

# THERMOS®

## MODÈLE 461410708 • GUIDE D'UTILISATION DU PRODUIT



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

### **! 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.

### **INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR :**

Vous devez laisser le présent manuel au client.

### **CLIENT :**

Conservez ce manuel pour consultation future.

### **! AVERTISSEMENT :**

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

### **! ATTENTION :**

Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants – particulièrement lorsque cela est mentionné dans le manuel! Portez des gants de

Pour toute question ou pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, veuillez composer le 1-800-435-5194.

Pour assurer votre entière satisfaction et pour obtenir des services de suivi, **inscrivez votre appareil en ligne sur le site**  
[www.grillregistration.com](http://www.grillregistration.com).



# DANGER

S'il y a une odeur de gaz:

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



# AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Le numéro se trouve sur l'étiquette de notation située sur le gril.

Date d'achat \_\_\_\_\_



# ATTENTION

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

## 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 la valve du réservoir fournis avec le gril.
- 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*, ou au *Code sur le stockage et la manipulation du propane, B149.2*, ou à la norme *Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192*, ainsi qu'au *Code pour les Véhicules de camping CSA Z240 Série VR*, selon le cas.
- Tous les accessoires électriques (la rôtissoire par exemple) doivent être mis à la terre conformément aux codes d'électricité locaux, au *National Electrical Code, ANSI / NFPA 70*, ou au *Code canadien de l'électricité, CSA C22.1*. Tenez les cordons d'alimentation et les tuyaux d'alimentation en combustible loin de toute surface chaude.
- N'utilisez pas le gril à l'intérieur ou sur le pont des véhicules de plaisance ou des bateaux.
- Ce gril est homologué en matière de sécurité aux États-Unis ou au Canada seulement. Ne le modifiez pas pour une utilisation dans un autre endroit. Toute modification créera un risque d'accident.



# AVERTISSEMENT

## PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion libérés au cours de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques réputés dans l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales et présentant d'autres dangers pour la reproduction.
2. Cet appareil contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de la Californie comme susceptibles de causer le cancer, des déficiences congénitales, ou autres dangers à la reproduction.

**Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet 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.



# 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.



# 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.

## TABLE DES MATIÈRES

Pour votre sécurité . . . . .	2
Centre de réparation pour grils . . . . .	2
Renseignements relatifs à la garantie . . . . .	2
Mesures de sécurité pendant l'installation . . . . .	2
Symboles de sécurité . . . . .	2
Utilisation et entretien . . . . .	4-11
Nomenclature des pièces . . . . .	12
Schéma des pièces . . . . .	13
Assemblage . . . . .	14-22
Dépannage . . . . .	23-25
Garantie . . . . .	26
Fiche d'inscription . . . . .	27

**Pour assurer votre entière satisfaction et pour bénéficier des services de suivi, inscrivez votre appareil en ligne sur :**

**[www.grillregistration.com](http://www.grillregistration.com)**

	<b>AVERTISSEMENT</b>	
<p><b>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.</b></p>		

	<b>ATTENTION</b>	
<p><b>ATTENTION</b> : 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.</p>		



**DANGER**



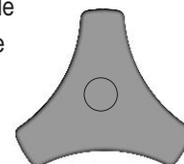
- N'entrez jamais un réservoir de gaz de recharge sous un gril, à proximité de l'appareil ou dans un endroit fermé.



- Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 %.
- Un réservoir de recharge rempli à l'excès ou mal entreposé constitue un danger en raison des possibilités de fuite de gaz à partir de la soupape de sûreté et de décharge.
- Si vous voyez, sentez, ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement du réservoir de gaz et du gril et appelez votre service d'incendie.
- Faute de suivre exactement les consignes figurant ci-dessus, un incendie ou une explosion pourrait s'ensuivre, causant des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

Réservoir de gaz

- Le réservoir de gaz utilisé avec votre gril doit satisfaire aux exigences suivantes :
  - Utilisez seulement un réservoir de GPL avec les dimensions suivantes : diamètre de 30,5 cm (12 po) x hauteur de 45,7 cm (18 po) et capacité maximale de 9 kg (20 lb).
  - Les réservoirs de GPL doivent être fabriqués et étiquetés conformément aux spécifications pour les réservoirs de GPL du Department of Transportation (DOT) des États-Unis ou, au Canada, aux normes CAN/CSA-B339 relatives aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses de Transports Canada (TC). Consultez l'étiquette sur le collier du réservoir de GPL.
- La valve du réservoir de GPL doit comporter :
  - Un orifice de sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le gril
  - Une soupape de sûreté
  - Un dispositif de protection contre le remplissage excessif homologué UL. Ce dispositif de sécurité est identifié par un unique volant de manœuvre triangulaire. **Utilisez seulement des réservoirs dotés de ce type de valve.**
- Le réservoir de GPL doit être disposé de manière à permettre l'élimination des vapeurs et doit comporter un collier de protection de la valve du réservoir. Gardez toujours les réservoirs de GPL en position verticale lors de l'utilisation, du transport et de l'entreposage.



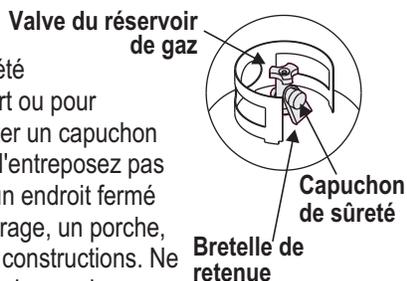
Volant de manœuvre du dispositif de protection contre le remplissage excessif



Réservoir de gaz en position verticale pour permettre l'élimination des vapeurs

Démontage, transport et entreposage du réservoir de gaz

- FERMEZ tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de gaz. Tournez à la main l'écrou d'accouplement dans le sens anti-horaire - n'utilisez pas d'outils pour débrancher le réservoir. Desserrez la vis du réservoir située sous la tablette inférieure puis soulevez le réservoir et retirez-le du chariot. Installez le capuchon de sûreté sur la valve du réservoir à gaz. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec la valve. **Faute d'utiliser le capuchon de sûreté selon les consignes, des blessures graves et des dommages matériels pourraient s'ensuivre.**



- Un réservoir de gaz qui a été débranché pour le transport ou pour l'entreposage doit comporter un capuchon de sûreté (tel qu'illustré). N'entrez pas un réservoir de gaz dans un endroit fermé tel qu'un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou autres constructions. Ne laissez jamais un réservoir de gaz dans un véhicule qui pourrait s'échauffer au soleil.
- N'entrez pas un réservoir de gaz dans un endroit où les enfants jouent.

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

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

Remplissage du réservoir de GPL

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

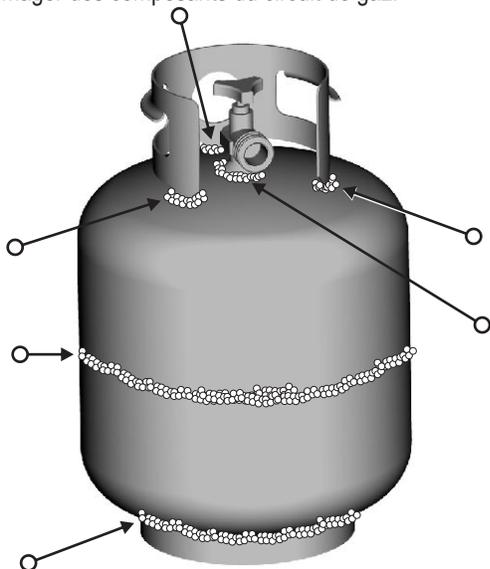
## Échange de réservoir de GPL

- Plusieurs commerçants qui vendent des grils offrent la possibilité de souscrire à un service d'échange de réservoirs vides. Ne faites appel qu'aux services d'entreprises dignes de confiance qui soumettent leurs bouteilles de gaz à des inspections et des essais et qui certifient leurs bouteilles de gaz. **N'échangez votre réservoir que contre un réservoir équipé d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif tel que décrit dans la section sur le « Réservoir de GPL » du présent guide.**
- Gardez toujours le réservoir de GPL neuf ou échangé en position verticale lors de son utilisation, de son transport et de son entreposage.
- Effectuez un **essai d'étanchéité des réservoirs de GPL neufs et échangés AVANT de les connecter au gril.**

## Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL

### Pour votre propre sécurité

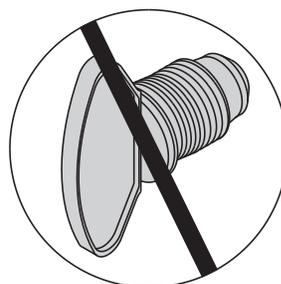
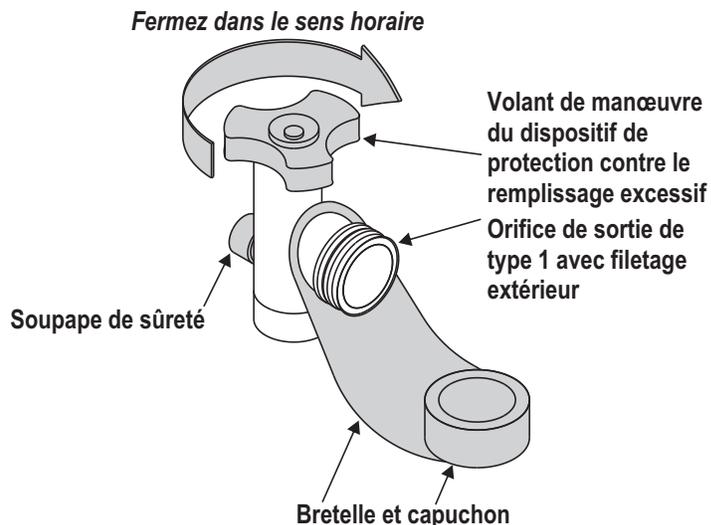
- Il est nécessaire de procéder à un essai d'étanchéité chaque fois que le réservoir de GPL est échangé ou rempli.
  - Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité.
  - N'utilisez pas de flamme nue pour détecter une fuite de gaz.
  - L'essai d'étanchéité du gril doit se faire à l'extérieur, dans un endroit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



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

## Connexion du régulateur au réservoir de GPL

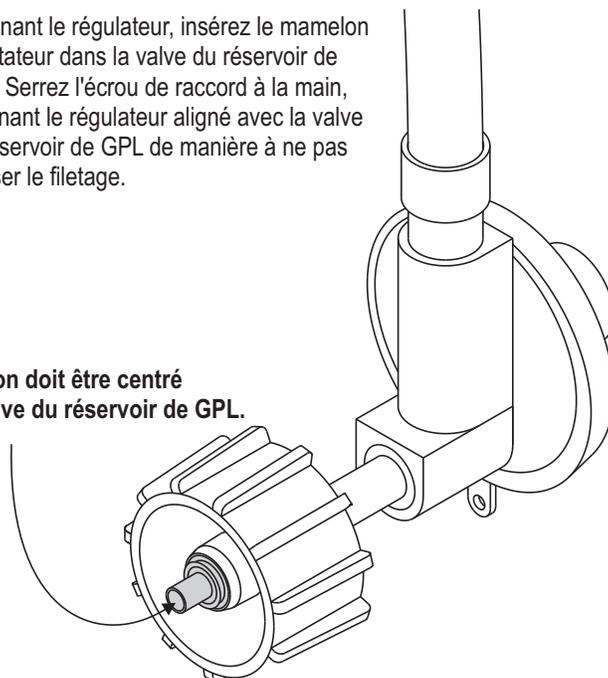
1. Le réservoir de GPL doit être attaché au gril de façon sécuritaire. (Reportez-vous à la section sur l'assemblage.)
2. **FERMEZ** tous les boutons de réglage.
3. **FERMEZ** le réservoir de GPL en tournant le volant de manœuvre à **fond** dans le sens horaire.
4. Enlevez le capuchon de protection de la valve du réservoir. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec la valve.

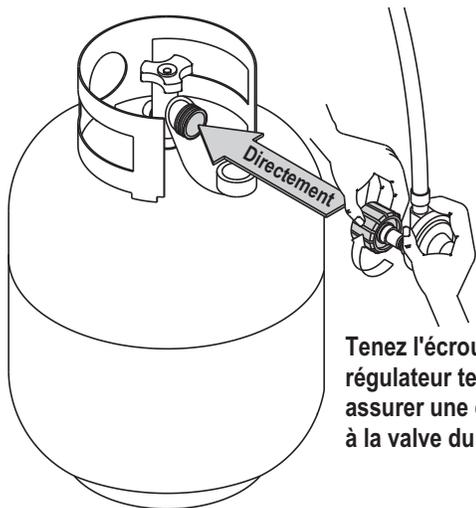


**N'utilisez pas un bouchon de transport de produits pétroliers (pièce en plastique avec filetage extérieur)! Il empêchera le dispositif de sûreté de la valve de fonctionner.**

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

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





Tenez l'écrou de raccord et le régulateur tel qu'indiqué pour assurer une connexion correcte à la valve du réservoir de GPL.

