CG30281224

FlexFuel Plus Gas and Charcoal Grill with Griddle Insert

Barbecue au gaz et au charbon FlexFuel Plus avec plancha

FlexFuel Plus Gas and Charcoal Grill with Griddle Insert

Manual Code: 601956 250228-GH

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

This product does not come with Gas Cylinder, Charcoal or Wood Chunks

DANGER

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

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

WARNING

- This 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.
- Keep this manual for future reference.

CARBON MONOXIDE HAZARD

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

- Burning wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and propane gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.
- **FOLLOW THESE GUIDELINES TO PREVENT THIS COLORLESS, ODORLESS GAS FROM POISONING YOU, YOUR FAMILY OR OTHERS.**
  - Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
  - See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
  - Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
  - *Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.*

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not leave product unattended.
- Product is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Do not use indoors!
- Do not use product in high winds!
- Do not alter this product in any manner.
- Never use product for anything other than its intended use. This unit is NOT for commercial use.
- Make sure to empty grease tray after every use once completely cooled.
- Always use product in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- Installation of unit must conform with local codes or in the absence of local codes, with National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gasses, ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1, Natural Gas Installation Code; Propane Storage and Handling, CSA B149.2.
- Potential damage to product or harm to user may result from failure to follow warnings.
- If flame goes out during cooking, turn control knob OFF or controller off, turn gas cylinder valve OFF, wait 5 minutes, then open door(s) or lids and wait 5 additional minutes before repeating ignition instructions.
- If using other fuels like charcoal or wood with gas products. If gas goes out wait till smoke has stop before opening door. Opening door(s) or lids can cause embers to ignite gas trapped in body. Never stand in front of door(s) or lids while opening.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings, or tents.
- Never use inside or on recreational vehicles or boats.
- Maintain a minimum distance of 3m (10ft) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 3m (10ft) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper.
- Never operate product under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs. (SEE STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS)
- Keep product clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use product on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick, or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Do not use product on wooden or flammable surfaces.
- Product MUST be on the ground. Do not place product on tables or counters. Do NOT move product across uneven surfaces.
- Product should only be rolled on smooth surface.
- Product should never be rolled up/downstairs or uneven surface.
- Never use this product as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Never use this product for anything other than its intended use. This product is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating product.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Before each use check all nuts, screws, and bolts to make sure they are tight and secure.
- A gas leak test must be performed before every use. Check and clean all venturis before every use for spider webs or debris.
- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate product.
- Keep children and pets away from product at all times. Do NOT allow children to use product. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where product is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around product during or following its use until it has cooled.
- DO NOT bump or impact the product to prevent personal harm, damage to product, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never move product when in use. Allow product to cool completely (45°C (below 115°F)) before moving, cleaning or storing.
- Never move Product with oils or charcoal or wood until fuel is completely cooled.
- The product is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in product. Never place empty cookware in product while in use.
- Accessory attachments not supplied by Char Griller are not recommended and may cause injury.
- Be careful when removing food from product. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy, cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Product is hot during use. Keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking racks/surfaces with metal foil or items that block 75% of cooking rack. This will trap heat/gases and may cause damage to the product.
- Product has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over inside product when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- Use protective gloves when handling this product or working with fire.
- Air dampers are HOT while the product is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.
- Cooking grates are HOT while the product is in use and during cooling; use extreme caution, if you touch the cooking grates, wear protective gloves.
- Cooking grates are HOT while the grill is in use and during cooling; use extreme caution, if you touch the cooking grates, wear protective gloves
- Do not store product with hot ashes and/or charcoal inside product. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Do not remove ash while ashes and/or charcoal are HOT.
- Use protective gloves when handling this Product or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal
- Do not cook before the charcoal has a coating of ash.
- The barbecue should be heated up and the fuel should be kept red hot for at least 30 mins prior to the first cook.
- Never use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode causing injury or death.
- If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be specified by the manufacturer.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Never overfill charcoal. This can cause serious injury as well as damage to the product.
- Never use more than the recommended amount of charcoal (see below)
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- WARNING! Keep children and pets away.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Before each use inspect gas hose for signs of damage.
- Keep fuel supply hose away from any heated surface.
- Keep fuel supply hose away from unit while in operation.
- Regulator and hose assembly supplied with unit MUST be used. For replacement parts, if needed, contact Char Griller.
- Use 20 LB (9 KG) gas cylinder that has protective collar (cylinder not included with unit).
- Keep ventilation openings of cylinder enclosure free and clear of debris.
- Never use gas cylinder if there is evidence of dents, gouges, bulges, fire damage, erosion, leakage, excessive rust, or other forms of visible external damage. This may be hazardous and cylinder should be taken to a liquid propane supplier to be checked.
- Never attach/disconnect gas cylinder, move or alter gas fittings when unit is in operation.
- Always disconnect gas cylinder from unit when not in use.
- Propane only, 16.87MJ/h, inlet pressure 2.75kpa, injector orifice 1.15mm.
- This product will NOT operate with natural gas.
- When use is complete, always, first turn the burner control valve OFF or controller, then turn the gas cylinder valve OFF, and finally disconnect the cylinder.
- Gas MUST be turned off at the supply cylinder when not in use.
- Cylinder MUST be stored outdoors, out of children's reach and must NOT be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- Do NOT store spare LP gas cylinder under or near unit. Gas cylinder safety relief valve may overheat allowing gas to release causing fire which may cause death or serious injury.
- Never fill cylinder over 80% full or cylinder may release gas causing fire which may cause death or serious injury.
- Place a dust cap on cylinder valve outlet whenever cylinder is not in use. Only install dust cap provided with cylinder. Other caps or plugs may cause leaks.
- If you smell, hear or see gas escaping, immediately get away from gas cylinder and call the Fire Department.
- Fire may cause death or serious injury.
- Reference ignition steps before use.
- Never use lighter fluid with propane.
- Wood chips or chunks must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- Check grease tray often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.
- There will be a lot of smoke produced when using wood chips or chunks. Smoke will escape through seams and turn the inside of product black. This is normal.
- When outside temperature is cooler than 65°F (18°C) and/or altitude is above 3,500 feet (1067m), additional cooking time may be required. To insure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder(s) is (are) disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Do not use wood pellets.
- Do not store unit with HOT ashes inside unit.
- DO NOT SPRAY AEROSOLS IN THE VICINITY OF THIS APPLIANCE WHILE IT IS IN OPERATION.
- DO NOT SPRAY OR USE ALCOHOL BASE PRODUCTS IN THE VICINITY OF THIS APPLIANCE WHILE IT IS IN OPERATION.
- DO NOT USE OR STORE FLAMMABLE MATERIALS IN OR NEAR THIS APPLIANCE.
- DO NOT PLACE ARTICLES ON OR AGAINST THIS APPLIANCE.
- DO NOT MODIFY THIS APPLIANCE.
- SERVICING SHALL BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL ONLY, AND THE APPLIANCE SHALL NOT BE MODIFIED.

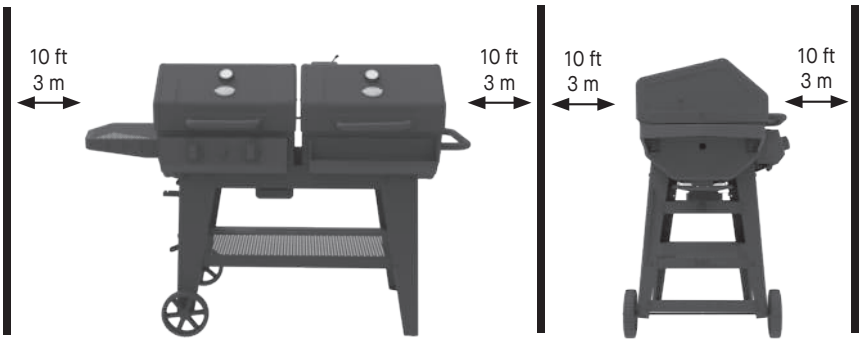
DO NOT EXCEED A TOTAL OF 2 LBS / 1 KGS OF CHARCOAL

STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS

Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from rear, sides and top of unit, walls, rails or other combustible construction materials.

Before using Product check wind direction and place cylinder DOWNWIND 12” in upright position. This is necessary so that cylinder supply system is arranged for vapor withdrawal and prevent cylinder from striking unit if tipped.

This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting. Grill should not be used on combustible materials like wood decks or other combustible materials. The outdoor cooking gas appliance shall not be used under overhead combustible construction.



WARNING

Hose is a trip hazard that could cause supply cylinder to tip

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product does not come with Gas Cylinder, Charcoal or Wood Chunks

GAS GRILL
OPERATING INSTRUCTIONS

Operating Instructions: Gas Side

SETTING UP

Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter.
Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

The appliance must be used in a well ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner when in use. ONLY USE THIS APPLIANCE OUTDOORS.

This appliance is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 10 feet (3 m) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

Protect LP cylinder from direct sunlight and keep away from heat sources. Position gas cylinder next to device such that hose is not bent, twisted, subject to tension, or touching any hot parts of appliance. DO NOT place gas cylinder directly under burners.

REGULATOR and HOSE

These items are supplied with the appliance, but replacements are available from your equipment retailer or an authorized LP gas supplier. The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the appliance.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection.

CONNECTING the HOSE to the APPLIANCE

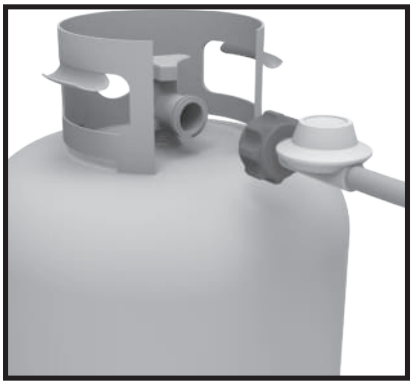
Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner, and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.

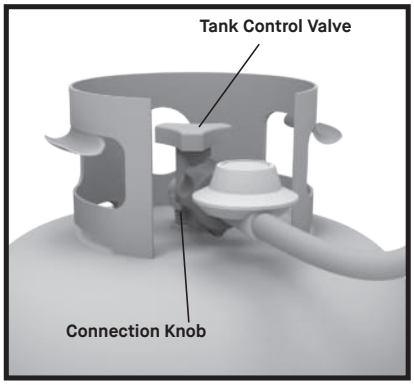
ALWAYS clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.

If the hose is replaced it must be secured to the appliance and regulator connections with hose clips. Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions supplied with the regulator) when the appliance is not in use.

Operating Instructions: Gas Side

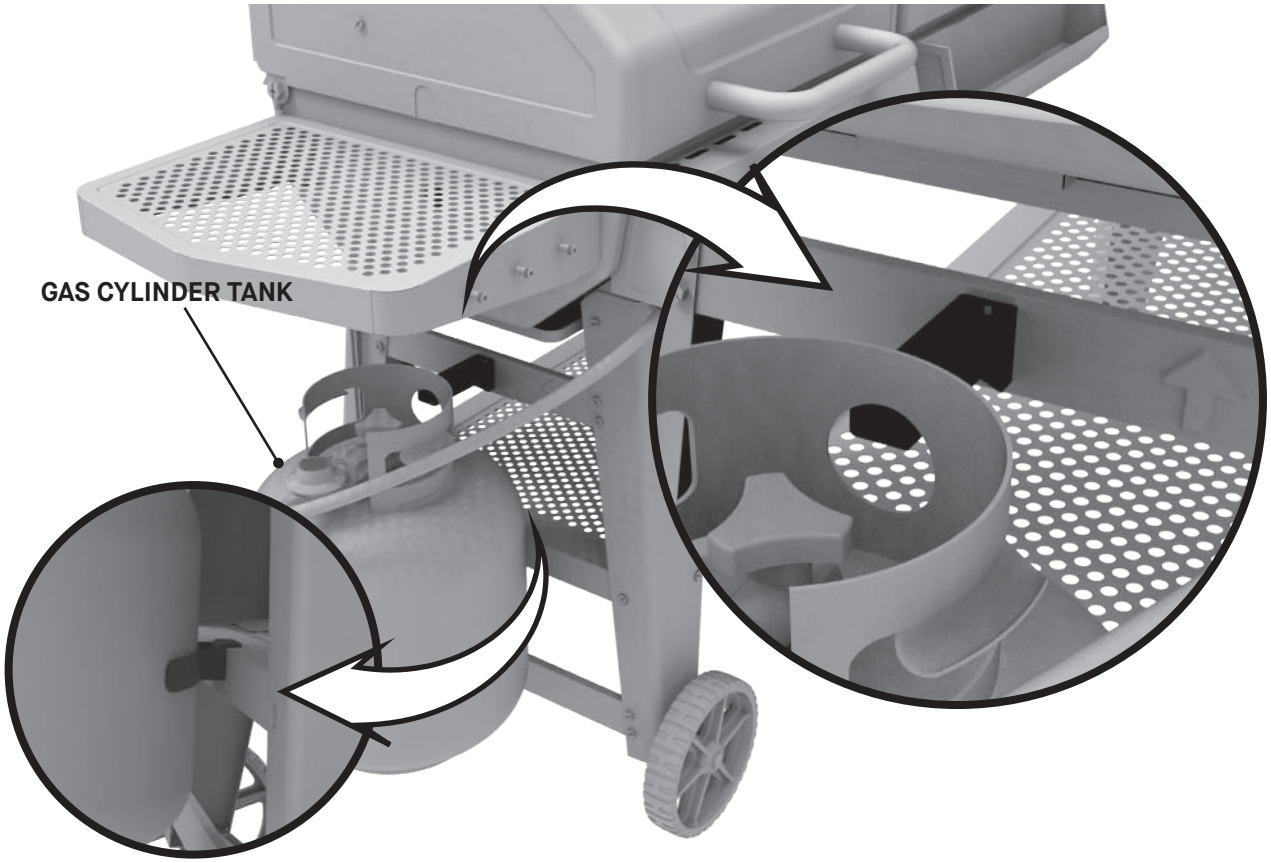
CONNECTING THE LP GAS CYLINDER TO THE GRILL:





1. Inspect the propane tank valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire or severe bodily harm. Do not use a propane tank with a damaged rubber seal.
2. Attach or detach regulator to the LP gas cylinder only when cylinder is sitting in tank holder.
3. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
4. Check that the grill's burner control knobs are in the "OFF" positions.
5. Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear, or deterioration. If found, replace the assembly before using your grill. Only the manufacturer's supplied replacement should be used.
6. Remove the protective plastic cap from the cylinder valve.
7. Check that the hose does not contain kinks, does not contact sharp edges, and does not contact surfaces that may become hot during use.
8. Hold regulator and insert the brass nipple into the LP cylinder valve outlet. Ensure that the device is centered properly.
9. Turn the large coupling nut clockwise by hand and tighten to a full stop. Take care not to cross thread the coupling nut onto the cylinder valve. Do not use tools to tighten connection. Note: If you are unable to make the connection, repeat Steps 7-8.
10. The LP gas supply cylinder(s) to be used must be: 1. constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339, as applicable; and 2. provided with a listed overfilling prevention device. 3. provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.

LP GAS CYLINDER LOCATION:



WARNING: DO NOT use the grill if leaks cannot be stopped. Turn off gas and grill.

WARNING: SOAPY WATER TEST

PERFORM "SOAPY WATER TEST" BEFORE EACH USE.

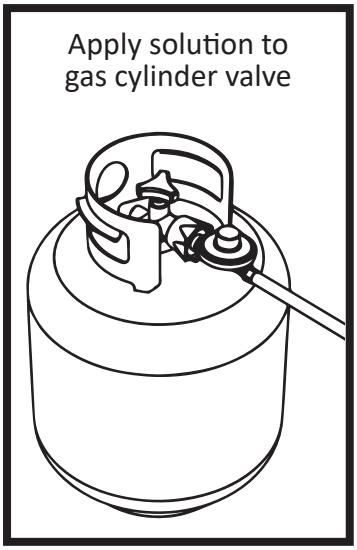
EXTINGUISH ALL OPEN FLAMES BEFORE CONNECTING REGULATOR TO GAS CYLINDER. TURN OFF GAS AFTER EACH USE.

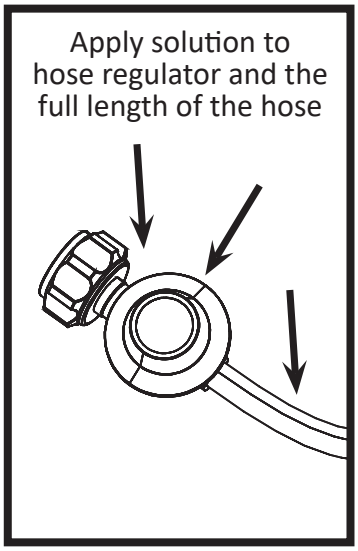
WARNINGS:

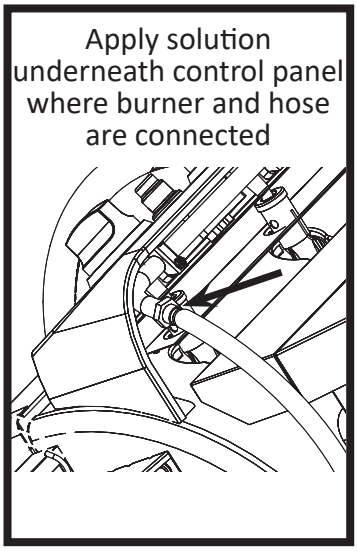
1. Soapy Water Test MUST be performed each time gas cylinder is connected to burner/hose or each time it is used.
2. Soapy Water Test MUST be performed outdoors in well-ventilated area.
3. When performing Soapy Water Test keep unit away from open flames, sparks or lit cigarettes.
4. Never use an open flame to test for gas leaks.

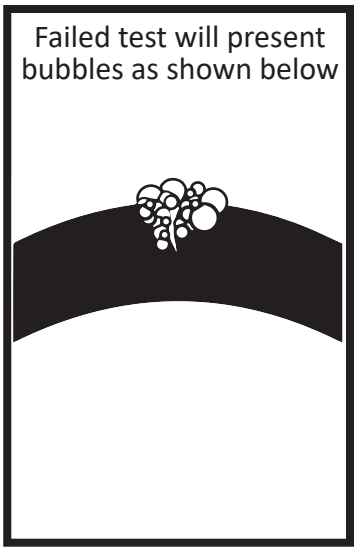
PREPARATION:

1. Remove any cookware and accessories from unit.
2. Make sure gas cylinder valve and burner control knob or controller are turned to the OFF position.
3. Prepare soapy water solution: (1) part dish washing liquid (or more if desired), (3) parts water.
4. Apply soapy water solution to gas cylinder valve, regulator and hose length up to burner control valve.









TESTING GAS CYLINDER VALVE:

1. Turn gas cylinder valve ON and watch for bubbles. DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS. If bubbles appear, stop, turn gas cylinder valve OFF and retighten fitting. Repeat test.

TESTING REGULATOR AND HOSE:

1. AFTER gas cylinder valve has passed Soapy Water Test, turn gas cylinder valve ON and check for bubbles at regulator location, along full length of hose and at burner control valve. DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS. If bubbles appear, stop, turn gas cylinder valve OFF and retighten the connection that is leaking gas. If hose is source of leak, STOP, do not use unit. Hose must be replaced.
2. WHEN TEST IS COMPLETE, AND THERE ARE NO LEAKS, WAIT MINIMUM OF 5 MINUTES FOR GAS FUMES TO DIMINISH BEFORE LIGHTING Product.
3. ALWAYS VISUALLY CHECK BURNER VENTURI TUBE FOR BLOCKAGE BEFORE EVERY USE.
4. BLOW OUT WITH COMPRESS AIR TO ENSURE VENTURI TUBE IS CLEAR.

- DURING ANY PORTION OF SOAPY WATER TEST IF BUBBLES CONTINUE TO APPEAR, STOP, DO NOT USE UNIT. CONTACT LOCAL PROPANE DEALER OR CUSTOMER SERVICE.
- Note: Use 20LB (9kgs) gas cylinder that has a protective collar with this unit. Cylinder NOT included with this unit.

Operating Instructions: Gas Side

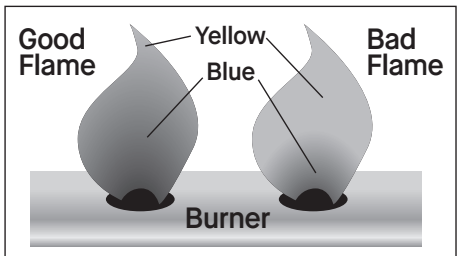
LIGHTING INSTRUCTIONS: MAIN BURNERS

MAIN BURNERS

1. Make sure there are no obstructions of airflow to gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner tube. A clogged burner tube can lead to a fire beneath appliance.
2. Open grill lid.
3. Make sure all burner knobs are in OFF position.
4. Open valve on LP gas cylinder.
5. To ignite a burner, push in and rotate knob to “HIGH,” then push and hold Electronic Ignition Button until burner lights. If burner does not light in 5 seconds, turn burner OFF, wait 5 minutes for gas to clear and repeat procedure.
6. Repeat for all desired burners. Light only burners intended for use.
7. Adjust knobs to desired cooking setting. After lighting, observe burner flame and make sure all burner ports are lit. If burner flame goes out during operation, immediately turn gas off on control panel and gas cylinder valve. Open hood and let gas clear for 5 minutes before relighting.
8. Clean grill after each use. DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as they damage parts and can lead to fire.

NOTE:

- **After lighting, observe burner flame and make sure all burner ports are lit.**
- **Use caution when cooking on windy days to ensure the flame does not blow out. If you suspect or experience a flame blow out, first turn control knob OFF, turn gas cylinder valve OFF, wait 5 minutes, then open lids and wait 5 additional minutes before following the IGNITION INSTRUCTIONS to reignite burner. Adjust the grill control knob setting for a higher flame to prevent further blowouts. Never ignite grill with the lid closed.**



Observe flame height when lit. A good flame should be blue with yellow tip color between 1-2” when burner is on “LIGHT”.

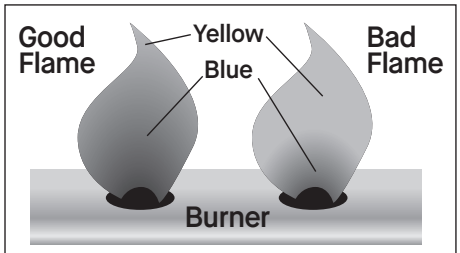
LIGHTING INSTRUCTIONS: USING A MATCH

MATCH LIGHT

1. Open grill lid and remove griddle if installed.
2. Push in and rotate knob to HIGH position.
3. Place match in match holder installed on side of grill housing.
4. Once lit, place flame through cooking grates near burner ports, as shown. Burner should light immediately.
5. Adjust knobs to desired cooking settings.
6. Replace griddle (optional).
7. Clean grill after each use. DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as they damage parts and can lead to fire.

NOTE:

- **After lighting, observe burner flame and make sure all burner ports are lit.**
- **Use caution when cooking on windy days to ensure the flame does not blow out. If you suspect or experience a flame blow out, first turn control knob OFF, turn gas cylinder valve OFF, wait 5 minutes, then open lids and wait 5 additional minutes before following the IGNITION INSTRUCTIONS to reignite burner. Adjust the grill control knob setting for a higher flame to prevent further blowouts. Never ignite grill with the lid closed.**



Observe flame height when lit. A good flame should be blue with yellow tip color between 1-2” when burner is on “LIGHT”.

Operating Instructions: Gas Side

PRE SEASONING (Gas Side)

IMPORTANT! Pre-Seasoning will rid your grill of chemicals and oils left over by the manufacturing process, allowing them to burn off. PRE-SEASON GRILL PRIOR TO FIRST USE.

1. Perform soapy water test, see SOAPY WATER TEST WARNINGS AND PROCEDURES.
2. Lightly coat ALL INTERIOR SURFACES (including grates, and inside of grill) with cooking oil.
3. Start the grill according to lighting instructions, set all burners to medium - low heat. Close the lid.
4. Maintain Med- Low heat 250°F (212°C) for 2 hours.
5. NEVER exceed 400°F (204°C).
6. Allow unit to cool COMPLETELY.
7. Reapply light coat of cooking oil on ALL INTERIOR SURFACES (including grates, and inside of grill).
8. Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply cooking oil or vegetable shortening and heat as indicated above.

NOTE: GRILL MAY DRIP OIL DURING THIS PROCESS AND FOR SEVERAL USES AFTERWARDS. THIS IS NORMAL.

NOTE: NEVER EXCEED A COOKING TEMPERATURE OF 400°F (204°C) BECAUSE THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT WARRANTED AND WILL REQUIRE TOUCH-UP. THIS UNIT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.

GRIDDLE-SEASONING

1. Wipe griddle top of all debris.
2. Ignite grill to 250F. Run for approximately 10–15 minutes until your griddle top becomes hot.
3. Pour a light amount of cooking oil on griddle top.
4. Spread the cooking oil over surface of griddle top using paper towels. Use spatula or heat resistant gloves to hold folded paper towels. Be sure to cover every part of griddle top.
5. Allow griddle to heat to 400°F (204°C). Smoking will occur as the oil begins to bond with the surface of griddle.
6. After smoke dissipates. Repeat steps 3–5 at 350°F

Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply vegetable shortening and heat as indicated above.

GRIDDLE-TIPS

- For best results allow your griddle to fully preheat with the lid closed. Note, it may take your griddle 15-20mins to preheat to the desired temperature.
- For best results, we recommend cooking with your lid closed as much as possible. This will allow your griddle to achieve optimum griddle temperatures.

SHUT DOWN

SHUTTING OFF BURNERS

Turn knob(s) counterclockwise to HIGH position, then push in and turn to OFF. Never force knob without pushing in, as this can damage valve and knob.

1. For side burner, push in and turn to OFF.
2. Promptly close gas cylinder valve.
3. Close grill lid and allow to cool to the touch before moving or cleaning.

DISCONNECTING THE GAS CYLINDER

1. Turn all control knobs to the OFF position.
2. Turn the handle on the gas cylinder clockwise until it stops.
3. Turn coupling nut on regulator in a counter-clockwise direction until regulator is released from threaded gas cylinder valve nozzle.
4. Place the protective cap over gas cylinder gas nozzle.
5. Close grill lid and allow to cool to the touch before moving or cleaning.

Cleaning and Care: Gas Side

GENERAL CLEANING

In order to keep your grill in the best shape regular cleaning and maintenance is required. The best way to protect your grill from the elements is with a grill cover.

- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Burning off the grill after every use (approximately 15 minutes) will keep excessive food residue from building up.
- DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.

- **Outside surfaces:** Use a mild dishwashing detergent and hot water solution to clean, then rinse with water.
- **Inside surfaces of Grill Lid:** If surface has appearance of peeling paint, baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong solution of detergent and hot water. Rinse with water and allow to completely dry.
- To prevent rusting, re-season after cleaning.
- **Inside surfaces of Grill Bottom:** Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad, then wash with dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let thoroughly dry.
- **Cooking Grates:** Porcelain grates have a glass-like composition that should be handled with care not to chip. Use mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.
- **Heat Shield:** Clean residue with wire brush and wash with soapy water. Then rinse with water.
- **Grease Collector**: Periodically empty grease cup and clean with dishwashing soap and hot water solution.

- Your grill is made of steel and some rust may appear over time. If rust occurs clean the area with fine sandpaper or steel wool, then cover with heat resistant paint.
- NEVER USE PAINT ON INSIDE SURFACES OF GRILL.
- Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply cooking oil or vegetable shortening and heat as indicated in the pre-seasoning steps.

CLEANING BURNER ASSEMBLY

In order to keep your grill in the best shape regular cleaning and maintenance is required. The best way to protect your grill from the elements is with a grill cover.

1. ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
2. Turn gas off at control knobs and gas tank.
3. Remove cooking grates and heat shield.
4. Remove grease collector.
5. Remove burner by unscrewing self-taping screw using Phillips-head screwdriver.
6. Lift burner up and away from gas valve orifice. 6. Clean inlet (venture) of burner with small bottle brush or compressed air.
7. Remove all food residue and dirt on outside of burner surface.
8. Clean any clogged ports with stiff wire (such as a straightened paper clip).
9. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner. To reinstall burner, ensure that gas valve orifices are correctly position inside burner inlet (venture). Also check position of spark electrode.
10. Ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner, and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.
11. Perform a soapy water test before each use.

Cleaning and Care: Gas Side

CLEANING GRIDDLE

- **Always clean your Griddle by hand.**
- **Never soak your Griddle in water.**
- **Frequent cleaning and seasoning of your griddle will prevent rusting. You are not required to deep clean your griddle after every use.**
- **Use extreme caution when cleaning your griddle. Griddle will be extremely hot.**

1. Heat griddle to 300F (149C).
2. Cover griddle top with coarse salt.
3. Add a small amount of cooking oil to the salt on the griddle top.
4. Use a bench scraper or chainmail to scrub any residue from the griddle surface. Use extreme caution. Griddle will be hot.
5. Use a bench scraper to remove the loose residue from the griddle top.
6. Apply a small amount of warm water to the griddle top.
7. Use chainmail or paper towels to rub water over griddle top. This will remove any remaining food particles. Be sure to use tongs and hot food gloves when scrubbing griddle top. Griddle will be extremely hot.
8. Dry griddle thoroughly.
9. Finish the cleaning process by seasoning your griddle.

⚠ WARNING **In the event of a gas leak that cannot be stopped, or if a fire occurs due to a gas leak, contact the fire department.**

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptom	Cause	Possible Solution
Gas leaking from cracked, cut or burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP cylinder.
		Replace hose.
Gas leaking from LP cylinder	Failure due to rust or mishandled equipment	Replace LP cylinder.
Gas leaking from gas cylinder valve	Failure of valve due to rust, mechanical failure or mishandled equipment	Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection	Improper installation, connection not tight enough, damaged threads or bad rubber seal	Turn off gas cylinder valve, then re-attach regulator to cylinder.
		Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
		Visually inspect rubber seal for damage.
Fire under control panel	Fire in tube of burner due to burner blockage	Turn off both grill control knob and gas cylinder valve. Once the fire is out and burner has cooled, remove and inspect burner for spiders, nests, rust or other debris.
Grease fire or excessive/continuous flame	Grease build up on or around burner area	Turn off both grill control knob and gas cylinder valve. Allow flames to extinguish and time for unit to cool down. Clean grease/food particles from/around burner or burner area and surrounding surfaces.
Flame does not remain lit after igniting*	Flame sensor wire is loose	Turn off gas. Disconnect LP cylinder. Tighten flame sensor wire to valve.
Low flame output*	Out of fuel	Refill or replace with full LP cylinder.
Flames blow out*	Low on LP gas	Refill LP cylinder.
Flare-up	Excessive grease buildup	Clean burner and inside unit.
	Excessive fat on meat	Trim fat off of meat.
	Cooking temperature too high	Adjust or lower temperature accordingly.
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	Turn grill control knob and gas cylinder valve off. Allow fire to extinguish and the unit to cool down. Once cool, remove and clean parts.
Flashback (fire in burner tube)	Burner and/or burner tube has blockage	Turn grill control knob and gas cylinder valve off. Clean burner and/or burner tube.
Slower than expected cooking times*	Valve not properly aligned to burner	Check to see if valve is centered in burner tube.

* Also seeTroubleshooting solutions: “Causes” Low or No Flow/Vapor lock/Excess flow below.

TROUBLESHOOTING SOLUTIONS: “CAUSES” LOW OR NO FLOW/VAPOR LOCK/EXCESS FLOW

Symptom	Cause	Possible Solution
Burner doesn’t light after pressing ignitor button	Low/no gas flow	1. Turn grill control knob to “Off” position. 2. Turn gas cylinder valve knob to OFF. 3. Disconnect regulator from cylinder to relieve vapor lock. 4. Reconnect regulator to cylinder by hand turning until tight. 5. Slightly open the gas cylinder valve slowly and then open further by turning 1 full turn. 6. You are now ready to light the grill. 7. Turn the grill control knob to high and light with ignitor.
	Vapor lock at coupling nut to LP cylinder	
Low flame output	Excess flow valve tripped	
	Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection	
Flames blow out	Excess flow valve tripped	
Slower than expected cooking times	Vapor lock	

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Burner will not light using knobs.	Wires and/or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked or broken-sparks at crack	Replace electrode
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly
Burner will not light with match.	No gas flow	Check if propane tank is empty. If propane tank is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height." If empty, replace or refill.
	Coupling nut and regulator not connected	Turn the coupling nut about one-half full connected to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only. Do not use tools.
	Obstruction of gas flow	Clean burner tubes AND Check for bent or kinked hose
	Disengagement of burner to valve	Re-engage burner and valve
	Insects in venturi (burner insert)	Clean venturi
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame	Out of gas	Change propane tank
	Excess flow safety device may have been activated.	Turn off knobs, wait 30 sec onds and light grill. If flames are still too low. Reset the excessive flow safety device by turning off knobs and propane tank valve. Disconnect regulator. Turn burner control knobs off. Reconnect regulator and leak check connections. Turn propane tank valve on slowly, wait 30 seconds and then light the grill.
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner.	Burner ports are clogged or blocked.	Clean Burner ports
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual Manufacturing oils.	Burn Grill for 15 minutes with the lid closed
	Insect nests, food residue, grease, or seasoning in venturi.	Clean venturi.
	Poor alignment of valve to burner venturi.	Assure burner venturi is properly engaged with valve.
Flame blows out	High or gusting winds	Turn front of grill to face wind or increase flame height. (Recommended to not using grill during high winds)

Flame blows out	Low gas pressure	Change propane tank
Flare-Up	Grease build-up	Clean grill
	Excessive fat in meat	Trim fat before grilling
	Excessive cooking temperature	Lower temperature accordingly.
	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas OFF. Clean burner and tubes.
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes dirty.	Turn knobs to OFF. Turn gas OFF. Clean burner and tubes.
Inside of lid appears to be peeling	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off.	Clean inside of lid thoroughly. The lid is not painted on the inside. Re-coat with vegetable oil per earlier directions.

CHARCOAL GRILL
OPERATING INSTRUCTIONS

Operating Instructions: Charcoal Grill

SETTING UP

Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter.
Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

This appliance is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 10 feet (3 m) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

PRE-SEASONING

IMPORTANT! Pre-Seasoning will rid your grill of chemicals and oils left over by the manufacturing process, allowing them to burn off. PRE-SEASON GRILL PRIOR TO FIRST USE.

1. Lightly coat ALL INTERIOR SURFACES (including grates, and inside of barrel) with cooking oil.
2. Start grill by following the LIGHTING instructions. Build a medium sized fire.
    - Do not use more than 2 LBS / 1 KGS of charcoal.
    - Always put charcoal on charcoal tray.
    - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
3. After coals ash over, spread out coals, replace cooking grates, close lid and heat to 250°F (121°C) for two hours.
4. USE CAUTION! Grates will be extremely HOT! Remove cooking grates from the grill with oven mitts, allow to cool, then re-coat grates and return to grill at approximately 200°F (93°C) for two hours.
5. You can lightly coat the exterior of the grill body (while warm) with cooking oil. This will extend the life of the grill body.
6. Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply cooking oil or vegetable shortening and heat as indicated above.

NOTE: GRILL MAY DRIP OIL DURING THIS PROCESS AND FOR SEVERAL USES AFTERWARDS. THIS IS NORMAL.

NOTE: NEVER EXCEED A COOKING TEMPERATURE OF 400°F (204°C) BECAUSE THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT WARRANTED AND WILL REQUIRE TOUCH-UP. THIS UNIT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.

LIGHTING INSTRUCTIONS

There are a few different methods that can be used to light the charcoal in your charcoal grill depending on personal preference. Below the charcoal chimney and fire starter methods are described.

DO NOT EXCEED A TOTAL OF 2 LBS / 1 KGS OF CHARCOAL FOR MAIN FIREBOX

CHARCOAL CHIMNEY

1. Remove the grill grates and set them to the side.
2. Fill the charcoal chimney ¾ of the way full with briquettes or lump charcoal
3. Set a fire starter on charcoal grate, light and then place the charcoal chimney directly on top of the fire starter. This step is done INSIDE the grill.
4. Coals will fire upward from bottom to top.
5. USE EXTREME CAUTION! After the coals on the top of the chimney are ignited (usually 10-15 minutes) pour the coals onto the charcoal grate, spread coals out with tongs, and replace your grill grates.

LIGHTING INSTRUCTIONS CONT.

FIRE STARTERS

1. Remove the grill grates and set them to the side.
2. Pour approximately 2 lbs (1 kgs) (approx. 30-35 briquettes) of charcoal directly on to your charcoal grate and stack together in a pile.
3. Insert fire starter into the middle of the charcoal pile so that it is slightly covered and light.
4. USE EXTREME CAUTION! After the charcoal has thoroughly ignited *(typically glowing red or gray in color)* use tongs to spread them out and replace your grill grates.

NOTE:

- Always follow the charcoal manufacturer's instructions and warnings.
- Do not use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal.
- If necessary, USE EXTREME CAUTION and use tongs or a long handled tool to move coals.
- Always wear heat resistant gloves when handling grill grates, charcoal grate, or adjusting coals.

MAINTAINING TEMPERATURE

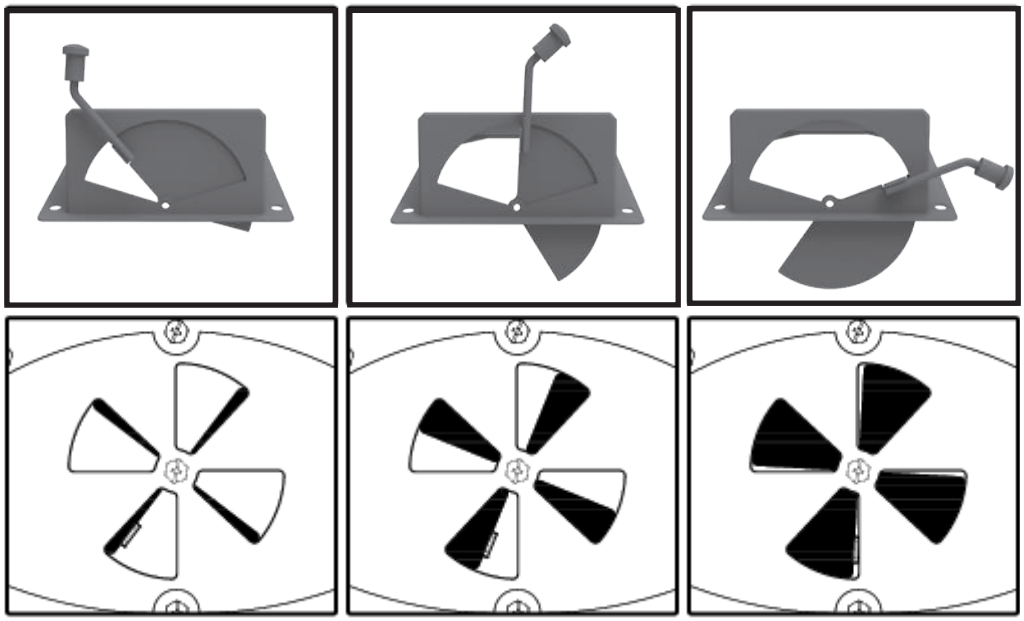
In order to control the temperature of your grill, you need to control the amount of air flow to the fire. By opening and closing the top and side dampers, you can adjust the temperature of your grill.

- MORE AIR = MORE HEAT
- LESS AIR = LESS HEAT

The amount of charcoal used when grilling can also greatly impact your ability to control temperature. The more charcoal that ignites, the hotter the grill can be.

