

Char-Broil.

GAS2COAL 3 BURNER™

MODEL NUMBER

468300217

468300217CH

468300617



- Ⓜ(GB) Operating Instructions, 2-7
- Ⓜ(CH)Ⓜ(FR) Mode d'emploi, 8-13
- Ⓜ(LU)Ⓜ(AT)Ⓜ(CH)Ⓜ(DE) Betriebsanweisungen, 14-19
- Ⓜ(ES) Instrucciones de funcionamiento, 44-49
- Ⓜ(PT) Instruções para Operação, 50-55

- Assembly Instructions, 97-115
- Instructions d'assemblage, 97-115
- Montageanweisungen, 97-115
- Instrucciones de armado, 97-115
- Instruções para Montagem, 97-115



CE

0845CR 0056

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

Questions:

If you have questions during assembly or use of this appliance contact your local dealer.



DANGER



If you smell gas:

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



WARNING



1. Do not store or use petrol or other flammable liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. A gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.



CAUTION



- Read and follow all safety statements, assembly instructions and use and care directions before attempting to assemble and cook.
- Some parts may contain sharp edges. Wearing protective gloves is recommended.

Grease Fires

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Barbecues are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a persistent grease fire develops, turn knobs and gas cylinder off.
- If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Pay close attention while preheating or burning off food residue to insure that a grease fire does not develop. Follow instructions on general appliance cleaning and cleaning the burner assembly to prevent grease fires. The best way to prevent grease fires is regular cleaning of the appliance.
- Do not leave barbecue unattended while preheating or burning off food residue on HI. If barbecue has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.



WARNING

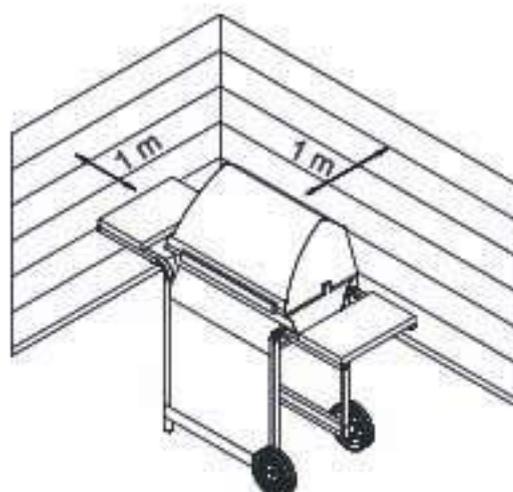


For Safe Use of Your Appliance and to Avoid Serious Injury:

- USE OUTDOORS ONLY. NEVER USE INDOORS.

Read the instructions before using the appliance. Always follow these instructions.

- Do not move the appliance during use.
- Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Do not let children operate or play near appliance.
- Turn off the gas supply at the cylinder after use.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not block holes in sides or back of appliance.
- Check burner flames regularly.
- Do not block venturi openings on burner.
- Use appliance 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 cover grates with aluminum foil or any other material. This will block burner ventilation and create a potentially dangerous condition resulting in property damage and/or personal injury.
- Use appliance at least 1m from any wall or surface.
- Maintain 3m clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



- NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed appliance is hazardous.
- Always turn off gas at cylinder and disconnect regulator before moving gas cylinder from specified operating position.
- Never operate appliance with gas cylinder out of correct position specified.
- Do not modify the appliance. Any modifications is strictly prohibited. Sealed parts are not to be manipulated by the user. Do not disassemble injectors.

Safety Tips

- Before opening gas cylinder valve, check the regulator for tightness.
- When appliance is not in use, turn off all control knobs and gas.
- Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters. Use protective gloves when handling hot components.
- Maximum load for hot plate and side shelf is 4.5 Kg. Cooking vessel minimum dia 200mm and maximum dia. 260 mm.
- The grease cup (if equipped) must be inserted into appliance and emptied after each use. Do not remove grease cup until appliance has completely cooled.
- Be very careful when you open the lid, since hot steam may escape.
- Be very careful when children, the elderly, or pets are nearby.
- If you notice grease or other hot material dripping from appliance onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose, and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Do not store objects or materials inside the appliance cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- DO NOT disconnect or change gas container within 3m of an open flame or other ignition source.

Cylinder Placement

Cylinder cannot be placed under or in the appliance. Cylinders are to be placed to the side and rear of the appliance. Cylinders are to be a maximum diameter of 345mm and maximum height of 600mm. Cylinders placed on the ground shall not be placed under the hot plate.

Regulator Requirements

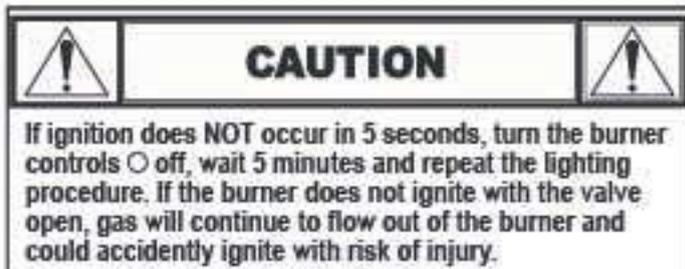
A regulator must be used with this appliance. Use only gas regulator supplied with your barbecue. If a regulator is not supplied then use only regulator certified according to EN16129 (Flow rate max. 1.5 kg/h) and approved for your country and gas specified in Technical Data.

Hose Requirements

Use only approved hose which is certified to appropriate EN standard and does not exceed 1.5m length. For Finland, the hose length shall not exceed 1.2m. Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Make sure hose is not kinked. Make sure that when connected hose does not touch any warm surfaces. Replace damaged hoses before using appliance. Replace hose as required by national requirements.

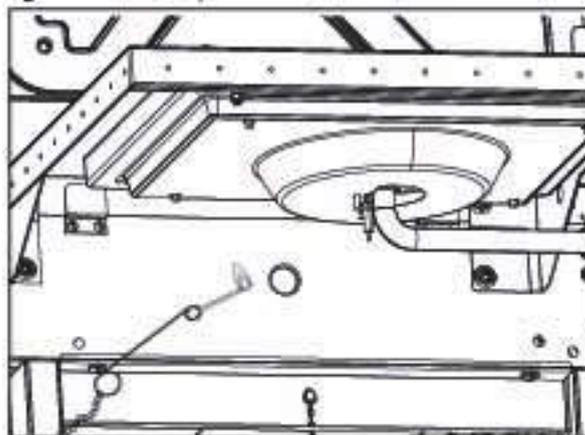
Gas Lighting Instructions- Ignitor Lighting

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



Match-Lighting

- Do not lean over barbecue while lighting.
1. Turn gas burner control valves to ○ (off).
 2. Open lid during lighting or re-lighting.
 3. Turn ON gas at LP cylinder.
 4. Place match into match holder (hanging from side panel of barbecue). Light match; then light burner by placing match through the match light hole on side of barbecue. Immediately push in and turn burner knob to the ↴ HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.
 5. Light adjacent burners in sequence by pushing knobs in and turning to the ↴ HIGH position.



NOTE: Your barbecue may NOT be equipped with a Hot plate!

Hot plate Ignitor Lighting

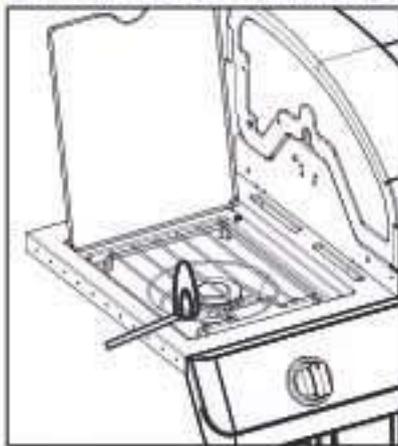
• Do not lean over barbecue while lighting.

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

Hot plate Match Lighting

• Do not lean over barbecue while lighting.

1. Turn gas burner control valves to ○ (off).
2. Open lid during lighting or re-lighting.
3. Turn ON gas at LP cylinder.
4. Place lit match near burner. Immediately turn hot plate knob to the 🔻 HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.



Leak Testing Valves, Hose and Regulator

Leak test before first use, at least once a year, and every time the cylinder is changed or disconnected.

1. Turn all appliance control knobs to ○.
2. Be sure regulator is tightly connected to gas cylinder.
3. Turn on Gas. 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 (mixture of half soap and half water) onto hose connections.
5. If growing bubbles appear, there is a leak. Turn off gas at cylinder immediately and check tightness of connections. If leak cannot be stopped do not try to repair. Call for replacement parts.
6. Always turn off gas at cylinder after performing leak test.

IF APPLIANCE FAILS TO LIGHT

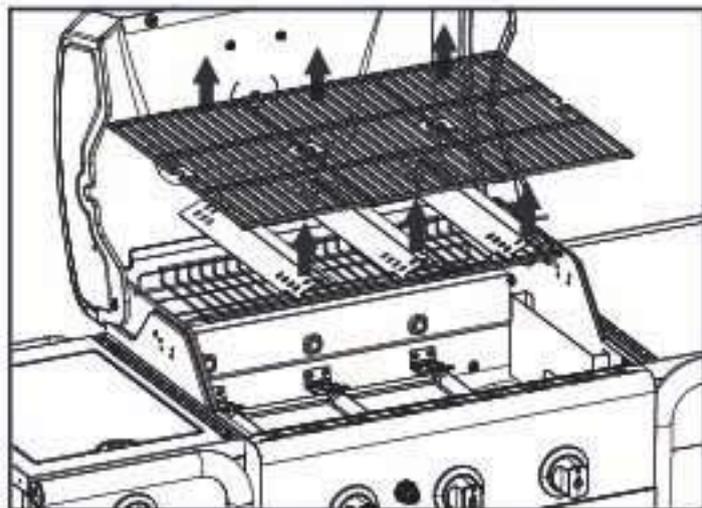
- Make sure gas is turned on at cylinder.
- Make sure there is gas in the cylinder.
- Does the ignitor make a sparking noise?
 - If yes check for spark at burner.
 - If no spark check for damaged or loose wires.
- If wires are OK check for cracked or broken electrode, replace if needed.
- If wire or electrodes are covered by cooking residue, clean electrode tip with alcohol wipe if needed.
- If needed replace wires.
- If no sound check battery.
- Make sure battery is installed correctly.
- Check for loose wire connection at module and switch.
- If ignitor continues to not work then use match.

	CAUTION	
SPIDER ALERT!		
SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER		
A diagram of a burner tube, which is a long, cylindrical metal component. It is shown with several spider webs inside, illustrating the problem of insect nests blocking the burner.		
If your barbecue is getting hard to light or the flame is weak, check and clean the venturis and burners.		
Spiders or small insects are known to create "flashback" problems by building nests and laying eggs in the barbecue's venturi or burner obstructing the flow of gas. The backed-up gas can ignite behind the control panel. This flashback can damage your barbecue and cause injury. To prevent flashbacks and ensure good performance, the burner and venturi tube assembly should be removed and cleaned whenever the barbecue has been idle for an extended period of time.		

Charcoal Lighting Instructions

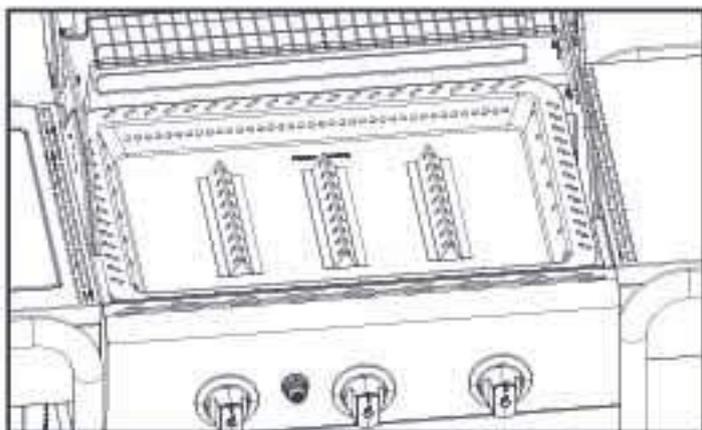
1. With a cold barbecue, remove cooking grates and heat tents.
2. Place charcoal tray in barbecue.
3. Place single layer of charcoal in tray, 1.4 kg. maximum.
4. Replace cooking grates.
5. With lid open, ignite burners using Gas Lighting Instructions.
6. Operate gas burners on \uparrow HIGH for 15 minutes with lid closed.
7. Turn controls knobs to \circ (off).
8. Open lid and wait 5 minutes, or until the charcoal turns white, before adding food.
9. Do not cook before fuel has a coating of ash.

NOTE: The barbecue should be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to your first cook.



Remove Cooking Grates and Heat Tents

	WARNING	
<ul style="list-style-type: none">• Do not operate gas burners for more than 15 minutes when using charcoal.• WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN1860-3!• Never use lighter fluid, kerosene, gasoline or alcohol to light charcoal.• Never use wood chunks or instant light in your barbecue.• Start charcoal ONLY with charcoal tray properly placed in the firebox. See figure.• Remove charcoal tray from firebox and store when using as a gas only barbecue.• Do not operate gas burner with charcoal tray installed in the firebox without charcoal.		



Proper Charcoal Tray Placement

	WARNING	
<p>CARBON MONOXIDE HAZARD: Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.</p>		

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

Cleaning Recommendations

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

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

Cleaning the Burner Assembly

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

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

NOTE: Removal/Detachment method will depend on the burner configuration. See different configurations in illustrations below.

5. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

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

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



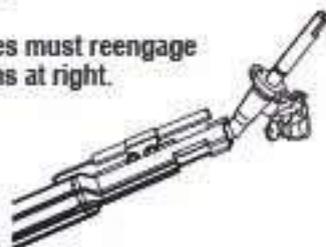
- B. Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush). Run the brush through each burner tube several times.

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

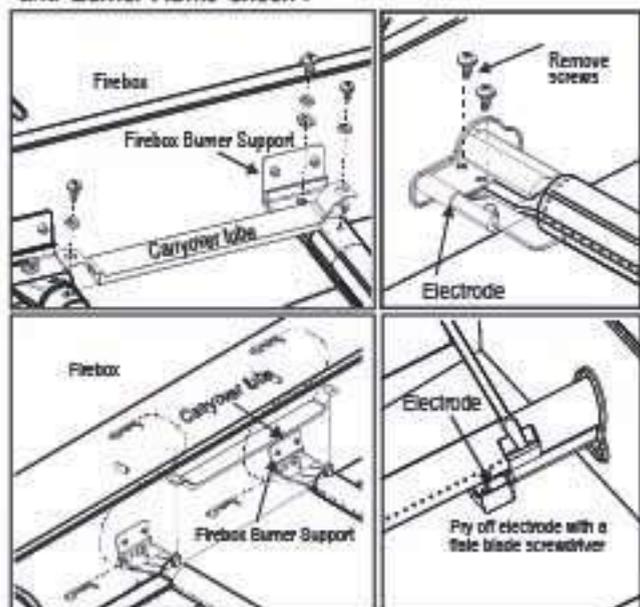
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner.

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

Correct burner-to-valve engagement



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



Storing Your Appliance

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When gas cylinder is connected to appliance, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover appliance if stored outdoors.
- Store appliance indoors ONLY if gas cylinder is turned off and disconnected, removed from appliance and stored outdoors.
- When removing appliance from storage check for burner obstructions.

General Appliance Cleaning

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

TECHNICAL DATA
CHAR-BROIL, LLC

Appliance Name	Gas Barbeque/Gas Grill			
Total Nominal Heat Input	13,6 kW (990 g/h)			
Gas Category	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Model No.	468300617		468300217, 468300217CH	
Gas Type	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixtures	Butane, Propane or their mixtures
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Injector Size (Dia. mm)	Barbecue: 0,91 x 3 pcs		Barbecue: 0,91 x 3 pcs	Barbecue: 0,79 x 3 pcs
	Hotplate:0,92 x 1 pcs		Hotplate:0,92 x 1 pcs	Hotplate:0,81 x 1 pcs
Destination Countries	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK	DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK		AT, DE, CH, LU
Electrical Supply	1.5VDC Battery			

INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR :

Remettez ce manuel au consommateur.

CONSOmmATEUR :

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Questions :

Si vous avez des questions pendant l'assemblage ou l'utilisation de cet appareil, contactez votre revendeur local.



DANGER



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, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou la caserne de pompiers la plus proche.



AVERTISSEMENT



1. N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bonbonne de gaz non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



MISE EN GARDE



- Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et consignes d'utilisation et d'entretien avant d'essayer d'assembler et de cuisiner.
- Certaines pièces peuvent contenir des rebords tranchants. Il est recommandé de porter des gants de protection.

Feux de graisse

- Il n'est pas possible d'éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle. Les barbecues sont bien ventilés pour des raisons de sécurité.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse, cela peut entraîner des blessures. Si un feu de graisse persistant se développe, fermez les boutons de réglage et la bonbonne de gaz.
- Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se produire et il pourrait endommager le produit. Faites particulièrement attention pendant le préchauffage ou lorsque vous brûlez des résidus alimentaires pour vous assurer qu'un feu de graisse ne démarre pas. Suivez les instructions sur le nettoyage général de l'appareil et sur le nettoyage de l'ensemble du brûleur pour éviter les feux de graisse. La meilleure façon d'éviter les feux de graisse est de nettoyer régulièrement l'appareil.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ou lorsque vous brûlez des résidus alimentaires sur HI. Si le barbecue n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se produire et il pourrait endommager le produit.

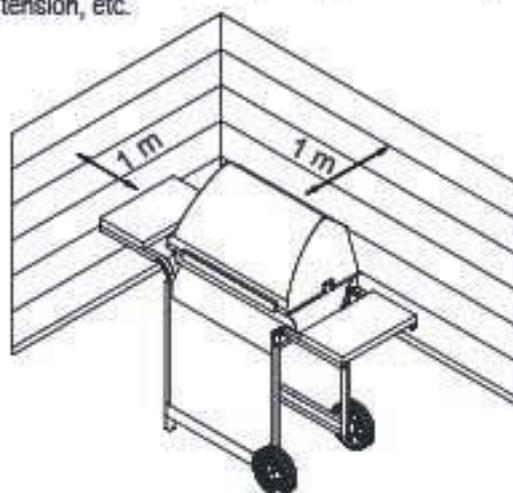


AVERTISSEMENT



Pour une utilisation sûre de l'appareil et afin d'éviter de graves blessures :

- UTILISEZ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR. NE L'UTILISEZ JAMAIS À L'INTÉRIEUR. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours ces instructions.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les enfants en bas âge à l'écart. Ne laissez pas les enfants manipuler ou jouer près de l'appareil.
- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bonbonne de gaz après utilisation.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matières inflammables pendant l'utilisation.
- N'obstruez pas les trous dans les côtés ou à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement les flammes des brûleurs.
- N'obstruez pas les ouvertures venturi sur le brûleur.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des espaces bien ventilés. Ne l'utilisez JAMAIS dans un espace clos comme un abri pour voiture, un garage, un porche, une terrasse couverte ou sous une structure suspendue de toute sorte.
- N'utilisez pas de briquettes en charbon de bois ou en céramique dans un appareil à gaz.
- NE COUVREZ PAS les grilles avec du papier aluminium ou tout autre matériau. Cela bloquera la ventilation du brûleur et créera un environnement potentiellement dangereux pouvant causer des dégâts matériels et/ou des blessures.
- Utilisez l'appareil à au moins 1 m de tout mur ou de toute surface.
- Maintenez un espace de 3 m avec les objets qui peuvent s'enflammer ou des sources d'ignition comme des voyants lumineux sur les chauffe-eau, des appareils électriques sous tension, etc.



- Ne tentez JAMAIS d'allumer un brûleur avec le couvercle fermé. Une accumulation de gaz non allumé à l'intérieur d'un appareil fermé est dangereux.
- Coupez toujours le gaz au niveau de la bonbonne et déconnectez le régulateur avant de déplacer la bonbonne de gaz de sa position.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une bonbonne de gaz en dehors de sa bonne position.
- Ne modifiez pas l'appareil. Toute modification est strictement interdite. Les parties soudées ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Ne démontez pas les injecteurs.

Conseils de sécurité

- Avant d'ouvrir la vanne du gaz, vérifiez l'étanchéité du régulateur.
- Lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation, fermez tous les boutons de commande ainsi que le gaz.
- Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche et des gants de cuisine pour éviter les brûlures et les éclaboussures. Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des composants chauds.
- Diamètre minimum de 200 mm et diamètre maximum de 260 mm pour le récipient de cuisson.
- Le récipient à graisse (si équipé) doit être inséré dans l'appareil et vidé après chaque utilisation. Ne retirez pas le récipient à graisse tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.
- Soyez très prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, puisque de la vapeur chaude peut s'échapper.
- Soyez très prudent lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux domestiques sont à proximité.
- Si vous remarquez de la graisse ou toute autre matière chaude qui coule sur la vanne, le tuyau ou le régulateur, coupez toute l'alimentation en gaz. Déterminez la cause, corrigez-la, puis nettoyez et vérifiez la soupape, le tuyau et le régulateur avant de continuer. Effectuez un test d'étanchéité.
- N'entreposez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot de l'appareil qui pourraient bloquer la circulation de l'air de combustion vers le dessous du panneau de commande ou de la chambre de combustion.
- NE déconnectez ou NE changez PAS la bonbonne de gaz à moins de 3 m d'une flamme nue ou de toute autre source d'ignition.

Position de la bonbonne

Cylindre ne peut pas être placé sous ou dans l'appareil. Cylindres doivent être placés sur le côté et à l'arrière de l'appareil. Les bouteilles doivent être un diamètre maximal de 345 mm et une hauteur maximale de 600 mm. Les bouteilles placées sur le terrain ne doivent pas être placées sous la plaque chauffante.

Exigences relatives au régulateur

Un régulateur doit être utilisé avec cet appareil. Utilisez uniquement un régulateur à gaz fourni avec votre barbecue. Si un régulateur n'est pas fourni, utilisez alors uniquement un régulateur certifié selon EN16129 (Débit max. 1,5 kg/h) et approuvé pour votre pays et votre gaz indiqués dans les Données techniques.

Exigences relatives au tuyau

Utilisez uniquement un tuyau approuvé qui est certifié selon les normes EN et qui ne dépasse pas 1,5 m de long. Pour la Finlande, la longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,2 m. Avant chaque utilisation, vérifiez si les tuyaux sont coupés ou usés. Assurez-vous que le tuyau n'est pas entortillé. Assurez-vous qu'une fois connecté, le tuyau ne touche aucune surface chaude. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser l'appareil. Remplacez le tuyau tel que requis par les exigences nationales.

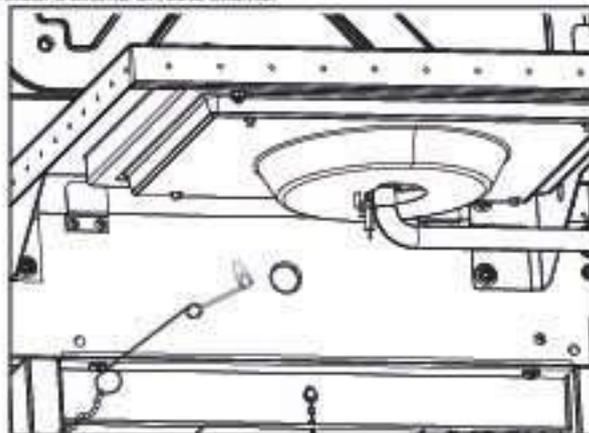
Éclairage de gaz instructions- Allumage

- Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue en procédant à l'allumage.
1. Tournez les vannes de régulation du brûleur en position \bigcirc (off).
 2. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage ou la nouvelle tentative d'allumage.
 3. Ouvrez le gaz de la bonbonne GPL.
 4. Pour allumer, poussez et tournez le bouton ONDULEUR d'ALLUMAGE à HAUT \uparrow . Immédiatement, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ELECTRONIC IGNITOR jusqu'à \nearrow ce que le brûleur s'allume.
 5. S'il n'y a PAS d'allumage dans les 5 secondes, mettez les boutons de commande du brûleur vers la position \bigcirc , attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
 6. Pour allumer les autres brûleurs, tournez le bouton de commande \uparrow vers la position HIGH, en commençant d'abord avec les brûleurs les plus proches du BRÛLEUR D'ALLUMAGE \nearrow .

	AVERTISSEMENT	
Fermez les boutons de commande et la bonbonne de gaz lorsque vous.		
	MISE EN GARDE	
S'il n'y a PAS d'allumage dans les 5 secondes, mettez les boutons de commande en position \bigcirc (off), attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas avec la vanne ouverte, le gaz continuera de s'échapper du brûleur et pourrait accidentellement s'enflammer et causer des blessures.		

Allumage par allumette

- Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue en procédant à l'allumage.
1. Tournez les vannes de régulation du brûleur en position \bigcirc (off).
 2. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage ou la nouvelle tentative d'allumage.
 3. Ouvrez le gaz de la bonbonne GPL.
 4. Placez l'allumette dans le porte-allumettes (qui est suspendu au panneau latéral du barbecue). Allumez l'allumette ; puis allumez le brûleur en plaçant l'allumette à travers le trou d'allumage par allumette sur le côté du barbecue. Appuyez immédiatement sur le bouton du brûleur et tournez-le vers la \uparrow position HIGH. Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.



REMARQUE: Votre barbecue peut ne PAS être équipé d'une plaque chauffante!

Dispositif d'allumage de la plaque chauffante

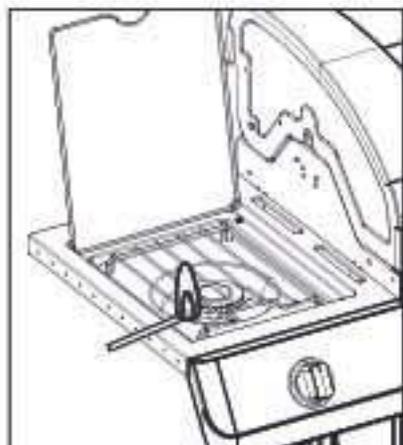
• Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue en procédant à l'allumage.

1. Tournez les vannes de régulation du brûleur en position ○ (off).
2. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage ou la nouvelle tentative d'allumage.
3. Ouvrez le gaz de la bonbonne GPL.
4. Tournez le bouton de la plaque chauffante vers la position  HIGH, appuyez et maintenez le bouton d'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE.
5. Si la plaque chauffante ne s'allume PAS dans les 5 secondes, tournez le bouton ○ vers la position (off), attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage.

Allumage de la plaque chauffante par allumette

• Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue en procédant à l'allumage.

1. Tournez les vannes de régulation du brûleur en position ○ (off).
2. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage ou la nouvelle tentative d'allumage.
3. Ouvrez le gaz de la bonbonne GPL.
4. Placez l'allumette allumée près du brûleur. Tournez immédiatement le bouton de la plaque chauffante vers la position  HIGH. Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.



Test d'étanchéité des vannes, du tuyau et du régulateur

Effectuez un test d'étanchéité avant la première utilisation, au moins une fois par an et à chaque fois que vous changez ou déconnectez la bonbonne.

1. Mettez tous les boutons de commande en position ○.
2. Assurez-vous que le régulateur est solidement relié à la bonbonne de gaz.
3. Ouvrez le gaz. Si vous entendez un bruit strident, coupez immédiatement le gaz. Il y a une fuite importante au niveau du raccordement. Corrigez avant de poursuivre.
4. Passez une solution savonneuse (mélange constitué à moitié de savon et à moitié d'eau) sur les raccords des tuyaux.
5. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite. Coupez immédiatement le gaz au niveau de la bonbonne et vérifiez l'étanchéité des raccordements. Si la fuite ne peut pas être arrêtée, n'essayez pas de la réparer. Appelez pour obtenir des pièces de rechange.
6. Coupez toujours le gaz au niveau de la bonbonne après avoir effectué le test de fuite.

SI L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS

- Assurez-vous que la bonbonne de gaz est ouverte.
- Vérifiez qu'il y a du gaz dans la bonbonne.
- L'allumeur fait-il un bruit d'étincelles? Si oui, vérifiez s'il y a des étincelles au niveau du brûleur.
- S'il n'y a pas d'étincelles, vérifiez s'il y a des câbles endommagés ou lâches.
- Si les câbles sont en bon état, vérifiez s'il y a une électrode fendue ou cassée, procédez à un remplacement si nécessaire.
- Si les câbles ou les électrodes sont couverts par des résidus de cuisson, nettoyez la pointe de l'électrode à l'aide d'un chiffon imbibé d'alcool, si nécessaire.
- Au besoin, remplacez les câbles.
- S'il n'y a pas de bruit, vérifiez la batterie.
- Assurez-vous que la batterie est correctement installée.
- Vérifiez s'il y a des connexions lâches des câbles au niveau du module et de l'interrupteur.
- Si l'allumeur continue à ne pas fonctionner, utilisez une allumette.



ALERTE CONTRE LES ARAIGNÉES !

ARAIGNÉES ET TOILES D'ARAIGNÉE



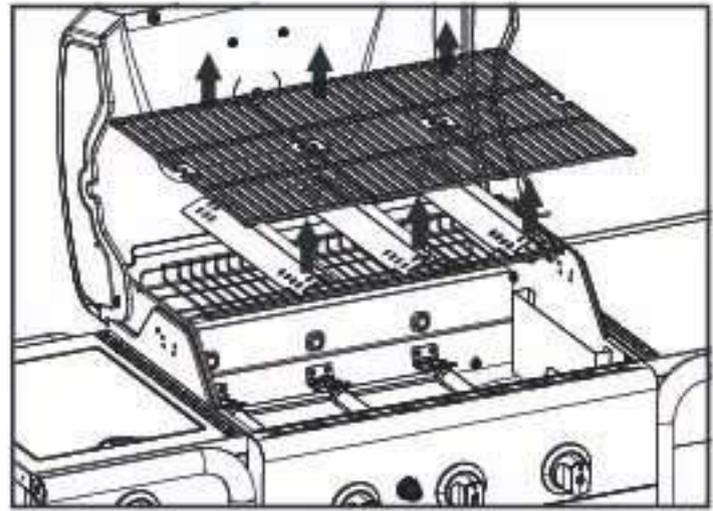
Si votre barbecue s'allume difficilement ou si la flamme est faible, vérifiez et nettoyez les brûleurs et les venturis.

Des araignées ou de petits insectes sont connus pour créer des problèmes de retour de flamme en construisant des nids et en pondant des œufs dans le venturi ou le brûleur du barbecue, obstruant la circulation du gaz. Le gaz bloqué peut s'enflammer derrière le panneau de commande. Ce retour de flamme peut endommager votre barbecue et causer des blessures. Pour éviter les retours de flamme et garantir de bonnes performances, le brûleur et l'ensemble tube venturi doivent être retirés et nettoyés à chaque fois que le barbecue reste inutilisé pendant une longue période.

