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

- ŸLisez 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.
- ŸCertaines pièces peuvent contenir des rebords tranchants. Il est recommandé de porter des gants de protection.

Feux de graisse

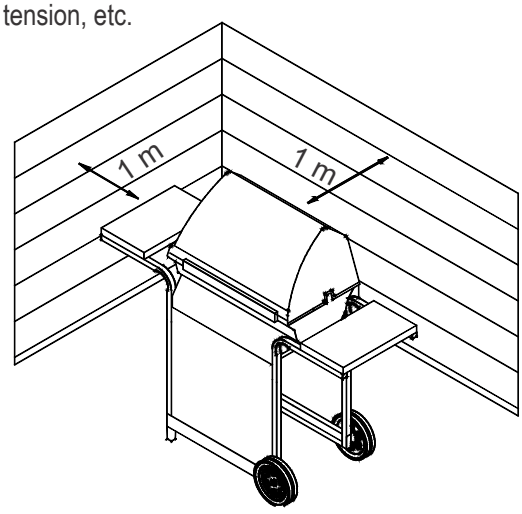
- **Il n'est pas possible d'éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle. Les barbecues sont bien ventilés pour des raisons de sécurité.**
- **N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse, cela peut entraîner des blessures. Si un feu de graisse persistant se développe, fermez les boutons de réglage 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 réglage ainsi que le gaz.
- Utilisez des ustensiles 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.
- La charge maximale pour la plaque chauffante (si l'appareil en est équipé) et le plateau latéral est de 4,5 kg. Diamètre minimum de 200 mm et diamètre maximum de 260 mm pour le récipient de cuisson. REMARQUE : Votre barbecue peut ne PAS être équipé d'une plaque chauffante!
- 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

In das Gerät eingesetzte Zylinder dürfen einen maximalen Durchmesser von 340 mm und eine maximale Höhe einschließlich Regler von 580 mm haben. Größere Zylinder dürfen nur unter die Seitenablage oder hinter den Grill gestellt werden. Auf den Boden gestellte Zylinder dürfen nicht unter die Heizplatte gestellt werden.

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.

Dispositif d'allumage

• 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. Pour allumer, appuyez et tournez le bouton du brûleur vers la position 🔥 HIGH. Appuyez ensuite immédiatement et maintenez le bouton d'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
5. S'il n'y a PAS d'allumage dans les 5 secondes, fermez les boutons de réglage ○ , attendez 5 minutes et répétez la procédure.
6. Répétez les étapes 4 et 5 pour allumer les autres brûleurs principaux.

AVERTISSEMENT

Éteignez les commandes et la bouteille de gaz lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
Assurez-vous que lorsque le tuyau connecté ne touche aucune surface chaude.

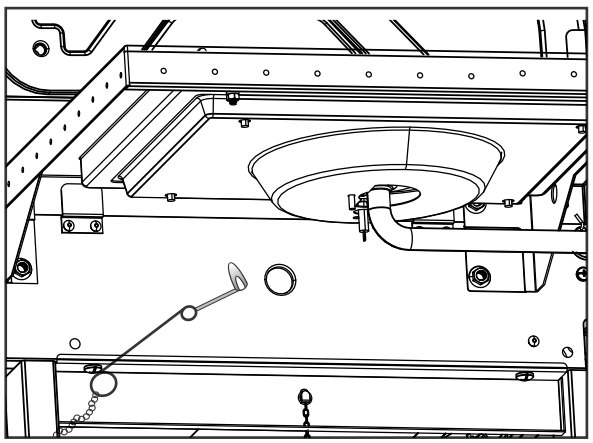
MISE EN GARDE

S'il n'y a PAS d'allumage dans les 5 secondes, fermez les boutons de réglage, attendez 5 minutes et répétez la procédure. 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 ○ (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 position 🔥 HIGH. Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.
5. Allumez les brûleurs adjacents dans l'ordre en appuyant sur les boutons de réglage et en les tournant vers la position HIGH.



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

Dispositif d'allumage de la plaque chauffante

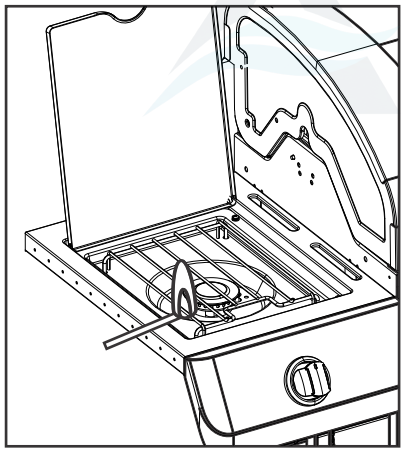
• Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue en procédant à l'allumage.

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

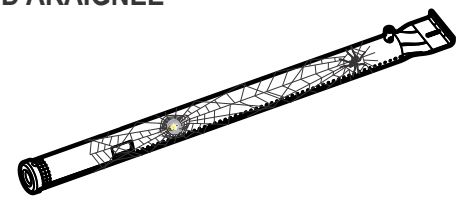
Effectuez un test d'étanchéité avant la première utilisation, au moins une fois par an et à chaque fois que vous changez ou déconnectez la bonbonne.

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.

⚠ MISE EN GARDE ⚠

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.

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 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.

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.



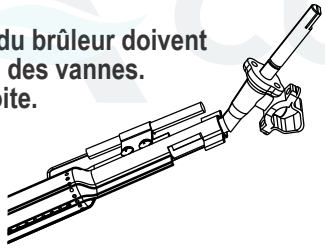
   B. Utilisez un écouvillon étroit avec un manche flexible (n'utilisez pas de brosse en laiton). Insérez le crochet dans chaque tuyau du brûleur à plusieurs reprises.

   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.

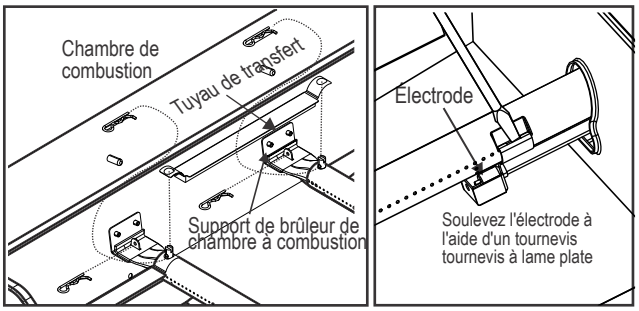
6. Utilisez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus alimentaires et la saleté.
7. Nettoyez tous les orifices bloqués à l'aide d'un fil rigide comme un trombone déplié.
8. Vérifiez si le brûleur présente des dommages dus à l'usure et à la corrosion, certains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

Nettoyage général de l'appareil

Un nettoyage périodique de ce gril est nécessaire, car des incendies de gril peuvent survenir lorsque la graisse et les débris alimentaires s'accumulent au bas du gril. Après à chaque utilisation, retirez les restes de nourriture de la grille de cuisson et à l'intérieur du gril à l'aide d'une brosse Char-Broil Cool-Clean. Ensuite vous pouvez vaporiser généreusement du nettoyant pour grille Char-Broil sur la grille, laissez agir 10 minutes et essuyez avec un chiffon humide ou une brosse. Nettoyez le gril une fois le gril refroidi.

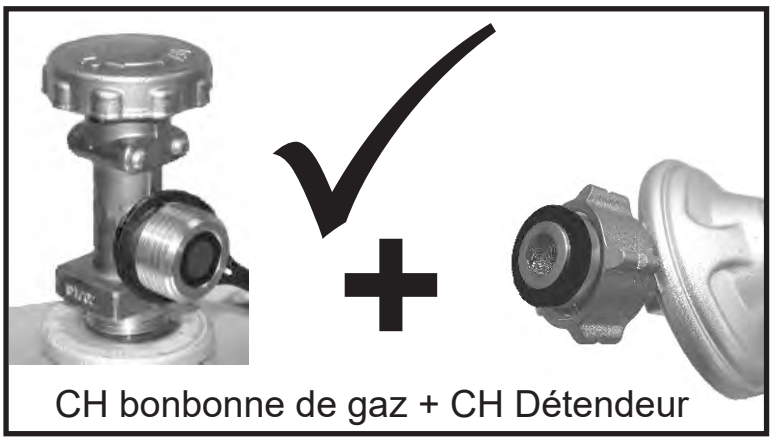
- Ne confondez pas l'accumulation brune ou noire de graisse et fumée pour la peinture. Intérieurs de gaz les barbecues ne sont pas peints en usine (et ne doivent jamais peint). Appliquez une solution forte de détergent et d'eau ou utilisez un nettoyant pour appareil avec une brosse à récurer à l'intérieur du couvercle de l'appareil et bas. Rincer et laisser sécher complètement à l'air. Ne pas appliquer nettoyant caustique pour appareil / four sur les surfaces peintes.
- Pièces en plastique: laver à l'eau tiède savonneuse et essuyer. Faire ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de dégraissants ou de concentré nettoyant pour appareil ménager sur les pièces en plastique. Dommages et échecs de des pièces peuvent en résulter.
- Surfaces en porcelaine: en raison de leur composition semblable au verre, la plupart les résidus peuvent être essuyés avec une solution de bicarbonate de soude / eau, nettoyant pour vitres ou nettoyant pour grille Char-Broil. Utilisez non abrasif poudre à récurer pour les taches tenaces.
- Surfaces peintes: laver avec un détergent doux ou un nettoyant et de l'eau savonneuse chaude ou du nettoyant pour gril Char-Broil. Essuyez avec un chiffon doux non abrasif.
- Surfaces de cuisson: assurez-vous qu'il ne reste pas de poils lâches pendant la cuisson surfaces avant de griller. Tant que le gril est chaud, il recommandé pour nettoyer les surfaces de cuisson à l'aide du Char-Broil Tête de remplacement Hot-Clean (sur le Char-Broil Cool-Clean Brosse Premium).

Réglage CLEAN ✦

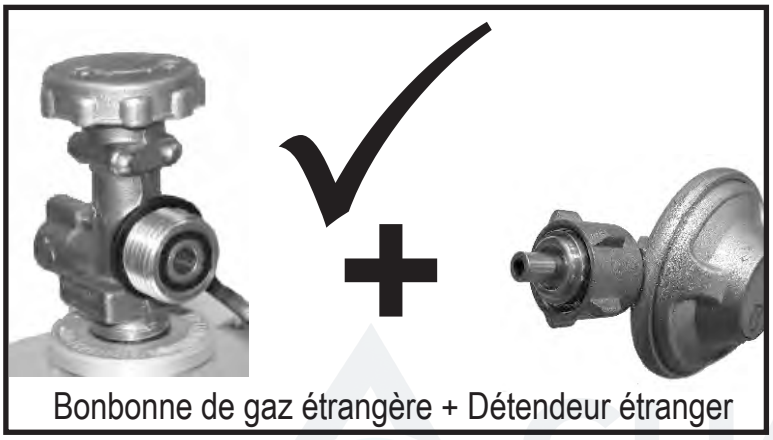
Votre gril est équipé d'un réglage CLEAN innovant qui permet nettoyage sans tracas du gril. La chaleur élevée générée par les brûleurs transformera tous les débris alimentaires restants en cendres.
Suivez ces étapes:

- Une fois la cuisson terminée, réglez tous les brûleurs principaux sur CLEAN et rester pendant environ 12 à 15 minutes
- Après environ 12 à 15 minutes, réglez tous les brûleurs principaux OFF et laisser refroidir le gril
- Une fois le gril refroidi, utilisez une brosse Char-Broil Cool-Clean pour enlever les débris restants et jeter les cendres
- Pour obtenir des résultats extra-brillants, utilisez le nettoyant pour grille Char-Broil comme une dernière étape. Vaporisez généreusement sur la grille, laissez agir 10 minutes et essuyez avec un chiffon humide ou une brosse

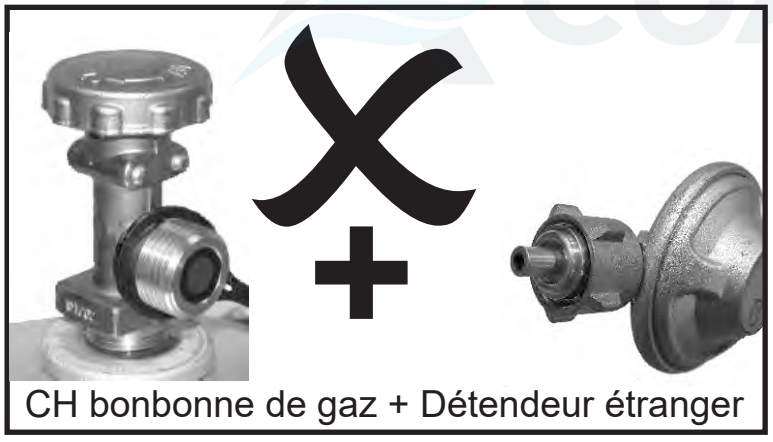
IMPORTANT! LISEZ S'IL VOUS PLAÎT!



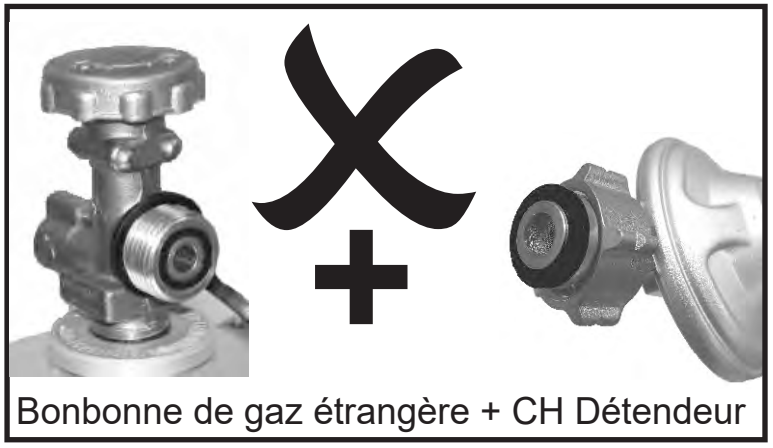
CH bonbonne de gaz + CH Détendeur



Bonbonne de gaz étrangère + Détendeur étranger



CH bonbonne de gaz + Détendeur étranger



Bonbonne de gaz étrangère + CH Détendeur

Un régulateur doit être utilisé avec cet appareil. N'utilisez que le régulateur de gaz fourni avec votre barbecue. Si un détendeur n'est pas fourni, utilisez uniquement un détendeur certifié conforme à la norme EN16129 (débit max. 1,5 kg / h) et approuvé pour votre pays et le gaz spécifié dans les données techniques. Vous devez utiliser une bouteille de gaz à essence compatible avec votre régulateur.

Uniquement Pour La Suisse

Il existe un risque d´incendie et d´explosion avec les appareils ménagers à gaz qui sont équipés avec des détendeurs étrangers, qui ne sont pas compatibles avec les réservoirs de gaz et les détendeurs disponibles en Suisse.

À cause des différents systèmes de fermeture, il est presque impossible de sceller proprement le détendeur avec le réservoir de gaz. Le gaz va ensuite s´échapper et peut être enflammé par flamme ou étincelles. Une explosion mortelle, et/ou dommages matériels peuvent en résoudre. Réservoirs, détendeurs suisses et allemands ne peuvent pas être raccordés.

Pour des raisons de sécurité, veuillez vérifier le régulateur de votre barbecue, le Kit de raccordement de bouteilles et assurez-vous que ça correspond avec l´un des cas permis illustré dans les images.

Effectuez une vérification de fuite chaque fois que vous connectez votre barbecue au réservoir.

DONNÉES TECHNIQUES CHAR-BROIL, LLC				
Nom de l'appareil	Barbecue au gaz / Gril au gaz			
Débit calorifique nominal total	11,28 kW (821 g/h)			11,28 kW (821 g/h)
Catégorie de gaz	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
N° de modèle	468863021 468863021UK		468863021DK	468763021
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, Propane ou leurs mélanges	Butane, Propane ou leurs mélanges
Pression du gaz	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Taille de l'injecteur taille (ø mm)	Barbecue : 0,75 x 3 pcs		Barbecue : 0,75 x 3 pcs	Barbecue : 0,68 x 3 pcs
	Plaque chauffante : 0,91 x 1 pcs		Plaque chauffante : 0,91 x 1 pcs	Plaque chauffante : 0,81 x 1 pcs
Pays de destination	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK, CH, CY, GR, IE, LT, LU, LV, SI		DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK, BG, CY, EE, HR, HU, LT, LU, LV, MT, RO, SI, TR	AT, DE, CH, LU, SK

Acier inoxydable

Il existe de nombreux types différents (alliages) de matériaux qui sont considérés comme de l'acier inoxydable.

Une caractéristique commune de ces différents types est qu'ils peuvent se corroder (oxydation), en fonction des conditions de leur environnement.

Cela s'applique également à votre nouveau barbecue.

Veuillez suivre les conseils ci-dessous pour vous assurer que votre barbecue conserve son apparence et ses fonctionnalités durant de nombreuses années.

1) Si le barbecue devient mouillé ou humide, veillez à le sécher à l'aide d'un chiffon afin d'éviter que la surface ne se corrode.

2) L'acier inoxydable peut rouiller sous certaines conditions. Ceci peut être causé par les conditions environnementales, comme la présence de chlore ou d'eau salée, ou en utilisant des outils de nettoyage inappropriés, comme de la laine de verre ou d'acier. Il peut également se décolorer en raison de la chaleur, de produits chimiques ou d'une accumulation de graisse.