- MORE CHARCOAL = MORE HEAT
- LESS CHARCOAL = LESS HEAT

SMOKE	GRILL	SEAR
Low Temperatures	*Med. Temperatures*	*High Temperatures*



NOTE:
Upper and lower dampers may look different on your grill.
Use this drawing only as a reference to indicate the amount of air passing through the dampers.

- Place dampers 1/4 or less of the way open.
- Start with 2 LBS / 1 KGS of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its lowest setting / farthest from the cooking grates.

- Adjust dampers from 1/3 - 2/3 of the way open.
- Start with 2 LBS / 1 KGS of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its middle setting from the cooking grates.

- Place dampers completely open. Allow maximum airflow.
- Start with 2 LBS / 1 KGS of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its highest setting / closest to the cooking grates.

Cooking Styles: Charcoal Grill

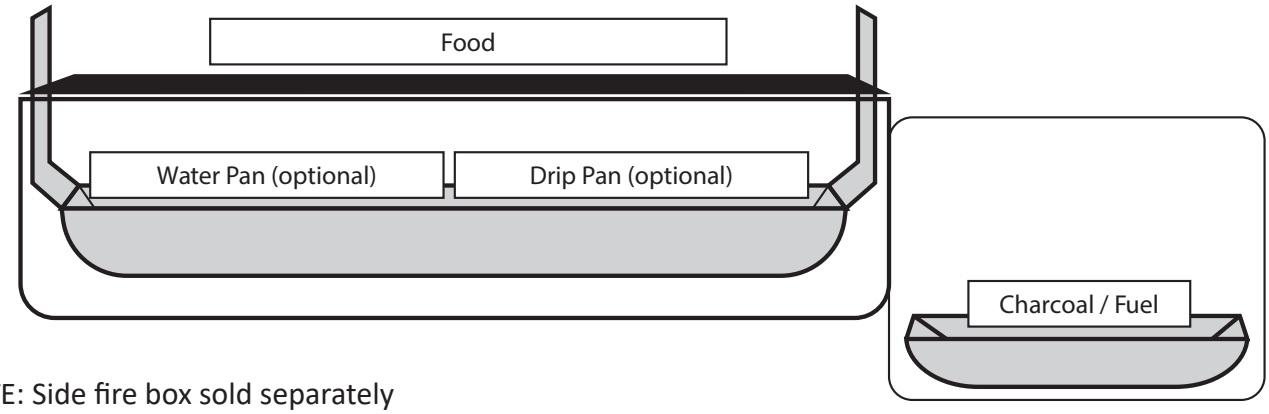
OVERVIEW

Your charcoal grill can be used to smoke, grill or sear your food with direct or indirect heat.
By creating temperature zones and adjusting the charcoal placement, you can customize your culinary experience as desired. We have listed a few different cooking styles that you can utilize.

OFFSET SMOKING

NOTE: a side firebox is required for this style of cooking

1. Cook with indirect heat from the side fire box at low temperatures (150°- 250°F) (65°- 121°C).
2. Use split wood logs, chips, chunks, or pellets to add smoke flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the side fire box. Indirect heat will flow from the side firebox into the main barrel.
4. No charocal or fuel will be added to the main cook chamber.
5. Food placed closer to the side fire box will cook faster than food placed on the opposite side of the grill

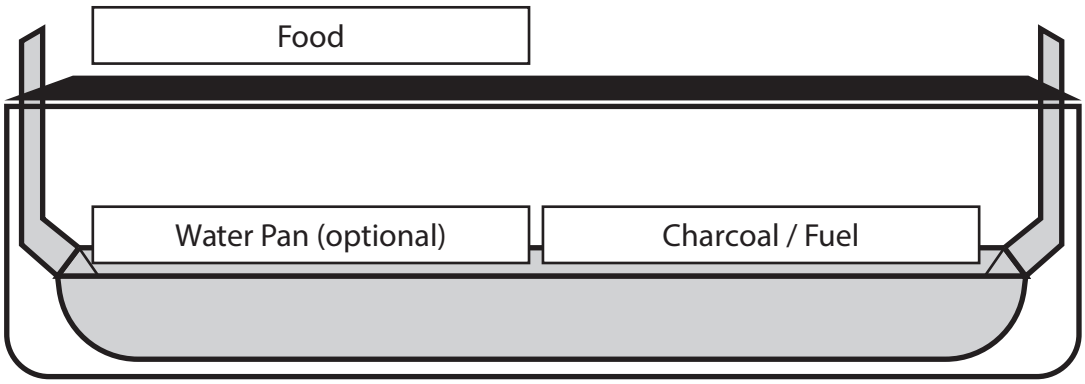


NOTE: Side fire box sold separately

TRADITIONAL SMOKE

NOTE: charcoal placement is key for this method.

1. Cook with indirect heat at low temperatures (150°- 250°F) (65°- 121°C).
2. Use split wood logs, chips, chunks, or pellets to add smoke flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber. Only utilize 1/2 or 1/3 of the charcoal grate.
    - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Create 2 or 3 “zones” with the placement of the fuel.
5. Food should be placed in the cool zone / the area not directly above the fuel.
6. Hang the charcoal grate in its lowest setting / farthest from the cooking grates.

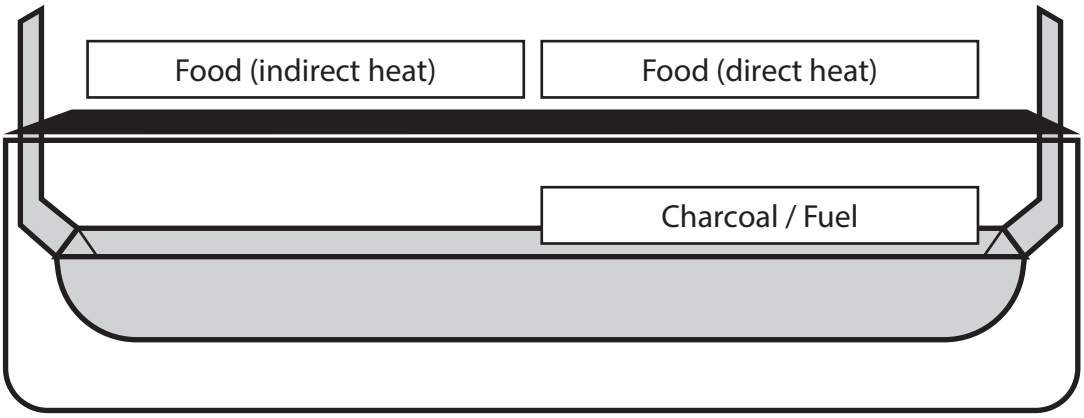


Cooking Styles: Charcoal Grill

GRILLING (direct or indirect heat)

Note: Placement of the food above or next to the charcoal zone will create the direct or indirect heat

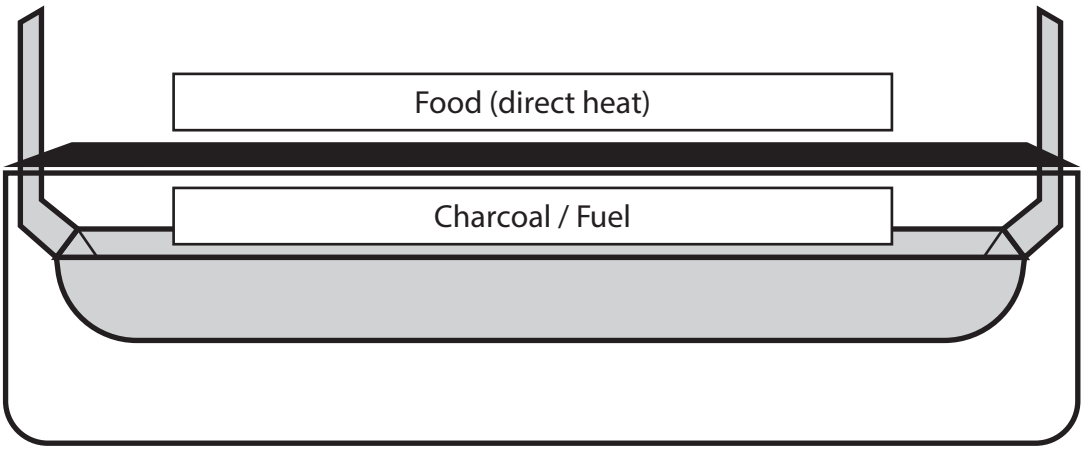
1. Cook with direct or indirect heat at medium to high temperatures (300°F +) (149°C +).
2. Use split wood logs, chips, chunks, or pellets to add smoke flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber. Only utilize 1/2 of the charcoal grate.
    - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Create 2 “zones” with the placement of the fuel.
5. Food can be placed in the “indrect” zone for lower temperatures. The indirect zone is the area not directly above the fuel.
6. Food can be placed in the “direct” zone for higher temperatures. The direct zone is the area directly above the fuel.
7. Hang the charcoal grate in the medium setting from the cooking grates.



SEAR (direct heat)

Note: This style is best for short cooks. Use caution, cooking at high temperatures like this can dry out the food.

1. Quickly cook with direct heat at high temperatures (400°F) (204°C).
2. Smoke flavor will not be added at this temperature. The wood will burn too hot to infuse flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber.
    - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Food can be is in the “direct” zone for searing temperatures. The direct zone is the area directly above the fuel.
5. Hang the charcoal grate in the highest setting / closest to the cooking grates.
6. Food will cook very quickly at this temperature. Use caution.
7. Always cook with the lid open when using this method to prevent damage to the exterior of the grill.



Operating Instructions: Charcoal Grill

RELOAD

If planning to cook for more that 30 to 40 minutes, additional charcoal should be added. Add 10 to 20 briquettes to the outer edge of the fire immediately after initial briquettes have been spread on grate. Once these briquettes become 80% ashed over, add them to the center of the fire as needed to maintain constant cooking temperature. Read all instructions and warnings on the charcoal bag.

SHUT DOWN

Allow the temperature to drop to below 350F (177C). Once the temperature is below 350F (177C) close all lids and dampers. This will help extinguish the charcoal. Allow time for the grill to cool completely before moving on to the cleaning and care section.

Cleaning and Care

REGULAR MAINTENANCE

In order to keep your grill in the best shape regular cleaning and maintenance is required. The best way to protect your grill from the elements is with a grill cover.

- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Always empty the ash tray after each use once ashes have completely cooled. Empty the ashes into a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals.
- Clean grill and cooking grids with mild cleaning agents. Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner.
- Always cover and store cold grill in a protected area.
- Indoor storage of grill is permissible only if the charcoal has burned to a complete ash and is cold.
- Remember to remove cold ashes before storing.
- Your grill is made of steel and some rust may appear over time. If rust occurs clean the area with fine sandpaper or steel wool, then cover with heat resistant paint.
- NEVER USE PAINT ON INSIDE SURFACES OF GRILL.
- Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply cooking oil or vegetable shortening and heat as indicated in the pre-seasoning steps.

WARRANTY INFORMATION

A COPY OF THE DATED PROOF OF PURCHASE (RECEIPT) IS REQUIRED WHEN REGISTERING OR SUBMITTING A WARRANTY CLAIM. PLEASE RETAIN A COPY OF THE RECEIPT FOR YOUR RECORDS.

Char-Griller® will replace any defective part of its grillers/smokers, under warranty, as outlined below.

Charcoal / Pellet / Kamado Grills	
Grill - Hood AND Bottom (excludes removable Ash Pan)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan AND Defective Parts	1 year from date of purchase
Gas Grills	
Grill Hood (TOP half) AND Main Burner Tubes (excludes Side Burner)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Grill Body (BOTTOM half) AND Side Burner AND Defective Parts	1 year from date of purchase
Dual Fuel Grills (Gas & Charcoal)	
Charcoal Grill - Hood AND Bottom AND Gas Grill - Hood (TOP half) AND Main Burner Tubes (excludes Ash Pan and Side Burner)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan AND Defective Parts AND Gas Grill Body (BOTTOM half) AND Side Burner	1 year from date of purchase
Griddles	
All defective parts	1 year from date of purchase
MISC	
Parts, Accessories, and Grill Covers	1 year from date of purchase (seam tears only for covers)

SURFACE RUST IS NOT CONSIDERED A MANUFACTURING OR MATERIALS DEFECT

Char-Griller® grills are made of steel and if exposed to the elements rust will occur naturally. Please refer to the manual to review how to care for your grill properly.

Surface issues such as scratches, dents, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical clearers, surface rust or the discoloration of steel surfaces are NOT covered under these warranties.

Warranties are for the replacement of defective parts only. Char-Griller® is not responsible for damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, hostile environments, improper installation, and installation not in accordance with local codes of service of unit.

AUSTRALIA AND NEW ZEALAND RESIDENTS ONLY: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian or New Zealand Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

EUROPEAN RESIDENTS ONLY: Char-Griller® warrants all of its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 2 years from the date of original retail purchase.

Excluded Under ALL Warranties
Paint; Surface Rust; Heat Damage; Incorrect Parts ordered by customer, including shipping; Worn Parts; Missing or damaged parts not reported within two (2) months of purchase date; Defective parts not reported within one (1) year of purchase date; Fading grill cover.

*NOTE: For warranty claims, photos and prepaid return of the item in question may be required. Misuse, abuse or commercial use nullifies all warranties.

PLEASE READ THIS INFORMATION IN DETAIL AND IF YOU HAVE ANY QUESTIONS CONTACT CUSTOMER SERVICE AT:

DO NOT RETURN TO RETAILER!

For assembly assistance, missing or damaged parts, please contact Char Griller Customer Service.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support

Australia & New Zealand: Please contact your retailer

FRANÇAIS

RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR. PAS DESTINÉ À L'USAGE COMMERCIAL.

Ce produit n'est pas livré avec une bouteille de gaz, du charbon de bois ou des morceaux de bois.

DANGER

⚠ DANGER
SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

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

⚠ MISE EN GARDE

- **N'entreposez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.**
- **Il ne faut jamais entreposer une bouteille de GPL qui n'est pas branchée pour utilisation immédiate à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.**

MISE EN GARDE

- Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

L'omission de vous conformer à ces instructions pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE brûlez PAS de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon ou de propane à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- UTILISEZ L'APPAREIL UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR avec de bonnes conditions de ventilation.
- **RESPECTEZ CES DIRECTIVES POUR EMPÊCHER CE GAZ INCOLORE ET INODORE DE VOUS EMPOISONNER, VOUS, VOTRE FAMILLE OU D'AUTRES PERSONNES.**
  - Connaissez les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
  - Consultez un médecin si d'autres personnes ou vous développez des symptômes du rhume ou de la grippe pendant que vous cuisinez ou vous vous trouvez près de cet appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, que l'on peut facilement méprendre pour un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
  - La consommation d'alcool et de drogues aggrave les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
  - *Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.*

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne laissez pas le produit sans surveillance.
- Ce produit est conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Ne l'utilisez pas à l'intérieur!
- Ne l'utilisez pas par vent fort!
- Ne modifiez ce produit d'aucune façon.
- Utilisez le produit uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. N'utilisez PAS cet appareil à des fins commerciales.
- Veillez à vider le bac à graisse après chaque utilisation, une fois qu'il est complètement refroidi.
- Utilisez toujours le barbecue conformément à tous les codes de prévention des incendies municipaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- L'installation de cet appareil doit se faire en conformité avec les codes locaux et, en l'absence de ceux-ci, avec le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage and Handling, CSA
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au barbecue ou des blessures à l'utilisateur.
- Si la flamme s'éteint pendant la cuisson, fermez le bouton de réglage ou le contrôleur, fermez le robinet de la bouteille de gaz, attendez cinq minutes, puis ouvrez la ou les portes et attendez encore cinq minutes avant de reprendre les instructions d'allumage ci-dessus.
- Si vous utilisez d'autres combustibles comme le charbon de bois ou le bois avec des produits au gaz. Si le gaz s'éteint, attendez qu'il n'y ait plus de fumée avant d'ouvrir la porte. L'ouverture des portes ou couvercles peut provoquer l'inflammation des braises par le gaz piégé dans le bâti. Ne vous tenez jamais devant la ou les portes ou le couvercle pendant l'ouverture.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- N'utilisez jamais l'appareil dans un lieu fermé comme un atrium, un garage, un bâtiment ou une tente.
- Ne l'utilisez jamais sur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et les structures surélevées, les murs, les rampes ou toute autre structure.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille et le papier.
- N'utilisez jamais le produit sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux. (VOIR LES EXIGENCES CONCERNANT LA PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES)
- Gardez le produit à distance de tout matériau combustible comme l'essence ou les autres vapeurs et liquides inflammables.
- Mettez le produit sur une surface stable plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) n'est pas nécessairement acceptable.
- N'utilisez pas le produit sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Le produit DOIT être posé sur le sol. Ne placez pas le produit sur une table ou un comptoir. NE déplacez PAS le produit sur des surfaces inégales.
- Il faut faire rouler le produit sur une surface plate seulement.
- Il ne faut jamais faire rouler le produit dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
- N'utilisez jamais ce produit comme appareil de chauffage (LISEZ LA RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- N'utilisez jamais ce produit à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné. Ce produit n'est PAS destiné à un usage commercial.
- Gardez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du produit.
- Lorsque vous préparez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, conservez un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main.
- Ne tentez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Dans certains cas, un extincteur de type BC ou ABC peut contenir le feu.
- Avant chaque utilisation, vérifiez tous les écrous, les vis et les boulons pour vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- Vous devez vérifier l'étanchéité avant chaque utilisation. Avant chaque utilisation, vérifiez tous les tubes de Venturi pour voir s'ils contiennent des toiles d'araignées ou des débris, et nettoyez-les.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le produit ou à le faire fonctionner en toute sécurité.
- Gardez les enfants et les animaux à distance du produit en tout temps. NE laissez PAS les enfants utiliser le produit. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux se trouvent à proximité du produit pendant son utilisation.
- NE permettez à PERSONNE de faire des activités autour du produit pendant ou après son utilisation avant qu'il n'ait refroidi.
- NE heurtez ou NE percutez PAS le produit pour éviter des lésions personnelles, des dommages au produit ou le renversement ou les éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne déplacez jamais le produit pendant l'utilisation. Attendez que le produit ait complètement refroidi à une température de 45 °C (inférieure à 115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Si le produit contient de l'huile, du charbon de bois ou du bois, ne le déplacez jamais avant que le combustible ait complètement refroidi.
- Le produit est CHAUD pendant son utilisation et reste CHAUD pendant un certain temps par la suite et pendant le refroidissement. Faites preuve de PRUDENCE. Portez des gants de protection ou des gants isolants.
- Ne touchez pas de surfaces CHAUDES. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne mettez jamais d'articles de cuisine en verre, en plastique en céramique dans le produit. Ne mettez pas d'articles de cuisine vides dans le produit pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Char-Griller n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du produit. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection, des gants isolants ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Le produit est chaud pendant son utilisation. Détournez le visage et le corps des portes et des évents. De la vapeur et de l'air chaud sont expulsés pendant l'utilisation.
- N'obstruez PAS la sortie des gaz ou l'entrée d'air.
- Ne recouvrez pas les grilles ou les surfaces de cuisson avec des feuilles métalliques ou des objets qui bloquent 75 % de la grille de cuisson. Cela emprisonne la chaleur ou les gaz et pourrait endommager le produit.
- Le produit génère une flamme nue. Gardez les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE vous penchez PAS au-dessus du produit lorsque vous l'allumez. Les cheveux non attachés et les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce produit ou que vous travaillez avec du feu.
- Les clapets à air sont CHAUDS pendant l'utilisation et le refroidissement du produit; portez des gants de protection lorsque vous les ajustez.
- Les grilles de cuisson sont CHAUDES lorsque le produit est utilisé et pendant le refroidissement. Faites preuve d'une extrême prudence : si vous touchez les grilles de cuisson, portez des gants de protection.
- Les grilles de cuisson sont CHAUDES lorsque le produit est utilisé et pendant le refroidissement. Faites preuve d'une extrême prudence : si vous touchez les grilles de cuisson, portez des gants de protection.
- Ne rangez pas le produit s'il contient encore des cendres ou du charbon chauds. Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Ne laissez jamais du charbon ou des cendres CHAUDS sans surveillance.
- N'enlevez pas la cendre lorsque les cendres et le charbon de bois sont CHAUDS.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce produit ou que vous travaillez avec du feu. Portez des gants de protection ou utilisez des outils pour cheminée longs et résistants pour ajouter du bois ou du charbon.
- Ne grillez jamais rien avant que le charbon soit recouvert de cendres.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit rester rouge chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- N'utilisez jamais d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatiles pour allumer le charbon. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- Si le tuyau présente des signes évidents d'abrasion ou d'usure excessive ou s'il est coupé, il faut le remplacer avant de mettre l'appareil de cuisson au gaz en plein air en service. Le tuyau de remplacement doit être spécifié par le fabricant.
- Ne remplissez jamais trop le produit de charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le produit.
- N'utilisez jamais plus que la quantité de charbon de bois recommandée (voir ci-dessous).
- AVERTISSEMENT! N'utilisez pas d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil!
- AVERTISSEMENT! Ce barbecue deviendra très chaud, ne le déplacez pas pendant qu'il fonctionne.
- AVERTISSEMENT! Éloignez les enfants et les animaux de compagnie.
- N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Avant chaque utilisation, inspectez le tuyau à gaz pour repérer la présence éventuelle de dommages.
- Gardez le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chaude.
- Gardez le tuyau d'alimentation en gaz à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- Il FAUT utiliser le régulateur et le raccord de tuyau fournis avec l'appareil. Pour obtenir des pièces de rechange, au besoin, prenez contact avec Char Griller.
- Utilisez une bouteille de gaz de 9 kg (20 lb) munie d'un collet de protection (la bouteille n'est pas fournie avec l'appareil).
- Veillez à garder les orifices de ventilation dégagés et libres de tout débris.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz qui présente des signes de bosselures, d'entailles, de renflements, de dommages par le feu, d'érosion, de fuites, de rouille excessive, ou de toute autre forme de dommages externes visibles. Cela peut être dangereux; il faut dans un tel cas apporter la bouteille à un fournisseur de propane liquide pour la faire inspecter.
- Ne fixez ou ne déconnectez jamais la bouteille de gaz, et ne déplacez ou ne modifiez jamais les raccords pour le gaz lorsque l'appareil fonctionne.
- La bouteille de gaz doit être déconnectée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Propane seulement, 16,87 MJ/h, pression d'entrée de 2,75 kPa, orifice de l'injecteur de 1,15 mm.
- Ce produit NE fonctionne PAS au gaz naturel.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, fermez toujours le bouton de réglage du brûleur ou le contrôleur en premier, et ensuite le robinet de la bouteille de gaz, avant de débrancher la bouteille.
- Fermez TOUJOURS l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille quand l'appareil n'est pas utilisé.
- La bouteille DOIT être entreposée à l'extérieur, hors de la portée des enfants; elle NE DOIT PAS être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- NE conservez PAS une bouteille de gaz de rechange sous l'appareil ni à proximité de celui-ci. La soupape de sûreté et de décharge de la bouteille peut surchauffer, ce qui permet au gaz de fuir, causant un incendie qui pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité, ce qui permet au gaz de fuir, causant un incendie qui pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Placez un capuchon cache-poussière sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'utilisez que le capuchon cache-poussière fourni avec la bouteille. D'autres capuchons ou bouchons pourraient causer des fuites.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de gaz et de l'appareil et appelez le service d'incendie.
- Un incendie pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Consultez les étapes du processus d'allumage avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez jamais de liquide d'allumage avec le propane.
- Il est impératif de placer des copeaux ou des morceaux de bois dans le fumoir afin de produire de la fumée et d'imprégner les aliments d'un arôme fumé.
- Débarrassez-vous des cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium avant de les imbiber d'eau et de les jeter dans un contenant incombustible.
- Vérifiez souvent le bac à graisse pendant la cuisson. Videz-le avant qu'il devienne plein. Le bac à graisse peut devoir être vidé périodiquement durant la cuisson.
- Une grande quantité de fumée sera produite lors de l'utilisation de copeaux ou de morceaux de bois. De la fumée s'échappera par les joints et noircira l'intérieur du produit. C'est normal.
- Lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C (65 °F) ou que l'altitude est supérieure à 1 067 m (3 500 pi), un temps de cuisson supplémentaire peut être requis. Afin de s'assurer que la viande est complètement cuite, utilisez un thermomètre à viande pour mesurer la température interne.
- Il est permis de ranger un appareil de cuisson au gaz en plein air à l'intérieur uniquement si la bouteille a été déconnectée et enlevée.
- N'utilisez pas de granules de bois.
- Ne rangez pas l'appareil avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur.
- NE PULVÉRISEZ PAS D'AÉROSOLS DANS LES ENVIRONS DE CET APPAREIL PENDANT QU'IL FONCTIONNE.
- NE VAPORISEZ OU N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS À BASE D'ALCOOL DANS LES ENVIRONS DE CET APPAREIL PENDANT QU'IL FONCTIONNE.
- N'UTILISEZ NI N'ENTREPOSEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES DANS CET APPAREIL OU À PROXIMITÉ.
- NE PLACEZ PAS D'ARTICLES SUR CET APPAREIL OU CONTRE CET APPAREIL.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL
- L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR DU PERSONNEL AUTORISÉ UNIQUEMENT, ET L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE MODIFIÉ.

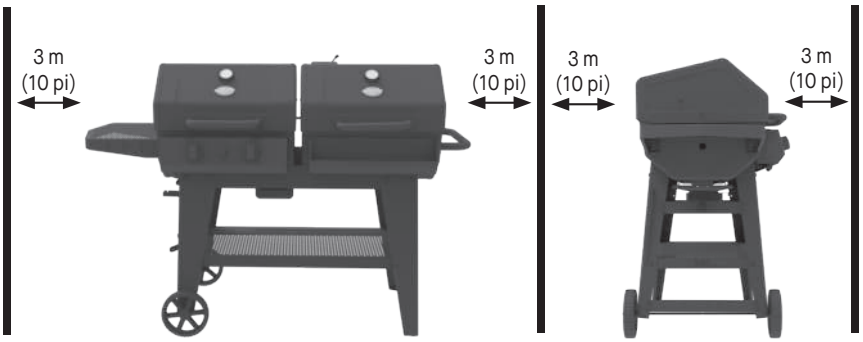
NE DÉPASSEZ PAS UN TOTAL DE 1 KG (2 LB) DE CHARBON DE BOIS

EXIGENCES CONCERNANT LA PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus de l'appareil et un mur, une rampe ou tout autre matériau de construction combustible.

Avant d'utiliser le produit, vérifiez la direction du vent et mettez la bouteille AU VENT, à la verticale à 30 cm (12 po). Cela est nécessaire pour faire en sorte que le système d'alimentation de la bouteille puisse évacuer les vapeurs et empêcher la bouteille de heurter l'appareil si elle bascule.

Ce dégagement fournit un espace suffisant pour assurer une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées. Il ne faut pas utiliser le barbecue sur des matières combustibles comme les terrasses en bois et en autres matières combustibles. L'appareil de cuisson au gaz en plein air ne doit pas être utilisé sous des constructions combustibles.



MISE EN GARDE

Le tuyau présente un risque de chute qui pourrait faire basculer la bouteille.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Ce produit n'est pas livré avec une bouteille de gaz, du charbon de bois ou des morceaux de bois.

BARBECUE AU GAZ
MODE D’EMPLOI

Mode d'emploi : Côté gaz

INSTALLATION

Installez le barbecue sur une surface solide et plane, bien abrité contre le vent.
Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

L'appareil doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion vers le brûleur lorsque l'appareil est utilisé. UTILISEZ CET APPAREIL UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.

Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur, à l'écart de tout matériau inflammable. Il est important de ne pas le placer sous une structure surélevée et de garder une distance minimale de 3 m (10 pi) sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé contre les courants d'air directs et placé ou protégé contre la pénétration directe par l'eau qui coule (p. ex., la pluie).

Protégez la bouteille de GPL de la lumière directe du soleil et tenez-la loin des sources de chaleur. Placez la bouteille de gaz à côté de l'appareil de telle sorte que le tuyau ne soit pas courbé, tordu, soumis à une tension ou en contact avec des parties chaudes de l'appareil. NE placez PAS la bouteille de gaz directement sous les brûleurs.

RÉGULATEUR ET TUYAU

Ces pièces sont fournies avec l'appareil, mais vous pouvez obtenir des remplacements auprès de votre revendeur ou d'un fournisseur autorisé de GPL. La durée utile prévue du régulateur est estimée à 10 ans. Il est recommandé de changer le régulateur dans les 10 ans suivant la date de fabrication.

L'utilisation d'un régulateur ou d'un tuyau du mauvais type est dangereuse; vérifiez toujours que vous disposez des éléments corrects avant d'utiliser l'appareil.

Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme applicable dans le pays d'utilisation. Tout tuyau usé ou endommagé doit être remplacé. Assurez-vous que le tuyau n'est pas obstrué, tordu ou en contact avec une partie du barbecue autre que le point de raccordement.

RACCORDEMENT DU TUYAU À L'APPAREIL

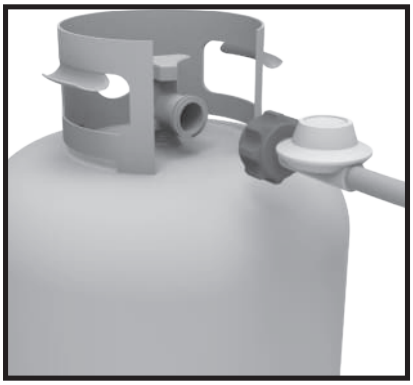
Avant le raccordement, assurez-vous qu'aucun débris ne se trouve dans la tête de la bouteille de gaz, le régulateur, les brûleurs et les orifices des brûleurs. Les araignées et les insectes peuvent nicher dans le tube du brûleur ou le tube de Venturi et le boucher à l'orifice. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.

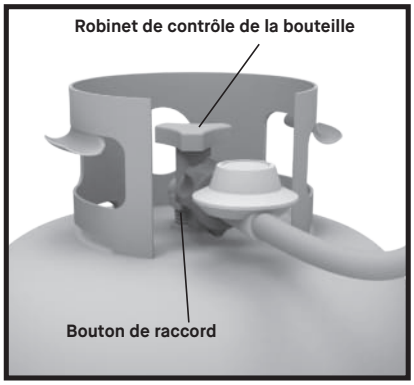
Nettoyez TOUJOURS les trous des brûleurs avec un déboucheur de tuyaux puissant.

Si vous remplacez le tuyau, vous devez le fixer aux connexions de l'appareil et du régulateur à l'aide de colliers de serrage. Débranchez le régulateur de la bouteille (selon les instructions fournies avec le régulateur) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Mode d'emploi : Côté gaz

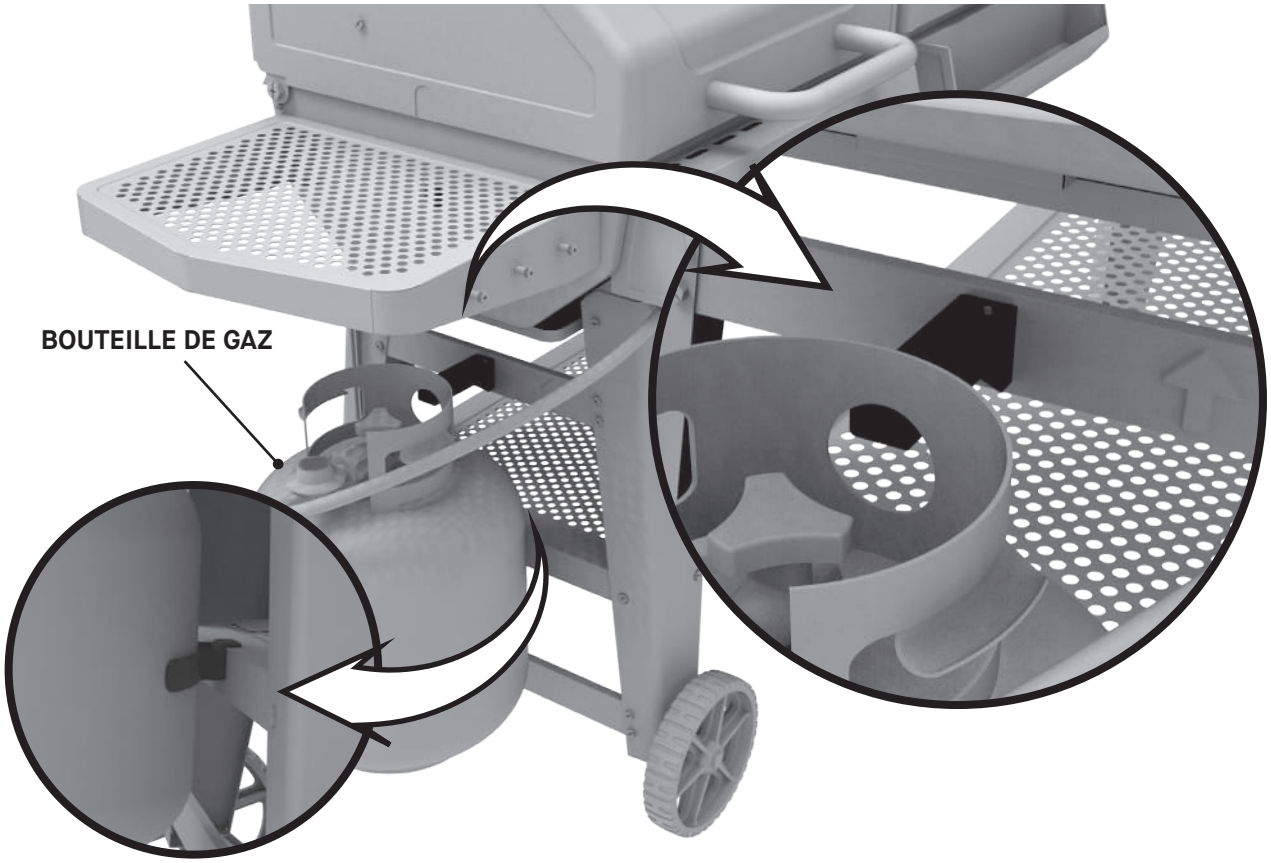
RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE AU BARBECUE :





1. Inspectez le joint d'étanchéité en caoutchouc du robinet de la bouteille de propane à la recherche de fissures, d'usure ou de dégradation avant l'usage. Un joint de caoutchouc endommagé peut entraîner une fuite de gaz, pouvant possiblement causer une explosion, un incendie ou des blessures graves. Ne pas utiliser une bouteille de propane dont le joint d'étanchéité en caoutchouc est endommagé.
2. Fixez ou détachez le régulateur à la bouteille de propane uniquement lorsque celle-ci est installée dans son support.
3. Vérifiez que le robinet de la bouteille est fermé en tournant le volant de manœuvre dans le sens horaire.
4. Assurez-vous que les boutons de réglage des brûleurs du barbecue sont sur la position OFF (ARRÊT).
5. Inspectez visuellement l'assemblage du tuyau avant chaque utilisation pour déceler tout signe de dommages, d'usure excessive ou de détérioration. S'il y en a, remplacez l'assemblage avant d'utiliser le barbecue. Seul le remplacement fourni par le fabricant devrait être utilisé.
6. Retirez le bouchon de protection en plastique du robinet de la bouteille.
7. Assurez-vous que le tuyau n'est pas coudé et n'est pas en contact avec des bords tranchants ou des surfaces qui peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
8. Tenez le régulateur et insérez le mamelon en laiton dans le robinet de la bouteille de propane. Assurez-vous que le dispositif est centré correctement.
9. Tournez le gros écrou de raccord manuellement dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-le jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement. Assurez-vous de ne pas fausser le filetage de l'écrou de raccord sur le robinet de la bouteille. N'utilisez pas d'outils pour serrer le raccordement. Remarque : Si vous ne parvenez pas à effectuer le raccordement, recommencez les étapes 7 et 8.
10. La ou les bouteilles de GPL à utiliser doivent être : 1. fabriquées et étiquetées conformément aux normes relatives aux bouteilles de GPL du département des Transports américain ou à la norme CAN/CSA-B339 « Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des dangereuses », selon le cas; 2. fournies avec un dispositif antidébordement homolgué; 3. dotées d'un dispositif de raccord compatible avec le raccord pour un appareil de cuisson au gaz en plein air.

EMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE GPL :



MISE EN GARDE : N'utilisez PAS le barbecue si les fuites sont impossibles à arrêter. Coupez le gaz et éteignez le barbecue.

MISE EN GARDE : TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE

EFFECTUEZ LE « TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE » AVANT CHAQUE UTILISATION.

ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME NUE AVANT DE CONNECTER LE RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE GAZ. FERMEZ L'ALIMENTATION EN GAZ APRÈS CHAQUE USAGE.

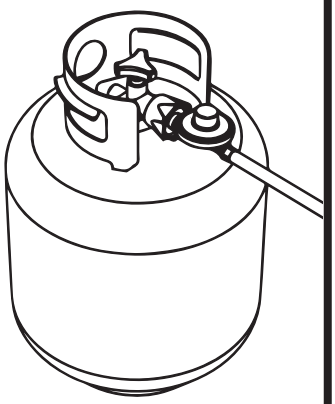
AVERTISSEMENTS :

1. Un test d'étanchéité à l'eau savonneuse DOIT être effectué chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée au brûleur ou au tuyau, ou à chaque utilisation.
2. Le test d'étanchéité à l'eau savonneuse DOIT être effectué à l'extérieur, à un endroit bien ventilé.
3. Pendant le test d'étanchéité, gardez l'appareil loin de toute flamme nue, étincelle ou cigarette allumée.
4. N'utilisez en aucun cas une flamme nue pour détecter une fuite de gaz.

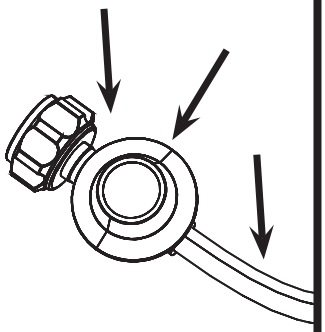
PRÉPARATION :

1. Enlevez les articles de cuisine et les accessoires de l'appareil.
2. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz et le bouton de réglage du brûleur ou le contrôleur sont FERMÉS.
3. Préparez la solution d'eau savonneuse : 1 partie de détergent à vaisselle liquide (ou plus si désiré) et 3 parties d'eau.
4. Appliquez la solution d'eau savonneuse sur le robinet de la bouteille de gaz, le régulateur, ainsi que sur toute la longueur du tuyau entre la bouteille et le robinet de contrôle du brûleur.

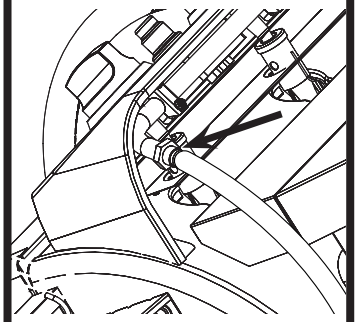
Appliquez la solution sur le robinet de la bouteille de gaz



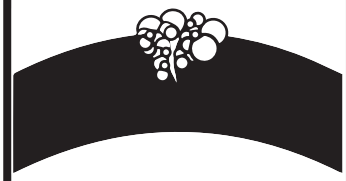
Appliquez la solution sur le régulateur et sur toute la longueur du tuyau



Appliquez la solution sous le panneau de commande, là où le brûleur et le tuyau sont raccordés



Si le test échoue, des bulles seront visibles, tel qu'illustré ci-dessous.



