



PRODUCT GUIDE GUIDE DES PRODUITS GUÍA DEL PRODUCTO

MODEL | MODÈLE | MODELO

14601897

Patio Bistro® 180

Serial number | Numéro de série | Número de serie

See rating label on grill for serial number.

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

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Date purchased | Date d'achat | Fecha de compra

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

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al 1-888-430-7870

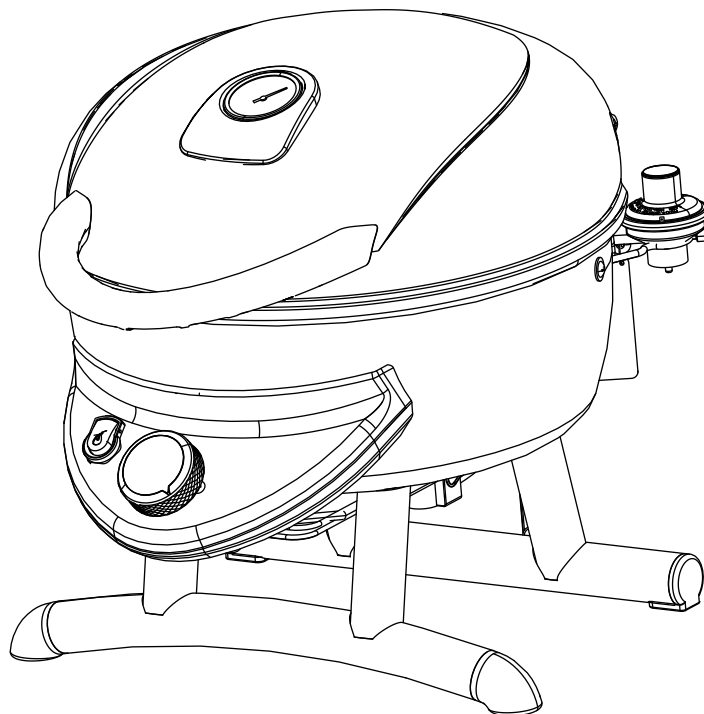


TABLE OF CONTENTS

Product Record Information.....	1
For Your Safety.....	2
Safety Symbols.....	2
Use and Care.....	3-4
Food Safety.....	5
Limited Warranty.....	6
Parts List.....	17
Parts Diagram.....	20
Assembly.....	21-28
Troubleshooting.....	29-30
Registration Card.....	35

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

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.



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.

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.



DANGER

If you smell gas:

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

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



DANGER

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

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



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.

Do not leave appliance unattended. Keep children and pets away from appliance at all times.



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

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.



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

If grill should go out accidentally, turn the burner control  OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.

Installation Safety Precautions

- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- This appliance is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
- Grill installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2.
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or **National Electrical Code, ANSI / NFPA 70**. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Do not leave appliance unattended. Keep children and pets away from appliance at all times.

Call Grill Service Center for Help and Parts

- If you need assistance with your product or warranty parts call **1-888-430-7870**. **Hours of Service Center Operation are 8:00 A.M. To 6:00 P.M. EST Monday - Friday.**
- To order non-warranty replacement parts or accessories please visit us on the web at www.charbroil.com or call **1-888-430-7870** and one of our friendly and knowledgeable agents will be glad to assist you.

USE AND CARE



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

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn (i.e. gasoline, propane, or any other flammable liquid or gas).
- Do not block holes in bottom or back of grill.
- Check burner flames regularly.
- Never use regulator from this grill with any other LP appliance.
- When cooking, the appliance must be on a level surface in an area clear of combustible material.
- Use grill only in well-ventilated space. For outdoor use only. Never use in an 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.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- 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, l'Ve electrical appliances, etc..



• Apartment Dwellers

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

LP (Liquefied Petroleum Gas)

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

Propane Cylinder Use (1lb. Disposable)

- Use only cylinder marked "Propane Fuel".
- Cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinder of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.
- Size should be 4" diameter, 8" height, or 3" diameter, 10" height.
- Save cylinder cap and reinstall when not in use.
- Cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. Gas cylinder must be upright in use.

IMPORTANT!

Leak Testing (1lb. Disposable)

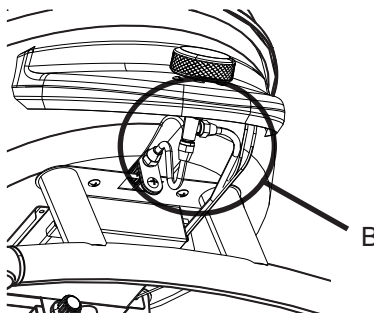
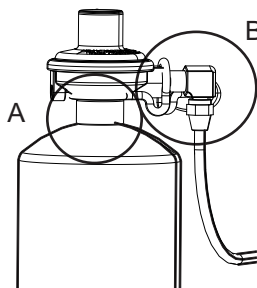
- During leak test, keep grill away from open flames or sparks and do not smoke. Grill must be leak tested outdoors in a well ventilated area
- Leak test must be repeated each time gas cylinder is replaced or after storage.

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

1. Be sure control valve is turned OFF ○
2. Brush soapy solution onto **connection** between gas cylinder and regulator at (A). If growing bubbles appear, there is a leak. Retighten cylinder and repeat soapy solution.
3. If you cannot stop a leak, remove gas cylinder from regulator and check for damaged threads, dirt and debris on regulator and gas cylinder. Also check to see if anything is obstructing flow of gas at regulator and gas cylinder openings. Remove any obstruction that may be found and repeat leak test. IF threads are damaged on either regulator or gas cylinder, replace.

Brush soapy solution onto connections between regulator piping to valve (B). If a leak is detected remove cylinder. Do not use grill with a leak and do not attempt to correct.

Call Grill Service Center at 1-888-430-7870 for replacement parts to correct leaks.



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

Safety Tips

- The use of alcohol, prescription or nonprescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When grill is not in use, disconnect 1 lb. cylinder.
- Never move grill while in operation or still hot. Allow the appliance to cool before moving or storing.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
- If you have a grill problem see the Troubleshooting Section. Light burner. Check to make sure they are lit, close the lid and warm up grill on high for 10 minutes. Curing of paint and parts will produce an odor only on first lighting.
- Grill is not to be used as a heater.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- 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.



Turn controls OFF ○ and disconnect cylinder when not in use.

Ignitor Lighting

READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.

Do NOT lean over appliance while lighting.

1. Turn OFF ○ gas burner control valve.
2. Connect LP gas cylinder.
3. **Open** the grill lid.
4. Press and turn the control knob to the 🔥 position.
5. Push and hold ELECTRONIC IGNITOR button until the burner lights.
6. Once ignited, turn the control knob to the desired setting.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control knob OFF ○, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.

If ignition still does not occur, follow match-lighting instructions.

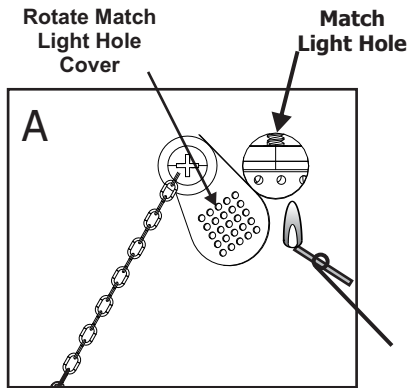


If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the control knob OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

Match-Lighting

Do NOT lean over appliance while lighting.

1. Turn OFF gas burner control valve.
2. Open grill lid.
3. Connect LP gas cylinder
4. Insert match into match holder. Strike match. Place lit match into match light hole at the rear of the grill bottom, shown "A". Make sure lit match is placed inside through the hole and near burner.
5. Push in and turn control knob to position ⑤ Be sure burner lights and stays lit.
6. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control knob OFF wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.



View is from rear of barbecue

Turning Grill Off

Turn control knob to OFF position. Disconnect LP cylinder.

Burner Flame Check

- Light burner. Looking through the match light hole underneath the appliance, you should see the flame height as shown below. Turn control knob from position ⑤ to ①. The flame height should decrease. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden drop or low flame" in the Troubleshooting Section.



Ignitor Check

- Remove LP cylinder. Turn ignitor knob. "Click" should be heard each time at electrode. See "Troubleshooting" if no click or spark.

Valve Check

- Important: Remove LP cylinder before checking valve. Knob locks in OFF position. To check valve, first push in knob and release, knob should spring back. If knob does not spring back, replace valve assembly before using this appliance. Turn knob to position ① then turn back to OFF position. Valve should turn smoothly.

Before Your First Cookout

Leak test your grill. Light burner, check to make sure it is lit. Close the lid and warm up 5 for 10 minutes. Additional curing of paints and parts will produce an odor only on first lighting.



CAUTION

SPIDER ALERT! SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER



If your appliance is getting hard to light or the flame is weak, check and clean the venturi's and burners.

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

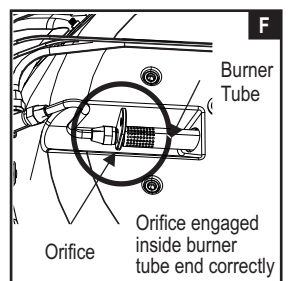
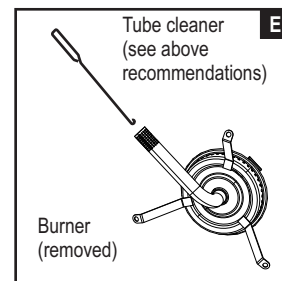
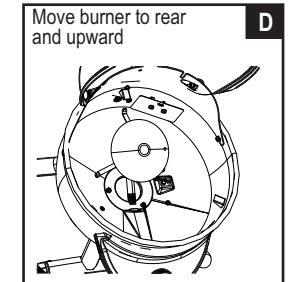
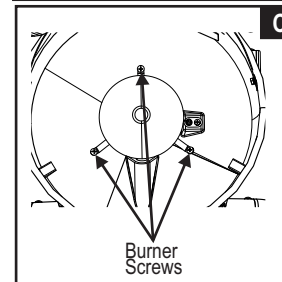
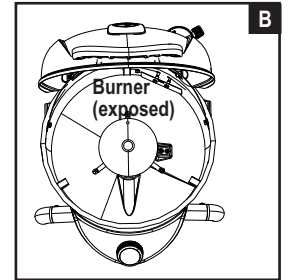
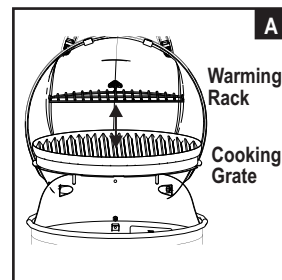
General Grill Cleaning

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.

Cleaning the Burner Assembly

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

1. Turn gas OFF at control knob and remove LP cylinder.
2. Open top cover, remove cooking grate and warming rack, shown A. This will expose the burner from inside, shown B.
3. Remove 3 screws attaching burner, shown C
4. From the top of the grill, carefully lift burner out, shown D.
5. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
6. Clean burner as recommended below, shown E. We suggest three ways to clean the burner tube. Use the one easiest for you.
 - (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run hook through 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 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. 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.
8. Insert burner into firebox. VERY IMPORTANT: Burner tube must re-engage over valve opening. See illustration, shown F.
9. Reattach burner with screws removed in step 3.
10. Reinstall heat tent, cooking grates and warming rack. Ensure Cooking Grate ridges run front to back (fig.A)



Food Safety

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

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

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

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

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

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

How To Tell If Meat Is Cooked Thoroughly

- Meat and poultry cooked in the appliance often browns very fast on the outside. Use only thawed meat and a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- We recommend food to be at least 40°F before cooking in your appliance.
- Whole poultry should reach 165° F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Beef, veal and lamb steaks, roasts and pork chops can be cooked to 145° F.
- NEVER partially cook meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- Use a meat thermometer to ensure proper internal food temperatures.

USDA Recommended	
Internal Cooking Temperatures	
Ground Meat	
Beef, Pork, Veal, Lamb.....	160°F
Turkey, Chicken.....	165°F
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare.....	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium.....	160°F
Well Done.....	170°F
Poultry	
Chicken & Turkey, whole.....	165°F
Poultry Parts.....	165°F
Duck & Goose.....	165°F
Fresh Pork	
Medium Rare.....	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium.....	160°F
Well Done.....	170°F

StoringYourGrill

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

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	5 years from date of purchase*	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. **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

Information sur l'enregistrement du produit.....	1
Pour votre sécurité.....	7
Symboles de sécurité.....	7
Utilisation et entretien.....	8-10
Sécurité Alimentaire.....	10
Garantie limitée.....	11
Liste des pièces.....	18
Schéma des pièces.....	20
Assemblage.....	21-28
Dépannage.....	31-32
Fiche d'inscription.....	35

Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.

Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

Suivre toutes les mises en garde et toute les instruction lors de l'utilisation de l'appareil.

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 cette notice pour consultation ultérieure.



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.

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



DANGER

1. Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
2. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3.05 mètres (10 pi) de quelque matériau combustible ou structure que ce soit, ou d'un autre réservoir de gaz.
3. N'utilisez jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) d'un liquide inflammable.
4. Si un incendie devait se produire, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service des incendies.

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



DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation de gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre service des incendies.

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

- Pour utilisation domestique uniquement. N'est pas prévu pour un usage commercial.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps.



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.

Appelez le centre de réparation pour grils afin d'obtenir de l'aide et des pièces de rechange

Si vous avez une question quelconque à poser concernant votre produit ou la garantie, veuillez composer le 1-888-430-7870. Les heures d'ouverture du centre de réparation sont de 8 h à 18 h (HNE), du lundi au vendredi.

