This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.

Appliance Factory Parts
Experts in BBQ, Humidifier, & Appliance Parts
1-800-955-7075

Charbroil 07401380 Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for Charbroil 07401380

Find Your Charbroil Grill Parts - Select From 3592 Models

-------- Manual continues below --------

THERMOS®

Owner's Manual

Assembly, Operation, Use and Care

GRILL 2 GO®

Advantage™

MODEL 07401380

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

DANGER

If you smell gas:

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

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

DANGER

1. **Never operate this appliance unattended.**
2. **Never operate this appliance within 10ft (3m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
3. **Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.**
4. **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call 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.

If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-800-241-7548.

To insure your satisfaction and for follow-up service, **register your grill online at www.grillregistration.com**

07401380 - 80015919 - 02/01/08

CAUTION

Some parts may contain sharp edges – especially as noted in the manual! Wear protective gloves if necessary.

WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. **Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.**

2. **This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.**
   Wash your hands after handling this product.

Grill Service Center

- If you need help or warranty parts call **1-800-435-5194**. Business hours: 8AM - 6PM EST, Monday-Friday.
- To order non-warranty replacement parts or accessories call **1-800-993-2677** or send a FAX to **1-706-565-2121**.

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number _____

Serial Number _____
See rating label on grill for serial number.

Date Purchased _____

CAUTION

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

Installation Safety Precautions

- This grill is designed for use with LP (propane) gas. The regulator/valve supplied must be used. Replacement parts must be those specified by the manufacturer.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence with **National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54. Storage and handling of liquefied petroleum gasses, ANSI / NFPA 58.** Grill is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or **National Electrical Code, ANSI / NFPA 70.** 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 only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.
- 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.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.

Safety Symbols

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

DANGER

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

WARNING

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

CAUTION

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

Table of Contents

For Your Safety 2

Grill Service Center 2

Product Record Information 2

Installation Safety Precautions 2

Safety Symbols 2

Limited Warranty 4

Use and Care 5-8

Parts List 9

Parts Diagram 10

Assembly 11-17

Table Top Use 18

Transporting of Grill 19-20

Troubleshooting 21-22

Registration Card 23

To insure your satisfaction and for follow-up service, register your grill online at:

www.grillregistration.com

WARNING

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.

LIMITED WARRANTY

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.

All Parts - 90 Days

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts listed below which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs. **The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of 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 reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice and register your new product immediately. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. Register online at http://www.charbroil.com or complete and return via mail the Product Registration Card located on the last page of the Use & Care manual included with this product and retain your sales receipt for proof of purchase.

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.

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

If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defect parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable 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 documented purchase price of the product paid by the original consumer. **This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller.**

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 for 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.

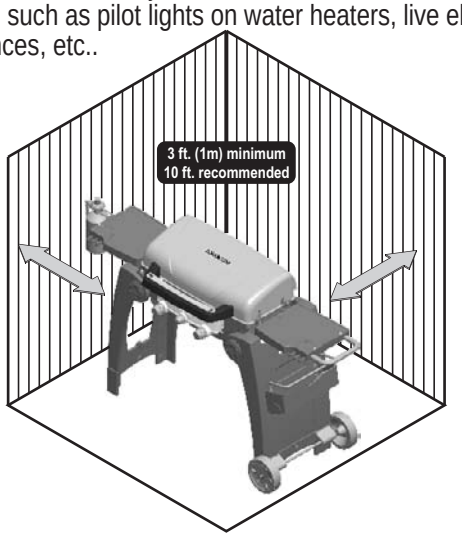
If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:
CharBroil Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired by calling 1-800-241-7548 and then clearly marked on the outside of the package and the package is shipped freight/postage pre-paid to the address above.

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 (i.e. gasoline, propane, or any other flammable liquid or gas).
- Do not block holes in bottom or back of grill.
- Check burner flames regularly.
- Never use regulator from this grill with any other LP appliance.
- When cooking, the appliance must be on a level surface in an area clear of combustible material.
- 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. (*Unless briquets are supplied with your grill.)*
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- **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..



- **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.
- **NEVER attempt to 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.**

LP (Liquefied Petroleum 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 (1 lb. 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.
- Size should be 4” diameter, 8” height, or 3” diameter, 10” height.
- 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.

Leak Testing (1 lb. Disposable) IMPORTANT!

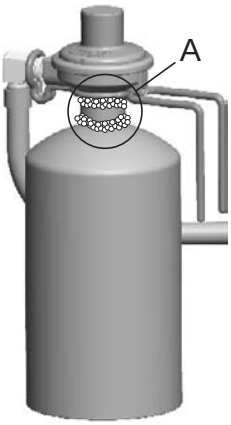
- During leak test, keep grill away from open flames or sparks and do not smoke. Grill must be leak tested outdoors in a well ventilated area.
- Leak test must be repeated each time gas cylinder is replaced or after storage.

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 cannot 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 **1-800-241-7548**.

DANGER

- **NEVER store a spare cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.**
- **Never fill a cylinder beyond 80% full.**
- **An overfilled or improperly stored cyclinder 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.**

Safety Tips

- The use of alcohol, prescription or nonprescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When grill is not in use, disconnect 1 lb. cylinder.
- Never move grill while in operation or still hot. Allow the appliance to cool before moving or storing.
- Use only tools supplied or plastic tools.
- Maximum load for side shelves is 10 lbs.
- 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.
- Light burners. Check to make sure they are lit, close the lid and warm up grill on high for 10 minutes. Curing of paint and parts will produce an odor only on first lighting.
- Grill is not to be used as a heater.
- 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.

Ignitor Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**

1. **Open lid during lighting.** Make sure LP cylinder is properly connected to regulator.
2. Turn LEFT knob to IGNITE.
3. Turn rotary ignitor knob (up to 5 times) to light. Be sure burner lights and stays lit.
4. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
5. To ignite RIGHT burner, turn right knob to IGNITE and repeat steps 3-4.
6. If IGNITOR does not work, follow match lighting instructions.

After Lighting: Turn knobs to HI position for warm-up. Do not warm up grill with knobs on IGNITE. Knobs and handle will become uncomfortably hot if left in IGNITE positions.

WARNING

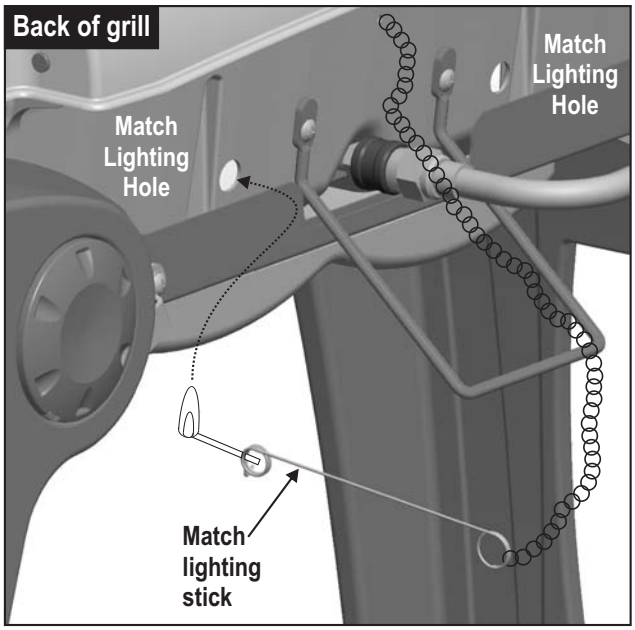
Turn controls OFF and disconnect cylinder when not in use.

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 accidently ignite with risk of injury.

Match Lighting

1. Attach match to match lighting stick, light match.
2. Insert lit match into match lighting hole. Turn gas on for appropriate burner. Repeat on other burner.



Before Your First Cookout.

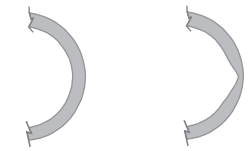
Leak test your grill. Light burners, check to make sure they are lit, close the lid and warm up grill on HIGH for 10 minutes. Curing of paint and parts will produce an odor only on first lighting.

Turning Grill Off

- Turn knobs to OFF position. Make sure knobs pop up. If it does not, discontinue use and order new part.
- Disconnect 1 lb. Cylinder.

Hose Check

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

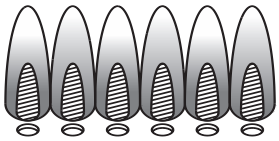


CAUTION

- **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.**

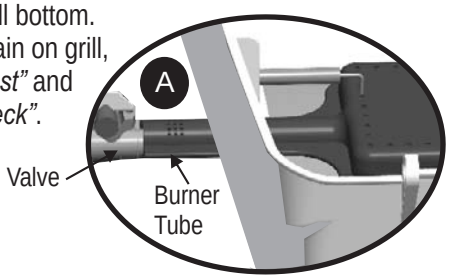
Burner Flame Check

Light burner. Make sure burner stays lit while rotating the control knob from HIGH to LOW. Always check flame prior to each use.



Cleaning The Burner Assembly

1. **Turn gas off at control knobs and LP cylinder.**
2. Remove cooking grids and vaporizer tents.
3. Remove pal nuts on burners. Unscrew electrode and move to the side to remove burner. **NOTE: Do not pull electrode out.**
4. Under grill remove grease tray. Clean with soap and water.
5. Wipe ceramic electrode with rubbing alcohol and cloth.
6. Clean burners exterior with soap and water. Lay burners on flat surface, insert garden hose (preferably with nozzle), into burner tubes forcing water through tubes. Make sure water comes out of every porthole. Open clogged portholes with a thin wire. **Shake out excess water** and examine porthole. Due to normal wear and corrosion some portholes may become enlarged, if so replace burner. If any horizontal cracks appear from porthole to porthole or large holes (other than portholes) are found replace burner.
7. If grill is to be stored, coat burners lightly with cooking oil. Wrap in protective cover to keep insects out. If not storing use following steps.
   VERY IMPORTANT: Burner tubes must engage valve openings as shown (A).
8. Reattach burners and electrodes.
9. Reposition cooking grids and vaporizer tents. Place clean grease tray into grill bottom.
10. Before cooking again on grill, perform a *"Leak Test"* and *"Burner Flame Check"*.



Burner tubes correctly engaged in valves

CAUTION

NATURAL HAZARD • SPIDERS

FACT: Sometimes spiders and other small insects climb into the burner tubes attached to the burners. The spiders spin webs, build nests and lay eggs. The webs or nests can be very small, but they are very strong and can block the flow of gas. Clean burners prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of one month not being used.

Spider guards are on the air intakes in an effort to reduce this problem, but it will not eliminate it! An obstruction can result in a "flashback" (a fire in the burner tubes). The grill may still light, but the obstruction does not allow full gas flow to the burners.

IF YOU EXPERIENCE THE FOLLOWING:

1. Smell gas.

2. Burner(s) will not light.

3. A small yellow flame from burner (should be blue).

4. Fire coming from around or behind control knob.

STOP!

Immediately turn off gas at LP cylinder!

SOLUTION:

Wait for grill to cool.

Follow the "*Cleaning the Burner Assembly*" instructions. Clean burners often. Use a 12" pipe cleaner to clean out the burner tubes. You may also force a stream of water from a hose nozzle through burner tubes to clean them.

General Grill Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.**
- **Side Shelves:** Wash with warm soapy water and wipe dry.
  ♦ Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic side shelves. Damage to and failure of shelves can result.
- **Non-Stick Cooking Surface:** Turn grill off before cleaning. While still warm, pour a cup of water over cooking surface to loosen grease and food particles and to speed cool-down. Wipe cooking surface with a paper towel or sponge. Once completely cool, cooking surface can be removed and washed with warm soapy water or placed in dishwasher.
- **Cooking Surface:** 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.

Storing Your Grill

- Clean cooking surface and grease container.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors.
- Store grill indoors ONLY if LP cylinder is turned off and disconnected, removed from grill and stored outdoors in well-ventilated space and out of reach of children.
- Leak test the grill after removing from storage and follow Cleaning Burner Assembly instructions before starting grill.
- Keep grill area clear and free from combustible materials (i.e. gasoline, propane or other flammable liquid or gas).
- Do not block holes in bottom or back of grill.

Non-Stick Cooking Surface Use and Care.

- Use only plastic tools.
- Do not cut food on surface.
- Do not put pots or pans on surface.
- Do not leave lid down for more than 10 minutes without food on the grill. Non-stick surface may be damaged.

Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

Separate: Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

For more information call: USDA Meat and Poultry Hotline at 1-800-535-4555 In Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am-4:00 pm EST.

How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

- Meat and poultry cooked on a grill often browns very fast on the outside. Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- Whole poultry should reach 180° F; breasts, 170° F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Hamburgers made of any ground meat or poultry should reach 160° F, and be brown in the middle with no pink juices. Beef, veal and lamb steaks, roasts and chops can be cooked to 145° F. All cuts of pork should reach 160° F.
- NEVER partially grill meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- When reheating takeout foods or fully cooked meats like hot dogs, grill to 165° F, or until steaming hot.

PARTS LIST – Model No. 07401380

KEY	PART NUMBER	DESCRIPTION	QUANTITY
A	80001823	VAPORIZER BAR	2
B	55710134	WHEEL KIT	1
C	55710135	CONDIMENT BASKET KIT	1
D	80001841	RETAINER STRAP, VELCRO, 1 POUND TANK	1
E	55710136	LEG SUPPORT KIT	1
F	80001889	HOSE / REGULATOR ASSEMBLY, 1 POUND TANK	1
G	80008920	LID, FORMED, RED PORCELAIN	1
H	55710138	HANDLE KIT	1
I	80005448	LIGHT ASSEMBLY, HANDLE	1
J	55710139	LOWER CASTING KIT	1
K	55710152	SNAP LOCK, CRADLE KIT	2
L	55710154	SIDE HANDLE KIT	2
M	55710155	SIDE LEG SUPPORT KIT	2
N	55710156	LEFT LEG EXTENTION KIT	1
O	55710157	RIGHT LEG EXTENTION KIT	1
P	80001812	MATCH HOLDER AND CHAIN ASSEMBLY	1
Q	80001818	GRIDDLE	1
R	80001819	COOKING GRATE	2
S	55710140	BURNER KIT	2
T	55710141	VALVE MANIFOLD KIT	1
U	55710142	IGNITOR KIT	1
V	55710410	CONTROL PANEL W/ HEAT SHIELD, CHARBROIL	1
W	80001809	RIGHT SIDE SHELF ASSEMBLY	1
X	55710153	PULL HANDLE KIT	1
Y	80001815	LEFT SIDE SHELF ASSEMBLY	1
Z	80002497	GREASE TRAY ASSEMBLY	1
AA	55710145	CRADLE KIT	1
BB	55710146	LEFT LEG KIT	1
CC	80001813	HUBCAP, LEG	4
DD	55710147	RIGHT LEG KIT	1
EE	55710151	SNAP LOCK, LEG KIT	1
FF	80001826	KNOB, CONTROL	2
GG	80005457	KNOB, ROTARY IGNITOR	1
HH	55710411	LOGO PLATE KIT, CHARBROIL	1
II	80005477	SPACER, BOTTOM CASTING	2
…	80005464	BLISTER PACK / SNAP	1
…	80015919	ASSEMBLY MANUAL, CHAR-BROIL, GRILL-2-GO	1
…	80015918	CARTON, CHAR-BROIL, GRILL-2-GO	1

Tools required for assembly:

Adjustable Wrench - Not Provided • Philips Screwdriver - Not Provided

Estimated assembly time:

20-30 minutes

Certified Grill Parts And Accessories®, Char-Broil and Design®, Char-Broil (Gas Grill Briquettes)®, Char-Diamonds®, Cooking Zone and Design®, Diamond Flame®, Executive Chef®, Faststart®, Flare Fighter®, FlavorMaster®, Gas Grill Silouette and Design®, H2O Smoker®, Lava Flame®, MasterFlame®, MasterFlame Precision Cooking System®, PowerSpark®, Quantum®, VIP®, PrecisionFlame and Design®, Sierra®, and TruFlame® are registered Trademarks of the W.C. Bradley Company. Thermos® is a registered trademark of the Thermos Company and its affiliates.

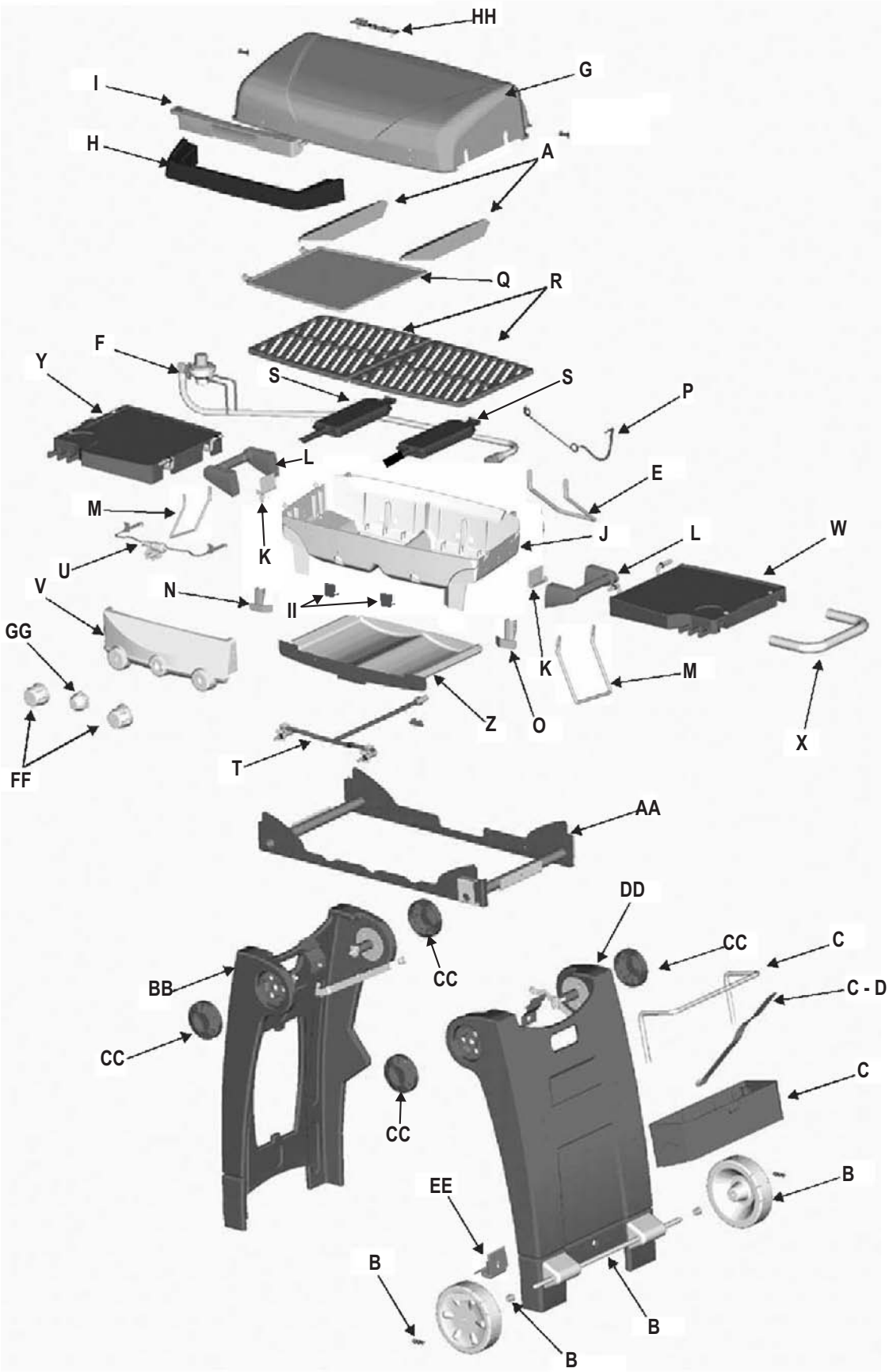
Artisan Collection by Char-Broil ™, C3 and Design™, Char-Broil and Design™, Flame Design™, FlavorTents™, Grill 2 Go™, Grillin' Stick™, Keeper of the Flame™, Keepers of the Flame™, Natural Grip™, Outdoor Cooking Collection and Design™, Patio Bistro™, PrecisionFlame™, Pro-Check™, QuickSet Grills and Design™, SmokerTents™, The Big Easy™, The Minute Grill™, The Edge™, The Tuscan Collection™, and The Urban Grill™ are Trademarks of the W.C. Bradley Company. Universal Grill Parts and Design™ is a trademark of the Thermos Company and its affiliates.

TEC™ is a registered trademark of TEC INFRA-RED GRILLS. US patents pending.

Protected under one or more of the following U.S. Patents: 4,598,692; 4,624,240; 4,747,391; 4,747,391; 4,817,583; 4,924,846; 4,989,579; 5,003,960; 5,076,256; 5,076,257; 5,090,398; 5,109,834; 5,224,676; 5,277,106; 5,421,319; 5,441,226; 5,452,707; 5,458,309; 5,566,606; 5,566,606; 5,579,755; 5,582,094; 5,613,486; 5,649,475; 5,706,797; 5,711,663; 5,765,543; 5,931,149; 5,996,573; 6,095,132; 6,135,104; 6,173,644B1; 6,279,566; 6,397,731; 6,418,923; 6,439,222; 6,523,461; D282,619; D339,714; D341,292; D343,337; D358,059; D361,466; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D416,441; D417,587; D422,516; D423,274; D423,876; D428,303; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D451,759; D456,202S; D460,313, D461,359 and D504,048. Canada: 87743; 87744; 92607; 92608 and 1,316,424. Other Patents Pending. Assembly instructions © 2007.

