



**VIEW  
STEP-BY-STEP  
INTERACTIVE  
ASSEMBLY GUIDE**

**Char-Broil®**

MODEL NUMBER  
**468901224**



GB	Operating Instructions	3	Assembly Instructions	23	Product Guide
LU,AT,CH,DE	Betriebsanweisungen	5	Montageanweisungen	23	Produkthilfe



**2531DO-0067**

## 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.



## WARNING

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



## DANGER

- **Never operate this appliance unattended.**
- **Never operate this appliance within 10ft (3m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
- **Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water. Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.**

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

### SAFETY SYMBOLS

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



## CAUTION

**CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



## WARNING

**WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



## DANGER

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



## DANGER

If you smell gas:

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



## WARNING

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.

# CARE & USE



## 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. Planchas 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 plancha unattended while preheating or burning off food residue on HI. If plancha has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.



## WARNING

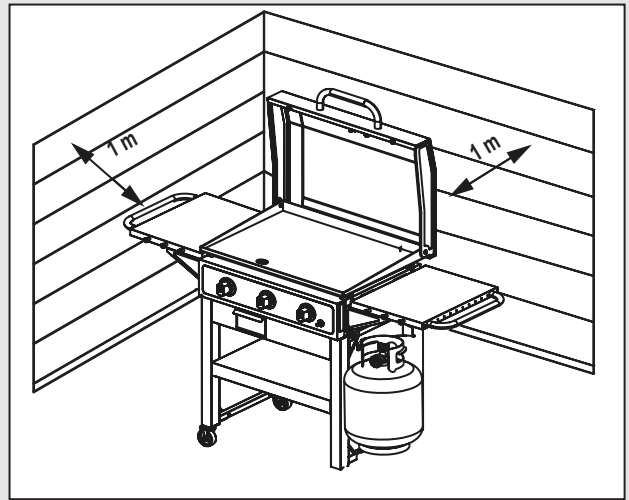
**For Safe Use of Your Appliance and to Avoid Serious Injury:**

**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 use charcoal or ceramic briquets in a gas appliance.
- 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.



## WARNING



- 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.
- Do not use Plancha with the lid closed while cooking.

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

Do not attempt to repair or alter the hose/valve/regulator for any "assumed" defect. Any modification to this assembly will void your warranty and create the risk of a gas leak and fire. Use only authorized replacement parts supplied by manufacturer.

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.

# CARE & USE

## 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 plancha utensils and oven mitts to avoid burns and splatters. Use protective gloves when handling hot components.
- Maximum load for hot plate, if equipped, and side shelf is 4.5 Kg. Cooking vessel minimum dia 200mm and maximum dia. 260 mm.  
**NOTE:** Your plancha may **NOT** be equipped with a Hot plate!
- Use long-handled plancha utensils and oven mitts to avoid burns and splatters. Use protective gloves when handling hot components.
- 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

Cylinders placed in the appliance shall have a maximum diameter of 340mm and maximum height, including regulator, of 480mm. Larger cylinders are to be placed under side shelf or behind the plancha only. 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. Replace damaged hoses before using appliance. Replace hose as required by national requirements.

## Ignitor Lighting

- **Do not lean over plancha while lighting.**
- When appliance is not in use, turn OFF all control knobs and gas.
  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 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. Repeat steps 4 and 5 to light other main burners.



## WARNING

- Turn controls and gas cylinder off when not in use.
- Make sure that when connected hose does not touch any warm surfaces.

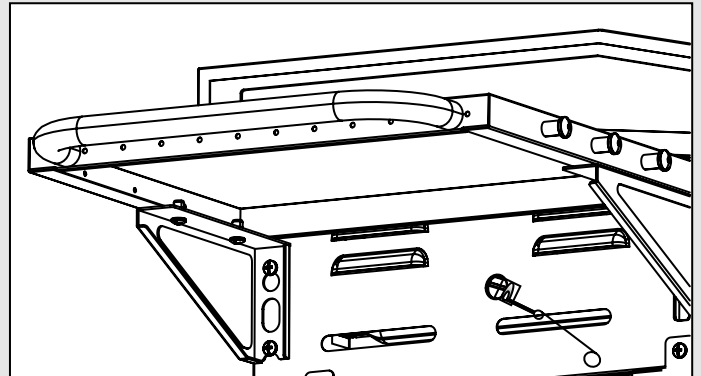


## CAUTION

If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

## Match Lighting

- **Do not lean over plancha while lighting.**
- When appliance is not in use, turn OFF all control knobs and gas.
  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 plancha). Light match; then light burner by placing match through the match light hole on side of plancha. 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.



## 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 OFF.
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.

# CARE & USE

## IF APPLIANCE FAILS TO LIGHT

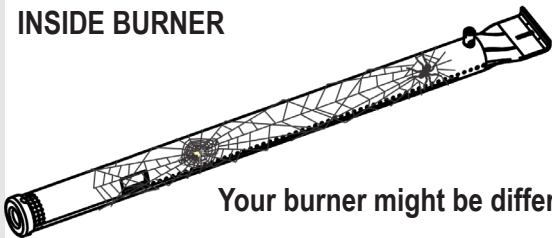
- Make sure gas is turned on at cylinder.
- Make sure there is gas in the cylinder.
- Does the ignitor make a sparking noise? Do not smoke during leak test.
  1. If yes check for spark at burner.
  2. If no spark check for damaged or loose wires.
- If wires are OK check for cracked or broken electrode, 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. Components can result.



## CAUTION

### SPIDER ALERT!

#### SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER



Your burner might be different.

- If your grill 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 grill’s venturi or burner, obstructing the flow of gas. The backup gas can ignite behind the control panel. This flashback can damage your grill and cause injury. To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi tube assembly should be removed and cleaned when ever the grill has been idle for an extended period of time.

## Cleaning the Burner Assembly

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

1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder.
2. Loosen/ remove the screws. Remove side shelves (**Figure A**).
3. Remove griddle (**Figure B**).
4. Remove carryover tubes and hardware securing burners (**Figure C**).
5. Detach electrode from burner (**Figure D**).

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

6. 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.

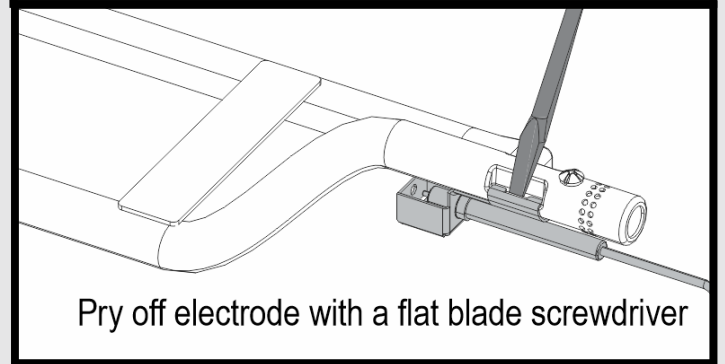
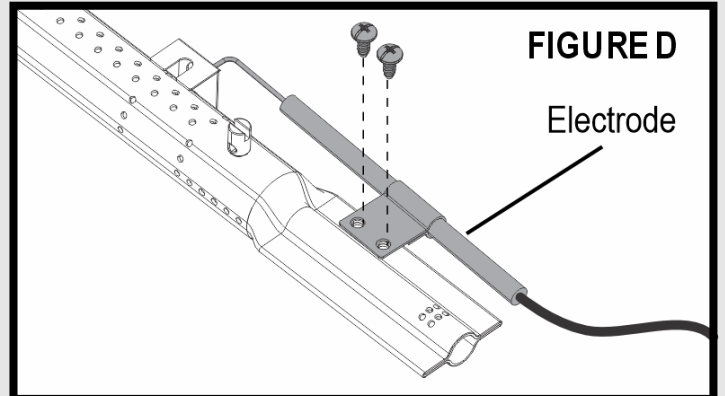
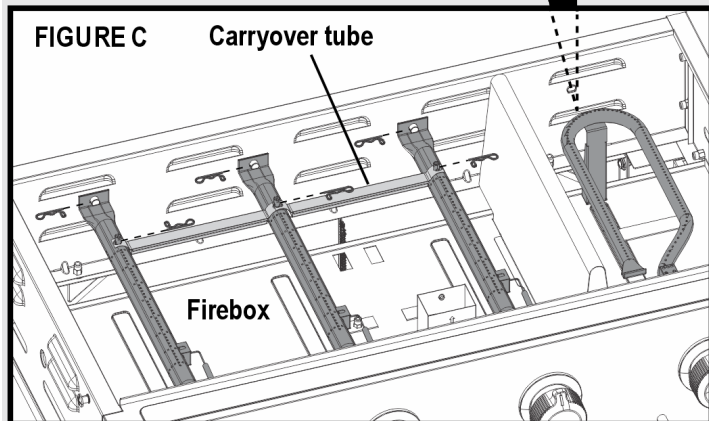
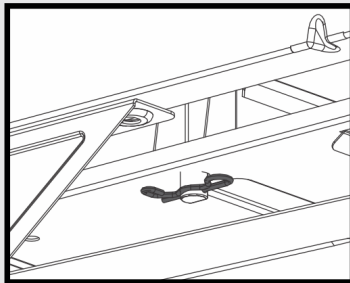
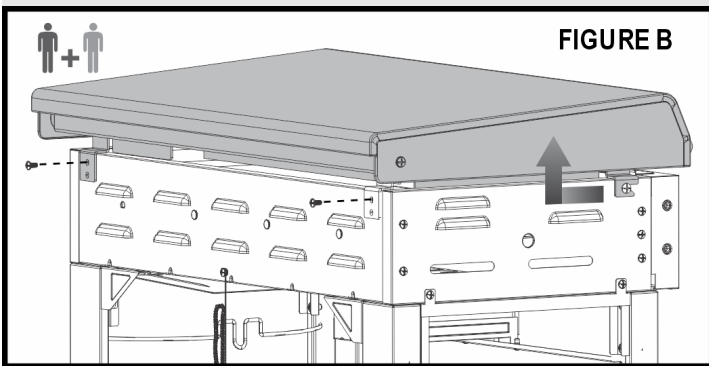
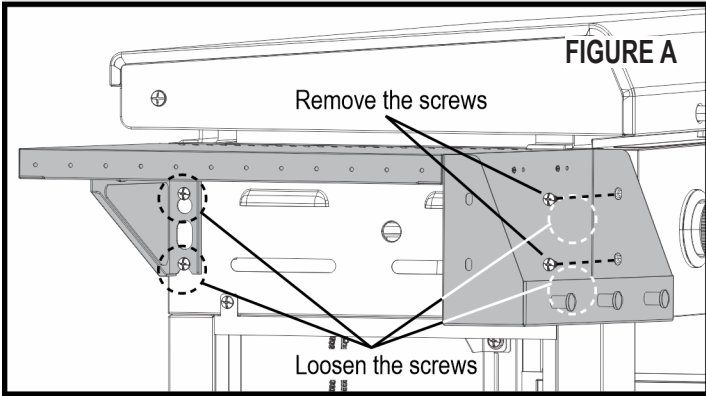
(C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.
7. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
8. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
9. 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. Attach electrode to burner.



10. Carefully replace burners.
11. Attach burners to brackets on firebox.
12. Reposition carryover tubes and attach to burners.
13. Replace griddle.
14. Replace side shelves. Tighten the screws.
15. Before cooking again on grill, perform a “Leak Test”

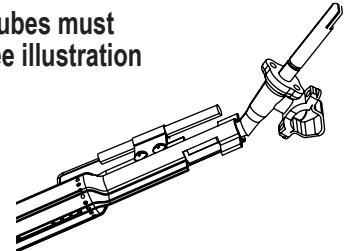


# CARE & USE



**VERY IMPORTANT:** Burner tubes must reengage valve openings See illustration at right

Correct burner-to-valve engagement



# CARE & USE

## Storing Your Appliance

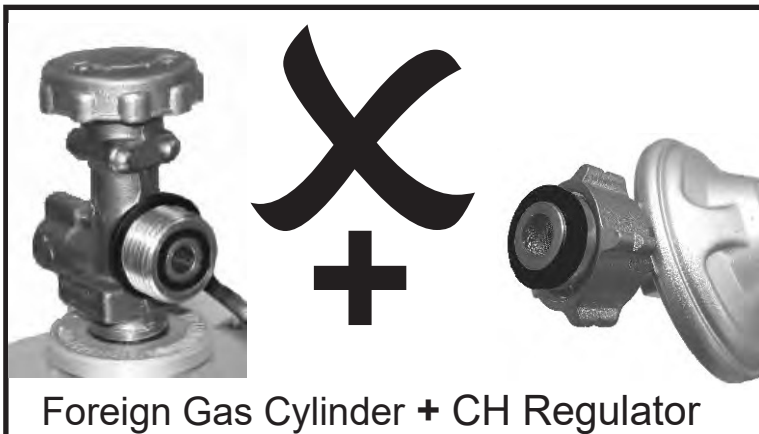
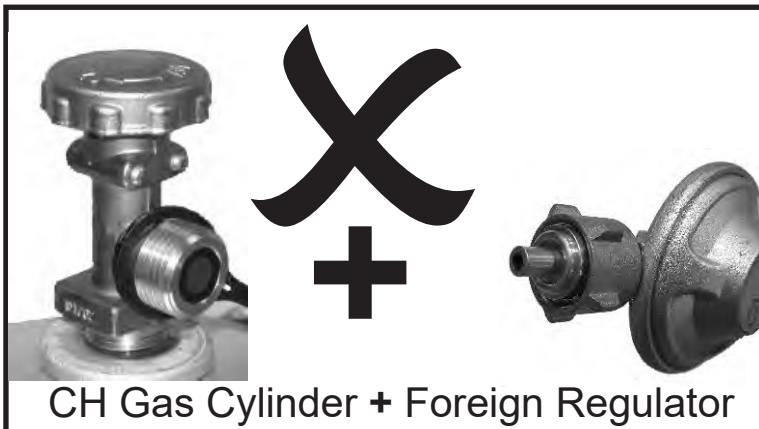
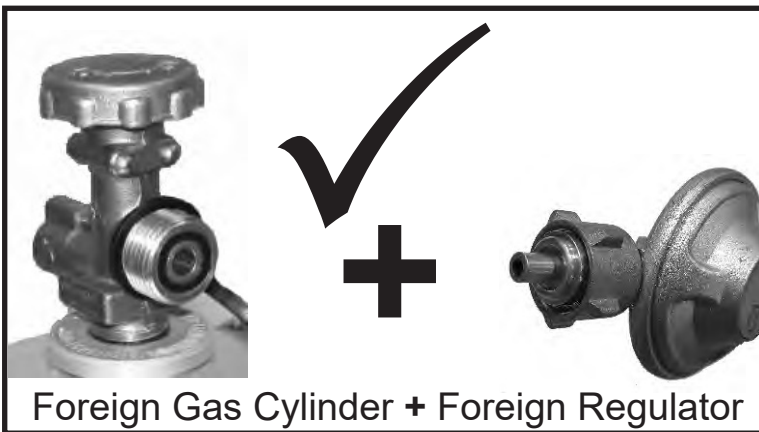
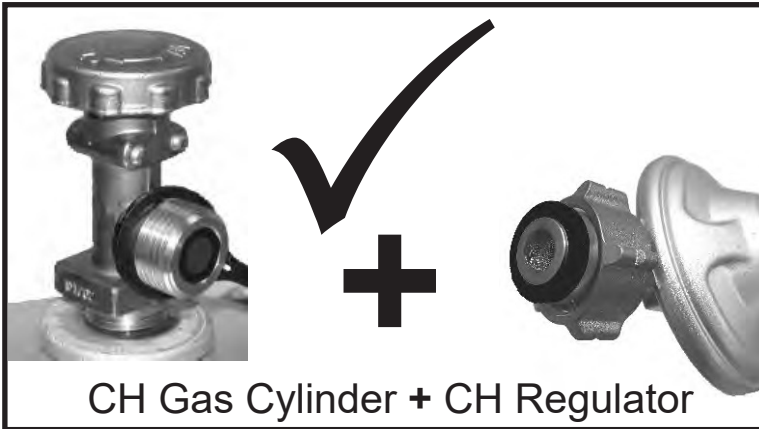
- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When gas cylinder is connected to appliance, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover appliance if stored outdoors.
- Store appliance indoors ONLY if gas cylinder is turned off and disconnected, removed from appliance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

## General Appliance Cleaning

Periodic cleaning of this grill is necessary, as grill fires can occur when grease and food debris collect in the bottom of the grill. After each use, remove any remaining food particles from the cooking grate and inside of the grill using a Char-Broil Cool-Clean Brush. Afterwards you could spray Char-Broil Grate Cleaner generously onto the grate, allow it work for 10 minutes and wipe off with a wet cloth or brush. Perform grill cleaning after the grill has cooled down.