Pour commander des pièces de rechange ou des accessoires non couverts par la garantie, veuillez consulter notre site à l'adresse www.charbroil.com, ou composez le 1-888-430-7870 et l'un de nos agents bien informés se fera un plaisir de vous aider.



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 gril n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse pourrait s'ensuivre et endommager le produit. Surveillez bien le gril durant le préchauffage ou lorsque vous brûlez des résidus d'aliments au cas où un feu de graisse se produirait. Suivez les instructions d'entretien général du gril 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 gril.



ATTENTION

Si le barbecue doit s'éteindre accidentellement, tournez les boutons de réglage des brûleurs sur la position OFF, attendez pendant 5 minutes et recommencez la procédure d'allumage.

Mesures de sécurité pendant l'installation

- Utilisez seulement du gaz propane liquide (GPL) avec le gril; utilisez seulement le régulateur de pression de gaz et le robinet de la bouteille fournis avec le gril.
- N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur ou sur le pont des véhicules de plaisance ou des bateaux.
- L'installation du gril doit se conformer aux codes locaux, ou en leur absence, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1, au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2, ou à la norme Standard on Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, ainsi que le Code pour les Véhicules de camping CSA Z240 Série VC, selon le cas.
- Tous les accessoires électriques (la rôtissoire par exemple) doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou au Code national de l'électricité, norme NFPA 70 / ANSI. Gardez les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à distance de toute surface chaude.
- Ce gril est homologué en matière de sécurité aux États-Unis ou au Canada seulement. Ne modifiez pas l'appareil pour une utilisation dans quelque autre endroit. Toute modification crée un risque d'accident.
- L'appareil sera chaud après avoir servi. Utilisez des gants ou des mitaines de cuisine comme protection contre les surfaces brûlantes et les éclaboussures de liquides chauds.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps.



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.



ATTENTION

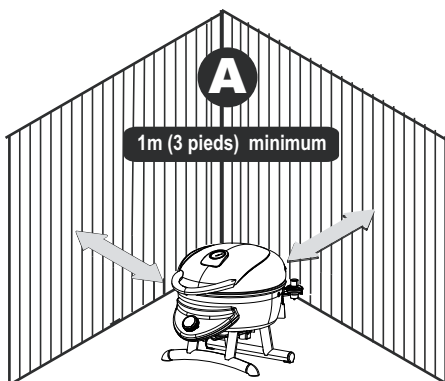
Certaines pièces peuvent être munies de bords coupants. Portez des gants de protection au besoin.

UTILISATION ET ENTRETIEN

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 exempt de toute matière inflammable (p. ex., essence, propane ou tout autre liquide ou gaz inflammable).
- Ne bouchez pas les trous au fond ou à l'arrière du gril.
- Vérifiez régulièrement les flammes du brûleur.
- N'utilisez jamais le régulateur de ce gril avec un autre appareil à GPL.
- Lors de la cuisson, l'appareil doit être sur une surface plane, dans un endroit exempt de matières combustibles.
- Ne vous servez du gril que dans un endroit bien aéré. Pour usage à l'extérieur uniquement. Ne JAMAIS utiliser l'appareil dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou autres constructions ou autre structure semblable.
- N'utilisez pas de charbon ou de briquettes en céramique dans un gril à gaz. (À moins que des briquettes ne soient fournies avec votre gril.)
- Cet appareil n'a pas été conçu pour servir de radiateur.
- **Gardez une distance d'au moins 1 m (3 pieds) entre le gril et tout mur ou surface.** Conservez une distance de 10 pi entre l'appareil et tout objet inflammable, ainsi que toute source d'allumage telle que la veilleuse d'un chauffe-eau, un appareil ménager sous tension, etc.



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 son utilisation est permise, utilisez le gril à l'extérieur, au rez-de-chaussée, en laissant un espace d'un mètre (3 pieds) des murs ou des rails. Ne pas utiliser sur ou sous des balcons.
- **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.**
 - **Ne vous servez pas du gril lorsque la bouteille n'est pas en position correcte tel que spécifié dans les instructions d'assemblage.**

GPL (gaz de pétrole liquéfiés)

- Le GPL n'est pas toxique; il est incolore et inodore lorsqu'il est produit. 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 prendre feu de manière inattendue lorsqu'il est en présence d'air.**

IMPORTANT!

Utilisation de la bouteille de propane (1 lb jetable)

- Utilisez uniquement une bouteille portant la mention « gaz propane ».
- Les bouteilles de GPL doivent être fabriquées et étiquetées conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou, au Canada, aux normes CAN/CSA-B339 relatives aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses.
- Les dimensions doivent être les suivantes : 4 po de diamètre et 8 po de hauteur, ou 3 po de diamètre et 10 po de hauteur.
- Conservez le capuchon de la bouteille et remettez-le en place lorsque la bouteille n'est pas utilisée.
- Le système d'alimentation de la bouteille doit être disposé de manière à permettre l'élimination des vapeurs. La bouteille de gaz doit être en position verticale pendant l'utilisation.

Essai d'étanchéité (bouteille jetable de 1 lb)

- Au cours de l'essai d'étanchéité, gardez le gril loin des flammes nues et des étincelles et ne fumez pas.
- L'essai d'étanchéité doit être effectué à l'extérieur. Il faut procéder à un essai d'étanchéité chaque fois que la bouteille de GPL est changée.

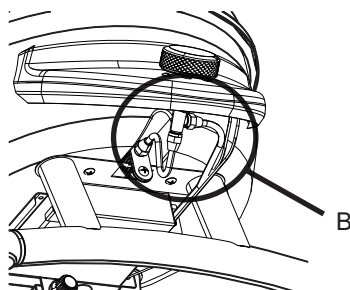
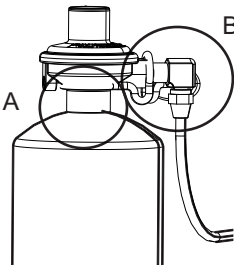
Les matériaux requis comprennent un pinceau propre et une solution composée d'eau et de savon à parts égales. Utilisez un savon doux et de l'eau. **N'utilisez pas de produits d'entretien ménager.** Cela peut causer des dommages des blessures.

1. Assurez-vous que la valve de contrôle est fermée (sur « D'ARRÊT ») ○.
2. Appliquez une solution savonneuse sur le **raccord** entre la bouteille de gaz et le régulateur au point (A). Si des bulles moussantes apparaissent, c'est qu'il y a une fuite. Resserrez le raccord à la bouteille et appliquez de nouveau la solution savonneuse.

S'il vous est impossible d'arrêter la fuite, retirez la bouteille de gaz du régulateur et vérifiez s'il y a des filetages endommagés, de la poussière ou des débris sur le régulateur et la bouteille. Assurez-vous également que rien n'obstrue le flux de gaz aux ouvertures du régulateur et de la bouteille de gaz. Dégagez toute obstruction et répétez le test d'étanchéité. Tout filetage endommagé doit être remplacé, que ce soit au régulateur ou à la bouteille de gaz.

3. Appliquez une solution savonneuse sur les **raccords** entre les conduits du régulateur à la valve (B). Si vous détectez une fuite, retirez la bouteille. N'utilisez pas le gril si vous détectez une fuite et n'essayez pas de corriger le problème.

Contactez le service à la clientèle au 1-888-430-7870 pour obtenir les pièces de rechange permettant d'éliminer la fuite.



DANGER

- **N'entrez jamais JAMAIS une bouteille 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 de la bouteille de gaz et de l'appareil et appelez le service des incendies.**

Consignes de sécurité

- La consommation d'alcool ou de médicaments, qu'ils soient en vente libre ou sur ordonnance, peut altérer les facultés de l'utilisateur de l'appareil pendant l'installation ou l'utilisation.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, déconnectez la bouteille de gaz de 1 lb.
- Ne déplacez jamais le gril lors de l'utilisation ou pendant qu'il est encore chaud. Laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.
- Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le bon fonctionnement de l'appareil.
- En cas de problème, consultez la section « Dépannage ». Allumez le brûleur. Assurez-vous qu'ils sont bien allumés, fermez le couvercle et laissez le gril chauffer à l'intensité maximale pendant 10 minutes. La surchauffe de la peinture et des pièces produira une odeur seulement la première fois que le gril est allumé.
- Ce gril n'est pas destiné à servir de source de chaleur.
- L'appareil sera chaud après avoir servi. Utilisez des gants ou des mitaines de cuisine comme protection contre les surfaces brûlantes et les éclaboussures de liquides chauds.
- 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 encore chaud.

AVERTISSEMENT

Mettez les boutons de réglage sur la position OFF et débranchez la bouteille lorsque le gril n'est pas utilisé.

Allumage du gril par l'allumeur LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL.

NE PAS se pencher au-dessus de l'appareil durant l'allumage.

1. Mettre la valve de contrôle du brûleur à gaz à D'ARRÊT ○.
2. Connecter la bouteille de GPL.
3. **Ouvrez** le couvercle avant d'allumer l'appareil.
4. Appuyez sur le bouton de réglage et tournez-le sur
5. Appuyez sur le BOUTON D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
6. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de réglage à la position désirée.
7. Si l'allumage ne s'ALLUME PAS EN 5 secondes, fermez le robinet du brûleur ○, attendez 5 minutes, et procédez de nouveau à l'allumage.

Si l'allumage ne se produit toujours pas, suivez les instructions d'allumage avec allumettes.

Vérification du dispositif d'allumage




- **Retirer la bouteille de GPL.** Tourner le bouton d'allumage. Un clic provenant de l'électrode devrait se faire entendre à chaque fois. Reportez-vous à la section « Dépannage » s'il ne se produit ni clics, ni étincelles.

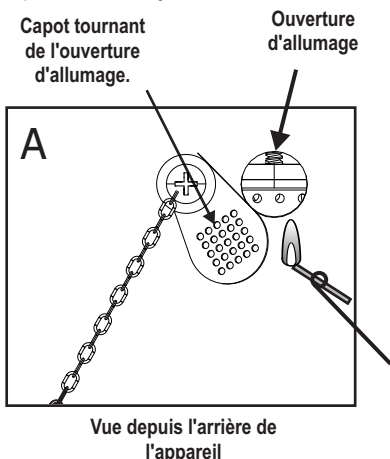
⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez les boutons de réglage des brûleurs sur la position OFF, attendez pendant 5 minutes et recommencez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque le robinet est ouvert, le gaz continue de s'échapper du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement et causer des blessures.

Allumage à l'aide d'une allumette

NE PAS se pencher au-dessus de l'appareil durant l'allumage.



- Mettre la valve de contrôle du brûleur à gaz à « D'ARRÊT » .
- Ouvrir le couvercle du gril.
- Connecter la bouteille de GPL.
- Insérer une allumette dans le support d'allumage. Craquer l'allumette. Placer l'allumette allumée dans l'ouverture d'allumage à l'arrière, au fond du gril (illustration « A »). Vérifier que l'allumette allumée est bien insérée à l'intérieur du gril, dans cette ouverture et près du brûleur.
- Appuyer sur le bouton de réglage et le tourner à la position . Vérifier que le brûleur s'allume et qu'il reste allumé.
- Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes qui suivent, tourner le bouton de réglage du brûleur sur « D'ARRÊT » , attendre 5 minutes et répéter l'opération d'allumage.



Pour éteindre le gril

Tourner le bouton de réglage sur OFF. Débrancher la bouteille de GPL.

Vérification du réglage de la flamme




Allumez le brûleur. Si vous regardez par l'orifice d'allumage avec une allumette qui se trouve sous l'appareil, vous devriez voir la hauteur de la flamme tel qu'illustré ci-dessous. Tournez le bouton de réglage de la flamme à la position n°  sur la position n° . La hauteur de la flamme devrait diminuer. 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.



Vérification du dispositif d'allumage

Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL. Tournez le bouton d'allumage. Vous devriez entendre des « clics » et voir des étincelles chaque fois vis-à-vis de l'électrode. Consultez la section « Dépannage » s'il ne se produit pas de clics ou d'étincelles.

Vérification des valves

Important : Retirer la bouteille de GPL avant de vérifier la valve. Le bouton se verrouille lorsqu'il est en position d'arrêt (D'ARRÊT ). Pour vérifier la valve, appuyer d'abord sur le bouton et le relâcher; le bouton devrait revenir en place par effet de ressort. Si ce n'est pas le cas, remplacer l'ensemble de la valve avant d'utiliser cet appareil. Tourner le bouton à la position , puis le tourner à nouveau à la position D'ARRÊT . La valve devrait tourner facilement.

⚠ ATTENTION ⚠

ATTENTION AUX ARAIGNÉES!

ARAIGNÉES ET TOILES À L'INTÉRIEUR DU BRÛLEUR



Si votre appareil 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 de l'ensemble du brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer ou remplacer des pièces de l'ensemble du brûleur ou si vous éprouvez des difficultés à allumer l'appareil.

- FERMEZ l'alimentation en gaz au niveau du bouton de réglage et du réservoir de GPL et détachez le régulateur du réservoir.**
- Enlevez le plateau d'écoulement de la graisse. Ouvrez le couvercle supérieur, enlevez la grille de cuisson, le couvre-brûleur et la grille-réchaud, tel qu'illustré (A). Cela exposera le brûleur de l'intérieur, tel qu'illustré (B).
- Retirer les 3 vis de fixation du brûleur, tel qu'illustré (C).
- Du haut de la grille, soulevez délicatement brûleur, montré (D).
- Nettoyez tout orifice bouché avec un fil raide tel qu'un trombone déplié.
- Nettoyez le brûleur selon les recommandations ci-dessous, tel qu'illustré (E).