TEST DU ROBINET DE LA BOUTEILLE DE GAZ :

1. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, puis vérifiez si des bulles apparaissent. NE LAISSEZ PAS LE ROBINET DE GAZ OUVERT PENDANT PLUS DE 12 SECONDES. Si des bulles apparaissent, fermez le robinet de la bouteille de gaz et serrez les raccords. Répétez le test.

TEST DU RÉGULATEUR ET DU TUYAU :

1. UNE FOIS que le robinet de la bouteille gaz a réussi le test d'étanchéité à l'eau savonneuse, ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, puis vérifiez la formation éventuelle de bulles au niveau du régulateur, tout le long du tuyau et au robinet de contrôle du brûleur. NE LAISSEZ PAS LE ROBINET DE GAZ OUVERT PENDANT PLUS DE 12 SECONDES. Si des bulles apparaissent, FERMEZ le robinet de la bouteille de gaz et serrez le raccord qui fuit. Si la fuite est présente le long du tuyau, ARRÊTEZ TOUT : n'utilisez pas l'appareil. Le tuyau doit être remplacé.
2. LORSQUE LE TEST EST TERMINÉ ET VOUS N'AVEZ REPÉRÉ AUCUNE FUITE, ATTENDEZ AU MOINS 5 MINUTES POUR PERMETTRE LA DISSIPATION D'ÉMANATIONS DE GAZ AVANT DE RALLUMER LE PRODUIT.
3. AVANT CHAQUE UTILISATION, VÉRIFIEZ TOUJOURS VISUELLEMENT LE TUBE DE VENTURI DU BRÛLEUR POUR S'ASSURER QU'IL N'EST PAS OBSTRUÉ.
4. DÉGAGEZ LE TUBE DE VENTURI À L'AIR COMPRIMÉ.
   - SI DES BULLES CONTINUENT À APPARAÎTRE PENDANT UNE PARTIE DU TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE, ARRÊTEZ TOUT ET N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. PRENEZ CONTACT AVEC LE FOURNISSEUR DE PROPANE LOCAL OU AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE.
   - Remarque : utilisez uniquement une bouteille de gaz de 9 kg (20 lb) munie d'un collet de protection avec cet appareil. La bouteille N'EST PAS fournie avec l'appareil.

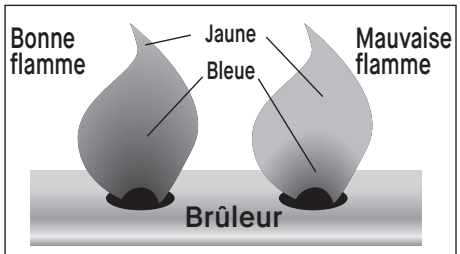
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE : BRÛLEURS PRINCIPALS

BRÛLEURS PRINCIPALS

1. Assurez-vous que l'écoulement d'air vers l'appareil au gaz n'est pas obstrué. Les araignées et les insectes peuvent nicher dans le tube du brûleur et l'obstruer. Un tube de brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.
2. Ouvrez le couvercle du barbecue.
3. Assurez-vous que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position OFF.
4. Ouvrez le robinet de la bouteille de GPL.
5. Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton et faites-le tourner jusqu'à la position HIGH, puis maintenez enfoncé le bouton d'allumage électronique jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas dans 5 secondes, éteignez le brûleur, attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe, et recommencez la procédure.
6. Répétez cette opération pour tous les brûleurs que vous souhaitez allumer. N'allumez que les brûleurs que vous avez l'intention d'utiliser.
7. Réglez les boutons sur le réglage de cuisson souhaité. Après l'allumage, observez la flamme du brûleur et assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés. Si la flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, éteignez immédiatement le gaz au panneau de commande et au robinet de la bouteille de gaz. Ouvrez la hotte et laissez le gaz se dissiper pendant 5 minutes avant de rallumer l'appareil.
8. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs ou inflammables, car ils endommagent les pièces et peuvent provoquer un incendie.

REMARQUE :

- **Après l'allumage, observez la flamme du brûleur et assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés.**
- **Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez par temps venteux et assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas. Si vous soupçonnez ou voyez que la flamme s'est éteinte en cours de cuisson, tournez d'abord le bouton de réglage sur OFF, tournez le robinet de la bouteille de gaz sur OFF, attendez 5 minutes, puis ouvrez les couvercles et attendez 5 minutes de plus avant de suivre les INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE pour rallumer le brûleur. Ajustez le bouton de réglage du barbecue sur une flamme plus haute pour éviter qu'elle ne s'éteigne à nouveau. N'allumez jamais le barbecue lorsque le couvercle est fermé.**



Lorsque le brûleur est allumé, observez la hauteur de la flamme. Une bonne flamme devrait être bleue, avec une pointe jaune d'environ 1 à 2 pouces lorsque le brûleur est sur la position LIGHT (ÉLEVÉ).

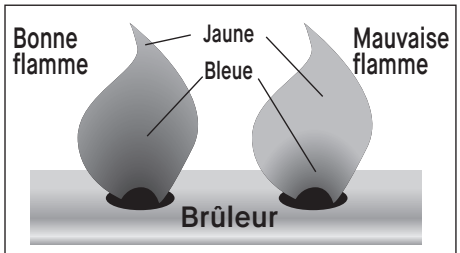
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE : UTILISATION D'UNE ALLUMETTE

ALLUMAGE À L'ALLUMETTE

1. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez la plaque de cuisson, si elle est installée.
2. Enfoncez le bouton de réglage et tournez-le jusqu'à la position HIGH.
3. Placez l'allumette dans le porte-allumettes installé sur le côté du boîtier du barbecue.
4. Une fois allumée, placez la flamme à travers les grilles de cuisson près des ports du brûleur, comme illustré. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
5. Réglez les boutons sur le réglage de cuisson souhaité.
6. Remettez la plaque de cuisson en place (facultatif).
7. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs ou inflammables, car ils endommagent les pièces et peuvent provoquer un incendie.

REMARQUE :

- **Après l'allumage, observez la flamme du brûleur et assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés.**
- **Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez par temps venteux et assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas. Si vous soupçonnez ou voyez que la flamme s'est éteinte en cours de cuisson, tournez d'abord le bouton de réglage sur OFF, tournez le robinet de la bouteille de gaz sur OFF, attendez 5 minutes, puis ouvrez les couvercles et attendez 5 minutes de plus avant de suivre les INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE pour rallumer le brûleur. Ajustez le bouton de réglage du barbecue sur une flamme plus haute pour éviter qu'elle ne s'éteigne à nouveau. N'allumez jamais le barbecue lorsque le couvercle est fermé.**



Lorsque le brûleur est allumé, observez la hauteur de la flamme. Une bonne flamme devrait être bleue, avec une pointe jaune d'environ 1 à 2 pouces lorsque le brûleur est sur la position LIGHT (ÉLEVÉ).

Mode d'emploi : Côté gaz

APPRÊTAGE (côté gaz)

IMPORTANT! L'apprêtage de votre barbecue permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication en les laissant brûler. APPRÊTEZ LE BARBECUE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

1. Effectuez un test d'étanchéité à l'eau savonneuse; consultez la rubrique TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE – AVERTISSEMENTS ET MARCHE À SUIVRE.
2. Enduisez légèrement d'huile de cuisson TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES (y compris les grilles et l'intérieur du barbecue).
3. Démarrez le barbecue conformément aux instructions d'allumage, réglez tous les brûleurs sur une température moyenne à faible. Fermez le couvercle.
4. Maintenez une température moyenne à faible de 212 °C (250 °F) pendant deux heures.
5. Ne dépassez JAMAIS 240 °C (400 °F).
6. Laissez l'appareil refroidir COMPLÈTEMENT.
7. Appliquez une deuxième couche de cuisson sur TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES (y compris les grilles et l'intérieur du barbecue).
8. Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier, appliquez de l'huile de cuisson ou du shortening végétal et faites chauffer comme indiqué ci-dessus.

REMARQUE : DE L'HUILE PEUT DÉGOULINER DU BARBECUE PENDANT CETTE OPÉRATION ET PENDANT PLUSIEURS UTILISATIONS PAR LA SUITE. C'EST NORMAL.

REMARQUE : NE DÉPASSEZ JAMAIS UNE TEMPÉRATURE DE CUISSON DE 400 °F (204 °C), CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA FINITION ET CONTRIBUERAIT À LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET NÉCESSITERA DES RETOUCHES. CET APPAREIL N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.

APPRÊTAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

1. Essuyez le dessus de la plaque de cuisson pour enlever tous les débris.
2. Chauffez le barbecue jusqu'à 120 °C (250 °F). Laissez-le fonctionner pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus de la plaque de cuisson devienne chaud.
3. Versez un peu d'huile à cuisson sur la plaque de cuisson.
4. Étendez l'huile à cuisson sur la surface de la plaque de cuisson au moyen d'essuie-tout. Utilisez une spatule ou des gants résistants à la chaleur pour tenir les essuie-tout pliés.
   Assurez-vous de couvrir la totalité du dessus de la plaque de cuisson.
5. Laissez la plaque de cuisson chauffer jusqu'à une température de 204 °C (400 °F). De la fumée se dégagera lorsque l'huile commencera à se lier à la surface de la plaque de cuisson.
6. Lorsque la fumée se sera dissipée, recommencez les étapes 3 à 5 à 175 °C (350 °F).

Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier, appliquez du shortening végétal et faites chauffer comme indiqué ci-dessus.

ASTUCES POUR LA PLAQUE DE CUISSON

- Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez votre plaque de cuisson préchauffer complètement avec le couvercle fermé. Veuillez noter qu'il peut falloir de 15 à 20 minutes pour préchauffer la plaque à la température désirée.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de cuisiner avec le couvercle fermé autant que possible. Cela permettra à votre plaque de cuisson d'atteindre des températures optimales.

ARRÊT

ARRÊT DES BRÛLEURS

Tournez le ou les boutons dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HIGH, puis appuyez dessus et tournez-les en position OFF. Ne forcez jamais le bouton sans le pousser, car cela peut endommager le robinet et le bouton.

1. Pour le brûleur latéral, appuyez sur le bouton et tournez-le sur OFF.
2. Fermez rapidement le robinet de la bouteille de gaz.
3. Fermez le couvercle du barbecue et laissez-le devenir froid au toucher avant de déplacer ou de nettoyer l'appareil.

DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

4. Tournez tous les boutons de contrôle des brûleurs sur la position OFF.
5. Tournez la poignée de la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt.
6. Tournez l'écrou de couplage sur le régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le régulateur soit libéré de l'embout fileté du robinet de la bouteille de gaz.
7. Placez le capuchon de protection sur l'embout à gaz de la bouteille.
8. Fermez le couvercle du barbecue et laissez-le devenir froid au toucher avant de déplacer ou de nettoyer l'appareil.

Nettoyage et entretien : Côté gaz

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Pour que votre barbecue reste en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer et de l'entretenir régulièrement. La meilleure façon de protéger votre barbecue contre les éléments consiste à utiliser une housse.

- VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire.
- Faites brûler le barbecue après chaque utilisation (environ 15 minutes) pour empêcher une accumulation excessive de résidus alimentaires.
- N'utilisez PAS de nettoyants qui contiennent de l'acide, des essences minérales ou du xylène.

- **Surfaces extérieures :** Utilisez une solution de détergent doux pour lave-vaisselle et d'eau chaude pour les nettoyer, puis rincez-les à l'eau.
- **Surfaces intérieures du couvercle du barbecue :** Si la peinture de la surface s'écaille, l'accumulation de graisse cuite sur la surface s'est transformée en carbone et se décolle. Nettoyez-la soigneusement avec une solution forte de détergent et d'eau chaude. Rincez-la à l'eau et laissez-la sécher complètement.
- Pour éviter la rouille, refaites l'apprêtage après le nettoyage.
- **Surfaces intérieures de la partie inférieure du barbecue :** Enlevez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un racloir et/ou d'un tampon de nettoyage, puis lavez la surface avec une solution de détergent à vaisselle et d'eau chaude. Rincez la surface à l'eau et laissez-la complètement sécher.
- **Grilles de cuisson :** Les grilles en porcelaine ont une composition semblable au verre qu'il faut manipuler avec soin pour ne pas les ébrécher. Utilisez une solution de détergent doux ou de bicarbonate de soude et d'eau chaude. Vous pouvez utiliser de la poudre de récurage non abrasive sur les taches tenaces, puis les rincer à l'eau.
- **Écran thermique :** Nettoyez les résidus avec une brosse métallique et lavez l'écran à l'eau savonneuse. Ensuite, rincez-le avec de l'eau.
- **Collecteur de graisse** : Videz périodiquement le récipient à graisse et nettoyez-le avec une solution de savon à vaisselle et d'eau chaude.

- Votre barbecue est en acier et peut rouiller avec le temps. Si la rouille apparaît, nettoyez-la à l'aide d'un papier abrasif ou de laine d'acier, puis couvrez-la de peinture résistante à la chaleur.
- NE PEIGNEZ JAMAIS LES SURFACES INTÉRIEURES DU BARBECUE.
- Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier et appliquez de l'huile de cuisson ou du shortening végétal comme indiqué dans les étapes d'apprêtage.

NETTOYAGE DE L'ASSEMBLAGE DU BRÛLEUR

Pour que votre barbecue reste en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer et de l'entretenir régulièrement. La meilleure façon de protéger votre barbecue contre les éléments consiste à utiliser une housse.

1. VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.
2. Fermez tous les boutons de réglage du brûleur et de la bouteille de gaz.
3. Enlevez les grilles de cuisson et l'écran thermique.
4. Retirez le collecteur de graisse.
5. Retirez le brûleur en dévissant la vis autotaraudeuse à l'aide d'un tournevis cruciforme.
6. Soulevez le brûleur et éloignez-le de l'orifice du robinet de gaz. 6. Nettoyez l'admission (Venturi) du brûleur avec une petite brosse à bouteille ou de l'air comprimé.
7. Enlevez tous les résidus alimentaires et la saleté sur l'extérieur de la surface du brûleur.
8. Nettoyez tout port obstrué au moyen d'un fil métallique raide (par exemple un trombone déplié).
9. Inspectez le brûleur pour détecter tout dommage (fissures ou trous). Si vous constatez des dommages, remplacez-le par un brûleur neuf. Pour réinstaller le brûleur, assurez-vous que les orifices du robinet de gaz sont correctement positionnés à l'intérieur de l'admission du brûleur (Venturi). Vérifiez également la position de l'électrode à étincelles.
10. Assurez-vous qu'aucun débris ne se trouve dans la tête de la bouteille de gaz, le régulateur, les brûleurs et les orifices des brûleurs. Les araignées et les insectes peuvent nicher dans le tube du brûleur ou le tube de Venturi et le boucher à l'orifice. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.
11. Effectuez un test d'étanchéité à l'eau savonneuse avant chaque utilisation.

Nettoyage et entretien : Côté gaz

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

- **Nettoyez toujours votre plaque de cuisson à la main.**
- **Ne trempez jamais votre plaque de cuisson dans l'eau.**
- **Un nettoyage et un apprêtage fréquents de votre plaque de cuisson l'empêcheront de rouiller. Il n'est pas nécessaire de nettoyer votre plaque à cuisson en profondeur après chaque utilisation.**
- **Soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez votre plaque de cuisson. La plaque de cuisson sera extrêmement chaude.**

1. Faites chauffer la plaque de cuisson à 149 °C (300 °F).
2. Recouvrez le dessus de la plaque de cuisson avec du gros sel.
3. Ajoutez une petite quantité d'huile de cuisson au sel répandu sur le dessus de la plaque de cuisson.
4. Utilisez un coupe-pâte ou un grattoir en cotte de mailles pour frotter les résidus sur la surface de la plaque de cuisson. Faites preuve d'une extrême prudence. La plaque de cuisson sera chaude.
5. Utiliser un coupe-pâte pour retirer les résidus décollés de la surface de la plaque de cuisson.
6. Appliquez une petite quantité d'eau chaude sur le dessus de la plaque de cuisson.
7. Utilisez un grattoir en cote de mailles ou des serviettes en papier pour frotter l'eau sur le dessus de la plaque de cuisson. Cela éliminera toutes les particules de nourriture restantes. Assurez-vous d'utiliser des pinces et des gants pour aliments chauds lorsque vous frottez le dessus de la plaque de cuisson. La plaque de cuisson sera extrêmement chaude.
8. Séchez bien la plaque de cuisson.
9. Terminez le processus de nettoyage en apprêtant votre plaque de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE **Dans l'éventualité d'une fuite de gaz qui ne peut pas être arrêtée ou d'un incendie qui se déclenche en raison d'une fuite de gaz, prenez contact avec le service d'incendie.**

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause	Solution possible
Fuite de gaz provenant d'un tuyau fendu, coupé ou brûlé	Tuyau endommagé	Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
		Remplacez le tuyau.
Fuite de gaz provenant de la bouteille de gaz	Défaillance attribuable à la rouille ou à une mauvaise manutention de l'équipement	Remplacez la bouteille de gaz.
Fuite de gaz provenant du robinet de la bouteille de gaz	Défaillance du robinet attribuable à la rouille, à un problème mécanique ou à une mauvaise manutention de l'équipement	Fermez le robinet de la bouteille de gaz et retournez la bouteille au fournisseur de gaz.
Fuite de gaz entre la bouteille de gaz et le raccord du régulateur	L'installation est incorrecte, le raccordement n'est pas assez serré, le filetage est endommagé ou le joint d'étanchéité en caoutchouc est défectueux	Fermez le robinet de la bouteille de gaz, puis fixez de nouveau le régulateur à la bouteille.
		Fermez le robinet de la bouteille de gaz et retournez la bouteille au fournisseur de gaz.
		Inspectez visuellement le joint en caoutchouc pour voir s'il y a des signes de dommages.
Feu sous le panneau de commande	Feu dans le tube du brûleur en raison d'une obstruction du brûleur	Fermez le bouton de réglage du barbecue et le robinet de la bouteille de gaz. Une fois que le feu est éteint et que l'appareil a refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le pour déceler la présence d'araignées, de nids, de rouille ou d'autres débris.
Feu de graisse ou flamme continue ou excessive	Accumulation de graisse sur le brûleur ou autour du brûleur	Fermez le bouton de réglage du barbecue et le robinet de la bouteille de gaz. Laissez les flammes s'éteindre et l'appareil refroidir. Nettoyez les particules de graisse ou d'aliments sur le brûleur et autour de celui-ci et des surfaces environnantes.
La flamme ne reste pas allumée après l'allumage*	Le fil du capteur de flamme est déconnecté	Fermez l'alimentation en gaz. Déconnectez la bouteille de GPL. Serrez le fil du capteur de flamme sur le robinet.
Faible niveau de flamme*	Manque de carburant	Remplissez la bouteille de gaz ou remplacez-la par une bouteille pleine.
Les flammes s'éteignent*	Manque de gaz	Remplissez la bouteille de gaz.
Poussée de flamme	Accumulation excessive de graisse	Nettoyez le brûleur et l'intérieur de l'appareil.
	Quantité excessive de gras sur la viande	Enlevez le gras de la viande.
	Température de cuisson trop élevée	Réglez ou baissez la température en conséquence.
Feu de graisse persistant	Graisse emprisonnée par l'accumulation d'aliments autour du système de brûleur	Éteignez le bouton de contrôle du barbecue et fermez le robinet de la bonbonne de gaz. Laissez le feu s'éteindre et l'appareil refroidir. Une fois que l'appareil a refroidi, enlevez et nettoyez les pièces.
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur)	Le brûleur ou le tube du brûleur est obstrué	Éteignez le bouton de contrôle du barbecue et fermez le robinet de la bonbonne de gaz. Nettoyez le brûleur ou le tube du brûleur.
Cuisson plus lente que prévu*	Le robinet n'est pas bien aligné sur le brûleur	Assurez-vous que le robinet est centré sur le tube du brûleur.

* Consultez également les solutions de dépannage : pour les causes suivantes : débit de gaz faible ou inexistant, bouchon de vapeur, débit excessif.

SOLUTIONS DE DÉPANNAGE : POUR LES CAUSES SUIVANTES : DÉBIT DE GAZ FAIBLE OU INEXISTANT, BOUCHON DE VAPEUR, DÉBIT EXCESSIF

Symptôme	Cause	Solution possible
Le brûleur ne s'allume pas lorsque le bouton d'allumage est enfoncé	Débit de gaz faible ou inexistant	1. Tournez le bouton de réglage du barbecue sur la position OFF (ARRÊT). 2. Tournez le bouton du robinet de la bouteille de gaz sur la position OFF (ARRÊT). 3. Déconnectez le régulateur de la bouteille pour dégager le bouchon de vapeur. 4. Reconnectez le régulateur à la bouteille en le tournant à la main jusqu'à ce qu'il soit serré. 5. Ouvrez avec précaution le robinet de la bouteille de gaz, puis ouvrez-le davantage d'un tour complet. 6. Vous êtes maintenant prêt à allumer le barbecue. 7. Tournez le bouton de réglage du barbecue sur la position HIGH et pressez le bouton d'allumage.
	Bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord vers la bouteille de gaz	
Faible niveau de flamme	Limiteur de débit déclenché	
	Bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord vers la bouteille de gaz	
Les flammes s'éteignent	Limiteur de débit déclenché	
Cuisson plus lente que prévu	Bouchon de vapeur	

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le brûleur ne s'allume pas au moyen des boutons	Fils ou électrodes recouverts de résidus de cuisson	Nettoyez le fil ou l'électrode avec de l'alcool à friction
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés	Séchez en essuyant au moyen d'un chiffon
	Électrode fissurée ou cassée; étincelles dans la fissure	Remplacez l'électrode
	Le fil est lâche ou déconnecté	Reconnectez le fil ou remplacez l'assemblage de l'électrode et du fil
Le brûleur ne s'allume pas au moyen d'une allumette	Aucun débit de gaz	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. Si elle ne l'est pas, consultez « Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme réduite ». Si elle est vide, remplacez-la ou remplissez-la
	L'écrou de raccord et le régulateur ne sont pas connectés	Tournez l'écrou de raccord d'environ un demi à trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement. Serrez-le à la main seulement. N'utilisez pas d'outils
	Obstruction du débit de gaz	Nettoyez les tubes du brûleur ET vérifiez si le tuyau est plié ou fait un coude
	Désaccouplement du brûleur au robinet	Accouplez de nouveau le brûleur et le robinet
	Insectes dans le tube de Venturi (insert de brûleur)	Nettoyez le tube de Venturi
	Ports du brûleur obstrués ou bloqués	Nettoyez les ports du brûleur
Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme réduite	Il n'y a plus de gaz	Changez la bouteille de propane
	Le dispositif de sécurité contre le débit excessif peut avoir été activé.	Fermez les boutons, attendez 30 secondes, puis allumez le barbecue. Si les flammes sont encore trop basses : réinitialisez le dispositif de sécurité contre le débit excessif en fermant les boutons et le robinet de la bouteille de propane. Déconnectez le régulateur. Fermez le bouton de réglage du brûleur. Reconnectez le régulateur et effectuez une vérification de l'étanchéité des raccords. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de propane, attendez 30 secondes, puis allumez le barbecue
Flamme irrégulière, la flamme ne traverse pas la longueur complète du brûleur	Les ports du brûleur sont obstrués ou bloqués	Nettoyez les ports du brûleur
La flamme est jaune ou orange	Il y a peut-être des résidus d'huile de fabrication sur le nouveau brûleur	Faites fonctionner le barbecue pendant 15 minutes avec le couvercle fermé
	Nids d'insectes, résidus alimentaires, graisse ou apprêtage dans le tube de Venturi	Nettoyez le tube de Venturi
	Mauvais alignement entre la soupape et le tube venturi du brûleur	Vérifiez si le tube de Venturi du brûleur est correctement accouplé au robinet
Les flammes s'éteignent	Vents forts ou en bourrasques	Tournez le devant du barbecue face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme. (Il est recommandé de ne pas utiliser le barbecue par vent fort)

Les flammes s'éteignent	Faible pression de gaz	Changez la bouteille de propane
Poussée de flamme	Accumulation de graisse	Nettoyez le barbecue
	Trop de graisse sur la viande	Enlevez la graisse avant de griller la viande
	Température de cuisson trop élevée	Abaissez la température en conséquence
	Graisse emprisonnée par l'accumulation d'aliments autour du système de brûleur	Tournez les boutons sur la position fermée (OFF). Coupez le gaz. Nettoyez le brûleur et les tubes
Retour de flamme (feu dans les mélangeurs)	Le brûleur ou les mélangeurs sont sales	Tournez les boutons sur la position fermée (OFF). Coupez le gaz. Nettoyez le brûleur et les tubes
L'intérieur du couvercle semble peler	L'accumulation de graisse cuite sur la surface s'est transformée en carbone et se décolle	Nettoyez l'intérieur du couvercle à fond. L'intérieur du couvercle n'est pas recouvert de peinture. Enduisez-le de nouveau avec de l'huile végétale selon les instructions précédentes.

BARBECUE AU CHARBON
MODE D’EMPLOI

Mode d'emploi : Barbecue au charbon

INSTALLATION

Installez le barbecue sur une surface solide et plane, bien abrité contre le vent.
Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur, à l'écart de tout matériau inflammable. Il est important de ne pas le placer sous une structure surélevée et de garder une distance minimale de 3 m (10 pi) sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé contre les courants d'air directs et placé ou protégé contre la pénétration directe par l'eau qui coule (p. ex., la pluie).

APPRÊTAGE

IMPORTANT! L'apprêtage de votre barbecue permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication en les laissant brûler. APPRÊTEZ LE BARBECUE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

1. Enduisez légèrement d'huile de cuisson TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES (y compris les grilles et l'intérieur du tonneau).
2. Allumez le barbecue en suivant les instructions d'ALLUMAGE. Faites un feu de taille moyenne.
   - N'utilisez pas plus de 2 kg/1 lb de charbon de bois.
   - Placez toujours le charbon de bois sur le plateau à charbon.
   - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
3. Une fois que les braises sont recouvertes de cendre, étalez-les, replacez les grilles de cuisson, fermez le couvercle et faites chauffer à environ 121 °C (250 °F) pendant deux heures.
4. FAITES PREUVE DE PRUDENCE! Les grilles seront extrêmement CHAUDES! Retirez les grilles de cuisson du barbecue avec des gants de cuisine, laissez-les refroidir, puis enduisez-les à nouveau et remettez-les sur le barbecue à environ 93 °C (200 °F) pendant deux heures.
5. Vous pouvez enduire légèrement l'extérieur du bâti du barbecue (pendant qu'il est chaud) d'huile de cuisson. Cela prolongera la durée de vie du bâti du barbecue.
6. Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier, appliquez de l'huile de cuisson ou du shortening végétal et faites chauffer comme indiqué ci-dessus.

REMARQUE : DE L'HUILE PEUT DÉGOULINER DU BARBECUE PENDANT CETTE OPÉRATION ET PENDANT PLUSIEURS UTILISATIONS PAR LA SUITE. C'EST NORMAL.

REMARQUE : NE DÉPASSEZ JAMAIS UNE TEMPÉRATURE DE CUISSON DE 400 °F (204 °C), CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA FINITION ET CONTRIBUERAIT À LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET NÉCESSITERA DES RETOUCHES. CET APPAREIL N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Il existe plusieurs méthodes différentes pour allumer le charbon de bois de votre barbecue à charbon de bois, selon les préférences de chacun. Les méthodes avec cheminée à charbon de bois et allume-feu sont décrites ci-dessous.

NE DÉPASSEZ PAS UN TOTAL DE 1 KG (2 LB) DE CHARBON DE BOIS DANS LE FOYER PRINCIPAL

CHEMINÉE D'ALLUMAGE DE CHARBON DE BOIS

1. Retirez les grilles du barbecue et mettez-les de côté.
2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon de bois aux trois quarts avec des briquettes ou du charbon de bois en morceaux.
3. Posez l'allume-feu sur la grille à charbon de bois, allumez-le et posez la cheminée à charbon de bois directement sur l'allume-feu. Cette étape se déroule à l'INTÉRIEUR du barbecue.
4. Le charbon s'enflamme de bas en haut.
5. FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE! Une fois que les braises au sommet de la cheminée sont enflammées (en général 10 à 15 minutes), videz les braises sur la grille à charbon de bois, utilisez des pinces pour les étaler et remettez les grilles du barbecue.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE (SUITE)

ALLUME-FEU

1. Retirez les grilles du barbecue et mettez-les de côté.
2. Versez environ 1 kg (2 lb – environ 30 à 35 briquettes) de charbon de bois directement sur la grille à charbon de bois et empilez-le.
3. Insérez l'allume-feu au milieu de la pile de charbon de bois de manière qu'il soit légèrement recouvert, et allumez-le.
4. FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE! Une fois que le charbon de bois a bien pris feu *(il est généralement rouge ou gris),* utilisez des pinces pour l'étaler et replacez les grilles du barbecue.

REMARQUE :

- Respectez toujours les instructions et les avertissements du fabricant de charbon de bois.
- N'utilisez pas d'essence à briquet, d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autres accélérateurs pour allumer le charbon de bois.
- Au besoin, FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE et utilisez des pinces ou un outil à long manche pour déplacer les braises.
- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez les grilles de cuisson ou les grilles à charbon de bois ou lorsque vous ajustez les braises.

MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

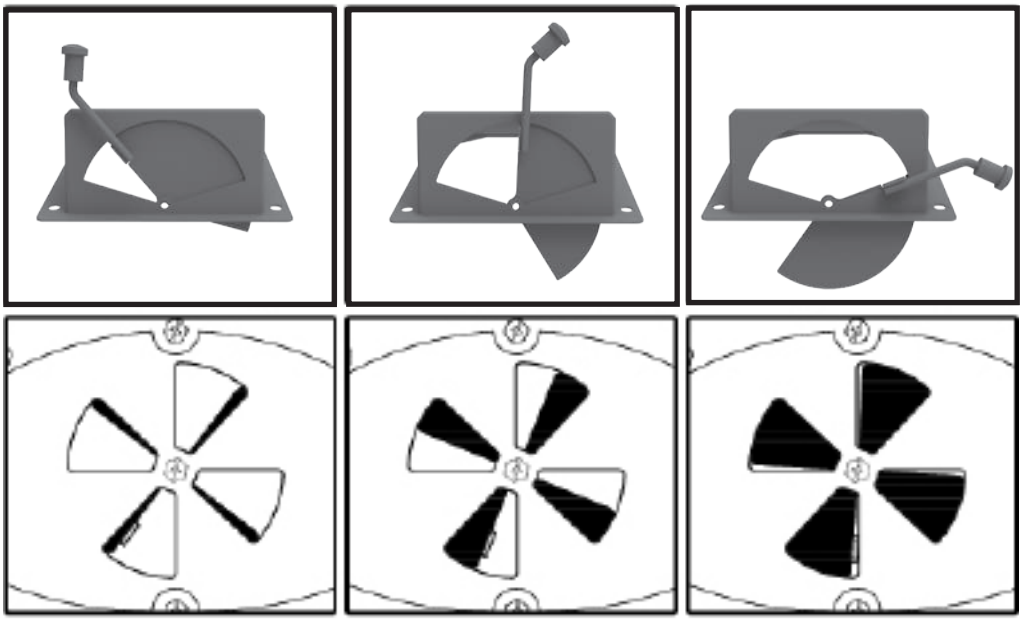
Pour contrôler la température de votre barbecue, vous devez contrôler la circulation de l'air qui arrive au feu. En ouvrant et en fermant les clapets à air supérieur et latéral, vous pouvez ajuster la température de votre barbecue.

- PLUS D'AIR = PLUS DE CHALEUR
- MOINS D'AIR = MOINS DE CHALEUR

La quantité de charbon de bois utilisée pour les grillades peut également avoir une incidence importante sur votre capacité de contrôler la température. Plus il y a de charbon de bois qui s'enflamme, plus le barbecue peut être chaud.

- PLUS DE CHARBON DE BOIS = PLUS DE CHALEUR
- MOINS DE CHARBON DE BOIS = MOINS DE CHALEUR

FUMER	GRILLER	SAISIR
Basses températures	*Températures moyennes*	*Températures élevées*



REMARQUE :
Les clapets à air supérieur et inférieur peuvent avoir un aspect différent sur votre barbecue.
Utilisez ce dessin uniquement comme référence pour indiquer la quantité d'air passant par les clapets à air.

- Réglez les clapets à un quart ou moins de la position ouverte.
- Commencez avec 1 kg (2 lb) de charbon de bois ou de bois.
- Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position la plus basse/ la plus éloignée des grilles de cuisson.

- Réglez les clapets à air afin qu'ils soient entre 1/3 et 2/3 ouverts.
- Commencez avec 1 kg (2 lb) de charbon de bois ou de bois.
- Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position centrale par rapport aux grilles de cuisson.

- Ouvrez complètement les clapets à air. Laissez l'air circuler au maximum.
- Commencez avec 1 kg (2 lb) de charbon de bois ou de bois.
- Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position la plus haute/ la plus proche des grilles de cuisson.

Modes de cuisson : Barbecue au charbon

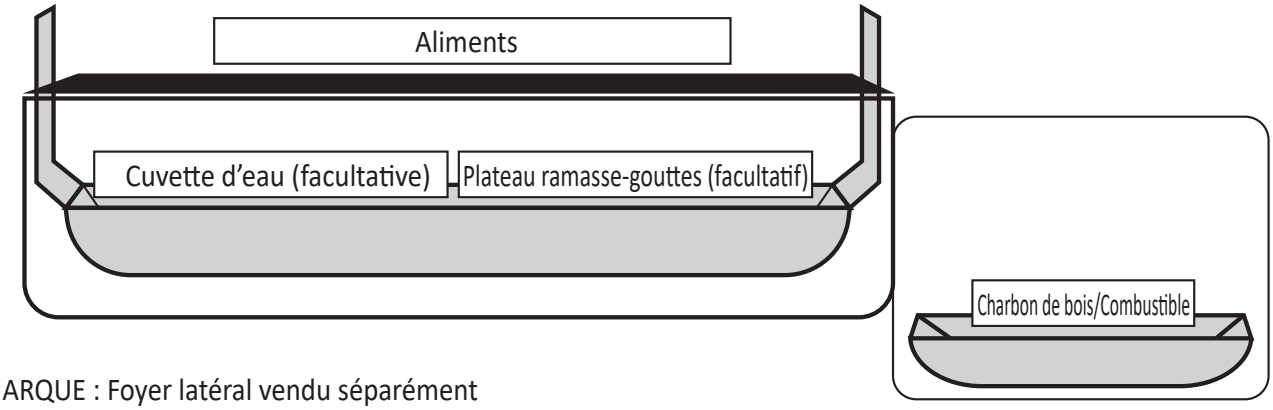
VUE D'ENSEMBLE

Votre barbecue au charbon de bois peut être utilisé pour fumer, griller ou saisir vos aliments avec une chaleur directe ou indirecte.
En créant des zones de température et en ajustant la position du charbon de bois, vous pouvez personnaliser votre expérience culinaire comme vous le souhaitez. Nous avons répertorié quelques modes de cuisson différents que vous pouvez utiliser.

FUMAGE PAR CHALEUR INDIRECTE

REMARQUE : un foyer latéral est nécessaire pour ce type de cuisson

1. Cuisez les aliments à la chaleur indirecte du foyer latéral à basse température (65° à 121 °C) (150 °à 250 °F).
2. Utilisez des bûches fendues, des copeaux, des morceaux ou des granules pour ajouter un goût de fumée.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans le foyer latéral. La chaleur indirecte circule du foyer latéral vers le tonneau principal.
4. Aucun charbon ou combustible n'est ajouté à la chambre de cuisson principale.
5. Les aliments placés plus près du foyer latéral cuisent plus rapidement que ceux placés sur le côté opposé du barbecue.

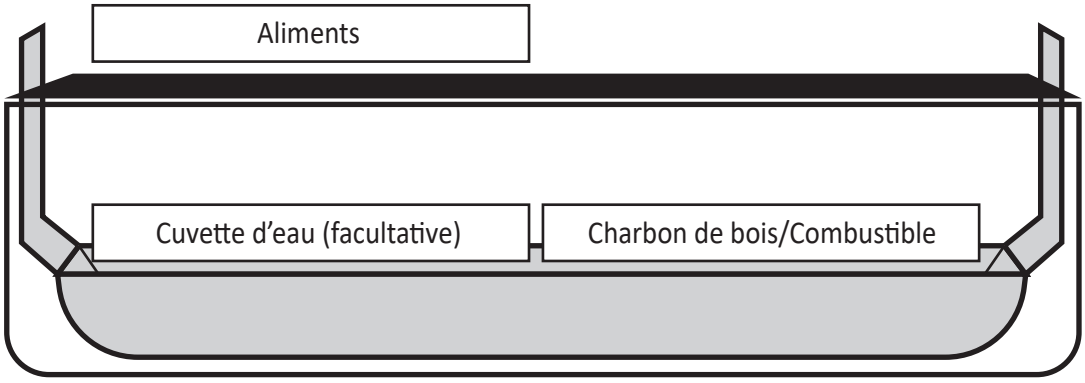


REMARQUE : Foyer latéral vendu séparément

FUMAGE TRADITIONNEL

REMARQUE : l'emplacement du charbon de bois est essentiel pour cette méthode.

1. Cuisez les aliments à la chaleur indirecte à basse température (65° à 121 °C) (150 °à 250 °F).
2. Utilisez des bûches fendues, des copeaux, des morceaux ou des granules pour ajouter un goût de fumée.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale. N'utilisez que la moitié ou le tiers de la grille à charbon.
   - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Créez 2 ou 3 « zones » lorsque vous placez le combustible.
5. Les aliments doivent être placés dans la zone froide, c'est-à-dire la zone qui ne se trouve pas directement au-dessus du combustible.
6. Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position la plus basse/la plus éloignée des grilles de cuisson.

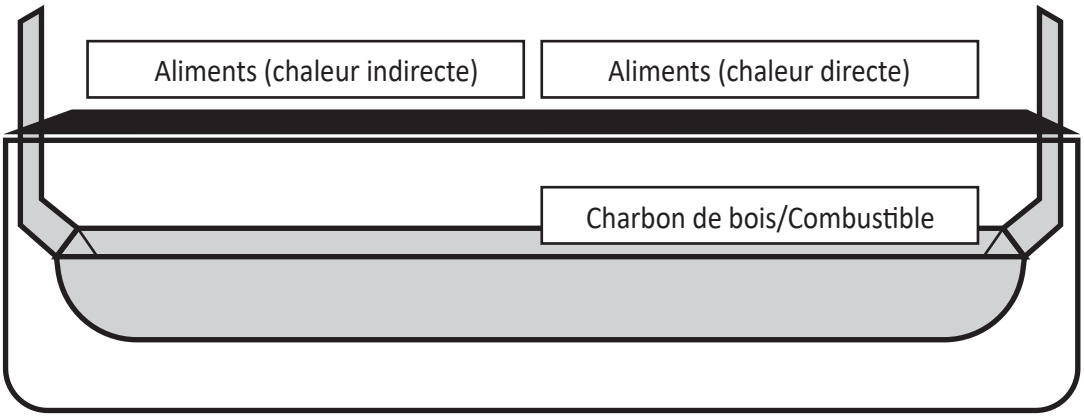


Modes de cuisson : Barbecue au charbon

GRILLADE (chaleur directe ou indirecte)

Remarque : L'emplacement des aliments au-dessus ou à côté de la zone du charbon de bois crée une chaleur directe ou indirecte.