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas planchas 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 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, glass cleaner or Char-Broil Grate Cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or cleaner and warm soapy water or Char-Broil Grill Cleaner. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Cooking surfaces:** Ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. While grill is hot, it is only recommended to clean cooking surfaces using the Char-Broil Hot-Clean Replacement head (on the Char-Broil Cool-Clean Premium Brush).

# IMPORTANT! PLEASE READ!



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

### **For Switzerland Only**

There is a danger of fire and explosion with gas appliances which are equipped with foreign pressure regulators and are not compatible with the gas tanks and gas regulators available in Switzerland

Due to the different sealing systems, it is impossible to properly seal the regulator to the gas tank. Gas will escape here and can be ignited by flame or sparks. A life-threatening explosion, and/or property damage can result. Swiss and German tanks and regulators cannot be intermixed.

For safety reason, please check your grill regulator and gas tank connection and make sure it follows in one of the allowed cases shown in the pictures.

Perform a leak check each time you connect your grill to the gas tank.



# TECHNICAL DATA

TECHNICAL DATA CHAR-BROIL, LLC				
Appliance Name	Gas Barbeque/Gas Grill			
Total Nominal Heat Input	12,30 kW (895 g/h)		12,30 kW (895 g/h)	
Gas Category	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Model No.	N/A			<b>468901224</b>
Gas Type	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixtures	Butane, Propane or their mixtures
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injector Size (Dia. mm)	N/A		N/A	Barbecue: 0,83 x 3 pcs
Side Burner Injector Size (Dia. mm)	N/A		N/A	N/A
Sear Burner Injector Size (Dia. mm)	N/A		N/A	N/A
Destination Countries	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, CH, DE, LU, SK

## Stainless Steel

There are many different types (alloys) of materials that are regarded as stainless steel.

A common trait of these different types is that they may corrode (oxidize), depending on the conditions they are subjected to.

This applies to your new barbecue as well.

To ensure your barbecue retains its looks and functionality for many years, please follow the advice below.

1. If the barbecue has become wet or damp, make sure to wipe it dry using a cloth in order to prevent surface corrosion.
2. Stainless steel can rust under certain conditions. This can be caused by environmental conditions such as chlorine or salt water, or improper cleaning tools such as wire or steel wool. It can also discolor due to heat, chemicals, or grease build-up.
3. 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.
4. Grease the internal parts of the barbecue and the grids with cooking oil.

### Please note:

When cleaning, work in the same direction the stainless steel was brushed in - 'with the grain'. Cleaning with abrasives may leave scratches.

Storing the barbecue near a coast, swimming pool or spa will cause the barbecue to corrode (oxidize).

Cover your barbecue for rust protection.

## INSTALLATEUR/MONTEUR:

Lassen Sie dieses Handbuch beim Verbraucher.

## CONSUMER:

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Fragen:

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



## WARNUNG

- Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Gebrauch des Geräts erforderlich sind.
- Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und benutzen.
- Befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen, wenn Sie das Gerät benutzen.



## GEFAHR

- **Betreiben Sie dieses Gerät niemals unbeaufsichtigt.**
- **Betreiben Sie dieses Gerät niemals innerhalb von 3 m (10 Fuß) von einer Struktur, einem brennbaren Material oder einer anderen Gasflasche.**
- **Betreiben Sie dieses Gerät niemals innerhalb von 7,5 m (25 ft) von brennbaren Flüssigkeiten.**
- **Sollte es zu einem Brand kommen, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort die Feuerwehr an. Versuchen Sie nicht, ein Öl- oder Fettfeuer mit Wasser zu löschen. Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht Brand-, Explosions- oder Verbrennungsgefahr, die zu Sachschäden, Personenschäden oder zum Tod führen kann.**

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE INFORMATIONEN

### SICHERHEITSSYMBOL

Die unten gezeigten Symbole und Kästchen erklären, was jede Überschrift bedeutet. Lesen und befolgen Sie alle Hinweise, die Sie im Handbuch finden.



## ACHTUNG

**ACHTUNG:** Weist auf eine potenziell gefährliche Situation oder unsichere Praxis hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.



## WARNUNG

**WARNHINWEIS:** Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



## GEFAHR

**GEFAHR:** Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.



## GEFAHR

Wenn Sie Gas riechen:

1. Schalten Sie die Gaszufuhr des Geräts aus
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Wenn der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gaslieferanten oder Ihre Feuerwehrabteilung an.



## WARNUNG

1. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
2. Eine nicht angeschlossene Flüssiggasflasche darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahrt werden.

# PFLEGE & NUTZUNG



## ACHTUNG

Nur für den privaten Gebrauch. Nicht zum gewerblichen Kochen verwenden.

Lesen und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise, Montageanweisungen sowie Gebrauchs- und Pflegehinweise, bevor Sie dem Zusammenbau und der Zubereitung beginnen.

Einige Teile können scharfe Kanten enthalten. Tragen Sie bei Bedarf Schutzhandschuhe.

### Fettbrände

- Das Löschen von Fettbränden durch Schließen des Deckels ist nicht möglich. Plancha sind aus Sicherheitsgründen gut belüftet.
- Verwenden Sie bei einem Fettbrand kein Wasser. Dies kann zu Personenschäden führen. Wenn sich ein Fettbrand entwickelt, drehen Sie die Knöpfe und den Flüssiggastank ab.
- Wenn der Plancha nicht regelmäßig gereinigt wird, kann ein Fettbrand entstehen, der das Gerät beschädigen kann. Achten Sie beim Vorheizen oder Abbrennen von Speiseresten genau darauf, dass kein Fettbrand entsteht.
- Die beste Vorbeugung gegen Fettbrände ist die regelmäßige Reinigung des Plancha gemäß den Anweisungen unter Allgemeine Planchareinigung und Reinigung der Brennereinheit.



## WARNUNG

Zur sicheren Verwendung Ihres Geräts und zur Vermeidung ernsthafter Verletzungen:

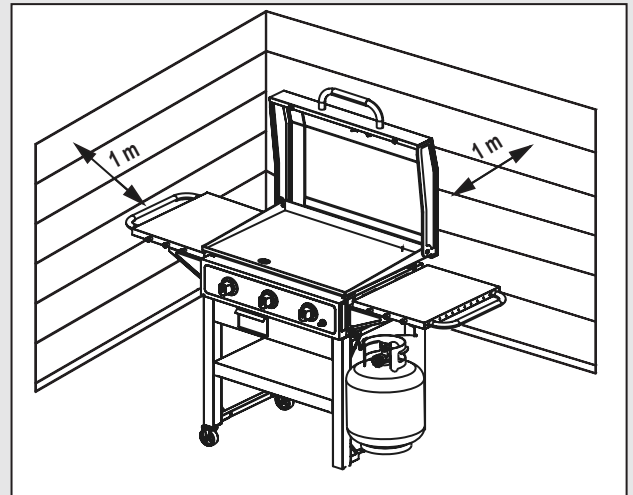
**NUR IM FREIEN VERWENDEN. NIEMALS IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN VERWENDEN.** Lesen Sie die Anweisungen vor Inbetriebnahme des Geräts. Befolgen Sie stets folgende Anweisungen:

- 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.
- Verdecken 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.
- Benutzen Sie weder Holzkohle noch Keramik-Briketts in einem Gas-Grillgerät.



## WARNUNG

- Bedecken Sie die Grillroste NICHT mit Aluminiumfolie oder anderem Material. Dies blockiert die Brenner-Ventilation und schafft einen potentiell gefährlichen Zustand, der in Sach- oder Personenschaden 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 anzuzünden. Eine Ansammlung von nicht-entzündetem Gas innerhalb eines geschlossenen Geräts ist gefährlich.
- Schalten Sie das Gas an der Flasche immer ab und unterbrechen Sie die Verbindung zum Regler, bevor Sie die Gasflasche von ihrem bestimmungsmäßigen Einsatzort wegbewegen.
- 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. *disassemble injectors.*
- Benutzen Sie Plancha beim Kochen nicht mit geschlossenem Deckel. Die Nichtbeachtung aller Herstelleranweisungen kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen. Versuchen Sie nicht, den Schlauch/das Ventil/den Regler wegen eines „vermeintlichen“ Defekts zu reparieren oder zu verändern. Jede Änderung an dieser Baugruppe führt zum Erlöschen Ihrer Garantie und es besteht die Gefahr eines Gaslecks und eines Brandes. Verwenden Sie nur vom Hersteller zugelassene Ersatzteile. Decken Sie die Roste nicht mit Aluminiumfolie oder anderem Material ab. Dadurch wird die Brennerbelüftung blockiert und ein potenziell gefährlicher Zustand geschaffen, der zu Sachschäden und/oder Personenschäden führen kann.

# PFLEGE & NUTZUNG

## Sicherheitstipps

- 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 Bauteilen hantieren.
- Die maximale Belastung für die Heizplatte, sofern vorhanden, und die Seitenablage beträgt 4,5 kg. Der Mindestdurchmesser des Kochkessels beträgt 200 mm und maximal 260 mm. HINWEIS: Ihr Grill könnte NICHT mit einer Heizplatte ausgestattet sein!
- Eine Fettwanne (sofern vorhanden) muss in das Gerät eingeschoben werden und nach jedem Gebrauch geleert werden. Entfernen Sie die Fettwanne nicht, bevor das Gerät sich 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. Machen Sie einen Dichtigkeitstest.
- 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, wenn Sie weniger als 3 m von einer offenen Flamme oder einer anderen Zündquelle entfernt sind. Cylinder Placement

Cylinders placed in the appliance shall have a maximum diameter of 340mm and maximum height, including regulator, of 480mm. Larger cylinders are to be placed under side shelf or behind the plancha only. Cylinders placed on the ground shall not be placed under the hot plate.

## Anforderungen an den Regler





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

## 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.

## Zündbrenner anzünden

### Lehnen Sie sich beim Anzünden nicht über den Plancha.

1. Drehen Sie die Regelventile des Gasbrenners auf  (aus).
2. Öffnen Sie den Deckel beim Anzünden oder Nachzünden.
3. Schalten Sie das Gas an der Gasflasche EIN.
4. Zum Anzünden drücken und drehen Sie den ZÜNDBRENNER-Knopf auf  HOCH. Drücken Sie sofort den ELEKTRONISCHEN ZÜNDER-Knopf und halten Sie ihn gedrückt, bis sich der Brenner einschaltet.
5. Wenn die Zündung NICHT innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, schalten Sie die Brennersteuerung aus , warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Anzündvorgang.
6. Um die übrigen Brenner zu zünden, drücken und drehen Sie den Knopf in die  HOHE Position, wobei Sie mit den Brennern beginnen, die dem ZÜNDBRENNER am nächsten liegen.




## WARNUNG

- Schalten Sie die Bedienelemente und die Gasflasche aus, wenn Sie sie nicht benutzen.
- Stellen Sie sicher, dass der angeschlossene Schlauch keine warmen Oberflächen berührt.






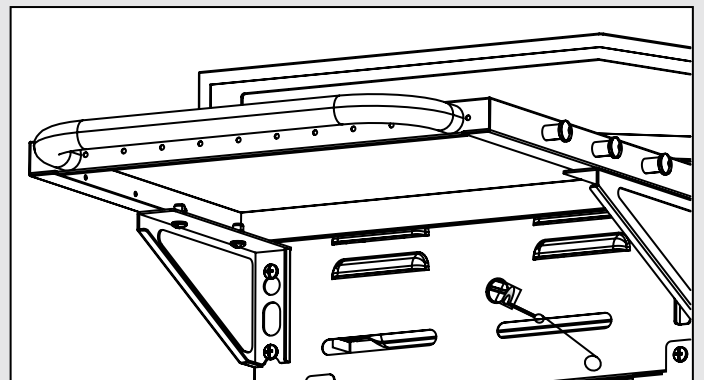
## ACHTUNG

Wenn die Zündung NICHT innerhalb von 5 Sekunden eintritt, drehen Sie den Brenner-Regler aus , warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündungsvorgang. Wenn der Brenner nicht mit geöffnetem Gas-Ventil zündet, wird weiterhin Gas aus dem Brenner austreten und könnte versehentlich gezündet werden, wobei ein Verletzungsrisiko besteht.

## Streichholz-Anzünden

### Lehnen Sie sich beim Anzünden nicht über den Plancha.

1. Gasbrenner-Regelventile auf  (aus) stellen.
2. Öffnen Sie den Deckel beim Anzünden oder Nachzünden.
3. Schalten Sie das Gas an der Gasflasche ein.
4. Legen Sie das Streichholz in den Streichholzhalter (hängt an der Seitenwand des Plancha). Zünden Sie ein Streichholz an; zünden Sie dann den Brenner an, indem Sie das Streichholz durch die Öffnung an der Seite des Plancha stecken. Drücken Sie sofort hinein und drehen Sie den Brennerknopf in die  HOHE Position. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner brennt und nicht ausgeht.
5. Zünden Sie die benachbarten Brenner nacheinander an, indem Sie die Knöpfe eindrücken und auf die Position  HOCH drehen.





## Dichtigkeitstestung für Ventile, Schlauch und Regler

Dichtigkeitstestung für Ventile, Schlauch und Regler

1. Drehen Sie alle Drehregler des Geräts auf .
2. Vergewissern Sie sich, dass der Regler 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 ausgeführt 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?
  1. Falls ja, prüfen Sie, ob am Brenner Funken entstehen.
  2. 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 zerbrochen 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.

- Wenn Ihr Grill schwer anzuzünden 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 verhindern 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.

## Reinigung der Brennelemente

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

1. Schalten Sie das Gas an den Bedienknöpfen und der LP-Flasche aus.
2. Schrauben lösen/entfernen. Entfernen Sie die Seitenablagen (Abbildung A).
3. Entfernen Sie die Grillplatte (Abbildung B).
4. Entfernen Sie die Überlaufrohre und Befestigungsteile der Brenner (Abbildung C).
5. Nehmen Sie die Elektrode vom Brenner ab (Abbildung D).

**HINWEIS:** Die Methode zum Entfernen/Abnehmen hängt von der Brennerkonfiguration ab. Sehen Sie sich die verschiedenen Konfigurationen in den Abbildungen unten an.

6. Heben Sie jeden Brenner vorsichtig an und entfernen Sie ihn von den Ventilöffnungen.

Wir schlagen drei Möglichkeiten vor, die Brennerrohre zu reinigen. Verwenden Sie die für Sie einfachste Lösung.

(A) Biegen Sie einen steifen Draht (ein leichter Kleiderbügel funktioniert gut) zu einem kleinen Haken. Führen Sie den Haken mehrmals durch jedes Brennerrohr.

(B) Verwenden Sie eine schmale Flaschenbürste mit flexiblem Griff (keine Messingdrahtbürste verwenden). Führen Sie die Bürste mehrmals durch jedes Brennerrohr.

(C) Tragen Sie einen Augenschutz: Drücken Sie mit einem Luftschlauch Luft in das Brennerrohr und aus den Brenneröffnungen. Überprüfen Sie jeden Anschluss, um sicherzustellen, dass aus jedem Loch Luft austritt.

7. Bürsten Sie die gesamte Außenfläche des Brenners mit einer Drahtbürste ab, um Speisereste und Schmutz zu entfernen.
  - Reinigen Sie alle verstopften Anschlüsse mit einem steifen Draht, beispielsweise einer offenen Büroklammer.
8. Überprüfen Sie den Brenner auf Schäden durch normalen Verschleiß und Korrosion. Einige Löcher können sich vergrößern. Wenn große Risse oder Löcher festgestellt werden, ersetzen Sie den Brenner. Befestigen Sie die Elektrode am Brenner. Ersetzen Sie die Brenner vorsichtig. Attach burners to brackets on firebox.
9. Verschleppungsrohre neu positionieren und an den Brennern befestigen.
10. Ersetzen Sie die Grillplatte.
11. Ersetzen Sie die Seitenregale. Schrauben festziehen.
12. Bevor Sie erneut auf dem Grill grillen, führen Sie einen „Dichtigkeitstest“ durch.



