

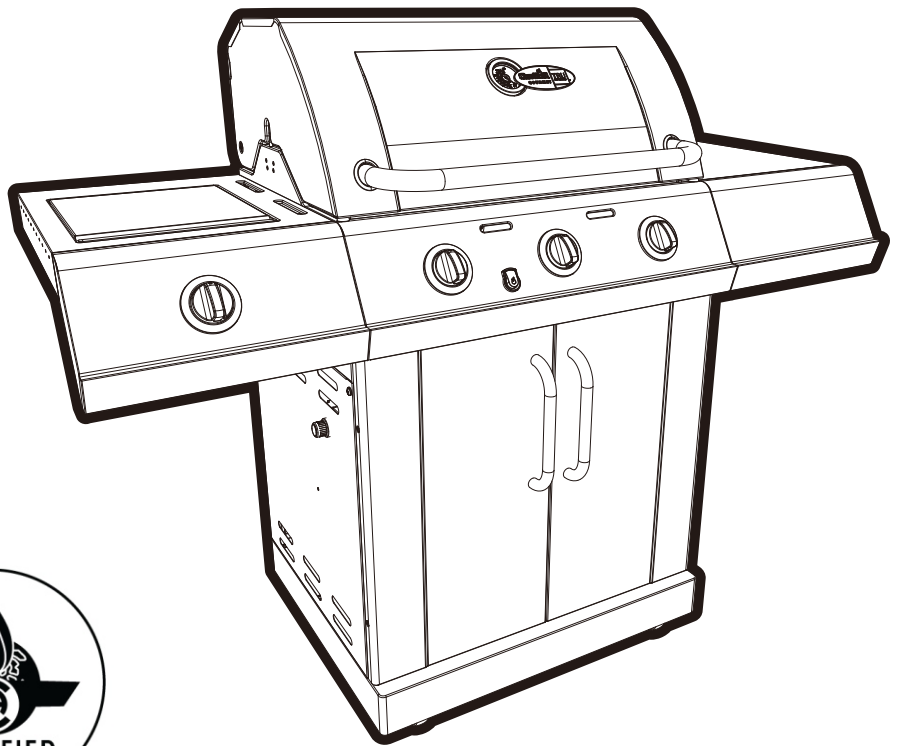


# PRODUCT GUIDE GUIDE DES PRODUITS

MODEL | MODÈLE  
**466251714**

**Char-Broil Gourmet T-36D**

<p>Serial number   Numéro de série See rating label on grill for serial number. Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique située sur l'appareil.</p>
<p>Date purchased   Date d'achat</p>
<p>If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-888-430-7870. Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez 1-888-430-7870</p>



Easily converts from (LP) liquid propane to (NG) natural gas  
Convertit facilement de forme (LP) propane liquide (NG) de gaz naturel.

CONVERSION KIT | ENSEMBLE DE CONVERSION  
**#4584625**



## TABLE OF CONTENTS

For Your Safety .....	2
Use and Care .....	3-5
Limited Warranty .....	6
Parts List .....	12
Parts Diagram .....	14
Assembly .....	15-25
Troubleshooting .....	26-27
Registration Card .....	31

### Safety Symbols

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

⚠
CAUTION
⚠

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

⚠
WARNING
⚠

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

⚠
DANGER
⚠

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

### INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

### CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

⚠
DANGER
⚠

**If you smell gas:**

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

⚠
WARNING
⚠

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

## THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

⚠
WARNING
⚠

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

⚠
CAUTION
⚠

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

⚠
CAUTION
⚠

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

⚠
CAUTION
⚠

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

⚠
WARNING
⚠

**CALIFORNIA PROPOSITION 65**

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

*Wash your hands after handling this product.*

⚠
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.

### Installation Safety Precautions

- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied. If your grill is Dual Fuel ready, a conversion kit must be purchased for use with natural gas.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.*
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.* Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

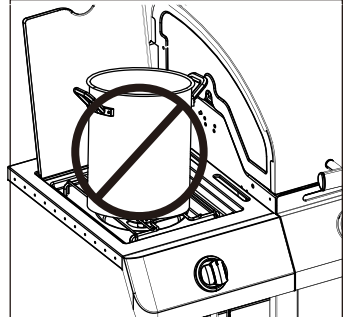
⚠
CAUTION
⚠

### Grease Fires

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

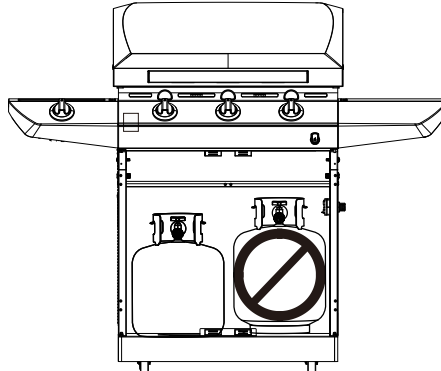
⚠
CAUTION
⚠

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



⚠
DANGER
⚠

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

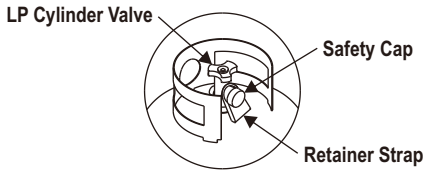


- Never fill a cylinder beyond 80% full.
- An over filled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get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

# USE AND CARE

## LP Cylinder Removal, Transport and Storage

- Turn OFF all control knobs and LP cylinder valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Loosen cylinder screw beneath bottom shelf or disconnect other retention means, then lift LP cylinder up and out of cart. Install safety cap onto LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve. **Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.**
- A disconnected LP cylinder in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP cylinder in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store an LP cylinder in an area where children play.



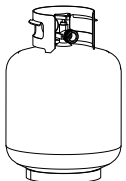
## LP Cylinder

• The LP cylinder used with your grill must meet the following requirements:

- Use LP cylinders only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) capacity maximum.
- LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for transportation of dangerous goods, Transport Canada (TC). See LP cylinder collar for marking.
- LP cylinder valve must have:
  - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
  - Safety relief valve.
  - UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP cylinders equipped with this type of valve.**
- LP cylinder must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.



OPD Hand Wheel



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

## LP (Liquefied Petroleum Gas)

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

## LP Cylinder Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer **must purge new cylinder** before filling.
- Dealer should **NEVER** fill LP cylinder more than 80% of LP cylinder volume. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP cylinder valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP cylinder, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas Companies" for nearest certified LP dealers.

## LP Cylinder Exchange

- Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP cylinder through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. **Exchange your cylinder only for an OPD safety feature-equipped cylinder as described in the "LP Cylinder" section of this manual.**
- Always keep new and exchanged LP cylinders in upright position during use, transit or storage.

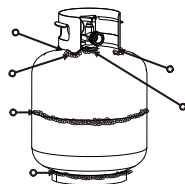
• **Leak test new and exchanged LP cylinders BEFORE connecting to grill.**

- Place safety cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of safety cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

## LP Cylinder Leak Test

### For your safety

- Leak test must be repeated each time LP cylinder is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep grill away from open flames or sparks.
- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below.
- ▲ **Do not use household cleaning agents.** Damage to gas train components can result.

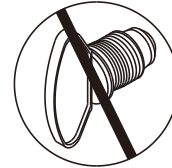
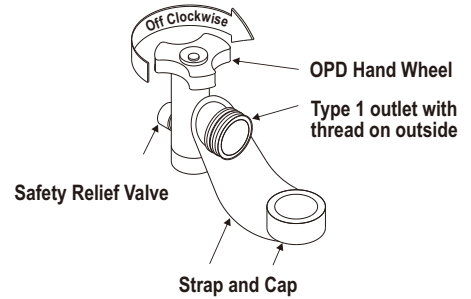


WARNING

If "growing" bubbles appear do not use or move the LP cylinder. Contact an LP gas supplier or your fire department!

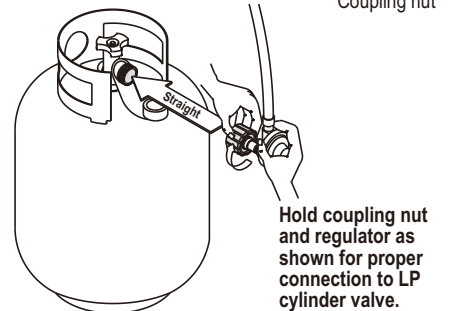
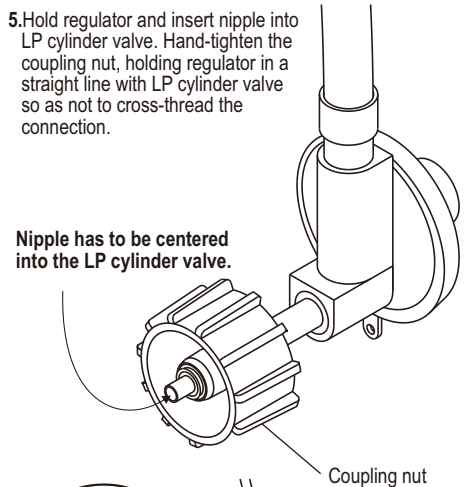
## Connecting Regulator to the LP Cylinder

1. LP cylinder must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP cylinder OFF by turning hand-wheel clockwise to a **full stop**.
4. Remove the safety cap from LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve.



**Do not use a POL transport plug (plastic part with external threads)! It will defeat the safety feature of the valve.**

5. Hold regulator and insert nipple into LP cylinder valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP cylinder valve so as not to cross-thread the connection.



6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP cylinder valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only – do not use tools.**

### NOTE:

If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, **do not use this regulator!**

DANGER

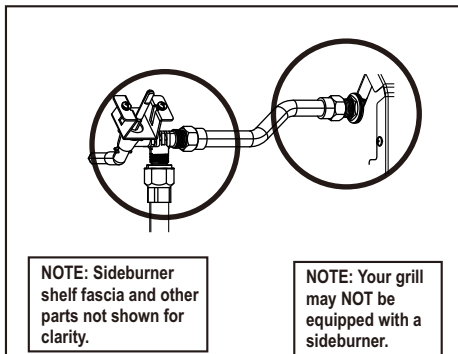
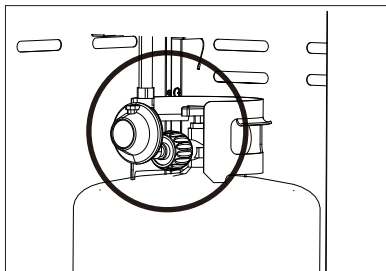
- Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.

**WARNING**

- Do not use grill until leak-tested.
- If a leak is detected at any time, STOP!
- If you cannot stop a gas leak by closing the LP cylinder valve leave area and call your fire department!

### Leak Testing Valves, Hose and Regulator

- Turn all grill control knobs to OFF.
- Be sure regulator is tightly connected to LP cylinder.
- Completely open LP cylinder valve by turning hand wheel counterclockwise. If you hear a *rushing sound*, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding.**
- Brush soapy solution onto areas circled below, or other similar fittings on your grill.



- If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close LP cylinder valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped do not try to repair.** Call for replacement parts.
- Always close LP cylinder valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

**WARNING**

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

### Safety Tips

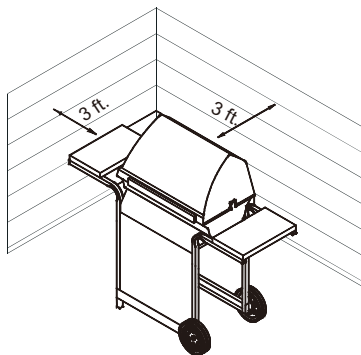
- Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- Never move grill while in operation or still hot.
- Some surfaces will be hot during use. Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- Maximum load for sideburner and side shelf is 10 lbs.
- The grease tray or cup **must** be installed during use and emptied after each use. Do not remove grease tray or cup until grill has completely cooled.
- Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

- If you notice grease or other hot material dripping from grill onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
- Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
- If you have a grill problem see the "Troubleshooting" Section.
- If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!

**WARNING**

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

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



- NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**
- Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**
- Apartment Dwellers:**  
Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.

### Main Burner Ignitor Lighting

- Do not lean over grill while lighting.
- Turn **OFF** all gas burner control valves.
  - Turn **ON** gas source or tank.
  - Open lid during Lighting.
  - To ignite any main burner, turn the main burner control knob to the **OFF** position.
  - Push and hold **ELECTRONIC IGNITOR** button until the burner lights.
  - Once burner has ignited, turn knob to desired setting.
  - If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control to **OFF**, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
  - Repeat steps 4 through 7 for the other main burners.

**WARNING**

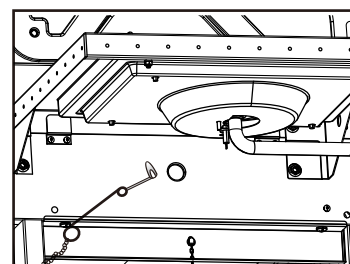
Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.

**CAUTION**

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


### Main Burner Match-Lighting

- Do not lean over grill while lighting.
- Turn **OFF** all gas burner control valves.
  - Turn **ON** gas at LP cylinder.
  - Open lid during lighting.
  - Place match into match holder (hanging from side of cart). Light match, place into lighting hole on right or left side of firebox.
  - Push in and turn right or left knob to **OFF** position. Be sure burner lights and stays lit.
  - If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner control knob **OFF**, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
  - Light adjacent burners by pushing in knob and turning to **OFF** position.




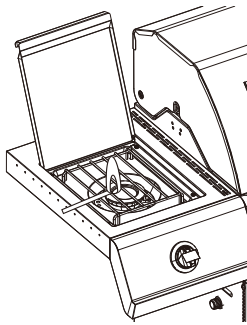


## Sideburner Ignitor Lighting





- Do not lean over grill while lighting.
1. Turn **OFF** all gas burner control valves.
  2. Turn **ON** gas at LP cylinder.
  3. To ignite **SIDEBURNER**, open sideburner cover.
  4. Turn sideburner knob to the  position.
  5. Push and hold **ELECTRONIC IGNITOR** button until the burner lights.
  6. Once burner has ignited, turn knob to desired setting.
  7. If sideburner does not light, turn knob to **OFF**, wait 5 minutes, then repeat lighting procedure.

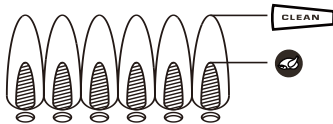
## Sideburner Match Lighting

- Do not lean over grill while lighting.
1. Open lid during lighting. Turn **ON** gas at LP cylinder.
  2. Place lit match near burner.
  3. Turn sideburner knob to the  position. Be sure burner lights and stays lit.



## Burner Flame Check

- Remove cooking grates and troughs. Light burners, rotate knobs from  to . You should see a smaller flame in  position than seen on . Perform burner flame check on side burner, also. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden drop or low flame" in the *Troubleshooting* Section.



## Turning Grill Off

- Turn all knobs to the  **OFF** position. Turn LP cylinder **OFF** by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

## Ignitor Check

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

## Valve Check

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

## Hose Check

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



## SPIDER ALERT! SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER



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

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

## General Grill Cleaning

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

## Storing Your Grill


- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturers.
- Store grill indoors **ONLY** if LP cylinder is turned off and disconnected, removed from grill and stored outdoors.
- When removing grill from storage, follow "*Cleaning the Burner Assembly*" instructions before starting grill.

## Cleaning the Burner Assembly

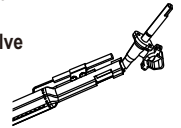
Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

1. Turn gas **OFF** at control knobs and LP cylinder.
2. Remove cooking grates and troughs.
3. Remove cotter pins and carryover tubes from front of burners.
4. Remove cotter pin and lift burner to disengage from bracket on firebox.
5. Use flat blade screwdriver to pry off electrode from burner. Electrode should remain in firebox.
6. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

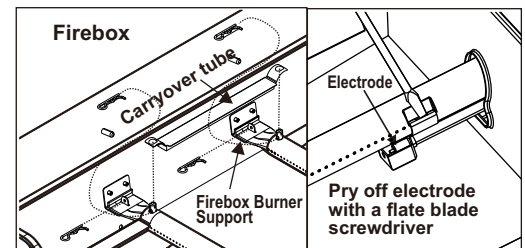
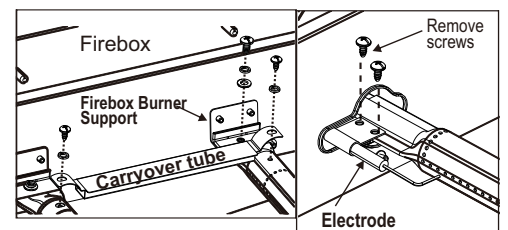
We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

- (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.
- 
- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.
- (C) **Wear eye protection:** Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.
7. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
  8. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
  9. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.
- VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings. See illustrations at right.**

Correct burner-to-valve engagement



10. Attach electrode to burner.
11. Carefully replace burners.
12. Attach burners to brackets on firebox.
13. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace troughs and cooking grates.



