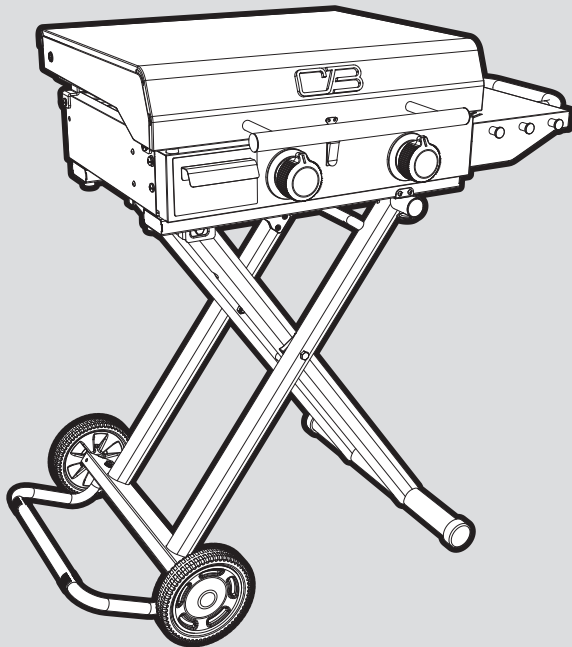




PRODUCT GUIDE
GUIDES DES PRODUITS
GUÍA DEL PRODUCTO

2-BURNER GAS GRIDDLE



FOR OUTDOOR USE ONLY
POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT
ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EXTERIORS

- This griddle is designed for use with LP gas only.
- Ce plaque de cuisson est conçu pour être utilisé avec du gaz propane seulement.
- Esta plancha está diseñada para usarse solo con gas LP.

MODEL
MODÈLE
MODELO

463711223

SERIAL NUMBER
NUMÉRO DE SÉRIE
NÚMERO DE SERIE

.....

- See rating Label on grill for serial number.
- Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique sur l'appareil.
- El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

DATE PURCHASED
DATE D'ACHAT
FECHA DE COMPRA

.....

TOOLS REQUIRED FOR ASSEMBLY:

- Philips Screwdriver (not provided)

OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE:

- Tournevis cruciforme (non comprise)

HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA EL MONTAJE:

- Destornillador Philips (no incluido)



If you have questions or need assistance during assembly, please call **1-800-241-7548**
Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez **1-800-241-7548**
Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al **1-800-241-7548**

TABLE OF CONTENTS

For Your Safety	2-3
Use and Care	4-8
Limited Warranty	9
Parts Diagram	26
Parts List	27
Hardware List	30
Assembly	31-35
Troubleshooting	36-37
Registration Card	43

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.



WARNING

- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.



DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10ft (3m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

SAFETY SYMBOLS

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



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.



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.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.



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.



FOR YOUR SAFETY - INSTALLING YOUR GRILL



CAUTION

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

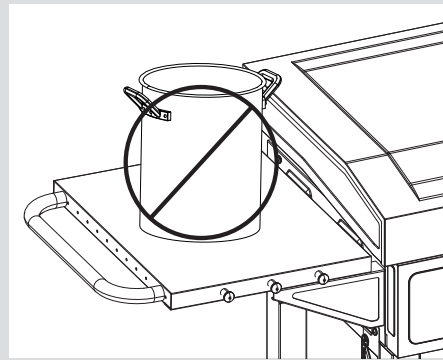
Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.

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

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 and LP tank off.
- 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.

Using pots larger than 2 quarts in capacity could exceed weight limit of the side burner shelf or side shelf, resulting in failure of grill cart components.



WARNING

- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.
- In the event of rain, snow, hail, sleet, or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.
- Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (45°C) before moving or storing.
- The cylinder should be disconnected when the appliance is not in use. Only cylinders marked "propane" shall be used.

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

Do not attempt to repair or alter the hose/valve/regulator 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.

This product can expose you to chemicals including Lead, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.



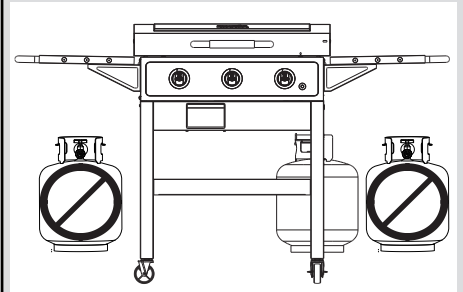
DANGER

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.

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



- Never fill a cylinder beyond 80% full.
- An over filled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder/appliance and call your fire department.

USE AND CARE

Installation Safety Precautions

- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied. If your grill is Dual Fuel ready, a conversion kit must be purchased for use with natural gas.
- 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.
- 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.

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. **For Your Safety**, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- **LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.**

Propane Cylinder Use (1lb. Disposable)

- Use only cylinder marked "Propane Fuel".
- Cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.
- Save cylinder cap and reinstall when not in use.
- Cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. Gas cylinder must be upright in use.

Propane Gas Cylinders

- Your grill is designed to operate with one 16.4 oz. disposable cylinder (DOT 39 Cylinder).

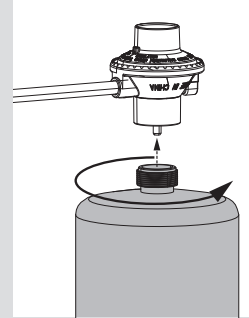
Do not attempt to refill any 16.4 oz. disposable fuel cylinders.

- The cylinder must be installed, transported and stored in an upright position and should not be dropped or handled roughly.
- When the appliance is to be stored indoors, the propane gas cylinder must be disconnected from the appliance.
- When the propane gas cylinder is not disconnected from the appliance, the appliance and cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated space.
- The cylinder should never be transported or stored where temperature can reach 125 °F (51 °C).
- Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children.
- A disconnected LP cylinder in storage or being transported must have a safety cap installed. Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.
- Do not store an LP cylinder in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building.

Propane Cylinder Installation/Removal

Propane Cylinder Installation:

1. Remove cap from end of Propane cylinder (sold separately).
2. Cap should be kept on cylinder when not in use to prevent dirt and debris from entering Regulator/Valve.
3. Check end of cylinder attachment for dirt and debris. Clean out if necessary.
4. Insert threaded end of Propane Cylinder into Regulator/Valve and hand-tighten turning cylinder clockwise as shown below. **DO NOT USE TOOLS!** Over tightening can damage threads on Regulator/Valve.
5. Perform a leak test.



Propane Cylinder Removal:

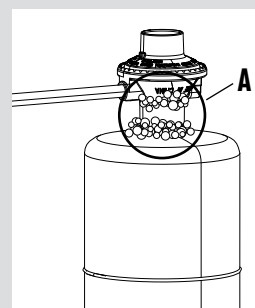
1. Turn regulator OFF.
2. Allow Grill to cool.
3. Remove the propane cylinder by turning counter-clockwise until disengaged from the Regulator/Valve.
4. Install cap on cylinder. Cap should be kept on cylinder when not in use to prevent dirt and debris from entering Regulator/Valve.

Leak Testing (1lb. Disposable)

- During leak test, keep grill away from open flames or sparks and do not smoke. Grill must be leak tested out doors in a well ventilated area.
- Leak test must be repeated each time gas cylinder is replaced or after storage.

Materials needed include clean paint brush and 50/50 soap and water solution. Use mild soap and water. **Do not use household cleaning agents.** Damage to components can result.

1. Be sure **control knob** on regulator is in "OFF" position.
 2. Brush soapy solution onto **connection** between gas cylinder and regulator at **(A)**.
- If growing bubbles appear, there is a leak. Retighten connection and repeat steps 1 and 2.



If you can not stop a leak, remove gas cylinder from regulator and check for damaged threads, dirt and debris on regulator and gas cylinder. Also check to see if anything is obstructing flow of gas at regulator and gas cylinder openings. Remove any obstruction that may be found and repeat leak test. **If threads are damaged on either regulator or gas cylinder, replace.** Order new parts by giving the serial, model number and name of items needed to the Grill Service Center at 1-800-232-3398.

USE AND CARE

Safety Tips

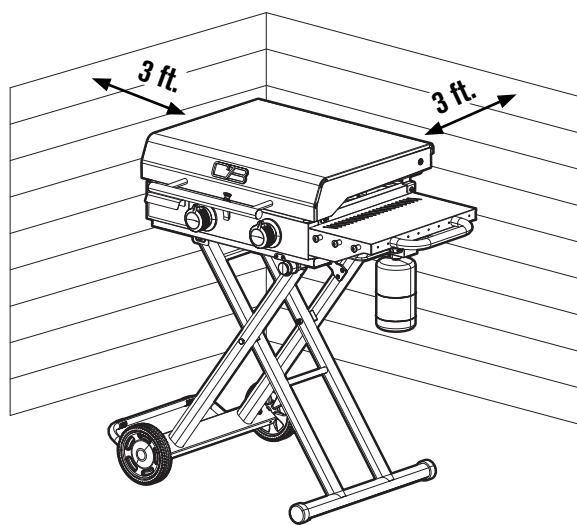
- Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- Never move grill while in operation or still hot.
- Some surfaces will be hot during use. Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid 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 valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator 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.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
- If you have a grill problem see the "Troubleshooting" Section.
- If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!



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.**
- **Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- **Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**
- **Apartment Dwellers:**
Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP 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.

USE AND CARE

Ignitor Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**
1. Open lid during lighting or re-lighting.
 2. To ignite, push and turn burner knob control knob slowly (2 to 3 seconds) to 🔥. You should hear the ignitor click.
 3. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner control to ○, wait 5 minutes and repeat lighting procedure.
 4. If ignitor does not work, follow match lighting instructions.



WARNING

Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.

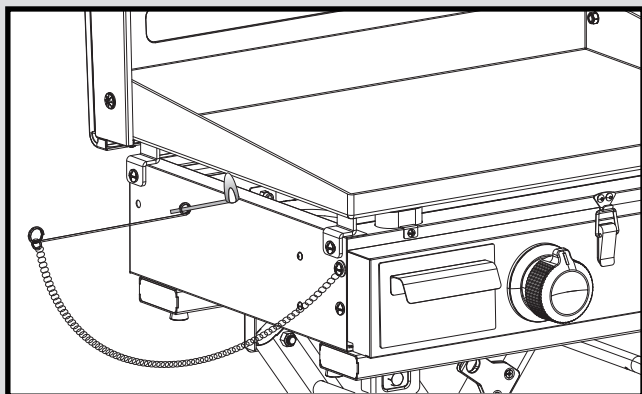


CAUTION

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. Open lid during lighting.
 2. Place match into match holder (hanging from side of grill). Light match; then light burner by placing match with match holder through the gap under griddle. Push and turn burner knob control knob slowly (2 to 3 seconds) to 🔥. Be sure burner lights and stays lit.

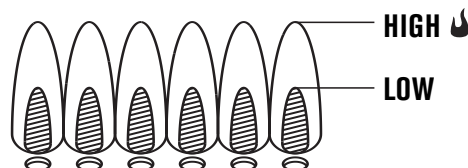


CAUTION

- 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 and LP cylinder off.
- Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HI. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- **Operate the griddle with lid closed for 10 minutes max!**

Burner Flame Check

- Remove griddle. 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 only low flame is seen refer to "Sudden drop or low flame" in the Troubleshooting Section.



Turning Grill Off

- Turn all knobs to the ○ off position.

Valve Check

- Important: 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.

Storing Your Grill

- Allow grill to cool completely.
- Remove Propane cylinder and install protective cap over outlet threads.
- Clean griddle.
- Store in dry location.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by Char-Broil at charbroil.com.
- When removing grill from storage, follow "Cleaning the Burner Assembly" instructions before starting grill.



USE AND CARE

General Grill Cleaning

- 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.

Griddle Care

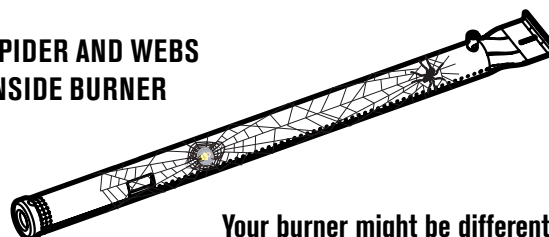
- First Time Use
 - Before using your griddle, wash it thoroughly with a mild dishwashing liquid to remove the protective coating applied for shipping. Rinse with hot water and dry completely with a soft cloth or paper towel. **NEVER ALLOW TO DRAIN DRY.** Now season the griddle to prevent rust and sticking.
- Seasoning
 - A cooking oil with a high smoke point (such as avocado, olive, or canola oil) is recommended for the initial seasoning. Spread a thin coating of oil over the entire surface, including walls and corners, with a paper towel. Turn on the griddle and allow to heat on high for 20-30 minutes with the lid closed. Turn off the burners and allow the griddle to cool. Your griddle should have a smooth, glossy black surface. Your griddle is now ready to use.
- To Prevent Rusting
 - Re-season your griddle frequently, particularly when new. If rust occurs, it is an indication that the griddle has not been seasoned enough or the seasoning has been burned off. Scour the rust spot with a heavy brush or steel wool. Reapply a coating of your cooking oil, and season the griddle again.
- Maintenance
 - Do not do a burn-off after you grill. For any excess food particles and oil, wipe/brush towards the grease drain. Leaving some oil on the griddle surface is okay, and will help to provide a protective coating on the griddle. The more you use your griddle, the easier maintenance will be. For the least amount of maintenance, store your unit in a dry place. If you store your griddle for an extended period of time, apply a thin coating of cooking oil to your griddle, and wipe dry with a paper towel.



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.

USE AND CARE

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 LP cylinder.
2. Remove griddle (Figure A).
3. Remove hardware securing burners (Figure B).
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.



