

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# Charbroil 466454806 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Charbroil  
466454806](#)



[Find Your Charbroil Grill Parts - Select From 3592 Models](#)



----- Manual continues below -----

**NATURAL GAS**  
**466454806**  
**ASSEMBLY MANUAL**

**THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY**

**INSTALLER/ASSEMBLER:** Leave these instructions with consumer.

**CONSUMER:** Keep this manual for future reference.

	<b>WARNING</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Read this manual before cooking on grill. Failure to follow all manufacturers' instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.</li><li>• Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.</li></ul>		

Register your grill online at  
**WWW.GRILLREGISTRATION.COM**

**STOP**

If you have any problems with this product,  
**call 1-800-387-6057**  
**Open 8:00 A. M. To 6:00 P. M. EST**  
**Monday - Friday**

Before returning this product to the store.  
We can help with damaged or missing parts,  
assembly and operation questions.

	<b>CAUTION</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Read and follow all Safety Statements, Assembly Instructions and Use &amp; Care Directions before attempting to assemble and cook.</li><li>• Some parts may contain sharp edges, especially as noted in these instructions. Wear protective gloves if necessary.</li></ul>		



Printed in USA

466454806 / 7001774 (03-02-06) - 0

© 2006 W. C. Bradley Co., All Rights Reserved

Columbus, Ga.

**P R E C I S I O N   G R I L L I N G   T E C H N O L O G Y**

	WARNING	
<b>FOR YOUR SAFETY</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.</li> <li>2. An LP tank not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.</li> </ol>		
<b>FOR YOUR SAFETY</b>		
<b>If you smell gas:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Shut off gas to the appliance.</li> <li>2. Extinguish any open flame.</li> <li>3. Open lid.</li> <li>4. If odor continues, immediately call your gas supplier or your fire department.</li> </ol>		

### Installation Safety Precautions

- This grill is designed for natural gas use at 7 inch water column supply pressure. Verify supply pressure with your local gas company. If supply pressure is different than 7 inch, contact a certified plumber for assistance. **Not for use with LP gas.**
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence with **National Fuel Gas Code, NFPA 54 / ANSI Z223.1**. Grill is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or **National Electrical Code, ANSI / NFPA 70**. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

### Call Grill Service Center For Help And Parts

- If you need help or warranty parts call 1-800-387-6057. Business hours: Open 8:00 A.M. To 6:00 P.M. EST
- To order non-warranty replacement parts or accessories (*grill cover, cleaners, paint*) call 1-800-993-2677 or send a FAX to 1-706-565-2121.

### Safety Symbols

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

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

	WARNING	
<b>WARNING:</b> Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.		

	CAUTION	
<b>CAUTION:</b> Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.		

**IMPORTANT:** Fill out the warranty information below.

Model Number _____
Serial Number _____ <small style="margin-left: 100px;">See rating label on grill for serial number.</small>
Date Purchased _____

	CAUTION	
<b>For residential use only. Do not use for commercial cooking.</b>		

## TABLE OF CONTENTS

For Your Safety . . . . .	2
Grill Service Center. . . . .	2
Warranty Information . . . . .	2
Installation Safety Precautions . . . . .	2
Safety Symbols . . . . .	2
Table of Contents . . . . .	3
Warranty . . . . .	3
Use and Care. . . . .	4-11
Parts List. . . . .	12
Parts Diagram. . . . .	13
Assembly . . . . .	14-23
Troubleshooting. . . . .	24-26
Grill Registration.com . . . . .	54

## LIMITED WARRANTY

Manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning with the date of purchase. Upon proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts listed below which are proven defective during the applicable warranty period. Such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs.

### Castings - Limited Lifetime

**All Burner - 3 years**

**Electronic ignition (excluding battery) - 3 years**

**Remaining parts (excluding battery) - 1 year**

This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice and register your new product immediately. Defective parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. Register only at [www.grillregistration.com](http://www.grillregistration.com) or complete and return via mail the Product Registration Card included with this product and retain your sales receipt for proof of purchase. If registration information is not available, the proof of purchase will be required.

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes. This limited warranty does not cover scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food reimbursement, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts under the terms of this limited warranty.

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

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

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

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

**Consumer Warranty Services / P.O. Box 1240  
Columbus, GA 31902-1240**

## USE AND CARE

### Natural Gas Connections and Service Regulators Above 1/2 psi.

Prior to 1998, all residual gas service regulators were set with an outlet pressure of 7 inches water column.

In the 1998 edition of NFPA 54, the National Fuel Gas Code, a change was made allowing service regulators of 2 and 5 psi.

With this change it was also required that an in line regulator be connected between the service regulator and the appliance regulator if the 2 or 5 psi system is used. This additional regulator is not supplied with the product.

It is possible for a consumer, making the connection themselves, or a plumber, not checking, to tap into a 2 or 5 psi line. If a pressure of 2 psi or greater is supplied to the appliance regulator on certain grills it will shut down and not deliver any gas to the grill. Other concerns are the quick disconnect socket and hose which are only rated to 1/2 psi.

If the quick disconnect socket, hose, and grill are properly connected and still not getting gas, delivery pressure needs to be verified. If pressure is greater than 1/2 psi, make sure that an in line regulator is present.

Once the grill has been over-pressured, the regulator may or may not have been damaged. The best practice is to replace the regulator.



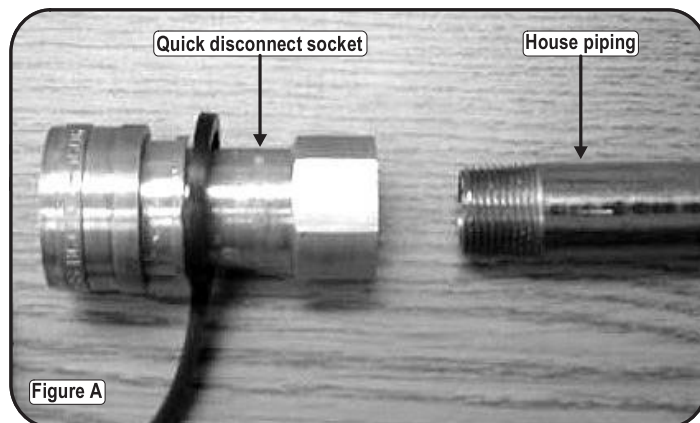
This grill is designed for natural gas use at 7 inch water column supply pressure. Verify supply pressure with your local gas company. If supply pressure is different than 7 inch, contact a certified plumber for assistance. **Not for use with LP gas.**



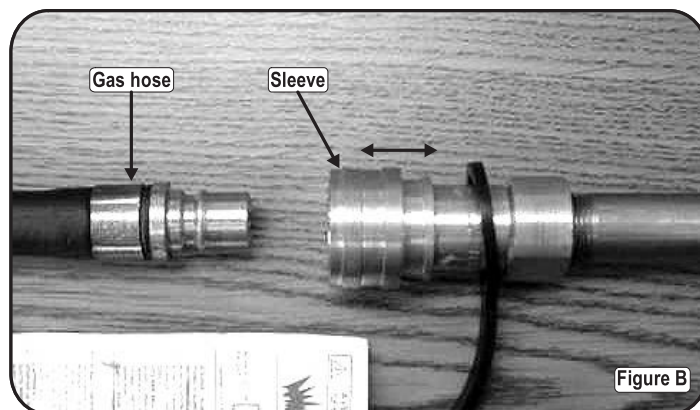
Connection should be made by a certified plumber. Supply the plumber with a copy of these instructions. Incorrect connection can result in a gas leak with possibility of fire.

## Connecting Your Grill to the Natural Gas Source

1. A professionally-installed shut-off valve between the supply piping and the socket is recommended, but not required, by the National Fuel Gas Code. Socket connection must be made outdoors.
2. Coat the gas supply pipe nipple with gas resistant dope or teflon tape. Screw socket onto gas supply pipe (house gas source) as shown in **Figure A** below, and wrench-tighten.



3. Pull back the sleeve on the quick disconnect socket and insert the unattached end of the gas hose into the socket. Release the sleeve and continue pushing the hose into the socket until the sleeve snaps into the locked position. See **Figure B**.



4. When the quick disconnect socket and the gas hose are connected, a valve in the socket opens automatically to permit full gas flow. When the gas hose is disconnected, the valve in the socket instantly and positively shuts off the flow of gas. Because the valve in the socket positively shuts off the flow of gas, the grill can be disconnected from the gas source by disconnecting the gas hose from the quick disconnect socket. The socket should be left attached to the gas source (house piping). **Figure C**, on the following page, shows properly connected hose and socket.

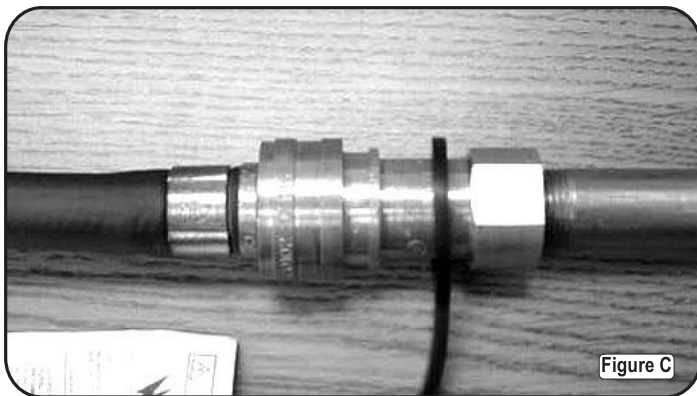


Figure C

The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing on that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5kPa).

**CAUTION**

If a coupling is supplied with your gas hose, do not attach the coupling to the quick disconnect socket for connection to your house piping. Use of the coupling will alter the gas flow, which may be a safety concern under some circumstances. See Figure D.

The quick disconnect socket should never be connected to the grill. Direction of gas flow is indicated on the socket.



Figure D

With proper assembly, the gas hose cannot be removed without pushing the quick disconnect sleeve back. To disconnect, push sleeve back and pull plug out of sleeve (this automatically shuts off gas).

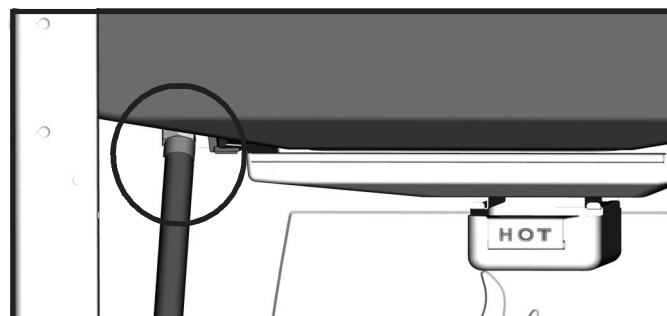
**Please Note:** Hose and assembly are C.S.A. listed for natural gas, manufactured gas, mixed gas and for liquefied petroleum and for LP Gas-Air mixtures on basis of 0.64 specific gravity for 1000 BTU's per cubic foot of gas at 0.3 in. water column pressure drop. Only ANSI Z21.54 approved hoses should be used with this grill.

**WARNING**

Do not use hard metal piping of any kind to connect this type of grill to natural gas source. Use only hose specified by manufacturer. Using hard metal piping or convoluted metal tubing is an unsafe practice. Movement of the grill can cause breakage of metal pipe.

**Leak Testing**

1. Turn all grill control knobs to OFF.
2. Be sure gas hose is tightly connected to gas source.
3. Completely open gas source. If you hear a *rushing sound*, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding.**
4. Brush soapy solution onto area circled below.



5. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close gas source immediately and retighten connection. **If leaks cannot be stopped do not try to repair.** Call for replacement parts. Order new parts by giving the serial, model number and name of items needed to the Grill Service Center at 1-800-387-6057.
6. Always close gas source after performing leak test.

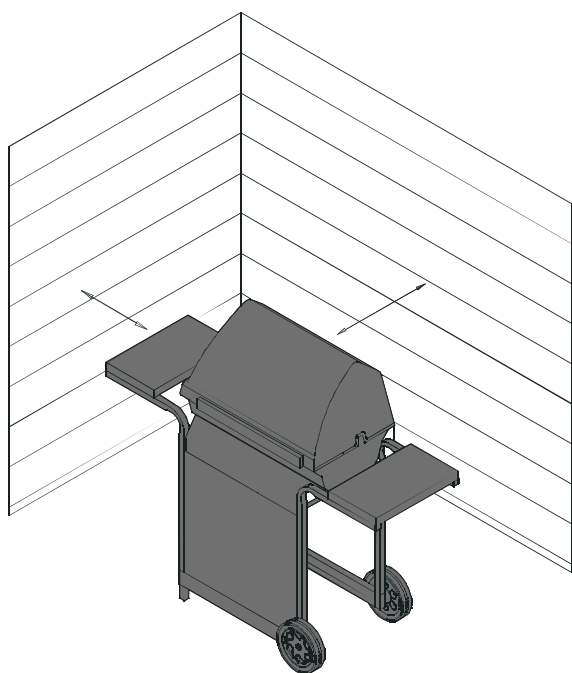


## WARNING



### For Safe Use Of Your Grill And To Avoid Serious Injury:

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in bottom or back of grill.
- Check burner flames regularly.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill. (Unless briquets are supplied with your grill.)
- **Use grill at least 3 ft. from any wall or surface.** Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc..



#### • Apartment Dwellers:

Check with management to learn the requirements and fire codes for using a gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.

- **NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**

### Safety Tips

- ▲ When grill is not in use, turn off all control knobs and gas source.
- ▲ Never move grill while in operation or still hot.
- ▲ Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- ▲ Maximum load for sideburner and side shelves is 10 lbs.
- ▲ The grease cup **must** be attached to grease tray and emptied after each use. Do not remove grease cup until grill has completely cooled.
- ▲ If you notice grease or other hot material dripping from grill onto valve or gas hose, turn off gas source at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve and hose before continuing. Perform a leak test.
- ▲ If you have a grill problem see the "Troubleshooting Section".



## CAUTION

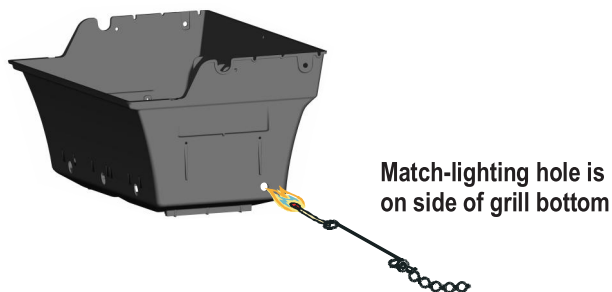


- **Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.**
- **Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and gas source off.**
- **Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HI. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.**

### Ignitor Lighting

- ▲ **Do not lean over grill while lighting.**
- 1. **Open lid.** Turn on gas at gas source.
- 2. Turn LEFT knob to 🔥.
- 3. Push and hold Electronic Ignitor button.
- 4. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
- 5. Ignite center burner by turning center knob to 🔥, then ignite right burner by turning right knob to 🔥.

	<b>CAUTION</b>	
<p>If burner does not light, turn knobs to OFF , wait 5 minutes and try again. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidently ignite with risk of injury.</p>		



### Match-Lighting

▲ Do not lean over grill while lighting.

1. **Open lid.** Turn on gas at gas source.
2. Place match into match lighting hole from outside of grill bottom (as shown).
3. Push in and turn right knob to 🔥. Be sure burner lights and stays lit. Push in and turn center knob to 🔥 and then right knob to 🔥.

### Sideburner Ignitor Lighting

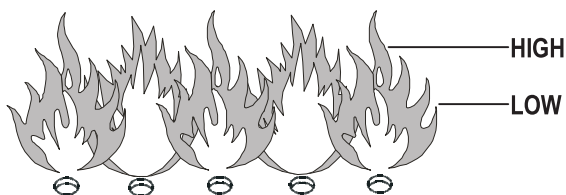
1. Turn on gas at gas source.
2. Push in and turn knob to HIGH.
3. Push 🔥 (up to 5 times to light burner). Be sure burner lights and stays lit.
4. If burner does not light turn knob(s) to OFF, wait 5 minutes, try again.

#### Match Lighting

1. Turn on gas at gas source.
2. Hold lit match to any port on the burner. Push in and turn sideburner knob to HIGH.  
Be sure burner lights and stays lit.

### Burner Flame Check

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



### Turning Grill Off

- Turn all knobs to **OFF** position. Turn gas OFF at gas source.

### Ignitor Check

- **Turn gas off at gas source.** Press ignitor button rapidly. "Click" should be heard and spark seen each time between collector box or burner and electrodes. See "*Troubleshooting*" if no click or spark.

### Valve Check

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

### Hose Check

- Before each use, check to see if hose is cut or worn. Replace damaged hose before using grill. Use only parts specified by manufacturer.

### General Grill Cleaning

- Keep the outside of your grill looking new by cleaning it once a month with warm soap and water or a non-abrasive cleaner. If you don't have a grill cover, wipe off dust and grime before starting your grill.
- Coating the cooking grids with spray-on cooking oil will keep the food from sticking and make clean up easier. After cooking, scrape the grates with a long handled, brass wire bristle brush.
- Check inside the grill bottom for grease build-up and clean often, especially after cooking fatty meat.
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (**and should never be painted**). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.**
- **Vaporizer Tents:** Will eventually decompose and weaken with use. Remove from grill and tap to loosen any scaling. Brush vigorously with a wire brush to remove any additional scaling, rust or residue.
- **Plated wire grates:** Wash grates and V- bar with concentrated grill cleaner or use soap and water solution. Dry thoroughly and store indoors between cookouts.
- **Plastic parts:** Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- **Porcelain grates:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use non-abrasive scouring powder for stubborn stains.



## CARE AND CLEANING OF YOUR STAINLESS STEEL GRILL

Routine cleaning is necessary to preserve the appearance and corrosion resistance of Stainless Steel. The perception that many people have is that stainless steel will not rust. That is not the case in certain conditions. Rust marks are regular steel particles that have become attached to the surface of stainless steel. They may also occur if you are using a steel wool or wire wool scouring pad in stead of a nylon scouring pad to clean your grill. In coastal areas, small rust pits may develop on the surface of your grill that cannot be fully removed by a cleaner. Concentrate bleaches and other solutions containing chlorine can also cause rust pits and should not be used.

Cooking creates smoke that may eventually coat and discolor the stainless steel surface. Grease fires will darken the stainless steel surface, but will not affect the integrity of the steel. Periodic cleaning of the cooking surface and inside of the grill helps decrease the risk of a fire. The methods below are suggestions for cleaning stainless steel surfaces. Choose a cleaning method appropriate for your needs. It is recommended that you use a Char-Broil® grill cover to help prolong the life and prevent discoloration of your grill.

### Routine Care

After each use, let your grill cool and then wipe the grill with a soft, damp, soapy cloth and rinse with clean water. It is important to remove any food particles or marinade from the stainless steel surface of your grill. Most marinades are highly acidic and damage stainless steel. **DO NOT USE STEEL OR WIRE WOOL.** To clean, polish and protect your stainless steel grill on a weekly basis use Char-Broil® Stainless Steel Grill Cleaner. For quick, convenient cleaning, use Char-Broil® Stainless Steel Grill Wipes.

### Stubborn Stains and Rust

Stubborn stains, discoloration and possibly rust and rust pitting can occur from cooking, exposure to harsh outdoor conditions, or extreme cooking temperatures. For stubborn rust stains and grease stains, you can restore your grill with the Char-Broil Stainless Steel Restoration Kit. It is available at major retailers or you can buy it online at [www.grilllovers.com](http://www.grilllovers.com). For the latest new products and information for the care and cleaning of your stainless steel grill go to [www.charbroil.com](http://www.charbroil.com).

\* Always rub or wipe in the direction of the grain or polish lines in the stainless steel surface, not across them.

\*\* Do not let stainless steel cleaners come in contact with painted or plastic surfaces as damage may occur.

### ROUTINE CARE

Char-Broil® Stainless Steel  
Grill Cleaner



### ROUTINE CARE

Char-Broil® Stainless Steel  
Grill Wipes



### STUBBORN STAINS AND RUST

Char-Broil® Stainless Restoration Kit

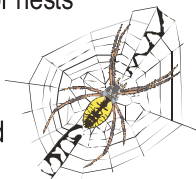




# CAUTION

## NATURAL HAZARD • SPIDERS

**FACT:** Sometimes spiders and other small insects climb into the burner tubes attached to the burners. The spiders spin webs, build nests and lay eggs. The webs or nests can be very small, but they are very strong and can block the flow of gas. Clean burners prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of one month not being used.



Spider guards are on the air intakes in an effort to reduce this problem, but it will not eliminate it! An obstruction can result in a "flashback" (a fire in the burner tubes). The grill may still light, but the obstruction does not allow full gas flow to the burners.

### IF YOU EXPERIENCE THE FOLLOWING:

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

### STOP!

**Immediately turn off gas at gas source!**

### SOLUTION:

**Wait for grill to cool.**

Follow the "*Cleaning The Burner Assembly*" instructions. Clean burners often. Use a 12" pipe cleaner to clean out the burner tubes. You may also force a stream of water from a hose nozzle through burner tubes to clean them.

## Repainting Your Grill

- After extended use and exposure to weather, paint on grill may change color slightly or become spotted. Although this detracts from grill's appearance, it will not impair its performance.
- To refinish your grill brush outside of grill lid and bottom with wire brush and lightly sand with fine grit sandpaper. Sanding allows new paint to adhere more easily. Wash grill lid and bottom with soap and water to remove dust and grease. Do not use a grill cleaner on outside of grill. Wipe with vinegar. Refinish outside with heat-resistant paint. Do not paint inside of grill.

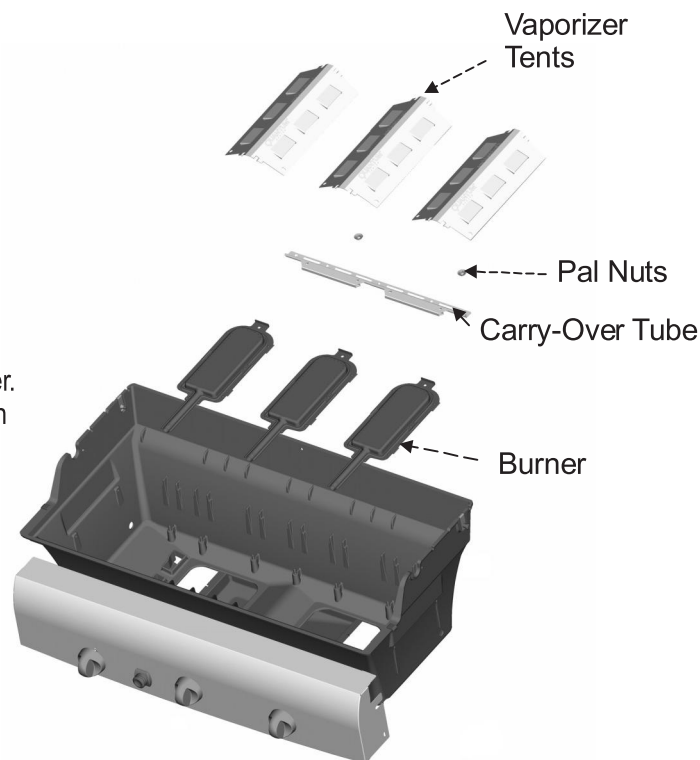
## Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturer.
- Store grill indoors **ONLY** if gas source is disconnected.
- When removing grill from storage, follow "*Cleaning the Burner Assembly*" instructions before starting grill.

## Cleaning The Burner Assembly

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

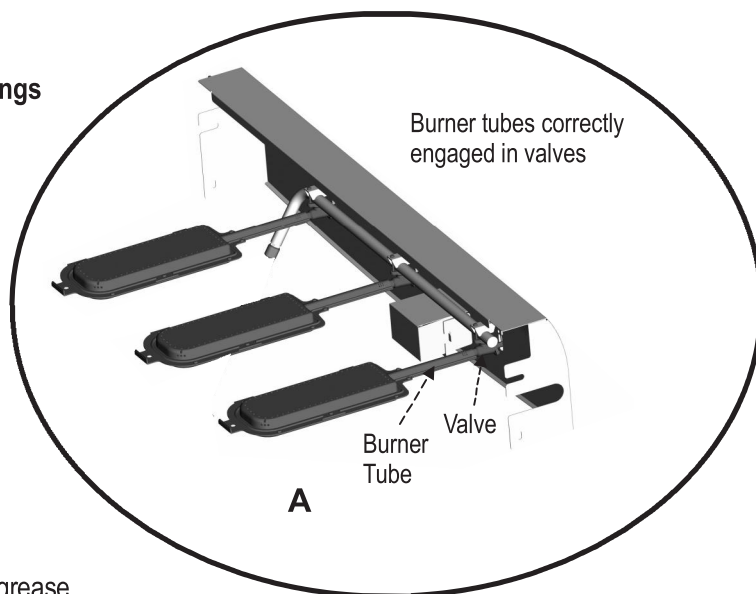
1. **Turn gas off at control knobs and gas source.**
2. Remove cooking grids and vaporizer tents.
3. Remove two pal nuts, carry-over tube and burners.
4. Under grill remove grease pan and tray. Clean with soap and water.
5. Disconnect battery and under console disengage ignitor wire.
6. Wipe ceramic electrode with rubbing alcohol and cloth.
7. Clean carry-over tube and burners exterior with soap and water. Lay burners on flat surface, insert garden hose (preferably with nozzle), into burner tubes forcing water through tubes. Make sure water comes out of every porthole. Open clogged portholes with a thin wire. **Shake out excess water** and examine porthole. Due to normal wear and corrosion some portholes may become enlarged, if so replace burner. If any horizontal cracks appear from porthole to porthole or large holes (other than portholes) are found replace burner.
8. If grill is to be stored, coat burners lightly with cooking oil. Wrap in protective cover to keep insects out. If not storing use following steps.