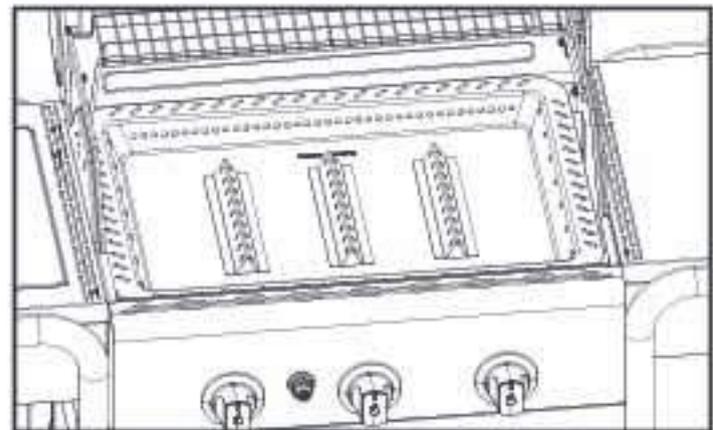
Instructions d'allumage du charbon

1. Vérifiez que le barbecue est, retirez les grilles de cuisson.
2. Placez le plateau à charbon dans le barbecue.
3. Placez une seule couche de charbon sur le plateau, 1,4 kg au maximum.
4. Replacez les grilles de cuisson.
5. En laissant le couvercle ouvert, allumez les brûleurs en suivant les instructions d'allumage au gaz.
6. Faites fonctionner les brûleurs en position **HIGH** pendant 15 minutes avec le couvercle fermé.
7. Mettez tous les boutons de commande en position **O** (off).
8. Ouvrez le couvercle et attendez 5 minutes, ou jusqu'à ce que le charbon devienne blanc, avant d'y ajouter des aliments.
9. Ne pas cuire avant que le carburant ait un revêtement de cendres.

REMARQUE: Le barbecue doit être chauffé et le carburant doit rester au chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.



Retirer les grilles de cuisson et les tentes chauffantes



Bon positionnement du plateau à charbon

AVERTISSEMENT

- Ne faites pas fonctionner les brûleurs à gaz pendant plus de 15 minutes lorsque vous utilisez du charbon.
- N'utilisez jamais d'essence à briquet, de kérosène, d'essence ou d'alcool pour allumer du charbon.
- **ATTENTION !** N'utilisez pas d'essence ou de pétrole pour rallumer ou le rallumer ! Utilisez uniquement des allume-feux conformes de la norme EN1860-3 !
- N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de produit à allumage instantané dans votre barbecue.
- Allumez le charbon **UNIQUEMENT** lorsque le plateau à charbon est correctement positionné dans la chambre de combustion. Voir la figure.
- Retirez le plateau à charbon de la chambre de combustion et rangez-le si vous utilisez uniquement le barbecue avec du gaz.
- N'activez pas le brûleur à gaz si le plateau à charbon est installé dans la chambre de combustion sans charbon.

AVERTISSEMENT

RISQUE D'INTOXICATION PAR MONOXYDE DE CARBONE
Faire brûler du charbon à l'intérieur peut être mortel. Il dégage du monoxyde de carbone qui n'a aucune odeur. Ne brûlez **JAMAIS** du charbon à l'intérieur d'un domicile, de véhicules ou de tentes.

AVERTISSEMENT

Lorsqu'un feu de charbon semble éteint, les braises ardentes peuvent conserver la chaleur pendant 24 heures et, si de l'air frais circule, elles peuvent soudainement s'enflammer. Toute braise ardente à l'extérieur de la chambre de combustion du barbecue pose un risque d'incendie et, si exposée, peut enflammer des surfaces inflammables telles que des terrasses en bois.

Recommandations de nettoyage

- Il est nécessaire de nettoyer régulièrement le barbecue après chaque utilisation.
- Assurez-vous que les braises sont complètement éteintes et que l'appareil a suffisamment refroidi avant de le nettoyer.
- Enlevez le plateau à charbon et retirez toutes les cendres.

Remarque : Le plateau à charbon peut se décolorer après l'utilisation. Cela est tout à fait normal.

Nettoyage de l'ensemble brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer et/ou remplacer les pièces de l'ensemble brûleur ou si vous avez des difficultés à allumer le barbecue.

1. Coupez le gaz avec les boutons de commande et au niveau de la bonbonne GPL.
2. Retirez les grilles de cuisson et les tentes thermiques.
3. Retirez les tuyaux de transfert et les fixations des brûleurs.
4. Détachez l'électrode du brûleur.

REMARQUE: La méthode de retrait/détachement dépendra de la configuration du brûleur. Consultez les différentes configurations dans les illustrations ci-dessous.

5. Soulevez délicatement chaque brûleur et éloignez des ouvertures des vannes. Nous suggérons trois façons de nettoyer les tuyaux du brûleur. Utilisez la méthode qui vous semble la plus simple.

A. Pliez un fil rigide (un léger cintre fonctionne bien) pour former un petit crochet. Insérez le crochet dans chaque tuyau du brûleur à plusieurs reprises.



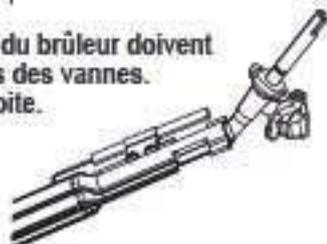
B. Utilisez un écouvillon étroit avec un manche flexible (n'utilisez pas de brosse en laiton). Insérez le crochet dans chaque tuyau du brûleur à plusieurs reprises.

C. Portez des lunettes de protection: Utilisez un tuyau d'air pour forcer l'air dans le tuyau du brûleur et le faire sortir par les orifices du brûleur. Vérifiez chaque orifice pour vous assurer que l'air sort de chaque trou.

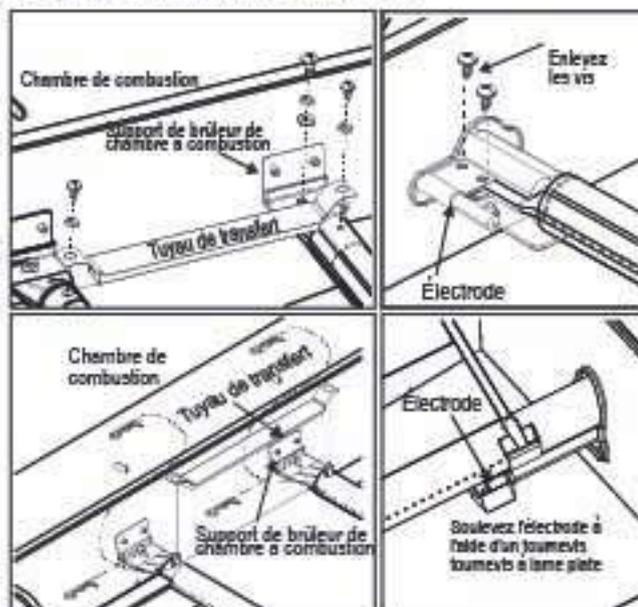
6. Utilisez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus alimentaires et la saleté.
7. Nettoyez tous les orifices bloqués à l'aide d'un fil rigide comme un trombone déplié.
8. Vérifiez si le brûleur présente des dommages dus à l'usure et à la corrosion, certains trous pouvant s'élargir. Si vous constatez de grosses fissures ou des trous, remplacez le brûleur.

TRÈS IMPORTANT: Les tuyaux du brûleur doivent s'imbriquer avec les ouvertures des vannes. Consultez les illustrations à droite.

Bonne imbrication
brûleur à vanne



9. Fixez l'électrode au brûleur.
 10. Repositionnez délicatement les brûleurs.
 11. Fixez les brûleurs aux supports de la chambre de combustion.
 12. Repositionnez les tuyaux de transfert et fixez-les aux brûleurs.
- Replacez les tentes thermiques et les grilles de cuisson.
13. Avant de réutiliser le barbecue, procédez à un « Test de fuite » et une « Vérification de la flamme du brûleur ».



Rangement de votre appareil

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Conservez dans un endroit sec.
- Lorsque la bonbonne de gaz est raccordée à l'appareil, rangez l'appareil dans un espace bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Recouvrez l'appareil s'il est entreposé à l'extérieur.
- Rangez l'appareil à l'intérieur seulement si la bonbonne de gaz est fermée et débranchée, retirée de l'appareil et rangée à l'extérieur.
- En sortant l'appareil de l'endroit où il était rangé, vérifiez si le brûleur est obstrué.

Consignes générales de nettoyage de l'appareil

- Nettoyez régulièrement l'appareil, de préférence après chaque utilisation. Si une brosse avec soies est utilisée pour le nettoyage des surfaces de cuisson de l'appareil, assurez-vous qu'aucun poil ne reste accroché aux surfaces de cuisson avant de commencer à utiliser le barbecue. Il n'est pas recommandé de nettoyer la surface de cuisson lorsque l'appareil est chaud. L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.
- Ne confondez pas l'accumulation brune ou noire de graisse et de fumée avec de la peinture. Les intérieurs des barbecues au gaz ne sont pas peints à l'usine (et ils ne doivent jamais l'être). Appliquez une forte solution d'eau et de détergent ou utilisez un produit nettoyant pour appareil avec une brosse à récurer pour les parties intérieures du couvercle et du fond de l'appareil. Rincez et laissez sécher à l'air complètement. N'appliquez pas de nettoyant à base de soude caustique pour appareil/four sur les surfaces peintes.
- Parties en plastique: lavez à l'eau savonneuse et essuyez. N'utilisez pas de citrisol, de nettoyants abrasifs, de dégraissants ou un nettoyant concentré pour appareil sur les parties en plastique. Cela pourrait causer des dommages et un mauvais fonctionnement de certaines pièces.
- Surfaces en porcelaine: en raison de la composition proche du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés à l'aide d'une solution de bicarbonate de soude/eau ou d'un nettoyant spécialement formulé. Utilisez une poudre à récurer non-abrasive pour les taches tenaces.
- Surfaces peintes: lavez avec un détergent doux ou un nettoyant non-abrasif et de l'eau tiède savonneuse. Essuyez à l'aide d'un chiffon non abrasif.
- Surfaces en acier inoxydable: pour maintenir l'aspect haute qualité de votre appareil, lavez à l'aide d'un détergent doux et d'eau tiède savonneuse et essuyez avec un chiffon doux après chaque utilisation. Les dépôts de graisse incrustée peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage abrasif en plastique. Utilisez uniquement dans le sens du fini brossé pour éviter d'endommager la surface. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les zones avec des images graphiques.
- Surfaces de cuisson: si une brosse avec soies est utilisée pour le nettoyage des surfaces de cuisson de l'appareil, assurez-vous qu'aucun poil ne reste accroché aux surfaces de cuisson avant de commencer à utiliser le barbecue. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsque l'appareil est chaud.

**DONNÉES TECHNIQUES
CHAR-BROIL, LLC**

Nom de l'appareil	Barbecue au gaz / Gril au gaz			
Débit calorifique nominal total	13,6 kW (990g/h)			
Catégorie de gaz	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
N° de modèle.	468300817			468300217, 468300217CH
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, Propane ou leurs mélanges	Butane, Propane ou leurs mélanges
Pression du gaz	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Taille de l'injecteur taille (ø mm)	Barbecue : 0,91 x 3 pcs		Barbecue : 0,91 x 3 pcs	Barbecue : 0,79 x 3 pcs
	Plaque chauffante : 0,92 x 1 pcs		Plaque chauffante : 0,92 x 1 pcs	Plaque chauffante : 0,81 x 1 pcs
Pays de destination	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK	DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK	AT, DE, CH, LU	
Fourniture électrique	Batterie 1.5VDC			

INSTALLATEUR/MONTEUR:

Dieses Handbuch ist zum Verbleib beim Verbraucher bestimmt.

VERBRAUCHER:

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Fragen:

Wenn Sie während der Montage oder bei der Nutzung dieses Geräts Fragen haben, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.



WARNUNG

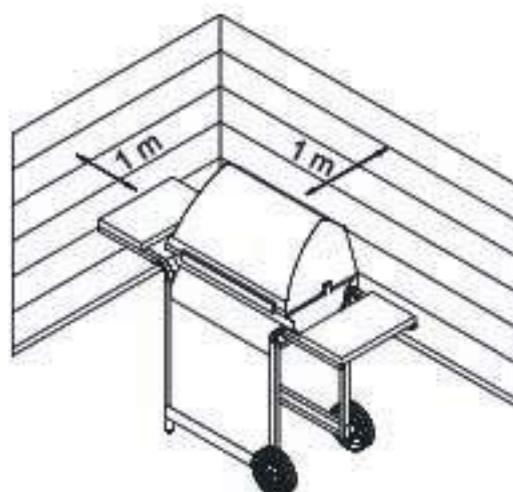


Zur sicheren Verwendung Ihres Geräts und zur Vermeidung ernsthafter Verletzungen:

• NUR IM FREIEN VERWENDEN. NIEMALS IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN VERWENDEN.

Lesen Sie die Anweisungen vor Inbetriebnahme des Geräts. Befolgen Sie stets folgende Anweisungen:

- Bewegen Sie das Gerät während der Nutzung nicht.
- Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern. Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Geräts herumtollen oder spielen.
- Drehen Sie die Gaszufuhr an der Flasche nach Gebrauch ab.
- Dieses Gerät muss von brennbarem Material während des Gebrauchs ferngehalten werden.
- Verlecken Sie nicht die Löcher an den Seiten oder im hinteren Bereich des Geräts.
- Prüfen Sie die Brennerflammen regelmäßig.
- Blockieren Sie den Venturi-Ventilauslass am Brenner nicht.
- Benutzen Sie das Gerät nur an einem gut belüfteten Ort. Benutzen Sie das Gerät NIEMALS in einem geschlossenen Raum wie einem Carport, einer Garage, einer Veranda, einem überdachten Hof oder unter einer Überdachung jeglicher Art.
- Bedecken Sie die Grillroste NICHT mit Aluminiumfolie oder anderem Material. Dies blockiert die Brenner-Ventilation und schafft einen potentiell gefährlichen Zustand, der in Sach- und/oder Personenschäden resultieren könnte.
- Benutzen Sie das Gerät mindestens einen Meter von jeder Wand oder Oberfläche entfernt.
- Halten Sie 3 m Abstand zu Gegenständen ein, die Feuer fangen könnten, oder zu Zündquellen wie Kontroll-Leuchten von Wasserkochern, angeschalteten Elektrogeräten usw.



- Versuchen Sie NIEMALS, den Brenner mit geschlossenem Deckel zu zünden. Eine Ansammlung von nicht-erzündetem Gas innerhalb eines geschlossenen Geräts ist gefährlich.
- Nehmen Sie das Gerät mit Gasflasche nicht außerhalb seines bestimmungsmäßig korrekten Einsatzorts in Betrieb.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Jegliche Veränderung ist strengstens untersagt. Versiegelte Bauteile dürfen nicht vom Benutzer manipuliert werden. Demontieren Sie die Injektoren nicht.



GEFAHR



Wenn Sie Gas riechen:

1. Schalten Sie die Gaszufuhr des Geräts ab.
2. Löschen Sie jegliches offenes Feuer.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Wenn der Geruch weiterhin anhält, bleiben Sie dem Gerät fern und rufen Sie Ihren Gaslieferanten oder Ihre Feuerwache umgehend an.



WARNUNG



1. Lagern Sie weder Benzin noch andere brennbare Flüssigkeiten in der Nähe dieser oder anderer Haushaltsgeräte auf.
2. Eine Gasflasche, die nicht zur Nutzung angeschlossen ist, soll nicht in der Nähe dieser oder anderer Haushaltsgeräte aufbewahrt werden.



ACHTUNG



- Lesen und befolgen Sie vor der Montage oder Inbetriebnahme zum Kochen alle Sicherheitshinweise, Montage- und Nutzungsanweisungen sowie Pflegeanleitungen.
- Einige Teile können scharfe Kanten aufweisen. Wir empfehlen, Schutzhandschuhe zu tragen.

Fettbrände

- Einen Fettbrand durch Schließen des Deckels zu löschen, ist nicht möglich. Grillgeräte sind aus Sicherheitsgründen sehr gut belüftet.
- Löschen Sie einen Fettbrand nicht mit Wasser, dies könnte zu Verletzungen führen. Wenn sich ein fortdauernder Fettbrand entwickelt, schließen Sie die Drehknöpfe und die Gasflasche.
- Wenn dieses Gerät nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand auftreten, der das Produkt beschädigen könnte. Achten Sie daher sehr darauf, wenn Sie vorheizen oder Lebensmittelrückstände abbrennen, sicherzustellen, dass sich kein Fettbrand entwickelt. Befolgen Sie die Anweisungen der üblichen Gerätereinigung und Reinigung des Brennerautomaten, um Fettbrände zu verhindern. Der beste Weg, Fettbrände zu verhindern, besteht in der regelmäßigen Reinigung des Geräts.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, während Sie vorheizen oder Lebensmittelrückstände auf hoher Stufe abbrennen. Wenn der Grill nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand auftreten, der das Produkt beschädigen könnte.

Sicherheits-Tipps

- Bevor Sie ein Gasflaschen-Ventil öffnen, prüfen Sie den Regler auf Dichtigkeit.
- Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie die Gaszufuhr mit den Drehreglern ab.
- Benutzen Sie Grillwerkzeug mit langem Griff und Topflappen, um Verbrennungen und Brandblasen zu vermeiden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit heißen Geräteteilen hantieren.
- Die maximale Belastung für die Heizplatte und die Seitenablage beträgt 4,5 kg. Der Mindestdurchmesser des Kochtopfs beträgt 200 mm und der Höchstdurchmesser 260 mm.
- Eine Fettwanne (sofern vorhanden) muss in das Gerät eingeschoben werden und nach jedem Gebrauch geleert werden. Entfernen Sie die Fettwanne nicht, bevor sich das Gerät nicht komplett abgekühlt hat.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen, da heißer Dampf entweichen könnte.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder, Senioren oder Haustiere in der Nähe sind.
- Wenn sie bemerken, dass Fett oder anderes heißes Material vom Gerät auf das Ventil, den Schlauch oder den Regler tropft, schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab. Bestimmen Sie die Ursache, beheben Sie sie, säubern und inspizieren Sie dann das Ventil, den Schlauch und den Regler, bevor Sie fortfahren. Führen Sie einen Dichtigkeitsstest durch.
- Lagern Sie keine Gegenstände oder Materialien im Gerätewagen-Gehäuse, das den Verbrennungsluft-Durchsatz zur Unterseite von entweder der Bedienleiste oder der Wanne des Brennraums blockieren würde.
- Unterbrechen Sie den Anschluss NICHT oder wechseln Sie NICHT die Gasflasche innerhalb von 3 m von einer offenen Flamme oder einer anderen Zündquelle entfernt.

Unterbringung der Gasflasche

Die Gasflaschen darf nicht unter oder in das Gerät gestellt werden. Die Gasflaschen sind an der Seite und an der Rückseite des Gerätes anzuordnen. Die Gasflaschen sollten einen maximalen Durchmesser von 345 mm und eine maximale Höhe von 600 mm haben. Gasflaschen die auf dem Boden platziert werden, dürfen nicht unter der Heizplatte platziert werden.

Anforderungen an den Gasdruckregler

Ein Gasdruckregler muss zusammen mit diesem Gerät verwendet werden. Nutzen Sie nur Gasdruckregler, die zusammen mit Ihrem Grill geliefert wurden. Wenn kein Regler mitgeliefert wurde, dann benutzen Sie nur gemäß EN 16129 zertifizierte Regler (maximaler Durchfluss 1,5 kg/h) und die für Ihr Land und gemäß technischer Daten für Gas zugelassen

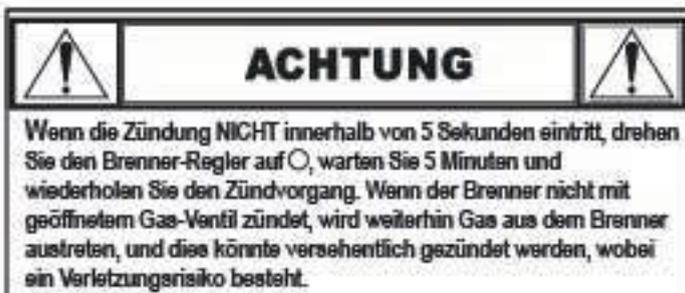
Anforderungen an Schläuche

Nutzen Sie nur zugelassene Schläuche, die nach ordnungsgemäßen EN-Normen zertifiziert sind und die eine Länge von 1,5 m nicht überschreiten. In Finnland darf die Schlauchlänge 1,2 m nicht überschreiten.

Prüfen Sie vor jeder Nutzung, ob die Schläuche Risse oder Abnutzungen aufweisen. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht geknickt ist. Sorgen Sie dafür, dass der angeschlossene Schlauch nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Ersetzen Sie beschädigte Schläuche, bevor Sie das Gerät verwenden. Ersetzen Sie den Schlauch, wie es die Richtlinien in Ihrem Land erfordern.

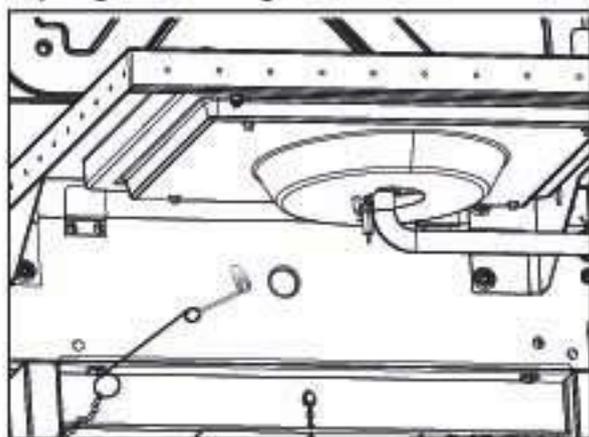
Gas entzünden mit elektronischem Zündbrenner

- Lehnen Sie sich nicht über den Grill, während Sie ihn zünden.
1. Drehen Sie die Gasbrenner-Regelventile auf O (aus).
 2. Öffnen Sie den Deckel während des Zündens oder des erneuten Zündens.
 3. Drehen Sie das Gas an der Gasflasche auf AN.
 4. Zum Zünden drücken Sie den ZÜNDBRENNER-Knopf auf HOCH ↓. Drücken und halten Sie den ELEKTRONISCHEN ZÜNDBRENNER-Knopf, bis der Brenner zündet.
 5. Wenn die Zündung NICHT innerhalb von 5 Sekunden eintritt, drehen Sie den Brenner-Regler auf O, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang.
 6. Um die verbleibenden Brenner zu zünden, drehen Sie den Drehknopf auf die Position ↓ HOCH.



Gas entzünden mit Streichholz

- Lehnen Sie sich nicht über den Grill, während Sie ihn zünden.
1. Drehen Sie die Gasbrenner-Regelventile auf O (aus).
 2. Öffnen Sie den Deckel während des Zündens oder des erneuten Zündens.
 3. Drehen Sie das Gas an der Gasflasche auf AN.
 4. Legen Sie die Streichhölzer in den Streichholz-Halter (hängt an der Seitenverkleidung des Grills). Zünden Sie das Streichholz an; zünden Sie dann den Brenner, indem Sie das Streichholz durch das Streichholz-Loch an der Seite des Grills halten. Drücken und drehen Sie den Brenner-Drehknopf sofort auf die Stellung ↓ HOCH. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner brennt und angezündet bleibt.
 5. Zünden Sie angrenzende Brenner der Reihe nach, indem Sie die Drehknöpfe in gedrückter Stellung auf HOCH drehen.



HINWEIS: Unter Umständen ist ihr Grill-Modell nicht mit einer Heizplatte ausgestattet.

Zünden des Zündbrenners der Heizplatte

-Lehnen Sie sich nicht über den Grill, während Sie ihn zünden.

1. Drehen Sie die Gasbrenner-Regelventile auf **O** (aus).
2. Öffnen Sie den Deckel während des Zündens oder des erneuten Zündens.
3. Drehen Sie das Gas an der Gasflasche auf **AN**.
4. Drehen Sie den Heizplatten-Drehknopf auf die Position **HOCH**, drücken und halten Sie den **ELEKTRONISCHEN ZÜNDBRENNER-Knopf**.
5. Wenn sich die Heizplatte **NICHT** innerhalb von 5 Sekunden entzündet, drehen Sie den Knopf auf **O** (aus), warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann den Zündvorgang.

Zünden der Heizplatte mit Streichholz

- Lehnen Sie sich nicht über den Grill, während Sie ihn zünden.

1. Drehen Sie die Gasbrenner-Regelventile auf **O** (aus).
2. Öffnen Sie den Deckel während des Zündens oder des erneuten Zündens.
3. Drehen Sie das Gas an der Gasflasche auf **AN**.
4. Halten Sie das angezündete Streichholz an den Brenner. Drehen Sie den Heizplatten-Drehknopf sofort auf die Position **HOCH**. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner brennt und gezündet bleibt.



Dichtigkeitstest für Ventile, Schlauch und Regler

Führen Sie einen Dichtigkeitstest vor der Erstinbetriebnahme durch, mindestens einmal pro Jahr und jedes Mal, wenn die Gasflasche gewechselt wurde oder die Verbindung getrennt war.

1. Drehen Sie alle Drehregler des Gerätes auf **O**.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Gasdruckregler mit der Gasflasche fest verbunden ist.
3. Drehen Sie das Gas an. Falls Sie ein zischendes Geräusch hören, stellen Sie das Gas sofort ab. Es gibt eine größere Undichtigkeit in der Verbindung. Reparieren Sie diese, bevor Sie fortfahren.
4. Bürsten Sie eine seifige Lösung auf die Schlauchverbindungen (Mischung aus halb Seife und halb Wasser).
5. Wenn Blasen auftauchen, die immer größer werden, ist dort eine Undichtigkeit. Stellen Sie das Gas an der Flasche sofort ab und prüfen Sie, ob die Verbindungen fest sind. Wenn die Leckage nicht abgedichtet werden kann, versuchen Sie nicht, sie zu reparieren. Fordern Sie Ersatzteile an.
6. Stellen Sie stets das Gas an der Flasche ab, nachdem Sie einen Dichtigkeitstest durchgeführt haben.

WENN DAS GERÄT NICHT ZÜNDET

- Vergewissern Sie sich, dass das Gas an der Flasche aufgedreht ist.
- Vergewissern Sie sich, dass sich Gas in der Flasche befindet.
- Macht der Zünder ein Geräusch wie bei einer Funkenbildung?
Falls ja, prüfen Sie, ob am Brenner Funken entstehen.
Falls keine Funken vorhanden sind, prüfen Sie, ob die Kabel beschädigt oder locker sind.
- Wenn die Kabel in Ordnung sind, prüfen Sie, ob Elektroden gerissen oder gebrochen sind, ersetzen Sie sie bei Bedarf.
- Wenn Drähte oder Elektroden von Essensrückständen bedeckt sind, reinigen Sie die Elektrodenspitze mit einem in Alkohol getränkten Tuch, wenn es erforderlich ist.
- Ersetzen Sie die Kabel bei Bedarf.
- Wenn keine Geräusche auftreten, prüfen Sie die Batterie.
- Vergewissern Sie sich, dass die Batterie korrekt eingebaut ist.
- Prüfen Sie, ob sich die Kabelverbindungen am Modul und Schalter gelockert haben.
- Falls die Zündung weiterhin nicht funktioniert, verwenden Sie ein Streichholz.



ACHTUNG



SPINNEN-ALARM!

SPINNEN UND SPINNEN
NETZE IM BRENNER



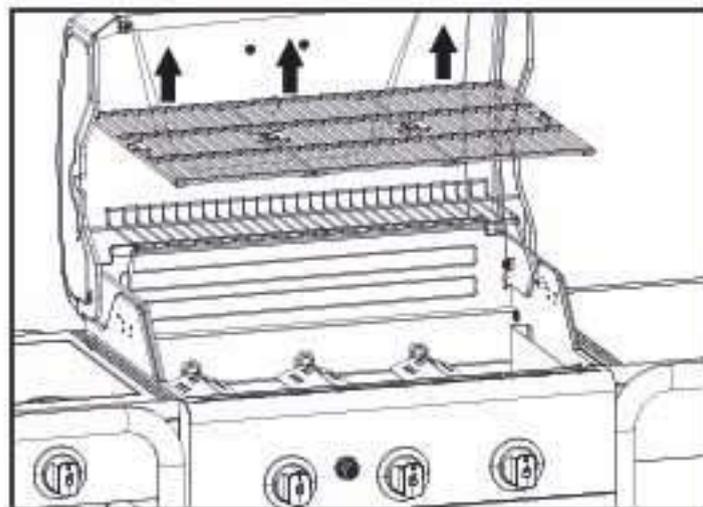
Wenn Ihr Grill schwer zu zünden ist oder die Flamme schwach ist, prüfen und reinigen Sie die Venturi-Schläuche und die Brenner.

Spinnen oder kleine Insekten sind dafür bekannt, Rückstau-Probleme zu schaffen, indem sie Nester bauen und Eier in die Venturi-Schläuche oder Brenner des Grills legen, was den Gasdurchfluss behindern kann. Das rückgestaute Gas kann sich hinter dem Bedienfeld entzünden. Dieser Rückstau kann Ihren Grill beschädigen und Verletzungen verursachen. Um Rückstau zu verhindern und für eine gute Leistung zu sorgen, sollten der Brenner und die Venturi-Schlauch-Elemente entfernt und gereinigt werden, wenn der Grill für einen längeren Zeitraum unbenutzt war.

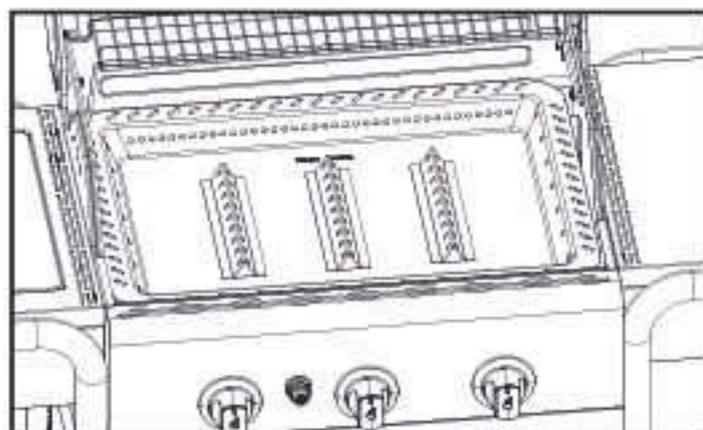
Anweisungen zum Anzünden der Holzkohle

1. Entfernen Sie die Grillroste, solange der Grill noch kalt ist.
2. Platzieren Sie die Holzkohlen-Schale im Grill.
3. Schütten Sie eine einfache Holzkohlen-Lage in die Schale, maximal 1,4 kg.
4. Legen Sie die Grillroste wieder ein.
5. Zünden Sie die Brenner unter Berücksichtigung der Anweisungen zur Gas-Zündung bei geöffnetem Deckel.
6. Lassen Sie die Gasbrenner 15 Minuten lang bei geschlossenem Deckel auf **HOCH** brennen.
7. Drehen Sie die Drehregler auf **O** (aus).
8. Öffnen Sie die Haube und warten Sie 5 Minuten, oder bis die Holzkohle weiß wird, bevor Sie Grillgut auflegen.
9. Nicht grillen, bevor die Kohle eine Ascheschicht aufweist.

HINWEIS: Der Grill sollte erwärmt werden und der Kraftstoff mindestens 30 Minuten vor dem ersten Kochvorgang heiß gehalten werden.



Entnehmen Sie die Grillroste.



Ordnungsgemäßes Einsetzen der Holzkohlen-Schale

	WARNUNG	
<ul style="list-style-type: none">• Lassen Sie die Gasbrenner nicht länger als 15 Minuten brennen, wenn Sie Holzkohle verwenden.• Benutzen Sie niemals flüssigen Grillanzünder, Petroleum, Benzin oder Alkohol, um die Holzkohle anzuzünden.• Benutzen Sie niemals Holzstückchen oder Grillanzünder in Ihrem Grill.• Holzkohlefeuer NUR machen, wenn die Kohleschale richtig in die Brennkammer eingesetzt ist. Siehe Abbildung.• Entnehmen und verräumen Sie die Holzkohlen-Schale aus dem Brennraum, wenn Sie den Grill nur als Gasgrill verwenden.• Nehmen Sie den Gasbrenner mit einer in den Brennraum eingesetzten Holzkohlen-Schale ohne Holzkohle nicht in Betrieb.		

