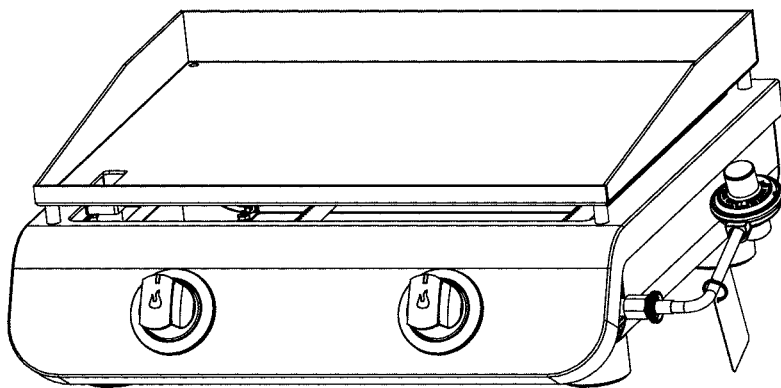




PRODUCT GUIDE
GUIDES DES PRODUITS
GUÍA DEL PRODUCTO

2 BURNER GAS GRIDDLE



FOR OUTDOOR USE ONLY
POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT
ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EXTERIORS

MODEL
MODÈLE
MODELO

19952085

SERIAL NUMBER
NUMÉRO DE SÉRIE
NÚMERO DE SERIE

- See rating label on grill for serial number.
- Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique sur l'appareil.
- El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

DATE PURCHASED
DATE D'CHAT
FECHA DE COMPRA

TOOLS REQUIRED FOR ASSEMBLY:

- NONE

HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA EL MONTAJE:

- NINGUNA

OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE:

- AUCUN



If you have questions or need assistance during assembly, please call **1-800-241-7545**
Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez **1-800-241-7545**
Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al **1-800-241-7545**

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.....	2
FOR YOUR SAFETY - BEFORE USING YOUR GRIDDLE.....	3
LP GAS SAFETY AND CYLINDER CARE.....	4
LEAK CHECKING YOUR GRILL.....	5
FOR YOUR SAFETY - OPERATING YOUR GRIDDLE.....	6
CARE AND MAINTENANCE OF YOUR GRIDDLE.....	7
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA.....	23
REPLACEMENT PARTS DIAGRAM.....	24
REPLACEMENT PARTS LIST.....	25
TROUBLESHOOTING.....	28
LIMITED WARRANTY.....	34
PRODUCT REGISTRATION.....	39

THIS GRIDDLE IS FOR OUTDOOR USE ONLY

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

SAFETY SYMBOLS

DANGER, WARNING, and CAUTION statements are used throughout this Owner's Manual to emphasize critical and important information. Read and follow these statements to help ensure safety and prevent property damage.

The statements are defined below.



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.



DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance (Remove LP Canister)
2. Extinguish any open flame.
3. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.



WARNING

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

- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

FOR YOUR SAFETY - BEFORE USING YOUR GRIDDLE



WARNING

Do not attempt to repair or alter the regulator/valve 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.

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

- Do not let children operate or play near griddle.
- Keep griddle area clear and free from materials that burn (i.e. gasoline, propane, or any other flammable liquid or gas).
- Do not block holes in bottom or back of griddle.
- Check burner flames regularly.
- Never use regulator from this griddle with any other LP appliance.
- When cooking, the appliance must be on a level surface in an area clear of combustible material.
- Use griddle 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 griddle. (Unless briquets are supplied with your griddle.)
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- **Use griddle at least 2 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..
- **Apartment Dwellers:** Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas griddle in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a two (2) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.



DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10ft (3m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

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



CAUTION

- For residential use only. Do not use for commercial cooking
- Do not leave appliance unattended. Keep children and pets away from appliance at all times.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs OFF and remove LP cylinder.
- Do not leave griddle unattended while preheating or burning off food residue on HI. If griddle has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.

Installation Safety Precautions

- Use griddle, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Griddle 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. Storage and handling of liquefied petroleum gasses must conform to LP Gas Code ANSI / NFPA 58. Griddle is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
- This griddle is safety certified for use in the United States only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.
- Do not leave appliance unattended. Keep children and pets away from appliance at all times.

LP GAS SAFETY AND CYLINDER CARE

LP (Liquefied Petroleum Gas)

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

Propane Cylinder Use (1 lb. Disposable)

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

Propane Gas Cylinders

- Your griddle is designed to operate with one 16.4 oz. disposable cylinder (Dot 39 Cylinder) that is 7 3/8" high (not included). Do not attempt to refill any 16.4 oz. disposable fuel cylinders.
- The cylinder must be installed, transported and stored in an upright position and should not be dropped or handled roughly.
- When the appliance is to be stored indoors, the propane gas cylinder must be disconnected from the appliance.
- When the propane gas cylinder is not disconnected from the appliance, the appliance and cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated space.
- The cylinder should never be transported or stored where temperature can reach 125 °F (51 °C).
- Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children.
- A disconnected LP cylinder in storage or being transported must have a safety cap installed. Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.
- Do not store an LP cylinder in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building.

Propane Cylinder Installation/Removal

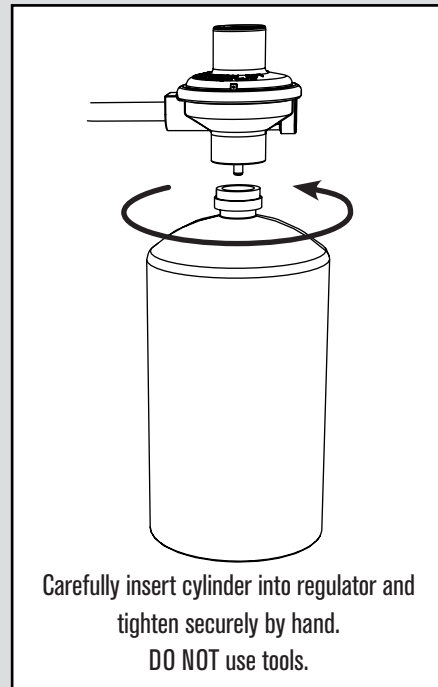
Propane Cylinder Installation:

1. Remove cap from end of Propane cylinder (sold separately)
2. Cap should be kept on cylinder when not in use to prevent dirt and debris from entering Regulator/Valve.
3. Check end of cylinder attachment for dirt and debris. Clean out if necessary.

4. Be sure griddle control valves are in the OFF position.
5. Insert threaded end of Propane Cylinder into Regulator/Valve and hand-tighten turning cylinder clockwise as shown below. **DO NOT USE TOOLS!** Over tightening can damage threads on Regulator/Valve.
6. Perform a leak test.

Propane Cylinder Removal:

7. Turn control valves OFF.
8. Allow Griddle to cool.
9. Remove the propane cylinder by turning counter-clockwise until disengaged from the Regulator/Valve.
10. Install cap on cylinder. Cap should be kept on cylinder when not in use to prevent dirt and debris from entering Regulator/Valve.



LEAK CHECKING YOUR GRIDDLE

Leak Testing (1 lb. Disposable)

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

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

PROCEDURE

1. Be sure control knobs on griddle to the "OFF" position.
2. Brush soapy solution onto connection between gas cylinder and regulator at (A).

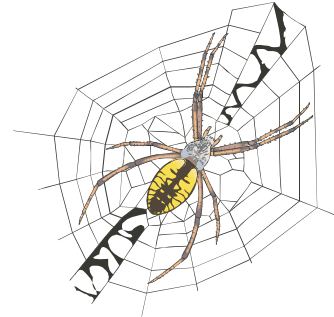
If growing bubbles appear, there is a leak. Retighten connections and repeat steps 1 and 2.

If you cannot stop a leak, remove gas cylinder from regulator and check for damaged threads, dirt and debris on regulator and gas cylinder. Also check to see if anything is obstructing flow of gas at regulator and gas cylinder openings. Remove any obstruction that may be found and repeat leak test. If threads are damaged on either regulator or gas cylinder, replace. Order new parts by giving the serial, model number and name of items needed to the Griddle Service Center at 1-800-241-7545.



CAUTION

SPIDER ALERT!



If you notice that your griddle is getting hard to light or that the flame isn't as strong as it should be, take the time to check and clean the burner.

In some areas of the country, spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin webs, build nests and lay eggs in the griddle's burner tube obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the burner tube. This is known as a flashback and it can damage your griddle and even cause injury.

To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and burner tube should be removed from the griddle and cleaned before use whenever the griddle has been idle for an extended period.

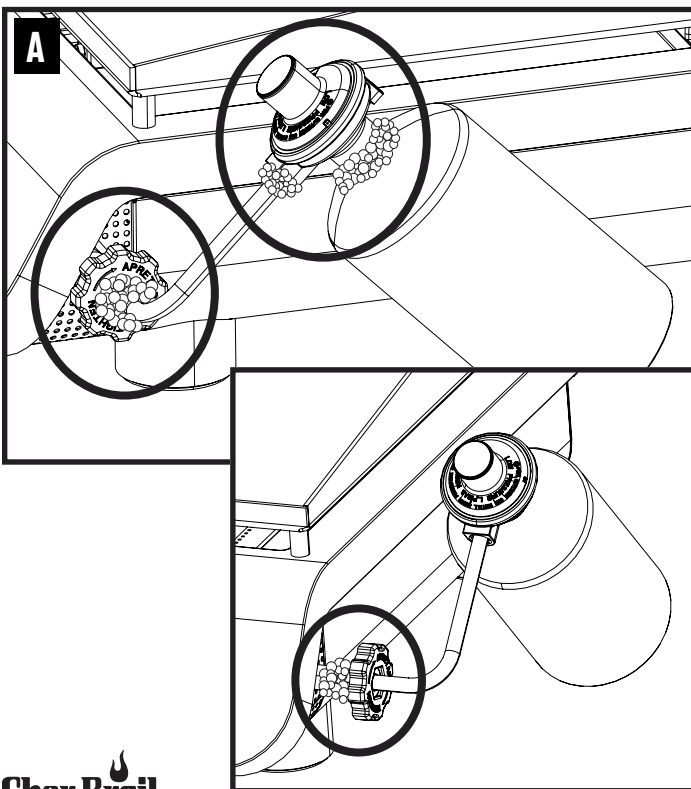
IF YOU EXPERIENCE THE FOLLOWING:

1. Smell gas.
2. Burner will not light.
3. A small yellow flame from burner (should be blue).
4. Fire coming from around or behind control knob.

STOP!

IMMEDIATELY TURN OFF GAS AT LP CONTROL KNOBS!

1. Wait for griddle to cool.
2. Use a 12" pipe cleaner to clean out the burner tube.



FOR YOUR SAFETY - OPERATING YOUR GRIDDLE

Ignitor Lighting

Do not lean over griddle while lighting.

1. To ignite, push and turn burner control knob slowly (2-3 seconds) to 🔥. You should hear the ignitor click.
2. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the burner control knob to ⏻ OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
3. If ignitor does not work, follow match lighting instructions.

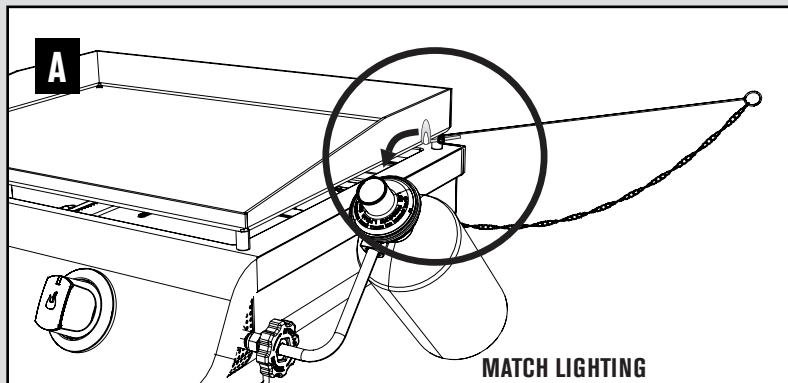


WARNING

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

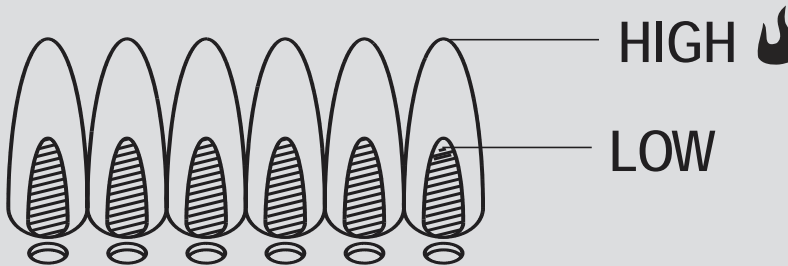
Match Lighting

1. Insert lit match into the gap between the griddle plate and the firebox, see Fig. A below.
2. Turn the burner control knob to 🔥 setting.
3. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the control knob to ⏻ OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.



Burner Flame Check

Light burner. Make sure burner stays lit while rotating the burner control knob from 🔥 to LOW. Always check flame prior to each use.



Before Cooking For The First Time

- Remove Proposition 65 Label from Right side of Griddle.
- Leak test your griddle. Operate griddle for 15 minutes with the griddle controls on HIGH. This will heat-clean internal components and eliminate odor from paint finish of griddle.
- Season your griddle cooking surface.

Turning Griddle Off

- After cooking, turn the griddle off by rotating the control knob to ⏻ OFF. Control knob should pop up in the ⏻ OFF position. If control knob does not pop up, disconnect cylinder to turn griddle off and replace the Valve/Manifold assembly.
- Allow griddle to cool completely before storing.

Storing Your Griddle

- Allow griddle to cool completely.
- Remove LP Cylinder and install protective cap over outlet threads.
- Remove Regulator/Valve from griddle to help keep dirt out of the propane cylinder probe.
- Store Regulator/Valve in a heavy plastic bag and place inside.
- Be sure the griddle cooking surface is coated with vegetable oil.

