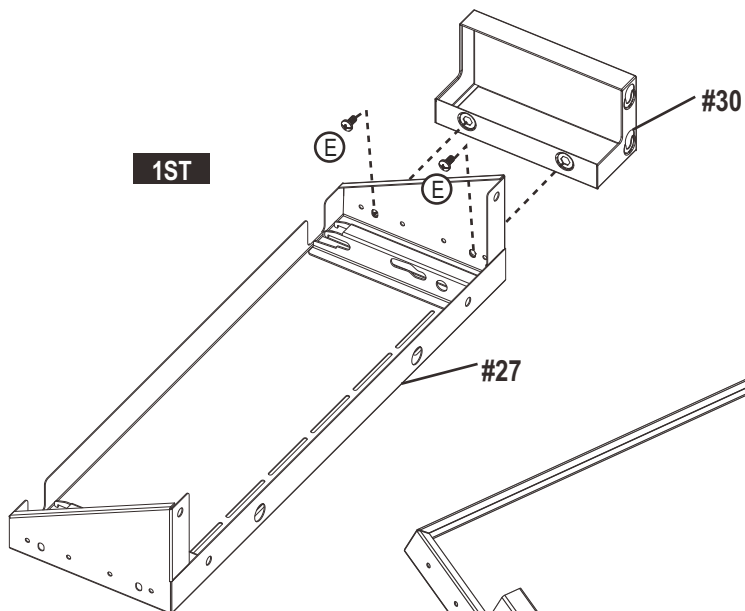
6



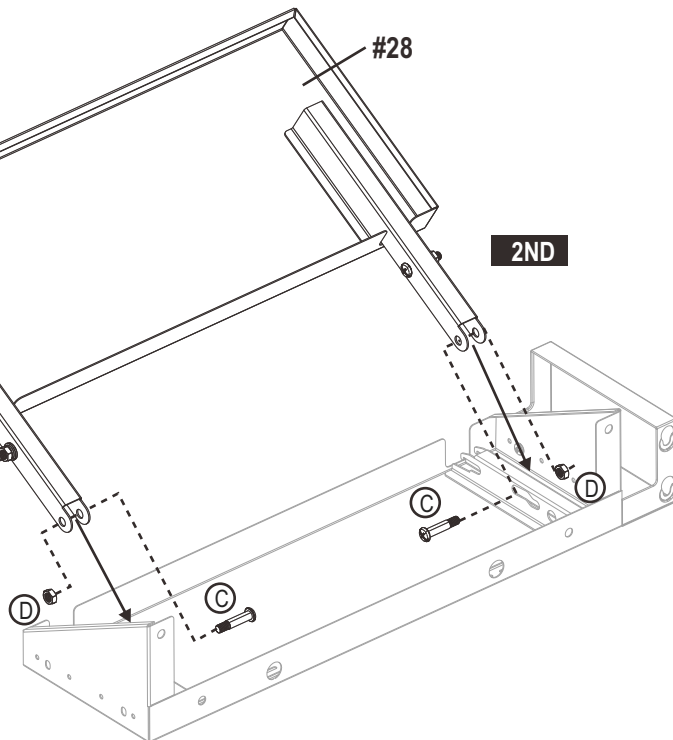
7 X2



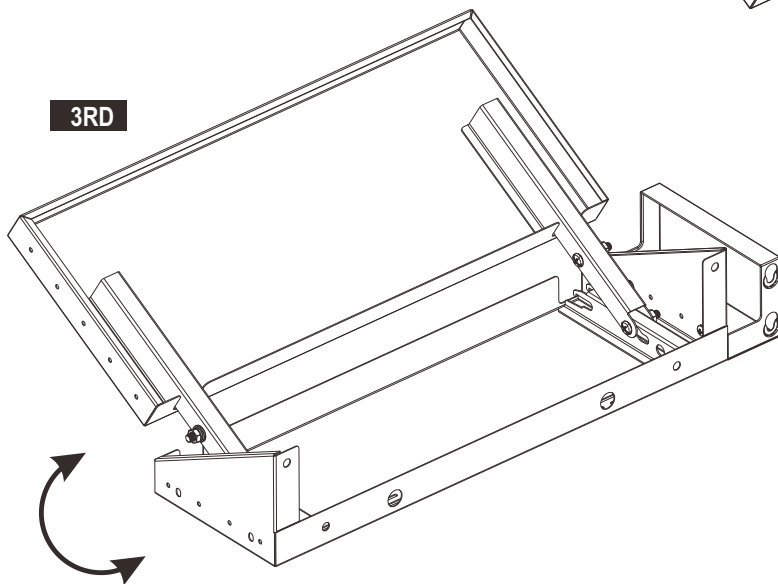
1ST



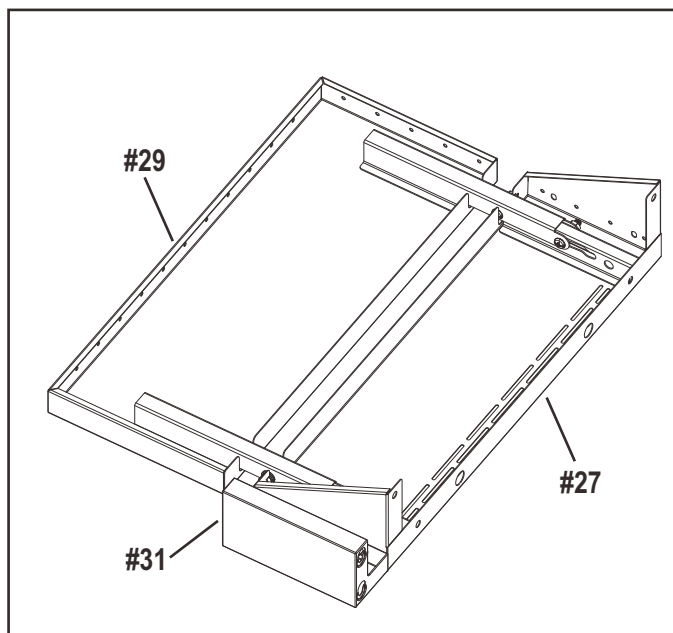
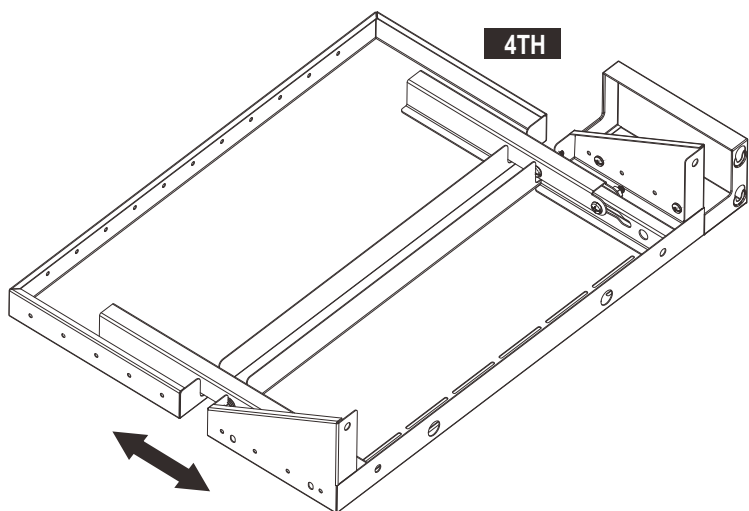
2ND