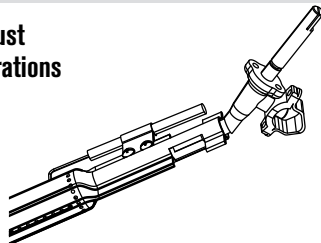
(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush). Run the brush through each burner tube several times.

(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.

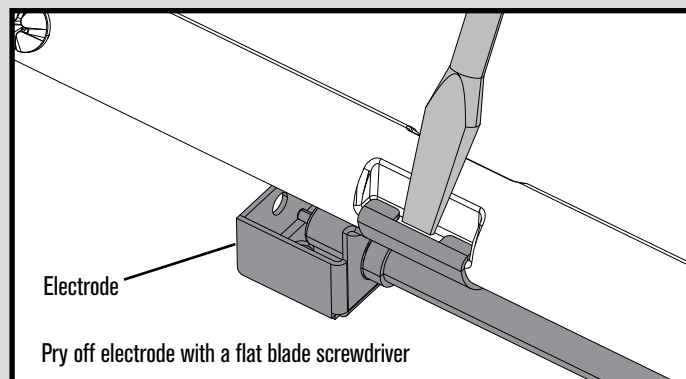
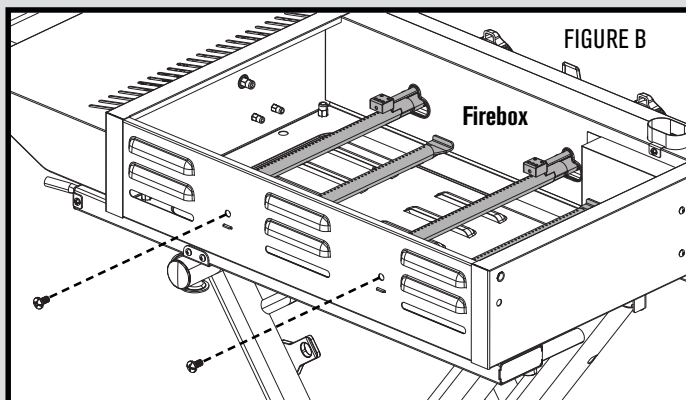
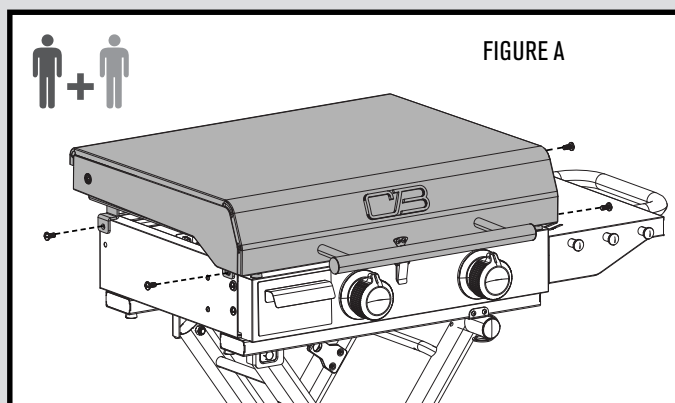
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner.

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 on firebox.
12. Replace griddle.
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.

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
All Parts	2 year from date of purchase*	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

*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, corrosions 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 31904-1240**

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	10-11
Utilisation et entretien	12-16
Garantie limitée	17
Schéma des pièces	26
Nomenclature des pièces	28
Liste des ferrures	30
Assemblage	31-35
Dépannage	38-39
Fiche d'enregistrement	43

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

AVERTISSEMENT

- Ce manuel d'instructions contient des renseignements importants et nécessaires au bon assemblage et à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Suivez la totalité des avertissements et des instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez ce manuel pour consultation future.

DANGER

- Ne laissez jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3 m (10 pi) de toute structure, matière combustible ou d'une autre bonbonne de gaz.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pieds) de tout liquide inflammable.
- Si un incendie se déclare, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie. Ne tentez pas d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau.

Le non respect de ces instructions pourrait provoquer un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou la mort.



RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

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.



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.



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.

Le non respect de ces instructions pourrait provoquer un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou la mort.



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.

POUR VOTRE SÉCURITÉ – INSTALLATION DE VOTRE GRIL



ATTENTION

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

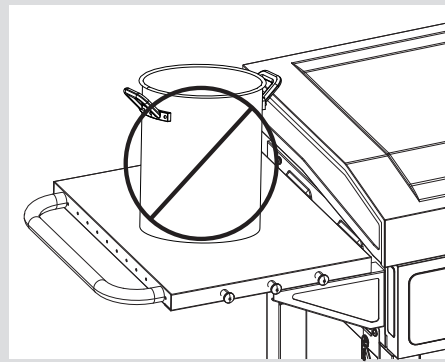
Lire et respecter toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.

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

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 et l'alimentation en gaz du réservoir de GPL.
- 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.

Utiliser des pots de plus de 2 quarts de la capacité pourrait dépasser le poids limite du plateau brûleur latéral ou Côté plateau qui entraîne la défaillance du gril panier composants.



AVERTISSEMENT

- La consommation d'alcool, de médicaments avec ou sans ordonnance peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement et d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Lorsque vous préparez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, conservez un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main.
- Ne tentez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'une autre forme de précipitation pendant la cuisson à l'huile ou à la graisse, mettez immédiatement le couvercle sur le contenant de cuisson et éteignez les brûleurs et l'alimentation en gaz de l'appareil. N'essayez pas de déplacer l'appareil ou le contenant de cuisson.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation. Attendez que le contenant de cuisson ait refroidi suffisamment pour atteindre une température inférieure à 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- La bouteille doit être déconnectée quand l'appareil n'est pas utilisé. Seules les bouteilles portant la mention « Propane » doivent être utilisées.

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

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.

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris plomb que l'État de Californie connaît causer le cancer et les malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov.



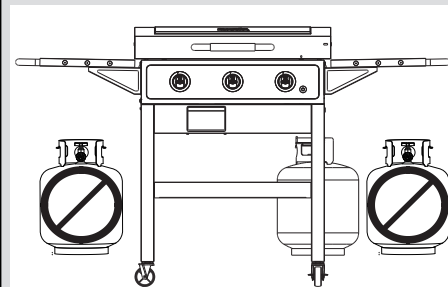
DANGER

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

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.

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



- Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 % de sa capacité.
- Un réservoir de recharge rempli excessivement ou mal entreposé constitue un danger en raison des possibilités de fuite de gaz à partir de la soupape de sûreté et de décharge. Cela peut causer un incendie intense avec risques de dommages matériels, de blessures graves, voire de mort.
- Si vous voyez, sentez, ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement du réservoir de gaz et de l'appareil et appelez votre service d'incendie.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Mesures de sécurité pendant l'installation

- Utilisez grill, comme l'achat, avec seulement LP (propane) du gaz et le régulateur / valve de montage fourni. Si votre barbecue est prêt Dual Fuel, un kit de conversion doit être acheté pour une utilisation avec du gaz naturel.
- L'installation du grill 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.
- Tous les accessoires électriques (la rôtissoire, 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.
- Ce grill 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.

GPL (Gaz de pétrole liquéfié, ou gaz propane liquide)

- Le GPL n'est pas toxique; il est incolore et inodore lorsqu'il est produit. Pour votre propre protection, une odeur est ajoutée au GPL (semblable à l'odeur de chou pourri) afin que vous puissiez le sentir.
- Le GPL est très inflammable et peut s'allumer de manière inattendue.

Utilisation d'une bouteille de propane (bouteille jetable de 1 lb)

- N'utilisez que des bouteilles portant la mention « Propane ».
- La bouteille doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications du département des Transports des États-Unis (DOT) pour les bouteilles de propane ou à la norme nationale CAN/CSA B339 de Transport Canada relative aux bouteilles, sphères et tuyaux pour le transport des marchandises dangereuses.
- Conservez le bouchon de la bouteille et remettez-le en place lorsque celle-ci ne sert pas.
- Le système d'alimentation de la bouteille doit être disposé pour permettre l'évacuation des vapeurs. La bouteille de gaz doit rester en position verticale pendant l'utilisation.

Bouteilles de propane

- Votre grill est conçu pour fonctionner avec une bouteille jetable de 16,4 oz (bouteille DOT 39).

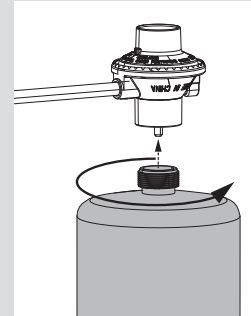
N'essayez pas de remplir les bouteilles jetables de 16,4 oz.

- Il faut installer, transporter et entreposer la bouteille en position verticale et éviter de la laisser tomber ou de la manipuler sans précaution.
- Lorsque l'appareil est entreposé à l'intérieur, il faut débrancher la bouteille de propane de l'appareil.
- Lorsque la bouteille de propane n'est pas raccordée à l'appareil, ce dernier et la bouteille doivent être entreposés à l'intérieur dans un espace bien aéré.
- Il ne faut jamais transporter ou entreposer la bonbonne si la température peut atteindre 51 °C (125 °F).
- Il faut entreposer les bouteilles à l'extérieur, hors de la portée des enfants.
- Le capuchon de sécurité doit être installé sur toute bonbonne de gaz propane débranchée qui est entreposée ou transportée. Tout manquement à utiliser le capuchon de sécurité selon les instructions pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels graves.
- N'entreposez jamais une bouteille de GPL dans un endroit clos, comme un abri d'auto, un garage, une véranda, une terrasse couverte ou un autre bâtiment.

Installation et retrait de la bouteille de propane

Installation de la bouteille de propane :

1. Retirez le bouchon de l'extrémité de la bouteille de propane (vendue séparément).
2. Le bouchon doit rester sur la bouteille lorsqu'elle n'est pas utilisée pour empêcher la saleté et les débris de pénétrer dans le régulateur/la valve.
3. Vérifiez que l'extrémité de l'attache du cylindre n'est pas encrassée et est libre de débris. Nettoyez-la si nécessaire.
4. Insérez l'extrémité fileté de la bouteille de propane dans le régulateur/la valve et serrez-la à la main en tournant la bouteille dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué ci-dessous. **N'UTILISEZ PAS D'OUTILS!** Un serrage excessif peut endommager les filets du régulateur/de la valve.
5. Effectuez un essai d'étanchéité.



Retrait de la bouteille de propane :

1. Éteignez le régulateur.
2. Laissez le grill refroidir.
3. Retirez la bouteille de propane en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se détache du régulateur/de la valve.
4. Installez le bouchon sur la bouteille. Le bouchon doit rester sur la bouteille lorsqu'elle n'est pas utilisée pour empêcher la saleté et les débris de pénétrer dans le régulateur/la valve.

Essai d'étanchéité (bouteille jetable de 1 lb)

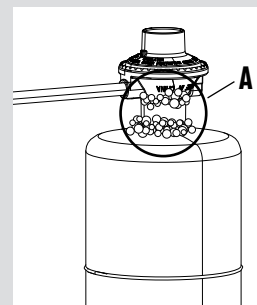
- Pendant l'essai d'étanchéité, gardez le grill à l'écart des flammes nues ou des étincelles, et ne fumez pas. Il faut effectuer l'essai d'étanchéité dehors, dans un endroit bien ventilé.
- Il faut effectuer l'essai d'étanchéité après chaque remplacement de la bouteille de gaz ou après l'entreposage.

Les matériaux nécessaires comprennent un pinceau propre et une solution d'eau savonneuse à 50/50. Utilisez un savon doux et de l'eau. N'utilisez pas de produits de nettoyage domestique. Cela pourrait endommager les composants.

1. Assurez-vous que le OFF du régulateur est sur la position « OFF » (ARRÊT).
2. Brossez la solution savonneuse sur le raccord entre la bouteille de gaz et le régulateur en (A).

Si des bulles qui « grossissent » apparaissent, il y a une fuite. Resserrez le raccord, et répétez les étapes 1 et 2.

Si vous ne pouvez pas faire cesser une fuite, retirez la bouteille de gaz du régulateur et vérifiez si le filetage est endommagé ou si le régulateur et la bouteille de gaz sont



sales ou présentent des débris. Vérifiez également que rien n'entrave l'écoulement du gaz à l'orifice du régulateur et de la bouteille de gaz. Retirez toute obstruction éventuelle et répétez l'essai d'étanchéité. Si le filetage du régulateur ou de la bouteille de gaz est endommagé, remplacez-le. Commandez de nouvelles pièces en indiquant le numéro de série, le numéro de modèle et le nom des articles nécessaires au centre d'entretien des grils, au numéro 1 800 232-3398.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Consignes de sécurité

- Avant d'ouvrir la valve du réservoir de GPL, vérifiez que l'écrou de raccord est bien serré.
- Lorsque vous n'utilisez pas le gril, mettez tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de GPL en position d'arrêt.
- 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 la valve, le tuyau ou le régulateur, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez l'origine du problème, corrigez-le, puis nettoyez et inspectez le système de valve, le tuyau ou le régulateur 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.
- Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le bon fonctionnement du gril.
- En cas de problème avec votre gril, consultez la section «Dépannage».
- Si du givre se forme sur le régulateur, fermez le gril immédiatement, ainsi que la valve du réservoir de GPL. Cela indique que le réservoir est défectueux et qu'il ne faut l'utiliser avec aucun appareil. Adressez-vous au fournisseur de gaz!