CARE AND MAINTENANCE OF YOUR GRIDDLE

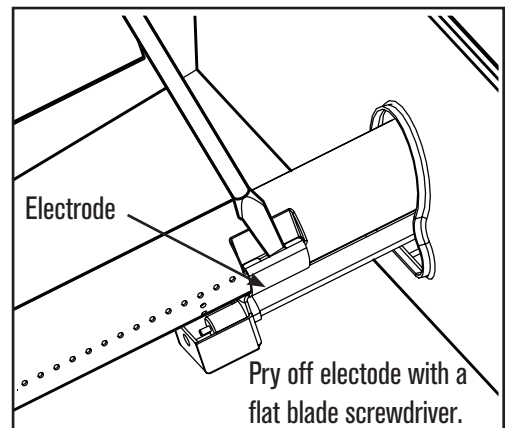
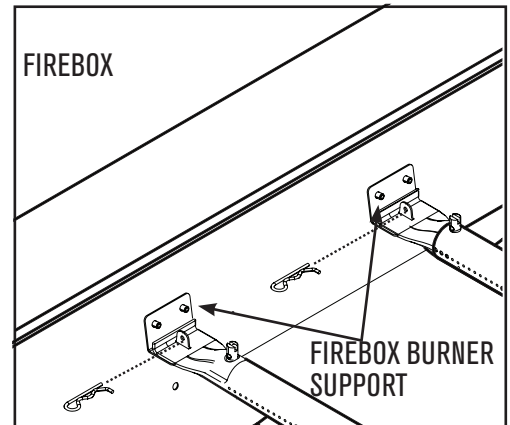
Cleaning the Burner Assembly

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

1. Turn gas off at control knobs and remove LP cylinder.
2. Remove griddle plate.
3. Remove hardware securing burners.
4. Detach electrode from burner.
5. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

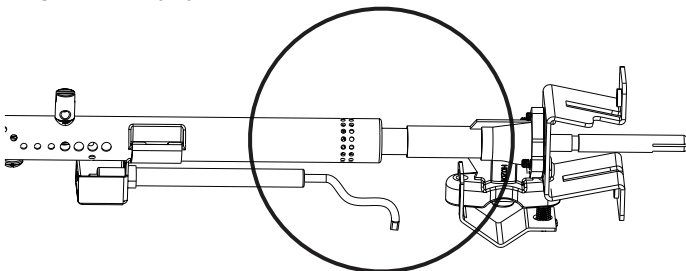
We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

- Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.
 - 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.
 - 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 re-engage valve openings. See illustration below.**
9. Attach electrode to burner.
 10. Carefully replace burners.
 11. Attach burners to brackets on firebox.
 12. Reposition griddle plate.
 13. Before cooking again on griddle, perform a "Leak Test" and "Burner Flame Check".



STEP 5: Example of a bent, stiff wire for cleaning your burner.

STEP 10: CORRECT BURNER TO VALVE ENGAGEMENT



CARE AND MAINTENANCE OF YOUR GRIDDLE

SEASONING

WHAT IS SEASONING?

Seasoning is a process by which oil is baked onto metal to create a stick resistant surface and protect against oxidation. Your Char-Broil® Griddle comes with a thin layer of vegetable oil to protect against rust during shipping. This may leave some blemishes and discoloration on your griddle top. This is normal and will all even out during your seasoning process.

WHAT OIL SHOULD I USE?

Some oils are better than others for seasoning. Flax seed oil is a good oil for your initial seasoning since it creates a very durable bond. Flax oil has the highest level of Omega-3 fatty acids and has a very low smoke point. It is also a naturally hardening oil. This type of oil is good for your initial seasoning but it is more expensive than other options. Since it can also get brittle and flake over time, it is good for the initial seasoning but not for many cooking sessions. Just like cast iron, the more you cook on your Char-Broil® Griddle the better your seasoning layer will be. Any of the following oils can be used for your initial seasoning.

- Canola Oil (Rapeseed Oil)
- Coconut Oil
- Flax Seed Oil
- Olive Oil
- Vegetable Shortening (Crisco)
- Vegetable Oil

INITIAL GRIDDLE SEASONING

The idea behind your initial seasoning is to coat your griddle top with oil and heat the oil above its smoke point to polymerize the oil and create a bond with the griddle top. The result is a darkened, stick resistant surface.

1. Apply small amount of oil (about 2-3 Tablespoons) to the surface of the griddle top and spread it around with a paper towel or a lint-free cloth
2. Turn all burners of your griddle on to medium-high heat.
3. Heat the oil until it starts smoking and let it continue to heat on the griddle top until it stops smoking. Your griddle top will start to become darker in color. This is good.
4. When the oil stops smoking (this should take approximately 25-30 minutes), turn your griddle off and let it cool down.
5. Repeat steps 1 through 4 a few times until you have a nice dark surface on your griddle.
6. After you have completed your initial seasoning, wipe down your griddle top with cooking oil for storing.

MAINTENANCE

There are some simple cleaning and seasoning steps for optimal performance of your Char-Broil® 2 Burner Griddle. We recommend covering your griddle after use if it will be left outside to protect it from the elements, especially in the winter months. The Char-Broil® 2 Burner Griddle Cover is available on Charbroil.com.

GRIDDLE SURFACE- CLEANING FIRST TIME:

After assembling your griddle, you want to clean the griddle surface off with soap and hot water. Be sure you have the time to season your griddle before you start the cleaning process as they need to be completed at the same time. This will be the **ONLY TIME** you use soap and water to clean your griddle surface. Rinse and dry completely with paper towels. After this initial cleaning, proceed to the steps for Initial Griddle Seasoning.

AFTER EACH USE:

Clean the griddle surface after each use by scraping with a metal spatula or scraper and wiping down the griddle surface with a cloth or paper towel. For tough food residue, pour water onto the hot griddle surface and let the residue boil off. **DO NOT USE SOAP** to clean the griddle surface, as that will break down the seasoning you have created on the surface. Treat your griddle top much like you would cast iron skillets and Dutch ovens. Store your griddle in a cool, dry place, preferably with a cover

GREASE CUP

The Grease Cup has a capacity of 16 ounces (2 cups) and should be emptied after each cook session. Depending on the foods you are cooking, this grease cup can fill up quickly. Care should be taken when emptying the cup, it is preferred to empty the grease once it is cooled down, as both the grease cup and the grease will be very hot during and immediately following your cook session. If you find that the grease cup is getting full mid-cooking, you should use a heat proof glove to carefully remove and empty the cup. The grease cup can be washed with warm, soapy water but should not go into the dishwasher.

CONTENIDO

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.....	9
PARA SU SEGURIDAD, ANTES DE UTILIZAR SU PLANCHA	10
CUIDADO DE LA SEGURIDAD DEL GAS LP Y DEL CILINDRO	11
CONTROLAR LAS FUGAS DE SU PARRILLA	12
PARA SU SEGURIDAD, OPERAR SU PLANCHA.....	13
CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE SU PLANCHA	14
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / MONSTAJE.....	23
DIAGRAMA DE PIEZAS DE REPUESTO.....	24
LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO.....	26
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	30
GARANTÍA LIMITADA.....	36
REGISTRO DEL PRODUCTO.....	39

ESTA PLANCHA ES SOLO PARA USO EN EXTERIORES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Las indicaciones de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN se utilizan a lo largo de este Manual del propietario para enfatizar información crítica e importante. Lea y siga estas indicaciones para ayudar a garantizar la seguridad y evitar daños a la propiedad.

Las indicaciones se definen a continuación.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa o práctica insegura que, si no se evita, puede dar como resultado una lesión menor o moderada.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.



PELIGRO

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



PELIGRO

Si huele a gas:

1. Cierre el suministro de gas al aparato (retire el recipiente de LP)
2. Extinga cualquier llama abierta.
3. Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a su departamento de bomberos.



ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
2. Un cilindro de LP no conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este ni de ningún otro aparato.

- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje correcto y el uso seguro del artefacto.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.
- Guarde este manual para referencia futura.

PARA SU SEGURIDAD, ANTES DE UTILIZAR SU PLANCHA



ADVERTENCIA

No intente reparar o alterar el regulador/válvula por ningún defecto "asumido". Cualquier modificación a este montaje anulará su garantía y creará un riesgo de fuga de gas e incendio. Use solo repuestos autorizados suministrados por el fabricante.

Para un uso seguro de su plancha y para evitar lesiones graves:

- No permita que los niños operen o jueguen cerca de la plancha.
- Mantenga el área de la plancha despejada y libre de materiales combustibles (es decir, gasolina, propano o cualquier otro líquido o gas inflamable).
- No bloquee los agujeros en la parte inferior o trasera de la plancha.
- Compruebe las llamas del quemador regularmente.
- Nunca use el regulador de esta plancha con ningún otro aparato de gas LP.
- Al cocinar, el aparato debe estar en una superficie nivelada en un área libre de material combustible.
- Use la plancha solo en espacios bien ventilados. NUNCA lo use en espacios cerrados tales como garaje, porche, patio cubierto o debajo de una estructura aérea de ningún tipo.
- No use briquetas de carbón o cerámica en una plancha de gas (a menos que se suministren briquetas con su plancha).
- Este aparato no está diseñado ni debe usarse nunca como un calentador.
- **Use la plancha al menos a 2 pies de cualquier pared o superficie.** Mantenga un espacio libre de 10 pies sobre los objetos que puedan incendiarse o sobre las fuentes de ignición, como luces piloto en los calentadores de agua, electrodomésticos, etc.
- **Para quienes viven en apartamento:** Consulte con la administración para conocer los requisitos y códigos de incendios para usar una plancha de gas LP en su complejo de apartamentos. Si está permitido, úsela afuera en la planta baja con una separación de dos (2) pies de las paredes o rieles. No lo use sobre o debajo de los balcones.



PELIGRO

- Nunca opere este artefacto sin supervisión.
- Nunca opere este artefacto a menos de 10 pies (3 m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
- Nunca opere este artefacto a menos de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.
- Si se produce un fuego, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos. No intente extinguir un fuego de aceite o grasa con agua.

El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar incendios, explosiones o peligro de quemaduras, que pueden causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



PRECAUCIÓN

- Solo para uso residencial. No usar para cocinar comercial
- No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento.
- No use agua en caso de un incendio de grasa. Podrían producirse lesiones personales. Si se produce un incendio de grasa, apague las perillas y retire el cilindro de LP.
- No deje desatendida la plancha mientras precalienta o quema los residuos de comida en HI (alto). Si la plancha no se ha limpiado regularmente, puede producirse un incendio por grasa que puede dañar el producto.

Precauciones de seguridad de instalación

- Use la plancha, tal como se compró, solo con gas LP (propano) y el conjunto de regulador/válvula suministrado.
- La instalación de la plancha debe cumplir con los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54. El almacenamiento y la manipulación de los gases de petróleo licuados deben cumplir con el Código de Gas LP ANSI/NFPA 58. La plancha no es para usarse dentro o sobre vehículos recreativos y/o botes.
- Esta plancha cuenta con un certificado de seguridad solo para su uso en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ninguna otra ubicación. La modificación dará lugar a un riesgo de seguridad.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento.

CUIDADO DE LA SEGURIDAD DEL GAS LP Y DEL CILINDRO

LP (Gas Licuado de Petróleo)

- No es tóxico, es inodoro e incoloro cuando se produce. Para su seguridad, al gas LP se le ha dado un olor (similar al repollo podrido) para que pueda olerse.
- El gas de LP es altamente inflamable y puede encenderse inesperadamente al mezclarse con el aire.

Uso del cilindro de propano (1 lb. desechable)

- Use solo un cilindro marcado como "combustible de propano".
- El cilindro debe construirse y marcarse de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o del Estándar Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas.
- Guarde la tapa del cilindro y vuelva a instalarla cuando no esté en uso.
- El sistema de suministro del cilindro debe estar dispuesto para la extracción de vapor. El cilindro de gas debe estar en posición vertical durante el uso.

Cilindros de gas propano

- Su plancha está diseñada para operar con un cilindro desechable de 16.4 oz. (Cilindro Dot 39) que mide 7 3/8" de alto (no incluido). No intente rellenar los cilindros de combustible desechables de 16.4 oz.
- El cilindro debe instalarse, transportarse y almacenarse en una posición vertical y no debe caerse ni manipularse bruscamente.
- Cuando el aparato deba almacenarse en interiores, el cilindro de gas propano debe estar desconectado del artefacto.
- Cuando el cilindro de gas propano no está desconectado del aparato, ambos deben almacenarse al aire libre en un espacio bien ventilado.
- El cilindro nunca se debe transportar ni almacenar donde la temperatura pueda alcanzar los 125 °F (51 °C).
- Los cilindros deben almacenarse al aire libre fuera del alcance de los niños.
- Un cilindro de LP desconectado en el almacenamiento o el transporte debe tener una tapa de seguridad instalada. El incumplimiento de todas las instrucciones del fabricante podría ocasionar lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.
- NUNCA lo use en espacios cerrados tales como garaje, porche, patio cubierto o debajo de una estructura aérea de ningún tipo.

Instalación/extracción del cilindro de propano

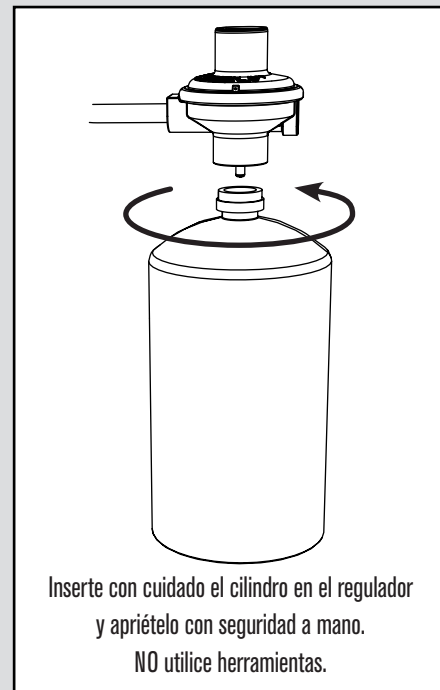
Instalación del cilindro de propano:

1. Retire la tapa del extremo del cilindro de propano (se vende por separado)
2. La tapa debe mantenerse en el cilindro cuando no se usa para evitar que la suciedad y los residuos entren en el Regulador/Válvula.
3. Verifique que el extremo del accesorio del cilindro no tenga suciedad ni residuos. Limpie si es necesario.