**VERY IMPORTANT: Burner tubes must engage valve openings as shown (A).**

9. Attach ignitor wire to electrode. *Replace battery.*
10. Reposition cooking grids and vaporizer tents. Place clean grease tray and pan into grill bottom.
11. Before cooking again on grill, perform a “*Leak Test*” and “*Burner Flame Check*”.

▲ Do not use ceramic briquets or charcoal in your grill.



## Cleaning the Grease Tray

Performance Series grills are equipped with a removable grease tray. Although grease will drain from the grease tray to the grease cup provided, food particles and debris may accumulate in the bottom and should be removed after cooking 5 to 10 times. This can easily be done by sliding the grease tray out of the rear of the unit. Make sure in replacing the tray to push it all the way forward.

## Food Safety

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

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

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

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

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

**For more information call: USDA Meat and Poultry Hotline at  
1-800-535-4555 in Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am-4:00 pm EST**

## How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

- Meat and poultry cooked on a grill often browns very fast on the outside. Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- Whole poultry should reach 180°F; breasts 170°F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Hamburgers made of any ground meat or poultry should reach 160°F, and be brown in the middle with no pink juices. Beef, veal and lamb steaks, roasts and chops can be cooked to 145°F. All cuts of pork should reach 160°F.
- NEVER partially grill meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- When reheating takeout foods or fully cooked meats like hot dogs, grill to 165°F, or until steaming hot.

Certified Grill Parts And Accessories®, Char-Broil and Design®, Char-Broil (Gas Grill Briquettes)®, Char-Diamonds®, Cooking Zone and Design®, Diamond Flame®, Executive Chef®, Faststart®, Flare Fighter®, FlavorMaster®, Gas Grill Silhouette and Design®, H2O Smoker®, Lava Flame®, MasterFlame®, MasterFlame Precision Cooking System®, PowerSpark®, Quantum®, PrecisionFlame and Design®, Sierra® and TruFlame® are registered Trademarks of the W.C. Bradley Company. Thermos® is a registered trademark of the Thermos Company and its affiliates.

Artisan Collection by Char-Broil™, C3 and Design™, Char-Broil and Design™, Flame Design™, FlavorTents™, Grill 2 Go™, Grillin' Stick™, Keeper of the Flame™, Keepers of the Flame™, Natural Grip™, Outdoor Cooking Collection and Design™, Patio Bistro™, PrecisionFlame™, Pro-Check™, QuickSet Grills and Design™, SmokerTents™, The Big Easy™, The Minute Grill™, The Edge™, The Tuscan Collection™, and The Urban Grill™ are Trademarks of the W.C. Bradley Company. Universal Grill Parts and Design™ is a trademark of the Thermos Company and its affiliates.

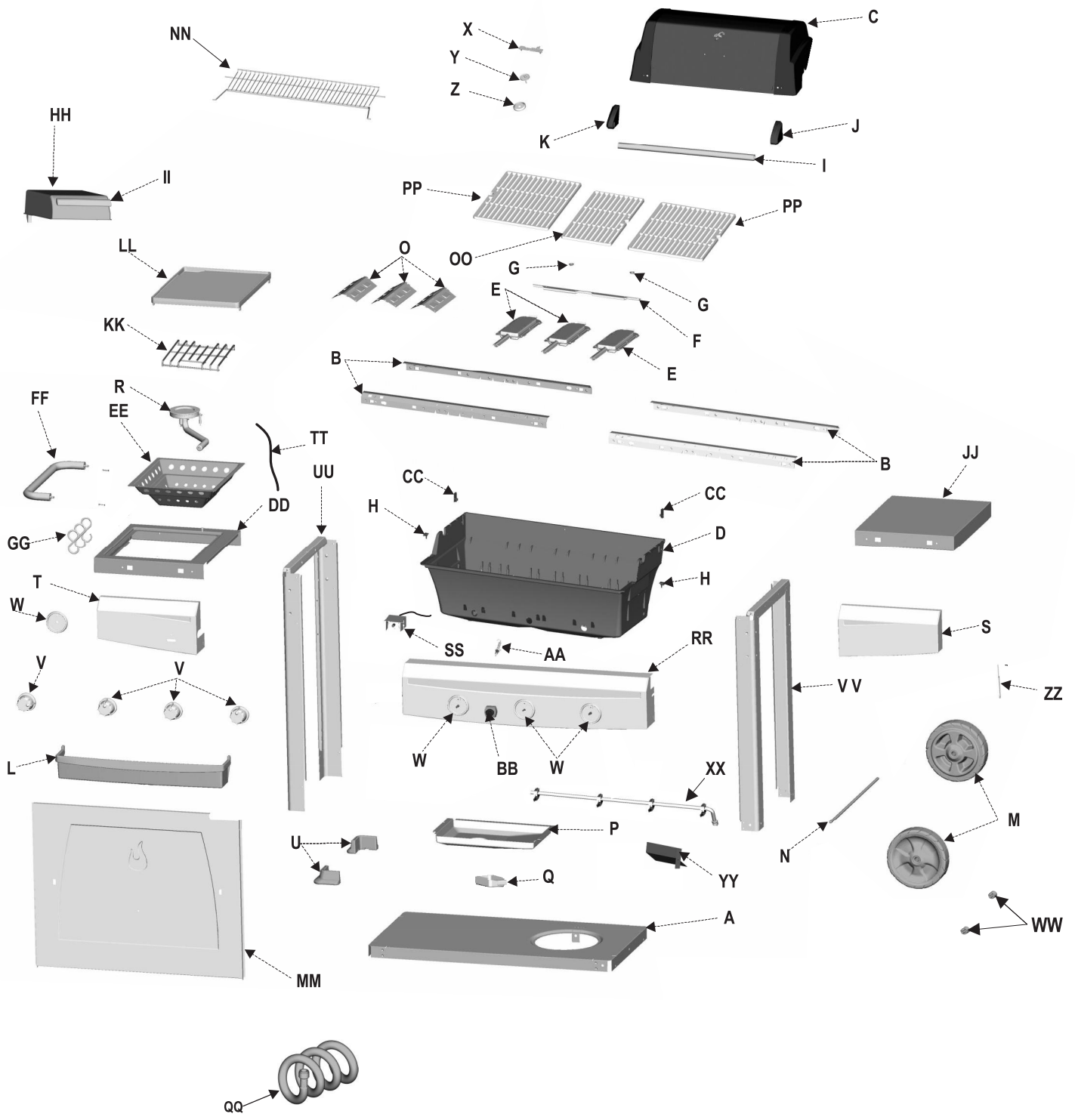
Protected under one or more of the following U.S. Patents: 4,598,692; 4,624,240; 4,747,391; 4,817,583; 4,924,846; 4,989,579; 5,003,960; 5,076,256; 5,076,257; 5,090,398; 5,109,834; 5,224,676; 5,277,106; 5,421,319; 5,441,226; 5,452,707; 5,458,309; 5,566,606; 5,579,755; 5,582,094; 5,613,486; 5,649,475; 5,706,797; 5,711,663; 5,765,543; 5,931,149; 5,996,573; 6,095,132; 6,135,104; 6,173,644; 6,279,566; 6,397,731; 6,418,923; 6,439,222; 6,523,461; 6,792,936; 6,935,327; D282,619; D339,714; D341,292; D343,337; D358,059; D361,466; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D417,587; D422,516; D423,274; D423,876; D428,303; D435,396; D463,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D451,759; D456,202S; D460,313; D461,359; D477,501 and D504,048. Canada: 87743; 87744; 92607; 92608 and 1,316,424. Other Patents Pending.

©2006 W. C. Bradley Co., All Rights Reserved.

**PARTS LIST – Model No. 466454806**

<u>Key</u>	<u>Qty.</u>	<u>Description</u>	<u>Part #</u>	<u>Key</u>	<u>Qty.</u>	<u>Description</u>	<u>Part #</u>
A	1	Bottom Shelf . . . . .	7000612	AA	1	Electrode . . . . .	7000378
B	4	Rails . . . . .	7000285	BB	1	Ignition Button . . . . .	7000161
C	1	Top Casting . . . . .	7001304	CC	2	“U” Nuts . . . . .	7001639
D	1	Bottom Casting . . . . .	7001235	DD	1	Sideburner Body . . . . .	7001240
E	3	Burners . . . . .	7000083	EE	1	Sideburner Frame Insert . . . . .	7000306
F	1	Carry-Over Tube . . . . .	7000279	FF	1	Sideburner Handle . . . . .	7000059
G	2	Pal Nuts . . . . .	7000132	GG	1	“S” Hook Toolholder . . . . .	7000346
H	2	Casting Bumpers . . . . .	7000184	HH	1	Sideburner Lid Assy . . . . .	7001241
I	1	Handle . . . . .	7000191	II	1	Sideburner Lid Handle . . . . .	7000169
J	1	Handle Cap, Right . . . . .	7000192	JJ	1	Shelf . . . . .	7000891
K	1	Handle Cap, Left . . . . .	7000193	KK	1	Sideburner Grid . . . . .	7000304
L	1	Condiment Basket . . . . .	7000372	LL	1	Griddle . . . . .	7000034
M	2	Wheels . . . . .	7000262	MM	1	Front Panel . . . . .	7000465
N	1	Axle Rod . . . . .	7001633	NN	1	Swingaway . . . . .	7000183
O	3	Vaporizer Tents . . . . .	7000381	OO	1	Cook Grid . . . . .	7001107
P	1	Grease Tray Assembly . . . . .	7000043	PP	2	Cook Grids . . . . .	7000026
Q	1	Grease Pan . . . . .	7000046	QQ	1	12’ Natural Gas Hose . . . . .	4159275
R	1	Sideburner Burner . . . . .	7001524	RR	1	Control Panel . . . . .	7001772
S	1	Fascia, Right . . . . .	7000943	SS	1	Ignition Module . . . . .	7000944
T	1	Fascia, Left . . . . .	7001429	TT	1	24” Ignitor Wire . . . . .	7000894
U	2	Leg Extenders . . . . .	7000230	UU	1	Leg Assembly, Long . . . . .	7000445
V	4	Control Knobs . . . . .	7000237	VV	1	Leg Assembly, Short . . . . .	7000446
W	4	Bezels . . . . .	7000912	WW	2	Spacer . . . . .	7000396
X	1	Logo Plate Assembly . . . . .	4157147	XX	1	Manifold Assembly . . . . .	7001771
Y	1	Temperature Gauge . . . . .	7000361	YY	1	Heat Shield . . . . .	7000388
Z	1	Temperature Gauge Bezel . . . . .	4157169	ZZ	1	Match Holder w/chain . . . . .	7000364
				--	1	Hardware Bag . . . . .	7001663

**PARTS DIAGRAM – Model No. 466454806**



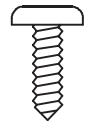
# ASSEMBLY – Model No. 466454806

**1**

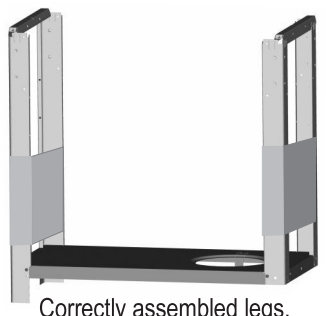
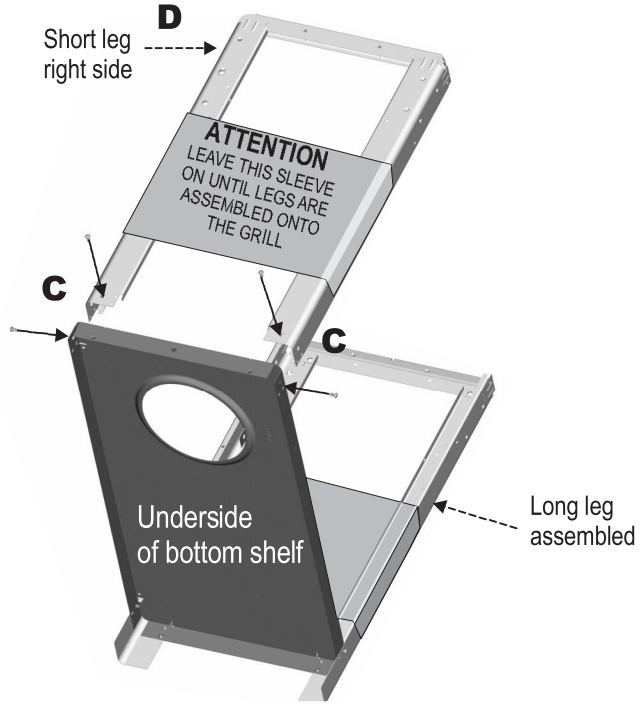
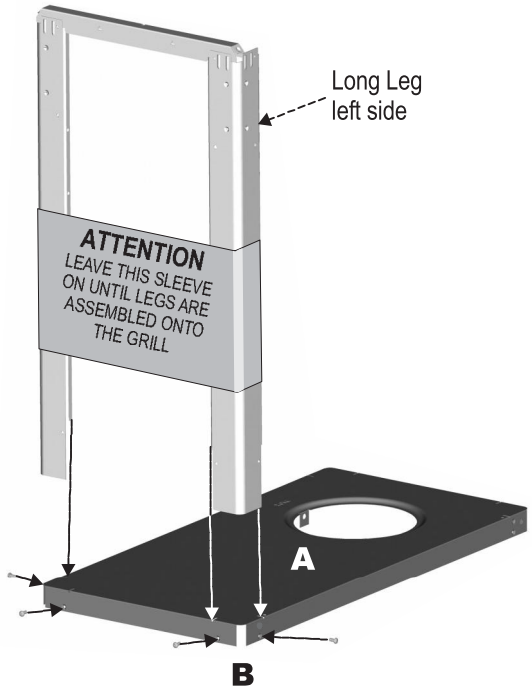
Items to Assemble

- 1 Long Leg Assembly
- 1 Short Leg Assembly
- 8 Screws

- A** Place bottom shelf on table or grill container.
- B** Insert tabs on long leg assembly into bottom shelf.
- C** Attach leg assembly with one screw on each side.
- D** Repeat step B and C for short leg assembly.



Qty: 8

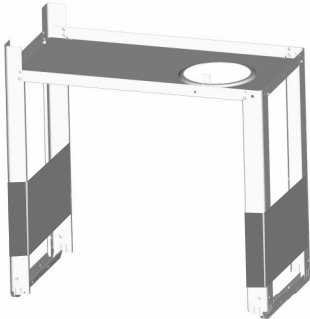


# 2

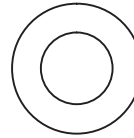
## Items to Assemble

- 2 Leg Extenders
- 2 Wheels
- 1 Axle Rod
- 2 Spacers
- 2 Flat Washers
- 1 Hitch Pin

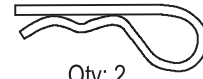
- A** Attach leg extenders. Check to make sure leg is seated all the way into the leg extender.
- B** Slide wheel and spacer on axle rod. Insert axle rod into large hole in bottom shelf. Attach other wheel and spacer with two washers and a hitch pin.



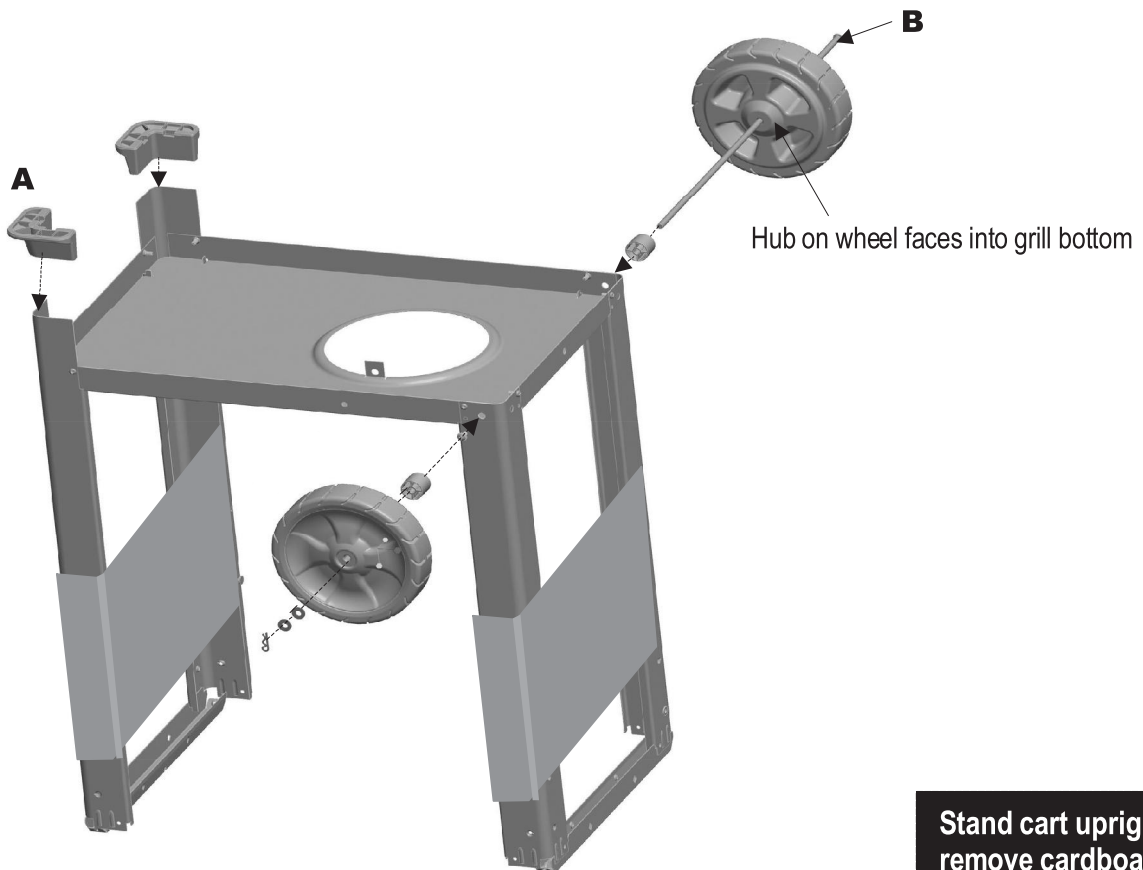
Turn cart upside down



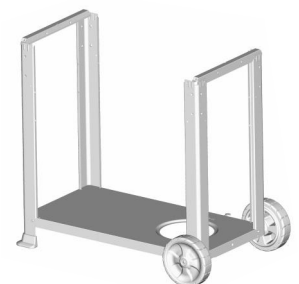
Qty: 2



Qty: 2



**Stand cart upright and remove cardboard sleeves**

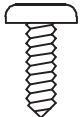




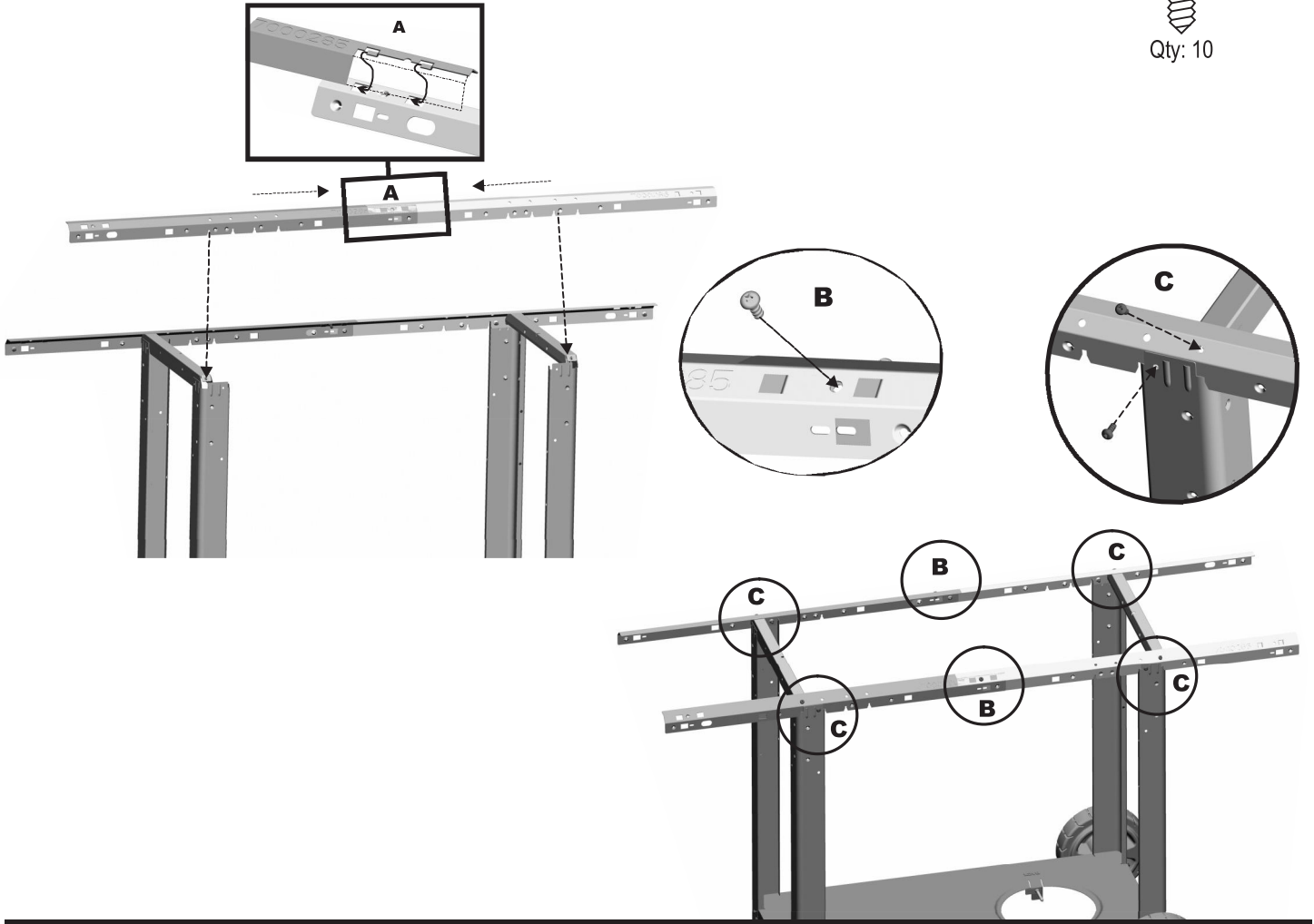
### 3

Items to Assemble  
4 Rails (all identical)  
10 Screws

**A** Overlap rails and hook tabs into slots. Pull rails to latch.  
**B** Attach one screw in center of each rail.  
**C** Attach rail and legs with two screws in each corner.



