



HIGHLAND DLX

OFFSET SMOKER/GRILL

MODEL NUMBER
NUMÉRO DE MODÈLE
NUMÉRO DE MODÈLE

24203002

ASSEMBLY GUIDE
GUIA DE MONTAJE
GUIDE DE MONTAGE

SERIAL NUMBER:
NÚMERO DE SERIE:
NUMÉRO DE SÉRIE:

See rating label on grill for serial number.

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Voir l'étiquette d'évaluation sur le gril pour le numéro de série.

DATE PURCHASED:
FECHA DE COMPRA:
DATE D'ACHAT:



Tools Needed for Assembly:

- 2 Adjustable Wrenches
- Phillips Screwdriver

Herramientas necesarias para el armado:

- 2 Llaves regulables
- Destornillador Phillips

Outils nécessaires pour l'assemblage :

- 2 clés à molette
- Tournevis cruciforme

SCAN FOR **BILT**: 3D INSTRUCTIONS



POWERED BY **BILT INTELLIGENT INSTRUCTIONS**®

Need Help? Visit Oklahomajoes.com for video assembly tips. If you'd rather - you can call us at 1-800-318-7744
Necesita ayuda? Visite Oklahomajoes.com para obtener consejos sobre el montaje de videos. Si prefiere, puede llamarnos al 1-800-318-7744
Besoin d'aide? Visitez Oklahomajoes.com pour des astuces d'assemblage vidéo. Si vous préférez, vous pouvez nous appeler au 1-800-318-7744

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

THIS INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE APPLIANCE.

FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS WHEN USING THE APPLIANCE.

INSTALLER/ASSEMBLER:

LEAVE THIS MANUAL WITH CONSUMER.

CONSUMER:

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

SAFETY SYMBOLS

DANGER, WARNING, and CAUTION statements are used throughout this Owner's Manual to emphasize critical and important information. Read and follow these statements to help ensure safety and prevent property damage. The statements are defined below.



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.



WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.



DANGER

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



WARNING

Please read this entire manual before installation and use of this appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury, or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area. Save these instructions.

Carbon monoxide is a colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or other fuel.

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold- or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
- Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia or heart disease.
- Your appliance must be operated outside on noncombustible flooring and away from combustible materials.
- If operating your appliance on floors protected with a non-combustible, protective surface, the protective surface must be approved for such use by local building or fire officials.
- Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, or flammable liquids to start or "freshen up" a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from this appliance when in use.
- DO NOT use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.

SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

- Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution.
- Keep others away from unit.
- Always wear protective clothing to prevent injury.
- Keep children and pets away.
- Do not move this unit during operation.
- Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter.

- Never use charcoal starter fluid with an electric starter. After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the grill pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.

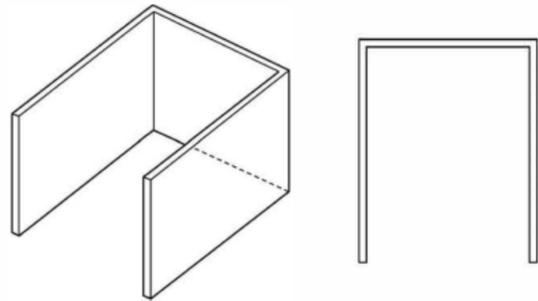
FAILURE TO READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS FOR LIGHTING CHARCOAL MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND OR PROPERTY DAMAGE.

ALWAYS USE CAUTION WHEN HANDLING HOT COALS TO PREVENT INJURY.

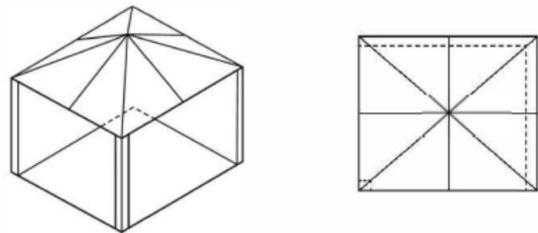
ALWAYS LIGHT THE FIRE WITH THE GRILL LID OPEN

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

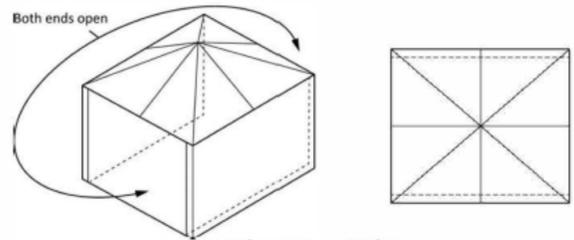
more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.



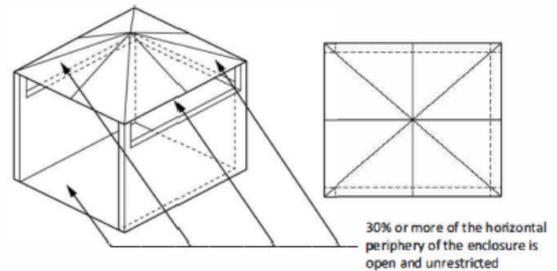
Outdoor area — Example 1



Outdoor area — Example 2



Outdoor area — Example 3



30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is open and unrestricted

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY

This outdoor cooking gas appliance must only be used outdoors and must not be used in a building, garage, or any other enclosed area;

1. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
2. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with in a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
3. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with in a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

1. A minimum clearance of 36 inches (1 meter) from combustible constructions to the sides of the appliance, and 36 inches (1 meter) from the front and back of the appliance to combustible constructions must be maintained. Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area, such as a garage. This appliance must not be placed under overhead combustible ceilings or overhangs. Keep your appliance in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Should an uncontrolled grease fire occur, leave the lid closed until the fire burns out. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. We recommend that you keep a class ABC approved fire extinguisher on site. If an uncontrolled fire does occur, call your Fire Department.
3. Do not transport or move your appliance while in use or while the appliance is hot. Ensure the fire is completely out and that the appliance has cooled completely before moving.
4. After periods of storage, clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your appliance. If the appliance is stored outside during the rain or periods of high humidity.
5. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the appliance. Please visit Charbroil.com for a good selection of barbecue mitts. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put an appliance cover or anything flammable in the storage space area under the appliance. Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
7. Parts of the appliance may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.

GRILL MAINTENANCE

1. Frequency of clean up is determined by how often the grill is used.
2. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit.
3. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again.
4. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.
5. When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes.
6. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay.
7. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended.

NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.

Cooking Surface: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

PREPARING TO USE YOUR GRILL

Before cooking with your grill, the following steps should be closely followed to both cure the finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your first foods.

1. Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
2. Build a small fire in the pan, being sure not to lay coals against the walls.
3. This burn should be sustained for at least two hours, the longer the better. Your grill is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your grill. Maintaining a light coat of vegetable oil on interior surfaces will aid in the protection of your unit. Exterior surfaces of grill may need occasional touch up. We recommend the use of a commercially available black high temperature spray paint.

NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT!

Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or more of the coals are ashy gray. Using caution, arrange the hot coals on your charcoal grate based

on your desired method of cooking. Here are a few steps you can take to adjust the temperature of your fire:

- If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.
- Avoid laying the coals on the walls of the grill.
- In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.
- Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.

SMOKING WITH WOOD CHIPS / WOOD CHUNKS

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. We advise against using wood pellets as a fuel source. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes.

Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black, and tastes bitter.

Our Recommendations:

Chicken - Alder, Apple, Hickory, Mesquite

Beef - Hickory, Mesquite, Oak

Pork - Fruitwoods, Hickory, Oak

Lamb - Fruitwoods, Mesquite

Veal - Fruitwoods, Grapevines

Seafood - Alder, Mesquite

Vegetables - Mesquite

COOKING TIPS

Building Your Fire

1. Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal grate or ash pan. We recommend using 1.5 pounds (approximately 23 briquettes) to start your fire, adding more as needed.
2. If using lighter fluid, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak in for approximately 5 minutes. If using a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
3. Always light the fire with the cooking chamber and firebox lids open. Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.
4. Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
5. You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).
6. Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker.
7. Avoid laying coals on grill walls.

FOOD SAFETY

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

1. **Clean:** Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.
2. **Separate:** Separate raw meats from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.
3. **Cook:** Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.
4. **Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

FOOD SAFE GRILLING TEMPERATURES FROM THE FDA

Meat

Cook beef, pork, veal, and lamb roasts, steaks, and chops to at least 145° F (63° C), with a 3 minute rest time.

Ground Meat

Cook ground beef, veal, lamb, and pork to at least 160° F (71° C).

Cook ground poultry to 165° F (74° C).

Poultry

Cook all poultry to minimal safe internal temperature of 165° F (74° C).

You may wish to cook poultry to a higher temperature for personal preference.

Cooking on your new grill is a hands-on experience, and it is recommended to remain outside with your grill while cooking.

- Grilling can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach an ideal cooking temperature, and grilling may take longer. The meat's internal temperature and thickness can also affect cooking times.
- Cold and thicker meats will take longer to cook.

ENTRETIEN DU GRIL

1. La fréquence du nettoyage est déterminée par la fréquence d'utilisation du gril.
2. Assurez-vous que les charbons sont complètement éteints avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil.
3. Rincer abondamment à l'eau et laisser sécher à l'air avant de réutiliser.
4. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon ou du papier absorbant.
5. Une fois la cuisson terminée et que l'appareil a suffisamment refroidi, nettoyez toutes les cendres restantes.
6. Les cendres accumulent de l'humidité, ce qui peut entraîner une rouille et une pourriture prématurées.
7. Enduire périodiquement les surfaces intérieures avec de l'huile végétale contribuera à la protection de votre appareil. De plus, des retouches occasionnelles de la peinture extérieure seront nécessaires. Une peinture en aérosol noire à haute température est recommandée.

NE JAMAIS PEINDRE L'INTÉRIEUR DE L'UNITÉ.

Surface de cuisson : Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant de griller. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsque le gril est chaud.

PRÉPARER À UTILISER VOTRE GRIL

Avant de cuisiner avec votre gril, les étapes suivantes doivent être suivies attentivement pour durcir la finition et assaisonner l'acier intérieur. Le non-respect de ces étapes peut endommager la finition et/ou donner des saveurs métalliques à vos premiers aliments.

1. Badigeonner toutes les surfaces intérieures, y compris les grils et les grilles, avec de l'huile de cuisson végétale.
2. Faites un petit feu dans la poêle, en veillant à ne pas déposer de charbons contre les murs.
3. Placez tous les accessoires sur les poteaux et placez-les dans la position la plus basse, au-dessus du feu.
4. Cette brûlure doit durer au moins deux heures, le plus longtemps sera le mieux. Votre gril est maintenant prêt à être utilisé.

De la rouille peut apparaître à l'intérieur de votre gril. Maintenir une légère couche d'huile végétale sur les surfaces intérieures contribuera à la protection de votre appareil. Les surfaces extérieures du gril peuvent nécessiter des retouches occasionnelles. Nous

recommandons l'utilisation d'une peinture noire en aérosol haute température disponible dans le commerce.

NE JAMAIS PEINDRE L'INTÉRIEUR DE L'UNITÉ.

- La réussite d'une grillade au charbon de bois dépend d'un bon feu. La règle générale pour savoir quand vos charbons sont prêts à griller est de vous assurer que 80 % ou plus des charbons sont gris cendré. En faisant preuve de prudence, disposez les charbons ardents sur votre grille à charbon en fonction de la méthode de cuisson souhaitée. Voici quelques étapes que vous pouvez suivre pour ajuster la température de votre feu.
- S'il fait trop chaud, étalez un peu plus les braises, ce qui rendra le feu moins intense.
- Évitez de poser les braises sur les parois du gril.
- En cas de forte poussée, vaporisez les flammes avec de l'eau provenant d'un flacon pulvérisateur. Attention, les pulvérisations d'eau ont tendance à projeter les cendres et à faire des dégâts.
- Ajoutez des briquettes 2 ou 3 à la fois pour augmenter la durée de combustion. Attendez 10 minutes pour que les charbons se transforment en cendres avant d'en ajouter davantage.

FUMER AVEC DES COPEAUX DE BOIS / DES MORCEAUX DE BOIS

Pour un goût de fumée plus prononcé lorsque vous utilisez des briquettes de charbon de bois ou du charbon de bois en morceaux, essayez d'ajouter des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois au feu. Les morceaux de bois sont disponibles dans une variété de saveurs naturelles et peuvent être utilisés seuls ou en plus du charbon de bois. Nous déconseillons l'utilisation de granulés de bois comme combustible. En règle générale, tout bois dur portant un fruit ou une noix convient à la cuisine. Cependant, différents bois ont des goûts très différents.

Expérimentez avec différents bois pour déterminer votre favori personnel et utilisez toujours du bois bien séché. Le bois vert ou fraîchement coupé peut noircir les aliments et leur donner un goût amer.

