



PRODUCT GUIDE

GUIDE DU PRODUIT

MODEL | MODÈLE

16202046

**Longhorn
Charcoal/Gas
Smoker and Grill**

**Gril/Fumoir au
Charbon de bois
et au gaz**

Serial number | Numéro de série

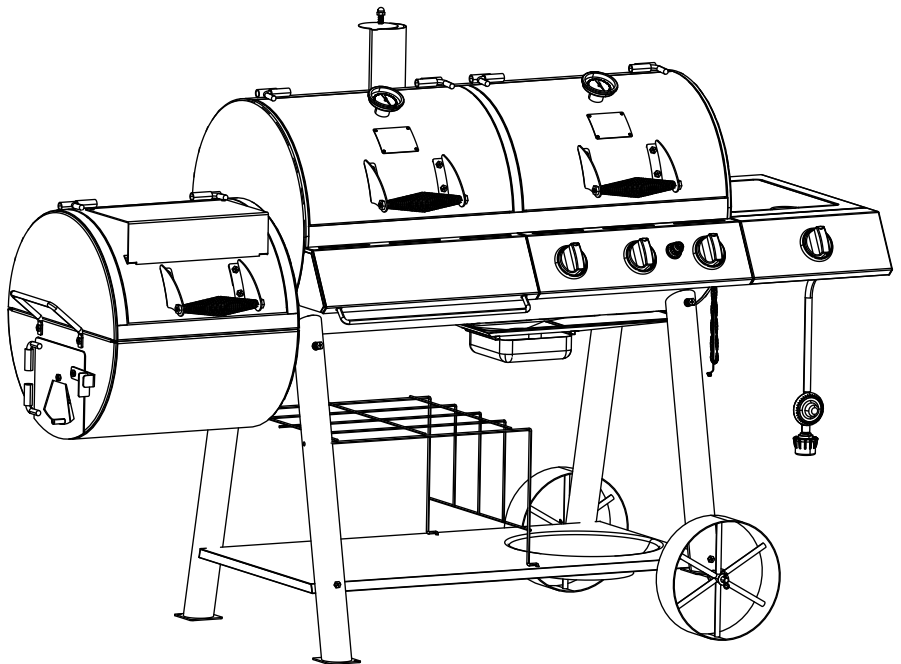
See rating Label on grill for serial number.

Le numéro de série est inscrit sur la plaquette du produit.

Date purchased | Date d'achat

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

Si vous avez des questions ou si vous avez besoin d'aide lors de l'assemblage, veuillez nous contacter : 1-800-241-7548.



Tools Needed for Assembly:
2 Adjustable Wrenches
Phillips Screwdriver

Outils requis pour l'assemblage :
2 Clés à molette
Tournevis cruciforme

TABLE OF CONTENTS

Product Record Information	1
Safety Symbols	2
Use and Care	2
Preparing to use your Smoker	10
Smoker Maintenance	10
Limited Warranty	12
Parts Diagram	25
Parts List	26
Assembly Steps	28
Troubleshooting	40
Registration Card	47

SAFETY SYMBOLS

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

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.



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.



CAUTION



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



CAUTION



THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT attempt to assemble without a helper.

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.



DANGER



If you smell gas:

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



WARNING



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



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.



DANGER



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

1. Turn the burner controls ☐ OFF
2. Open lid.
3. Wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.

If the burner goes out, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.



WARNING



Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit. Always wear protective clothing to prevent injury. Keep children and pets away. Do not move this unit during operation. Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.



WARNING



After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the grill pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.



WARNING



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



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.



CAUTION



Grease Fires

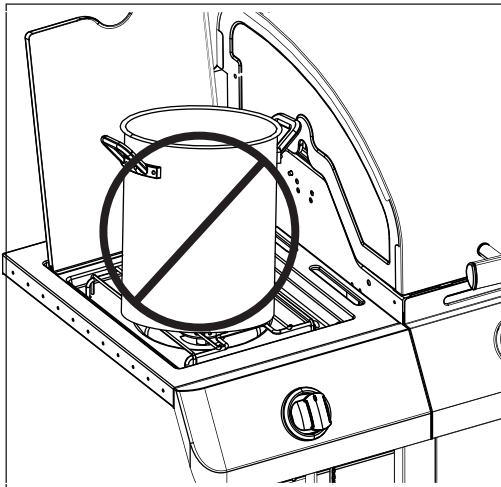
- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP tank off.
- If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that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



CAUTION



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

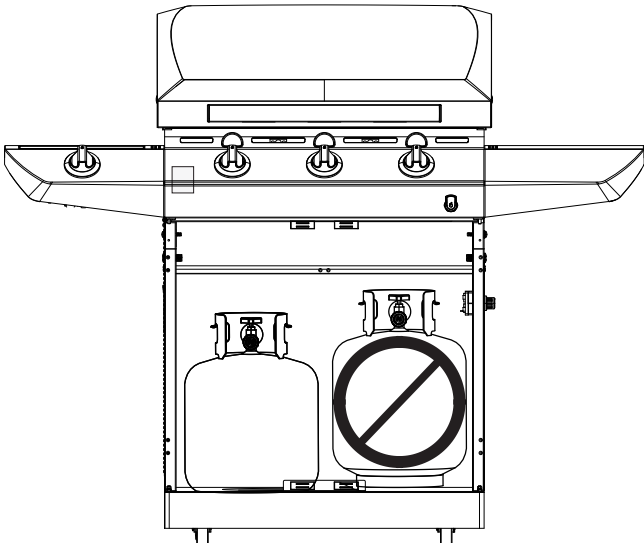




DANGER



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



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

Installation Safety Precautions

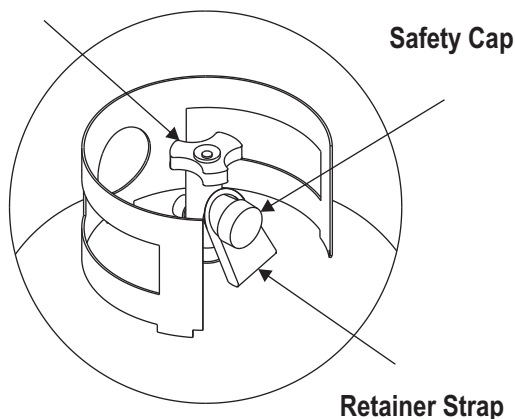
- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied. If your grill is Dual Fuel ready, a conversion kit must be purchased for use with natural gas.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the *National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

USE AND CARE

LP Cylinder Removal, Transport and Storage

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

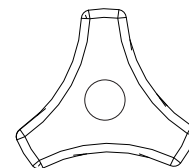
LP Cylinder Valve



LP Cylinder

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

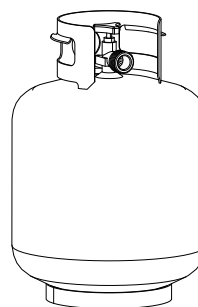
- Use LP cylinders only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) capacity maximum.
- LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for transportation of dangerous goods, Transport Canada (TC). See LP cylinder collar for marking.
- LP cylinder valve must have:
 - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
 - Safety relief valve.



OPD Hand Wheel

- UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP cylinders equipped with this type of valve.**

- LP cylinder must be upright for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

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

LP Cylinder Filling

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

LP Cylinder Exchange

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

• Always keep new and exchanged LP cylinders in upright position during use, transit or storage.

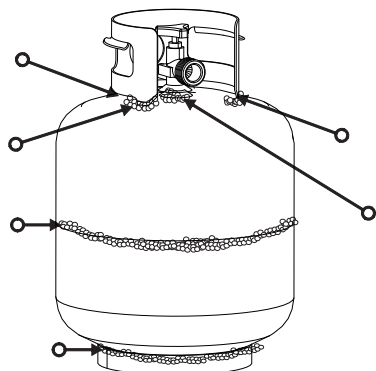
• **Leak test new and exchanged LP cylinders BEFORE connecting to grill.**

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

LP Cylinder Leak Test

For your safety

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



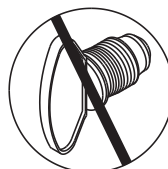
WARNING



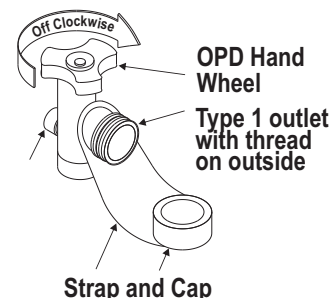
If "growing" bubbles appear, do not use or move the LP cylinder. Contact an LP gas supplier or your fire department!

Connecting Regulator to the LP Cylinder

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



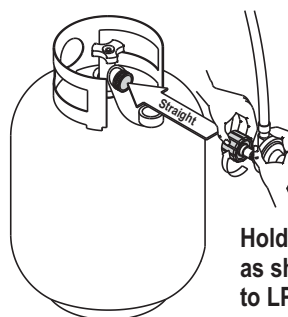
Safety Relief Valve



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

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

Nipple has to be centered into the LP cylinder valve.



Coupling nut

Hold coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP cylinder valve.

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

NOTE:

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



DANGER



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



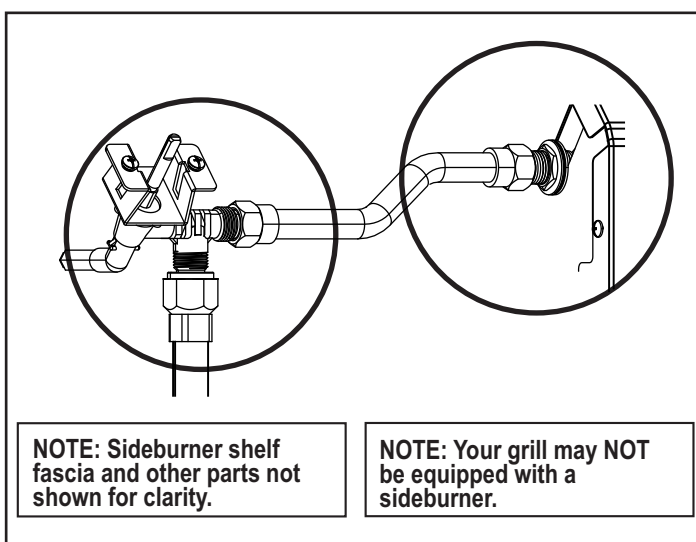
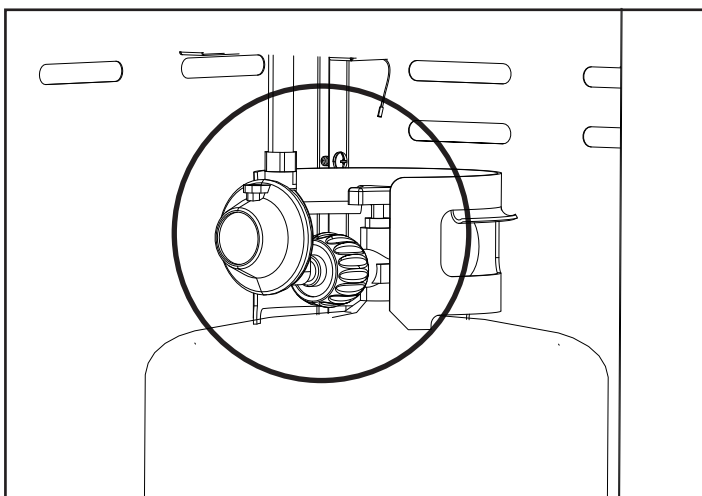
WARNING



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

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

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



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



WARNING



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

Safety Tips

- Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- Never move grill while in operation or still hot.
- Some surfaces will be hot during use. Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- Maximum load for sideburner and side shelf is 10 lbs.
- The grease tray or cup **must** be installed during use and emptied after each use. Do not remove grease tray or cup until grill has completely cooled.
- Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
- If you notice grease or other hot material dripping from grill onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
- Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
- If you have a grill problem see the “Troubleshooting” Section.
- If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!

Battery

- a. Size of battery/ type/ designation: AA
- b. Nominal Voltage: 1.5v
- c. Number of battery required: 1PC
- d. Battery included or not: Yes

Non-rechargeable batteries are not to be recharged. Batteries are to be inserted with the correct polarity. Exhausted batteries are to be removed from the product. Do not dispose of the batteries in fire. Batteries may explode or leak.

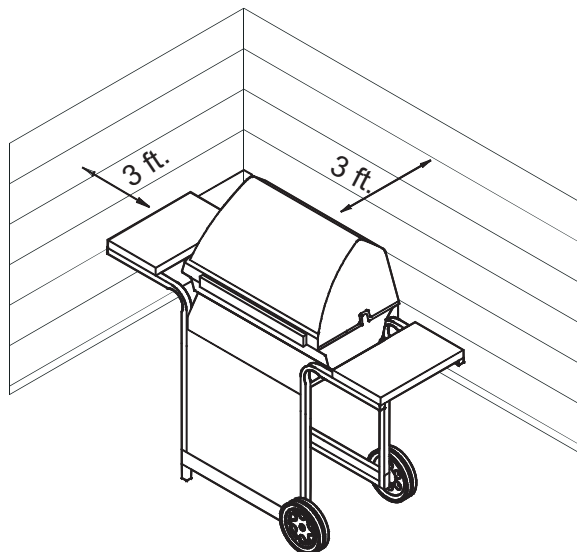


WARNING



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

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



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

Ignitor Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**
 1. Turn gas burner control valves to  (off).
 2. Open lid during lighting or re-lighting.
 3. Turn ON gas at LP cylinder.
 4. To ignite, push and turn IGNITION BURNER knob to  HIGH. Immediately, push and hold ELECTRONIC IGNITOR button until the burner lights.
 5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls off , wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
 6. To ignite remaining burners, push and turn knob to the  HIGH position starting with the burners closest to the IGNITION BURNER first.



WARNING



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



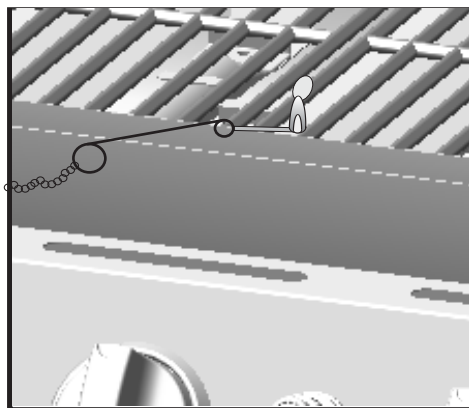
CAUTION



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

Match-Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**
 1. **Open lid.** Turn ON gas at LP cylinder.
 2. Place match into match holder (hanging from side panel of grill). Light match; then light center burner by placing match through the cooking grate and near the burner tube
 3. Push in and turn center burner knob to the HI position. Be sure burner lights and stays lit.
 4. Light adjacent burners in sequence by pushing knobs in and turning to the HI position.



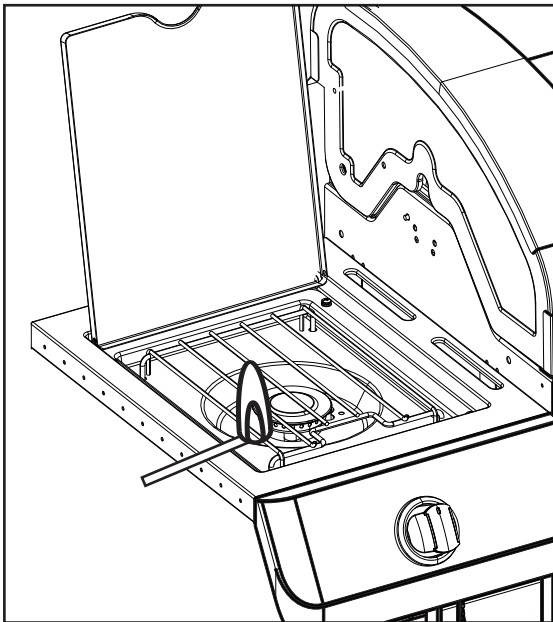
NOTE: Your grill may NOT be equipped with a Sideburner!

Sideburner Ignitor Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**
1. Turn gas burner control valves to ○ (off).
 2. Open lid during lighting or re-lighting.
 3. Turn ON gas at LP cylinder.
 4. Turn sideburner knob to the 🔥 HIGH position, push and hold **ELECTRONIC IGNITOR** button.
 5. If sideburner does NOT light within 5 seconds, turn knob to ○ off, wait 5 minutes, then repeat lighting procedure.

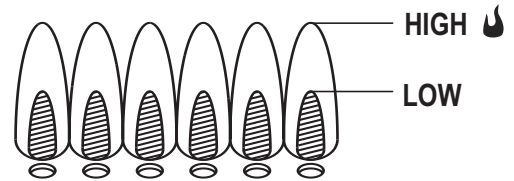
Sideburner Match Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**
1. Turn gas burner control valves to ○ (off).
 2. Open lid during lighting or re-lighting.
 3. Turn ON gas at LP cylinder.
 4. Place lit match near burner. Immediately turn sideburner knob to the 🔥 HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.



Burner Flame Check

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



Turning Grill Off

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

Ignitor Check

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

Valve Check

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

Hose Check

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

Storing Your Grill

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

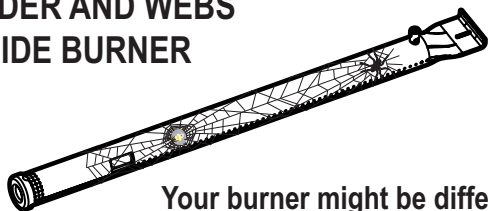


CAUTION



SPIDER ALERT!

SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER



Your burner might be different

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

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

General Grill Cleaning

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

Cleaning the Burner Assembly

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

1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder.
2. Remove cooking grates and heat tents.
3. Remove carryover tubes and hardware securing burners.
4. Detach electrode from burner.

NOTE: Removal/Detachment method will depend on the burner configuration. See different configurations in illustrations below.
5. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

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

- (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.



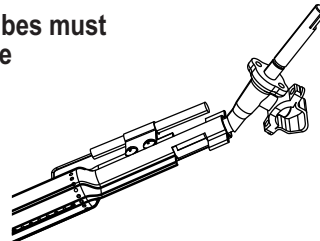
- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush). Run the brush through each burner tube several times.

- (C) **Wear eye protection:** Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

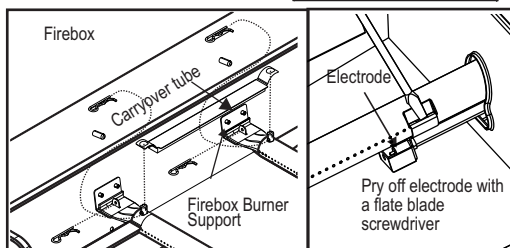
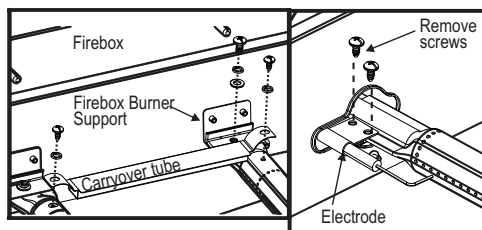
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner.

VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings. See illustrations at right.

Correct burner-to-valve engagement



9. Attach electrode to burner.
10. Carefully replace burners.
11. Attach burners to brackets on firebox.
12. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace heat tents and cooking grates.
13. Before cooking again on grill, perform a "Leak Test" and "Burner Flame Check".



PREPARING TO USE YOUR SMOKER

Before cooking with your smoker, the following steps should be closely followed to both cure the finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your first foods.

1. Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
2. Build a small fire on the fire grate or pan, being sure not to lay coals against the walls.
3. Close door. (Position damper and smokestack damper approximately at one quarter open.) This burn should be sustained for at least two hours, the longer the better. Then, begin increasing temperature by opening the damper and smokestack damper half-way and adding more charcoal. Your smoker is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your smoker. Maintaining a light coat of vegetable oil on interior surfaces will aid in the protection of your unit. Exterior surfaces of smoker may need occasional touch up. We recommend the use of a commercially available black high temperature spray paint. **NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT !**

SMOKER MAINTENANCE

Frequency of clean up is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.