3) Pour conserver l'apparence superbe de votre appareil, lavez-le avec un détergent doux et de l'eau chaude savonneuse puis essuyez-le avec un chiffon doux après chaque utilisation. Les dépôts de graisse s'étant collés sous l'effet de la chaleur peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage abrasif en plastique. Utilisez-le uniquement dans la direction de la finition brossée pour éviter de l'endommager. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les zones comportant des graphismes.

4) Graissez les pièces internes du barbecue et les grilles avec de l'huile de cuisson.

Veuillez noter :

Pour éviter de rayer la surface et de créer une base de rouille, n'utilisez jamais de laine d'acier ou similaire pour nettoyer l'acier inoxydable.

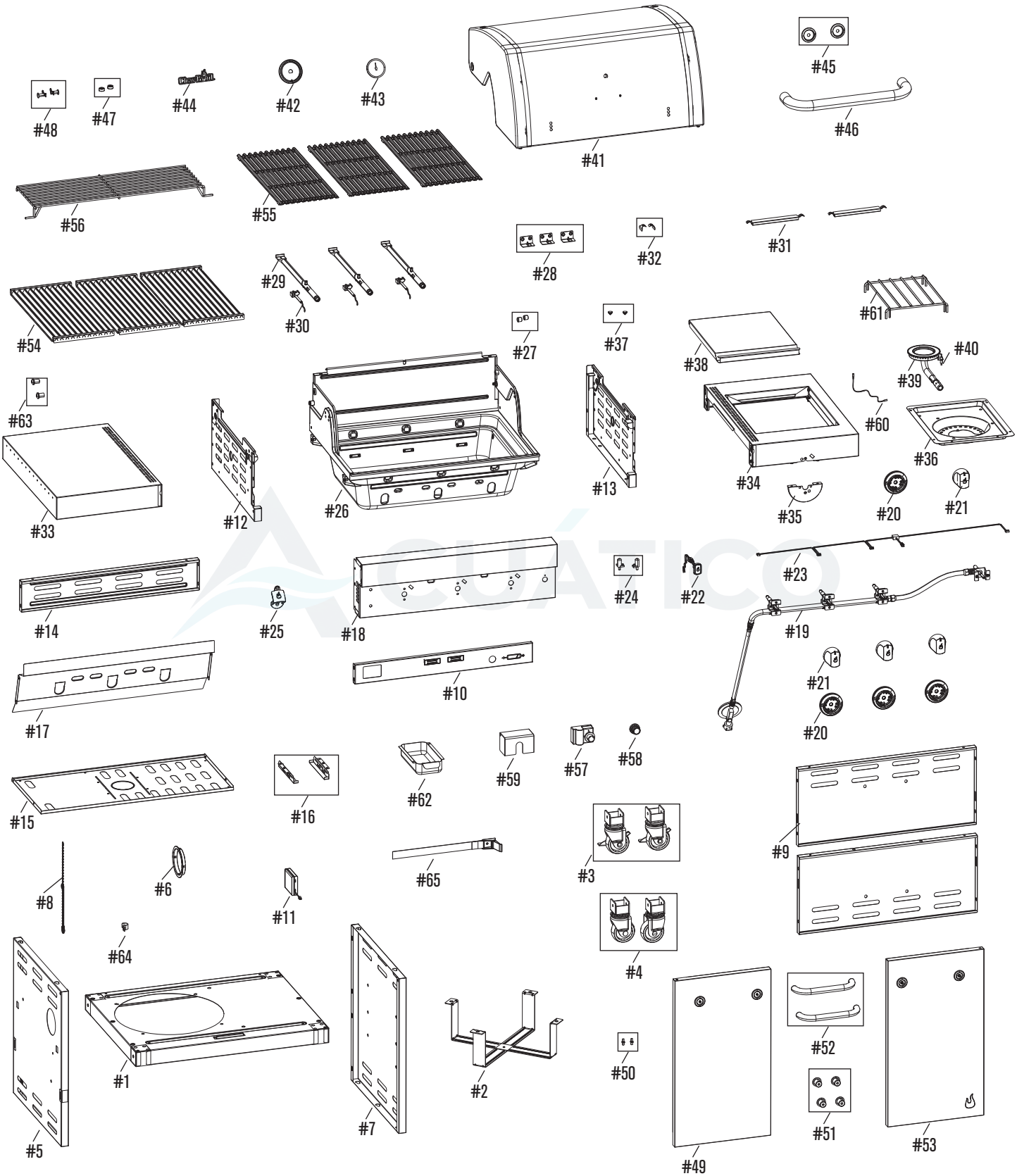
Lors du nettoyage, effectuez des mouvements dans le même sens que l'effet brossé de l'acier inoxydable, dans le « sens du grain ».

Le nettoyage au moyen de produits abrasifs peut provoquer des rayures.

Le stockage du barbecue près de la mer, d'une piscine ou d'un spa entrainera sa corrosion (oxydation).

Couvrez votre barbecue pour le protéger de la rouille.