4. Asegúrese de que las válvulas de control de la plancha estén en la posición de OFF (APAGADO).
5. Inserte el extremo roscado del Cilindro de Propano en el Regulador/Válvula y apriete a mano el cilindro giratorio en el sentido de las agujas del reloj como se muestra a continuación. ¡NO UTILICE HERRAMIENTAS! Apretar demasiado puede dañar las roscas en el Regulador/Válvula.
6. Realice una prueba de fugas.

Extracción del cilindro de propano:

7. Coloque las válvulas de control en la posición de OFF (APAGADO).
8. Permita que la plancha se enfríe.
9. Retire el cilindro de propano girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se desenganche del Regulador/Válvula.
10. Instale la tapa en el cilindro. La tapa debe mantenerse en el cilindro cuando no se usa para evitar que la suciedad y los residuos entren en el Regulador/Válvula.



CONTROLAR LAS FUGAS DE SU PLANCHA

Prueba de fugas (1 lb. desechable)

- Durante la prueba de fugas, mantenga la plancha alejada de llamas o chispas abiertas y no fume. La plancha debe ser probada contra fugas al aire libre en un área bien ventilada.
- La prueba de fugas debe repetirse cada vez que se reemplaza el cilindro de gas o después del almacenamiento.

Los materiales necesarios incluyen una brocha limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón. Use agua y jabón suave. No use productos de limpieza para el hogar. Podría ocurrir un daño a los componentes.

PROCEDIMIENTO

1. Asegúrese de que las perillas de control de la plancha estén en la posición de "OFF" (apagado).
2. Cepille la solución jabonosa sobre la conexión entre el cilindro de gas y el regulador en (A).

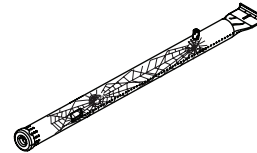
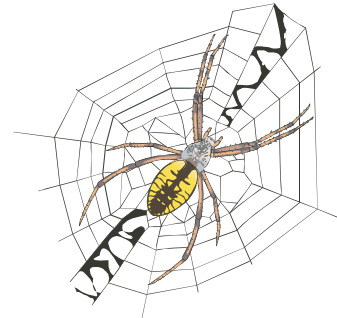
Si aparecen burbujas crecientes, hay una fuga. Vuelva a apretar las conexiones y repita los pasos 1 y 2.

Si no puede detener una fuga, retire el cilindro de gas del regulador y verifique si hay roscas dañadas, suciedad y residuos en el regulador y el cilindro de gas. También verifique si algo está obstruyendo el flujo de gas en el regulador y las aberturas del cilindro de gas. Elimine cualquier obstrucción que pueda encontrarse y repita la prueba de fugas. Si las roscas están dañadas en el regulador o en el cilindro de gas, reemplácelos. Solicite piezas nuevas al número de serie, modelo y nombre de los artículos necesarios para el Centro de servicio al cliente de Griddle al 1-800-241-7545.



PRECAUCIÓN

¡ALERTA DE ARAÑAS!



Si nota que su plancha se está volviendo difícil de encender o que la llama no es tan fuerte como debería ser, tómese el tiempo para revisar y limpiar el quemador.

En algunas áreas del país, se sabe que arañas o pequeños insectos crean problemas de "retroceso de la llama". Las arañas tejen telas, construyen nidos y ponen huevos en el tubo del quemador de la plancha, obstruyendo el flujo de gas al quemador. El gas retenido puede encenderse en el tubo del quemador. Esto se conoce como retroceso de la llama y puede dañar su plancha e incluso causar lesiones.

Para evitar los retrocesos de la llama y garantizar un buen rendimiento, el quemador y el tubo del quemador deben retirarse de la plancha y limpiarse antes de su uso cuando la plancha ha estado inactiva durante un período prolongado.

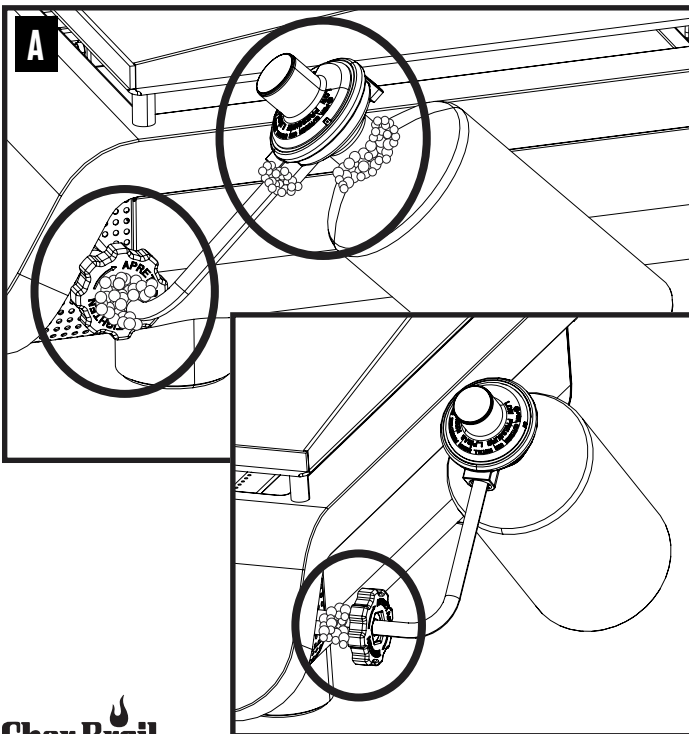
SI EXPERIMENTA LO SIGUIENTE:

1. Huele a gas.
2. El quemador no se enciende.
3. Una pequeña llama amarilla aparece en el quemador (debe ser azul).
4. Fuego sale de alrededor o detrás de la perilla de control.

¡DETÉNGASE!

¡APAGUE INMEDIATAMENTE EL GAS EN LAS PERILLAS DE CONTROL LP!



1. Permita que la plancha se enfríe.
2. Use un limpiador de tuberías de 12" para limpiar el tubo del quemador.



PARA SU SEGURIDAD, OPERAR SU PLANCHA

Encendedor

No se incline sobre la plancha mientras se enciende.



1. Para encender, empuje y gire la perilla de control del quemador lentamente (2-3 segundos) hacia . Deberías escuchar el clic del encendedor.
2. Si el encendido **NO** ocurre en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición  **OFF**, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
3. Si el encendedor no funciona, siga las instrucciones de encendido mediante cerilla.

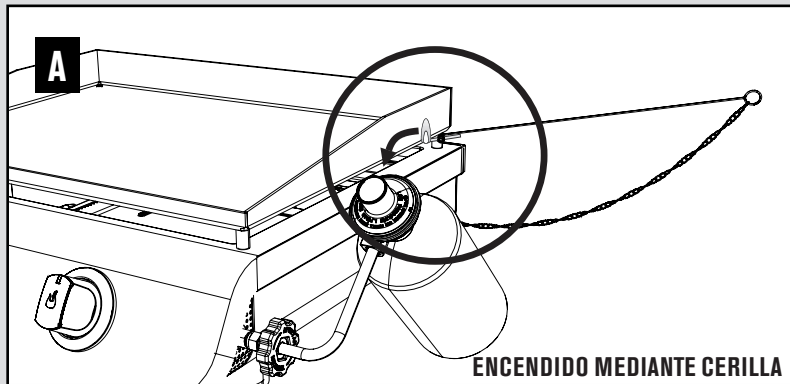


ADVERTENCIA


Apague los controles y desconecte el cilindro LP cuando no esté en uso.

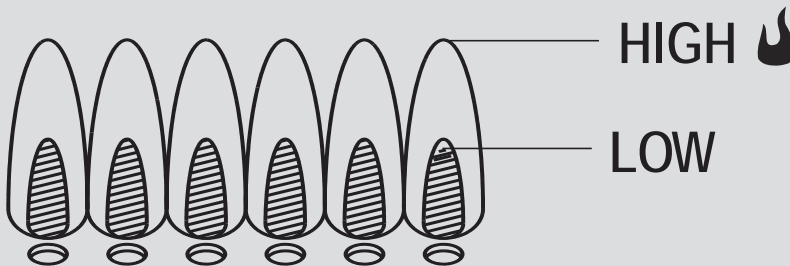
Encendido mediante cerilla

1. Inserte la cerilla encendida en el espacio entre la placa de la plancha y la cámara de combustión. Consulte la Fig. A a continuación.
2. Gire la perilla de control del quemador hacia el ajuste .
3. Si el encendido **NO** ocurre en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición  **OFF**, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.



Comprobación de la llama del quemador



Encienda el quemador. Asegúrese de que el quemador permanezca encendido mientras gira la perilla de control del quemador  a **LOW (BAJO)**. Siempre revise la llama antes de cada uso.



Antes de cocinar por primera vez

- Retire la etiqueta de la Propuesta 65 del lado derecho de la Plancha.
- Realice una prueba de fugas en su plancha. Opere la plancha por 15 minutos con los controles de la parrilla en **HIGH (ALTO)**. Esto calentará los componentes internos y eliminará el olor del acabado de pintura de la plancha.
- Sazonar la superficie de cocción de la plancha.

Apagado de la plancha

- Después de cocinar, apague la plancha girando la perilla de control a la posición  **OFF**. La perilla de control debe levantarse en la posición  **OFF**. Si la perilla de control no se levanta, desconecte el cilindro para apagar la parrilla y reemplace el conjunto de válvula / colector.
- Deje que la plancha se enfríe por completo antes de guardarla.

Almacenamiento de la plancha

- Deje que la plancha se enfríe por completo.
- Retire el cilindro LP e instale la tapa protectora sobre las roscas de salida.
- Retire el Regulador/Válvula de la plancha para ayudar a mantener la suciedad fuera de la sonda del cilindro de propano.
- Guarde el regulador/válvula en una bolsa de plástico gruesa y colóquela en interiores.
- Asegúrese de que la superficie de cocción de la plancha esté cubierta con aceite vegetal.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE SU PLANCHA

Limpieza del conjunto de quemadores.

Siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar partes del conjunto del quemador o si tiene problemas para encender la plancha.

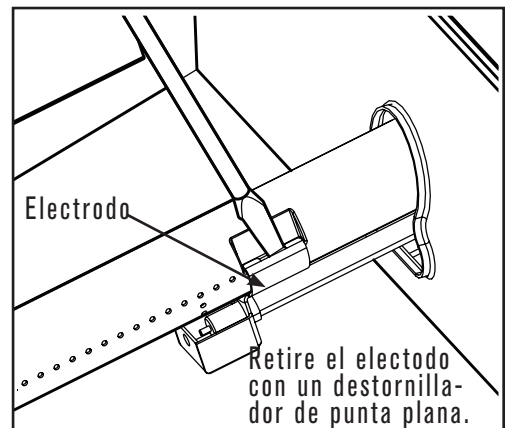
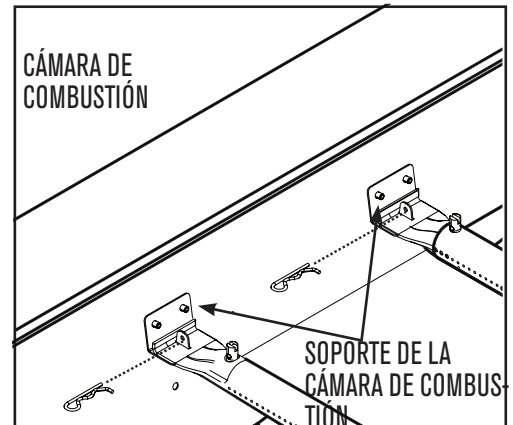
1. Apague el gas con la perilla de control del regulador y desconecte el cilindro LP.
2. Retire la placa de la plancha.
3. Retire los accesorios que aseguran los quemadores.
4. Separe el electrodo del quemador.
5. Levante con cuidado cada quemador y manténgalo alejado de las aberturas de la válvula. Sugerimos tres formas de limpiar los tubos del quemador. Usa la más fácil para usted.
 - Doble un cable rígido (una percha de peso ligero funciona bien) para formar un pequeño gancho. Pase el gancho a través de cada tubo del quemador varias veces.
 - Use un cepillo para botellas angosto con mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón). Pase el gancho a través de cada tubo del quemador varias veces.
 - Use protección para los ojos: Use una manguera de aire para forzar la entrada de aire en el tubo del quemador y fuera de los puertos del quemador. Verifique cada puerto para asegurarse de que salga aire por cada orificio.
6. Pase un cepillo de alambre por toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
7. Limpie los puertos bloqueados con un cable rígido, como un clip de papel abierto.
8. Debido al desgaste normal y la corrosión, algunos orificios de los puertos pueden agrandarse, de ser así, reemplace el quemador. Si encuentra grietas o agujeros grandes, reemplace el quemador.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador deben volver a acoplarse a las aberturas de la válvula. Vea la ilustración a continuación.

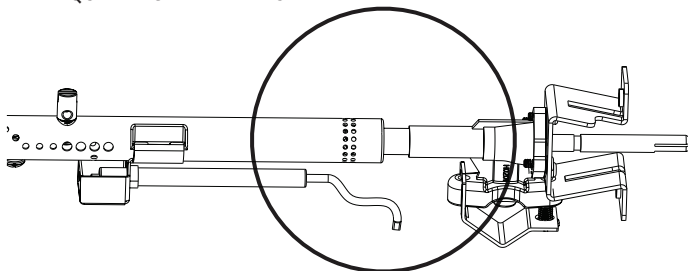
9. Conecte el electrodo al quemador.
10. Cuidadosamente vuelva a colocar los quemadores.
11. Adjunte los quemadores a los soportes en la cámara de combustión.
12. Vuelva a colocar la placa de la plancha.
13. Antes de volver a cocinar en la plancha, realice una "Prueba de fugas" y "Comprobación de llamas del quemador".



PASO 5: Ejemplo de un alambre doblado y rígido para limpiar su quemador.



PASO 10: CONEXIÓN CORRECTA DEL QUEMADOR A LA VÁLVULA



CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE SU PLANCHA

SAZONADO

¿QUÉ ES EL SAZONADO?