When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. **NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.**

Cooking Surface: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

COOKING TIPS

Building Your Fire

1. Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal grate or ash pan. We recommend using 2 pounds (approximately 30 briquettes) to start your fire, adding more as needed.
2. If using lighter fluid, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak in for approximately 5 minutes. If using a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
3. ***Always light the fire with the grill lid open.*** Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.
4. Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
5. You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).
6. Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker.

KNOW WHEN YOUR FIRE IS READY

Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or more of the coals are ashy gray. Using caution, arrange the hot coals on your charcoal grate based on your desired method of cooking. Here are a few steps you can take to adjust the temperature of your fire:

-If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.

-Partially close the vents in the grill, which reduces the amount of oxygen that feeds the fire.

-Use the indirect grilling method, with coals to either side of drip pan and the food over the pan rather than directly over the coals.

-In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.

-Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.

SMOKING AND SLOW COOKING

Remove the cooking grill from the firebox and build your fire on top of the fire grate in the firebox. Either charcoal or wood may be used, but wood is the recommended fuel for its rate of burn and the flavor it imparts to the food being cooked. Most seasoned hardwoods are good for smoking such as hickory, mesquite, pecan, oak, and many other fruit woods. Bark should be avoided or burned off first as it contains a high acid content and imparts an acrid flavor.

After allowing the fire to burn down, close the doors and control the temperature and smoke with the dampers located on the firebox and atop the smokestack. Smoke is contained within the chambers, which will reduce burn while imparting more smoke flavor. Do not operate the Smoker with temperatures exceeding 450 degrees in the smoker chamber. Place the food in the smoker chamber and monitor the temperature. Cooking and smoking are taking place using indirect heat. There is no need to worry about a grease fire flare-up ruining the food. Do not place food within 6" of the opening from the firebox into the smoker chamber. A general rule of thumb for cooking is about 1 hour per pound for smoking large cuts of meat. Refer to a cook book for specific cuts of meat. Limit the number of times you open the smoker chamber door as this will allow heat to escape and extend the cooking time.

SMOKING WITH WOOD CHIPS/WOOD CHUNKS

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black, and tastes bitter.

Our Recommendations:

Chicken - Alder, Apple, Hickory, Mesquite

Beef - Hickory, Mesquite, Oak

Pork - Fruitwoods, Hickory, Oak

Lamb - Fruitwoods, Mesquite

Veal - Fruitwoods, Grapevines

Seafood - Alder, Mesquite

Vegetables – Mesquite

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.

Separate: Separate raw meats 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.

Cooking on your new grill is a hands-on experience, and it is recommended to remain outside with your grill while cooking. Grilling can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach an ideal cooking temperature, and grilling may take longer. The meat's internal temperature and thickness can also affect cooking times. Cold and thicker meats will take longer to cook.

Internal Meat Temperatures

Meat cooked on a grill often browns very fast on the outside. Therefore, use a meat thermometer to ensure it has reached safe internal temperatures.

USDA Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb, Steak, Roasts, & Whole Pork (with a 3 minute rest time)	145° F
Fish	145° F
Beef, Veal, Lamb, and Pork - Ground	160° F
Egg Dishes	160° F
Turkey, Chicken & Duck Whole, Pieces & Ground	165° F

Please refer to the USDA for complete, up-to-date information. Our internal temperature chart is based on USDA standards for meat doneness. Check it out at www.isitdoneyet.gov

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>
All Parts	2 years from date of purchase*	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

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

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

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

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

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

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

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

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

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Renseignements relatifs au produit	1
Symboles de sécurité	13
Utilisation et entretien	13
Préparation avant d'utiliser votre fumoir	21
Entretien du Fumoir	21
Garantie limitée	23
Schémas des pièces	25
Liste des pièces	27
Étapes de l'assemblage	28
Résolution des problèmes	42
Carte d'enregistrement	47

SYMBOLES DE SÉCURITÉ.

Les symboles et les encadrés ci-dessous expliquent ce que signifie chaque en-tête. Lisez et suivez tous les consignes que vous trouverez dans ce manuel.

LA PERSONNE QUI INSTALLE/MONTE CE PRODUIT :

Laissez ce manuel au client.

CONSOMMATEUR :

Conservez bien ce manuel.

ATTENTION

ATTENTION : Indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique dangereuse qui, si elle ne peut être évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

ATTENTION

ATTENTION : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle ne peut être évitée, pourra entraîner la mort ou des blessures graves.

DANGER

DANGER : Indique une situation qui peut rapidement être dangereuse et qui, si elle ne peut être évitée, pourra entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

Produit prévu pour un usage domestique. Ne pas utiliser dans un cadre professionnel.

ATTENTION

CET APPAREIL EST LOURD ! NE TENTEZ PAS de le monter sans aide.

CE GRIL EST PRÉVU POUR UTILISATION EXTÉRIEURE UNIQUEMENT.

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez le gaz de l'appareil
2. Éteignez toutes les flammes.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers

ATTENTION

1. Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bonbonne de propane non branchée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

ATTENTION

Ne tentez de réparer ou de modifier le tuyau, la vanne, le détendeur même si vous pensez avoir repéré un défaut. Toute modification annulera votre garantie et pourra engendrer un risque de fuite de gaz ou d'incendie. Utilisez des pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant.

DANGER

Si pendant le fonctionnement des flammes s'éteignent (une odeur de gaz persiste, mais vous ne pouvez voir aucune flamme) :

1. Tournez le bouton du brûleur sur OFF (Arrêt)
2. Ouvrez le couvercle.
3. Attendez 5 minutes et recommencez la procédure d'allumage.

Si le brûleur est éteint, le gaz continuera à s'échapper du brûleur, il pourra alors s'enflammer par accident et provoquer des brûlures.

ATTENTION

- La plupart des surfaces de cet appareil sont chaudes lors du fonctionnement de l'appareil. Vous devez donc l'utiliser en faisant preuve d'une extrême prudence. Faites en sorte que personne ne s'approche de l'appareil et portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.
- Faites en sorte que les enfants et les animaux domestiques ne s'approchent pas de l'appareil.
- Ne bougez pas l'appareil si celui-ci est en cours de fonctionnement.
- Utilisez toujours un allume-feu liquide prévue à cet effet, ne le substituez pas par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains états, l'utilisation d'allume-feu liquide est interdite par la loi. Dans ce cas, utilisez des cubes de paraffine. Ne jamais utiliser un allume-feu liquide de démarrage avec un allumeur électrique.



ATTENTION



Une fois que le feu de charbon de bois semble éteint, les braises peuvent retenir la chaleur jusqu'à 24 heures et si elles sont exposées à l'air libre, elles peuvent prendre feu. Toutes les braises qui ne sont pas dans la chambre de combustion de l'appareil représentent un risque d'incendie et peuvent enflammer les surfaces combustibles telles que les terrasses en bois.



ATTENTION



Le non-respect des instructions du fabricant entraînera des blessures graves et/ou des dommages matériels.



ATTENTION



Lisez et suivez toutes les instructions de sécurité, de montage, d'utilisation et d'entretien avant de monter et d'utiliser l'appareil.



ATTENTION



Feux provoqués par la graisse

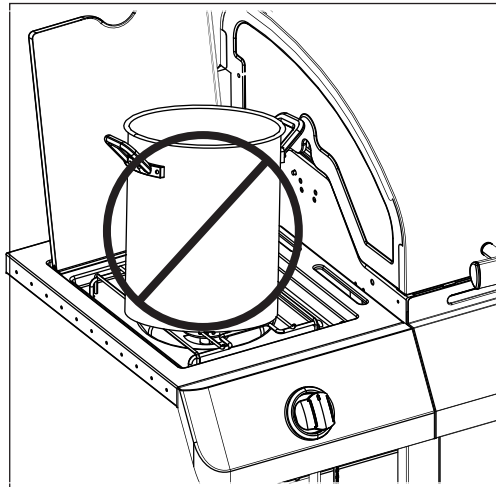
- Il est impossible d'éteindre les incendies provoqués par la graisse en fermant le couvercle.
- Pour des raisons de sécurité, les grils sont bien aérés.
- N'utilisez pas de l'eau pour éteindre un feu de graisse. Vous pourriez vous brûler. Si un feu provoqué par la graisse démarre, fermez les boutons et la bonbonne de gaz.
- Ne pas nettoyer régulièrement le gril provoque des feux de graisse, ces feux peuvent endommager le produit. Faites très attention lorsque vous préchauffez ou de brûlez des résidus de nourriture, assurez-vous qu'un feu de graisse ne démarre pas.
- **La meilleure façon de prévenir les feux de graisse est un nettoyage régulier du gril en suivant les instructions de Nettoyage du gril et du brûleur.**



ATTENTION



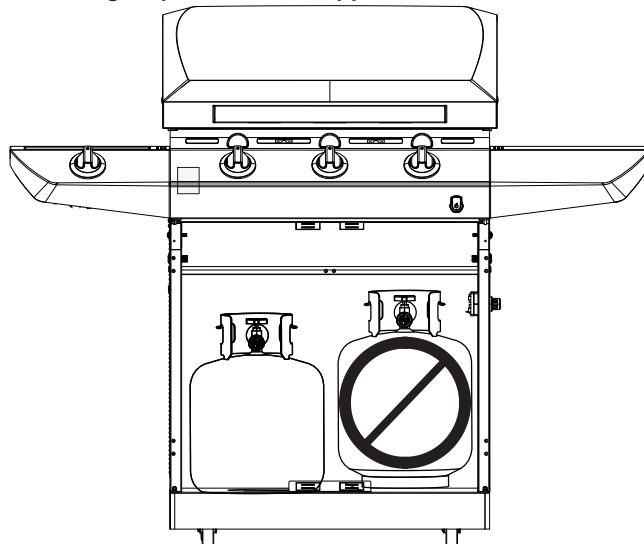
L'utilisation de marmites de plus de 6 litres n'est pas conseillée, car elle pourrait endommager la grille du brûleur latéral ou le brûleur latéral, ce qui peut aussi entraîner une défaillance des composants de l'appareil.



DANGER



- Ne stockez JAMAIS votre bonbonne de gaz de recharge à proximité de l'appareil.



- Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 %.
- Une bonbonne remplie excessivement ou mal entreposée constitue un danger, car des fuites de gaz peuvent émaner de la valve de sûreté. Ceci pourrait causer un grave incendie qui risquerait d'endommager le matériel et de provoquer des blessures graves ou la mort.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de la bonbonne de gaz ou de l'appareil et appelez les pompiers.



ATTENTION



Les bords de certaines pièces peuvent être tranchants. Porter des gants de protection si nécessaire.

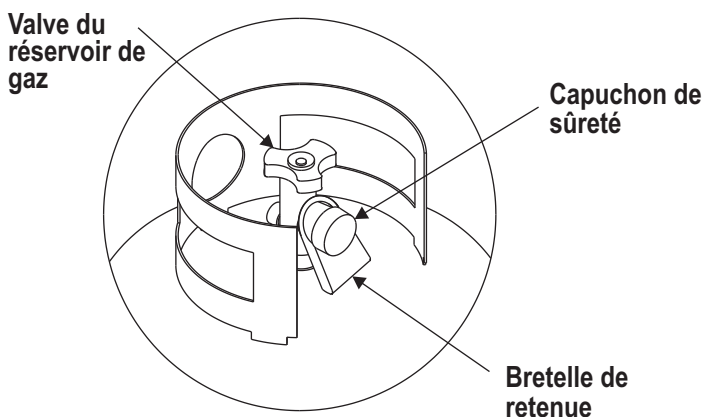
Mesures de sécurité pendant l'installation

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

UTILISATION ET ENTRETIEN

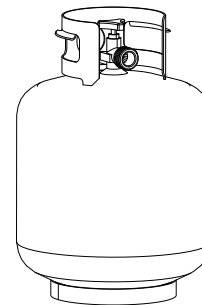
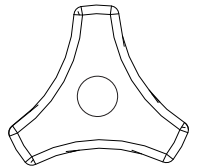
Démontage, transport et entreposage du réservoir de gaz

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



Réservoir de gaz.

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



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

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

Remplissage du réservoir de GPL

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

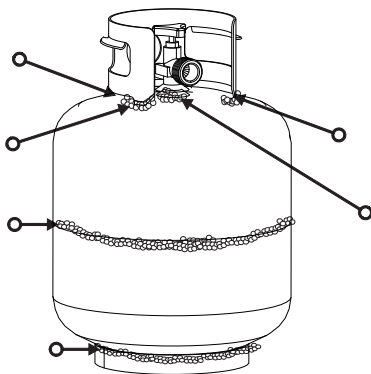
Changement de bonbonnes de gaz

- Beaucoup de commerçants proposent un service de remplacement votre bonbonne vide. Utilisez uniquement les entreprises dignes de confiance qui garantissent leurs bonbonnes. **Utilisez uniquement des bonbonnes équipées d'un dispositif de sécurité décrit dans la section « bonbonne de gaz GPL » de ce manuel.**
- Maintenez toujours les bonbonnes de gaz, neuves ou de rechange, à la verticale en phase d'utilisation, de transport ou de stockage.
- **Vérifiez toujours l'étanchéité des bonbonnes de Gaz GPL neuves ou de rechange AVANT de les connecter à l'appareil.**
- Assurez-vous de toujours remettre le bouchon de sécurité de la valve de la bonbonne en place, que celle-ci soit utilisée ou non. Installez uniquement le type de bouchon de sécurité fourni avec la bonbonne pour sécuriser la valve. L'utilisation d'autres types de bouchons pourrait entraîner une fuite de propane.

Test de fuite de la bonbonne de GPL

Pour votre sécurité

- Vérifiez l'étanchéité à chaque fois que vous changez ou remplissez la bonbonne de GPL.
- Ne fumez pas lorsque vous effectuez ce contrôle.
- N'utilisez aucune flamme pour contrôler les fuites de gaz.
- Cette opération doit être réalisée à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, loin de sources inflammables telles que le gaz ou les appareils électriques. Au cours du contrôle d'étanchéité, assurez-vous que l'appareil est maintenu à l'écart des flammes ou des étincelles.
- Utilisez un pinceau propre et un mélange composé de 50 % de savon doux et de 50 % d'eau. À l'aide du pinceau, appliquez la solution savonneuse sur les zones indiquées par des flèches dans le schéma suivant.
- **N'utilisez aucun produit de nettoyage ménager.** Cela peut endommager les composants et les canalisations de gaz.

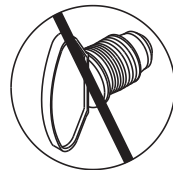


**ATTENTION**

Si des bulles apparaissent, n'utilisez la bonbonne de GPL, ne la déplacez pas non plus. Contactez votre fournisseur de GPL ou les pompiers !

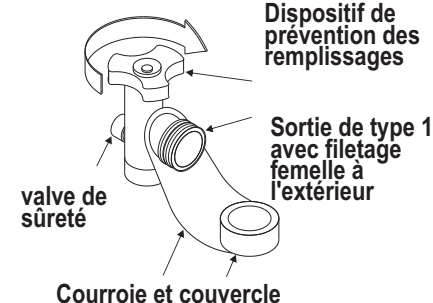
Connexion du détendeur à la bonbonne de GPL

1. La bouteille de GPL doit être correctement raccordée à votre appareil. (consultez la section de montage).
2. Positionnez tous les boutons de commande sur « OFF ».
3. Fermez la vanne du GPL en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous ne puissiez plus tourner.
4. Retirez le bouchon de sécurité de la vanne de la bonbonne de GPL. Utilisez toujours le bouchon et la courroie fournis avec la valve.



Fermer dans le sens des aiguilles d'une montre

N'utilisez pas le bouchon de transport POL (pièce en plastique avec filetage externe) ! La valve ne serait plus sécurisée.



Dispositif de prévention des remplissages

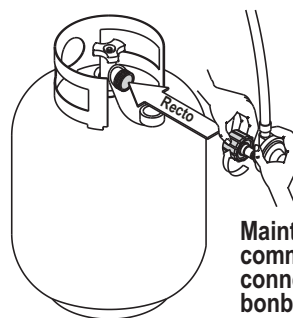
Sortie de type 1 avec filetage femelle à l'extérieur

valve de sûreté

Courroie et couvercle

5. Maintenez le détendeur et insérez l'embout fileté dans la valve de la bonbonne. Serrez à la main l'écrou d'accouplement, en maintenant le détendeur aligné avec la valve de la bonbonne de GPL pour assurer un vissage correct et une connexion propre.

L'embout fileté doit être bien au centre dans la valve de la bonbonne de GPL.



Écrou d'accouplement

Maintenez l'écrou et le détendeur comme indiqué pour une connexion correcte à la valve de la bonbonne.

6. Tourner l'écrou de raccordement vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Le détendeur se scelle sur le clapet anti-retour de la valve de la bonbonne GPL jusqu'à ressentir une certaine résistance. **Effectuer entre un demi-tour et trois quarts de tour supplémentaires pour compléter le raccordement. Réalisez cette opération à la main, n'utilisez pas d'outils.**

REMARQUE : Si vous ne parvenez pas à bien connecter le détendeur, débranchez-le et recommencez les étapes 5 et 6. Si vous ne réussissez toujours pas à réaliser la connexion, **n'utilisez pas ce détendeur !**

**DANGER**

N'insérer aucun objet dans la valve de sortie ou valve de sûreté. Vous pourriez les endommager ou provoquer une fuite. Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.



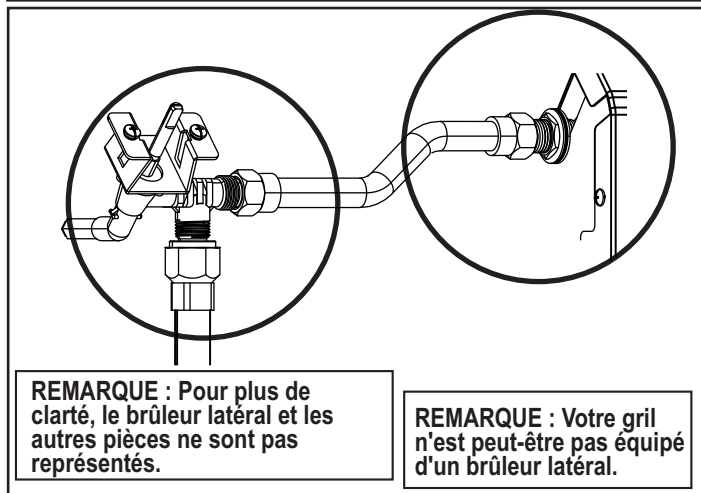
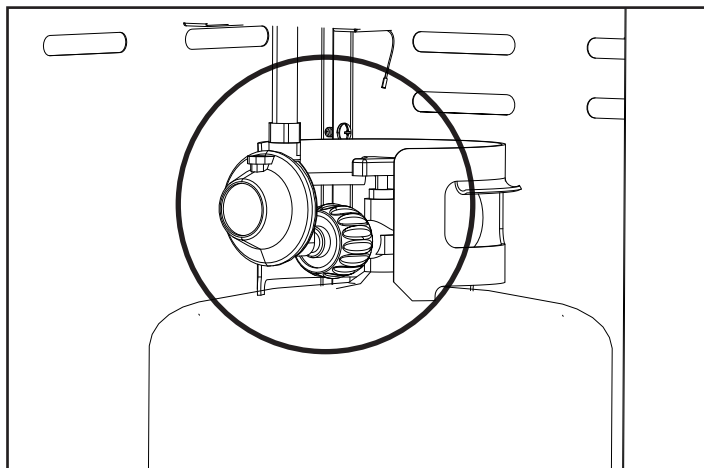
ATTENTION



- N'utilisez pas l'appareil tant qu'aucun contrôle des fuites n'a pas été effectué.
- Si une fuite est détectée, **ARRÊTEZ TOUT !** Coupez le gaz à la source et arrêtez la fuite.
- Si vous ne parvenez pas à arrêter une fuite de gaz en fermant la valve de la bonbonne, quittez les lieux et appelez les pompiers !