Nos recommandations :

Poulet - Aulne, Pommier, Caryer, Mesquite

Bœuf - Caryer, Mesquite, Chêne

Porc - Bois fruitiers, Caryer, Chêne

Agneau - Bois fruitiers, Mesquite

Veau - Bois fruitiers, vignes

Fruit de mer - Aulne, Mesquite

Légumes - Mesquite

CONSEILS DE CUISINE

Construire votre feu

1. Empilez des briquettes de charbon de bois ou du bois en un tas en forme de pyra au-dessus de la grille à charbon ou du cendrier. Nous vous recommandons d'utiliser 1,5 livre (environ 23 briquettes) pour allumer votre feu, en ajoutant davantage si nécessaire.
2. Si vous utilisez de l'essence à briquet, saturez les briquettes de charbon de bois avec de l'essence à briquet et laissez-les tremper pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez un allume-feu, un allume-feu électrique ou tout autre type d'allume-feu, allumez votre feu conformément aux instructions du fabricant.
3. Allumez toujours le feu avec les couvercles de la chambre de cuisson et du foyer ouverts. Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient complètement allumées. Ne pas le faire pourrait emprisonner les vapeurs du liquide allume-charbon dans le gril et provoquer un incendie éclair lorsque le couvercle est ouvert.
4. N'ajoutez jamais de liquide pour allumer le charbon de bois aux charbons chauds ou tièdes, car des retours de flammes pourraient survenir et causer des blessures.
5. Vous êtes prêt à commencer la cuisson lorsque le tas de briquettes se couvre de cendres et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).
6. Selon votre méthode de cuisson, laissez les briquettes en tas ou répartissez-les uniformément sur la grille à charbon à l'aide d'un tisonnier à long manche.
7. Évitez de poser des charbons sur les parois du gril.

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire est un élément très important pour profiter de l'expérience culinaire en plein air. Pour protéger les aliments contre les bactéries nocives, suivez ces quatre étapes de base : **Clean:** Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.

1. **Séparer** : Séparez les viandes crues des aliments prêts à manger pour éviter la contamination croisée. Utilisez un plat et des ustensiles propres lorsque vous retirez les aliments cuits.
2. **Cuisson** : Faites bien cuire la viande et la volaille pour tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour garantir la bonne température interne des aliments.
3. **Réfrigérer** : Réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

TEMPÉRATURES DE GRILLAGE ALIMENTAIRES DE LA FDA

Viande

Cuire les rôtis, les steaks et les côtelettes de bœuf, de porc, de veau et d'agneau à au moins 145 °F (63 °C), avec un temps de repos de 3 minutes.

Viande hachée

Cuire le bœuf haché, le veau, l'agneau et le porc à au moins 160 °F (71 °C).

Cuire la volaille hachée à 165° F (74° C).

La Volaille

Cuire toute la volaille à une température interne minimale sécuritaire de 165° F (74° C).

Vous souhaitez peut-être cuire la volaille à une température plus élevée selon vos préférences personnelles.

Cuisiner sur votre nouveau gril est une expérience pratique et il est recommandé de rester dehors avec votre gril pendant la cuisson.

- Les grillades peuvent être affectées par de nombreuses conditions extérieures. Par temps froid, vous aurez besoin de plus de chaleur pour atteindre une température de cuisson idéale, et la cuisson au gril peut prendre plus de temps. La température interne et l'épaisseur de la viande peuvent également affecter les temps de cuisson.
- Les viandes froides et plus épaisses mettront plus de temps à cuire.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CE MANUEL D'INSTRUCTIONS CONTIENT DES
INFORMATIONS IMPORTANTES NÉCESSAIRES
AU MONTAGE CORRECT ET À L'UTILISATION EN
TOUTE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL.

SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET
INSTRUCTIONS LORS DE L'UTILISATION DE
L'APPAREIL.

INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR:

LAISSEZ CE MANUEL AU CONSOMMATEUR.

CONSOMMATEUR:

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE
FUTURE.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ

DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION Les déclara-
tions sont utilisées tout au long de ce manuel du propriétaire
pour mettre l'accent sur les informations critiques et im-
portantes. Lisez et suivez ces déclarations pour garantir la
sécurité et prévenir les dommages matériels. Les déclarations
sont définies ci-dessous.



MISE EN GARDE

ATTENTION : Indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



ATTENTION

AVERTISSEMENT : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



DANGER

DANGER: Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



ATTENTION

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



DANGER

1. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de GPL non connectée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



AVERTISSEMENT

Veillez lire l'intégralité de ce manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort. Contactez les autorités locales du bâtiment ou des pompiers pour connaître les restrictions et les exigences d'inspection de l'installation dans votre région. Enregistrez ces instructions.

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et insipide produit par la combustion de gaz, de bois, de propane, de charbon de bois ou d'autres combustibles.

- Connaître les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
 - Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes semblables à ceux du rhume ou de la grippe pendant la cuisson ou à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
 - La consommation d'alcool et la consommation de drogues augmentent les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
 - Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, comme l'anémie ou une maladie cardiaque.
 - Votre appareil doit être utilisé à l'extérieur sur un revêtement de sol incombustible et loin des matériaux combustibles.
 - Si vous utilisez votre appareil sur des sols protégés par une surface protectrice incombustible, la surface protectrice doit être approuvée pour une telle utilisation par les autorités locales du bâtiment ou des pompiers.
 - N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lanterne de type essence, de kérosène ou de liquides inflammables pour allumer ou « raviver » un feu dans cet appareil. Gardez tous ces liquides à l'écart de cet appareil lors de son utilisation.
 - NE PAS utiliser cet appareil sur ou à proximité de surfaces ou de structures combustibles telles que des terrasses en bois, des feuilles ou de l'herbe sèches, des revêtements en vinyle ou en bois, etc.
- VOIR LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE POUR DES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.**
- La plupart des surfaces de cet appareil sont chaudes lorsqu'elles sont utilisées. Soyez ex-

trêmement prudent.

- Éloignez les autres de l'unité.
- Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.
- Éloignez les enfants et les animaux domestiques.
- Ne déplacez pas cet appareil pendant le fonctionnement.
- Ne remplacez jamais l'essence, le kérosène ou l'alcool par du charbon de bois. Dans certains États, l'utilisation de charbon de bois est interdite par la loi. Dans ce cas, des cubes de starter à base de paraffine peuvent remplacer le starter au charbon de bois.
- N'utilisez jamais de liquide de démarrage au charbon de bois avec un démarreur électrique. Une fois qu'un feu de charbon de bois semble éteint, les braises non consommées peuvent retenir la chaleur jusqu'à 24 heures et, si elles sont exposées à l'air frais, elles peuvent s'enflammer de manière inattendue. De telles braises à l'extérieur de la chambre de combustion du gril présentent un risque d'incendie et peuvent enflammer des surfaces combustibles telles que des terrasses en bois.

LE NON-RESPECT DE LIRE ET DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON DE BOIS PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

SOYEZ TOUJOURS PRUDENT LORS DE LA MANIPULATION DES CHARBONS ARDENTS POUR ÉVITER LES BLESSURES.

ALLUMEZ TOUJOURS LE FEU AVEC LE COUVERCLE DU GRIL OUVERT

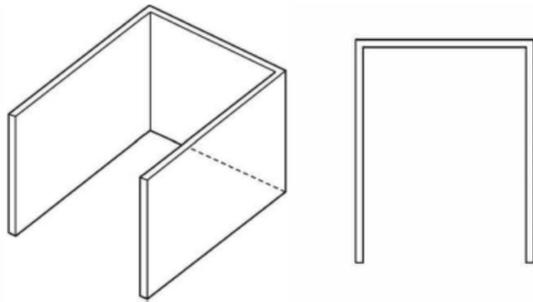
Le feu de charbon de bois semble éteint, les braises non consommées peuvent retenir la chaleur jusqu'à 24 heures et, si elles sont exposées à l'air frais, elles peuvent s'enflammer de manière inattendue. De telles braises à l'extérieur de la chambre de combustion du gril présentent un risque d'incendie et peuvent enflammer des surfaces combustibles telles que des terrasses en bois.

La température ambiante minimale de fonctionnement pour une utilisation sûre de cet appareil est de 0°F (-18°C).

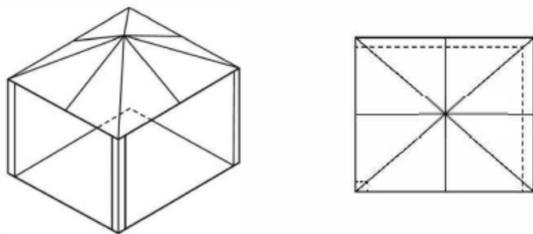
CE GRIL EST POUR UNE UTILISATION EX-TÉRIEURE UNIQUEMENT

Cet appareil à gaz de cuisson extérieur doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos ;

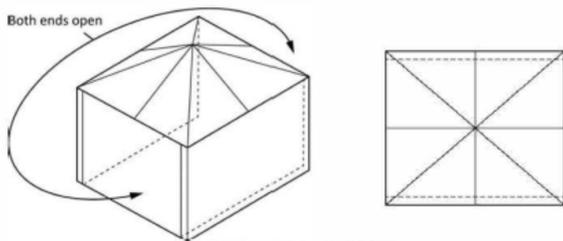
- Un appareil est considéré comme extérieur s'il est installé avec un abri non plus inclusif qu'avec des murs sur trois côtés, mais sans couverture aérienne ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri pas plus inclusif que dans une enceinte partielle qui comprend un couvercle supérieur et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou perpendiculaires les unes aux autres ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri non plus inclusif que dans une enceinte partielle comprenant un couvercle supérieur et trois parois latérales, à condition que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.



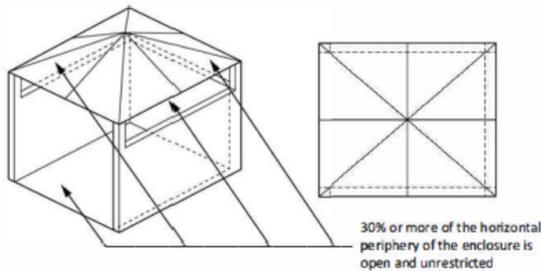
Outdoor area — Example 1



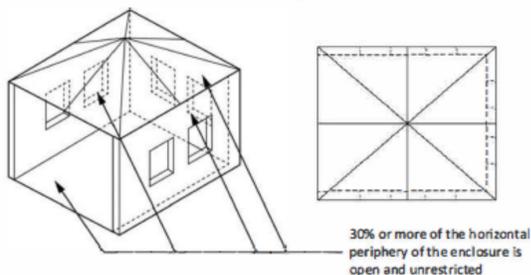
Outdoor area — Example 2



Outdoor area — Example 3



Outdoor area — Example 4

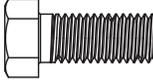
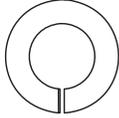
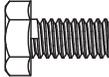
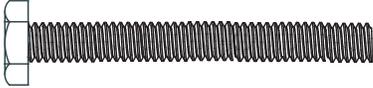
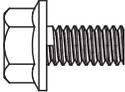
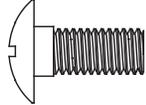
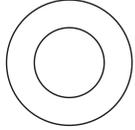


30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is open and unrestricted

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Un dégagement minimum de 36 pouces (1 mètre) entre les constructions combustibles et les côtés de l'appareil, et de 36 pouces (1 mètre) entre l'avant et l'arrière de l'appareil et les constructions combustibles doit être maintenu. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur ou dans un endroit clos et non ventilé, comme un garage. Cet appareil ne doit pas être placé sous des plafonds ou des surplombs combustibles. Gardez votre appareil dans un endroit dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
2. En cas de feu de graisse incontrôlé, laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Ne jetez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'étouffer le feu. Nous vous recommandons de conserver sur place un extincteur homologué classe ABC. Si un incendie non maîtrisé se produit, appelez votre service d'incendie.
3. Ne transportez pas et ne déplacez pas votre appareil pendant son utilisation ou lorsqu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que l'appareil a complètement refroidi avant de le déplacer. Après des périodes de stockage, nettoyez avant utilisation.
4. Un entretien et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Si l'appareil est stocké à l'extérieur pendant la pluie ou des périodes de forte humidité.
5. Il est recommandé d'utiliser des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur lors de l'utilisation de l'appareil. Veuillez visiter Charbroil.com pour une bonne sélection de gants de barbecue. N'utilisez pas d'accessoires non spécifiés pour être utilisés avec cet appareil. Ne placez pas de couvercle d'appareil ou quoi que ce soit d'inflammable dans l'espace de stockage sous l'appareil. Retirez les casseroles et les poêles lorsque l'appareil en fonctionnement est sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Certaines parties de l'appareil peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Éloignez les jeunes enfants et les animaux domestiques pendant l'utilisation.