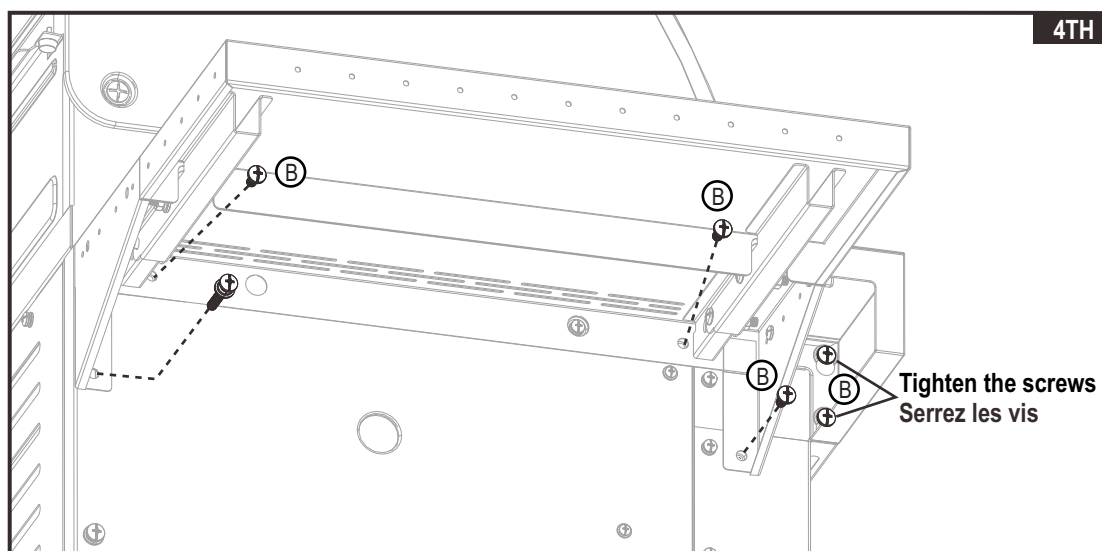
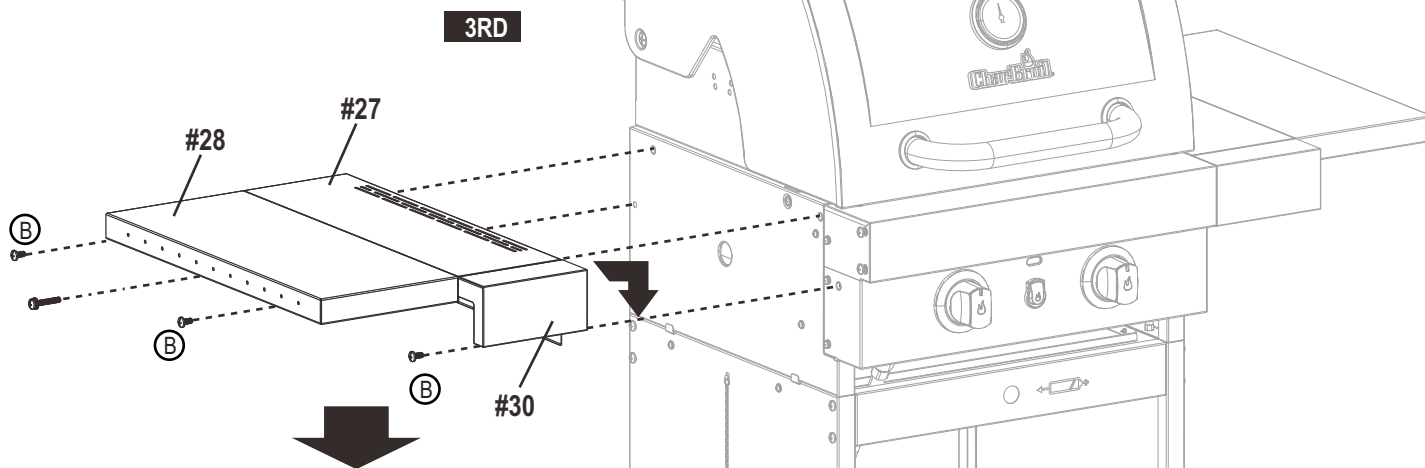
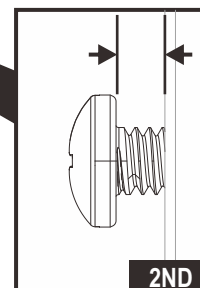
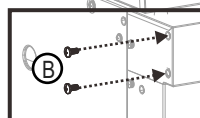
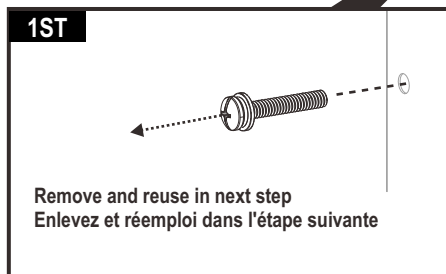
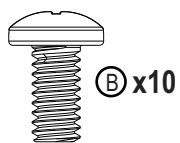
3RD