El condimento es un proceso mediante el cual el aceite se hornea en el metal para crear una superficie resistente al pegado y proteger contra la oxidación. Su plancha Char-Broil® viene con una capa delgada de aceite vegetal para protegerla contra el óxido durante el envío. Esto puede dejar algunas imperfecciones y decoloración en la parte superior de su plancha. Esto es normal y se emparejará durante el proceso de sazonado.

¿QUÉ ACEITE DEBO UTILIZAR?

Algunos aceites son mejores que otros para sazonar. El aceite de semilla de lino es un buen aceite para su sazonado inicial, ya que crea una unión muy duradera. El aceite de lino tiene el nivel más alto de ácidos grasos Omega 3 y tiene un punto de humo muy bajo. También es un aceite que se endurece naturalmente. Este tipo de aceite es bueno para el sazonado inicial, pero es más caro que otras opciones. Como también puede volverse quebradizo y descascararse con el tiempo, es bueno para el sazonado inicial pero no para muchas sesiones de cocina. Al igual que el hierro fundido, cuanto más cocine en su plancha Char-Broil®, mejor será su capa de sazonado. Cualquiera de los siguientes aceites se puede utilizar para su condimento inicial.

- Aceite de canola (aceite de colza)
- Aceite de coco
- Aceite de semilla de lino
- Aceite de oliva
- Manteca vegetal (Crisco)
- Aceite vegetal

SAZONADO INICIAL DE LA PLANCHA.

La idea detrás del sazonado inicial es cubrir la parte superior de su plancha con aceite y calentar el aceite por encima de su punto de humo para polimerizar el aceite y crear un vínculo con la parte superior de la plancha. El resultado es una superficie oscura y resistente al pegado.

1. Aplique una pequeña cantidad de aceite (alrededor de 2-3 cucharadas) a la superficie de la plancha y espárzala con una toalla de papel o un paño sin pelusa
2. Encienda todos los quemadores de su plancha a fuego medio-alto.
3. Calienta el aceite hasta que comience a humear y déjelo que se siga calentando en la plancha hasta que deje de ahumar. Su parte superior de la plancha comenzará a oscurecerse. Esto es algo bueno.
4. Cuando el aceite deje de ahumar (esto demorará aproximadamente entre 25 y 30 minutos), apague la plancha y deje que se enfríe.
5. Repita los pasos del 1 al 4 varias veces hasta que tenga una superficie oscura uniforme en su plancha.
6. Después de que haya completado su sazonado inicial, limpie la parte superior de la plancha con aceite de cocina para guardarla.

MANTENIMIENTO

Hay algunos pasos simples de limpieza y sazonado para un rendimiento óptimo de su plancha de dos quemadores Char-Broil®. Recomendamos que cubra su plancha después de su uso si la deja afuera para protegerla de los elementos,

especialmente en los meses de invierno. La cubierta de la plancha de dos quemadores Char-Broil® está disponible en Charbroil.com.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE LA PLANCHA

PRIMERA VEZ:

Después de armar su plancha, deberá limpiar la superficie de la plancha con jabón y agua caliente. Asegúrese de tener tiempo para sazonar su plancha antes de comenzar el proceso de limpieza, ya que deben completarse al mismo tiempo. Esta será la ÚNICA VEZ que use agua y jabón para limpiar la superficie de su plancha. Enjuague y seque completamente con toallas de papel. Después de esta limpieza inicial, continúe con los pasos para el sazonado inicial de la plancha.

DESPUÉS DE CADA USO:

Limpie la superficie de la plancha después de cada uso raspando con una espátula metálica o raspador, y limpiando la superficie de la plancha con un paño o toalla de papel. Para residuos de alimentos difíciles, vierta agua sobre la superficie caliente de la plancha y deje que el residuo hierva. **NO USE JABÓN** para limpiar la superficie de la plancha, ya que eso desaglutinará el sazonado que ha creado en la superficie. Trate la parte superior de su plancha como si fuera sartenes de hierro fundido y hornos holandeses. Guarde su plancha en un lugar fresco y seco, preferiblemente con una cubierta

RECIPIENTE DE GRASA

El recipiente de grasa tiene una capacidad de 16 onzas (2 tazas) y debe vaciarse después de cada sesión de cocción. Dependiendo de los alimentos que esté cocinando, este recipiente de grasa puede llenarse rápidamente. Se debe tener cuidado al vaciar el recipiente, se recomienda vaciar la grasa una vez que se haya enfriado, ya que tanto el recipiente de grasa como la grasa estarán muy calientes durante e inmediatamente después de la sesión de cocción. Si encuentra que el recipiente de grasa se está llenando completamente a mitad de la cocción, debe usar un guante a prueba de calor para retirar y vaciar cuidadosamente el recipiente. El recipiente de grasa se puede lavar con agua tibia y jabón, pero no debe meterse en el lavavajillas.

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE	16
POUR VOTRE SÉCURITÉ - AVANT À D'UTILISER VOTRE GRIL.....	17
ENTRETIEN DE LA BOMBONNE ET SÉCURITÉ EN MATIÈRE DE GAZ PRO- PANE	18
INSPECTION DU GRIL À LA RECHERCHE DE FUITES	19
POUR VOTRE SÉCURITÉ - UTILISATION DE VOTRE GRIL.....	20
ENTRETIEN DE VOTRE GRIL.....	21
ASSEMBLAGE	23
SCHÉMA DES PIÈCES DE RECHANGE	24
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	27
DÉPANNAGE	32
GARANTIE LIMITÉE.....	35
ENREGISTREMENT DU PRODUIT.....	39

CE GRIL EST POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT

INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Les termes DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION sont utilisés dans ce Manuel du propriétaire afin de mettre l'accent sur l'information essentielle et importante. Lisez et suivez ces instructions pour vous aider à assurer un usage sécuritaire et éviter les dommages à la propriété.

Les instructions sont décrites ci-dessous.



ATTENTION

ATTENTION : Indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique non sécuritaire laquelle, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner une blessure légère ou mineure.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : Indique une situation potentiellement dangereuse laquelle, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou une blessure grave.



DANGER

DANGER : Indique une situation dangereuse imminente laquelle, si non évitée, entraînera la mort ou une blessure grave.



DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'arrivée de gaz à l'appareil. (enlevez la bonbonne de gaz).
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.



AVERTISSEMENT

1. N'entrez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bonbonne de gaz qui n'est pas connectée en vue d'être utilisée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

- Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.
- Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.
- Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez cette notice pour consultation ultérieure.

POUR VOTRE SÉCURITÉ - AVANT À D'UTILISER VOTRE GRIL



AVERTISSEMENT

Ne tentez pas de réparer ou de modifier le régulateur ou le robinet à cause d'une défectuosité présumée. Toute modification de cet assemblage annulera votre garantie et générera un risque de fuite de gaz et d'incendie. N'utilisez que les pièces de remplacement autorisées fournies par le fabricant.

Pour un usage sécuritaire de votre gril et afin d'éviter une blessure grave :

- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil ou jouer à proximité.
- Maintenez la zone avoisinant le gril libre de toute matière combustible (par ex., l'essence, le gaz propane ou tout autre liquide ou gaz inflammable).
- Ne bloquez pas les orifices qui se trouvent à la base ou à l'arrière du gril.
- Vérifiez régulièrement les flammes du brûleur.
- N'utilisez jamais le régulateur de ce gril sur un autre appareil au gaz propane.
- L'appareil doit être sur une surface plane et libre de toute matière combustible pendant la cuisson.
- N'utilisez le gril que dans un endroit bien ventilé. N'UTILISEZ JAMAIS le gril dans un endroit clos, comme un abri d'auto, un garage, une véranda, une terrasse couverte ou toute autre structure aérienne.
- N'utilisez pas de charbon de bois ou de briquettes de céramique dans un gril au gaz (à moins que celles-ci aient été fournies avec votre gril).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil de chauffage et ne devrait jamais être utilisé comme tel.
- **Utilisez-le à au moins 60 cm (2 pi) de toute paroi ou surface.** Maintenez un dégagement de 3 m à partir de tout objet pouvant s'enflammer ou être une source d'inflammation comme le voyant lumineux d'un chauffe-eau, un appareil électrique branché, etc..
- **Si vous habitez un appartement :** Communiquez avec les responsables du bâtiment pour connaître les exigences et codes de prévention des incendies liés à l'utilisation d'un gril au gaz propane dans votre complexe résidentiel. Si son usage est permis, utilisez-le sur le terrain, au rez-de-chaussée, en conservant une distance d'un 60 cm (2 pi) des murs ou mains courantes. Ne l'utilisez pas sur ou sous les balcons.



DANGER

- Ne laissez jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3 m (10 pi) de toute structure, matière combustible ou d'une autre bonbonne de gaz.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pieds) de tout liquide inflammable.
- Si un incendie se déclare, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie. Ne tentez pas d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau.

Le non respect de ces instructions pourrait provoquer un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou la mort.



ATTENTION

- Pour usage résidentiel seulement. Ne pas utiliser pour une cuisine commerciale
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et animaux de compagnie à distance de l'appareil en tout temps.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles. Si un feu de graisse se déclare, mettez les boutons à OFF et débranchez la bonbonne de gaz.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsque vous préchauffez ou brûlez les résidus de nourriture à haute température (HI). Si le gril n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse pourrait se déclarer et endommager le produit.

Mesures de sécurité pour l'installation

- N'utilisez le gril qu'avec des bonbonnes de gaz propane et avec l'assemblage de régulateur et valves fournis avec l'appareil.
- L'installation du gril doit respecter la réglementation locale et, en l'absence de celle-ci, le National Fuel Gas Code, ANSI Z223,1/ NFPA 54. L'entreposage et la manutention de gaz de pétrole liquéfiés doit respecter le Code ANSI / NFPA 58 sur le gaz propane. Ce gril n'est pas conçu pour être utilisé dans des véhicules récréatifs ou sur un bateau.
- Ce gril n'est certifié pour un usage sécuritaire qu'aux États-Unis. Il est interdit de le modifier pour un usage à un autre endroit. Toute modification entraînera un risque pour la sécurité.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et animaux de compagnie à distance de l'appareil en tout temps.

ENTRETIEN DE LA BOMBONNE ET SÉCURITÉ EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE

Le GPL (gaz de pétrole liquéfié)

- est non toxique, sans odeur et incolore à l'état naturel. Pour votre sécurité, on a ajouté une odeur (pouvant ressembler au chou pourri) au GPL pour qu'on puisse le sentir.
- Le GPL est très inflammable et peut s'enflammer soudainement lorsqu'il est mélangé avec l'air.

Utilisation d'une bonbonne de gaz (1 lb à usage unique)

- N'utilisez que les bonbonnes remplies de gaz propane.
- La bonbonne doit être fabriquée et remplie conformément aux spécifications définies par le département des Transports (DOT) ou par l'Association canadienne de normalisation (CAN/CSA-B339, Bouteilles à gaz et tubes pour le transport de matières dangereuses).
- Conservez le bouchon de la bonbonne et remettez-le en place lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Le système d'alimentation de la bonbonne doit disposer d'une méthode d'évacuation des vapeurs. La bonbonne de gaz doit être maintenue en position verticale pendant son utilisation.

Bonbonnes de gaz propane

- Votre gril est conçu pour fonctionner avec une bonbonne à usage unique de 16,4 oz (Dot 39) d'une hauteur de 7,375 po (non incluse). Ne tentez pas de refaire le plein des bonbonnes de 16,4 oz à usage unique.
- La bonbonne doit être installée, transportée et entreposée en position verticale et ne doit pas être jetée ou manipulée brutalement.
- Lorsque l'appareil doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée de l'appareil.
- Lorsque la bonbonne de propane n'est pas débranchée de l'appareil, l'appareil et la bonbonne doivent être entreposés à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- La bonbonne ne devrait jamais être transportée ou entreposée là où la température peut atteindre 125 °F (51 °C).
- Les bonbonnes doivent être entreposées à l'extérieur hors de l'atteinte des enfants.
- Il est impératif de mettre un bouchon de sécurité sur toute bonbonne de GPL déconnectée, entreposée ou pendant son transport. L'omission d'utiliser le bouchon de sécurité comme indiqué pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages à la propriété.
- N'entreposez pas une bonbonne de GPL dans un endroit clos, comme un abri d'auto, un garage, une véranda, une terrasse couverte ou tout autre bâtiment.

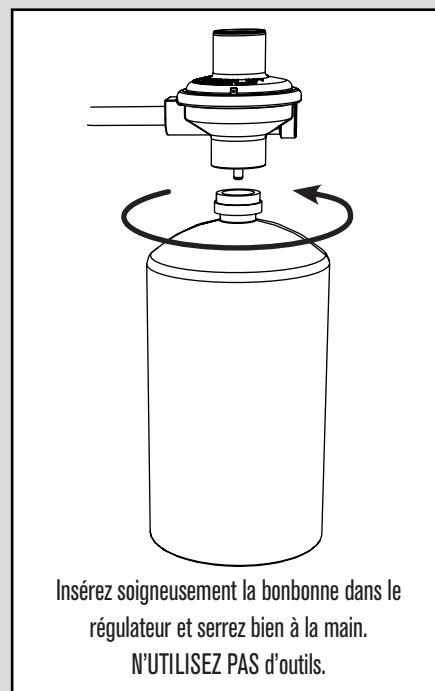
Installation/démontage d'une bonbonne de gaz

Installation d'une bonbonne de gaz propane :

1. Enlevez le bouchon protecteur de l'extrémité de la bonbonne de gaz propane (vendu séparément).
2. Le bouchon doit être mis en place sur la bonbonne lorsque celle-ci n'est pas utilisée afin d'éviter que des débris ou des saletés ne pénètrent dans le régulateur ou la valve.
3. Examinez l'extrémité de la fixation de la bonbonne à la recherche de débris ou de saletés. Nettoyez-la si nécessaire.
4. Assurez-vous que les robinets/boutons de contrôle du gril sont en position fermée (OFF).
5. Insérez l'extrémité fileté de la bonbonne de gaz propane dans le régulateur/la valve et serrez-les à la main dans le sens horaire tel que montré ci-dessous. **N'UTILISEZ PAS D'OUTILS!** Une fixation trop serrée peut endommager le filetage du régulateur/de la valve.
6. Faites un test à la recherche de fuites.