# LIMITED WARRANTY

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

<u>SCOPE OF COVERAGE</u>	<u>PERIOD OF COVERAGE</u>	<u>TYPE OF FAILURE COVERAGE</u>
Stainless Burner	Limited Lifetime	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY
Firebox and Lid	2 years from date of purchase*	
All Other Parts	1 year from date of purchase*	

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

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

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

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

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

### ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

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

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

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

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

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

## TABLE DES MATIÈRES

Pour votre sécurité .....	7
Utilisation et entretien .....	8-10
Garantie limitée .....	11
Nomenclature des pièces .....	13
Schéma des pièces .....	14
Assemblage .....	15-25
Dépannage .....	28-29
Fiche d'enregistrement .....	31

### Symboles de sécurité

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

**ATTENTION**

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

**AVERTISSEMENT**

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

**DANGER**

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

### INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

### CLIENT :

Conservez ce manuel pour consultation future.

**DANGER**

S'il y a une odeur de gaz :

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

**AVERTISSEMENT**

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

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

**AVERTISSEMENT**

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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

**AVERTISSEMENT**

**CALIFORNIA PROPOSITION 65**

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

*Veillez vous laver les mains après avoir manipulé ce produit.*

**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.

### Mesures de sécurité pendant l'installation

- Utilisez grill, comme l'achat, avec seulement LP (propane) du gaz et le régulateur / valve de montage fourni. Si votre barbecue est prêt Dual Fuel, un kit de conversion doit être acheté pour une utilisation avec du gaz naturel.
- L'installation du grill doit se conformer aux codes locaux, ou en leur absence, au *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2*
- Tous les accessoires électriques (la rôtissoire, par exemple) doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou au *National Electrical Code, ANSI / NFPA 70* ou au *Code canadien de l'électricité CSA C22.1*. Tenez les cordons d'alimentation et les tuyaux d'alimentation en combustible loin de toute surface chaude.
- Ce grill est homologué en matière de sécurité aux États-Unis ou au Canada seulement. Ne le modifiez pas pour une utilisation dans un autre endroit. Toute modification créera un risque d'accident.

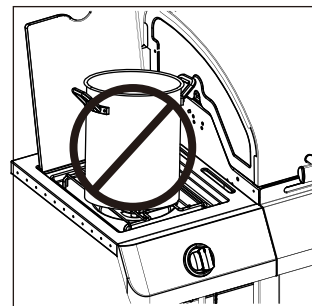
**ATTENTION**

### Incendies de Graisse

- Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. Les grils sont bien aérés pour des raisons de sécurité.
- Si le grill n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse pourrait s'ensuivre et endommager le produit. Surveillez bien le grill durant le préchauffage ou lorsque vous brûlez des résidus d'aliments au cas où un feu de graisse se produirait. Suivez les instructions d'entretien général du grill et de nettoyage des brûleurs afin de prévenir les feux de graisse.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Cela pourrait causer des blessures. Si un incendie de graisse se déclare, fermez les boutons et l'alimentation en gaz du réservoir de GPL.
- La meilleure façon de prévenir les feux de graisse est de nettoyer régulièrement votre grill.

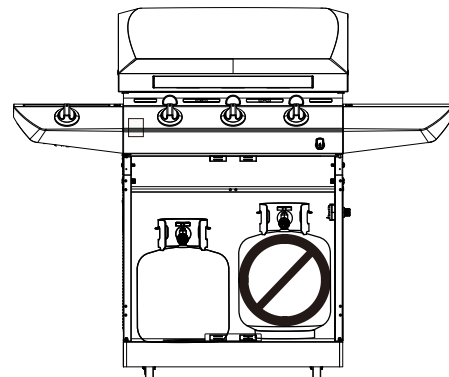
**ATTENTION**

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



**DANGER**

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



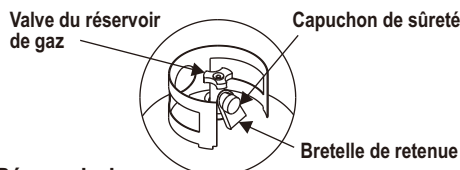
- Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 % de sa capacité.
- Un réservoir de rechange rempli excessivement ou mal entreposé constitue un danger en raison des possibilités de fuite de gaz à partir de la soupape de sûreté et de décharge. Cela peut causer un incendie intense avec risques de dommages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



## UTILISATION ET ENTRETIEN

### Démontage, transport et entreposage du réservoir de gaz

- FERMEZ tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de gaz. Tournez à la main l'écrou d'accouplement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; n'utilisez pas d'outils pour débrancher le réservoir. Desserrez la vis du réservoir située sous la tablette inférieure ou déconnectez les autres dispositifs de retenue, puis soulevez le réservoir de gaz et retirez-le du chariot. Installez le capuchon de sûreté sur la valve du réservoir à gaz. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec la valve. **Faute d'utiliser le capuchon de sûreté selon les consignes, des blessures graves et des dommages matériels pourraient s'ensuivre.**
- Un réservoir de gaz qui a été débranché pour le transport ou pour l'entreposage doit comporter un capuchon de sécurité (tel qu'illustré). N'entreposez pas un réservoir de gaz dans un endroit fermé tel qu'un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou d'autres constructions. Ne laissez jamais un réservoir de gaz dans un véhicule qui pourrait s'échauffer au soleil.
- N'entreposez pas un réservoir de gaz dans un endroit où les enfants jouent.



### Réservoir de gaz.

- Le réservoir de GPL utilisé avec votre gril doit satisfaire aux exigences suivantes :
- Utilisez seulement un réservoir de GPL avec les dimensions suivantes : diamètre de 30,5 cm (12 po) x hauteur de 45,7 cm (18 po) et de capacité maximale de (20 lb).
- Les réservoirs de GPL doivent être fabriqués et étiquetés conformément aux spécifications pour les réservoirs de GPL du ministère du Transport (Department of Transportation : DOT) des États-Unis ou, au Canada, des normes CAN/CSA-B339 relatives aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses de Transport Canada (TC). Voir l'étiquette sur le collier du réservoir de GPL.

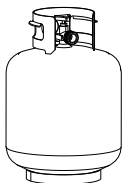
- La valve du réservoir de GPL doit comporter :

- Un orifice de sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le gril.
- Une soupape de sûreté et de décharge.
- Un dispositif de protection contre le remplissage excessif homologué UL. Ce dispositif de sécurité est identifié par un unique volant de manœuvre triangulaire. **Utilisez seulement des réservoirs dotés de ce type de valve..**



**Volant de manœuvre du dispositif de protection contre le remplissage excessif**

- Le réservoir de GPL doit être disposé de manière à permettre l'élimination des vapeurs et doit comporter un collier de protection de la valve du réservoir. Gardez toujours les réservoirs de GPL à la verticale lors de l'utilisation, du transport et de l'entreposage.



Réservoir de gaz à la verticale pour permettre l'élimination des vapeurs

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

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

### Remplissage du réservoir de GPL

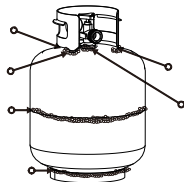
- Ne faites appel qu'aux services de distributeurs autorisés d'expérience.
- Le réservoir de GPL doit être purgé avant le remplissage.
- Le distributeur **NE doit JAMAIS** remplir le réservoir de GPL à plus de 80 % de sa capacité volumétrique. Le volume de propane dans un réservoir varie selon la température.
- La présence de givre sur le régulateur indique un remplissage excessif. Fermez immédiatement la valve du réservoir de GPL et appelez votre distributeur de GPL local pour obtenir de l'aide.
- Ne relâchez pas de gaz de pétrole liquéfié (propane) dans l'air. Cela constitue une pratique dangereuse.
- Pour vider le gaz contenu dans un réservoir de GPL, demandez l'aide d'un distributeur de GPL ou du service d'incendie local. Regardez dans l'annuaire téléphonique sous « Fournisseurs de gaz » afin de localiser le distributeur de gaz agréé le plus proche de chez vous.

### Échange de réservoir de GPL

- Plusieurs commerçants qui vendent la unité offrent la possibilité de souscrire à un service d'échange de réservoirs vides. Ne faites appel qu'aux services d'entreprises dignes de confiance qui soumettent leurs bouteilles de gaz à des inspections et des essais et qui certifient leurs bouteilles de gaz. **N'échangez votre réservoir que contre un réservoir équipé d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif tel que décrit dans la section sur le « Réservoir de GPL » du présent guide.**
- Gardez toujours le réservoir de GPL neuf ou échangé en position verticale lors de son utilisation, de son transport et de son entreposage.
- **Effectuez un essai d'étanchéité des réservoirs de GPL neufs et échangés AVANT de les connecter à l'appareil.**
- Mettre capuchon de sûreté antipoussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type capuchon de sûreté antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étanches et permettre des fuites de propane.

### Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL Pour votre propre sécurité

- Il est nécessaire de procéder à un essai d'étanchéité chaque fois que le réservoir de GPL est échangé ou rempli.
- Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour détecter une fuite de gaz.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil doit se faire à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, loin de sources d'ignition telles que les appareils ménagers fonctionnant au gaz ou à l'électricité. Au cours de l'essai d'étanchéité, gardez l'appareil loin des flammes nues et des étincelles.
- Utilisez un pinceau propre et une solution à mesures égales d'eau et d'un savon doux. Appliquez la solution savonneuse sur les endroits marqués d'une flèche sur le schéma ci-dessous.
- **N'utilisez pas de produits d'entretien ménagers.** Ils pourraient endommager des composants du circuit de gaz.

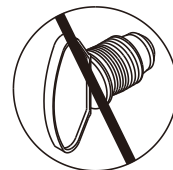
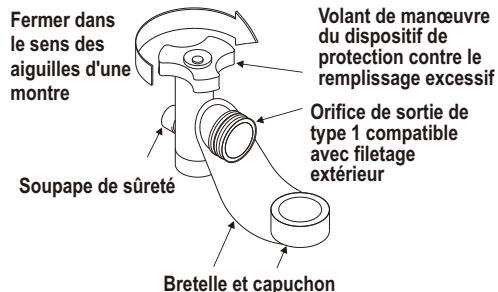


Si des bulles « moussantes » apparaissent, n'utilisez pas le réservoir de GPL et ne le déplacez pas. Appelez un fournisseur de GPL ou votre service d'incendie!

### Connexion du régulateur au réservoir de GPL

1. Le réservoir de GPL doit être attaché à l'appareil de façon sécuritaire. (Reportez-vous à la section sur l'assemblage.)
2. FERMEZ tous les boutons de réglage.

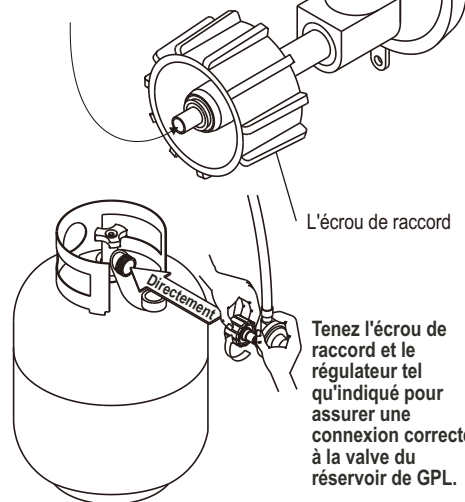
3. Fermez le réservoir de gaz en tournant le volant de manœuvre de la valve à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Enlevez le capuchon de sûreté de la valve du réservoir. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec la valve.



**N'utilisez pas de bouchon de transport de produits pétroliers (pièce en plastique avec filetage extérieur)! Il empêchera le dispositif de sûreté de la valve de fonctionner.**

5. En tenant le régulateur, insérez le mamelon adaptateur dans la valve du réservoir de GPL. Serrez l'écrou de raccord à la main, en tenant le régulateur aligné avec la valve du réservoir de GPL de manière à ne pas fausser le filetage.

Le mamelon doit être centré dans la valve du réservoir de GPL.



6. Serrez à fond l'écrou de raccord en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le régulateur s'attachera de façon étanche au dispositif de non-retour de la valve du réservoir de GPL ce qui occasionnera une certaine résistance. **Une rotation supplémentaire d'un demi à trois quart de tour est nécessaire pour achever le raccordement. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils.**

**REMARQUE :** Si vous n'arrivez pas à compléter le raccordement, débranchez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. S'il vous est toujours impossible d'achever le raccordement, **ne vous servez pas de ce régulateur!**



- N'insérez aucun corps étranger dans l'orifice de sortie de la valve ou dans la soupape de sûreté. Vous pourriez endommager la valve et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.

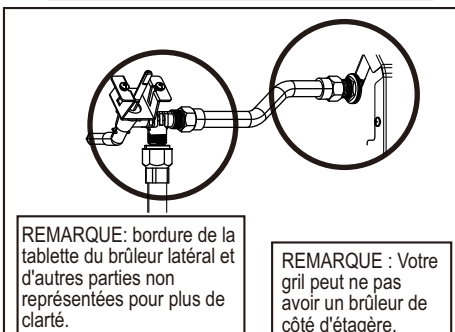
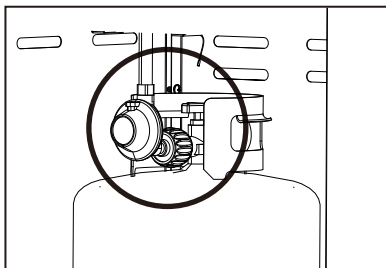


## ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

- N'utilisez pas le gril avant d'en avoir vérifié l'étanchéité.
- Dès qu'une fuite est décelée, ARRÊTEZ!
- Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite de gaz en fermant la zone de congé de vanne de la bouteille de GPL et appelez le service d'incendie!

### Essai d'étanchéité des valves, des tuyaux et du régulateur

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



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

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

5. Si des bulles « moussantes » apparaissent, c'est qu'il y a une fuite. Fermez immédiatement la valve du réservoir de gaz et resserrez tous les raccords. **Si vous n'arrivez pas à arrêter les fuites, n'essayez pas de les colmater vous-même.** Appelez-nous pour obtenir des pièces de rechange. Pour commander des pièces de rechange, appelez le Centre de service pour grils et donnez le numéro de série, le modèle et le nom des pièces dont vous avez besoin.
6. Fermez toujours la valve du réservoir de GPL après chaque essai d'étanchéité en tournant le volant de manœuvre dans le sens des aiguilles d'une montre.

## ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

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

### Consignes de sécurité

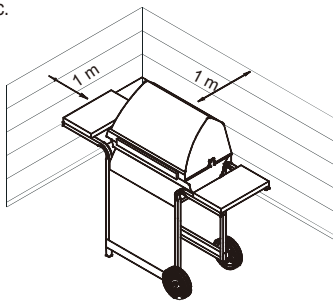
- Avant d'ouvrir la valve du réservoir de GPL, vérifiez que l'écrou de raccord est bien serré.
- Lorsque vous n'utilisez pas le gril, mettez tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de GPL en position d'arrêt.
- Ne déplacez jamais le gril lors de l'utilisation ou pendant qu'il est encore chaud.
- Certaines surfaces seront chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Utilisez des ustensiles de cuisson à long manche et des gants afin d'éviter les brûlures et les éclaboussures.
- Le brûleur latéral et la tablette latérale supportent une charge maximale de 10 lb.
- Le plateau ou le réservoir d'écoulement de la graisse doit être en place quand vous utilisez le gril et être vidé après chaque utilisation. N'enlevez pas le plateau ou le réservoir d'écoulement de la graisse avant que le gril ne soit complètement refroidi.

- Si vous remarquez que de la graisse ou qu'une autre matière chaude s'égoutte du gril sur la valve, le tuyau ou le régulateur, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez l'origine du problème, corrigez-le, puis nettoyez et inspectez le système de valve, le tuyau ou le régulateur avant de continuer. Effectuez un essai d'étanchéité.
- Nettoyez souvent le gril, de préférence après chaque emploi. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.
- Gardez les orifices du cylindre (chariot du gril) dégagés et libres de tout débris.
- Ne rangez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot du gril et contribuant à bloquer la circulation d'air dans la partie inférieure du tableau de commande ou de la cuvette du foyer.
- Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le bon fonctionnement du gril.
- En cas de problème avec votre gril, consultez la section «Dépannage».
- Si du givre se forme sur le régulateur, fermez le gril immédiatement, ainsi que la valve du réservoir de GPL. Cela indique que le réservoir est défectueux et qu'il ne faut l'utiliser avec aucun appareil. Adressez-vous au fournisseur de gaz!

## ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

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

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



- **N'essayez JAMAIS d'allumer un brûleur lorsque le couvercle du gril est fermé. Une accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur d'un gril fermé constitue un danger.**
- **N'utilisez pas le gril lorsque le réservoir de GPL n'est pas dans la position appropriée telle que spécifiée dans les instructions d'assemblage.**
- **Refermez toujours la valve du réservoir et enlevez l'écrou de raccord avant de déplacer le réservoir de GPL de sa position de fonctionnement.**
- **Résidents d'appartements :** Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître quelles sont les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un gril à gaz dans votre immeuble. Si l'utilisation du gril est permise, utilisez-le à l'extérieur au rez-de-chaussée à une distance de 1 m (3 pi) des murs ou des rampes. Ne l'utilisez pas sur un balcon ou en dessous de celui-ci.