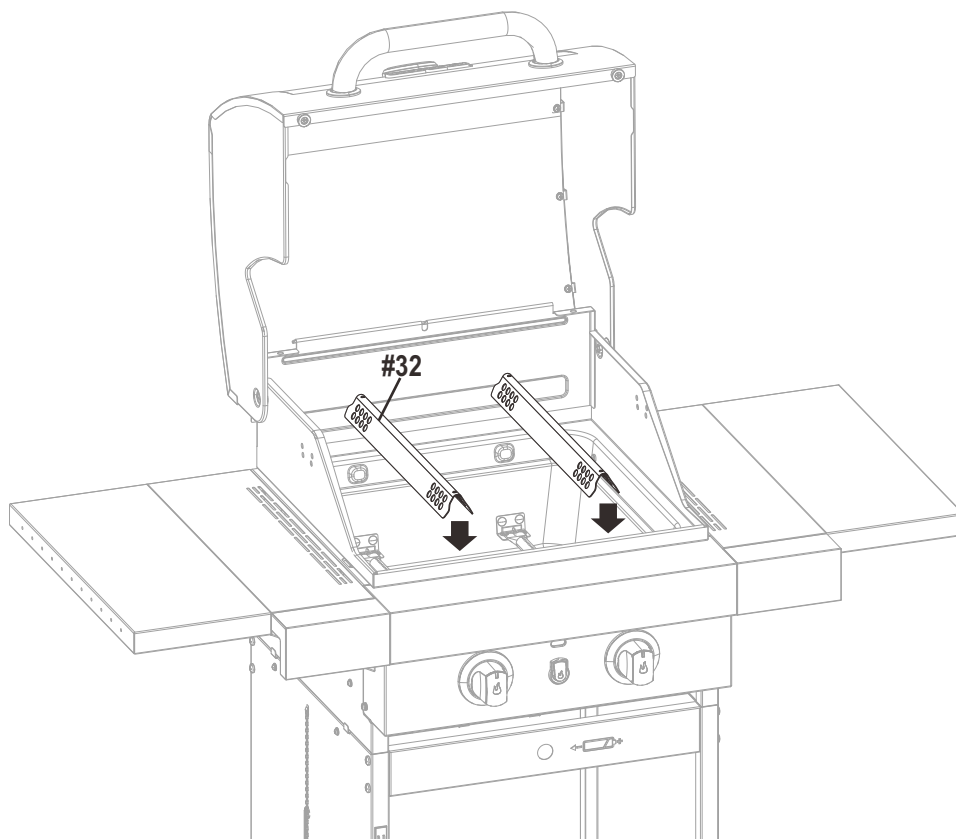
4TH



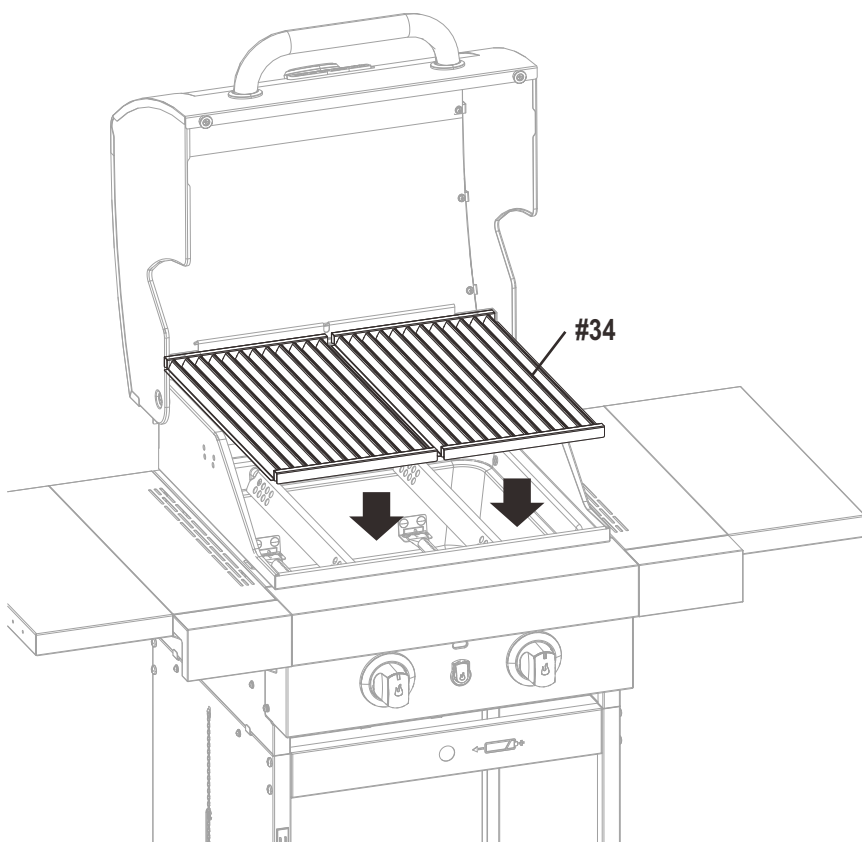
8 X2



9

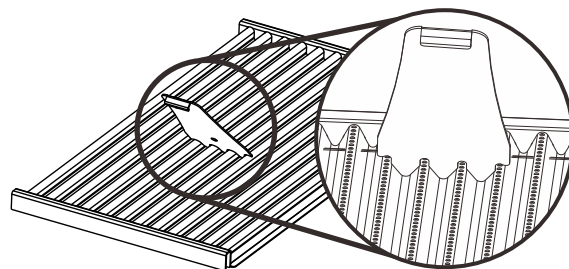


10

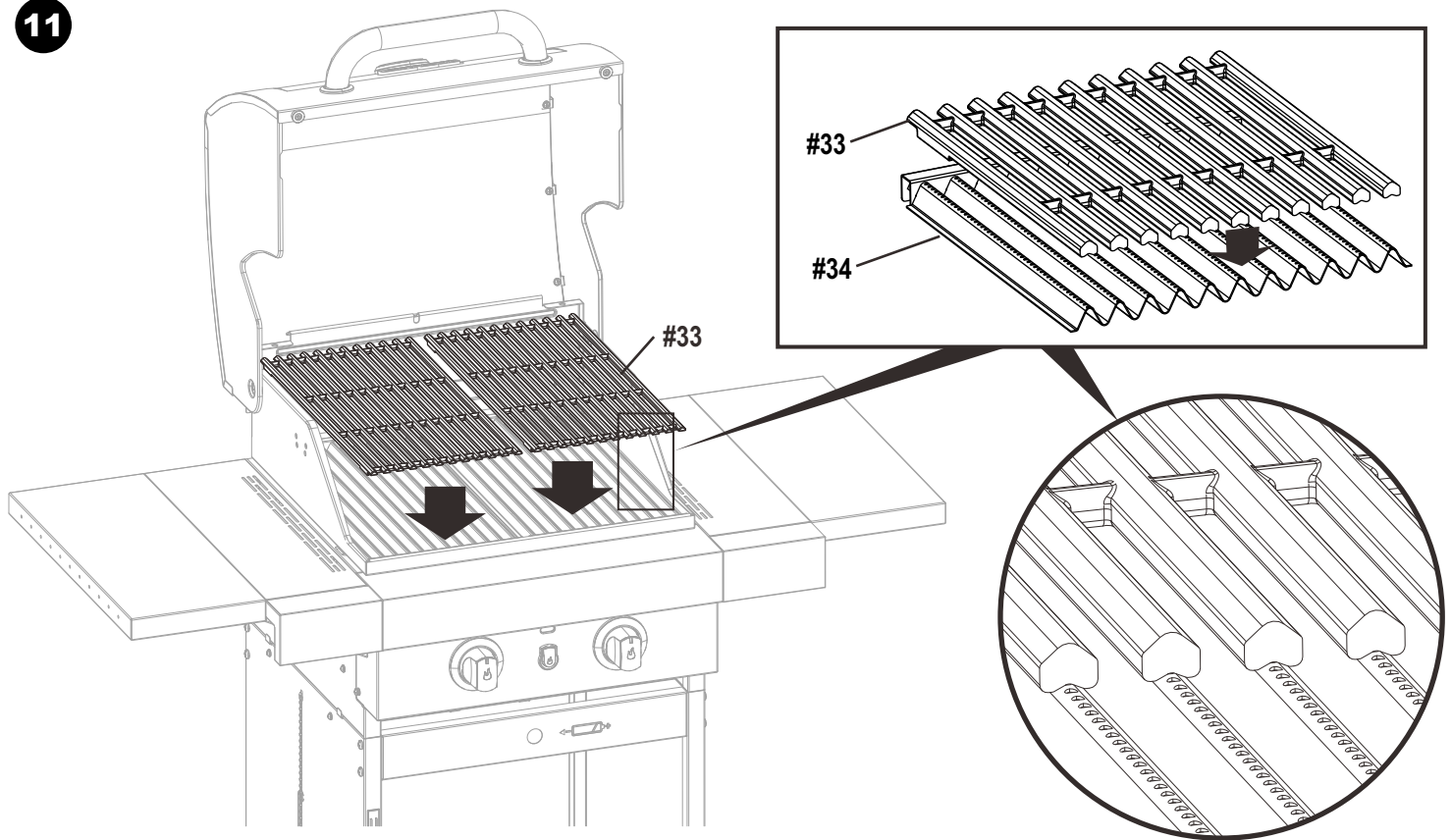


Inspect your infrared emitter before each use to ensure that the openings are not covered with debris. See the Grilling Guide for detailed cleaning instructions.

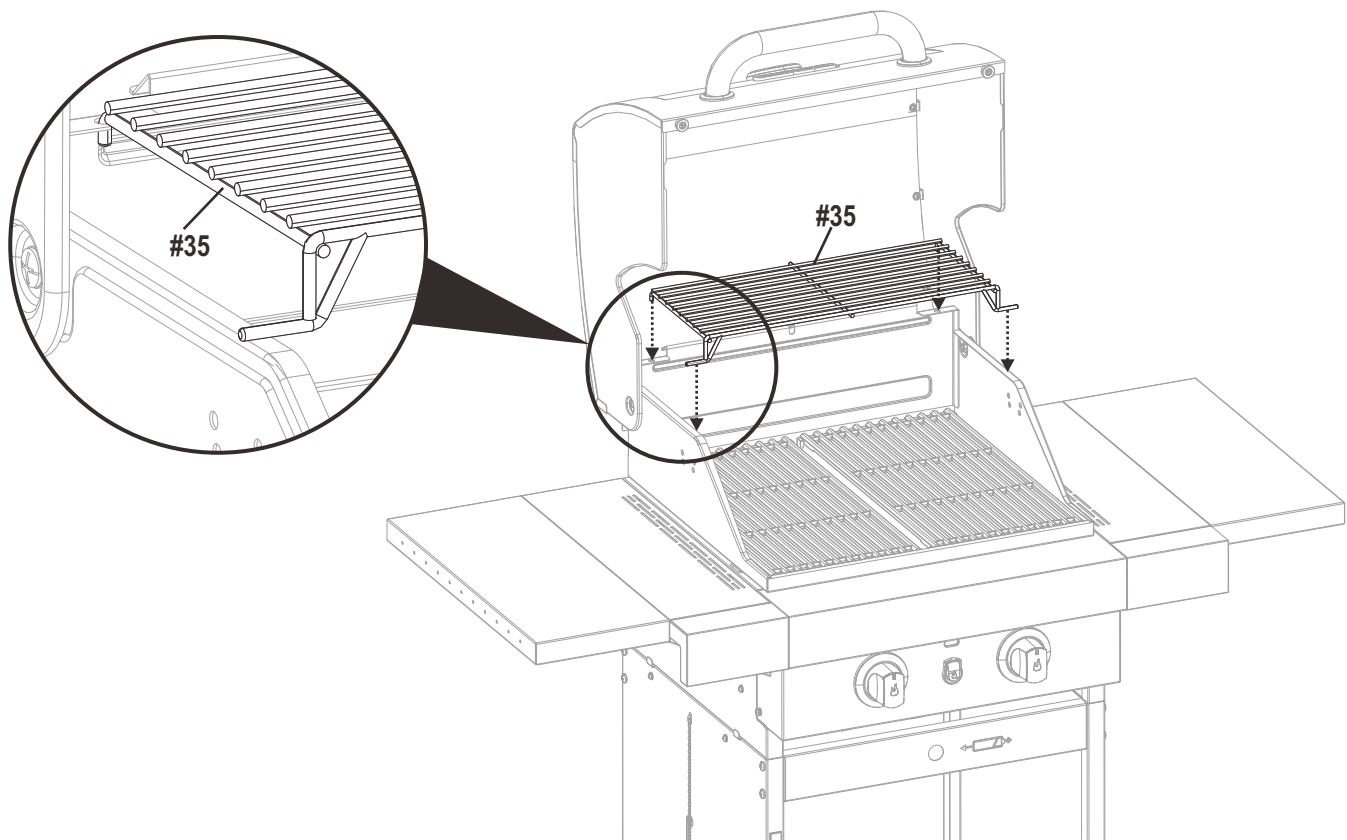
Inspectez votre émetteur infrarouge avant chaque utilisation pour vous assurer que les orifices ne sont pas recouverts de débris. Reportez-vous au guide des grillades pour connaître les consignes de nettoyage détaillées.



