

GAS BARBEQUE

OWNERS MANUAL

FOR USE WITH NATURAL GAS



Intertek
(5005808)

ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018

CONTENTS

SAFETY	2
INSTALLATION	2
PARTS OF THE GRILL	3
NATURAL GAS	4
LEAK TESTING	4
VENTURI TUBES.....	5
LIGHTING	5
OPERATION	6
COOKING TECHNIQUES.....	7
MAINTENANCE	8
TROUBLESHOOTING	9
WARRANTY.....	10
GUIDE DU PROPRIÉTAIRE DE BARBECUE AU GAZ ..	11
MANUAL DEL USUARIO DE PARRILLA A GAS	21



DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. SHUT OFF GAS TO THE APPLIANCE.
2. EXTINGUISH ANY OPEN FLAME.
3. OPEN LID.
4. IF ODOR CONTINUES, KEEP AWAY FROM THE APPLIANCE AND IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER OR YOUR FIRE DEPARTMENT.



WARNING

1. DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS OR VAPORS IN THE VICINITY OF THIS APPLIANCE.

PLEASE RECORD YOUR MODEL NUMBER, SERIAL NUMBER AND DATE OF PURCHASE HERE.

This information can be found on the black and silver OMC caution sticker on the back or side of your gas grill.

Model Number					-		
Serial Number		-					
Date of Purchase	/		/				
	dd		mm		yyyy		

NOTE TO INSTALLER: THESE INSTRUCTIONS MUST BE LEFT WITH THE CONSUMER.

**READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GAS GRILL.
RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

FOR ASSEMBLY INSTRUCTION, PLEASE SEE YOUR ASSEMBLY MANUAL
OR VISIT www.omcbbq.com TO VIEW OUR ASSEMBLY VIDEOS.

SAFETY

Your new OMC gas grill is a safe, convenient appliance when assembled and used properly. As with all gas-fired products, certain safeguards must be observed. Failure to follow these safeguards may result in serious injury or damage. If you have questions concerning assembly or operation, consult your dealer, gas appliance specialist, gas company or our direct customer service line at 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com

CAUTION

- FOR OUTDOOR USE ONLY.
- THIS APPLIANCE MUST NOT BE OPERATED UNATTENDED.
- SPECIAL CARE MUST BE TAKEN TO KEEP SMALL CHILDREN AWAY FROM HEATED SURFACES.

Use caution when handling or transporting this product. Metal edges can be hazardous. Use appropriate gloves when lifting or handling. Before lifting, remove side shelves, grids and grates.

ELECTRICAL CAUTION

1. If any accessory is used on this appliance that requires an external electrical power source, the accessory when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, the following standards apply:

(U.S.A.) ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition and
(Canada) CSA C22.1 Canadian Electrical Code

2. Do not cut or remove the grounding prong from the plug.
3. Keep the electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surface.

PROPOSITION 65 WARNING

Handling the brass material on this product exposes you to lead and lead compounds, a chemical known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. WASH YOUR HANDS AFTER HANDLING THIS PRODUCT.

WARNING

Fuels used in gas or oil-fired appliances, and the products of combustion of such fuels, contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. "This warning is issued pursuant to California Health and Safety Code Sec. 25249.6"