Enlèvement de la bonbonne de gaz :

7. Tournez les boutons de contrôle en position OFF.
8. Laissez refroidir le gril.
9. Enlevez la bonbonne de gaz en la tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se détache du régulateur/de la valve.
10. Remettez le bouchon sur la bonbonne. Le bouchon doit être mis en place sur la bonbonne lorsque celle-ci n'est pas utilisée afin d'éviter que des débris ou des saletés pénètrent dans le régulateur ou la valve.



INSPECTION DU GRIL À LA RECHERCHE DE FUITES

TESTS DE FUITES (bonbonne à usage unique de 1 lb)

- Veuillez garder le gril à distance de toute flamme nue ou d'étincelles et éviter de fumer pendant le test de fuites. Le test à la recherche de fuites doit être fait à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Le test de fuites doit être répété chaque fois que la bonbonne de gaz est remplacée ou après son entreposage.

Le matériel nécessaire comprend un pinceau propre et une solution d'eau savonneuse à 50 %. Utilisez un savon doux et de l'eau. N'utilisez pas de produits de nettoyage ménager. Cela pourrait endommager les composants.

PROCÉDURE

1. Assurez-vous que les boutons de commande du gril sont en position « OFF ».
2. À l'aide du pinceau, répandez la solution savonneuse entre la bonbonne de gaz et le régulateur à (A).

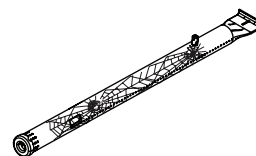
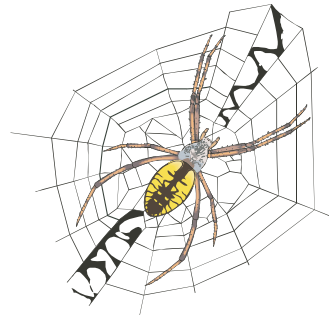
Si une « poussée » de bulles apparaît, c'est qu'il y a une fuite. Resserrez les connexions et répétez la première et la deuxième étape.

Si vous ne pouvez pas enrayer une fuite, détachez la bonbonne de gaz du régulateur et vérifiez si le filetage est endommagé ou si des saletés se sont infiltrées sur la bonbonne de gaz ou le régulateur. Vérifiez aussi si quoi que ce soit pourrait obstruer le flux de gaz à l'ouverture du régulateur ou de la bonbonne de gaz. Enlevez tout ce qui obstrue et répétez le test de fuites. Si le filetage est endommagé sur le régulateur ou sur la bonbonne de gaz, remplacez-les. Commandez de nouvelles pièces en donnant le numéro de série, de modèle et le nom des pièces nécessaires au centre de service (Griddle Service Center) au 1-800-241-7545.



ATTENTION

ATTENTION AUX ARAIGNÉES!



Si vous remarquez que votre gril est difficile à allumer ou que la flamme n'est pas aussi puissante qu'elle le devrait, prenez le temps de vérifier et de nettoyer le brûleur.

Dans certaines régions du pays, des araignées ou petits insectes sont reconnus pour avoir causé des problèmes de retour de flammes. Les araignées tissent des toiles et pondent leurs œufs dans les tuyaux des brûleurs, ce qui obstrue le flux de gaz au brûleur. Le gaz refoulé peut prendre feu dans le tube du brûleur. Il s'agit d'un retour de flammes et cela peut endommager votre gril et même entraîner des blessures.

Pour empêcher les retours de flamme et assurer un bon fonctionnement, le brûleur et le tuyau doivent être retirés du gril et nettoyés avant l'utilisation chaque fois que le gril n'a pas été utilisé depuis longtemps.

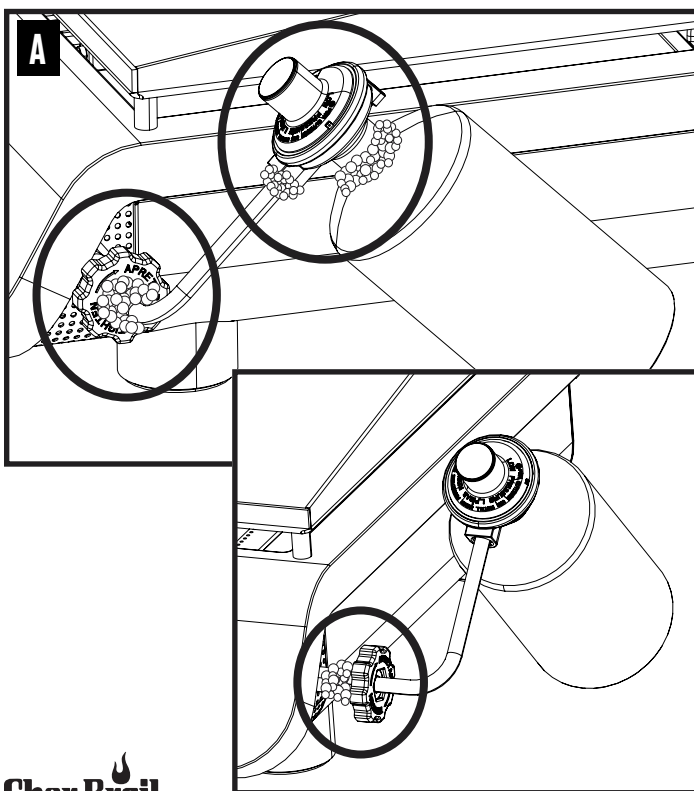
SI :

1. Vous sentez du gaz.
2. Le brûleur ne s'allume pas.
3. Le brûleur ne produit qu'une petite flamme jaune (elle devrait être bleue).
4. Une flamme apparaît autour ou derrière le bouton de contrôle.

ARRÊTEZ!

ÉTEIGNEZ IMMÉDIATEMENT LE GAZ AVEC LES BOUTONS DE COMMANDE!



1. Attendez que le gril refroidisse.
2. Utilisez un cure-pipe de 30 cm pour nettoyer le tuyau du brûleur.



POUR VOTRE SÉCURITÉ - UTILISATION DE VOTRE GRIL

Allumage avec dispositif d'allumage

Ne vous penchez pas au-dessus du grill pendant l'allumage.



1. Pour l'allumer, poussez et tournez le bouton de contrôle du brûleur lentement (2 à 3 secondes) jusqu'à . Vous devez entendre le clic de l'allumeur.
2. Si l'appareil ne s'allume PAS en 5 secondes, tournez le bouton de contrôle du brûleur à , attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
3. Si l'allumeur ne fonctionne pas, suivez les instructions d'allumage avec une allumette.

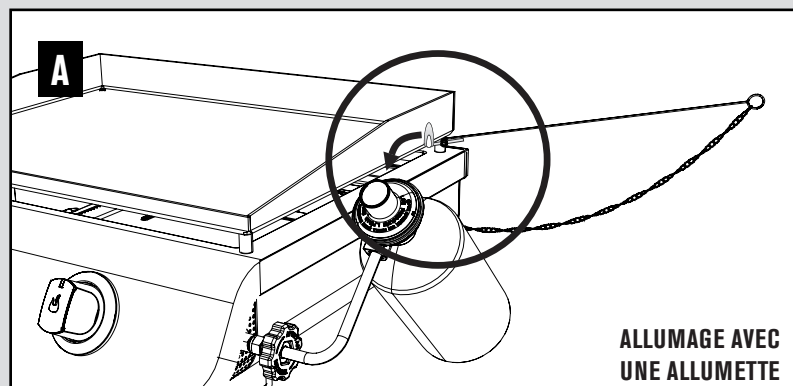


AVERTISSEMENT


Mettez les boutons de contrôle en position OFF et débranchez la bonbonne de gaz lorsque vous ne l'utilisez pas.

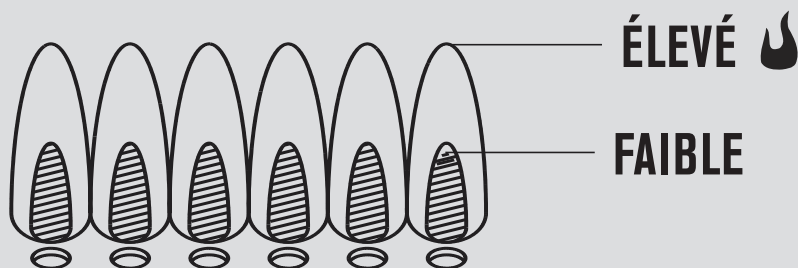
Allumage avec une allumette

1. Insérez une allumette allumée dans l'espace entre la plaque du grill et la chambre de combustion; voir la fig. A ci-dessous.
2. Tourner le bouton de contrôle du brûleur à  setting
3. Si l'appareil ne s'allume PAS en 5 secondes, tournez le bouton de contrôle à , attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.



Test de la flamme du brûleur

Allumez le brûleur. Assurez-vous que le brûleur reste allumé pendant que vous tournez le bouton de contrôle du brûleur de  à LOW (FAIBLE). Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation.



Avant de vous servir de votre grill pour la première fois

- Retirez la Proposition 65 Label du côté droit de la plaque chauffante.
- Testez votre grill à la recherche de fuites. Faites fonctionner le grill pendant 15 minutes à chaleur ÉLEVÉE. Cela fera chauffer les éléments internes et éliminera les odeurs provenant de la peinture de finition du grill.
- Culottez la surface de cuisson de votre grill.

Éteignez le grill.

- Après la cuisson, éteignez le grill en tournant le bouton de contrôle à  OFF. Le bouton de contrôle devrait rebondir lorsqu'il est en position  OFF. Si le bouton de contrôle ne rebondit pas, débranchez la bonbonne pour éteindre le grill et remplacer l'assemblage de valve et collecteur.
- Laissez refroidir le grill au complet avant de le ranger.

Entreposage de votre grill

- Laissez le grill refroidir complètement.
- Enlevez la bonbonne de gaz et posez le bouchon protecteur sur le filetage externe.
- Enlevez le régulateur/la valve du grill afin d'empêcher la saleté de pénétrer dans la sonde de la bonbonne de gaz.
- Conservez le régulateur/la valve à l'intérieur, dans un sac en plastique robuste.
- Assurez-vous que la surface de cuisson est enduite d'huile végétale.

ENTRETIEN DE VOTRE GRIL

Nettoyage de l'assemblage du brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer ou remplacer les pièces du brûleur ou si vous avez du mal à allumer le grill.

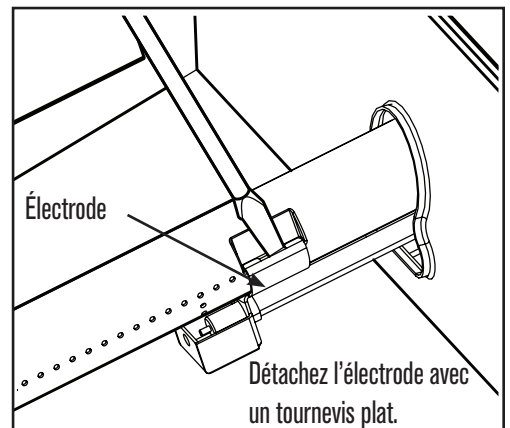
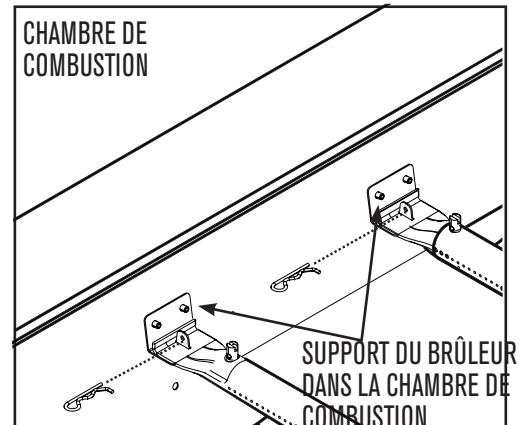
1. Fermez l'arrivée de gaz à l'aide des boutons de commande et retirez la bonbonne de gaz.
2. Enlevez la plaque du grill.
3. Enlevez les fixations des brûleurs.
4. Détachez l'électrode du brûleur.
5. Soulevez soigneusement chaque brûleur pour l'éloigner de l'ouverture des valves.

Nous proposons trois méthodes pour nettoyer les tuyaux du brûleur. Utilisez celle qui vous convient le mieux.

- Repliez une tige de métal rigide (un cintre à vêtements, par exemple) pour obtenir un petit crochet. Faites passer le crochet dans chaque tuyau à plusieurs reprises.
 - Utilisez une petite brosse à bouteille à manche souple (n'utilisez pas une brosse en fils de laiton). Faites passer la brosse dans chaque tuyau à plusieurs reprises.
 - Portez une protection oculaire : Utilisez un tuyau à air pour faire passer de l'air de force dans le tuyau et par les orifices du brûleur. Examinez chaque orifice pour vous assurer que l'air sort bien de chacun d'entre eux.
6. Brossez toute la surface externe du brûleur avec une brosse de métal pour enlever la saleté et tout résidu de nourriture.
 7. Nettoyez tous les orifices bouchés avec un fil métallique rigide, comme un trombone déplié.
 8. Examinez le brûleur à la recherche de tout dommage dû à l'usure normale ou à la corrosion; certains orifices pourraient devenir plus larges. Si vous découvrez des fissures ou orifices importants, remplacez le brûleur.

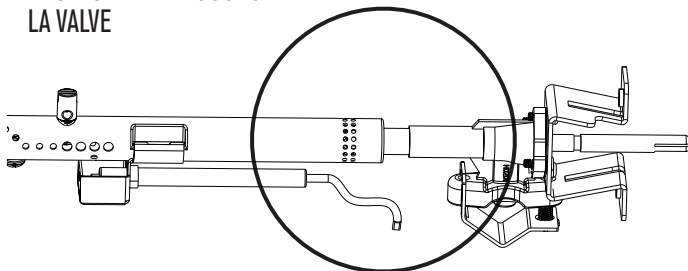
TRÈS IMPORTANT : Les tuyaux du brûleur doivent être bien fixés aux embouchures des valves. Voir l'illustration ci-dessous.