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

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

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

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

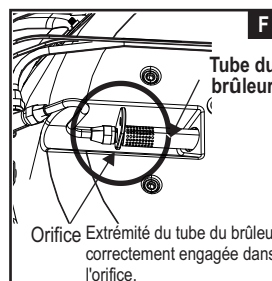
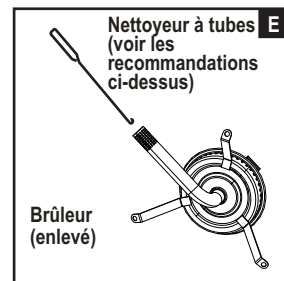
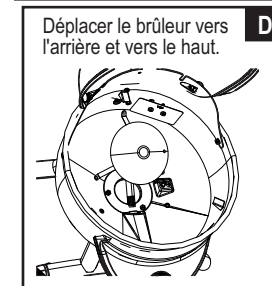
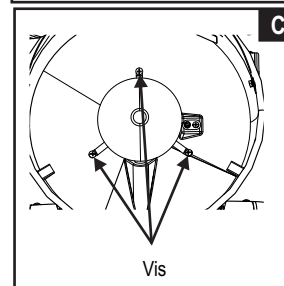
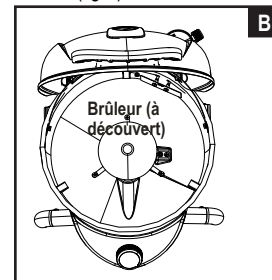
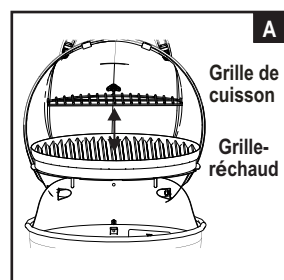
7. Vérifiez si les brûleurs ne sont pas endommagés. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Si vous remarquez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.

8. Insérez le brûleur dans le foyer.

TRÈS IMPORTANT : les tubes du brûleur doivent pénétrer à nouveau dans l'ouverture de la valve (voir l'illustration F).

9. Rrattachez brûleurs l'aide de vis retirées à l'étape 3.

10. Réinstallez le couvre-brûleur, les grilles de cuisson et la grille-réchaud. D'assurer une cuisson crêtes Râper exécuter avant vers l'arrière (fig.A)



Avant la première utilisation

Procédez à un essai d'étanchéité de votre gril.

Allumez le brûleur, assurez-vous qu'il reste allumé, fermez le couvercle et préchauffez le gril à température élevée pendant 10 minutes. Le séchage de la peinture et des pièces produira une odeur la première fois seulement.

Entreposage du gril

- Nettoyez la surface de cuisson.
- Lorsque la bouteille de gaz est branchée au gril, entreposez-les à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Couvrez le gril s'il est entreposé à l'extérieur.
- Entreposez le gril à l'intérieur UNIQUEMENT si la bouteille de GPL débranchée.
- Procédez à un essai d'étanchéité du gril après une période d'entreposage et suivez des instructions dans la section Nettoyage des brûleurs avant d'utiliser le gril.
- Gardez l'espace autour du gril propre et libre de tout matériel inflammable (p. ex., essence, propane ou autres liquides ou gaz inflammables).
- Ne bouchez pas les trous au fond ou à l'arrière du gril.

Nettoyage général du gril

- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les surfaces intérieures des grils au gaz ne sont pas peintes en usine (et ne doivent jamais l'être). 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.**

Sécurité alimentaire

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

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

Séparation : séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination entre les aliments. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir des aliments cuits.

Cuisson : cuisez entièrement la viande et la volaille afin de tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

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

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, appelez la ligne d'assistance USDA Meat and Poultry Hotline au 1-800-535-4555. Si vous êtes à Washington D.C., composez le 202-720-3333, de 10 h à 16 h, HNE.

Comment déterminer si la viande est cuite à point

- La viande et la volaille cuites avec la unité brunissent souvent très vite en surface. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne adéquate et sécuritaire; ouvrez l'aliment en le coupant pour vous assurer qu'il est visiblement cuit à point.
- Nous recommandons que les aliments placés dans la unité aient une température d'au moins 4 °C (40 °F) avant de les faire cuire.
- La volaille entière devrait atteindre 74 °C (165 °F). Les jus qui s'égouttent doivent être transparents et la chair ne doit plus être rose.
- Les steaks, rôtis et côtelettes de bœuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 71 °C (160 °F).
- Ne JAMAIS cuire la viande ou la volaille partiellement pour finir la cuisson plus tard. Cuisez les viandes entièrement afin d'éliminer complètement toutes les bactéries dangereuses.

Recommandé USDA

Les températures internes de cuisson

La viande hachée	
Boeuf, porc, veau, agneau	71 °C (160 ° F)
Dinde, poulet	71 °C (165 ° F)
Boeuf, veau, agneau	
Medium Rare	63 °C (145 ° F)
Moyen	71 °C (160 ° F)
Well Done	77 °C (170 ° F)
Volaille	
Poulet et la Turquie, tout	71 °C (165 ° F)
Pièces de volaille	71 °C (165 ° F)
Duck & Goose	71 °C (165 ° F)
Frais de porc	
Moyen	71 °C (160 ° F)
Well Done	71 °C (170 ° F)

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 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	5 ans à compter de la date d'achat *	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 nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

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

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

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

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

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

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

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

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

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

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

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

ÍNDICE DE MATERIAS

Información de inscripción de la garantía.....	1
Por su propia seguridad.....	12
Símbolos de seguridad.....	12
Uso y mantenimiento.....	13-14
Seguridad con los alimentos.....	15
Garantía limitada.....	16
Lista de piezas.....	19
Diagrama de piezas	20
Armado.....	21-28
Resolución de problemas.....	33-34
Tarjeta de inscripción.....	35

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar la freidora adecuadamente y usarla de manera segura.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el aparato.

Cuando use la freidora, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

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



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

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

A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSEMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

Comuníquese con el centro de servicio para parrillas para solicitar ayuda o repuestos

- Si necesita ayuda sobre su producto o piezas amparadas por la garantía, llame al 1-888-430-7870. El horario de atención del centro de servicio es, de lunes a viernes, entre las 8.00 y las 18.00 horas, hora normal del Este.
- Para solicitar piezas de repuesto o accesorios no amparados por la garantía, visite nuestro portal en www.charbroil.com o llame al 1-888-430-7870 y uno de nuestros amables y entendidos agentes lo atenderá gustosamente.

ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.



PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague toda llama al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si persiste el olor, aléjese de la freidora y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.

El no cumplir con todas estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.



PELIGRO

1. Nunca deje desatendida esta freidora cuando la esté usando.
2. Nunca la use a una distancia menor que 10 pies (3 m) de cualquier estructura, material combustible u otro tanque de gas
3. Nunca la use a una distancia menor que 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.
4. En caso de ocurrir un incendio, aléjese del aparato y llame de inmediato a los bomberos.

El no cumplir con estas instrucciones puede crear el riesgo de incendio, de explosión o de quemaduras que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

- Sólo para uso particular. Este aparato no ha sido diseñado para uso comercial.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga alejados en todo momento a los niños y a las mascotas.



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

Si accidentalmente se sale, gire las perillas de control del quemador a la posición APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso en. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas seguirá aumentando en la misma y se puede activar de forma accidental, con el riesgo de lesiones.



ADVERTENCIA

Fuego de Grasa

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

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada.
- No se debe usar este aparato en vehículos recreativos ni en embarcaciones.
- La instalación de la parrilla se debe realizar de conformidad, según corresponda, con los códigos y reglamentos locales o, en su defecto, con el National Fuel Gas Code (Código nacional sobre gases combustibles), ANSI Z223.1/NFPA 54; la norma Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases (Almacenamiento y manipulación de gases de petróleo licuado) ANSI/NFPA 58; el Natural Gas and Propane Installation Code (Código para instalaciones de gas natural o de gas propano), CSA B149.1; la norma Propane Storage and Handling (Almacenamiento y manipulación de gas propano), CSA B149.2; la Standard for Recreational Vehicles (Norma para vehículos recreativos), ANSI A119.2/NFPA 1192; y el Recreational Vehicle Code (Código para vehículos recreativos), CSA Z240 RV Series.
- Todos los accesorios eléctricos (como los asadores) deben estar puestos a tierra de conformidad con las estipulaciones de los códigos locales o con el National Electrical Code (Código para instalaciones eléctricas), ANSI / NFPA 70. Mantenga los cables eléctricos y las mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- La certificación de seguridad de esta parrilla sólo es válida si se usa en Estados Unidos y en Canadá. No modifique esta parrilla para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.
- Este aparato permanece caliente durante y después su uso. Para protegerse de las superficies calientes y de las salpicaduras de líquidos calientes, use manoplas o guantes para cocina.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga alejados en todo momento a los niños y a las mascotas.



ADVERTENCIA

PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este

USO Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

Para usar esta parrilla sin peligro y evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles (como gasolina, propano, o cualquier otro líquido o gas inflamable).
- No obstruya los orificios de la parte inferior ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Nunca use el regulador de esta parrilla con ningún otro aparato a gas.
- Para cocinar, el aparato debe estar colocado sobre una superficie nivelada, en un área sin materiales combustibles.
- Use la parrilla únicamente en ambientes bien ventilados. Sólo para usar al aire libre. NUNCA lo use en ambientes cerrados, como cocheras abiertas, garajes, como cocheras abiertas, garajes, porches, patios cubiertos o debajo de estructuras aéreas de cualquier tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas.
- Este aparato no ha sido diseñado ni debe ser usado como un calefactor.
- No cubra las rejillas con papel aluminio ni con ningún otro material. Este bloqueará la ventilación del quemador y creará situaciones peligrosas que podrían provocar daños materiales o lesiones corporales.
- Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la chimenea y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tales como las llamas piloto de los calentadores de agua, los aparatos eléctricos conectados, etc.



Para personas que viven en apartamentos:

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

GLP (gas licuado de petróleo)

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

Uso del tanque de gas propano (1lb. Desechable)

- Debe usar únicamente tanques marcados con la leyenda "gas propano".
- El tanque debe ser fabricado y codificado según las especificaciones del Ministerio de Transporte de Estados Unidos (o DOT por sus siglas en inglés) para tanques de gas propano, o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercaderías peligrosas.
- Debe tener un tamaño de 4" de diámetro y 8" de altura, o 3" de diámetro y 10" de altura.
- Guarde las tapas del tanque y vuelva a instalarlas cuando no lo use.
- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor. El tanque debe estar en posición vertical para usarlo.

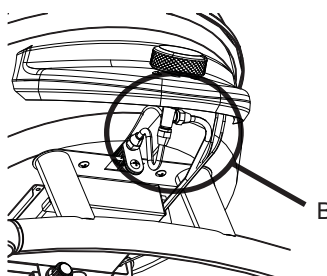
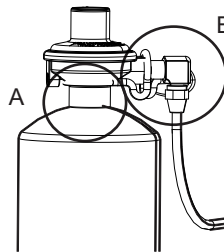
¡IMPORTANTE!

Prueba para detectar fugas (1lb. Desechable)

- Durante la prueba para detectar fugas, coloque la parrilla en un lugar alejado de llamas desprotegidas y chispas y no fume. La prueba para detectar fugas en la parrilla debe realizarse al aire libre, en un lugar bien ventilado.
 - Esta prueba debe repetirse cada vez que se cambie el tanque de gas o antes de volverlo a usar luego de haber sido guardado.
- Necesitará una brocha de pintura limpia y una solución al 50/50, de agua y jabón suave. Use jabón suave y agua. No use productos de limpieza del hogar. Esto puede dañar los componentes.

- CIERRE** el paso de gas desde la perilla de control de la válvula del quemador APAGADO
 - Aplique agua jabonosa con la brocha **conexión** en la conexión entre el tanque y el regulador, en (A).
- Si no puede detener una fuga, retire el tanque del regulador y examine ambos para ver si las rosas están dañadas o si tienen suciedad o residuos. Examine también las aberturas del regulador y del tanque, para verificar que no haya nada que obstruya el paso de gas. Retire todo objeto o materia que esté produciendo la obstrucción y repita la prueba para detectar fugas. Si la rosca del regulador o la del tanque está dañada, cámbiela.
- Cepille con una solución jabonosa **conexión** entre las rosas del tubo del regulador y el regulador, el tubo del quemador y el orificio (B). Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Vuelva a apretar las conexiones y repita los pasos 1, 2 y 3.

Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera, llamando al centro de servicio para parrillas al 1-888-430-7870.



PELIGRO

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

Consejos de seguridad

- El consumo de alcohol y de medicamentos de venta con o sin receta pueden afectar la capacidad del consumidor para armar y para usar correctamente este aparato.
- Desconecte el tanque de gas, cuando no use la parrilla.
- Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de moverlo o guardarlo.
- El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- Si se presentan problemas con la parrilla, lea la sección de resolución de problemas.
- Encienda el quemador. Verifique que estén encendidos, cierre la tapa y caliente la parrilla en la graduación alta (High) durante 10 minutos. El curado de la pintura y de las piezas producirá olores solamente la primera vez que encienda la parrilla.
- Esta parrilla no debe ser usada como si fuera un calefactor.
- Este aparato permanece caliente durante y después de su uso. Para protegerse de las superficies calientes y de las salpicaduras de líquidos calientes, use manoplas o guantes aislados para cocina.
- Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

ADVERTENCIA

Cuando no la use, gire la perilla de control a la posición de apagado y desconecte el tanque.