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

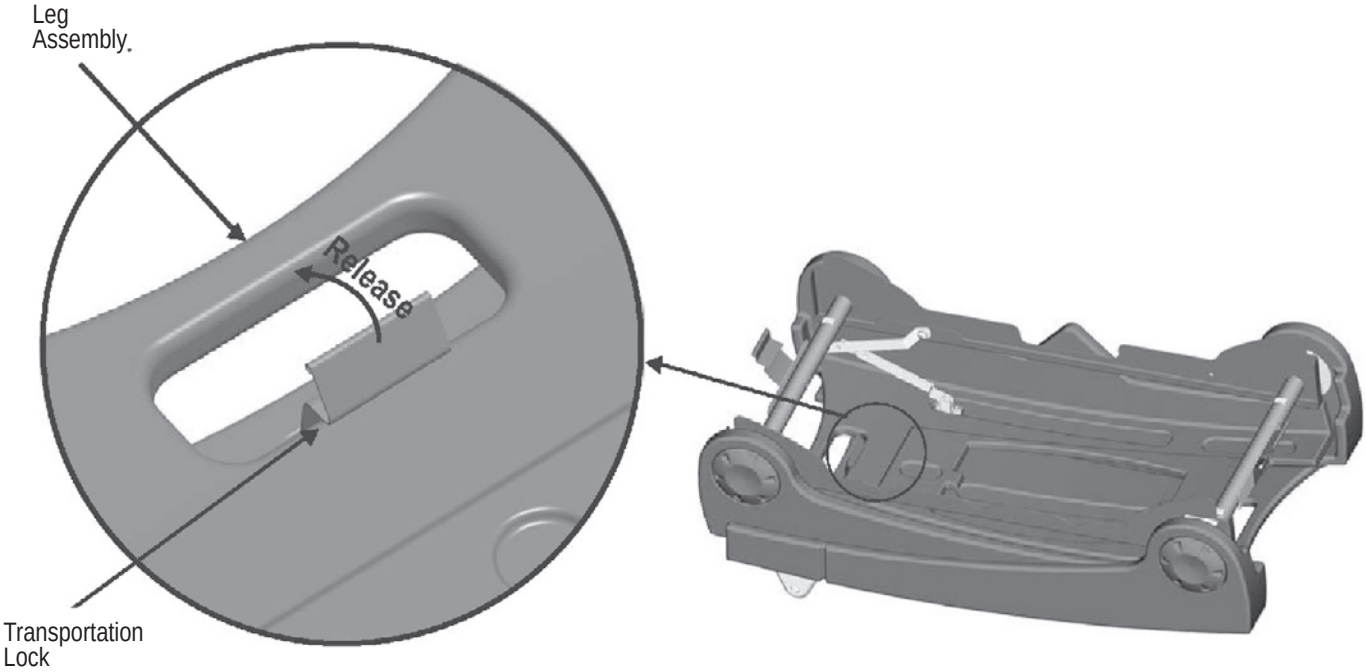
PARTS DIAGRAM – Model No. 07401380



ASSEMBLY

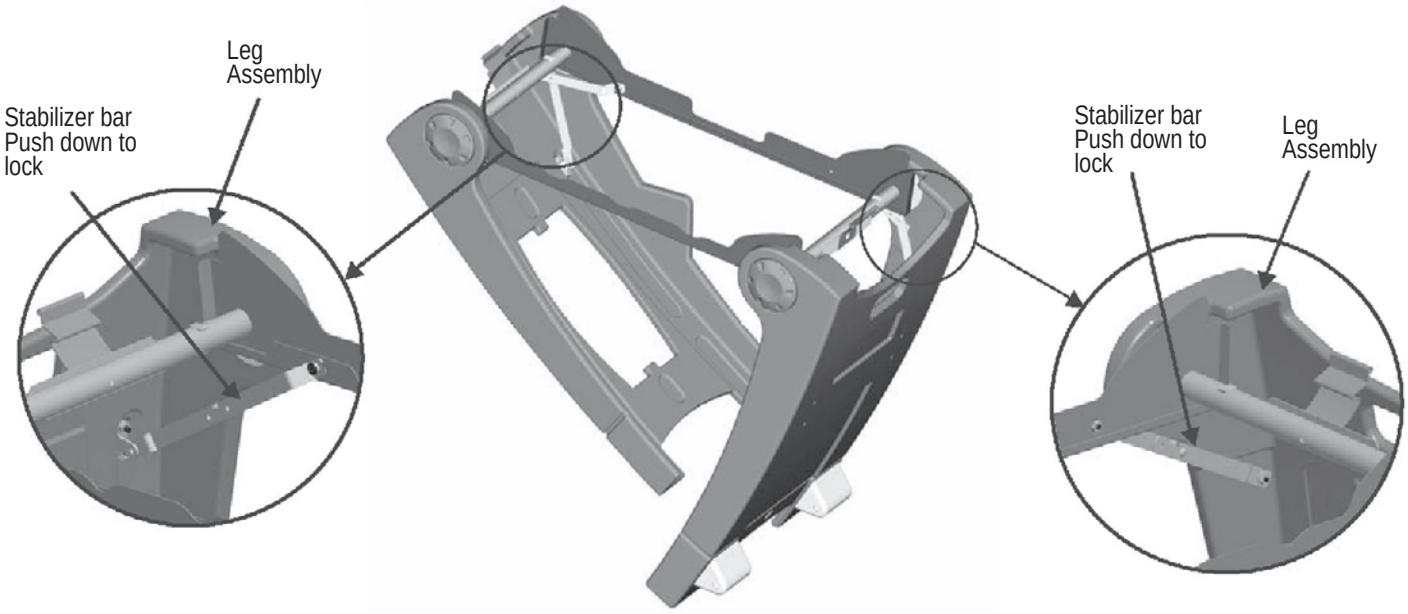
1

1) Remove all packaging materials from grill components at each step.
2) Remove all parts from box.
3) On leg assembly unlock transportation lock by releasing lever.



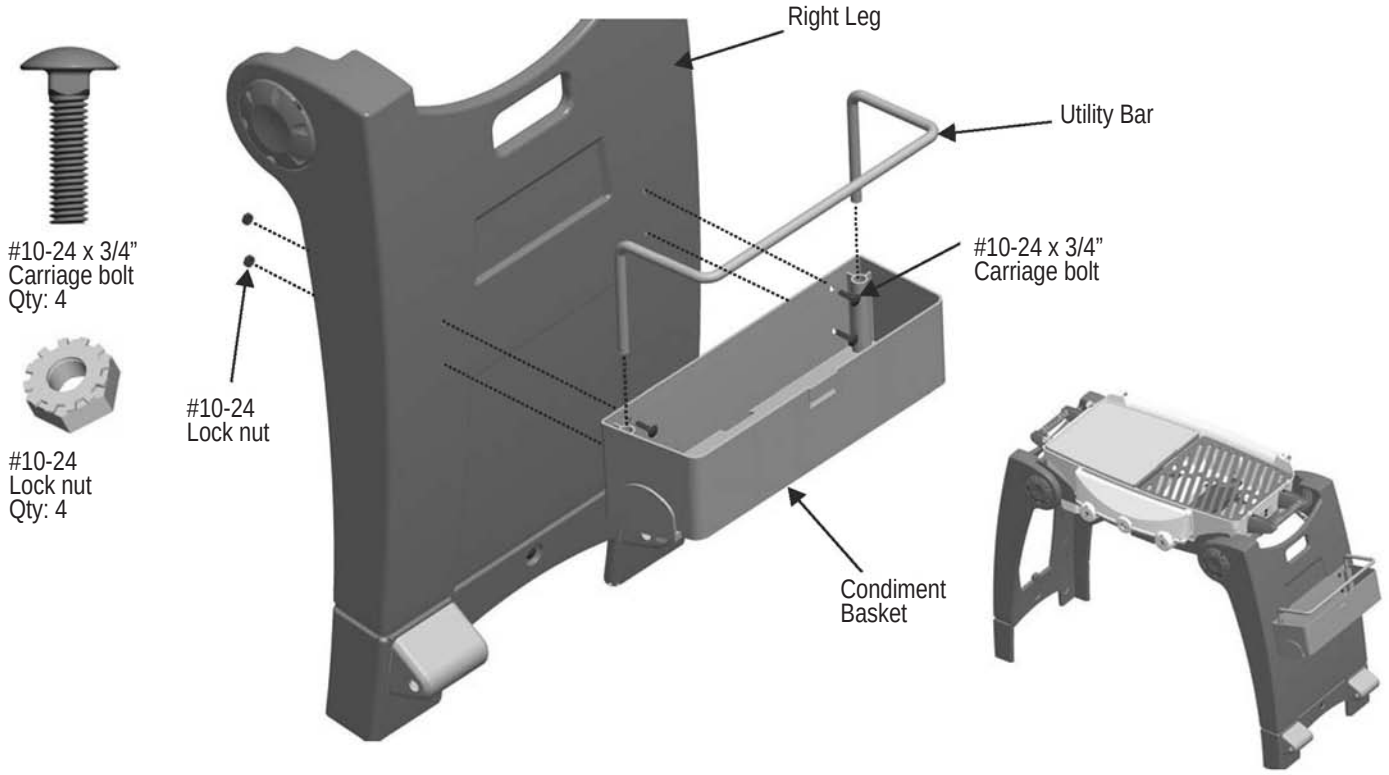
2

1) Unfold legs to make leg assembly stand.
2) Push both stabilizer bars down to lock leg in place.



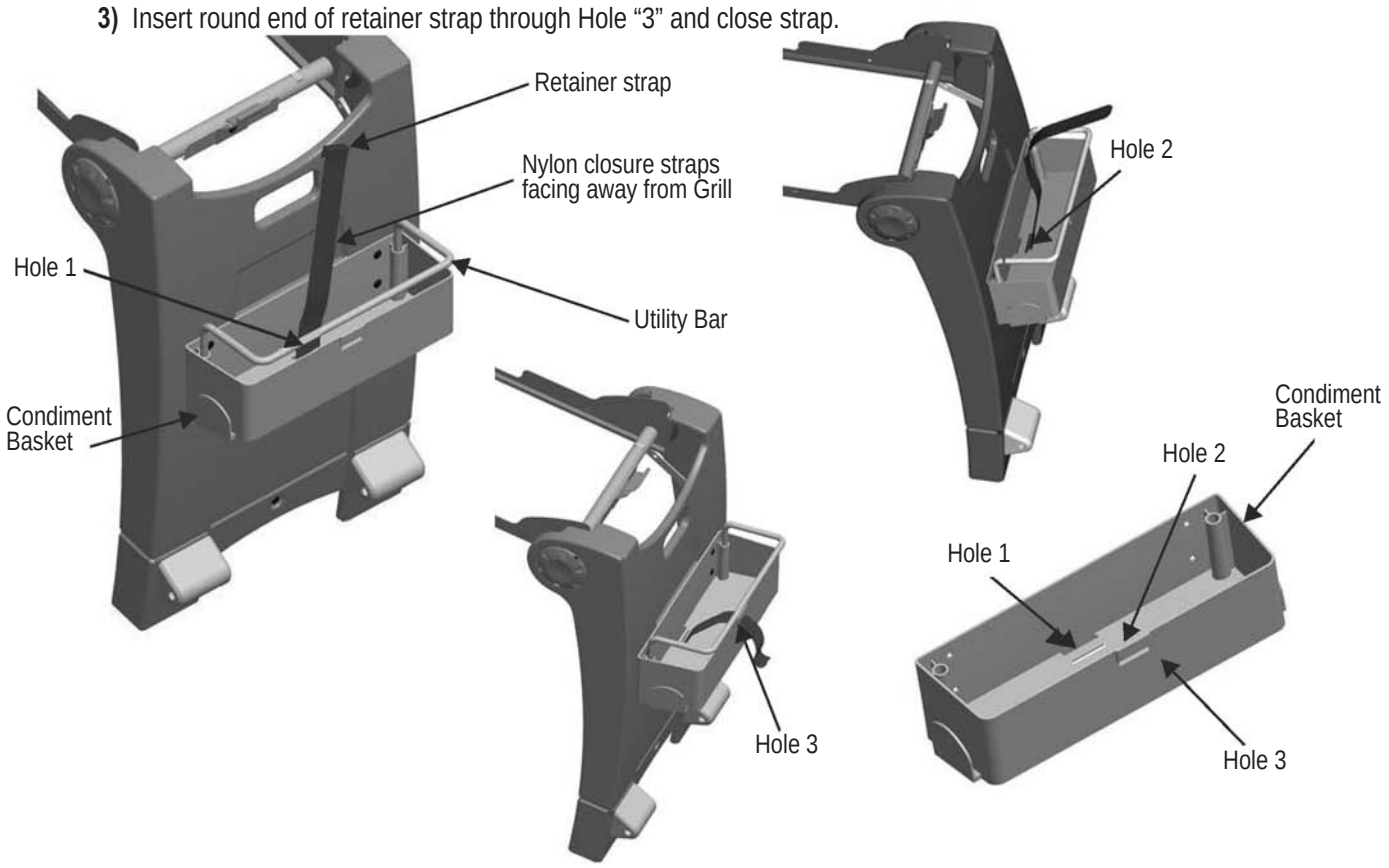
3

1) Attach condiment basket to right leg, using (4) 10-24 x 3/4" carriage bolts and (4) 10-24 lock nuts.
2) Insert utility bar onto condiment basket. Press down fully to engage.



4

1) Insert round end of retainer strap through Hole "1" and pull all the way down.
2) Take round end of retainer strap up through Hole "2" and pull all the way up.
3) Insert round end of retainer strap through Hole "3" and close strap.

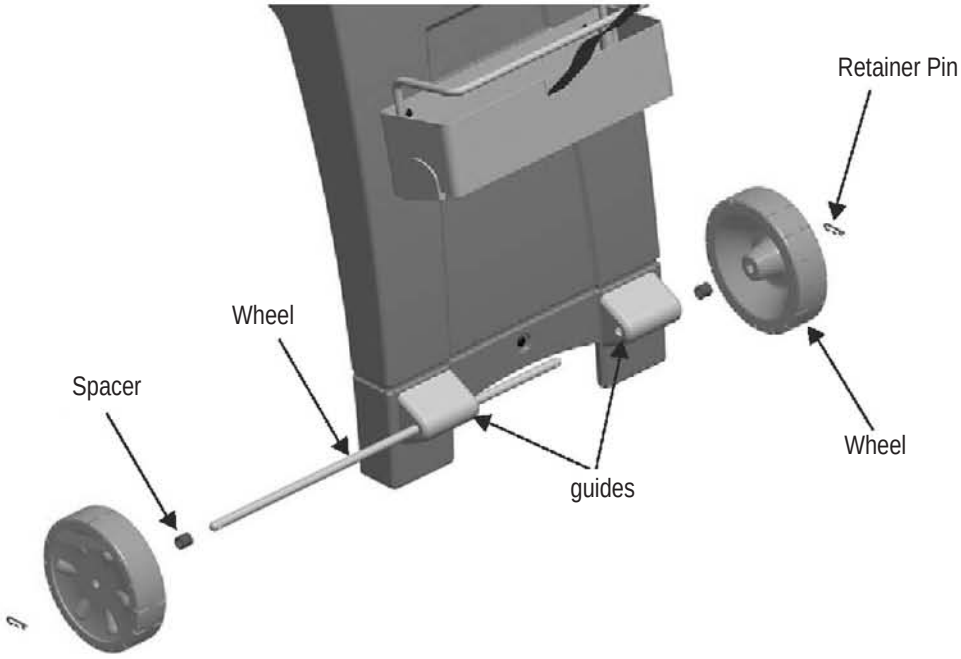


5

1) Insert wheel axle through axle guides in leg.
2) Insert spacers through axles on both sides.
3) Insert (2) wheels.
4) Insert retainer pin into axle on outside of wheel to secure wheel in place. Repeat on opposite wheel.

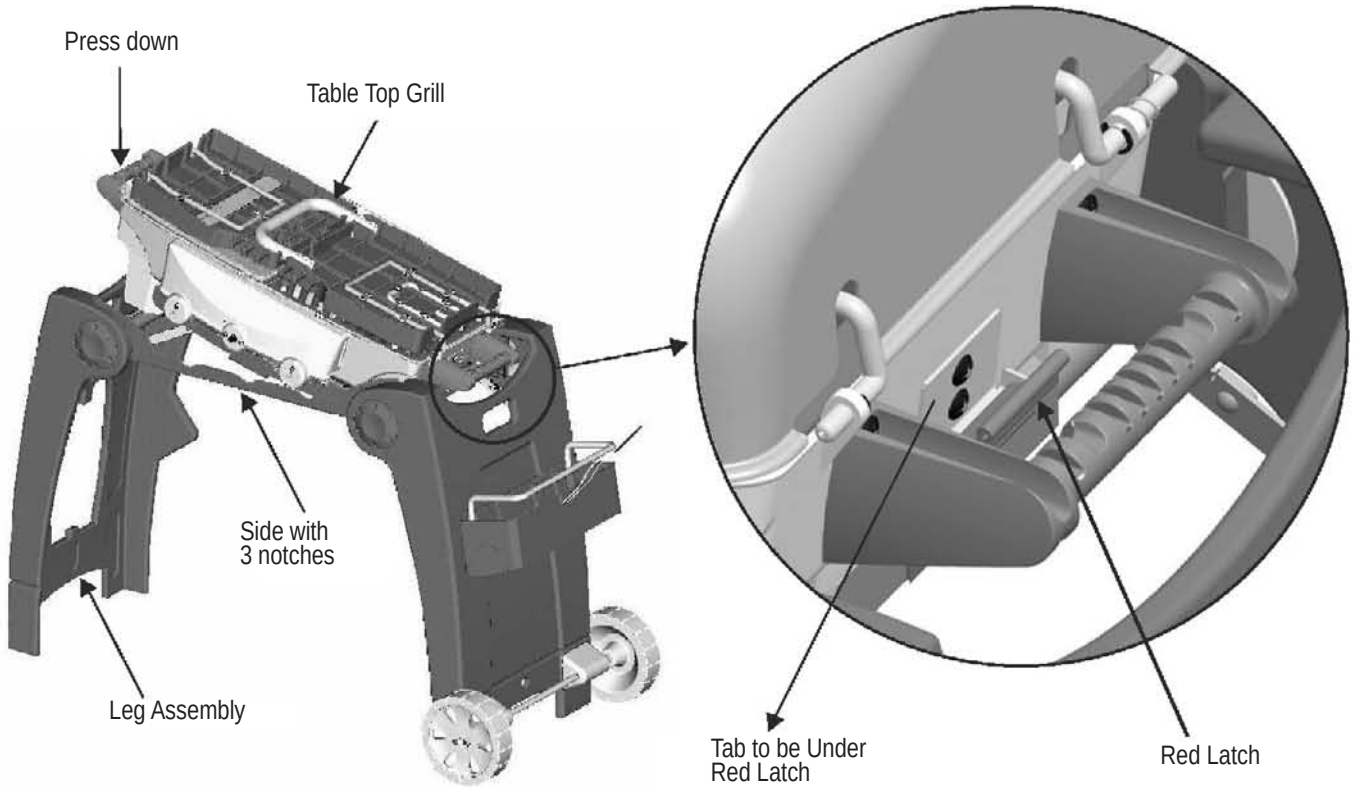
Spacer
Qty: 2

Retainer Pin
Qty: 2



6

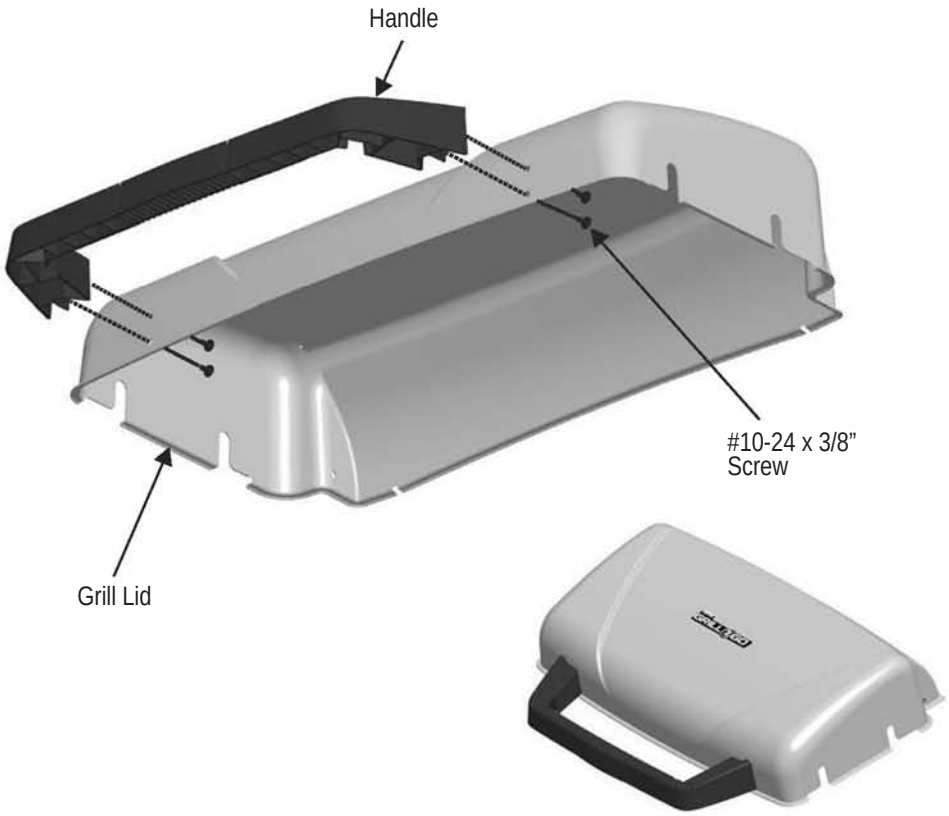
1) Take tabletop grill and insert right side of grill under red latch.
2) Press down on left side of tabletop grill over red latch to lock.
Pull up on side handles to ensure proper engagement
Control panel should be facing side fo cradle with 3 notches.



7

1) Attach handle to grill lid using (4) #10-24 x 3/8” screws.
Use ONLY hand driven Philips Screw Driver. Do not over tighten screws.