	WARNUNG	
--	----------------	--

KOHELENMONOXID-VERGIFTUNGSGEFAHR Bei Abbrennen von Holzkohle in geschlossenen Räumen besteht Lebensgefahr. Es wird Kohlenmonoxid abgegeben, das geruchlos ist. Brennen Sie Holzkohle **NIEMALS** in Wohnungen, Fahrzeugen oder Zelten ab.

	WARNUNG	
--	----------------	--

Nachdem ein Holzkohlen-Feuer aus zu sein scheint, kann unverbrauchte Glut die Hitze bis zu 24 Stunden lang speichern, und bei einem Luftzug kann das Feuer wieder unerwartet ausbrechen. Glut außerhalb des Grillbrennraums stellt ein Brandrisiko dar und kann entzündliche Oberflächen wie eine Holzterasse bei Kontakt entzünden.

Reinigungsempfehlungen

- Die Reinigung des Grills nach jeder Nutzung mit Holzkohle ist erforderlich.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kohle vollständig gelöscht wurde und dass das Gerät ordnungsgemäß abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Entfernen Sie die Holzkohlen-Schale und leeren Sie die Asche aus.

Hinweis: Nach der Benutzung kann sich die Holzkohlen-Schale verfärbt haben. Das sind normale Gebrauchsspuren.

Reinigung der Brenner-Elemente

Folgen Sie dieser Anweisung, um Teile der Brenner-Elemente zu reinigen und/oder zu ersetzen, oder wenn Sie Schwierigkeiten haben, den Grill zu zünden.

1. Stellen Sie das Gas an den Drehreglern der Gasflasche ab.
2. Entfernen Sie die Grillroste und den Flammenschutz.
3. Entfernen Sie die Schlauchführung und die Schrauben, die den Brennersicher.
4. Entnehmen Sie die Elektrode aus dem Brenner.

HINWEIS: Die Methode, wie entfernt/entnommen wird, ist abhängig von der Brennerkonfiguration Bitte betrachten Sie hierzu verschiedene Konfigurationen in den Abbildungen unten.

5. Heben Sie vorsichtig jeden Brenner an und von den Ventillöffnungen weg.

Wir empfehlen drei Methoden, die Brennerschläuche zu reinigen. Verwenden Sie diejenige, die für Sie am leichtesten ist.

A. Biegen Sie einen festen Draht (ein Leichtmetall-Kleiderbügel ist für diesen Zweck gut geeignet) zu einem schmalen Haken. Führen Sie den Haken mehrere Male durch jeden Brennerschlauch.



B. Verwenden Sie eine schmale Flaschenbürste mit einem flexiblen Griff (verwenden Sie keine Messingdrahtbürste). Führen Sie die Bürste mehrere Male durch jeden Brennerschlauch.

C. Tragen Sie eine Schutzbrille: Treiben Sie unter Druck mittels eines Luftschlauchs Luft in den Brennerschlauch und aus den Brenneröffnungen wieder hinaus. Prüfen Sie jede Öffnung, um sich zu vergewissern, dass aus jedem Loch Luft strömt.

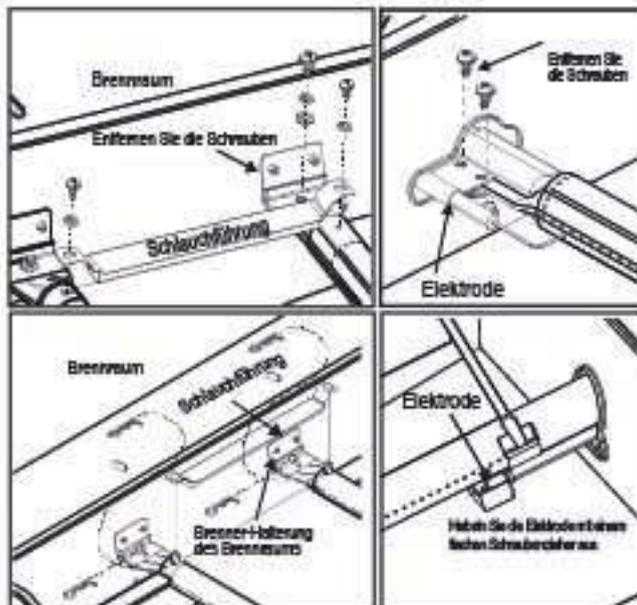
6. Bürsten Sie die gesamte äußere Oberfläche des Brenners mit einer Drahtbürste ab, um Essensrückstände und Schmutz zu entfernen.
7. Reinigen Sie alle verstopften Öffnungen mit einem steifen Draht wie beispielsweise einer aufgebogenen Büroklammer.
8. Prüfen Sie, ob der Brenner aufgrund von normaler Abnutzung oder Korrosion beschädigt ist, einige Löcher könnten geweitet sein. Wenn irgendwelche großen Risse oder Löcher gefunden werden, ersetzen Sie den Brenner.

SEHR WICHTIG: Die Brennerschläuche müssen wieder in die Ventillöffnungen einrasten. Sehen Sie hierzu die Abbildung rechts.

Die korrekte Verbindung vom Brenner zum Ventil



9. Befestigen Sie die Elektrode am Brenner.
10. Ersetzen Sie die Brenner vorsichtig.
11. Befestigen Sie die Brenner an den Klammern des Brennraums.
12. Bringen Sie die Schlauchführung wieder an und verbinden Sie sie mit dem Brenner. Bringen Sie den Flammenschutz und die Grillroste wieder an.
13. Bevor Sie erneut kochen oder grillen, führen Sie einen „Dichtigkeitsstest“ und eine „Brennerfunktionsstest“ durch.



Lagerung Ihres Geräts

- Reinigen Sie den Grillrost.
- Lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.
- Wenn eine Gasflasche an das Gerät angeschlossen ist, lagern Sie es im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Decken Sie das Gerät ab, wenn es im Freien gelagert wird.
- Lagern Sie das Gerät NUR in einem geschlossenen Raum, wenn die Gasflasche abgedreht ist und vom Gerät getrennt im Freien gelagert wird.
- Wenn Sie das Gerät aus dem Lager holen, prüfen Sie, ob der Brenner verstopft ist.

Allgemeine Gerätereinigung

- Reinigen Sie das Gerät oft, vorzugsweise nach jedem Gebrauch. Das Gerät sollte mindestens einmal jährlich gereinigt werden.
- Halten Sie braune oder schwarze Fettansammlungen und Ruß nicht versehentlich für Farbe. Die Innenseite von Gasgrills werden im Werk nicht lackiert (und sollten niemals lackiert werden). Benutzen Sie eine starke Seifenlauge und Wasser oder benutzen Sie Grillreiniger mit einer Scheuerbürste auf der Innenseite der Gerätehaube und des Gerätebodens. Spülen Sie nach und lassen Sie den Grill vollständig an der Luft trocknen. Verwenden Sie keine ätzenden Mittel/Ofenreiniger auf lackierten Oberflächen.
- Kunststoffteile: Wischen Sie sie mit warmem Seifenwasser ab und reiben Sie sie trocken.
 - Verwenden Sie weder Zitronensäure, Scheuermittel, Entfetter oder konzentrierte Gerätereiniger an Plastikteilen. Dies kann eine Beschädigung oder den Ausfall der Teile verursachen.
- Porzellan-Oberflächen: Wegen ihrer Glas-artigen Zusammensetzung können die meisten Rückstände mit einer Backpulver-Wasser-Lösung oder einem speziell zu diesem Zweck formulierten Reiniger abgewischt werden. Verwenden Sie Scheuersand, der nicht die Oberfläche beschädigt, für hartnäckige Flecken.
- Lackierte Oberflächen: Wischen Sie sie mit mildem und nicht die Oberfläche beschädigenden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser. Reiben Sie es mit einem weichen, nicht-scheuernden Tuch trocken.
- Edelstahl-Oberflächen: Um ein qualitativ hochwertiges Aussehen des Geräts zu erhalten, waschen Sie mit mildem Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser und reiben Sie es nach jeder Benutzung mit einem weichen Tuch trocken. Eingebraunte Fettablagerungen könnten die Benutzung eines Kunststoff-Topfkratzer erforderlich machen. Verwenden Sie es nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche, um Schäden zu vermeiden. Verwenden Sie keinen die Oberfläche beschädigenden Topfkratzer auf Bereichen mit Aufdruck.
- Koch-Oberfläche: Falls ein Borstenpinsel zur Reinigung einer der Kochflächen des Geräts verwendet wird, vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass keine losen Borsten auf der Kochfläche verblieben sind. Es ist nicht empfehlenswert, die Kochoberfläche zu reinigen, während das Gerät noch heiß ist.

**TECHNISCHE DATEN
CHAR-BROIL, LLC**

Gerätebezeichnung	Gas-Grill			
Gesamtnennwärmezufuhr	13,63 kW (991,9g/h)			
Gas-Kategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Modell-Nr	468300617			468300217, 468300217CH
Gas-Art	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Gemische	Butan, Propan oder deren Gemische
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injektorgroße (Durchm. mm)	Grill: 0,91 x 3 Stk		Grill: 0,91 x 3 Stk	Grill: 0,79 x 3 Stk
	Heizplatte:0,92 x 1 Stk		Heizplatte:0,92 x 1 Stk	Heizplatte:0,81 x 1 Stk
Bestimmungsländer	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK	DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK		AT, DE, CH, LU
Stromversorgung	1,5 VDC Batterie			

INSTALADOR/ENSAMBLADOR:

Entregue este manual al consumidor.

CONSUMIDOR:

Conserve este manual para futura referencia.

Preguntas:

Si tiene preguntas durante el ensamble o uso de este aparato contacte a su distribuidor local.



PELIGRO



Si huele a gas:

1. Cierre el suministro de gas del aparato.
2. Apague todas las llamas abiertas.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, aléjese del aparato e inmediatamente llame a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



ADVERTENCIA



1. No almacene ni use petróleo u otros líquidos inflamables cerca de este u otro aparato.
2. Cuando el cilindro de gas no está en uso no debe almacenarse cerca de este ni de otro aparato.



PRECAUCIÓN



- Lea y siga todas las declaraciones de seguridad, instrucciones de ensamble, uso y cuidado antes de intentar ensamblar o cocinar.
- Algunas partes pueden contener bordes afilados. Se recomienda usar guantes protectores.

Fuego de grasa

- No es posible apagar los incendios de grasas cerrando la tapa. Las barbacoas están bien ventiladas por motivos de seguridad.
- No use agua en un fuego de grasa, puede ocasionar lesiones personales. Si se desarrolla un fuego de grasa persistente, apague los botones y cierre el cilindro de gas.
- Si el aparato no se ha limpiado periódicamente, puede ocurrir un fuego de grasa que puede dañar el producto. Ponga especial cuidado al precalentar o quemar residuos de comida, para asegurarse que no se desarrolle un fuego de grasa. Siga las instrucciones generales de limpieza del aparato y limpieza del conjunto de quemadores para prevenir los fuegos de grasa. La mejor forma de prevenir los fuegos de grasa es la limpieza periódica del aparato.
- No deje la barbacoa en HIGH (alto) desatendida mientras se precalienta o quema residuos de comida. Si la barbacoa no se limpia regularmente, puede ocurrir un incendio de grasas que puede dañar el producto.

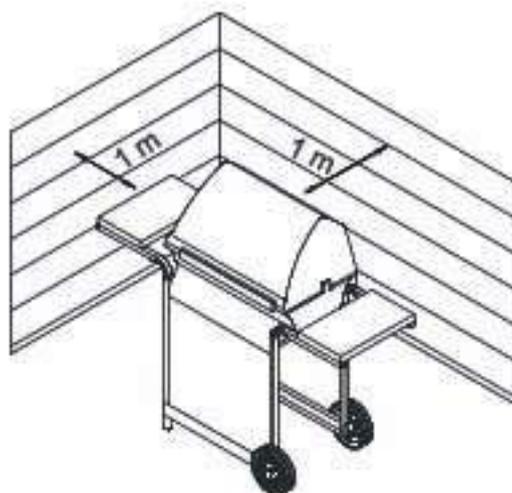


ADVERTENCIA



Para el uso seguro de su aparato y evitar lesiones serias:

- **USO ÚNICAMENTE EN EXTERIORES. NUNCA LO USE EN INTERIORES.** Lea las instrucciones antes de usar este aparato. Siga siempre estas instrucciones.
- No mueva el aparato cuando está en uso.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga los niños menores alejados. No permita que los niños operen o jueguen cerca del aparato.
- Cierre el suministro de gas en el cilindro luego de usarlo.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- No bloquee los agujeros a los lados o respaldo del aparato.
- Revise periódicamente la llama de los quemadores.
- No bloquee las aberturas de los venturís del quemador.
- Use el aparato solo en un lugar bien ventilado. **NUNCA** lo use en un espacio cerrado, tal como una cochera, garaje, veranda, patio cubierto o debajo de una estructura cubierta de cualquier tipo.
- **NO** cubra las parrillas con papel aluminio ni otro material. Esto bloquea la ventilación de los quemadores y crea una situación potencialmente peligrosa que puede ocasionar daños a la propiedad y/o lesiones personales.
- Use el aparato al menos a 1 metro de cualquier pared o superficie.
- Mantenga un espacio libre de 3 metros de los objetos que pueden encenderse, tales como luces piloto de calentadores de agua, electrodomésticos conectados, etc.



- **NUNCA** intente encender los quemadores con la tapa cerrada. La acumulación de gas sin encender dentro del aparato cerrado es peligrosa.
- Siempre cierre el gas en el cilindro y desconecte el regulador antes de cambiar el cilindro de la posición de operación especificada.
- Nunca opere el aparato con el cilindro de gas por fuera de la posición correcta especificada.
- No modifique el aparato. Todas las modificaciones están estrictamente prohibidas. Las piezas selladas no deben ser manipuladas por el usuario. No desarme los inyectores.

Consejos de seguridad

- Antes de abrir la válvula del cilindro de gas, revise que el regulador esté apretado.
- Cuando no use el aparato, apague todas las perillas de control y cierre el gas.
- Use utensilios para barbacoa largos y guantes para horno para evitar quemaduras y salpicaduras. Use guantes protectores cuando manipule componentes calientes.
- La carga máxima para la placa caliente y la bandeja lateral, es 4,5 kilos.
- El recipiente de cocción debe tener un diámetro mínimo de 200 mm y máximo de 260 mm.
- La taza de grasas (si cuenta con ella) debe estar colocada en el aparato y se debe desocupar después de cada uso. No retire la taza de grasas hasta que el aparato se haya enfriado completamente.
- Sea muy cuidadoso al abrir la tapa, ya que el vapor caliente puede escapar.
- Sea muy cuidadoso cuando haya niños, ancianos o mascotas cerca.
- Si nota que escurre grasa y otro material caliente del aparato, en la válvula, manguera o regulador, cierre el suministro de gas inmediatamente. Determine la causa, corrijala, luego limpie e
- inspeccione la válvula, manguera y regulador antes de continuar usándolo. Realice una prueba de fugas.
- No almacene objetos o materiales dentro de la canasta del carro del aparato, que puedan bloquear el flujo del aire de combustión para la parte inferior, el panel de control o la taza de la caja de fuego.
- NO desconecte o cambie el recipiente de gas a menos de 3 metros de una llama abierta o fuente de ignición.

Ubicación del cilindro

Cilindro no se puede colocar por debajo o en el aparato. cilindros son para ser colocado en el lado y la parte trasera del aparato. Los cilindros son para ser un diámetro máximo de 345 mm y la altura máxima de 600 mm. Cilindros colocados en el suelo no estarán bajo el plato caliente.

Requisitos del regulador

Se debe usar un regulador con este aparato. Use únicamente el regulador de gas suministrado con la barbacoa. Si no se suministra un regulador, entonces use únicamente un regulador certificado de acuerdo con EN16129 (Flujo máx. 1,5 kg/h), aprobado para su país y para el gas especificado en los datos técnicos.

Requerimientos de manguera

Únicamente use mangueras aprobadas que hayan sido certificadas al estándar EN y que no excedan una longitud de 1,5 m. Para Finlandia, la longitud total de la manguera no debe exceder 1,2 m.

Antes de cada uso, compruebe que las mangueras no estén cortadas o desgastadas. Asegúrese que la manguera no esté retorcida. Asegúrese que cuando está conectada, la manguera no toque superficies calientes. Reemplace las mangueras dañadas antes de usar el aparato. Reemplace la manguera de acuerdo con los requerimientos nacionales. requirements.

Las instrucciones de encendido de gas -

Encender con el encendedor

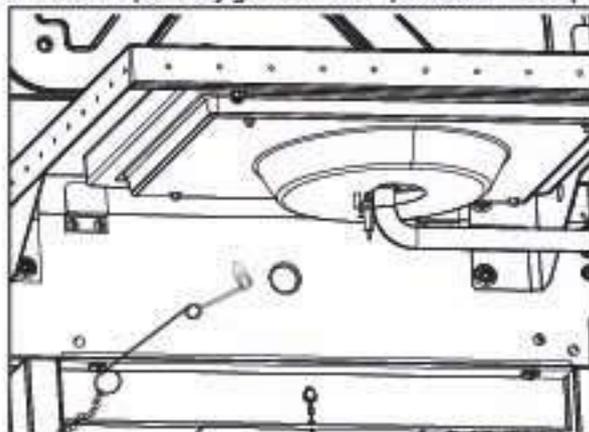
- No se incline sobre la barbacoa al encenderla.
- 1. Gire las válvulas de control de los quemadores a \bigcirc (apagado).
- 2. Abra la tapa durante el encendido o reencendido.
- 3. Abra el gas en el cilindro de LP.
- 4. Para encender, empuje y gire el mando del quemador de encendido \blacktriangledown a HIGH \blacktriangledown . Inmediatamente, presione y mantenga presionado el botón ELECTRONIC IGNITOR hasta que el quemador se ilumine.
- 5. Si el quemador NO enciende en 5 segundos, gire el control del quemador a la posición OFF (apagado) \bigcirc , espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
- 6. Para encender los quemadores restantes, gire la perilla a la posición \blacktriangledown HIGH (alto) comenzando con los botones más cercanos al IGNITION BURNER (quemador de encendido \blacktriangledown).

	ADVERTENCIA	
Apague los controles y cierre el cilindro de gas cuando no use el aparato.		

	PRECAUCIÓN	
Si el quemador NO enciende en 5 segundos, gire el control \bigcirc del quemador a la posición OFF (apagado), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo del quemador y puede encenderse accidentalmente con riesgo de lesiones.		

Encendido con cerilla

- No se incline sobre la barbacoa al encenderla.
- 1. Gire las válvulas de control de los quemadores a \bigcirc (apagado).
- 2. Abra la tapa durante el encendido o reencendido.
- 3. Abra el gas en el cilindro de LP.
- 4. Ponga la cerilla en el soporte para cerillas (cuelga del panel lateral de la barbacoa). Encienda la cerilla, luego encienda el quemador poniendo la cerilla por el agujero para cerillas a un lado de la barbacoa. Inmediatamente presione y gire la perilla del quemador a la posición \blacktriangledown HIGH (alto). Asegúrese que el quemador enciende y se mantiene encendido.
- 5. Encienda los quemadores adyacentes en secuencia, presionando las perillas y girándolas a la posición \blacktriangledown HIGH (alto).



NOTA: ¡Su barbacoa puede NO tener una placa caliente!

Encender la placa caliente con el encendedor

• No se incline sobre la barbacoa al encenderla.

1. Gire las válvulas de control de los quemadores a \bigcirc (apagado).
2. Abra la tapa durante el encendido o reencendido.
3. Abra el gas en el cilindro de LP.

4. Gire la perilla de la placa caliente a la posición \blacktriangle HIGH (alto), presione y mantenga presionado el botón

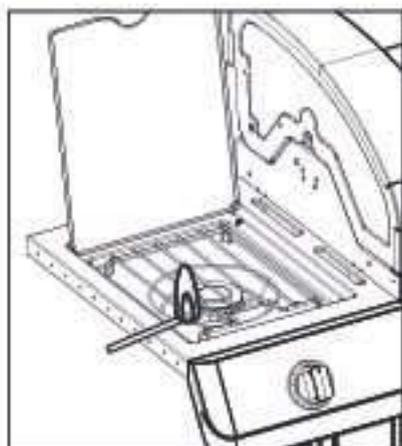
ELECTRONIC IGNITOR (encendedor electrónico).

5. Si la placa caliente NO enciende en 5 segundos, gire la perilla a la posición OFF \bigcirc (apagado), espere 5 minutos y luego repita el procedimiento de encendido.

Encender la placa caliente con cerillas

• No se incline sobre la barbacoa al encenderla.

1. Gire las válvulas de control de los quemadores a \bigcirc (apagado).
2. Abra la tapa durante el encendido o reencendido.
3. Abra el gas en el cilindro de LP.
4. Encienda la cerilla cerca al quemador. Inmediatamente gire la perilla de la placa caliente a la posición \blacktriangle HIGH (alto).
Asegúrese que el quemador enciende y se mantiene encendido.



Prueba de fugas de válvulas, manguera y regulador

Revise que no haya fugas antes del primer uso, una vez al año y cada vez que cambia o desconecta el cilindro de gas.

1. Ponga todas las perillas de control del aparato en la posición
2. Asegúrese que el regulador está firmemente conectado al cilindro de gas.
3. Cierre el gas. Si escucha un siseo, cierre el gas de inmediato. Hay una fuga de gas grande en la conexión. Corrijala antes de continuar.
4. Aplique una solución jabonosa (mezcla por mitad de jabón y agua) a las conexiones de la manguera.
5. Si aparecen burbujas que crecen, hay una fuga. Cierre inmediatamente el gas en el cilindro y compruebe que las conexiones estén apretadas. Si no se puede detener la fuga, no intente una reparación. Llame para solicitar piezas de reemplazo.
6. Siempre cierre el gas en el cilindro antes de realizar la prueba de fugas.

SI EL APARATO NO ENCIENDE

- Asegúrese que el gas esté abierto en el cilindro.
- Asegúrese haya gas en el cilindro.
- ¿El encendedor hace un sonido de chispa?
- Si lo hace, revise la chispa en el quemador.
- Si no hay chispa, revise que no haya cables dañados o sueltos.
- Si los cables están bien, revise que el electrodo no esté fracturado o roto y reemplácelo si es necesario.
- Si los cables o electrodos están cubiertos por residuos de comida, limpie la punta del electrodo con una toallita con alcohol, si es necesario.
- Si es necesario, reemplace los cables.
- Si no hay sonido, revise la batería.
- Asegúrese que la batería está instalada correctamente.
- Revise que no haya conexiones del cable sueltas en el módulo y el interruptor.
- Si el encendedor sigue sin funcionar, use cerillas.



¡ALERTA DE ARAÑAS!

ARAÑAS Y TELARAÑAS
DENTRO DEL QUEMADOR



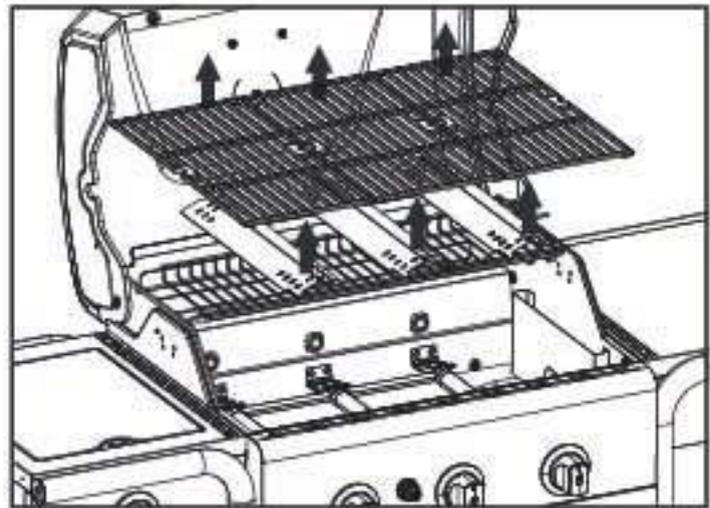
Si su barbacoa se hace difícil de encender o la llama es débil, compruebe y limpie los venturis y quemadores.

Se conoce que las arañas e insectos pequeños ocasionan problemas de "fognazos" al construir nidos y poner huevos en los venturis o quemadores, obstruyendo el paso de gas. El gas acumulado puede encenderse detrás del panel de control. El fognazo puede dañar la barbacoa y ocasionar lesiones. Para evitar los fognazos y asegurar un buen desempeño, el conjunto de venturi y tubo inyector debe ser retirado y limpiado cuando la barbacoa no ha sido usada por un periodo prolongado de tiempo.

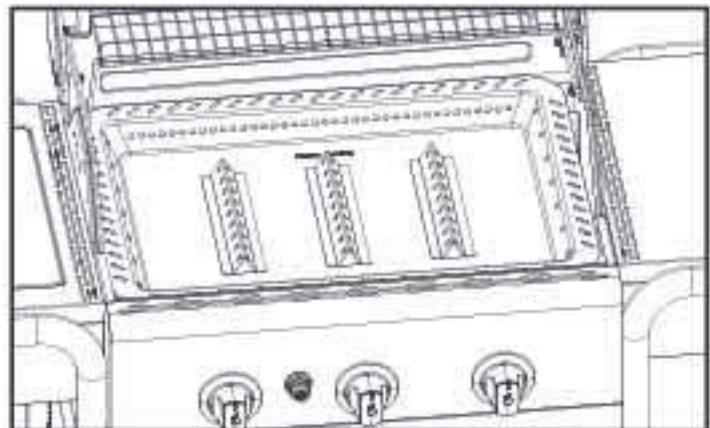
Instrucciones para encender el carbón

1. Con la barbacoa fría, retire las parrillas de cocción.
2. Ponga la bandeja de carbón en la barbacoa.
3. Ponga una sola capa de carbón en la bandeja, máximo 1,4 kg.
4. Vuelva a poner las parrillas de cocción.
5. Con la tapa abierta, encienda los quemadores usando las instrucciones para Encender con gas.
6. Opere los quemadores de gas en **HIGHT** (alto) durante 15 minutos con la tapa cerrada.
7. Gire las perillas de control a apagado **O** (off).
8. Abra la tapa y espere 5 minutos, o hasta que el carbón esté blanco, antes de añadir alimentos. before adding food.
9. No cocine antes de que el combustible tenga un revestimiento de cenizas.

NOTA: La barbacoa debe calentarse y el combustible se mantendrá caliente durante al menos 30 minutos antes de su primera cocción.



Quite las parrillas de cocinar y las tiendas de calor



Colocación correcta de la bandeja de carbón

ADVERTENCIA

- No opere los quemadores de gas por más de 15 minutos al usar carbón.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No utilice bebidas alcohólicas o gasolina para el encendido o para volver a encender el fuego! ¡Utilice únicamente encendedores de lumbre que cumplan con EN1860-3!
- Nunca use fluido encendedor, queroseno, gasolina o alcohol para encender el carbón.
- Nunca use trozos de madera o fuego instantáneo en la barbacoa.
- Prenda el carbón ÚNICAMENTE con la bandeja de carbón colocada correctamente en la caja de fuego. Vea la figura.
- Retire la bandeja de carbón de la caja de fuego y almacénela cuando use la barbacoa solo con gas.
- No opere el quemador de gas con la bandeja de carbón instalada en la caja de fuego sin carbón. the firebox without charcoal.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO Quemar carbón en interiores puede matarlo. Emite monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de casas, vehículos o tiendas.

ADVERTENCIA

Después que el carbón parece haberse extinguido, las brasas sin consumir pueden retener calor hasta por 24 horas, y si hay aire fresco, pueden encenderse llamas inesperadamente. Estas brasas por fuera de la caja de fuego de la barbacoa constituyen un riesgo de incendio y pueden incendiar superficies combustibles tales como las terrazas de madera.

Recomendaciones de limpieza

- Es necesario limpiar la barbacoa luego de cada uso con carbón.
- Asegúrese que los carbones se hayan extinguido completamente y que la unidad se haya enfriado adecuadamente antes de limpiarla.
- Retire la bandeja de carbón y limpie todas las cenizas.

Nota: Luego de usarla, la bandeja de carbón se puede decolorar. Esto es normal durante el uso.

Limpiar el conjunto quemador

Siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar piezas del conjunto quemador, o si tiene problemas para encender la barbacoa.

1. Apague el gas en las perillas de control y cierre el cilindro de gas LP.
 2. Retire las parrillas de cocción y los difusores de calor.
 3. Retire los tubos de transferencia y las piezas que aseguran los quemadores.
 4. Quite el electrodo del quemador.
- NOTA: El método para quitar/remover dependerá de la configuración del quemador. Vea a continuación diferentes configuraciones en las ilustraciones.
5. Levante cuidadosamente cada quemador hacia arriba y alejando de las aberturas de las válvulas. Sugerimos tres formas de limpiar los tubos quemadores. Use la que le parezca más fácil.

A. Doble un alambre rígido (un gancho para la ropa ligero funciona bien) formando un pequeño gancho. Pase el gancho varias veces por cada tubo quemador.



B. Use un cepillo de tiberón angosto con mango flexible (no use una brocha de alambre de bronce). Pase el cepillo varias veces por cada tubo quemador.

C. Use protección para los ojos: Use una manguera de aire para forzar aire en el tubo quemador y hacia afuera de los puertos de los quemadores. Revise todos los puertos para asegurarse que sale aire de todos.

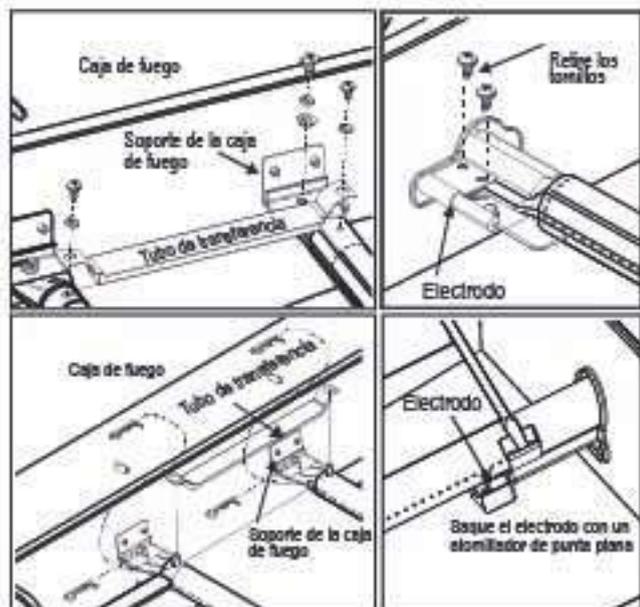
6. Limpie con una brocha de alambre la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y tierra.
7. Limpie las partes bloqueadas con un alambre rígido, tal como un clip de papel abierto.
8. Revise que el quemador no tenga daños debido al uso normal y corrosión, algunos agujeros se pueden agrandar. Si encuentra grietas grandes o agujeros, reemplace el quemador.

MUY IMPORTANTE: Los tubos de los quemadores deben acoplarse de nuevo en las aberturas de las válvulas. Vea las ilustraciones a la derecha.

Acople correcto quemador a válvula



9. Fije el electrodo al quemador.
10. Reemplace los quemadores cuidadosamente.
11. Fije los quemadores con soportes a la caja de fuego.
12. Posicione de nuevo los tubos de transferencia y acople los quemadores. Reemplace los difusores de calor y las parrillas de cocción.
13. Antes de cocinar nuevamente en la barbacoa, realice una "Prueba de fugas" y una "Comprobación de llama del quemador".