Qty: 10



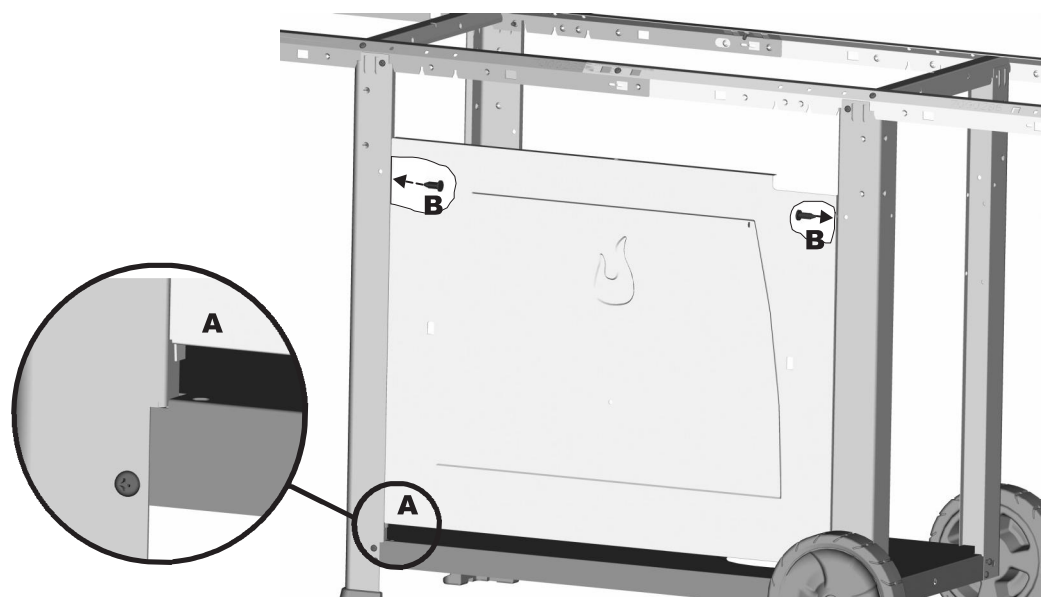
### 4

Items to Assemble  
1 Front Panel  
2 Push Pins

**A** Place tabs on front panel beside leg tabs.  
**B** Insert push pins into front panel and legs.



Qty: 2



**5**

Items to Assemble  
1 Hose Heat Shield  
1 Screw



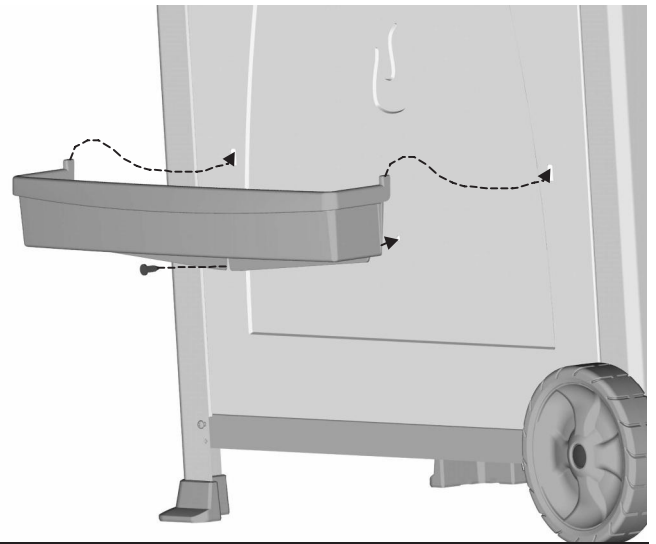
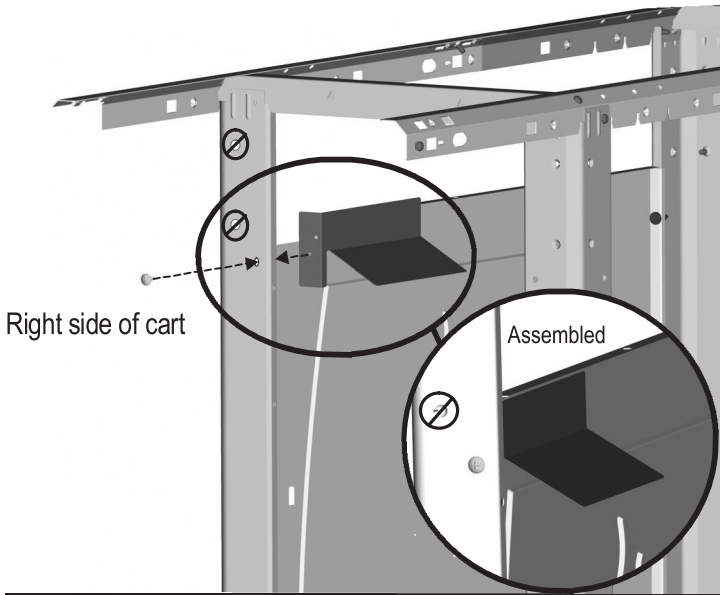
Qty: 1

**6**

Items to Assemble  
1 Condiment Basket  
1 Push Pin



Qty: 1



**7**

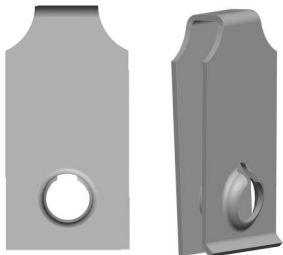
Items to Assemble  
1 Grill Bottom Assembly  
4 Screws  
2 U-Nuts

**A** Angle grill bottom assembly around and under the rails. **CAUTION: Be careful not to dislodge burner tubes.**

**B** Make sure ribs on each side of bottom casting are nestled into notches on casting seat.

**C** Attach four screws inside grill bottom and into casting seat.

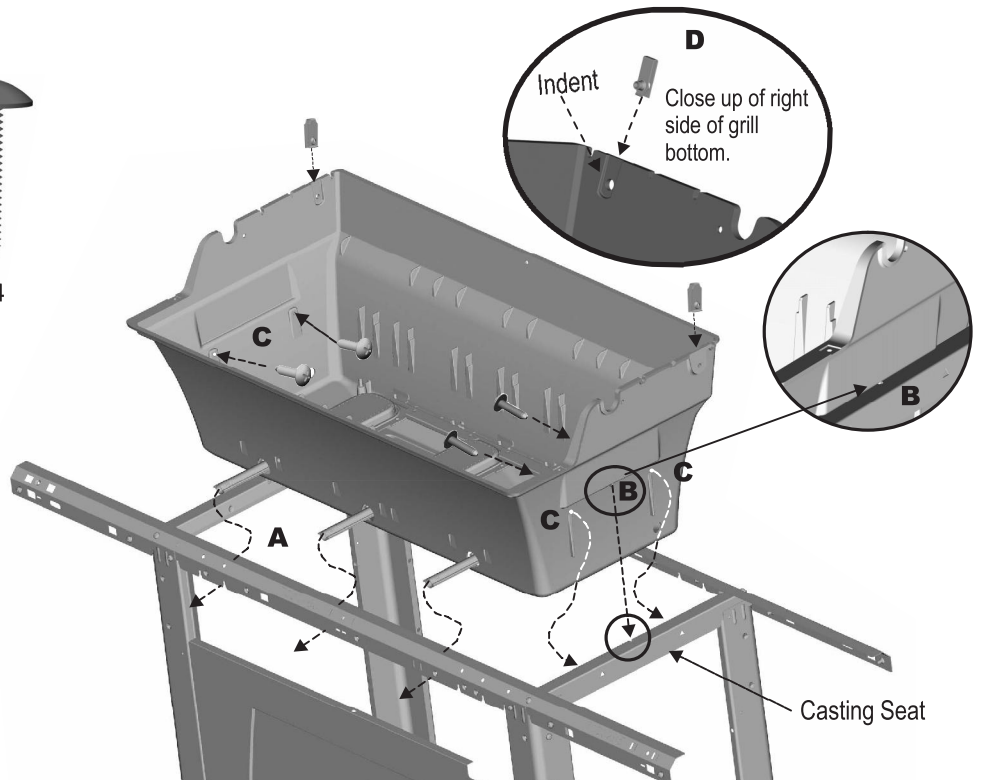
**D** Place u-nuts as shown into indent on left and right side of grill bottom.



Qty: 2 Actual size



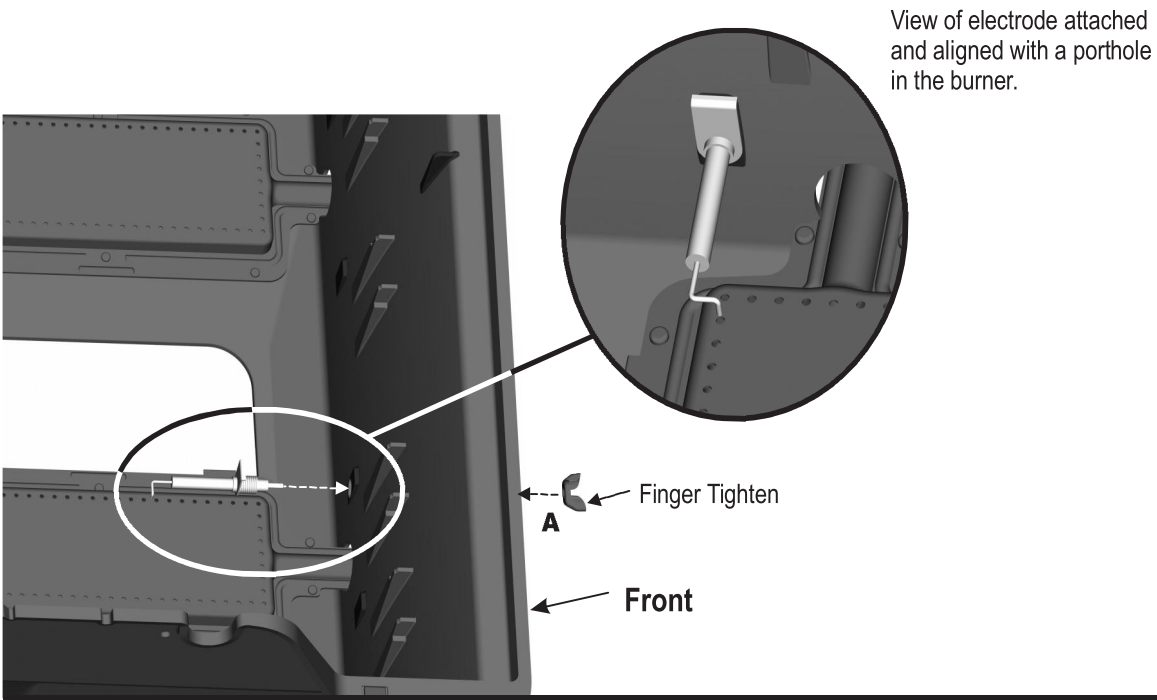
Qty: 4



# 8

**Items to Assemble**  
1 Electrode w/Wing Nut or Nut

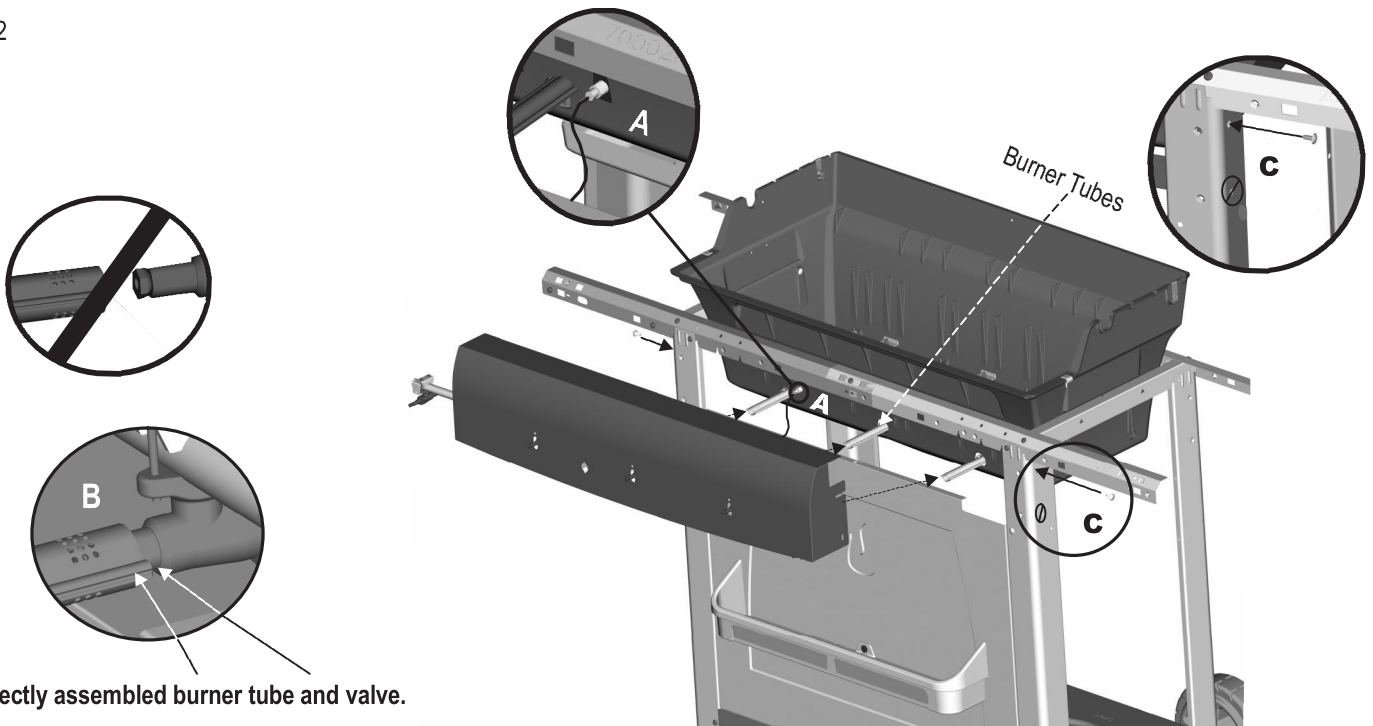
**A** Inside bottom casting insert electrode and finger tighten with wing nut or nut.



# 9

**Items to Assemble**  
1 Console Assembly  
2 Screws

Loosen long wire and place behind front panel. Do not connect at this time.  
**A** Hold control panel close to bottom casting. Attach short ignitor wire to electrode.  
**B** Position valves into burner tubes (see burner-valve view). Rotate control panel up and rest flange over rail.  
**C** Attach control panel to legs with a screw in top hole on each side.



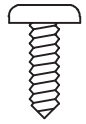
Correctly assembled burner tube and valve.

# 10

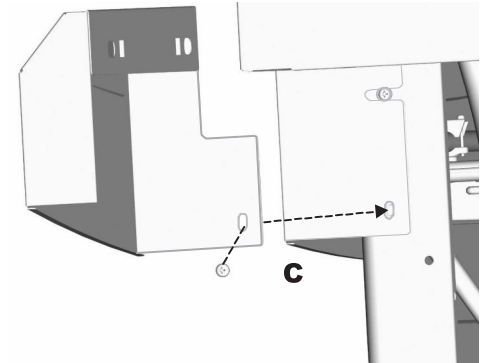
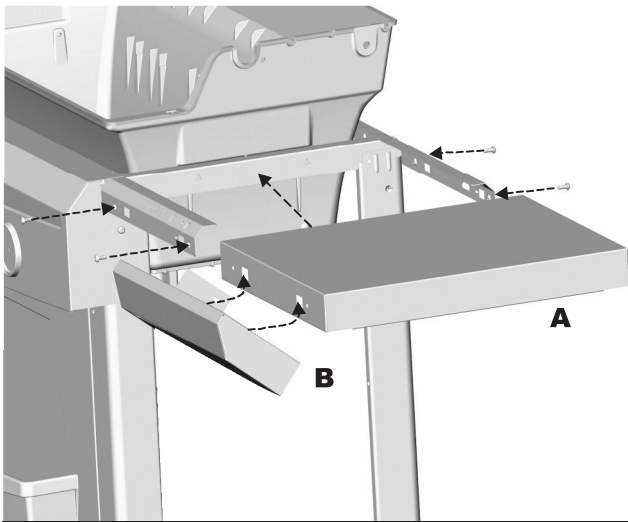
## Items to Assemble

- 1 Shelf
- 5 Screws
- 1 Fascia

- A** Shelf slides into rails. Secure with 4 screws.
- B** Fascia tabs must insert into 2 slots in front of shelf, then slide towards leg.
- C** Fasten fascia with 1 screw into second hole through control panel and leg.



Qty:5

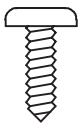


# 11

## Items to Assemble

- 1 Sideburner Assembly
- 1 Sideburner Grate
- 1 Sideburner Griddle
- 1 Sideburner Burner
- 1 Metal Wing Nut
- 4 Screws

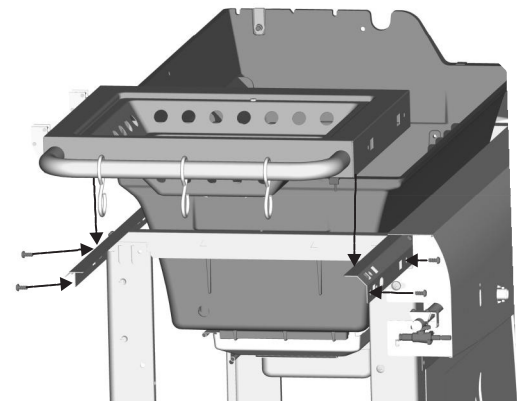
- A** Slide sideburner assembly onto rails. Attach with 4 screws.



Qty: 4

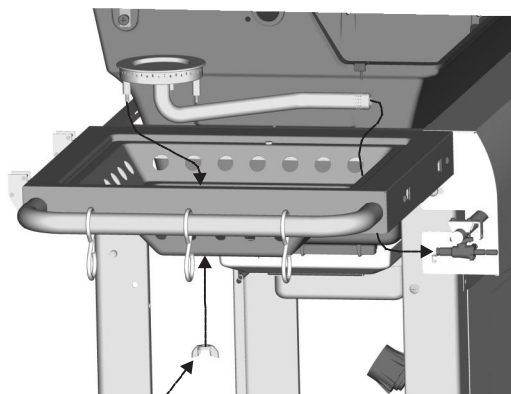


Qty: 1

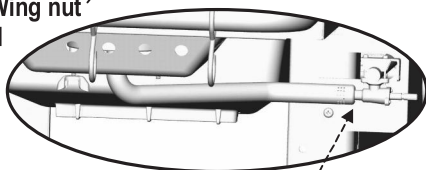


- B** Insert sideburner burner into sideburner assembly. Make sure valve fits into tube before attaching wing nut to sideburner burner.

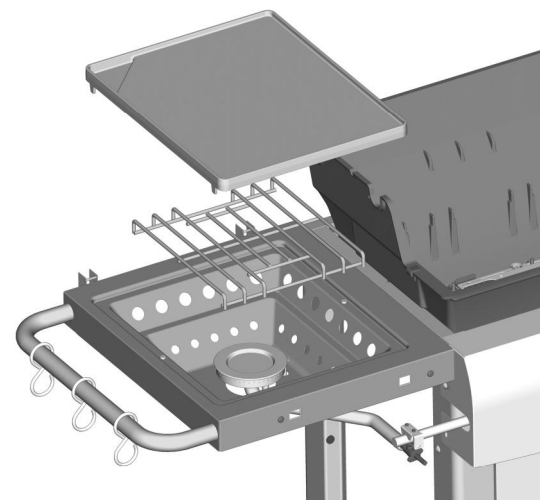
- C** Place sideburner grid and griddle onto sideburner assembly.



Only 1 Wing nut required



Sideburner tube and valve properly engaged.



**NOTE:**  
Remove grid from sideburner before using griddle.

# 12

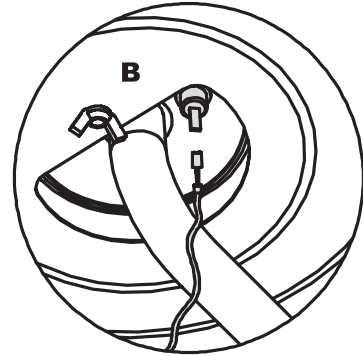
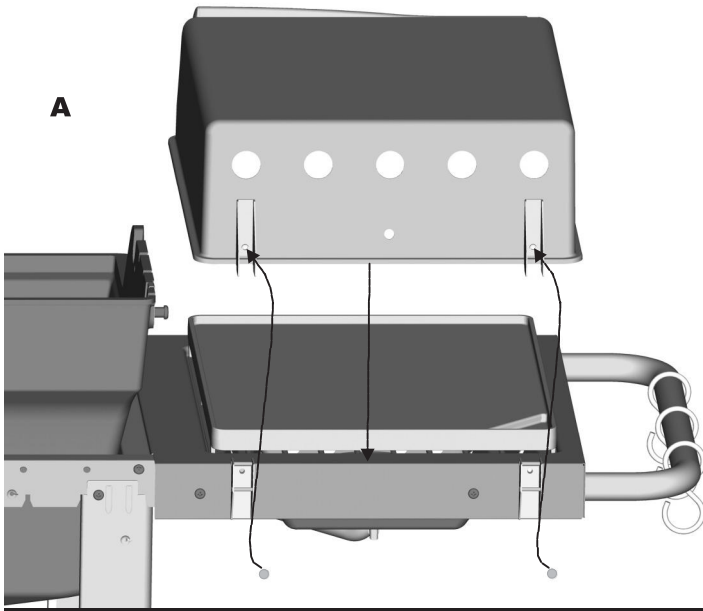
- Items to Assemble  
1 Sideburner Lid Assembly  
2 Screws, 5/16"

- A** Place sideburner lid onto sideburner assembly. Attach with two screws.  
**B** Attach long wire from electronic ignition module to electrode beneath sideburner.

**Caution:**  
If there is a plastic sleeve on the sideburner electrode, remove it before connecting the long wire.



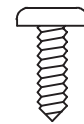
5/16" Qty: 2



# 13

- Items to Assemble  
1 Fascia  
1 Bezel  
1 Screw, 1/2"  
1 Screw, 3/8"

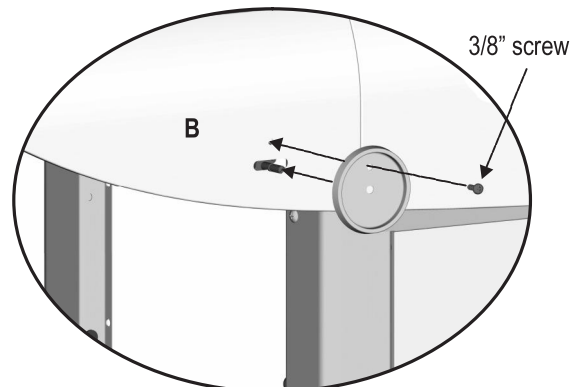
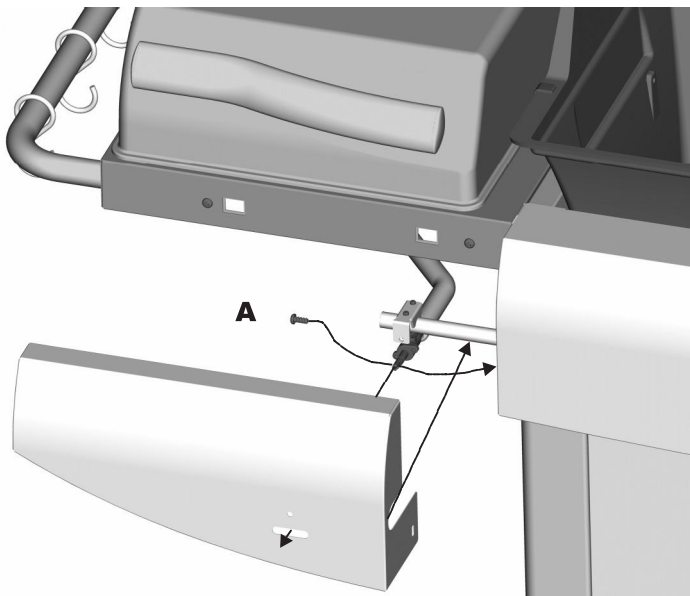
- A** Slide fascia around manifold and insert sideburner valve into slot. Fascia tabs must insert into 2 slots in front of shelf, then slide towards leg. Fasten fascia into second hole through control panel and leg.  
**B** Place bezel onto valve and attach with 3/8" screw.



1/2" Qty: 1



3/8" Qty: 1



# 14

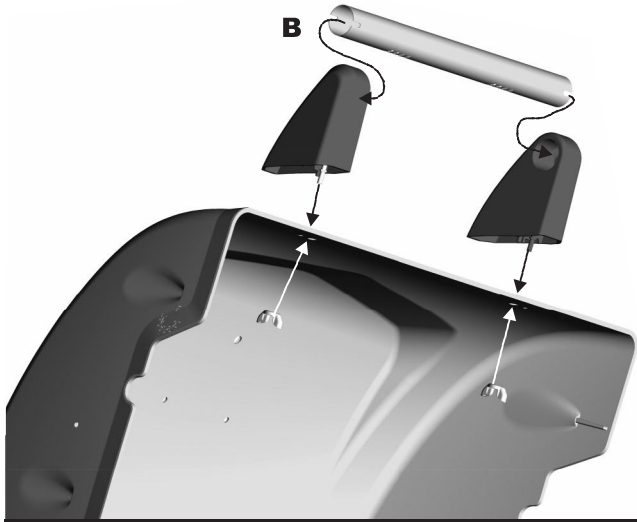
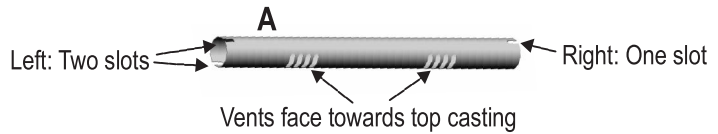
**Items to Assemble:**

- 1 Handle
- 1 Handle Cap, Right
- 1 Handle Cap, Left
- 2 Wing Nuts

- A** Vents in handle face towards top casting.
- B** Place right handle cap with one slot on right side of handle and left handle cap with two slots on left side. Fasten to top casting with two wing nuts.