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

#### REMARQUE :

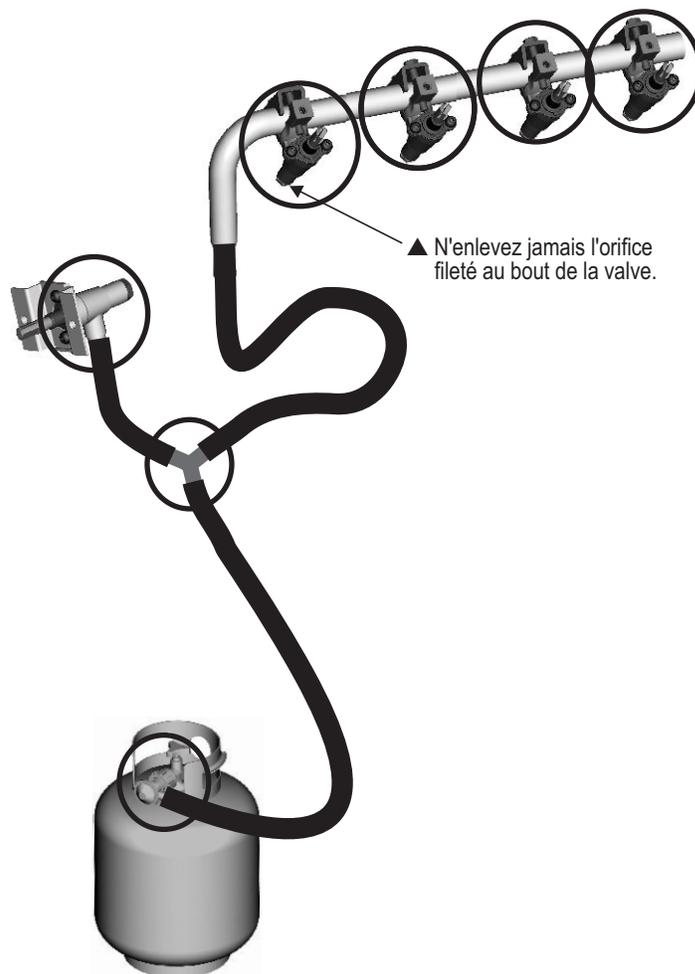
Si vous n'arrivez pas à terminer le raccordement, débranchez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. S'il vous est toujours impossible d'achever le raccordement, **ne vous servez pas de ce régulateur!**

⚠	<b>DANGER</b>	⚠
<ul style="list-style-type: none"> <li>N'insérez aucun corps étranger dans l'orifice de sortie de la valve ou dans la soupape de sûreté. Vous pourriez endommager la valve et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.</li> </ul>		

⚠	<b>AVERTISSEMENT</b>	⚠
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil d'utilisation extérieure du gaz n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un bateau.</li> <li>L'appareil d'utilisation extérieure du gaz n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un VR.</li> <li>Ne tentez jamais de raccorder ce gril au système de GPL autonome d'une tente-caravane ou d'une autocaravane.</li> <li>N'utilisez pas le gril avant d'en avoir vérifié l'étanchéité.</li> <li>Dès qu'une fuite est décelée, <b>ARRÊTEZ</b> toute activité et appelez le service d'incendie.</li> <li>Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez <i>immédiatement</i> la valve du réservoir de GPL et appelez le distributeur de GPL ou votre service d'incendie.</li> </ul>		

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

1. Tournez tous les boutons de réglage en position d'arrêt (OFF).
2. Assurez-vous que le régulateur est attaché de façon étanche à la valve du réservoir.
3. Ouvrez la valve du réservoir complètement en la tournant dans le sens anti-horaire. Si vous entendez un souffle ou un sifflement, fermez la valve du gaz immédiatement. Cela indique que le raccord comporte une fuite importante. **Corrigez le problème avant de poursuivre.**
4. Badigeonnez une solution savonneuse sur les parties où se forment des bulles, tel que cela est illustré ci-dessous :



5. Si des bulles « **moussantes** » apparaissent, c'est qu'il y a une fuite. Fermez immédiatement la valve du réservoir de gaz et resserrez tous les raccords. **Si vous n'arrivez pas à arrêter les fuites, n'essayez pas de les colmater vous-même.** Appelez-nous pour obtenir des pièces de rechange. Pour commander des pièces de rechange, appelez le Centre de service pour grils au 1-800-435-5194 et donnez le numéro de série, le modèle et le nom des pièces dont vous avez besoin.
6. Fermez toujours la valve du réservoir de GPL après chaque essai d'étanchéité en tournant le volant de manœuvre dans le sens horaire.

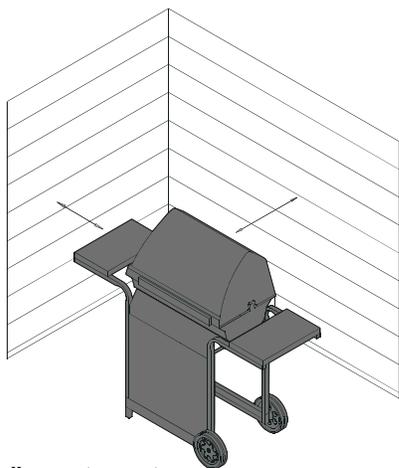


## AVERTISSEMENT



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

- Ne laissez pas les enfants utiliser le gril ou jouer à proximité de celui-ci.
- Gardez l'espace autour du gril propre et libre de tout matériel inflammable.
- Ne bouchez pas les trous situés sur les côtés ou à l'arrière du gril.
- Vérifiez périodiquement les flammes du brûleur.
- Ne vous servez du gril que dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez JAMAIS dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou sous toute surface surplombante quelle qu'elle soit.
- N'utilisez pas de charbon ou de briquettes en céramique dans un gril à gaz. (À moins que les briquettes ne soient fournies avec votre gril.)
- **Gardez une distance d'au moins 1 m (3 pieds) entre le gril et tout mur ou surface.** Gardez une distance de 3 m (10 pi) entre le gril et tout objet inflammable ou toute source d'ignition telle que la veilleuse d'un chauffe-eau, un appareil électroménager sous tension, etc.
- Gardez les orifices de ventilation de l'enveloppe du réservoir propres et libres de tout débris.



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

### Consignes de sécurité

- ▲ Avant d'ouvrir la valve du réservoir de GPL, vérifiez que l'écrou de raccord est bien serré.
- ▲ Lorsque vous n'utilisez pas le gril, mettez tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de GPL en position d'arrêt.
- ▲ Ne déplacez jamais le gril lors de l'utilisation ou pendant qu'il est encore chaud.
- ▲ Utilisez des ustensiles de cuisson à long manche et des gants afin d'éviter les brûlures et les éclaboussures.
- ▲ Le brûleur latéral et la tablette latérale supportent une charge maximale de 10 lb.
- ▲ Le récipient à graisse **doit** être inséré dans le gril et vidé après chaque utilisation. N'enlevez pas le récipient à graisse avant que le gril ne soit complètement refroidi.
- ▲ Si vous remarquez que de la graisse ou qu'une autre matière chaude s'égoutte du gril sur la valve, le tuyau ou le régulateur, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez l'origine du problème, corrigez-le, puis nettoyez et inspectez le système de valve, le tuyau ou le régulateur avant de continuer. Effectuez un essai d'étanchéité.
- ▲ Nettoyez souvent le gril, de préférence après chaque emploi. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.
- ▲ Gardez les orifices du cylindre (chariot du gril) dégagés et libres de tout débris.
- ▲ Ne rangez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot du gril et contribuant à bloquer la circulation d'air dans la partie inférieure du tableau de commande ou de la cuvette du foyer.
- ▲ Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le bon fonctionnement du gril.
- ▲ En cas de problème avec votre gril, consultez la section « Dépannage ».
- ▲ Si du givre se forme sur le régulateur, fermez le gril immédiatement, ainsi que la valve du réservoir de GPL. Cela indique que le réservoir est défectueux et qu'il ne faut l'utiliser avec aucun appareil. Adressez-vous au fournisseur de gaz!



## ATTENTION



- **Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. Les grils sont bien aérés pour des raisons de sécurité.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Cela pourrait causer des blessures. Si un incendie de graisse se déclare, fermez les boutons et l'alimentation en gaz du réservoir de GPL.**
- **Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsque vous le préchauffez ou que vous brûlez les résidus de nourriture au maximum. Si le gril n'a pas été nettoyé régulièrement, un incendie de graisse peut se déclarer et endommager l'appareil.**

## LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'ALLUMAGE

1. Mettre toutes les valves de contrôle du brûleur au gaz à ARRÊT.
2. Ouvrir l'alimentation de gaz à la source ou au réservoir.
3. Ouvrir le couvercle durant l'allumage.
4. Pour allumer, tourner le bouton Brûleur d'allumage à .
5. Appuyer sur le bouton d'allumage électronique et le maintenir enfoncé.
6. Si l'allumage NE se produit PAS dans les 5 secondes qui suivent, tourner les boutons du brûleur à ARRÊT, attendre 5 minutes et répéter l'opération d'allumage.
7. Pour allumer les autres brûleurs, tourner à , en commençant par les brûleurs situés le plus près du BRÛLEUR D'ALLUMAGE.

Pour l'utilisation d'allumettes, reportez-vous au manuel.



**AVERTISSEMENT:** Fermez le réservoir quand il n'est pas utilisé. Capacité maximum de l'étagère: 5 kg (10 lbs).



## ATTENTION

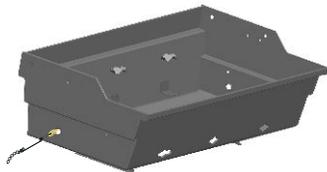


Si le brûleur ne s'allume PAS dans les 5 secondes, mettez tous les boutons de contrôle des brûleurs en position d'arrêt, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque la valve est ouverte, le gaz continuera de s'échapper du brûleur et pourrait s'enflammer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

### Allumage avec une allumette

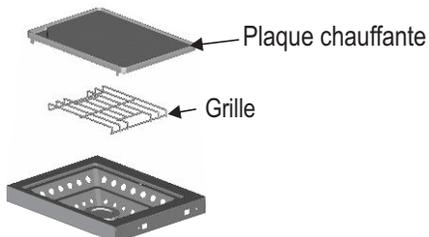
1. Ouvrez le couvercle.
2. Le porte-allumette se trouve sur le pied arrière gauche. Mettez une allumette dans le porte-allumette, puis allumez-la. Posez l'allumette enflammée près du trou pour allumettes situé dans le fond du grill (voir l'illustration).
3. Enfoncez le bouton du brûleur latéral et tournez-le à la position . Assurez-vous que le brûleur s'est allumé et qu'il le reste.
4. Enfoncez l'autre bouton et tournez-le vis-à-vis de .

Le trou pour allumage aux allumettes se trouve sur le côté du fond du grill.



### Usage du brûleur latéral

Ne mettez pas de casserole de plus de 9 po de diamètre sur la grille de cuisson. Retirez la grille de cuisson du brûleur latéral avant d'utiliser la plaque chauffante. Ne fermez pas le couvercle quand vous utilisez la plaque chauffante.



## Allumage du brûleur latéral

### LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER À L'ALLUMAGE

1. Mettre les valves de contrôle du brûleur au gaz à ARRÊT.
2. Pour allumer le BRÛLEUR LATÉRAL, ouvrir son couvercle durant l'allumage.
3. Tourner le bouton du brûleur latéral à , appuyer sur le bouton de l'ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE et le maintenir enfoncé.
4. Si l'allumage NE se produit PAS dans les 5 secondes qui suivent, tourner le bouton de contrôle du brûleur à « OFF », attendre 5 minutes et répéter l'opération d'allumage.



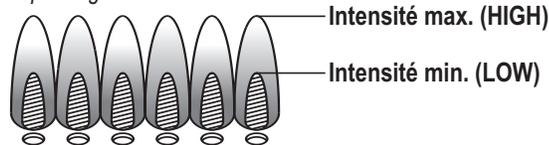
**AVERTISSEMENT:** Le bouton de contrôle DOIT être à la position lorsqu'une plaque chauffante accessoire est utilisée.

### Allumage avec du brûleur latéral une allumette

1. Ouvrez le couvercle.
2. Posez une allumette allumée près du brûleur. Tournez le bouton du brûleur latéral sur la position maximale (HI) . Assurez-vous que le brûleur s'est allumé et qu'il le reste.

### Vérification du réglage de la flamme

- Enlevez les grilles et les couvre-brûleurs. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale (HIGH) à la position minimale (LOW). La flamme doit être plus petite en position minimale qu'en position maximale. 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*.



### Avant de cuire votre premier repas en plein air

- Allumez les brûleurs, assurez-vous qu'ils sont bien allumés, puis fermez le couvercle et laissez le grill chauffer à l'intensité maximale pendant 15 minutes. La surchauffe de la peinture et des pièces produira une odeur seulement la première fois que le grill est allumé.