9. Joindre l'électrode au brûleur.
10. Remplacez soigneusement les brûleurs.
11. Fixez les brûleurs aux supports de la chambre de combustion.
12. Remettez le grill en place.
13. Avant de vous servir à nouveau du grill pour une recette, faites un test de fuites et vérifiez les flammes du brûleur.



5e ÉTAPE : Exemple d'un fil métallique rigide recourbé pour nettoyer votre brûleur.

10e ÉTAPE : CONNEXION DU BRÛLEUR À L'EMBOUCHURE DE LA VALVE



ENTRETIEN DE VOTRE GRIL

CULOTTAGE

QU'EST CE QUE LE CULOTTAGE?

Le culottage consiste à faire cuire une huile dans le métal afin de créer une surface antiadhésive et la protéger contre la corrosion. Votre gril Char-Broil® est livré avec une fine couche d'huile végétale afin de le protéger contre la corrosion pendant le transport. Cette huile pourrait causer l'apparition de taches et de décoloration sur le dessus de votre gril. C'est normal et cela s'atténuera pendant le processus de culottage.

QUE DEVRAIS-JE UTILISER?

Certaines huiles sont meilleures que d'autres pour le culottage. L'huile de lin est une bonne huile pour le premier culottage, car elle crée un lien très durable. L'huile de lin contient la plus forte teneur en acide gras Omega-3 et a un point de fumée peu élevé. C'est aussi une huile de trempage naturelle. Ce type d'huile convient au premier culottage, mais il est plus coûteux que d'autres options. Comme elle peut aussi devenir cassante et s'écailler avec le temps, elle convient au premier culottage, mais pas pour plusieurs séances de cuisson. Comme pour la fonte, plus vous cuisinerez avec votre gril Char-Broil®, plus le culottage sera efficace. Vous pouvez utiliser n'importe quelle des huiles qui suivent pour le premier culottage.

- Huile de canola (ou de colza)
- Huile de noix de coco
- Huile de lin
- Huile d'olive
- Shortening végétal (Crisco)
- Huile végétale

PREMIER CULOTTAGE DU GRIL

Le principe du premier culottage consiste à recouvrir votre gril d'huile et de chauffer cette huile au-delà de son point de fumée afin de la polymériser et de créer une liaison chimique avec la surface du gril. Il en résulte une surface plus foncée et plus antiadhésive.

1. Appliquez une petite quantité d'huile (environ 2 à 3 cu. à soupe) à la surface supérieure du gril et étendez-la avec une serviette en papier ou un chiffon non pelucheux.
2. Allumez tous les brûleurs à température moyenne élevée.
3. Laissez chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle commence à fumer et laissez le gril en marche jusqu'à ce qu'elle ait cessé de fumer. La surface de votre gril deviendra plus foncée. C'est bon signe.
4. Lorsque l'huile cesse de fumer (après environ 25 à 30 minutes), éteignez votre gril et laissez-le refroidir.
5. Répétez ces quatre étapes à quelques reprises jusqu'à ce que la surface de votre gril soit bien foncée.
6. Après avoir terminé le premier culottage, essuyez la surface de votre gril avec de l'huile de cuisson avant de le ranger.

ENTRETIEN

Il existe des méthodes de nettoyage et de culottage simples pour optimiser la performance de votre gril Char-Broil® 2. Il est recommandé de couvrir votre gril après l'usage s'il doit rester à l'extérieur afin de le protéger des éléments, en particulier pendant l'hiver. La housse de protection pour le gril Char-Broil® 2 est offerte sur Charbroil.com.

NETTOYAGE DE LA SURFACE DU GRIL

LA PREMIÈRE FOIS :

Après avoir assemblé votre gril, vous voudrez en nettoyer la surface avec du savon et de l'eau chaude. Assurez-vous d'avoir le temps de culotter votre gril avant de commencer le processus de nettoyage, car ils doivent se faire en même temps. Ceci est la SEULE FOIS où vous utiliserez de l'eau savonneuse pour nettoyer la surface de votre gril. Rincez bien et asséchez complètement votre gril avec des serviettes en papier. Après ce premier nettoyage, procédez aux étapes requises pour le premier culottage de votre gril.

APRÈS CHAQUE UTILISATION :

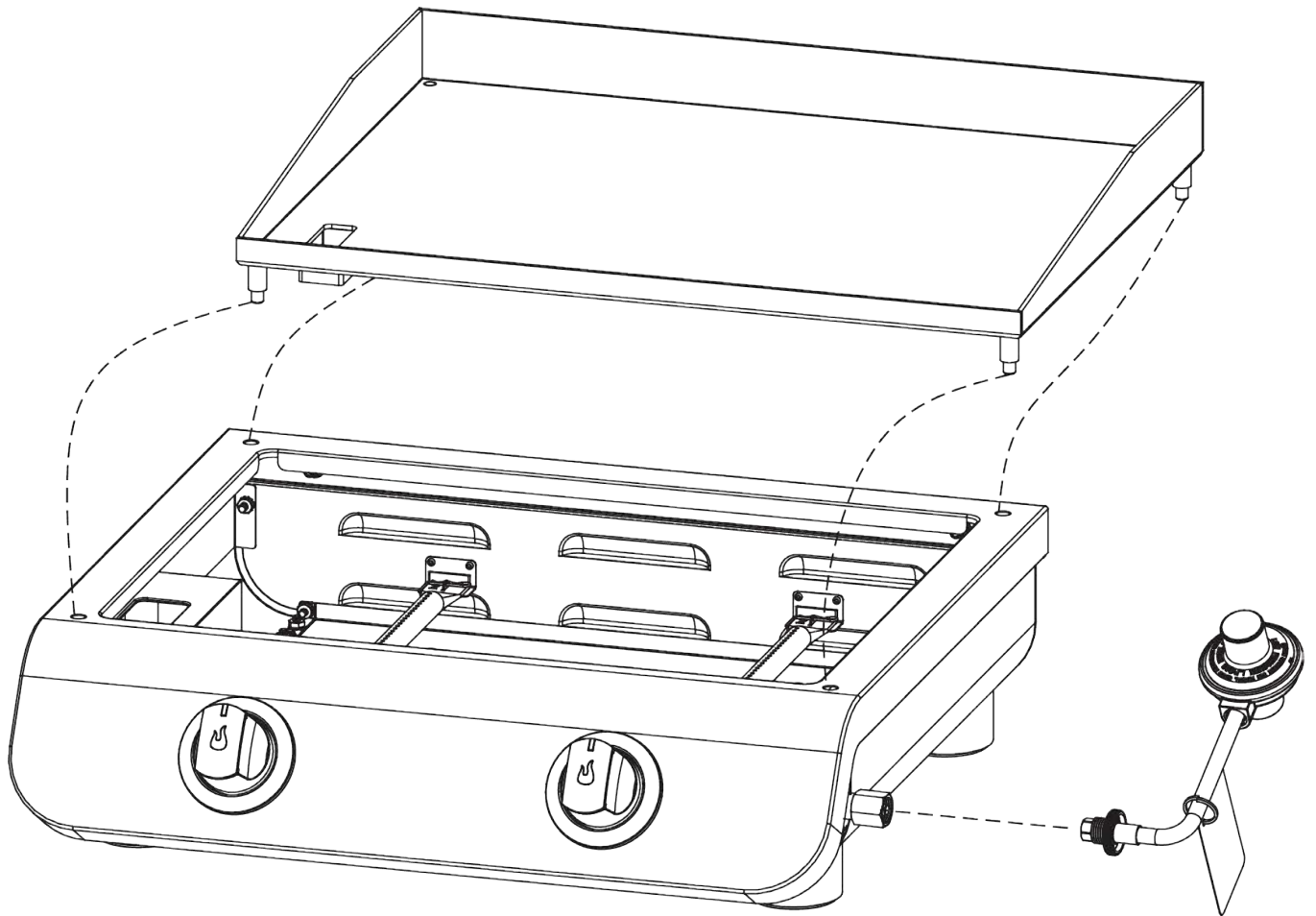
Nettoyez la surface du gril en la grattant avec une spatule ou un racloir métallique et essuyez-la avec un chiffon ou une serviette de papier. Si des résidus sont plus difficiles à enlever, versez de l'eau sur la surface du gril encore chaude et laissez l'eau s'évaporer. **N'UTILISEZ PAS DE SAVON** pour nettoyer la surface du gril, car cela pourrait endommager le culottage. Traitez votre gril comme vous traiteriez un poêlon ou une cocotte en fonte. Entrez votre gril dans un endroit frais et sec, de préférence couvert.

RÉCIPIENT À GRAISSE

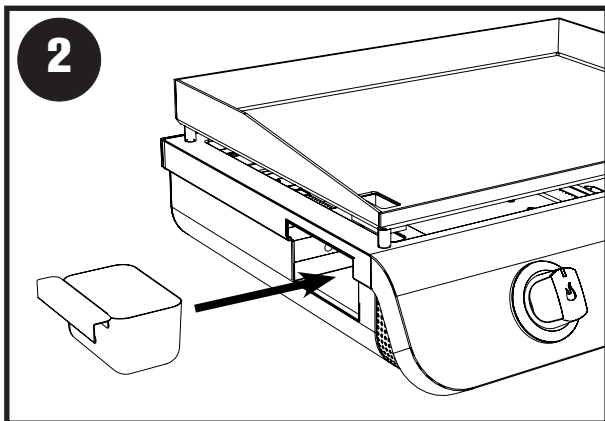
Le récipient à graisse a une capacité de 47 cl (16 oz; 2 tasses) et doit être vidé après chaque période de cuisson. Ce récipient peut se remplir rapidement selon les aliments cuisinés. Soyez prudent : il est préférable de vider le récipient une fois qu'il a refroidi, car le récipient et la graisse seront très chauds pendant et immédiatement après la période de cuisson. Si vous découvrez que le récipient à graisse se remplit pendant la cuisson, vous devez utiliser un gant à l'épreuve de la chaleur pour l'enlever et le vider prudemment. Le récipient à graisse peut être lavé à l'eau tiède savonneuse, mais il ne va pas au lave-vaisselle.

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

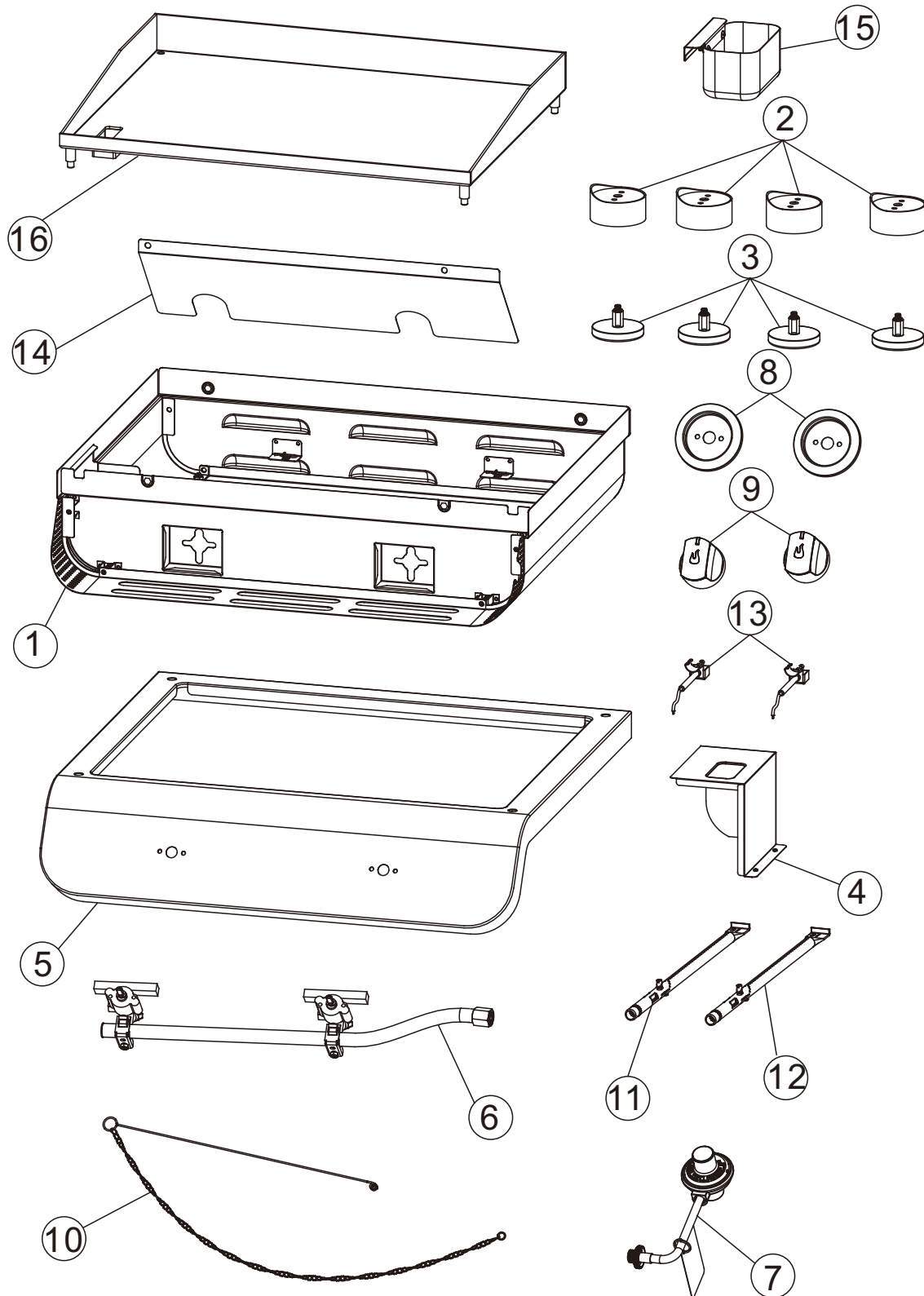
1



2



REPLACEMENT PARTS DIAGRAM / DIAGRAMME DE PIÈCES DE RECHANGE DIAGRAMA DE PIEZAS DE REPUESTO



REPLACEMENT PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	FIREBOX
2	4	LEG ASSEMBLY
3	4	LEVELER
4	1	HEAT SHIELD, F/ GREASE CUP
5	1	CONTROL CONSOLE
6	1	VALVE MANIFOLD ASSEMBLY
7	1	REGULATOR
8	2	BEZEL, F/ CONTROL KNOB
9	2	CONTROL KNOB
10	1	MATCH HOLDER
11	1	LEFT BURNER ASSEMBLY
12	1	RIGHT BURNER ASSEMBLY
13	2	ELECTRODE, F/ BURNER
14	1	REFLECTOR, F/ FIREBOX
15	1	GREASE CUP ASSEMBLY
16	1	GRIDDLE
NOT Pictured		
...	1	PRODUCT GUIDE. ENGLISH, FRENCH, SPANISH

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.