Test d'étanchéité des valves, des tuyaux et du détendeur

1. **Positionnez tous les boutons de commande du gril sur « OFF ».**
2. Assurez-vous que le détendeur est bien connecté à votre bonbonne de gaz.
3. Ouvrez complètement la valve en tournant le bouton à main dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un sifflement, éteignez le gaz immédiatement. Il y a une fuite importante au niveau du raccordement. **Réparez avant de poursuivre.**
4. À l'aide du pinceau, appliquez la solution savonneuse sur les zones encadrées dans le schéma suivant ou sur toute pièce similaire de votre gril.



5. **L'apparition de bulles** est un signe évident de fuite. Fermez la valve de la bonbonne de GPL immédiatement et resserrez les connexions. **Si les fuites persistent, n'essayez pas de réparer.** Appelez-nous pour recevoir des pièces de rechange.
6. Toujours fermer la valve de la bonbonne de GPL après chaque contrôle d'étanchéité en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.



ATTENTION



- Cet appareil d'utilisation extérieure ne doit pas être installé dans ou sur un bateau.
- Cet appareil d'utilisation extérieure ne doit pas être installé dans ou sur une autocaravane.
- Ne tentez jamais de raccorder cet appareil au système de GPL autonome d'une caravane ou d'une autocaravane.

Conseils de sécurité

- Avant d'ouvrir la valve de la bonbonne, vérifiez l'étanchéité de l'écrou de couplage.
- Lorsque le gril n'est pas en service, mettez tous les boutons de commande et la valve de la bonbonne en position « off ».
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant son fonctionnement ou lorsqu'il est encore chaud.
- Certaines surfaces seront très chaudes au cours de l'utilisation. Utilisez des ustensiles de cuisson avec de longs manches et des gants pour éviter les brûlures et les éclaboussures.
- La charge maximale du brûleur latéral et de la tablette latérale est de 4.5 kg.
- Le bac à graisse doit être installé avant l'utilisation et vidé après chaque utilisation. Ne retirez pas le bac à graisse avant que l'appareil n'ait complètement refroidi.
- Nettoyez l'appareil très souvent, de préférence après chaque utilisation. Si une brosse est utilisée pour nettoyer des surfaces de cuisson, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant de les utiliser. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que l'appareil est chaud.
- Si vous remarquez que de la graisse ou toute autre matière chaude coule sur la valve, le tuyau ou le détendeur, coupez l'arrivée de gaz.
- Déterminer d'où vient le problème, trouvez une solution, nettoyez et inspectez la valve, le tuyau et le détendeur avant de poursuivre. Effectuer un contrôle des fuites.
- Dégagez et enlevez les débris des ventilations de l'enceinte de la bonbonne (le chariot).
- Ne rangez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot de l'appareil, cela pourrait bloquer le flux d'air de combustion à la face inférieure du panneau de commande ou du foyer.
- Le détendeur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affectera en aucun cas la sécurité ou l'utilisation de l'appareil.
- Si vous avez un problème, consultez la section « *Résolution des problèmes* ».
- Si le détendeur gèle, éteignez l'appareil et la valve de la bonbonne immédiatement. Cela indique qu'il y a un problème avec la bonbonne, elle ne doit donc pas être utilisée avec n'importe quel produit. Retournez-la à votre fournisseur !

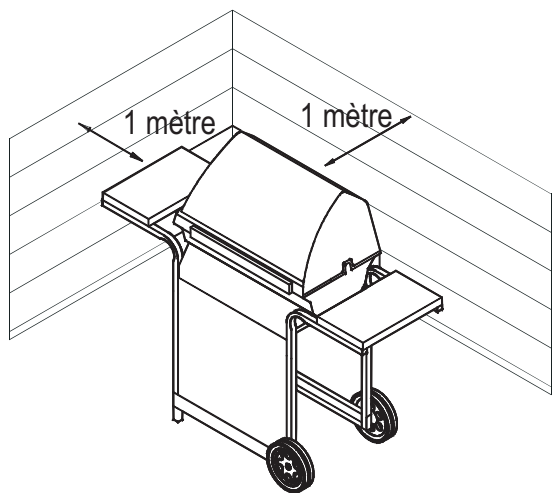


ATTENTION



Pour une utilisation sûre de votre appareil et pour éviter des blessures graves :

- Ne laissez pas les enfants jouer à proximité de l'appareil.
- Dégagez tout matériel inflammable de la zone d'utilisation de l'appareil.
- Ne bloquez pas les trous situés sur les côtés ou à l'arrière du gril.
- Vérifiez régulièrement les flammes du brûleur.
- N'utilisez pas de charbon ni de briques en céramique dans un gril à gaz.
- Utilisez uniquement le gril dans un endroit bien ventilé. N'utilisez JAMAIS cet appareil dans un espace clos comme les abris, garages, vérandas, patios couverts ou toute autre structure aérienne.
- Ne couvrez pas les grilles de papier aluminium ou de tout autre matériau. Cela bloquerait la ventilation du brûleur et pourrait engendrer une situation potentiellement dangereuse qui pourrait provoquer des dégâts matériels ou des blessures.
- Utilisez le gril à au moins 1 mètre de toute surface ou mur. Maintenir une distance d'au moins 3 mètres avec les objets pouvant prendre feu ou de toute source d'ignition comme les veilleuses des chauffe-eau, les appareils électriques branchés, etc.



- **NE JAMAIS tenter d'allumer ou de rallumer le brûleur avec le couvercle fermé. Une accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur d'un gril fermé représente un grand danger.**
- **N'utilisez pas le gril lorsque la bonbonne de GPL n'est pas dans la position appropriée telle que spécifiée dans les instructions de montage.**
- **Refermez toujours la valve de la bonbonne et enlevez l'écrou de raccord avant de déplacer la bonbonne de GPL dans sa position de fonctionnement.**
- **Résidents d'appartements :**
Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître quels sont les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un gril à gaz dans votre résidence. Si l'utilisation de l'appareil est permise, utilisez-le à l'extérieur à même le sol à une distance de 1 m des murs ou des rampes. Ne l'utilisez pas sur un balcon ou sous un balcon. No la use en balcones o debajo de los mismos.

Instructions d'allumage

- **Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.**
1. Tournez les boutons de commande du brûleur sur la position (arrêt).
 2. Ouvrez le couvercle lors de l'allumage.
 3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bonbonne.
 4. Pour allumer, pousser et tourner le bouton IGNITION BURNER (allumage du brûleur) sur la position « HIGH ». Appuyer rapidement sur le bouton d'ALLUMAGE.
 5. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur la position « OFF » , attendez 5 minutes et répétez l'opération.
 6. Pour allumer les autres brûleurs, pousser et tourner le bouton IGNITION BURNER (allumage du brûleur) sur la position « HIGH » en commençant par les brûleurs les plus proches bouton IGNITION BURNER.



ATTENTION



Tournez tous les boutons de commande sur la position « OFF » et débranchez la bonbonne lorsque vous ne l'utilisez pas.



ATTENTION

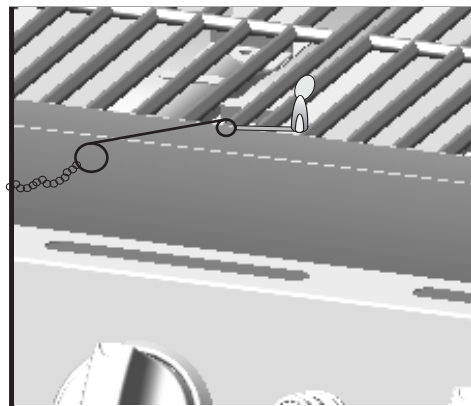


Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur la position « OFF », attendez 5 minutes et répétez l'opération. Si le brûleur ne s'allume pas alors que la valve est ouverte, le gaz continuera à s'échapper du brûleur, il pourra alors s'enflammer par accident et provoquer des brûlures.

Éclairage avec une allumette

Ne vous penchez pas sur la grille pendant l'allumage.

1. Ouvrez le couvercle. Allumez le gaz au cylindre de GPL.
2. Placer l'allumette dans le porte-allumette (suspendu au panneau latéral du gril). Match léger; puis allumer le brûleur central en plaçant l'allumette à travers la grille de cuisson et près du tube du brûleur
3. Pousser et tourner le bouton du brûleur central sur la Position HI.
Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.
4. Allumez les brûleurs adjacents en séquence en enfonçant Les boutons et en tournant vers la position HI.



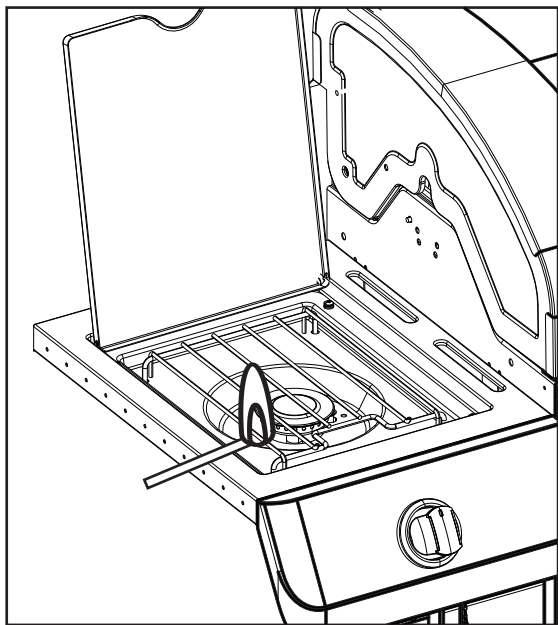
REMARQUE : Votre gril n'est peut-être pas équipé d'un Brûleur latéral.

Allumage du brûleur latéral

- **Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.**
1. Tournez les boutons de commande du brûleur sur la position  (arrêt).
 2. Ouvrez le couvercle lors de l'allumage.
 3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bonbonne.
 4. Tournez le bouton de brûleur latéral sur la position  « HIGH », puis appuyez et maintenez le bouton **ELECTRONIC IGNITOR**.
 5. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes qui suivent, tournez le bouton sur la position  « Off », attendez 5 minutes, puis répétez la procédure.

Allumage avec une allumette du brûleur latéral

- **Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.**
1. Tournez les boutons de commande du brûleur sur la position  (arrêt).
 2. Ouvrez le couvercle lors de l'allumage.
 3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bonbonne.
 4. Placez l'allumette allumée près brûleur. Tournez immédiatement le bouton du brûleur latéral sur la  "HIGH". Assurez-vous que le brûleur s'allume, et qu'il reste bien allumé.



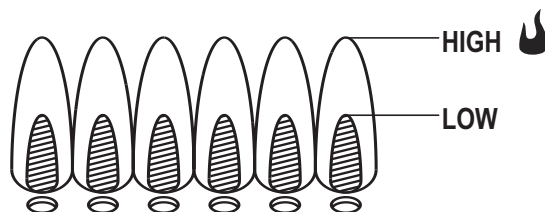
Piles

- a.Format /Type/Désignation des piles : AA
- b.Tension nominale : 1,5V
- c.Nombre de piles requis : 1 PC
- d.Piles fournies

Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées. Elles doivent être insérées en respectant la bonne polarité. Les piles usées doivent être retirées du produit. Ne pas jeter les piles au feu, elles pourraient exploser ou couler.

Vérification du réglage de la flamme

Enlevez les grilles et les cuvettes. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position HIGH à la position LOW. La flamme doit toujours être plus petite sur la position LOW que sur la position HIGH. Contrôlez également les flammes du brûleur latéral. Réalisez un contrôle du réglage des flammes avant chaque utilisation. Si uniquement des petites flammes apparaissent, consultez le paragraphe « Baisse soudaine ou faible flamme » de la section *Résolution des problèmes*.



Éteindre le gril

- Tournez tous les boutons sur la position  « off ». Fermez la vanne du GPL en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous ne puissiez plus tourner.

Contrôle du dispositif d'allumage

- **Couper l'arrivée de gaz sur la bonbonne de GPL.** Poussez le bouton d'allumage électronique et maintenez-le enfoncé. Vous devriez entendre des « clics » et voir des étincelles au niveau des électrodes. Consultez la section « *Résolution des problèmes* » si vous n'entendez aucun clic ou si vous ne voyez aucune étincelle.

Contrôle de la valve

- **Important : Assurez-vous que l'arrivée de gaz de la bonbonne de GPL est fermée avant de contrôler les valves.** Mettez les boutons en position « off ». Pour vérifier les valves, poussez et relâchez les boutons de réglage. Ces derniers doivent revenir en position initiale. Si ce n'est pas le cas, remontez ou changez le système de valves avant d'utiliser le gril. Tournez les boutons sur la position « LOW » puis à nouveau sur la position « Off ». Les valves doivent se tourner facilement.

Contrôle des tuyaux

- Avant chaque utilisation, examinez les tuyaux pour vérifier qu'ils ne sont ni coupés, ni usés. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser le gril. N'utilisez que le système de valve, le tuyau et le détendeur exigés par le fabricant.

Entretien de votre gril

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Stockez-les dans un endroit sec.
- Lorsque la bonbonne de GPL est connectée au gril, stockez-le à l'extérieur dans un espace bien aéré et hors de portée des enfants.
- Couvrez le gril si celui-ci est entreposé à l'extérieur. Choisissez parmi une variété de couvertures de gril proposées par Char-Griller sur charbroil.com.
- Stockez votre gril UNIQUEMENT à l'intérieur si la bonbonne de gaz est déconnectée, détachée du gril et entreposée à l'extérieur.
- Lorsque vous voulez réutiliser le gril après une période d'entreposage, suivez les instructions de « *Nettoyage du brûleur* » avant d'allumer le gril.

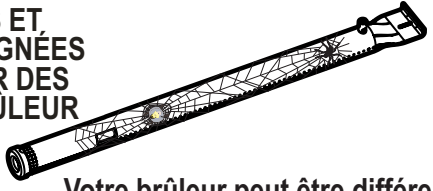


ATTENTION



ATTENTION AUX ARAIGNÉES !

ARAIGNÉES ET TOILES D'ARAIGNÉES À L'INTÉRIEUR DES TUBES DU BRÛLEUR



Votre brûleur peut être différent

Si vous remarquez qu'il est difficile d'allumer votre appareil 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 et le brûleur.

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 les tubes venturi de l'appareil, ce qui entraîne l'obstruction du flux 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 appareil et même entraîner des blessures. Afin de prévenir les retours de flamme et de garantir le bon fonctionnement du brûleur et des tubes venturi, lorsque l'appareil n'a pas été utilisé depuis longtemps, il est nécessaire de retirer et de nettoyer l'assemblage avant l'utilisation.

Nettoyage général du grill

- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les surfaces intérieures des grills au gaz ne sont pas peintes en usine (et ne doivent jamais être peintes). Utilisez un mélange de détergent et d'eau ou un produit de nettoyage pour grill et une brosse à récurer sur les surfaces intérieures du couvercle et sur le fond du grill. Rincez et laissez sécher complètement à l'air libre. **N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour grill ou four sur les surfaces peintes.**
- **Les pièces en plastique :** Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et essuyez-les.
- N'utilisez pas de Citrisol, de produits de nettoyage abrasifs, de dégraissage ou de produits de nettoyage de grill concentré sur les pièces en plastique. Cela pourrait les endommager et causer des défaillances de 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.
- **Les surfaces peintes :** Lavez-les avec un détergent doux ou avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez avec un chiffon doux non abrasif.
- **Les surfaces en acier inoxydable :** Afin que votre grill conserve une très bonne apparence, lavez les surfaces d'acier inoxydable à l'aide d'un mélange de détergent doux et d'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux après chaque utilisation. L'utilisation d'un tampon nettoyeur en plastique abrasif peut être nécessaire pour venir à bout des dépôts de graisse. Pour éviter d'endommager les surfaces, frottez seulement avec le côté finition de la brosse. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les parties comportant des éléments graphiques.
- **Les plaques de cuisson :** Si une brosse est utilisée pour nettoyer des surfaces de cuisson, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant de les utiliser. Il est **DÉCONSEILLÉ** de nettoyer les surfaces de cuisson alors que l'appareil est chaud.

Nettoyage du bloc de brûleurs

Suivez les instructions suivantes pour nettoyer ou remplacer des pièces du brûleur, ou si vous éprouvez de la difficulté pour allumer le grill.

1. Fermez tous les boutons de commande, ainsi que la valve de la bonbonne de gaz.
 2. Enlevez les grilles et les cuvettes.
 3. Enlevez les tubes de reconstitution et les vis du brûleur.
 4. Détachez les électrodes du brûleur.
- REMARQUE :** La méthode de retrait dépendra de la configuration du brûleur. Vous trouverez les différentes configurations existantes dans les illustrations suivantes.
5. Soulevez délicatement chaque brûleur et détachez-les des ouvertures des valves.

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

(A) Pliez un fil de fer (un porte-manteau fera l'affaire) en forme de crochet. Passez, à plusieurs reprises, le crochet 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 la brosse plusieurs fois dans chaque tube du brûleur.

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

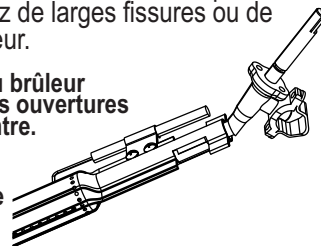
6. Passez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus de nourriture et les saletés.

7. Nettoyez tout orifice bouché avec un fil raide tel qu'un trombone déplié.

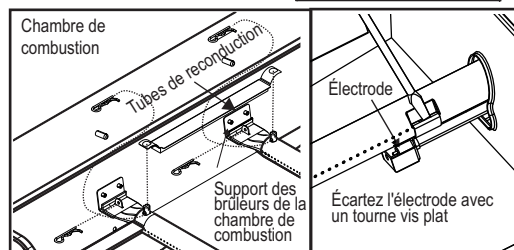
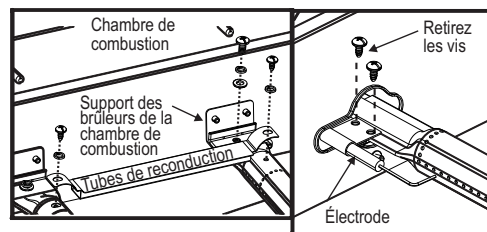
8. Vérifiez si les brûleurs ne sont pas endommagés. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Si vous identifiez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.

TRÈS IMPORTANT : Les tubes du brûleur doivent entrer à nouveau dans les ouvertures de la valve. Voir le schéma ci-contre.

Connexion correcte de la valve au brûleur



9. Attachez l'électrode au brûleur.
10. Remplacez soigneusement les brûleurs.
11. Fixez les brûleurs à leur support du foyer.
12. Repositionnez les tubes de reconstitution et fixez les brûleurs. Remplacez les cuvettes et les grilles de cuisson.
13. Réalisez à nouveau un contrôle de fuite et des flammes avant toute nouvelle utilisation de l'appareil.



PRÉPARATION ET UTILISATION DE VOTRE FUMOIR

Avant d'utiliser votre fumoir pour la cuisson, suivez attentivement les étapes suivantes pour préparer les surfaces intérieures. Si vous ne réalisez pas ces étapes, la surface risque d'être endommagée ou vos premiers aliments pourraient avoir un goût métallique.