Almacenar su aparato

- Limpie las parrillas de cocción.
- Almacene en un lugar seco.
- Cuando el cilindro de gas está conectado al aparato, almacene en exteriores en un lugar bien ventilado y lejos del alcance de los niños.
- Cubra el aparato si lo almacena en exteriores.
- Almacene el aparato en interiores ÚNICAMENTE si el cilindro de gas está cerrado y desconectado, retirado del aparato y almacenado en exteriores.

Al sacar el aparato del almacenamiento, revise que no haya obstrucciones en los quemadores.

Limpieza general del aparato

- Limpie el aparato con frecuencia, preferiblemente después de cada uso. Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar las superficies de cocción del aparato antes de asar, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción. No se recomienda limpiar la superficie de cocción cuando el aparato está caliente. El aparato debe limpiarse al menos una vez al año.
- No confunda con pintura la acumulación negra o café de grasa o humo. Los interiores de las barbacoas de gas no se pintan en la fábrica (y nunca deben pintarse). Aplique una solución de detergente fuerte y agua, o use un limpiador de aparatos, cepillando el interior de la tapa y fondo del aparato.
- Enjuague y permita que se seque completamente al aire. No aplique limpiadores de aparatos/hornos cáusticos a las superficies pintadas.
- Parte plásticas: Lave con agua tibia jabonosa y seque con un trapo.
- No use citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasantes o limpiadores concentrados para aparatos en las partes plásticas. Puede ocasionar daños y averías a las piezas. Superficies de porcelana: Debido a su composición parecida al vidrio, la mayoría de los residuos pueden limpiarse con una solución de agua y soda, o un limpiador especialmente formulado. Use polvo desengrasante no abrasivo para las manchas difíciles.
- Superficies pintadas: Lave con detergente suave o limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Seque con un trapo suave no abrasivo.
- Superficies de acero inoxidable: Para conservar la apariencia de alta calidad de su aparato, lave con un detergente suave y agua caliente jabonosa y seque con un trapo suave luego de cada uso.
- Los depósitos de grasa quemada pueden requerir el uso de una espuma limpiadora abrasiva de plástico. Use solamente en dirección del acabado bruñido para evitar daños. No use la espuma abrasiva en áreas con dibujos.
- Superficies de cocción: Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar las superficies de cocción del aparato antes de asar, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción. No se recomienda limpiar las superficies de cocción cuando el aparato está caliente.

**DATOS TÉCNICOS
CHAR-BROIL, LLC**

Nombre del aparato	Barbacoa a gas/parrilla a gas			
Entrada de calor nominal	13,6 kW (990g/h)			
Categoría de gas	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Modelo No.	468300617			468300217, 468300217CH
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano, propano o sus mezclas	Butano, propano o sus mezclas
Presión del gas	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Tamaño de inyectores (Diám. en mm)	Barbacoa: 0,91 x 3 piezas		Barbacoa: 0,91 x 3 piezas	Barbacoa: 0,79 x 3 piezas
	Placa caliente: 0,92 x 1 piezas		Placa caliente: 0,92 x 1 piezas	Placa caliente: 0,81 x 1 piezas
Países destino	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK	DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK		AT, DE, CH, LU
Suministro eléctrico	1.5VDC Batería			

INSTALADOR/MONTADOR:

Deixe este manual com o consumidor.

CONSUMIDOR:

Guarde este manual para referência futura.

Perguntas:

Se tiver alguma questão durante a montagem ou utilização deste aparelho contacte o seu distribuidor local.



PERIGO



Se lhe cheirar a gás:

1. Desligue o gás do aparelho.
2. Apague todas as chamas abertas.
3. Abra a tampa.
4. Se o odor persistir, mantenha-se longe do aparelho e ligue imediatamente para o seu distribuidor de gás ou para os bombeiros.



AVISO



1. Não guarde ou use gasolina ou outros líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.
2. Uma botija de gás que não esteja ligada para ser usada não deve ser guardada nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.



ATENÇÃO



- Leia e siga todos os manifestos de segurança, instruções de montagem e indicações de manutenção e utilização antes de tentar montar o aparelho e cozinhar.
- Algumas partes podem ter rebordos afiados. É recomendado que use luvas de proteção.

Fogos de Gordura

- Não é possível apagar fogos de gordura ao fechar da tampa. Os grelhadores são bem ventilados, por razões de segurança.
- Não use água com um fogo de gordura. Pode resultar em lesões pessoais. Se se der um fogo de gordura persistente, desligue os reguladores e a botija de gás.
- Se o aparelho não for limpo com regularidade, pode ocorrer um fogo de gordura que o pode danificar. Tome muita atenção durante o pré-aquecimento ou enquanto queima resíduos de comida para se assegurar que não se desenvolve um fogo de gordura. Siga as gerais de limpeza do aparelho e de limpeza da montagem dos queimadores para prevenir fogos de gordura. A melhor forma de prevenir fogos de gordura é limpar regularmente o aparelho.
- Não deixe o grelhador desacompanhado enquanto estiver a aquecer ou a queimar resíduos de gordura no HI. Se o grelhador não for limpo regularmente, pode dar-se um fogo de gordura que pode danificar o produto.

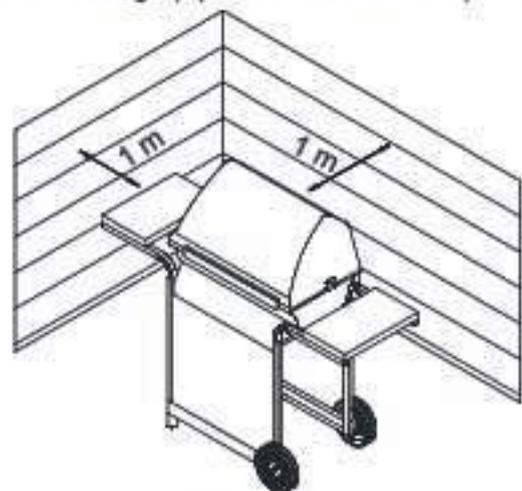


AVISO



Para Um Uso Seguro do Seu Aparelho e para Evitar Lesões Graves:

- USE SOMENTE NO EXTERIOR. NUNCA USE NO INTERIOR. Leia as instruções antes de usar o aparelho. Siga sempre estas instruções.
- Não movimente o aparelho durante a sua utilização.
- As partes acessíveis podem estar muito quentes. Não deixe que as crianças operem ou brinquem perto do aparelho.
- Desligue o fornecimento de gás no cilindro depois de usar.
- Este aparelho tem de ser afastado de materiais inflamáveis durante a sua utilização.
- Não bloqueie os furos nos lados ou na traseira do aparelho.
- Verifique as chamas dos queimadores com regularidade.
- Não bloqueie as aberturas de venturi no queimador
- Use o aparelho somente em espaços bem ventilados. NUNCA use em espaços fechados tais como estacionamentos cobertos, garagens, alpendres, pátios cobertos, ou debaixo de qualquer estrutura de cobertura.
- Não use carvão ou briquetes de cerâmica num aparelho a gás.
- NÃO cubra as grelhas com folha de alumínio ou qualquer outro material. Isto irá bloquear a ventilação do queimador e criar uma condição potencialmente perigosa que pode resultar em lesões pessoais e/ou danos materiais.
- Use o aparelho a pelo menos 1m de distância de qualquer parede ou superfície.
- Mantenha 3m de distância para objetos que possam pegar fogo ou de fontes de ignição, tais como chamas-piloto, aquecedores de água, aparelhos elétricos acesos, etc.



- Nunca tente ligar um queimador com a tampa fechada. Uma acumulação de gás por queimar dentro de um aparelho fechado é perigosa.
- Desligue sempre o gás na botija e desligue o regulador antes de mover a botija de gás da posição de funcionamento especificada.
- Nunca ponha o aparelho a funcionar com a botija de gás fora da correta posição especificada.
- Não modifique o aparelho. Quaisquer modificações são estritamente proibidas. As peças seladas não são para ser manipuladas pelo utilizador. Não desmonte os injetores.

Dicas de Segurança

- Antes de abrir a válvula da botija de gás, verifique a estanquicidade do regulador.
- Quando o aparelho não esteja a ser usado, desligue todos os botões de controlo e o gás.
- Utilize utensílios de grelhador com pegas longas e luvas de forno para evitar queimaduras e salpicos. Use luvas de proteção quando estiver a manipular componentes quentes.
- A carga máxima do fogareiro, se equipada, e da prateleira lateral é de 4,5 Kg. O diâmetro mínimo da superfície de cozedura é de 200mm e o máximo de 260mm. NOTA: O seu grelhador pode NÃO estar equipado com um Fogareiro!
- O copo de gordura (se equipado) deve ser inserido no aparelho e esvaziado depois de cada utilização. Não retire o copo de gordura até que o aparelho tenha arrefecido completamente.
- Tenha muito cuidado quando abrir a tampa, uma vez que pode libertar-se vapor quente.
- Tenha muito cuidado quando crianças, idosos ou animais de estimação estejam próximos.
- Se notar que gordura ou qualquer outro material quente está a pingar do aparelho para a válvula, mangueira ou regulador, desligue imediatamente o fornecimento de gás.
- Determine a causa, corrija-a, e depois limpe e inspecione a válvula, mangueira e regulador antes de prosseguir.
- Faça um teste de fugas.
- Não guarde objetos ou materiais dentro da parte fechada do carrinho do aparelho que possam bloquear o fluxo de combustão de ar para a parte de baixo tanto do painel de controlo como da bacia da fornalha.
- NÃO desligue ou troque o contentor de gás num raio de 3m de uma chama aberta ou outra fonte de ignição

Posicionamento da Botija

Cilindro não pode ser colocada por baixo ou no interior do aparelho. cilindros são para ser colocado para o lado e de trás do aparelho. Os cilindros estão a ser um diâmetro máximo de 345 milímetros e altura máxima de 600 milímetros. Cilindros colocados no chão não deve ser colocada sob a placa quente.

Requerimentos do Redutor

Deve ser utilizado um redutor com este aparelho. Use apenas o redutor de gás fornecido com o seu grelhador. Se não lhe for fornecido um redutor, então use um certificado pela norma EN16129 (Caudal máx. 1,5kg/h) e aprovada para o seu país e o gás especificados nos Dados Técnicos.

Requerimentos da Mangueira

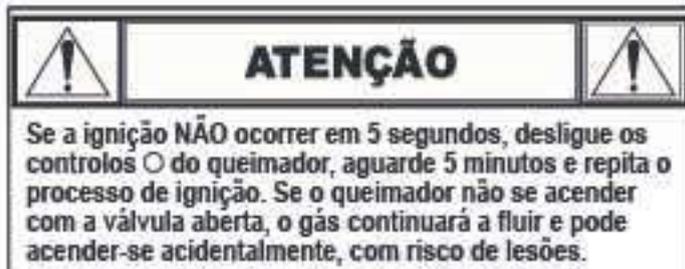
Use apenas mangueiras aprovadas, que são certificadas pela norma EN padrão apropriada e que não excedem os 1,5m de comprimento. Na Finlândia, o comprimento da mangueira não deve exceder os 1,2m.

Antes de cada utilização, verifique se as suas mangueiras estão cortadas ou gastas. Assegure-se de que a mangueira não está dobrada. Assegure-se de que, quando esteja ligada, a mangueira não toca em nenhuma superfície quente. Substitua as mangueiras danificadas antes de usar o aparelho. Substitua a mangueira seguindo os requerimentos nacionais.

Instruções de ignição de gás - Acender com dispositivo de ignição

- Não se incline sobre o grelhador ao acendê-lo.

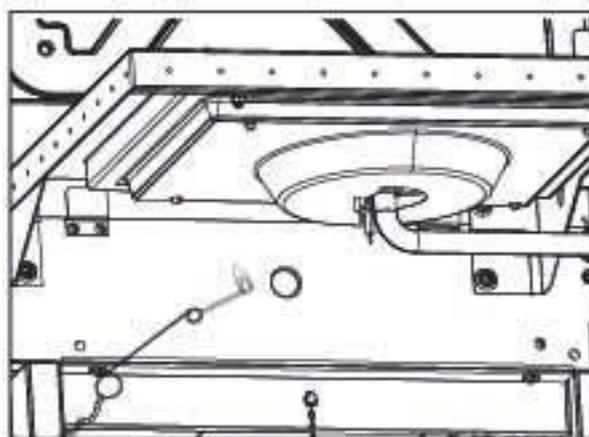
1. Posicione as válvulas de controlo dos queimadores em \bigcirc (off - desligado).
2. Abra a tampa ao acender ou re-acender.
3. LIGUE o gás na botija.
4. Para acender, empurre e gire o botão do BOMBARDEIRO de IGNIÇÃO ↗ para ALTO ↕. Imediatamente, pressione e segure o botão ELECTRONIC IGNITOR até que o queimador acenda.
5. Se a ignição NÃO ocorrer em 5 segundos, desligue os controlos do queimador na posição \bigcirc , aguarde 5 minutos e repita o processo de ignição.
6. Para ligar os demais queimadores, rode o botão para a posição ↕ HIGH, começando com os que estão mais perto do QUEIMADOR DE IGNIÇÃO ↗.



Acender com fósforos

- Não se incline sobre o grelhador ao acendê-lo.

1. Posicione as válvulas de controlo dos queimadores em \bigcirc (off - desligado).
2. Abra a tampa ao acender ou re-acender.
3. LIGUE o gás na botija.
4. Coloque o fósforo no suporte de fósforos (pendurado no painel lateral do grelhador). Acenda o fósforo, e em seguida acenda o queimador ao introduzir o fósforo através do furo de ignição com fósforo na lateral do grelhador. Pressione e rode imediatamente o botão do queimador para a posição ↕ HIGH. Assegure-se de que o queimador acendeu e se mantém aceso.
5. Acenda os queimadores adjacentes sequencialmente, ao pressionar os botões e rodá-los para a posição ↕ HIGH.



NOTA: O seu grelhador pode NÃO estar equipado com um Fogareiro!

Acender o Fogareiro com Dispositivo de Ignição

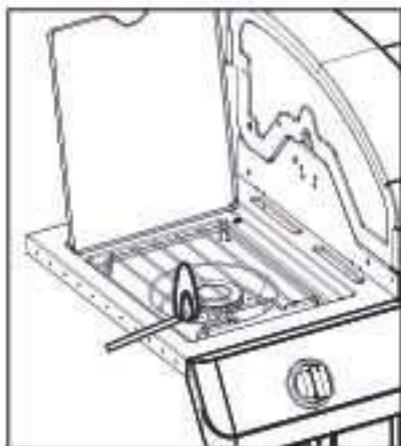
• Não se incline sobre o grelhador ao acendê-lo.

1. Posicione as válvulas de controlo dos queimadores em \bigcirc (off - desligado).
2. Abra a tampa ao acender ou re-acender.
3. **LIGUE** o gás na botija
4. Rode o botão do fogareiro para a posição \blacktriangledown HIGH, pressione e segure o botão de **IGNIÇÃO ELETRÓNICA**.
5. Se o fogareiro **NÃO** acender em 5 segundos, desligue botão na posição \bigcirc off - desligado), aguarde 5 minutos e repita o processo de ignição.

Acender o Fogareiro com Fósforos

• Não se incline sobre o grelhador ao acendê-lo.

1. Posicione as válvulas de controlo dos queimadores de gás em \bigcirc (off - desligado).
2. Abra a tampa ao acender ou re-acender.
3. **LIGUE** o gás na botija
4. Coloque o fósforo aceso perto do queimador. Rode imediatamente o botão do fogareiro para a posição \blacktriangledown HIGH. **Assegure-se de que o queimador se acende e mantém aceso.**



Testar Fugas em Válvulas, Mangueira e Redutor

Faça um teste de fugas antes da primeira utilização, pelo menos uma vez por ano, e a cada vez que trocar ou desligar uma botija.

1. Rode todos os botões de controlo do aparelho para \bigcirc .
2. Assegure-se de que o redutor está firmemente ligado à botija de gás.
3. Ligue o Gás. Se ouvir um som de vento, desligue imediatamente o gás. Existe uma fuga importante na ligação. Corrija antes de prosseguir.
4. Esfregue uma solução de sabão (mistura de uma parte de sabão e uma parte de água) nas ligações da mangueira.
5. Se aparecerem bolhas crescentes, existe uma fuga. Desligue o gás na botija imediatamente e verifique a firmeza das ligações. Se não for possível estancar a fuga, não tente repará-la. Ligue a encomendar peças de substituição.
6. Desligue sempre o gás na botija depois de fazer o teste de fugas.

SE O APARELHO NÃO LIGAR

- Assegure-se que o gás está ligado na botija.
- Make sure there is gas in the cylinder. Assegure-se de que há gás na botija.
- O dispositivo de ignição faz um som de clique?
Se sim, verifique a faísca no queimador
Se não houver faísca verifique se os fios estão soltos ou danificados.
- Se os fios estiverem bem, verifique se o eletrodo está rachado ou partido, e substitua se necessário.
- Se os fios ou eletrodos estiverem cobertos por resíduos de cozinhados, limpe a ponta do eletrodo com um lenço embebido em álcool se necessário.
- Se necessário, substitua os fios.
- Se não houver som, verifique a bateria.
- Assegure-se de que a bateria está corretamente instalada.
- Verifique se a ligação dos fios está frouxa no módulo e no interruptor.
- Se o dispositivo de ignição continuar a não funcionar, use um fósforo.



ALERTA DE ARANHAS!

ARANHAS E TEIAS
DENTRO DO QUEIMADOR



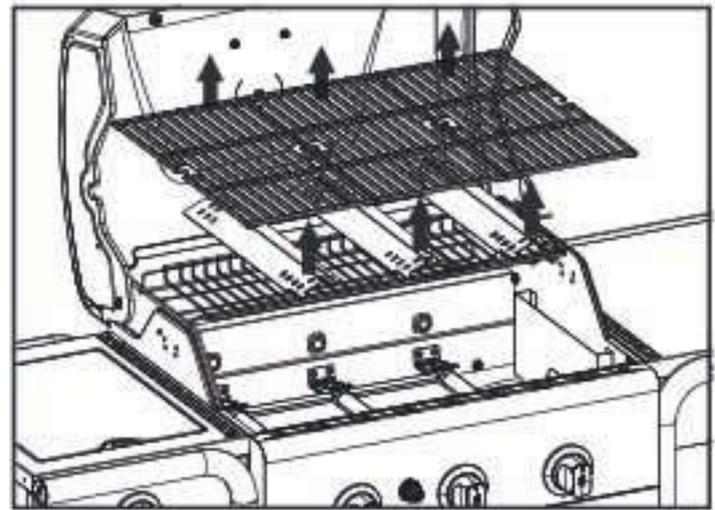
Se o seu grelhador está com dificuldades em acender-se ou se a chama estiver fraca, verifique e limpe os venturis e queimadores.

Aranhas ou pequenos insetos são causas conhecidas de problemas de "flashback", ao constuir ninhos e por ovos dentro do venturi ou queimador dos grelhadores, obstruindo assim a passagem do gás. O gás preso pode entrar em combustão por detrás do painel de controlo. Este flashback pode danificar o seu grelhador e provocar lesões. Para prevenir flashbacks e assegurar um bom desempenho, a montagem do queimador e tubo de venturi devem ser removidas e limpas sempre que o grelhador tenha estado parado por um grande período de tempo.

Instruções para Acender com Carvão

1. Com o grelhador frio, remova as grelhas de cozedura.
2. Coloque o tabuleiro de carvão no grelhador.
3. Coloque uma camada única de carvão no tabuleiro, máximo 1,4kg.
4. Recoloque as grelhas de cozedura.
5. Com a tampa aberta, acenda os queimadores segundo as Instruções para Acender a Gás.
6. Deixe os queimadores a gás a funcionar em 4 HIGH durante 15 minutos com a tampa fechada.
7. Rode os botões de controlo para \circ (off – desligado).
8. Abra a tampa e aguarde 5 minutos, ou até que o carvão fique branco, antes de adicionar a comida.
9. Não cozinhe antes que o combustível tenha um revestimento de cinzas.

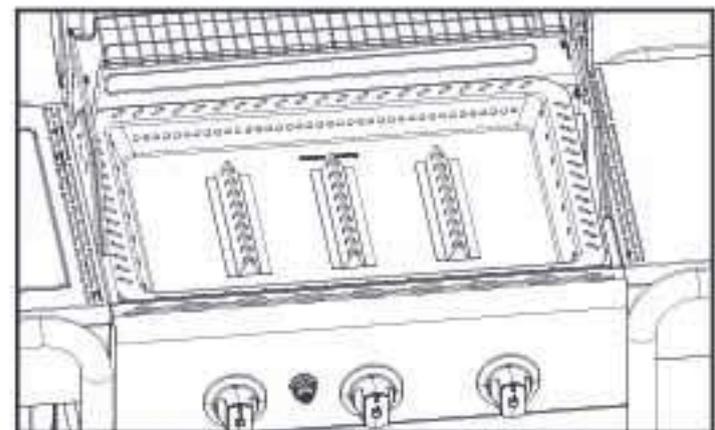
NOTA: O churrasco deve ser aquecido eo combustível mantido vermelho quente por pelo menos 30 minutos antes de seu primeiro cozinheiro.



Remova grades de cozinha e barracas de calor

AVISO

- Não deixe os queimadores a gás a funcionar por mais de 15 minutos quando usar carvão.
- **AVISO!** Não use aguardente ou gasolina para acender ou reacender! Use apenas acendalhas em conformidade com a norma EN1860-3!
- Nunca use acendalha líquida, querosene, gasolina ou álcool para acender carvão.
- Nunca use pedaços de madeira ou acendalhas no seu grelhador.
- Acenda o carvão APENAS com o tabuleiro de carvão corretamente posicionado na fomalha. Veja a figura.
- Remova o tabuleiro de carvão da fomalha e guarde-o quando usar apenas o grelhador a gás.
- Não ponha o grelhador a funcionar a gás com o tabuleiro de carvão na fomalha sem que este tenha carvão.



Remova as grelhas de cozedura

AVISO

RISCO DE MONÓXIDO DE CARBONO Queimar carvão em zonas fechadas pode matá-lo. Exala monóxido de carbono, que não tem cheiro. **NUNCA** queime carvão dentro de casas, veículos ou tendas.

AVISO

Depois de um fogo de carvão parecer extinto, brasas não consumidas podem reter calor por até 24 horas, e ao ar livre podem incendiar-se inesperadamente. Quaisquer dessas brasas fora da fomalha do grelhador representam um risco de incêndio, e quando expostas a superfícies combustíveis, tais como decks de madeira, podem atear-lhes fogo.

Recomendações de Limpeza

- É necessário limpar o grelhador depois de cada utilização com carvão.
- Assegure-se de que as brasas estão completamente extintas e que a unidade arrefeceu convenientemente antes de fazer a limpeza.
- Remova o tabuleiro de carvão e limpe todas as cinzas

Nota: Após o uso, a bandeja de carvão pode descolorir. Isso é normal durante o uso.

Limpeza do Conjunto do Queimador

Siga estas instruções para limpar e/ou substituir peças do conjunto do queimador, ou se tiver problemas a ligar o grelhador.

1. Desligue o gás nos botões de controlo e na botija de gás.
2. Remova as grelhas de cozinhar e os distribuidores de chama.
3. Remova os tubos de transporte e as ferragens que apertam os queimadores.
4. Desprenda o elétrodo do queimador.

NOTA: O método para remover/desprender irá depender da configuração do queimador. Veja as diferentes configurações nas ilustrações abaixo.

5. Levante cuidadosamente cada queimador e afaste-o das aberturas das válvulas. Sugerimos-lhe três formas de limpar os tubos dos queimadores. Use a que lhe for mais fácil.

A. Dobre um arame duro (um cabide leve funcionará bem) em forma de gancho pequeno. Passe o gancho através de cada tubo de queimador várias vezes.



B. Use escovilhão de garrafas estreito com uma pega flexível (não use uma escova de latão). Passe o escovilhão através do tubo do queimador várias vezes.

C. Use proteção ocular: Use uma mangueira de ar para forçar o ar a entrar no tubo do queimador e a sair pelas entradas do queimador. Verifique cada entrada para assegurar que sai ar de cada furo.

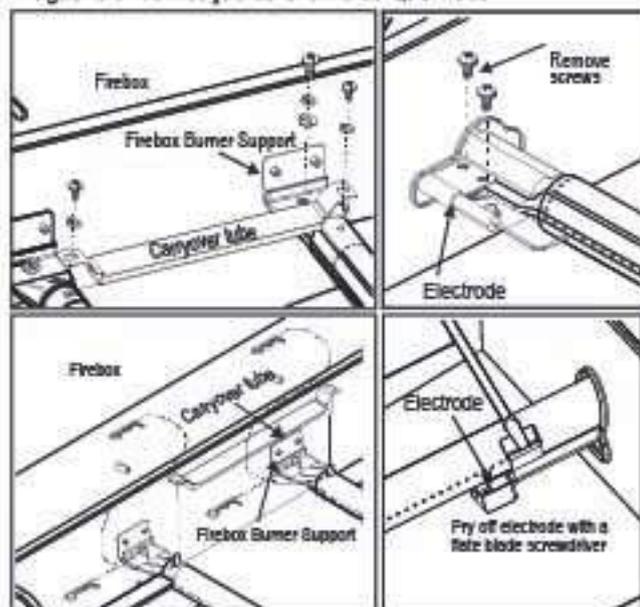
6. Escove toda a superfície exterior do queimador para remover sujidades e resíduos de comida.
7. Limpe todas as entradas bloqueadas com um arame duro, como, por exemplo, um clipe de papel aberto.
8. Verifique se existem danos no queimador devido à sua normal utilização e corrosão. Alguns furos podem ter-se alargado. Se encontrar rachas ou buracos grandes, substitua o queimador.

MUITO IMPORTANTE: Os tubos do queimador devem reencaixar nas aberturas das válvulas. Veja a ilustração à direita

Encaixe corretovalve
Válvula-Queimador



9. Ligue o elétrodo ao queimador.
10. Reponha cuidadosamente os queimadores.
11. Ligue os queimadores aos suportes da cuba.
12. Repositione os tubos de transporte de chama e ligue aos queimadores. Reponha os distribuidores de chama e grelhas.
13. Antes de cozinhar novamente no grelhador, faça o "Teste de Fugas" e a "Verificação de Chama do Queimador".



Guardar o Seu Aparelho

- Limpe as grelhas de cozinhar.
- Guarde-o num sítio seco.
- Quando a botija de gás estiver ligada ao aparelho, guarde-o no exterior, numa área bem ventilada e fora do alcance das crianças.
- Cubra o aparelho se o guardar no exterior.
- Guarde o aparelho no interior **SOMENTE** se a botija de gás estiver desligada (nela própria e do aparelho), retirada do aparelho e guardada no exterior.
- Quando retirar o aparelho do sítio onde estava guardado, verifique se há obstruções nos queimadores.

Limpeza Geral do Aparelho

- Limpe o aparelho com frequência, preferencialmente depois de cada utilização. Se usar um escovilhão de arame para limpar qualquer superfície de cozedura, assegure-se de que não restam cerdas nas superfícies antes de grelhar. Não é recomendado limpar as superfícies de cozedura enquanto o aparelho está quente. O aparelho deve ser limpo pelo menos uma vez por ano.
- Não confunda acumulações de gordura pretas ou castanhas e fumo com pintura. Os interiores de grelhadores a gás não são pintados na fábrica (e jamais devem ser pintados). Aplique uma solução forte de detergente com água, ou use um limpador próprio com uma escova para esfregar nos interiores da tampa e no fundo. Enxague e deixe que sequem completamente ao ar. Não aplique detergentes cáusticos/limpa-fornos nas superfícies pintadas.
- Partes plásticas: Lave com água quente com sabão e seque com um pano.
 - Não use citrisol, detergentes abrasivos, desengordurantes ou limpa-grelhadores concentrados nas partes plásticas. Isto poderá resultar em danos ou falhas nas peças.
- Superfícies de porcelana: Devido à sua composição vítrea, a maioria dos resíduos podem ser limpos com uma solução aquosa de bicarbonato de sódio ou um detergente especialmente formulado para isto. Use pó de limpeza não abrasivo para manchas mais difíceis.
- Superfícies pintadas: Lave com detergente suave ou limpador não abrasivo e água quente com sabão. Seque com um pano não abrasivo.
- Superfícies de aço inoxidável: Para manter a aparência de alta qualidade do seu aparelho, no final de cada utilização lave com detergente suave e água quente com sabão, secando depois com um pano macio.
- Superfícies de cozedura: Se utilizar um escovilhão de arame para limpar quaisquer das superfícies de cozedura, assegure-se que não ficam cerdas depositadas nelas antes de grelhar. Não é recomendado limpar as superfícies de cozedura enquanto o aparelho estiver quente.