#10-24 x 3/8”
Screw
Qty: 4

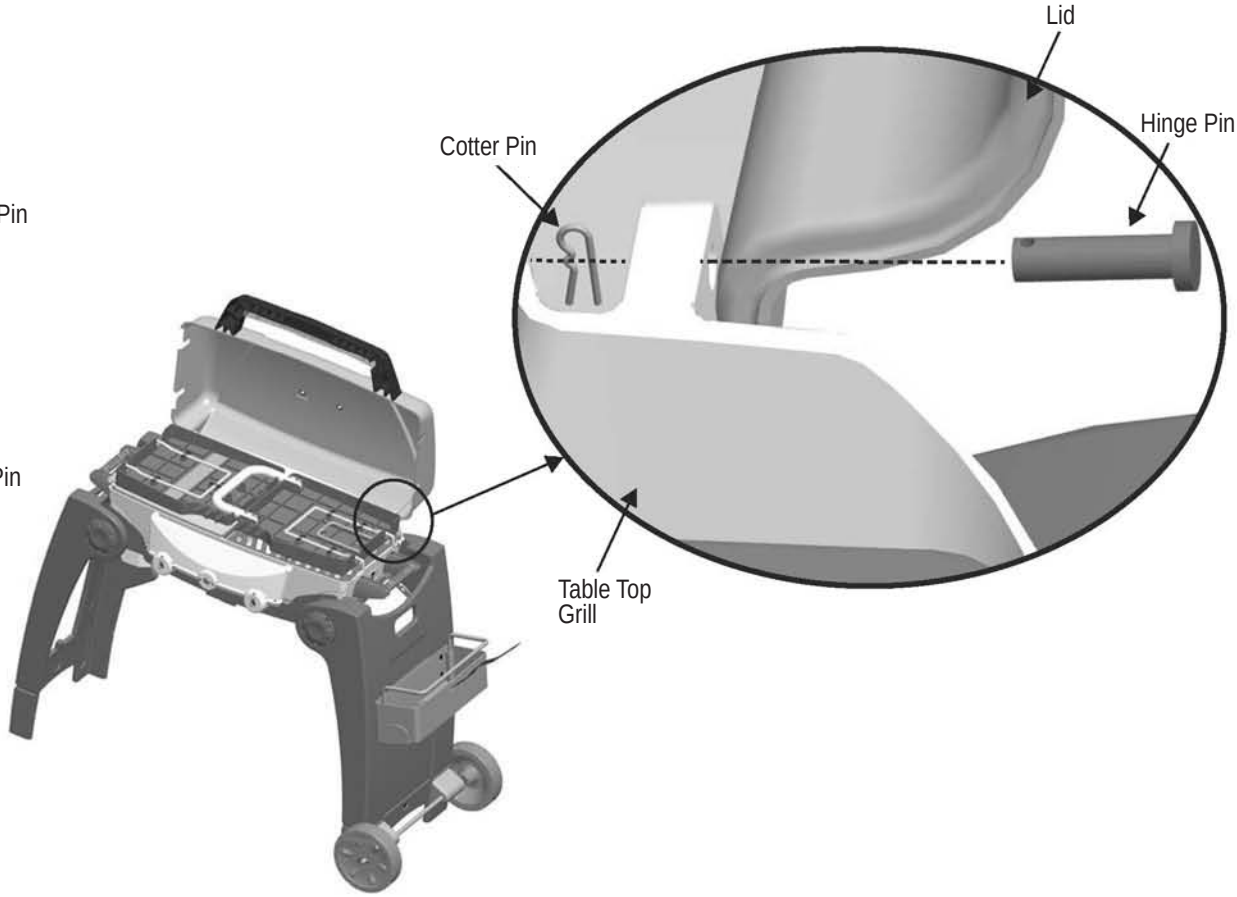


8

1) Attach grill lid to tabletop grill using (2) hinge pins and cotter pins.

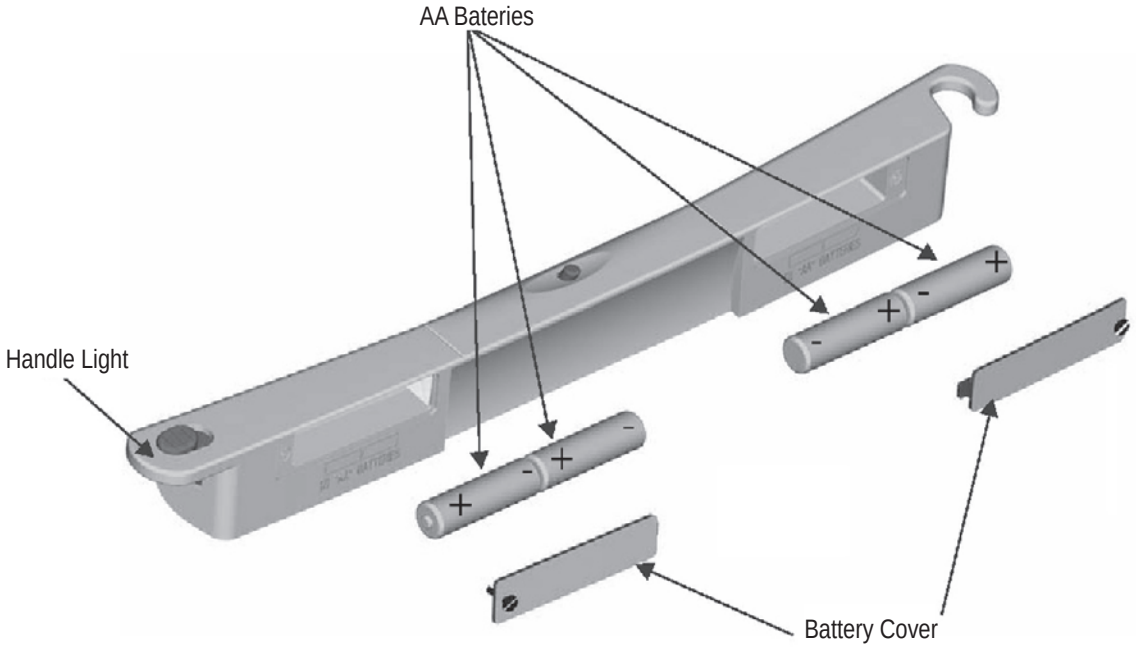
Hinge Pin
Qty: 2

Cotter Pin
Qty: 2



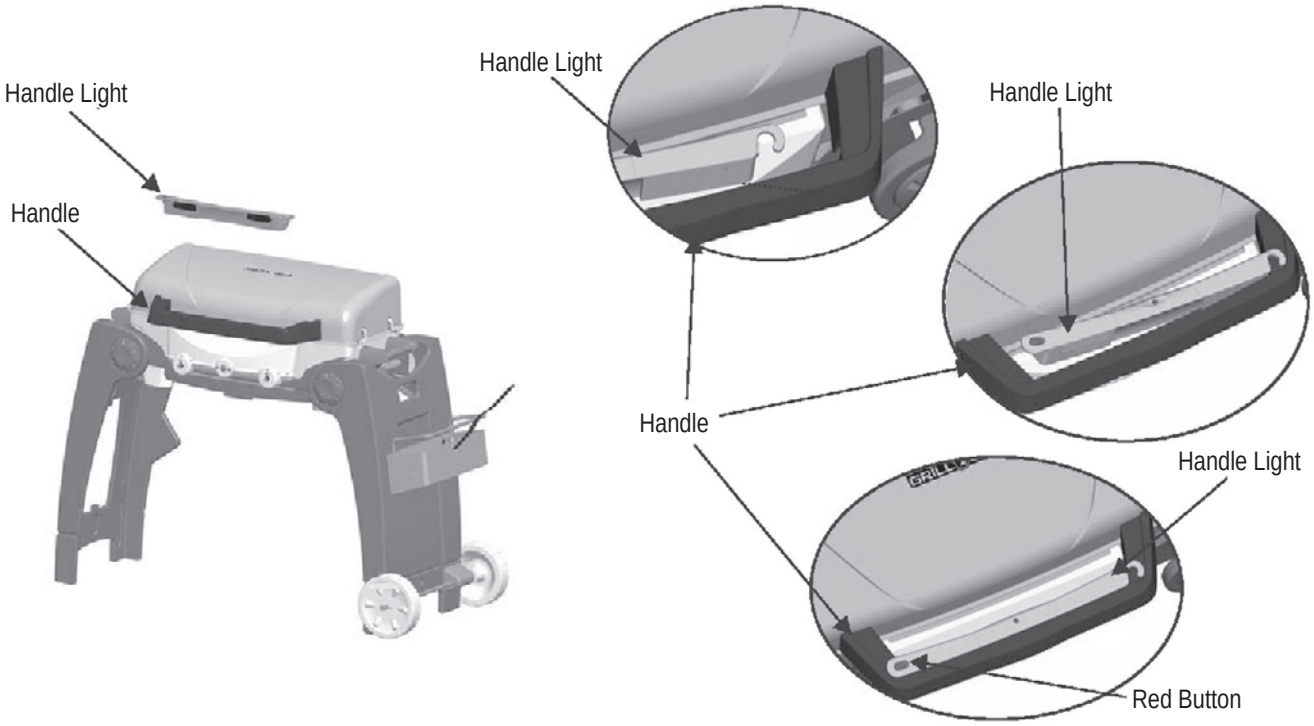
9

1) Remove (2) battery covers from handle light by loosening (2) screws.
2) Insert (4) AA batteries (NOT INCLUDED), 2 per battery compartment as indicated on handle light.
3) Replace covers and secure screws that were loosened earlier.



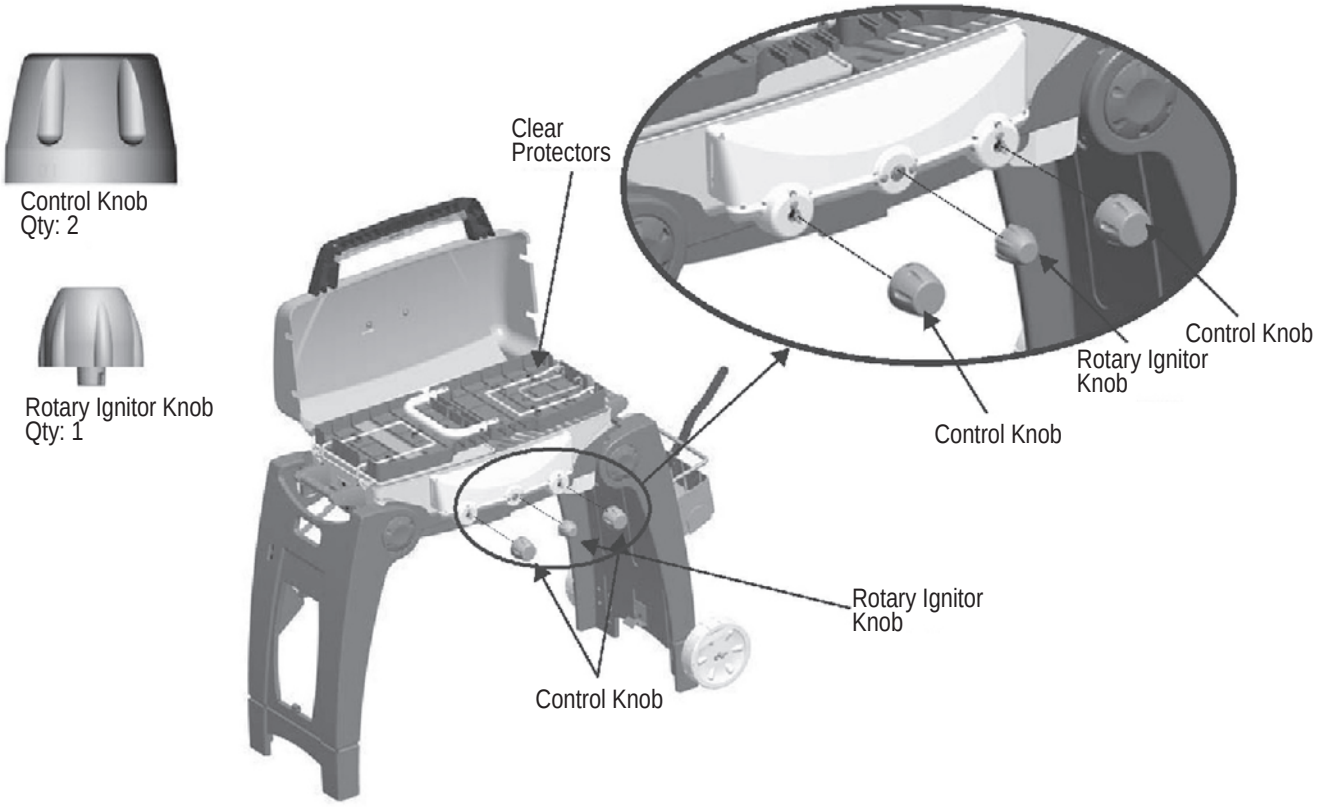
10

1) Insert hook end on handle light into right side of handle, push down on other side to lock handle light in place.
2) To remove handle light, slide red button on left side of handle light, pull handle light up.



11

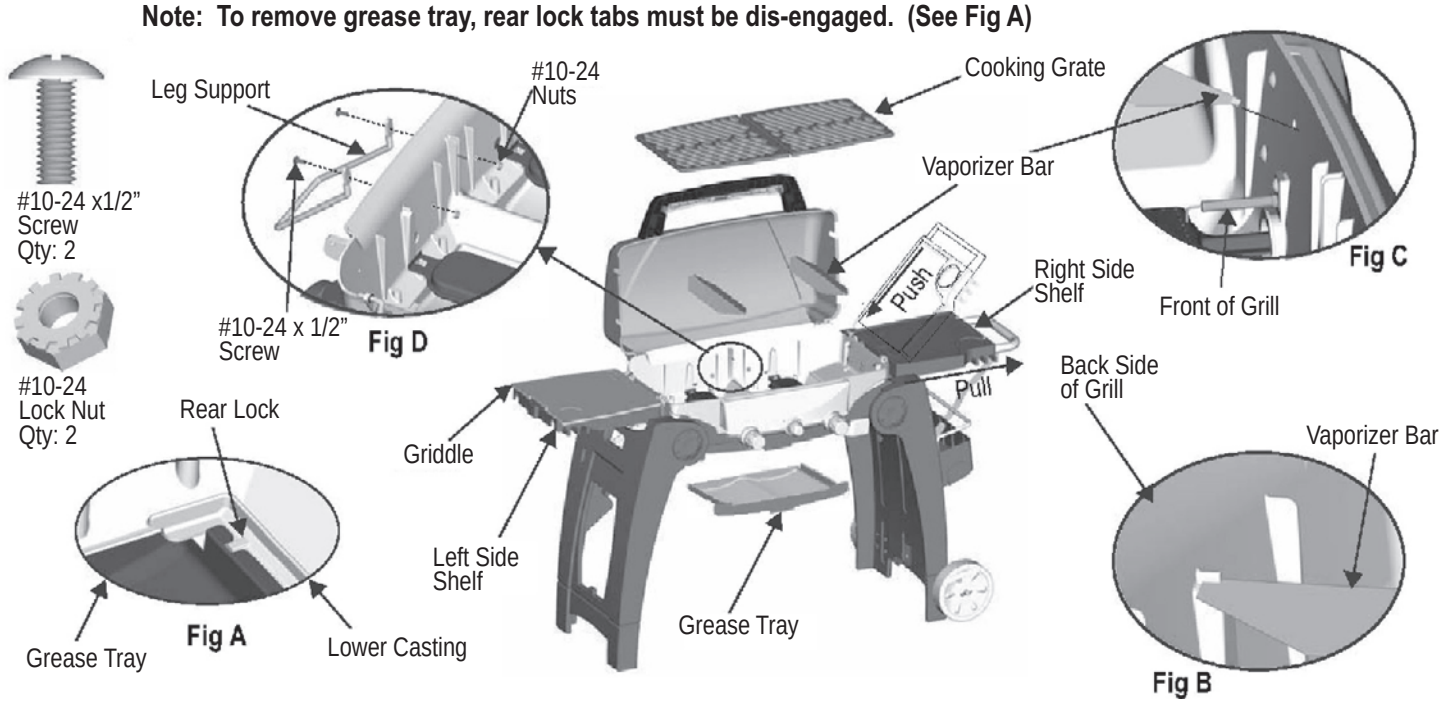
1) Attach (2) control knobs and (1) rotary ignitor knob by aligning holes with control panel as shown.
2) Remove (4) clear protectors from shelf supports.



12

1) Open grill lid, unfold left non-locking side-shelf and griddle.
2) Unfold right locking side-shelf halfway and push towards hinge. Unfold completely and pull shelf outside to engage table top grill handle.
3) Insert round end of vaporizer bar inside front hole of table top grill (See Fig C). Rest rear end of vaporizer bar over support rib on backside of table top grill. (See Fig B).
4) Attach leg support to back of grill using (2) #10-24x1/2" screws and (2) #10-24 lock nuts. (See Fig. D)
5) Insert (2) cooking grates.
6) Insert Grease tray.

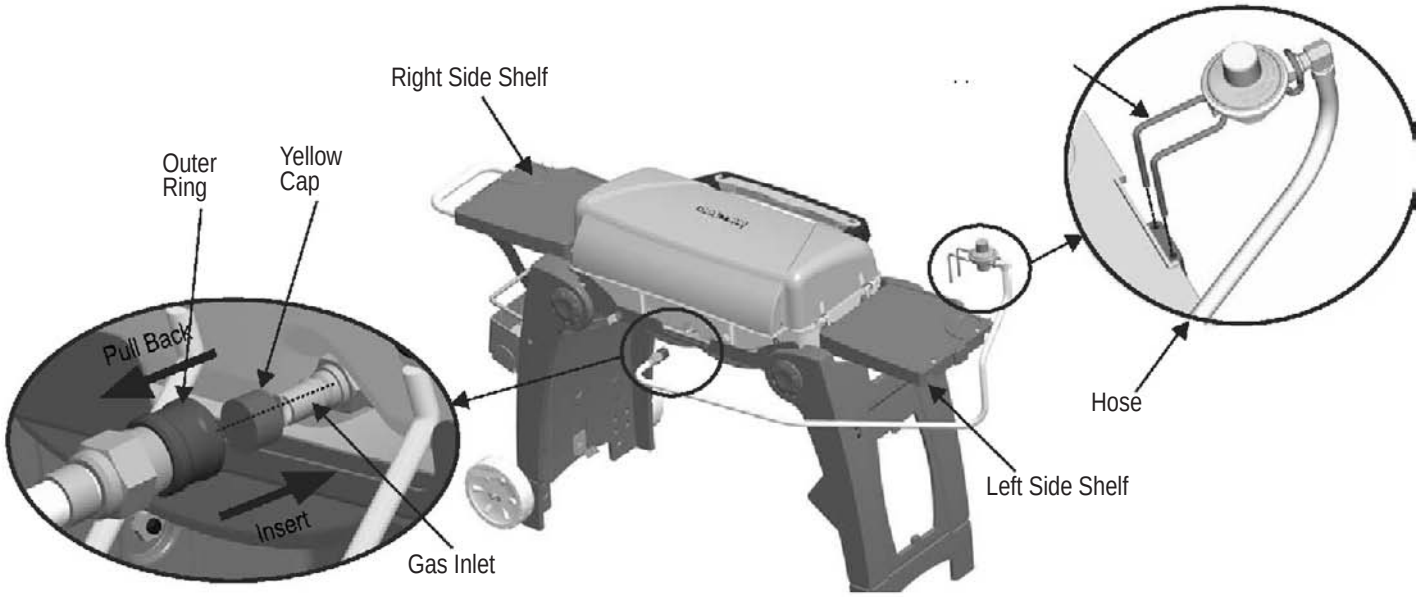
Note: To remove grease tray, rear lock tabs must be dis-engaged. (See Fig A)



13

1) Close grill Lid
2) Insert hose regulator support wires into holes provided in end of left side-shelf.
3) Remove yellow cap from gas inlet.
4) Bring hose connector to the rear of Tabletop grill.
5) Pull back outer ring of hose connector and push connector onto back of gas inlet. Release outer ring.

Note: Perform leak test as described in Care & Use section before operation.



14

(If Desired)

1) Paper towel (NOT PROVIDED) can be placed on left leg of grill, by inserting it over top tab provided on left leg, and pushing onto bottom tab, securing it.
2) Car Flags (NOT PROVIDED) can be attached to right side-shelf, by inserting bottom tab of flag into slot provided on right side-shelf and securing it.
3) Hooks are provided on Condiment basket for purpose of attaching small trash bags (NOT PROVIDED).

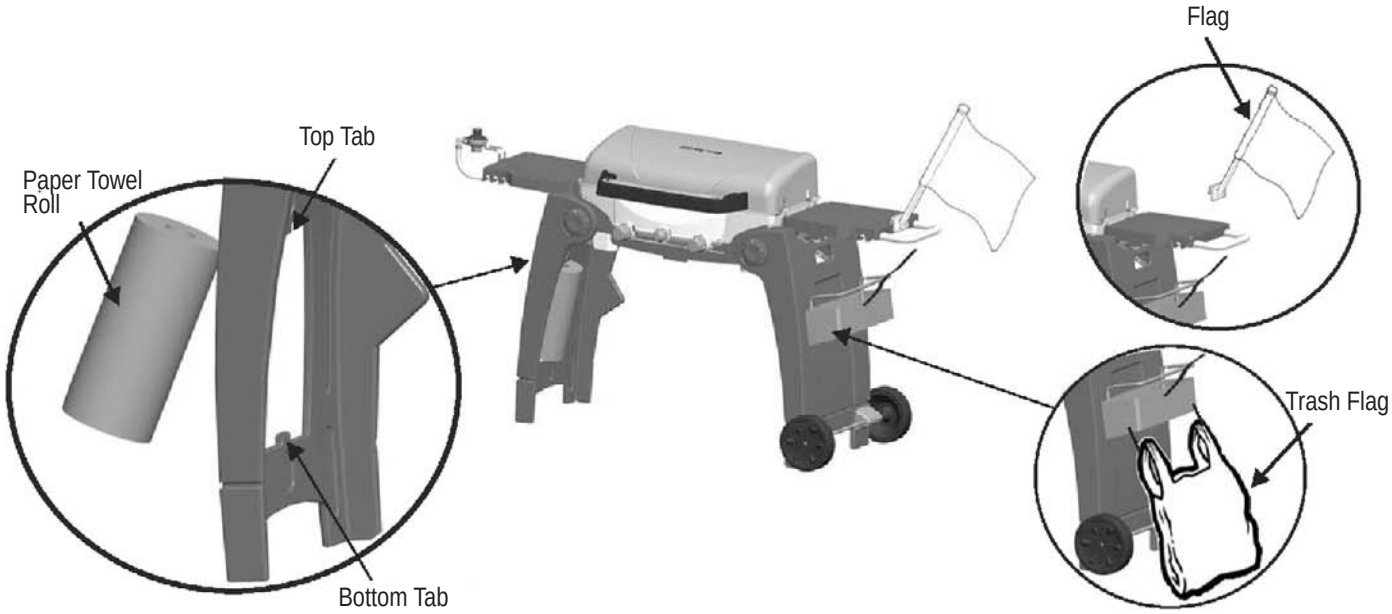


Table Top Use

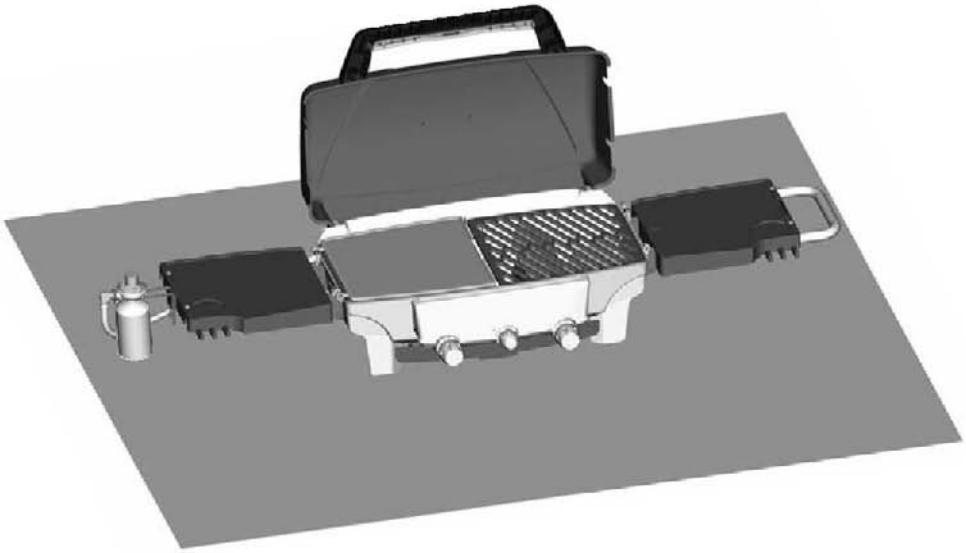


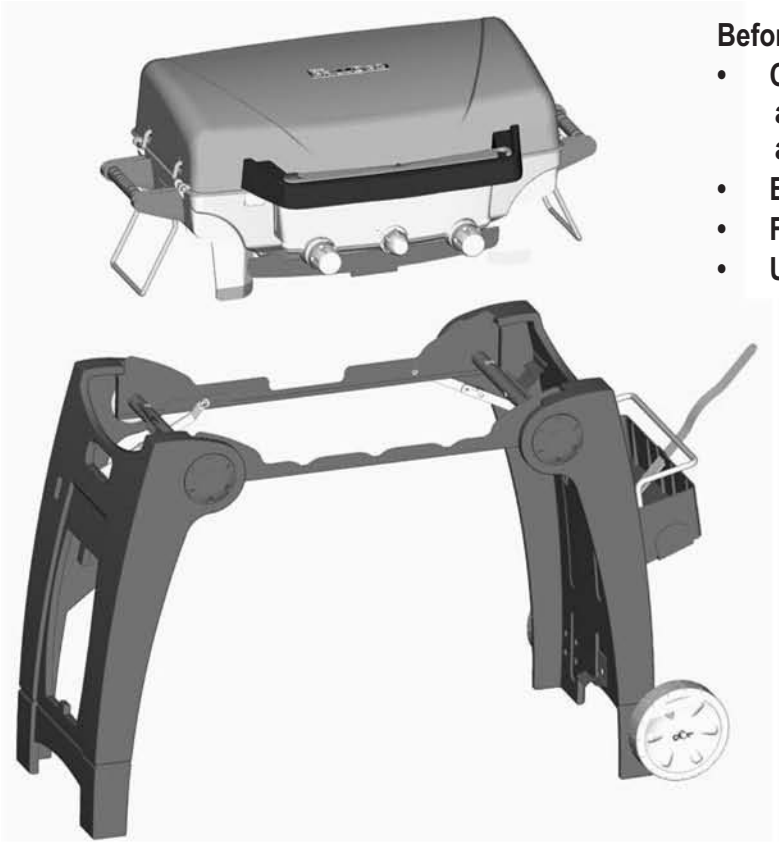
Table Top

Remove grill from base to use in table top mode.