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Clave	Cant.	Descripción
1	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN
2	4	CONJUNTO DE LA PATA DE SOPORTE
3	4	NIVELADOR
4	1	PROTECTOR TÉRMICO, PARA RECIPIENTE DE GRASA
5	1	CONSOLA DE CONTROL
6	1	CONJUNTO DEL COLECTOR DE VÁLVULA
7	1	REGULADOR
8	2	BISEL, PARA PERILLA DE CONTROL
9	2	PERILLA DE CONTROL
10	1	PORTACERILLO
11	1	CONJUNTO DEL QUEMADOR IZQUIERDO
12	1	CONJUNTO DEL QUEMADOR DERECHO
13	2	ELECTRODO, PARA QUEMADOR
14	1	REFLECTOR, PARA CÁMARA DE COMBUSTIÓN
15	1	CONJUNTO DEL RECIPIENTE DE GRASA
16	1	PLANCHA
NO aparece en la foto		
...	1	GUÍA DEL PRODUCTO. INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL

NOTA: Algunas piezas de la parrilla que se muestran en los pasos de montaje podrían diferir ligeramente en apariencia de las de su modelo de parrilla en particular. Sin embargo, el método de montaje sigue siendo el mismo.

LISTE DES PIÈCES DE REMPLACEMENT

N°	Qté	Description
1	1	CHAMBRE DE COMBUSTION
2	4	ASSEMBLAGE DE PIEDS
3	4	STABILISATEUR
4	1	BOUCLIER THERMIQUE POUR RÉCIPIENT À GRAISSE
5	1	PANNEAU DE COMMANDE
6	1	ASSEMBLAGE DE VALVE ET COLLECTEUR
7	1	RÉGULATEUR
8	2	COLLERETTE POUR BOUTON DE CONTRÔLE
9	2	BOUTON DE CONTRÔLE
10	1	SUPPORT D'ALLUMETTE
11	1	ASSEMBLAGE DU BRÛLEUR DE GAUCHE
12	1	ASSEMBLAGE DU BRÛLEUR DE DROITE
13	2	ÉLECTRODE POUR BRÛLEUR
14	1	REFLECTEUR POUR CHAMBRE DE COMBUSTION
15	1	ASSEMBLAGE DE RÉCIPIENT À GRAISSE
16	1	GRIL
N'apparaît PAS sur l'image		
...	1	INSTRUCTIONS ANGLAIS, FRANÇAIS, ESPAGNOL

REMARQUE : Certaines pièces du gril présentées dans les étapes de l'assemblage pourraient être légèrement différentes de celles de votre modèle de gril particulier. Cependant, la méthode d'assemblage reste la même.

TROUBLESHOOTING

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 LP cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> Mechanical failure due to rusting or mishandling. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder valve regulator control valve connection.	<ul style="list-style-type: none"> Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove regulator control valve from cylinder and visually inspect for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator control valve to the LP Cylinder.
Fire coming through at burner control valve connection	<ul style="list-style-type: none"> Fire in burner tube section of burner due to blockage. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off control knob. 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.
Fire coming below control panel.	<ul style="list-style-type: none"> Fire in burner tube section of burner due to blockage. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off control knobs and LP cylinder valve. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Natural Hazard and Cleaning the Burner Assembly pages.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	<ul style="list-style-type: none"> Too much grease buildup in cooking area. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn off control knobs and LP cylinder valve. After cooling, clean food particles and excess grease from griddle surface, grease cup, and other surfaces.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	PREVENTION / SOLUTION
Burner(s) will not light using ignitor.	GAS ISSUES: <ul style="list-style-type: none"> Burner not engaged with control valve. Obstruction in burner. No gas flow. Regulator and LP cylinder valve not fully connected. Control Valve knob does NOT pop up in the OFF position. 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure control valve is positioned inside of burner tube. Ensure burner tube is not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care. Make sure LP cylinder is not empty. Remove LP cylinder. Clean threads on LP cylinder and regulator control valve. Replace regulator. Replace valve/manifold assembly.
	ELECTRICAL ISSUES: <ul style="list-style-type: none"> Electrode cracked or broken; "sparks at crack." Electrode and burner are wet Wire and/or electrode covered with cooking residue. Wires are loose or disconnected. Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace electrode(s). Wipe dry with a cloth. Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab. Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. Replace ignitor wire/electrode assembly

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	PREVENTION / SOLUTION
Burner(s) will not match light.	<ul style="list-style-type: none"> • See “GAS ISSUES:” • Match will not reach. • Improper method of match-lighting. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use long-stem match (fireplace match). • See “Match-Lighting” section of <i>Lighting Your Griddle</i>.
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> • Out of gas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check for gas in LP cylinder.
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> • High or gusting winds. • Low on LP gas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn front of griddle to face wind or increase flame height by turning gas valve to a higher position. • Replace LP cylinder.
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> • Grease buildup. • Excessive fat in meat. • Excessive cooking temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean burners and griddle cooking surface. • Trim fat from meat before cooking. • Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	<ul style="list-style-type: none"> • Grease trapped by food buildup. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn knobs to OFF. Let fire burn out. After griddle cools, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner tube(s)).	<ul style="list-style-type: none"> • Burner and/or burner tubes are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning <i>Care and Maintenance Section of this guide</i>

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EMERGENCIAS: Si no se puede detener una fuga de gas, o si se produce un incendio debido a una fuga de gas, llame al departamento de bomberos.

EMERGENCIAS	CAUSA POSIBLE	PREVENCIÓN / SOLUCIÓN
Gas que se escapa del cilindro LP.	<ul style="list-style-type: none"> Falla mecánica debido a la oxidación o mal manejo. 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el cilindro de LP.
Fugas de gas desde la conexión de la válvula de control del regulador de la válvula del cilindro LP.	<ul style="list-style-type: none"> Instalación incorrecta, conexión no ajustada, falla del sello de goma. 	<ul style="list-style-type: none"> Retire la válvula de control del regulador del cilindro e inspeccione visualmente si presenta daños. Consulte la válvula de control del regulador de conexión del cilindro LP y la válvula de control del regulador de conexión al cilindro LP.
Fuego saliendo de la conexión de la válvula de control del quemador	<ul style="list-style-type: none"> Fuego en la sección del tubo del quemador del quemador debido al bloqueo. 	<ul style="list-style-type: none"> Apague la perilla de control. Una vez que el fuego se haya apagado y la parrilla esté fría, retire el quemador e inspeccione en busca de nidos de arañas u óxido. Consulte las páginas de peligros naturales y limpieza del conjunto de quemadores.
Fuego saliendo debajo del panel de control.	<ul style="list-style-type: none"> Fuego en la sección del tubo del quemador del quemador debido al bloqueo. 	<ul style="list-style-type: none"> Apague las perillas de control y la válvula del cilindro LP. Una vez que el fuego se haya apagado y la parrilla esté fría, retire el quemador e inspeccione en busca de nidos de arañas u óxido. Consulte las páginas de peligros naturales y limpieza del conjunto de quemadores.
Fuego de grasa o llamas excesivas continuas sobre la superficie de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación excesiva de grasa en el área de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> Apague las perillas de control y la válvula del cilindro LP. Después de enfriar, limpie las partículas de comida y el exceso de grasa de la superficie de la plancha, la taza de grasa y otras superficies.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	PREVENCIÓN / SOLUCIÓN
Los quemadores no se encienden con el encendedor.	<p>PROBLEMAS CON EL GAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Quemador no conectado a la válvula de control. Obstrucción en el quemador. Sin flujo de gas. El regulador y la válvula del cilindro LP no están completamente conectados. La perilla de la válvula de control NO se levanta en la posición OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la válvula de control esté colocada dentro del tubo del quemador. Asegúrese de que el tubo del quemador no esté obstruido con telarañas u otra materia. Consulte la sección de limpieza en Uso y cuidado. Asegúrese de que el cilindro de LP no esté vacío. Retire el cilindro de LP. Limpie las roscas en el cilindro LP y la válvula de control del regulador. Reemplace el regulador. Reemplace el conjunto de la válvula/colector.
	<p>PROBLEMAS CON LA ELECTRICIDAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> Electrodo agrietado o roto; "chispas en las grietas". El electrodo y el quemador están mojados Alambre y/o electrodo cubierto con residuos de cocción. Los cables están sueltos o desconectados. Los cables están en cortocircuito (chispas) entre el encendedor y el electrodo. 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el(los) electrodo(s). Seque con un paño. Limpie el cable y/o el electrodo con alcohol y un hisopo. Vuelva a conectar los cables o reemplace el conjunto de electrodos/cables. Reemplace el conjunto de cable/electrodo del encendedor

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	PREVENCIÓN / SOLUCIÓN
Los quemadores no se encienden con la cerilla.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte "PROBLEMAS CON EL GAS:" • La cerilla no es lo suficientemente larga. • Método incorrecto de encendido con cerilla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use cerillas de tallo largo (fósforos de chimenea). • Consulte la sección "Encendido mediante cerilla" en <i>Encendido de la plancha</i>.
Repentina caída en el flujo de gas o baja llama.	<ul style="list-style-type: none"> • Se acabó el gas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique si hay gas en el cilindro LP.
Las llamas se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> • Vientos fuertes o ráfagas. • Queda poco gas LP. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire la parte delantera de la plancha hacia la dirección del viento o aumente la altura de la llama girando la válvula de gas a una posición más alta. • Reemplace el cilindro de LP.
Llamaradas.	<ul style="list-style-type: none"> • Acumulación de grasa. • Exceso de grasa en la carne. • Temperatura de cocción excesiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie los quemadores y la superficie de cocción de la plancha. • Recorte la grasa de la carne antes de cocinar • Ajuste la temperatura (más baja) según sea necesario
Incendio de grasa persistente.	<ul style="list-style-type: none"> • Grasa atrapada por la acumulación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire las perillas a la posición OFF. Deje que el fuego se consuma. Después de que la plancha se enfríe, retire y limpie todas las piezas.
Retroceso de la llama (fuego en los tubos del quemador).	<ul style="list-style-type: none"> • El quemador y/o los tubos del quemador están bloqueados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire las perillas a la posición OFF. Limpie el quemador y/o los tubos del quemador. Consulte la limpieza del quemador en el <i>Sección de cuidado y mantenimiento de esta guía</i>

DÉPANNAGE

URGENCES : Si une fuite de gaz ne peut être enrayerée ou si un incendie se produit à la suite d'une fuite de gaz, appelez le service d'incendie.

URGENCES	CAUSE POSSIBLE	PRÉVENTION/SOLUTION
Du gaz fuit de la bonbonne de gaz.	<ul style="list-style-type: none"> • Problème mécanique dû à la rouille ou à un mauvais usage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez la bonbonne de gaz.
Du gaz fuit au branchement de la valve du régulateur de la bonbonne de gaz	<ul style="list-style-type: none"> • Mauvaise installation, branchement trop peu serré, défectuosité du joint d'étanchéité en caoutchouc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez la valve de contrôle du régulateur de la bonbonne et inspectez-la visuellement à la recherche de tout dommage. Voir Test de fuite de la bonbonne de gaz propane et Branchement de la valve de contrôle du régulateur à la bonbonne de gaz.
Flammes qui sortent de la connexion du bouton de contrôle du brûleur.	<ul style="list-style-type: none"> • Flammes causées par un blocage dans une section du tuyau du brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre le bouton de contrôle. Une fois les flammes éteintes et le gril refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le à la recherche de toiles d'araignées ou de rouille. Voir les pages traitant des risques naturels et du nettoyage de l'assemblage du brûleur.
Flammes sous le panneau de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> • Flammes causées par un blocage dans une section du tuyau du brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez tous les boutons de commande et la valve de la bonbonne en position OFF. Une fois les flammes éteintes et le gril refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le à la recherche de toiles d'araignées ou de rouille. Voir les pages traitant des risques naturels et du nettoyage de l'assemblage du brûleur.
Feu de graisse ou flammes excessives qui persistent au-dessus de la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Accumulation de graisse dans la zone de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez tous les boutons de commande et la valve de la bonbonne en position OFF. Après refroidissement, enlevez les particules de nourriture et la graisse excédentaire de la surface du gril, du récipient à graisse et des autres surfaces.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	PRÉVENTION/SOLUTION
Le ou les brûleur(s) ne s'allume(nt) pas à l'aide du bouton d'allumage.	PROBLÈMES DE GAZ : <ul style="list-style-type: none"> • Le brûleur ne répond pas au bouton de contrôle. • Obstruction dans le brûleur. • Aucun flux de gaz. • Le régulateur et la valve de la bonbonne de gaz sont mal connectés. • Le bouton de contrôle ne rebondit pas en position OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le bouton de contrôle est bien en place dans le tuyau du brûleur. • Assurez-vous que le tuyau du brûleur n'est pas obstrué par des toiles d'araignée ou d'autres matières. Voyez les instructions de nettoyage à la section Utilisation et entretien. • Assurez-vous que la bonbonne de gaz n'est pas vide. • Enlevez la bonbonne de gaz. Nettoyez le filetage de la bonbonne de gaz et de la vanne du régulateur. • Remplacez le régulateur. • Remplacez l'assemblage de valve et de régulateur.
	QUESTIONS LIÉES À L'ÉLECTRICITÉ : <ul style="list-style-type: none"> • Électrode fissurée ou brisée; « étincelles à la fissure ». • L'électrode et le brûleur sont humides, • Le câble ou l'électrode sont couverts de résidus de cuisson. • Les câbles sont débranchés ou mal branchés. • Un court-circuit se produit (étincelles) entre le bouton d'allumage et l'électrode. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez la ou les électrode(s). • Essuyez avec un chiffon. • Nettoyez le câble ou l'électrode avec un tampon propre imbibé d'alcool à friction. • Rebranchez les câbles ou remplacez l'assemblage d'électrode(s) et de câbles. • Remplacez l'assemblage de câbles et d'électrode(s) du bouton d'allumage.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	PRÉVENTION/SOLUTION
Le/les brûleur(s) ne s'allume(nt) pas avec une allumette.	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez « PROBLÈMES LIÉS AU GAZ : » • L'allumette ne se rend pas assez loin. • La méthode d'allumage à l'allumette n'est pas appropriée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez une allumette longue (comme pour les foyers). • Voir la section « Allumage avec une allumette » de l'<i>Allumage de votre gril</i>.
Diminution brutale du flux de gaz ou flamme faible.	<ul style="list-style-type: none"> • La bonbonne de gaz est vide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la bonbonne de gaz.
Les flammes s'éteignent.	<ul style="list-style-type: none"> • Vents forts ou rafales. • Quantité de gaz insuffisante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez le devant du gril face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme à l'aide du bouton de contrôle. • Remplacez la bonbonne de gaz.
Flambée.	<ul style="list-style-type: none"> • Accumulation de graisse. • Viande trop grasse. • Température de cuisson trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez les brûleurs et la surface de cuisson du gril. • Parez la viande avant de la cuire. • Ajustez la température à la baisse en conséquence.
Feu de graisse persistant.	<ul style="list-style-type: none"> • Graisse retenue par la nourriture accumulée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez les boutons en position OFF. Laissez les flammes s'éteindre. Après le refroidissement du gril, enlevez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme (dans le tuyau du brûleur).	<ul style="list-style-type: none"> • Le brûleur ou les tuyaux du brûleur sont bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez les boutons en position OFF. Nettoyez le brûleur ou les tuyaux du brûleur. Voir la sous-section sur le nettoyage du brûleur dans la section <i>Instructions d'entretien de ce guide</i>.