Cómo usar el encendedor

LEA INSTRUCCIONES ANTES DE ENCENDER NO se incline sobre el aparato cuando lo esté encendiendo.

- CIERRE** el paso de gas desde la perilla de control de la válvula del quemador APAGADO .
- Conectat** el tanque de gas.
- Abra** la tapa durante el encendido.
- Oprima y dé vuelta a la perilla de control hasta
- Oprima y mantenga oprimido el botón de ENCENDIDO ELECTRÓNICO hasta que el quemador se encienda.
- Una vez que el quemador se encienda, dé vuelta a la perilla de control hasta el punto que desee.
- Si no se enciende en 5 segundos, dé vuelta a la perilla de control hasta OFF (APAGADO) , espere 5 minutos, y repita el procedimiento de encendido.

Si el encendedor aún no funciona, siga las instrucciones de encendido con fósforos.

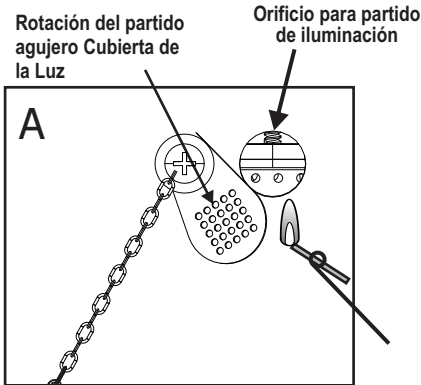
ADVERTENCIA

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

Encendido con fósforos

NO se incline sobre el aparato cuando lo esté encendiendo.

1. **CIERRE** el paso de gas desde la perilla de control de la válvula del quemador **APAGADO** ○.
2. **Conectat** el tanque de gas.
3. Abra la tapa de la parrilla.
4. Introduzca un fósforo en el portafósforos. Enciéndalo. Colóquelo en el orificio de encendido con fósforos, que se ilustra en "A".
5. Oprima y gire la perilla de control hasta la posición ⑤. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
6. Si no se enciende en 5 segundos, dé vuelta a la perilla de control hasta **OFF** (APAGADO) ○, espere 5 minutos, y repita el procedimiento de encendido.



Punto de vista es desde la parte posterior del aparato

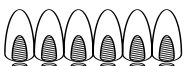
Cómo apagar la parrilla

- Gire la perilla de control del regulador hasta la posición de apagado (OFF). Desconecte el tanque de gas.

Control de la llama del quemador

- Encienda el quemador. Si mira a través del orificio para el encendido con fósforos, ubicado debajo del aparato, debería ver la altura de la llama como se ilustra más abajo. Gire la perilla de control de la posición ⑤ a la ①. La altura de la llama debe disminuir. Cada vez antes de usar la parrilla, haga una prueba de control de las llamas. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la Caída repentina de las llamas o llamas bajas en la sección de Resolución de problemas.

La llama de alto



La llama de bajo



Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Gire la perilla del encendedor. Deberá oír un chasquido cada vez en el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de Resolución de problemas.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar la válvula.** La perilla se traba en la posición de **APAGADO** ○. Para revisar la válvula, primero presione la perilla y luego suéltela; ésta debe regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar el aparato. Gire la perilla a la graduación **BAJA** ① y luego regrésela a la posición de **APAGADO** ○. La válvula debe girar sin dificultad.

Antes de cocinar por primera vez.

Haga una prueba de fugas de la parrilla. Encienda el quemador, verifique que esté encendido, cierre la tapa y caliente la parrilla durante 10 minutos. El curado de la pintura y de las piezas producirá olores solamente la primera vez que encienda la parrilla.



¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!



ARAÑAS Y TELARAÑAS DENTRO DEL QUEMADOR

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

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

Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no viene pintada de fábrica (y nunca se debe pintar). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos cáusticos de limpieza para parrillas/hornos a las superficies pintadas.**

Cómo limpiar la unidad del quemador

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

1. **Cierre el paso de gas con la perilla de control y con la válvula del tanque, desconecte el regulador del tanque.**
2. Retire la bandeja para la grasa. Abra la tapa superior, retire la rejilla de cocción, la cubierta contra el calor y la rejilla para calentar alimentos, vea la ilustración A. Con esto dejará descubierto el tubo del quemador en la parte interior; vea la ilustración B.
3. Desde la parte inferior del aparato, retire las 3 tornillos que fijan el quemador a la parte inferior de la parrilla, indicadas en la figura C.
4. Desde la parte superior de la parrilla, levante cuidadosamente quemador a cabo, que se muestra D.
5. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
6. Limpie el quemador como se recomienda abajo; como se ilustra en E.

Sugerimos tres maneras de limpiar el tubo del quemador. Use la que le resulte más fácil.

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



- (B) Use un cepillo delgado de mango flexible para botellas (no use cepillos de alambre de latón); páselo varias veces por el tubo del quemador.

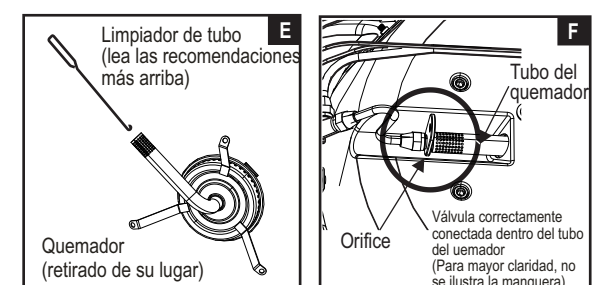
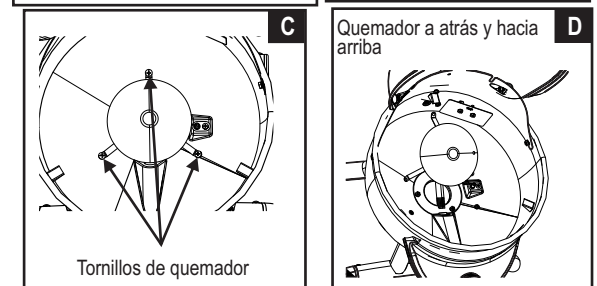
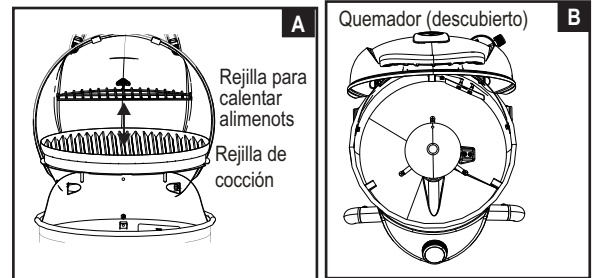
- (C) **Use protectores para la vista:** Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

7. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

8. Introduzca el quemador en la cámara de combustión.

MUY IMPORTANTE: El tubo del quemador se debe volver a conectar en el orificio. Vea la ilustración F.

9. Vuelva a colocar las tornillos en el soporte del quemador
10. Vuelva a instalar la cubierta contra el calor, la rejilla de cocción y la rejilla para calentar alimentos. Asegúrese de cocinar crestas rejilla correr delante hacia atrás (fig. A)



Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

Comuníquese con la Línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener mayor información, al 1-800-535-4555. En Washington, D.C. por el (202) 720-3333, entre las 10:00 h y las 16:00 h, hora normal del Este.

Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las piezas de ave preparadas en la freidora a menudo se dora rápidamente. Use únicamente carne descongelada y un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- Le recomendamos que antes de cocinar los alimentos en su freidora, éstos estén a una temperatura de al menos 40° F.
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 165° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- Los filetes de carne de res, de ternera, y de cordero, los asados y las chuletas de cerdo se pueden cocer a 145° F.
- NUNCA cocine parcialmente las piezas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.
- Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Recomendadas por USDA	
Temperaturas internas de cocción	
Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero.....	160° F
Pavo, pollo.....	165° F
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido.....	145° F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido.....	160° F
Bien cocido.....	170° F
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero.....	165° F
Trozos de ave.....	165° F
Pato y ganso.....	165° F
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido.....	145° F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido.....	165° F
Bien cocido.....	170° F

Cómo guardar su parrilla

- Cuando el tanque de propano esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre.
- Guarde la parrilla bajo techo ÚNICAMENTE si el tanque desconectado.
- Luego de retirar la parrilla del lugar donde ha estado guardada, haga una prueba para detectar fugas; y antes de encender la parrilla, siga las instrucciones sobre Cómo limpiar la unidad del quemador.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles (como gasolina, propano, o cualquier otro líquido o gas inflamable).
- No obstruya los orificios de la parte inferior ni los de la parte posterior de la parrilla.

GARANTÍA LIMITADA

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

ALCANCE DE LA COBERTURA

PLAZO DE COBERTURA

TIPO DE FALLA AMPARADA

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Queimador de acero inoxidable	5 Años de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES
Fuego caja y tapa	2 Años de fecha de compra *	
Todas las demás partes	1 Año de fecha de compra *	

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

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

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

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

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

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

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

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

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

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

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

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

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

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

WS_1 SPAN Rev04

PARTS LIST

Key	Qty	Description
A	1	GRILL BOTTOM
B	1	BURNER
C	1	HEAT SHIELD
D	1	CONTROL PANEL
E	1	HOSE VALVE REGULATOR
F	1	ELECTRODE
G	1	MATCH LIGHT COVER
H	1	MATCH HOLDER
I	1	ELECTRODE WIRE
J	1	FRONT LEG ASSEMBLY
K	2	FRONT LEG CAP
L	1	REAR LEG ASSEMBLY
M	2	REAR LEG CAP
N	1	COOKING GRATE
O	1	GREASE TRAY
P	1	WIND SHIELD
Q	1	WARMING RACK
R	1	TOP LID
S	1	LID HANDLE
T	2	LID BUMPER
U	1	TEMPERATURE GAUGE
V	1	BEZEL, F/ TEMPERATURE GAUGE
W	1	HEAT TENT
X	1	CONTROL KNOB
Y	1	IGNITION MODULE
Z	1	REGULATOR HEAT SHIELD
AA	1	IGNITER SWITCH MODULE

NOT Pictured

...	1	HARDWARE PACK
...	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH-FRENCH-SPANISH
...	1	GRILLING GUIDE, ENGLISH-FRENCH
...	1	GRILLING GUIDE, SPANISH (ONLINE ONLY)
...	1	GRATE CLEANING TOOL

LISTE DES PIÈCES

RÉF.	QTÉ	DESCRIPTION
A	1	FOND DU GRIL
B	1	ENSEMBLE BRÛLEUR
C	1	PLAQUE THERMIQUE
D	1	PANNEAU DE CONTRÔLE
E	1	ENSEMBLE SYSTÈME DE GAZ
F	1	ÉLECTRODE
G	1	ORIFICE DE COUVERCLE
H	1	SUPPORT D'ALLUMAGE ET CHAÎNE
I	1	FIL D'ÉLECTRODE
J	1	PIED AVANT
K	2	EMBOUTS DU PIED AVANT
L	1	PIED ARRIÈRE
M	2	EMBOUTS DU PIED ARRIÈRE
N	1	GRILLE DE CUISSON
O	1	RÉCIPIENT À GRAISSE
P	1	PANNEAU ARRIÈRE
Q	1	GRILLE-RÉCHAUD
R	1	LE COUVERCLE SUPÉRIEUR
S	1	POIGNÉE
T	2	COUVERCLE PARE-CHOC
U	1	INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
V	1	MONTURE DE L'INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
W	1	TENTE DE CHALEUR
X	1	BOUTON DE RÉGLAGE
Y	1	MODULE D'ALLUMAGE
Z	1	PLAQUE THERMIQUE DE REGULATEUR
AA	1	SWITCH MODULE D'ALLUMAGE

non illustrés

...	1	JEU DE PIÈCES DE QUINCAILLERIE
...	1	GUIDE DU PRODUIT, ANGLAIS-FRANÇAIS-ESPAGNOL
...	1	GUIDE DE CUISSON, ANGLAIS-FRANÇAIS
...	1	GUIDE DE CUISSON, ESPAGNOL SEULEMENT SUR LE WEB
...	1	GRILLE DE NETTOYAGE OUTIL

LISTA DE PIEZAS

Clave	Cant.	Descripción
A	1	FONDO DEL ASADOR
B	1	QUEMADOR
C	1	PROTECCIÓN CONTRA EL CALOR
D	1	PANEL DE CONTROL
E	1	REGULADOR DE VÁLVULA DE MANGUERA
F	1	ELECTRODO
G	1	TAPA DEL ENCENDIDO CON CERILLOS
H	1	PORTACERILLOS
I	1	ALAMBRE DE ELECTRODO
J	1	CONJUNTO DE PIERNA FRONTAL
K	2	TAPÓN DE PIERNA FRONTAL
L	1	CONJUNTO DE PIERNA POSTERIOR
M	2	TAPÓN DE PIERNA POSTERIOR
N	1	PARILLA PARA COCINAR
O	1	BANDEJA PARA GRASA
P	1	PROTECCIÓN PARA EL VIENTO
Q	1	PARRILLA DE CALENTAMIENTO
R	1	TAPA SUPERIOR
S	1	ASA PARA LEVANTAR
T	2	TOPE DE LA TAPA
U	1	INDICADOR DE TEMPERATURA
V	1	BASE PARA INDICADOR DE TEMPERATURA
W	1	TIENDA DE CALOR
X	1	PERILLA DE CONTROL
Y	1	MÓDULO DE ENCENDIDO
Z	1	PROTECCIÓN CONTRA EL CALOR PARA EL REGULADOR
AA	1	INTERRUPTOR DE ENCENDIDO MODLUE