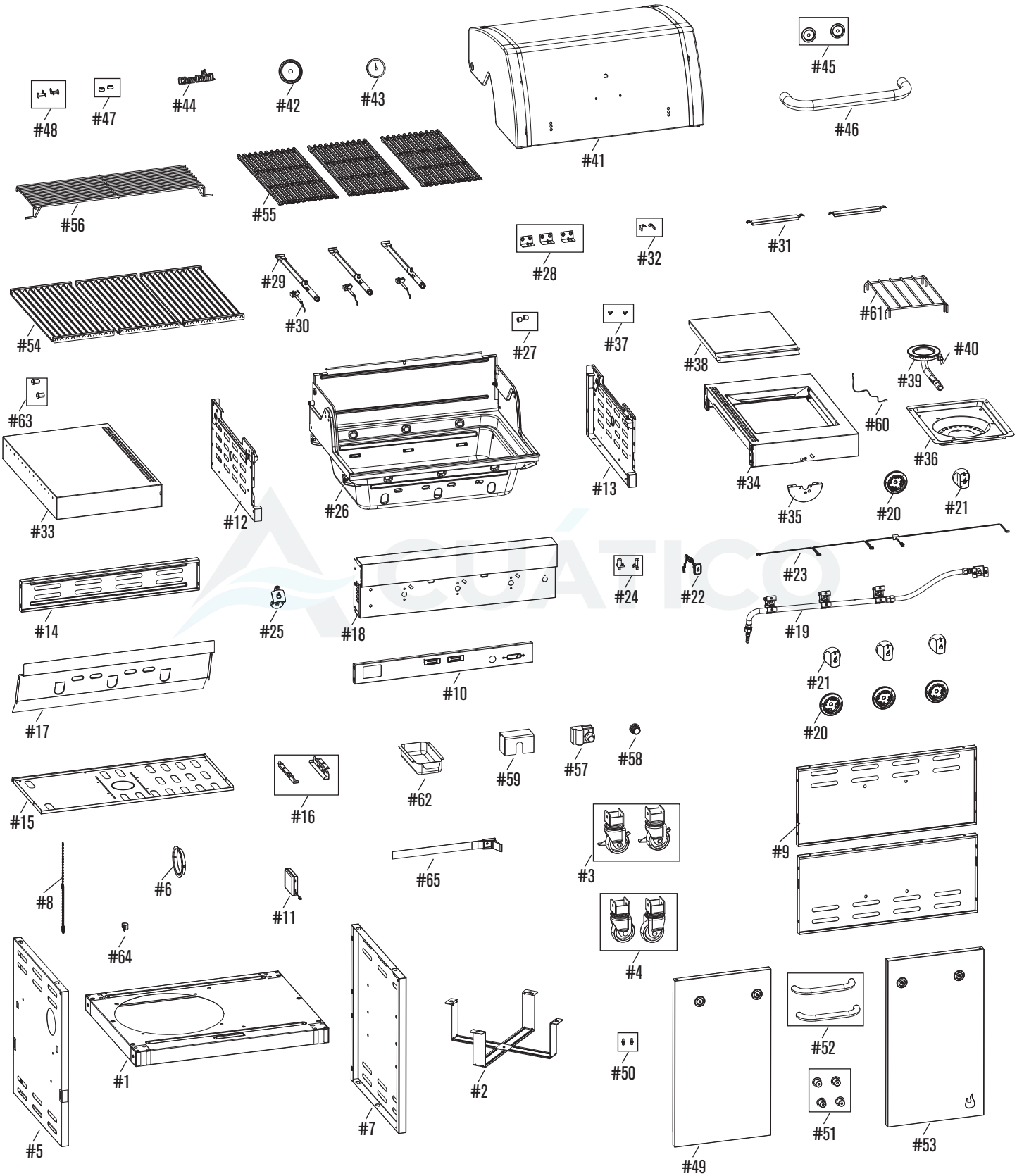
REPLACEMENT PARTS DIAGRAM FOR 468763021



ACUÁTICO

Char-Broil

REPLACEMENT PARTS DIAGRAM FOR 468863021 -DK, -UK



ACUÁTICO

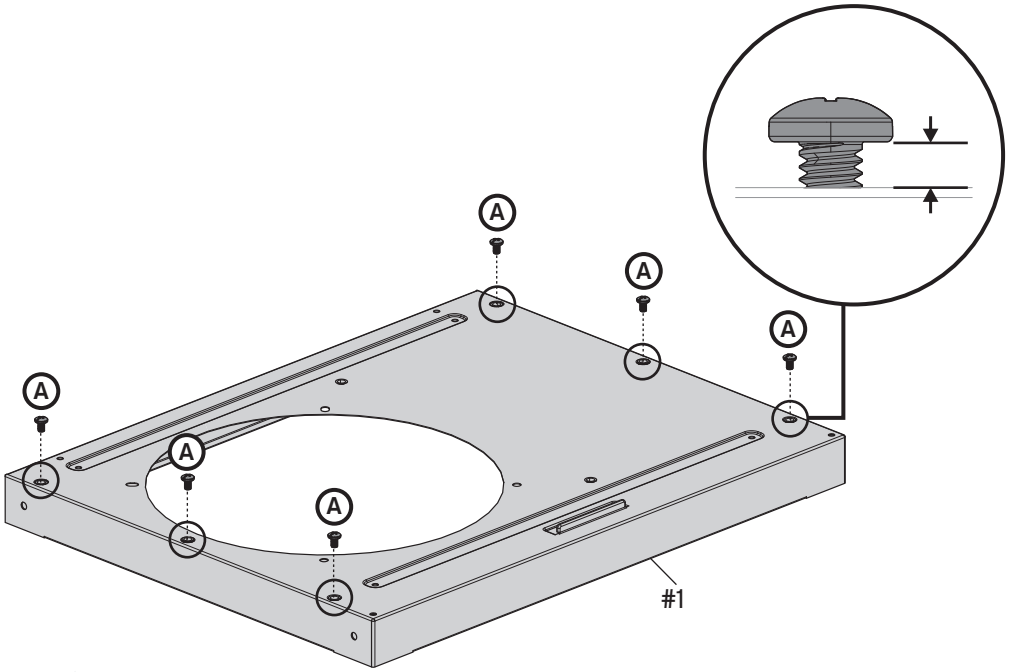
Char-Broil

ASSEMBLY

1

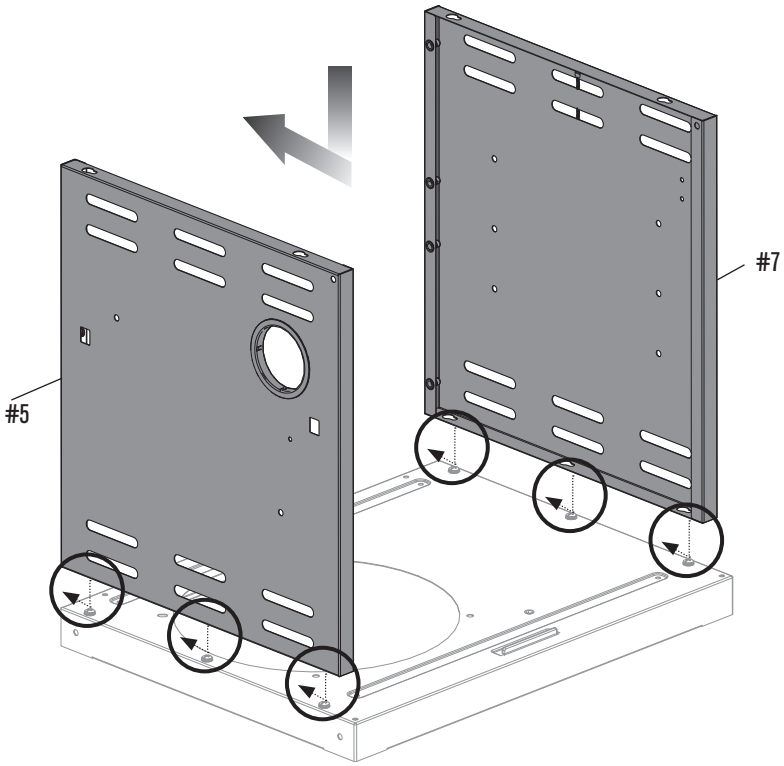


Ax6



CUÁTICO

2

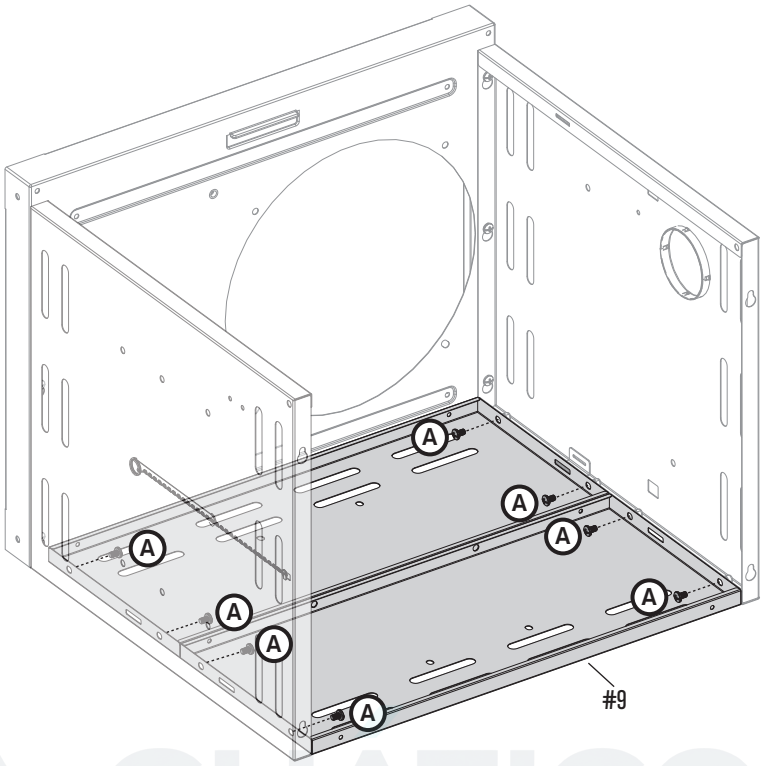


ASSEMBLY

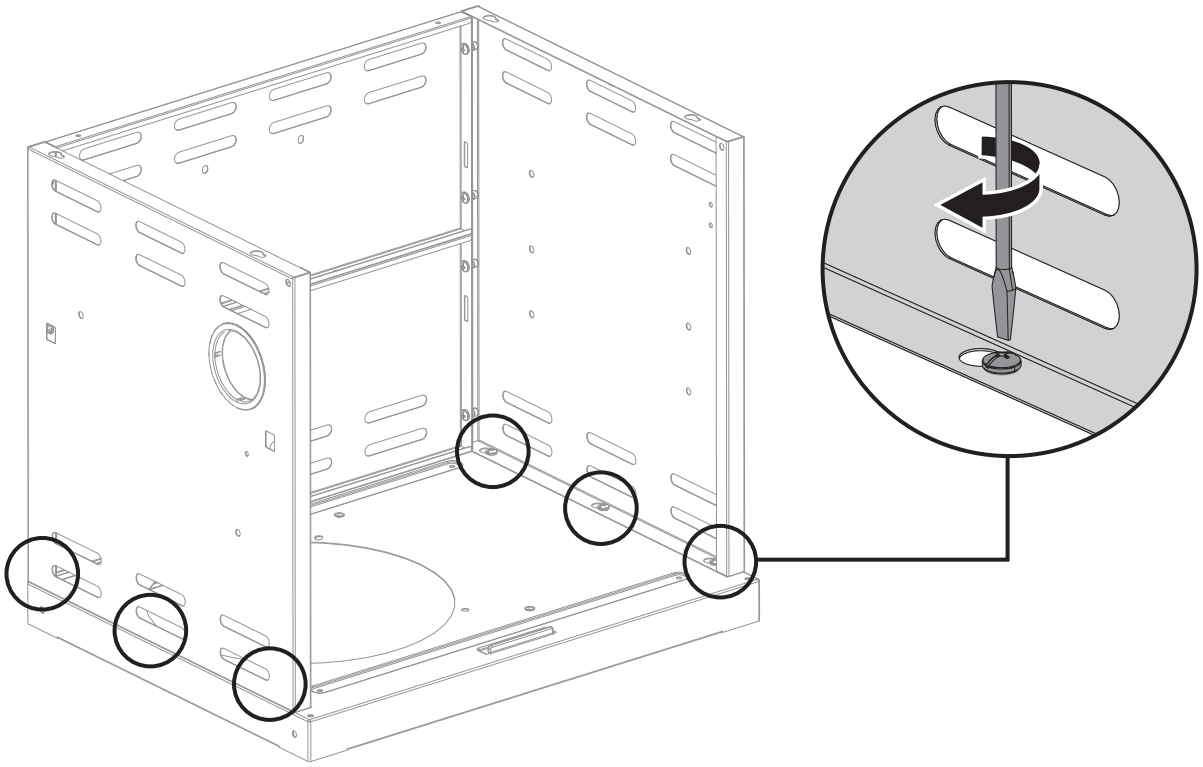
3



Ax8



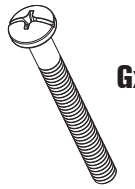
4



CUATICO

ASSEMBLY

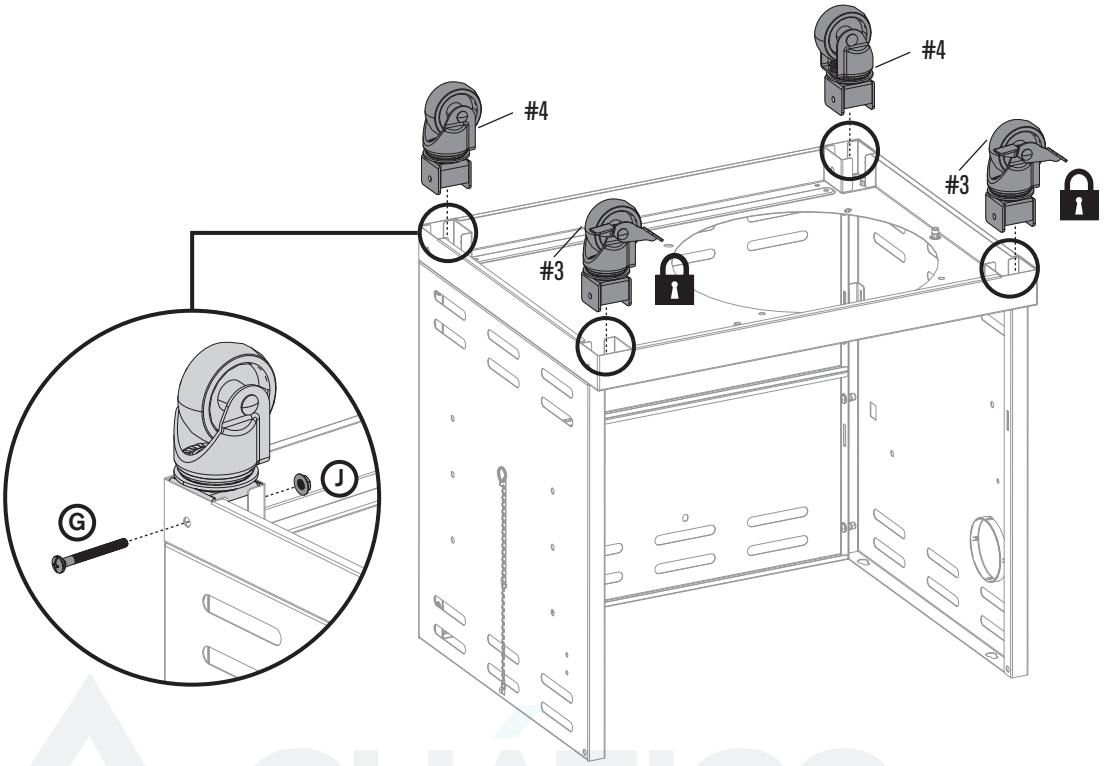
5



Gx4



Jx4



6



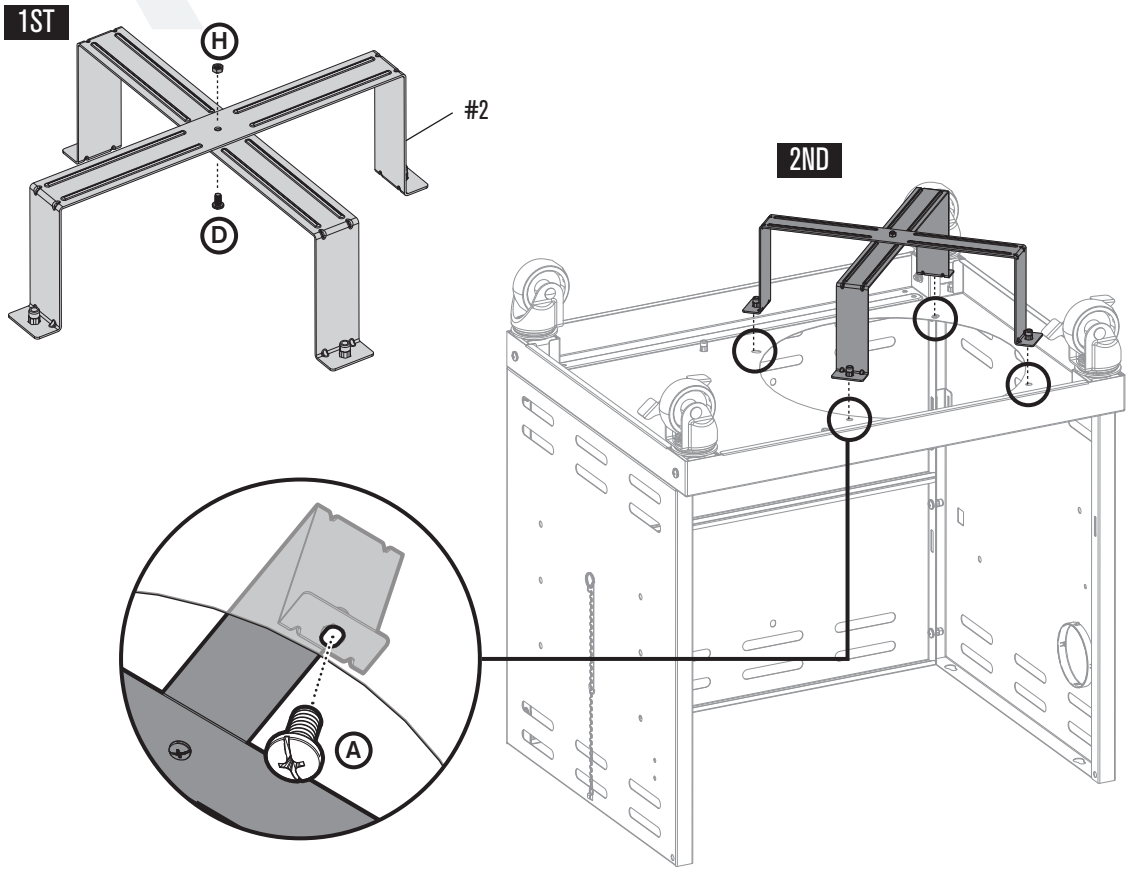
Hx1



Dx1



Ax4

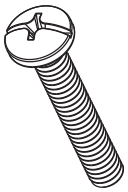


CUATICO

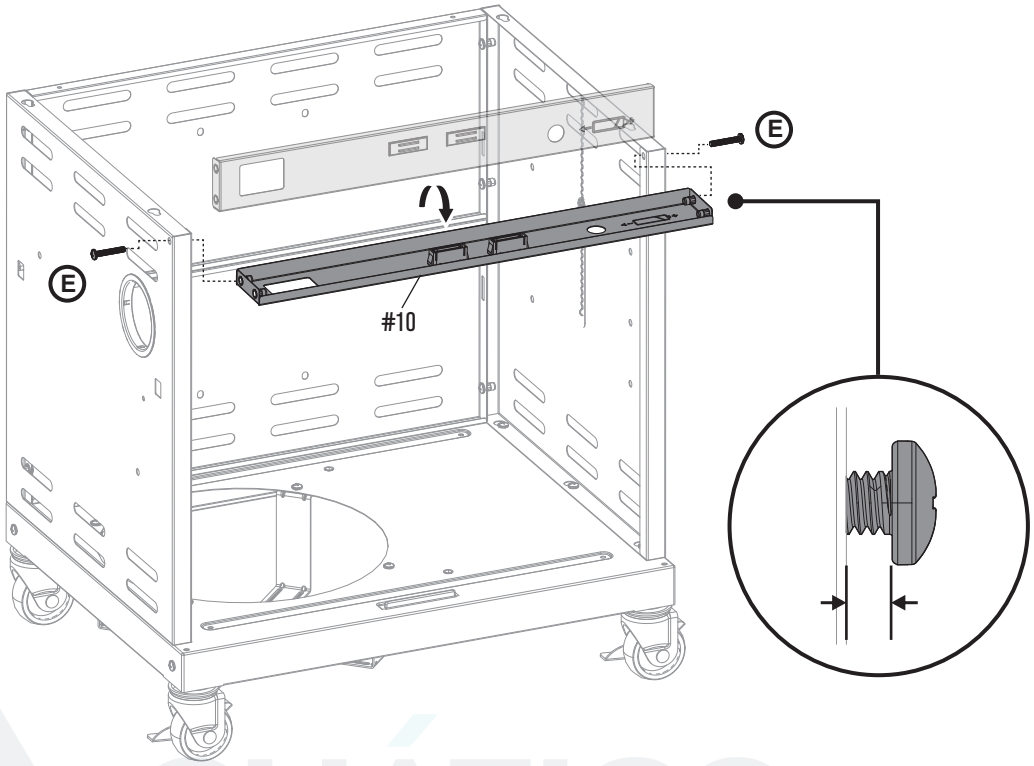
Char-Broil

ASSEMBLY

7



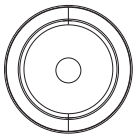
Ex2



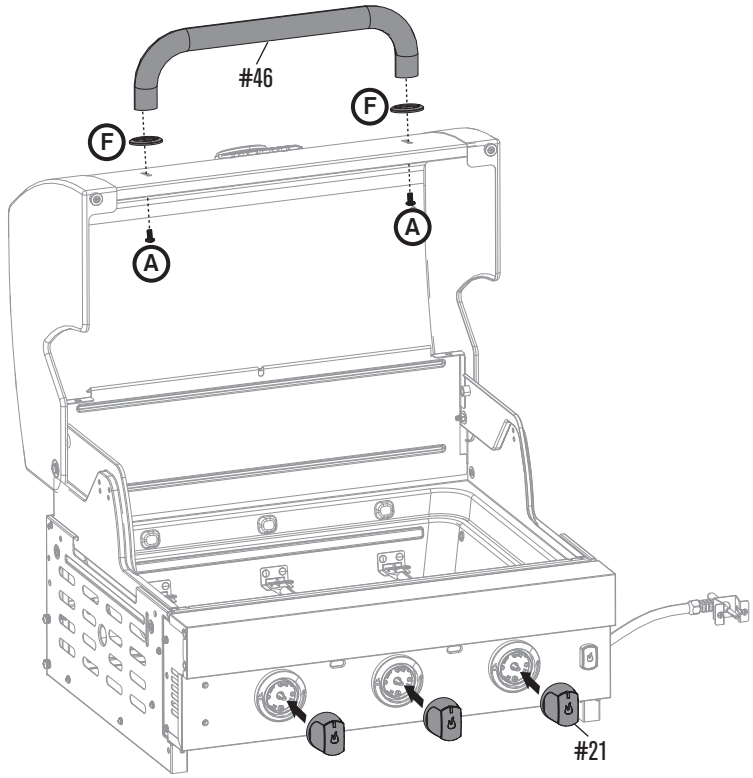
8



Ax2



Fx2



CUÁTICO

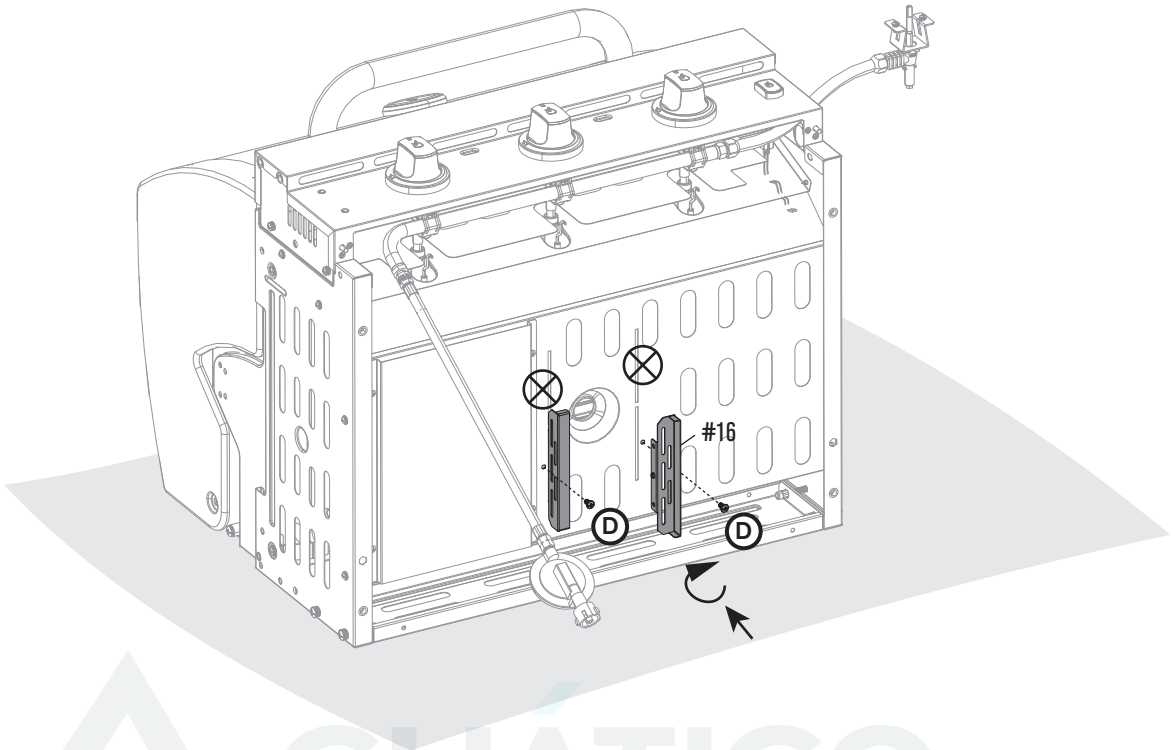
Char-Broil

ASSEMBLY

9



Dx2



10

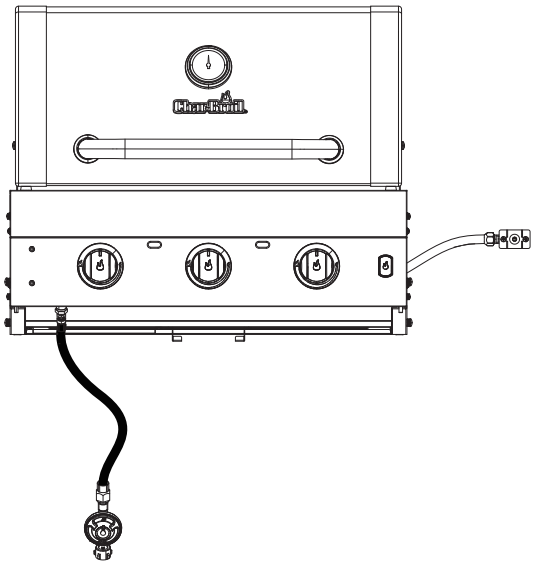


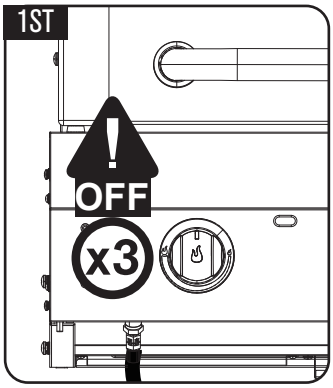
Ax4

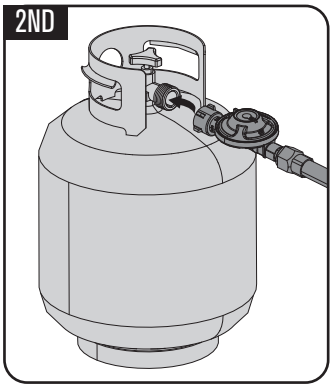
Char-Broil

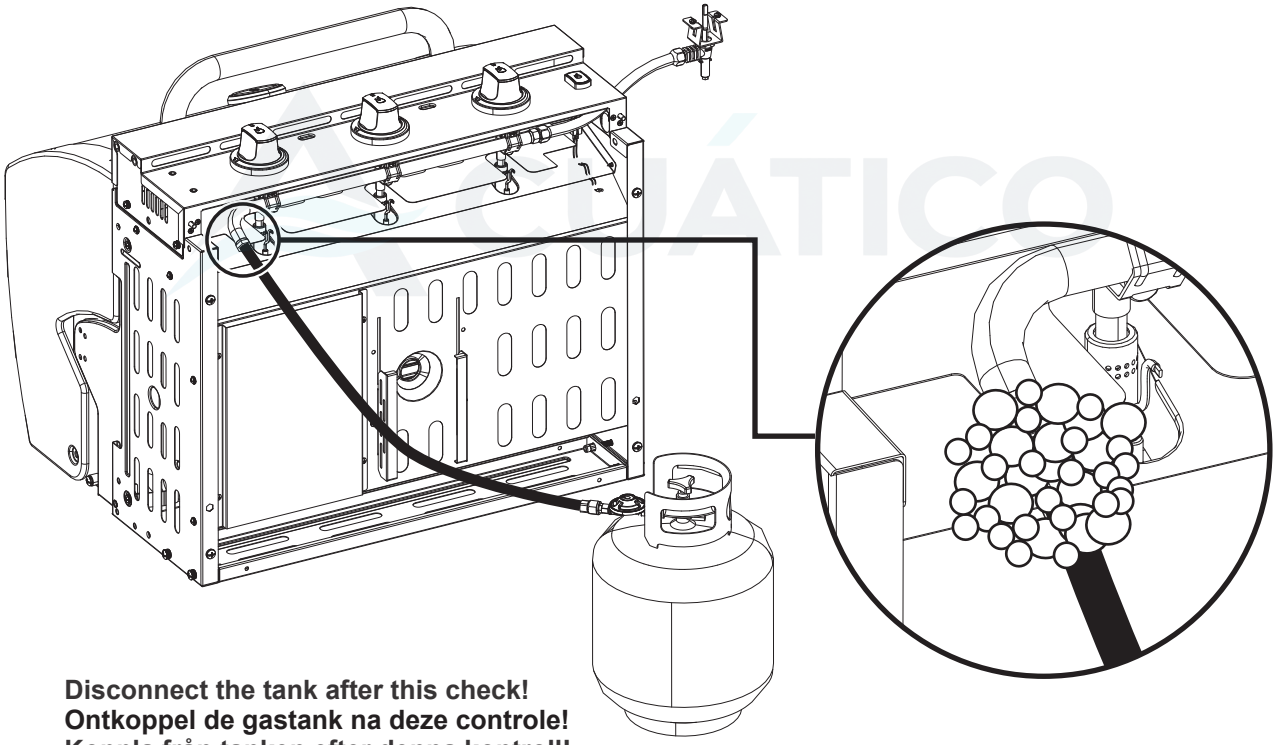
LEAK CHECK FOR 468763021

11









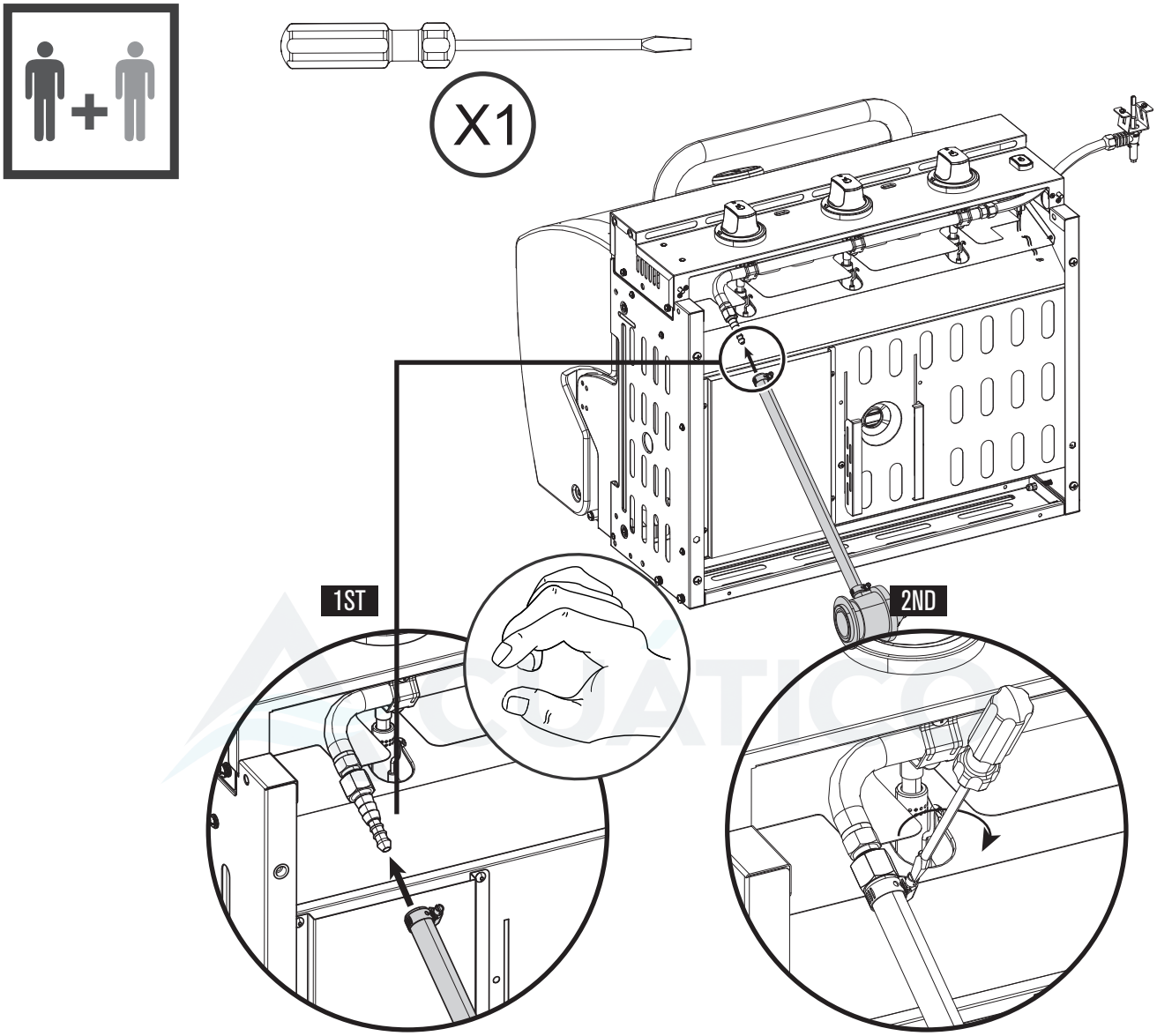
Disconnect the tank after this check!
Ontkoppel de gastank na deze controle!
Koppla från tanken efter denna kontroll!
Koble fra beholderen etter denne kontrollen!Po kontrole nádobu odpojte!
Po tej kontrole odpojte nádobu!
Irrota säiliö tämän tarkistuksen jälkeen!
Framontér tanken efter denne kontrol!
Изключете резервоара след тази проверка!
