

COUNTRY SMOKERS®

MODEL / MODÈLE : CS0370GS
PART / PIÈCE : 10666



CS

CS0370GS

PORTABLE GAS GRIDDLE

IMPORTANT, READ CAREFULLY, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE. MANUAL MUST BE READ BEFORE OPERATING!

PLAQUE DE CUISSON À GAZ PORTABLE

IMPORTANT, PRENEZ CONNAISSANCE DE CE DOCUMENT ET CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. VOUS DEVEZ LIRE CE GUIDE AVANT D'UTILISER LE BARBECUE!



FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
FUEL AND ACCESSORIES NOT INCLUDED.

RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL. COMBUSTIBLE ET ACCESSOIRES NON INCLUS.



ASSEMBLY & OPERATION
ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT

COUNTRYSMOKERS.COM

WARNING: 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.



AVERTISSEMENT : LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES DOMMAGES CORPORELS OU MÊME LA MORT. CONTACTEZ LES AUTORITÉS LOCALES COMPÉTENTES CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSPECTION EN VIGUEUR DANS VOTRE RÉGION.

SAFETY INFORMATION

A MAJOR CAUSE OF FIRES ARE A RESULT OF POOR MAINTENANCE AND A FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new portable gas griddle. Follow all warnings and instructions when using the appliance. We also advise you retain this manual for future reference.

DANGERS AND WARNINGS

<p> DANGER</p> <p>If you smell gas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Shut off gas to the appliance.• Extinguish any open flame.• Open lid.• If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.	<p> WARNING</p> <ul style="list-style-type: none">• Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.• An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.	<p>GRIDDLE INSTALLATION CODES</p> <ul style="list-style-type: none">• The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the national fuel gas code, ANSI Z 223.1/NFPA 54, Natural gas and propane installation code, CSA B149.1, or propane storage and handling code, B149.2.• LP gas griddle models are designed for use with a standard 9 kg (20 lb) liquid propane gas tank, not included with griddle. Never connect your gas griddle to an LP gas tank that exceeds this capacity.
---	--	--

You must contact your local home association, building or fire officials, or authority having jurisdiction, to obtain the necessary permits, mission or information on any installation restrictions, such as any unit being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.

1. A minimum clearance of 1270mm (50 inches) from combustible constructions to the sides of the griddle, and 1270mm (50 inches) from the back of the griddle to combustible constructions must be maintained. Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your griddle in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, turn the griddle OFF until the fire is out. Do not throw water on. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. The liquefied petroleum (LP) cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.
3. This outdoor griddle is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.

Never use this appliance in an enclosed space, such as a camper, tent, car, boat or home. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

4. This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.
5. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use. Do

not touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times, since the griddle will become very hot.

6. Never use the griddle without the grease cup installed and hung under the firebox. Without the grease cup, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.
7. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the burner tube and portholes clean and free from debris. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
8. Always check for gas leaks when you connect and disconnect the regulator to the gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter). Check all connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
9. Clean and inspect the gas regulator before each use of the outdoor cooking gas appliance. Replace the gas regulator prior to being used if there is evidence of excessive abrasion or wear. Use only the gas regulator assembly that has been supplied with this gas griddle. Do not use a regulator from another manufacturer.

Do not use lava rock, wood chunks, charcoal, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting. Keep all such substances and liquids WELL away from appliance when in use.

10. Operate this appliance using liquefied petroleum only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your griddle on other gases. Do not attempt to convert this LP unit to natural gas. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.

PROPANE GAS WARNINGS

1. Ensure the gas cylinder is purchased by a reputable supplier. An incorrectly filled or an overfilled LP tank can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP gas tank (a hot summer day, tank left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released since the temperature increase causes gas to expand. Gas released from the cylinder is flammable and can be explosive.
2. Do not use an LP gas cylinder if it has a damaged valve or shows signs of dents, gouges, bulges, fire damage, corrosion, leakage, excessive rust, or other forms of visual external damage; it may be hazardous and should be checked immediately by a liquid propane supplier.

If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the cylinder, do not attempt to light appliance. Extinguish any open flame. Disconnect from fuel supply.

3. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When griddle is not in use, ensure regulator knob is turned to OFF and disconnect the gas cylinder. Never move or transport the unit while the gas cylinder is attached. Do not store a spare LP gas cylinder under or near the appliance.
4. Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosure area.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

Always use a gas appliance outdoors in an open area with good ventilation to avoid breathing toxic fumes from combustion or leaking gas. Carbon monoxide is a colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or other fuel. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in headaches, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, confusion, loss of consciousness or death. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family, or others:

- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the 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.

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the ANS Z21.89-2017 · CSA 1.18-2017 Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance.” Country Smokers® cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to CSA standards.



TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2	Operating Instructions	
Parts & Specs.....	5	Griddle Environment	10
Assembly Preparation	6	Preparation For Use – Leak Testing.....	11
Assembly Instructions		First Use – Griddle Burn-Off.....	12
Mounting The Cart Leg Brackets	6	Lighting Procedure.....	12
Assembling The Cart.....	7	Manual Lighting Procedure.....	13
Attaching The Firebox Handles	7	Shutting Off Your Griddle	13
Installing The Grease Cup.....	8	Collapsing For Storage	14
Mounting The Regulator Hose Hook.....	8	Care & Maintenance	15
Connecting To A Gas Supply		Tips & Techniques	16
Gas Cylinder Requirements.....	9	Troubleshooting	17
Installing A Gas Cylinder.....	9	Replacement Parts	18
Disconnecting A Gas Cylinder.....	9	Warranty	18



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2020. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

Dansons

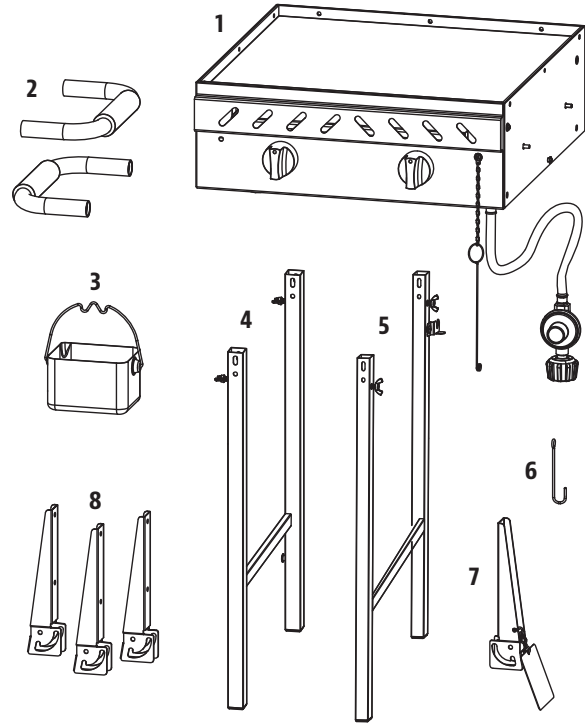
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
 sales@country smokers.com | service@country smokers.com
www.country smokers.com

Customer Service

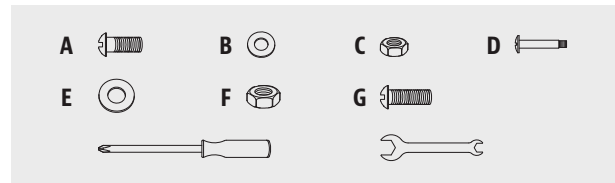
Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)
Toll-Free: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Firebox (x1)
2	Firebox Handle (x2)
3	Grease Cup (x1)
4	Cart Leg Assembly - Left (x1)
5	Cart Leg Assembly - Right (x1)
6	Regulator Hose Hook (x1)
7	Cart Leg Bracket - Front/Right (x1)
8	Cart Leg Bracket (x3)
A	Screw (x8)
B	Washer (x8)
C	Nut (x8)
D	Long Screw (x8)
E	Washer (x4)
F	Nut (x1)
G	Screw (x5)
	Screwdriver (x1)
	Wrench (x1)



NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice. Contact Customer Service if parts are missing when assembling the unit.



ENGLISH

MODEL	ASSEMBLED (WxDxH)	WEIGHT	COOKING AREA	RANGE	BTU
CS CS0370GS	790 mm x 560 mm x 800 mm / 31.1 in x 22.0 in x 31.4 in	16.4 kg / 36.15 lb	2,409 cm ² / 373.4 sq. in.	104-260°C / 220-500°F	22,000

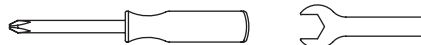
ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the griddle. Inspect the unit, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the griddle before assembly, then review and inspect all parts by referencing the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Country Smokers® Customer Service for parts: Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

service@country smokers.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

IMPORTANT: To ease installation, using two people is helpful (but not necessary) when assembling this unit.

Tools required for assembly: screwdriver and wrench. *Tools included.*



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

NOTE: For all of the following steps, do not tighten any screws completely until all screws for that step have been installed. Once all screws have been installed, then tighten them securely.

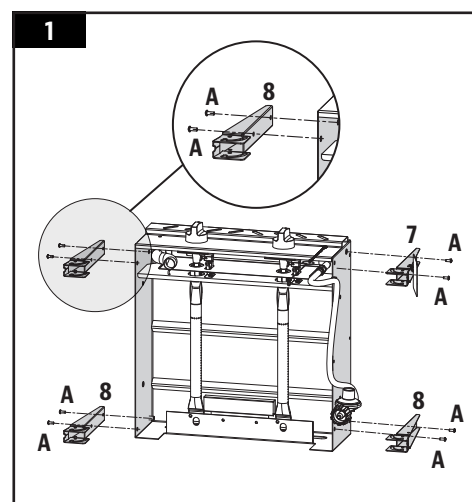
1. MOUNTING THE CART LEG BRACKETS

Parts Required:

- 1 x Firebox (#1)
- 1 x Cart Leg Bracket - Front/Right (#7)
- 3 x Cart Leg Bracket (#8)
- 8 x Screw (#A)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. Spread out all parts. Flip the Firebox so it is on its side or upside-down.
- Attach the flush side of the Front/Right Cart Leg Bracket to the front-right corner of the Firebox, aligning the two holes. Secure using two screws. The screws will mount into the nuts pre-mounted on the inside of the Firebox.
- Repeat same installation of the other three Cart Leg Brackets to the other corners of the Firebox.



2. ASSEMBLING THE CART

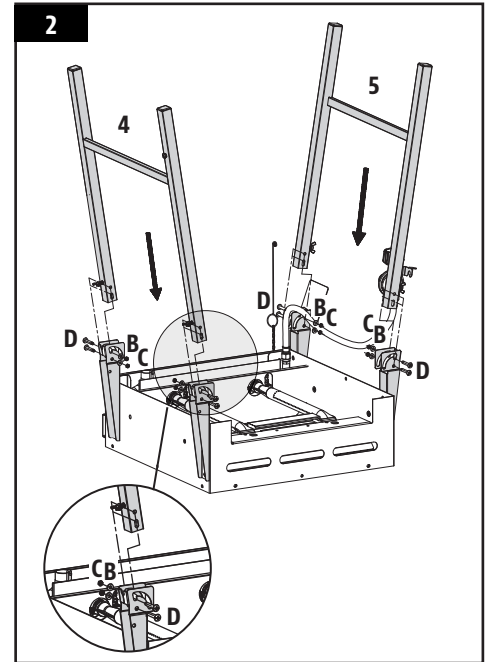
Parts Required:

- 1 x Cart Leg Assembly - Left (#4)
- 1 x Cart Leg Assembly - Right (#5)
- 8 x Washer (#B)
- 8 x Nut (#C)
- 8 x Long Screw (#D)

Installation:

- First, loosen the four preassembled wingnuts on each of the legs, leaving a gap of 8-9mm (0.3-0.35 in).
- Install the Left Cart Leg Assembly into the left Cart Leg Brackets of the Firebox using two long screws, two washers, two nuts.
- Repeat the same installation for the Right Cart Leg Assembly into the right Cart Leg Brackets of the Firebox.