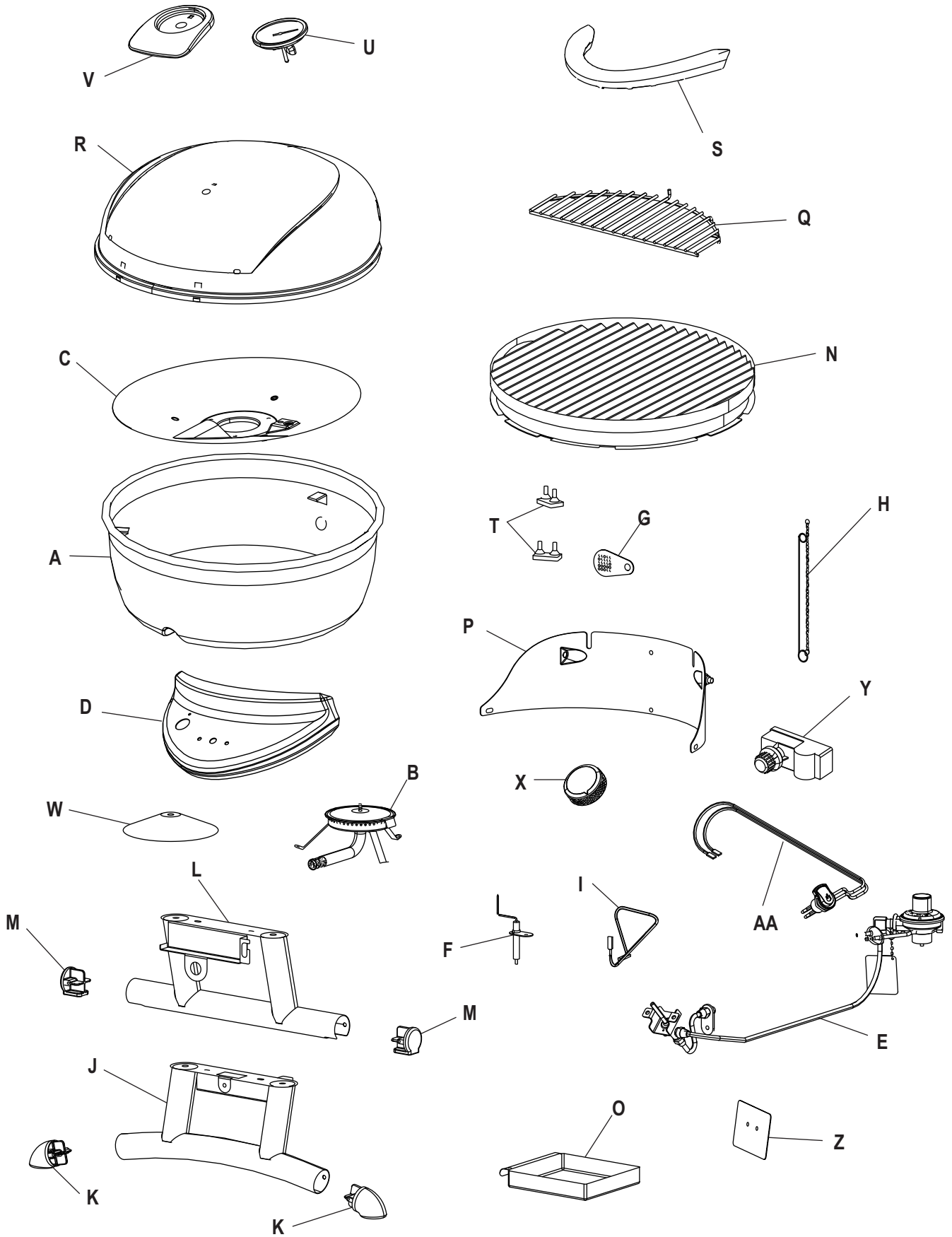
No se ilustran

...	1	PAQUETE DE TORNILLERÍA
...	1	GUÍA DEL PRODUCTO, INGLÉS-FRANCÉS-ESPAÑOL
...	1	GUÍA PARA ASAR, INGLÉS-FRANCÉS
...	1	GUÍA PARA ASAR, ESPAÑOL - SÓLO WEB
...	1	HERRAMIENTA PARA LIMPIAR PARILLAS

PARTS DIAGRAM

SCHÉMA DES PIÈCES

DIAGRAMA DE PIEZAS

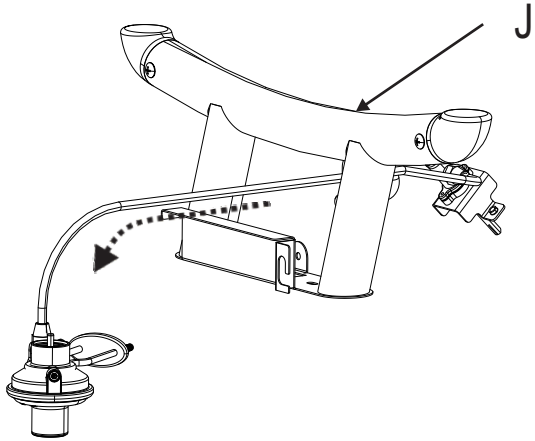


ASSEMBLY STEPS

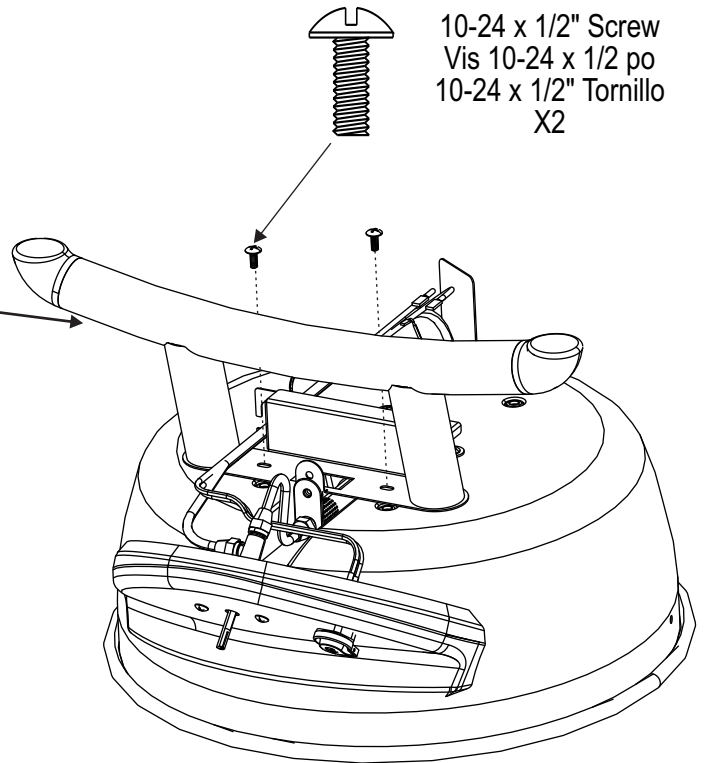
ASSEMBLÉE ÉTAPES

ASAMBLEA PASOS

1

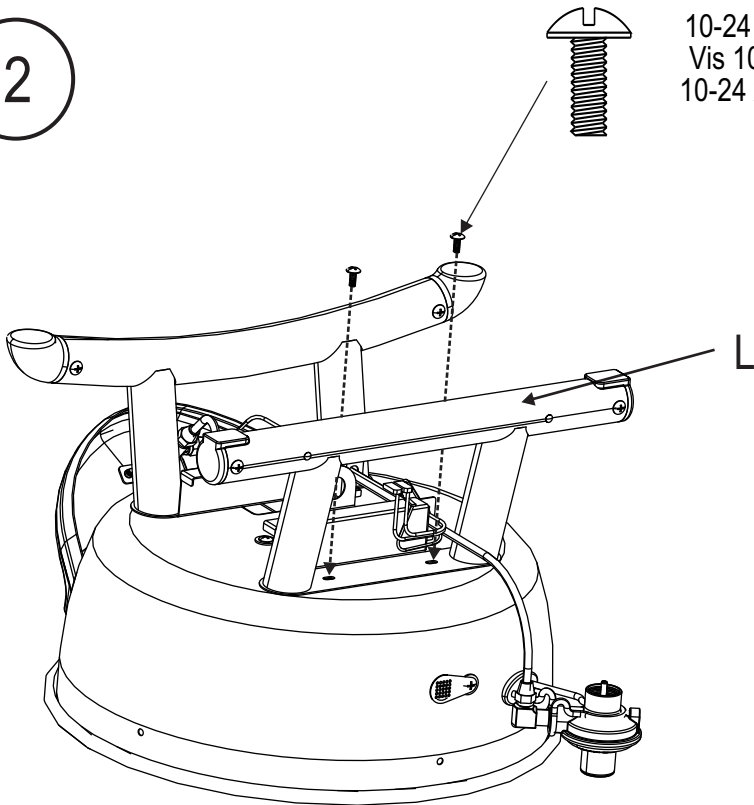


J

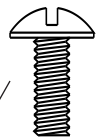


10-24 x 1/2" Screw
Vis 10-24 x 1/2 po
10-24 x 1/2" Tornillo
X2

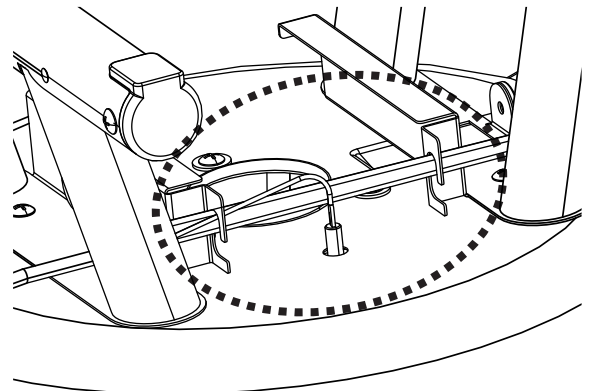
2



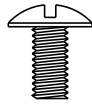
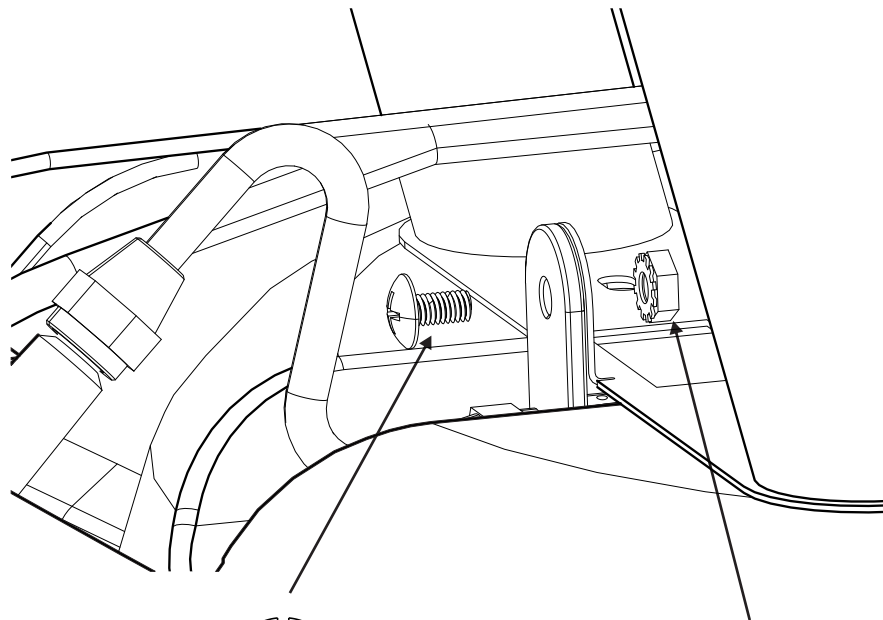
L



