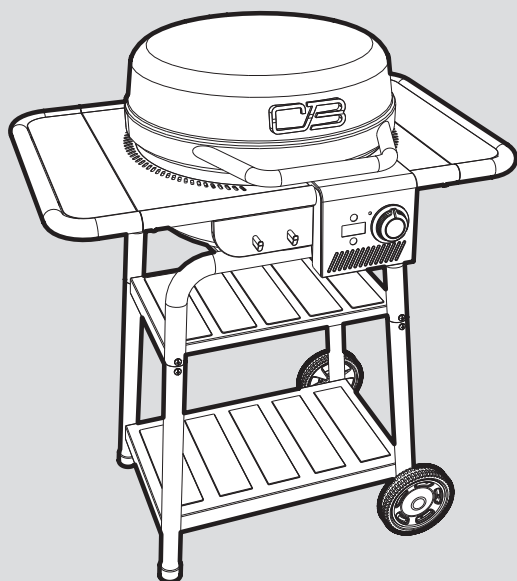




## PRODUCT GUIDE GUIDES DES PRODUITS

### BISTRO PRO™ ELECTRIC GRILL + CHARCOAL MODE



#### FOR OUTDOOR USE ONLY POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

- Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.
- Utiliser uniquement avec GFI (Interruptor de défaut de tierra) circuit protégé.

MODEL  
MODÈLE **25302177**

SERIAL NUMBER  
NUMÉRO DE SÉRIE

.....

- See rating label on grill for serial number.
- Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique sur l'appareil.

DATE PURCHASED  
DATE D'CHAT

.....

#### TOOLS REQUIRED FOR ASSEMBLY:

- Phillips Screwdriver
- 3/8" Nut driver
- 5/16" Nut driver
- Small Adjustable Wrench

#### OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE:

- Tournevis Phillips
- 3/8" pilote écrou
- 5/16" pilote écrou
- Petite Clé à molette



ACTIVATE YOUR WARRANTY. Scan QR code with your phone camera and register online.  
ACTIVEZ VOTRE GARANTIE. Scannez le code QR avec l'appareil-photo de votre téléphone et faites l'enregistrement en ligne.



If you have questions or need assistance during assembly, please call **1-888-430-7870**  
Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez **1-888-430-7870**

## TABLE OF CONTENTS

For Your Safety .....	2-3
Use and Care .....	4-7
Limited Warranty .....	8
Parts Diagram .....	16
Parts List .....	17
Hardware List .....	19
Assembly .....	20-28
Troubleshooting .....	29
Registration Card .....	31

### INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

### CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

**This instruction manual contains important information necessary for the safe use of the appliance.**

**Follow all warnings and instructions when using the appliance.**

### SAFETY SYMBOLS

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



### CAUTION

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



### WARNING

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



### DANGER

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



### CAUTION

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

To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

## READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, controller or heating element in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.**
- To prevent grill from being splashed or falling into water, do not use grill within 10 feet of a pool, pond or other body of water.
- Keep grill and electric controller dry and out of rain at all times.
- When connecting the grill to the power source, make sure controller is set to OFF position, then plug into outlet. When unplugging the appliance, make sure the controller is set to the OFF position before disconnecting from the outlet.
- Unplug grill when not in use and before moving.
- Never remove grounding plug or use with an adapter to two prongs.
- Store products indoors when not in use - out of the reach of children.
- Keep electric plugs off ground and dry. Do not use water or other liquid spray to clean product without first unplugging electric controller and removing heating element.
- When using the electric mode to light up charcoal, turn the electric OFF after 10 to 15 minutes.
- Use only on properly grounded outlet.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



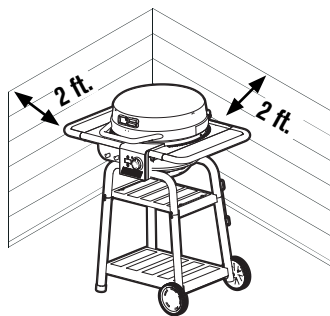


## WARNING

- Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
- Use care when operating your grill.
- Read and follow all the information and safeguards in this product guide before attempting to assemble or operating this grill.

### General Safety

1. Do not touch hot surfaces with unprotected hands. Use handles and knobs provided for operation.
2. Never leave grill unattended when ON.
3. Keep children away from grill both when hot and cold.
4. Use long barbeque utensils for cooking.
5. Allow grill to cool before moving, cleaning or storing.
6. Keep grill 24" (2 feet) away from walls and rails.
7. For outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.
8. Do not use or store gasoline, kerosene or other flammable liquids within 20 feet of this grill when in use.
9. Store grill in weather protected area or under grill cover when not in use.
10. Use only accessory attachments recommended by manufacturer.
11. It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain grill.



## WARNING

- Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance – for Electric Type Only.
- The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact (for class I appliances).
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.



## IMPORTANT

- Since 1971 the National Electric Code (NEC) has required Ground Fault Interrupter devices on all outdoor circuits.
- If your residence was built before 1971, check with a qualified electrician to determine if a Ground Fault Interrupter protector exists.
- Do not use this appliance if the circuit does not have GFI protection.
- Do not plug this appliance into an indoor circuit.



## WARNING

Do not use 16 or 18 gauge extension cords.  
Damage to household wiring and/or fire could result.

### Extension Cord Use and Safety

For best grill performance use of extension cord is not recommended.

- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
  - 3) If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with the suffix letter "W" and with a tag stating "Suitable for use with outdoor appliances."
- The connection to an extension cord should be kept dry and off the ground.
- Store products indoors when not in use – out of the reach of children.
- Do not clean this product with a water spray or the like.

# USE AND CARE

## Before first use of grill:

- Remove all packaging and sale labels from the grill. Do not use sharp tools to remove stickers.
- Wash cooking grate with warm soapy water, rinse and dry thoroughly.

## Before each use of grill:

- Use grill only on a firm and level surface to prevent tipping over.
- To prevent household circuit breakers from tripping, keep electric controller dry and do not use other electrical products on the same circuit.
- Check grease tray to make sure it is empty and is mounted under the drain hole.
- For stick-free cooking, apply a thorough coating of vegetable oil or vegetable oil based spray to the cooking grate.

## Turn grill on - Electric Only:

- Ensure electrical controller is turned fully counterclockwise to the OFF position.
- Plug power supply cord into a properly grounded, GFI protected outlet. If extension cord must be used refer to "Extension Cord Use and Safety" on page 3.
- Turn knob clockwise, Indicator light should come on.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
- Charcoal is intended to be used with this appliance, only when in charcoal mode.
- Press ON button above the digital temperature gauge screen to monitor grill temperature.



## CAUTION

Do not use sharp or pointed tools to clean grill.

Do not use abrasive oven cleaners, steel wool or metal brushes to clean porcelain grates or grill body. They will damage the finish.

Replace damaged part(s) only with Char-Broil certified replacement parts. Do not attempt to repair damaged parts.



## DANGER

In case of fire turn controller to OFF position, unplug grill from outlet and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this appliance.

To avoid electrical shock disconnect electric cord before removing heating element and cleaning grill. Never immerse electric controller or heating element in any liquid.

To avoid the possibility of burns be sure grill is cool before cleaning electric controller and heating element.

## Grilling:

- For best results, cook with the lid closed to hold in heat and provide complete cooking.
- Temperature display on the controller indicates the cooking temperature inside the grill.
- Controller setting for various foods are dependant upon outdoor conditions and personal cooking preferences.

## To turn grill off:

- Turn controller knob fully counterclockwise to OFF position.
- Unplug cord from outlet.

## Cleaning electrical controller and heating element bracket:

- Clean control panel by wiping with a damp cloth using a mild detergent or hot soapy water.
- **It is not necessary to clean the heating element.**
- Dry electrical controller and heating element before use.

## Controlling grease fires:

To aid in controlling grease fires use the following precautions:

- Keep grill free from grease; chance of fire is greatly increased by grease buildup.
- Trim excess fat off meat and use less fatty cuts of meat to reduce chance of grease fires.
- If flare-up occurs during cooking reduce controller setting and close lid.
- If flare-up continues turn off the controller and unplug the power cord.
- Clean the porcelain bowl under the heating element at least once a season, more often with heavy use.
- Clean the heat reflectors as needed to prevent grease fires.





# USE AND CARE

## Charcoal Lighting Instructions

1. With a cold grill, remove warming rack and cooking grate. See figure A.
2. Place charcoal rack in grill. See figure B.
3. Place single layer of charcoal in charcoal rack, 2 lbs maximum.
4. Replace cooking grate and align the indicator to the C on the back panel for charcoal mode. See figure C.
5. Turn controller on "5" HIGH for 10 to 15 minutes with lid closed.
6. Turn controller OFF.
7. Open lid and wait 5 minutes, or until the charcoal turns white, before adding food.



## WARNING

- Do not operate Electric for more than 15 minutes when using charcoal.
- Never use lighter fluid, kerosene, gasoline or alcohol to light charcoal.
- Never use instant light or lump charcoal in your grill.
- Other fuels such as wood, wood pellets, paper or coal must not be used.
- Start charcoal **ONLY** with charcoal rack properly placed in the firebox. See figure B.



## WARNING

### CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.



## 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.

## Cleaning Recommendations

- Clean up of the grill after each charcoal use is required.
- Make sure coals are completely extinguished and the unit has adequately cooled before cleaning.
- Removed charcoal rack and clean out all ashes.

**Note:** After use, the charcoal rack may discolor. This is normal during use.

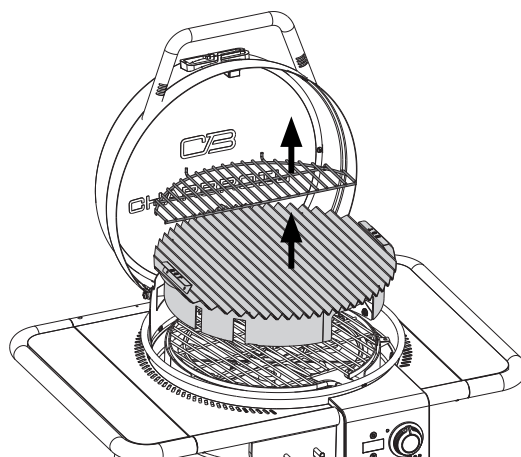


Figure A

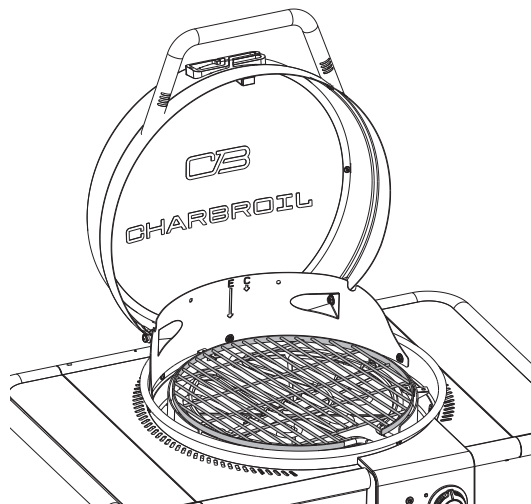


Figure B

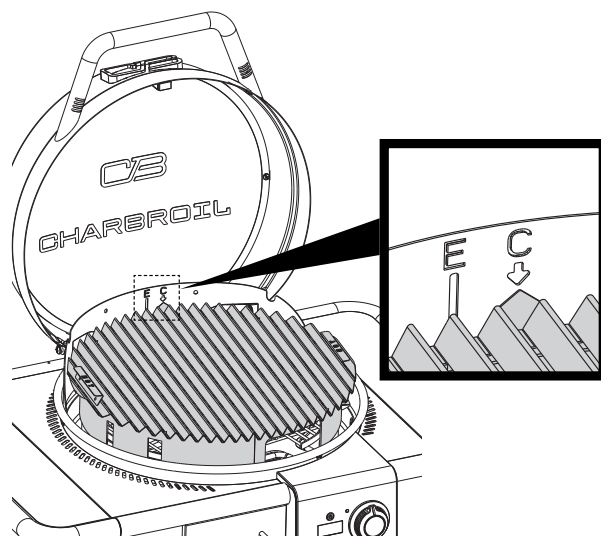


Figure C



# USE AND CARE

## Cleaning your grill:

Excess build up of burned grease and food particles will reduce the grill's cooking performance. To obtain optimum performance:

- Clean the reflector plate assembly and frame at least once a season, more often with heavy use.
- Best results are obtained by brushing particle buildup downward and through drain hole in bottom of grill.
- Using a mild detergent or hot soapy water, moderately scrub surface of the reflector plate assembly with a plastic brush.
- Clean cooking grates regularly with warm soapy water or a baking soda and water solution. Use non-abrasive scouring powder for stubborn stains. 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.
- Clean porcelain lid and body with a non-abrasive cleaner.