IMPORTANT: Once all the parts of the cart are assembled, go back and fully tighten all hardware. Be careful not to over-tighten, as that could damage or strip threads.



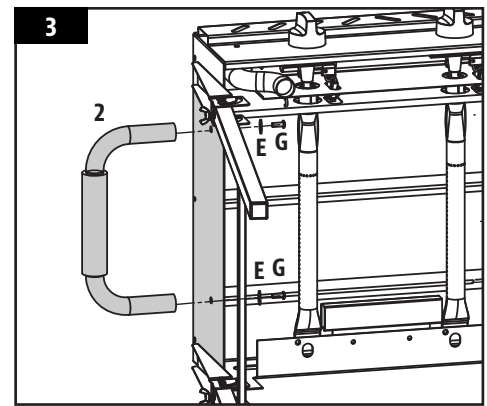
3. ATTACHING THE FIREBOX HANDLES

Parts Required:

- 2 x Firebox Handle (#2)
- 4 x Washer (#E)
- 4 x Screw (#G)

Installation:

- With the unit remaining upside-down, attach the Firebox Handle to the side panel of the Firebox using two screws and washers.
- Repeat the same installation of the other Firebox Handle on the opposing side of the Firebox.
- Once the cart is secure, carefully lift the unit into an upright position.



4. MOUNTING THE REGULATOR HOSE HOOK

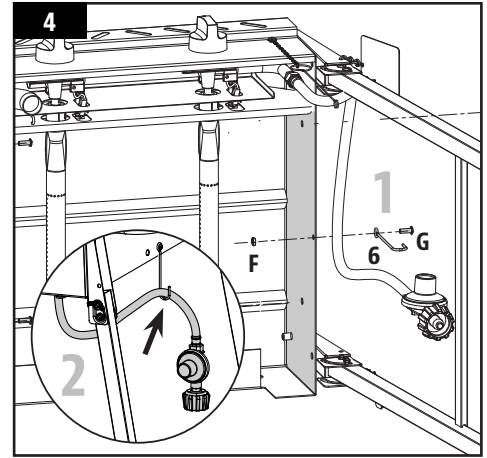
Parts Required:

- 1 x Regulator Hose Hook (#6)
- 1 x Nut (#F)
- 1 x Screw (#G)

Installation:

- On the right side panel, near the middle, mount the regulator hose hook using one screw and nut. Note 4-1.
- Place the regulator hose into the Regulator Hose Hook. Note 4-2.

IMPORTANT: Regulator Hose Hook should only be used when the regulator is not connected to a gas supply. Do not put hose on the hook during cooking.



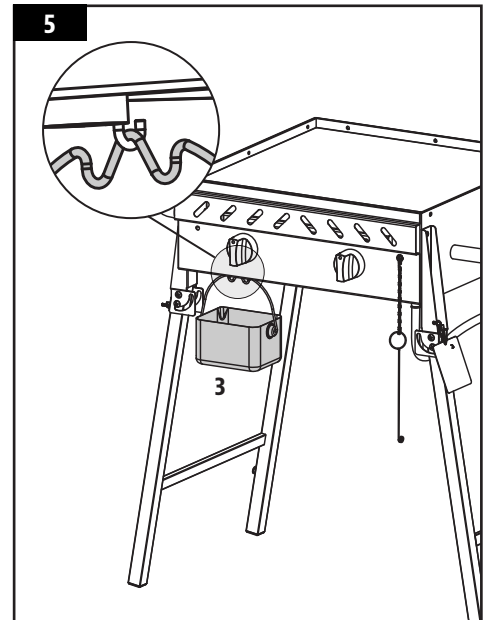
5. INSTALLING THE GREASE CUP

Parts Required:

- 1 x Grease Cup (#3)

Installation:

- Hang the Grease Cup onto the small hook under the left side of the front panel. Ensure it is level to avoid grease spills.
- The unit is now completely assembled.



CONNECTING TO A GAS SUPPLY

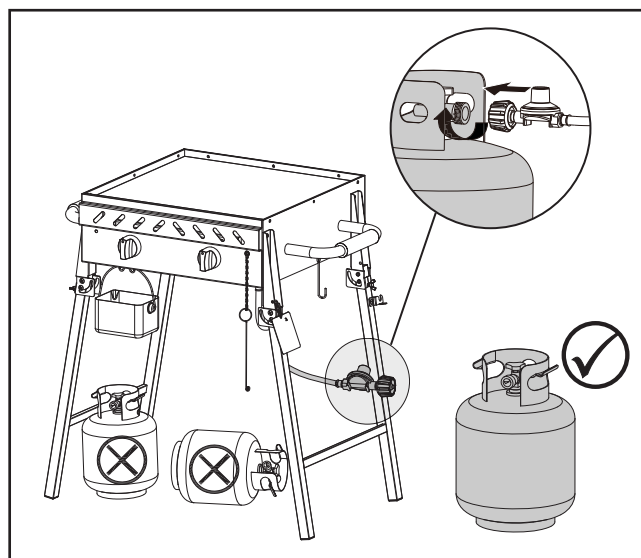
GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The griddle is set and tested with liquid propane (LP) gas only. The regulator supplied is set for 27.94 cm (11 inch) water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 9 kg (20 lbs) LP gas tank. **Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.**

CAUTION: It is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being used.

INSTALLING A GAS CYLINDER

1. On the right side of the cart, place a 9 kg (20 lbs) gas tank near the regulator. Make sure the gas tank valve is in OFF position. Ensure the gas tank is completely upright and level on a solid surface, as it is unsafe to operate the griddle if the gas tank is not installed properly.
2. Ensure the regulator valve on the griddle is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
3. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps.
4. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the cylinder clockwise until firm. Hand-tighten only.
5. Gas cylinder is now installed.



The outdoor unit, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

1. Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
2. Never fill the tank beyond 80 percent full.
3. If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.
4. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

1. Ensure the regulator valve on the griddle is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
2. Turn the cylinder counter-clockwise (by hand) to disconnect from the regulator valve opening. Replace the protective caps on the regulator valve opening and the top of the gas tank for storage (if not empty).

NOTE: If storing the griddle indoors, leave the gas cylinder outdoors.

WARNING: Do not fold up or transport griddle with gas cylinder attached. The cylinder may loosen off the valve and cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm. Disconnect gas cylinder first before travel or storage.

OPERATING INSTRUCTIONS

GRIDDLE ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE GRIDDLE*

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your griddle and the cooking time needed to perfect your meals. All Country Smokers® units should keep a minimum clearance of 1,270mm (50 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the unit is operational. This clearance must be maintained while the griddle is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your griddle in an area clear from combustible materials, or other flammable vapors and liquids.

2. *COLD WEATHER COOKING*

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of grilled foods will help cure your winter blues. Follow these suggestions on how to enjoy your griddle throughout the cooler months:

- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your griddle to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your griddle in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.

3. *HOT WEATHER COOKING*

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease. Follow these few suggestions on how to enjoy your griddle throughout the hot months:

- Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid unwanted flare-ups.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods. This helps in preventing your meat from over cooking and drying out.
- You can keep foods hot by wrapping them in foil, and placing them in an insulated cooler. Stuff crumpled up newspaper around the foil and this will keep food hot for 3 to 4 hours.

PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING

A leak test is used to determine the integrity of a seal. Before using your gas griddle, perform a leak test on the connection between the regulator and the gas cylinder to reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion. A leak test should be performed a minimum of once a season, as well as:

- before lighting your griddle for the first time,
- every time the gas cylinder has been changed,
- after travel, especially over rough or bumpy roads,
- after a prolonged period of storage or non-use.

HOW TO PERFORM A LEAK TEST

Supplies Required:

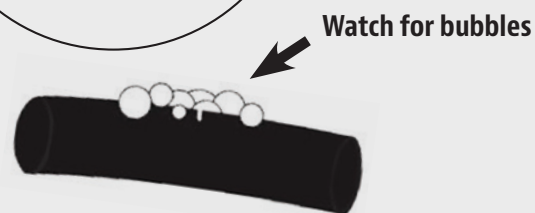
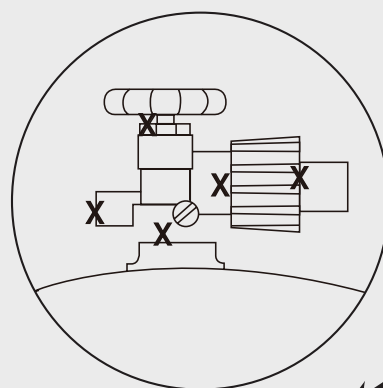
- 1 x Bowl (*empty, clean*)
- 1 x Paint Brush (*clean*)
- Dish Washing Liquid
- Water

Procedure:

1. Position the griddle in a well-ventilated area. Ensure the griddle is cool to the touch, and not in use. Verify that the regulator value is turned to the OFF position and that the gas cylinder is tightened securely to the regulator.

IMPORTANT: Ensure there is no open flame or smokers nearby.

2. Mix a solution of one part of water with one part of dish washing liquid in a bowl. The solution will make bubble, as it will be concentrated.
3. Use a paint brush to apply the solution onto the seal area between the regulator and the gas cylinder. Note "X" areas in illustration. Visually inspect for streams of bubbles coming from a defect or break in the seal.



NOTE: If a leak appears, repeat gas cylinder installation procedure, but do not over-tighten. Hand-tighten only. Repeat leak test after re-installation to ensure seal is secure.

IMPORTANT: Do not use the gas griddle if you detect a gas leak that cannot be corrected by using the leak test procedure. Contact your local Fire Department or Customer Service for alternative measures of testing to ensure proper precaution.

FIRST USE – GRIDDLE BURN-OFF

Before using your griddle for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Start the griddle and operate for a minimum of 15 minutes on HIGH to burn-off the unit. This will “heat clean” the internal components, dissipate odors and rid it of any foreign matter.

LIGHTING PROCEDURE

1. Verify that all control knobs are turned to the OFF position.
2. Connect LP gas cylinder as per instructions. Turn LP gas tank valve to OPEN.
3. Note the indicator marker on the control knob. Push and hold down the control knob on the griddle and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise SLOWLY (2 to 3 seconds) to HIGH. You should hear a “click” sound to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit. If it does not, repeat up to three times.
4. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the control knob to OFF, wait 5 minutes and repeat lighting procedure. If the above points do not work, follow **Manual Lighting Procedure** instructions.
5. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your griddle at your desired temperature!

If the burner goes out during operation, turn the control knobs to the OFF position. Wait five minutes before attempting to relight to allow any accumulated gas to dissipate.

IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your igniter fails after three of four attempts, check the following steps, or start your griddle using the manual method.