### Allumage du brûleur principal

- **Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.**
1. Mettez tous les boutons de réglage des brûleurs sur la position OFF (arrêt) ⏻.
  2. Ouvrez le gaz au niveau de la bouteille ou de la source d'alimentation.
  3. Ouvrez le couvercle lors de l'allumage.
  4. Pour allumer un brûleur principal, tournez le bouton de réglage du brûleur principal sur la position ⚡.
  5. Enfoncez le bouton d'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
  6. Une fois que le brûleur est allumé, tournez le bouton sur l'intensité désirée.
  7. Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, mettez tous les boutons de réglage des brûleurs en position d'arrêt (OFF) ⏻, attendez cinq minutes et répétez la procédure d'allumage.
  8. Répétez les étapes 4 à 7 pour les autres brûleurs principaux

## ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

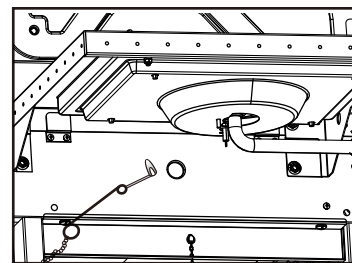
Fermez les boutons de contrôle et le gaz au niveau du réservoir ou de la source d'alimentation quand l'appareil n'est pas utilisé.

## ⚠ ATTENTION ⚠




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

### Allumage du brûleur principal avec une allumette


- **Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.**
1. Mettez tous les boutons de réglage des brûleurs sur la position ⏻ OFF (arrêt).
  2. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de GPL.
  3. Ouvrez le couvercle lors de l'allumage.
  4. Placez une allumette sur le porte-allumettes (suspendu sur le côté du chariot). Allumez l'allumette et insérez le porte-allumette dans le trou d'allumage sur le côté droit du foyer.
  5. Enfoncez et tournez le bouton du brûleur à l'extrême gauche ou droite sur la position ⚡. Assurez-vous que le brûleur s'allume et qu'il reste allumé.
  6. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, mettez le bouton de réglage du brûleur sur la position arrêt (OFF), attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage.
  7. Allumez les autres brûleurs en enfonçant le bouton de réglage et en le tournant sur la position ⚡. Si votre gril possède deux zones de cuisson, recommencez les étapes 4 à 6 pour l'autre section du gril.

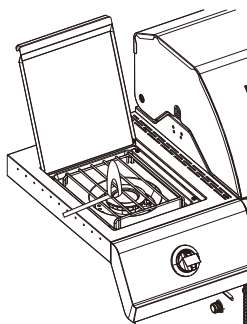


## Allumage du brûleur latéral





- Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.
- 1. Mettez tous les boutons de réglage des brûleurs sur la position  OFF (arrêt).
- 2. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de GPL.
- 3. Pour allumer le BRÛLEUR LATÉRAL, ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
- 4. Tournez le bouton du brûleur latéral sur la position .
- 5. Appuyez sur le bouton du DISPOSITIF D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE et tenez-le jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- 6. Une fois que le brûleur est allumé, tournez le bouton sur l'intensité désirée.
- 7. Si le brûleur latéral ne s'allume pas, remettez le bouton sur la position arrêt  (OFF), attendez 5 minutes, puis recommencez la procédure d'allumage.

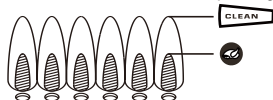
## Allumage du brûleur latéral avec une allumette

- Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.
- 1. Ouvrez le couvercle lors de l'allumage. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de GPL.
- 2. Placez une allumette allumée près du brûleur.
- 3. Tournez le bouton du brûleur latéral sur la position  . Assurez-vous que le brûleur s'allume et qu'il reste allumé.



## Vérification du réglage de la flamme

- Enlevez les grilles de cuisson et les cuvettes. Allumez les brûleurs, tournez les boutons de la position  sur la position  . La flamme doit toujours être plus petite en position  qu'en position  . Effectuez également une vérification de la flamme sur le brûleur latéral. Effectuez toujours une vérification du réglage de la flamme avant chaque utilisation. Si vous ne voyez que de petites flammes, consultez le paragraphe « Baisse soudaine ou faible flamme » de la section Dépannage.



## Pour éteindre le gril

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

## Vérification du dispositif d'allumage

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

## Vérification du système de valve

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

## Vérification des tuyaux de gaz

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



## ATTENTION



## ATTENTION AUX ARAIGNÉES!

### ARAIGNÉES ET TOILES À L'INTÉRIEUR DU BRÛLEUR



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

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

## Nettoyage général du gril

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

## Entreposage de votre gril

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Entrepochez le gril dans un endroit sec.
- Lorsque le réservoir de GPL est connecté au gril, entrepochez-les à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants.
- Couvrez le gril s'il est entrepoché à l'extérieur. Le fabricant offre un choix complet de couvertures de gril.
- Entrepochez le gril à l'intérieur SEULEMENT si le réservoir de GPL est fermé, détaché du gril et entrepoché à l'extérieur.
- Lorsque vous voulez réutiliser le gril après une période d'entrepochage, suivez les instructions de « Nettoyage du brûleur » avant d'allumer le gril.

## Nettoyage de l'assemblage du brûleur

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

1. **Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que le robinet de la bouteille de GPL.**
2. Enlevez les grilles de cuisson et les cuvettes.
3. Enlevez les goupilles fendues et les renforts de tube de l'avant des brûleurs.
4. Enlevez la goupille fendue et soulevez le brûleur pour le sortir du support dans le foyer.
5. Utilisez un tournevis à lame plate pour enlever l'électrode du brûleur en faisant levier. L'électrode doit demeurer dans le foyer.
6. Soulevez chaque brûleur avec soin en l'éloignant des ouvertures du robinet.

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

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



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

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

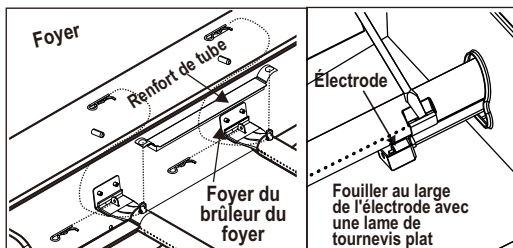
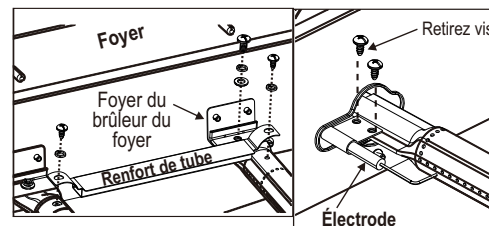
7. Passez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus de nourriture et les saletés.
8. Nettoyez tout orifice bouché avec un fil rigide tel qu'un trombone déplié.
9. Vérifiez le brûleur afin de déceler tout dommage; l'usure normale et la corrosion peuvent agrandir certains trous du brûleur. Si vous remarquez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.

**TRÈS IMPORTANT : les tubes du brûleur doivent entrer à nouveau dans les ouvertures de robinet. Voir les schémas à droite.**

Manière correcte de fixer le brûleur au système de valve



10. Fixez l'électrode au brûleur.
11. Remplacez soigneusement les brûleurs.
12. Fixez les brûleurs sur leur support dans le foyer.
13. Repositionnez les renforts de tube et fixez-les aux brûleurs. Remettez les cuvettes et les grilles de cuisson.



## GARANTIE LIMITÉE

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

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Brûleur en acier inoxydable	Durée de vie limitée	Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement
À feu et couvercle	2 ans à compter de la date d'achat *	
Reste des pièces	1 an à compter de la date d'achat *	

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

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

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

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

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

### ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

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

### STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

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

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

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

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

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

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

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



## PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	FIREBOX
2	3	MAIN BURNER, F/ FIREBOX
3	1	ELECTRODE, F/ MAIN BURNER, 900MM WIRE
4	2	ELECTRODE, F/ MAIN BURNER, 600MM WIRE
5	2	CARRY OVER TUBE
6	1	TROUGH, FIREBOX
7	1	TOP LID
8	1	LOGO PLATE, TEMP GAUGE
9	1	IGNITER SWITCH MODULE
10	1	HANDLE, TOP LID
11	2	HANDLE END, F/ LID HANDLE
12	2	RUBBER BUMPER, ROUND, W/ HARDWARE, F/ TOP LID
13	4	RUBBER BUMPER, LID
14	1	HARDWARE F/ TOP LID
15	3	COOKING GRATE
16	1	WARMING GRID
17	1	VALVE/ HOSE/ REGULATOR ASSEMBLY
18	1	CONTROL PANEL
19	1	ELECTRONIC IGNITION MODULE
20	1	BUTTON, F/ EI MODULE
21	4	BEZEL F/ KNOB
22	4	CONTROL KNOB
23	1	MATCH HOLDER
24	1	SIDE SHELF, LEFT
25	1	FASCIA, F/ LEFT SIDE SHELF
26	1	DRIP PAN, SIDEBURNER
27	1	ELECTRODE, F/ SB
28	1	SIDEBURNER
29	1	SIDEBURNER GRATE
30	1	SIDEBURNER LID
31	1	ELECTRODE WIRE, SIDEBURNER
32	1	SIDE SHELF, RIGHT
33	1	FASCIA, F/ RIGHT SIDE SHELF
34	1	CART LEFT SIDE PANEL
35	1	CART RIGHT SIDE PANEL
36	1	BOTTOM SHELF
37	1	UPPER BACK PANEL
38	1	LOWER BACK PANEL
39	1	HEAT SHIELD, F/ ELECTRONIC IGNITION MODULE

Key	Qty	Description
40	1	FRONT BRACE
41	1	LEFT DOOR, NO HANDLE
42	2	DOOR HANDLE
43	1	RIGHT DOOR, NO HANDLE
44	1	GROMMET
45	1	TANK SCREW, F/ BOTTOM SHELF
46	2	CASTER, LOCKING
47	2	CASTER, FIXED

### NOT Pictured

...	1	CASTER PIN
...	2	DOOR MAGNET
...	1	HARDWARE PACK
...	1	ASSEMBLY MANUAL, ENGLISH, FRENCH

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



## LISTE DES PIÈCES

Réf.	Qté	Description
1	1	FOYER
2	3	BRÛLEUR PRINCIPAL, FOYER
3	1	ÉLECTRODE, POUR BRÛLEUR PRINCIPAL, FIL DE 900MM
4	2	ÉLECTRODE, POUR BRÛLEUR PRINCIPAL, FIL DE 600MM
5	2	TUBE DE RENFORT DU BRÛLEUR
6	1	CUVETTE, FOYER
7	1	COUVERCLE SUPÉRIEUR
8	1	PLAQUE LOGO, JAUGE DE TEMPÉRATURE
9	1	MODULE INTERRUPTEUR POUR L'ALLUMAGE
10	1	POIGNÉE POUR COUVERCLE SUPÉRIEUR
11	2	LUNETTE POUR POIGNÉE DE COUVERCLE
12	2	BUTÉE EN CAOUTCHOUC, ROND, AVEC FERRURES, POUR COUVERCLE SUPÉRIEUR
13	4	BUTÉE EN CAOUTCHOUC, COUVERCLE
14	1	FERRURES POUR COUVERCLE SUPÉRIEUR
15	3	GRILLE DE CUISSON
16	1	GRILLE CHAUFFANTE
17	1	TUYAU/ROBINET/RÉGULATEUR
18	1	TABLEAU DE COMMANDE PRINCIPAL
19	1	MODULE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE
20	1	CAPUCHON POUR MODULE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE
21	4	COLLERETTE D'ENCASTREMENT DU BOUTON DE RÉGLAGE
22	4	BOUTON DE RÉGLAGE
23	1	PORTE-ALLUMETTES ET CHAÎNE
24	1	TABLETTE LATÉRALE GAUCHE
25	1	BORDURE POUR TABLETTE LATÉRALE DE GAUCHE
26	1	LÈCHEFRITE DU BRÛLEUR LATÉRAL
27	1	ÉLECTRODE, POUR BRÛLEUR LATÉRAL
28	1	BRÛLEUR LATÉRAL
29	1	GRILLE DU BRÛLEUR LATÉRAL
30	1	COUVERCLE, POUR BRÛLEUR LATÉRAL
31	1	FIL ÉLECTRIQUE DE L'ÉLECTRODE, POUR BRÛLEUR LATÉRAL
32	1	GRILLE LATÉRALE DROITE
33	1	BORDURE POUR TABLETTE LATÉRALE DROITE
34	1	PANNEAU LATÉRAL GAUCHE DU COMPARTIMENT

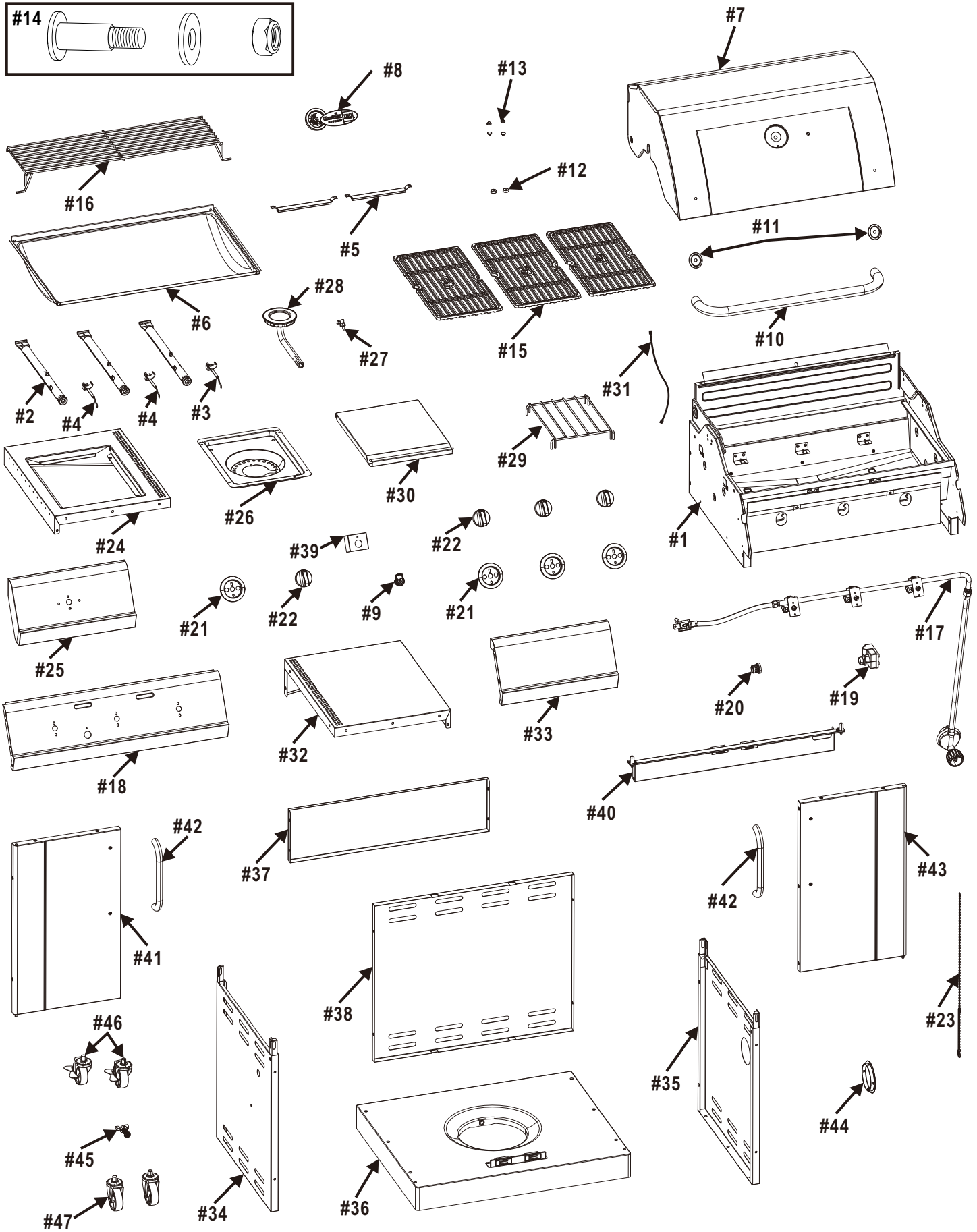
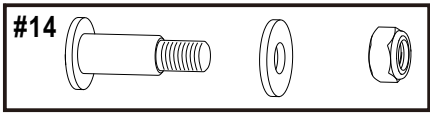
Réf.	Qté	Description
35	1	PANNEAU LATÉRAL DROIT DU COMPARTIMENT
36	1	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
37	1	PANNEAU ARRIÈRE SUPÉRIEUR DU COMPARTIMENT
38	1	PANNEAU ARRIÈRE INFÉRIEUR DU COMPARTIMENT
39	1	ÉCRAN THERMIQUE POUR MODULE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE
40	1	RENFORT FRONTAL
41	1	PORTE DE GAUCHE, SANS POIGNÉE
42	2	POIGNÉE DE PORTE
43	1	PORTE DE DROITE, SANS POIGNÉE
44	1	PASSE-FILS
45	1	VIS RÉSERVOIR, POUR ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
46	2	ROULETTE, VERROUILLAGE
47	2	ROULETTE, FIXÉE