## Storing your grill:

- Clean cooking grate.
- Store grill in weather protected area or under grill cover when not in use.
- Always unplug your grill prior to storage.



## WARNING

### CALIFORNIA PROPOSITION 65

This product can expose you to chemicals including Lead, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

*Wash your hands after handling this product.*

## Safety Tips

- The grease tray **must** be inserted into appliance and emptied after each use.
- If you have an appliance problem see the "Troubleshooting Section".
- 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.



## WARNING

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

- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.
- Do not leave appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not move the appliance when in use.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves and long-handled barbecue utensils for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Keep appliance area clear and free from materials that burn.
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use appliance only in well-ventilated space.

## Apartment Dwellers:

Check with management to learn the requirements and fire codes for using an electric grill in your apartment complex. Use only as allowed.



## CAUTION

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. This appliance is well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn off the controller.
- Do not leave appliance unattended while burning off food residue. If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product, cause property damage or personal injury.



# USE AND CARE

## Food Safety

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

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

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

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

**Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

**For more information call: USDA Meat and Poultry Hotline at 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) In Washington, DC**

**Or E-mail: [mph hotline.fsis@usda.gov](mailto:mph hotline.fsis@usda.gov)**

**Or visit the USDA website at [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)**

## How To Tell If Meat Is Cooked Thoroughly

- Meat and poultry cooked in the appliance often browns very fast on the outside. Use only thawed meat and a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- We recommend food to be at least 40°F before cooking in your appliance.
- Whole poultry should reach 165° F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Beef, veal and lamb steaks, roasts and pork chops can be cooked to 145° F with 3 minute rest.
- NEVER partially cook meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- Use a meat thermometer to ensure proper internal food temperatures.

### USDA Recommended

#### Internal Cooking Temperatures

##### Ground Meat

Beef, Pork, Veal, Lamb . . . . . 160°F

Turkey, Chicken . . . . . 165°F

##### Fresh Beef, Veal, Lamb

Medium Rare . . . . . 145°F  
(let stand 3 minutes before cutting)

Medium . . . . . 160°F

Well Done . . . . . 170°F

##### Poultry

Chicken & Turkey, whole . . . . . 165°F

Poultry Parts . . . . . 165°F

Duck & Goose . . . . . 165°F

##### Fresh Pork

Medium Rare . . . . . 145°F  
(let stand 3 minutes before cutting)

Medium . . . . . 160°F

Well Done . . . . . 170°F



# 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.

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
Electric elements and controllers	1 year from date of purchase*	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY
Firebox and Lid	2 years from date of purchase*	
All Other Parts	1 year from date of purchase*	

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

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

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

This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. 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 31904-1240**

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



## TABLE DES MATIÈRES

Pour votre sécurité.....	9-10
Utilisation et entretien .....	11-14
Garantie limitée.....	15
Schéma des pièces .....	16
Liste des pièces .....	18
Liste des ferrures.....	19
Assemblage.....	20-28
Dépannage.....	30
Enregistrement du produit.....	31

### INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

### CLIENT:

Conservez ce manuel pour consultation future.

«**Cette notice contient des renseignements importants permettant pour utilisation sécuritaire de l'appareil**»

«**Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.**»

### SYMBOLES DE SÉCURITÉ

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



### ATTENTION

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



### AVERTISSEMENT

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



### DANGER

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



### ATTENTION

- Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
- Pour assurer une protection continue contre le risque de décharge électrique, branchez l'appareil uniquement à des prises correctement mises à la terre.
- Pour réduire le risque de décharge électrique, maintenez la rallonge sèche et hors du sol.

### IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours prendre des mesures de précaution de base, telles que les suivantes :

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées ou des boutons.
- Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez ni le cordon d'alimentation, ni les fiches, ni le contrôleur ni l'élément chauffant dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
- Débranchez le cordon de la source de courant lorsque le moteur n'est pas utilisé, ainsi qu'avant de procéder au nettoyage du gril. Laissez-le refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, qui a connu un dysfonctionnement ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir, et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou à électricité chaud ou dans un four chauffé.
- Il convient d'user d'une extrême précaution lorsqu'on déplace un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
- N'utilisez ce gril qu'avec un circuit protégé par un interrupteur.**
- Pour empêcher le gril d'être éclaboussé ou de tomber dans l'eau, ne l'utilisez pas à moins de 10 pieds d'une piscine, d'un étang ou d'un autre plan d'eau.
- Gardez le gril et le contrôleur secs et à l'abri de la pluie à tout moment.
- Lorsque vous branchez le barbecue à la source d'alimentation, assurez-vous que le contrôleur est sur la position OFF, puis branchez sur la prise. Lorsque vous débranchez l'appareil, assurez-vous que le contrôleur est sur la position OFF avant de le débrancher de la prise de courant.
- Débranchez le gril lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le déplacer.
- N'enlevez jamais la fiche de mise à la terre et n'utilisez jamais le gril avec un adaptateur à deux broches.
- Ranger les produits à l'intérieur lorsqu'ils ne sont pas utilisés, hors de la portée des enfants.
- Gardez les fiches électriques sèches et au-dessus du sol. Ne vaporisez pas d'eau ou d'autre produit liquide pour nettoyer l'appareil sans avoir auparavant débranché le contrôleur électrique et avoir enlevé l'élément chauffant.
- Lorsque vous utilisez l'électricité pour allumer du charbon de bois, réglez l'électricité sur la position OFF après 10 à 15 minutes.
- Ne l'alimentez qu'avec une prise correctement mise à la terre.

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



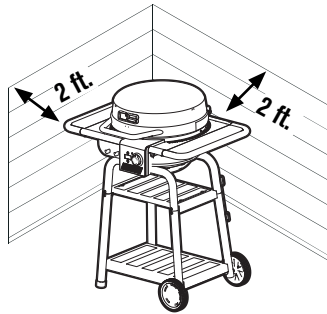


## AVERTISSEMENT

- Tout manquement à suivre toutes les instructions du fabricant pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels importants.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez votre gril.
- Lisez et suivez toutes les informations et les consignes de sécurité dans ce guide de produit avant de tenter d'assembler ou d'utiliser ce gril.

### Consignes générales de sécurité

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes avec les mains nues. Utilisez les poignées et les boutons fournis pour faire fonctionner le gril.
2. Ne laissez jamais le gril sans surveillance lorsqu'il est ALLUMÉ.
3. Gardez les enfants à l'écart du gril, qu'il soit froid ou chaud.
4. Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche pour la cuisson.
5. Laissez refroidir le gril avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
6. Gardez une distance minimale de 24 po (2 pi) entre le gril et les murs ou les rampes.
7. Pour usage à l'extérieur uniquement. Ne l'utilisez pas à l'intérieur ou à des fins commerciales.
8. N'entrez pas d'essence, de kérosène ou d'autres liquides inflammables à moins de 20 pieds de ce gril lorsqu'il est utilisé.
9. Rangez le gril à l'abri des intempéries ou sous la housse lorsque vous ne l'utilisez pas.
10. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.
11. Il incombe à l'installateur ou au propriétaire d'assembler, d'installer et d'entretenir le gril à gaz.



## AVERTISSEMENT

- Ne pas utiliser de charbon de bois ou de combustibles semblables avec cet appareil – pour le type électrique seulement.
- L'appareil doit être alimenté par un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant résiduel de fonctionnement nominal ne dépassant pas 30 mA.
- L'appareil doit être raccordé à une prise de courant munie d'un contact de mise à la terre (pour les appareils de classe I).
- Le cordon d'alimentation devrait être examiné régulièrement pour détecter tout signe de dommage et l'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.



## IMPORTANT

- Depuis 1971, le Code national de l'électricité et Code Canadien de l'Electricité (CEC) exige l'installation d'interrupteurs de défaut à la terre sur tous les circuits extérieurs.
- Si votre résidence a été construite avant 1971, consultez un électricien qualifié afin de déterminer si une telle protection existe.
- N'utilisez pas cet appareil si le circuit n'est pas protégé par un interrupteur de défaut à la terre.
- Ne branchez pas cet appareil dans un circuit intérieur.



## AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de rallonges de calibre 16 ou 18.

Cela pourrait occasionner des dommages au câblage résidentiel ou un incendie.

### Utilisation d'une rallonge électrique et sécurité

Pour obtenir le meilleur rendement du gril, l'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée.

- Des rallonges ou des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence.
- Si une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long est utilisé :
  - 1) La puissance électrique indiquée sur le cordon d'alimentation ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil;
  - 2) Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou qui présenterait un risque de chute;
  - 3) Le cordon amovible ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Il faut utiliser des rallonges extérieures avec les appareils destinés à une utilisation en extérieur; elles doivent être marquées du suffixe « W » et porter une étiquette « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvée pour usage extérieur).
- La connexion à une rallonge doit rester sèche et au-dessus du sol.
- Ranger les produits à l'intérieur lorsqu'ils ne sont pas utilisés, hors de la portée des enfants.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.



# UTILISATION ET ENTRETIEN

## Avant la première utilisation du gril :

- Enlevez tout emballage et toute étiquette du gril. N'utilisez pas d'outils pointus pour enlever les étiquettes autocollantes.
- Lavez la grille de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez à fond.

## Avant chaque utilisation du gril :

- N'utilisez le gril que sur une surface solide et horizontale pour éviter qu'il ne bascule.
- Pour que les coupe-circuits de la maison ne se déclenchent pas, gardez le contrôleur électrique sec et n'utilisez aucun autre appareil électrique sur le même circuit.
- Vérifiez que le récipient à graisse est vide et qu'il est fixé sous le trou d'écoulement. Pour une cuisson sans adhésion, appliquez une bonne couche d'huile végétale ou d'huile végétale en aérosol sur la grille de cuisson. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.

## Allumez le barbecue - Mode électrique seulement:

- Assurez-vous que le contrôleur électrique est tourné jusqu'au bout dans le sens antihoraire, jusque sur la position d'arrêt (OFF).
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant correctement mise à la terre et protégée par un disjoncteur de fuite de terre. Si vous devez utiliser une rallonge, consultez la section « Utilisation et sécurité des rallonges ».
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre; le voyant lumineux devrait s'allumer.
- Aucun combustible, comme des briquettes de charbon, ne doit être utilisé avec l'appareil.
- Le charbon de bois est destiné à être utilisé avec cet appareil, uniquement en mode charbon de bois.
- Appuyez sur le bouton ON au-dessus de l'écran de l'indicateur de température numérique pour contrôler la température du barbecue.