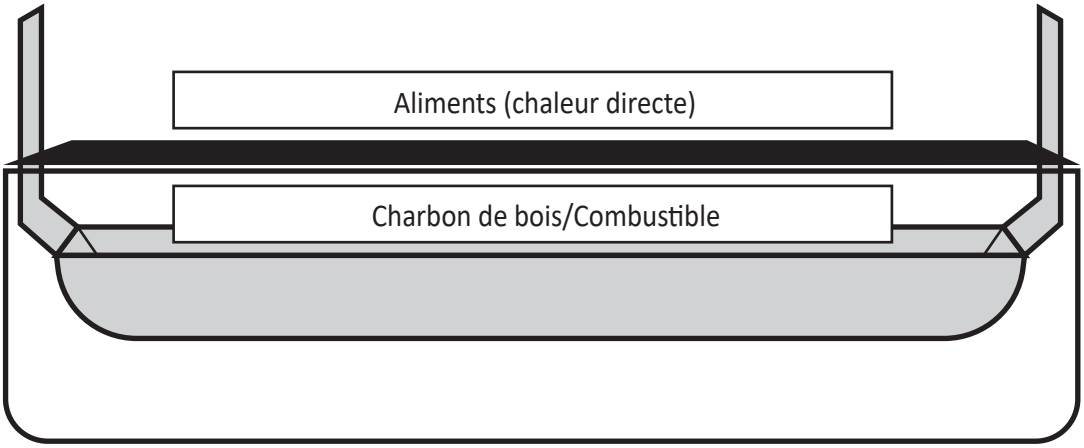
1. Cuisez les aliments à la chaleur directe ou indirecte à des températures moyennes à élevées (149 °C et plus) (300 °F et plus).
2. Utilisez des bûches fendues, des copeaux, des morceaux ou des granules pour ajouter un goût de fumée.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale. N'utilisez que la moitié de la grille à charbon.
   - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Créez deux « zones » lorsque vous mettez le combustible en place.
5. Les aliments peuvent être placés dans la zone « indirecte » pour des températures plus basses. La zone indirecte est la zone qui ne se trouve pas directement au-dessus du combustible.
6. Les aliments peuvent être placés dans la zone « directe » pour cuire à des températures plus élevées. La zone directe est la zone qui se trouve directement au-dessus du combustible.
7. Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position moyenne par rapport aux grilles de cuisson.



SAISIE (chaleur directe)

Remarque : Ce mode est idéal pour les cuissons de courte durée. Attention, la cuisson à haute température peut dessécher les aliments.

1. Cuisez rapidement vos aliments à la chaleur directe à des températures élevées (204 °C) (400 °F).
2. L'arôme de fumée ne sera pas ajouté à cette température. Le bois brûlera à une température trop élevée pour infuser les arômes.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale.
   - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Les aliments peuvent être placés dans la zone « directe » pour cuire à des températures de saisie. La zone directe est la zone qui se trouve directement au-dessus du combustible.
5. Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position la plus haute/la plus proche des grilles de cuisson.
6. Les aliments cuisent très rapidement à cette température. Faites attention.
7. Pour éviter d'endommager l'extérieur du barbecue, il faut toujours cuisiner avec le couvercle ouvert lorsque l'on utilise cette méthode.



Mode d'emploi : Barbecue au charbon

RECHARGE

Si la cuisson va durer plus de 30 à 40 minutes, ajoutez du charbon supplémentaire. Ajoutez 10 à 20 briquettes au bord extérieur du feu immédiatement après avoir étalé les briquettes initiales. Une fois que ces briquettes sont recouvertes de cendres à 80 %, rajoutez-en au centre du feu selon les besoins pour maintenir une température de cuisson constante. Lisez toutes les instructions et tous les avertissements figurant sur le sac de charbon.

ARRÊT

Laissez la température descendre en dessous de 177 °C (350 °F). Une fois que la température est inférieure à 177 °C (350 °F), fermez tous les couvercles et clapets. Cela permettra d'éteindre le charbon de bois. Laissez le temps au barbecue de refroidir complètement avant de passer à la section de nettoyage et d'entretien.

Nettoyage et entretien

ENTRETIEN RÉGULIER

Pour que votre barbecue reste en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer et de l'entretenir régulièrement. La meilleure façon de protéger votre barbecue contre les éléments consiste à utiliser une housse.

- VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire.
- Videz toujours le bac à cendres après l'utilisation, une fois que les cendres ont complètement refroidi. Videz les cendres dans un récipient métallique et couvrez-les avec de l'eau pour vous assurer qu'il n'y a pas de braises allumées.
- Nettoyez le barbecue et les grilles de cuisson avec un détergent doux. Essuyez l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez PAS de produit de nettoyage pour les fours.
- Recouvrez toujours le barbecue refroidi et rangez-le dans un endroit abrité.
- Il est interdit de ranger le barbecue à l'intérieur avant que le charbon ait complètement brûlé et que les cendres soient froides.
- N'oubliez pas d'enlever les cendres froides avant de ranger le barbecue.
- Votre barbecue est en acier et peut rouiller avec le temps. Si la rouille apparaît, nettoyez-la à l'aide d'un papier abrasif ou de laine d'acier, puis couvrez-la de peinture résistante à la chaleur.
- NE PEIGNEZ JAMAIS LES SURFACES INTÉRIEURES DU BARBECUE.
- Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier et appliquez de l'huile de cuisson ou du shortening végétal comme indiqué dans les étapes d'apprêtage.

RENSEIGNEMENTS SUR LA GARANTIE

UNE COPIE DE LA PREUVE D'ACHAT DATÉE (REÇU) EST REQUISE LORS DE L'ENREGISTREMENT OU DE LA SOUMISSION D'UNE RÉCLAMATION AU TITRE DE LA GARANTIE. VEUILLEZ CONSERVER UNE COPIE DU REÇU POUR VOS DOSSIERS.

Char-Griller® remplacera toute pièce défectueuse de ses barbecues/fumoirs, sous garantie, comme indiqué ci-dessous.

Barbecues au charbon de bois, à granules ou de style kamado	
Barbecue – Couvercle ET fond (exclut le bac à cendres amovible)	5 ans à compter de la date d'achat pour la rouille rongé/perforé par la rouille
Bac à cendres ET pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
Barbecues au gaz	
Couvercle du barbecue (moitié SUPÉRIEURE) ET mélangeurs principaux (à l'exclusion du brûleur latéral)	5 ans à compter de la date d'achat pour la rouille rongé/perforé par la rouille
Bâti du barbecue (moitié INFÉRIEURE) ET brûleur latéral ET pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
Barbecues à double combustible (gaz et charbon de bois)	
Barbecue au charbon de bois – Couvercle ET fond ET Barbecue au gaz – Couvercle (moitié SUPÉRIEURE) ET tubes du brûleur principal (exclut le bac à cendres et le brûleur latéral)	5 ans à compter de la date d'achat pour la rouille rongé/perforé par la rouille
Bac à cendres ET pièces défectueuses ET barbecue au gaz Bâti (moitié INFÉRIEURE) ET brûleur latéral	1 an à compter de la date d'achat
Plaques de cuisson	
Toutes les pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
DIVERS	
Pièces, accessoires et housses	1 an à compter de la date d'achat (déchirures des coutures uniquement pour les housses)

LA ROUILLE N'EST PAS CONSIDÉRÉE COMME ÉTANT UN DÉFAUT DE FABRICATION OU DE MATÉRIEL

Les barbecues Char-Griller® sont fabriqués en acier et, s'ils sont exposés aux éléments, la rouille apparaît naturellement. Reportez-vous au manuel pour savoir comment entretenir correctement votre barbecue.

Les problèmes de surface tels que les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier ne sont PAS couverts par ces garanties.

Les garanties concernent uniquement le remplacement des pièces défectueuses. Char-Griller® n'est pas responsable des dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un environnement hostile, d'une installation incorrecte et d'une installation non conforme aux codes locaux d'entretien de l'appareil.

RÉSIDENTS DE L'AUSTRALIE ET DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE UNIQUEMENT : Nos produits sont accompagnés de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu des lois australiennes ou néo-zélandaises sur la consommation. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement des marchandises en cas de défaillance majeure et à une rémunération de toute autre perte ou de tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également droit à la réparation ou au remboursement du produit si sa qualité n'est pas acceptable sans que la défaillance soit majeure.

RÉSIDENTS DE L'EUROPE SEULEMENT : Char-Griller® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 2 ans à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée.

Exclus de TOUTES les garanties
Peinture; rouille superficielle; dommages causés par la chaleur; pièces incorrectes commandées par le client, y compris les frais d'expédition; pièces usées; pièces manquantes ou endommagées non signalées dans les deux (2) mois suivant la date d'achat; pièces défectueuses non signalées dans un délai d'un (1) an suivant la date d'achat; décoloration du couvercle du barbecue.

* REMARQUE : Pour les réclamations au titre de la garantie, des photos et le retour prépayé de l'article en question peuvent être exigés. Une mauvaise utilisation, un abus ou une utilisation commerciale annulent toutes les garanties.

VEUILLEZ LIRE CES INFORMATIONS EN DÉTAIL ET, SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS, COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE AUX COORDONNÉES SUIVANTES :

NE LE RENVOYEZ PAS AU DÉTAILLANT!

Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées, communiquez avec le service à la clientèle de Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 — www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, La Haye, Pays-Bas — www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ — www.chargriller.com/pages/customer-support

Australie et Nouvelle-Zélande : Veuillez prendre contact avec votre détaillant

ESPAÑOL

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.

Este producto no viene con cilindro de gas, carbón ni trozos de madera.

PELIGRO

⚠ PELIGRO
SI HUELE GAS:
1. **Apague el gas que se dirige al artefacto.**
2. **Apague cualquier llama abierta.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor continúa, aléjese del artefacto y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a su estación de bomberos.**

⚠ ADVERTENCIA
- **No almacene o use gasolina u otros líquidos inflamables o vapores en las cercanías de este o cualquier otro artefacto.**
- **Un cilindro de LP no conectado para uso no deberá almacenarse cerca de este o de ningún otro artefacto.**

ADVERTENCIA

- Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del artefacto.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

Si no sigue estas instrucciones, podría producirse un peligro de incendio, explosión o quemadura, lo cual podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- Quemar trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal y propano produce monóxido de carbono que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal o propano dentro de viviendas, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.
- **SIGA ESTAS PAUTAS PARA EVITAR QUE ESTE GAS INCOLORO E INODORO LO INTOXIQUE A USTED, A SU FAMILIA O A OTRAS PERSONAS.**
  - Identifique los síntomas de intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar el oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar pérdida de la consciencia y muerte.
  - Consulte con un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas similares a una gripe o resfrío mientras cocina cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, la cual puede confundirse con una gripe o resfrío, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
  - El consumo de alcohol y medicinas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
  - *El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el bebé durante el embarazo, los niños, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas en la sangre o del sistema circulatorio, como asma o enfermedad cardíaca.*

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No deje el producto desatendido.
- El producto es SOLO PARA USO CASERO EN EXTERIORES.
- ¡No usar en interiores!
- ¡No use el producto cuando haya fuertes vientos!
- No modifique este producto de ninguna forma.
- Nunca use el producto para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta unidad NO es para uso comercial.
- Asegúrese de vaciar la bandeja de grasa después de cada uso una vez que se haya enfriado completamente.
- Siempre use el producto en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- La instalación de la unidad debe estar conforme a los códigos locales o en la ausencia de estos, al Código nacional de gas combustible, ANSIZ223.1/NFPA 54, Almacenamiento y manejo de gases de petróleo licuados, ANSI/NFPA 58 o CSA B149.1, al Código de instalación de gas natural; Almacenamiento y manejo de propano, CSA B149.2.
- Puede resultar un daño potencial al producto o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.
- Si la llama se apaga durante la cocción, apague la perilla de control o el controlador, apague la válvula del cilindro de gas, espere cinco minutos, luego abra la(s) puerta(s) o tapa(s) y espere 5 minutos más antes de repetir las instrucciones de encendido.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Si usa otros combustibles como carbón o madera con productos de gas. Si el gas se apaga, espere hasta que el humo se haya detenido antes de abrir la puerta. Abrir la(s) puertas o tapa(s) puede causar que las cenizas enciendan gas atrapado en el armazón. Nunca se pare en frente de la(s) puertas o tapa(s) mientras las abra.
- Nunca lo use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca la use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- Mantenga una distancia mínima de 3 m de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3 m de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel.
- Nunca opere el producto bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos. (VER REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL)
- Mantenga el producto despejado y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use el producto sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- No use el producto en superficies de madera o inflamables.
- El producto DEBE estar sobre el suelo. No coloque el producto sobre mesas o mostradores. NO mueva el producto por superficies desniveladas.
- El producto solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.
- El producto nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.
- Nunca utilice este producto como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Nunca use este producto para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Este producto NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere el producto.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- Antes de cada uso, se debe realizar una prueba de fuga de gas. Compruebe y limpie todos los vénturis antes de cada uso en busca de telarañas o escombros.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente el producto.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del producto en todo momento. NO permita que los niños usen el producto. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa el producto.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor del producto durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- NO choque o golpee el producto para evitar lesiones personales, daños al producto o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- Se debe usar extrema precaución cuando se mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca mueva el producto cuando esté en uso. Deje que el producto se enfríe completamente (45 °C (por debajo de los 115 °F)) antes de moverlo o guardarlo.
- Nunca mueva el producto con aceites o carbón o madera hasta que el combustible esté completamente enfriado.
- El producto está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES. Use las asas o las perillas.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en el producto. Nunca coloque utensilios vacíos en el producto mientras esté en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Char Griller; estos podrían causar lesiones.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos del producto. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- El producto está caliente durante su uso. Mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas/superficies de cocción con papel aluminio o elementos que bloqueen el 75% de la rejilla de cocción. Esto atrapará el calor y podría causar daños al producto.
- El producto tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre el producto mientras lo esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- Use guantes protectores cuando manipule este producto o cuando trabaje con fuego.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras el producto esté en uso y durante el enfriamiento; use guantes protectores cuando realice ajustes.
- Las rejillas de cocción están CALIENTES mientras se usa el producto y durante el enfriamiento; extreme las precauciones, si toca el mango de las rejillas de cocción, utilice guantes protectores.
- Las rejillas de cocción están CALIENTES mientras se usa la parrilla y durante el enfriamiento; extreme las precauciones, si toca el mango de las rejillas de cocción, utilice guantes protectores.
- No almacene el producto con carbón y/o cenizas calientes dentro de él. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y/o el carbón estén CALIENTES.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Use guantes protectores cuando manipule este producto o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue madera o carbón.
- No cocine antes que el carbón vegetal tenga una cubierta de cenizas.
- La barbacoa debe calentarse y el combustible debe mantenerse al rojo vivo durante al menos 30 mins antes de la primera cocción.
- Nunca use gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Estos fluidos pueden explotar causando lesiones o la muerte.
- Si es evidente que hay una abrasión o desgaste excesivos, o que la manguera está cortada, debe ser reemplazada antes de poner en funcionamiento el artefacto a gas de cocción en exteriores. El ensamblaje de la manguera de reemplazo deberá ser especificado por el fabricante.
- Nunca sobrellene de carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar el producto.
- No use nunca más carbón de la cantidad recomendada (ver a continuación).
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender!
- ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante el funcionamiento.
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a niños y mascotas.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- Antes de cada uso, inspeccione la manguera de gas en busca de signos de daño.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie calentada.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de la unidad mientras esté en operación.
- Se DEBE usar el ensamblaje del regulador y la manguera suministrado con esta unidad. Si necesita repuestos, contáctese con Char Griller.
- Use un cilindro de gas de 20 lbs (9 kgs) que tenga un anillo protector (el cilindro no viene incluido con la unidad).
- Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del cilindro libres y despejadas.
- Nunca use el cilindro de gas si hay evidencia de ranuras, hendiduras, bultos, daños de incendio, erosión, fugas, óxido excesivo u otras formas de daños externos visibles. Esto puede ser peligroso y el cilindro deberá llevarse a un proveedor de propano líquido para ser revisado.
- Nunca conecte/desconecte el cilindro de gas, mueva o modifique los aditamentos del gas cuando la unidad esté en operación.
- Siempre desconecte el cilindro de gas de la unidad cuando no esté en uso.
- Sólo propano, 16.87MJ/h, presión de entrada 2.75kpa, orificio del inyector 1.15mm.
- Este producto NO funcionará con gas natural.
- Cuando haya terminado de usarlo, siempre apague primero la válvula de control del quemador o el controlador, luego apague la válvula del cilindro de gas y finalmente desconecte el cilindro.
- El gas DEBE apagarse en el cilindro de suministro cuando no esté en uso.
- El cilindro DEBE almacenarse en exteriores, fuera del alcance de los niños y NO debe almacenarse en un edificio, garaje u otra área cerrada.
- NO almacene cilindros de repuesto de gas LP bajo o cerca de la unidad. La válvula de alivio de seguridad del cilindro de gas puede sobrecalentarse, permitiendo al gas liberarse causando un incendio, que podría causar la muerte o lesiones graves.
- Nunca llene el cilindro más del 80%, de lo contrario, éste podría liberar gas causando un incendio, que podría causar la muerte o lesiones graves.
- Coloque una tapa guardapolvos en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. Solamente instale la tapa guardapolvos que viene con el cilindro. Otras tapas o tapones podrían causar fugas.
- Si huele, escucha u observa gas escapando, retírese inmediatamente del cilindro de gas y llame a la estación de bomberos.
- El fuego puede causar la muerte o lesiones graves.
- Revise los pasos de encendido antes de usar.
- Nunca use líquido de encendedor con propano.
- Se debe usar trozos o leños de madera para producir humo y crear el sabor de ahumado.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Revise la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja de grasa antes que se llene. La bandeja de grasa puede necesitar un vaciado frecuente durante la cocción.
- Se producirá una gran cantidad de humo cuando se usan los trozos o leños de madera. El humo escapará a través de las ranuras y hará que el interior del producto se ponga negro. Esto es normal.
- Cuando la temperatura externa sea menor de 65°F (18°C) y/o la altitud mayor de 3,500 pies (1067m), puede ser necesario un tiempo de cocción adicional. Para asegurarse que la carne esté completamente cocida utilice un termómetro para carnes para comprobar la temperatura interna.
- El almacenamiento de un artefacto de cocción a gas para exteriores en ambientes cerrados solo se permite si el/los cilindro(s) está(n) desconectado(s) y retirado(s) del artefacto de cocción a gas para exteriores.
- No use perlas de madera.
- No almacene la unidad con cenizas CALIENTES dentro de la unidad.
- NO ROCÍE AEROSOLES EN LAS PROXIMIDADES DE ESTE ARTEFACTO MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.
- NO ROCÍE AEROSOLES NI USE PRODUCTOS EN BASE A ALCOHOL EN LAS PROXIMIDADES DE ESTE ARTEFACTO MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.
- NO USE NI ALMACENE MATERIALES INFLAMABLES DENTRO O CERCA DE ESTE ARTEFACTO.
- NO COLOQUE OBJETOS SOBRE O CONTRA ESTE ARTEFACTO.
- NO MODIFIQUE ESTE ARTEFACTO.
- EL MANTENIMIENTO DEBERÁ SER REALIZADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO Y EL ARTEFACTO NO DEBERÁ SER MODIFICADO.

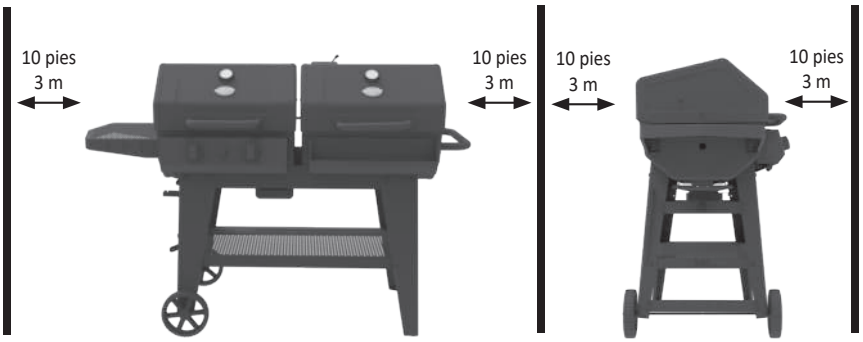
NO EXCEDA UN TOTAL DE 2 LBS / 1 KGS DE CARBÓN

REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL

Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de la parte trasera, lateral y superior de la unidad, paredes, rieles u otros materiales de construcción combustibles.

Antes de usar el producto, revise la dirección del viento y coloque el cilindro CONTRA EL VIENTO 12 pulgadas (1/2 m) en posición recta. Esto es necesario para que el sistema de suministro del cilindro esté ubicado para el retiro del vapor y para evitar que el cilindro golpee a la unidad si se vuelca.

Este despeje ofrece un espacio adecuado para una adecuada combustión, circulación del aire y ventilación. La parrilla no debe utilizarse sobre materiales combustibles como cubiertas de madera u otros materiales combustibles. El artefacto a gas de cocción en exteriores no deberá usarse debajo de una construcción combustible aérea.



ADVERTENCIA

La manguera es un peligro de tropiezo que podría causar el vuelco del cilindro de suministro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto no viene con cilindro de gas, carbón ni trozos de madera.

PARRILLA A GAS
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Instrucciones de operación: Lado del gas

CONFIGURACIÓN

Coloque la parrilla sobre una superficie sólida y plana, con protección adecuada del viento.
No mueva la parrilla mientras esté caliente, y no la deje desatendida durante el funcionamiento.

El artefacto debe usarse en una zona bien ventilada. No obstruya el flujo de aire de combustión hacia el quemador cuando esté en uso. SÓLO USE ESTE ARTEFACTO EN EXTERIORES.

Este artefacto está diseñado para su uso en exteriores, lejos de cualquier material inflamable. Es importante no haya obstáculos aéreos y que haya una distancia mínima de 10 pies (3 m) desde la parte lateral o posterior del artefacto.
Es importante que las aberturas de ventilación del artefacto no estén obstruidas. El artefacto debe reposar sobre una superficie nivelada y estable. El artefacto debe estar protegido de corrientes de aire directas y posicionado o protegido contra la penetración directa de cualquier goteo de agua (p. ej., lluvia).

Proteja el cilindro LP de la luz solar directa y manténgalo alejado de fuentes de calor. Coloque el cilindro de gas junto al artefacto de forma que la manguera no esté doblada, torcida, sometida a tensión ni toque ninguna parte caliente del artefacto. NO coloque el cilindro de gas directamente debajo de los quemadores.

REGULADOR y MANGUERA

Estos elementos se suministran con el artefacto, pero se encuentran repuestos disponibles en su distribuidor de equipos o en un proveedor autorizado de gas LP. La esperanza de vida del regulador se estima en 10 años. Se recomienda cambiar el regulador en un plazo de 10 años a partir de la fecha de fabricación.

El uso de un regulador o manguera incorrectos es inseguro; compruebe siempre que dispone de los elementos correctos antes de poner en funcionamiento el artefacto.

La manguera usada debe ajustarse a la norma pertinente para el país de uso. Las mangueras desgastadas o dañadas deben reemplazarse. Asegúrese que la manguera no esté obstruida, doblada o en contacto con ninguna parte de la barbacoa que no sea en su misma conexión.

CONEXIÓN de la MANGUERA al ARTEFACTO

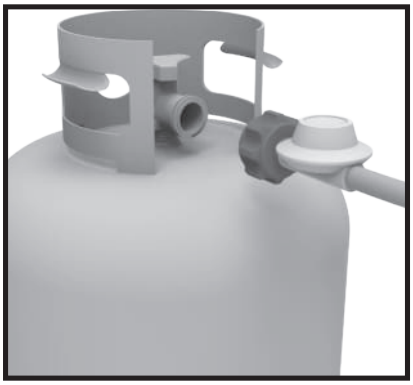
Antes de la conexión, asegúrese de que no haya residuos atrapados en el cabezal del cilindro de gas, el regulador, el quemador y los puertos del quemador. Las arañas y los insectos pueden anidar en su interior y obstruir el tubo del quemador/vénturi en el orificio. Un quemador obstruido puede conllevar a un incendio debajo del artefacto.

Limpie SIEMPRE los orificios de los quemadores con un limpiador de tuberías resistente.

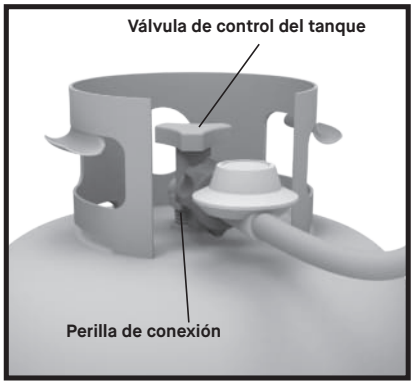
Si la manguera se reemplaza, debe fijarse al artefacto y a las conexiones del regulador con abrazaderas para mangueras.
Desconecte el regulador del cilindro (según las instrucciones suministradas con el regulador) cuando el artefacto no esté en uso.

Instrucciones de operación: Lado del gas

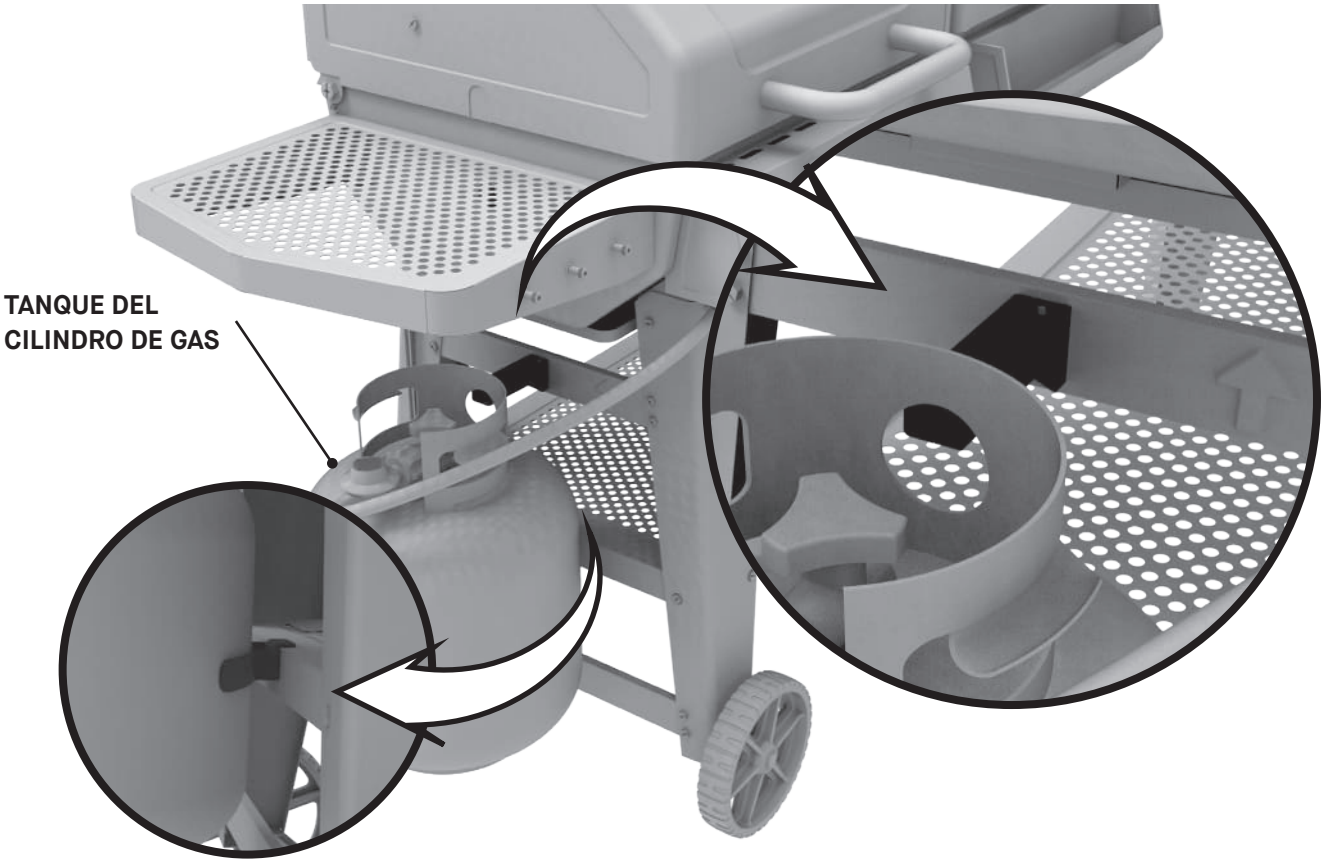
CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS LP EN LA PARRILLA:



1. Inspeccione el sello de goma de la válvula del tanque de propano en busca de fisuras, desgaste o deterioro antes de su uso. Un sello de goma dañado puede causar una fuga de gas, dando como posible resultado una explosión, incendio o daño corporal grave. No use un tanque de propano con un sello de goma dañado.
2. Fije o retire el regulador al cilindro de gas LP sólo cuando el cilindro esté asentado en el soporte del tanque.
3. Verifique que la válvula del cilindro esté cerrada girando la perilla hacia la derecha.
4. Verifique que las perillas de control del quemador de la parrilla estén en las posiciones de "OFF".
5. Inspeccione visualmente el ensamblaje de la manguera antes de cada uso en busca de daños, desgaste excesivo o deterioro. Si encuentra alguno de estos, reemplace el ensamblaje antes de usar su parrilla. Sólo debe usarse los repuestos suministrados por el fabricante.
6. Retire la tapa de plástico protectora de la válvula del cilindro.
7. Verifique que la manguera no contenga torceduras, que no tenga bordes filosos y que no entre en contacto con superficies que puedan calentarse durante el uso.
8. Sostenga el regulador e inserte la boquilla de latón en la salida de la válvula de cilindro de LP. Asegúrese que el dispositivo esté correctamente centrado.
9. Gire la tuerca de acoplamiento grande hacia la derecha y ajústela hasta una detención total. Tenga cuidado de no atravesar la tuerca de acoplamiento en la válvula del cilindro. No use herramientas para ajustar la conexión. Nota: Si no puede realizar la conexión, repita los Pasos 7 y 8.
10. Lo(s) cilindro(s) de suministro de gas LP a usar debe(n) estar: 1. construidos y marcados de acuerdo con las Especificaciones para Cilindros de Gas LP del Ministerio de Transporte de EE.UU. (D.O.T.) o la Norma para Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas y Comisión, CAN/CSA-B339, según corresponda; y 2. provistos de un dispositivo de prevención de sobrellenado listado. 3. provistas con un dispositivo de conexión del cilindro compatible con la conexión para artefactos de cocción en exteriores.



INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE GAS LP:



ADVERTENCIA: NO use la parrilla si no se pueden detener las fugas. Apague el gas y la parrilla.

ADVERTENCIA: PRUEBA DE AGUA JABONOSA

REALICE LA "PRUEBA DE AGUA JABONOSA" ANTES DE CADA USO.

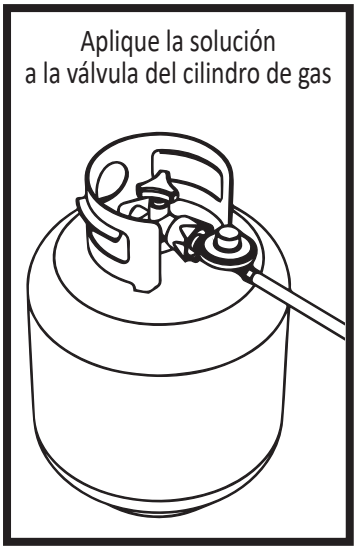
APAGUE TODAS LAS LLAMAS ABIERTAS ANTES DE CONECTAR EL REGULADOR AL CILINDRO DE GAS. CIERRE EL GAS DESPUÉS DE CADA USO.

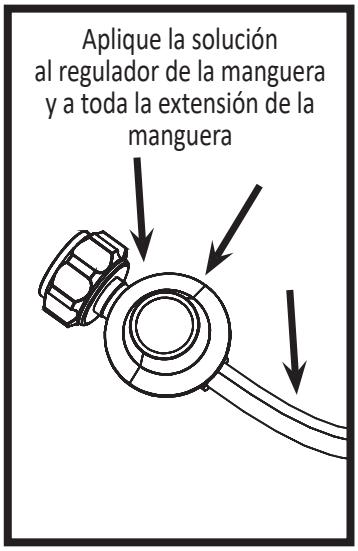
ADVERTENCIAS:

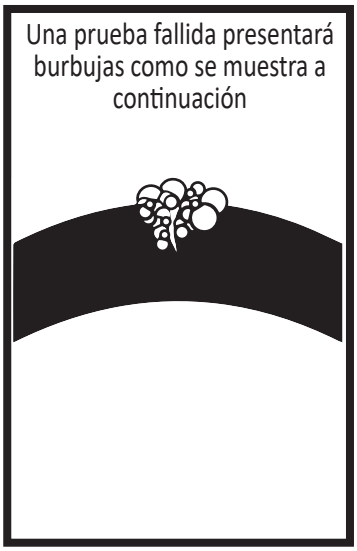
1. La prueba de agua jabonosa DEBE realizarse cada vez que se conecta el cilindro de gas al quemador/a la manguera o cada vez que se usa.
2. La prueba de agua jabonosa DEBE realizarse en exteriores, en un área bien ventilada.
3. Cuando realice la prueba de agua jabonosa mantenga la parrilla lejos de llamas abiertas, chispas o cigarrillos prendidos.
4. Nunca use una llama abierta para probar fugas de gas.

PREPARACIÓN:

1. Retire todos los utensilios de cocina y accesorios de la unidad.
2. Asegúrese que la válvula del cilindro de gas y la perilla de control del quemador o controlador estén en la posición de OFF.
3. Prepare la solución de agua jabonosa: (1) parte de detergente lavaplatos (o más, si desea), (3) partes de agua.
4. Aplique la solución de agua jabonosa a la válvula del cilindro de gas, al regulador y a la manguera hasta llegar a la válvula de control del quemador.







PRUEBA DE LA VÁLVULA DEL CILINDRO DE GAS:

1. Encienda la válvula del cilindro de gas y observe si hay burbujas. NO DEJE EL GAS ENCENDIDO POR MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, pare, APAGUE la válvula del cilindro de gas y reajuste los accesorios. Repita la prueba.

PRUEBA DEL REGULADOR Y LA MANGUERA:

1. DESPUÉS que la válvula del cilindro de gas ha pasado la Prueba de agua jabonosa, encienda la válvula del cilindro de gas y revise si hay burbujas en la válvula de control del quemador. NO DEJE EL GAS ENCENDIDO POR MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, pare, apague la válvula del regulador ajustable, apague la válvula de cilindro del gas y vuelva a ajustar la conexión de donde se está fugando el gas. Si la manguera es la fuente de la fuga, PARE, no use la unidad. La manguera debe reemplazarse.
2. CUANDO LA PRUEBA ESTÉ LISTA Y SI NO HAY FUGAS, ESPERE COMO MÍNIMO 5 MINUTOS PARA QUE DISMINUYAN LOS VAPORES DEL GAS ANTES DE ENCENDER EL PRODUCTO.
3. COMPRUEBE SIEMPRE VISUALMENTE QUE EL TUBO DEL VÉNTURI DEL QUEMADOR NO ESTÉ OBSTRUIDO ANTES DE CADA USO.
4. SOPLE CON AIRE COMPRIMIDO PARA ASEGURARSE QUE EL TUBO DEL VÉNTURI ESTÉ LIMPIO.
   - DURANTE CUALQUIER PARTE DE LA PRUEBA CON AGUA JABONOSA SI SIGUEN APARECIENDO BURBUJAS, DETÉNGASE, NO USE LA UNIDAD. CONTACTE AL REPRESENTANTE LOCAL DE PROPANO O AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE.
   - Nota: Use un cilindro de gas de 20LB (9kgs) que tenga un anillo protector con esta unidad. El cilindro NO viene incluido con esta unidad.

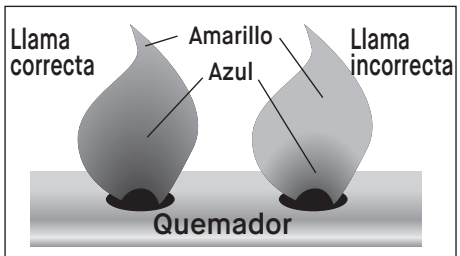
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO: QUEMADORES PRINCIPALES

QUEMADORES PRINCIPALES

1. Asegúrese que no haya obstrucciones del flujo de aire a la unidad de gas. Las arañas y los insectos pueden anidar en su interior y obstruir el tubo del quemador. Un quemador obstruido puede conllevar a un incendio debajo del artefacto.
2. Abra la tapa de la parrilla.
3. Asegúrese que todas las perillas del quemador estén en la posición de OFF.
4. Abra la válvula del cilindro de gas LP.
5. Para encender un quemador, presione y gire la perilla a "ALTO", luego presione y mantenga presionado el botón de Encendido Electrónico hasta que se encienda el quemador. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, apague el quemador, espere 5 minutos para que el gas se disipe y repita el procedimiento.
6. Repita la operación con todos los quemadores deseados. Encienda sólo los quemadores previstos para su uso.
7. Ajuste las perillas según la configuración de la cocción. Luego del encendido, observe la llama del quemador y asegúrese que todos los orificios del quemador estén encendidos. Si la llama del quemador se apaga durante la operación, cierre inmediatamente el gas en el panel de control y en la válvula del cilindro de gas. Abra la cubierta y deje salir el gas durante 5 minutos antes de volver a encender.
8. Limpie la parrilla después de cada uso. NO use limpiadores abrasivos o inflamables, ya que dañan las partes y pueden provocar un incendio.

NOTA:

- **Luego del encendido, observe la llama del quemador y asegúrese que todos los orificios del quemador estén encendidos.**
- **Tenga precaución cuando cocine en días ventosos para asegurarse de que la llama no se extinga. Si sospecha o experimenta un apagado de la llama, primero apague la perilla de control, cierre la válvula del cilindro de gas, espere 5 minutos, luego abra las tapas y espere otros 5 minutos antes de seguir las INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO para volver a encender el quemador. Ajuste la perilla de control de la parrilla para tener una llama más grande y evitar que se vuelva a extinguir. Nunca encienda la parrilla con la tapa cerrada.**



Observe la altura de la llama cuando se encienda. Una buena llama debe ser azul con la punta de color amarilla, entre 1-2" (2.5-5 cm) cuando el quemador esté en "LIGHT".

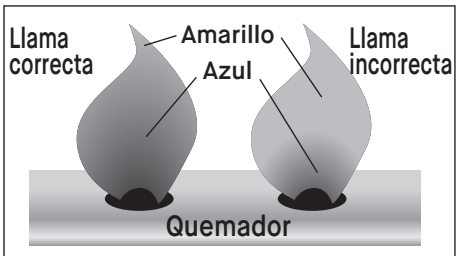
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO: USO DE UN FÓSFORO

ENCENDIDO CON UN FÓSFORO

1. Abra la tapa de la parrilla y retire la plancha si está instalada.
2. Empújela y gire la perilla a la izquierda, a la posición ALTO.
3. Coloque el fósforo en el soporte para fósforos instalado al lado de la carcasa de la parrilla.
4. Una vez encendido, coloque la llama a través de las rejillas de cocción cerca de los puertos de los quemadores, como se muestra. El quemador debería encenderse inmediatamente.
5. Ajuste las perillas según las configuraciones de la cocción.
6. Vuelva a colocar la plancha (opcional).
7. Limpie la parrilla después de cada uso. NO use limpiadores abrasivos o inflamables, ya que dañan las partes y pueden provocar un incendio.