## ACHTUNG

### SPINNEN-ALARM

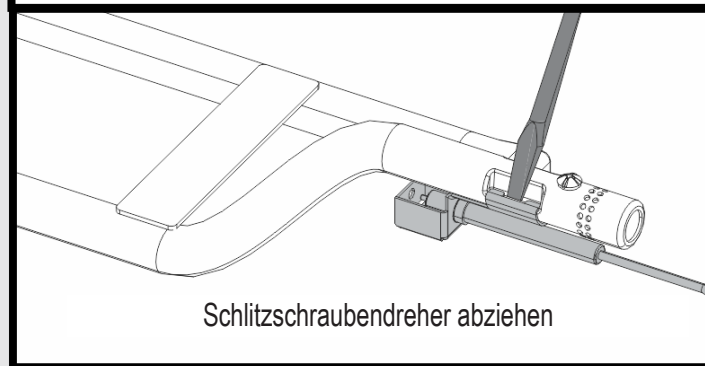
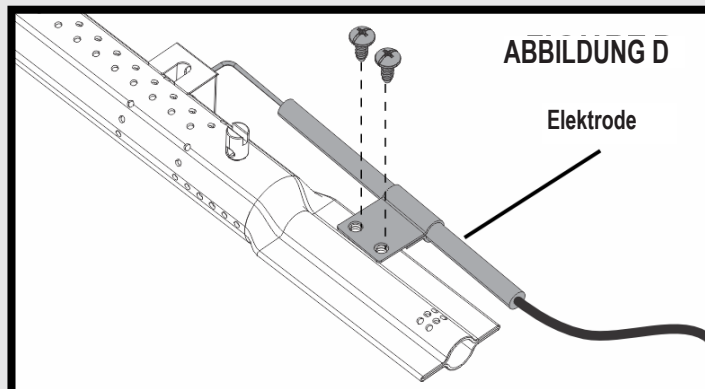
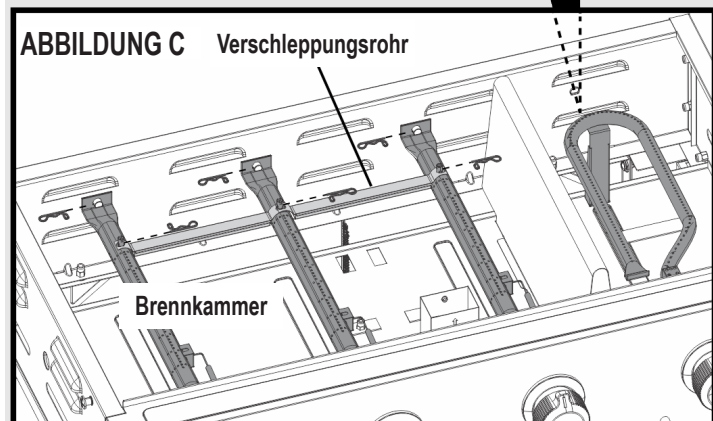
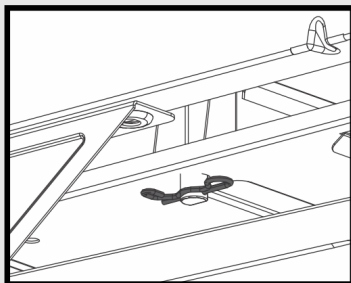
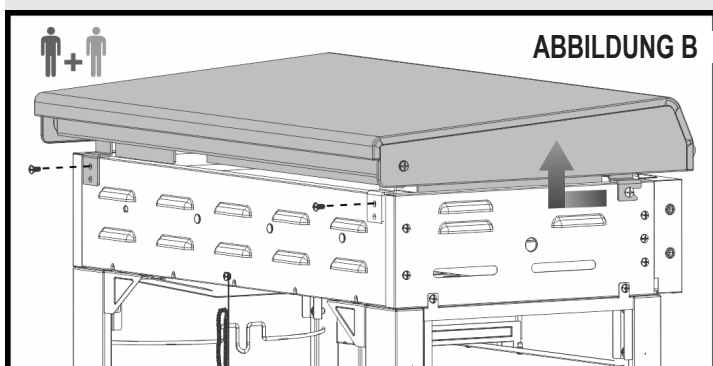
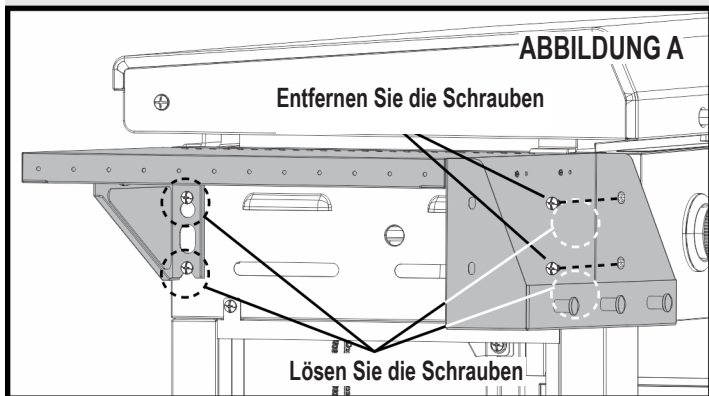
#### SPINNEN UND SPINNENNETZE IM BRENNER



Ihr Brenner könnte anders sein

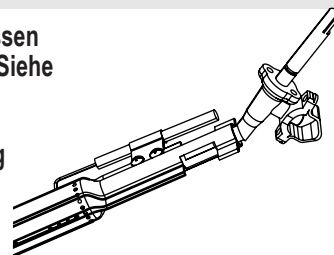


# PFLEGE & NUTZUNG



**SEHR WICHTIG:** Brennerrohre müssen Ventilöffnungen wieder schließen. Siehe Abbildungen rechts.

Richtige Brenner-Ventil-Verbindung Engagement



## Lagerung Ihres Geräts

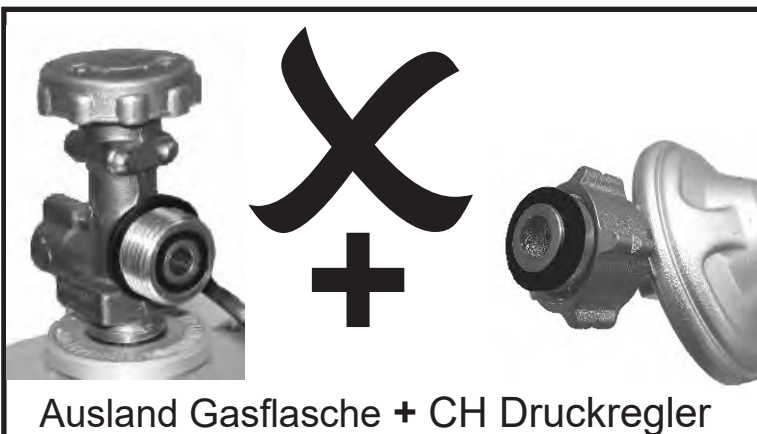
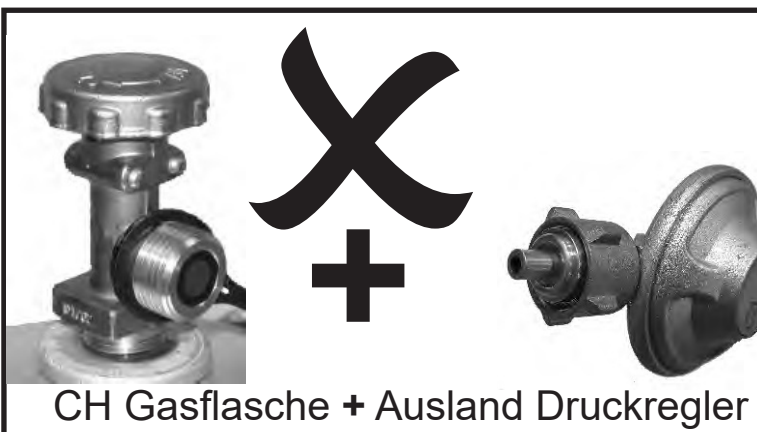
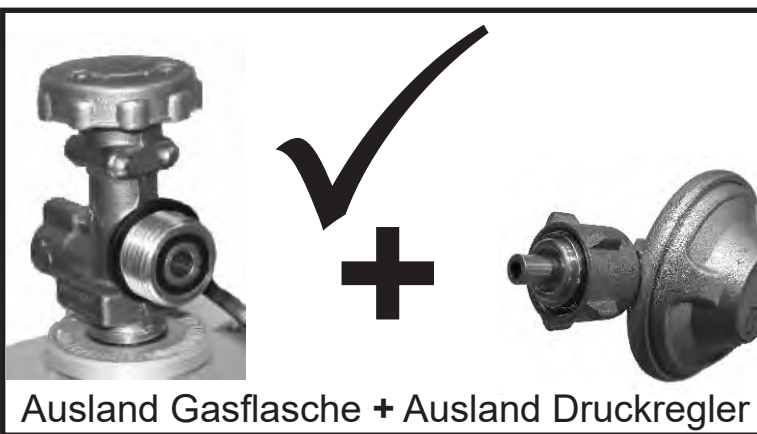
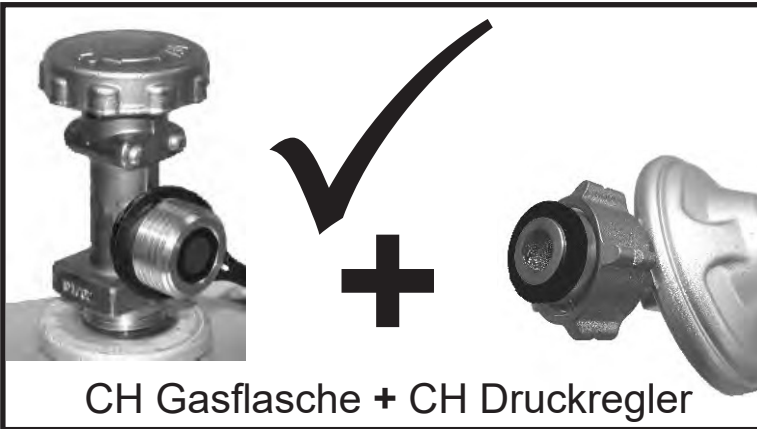
- Reinigen Sie den Grillrost.
- Lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.
- Wenn eine Gasflasche an das Gerät angeschlossen ist, lagern Sie es im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Decken Sie das Gerät ab, wenn es im Freien gelagert wird.
- Lagern Sie das Gerät 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. Entfetter oder konzentrierte Gerätereiniger an Plastikteilen.

## Allgemeine Gerätereinigung

Es ist eine regelmäßige Reinigung für diesen Grill erforderlich, denn Sie können Zünder erzeugen, indem Sie im Hintergrund des Grills Gras und Speisereste ansammeln. Beseitigen Sie nach jedem Gebrauch die Reste von Lebensmitteln und Küchenresten mit einem Char-Broil Cool-Clean-Filter. Sie können den Char-Broil Grate Cleaner mit der Spüle gründlich reinigen, 10 Minuten lang einwirken lassen und ihn mit einem Handgriff oder einer Bürste reinigen. Erkennen Sie die Frische der Parrilla, nachdem Sie sie verärgert haben.

- Verwechseln Sie nicht die braune oder schwarze Ansammlung von Fett und Rauch für Farbe. Innenräume aus Gas Grills werden im Werk nicht gestrichen (und sollten es auch nie sein) gemalt). Tragen Sie eine starke Lösung aus Reinigungsmittel und Wasser auf oder verwenden Sie ein Gerätereiniger mit Bürste an den Innenseiten des Gerätertedeckels und Unterseite. Spülen und vollständig der Luft trocknen lassen. Nicht bewerben Ätzgerät / Backofenreiniger auf lackierten Oberflächen.
- **Kunststoffteile:** Mit warmem Seifenwasser waschen und trocken wischen. Machen Verwenden Sie keine Scheuermittel, Entfetter oder konzentrierten Mittel Gerätereiniger auf Kunststoffteilen. Beschädigung und Ausfall von Teile können entstehen.
- **Porzellanoberflächen:** Meistens aufgrund der glasartigen Zusammensetzung Rückstände können mit Backpulver / Wasser-Lösung abgewischt werden, Glasreiniger oder Char-Broil-Rostreiniger. Verwenden Sie nicht abrasiv Scheuermittel für hartnäckige Flecken
- **Lackierte Oberflächen:** Mit einem milden Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel waschen und warmes Seifenwasser oder Char-Broil Grill Cleaner. Mit einem trocken wischen weiches nicht abrasives Tuch.
- **Kochflächen:** Stellen Sie sicher, dass beim Kochen keine losen Borsten zurückbleiben Oberflächen vor dem Grillen. Während der Grill heiß ist, ist es nur empfohlen, Kochflächen mit dem Char-Broil zu reinigen Hot-Clean-Ersatzkopf (beim Char-Broil Cool-Clean Premium Pinsel).

## WICHTIG! BITTE LESEN SIE!



Ein Regler muss mit diesem Gerät verwendet werden. Verwenden Sie nur den mit Ihrem Grill gelieferten Gasregler. Wenn kein Regler geliefert wird, verwenden Sie nur einen Regler, der nach EN16129 (Durchflussrate max. 1,5 kg / h) zertifiziert und für Ihr Land und Gas zugelassen ist, wie in den Technischen Daten angegeben. Sie müssen eine Gasflasche verwenden, die mit Ihrem Druckminder kompatibel ist.

### **Nur für die Schweiz**

Es besteht die Gefahr von Feuer und Explosion mit Gasgeräten, welche mit einem ausländischen Druckminder reguliert werden. Diese sind nicht kompatibel mit den Gastanks und Gasdruckminderer, die in der Schweiz verfügbar sind.

Durch die unterschiedlichen Dichtungssysteme ist es unmöglich, den Regler ordnungsgemäß mit den Gastank zu versiegeln. Hier wird Gas entweichen und kann durchaus durch Flammen oder Funken Feuer fangen und sich entzünden. Ein Lebensbedrohliche Explosion und/oder Schäden ihres Eigentums könnten entstehen. Schweizerische und deutsche Gasflasche und Druckregler können nicht miteinander zusammengeführt werden.

Aus Sicherheitsgründen, überprüfen Sie bitte den Druckminderer Ihres Grills und Ihr Gastank-Anschluss und vergewissern Sie sich, dass es den abgebildeten Gebrauchsanweisungen entspricht. Führen Sie jedes Mal eine

Leckageprüfung durch, wenn Sie ihren Grill mit dem Gastank verbinden wollen.

# TECHNICAL DATA

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN CHAR-BROIL, LLC

Gerätebezeichnung	Gas-Grill		
Gesamtnennwärmezufuhr	12,30 kW (895 g/h)		12,30 kW (895 g/h)
Gas-Kategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Modell-Nr.	N/A		468901224
Gas-Art	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Gemische
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar
InjektorgroÙe (Durchm. mm))	N/A		Grill: 0,83 x 3 pcs
Bestimmungsländer	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, CH, DE, LU, SK

### Edelstahl

Es gibt viele verschiedene Materialarten (Legierungen), die als Edelstahl bezeichnet werden. Eine gemeinsame Eigenschaft dieser verschiedenen Materialarten ist, dass sie abhängig von den Bedingungen, denen sie ausgesetzt sind, rosten (oxidieren). Dies gilt auch für Ihren neuen Grill.

Damit 1hr Grill sein Aussehen und seine Funktionalität für viele Jahre behält, befolgen Sie bitte diesen Rat:

1. Wenn 1hr Grill nass oder feucht geworden ist, wischen Sie ihn mit einem Tuch gründlich trocken, um zu verhindern, dass die Oberfläche rostet.
2. Edelstahl kann unter bestimmten Bedingungen rosten. Dies kann durch Umweltbedingungen, wie zum Beispiel Chlor oder Salzwasser, oder aber auch durch ungeeignete Reinigungstools, wie zum Beispiel Drahtbürsten oder Stahlwolle, verursacht werden. Edelstahl kann sich auch durch die Einwirkung von Hitze, Chemikalien oder Schmierfettablagerungen verfärben.
3. Um das hochwertige Erscheinungsbild Ihres Geräts beizubehalten, waschen Sie es mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser ab und wischen es mit einem weichen Tuch nach jedem Gebrauch trocken. Um angebrannte Schmierfettreste zu entfernen, verwenden Sie eventuell einen rauen Kunststoffschwamm. Benutzen Sie diesen nur in Richtung der lackierten Fläche, um Schaden zu vermeiden. Verwenden Sie keine scheuernden Schleifpads auf bedruckten Bereichen.
4. Schmieren Sie die innenliegenden Teile des Grills und den Grillrost mit Speiseöl bzw. Bratfett ein.

#### Bitte beachten Sie:

Verwenden Sie zum Reinigen von Edelstahl niemals Stahlwolle oder ähnliches, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden und eine Grundlage für Rost zu schaffen.