**DADOS TÉCNICOS
CHAR-BROIL, LLC**

Nome do Aparelho	Churrasqueira a Gás/Grelhador a Gás			
Caudal Térmico Nominal Total	13,6 kW (990g/h)			
Categoria do Gás	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Modelo Nr..	468300817			468300217, 468300217CH
Tipo de Gás	Butano	Propano	Butano, Propano ou mistura deles	Butano, Propano ou mistura deles
Pressão do Gás	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Tamanho do Injetor (Ø. mm)	Grelhador: 0,91 x 3 pcs		Grelhador: 0,91 x 3 pcs	Grelhador: 0,79 x 3 pcs
	Fogareiro:0,92 x 1 pcs		Fogareiro:0,92 x 1 pcs	Fogareiro:0,81 x 1 pcs
Países de Destino	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK	DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK		AT, DE, CH, LU
Fornecimento elétrico	1.5VDC Bateria			

HARDWARE LIST

Key	Description	Picture	Qty
A	1/4-20x3/4" Machine Screw		50
B	1/4-20 Flange Nut		8
C	1/4-20x2" Machine Screw		4
D	7x15 Fiber Washer		4
E	Bushing		1
F	Hitch Pin Clip		1
G	#8-32x3/8" Machine Screw		2
H	M4 Wing Nut		1
J	5mm Flat Washer		1
K	Venturi Clip		1

Beschlagliste

Ref.	Beschreibung	Bild	Stk
A	1/4-20x3/4" Maschinenschraube		50
B	1/4-20 Flanschnutter		8
C	1/4-20x2" Maschinenschraube		4
D	7x15 Fiber-Unterlegscheibe		4
E	Buchse		1
F	Steckbolzensicherung		1
G	#8-32x3/8" Maschinenschraube		2
H	M4 Flügelmutter		1
J	5mm Unterlegscheibe		1
K	Venturi-Sicherung		1

PARTS LIST 468300217, 468300217CH, 468300617

Key	Qty	Description
1	1	TOP LID
2	2	LID BUMPER, FRONT
3	2	LID BUMPER, REAR
4	1	LOGO PLATE
5	1	HANDLE
6	1	TEMPERATURE GAUGE
7	1	BEZEL, TEMPERATURE GAUGE
8	1	HARDWARE F/ TOP LID
9	1	FIREBOX
10	3	BURNER
11	3	HEAT TENT
12	2	FLAME CARRYOVER TUBE
13	1	ELECTRODE
14	1	GREASE CUP CLIP
15	1	GREASE CUP
16	3	COOKING GRATE
17	1	SWINGAWAY RACK
18	1	LEG, LEFT LOWER FRONT
19	1	LEG, LEFT LOWER REAR
20	2	SIDE PANEL, F/ CART
21	2	UPPER CART FRAME A
22	2	UPPER CART FRAME B
23	2	UPPER CART BRACE
24	1	LEG, RIGHT LOWER FRONT
25	1	LEG, RIGHT LOWER REAR
26	1	CONTROL PANEL
27	1	ELECTRONIC IGNITION MODULE
28	1	BUTTON, F/ EI MODULE
29	1	MATCH HOLDER
30	1	VALVE HOSE ASSEMBLY
31	1	FRONT PANEL, MIDDLE
32	1	FRONT PANEL, LOWER
33	1	FRONT PANEL, UPPER
34	1	HEAT SHIELD, TANK
35	1	CHARCOAL TRAY
36	4	CONTROL KNOB
37	4	BEZEL, F/ CONTROL KNOB
38	6	END CAP, F/ LEG
39	2	WHEEL
40	1	AXLE
41	1	STORAGE TRAY
42	1	BOTTOM SHELF
43	1	HOT PLATE SHELF
44	1	DRIP PAN, F/ HOT PLATE
45	1	HOT PLATE
46	1	ELECTRODE, F/ HOT PLATE
47	1	IGNITOR WIRE, F/ HOT PLATE
48	1	HOT PLATE GRATE
49	1	HOT PLATE LID
50	1	RIGHT SHELF ASSEMBLY
51	1	HEAT SHIELD, F/ EI MODULE
52	1	HEAT SHIELD, F/ HANDLE
53	3	BURNER BRACE

NOT Pictured

...	1	HARDWARE PACK
...	1	PRODUCT GUIDE, EUROPE
...	1	RETAINER CLIP, F/ HOT PLATE

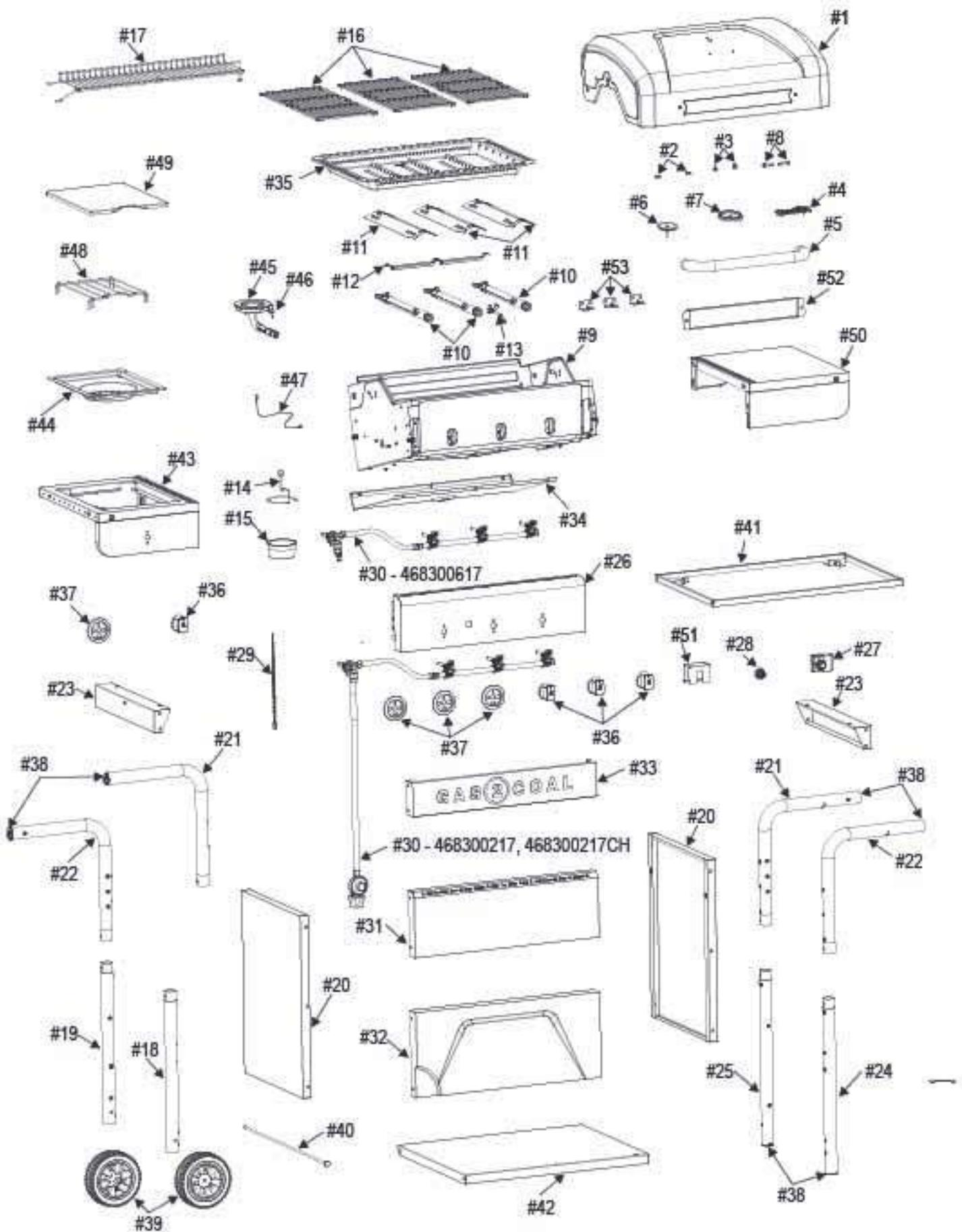
Teilelist 468300217, 468300217CH, 468300617

Key	Qty	Description
1	1	Deckel
2	2	Dämpfer f. Deckel, vorne
3	2	Dämpfer f. Deckel, hinten
4	1	Logo-Schild
5	1	Griff
6	1	Thermometer
7	1	Blende, Thermometer
8	1	Schrauben f. Deckel
9	1	Brennkammer
10	3	Brenner
11	3	Hitze Deckel
12	2	Flammübertragungsrohr
13	1	Elektrode
14	1	Halterung f. Fettauffangschale
15	1	Fettauffangschale
16	3	Grillrost
17	1	schwenkbarer Rost
18	1	Bein, links unten vorne
19	1	Bein, links unten hinten
20	2	Seitenblech f. Wagen
21	2	Oberer Rahmen A, Wagen
22	2	Oberer Rahmen B, Wagen
23	2	Obere Halterung, Wagen
24	1	Bein, rechts unten vorne
25	1	Bein, rechts unten hinten
26	1	Bedienfeld
27	1	Elektronische Zündung
28	1	Zündschalter
29	1	Streichholzhalter
30	1	Ventil-Schlauch-Einheit
31	1	Frontblech, mitte
32	1	Frontblech, unten
33	1	Frontblech, oben
34	1	Separator
35	1	Kohlenschale
36	4	Schaltknopf
37	4	Blende f. Schaltknopf
38	6	Abdeckkappe, Bein
39	2	Rad
40	1	Achse
41	1	Ablageblech
42	1	Unterer Boden
43	1	Seitenbrenner Ablage
44	1	Tropfpfanne, Heizplatte
45	1	Heizplatte
46	1	Elektrode f. Heizplatte
47	1	Zündkabel f. Heizplatte
48	1	Rost f. Heizplatte
49	1	Deckel f. Heizplatte
50	1	Ablage rechts
51	1	Hitzeschild f. Elektronische Einheit
52	1	Hitzeschild f. Griff
53	3	Brennerhalter

Nicht im Bild

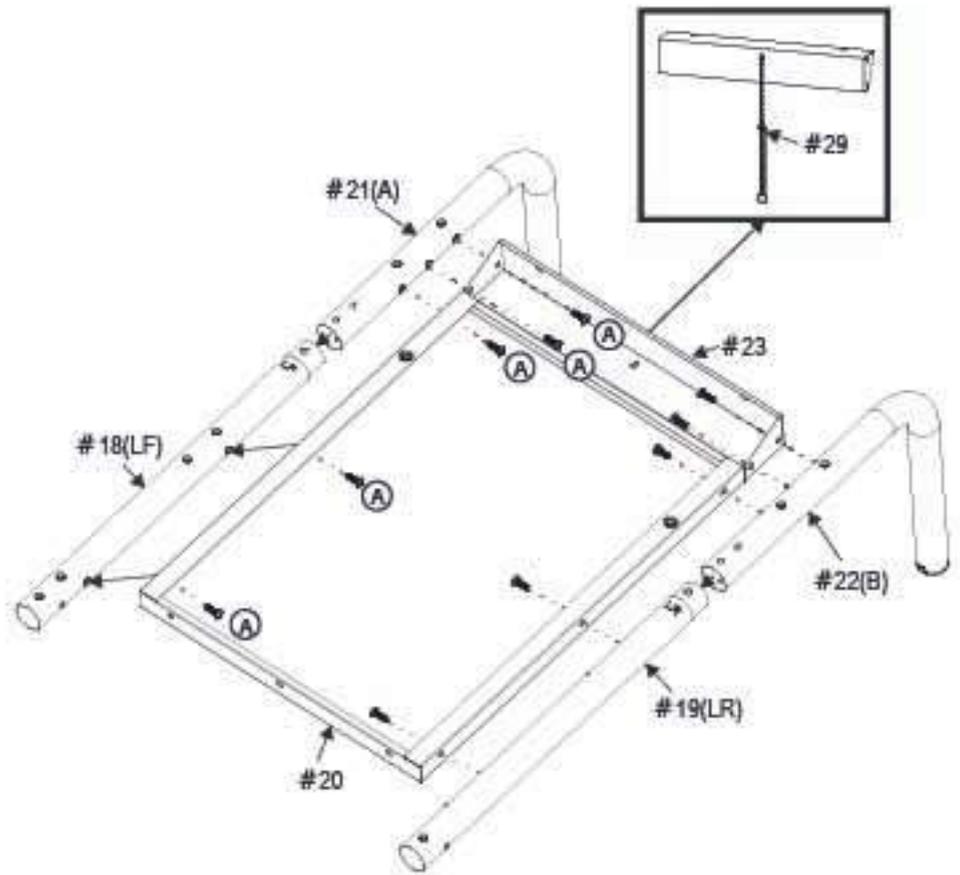
...	1	Beschiagbeutel
...	1	Bedienungsanleitung, Europe
...	1	Clip, Heizplatte

PARTS DIAGRAM 468300217, 468300217CH, 468300617

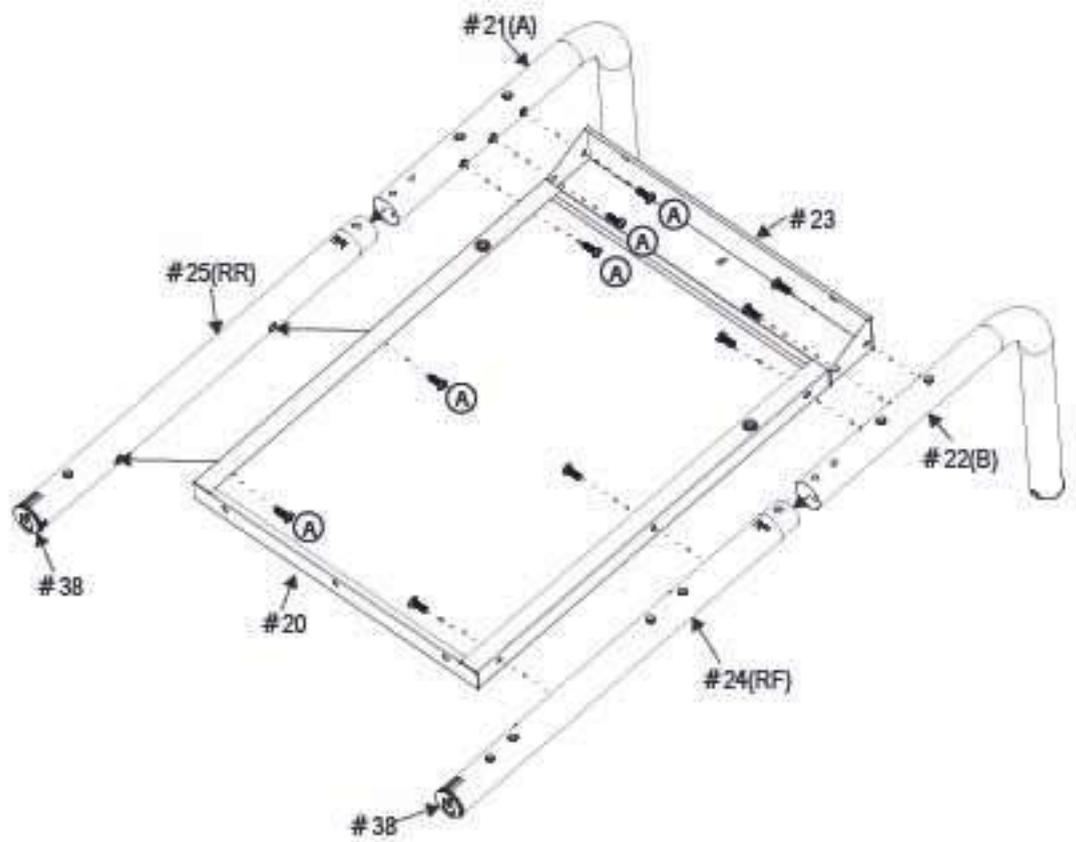


ASSEMBLY

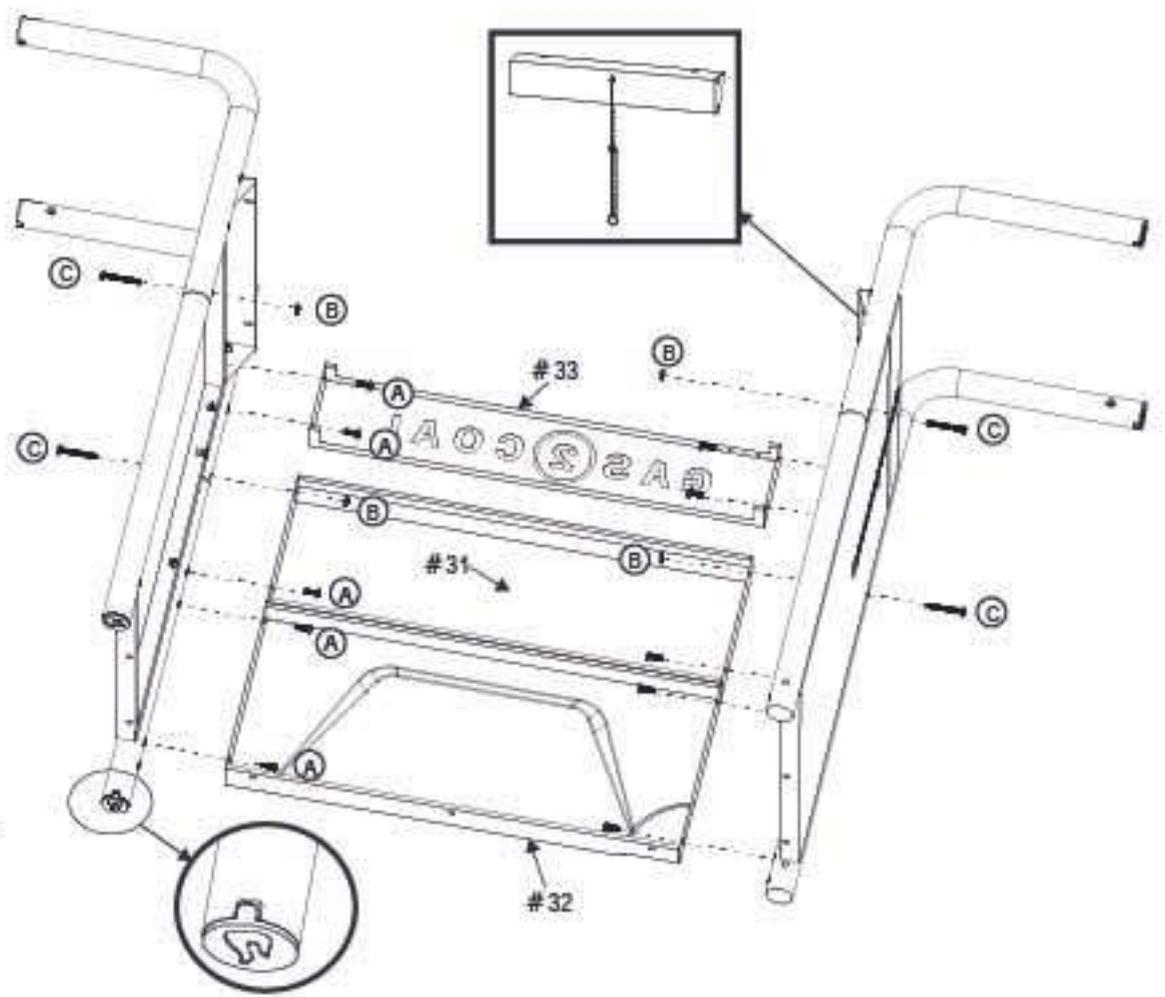
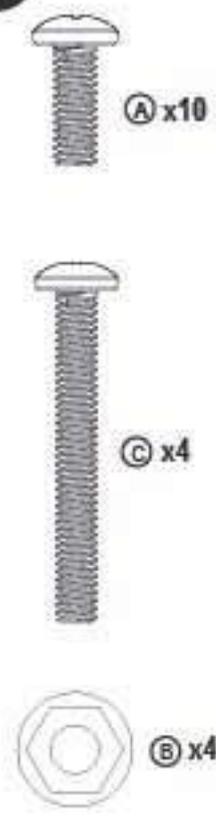
1



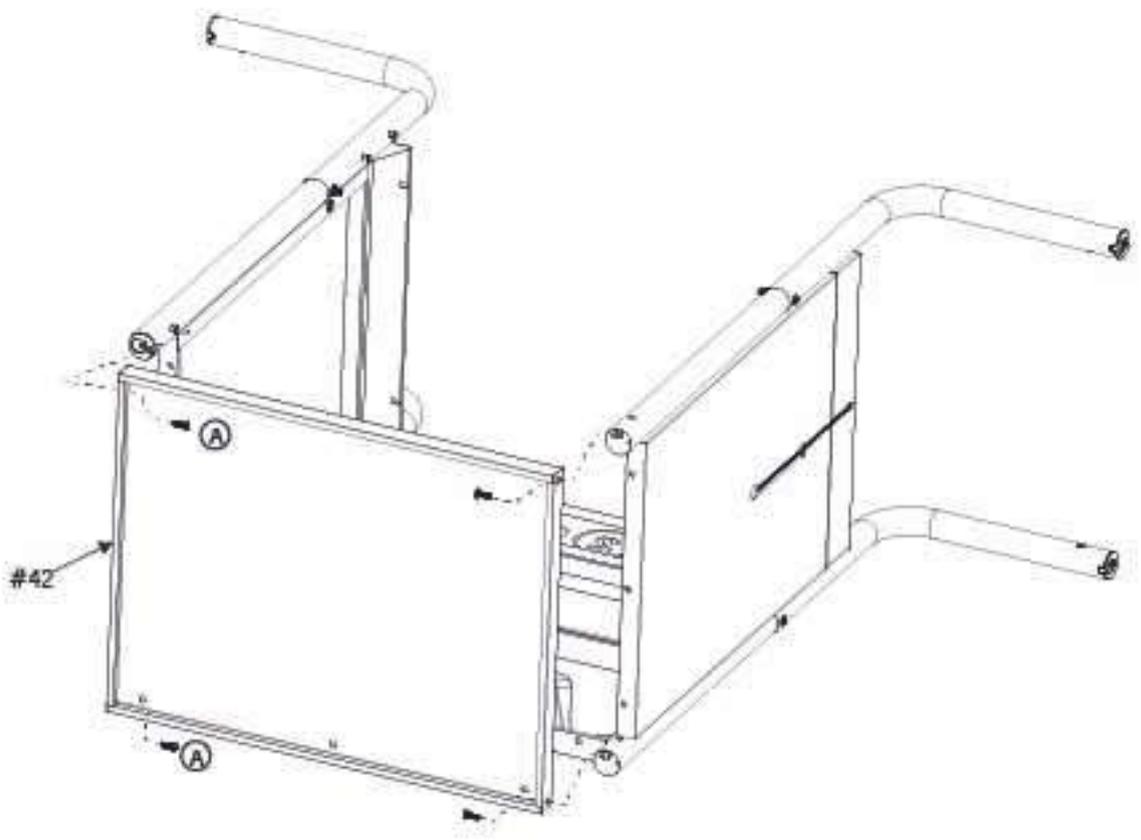
2



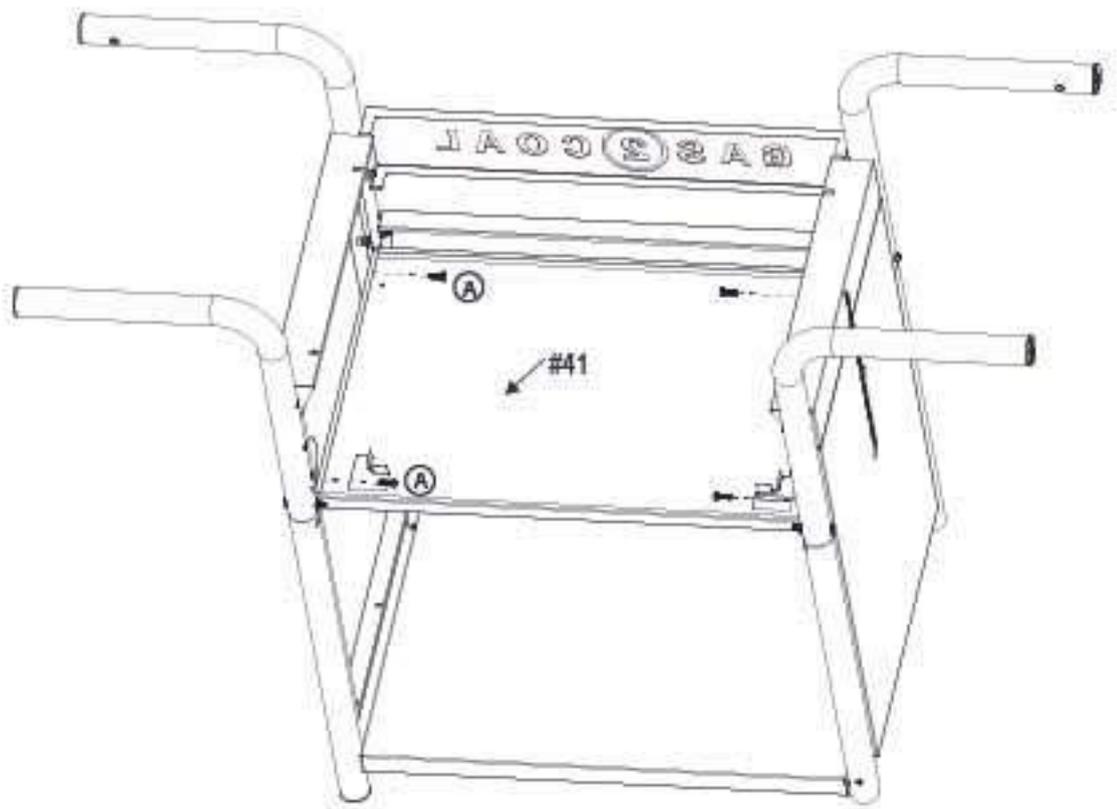
3



4

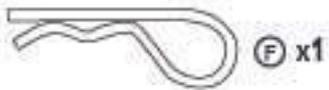
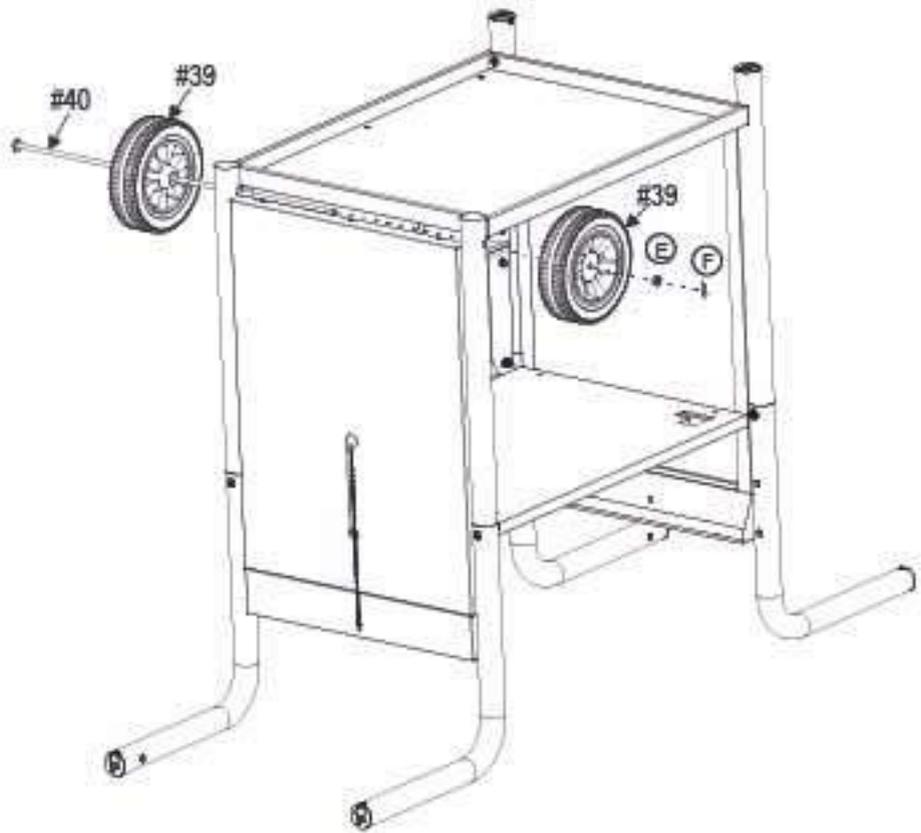


5

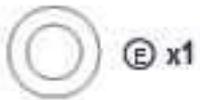


A x4

6



F x1

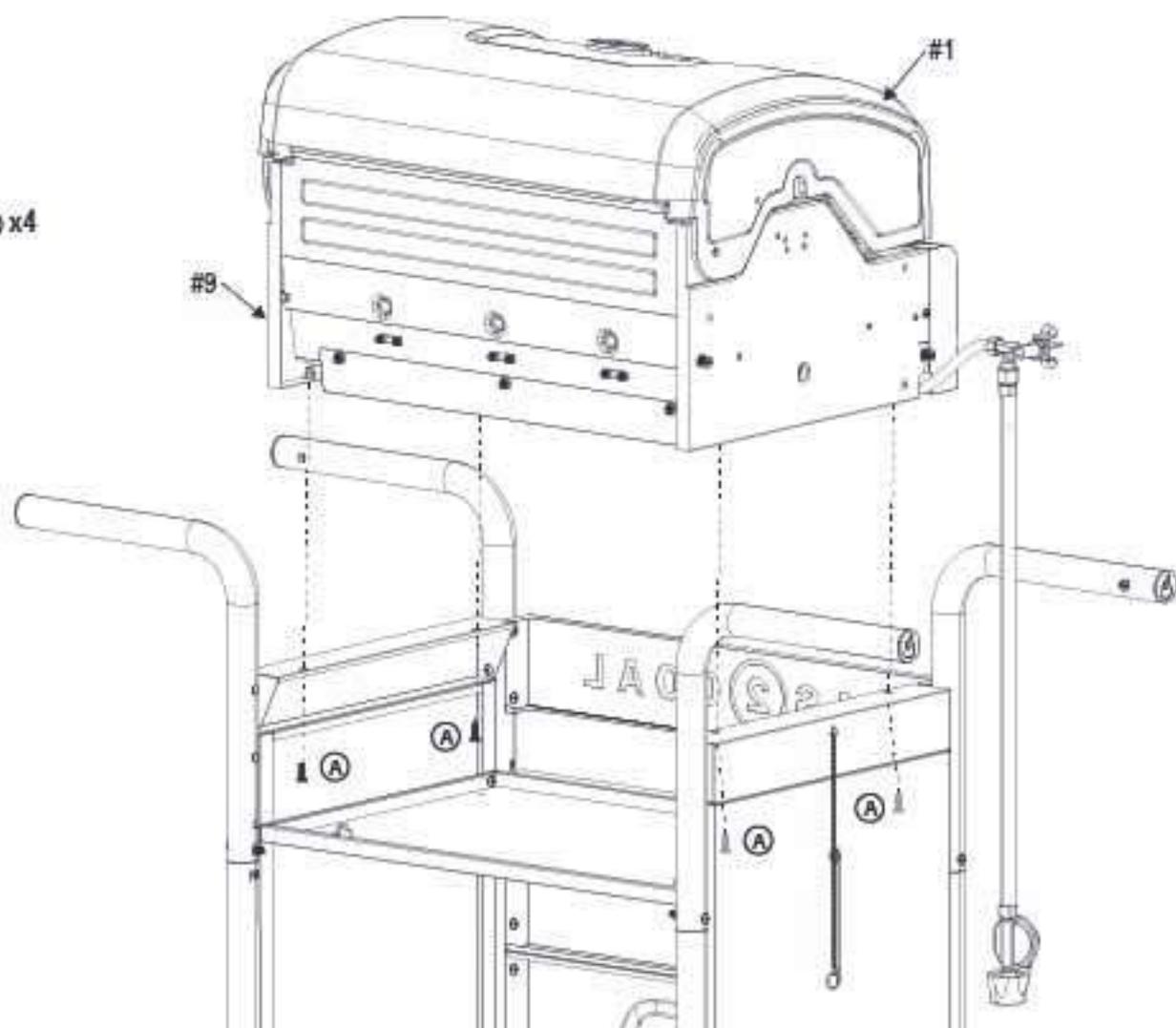


E x1

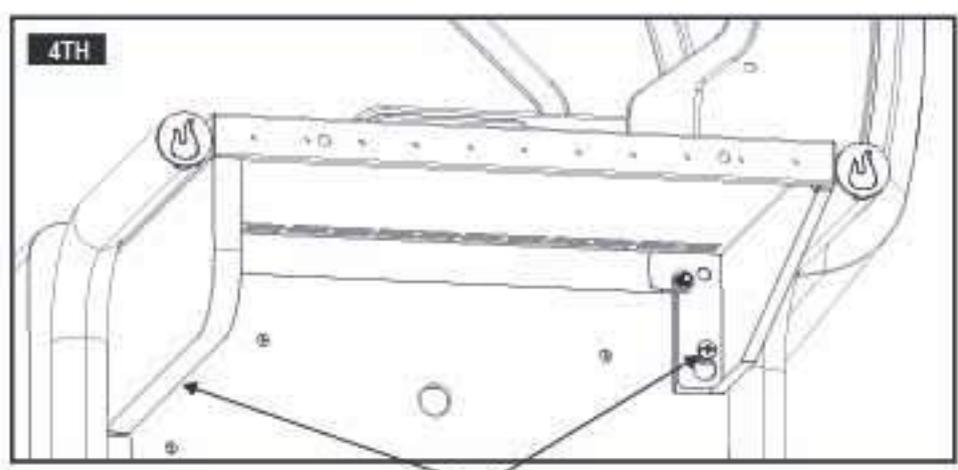
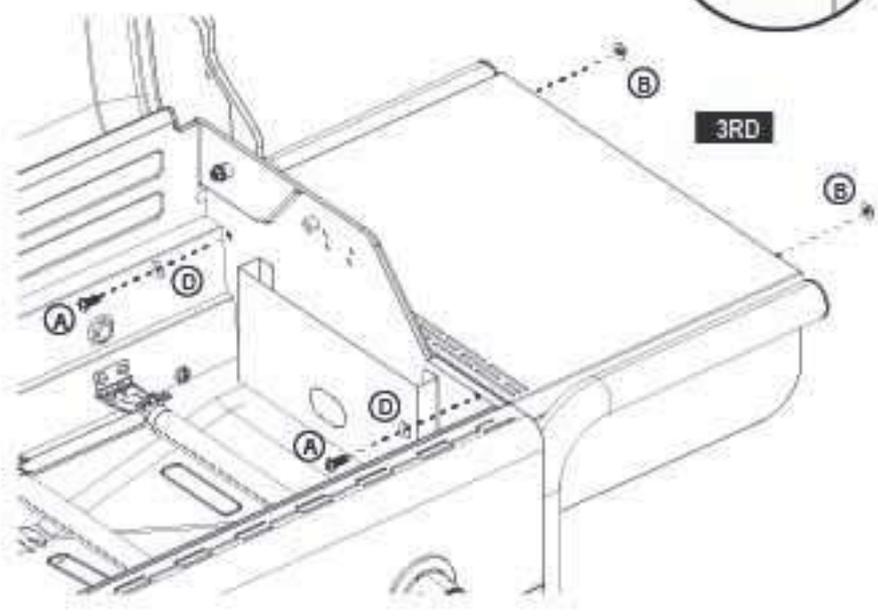
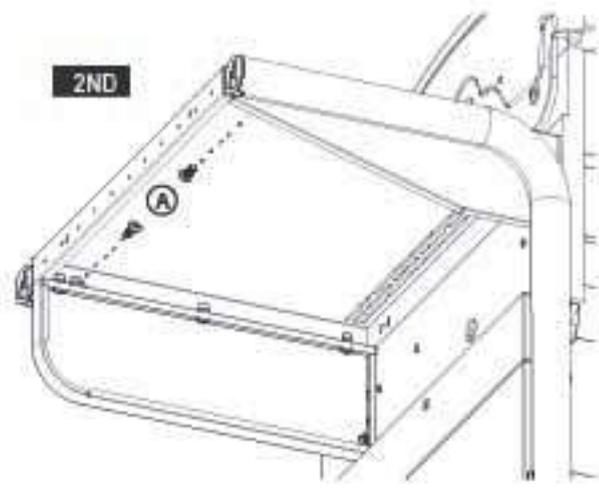
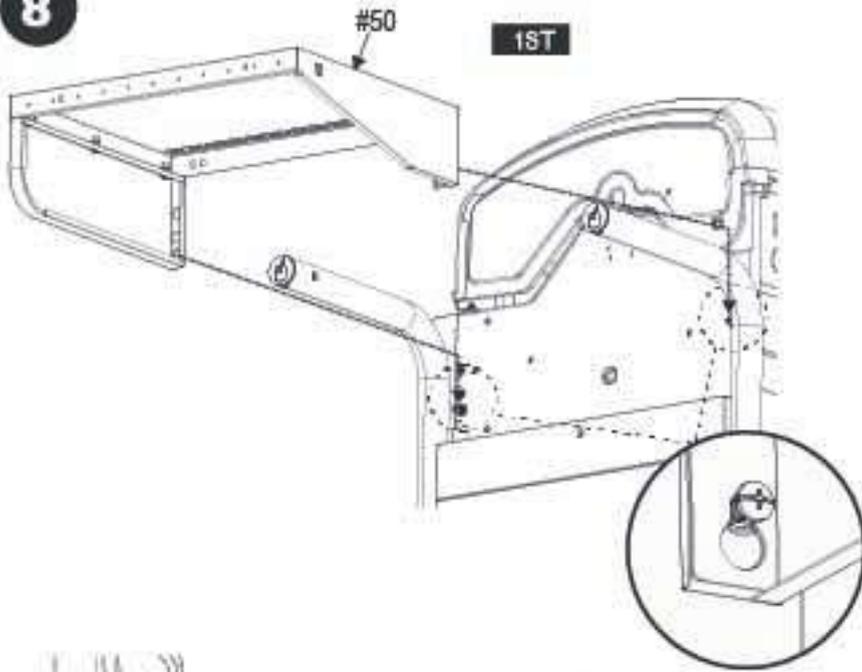
7