### Pour éteindre le grill

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

### Vérification du dispositif d'allumage

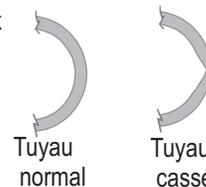
- **Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL.** Poussez le bouton d'allumage électronique et tenez-le enfoncé. Vous devriez entendre des « clics » et voir des étincelles chaque fois entre le boîtier du collecteur ou le brûleur et l'électrode. Consultez la section « *Dépannage* » s'il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

### Vérification du système de valve

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

### Vérification du tuyau de gaz

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





# ATTENTION

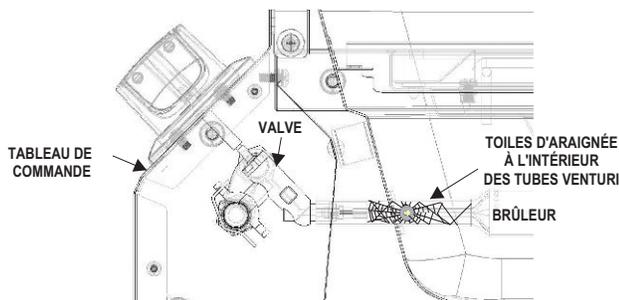


## ATTENTION AUX ARAIGNÉES!

ARAIGNÉES ET TOILES À L'INTÉRIEUR DES TUBES DU BRÛLEUR

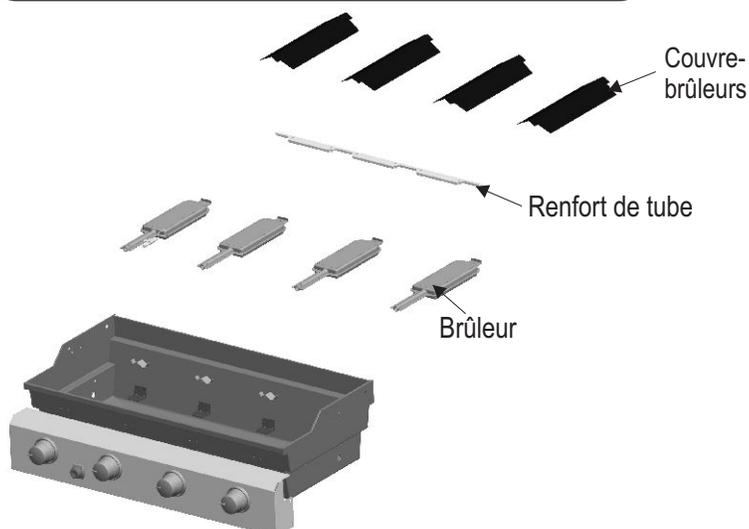


**Si vous remarquez qu'il est difficile d'allumer votre gril ou que la flamme n'est pas aussi forte qu'elle devrait l'être, prenez le temps de vérifier et de nettoyer les tubes venturi.**



Dans certaines régions, les araignées et les petits insectes entraînent des problèmes de « retour de flamme ». Les araignées tissent des toiles, font des nids et déposent des œufs dans le(s) tube(s) venturi du gril, ce qui entraîne l'obstruction de l'écoulement de gaz en direction du brûleur. Le gaz refoulé peut s'enflammer dans les tubes venturi, derrière le tableau de commande. Ce phénomène, connu sous le nom de retour de flamme, peut endommager votre gril et même entraîner des blessures.

Afin de prévenir les retours de flamme et de garantir le bon fonctionnement du brûleur et du venturi, il est nécessaire de retirer et de nettoyer l'assemblage avant l'utilisation lorsque le gril n'a pas été utilisé depuis longtemps.



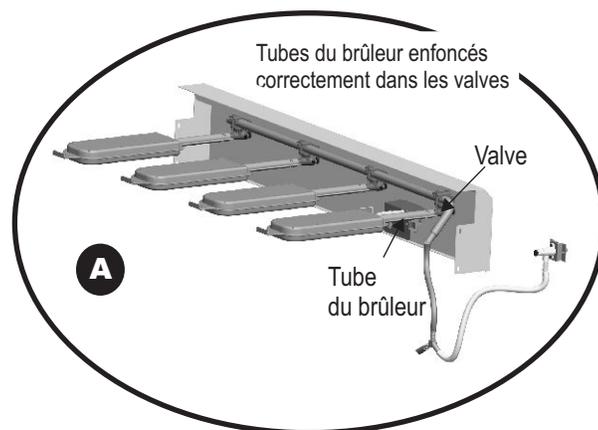
## Nettoyage de l'assemblage du brûleur

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

1. **Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve d'alimentation en gaz.**
2. Enlevez les grilles et les couvre-brûleurs.
3. Enlevez les deux écrous autofileteurs, le renfort de tube et les brûleurs.
4. Retirez le récipient de graisse et le plateau d'égouttement de sous le gril. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon.
5. Enlevez la pile et débranchez le fil d'allumage qui se trouve sous le tableau de contrôle.
6. Nettoyez la partie en céramique de l'électrode avec de l'alcool à friction et un chiffon.
7. Nettoyez le renfort de tube et l'extérieur des brûleurs avec de l'eau et du savon. Posez le brûleur sur une surface plate, insérez un tuyau d'arrosage pour forcer un jet d'eau dans les tubes. Assurez-vous que l'eau ressort de tous les orifices du brûleur. Utilisez un fil métallique fin pour débloquer les orifices qui ont été bouchés. **Secouez le brûleur pour éliminer l'excédent d'eau** et examinez les orifices. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Si c'est le cas, remplacez le brûleur. Si vous voyez des fissures horizontales entre les trous du brûleur ou de gros trous (autres que les trous du brûleur), remplacez le brûleur.
8. Avant d'entreposer le gril, badigeonnez les brûleurs d'une couche mince d'huile de cuisson. Recouvrez-les afin d'empêcher les insectes d'y pénétrer. Si vous n'entreposez pas le brûleur, suivez les étapes qui suivent.

**TRÈS IMPORTANT : les tubes de brûleur doivent entrer à nouveau dans les ouvertures de valve tel qu'illustré (A).**

9. Branchez le fil d'allumage à l'électrode. Remplacez la pile.
10. Retirez les grilles de cuisson et les couvre-brûleurs. Placez un plateau d'égouttement et un récipient de graisse propre dans le fond du gril.
11. Avant d'utiliser le gril de nouveau pour la cuisson, faites un *Essai d'étanchéité* et une *Vérification de la flamme du brûleur*.



## 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.**

## Entreposage de votre gril

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Entrepochez le gril dans un endroit sec.
- Couvrez le gril s'il est entrepoché à l'extérieur. Le fabricant offre un choix complet de couvertures de gril.
- Lorsque le réservoir est connecté au gril, entrepochez-les à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants.
- Si le gril au gaz conçu pour un usage à l'extérieur n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être coupé au niveau du réservoir. L'entrepochage d'un appareil à gaz en intérieur est permis seulement si le réservoir est débranché et entrepoché loin de l'appareil.
- Entrepochez le gril à l'intérieur SEULEMENT si le réservoir de gaz est fermé, détaché du gril et entrepoché à l'extérieur.
- Lorsque vous voulez réutiliser le gril après une période d'entrepochage, suivez les instructions de « *Nettoyage du brûleur* » avant d'allumer le gril.

## Comment déterminer si la viande est cuite à point

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

## Nettoyage général du gril

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

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

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

Protégé en vertu d'un ou de plusieurs des brevets américains suivants : 4,598,692; 4,624,240; 4,747,391; 4,747,391; 4,817,583; 4,924,846; 4,989,579; 5,003,960; 5,076,256; 5,076,257; 5,090,398; 5,109,834; 5,224,676; 5,277,106; 5,421,319; 5,441,226; 5,452,707; 5,458,309; 5,566,606; 5,566,606; 5,579,755; 5,582,094; 5,613,486; 5,649,475; 5,706,797; 5,711,663; 5,765,543; 5,931,149; 5,996,573; 6,095,132; 6,135,104; 6,173,644B1; 6,279,566; 6,397,731; 6,418,923; 6,439,222; 6,523,461; D282,619; D339,714; D341,292; D343,337; D358,059; D361,466; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D416,441; D417,587; D422,516; D423,274; D423,876; D428,303; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D451,759; D456,202S; D460,313; D461,359 et D504,048. Brevets canadiens : 87743; 87744; 92607; 92608 et 1,316,424. Autres brevets en instance. © Instructions d'assemblage, 2006.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE GRIL EN ACIER INOXYDABLE

Le nettoyage de routine est nécessaire afin de préserver l'apparence et la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable. Bien des gens croient que l'acier inoxydable ne rouille pas. Dans certaines conditions, ce n'est vraiment pas le cas. Les marques de rouille sont en fait des particules d'acier ordinaire qui se sont agglomérées à la surface de l'acier inoxydable. Ces marques de rouille peuvent également se former si vous utilisez un tampon à récurer en paille de fer ou en laine d'acier au lieu d'un tampon à récurer en nylon pour nettoyer votre grill. Dans les régions côtières, de petites taches de rouille peuvent se former à la surface du grill; elles peuvent être rebelles à l'action d'un détergent. Les agents de blanchiment concentrés et d'autres solutions à base de chlorure peuvent également être à l'origine des piqûres de rouille; ces produits ne doivent pas être utilisés.

La cuisson produit de la fumée qui peut par la suite produire un revêtement sur la surface en acier inoxydable et provoquer sa décoloration. La surface en acier inoxydable peut devenir plus foncée à cause des feux de friture, mais cela n'affectera pas l'intégrité de l'acier. Le nettoyage périodique de la surface de cuisson et de l'intérieur du grill aide à diminuer le risque d'incendie. Les méthodes décrites ci-dessous constituent des suggestions dans le nettoyage de surfaces d'acier inoxydable. Choisissez une méthode de nettoyage qui soit appropriée à vos besoins. Nous vous recommandons d'utiliser un couvercle de grill Char-Broil® pour aider à prolonger la durée de vie de votre grill et pour empêcher sa décoloration.

### Entretien de routine

Toutes les fois que vous utiliserez votre grill, laissez-le refroidir et essuyez-le avec un linge doux, humide et savonneux; rincez-le avec de l'eau propre. Il est important d'éliminer tout résidu alimentaire ou toute marinade de la surface en acier inoxydable de votre grill. La plupart des marinades sont très acides; elles peuvent endommager l'acier inoxydable. **NE PAS UTILISER LA LAINE D'ACIER OU LA PAILLE DE FER** Pour nettoyer votre grill en acier inoxydable, pour le polir et le protéger de façon hebdomadaire, utilisez le nettoyant pour grill en acier inoxydable Char-Broil®. Pour un nettoyage rapide et pratique, utilisez les chiffons pour grill en acier inoxydable Char-Broil®.

### Taches rebelles et rouille

Les taches tenaces, la décoloration et, éventuellement, la rouille et les piqûres de corrosion peuvent provenir de la cuisson, de l'exposition à des conditions extérieures rigoureuses ou à des températures de cuisson extrêmes. Pour les taches rebelles de rouille et de graisse, vous pouvez remettre votre grill en état grâce à la trousse de restauration d'acier inoxydable Char-Broil®. Celle-ci est disponible chez les détaillants importants. Pour les produits les plus récents et des renseignements sur l'entretien et le nettoyage de votre grill en acier inoxydable, consultez l'adresse [www.charbroil.com](http://www.charbroil.com).

\*Frottez ou essuyez la surface en acier inoxydable toujours dans la direction des lignes du fini ou du grain, et non pas dans la direction perpendiculaire.

\*\*Veillez à ce que les produits pour acier inoxydable n'entrent pas en contact avec les surfaces peintes ou en plastique; celles-ci risquent en effet de se détériorer.

### ENTRETIEN DE ROUTINE

Nettoyant pour grill en acier inoxydable Char-Broil®



### ENTRETIEN DE ROUTINE

Chiffons pour grill en acier inoxydable Char-Broil®



### TACHES REBELLES ET ROUILLE

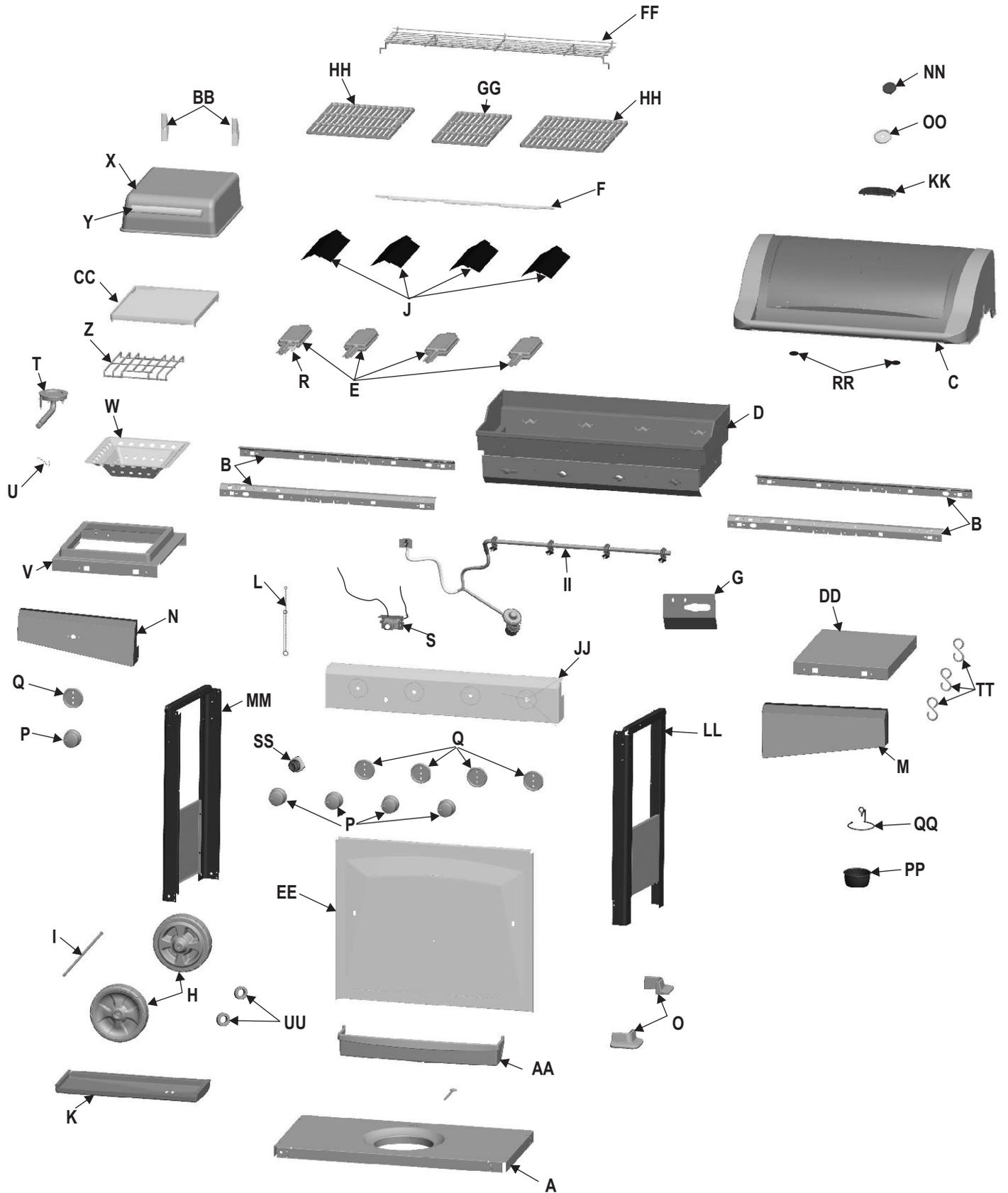
Trousse de restauration d'acier inoxydable Char-Broil®