NOTA:

- **Luego del encendido, observe la llama del quemador y asegúrese que todos los orificios del quemador estén encendidos.**
- **Tenga precaución cuando cocine en días ventosos para asegurarse de que la llama no se extinga. Si sospecha o experimenta un apagado de la llama, primero apague la perilla de control, cierre la válvula del cilindro de gas, espere 5 minutos, luego abra las tapas y espere otros 5 minutos antes de seguir las INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO para volver a encender el quemador. Ajuste la perilla de control de la parrilla para tener una llama más grande y evitar que se vuelva a extinguir. Nunca encienda la parrilla con la tapa cerrada.**



Observe la altura de la llama cuando se encienda. Una buena llama debe ser azul con la punta de color amarilla, entre 1-2" (2.5-5 cm) cuando el quemador esté en "LIGHT".

Instrucciones de operación: Lado del gas

CURADO PREVIO (lado del gas)

¡IMPORTANTE! El curado previo hará que su parrilla se deshaga de las sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan. CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

1. Realice la prueba de agua jabonosa, ver ADVERTENCIAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA PRUEBA DE AGUA JABONOSA.
2. Cubra ligeramente TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluidas las rejillas y el interior de la parrilla) con aceite de cocina.
3. Encienda la parrilla según las instrucciones de encendido, configure todos los quemadores a fuego medio-bajo. Cierre la tapa.
4. Mantenga a fuego medio-bajo 250 °F (121 °C) durante 2 horas.
5. NUNCA supere los 400 °F (204 °F).
6. Deje que la unidad se enfríe COMPLETAMENTE.
7. Vuelva a aplicar una ligera capa de aceite de cocina en TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluidas las rejillas y el interior de la parrilla).
8. Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina y caliente como se indica anteriormente.

NOTA: LA PARRILLA PUEDE GOTEAR ACEITE DURANTE ESTE PROCESO Y DURANTE VARIOS USOS POSTERIORES. ESTO ES NORMAL.

NOTA: NUNCA EXCEDA UNA TEMPERATURA DE COCCIÓN DE 400 °F (204 °C), YA QUE ESTO DAÑARÁ EL ACABADO Y CONTRIBUIRÁ A LA OXIDACIÓN. LA PINTURA NO TIENE GARANTÍA Y REQUERIRÁ RETOQUES. ESTA UNIDAD NO TIENE GARANTÍA CONTRA LA OXIDACIÓN.

CURADO DE LA PLANCHA

1. Limpie la parte superior de la plancha de todos los residuos.
2. Encienda la parrilla a 250 °F (120 °C). Hágala funcionar durante unos 10-15 minutos hasta que la superficie de su plancha esté caliente.
3. Vierta una ligera cantidad de aceite de cocina en la superficie de la plancha.
4. Unte aceite de cocina sobre la superficie de la parte superior de la plancha usando papel de cocina. Use una espátula o guantes resistentes al calor para sujetar las toallas de papel dobladas. Asegúrese de cubrir cada zona de la parte superior de la plancha.
5. Deje que la plancha se caliente a 400 °F (204 °C). Se producirá humo cuando el aceite empiece a adherirse a la superficie de la plancha.
6. Después que el humo se disipe, repita los pasos 3-5 a 350 °F (176 °C)

Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente como se indica anteriormente.

CONSEJOS PARA LA PLANCHA

- Para obtener los mejores resultados, deje que su plancha se precaliente completamente con la tapa cerrada. Tenga en cuenta que su plancha puede tardar entre 15 y 20 minutos en precalentarse a la temperatura deseada.
- Para obtener los mejores resultados, recomendamos cocinar con la tapa cerrada en la medida de lo posible. Esto permitirá que su plancha alcance temperaturas óptimas de la plancha.

APAGADO

APAGADO DE LOS QUEMADORES

Gire la(s) perilla(s) en sentido antihorario hasta la posición de ALTO, luego empújela(s) y gírela(s) hasta la posición de OFF. No fuerce nunca la perilla sin empujarla, ya que podría dañar la válvula y la perilla.

1. Para el quemador lateral, empuje hacia dentro y gire a la posición OFF.
2. Cierre rápidamente la válvula del cilindro de gas.
3. Cierre la tapa de la parrilla y deje que se enfríe al tacto antes de moverla o limpiarla.

DESCONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS

4. Gire todas las perillas de control a la posición de OFF.
5. Gire la manivela del cilindro de gas en sentido horario hasta que se detenga.
6. Gire la tuerca de acoplamiento del regulador en sentido antihorario hasta que el regulador se suelte de la boquilla roscada de la válvula del cilindro de gas.
7. Coloque la tapa protectora sobre la boquilla de gas del cilindro de gas.
8. Cierre la tapa de la parrilla y deje que se enfríe al tacto antes de moverla o limpiarla.

Limpieza y mantenimiento: Lado del gas

LIMPIEZA GENERAL

Para mantener su parrilla en las mejores condiciones, se requiere de limpieza y mantenimiento. La mejor manera de proteger su parrilla del clima, es con una cubierta para parrillas.

- SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Hacer arder la parrilla después de cada uso (aproximadamente 15 minutos) evitará que se acumulen excesivos residuos de alimentos.
- NO use limpiadores que contengan ácido, alcoholes minerales o xileno.

- **Superficies exteriores:** Use un detergente lavaplatos suave y una solución de agua caliente para limpiar, y luego enjuague con agua.
- **Superficies interiores de la tapa de la parrilla:** Si la superficie tiene aspecto de pintura descascarillada, es que la grasa cocida acumulada se ha convertido en carbón y se está descascarillando. Limpie a fondo con una solución fuerte de detergente y agua caliente. Enjuague con agua y deje secar completamente.
- Para evitar la oxidación, vuelva a curar después de limpiar.
- **Superficies interiores de la parte inferior de la parrilla:** Elimine los residuos con un cepillo, una espátula y/o un paño de limpieza y, a continuación, lave con una solución de detergente lavaplatos y agua caliente. Enjuague con agua y deje secar bien.
- **Rejillas de cocción:** Las rejillas de porcelana tienen una composición similar al vidrio que debe manipularse con cuidado para que no se astille. Use un detergente lavaplatos suave o una solución de bicarbonato de sodio y agua caliente. Puede usar un polvo desengrasante no abrasivo, para las manchas difíciles de sacar; luego enjuague con agua.
- **Protector de calor:** Limpie los residuos con un cepillo de alambre y lave con agua jabonosa. A continuación, enjuague con agua.
- **Colector de grasa**: Vacíe periódicamente la taza de grasa y límpiela con una solución de detergente lavaplatos y agua caliente.

- Su parrilla está hecha de acero y puede aparecer algo de óxido con el tiempo. Si aparece óxido, limpie el área con un papel de lija fino o lana de acero, luego cubra con pintura resistente al calor.
- NUNCA USE PINTURA EN LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA PARRILLA.
- Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina vegetal y caliente como se indica en los pasos de curado previo.

LIMPIEZA DEL ENSAMBLAJE DEL QUEMADOR

Para mantener su parrilla en las mejores condiciones, se requiere de limpieza y mantenimiento. La mejor manera de proteger su parrilla del clima, es con una cubierta para parrillas.

1. SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
2. Cierre el gas en las perillas de control y en el tanque de gas.
3. Retire las rejillas de cocción y el protector de calor.
4. Retire el colector de grasa.
5. Retire el quemador desenroscando el tornillo de autocierre con un destornillador en cruz Phillips.
6. Levante el quemador y aléjelo del orificio de la válvula de gas. 6. Limpie la entrada (vénturi) del quemador con una escobilla para botellas pequeña o aire comprimido.
7. Elimine todos los restos de comida y la suciedad del exterior de la superficie del quemador.
8. Limpie cualquier puerto bloqueado con un alambre rígido (como por ejemplo con un clip o sujetador de papeles enderezado).
9. Inspeccione el quemador en busca de cualquier daño (grietas o agujeros). Si se detectan daños, reemplace por un quemador nuevo. Para reinstalar el quemador, asegúrese que los orificios de la válvula de gas estén correctamente colocados dentro de la entrada del quemador (vénturi). Compruebe también la posición del electrodo de chispa.
10. Asegúrese que no haya residuos atrapados en el cabezal del cilindro de gas, el regulador, el quemador y los puertos del quemador. Las arañas y los insectos pueden anidar en su interior y obstruir el tubo del quemador/vénturi en el orificio. Un quemador obstruido puede provocar un incendio debajo del artefacto.
11. Realice la prueba de agua jabonosa antes de cada uso.

Limpieza y mantenimiento: Lado del gas

LIMPIEZA DE LA PLANCHA

- **Siempre limpie su plancha a mano.**
- **Nunca sumerja su plancha en agua.**
- **La limpieza y el curado frecuentes de su plancha evitará que se oxide. No está obligado a realizar una limpieza profunda de su plancha después de cada uso.**
- **Tenga extrema precaución al limpiar su plancha. La plancha estará extremadamente caliente.**

1. Caliente la plancha a 300 °F (149 °C).
2. Cubra la parte superior de la plancha con sal gruesa.
3. Añada una pequeña cantidad de aceite de cocina a la sal en la parte superior de la plancha.
4. Use un raspador o lana de acero para raspar cualquier residuo de la superficie de la plancha. Tenga extrema precaución. La plancha estará caliente.
5. Use un raspador para retirar cualquier residuo suelto de la parte superior de la plancha.
6. Aplique una pequeña cantidad de agua tibia en la parte superior de la plancha.
7. Use lana de acero o toallas de papel para frotar el agua sobre la parte superior de la plancha. Esto eliminará cualquier partícula de alimento restante.
   Asegúrese de usar pinzas y guantes para alimentos calientes cuando raspe la parte superior de la plancha. La plancha estará extremadamente caliente.
8. Seque bien la plancha.
9. Termine el proceso de limpieza realizando el curado de su plancha.

⚠ ADVERTENCIA **En caso que no se pueda detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a la estación de bomberos.**

GUÍA PARA LA DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución posible
Fuga de gas desde la manguera fisurada, cortada o quemada	Manguera dañada	Apague el gas en el cilindro de LP.
		Reemplace la manguera.
Fuga de gas desde el cilindro de LP	Falla debido a óxido o equipo mal manejado	Reemplace el cilindro de LP.
Fuga de gas desde la válvula del cilindro de gas	Falla de la válvula debido al óxido, falla mecánica o equipo mal manejado	Apague la válvula del cilindro de gas y retorne el cilindro al proveedor de gas.
Hay una fuga de gas entre el cilindro de LP y la conexión del regulador	Instalación incorrecta, la conexión no está lo suficientemente ajustada, roscas dañadas o sello de hule dañado	Apague la válvula del cilindro de gas, luego vuelva a fijar el regulador al cilindro.
		Apague la válvula del cilindro de gas y retorne el cilindro al proveedor de gas.
		Inspeccione visualmente el sello de hule en busca de daños.
Fuego bajo el panel de control	Incendio en el tubo del quemador debido a bloqueo del quemador.	Apague la perilla de control de la parrilla y la válvula del cilindro de gas. Una vez que el fuego se haya apagado y el quemador se haya enfriado, retire e inspeccione el quemador en busca de arañas, nidos, óxido u otros escombros.
Fuego de grasa o llama excesiva/continua	Acumulación de grasa sobre o alrededor del área del quemador	Apague la perilla de control de la parrilla y la válvula del cilindro de gas. Deje que las llamas se apaguen y algo de tiempo para que la unidad se enfríe. Limpie las partículas de grasa/alimentos alrededor del quemador o área del quemador y superficies circundantes.
La llama no permanece encendida luego de la ignición*	El alambre del sensor de la llama está suelto	Apague el gas. Desconecte el cilindro de LP. Ajuste alambre del sensor de la llama a la válvula.
Baja salida de llama*	Se agotó el combustible	Rellene o reemplace con un cilindro de LP lleno.
Las llamas se apagan con el aire*	Bajo gas LP	Rellene el cilindro de LP.
Explosión	Acumulación excesiva de grasa	Limpie el quemador y dentro de la unidad.
	Exceso de grasa en la carne	Corte y retire la grasa de la carne.
	Temperatura de cocción demasiado alta	Ajuste o baje la temperatura como corresponda.
Incendio persistente de grasa	Grasa atrapada por acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador	Apague la perilla de control de la parrilla y la válvula del cilindro de gas. Deje que el fuego se apague y que la unidad se enfríe. Luego que se haya enfriado, retire y limpie las partes.
Explosión (fuego en el tubo del quemador).	El quemador y/o el tubo del quemador están bloqueados.	Apague la perilla de control de la parrilla y la válvula del cilindro de gas. Limpie el quemador y/o el tubo del quemador.
Más lento que los tiempos de cocción esperados*	La válvula no está alineada correctamente con el quemador	Verifique para ver si la válvula está centrada en el tubo del quemador.

* También leaSoluciones de la detección de problemas: “Causa” poco o nada de flujo/bloqueo de vapor/exceso de flujo a la parte inferior.

SOLUCIONES DE LA DETECCIÓN DE PROBLEMAS: “CAUSA” POCO O NADA DE FLUJO/BLOQUEO DE VAPOR/EXCESO DE FLUJO

Problema	Causa	Solución posible
El quemador no se enciende luego de presionar el botón arrancador	Bajo/nada de flujo de gas	1. Gire la perilla de control de la parrilla a la posición de "Off".
	Bloqueo del vapor en la tuerca del acoplamiento al cilindro de LP	2. Gire la perilla de la válvula del cilindro de gas a "OFF".
Baja salida de llama	Activación de la válvula de flujo excesivo	3. Desconecte el regulador del cilindro para aliviar el bloqueo de vapor.
	Bloqueo del vapor en la conexión de la tuerca del acoplamiento/cilindro de LP	4. Reconecte el regulador al cilindro a mano girando hasta que esté ajustado.
Las llamas se apagan con el aire	Activación de la válvula de flujo excesivo	5. Abra ligera y lentamente la válvula del cilindro de gas y luego ábrala más con un giro completo.
Más lento que los tiempos de cocción esperados	Bloqueo de vapor	6. Ahora está listo para encender la parrilla.
		7. Gire la perilla de control de la parrilla a alto y encienda con el arrancador.

DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN POSIBLE
El quemador no se enciende usando las perillas.	Cable y/o electrodo cubierto con residuos de la cocción	Limpie el alambre y/o electrodo con alcohol de frotación
	El electrodo y los quemadores están mojados	Séquelos con un paño
	El electrodo se ha fisurado o roto; hay chispas en la fisura	Reemplace el electrodo.
	El alambre está suelto o desconectado	Reconecte el alambre o reemplace el ensamblaje de electrodo/alambre
El quemador no se enciende usando el fósforo.	No hay flujo de gas	Verifique si el tanque de propano está vacío. Si el tanque de propano no está vacío, consulte "Caída repentina en flujo de gas o reducción de la altura de la llama". Si está vacío, reemplácelo o rellénelo.
	La tuerca de acoplamiento y el regulador no están conectados.	Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente un giro de medio a tres cuartos adicionales completamente conectados hasta tener una detención total. Ajuste sólo con la mano. No use herramientas.
	Obstrucción del flujo de gas	Limpie los tubos del quemador Y Compruebe si la manguera está doblada o retorcida
	Desconexión del quemador a la válvula	Vuelva a conectar el quemador y la válvula
	Insectos en el vénturi (inserto del quemador)	Limpie el vénturi
	Los puertos del quemador están obstruidos o bloqueados	Limpie los puertos del venturi
Caída súbita del flujo de gas o llama reducida	Se agotó el gas	Cambie el tanque de propano
	Es posible que se haya activado el dispositivo de seguridad por exceso de flujo.	Apague las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo demasiado bajas. Restablezca el dispositivo de seguridad de flujo excesivo cerrando las perillas y la válvula del tanque de propano. Desconecte el regulador. Gire las perillas de control a la posición de apagado. Vuelva a conectar el regulador y compruebe si hay fugas en las conexiones. Abra lentamente la válvula del depósito de propano, espere 30 segundos y luego encienda la parrilla.
Patrón de llama irregular, la llama no recorre toda la longitud del quemador.	Los puertos del quemador están obstruidos o bloqueados	Limpie los puertos del quemador
La llama está amarilla o naranja.	El nuevo quemador podría tener aceites residuales de la fabricación.	Deje arder la parrilla por 15 minutos con la tapa cerrada
	Nidos de insectos, residuos de comida, grasa o condimentos en el vénturi.	Limpie el vénturi.
	Hay una mala alineación de la válvula al venturi del quemador	Asegúrese que el vénturi del quemador esté correctamente acoplado con la válvula.
La llama se apaga	Fuertes ráfagas o vientos	Gire la parte frontal de la parrilla para darle la cara al viento o aumente la altura de la llama. (Se recomienda no usar la parrilla cuando haya vientos fuertes)

La llama se apaga	Baja presión del gas	Cambie el tanque de propano
Brotes de fuego	Acumulación de grasa	Limpie la parrilla
	Exceso de grasa en la carne	Recorte la grasa antes de asar
	Temperatura de cocción excesiva	Baje la temperatura como corresponda
	Grasa atrapada por acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador.	Gire las perillas a la posición OFF. Apague el gas. Limpie el quemador y los tubos.
Retroceso de la llama (fuego en el/los tubo(s) del quemador)	El quemador y/o los tubos del quemador están sucios.	Gire las perillas a la posición OFF. Apague el gas. Limpie el quemador y los tubos.
El interior de la tapa parece estar pelándose	La grasa acumulada se ha convertido en carbono y se está desprendiendo.	Limpie a fondo el interior de la tapa. La tapa no está pintada por dentro. Vuelva a cubrir con aceite vegetal siguiendo las instrucciones anteriores.

PARRILLA DE CARBÓN
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Instrucciones de operación: Parrilla de carbón

CONFIGURACIÓN

Coloque la parrilla sobre una superficie sólida y plana, con protección adecuada del viento.
No mueva la parrilla mientras esté caliente, y no la deje desatendida durante el funcionamiento.

Este artefacto está diseñado para su uso en exteriores, lejos de cualquier material inflamable. Es importante no haya obstáculos aéreos y que haya una distancia mínima de 10 pies (3 m) desde la parte lateral o posterior del artefacto. Es importante que las aberturas de ventilación del artefacto no estén obstruidas. El artefacto debe reposar sobre una superficie nivelada y estable. El artefacto debe estar protegido de corrientes de aire directas y posicionado o protegido contra la penetración directa de cualquier goteo de agua (p. ej., lluvia).

CURADO PREVIO

¡IMPORTANTE! El curado previo hará que su parrilla se deshaga de las sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan. CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

1. Cubra ligeramente TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluidas las rejillas y el interior del barril) con aceite de cocina.
2. Arranque la parrilla siguiendo las instrucciones de ENCENDIDO. Forme un fuego de tamaño mediano.
   - No use más de 2 LBS / 1 KGS de carbón.
   - Siempre coloque el carbón en la bandeja para el carbón.
   - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
3. Una vez que se hayan consumido las cenizas, esparza las brasas, vuelva a colocar las rejillas de cocción, cierre la tapa y caliente a 250°F (121°C) por dos horas.
4. ¡TENGA PRECAUCIÓN! ¡Las rejillas estarán extremadamente CALIENTES! Retire las rejillas de cocción de la parrilla con guantes de cocina, deje que se enfríen, vuelva a cubrir las rejillas y colóquelas de nuevo en la parrilla a aproximadamente 200°F (93°C) por dos horas.
5. Puede cubrir ligeramente el exterior del cuerpo de la parrilla (mientras esté caliente) con aceite de cocina. Esto prolongará la vida útil del cuerpo de la parrilla.
6. Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina y caliente como se indica anteriormente.

NOTA: LA PARRILLA PUEDE GOTEAR ACEITE DURANTE ESTE PROCESO Y DURANTE VARIOS USOS POSTERIORES. ESTO ES NORMAL.

NOTA: NUNCA EXCEDA UNA TEMPERATURA DE COCCIÓN DE 400 °F (204 °C), YA QUE ESTO DAÑARÁ EL ACABADO Y CONTRIBUIRÁ A LA OXIDACIÓN. LA PINTURA NO TIENE GARANTÍA Y REQUERIRÁ RETOQUES. ESTA UNIDAD NO TIENE GARANTÍA CONTRA LA OXIDACIÓN.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

Existen unos pocos métodos diferentes que pueden usarse para encender el carbón en su parrilla de carbón dependiendo de su preferencia personal. A continuación, se describen los métodos del arrancador de fuego y la chimenea de carbón.

NO EXCEDA UN TOTAL DE 2 LBS / 1 KG DE CARBÓN PARA EL FOGÓN PRINCIPAL

CHIMENEA DE CARBÓN

1. Retire las rejillas de la parrilla y póngalas a un lado.
2. Llene la chimenea de carbón hasta los ¾ de su capacidad llena con briquetas o carbón en bloques.
3. Coloque el arrancador de fuego sobre la parrilla de carbón, enciéndala y, a continuación, coloque la chimenea de carbón directamente sobre el arrancador de fuego. Este paso se realiza DENTRO de la parrilla.
4. Los carbones se encenderán de abajo a arriba.
5. ¡TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN! Después que los carbones de la parte superior de la chimenea estén encendidos (normalmente entre 10 y 15 minutos), vierta los carbones sobre la rejilla de carbón, espárzalos con tenazas y vuelva a colocar las rejillas de su parrilla.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO CONT.

ARRANCADORES DE FUEGO

1. Retire las rejillas de la parrilla y póngalas a un lado.
2. Vierta aproximadamente 2 lbs (1 kg) (aprox. 30-35 briquetas) de carbón directamente en su parrilla de carbón y apílelas juntas en una pila.
3. Introduzca el arrancador de fuego en el centro de la pila de carbón de modo que quede ligeramente cubierto y encienda.
4. ¡TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN! Una vez que el carbón se haya encendido por completo *(normalmente de color rojo o gris)*, use tenazas para esparcirlo y vuelva a colocar las rejillas de su parrilla.

NOTA:

- Siempre siga las instrucciones y advertencias del fabricante del carbón.
- Nunca use líquido para encendedores, gasolina, queroseno, alcohol u otro acelerante para encender el carbón.
- De ser necesario, TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN y use tenazas o una herramienta de asa larga para mover los carbones.
- Use siempre guantes resistentes al calor para manipular las rejillas de la parrilla, la parrilla de carbón o para ajustar las brasas.

MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

Para controlar la temperatura de su parrilla, necesita controlar la cantidad de flujo de aire que llega al fuego. Al abrir y cerrar los reguladores superiores y laterales, puede ajustar la temperatura de su parrilla.

- MÁS AIRE = MÁS CALOR
- MENOS AIRE = MENOS CALOR

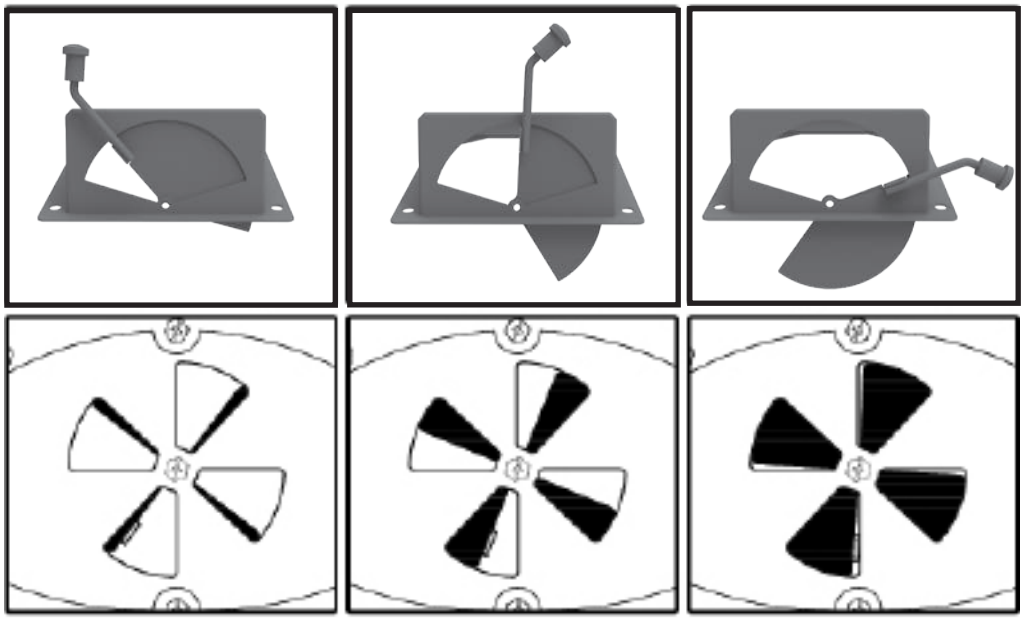
La cantidad de carbón usada cuando se asa a la parrilla también puede causar un gran impacto en su capacidad de controlar la temperatura. Mientras más carbón se queme, más caliente estará la parrilla.

- MÁS CARBÓN = MÁS CALOR
- MENOS CARBÓN = MENOS CALOR

AHUMAR
Temperaturas bajas

ASAR
Temperaturas medias

SELLAR
Temperaturas altas



NOTA:
Los reguladores superiores e inferiores pueden verse diferentes en su parrilla. Use este dibujo sólo como referencia para indicar la cantidad de aire que pasa a través de los reguladores.

- Coloque los reguladores a 1/4 o menos de distancia abiertos.
- Comience con 2 LBS / 1 KG de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más baja / lejos de las rejillas de cocción.

- Ajuste los reguladores de 1/3 a 2/3 de distancia abiertos.
- Comience con 2 LBS / 1 KG de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración media de las rejillas de cocción.

- Abra completamente los reguladores. Permite el flujo de aire máximo.
- Comience con 2 LBS / 1 KG de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más alta / cerca de las rejillas de cocción.

Estilos de cocción: Parrilla de carbón

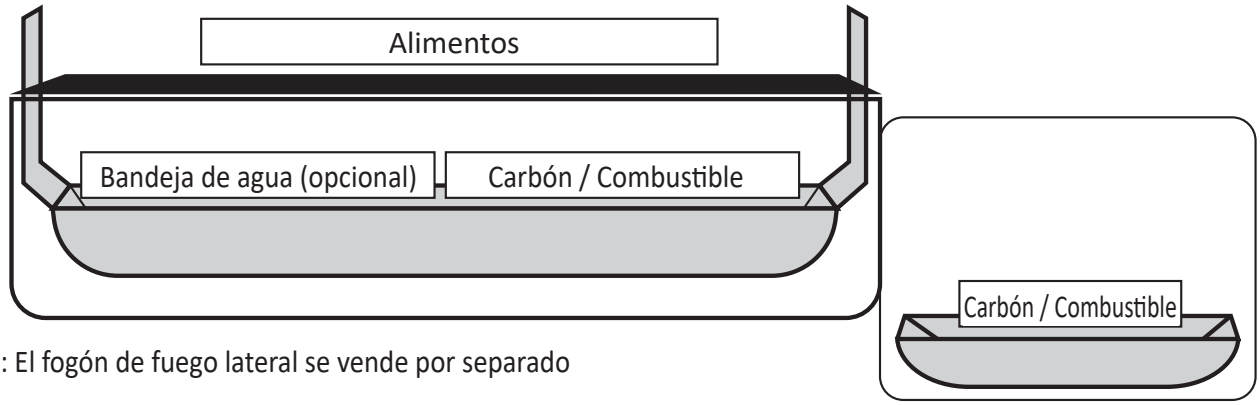
GENERALIDADES

Su parrilla de carbón puede usarse para ahumar, asar o sellas sus alimentos con calor directo o indirecto.
Al crear zonas de temperatura y ajustar la colocación del carbón, puede personalizar su experiencia culinaria como desee.
Hemos creado una lista de estilos de cocción diferentes que puede utilizar.

AHUMADO DE COMPENSACIÓN

NOTA: se requiere un fogón lateral para este tipo de cocción

1. Cocine con calor indirecto desde el fogón lateral a bajas temperaturas (150 ° - 250 °F) (65 º - 121 ºC).
2. Use troncos de madera cortados, grandes trozos o perlas para añadir un sabor ahumado.
3. Prepare el carbón o el combustible en el fogón lateral. El calor indirecto fluirá desde el fogón lateral hacia el barril principal.
4. No se puede añadir o combustible a la cámara de cocción principal.
5. Los alimentos colocados más cerca al fogón se cocinará más rápido que los alimentos colocados en el lado opuesto de la parrilla.

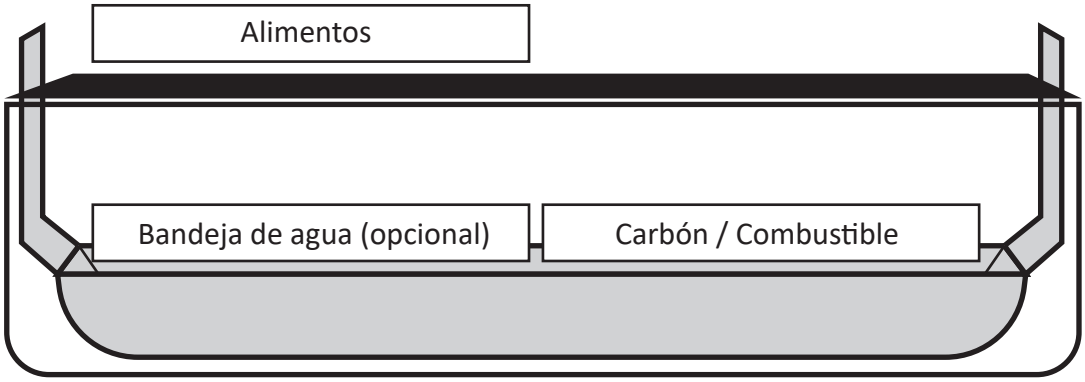


NOTA: El fogón de fuego lateral se vende por separado

AHUMADO TRADICIONAL

NOTA: la colocación del carbón es clave para esta método.

1. Cocine con calor indirecto a bajas temperaturas (150° - 250 °F) (65 º - 121 °C).
2. Use troncos de madera cortados, grandes trozos o perlas para añadir un sabor ahumado.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal. Sólo use 1/2 o 1/3 de la rejilla de carbón.
   - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Cree 2 o 3 “zonas” con la colocación del combustible.
5. Los alimentos deben colocarse en la zona fría / el área que no está directamente encima del combustible.
6. Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más baja / lejos de las rejillas de cocción.

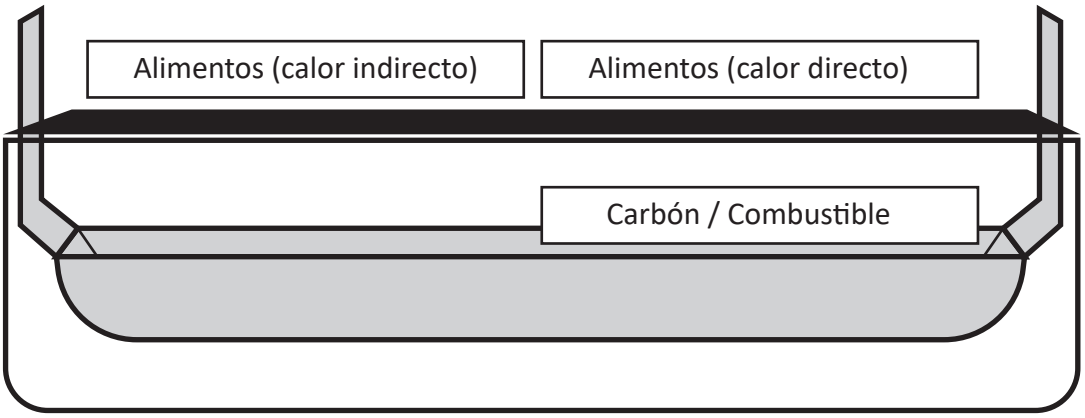


Estilos de cocción: Parrilla de carbón

ASAR (calor directo o indirecto)

Nota: Se coloca los alimentos encima o junto a la zona de carbón se creará calor directo o indirecto

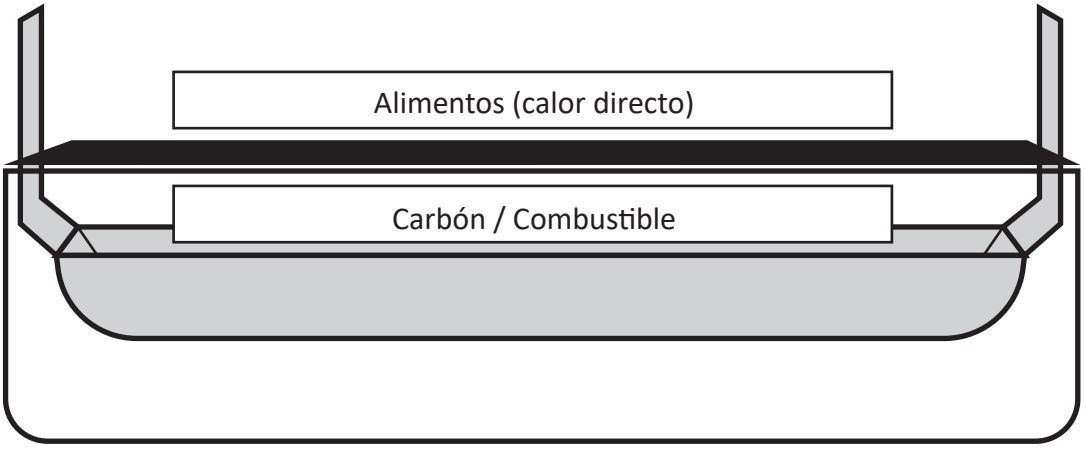
1. Cocine con calor directo o indirecto a temperatura media-alta (300 °F +) (149 °C +).
2. Use troncos de madera cortados, grandes trozos o perlas para añadir un sabor ahumado.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal. Sólo use 1/2 de la rejilla de carbón.
   - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Cree 2 “zonas” con la colocación del combustible.
5. Los alimentos pueden colocarse en la zona "indirecta" para tener temperaturas más bajas. La zona indirecta es el área que no está directamente encima del combustible.
6. Los alimentos pueden colocarse en la zona "directa" para tener temperaturas más altas. La zona directa es el área que está directamente encima del combustible.
7. Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración media desde las rejillas de cocción.



SELLAR (calor directo)

Nota: Este estilo es mejor para cocciones cortas. Tenga precaución; cocinar a altas temperaturas como estas puede secar los alimentos.

1. Cocine rápidamente con calor directo a altas temperaturas (400 °F) (204 °C).
2. A esta temperatura no se añadirá un sabor ahumado. La madera deberá arder bien caliente para imbuir el sabor.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal.
   - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Los alimentos pueden colocarse en la zona "directa" para tener temperaturas de sellado. La zona directa es el área que está directamente encima del combustible.
5. Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más alta / cerca de las rejillas de cocción.
6. Los alimentos se cocinarán muy rápidamente a esta temperatura. Tenga precaución.
7. Siempre cocine con la tapa abierta cuando use este método para evitar daños al exterior de la parrilla.



Instrucciones de operación: Parrilla de carbón

RECARGA

Si está planeando cocinar por más de 30 a 40 minutos, debe agregar carbón adicional. Agregue de 10 a 20 briquetas al borde externo del fuego inmediatamente después que las briquetas iniciales se hayan esparcido en la rejilla. Una vez que estas briquetas se hayan convertido un 80% en cenizas, agréguelas al centro del fuego según sea necesario para mantener la temperatura de cocción constante. Lea todas las instrucciones y advertencias en la bolsa del carbón.

APAGADO

Deje que la temperatura caiga por debajo de los 350 ºF (177 ºC). Una vez que la temperatura esté por debajo de los 350 ºF (177 ºC), cierre todos los reguladores. Esto ayudará a extinguir el carbón. Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de pasar a la sección de limpieza y mantenimiento.

Limpieza y mantenimiento

MANTENIMIENTO NORMAL

Para mantener su parrilla en las mejores condiciones, se requiere de limpieza y mantenimiento. La mejor manera de proteger su parrilla del clima, es con una cubierta para parrillas.

- SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Vacíe las cenizas en un contenedor de metal y cubra con agua para asegurarse que no haya carbones encendidos.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción con agentes limpiadores suaves. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO use un limpiahornos.
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un área protegida.
- Se permite un almacenamiento en interiores solamente si el carbón se ha quemado hasta convertirse completamente en cenizas y si está frío.
- Recuerde retirar las cenizas frías antes de guardarla.
- Su parrilla está hecha de acero y puede aparecer algo de óxido con el tiempo. Si aparece óxido, limpie el área con un papel de lija fino o lana de acero, luego cubra con pintura resistente al calor.
- NUNCA USE PINTURA EN LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA PARRILLA.
- Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina vegetal y caliente como se indica en los pasos de curado previo.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

SE REQUIERE UNA COPIA DEL COMPROBANTE DE COMPRA CON FECHA (RECIBO) AL REGISTRARSE O AL PRESENTAR UN RECLAMO DE LA GARANTÍA. CONSERVE UNA COPIA DEL RECIBO PARA SUS REGISTROS.

Char-Griller® reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrillas/ahumadores, bajo garantía, según se indica a continuación.

Parrillas de carbón / perlas / Kamado	
Parrilla - Campana Y Fondo (excluye la bandeja de cenizas extraíble)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Bandeja de cenizas Y piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
Parrillas a gas	
Campana de la parrilla (mitad SUPERIOR) Y tubos del quemador principal (excluye quemador lateral)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Cuerpo de la parrilla (mitad INFERIOR) Y quemador lateral Y Piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
Parrillas de doble combustible (gas y carbón)	
Parrilla de carbón - Campana Y Fondo Y Parrilla de gas - Campana (mitad SUPERIOR) Y tubos del quemador principal (excluye bandeja de cenizas y quemador lateral)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Bandeja de cenizas Y piezas defectuosas Y parrilla de gas Cuerpo de la parrilla (mitad INFERIOR) Y quemador lateral	1 año a partir de la fecha de compra
Planchas	
Todas las piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
MISC	
Piezas, accesorios y fundas de parrilla	1 año a partir de la fecha de compra (roturas de costura sólo para fundas)

EL ÓXIDO SUPERFICIAL NO SE CONSIDERA UN DEFECTO DE FABRICACIÓN O DE LOS MATERIALES

Las parrillas Char-Griller® están hechas de acero y, si se exponen a la intemperie, se oxidarán de forma natural. Consulte el manual para revisar cómo cuidar adecuadamente su parrilla.

Los problemas de superficie como arañazos, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos, óxido superficial o la decoloración de las superficies de acero NO están cubiertas por estas garantías.

Las garantías sólo cubren la sustitución de piezas defectuosas. Char-Griller® no se hace responsable de los daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con los códigos locales de servicio de la unidad.

SOLAMENTE PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana o neozelandesa. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por una falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

SÓLO PARA RESIDENTES EUROPEOS: Char-Griller® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 2 años desde la fecha de compra minorista original.