Qty: 2

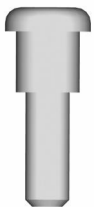


# 15

**Items to Assemble:**

- 1 Top Casting
- 2 Shoulder Bolts
- 4 Control Knobs
- 1 Ignition Button
- 1 AAA Battery

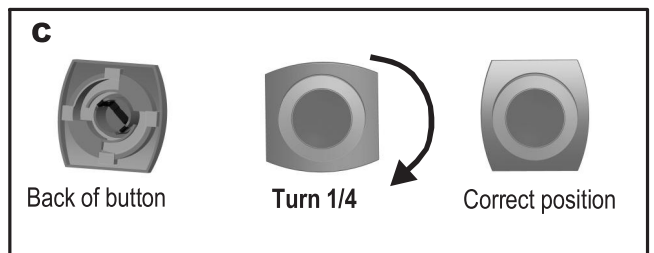
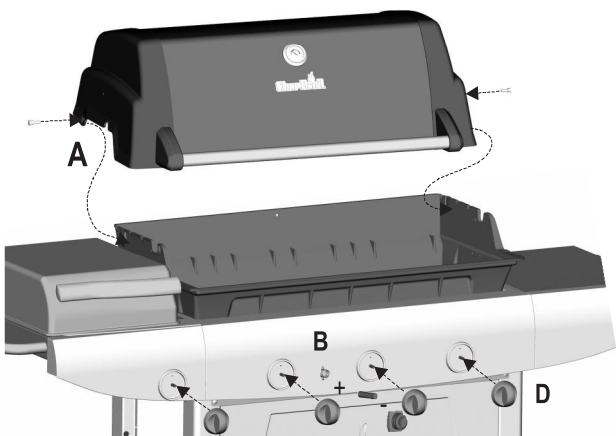
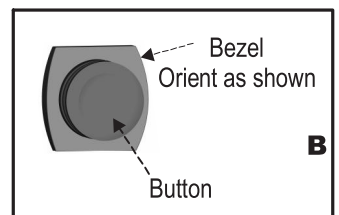
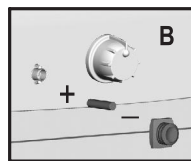
- A** Attach top casting with shoulder bolts.
- B** Insert + side of battery into ignitor module. Note correct position to hold ignitor button. Push on button once to engage seal.
- If back of button looks like C.** Push button onto ignitor module and turn right 1/4 turn to lock in place.
- D** Place knobs on valve stems.



Qty. 2



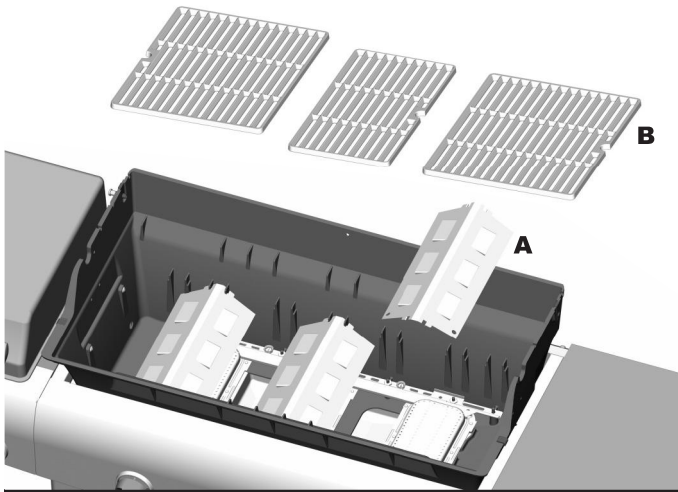
Qty: 2



**16**Items to Assemble:

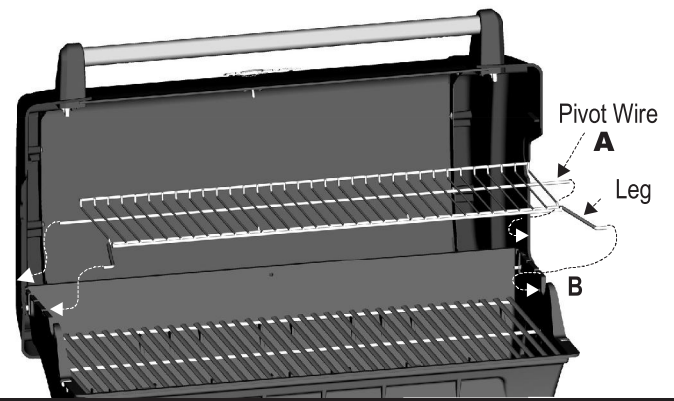
- 3 Vaporizer Tents
- 3 Grates

- A Note correct position of vaporizer tents directly over burners.
- B Place grates as shown.

**17**Items to Assemble:

- 1 Swingaway

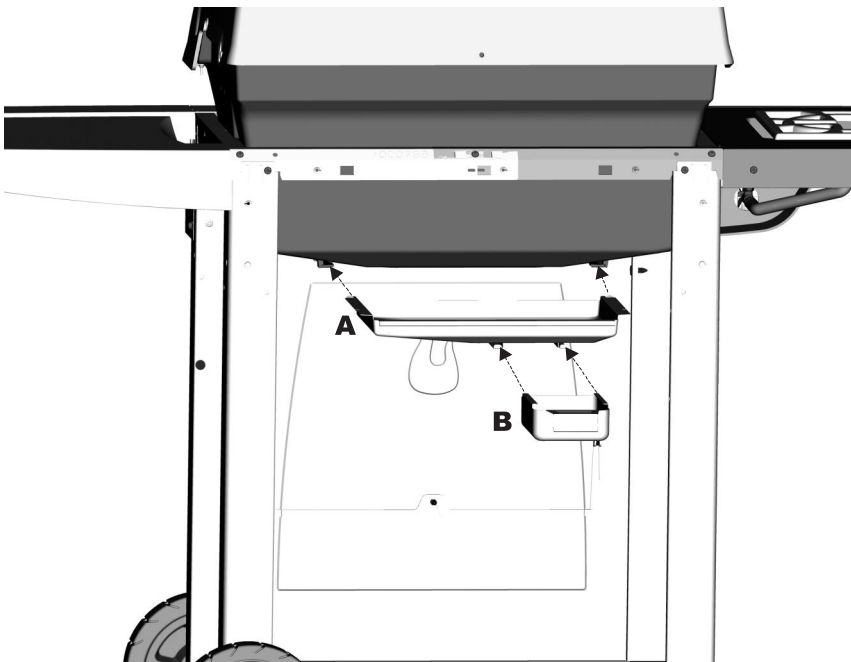
- A Slide rear pivot wire on swingaway into holes in grill lid.
- B Insert leg wires into hole inside of grill bottom.

**18**Items to Assemble

- 1 Grease Tray Assembly
- 1 Grease Pan

- A Slide grease tray into brackets on bottom casting.

- B Slide grease pan into brackets on grease tray.

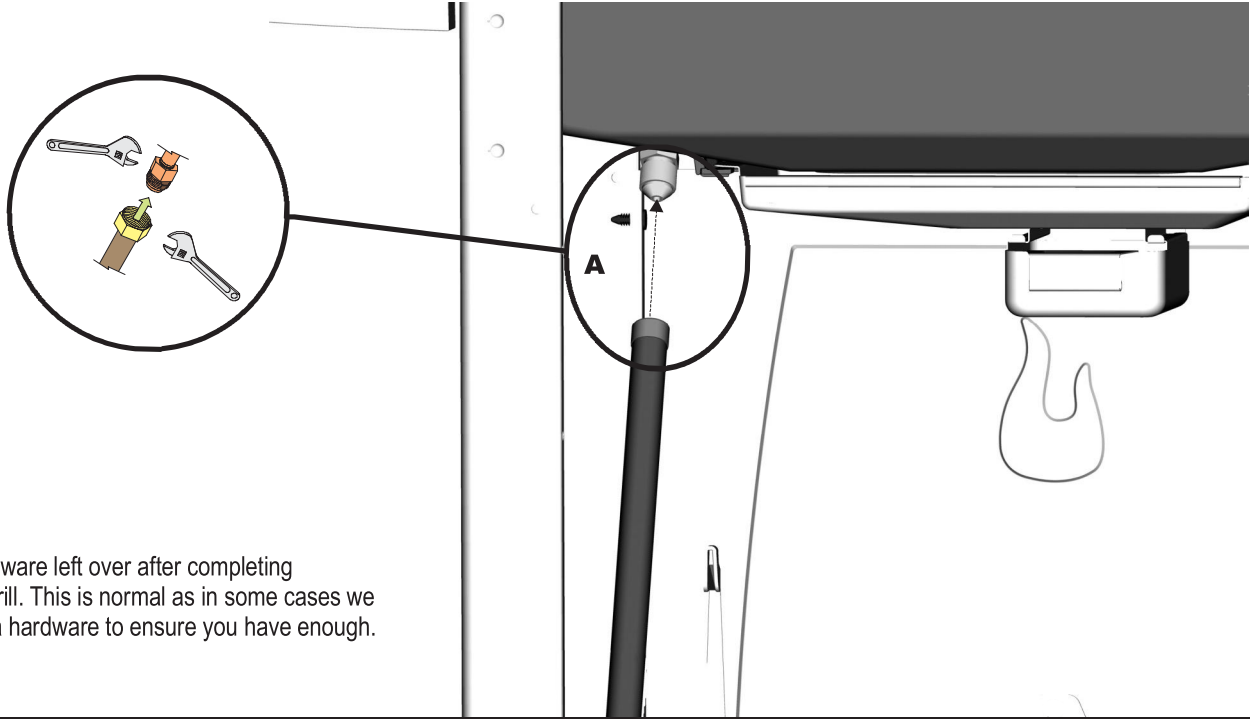


	<b>CAUTION</b>	
<p>Failure to install the grease tray will cause hot grease to drip from bottom of grill with risk of fire or property damage.</p>		

**19**

Items to Assemble  
1 12' Natural Gas Hose

**A** Beneath control panel, thread the natural gas hose onto the valve assembly and wrench-tighten the connection.



You may have hardware left over after completing assembly of your grill. This is normal as in some cases we have included extra hardware to ensure you have enough.

**See Use & Care section for important safety instructions. Please read “Connecting Your Grill to the Natural Gas Source”, “Leak Test”, and “Burner Flame Check” before using grill.**



## Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause	Check Procedure	Prevention/Solution
<p><b>SECTION I</b></p> <p>No sparks appear at any electrodes when ignition button is pushed; no noise can be heard from spark module.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Battery not installed properly.</li> <li>• Dead battery.</li> <li>• Button assembly not installed properly.</li> <li>• Faulty spark module.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check battery orientation.</li> <li>• Has battery been used previously?</li> <li>• Check to ensure button assembly is fully engaged. Button should travel up and down without binding.</li> <li>• If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Install battery (make sure that “-” and “+” connectors are oriented correctly, with “-” end up and “+” end down.)</li> <li>• Replace battery with new AAA-size alkaline battery.</li> <li>• Remove button cap assembly and reinstall, making sure it can be fully engaged.</li> <li>• Replace spark module assembly.</li> </ul>
<p><b>SECTION II</b></p> <p>No sparks appear at any electrodes when ignition switch is pushed; noise can be heard from spark module.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Output lead connections not connected.</li> <li>• Electrode tip not in proper position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are output connections on and tight?</li> <li>• Are the electrode tips pointing in the right direction? Is the gap too big?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.</li> </ul> <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8” to 3/16”. Adjust if necessary.</li> </ul> <p>Sideburner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8” to 3/16”. Adjust if necessary.</li> </ul>
<p><b>SECTION III</b></p> <p>Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Output lead connections not connected.</li> <li>• Arcing to grill away from burner(s).</li> <li>• Weak battery.</li> <li>• Electrodes are wet.</li> <li>• Electrodes cracked or broken “sparks at crack”.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are output connections on and tight?</li> <li>• If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame.</li> <li>• All sparks present but weak or at slow rate.</li> <li>• Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports?</li> <li>• Inspect electrodes for cracks.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.</li> <li>• If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires.</li> <li>• Replace battery with a new AAA-size alkaline battery.</li> <li>• Use paper towel to remove moisture.</li> <li>• Replace cracked or broken electrodes.</li> </ul>

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

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
<p>Gas leaking from cracked/cut/burned hose.</p> <p>Fire coming through control panel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Old hose, cut in hose.</li> <li>• Fire in burner tube section of burner due to partial blockage.</li> <li>• Misalignment of valve to burner tube.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off gas at source. If hose is cut or cracked, replace hose.</li> <li>• Turn off at gas source (if possible without injury to self). If fire cannot be controlled with baking soda/extinguisher, call local fire department. Remove burner and inspect for spider nest or rust. Clean using bottle brush.</li> <li>• Ensure valves and burner tubes are aligned per assembly instructions.</li> </ul>
<p>Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much grease buildup in burner area.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off gas source. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease cup/pan/tray, and other surfaces.</li> </ul>
Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
<p>Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)</p> <p><i>Continued on next page.</i></p>	<p><b>GAS ISSUES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trying to light wrong burner.</li> <li>• Burner not engaged with control valve.</li> <li>• Obstruction in burner.</li> <li>• No gas flow.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See instructions on control panel and on page</li> <li>• Make sure valves are positioned inside of burner tubes with clips attached (if featured).</li> <li>• Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care manual.</li> <li>• Turn gas on at source.</li> </ul>
	<p><b>ELECTRICAL ISSUES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Electrode cracked or broken; "sparks at crack."</li> <li>• Electrode tip not in proper position.</li> <li>• Wire and/or electrode covered with cooking residue.</li> <li>• Wires are loose or disconnected.</li> <li>• Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.</li> <li>• Dead battery.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace electrode(s).</li> </ul> <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.</li> </ul> <p>Sideburner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab.</li> <li>• Reconnect wires or replace electrode/wire assembly.</li> <li>• Replace ignitor wire.</li> <li>• Replace with a new AAA-size alkaline battery.</li> </ul>

## Troubleshooting (*continued*)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)	<b>ELECTRONIC IGNITION:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No spark, no ignition noise.</li> <li>• No spark, some ignition noise.</li> <li>• Sparks, but not at electrode or at full strength.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See Section I of Electronic Ignition System.</li> <li>• See Section II of Electronic Ignition System.</li> <li>• See Section III of Electronic Ignition System.</li> </ul>
Burner(s) will not match light.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Match will not reach.</li> <li>• Improper method of match-lighting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use paper match, long-stem match (fireplace match) or match holder (where supplied).</li> <li>• See "Match-Lighting" section.</li> </ul>
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• High or gusting winds.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn front of grill to face wind or increase flame height.</li> </ul>
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease buildup.</li> <li>• Excessive fat in meat.</li> <li>• Excessive cooking temperature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean burners and inside of grill/firebox.</li> <li>• Trim fat from meat before grilling.</li> <li>• Adjust (lower) temperature accordingly.</li> </ul>
Persistent grease fire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease trapped by food buildup around burner system.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn knobs to OFF. Turn gas off at gas source. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.</li> </ul>
Flashback... (fire in burner tube(s)).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burner and/or burner tubes are blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section.</li> </ul>
One burner does not light from other burner(s).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean carry-over tube(s) with wire brush.</li> </ul>
Burner does not carry flame around to other side.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease buildup in ports</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean ports of burner.</li> </ul>

# GAZ de NATUREL

## 466454806

### MANUEL D'ASSEMBLAGE

**Appareil uniquement destiné à être utilisé en plein air**

À l'installateur ou à la personne qui monte le gril : laissez ce guide avec le gril pour que l'on puisse le consulter à l'avenir.

Au consommateur : conservez ce guide pour pouvoir le consulter à l'avenir.

	<b>AVERTISSEMENT</b>	
<p>Lisez ce guide avant de cuisiner avec le gril. Tout manquement aux directives du fabricant peut entraîner un incendie ou une explosion et provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort.</p>		
<p>Les produits de combustion émis lors de l'utilisation de cet appareil incluent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme agents pouvant provoquer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres effets nocifs au système reproducteur.</p>		

Faites l'inscription de votre gril en ligne sur  
**WWW.GRILLREGISTRATION.COM**

## ARRÊTEZ

En cas de problème

**call 1-800-387-6057**

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

E ramenez pas ce produit au magasin.  
Pour obtenir de l'aide ou des réponses à toute question qui surviendrait au cours du montage, veuillez appeler le.

	<b>AVERTISSEMENT</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lisez et respectez tous les énoncés de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'utilisation et d'entretien avant d'assembler et de cuisiner.</li><li>• Certaines pièces peuvent contenir des bords coupants - particulièrement tel que mentionné dans le manuel! Portez des gants de protection au besoin.</li></ul>		

Imprimé aux USA

466454806 / 7001774 (03-02-06) - 0

© 2006 W. C. Bradley Co., All Rights Reserved

Columbus, Ga.

**TECHNOLOGIE DE GRILLADES PRÉCISES**



## AVERTISSEMENT

### POUR VOTRE PROPRE SÉCURITÉ

1. Il ne faut ni entreposer ni utiliser de l'essence ou tout autre produit inflammable (liquide ou sous forme de vapeur) à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. N'entreposez jamais de réservoir de GPL qui n'est pas raccordé afin d'être utilisé à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

### POUR VOTRE PROPRE SÉCURITÉ

Si vous sentez 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, communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz ou avec le service d'incendie local.

### Communiquez avec le centre de service après-vente des grils pour obtenir de l'assistance et des pièces

- Pour obtenir de l'assistance ou des pièces en vertu d'une garantie, composez le **1-800-387-6057**.

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

- Pour commander des pièces de rechange ou des accessoires qui ne sont pas prévus dans la garantie (couvercle de gril, nettoyeurs, peinture), composez le **1-800-993-2677** ou envoyez un message par TÉLÉCOPIE au **1-706-565-2121**.

### Important: Inscrivez les renseignements relatifs à la garantie ci-dessous.

#### Renseignements de garantie

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Voir le code de classement sur le numéro de série du gril.

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



## MISE EN GARDE

Appareil uniquement destiné à l'utilisation résidentielle. Ne l'utilisez pas à des fins de restauration.

### Mesures de sécurité pendant l'installation

- Ce gril a été conçu pour usage avec du gaz naturel à la pression d'alimentation d'une colonne d'eau de 7 po. Vérifiez la pression d'alimentation auprès de votre fournisseur de gaz local. Si la pression d'alimentation diffère de 7 po, demandez l'aide d'un plombier agréé. **Cet appareil n'est pas conçu pour usage au GPL.**
- L'installation du gril doit se conformer aux codes locaux, ou en leur absence, au **National Fuel Gas Code NFPA 54 / ANSI Z223.1**. Le gril n'a pas été conçu pour une utilisation à l'intérieur des véhicules récréatifs ou sur les bateaux.
- Tous les accessoires électriques ( la rôtisserie par exemple) doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou au **National Electrical Code NFPA 70 / ANSI**. Gardez les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à distance de toute surface chaude.
- Ce gril est homologué en matière de sécurité aux États-Unis uniquement. Ne le modifiez pas pour usage dans un autre endroit. Toute modification crée un risque d'accident.

### Symboles de sécurité

Les symboles et le texte qui figure dans les cases ci-dessous expliquent ce que chaque titre signifie. Lisez et respectez toutes les consignes réparties dans ce guide.



## DANGER

Signale un danger immédiat qui, à défaut de mesures correctives, entraînera la mort ou de graves blessures.



## AVERTISSEMENT

Restez alerte car il existe un risque de blessure grave si les directives ne sont pas respectées. Lisez et respectez scrupuleusement toutes les consignes.



## MISE EN GARDE

Signale un danger potentiel qui, à défaut de mesures correctives, peut entraîner des blessures bénignes ou de gravité moyenne.

## Tables des matières

Pour votre propre sécurité . . . . .	28
Centre de services pour grils . . . . .	28
Renseignements relatifs à la garantie . . . . .	28
Mesures de sécurité pendant l'installation . . . . .	28
Symboles de sécurité . . . . .	28
Tables des matières . . . . .	29
Garantie . . . . .	29
Utilisation et entretien . . . . .	30-38
Liste des pièces . . . . .	39
Diagramme des pièces . . . . .	40
Assemblage . . . . .	41-49
Dépannage . . . . .	50-52
Grill Registration.com . . . . .	54

## Garantie Limitée

Le fabricant garantit au premier consommateur qui achète ce produit que de dernier est libre de tout vice de fabrication et de matériel, à condition qu'il soit assemblé de manière appropriée et qu'il soit utilisé de façon normale et raisonnable, pour les durées indiquées ci-dessous à partir de la date d'achat. Sur présentation de la présente preuve d'achat, le Fabricant réparera ou remplacera les pièces énumérées ci-dessous qui ont été identifiées comme défectueuses au cours de la période de garantie en vigueur. De telles réparations ou remplacements seront effectués sans frais, sauf pour ce qui est des frais d'expédition.

Boîtier moulé - limitée à vie  
Tous les brûleurs - 3 ans  
Allumage électronique (piles non comprises) - 3 ans  
Les autres pièces (piles non comprises) - 1 ans

La présente garantie limitée est en vigueur uniquement aux États-Unis et au Canada; elle n'est offerte qu'au premier propriétaire du produit et n'est donc pas transférable. Le Fabricant a besoin d'une preuve raisonnable de la date de votre achat. Vous avez donc la responsabilité de conserver votre reçu de caisse ou votre facture de vente; vous devez de plus enregistrer votre produit immédiatement. Les pièces défectueuses assujetties à la présente garantie limitée ne seront pas remplacées sans un enregistrement ou une preuve d'achat. Enregistrez votre produit en ligne à l'adresse [www.grillregistration.com](http://www.grillregistration.com) ou remplissez la fiche d'inscription accompagnant le produit et retournez-la par courrier; conversez votre reçu de vente comme preuve d'achat. Si vous ne disposez pas des renseignements relatifs à l'enregistrement, la preuve d'achat sera nécessaire.

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est le seul et unique recours don't vous pouvez bénéficier en vertu de la présente garantie limitée. Le Fabricant ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage consécutif ou accessoire résultant de la violation de la présente garantie ou de toute autre garantie tacite, ou résultant d'une catastrophe naturelle, d'un mauvais usage et entretien, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification, du remplacement de pièces par une personne autre que le Fabricant, du transport, de l'utilisation commerciale, d'une utilisation abusive, d'environnements hostiles (intempéries, catastrophes naturelles, altérations par les animaux), d'une installation qui est inadéquate ou non conforme aux codes locaux en vigueur. La présente garantie limitée ne couvre pas les éraflures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, les nettoyeurs chimiques abrasifs ou les outils utilisés pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La présente garantie limitée ne comprend pas les coûts occasionnés par les inconvénients, les remboursements pour la nourriture, les blessures et les dommages matériels. Si la pièce d'origine n'est pas disponible, une pièce de remplacement analogue sera alors expédiée. Vous êtes tenu de régler tous les frais d'expédition associés aux pièces remplacées en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

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

Ni les distributeurs ni le magasin de détail qui vendent ce produit ne sont autorisés à offrir des garanties supplémentaires ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredise ce qui figure ci-dessus. La responsabilité du Fabricant se limitera, dans tous les cas, au prix d'achat payé pour le produit par le premier consommateur qui l'a acheté. La présente garantie ne s'applique qu'aux unités achetées d'un commerçant autorisé.

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

Pour toute réclamation en vertu des obligations prévues par cette garantie limitées, vous devez écrire à l'adresse suivante :

Consumer Warranty Services / P.O. Box 1240  
Columbus (GA) 31902-1240

## Utilisation et entretien

### Raccords et régulateur de gaz naturel de plus de 1/2 lb/po<sup>2</sup>.

Avant 1998, tous les régulateurs de service de gaz résiduel étaient réglés à la pression de sortie d'une colonne d'eau de 7 po.

La version de 1998 du National Fuel Gas Code NFPA 54 a introduit un changement qui autorise l'utilisation des régulateurs de 2 et de 5 psi.

Cette modification a entraîné l'exigence qu'un régulateur de consuite soit installé entre le régulateur de service et le régulateur de l'appareil si un système à 2 ou 5 psi est utilisé. Ce régulateur supplémentaire n'est pas fourni avec le produit.

Il est possible qu'un consommateur en installant lui-même le raccord ou qu'un plombier, par mégarde, fasse la connexion à une conduite de gaz de 2 ou 5 psi. Lorsque le régulateur de l'appareil est alimenté par une pression de plus de 2 lb/po<sup>2</sup>, il se peut que, pour certains grils, le régulateur se ferme et ne fournisse pas de gaz à l'appareil. Un autre problème éventuel est que l'adaptateur à débranchement rapide et le tuyau de gaz sont homologués pour une pression de 1/2 lb/po<sup>2</sup> uniquement.

Si l'adaptateur à débranchement rapide, le tuyau et le gril ont été branchés correctement mais qu'il n'y a toujours pas d'alimentation en gaz, il faut vérifier la pression d'alimentation. Si la pression est supérieure à 1/2 lb/po<sup>2</sup>, assurez-vous que vous avez installé un régulateur de conduite.

Lorsque le gril a été soumis à une pression d'alimentation surélevée, il se peut que la régulateur ait été endommagé. La pratique la plus prudent est de le remplacer.