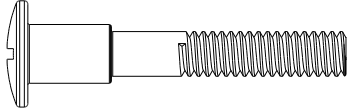
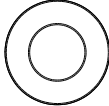

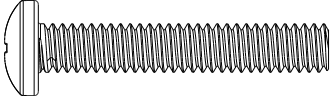
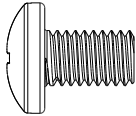
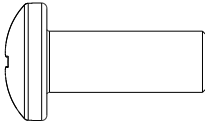
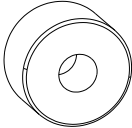

Beim Reinigen arbeiten Sie in dieselbe Richtung, in der das Edelstahl gebürstet wurde - ‚in Faserrichtung‘.

Das Reinigen mit Schleifmitteln könnte zu Kratzern führen.

Das Aufbewahren des Grills in Köstennahe, neben einem Swimmingpool oder Whirlpool wird Rostbefall (Oxidierung) beim Grill hervorrufen.

Decken Sie Ihren Grill ab, um ihn vor Rost zu schützen.

# HARDWARE LIST

Key/ Réf./ Clave	Description/ Description/ Descripción	Picture/ Illustré/ Ilustra	Qty/ Qté/ Cant
A	1/4-20 x 1/2" Screw		56
B	Caster pin		1
C	ST4.2 X 0.38" Screw		2
D	#10-24x1/2" Machine Screw		3
E	Hood Screw		2
F	Ø7 SST Washer		6
G	1/4-20 Lock Nut		2
H	1/4-20 x 1-1/2" Screw		4
J	M5X8 Screw		4
K	M5 Sleeve Nut		4
L	Outer Washer		2
M	#5-40x3/8" Machine Screw		6

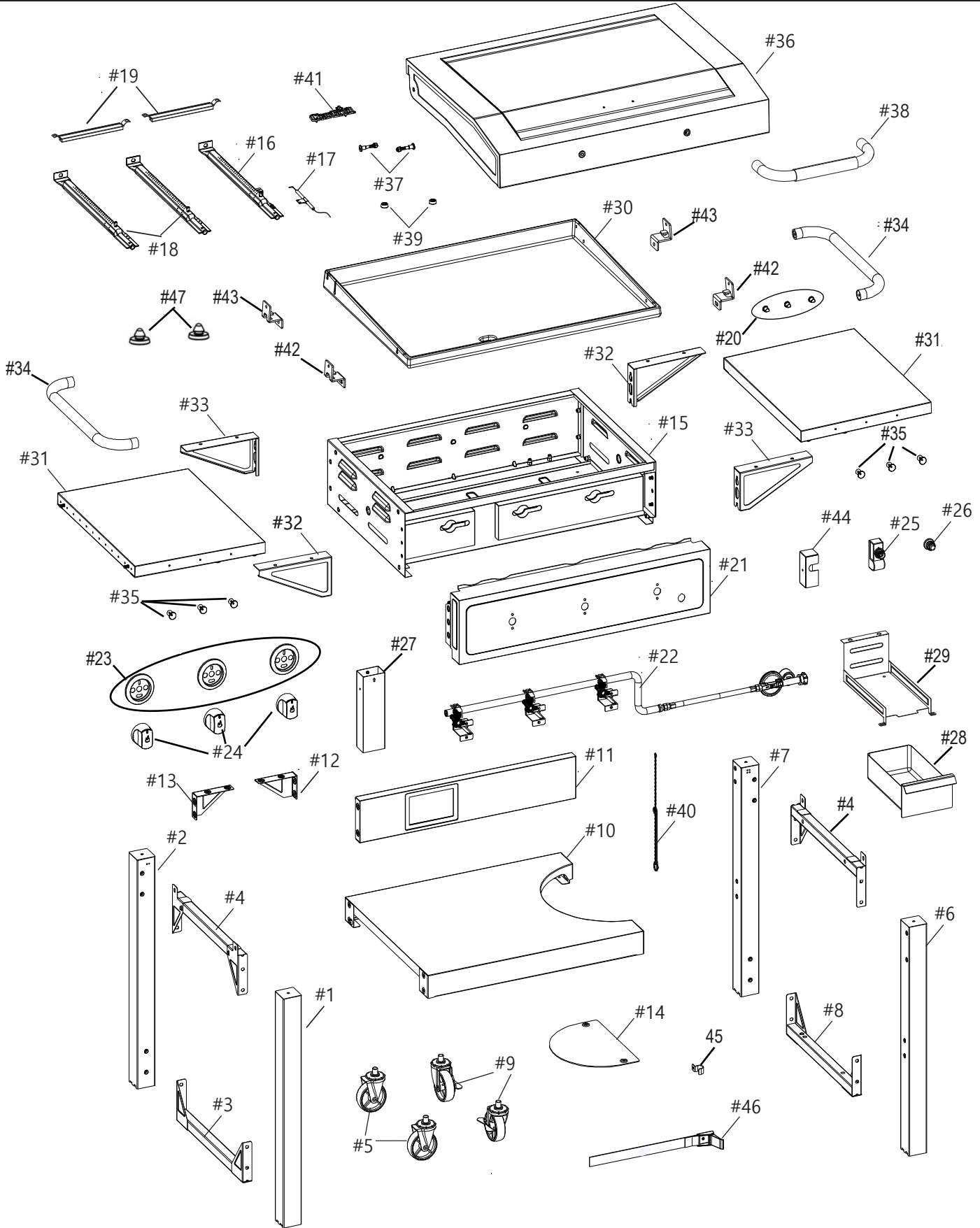


# REPLACEMENT PARTS LIST

Key	Qty.	Description
1	1	LEFT FRONT LEG
2	1	LEFT REAR LEG
3	1	LOWER CART BRACE, LEFT
4	2	UPPER CART BRACE
5	2	CASTER, FIXED
6	1	RIGHT FRONT LEG
7	1	RIGHT REAR LEG
8	1	LOWER CART BRACE, RIGHT
9	2	CASTER, LOCKING
10	1	BOTTOM SHELF
11	1	FRONT CART BRACE
12	1	REAR CART TRIANGLE SUPPORT, RIGHT
13	1	REAR CART TRIANGLE SUPPORT, LEFT
14	1	TANK PLATE
15	1	FIREBOX
16	1	BURNER, F/ ELECTRODE
17	1	ELECTRODE, F/ BURNER
18	2	BURNER, F/ NO ELECTRODE
19	2	CARRY OVER TUBE
20	3	BURNER BRACE
21	1	CONTROL PANEL
22	1	VALVE MANIFOLD ASSEMBLY
23	3	BEZEL, F/ CONTROL KNOB
24	3	CONTROL KNOB
25	1	ELECTRONIC IGNITION MODULE
26	1	BUTTON, F/ IGNITION MODULE
27	1	GREASE CHANNEL
28	1	GREASE CUP ASSEMBLY
29	1	GREASE CUP SUPPORT
30	1	GRIDDLE
31	2	SIDE SHELF
32	2	SHELF SUPPORT, LF- RR
33	2	SHELF SUPPORT, LR- RF
34	2	TOWEL BAR
35	6	TOOL HOLDER

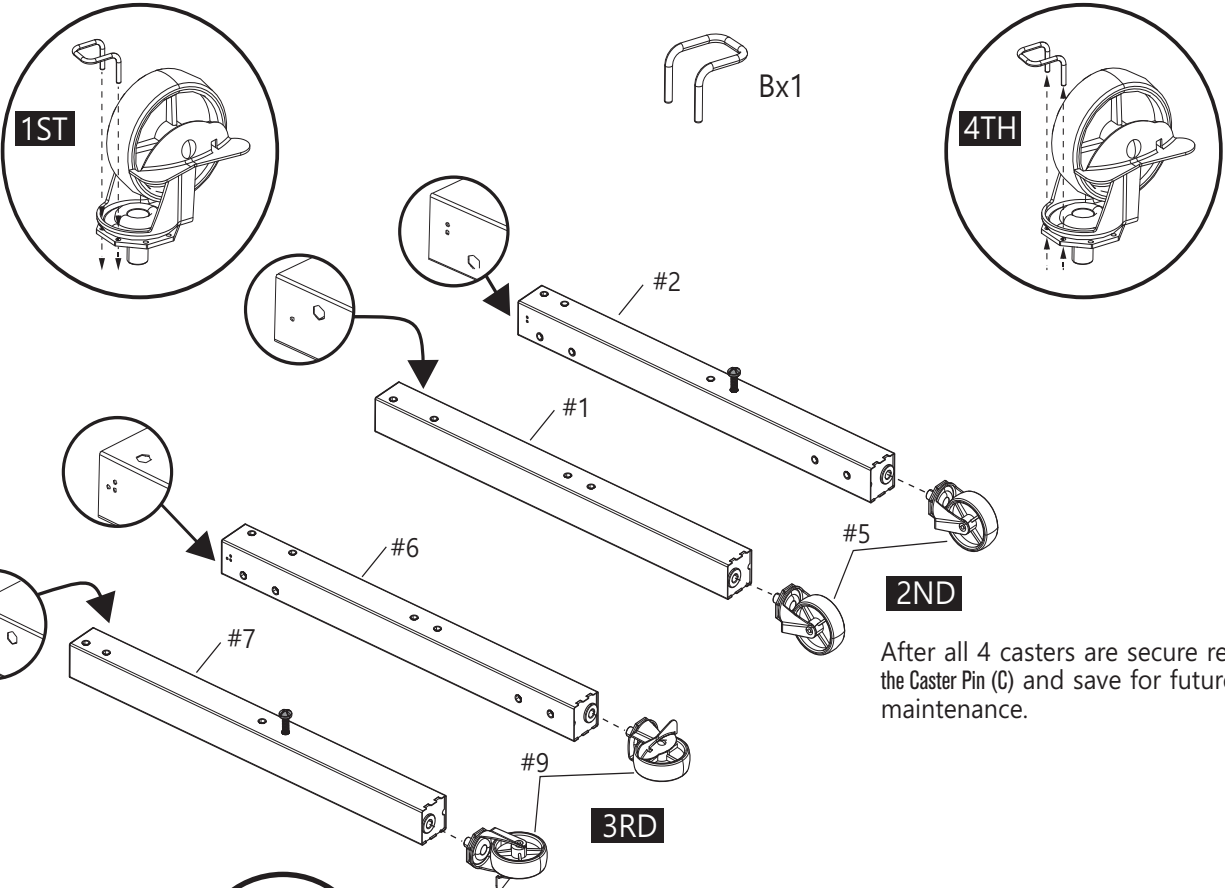
Key	Qty.	Description
36	1	TOP LID
37	1	TOP LID HARDWARE
38	1	HANDLE F/ LID
39	2	RUBBER BUMPER, W HOLE, F/ TOP LID
40	1	MATCH HOLDER
41	1	LOGO PLATE
42	2	GRIDDLE BRACKET, FRONT
43	2	GRIDDLE BRACKET, REAR
44	1	HEAT SHIELD, F/ EI MODULE
45	1	HOSE CLIP
46	1	TANK STRAP
47	2	SILICONE REAR RUBBER BUMPER, F/ TOP LID
<b>NOT Shown</b>		
...	1	HARDWARE PACK
...	1	PRODUCT GUIDE
...	1	CASTER PIN