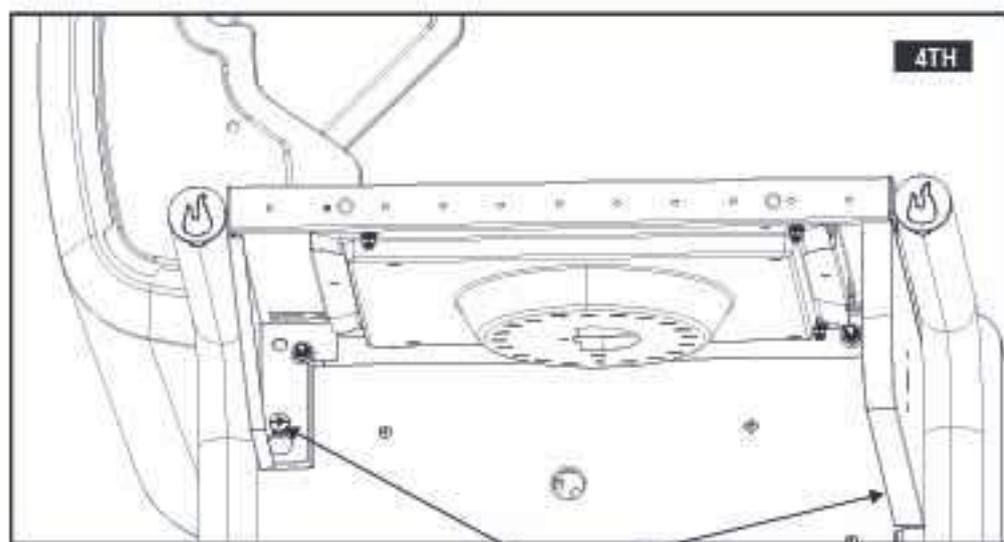
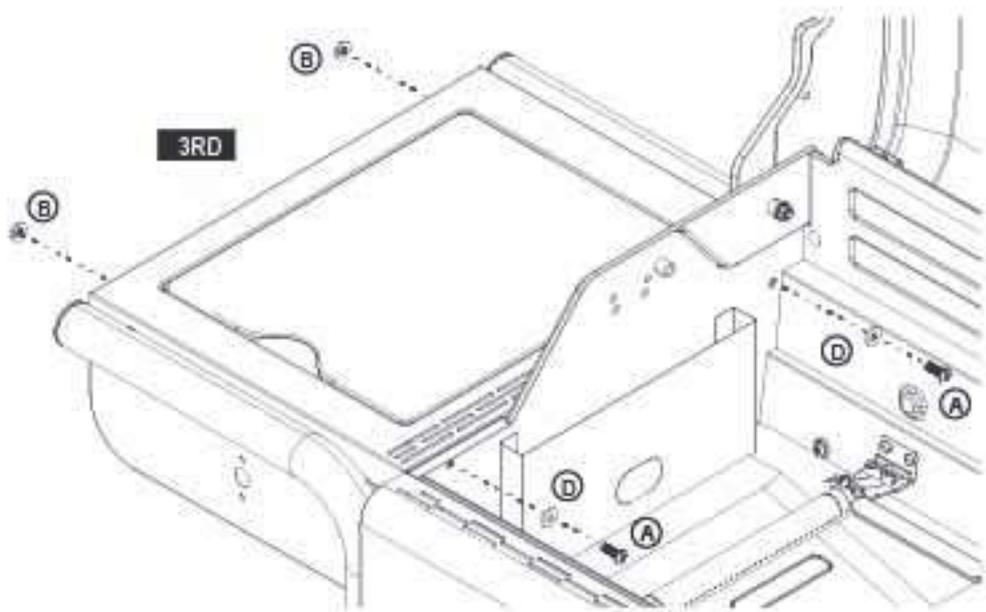
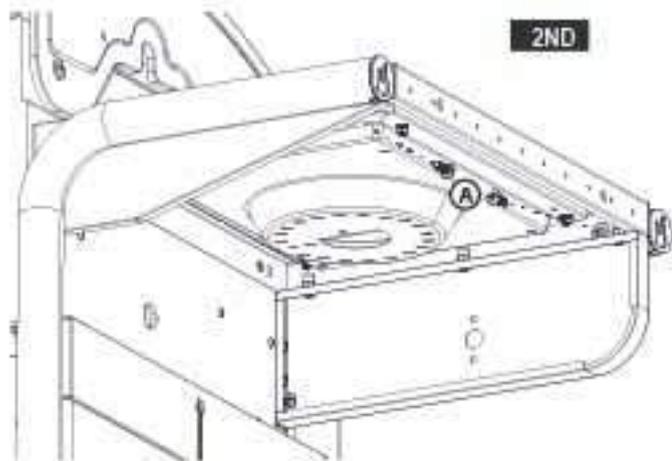
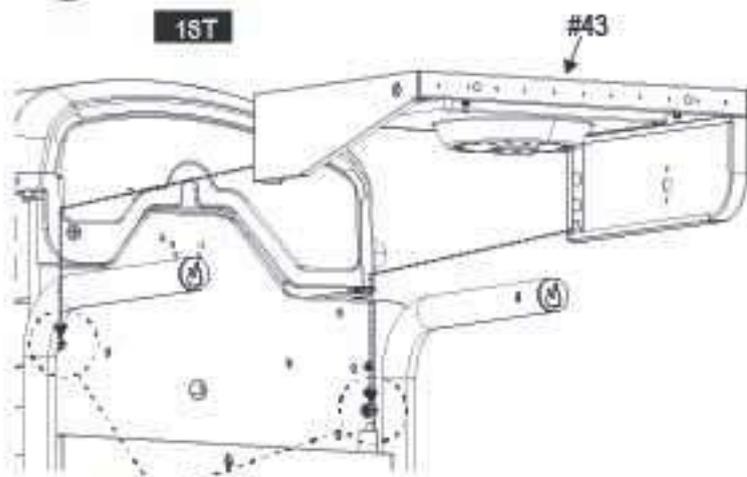
A x4



8

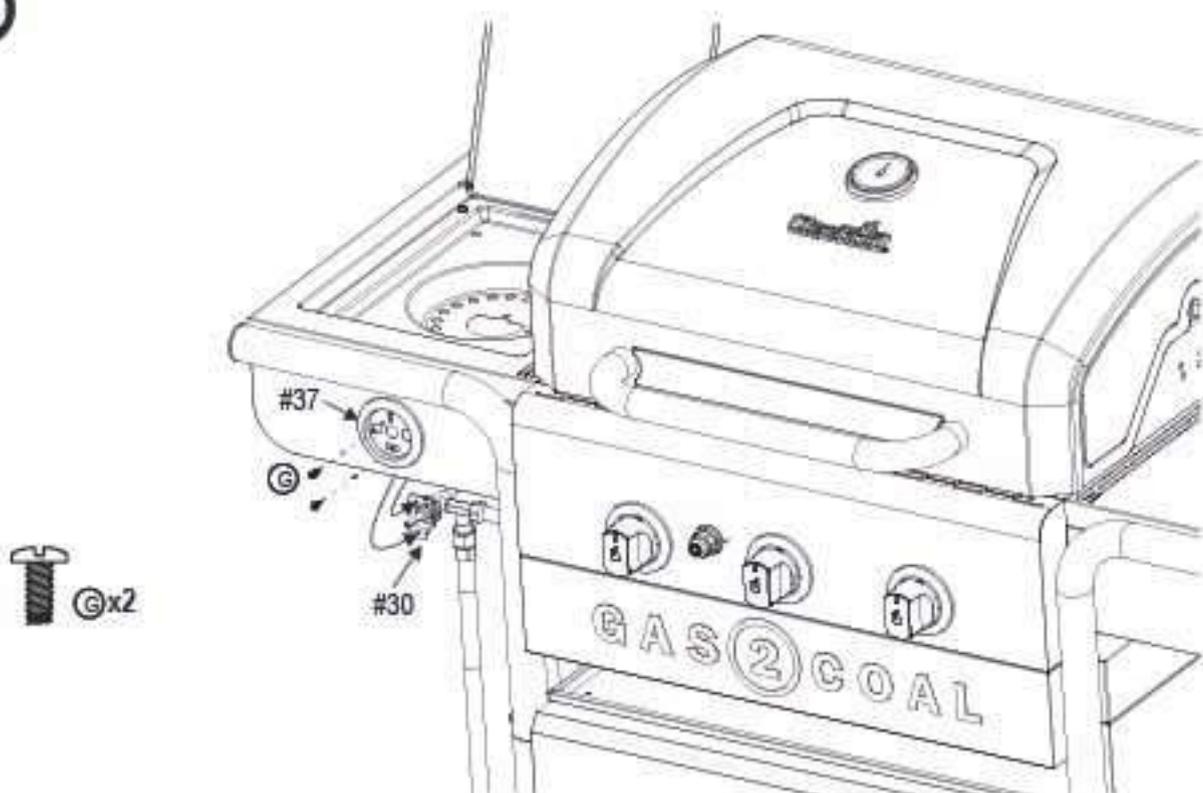


9

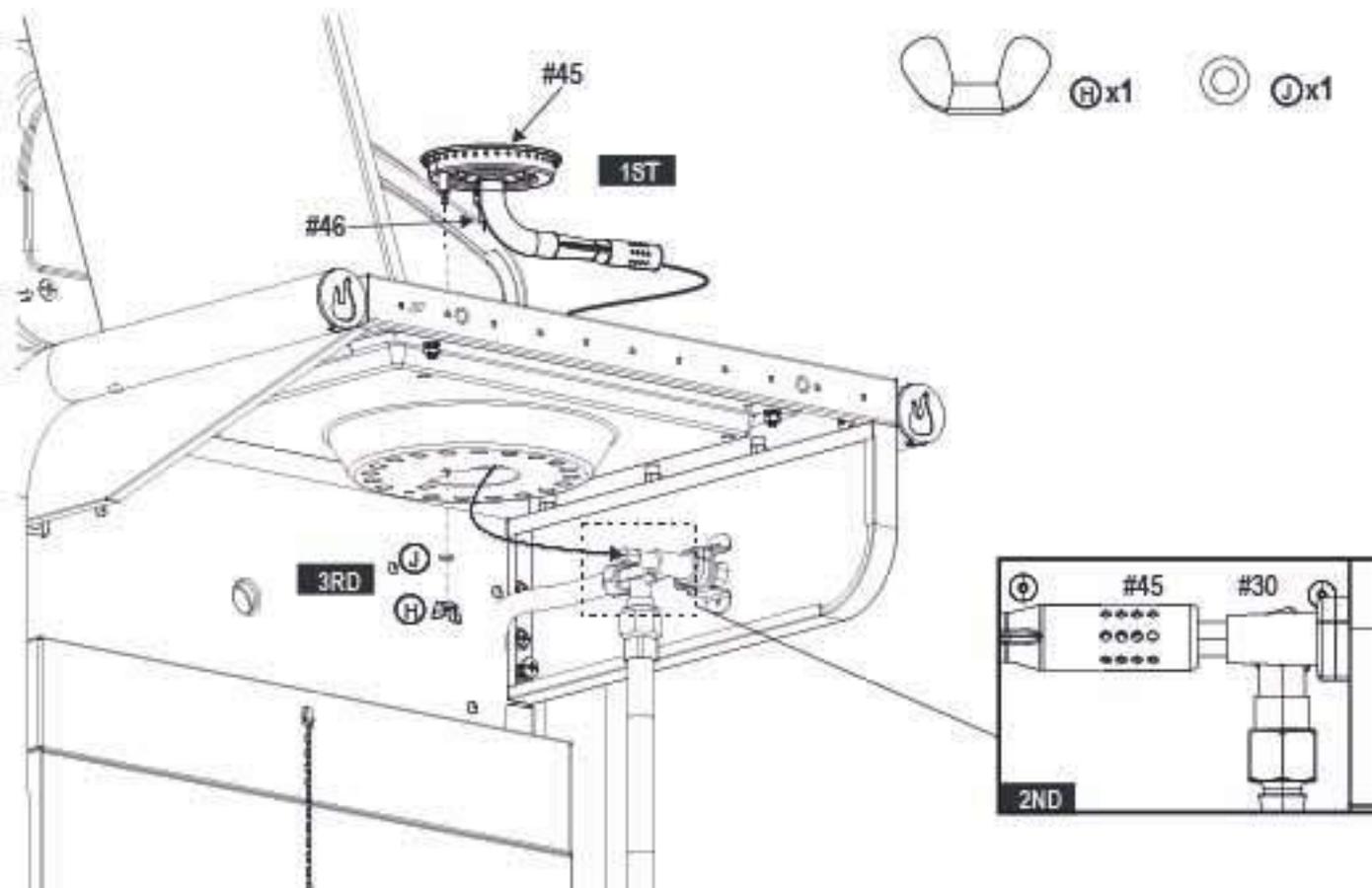


Tighten the screws

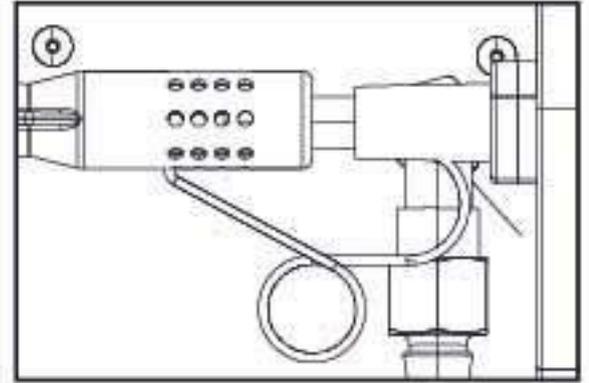
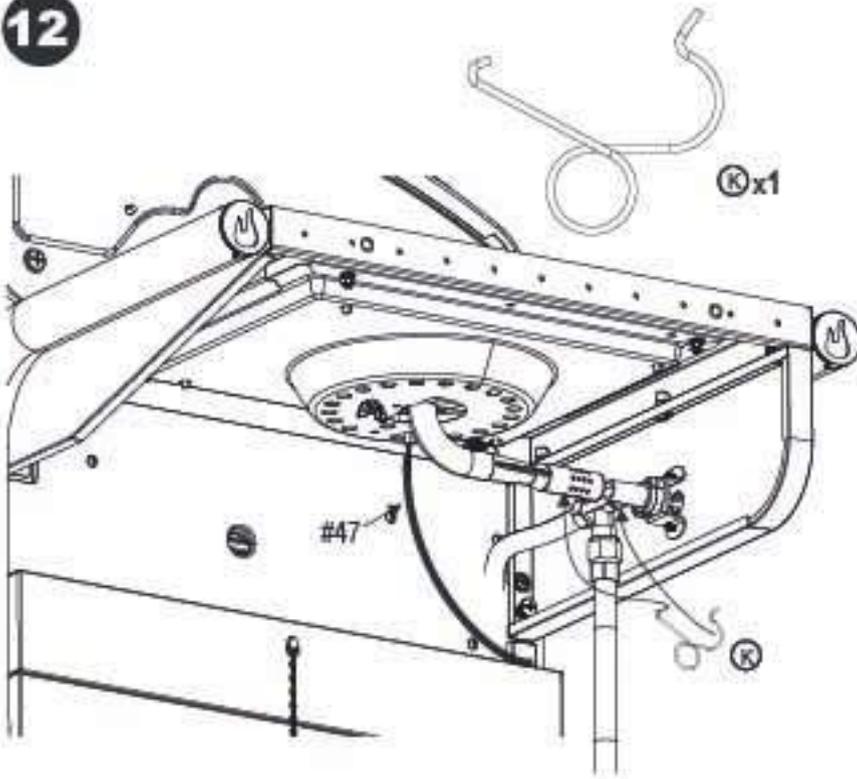
10



11

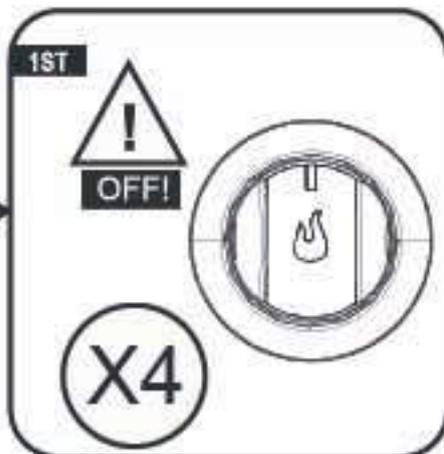


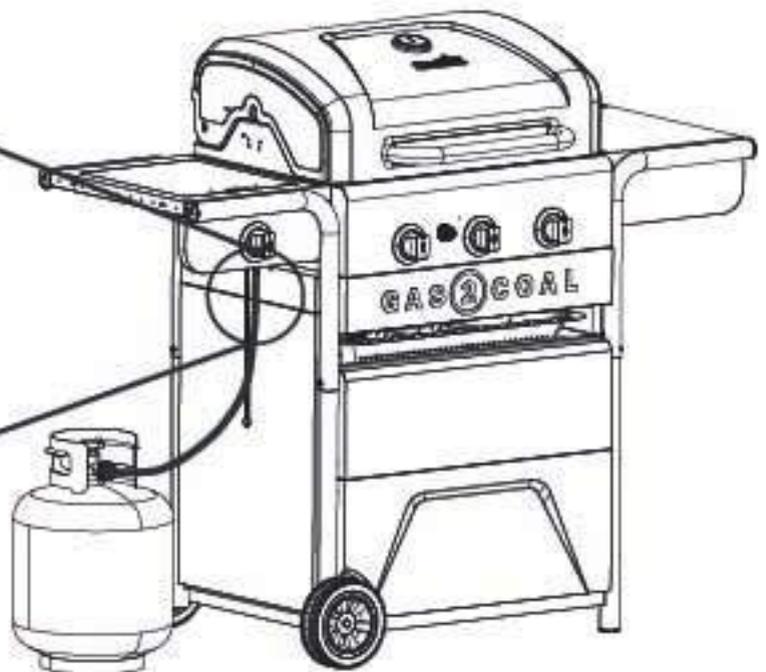
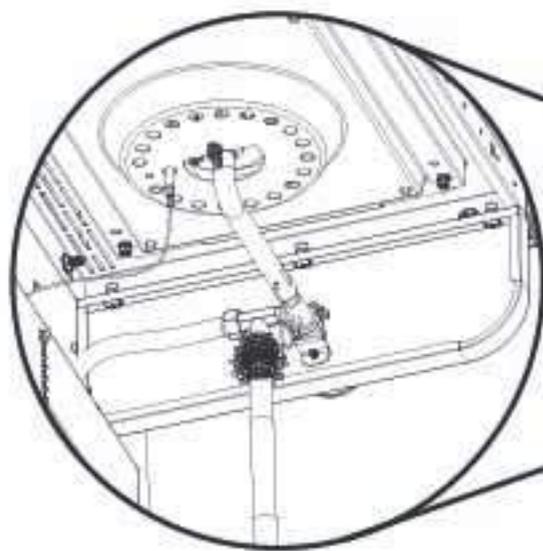
12



13

LEAK CHECK FOR MODELS: 468300217, 468300217CH

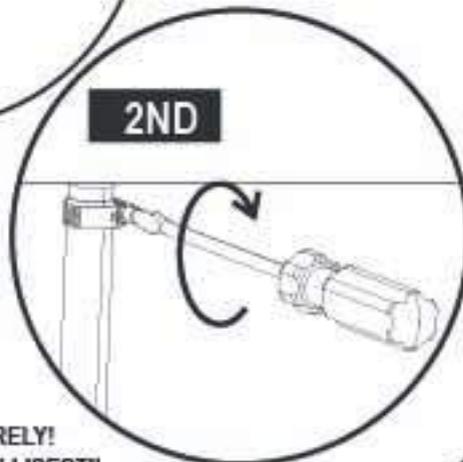
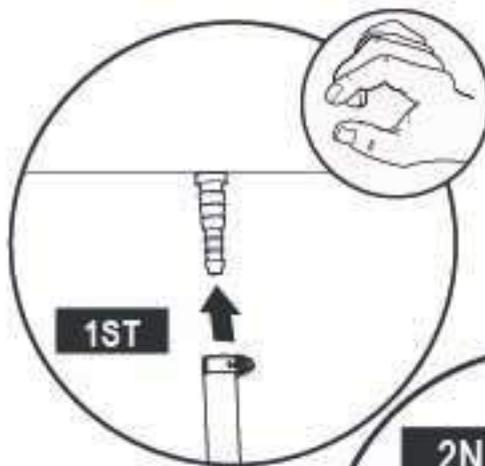




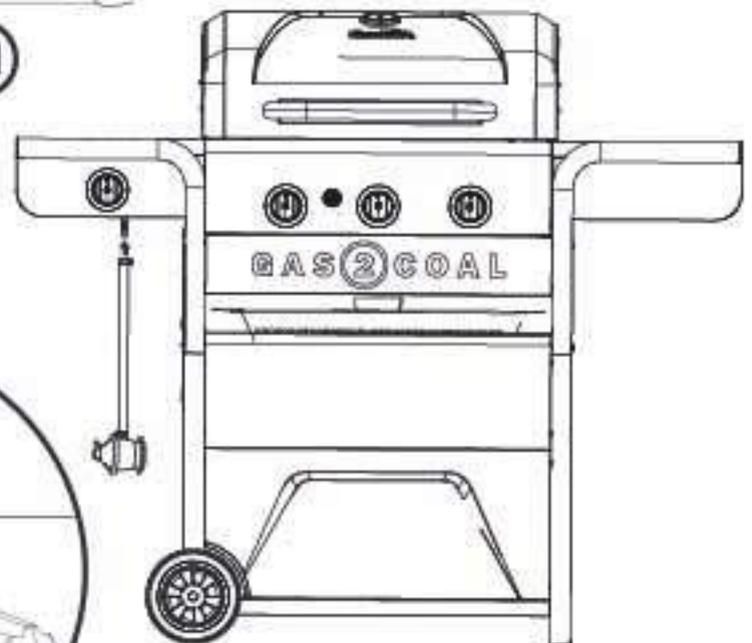
Disconnect the tank after this check!
 Ontkoppel de gastank na deze controle!
 Koppla från tanken efter denna kontroll!
 Koble fra beholderen etter denne kontrollen!
 Po kontrole nádobu odpojte!
 Po této kontrole odpojte nádrž!
 Irrota säiliö tämän tarkistuksen jälkeen!
 Framontér tanken efter denne kontroll!

Klemmen Sie den Tank nach dieser Prüfung ab!
 Scollegare il serbatoio dopo questo controllo!
 Desconecte el tanque luego de esta comprobación!
 Des ligue a botija depois desta verificação!
 Déconnectez le réservoir après cette vérification!
 Aftengdu tankinn eftir þessa skoðun!
 נתק את המכל לאחר הבדיקה!

LEAK CHECK FOR MODELS: 468300617



X1

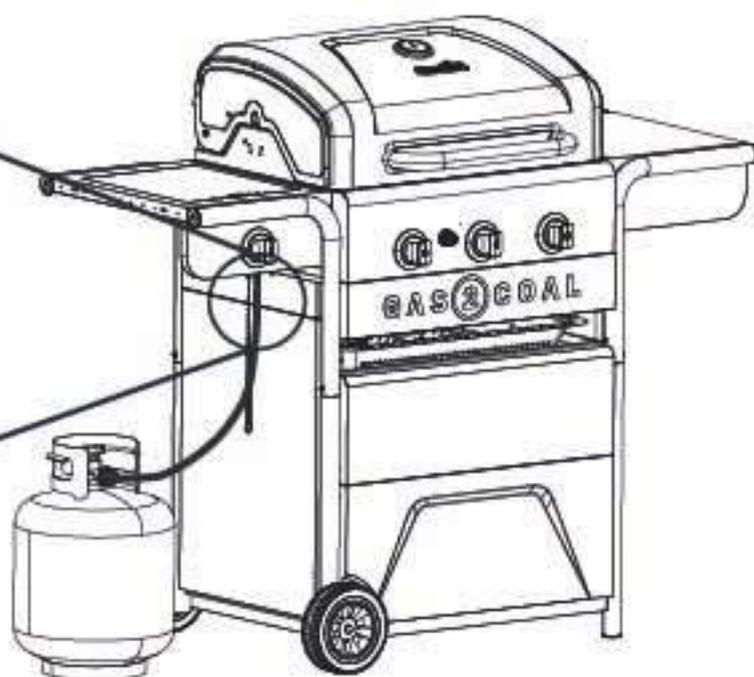
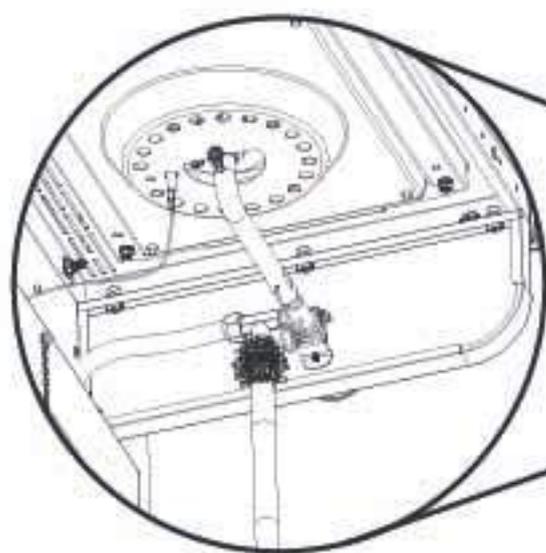
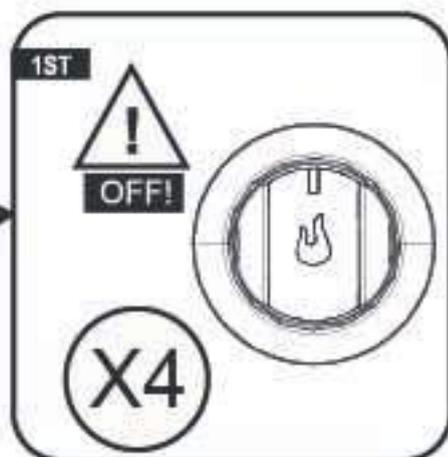
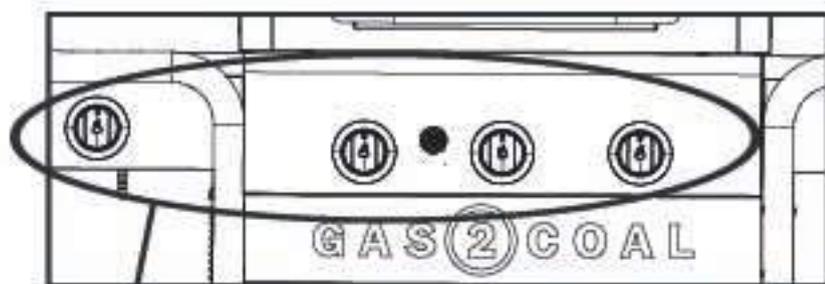


TIGHTEN SECURELY!
 KIRISTÄ HUOLELLISESTI!
 PEVNĚ UTÁHNĚTE!
 FASTSPÆND KORREKT!
 DRAAJ STEVIG AAN!
 DRA ÅT ORDENTLIGT!
 FEST GODT!
 HERTU VANDLEGA



SERREZ FERMEMENT
 SICHER BEFESTIGEN!
 SERRARE SALDAMENTE
 APRIETE FIRMEMENTE
 BEZPEČNE ZATIAHNUŤ!
 AFTENGDU TANKINN EFTIR ÞESSA SKOÐUN!

הדק בחוזקה!