## AVERTISSEMENT



Ce gril a été conçu pour usage avec du gaz naturel à la pression d'alimentation d'une colonne d'eau de 7 po. Vérifiez la pression d'alimentation auprès de votre fournisseur de gaz local. Si la pression d'alimentation diffère de 7 po, demandez l'aide d'un plombier agréé. Cet appareil n'est pas conçu pour usage au GPL.



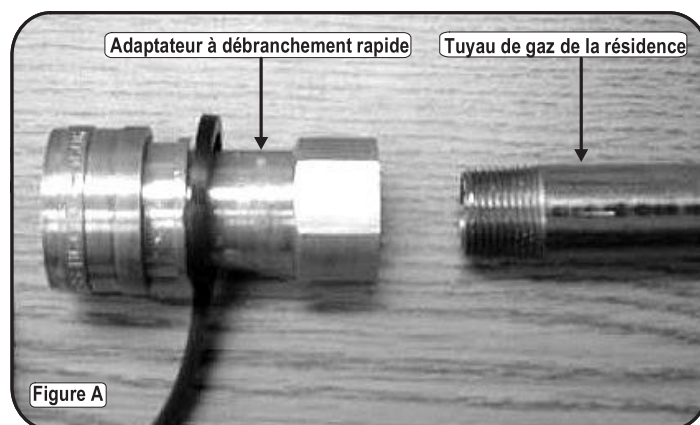
## DANGER



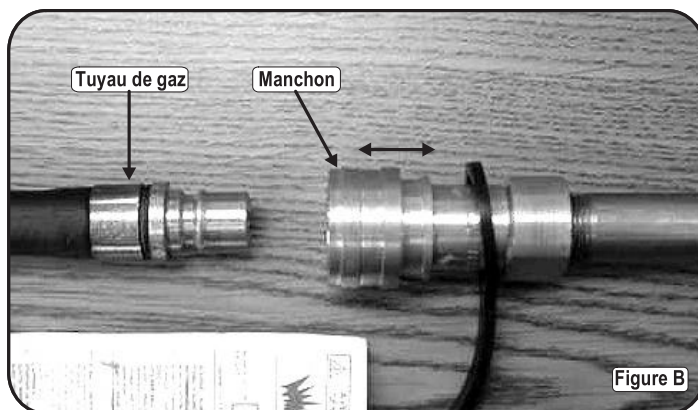
La connexion doit être faite par un plombier agréé. Donnez-lui une copie de ces instructions. Une connexion incorrecte pourrait entraîner une fuite de gaz et un risque d'incendie.

## Connexion du gril à la source d'alimentation en gaz naturel

1. Bien que cela ne soit pas requis par le code National Fuel Gas Code, nous vous recommandons de faire installer par un professionnel un robinet d'arrêt entre le tuyau d'alimentation et l'adaptateur. Le raccord de l'adaptateur doit être effectué à l'extérieur.
2. Enduisez le mamelon du tuyau d'alimentation d'une pâte lubrifiante résistante au gaz ou couvrez-le de ruban pour joints filetés. Vissez l'adaptateur dans le tuyau d'alimentation en gaz (source d'alimentation de la résidence) tel qu'indiqué à la Figure A ci-dessous; serrez-le en vous servant d'une clé.



3. Repoussez le manchon de l'adaptateur à débranchement rapide et insérez le bout libre du tuyau de gaz dans l'adaptateur. Relâchez le manchon et continuez de pousser le tuyau dans l'adaptateur jusqu'à ce que le manchon soit bien verrouillé en place. Voir la Figure B.



4. Lorsque l'adaptateur à débranchement rapide est branché au tuyau de gaz, une valve à l'intérieur de l'adaptateur s'ouvre automatiquement afin de permettre le libre écoulement du gaz. Quand le tuyau de gaz est débranché, la valve de l'adaptateur se referme instantanément pour arrêter complètement l'écoulement du gaz. Comme la valve de l'adaptateur interrompt complètement l'alimentation en gaz, on peut débrancher le gril de l'alimentation en gaz en détachant le tuyau de gaz de l'adaptateur à débranchement rapide. Nous recommandons de laisser l'adaptateur branché au tuyau de gaz de la résidence en tout temps. La Figure C à page suivante montre la manière correcte de raccorder le tuyau à gaz à l'adaptateur.

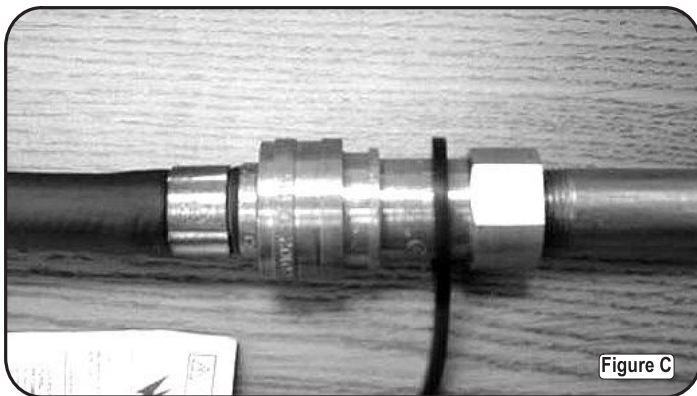


Figure C

Cet appareil et son robinet d'arrêt doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression sur ce système quand les pressions d'essai sont supérieures à 1/2 lb/po<sup>2</sup> manométrique (3,5kPa).

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en refermant manuellement le robinet d'arrêt lors de tout essai de pression sur ce système quand les pressions d'essai sont égales ou inférieures à 1/2 psi manométrique (3.5kPa).



## AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de tuyau en métal dur pour brancher ce type de gril à la source d'alimentation en gaz naturel. N'utilisez que le tuyau fourni par le fabricant. L'utilisation d'un tuyau en métal dur ou en métal vrillé est une pratique non sécuritaire. Les mouvements du gril pourraient briser le tuyau en métal.



## MISE EN GARDE

Si un raccord est fourni avec votre tuyau de gaz, n'attachez pas ce raccord à l'adaptateur à débranchement rapide afin de brancher votre gril au tuyau d'alimentation de votre résidence. L'utilisation de ce raccord affectera l'écoulement du gaz, ce qui pourrait entraîner un risque pour la sécurité dans certaines circonstances. Voir la Figure D.

L'adaptateur à débranchement rapide ne devrait jamais être branché à e gril. La direction de l'écoulement du gaz est indiquée sur l'adaptateur.



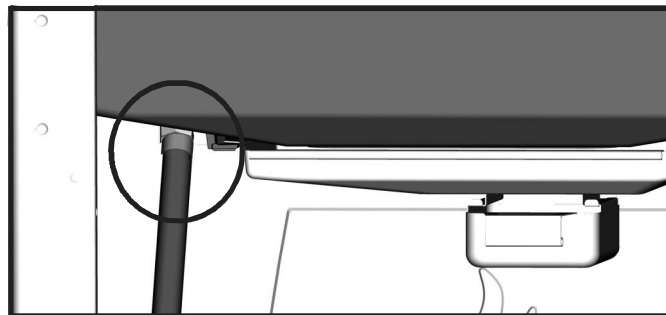
Figure D

Quand l'assemblage est fait correctement, le tuyau de gaz ne pourra pas être enlevé sans repousser le manchon de l'adaptateur à débranchement rapide en arrière. Pour le débrancher, poussez le manchon vers l'arrière et retirez la prise hors du manchon (cela arrêtera immédiatement l'alimentation en gaz).

**Veillez noter :** le tuyau et l'assemblage sont homologués CSA pour le gaz naturel, le gaz manufacturé, le gaz mixte, le pétrole liquéfié et les mélanges GPL/air, pour une densité relative de 0,64 et 1000 BTU par pied cube de gaz à la pression d'une colonne d'eau de 0,3 po. Seuls le tuyaux homologués ANSI Z21.54 sont approuvés du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression sur ce système quand les pressions d'essai sont supérieures à 1/2

### Essai d'étanchéité

1. Tournez tous les boutons de réglage en position d'arrêt (OFF).
2. Assurez-vous que le tuyau de gaz est branché de façon étanche à la source d'alimentation de gaz.
3. Ouvrez complètement l'alimentation en gaz. Si vous entendez un souffle, fermez le robinet de gaz immédiatement. Cela indique que le raccord comporte une fuite importante. **Corrigez le problème avant de poursuivre.**
4. Badigeonnez les raccords suivants d'une solution d'eau savonneuse.



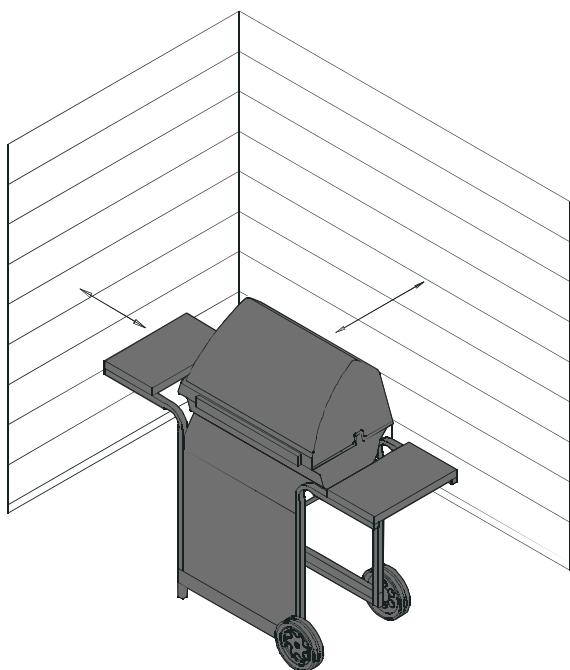
5. Si des bulles apparaissent et croissent, ce la signifie qu'il y a une fuite. Fermez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez le raccord. Si vous n'arrivez pas à arrêter les fuites, n'essayez pas de les réparer vous-même. Appelez-nous pour obtenir des pièces de rechange. Pour commander des pièces de rechange, appelez le Centre de service pour grils au 1-800-387-6057 et donnez le numéro de série, le modèle et le nom des pièces don't vous avez besoin.
6. Fermez toujours l'alimentation en gaz après avoir effectué un d'étanchéité.



## AVERTISSEMENT

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

- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le gril ou de jouer à proximité de celui-ci.
- Gardez l'espace autour du gril propre et exempt de toute matière combustible.
- Ne bouchez pas les trous au fond ou à l'arrière du gril.
- Vérifiez régulièrement les flammes des brûleurs.
- Utilisez le gril seulement dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez JAMAIS dans un endroit clos tel qu'un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou sous une structure surplombante quelconque.
- N'utilisez jamais de charbon de bois ou de briquettes en céramique dans un gril au gaz. La seule exception est si le gril au gaz est muni d'un plateau à charbon de bois ou si les briquettes ont été fournies avec le gril.
- **Gardez une distance d'au moins 3 pi entre le gril et toute surface ou mur lorsque vous l'utilisez.**  
Gardez un dégagement d'au moins 10 pi entre le gril et tout objet inflammable et toute source d'ignition telle que les veilleuses des chauffe-eau, les appareils ménagers sous tension, etc.



### • Résidents d'appartement :

Communiquez avec le (la) gérant(e) de votre immeuble afin de vous informer des exigences et du code de prévention des incendies qui s'appliquent à l'usage d'un gril au gaz dans votre immeuble d'appartements. Si cela est permis, utilisez le gril à l'extérieur du rez-de-chaussée, en restant à au moins trois (3) pieds de distance de tout mur ou de tout garde-corps. N'utilisez pas le gril sur ou sous des balcons faits de bois.

## Consignes de sécurité

- ▲ Quand le gril n'est pas utilisé, mettez tous les boutons de commande et le robinet du réservoir de GPL en position d'arrêt.
- ▲ Ne déplacez jamais le gril alors qu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud.
- ▲ Servez-vous d'ustensiles de barbecue à longs manches et de gants de cuisine afin de prévenir les brûlures et les éclaboussures.
- ▲ N'utilisez pas de casserole de plus de 9 po de diamètre sur le brûleur latéral.
- ▲ Une boîte de conserve vide ou une lèchefrite doit être attachée au plateau d'égouttement de graisse et vidée après chaque usage. N'enlevez pas la boîte de conserve/lèchefrite avant que le gril soit.
- ▲ Si vous remarquez que de la graisse ou toute autre substance chaude s'écoule du gril et tombe sur le robinet du réservoir, sur le tuyau ou sur le manodétendeur, fermez immédiatement l'alimentation en gaz. Trouvez l'origine de la fuite, corrigez le problème, nettoyez et inspectez le robinet du réservoir et le tuyau avant de continuer. Effectuez un essai d'étanchéité.
- ▲ Si votre gril présente un problème, consultez la section de « dépannage ».

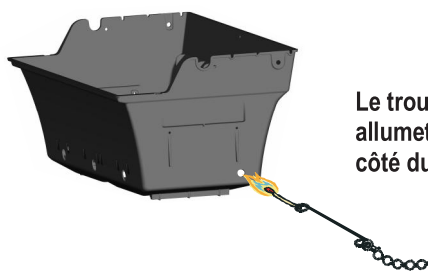
## MISE EN GARDE

- Il est impossible d'éteindre les incendies de graisse en fermant le couvercle. Les grils sont bien aérés pour de raisons de sécurité.
- N'utilisez pas d'eau pour tenter d'éteindre un incendie de graisse. Cela peut entraîner des blessures. Si un incendie de graisse se déclare, fermez les boutons de commande et le réservoir de GPL.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsque vous le préchauffez ou que vous brûlez des résidus de nourriture à allure maximale. Si le gril n'a pas été nettoyé à intervalles réguliers, un incendie de graisse peut se déclarer et endommager l'appareil.

### Allumage automatique

- ▲ **Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.**
- 1. Ouvrez le couvercle. Allumez le gaz à la source de gaz.
- 2. Tournez le bouton de gauche à ☷.
- 3. Poussez le bouton d'allumage électronique et tenez-le enfoncé.
- 4. Si le brûleur ne s'allume PAS après 5 secondes, mettez tous les boutons de contrôle des brûleurs en position d'arrêt, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage.
- 5. Allumez le brûleur du centre gauche en tournant le bouton de réglage centre gauche à ☷, puis allumez le brûleur du centre droit et tournant le bouton de contrôle centre droit à ☷, et enfin allumez le brûleur de droite en tournant le bouton de réglage de droite à ☷.

	<b>MISE EN GARDE</b>	
<p>Si le brûleur ne s'allume pas, mettez le(s) bouton(s) en position d'ARRÊT (« OFF »), attendez 5 minutes puis essayez de nouveau. Si le brûleur ne s'allume pas et que le robinet reste ouvert, le brûleur continuera d'émettre du gaz qui pourrait s'allumer accidentellement, en risquant de provoquer des blessures.</p>		



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

#### Allumage aux allumettes

▲ **Ne vous penchez pas au-dessus du grill lors de l'allumage.**

1. **Ouvrez le couvercle.** Ouvrez le gaz au niveau du réservoir de GPL.
2. Posez une allumette allumée près du trou pour allumage aux allumettes situé dans le fond du grill (voir l'illustration ci-dessous),
3. Enfoncez le bouton de droite et tournez-le à la position . Assurez-vous que le brûleur s'allume et qu'il reste allumé. Enfoncez le bouton du centre droit pour allumer, puis celui du centre gauche et enfin celui de gauche .

#### Allumage du brûleur latéral

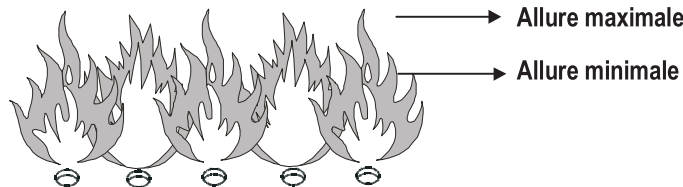
1. Allumez le gaz à la source de gaz.
2. Enfoncez et tournez le bouton en position d'allure maximale (« HIGH »).
3. Enfoncez (un maximum de 5 fois pour allumer le brûleur). Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, mettez les boutons en position d'ARRÊT (« OFF »), attendez 5 minutes puis essayez de nouveau.

#### Pour utiliser des allumettes

1. Allumez le gaz à la source de gaz.
2. Mettez une allumette allumée près de n'importe quelle ouverture du brûleur. Enfoncez le bouton du brûleur latéral en position d'allure maximale (« HIGH »). Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.

#### Vérification de la flamme du brûleur

- Allumez le brûleur, tournez le(s) bouton(s) de la position d'Allure maximale (« HIGH ») à la position d'Allure minimale (« LOW »). Vous devriez observer une plus petite flamme en position d'Allure minimale que d'Allure maximale. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Effectuez une vérification de flamme pour le brûleur latéral (si votre grill en est muni). Si vous observez seulement une petite flamme, consultez la rubrique concernant « une flamme qui baisse soudainement ou petite flamme » dans la section relative au dépannage.



#### Pour éteindre le grill

- Mettez tous les boutons en position d'arrêt. Allumez le gaz à la source de gaz.

#### Vérification du dispositif d'allumage

- **Allumage le gaz à la source de gaz.** Enfoncez ou tournez le bouton d'allumage rapidement. Un « clic » devrait se faire entendre et une étincelle devrait apparaître chaque fois entre l'électrode et le boîtier du collecteur ou le brûleur. Voir la section « Dépannage » en l'absence de « clic » ou d'étincelle.

#### Vérification de robinets

- **Important :** Assurez-vous que le gaz est éteint à la source de gaz avant les clapets anti-retour. Les boutons se verrouillent en position d'ARRÊT. Pour vérifier le fonctionnement des robinets, commencez par enfoncez puis relâcher les boutons; ceux-ci devraient revenir dans la position initiale par effet de ressort. Si les boutons ne reviennent pas en position, remplacez l'ensemble robinet avant d'utiliser le grill. Tournez les boutons en position d'**Allure minimale (« LOW »)** puis ramenez-les en position d'arrêt. Les robinets devraient tourner librement

#### Vérification de tuyau

- Avant chaque utilisation, inspectez les tuyaux pour toute trace de coupure ou d'usure. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser le grill. N'utilisez que le spécifié par le fabricant.

## Nettoyage général du gril

- Pour maintenir la belle apparence de votre gril, nettoyez-le une fois par mois avec de l'eau et du savon ou un nettoyeur non abrasif. Si votre gril n'est pas muni de couvercle, essuyez la poussière et les salissures avant de l'allumer.
- Pour éviter que les aliments collent à la grille de cuisson et pour faciliter le nettoyage, enduisez les grilles de cuisson avec de l'huile de cuisson. Après la cuisson, grattez la grille avec une brosse métallique aux soies en laiton.
- Vérifiez que des miettes ne se sont pas accumulées dans le fond du gril; nettoyez le fond souvent, surtout après une cuisson de viande grasse.
- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les surfaces intérieures des grils au gaz ne sont pas peintes à l'usine (**et ne doivent jamais être peintes**). Utilisez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage pour grils et une brosse à récurer sur les surfaces intérieures du couvercle du gril et sur le fond. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour gril ou four sur les surfaces peintes.
- **Tentes de vaporisation** : Les grils en acier inoxydable procurent, pendant de longues années, un service fiable et une belle apparence dans un milieu de plein air normal. Pour conserver longtemps l'apparence de votre gril en acier inoxydable, veuillez observer les conseils pratiques suivants.
- **Grille(s) de cuisson en fil plaqué** : nettoyez la (les) grille(s) ainsi que les barres de vaporisation des égouttements avec un produit de nettoyage de gril concentré ou avec une solution d'eau savonneuse. Séchez à fond et entreposez à l'intérieur entre les barbecues.
- **Cuisson en porcelaine** : La composition de ces surfaces étant semblable au verre, la plupart des résidus peuvent être nettoyés avec un chiffon à l'aide d'une solution de bicarbonate de sodium et d'eau ou d'un nettoyeur spécialement formulé. Utilisez de la poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces.
- **Pièces en plastique** : Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude et essuyez-les. ▲ N'utilisez jamais ni citrisol, ni produits de nettoyage abrasifs, ni dégraissants, ni produits de nettoyage de grils concentrés sur les pièces en plastique. Cela pourrait endommager les pièces et entraîner leur défaillance

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE GIL EN ACIER INOXYDABLE

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

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

### Entretien de routine

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

### Taches rebelles et rouille

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

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

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

### ENTRETIEN DE ROUTINE

Nettoyant pour grill en acier inoxydable Char-Broil®



### ENTRETIEN DE ROUTINE

Chiffons pour grill en acier inoxydable Char-Broil®



### TACHES REBELLES ET ROUILLE

Trousse de restauration d'acier inoxydable Char-Broil®





## Les araignées, Un risque naturel

LES FAITS : Il arrive que des araignées et d'autres petits insectes grimpent dans les tubes qui sont rattachés aux brûleurs. Les araignées tissent leurs toiles, construisent leurs nids et pondent leurs œufs. Les toiles d'araignée ou les nids peuvent être très petits, mais ils sont très résistants et peuvent bloquer l'écoulement du gaz. Nettoyez le ou les brûleurs



Avant toute utilisation après une période d'entreposage, au début de la saison des barbecues ou après une période de non-utilisation d'un mois

.Des écrans anti-araignées sont posés sur les prises d'air dans le but d'atténuer ce problème, sans pour autant l'éliminer! Toute obstruction peut entraîner un « retour de flamme » (un incendie dans les tubes mélangeurs). En présence d'une obstruction, il peut être possible d'allumer le gril, mais l'obstruction ne permet pas au gaz de s'écouler librement vers le ou les brûleurs.

### Si vous détectez l'un des symptômes suivants :

1. Odeur de gaz.
2. Un ou des brûleurs ne s'allument pas.
3. Un brûleur qui émet une petite flamme jaune (elle devrait être bleue).
4. Une flamme qui entoure un bouton de commande ou provient de l'arrière de celui-ci.

**ARRÊTEZ! Fermez immédiatement le robinet du réservoir de GPL.**

### SOLUTION : Attendez que le gril se refroidisse.

Suivez les instructions de nettoyage appropriées pour votre gril; celles-ci figurent aux pages suivantes. Nettoyez souvent les brûleurs. Les araignées et les insectes ne se soucient guère que votre gril soit neuf ou que vous l'ayez nettoyé récemment. Notre expérience indique que les toiles d'araignées peuvent être dégagées des tubes mélangeurs au moyen d'un nettoie-pipe de 12 po ou d'un jet d'eau provenant d'un tuyau muni d'une lance. Un jet d'eau sous pression est nécessaire afin d'éliminer une toile d'araignée

## Pour repeindre votre gril

- Après une période prolongée d'utilisation et d'exposition aux intempéries, la peinture du gril peut s'abîmer ou se tacher. Bien que cela nuise à l'apparence du gril, cela ne nuit en rien à son bon fonctionnement.

Pour repeindre votre gril, brossez la surface extérieure du couvercle et du fond du gril au moyen d'une brosse métallique et poncez légèrement avec du papier abrasif fin. Le ponçage permet à la nouvelle couche de peinture de mieux adhérer. Nettoyez le couvercle et le fond du gril avec de l'eau et du savon afin d'éliminer toute trace de poussière et de graisse. N'utilisez pas de produit de nettoyage de gril sur les surfaces extérieures du gril. Essuyez avec du vinaigre. Repeignez l'extérieur du gril avec une peinture à l'épreuve de la chaleur.  
**Ne peignez pas l'intérieur du gril.**

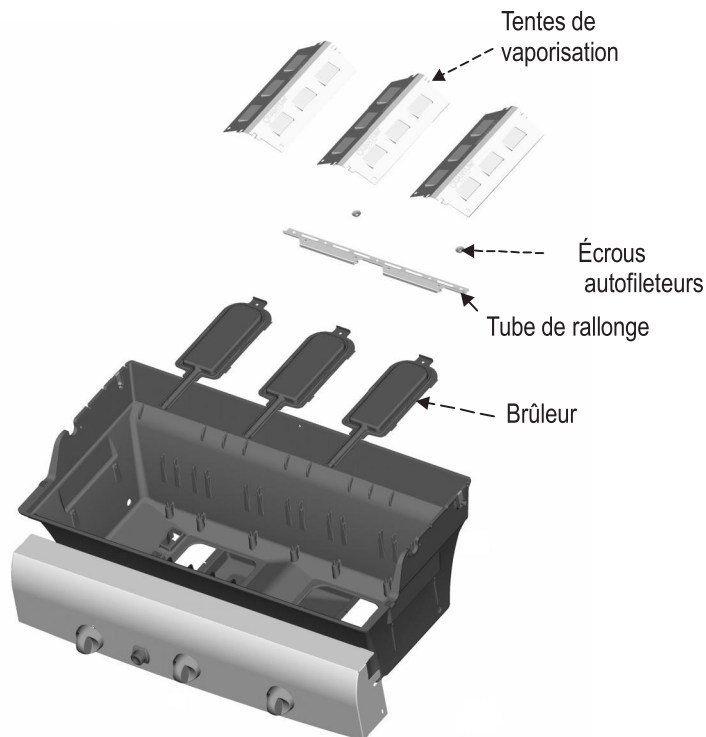
## Entreposage de votre gril

- Nettoyez la ou les grilles de cuisson et jetez les briquettes usées.
- Entreposez-le dans un endroit sec.
- Lorsque le réservoir de GPL est raccordé au gril, entreposez-le à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Recouvrez le gril si vous l'entreposez à l'extérieur. Choisissez dans la gamme complète de couvertures de grils offertes par Char-Broil.
- Après entreposage, exécutez les instructions de « nettoyage du brûleur » avant de remettre le gril en marche.