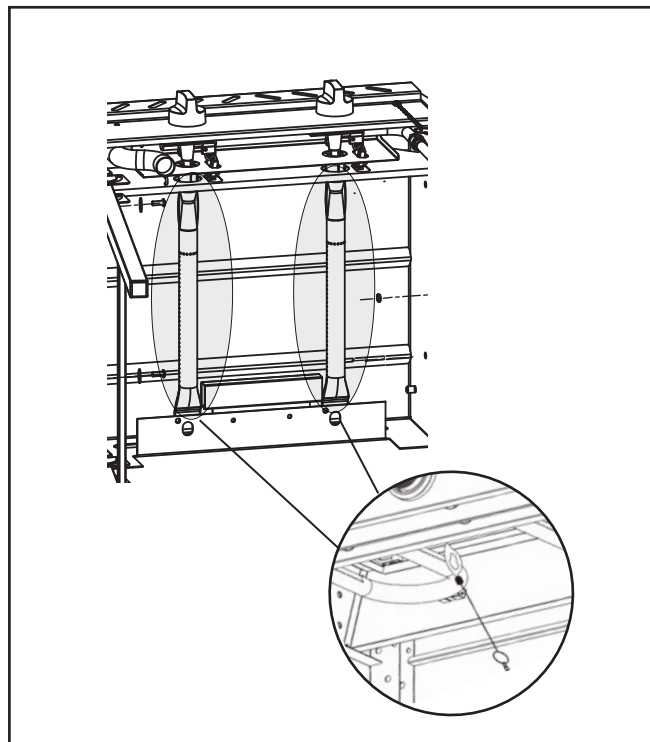
1. Ensure the control knobs are turned to the OFF position. Allow any accumulated gas to dissipate.
2. After five minutes, check the following:
 - Visually confirm that the igniter is working by pushing the igniter button and looking at the igniter tip for a spark. If no spark, adjust the distance between the igniter (electrode) tip and burner to 4.5 mm (3/16 in).
 - Visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow **Care & Maintenance** instructions.
3. If the above points do not work, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL LIGHTING PROCEDURE

1. Verify that the control knob is turned to the OFF position.
2. Connect LP gas cylinder as per instructions. Turn LP gas tank valve to OPEN.
3. Note the indicator marker on the control knob. Push in the regulator knob and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise to HIGH.
4. Quickly and carefully, use a lit match secured with the lighting rod (included with the unit) to light burners. Access the burners from under the griddle. Position the lit match near side of burner. Do not attempt to light another area of the burner. This can cause injury.

NOTE: Do not use spirit, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your griddle.

5. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your griddle at your desired temperature!



SHUTTING OFF YOUR GRIDDLE

1. When finished cooking, turn LP gas tank valve to the CLOSED position, and allow the regulator knob to pop out. This safety feature locks the regulator knob to ensure that the gas is no longer flowing.
2. Turn control knobs to the OFF position.

NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

3. Disconnect LP gas tank by following the *Disconnect LP Gas Tank* instructions.

WARNING: Allow the griddle to cool completely, and remove the gas cylinder, before moving, travel, or for storage.

4. Once griddle has cooled, remember to season the cooking surface! Season your griddle every time you use it. Seasoning helps prolong the life of your griddle, making the cooking surface non-stick and prevents rust. Follow *Care & Maintenance* instructions.

COLLAPSING FOR STORAGE

Your griddle can quickly and easily be collapsed for storage and easy transportation. To fold down and securely store your griddle, simply follow the assembly instructions in reverse or the following summary:

IMPORTANT: Ensure the griddle is disconnected from the gas supply, turned OFF and completely cooled before collapsing for storage or travel.

1. First, remove (and empty) the Grease Cup. Set aside.

NOTE: There is no storage location directly on the collapsed unit for the Grease Cup. Take care not to lose this part as it is needed for proper operation of the unit.

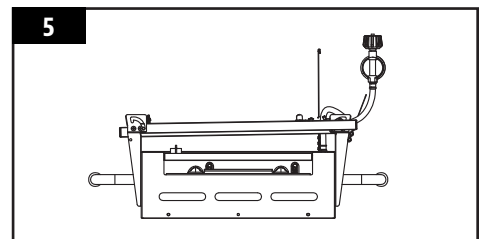
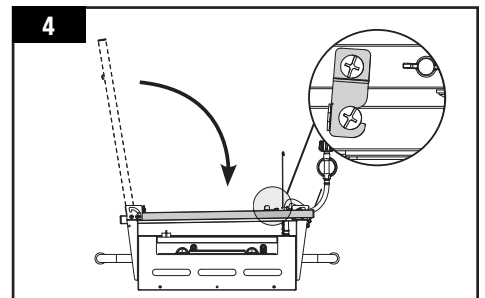
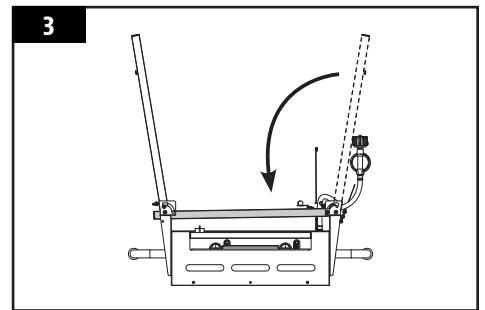
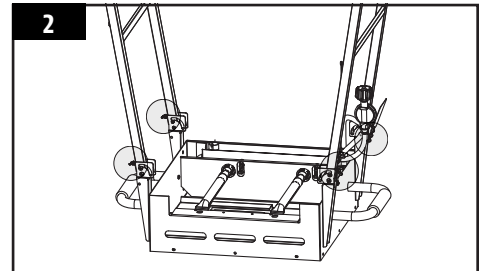
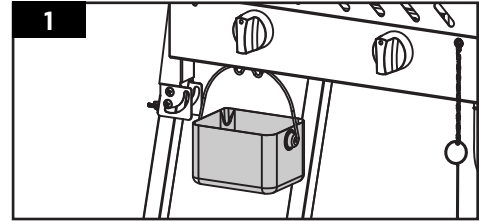
2. Flip the unit upside-down. Loosen the four wingnuts, leaving a gap of 6-7mm (0.5 in), on both the Left and Right Cart Leg Assemblies.

3. Fold-in the Cart Legs on the right side.

4. Fold-in the Cart Legs on the left side. Lock the Cart Legs into place using the latch.

5. The unit is now ready for storage or easy transportation, using the handles on each side.

IMPORTANT: Keep unit upside-down during storage or transport.



CARE AND MAINTENANCE

CHECKING THE GAS LEVEL

To check the amount of fuel in the LP gas cylinder, the griddle must be in operation. Place your hand at the top of the tank and slowly move down the side until the tank feels cool to the touch. This will indicate the approximate amount of gas in your tank; if $\frac{3}{4}$ empty, replace with full tank.

IMPORTANT: Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your griddle. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion and bodily harm.

CLEANING FREQUENCY

Any Country Smokers® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these cleaning and maintenance tips to service your griddle:

1. BURNER COMPONENTS

- Clean the burner whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) on the burner tube or in the burner portholes. After periods of storage, spiders or small insects can build nests, webs, and lay eggs in the burner tube, obstructing the flow of gas to the burner. If storing the griddle or before an extended period of non-use, remove the burner and wrap with aluminum foil to reduce the risk of insects entering the burner holes.
- The burner has been preset for optimal flame performance. A blue flame, possibly with a small yellow tip, is the result of the optimal air and gas mixture. If flames are excessively yellow, orange or irregular, clean the oil and food deposits on the burner surface and the burner portholes to increase airflow.

2. GRIDDLE SURFACE

- Your griddle comes preseasoned from the factory, but it is important to clean and season your griddle after each use to prevent rust, extend the life of your griddle, and create a non-stick cooking surface. The seasoning of your griddle is a continuous process that must be repeated over the life of your griddle to ensure the best cooking experience and longest life for your griddle.
 1. Clean the griddle after each use, using a spatula or scraper to remove all food and debris from cooking surface. Best practice is to do this while it is still warm from a previous cook.
 2. Liberally apply an even coat of cooking oil to the cooking surface. Vegetable, olive, peanut, coconut, and sesame oils are all suitable for seasoning your griddle.
 3. Allow the griddle to cool in a cool, dry location.
- Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the griddle. Clean the inside of your griddle on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, carefully remove the food, turn the griddle off. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Check your grease cup often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of foods that are cooked.
- Use a cover to protect your griddle for complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for long-term storage, keep the unit under a cover in a garage or shed, with the gas cylinder removed (must be stored outdoors).

CLEANING TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Cooking surface	After each use	Scrape off excess, season with cooking oil
Grease cup	After each use	Empty, scrub pad & soapy water
Burner tube, portholes	Every 5-6 uses	Dust, scrub pad & soapy water
Flame tamers	Every 5-6 uses	Scrub pad & soapy water
Burners	Every 5-6 uses	Scrub pad & soapy water

TIPS & TECHNIQUES

Follow these helpful tips and techniques, passed on from Country Smokers® owners, our staff, and customers just like you, to become more familiar with your unit:

1. *FOOD SAFETY*

- Use different platters and utensils for the cooked meat than the ones you used to prepare or transport the raw meat out to the unit. This will prevent cross contamination of bacteria. Each marinade or sauce should have its own utensil.
- Keep hot foods hot (above 60°C / 140°F), and keep cold foods cold (below 3°C / 37°F). Cooked foods should not be left out in the heat for more than an hour. Do not leave hot foods out of refrigeration for more than two hours.
- A marinade should never be saved to use at a later time. If you are going to use it to serve with your meat, be sure to bring it to a boil before serving.
- Defrost and marinate meats by refrigeration. Do not thaw meat at room temperature or on a counter top. Bacteria can grow and multiply rapidly in warm, moist foods. Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish and poultry.

2. *COOKING PREPARATION*

- Be prepared, or ***Mise en Place***. This refers to preparing the cooking recipe, fuel, accessories, utensils, and all ingredients you require are nearby before you start cooking. Also, read the entire recipe, start to finish, before lighting the unit.
- A BBQ floor mat is very useful. Due to food handling accidents and cooking spatter, a BBQ floor mat would protect a deck, patio, or stone platform from the possibility of grease stains or accidental spills.

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

- Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. It's a good idea to put cooked food onto a heated platter, keeping the food warm. Red meats, such as steak and roasts, benefit from resting for several minutes before serving. It allows the juices that were driven to the surface by heat to ease back to the center of the meat, adding more flavor.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning and maintenance will prevent common operational problems. When your griddle is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit www.countrysmokers.com. You may also contact your local dealer or Customer Service for assistance.