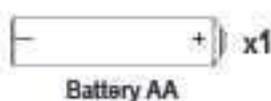
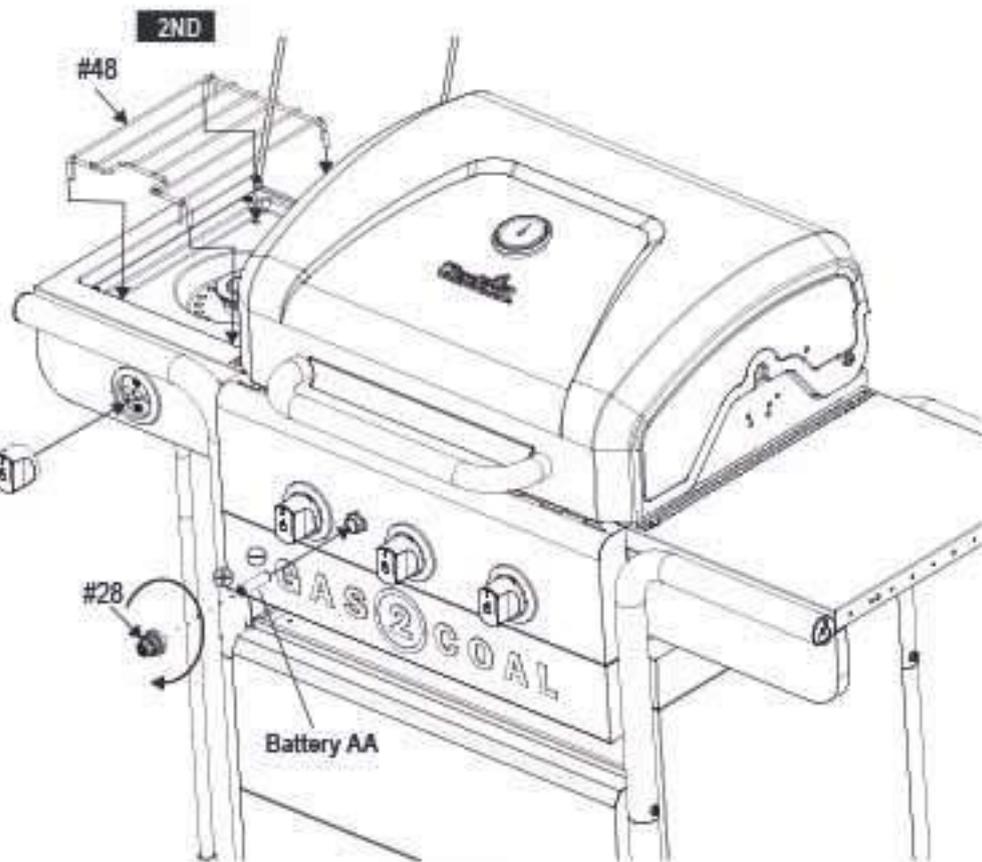
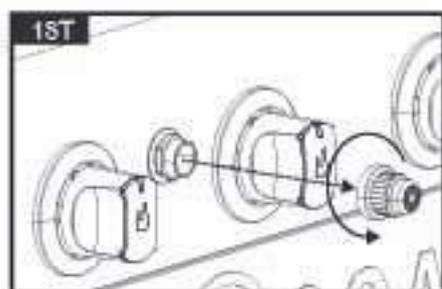


Disconnect the tank after this check!
 Ontkoppel de gastank na deze controle!
 Koppia frá tanken eftir denna kontroll!
 Koble fra beholderen etter denne kontrollen!
 Po kontrole nádobu odpojte!
 Po této kontrole odpojte nádrž!
 Irrotta säiliö tämän tarkistuksen jälkeen!
 Framontér tanken eftir denne kontroll!

Klemmen Sie den Tank nach dieser Prüfung ab!
 Scollegare il serbatoio dopo questo controllo!
 Desconecte el tanque luego de esta comprobación!
 Desligue a botija depois desta verificação!
 Déconnectez le réservoir après cette vérification!
 Aftengdu tankinn eftir þessa skoðun!

נתק את המכל לאחר הבדיקה!

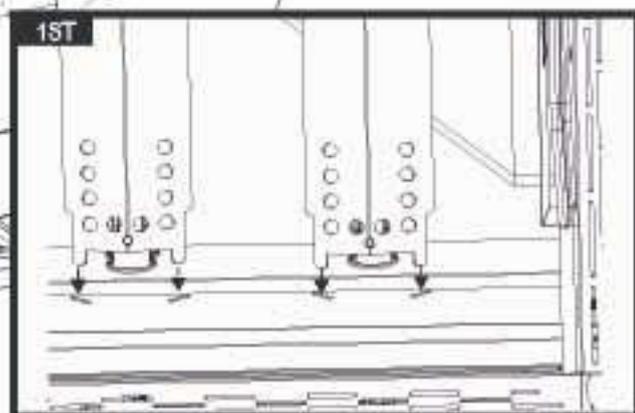
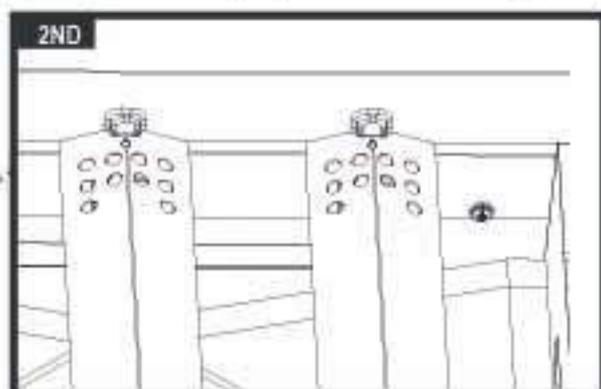
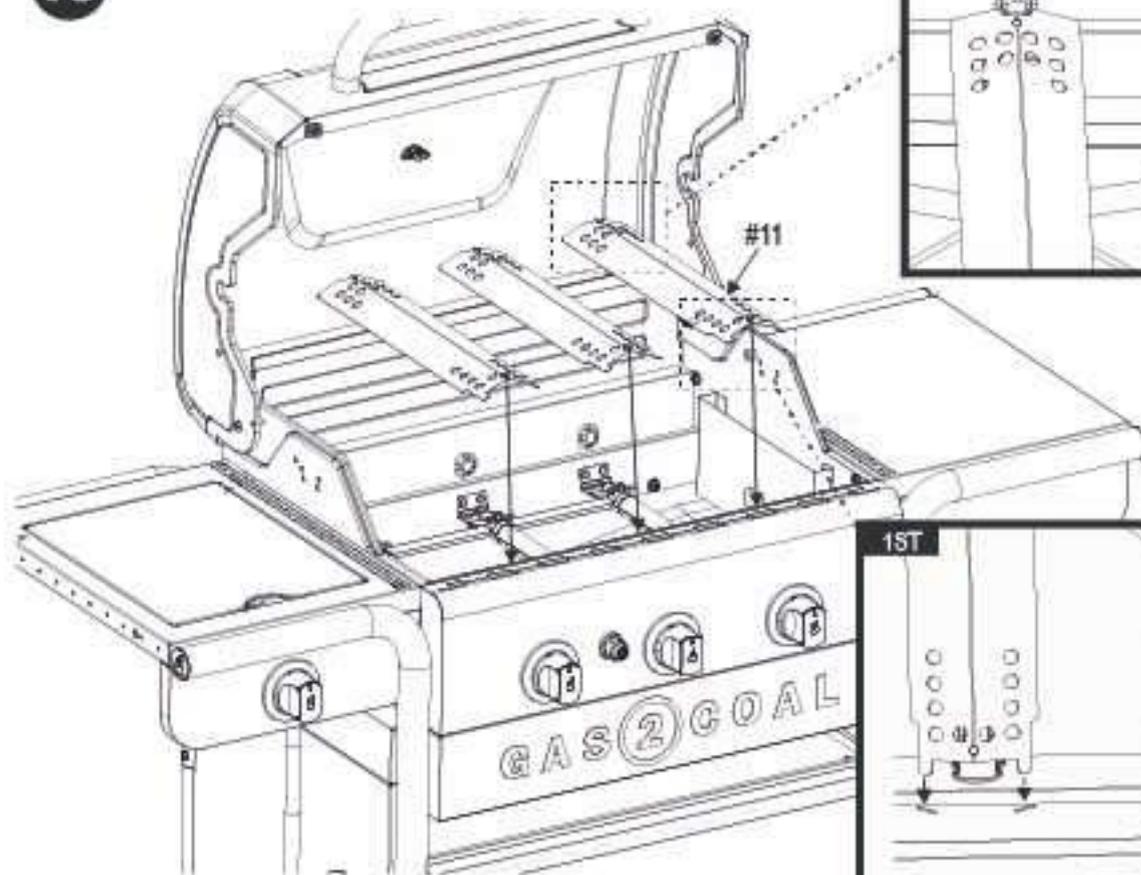
14



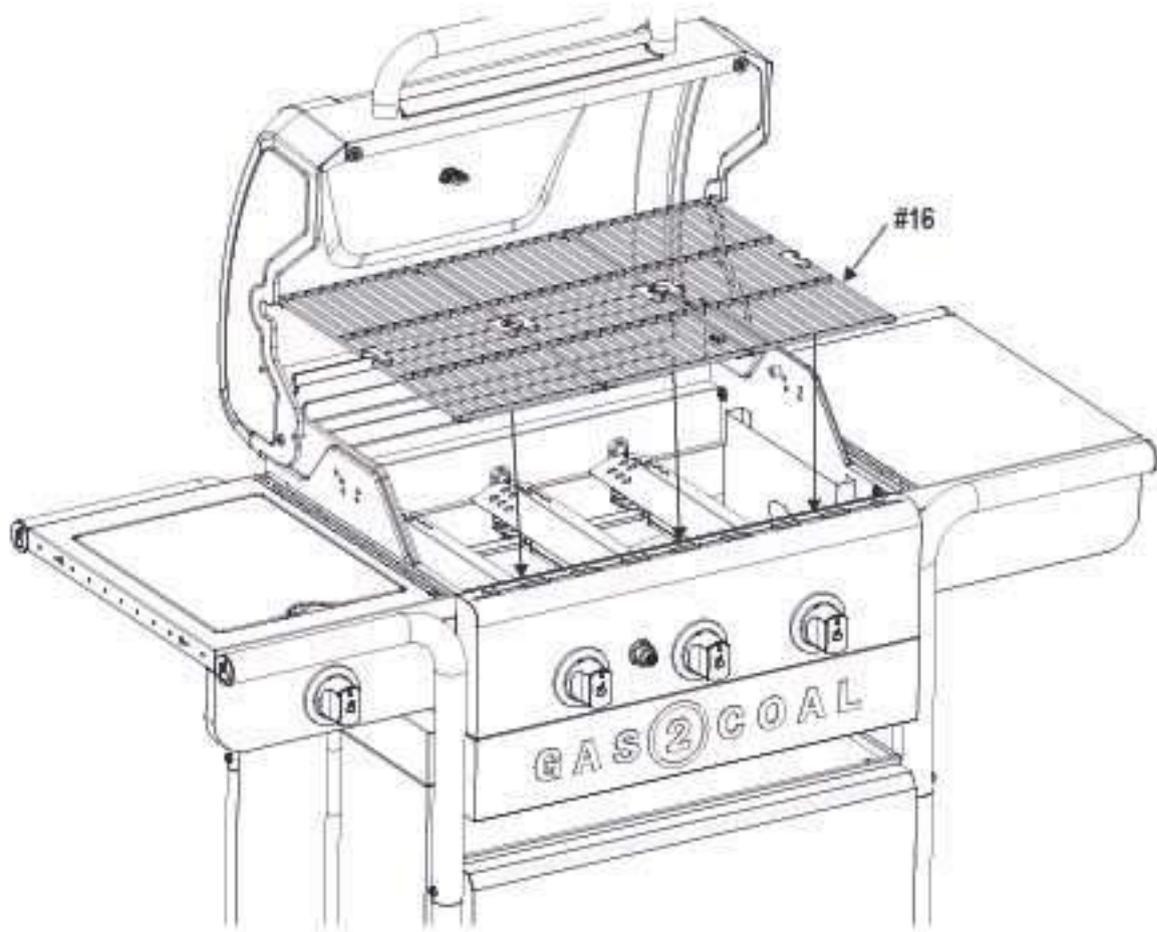
Not Included
 Non inclus
 Nicht enthalten
 Non incluso
 Niet inbegrepen
 Ingär ej
 Ei sisälly
 לא כולל

No incluido
 Não incluido
 Ikke inkluderet
 Ikke inkludert
 Nezáhrňa
 Ekki innifalið
 Neni v ocně

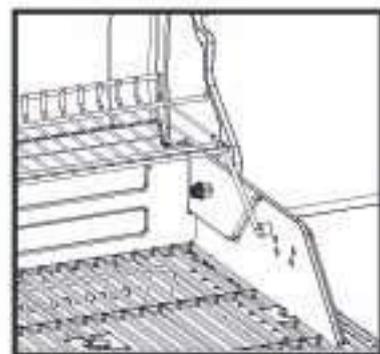
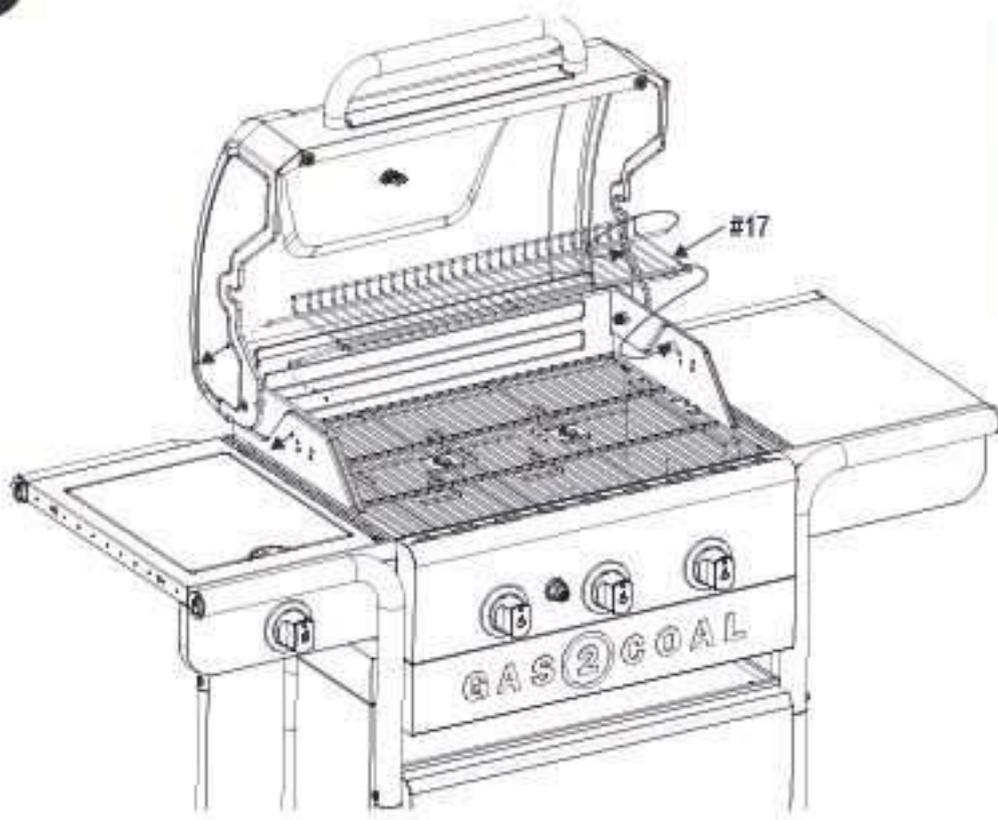
15



16



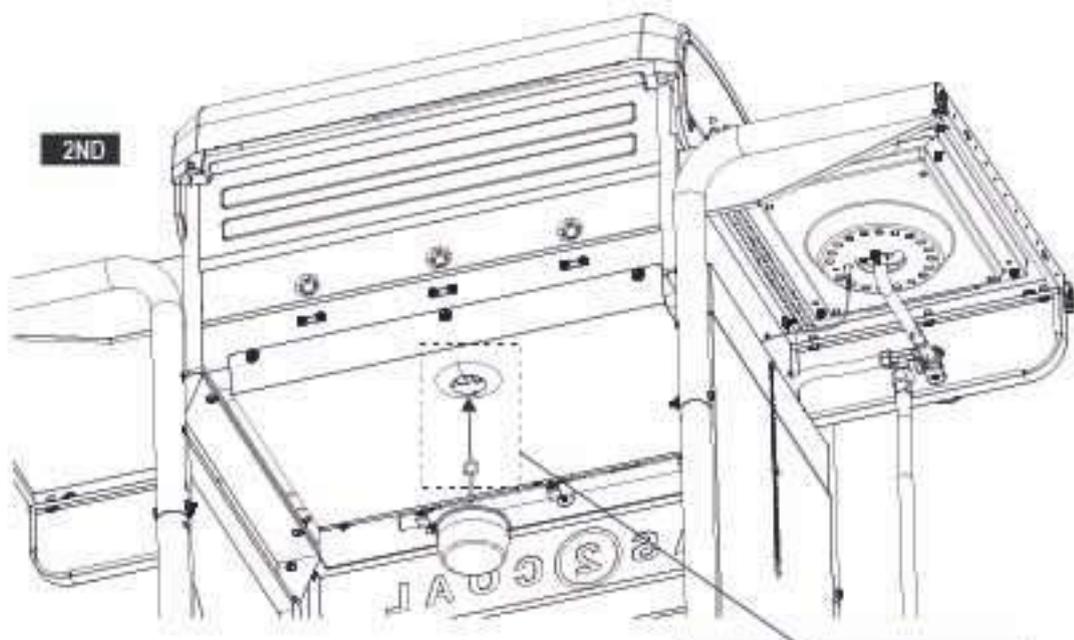
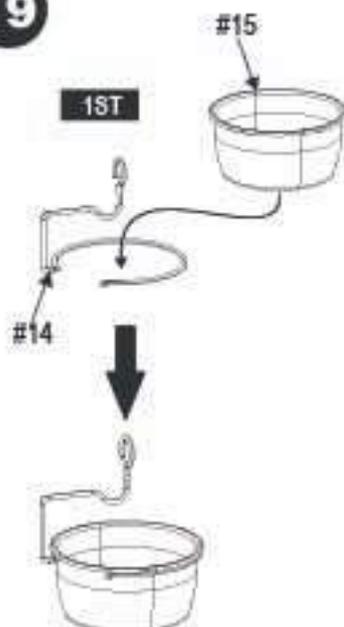
17



18



19



CAUTION

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

UPOZORNĚNÍ

Pokud nenainstalujete upinku na kelímek na tuk a kelímek způsobí kapání horkého tuku ze spodní strany grilu, může dojít k požáru nebo škodám na majetku.

FORSIGTIG

Hvis drypskålen og dens holder ikke installeres korrekt, kan det medføre, at varme fedtstoffer drypper fra bunden af grillen med risiko for brand eller materiel skade.

WAARSCHUWING

Het niet gebruiken van de vet opvangbak kleem en bak kan ertoe leiden dat heet vet uit de onderkant van de grill druppelt wat brand of materiële schade kan veroorzaken

VAROITUS

Rasvakupin pidikkeen ja kupin väärä asennus aiheuttaa kuuman rasvan tippumisen grillin pohjaeta, josta saattaa syntyä tulipalo- tai omaisuusvahinkoja.

MISE EN GARDE

Si vous n'installez pas l'attache du récipient à graisse, de la graisse chaude tombera du fond du grill, avec risque d'incendie ou de dégâts matériels.

ACHTUNG

Wenn Sie die Fettwanneklammer und die Wanne nicht installieren wird das dazu führen, dass heißes Fett vom Grillboden tropft, wobei ein Brandrisiko besteht oder Dinge beschädigt werden können.

VARÚÐ

Ef feitiúlatæklemman og ílátið er ekki sett á veldur það að heit feiti dropar neðan úr grillinu og getur valdið eldevoða eða eignatjóni.

ATTENZIONE

La mancata installazione del gancio della coppa raccogli grassi e della coppa raccogli grassi causerà il gocciolamento del grasso caldo dal fondo della griglia comportando un rischio di incendio o danni materiali.

FORSIKTIG

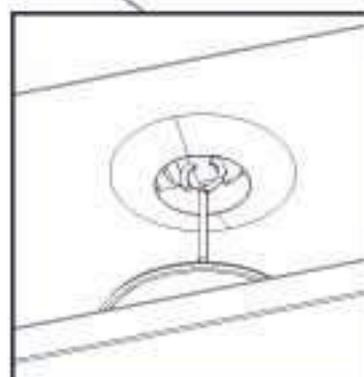
Dersom smørekoppen med klemme ikke festes riktig, vil dette føre til at varmt fett drypper fra under grillen, med risiko for brann eller skade på eiendom.

ATENÇÃO

A não instalação do copo de gordura e do seu clipe irá causar que a gordura quente pingue do fundo do grelhador, com risco de incêndio ou danos materiais.

UPOZORNENIE

Neprávnu inštaláciou olejového zásobníka môže dôjsť ku kvapkaniu horúceho oleja zo spodnej časti grilu, čím hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo.



PRECAUCIÓN

La omisión de instalar el clip de la taza de grasas y la taza, ocasionará que la grasa caliente gotee del fondo de la barbacoa con riesgo de incendio o daños a la propiedad.

IAKTTA FÖRSIKTIGHET

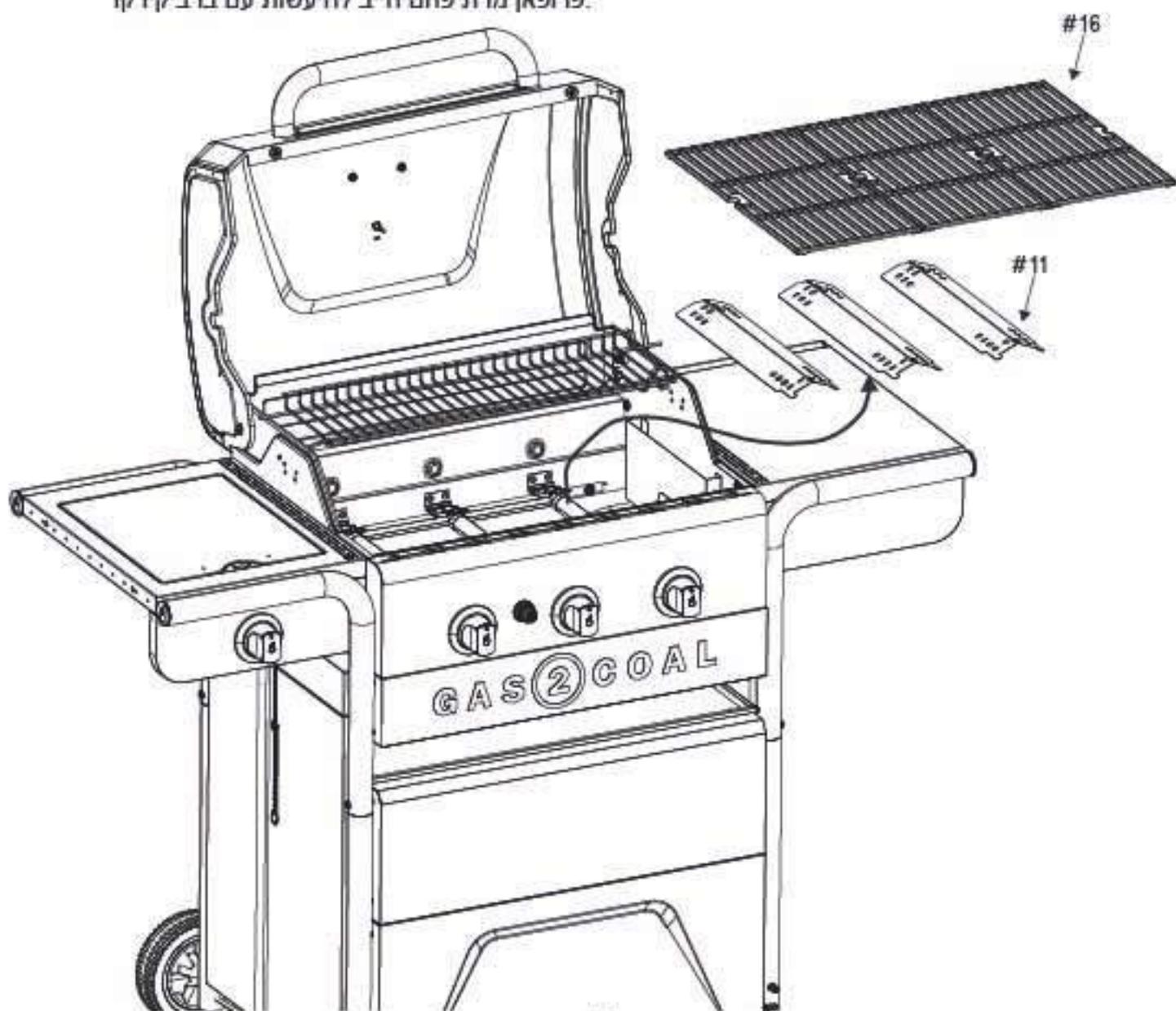
Underlåtelse att montera hållaren till droppskålen och skålen leder till att varmt fett droppar från botten på grillen, vilket utgör en brandfara eller risk för skador på egendom.

זהירות

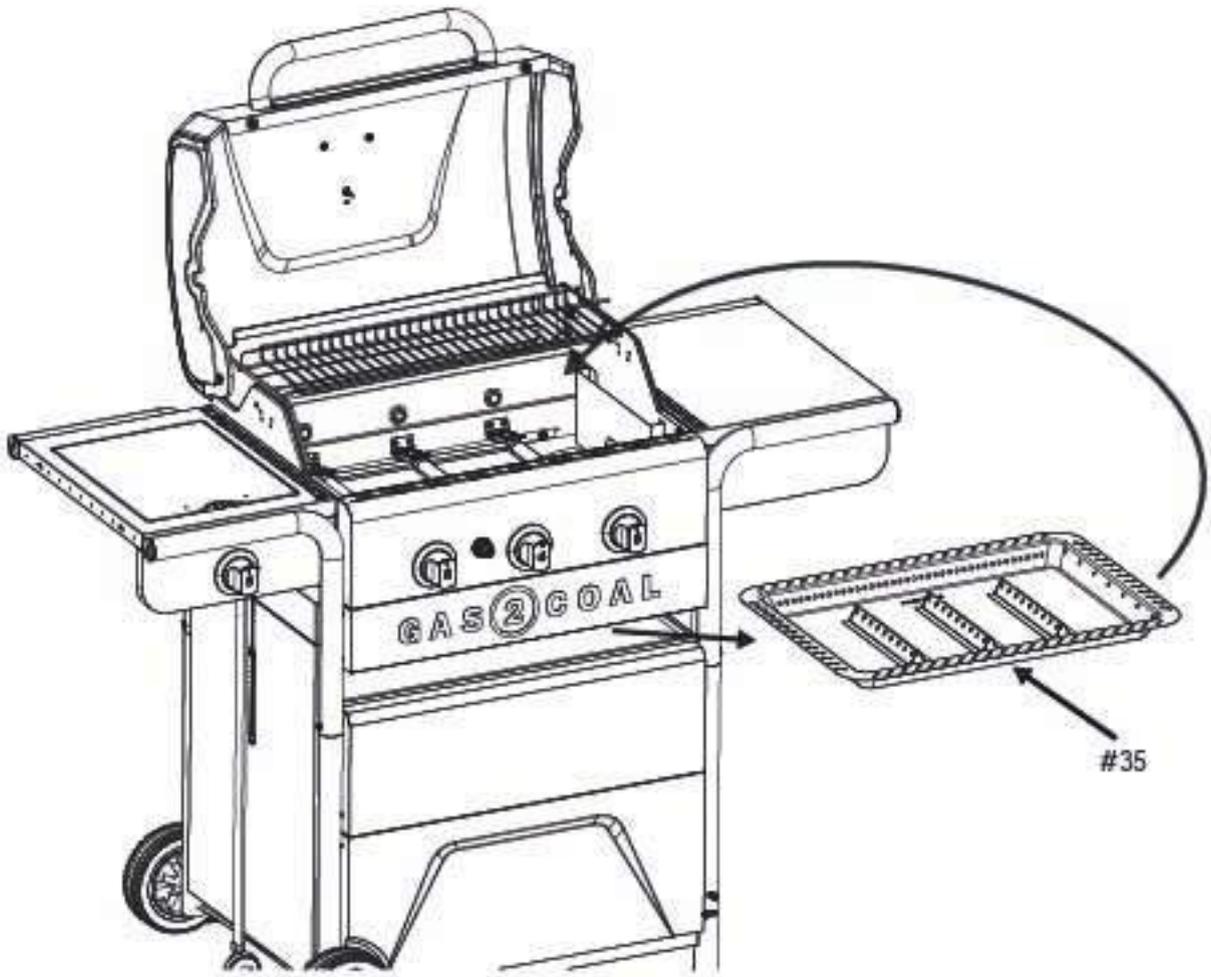
כשל בהתקנת קליפ גריז מס מס כוס יגרום גריז חם לטפטף מתחתית הגריל עם הסיכון לשריפה או נזק לרכוש.