## Nettoyage du brûleur - Modèles Performance et Advantage

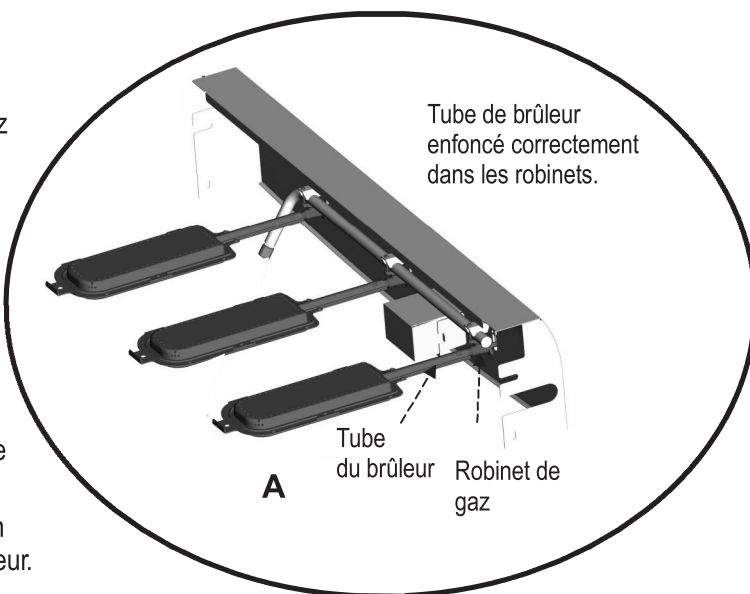
Suivez ces instructions pour nettoyer ou remplacer des pièces du brûleur ou si vous éprouvez de la difficulté à allumer le grill.

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



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

9. Branchez le fil d'allumage à l'électrode. Remplacez la pile.
10. Retirez les grilles de cuisson et les tentes de vaporisation. Placez un plateau d'égouttement et un récipient de graisse propre dans le fond du grill.
11. Avant d'utiliser le grill de nouveau pour la cuisson, faites un essai d'étanchéité et une vérification de la flamme du brûleur.



▲ N'utilisez pas de briquettes en céramique ou du charbon de bois avec votre grill.

Les grills Performance sont munis de plateau d'égouttement amovible. Bien que la graisse s'écoulera du plateau dans le récipient à graisse fourni, des particules d'aliments et des miettes peuvent s'accumuler dans le fond; il faut donc nettoyer le plateau après 5 à 10 cuissons au grill. Cela se fait aisément en faisant glisser le plateau d'égouttement hors de l'unité par l'arrière. En replaçant le plateau, assurez-vous de pousser le plateau à fond vers l'avant.

## Hygiène alimentaire

- Maintenir une bonne hygiène alimentaire est très important afin de rendre la cuisine en plein air une expérience agréable. Pour protéger la nourriture des bactéries nocives, respectez ces quatre étapes de base :

**Lavez :** lavez-vous les mains, lavez les ustensiles et toute surface à l'eau savonneuse chaude avant et après avoir manipulé de la viande ou volaille crue.

**Séparez :** séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts-à-servir pour éviter toute contamination. Servez-vous d'un plateau et d'ustensiles propres pour enlever les aliments cuits.

**Cuisez :** cuisez la viande et la volaille à point pour tuer les bactéries. Servez-vous d'un thermomètre pour vous assurer que les températures internes atteintes sont adéquates

**Refroidissez :** mettez les aliments cuits et les restes au réfrigérateur sans délai.

## Façons de déterminer si la viande est bien cuite

- Les surface externes de la viande et de la volaille cuites au grill brunissent souvent très vite. Servez-vous d'un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne adéquate et sécuritaire; ouvrez l'aliment pour voir s'il est cuit à point.
- Une volaille entière doit atteindre 180°F; la poitrine, 170°F. Les jus qui s'égouttent doivent être transparents et la viande ne doit pas être rose.
- Les galettes fait à partir de toute viande hachée ou de poulet doivent atteindre 160°F; elles doivent être brunes au milieu, sans aucun égouttement de jus rose. Les tranches, rôtis et côtelettes (de bœuf, de veau et d'agneau) doivent atteindre 145°F. Toutes les coupes de porc doivent atteindre au moins 160°F.
- Il ne faut JAMAIS cuire partiellement la viande ou la volaille pour terminer la cuisson plus tard. Cuisez les viandes à point afin d'éliminer complètement les bactéries dangereuses.
- Lorsque vous réchauffez des aliments à emporter ou des viandes complètement cuites, comme les hot-dogs, cuisez-les au grill à 165°F ou jusqu'à ce que de la vapeur s'en échappe.

Certified Grill Parts And Accessories®, Char-Broil and Design®, Char-Broil (Gas Grill Briquettes)®, Char-Diamonds®, Cooking Zone and Design®, Diamond Flame®, Executive Chef®, Faststart®, Flare Fighter®, FlavorMaster®, Gas Grill Silhouette and Design®, H2O Smoker®, Lava Flame®, MasterFlame®, MasterFlame Precision Cooking System®, PowerSpark®, Quantum®, PrecisionFlame and Design®, Sierra® and TruFlame® are registered Trademarks of the W.C. Bradley Company. Thermos® is a registered trademark of the Thermos Company and its affiliates.

Artisan Collection by Char-Broil™, C3 and Design™, Char-Broil and Design™, Flame Design™, FlavorTents™, Grill 2 Go™, Grillin' Stick™, Keeper of the Flame™, Keepers of the Flame™, Natural Grip™, Outdoor Cooking Collection and Design™, Patio Bistro™, PrecisionFlame™, Pro-Check™, QuickSet Grills and Design™, SmokerTents™, The Big Easy™, The Minute Grill™, The Edge™, The Tuscan Collection™, and The Urban Grill™ are Trademarks of the W.C. Bradley Company. Universal Grill Parts and Design™ is a trademark of the Thermos Company and its affiliates.

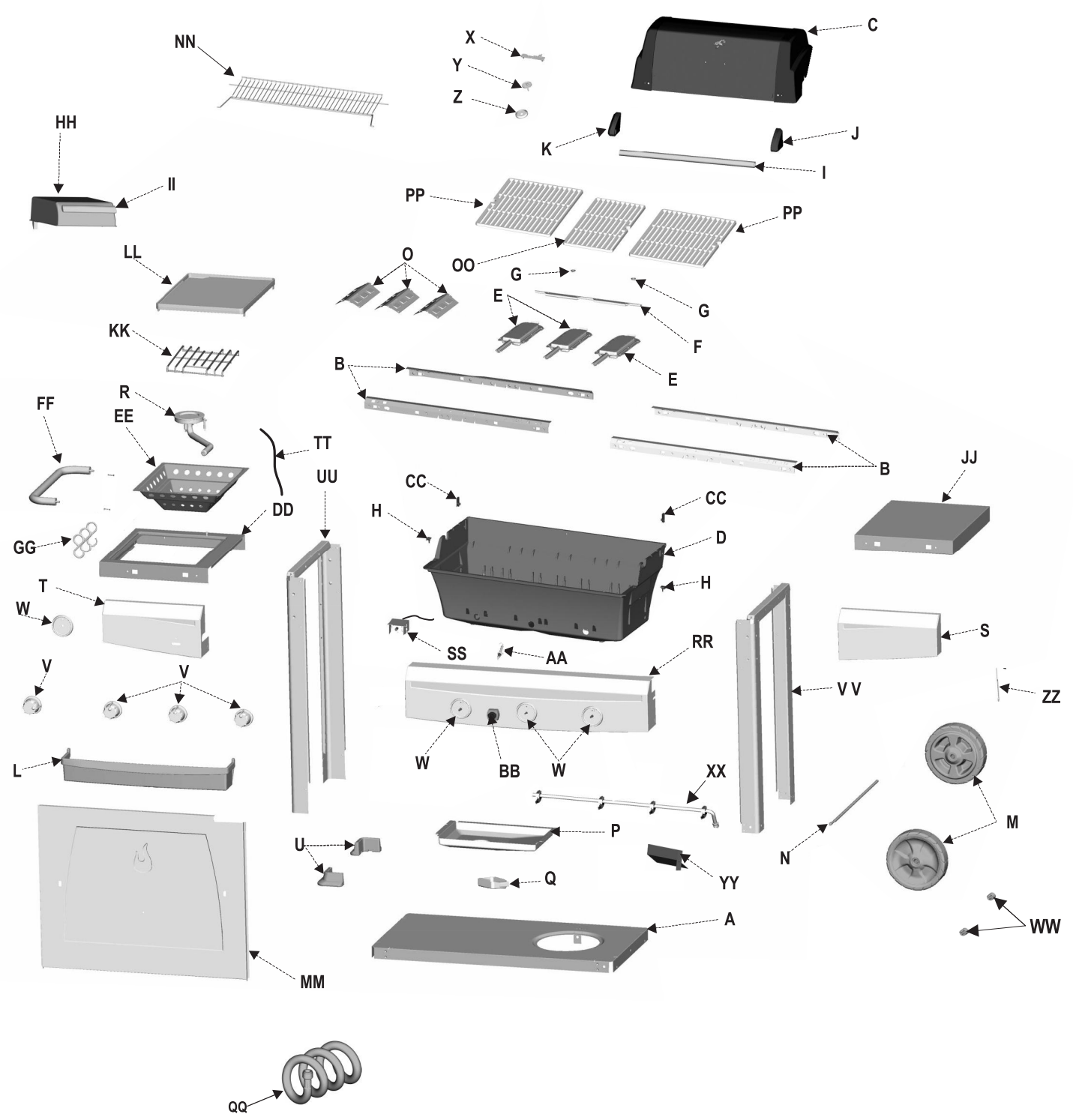
Protected under one or more of the following U.S. Patents: 4,598,692; 4,624,240; 4,747,391; 4,817,583; 4,924,846; 4,989,579; 5,003,960; 5,076,256; 5,076,257; 5,090,398; 5,109,834; 5,224,676; 5,277,106; 5,421,319; 5,441,226; 5,452,707; 5,458,309; 5,566,606; 5,579,755; 5,582,094; 5,613,486; 5,649,475; 5,706,797; 5,711,663; 5,765,543; 5,931,149; 5,996,573; 6,095,132; 6,135,104; 6,173,644; 6,279,566; 6,397,731; 6,418,923; 6,439,222; 6,523,461; 6,792,936; 6,935,327; D282,619; D339,714; D341,292; D343,337; D358,059; D361,466; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D417,587; D422,516; D423,274; D423,876; D428,303; D435,396; D463,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D451,759; D456,202S; D460,313; D461,359; D477,501 and D504,048. Canada: 87743; 87744; 92607; 92608 and 1,316,424. Other Patents Pending. ©2006 W. C. Bradley Co., All Rights Reserved.

## Liste des pièces - Modèle 466454806

<u>Réf.</u>	<u>Qté</u>	<u>Description</u>	<u>N° de pièce</u>	<u>Réf.</u>	<u>Qté</u>	<u>Description</u>	<u>N° de pièce</u>
A	1	Étagère inférieure . . . . .	7000612	AA	1	Électrode . . . . .	7000378
B	4	Traverse . . . . .	7000285	BB	1	Bouton de démarrage . . . . .	7000161
C	1	Plaque de coulée directe . . . . .	7001304	CC	2	Écrous en «U». . . . .	7001639
D	1	Plaque de coulée en source . . . . .	7001235	DD	1	Corps du brûleur latéral . . . . .	7001240
E	3	Brûleurs . . . . .	7000083	EE	1	Insérer du brûleur latéral . . . . .	7000306
F	1	Tube de report . . . . .	7000279	FF	1	Poignée de brûleur latéral . . . . .	7000059
G	2	Écrous Pal . . . . .	7000132	GG	3	Crochets en «S» . . . . .	7000346
H	2	Butoirs de coulée. . . . .	7000184	HH	1	Ensemble de couvercles de brûleur latéral. . . . .	7001241
I	1	Poignée . . . . .	7000191	II	1	Poignée de brûleur latéral . . . . .	7000169
J	1	Chapeau de poignée, droite . . . . .	7000192	JJ	1	Étagère . . . . .	7000891
K	1	Chapeau de poignée, gauche . . . . .	7000193	KK	1	Grille de brûleur latéral . . . . .	7000304
L	1	Panier à condiments . . . . .	7000372	LL	1	Plaque à frire . . . . .	7000034
M	2	Roues . . . . .	7000262	MM	1	Panneau avant . . . . .	7000465
N	1	Tige d'essieu . . . . .	7001633	NN	1	Swingaway . . . . .	7000183
O	3	Tentes de pulvérisation . . . . .	7000381	OO	1	Grille de cuisson . . . . .	7001107
P	1	Ensemble plateau à graisse . . . . .	7000043	PP	2	Grilles de cuisson . . . . .	7000026
Q	1	Ensemble plateau à graisse . . . . .	7000046	QQ	1	Tuyau de gaz naturel de 12 pieds . . . . .	4159275
R	1	Brûleur de brûleur latéral . . . . .	7001524	RR	1	Panneau de commande . . . . .	7001772
S	1	Enseigne, droite. . . . .	7000943	SS	1	Module d'allumage . . . . .	7000944
T	1	Enseigne, gauche . . . . .	7001429	TT	1	Câble d'allumage de 24 po . . . . .	7000894
U	2	Rallonge de la patte. . . . .	7000230	UU	1	Jambe de soutien, longue . . . . .	7000445
V	4	Boutons de commande . . . . .	7000237	VV	1	Jambe de soutien, courte . . . . .	7000446
W	4	Cadrons . . . . .	7000912	WW	2	Entretoise . . . . .	7000396
X	1	Ensemble Plaque de logo . . . . .	4157147	XX	1	Ensemble diverse . . . . .	7001771
Y	1	Jauge de température . . . . .	7000361	YY	1	Écran thermique de tuyau . . . . .	7000388
Z	1	Cadran de jauge de température. . . . .	4157169	ZZ	1	Porte-allumettes avec chaîne . . . . .	7000364
				---	1	Sac de matériel . . . . .	7001663



# Diagramme des pièces - Modèle 466454806



## Assemblage – Modèle 466454806

**1**

Articles à assembler :

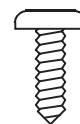
1 longue jambe de soutien  
1 courte jambe de soutien  
8 vis

**A** Placez l'étagère inférieure sur la table ou sur le réservoir du gril.

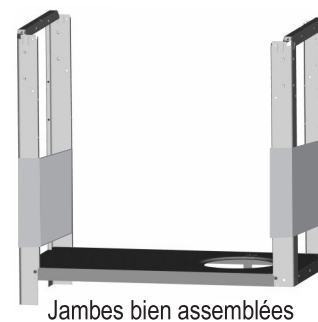
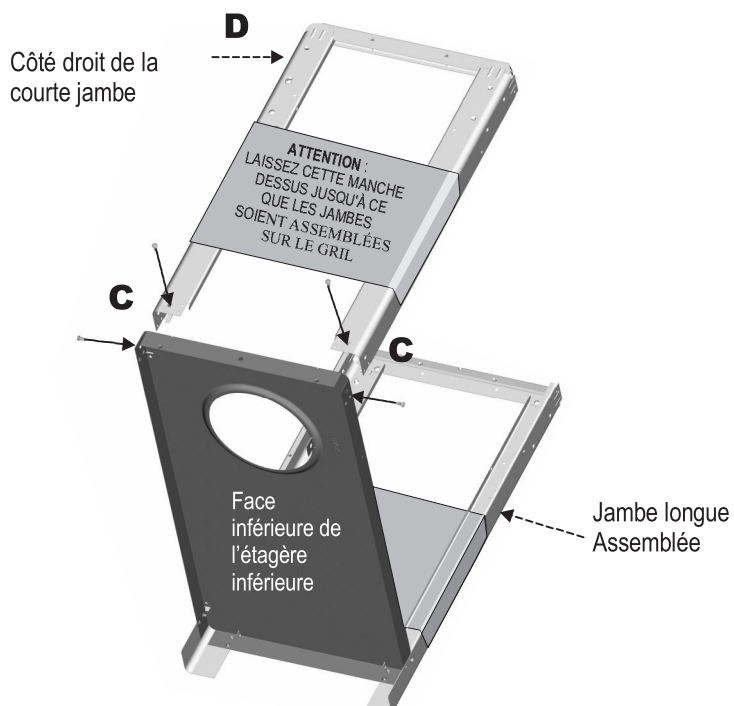
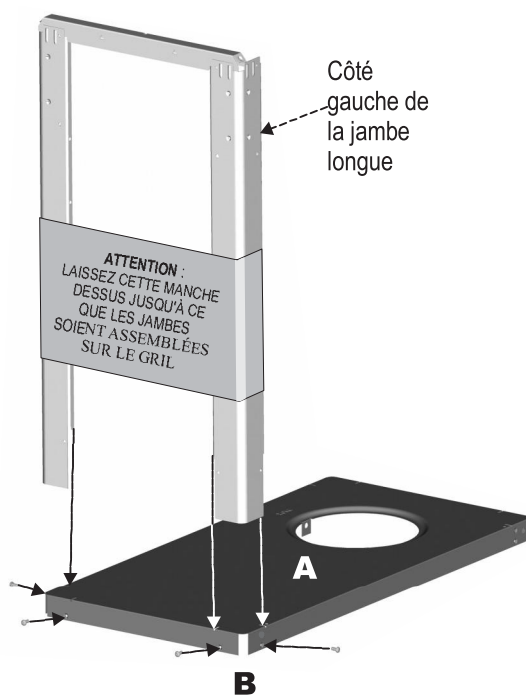
**B** Insérez les languettes de la longue jambe de soutien dans l'étagère inférieure.

**C** Fixez la jambe de soutien à l'aide d'une vis de chaque côté.

**D** Répétez les étapes B et C pour la courte jambe de soutien.



Qté: 8



**2****Articles à assembler :**

2 rallange de la patte

2 roues

1 tige d'essieu

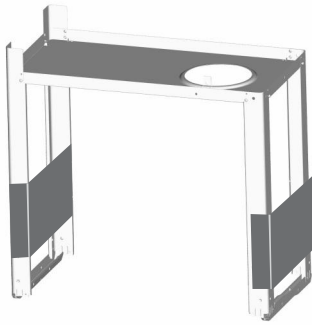
2 entretoise

2 vis épaulées

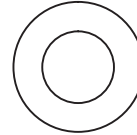
1 vis de serrage à réservoir

**A** Fixez les surélévateurs de pieds. Vérifiez que le surélévateur de pieds est bien installé sur la jambe.**B** Fixez la vis épaulée sur la tige d'essieu. Glissez la roue et entretoise sur la tige d'essieu. Insérez la tige/roue d'essieu dans le grand trou de l'étagère inférieure. Insérez une autre roue et entretoise une vis épaulée.

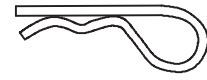
Remarque : tenez la tige d'essieu à la main pour fixer la vis épaulée.



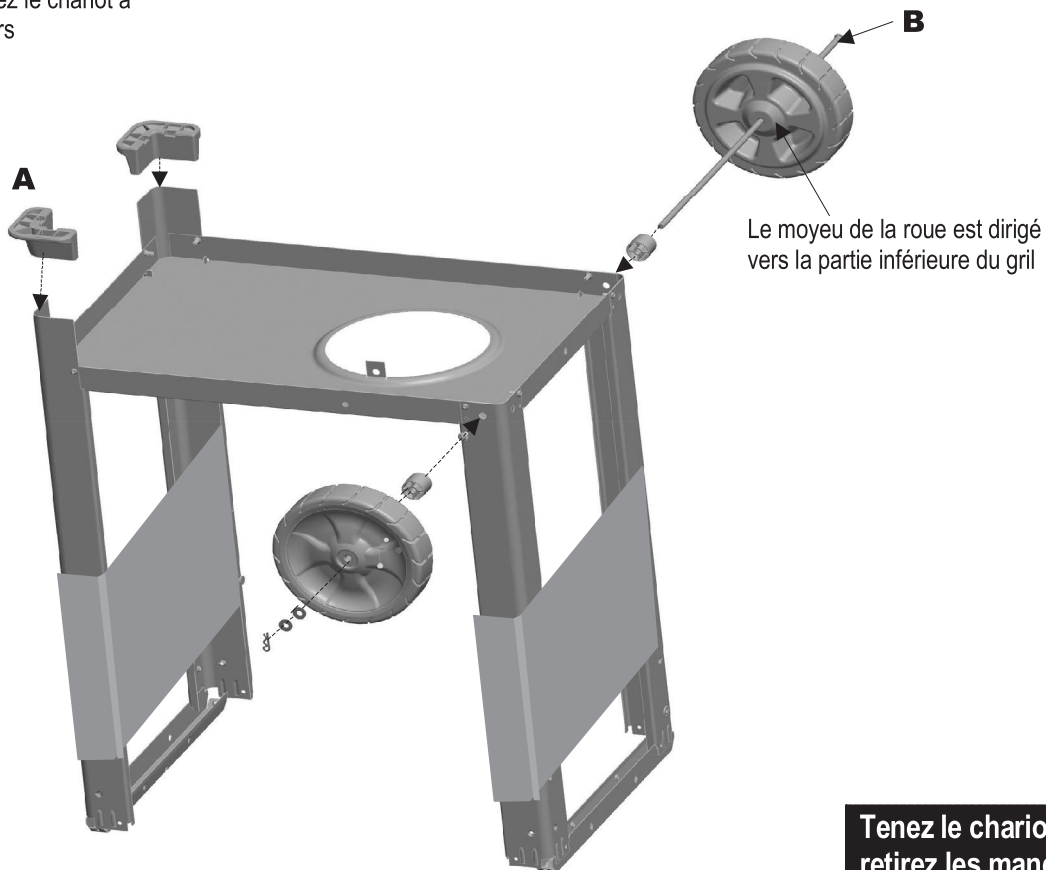
Tournez le chariot à l'envers



Qté: 2



Qté: 1



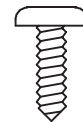
Le moyeu de la roue est dirigé vers la partie inférieure du grill

**Tenez le chariot à l'endroit et retirez les manches du carton**

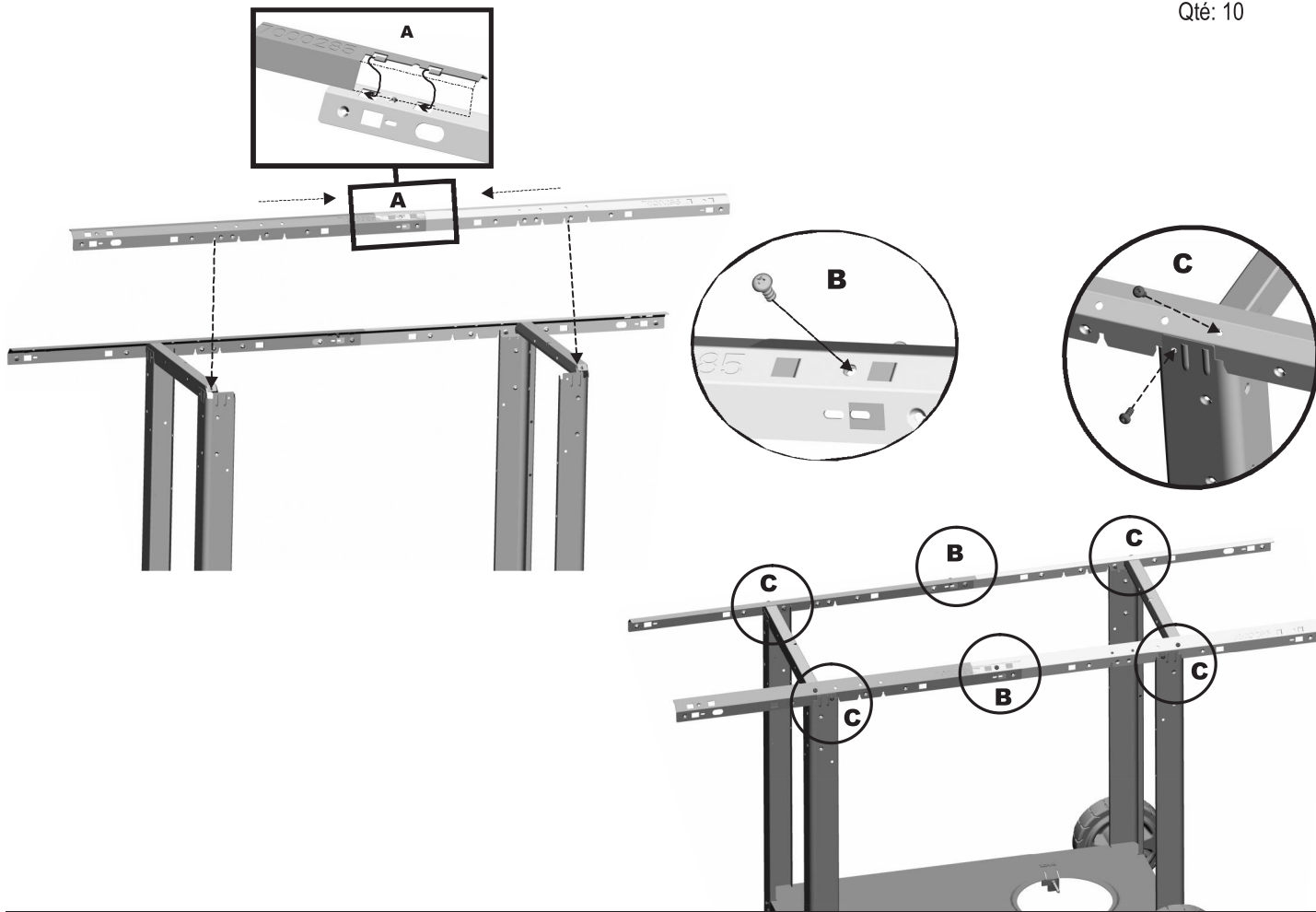
**3**

Articles à assembler :  
4 traverses (toutes identiques)  
10 vis

- A Superposez les traverses et accrochez les languettes dans les fentes. Tirez sur les traverses pour verrouiller.
- B Fixez les traverses et les jambes avec deux vis à chaque coin.
- C Fixez une vis au centre de chaque traverse.