## ATTENTION

N'utilisez pas d'outils pointus ou coupants pour nettoyer le gril. De tels outils de nettoyage peuvent abîmer ou percer la cuvette isolante.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs pour le four, pas de laine d'acier et pas de brosses en métal pour nettoyer les grilles en porcelaine ou la structure du gril. Ces outils endommageront le fini.

Ne remplacez les cuvettes isolantes endommagées qu'avec des pièces de rechange certifiées par Char-Broil. N'essayez pas de réparer les pièces endommagées.



## DANGER

En cas de feu, mettez le contrôleur en position d'ARRÊT, débranchez le gril et laissez le feu s'éteindre de lui-même. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu dans un appareil électrique, y compris celui-ci.

Pour éviter les chocs électriques, débranchez le cordon électrique et enlevez le contrôleur électrique avant d'enlever l'élément chauffant et de nettoyer le gril. Ne plongez jamais le contrôleur électrique ou l'élément chauffant dans un liquide.

Pour éviter les brûlures, assurez-vous que le gril a refroidi avant d'enlever ou de nettoyer le contrôleur électrique ou l'élément chauffant.

## Gril :

- Pour obtenir les meilleurs résultats, fermez le couvercle lors de la cuisson pour retenir la chaleur et pour permettre une cuisson complète.
- L'affichage de la température sur le contrôleur indique la température de cuisson à l'intérieur du barbecue.
- Les réglages du contrôleur pour les différents aliments dépendent des conditions et des préférences personnelles en matière de cuisson.

## Pour éteindre le gril :

- Tournez le bouton du contrôleur jusqu'au bout dans le sens antihoraire, jusque sur la position d'arrêt (OFF).
- Débranchez le cordon de la prise.

## Nettoyage du contrôleur électrique et du support de l'élément chauffant :

- Nettoyez le panneau de commande en l'essuyant avec un chiffon humide, en utilisant un détergent doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- **Il n'est pas nécessaire de nettoyer l'élément chauffant.**
- Séchez le contrôleur électrique et l'élément chauffant avant d'utiliser le gril.

## Maîtrise des incendies de graisse :

Afin de contrôler les incendies de graisse, observez les précautions suivantes :

- Le gril doit être exempt de graisse : les risques d'incendie augmentent de façon considérable s'il y a accumulation de graisse.
- Découpez l'excès de gras sur la viande et faites cuire de la viande plus maigre afin de réduire les risques d'incendies de graisse.
- En cas de flambées soudaines pendant la cuisson, réduisez le réglage du contrôleur et fermez le couvercle.
- Si la flambée continue, éteignez le contrôleur et débranchez le cordon d'alimentation.
- Nettoyez la cuvette isolante inférieure au moins une fois par saison, plus souvent si le gril est utilisé fréquemment.



# UTILISATION ET ENTRETIEN

## Consignes d'allumage du charbon de bois

1. Le barbecue étant froid, retirez la grille-réchaud et la grille de cuisson. Voir la figure A.
2. Placer le plateau de charbon de bois dans le gril. Voir la figure B.
3. Déposer une couche de charbon de bois dans le plateau, 2 lbs maximale.
4. Remettez la grille de cuisson en place et alignez l'indicateur sur le C du panneau arrière pour le mode charbon de bois. Voir la figure C.
5. Mettez le contrôleur sur "5" HIGH pendant 10 à 15 minutes avec le couvercle fermé.
6. Éteignez le contrôleur.
7. Ouvrez le couvercle et attendez 5 minutes, ou jusqu'à ce que le charbon de bois devient blanc, avant d'ajouter la nourriture.



## AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas le mode électrique pendant plus de 15 minutes lorsque vous utilisez du charbon de bois.
- N'utilisez jamais d'essence à briquet, de kérosène, d'essence ou d'alcool pour allumer du charbon.
- N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de produit à allumage instantané dans votre barbecue.
- D'autres combustibles tels que le bois, les granulés de bois, le papier ou le charbon ne doivent pas être utilisés.
- Allumez le charbon de bois **UNIQUEMENT** avec le support à charbon de bois correctement placé dans le foyer. Voir la figure B.



## AVERTISSEMENT

### RISQUE D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE

La combustion du bois à l'intérieur peut vous tuer. Il dégage du monoxyde de carbone qui est inodore. NE JAMAIS faire brûler des copeaux de bois dans une maison, un véhicule ou une tente.



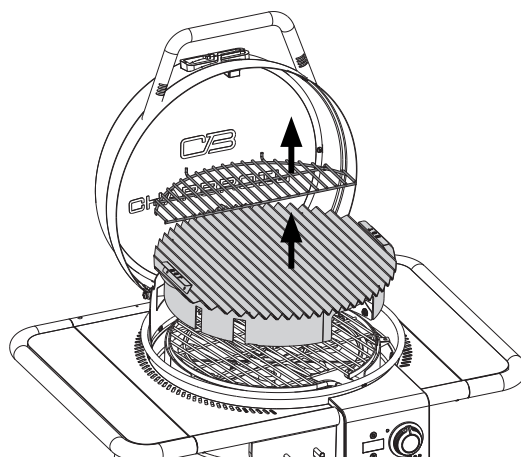
## AVERTISSEMENT

Un feu au charbon bois une fois terminé peut sembler éteint, toutefois des braises non consommées peuvent retenir la chaleur encore pendant 24 heures. De plus, exposées à l'air, elles peuvent s'enflammer de manière inattendue. Ce type de braises à l'extérieur du foyer du gril représente un risque d'incendie et elles peuvent enflammer des surfaces combustibles comme les comptoirs en bois.

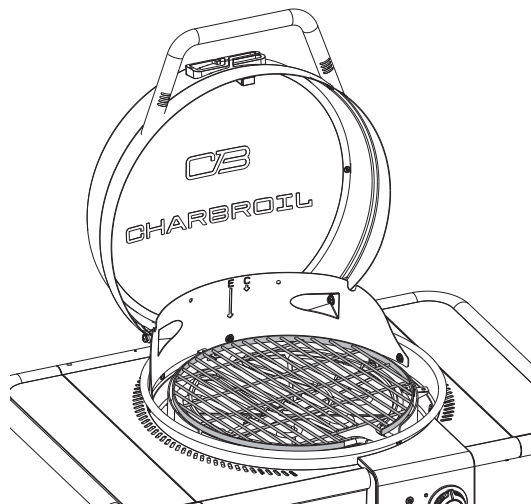
## Recommandations de nettoyage

- Nettoyer le gril après chaque utilisation du charbon de bois.
- S'assurer que les briquettes sont bien éteintes et que l'appareil est complètement refroidi avant de nettoyer.
- Retirer le plateau de charbon de bois et vider toute la cendre.

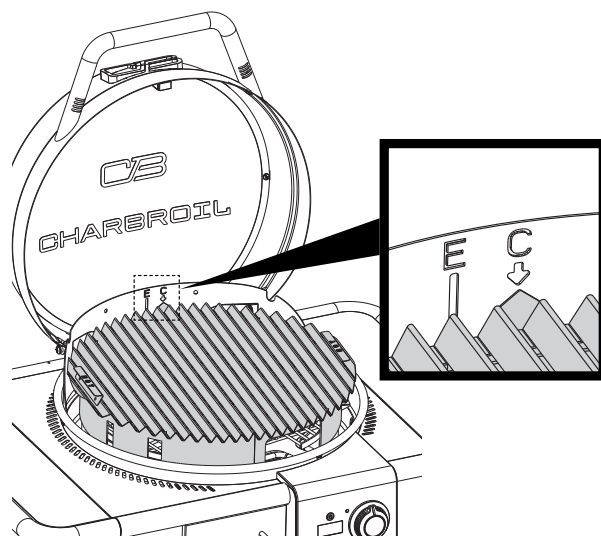
**Remarque :** Après l'utilisation, la grille pour charbon peut se décolorer. C'est un phénomène normal pendant l'utilisation.



Voir la figure A



Voir la figure B



Voir la figure C





# UTILISATION ET ENTRETIEN

## Nettoyage du gril :

L'accumulation de graisse brûlée et de particules de nourriture diminuera le rendement du gril. Pour obtenir le meilleur rendement possible :

- Nettoyez l'assemblage et le châssis de la plaque réfléchissante au moins une fois par saison, plus souvent en cas d'utilisation intensive.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, brossez les particules vers le bas au travers du trou d'écoulement dans le fond du gril.
- À l'aide d'un détergent doux ou d'eau chaude savonneuse, récurvez modérément la surface de la plaque réfléchissante avec une brosse en plastique.
- Nettoyez les grilles en porcelaine régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse ou une solution d'eau et de bicarbonate de soude. Utilisez de la poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.
- Nettoyez le couvercle et la structure en porcelaine avec un nettoyant non abrasif.

## Entreposage de votre gril :

- Nettoyez la grille de cuisson.
- Entrepochez le gril dans un endroit à l'abri des intempéries ou mettez la housse par dessus lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Débranchez toujours votre barbecue avant de le ranger.



## AVERTISSEMENT

### PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris plomb que l'État de Californie connaît causer le cancer et les malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, visitez [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

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

## Consignes de sécurité

- Le bac à graisse doit être inséré dans l'appareil et vidé après chaque utilisation.
- En cas de problème avec l'appareil, consultez la rubrique « Dépannage ».
- Nettoyez souvent le gril, de préférence après chaque utilisation. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.



## AVERTISSEMENT

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

- La consommation d'alcool ou de médicaments, qu'ils soient en vente libre ou sur ordonnance, peut affecter la capacité de l'utilisateur de l'appareil lors de son installation ou de son utilisation.
- Avant de procéder à la cuisson d'aliments avec l'appareil, celui-ci doit être positionné de niveau sur une surface stable, et ce, dans un endroit libre de tout matériel inflammable.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour servir de radiateur.
- L'appareil sera chaud après avoir servi. Utilisez des gants ou des mitaines de cuisine, ainsi que des ustensiles de cuisson au barbecue à long manche comme protection contre les surfaces brûlantes et les éclaboussures de liquides chauds.
- Gardez l'espace autour de l'appareil propre et libre de tout matériel inflammable.
- L'appareil doit être installé dans un endroit libre de matériaux combustibles, d'essence, ainsi que de tout autre gaz ou liquide inflammable.
- Ne vous servez de l'appareil que dans un endroit bien aéré.

## Si vous habitez un appartement:

Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître quelles sont les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un gril à gaz dans votre immeuble. Utiliser uniquement comme autorisé.



## ATTENTION

- Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. Cet appareil est bien aéré pour des raisons de sécurité.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Cela pourrait causer des blessures. Si un incendie de graisse se déclare, fermez les boutons.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous brûlez les résidus de nourriture. Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un incendie de graisse peut se déclarer et l'endommager.