HARDWARE LIST • LISTE DU MATÉRIEL

Key/Clé/Llave	Description/La description/Descripción	Picture/Image/Imagen	Qty/Qté Cant.
A	3/8-16 x 1" HEX HEAD BOLT BOULON À TÊTE HEXAGONALE		14
B	3/8-16 HEX NUT ÉCROU HEXAGONAL		8
C	3/8 LOCK WASHER RONDELLE DE BLOCAGE		8
D	1/4-20 x 1/2" HEX SCREW VIS HEXAGONALE		18
E	1/4-20 x 2 1/2" HEX SCREW VIS HEXAGONALE		4
F	1/4-20 x 1/2" HEX FLANGE SCREW VIS À BRIDE HEXAGONALE		6
G	1/4-20 x 1/2" SHOULDER BOLT BOULON À ÉPAULE		2
H	1/4-20 FLANGE NUT ÉCROU À BRIDE		22
J	12mm FLAT WASHER RONDELLE PLATE		2
K	RETAINING CLIP CLIP DE RETENUE		2

REPLACEMENT PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	SMOKER CHAMBER
2	1	SMOKER CHAMBER LID
3	2	HARDWARE, F/ LID (SET OF 2)
4	1	LOGO PLATE
5	2	PROBE COVER
6	1	TEMPERATURE GAUGE HOLE PLUG
7	2	LID HANDLE
8	1	TEMPERATURE GAUGE
9	1	FIREBOX CHAMBER TOP
10	1	FIREBOX LID
11	1	WARMING SURFACE PLATE, F/ FIREBOX
12	1	FIREBOX CHAMBER BOTTOM
13	1	ASH TRAY, SLIDE
14	1	ASH TRAY DAMPER
15	1	HANDLE, F/ ASH TRAY
16	1	LATCH, F/ ASH TRAY
17	2	FIRE GRATE, SMOKE CHAMBER
18	1	FRONT SHELF

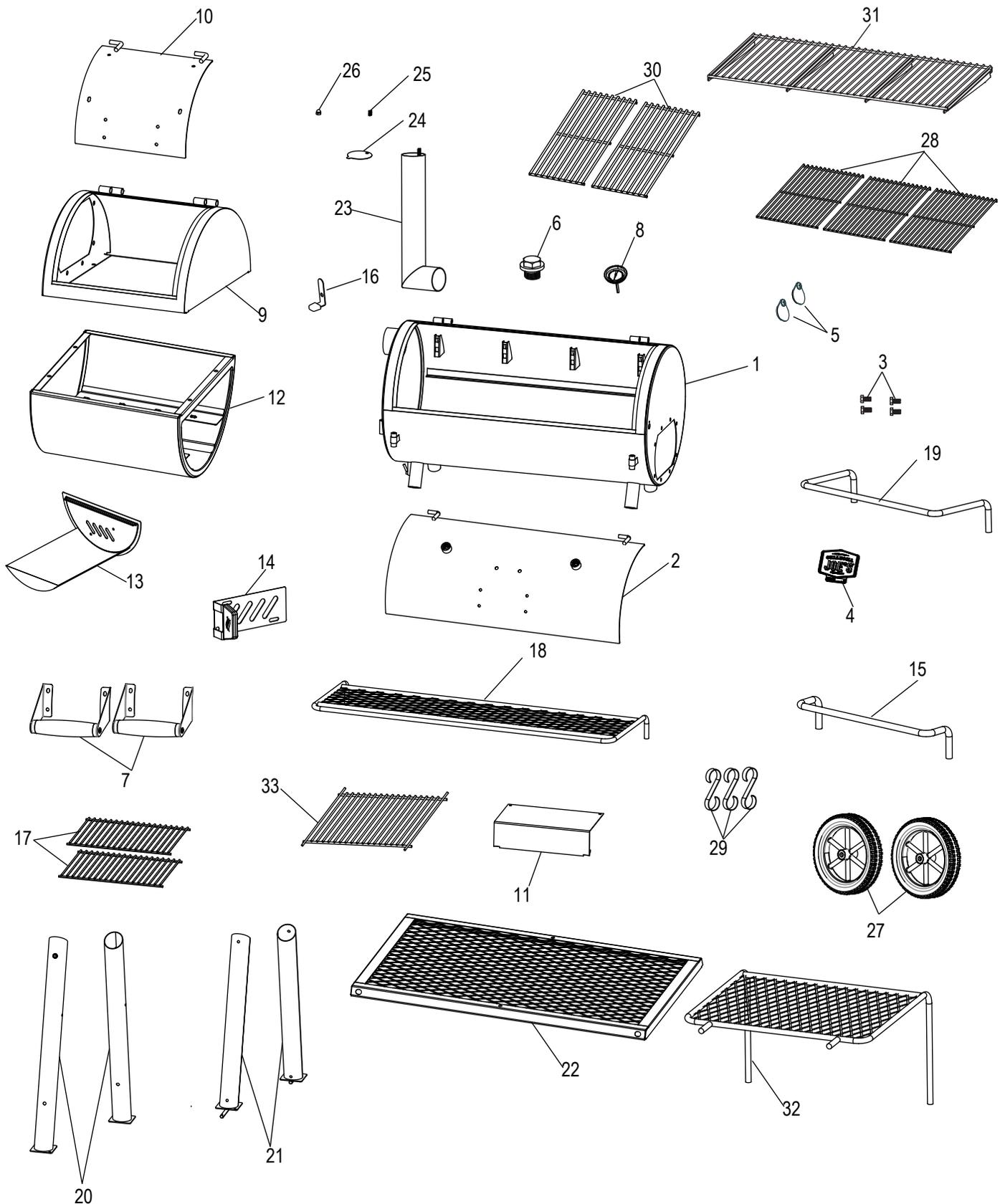
Key	Qty	Description
19	1	MOVE HANDLE
20	2	LONG LEG
21	2	SHORT LEG
22	1	BOTTOM SHELF
23	1	SMOKE STACK
24	1	DAMPER, F/ SMOKE STACK
25	1	SPRING, F/ DAMPER
26	1	CAP, F/ SMOKE STACK
27	2	WHEEL
28	3	COOKING GRATE, SMOKER
29	3	HOOK, FRONT SHELF
30	2	COOKING GRATE, FIREBOX
31	1	WARMING RACK
32	1	SHELF DIVIDER
33	1	FIRE GRATE, FIREBOX CHAMBER
NOT Pictured		
...	1	HARDWARE PACK
...	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH, FRENCH

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Clé	Quantité	Description
1	1	CHAMBRE DU FUMOIR
2	1	COUVERCLE DE CHAMBRE DE FUMOIR
3	2	QUINCAILLERIE, F/ COUVERCLE (ENSEMBLE DE 2)
4	1	PLAQUE DE LOGO
5	2	COUVERCLE DE SONDE
6	1	BOUCHON DE TROU DE JAUGE DE TEMPÉRATURE
7	2	POIGNÉE DU COUVERCLE
8	1	INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
9	1	HAUT DE CHAMBRE DE FOYER
10	1	COUVERCLE DE FOYER
11	1	PLAQUE CHAUFFANTE, F/ FOYER
12	1	FOND DE CHAMBRE DE FOYER
13	1	CENDRIER, GLISSIÈRE
14	1	REGISTRE DE CENDRIER
15	1	POIGNÉE, F/CENDRIER
16	1	LOQUET, F/CENDRIER
17	2	GRILLE DE FEU, CHAMBRE DE FUMÉE
18	1	ÉTAGÈRE AVANT

Clé	Quantité	Description
19	1	DÉPLACER LA POIGNÉE
20	2	JAMBE LONGUE
21	2	JAMBE COURTE
22	1	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
23	1	CHEMINÉE DE FUMÉE
24	1	REGISTRE, F/ CHEMINÉE DE FUMÉE
25	1	RESSORT, F/AMORTISSEUR
26	1	BOUCHON, F/ CHEMINÉE DE FUMÉE
27	2	ROUE
28	3	GRILLE DE CUISSON, FUMEUR
29	3	CROCHET, TABLETTE AVANT
30	2	GRILLE DE CUISSON, FOYER
31	1	SUPPORT DE RÉCHAUFFEMENT
32	1	DIVISEUR D'ÉTAGÈRE
33	1	GRILLE DE FEU, CHAMBRE DE FOYER
PAS sur la photo		
...	1	PACK MATÉRIEL
...	1	GUIDE PRODUIT, ANGLAIS, FRANÇAIS

REPLACEMENT PARTS DIAGRAM • SCHÉMA DES PIÈCES DE RECHANGE



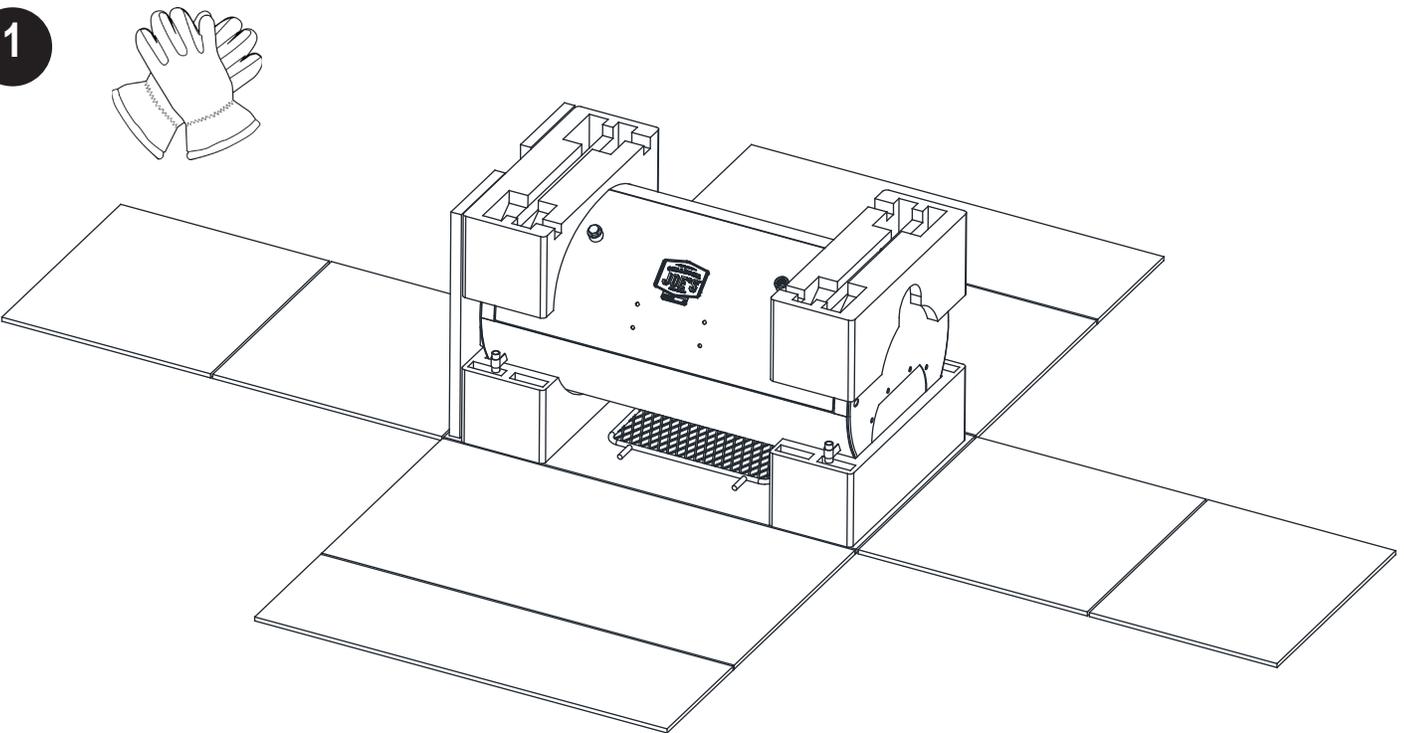
ASSEMBLY • L' ASSEMBLAGE



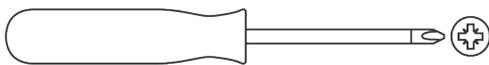
CAUTION

THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT attempt to assemble without a helper.
CET APPAREIL EST LOURD! NE PAS essayer de se réunir sans aide.

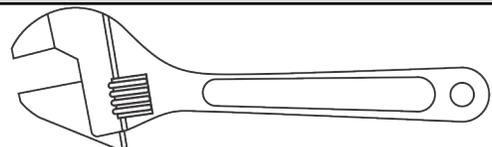
- Some parts may contain sharp edges – especially as noted in each assembly step! Wear protective gloves if necessary.
- Be careful to remove all components and assemblies from inside the grill before beginning assembly.
- Certaines pièces peuvent contenir des arêtes vives – notamment comme indiqué à chaque étape d'assemblage ! Portez des gants de protection si nécessaire.
- Veillez à retirer tous les composants et assemblages de l'intérieur du grill avant de commencer l'assemblage.