Αποσυνδέστε τη δεξαμενή μετά από αυτόν τον έλεγχο!
Kösse le a tartályt az ellenőrzés után!

Po tem preverjanju odklopite rezervoar!
Deconectați rezervorul după această verificare!
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!

Char-Broil

LEAK CHECK FOR 468863021



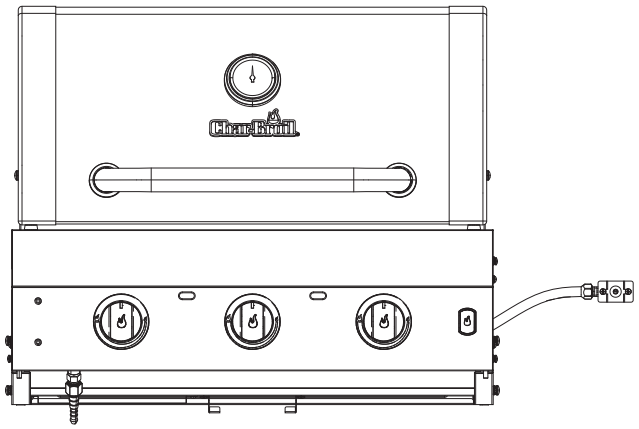
TIGHTEN SECURELY!
KIRISTÄ HUOLELLISESTI!
PEVNĚ UTÁHNĚTE!
FASTSPÆND KORREKT!
DRAAI STEVIG AAN!
DRA ÅT ORDENTLIGT!
FEST GODT!
HERTU VANDLEGA
ATENȚIE SECURAL!

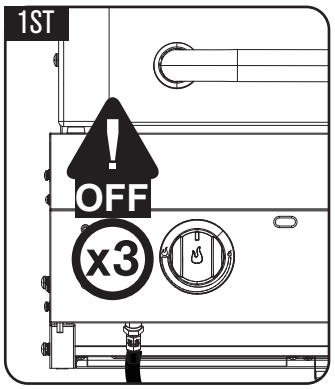
ZASTOPITE VARNO!
ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ!ЗАДАЧИ
СЕКРЕТНО!
SERREZ FERMEMENT
SICHER BEFESTIGEN!
SERRARE SALDAMENTE APRIETE
FIRMEMENTE BEZPEČNE
ZATIAHNUŤ!AFTENGDU TANKINN
EFTIR ÞESSA SKOÐUN!
BIZTONSÁGÁVAL!

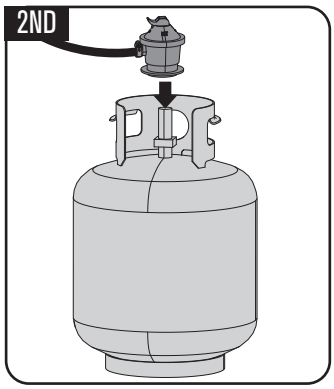
הדק בחוזקה!

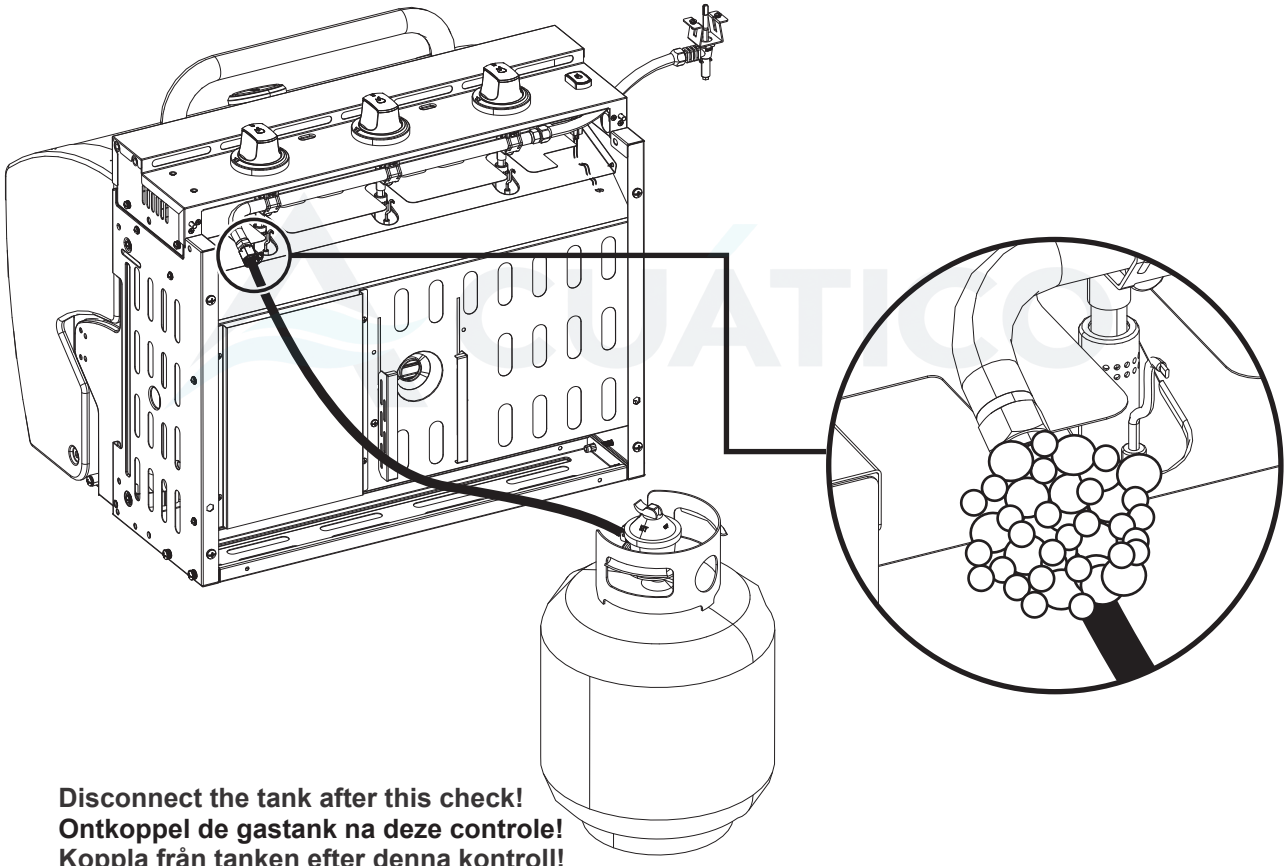
Char-Broil

LEAK CHECK FOR 468863021





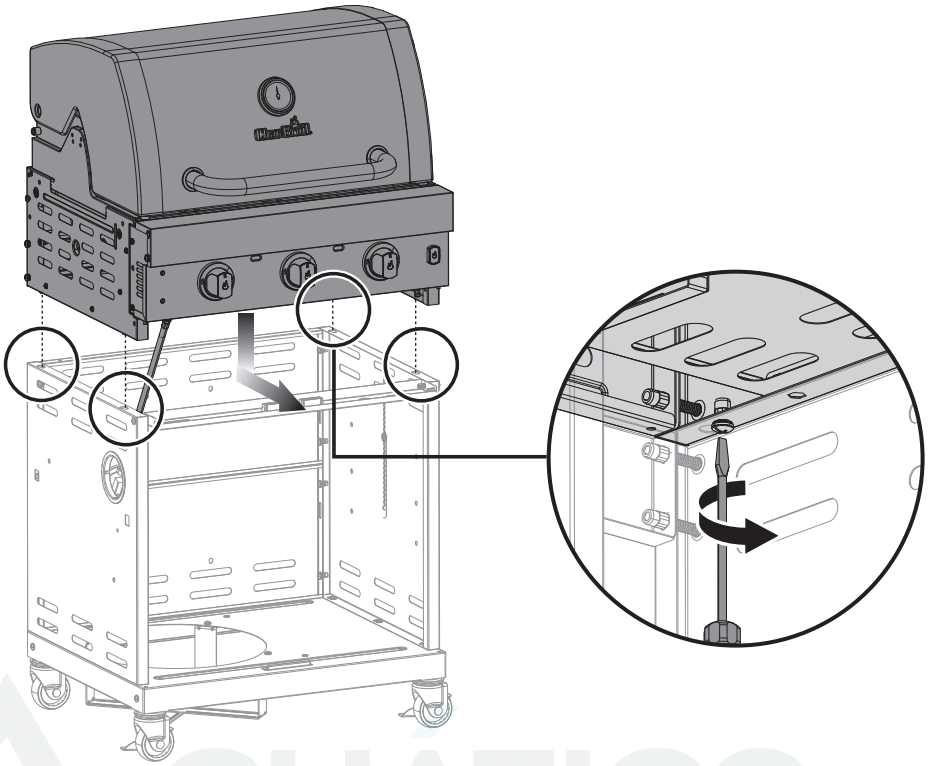




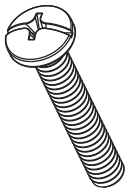
Disconnect the tank after this check!
Ontkoppel de gastank na deze controle!
Koppla från tanken efter denna kontroll!
Koble fra beholderen etter denne kontrollen!Po kontrole nádobu odpojte!
Po tej kontrole odpojte nádobu!
Irrota säiliö tämän tarkistuksen jälkeen!
Framontér tanken efter denne kontrol!
Изключете резервоара след тази проверка!
Αποσυνδέστε τη δεξαμενή μετά από αυτόν τον έλεγχο!
Kösse le a tartályt az ellenőrzés után!
Po tem preverjanju odklopite rezervoar!
Deconectați rezervorul după această verificare!
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!