NOTE: Maximum shelf load should not exceed 10 lbs.

If using a longer 1 lb. cylinder, make sure left side shelf hangs over surface edge.

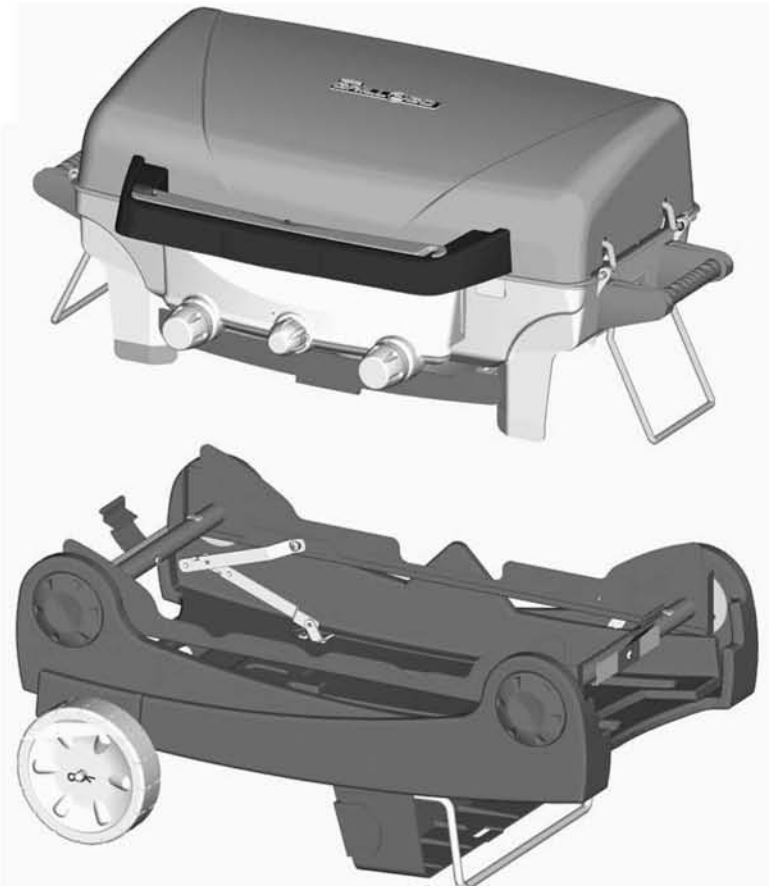
Transporting of Grill



Before moving grill after use:

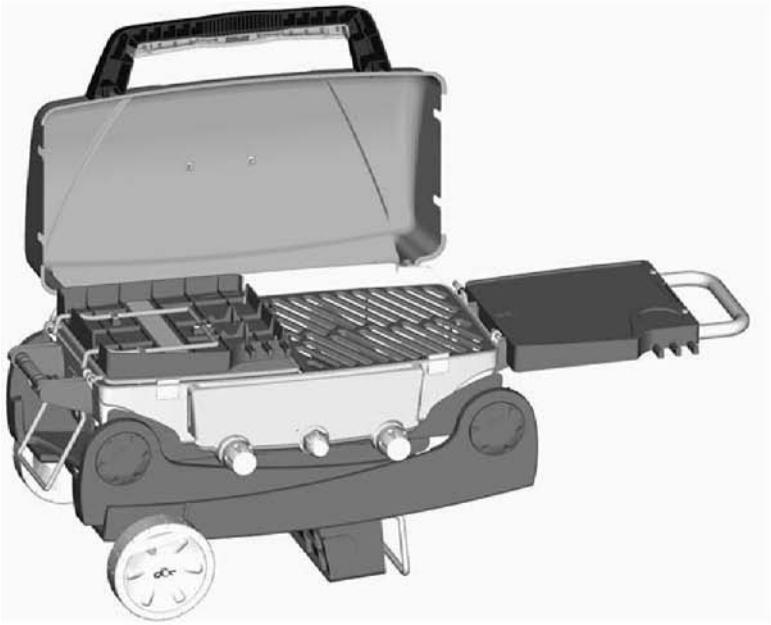
- **Cool grill down. Remove tank, regulator/hose assembly, flag, trash bag and paper towel (if attached) from grill.**
- **Empty Grease Tray.**
- **Fold griddle and shelves, close lid.**
- **Unlock red latches, lift grill from base.**

- **Fold legs and lock.**
- **Replace grill on base. Ensure red latches are locked.**



Transporting of Grill

- **Open lid, unfold right shelf.**
- **Pull right shelf out until it locks in place.**
- **Close lid.**



- **Use handle to transport grill.**

Troubleshooting

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

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	• Damaged hose.	• Turn off gas at source. Replace damaged valve/hose/regulator. See Leak Test and Connecting Regulator To The LP Cylinder.
Gas leaking fom LP cylinder.	• Mechanical failure due to rusting or mishandling.	• Replace LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder valve.	• Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.	• Turn off gas valves. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	• Inproper installation, connection not tight, failure of rubber seal.	• Turn off gas valves. Remove regulator from sylinder and visually inspect rubber seal for damage. See Leak Test and Connecting Regulator To The LP Cylinder.
Fire coming through control panel.	• Fire in burner tube section of burner due to blockage.	• Turn off gas valves. 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.

Troubleshooting Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	**GAS ISSUES:** • Too much grease buildup in burner area.	• Turn off gas valves. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease cup/pan/tray, and other surfaces.
Burner(s) will not light using ignitor.	• Trying to light wrong burner.	• See instructions on control panel and in Use and Care manual.
	• Burner not engaged with control valve.	• Make sure valves are positioned inside of burner tubes with clips attached (if featured).
	• Obstruction in burner.	• Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care manual.
	• No gas flow.	• Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to “Sudden drop in gas flow.”
	ELECTRICAL ISSUES: • Electrode cracked or broken; “sparks at crack”.	• Replace electrode(s).
	• Electrode tip not in proper position	• Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8” to 3/16”. Adjust if necessary.
	• Wire and/or electrode covered with cooking residue.	• Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab.
	• Wires are loose or disconnected.	• Reconnect wires or replace electrode/wire assembly.
	• Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.	• Replace ignitor wire.

Continued on next page

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor.	ROTARY IGNITION: • Rotary knob rotates without clicking. • Sparking between ignitor and electrode.	• Replace knob/ • Inspect wire insulation and proper connection. Replace wires if insulation is broken.
Burner(s) will not match light.	• See “GAS ISSUES:” on previous page. • Match will not reach. • Improper method of match-lighting.	• Use paper match, long-stem match (fireplace match) or match holder (where supplied). • See “Match-Lighting” section of Use and Care manual.
Flames blow out.	• High or gusting winds. • Low on LP gas.	• Turn front of grill to face wind or increase flame height. • Replace/refill LP cylinder.
Flare-up.	• Grease buildup. • Excessive fat in meat. • Excessive cooking temperature.	• Clean burners and inside of grill/firebox. • Trim fat from meat before grilling. • Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	• Grease trapped by food buildup around burner system.	• Turn off gas valves. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback... (Fire in burner tube(s).	• Burner and/or burner tubes are blocked.	• Turn off gas valves. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care manual.
Burner does not carry flame around to other side.	• Grease buildup or ports.	• Clean ports of burner.

Please register your product online at:

www.grillregistration.com

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

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

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

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

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**
If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ **.00**

9 **Which product are your registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?
1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:
Consumer Warranty Service
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des offres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces offres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

STOP!

Missing a part?
No need to go back to the store!

The store where you made your purchase does not stock parts for this item. If you need parts, whether they are missing or damaged, call the Customer Service toll free Help Line.

Call us and we will gladly ship the part you need.

Call Grill Service Center for Help and Parts

- If you need assistance with your product or warranty parts call **1-800-241-7548. Hours of Service Center Operation are 8:00 A.M. To 6:00 P.M. EST Monday - Friday.**
- To order non-warranty replacement parts or accessories please visit us on the web at www.charbroil. com or call 1-800-241-7548 and one of our friendly and knowledgeable agents will be glad to assist you.

Char-Broil®

Grilling Safety Checklist

- ☐ Read and understand owners manual. Check tubes for spider webs.
- ☐ Ensure valves are correctly installed in burner tubes.
- ☐ Always ensure control knobs are in OFF position and regulator is attached to tank BEFORE opening tank valve to avoid low flames.
- ☐ Perform leak test regularly.

Thank You for Your Purchase!

Char-Broil®

Char-Broil, LLC • Columbus, GA 31904 • Assembly Instructions © 2007
Printed in China

Manuel du propriétaire

Instructions d'assemblage, mode d'emploi et d'entretien

Char-Broil®

GRILL 2 GO®

Advantage™

MODÉLE 07401380

CE GRIL EST CONÇU POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'admission en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre sevice des incendies.

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort resultant d'un incendie ou d'une explosion.

DANGER

1. Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
2. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 10 pieds (3,05 m) d'une autre bouteille de gaz.
3. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.
4. Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appeler immédiament le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort resultant d'un incendie ou d'une explosion.

Si vous avez une question quelconque à poser ou si vous avez besoin d'aide au cours de l'assemblage, veuillez composer le 1-800-241-7548. Pour assurer votre entière satisfaction et pour obtenir des services de suivi, **inscrivez votre appareil en ligne sur le site www.grillregistration.com.**

ATTENTION

Le présent manuel renferme d'importants renseignements pour vous aider à assembler l'appareil correctement et à l'utiliser en toute sécurité. Lisez et respectez 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.

AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

1. **Les sous-produits de combustion libérés lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des particules chimiques reconnues dans l'État de la Californie comme susceptibles de causer le cancer, des déficiences congénitales, ou autres dangers à la reproduction.**
2. **Cet appareil renferme des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des déficiences congénitales, ou autres dangers à la reproduction.** ***Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.***

ATTENTION

Certaines pièces peuvent être munies de bords coupants particulièrement lorsque cela est mentionné dans le manuel!

Appelez le centre de réparation pour grils pour avoir de l'aide et des pièces de rechange.

- Si vous avez besoin d'aide ou de pièces couvertes par une garantie, composez le **1-800-241-7548. Les heures d'ouverture du Centre de réparation sont de 8 h à 18 h, HNE, du lundi au vendredi.**
- Pour commander des pièces de rechange ou des accessoires non couverts par la garantie, veuillez consulter notre site Web à l'adresse : www.charbroil.com ou appeler au 1-800-241-7548 et l'un de nos agents très bien informés se fera un plaisir de vous aider.

IMPORTANT : Inscrivez les renseignements relatifs à la garantie ci-dessous.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

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

Date d'achat _____

Mesures de sécurité pendant l'installation

- Ce gril a été conçu pour une utilisation avec du gaz propane liquide. N'utilisez que le régulateur de pression et la valve fournis avec l'appareil. Les régulateurs de pression de rechange doivent être ceux qui sont spécifiés par le fabricant.
- L'installation du gril doit se conformer aux codes locaux, ou en leur absence, au *National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1, au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2,* ou à la norme *Standard on Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192,* ainsi que le *Code pour les Véhicules de camping CSA Z240 Série VC* , selon le cas.
- N'utilisez pas le gril à l'intérieur ou sur le pont des véhicules de plaisance ou des bateaux.
- Tous les accessoires électriques (comme 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.
- Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.
- Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utillisation de l'appareil.
- Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appariel.
- Conservez cette notice pour consultation ultérieure.
- Gardez tout cordon d'alimentation électrique let tuyau d'alimentation en combustible á l'écant des chauffées.

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.

DANGER

Indique des conditions qui représentent un danger imminent si l'on ne prend pas les mesures correctives appropriées : la mort ou de graves blessures pourraient s'ensuivre.

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.

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.

ATTENTION

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

Table des matières

Pour votre sécurité	2
Centre de réparation pour grils	2
Renseignements relatifs à la garantie	2
Mesures de sécurité pendant l'installation	2
Symboles de sécurité	2
Garantie limitée	4
Utilisation et entretien	5-8
Nomenclature des pièces	9
Schéma des pièces	10
Assemblage	11-17
Utilisation du gril sur une table	18
Transport du gril	19-20
Dépannage	21-22
Fiche d'inscription	23

Pour assurer votre entière satisfaction et pour des services de suivi, inscrivez votre appareil en ligne à l'adresse

www.grillregistration.com

AVERTISSEMENT

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

GARANTIE LIMITÉE

Le fabricant garantit au consommateur d'origine qui achète ce produit que ce dernier est exempt de tout vice de fabrication et de matériel, à condition qu'il soit assemblé de manière appropriée et qu'il soit utilisé de façon normale et raisonnable à la maison et pendant les durées indiquées ci-dessous à partir de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger que les pièces défectueuses soient renvoyées par le client, port et fret payés d'avance, à des fins d'analyse et d'examen.

Toutes les pièces - 90 jours

À la réception de la preuve d'achat envoyée par le client, comme celle qui figure dans les présentes, le fabricant réparera ou remplacera les pièces énumérées ci-dessous qui ont été identifiées comme étant défectueuses au cours de la période de garantie en vigueur. Les pièces exigées pour réaliser lesdites réparations ou lesdits remplacements seront fournies sans frais supplémentaires, sauf pour ce qui est des frais d'expédition. **L'acheteur-consommateur d'origine est tenu de régler tous les frais d'expédition associés aux pièces remplacées en vertu des modalités de la présente garantie limitée.**

La présente garantie limitée est en vigueur uniquement aux États-Unis et au Canada; elle n'est valable que pour le propriétaire d'origine du produit et n'est donc pas transférable. Le fabricant a besoin d'une preuve raisonnable de la date de votre achat. Vous avez donc la responsabilité de conserver votre reçu de caisse ou votre facture de vente; vous devez de plus enregistrer votre produit immédiatement. Les pièces défectueuses ou manquantes assujetties à la présente garantie limitée ne seront pas remplacées sans un enregistrement ou une preuve d'achat. Enregistrez votre produit en ligne à l'adresse http://www.charbroil.com, ou remplissez la fiche d'inscription que vous trouverez à la dernière page du guide d'utilisation et d'entretien et renvoyez-la par la poste; conservez votre reçu de vente comme preuve d'achat.

La présente garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la qualité fonctionnelle du produit et ne couvre pas les problèmes de nature cosmétique tels que les éraflures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, les nettoyants chimiques abrasifs ou les outils utilisés pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable.

La garantie limitée ne comprend pas le coût des inconvénients occasionnés, la nourriture ainsi que les préjudices corporels et matériels.

Si la pièce d'origine n'est pas disponible, une pièce de remplacement analogue sera alors expédiée. Vous êtes tenu de régler tous les frais d'expédition relatifs aux pièces remplacées en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

LE FABRICANT NE REMBOURSERA PAS LES ÉLÉMENTS SUIVANTS :

1. Les appels de service à votre foyer.
2. Les réparations lorsque votre produit fait l'objet d'une utilisation autre que celle prévue, à savoir l'utilisation normale pour une résidence ou une maison unifamiliale.
3. Les dommages découlant d'un accident, d'une altération, d'une utilisation non conforme, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation incorrecte ou non conforme aux codes locaux en matière d'électricité et de plomberie, ou encore l'utilisation de produits qui ne sont pas approuvés par le fabricant.
4. Toute perte alimentaire attribuable aux défaillances du produit.
5. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'œuvre affectée aux réparations relativement aux unités utilisées à l'extérieur des États-Unis et du Canada.
6. L'enlèvement et la livraison de votre produit.
7. Les réparations des pièces ou des systèmes découlant de modifications non autorisées qui ont été apportées au produit.
8. L'enlèvement ou la réinstallation de votre produit.
9. Les coûts d'expédition, standard ou accélérée, des pièces couvertes par la garantie et des pièces de remplacement.

RENONCIATION DES GARANTIES TACITES; LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses constitue le seul et unique recours dont vous pouvez bénéficier en vertu de la présente garantie limitée. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de quelque dommage consécutif ou accessoire que ce soit résultant de la violation de la présente garantie ou de toute autre garantie tacite, ou découlant d'une catastrophe naturelle, d'un mauvais usage et d'un entretien insuffisant, d'un incendie provoqué par la graisse, d'un accident, d'une altération, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'une utilisation non conforme, du transport, de l'utilisation commerciale, d'une utilisation abusive, d'environnements hostiles (intempéries, catastrophes naturelles, altérations par les animaux), d'une installation qui est inadéquate ou non conforme aux codes locaux en vigueur ou aux directives imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE LA SEULE ET UNIQUE GARANTIE EXPRESSE ÉMISE PAR LE FABRICANT. AUCUNE CARACTÉRISTIQUE OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DU PRODUIT, QUEL QUE SOIT L'ENDROIT OÙ ELLE FIGURE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT S'IL NE S'AGIT PAS DE CE QUI EST INDIQUÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS UNE GARANTIE TACITE DE VALEUR MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE EN DURÉE À LA PÉRIODE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les distributeurs, ni le magasin au détail qui vendent ce produit ne sont autorisés à offrir une garantie ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredise ce qui figure ci-dessus.

La responsabilité du fabricant se limite, dans tous les cas, au prix d'achat payé pour le produit par l'acheteur d'origine. **La présente garantie ne s'applique qu'aux unités achetées chez un commerçant ou un distributeur autorisé.**

REMARQUE : certains États ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs; ainsi, les exclusions et les limitations susmentionnées peuvent fort bien ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Vous pourriez avoir des droits complémentaires qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la réparation ou le remplacement du produit n'est pas possible, le commerçant qui a vendu ce produit ou le fabricant rembourseront le prix d'achat payé pour ce produit, moins un montant directement proportionnel à l'utilisation qui a été faite du produit avant la découverte du défaut par le consommateur d'origine qui l'a acheté. De plus, dans l'État de Californie uniquement, vous pouvez rapporter le produit au magasin où il a été acheté ou à tout commerce de détail qui vend ce produit afin de faire exécuter les mesures prévues dans la présente garantie.

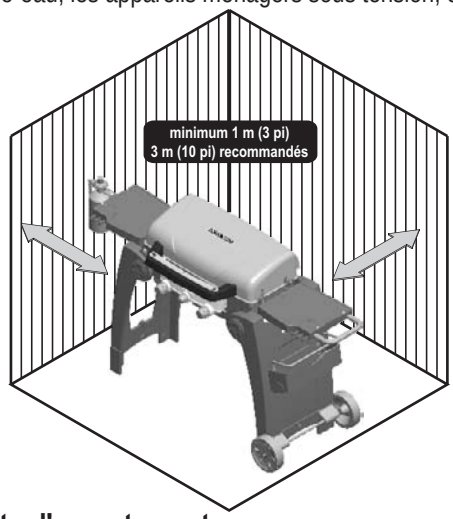
Pour toute réclamation en vertu des obligations prévues par cette garantie limitée, vous devez écrire au service de relations avec la clientèle de Char-Broil à l'adresse suivante : Char-Broil Consumer Relations, P. O. Box 1240, Columbus, GA 31902-1240

Les retours de produits provenant directement des clients ne seront pas acceptés, à moins qu'une autorisation valable de retour n'ait été obtenue auparavant en appelant au numéro de téléphone 1-800-241-7548. Le numéro d'autorisation doit être clairement indiqué sur le colis et celui-ci doit être expédié, port ou fret payés d'avance, à l'adresse qui figure ci-dessus.