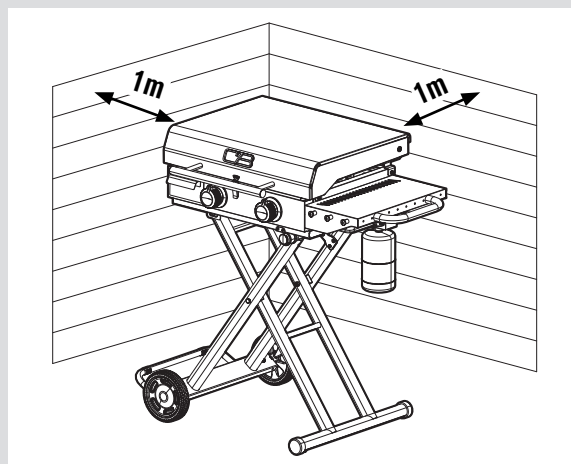
⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas le gril avant d'en avoir vérifié l'étanchéité.
- Si une fuite est détectée, STOP! Fermez le gaz à la source et remédiez à la fuite.
- Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite de gaz en fermant la zone de congé de vanne de la bouteille de GPL et appelez le service d'incendie!
- 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.
- RISQUE DE SUFFOCATION – Petites pièces. Déconseillé aux enfants de moins de 3 ans.

⚠ 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 bouchez 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.
- N'utilisez pas le gril lorsque le réservoir de GPL n'est pas dans la position appropriée telle que spécifiée dans les instructions d'assemblage.
- Refermez toujours la valve du réservoir et enlevez l'écrou de raccord avant de déplacer le réservoir de GPL de sa position de fonctionnement.
- 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.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Allumage

- **Ne pas se pencher sur le grill au moment de l'allumage.**
1. Ouvrir le couvercle avant de l'allumer l'appareil ou du réallumer.
 2. Pour allumer, appuyez sur le bouton de commande du brûleur et faites-le tourner doucement (2 à 3 secondes) vers . Le dispositif d'allumage devrait émettre plusieurs clics.
 3. Si l'allumage ne se fait pas après 5 secondes, éteignez le brûleur en le mettant en position , attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
 4. Si le dispositif d'allumage ne fonctionne pas, suivez les instructions relatives à l'allumage avec des allumettes.




AVERTISSEMENT


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

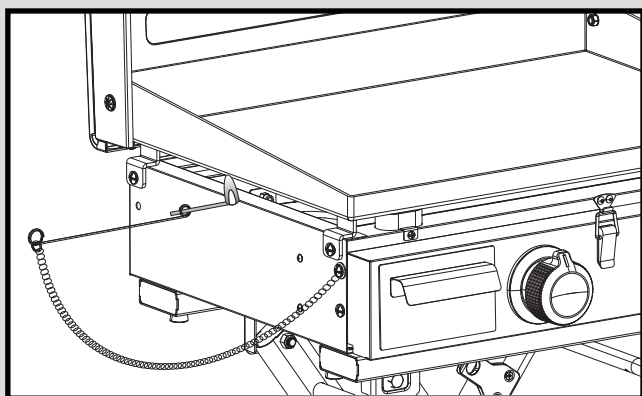


ATTENTION

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 grill au moment de l'allumage.**
1. Ouvrir le couvercle avant de l'allumer l'appareil.
 2. Placez l'allumette dans le support d'allumette (pendant du panneau latéral du gauche du grill). Allumez l'allumette, puis allumez le brûleur en introduisant l'allumette et le porte-allumettes dans l'espace situé sous la plaque. pousser et tourner lentement (2 à 3 secondes) le bouton BRÛLEUR D'ALLUMAGE vers HAUTE . Assurez-vous que le brûleur s'est allumé et qu'il le reste.

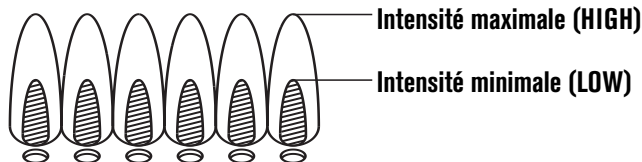


ATTENTION

- Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. Les grills 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 et l'alimentation en gaz du réservoir de GPL.
- Ne laissez pas le grill sans surveillance lorsque vous le préchauffez ou que vous brûlez les résidus de nourriture au maximum. Si le grill n'a pas été nettoyé régulièrement, un incendie de graisse peut se déclarer et endommager l'appareil.
- **Faites fonctionner la plaque chauffante avec le couvercle fermé pendant 10 minutes max!**

Vérification du réglage de la flamme

- Enlevez les grilles. 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 vous ne voyez que de petites flammes, consultez le paragraphe « Baisse soudaine ou faible flamme » de la section Dépannage.



Pour éteindre le grill

- Tournez tous les boutons en position  d'arrêt.

Vérification du système de valve

- **Important : 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 grill. Tournez les boutons en position minimale, puis de nouveau en position d'arrêt. Les valves doivent tourner facilement.

Entreposage de votre grill

- Laissez le grill refroidir complètement.
- Retirez le réservoir de propane et posez le capuchon protecteur sur la soupape de sortie filetée.
- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Entrepochez le grill dans un endroit sec.
- Couvrez le grill s'il est entreposé à l'extérieur. Le fabricant offre un choix complet de couvertures de grill à charbroil.com.
- Lorsque vous voulez réutiliser le grill après une période d'entreposage, suivez les instructions de « Nettoyage du brûleur » avant d'allumer le grill.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Nettoyage général du grill

- 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.

Entretien de la plaque de cuisson

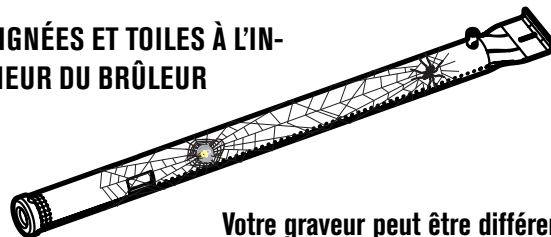
- Première utilisation
 - Avant d'utiliser votre plaque de cuisson, lavez-la soigneusement avec un liquide vaisselle doux pour enlever le revêtement de protection appliqué pour l'expédition. Rincez-la à l'eau chaude et séchez-la complètement avec un chiffon doux ou un essuie-tout. **NE LA LAISSEZ JAMAIS SÉCHER À L'AIR.** Apprêtez maintenant la plaque de cuisson pour prévenir la rouille et éviter que les aliments collent.
- Apprêt
 - Une huile de cuisson à point de fumée élevé (comme l'huile d'avocat, d'olive ou de canola) est recommandée pour l'apprêt initial. Étendez une fine couche d'huile sur toute la surface, y compris les parois et les coins, avec un essuie-tout. Allumez la plaque de cuisson et laissez-la chauffer à feu vif pendant 20 à 30 minutes, couvercle fermé. Éteignez les brûleurs et laissez la plaque de cuisson refroidir. Votre plaque de cuisson devrait présenter une surface noire, lisse et brillante. Votre plaque de cuisson est maintenant prête à l'emploi.
- Prévention de la rouille
 - Renouvelez fréquemment l'apprêt de votre plaque de cuisson, surtout si elle est neuve. Si de la rouille se forme, cela signifie que la plaque de cuisson n'a pas été suffisamment apprêtée ou que l'apprêt a brûlé. Frottez la tache de rouille avec une brosse dure ou de la laine d'acier. Appliquez à nouveau une couche d'huile de cuisson et apprêtez à nouveau la plaque.
- Entretien
 - Ne brûlez pas les restes d'aliments après les avoir grillés. Si des particules alimentaires ou de l'huile restent sur la plaque de cuisson, essuyez-les ou brossez-les vers le bac de récupération des graisses. Il n'y a pas de mal à laisser un peu d'huile sur la surface de la plaque de cuisson, cela permet de la recouvrir d'une couche protectrice. Plus vous utiliserez votre plaque de cuisson, plus l'entretien sera facile. Pour devoir effectuer l'entretien minimum seulement, rangez votre appareil dans un endroit sec. Si vous stockez votre plaque de cuisson pendant une période prolongée, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur votre plaque, puis essuyez-la avec un essuie-tout.



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.

UTILISATION ET ENTRETIEN

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 gril.

1. Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir de gaz.

2. Retirez la plaque de cuisson (Figure A).

3. Suppression de pièces de fixation brûleurs (Figure B).

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.

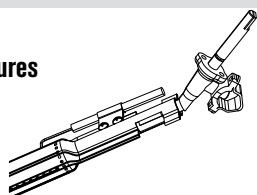
6. Passez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus de nourriture et les saletés.

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



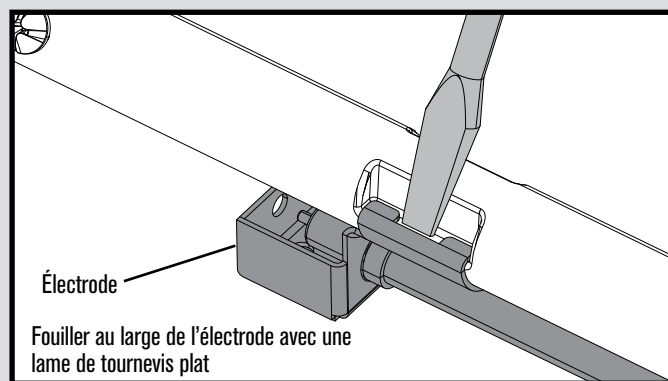
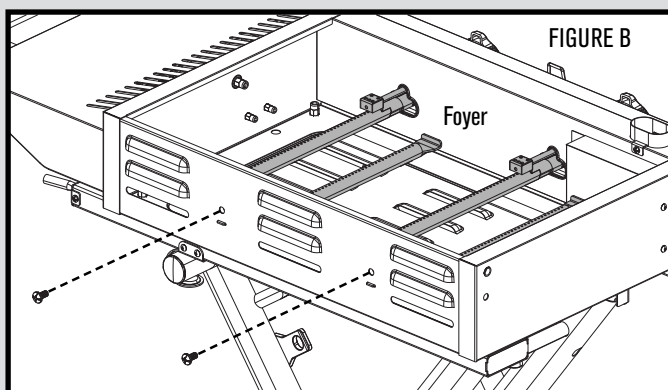
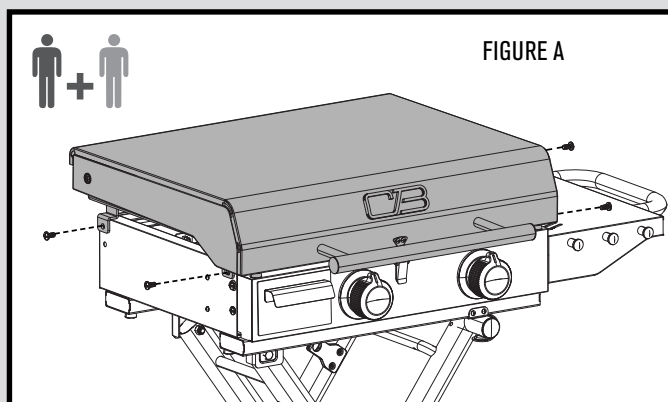
9. Fixez l'électrode au brûleur.

10. Remplacez soigneusement les brûleurs.

11. Fixez les brûleurs dans le foyer.

12. Remettez la plaque de cuisson.

13. Avant d'utiliser à nouveau le gril pour la cuisson, faites un « essai d'étanchéité » et une « vérification du réglage de la flamme ».



Électrode

Fouiller au large de l'électrode avec une lame de tournevis plat

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 l'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
Toutes les parties	2 ans à compter de la date d'achat *	Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement

*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 nettoyeurs 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 inconvénient, 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 31904-1240**

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.



ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad	18-19
Uso y mantenimiento	20-24
Garantía limitada	25
Vista esquemática de las piezas	26
Lista de piezas	29
Lista de herrajes	30
Armado	31-35
Resolución de problemas	40-41
Tarjeta de inscripción	43

A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.



ADVERTENCIA

- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje adecuado y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el aparato.
- Siga todas las advertencias e instrucciones cuando utilice el aparato.
- Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.



PELIGRO

- Nunca opere este artefacto sin supervisión.
- Nunca opere este artefacto a menos de 10 pies (3 m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
- Nunca opere este artefacto a menos de 25 pies (7.5m) de cualquier líquido inflamable.
- Si se produce un fuego, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos. No intente extinguir un fuego de aceite o grasa con agua.

El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar incendios, explosiones o peligro de quemaduras, que pueden causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

INFORMACIÓN IMPORTANTES DE SEGURIDAD

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

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



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

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



PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague toda llama al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor continúa, guarde lejos de la aplicación y llame inmediatamente su surtidor del gas o su cuerpo de bomberos.

El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar incendios, explosiones o peligro de quemaduras, que pueden causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



ADVERTENCIA

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



PARA SU SEGURIDAD - INSTALACIÓN DE SU PARRILLA



ADVERTENCIA

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

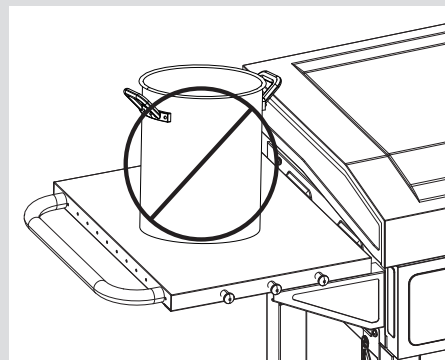
Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado.

Ciertas pueden tener bordes cortantes. Si es necesario, use guantes protectores.

Fuego de Grasa

- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- Si el asador no se ha limpiado regularmente, podría ocurrir fuego causado por la grasa que podría dañar el producto. Preste mucha atención mientras precalienta o quema los residuos de comida para asegurar que no se cause fuego debido a la grasa.
- La mejor forma de prevenir el incendio de grasas es limpiar frecuentemente la parrilla siguiendo las instrucciones de Limpieza general de la parrilla y Limpieza del conjunto quemador.