Char-Broil

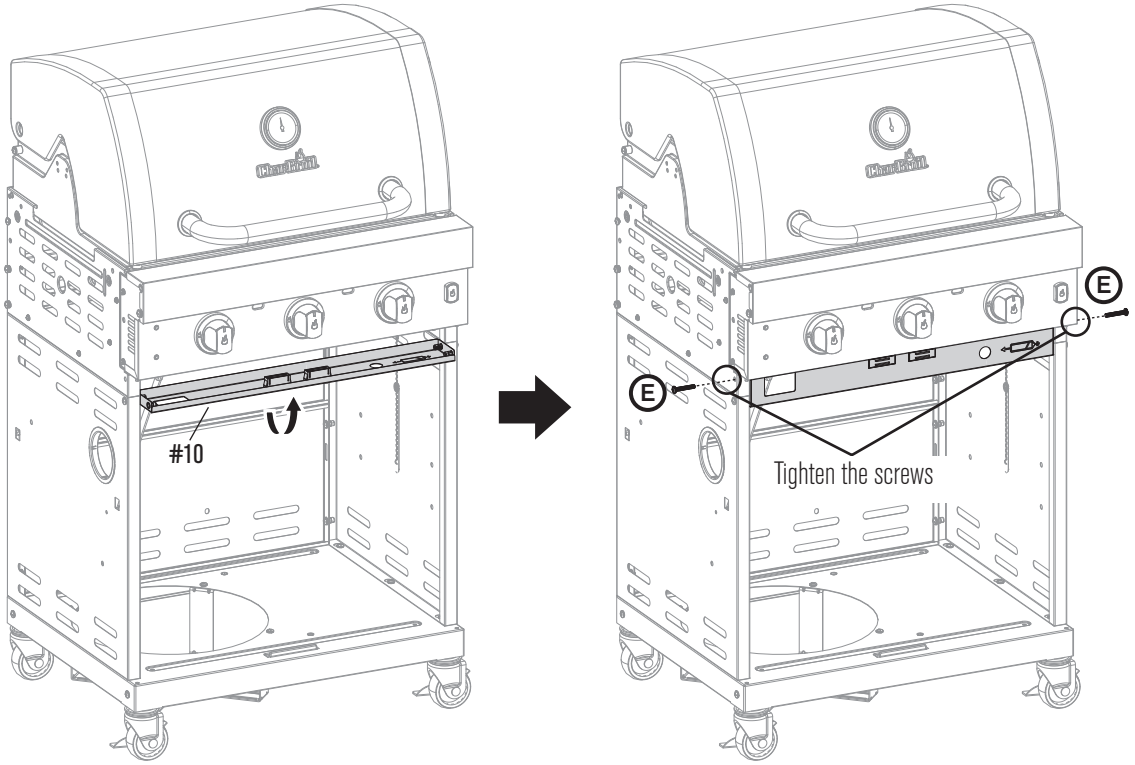
12



13



Ex2



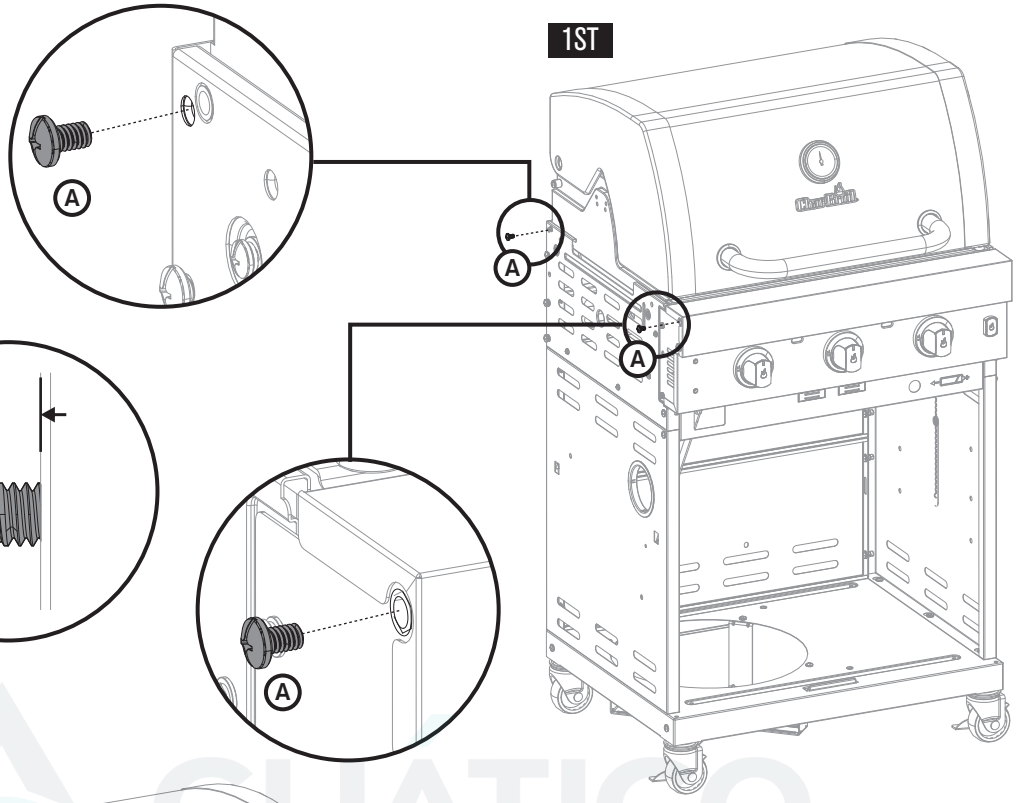
CUATICO

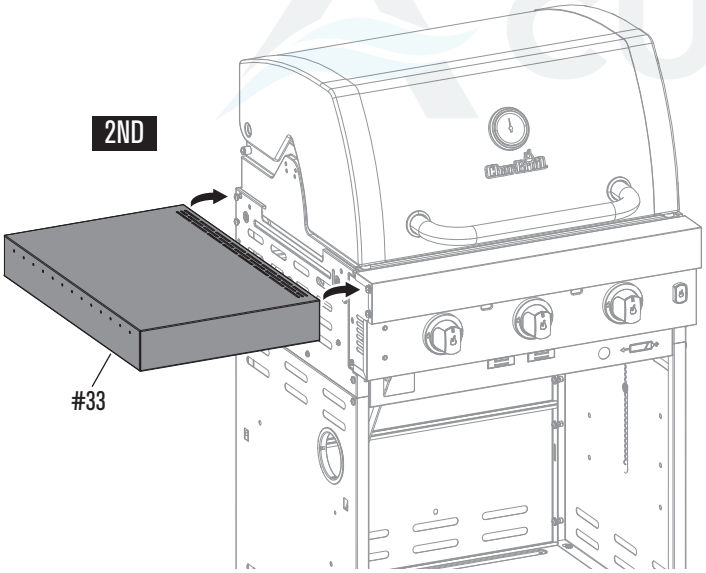
ASSEMBLY

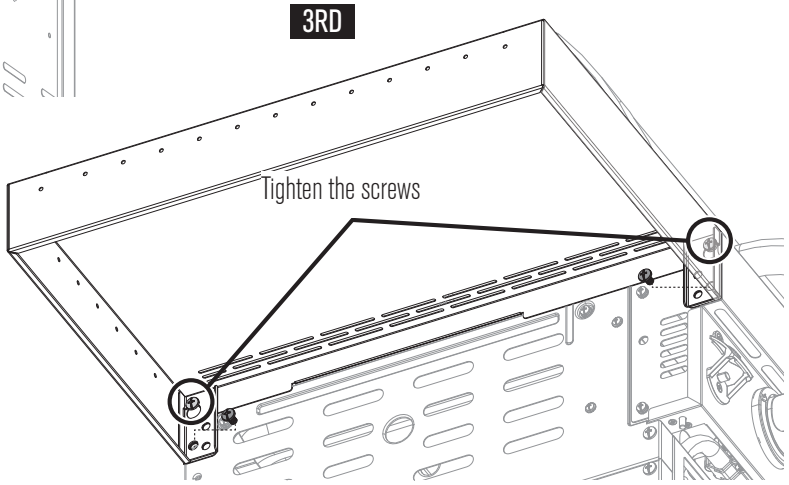
14



Ax4







CUATICO

ASSEMBLY

15



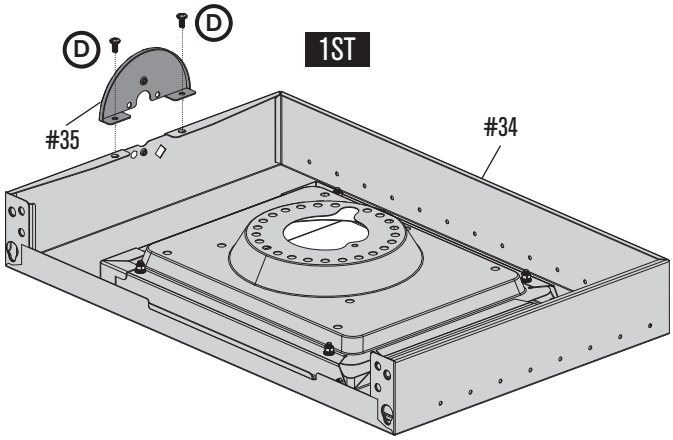
Dx2

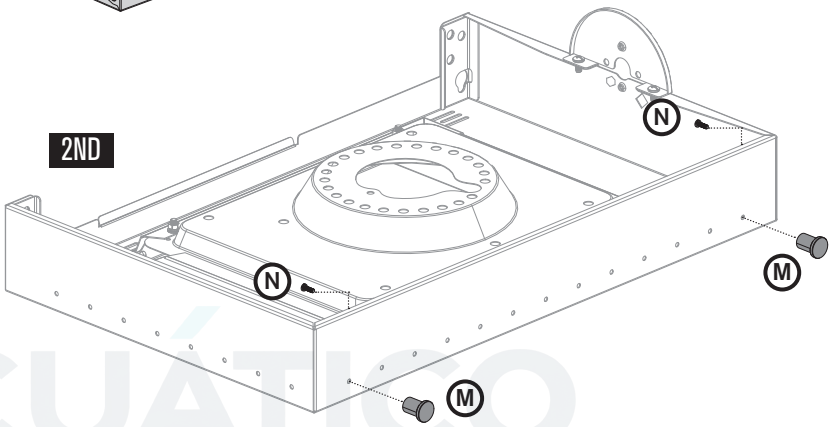


Mx2



Nx2

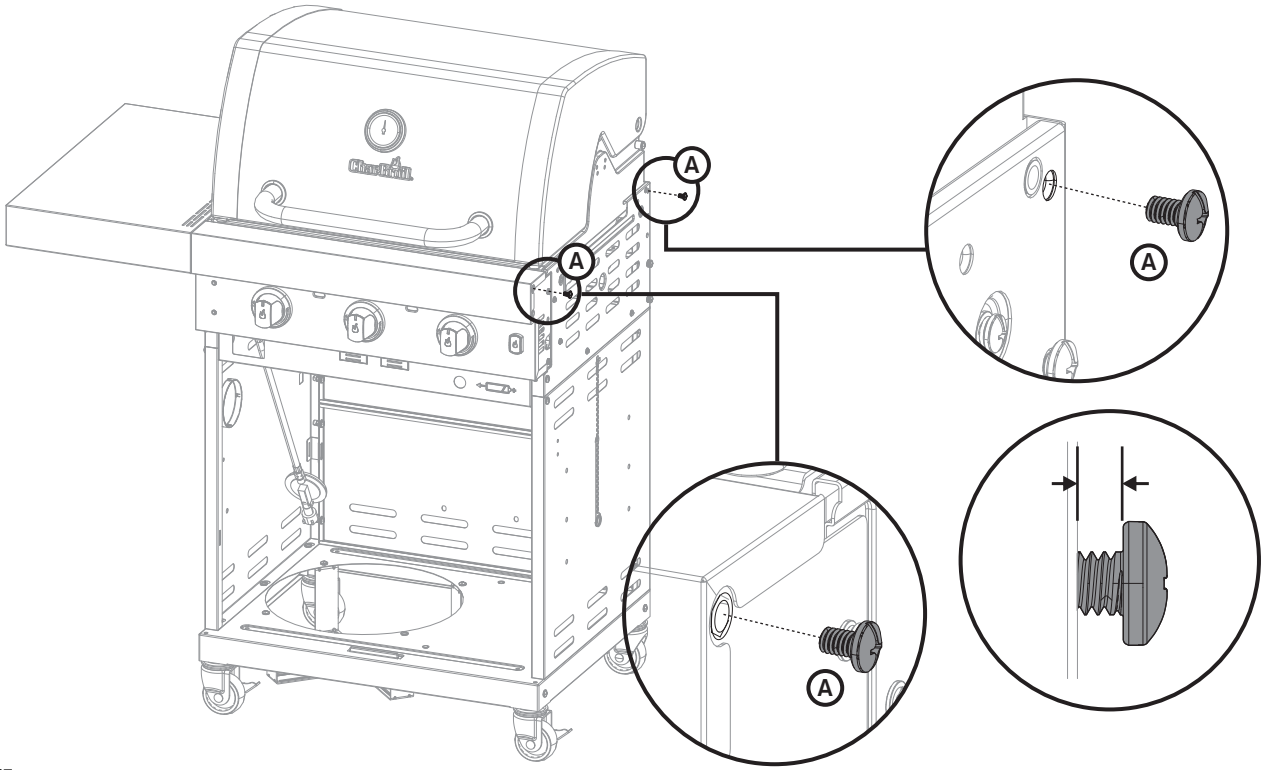




16



Ax2



CUÁTICO

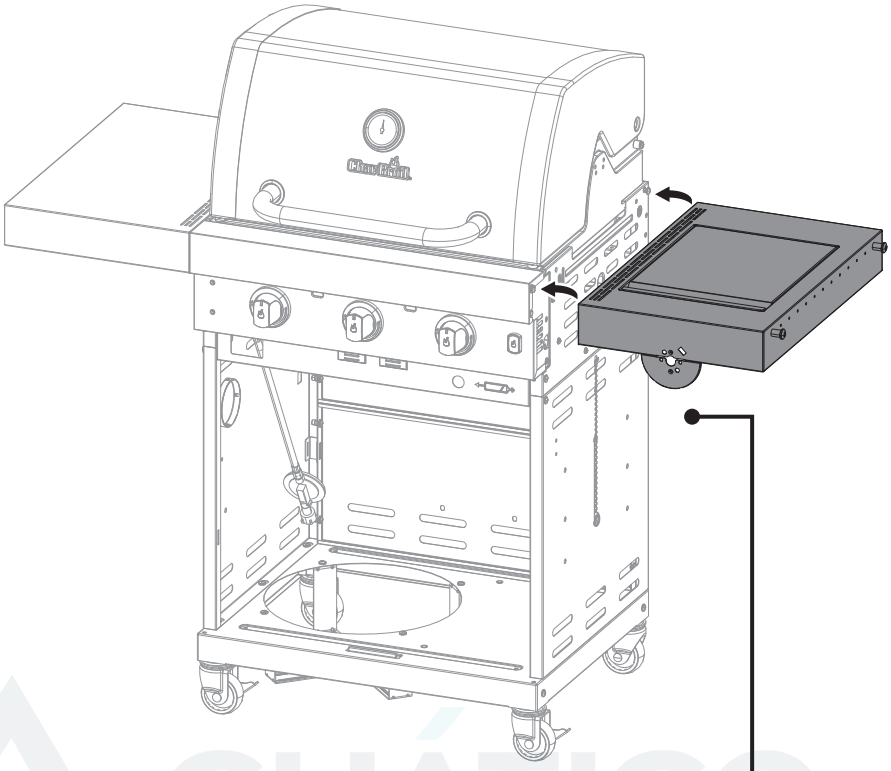
Char-Broil

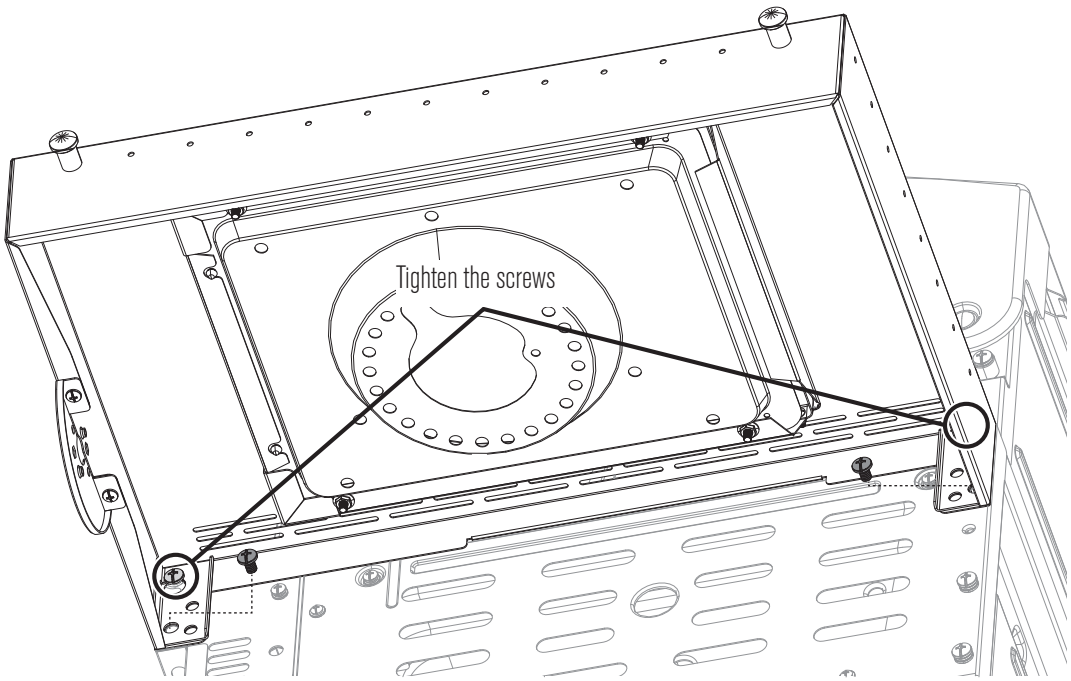
ASSEMBLY

17



Ax2





CUÁTICO

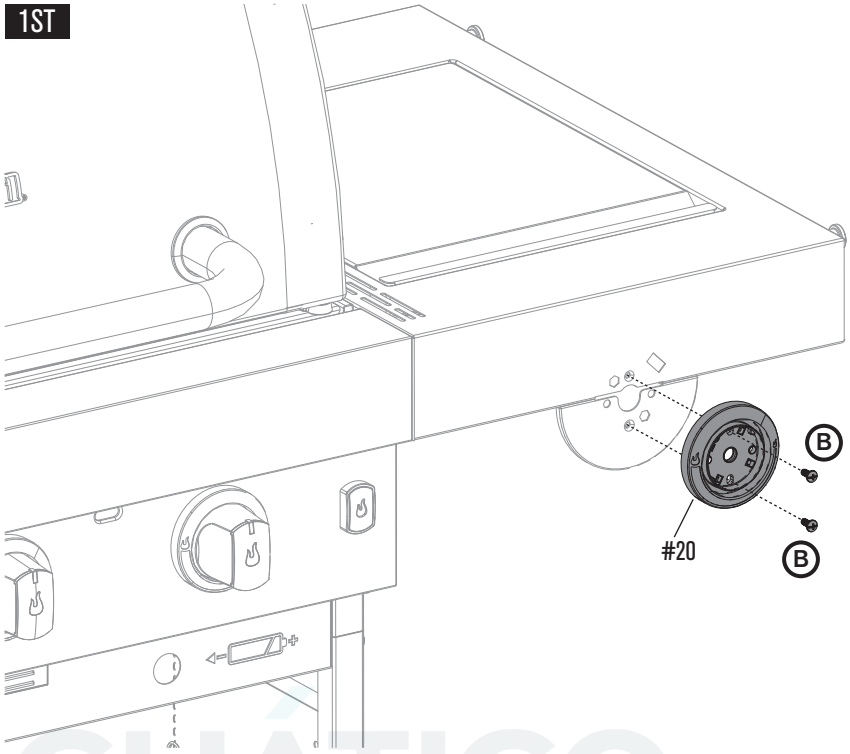
ASSEMBLY

18

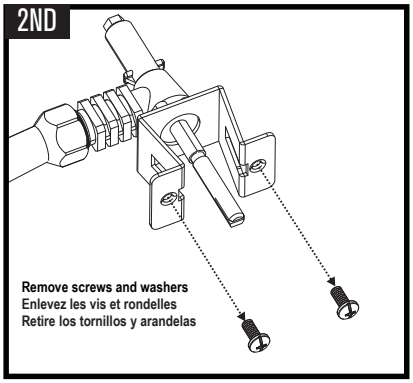


Bx2

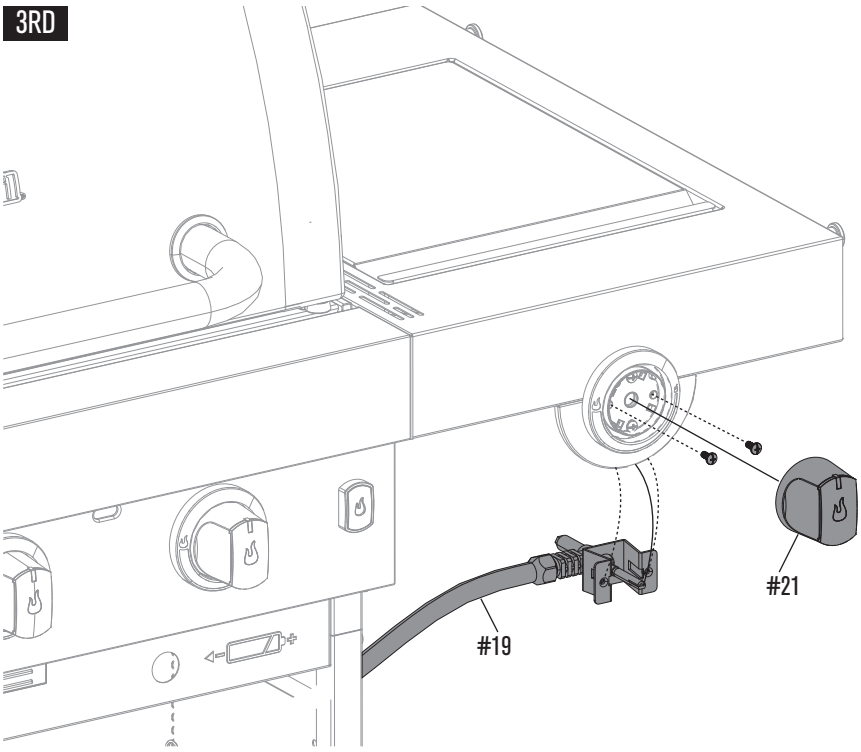
1ST



2ND



3RD

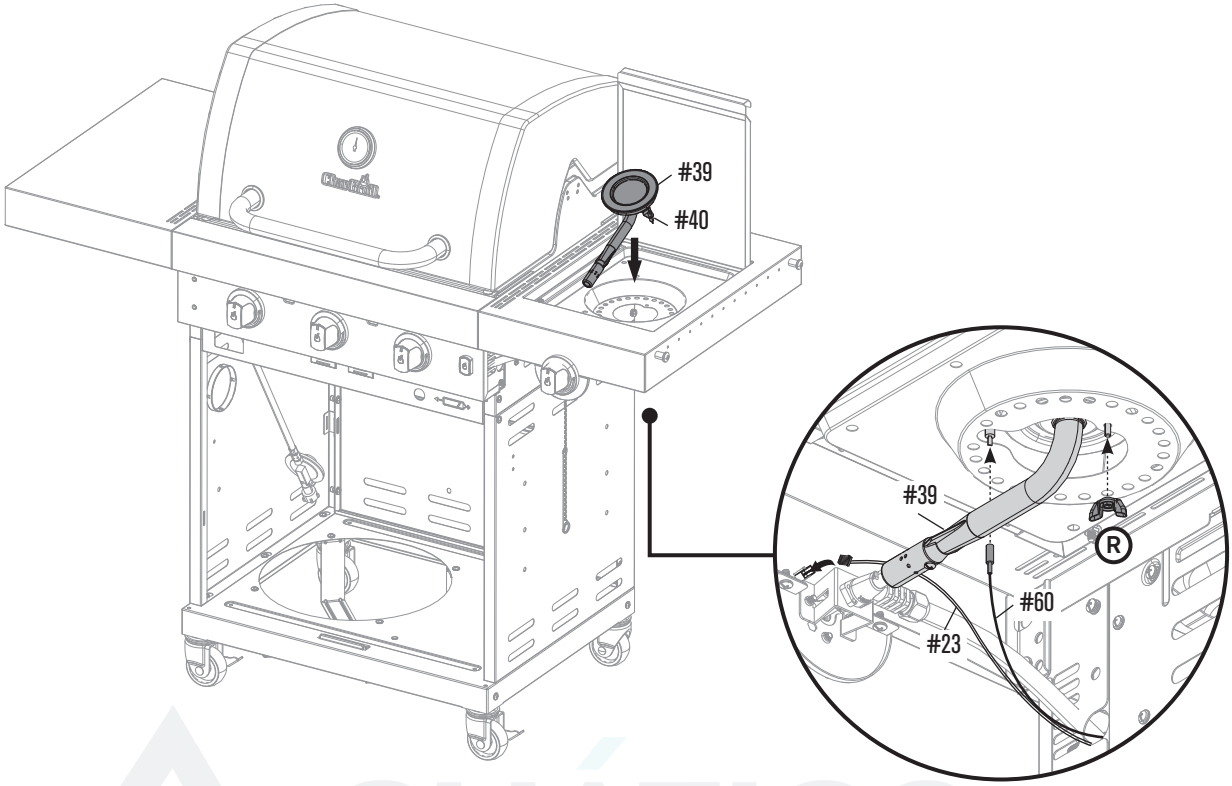


CUÁTICO

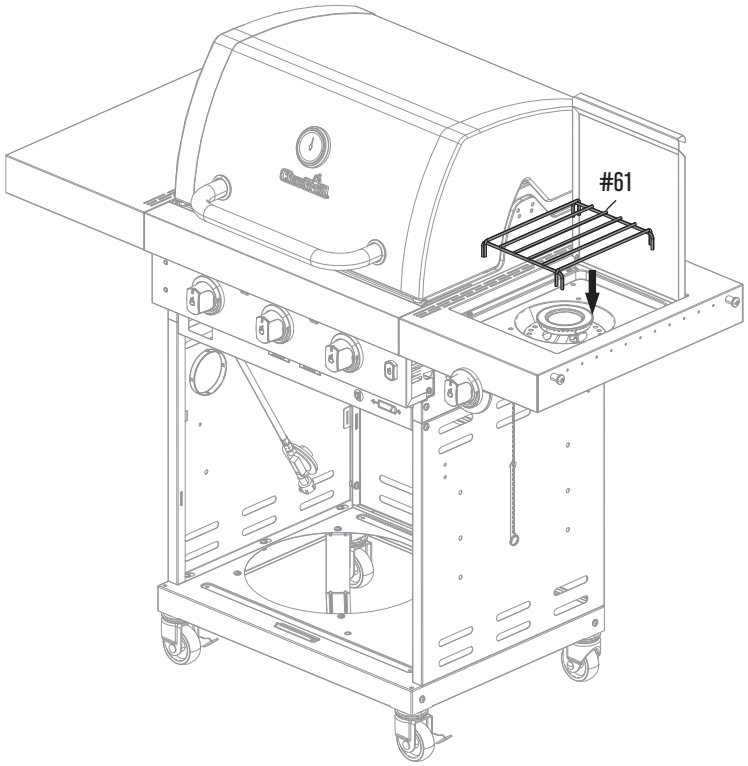
ASSEMBLY

19

Rx1

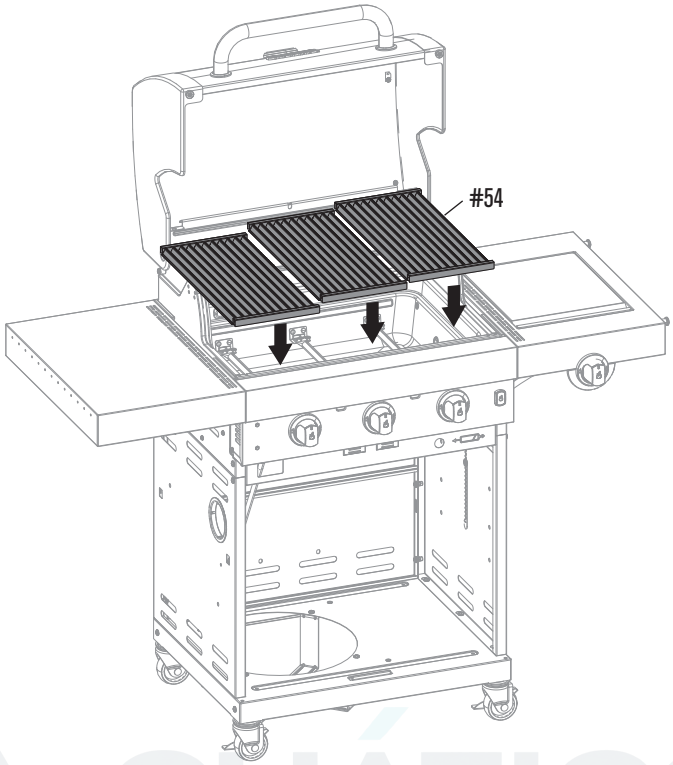


20

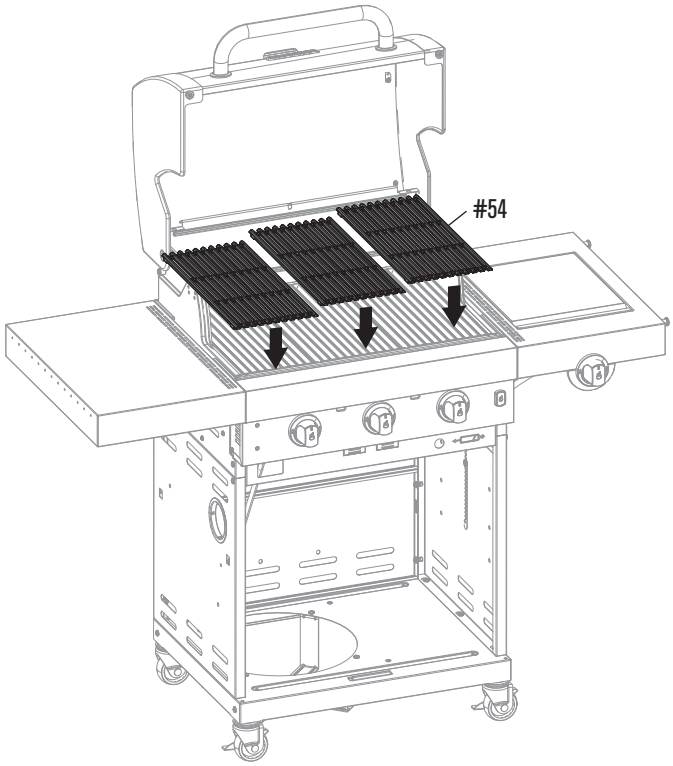


CUÁTICO

21



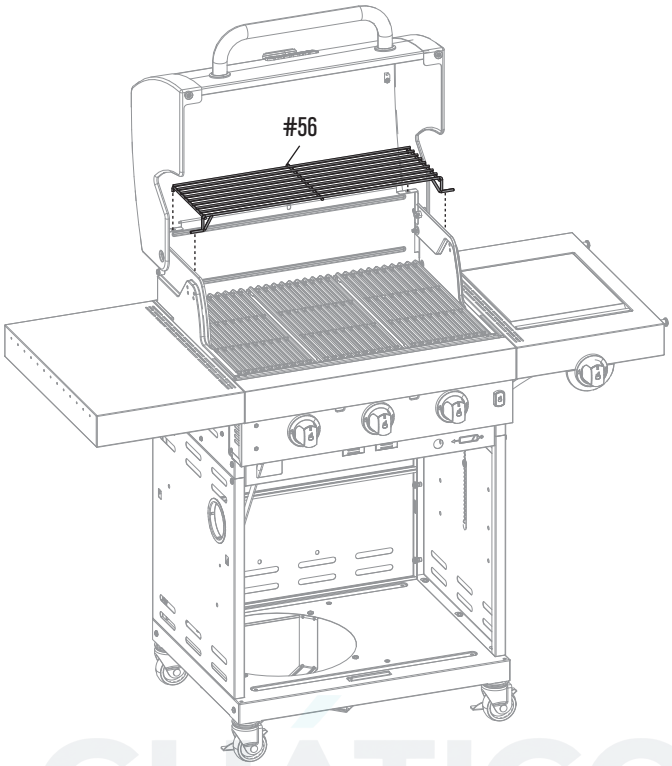
22



CUÁTICO

GB	Inspect your infrared grate before each use to ensure that the openings are not covered with debris. See the Grilling Guide for detailed cleaning instructions.
CH, FR	Inspectez votre grille infrarouge avant chaque utilisation pour vous assurer que les orifices ne sont pas recouverts de débris. Reportez-vous au guide des grillades pour connaître les consignes de nettoyage détaillées.
LU, AT, CH, DE	Überprüfen Sie den Infrarot-Rost vor jedem Gebrauch, um sicherzustellen, dass die Öffnungen nicht verschmutzt sind. Beachten Sie bitte die Bedienungsanleitung des Grills für detaillierte Anweisungen zur Reinigung
CH, IT	Controllare la propriagrigliaa infrarossiprima di ogni utilizzo,al fine di garantire chela aperture nonsiano coperteda detriti. Consultare la 'Guidadella griglia'per istruzionidi puliziadettagliate.
LU, BE, NL	Controleer uw infrarood grill voor elk gebruik om er zeker van te zijn dat de openingen niet verstopt zijn met vuil. Raadpleeg de Grill Handleiding voor gedetailleerde schoonmaakinstructies.
SE	Inspektera det infraröda gallret före varje användning för att säkerställa att öppningarna inte är täckta med skräp . Se grillningsguiden för detaljerade rengöringsinstruktioner.
FI	Tarkista infrapunaritilä aina ennen käyttöä varmistaaksesi, ettei aukoissa olelikaa. Katso yksityiskohtaiset puhdistusohjeet grillausoppaasta.