11



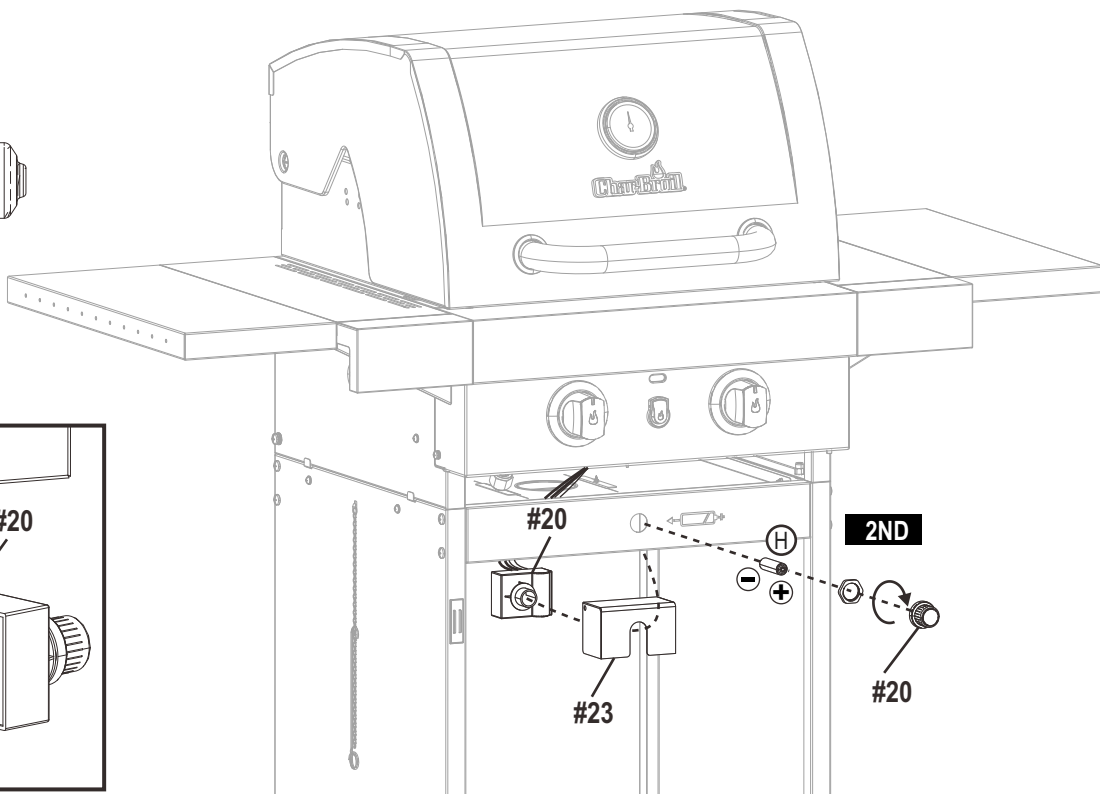
12



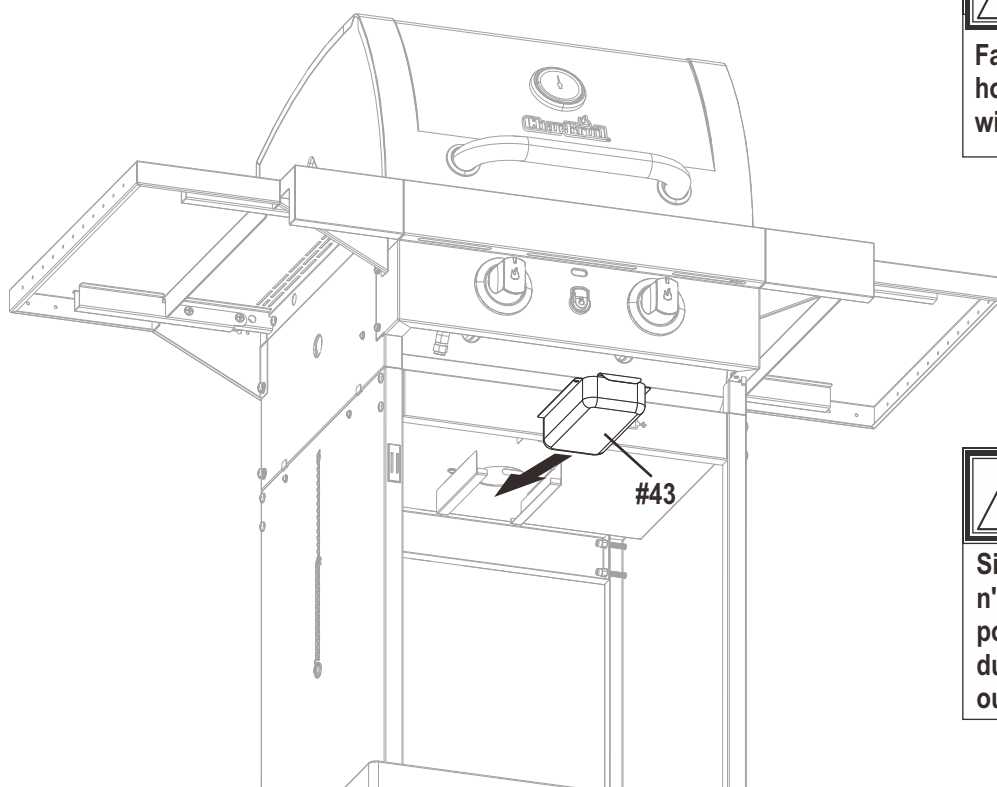
13



Ⓜ x1



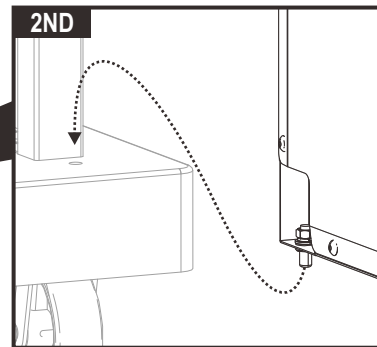
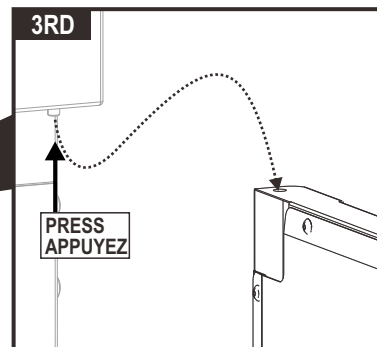
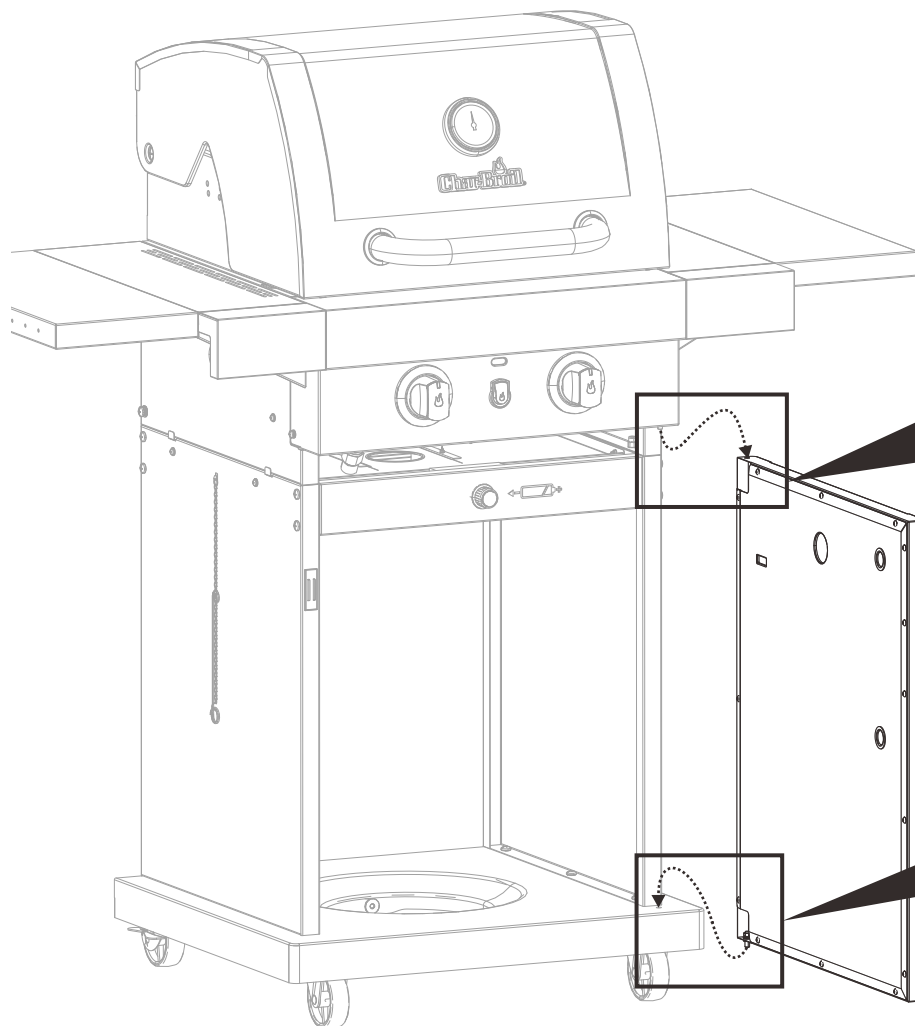
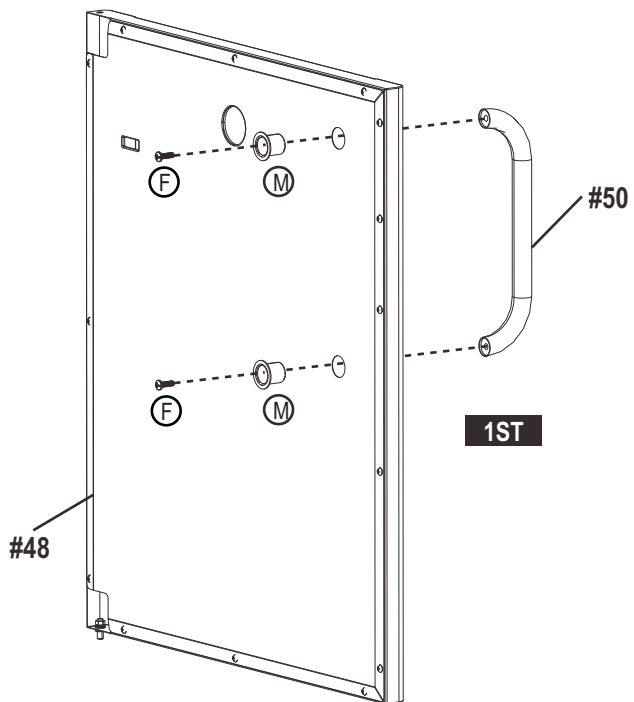
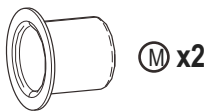
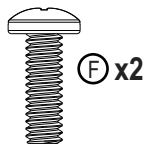
14



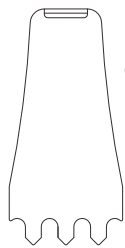
	CAUTION	
Failure to install grease tray will cause hot grease to drip from bottom of grill with risk of fire or property damage.		