### NON illustré

...	1	DISPOSITIF DE BLOCAGE POUR ROULETTES
...	2	AIMANT DE PORTE
...	1	SAC DE FERRURES
...	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, ANGLAIS, FRANÇAIS

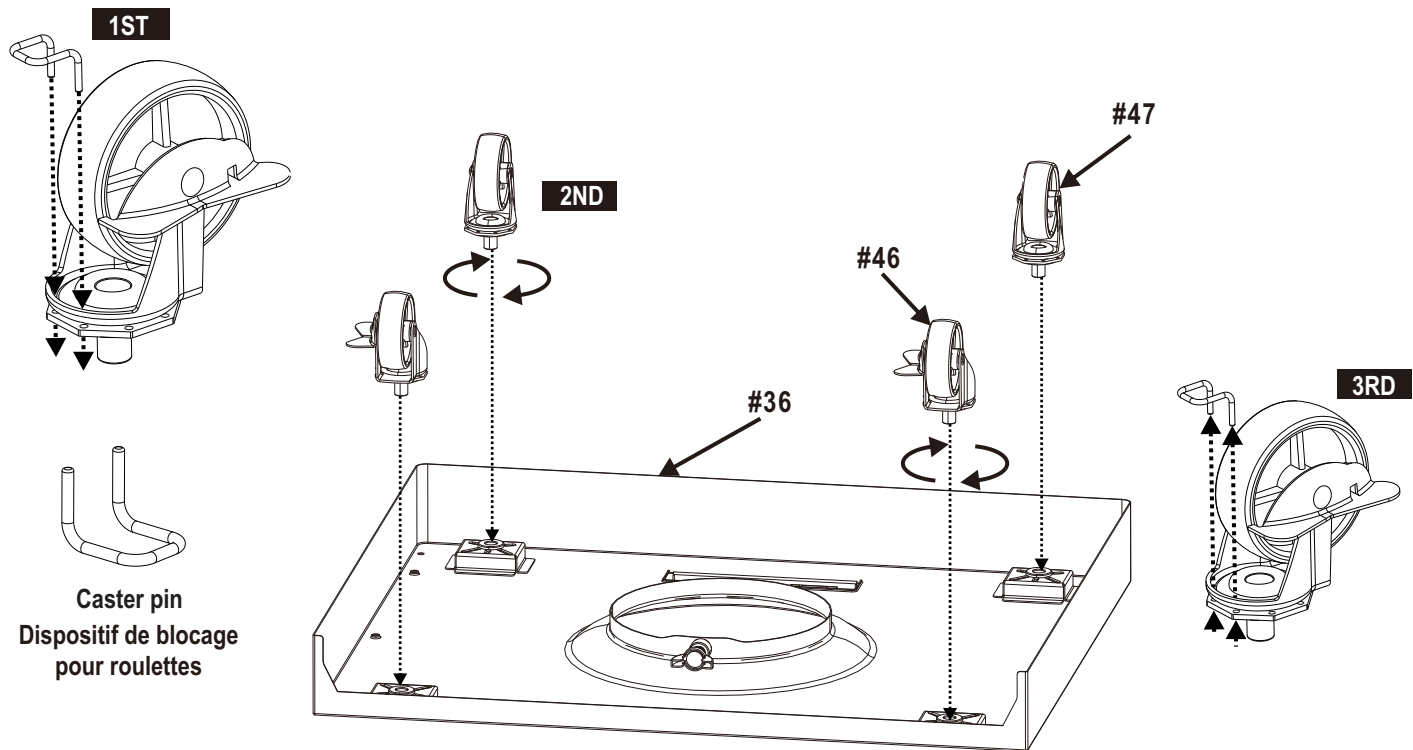
**REMARQUE :** certaines pièces montrées dans les étapes d'assemblage peuvent être légèrement différentes de celles destinées à votre modèle de gril. La méthode d'assemblage reste cependant la même.

**PARTS DIAGRAM/ SCHÉMA DES PIÈCES**

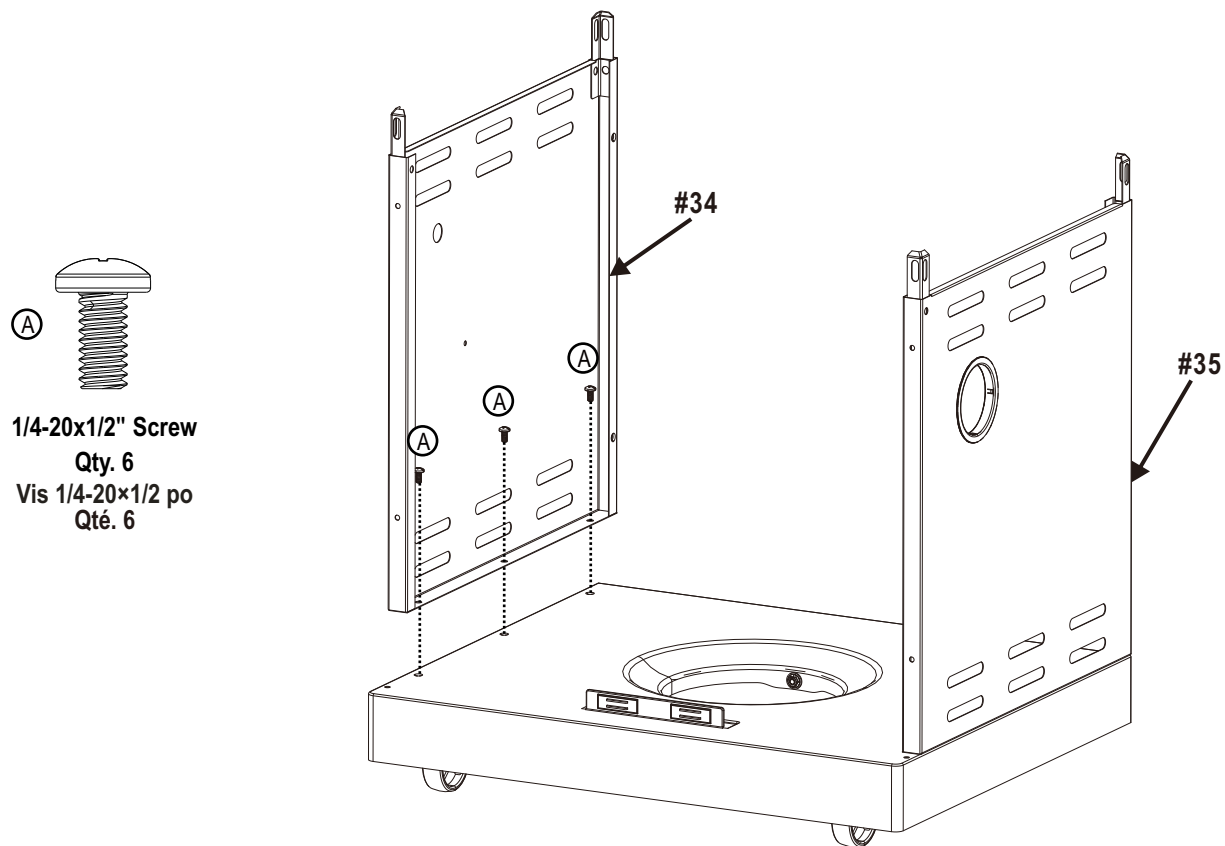


**ASSEMBLY/ ASSEMBLAGE**

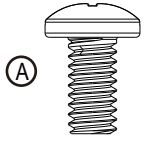
**1**



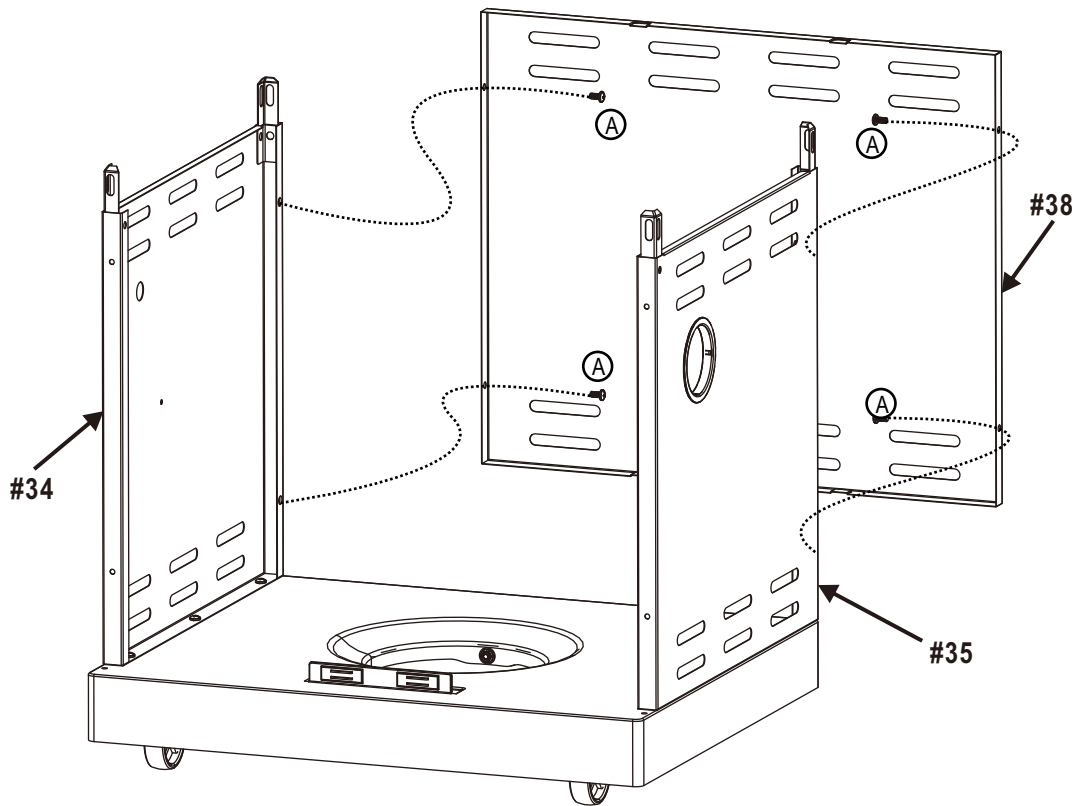
**2**



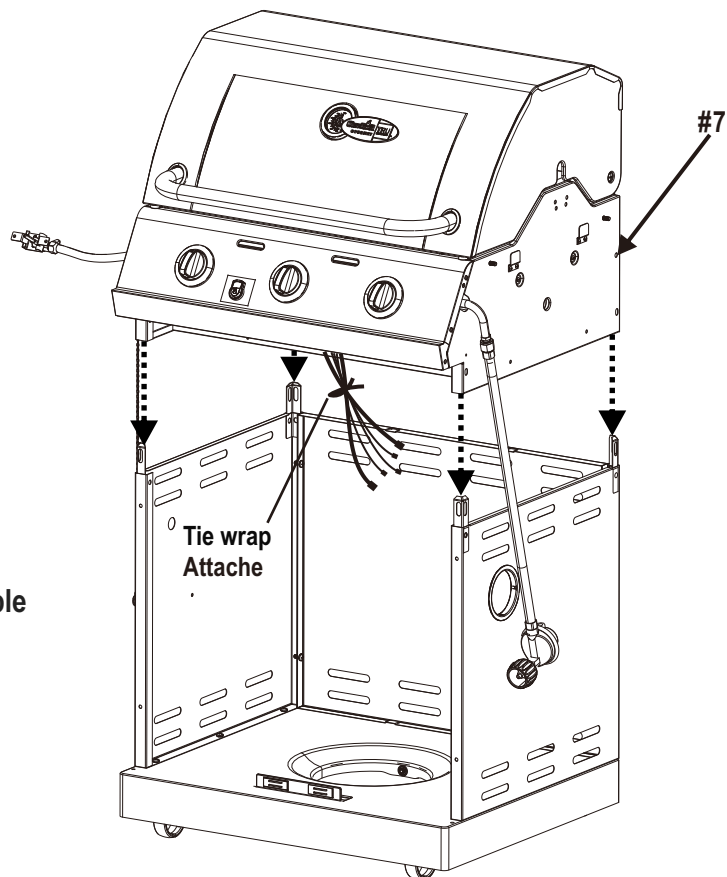
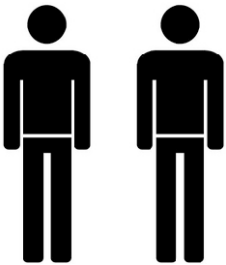
3



1/4-20x1/2" Screw  
Qty. 4  
Vis 1/4-20x1/2 po  
Qté. 4



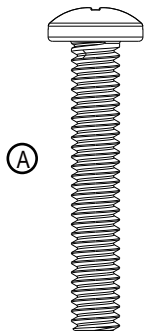
4



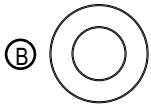
Note: remove the tie wraps  
Remarque : enlevez l'attache de câble



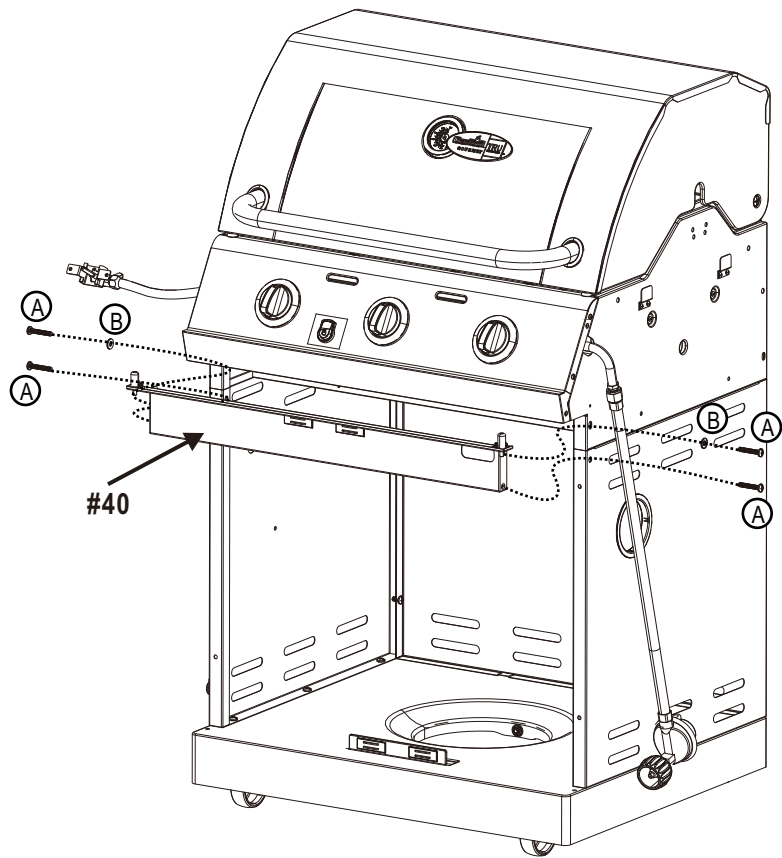
**5**



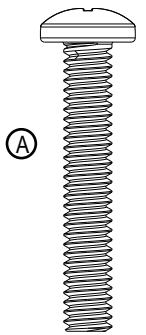
**1/4-20x1 1/2" Screw**  
Qty. 4  
Vis 1/4-20x1 1/2 po  
Qté. 4



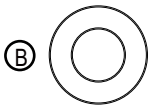
**Fiber Washer**  
Qty. 2  
Rondelle en fibre  
Qté. 2



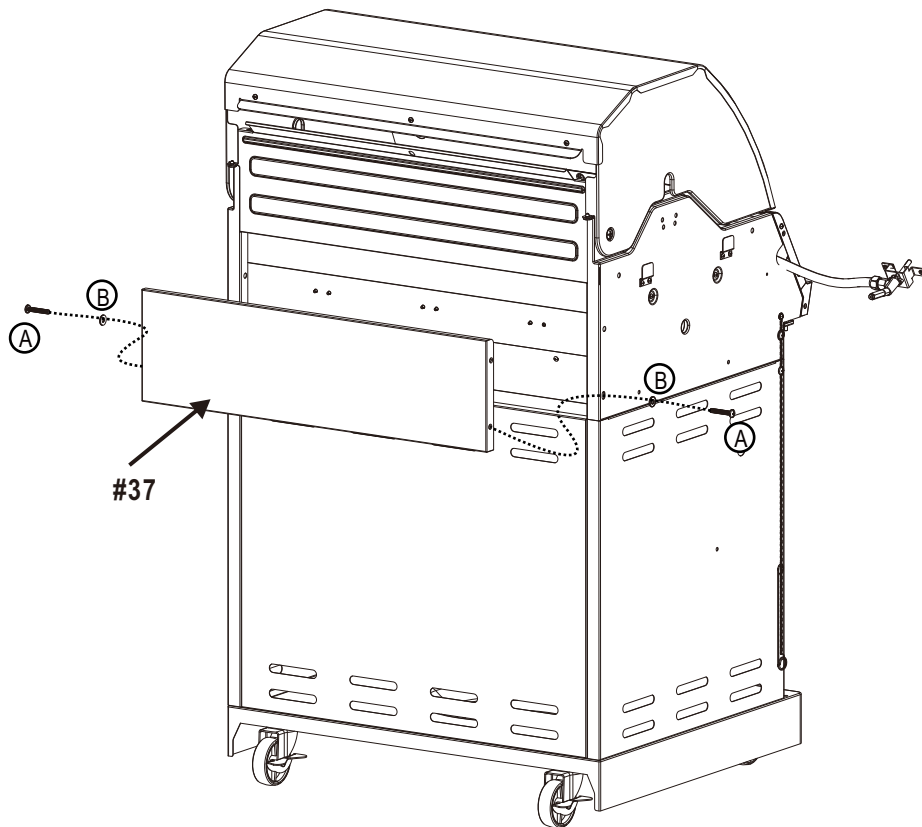
**6**



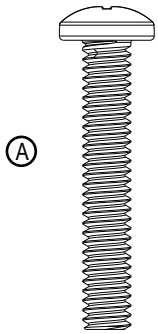
**1/4-20x1 1/2" Screw**  
Qty. 2  
Vis 1/4-20x1 1/2 po  
Qté. 2