ES	Revise su parrilla infrarroja antes de cada uso para asegurarse que las aberturas no están cubiertas de escombros. Consulte la Guía de Asado a la Parilla para la limpieza detallada.
PT	Inspeccionea sua grelha de infravermelho antes de cada utilização para assegurar que as aberturas não estão cobertas com detritos. Consulte o Guia de grelhados para ver as instruções detalhadas de limpeza.
DK	Inspicer din infrarøde rist før hver brug for at sikre, at åbningerne ikke er dækket med affald. Se Grillevejledningen angående detaljerede rengøringsinstruktioner.
NO	Inspiser den infrarøde risten før hver bruk for å sikre at åpninger dekkes ikke med rusk. Se Grillveiledning for detaljerteinstruksjoner om rengjøring.
SK	Pred každým použitím skontrolujte rošt infračerveného grilu a uistite sa, že otvory nie sú upchané nečistotami. Podrobné pokyny týkajúce sa čistenia nájdete v návode na grilovanie
IS	Skoðið innrauðu grindina fyrir hverja notkun til að tryggja að götin séu ekki þakin leifum. Sjá grillleiðbeiningar til að fá ítarlegar hreinsileiðbeiningar.
CZ	Před každým použitím zkontrolujte infračervený rošt, abyste ověřili, zda otvory nejsou pokryty nečistotami. Viz podrobnější pokyny k čištění v Průvodci ke grilování.
IL	לוספב סיסובמ סניא סיחתפה יב חיטבהל תנמ לע שומיש לב ינפל לשׁ סודאה ארפניא חאב קודב . נוטרופמ יוקינ תוארוה תלבקל ךירדמ תיילצ האר.
RO	Inspectaţi grătarul cu infraroşii înainte de fiecare utilizare, pentru a vă asigura că deschiderile nu sunt acoperite de reziduuri. Citiţi Ghidul de Frigere pentru instrucţiun detaliate de curăţare.
GR	Ελέγξτε την υπέρυθρη σχάρα πριν από κάθε χρήση για να βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα δεν καλύπτονται με υπολείμματα. Ανατρέξτε στον Οδηγό ψησίματος για λεπτομερείς οδηγίες καθαρισμού.
HU	Minden használat előtt ellenőrizze az infravörös rácsát annak biztosítása érdekében, hogy a nyílások ne legyenek törmelék. A részletes tisztítási utasításokat a Grillezési útmutatóban találja.
BG	Проверете инфрачервената си решетка преди всяка употреба, за да се уверите, че отворите не са покрити с отломки. За подробни инструкции за почистване вижте Ръководство за печене.
SI	Preskus tesnosti pred prvo uporabo, vsaj enkrat na leto in vsakič, ko jeklenko zamenjate ali odklopite.