Qté: 10



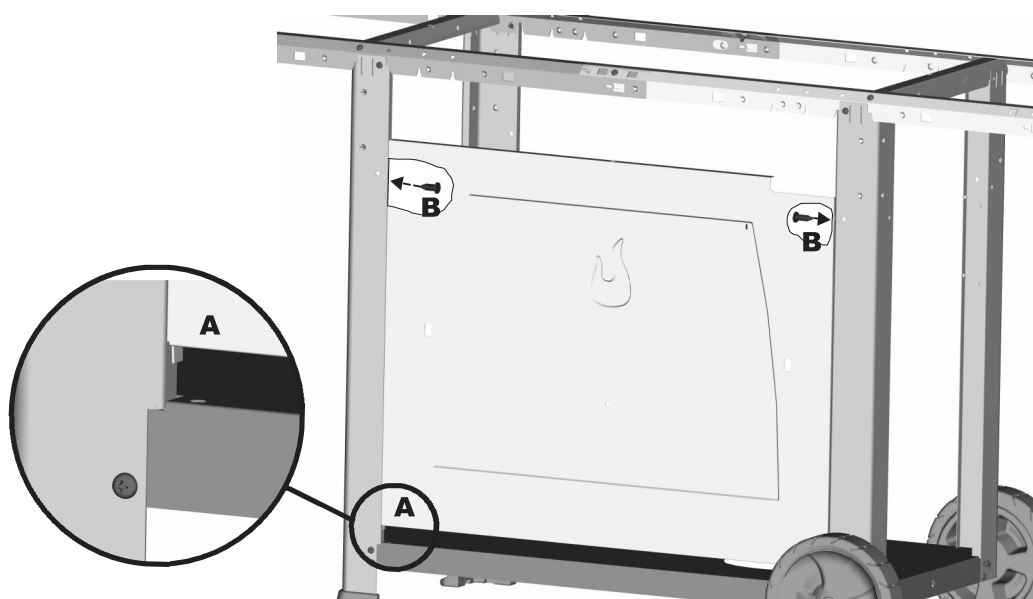
**4**

Articles à assembler :  
1 panneau avant  
2 goupilles-poussoirs

- A Placez les languettes sur le panneau avant, à côté des languettes des jambes.
- B Insérez les goupilles-poussoirs dans le panneau avant et les jambes.

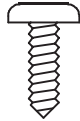


Qté: 2



**5**Items to Assemble

1 écran thermique de tuyau  
1 vis



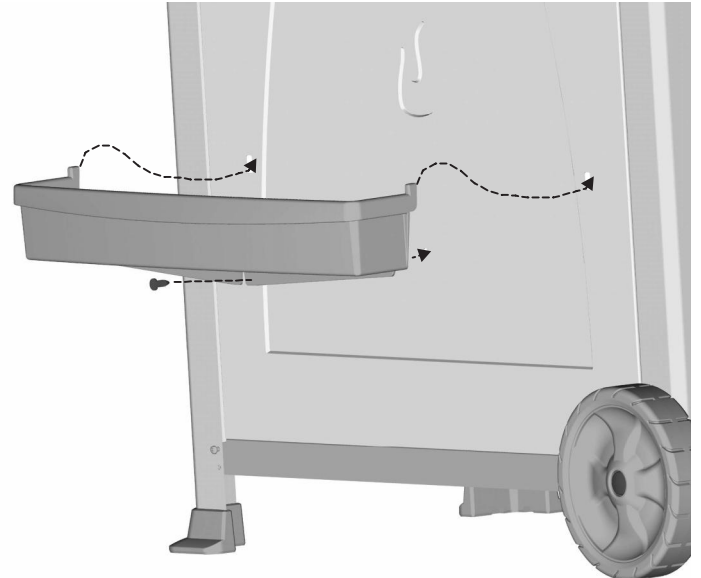
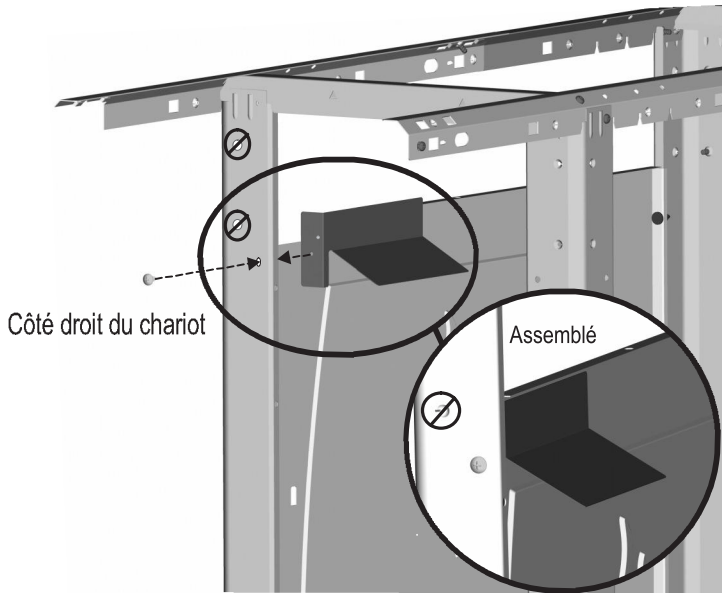
Qté: 1

**6**Articles à assembler :

1 panier à condiments  
1 goupille-poussoir

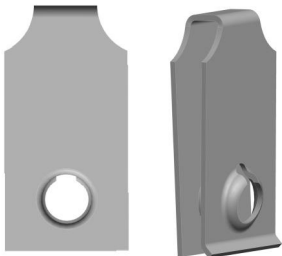


Qté: 1

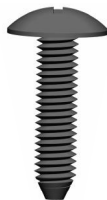
**7**Articles à assembler :

1 assemblage de partie inférieure du gril  
4 vis  
2 écrous en U

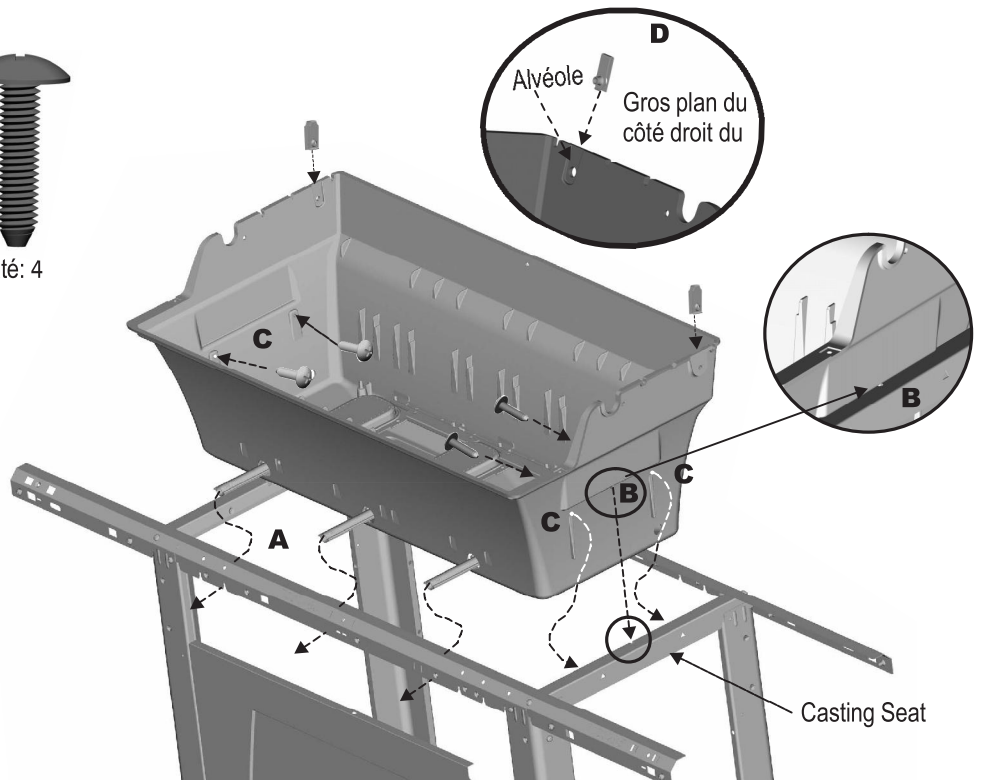
- A** Réglez l'angle de la grille inférieure autour et en-dessous des traverses. **AVERTISSEMENT :** Veillez à ne pas déplacer les tubes mélangeurs.
- B** Assurez-vous que les nervures de chaque côté de la plaque de coulée en source sont blotties en encoches sur le siège de coulée.
- C** Fixez quatre vis à l'intérieur de la partie inférieure du gril et dans le siège de coulée.
- D** Placez l'écrou en U tel qu'illustré dans l'alvéole située sur les côtés gauche et droit du fond du gril.



Qté : 2 Dimensions réelles



Qté: 4

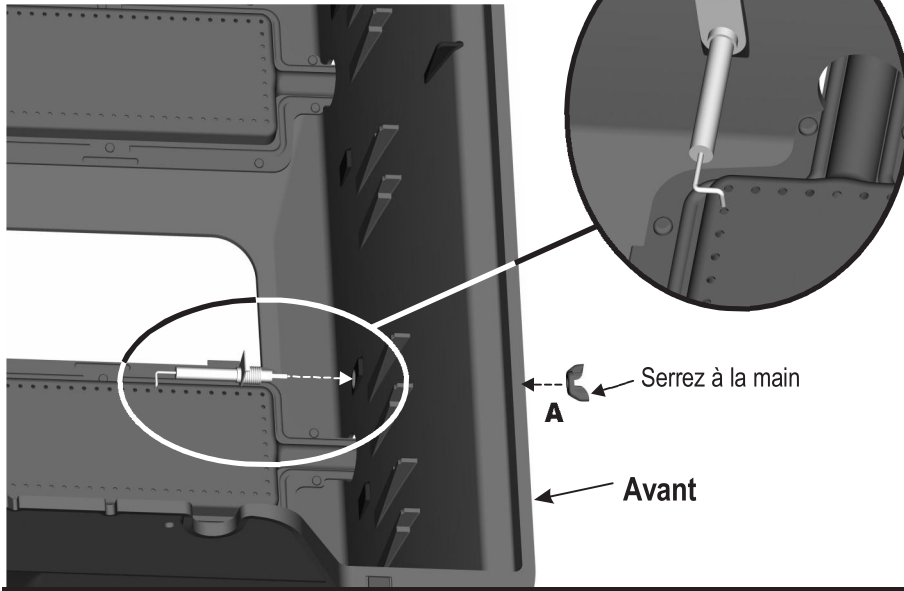


**8****Articles à assembler :**

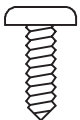
1 électrode avec écrou à oreilles

**A** Insérez l'électrode à l'intérieur de la plaque de coulée en source et serrez manuellement avec un écrou à oreille ou un écrou

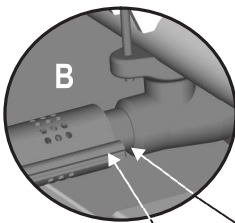
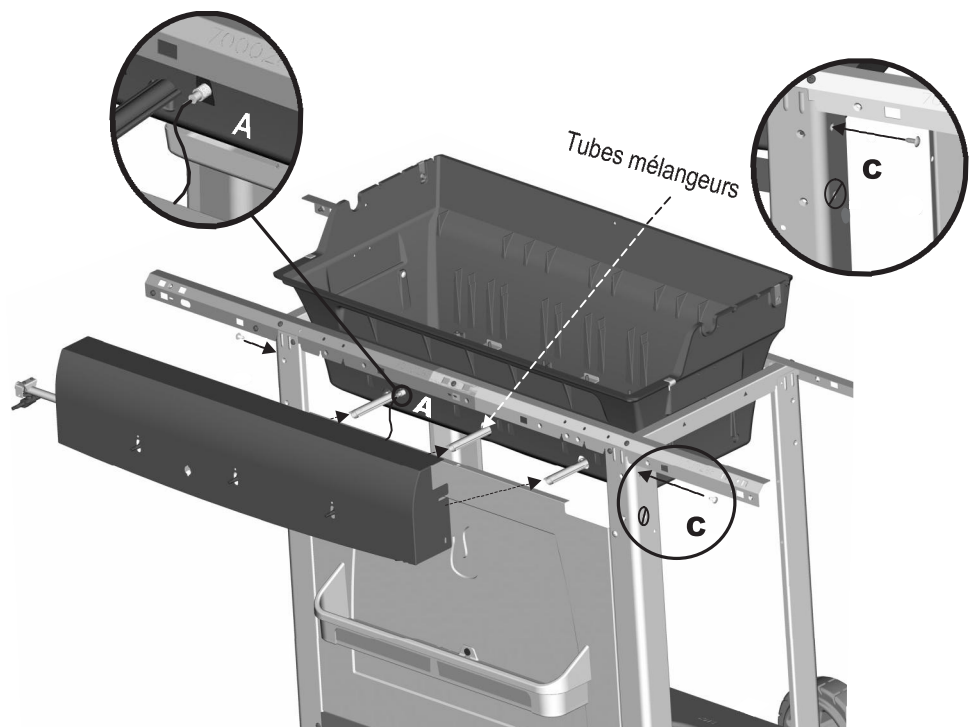
Vérifiez que l'électrode est fixée et alignée en regardant dans l'orifice situé sur le brûleur.

**9****Articles à assembler :**1 ensemble à console  
2 vis

Desserrez le long câble et placez-le derrière le panneau avant. Il n'est pas encore temps de faire la connexion.

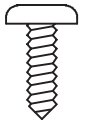
**A** Tenez le panneau de commande près de la plaque de coulée en source. Fixez le câble d'allumage court à l'électrode.**B** Positionnez les soupapes dans les tubes mélangeurs (voir l'image brûleur-soupape). Faites pivoter le panneau de commande vers le dessus et placez le rebord sur la traverse.**C** Fixez le panneau de commande aux jambes à l'aide d'une vis dans le trou de la pointe, de chaque côté.

Qté: 2

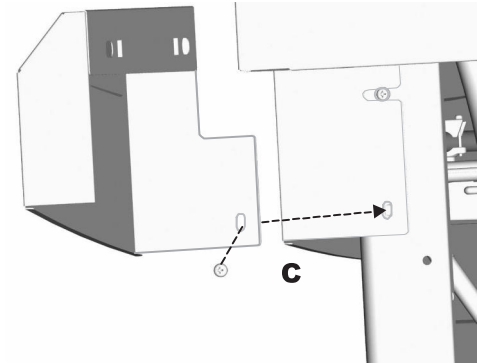
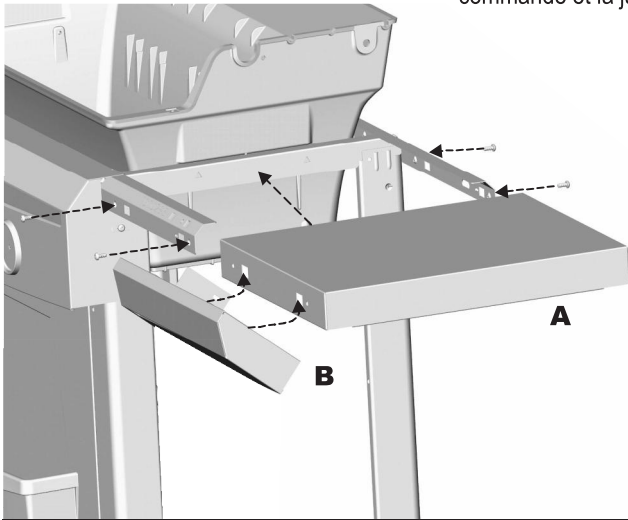
**Assemblage correct du tube mélangeur et de la soupape.**

**10****Articles à assembler :**

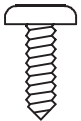
1 étagère  
5 vis  
1 enseigne

**A** Glissez l'étagère glisse dans les traverses. Fixez avec 4 vis.**B** Les languettes de l'enseigne doivent être insérées dans deux fentes en avant de l'étagère, puis glissez-les vers la jambe.**C** Fixez l'enseigne à l'aide d'une vis dans le deuxième trou par le panneau de commande et la jambe.

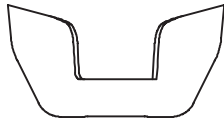
Qté:5

**11****Articles à assembler :**

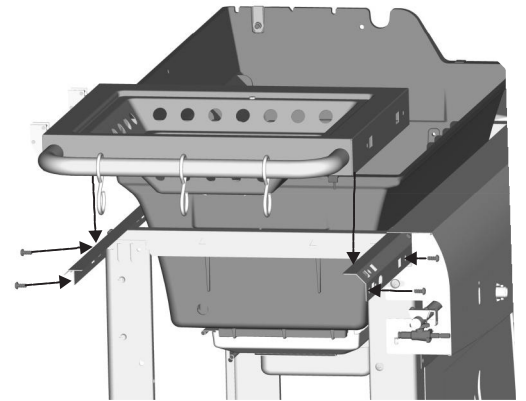
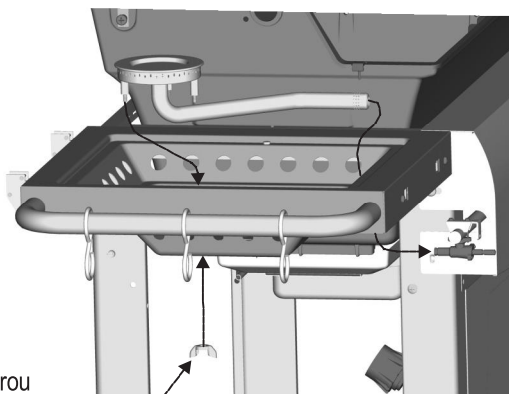
1 assemblage de brûleur latéral  
1 grille de brûleur latéral  
1 plaque à frire de brûleur latéral  
1 brûleur de brûleur latéral  
1 écrou à oreilles en métal  
4 vis



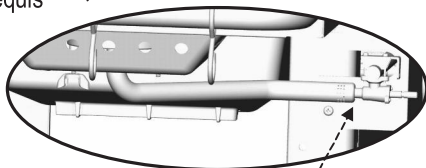
Qté: 4



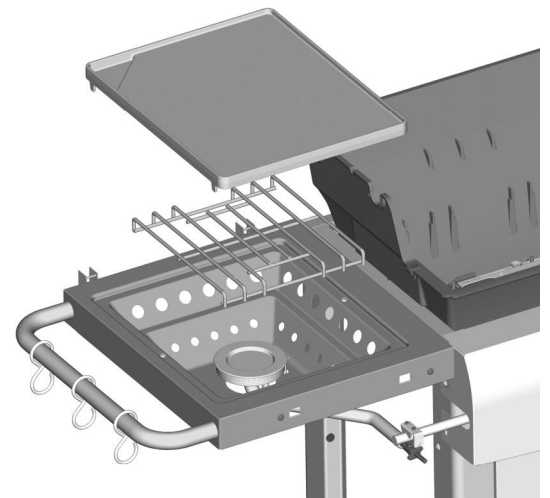
Qté: 1

**A** Glissez le brûleur latéral dans les traverses. Fixez à l'aide de 4 vis.**C** Placez la grille et la plaque à frire du brûleur latéral dans l'assemblage du brûleur latéral.**B** Insérez le brûleur du brûleur latéral dans l'assemblage du brûleur latéral en vous assurant que la soupape loge dans le tube avant de fixer l'écrou à oreilles au brûleur du brûleur latéral.

1 seul écrou à oreilles est requis



Le tube du brûleur latéral et la soupape sont bien enclenchés.

**REMARQUE :**  
Retirez le gril du brûleur latéral avant d'utiliser la plaque à frire.

**12**

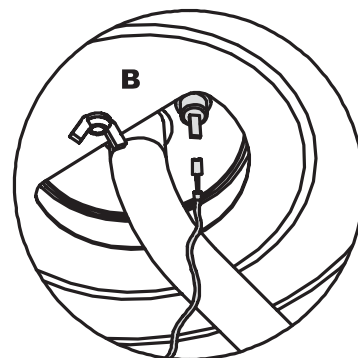
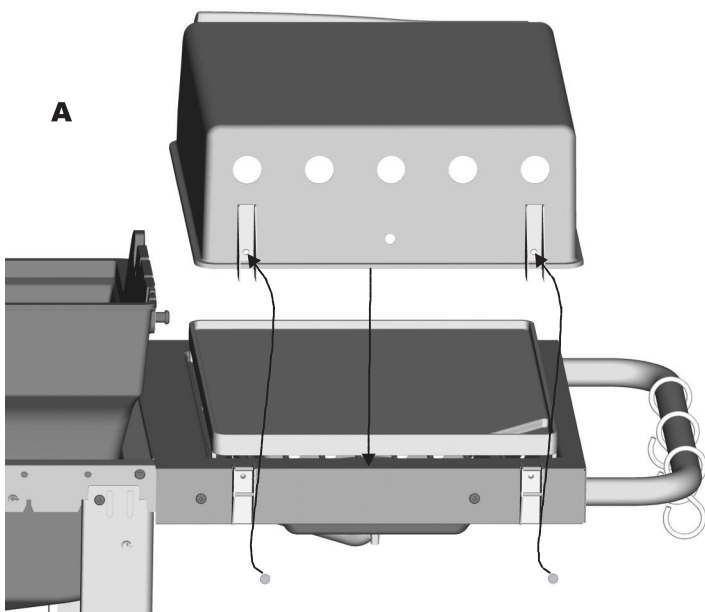
Articles à assembler :  
 1 assemblage de couvercle de brûleur latéral  
 2 vis de 5/16 po

- A** Placez le couvercle de la rampe de brûleurs dans l'assemblage de brûleur latéral. Fixez à l'aide de deux vis.
- B** Attachez le câble long du module d'allumage électronique à l'électrode en dessous du brûleur latéral.



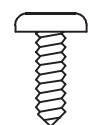
5/16" Qté: 2

Avertissement : S'il y a un manche en plastique sur l'électrode du brûleur latéral retirez-le avant de connecter le long câble.