	ATTENTION	
Si le plateau d'écoulement de la graisse n'est pas installé, de la graisse chaude pourrait s'écouler de la partie inférieure du gril et provoquer un risque d'incendie ou des dommages matériels.		

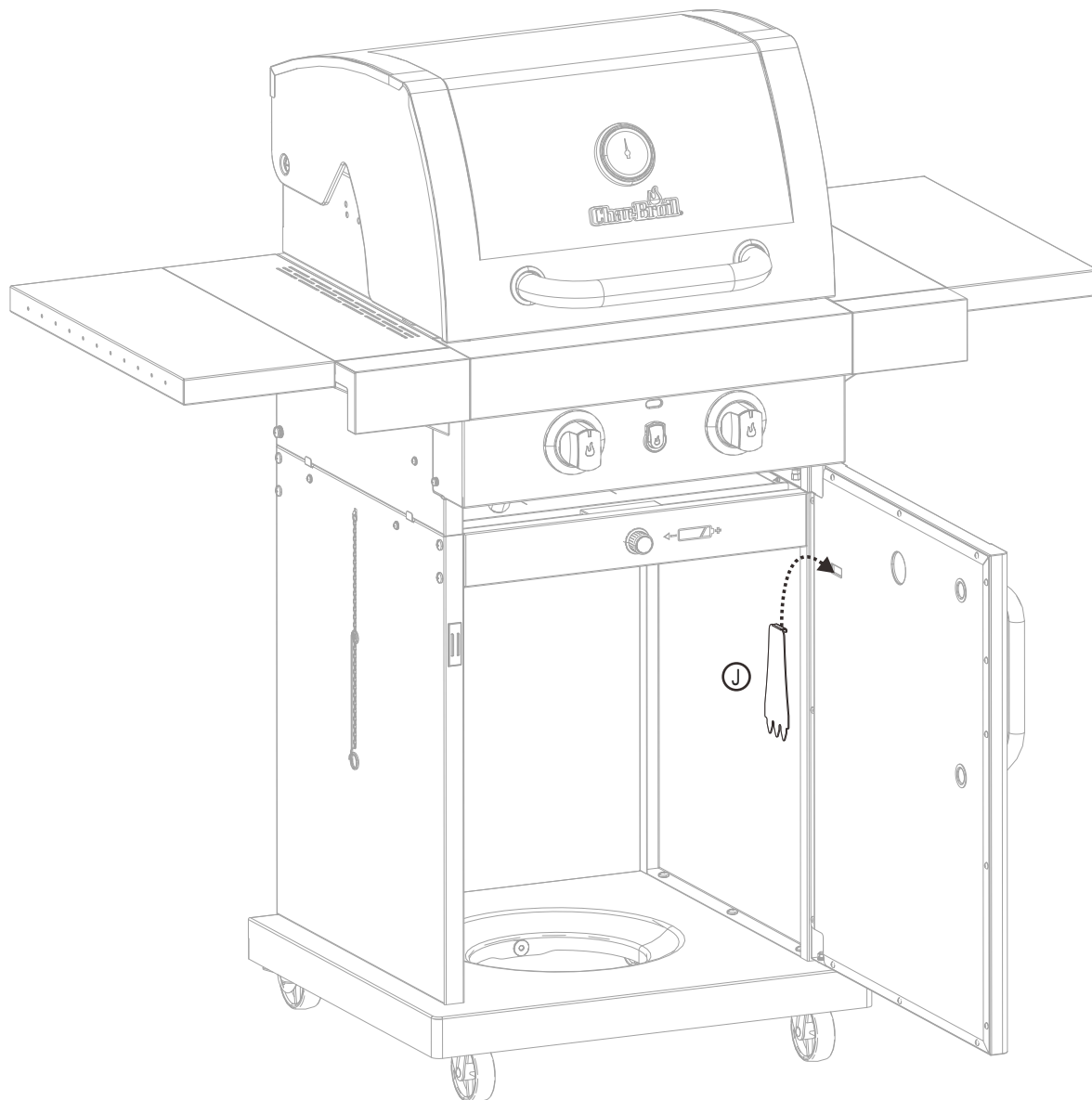
15



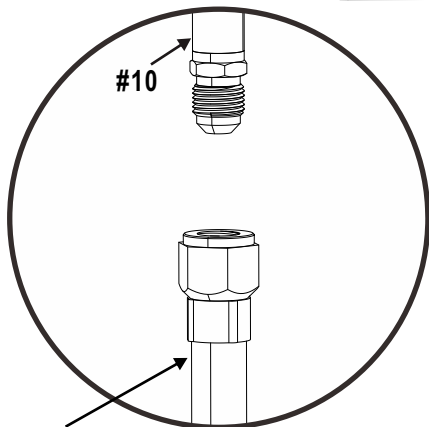
16



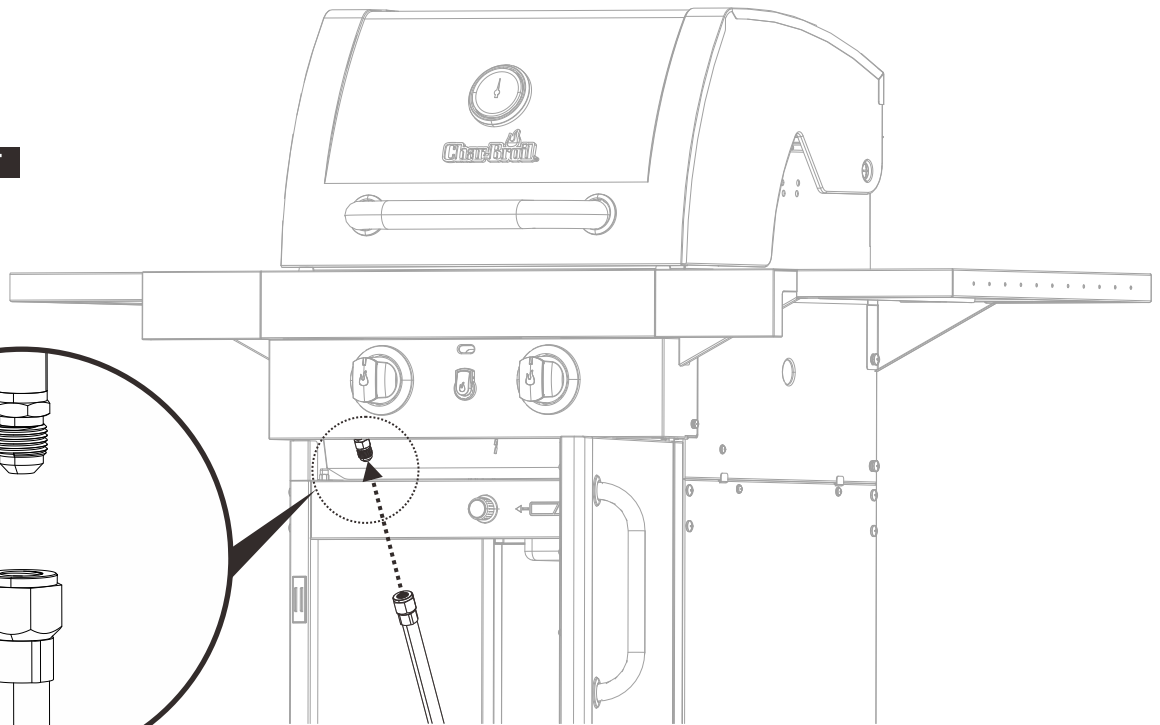
⓵ x1



1ST



Natural Gas Hose Assembly
Assemblage du tuyau
pour le gaz naturel

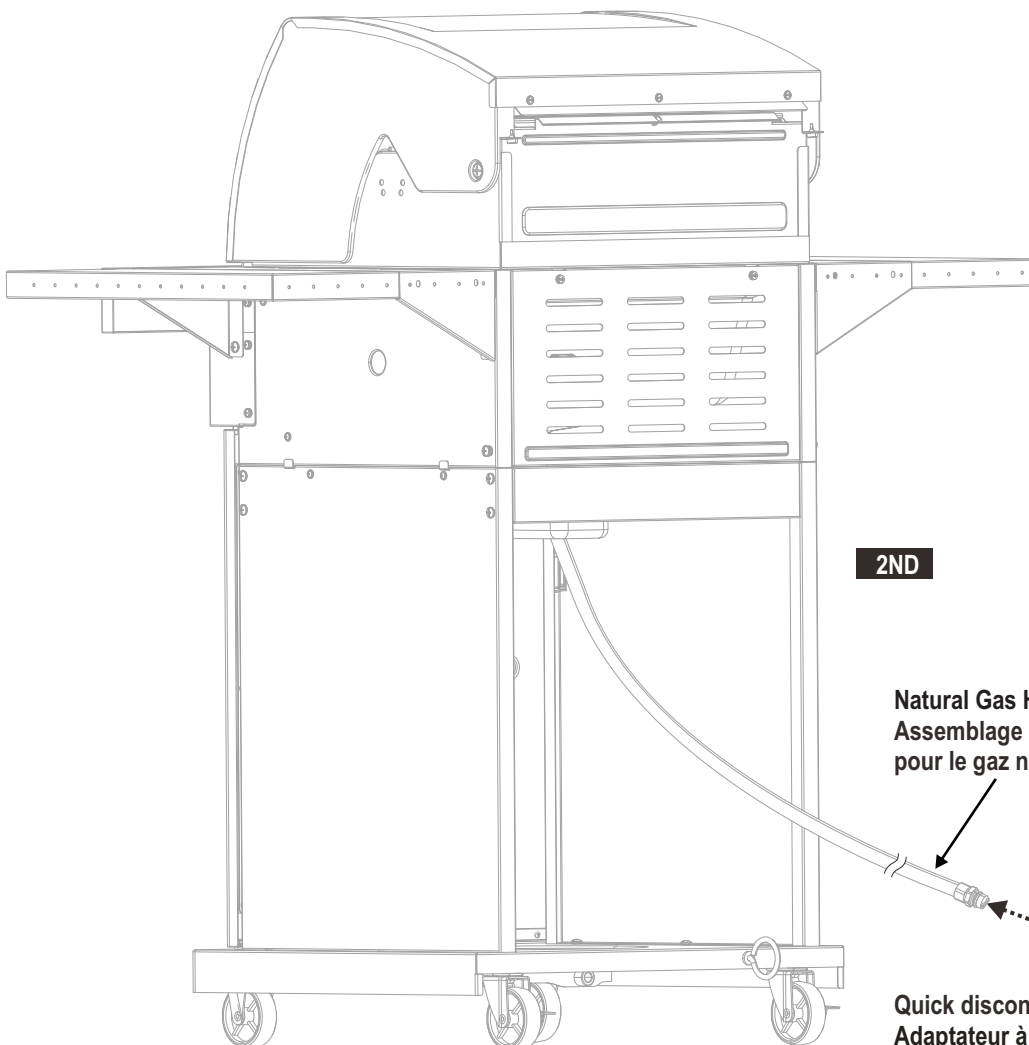


2ND

Natural Gas Hose Assembly
Assemblage du tuyau
pour le gaz naturel

House Pipe
Tuyau de gaz provenant
de la résidence

Quick disconnect socket
Adaptateur à débranchement rapide



EMERGENCIES: If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	Damaged hose.	Turn off gas at source on natural gas systems. If the hose is cracked or cut but not burned, simply replace the hose with an approved replacement from the manufacture. If the hose is burned, the cause could be other than a faulty hose. Discontinue use of grill until a plumber or gas technician has investigated and corrected the problem.
Gas leaking between gas inlet pipe and quick disconnect socket.	Improper installation, connection not tight, failure of pipe joint compound or teflon tape.	Turn off Natural Gas at source. Remove quick disconnect socket and visually inspect for damage. Re-apply pipe joint compound or approved teflon tape.
Fire coming through control panel.	Fire in burner tube section of burner due to blockage.	Turn off control knobs and Natural Gas at source. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Spider Alert and Cleaning the Burner Assembly sections of this Use & Care Guide.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	Too much grease buildup in burner area.	Turn off control knobs and source. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also) Continued on next page.	GAS ISSUES: - Trying to light wrong burner. - Burner not engaged with control valve. - Obstruction in burner. - No gas flow. ELECTRICAL ISSUES: - Electrode cracked or broken; "sparks at crack." - Electrode tip not in proper position. - Wire and/or electrode covered with cooking residue. - Wires are loose or disconnected. - Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode. - Dead battery.	- See instructions on control panel and in Use and Care section. - Make sure valves are positioned inside of burner tubes. - Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care. - Make sure Natural Gas source is turned on. - Replace electrode(s). Main Burners: - Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary. Side burner: - Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. the distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. - Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab. - Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. - Replace ignitor wire/electrode assembly. - Replace with a new alkaline battery.

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)	ELECTRONIC IGNITION: - No spark, no ignition noise. - No spark, some ignition noise. - Sparks, but not at electrode or at full strength.	- See Section I of Electronic Ignition System. - See Section II of Electronic Ignition System. - See Section III of Electronic Ignition System.
Burner(s) will not match light.	- See "GAS ISSUES:" on previous page. - Match will not reach. - Improper method of match-lighting.	- Use long-stem match (fireplace match). - See "Match-Lighting" section of Use and Care.
Flames blow out.	High or gusting winds.	Turn front of grill to face wind or increase flame height.
Flare-up.	- Grease buildup. - Excessive fat in meat. - Excessive cooking temperature.	- Clean burners and inside of grill/firebox. - Trim fat from meat before grilling. - Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas off at source. Leave lid in open position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback... (fire in burner tube(s)).	Burner and/or burner tubes are blocked.	Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.