1. Badigeonnez toutes les surfaces intérieures y compris les grilles de cuisson et les grilles de foyer avec de l'huile de cuisson végétale.
2. Allumez un petit feu sur la grille de foyer en veillant à ne pas mettre le charbon contre les parois du gril.
3. Fermez le couvercle. (Ouvrez le clapet coupe-feu de la cheminée environ au quart.) Ce niveau de combustion doit être maintenu pendant au moins deux heures, le plus long sera le mieux. Ensuite, commencez à augmenter la température en ouvrant le clapet coupe-feu de la cheminée à moitié et ajouter du charbon. Votre fumoir est maintenant prêt à être utilisé.

Il est possible que l'intérieur de votre fumoir rouille. Enduire d'une légère couche d'huile végétale aidera à protéger les surfaces intérieures de votre fumoir. Des retouches sur les surfaces extérieures du fumoir peuvent être nécessaires de temps en temps. Nous recommandons d'utiliser une peinture noire résistant aux températures élevées et disponible dans le commerce. **NE JAMAIS PEINDRE LA SURFACE INTÉRIEURE DU GRIL !**

ENTRETIEN DU FUMOIR

La fréquence de nettoyage du gril variera en fonction de l'usage qu'on en fait. Assurez-vous que le charbon est entièrement éteint avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Rincez l'intérieur à grande eau et laissez sécher à l'air libre avant d'utiliser le gril à nouveau. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec des serviettes en étoffe ou en papier. Une fois que la cuisson est terminée et que l'appareil a suffisamment refroidi, nettoyez toutes les cendres restantes. Elles absorbent l'humidité, ce qui peut provoquer une détérioration et une corrosion prématurée de l'appareil. L'enduit périodique des surfaces intérieures de l'appareil avec de l'huile végétale contribuera à protéger votre appareil. Vous devez également réappliquer à l'occasion une couche de peinture sur l'extérieur. Il est recommandé d'utiliser une peinture noire en aérosol résistante aux températures élevées. **NE JAMAIS PEINDRE LA SURFACE INTÉRIEURE DU GRIL.**

Les plaques de cuisson : Si une brosse est utilisée pour nettoyer des surfaces de cuisson, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant de les utiliser. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que l'appareil est chaud.

CONSEILS POUR LA CUISSON

Préparer votre feu

1. Empilez les briquettes de charbon ou le bois en forme de pyramide sur le dessus de la grille de charbon ou du panier à braise. Nous recommandons d'utiliser 1 kg de charbon (environ 30 briquettes) pour allumer votre feu et d'en ajouter d'autres au besoin.
2. Si vous utilisez un allume-feu liquide, regroupez les briquettes de charbon et laissez-les s'imprégner pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez une cheminée d'allumage, un allume-feu électrique ou tout autre type d'allume-feu, allumez votre feu conformément aux instructions du fabricant.
3. **Le couvercle du gril doit toujours être ouvert lorsque vous l'allumez.** Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient prêtes. Si cela n'est pas fait, les vapeurs de l'allume-feu liquide pourraient se répandre sur le gril et produire un embrasement éclair lors de l'ouverture du couvercle.
4. N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide sur des briquettes chaudes ; le retour de flamme produit pourrait causer des brûlures.
5. Vous pouvez commencer la cuisson lorsque la pile de briquettes se transforme en cendres et produit une lueur rouge (après environ 12 à 15 minutes).
6. Selon votre méthode de cuisson, vous pouvez soit laisser les briquettes empilées, soit les étendre uniformément sur la grille de charbon à l'aide d'un tisonnier à long manche.

SAVOIR QUAND VOTRE FEU EST PRÊS

Pour réussir la cuisson au charbon, un bon feu est nécessaire. En général, votre charbon est prêt pour la cuisson lorsque 80 % ou plus des briquettes sont gris cendre.

Disposez prudemment le charbon ardent sur votre grille à charbon en fonction de la méthode de cuisson désirée.

Voici quelques mesures à prendre pour ajuster la température de votre feu :

- Si le feu est trop chaud, étendez davantage les briquettes, cela diminuera l'intensité.
- Fermez partiellement les ventilations du gril, cela réduira la quantité d'oxygène alimentant le gril.
- Employez la méthode de cuisson indirecte, en disposant des briquettes de chaque côté d'un plateau d'écoulement de la graisse et les aliments au-dessus du plateau et non directement au-dessus des briquettes.
- En cas de flambée importante, pulvérisez un peu d'eau sur les flammes. Soyez prudent, car pulvériser de l'eau peut projeter des cendres sur toutes les surfaces et les salir.
- Ajoutez 2 ou 3 briquettes de temps à autre afin d'augmenter la durée de la combustion. Laissez les briquettes se transformer en cendre pendant 10 minutes avant d'en ajouter d'autres.

FUMAGE ET CUISSON LENTE

Enlevez la grille de cuisson du foyer et préparez votre feu sur le dessus de la grille du foyer. Le charbon ou le bois peuvent être utilisés, mais le bois est le combustible recommandé en raison de sa vitesse de combustion et de la saveur qu'il donne aux aliments pendant la cuisson. La plupart des bois durs séchés conviennent au fumage, tels que le caryer, le mesquite, le pacanier, le chêne et plusieurs autres bois d'arbres fruitiers. L'écorce doit être évitée ou brûlée d'abord, car elle a une forte teneur en acide et donne une saveur âcre.

Après avoir laissé le feu brûler jusqu'à extinction, fermez les couvercles et contrôlez la température et la fumée à l'aide des coupe-feux qui se trouvent sur le foyer et au sommet de la cheminée. La fumée reste dans la chambre, ce qui réduit la combustion tout en donnant une saveur fumée plus prononcée à vos aliments. Ne faites pas fonctionner le fumoir lorsque la température dépasse 230 °C dans le fumoir. Placez les aliments dans le fumoir et surveillez la température. La cuisson et le fumage se produisent via une chaleur indirecte. Vous n'avez pas à vous soucier pour les incendies de graisse ici. Ne placez pas d'aliments à moins de 15 cm de l'ouverture du foyer dans le fumoir. Une règle générale de cuisson est de prévoir environ 1 heure pour fumer 500 gr de viande. Consultez un livre de cuisine pour connaître les coupes de viande spécifiques. Évitez de trop ouvrir la porte du fumoir, car cela laisserait la chaleur s'échapper et prolongerait la durée de la cuisson.

CUISSON AU BOIS

Pour donner un arôme fumé plus fort à la nourriture lorsque vous utilisez des briquettes ou des blocs de charbon, ajoutez des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois dans le foyer. Il est possible de se procurer des fragments de bois avec des arômes naturels. Ils peuvent être utilisés seuls ou avec du charbon de bois. De façon générale, le bois d'arbre fruitier ou de noix est un combustible adéquat pour la cuisson au grill. Veuillez toutefois noter que différentes essences de bois produisent des saveurs différentes. Essayez différentes essences de bois pour déterminer votre arôme préféré et utilisez toujours du bois bien séché. Le bois vert ou fraîchement abattu peut noircir les aliments et leur donner un goût amer.

Nos recommandations :

Poulet - aulne, pommier, caryer

Bœuf - caryer, mesquite, chêne

Porc - bois d'arbres fruitiers, caryer, chêne

Agneau - bois d'arbres fruitiers, mesquite

Veau - bois d'arbres fruitiers

Fruits de mer - aulne, mesquite

Légumes - mesquite

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un grill 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 la manipulation de viande 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 une température interne adéquate.

Réfrigération : Réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes

La cuisson sur votre nouveau grill nécessite votre présence. Nous vous recommandons également de rester à l'extérieur, à proximité de votre grill, pendant la cuisson des aliments. Plusieurs conditions extérieures peuvent avoir un effet sur la cuisson au grill. Par temps froid, une chaleur plus importante sera nécessaire afin d'atteindre la température de cuisson optimale, et la durée de la cuisson sera peut-être prolongée. La température interne et l'épaisseur de la viande ont également un effet sur le temps de cuisson. Les viandes froides et épaisses mettront plus de temps à cuire.

Températures de cuisson internes

La viande cuite au grill brunit souvent très vite en surface. En conséquence, vous devez utiliser un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande a atteint une température idéale.

Températures internes minimales recommandées par le ministère américain de l'Agriculture (USDA)

Bœuf, veau, agneau, steaks, rôtis et porc entier (avec un délai d'attente de trois minutes)	63 °C
Poisson	63 °C
Bœuf, veau, agneau et porc : haché	71 °C
Plats à base d'œufs	71 °C
Dinde, poulet et canard : en entier, en morceaux ou hachés	74 °C

Veuillez consulter le site Web de l'USDA pour obtenir des informations complètes et récentes. Notre tableau des températures internes est basé sur les normes de l'USDA relatives à la cuisson de la viande. Vous trouverez ces informations à l'adresse suivante : www.isitdoneyet.gov.

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 indiquée ci-dessous à compter de la date d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé pour les examiner.

PORTÉE DE LA COUVERTURE

PÉRIODE DE LA COUVERTURE

TYPE DE PANNE COUVERTE

Toutes les pièces	2 an à compter de la date d'achat	PERFORATION, DÉFAUS DE FABRICATION ET DE MATÉRIEL UNIQUEMENT

*Remarque : un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat sera exigé.

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. La peinture n'est pas garantie et des retouches seront nécessaires. **La ROUILLE n'est pas considérée 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.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, en 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. Les dégâts, les défaillances ou 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.

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 fonctionnelles.

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 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 dans le présent document. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État 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 :

Relations avec la clientèle

P. O. Box 1240

Columbus, GA 31902-1240

Toute autorisation de retour devra être validée pour être acceptée. 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.



NOTICE: This supplement sheet is to be used in conjunction with your product guide / assembly manual. Retain this supplement sheet with your appliance documentation.

Assemblers: Leave this sheet with the appliance documentation.

AVIS: Cette feuille de supplément doit être utilisée en conjonction avec votre guide de produit / notice de montage. Conservez cette feuille de supplément avec la documentation de votre appareil.

Monteuses: Laissez la feuille avec la documentation de l'appareil.

AVISO: Esta hoja de suplemento es para ser usado en conjunción con su guía de producto Manual / montaje. Conserve esta hoja de suplemento con la documentación de su aparato.

Ensambladores: Deje la hoja con la documentación del aparato.

WARNING ADVERTENCIA AVERTISSEMENT!

LP GAS CYLINDER RUBBER SEAL INSPECTION.

Inspect the LP gas cylinder valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to each use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm.

It is recommended that you inspect the rubber seal each time the LP gas cylinder is connected to the appliance, each time it has been refilled, or if it has not been used for more than 60 days.

DO NOT use a LP gas cylinder with a damaged rubber seal. The rubber seal **CANNOT** be repaired or replaced. Purchase a new cylinder or exchange the cylinder. You should inspect the seal before accepting a new or exchanged cylinder. **DO NOT** insert tools or foreign objects into the cylinder valve opening as this could damage the rubber

The leak check procedure outlined in the product guide/assembly manual **MUST** be followed each time the LP gas cylinder is connected to the appliance. Consult the product guide/assembly manual for the proper procedure and locations for leak

INSPECCIÓN DEL SELLO DE GOMA DEL CILINDRO DE GAS LP.

· Inspeccione el sello de goma de la válvula del cilindro de gas LP para detectar grietas, desgaste o deterioro antes de cada uso. Un sello de goma dañado puede causar una fuga de gas, lo que posiblemente puede resultar en una explosión, incendio o lesiones corporales graves.

Se recomienda que inspeccione el sello de goma cada vez que se conecte el cilindro de gas LP al dispositivo, cada vez que se rellene, o si no ha sido utilizado en más de 60 días.

· NO utilice un cilindro de gas LP con un sello de goma dañado. El sello de goma **NO PUEDE** ser reparado o reemplazado. Compre un cilindro nuevo o cámbielo. Debe inspeccionar el sello antes de aceptar un cilindro nuevo o cambiado. **NO** inserte herramientas u objetos extraños en la abertura de la válvula del cilindro ya que podría dañar el sello de goma.

· El procedimiento de comprobación de fugas descrito en el manual de ensamblaje/guía del producto **DEBE** seguirse cada vez que el cilindro de gas LP se conecta al aparato. Consulte el manual de ensamblaje/guía del producto para ver el procedimiento y las ubicaciones correctas para la comprobación de fugas.

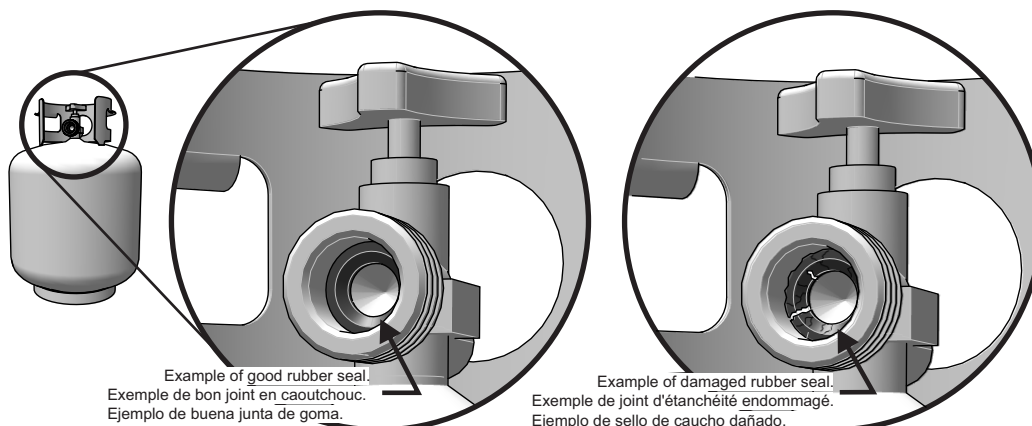
INSPECTION DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ EN CAOUTCHOUC DE LA BONBONNE DE GAZ PROPANE

· Inspectez le joint d'étanchéité en caoutchouc de la bonbonne de gaz propane à la recherche de fissures, d'usure ou de dégradation avant chaque usage. Un joint de caoutchouc endommagé peut entraîner une fuite de gaz, pouvant possiblement causer une explosion, un incendie ou des blessures graves.

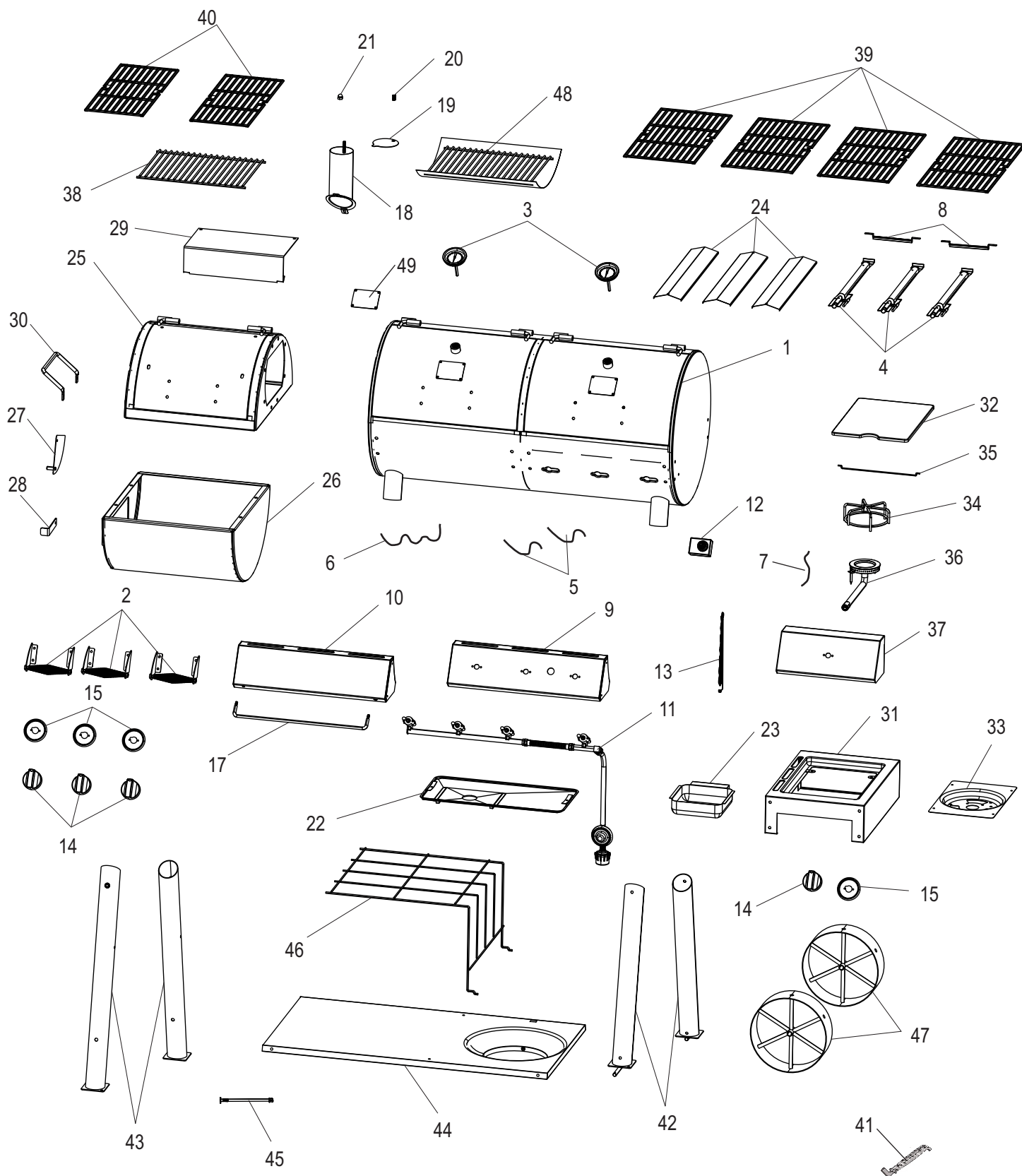
· Il est recommandé d'inspecter le joint d'étanchéité en caoutchouc chaque fois que vous connectez la bonbonne de gaz propane à l'appareil, chaque fois qu'elle a été remplie ou si elle n'a pas été utilisée depuis plus de 60 jours.

· **N'UTILISEZ PAS** une bonbonne de gaz propane dont le joint d'étanchéité en caoutchouc est endommagé. Le joint en caoutchouc **NE PEUT PAS** être réparé ou remplacé. Achetez une nouvelle bonbonne ou échangez-la. Vous devez faire l'inspection du joint d'étanchéité avant d'accepter une nouvelle bonbonne ou un échange. **N'INSÉREZ PAS** d'outils ou d'objets étrangers dans l'ouverture du robinet de la bonbonne, car cela pourrait endommager le joint d'étanchéité en caoutchouc.

· **VOUS DEVEZ** suivre la procédure de vérification des fuites indiquée dans les instructions du manuel d'assemblage chaque fois que la bonbonne de gaz propane est branchée à l'appareil. Référez-vous aux instructions du manuel d'assemblage pour la marche à suivre et les emplacements à vérifier pour des fuites.