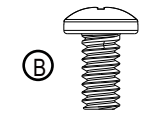
**Fiber Washer**  
Qty. 2  
Rondelle en fibre  
Qté. 2



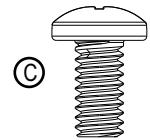
7



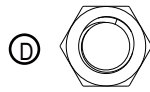
**A**  
1/4-20x1 1/2" Screw  
Qty. 1  
Vis 1/4-20x1 1/2 po  
Qté. 1



**B**  
#10-24x3/8" Screw  
Qty. 4  
Vis n°10-24x3/8 po  
Qté. 4



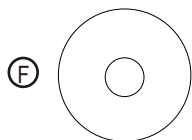
**C**  
1/4-20x1/2" Screw  
Qty. 2  
Vis 1/4-20x1/2 po  
Qté. 2



**D**  
1/4" Nut  
Qty. 2  
Écrou de 1/4  
Qté. 2

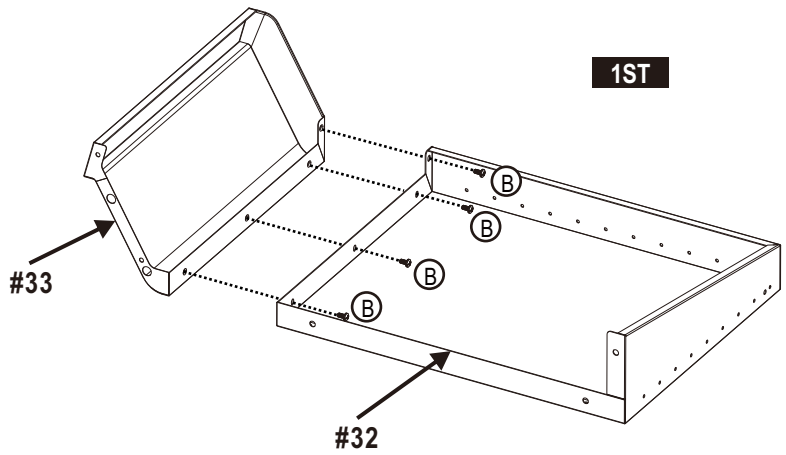


**E**  
#8x3/8" self-tapping Screw  
Qty. 2  
Vis autotaraudeuse  
n° 8x3/8 po  
Qté. 2

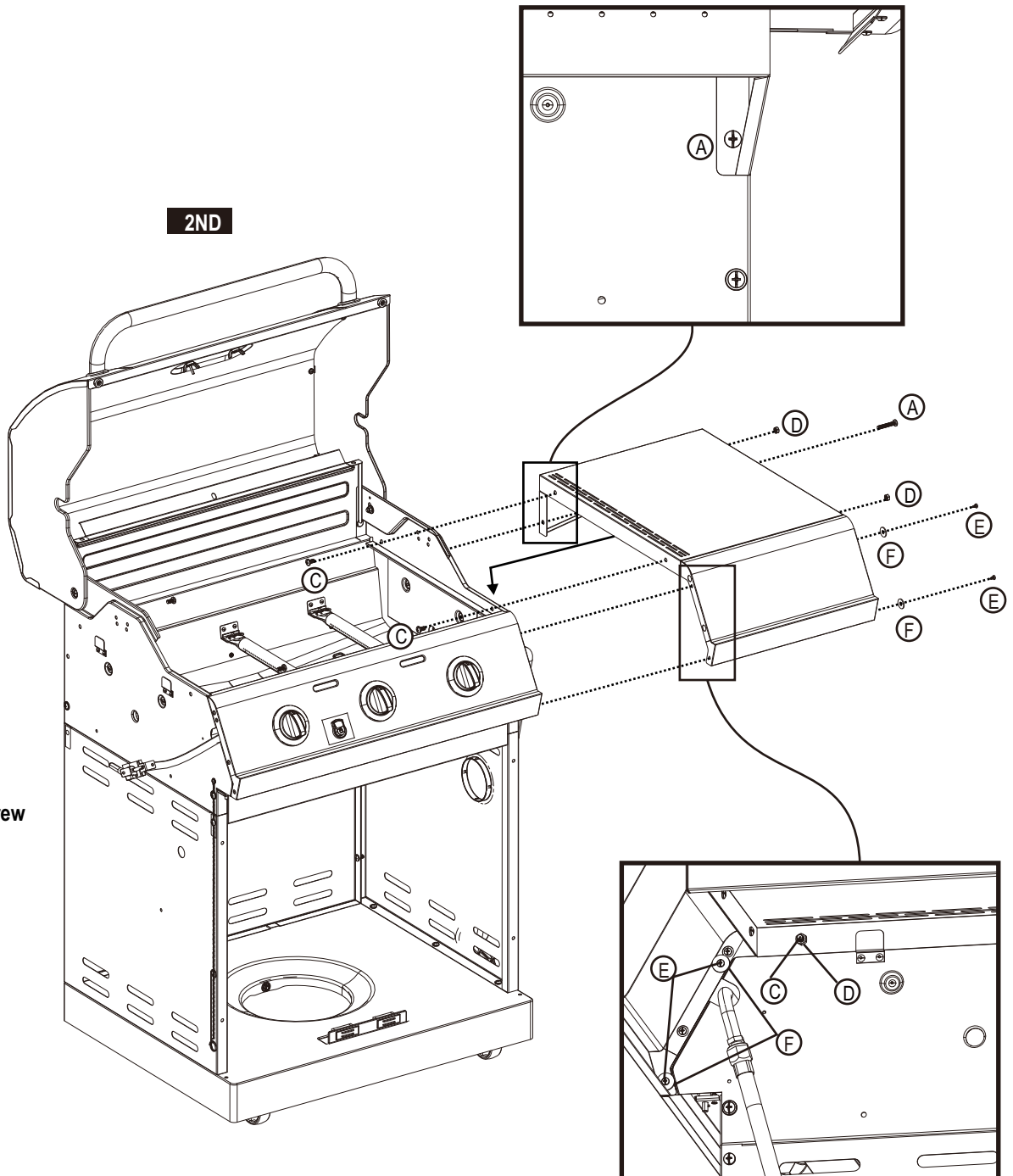


**F**  
Large Flat Washer  
Qty. 2  
Grande rondelle plate  
Qté. 2

1ST

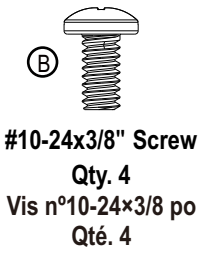
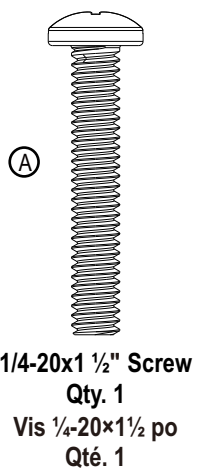
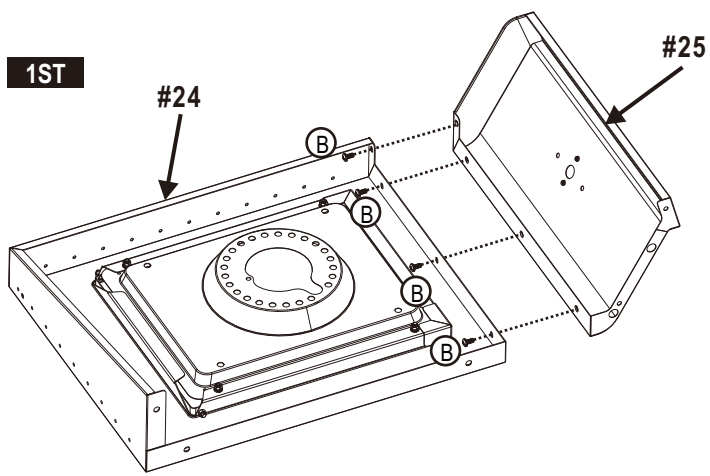


2ND

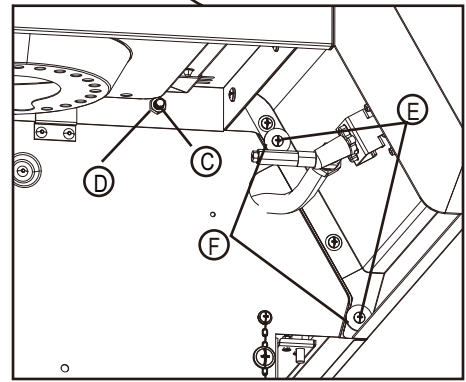
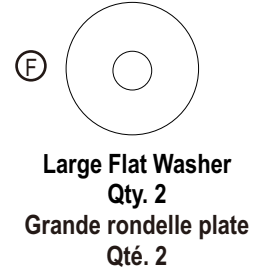
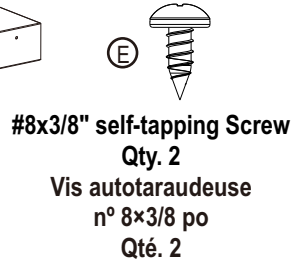
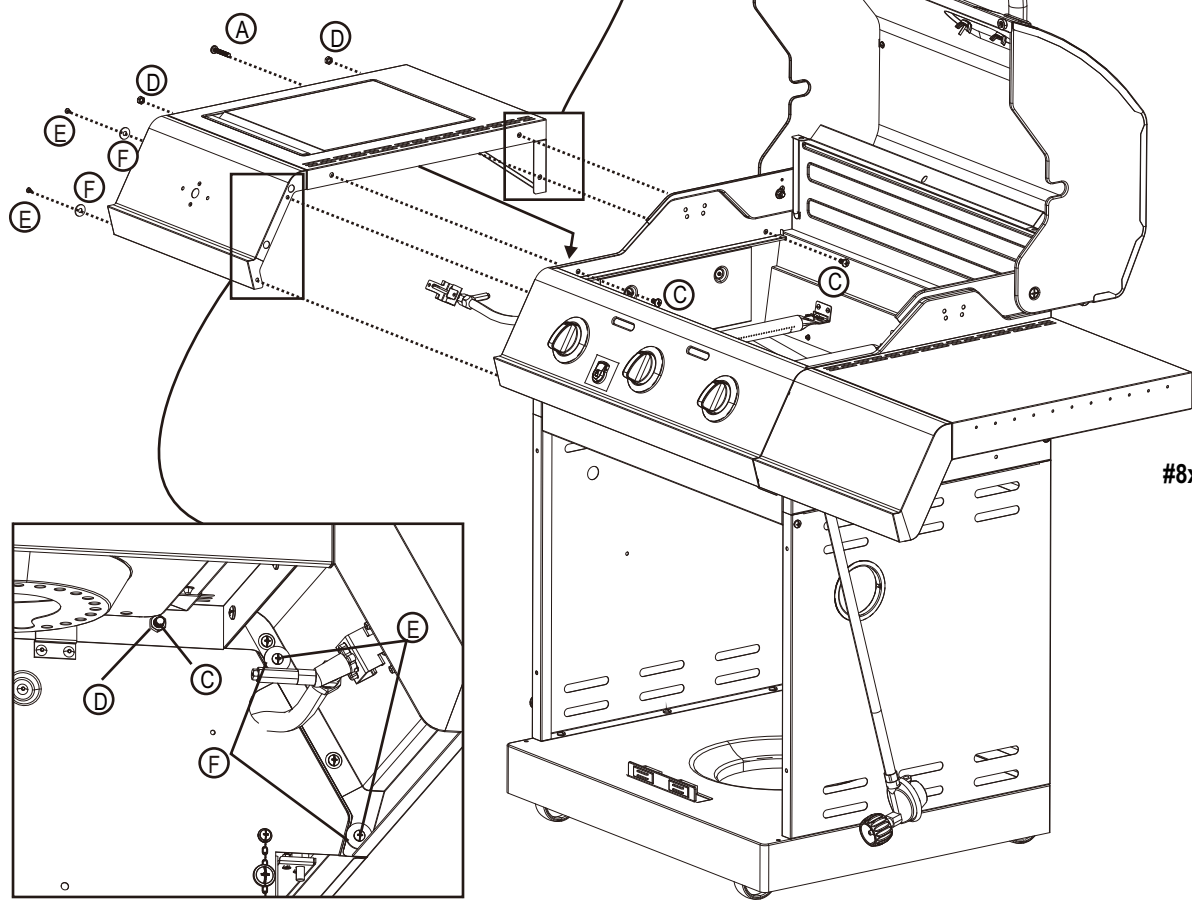
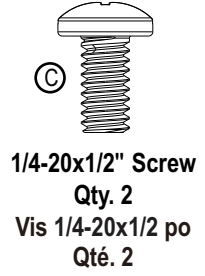
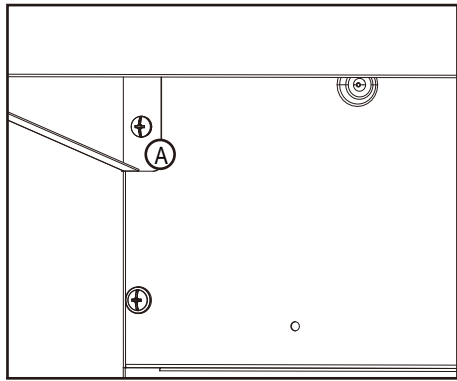


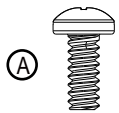
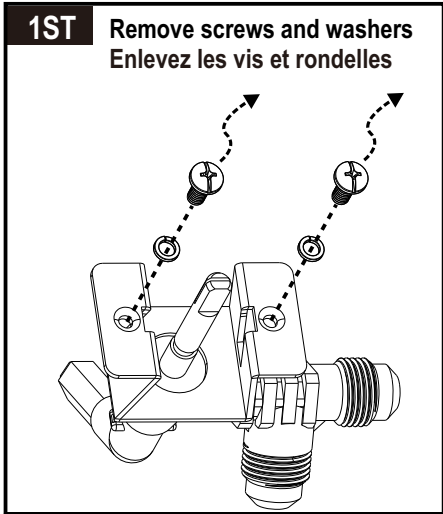
8