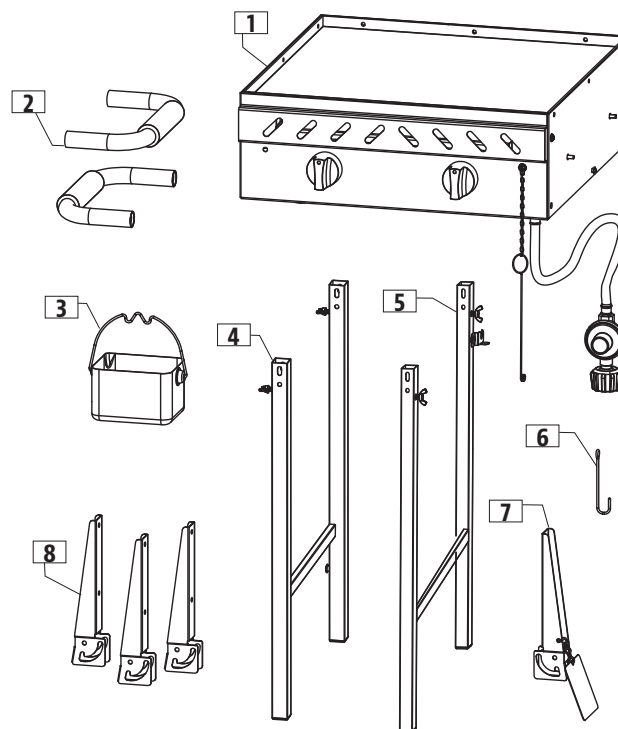
WARNING: Always ensure the griddle is completely cooled to avoid injury.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Burner Will Not Light	The ignition wire is broken	Contact Customer Service for assistance or a replacement part.
	No igniter spark on electrode	Adjust the electrode. Contact Customer Service for assistance or a replacement part.
	No gas supplied	Check the regulator valve. Check connection for leak.
Grease Fire / Frequent Flare-Ups	Grilling fatty meats	Grill fatty meats when the cooking surface is cold, and the knobs are on the "LOW" setting.
	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Water sprayed on gas flames	Do not spray water on gas flames.
Burner blows out	No Gas Flow	Check gas fuel connection, and ensure it is open. Replace gas cylinder if empty.
	Gusting Or High Winds	Turn front of unit away from wind or increase flame height.
Low heat on "HIGH"	Ports blocked	Clear ports of any obstructions. Follow Care and Maintenance instructions.
	Gas tank empty	Refill the gas tank.
Gas Leakage	Improper Installation	Turn the regulator knob to the OFF position, and allow the regulator knob to pop out. Remove the gas cylinder. Re-install and tighten. Perform leak test to ensure proper seal. Replace gas cylinder if damaged.
	Seal Failure	Gas cylinder has corroded, rusted, or has been mishandled. Replace gas cylinder.
	Regulator Failure	Regulator needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Burner Flames Are Yellow Or Orange	Poor Air Flow	Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow Care and Maintenance instructions to clean the burner tube.
	Burner Obstruction	
	Grease Cup Is Full, Spilling	Empty grease cup and re-install. Follow Care and Maintenance instructions.
	Regulator Valve Is Off	Check the regulator valve connection to the gas cylinder. Remove, then reinstall. Perform leak test.
	Burner Is Dirty	Turn regulator knob to HIGH for five minutes, and burn-off the unit. Follow Care and Maintenance instructions.
Griddle Surface Quality Is Poor	Griddle has started to rust	Cooking surface is not being seasoned often enough. Follow Care and Maintenance instructions.
	Griddle surface looks dull	The cooking surface has gotten too hot, and is no longer seasoned. Follow Care and Maintenance instructions.

REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Firebox (x1)
2	Firebox Handle (x2)
3	Grease Cup (x1)
4	Cart Leg Assembly - Left (x1)
5	Cart Leg Assembly - Right (x1)
6	Regulator Hose Hook (x1)
7	Cart Leg Bracket - Front/Right (x1)
8	Cart Leg Bracket (x3)

NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.



WARRANTY

CONDITIONS

All gas griddles by Country Smokers®, manufactured by Dansons, carry a limited warranty from the date of sale by the original owner. The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.

Dansons carries a three (3) year warranty against defects and workmanship on all parts. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the griddle do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the three (3) year from date of purchase.

During the term of the warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for defective and/or failed components. As long as it is within the warranty period, Dansons' will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons' to be defective upon examination. Dansons' shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in these conditions of warranty, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time mentioned heretofore shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you.

Dansons takes every precaution to utilize materials that retard rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the griddle components. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a cover when the griddle is not in use.

This warranty is based on normal domestic use and service of the griddle and neither limited warranty coverage's apply for a griddle which is used in commercial applications.

EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Country Smokers® products, as the manufacturer has no control over the installation, operation, cleaning, maintenance or the type of fuel burned. This warranty will not apply nor will Dansons assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with this owner's manual. Any use of gas not outlined in this manual may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications.

Neither Dansons, or authorized Country Smokers® dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order replacement parts, please contact your local Country Smokers® dealer or visit our online store at:

www.countrysmokers.com

CONTACT CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems, contact Customer Service, Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

service@countrysmokers.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Country Smokers® dealer for repair or replacement parts. Dansons requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. The serial and model number of your Country Smokers® can be found on the back of the unit. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE D'UN APPAREIL SONT UN MAUVAIS ENTRETIEN ET UNE INCAPACITÉ À MAINTENIR L'ESPACEMENT REQUIS ENTRE L'APPAREIL ET LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT UNIQUEMENT UTILISÉ CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

Veuillez lire et comprendre l'intégralité de ce manuel avant de procéder à l'assemblage, à l'utilisation ou à l'installation de ce produit. Vous pourrez alors profiter pleinement et sans encombre de votre nouvelle plaque de cuisson à gaz portable. Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS



DANGER

Si vous sentez le gaz :

- Coupez l'arrivée du gaz de l'appareil
- Éteignez toute flamme ouverte.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



AVERTISSEMENT

- Ne stockez pas, ni n'utilisez de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non branchée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

CODES D'INSTALLATION DU GRIL

- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national sur le gaz combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au code de stockage et de manipulation du propane, B149.2.
- Les modèles de gril à gaz de pétrole liquéfié sont conçus avec une bouteille de gaz de propane liquide 9 kg (20 lb), non incluse avec le gril. Ne branchez jamais votre gril à gaz à une bouteille de gaz de pétrole liquéfié dépassant cette capacité.

Vous devez contacter les autorités locales compétentes afin d'obtenir les permis, mandats ou informations nécessaires concernant toute restriction d'installation, par exemple pour un gril installé sur une surface combustible, les exigences en matière d'inspection ou même la possibilité d'utilisation dans votre région.

1. Vous devez respecter un espace minimum de 1 270 mm (50 pouces) entre les côtés/l'arrière du plaque de cuisson et toute constructions combustible. **N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes.** N'utilisez pas cet appareil en intérieur, dans une zone close ou non aérée, par exemple à l'intérieur d'un domicile, dans un véhicule, sous une tente ou dans un garage. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

En cas d'incendie de graisse, ÉTEIGNEZ le gril jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas jeter d'eau dessus. Ne pas essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. La bouteille d'alimentation de PL (propane liquide) à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de PL du département des Transports des É.-U. (DOT) ou de la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 relative aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses; et commission.
3. Ce gril pour l'extérieur n'est pas conçu pour une installation dans/sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

Ne jamais utiliser cet appareil dans un espace clos, comme une caravane-camping, une tente, une voiture, un bateau ou une maison. Cet appareil n'est pas conçu comme un appareil de chauffage, il ne doit en aucun cas servir comme tel.

4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.
5. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Veuillez utiliser des gants résistant à la chaleur, des pinces avec une longue poignée ou des gants de cuisine en tout temps, puisque le gril peut devenir très chaud.
6. Ne jamais utiliser le gril sans la coupelle à graisse installée et suspendue sous le foyer. Sans la coupelle à graisse, la graisse chaude et les débris peuvent couler vers le bas et produire un danger d'incendie.
7. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de ventilation à l'appareil. Gardez le tube du brûleur et les hublots propres et exempts de tous débris. Nettoyez avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont requis pour prolonger la durée de vie de votre unité.
8. Vérifiez toujours la présence de fuites lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bonbonne de gaz, plus particulièrement après une période d'entreposage (par exemple, au cours de l'hiver). Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse. Ne jamais utiliser de flamme ouverte pour vérifier la présence de fuites.
9. Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson en extérieur. Remplacez le régulateur de gaz avant de l'utiliser si vous apercevez une abrasion ou une usure excessive. N'utilisez que l'assemblage du régulateur de pression du gaz fourni avec ce gril à gaz. Ne pas utiliser le régulateur d'un autre fabricant.

Ne pas utiliser de pierre volcanique, de copeaux de bois, de charbon, d'essence à briquet, d'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage. Conservez tous ces liquides et substances loin du gril lorsque celui-ci fonctionne.

10. Faites fonctionner cet appareil avec du gaz de pétrole liquéfié, qui est également indiqué sur la plaque signalétique de l'unité. Ne pas essayer de faire fonctionner votre gril à l'aide d'autres types de gaz. Ne pas essayer de convertir cette unité au GPL afin qu'elle fonctionne avec du gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE

1. Veillez à ce que la bonbonne de gaz soit achetée chez un fournisseur connu. Une bonbonne de gaz propane mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. La condition trop remplie en conjonction avec l'avertissement sur la bonbonne de gaz propane (une journée chaude d'été, la bonbonne laissée au soleil, etc.) peut provoquer la libération du gaz propane puisque l'augmentation de température entraîne l'expansion du gaz. Le gaz relâché du cylindre est inflammable et peut exploser.
2. Ne pas utiliser de bonbonne à GPL si celle-ci présente une vanne endommagée ou bien présente des signes de bosses, de renflements, de dommages causés par le feu, de corrosion, de fuites, de rouille excessive ou toute autre forme de dommages externes car ceux-ci peuvent s'avérer dangereux et devraient immédiatement être vérifiés par un fournisseur de gaz propane liquide.

Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement de gaz qui s'échappe de la bonbonne, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Éteindre toute flamme ouverte. Débrancher de l'alimentation en combustible.

3. Ne pas brancher ou débrancher la bonbonne de gaz pendant que l'appareil est utilisé ou qu'il est encore chaud. Lorsque vous n'utilisez pas le gril, veillez à ce que le bouton du régulateur soit à « OFF » (Éteint) et débranchez le cylindre de gaz. Ne jamais déplacer ou transporter l'unité si la bonbonne de gaz est branchée à celle-ci. N'entrez pas les bouteilles de rechange de propane liquide sous cet appareil ou à proximité.
4. Des bonbonne de gaz doivent être stockées à l'extérieur hors de portée des enfants et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone de l'enceinte.

MONOXYDE DE CARBONE (« le tueur silencieux »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût, produit par la combustion de gaz, de bois, de propane, de charbon ou autre combustible. Le monoxyde de carbone diminue la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles taux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner des maux de tête, des vertiges, des sentiments de faiblesse, des nausées, des vomissements, des somnolences, des confusions, des pertes de conscience, ou la mort. Suivez ces instructions pour empêcher ce

gaz incolore et inodore d'empoisonner vos proches ou vous-même :

- Consultez un médecin si un individu ou vous-même développez des symptômes rappelant ceux d'une grippe alors que vous cuisinez ou que vous êtes à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, pouvant facilement être confondu avec un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool, de drogue et de médicaments augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, pour les nouveau-nés, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes du sang ou du système circulatoire, comme l'anémie ou les maladies cardiaques.

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications énumérées dans les normes ANS Z21.89-2017 · CSA 1.18-2017 « Appareil de cuisson au gaz spécialisé en plein air. » Les appareils de cuisson Country Smokers® ont été testés indépendamment et répertoriés par CSA (un laboratoire d'essais accrédité) selon les normes CSA.