PARTS DIAGRAM / DIAGRAMME DE PIÈCES



PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	Smoker Chamber Assembly
2	3	Cool Touch Handle
3	2	3" Professional Temperature Gauge
4	3	Main Burner
5	2	Electrode, Short Wire
6	1	Electrode, Long Wire
7	1	Wire, SB Ignitor
8	2	Burner Carryover Tube
9	1	Control Panel, Gas
10	1	Control Panel, Charcoal
11	1	Hose/ Valve/ Regulator Assembly
12	1	Electronic Ignition Module
13	1	Match Holder w/ Chain
14	4	Control Knob
15	4	Bezel, f/ Control Knob
16	1	Not Needed
17	1	Towel Bar
18	1	Smoke Stack f/ Charcoal Side
19	1	Damper f/ Charcoal Smoke Stack
20	1	Spring f/ Charcoal Smoke Stack
21	1	Cap f/ Charcoal Smoke Stack
22	1	Grease Tray
23	1	Grease Cup
24	3	Heat Tent
25	1	Firebox Lid
26	1	Firebox Bottom

Key	Qty	Description
27	1	Butterfly Damper
28	1	Charcoal Door Latch
29	1	Warming Plate f/ Firebox
30	1	Side Handle
31	1	Side Burner Shelf
32	1	Side Burner Lid
33	1	Side Burner Pan
34	1	Side Burner Grate
35	1	Lid Hinge f/ Side Burner
36	1	Burner f/ Side Burner
37	1	Side Burner Fascia
38	1	Charcoal Grate
39	4	Cooking Grate f/ Smoke Chamber
40	2	Cooking Grate f/ Firebox
41	1	Cooking Grate Lifter
42	2	Short Leg Assembly
43	2	Long Leg Assembly
44	1	Bottom Shelf
45	1	Tank Secure Screw
46	1	Tank Exclusion Wire
47	2	Wheel
48	1	Charcoal Pan Assembly
49	2	Logo Plate

NOT Pictured

...	1	Hardware Pack
...	1	Assembly Manual

LISTE DES PIÈCES

Réf.	Qté.	Description
1	1	Kit fumoir
2	3	Poignée isolée
3	2	Thermomètre professionnel de 7,5 cm
4	3	Brûleur principal
5	2	Électrode, fil court
6	1	Électrode, fil long
7	1	Fil, allumeur SB
8	2	Tube de transmission du brûleur
9	1	Panneau de contrôle, gaz
10	1	Panneau de contrôle, charbon
11	1	Tuyau/ Valve/Ensemble détendeur
12	1	Module d'allumage électronique
13	1	Support allumette avec chaîne
14	4	Bouton de commande
15	4	Montage bouton de commande
16	1	Non necessario
17	1	Porte-serviettes
18	1	Cheminée à charbon
19	1	Coupe-feu de la Cheminée à charbon
20	1	Ressort de la Cheminée à charbon
21	1	Détendeur de la Cheminée à charbon
22	1	Plateau à Graisse/Réceptacle à
23	1	Graisse
24	3	Diffuseur de chaleur
25	1	Couvercle du foyer

Réf.	Qté.	Description
26	1	Partie inférieure du foyer
27	1	Clapet coupe-feu
28	1	Loquet à charbon
29	1	Plaque chauffante du foyer
30	1	Poignée latérale
31	1	Tablette du brûleur latéral
32	1	Couvercle du brûleur latéral
33	1	Plateau du brûleur latéral
34	1	Grille du brûleur latéral
35	1	Couvercle de charnière du brûleur latéral
36	1	Brûleur du brûleur latéral
37	1	Façade du brûleur latéral
38	1	Grille à charbon
39	4	Grille de cuisson du fumoir
40	2	Grille de cuisson du foyer
41	1	Éleveur de grilles de cuisson
42	2	Ensemble de pieds courts
43	2	Ensemble de pieds longs
44	1	Étagère inférieure
45	1	Vis de sécurisation de la bonbonne
46	1	Grille de protection de la bonbonne
47	2	Roue
48	1	Montage plateau charbon
49	2	Plaque de logo

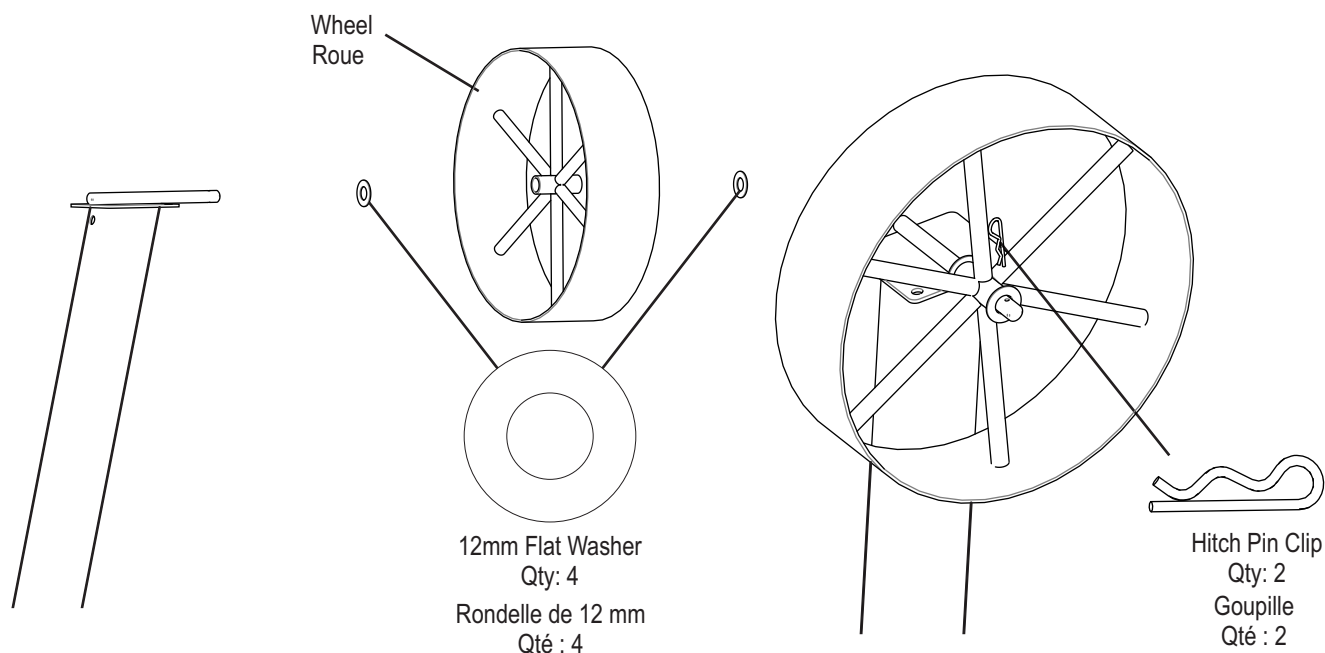
N'apparaît pas dans l'illustration

...	1	Pack vissage
...	1	Manuel de montage

ASSEMBLY / MONTAGE

- 1** On each short leg, slide (1) 12mm flat washer onto axle, followed by a wheel, then another 12mm flat washer. Slide a hitch pin clip into the hole at the end of the axle.

Pour chaque pied court, enfiler une (1) rondelle plate de 12 mm sur l'arbre, mettez la roue, puis une autre rondelle plate de 12 mm, faites glisser un clip goupille dans le trou à la fin de l'essieu.

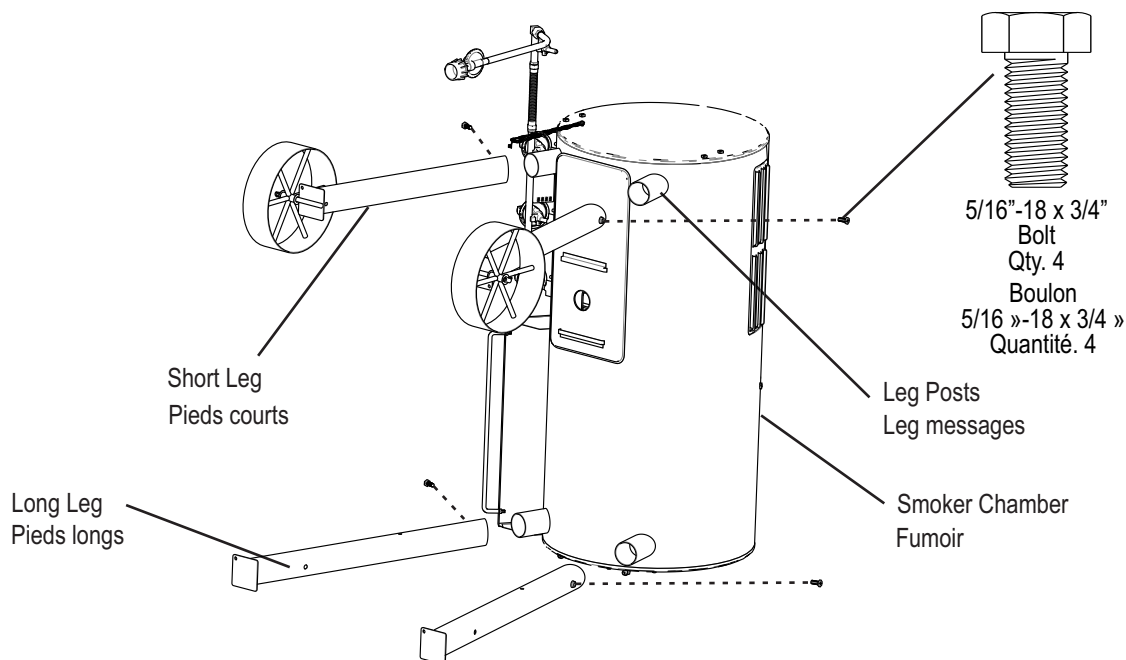


- 2** With the aid of a helper, orient smoker chamber on end with opening for firebox down. Insert short legs onto upper posts with wheels facing outward. Insert long legs onto posts on lower end. Secure each leg to post using one 5/16-18 x 3/4" bolt.

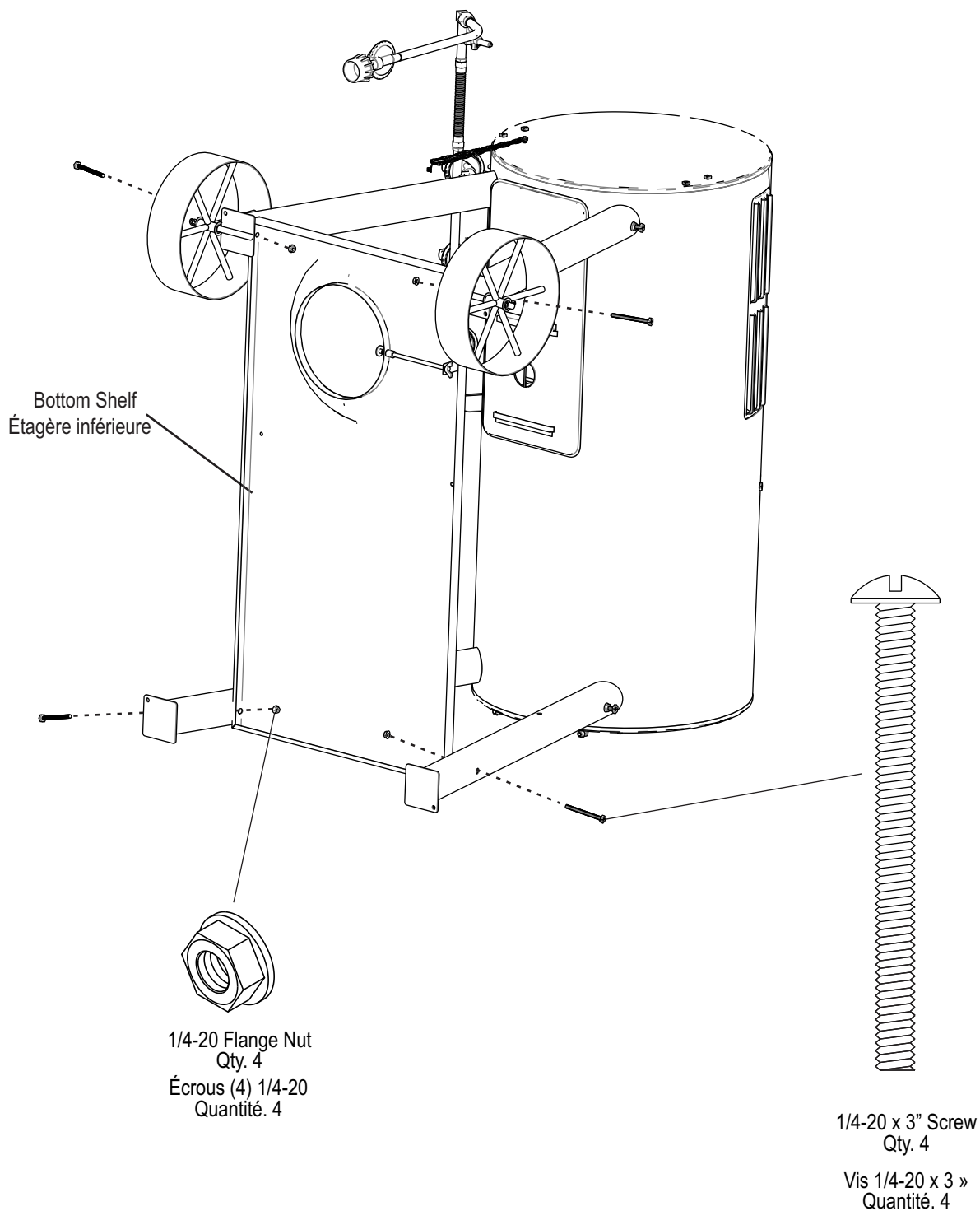
DO NOT FULLY TIGHTEN THE BOLTS AT THIS TIME!

Avec l'aide d'un assistant, orientez le foyer du fumoir avec l'ouverture vers le bas. Insérez pieds courts sur les supports supérieurs, les roues étant vers l'extérieur. Insérez les longs pieds sur les supports inférieurs. Fixez chaque jambe en utilisant un boulon de 5/16-18 x 3/4 ».

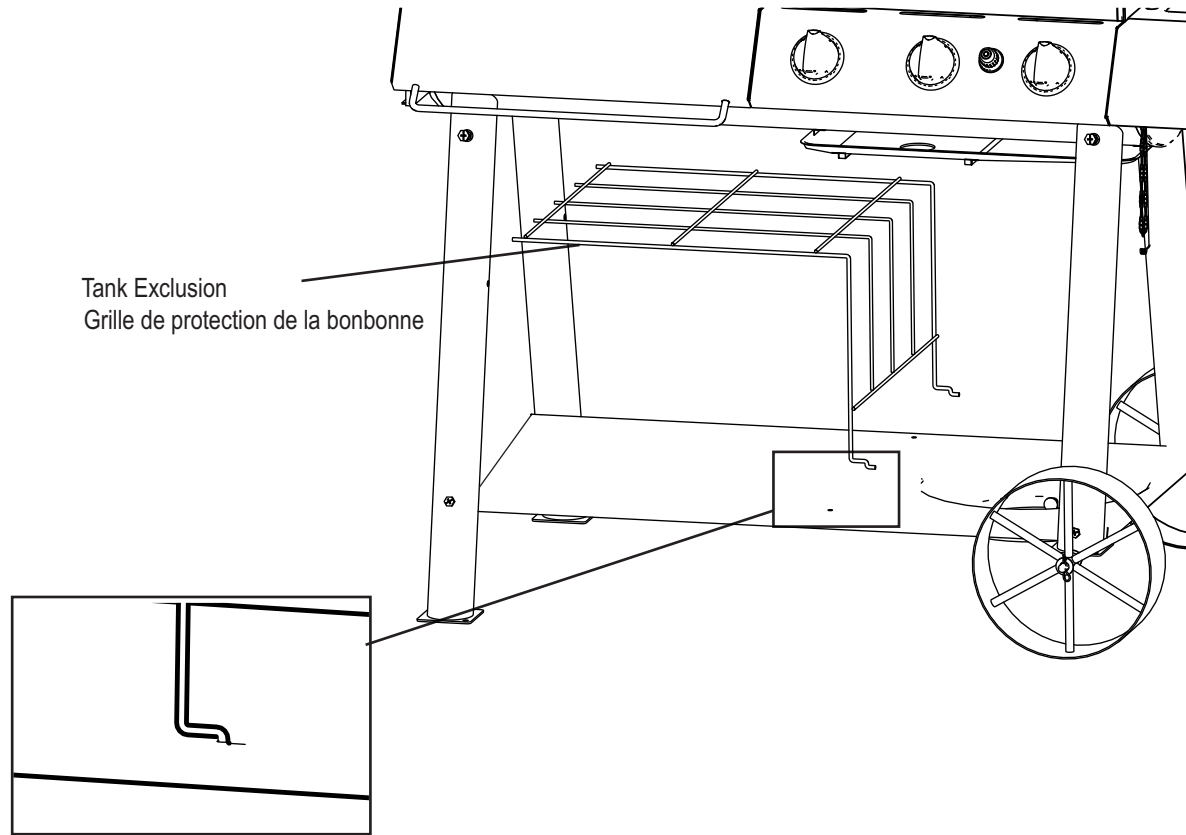
NE SERREZ PAS COMPLÈTEMENT LES BOULONS !



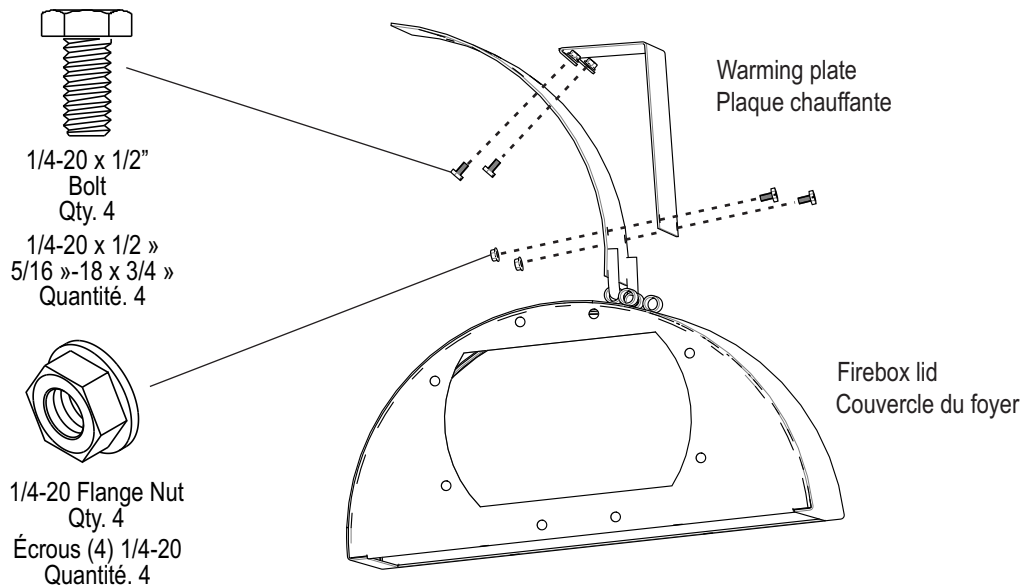
- 3** With the aid of a helper, attach the bottom shelf to legs using (4) 1/4-20 x 3" screws and (4) 1/4-20 flange nuts. **DO NOT FULLY TIGHTEN THE SCREWS AT THIS TIME!**
Avec l'aide d'un assistant, fixez l'étagère inférieure aux pieds avec les vis (4) 1/4-20 x 3 » et les écrous (4) 1/4-20. **NE SERREZ PAS COMPLÈTEMENT LES BOULONS !**