AVERTISSEMENT

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

- Ne laissez pas les enfants utiliser le gril ou jouer près de celui-ci.
- Conservez la zone de grillage dégagée et exempte de matériaux inflammables (c.-à-d. d'essence, de propane ou de tout autre substance inflammable sous forme liquide ou gazeuse).
- Ne bouchez pas les trous au fond ou à l'arrière du gril.
- Vérifiez périodiquement les flammes du brûleur.
- N'utilisez jamais le régulateur fourni avec l'appareil sur un autre appareil.
- Avant de procéder à la cuisson d'aliments avec l'appareil, celui-ci doit être positionné sur une surface de niveau et dans un endroit libre de tout matériel inflammable.
- 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 ou de briquettes en céramique dans un gril à gaz. (*À moins que les briquettes ne soient fournies avec votre gril.)*
- Cet appareil n'a pas été conçu pour servir de radiateur.
- **Gardez une distance d'au moins 1 m (3 pi) entre l'appareil et toute surface ou mur lorsque vous l'utilisez.** Gardez un espace dégagé de 3 m (10 pi) entre le gril et tout objet inflammable et toute source d'ignition telle que les veilleuses des chauffe-eau, les appareils ménagers sous tension, etc.



Résidents d'appartements :

- Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un gril à gaz dans votre immeuble. Si l'usage est permis, utilisez le gril 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.
- **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 gaz n'est pas dans la position appropriée telle que spécifiée dans les instructions d'assemblage.**

GPL (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 lorsqu'il est mélangé à l'air.**

Réservoir de gaz propane (réservoir jetable de 1 lb)

- Utilisez uniquement des réservoirs de gaz portant une étiquette « propane ».
- Les réservoirs de gaz doivent être fabriqués et étiquetés conformément aux spécifications pour les réservoirs de GPL du ministère des Transports (Department of Transportation DOT) des États-Unis ou, au Canada, aux normes CAN/CSA-B339 relatives aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses de Transport Canada (TC).
- Les dimensions du réservoir doivent être les suivantes : diamètre de 4 po, hauteur de 8 po, ou diamètre de 3 po et hauteur de 10 po.
- Conservez le capuchon du réservoir afin de le réinstaller lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
- Le réservoir de GPL doit être disposé de manière à permettre l'élimination des vapeurs. Le réservoir de gaz doit être positionné à la verticale lors de l'utilisation.

Essai d'étanchéité (réservoir jetable de 1 lb)

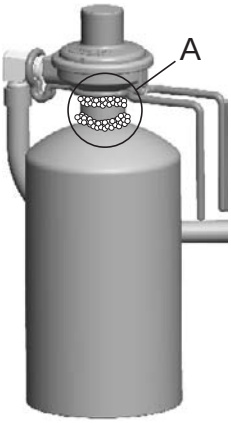
IMPORTANT!

- Au cours de l'essai d'étanchéité, gardez le gril loin des flammes nues ou des étincelles, et ne fumez pas. L'essai d'étanchéité doit être effectué à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- Refaites l'essai d'étanchéité chaque fois que vous remplacez le réservoir de gaz ou que vous le sortez après un entreposage.

Les matériaux requis comprennent un pinceau propre et une solution contenant des mesures égales d'eau et de savon doux. Utilisez un savon doux et de l'eau. • **N'utilisez pas de produits d'entretien ménagers**. Ils pourraient endommager les composants.

1. Assurez-vous que le **bouton de réglage** du régulateur est mis à la position d'arrêt (OFF).
2. Badigeonnez la solution savonneuse sur les **raccords** joignant le réservoir et le régulateur **(A)**.

- Si des bulles « moussantes » apparaissent, c'est qu'il y a une fuite. Resserrez le raccord et recommencez les étapes 1 et 2.



Si vous ne pouvez pas réparer une fuite, retirez le réservoir de gaz et vérifiez si les filetages ne sont pas endommagés ou si des saletés et des débris ne se sont pas accumulés sur le régulateur et le réservoir. De plus, assurez-vous que rien n'obstrue le débit de gaz vis-à-vis des orifices du régulateur et du réservoir. Enlevez ce qui crée l'obstruction et effectuez l'essai d'étanchéité de nouveau. **Si les filetages du régulateur ou du réservoir sont endommagés, remplacez cette pièce**. Pour commander des pièces de rechange appelez le Centre de service pour grils au **1-800-241-7548** et donnez le numéro de série, le modèle et le nom des pièces dont vous avez besoin.

DANGER

- **N'entreposez JAMAIS un réservoir de gaz de rechange sous un appareil au gaz, à proximité de celui-ci ou dans un endroit fermé.**
- **Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80% de sa capacité.**
- **Un réservoir de rechange rempli à l'excès 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.**

Consignes de sécurité

- La consommation d'alcool ou de médicaments, qu'ils soient en vente libre ou sur ordonnance, peut altérer les facultés de l'utilisateur de l'appareil pendant l'installation ou l'utilisation.
- Si le gril n'est pas utilisé, déconnectez le réservoir de gaz de 1 lb.
- Ne déplacez jamais le gril lors de l'utilisation ou s'il est encore chaud. Laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.
- Utilisez uniquement les outils fournis avec l'appareil ou des outils en plastique.
- Les tablettes latérales peuvent supporter une charge maximale de 4,5 kg (10 lb).
- Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le bon fonctionnement de l'appareil.
- En cas de problème, consultez la section « Dépannage ».
- Allumez les brûleurs, puis assurez-vous qu'ils sont bien allumés. Fermez ensuite le couvercle et laissez le gril chauffer à intensité maximale pendant 10 minutes. La surchauffe de la peinture et des pièces produira une odeur seulement lors du premier allumage.
- Ce gril n'est pas destiné à servir de source de chaleur.
- 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.

Allumage automatique

Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.

1. **Ouvrez le couvercle lors de l'allumage.** Assurez-vous que le réservoir de gaz est correctement branché au régulateur.
2. Tournez le bouton de GAUCHE à la position d'allumage (IGNITE).
3. Tournez le bouton d'allumage (jusqu'à 5 reprises) pour allumer le brûleur. Assurez-vous que le brûleur s'allume et qu'il reste allumé.
4. Si le brûleur NE S'ALLUME PAS dans les 5 secondes, placez tous les boutons de contrôle des brûleurs sur la position d'arrêt, attendez 5 minutes, puis recommencez la procédure d'allumage.
5. Pour allumer le brûleur de DROITE, tournez le bouton droit sur la position d'allumage, puis effectuez de nouveau les étapes 3 à 4.
6. Si le dispositif d'allumage ne fonctionne pas, suivez les instructions d'allumage aux allumettes.

Après l'allumage : tournez les boutons sur la position maximale pour chauffer le gril. Ne laissez pas les boutons de réglage sur la position d'allumage quand vous faites chauffer le gril.

AVERTISSEMENT

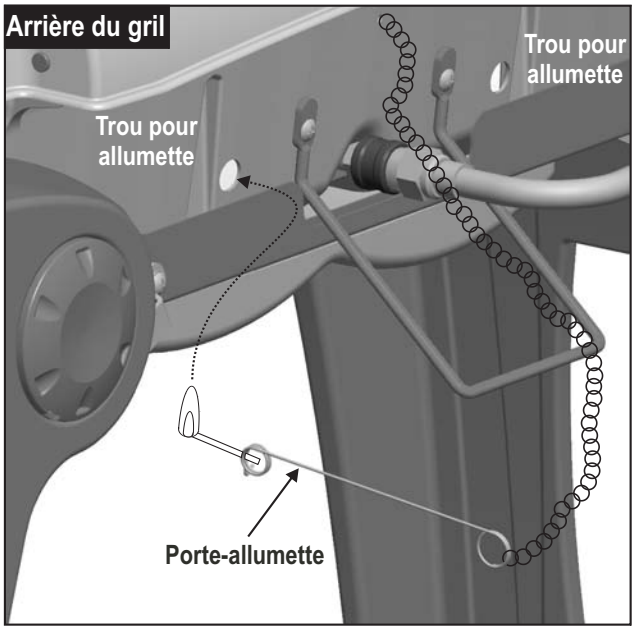
Fermez tous les boutons de réglage et débranchez le réservoir de gaz quand l'appareil n'est pas utilisé.

ATTENTION

Si le brûleur ne s'allume PAS dans les 5 secondes, placez tous les boutons de contrôle des brûleurs en position 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 aux allumettes

1. Placez une allumette sur le porte-allumette et allumez-la
2. Insérez l'allumette allumée dans le trou pour allumage manuel. Ouvrez le gaz vis-à-vis du brûleur approprié. Reprenez cette procédure pour l'autre brûleur.



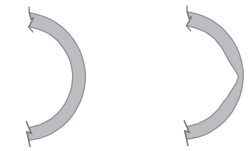
Avant de cuire votre premier repas en plein air, effectuez un essai d'étanchéité. Allumez les brûleurs, assurez-vous qu'ils restent allumés, puis fermez le couvercle et laissez le gril chauffer à l'intensité maximale (HIGH) pendant 10 minutes. La surchauffe de la peinture et des pièces produira une odeur seulement lors du premier allumage.

Pour éteindre le gril

- Tournez tous les boutons sur la position arrêt (OFF), en vous assurant d'avoir entendu le déclic. Si ce n'est pas le cas, n'utilisez pas ce bouton et commandez une nouvelle pièce.
- Déconnectez le réservoir de 1 lb.

Vérification des tuyaux de gaz

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

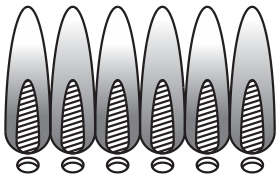


ATTENTION

- **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 vous occasionner 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 gril sans surveillance lorsque vous le préchauffez ou que vous brûlez les résidus de nourriture au maximum. Si le gril n'a pas été nettoyé régulièrement, un incendie de graisse peut se déclarer et endommager l'appareil.**

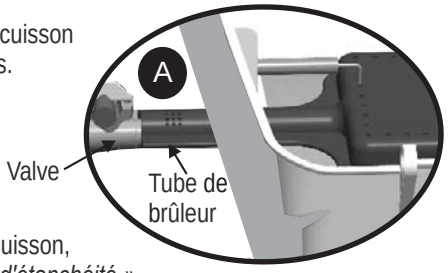
Vérification du réglage de la flamme

Allumez le brûleur Assurez-vous qu'il demeure allumé lorsque vous tournez le bouton de réglage de la position maximale (HIGH) à la position minimale (LOW). Effectuez toujours une vérification de la flamme avant chaque utilisation.



Nettoyage du brûleur

1. **Fermez tous les boutons de réglage et la valve du réservoir.**
2. Retirez les grilles de cuisson et les couvre-brûleurs.
3. Enlevez les écrous autofileteurs sur les brûleurs. Dévissez l'électrode et déplacez-la sur le côté afin de pouvoir enlever le brûleur. **REMARQUE : ne tirez pas l'électrode à l'extérieur.**
4. Retirez le plateau d'égouttement de la graisse sous le gril. Nettoyez-le avec de l'eau et du savon.
5. Nettoyez la partie en céramique de l'électrode avec de l'alcool à friction et un chiffon.
6. Nettoyez l'extérieur des brûleurs avec de l'eau et du savon. Posez les brûleurs sur une surface plate, insérez un tuyau d'arrosage (muni d'une buse) pour forcer un jet d'eau dans les tubes. Assurez-vous que l'eau ressort de tous les orifices du brûleur. Utilisez un fil fin pour débloquer les orifices qui ont été bouchés. **Secouez le brûleur pour expulser l'excédent d'eau, puis examinez les orifices**. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Dans ce cas, remplacez le brûleur. Si vous voyez des fissures horizontales entre les trous du brûleur ou de gros trous (autres que ceux du brûleur), remplacez le brûleur.
7. Avant d'entreposer le gril, badigeonnez les brûleurs d'une couche mince d'huile de cuisson. Recouvrez-les afin d'empêcher les insectes d'y pénétrer. Si vous n'entreposez pas le brûleur, suivez les étapes que voici :
   TRÈS IMPORTANT : Les tubes de brûleur doivent entrer à nouveau dans les ouvertures de robinet tel qu'illustré (A).
8. Rebranchez les brûleurs et les électrodes.
9. Retirez les grilles de cuisson et les couvre-brûleurs. Placez le plateau d'égouttement de la graisse propre au fond du gril.
10. Avant d'utiliser le gril de nouveau pour la cuisson, effectuez un *« Essai d'étanchéité »* et *une « Vérification du réglage de la flamme ».*

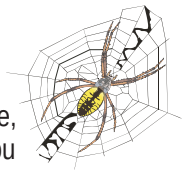


Tubes des brûleurs enfoncés correctement

ATTENTION

DANGER NATUREL ARAIGNÉES

FAIT : parfois des araignées ou de petits insectes pénètrent dans les tubes des brûleurs. Les araignées tissent des toiles, construisent des nids et pondent des œufs. Les toiles et les nids peuvent être très petits, mais ils sont très solides et peuvent bloquer l'écoulement du gaz. Nettoyez les brûleurs avant de vous servir du gril après une période d'entreposage, au début de la période de l'utilisation du gril ou après une période d'un mois sans utilisation.



Des grilles de protection installées sur les orifices d'admission d'air sont destinées à réduire le problème, mais elles ne peuvent l'éliminer complètement! Une obstruction pourrait causer un retour de flamme (un feu dans les tubes du brûleur). Le gril peut encore s'allumer, mais l'obstruction empêchera une bonne alimentation du gaz vers les brûleurs.

SI UNE DES CONDITIONS SUIVANTES SE PRÉSENTE :

1. Vous détectez l'odeur de gaz.
2. Les brûleurs ne s'allument pas.
3. Vous voyez une petite flamme jaune sortir du brûleur (la flamme devrait être bleue).
4. Vous voyez du feu autour ou derrière le bouton de réglage.

ARRÊTEZ! Coupez immédiatement l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL.

SOLUTION : attendez que le gril refroidisse.

Suivez les instructions à la section « *Nettoyage de l'assemblage du brûleur* ». Nettoyez les brûleurs régulièrement. Utilisez un écouvillon (ou cure-pipe) de 12 po pour nettoyer les tubes de brûleurs. En vous servant d'un tuyau, vous pouvez également forcer un jet d'eau dans les tubes des brûleurs afin de les nettoyer.

Nettoyage général du gril

- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse avec de la peinture. Les surfaces intérieures des grils au gaz ne sont pas peintes en usine (et ne doivent jamais être peintes). Utilisez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage pour grils et une brosse à récurer sur les surfaces intérieures du couvercle du gril et du fond de celui-ci. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. **N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour gril ou four sur les surfaces peintes.**
- **Tablettes latérales :** lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant. N'utilisez pas de Citrisol, de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ni de produits de nettoyage de gril concentré sur les tablettes en plastique. Cela pourrait les endommager et les faire fonctionner mal.
- **Surface de cuisson antiadhérente :** fermez les brûleurs avant de la nettoyer. Alors que le gril est encore tiède, versez une tasse d'eau sur la surface de cuisson pour déloger la graisse et les particules de nourriture, ainsi que pour accélérer le refroidissement. Essuyez la surface de cuisson avec des serviettes en papier ou une éponge. Lorsque la surface de cuisson est froide, il est possible de la retirer et de la laver avec de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.
- **Surface de cuisson :** si une brosse de 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 encore chaud.

Entreposage du gril

- Nettoyez la surface de cuisson et le récipient à graisse.
- Lorsque le réservoir de gaz est attaché au gril, entreposez-les à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Couvrez le gril s'il est entreposé à l'extérieur.
- Entreposez le gril à l'intérieur SEULEMENT si le réservoir de GPL est fermé, détaché du gril et entreposé à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Lorsque vous voulez réutiliser le gril après une période d'entreposage, suivez les instructions de « Nettoyage du brûleur » et effectuez un essai d'étanchéité avant d'allumer le gril.
- Conservez la zone autour du gril dégagée et exempte de matériaux inflammables (c.-à-d. d'essence, de gaz propane ou de toute autre substance inflammable sous forme liquide ou gazeuse).
- Ne bouchez pas les trous au fond ou à l'arrière du gril.

Utilisation et entretien de la surface de cuisson antiadhérente

- Utilisez uniquement des outils en plastique.
- Ne coupez pas les aliments sur la surface.
- Ne déposez pas de casseroles ou de poêles sur la surface.
- Ne laissez pas le couvercle du gril en position fermée pendant plus de 10 minutes s'il n'y a pas de nourriture dans le gril. La surface de cuisson antiadhérente pourrait être endommagée.

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un barbecue en plein air. Pour protéger la nourriture contre les bactéries, respectez les quatre étapes de base suivantes.

Lavez : lavez-vous les mains, lavez les ustensiles et toutes les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

Séparez : séparez la viande et la volaille non cuites des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir des aliments cuits.

Cuisez : cuisez entièrement la viande et la volaille afin d'éliminer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

Réfrigérez : réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes.

Pour de plus amples renseignements, appelez la téléassistance USDA Meat and Poultry Hotline au 1-800-535-4555. Si vous êtes à Washington (DC), composez le 202-720-3333, de 10 h à 16 h, HNE.

Comment déterminer si la viande est cuite à point

- La viande et la volaille cuites au gril brunissent souvent très vite en surface. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne adéquate et sécuritaire; découpez l'aliment pour vérifier visuellement qu'il est cuit à point.
- La volaille entière devrait atteindre 180 °F; les poitrines, 170 °F. Les jus qui s'égouttent devraient être transparents et la chair ne devrait plus être rose.
- Les hambourgeois faits avec de la viande hachée ou de la volaille devraient atteindre 160 °F. Ils doivent être bruns au milieu sans égouttement de jus rose. Les steaks, rôtis et côtelettes de boeuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 145 °F. Toutes les coupes de porc devraient atteindre 160 °F.
- Ne JAMAIS cuire la viande ou la volaille partiellement pour finir la cuisson plus tard. Cuisez les viandes entièrement afin d'éliminer complètement toutes les bactéries dangereuses.
- Lorsque vous réchauffez les aliments à emporter ou des viandes complètement cuites, comme les hot dogs, cuisez-les au gril à 165 °F, ou jusqu'à ce que de la vapeur s'en échappe.

NOMENCLATURE DES PIÈCES – Modèle Nº 07401380

RÉF.	QTÉ	DESCRIPTION	Nº PIÈCE
A	80001823	BARRE VAPORIZER	2
B	55710134	ROUES	1
C	55710135	PANIER À CONDIMENTS	1
D	80001841	BRETELLE DE RETENUE	1
E	55710136	SUPPORT DE PIED	1
F	80001889	TUYAU	1
G	80008920	TROUSSE D'ASSEMBLAGE POUR COUVERCLE DU GRIL	1
H	55710138	POIGNÉE	1
I	80005448	ENSEMBLE POUR POIGNÉE LUMINEUSE	1
J	55710139	BOÎTIER INFÉRIEUR	1
K	55710152	VERROU D'ACCROCHAGE POUR APPUI	2
L	55710154	POIGNÉE LATÉRALE	2
M	55710155	SUPPORT DE PIED LATÉRAL	2
N	55710156	SURÉLÉVATEUR DU PIED GAUCHE	1
O	55710157	SURÉLÉVATEUR DU PIED DROIT	1
P	80001812	PORTE-ALLUMETTES AVEC CHAÎNE	1
Q	80001818	PLAQUE À FRIRE	1
R	80001819	GRILLE DE CUISSON	2
S	55710140	BRÛLEUR	2
T	55710141	ENSEMBLE VALVE ET COLLECTEUR	1
U	55710142	TROUSSE D'ALLUMAGE	1
V	55710410	TABLEAU DE COMMANDE	1
W	80001809	TABLETTE LATÉRALE DROITE	1
X	55710153	ENSEMBLE POUR POIGNÉE	1
Y	80001815	TABLETTE LATÉRALE GAUCHE	1
Z	80002497	PLATEAU D'ÉCOULEMENT DE LA GRAISSE	1
AA	55710145	APPUI	1
BB	55710146	TROUSSE POUR PIED GAUCHE	1
CC	80001813	ENJOLIVEUR	4
DD	55710147	TROUSSE POUR PIED DROIT	1
EE	55710151	VERROU D'ACCROCHAGE	1
FF	80001826	BOUTON DE RÉGLAGE	2
GG	80005457	BOUTON ROTATIF D'ALLUMAGE	1
HH	55710411	PLAQUE DE LOGO	1
II	80005477	ÉCARTEUR, LE BAS CASTING	2
…	80005464	EMBALLAGE-COQUE	1
…	80015919	MANUEL D'ASSEMBLAGE	1
…	80015918	CARTON	1

Outils requis pour l'assemblage :

Clé réglable, non comprise Tournevis pour vis cruciformes (Philips), non compris

Temps d'assemblage prévu :

de 20 à 30 minutes

Certified Grill Parts And Accessories[MD], Char-Broil and Design[MD], Char-Broil (Gas Grill Briquettes)[MD], Char-Diamonds[MD], Cooking Zone and Design[MD], Diamond Flame[MD], Executive Chef[MD], Faststart[MD], Flare Fighter[MD], FlavorMaster[MD], Gas Grill Silouette and Design[MD], H2O Smoker[MD], Lava Flame[MD], MasterFlame[MD], MasterFlame Precision Cooking System[MD], PowerSpark[MD], Quantum[MD], VIP[MD], PrecisionFlame and Design[MD], Sierra[MD], et TruFlame[MD] sont des marques de commerce déposées de la W.C. Bradley. Thermos[MD] est une marque de commerce déposée de la société Thermos et de ses filiales.