El uso de macetas de más de 2 cuartos de la capacidad podría superar límite de peso de lado el quemador plataforma o lado plataforma lo que resulta en el fracaso de la parrilla carrito componentes.



ADVERTENCIA

- El uso de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede afectar la capacidad del consumidor para montar correctamente o operar con seguridad el aparato.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga a mano un extintor de incendios tipo BC o ABC.
- En caso de incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Inmediatamente llame al departamento de bomberos. Un extintor tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras cocina con aceite o grasa, cubra el recipiente de cocción inmediatamente, y apague los quemadores del aparato y el suministro de gas. No intente mover el aparato o el recipiente de cocina.
- No mueva el aparato cuando esté en uso. Deje que el recipiente de cocción se enfríe a 115 °F (45 °C) antes de moverlo o guardarlo.
- El cilindro debe desconectarse cuando el aparato no esté en uso. Solo se utilizarán cilindros marcados como "propano".

El no cumplir con todas instrucciones del fabricante puede ocasionar graves y/o daños materiales.

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

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluido plom, que es conocida por el Estado de California para causar cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, vaya a www.P65Warnings.ca.gov.



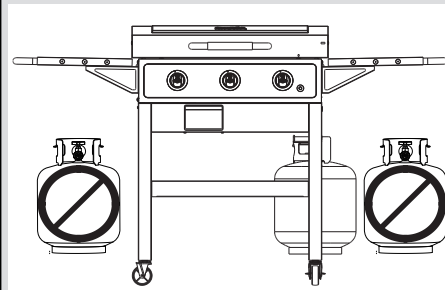
PELIGRO

Si durante el funcionamiento las llamas se apagan (Huele a gas o no se ve la llama)

1. Gire los controles del quemador a APAGADO.
2. Abra la tapa.
3. Espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

Si el quemador se apaga, el gas continuará escapando del quemador y puede accidentalmente encenderse con riesgo de lesiones.

- NUNCA guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.



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

USO Y MANTENIMIENTO

Medidas de seguridad para la instalación

- Utilice la parrilla, tal como se compró, sólo con LP (propano), el gas y el regulador / válvula de montaje suministrado. Si su parrilla es de doble combustible listo, un kit de conversión debe ser adquirido para su uso con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles), y las normas NFPA 54 / ANSI Z223.1 y Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano), CSA B149.1, o Código de almacenamiento y manipulación de propano, B149.2.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad), ANSI / NFPA 70. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. Para su seguridad, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Uso de cilindros de propano (1 lb. desechable)

- Utilice únicamente cilindros marcados como "combustible de propano".
- El cilindro debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones de los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los EE. UU. (DOT) o del Estándar Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas.
- Guarde la tapa del cilindro y vuelva a instalarla cuando no esté en uso.
- El sistema de suministro del cilindro debe estar preparado para la extracción de vapor. El cilindro de gas debe estar en posición vertical durante el uso.

Cilindros de gas propano

- Su parrilla está diseñada para funcionar con una botella de 16,4 oz. Cilindro desechable (cilindro DOT 39).

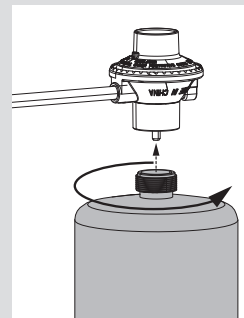
No intente rellenar ningún cilindro de 16,4 oz. de combustible desechables.

- El cilindro debe instalarse, transportarse y almacenarse en posición vertical y no debe dejarse caer ni manipularse bruscamente.
- Cuando el aparato se vaya a almacenar en el interior, el cilindro de gas propano debe desconectarse del aparato.
- Cuando el cilindro de gas propano no esté desconectado del aparato, el aparato y el cilindro deben almacenarse al aire libre en un espacio bien ventilado.
- El cilindro nunca debe transportarse ni almacenarse donde la temperatura pueda alcanzar los 125 °F (51 °C).
- Los cilindros deben almacenarse al aire libre fuera del alcance de los niños.
- Un cilindro de LP desconectado en almacenamiento o transporte debe tener una tapa de seguridad instalada. No usar el tapón de seguridad según las instrucciones puede resultar en lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.
- No guarde el cilindro de gas LP en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, pórticos, patios cubiertos u otras construcciones.

Instalación/extracción de cilindros de propano

Instalación del cilindro de propano:

1. Retire la tapa del extremo del cilindro de propano (se vende por separado).
2. La tapa debe mantenerse en el cilindro cuando no esté en uso para evitar que la suciedad y los residuos entren en el regulador/válvula.
3. Compruebe el extremo del accesorio del cilindro en busca de suciedad y residuos. Limpie si es necesario.
4. Inserte el extremo roscado del cilindro de propano en el regulador/válvula y apriete manualmente girando el cilindro en el sentido de las agujas del reloj como se muestra a continuación. **¡NO UTILICE HERRAMIENTAS!** Apretar demasiado puede dañar las roscas del regulador/válvula.
5. Realice una prueba de fugas.



Extracción del cilindro de propano:

1. Apague el regulador.
2. Deje que la parrilla se enfríe.
3. Retire el cilindro de propano girándolo en sentido antihorario hasta que se desenganche del regulador/válvula.
4. Instale la tapa en el cilindro. La tapa debe mantenerse en el cilindro cuando no esté en uso para evitar que la suciedad y los residuos entren en el regulador/válvula.

Prueba de fugas (1 lb. desechable)

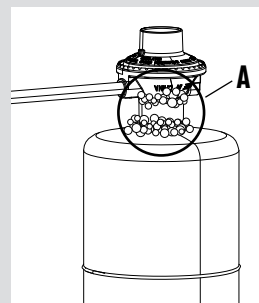
- Durante la prueba de fugas, mantenga la parrilla alejada de llamas abiertas o chispas y no fume. La parrilla debe someterse a prueba de fugas al aire libre en un área bien ventilada.
- La prueba de fugas debe repetirse cada vez que se reemplaza el cilindro de gas o después del almacenamiento.

Los materiales necesarios incluyen una brocha limpia y una solución de agua y jabón al 50/50. Use un jabón suave y agua. No utilice agentes de limpieza doméstica. Se pueden producir daños en los componentes.

1. Asegúrese de que la perilla de control del regulador esté en la posición "OFF".
2. Cepille la solución jabonosa en la conexión entre el cilindro de gas y el regulador en (A).

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

Si no puede detener una fuga, retire el cilindro de gas del regulador y verifique si hay roscas dañadas, suciedad y residuos en el regulador y el cilindro de gas. También revise para ver si algo obstruye el flujo de gas en las aberturas del regulador y del cilindro de gas. Retire cualquier obstrucción que pueda encontrarse y repita la prueba de fugas. Si las roscas están dañadas en el regulador o en el cilindro de gas, reemplazar. Pida piezas nuevas dando el número de serie, modelo y nombre de los artículos necesarios al Centro de servicio de parrillas al 1-800-232-3398.



USO Y MANTENIMIENTO

Consejos de seguridad

- Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- Algunas superficies pueden estar calientes durante el uso. Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.
- La bandeja o el recipiente para la grasa debe estar colocado siempre que use la parrilla, y lo debe vaciar cada vez después de usarla. No retire la bandeja o el recipiente para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el cilindro de gas (del carrito de la parrilla).
- No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de Resolución de problemas.
- Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!



ADVERTENCIA

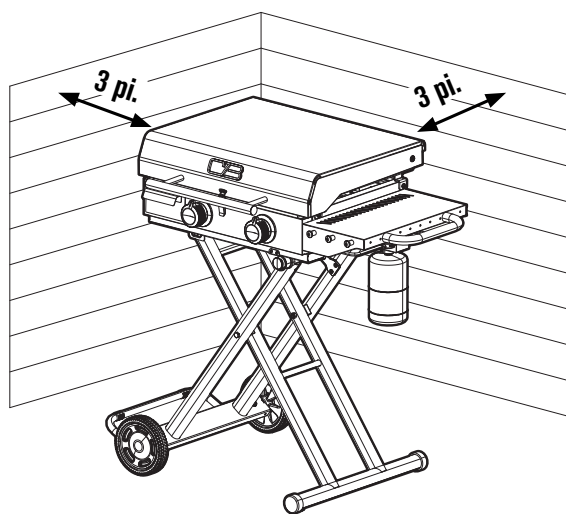
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- Si en algún momento detecta una fuga, ¡DETÉNGASE! Apague la fuente de gas y corrija la fuga.
- Si no puede detener una fuga de gas cerrando la zona baja vavle del tanque de gas y llame a los bomberos.
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones.
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- PELIGRO DE ASFIXIA: Piezas pequeñas. No apto para niños menores de 3 años.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.



ADVERTENCIA

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



- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los orificios laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas.
- No cubra las rejillas con papel aluminio ni con ningún otro material. Este bloqueará la ventilación del quemador y creará situaciones peligrosas que podrían provocar daños materiales o lesiones corporales.
- Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



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

USO Y MANTENIMIENTO

Cómo usar el encendedor

- No se incline sobre la parrilla al encenderla.
1. Abra la tapa durante el encendido o al volver al encender.
 2. Para encender, presione y gire lentamente el mando del quemador (de 2 a 3 segundos) a . Debería oír el clic del encendedor.
 3. Si NO se enciende en 5 segundos, gire el control del quemador a , espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
 4. Si el encendedor no funciona, siga las instrucciones de encendido con fósforos.




ADVERTENCIA


CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.

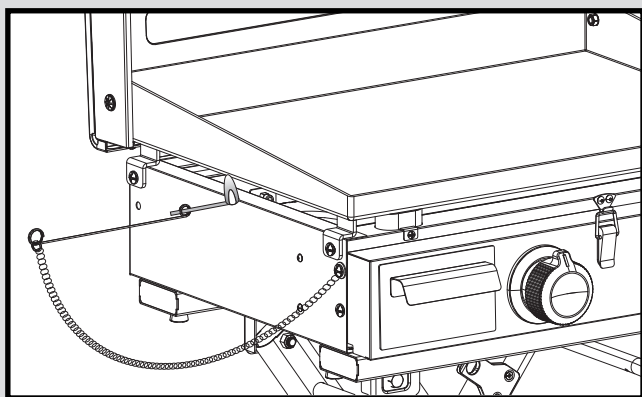


ADVERTENCIA

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

Encendido con fósforos de los quemadores de la plancha

- No se incline sobre la parrilla al encenderla.
1. Abra la tapa durante el encendido.
 2. Coloque el fósforo en el portafósforos (colgando de izquierda panel lateral de la parrilla). Encienda el fósforo; luego encienda el quemador colocando un fósforo con un portafósforo a través del espacio debajo de la plancha. presione y gire lentamente el mando del quemador (de 2 a 3 segundos) a . Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.

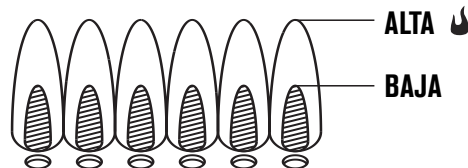


ADVERTENCIA

- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- No deje desatendida la parrilla en limpio cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.
- **¡Opere la plancha con la tapa cerrada durante 10 minutos como máximo!**

Control de la llama del quemador

- Retire la plancha. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación ALTA a la graduación BAJA. Deberá ver una llama más reducida en la graduación BAJA que en la graduación ALTA. Haga un control de la llama en el quemador lateral. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la Caída repentina de las llamas o llamas bajas en la sección de Resolución de problemas.



Cómo apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de  apagado.

Control de la válvula

- Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas. Las perillas se traban al llegar a la posición de apagado. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación BAJA y luego regréselas a la posición de apagado. Las válvulas deben girar suavemente.

Cómo guardar su parrilla

- Deje que la parrilla se enfríe por completo.
- Retire el tanque de gas e instale la tapa protectora sobre las roscas de la salida.
- Limpie la plancha.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas en charcoal.com.
- Siga las instrucciones sobre Cómo limpiar la unidad del quemador antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.

USO Y MANTENIMIENTO

Limpeza general de la parrilla

- Piezas plásticas: Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
 - No use citrisol, productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrillas concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- Superficies porcelanizadas: Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- Superficies pintadas: Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- Superficies de acero inoxidable: Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua jabonosa tibia y frótela con un paño suave para secarla, cada vez después de usarla. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección de pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.
- Superficies para cocinar: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

Cuidado de la plancha

- Uso por primera vez
 - Antes de usar su plancha, lávela bien con un líquido lavavajillas suave para quitar la capa protectora aplicada para el envío. Enjuague con agua caliente y seque completamente con un paño suave o una toalla de papel. **NUNCA DEJE QUE SE DRENE HASTA SECARSE.** Ahora sazone la plancha para evitar que se oxide y se peguen los restos de comida.
- Sazonado
 - Se recomienda un aceite de cocina con un alto punto de ahumado (como el aceite de aguacate, oliva o canola) para el sazonado inicial. Extienda una fina capa de aceite sobre toda la superficie, incluidas las paredes y las esquinas, con una toalla de papel. Encienda la plancha y deje que se caliente a temperatura alta durante 20-30 minutos con la tapa cerrada. Apague los quemadores y deje que la plancha se enfríe. Su plancha debería presentar una superficie negra lisa y brillante. Su plancha ahora está lista para usar.
- Para evitar la oxidación
 - Vuelva a sazonar su plancha con frecuencia, especialmente cuando es nueva. Si se oxida, es una indicación de que la plancha no se ha curado lo suficiente o que el curado se ha quemado. Frote la mancha de óxido con un cepillo pesado o lana de acero. Vuelva a aplicar una capa de aceite de cocina y sazone la plancha nuevamente.
- Mantenimiento
 - No realice una quema después de asar alimentos en la plancha. Para cualquier exceso de partículas de comida y aceite, limpie o cepille hacia el drenaje de grasa. Dejar un poco de aceite en la superficie de la plancha está bien y ayudará a proporcionar una capa protectora sobre la plancha. Cuanto más use su plancha, más fácil será el mantenimiento. Para reducir al máximo la cantidad de mantenimiento, almacene su unidad en un lugar seco. Si guarda su plancha durante un período de tiempo prolongado, aplique una fina capa de aceite de cocina a la plancha y séquela con una toalla de papel.