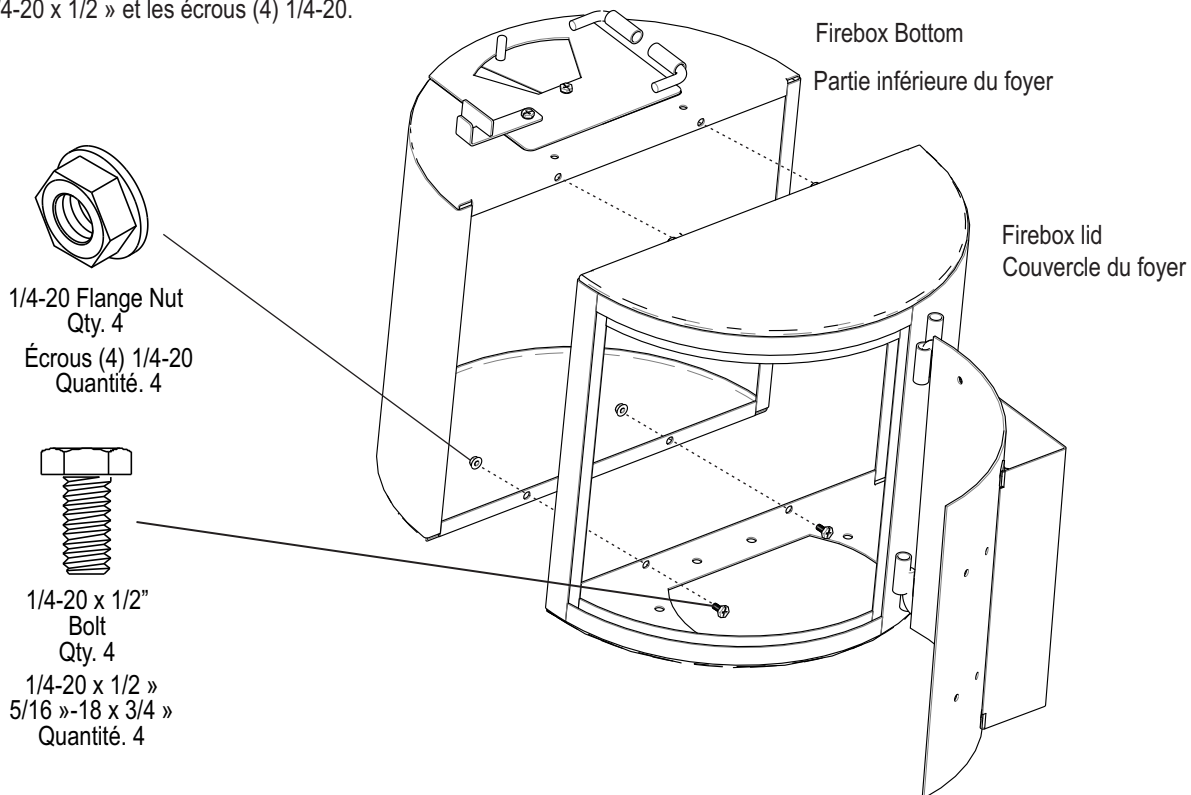
- 4** Make sure that legs bolts are tight enough so that legs will not slip off the posts. With the assistance of a helper, place the grill onto it's legs. Once upright, fully tighten the (4) leg bolts. Insert the tank exclusion right end into holes on the bottom shelf. Then align the left end of the tank exclusion with holes on the long legs and slide into place. **FULLY TIGHTEN ALL BOLTS AND SCREWS FROM STEPS 2 AND 3.**
- Assurez-vous que les boulons des pieds sont assez serrés pour que ceux-ci ne se détachent pas de leur support. Avec l'aide d'un assistant, placez la grille sur les pieds. Une fois debout, serrer les (4) boulons sur les pieds. Insérer la grille de protection de la bonbonne sur les trous de l'Étagère inférieure. Puis alignez l'extrémité gauche de la grille de protection avec des trous sur les pieds longs et faites glisser pour la mettre en place. **SERREZ À PRÉSENT COMPLÈTEMENT TOUS LES BOULONS ET VIS DES ÉTAPES 2 ET 3.**



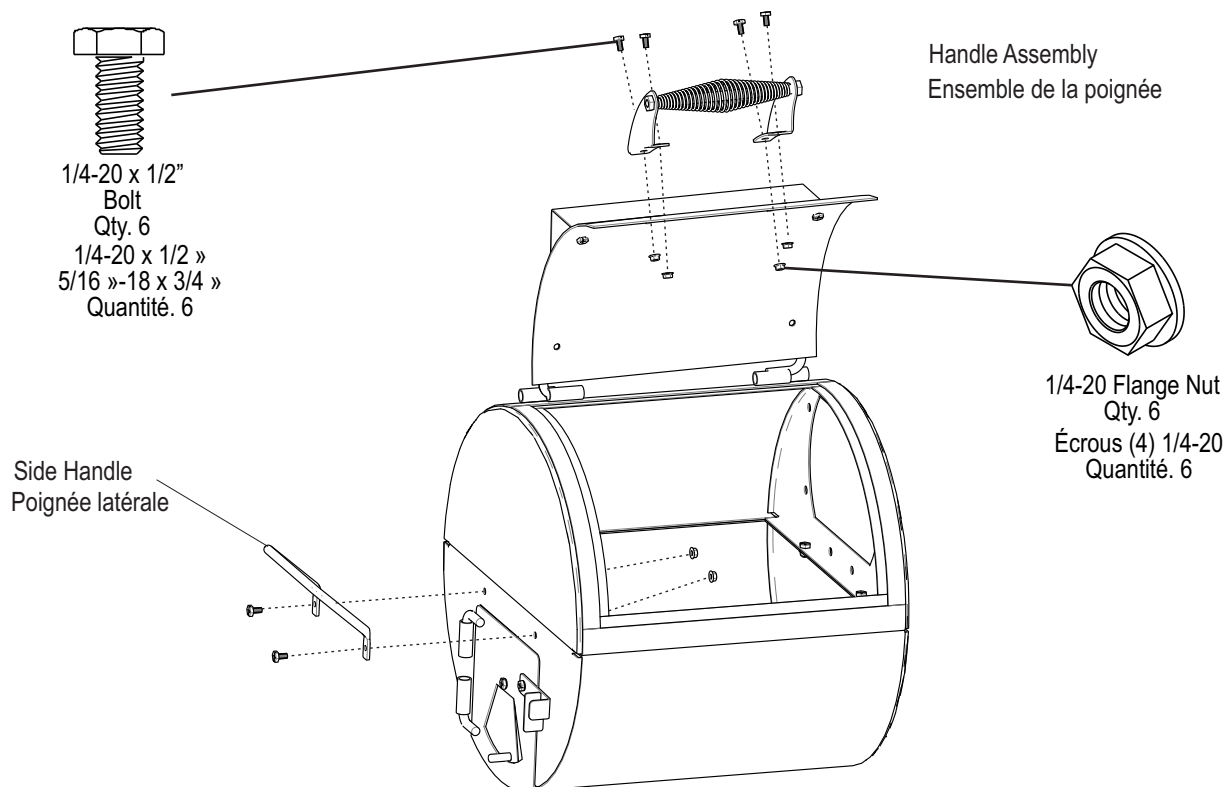
- 5** Use (4) 1/4-20 x 1/2" bolts and (4) 1/4-20 flange nuts to attach the warming plate to the lid of firebox.
Utilisez les boulons (4) 1/4-20 x 1/2 » et les écrous (4) 1/4-20 pour fixer la plaque de chauffante sur le couvercle de la chambre de combustion.



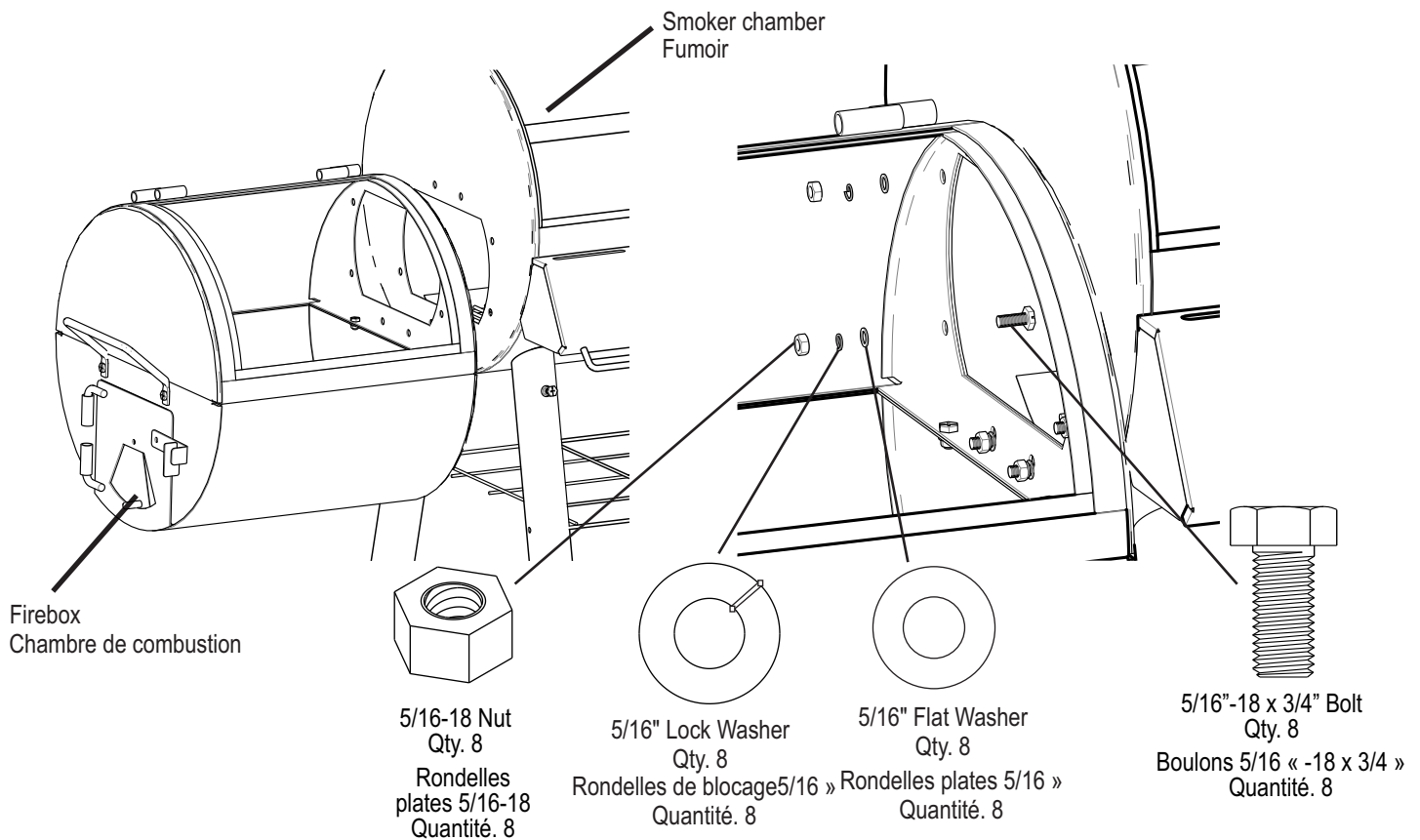
- 6** Connect firebox lid and firebox bottom using (4) 1/4-20 x 1/2" bolts and (4) 1/4-20 flange nuts.
 Rapprochez couvercle de la chambre de combustion et la partie inférieure de la chambre de combustion en utilisant les boulons (4) 1/4-20 x 1/2 » et les écrous (4) 1/4-20.



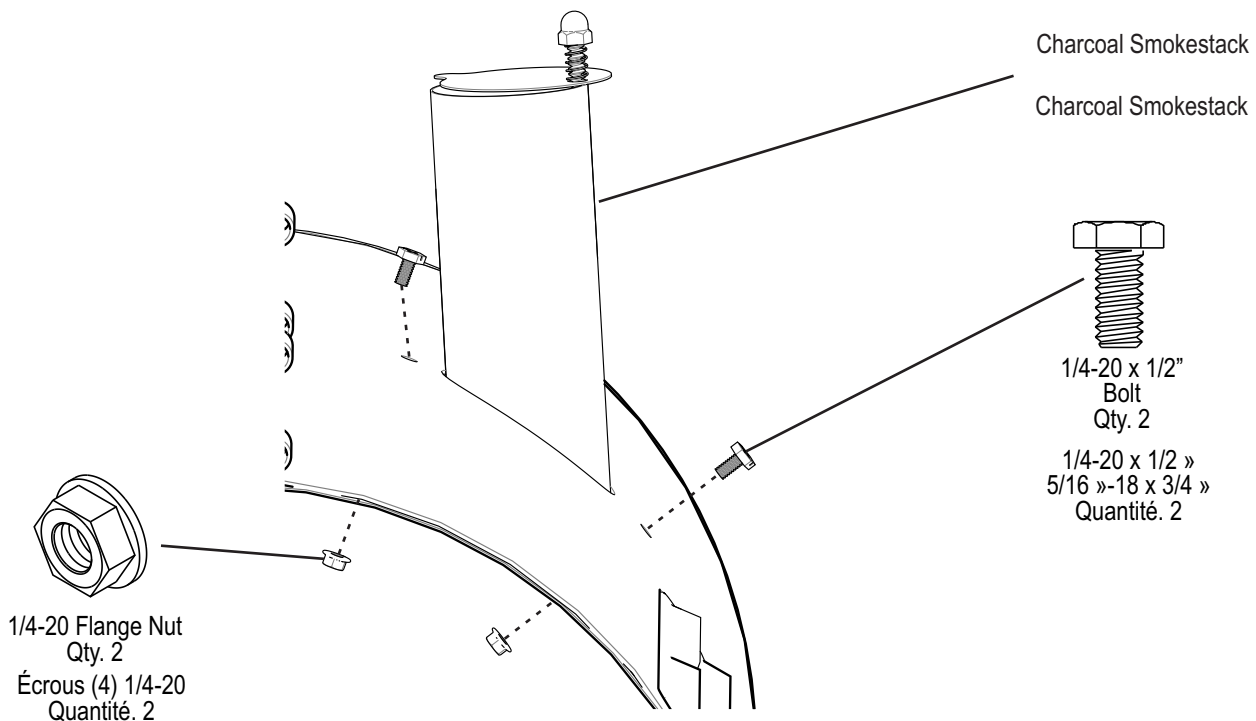
- 7** A. Attach handle to firebox lid using (4) 1/4-20 x 1/2" bolts and (4) 1/4-20 flange nuts.
 B. Attach side handle to firebox bottom using (2) 1/4-20 x 1/2" bolts and (2) 1/4-20 flange nuts.
 A. A. Attachez la poignée au couvercle du foyer en utilisant les boulons (4) 1/4-20 x 1/2 » et les écrous (4) 1/4-20.
 B. Attachez la poignée latérale au couvercle de la chambre de combustion en utilisant les boulons (2) 1/4-20 x 1/2 » et les écrous (2) 1/4-20.



- 8** With the aid of a helper, connect firebox and smoker chamber using (8) 5/16-18 x 3/4" Bolts, 5/16" lock washers, 5/16" flat washers and 5/16-18 nuts. Tighten securely.
Avec l'aide d'un assistant, fixez le foyer au fumoir en utilisant les boulons (8) 5/16-18 x 3/4 », les rondelles de blocage 5/16 » et les rondelles plates 5/16-18. Serrez fermement.



- 9** Insert charcoal smokestack through hole in charcoal lid. Secure using (2) 1/4-20 x 1/2" bolts and (2) 1/4-20 flange nuts.
Insérez la cheminée à travers le trou dans l'ouverture. Fixez à l'aide des boulons (2) 1/4-20 x 1/2 » et des écrous (2) 1/4-20.

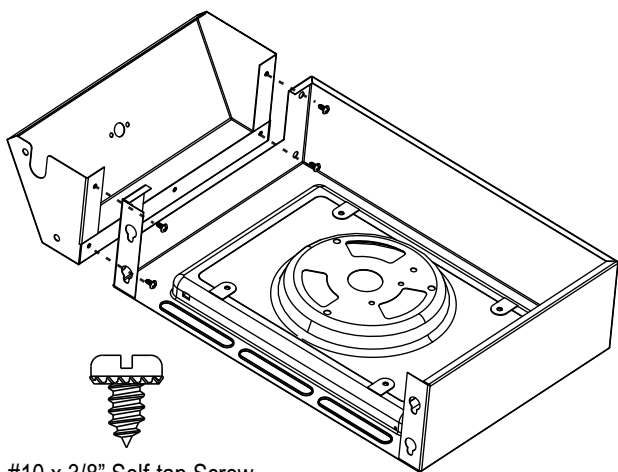


10

- A. Attach the right side fascia to side shelf with (4) #10 x 3/8" self-tap screws.
 - B. Pre-assemble (4) 1/4-20 x 1/2" bolts and (4) 1/4-20 flange nuts loosely to the right side panel of the smoker, then hang the side shelf onto the screws. **DO NOT TIGHTEN AT THIS TIME.**
 - C. Align side fascia to the main control panel, then secure with (2) #10 x 3/8" screws. Tighten the (4) 1/4-20 x 1/2" bolts from step B.
- A. Fixez le façade droite à la tablette latérale avec les vis (4) #10 x 3/8 ».
 - B. Préassemblez les boulons (4) 1/4 -20x1/2 » et les écrous (4) 1/4-20 sans les serrer sur le panneau latéral droit du fumoir, puis accrocher la tablette latérale sur les vis. **NE SERREZ PAS** complètement pour le moment.
 - C. Alignez la façade latérale au panneau de contrôle principal, puis fixez-le avec les vis (2) #10x3/8 ». Serrez les boulons (4) 1/4 -20x1/2 » de l'étape B.