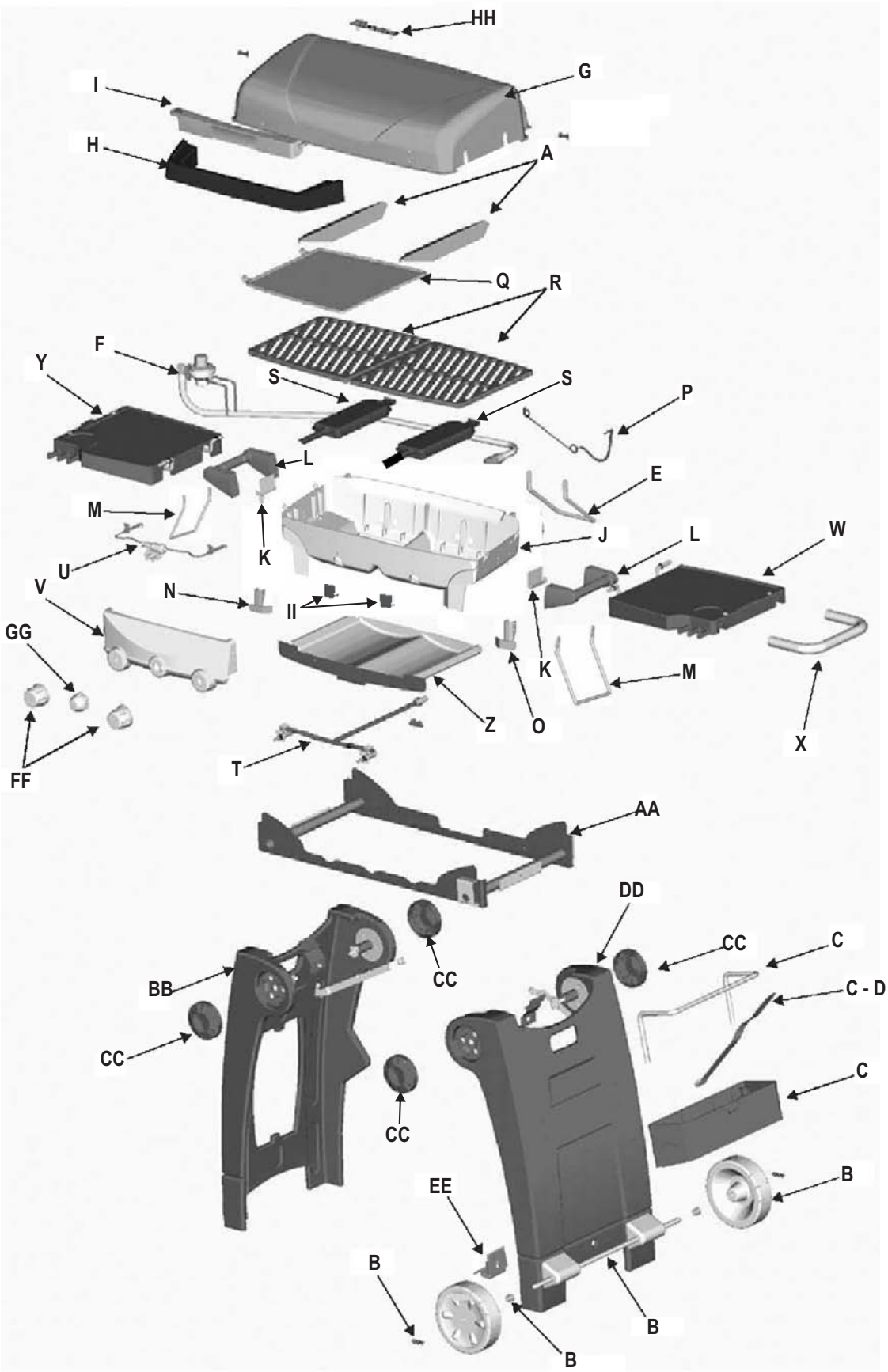
Artisan Collection by Char-Broil[MC], C3 and Design[MC], Char-Broil and Design[MC], Flame Design[MC], FlavorTents[MC], Grill 2 Go[MC], Grillin' Stick[MC], Keeper of the Flame[MC], Keepers of the Flame[MC], Natural Grip[MC], Outdoor Cooking Collection and Design[MC], Patio Bistro[MC], PrecisionFlame[MC], Pro-Check[MC], QuickSet Grills and Design[MC], SmokerTents[MC], The Big Easy[MC], The Minute Grill[MC], The Edge[MC], The Tuscan Collection[MC], et The Urban Grill[MC] sont des marques de commerce de la W.C. Bradley. Universal Grill Parts and Design[MC] est une marque de commerce de la société Thermos et de ses filiales.

TEC[MC] est une marque de commerce déposée de TEC INFRA-RED GRILLS. Brevets américains en instance.

Elle est protégée en vertu d'un ou de plusieurs des brevets américains suivants : 4,598,692; 4,624,240; 4,747,391; 4,747,391; 4,817,583; 4,924,846; 4,989,579; 5,003,960; 5,076,256; 5,076,257; 5,090,398; 5,109,834; 5,224,676; 5,277,106; 5,421,319; 5,441,226; 5,452,707; 5,458,309; 5,566,606; 5,566,606; 5,579,755; 5,582,094; 5,613,486; 5,649,475; 5,706,797; 5,711,663; 5,765,543; 5,931,149; 5,996,573; 6,095,132; 6,135,104; 6,173,644B1; 6,279,566; 6,397,731; 6,418,923; 6,439,222; 6,523,461; D282,619; D339,714; D341,292; D343,337; D358,059; D361,466; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D416,441; D417,587; D422,516; D423,274; D423,876; D428,303; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D451,759; D456,202S; D460,313, D461,359 et D504,048. Brevets canadiens : 87743; 87744; 92607; 92608 et 1,316,424. Autres brevets en instance. © Instructions d'assemblage, 2007.

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

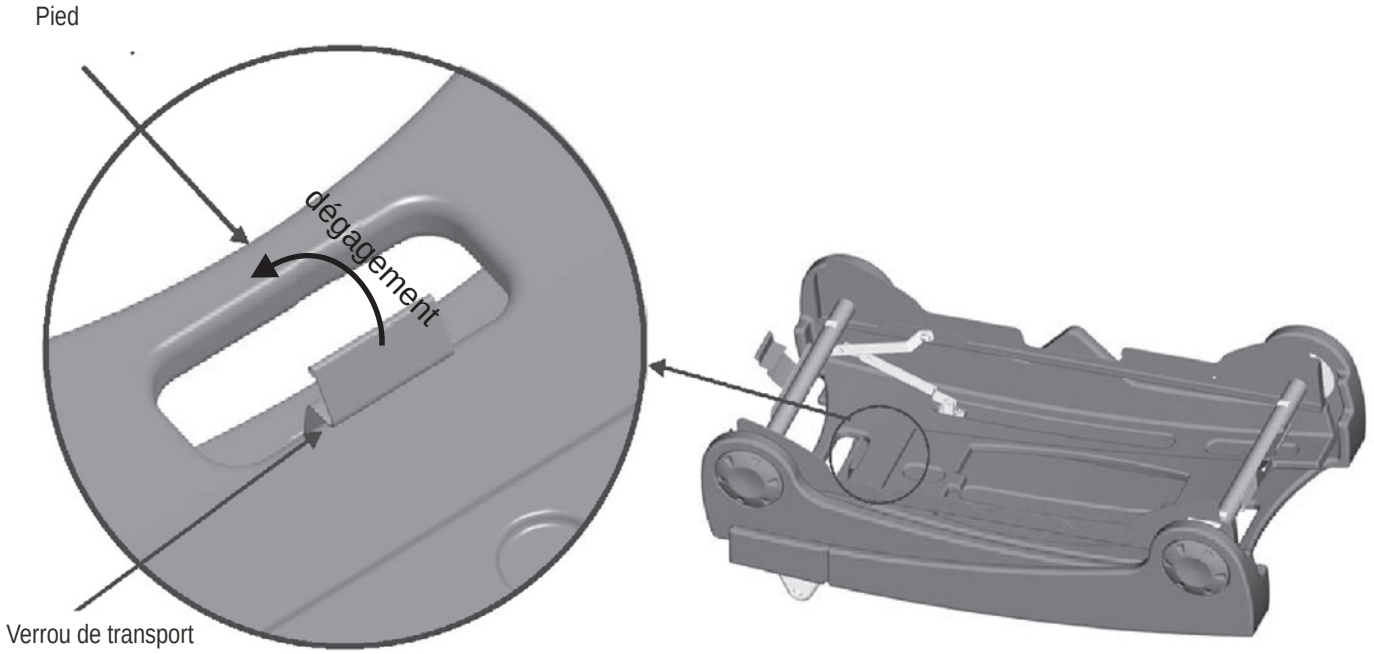
SCHÉMA DES PIÈCES – Modèle nº 07401380



ASSEMBLAGE

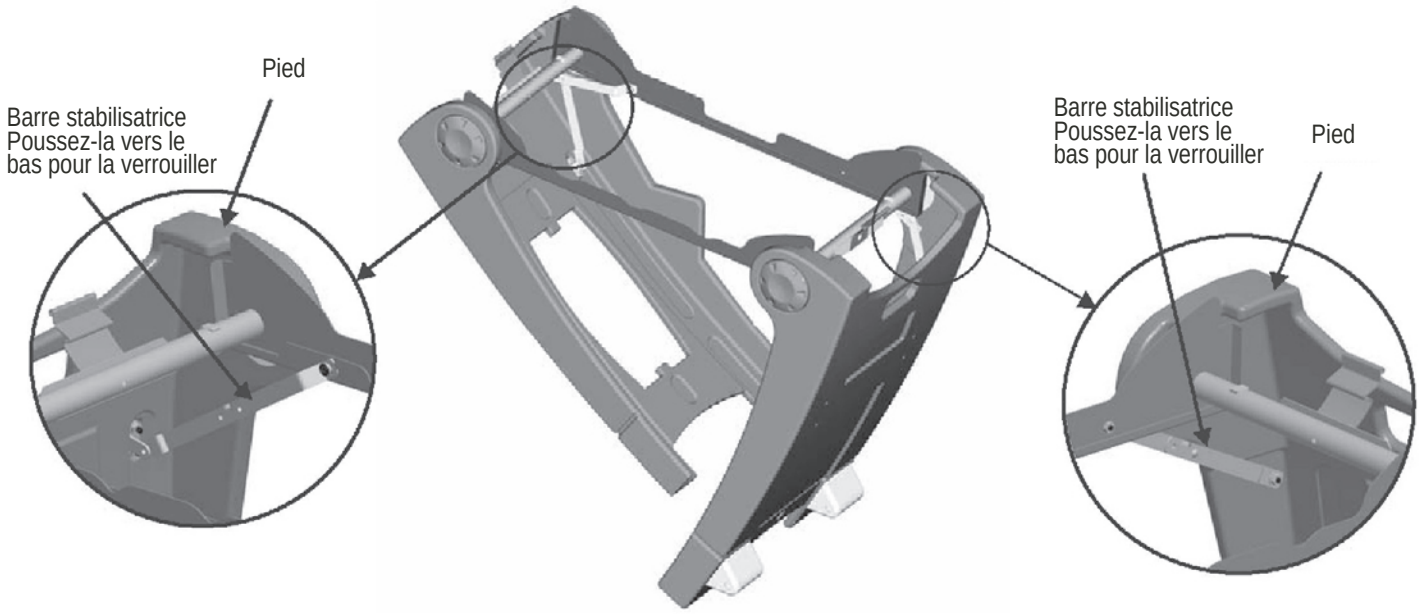
1

1) Enlevez tout emballage des composants du gril lors de chaque étape.
2) Retirez toutes les pièces de la boîte.
3) Débloquez le verrou de transport sur l'assemblage du pied en libérant le levier.



2

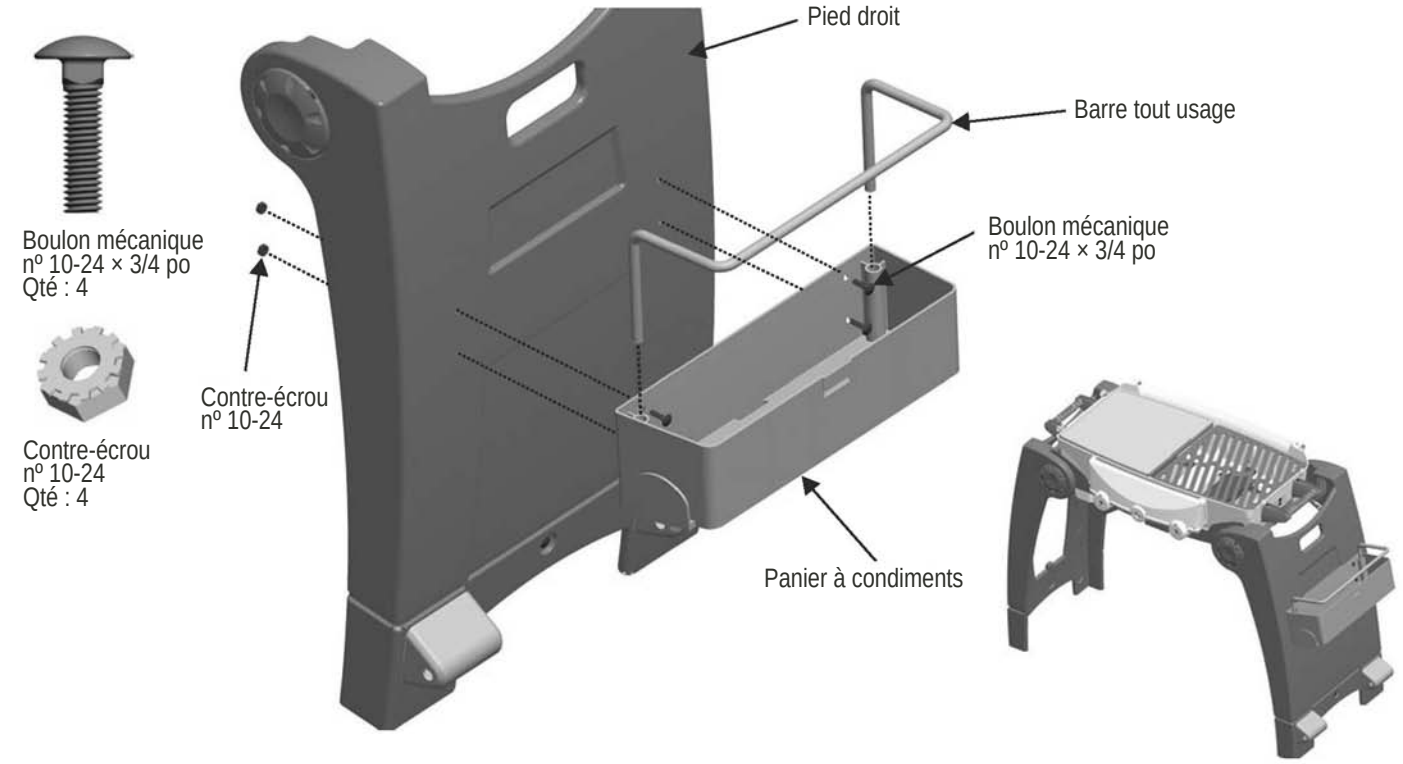
1) Dépliez les pieds afin que l'assemblage du pied tienne debout.
2) Abaissez les barres stabilisatrices, puis verrouillez-les.



3

1) Fixez le panier à condiments sur le pied droit au moyen de 4 boulons mécaniques nº 10-24 × 3/4 po et de 4 contre-écrous nº 10-24.

2) Insérez la barre tout usage sur le panier à condiments. Enfoncez-la tout au fond pour la verrouiller.

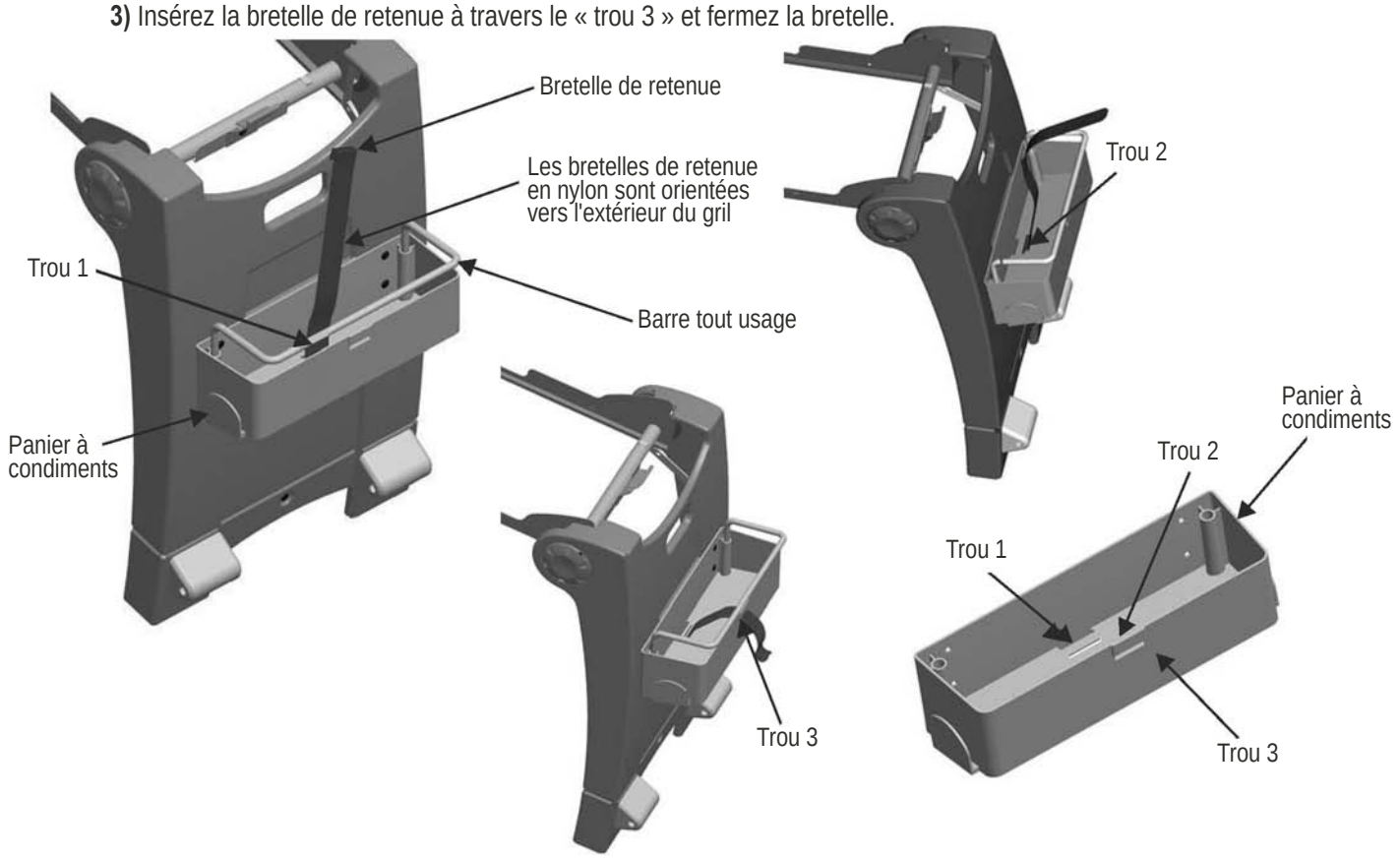


4

1) Insérez l'extrémité arrondie de la bretelle de retenue à travers le « trou 1 », puis tirez-la entièrement vers le bas.

2) Faites passer l'extrémité arrondie de la bretelle vers le haut à travers le « trou 2 » et tirez entièrement vers le haut.

3) Insérez la bretelle de retenue à travers le « trou 3 » et fermez la bretelle.

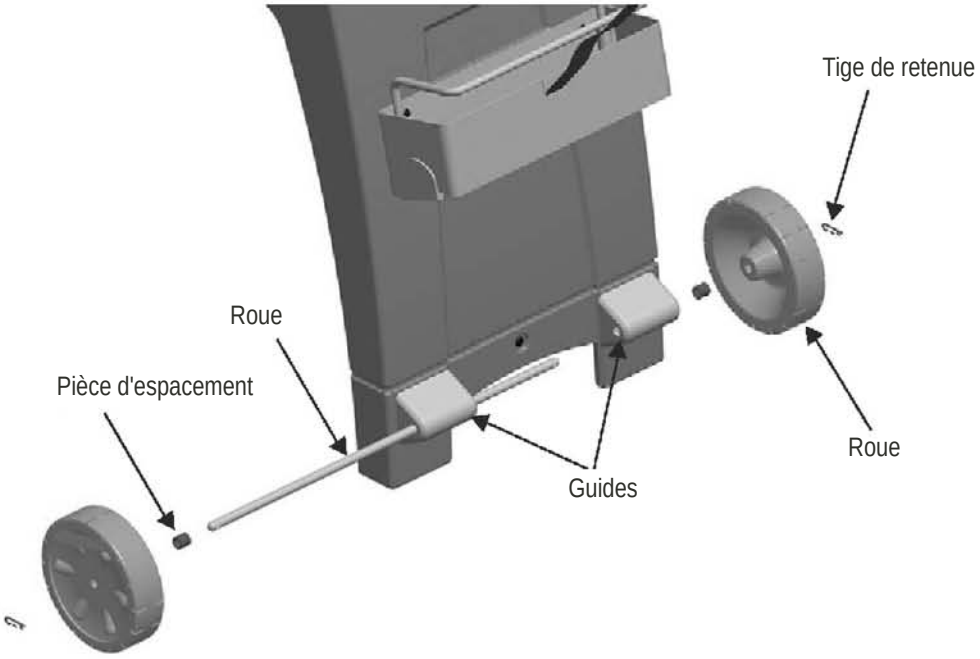


5

1) Insérez l'essieu à l'intérieur des guides de la roue sur le pied.
2) Insérez les pièces d'espacement à travers les essieux des deux côtés.
3) Insérez les 2 roues.
4) Insérez la tige de retenue sur l'essieu à l'extérieur de la roue pour la verrouiller. Reprenez ces étapes pour la roue opposée.