Excluido bajo TODAS las garantías
Pintura; óxido superficial; daños por calor; piezas incorrectas pedidas por el cliente, incluido el envío; piezas desgastadas; piezas faltantes o dañadas de las que no se haya informado en el plazo de dos (2) meses a partir de la fecha de compra; piezas defectuosas de las que no se haya informado en el plazo de un (1) año a partir de la fecha de compra; funda descolorida de la parrilla.

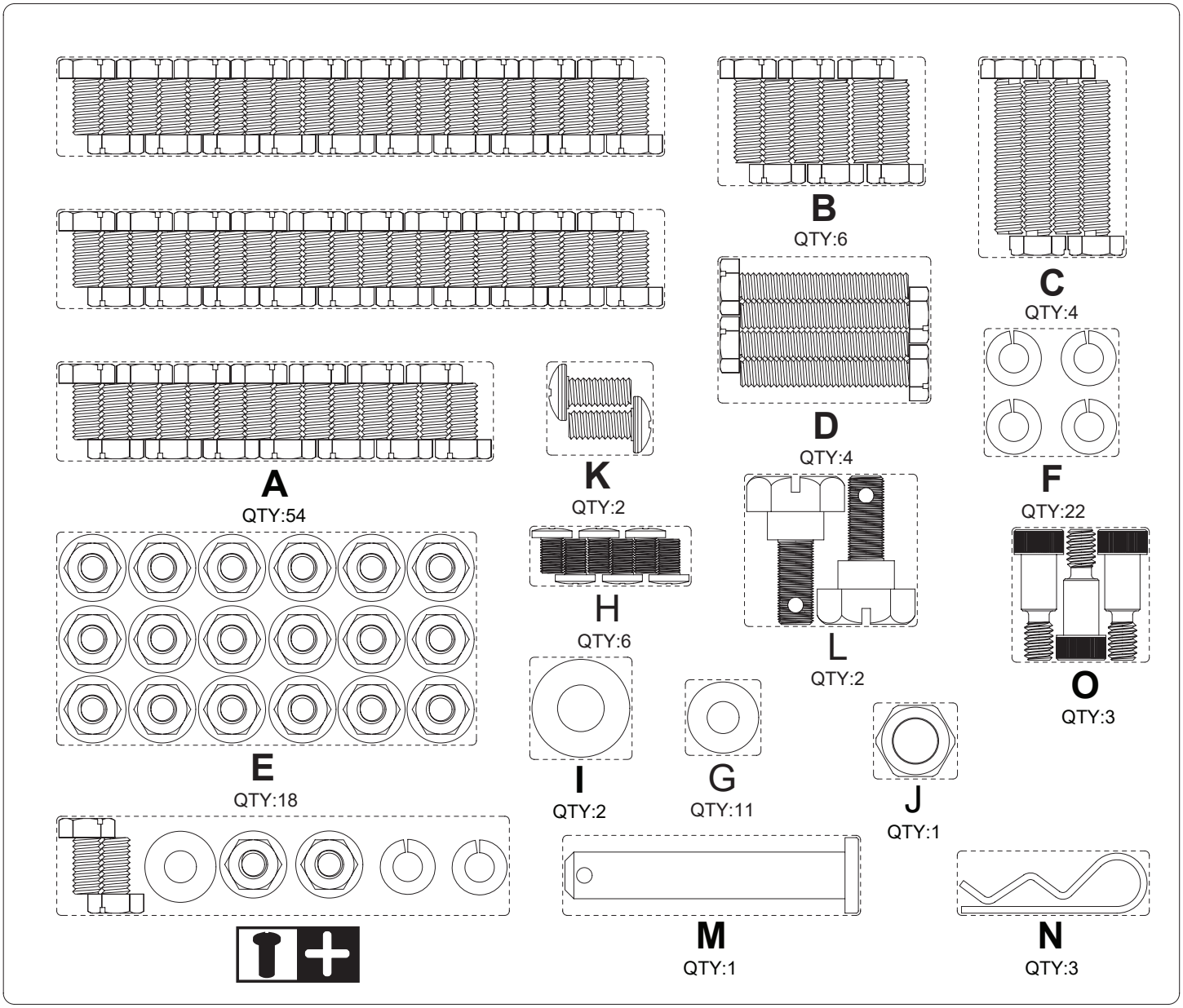
*NOTA: Para los reclamos de la garantía, es posible que se requieran fotos y la devolución prepagada del artículo en cuestión. El uso indebido, abuso o uso comercial anula todas las garantías.

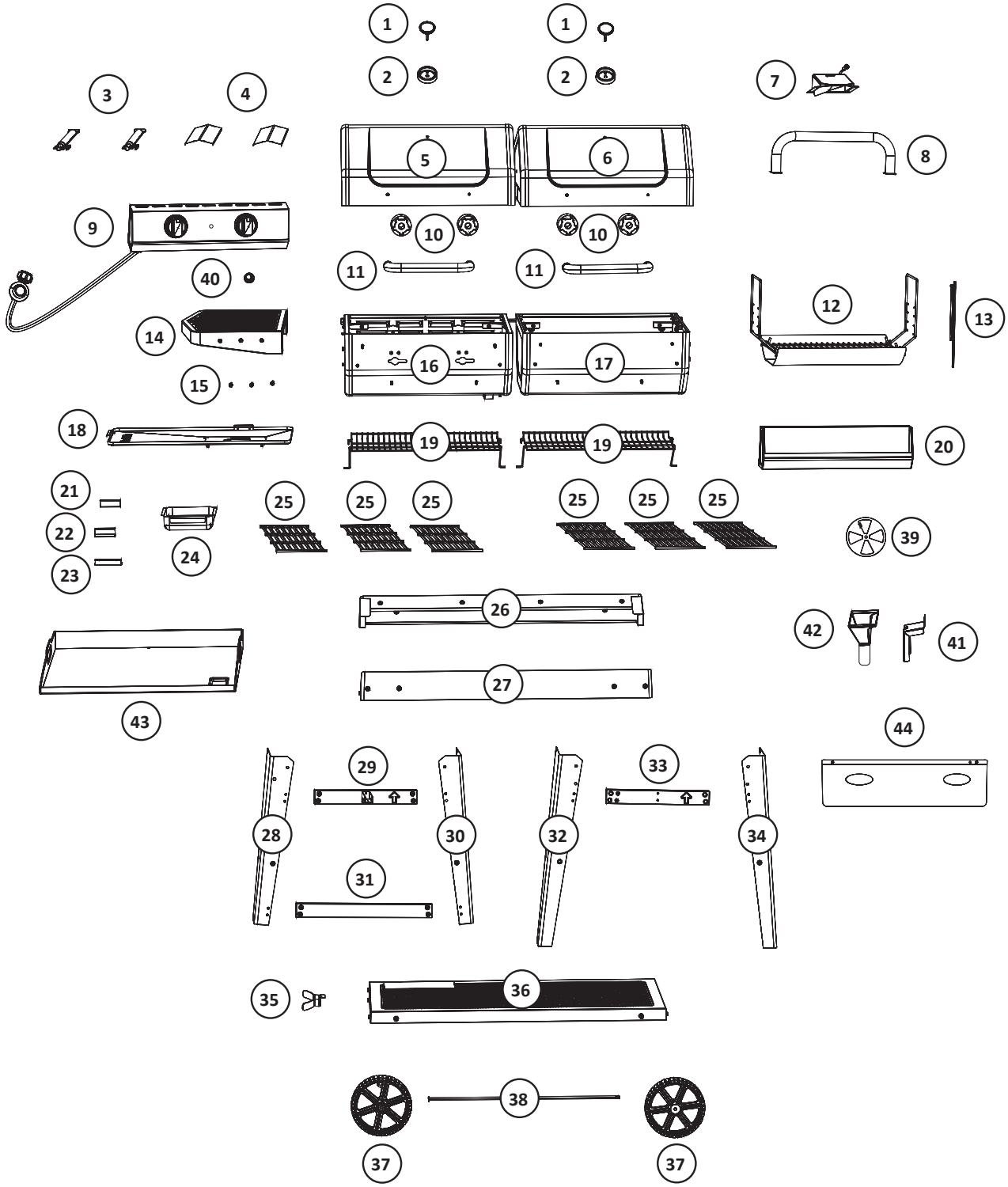
LEA DETENIDAMENTE ESTA INFORMACIÓN Y, SI TIENE ALGUNA PREGUNTA, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE EN:

¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas, contáctese con el Servicio de asistencia al cliente de Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor


B
QTY:6
C
QTY:4
D
QTY:4
A
QTY:54
K
QTY:2
F
QTY:22
H
QTY:6
L
QTY:2
O
QTY:3
E
QTY:18
I
QTY:2
G
QTY:11
J
QTY:1
M
QTY:1
N
QTY:3


1
1
2
2
3
4
5
6
7
8
9
10
10
11
11
12
13
14
15
16
17
18
19
19
20
21
22
23
24
25
25
25
25
25
25
39
40
26
27
42
41
43
44
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
37

Parts List

NO.	QTY.	DESCRIPTION	NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	2	THERMOMETER	23	1	SLIDER BRACKET STOP
2	2	THERMOMETER BEZEL	24	1	GREASE CUP
3	2	BURNERS	25	6	COOKING GRATES
4	2	FLARE UP TENTS	26	1	LEG BRACE REAR
5	1	GAS LID	27	1	LEG BRACE FRONT
6	1	CHARCOAL LID	28	1	LEFT REAR LEG
7	1	CHARCOAL SMOKE STACK	29	1	LEFT UPPER LEG BRACE
8	1	BODY HANDLE	30	1	LEFT FRONT LEG
9	1	HOSE/VALVE/REGULATOR/CONTROL PANEL ASSEMBLY	31	1	LEFT LOWER LEG BRACE
10	4	HANDLE SPACERS	32	1	RIGHT FRONT LEG
11	2	LID HANDLES	33	1	RIGHT UPPER LEG BRACE
12	1	CHARCOAL TRAY ASSEMBLY	34	1	RIGHT REAR LEG
13	1	MATCH STICK	35	1	TANK SECURE BRACKET
14	1	SIDE SHELF	36	1	CART SHELF
15	3	UTENSIL HOOKS	37	2	8” WHEELS
16	1	GAS GRILL BODY	38	1	AXEL
17	1	CHARCOAL GRILL BODY	39	1	DAMPER
18	1	GREASE PAN	40	1	IGNITOR CAP
19	1	WARMING RACK	41	1	GREASE TUBE BRACKET
20	1	CONDIMENT RACK	42	1	GREASE TUBE
21	1	SLIDER BRACKET REAR	43	1	GRIDDLE
22	1	SLIDER BRACKET FRONT	44	1	CONTROL PANEL HEAT SHIELD

BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

- Assemble on a clean flat surface.
- Recommend assembling on cardboard to avoid residue on floors or scratches.
- Gloves recommended for assembly.
- Tools needed: Phillips head screwdriver or 7/16” nut driver.
- Approximate assembly time: 1 hour.
- Recommend two people assemble to increase ease and reduce assembly time.
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.
- Remove all advertisement stickers before use.
- Igniter requires AA battery (BATTERY NOT INCLUDED)

DO NOT RETURN TO RETAILER!

For assembly assistance, missing or damaged parts, please contact Char Griller Customer Service.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australia & New Zealand: Please contact your retailer

Liste des pièces

Nº	QTÉ	DESCRIPTION	Nº	QTÉ	DESCRIPTION
1	2	THERMOMÈTRE	23	1	BUTÉE DE SUPPORT COULISSANT
2	2	COLLERETTE DU THERMOMÈTRE	24	1	RÉCIPIENT À GRAISSE
3	2	BRÛLEURS	25	6	GRILLES DE CUISSON
4	2	CHEVALETS POUR POUSSÉE DE FLAMME	26	1	RENFORT DE PIED ARRIÈRE
5	1	COUVERCLE À GAZ	27	1	RENFORT DE PIED AVANT
6	1	COUVERCLE À CHARBON DE BOIS	28	1	PIED ARRIÈRE GAUCHE
7	1	CHEMINÉE À CHARBON DE BOIS	29	1	SUPPORT DE PIED SUPÉRIEUR GAUCHE
8	1	POIGNÉE DU BÂTI	30	1	PIED AVANT GAUCHE
9	1	ASSEMBLAGE DU TUYAU, DU ROBINET, DU RÉGULATEUR ET DU PANNEAU DE COMMANDE	31	1	SUPPORT DE PIED INFÉRIEUR GAUCHE
			32	1	PIED AVANT DROIT
10	4	ENTRETOISES DE POIGNÉE	33	1	SUPPORT DE PIED SUPÉRIEUR DROIT
11	2	POIGNÉES DU COUVERCLE	34	1	PIED ARRIÈRE DROIT
12	1	ASSEMBLAGE DU PLATEAU À CHARBON	35	1	SUPPORT DE FIXATION DE LA BOUTEILLE
13	1	ALLUMETTE	36	1	TABLETTE DU CHARIOT
14	1	TABLETTE LATÉRALE	37	2	ROUES DE 20,3 CM (8 PO)
15	3	CROCHETS POUR USTENSILES	38	1	ESSIEU
16	1	BÂTI DU BARBECUE À GAZ	39	1	CLAPET À AIR
17	1	BÂTI DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS	40	1	CAPUCHON D'ALLUMEUR
18	1	PLATEAU À GRAISSE	41	1	SUPPORT DU TUBE DU BAC À GRAISSE
19	1	GRILLE-RÉCHAUD	42	1	TUBE DU BAC À GRAISSE
20	1	SUPPORT À CONDIMENTS	43	1	PLAQUE DE CUISSON
21	1	SUPPORT COULISSANT ARRIÈRE	44	1	ÉCRAN THERMIQUE DU PANNEAU DE COMMANDE
22	1	SUPPORT COULISSANT AVANT			

AVANT L'ASSEMBLAGE, LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Assemblez l'appareil sur une surface plane et propre.
- Il est recommandé d'effectuer l'assemblage sur du carton afin d'éviter de laisser des résidus sur les planchers ou de causer des égratignures.
- Le port de gants est recommandé pour l'assemblage.
- Outils nécessaires : Tournevis cruciforme ou tourne-écrou 7/16 po.
- Temps nécessaire pour l'assemblage : 1 heure.
- Il est recommandé que l'assemblage soit effectué par deux personnes pour faciliter l'assemblage et réduire le temps requis.
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes de montage aient été effectuées en usine.
- Enlevez toutes les étiquettes publicitaires avant l'utilisation.
- L'allumeur nécessite une pile AA (PILE NON INCLUSE)

NE LE RENVOYEZ PAS AU DÉTAILLANT!

Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées, communiquez avec le service à la clientèle de Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, La Haye, Pays-Bas www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australie et Nouvelle-Zélande : Veuillez prendre contact avec votre détaillant

Lista de partes

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	2	TERMÓMETRO	23	1	TOPE DE LA ABRAZADERA DESLIZANTE
2	2	BISEL DEL TERMÓMETRO	24	1	TAZA DE GRASA
3	2	QUEMADORES	25	6	REJILLAS DE COCCIÓN
4	2	CUBIERTAS PARA LOS BROTES DE FUEGO	26	1	SOPORTE DE LA PATA TRASERA
5	1	TAPA DE GAS	27	1	SOPORTE DE LA PATA FRONTAL
6	1	TAPA DEL CARBÓN	28	1	PATA IZQUIERDA TRASERA
7	1	CHIMENEA DEL HUMO DEL CARBÓN	29	1	SOPORTE DE LA PATA SUPERIOR IZQUIERDA
8	1	ASA DEL CUERPO	30	1	PATA IZQUIERDA DELANTERA
9	1	MANGUERA/VÁLVULA/REGULADOR/ENSAMBLAJE DEL PANEL DE CONTROL	31	1	SOPORTE DE LA PATA INFERIOR IZQUIERDA
			32	1	PATA DERECHA DELANTERA
10	4	ESPACIADORES DEL ASA	33	1	SOPORTE DE LA PATA SUPERIOR DERECHA
11	2	ASAS DE LA TAPA	34	1	PATA DERECHA TRASERA
12	1	ENSAMBLAJE DE LA BANDEJA PARA EL CARBÓN VEGETAL	35	1	ABRAZADERA DE SEGURIDAD DEL TANQUE
			36	1	REPISA DEL CARRO
13	1	PALO DE FÓSFORO	37	2	RUEDAS DE 8”
14	1	REPISA LATERAL	38	1	EJE
15	3	GANCHOS PARA UTENSILIOS	39	1	REGULADOR
16	1	ARMAZÓN DE LA PARRILLA DE GAS	40	1	TAPA DEL ARRANCADOR
17	1	ARMAZÓN DE LA PARRILLA DE CARBÓN	41	1	ABRAZADERA DEL TUBO DE GRASA
18	1	BANDEJA DE GRASA	42	1	TUBO DE GRASA
19	1	REJILLA DE CALENTAMIENTO	43	1	PLANCHA
20	1	REJILLA PARA CONDIMENTOS.	44	1	PROTECTOR DE CALOR DEL PANEL DE CONTROL
21	1	ABRAZADERA DESLIZANTE TRASERA			
22	1	ABRAZADERA DESLIZANTE FRONTAL			

ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda ensamblar sobre un cartón para evitar residuos en los pisos o rayones.
- Se recomienda usar guantes para el ensamblaje.
- Herramientas necesarias: Destornillador de cabeza en cruz Phillips o llave de tuercas de 7/16".
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 1 hora.
- Se recomienda ensamblar entre dos personas para aumentar la facilidad y reducir el tiempo de ensamblaje.
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.
- Retire todos los autoadhesivos publicitarios antes de su uso.
- El arrancador requiere una pila AA (PILA NO INCLUIDA)

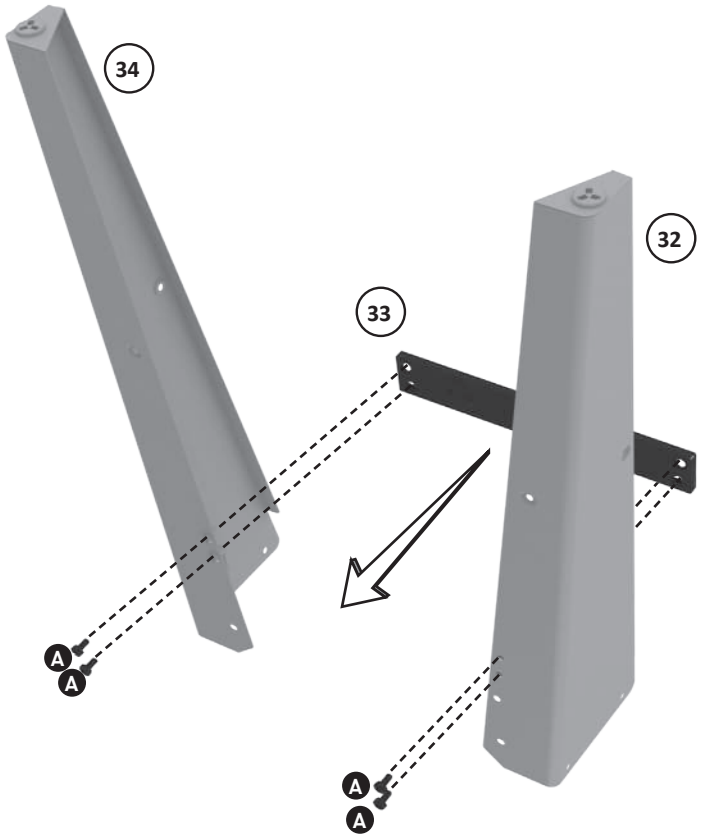
¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas, contáctese con el Servicio de asistencia al cliente de Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