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
BURNERS	2 YEARS	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY
ALL OTHER PARTS	1 YEAR	

*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, corrosions 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.



GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit au premier consommateur acheteur que ce produit sera exempt de défauts de fabrication et de matériel après un bon assemblage et avec une utilisation résidentielle normale et raisonnable pendant les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date de l'achat*. Le fabricant se réserve le droit d'exiger le retour des pièces défectueuses, port ou fret prépayé par le consommateur, à des fins d'examen.

ÉTENDUE DE LA COUVERTURE	PÉRIODE DE LA COUVERTURE	COUVERTURE EN FONCTION DU TYPE DE DÉFAILLANCE
BRÔLEURS	2 ANS	DÉFAUTS DE PERFORATION, DE FABRICANT ET DE MATÉRIEL SEULEMENT
TOUTES LES AUTRES PIÈCES	1 ANS	

*Remarque : Un reçu de vente portant la date SERA requis pour un service au titre de la garantie.

Le premier consommateur acheteur sera responsable de la totalité des frais d'expédition pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée.

La présente garantie limitée s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada, elle n'est offerte qu'au premier propriétaire du produit et elle ne peut pas être transférée. **Le fabricant exige une preuve de la date de l'achat. Par conséquent, conservez votre reçu de vente ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne remplace pas la preuve d'achat. Le fabricant n'est pas tenu de conserver des dossiers des preuves d'achat, et il n'a aucune responsabilité à cet égard. La présente garantie limitée s'applique **UNIQUEMENT** à la fonctionnalité du produit; elle ne couvre pas les problèmes cosmétiques comme les éraflures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée la chaleur, des produits de nettoyage abrasifs et chimiques ou les outils utilisés lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface ou 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 étant un défaut de fabrication ou de matériel.

La présente garantie limitée ne vous remboursera pas les coûts liés à des désagréments, des aliments, des blessures ou des dommages matériels.

CE QUE LE FABRICANT NE PAIE PAS :

1. Frais de transport, standard ou accéléré, pour les pièces de rechange et celles couvertes par la garantie.
2. Les appels de service à votre domicile.
3. Les réparations lorsque votre produit n'a pas une utilisation normale, résidentielle ou pour une seule famille.
4. Les dommages, les défaillances ou les troubles de fonctionnement découlant d'un accident, de modifications, d'une manutention négligente, de mésusage, d'abus, d'un incendie, d'une inondation, de catastrophes naturelles, d'une installation ou d'un entretien incorrects, d'une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie, ou de l'utilisation de produits qui ne sont pas approuvés par le fabricant.
5. Toute perte d'aliments attribuable à des défaillances du produit ou à des troubles de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de main-d'œuvre pour la réparation concernant des appareils utilisés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
7. La collecte et la livraison de votre produit.
8. Les réparations à des pièces ou des systèmes découlant de modifications faites sans autorisation.
9. L'enlèvement ou la réinstallation de votre produit.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre unique recours en vertu des conditions de la présente garantie limitée. Dans l'éventualité de problèmes de disponibilité des pièces, le fabricant se réserve le droit de leur substituer des pièces identiques ou semblables qui ont la même fonctionnalité. Le fabricant n'assume aucune responsabilité quant aux dommages consécutifs ou accessoires découlant de la violation de la présente garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou pour une défaillance ou des dommages découlant d'une catastrophe naturelle, d'un entretien inapproprié, d'un feu de graisse, d'un accident, d'une modification, du remplacement de pièces par une entité autre que le fabricant, de mésusage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un abus, d'environnements hostiles (mauvais temps, actes de la nature, problèmes causés par les animaux), d'une mauvaise installation ou d'une installation qui n'est pas conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE FOURNIE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION NI DESCRIPTION DE LA PERFORMANCE DU PRODUIT, OÙ QU'ELLE APPARAISSE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, DANS LA MESURE ÉNONCÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION AU TITRE D'UNE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT QUELCONQUE, Y COMPRIS UNE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE PAR LES PRÉSENTES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les marchands ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties supplémentaires ou à promettre quoi que ce soit qui excède ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus. La responsabilité maximale de fabricant, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le premier consommateur.

REMARQUE : Certains États ou certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects; il est donc possible que certaines des exclusions ou limitations susmentionnées ne vous concernent pas. La présente garantie limitée vous confère également des droits légaux spécifiques, énoncés dans les présentes. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Dans l'État de la Californie seulement, si la retouche ou le remplacement du produit n'est pas commercialement faisable, le détaillant qui a vendu ce produit ou le fabricant remboursera le prix d'achat payé pour le produit, moins le montant directement imputable à l'usage qu'en aura fait le premier consommateur acheteur avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'État de la Californie seulement, vous pouvez rapporter le produit au détaillant qui vous l'a vendu pour bénéficier de service en vertu de la présente garantie limitée. Si vous souhaitez assurer l'exécution de toute obligation en vertu de la présente garantie limitée, écrivez à :

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

Les retours de la part des consommateurs ne seront pas acceptés sans autorisation de retour valide. Un numéro d'autorisation de retour doit être clairement inscrit à l'extérieur de l'emballage des retours autorisés, et les colis doivent être expédiés port ou fret prépayé. Les retours de la part des consommateurs qui ne satisfont pas ces normes seront refusés.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía solo se aplica a las unidades compradas en un minorista autorizado. El fabricante únicamente garantiza al comprador-consumidor original que este producto estará libre de defectos materiales y de materiales después de corregir el montaje y bajo uso doméstico normal y razonable durante los periodos indicados a continuación a partir de la fecha de la compra*. El fabricante se reserva el derecho de solicitar que las piezas defectuosas se devuelvan, con gastos de envío y/o el flete prepagados por el consumidor para su revisión y examen.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PERIODO DE COBERTURA	COBERTURA POR TIPO DE FALLA
QUEMADORES	2 AÑOS	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, MANUFACTURA
TODAS LAS DEMÁS PARTES	1 AÑOS	Y DEFECTOS MATERIALES

*Nota: SE requerirá un recibo de venta con la fecha para el mantenimiento de garantía.

El consumidor-comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable solo en los Estados Unidos y Canadá, solo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. **El fabricante requerirá una prueba de la fecha de compra. Por lo tanto, debe guardar su recibo o factura de venta.** El registro de su producto no es un sustituto de la prueba de compra y el fabricante no es responsable ni está obligado a conservar los comprobantes de los registros de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas cosméticos como rasguños, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, productos químicos de limpieza abrasivos o cualquier herramienta utilizada en el montaje o instalación del aparato, óxido de superficie o la decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no está cubierta por la garantía y requerirá de retoques. El ÓXIDO no es considerado un defecto de fabricación o de materiales.

Esta garantía limitada no le reembolsará el costo por cualquier inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad.

ELEMENTOS QUE EL FABRICANTE NO PAGARÁ:

1. Costo de envío, estándar o inmediato, para piezas bajo garantía o de repuesto.
2. Llamadas de mantenimiento a su hogar.
3. Reparaciones cuando su producto sea usado para usos distintos de los usos domésticos o residenciales normales.
4. Daños, fallas o dificultades operativas resultantes de un accidente, alteración, manejo descuidado, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos de Dios, instalación o mantenimiento inadecuado, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o uso de productos no aprobados por el fabricante.
5. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del producto o dificultades operativas.
6. Costos por piezas de repuesto o mano de obra de reparación para unidades operadas fuera de los Estados Unidos o Canadá.
7. Recojo y entrega de su producto.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas al producto.
9. El retiro y/o la reinstalación de su producto.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS Y LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o el reemplazo de piezas defectuosas es su recurso exclusivo bajo los términos de esta garantía limitada. En caso de problemas de disponibilidad de piezas, el fabricante se reserva el derecho de sustituirlas con piezas equivalentes o similares que sean igualmente funcionales. El fabricante no será responsable de ningún daño consecuente o incidental derivado del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, o por falla o daño resultante de actos de Dios, cuidado y mantenimiento incorrectos, incendio producido por grasa, accidente, alteración, reemplazo de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (clima inclemente, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA PROPORCIONADA POR EL FABRICANTE. NINGÚN DESEMPEÑO ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO DONDE APAREZCA ES GARANTIZADO POR EL FABRICANTE, EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN DE GARANTÍA IMPLÍCITA DERIVADA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, SE LIMITA POR LA PRESENTE A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores ni el establecimiento minorista que venden este producto tienen autoridad alguna para otorgar garantías adicionales o para prometer soluciones adicionales o inconsistentes con las indicadas anteriormente. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no excederá el precio de compra del producto pagado por el consumidor original. NOTA: Algunos estados no permiten una exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos como se establece en este documento. También podría tener otros derechos que varían de un estado a otro. Solamente en el estado de California, si el reacondicionamiento o el reemplazo del producto no es comercialmente factible, el minorista que venda este producto o el fabricante reembolsará el precio de compra pagado por el producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del consumidor comprador original antes del descubrimiento de la no conformidad. Además, solo en el estado de California, puede llevar el producto al establecimiento minorista que vende este producto para obtener el cumplimiento de esta garantía limitada. Si desea obtener el cumplimiento de cualquier obligación bajo esta garantía limitada, debe escribir a:

Relaciones del consumidor

P. O. Box 1240

Columbus, GA 31902-1240

Las devoluciones de los consumidores no serán aceptadas a menos que se obtenga primero una autorización de devolución válida. Las devoluciones autorizadas están claramente marcadas en el exterior del paquete con un número de RA y el paquete se envía con flete/franqueo prepagado. Las devoluciones del consumidor que no cumplan con estos estándares serán rechazadas.

PRODUCT REGISTRATION / REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO / ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Two convenient ways to register your product:

Deux manières pratiques d'enregistrer votre produit:

Dos maneras 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 attached a copy of your sales receipt. Return it within 10 days of purchase for warranty service. Proof of purchase will be required. The warranty is not transferable.

Veillez remplir cette carte et joindre une copie de votre reçu de vente. Renvoyez-le dans les 10 jours de l'achat pour le service de garantie. Une preuve d'achat sera nécessaire. La garantie n'est pas transférable.

Por favor llene esta tarjeta y adjunte una copia de su recibo de compra. Devuelva en el plazo de 10 días de la compra para el servicio de la garantía. Se requerirá prueba de compra. La garantía no es transferible.

*Required / Obligatoire / Necesario

**Please Print / Veuillez imprimer / Por favor imprima

*1. First Name Prénom Nombre	Initial Initiale Inicial	Last Name Nom de famille Apellido
Address Adresse Dirección		Apt. No No d'appt No de appart
City Ville Ciudad	State Etat Estado	Zip Code Code post Código post
*2. E-mail Address Adresse e-mail Dirección de correo electrónico		
*3. Phone Number Numéro de téléphone Número de Teléfono		
*4. Model Number Numéro de modèle Número de modelo		
Serial Number Numéro de série Número de serie		
6. Date of Purchase Date d'achat Fecha de compra		
7. Store Name Nom du magasin Nombre de la tienda		
8. Purchase Price Prix d'achat Precio de compra		

*5. Attach copy of your sales receipt here.
Joignez une copie de votre reçu de vente ici.
Adjunte una copia de su recibo de venta aquí.

9 Your Gender | Sexe | Sexe: Male | Masculin | Masculino Female | Femelle | Femenino

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

If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here:

Si vous préférez recevoir des offres et promotions spéciales de Char-Broil, veuillez vérifier ici:

Si estás buscando un lugar para alojarse en Char-Broil, compruebe aquí.

Mail to: / Envoyer à: / Correo a:

Char-Broil Warranty Registration

P.O. Box 1240

Columbus, Ga 31902-1240

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



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 producción producidos al usar este product contienen sustancias químicas que el Estado de California sabe que causan produc y defectos de productto 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 productto u otros daños reproductivos.

Lávese las manos después de manipular este product.



©2018 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31904. Imprimé en Chine. Impreso en China.

©2018 Assembly instructions. ©2018 Instrucciones de ensamblado. © 2018 Instructions de montage.

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

Le produit associé à ce guide a été fabriqué en Chine.