# REPLACEMENT PARTS DIAGRAM



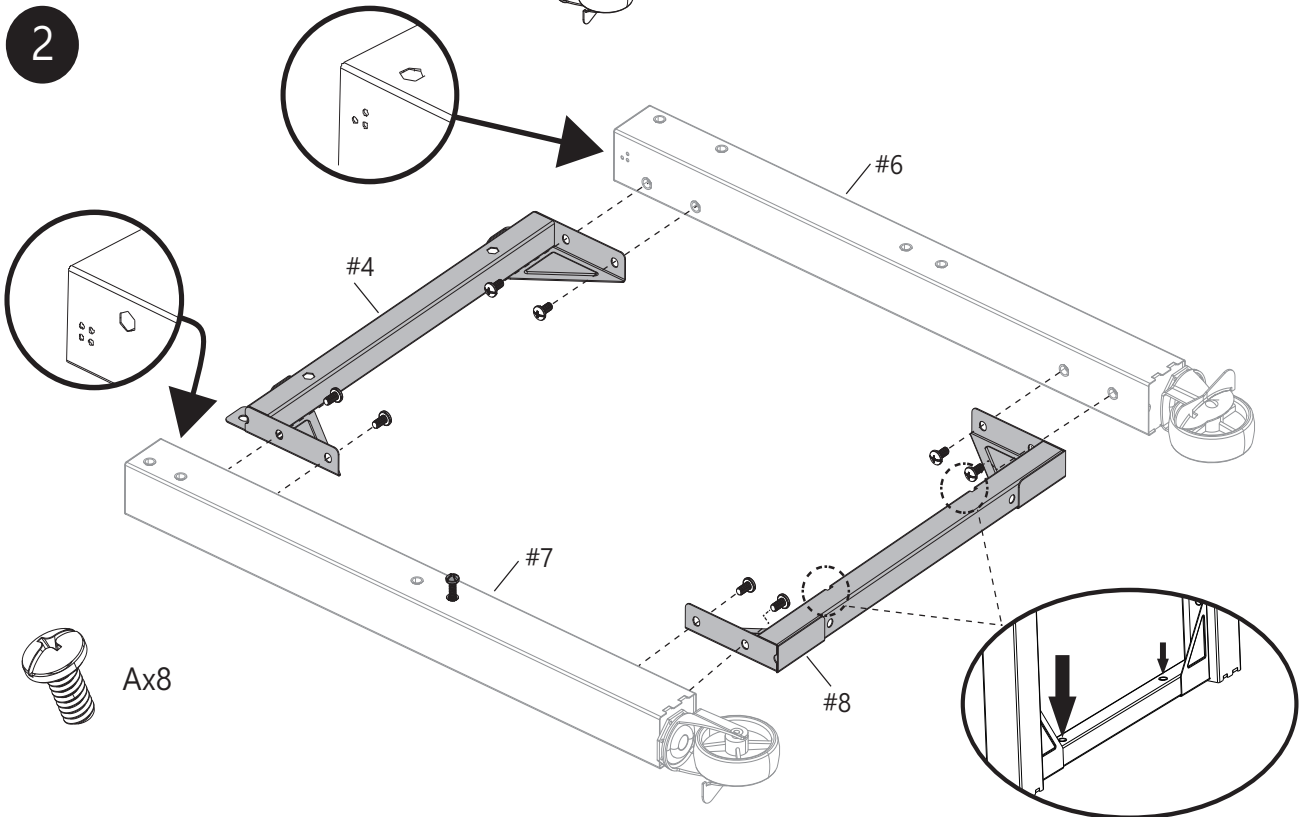
# ASSEMBLY

1

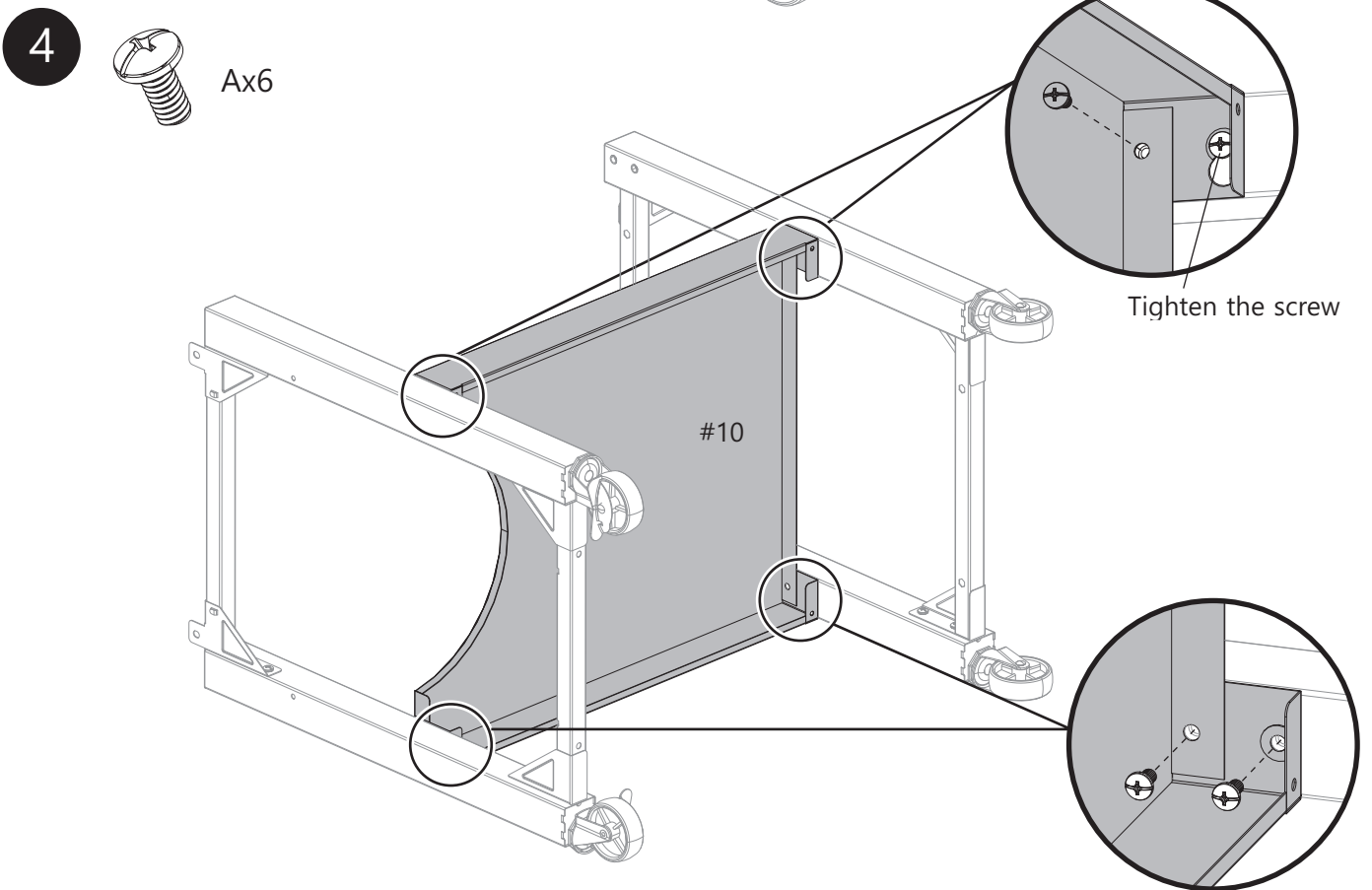
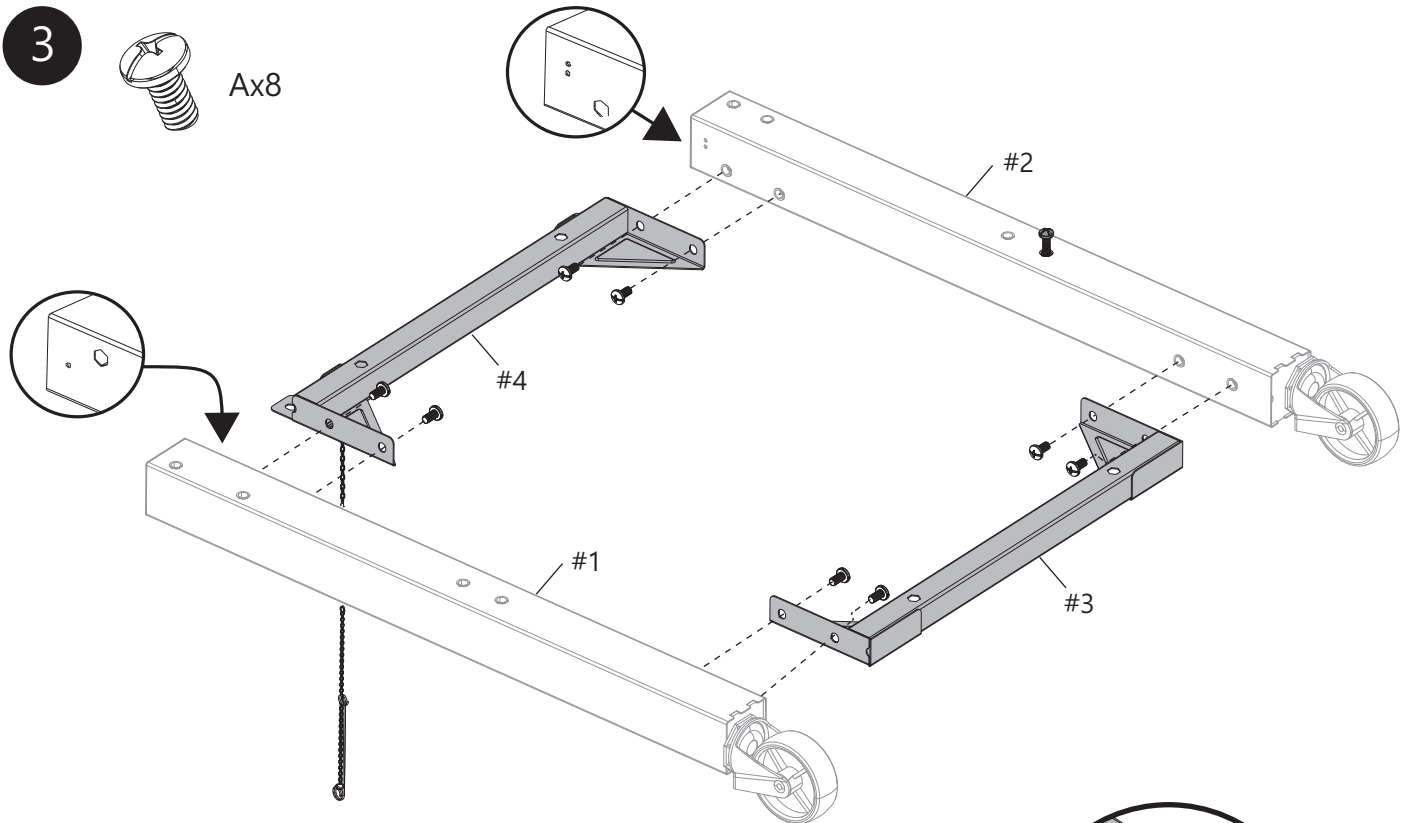


After all 4 casters are secure remove the Castor Pin (C) and save for future maintenance.

2



# ASSEMBLY

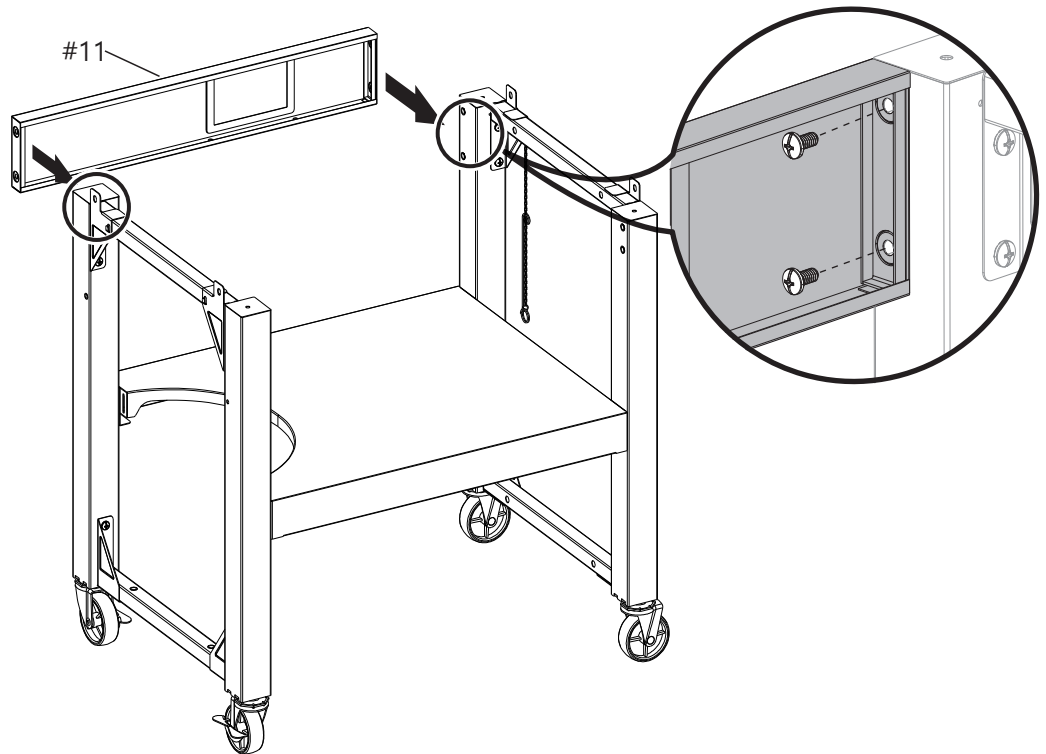


# ASSEMBLY

5



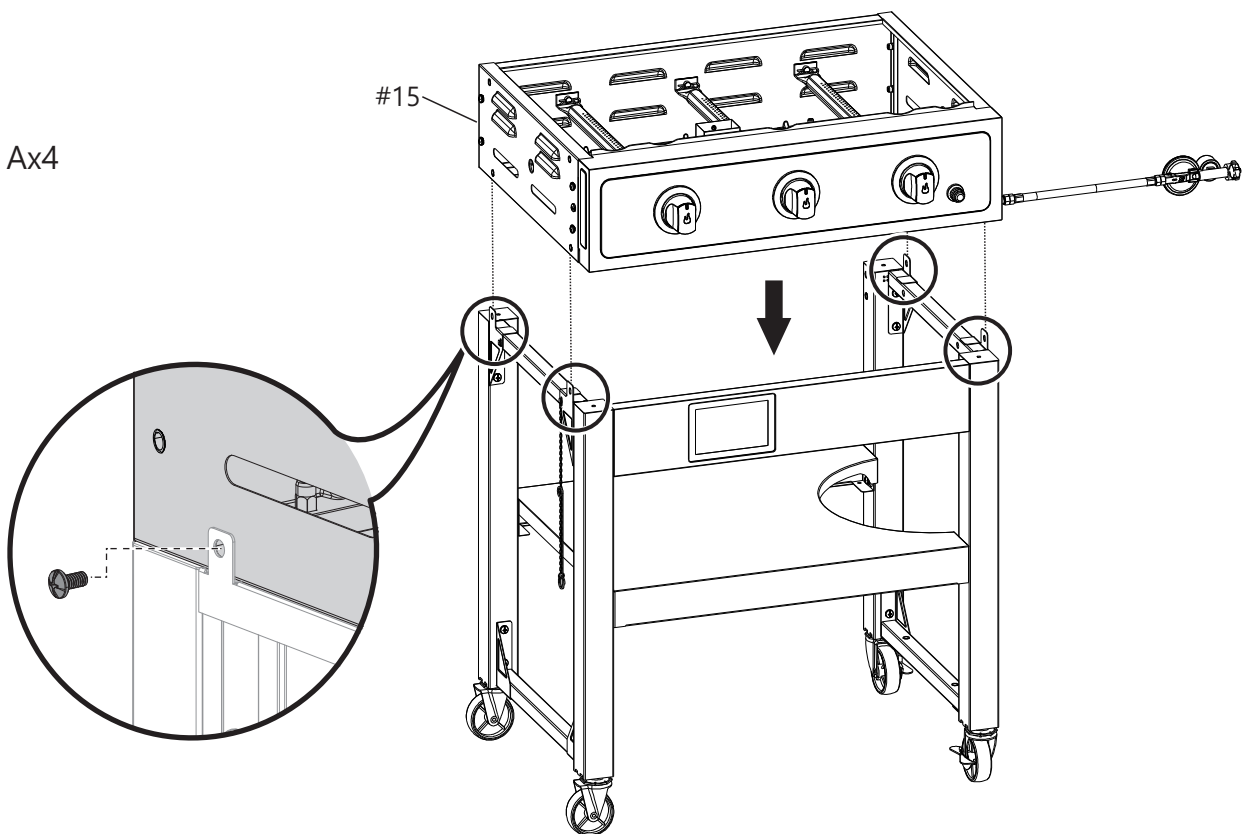
Ax4



6



Ax4



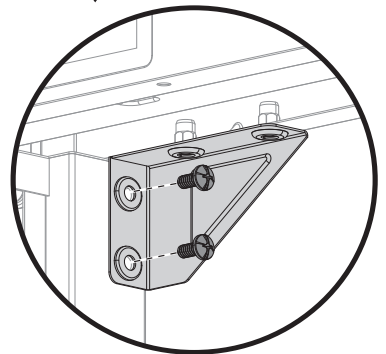
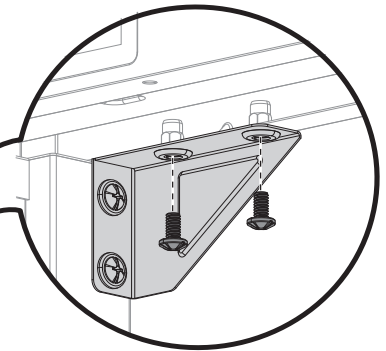
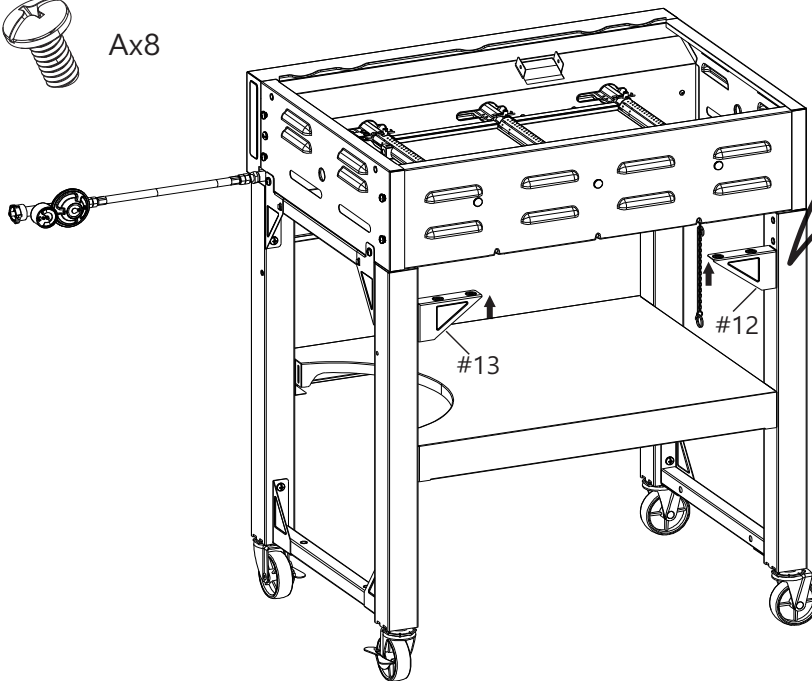


# ASSEMBLY

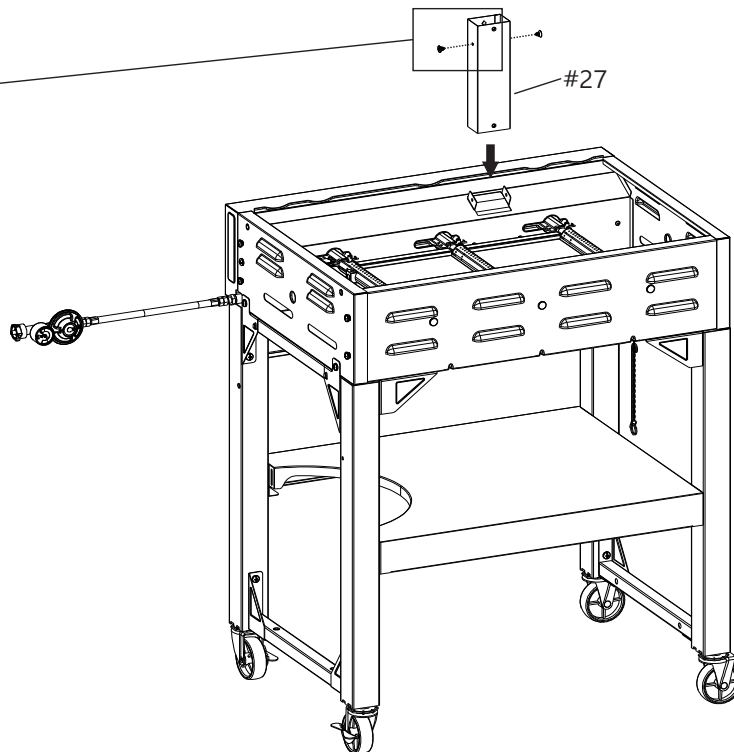
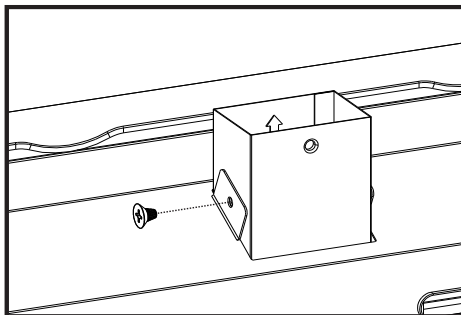
7