One burner does not light from other burner(s).	Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).	Clean carry-over tube(s) with wire brush.

Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause	Check Procedure	Prevention/Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; no noise can be heard from spark module.	- Battery not installed properly. - Dead battery. - Button assembly not installed properly. - Faulty spark module.	- Check battery orientation. - Has battery been used previously? - Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding. - If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.	- Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" end up and "-" end down.) - Replace battery with new alkaline battery. - Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully. - Replace spark module assembly.
SECTION II No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; noise can be heard from spark module.	Output lead connections not connected.	Are output connections on and tight?	Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.
SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength	- Output lead connections not connected. - Arcing to grill away from burner(s). - Weak battery. - Electrodes are wet. - Electrodes cracked or broken "sparks at crack".	- Are output connections on and tight? - If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame. - All sparks present but weak or at slow rate. - Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports? - Inspect electrodes for cracks.	- Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. - If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires. - Replace battery with a new alkaline battery. - Use paper towel to remove moisture. - Replace cracked or broken electrodes.

DANGER : si une fuite de gaz ne peut pas être arrêtée, ou si un incendie se propage en raison d'une fuite de gaz, appelez le service d'incendie.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz sur un tuyau cassé, coupé ou brûlé.	Tuyau endommagé.	Fermez l'alimentation en gaz au à la source au niveau du système de distribution du gaz naturel. Quelle que soit la cause du problème, à l'exception d'un endommagement des composants par le feu, remplacez le système de valve, le tuyau ou le régulateur. Si les composants sont brûlés, cessez d'utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'un technicien ou un plombier du service de gaz ait déterminé la cause du problème et ait procédé aux mesures correctives nécessaires.
Fuite de gaz entre le tuyau d'arrivée de gaz et de l'adaptateur de débranchement rapide.	Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du pâte à joint ou du ruban téflon.	Tournez tous les boutons de commande à la position OFF. Retirez rapide prise de déconnexion et visuellement inspecter les dommages. Appliquez de nouveau la pâte à joint ou approuvés téflon.
Feu sortant du panneau de commande.	Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage.	Fermez tous les boutons de réglage d'un gaz au à la source. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le feu éteint et l'appareil refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le afin d'identifier la présence de rouille ou de nids d'araignées. Consultez les pages concernant les dangers naturels et celles sur le nettoyage du brûleur.
Feu de graisse ou grosses flammes continues au dessus de la surface de cuisson.	Accumulation excessive de graisse autour du brûleur.	Fermez tous les boutons de réglage d'un gaz au à la source. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le refroidissement terminé, enlevez les particules d'aliments et la graisse accumulés à l'intérieur du foyer, du plateau d'écoulement de la graisse et des autres surfaces.