**13**

Articles à assembler :  
 1 enseigne  
 1 cadran  
 1 vis de 1/2 po  
 1 vis de 3/8 po

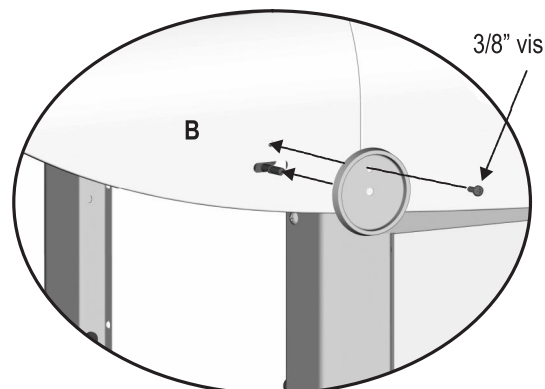
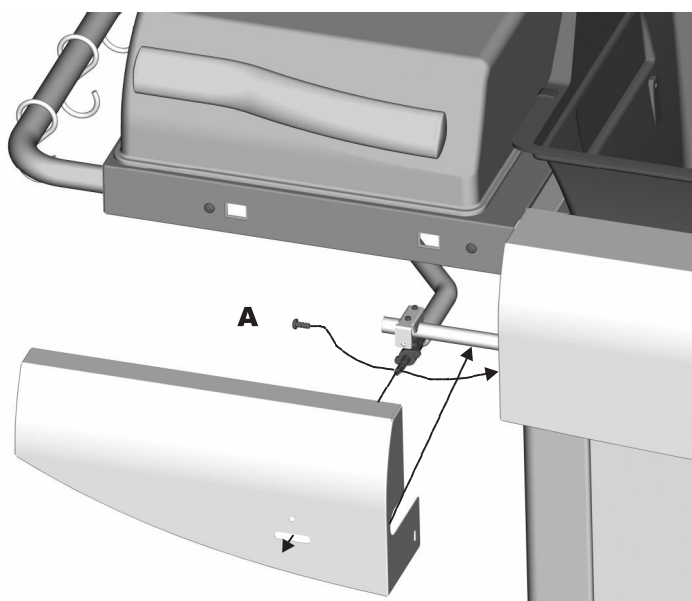
- A** Glissez l'enseigne autour de la rampe de brûleurs et insérez le brûleur latéral dans la fente. Les languettes de l'enseigne doivent être insérées dans deux fentes de l'étagère avant et glissées vers les jambes. Fixez l'enseigne dans le deuxième trou par le panneau de commande et la jambe.
- B** Placez le cadran sur la soupape et fixez avec une vis de 3/8 po.



1/2" Qté: 1



3/8" Qté: 1





**14**

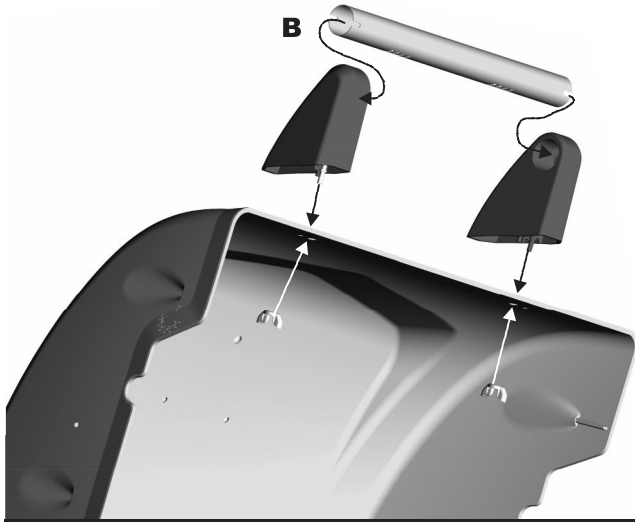
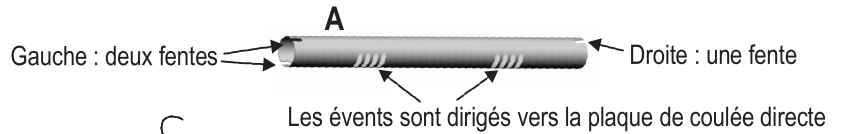
Articles à assembler :

- 1 poignée
- 1 chapeau de poignée, droite
- 1 chapeau de poignée, gauche
- 2 écrous à oreilles

- A** Les événements des poignées sont dirigés vers la plaque de coulée directe.
- B** Placez le chapeau de la poignée droite avec une fente à la droite de la poignée et le chapeau de la poignée gauche avec deux fentes à la gauche. Fixez la plaque de coulée directe avec deux écrous à oreilles.



Qté: 2

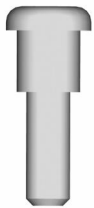


**15**

Articles à assembler :

- 1 plaque de coulée directe
- 2 boulons à épaulement
- 4 boutons de commande
- 1 bouton de démarrage
- 1 pile AAA

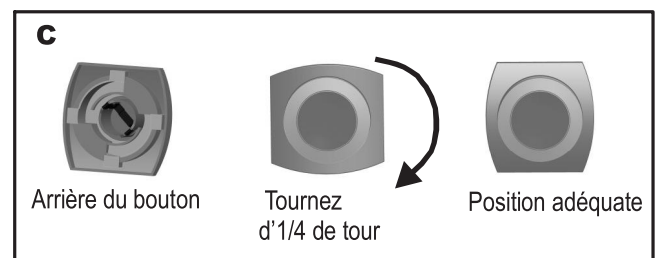
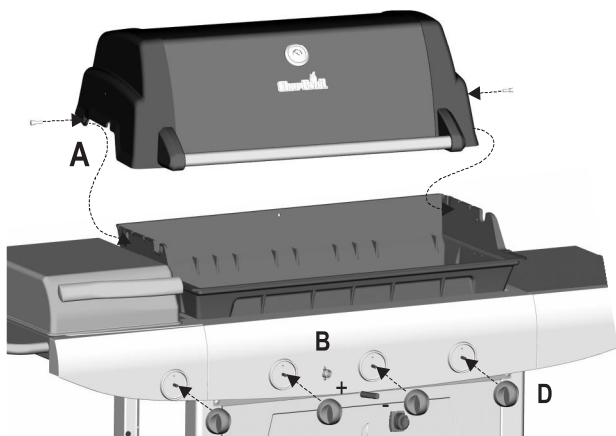
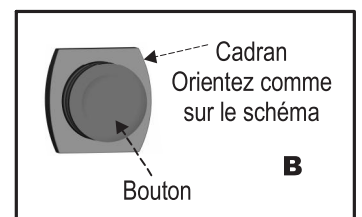
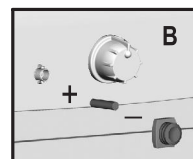
- A** Fixez la plaque de coulée directe avec les boulons à épaulement.
- B** Insérez le côté + de la pile dans le module d'allumage. Prenez note de la position correcte du bouton d'allumage. Appuyez une fois sur le bouton pour enclencher le sceau. Si l'arrière du bouton est dans la même position que celle indiquée sur le schéma C, insérez le bouton dans le module d'allumage et tournez-le d'1/4 de tour afin de le verrouiller en position.
- C** Placez les boutons sur les tiges de manœuvre



Qté. 2

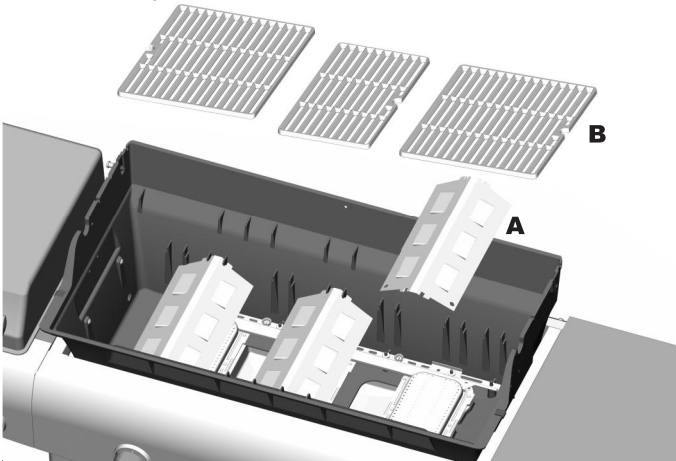


Qté: 2



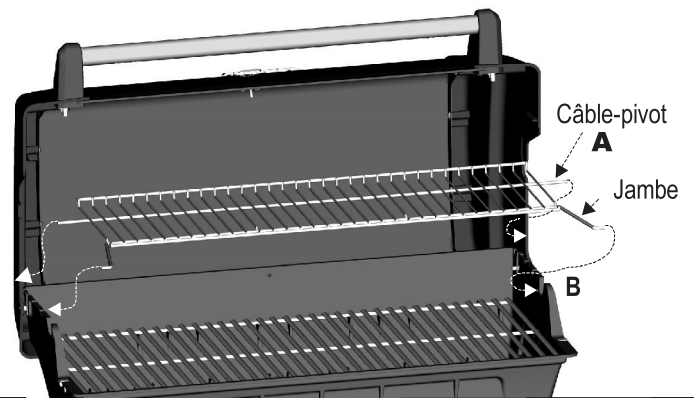
**16** Articles à assembler :  
3 tentes d'évaporation  
3 grilles

- A** Installez correctement les tentes d'évaporation directement sur le brûleur.  
**B** Placez les grilles tel qu'illustré



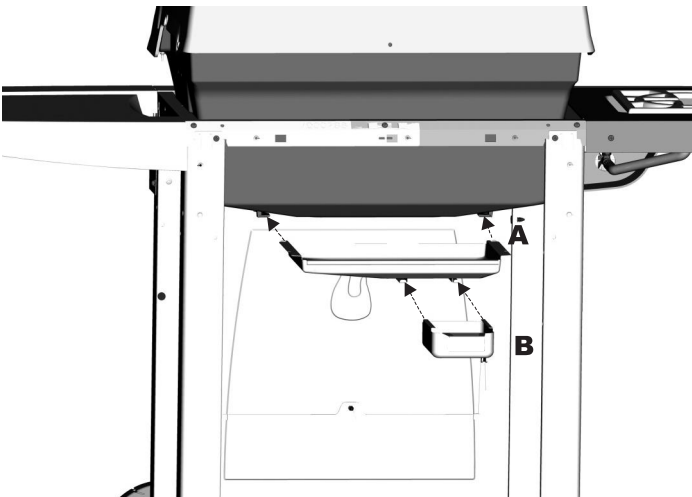
**17** Articles à assembler :  
1 swingaway

- A** Installez le câble-pivot arrière sur le swingaway dans les trous du couvercle du grill.



**18** Articles à assembler :  
1 ensemble plateau à graisse  
1 moule à graisser

- A** Glissez le plateau à graisse dans les supports de la plaque de coulée en source.  
**B** Glissez le moule à graisser dans les supports du plateau à graisse.

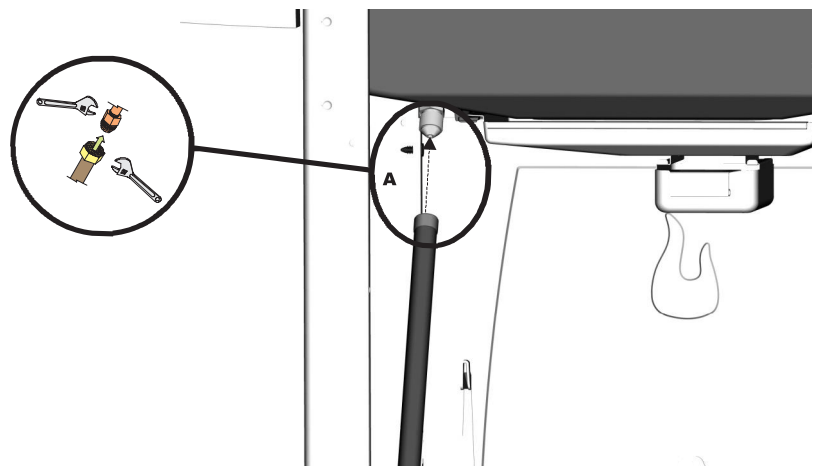


**AVERTISSEMENT**

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

**19** Articles à assembler :  
1 Tuyau de gaz naturel de 12 pieds

- A** Sous le panneau de commande, filetez le tuyau de gaz naturel sur le tube équipé de clapet et clé-serrez le raccordement.



Vous pouvez avoir du matériel en trop après l'assemblage du grill. Cela est normal car dans certains cas, nous avons ajouté du matériel supplémentaire afin de s'assurer que vous en avez suffisamment.

Consultez la section «Utilisation et entretien» pour des consignes importantes de sécurité. Veuillez lire les sections «Connexion du grill à la source d'alimentation en gaz naturel », «Essai d'étanchéité» et «Vérification des flammes du brûleur» avant d'utiliser le grill.

## Dépannage - Dispositif d'allumage électronique

Problème (Allumage)	Cause possible	Vérifiez la procédure	Prévention/Solution
<b>SECTION I</b> <b>Aucune étincelle n'apparaît sur l'électrode quand le bouton d'allumage est enfoncé; aucun bruit ne sort du module d'étincelles.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pile n'est pas installée correctement.</li> <li>• La pile est épuisée.</li> <li>• Le bouton n'est pas installé correctement.</li> <li>• Le module d'étincelles est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez l'orientation de la pile.</li> <li>• Cette pile a-t-elle déjà été utilisée?</li> <li>• Vérifiez que le bouton de réglage est engagé complètement. Le bouton doit se déplacer librement de haut en bas.</li> <li>• Si aucune étincelle n'est produite avec une nouvelle pile et un bon raccord de fils, le module est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Installez la pile (assurez-vous que les polarités "-" et "+" soient orientés correctement, avec le côté "-" orienté vers le haut et le côté "+" orienté vers le bas.)</li> <li>• Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline AAA.</li> <li>• Enlevez l'assemblage du capuchon du bouton et installez-le de nouveau, en vous assurant que le filetage est aligné et engagé complètement.</li> <li>• Remplacez le module d'étincelles.</li> </ul>
<b>SECTION II</b> <b>Aucune étincelle n'apparaît sur l'électrode quand le bouton d'allumage est enfoncé; on entend du bruit qui sort du module d'étincelles.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les raccords de sortie ne sont pas branchés.</li> <li>• La pointe de l'électrode n'est pas placée au bon endroit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les raccords de sortie sont-ils branchés et étanches?</li> <li>• Les pointes de l'électrode sont-elles pointées dans la bonne direction? L'écart est-il trop grand?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez et rebranchez tous les raccords de sortie du module et des électrodes..</li> </ul> <p>Brûleurs principaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pointe de l'électrode doit pointer vers le hublot du brûleur. La distance doit être de 1/8 po à 3/16 po. Ajustez au besoin.</li> </ul> <p>Brûleur latéral :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pointe de l'électrode doit pointer vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit être de 1/8 po à 3/16 po. Ajustez au besoin.</li> </ul>
<b>SECTION III</b> Les étincelles sont présentes mais pas à toutes les électrodes et/ou pas à pleine puissance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les raccords de sortie ne sont pas branchés.</li> <li>• Amorçage d'arc du grill loin des brûleurs.</li> <li>• Pile faible.</li> <li>• Les électrodes sont mouillées.</li> <li>• Les électrodes sont fendues ou cassées. Des étincelles apparaissent à l'endroit de la fissure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les raccords de sortie sont-ils branchés et étanches?</li> <li>• Si possible, observez le grill dans l'obscurité. Faites fonctionner le dispositif d'allumage et cherchez l'amorçage de l'arc entre les fils de sortie et le cadre du grill.</li> <li>• Toutes les étincelles sont présentes mais faibles ou lentes.</li> <li>• Une accumulation d'humidité s'est-elle formée sur l'électrode et/ou dans les ouvertures du brûleur?</li> <li>• Examinez les électrodes pour des fissures.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez et rebranchez tous les raccords de sortie du module et des électrodes.</li> <li>• Si vous voyez des étincelles autres que celles des brûleurs, les fils d'isolation sont peut être endommagés. Remplacez les fils.</li> <li>• Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline AAA.</li> <li>• Essayez l'humidité avec une serviette de papier.</li> <li>• Remplacez les électrodes fendues ou cassées.</li> </ul>

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

Urgences	Cause possible	
<p>Fuite de gaz sur un tuyau cassé, coupé ou brûlé.</p> <p>Feu sortant du tableau de commande</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tuyau usé, tuyau coupé.</li> <li>Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage partiel.</li> <li>Mauvais alignement du robinet de gaz avec le tube du brûleur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allumez le gaz à la source de gaz. Si le tuyau est coupé ou fendu, remplacez le tuyau.</li> <li>Allumez le gaz à la source de gaz. Si le feu ne peut pas être contrôlé avec du bicarbonate de soude ou avec un extincteur, appelez le service d'incendie local. Enlevez le brûleur et inspectez l'assemblage à la recherche de nids d'araignées ou de rouille. Nettoyez le tout en vous servant d'une brosse à bouteilles.</li> <li>Assurez-vous que les robinets et les tubes du brûleur sont alignés conformément aux instructions d'assemblage.</li> </ul>
<p>Feu de graisse ou grosses flammes continues au dessus de la surface de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accumulation trop grande de graisse autour du brûleur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Après la cuisson, enlevez les particules d'aliments et la graisse écoulée à l'intérieur du foyer, et nettoyez le récipient à graisse, le plateau d'écoulement et les autres surfaces du grill.</li> </ul>
Dépannage Problème	Problème	
<p>Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques)</p>	<p><b>Problèmes relatifs au gaz:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vous essayez d'allumer le mauvais brûleur.</li> <li>Le brûleur n'est pas branché au réglage du robinet de gaz.</li> <li>Le brûleur est obstrué</li> <li>Le gaz ne circule pas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voir les instructions sur le tableau de commande et dans le Manuel d'utilisation et d'entretien.</li> <li>Vérifiez que les robinets sont bien insérés dans les tubes du brûleur et que les agrafes sont attachées correctement (si comprises).</li> <li>Vérifiez que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des nids d'araignées ou d'autres matières. Voir la section sur le nettoyage du Manuel d'utilisation et d'entretien.</li> <li>Allumez le gaz à la source.</li> </ul>
	<p><b>PROBLÈMES ÉLECTRIQUES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'électrode est fendue ou cassée. Des étincelles se produisent à l'endroit de la fissure.</li> <li>La pointe de l'électrode n'est pas placée au bon endroit.</li> <li>Des fils et/ou l'électrode sont couverts de résidus de cuisson.</li> <li>Les fils sont débranchés ou le contact est mauvais.</li> <li>Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode.</li> <li>La pile est épuisée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez les électrodes.</li> </ul> <p>Brûleurs principaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La pointe de l'électrode doit pointer vers le hublot du brûleur. La distance doit être de 1/8 po à 3/16 po. Ajustez au besoin.</li> </ul> <p>Brûleur latéral :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La pointe de l'électrode doit pointer vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit être de 1/8 po à 3/16 po. Ajustez au besoin.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez les fils et/ou les électrodes avec de l'alcool à friction et un chiffon propre.</li> <li>Rebranchez les fils ou remplacez les électrodes et les fils.</li> <li>Remplacez le fil d'allumage.</li> <li>Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline AAA.</li> </ul>

## Dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques)	<b>DISPOSITIF D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas d'étincelles, pas de bruit d'allumage.</li> <li>• Pas d'étincelles, quelques bruits d'allumage..</li> <li>• Les étincelles sont présentes mais pas à l'électrode et/ou pas à pleine puissance.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir à la section I du Système d'allumage électronique.</li> <li>• Voir à la section I du Système d'allumage électronique.</li> <li>• Voir à la section I du Système d'allumage électronique.</li> </ul>
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'allumette est trop courte.</li> <li>• Méthode incorrecte d'allumage aux allumettes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez une allumette en papier, une allumette à tige longue (pour foyers) ou un porte-allumette (si compris).</li> <li>• Voir la section sur l'allumage aux allumettes du Manuel d'utilisation et d'entretien.</li> </ul>
Les flammes s'éteignent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vents forts ou en rafales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez le gril pour faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes.</li> </ul>
Flambées soudaines.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accumulation de graisse.</li> <li>• Excès de gras dans la viande.</li> <li>• Température de cuisson excessive.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez les brûleurs et la partie intérieure du gril/foyer.</li> <li>• Enlevez le gras de la viande avant la cuisson.</li> <li>• Ajustez (abaissez) la température selon le cas.</li> </ul>
Incendie de graisse persistant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez les boutons à la position d'arrêt (OFF). Allumez le gaz à la source de gaz. Laissez le couvercle en position et laissez le feu se consommer. Lorsque le gril a refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.</li> </ul>
Retour de flamme (incendie dans les tubes du brûleur).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez les boutons à la position d'arrêt (OFF). Nettoyez les brûleurs et/ou les tubes de brûleur. Voir la section sur le nettoyage du brûleur du Manuel d'utilisation et d'entretien.</li> </ul>
Un brûleur ne s'allume pas à partir des autres brûleurs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accumulation de graisse ou de particules d'aliments dans les bouts du tube de rallonge.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez le tube de rallonge avec une brosse métallique.</li> </ul>
Le brûleur ne porte pas la flamme autour à l'autre côté.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graisse dans des ports de ports.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer de brûleur de ports.</li> </ul>

Blanc de page intentionnellement

# Please register your grill online at:

# WWW.GRILLREGISTRATION.COM

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

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND RETURN IT *WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE.*  
LLENE ESTA TARJETA Y DEVUÉLVALA DENTRO DE LOS 10 DÍAS DE LA COMPRA. *SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTÍA.*  
VEUILLEZ COMPLÉTER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT.  
LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ÊTRE AFFECTÉE SI VOUS NE LE FAITES PAS.

**1** First Name/Nombre/Prénom \_\_\_\_\_ Initial/Inicial/Initiale Last Name/Apellido/Nom de famille \_\_\_\_\_  
Address (number and street)/Dirección (número y calle)/Adresse (numéro et rue) \_\_\_\_\_ Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt. \_\_\_\_\_  
City/Ciudad/Ville \_\_\_\_\_ State/Estado/Province \_\_\_\_\_ Zip Code/Código zip/Code postal \_\_\_\_\_

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

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

**3** Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone \_\_\_\_\_

**6** Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat \_\_\_\_\_

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

**7** Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin \_\_\_\_\_

**8** Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat  
\$ \_\_\_\_\_ .00

**5** Your Gender/Su sexo/Sexe: 1.  Male/Masculino/Masculin 2.  Female/Femenino/Féminin

**9** Which product are your registering?  
¿Qué producto está registrando?  
Quel produit enregistrez-vous?

- 1.  Gas Grill/Parrilla de gas/Gril au gaz
- 2.  Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
- 3.  Smoker/Ahumadora/Fumoir
- 4.  Charcoal Grill/Parrilla de carbón/Barbecue au charbon
- 5.  Charcoal Smoker/Ahumadora de carbón/Fumoir au charbon
- 6.  Outdoor Fireplace/Hogar para exteriores/Foyer extérieur
- 7.  Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuisseur/Friteuse
- 8.  Other/Otro/Autre

**10** Which of these sources influenced your decision to buy this product? (check all that apply)  
¿Cuál de estas fuentes influenció a su decisión de comprar este producto? (Marque todas las que correspondan)

**Parmi les éléments ci-dessous, qu'est-ce qui a influencé votre décision d'acheter ce produit? (Cochez tous les éléments s'appliquant)**

- 1.  Magazine/newspaper advertisement / Propaganda en revista/periódico / Publicité dans un magazine ou dans un journal
- 2.  Television commercial/Comercial televisivo/Publicité à la télévision
- 3.  Grill was assembled/Parrilla ensamblada/Le gril était déjà assemblé
- 4.  In-store display/Exhibidor en la tienda/Promotion sur le lieu de vente
- 5.  Store circular/Circular de la tienda/Prospectus de magasin
- 6.  Brand name/Marca/ Marque
- 7.  Product style/Estilo del producto/Style du produit
- 8.  Price/value / Precio/valor / Rapport prix/valeur
- 9.  Product quality/Calidad del producto/Qualité du produit
- 10.  Friend/Relative recommendation / Recomendación de amigo o pariente / Recommandation d'un(e) ami(e)/parent(e)
- 11.  Salesperson recommendation/Recomendación del vendedor/ Recommandation d'un(e) préposé(e) à la vente
- 12.  Grill size/Tamaño de la parrilla/Taille du gril
- 13.  Product warranty/Garantía del producto/Garantie du produit
- 14.  Store demonstration/Demostración en la tienda/Démonstration en magasin
- 15.  Point of purchase/Punto de compra/Lieu de vente
- 16.  Other/Otras/Autre: \_\_\_\_\_

**Mail to:**  
**Product Registration Dept.**  
**PO BOX 1240**  
**Columbus, Georgia 31902-1240**

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

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

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

Blanc de page intentionnellement



# ARRÊTÉZ

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

**1-800-387-6057**

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

Veillez vous assurer d'avoir réalisé l'enregistrement de la garantie

## Liste de vérification du grill

- Lisez et veillez à bien comprendre le contenu du manuel du propriétaire.
- Ne jamais remplir excessivement une bouteille de gaz de pétrole liquéfié. Une bouteille remplie excessivement peut entraîner le gel du régulateur
- Vérifier que les robinets sont installés correctement dans les tubes du brûleur
- Vérifiez toujours que les boutons de contrôle sont en position fermée et que le régulateur est fixé au réservoir **AVANT** d'ouvrir la valve du réservoir, ceci afin d'empêcher la propagation de flammes
- Faites un essai d'étanchéité

Merci de votre achat!

# STOP

Should you encounter any problem

**CALL US FIRST**

Do not return this product to the store.

**WE CAN HELP**

**1-800-241-7548**

**HOURS 8AM -6PM EST**

**Monday - Friday**

Please ensure your Warranty

Registration is complete

## Safe Grilling Checklist

- Read and understand Owner's Manuals
- Always have LP cylinder filled to no more than 80% full
- Ensure valves are correctly installed in burner tubes
- Always ensure control knobs are in OFF position and regulator is attached to tank before opening tank valve to avoid low flames
- Perform Leak Test

Thank You for Your Purchase!