10-24 x 1/2" Screw
Vis 10-24 x 1/2 po
10-24 x 1/2" Tornillo
X2



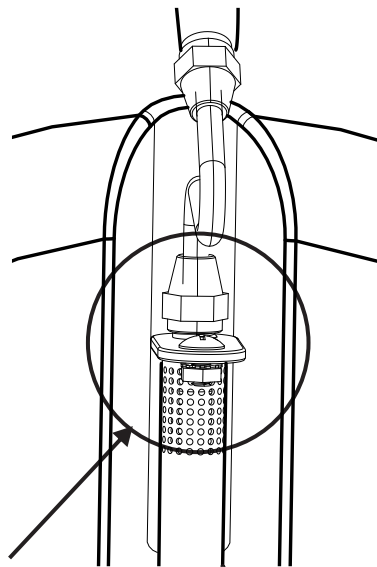
3



10-24 x 3/8" Screw
Vis 10-24 x 3/8 po
10-24 x 3/8" Tornillo
X1

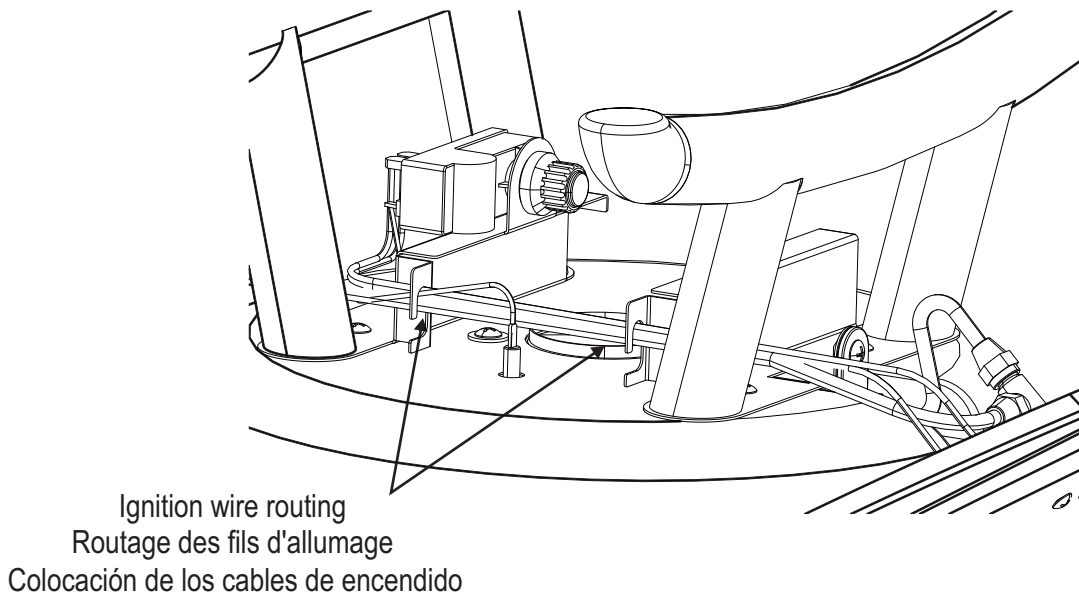
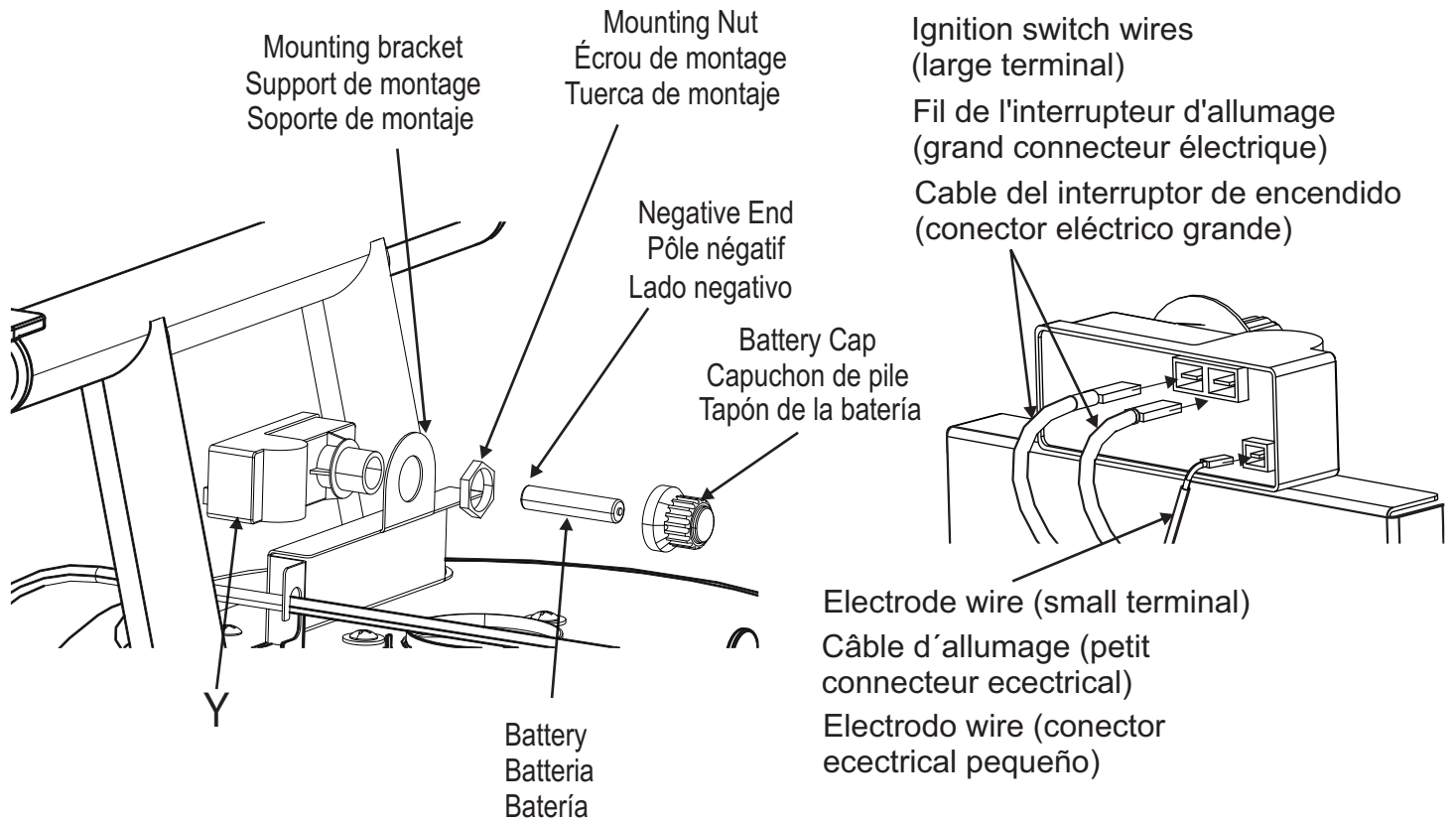


10-24 Nut
Écrou 10-24
10-24 Tuerca
X1



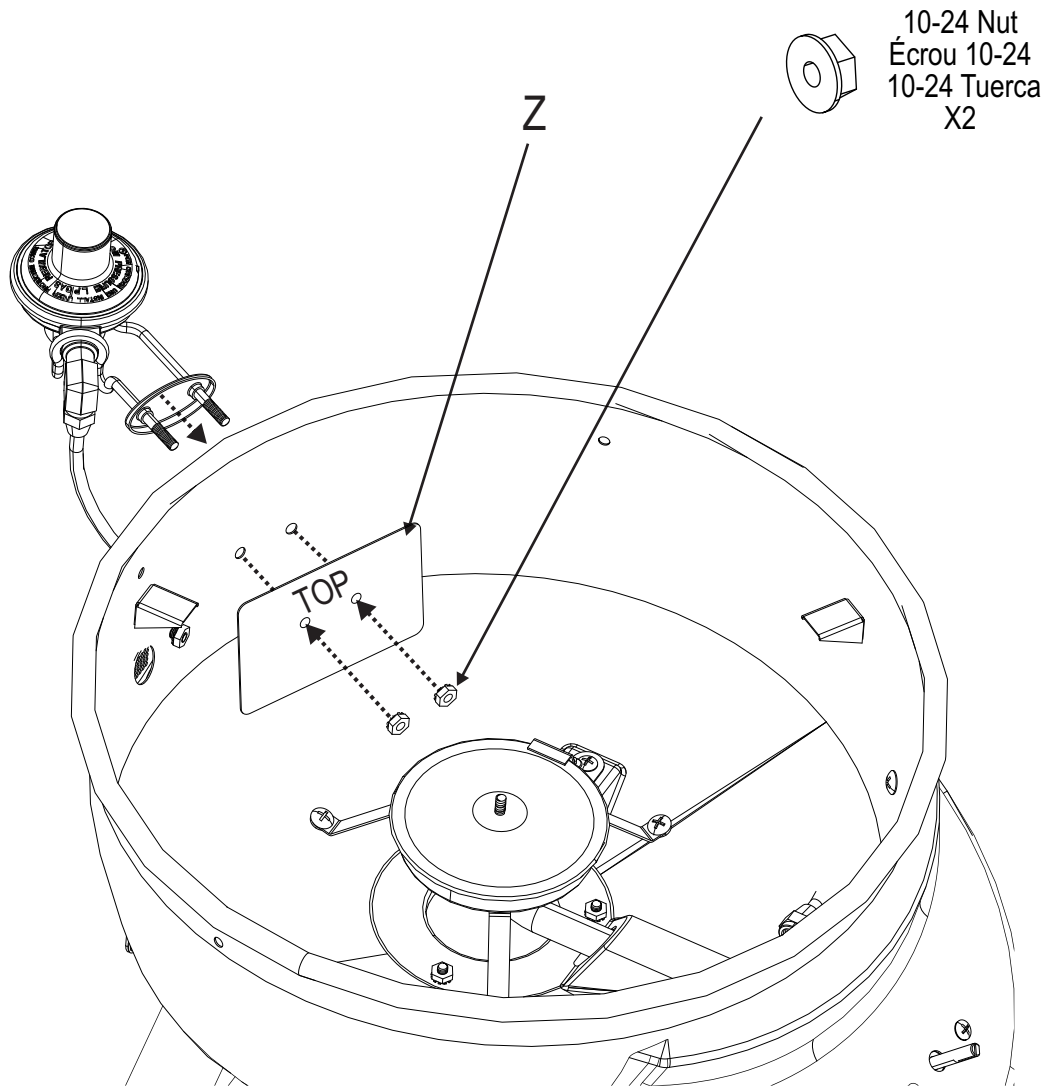
Proper orifice and burner tube engagement
Engagement correct de l'orifice
et du tube du brûleur.
Conexión adecuada del orificio y el quemador.