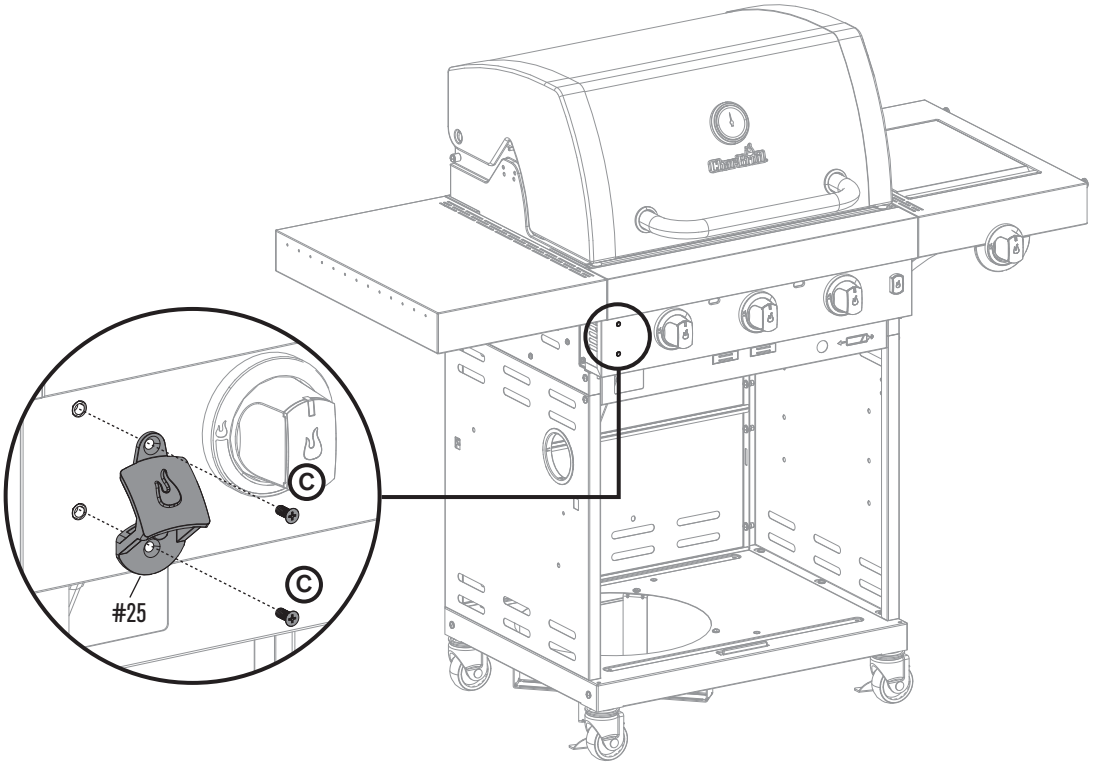
23



24

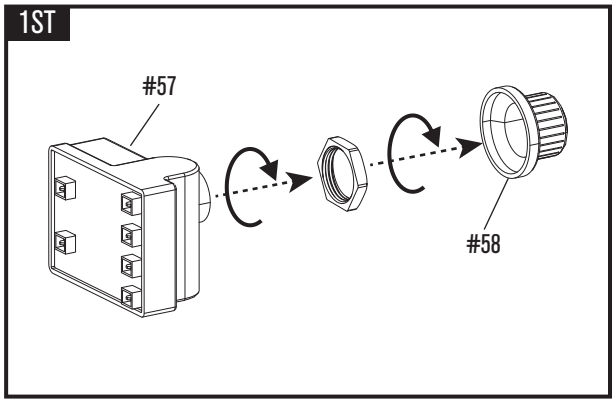


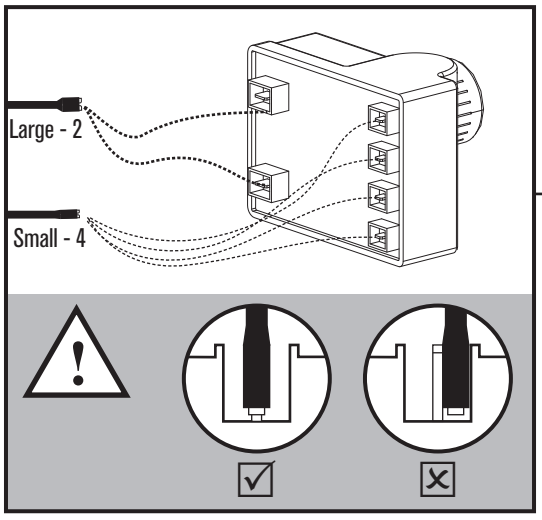
Cx2

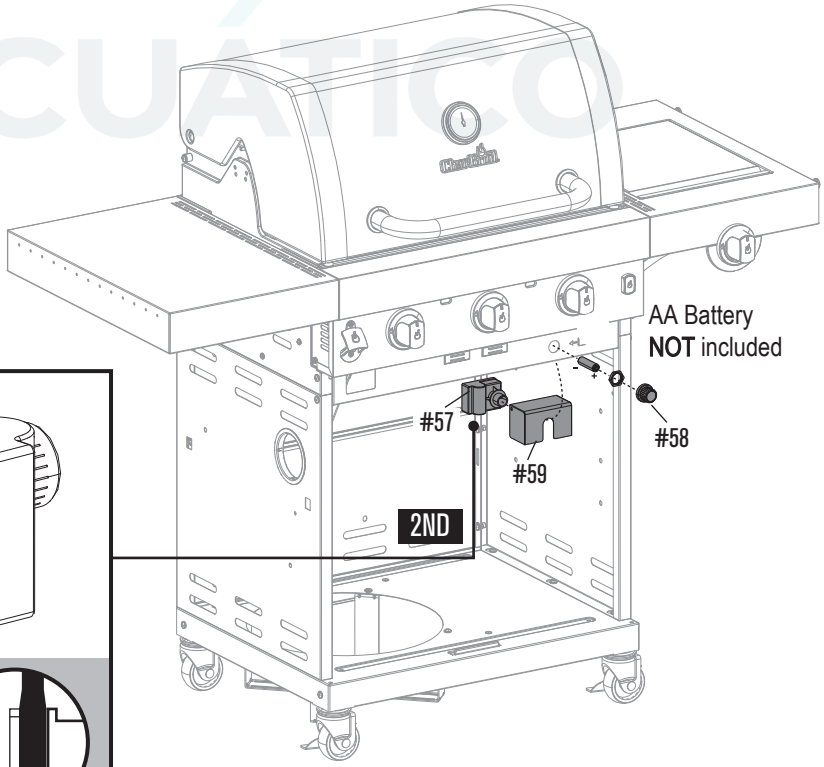


CUÁTICO

26



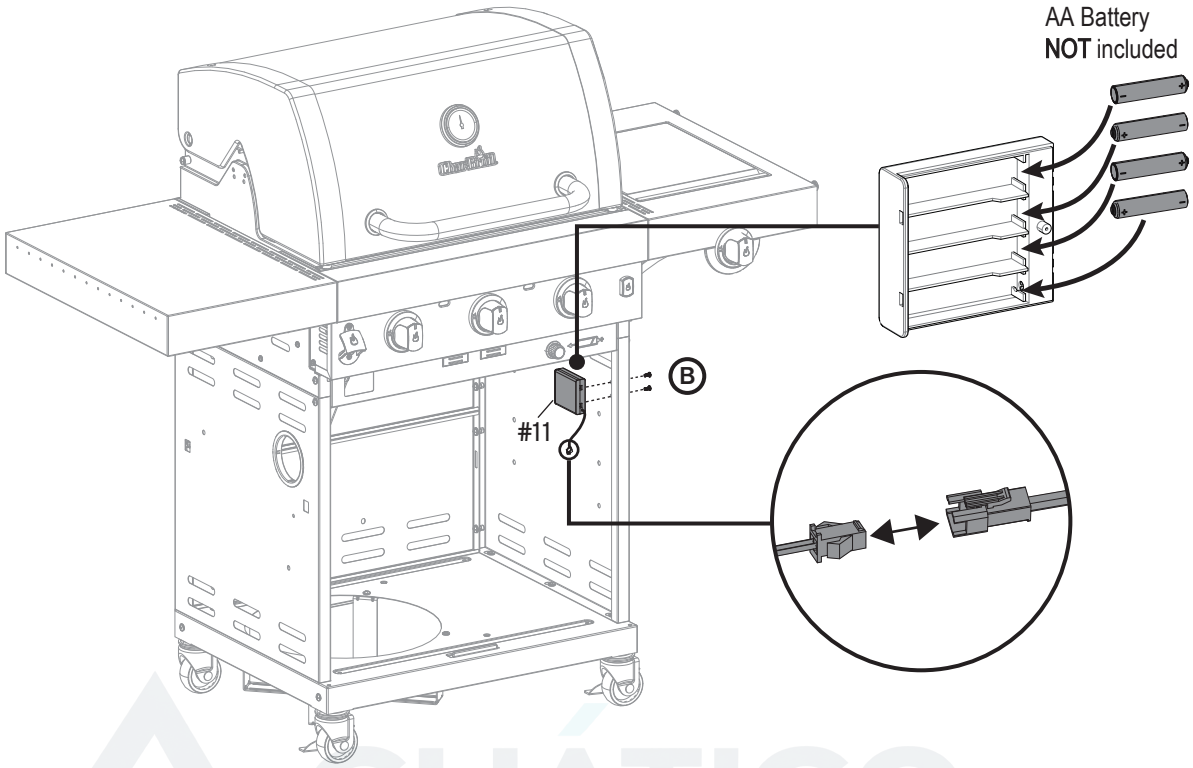




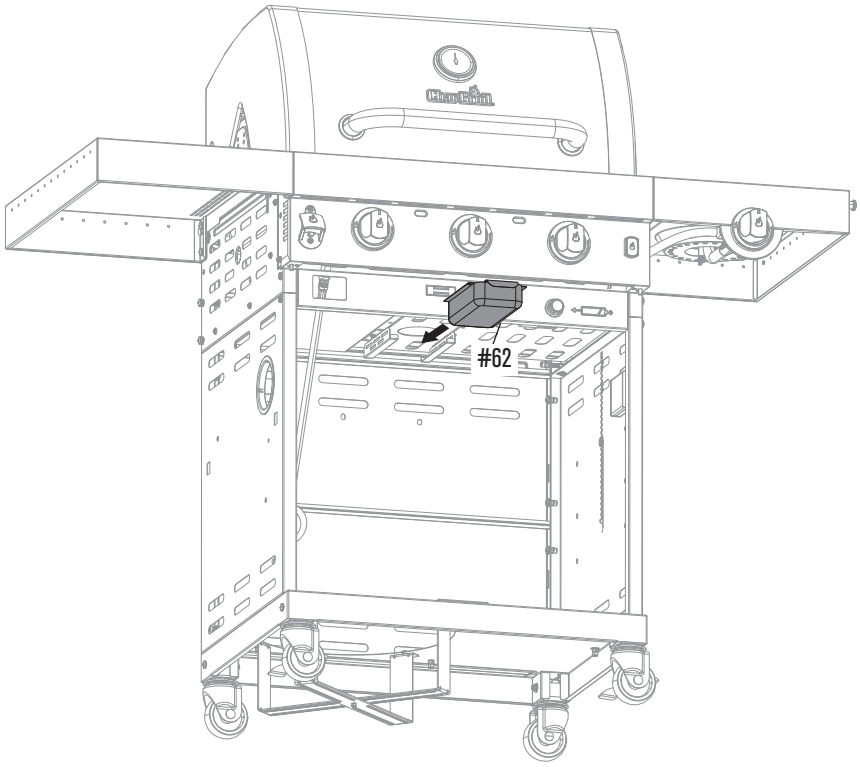
26



Bx2



27



ASSEMBLY

28



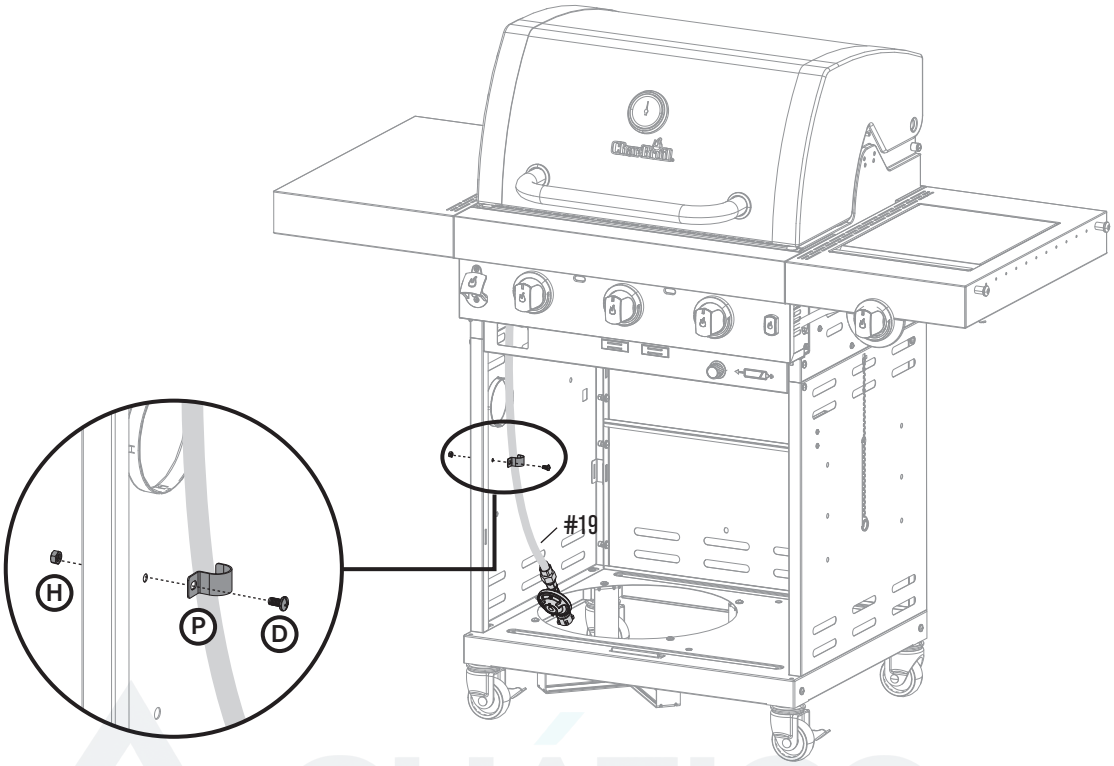
Dx1



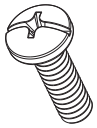
Px1



Hx1



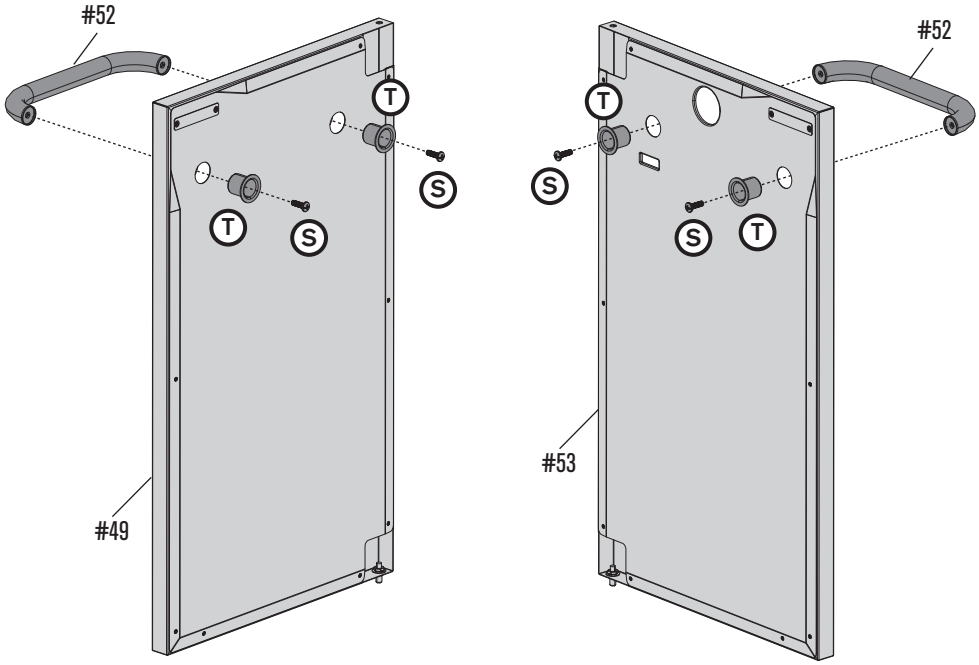
29



Sx4



Tx4

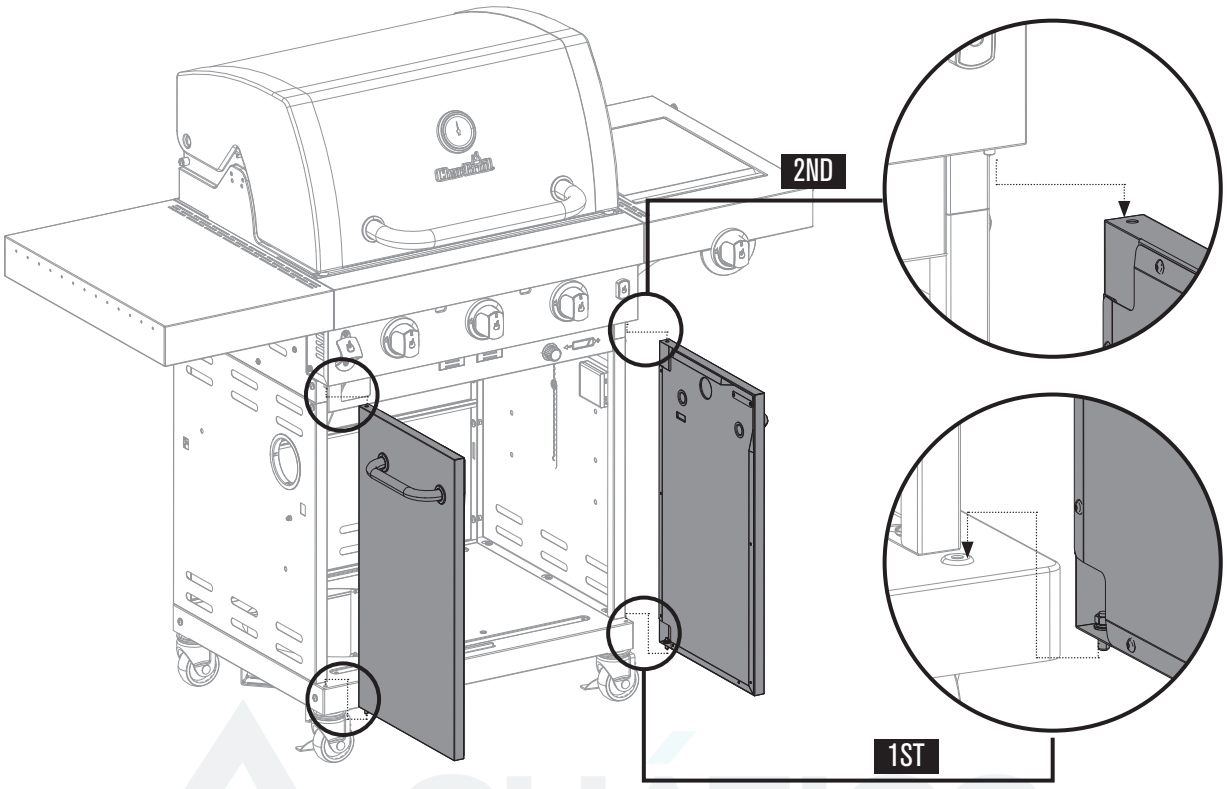


CUÁTICO

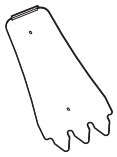
Char-Broil

ASSEMBLY

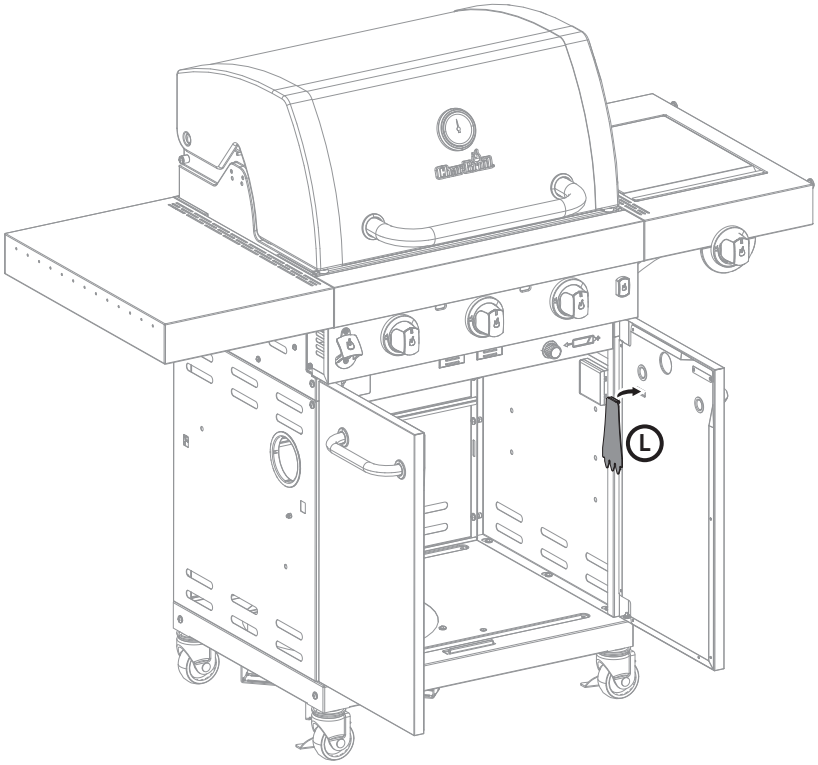
30



31



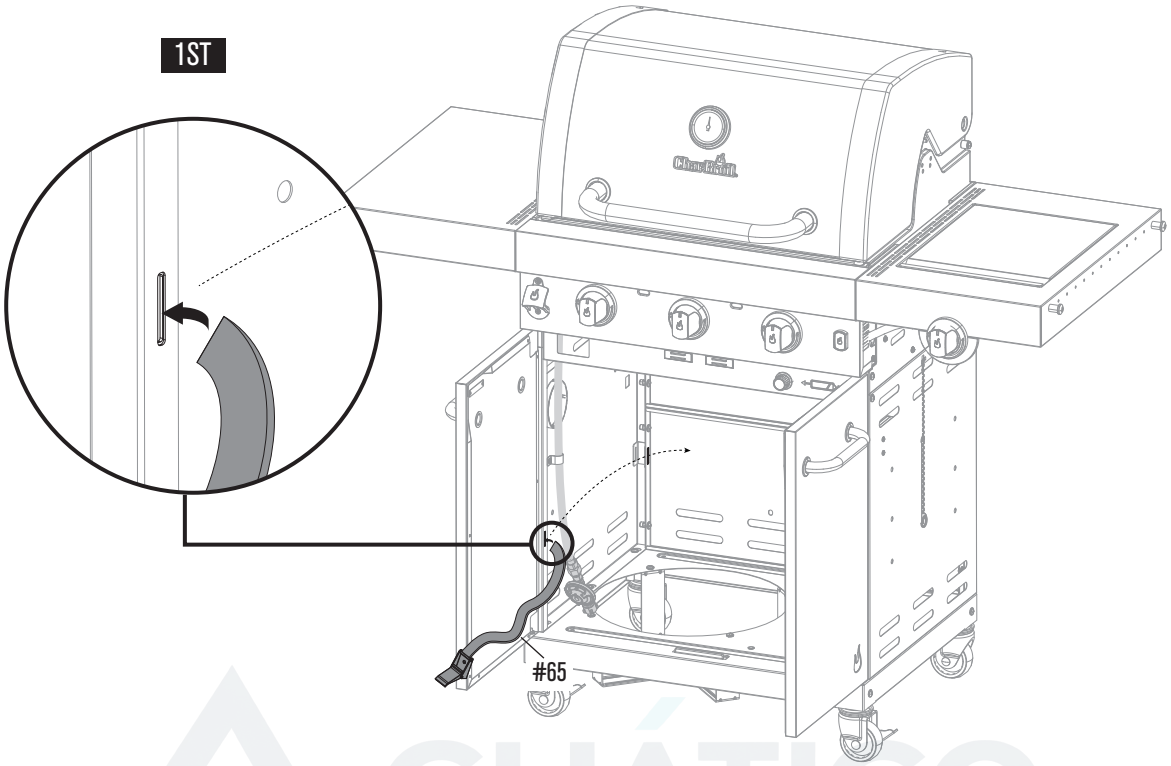
Lx1



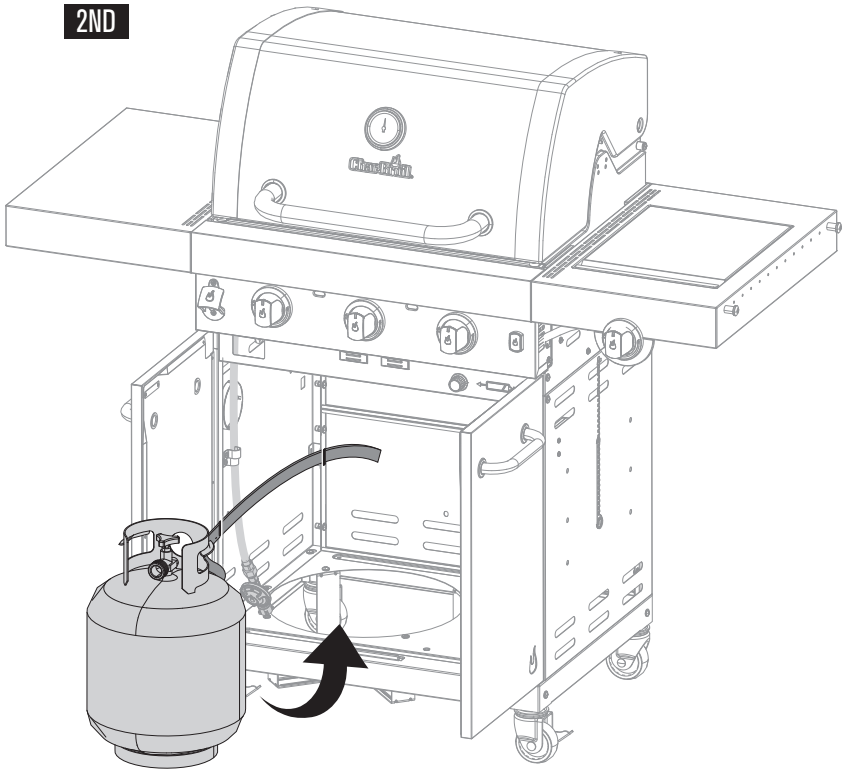
CUÁTICO

32

1ST

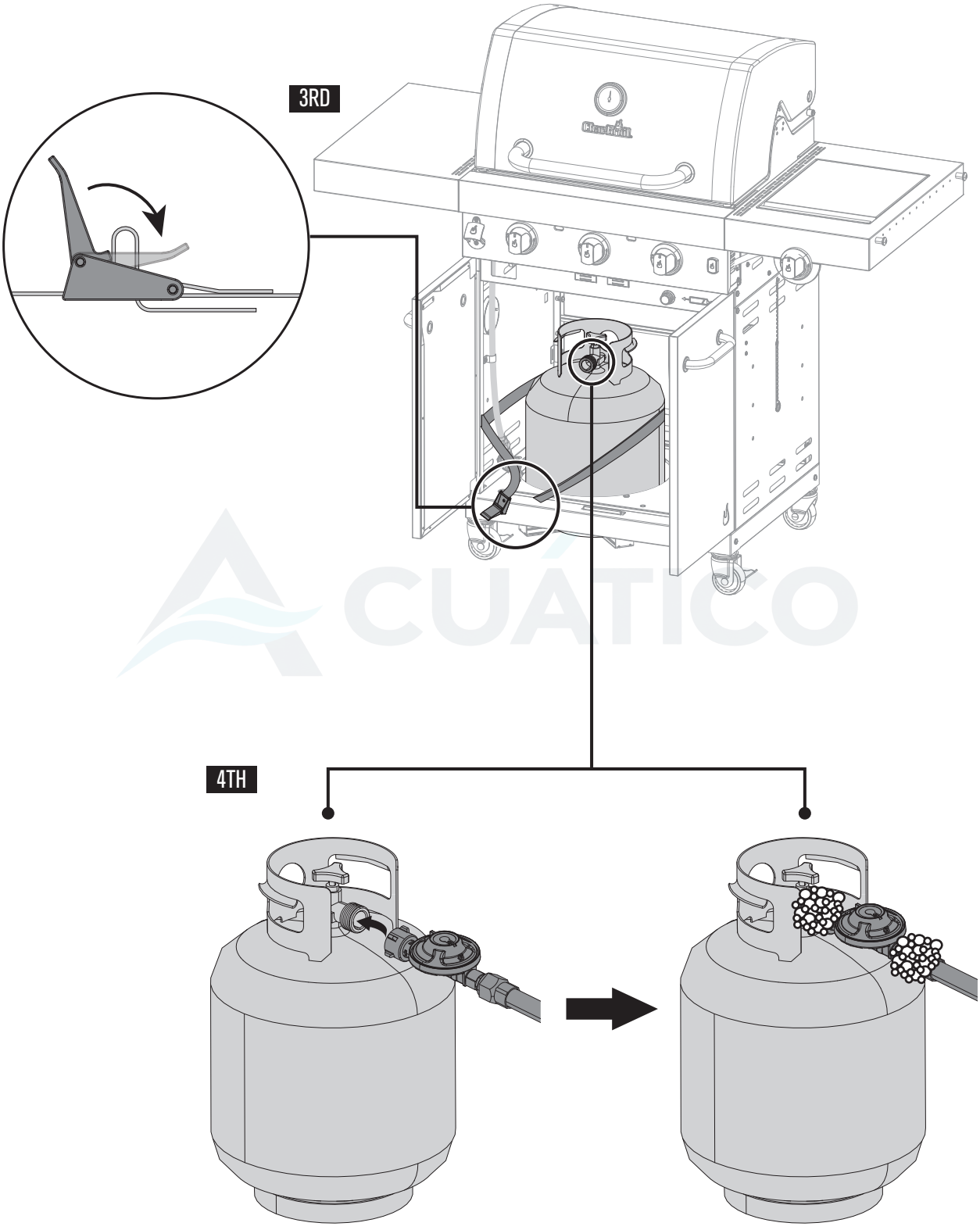


2ND



CUÁTICO

32



CUÁTICO

GB	Leak test before first use, at least once per year, and every time the gas tank is changed or disconnected.
CH, FR	Faites un test d'étanchéité avant la première utilisation, au moins une fois par an et à chaque fois que le réservoir de gaz GPL est changé ou déconnecté.
LU, AT, CH, DE	Dichtheitsprüfung vor dem ersten Gebrauch, mindestens einmal pro Jahr und jedes Mal, wenn der Flüssiggastank ausgetauscht oder getrennt wird.
CH, IT	Test di tenuta prima del primo utilizzo, almeno una volta all'anno, e ogni volta che il serbatoio del gas GPL viene cambiato o scollegato.
LU, BE, NL	Lektest vóór eerste gebruik, minstens één keer per jaar en telkens wanneer de gastank wordt vervangen of losgekoppeld.
SE	Läcktest före första användningen, minst en gång per år, och varje gång LP-gasen är ändrad eller avstängd.
FI	Vuototesti ennen ensimmäistä käyttöä vähintään kerran vuodessa ja joka kerta, kun LP-kaasusäiliö on vaihdettu tai irrotettu.