1ST



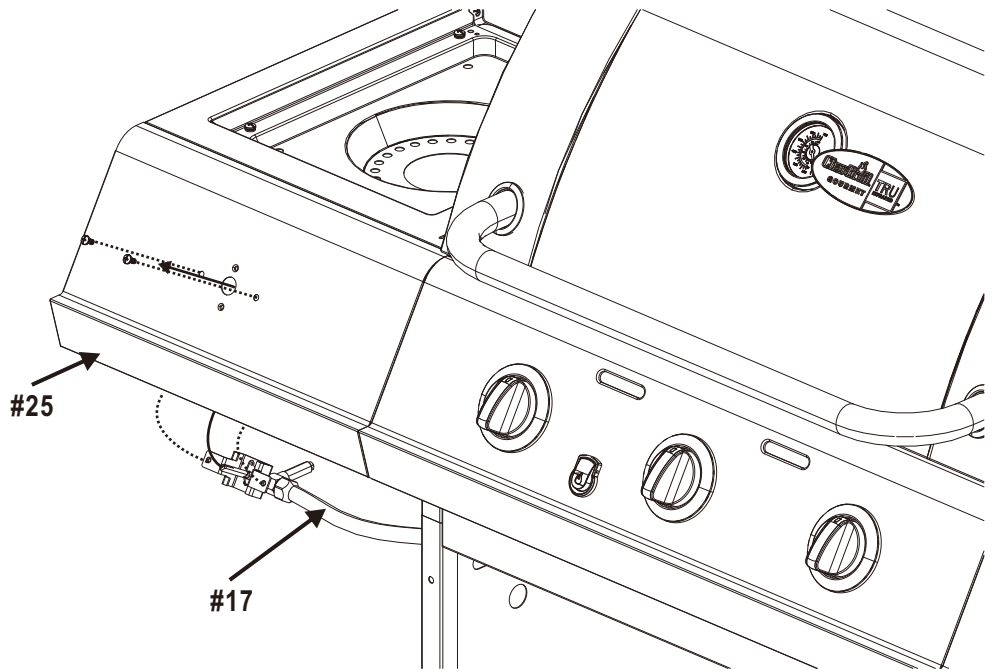
2ND



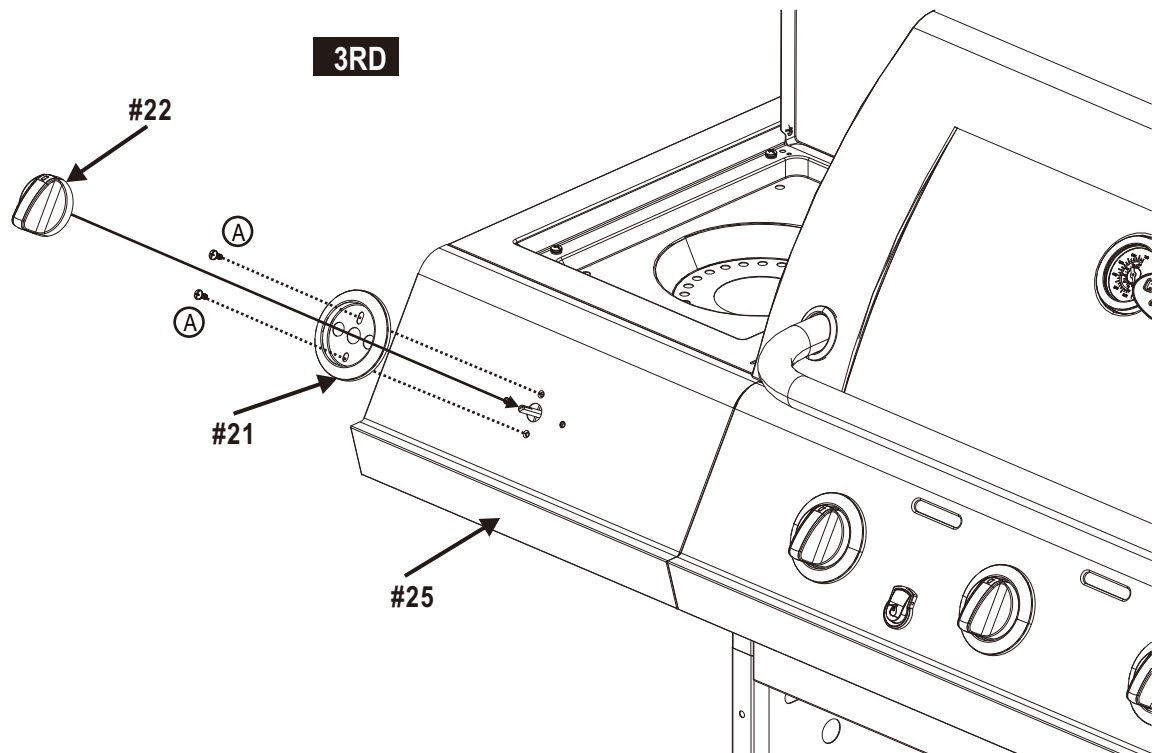


#8-32x3/8" Screw  
Qty. 2  
Vis n°8-32x3/8 po  
Qté. 2

**2ND**

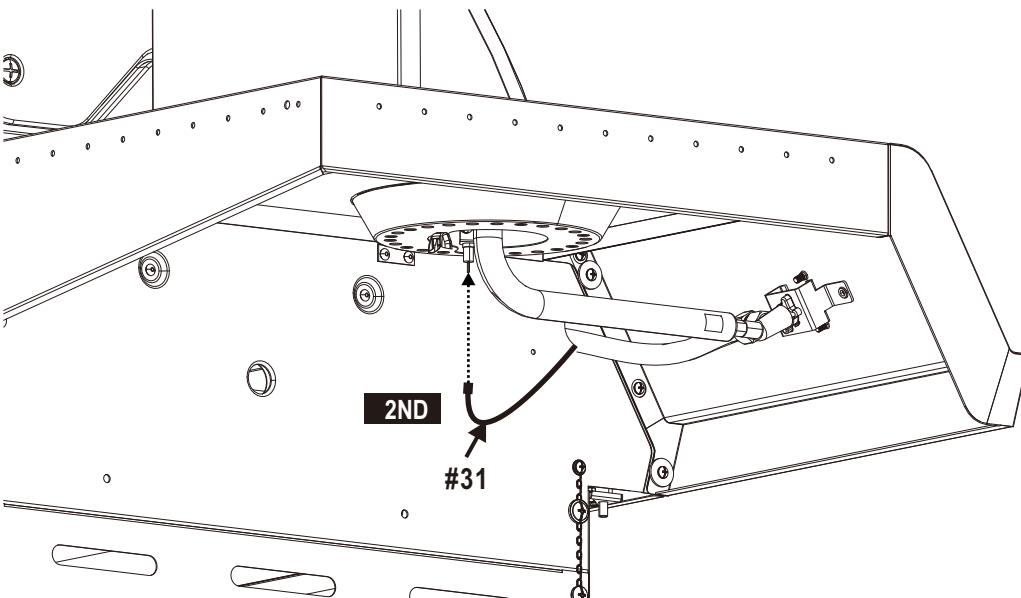
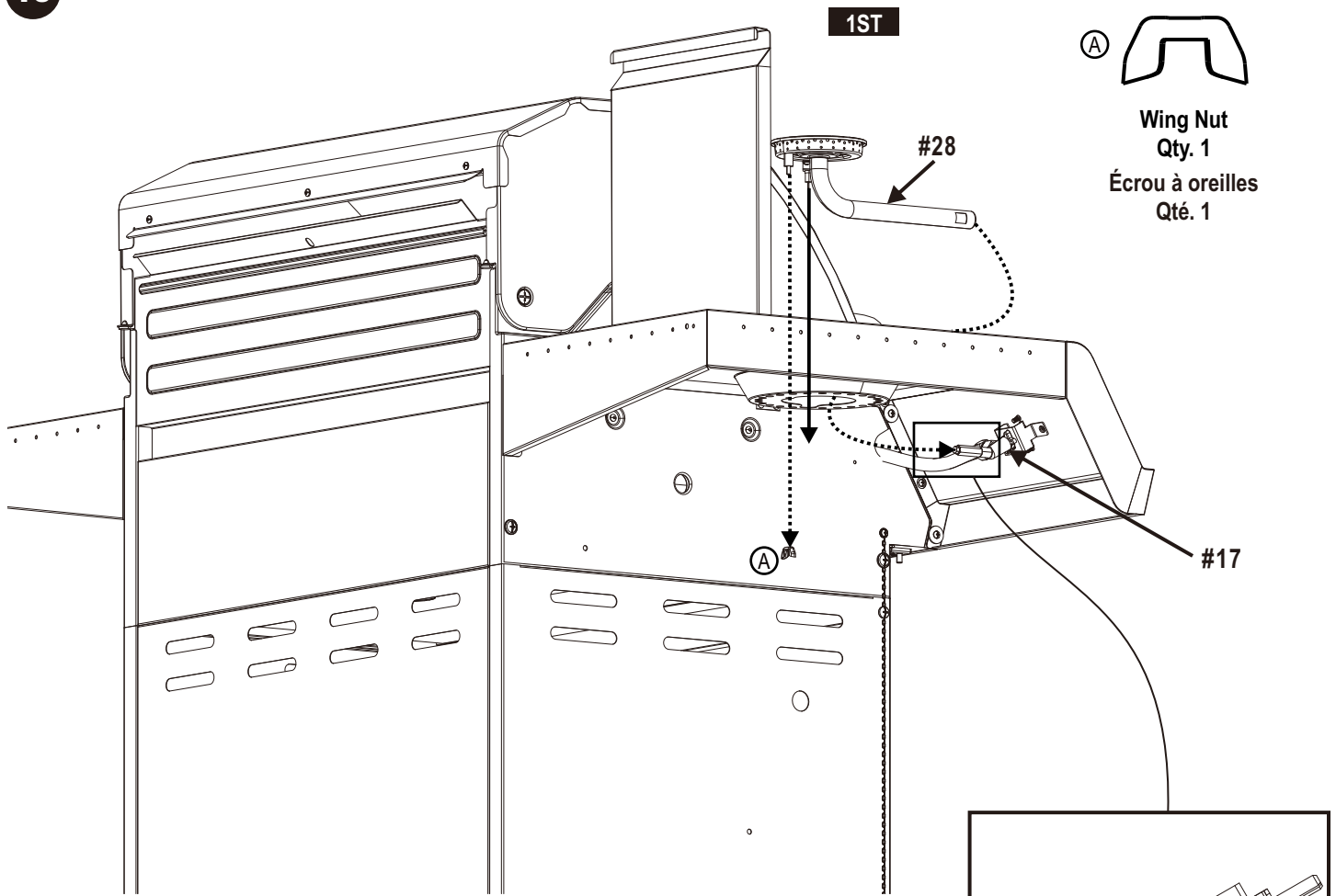