4

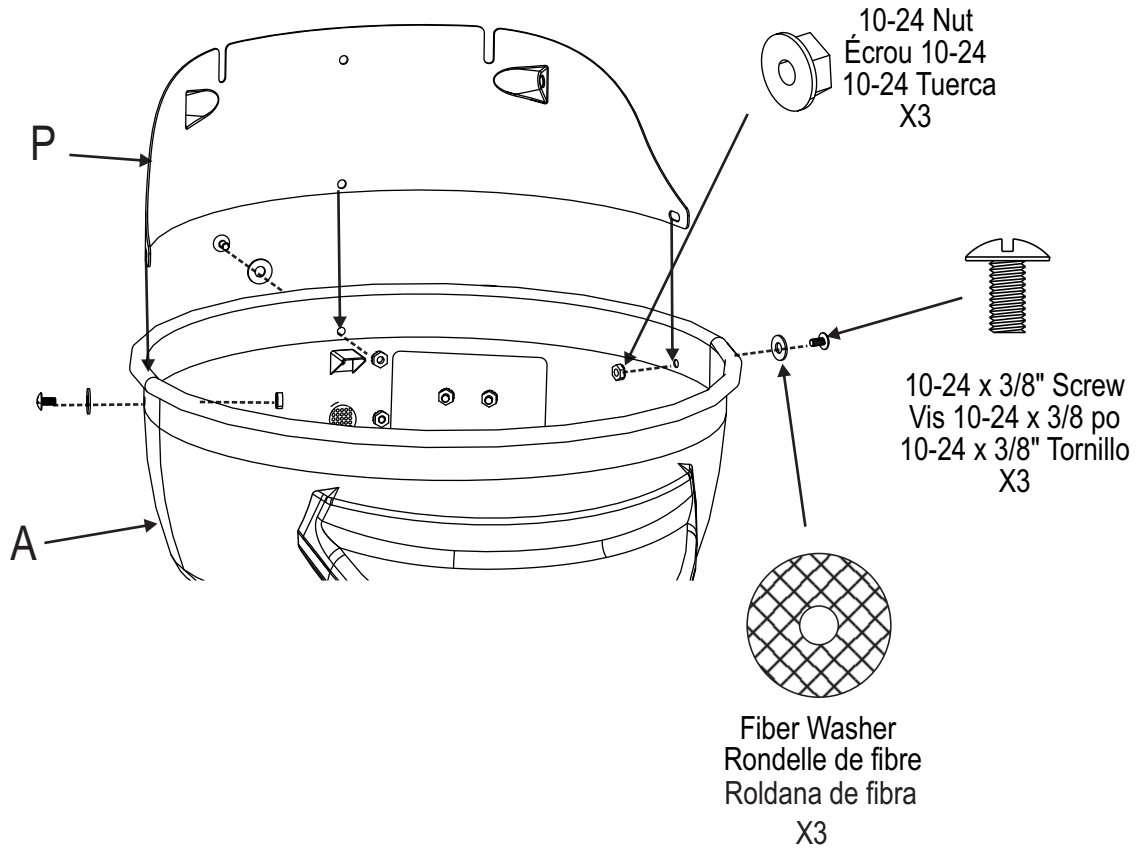


TURN BARBECUE UPRIGHT
RETOURNEZ LE GRIL À L'ENDROIT
COLOQUE EL ASADOR EN LA POSICIÓN NORMAL

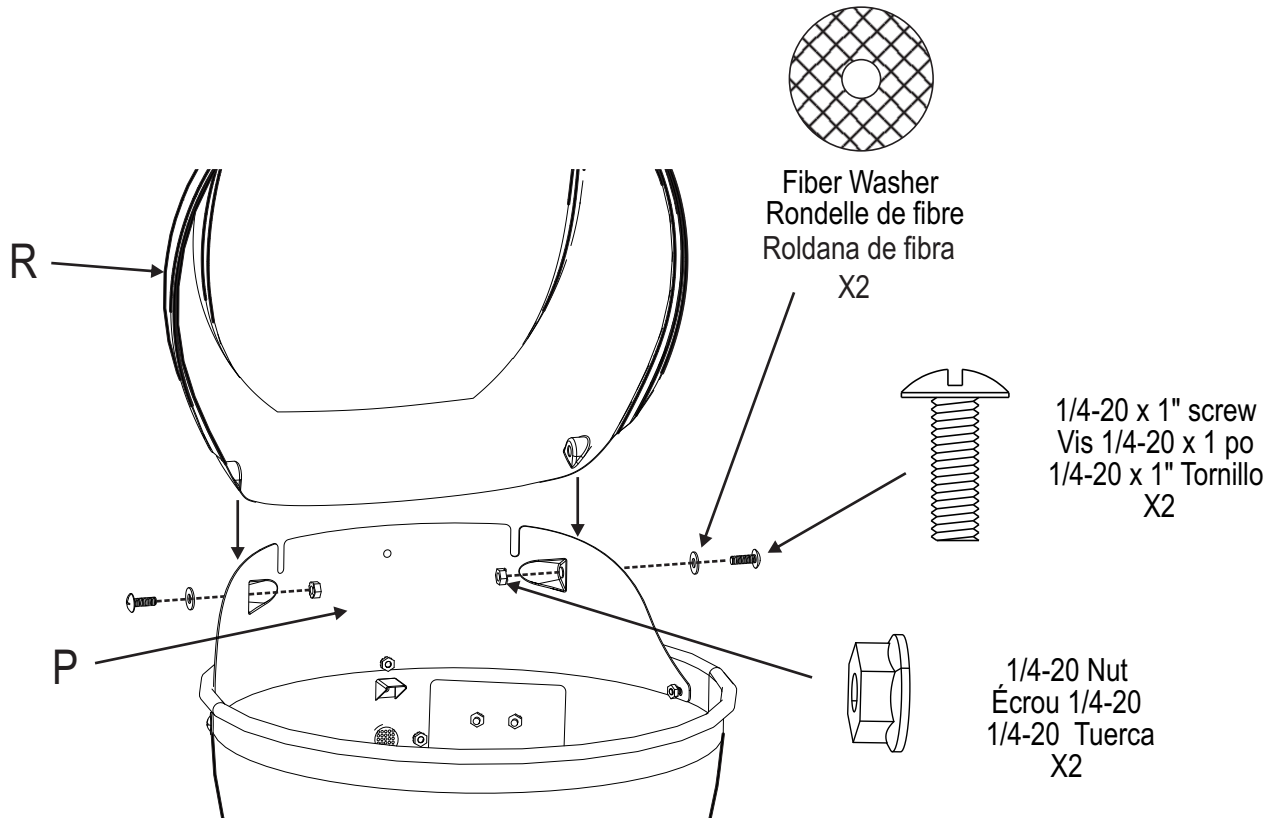
5



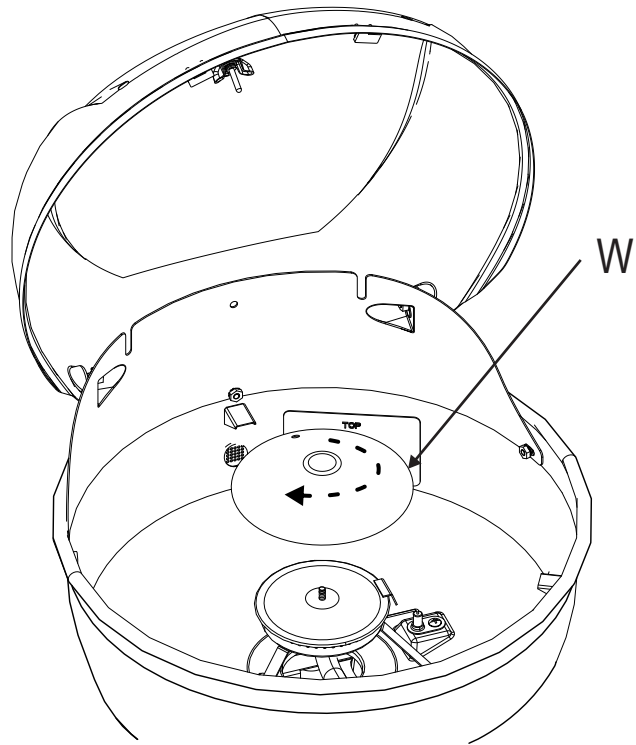
6



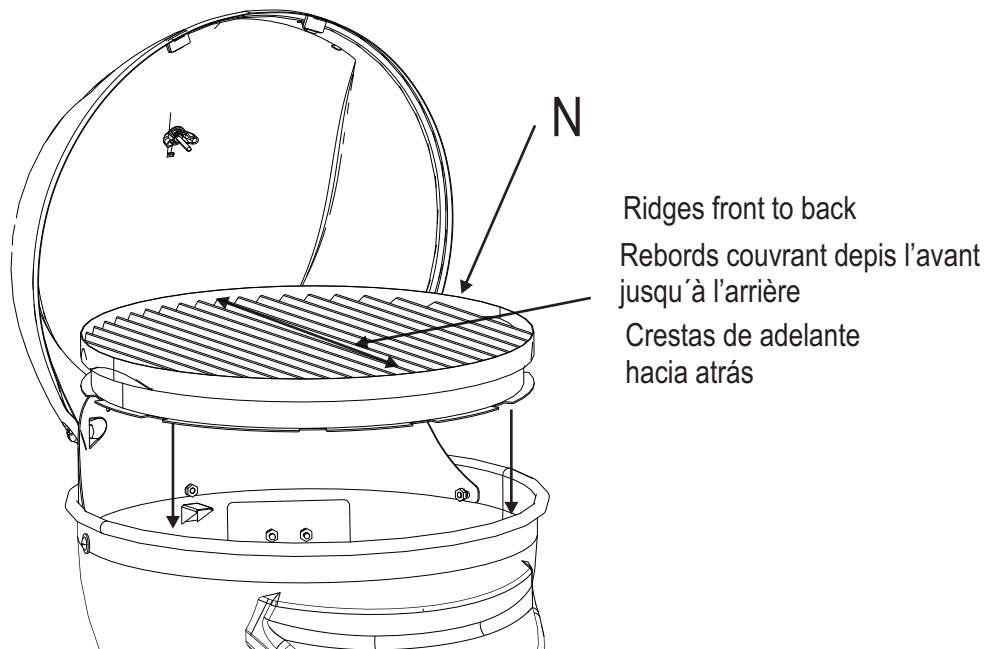
7



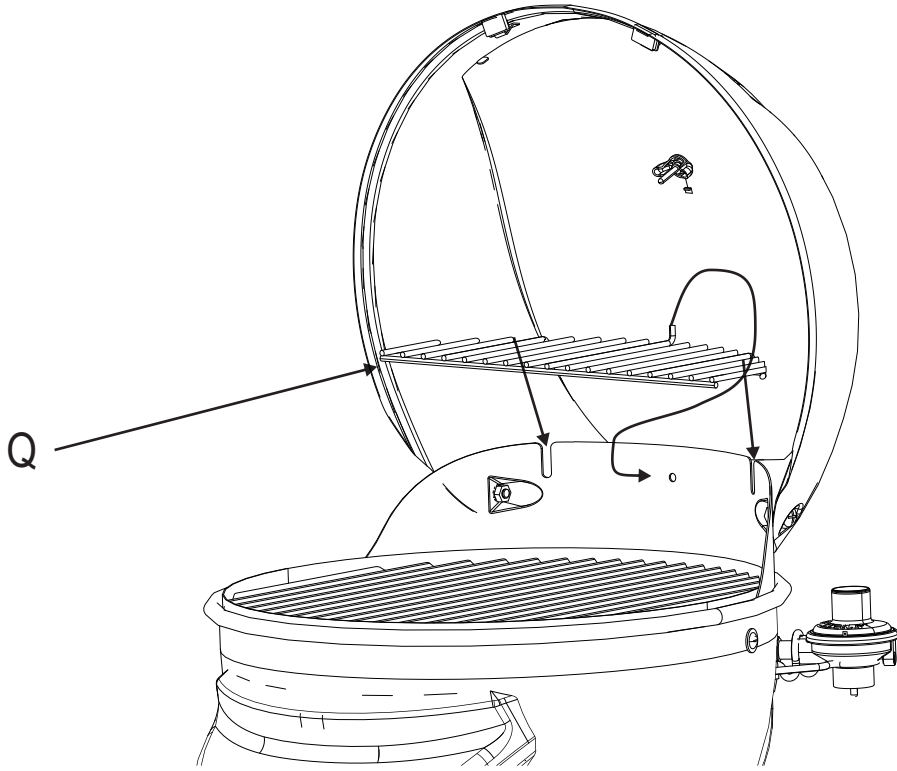
8



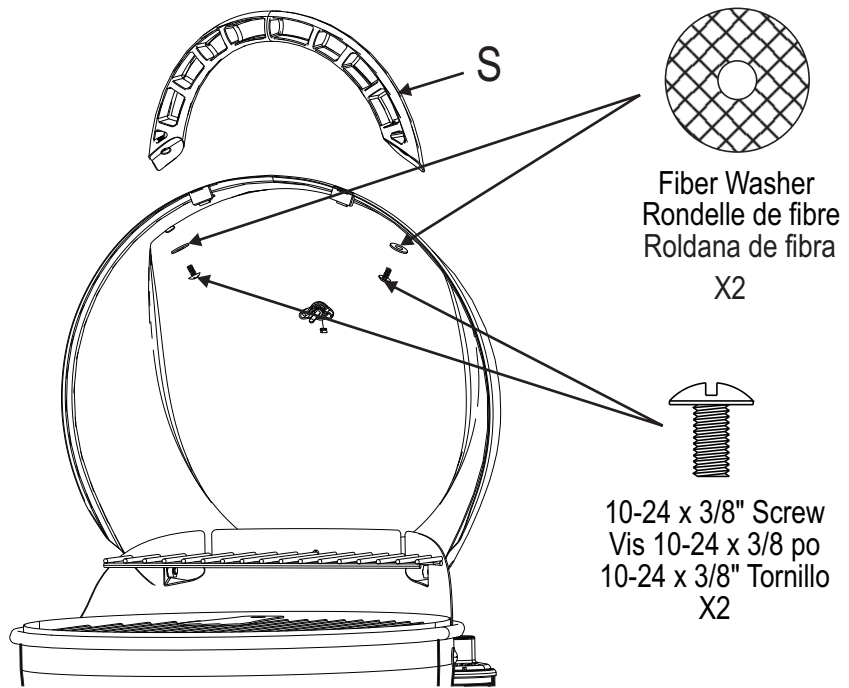
9



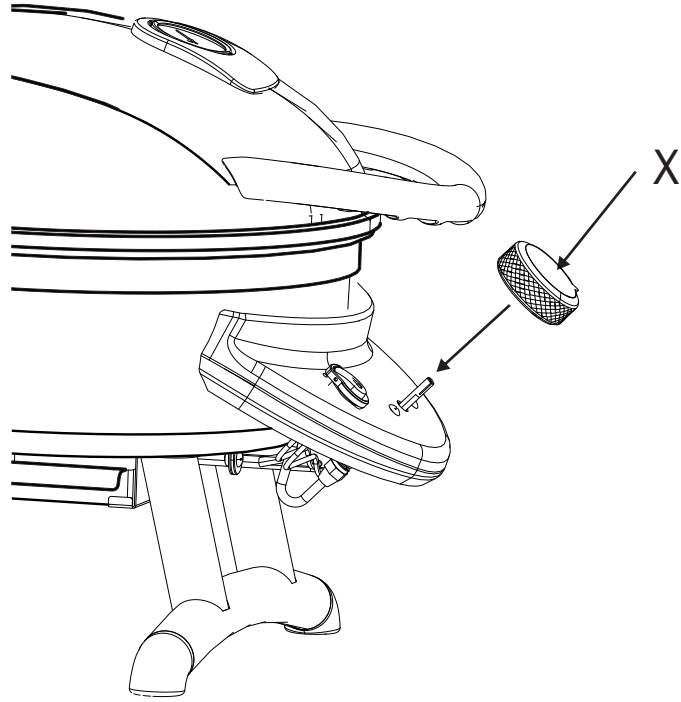
10



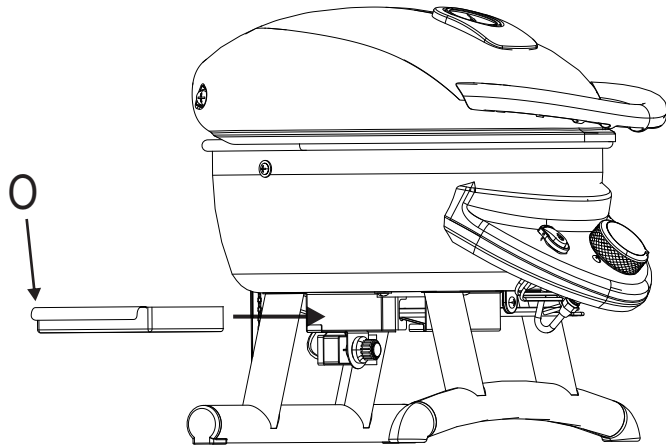
11



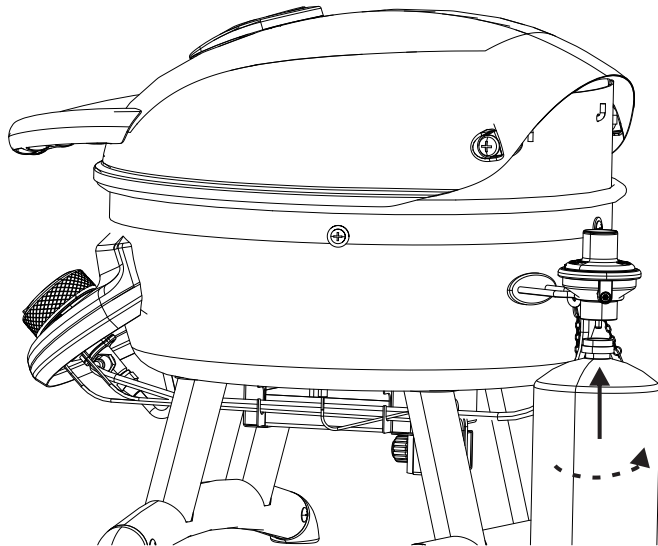
12



13



14



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

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

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
<p>Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)</p> <p><i>Continued on next page.</i></p>	<p>GAS ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trying to light wrong burner. • Burner not engaged with control valve. • Obstruction in burner. • No gas flow. <p>ELECTRICAL ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Electrode cracked or broken; "sparks at crack." • Electrode tip not in proper position. (Does not apply to SUREFIRE.) • Wire and/or electrode covered with cooking residue. • Wires are loose or disconnected. • Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode. • Dead battery. 	<ul style="list-style-type: none"> • See instructions on control panel and in Use and Care section. • Make sure valves are positioned inside of burner tubes. • Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care. • Make sure LP cylinder is not empty. • Replace electrode(s). <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary. <p>Sideburner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. • Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab. <ul style="list-style-type: none"> • Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. • Replace ignitor wire/electrode assembly. • Replace with a new alkaline battery.
Burner(s) will not light using ignitor.	<ul style="list-style-type: none"> • Faulty electronic ignition circuit. • Sparking somewhere other than between burner and electrode. 	<ul style="list-style-type: none"> • See Troubleshooting Integrated Electronic Ignition section. • Inspect wire insulation and proper connections. Replace wires if insulation is broken.
Burner(s) will not match light.	<ul style="list-style-type: none"> • See "GAS ISSUES:" on previous page. • Improper method of match-lighting. 	<ul style="list-style-type: none"> • See "Match-Lighting" section of Use and Care.

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Sudden drop in gas flow or low flame.	•Out of gas.	•Check for gas in LP tank.
Flames blow out.	•High or gusting winds. •Low on LP gas. •Excess flow valve tripped.	•Turn front of grill to face wind or increase flame height. •Refill LP tank. •Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	•Grease buildup. •Excessive fat in meat. •Excessive cooking temperature.	•Clean burners and inside of grill/firebox. •Trim fat from meat before grilling. •Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	•Grease trapped by food buildup around burner system.	•Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback... (fire in burner tube(s)).	•Burner and/or burner tubes are blocked.	•Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care manual.
One burner does not light from other burner(s).	•Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).	•Clean carry-over tube(s) with wire brush.

Troubleshooting - Integrated Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause	Check Procedure	Prevention/Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when burner control knobs are turned to 🔥; no noise can be heard from spark module.	•Battery not installed properly. •Dead battery. •Battery cap not installed properly. •Faulty spark module.	•Check battery orientation. •Has battery been used previously? •Check to ensure battery cap is fully engaged. •If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.	• Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" on cap end.) •Replace battery with new alkaline battery. •Remove battery cap and reinstall, making sure it can be fully engaged. •Replace spark module assembly.
SECTION II No sparks appear at any electrodes when burner control knobs are turned to 🔥; noise can be heard from spark module.	•Output lead connections not connected. •Electrode tip not in proper position.	•Are output connections on and tight? •Are the electrode tips pointing in the right direction? Is the gap too big?	•Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. Main Burners: •Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. Sideburner: •Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.
SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength	•Output lead connections not connected. •Arcing to grill away from burner(s). •Weak battery. •Electrodes are wet. •Electrodes cracked or broken "sparks at crack".	•Are output connections on and tight? •If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame. •All sparks present but weak or at slow rate. •Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports? •Inspect electrodes for cracks.	•Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. •If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires. •Replace battery with a new alkaline battery. •Use paper towel to remove moisture. •Replace cracked or broken electrodes.

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.	•Tuyau endommagé.	•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.
Fuite de gaz du réservoir de GPL.	•Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation.	•Remplacez le réservoir de gaz.
Fuite de gaz de la valve du réservoir de GPL.	•Défaillance de la valve du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique.	•Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir de GPL. Rapportez le réservoir de GPL au fournisseur.
Fuite de gaz entre le réservoir de GPL et le raccord du régulateur.	•Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du joint d'étanchéité.	•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 ».
Feu sortant du panneau de commande.	•Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage.	•Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le feu éteint et l'appareil refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le afin d'identifier la présence de rouille ou de nids d'araignées. Consultez les pages concernant les dangers naturels et celles sur le nettoyage du brûleur.
Feu de graisse ou grosses flammes continues au dessus de la surface de cuisson.	•Accumulation excessive de graisse autour du brûleur.	•Fermez tous les boutons de réglage, 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.



Dépannage

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

Dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Baisse subite du flux de gaz ou flamme faible.	•Le gaz est épuisé.	•Vérifiez que le réservoir de GPL contient encore du gaz.
Les flammes s'éteignent.	•Vents forts ou en rafales. •Niveau de gaz bas. •La soupape de remplissage excessif a été déclenchée.	•Tournez le gril afin de faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. •Remplissez le réservoir de gaz. •Reportez-vous à la section « Baisse subite de l'écoulement du gaz » ci-dessus.
Flambées soudaines.	•Accumulation de graisse. •Excès de gras dans la viande. •Température de cuisson excessive.	•Nettoyez les brûleurs et la partie intérieure du gril ou du foyer. •Enlevez le gras de la viande avant la cuisson. •Ajustez (abaissez) la température selon le cas.
Incendie de graisse persistant.	•Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.	•Tournez les boutons sur la position arrêt (OFF). Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de gaz propane. Laissez le couvercle en position et laissez le feu s'épuiser. Lorsque le gril a refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme... (incendie dans les tubes du brûleur).	•Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués.	•Tournez les boutons sur la position arrêt (OFF). Nettoyez les brûleurs ou les tubes du brûleur. Voir la section sur le nettoyage du brûleur du manuel d'utilisation et d'entretien.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs.	•Accumulation de graisse ou de particules d'aliments dans les extrémités des renforts de tube.	•Nettoyez le(s) renfort(s) de tube au moyen d'une brosse métallique.

Dépannage - allumage électronique intégré