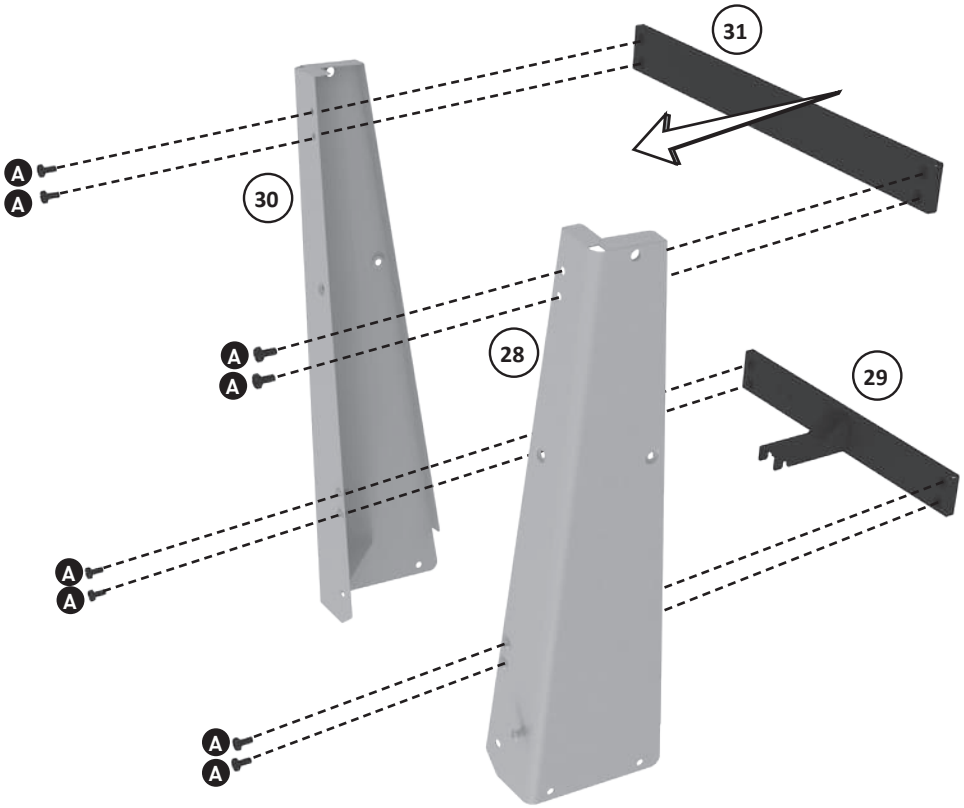
1

AX4



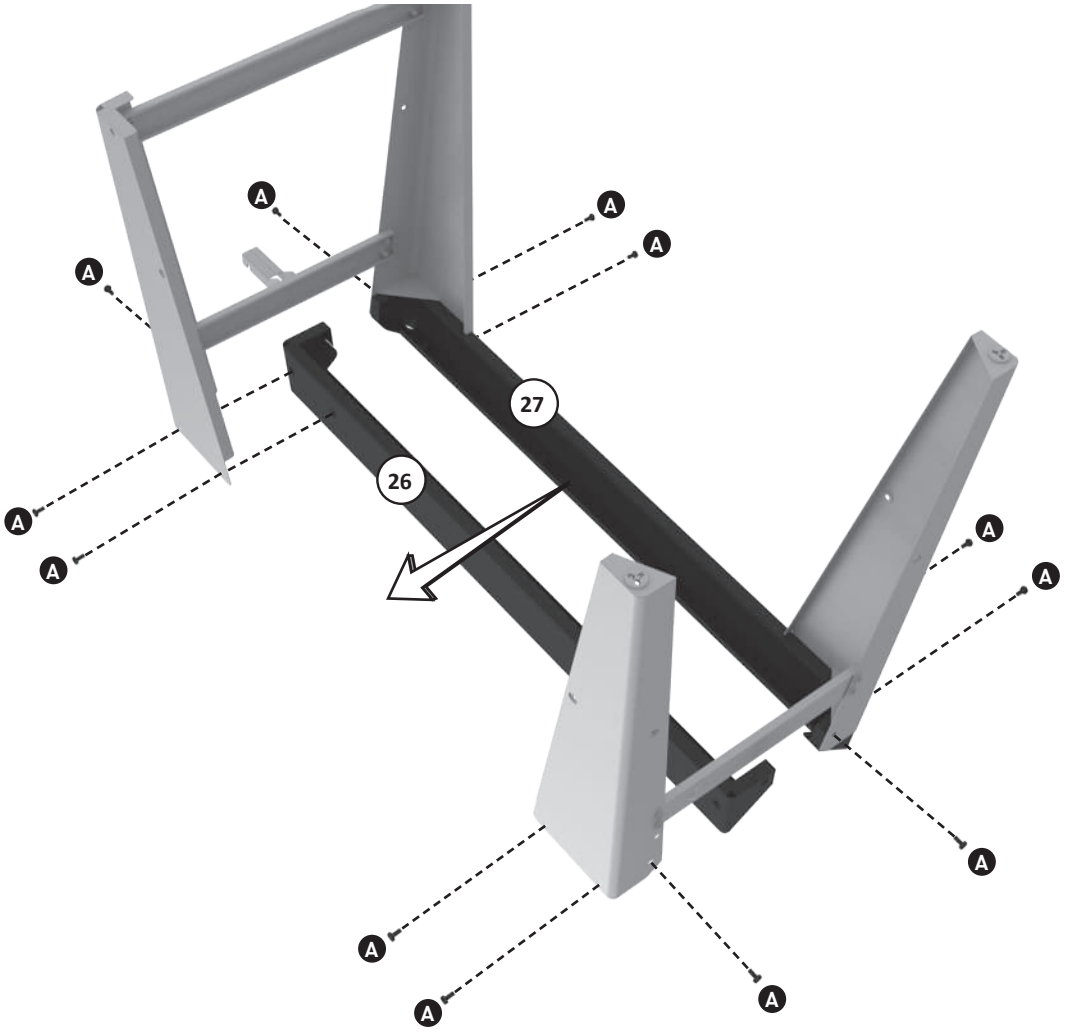
2

AX8



3

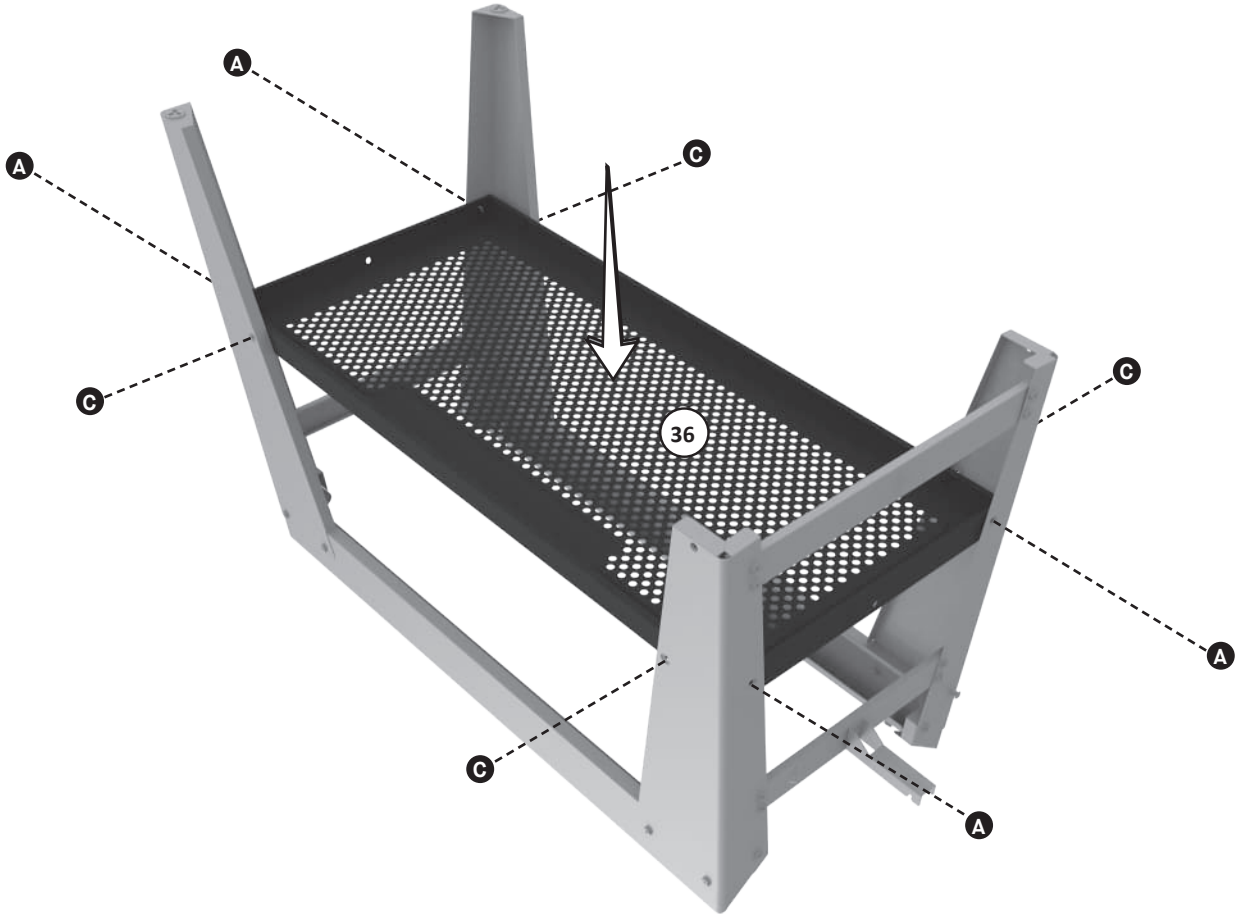
AX12



4

AX4

CX4



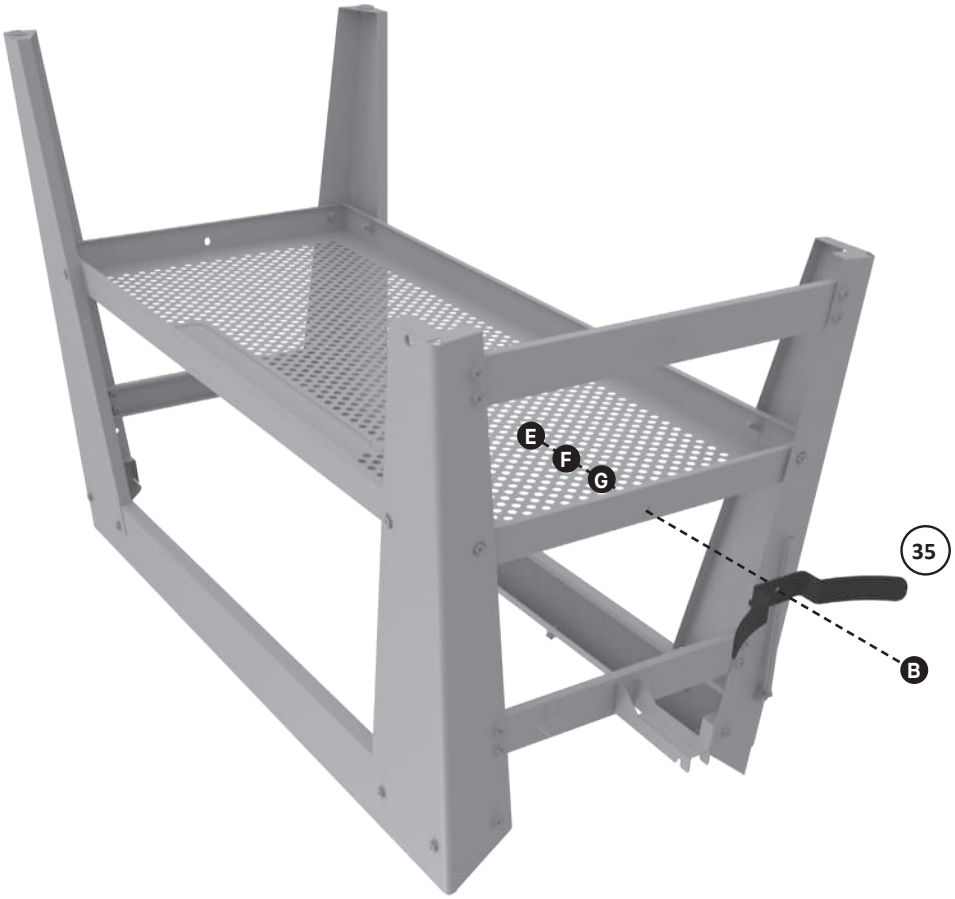
5

BX1

EX1

FX1

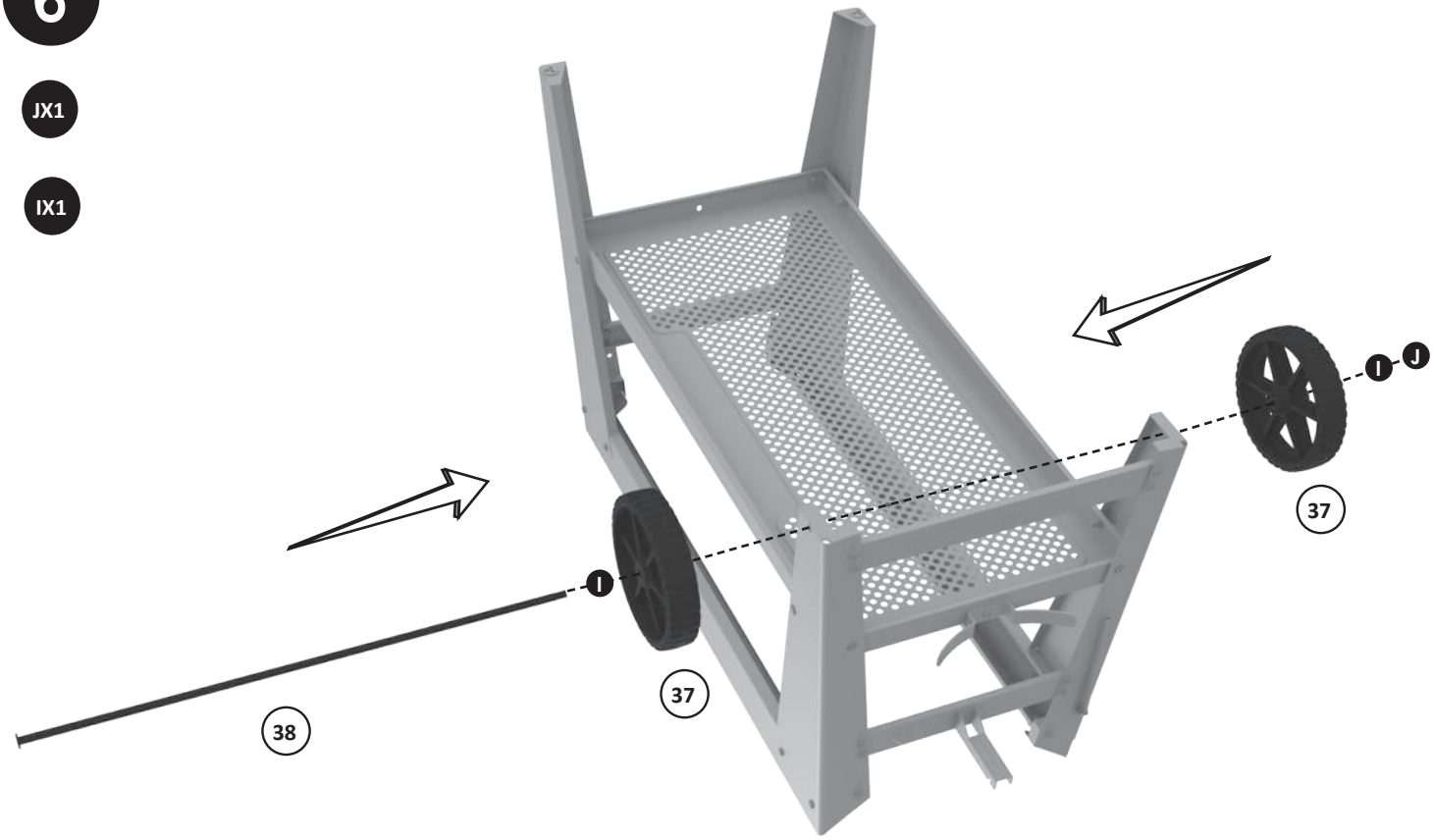
GX1



6

JX1

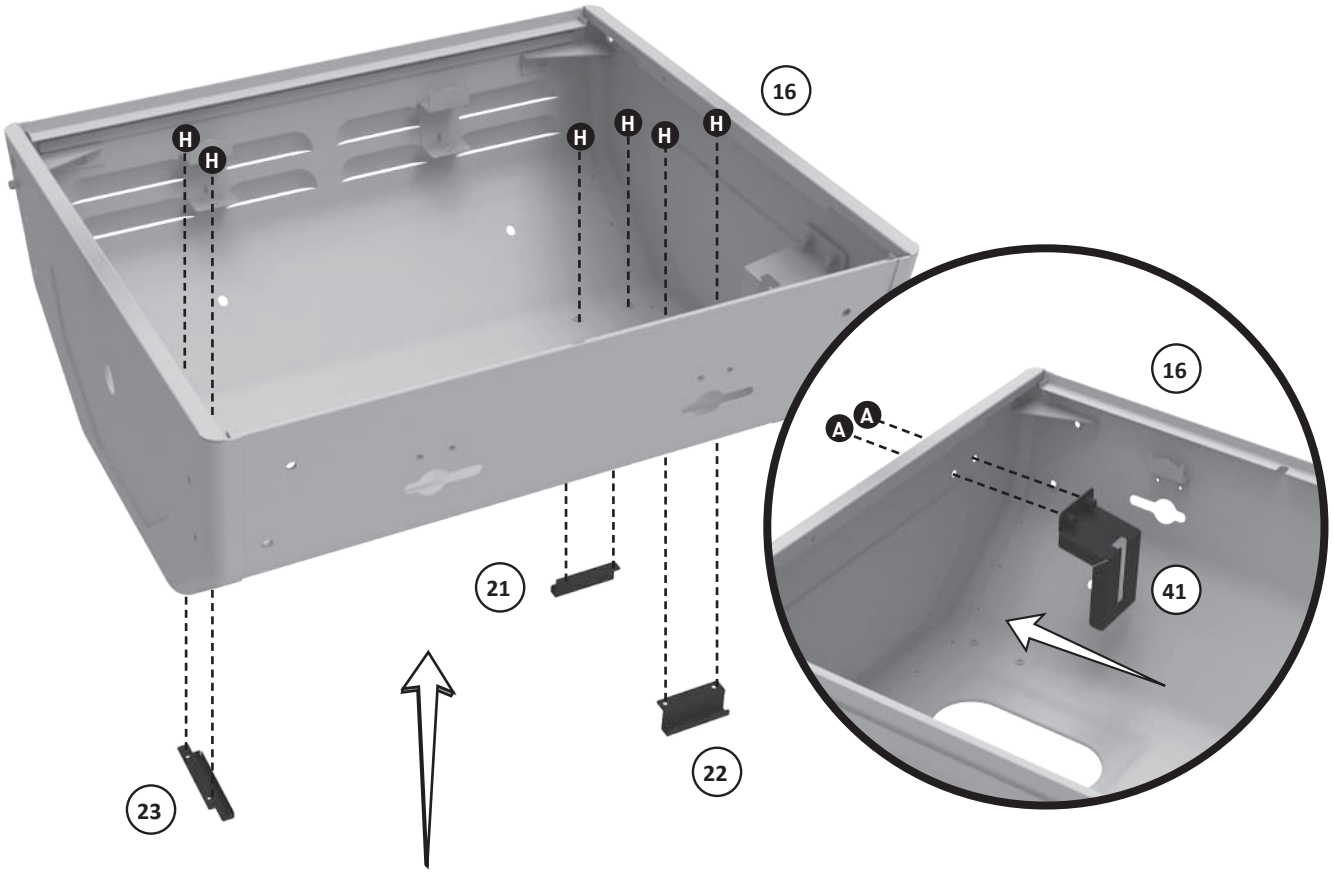
IX1



7

AX2

HX6

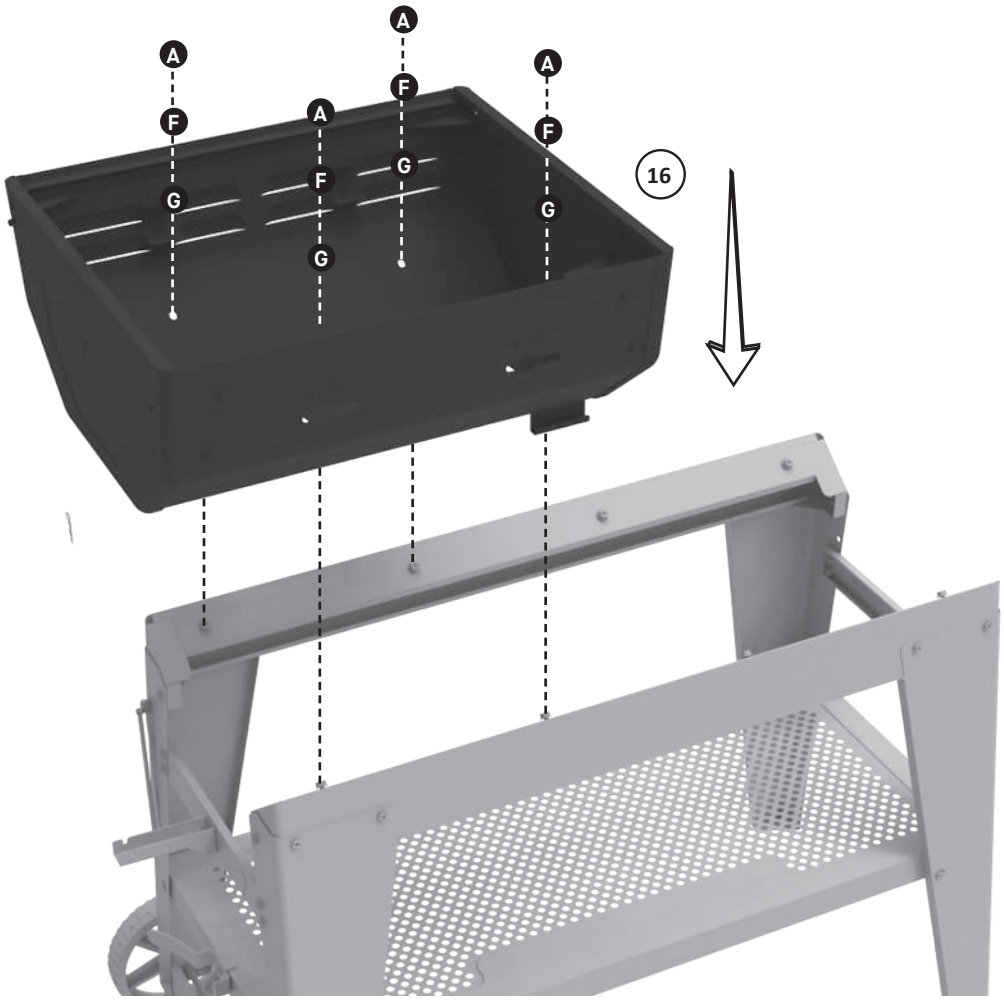


8

AX4

FX4

GX4

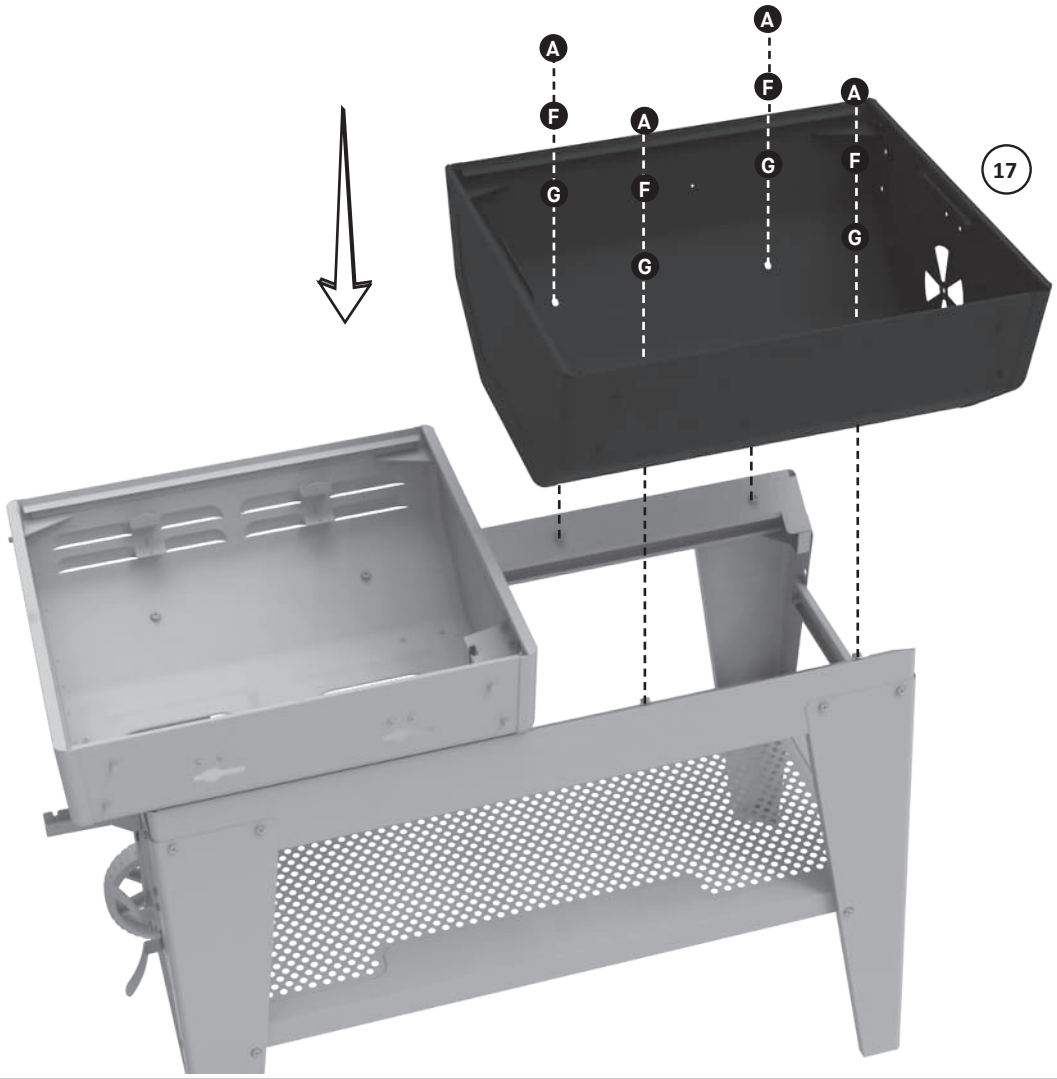


9

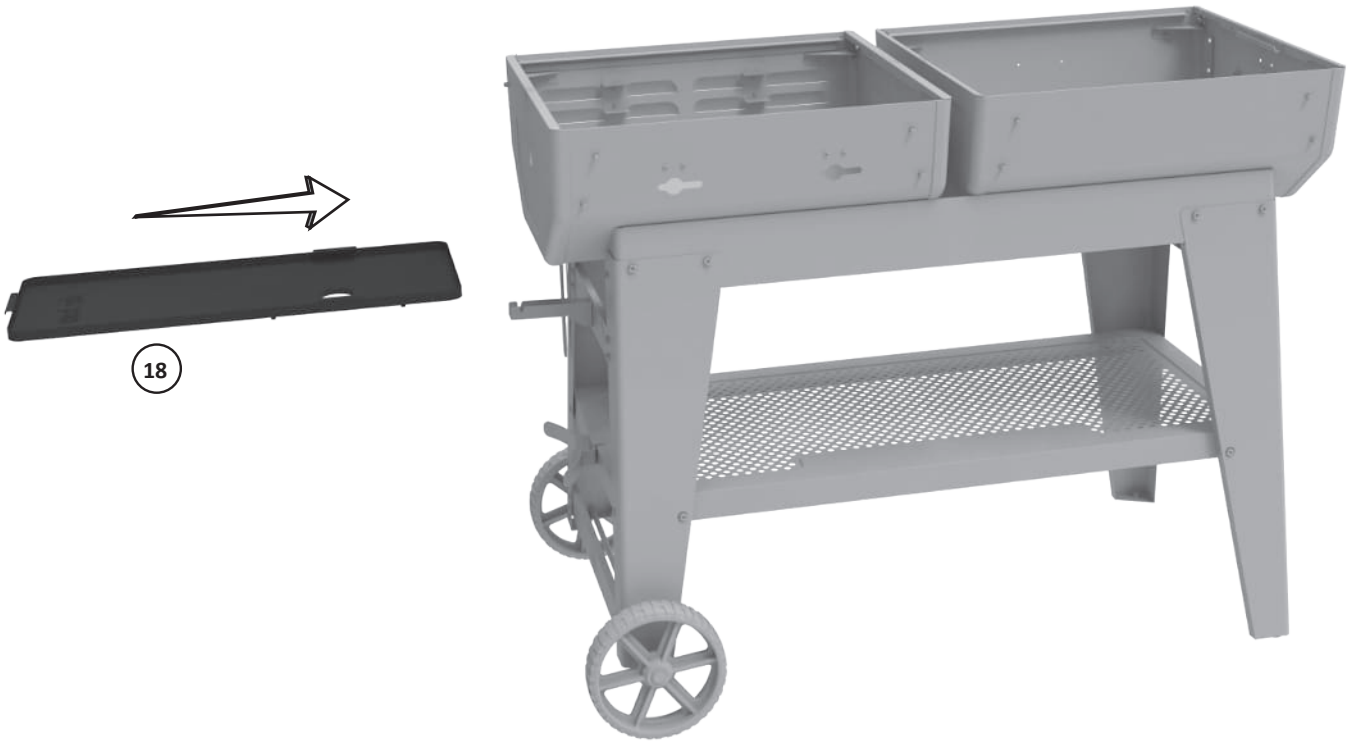
AX4

FX4

GX4



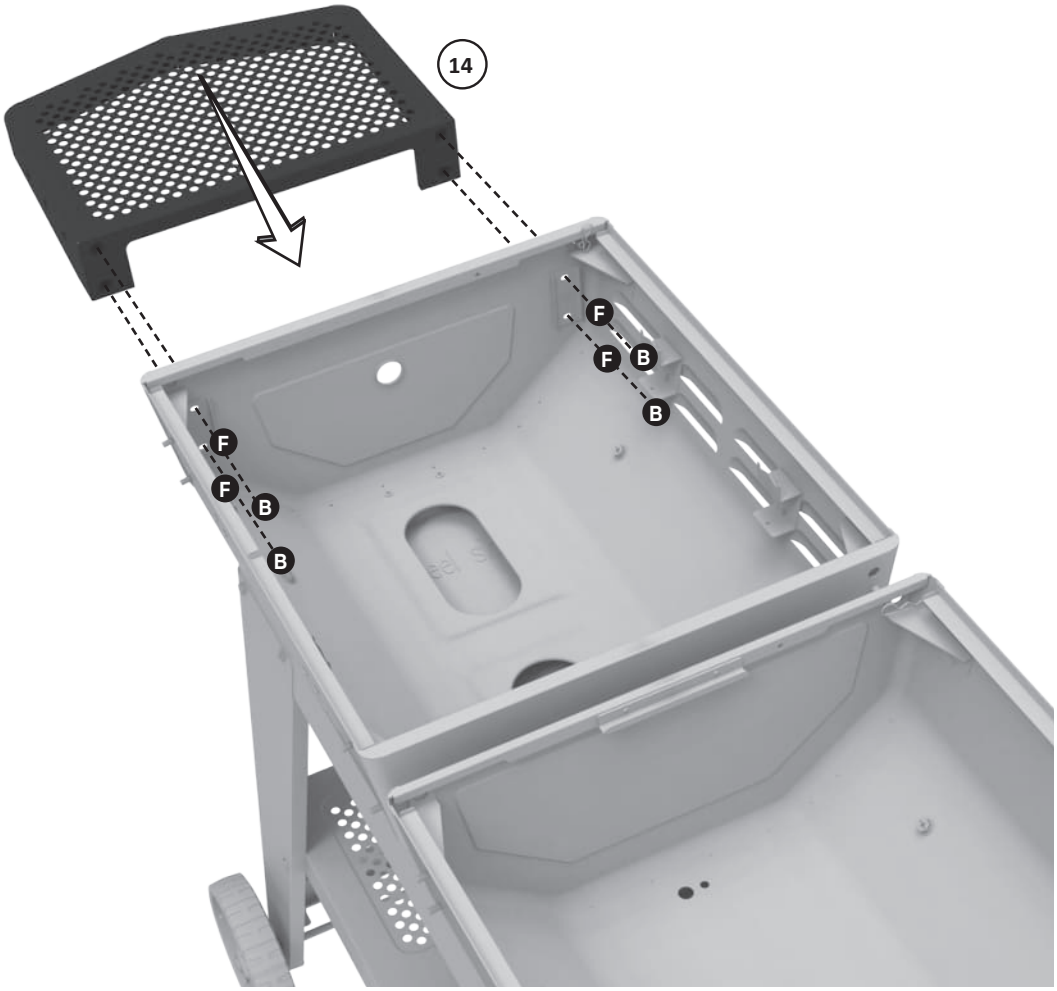
10



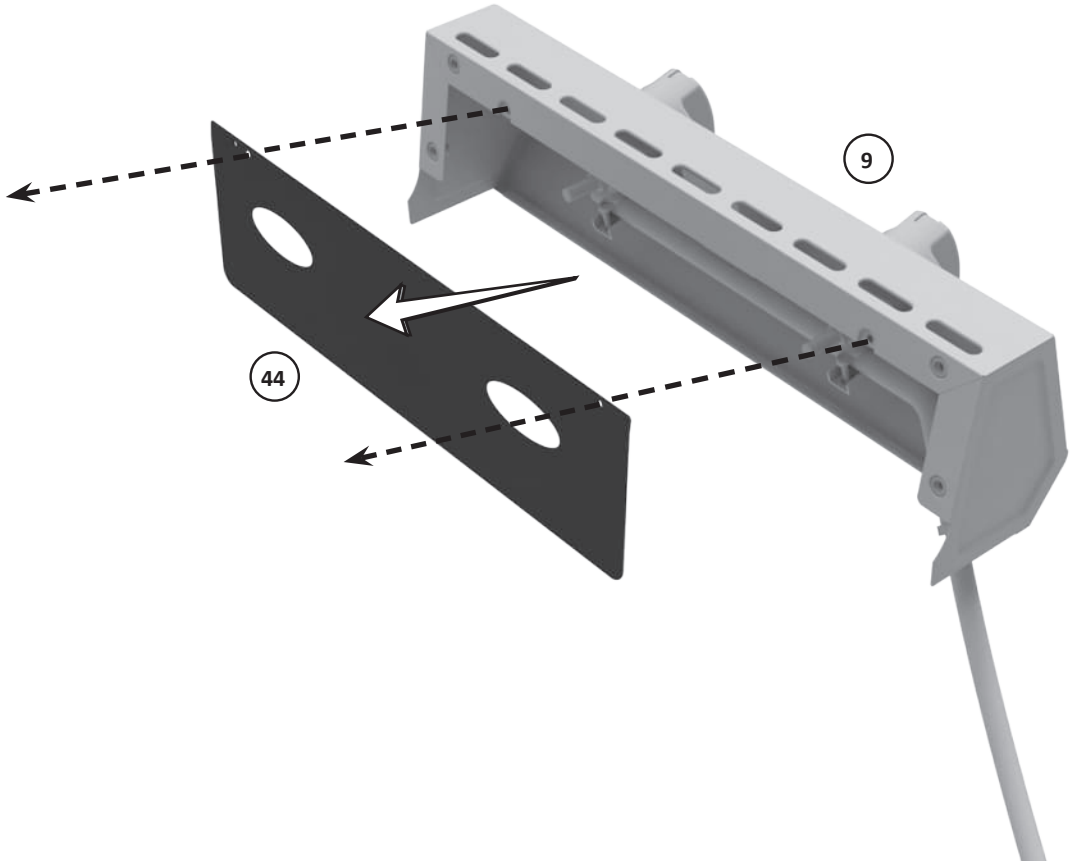
11

BX4

FX4

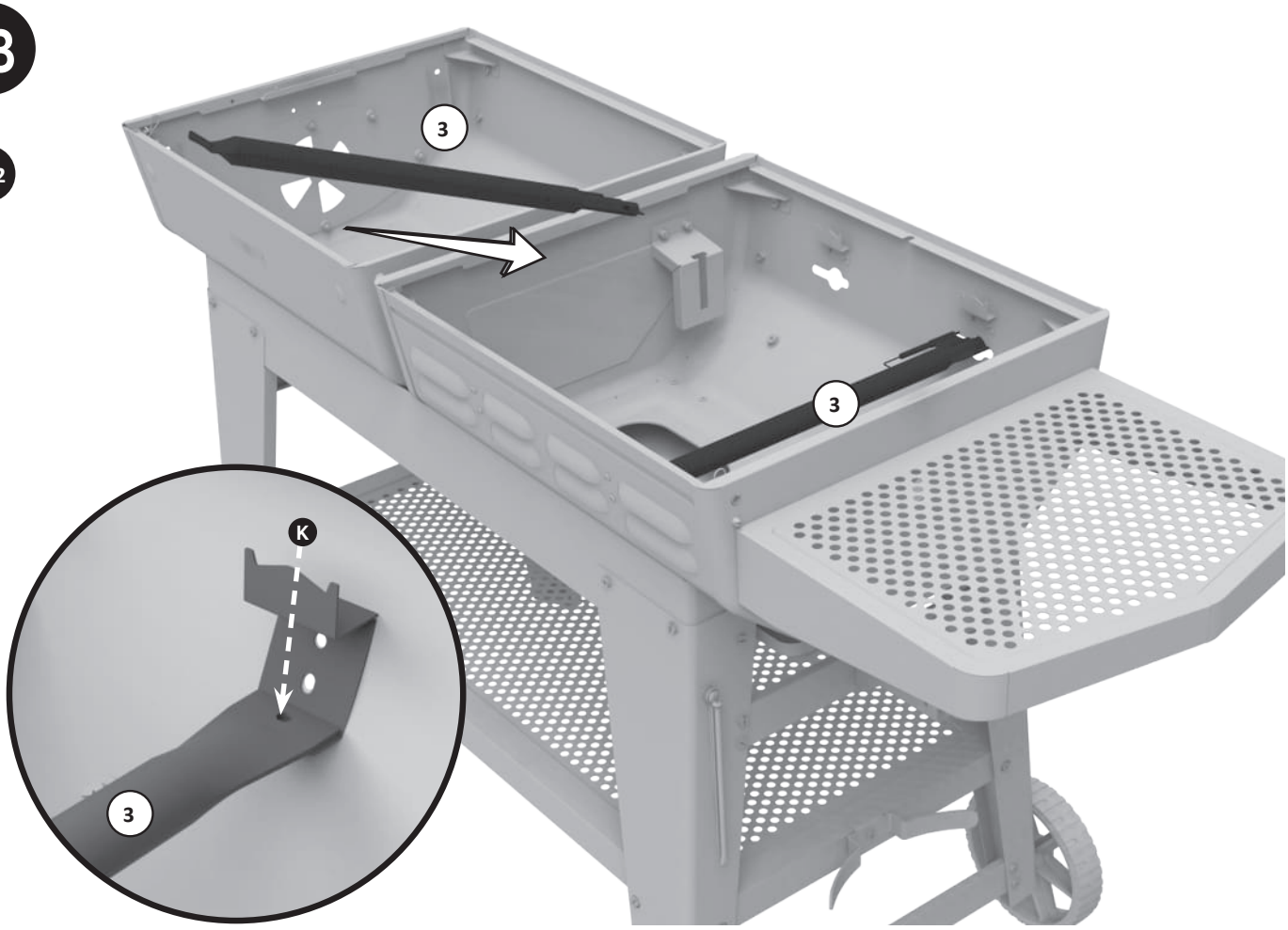


12

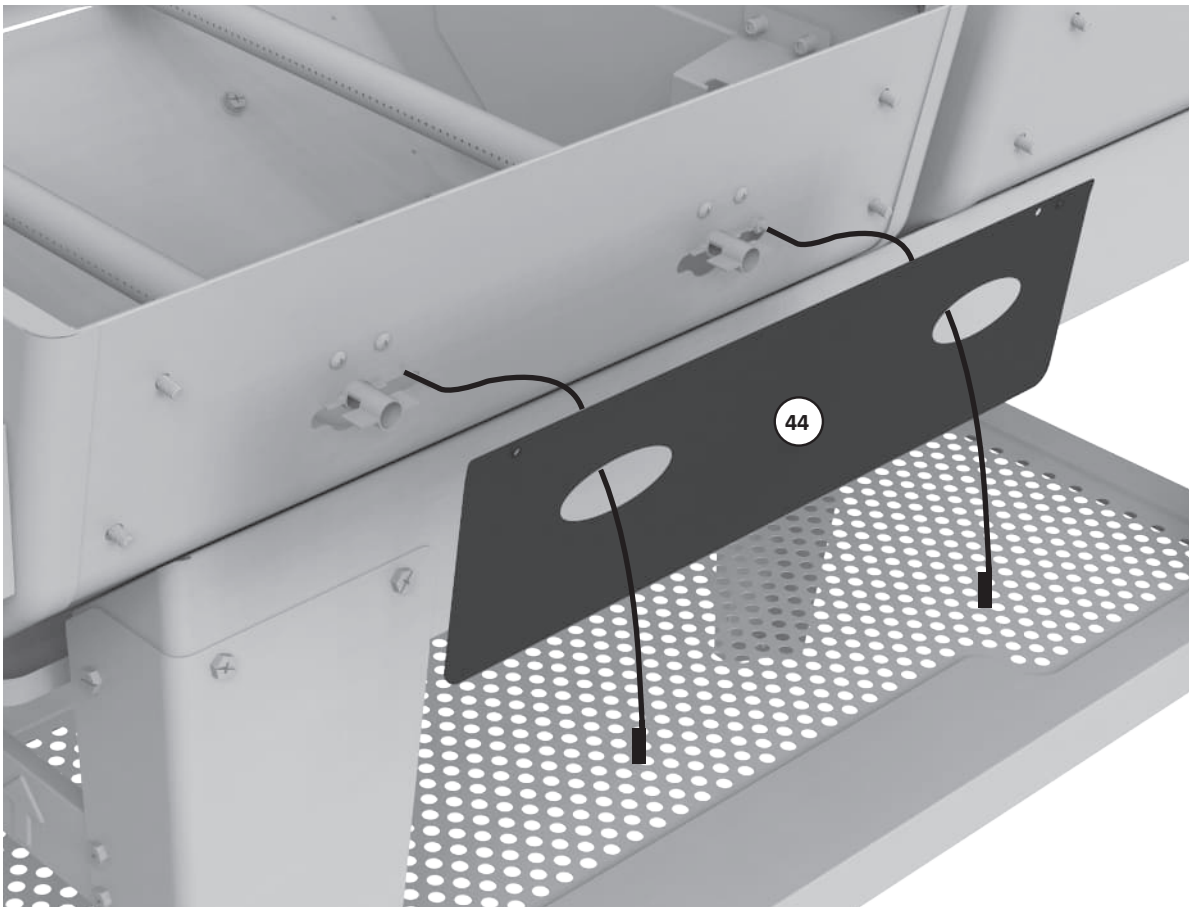


13

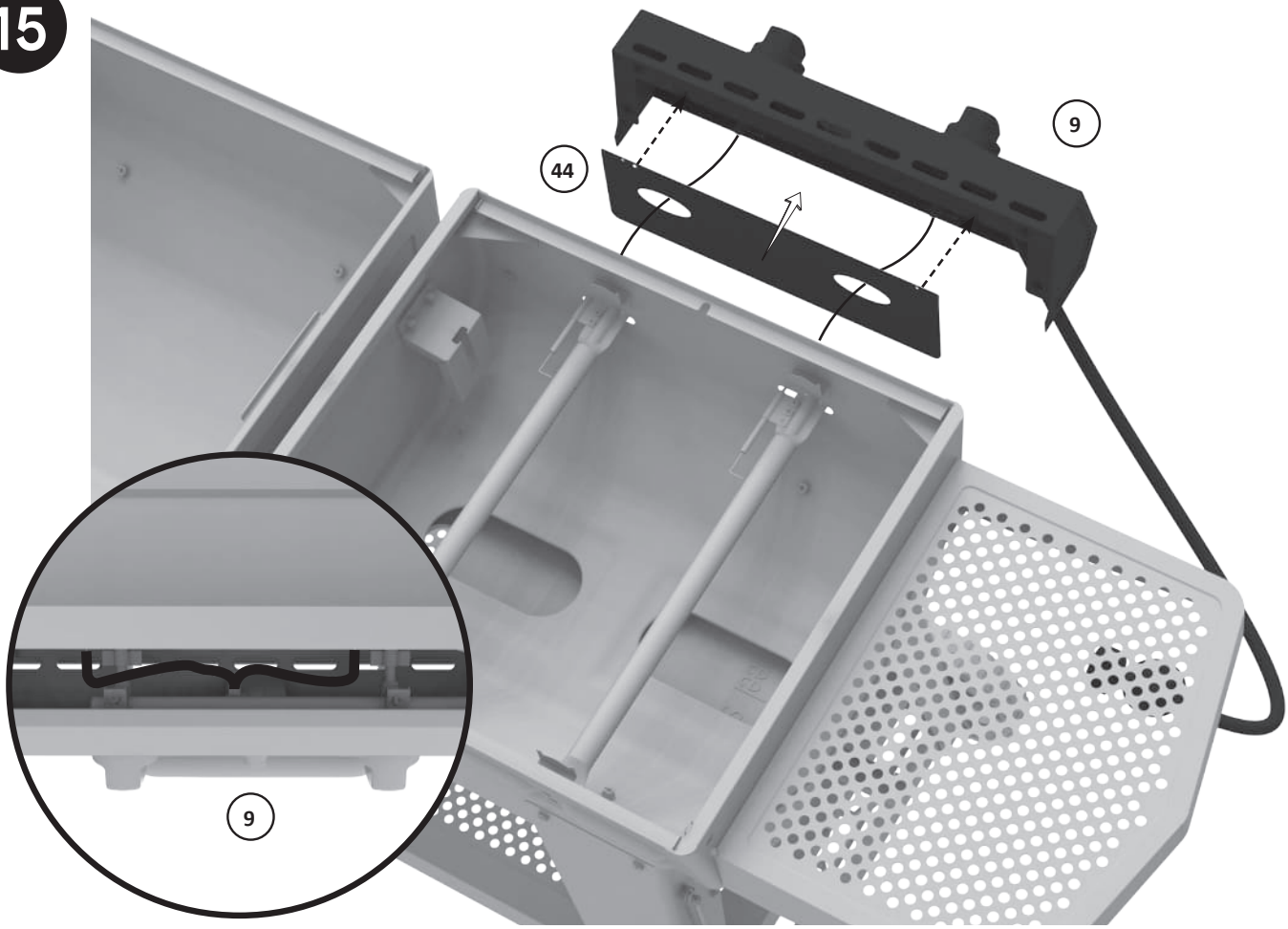
KX2



14



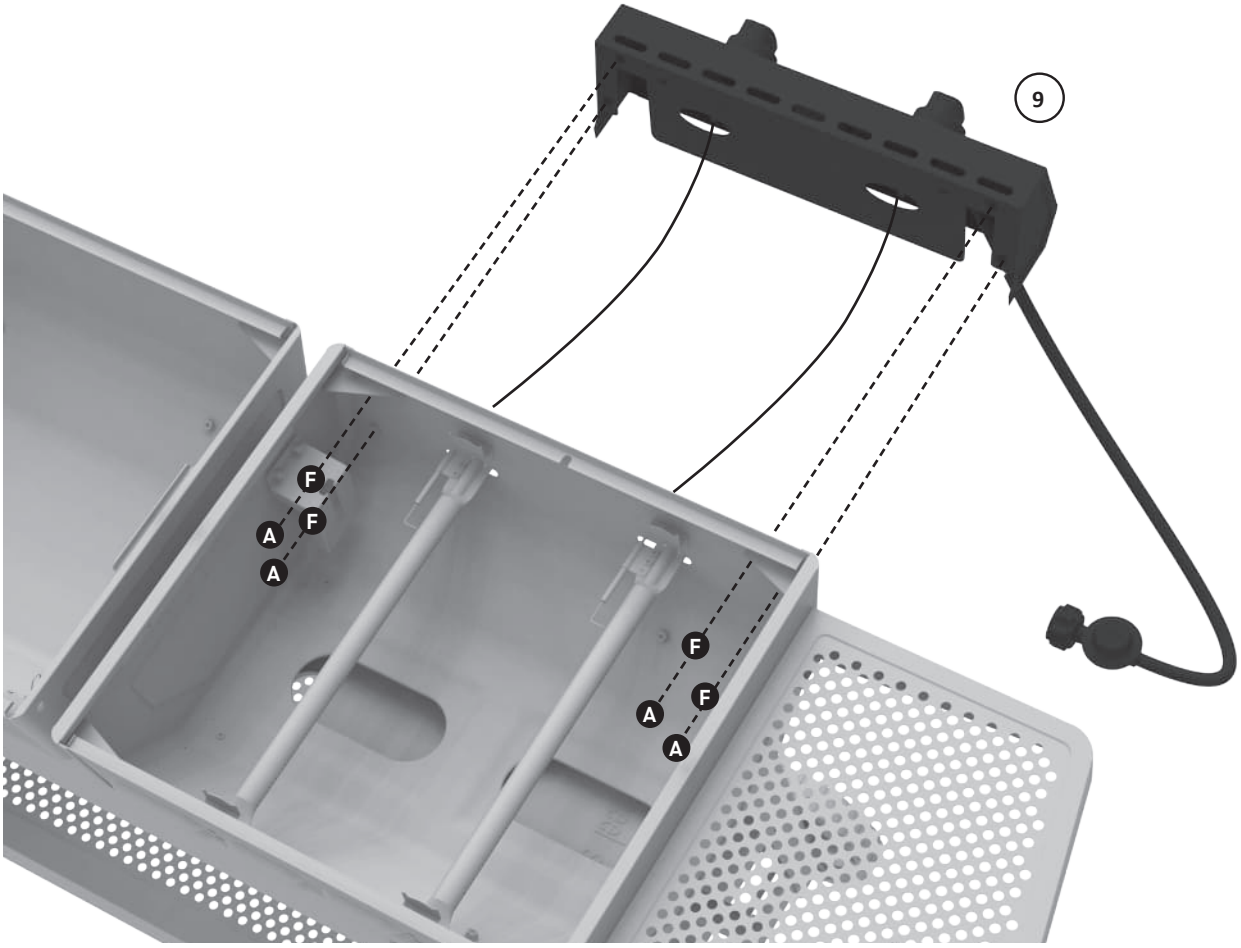