ADVERTENCIA

¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

ARAÑAS Y TELARAÑAS DENTRO DEL QUEMADOR



Su quemador puede ser diferente

Si está experimentando dificultades para encender su parrilla, o si la llama es débil, inspeccione y limpie los quemadores y los tubos Venturi.

Se ha comprobado que las arañas y los pequeños insectos generan problemas de "fogonazos" al construir sus nidos y poner huevos en los quemadores o los tubos Venturi puesto que obstruyen el flujo de gas. El gas que se acumula puede encenderse en la parte posterior del tablero de control. Estos fogonazos pueden dañar su parrilla y causar lesiones. Para evitar los fogonazos y garantizar un buen funcionamiento, retire y limpie la unidad de quemador y tubo Venturi si no ha usado la parrilla durante un tiempo prolongado.

USO Y MANTENIMIENTO

Cómo limpiar la unidad del quemador

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

1. Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.
2. Retire la plancha (Figura A).
3. Quitar los piezas de fijación quemadores (Figura B).
4. Separar electrodo de lesión del plexo braquial.

NOTA: La eliminación / Destacamento método dependerá de la configuración del quemador. Véase diferentes configuraciones en las ilustraciones a continuación.

5. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula. Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Siga la que le sea más fácil.

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



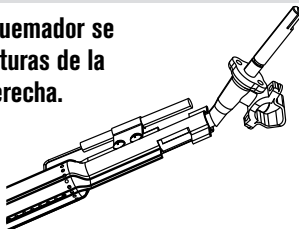
(B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

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

6. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
7. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
8. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones a la derecha.

Conexión correcta del quemador y la válvula



9. Fije el electrodo en el quemador.
10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
11. Fije los quemadores de la cámara de combustión.
12. Vuelva a colocar la plancha.
13. Efectúe un control de la llama del quemador y una prueba para detectar fugas, antes de volver a cocinar en la parrilla.

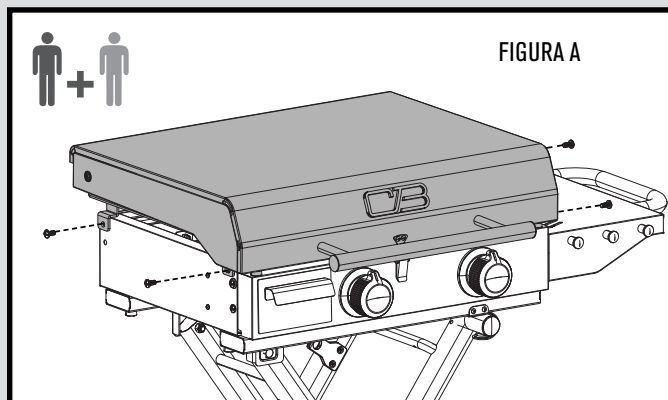


FIGURA A

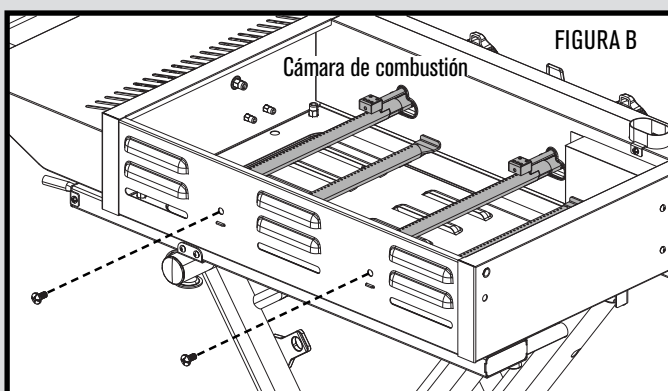
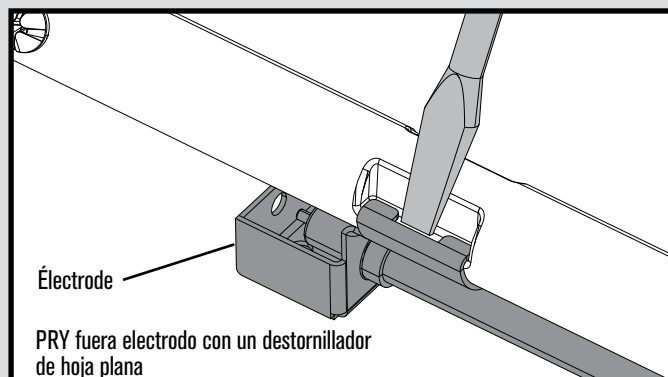


FIGURA B



GARANTÍA LIMITADA

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

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	2 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

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

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

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

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

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

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

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

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

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

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

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

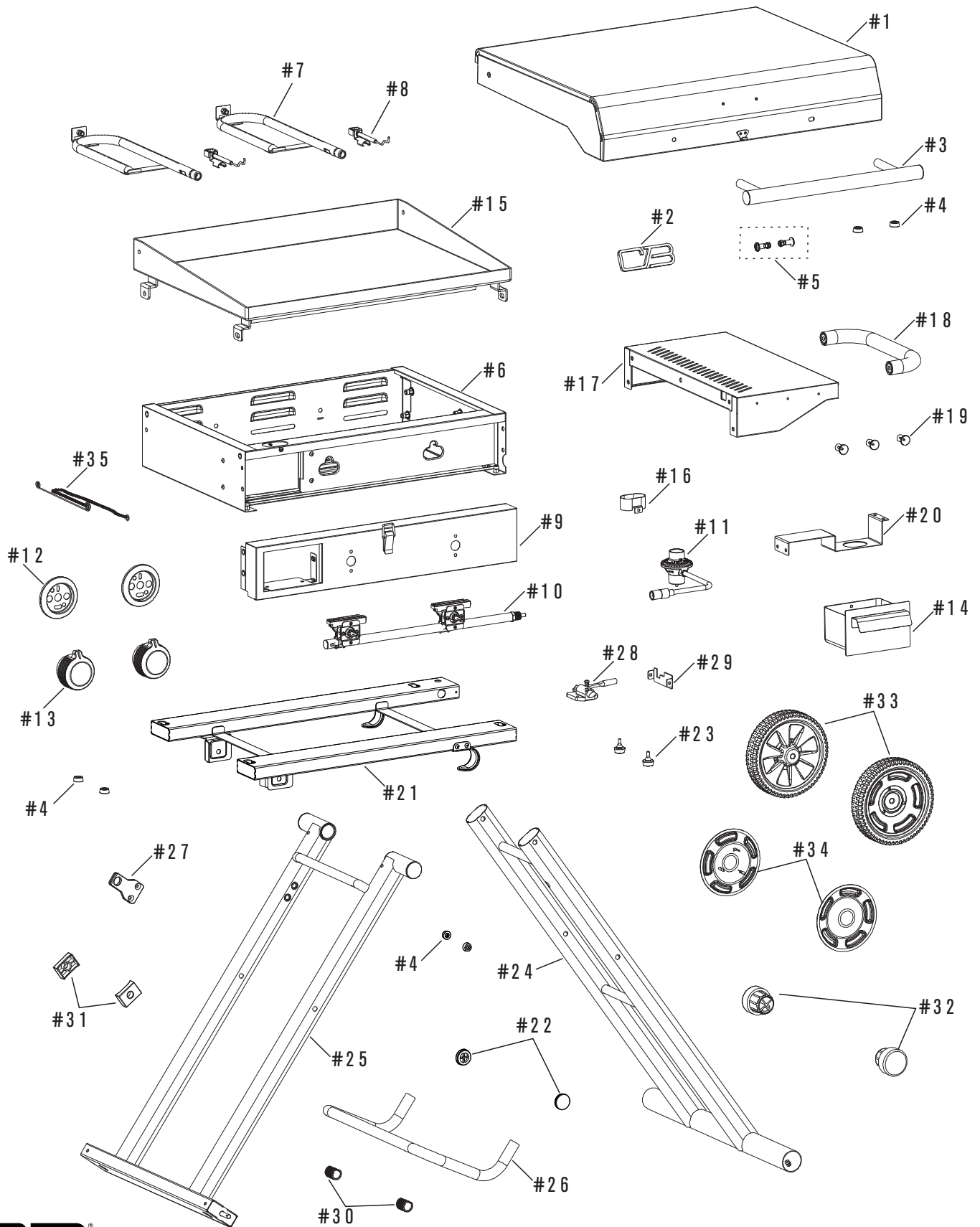
NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos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

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31904-1240

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



PARTS DIAGRAM / SCHÉMA DES PIÈCES / VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS



PARTS LIST

KEY	QTY	DESCRIPTION
1	1	TOP LID
2	1	LOGO PLATE
3	1	HANDLE, F/ TOP LID
4	6	RUBBER BUMPER, W/ HOLE
5	1	TOP LID HARDWARE
6	1	FIREBOX
7	2	MAIN BURNER
8	2	ELECTRODE, F/ MAIN BURNER
9	1	CONTROL PANEL, MAIN
10	1	VALVE MANIFOLD ASSEMBLY
11	1	REGULATOR ASSEMBLY
12	2	BEZEL F/ CONTROL KNOB
13	2	CONTROL KNOB
14	1	GREASE TRAY
15	1	GRIDDLE
16	1	GREASE CHANNEL
17	1	SIDE SHELF
18	1	SIDE HANDLE
19	3	TOOL HOOK
20	1	REGULATOR BRACE
21	1	LEG FRAME
22	2	END CAP, F/ OUTER LEG
23	2	RUBBER BUMPER
24	1	LEG ASSY, INNER
25	1	LEG ASSY, OUTER
26	1	KICK STAND BAR
27	1	LOCKING PLATE, LEG
28	1	LEG LATCH ASSEMBLY
29	1	LEG LATCH COVER PLATE
30	2	KICK STAND BUMPER
31	1	LEG BUSHING (Set of 2)

KEY	QTY	DESCRIPTION
32	2	END CAP, F/ INNER LEG
33	2	WHEEL
34	2	WHEEL HUB CAP
35	1	MATCH HOLDER

NOT Pictured

...	1	PRODUCT GUIDE
...	1	HARDWARE PACK



LISTE DES PIÈCES

Réf.	Qté	Description
1	1	COUVERCLE SUPÉRIEUR
2	1	PLAQUE DE LOGO
3	1	POIGNÉE DU COUVERCLE SUPÉRIEUR
4	6	BUTOIR EN CAOUTCHOUC AVEC TROU
5	1	MATÉRIEL DU COUVERCLE SUPÉRIEUR
6	1	FOYER
7	2	BRÛLEUR PRINCIPAL
8	2	ÉLECTRODE DU BRÛLEUR PRINCIPAL
9	1	PANNEAU DE COMMANDE PRINCIPAL
10	1	ASSEMBLAGE DE LA RAMPE DE LA SOUPAPE
11	1	ASSEMBLAGE DU RÉGULATEUR
12	2	ENJOLIVEUR, POUR BOUTON DE RÉGLAGE
13	2	BOUTON DE RÉGLAGE
14	1	BAC À GRAISSE
15	1	PLAQUE DE CUISSON
16	1	CANAL DE GRAISSE
17	1	ÉTAGÈRE LATÉRALE
18	1	POIGNÉE LATÉRALE
19	3	CROCHET POUR OUTILS
20	1	RENFORT DU RÉGULATEUR
21	1	CHÂSSIS DU PIED
22	2	CAPUCHON D'EXTRÉMITÉ DU PIED EXTÉRIEUR
23	2	BUTOIR EN CAOUTCHOUC
24	1	ASSEMBLAGE DU PIED INTÉRIEUR
25	1	ASSEMBLAGE DU PIED EXTÉRIEUR
26	1	BARRE DE LA BÉQUILLE
27	1	PLAQUE DE VERROUILLAGE DU PIED
28	1	ASSEMBLAGE DU LOQUET DE PIED
29	1	PLAQUE DE COUVERTURE DU LOQUET DE PIED
30	2	BUTOIR DE LA BÉQUILLE
31	1	BAGUE DE PIED (ensemble de 2)