## NOMENCLATURE DES PIÈCES – Modèle N° 461410708

Réf.	Qté	Description	N° pièce	Réf.	Qté	Description	N° pièce
A	1	Tablette inférieure	80014213	EE	1	Panneau avant	80014212
B	4	Traverse	80014218	FF	1	Grille-réchaud	80014110
C	1	Assemblage du couvercle	80014224	GG	1	Grille de cuisson	80014126
D	1	Assemblage du foyer	80014220	HH	2	Grilles de cuisson	80014129
E	4	Brûleur	80014221	II	1	Assemblage collecteur	80014227
F	1	Renfort de tube	80014223	JJ	1	Tableau de commande	80014056
G	1	Protecteur thermique	80014128	KK	1	Logo Plate	80014050
H	2	Roue	80014103	LL	1	Assemblage de pied, long	80014215
I	1	Tige de moyen	80014104	MM	1	Assemblage de pied, court	80014216
J	4	Couvre-brûleurs	80014105	NN	1	Jauge de température	80014048
K	1	Assemblage plateau à graisse	80014087	OO	1	Cadran de jauge de température	80014049
L	1	Porte-allumettes avec chaîne	80014217	PP	1	Récipient à graisse	80014122
M	1	Bordure droite	80014199	QQ	1	Agrafe du récipient à graisse	80014123
N	1	Bordure gauche	80014225	RR	2	Butoirs en caoutchouc de silicone, couvercle	80014052
O	2	Surélévateur de pieds	80014116	SS	1	Bouton électronique d'ignition	80014120
P	5	Bouton de réglage	80014059	TT	3	Crochets en S	80014127
Q	5	Cadran	80014060	UU	2	Entretoise d'axe	80014134
R	1	Électrode	80014222		1	Guide d'utilisation, anglais	80014111
S	1	Module d'allumage électronique	80014211		1	Guide d'utilisation, français	80014112
T	1	Brûleur latéral	80014091		1	Sac de ferrures	80014130
U	1	Agrafe du brûleur latéral	80014124		1	Tournevis	
V	1	Corps du brûleur latéral	80014229		42	Vis autotaraudeuse n° 10-16x1/2 po	
W	1	Plateau à graisse du brûleur lat.	80014090		1	Vis moletée	
X	1	Ass. couvercle du brûleur latéral	80014093		4	Vis autotaraudeuse n°10x3/8 po	
Y	1	Poignée du brûleur latéral	80014096		6	Vis autotaraudeuse n°8-32x3/8 po	
Z	1	Grille du brûleur latéral	80014106		1	Rondelle plate	
AA	1	Panier à condiments	80014226		4	Rondelle en fibre	
BB	2	Ass. couvercle brûleur latéral	80014132		4	Écrou à oreille n° 10-24	
CC	1	Plaque chauffante	80014107		4	Vis autotaraudeuse n°10-16x3/4 po	
DD	1	Tablette droite	80014219		1	Goupille d'accroc	
					3	Poussez la goupille	

# SCHÉMA DES PIÈCES – Modèle N° 461410708



Temps d'assemblage estimé : 30 minutes

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

## ASSEMBLY – Model No. 461410708

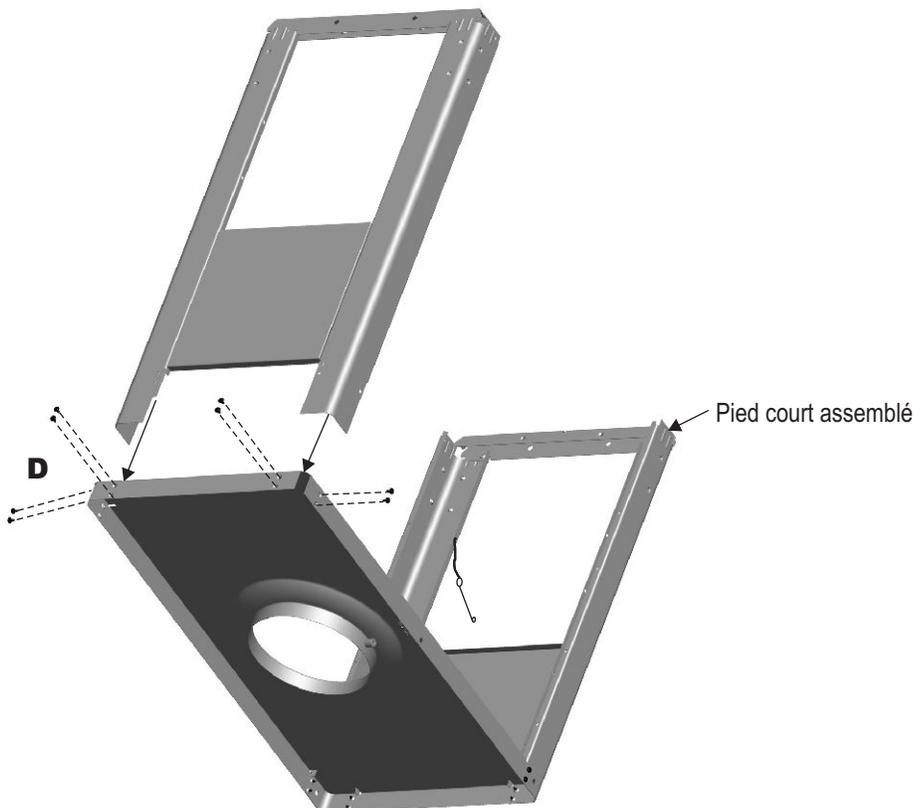
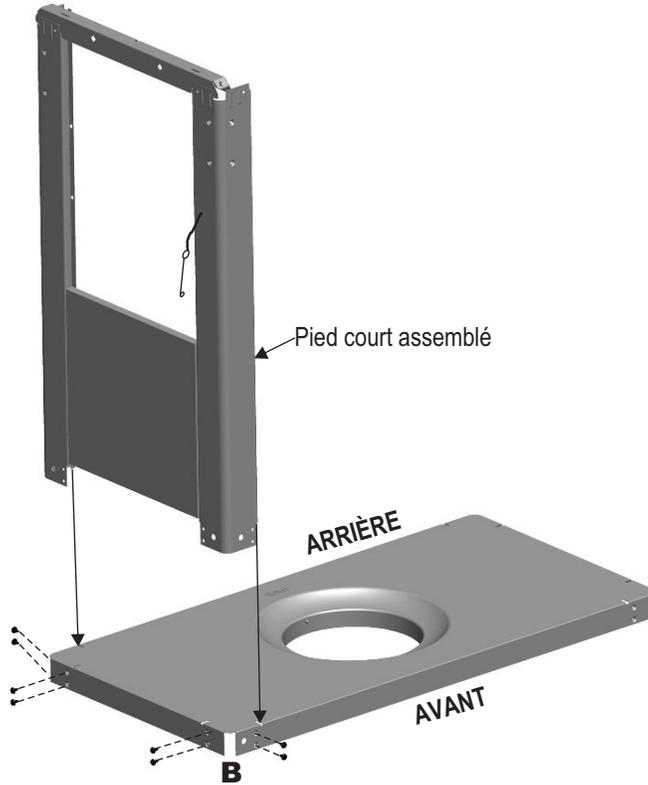
**1**

- A Placez la tablette inférieure sur la table ou sur le contenant du grill.
- B Insérez les languettes sur l'assemblage des pieds courts sur la tablette inférieure.
- C Fixez l'assemblage de pied à l'aide de deux vis de chaque côté.
- D Reprenez les étapes B et C pour l'assemblage de pied long



**AVERTISSEMENT** : l'extrémité des vis possède une pointe coupante.

Vis autotaraudeuse  
n° 10-16 X 1/2 po  
Qté : 16

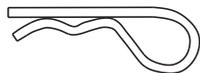


# 2

- A Fixez les surélévateurs de pieds. Vérifiez que le pied est bien installé dans le surélévateur de pieds.
- B Glissez la roue et son pallier sur la tige d'essieu.
- C Glissez la roue et le palier de roue sur la tige d'essieu. Insérez l'assemblage dans le grand trou de la tablette inférieure. Fixez l'autre roue avec son palier de roue, une rondelle et une tige de fixation.



Vis de réglage  
n° 1/4-20 x 6 po  
Qté : 1  
Dessin non à l'échelle



Tige de fixation de 1 po  
Qté : 1



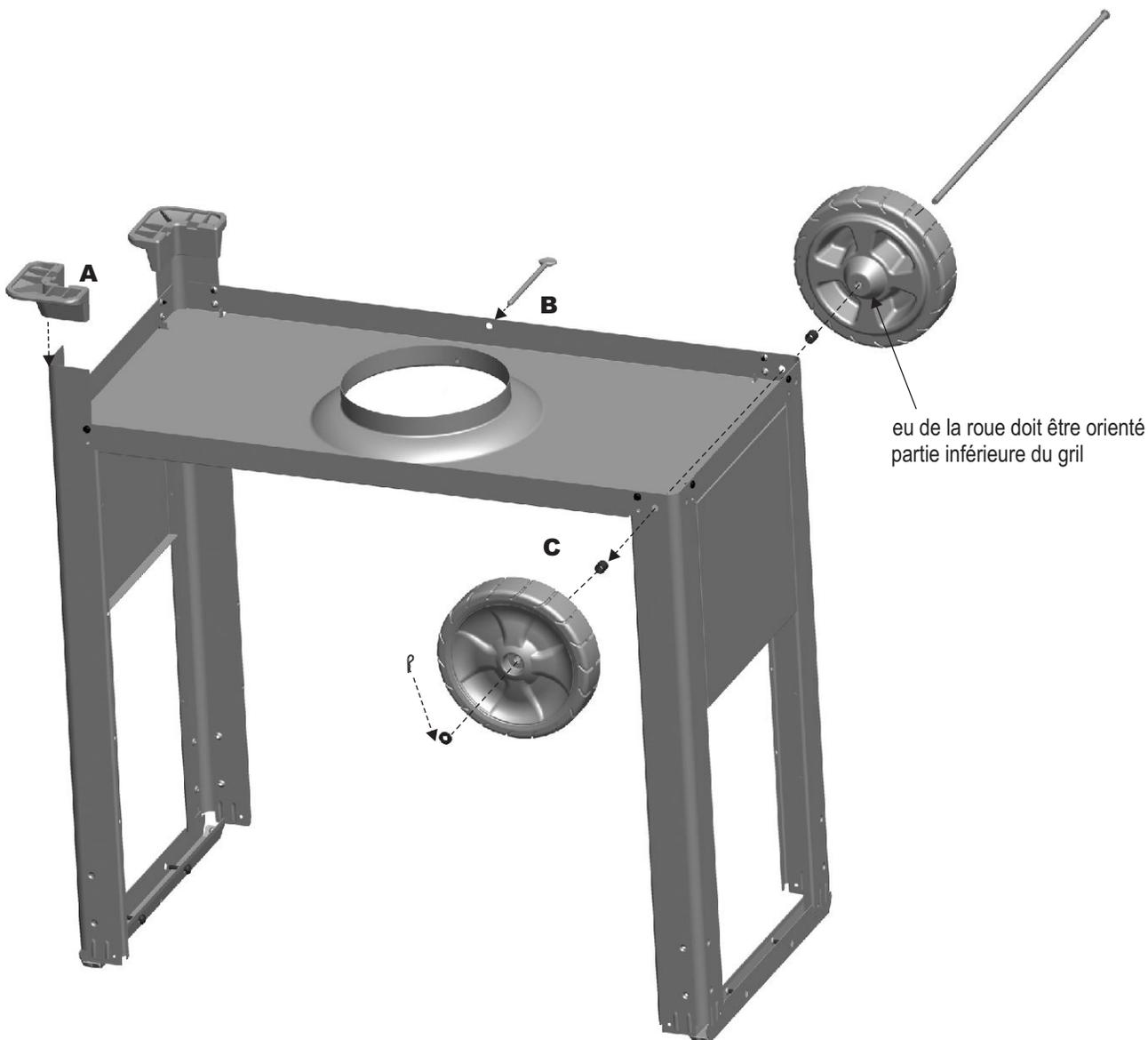
Pallier de roue  
Qté : 2



Rondelle plate  
Qté : 1



Tournez le chariot à l'envers



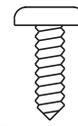
eu de la roue doit être orienté  
partie inférieure du grill