A

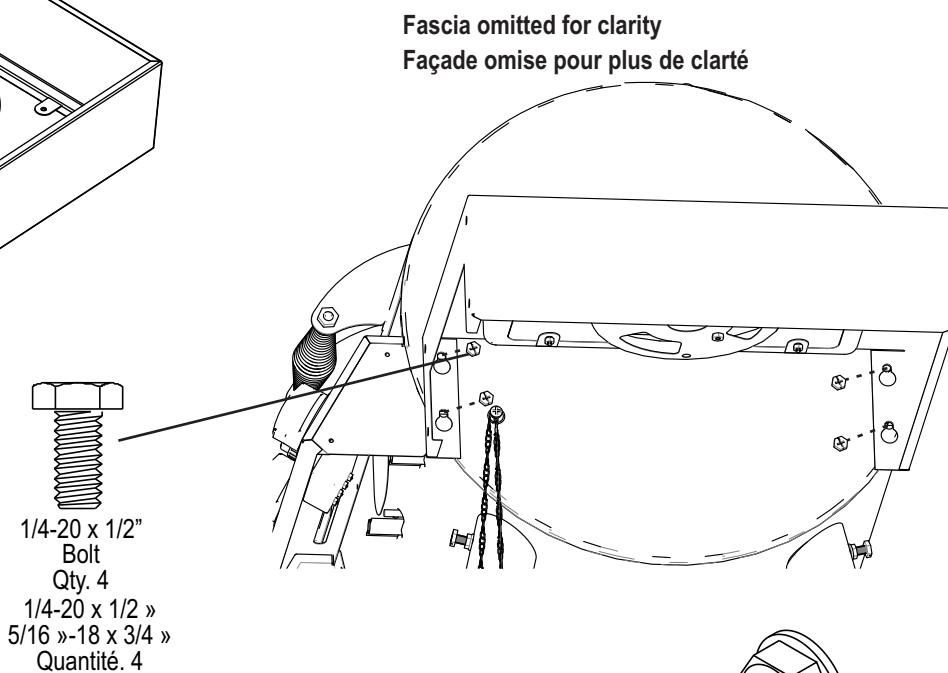
Side Fascia
Façade latérale



#10 x 3/8" Self-tap Screw,
Qty. 4
Vis #10 x 3/8 »
Quantité. 4

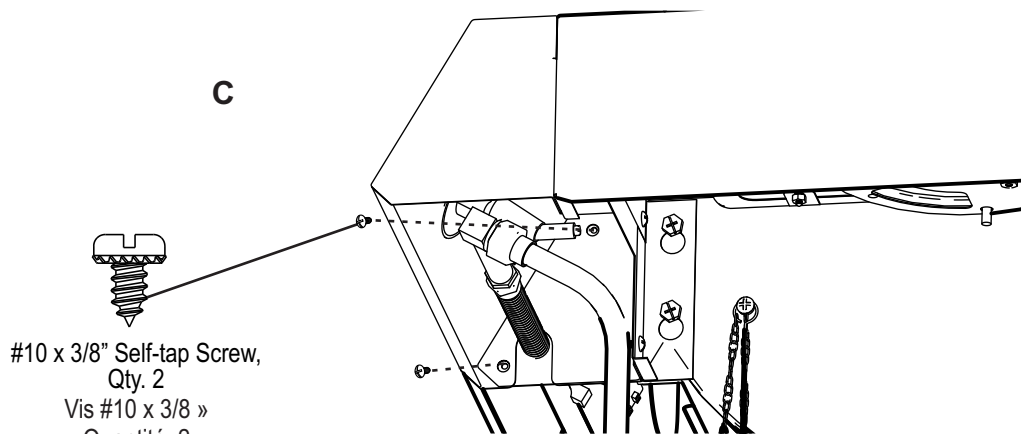
B

Side Shelf
Tablette latérale

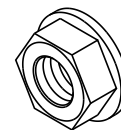


1/4-20 x 1/2"
Bolt
Qty. 4
1/4-20 x 1/2 »
5/16 »-18 x 3/4 »
Quantité. 4

C



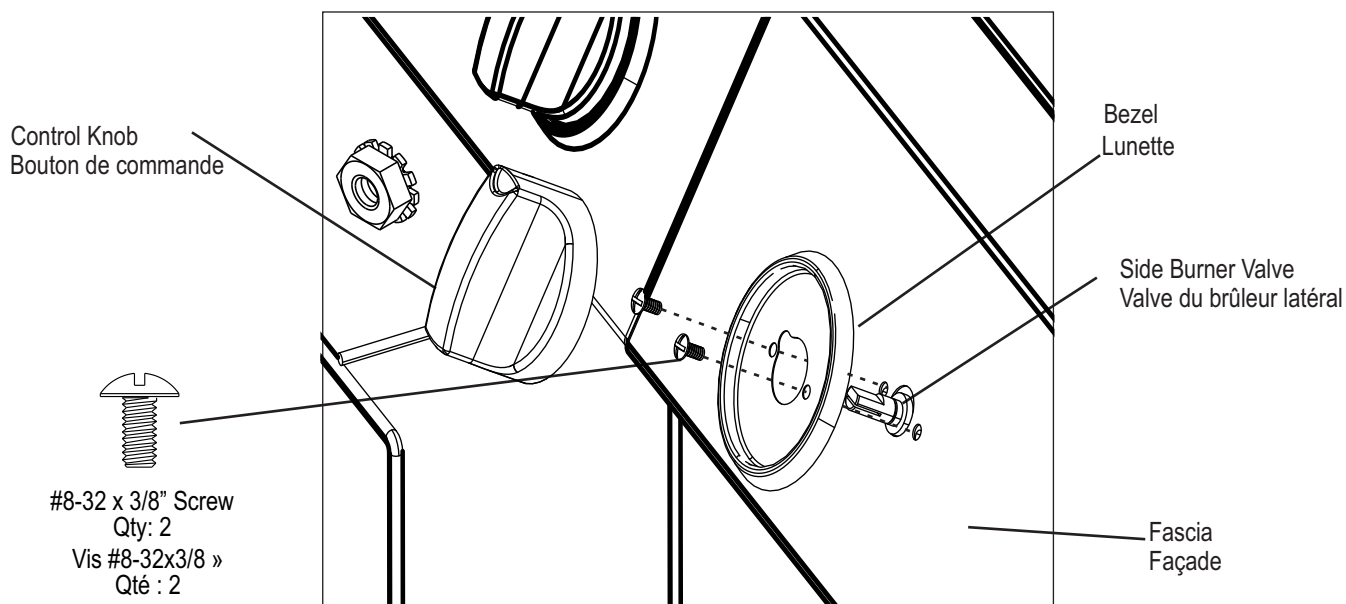
#10 x 3/8" Self-tap Screw,
Qty. 2
Vis #10 x 3/8 »
Quantité. 2



1/4-20 Flange Nut
Qty. 4
Flange nuts inside
Smoker Chamber
not shown
Écrous (4) 1/4-20
Quantité. 4
Écrous à l'intérieur de la
chambre de combustion
non affichés

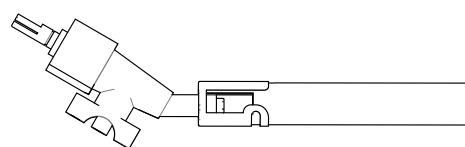
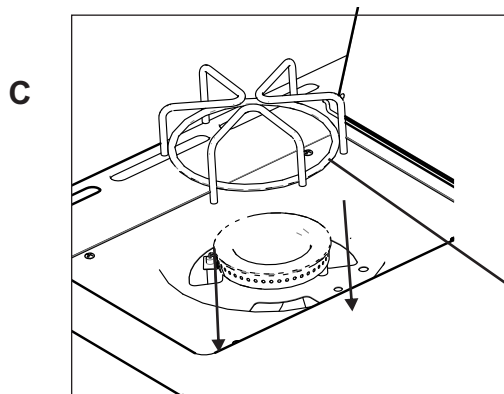
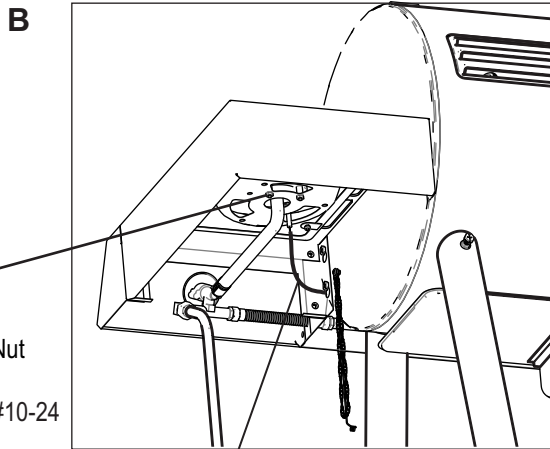
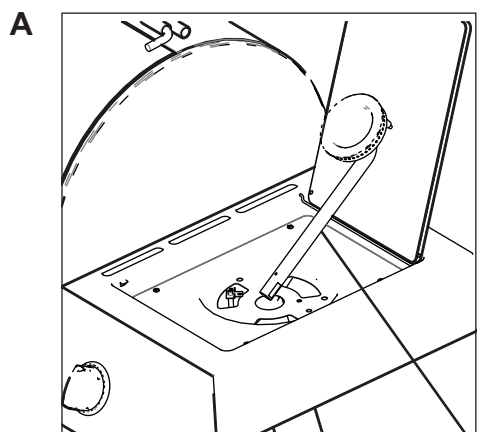
11

- A. Insert side burner valve into fascia, place bezel on fascia, then install (2) #8-32 x 3/8" screws through bezel, fascia and into valve.
 - B. Press control knob onto side burner valve stem as shown below.
- A. Insérez la valve du brûleur latéral dans la façade, placez la lunette en plastique sur la façade, puis vissez les vis (2) #8-32x3/8 » à travers ces éléments
- B. Enfoncez le bouton de commande sur le brûleur latéral, comme indiqué ci-dessous.

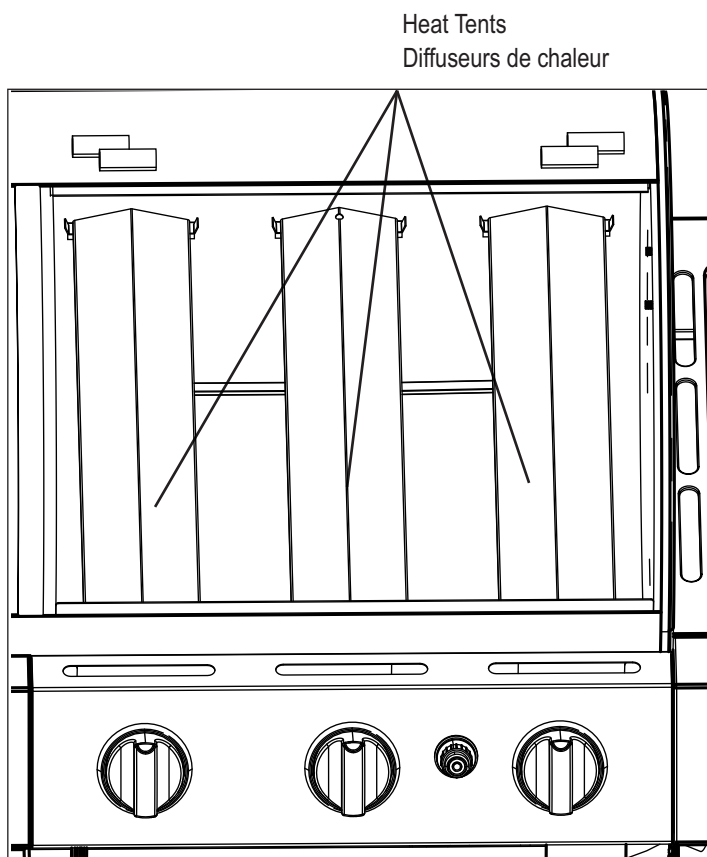


12

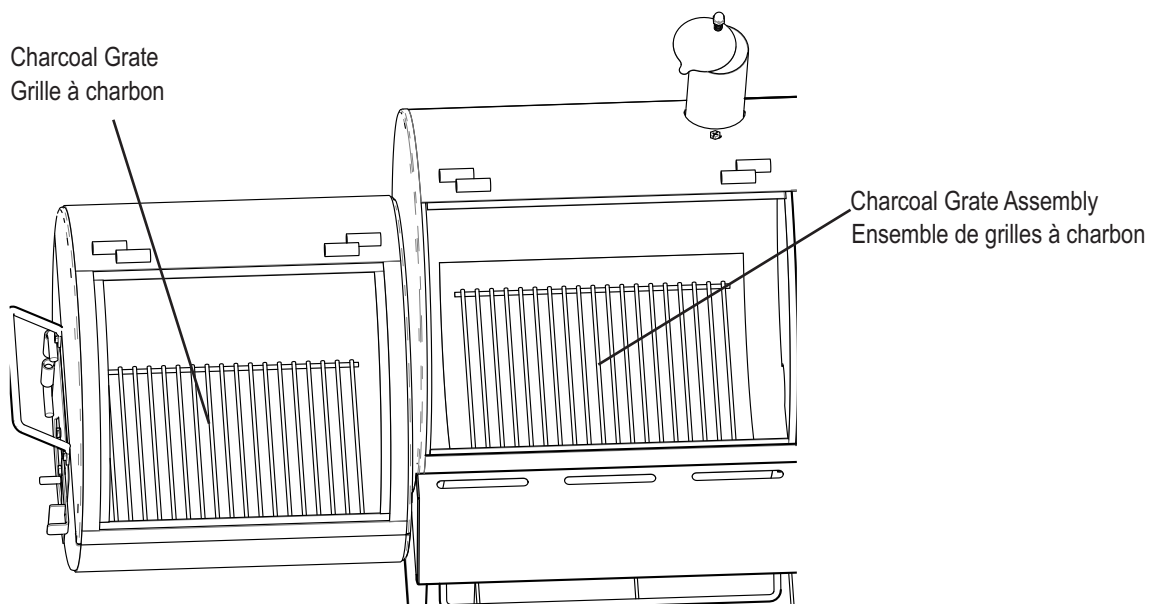
- A. Attach side burner to side burner shelf, align venturi tube with valve outlet.
 - B. Then use (2) #10-24 locking nuts to secure burner and attach side burner ignitor wire to electrode as shown.
 - C. Insert the side burner grate into place as shown.
- A. Fixez le brûleur latéral au côté de la tablette du brûleur, aligner le tube venturi avec sortie de la vanne.
- B. Ensuite, utilisez les écrous (2) #10-24 pour sécuriser le brûleur et fixez le fil d'allumage à l'électrode comme indiqué.
- C. Insérez la grille du brûleur latéral en place comme indiqué.



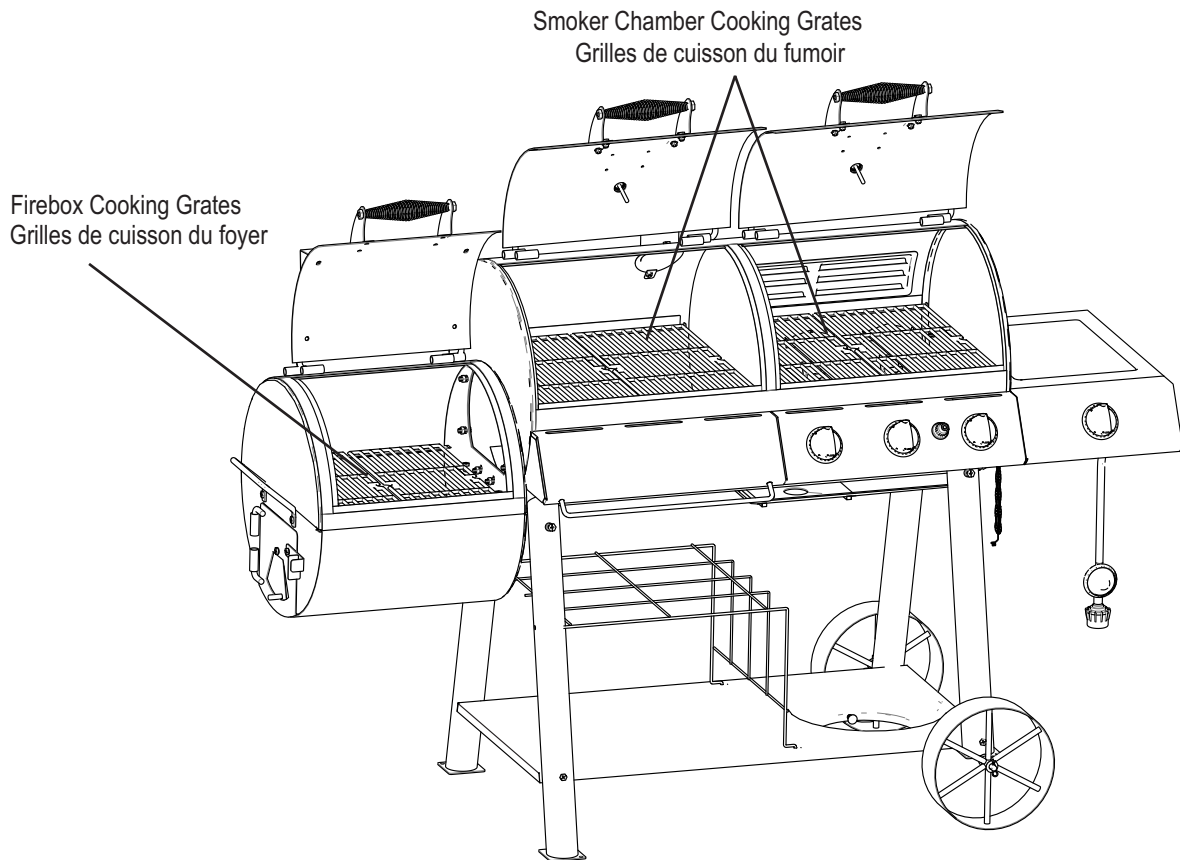
- 13** Place (3) heat tents onto the brackets in the firebox over the burners.
Place (3) diffuseurs de chaleur sur les supports sur les brûleurs du foyer.



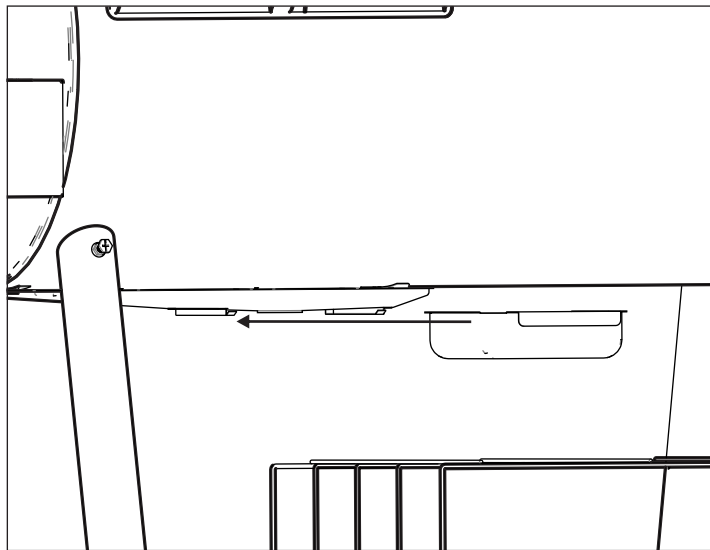
- 14** Place charcoal grate assembly into charcoal grill bottom and charcoal grate into firebox bottom.
Placez l'ensemble de grilles à charbon de bois au fond et la grille au charbon dans le fond du foyer.



- 15** Place (2) smaller cooking grates into firebox. Then place (4) large cooking grates into smoker chamber.
Placez les (2) petites grilles de cuisson dans le foyer. Ensuite, placez les (4) grandes grilles de cuisson dans le fumoir.



- 16** Slide grease cup into the mounting bracket from back of smoker chamber.
Faites glisser le récipient à graisse dans le support de montage de l'arrière du fumoir.

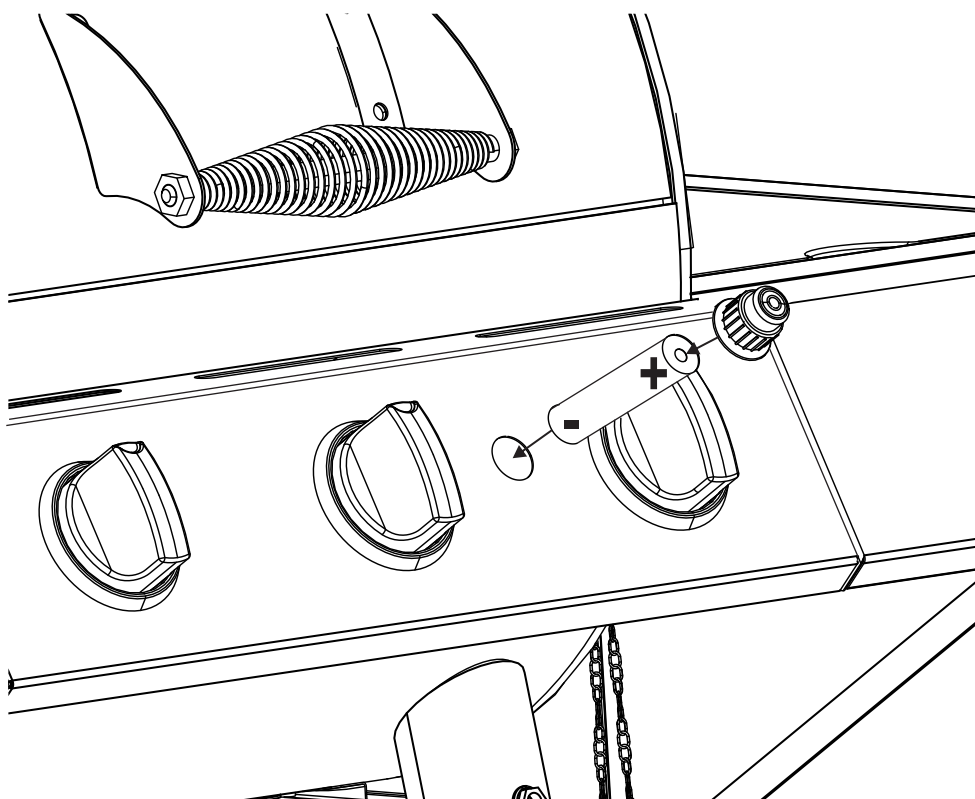


Grease Cup
Récipient à Graisse

	CAUTION	
Failure to install grease tray will cause hot grease to drip from bottom of grill with risk of fire or property damage.		