ES	Prueba de fugas antes del primer uso, al menos una vez al año, y cada vez que se cambie o desconecte el tanque de gas LP.
PT	Teste de vazamento antes do primeiro uso, pelo menos uma vez por ano, e toda vez que o tanque de GLP for trocado ou desconectado.
DK	Lækage test før første gang brug, mindst en gang om året, og hver gang LP-tanken ændres eller frakobles.
NO	Lekketest før første gangs bruk, minst en gang i året, og hver gang LP-bensintanken skiftes eller kobles fra.
SK	Skúška tesnosti pred prvým použitím, najmenej raz za rok a vždy pri výmene alebo odpojení plynovej nádrže LP.
IS	Leakpróf fyrir fyrstu notkun, að minnsta kosti einu sinni á ári, og í hvert skipti sem LP-gasgeymirinn er breyttur eða aftengdur.
CZ	Zkouška těsnosti před prvním použitím, alespoň jednou za rok, a pokaždé, když je výměna nebo odpojení plynové nádrže LP.
IL	ושארה שומישה ינפל הפילד תקידב ,הנשב סעפ תוחפל , קלדה לבימ תא סעפ לכבוLPקתונמ וא הנתשמ .
RO	Δοκιμή διαρροής πριν από την πρώτη χρήση, τουλάχιστον μία φορά το χρόνο και κάθε φορά που αλλάζει ή αποσυνδέεται η δεξαμενή αερίου LP.
GR	Δοκιμή διαρροής πριν από την πρώτη χρήση, τουλάχιστον μία φορά το χρόνο και κάθε φορά που αλλάζει ή αποσυνδέεται η δεξαμενή αερίου LP.
HU	Szivárgásvizsgálat az első használat előtt, évente legalább egyszer, és minden alkalommal, amikor az LP gáztartályt megváltoztatják vagy leválasztják.
BG	Изпитване за пропускливост преди първа употреба, най-малко веднъж годишно, и всеки път, когато резервоарът за бензин се променя или изключва.
SI	Preskus tesnosti pred prvo uporabo, vsaj enkrat na leto in vsakič, ko zamenjate ali odklopite rezervoar za plin.

Déclaration de Garantie

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (« 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 :

	Gril à gaz
Brûleurs	10 ans
Grilles de cuisson et émetteurs	3 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.EU.