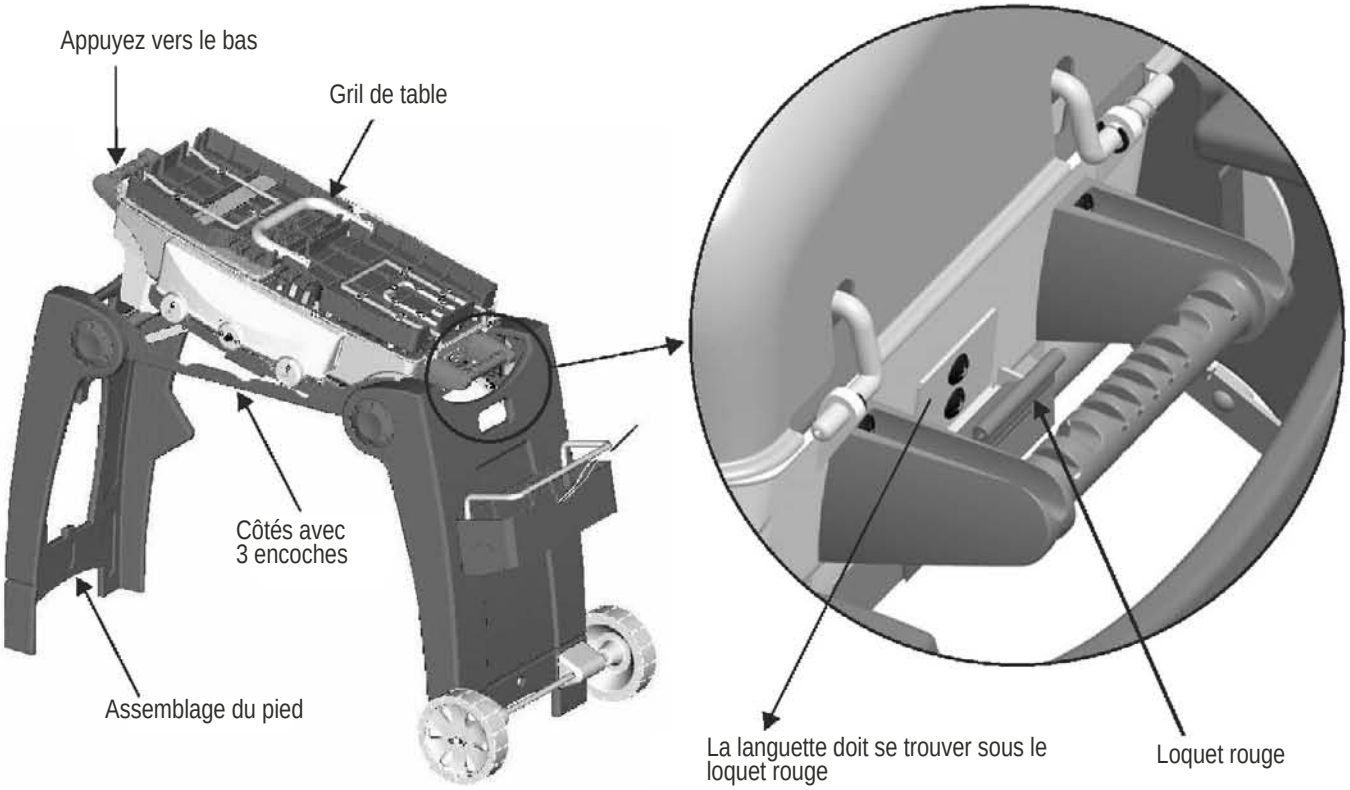
Pièce d'espacement
Qté : 2

Tige de retenue
Qté : 2



6

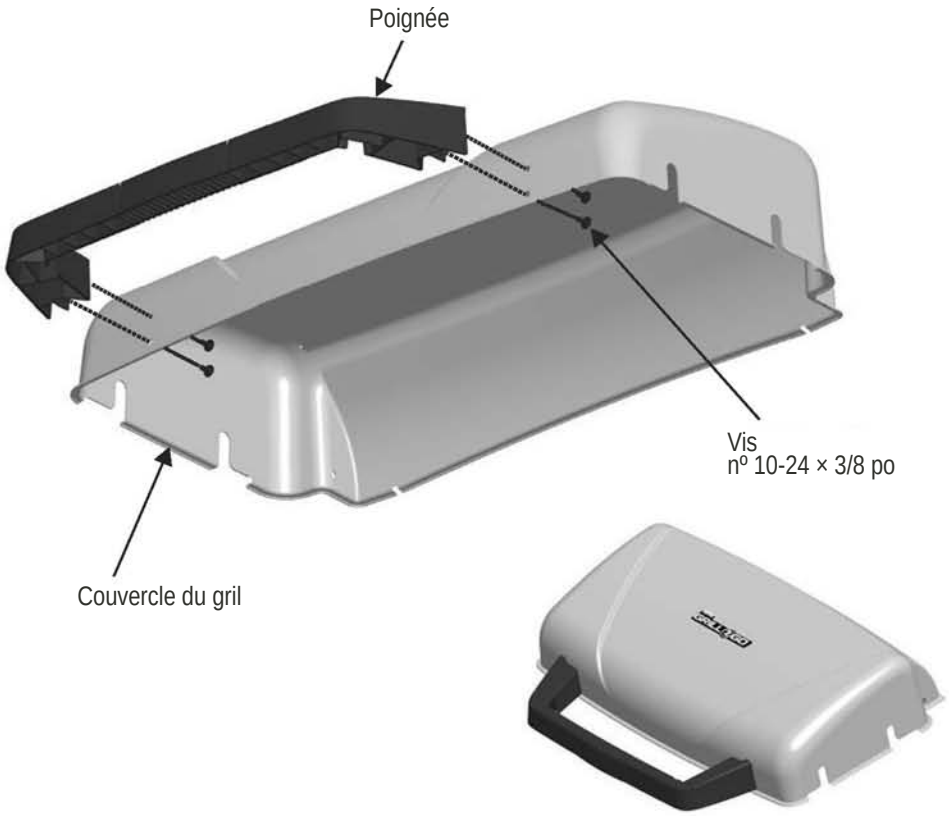
1) Insérez le côté droit du gril de table sous le loquet rouge.
2) Appuyez sur le côté gauche du gril de table au-dessus du loquet rouge afin de le verrouiller.
Tentez de soulever les poignées latérales pour vérifier que la position du gril est bien verrouillée.
Le tableau de commande doit faire face au côté de l'appui doté de trois encoches.



7

1) Fixez la poignée au couvercle du gril à l'aide de 4 vis nº 10-24 × 3/8 po.
Utilisez un tournevis pour vis cruciformes (Philips) actionné à la main UNIQUEMENT. Ne serrez pas excessivement les vis.

Vis
nº 10-24 × 3/8 po
Qté : 4

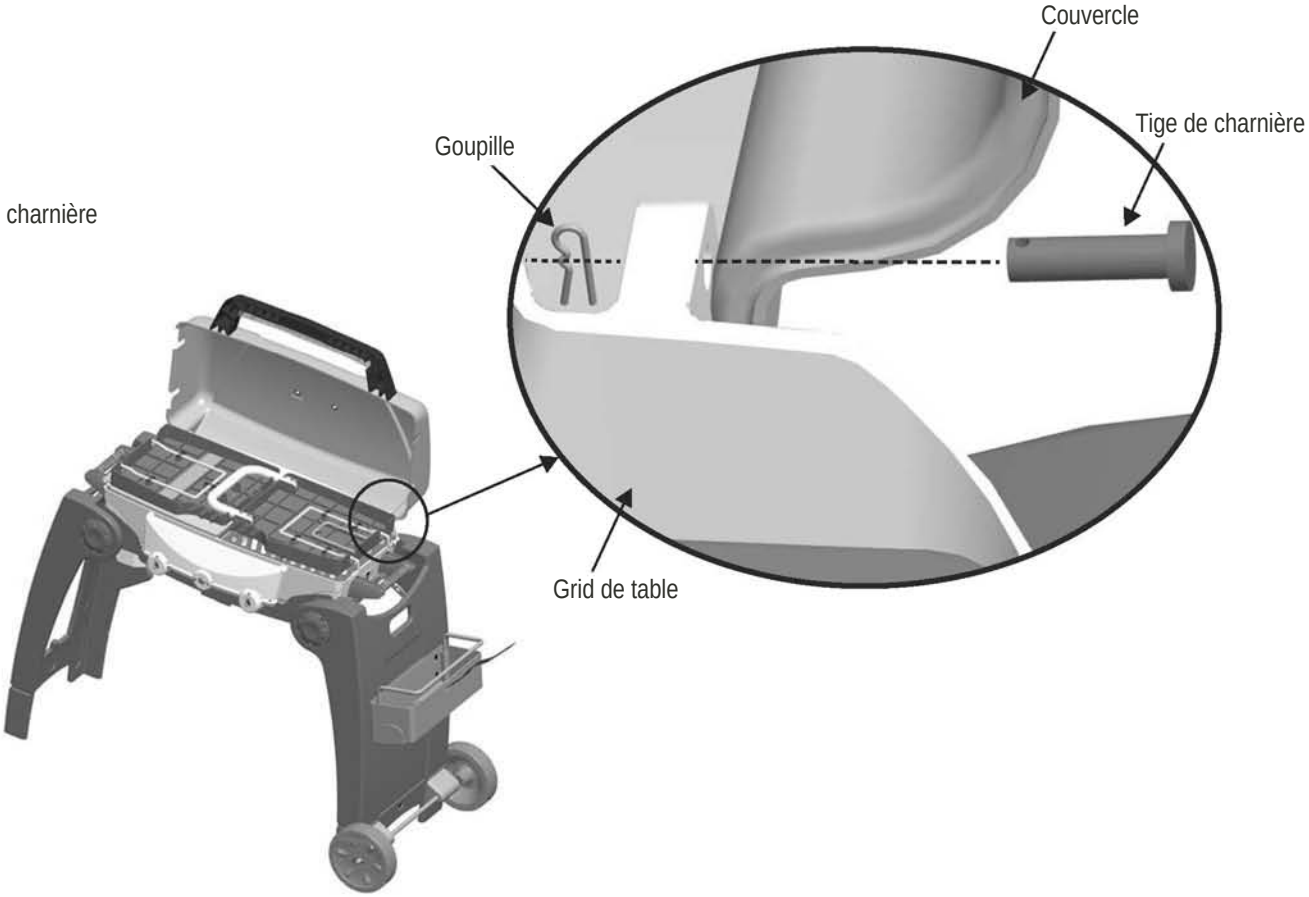


8

1) Fixez le couvercle au gril de table au moyen de 2 tiges de charnière et de 2 goupilles.

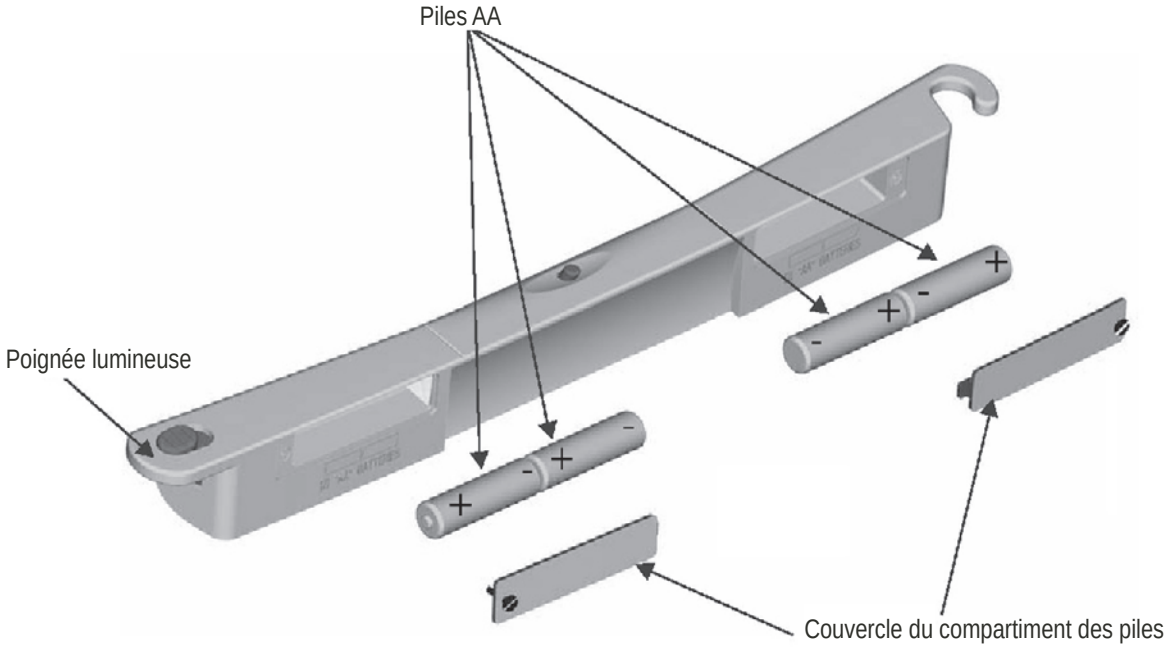
Tige de charnière
Qté : 2

Goupille
Qté : 2



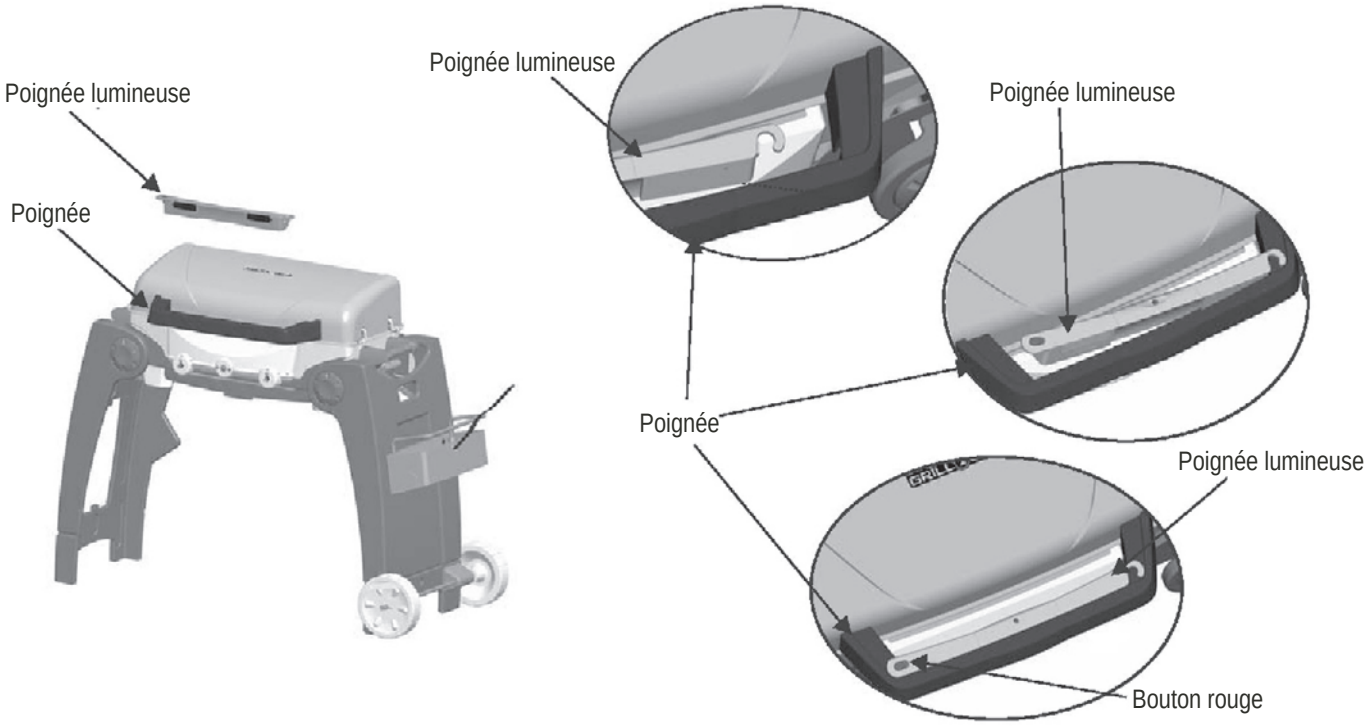
9

1) Retirez les 2 couvercles du compartiment des piles de la poignée lumineuse en desserrant les vis.
2) Insérez 4 piles AA (NON COMPRISES), 2 piles par compartiment tel que cela est indiqué sur la poignée lumineuse.
3) Repositionnez les couvercles et serrez les vis.



10

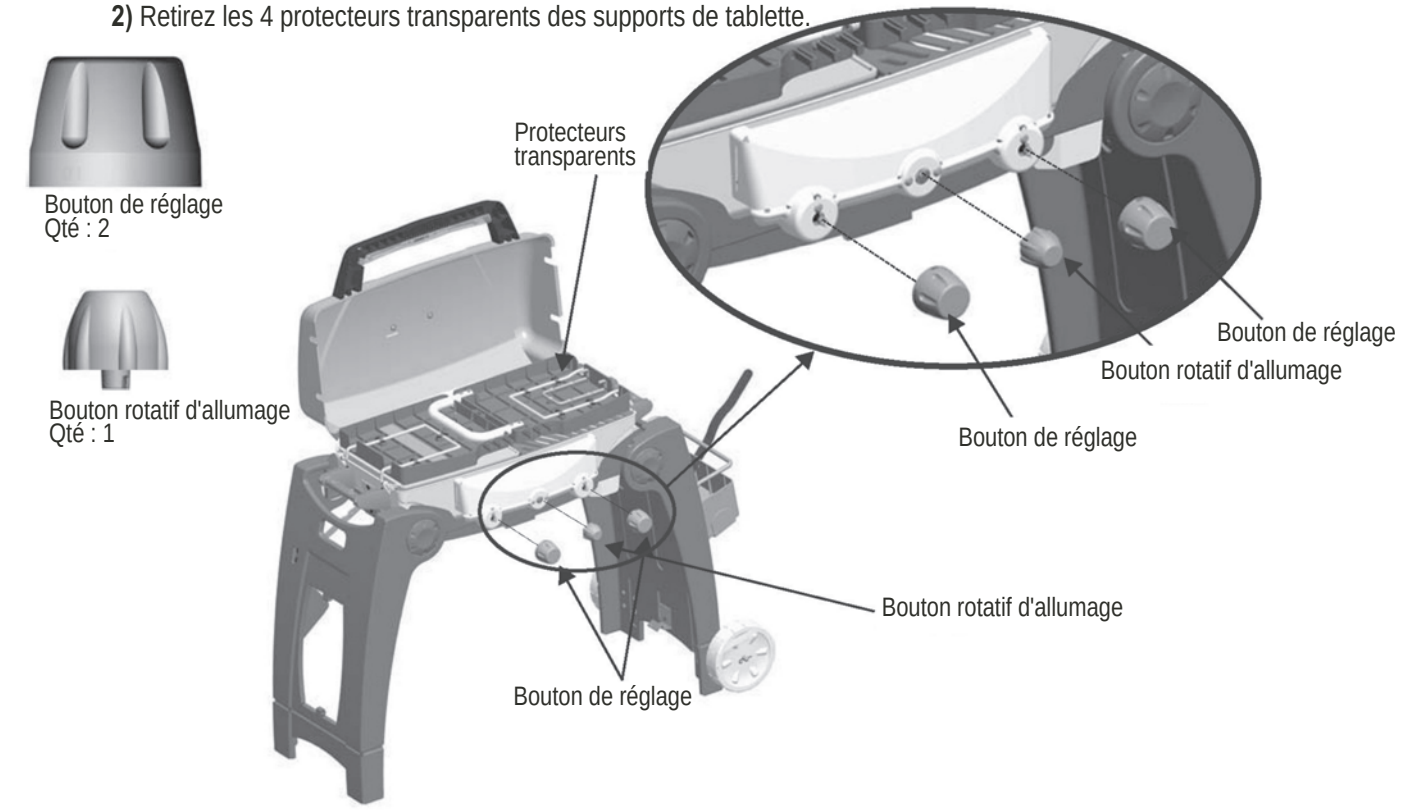
1) Insérez la partie en forme de crochet de la poignée lumineuse sur le côté droit de la poignée. Appuyez sur l'autre côté pour verrouiller la poignée.
2) Pour retirer la poignée lumineuse, glissez le bouton rouge sur son côté gauche, puis soulevez la poignée.



11

1) Fixez les 2 boutons de réglage et le bouton d'allumage en alignant les trous sur le tableau de commande de la façon illustrée.

2) Retirez les 4 protecteurs transparents des supports de tablette.



12

1) Ouvrez le couvercle du gril, puis déployez la tablette non-bloquante et le gril gauche.

2) Déployez la tablette bloquante droite à moitié, puis poussez-la vers la charnière. Dépliez la tablette latérale au complet, puis tirez-la vers l'extérieur pour enclencher la poignée du gril.

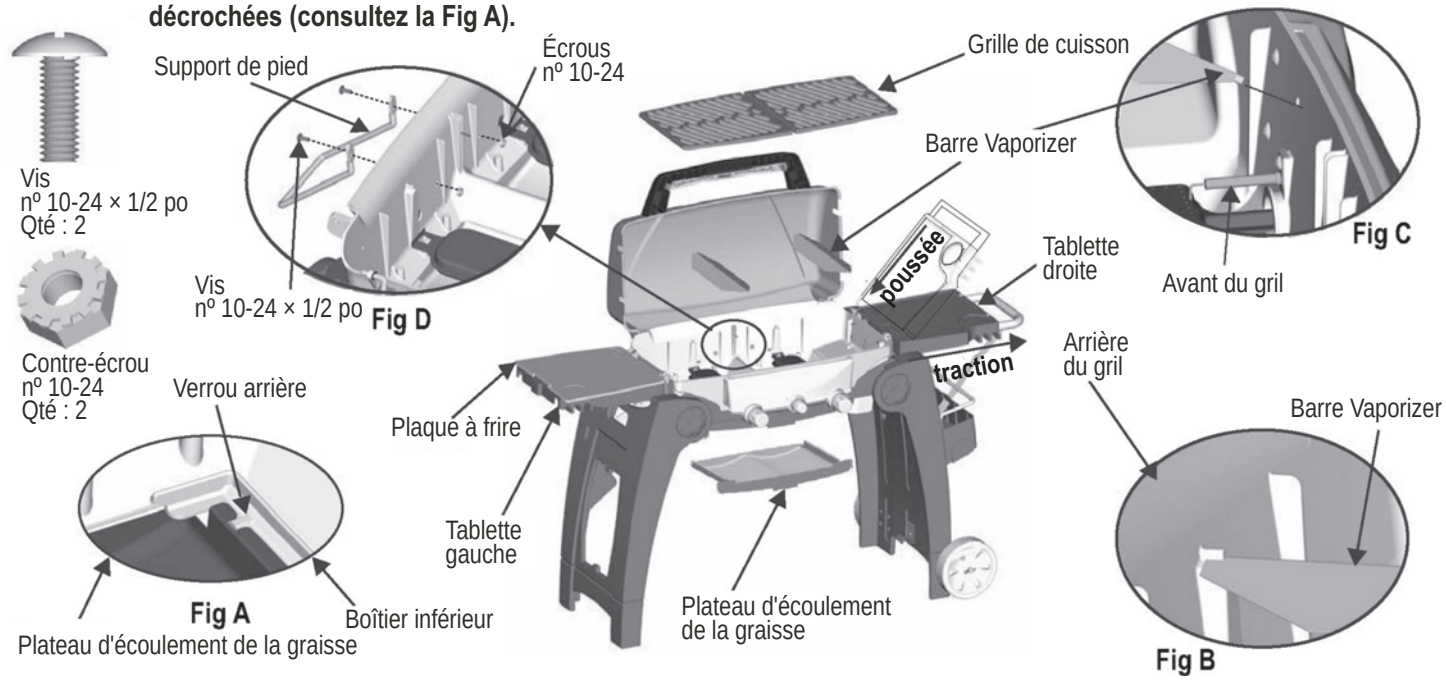
3) Insérez l'extrémité arrondie de la barre Vaporizer à l'intérieur du trou avant du gril (consultez la Fig C). Appuyez la partie arrière de la barre Vaporizer sur la nervure de support à l'arrière du gril (consultez la Fig B).

4) Fixez le support de pied à l'arrière du gril au moyen de 2 vis nº 10-24 × 1/2 po et de 2 contre-écrous nº 10-24 (Fig D).