Tools required for assembly (Not included)
Outils requis pour l'assemblage (non inclus)



Phillips Screwdriver
Tournevis cruciforme

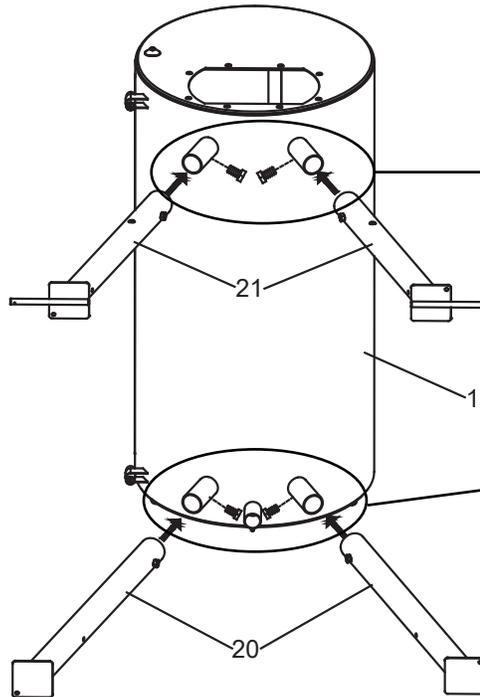
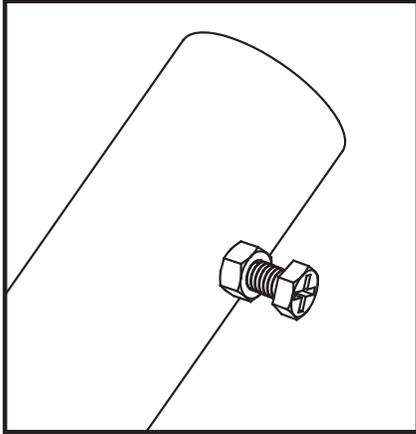
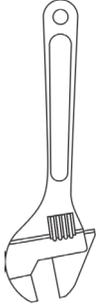


Adjustable Wrench
Clé à molette

ASSEMBLY • L' ASSEMBLAGE

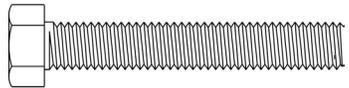
2

 (A) x 4

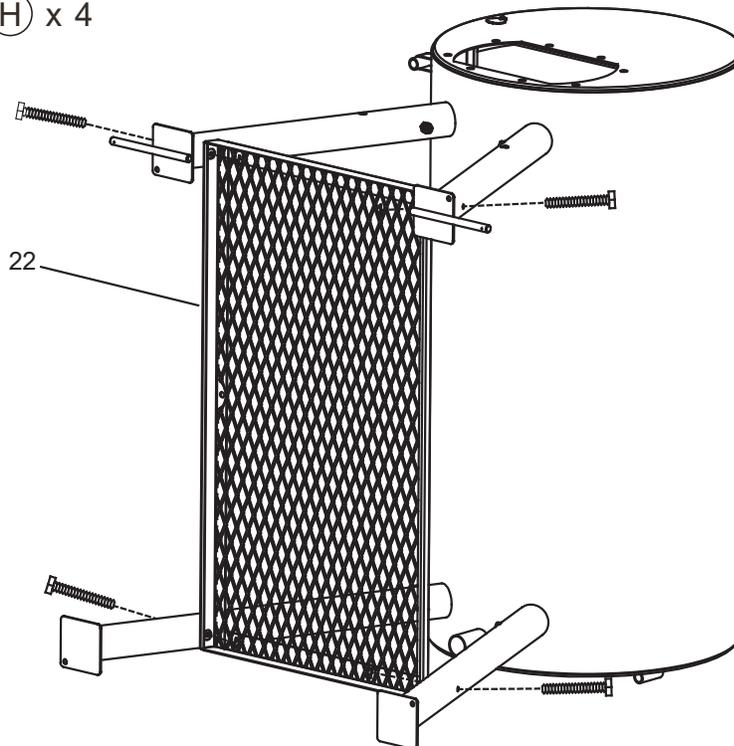
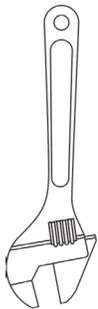


- Install the 4 leg bolts loosely. Do not tighten bolts until step 5.
- Installez les 4 boulons des pieds sans serrer. Ne serrez pas les boulons avant l'étape 5.

3

 (E) x 4

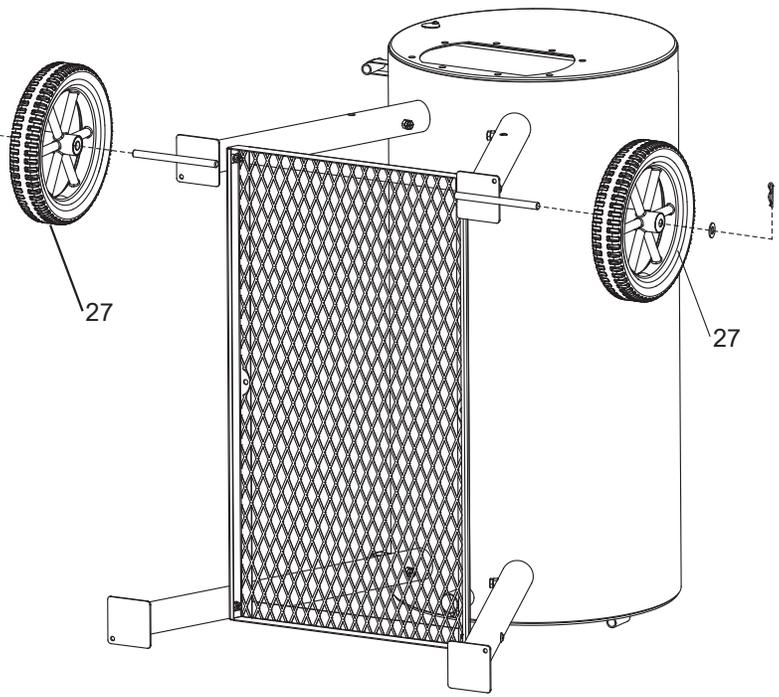
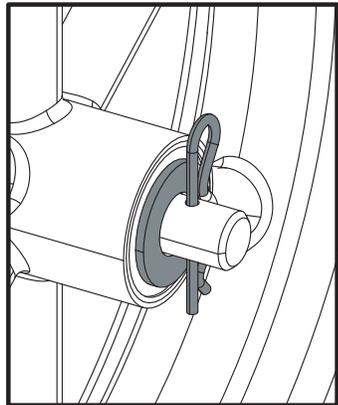
 (H) x 4



ASSEMBLY • L' ASSEMBLAGE

4

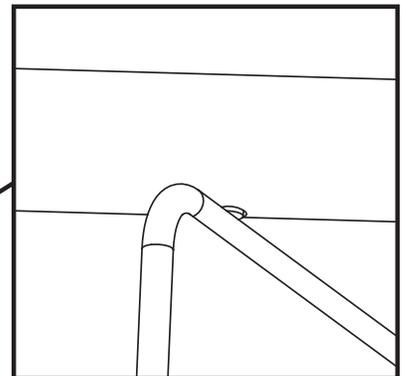
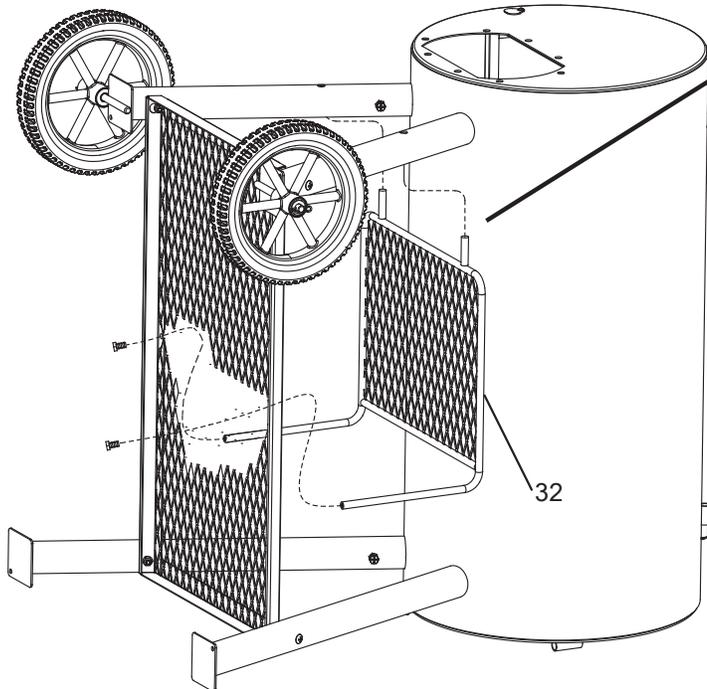
○ J x 2
⌒ K x 2



5



⌒ D x 2

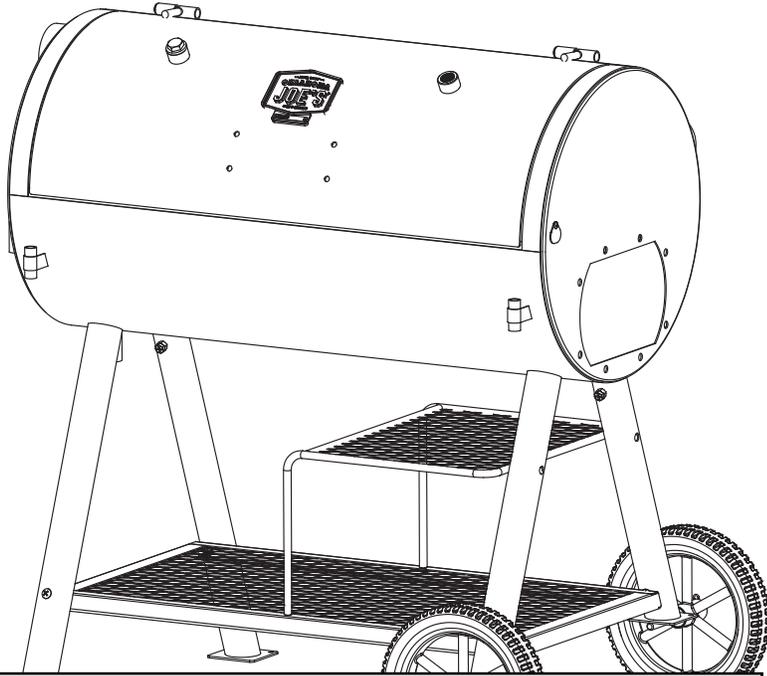
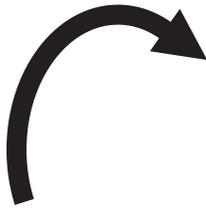
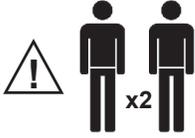


CAUTION

- For your safety, be sure to securely tighten all 4 leg bolts **BEFORE** Step 6.
- Pour votre sécurité, assurez-vous de bien serrer les 4 boulons des pieds **AVANT** l'étape 6.

ASSEMBLY • L' ASSEMBLAGE

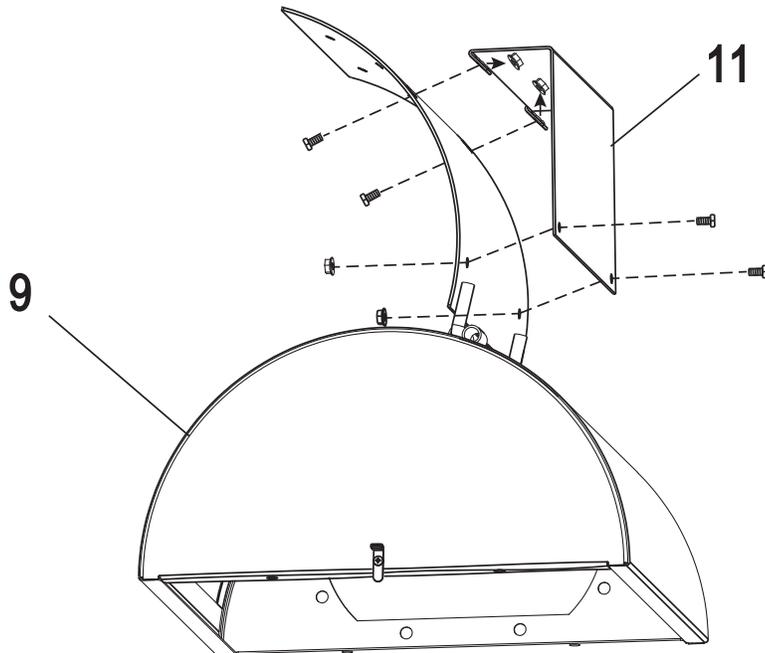
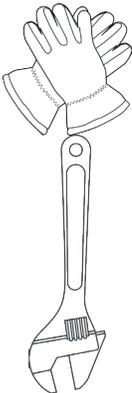
6



NOTE

- With the grill on solid level ground, you may need to loosen the leg bolts for proper adjustment. Be sure to retighten the bolts when finished.
- Avec le gril sur un sol solide et plat, vous devrez peut-être desserrer les boulons de roue pour un réglage correct. Assurez-vous de serrez les boulons lorsque vous avez terminé.