TABLE DES MATIÈRES

Informations concernant la sécurité	20	Instructions d'utilisation	
Pièces et spécifications	23	Environnement du plaque de cuisson	28
Préparation de l'assemblage	24	Préparation à l'utilisation – test d'étanchéité	29
Instructions d'assemblage		Première utilisation - brûlage du plaque de cuisson	30
Montage des supports de jambes	24	Procédure d'allumage	30
Assemblage du chariot	25	Procédure d'allumage manuel	31
Fixation des poignées du chambre de combustion	25	Éteindre votre plaque de cuisson	31
Installation du récipient à graisse	26	Pliage pour le stockage	32
Montage du crochet du tuyau du régulateur	26	Entretien et maintenance	33
Connexion à une alimentation au gaz		Conseils et techniques	34
Exigences relatives à la bouteille de gaz	27	Dépannage	35
Installation d'une bouteille de gaz	27	Pièces de rechange	36
Débrancher une bouteille de gaz	28	Garantie	36



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

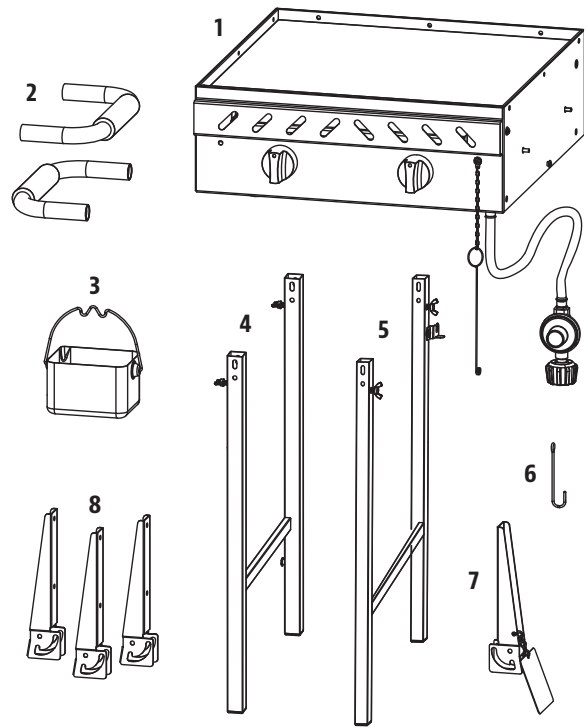
Droit d'auteur 2020. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

Dansons - 3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@country smokers.com | service@country smokers.com
www.country smokers.com

Service à la clientèle - Du lundi au samedi, de 4 h à 20 h HP (AN/FR/ES)
Ligne sans frais: 1-877-303-3134, télécopie: 1-877-303-3135

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description
1	Chambre de combustion (x1)
2	Poignée du chambre de combustion (x2)
3	Réceptier à graisse (x1)
4	Ensemble de jambe du chariot - gauche (x1)
5	Ensemble de jambe du chariot - droit (x1)
6	Crochet de tuyau de régulateur (x1)
7	Support pour jambe de chariot - avant / droite (x1)
8	Support pour jambe de chariot (x3)
A	Vis (x8)
B	Rondelle (x8)
C	Écrou (x8)
D	Vis longue (x8)
E	Rondelle (x4)
F	Écrou (x1)
G	Vis (x5)
	Tournevis (x1)
	Clé (x1)



REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis. Contactez le service clientèle si des pièces manquent lors de l'assemblage de l'appareil.

MODÈLE	APPAREIL ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS	SURFACE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURE	BTU
CS CS0370GS	790 mm x 560 mm x 800 mm / 31,1 po. x 22,0 po. x 31,4 po.	16,4 kg / 36,15 lb	2 409 cm ² / 373,4 po ²	104-260 °C / 220-500 °F	22 000

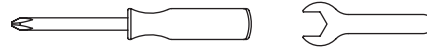
PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces se trouvent dans l'emballage, y compris sous le fumeur. Inspectez l'appareil, les pièces et l'emballage de l'équipement après avoir retiré l'emballage de protection en carton. Jeter tout le matériel d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du fumeur avant l'assemblage, puis inspecter et inspecter toutes les pièces en se référant à la liste de pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, n'essayez pas de l'assembler. Les dommages pendant le transport ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service clientèle Country Smokers® pour les pièces: du lundi au samedi, de 4 H à 20 H, HP (AN / FR / ES).

service@country smokers.com | Ligne sans frais : 1-877-303-3134 | Télécopie : 1-877-303-3135

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation, être deux personnes est utile (mais pas nécessaire) lors de l'assemblage de cet appareil.

Outils nécessaires pour l'assemblage : tournevis et clé. *Outils inclus.*



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

REMARQUE : Pour toutes les étapes suivantes, ne pas serrer complètement les vis jusqu'à ce que toutes les vis de cette étape aient été installées.

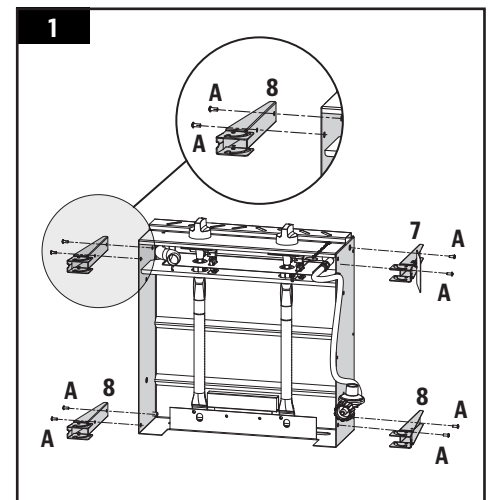
1. MONTAGE DES SUPPORTS DE JAMBES

Pièces nécessaires :

- 1 x Chambre de combustion (#1)
- 1 x Support pour jambe de chariot - avant / droite (#7)
- 3 x Support pour jambe de chariot (#8)
- 8 x Vis (#A)

Installation :

- Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'unité et les pièces lors de l'assemblage. Étalez toutes les pièces. Retournez le chambre de combustion de sorte qu'il soit sur le côté ou à l'envers.
- Fixez le côté affleurant de le support de jambe de chariot avant/droite au coin du chambre de combustion en avant à droite, en alignant les deux trous. Fixez à l'aide de deux vis. Les vis se monteront dans les écrous pré-montés à l'intérieur du chambre de combustion.
- Répétez l'installation des trois autres supports pour jambe de chariot aux autres coins du chambre de combustion.



2. ASSEMBLAGE DU CHARIOT

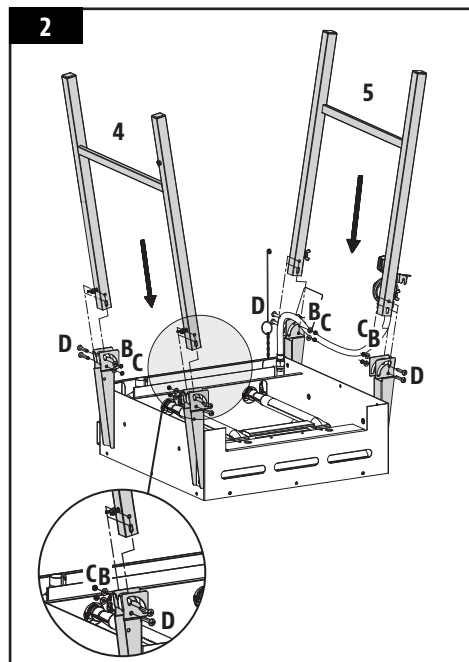
Pièces nécessaires :

- 1 x Ensemble de jambe du chariot - gauche (#4)
- 1 x Ensemble de jambe du chariot - droit (#5)
- 8 x Rondelle (#B)
- 8 x Écrou (#C)
- 8 x Vis longue (#D)

Installation :

- Desserrez les quatre écrous à oreilles préassemblés sur chacun des pieds, en laissant un espace de 8 à 9 mm (0,3 à 0,35 pouces).
- Installez l'ensemble de jambe du chariot gauche dans les supports de patte de chariot gauche du chambre de combustion en utilisant deux vis longues, deux rondelles et deux écrous.
- Répétez la même installation pour l'ensemble de jambe du chariot droit dans les supports de jambe du chariot droit du chambre de combustion.

IMPORTANT: Lorsque toutes les pièces du chariot sont assemblées, revenez en arrière et serrez complètement tout le matériel. Veillez à ne pas trop serrer, car cela pourrait endommager ou dénuder les fils.



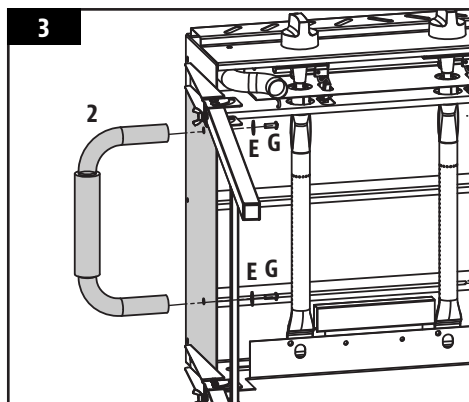
3. FIXATION DES POIGNÉES DU CHAMBRE DE COMBUSTION

Pièces nécessaires :

- 2 x Poignée du chambre de combustion (#2)
- 4 x Rondelle (#E)
- 4 x Vis (#G)

Installation :

- Avec l'unité restante à l'envers, fixez la poignée du chambre de combustion au panneau latéral du chambre de combustion à l'aide de deux vis et rondelles.
- Répétez la même installation de l'autre poignée du chambre de combustion sur le côté opposé du chambre de combustion.
- Une fois que le chariot est bien fixé, soulevez soigneusement l'unité dans une position verticale.



4. MONTAGE DU CROCHET DU TUYAU DU RÉGULATEUR

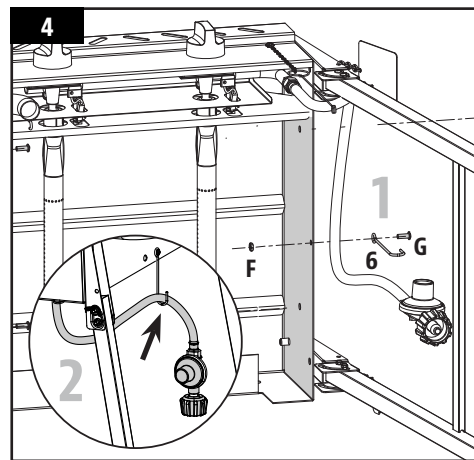
Pièces nécessaires :

- 1 x Crochet de tuyau de régulateur (#6)
- 1 x Écrou (#F)
- 1 x Vis (#G)

Installation :

- Sur le panneau latéral droit, près du milieu, montez le crochet du tuyau du régulateur à l'aide d'une vis, d'une rondelle et d'un écrou. Voir l'illustration 4-1.
- Placez le tuyau du régulateur dans le crochet du tuyau du régulateur. Remarque 4-2.

IMPORTANT : Le crochet du tuyau du régulateur ne doit être utilisé que lorsque le régulateur n'est pas connecté à une alimentation au gaz. Ne mettez pas de tuyau sur le crochet pendant la cuisson.



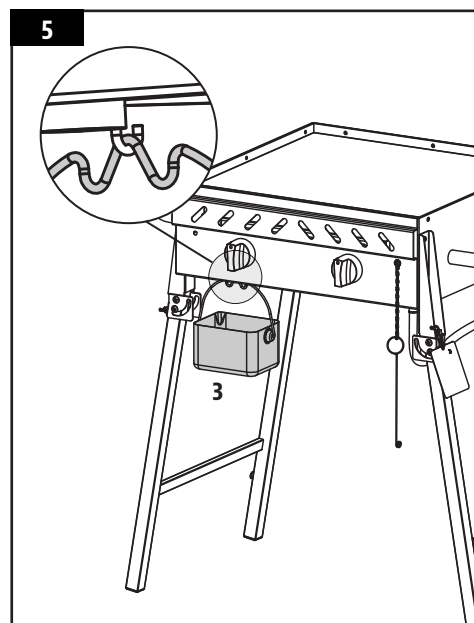
5. INSTALLATION DU RÉCIPIENT À GRAISSE

Pièces nécessaires :

- 1 x Récipient à graisse (#3)

Installation :

- Accrochez le récipient à graisse sur le petit crochet sous le côté gauche du panneau avant. Assurez-vous qu'il est de niveau pour éviter les déversements de graisse.
- L'unité est maintenant complètement assemblée.



CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

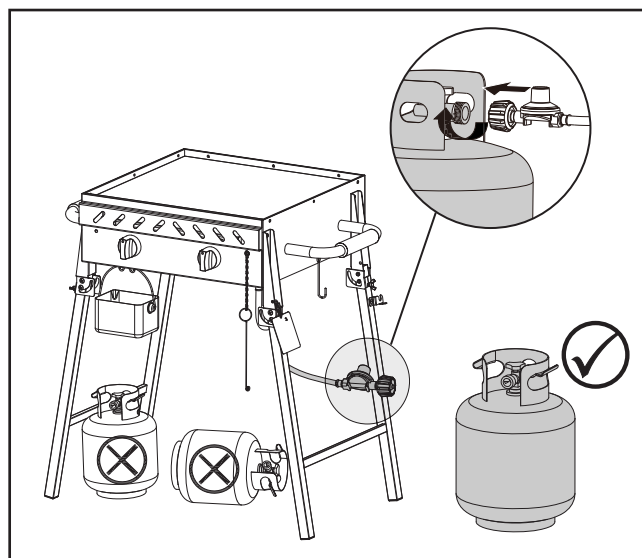
EXIGENCES RELATIVES À LA BOUTEILLE DE GAZ

Le plaque de cuisson est réglé et testé avec du gaz propane liquide uniquement. Le régulateur fourni est conçu pour une colonne d'eau (WC) de 27,94 cm (11 pouces) et doit être utilisé uniquement avec du gaz de pétrole liquéfié. Le détendeur et le tuyau fournis en usine doivent être utilisés avec un poids de 9 kg (20 lb) réservoir de gaz propane. **Contactez votre fournisseur de gaz pour un régulateur spécial pour le gaz en vrac qui alimente d'autres appareils.**

ATTENTION: Il est important d'inspecter toute la longueur du tuyau de la conduite de gaz. S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou que le tuyau est coupé, le tuyau doit être remplacé avant l'utilisation de l'appareil.

INSTALLATION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Sur le côté droit du chariot, placez un réservoir de gaz de 9 kg (20 lb) près du régulateur. Assurez-vous que la valve du réservoir de gaz est en position OFF. Assurez-vous que le réservoir de gaz est complètement à la verticale et de niveau sur une surface solide, car il est dangereux de faire fonctionner l'appareil si le réservoir d'essence n'est pas installé correctement.
2. Assurez-vous que la valve du régulateur sur l'appareil est complètement fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
3. Retirez les capuchons de protection de l'ouverture de la vanne de régulation et du haut de la bouteille de gaz. Gardez les bouchons.
4. Insérez la soupape de la bouteille de gaz dans l'ouverture fileté de la soupape du régulateur. Tournez le cylindre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit ferme. Serrez à la main seulement.
5. La bouteille de gaz est maintenant installée.



Le gril extérieur, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI / NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.

1. N'entreposez pas la bonbonne de recharge de gaz LP à côté de cet appareil
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80%.
3. Le non-respect scrupuleux des points 1 et 2 peut entraîner la mort ou de graves blessures.
4. Remettez le capuchon anti-poussière sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille quand celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur l'orifice de sortie du robinet de la bouteille que le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet. D'autres capuchons ou bouchons pourraient provoquer des fuites de propane.

DÉBRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Assurez-vous que la valve du régulateur sur le gril est complètement fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.
2. Tournez la bouteille dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (à la main) pour la déconnecter de l'ouverture de la vanne de régulation. Remettez en place les capuchons de protection sur l'ouverture du robinet du régulateur et le haut de la bouteille de gaz (s'ils ne sont pas vides).

REMARQUE: Si vous rangez le gril à l'intérieur, laissez la bouteille de gaz à l'extérieur.

AVERTISSEMENT: Ne pas plier ou transporter la grille avec la bouteille de gaz attachée. La bouteille peut se desserrer de la vanne et provoquer une fuite de gaz pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves. Débranchez d'abord la bouteille de gaz avant de voyager ou de la ranger.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ENVIRONNEMENT DU PLAQUE DE CUISSON

1. OÙ INSTALLER LE GRILL

Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un rôle important dans le rendement de votre plaque de cuisson et le temps de cuisson nécessaire pour compléter vos repas. Toutes les unités Country Smokers® devraient garder un dégagement minimum de 1 270 mm (50 pouces) des constructions combustibles, et cette distance doit être maintenue pendant la cuisson. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. UISINER PAR TEMPS FROID

Lorsqu'il commence à faire plus frais à l'extérieur, cela ne signifie pas que la saison des grillades est terminée! L'air frais et l'arôme divin des aliments grillés aideront à guérir votre blues d'hiver. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre gril pendant les mois les plus frais :

- Organisez – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de vous diriger à l'extérieur. Pendant l'hiver, déplacez votre gril dans un endroit protégé du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre gril par rapport à votre maison et/ou autres constructions. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez et lancez-vous!
- Pour suivre la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez préparé, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela sera utile plus tard pour vous aider à déterminer ce qu'il faut cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Ayez un plateau chauffé ou un couvercle de plat prêt à garder votre nourriture au chaud tout en faisant le voyage à l'intérieur.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUD

À mesure qu'il fait plus chaud à l'extérieur, le temps de cuisson diminue. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre gril pendant les mois chauds :

- Ajustez à la baisse vos températures de cuisson. Cela permet d'éviter les poussées indésirables.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de vos aliments. Ceci permet d'éviter que votre viande ne soit trop cuite ou se dessèche.
- Vous pouvez garder vos aliments chauds au chaud en les enveloppant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Placez du papier journal froissé autour du papier aluminium et cela tiendra la nourriture chaude pendant 3 à 4 heures.

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION - ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Un essai d'étanchéité est utilisé afin de déterminer l'intégrité du joint. Avant d'utiliser votre grill à gaz, vous devez effectuer un essai d'étanchéité sur le raccord entre le régulateur et la bonbonne de gaz afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de mort en raison d'un incendie ou d'une explosion. Un essai d'étanchéité devrait être effectué au moins une fois par saison, ainsi que :

- avant d'allumer votre grill pour la toute première fois,,
- à chaque fois que votre bonbonne de gaz a été changée,
- après un voyage, plus particulièrement par-dessus les routes cahoteuses,
- après une période d'entreposage prolongée ou de non-utilisation.

COMMENT EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Fournitures nécessaires :

1 x Bol (*vide, propre*)

1 x Pinceau (*propre*)

Liquide à vaisselle

Eau

Procédure :

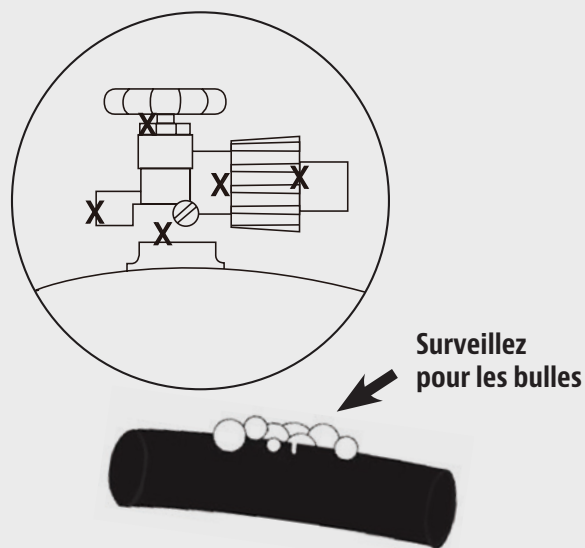
1. Placez le grill dans un endroit bien ventilé. Assurez-vous que le grill est froid au toucher et qu'il n'est pas allumé. Veillez à ce que la vanne du régulateur soit à la position « OFF » et que le cylindre de gaz soit bien serré au régulateur.

IMPORTANT : Veillez à ce qu'il n'y ait aucune flamme ouverte ou fumoir à proximité.

2. Mélangez une solution d'une mesure d'eau avec une mesure de liquide à vaisselle dans un bol. La solution créera des bulles, car elle sera concentrée..
3. Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bonbonne de gaz. Faites une inspection visuelle afin de déceler la présence de flots de bulles provenant d'un défaut ou d'un bris du sceau.

REMARQUE : Si une fuite apparait, veuillez répéter la procédure d'installation de la bonbonne à gaz, mais ne pas trop serrer. Serrez uniquement à la main. Effectuer l'essai d'étanchéité à nouveau après l'installation afin de veiller à ce que le joint soit étanche.

IMPORTANT : Ne pas utiliser le grill à gaz si vous décelez une fuite de gaz qui ne peut être corrigée à l'aide de la procédure de l'essai d'étanchéité. Veuillez communiquer avec votre service d'incendie local ou le Service à la clientèle afin de déterminer des mesures d'essai alternatives pour assurer une précaution appropriée.



PRÉPARATION À L'UTILISATION – BRÛLAGE DU PLAQUE DE CUISSON

Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois avec des aliments, il est important d'effectuer un brûlage du plaque de cuisson. Allumez le plaque de cuisson et faire fonctionner pendant au moins 15 minutes à HAUT pour brûler l'unité. Cela «nettoiera à chaud» les composants internes, dissipera les odeurs et vous débarrasser de toute substance étrangère.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

1. Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position de ARRÊT.
2. Branchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié selon les instructions. Positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur OUVERT.
3. Observez le repère indicateur sur le bouton de commande. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de commande sur la plaque de cuisson et tournez à 90 degrés (ou 1/4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre LENTEMENT (deux à trois secondes) jusqu'à HAUT. Vous devriez entendre un « clic » pour indiquer une étincelle de l'allumeur, et chercher la flamme pour vous assurer que le brûleur est allumé. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération jusqu'à trois fois.
4. Si l'allumage n'a pas lieu dans les cinq secondes, tournez le bouton de commande sur ARRÊT, attendez cinq minutes et répétez la procédure d'allumage. Si les points ci-dessus ne fonctionnent pas, suivez les instructions de la **procédure d'allumage manuel**.
5. Une fois que le brûleur a pris feu, vous êtes prêt à profiter de votre plaque de cuisson à la température désirée !

Si le brûleur s'éteint en cours de fonctionnement, tournez les boutons de commande en position de ARRÊT. Attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer pour permettre au gaz accumulé de se dissiper.

PROCÉDURE EN CAS DE PROBLÈME D'ALLUMEUR

Si pour une raison quelconque votre allumeur électrique ne fonctionne pas après trois ou quatre tentatives, utilisez les étapes suivantes ou lancez votre gril en mode manuel.