CONVERSION/ CONVERSIÓN

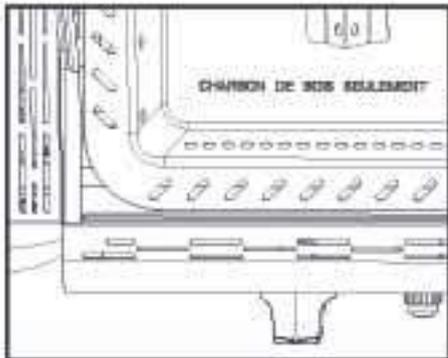
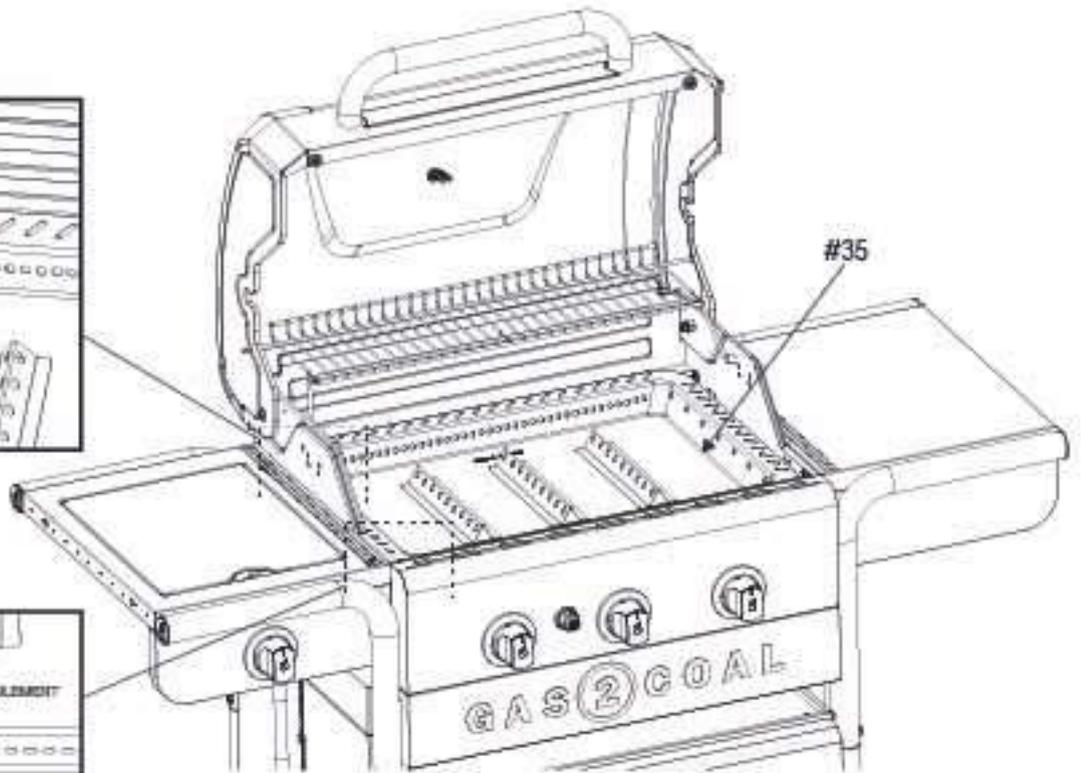
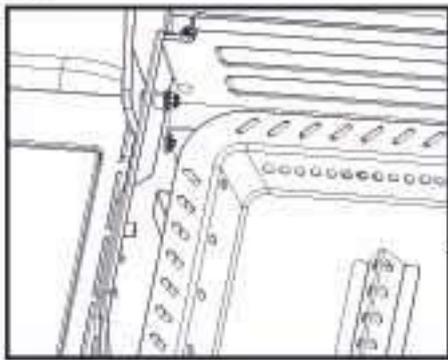
- 1** GAS TO CHARCOAL CONVERSION MUST BE DONE WITH A COLD BARBECUE.
ZMĚNU POUŽITÍ PLYNU NA POUŽITÍ BRIKET JE NUTNÉ PROVÁDĚT U STUDENÉHO GRILU.
ET SKIFT FRA GAS TIL TRÆKUL SKAL SKE, MENS GRILLEN ER KOLD.
GAS NAAR HOUTSKOOL CONVERSIE MAG ALLEEN GEDAAN WORDEN ALS DE BARBECUE KOUD IS
KAASUN VAIHTO HIILEEN TÄYTYY TEHDÄ GRILLIN OLLESSA KYLMÄ.
SI VOUS PASSEZ D'UNE UTILISATION AU GAZ À UNE UTILISATION AVEC DU CHARBON, CELA DOIT SE FAIRE LORSQUE LE BARBECUE EST FROID.
DIE UMSTELLUNG VON GAS AUF HOLZKOHLE MUSS BEI KALTEM GRILL ERFOLGEN.
BREYTING ÚR GAS- YFIR Í KOLANOTKUN VERÐUR AÐ FARA FRAM ÞEGAR GRILLIÐ ER KALT.
LA CONVERSIONE DA GAS A CARBONELLA DEVE ESSERE EFFETTUATA CON IL BARBECUE FREDDO. NÅR DU SKAL GÅ FRA GASS TIL TREKULL MÅ DU SØRGE FOR AT GRILLEN ER AVKJØLT.
A CONVERSÃO DO GÁS À CHARCOAL DEVE SER FEITA COM UM BARBECUE FRIO.
PRECHOD OD PLYNU KU DREVENÉMU UHLIU SA MUSÍ VYKONAŤ VTEDY, KEĎ JE GRIL VYCHLADNUTÝ. LA CONVERSIÓN DE GAS A CARBÓN DEBE HACERSE CON LA BARBACOA FRÍA.
OMVANDLING FRÅN GASOL TILL TRÄKOL MÅSTE UTFÖRAS NÅR GRILLEN ÄR KALL.
פרופאן מרת פחם חייב להיעשות עם ברביקיו קר.



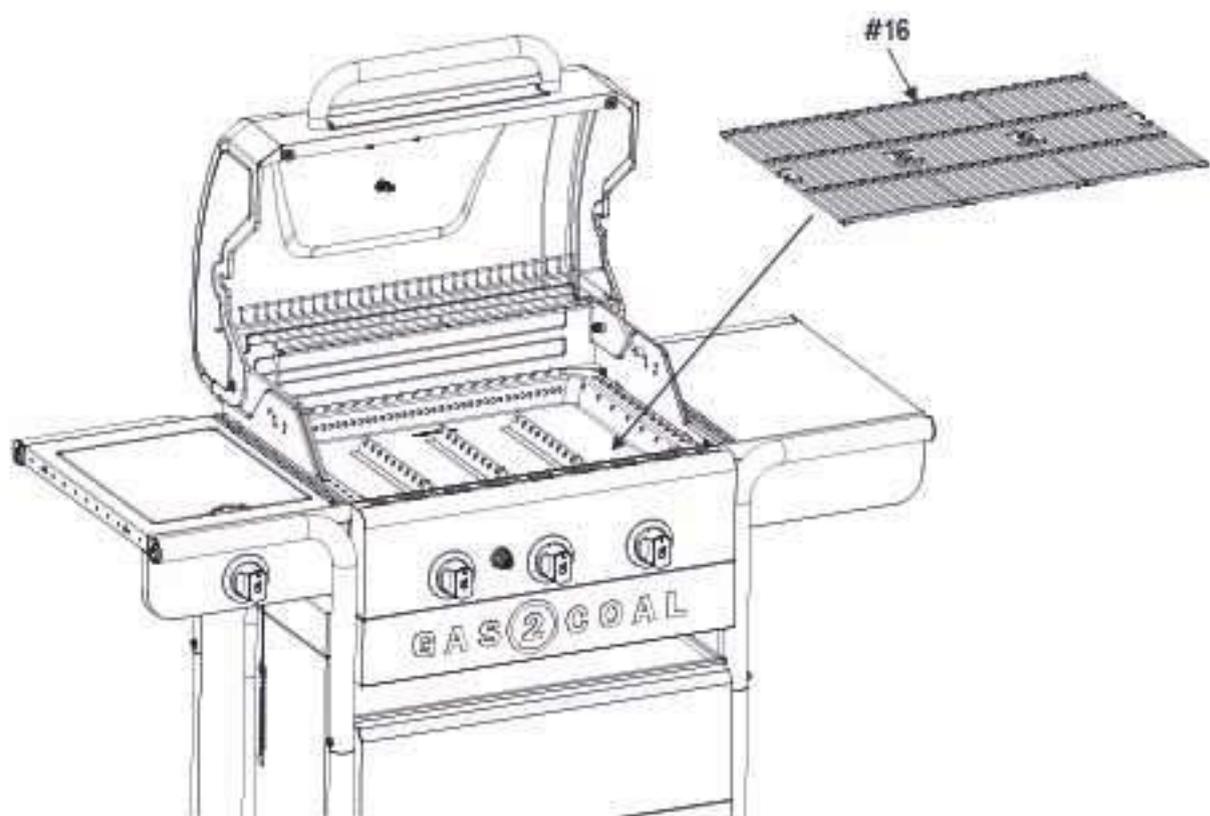
2



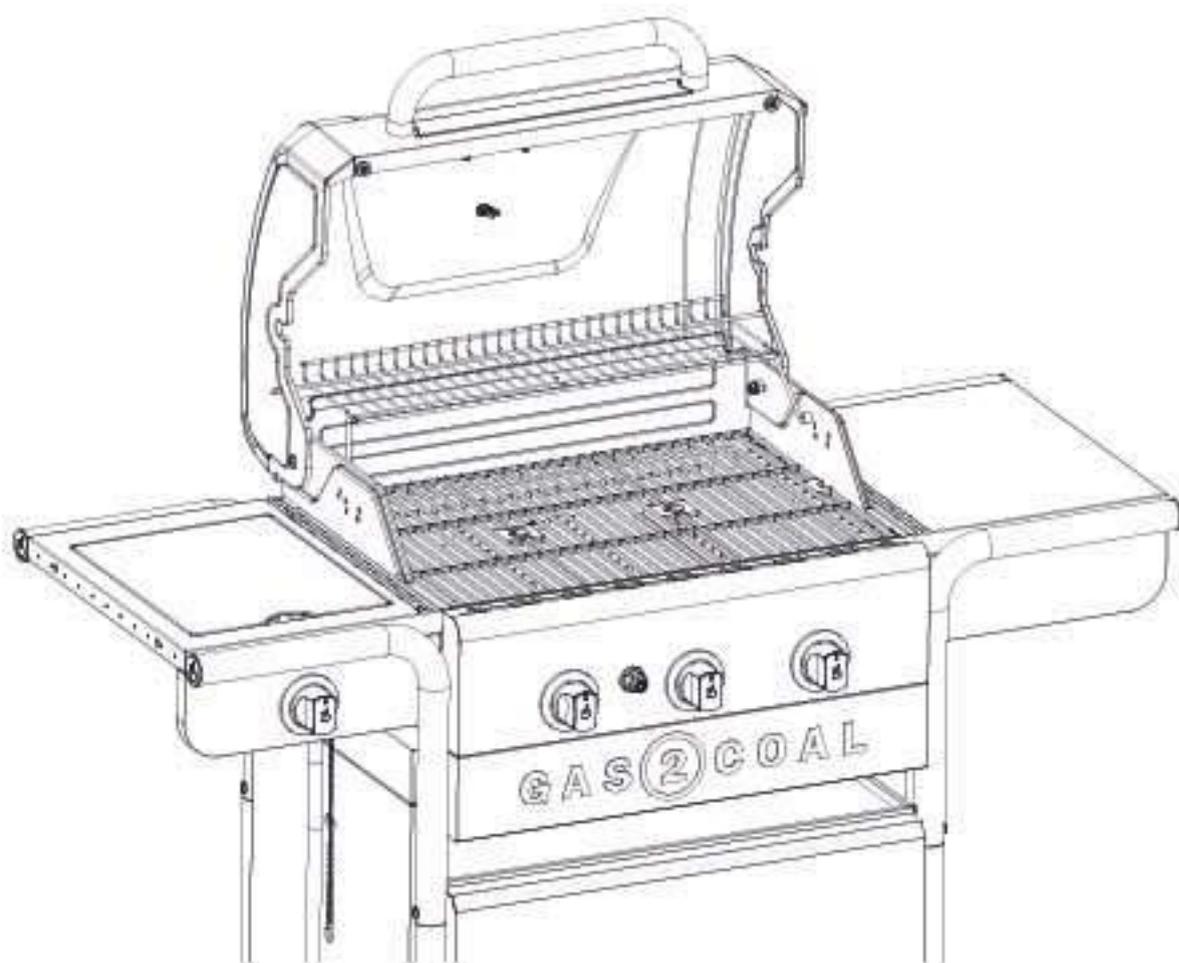
3

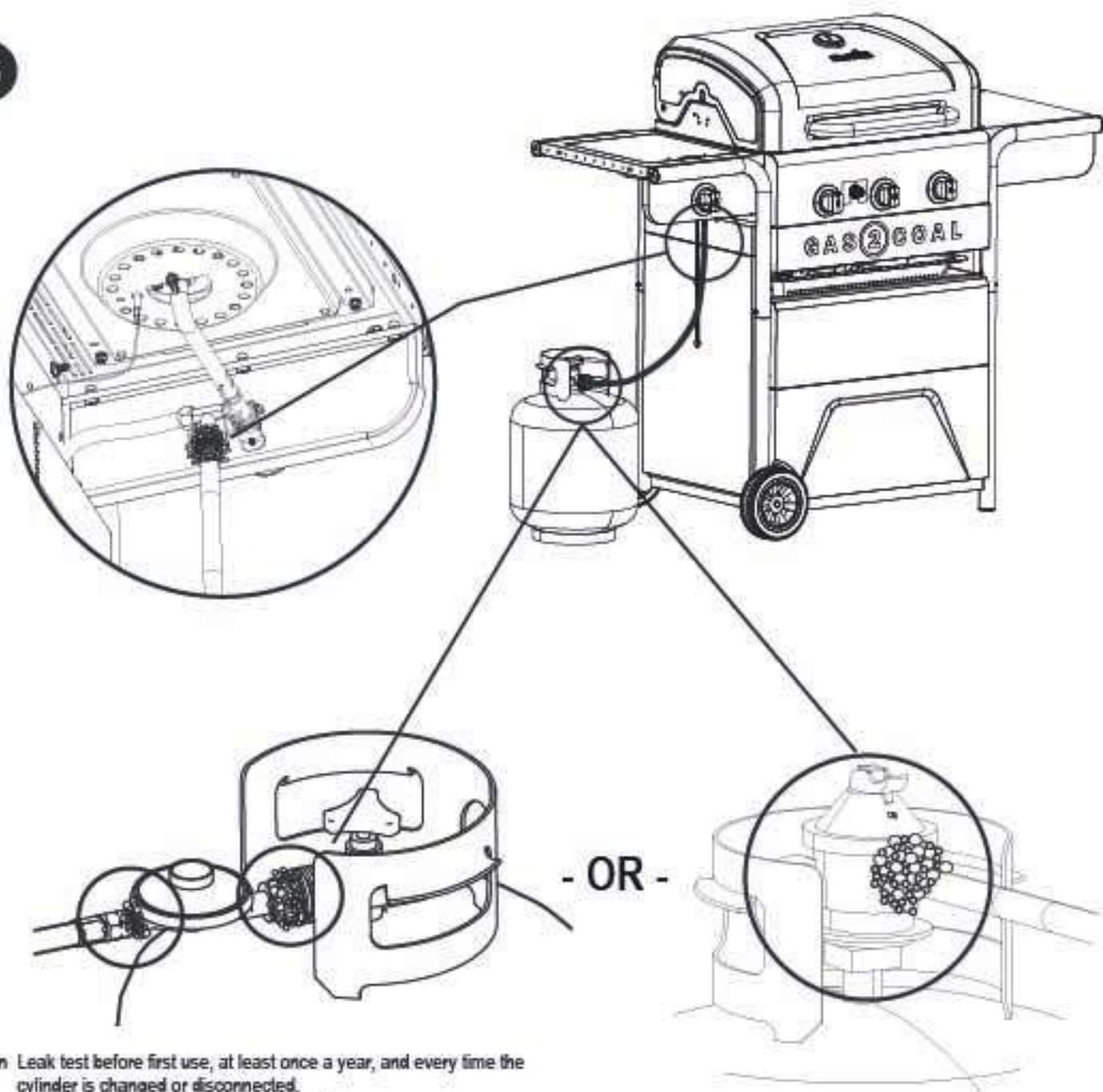


4



5





en Leak test before first use, at least once a year, and every time the cylinder is changed or disconnected.

fr Effectuez un test de fuite avant la première utilisation, au moins une fois par an, et chaque fois que la bonbonne est changée ou déconnectée.

de Führen Sie eine Überprüfung auf Gasaustritten mindestens einmal im Jahr und jedes Mal, wenn der Gasbehälter gewechselt oder abgebennt wurde, durch.

it Eseguire una prova di tenuta prima del primo utilizzo, almeno una volta l'anno. Inoltre, eseguire una prova di tenuta ogni volta che il cilindro viene cambiato o scollegato.

nl Lektest voor eerste gebruik, minstens een keer per jaar, en elke keer als de gasfles verwisseld of losgekoppeld is.

sv Testa efter läckage före den första användningen, minst en gång per år, och varje gång cylindern byts ut eller kopplas bort.

fi Vuototesti ennen ensimmäistä käyttöä, mutta vähintään kerran vuodessa, ja joka kerta kun sylinteri vaihdetaan tai sen kytkentä irrotetaan.

es Realice una prueba de fugas al menos una vez al año o cada vez que se cambie o se desconecte el cilindro.

li דליפת בדיקה לפני השימוש ראשון, לפחות פעם בשנה, ובכל פעם הצילינדר משתנה או מנותק.

pt Faça um teste para verificar se não há vazamentos pelo menos uma vez por ano e sempre que o cilindro for trocado ou desconectado.

da Tæthedsprøvning af ventiler, slanger og regulator skal ske før første ibrugtagning, mindst en gang om året, og hver gang gasflasken er enten skiftet eller afbrudt.

no Framkvæmið lekapröfun fyrir fyrstu notkun, að minnsta kosti árlega, og í hvert sinn sem skipt er um hylki eða það er aftengt.

sk Test tesnosti uskutočnite pred prvým použitím, raz za rok a pri každej výmene alebo odpojení fláše.

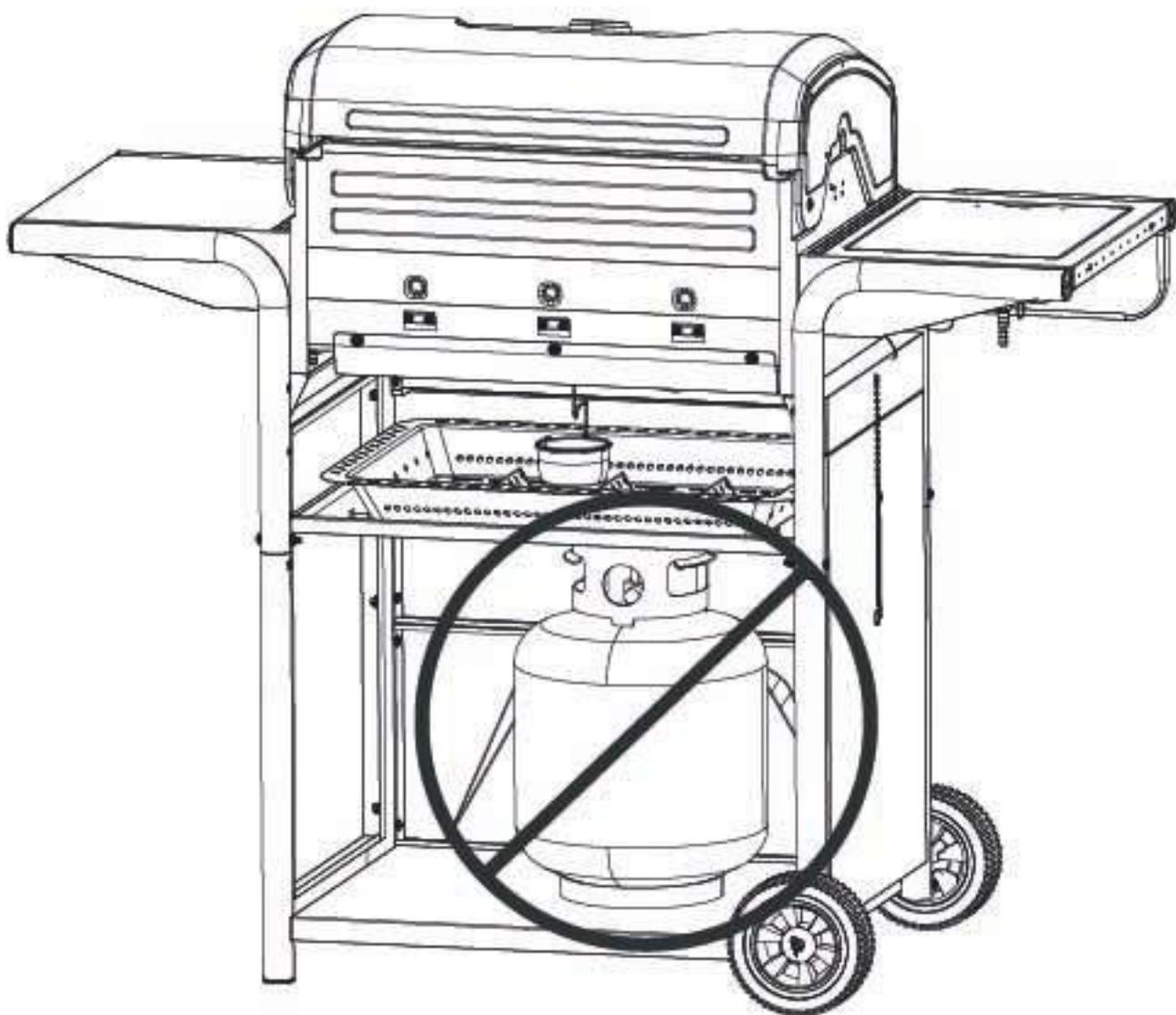
is Framkvæmið lekapröfun fyrir fyrstu notkun, að minnsta kosti árlega, og í hvert sinn sem skipt er um hylki eða það er aftengt.

ro Testați scurgerile înainte de prima utilizare, cel puțin o dată pe an și de fiecare dată când se schimbă sau se deconectează bateria.

cs Proveďte zkoušku těsnosti před prvním použitím, minimálně jednou za rok a při každé výměně nebo odpojení zásobníku.

pl Przeprowadzić test szczelności przed pierwszym użyciem, co najmniej raz w roku oraz w przypadku zmiany lub odłączeniem zbiornika.

7



Warranty Statement

Char-Broil Europe GmbH of Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) warrants to the PURCHASER of this Char-Broil product that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

	Gas2Coal
Burners	5 years
Cooking Grates/Emitters	2 years
Charcoal Pan	2 years
All Other Parts (EURO minimum)	2 years

Char-Broil or the seller of the product may require reasonable proof of your date of purchase. **THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE.**

[France only: All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

This Warranty includes the right of repair or replacement of the product or parts of the product that prove defective under normal use and service. Before returning any parts, you should promptly contact Char-Broil using the contact information on our website. In case of a defect, Char-Broil will elect to replace or repair the product or such parts without charge. Char-Broil will return the product or parts of the product to the purchaser, freight or postage prepaid. If Char-Broil elects to repair the product or such defective parts of the product and this repair fails, you are entitled, pursuant to your statutory legal rights, to reduce the purchase price or to withdraw from the contract and receive a refund.

This Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this owner's manual. Exceptions may apply, so please contact Char-Broil or your seller in case you have any questions on whether this Warranty applies to your specific case or not.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tomadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Warranty, and are not normally covered by your statutory legal rights.

Char-Broil is not liable for any unforeseeable losses (i.e. loss or damage that neither you nor Char-Broil or the seller contemplated at the time of purchase), or any damage caused by you, save for that Char-Broil's liability for fraud or death or personal injury caused by its negligence is not limited.

Char-Broil does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Char-Broil.

This Warranty applies only to products sold at retail to individuals (as opposed to businesses) within the European Union.

This Warranty does not affect any of your statutory legal rights under the applicable consumer laws of your resident country.

For warranty service, contact Char-Broil at info-eu@charbroil.com.

Déclaration de Garantie

Char-Broil Europe GmbH, sis à l'adresse Gasstraße 8 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hambourg (* Char-Broil *), garantit à l'ACHETEUR du présent produit Char-Broil que ce dernier sera exempt de tout défaut de matériel ou de fabrication à compter de la date de l'achat, comme suit :

	Gas2Coal
Brûleurs	5 ans
Grilles de cuisson et émetteurs	2 ans
Charbon de bois	2 ans
Toutes les autres pièces (minimum pour l'Europe)	2 ans

Il se peut que Char-Broil ou le vendeur du produit exige une preuve raisonnable de la date de votre achat. **PAR CONSÉQUENT, VOUS DEVRIEZ CONSERVER VOTRE REÇU OU VOTRE FACTURE.**

[France seulement : Tous les produits vendus par le vendeur sont couverts par les garanties légales prévues aux articles 1641 et suivants du *Code civil* (garantie contre les défauts cachés) et aux articles L. 217-1 à L. 217-14 et L. 411-1 à L. 411-2 du *Code de la consommation* (garantie de conformité.)

La présente garantie comprend le droit à la réparation ou au remplacement du produit ou des pièces du produit qui se révèlent défectueux dans des conditions normales d'usage et d'entretien. Avant de retourner une pièce, vous êtes invité à prendre contact sans délai avec Char-Broil aux coordonnées indiquées sur notre site Web. En cas de défaut, Char-Broil décidera de remplacer ou de réparer sans frais le produit ou les pièces en question. Char-Broil retournera le produit ou les pièces à l'acheteur, frais d'expédition ou d'affranchissement prépayés. Si, après que Char-Broil a décidé de réparer le produit ou les pièces défectueuses, la réparation échoue, vous avez le droit, en vertu de vos droits légaux réglementaires, de réduire le prix d'achat ou de résilier le contrat et de vous faire rembourser.

La présente garantie ne couvre pas les défaillances ou les problèmes de fonctionnement découlant d'un accident, d'une utilisation abusive, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'une application erronée, d'un acte de vandalisme, d'une mauvaise installation, d'un mauvais entretien, d'une mauvaise réparation ou du non-respect des procédures d'entretien normal et régulier, y compris notamment les dommages causés par les insectes dans les tubes des brûleurs, comme le décrit le présent mode d'emploi. Certaines exceptions peuvent s'appliquer. Veuillez donc prendre contact avec Char-Broil ou avec votre vendeur si vous vous demandez si la présente garantie couvre votre cas particulier ou non.

La détérioration ou les dommages causés par les conditions climatiques particulièrement rigoureuses, comme la grêle, les ouragans, les séismes ou les tornades, ainsi que la décoloration due à l'exposition à des substances chimiques, soit directement, soit dans l'atmosphère, ne sont pas couverts par la présente garantie, et ne sont normalement pas visés par vos droits légaux réglementaires.

Char-Broil n'est pas responsable des pertes imprévues (c'est-à-dire les pertes ou les dommages que ni vous, ni Char-Broil, ni le vendeur n'avez envisagés au moment de l'achat) ou de tout dommage dont vous êtes la cause, à ceci près que la responsabilité de Char-Broil pour fraude, décès ou dommage corporel causés par sa négligence n'est pas limitée.

Char-Broil n'autorise aucun particulier ni aucune société à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité relativement à la vente, à l'installation, à l'utilisation, à l'élimination, au retour ou au remplacement de son équipement; aucune déclaration à cet effet ne lie Char-Broil.

La présente garantie ne concerne que les produits vendus au détail à des particuliers (et non à des sociétés) au sein de l'Union européenne.

La présente garantie n'a aucune incidence sur les droits légaux réglementaires qui vous sont octroyés par les lois sur la consommation en vigueur dans votre pays de résidence.

Pour demander un service sous garantie, prenez contact avec Char-Broil à l'adresse info-eu@charbroil.com.

Gewährleistungserklärung

Char-Broil Europe GmbH, mit Geschäftssitz an der Gasstraße 8 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg (Char-Broil) gewährleistet gegenüber dem KÄUFER dieses Char-Broil-Produktes, dass es ab dem Verkaufsdatum frei von Materials- und Verarbeitungsfehlern sein wird, wie im Folgenden dargestellt:

	Gas2Coal
Brenner	5 Jahre
Kochplatten/Emitter	2 Jahre
Pfanne für Holzkohle	2 Jahre
All anderen Teile (EURO-Minimum)	2 Jahre

Char-Broil oder der Händler des Produkts werden eventuell angemessenen Nachweis Ihres Kaufsdatums verlangen. DESHALB SOLLTEN SIE IHREN KAUFBELEG ODER IHRE RECHNUNG AUFBEWAHREN.

Diese Gewährleistung umfasst das Nachbesserungsrecht oder Ersetzungsrecht des Produktes oder der Teile des Produktes, die sich bei normalem Gebrauch und Anwendung als mangelhaft erweisen. Vor der Rücksendung jedweder Teile sollten Sie sich unverzüglich mit Char-Broil unter Nutzung der Kontaktinformationen auf unserer Website in Verbindung setzen. Im Falle eines Herstellungsfehlers wird Char-Broil das Produkt oder die entsprechenden Teile ohne Berechnung entweder ersetzen oder nachbessern. Char-Broil wird das Produkt oder die Ersatzteile für das Produkt an den Käufer zurücksenden, wobei Fracht oder Porto im Voraus bezahlt wird. Falls Char-Broil die Entscheidung trifft, das Produkt oder die entsprechenden Teile nachzubessern und die Reparatur fehlschlägt, sind Sie gemäß Ihrer rechtlichen Ansprüche dazu berechtigt, den Kaufpreis zu vermindern oder vom Vertrag zurückzutreten und eine Rückvergütung zu erhalten.

Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Versagen oder Bedienungsschwierigkeiten infolge von Unfällen, Missbrauch, Fehlanwendung, Abänderung, falscher Verwendung, mutwilliger Beschädigung, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Instandhaltung oder Betrieb, oder Unterlassen normaler und routinemäßiger Instandhaltung, einschließlich, aber nicht beschränkt auf, durch Insekten im Inneren der Brennrohre verursachte Schäden, wie in dieser Bedienungsanleitung dargelegt. Ausnahmen können vorkommen, darum bitten wir Sie, Char-Broil oder Ihren Händler zu kontaktieren, falls Sie irgendwelche Fragen darüber haben, ob diese Gewährleistung auf Ihren speziellen Fall zutrifft oder nicht.

Zerfall oder Schaden, die durch extreme Witterungsbedingungen wie Hagel, Orkane, Erdbeben oder Tornados, Verfärbung durch Exposition gegenüber chemischen Stoffen, entweder direkt oder atmosphärisch bedingt, verursacht werden, sind durch diese Gewährleistung nicht gedeckt und sind normalerweise nicht durch zutreffende rechtliche Ansprüche gedeckt.

Char-Broil übernimmt keine Verantwortung für irgendwelche unvorhergesehenen Verluste (z. B. Verlust oder Schaden, die weder Sie noch Char-Broil noch der Händler zum Zeitpunkt des Kaufs voraussahen), oder irgendeinen von Ihnen verursachten Schaden, mit Ausnahme der Tatsache, dass die Haftung von Char-Broil für Betrug oder durch ihre Nachlässigkeit verursachten Todesfall oder Verletzungen nicht beschränkt ist.

Char-Broil erteilt keiner anderen Person oder Firma die Vollmacht, für sie irgendwelche anderen Verpflichtungen oder Haftungen im Zusammenhang mit dem Verkauf, der Installation, des Gebrauchs, der Entfernung, Rücksendung, oder des Ersetzens ihrer Geräte zu übernehmen, und keine diesbezüglichen Erklärungen sind für Char-Broil verbindlich.

Diese Gewährleistung hat nur auf im Einzelhandel an Privatpersonen (im Gegensatz zu Unternehmen) innerhalb der Europäischen Union verkaufte Produkte Anwendung.

Diese Gewährleistung berührt keine Ihrer rechtlichen Ansprüche unter den in Ihrem Wohnsitzland geltenden Verbraucherrechten.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen kontaktieren Sie Char-Broil unter info-eu@charbroil.com.

Char-Broil

(GB) NOTE: This information is a guide only. Items included in your BBQ specification may differ depending on region or specific dealer specification.

(CH) (FR) NOTE: Ces renseignements sont donnés à titre indicatif. Il est possible que les articles inclus dans les spécifications de votre barbecue diffèrent selon la région ou les caractéristiques stipulées par le concessionnaire.

(LU) (AT) (CH) (DE) ANMERKUNG: Diese Anleitung dient nur zu Informationszwecken. Einzelteile der Grillspezifikation sind unter Umständen verschieden entsprechend der Vertriebsregion oder bestimmten Händleranforderungen.

(ES) NOTA: Esta información es una guía únicamente. Es posible que las indicaciones incluidas en las especificaciones de su Asador sean diferentes según la región o las especificaciones específicas del representante.

(PT) NOTA: Esta informação é simplesmente um guia. Os itens incluídos na especificação do seu BBQ poderão diferir dependendo da especificação da região ou do vendedor específico.

All specifications are subject to change without notice.

Toutes les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.

Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Todas as especificações estão sujeitas a alteração sem aviso.



Char-Broil Europe GmbH
Gasstr. 8 - Haus L
4. Obergeschoss
D-22781 Hamburg

© 2018 Char-Broil, LLC
Columbus, GA 31902, U.S.A.
charbroil.eu



Headquarters
♦ Edifício LUSAVOUGA
Estrada Nacional 109
3800-533 Cacela
Portugal

✉ +351 234 915 010
☎ +351 234 915 015
✉ lusavouga@lusavouga.pt
🌐 www.lusavouga.pt

Distribution Center
♦ Centro Logístico MSGroup
Rua da Paz
Quinta do Loureiro
3800-587 Cacela
Portugal

MSGROUP
MARQUES DOS SANTOS
www.msgroup.pt