**3RD**

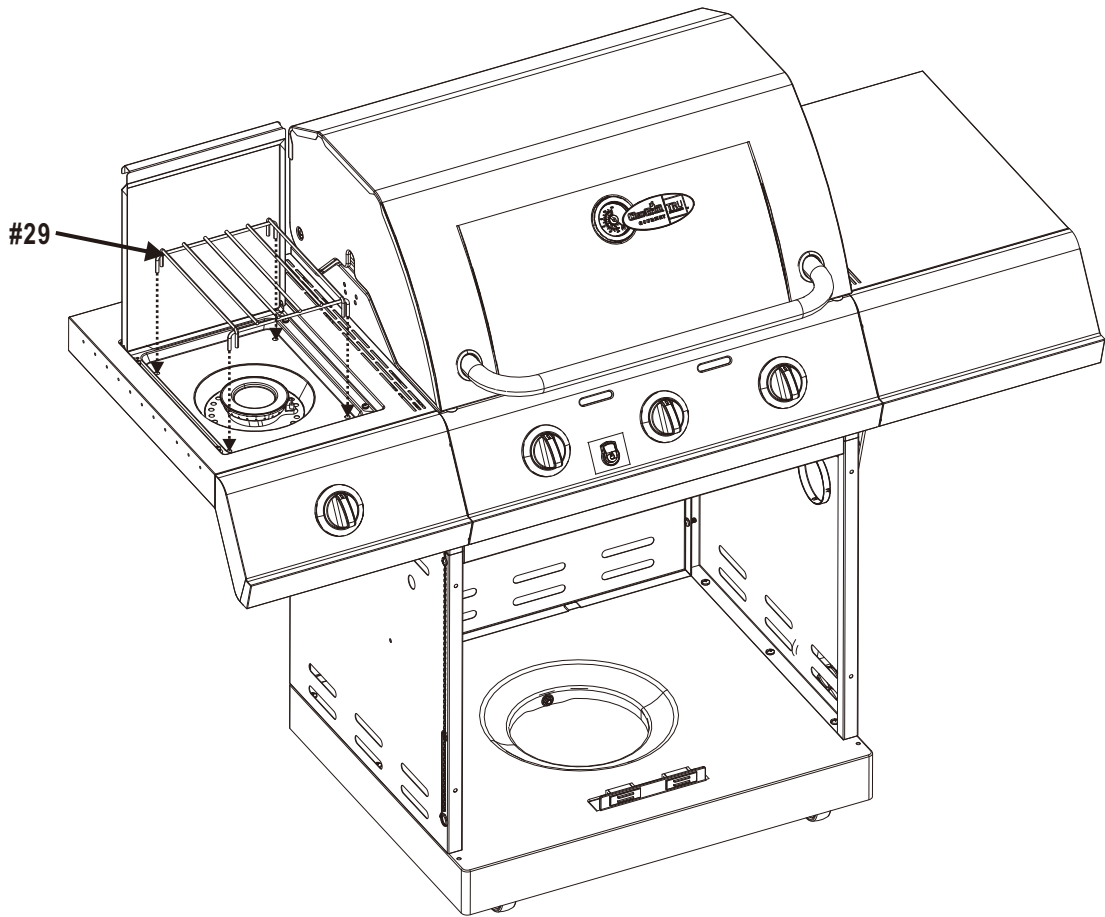




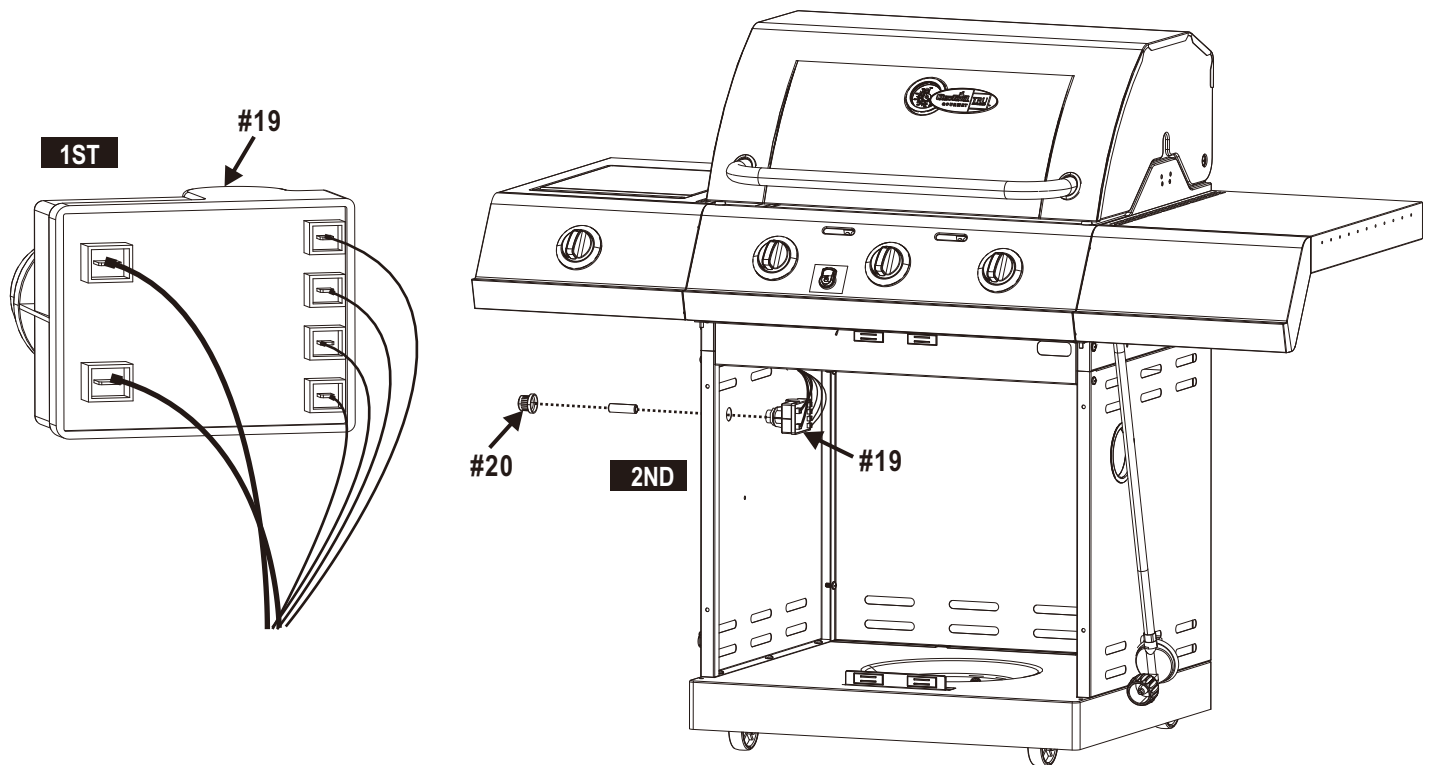
10



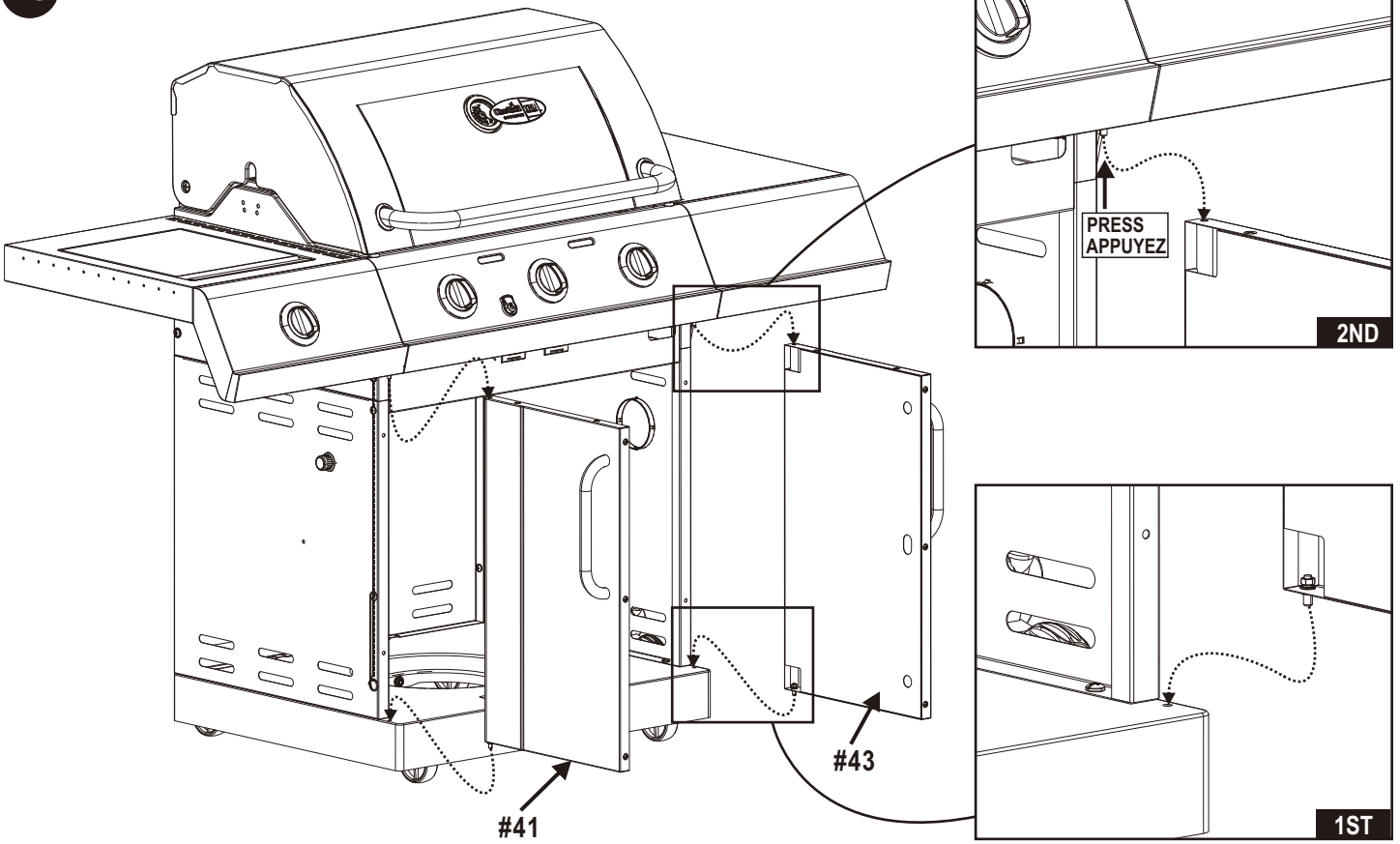
11



12



13

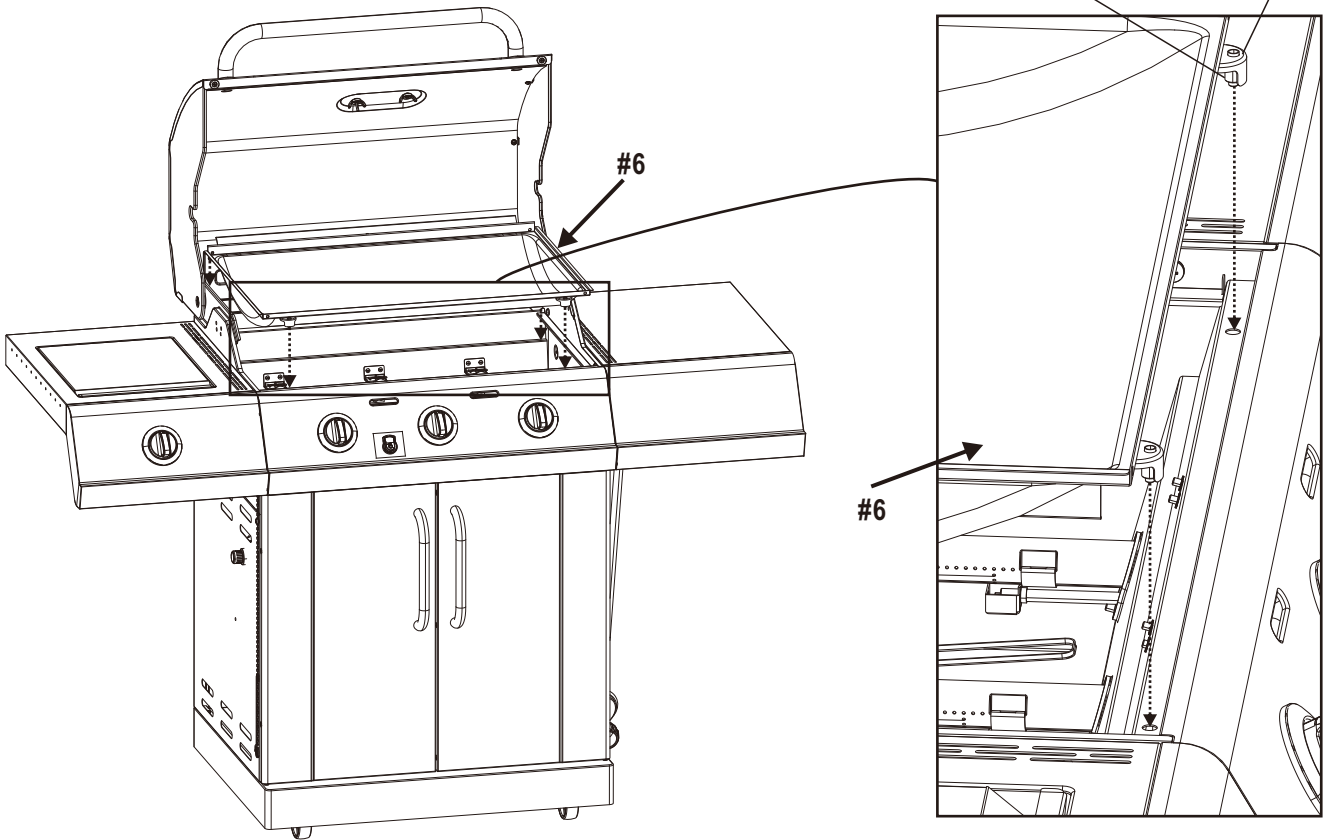


14

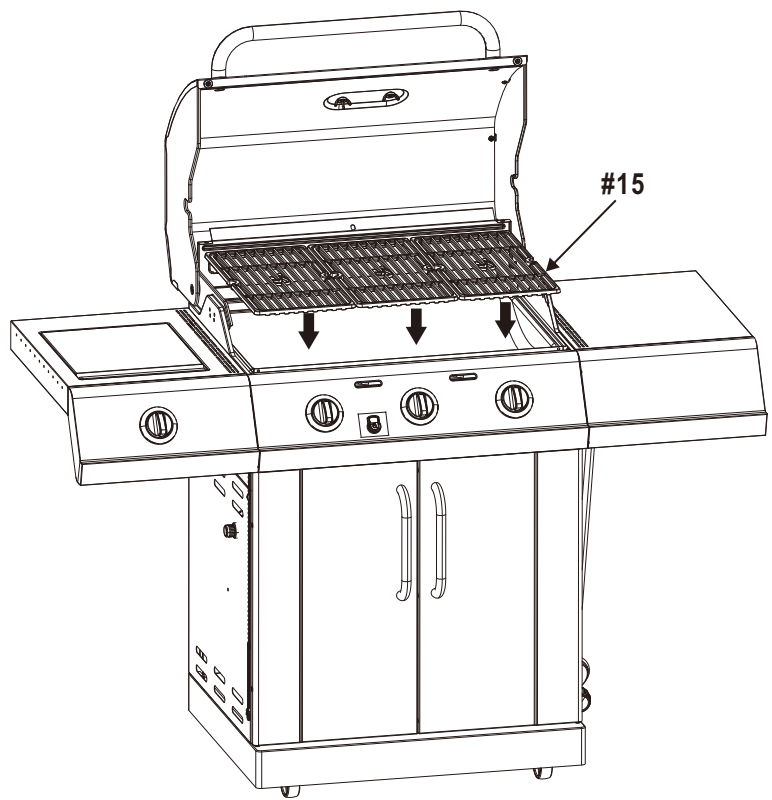
Note: remove caps from trough supports (4 places)  
 Remarque : enlevez les capuchons de supports de la cuvette (4 places)

Trough Pin  
Fiche de la cuvette

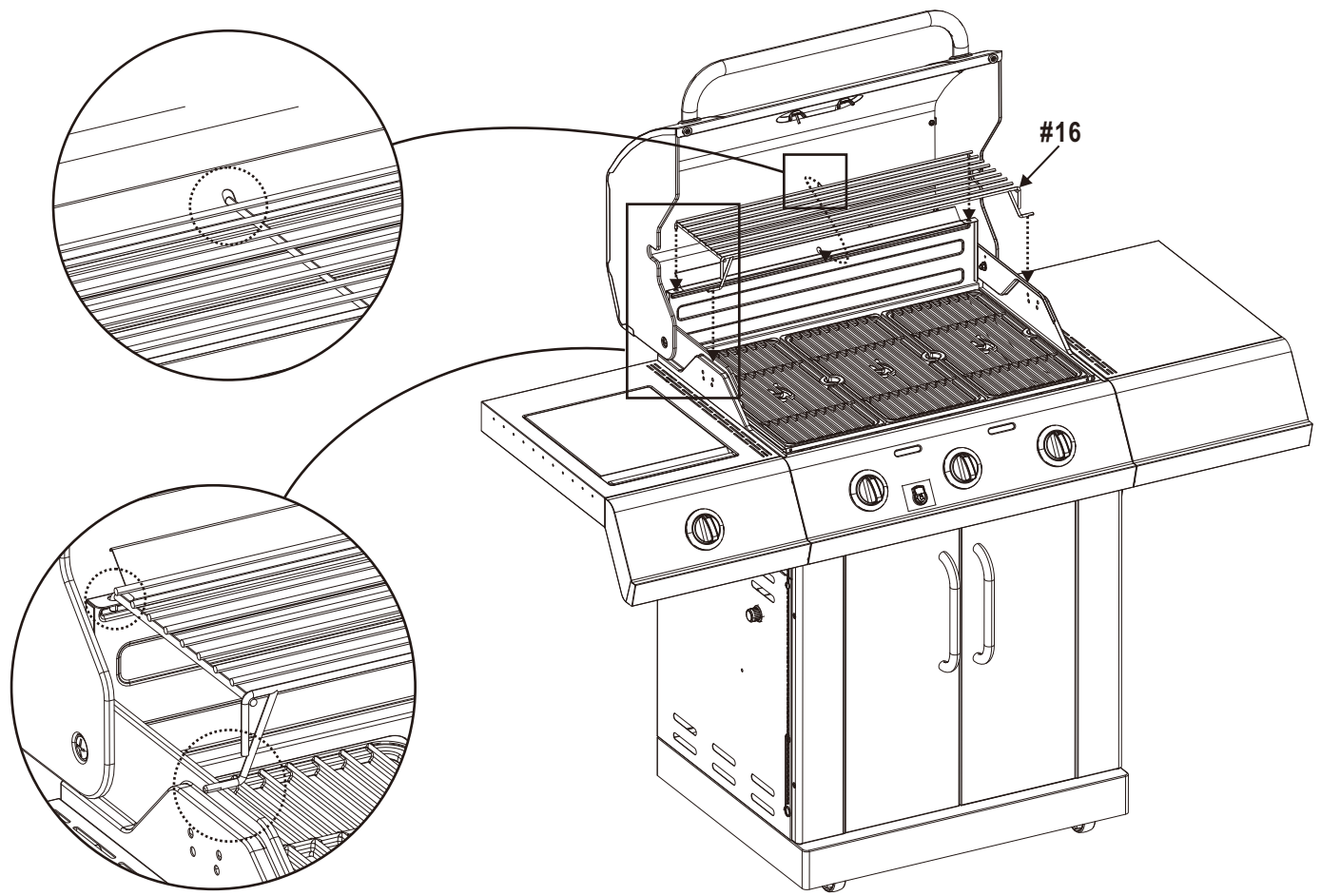
Trough Support  
Support de la cuvette



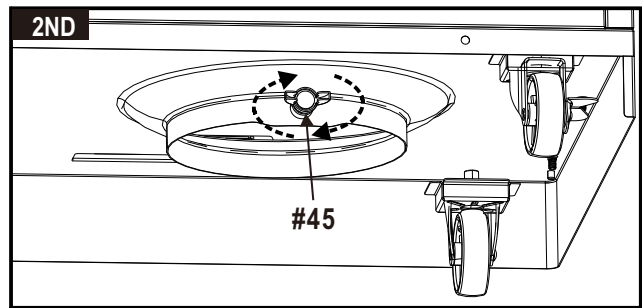
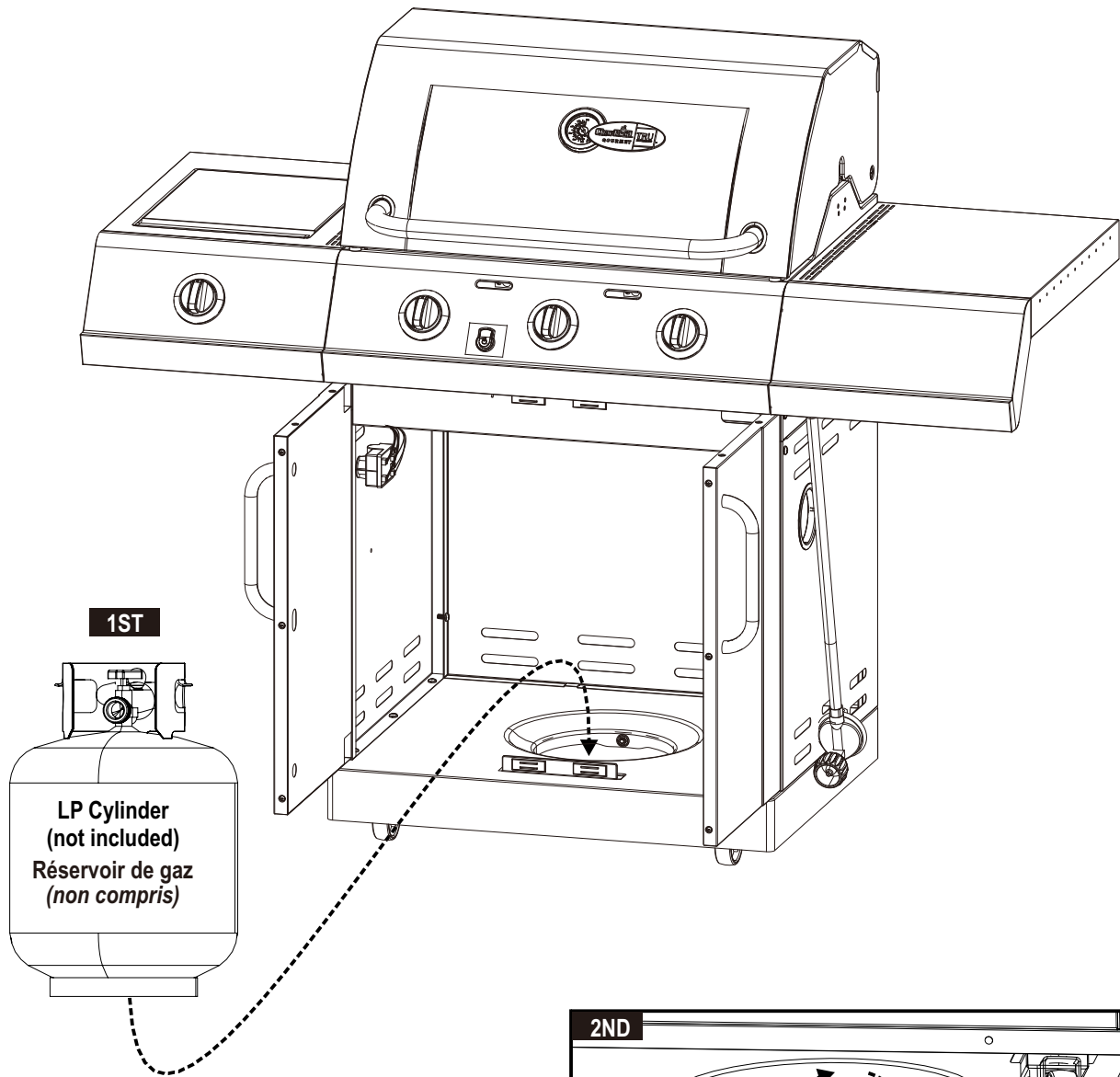
15



16







**CAUTION**

Cylinder valve must face to front of cart once tank is attached. Failure to install cylinder correctly may allow gas hose to be damaged in operation, resulting in the risk of fire.

**ATTENTION**

Le robinet du réservoir doit être orienté vers le devant du chariot une fois le réservoir fixé en position. Une mauvaise installation du réservoir pourrait endommager le tuyau à gaz, créant un risque d'incendie.