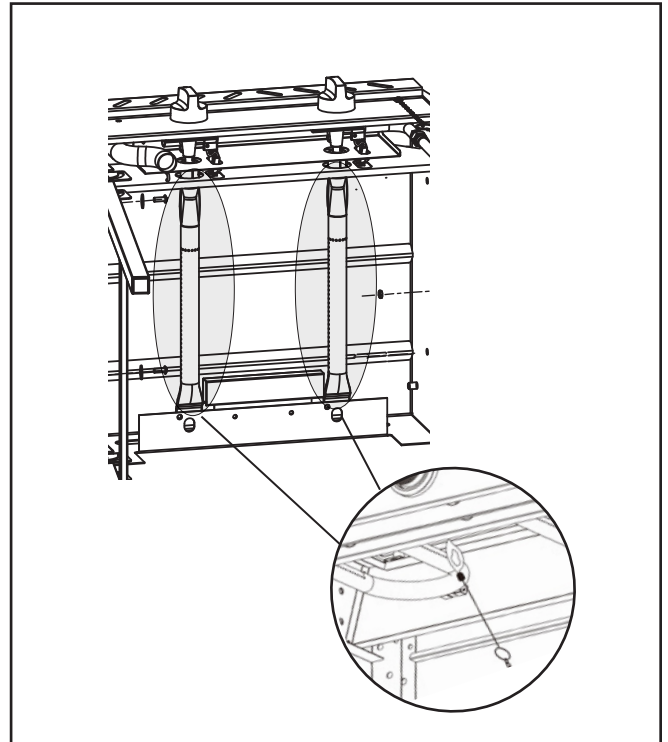
1. Vérifiez que le bouton du régulateur est en position OFF. Laissez tout gaz accumulé se dissiper.
2. Après cinq minutes, vérifiez les éléments suivants :
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en enfonçant le bouton de l'allumeur et en recherchant une étincelle à la pointe de l'allumeur. En cas d'absence d'étincelle, réglez la distance entre la pointe de l'allumeur (électrode) et le brûleur à 4,5 mm (3/16 po.).
 - Confirmez visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. En cas de blocage, suivez les instructions d'**Entretien et maintenance**.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de **Dépannage**.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE MANUEL

1. Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position de ARRÊT.
2. Branchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié selon les instructions. Positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur OUVERT.
3. Observez le repère indicateur sur le bouton de commande. Enfoncez le bouton du régulateur et tournez à 90 degrés (ou 1/4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HAUT.
4. Rapidement et avec précaution, utilisez une allumette en feu fixée avec la tige d'allumage (fournie avec la plaque de cuisson) pour allumer les brûleurs. Accédez aux brûleurs par la plaque de cuisson et la plaque chauffante. Placez l'allumette en feu près du côté du brûleur. N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela peut provoquer des blessures.

REMARQUE : n'utilisez pas d'alcool, d'essence à briquet ou de kérosène pour allumer ou raviver un feu dans votre plaque de cuisson.

5. Une fois que le brûleur a pris feu, vous êtes prêt à profiter de votre plaque de cuisson à la température désirée!



ÉTEINDRE VOTRE PLAQUE DE CUISSON

1. Une fois la cuisson terminée, tournez la vanne du réservoir de gaz de pétrole liquéfié en position fermée et laissez le bouton du régulateur sortir. Ce dispositif de sécurité verrouille le bouton du régulateur pour s'assurer que le gaz ne s'écoule plus.
2. Tourné les boutons de commande sur la position de ARRÊT.

REMARQUE : un bruit de « pouf » est normal car le reste du gaz de pétrole liquéfié est brûlé.

3. Débranchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié conformément à la section **Débrancher la bouteille de gaz de pétrole liquéfié**.

AVERTISSEMENT : laissez le gril refroidir totalement, et retirez la bouteille de gaz avant tout déplacement, voyage ou stockage.

4. Une fois que la plaque de cuisson est refroidie, n'oubliez pas d'assaisonner la surface de cuisson! Assaisonnez votre plaque chaque fois que vous l'utilisez. L'assaisonnement aide à la plus longue durée de vie de votre plaque de cuisson, rendant la surface de cuisson antiadhésive et empêche la rouille. Suivez les instructions d'**Entretien et maintenance**.

PLIAGE POUR LE STOCKAGE

Votre plaque de cuisson peut être pliée rapidement et facilement pour le stockage et le transport. Pour plier et ranger votre plaque de cuisson en toute sécurité, il suffit de suivre les instructions de montage à l'envers ou le résumé suivant :

IMPORTANT: Assurez-vous que la plaque chauffante est déconnectée de l'alimentation en gaz, éteinte et complètement refroidie avant de s'effondrer pour le stockage ou le transport.

1. Tout d'abord, retirez (et videz) le récipient à graisse. Mettre de côté.

REMARQUE: Il n'y a pas d'emplacement de stockage directement sur l'unité repliée pour le récipient à graisse. Veillez à ne perdre pas ces pièces car elles sont nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil.

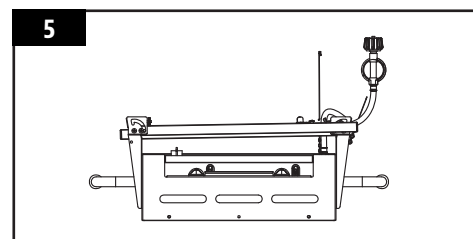
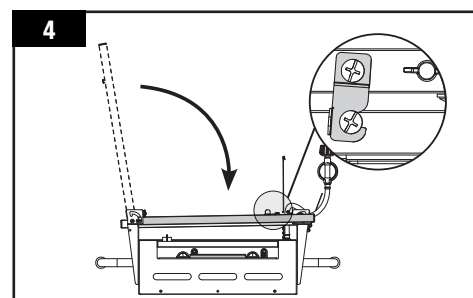
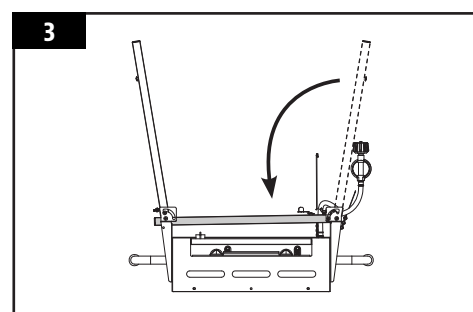
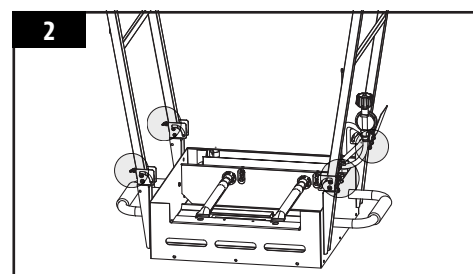
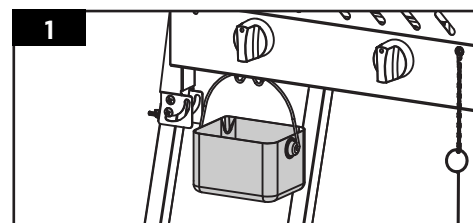
2. Retournez l'unité à l'envers. Desserrez les quatre écrous à oreilles, en laissant un espace de 6-7 mm (0.5 po), à la fois sur les ensembles de jambe du chariot gauche et droit.

3. Repliez les jambes du chariot sur le côté droit.

4. Repliez les jambes du chariot sur le côté gauche. Verrouillez les jambes du chariot en place à l'aide du loquet.

5. L'unité est maintenant prête pour le stockage ou le transport, en utilisant les poignées de chaque côté pour se déplacer.

IMPORTANT: Gardez l'unité à l'envers pendant le stockage ou le transport.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

VÉRIFIEZ LE NIVEAU DE GAZ

Pour vérifier le niveau de gaz dans la bonbonne de gaz propane liquide, le gril doit être en fonction. Placez votre main au-dessus de la bonbonne et descendez doucement sur le côté jusqu'à ce que le réservoir soit froid au toucher. Ceci vous indiquera la quantité approximative de gaz dans votre bonbonne, si elle est au $\frac{3}{4}$ vide, il vous faudra alors la remplacer.

IMPORTANT : Ne pas utiliser de briquettes de charbon ou toute autre matière inflammable avec votre gril. L'utilisation de ces matériaux annulera votre garantie et pourrait entraîner un risque d'incendie, une explosion ou des dommages corporels.

FRÉQUENCE DE NETTOYAGE

Votre unité Country Smokers® vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Suivez ces conseils de nettoyage et d'entretien pour réviser votre gril :

1. LES COMPOSANTES DU BRÛLEUR

- Nettoyez le brûleur chaque fois que vous constatez une accumulation importante, afin de vous assurer qu'il n'y a pas de signes d'obstruction (débris, insectes) sur le tube ou dans les orifices du brûleur. Après des périodes de stockage, les araignées ou les petits insectes peuvent construire des nids, des toiles et pondre des œufs dans le tube du brûleur, ce qui obstrue le flux de gaz vers ce dernier. En cas de stockage de la plaque de cuisson ou avant une longue période de non-utilisation, retirez le brûleur et enveloppez-le dans du papier d'aluminium pour réduire le risque que des insectes pénètrent dans les trous du brûleur.
- Le brûleur a été pré réglé pour assurer une performance optimale de la flamme. Une flamme bleue, éventuellement avec une petite pointe jaune, est le résultat d'un mélange optimal d'air et de gaz. Si les flammes sont excessivement jaunes, oranges ou irrégulières, nettoyez les dépôts d'huile et de nourriture sur la surface du brûleur et les orifices du brûleur pour augmenter le débit d'air.

2. SURFACE DU PLAQUE DE CUISSON

- Votre plaque de cuisson est pré-assaisonnée en usine, mais il est important de la nettoyer et de l'assaisonner après chaque utilisation pour éviter la rouille, prolonger sa durée de vie et créer une surface de cuisson antiadhésive. L'assaisonnement de votre plaque de cuisson est un processus continu qui doit être répété pendant toute la durée de vie de votre plaque afin de garantir la meilleure expérience de cuisson et la plus longue durée de vie de votre plaque.
 1. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation, en utilisant une spatule ou un grattoir pour enlever tous les aliments et les débris de la surface de cuisson.
 2. Appliquez généreusement une couche uniforme d'huile de cuisson sur la surface de cuisson. Les huiles végétales, d'olive, d'arachide, de noix de coco et de sésame conviennent toutes à l'assaisonnement de votre plaque de cuisson.
 3. Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir dans un endroit frais et sec.
- Retirez les aliments ou les accumulations de la surface de cuisson. Notre recommandation est de le faire pendant qu'elle est encore chaude grâce à l'utilisation préalable de la part d'un autre cuisinier. Les feux provoqués par la graisse sont dus à une trop grande quantité de débris déposés sur les éléments de cuisson de la plaque de cuisson. Nettoyez régulièrement l'intérieur de votre plaque de cuisson. En cas de feu provoqué par la graisse, retirez soigneusement les aliments et éteignez la plaque de cuisson. Si vous avez du bicarbonate de soude, saupoudrez-en légèrement.
- Vérifiez souvent votre récipient à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type d'aliments qui sont cuits.
- Utilisez une couverture afin de protéger votre plaque de cuisson pour une protection complète! Une couverture est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'elle n'est pas utilisée ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une couverture dans un garage ou un hangar, sans la bonbonne de gaz (doit être conservée à l'extérieur).