Problème (Allumage)	Cause possible	Vérification de la procédure	Prévention/Solution
SECTION I Aucune étincelle n'apparaît sur l'électrode quand le bouton d'allumage se trouve sur la position  ; aucun bruit ne sort du module de production d'étincelles.	•La pile n'est pas installée correctement. •La pile est épuisée. •Le bouton n'est pas installé correctement. •Le module de production d'étincelles est défectueux.	•Vérifiez l'orientation de la pile. •Cette pile a-t-elle déjà été utilisée? •Vérifiez que le filetage est bien engagé. Le bouton doit se déplacer librement de haut en bas. •Si aucune étincelle n'est produite avec une nouvelle pile et un bon raccord de fils, le module est défectueux.	•Installez la pile (assurez-vous que les polarités « + » et « - » soient orientés correctement, avec le côté « + » sur la fin de la PAC.) •Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline. •Desserrez l'assemblage du capuchon du bouton et installez-le de nouveau, en vous assurant que le filetage est aligné et engagé complètement. •Remplacez le module de production d'étincelles.
SECTION II Aucune étincelle n'apparaît sur l'électrode quand le bouton d'allumage se trouve sur la position  ; on entend du bruit qui provient du module de production d'étincelles.	•Les fils de sortie ne sont pas branchés. •L'extrémité de l'électrode pas en bonne position.	•Les fils de sortie sont-ils branchés et étanches? • Est-ce que les fin d'électrodes dans la bonne direction? L'écart est trop grand?	•Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes. Brûleurs principaux: • Fin de l'électrode doit pointer vers le port trou dans le brûleur. La distance devrait être de 1 / 8 po à 3 / 16 ". Ajustez au besoin. Brûleur latéral: • Fin de l'électrode doit pointer vers le port de gaz ouverture sur le brûleur. La distance devrait être de 1 / 8 po à 3 / 16 ". Ajustez au besoin.
SECTION III Des étincelles sont présentes, mais pas vis-à-vis de toutes les électrodes ou alors, les étincelles ne sont pas à pleine puissance.	•Les fils de sortie ne sont pas branchés. •Amorçage d'arc électrique loin des brûleurs. •Pile faible. •Les électrodes sont mouillées. •Les électrodes sont fendues ou cassées. Des étincelles apparaissent l'endroit de la fissure. à •Interrupteur du bouton d'allumage défectueux.	•Les fils de sortie sont-ils branchés et étanches? •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. •Toutes les étincelles sont présentes, mais faibles ou lentes. •Y a-t-il une accumulation d'humidité sur l'électrode ou dans les ouvertures du brûleur? •Examinez les électrodes pour d'éventuelles fissures.	•Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes. •Si vous voyez des étincelles autres que celles des brûleurs, les fils d'isolation sont peut-être endommagés. Remplacez les fils. •Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline. •Essuyez l'humidité avec une serviette de papier. •Remplacez les électrodes fendues ou cassées. •Remplacez alors l'interrupteur d'allumage ou l'assemblage de valve.

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

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	<ul style="list-style-type: none"> Manguera dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Deje de utilizar el producto y vuelva a colocar la válvula / la manguera / el regulador. Una vez que la válvula / la manguera / regulador sustituyó conducta completa revisión de fugas según el manual.
Fuga de gas del cilindro.	<ul style="list-style-type: none"> Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso. 	<ul style="list-style-type: none"> Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	<ul style="list-style-type: none"> Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	<ul style="list-style-type: none"> Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas <i>Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas</i> y <i>Cómo conectar el regulador al cilindro de gas</i>.
Sale fuego por el tablero de control.	<ul style="list-style-type: none"> Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a <i>Los peligros naturales</i> y <i>la limpieza de la unidad del quemador</i>.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	<ul style="list-style-type: none"> Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

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

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	<ul style="list-style-type: none"> Se acabó el gas. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique que el tanque de gas esté cargado.
Llamas que se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> Vientos fuertes o en ráfagas. Bajo flujo de gas propano. Se activó la válvula por sobrecarga de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. Recargue el tanque de gas. Lea lo referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i> en la sección anterior.
Fogonazos.	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación de grasa. Carne sumamente grasosa. Temperatura de cocción demasiado elevada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	<ul style="list-style-type: none"> Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas...(fuego en los tubos del quemador).	<ul style="list-style-type: none"> El quemador o los tubos del quemador están obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de <i>Uso y mantenimiento</i>.
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.

Resolución de problemas - Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparece ninguna chispa en el electrodo cuando el botón de encendido está en la posición 🔥, no sale ningún sonido del módulo de chispas.	<ul style="list-style-type: none"> La pila no está instalada adecuadamente. Pila gastada. La tapa de la pila no está instalada adecuadamente. Módulo de chispas defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> Revise la orientación de la pila. ¿Es una pila usada? Verifique que la tapa de la pila esté bien conectada. Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> Instale la pila (verifique que los conectores "+" y "-" estén orientados correctamente, con el extremo "+" de la tapa.) Cámbiela por una pila alcalina nueva. Quite la unidad de la tapa de la pila y vuelva a instalarla; verifique que esté bien conectada. Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparece ninguna chispa en el electrodo cuando el botón de encendido está en la posición 🔥, no sale ningún sonido del módulo de chispas.	<ul style="list-style-type: none"> Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. La punta del electrodo no está en la posición correcta. 	<ul style="list-style-type: none"> ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? ¿Están las puntas del electrodo orientadas en la dirección correcta? ¿Hay demasiado espacio libre? 	<ul style="list-style-type: none"> Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos. Quemadores principales: <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajustela si es necesario. Quemador lateral: <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajustela si es necesario.
SECCIÓN III Sparks están presentes, pero no vis-à-vis todos los electrodos y luego las chispas no están a plena potencia	<ul style="list-style-type: none"> Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es). Pila débil. Los electrodos están húmedos. Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas". 	<ul style="list-style-type: none"> ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla. Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas. ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión? Examine los electrodos para detectar grietas. 	<ul style="list-style-type: none"> Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos. Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables. Cambie la pila por una pila alcalina nueva. Use una toalla de papel para secar la humedad. Cambie los electrodos agrietados o rotos.

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 ~

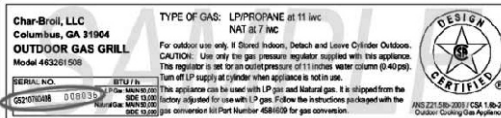
* 1. First Name | Nombre | Prénom _____ Initial | Inicial | Initiale _____ Last Name | Apellido | Nom de Famillie _____

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

Veillez attacher une copie de votre reçu ici.

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

**ENREGISTREZ
VOTRE PRODUIT
RECEVOIR UNE
OFFRE SPECIAL**
CHARBROIL.COM/REGISTER

**REGISTRE SU
PRODUCTO PARA
RECIBIR UNA
OFERTA ESPECIAL**
CHARBROIL.COM/REGISTER