**3**

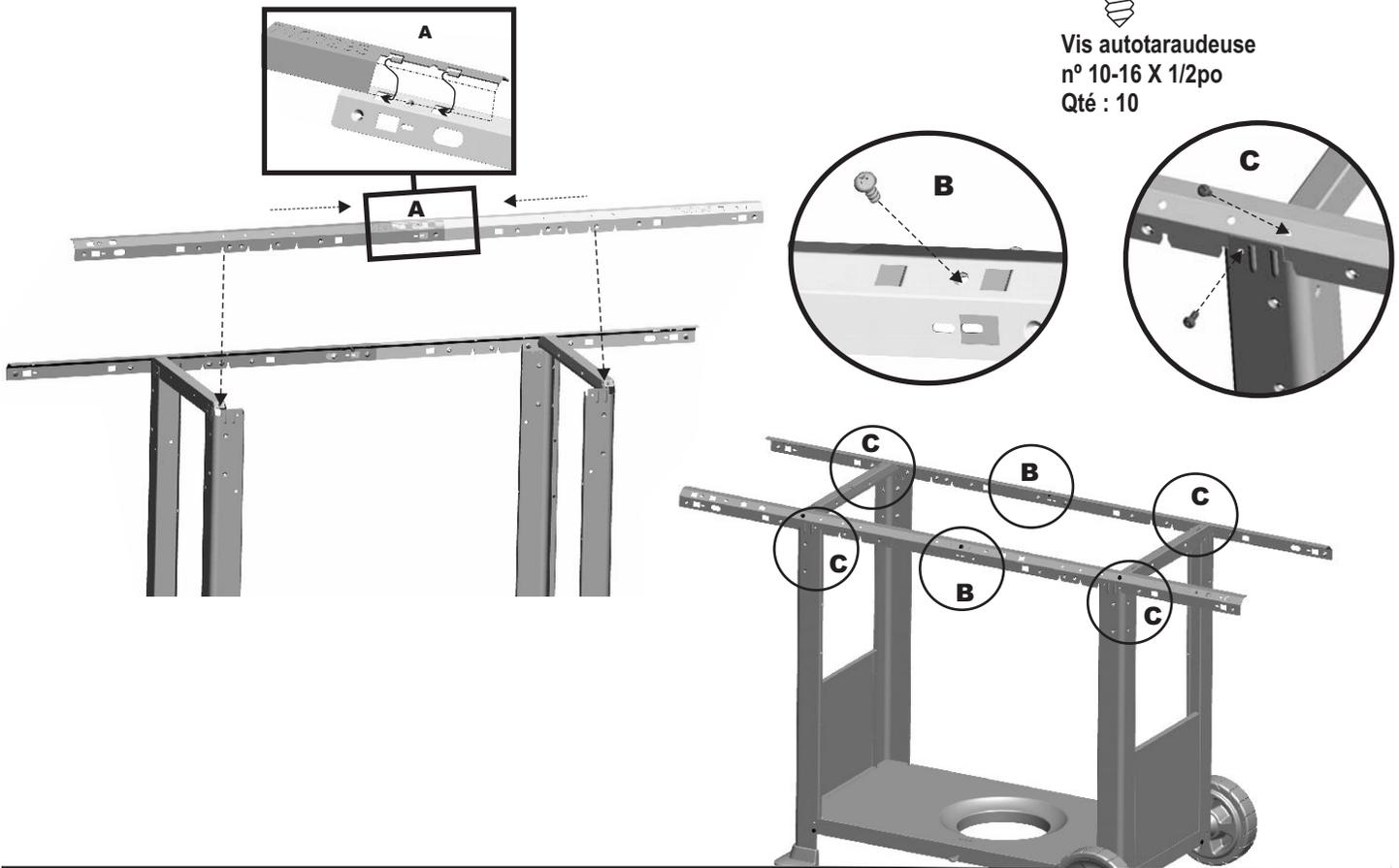
A Superposez les traverses et accrochez les languettes dans les fentes. Tirez sur les traverses pour les verrouiller.

B Fixez une vis au centre de chaque traverse.

C Fixez les traverses et les pieds au moyen de deux vis dans chaque coin.



Vis autotaraudeuse  
n° 10-16 X 1/2po  
Qté : 10



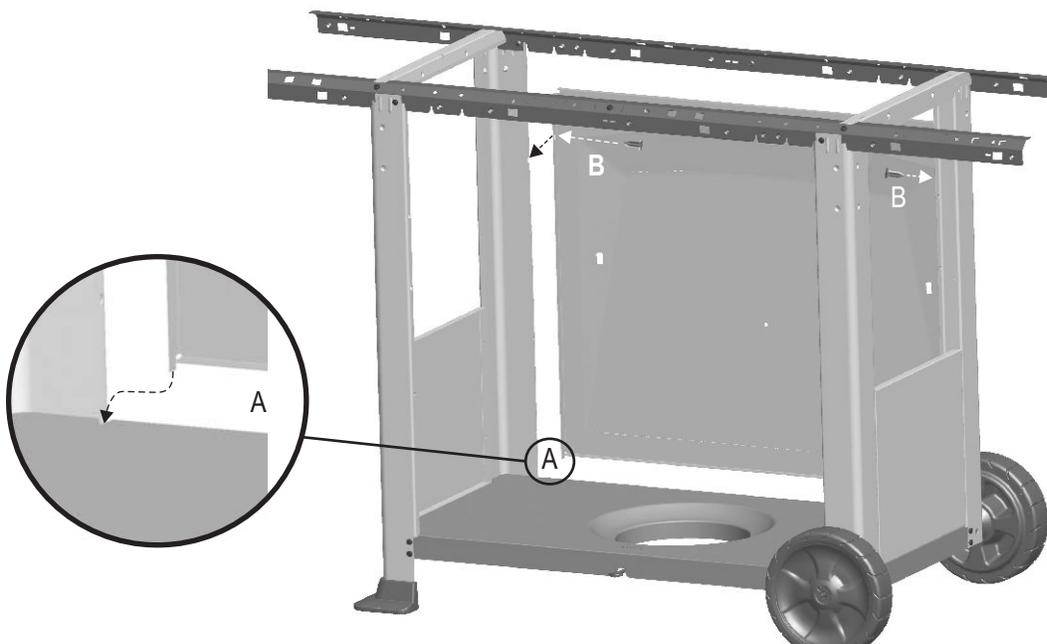
**4**

A Placez les languettes sur le panneau avant, à côté des languettes des pieds.

B Insérez les attaches-poussoirs dans le panneau avant et les pieds.



Attache-poussoir  
Qté : 2



**5**

Cette étape requiert deux personnes afin de soulever et de positionner le dessus du grill sur le chariot.

**A** Fixez le protecteur thermique au foyer à l'aide de deux vis autotaraudeuses n° 10 de 16 po x 3/8 po, comme illustré.

**B** Alors que le couvercle est fermé, déposez soigneusement le dessus du grill sur le chariot, entre les deux supports. Ouvrez le couvercle et fixez quatre vis à l'intérieur de la partie inférieure du grill et dans le siège de la pièce moulée.



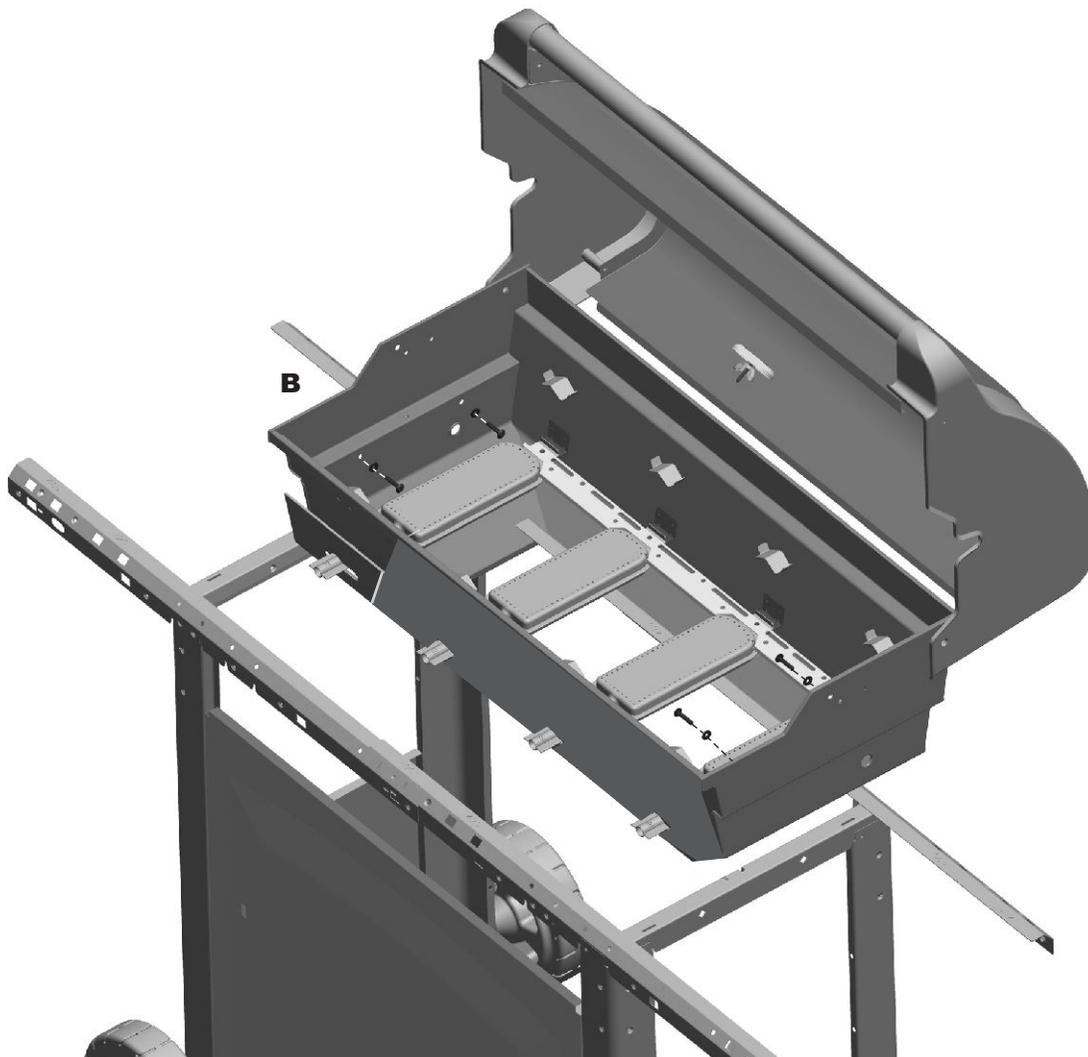
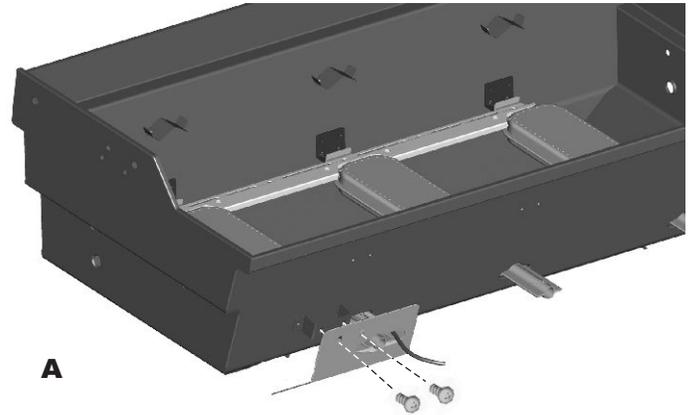
Vis autotaraudeuse  
n° 10 X 3/4 po  
Qté : 4



Vis autotaraudeuse  
n° 10-16 X 3/8 po  
Qté : 2



Rondelle de fibre  
n° 10  
Qté : 4



# 6

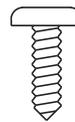
Desserrez le long câble et placez-le derrière le panneau avant. Ne le connectez pas encore.