Ax8



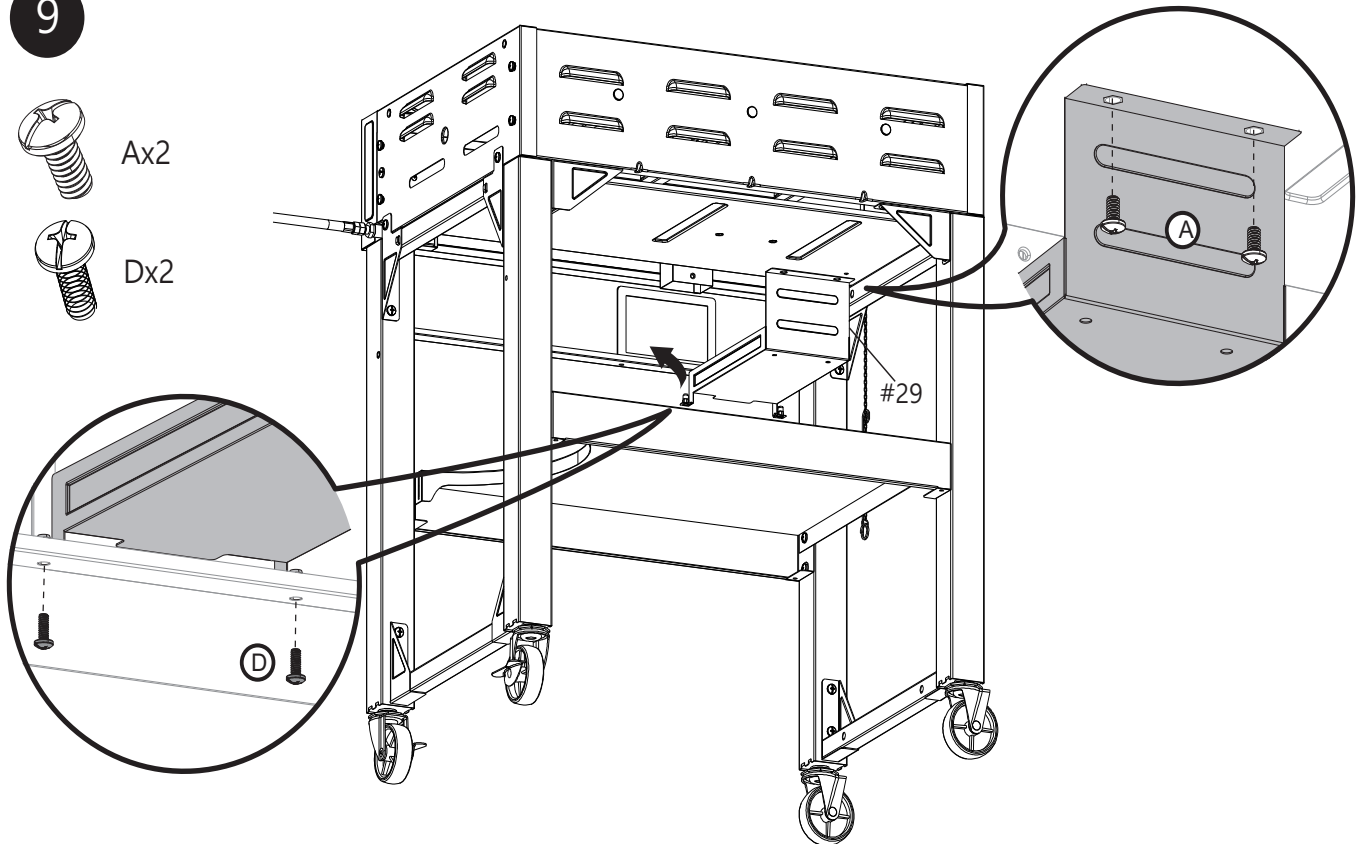
8



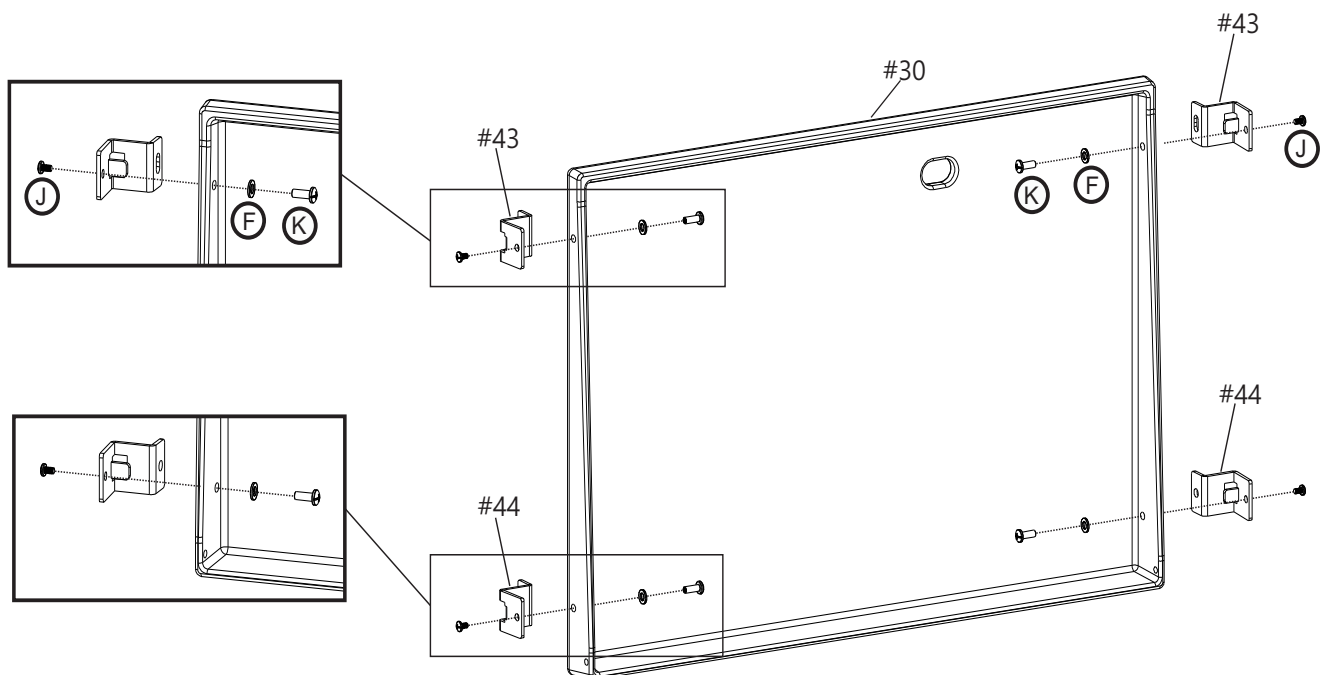
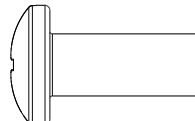
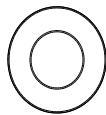
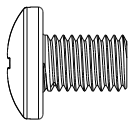
Cx2

# ASSEMBLY

9

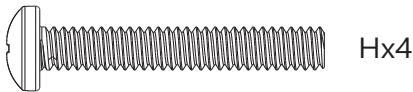
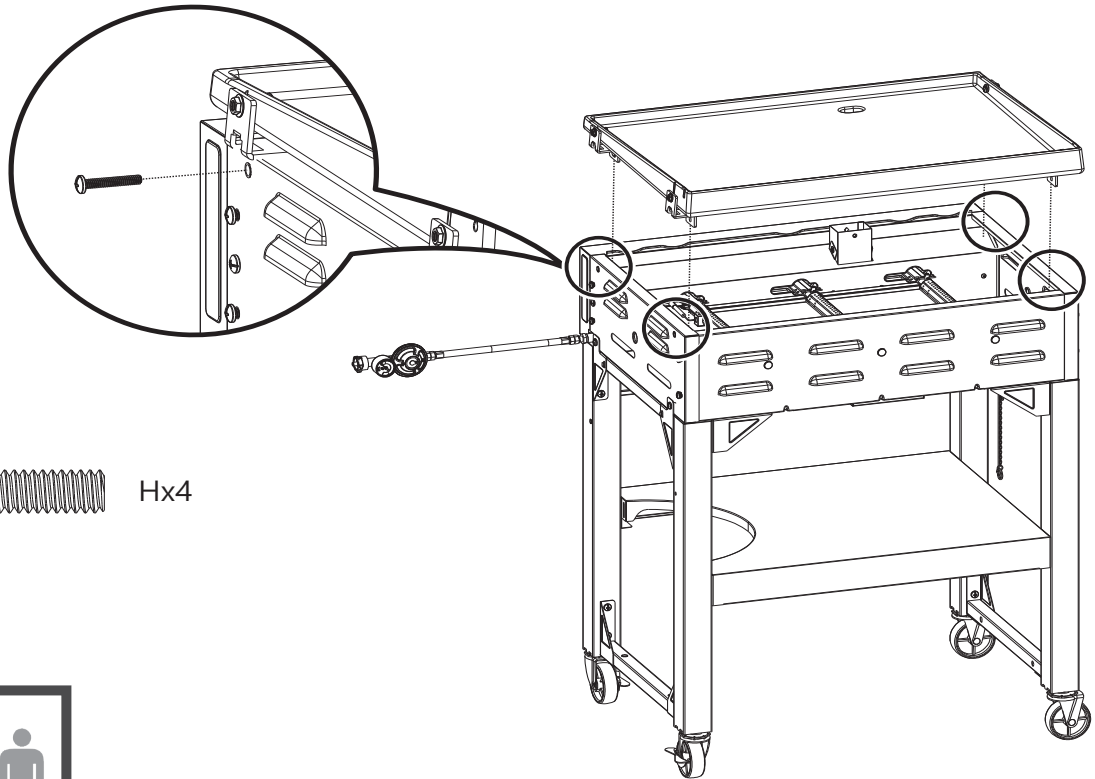
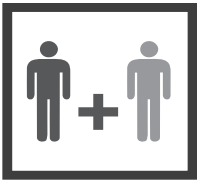


10

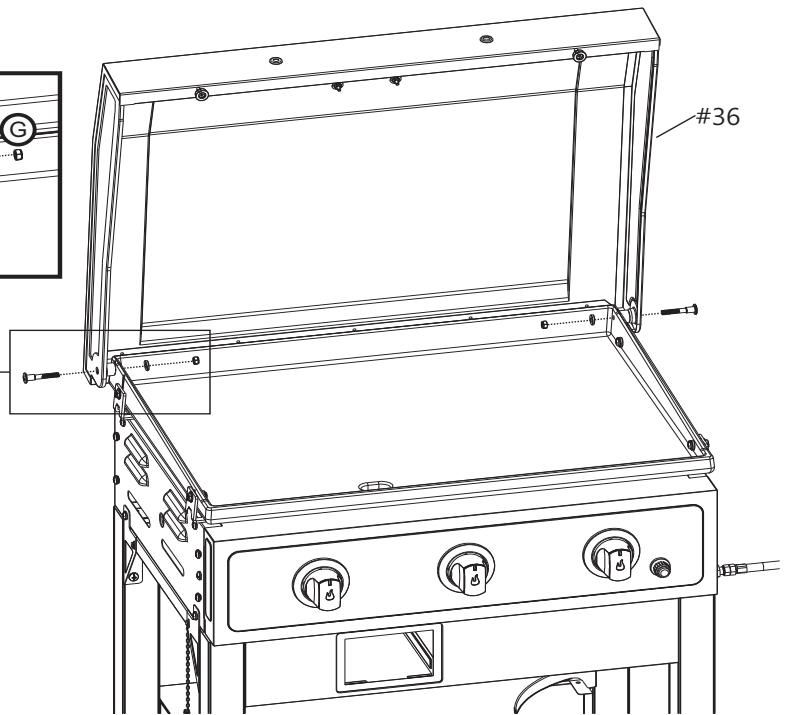
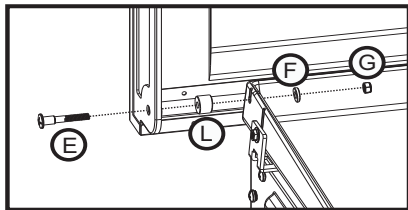
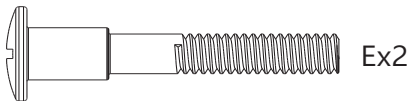