Réf.	Qté	Description
32	2	CAPUCHON D'EXTRÉMITÉ DU PIED INTÉRIEUR
33	2	ROUE
34	2	ENJOLIVEUR DE ROUE
35	1	PORTE-ALLUMETTES

NON illustré

...	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE
...	1	SAC DE FERRURES

LISTA DE PARTES

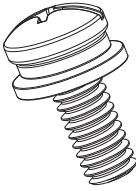

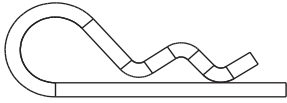
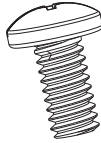
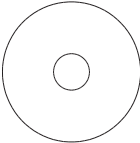
Clave	Cant.	Descripción
1	1	TAPA SUPERIOR
2	1	PLACA DEL LOGOTIPO
3	1	ASA, P/ TAPA SUPERIOR
4	6	TOPE DE CAUCHO, C/ AGUJERO
5	1	ACCESORIOS DE LA TAPA SUPERIOR
6	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN
7	2	QUEMADOR PRINCIPAL
8	2	ELECTRODO, P/ QUEMADOR PRINCIPAL
9	1	PANEL DE CONTROL, PRINCIPAL
10	1	CONJUNTO DE COLECTOR DE VÁLVULAS
11	1	CONJUNTO DEL REGULADOR
12	2	BISEL P/ PERILLA DE CONTROL
13	2	PERILLA DE CONTROL
14	1	BANDEJA DE GRASA
15	1	PLANCHA
16	1	CANAL DE GRASA
17	1	BANDEJA LATERAL
18	1	ASA LATERAL
19	3	GANCHO DE HERRAMIENTAS
20	1	SOPORTE DEL REGULADOR
21	1	BASTIDOR DE LA PATA
22	2	TAPÓN DE EXTREMO, P/ PATA EXTERIOR
23	2	TOPE DE CAUCHO
24	1	CONJUNTO DE PATA, INTERIOR
25	1	CONJUNTO DE PATA, EXTERIOR
26	1	BARRA DE SOPORTE
27	1	PLACA DE BLOQUEO, PATA
28	1	CONJUNTO DEL PESTILLO DE LA PATA
29	1	PLACA DE LA CUBIERTA DEL PESTILLO DE LA PATA
30	2	TOPE DEL SOPORTE
31	1	BUJES PARA PATAS (Juego de 2)

Clave	Cant.	Descripción
32	2	TAPÓN DE EXTREMO, P/ PATA INTERIOR
33	2	RUEDA
34	2	TAPA DE CUBO DE RUEDA
35	1	PORTAFÓSFOROS

No se ilustra

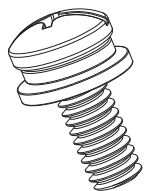
...	1	MANUAL DEL PRODUCTO
...	1	PAQUETE DE TORNILLERÍA

HARDWARE LIST / LISTA DE HERRAJES / LISTE DES FERRURES

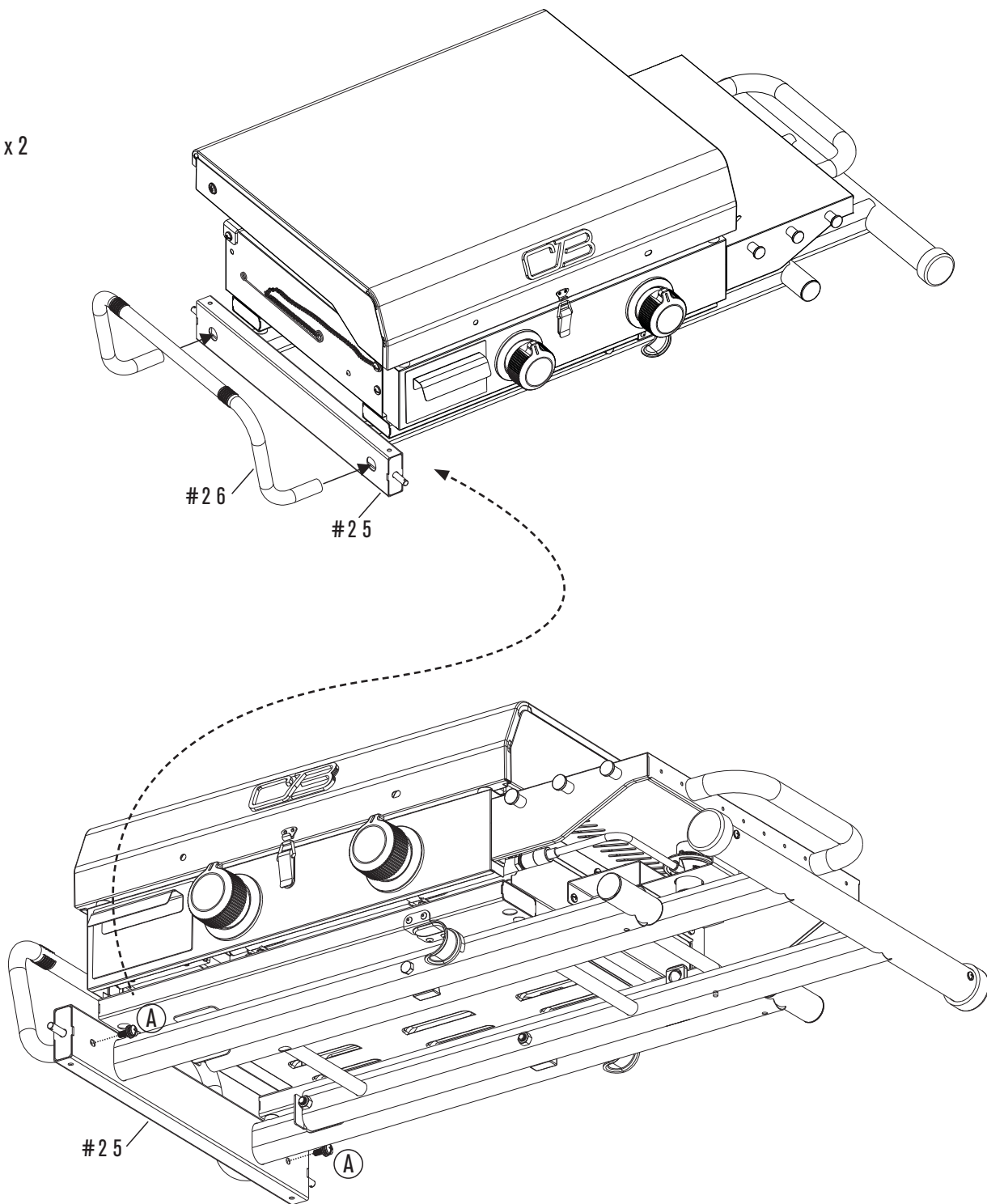
Key/ Réf./ Clave	Description/ Description/ Descripción	Picture/ Illustré/ Ilustra	Qty/ Qté/ Cant
A	1/4-20x3/4" Screw Assembly Assemblage de vis 1/4-20 x 3/4 po Montaje de tornillo de 1/4 -20 x 3/4"		2
B	Axle Washer Rondelle d'essieu Arandela para el eje		2
C	Hitch Pin Clip Cheville Pasadores de acoplamiento		2
D	1/4-20 x1/2" Screw Vis 1/4-20 x 1/2 po Tornillo de 1/4 -20 x 1/2"		2
E	Flat Washer Rondelle plate Arandela plana		2

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

1

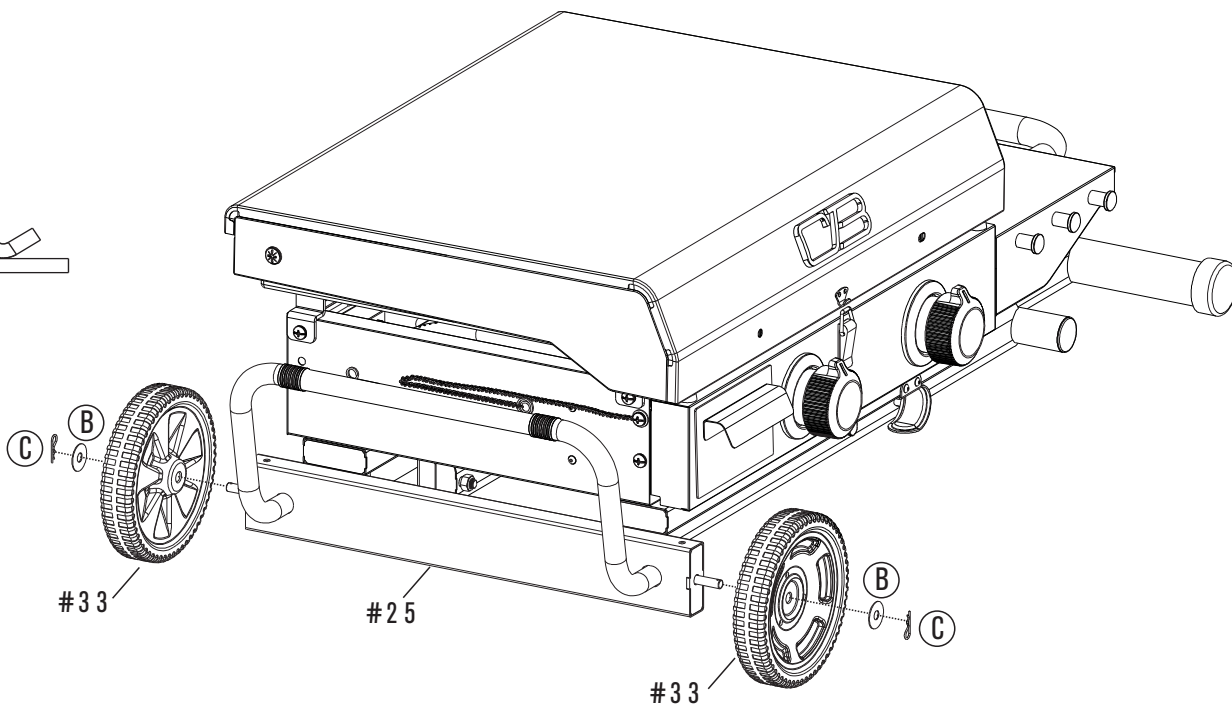
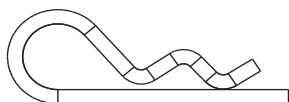


A x 2

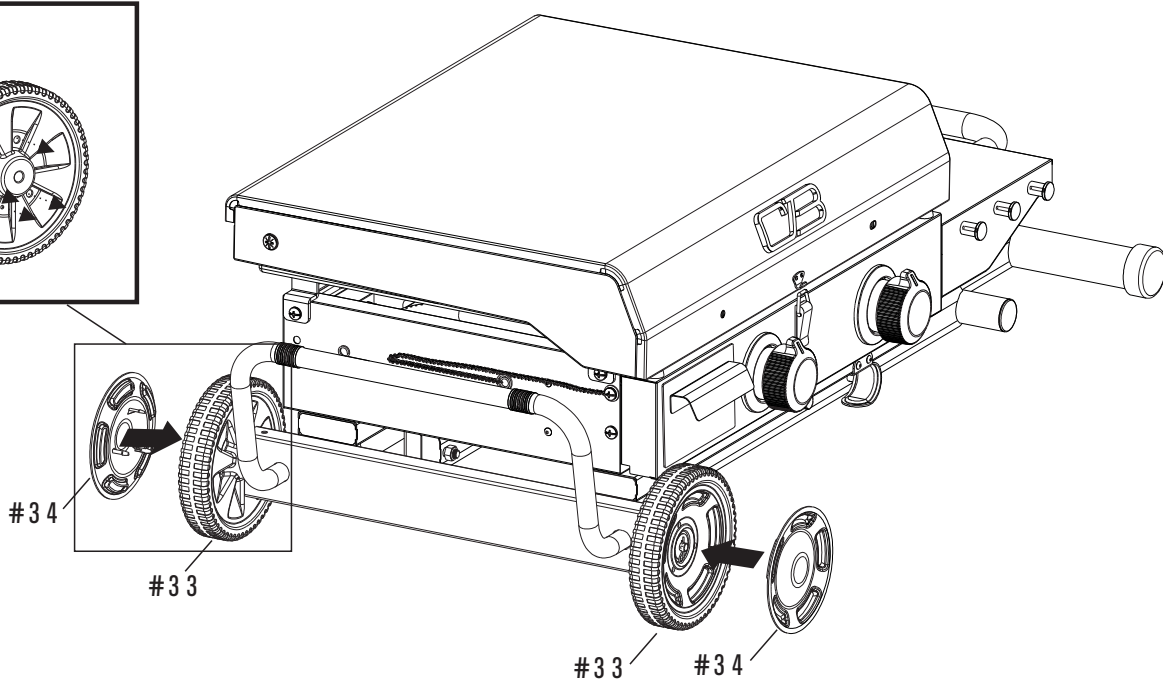
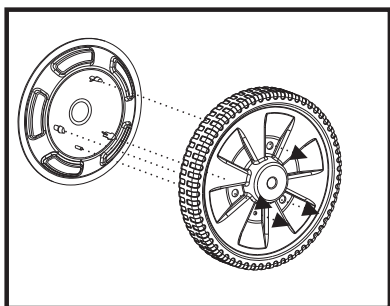