7

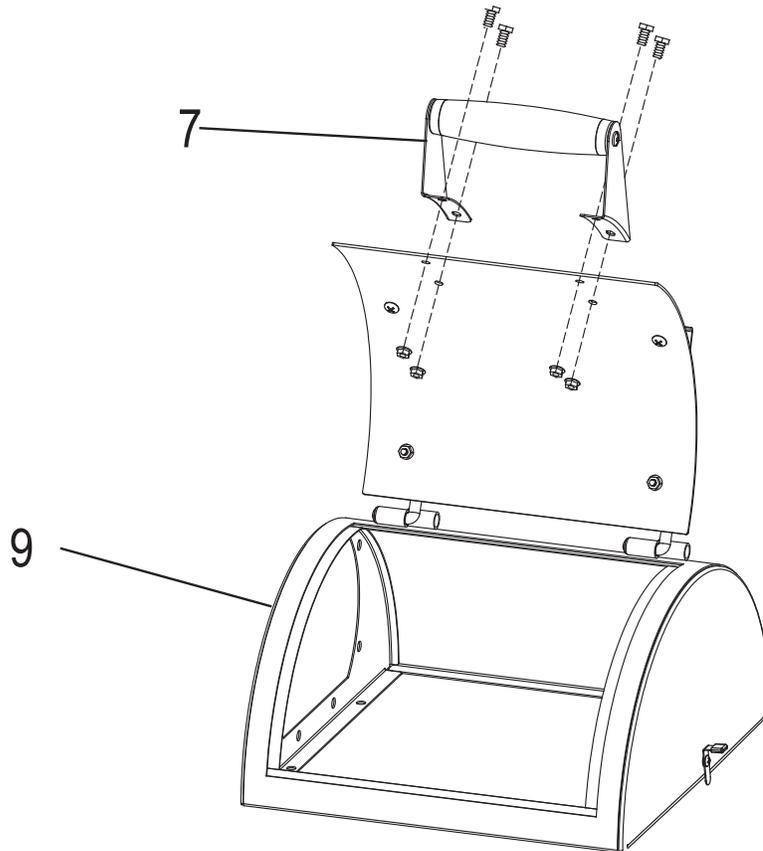


ASSEMBLY • L' ASSEMBLAGE

8

 D x 4

 H x 4

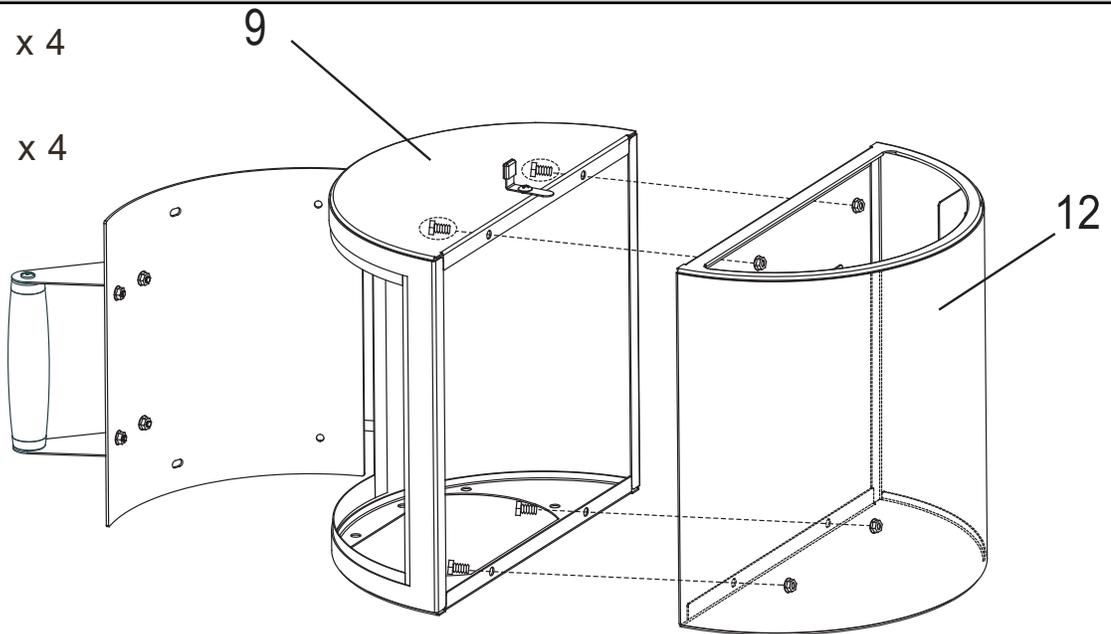
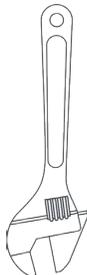


9

Note: Be sure to assemble the Firebox Top and the Firebox Bottom flush and aligned.
Note: Assurez-vous d'installer la partie supérieure et la partie inférieure du Firebox sur la surface et les lignes.

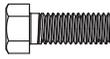
 D x 4

 H x 4



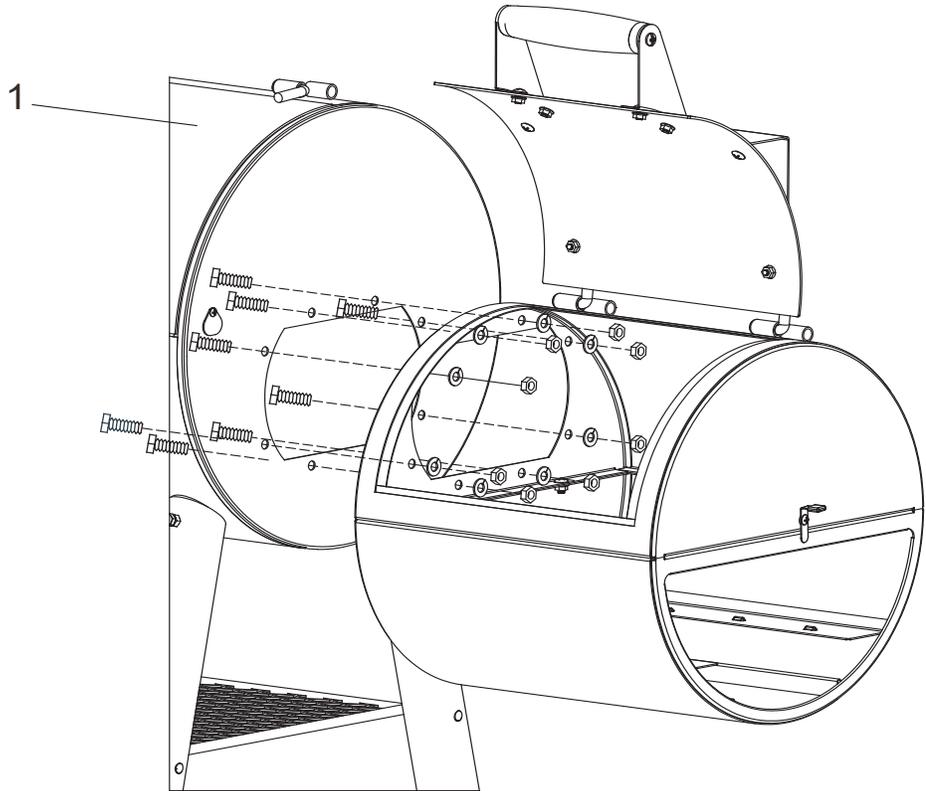
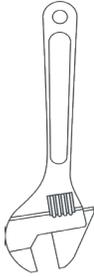
ASSEMBLY • L'ASSEMBLAGE

10

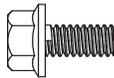
 (A) x 8

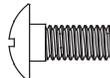
 (B) x 8

 (C) x 8

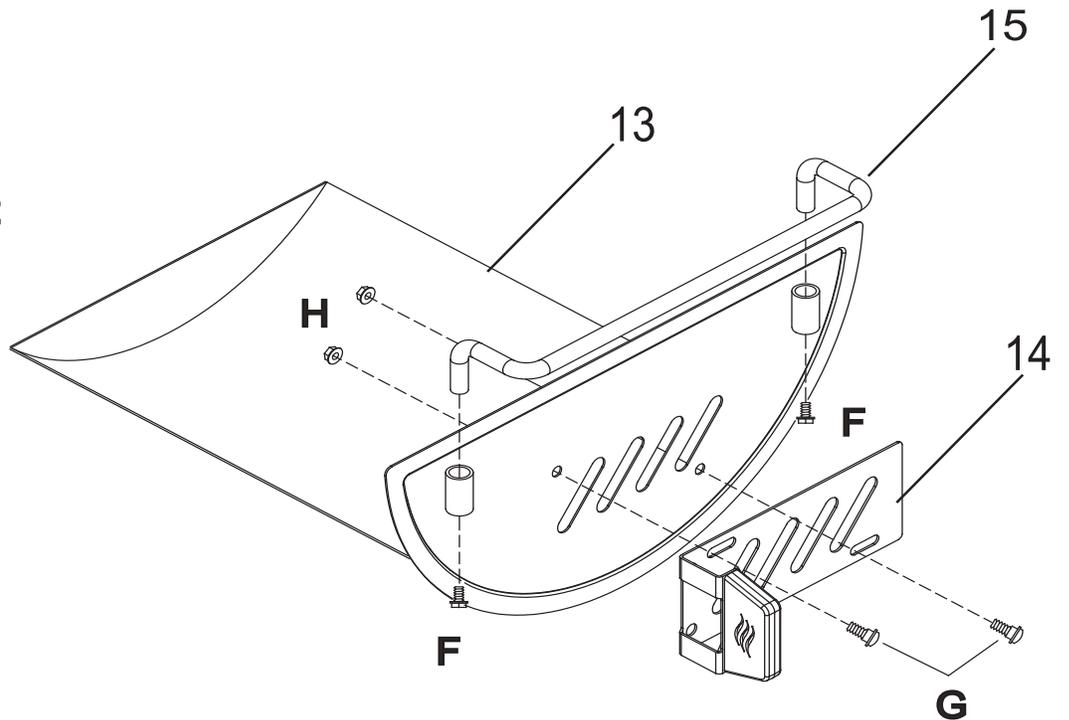
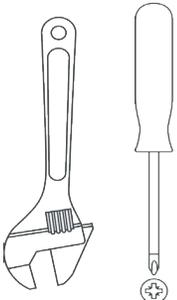


11

 (F) x 2

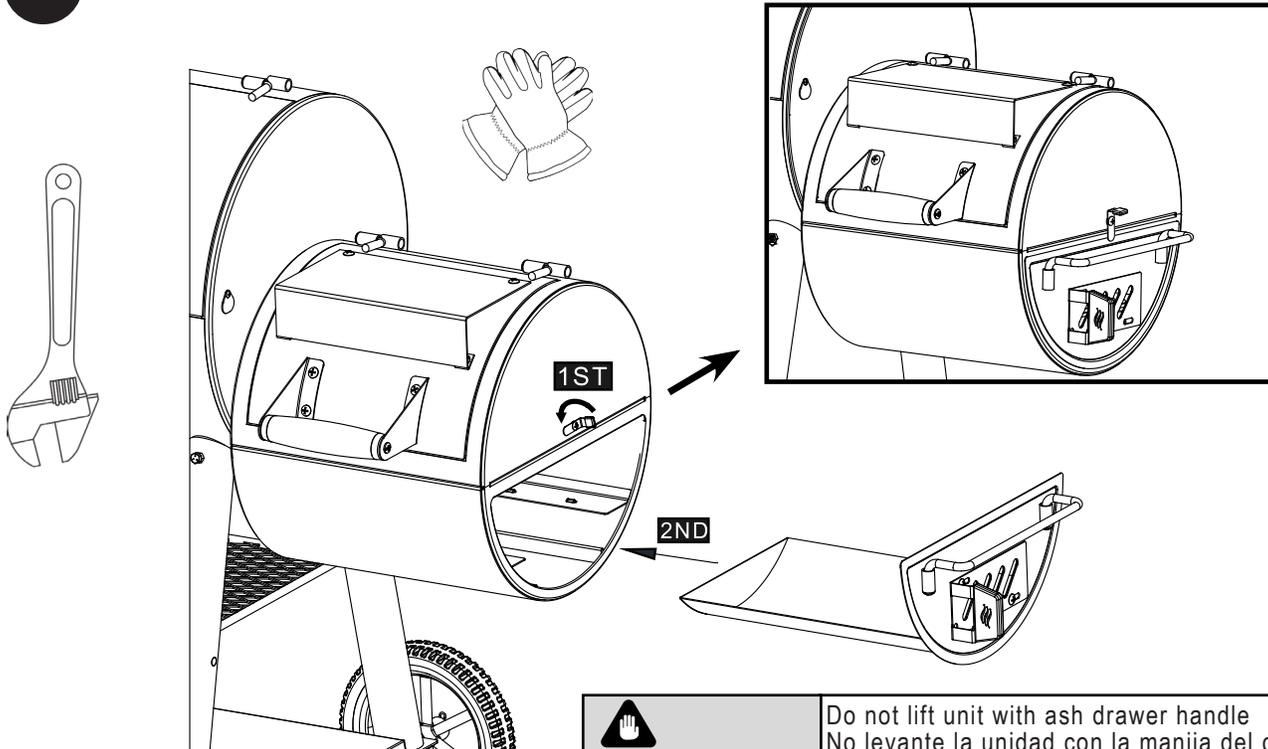
 (G) x 2

 (H) x 2



ASSEMBLY • L' ASSEMBLAGE

12



CAUTION
PRECAUCIÓN
AVERTISSEMENT

Do not lift unit with ash drawer handle
No levante la unidad con la manija del cajón de ceniza
Ne soulevez pas l'appareil avec la poignée du tiroir à cendres!