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques) suite à la page suivante.	PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ : - Vous essayez d'allumer le mauvais brûleur. - Le brûleur n'est pas branché au système de valve. - Le brûleur est obstrué. - Le gaz ne circule pas. PROBLÈMES ÉLECTRIQUES : - L'électrode est fendue ou cassée. Des étincelles se produisent à l'endroit de la fissure. - La pointe de l'électrode n'est pas placée au bon endroit. - Des fils ou l'électrode sont couverts de résidus de cuisson. - Les fils sont débranchés ou le contact est mauvais. - Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode. - La pile à plat.	- Voir les instructions sur le panneau de commande et dans la section Utilisation et entretien. - Assurez-vous que le système de valve est bien inséré dans les tubes du brûleur. - Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou par d'autres matières. Voir la section sur le nettoyage et l'entretien. - Assurez-vous que la source de gaz naturel est allumé. - Remplacez la ou les électrodes. Brûleurs principaux : - La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 1/8 po et 1/4 po. Ajustez au besoin. Brûleur latéral : - La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 1/8 po et 3/16 po. Ajustez au besoin. - Nettoyez les fils ou les électrodes au moyen d'alcool à friction et d'un chiffon propre. - Rebranchez les fils ou remplacez les électrodes et les fils. - Remplacez le câble d'allumage ou l'électrode. - Remplacez par une nouvelle pile alcaline.

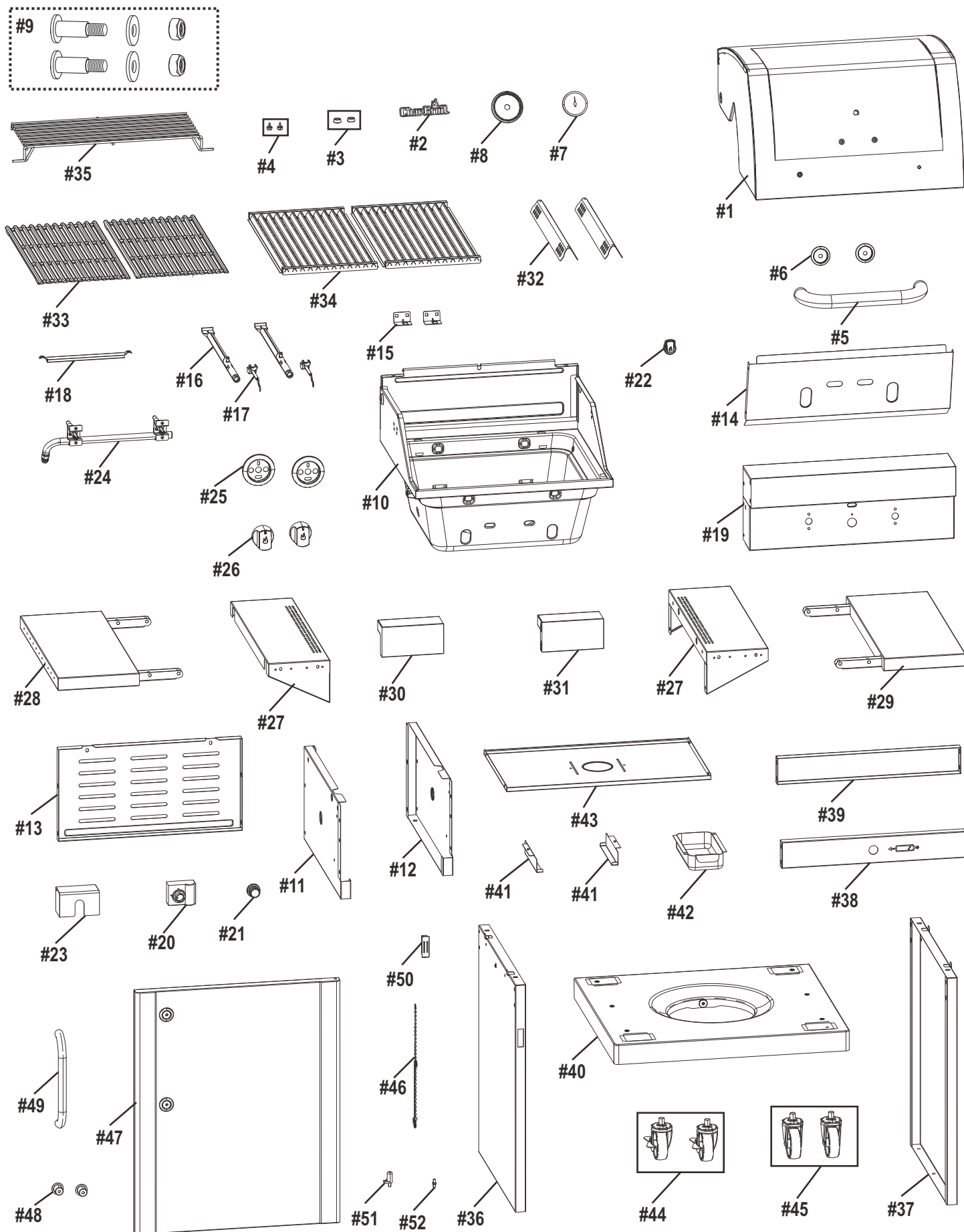
Dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques)	ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE : - Pas d'étincelles, pas de bruit d'allumage. - Pas d'étincelles, quelques bruits d'allumage. - Les étincelles sont présentes, mais pas au niveau de l'électrode ou pas à pleine puissance.	- Reportez-vous à la section I du système d'allumage électronique. - Reportez-vous à la section II du système d'allumage électronique. - Reportez-vous à la section III du système d'allumage électronique.
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes.	- Consultez la section « PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ » à la page précédente. - L'allumette est trop courte. - Méthode incorrecte d'allumage avec une allumette.	- Utilisez des allumettes à tige longue (allumettes conçues pour l'allumage de foyers). - Reportez-vous à la section « Allumage avec une allumette » dans le manuel d'utilisation et d'entretien.
Les flammes s'éteignent.	Vents forts ou rafales.	Tournez le barbecue afin de faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes.
Flambées soudaines.	- Accumulation de graisse. - Excès de gras dans la viande. - Température de cuisson excessive.	- Nettoyez les brûleurs et la partie intérieure du barbecue ou du foyer. - Enlevez le gras de la viande avant la cuisson. - Ajustez (abaissez) la température selon le cas.
Incendie de graisse persistant.	Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.	Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Fermez l'alimentation en gaz à la source. Laissez le couvercle en position ouverte et laissez le feu s'éteindre. Lorsque le barbecue a refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme... (incendie dans les tubes du brûleur).	Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués.	Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Nettoyez les brûleurs ou les tubes de brûleur. Voir la section sur le nettoyage du brûleur du manuel d'utilisation et d'entretien.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs.	Accumulation de graisse ou de particules d'aliments dans le(s) extrémité(s) des renforts de tube.	Nettoyez le(s) renfort(s) de tube au moyen d'une brosse métallique.

Dépannage – Allumage électronique

Problème (allumage)	Cause possible	Vérification de la procédure	Prévention/Solution
SECTION I Aucune électrode ne produit d'étincelles lorsque l'on appuie sur le bouton d'allumage électronique; le module d'allumage ne fait aucun bruit.	- La pile n'est pas installée correctement. - La pile à plat. - Le bouton n'est pas installé correctement. - Le module de production d'étincelles est défectueux.	- Vérifiez l'orientation de la pile. - Cette pile a-t-elle déjà été utilisée? - Vérifiez que le filetage est bien engagé. Le bouton doit se déplacer librement de haut en bas. - Si aucune étincelle n'est produite avec une nouvelle pile et un bon raccord de fils, le module est défectueux.	- Installez la pile (assurez-vous que les polarités « - » et « + » sont orientées correctement, avec le côté « - » vers le bas et le côté « + » vers le haut.) - Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline. - Desserrez l'assemblage du capuchon du bouton et installez-le de nouveau, en vous assurant que le filetage est aligné et engagé complètement. - Remplacez le module d'allumage.
SECTION II Aucune électrode ne produit d'étincelles lorsque l'on appuie sur le bouton d'allumage électronique; le module d'allumage fait du bruit.	Les fils de sortie ne sont pas branchés.	Les fils de sortie sont-ils branchés et étanches?	Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes.
SECTION III Des étincelles sont présentes, mais pas vis-à-vis de toutes les électrodes ou alors, les étincelles ne sont pas à pleine puissance.	- Les fils de sortie ne sont pas branchés. - Amorçage d'arc électrique loin des brûleurs. - Pile faible. - Les électrodes sont mouillées. - Les électrodes sont fendues ou cassées. Des étincelles apparaissent à l'endroit de la fissure.	- Les fils de sortie sont-ils branchés et étanches? - Si possible, observez le barbecue dans l'obscurité. Faites fonctionner le dispositif d'allumage et cherchez l'amorçage de l'arc entre les fils de sortie et le cadre du barbecue. - Toutes les étincelles sont présentes, mais faibles ou lentes. - Y-a-t-il une accumulation d'humidité sur l'électrode ou dans les ouvertures du brûleur? - Examinez les électrodes afin d'y détecter de possibles fissures.	- Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes. - Si vous voyez des étincelles autres que celles des brûleurs, les fils d'isolation sont peut-être endommagés. Remplacez les fils. - Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline. - Essayez l'humidité avec une serviette de papier. - Remplacez les électrodes fendues ou cassées.