# ASSEMBLY

11



12

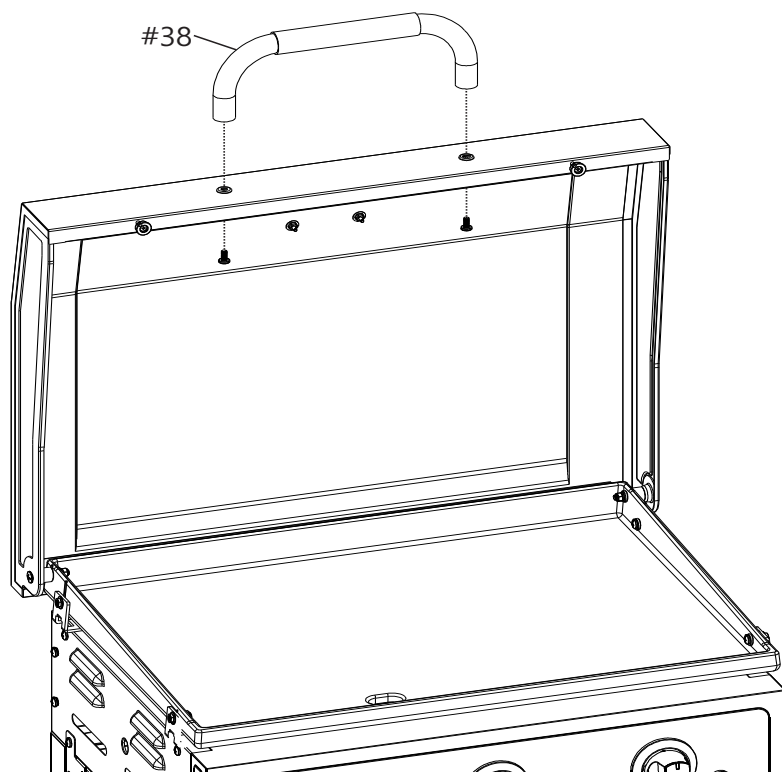


# ASSEMBLY

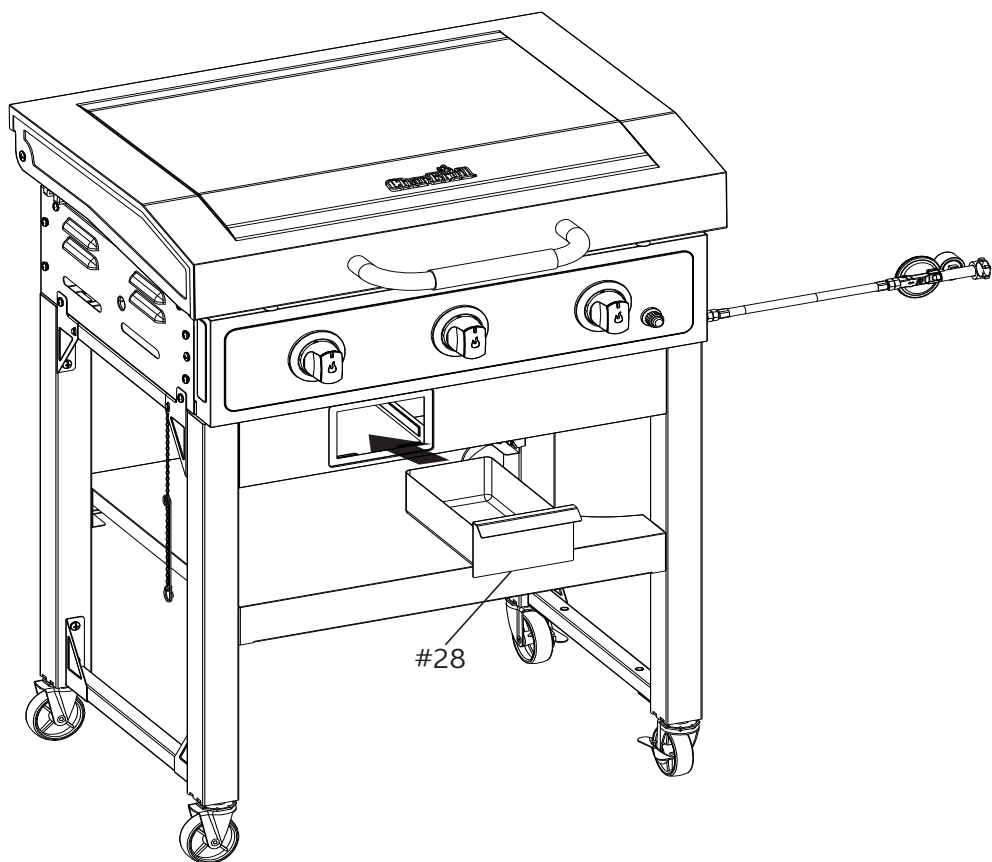
13



Ax2

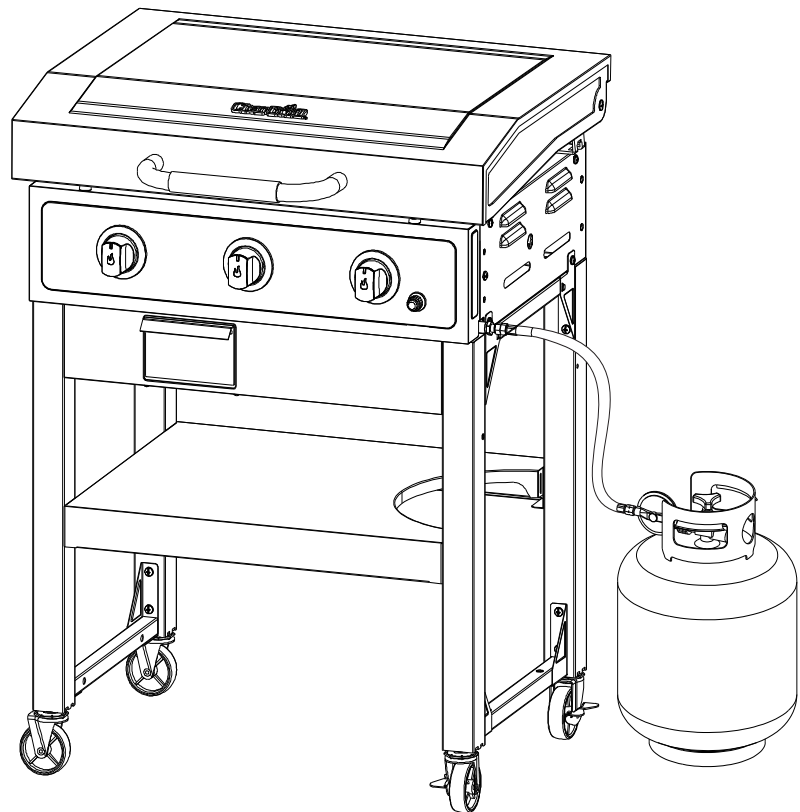
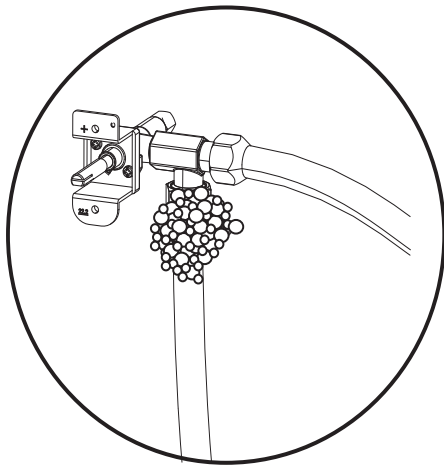
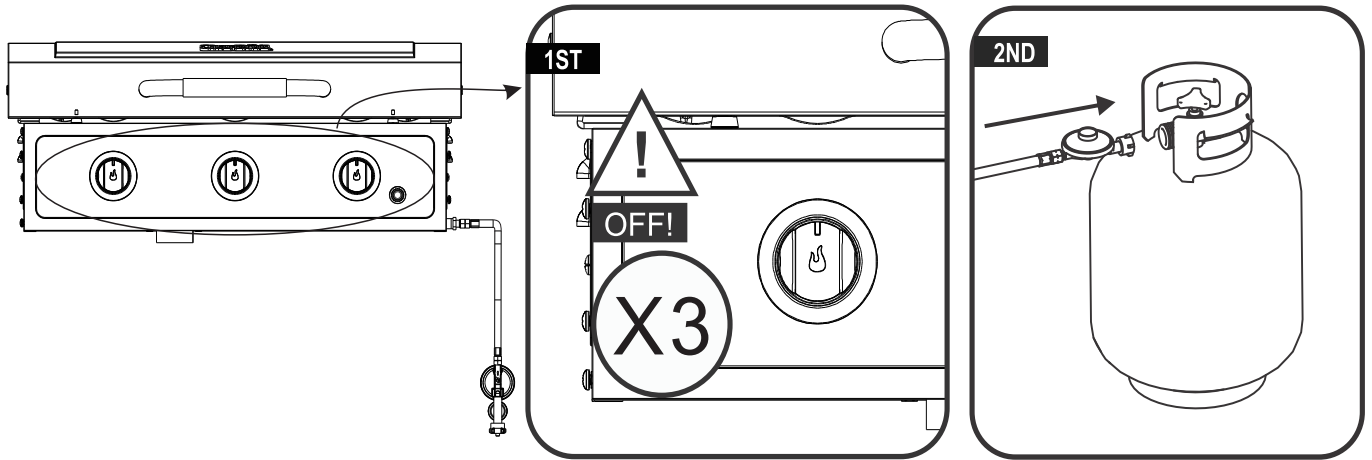


14



# ASSEMBLY

15





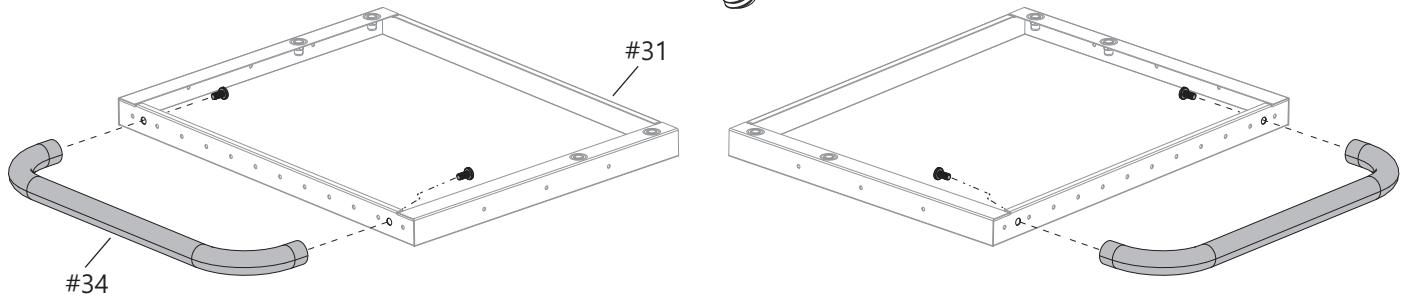
# ASSEMBLY

16

1ST



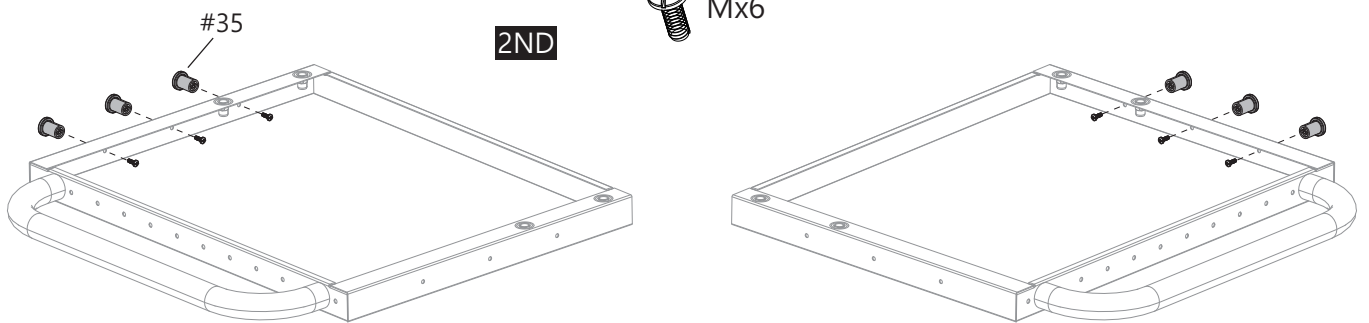
Ax4



2ND



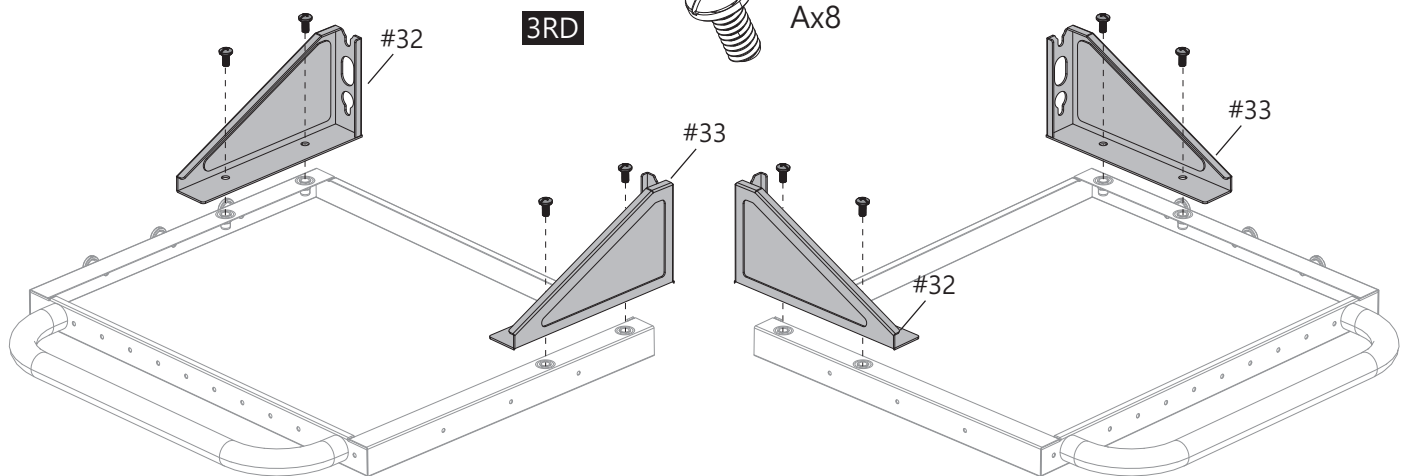
Mx6



3RD

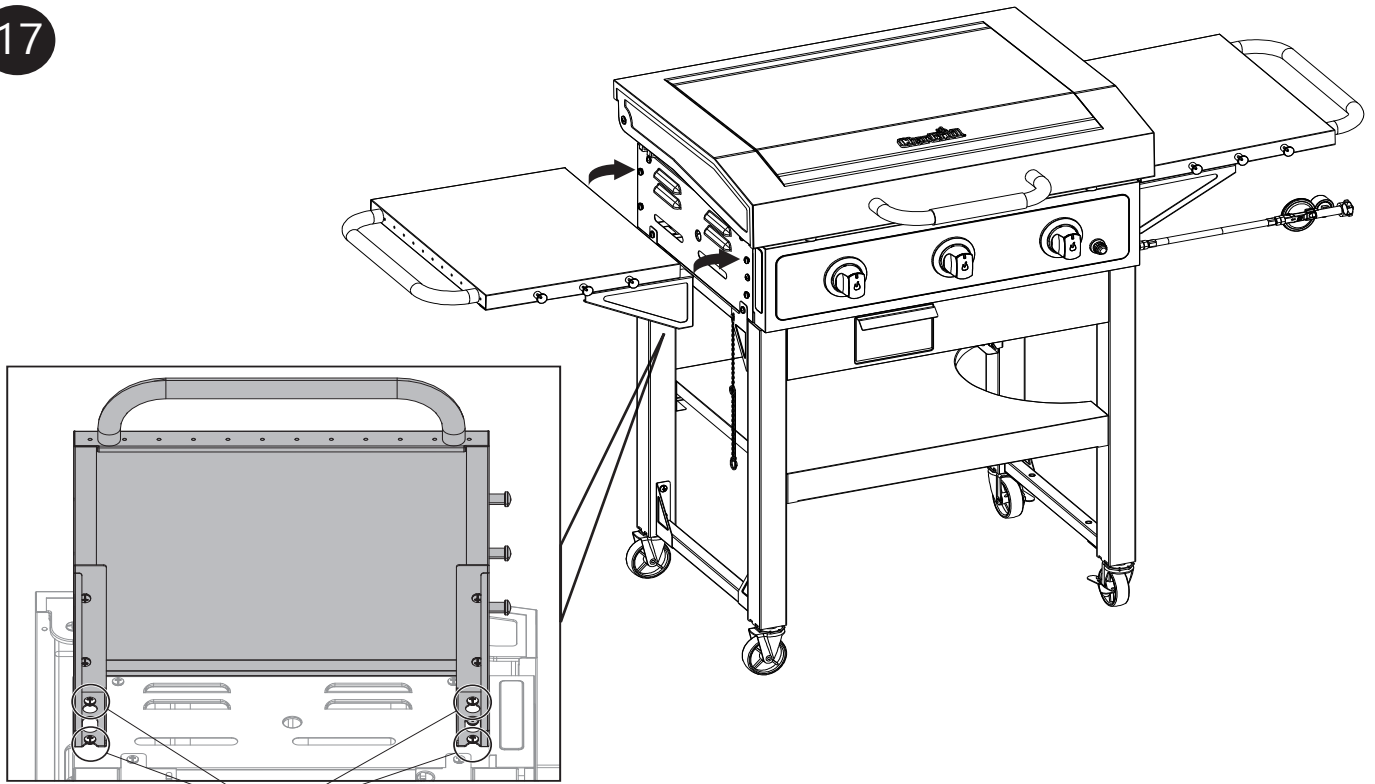


Ax8



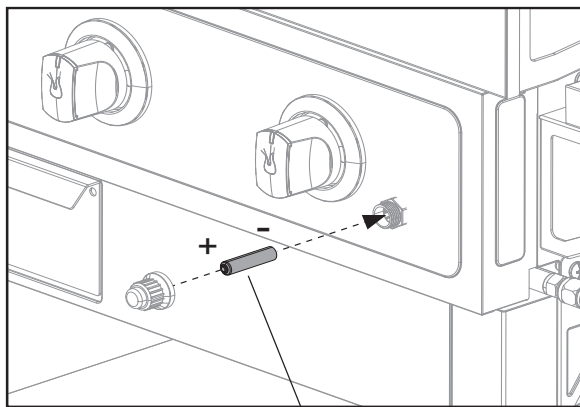
# ASSEMBLY

17



Tighten the screws

18



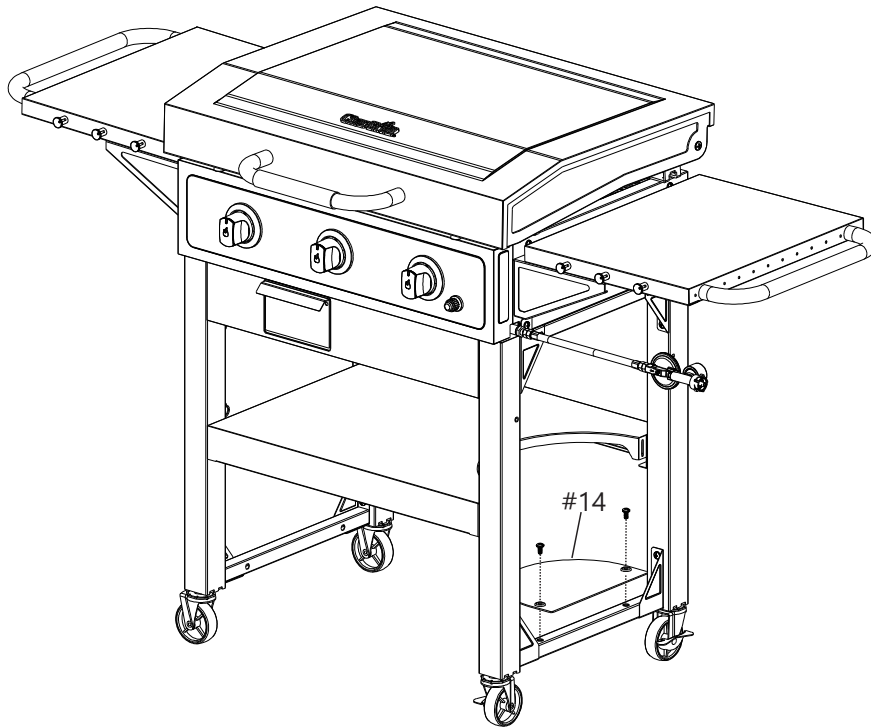
AAA Battery  
(Not included)  
AAA-Batterie  
(Nicht enthalten)