NOTE: The firebox top and bottom must be closed completely for the latch to operate properly. If there is interference with the latch and ash drawer front panel, loosen screw for smoother operation.

NOTE: Le haut et le bas de la chambre de combustion doivent être complètement fermés pour que le loquet fonctionne correctement. S'il y a des interférences avec le loquet et le panneau avant du tiroir à cendres, desserrez la vis pour un fonctionnement plus fluide.

NOTE: When inserting and removing the Ash Drawer, it is helpful to lift it slightly to clear the retainer.

NOTE: Lors de l'insertion et du retrait du cajón de cenizas, il est utile de le faire légèrement pour nettoyer le retenue.

ASSEMBLY • L' ASSEMBLAGE

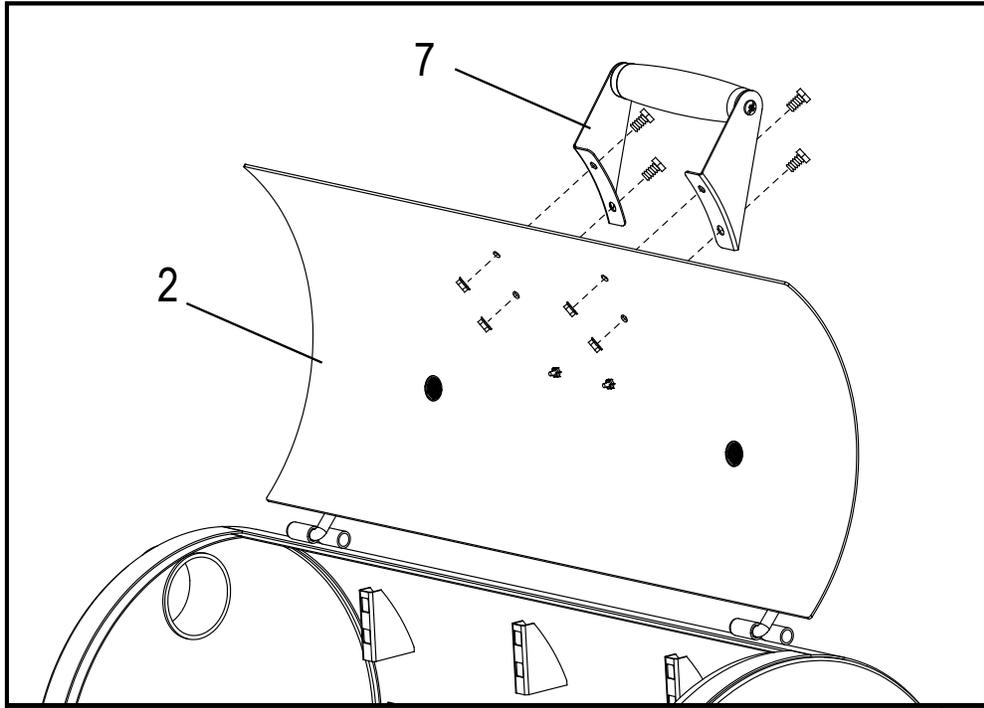
13



D x 4

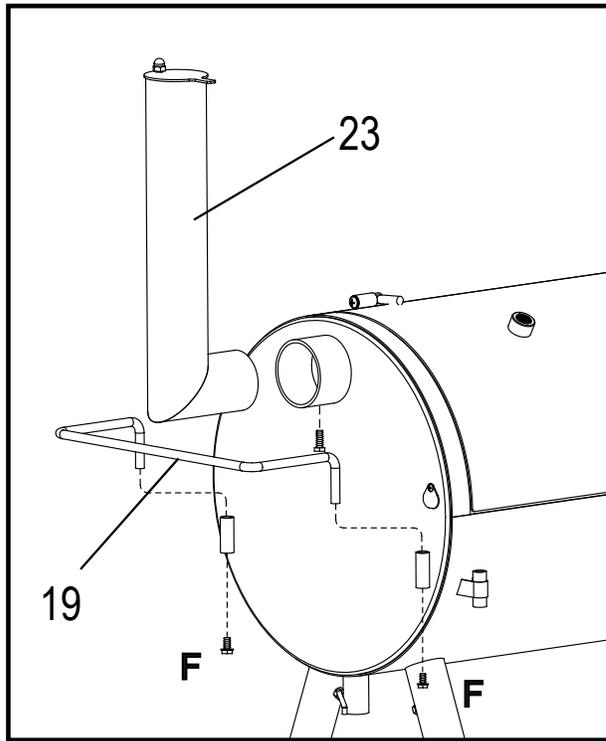
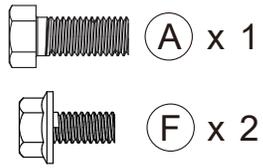


H x 4

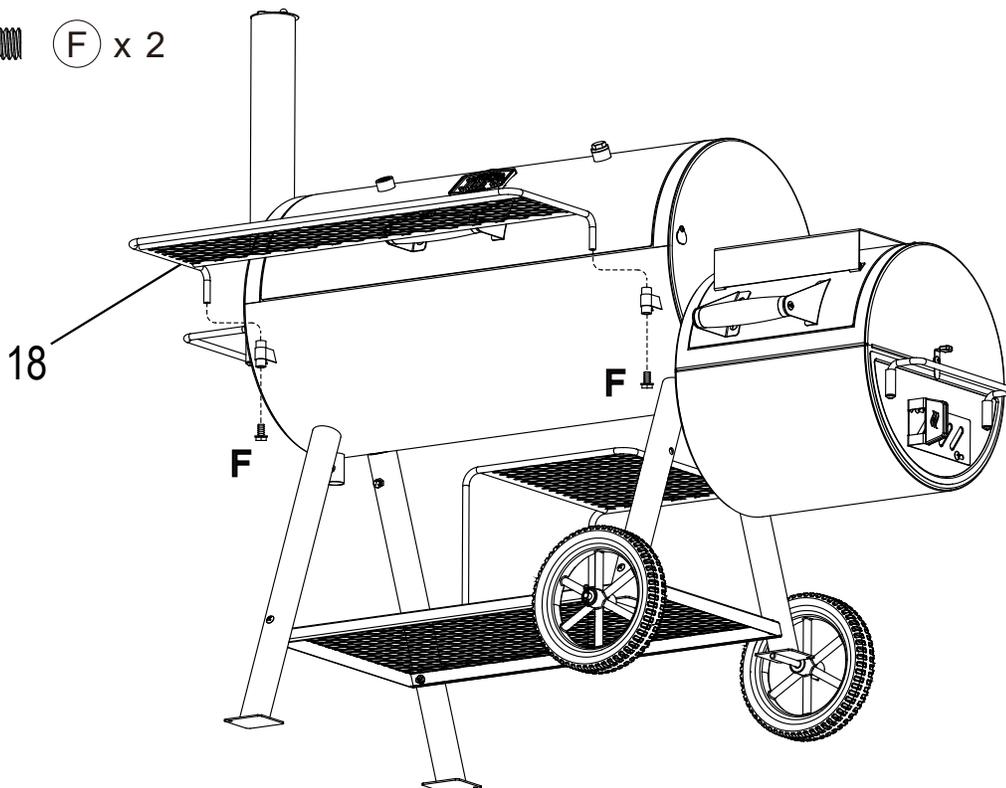


ASSEMBLY • L' ASSEMBLAGE

14

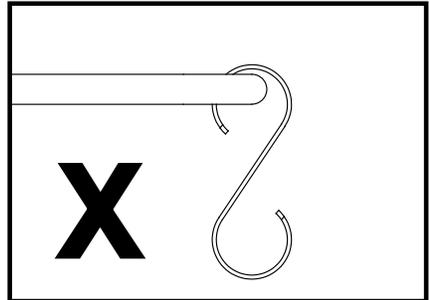
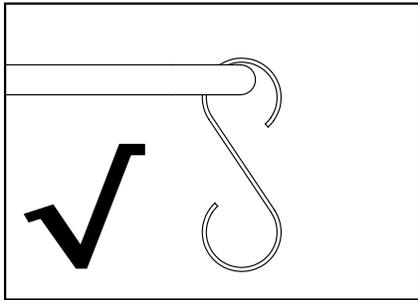
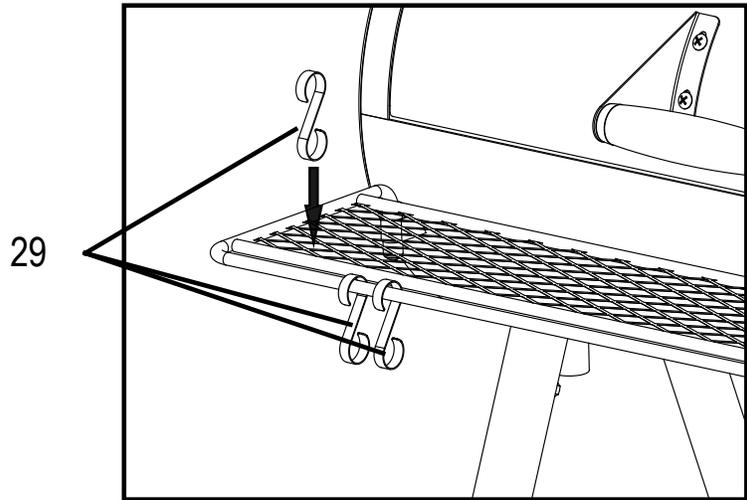