**A** Tenez le panneau de commande près du fond de la pièce moulé. Attachez le câble au module d'allumage électronique.

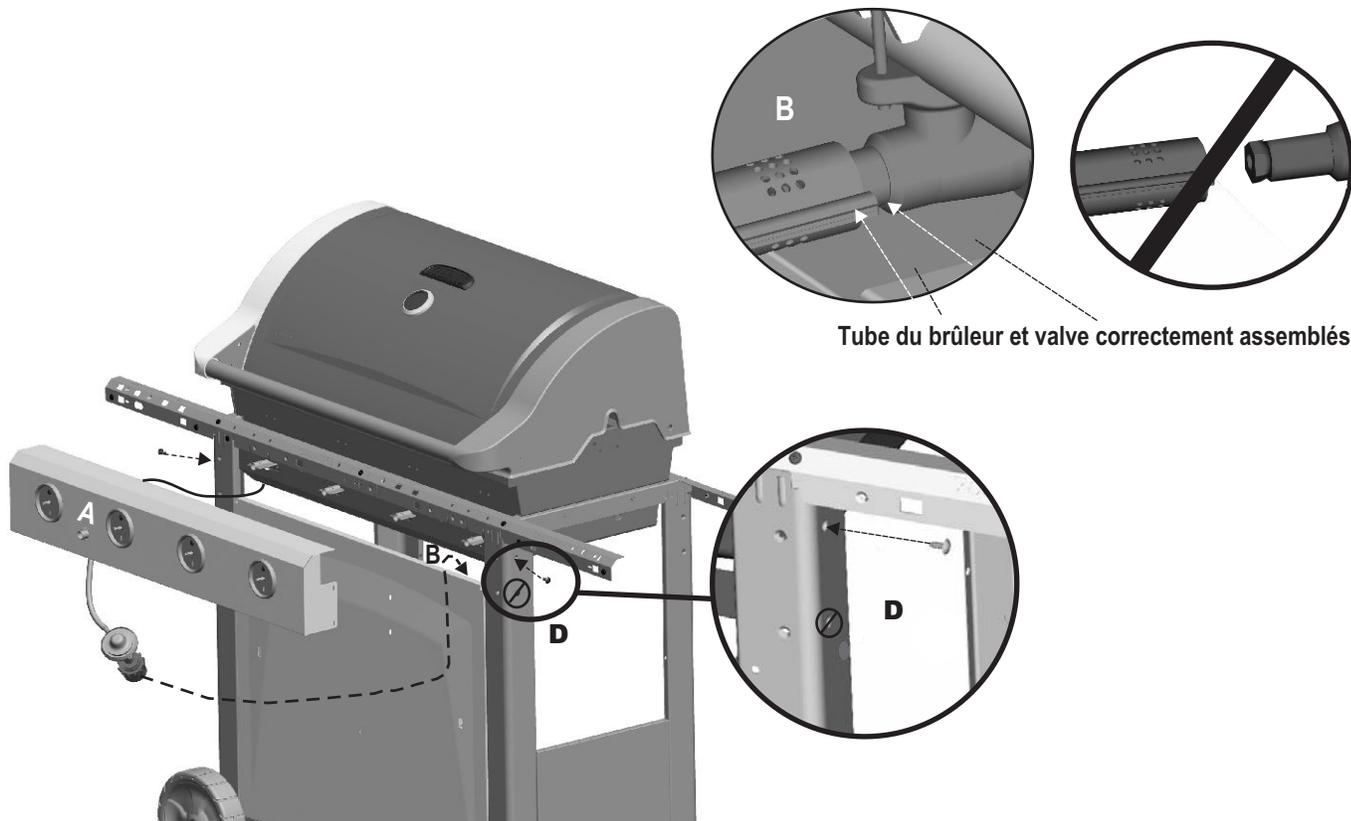
**B** Insérez le régulateur dans l'ouverture du panneau avant. Assurez-vous que le tuyau et le régulateur se trouvent à l'arrière du panneau avant

**C** Positionnez les valves dans les tubes des brûleurs (voir l'image brûleur et valve). Faites pivoter le panneau de commande vers le haut et placez le rebord sur la traverse.

**D** Fixez le panneau de commande aux pieds à l'aide d'une vis dans le trou supérieure, de chaque côté.



Vis autotaraudeuse  
n° 10-16 X 1/2 po  
Qté : 2



Tube du brûleur et valve correctement assemblés

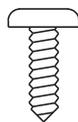
# 7

**A** Glissez la tablette sur les traverses. Fixez-la au moyen de 4 vis.

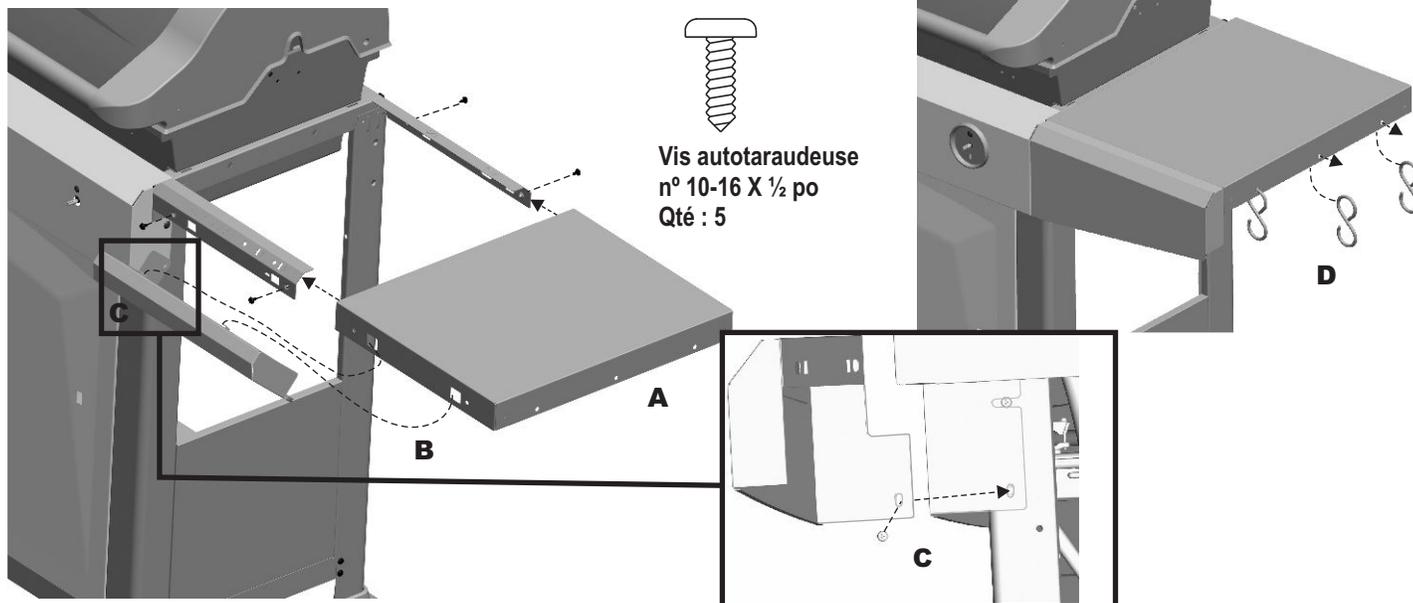
**B** Les languettes de bordure doivent être insérées dans les deux fentes à l'avant de la tablette, puis glissez-les vers le pied.

**C** Fixez la bordure à l'aide d'une vis dans le deuxième trou à travers le tableau de commande et le pied.

**D** Fixez les crochets en S dans les trous sur la tablette droite.



Vis autotaraudeuse  
n° 10-16 X 1/2 po  
Qté : 5



# 8

- A Glissez le corps du brûleur latéral sur les traverses. Fixez-le au moyen de 4 vis.
- B Placez le plateau d'égouttement sur le corps du brûleur latéral, puis fixez à l'aide de deux vis de écrou à oreilles. Constatez la position du trou dans le plateau à graisse.
- C Glissez la bordure autour du collecteur, puis insérez la valve du brûleur latéral dans la fente. Les languettes de bordure doivent être insérées dans les deux fentes à l'avant de la tablette, puis glissez-les vers le pied. Fixez la bordure dans le deuxième trou à travers le panneau de commande et le pied.
- D Positionnez le cadran sur la valve, puis fixez-le au moyen de vis de n°8 de 32 po x 3/8 po.



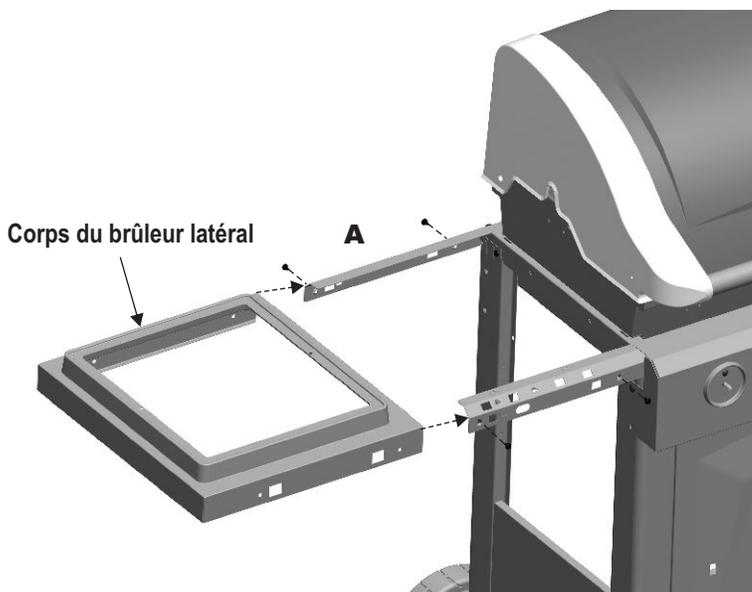
Vis  
n° 10-24 X 3/8 po  
Qté : 2



Vis autotaraudeuse  
n° 10-16 X 1/2 po  
Qté : 5

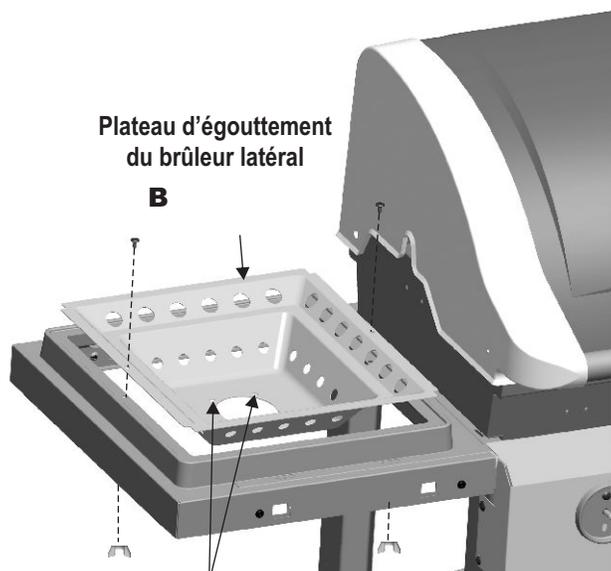


Écrou à oreilles  
N° 10-24  
Qté : 2



Corps du brûleur latéral

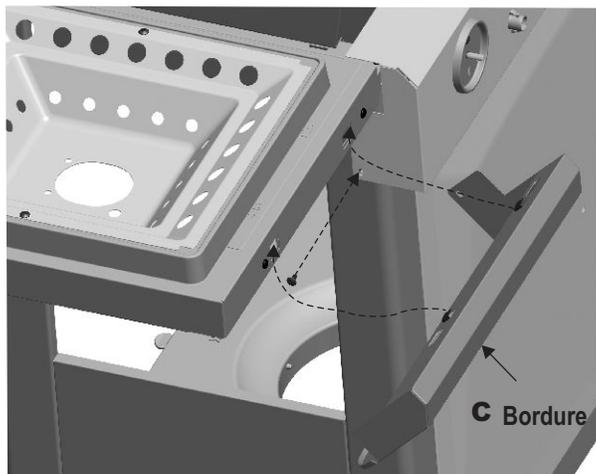
A



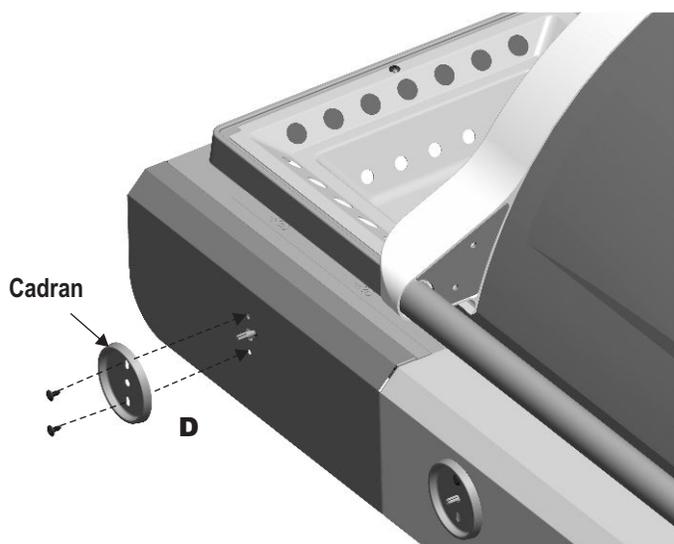
Plateau d'égouttement  
du brûleur latéral

B

Constatez la position du trou dans le plateau à graisse.