TABLEAU DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Surface de cuisson	Après chaque utilisation	Gratter le surplus, assaisonner avec d'huile de cuisson
Récipient à graisse	Après chaque utilisation	Vider, éponge à gratter et eau savonneuse
Le tube du brûleur, les hublots	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter et eau savonneuse
Les diffuseurs de flamme	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Les brûleurs	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse

CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces astuces et techniques utiles, transmises par les propriétaires de produits Country Smokers®, notre équipe et nos clients tels que vous, afin de vous familiariser avec votre gril :

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Maintenez le contenu de la cuisine et de la zone de cuisson propre. Utilisez des plats et ustensiles différents pour la viande cuite et la préparation ou le transport de la viande crue sur le gril. Vous pourrez ainsi éviter une contamination croisée de bactéries. Chaque marinade ou jus de cuisson doit posséder ses propres ustensiles.
- Maintenez au chaud les aliments chauds (au-dessus de 60 °C/140 °F) et au frais les aliments froids (en dessous de 3 °C/37 °F). Les aliments cuits ne doivent pas être laissés dehors dans la chaleur durant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds sans réfrigération durant plus de deux heures.
- Une marinade ne doit jamais être conservée et utilisée ultérieurement. Si vous comptez la servir avec votre viande, faites-la préalablement bouillir.
- Décongelez et faites mariner la viande par réfrigération. Ne la faites pas décongeler à température ambiante ou sur un plan de travail. Des bactéries peuvent se développer et se multiplier rapidement au sein d'aliments tièdes et humides. Lavez-vous minutieusement les mains avec de l'eau chaude et savonneuse avant la préparation d'un repas et après avoir manipulé de la viande, du poisson et de la volaille.

2. PRÉPARATION POUR LA CUISSON

- Préparez-vous bien. Placez la recette, les combustibles, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous avez besoin près du gril avant de débiter la cuisson. Lisez également toute la recette avant d'allumer le gril.
- Un tapis de protection pour barbecue est très utile. Étant donné les risques d'éclaboussures et d'accidents en manipulant de la nourriture, un tapis protège les terrasses, patios ou plateformes en pierre contre les taches de graisse ou les renversements accidentels.

3. ASTUCES ET TECHNIQUES DE CUISSON

- Utilisez toujours un thermomètre de cuisson pour déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez. Pour que votre nourriture reste chaude, une bonne astuce consiste à la placer sur un plat chauffé. La viande rouge, telle que les steaks et les rôtis, est meilleure si vous la laissez reposer quelques minutes avant de la servir. Cela permet au jus ayant été attirés vers la surface par la chaleur de revenir vers le centre de la viande, ajoutant ainsi plus de saveur.
- Il vaut mieux ajouter les sauces sucrées vers la fin de la cuisson pour éviter que la viande ne brûle ou flambe.
- Utilisez un ensemble de pinces à manche long pour tourner la viande et une spatule pour tourner les steaks hachés et le poisson. Utilisez un ustensile perçant, tel qu'une fourchette, piquera la viande et laissera le jus s'échapper.

DÉPANNAGE

Un nettoyage et une maintenance adaptés, ainsi que l'utilisation de combustible propre, sec et de qualité évitera la plupart des problèmes de fonctionnement. Lorsque votre plaque de cuisson Country Smokers® est mal ou peu utilisée, les astuces de dépannage suivantes peuvent s'avérer utiles. Pour consulter des FAQ, rendez-vous sur www.countrysmokers.com. Vous pouvez également contacter votre revendeur local agréé ou le service clients pour obtenir de l'aide.

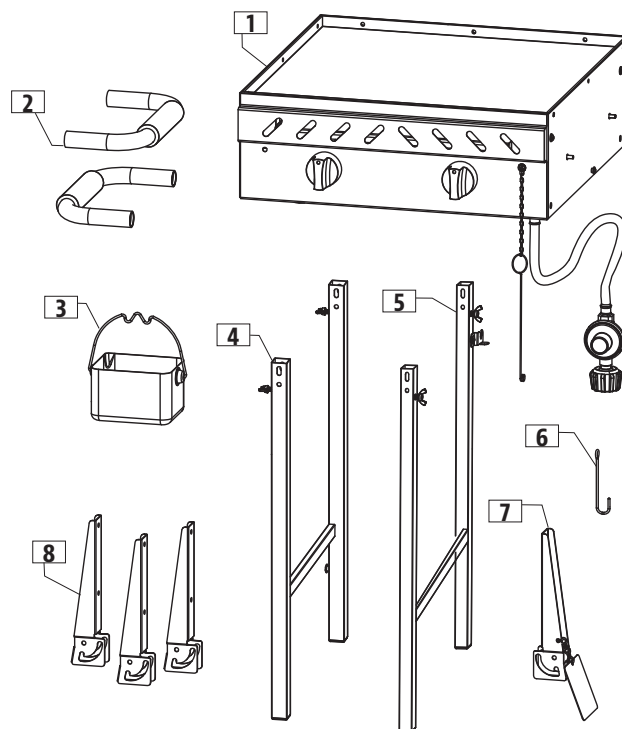
ATTENTION : Veillez à ce que le gril soit totalement froid afin d'éviter toute blessure.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le gril ne s'allumera pas	Le fil d'allumage est cassé	Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	La pointe de l'électrode ne produit pas d'étincelles sur les orifices du brûleur	Réglez l'électrode. Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Pas d'alimentation en gaz	Vérifiez la vanne du régulateur. Vérifiez l'absence de fuite sur la connexion.
Flambée excessive	Grillade de viandes grasses	Grillez les viandes grasses lorsque les grilles sont froides et que les boutons se trouvent sur le réglage « LOW ». Déplacez les viandes sur l'étagère de réchauffage si la flambée continue.
	Température de cuisson	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Eau pulvérisée sur les flammes du gaz	Ne pulvérisez pas d'eau sur les flammes du gaz.
Le brûleur s'éteint	Aucun débit de gaz	Vérifiez le raccordement au gaz et assurez-vous qu'il soit ouvert. Remplacez la bonbonne de gaz si elle est vide.
	Les rafales ou les vents forts	Tournez l'avant du gril hors du vent ou bien augmentez la hauteur de la flamme.
Faible chaleur avec le réglage « HIGH »	Les orifices sont obstrués	Nettoyez les orifices des obstructions.
	La bouteille de gaz est vide	Remplissez la bouteille de gaz.
Fuite de gaz	Mauvaise installation	Tournez le bouton du régulateur à la position « OFF » (Arrêt) et laissez le bouton s'éjecter. Enlevez la bonbonne de gaz. Installez à nouveau et serrez. Effectuez un essai d'étanchéité afin de garantir le fonctionnement du joint. Remplacez la bonbonne si celle-ci est endommagée.
	Défaillance du joint	Le cylindre à gaz est corrodé, rouillé ou a été mal traité. Remplacez la bonbonne.
	Panne du régulateur	Le régulateur doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou oranges	Mauvais débit d'air	Vérifiez le tube du brûleur et les hublots afin de déceler la présence de toiles d'araignée ou toute autre obstruction. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance pour nettoyer le tube du brûleur.
	Tube de brûleur, hublots obstrués	Vider le plateau à graisse l'installer à nouveau. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance .
	Le plateau à graisse est plein, il coule sur le sol	Vérifiez la connexion de la vanne du régulateur à la bonbonne de gaz. Enlevez puis installez à nouveau. Effectuez un essai d'étanchéité.
	La vanne du régulateur est fermée	Tournez le bouton du régulateur à ÉLEVÉ pendant cinq minutes et faites brûler l'unité. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance .
	Le brûleur est sale	Turn regulator knob to HIGH for five minutes, and burn-off the unit. Follow Care and Maintenance instructions.
La qualité de la surface de la plaque de cuisson est mauvaise	La plaque de cuisson a commencé à rouiller	La surface de cuisson n'est pas assaisonnée assez souvent. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance .
	La surface de la plaque de cuisson semble terne	La surface de cuisson est devenue trop chaude et n'est plus assaisonnée. Suivez les instructions d' entretien et de maintenance .

PIÈCES DE RECHANGE

No.	Description
1	Chambre de combustion (x1)
2	Poignée du chambre de combustion (x2)
3	Réceptacle à graisse (x1)
4	Ensemble de jambe du chariot - gauche (x1)
5	Ensemble de jambe du chariot - droit (x1)
6	Crochet de tuyau de régulateur (x1)
7	Support pour jambe de chariot - avant / droite (x1)
8	Support pour jambe de chariot (x3)

REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis.



GARANTIE

CONDITIONS

Tous les grils de Country Smokers®, fabriqués par Dansons, contiennent une garantie limitée à partir de la date de vente par le propriétaire initial. La garantie entre en vigueur à la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre achat de vente original est requise pour valider la garantie. Si le client n'est pas en mesure de produire une preuve de l'achat ou si la date de couverture de la garantie est dépassée, il sera tenu de payer les pièces, l'expédition et la main-d'œuvre.

Dansons offre une garantie de **trois ans (3)** contre les défauts de fabrication sur toutes les pièces. Dansons garantit que toute partie(s) sont exempte de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de trois ans (3) prévue à partir de la date d'achat.

Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons se limitera à fournir le remplacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous.

Dansons prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui retardent la formation de la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les hautes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pour ces raisons que les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que les composants du gril présentent une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus devaient se produire, veuillez vous référer à la section de soin et d'entretien pour prolonger la durée de vie de votre unité. Dansons recommande l'utilisation d'une couverture lorsque le gril n'est pas utilisé.

Les garanties s'appliquent à un usage domestique et une utilisation normale du gril et aucune des garanties limitées ne s'applique à un gril utilisé pour des applications commerciales.

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les produits Country Smokers® car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. Toute utilisation de gaz non précisée dans ce manuel peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications.

Dansons et les fournisseurs autorisés Country Smokers® déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une réclamation est retournée contre Dansons basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en droit, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages-intérêts spéciaux, punitifs ou indirects de quelque nature que ce soit en surplus du prix d'achat original de ce produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées ici et aucune réclamation ne sera effectuée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou de représentation.

Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte qu'il est possible que les exclusions et limitations énoncées dans cette garantie limitée ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'état ou la province.

COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local ou consulter notre boutique en ligne à l'adresse suivante : www.countrysmokers.com

CONTACTER LE SERVICE CLIENTS

Si vous avez la moindre question ou si vous rencontrez des problèmes, contactez le service clients, du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h PST (EN/FR/ES).

service@countrysmokers.com | Numéro gratuit : 1-877-303-3134 | Fax gratuit : 1-877-303-3135

SERVICE DE LA GARANTIE

Contactez le revendeur de Country Smokers® le plus proche de chez vous si vous avez besoin d'une réparation ou de pièces de rechange. Dansons exige une preuve d'achat afin d'établir une réclamation sous garantie. Ainsi, conservez votre reçu ou votre facture d'origine pour vous y référer ultérieurement. Le numéro de série et de modèle de votre appareil Country Smokers® se trouve au dos de l'unité. Les numéros d'enregistrement ci-dessous ainsi que l'étiquette peuvent s'user ou devenir illisibles.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

REVENDEUR AGRÉÉ



DISCOVER RECIPES AND MORE AT
DÉCOUVREZ DES RECETTES ET PLUS SUR

COUNTRYSMOKERS.COM

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly. Our Customer Service department is available Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

TOLL FREE: 1-877-303-3134

TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135

service@countrysmokers.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement. Le service à la clientèle est ouvert du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (ANG / FR / ES).

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-313

TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135

service@countrysmokers.com



7802003UMV

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE

⚠ WARNING: Combustion of propane gas can expose you to chemicals including formaldehyde, which is known to the State of California to cause cancer, and carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

⚠ AVERTISSEMENT : La combustion du gaz propane peut vous exposer à des produits chimiques incluant le formaldéhyde, connue par l'État de Californie pour causer le cancer, et le monoxyde de carbone, connu par l'État de la Californie comme causant des anomalies congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour accéder à d'autres informations, rendez-vous à WWW.P65WARNINGS.CA.GOV