15

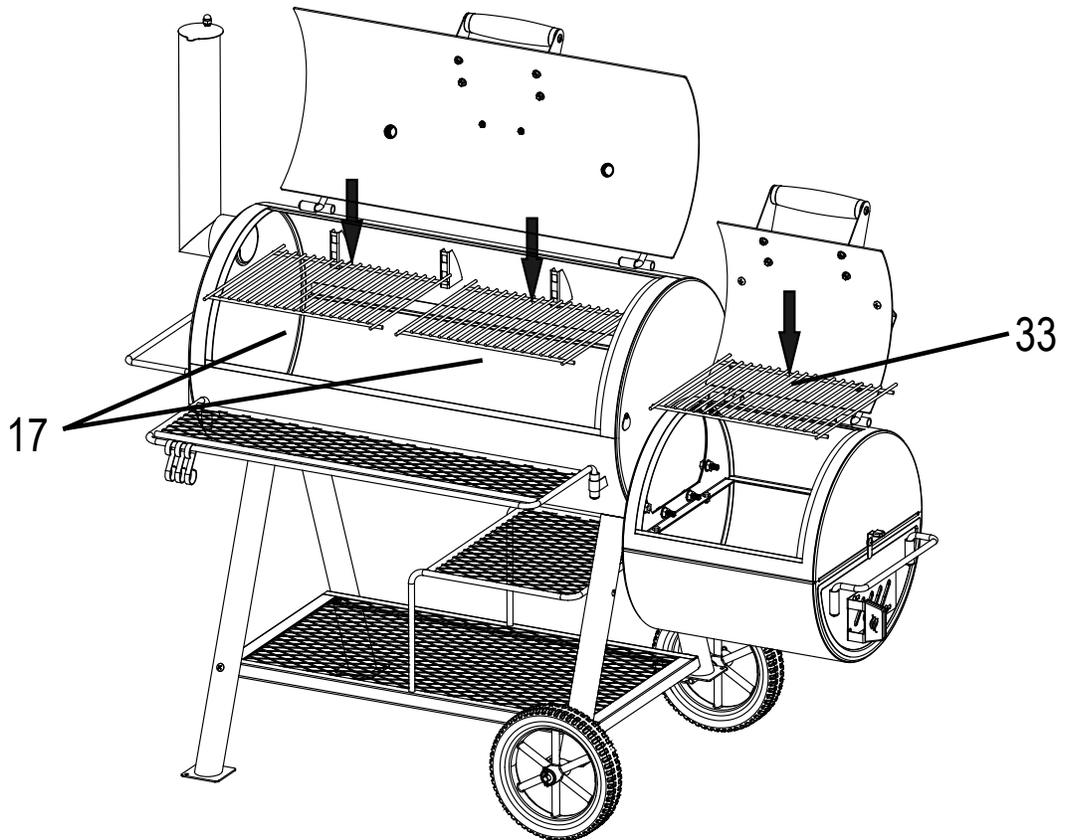


ASSEMBLY • L' ASSEMBLAGE

16

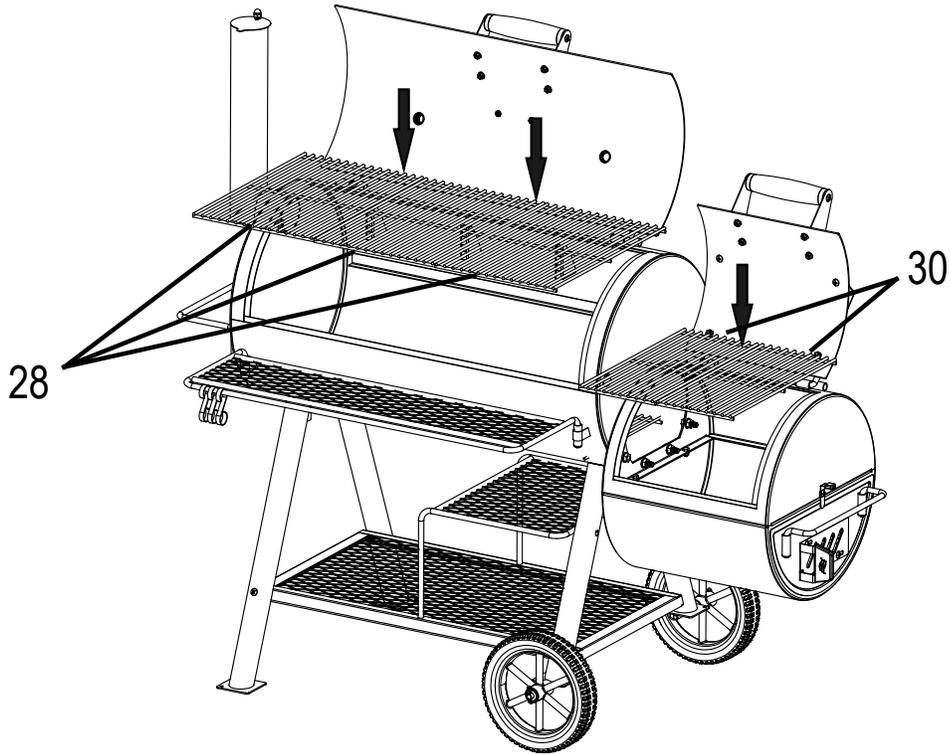


17

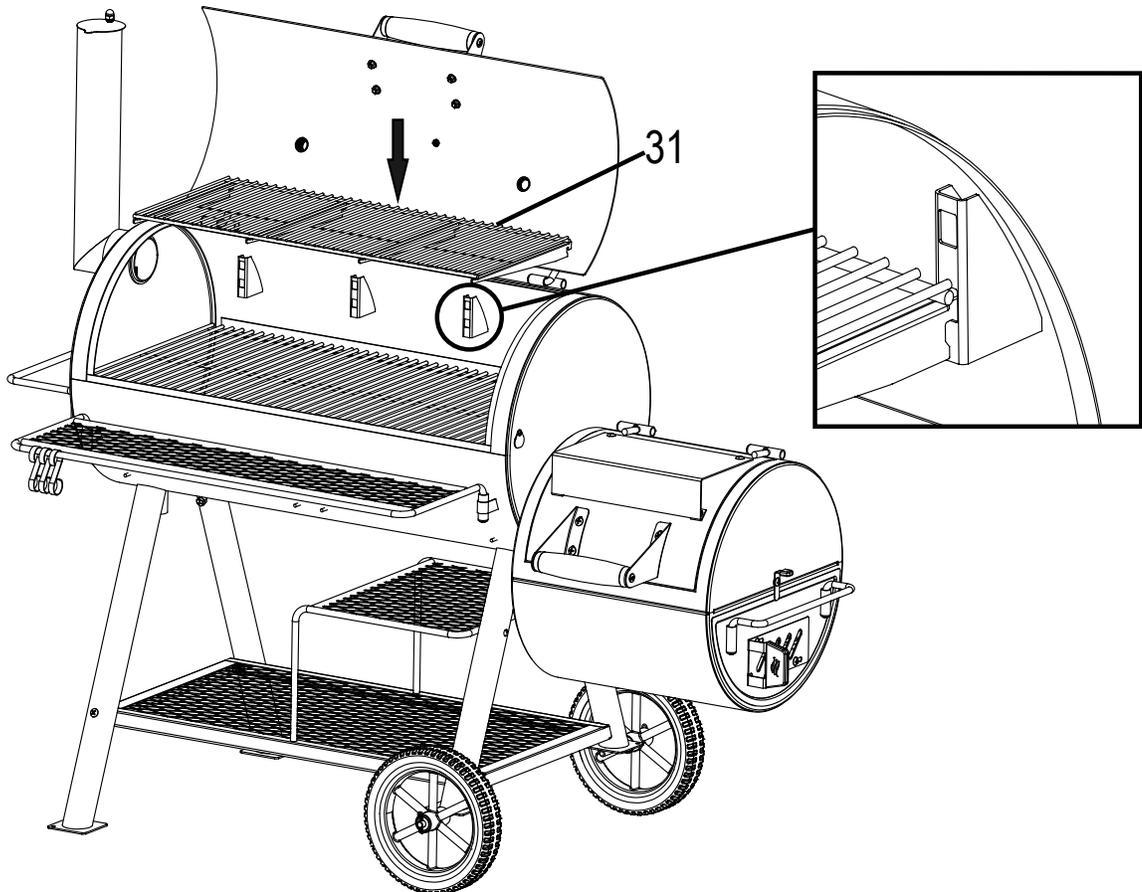


ASSEMBLY • L'ASSEMBLAGE

18

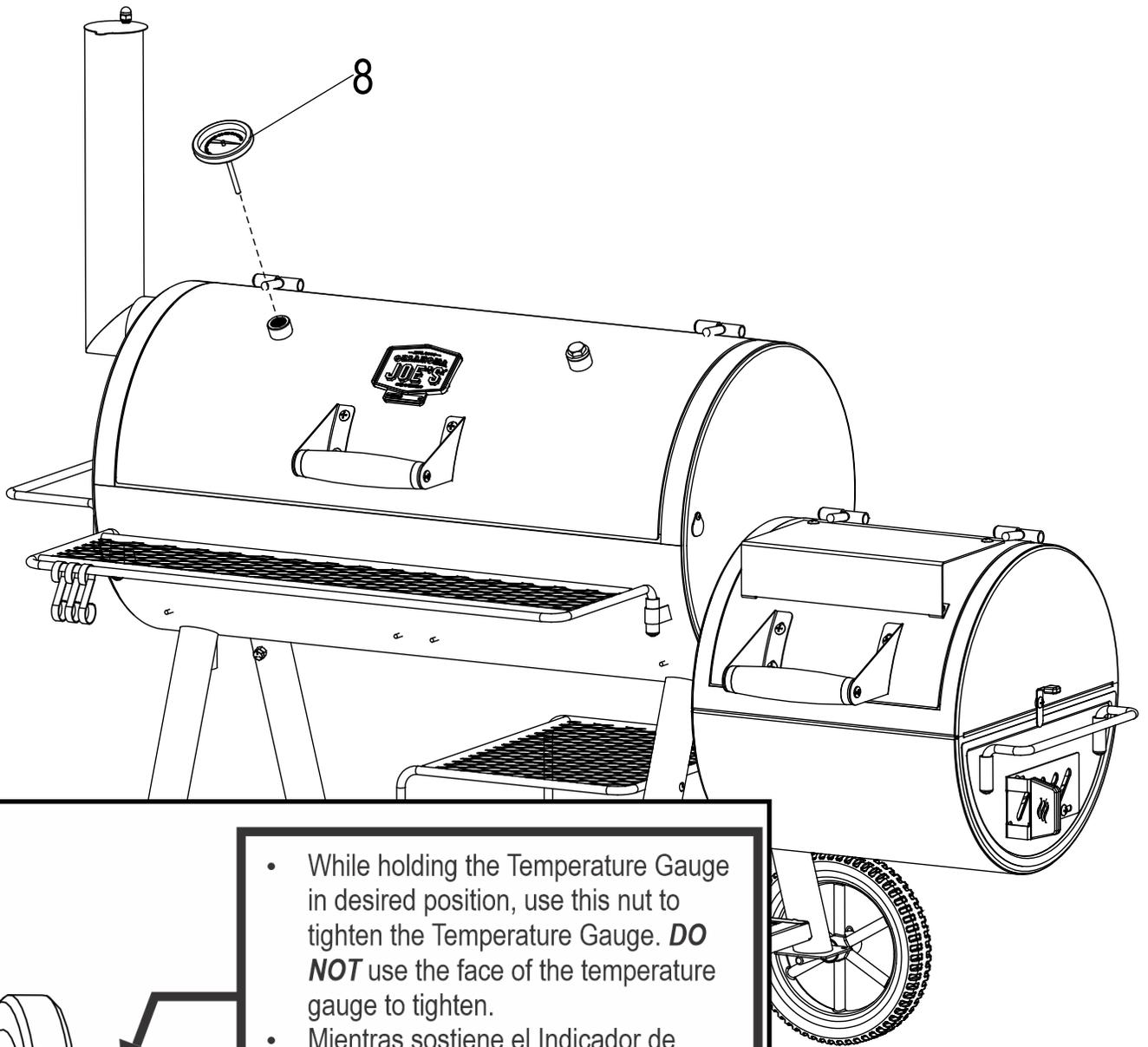


19



ASSEMBLY • L' ASSEMBLAGE

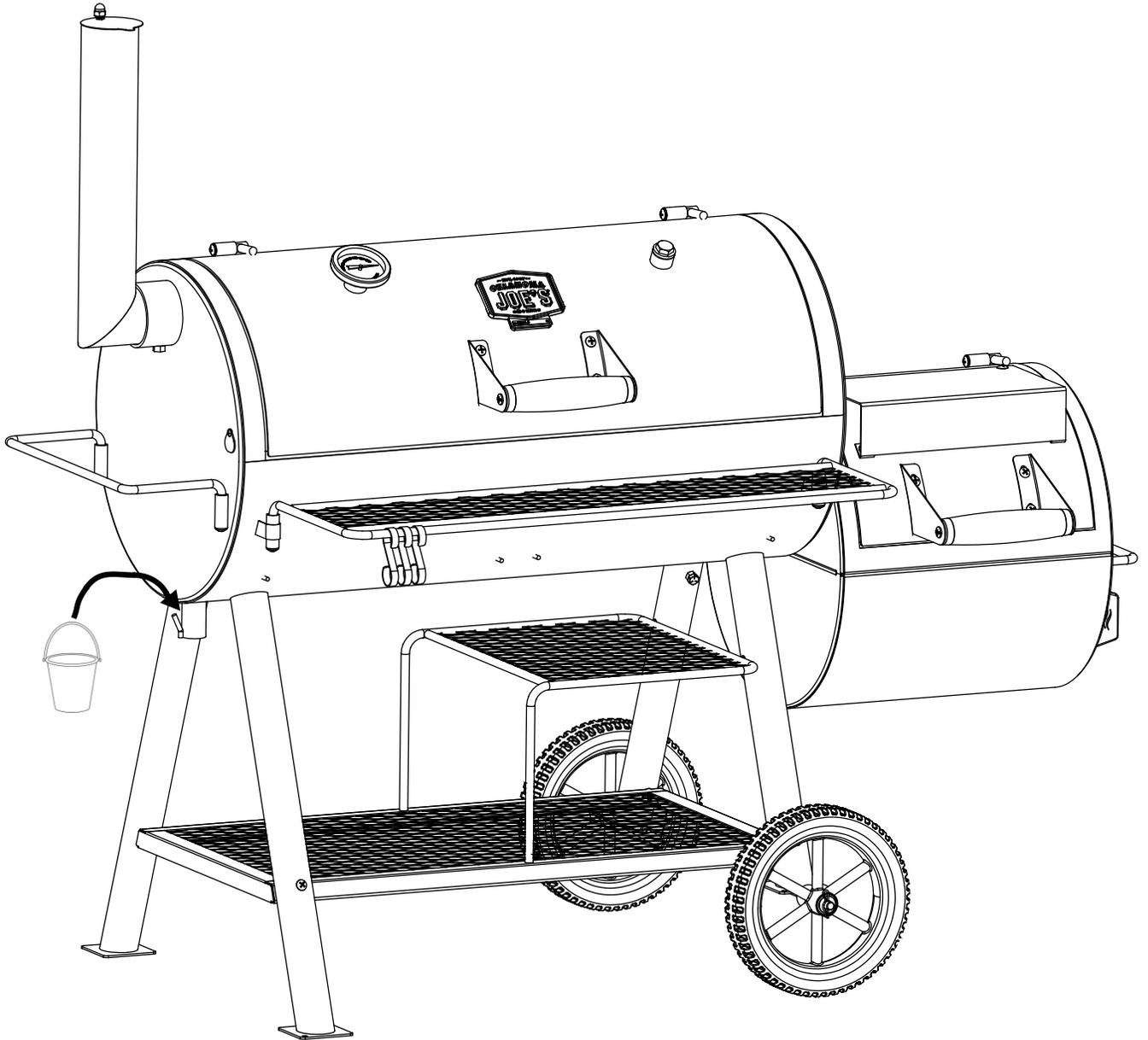
20



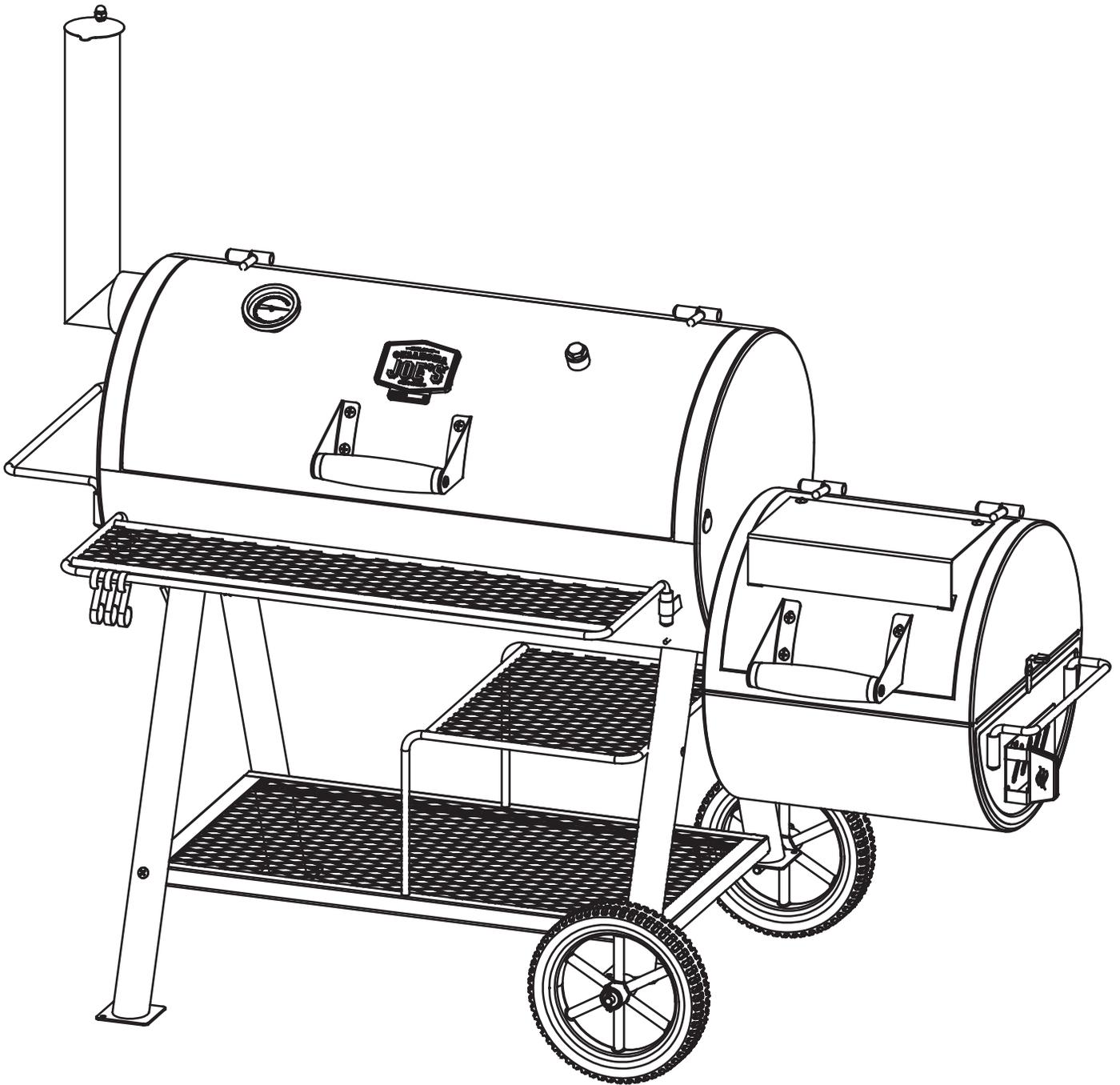
- While holding the Temperature Gauge in desired position, use this nut to tighten the Temperature Gauge. **DO NOT** use the face of the temperature gauge to tighten.
- Mientras sostiene el Indicador de Temperatura en la posición deseada, use esta tuerca para ajustar el Indicador de Temperatura. **NO** use la cara del medidor de temperatura para apretar.
- Tout en maintenant la jauge de température dans la position désirée, utilisez cet écrou pour serrer la jauge de température. N'utilisez **PAS** la face de la jauge de température pour serrer.

ASSEMBLY • L' ASSEMBLAGE

21



ASSEMBLY • L' ASSEMBLAGE



LIMITED WARRANTY

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer. Manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase*. The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

<u>SCOPE OF COVERAGE</u>	<u>PERIOD OF COVERAGE</u>	<u>TYPE OF FAILURE COVERAGE</u>
ALL PARTS	2 YEARS	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

*Note: A dated sales receipt WILL be required for warranty service.

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty.

This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable.

Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Paint is not warranted and will require touch up. RUST is not considered a manufacturing or materials defect.

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts.
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

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

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer. NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set forth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty. If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

**Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240**

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight/postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.



GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit au premier consommateur acheteur que ce produit sera exempt de défauts de fabrication et de matériel après un bon assemblage et avec une utilisation résidentielle normale et raisonnable pendant les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date de l'achat*. Le fabricant se réserve le droit d'exiger le retour des pièces défectueuses, port ou fret prépayé par le consommateur, à des fins d'examen.

ÉTENDUE DE LA COUVERTURE	PÉRIODE DE LA COUVERTURE	COUVERTURE EN FONCTION DU TYPE DE DÉFAILLANCE
TOUTES LES PARTIES	2 ANS	DÉFAUTS DE PERFORATION, DE FABRICANT ET DE MATÉRIEL SEULEMENT

*Remarque : Un reçu de vente portant la date SERA requis pour un service au titre de la garantie.

Le premier consommateur acheteur sera responsable de la totalité des frais d'expédition pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée.

La présente garantie limitée s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada, elle n'est offerte qu'au premier propriétaire du produit et elle ne peut pas être transférée. **Le fabricant exige une preuve de la date de l'achat. Par conséquent, conservez votre reçu de vente ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne remplace pas la preuve d'achat. Le fabricant n'est pas tenu de conserver des dossiers des preuves d'achat, et il n'a aucune responsabilité à cet égard. La présente garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la fonctionnalité du produit; elle ne couvre pas les problèmes cosmétiques comme les éraflures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des produits de nettoyage abrasifs et chimiques ou les outils utilisés lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garantie et des retouches seront nécessaires. La ROUILLE n'est pas considérée comme étant un défaut de fabrication ou de matériel.

La présente garantie limitée ne vous remboursera pas les coûts liés à des désagréments, des aliments, des blessures ou des dommages matériels.

CE QUE LE FABRICANT NE PAIE PAS :

1. Frais de transport, standard ou accéléré, pour les pièces de rechange et celles couvertes par la garantie.
2. Les appels de service à votre domicile.
3. Les réparations lorsque votre produit n'a pas une utilisation normale, résidentielle ou pour une seule famille.
4. Les dommages, les défaillances ou les troubles de fonctionnement découlant d'un accident, de modifications, d'une manutention négligente, de mésusage, d'abus, d'un incendie, d'une inondation, de catastrophes naturelles, d'une installation ou d'un entretien incorrects, d'une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie, ou de l'utilisation de produits qui ne sont pas approuvés par le fabricant.
5. Toute perte d'aliments attribuable à des défaillances du produit ou à des troubles de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de main-d'œuvre pour la réparation concernant des appareils utilisés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
7. La collecte et la livraison de votre produit.
8. Les réparations à des pièces ou des systèmes découlant de modifications faites sans autorisation.