15



16

AX4

FX4



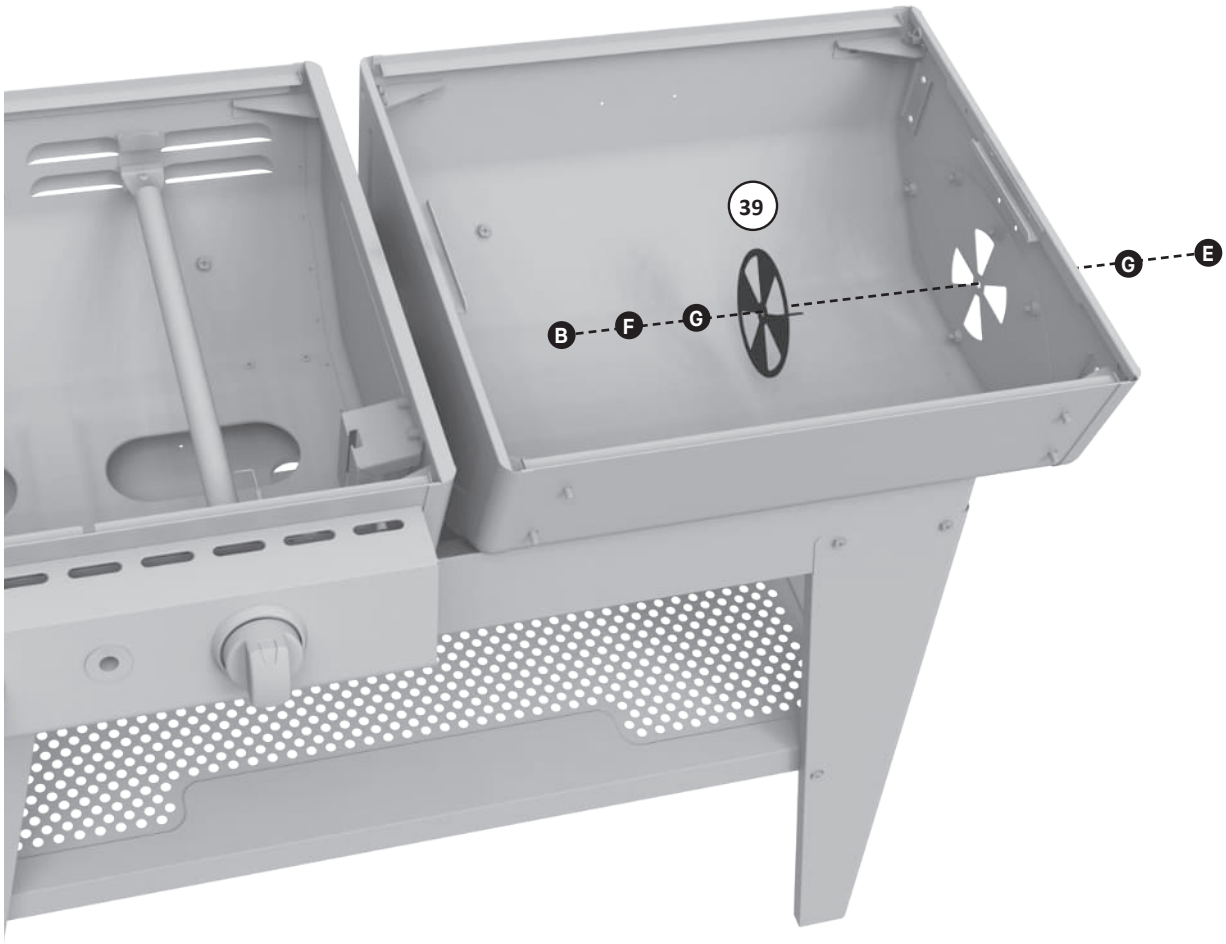
17

BX1

FX1

GX2

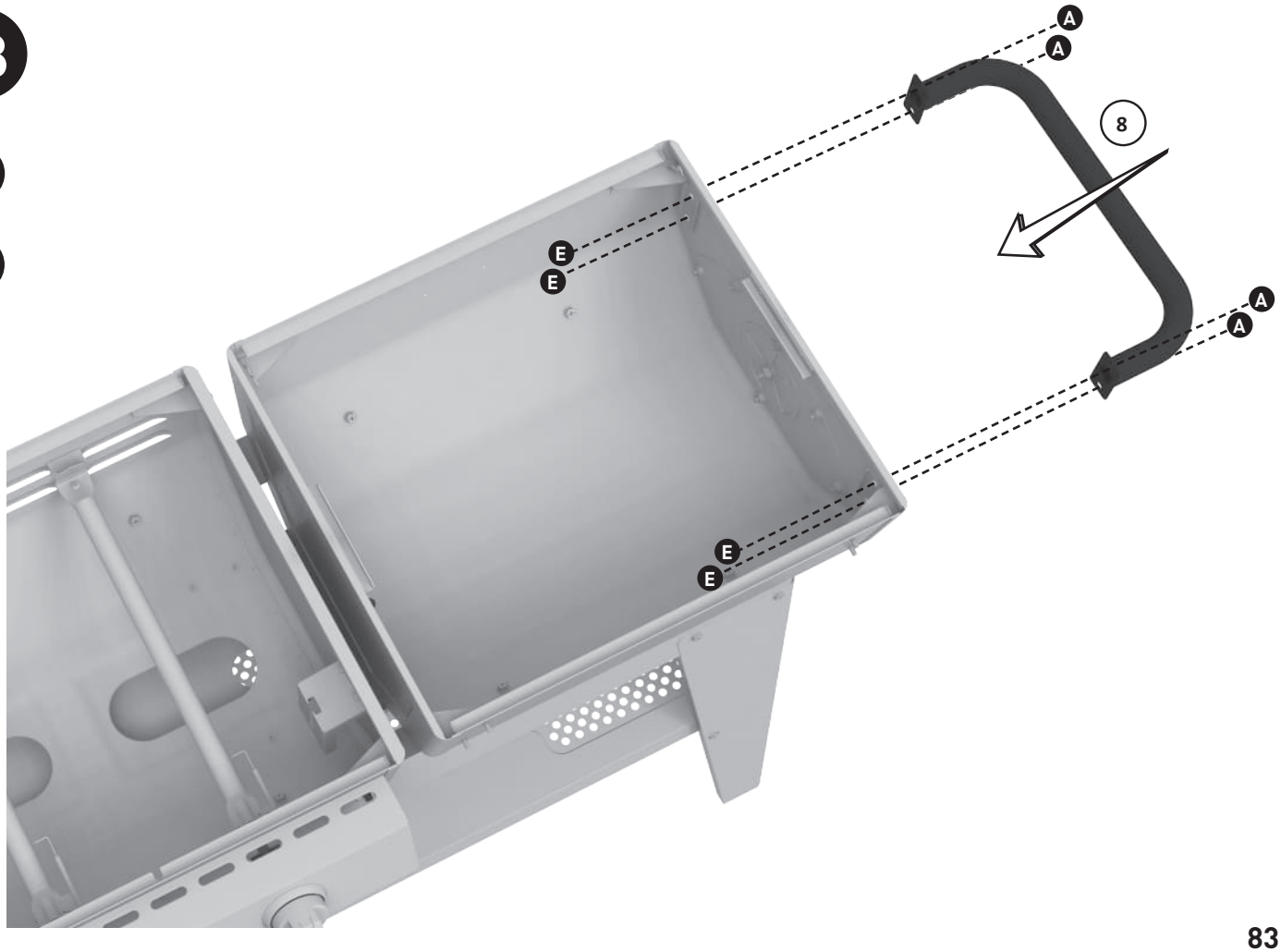
EX1



18

AX4

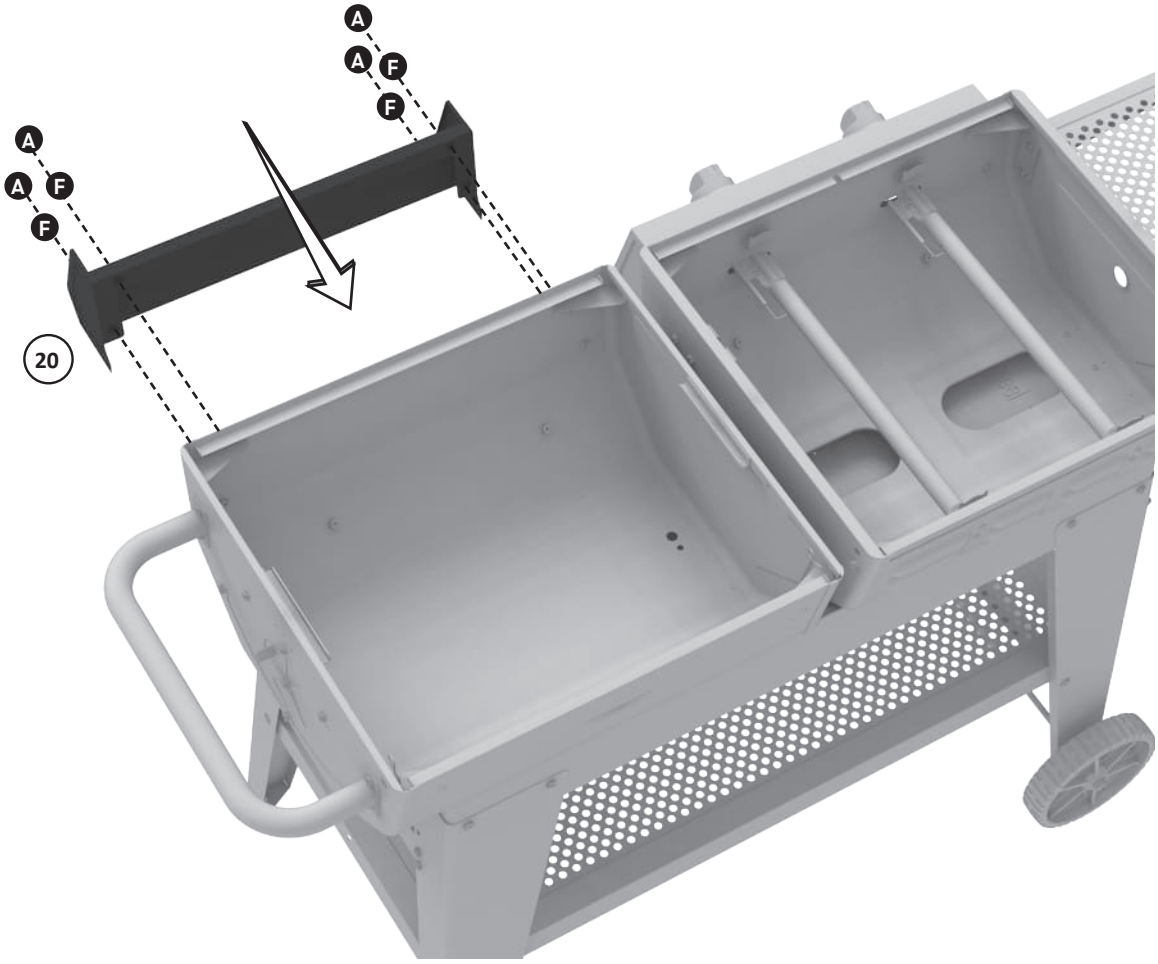
EX4



19

AX4

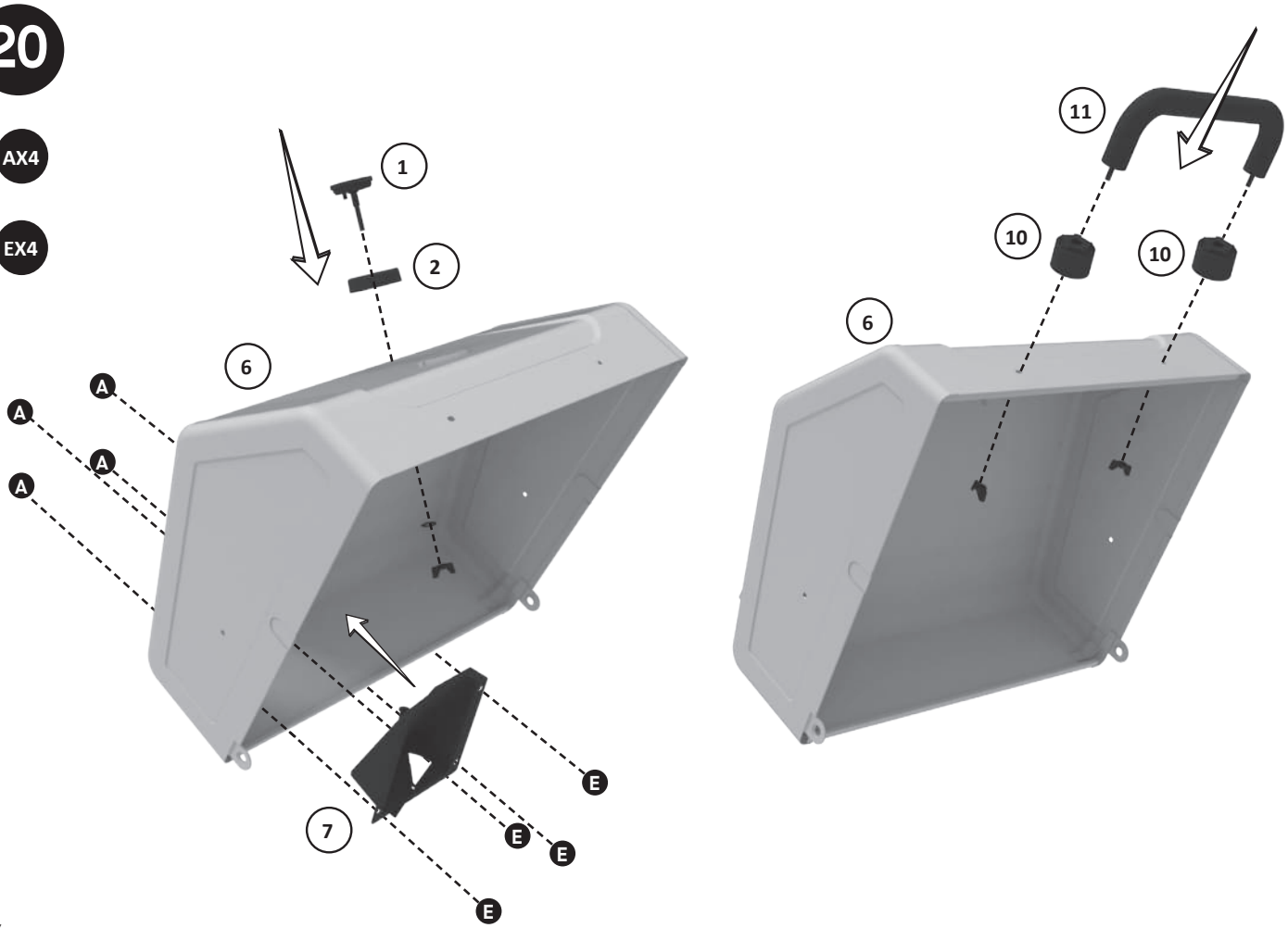
FX4



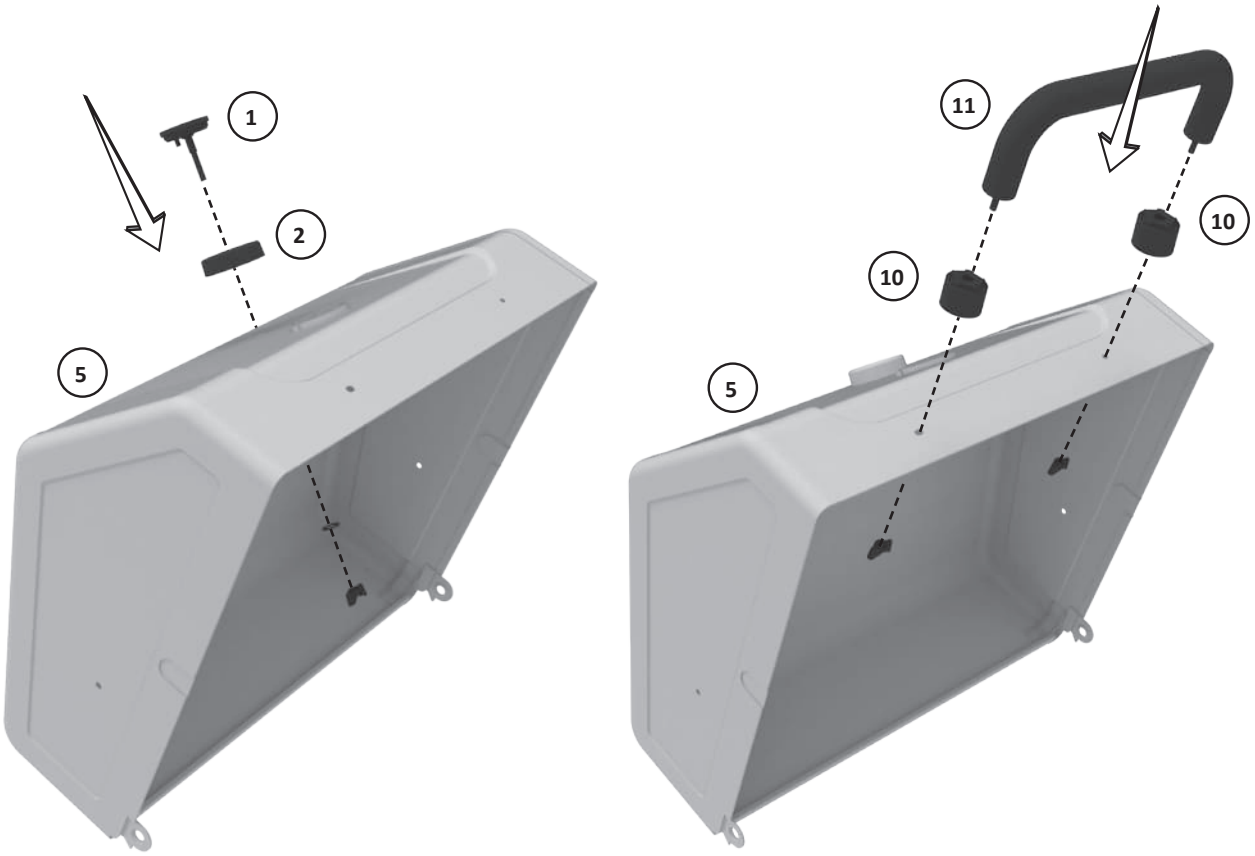
20

AX4

EX4



21

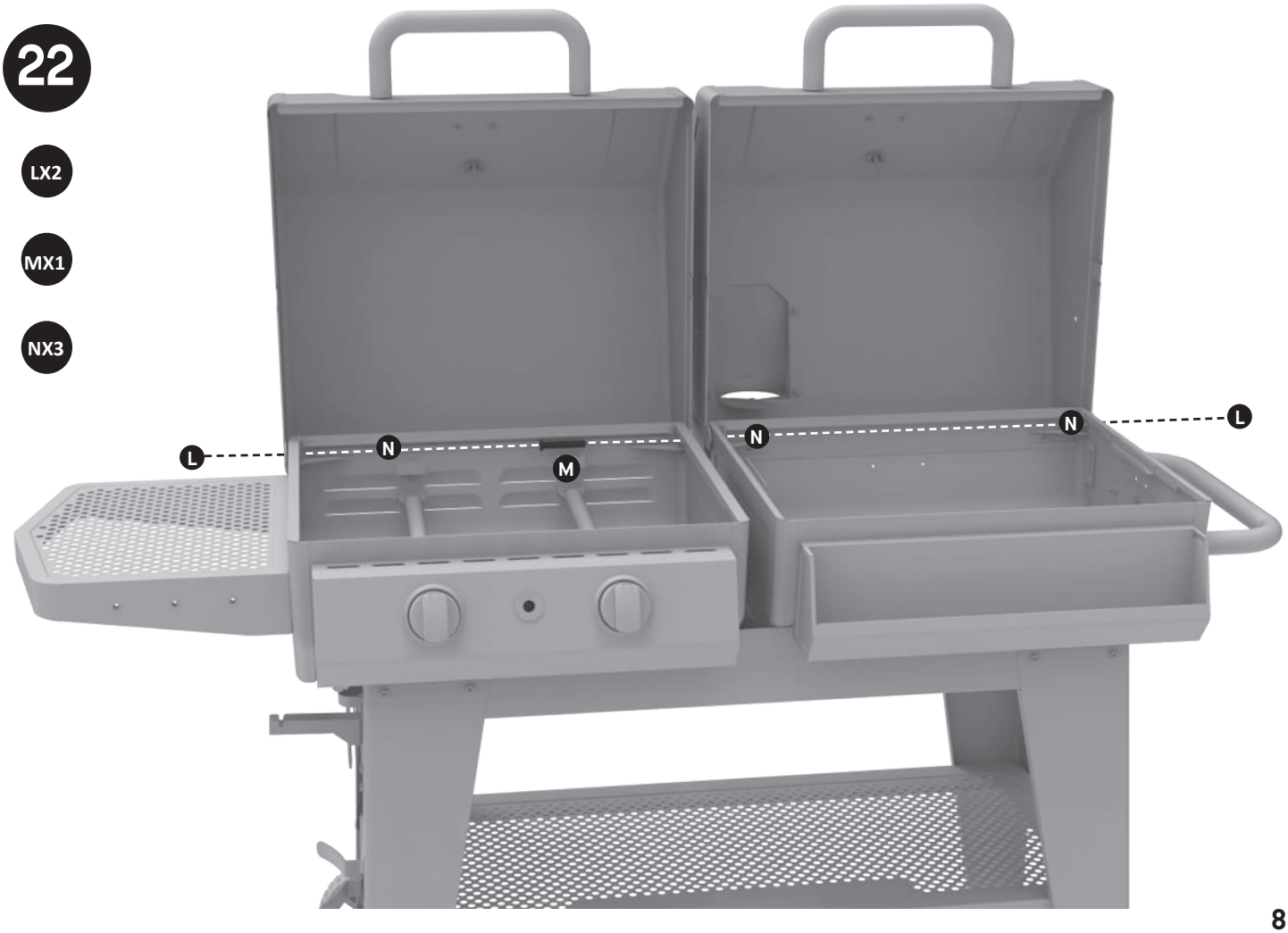


22

LX2

MX1

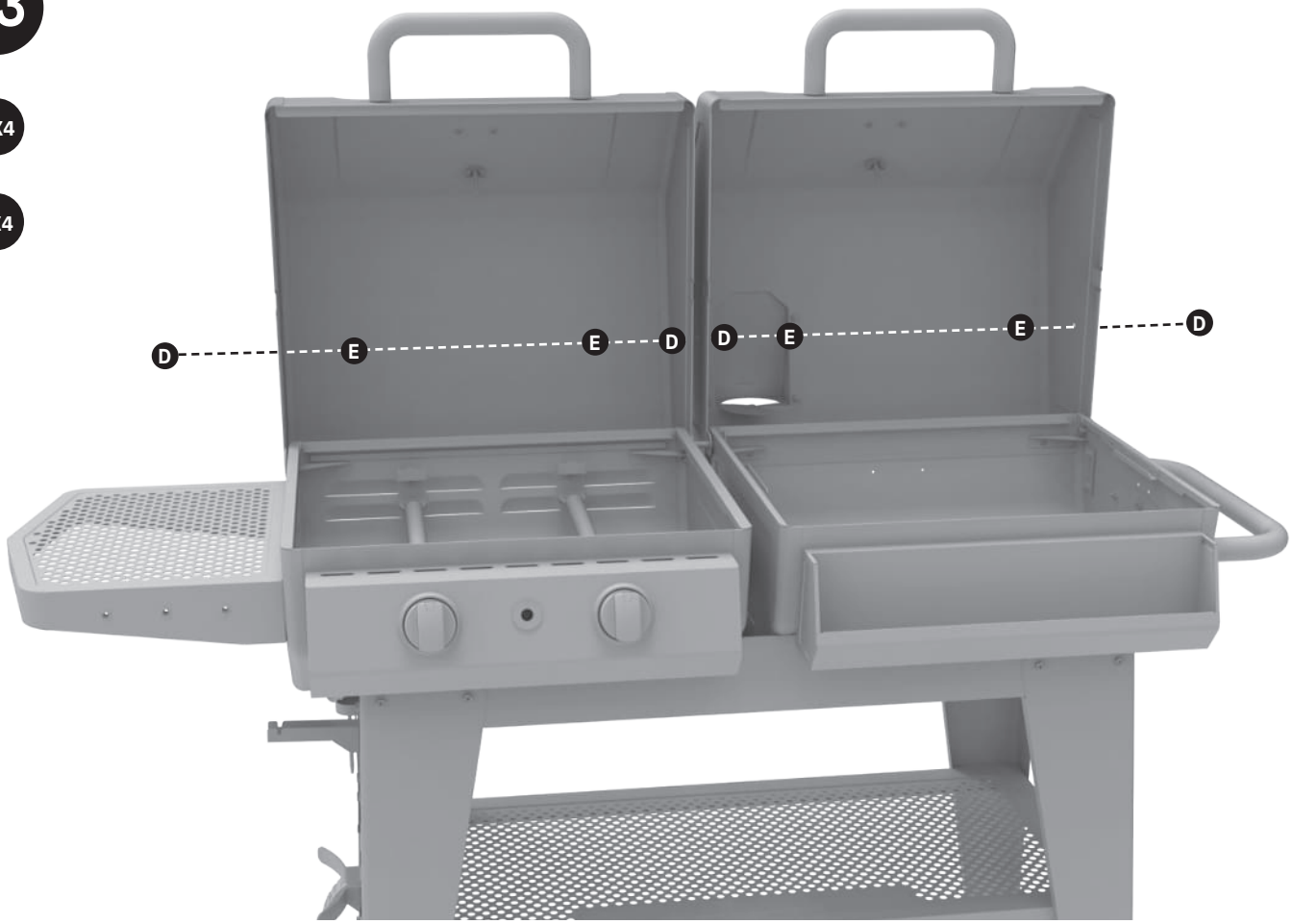
NX3



23

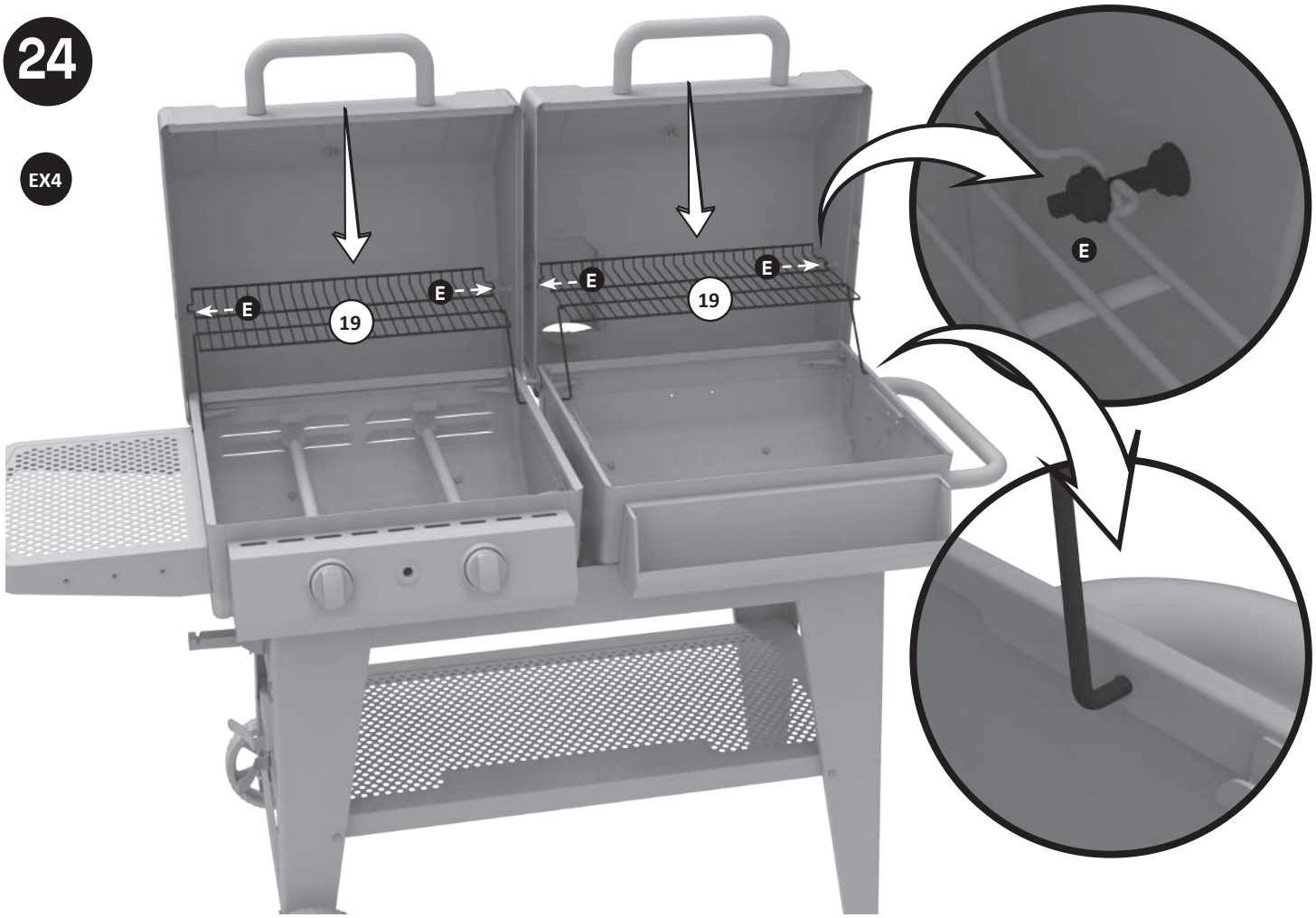
DX4

EX4

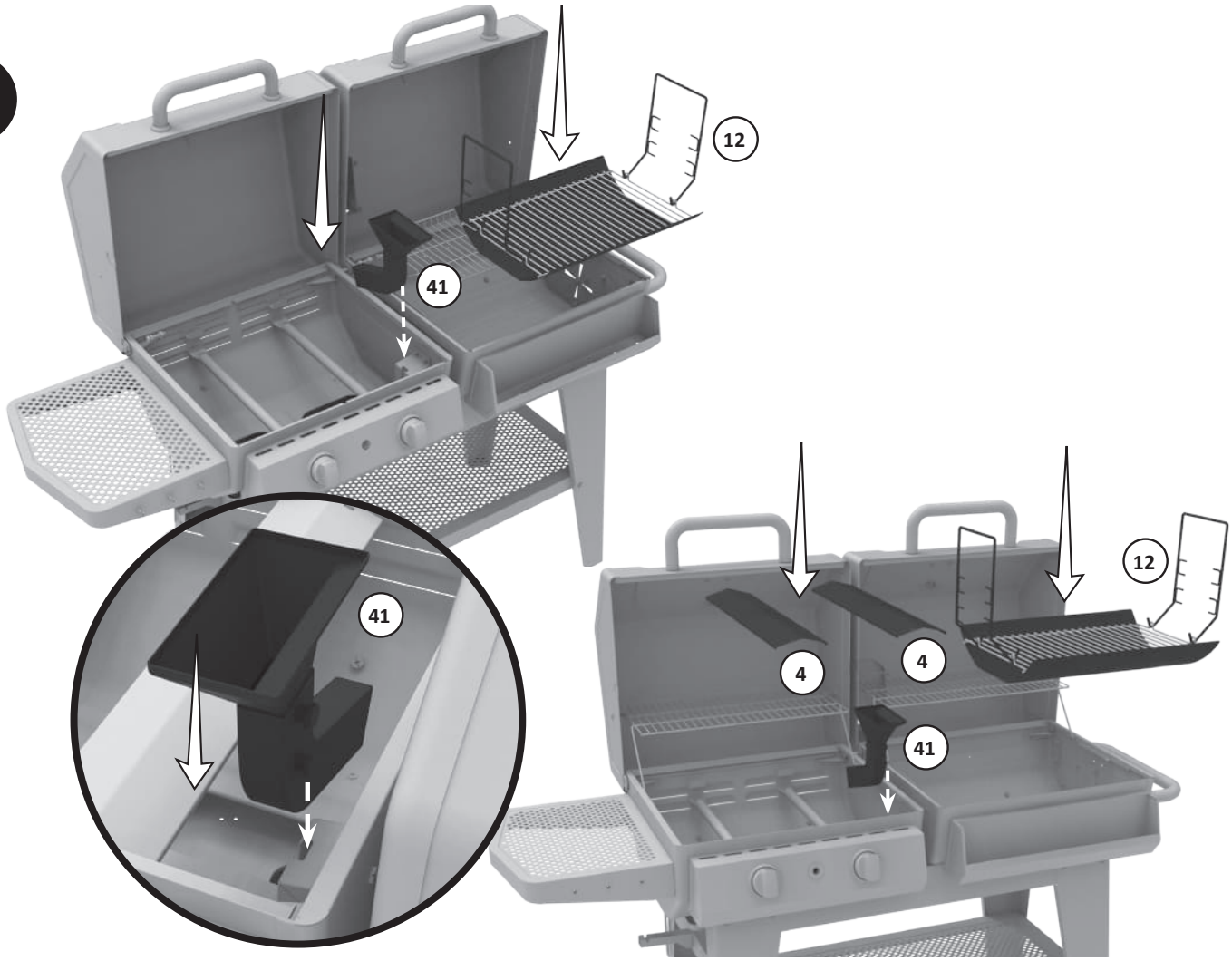


24

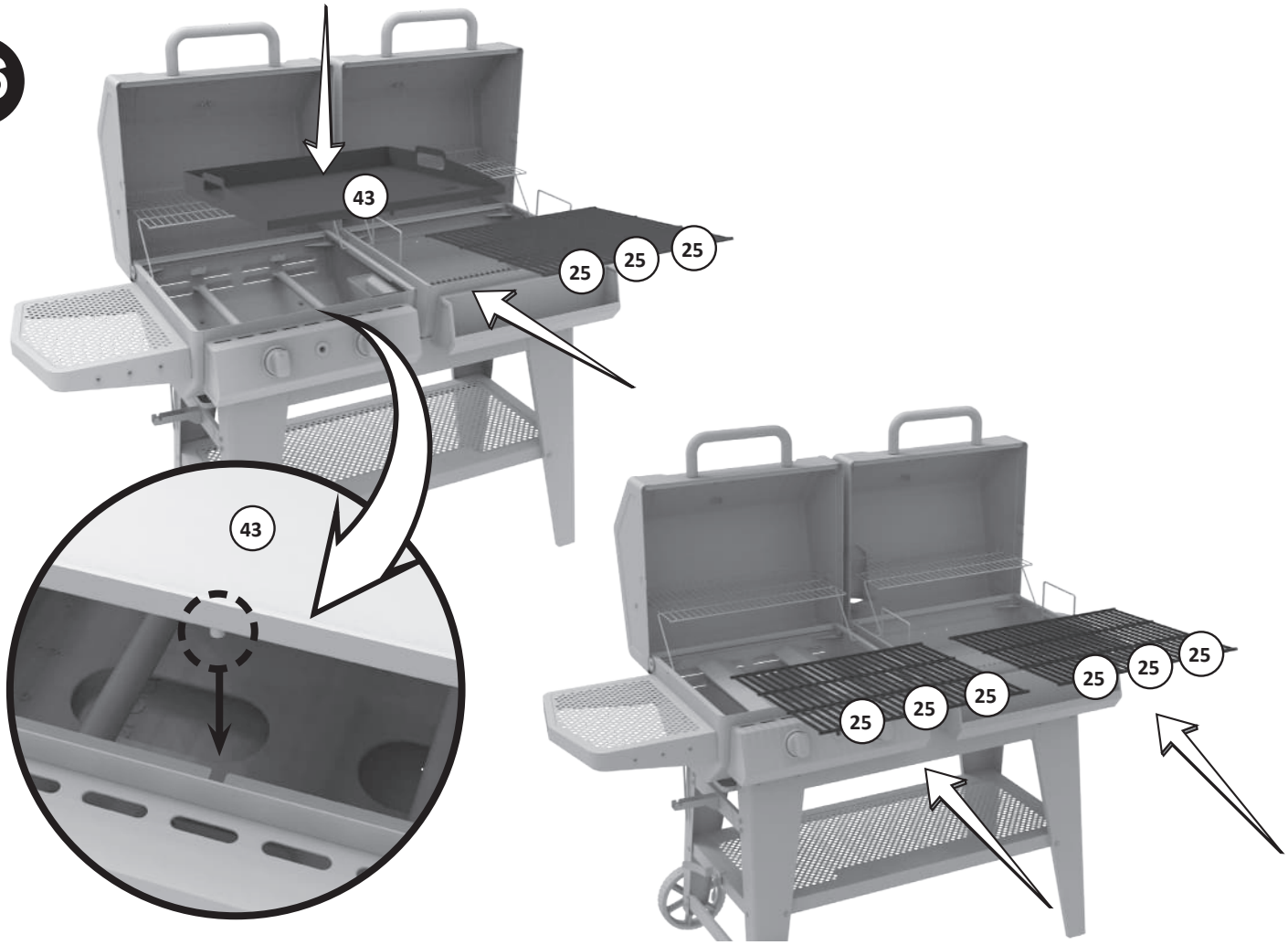
EX4



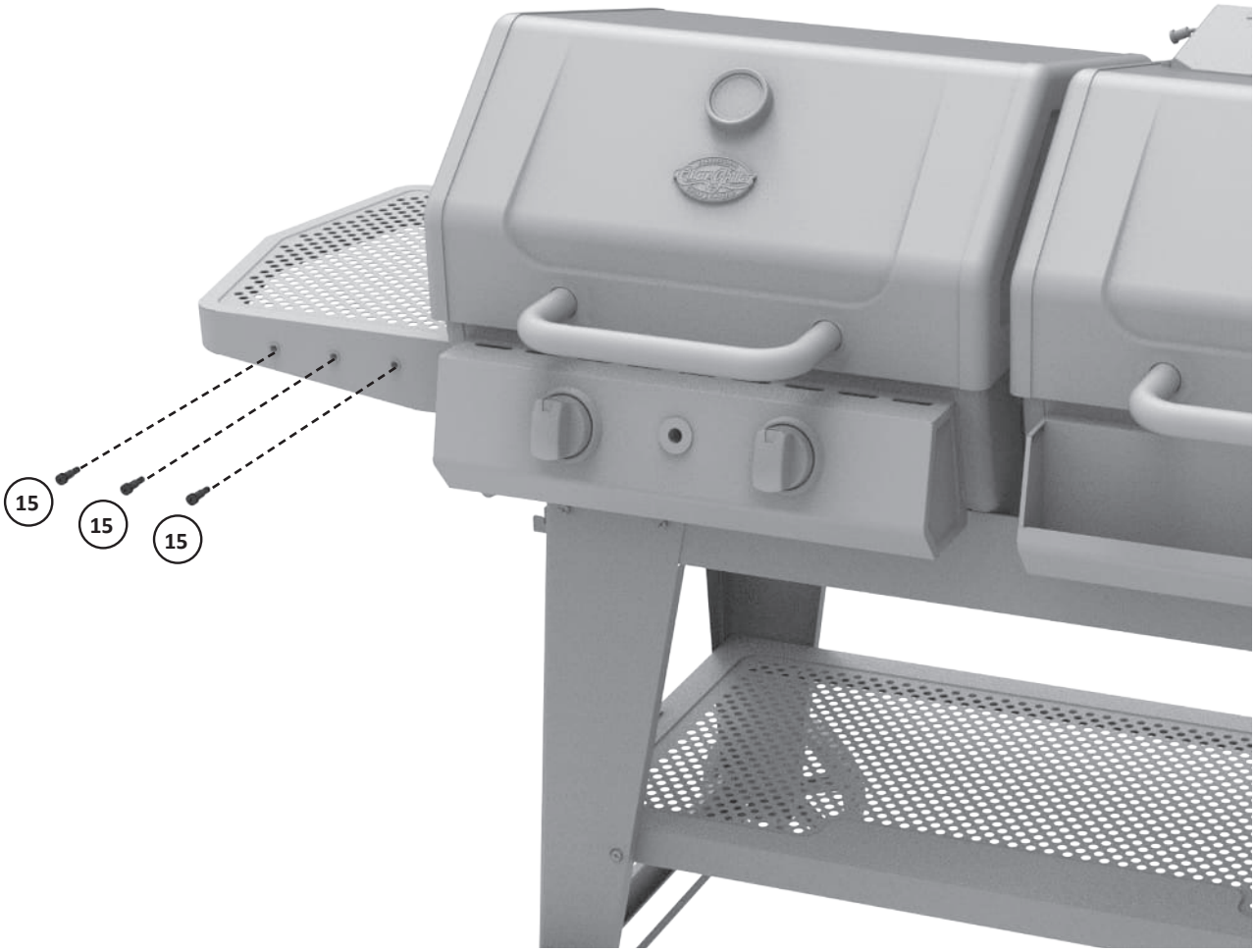
25



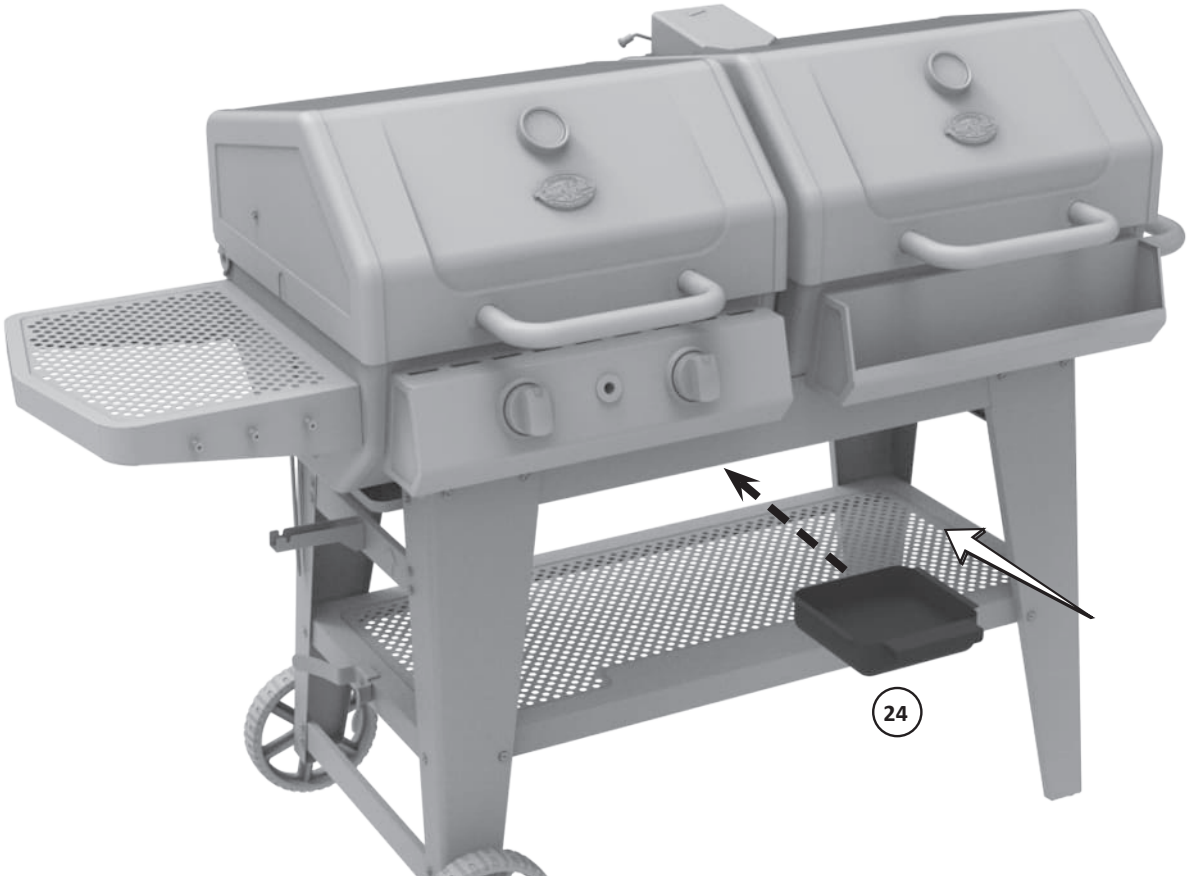
26



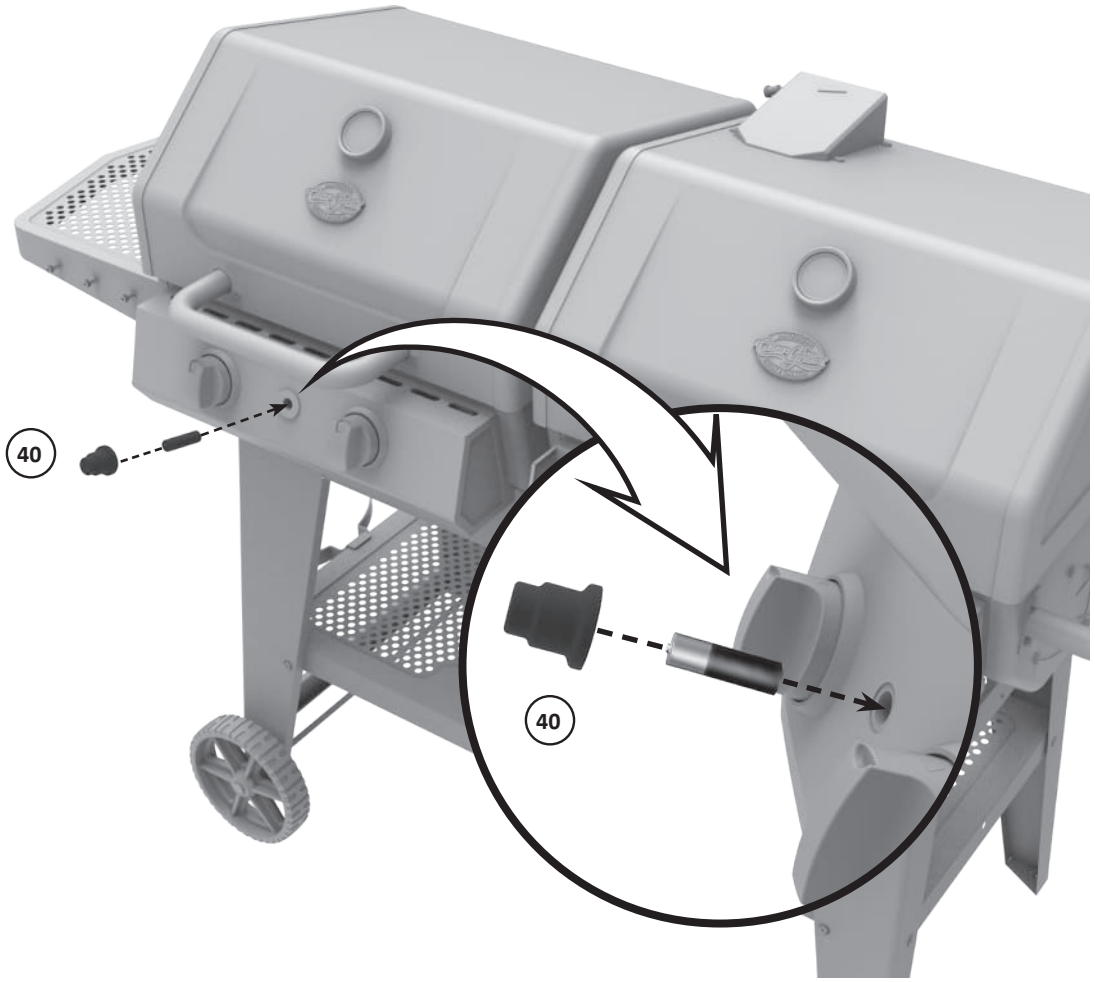
27



28



29



30

PROFESSIONAL

Char-Griller®

GRILLS & SMOKERS