C Bordure



Cadran

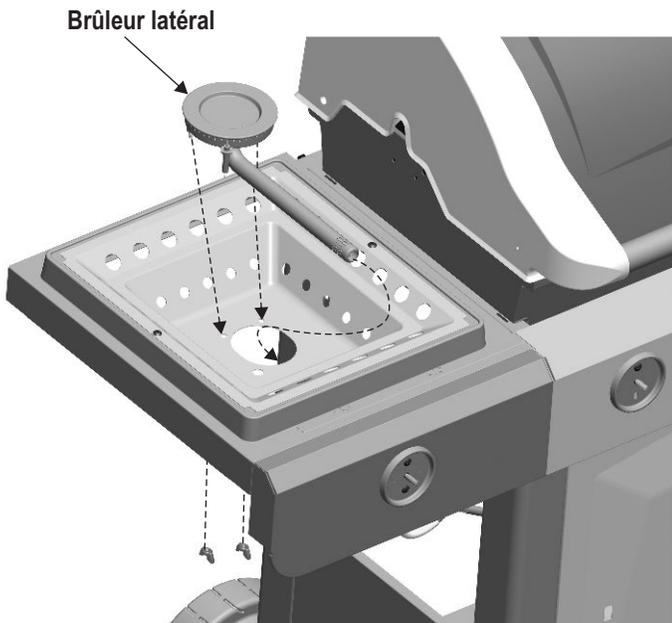
D



Vis  
n° 8-32 X 3/8 po  
Qté : 2

**9**

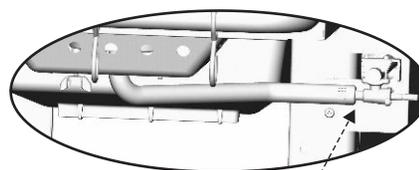
- A** Insérez le brûleur latéral dans l'assemblage. Assurez-vous la valve s'insère bien dans le tube avant de fixer les écrous à oreilles au brûleur latéral.
- B** Attachez le long fil au module d'allumage électronique. Accrochez l'agrafe du brûleur latéral au tube du brûleur latéral et au collecteur.
- C** Placez la grille et la plaque chauffante sur le corps du brûleur latéral.



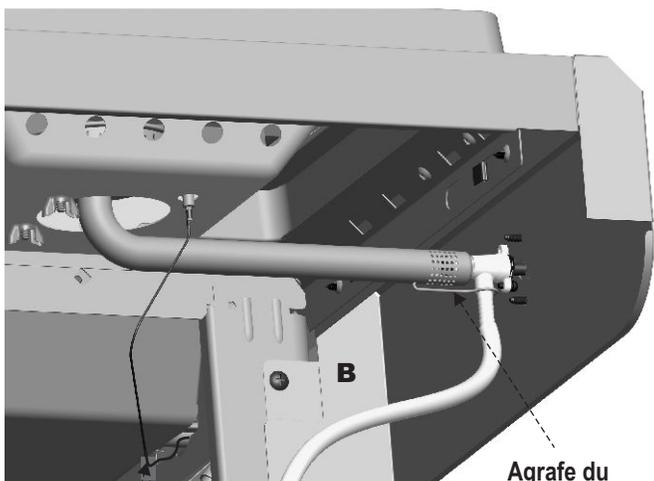
Agrafe du brûleur latéral  
Qté : 1



Écrou à oreilles  
N° 10-24  
Qté : 2

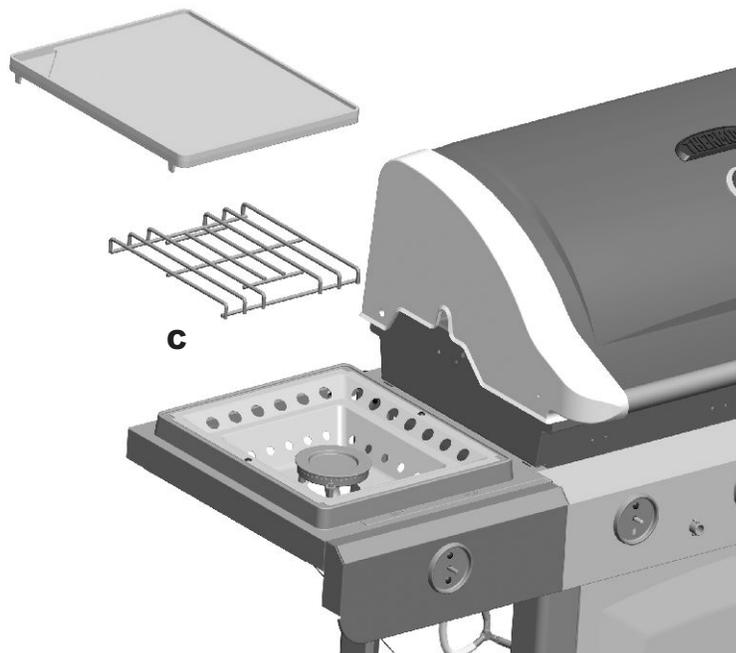


Tube du brûleur latéral et valve bien enclenchés



Fil d'allumage long

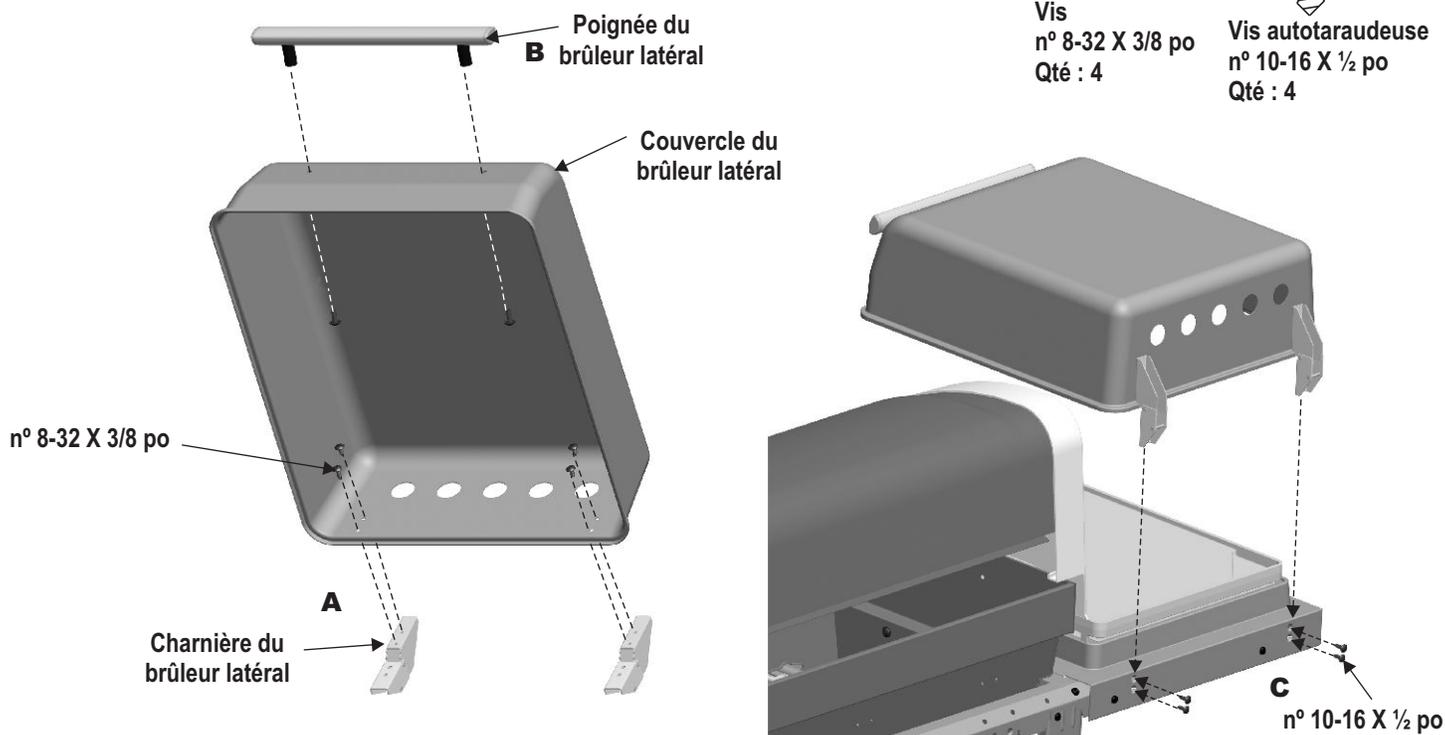
Agrafe du brûleur latéral



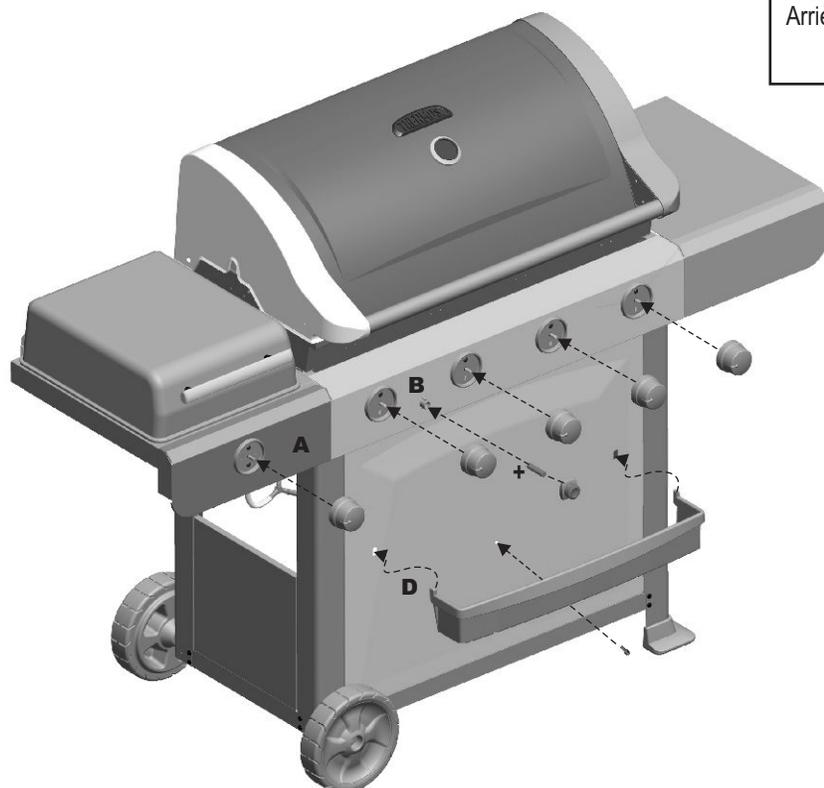
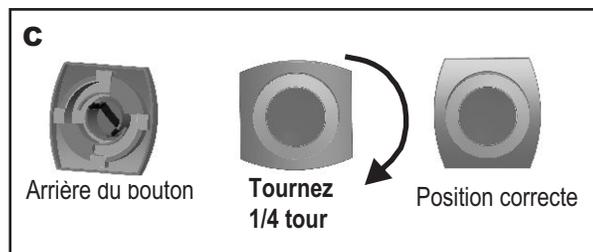
**NOTE :**  
Retirez la grille de cuisson du brûleur latéral avant d'utiliser la plaque chauffante.

**10**

- A Attachez les charnières au couvercle du brûleur latéral.
- B Enlevez les vis de la poignée et assemblées au couvercle.
- C Attachez le couvercle à l'assemblage du brûleur latéral.

**11**

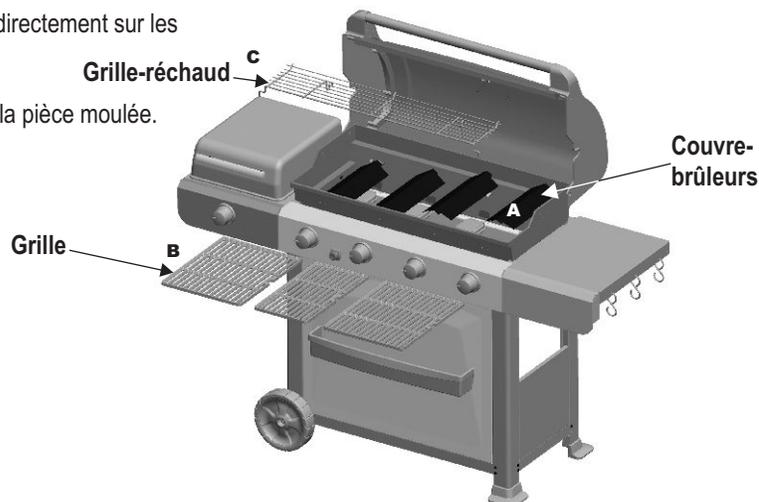
- A Poussez les boutons de réglage sur les tiges de valve.
- B Insérez le côté + de la pile dans le module d'allumage.
- C Observez la position avec laquelle le bouton d'allumage doit être placé correctement. Enfoncez le bouton dans le module d'allumage, puis tournez-le d'un 1/4 tour vers la droite pour le verrouiller en position.
- D Fixez le panier à condiments au panneau avant. Insérez les attaches-poussoirs dans le panier à condiments.