9. L'enlèvement ou la réinstallation de votre produit.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre unique recours en vertu des conditions de la présente garantie limitée. Dans l'éventualité de problèmes de disponibilité des pièces, le fabricant se réserve le droit de leur substituer des pièces identiques ou semblables qui ont la même fonctionnalité. Le fabricant n'assume aucune responsabilité quant aux dommages consécutifs ou accessoires découlant de la violation de la présente garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou pour une défaillance ou des dommages découlant d'une catastrophe naturelle, d'un entretien inapproprié, d'un feu de graisse, d'un accident, d'une modification, du remplacement de pièces par une entité autre que le fabricant, de mésusage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un abus, d'environnements hostiles (mauvais temps, actes de la nature, problèmes causés par les animaux), d'une mauvaise installation ou d'une installation qui n'est pas conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE FOURNIE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION NI DESCRIPTION DE LA PERFORMANCE DU PRODUIT, OÙ QU'ELLE APPARAISSE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, DANS LA MESURE ÉNONCÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION AU TITRE D'UNE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT QUELCONQUE, Y COMPRIS UNE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE PAR LES PRÉSENTES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les marchands ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties supplémentaires ou à promettre quoi que ce soit qui excède ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus. La responsabilité maximale de fabricant, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le premier consommateur. REMARQUE : Certains États ou certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects; il est donc possible que certaines des exclusions ou limitations susmentionnées ne vous concernent pas. La présente garantie limitée vous confère également des droits légaux spécifiques, énoncés dans les présentes. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Dans l'État de la Californie seulement, si la retouche ou le remplacement du produit n'est pas commercialement faisable, le détaillant qui a vendu ce produit ou le fabricant remboursera le prix d'achat payé pour le produit, moins le montant directement imputable à l'usage qu'en aura fait le premier consommateur acheteur avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'État de la Californie seulement, vous pouvez rapporter le produit au détaillant qui vous l'a vendu pour bénéficier de service en vertu de la présente garantie limitée. Si vous souhaitez assurer l'exécution de toute obligation en vertu de la présente garantie limitée, écrivez à :

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Les retours de la part des consommateurs ne seront pas acceptés sans autorisation de retour valide. Un numéro d'autorisation de retour doit être clairement inscrit à l'extérieur de l'emballage des retours autorisés, et les colis doivent être expédiés port ou fret prépayé. Les retours de la part des consommateurs qui ne satisfont pas ces normes seront refusés.

PRODUCT REGISTRATION / REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO / ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Two convenient ways to register your product:

Deux manières pratiques d'enregistrer votre produit:

Dos maneras convenientes de registrar su producto:

1 Online

En ligne

En línea

@ <https://www.oklahomajoes.com/product-registration/>

2 By Mail | Par la poste | Por correo

Please fill out this card and attached a copy of your sales receipt. Return it within 10 days of purchase for warranty service. Proof of purchase will be required. The warranty is not transferable.

Veillez remplir cette carte et joindre une copie de votre reçu de vente. Renvoyez-le dans les 10 jours de l'achat pour le service de garantie. Une preuve d'achat sera nécessaire. La garantie n'est pas transférable.

Por favor llene esta tarjeta y adjunte una copia de su recibo de compra. Devuelva en el plazo de 10 días de la compra para el servicio de la garantía. Se requerirá prueba de compra. La garantía no es transferible.

*Required | Obligatoire | Necesario

**Please Print | Veuillez imprimer | Por favor imprima

*1. First Name Prénom Nombre	Initial Initiale Inicial	Last Name Nom de famille Apellido
Address Adresse Dirección		Apt. No No d'appt No de appart
City Ville Ciudad	State Etat Estado	Zip Code Code post Código post
*2. E-mail Address Adresse e-mail Dirección de correo electrónico		
*3. Phone Number Numéro de téléphone Número de Teléfono		
*4. Model Number Numéro de modèle Número de modelo		
Serial Number Numéro de série Número de serie		
6. Date of Purchase Date d'achat Fecha de compra		
7. Store Name Nom du magasin Nombre de la tienda		
8. Purchase Price Prix d'achat Precio de compra		
*5. Attach copy of your sales receipt here. Joignez une copie de votre reçu de vente ici. Adjunte una copia de su recibo de venta aquí.		

We respect your privacy | Nous respectons votre vie privée | Respetamos su privacidad If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here:

Si vous préférez recevoir des offres et promotions spéciales de Char-Broil, veuillez vérifier ici:

Si estás buscando un lugar para alojarse en Char-Broil, compruebe aquí.

Mail to: | Envoyer à: | Correo a:
Oklahoma Joe's Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, Ga 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire | Merci d'avoir rempli ce questionnaire. | Gracias por completar este cuestionario





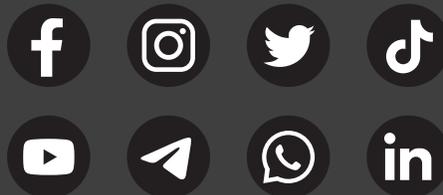
REAL. SMOKE. FLAVOR.

So, how did it go?

Share your awesome cooking experience with everyone! We are live on all the social media sites! Join the community!

Entonces, ¿cómo te fue?

¡Comparte tu increíble experiencia culinaria con todos! ¡Estamos en vivo en las redes sociales! ¡Únete a la comunidad!



©2023 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31904.

Printed in China. Imprimé en China. Impreso en China.

The product associated with this guide was manufactured in China.

Tel producto asociado con esta guía ha sido fabricado en China.