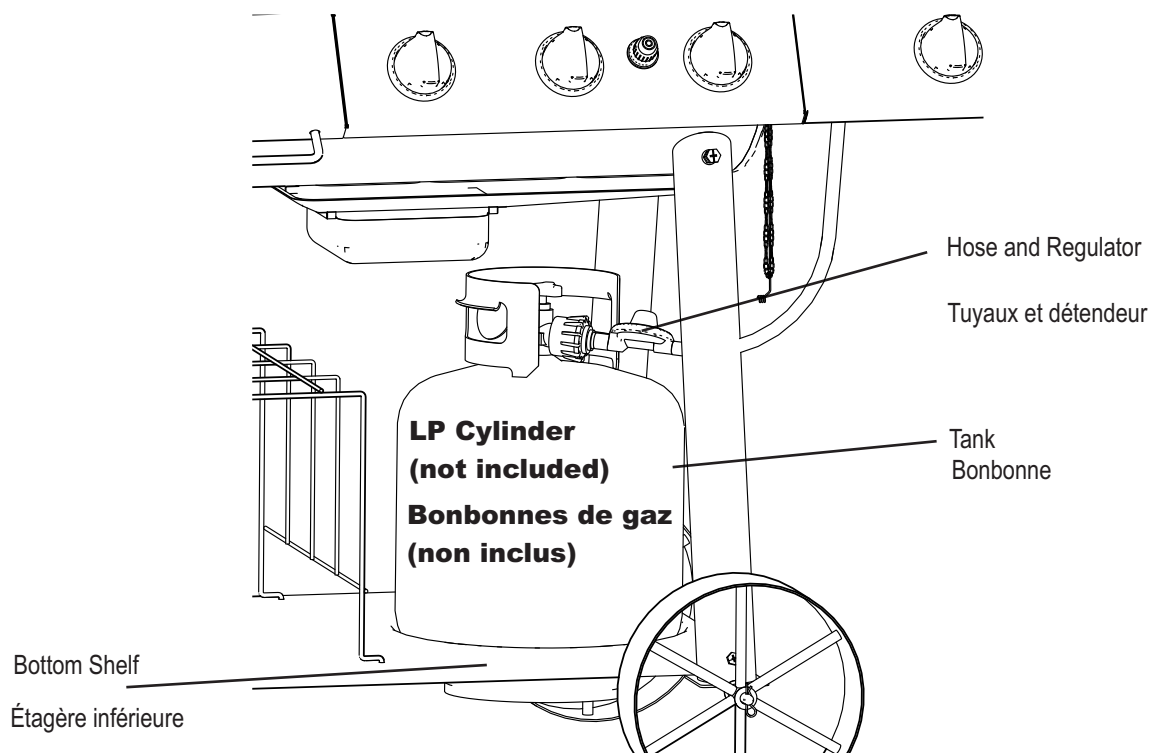
	ATTENTION	
Si vous n'installez le plateau à graisse, la graisse chaude coulera au fond du grill, ce qui provoquera des risques d'incendie ou des dégâts.		

- 17** Remove electronic ignition module cap, install battery positive out, reinstall cap.
Retirez le bouchon du module électronique d'allumage, installez la pile, réinstallez le bouchon.



18 LP CYLINDER IS SOLD SEPARATELY. Fill and leak check the cylinder before attaching to grill and regulator (see Use & Care section). Once cylinder has been filled and leak checked, place cylinder into hole in bottom shelf. **Make sure cylinder valve is facing as shown.** Secure cylinder with tank secure screw under bottom shelf. **See Use & Care section of this manual to perform the “Burner Flame Check” and for important instructions before use.**

LA BONBONNE DE GPL EST SÉPARÉMENT. Contrôlez toujours la bonbonne avant de la fixer gril et au détendeur (voir section utilisation et d'entretien). Lorsque la bonbonne a été remplie et que vous n'avez constaté aucune fuite, placer la bobonne dans le trou de la tablette inférieure. **Assurez-vous que la valve de la bonbonne est placée comme indiqué.** Bonbonne sécurisée avec vis sécurisée sous la tablette inférieure. **Voir le chapitre d'utilisation et d'entretien de ce manuel pour réaliser le contrôle de la « flamme du brûleur » et les instructions importantes avant toute utilisation.**

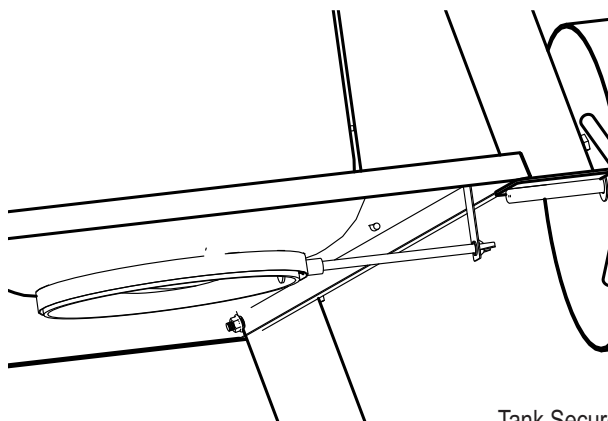


**CAUTION**

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

**ATTENTION**

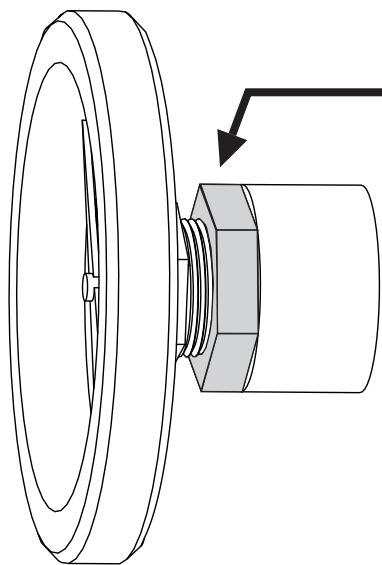
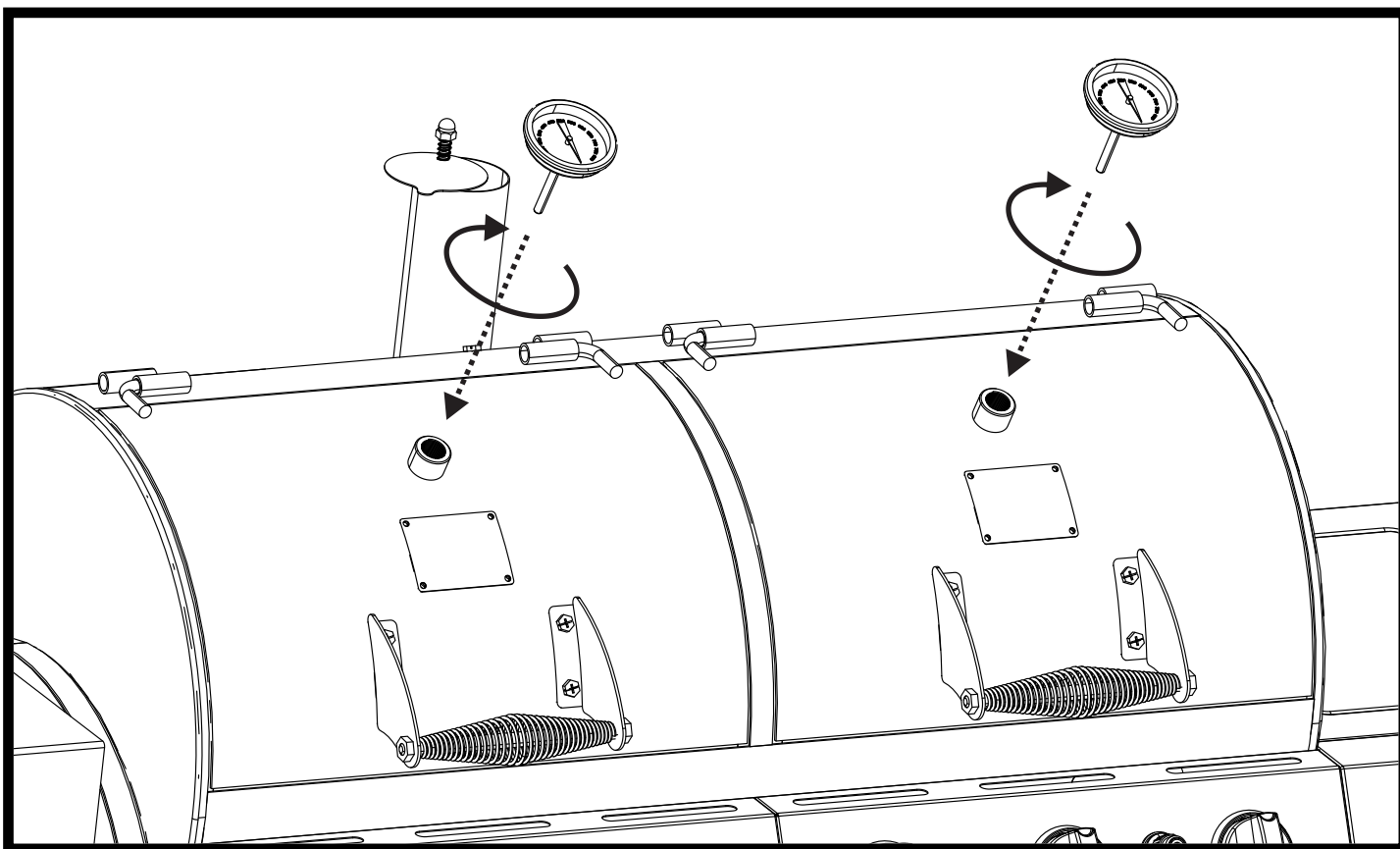
La valve doit être orientée comme indiqué une fois la bonbonne fixée. Une mauvaise installation de la bonbonne peut endommager le tuyau de gaz pendant le fonctionnement et entraîner des risques d'incendie.



Tank Secure Screw
Vis de sécurisation de la bonbonne

19

- Install one (1) Temperature Gauge into the threaded bushing located on each lid.
- Align each gauge and then secure with jamb nut.
- Installez (1) l'Indicateur de température dans le raccord fileté situé sur chaque couvercle.
- Alignez chaque jauge, puis fixez-les correctement.



- While holding the Temperature Gauge in desired position, use this nut to tighten the Temperature Gauge. **DO NOT** use the face of the temperature gauge to tighten.
- Mientras sostiene el Indicador de Temperatura en la posición deseada, use esta tuerca para ajustar el Indicador de Temperatura. **NO** use la cara del medidor de temperatura para apretar.
- Tout en maintenant la jauge de température dans la position désirée, utilisez cet écrou pour serrer la jauge de température. **N'UTILISEZ PAS** la face de la jauge de température pour serrer.

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

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	Damaged hose.	Turn off gas at 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.	Mechanical failure due to rusting or mishandling.	Replace LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder valve.	Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.	Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	Improper installation, connection not tight, and/or failure of rubber seal.	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.	Fire in burner tube section of burner due to blockage.	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.	Too much grease buildup in burner area.	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
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also) <i>Continued on next page.</i>	GAS ISSUES: - Trying to light wrong burner. - Burner not engaged with control valve. - Obstruction in burner. - No gas flow. - Vapor lock at coupling nut to LP cylinder. - Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected. ELECTRICAL ISSUES: - 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. ELECTRONIC IGNITION: - No spark, no ignition noise. - No spark, some ignition noise. - Sparks, but not at electrode or at full strength.	- See instructions on control panel and in Use and Care section. - Make sure valves are positioned inside of burner tubes. - Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care. - Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow." - Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry. - Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools. - Replace electrode(s). Main Burners: - Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". 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. - Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab. - Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. - Replace ignitor wire/electrode assembly. - Replace with a new alkaline battery. - See Section I of Electronic Ignition System. - See Section II of Electronic Ignition System. - See Section III of Electronic Ignition System.
Burner(s) will not match light.	- See "GAS ISSUES:" - Match will not reach. - Improper method of match-lighting.	- Use long-stem match (fireplace match). - See "Match-Lighting" section of Use and Care.

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Sudden drop in gas flow or low flame.	• Out of gas. • Excess flow valve tripped. • Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.	• Check for gas in LP cylinder. • Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. • Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	• 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 cylinder. • 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 cylinder. 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.
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 - Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause	Check Procedure	Prevention/Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; no noise can be heard from spark module.	• Battery not installed properly. • Dead battery. • Button assembly not installed properly. • Faulty spark module.	• Check battery orientation. • Has battery been used previously? • Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding. • If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.	• Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" on cap end.) • Replace battery with new alkaline battery. • Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully. • Replace spark module assembly.
SECTION II No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; noise can be heard from spark module.	• Output lead connections not connected.	• Are output connections on and tight?	• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.
SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength	• 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 être arrêtée ou un incendie se produit en raison d'une fuite de gaz, appelez les pompiers.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz sur un tuyau cassé, coupé ou brûlé.	Tuyau endommagé.	Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la bonbonne ou à la source au niveau du système de distribution du gaz naturel. Cessez toute utilisation du produit et remplacez le système de valve, le tuyau ou le détendeur. Une fois le système de valve, le tuyau ou le détendeur remplacé, contrôlez les fuites.
Fuite de gaz de la bonbonne GPL.	Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation.	Remplacez la bonbonne de gaz.
Fuite de gaz de la valve de bonbonne GPL.	Défaillance de la valve de la bonbonne due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique.	Fermez l'arrivée de gaz au niveau de la valve de la bonbonne de GPL. Rapportez la bonbonne de GPL au fournisseur.
Fuite de gaz entre la bonbonne de GPL et le raccord du détendeur.	Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du joint d'étanchéité.	Fermez l'arrivée de gaz au niveau de la valve de la bonbonne de GPL. Retirez le détendeur de la bonbonne et vérifiez par inspection visuelle si le joint d'étanchéité a été endommagé ou non. Consultez les sections « Essai d'étanchéité d'une bonbonne de GPL » et « Connexion du détendeur à la bonbonne 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 de la bonbonne. 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 continuent au-dessus de la surface de cuisson.	Accumulation excessive de graisse autour du brûleur.	Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve de la bonbonne. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le refroidissement terminé, 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.

Résolution des problèmes

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Résolution des problèmes pour les dispositifs d'allumage électroniques) <i>Suite sur la page suivante.</i>	PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ : - 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. • Il y a un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord de la bonbonne de GPL. • L'écrou de raccord et la bonbonne de GPL ne sont pas complètement branchés. PROBLÈMES ÉLECTRIQUES : - 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 au modèle 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 morte. ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE : - 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.	- 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 la bonbonne de GPL n'est pas vide. Si la bonbonne de GPL n'est pas vide, consultez l'article « Baisse subite de la circulation du gaz ». - Fermez tous les boutons de réglage et débranchez l'écrou de raccord de la bonbonne de gaz. Rebranchez-le et essayez à nouveau. - 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. Réalisez cette opération à la main, n'utilisez pas d'outils. - Remplacez les électrodes. Brûleur principal : - La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 3 mm et 6 mm. Ajustez au besoin. Brûleur latéral : - La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 3 mm et 5 mm. Ajustez au besoin. - Nettoyez les fils ou les électrodes à l'alcool à l'aide 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 AA. - Reportez-vous à la section I du système d'allumage électronique. - Reportez-vous à la section II du système d'allumage électronique. - Reportez-vous à la section III du système d'allumage électronique.
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes.	- Consultez la section « PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ » à la page précédente - L'allumette est trop courte. - Méthode incorrecte d'allumage avec une allumette.	- Utilisez des allumettes à tige longue (allumettes conçues pour l'allumage de foyers). - Reportez-vous à la section « Allumage avec une allumette » dans le manuel d'utilisation et d'entretien.

Résolution des problèmes (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Baisse subite du flux de gaz ou flamme faible.	• Il n'y a plus de gaz. • La valve de remplissage excessif a été déclenchée. • Il existe un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord de la bonbonne de GPL.	• Vérifiez que la bonbonne de GPL contient bien du gaz. • Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le gril. Si les flammes sont toujours faibles, fermez les boutons et la valve de la bonbonne. Débranchez le détendeur. Rebranchez le détendeur et faites un contrôle d'étanchéité. Ouvrez la valve de la bonbonne, attendez 30 secondes, puis allumez le gril. • Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve de la bonbonne. Débranchez l'écrou de raccord de la bonbonne. Rebranchez-le et essayez à nouveau.
Les flammes s'éteignent.	• Vents forts ou rafales. • Niveau de gaz trop faible. • La valve de remplissage excessif a été déclenchée.	• Tournez le gril afin de faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. • Remplissez la bonbonne 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 si nécessaire
Incendie de graisse persistant.	• Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.	• Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Coupez l'arrivée de gaz sur la bonbonne de GPL. 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 en position d'arrêt (OFF). Nettoyez les brûleurs ou les tubes de brûleur. Voir la section sur le nettoyage et l'entretien.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs.	• Accumulation de graisse ou de particules d'aliments aux extrémités des tubes	• Nettoyez le(s) renfort(s) de tube au moyen d'une brosse métallique.

Résolution des problèmes : Allumage électrique

Problème (allumage)	Cause possible	Procédure de contrôle	Prévention/Solution
SECTION I Aucune étincelle n'apparaît sur l'électrode quand le bouton d'allumage est enfoncé, aucun bruit ne sort du module d'étincelles.	• La pile n'est pas installée correctement. • La pile est morte. • 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 « + » sont orientées correctement, avec le côté « - » vers le haut et le côté « + » vers le bas.) • Remplacez la pile par une nouvelle pile alcaline. • Desserrez l'assemblage du capuchon du bouton et installez-le de nouveau, en vous assurant que le filetage est aligné et engagé complètement. • Remplacez le module d'étincelles.
SECTION II Aucune étincelle n'apparaît sur l'électrode quand le bouton d'allumage est enfoncé, aucun bruit ne sort du module d'étincelles.	• Les fils de sortie ne sont pas branchés.	• Les fils de sortie sont-ils branchés et étanches ?	• Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes.
SECTION III Des étincelles sont présentes, mais pas sur 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 se produisent à l'endroit de la fissure.	• 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 voir s'il ya des 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 par une nouvelle pile alcaline. • Essayez l'humidité avec une serviette de papier. • Remplacez les électrodes fendues ou cassées.

Two convenient ways to register your product: Deux façons pratiques d'enregistrer votre produit: Dos formas convenientes de registrar su producto:

1 Online
En ligne
En línea

www.charbroil.com/register

2 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 PRESENTÉE. 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 Famille

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

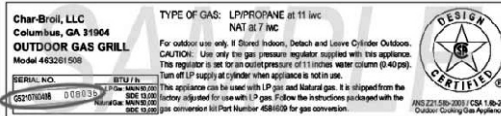
Zip Code | Código Zip | Code Postal

* 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

Serial Number | Número de serie | Numéro de série



* 5. Attach copy of your sales receipt here.

Adjunte aquí 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.

WARNING:

1. Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, and 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.

AVERTISSEMENT:

1. Les sous-produits de combustion produits lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer et des malformations congénitales, ou d'autres problèmes de reproduction.
2. Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés de plomb, reconnus par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.

ADVERTENCIA:

1. Los subproductos de la product1to producidos al usar este product contienen sustancias químicas que el Estado de California sabe que causan produc y defectos de product1to u otros daños reproductivos.
2. Este product contiene productos químicos, incluidos plomo y compuestos de plomo, que el estado de California considera que causan produc, defectos de product1to u otros daños reproductivos.

Lávese las manos después de manipular este product.



©2015 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31902. Printed in China. Imprimé en Chine.

©2015 Assembly instructions. © 2015 Instructions d'assemblage.