Attache-poussoir  
Qté : 1

**12**

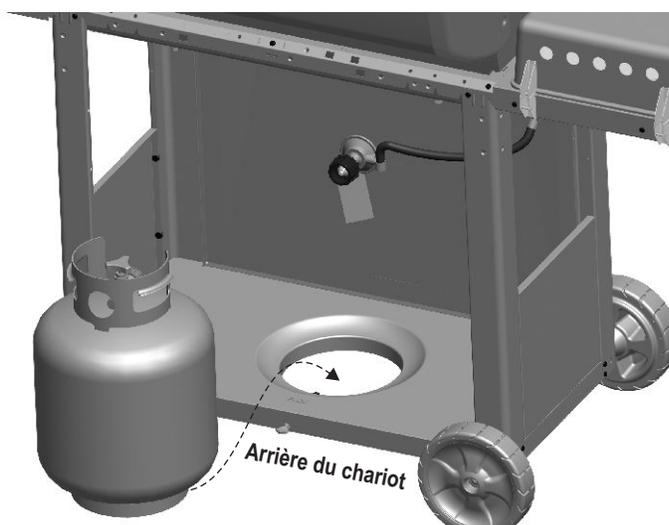
- A Installez correctement les couvre-brûleurs directement sur les brûleurs.
- B Placez les grilles sur le foyer.
- C Placez la grille-réchaud dans les fentes de la pièce moulée.

**13**

Le réservoir de gaz est vendu séparément. Utilisez seulement avec un réservoir de gaz équipé d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif. Remplissez-le et vérifiez les fuites avant de fixer le gril au régulateur.

Placez le réservoir de gaz dans le trou de la tablette inférieure. Serrez la vis à oreilles pour fixer solidement le réservoir.

Consultez le manuel d'utilisation et d'entretien pour l'installation correcte du réservoir, pour la détection de fuites éventuelles grâce à un « Essai d'étanchéité » et pour la « Vérification du réglage de la flamme ».

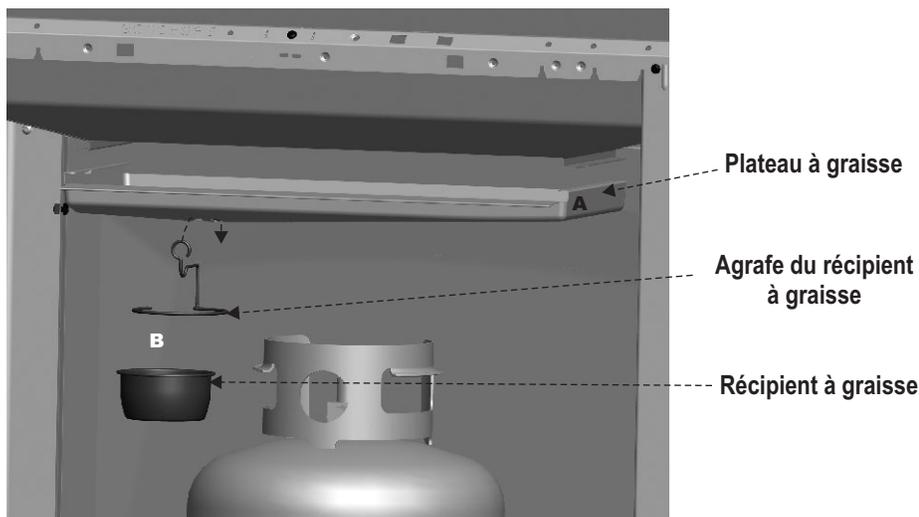


### ATTENTION

- L'ouverture du réservoir doit être orientée vers l'avant du chariot une fois que le réservoir est fixé.
- Une mauvaise installation du réservoir pourrait endommager le tuyau à gaz, créant un risque d'incendie.

**14**

- A Glissez le plateau à graisse dans les supports de la pièce moulée.
- B Fixez l'agrafe sur le plateau à graisse, puis fixez-y le récipient à graisse.



### ATTENTION

Si le plateau à graisse est mal installé, de la graisse chaude pourrait s'écouler de la partie inférieure du gril et causer un risque d'incendie ou des dommages matériels

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

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz sur un tuyau cassé, coupé ou brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tuyau endommagé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir ou à la source au niveau du système de distribution du gaz naturel. Quelle que soit la cause du problème, à l'exception d'un endommagement des composants par le feu, remplacez le système de valve, le tuyau ou le régulateur. Si les composants sont brûlés, cessez d'utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'un technicien ou un plombier du service de gaz ait déterminé la cause du problème et ait procédé aux mesures correctives nécessaires.</li> </ul>
Fuite de gaz du réservoir de GPL.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le réservoir de gaz.</li> </ul>
Fuite de gaz de la valve du réservoir de GPL.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Défaillance de la valve du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir de GPL. Rapportez le réservoir de GPL au fournisseur.</li> </ul>
Fuite de gaz entre le réservoir de GPL et le raccord du régulateur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du joint d'étanchéité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir. Retirez le régulateur du réservoir et vérifiez par inspection visuelle si le joint d'étanchéité a été endommagé ou non. Consultez les sections « Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL » et « Connexion du régulateur au réservoir de GPL ».</li> </ul>
Feu sortant du panneau de commande.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le feu éteint et l'appareil refroidi, enlevez les particules d'aliments et la graisse accumulée à l'intérieur du foyer, du plateau d'écoulement de la graisse et des autres surfaces.</li> </ul>
Feu de graisse ou grosses flammes continues au dessus de la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accumulation excessive de graisse autour du brûleur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le refroidissement terminé, enlevez les particules d'aliments et la graisse accumulés à l'intérieur du foyer, du plateau d'écoulement de la graisse et des autres surfaces.</li> </ul>

## Dépannage

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

## Dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques)	<p><b>ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas d'étincelles, pas de bruit d'allumage.</li> <li>• Pas d'étincelles, quelques bruits d'allumage.</li> <li>• Les étincelles sont présentes, mais pas au niveau de l'électrode ou pas à pleine puissance.</li> </ul> <p><b>BOUTON-POUSSOIR PIÉZOÉLECTRIQUE ET SÉLECTEUR ROTATIF :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bouton-poussoir colle au fond.</li> <li>• Le sélecteur rotatif tourne sans cliquer.</li> <li>• Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reportez-vous à la section I du système d'allumage électronique.</li> <li>• Reportez-vous à la section II du système d'allumage électronique.</li> <li>• Reportez-vous à la section III du système d'allumage électronique.</li> <li>• Remplacez le dispositif d'allumage.</li> <li>• Remplacez le bouton de réglage.</li> <li>• Inspectez l'isolement des fils et tous les raccords. Remplacez les fils si l'isolement est cassé.</li> </ul>
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consultez la section « <b>PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ</b> » à la page précédente.</li> <li>• L'allumette est trop courte.</li> <li>• Méthode incorrecte d'allumage avec une allumette.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez des allumettes à tige longue (allumettes conçues pour l'allumage de foyers).</li> <li>• Reportez-vous à la section « Allumage avec une allumette » dans le manuel d'utilisation et d'entretien.</li> </ul>
Baisse subite du flux de gaz ou flamme faible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le gaz est épuisé.</li> <li>• La soupape de remplissage excessif a été déclenchée.</li> <li>• Il existe un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le réservoir de GPL contient bien du gaz.</li> <li>• Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le gril. Si les flammes sont toujours faibles, fermez les boutons et la valve du réservoir. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et faites un essai d'étanchéité. Ouvrez la valve du réservoir, attendez 30 secondes, puis allumez le gril.</li> <li>• Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Débranchez l'écrou de raccord du réservoir. Rebranchez-le et essayez de nouveau.</li> </ul>
Les flammes s'éteignent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vents forts ou rafales.</li> <li>• Niveau de gaz bas.</li> <li>• La soupape de remplissage excessif a été déclenchée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez le gril afin de faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes.</li> <li>• Remplissez le réservoir de gaz.</li> <li>• Reportez-vous à la section « Baisse subite de l'écoulement du gaz » ci-dessus.</li> </ul>
Flambées soudaines.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accumulation de graisse.</li> <li>• Excès de gras dans la viande.</li> <li>• Température de cuisson excessive.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez les brûleurs et la partie intérieure du gril ou du foyer.</li> <li>• Enlevez le gras de la viande avant la cuisson.</li> <li>• Ajustez (abaissez) la température selon le cas.</li> </ul>
Incendie de graisse persistant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL. Laissez le couvercle en position et laissez le feu s'épuiser. Lorsque le gril a refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.</li> </ul>
Retour de flamme... (incendie dans les tubes du brûleur).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Nettoyez les brûleurs ou les tubes de brûleur. Voir la section sur le nettoyage du brûleur du manuel d'utilisation et d'entretien.</li> </ul>
Impossibilité de remplir le réservoir cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certains distributeurs utilisent de vieilles buses de remplissage dont le filetage est usé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les buses usées n'offrent pas assez de filetage pour se brancher à la valve. Essayez un autre distributeur de GPL.</li> </ul>
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accumulation de graisse ou de particules d'aliments dans le(s) extrémité(s) des renforts de tube.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez le(s) renfort(s) de tube au moyen d'une brosse métallique.</li> </ul>

## Dépannage – Allumage électronique

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

## GARANTIE LIMITÉE

Le fabricant garantit au consommateur d'origine qui achète ce produit que ce dernier est libre de tout vice de fabrication et de matériel, à condition qu'il soit assemblé de manière appropriée et qu'il soit utilisé de façon normale et raisonnable à la maison et pendant les durées indiquées ci-dessous à partir de la date d'achat.

Le fabricant se réserve le droit d'exiger que les pièces défectueuses soient renvoyées par le client, port et fret payés d'avance, à des fins d'analyse et d'examen.

### Garantie LIMITÉE d'un an

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

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

La présente garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la qualité fonctionnelle du produit et ne couvre pas les problèmes de nature cosmétique tels que les éraflures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, les nettoyants chimiques abrasifs ou les outils utilisés pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La garantie associée à votre grill couvre les défauts de fabrication. La présence de rouille en surface, de corrosion ou d'écaillage de la peinture en poudre fixée sur les pièces métalliques qui n'affecte pas l'intégrité structurale du produit n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou un vice de matériaux; elle n'est par conséquent pas couverte par la garantie.

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

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

### LE FABRICANT NE REMBOURSE PAS LES ÉLÉMENTS SUIVANTS :

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

### RENONCIATION DES GARANTIES TACITES; LIMITATION DES RECOURS

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

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE LA SEULE ET UNIQUE GARANTIE EXPRESSE ÉMISE PAR LE FABRICANT. AUCUNE CARACTÉRISTIQUE OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DU PRODUIT, OÙ QU'ELLE PUISSE APPARAÎTRE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT AUTRE QUE CELLE INDIQUÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS UNE GARANTIE TACITE DE VALEUR MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE EN DURÉE À LA PÉRIODE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

**Ni les distributeurs ni le magasin de détail qui vendent ce produit ne sont autorisés à offrir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredise ce qui figure ci-dessus.**

La responsabilité du fabricant se limitera, dans tous les cas, au prix d'achat payé pour le produit par le consommateur d'origine qui l'a acheté.

**La présente garantie ne s'applique qu'aux unités achetées chez un commerçant ou un distributeur autorisé.**

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

**Pour toute réclamation en vertu des obligations prévues par cette garantie limitée, vous devez écrire au service de relations avec la clientèle de Char-Broil à l'adresse suivante :**

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

Les renvois de produits provenant directement des clients ne seront pas acceptés, à moins qu'une autorisation valable de renvoi ne soit d'abord obtenue en appelant au numéro de téléphone 1-800-435-5194. Le numéro d'autorisation doit être clairement indiqué sur le colis et celui-ci doit être expédié, port ou fret payés d'avance, à l'adresse qui figure ci-dessus.

Please register your product online at:

**www.grillregistration.com**

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

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

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

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

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

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

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

2 E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique

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

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

3 Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone

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

4 **IMPORTANT! ¡IMPORTANTE! IMPORTANT!**

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

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

8 Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat

\$ \_\_\_\_\_ .00

5 Your Gender/Sexo/Sexe :

1.  Male/Masculino/Masculin

2.  Female/Femenino/Féminin

9 Which product are your registering?

¿Qué producto está registrando?

Quel produit enregistrez-vous?

- Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
- Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
- Smoker/Ahumador/Fumoir
- Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
- Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
- Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
- Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
- Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a / Postez à :

**Consumer Warranty Service**

**P. O. Box 1240**

**Columbus, GA 31902-1240**

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

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

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

# ARRÊTEZ

Si vous faites face à un problème relatif à notre produit,

**APPELEZ-NOUS D'ABORD.**

Ne rapportez pas le produit au magasin.

**NOUS POUVONS VOUS AIDER**

**CENTRE DE SERVICE POUR GRILS**

**1-800-435-5194**

Heures d'ouverture : du lundi au vendredi, de 8 h à 18 h, HNE

Veuillez vous assurer d'avoir réalisé l'enregistrement de la garantie.

## Liste de vérification du gril

- Lisez et veillez à bien comprendre le contenu du manuel du propriétaire.
- Ne remplissez jamais à l'excès une bouteille de gaz propane liquide. Une bouteille remplie à l'excès peut entraîner le gel du régulateur.
- Examinez les tuyaux pour vérifiez la présence de toiles d'araignées. Vérifier que les valves sont installées correctement dans les tubes du brûleur.
- Vérifiez toujours que les boutons de contrôle sont en position fermée et que le régulateur est fixé au réservoir AVANT d'ouvrir la valve du réservoir, ceci afin d'empêcher la propagation de flammes.
- Faites un essai d'étanchéité.

**Merci pour votre achat!**

**THERMOS.**

Char-Broil, LLC • Columbus, GA 31902 • Imprimé en Chine