5) Insérez les 2 grilles de cuisson.

6) Insérez le plateau d'écoulement de la graisse.

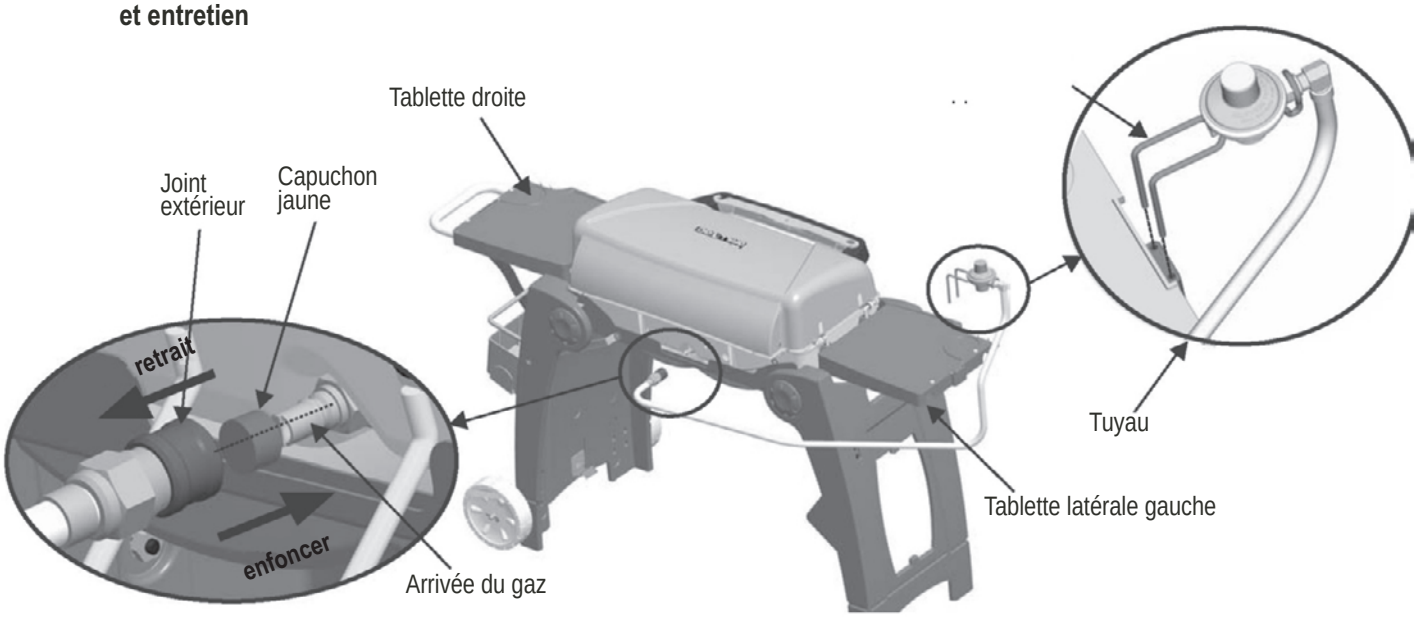
Remarque : pour retirer le plateau d'écoulement de la graisse, les languettes de blocage arrière doivent avoir été décrochées (consultez la Fig A).



13

1) Fermez le couvercle du gril
2) Insérez les tiges de support du tuyau et du régulateur dans les trous correspondants situés à l'extrémité de la tablette gauche.
3) Retirez le capuchon jaune de l'arrivée du gaz.
4) Approchez le raccord du tuyau de la partie arrière du gril de table.
5) Tirez le joint extérieur du raccord du tuyau et insérez le raccord dans la partie arrière de l'arrivée du gaz. Relâchez le joint extérieur.

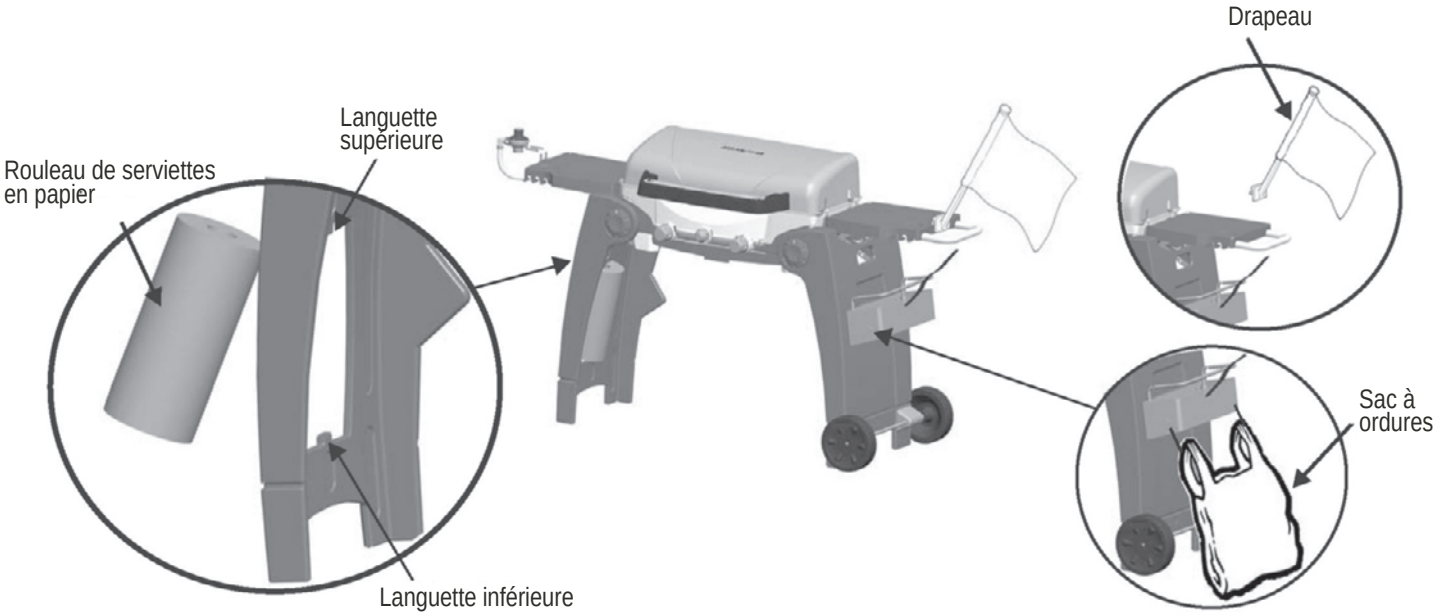
Remarque : avant d'allumer le gril, effectuez un essai d'étanchéité, de la façon décrite dans la section Utilisation et entretien



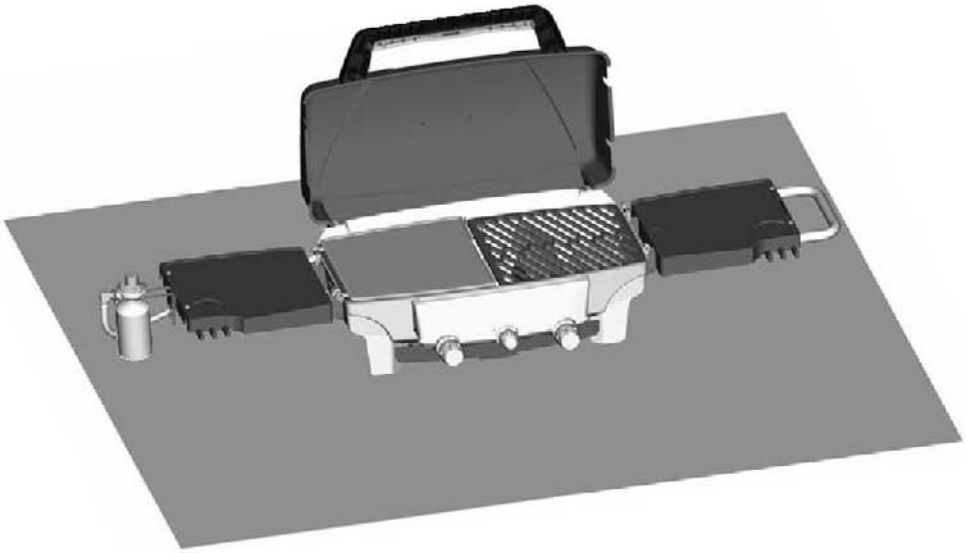
14

(si cela est nécessaire).

1) Un rouleau de serviettes en papier (NON COMPRIS) peut être disposé sur le pied gauche du grill en l'insérant dans la tige du haut qui s'y trouve, puis en le faisant entrer dans la tige du bas.
2) Un drapeau (NON COMPRIS) peut être fixé à la tablette droite en insérant le porte-drapeau dans la fente présente sur la tablette droite.
3) Des crochets sont disponibles sur le panier à condiments afin de fixer un petit sac à ordures (NON COMPRIS).



Utilisation du gril sur une table



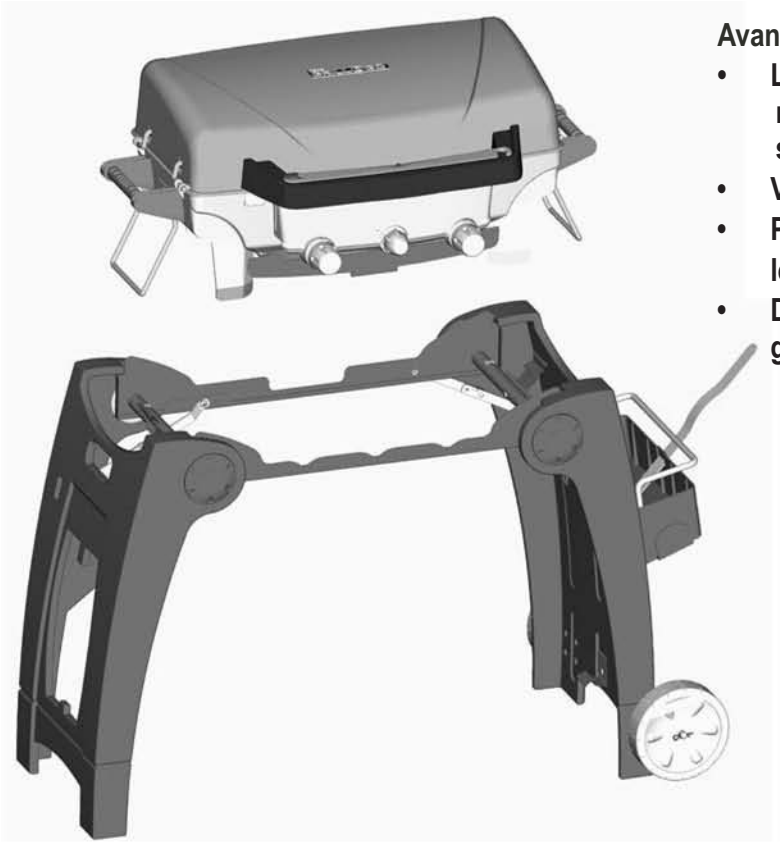
Gril de table

Vous pouvez retirer le gril de sa base pour l'utiliser sur une table.

REMARQUE : la tablette latérale peut supporter une charge maximale de 10 lb.

Si vous employez un réservoir de 1 lb, assurez-vous que la tablette gauche est située au-dessus du bord de la surface.

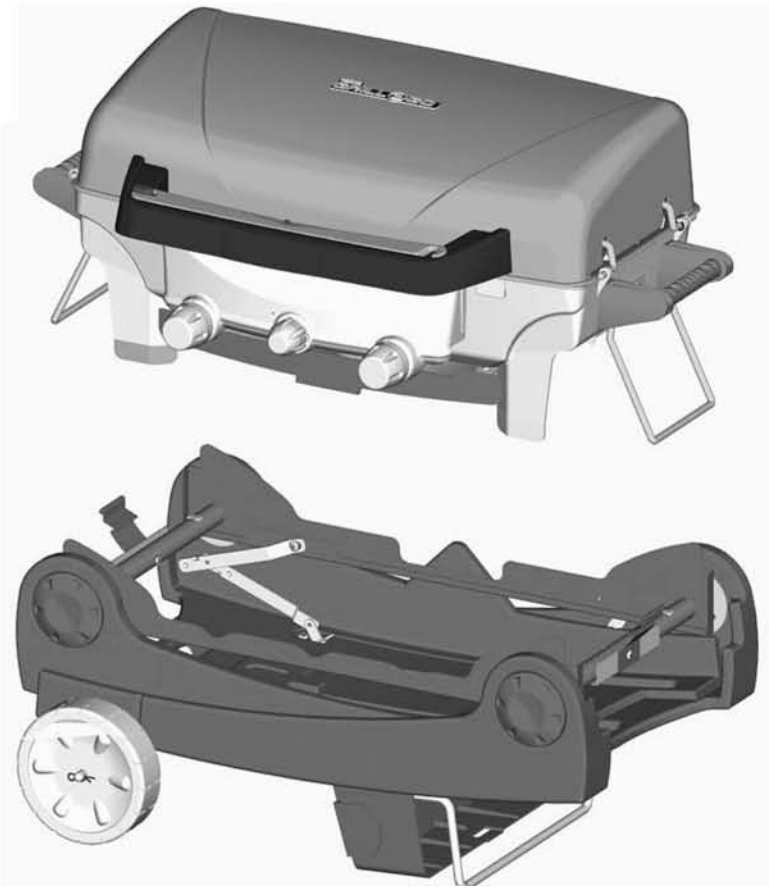
Transport du gril



Avant de déplacer le gril après usage :

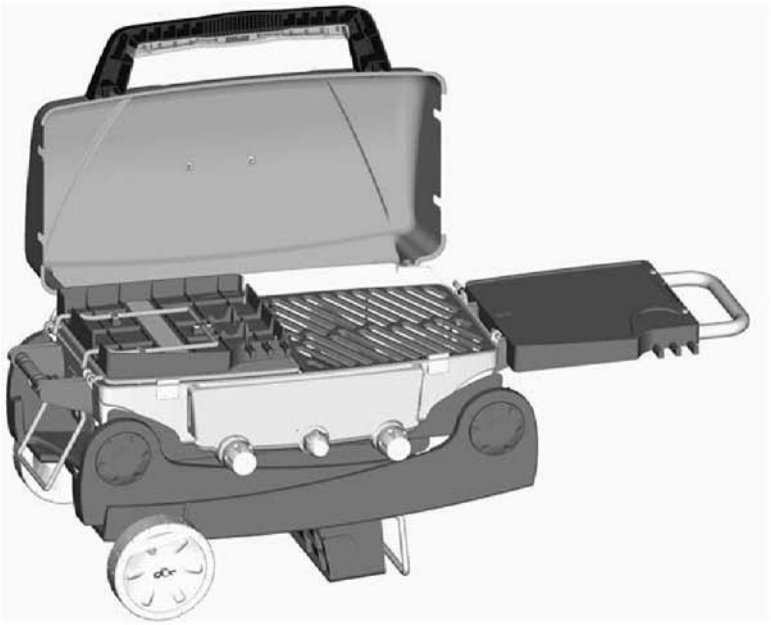
- **Laissez-le refroidir. Retirez du gril le réservoir, le régulateur, le tuyau et s'il y a lieu, le drapeau, le sac à ordures et le rouleau de serviettes.**
- **Videz le plateau d'écoulement de la graisse.**
- **Pliez la plaque à frire et les tablettes, puis fermez le couvercle.**
- **Déverrouillez les loquets rouges, puis soulevez le gril de sa base.**

- **Pliez les pieds et verrouillez-les.**
- **Posez de nouveau le gril sur la base. Assurez-vous que les loquets rouges sont verrouillés.**



Transport du gril

- **Ouvrez le couvercle, déployez la tablette droite.**
- **Dépliez la tablette droite jusqu'à ce qu'elle se verrouille dans sa position déployée.**
- **Fermez le couvercle.**



- **Utilisez la poignée pour le déplacer.**

Dépannage

URGENCES : si une fuite de gaz ne peut pas être colmatée, ou si un incendie se déclare en raison d'une fuite de gaz, appelez le service d'incendie.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz sur un tuyau cassé, coupé ou brûlé.	• Tuyau endommagé.	• Fermez l'alimentation en gaz à la source. Remplacez le système valve/tuyau/régulateur. Consultez les sections « Essai d'étanchéité » et « Connexion du régulateur au réservoir de gaz ».
Fuite de gaz du réservoir de GPL.	• Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation.	• Remplacez le réservoir de gaz.
Fuite de gaz de la valve du réservoir de GPL.	• Défaillance de la valve du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique.	• Fermez les valves de gaz. Rapportez le réservoir de GPL au fournisseur.
Fuite de gaz entre le réservoir de GPL et le raccord du régulateur.	• Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du joint d'étanchéité en caoutchouc.	• Fermez les valves de gaz. Retirez le régulateur du réservoir et vérifiez par inspection visuelle si le joint d'étanchéité est endommagé. Consultez les sections « Essai d'étanchéité » et « Connexion du régulateur au réservoir de gaz ».
Feu sortant du panneau de commande.	• Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage.	• Fermez les valves de gaz. 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.

Dépannage Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Feu de graisse ou grosses flammes continues au dessus de la surface de cuisson.	**PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ :** • Accumulation excessive de graisse autour du brûleur.	• Fermez les valves de gaz. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le refroidissement complété, enlevez les particules d'aliments et la graisse accumulés à l'intérieur du foyer, et nettoyez le récipient à graisse, le plateau d'écoulement et les autres surfaces du gril.
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s).	• Vous essayez d'allumer le mauvais brûleur	• Voir les instructions sur le tableau de commande et dans le Manuel d'utilisation et d'entretien.
	• Le brûleur n'est pas branché au système de valve.	• Vérifiez que les robinets sont bien insérés dans les tubes du brûleur et que les agrafes sont attachées correctement (si comprises).
	• Le brûleur est obstrué.	• 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 du Manuel d'utilisation et d'entretien.
	• Le gaz ne circule pas.	• 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 ».
	PROBLÈMES ÉLECTRIQUES : • L'électrode est fendue ou cassée. Des étincelles se produisent à l'endroit de la fissure.	• Remplacez l'électrode ou les électrodes.
	• La pointe de l'électrode n'est pas placée au bon endroit.	• L'extrémité de l'électrode doit pointer vers les orifices du brûleur. La distance doit être de 1/8 po à 3/16 po. Ajustez au besoin.
	• Des fils ou l'électrode sont couverts de résidus de cuisson.	• Nettoyez les fils ou les électrodes au moyen d'alcool à friction et d'un chiffon propre.
	• Les fils sont débranchés ou le contact est mauvais.	• Rebranchez les fils ou remplacez les électrodes et les fils.
suite à la page suivante	• Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode.	• Replacez le fil d'allumage.

Dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s).	BOUTON ROTATIF D'ALLUMAGE : • Le sélecteur rotatif tourne sans cliquer • Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode.	• Remplacez le bouton de réglage. • Inspectez l'isolement des fils et tous les raccords. Remplacez les fils si l'isolement est cassé.
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes.	• Consultez la section « PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ : » à la page précédente. • L'allumette est trop courte. • Méthode incorrecte d'allumage allumette.	• Utilisez une allumette en papier, une allumette à tige longue (pour foyers) ou un porte-allumette (si compris). • Reportez-vous à la section de l'allumage aux allumettes du manuel d'utilisation et d'entretien.
Les flammes s'éteignent.	• Vents forts ou en rafales. • Niveau de gaz bas.	• Tournez le gril afin de faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. • Remplacez ou remplissez le réservoir de gaz.
Flambées soudaines.	• Accumulation de graisse. • Excès de gras dans la viande. • Température de cuisson excessive.	• Nettoyez les brûleurs et la partie intérieure du gril ou du foyer. • Enlevez le gras de la viande avant la cuisson. • Ajustez (abaissez) la température selon le cas.
Incendie de graisse persistant.	• Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.	• Fermez les valves de gaz. Laissez le couvercle en position et laissez le feu s'épuiser. Lorsque le gril a refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme... (incendie dans les tubes du brûleur).	• Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués.	• Fermez les valves de gaz. Nettoyez les brûleurs ou les tubes du brûleur. Voir la section sur le nettoyage du brûleur du manuel d'utilisation et d'entretien.
Le brûleur ne s'est allumé que d'un seul côté.	• Accumulation de graisse dans les orifices.	• Nettoyez les orifices du brûleur.

Enregistrez votre appareil en ligne à l'adresse

www.grillregistration.com

(Si vous vous inscrivez en ligne, vous n'avez pas besoin d'expédier la présente carte d'enregistrement.)

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

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

VEUILLEZ REMPLIR LA PRÉSENTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. *LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ÊTRE AFFECTÉE SI VOUS NE LE FAITES PAS.* POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRÉSENTÉE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFÉRABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/Dirección (número y calle)/Adresse (numéro et rue) **Apt Number/N°-de apart./N° d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**
If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Modèle Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ **.00**

9 **Which product are your registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

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

Mail to: / Envíelo a: / Envoyer à :
Consumer Warranty Service
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres entreprises à vous communiquer des offres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces offres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

ARRÊTEZ!

Il vous manque une pièce?

Pas besoin de retourner au magasin!

Le magasin où vous avez acheté votre appareil ne garde pas les pièces en stock pour cet article. Si vous avez besoin de pièces de rechange, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, composez le numéro sans frais du service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

Nous nous ferons un plaisir de vous envoyer les pièces dont vous avez besoin.

Appelez le centre de réparation pour grils pour avoir de l'aide et des pièces de rechange

Si vous avez besoin d'aide concernant le produit ou de pièces couvertes par une garantie, composez le **1-800-241-7548. Les heures d'ouverture du Centre de réparation sont de 8 h à 18 h HNE, du lundi au vendredi.**

Pour commander des pièces de rechange ou des accessoires non couverts par la garantie, veuillez consulter notre site à l'adresse : www.charbroil.com ou appeler au 1-800-241-7548 et l'un de nos agents très bien informés se fera un plaisir de vous aider.

Char-Broil®

Liste de vérification du gril

- ☐ Lisez et veillez à bien comprendre le contenu du manuel du propriétaire. Examinez les tuyaux pour vérifier la présence de toiles d'araignées.
- ☐ Vérifiez que les valves sont installées correctement dans les tubes du brûleur.
- ☐ Vérifiez toujours que les boutons de contrôle sont en position fermée et que le régulateur est fixé au réservoir AVANT d'ouvrir la valve du réservoir, ceci afin d'empêcher la propagation de flammes.
- ☐ Faites un essai d'étanchéité.

Merci pour votre achat!

Char-Broil®

Char-Broil, LLC Columbus, GA 31904 Instructions d'assemblage © 2007
Imprimé en Chine