# UTILISATION ET ENTRETIEN

## Sécurité alimentaire :

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

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

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

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

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

Pour de plus amples renseignements, appelez la téléassistance USDA Meat and Poultry Hotline au 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) à Washington, DC

Ou E-mail: [mphotline.fsis@usda.gov](mailto:mphotline.fsis@usda.gov)

Ou visitez le site Web de l'USDA à [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

## Comment déterminer si la viande est bien cuite

- La viande et la volaille cuites dans l'appareil brunissent souvent très vite en surface. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne adéquate et sécuritaire; ouvrez l'aliment en le coupant pour vous assurer visuellement qu'il est cuit à point. Ne placez que des aliments préalablement décongelés dans l'appareil.
- Nous recommandons que les aliments placés dans l'appareil aient une température d'au moins 4 °C avant de les faire cuire.
- La volaille entière devrait atteindre une température de 74 °C. Les jus qui s'égouttent devraient être transparents, et la chair ne devrait plus être rose.
- Les steaks, les rôtis et les côtelettes de porc de bœuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 63 °C avec un repos de 3 minutes.
- Ne JAMAIS cuire la viande ou la volaille partiellement pour en terminer la cuisson plus tard. Cuisez les viandes entièrement afin d'éliminer complètement toutes les bactéries dangereuses.
- Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

## Recommandées par l'USDA

### Températures de cuisson internes

#### Viande hachée

Boeuf, porc, veau, agneau . . . . . 71 °C

Dinde, poulet . . . . . 74 °C

#### Boeuf, veau, agneau frais

Mi-saignant . . . . . 63 °C  
(laisser reposer 3 minutes avant de couper)

À point . . . . . 71 °C

Bien cuit . . . . . 77 °C

#### Volaille

Poulet et dinde entiers . . . . . 74 °C

Morceaux de volaille . . . . . 74 °C

Canard et oie . . . . . 74 °C

#### De Porc Fresh

Mi-saignant . . . . . 63 °C  
(laisser reposer 3 minutes avant de couper)

À point . . . . . 71 °C

Bien cuit . . . . . 77 °C

# GARANTIE LIMITÉE

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

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Elément chauffant et cadran de commande	1 an à compter de la date d'achat *	Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement
À feu et couvercle	2 an à compter de la date d'achat *	
Reste des pièces	1 an à compter de la date d'achat *	

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

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

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

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

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

## ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

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

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

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

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

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

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

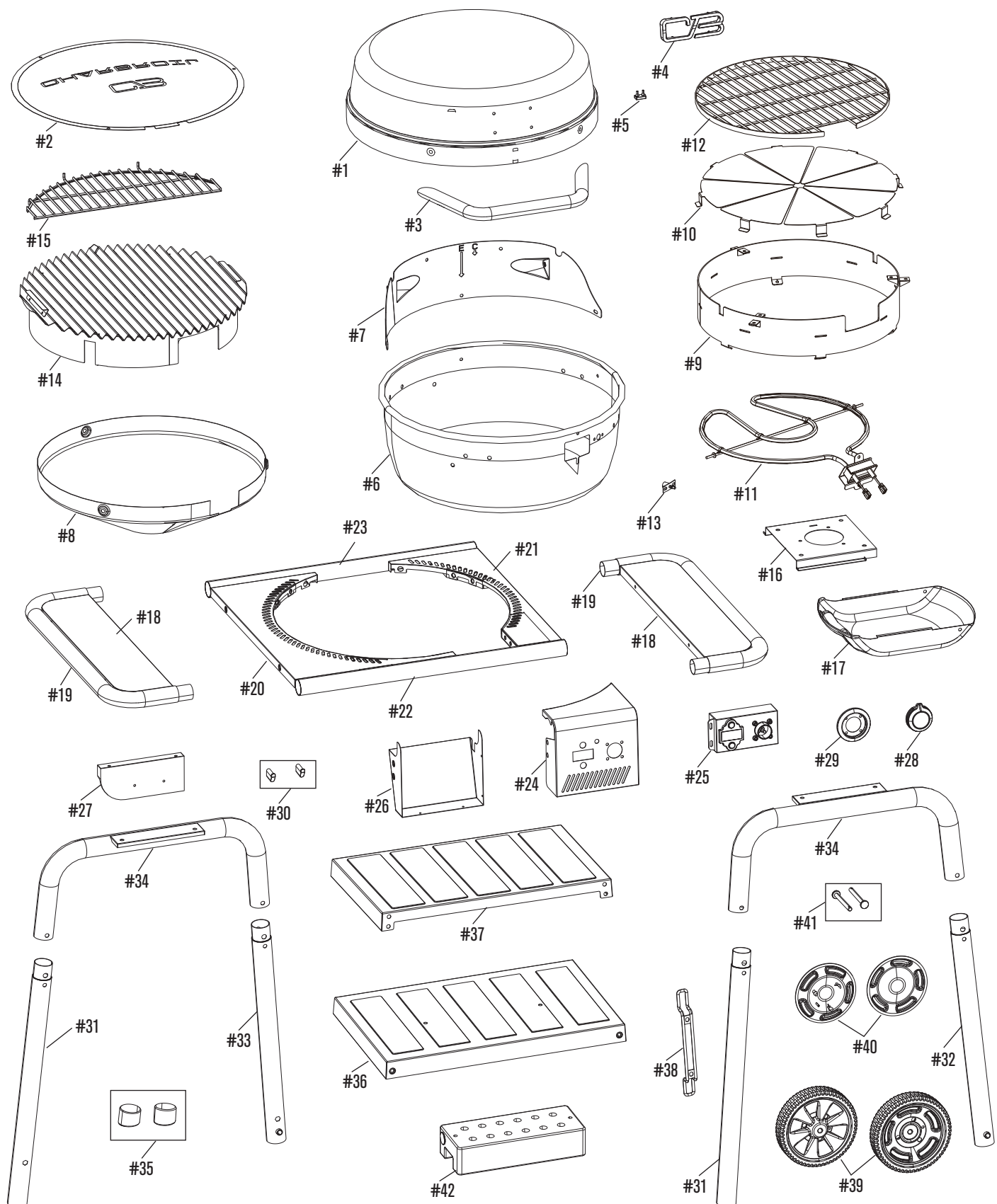
**Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :**

**Consumer Relations  
P. O. Box 1240  
Columbus, GA 31904-1240**

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



# PARTS DIAGRAM / SCHÉMA DES PIÈCES



# PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	TOP LID
2	1	LID LINER
3	1	LID HANDLE
4	1	LOGO PLATE
5	1	LID BUMPER
6	1	FIREBOX BOWL
7	1	REAR FIREBOX WIND SHIELD
8	1	INNER FIREBOX HEAT SHIELD
9	1	REFLECTOR SUPPORT
10	1	REFLECTOR PLATE ASSEMBLY
11	1	HEATING ELEMENT
12	1	CHARCOAL GRID
13	1	TEMPERATURE PROBE
14	1	COOKING GRATE
15	1	WARMING RACK
16	1	GREASE TRAY GUIDE
17	1	GREASE TRAY
18	2	OUTER SIDE SHELF PANEL
19	2	OUTER SIDE SHELF TUBE
20	1	LEFT SIDE SHELF, INNER
21	1	RIGHT SIDE SHELF, INNER
22	1	FRONT TUBE SUPPORT
23	1	REAR TUBE SUPPORT
24	1	CONTROL PANEL
25	1	CONTROLLER
26	1	CONTROL PANEL COVER
27	1	FRONT FASCIA
28	1	CONTROL KNOB
29	1	CONTROL KNOB BEZEL
30	2	TOOL HOOK
31	2	LEFT LOWER LEG TUBE
32	1	RIGHT FRONT LEG TUBE

Key	Qty	Description
33	1	RIGHT REAR LEG TUBE
34	2	UPPER LEG TUBE
35	2	LEG CAP
36	1	BOTTOM SHELF
37	1	MIDDLE SHELF
38	1	POWER CORD WRAP
39	2	WHEEL
40	2	HUBCAP
41	2	AXLE
42	1	WEIGHT BLOCK

## NOT Pictured

...	1	PRODUCT GUIDE
...	1	HARDWARE PACK
...	2	POWER CORD CLIP

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



# LISTE DES PIÈCES

No	Qté	Description
1	1	COUVERCLE SUPÉRIEUR
2	1	REVÊTEMENT DE COUVERCLE
3	1	POIGNÉE DU COUVERCLE
4	1	PLAQUE DE LOGO
5	1	BUTÉE DE COUVERCLE
6	1	CUVETTE DU FOYER
7	1	PARE-VENT ARRIÈRE DU FOYER
8	1	ÉCRAN THERMIQUE INTERNE DU FOYER
9	1	SUPPORT DE RÉFLECTEUR
10	1	ASSEMBLAGE DE PLAQUE DE RÉFLECTEUR
11	1	ÉLÉMENT CHAUFFANT
12	1	GRILLE POUR CHARBON
13	1	SONDE DE TEMPÉRATURE
14	1	GRILLE DE CUISSON
15	1	GRILLE-RÉCHAUD
16	1	GUIDE DU BAC À GRAISSE
17	1	BAC À GRAISSE
18	2	PANNEAU D'ÉTAGÈRE LATÉRALE EXTERNE
19	2	TUBE D'ÉTAGÈRE LATÉRALE EXTERNE
20	1	ÉTAGÈRE LATÉRALE DE GAUCHE, INTERNE
21	1	ÉTAGÈRE LATÉRALE DE DROITE, INTERNE
22	1	SUPPORT DE TUBE AVANT
23	1	SUPPORT DE TUBE ARRIÈRE
24	1	PANNEAU DE COMMANDE
25	1	CONTRÔLEUR
26	1	COUVERCLE DU PANNEAU DE COMMANDE
27	1	BORDURE AVANT
28	1	BOUTON DE RÉGLAGE
29	1	ENJOLIVEUR POUR BOUTON DE RÉGLAGE
30	2	CROCHET POUR OUTILS
31	2	TUBE DE PIED INFÉRIEUR GAUCHE
32	1	TUBE DE PIED AVANT DROIT










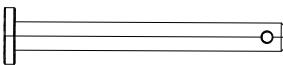




No	Qté	Description
33	1	TUBE DE PIED ARRIÈRE DROIT
34	2	TUBE DE PIED SUPÉRIEUR
35	2	CAPUCHON DE PIED
36	1	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
37	1	ÉTAGÈRE CENTRALE
38	1	ENROULEUR POUR CORDON D'ALIMENTATION
39	2	ROULETTE
40	2	ENJOLIVEUR
41	2	ESSIEU
42	1	BLOC DE POIDS

## N'apparaît pas sur l'image

...	1	GUIDE DU PRODUIT
...	1	TROUSSE DE QUINCAILLERIE
...	2	CLIP DE CORDON D'ALIMENTATION

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

## HARDWARE LIST / LISTE DES FERRURES

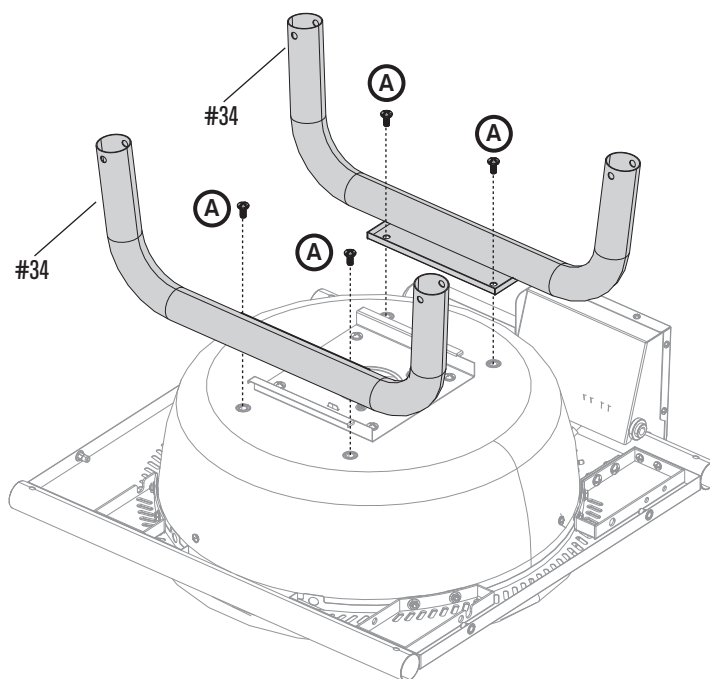
Key / Réf.	Description / Description	Picture / Illustré	Qty / Qté
A	1/4-20 x 1/2" Screw Vis 1/4-20 x 1/2 po		9
B	1/4-20 x 3/4" Screw Vis 1/4-20 x 3/4 po		2
C	1/4-20 x 2" Screw Vis 1/4-20 x 2 po		8
D	1/4-20 x 3/8" Screw Vis 1/4-20 x 3/8 po		2
E	1/4-20 Flange Nut Écrou à embase 1/4-20		10
F	#10-24 x 1/2" Screw Vis n° 10-24 x 1/2 po		7
G	#10-24 x 3/8" Screw Vis n° 10-24 x 3/8 po		3
H	#10-24 Flange Nut Écrou à embase n° 10-24		3
J	Fiber Washer Rondelle en fibre		3
K	Axle Rod Tige d'essieu		2
L	Hitch Pin Clip Cheville		2
M	Flat Washer Rondelle plate		2
N	Sheet Metal Screw Vis à tôle		4
P	Flat Washer, Large Rondelle plate, Grande		4

# ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

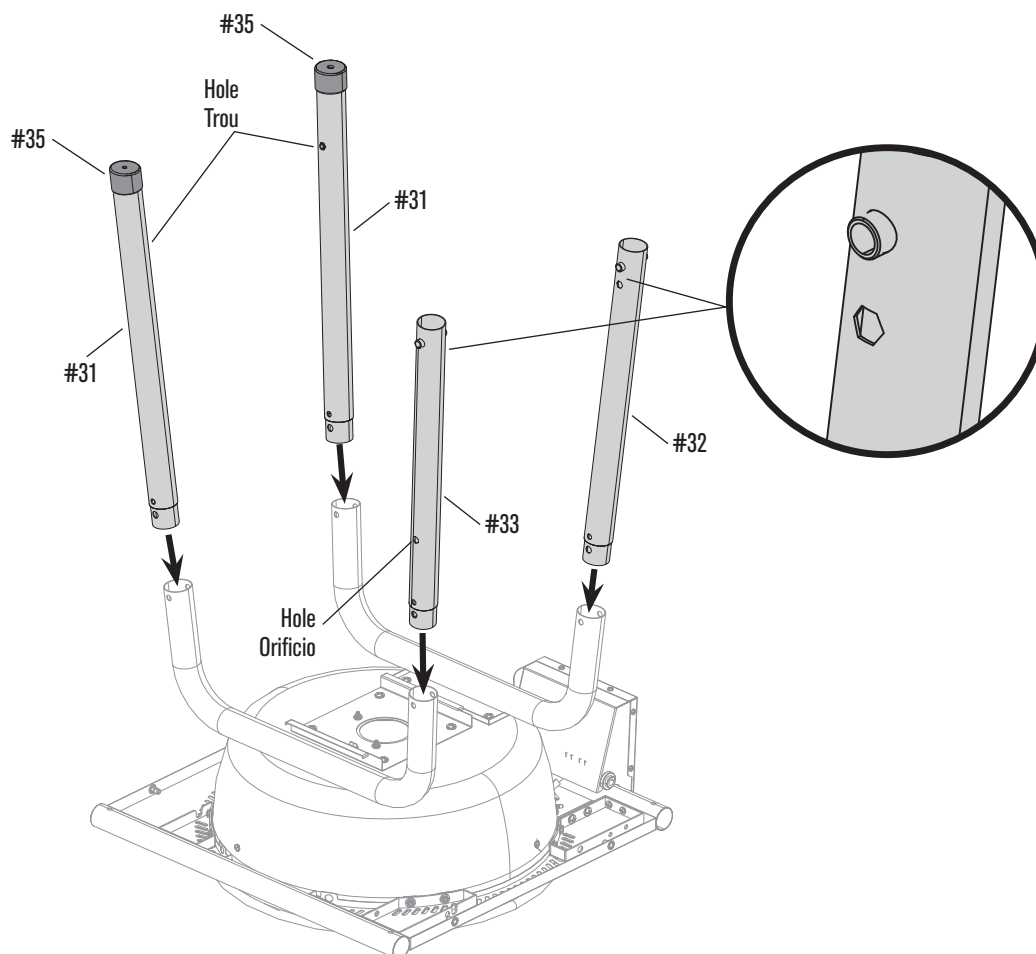
1



Ax4



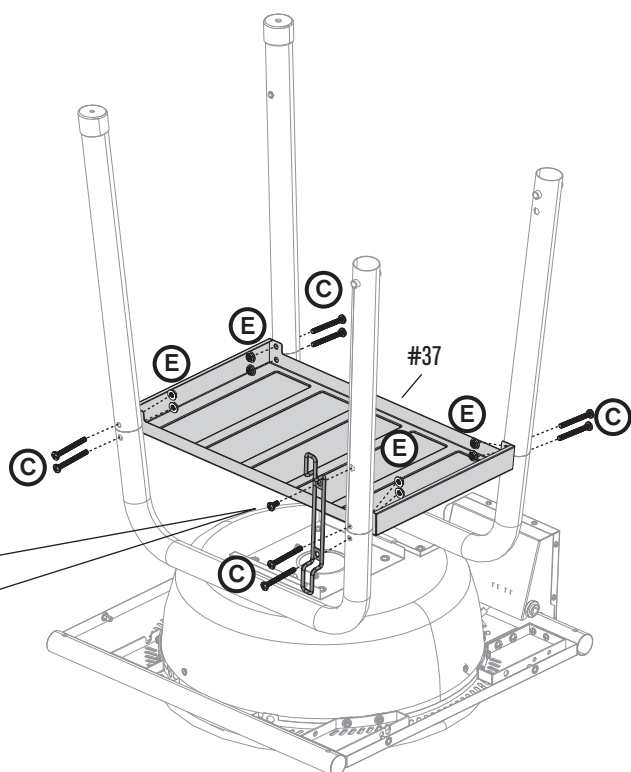
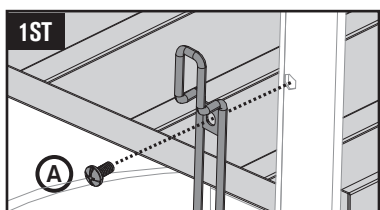
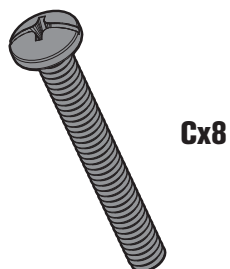
2



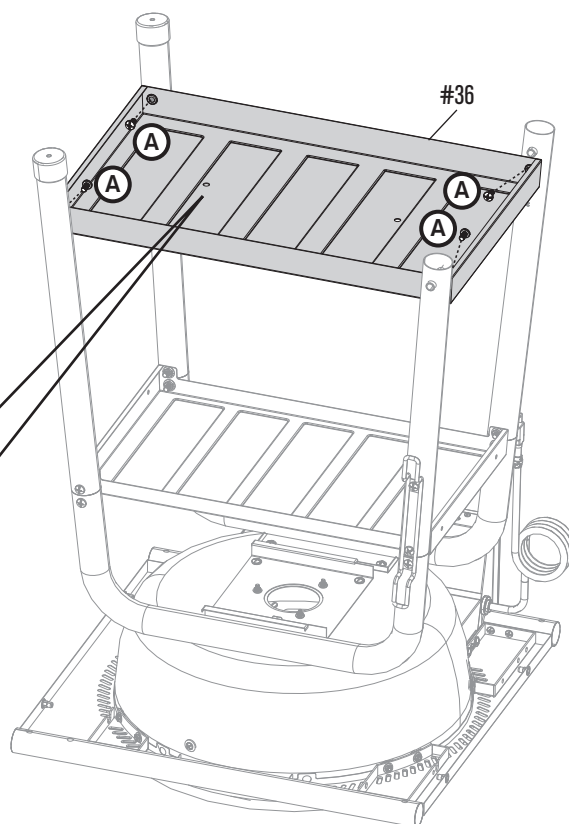
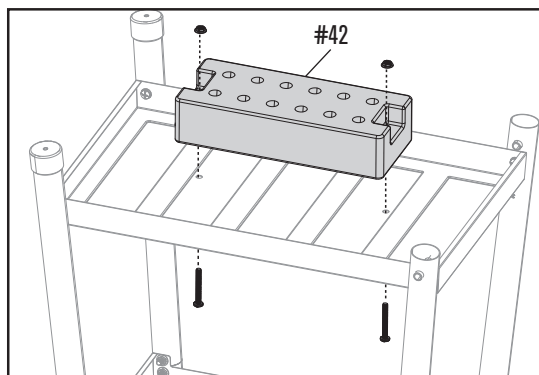


# ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

3

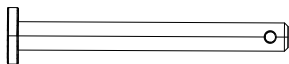


4



## ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

5



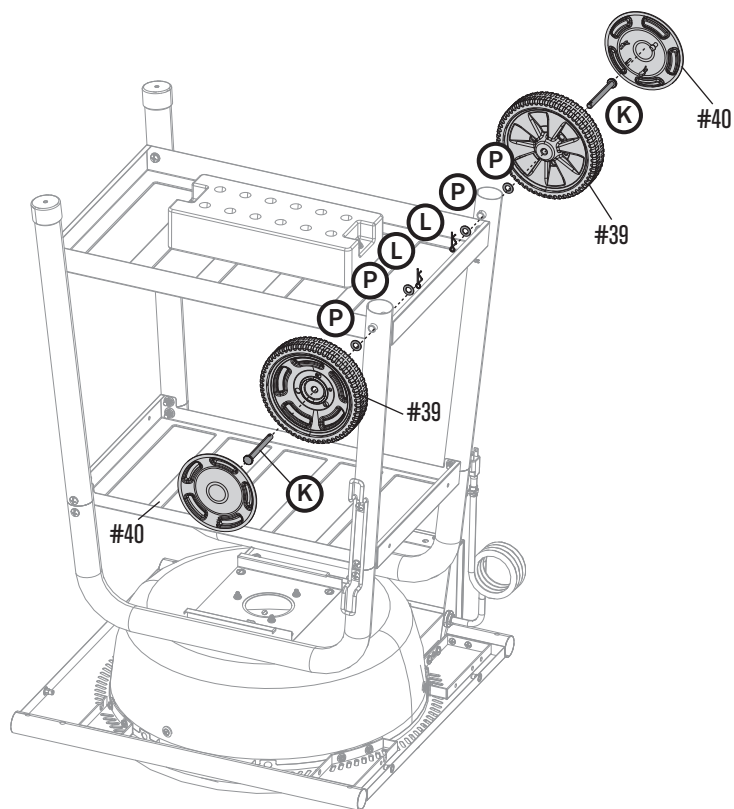
Kx2



Lx2



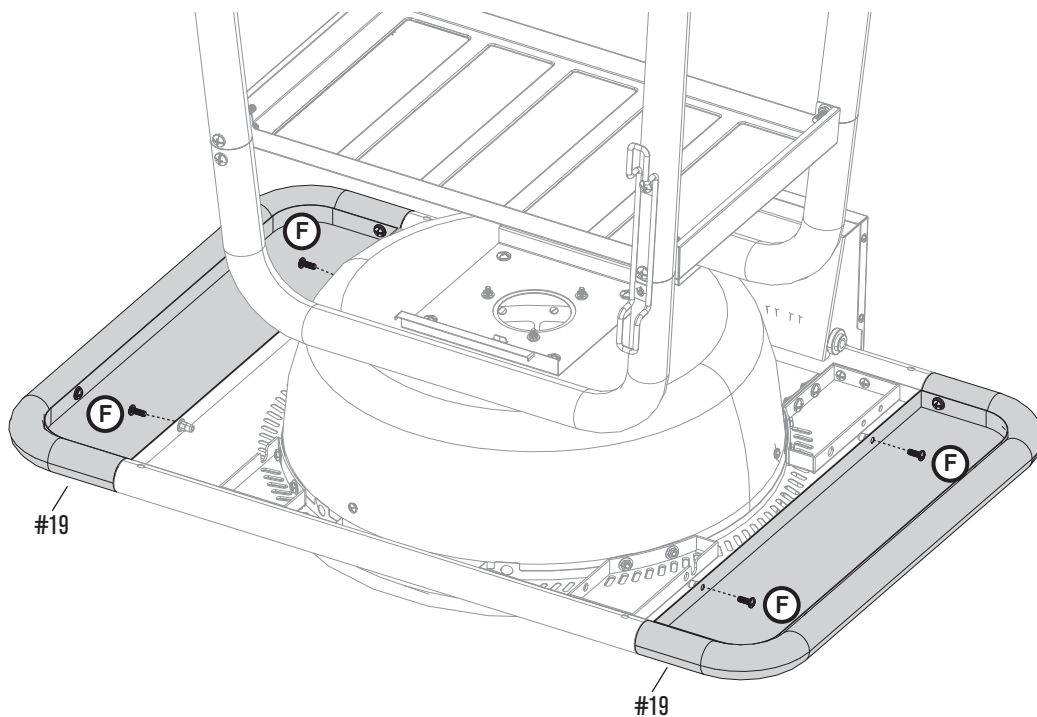
Px4



6



Fx4

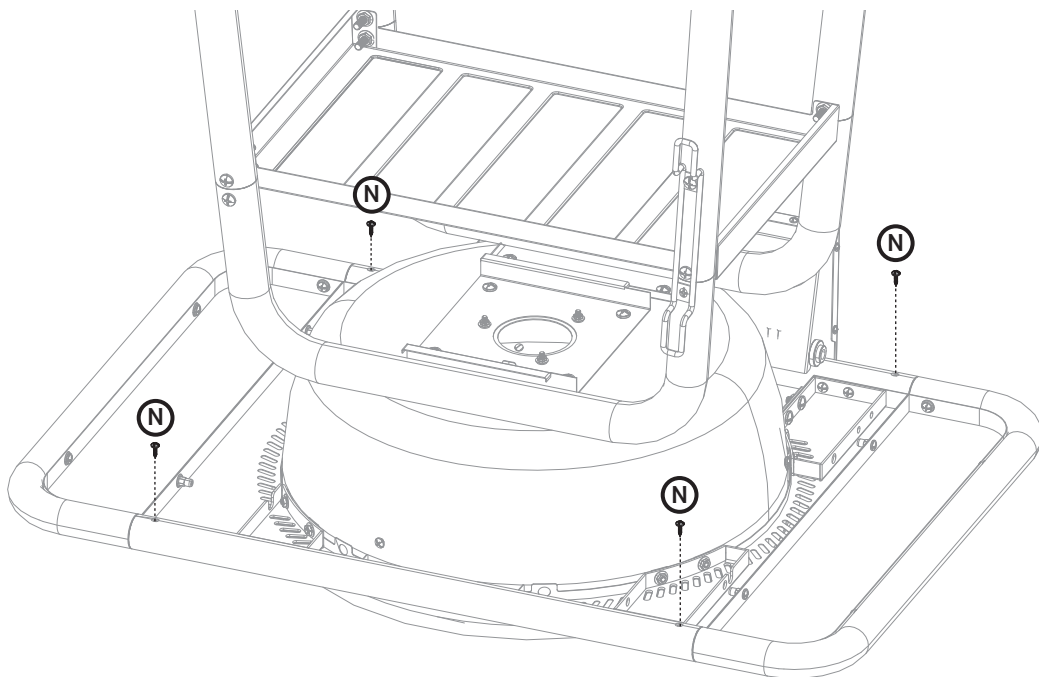


## ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

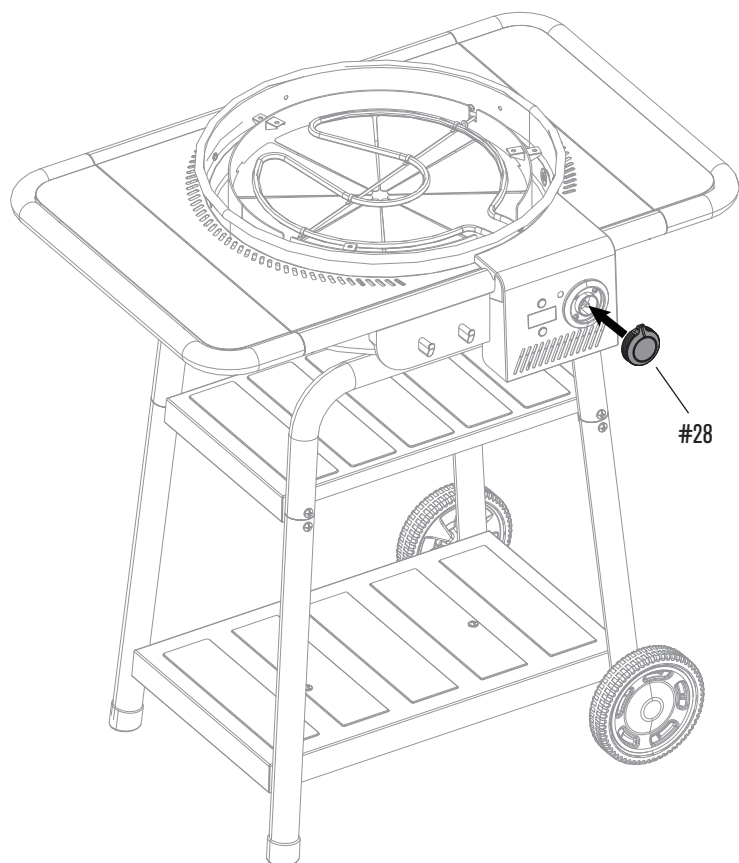
7



Nx4



8



# ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

9



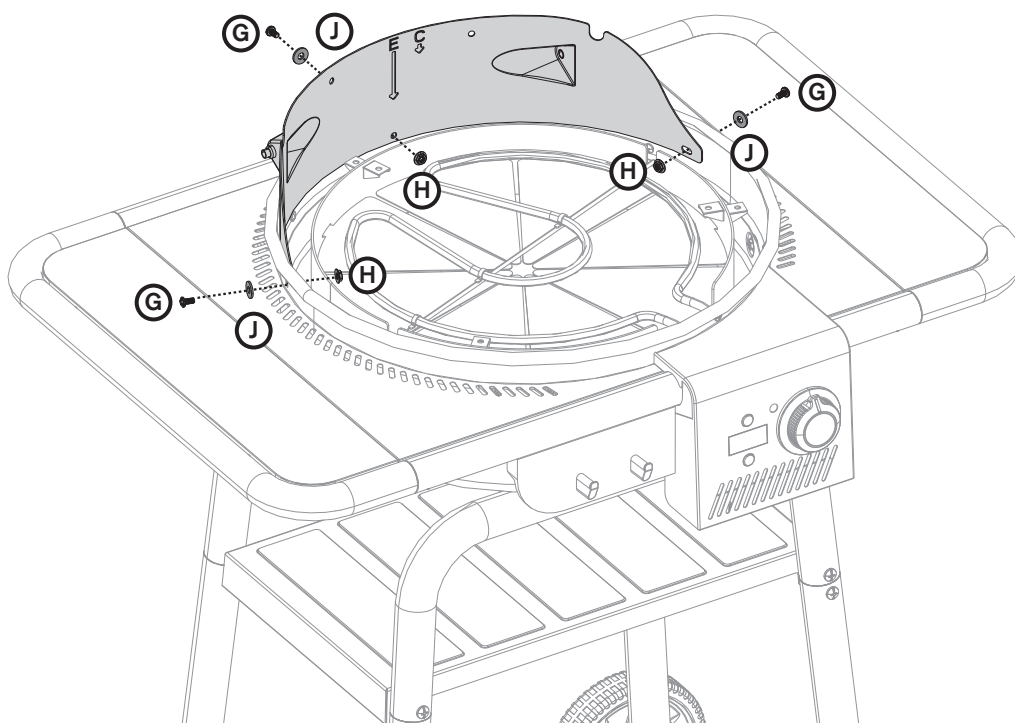
Gx3



Hx3



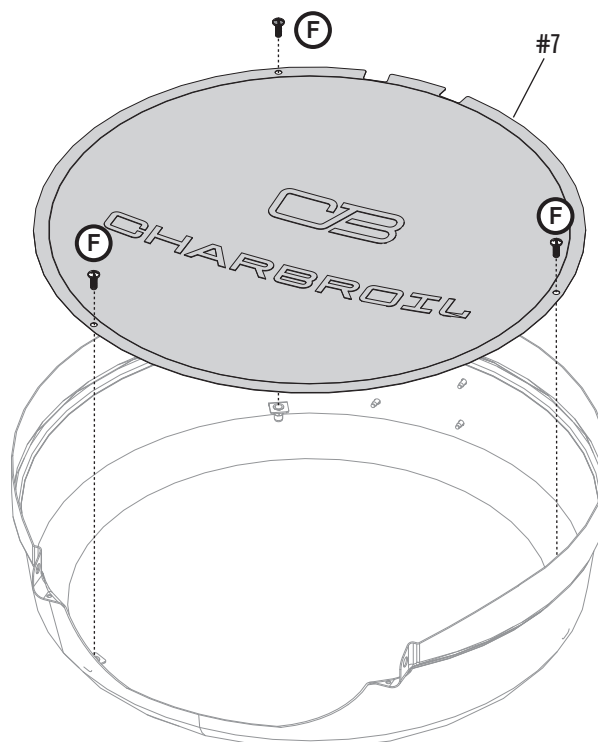