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

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Damaged hose.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. Discontinue use of product and replace valve/hose/regulator. Once valve/hose/regulator replaced conduct complete leak check per manual.</li> </ul>
Gas leaking from LP cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mechanical failure due to rusting or mishandling.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace LP cylinder.</li> </ul>
Gas leaking from LP cylinder valve.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.</li> </ul>
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Improper installation, connection not tight, and/or failure of rubber seal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.</li> </ul>
Fire coming through control panel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fire in burner tube section of burner due to blockage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Natural Hazard and Cleaning the Burner Assembly pages.</li> </ul>
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much grease buildup in burner area.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces.</li> </ul>

**Troubleshooting**

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
<p>Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also) <i>Continued on next page.</i></p>	<p><b>GAS ISSUES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trying to light wrong burner.</li> <li>Burner not engaged with control valve.</li> <li>Obstruction in burner.</li> <li>No gas flow.</li> <li>Vapor lock at coupling nut to LP cylinder.</li> <li>Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected.</li> </ul> <p><b>ELECTRICAL ISSUES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Electrode cracked or broken; "sparks at crack."</li> <li>Electrode tip not in proper position. (Does not apply to SUREFIRE.)</li> <li>Wire and/or electrode covered with cooking residue.</li> <li>Wires are loose or disconnected.</li> <li>Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.</li> <li>Dead battery.</li> </ul> <p><b>ELECTRONIC IGNITION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No spark, no ignition noise.</li> <li>No spark, some ignition noise.</li> <li>Sparks, but not at electrode or at full strength.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>See instructions on control panel and in Use and Care section.</li> <li>Make sure valves are positioned inside of burner tubes.</li> <li>Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care.</li> <li>Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow."</li> <li>Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry.</li> <li>Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools.</li> <li>Replace electrode(s).</li> </ul> <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary.</li> </ul> <p>Sideburner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.</li> <li>Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab.</li> <li>Reconnect wires or replace electrode/wire assembly.</li> <li>Replace ignitor wire/electrode assembly.</li> <li>Replace with a new alkaline battery.</li> <li>See Section I of Electronic Ignition System.</li> <li>See Section II of Electronic Ignition System.</li> <li>See Section III of Electronic Ignition System.</li> </ul>
<p>Burner(s) will not match light.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>See "GAS ISSUES:".</li> <li>Match will not reach.</li> <li>Improper method of match-lighting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use long-stem match (fireplace match).</li> <li>See "Match-Lighting" section of Use and Care.</li> </ul>

## Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Out of gas.</li> <li>• Excess flow valve tripped.</li> <li>• Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check for gas in LP cylinder.</li> <li>• Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill.</li> <li>• Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.</li> </ul>
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• High or gusting winds.</li> <li>• Low on LP gas.</li> <li>• Excess flow valve tripped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn front of grill to face wind or increase flame height.</li> <li>• Refill LP cylinder.</li> <li>• Refer to "Sudden drop in gas flow" above.</li> </ul>
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease buildup.</li> <li>• Excessive fat in meat.</li> <li>• Excessive cooking temperature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean burners and inside of grill/firebox.</li> <li>• Trim fat from meat before grilling.</li> <li>• Adjust (lower) temperature accordingly.</li> </ul>
Persistent grease fire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease trapped by food buildup around burner system.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.</li> </ul>
Flashback (fire in burner tube(s)).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burner and/or burner tubes are blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.</li> </ul>
One burner does not light from other burner(s).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean carry-over tube(s) with wire brush.</li> </ul>

## Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause	Check Procedure	Prevention/Solution
<b>SECTION I</b> No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; <b>no noise</b> can be heard from spark module.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Battery not installed properly.</li> <li>• Dead battery.</li> <li>• Button assembly not installed properly.</li> <li>• Faulty spark module.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check battery orientation.</li> <li>• Has battery been used previously?</li> <li>• Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding.</li> <li>• If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" on cap end.)</li> <li>• Replace battery with new alkaline battery.</li> <li>• Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully.</li> <li>• Replace spark module assembly.</li> </ul>
<b>SECTION II</b> No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; noise can be heard from spark module.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Output lead connections not connected.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are output connections on and tight?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.</li> </ul>
<b>SECTION III</b> Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Output lead connections not connected.</li> <li>• Arcing to grill away from burner(s).</li> <li>• Weak battery.</li> <li>• Electrodes are wet.</li> <li>• Electrodes cracked or broken "sparks at crack".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are output connections on and tight?</li> <li>• If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame.</li> <li>• All sparks present but weak or at slow rate.</li> <li>• Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports?</li> <li>• Inspect electrodes for cracks.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.</li> <li>• If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires.</li> <li>• Replace battery with a new alkaline battery.</li> <li>• Use paper towel to remove moisture.</li> <li>• Replace cracked or broken electrodes.</li> </ul>

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

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz sur un tuyau cassé, coupé ou brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tuyau endommagé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir ou à la source au niveau du système de distribution du gaz naturel. Cessez d'utiliser ce produit et remplacez la vanne / tuyau / régulateur. Une fois valve / tuyau / régulateur remplacé conduite vérification de fuite complète par manuel.</li> </ul>
Fuite de gaz du réservoir de GPL.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le réservoir de gaz.</li> </ul>
Fuite de gaz de la valve du réservoir de GPL.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Défaillance de la valve du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir de GPL. Rapportez le réservoir de GPL au fournisseur.</li> </ul>
Fuite de gaz entre le réservoir de GPL et le raccord du régulateur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du joint d'étanchéité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir. Retirez le régulateur du réservoir et vérifiez par inspection visuelle si le joint d'étanchéité a été endommagé ou non. Consultez les sections « Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL » et « Connexion du régulateur au réservoir de GPL ».</li> </ul>
Feu sortant du panneau de commande.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le feu éteint et l'appareil refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le afin d'identifier la présence de rouille ou de nids d'araignées. Consultez les pages concernant les dangers naturels et celles sur le nettoyage du brûleur.</li> </ul>
Feu de graisse ou grosses flammes continues au dessus de la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accumulation excessive de graisse autour du brûleur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le refroidissement terminé, enlevez les particules d'aliments et la graisse accumulés à l'intérieur du foyer, du plateau d'écoulement de la graisse et des autres surfaces.</li> </ul>

**Dépannage**

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
<p>Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques)</p> <p><i>suite à la page suivante.</i></p>	<p><b>PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vous essayez d'allumer le mauvais brûleur.</li> <li>Le brûleur n'est pas branché au système de valve.</li> <li>Le brûleur est obstrué.</li> <li>Le gaz ne circule pas.</li> <li>Il y a un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL.</li> <li>L'écrou de raccord et le réservoir de GPL ne sont pas complètement branchés.</li> </ul> <p><b>PROBLÈMES ÉLECTRIQUES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'électrode est fendue ou cassée. Des étincelles se produisent à l'endroit de la fissure.</li> <li>La pointe de l'électrode n'est pas placée au bon endroit. (Ne s'applique pas SUREFIRE)</li> <li>Des fils ou l'électrode sont couverts de résidus de cuisson.</li> <li>Les fils sont débranchés ou le contact est mauvais.</li> <li>Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode.</li> <li>La pile est épuisée.</li> </ul> <p><b>ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pas d'étincelles, pas de bruit d'allumage.</li> <li>Pas d'étincelles, quelques bruits d'allumage.</li> <li>Les étincelles sont présentes, mais pas au niveau de l'électrode ou pas à pleine puissance.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voir les instructions sur le panneau de commande et dans la section Utilisation et entretien.</li> <li>Assurez-vous que le système de valve est bien inséré dans les tubes du brûleur.</li> <li>Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou par d'autres matières. Voir la section sur le nettoyage et l'entretien.</li> <li>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 ».</li> <li>Fermez tous les boutons de réglage et débranchez l'écrou de raccord du réservoir de gaz. Rebranchez-le et essayez à nouveau.</li> <li>Tournez l'écrou de raccord d'environ un demi-tour ou de trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué à fond. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils.</li> <li>Remplacez la ou les électrodes.</li> </ul> <p>Brûleurs principaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 1/8 po et 1/4 po. Ajustez au besoin.</li> </ul> <p>Brûleur latéral :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 1/8 po et 3/16 po. Ajustez au besoin.</li> <li>Nettoyez les fils ou les électrodes au moyen d'alcool à friction et d'un chiffon propre.</li> <li>Rebranchez les fils ou remplacez les électrodes et les fils.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le câble d'allumage ou l'électrode.</li> <li>Remplacez par une nouvelle pile alcaline.</li> <li>Reportez-vous à la section I du système d'allumage électronique.</li> <li>Reportez-vous à la section II du système d'allumage électronique.</li> <li>Reportez-vous à la section III du système d'allumage électronique.</li> </ul>
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consultez la section « <b>PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ</b> »</li> <li>L'allumette est trop courte.</li> <li>Méthode incorrecte d'allumage avec une allumette.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des allumettes à tige longue (allumettes conçues pour l'allumage de foyers).</li> <li>Reportez-vous à la section « Allumage avec une allumette » dans le manuel d'utilisation et d'entretien.</li> </ul>



## Dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Baisse subite du flux de gaz ou flamme faible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le gaz est épuisé.</li> <li>La soupape de remplissage excessif a été déclenchée.</li> <li>Il existe un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que le réservoir de GPL contient bien du gaz.</li> <li>Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le gril. Si les flammes sont toujours faibles, fermez les boutons et la valve du réservoir. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et faites un essai d'étanchéité. Ouvrez la valve du réservoir, attendez 30 secondes, puis allumez le gril.</li> <li>Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Débranchez l'écrou de raccord du réservoir. Rebranchez-le et essayez de nouveau.</li> </ul>
Les flammes s'éteignent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vents forts ou rafales.</li> <li>Niveau de gaz bas.</li> <li>La soupape de remplissage excessif a été déclenchée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tournez le gril afin de faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes.</li> <li>Remplissez le réservoir de gaz.</li> <li>Reportez-vous à la section « Baisse subite de l'écoulement du gaz » ci-dessus.</li> </ul>
Flambées soudaines.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accumulation de graisse.</li> <li>Excès de gras dans la viande.</li> <li>Température de cuisson excessive.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez les brûleurs et la partie intérieure du gril ou du foyer.</li> <li>Enlevez le gras de la viande avant la cuisson.</li> <li>Ajustez (abaissez) la température selon le cas.</li> </ul>
Incendie de graisse persistant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL. Laissez le couvercle en position et laissez le feu s'épuiser. Lorsque le gril a refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.</li> </ul>
Retour de flamme... (incendie dans les tubes du brûleur).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Nettoyez les brûleurs ou les tubes de brûleur. Voir la section sur le nettoyage du brûleur du manuel d'utilisation et d'entretien.</li> </ul>
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accumulation de graisse ou de particules d'aliments dans le(s) extrémité(s) des renforts de tube.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez le(s) renfort(s) de tube au moyen d'une brosse métallique.</li> </ul>

## Dépannage – Allumage électronique

Problème (allumage)	Cause possible	Vérification de la procédure	Prévention/Solution
<b>SECTION I</b> Pas d'étincelles apparaissent à tout moment des électrodes d'allumage électronique Bouton pressé, pas de bruit peut être entendu à partir de bougies module.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La pile n'est pas installée correctement.</li> <li>La pile est épuisée.</li> <li>Le bouton n'est pas installé correctement.</li> <li>Le module de production d'étincelles est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez l'orientation de la pile.</li> <li>Cette pile a-t-elle déjà été utilisée?</li> <li>Vérifiez que le filetage est bien engagé. Le bouton doit se déplacer librement de haut en bas.</li> <li>Si aucune étincelle n'est produite avec une nouvelle pile et un bon raccord de fils, le module est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installez la pile (assurez-vous que les polarités « - » et « + » sont orientées correctement, avec le côté « + » sur la fin de la PAC.)</li> <li>Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline.</li> <li>Desserrez l'assemblage du capuchon du bouton et installez-le de nouveau, en vous assurant que le filetage est aligné et engagé complètement.</li> <li>Remplacez le module d'étincelles.</li> </ul>
<b>SECTION II</b> Pas d'étincelles apparaissent à tout moment des électrodes d'allumage électronique Bouton pressé, le bruit peut être entendu à partir de bougies module.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les fils de sortie ne sont pas branchés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les fils de sortie sont-ils branchés et étanches?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes.</li> </ul>
<b>SECTION III</b> Des étincelles sont présentes, mais pas vis-à-vis de toutes les électrodes ou alors, les étincelles ne sont pas à pleine puissance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les fils de sortie ne sont pas branchés.</li> <li>Amorçage d'arc électrique loin des brûleurs.</li> <li>Pile faible.</li> <li>Les électrodes sont mouillées.</li> <li>Les électrodes sont fendues ou cassées. Des étincelles apparaissent à l'endroit de la fissure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les fils de sortie sont-ils branchés et étanches?</li> <li>Si possible, observez le gril dans l'obscurité. Faites fonctionner le dispositif d'allumage et cherchez l'amorçage de l'arc entre les fils de sortie et le cadre du gril.</li> <li>Toutes les étincelles sont présentes, mais faibles ou lentes.</li> <li>Y-a-t-il une accumulation d'humidité sur l'électrode ou dans les ouvertures du brûleur?</li> <li>Examinez les électrodes pour d'éventuelles fissures.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes.</li> <li>Si vous voyez des étincelles autres que celles des brûleurs, les fils d'isolation sont peut-être endommagés. Remplacez les fils.</li> <li>Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline.</li> <li>Essuyez l'humidité avec une serviette de papier.</li> <li>Remplacez les électrodes fendues ou cassées.</li> </ul>



# Three convenient ways to register your product:

# Trois façons pratiques d'enregistrer votre produit:

# Tres formas convenientes de registrar su producto:

**1** Online  
En ligne  
En línea

**www.charbroil.com/register**

**2** Scan QR Code  
En scannant le code QR  
Escaneando el código QR



**3** By mail | Par la poste | Por correo

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

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

\*Required | Necesario | Exigé

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

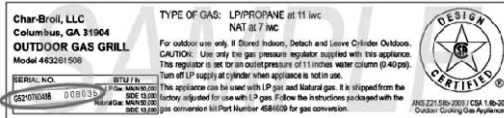
\* **1.** First Name | Nombre | Prénom \_\_\_\_\_ Initial | Inicial | Initiale \_\_\_\_\_ Last Name | Apellido | Nom de Famillie \_\_\_\_\_

Address (number & street) | Dirección (número y calle) | Adresse (numéro et rue) \_\_\_\_\_ Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt. \_\_\_\_\_

City | Ciudad | Ville \_\_\_\_\_ State | Estado | Province \_\_\_\_\_ Zip Code | Código Zip | Code Postal \_\_\_\_\_

\* **2.** E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique \_\_\_\_\_ \* **3.** Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone \_\_\_\_\_

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



STICKER ON PRODUCT

\* **5.** Attach copy of your sales receipt here.

*Adjunte aqui la copia de su recibo de compra*

*Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.*

Serial Number | Número de serie | Numéro de série \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **9.** Your Gender | Sexo | Sexe: \_\_\_\_\_

Male | Masculino | Masculin  
 Female | Femenino | Féminin

**10.** Which product are you registering?

¿Qué producto está registrando?  
Quel produit enregistrez-vous?

1.  Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2.  Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3.  Smoker | Ahumador | Fumoir
4.  Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5.  Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6.  Other | Otro | Autre

**Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :**

**Char-Broil Warranty Registration**  
**P.O. Box 1240**  
**Columbus, GA 31902-1240**

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

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

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

# THANK YOU

FOR YOUR RECENT  
PURCHASE FROM  
CHAR-BROIL®

## CHECK OUT THESE GREAT FEATURES ON OUR WEBSITE

- Valuable product information
- Inspiring grilling accessories
- Reliable customer support
- Delicious recipes and tips from chefs
- Exciting events and promotions
- And much more!

# MERCI

DE VOTRE RÉCENT  
ACHAT D'UN PRODUIT  
DE CHAR-BROIL

## VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR PROFITER DES FABULEUX AVANTAGES SUIVANTS

- Les informations valables de produit
- Inspirer griller les accessoires
- Le soutien clientèle fiable
- Les recettes délicieuses et se reverse des chefs de cuisine
- Événements passionnants et promotions
- Et beaucoup plus!

# GRACIAS

POR SU RECIENTE  
COMPRA EN  
CHAR-BROIL

## VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA VER INTERESANTE INFORMACIÓN

- Información valiosa de producto
- Accesorios Que inspiran la parrilla
- Confable servicio de atención al cliente
- Acontecimientos y promociones emocionantes
- Deliciosos recipes y consejos de los mejores cocineros
- ¡Y mucho más!



REGISTER YOUR  
PRODUCT TO  
RECEIVE A  
SPECIAL OFFER

[CHARBROIL.COM/REGISTER](http://CHARBROIL.COM/REGISTER)

ENREGISTREZ  
VOTRE PRODUIT  
RECEVOIR UNE  
OFFRE SPECIAL

[CHARBROIL.COM/REGISTER](http://CHARBROIL.COM/REGISTER)

REGISTRE SU  
PRODUCTO PARA  
RECIBIR UNA  
OFERTA ESPECIAL

[CHARBROIL.COM/REGISTER](http://CHARBROIL.COM/REGISTER)