PARTS DIAGRAM/ SCHÉMA DES PIÈCES



PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	TOP LID
2	1	LOGO PLATE F/ LID
3	2	RUBBER BUMPER, W/ HOLE, F/ TOP LID
4	2	LID BUMPER, ROUND
5	1	HANDLE F/ LID
6	2	BEZEL, F/ LID HANDLE
7	1	THERMOMETER
8	1	BEZEL, F/ THERMOMETER
9	1	TOP LID HARDWARE
10	1	FIREBOX
11	1	LEFT, FIREBOX PANEL
12	1	RIGHT, FIREBOX PANEL
13	1	REAR FIREBOX PANEL
14	1	HEAT SHIELD, FIREBOX
15	2	BURNER BRACE
16	2	MAIN BURNER
17	2	ELECTRODE, F/ MAIN BURNER
18	1	CARRY OVER TUBE
19	1	CONTROL PANEL, MAIN
20	1	ELECTRONIC IGNITION MODULE
21	1	CAP, F/ IGNITION MODULE
22	1	IGNITER SWITCH MODULE
23	1	SHIELD, F/ ELECTRONIC IGNITION MODULE
24	1	VALVE MANIFOLD ASSEMBLY
25	2	BEZEL F/ CONTROL KNOB
26	2	CONTROL KNOB
27	2	SIDE SHELF, FIXED
28	1	LEFT SIDE SHELF, FOLDING
29	1	RIGHT SIDE SHELF, FOLDING
30	1	FASCIA, F/ LEFT SIDE SHELF
31	1	FASCIA, F/ RIGHT SIDE SHELF
32	2	HEAT TENT
33	2	COOKING GRATE
34	2	COOKING GRATE, INFRARED EMITTER
35	1	WARMING RACK
36	1	LEFT, CART FRAME
37	1	RIGHT, CART FRAME
38	1	UPPER DOOR BRACE
39	1	BACK RAIL

Key	Qty	Description
40	1	BOTTOM SHELF
41	2	RAIL, F/ GREASE TRAY
42	1	GREASE TRAY
43	1	HEAT SHIELD, F/ TANK
44	2	CASTER, LOCKING
45	2	CASTER, FIXED
46	1	MATCH HOLDER
47	1	DOOR, NO HANDLE
48	2	BUSHING, F/ DOOR HANDLE
49	1	DOOR HANDLE
50	1	MAGNET ASSEMBLY
51	1	SPRING PIN, F/ DOOR
52	1	FIXED PIN, F/ DOOR

NOT Pictured

...	1	CASTER PIN
...	1	ASSEMBLY MANUAL, ENGLISH, FRENCH
...	1	HARDWARE PACK
...	1	CLEANING TOOL
...	1	NATURAL GAS HOSE

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.

LISTE DES PIÈCES

Réf.	Qté	Description
1	1	COUVERCLE SUPÉRIEUR
2	1	PLAQUE LOGO
3	2	BUTÉE EN CAOUTCHOUC, AVEC TROU, POUR COUVERCLE SUPÉRIEUR
4	2	BUTÉE EN CAOUTCHOUC, AUTOUR
5	1	POIGNÉE POUR COUVERCLE SUPÉRIEUR
6	2	LUNETTE POUR POIGNÉE DE COUVERCLE
7	1	JAUGE DE TEMPÉRATURE
8	1	COLLERETTE D'ENCASTREMENT, JAUGE DE TEMPÉRATURE
9	1	FERRURES POUR COUVERCLE SUPÉRIEUR
10	1	FOYER
11	1	PANNEAU LATÉRAL GAUCHE, FOYER
12	1	PANNEAU LATÉRAL DROIT, FOYER
13	1	PANNEAU ARRIÈRE, FOYER
14	1	ÉCRAN THERMIQUE, FOYER
15	2	SUPPORT DU BRÛLEUR
16	2	BRÛLEUR PRINCIPAL
17	2	ÉLECTRODE, BRÛLEUR PRINCIPAL
18	1	TUBE DE TRANSFERT
19	1	PANNEAU DE CONTRÔLE PRINCIPAL
20	1	MODULE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE
21	1	CAPUCHON DU FIL DU MODULE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE
22	1	MODULE INTERRUPTEUR POUR L'ALLUMAGE
23	1	ÉCRAN THERMIQUE POUR MODULE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE
24	1	ASSY DE LA VALVE DU TUYAU
25	2	LUNETTE POUR BOUTON DE CONTRÔLE
26	2	BOUTON DE CONTRÔLE
27	2	TABLETTE LATÉRALE FIXE
28	1	TABLETTE LATÉRALE GAUCHE, PLIANTE
29	1	TABLETTE LATÉRALE DROITE, PLIANTE
30	1	BORDURE POUR TABLETTE LATÉRALE GAUCHE
31	1	BORDURE POUR TABLETTE LATÉRALE DROITE
32	2	COUVRE BRÛLEUR
33	2	GRILLE DE CUISSON
34	2	GRILLE DE CUISSON, ÉMETTEUR INFRAROUGE
35	1	GRILLE CHAUFFANTE

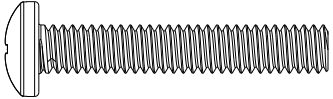
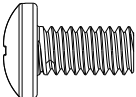
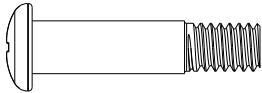
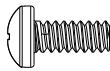
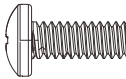
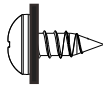
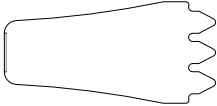
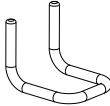
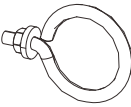
Réf.	Qté	Description
36	1	PANNEAU LATÉRAL GAUCHE DU COMPARTIMENT
37	1	PANNEAU LATÉRAL DROIT DU COMPARTIMENT
38	1	RENFORT AVANT, PORTE
39	1	RAIL ARRIÈRE
40	1	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
41	2	RAIL, POUR PLATEAU À GRAISSE
42	1	PLATEAU À GRAISSE
43	1	ÉCRAN THERMIQUE POUR LE RÉSERVOIR
44	2	ROULETTE, VERROUILLAGE
45	2	ROULETTE, FIXÉE
46	1	PORTE ALLUMETTES
47	1	PORTE, SANS POIGNÉE
48	2	PORTE BAGUE, POIGNÉE
49	1	POIGNÉE DE PORTE
50	1	AIMANT DE PORTE
51	1	TIGE DE PORTE, PRINTEMPS
52	1	TIGE DE PORTE, FIXE

No se ilustra

...	1	DISPOSITIF DE BLOCAGE POUR ROULETTES
...	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, ANGLAIS, FRANÇAIS
...	1	SAC DE FERRURES
...	1	NETTOYAGE DE L'INSTRUMENT
...	1	TUYAU POUR LE GAZ NATUREL

REMARQUE : certaines pièces montrées dans les étapes d'assemblage peuvent être légèrement différentes de celles destinées à votre modèle de gril. La méthode d'assemblage reste cependant la même.

HARDWARE LIST/ LISTE DES FERRURES

Key/ Réf.	Description/ Description	Picture/ Illustré	Qty/ Qté
A	1/4-20x1-1/2" Screw Vis 1/4-20x1½ po		8
B	1/4-20x1/2" Screw Vis 1/4-20x½ po		20
C	Shoulder Screw Vis à épaulement		4
D	1/4 Nut Écrou de 1/4		4
E	#10-24x3/8" Screw Vis n° 10-24x3/8 po		4
F	#10-24x3/4" Screw Vis n° 10-24x3/4 po		2
G	#8x3/8" Sheet Metal Screw Vis à tôle n° 8x3/8 po		6
H	Battery AA Pile AA		1
J	Cleaning tool Nettoyage de l'instrument		1
K	Caster pin Dispositif de blocage pour roulettes		1
L/D	Eyebolt, w/ 1/4 nut OEillet, avec écrou de 1/4		1
M	Door Bushing Porte bague		2

NOTES/ REMARQUES

Two convenient ways to register your product: Deux façons pratiques d'enregistrer votre produit: Dos formas convenientes de registrar su producto:

1 Online
En ligne
En línea

www.charbroil.com/register

2 By mail | Par la poste | Por correo

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

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. 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. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTÉE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

*Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

* 1. First Name | Nombre | Prénom

Initial | Inicial | Initiale

Last Name | Apellido | Nom de Famille

Address (number & 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

* 3. Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone

* 4. Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle

Serial Number | Número de serie | Numéro de série



STICKER ON PRODUCT

* 5. Attach copy of your sales receipt here.

Adjunte aquí la copia de su recibo de compra

Veillez attacher une copie de votre reçu ici.

6. Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat

\$

8. Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat

7. Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin

9. Your Gender | Sexo | Sexe:

☐ Male | Masculino | Masculin

☐ Female | Femenino | Féminin

10. 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. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration

P.O. Box 1240

Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

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



Char-Broil®

©2017 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31904. Printed in China. Imprimé en China. Impreso en China.
©2017 Assembly instructions. ©2017 Assemblée des instructions. ©2017 Instrucciones de ensamblado.