Jx3



10



Fx3



# ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

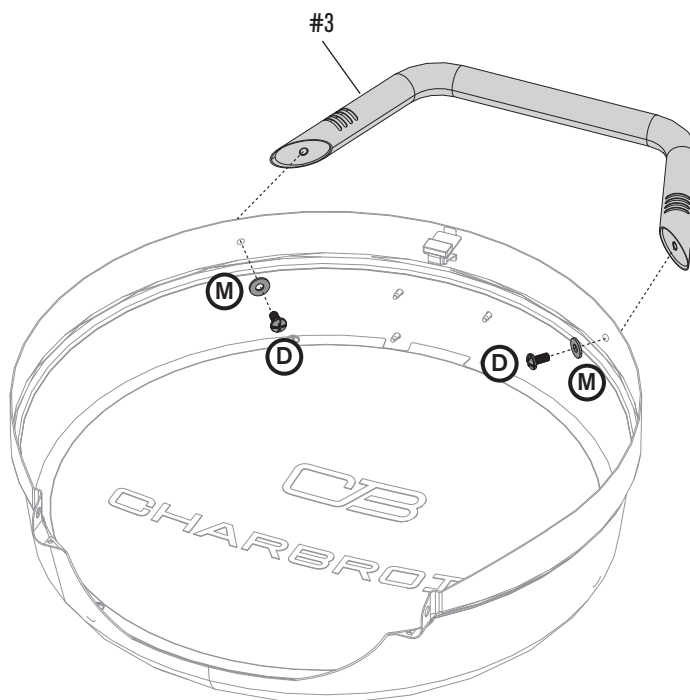
11



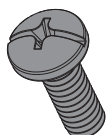
Dx2



Mx2



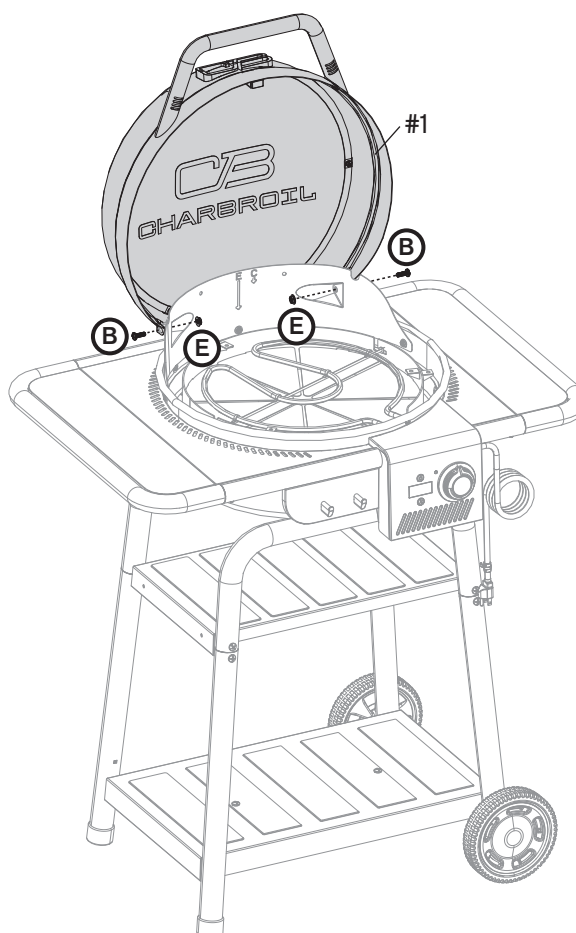
12



Bx2

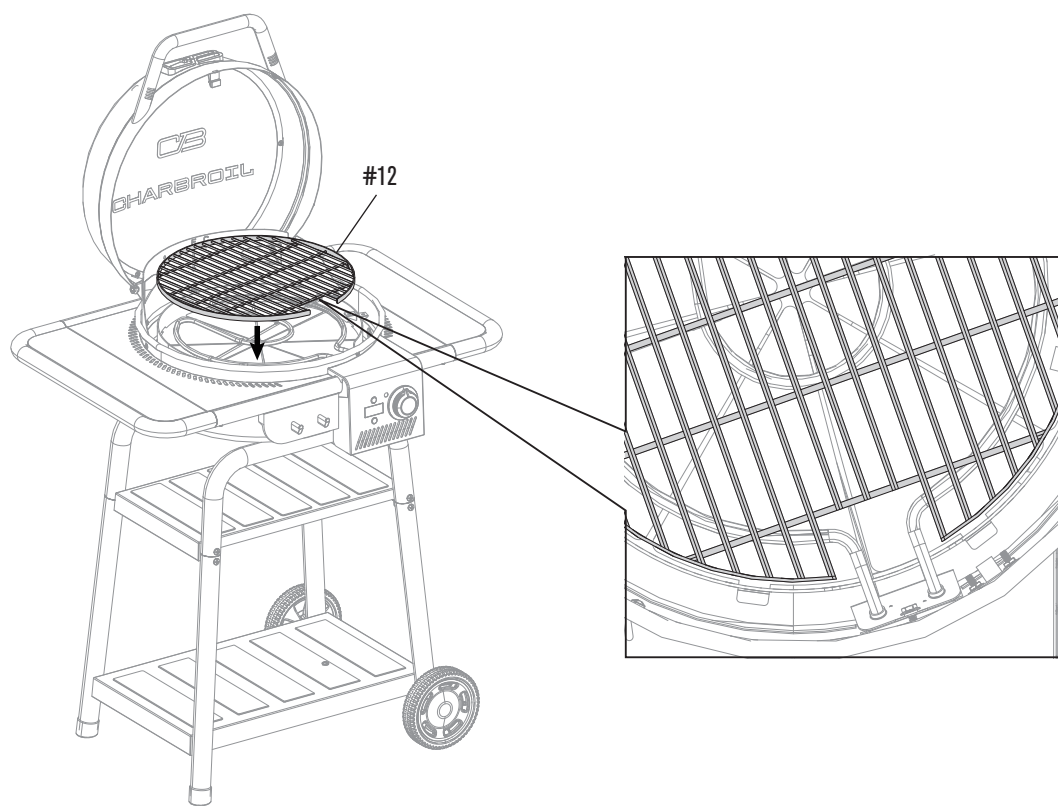


Ex2

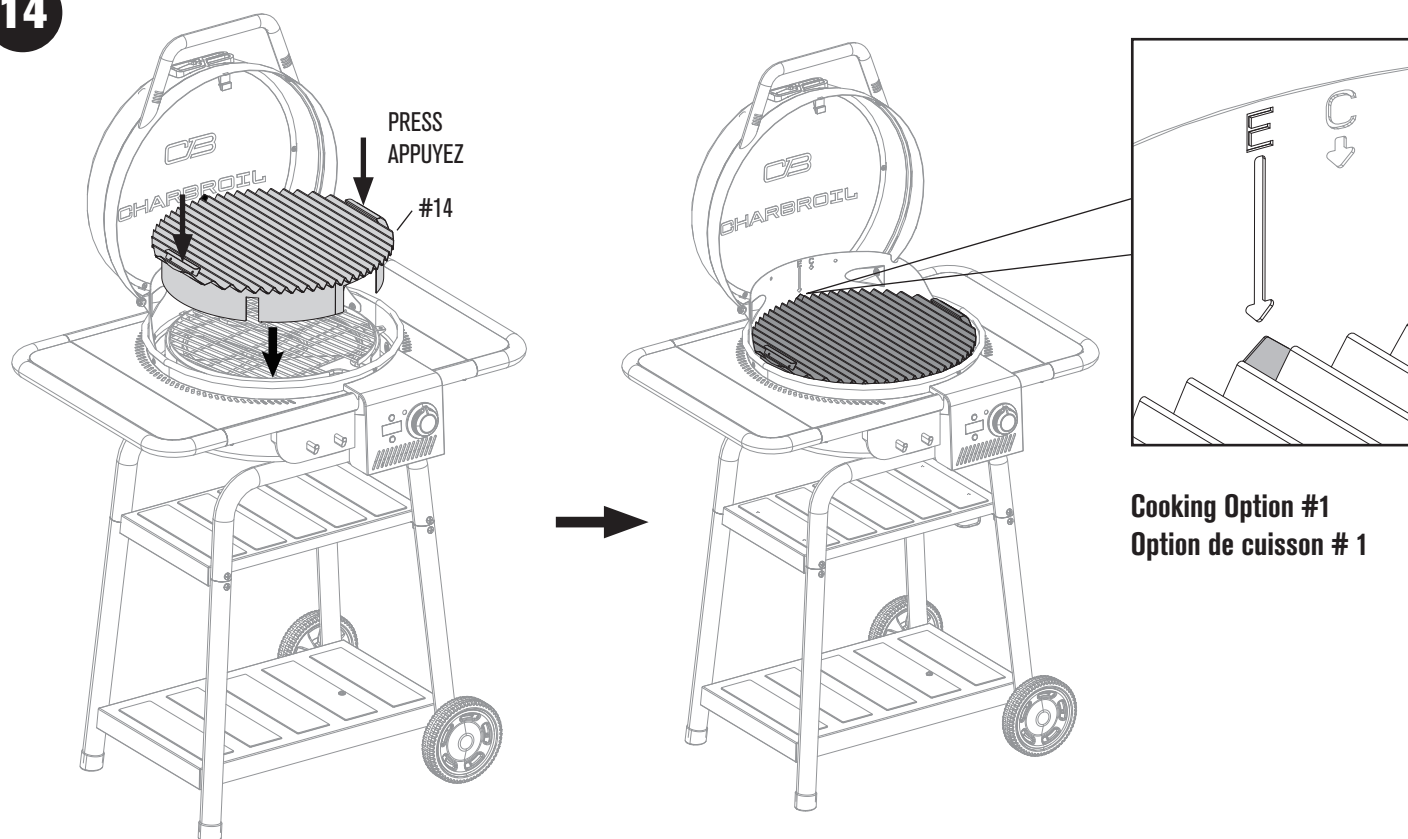


## ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

13

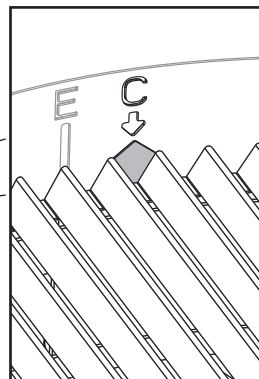
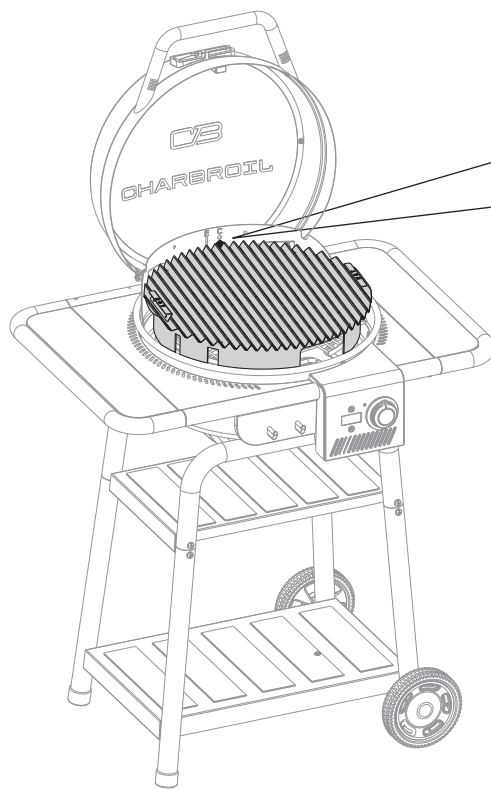


14



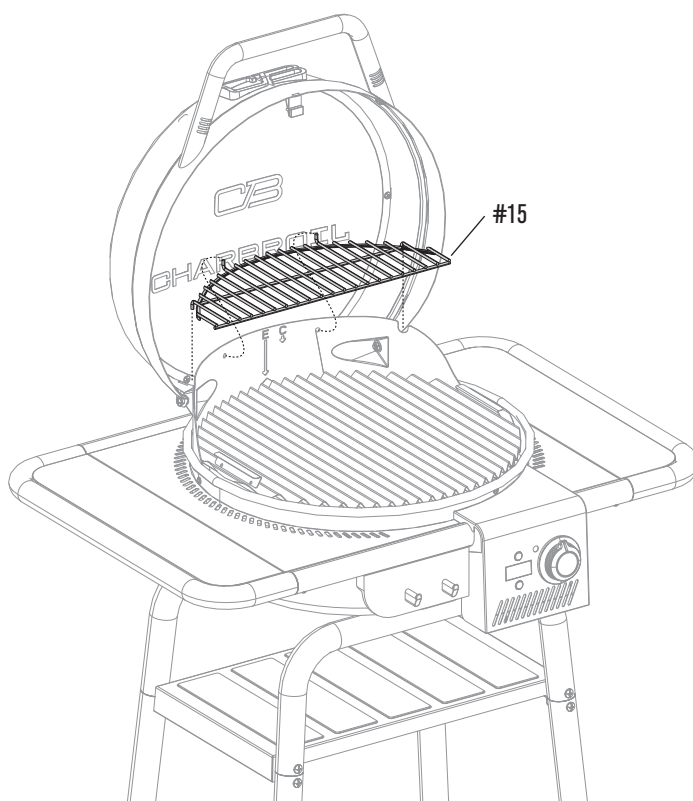
## ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