# ASSEMBLY

19



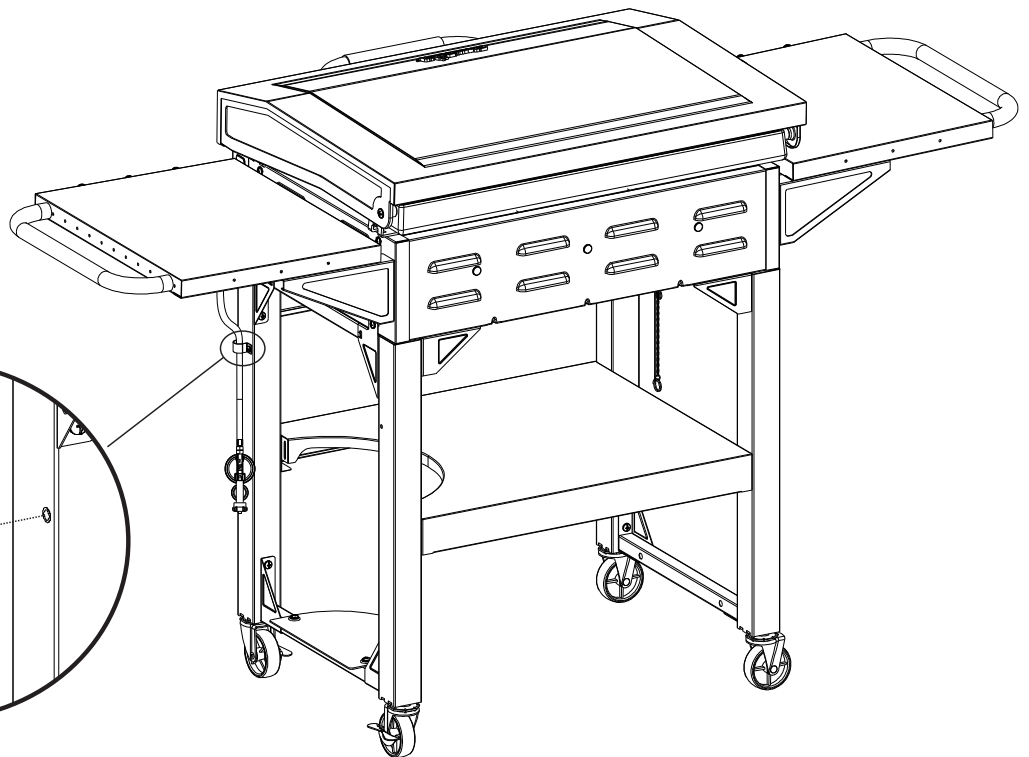
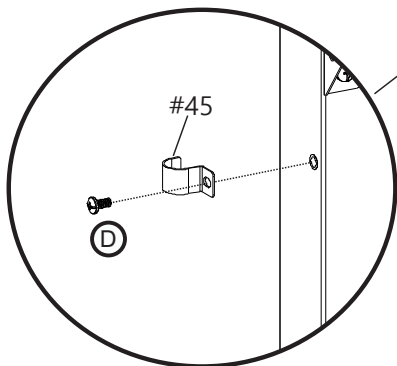
Ax2



20

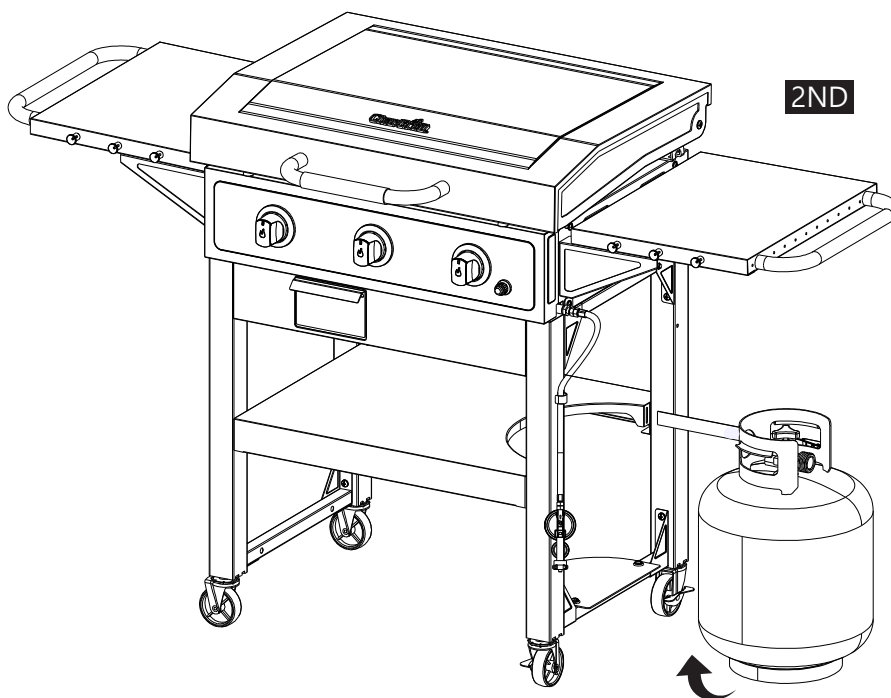
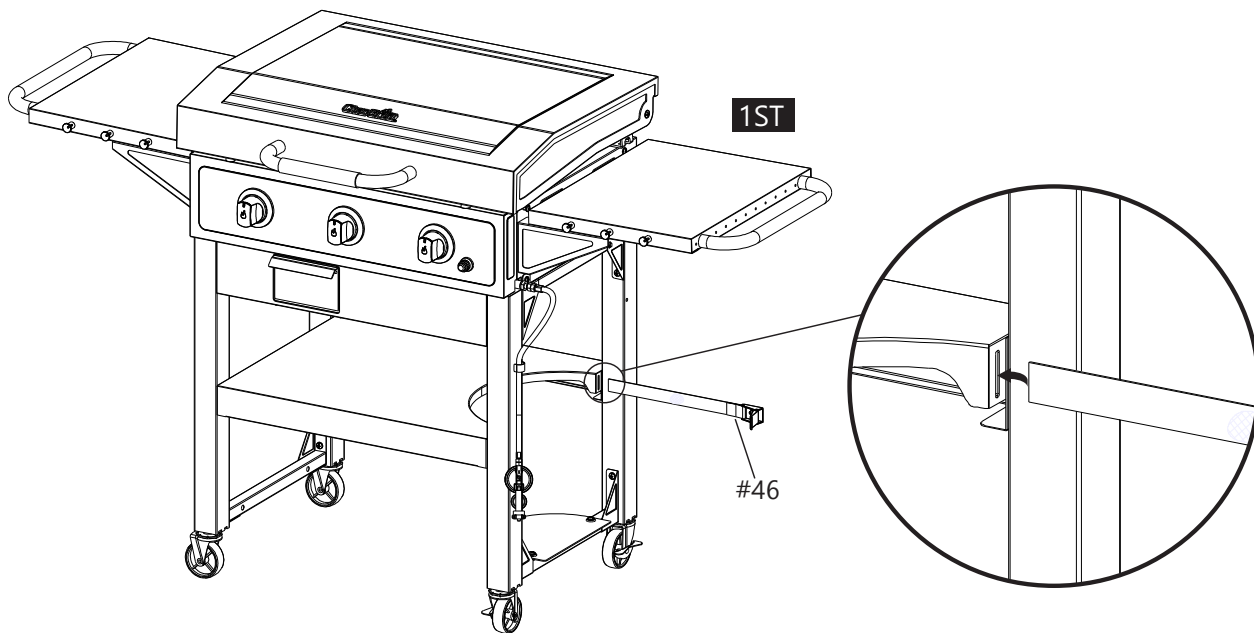


D x 1

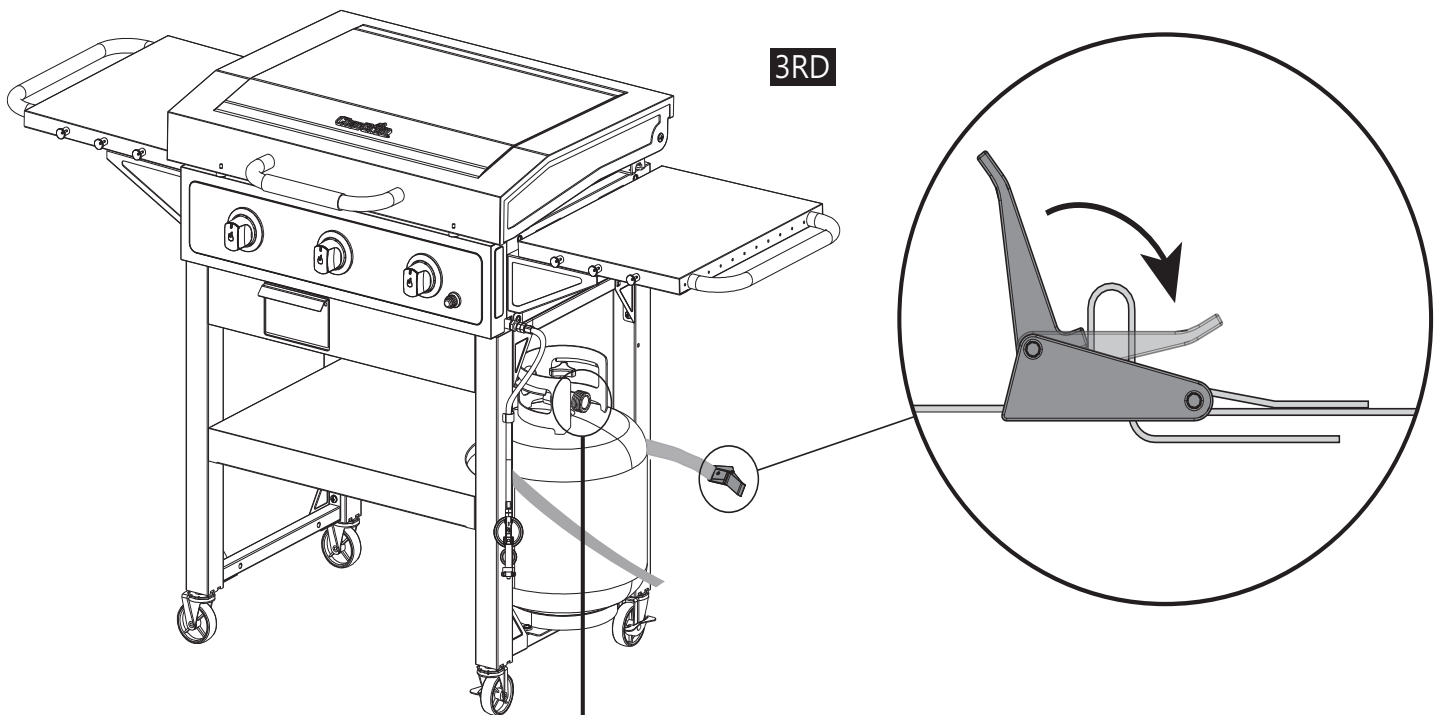


# ASSEMBLY

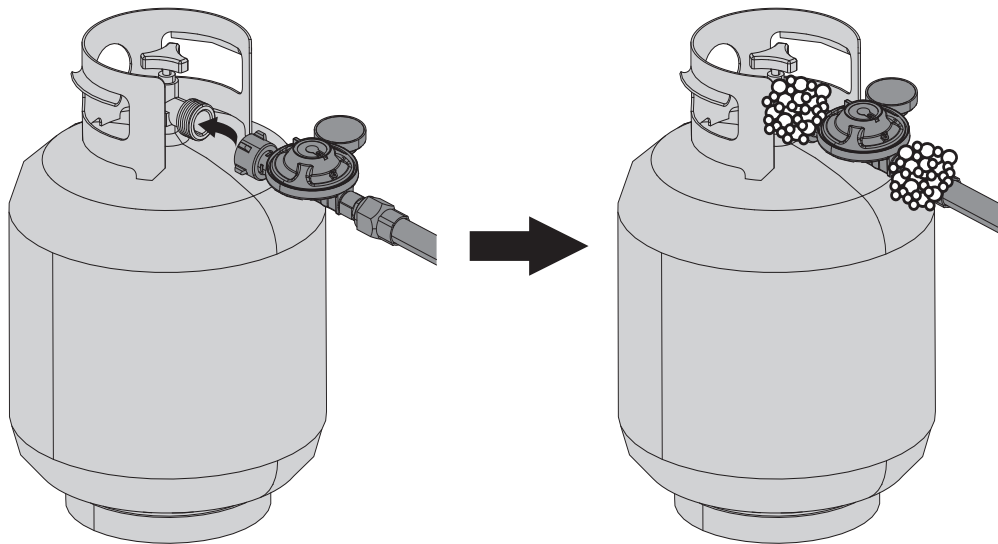
21



# ASSEMBLY



4TH





# TROUBLESHOOTING

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

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Damaged hose.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. Discontinue use of product and replace valve/hose/regulator. Once valve/hose/regulator replaced conduct complete leak check per manual.</li> </ul>
Gas leaking from LP cylinder. Gas leaking from LP cylinder valve.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mechanical failure due to rusting or mishandling.</li> <li>Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace LP cylinder.</li> <li>Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.</li> </ul>
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Improper installation, connection not tight, and/or failure of rubber seal in cylinder valve.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal in cylinder valve for damage. If damage or cannot correct leak replace cylinder. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.</li> </ul>
Fire coming through control panel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fire in burner tube section of burner due to blockage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Natural Hazard and Cleaning the Burner Assembly pages.</li> </ul>
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much grease buildup in burner area.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces.</li> </ul>

## Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also) <i>Continued on next page.</i>	<p><b>GAS ISSUES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trying to light wrong burner.</li> <li>Burner not engaged with control valve.</li> <li>Obstruction in burner.</li> <li>No gas flow.</li> <li>Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected.</li> </ul> <p><b>ELECTRICAL ISSUES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Electrode cracked or broken; "sparks at crack."</li> <li>Electrode tip not in proper position. (Does not apply to SUREFIRE.)</li> <li>Wire and/or electrode covered with cooking residue.</li> <li>Wires are loose or disconnected.</li> <li>Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.</li> <li>Dead battery.</li> </ul> <p><b>ELECTRONIC IGNITION:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No spark, no ignition noise.</li> <li>No spark, some ignition noise.</li> <li>Sparks, but not at electrode or at full strength.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>See instructions on control panel and in Use and Care section.</li> <li>Make sure valves are positioned inside of burner tubes.</li> <li>Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care.</li> <li>Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow."</li> <li>Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools.</li> <li>Replace electrode(s).</li> </ul> <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary.</li> </ul> <p>Sideburner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. the distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.</li> <li>Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab.</li> <li>Reconnect wires or replace electrode/wire assembly.</li> <li>Replace ignitor wire/electrode assembly.</li> <li>Replace with a new alkaline battery.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>See Section I of Electronic Ignition System.</li> <li>See Section II of Electronic Ignition System.</li> <li>See Section III of Electronic Ignition System.</li> </ul>
Burner(s) will not match light.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See "GAS ISSUES."</li> <li>Match will not reach.</li> <li>Improper method of match-lighting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use long-stem match (fireplace match).</li> <li>See "Match-Lighting" section of Use and Care.</li> </ul>

## Warranty Statement

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG 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:

	Gas Griddles
<b>Burner</b>	<b>2 years</b>
<b>Griddle Plate</b>	<b>2 years</b>
<b>All Other Parts (EURO minimum)</b>	<b>2 years</b>

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 tornadoes, 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 [consumersupport@charboil.eu](mailto:consumersupport@charboil.eu).

# Gewährleistungserklärung

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG 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:

	<b>Gas-Grillplatten</b>
<b>Brenner</b>	<b>2 Jahre</b>
<b>Grillplatte</b>	<b>2 Jahre</b>
<b>Alle anderen Teile (EURO Minimum)</b>	<b>2 Jahre</b>

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 Kaufspreis 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 [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu)









# 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.	All specifications are subject to change without notice.
LU, AT, CH, DE	ANMERKUNG: Diese Anleitung dient nur zu Informationszwecken. Einzelteile der Grillspezifikation sind unter Umständen verschieden entsprechend der Vertriebsregion oder bestimmten Händleranforderungen.	Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.