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

2

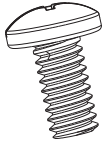


3

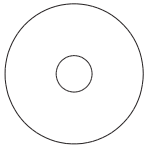


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

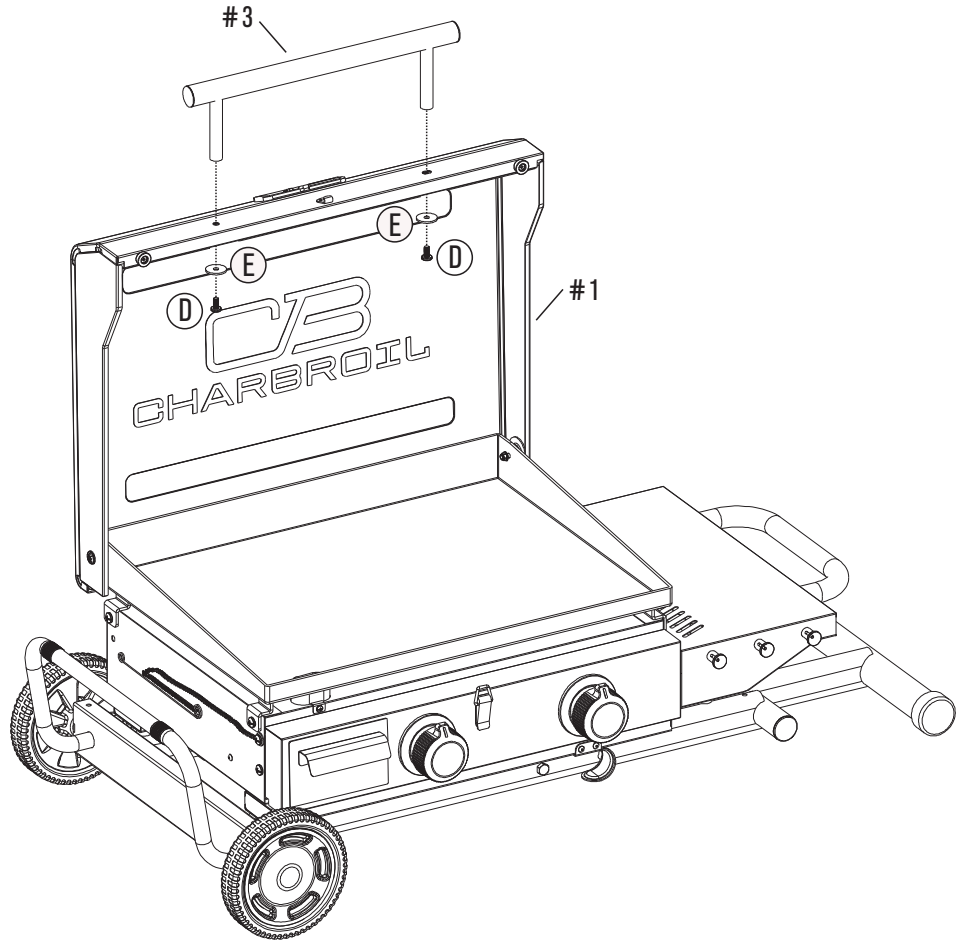
4



D x 2

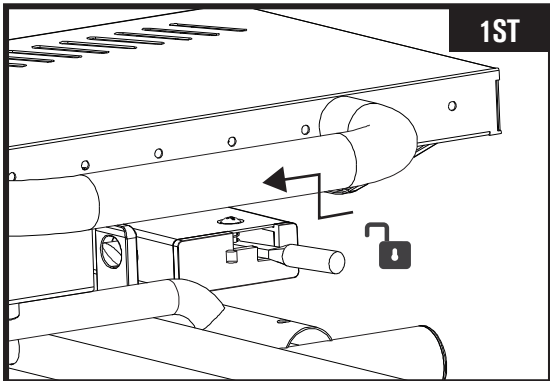


E x 2

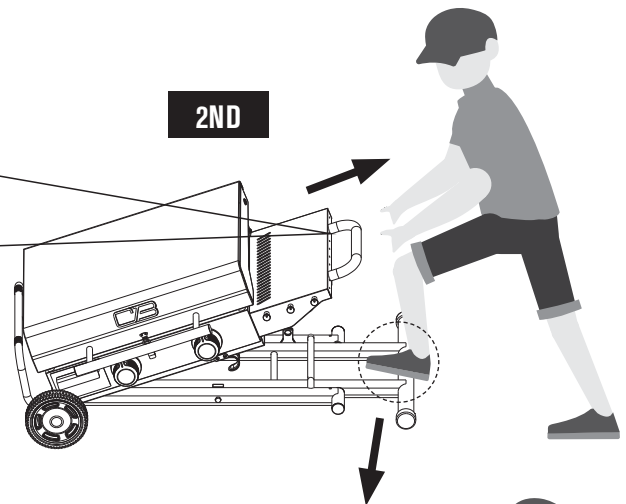


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

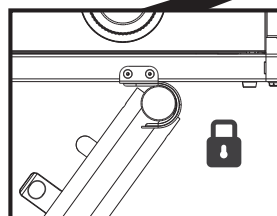
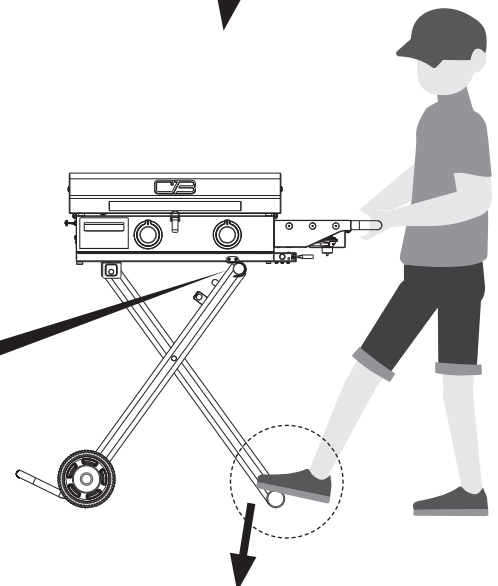
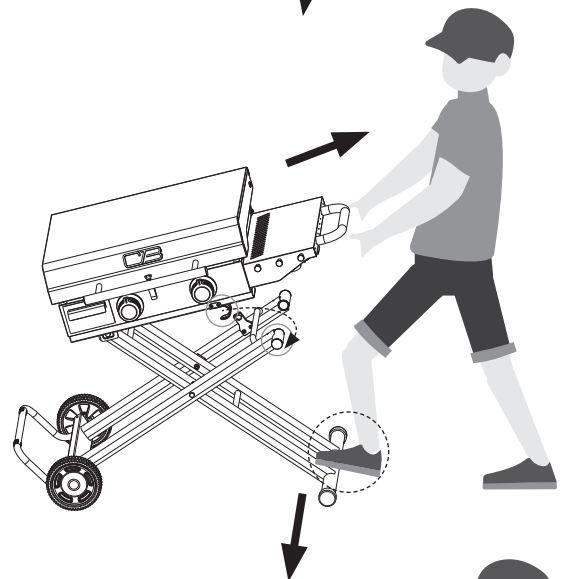
5



1ST



2ND



CAUTION/ ATTENTION/ ADVERTENCIA



Empty the grease cup and lock the lid before transportation.

Videz le récipient à graisse et verrouillez le couvercle avant le transport.

Vacíe el recipiente para grasa y cierre la tapa antes del transporte.

HEAVY PRODUCT!

To fold the cart, make sure that the cart is treaded firmly by one foot, grab the handle firmly, pull and lift the griddle, then hold and lower the cart carefully.

PRODUIT LOURD !

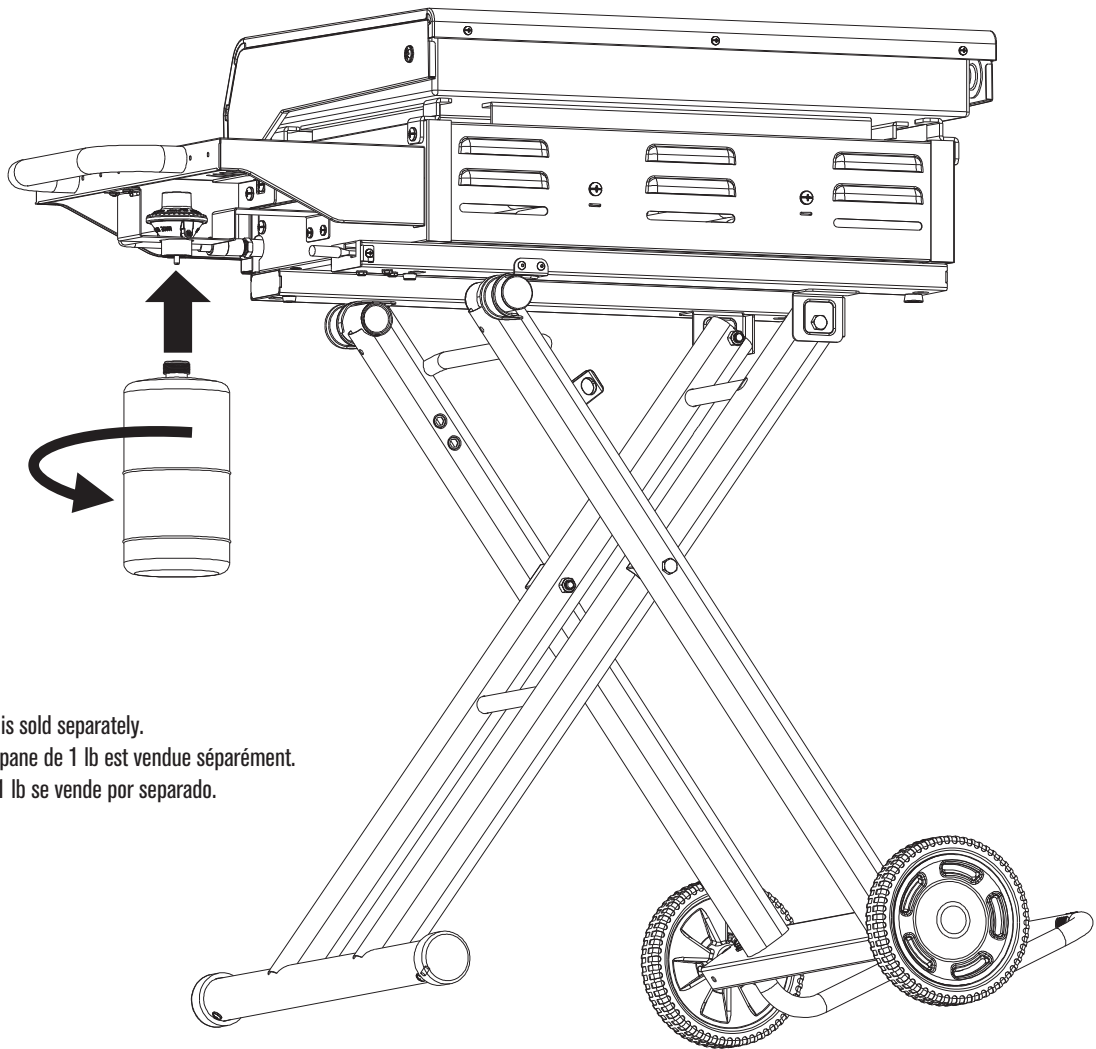
Pour plier le chariot, veillez à ce que le chariot soit fermement appuyé sur le pied, saisissez fermement la poignée, tirez et soulevez la plaque de cuisson, puis tenez et abaissez le chariot avec précaution.

¡PRODUCTO PESADO!

Para plegar el carro, asegúrese de que el carro se enganche firmemente al soporte, agarre firmemente el asa, tire y levante la plancha, luego sostenga y baje el carrito con cuidado.

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

6



NOTE: The 1 lb propane cylinder is sold separately.
REMARQUE : La bouteille de propane de 1 lb est vendue séparément.
NOTA: El cilindro de propano de 1 lb se vende por separado.



CAUTION/ ATTENTION/ ADVERTENCIA



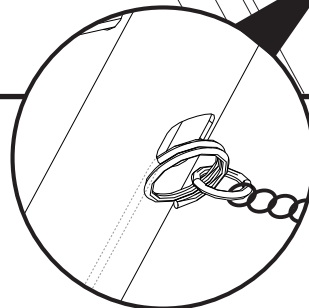
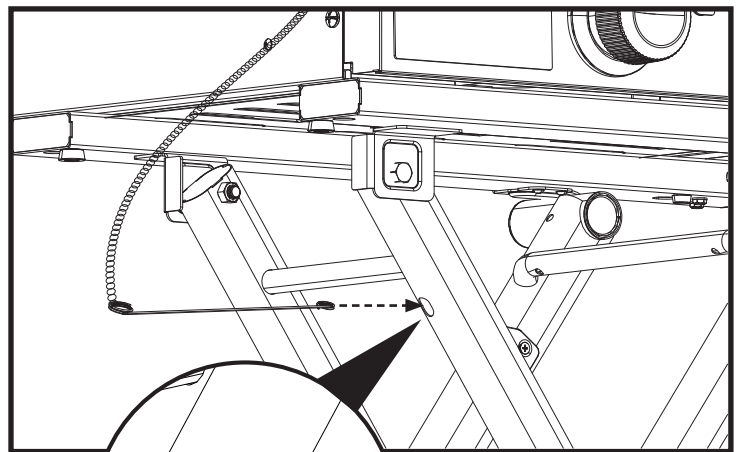
Operate the griddle with lid closed for 10 minutes max!

Faites fonctionner la plaque chauffante avec le couvercle fermé pendant 10 minutes max!

¡Opere la plancha con la tapa cerrada durante 10 minutos como máximo!

**Store the match holder when not in use.
Rangez le porte-allumette lorsqu'il n'est pas utilisé.**

Guarde el soporte de cerillas cuando no esté en uso.



CB

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.	<ul style="list-style-type: none"> Damaged hose. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. Discontinue use of product and replace valve/hose/regulator. Once valve/hose/regulator replaced conduct complete leak check per manual.
Gas leaking from LP cylinder. Gas leaking from LP cylinder valve.	<ul style="list-style-type: none"> Mechanical failure due to rusting or mishandling. Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace LP cylinder. Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	<ul style="list-style-type: none"> Improper installation, connection not tight, and/or failure of rubber seal in cylinder valve. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal in cylinder valve for damage. If damage or cannot correct leak replace cylinder. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.
Fire coming through control panel.	<ul style="list-style-type: none"> Fire in burner tube section of burner due to blockage. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off control knobs and LP cylinder valve. 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 Natural Hazard and Cleaning the Burner Assembly pages.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	<ul style="list-style-type: none"> Too much grease buildup in burner area. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off control knobs and LP cylinder valve. 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
<p>Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also) <i>Continued on next page.</i></p>	<p>GAS ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> Trying to light wrong burner. Burner not engaged with control valve. Obstruction in burner. No gas flow. Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected. <p>ELECTRICAL ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> Electrode cracked or broken; "sparks at crack." Electrode tip not in proper position. (Does not apply to SUREFIRE.) Wire and/or electrode covered with cooking residue. Wires are loose or disconnected. Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode. Dead battery. <p>ELECTRONIC IGNITION:</p> <ul style="list-style-type: none"> No spark, no ignition noise. No spark, some ignition noise. Sparks, but not at electrode or at full strength. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow." Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools. Replace electrode(s). <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary. <p>Sideburner:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. See Section I of Electronic Ignition System. See Section II of Electronic Ignition System. See Section III of Electronic Ignition System.
<p>Burner(s) will not match light.</p>	<ul style="list-style-type: none"> See "GAS ISSUES:". Match will not reach. Improper method of match-lighting. 	<ul style="list-style-type: none"> Use long-stem match (fireplace match). See "Match-Lighting" section of Use and Care.



Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> Out of gas. Excess flow valve tripped. Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection. 	<ul style="list-style-type: none"> Check for gas in LP cylinder. Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> High or gusting winds. Low on LP gas. Excess flow valve tripped. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn front of grill to face wind or increase flame height by turning gas valve to a higher position. Refill LP cylinder. Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> Grease buildup. Excessive fat in meat. Excessive cooking temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean burners and inside of grill/firebox. Trim fat from meat before grilling. Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	<ul style="list-style-type: none"> Grease trapped by food buildup around burner system. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner tube(s)).	<ul style="list-style-type: none"> Burner and/or burner tubes are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> 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).	<ul style="list-style-type: none"> Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s). 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Battery not installed properly. Dead battery. Button assembly not installed properly. Faulty spark module. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" on cap end.) 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.	<ul style="list-style-type: none"> Output lead connections not connected. 	<ul style="list-style-type: none"> Are output connections on and tight? 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Output lead connections not connected. Arcing to grill away from burner(s). Weak battery. Electrodes are wet. Electrodes cracked or broken "sparks at crack". 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.



URGENCES : 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.	<ul style="list-style-type: none"> Tuyau endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir ou à la source au niveau du système de distribution du gaz naturel. Cessez d'utiliser ce produit et remplacez la vanne / tuyau / régulateur. Une fois valve / tuyau / régulateur remplacé conduite vérification de fuite complète par manuel. Remplacez le réservoir de gaz.
Fuite de gaz du réservoir de GPL.	<ul style="list-style-type: none"> Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir de GPL. Rapportez le réservoir de GPL au fournisseur.
Fuite de gaz de la valve du réservoir de GPL.	<ul style="list-style-type: none"> Défaillance de la valve du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermer le robinet de la bouteille de gaz propane. Enlever le détendeur de la bouteille de gaz et inspecter visuellement le joint d'étanchéité en caoutchouc dans le robinet de la bouteille de gaz pour voir s'il est défectueux. Si c'est le cas ou s'il est impossible de réparer la fuite, remplacer la bouteille de gaz propane. Voir Essai d'étanchéité de la bouteille de gaz propane et Branchement du détendeur à la bouteille de gaz propane.
Fuite de gaz entre le réservoir de GPL et le raccord du régulateur.	<ul style="list-style-type: none"> Une installation inadéquate, un raccord pas assez serré et une défaillance du joint d'étanchéité en caoutchouc du robinet de la bouteille de gaz. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. 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 sortant du panneau de commande.	<ul style="list-style-type: none"> Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. 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.
Feu de graisse ou grosses flammes continues au dessus de la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Accumulation excessive de graisse autour du brûleur. 	

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) <i>suite à la page suivante.</i>	<p>PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. L'écrou de raccord et le réservoir de GPL ne sont pas complètement branchés. <p>PROBLÈMES ÉLECTRIQUES :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. (Ne s'applique pas SUREFIRE) 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 est épuisée. <p>ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. Vérifiez que le réservoir de GPL n'est pas vide. Si le réservoir de GPL n'est pas vide, consultez l'article « Baisse subite de la circulation du gaz ». Tournez l'écrou de raccord d'environ un demi-tour ou de trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué à fond. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils. Remplacez la ou les électrodes. <p>Brûleurs principaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Brûleur latéral :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 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.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section « PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ » Match will not reach. Improper method of match-lighting. 	<ul style="list-style-type: none"> Use long-stem match (fireplace match). See "Match-Lighting" section of Use and Care.



Dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Baisse subite du flux de gaz ou flamme faible.	<ul style="list-style-type: none"> Le gaz est épuisé. La soupape de remplissage excessif a été déclenchée. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le réservoir de GPL contient bien du gaz. Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le grill. Si les flammes sont toujours faibles, fermez les boutons et la valve du réservoir. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et faites un essai d'étanchéité. Ouvrez la valve du réservoir, attendez 30 secondes, puis allumez le grill.
Les flammes s'éteignent.	<ul style="list-style-type: none"> Vents forts ou rafales. Niveau de gaz bas. La soupape de remplissage excessif a été déclenchée. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas se placer devant le grill pour faire face au vent ou augmenter la hauteur de la flamme en tournant le robinet de gaz au maximum. Remplissez le réservoir de gaz. Reportez-vous à la section « Baisse subite de l'écoulement du gaz » ci-dessus.
Flambées soudaines.	<ul style="list-style-type: none"> Accumulation de graisse. Excès de gras dans la viande. Température de cuisson excessive. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez les brûleurs et la partie intérieure du grill ou du foyer. Enlevez le gras de la viande avant la cuisson. Ajustez (abaissez) la température selon le cas.
Incendie de graisse persistant.	<ul style="list-style-type: none"> Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL. Laissez le couvercle en position et laissez le feu s'épuiser. Lorsque le grill a refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme... (incendie dans les tubes du brûleur).	<ul style="list-style-type: none"> Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Accumulation de graisse ou de particules d'aliments dans le(s) extrémité(s) des renforts de tube. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 Pas d'étincelles apparaissent à tout moment des électrodes d'allumage électronique. Boutons pressés, pas de bruit peut être entendu à partir de bougies module.	<ul style="list-style-type: none"> La pile n'est pas installée correctement. La pile est épuisée. Le bouton n'est pas installé correctement. Le module de production d'étincelles est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Installez la pile (assurez-vous que les polarités « - » et « + » sont orientées correctement, avec le côté « + » sur la fin de la PAC.) 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'étincelles.
SECTION II Pas d'étincelles apparaissent à tout moment des électrodes d'allumage électronique. Bouton pressé, le bruit peut être entendu à partir de bougies module.	<ul style="list-style-type: none"> Les fils de sortie ne sont pas branchés. 	<ul style="list-style-type: none"> Les fils de sortie sont-ils branchés et étanches? 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Les fils de sortie sont-ils branchés et étanches? Si possible, observez le grill 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 grill. 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 pour d'éventuelles fissures. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.

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

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	<ul style="list-style-type: none"> Manguera dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Deje de utilizar el producto y vuelva a colocar la válvula / la manguera / el regulador. Una vez que la válvula / la manguera / regulador sustituyó conducta completa revisión de fugas según el manual. Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas del cilindro.	<ul style="list-style-type: none"> Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	<ul style="list-style-type: none"> Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del cilindro de gas LP. Retire el regulador del cilindro e inspeccione visualmente el sello de caucho de la válvula del cilindro para detectar daños. Si está dañado o no se puede corregir la fuga, cambie el cilindro. Vea Prueba de fugas del cilindro de gas LP y Conectar el regulador al cilindro de gas LP.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	<ul style="list-style-type: none"> Instalación incorrecta, conexión floja o fallo o del sello de caucho en la válvula del cilindro. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador.
Sale fuego por el tablero de control.	<ul style="list-style-type: none"> Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off control knobs and LP cylinder valve. 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.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	<ul style="list-style-type: none"> Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador. 	

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección Resolución de problemas del encendido electrónico) <i>Continúa en la página siguiente.</i>	<p>PROBLEMAS DE GAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Está tratando de encender el quemador equivocado. El quemador no está conectado a la válvula de control. Obstrucción en el quemador. No hay flujo de gas. La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas. <p>PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta". La punta del electrodo no está en la posición correcta. (No se aplica a SURFIRE) El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. Los cables están flojos o desconectados. Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo. Pila gastada. <p>ENCENDIDO ELECTRÓNICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> No hay chispa, no hay sonido de encendido. No hay chispa, hay un sonido leve de encendido. Hay chispas, pero no en el electrodo o a plena potencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada <i>Uso y mantenimiento</i>. Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección <i>Uso y mantenimiento</i>. Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la Caída repentina del flujo de gas. Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas. Cambie el (los) electrodo(s). <p>Quemadores principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4" (3,17 mm a 6,35 mm). Ajustela si es necesario. <p>Quemador lateral:</p> <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". (3,17 mm a 4,76 mm) Ajustela si es necesario. Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo. Cámbiela por una pila alcalina nueva. Lea la sección I de Sistema de encendido electrónico. Lea la sección II de Sistema de encendido electrónico. Lea la sección III de Sistema de encendido electrónico.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	<ul style="list-style-type: none"> Lea "PROBLEMAS DE GAS". El fósforo no llega al punto de encendido. Método inadecuado de encendido con fósforos. 	<ul style="list-style-type: none"> Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección <i>Uso y mantenimiento</i>.



Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	<ul style="list-style-type: none"> Se acabó el gas. Se activó la válvula por sobrecarga de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique que el tanque de gas esté cargado. Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la parrilla.
Llamas que se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> Vientos fuertes o en ráfagas. Bajo flujo de gas propano. Se activó la válvula por sobrecarga de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> Oriente el frente de la parrilla hacia el viento o aumente la altura de la llama girando la válvula del gas a una posición más alta. Recargue el tanque de gas. Lea lo referente a la Caída repentina del flujo de gas en la sección anterior.
Fogonazos.	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación de grasa. Carne sumamente grasosa. Temperatura de cocción demasiado elevada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	<ul style="list-style-type: none"> Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas...(fuego en los tubos del quemador).	<ul style="list-style-type: none"> El quemador o los tubos del quemador están obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de Uso y mantenimiento.
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.

Resolución de problemas - Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado, no se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	<ul style="list-style-type: none"> La pila no está instalada adecuadamente. Pila gastada. Montaje Button no instalado correctamente. Módulo de chispas defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> Revise la orientación de la pila. ¿Es una pila usada? Verifique que la tapa de la pila esté bien conectada. Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> Instale la pila (verifique que los conectores "+" y "-" estén orientados correctamente, con el extremo "+" de la tapa.) Cámbiela por una pila alcalina nueva. Quite la unidad de la tapa de la pila y vuelva a instalarla; verifique que esté bien conectada. Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado; se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	<ul style="list-style-type: none"> Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. 	<ul style="list-style-type: none"> ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? 	<ul style="list-style-type: none"> Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia	<ul style="list-style-type: none"> Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es). Pila débil. Los electrodos están húmedos. Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas". 	<ul style="list-style-type: none"> ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla. Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas. ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión? Examine los electrodos para detectar grietas. 	<ul style="list-style-type: none"> Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos. Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables. Cambie la pila por una pila alcalina nueva. Use una toalla de papel para secar la humedad. Cambie los electrodos agrietados o rotos.



NOTES/ REMARQUES/ NOTAS

PRODUCT REGISTRATION

Two convenient ways to register your product:

Deux manières pratiques d'enregistrer votre produit:

Dos maneras convenientes de registrar su producto:

- 1** Online
En ligne
En línea

www.charbroil.com/product-registration/

- 2** By Mail | Par la poste | Por correo

Please fill out this card and attached a copy of your sales receipt. Return it within 10 days of purchase for warranty service. Proof of purchase will be required. The warranty is not transferable.

Veillez remplir cette carte et joindre une copie de votre reçu de vente. Renvoyez-le dans les 10 jours de l'achat pour le service de garantie. Une preuve d'achat sera nécessaire. La garantie n'est pas transférable.

Por favor llene esta tarjeta y adjunte una copia de su recibo de compra. Devuelva en el plazo de 10 días de la compra para el servicio de la garantía. Se requerirá prueba de compra. La garantía no es transferible.

**Required / Obligatoire / Necesario*

***Please Print / Veuillez imprimer / Por favor imprima*

*1. First Name Prénom Nombre	Initial Initiale Inicial	Last Name Nom de famille Apellido
Address Adresse Dirección		Apt. No No d'appt No de appart
City Ville Ciudad	State Etat Estado	Zip Code Code post Código post
*2. E-mail Address Adresse e-mail Dirección de correo electrónico		
*3. Phone Number Numéro de téléphone Número de Teléfono		
*4. Model Number Numéro de modèle Número de modelo		
Serial Number Numéro de série Número de serie		
6. Date of Purchase Date d'achat Fecha de compra		
7. Store Name Nom du magasin Nombre de la tienda		
8. Purchase Price Prix d'achat Precio de compra		
*5. Attach copy of your sales receipt here. Joignez une copie de votre reçu de vente ici. Adjunte una copia de su recibo de venta aquí.		

9 Your Gender | Sexe | Sexe: Male | Masculin | Masculino

Female | Femelle | Femenino

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

Mail to: / Envoyer à: / Correo a:

Char-Broil Warranty Registration

P.O. Box 1240

Columbus, Ga 31902-1240

If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here:

Si vous préférez recevoir des offres et promotions spéciales de Char-Broil, veuillez vérifier ici:

Si estás buscando un lugar para alojarse en Char-Broil, compruebe aquí.

Grill Purchased: Assembled? Boxed?

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



CB[®]

CHARBROIL

©2023 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31904. Printed in China. Imprimé en Chine. Impreso en China.

©2023 Assembly instructions. ©2023 Assemblée des instructions. ©2023 Instrucciones de ensamblado.

The product associated with this guide was manufactured in China. Le produit associé à ce guide a été fabriqué en Chine.

Tel producto asociado con esta guía ha sido fabricado en China.