OR / OU



Cooking Option #2  
Option de cuisson # 2

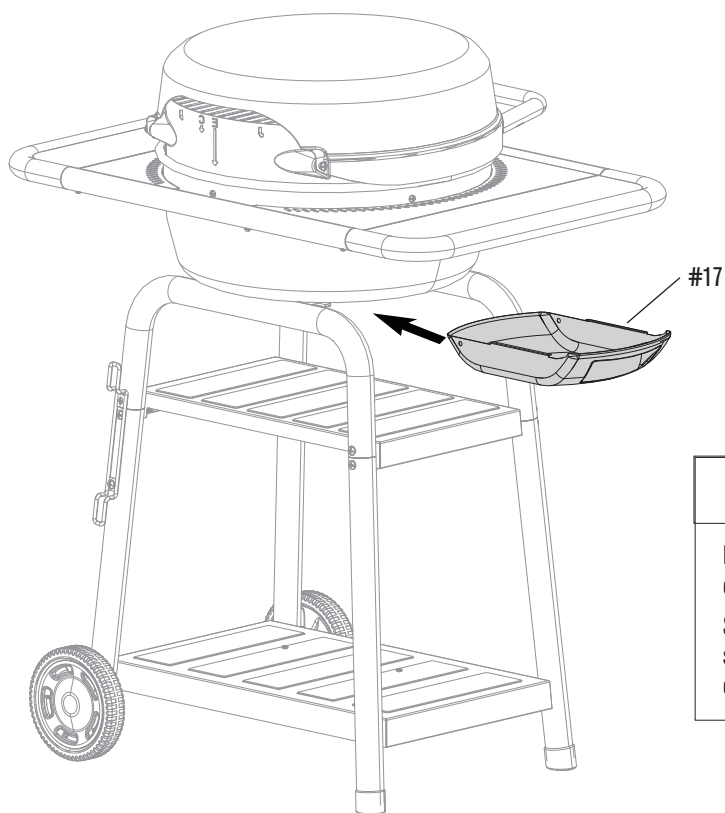
15





## ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

16

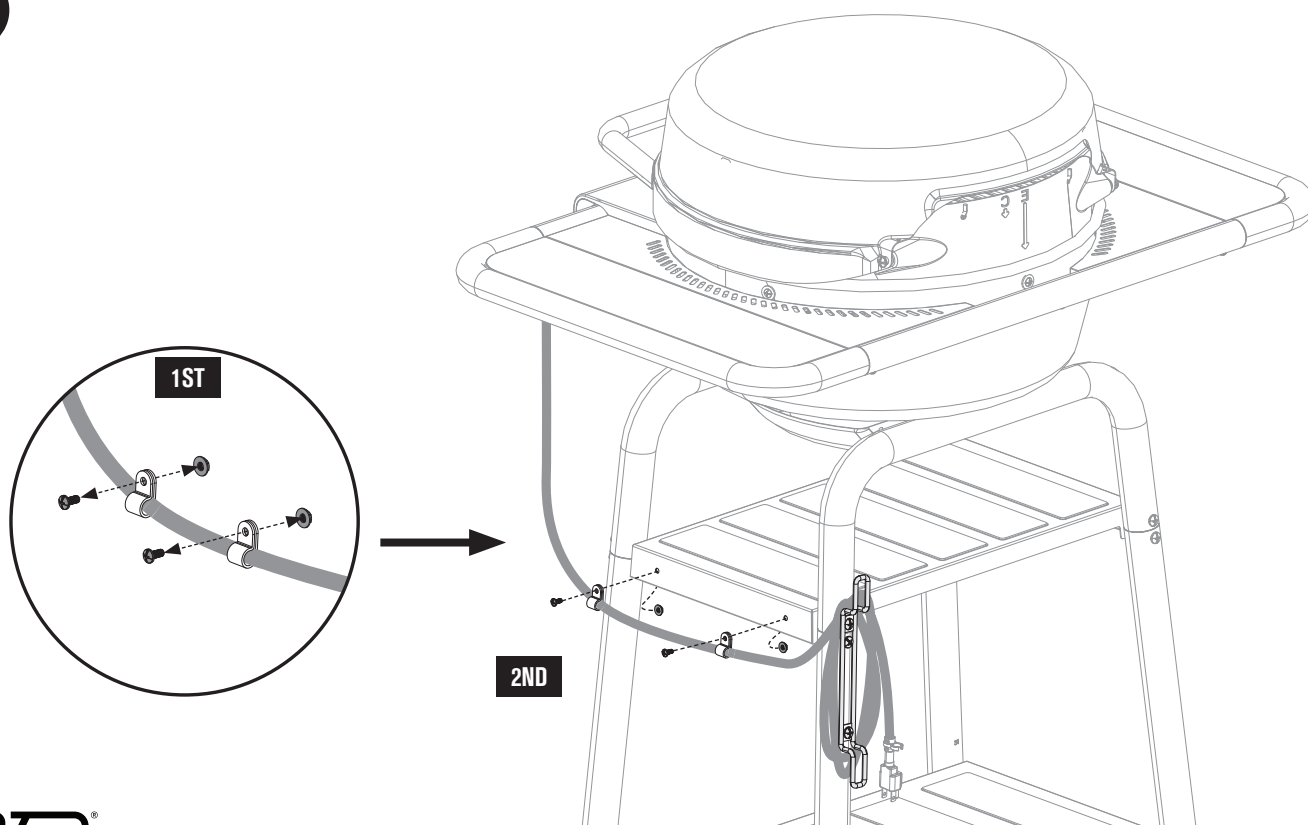


### CAUTION / ATTENTION

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

Si vous omettez d'installer le récipient à graisse, la graisse chaude s'écoulera du fond du grill, ce qui pourrait causer un incendie ou occasionner des dommages matériels.

17





# TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Prevention Solution
Grill not heating	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controller turned to <b>OFF</b> position.</li> <li>▪ No power.</li> <li>▪ Faulty controller or heating element.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Turn controller knob to setting 5 HIGH.</li> <li>▪ Check for tripped household circuit breakers or GFI (Ground Fault Interrupter). Reset or replace if necessary.</li> <li>▪ Try a known, working appliance in the outlet.</li> <li>▪ Try a different outlet, preferably on a different circuit.</li> <li>▪ Replace controller or heating element.</li> </ul>
Circuit breaker trips or fuse blows	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Power surge.</li> <li>▪ Another appliance plugged into same circuit as grill.</li> <li>▪ Moisture or water in controller or electrical connections.</li> <li>▪ Damaged cord or electrical connections.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Turn controller to OFF position before plugging into electrical outlet.</li> <li>▪ Do not use other electrical appliances on the same circuit.</li> <li>▪ Keep controller and all electrical connections dry. Do not operate unit when raining.</li> <li>▪ Replace damaged controller or extension cord.</li> </ul>
Grill will not cook properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lid of grill is left open.</li> <li>▪ Insufficient preheat or temperature set too low.</li> <li>▪ Inappropriate extension cord.</li> <li>▪ Excessive buildup on porcelain bowl.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Close lid on grill while cooking.</li> <li>▪ Preheat 15-20 minutes. Increase controller setting.</li> <li>▪ Replace with appropriately rated cord (15 amps).</li> <li>▪ Clean lower porcelain bowl.</li> </ul>
Flare-ups	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Excess fat in meat.</li> <li>▪ Excessive cooking temperature.</li> <li>▪ Grease build up.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Trim fat from meat before grilling.</li> <li>▪ Adjust (lower) temperature as needed.</li> <li>▪ Clean grill.</li> </ul>
Controller indicator light is not lit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Knob is in OFF position.</li> <li>▪ No power.</li> <li>▪ Faulty controller.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Increase knob setting.</li> <li>▪ See "Grill not heating".</li> <li>▪ Replace controller or heating element.</li> </ul>
Persistent grease fire	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grease trapped by food build up.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Turn controller knob to the OFF position. Keep lid on and let fire burn out. After grill cools, clean insulation bowl.</li> <li>▪ <b>Do not apply water to fire. Personal injury may result.</b></li> </ul>

# Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention Solution
Le grill ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contrôleur en position d'arrêt.</li> <li>▪ Pas de courant.</li> <li>▪ Contrôleur ou élément chauffant défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tournez le bouton du contrôleur au réglage maximal.</li> <li>▪ Vérifiez si les interrupteurs de défaut à la terre ou les coupe-circuits ont été déclenchés. Remettez-les sur la position initiale ou remplacez-les au besoin.</li> <li>▪ Essayez une autre prise.</li> <li>▪ Remplacez le contrôleur ou l'élément chauffant.</li> </ul>
Le coupe-circuit est déclenché ou le fusible est grillé	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saut de puissance.</li> <li>▪ Un autre appareil est branché sur le même circuit que le grill.</li> <li>▪ Humidité ou eau dans le contrôleur ou les raccords électriques.</li> <li>▪ Cordon ou raccords électriques endommagés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tournez le contrôleur sur la position d'arrêt (OFF) avant de le brancher dans la prise électrique.</li> <li>▪ N'utilisez pas d'autres appareils électriques sur le même circuit.</li> <li>▪ Le contrôleur et tous les raccords électriques doivent demeurer secs. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il pleut.</li> <li>▪ Remplacez le contrôleur ou la rallonge électrique endommagés.</li> </ul>
Le grill ne cuit pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Couvercle du grill soulevé.</li> <li>▪ Préchauffage insuffisant, ou température trop basse.</li> <li>▪ Rallonge électrique inappropriée.</li> <li>▪ Accumulation excessive sur la cuvette isolante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fermez le couvercle du grill pendant la cuisson.</li> <li>▪ Préchauffez pendant 15 à 20 minutes. Augmentez le réglage du contrôleur.</li> <li>▪ Remplacez par un cordon de valeur nominale appropriée (15 A).</li> <li>▪ Nettoyez la cuvette isolante inférieure.</li> </ul>
Flambées soudaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Excédent de gras dans la viande.</li> <li>▪ Température de cuisson excessive.</li> <li>▪ Accumulation de graisse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enlevez le gras de la viande avant la cuisson.</li> <li>▪ Ajustez (baissez) la température au besoin.</li> <li>▪ Nettoyez le grill.</li> </ul>
Le voyant du contrôleur est ÉTEINT	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le bouton est sur la position OFF.</li> <li>▪ Aucune alimentation électrique.</li> <li>▪ Contrôleur défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Augmentez le réglage du bouton.</li> <li>▪ Voir « Le grill ne chauffe pas ».</li> <li>▪ Remplacez le contrôleur ou l'élément chauffant.</li> </ul>
Incendie persistant provoqué par la graisse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Graisse bloquée par l'accumulation de nourriture.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tournez le bouton du contrôleur sur la position d'arrêt (OFF). Fermez le couvercle et laissez l'incendie s'éteindre de lui-même. Lorsque le grill aura refroidi, nettoyez la cuvette isolante.</li> <li>▪ <b>Ne versez pas d'eau sur le feu. Cela pourrait vous causer des blessures.</b></li> </ul>

## PRODUCT REGISTRATION / ENREGISTREMENT DU PRODUIT



### ACTIVATE YOUR WARRANTY

Scan QR code with your phone camera and register online.

### ACTIVEZ VOTRE GARANTIE

Scannez le code QR avec l'appareil-photo de votre téléphone et faites l'enregistrement en ligne.



Char-Broil, LLC.  
1442 Belfast AVE

Columbus, GA, 31904-4432.

Printed in China. Impreso en China.

©2024 Assembly instructions. ©2024 Instrucciones de ensamblado

The product associated with this guide was manufactured in China. El producto asociado con esta guía ha sido fabricado en China.