INSTALLATION

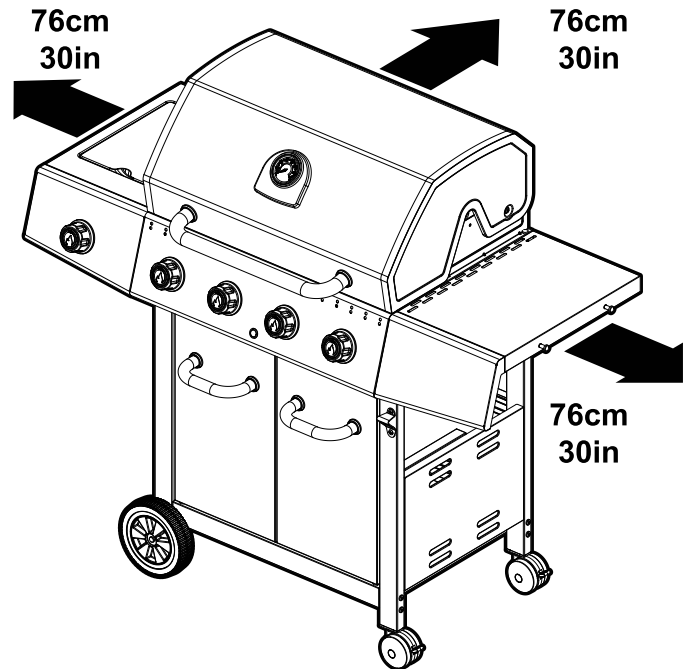
1. In the U.S.A., this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant national code:

ANSI Z223.1/NFPA 54 - Latest Edition National Fuel Gas Code and Latest Local Codes where Applicable

2. In Canada, this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant CSA standards:

CSA-B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code

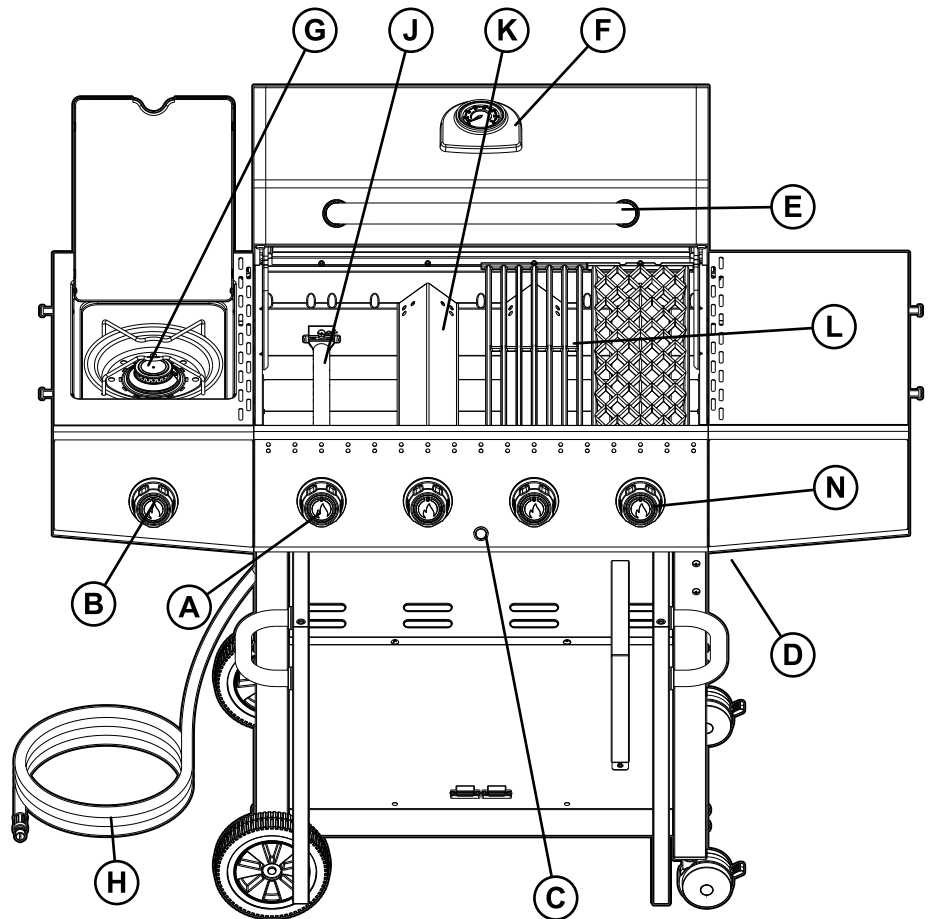
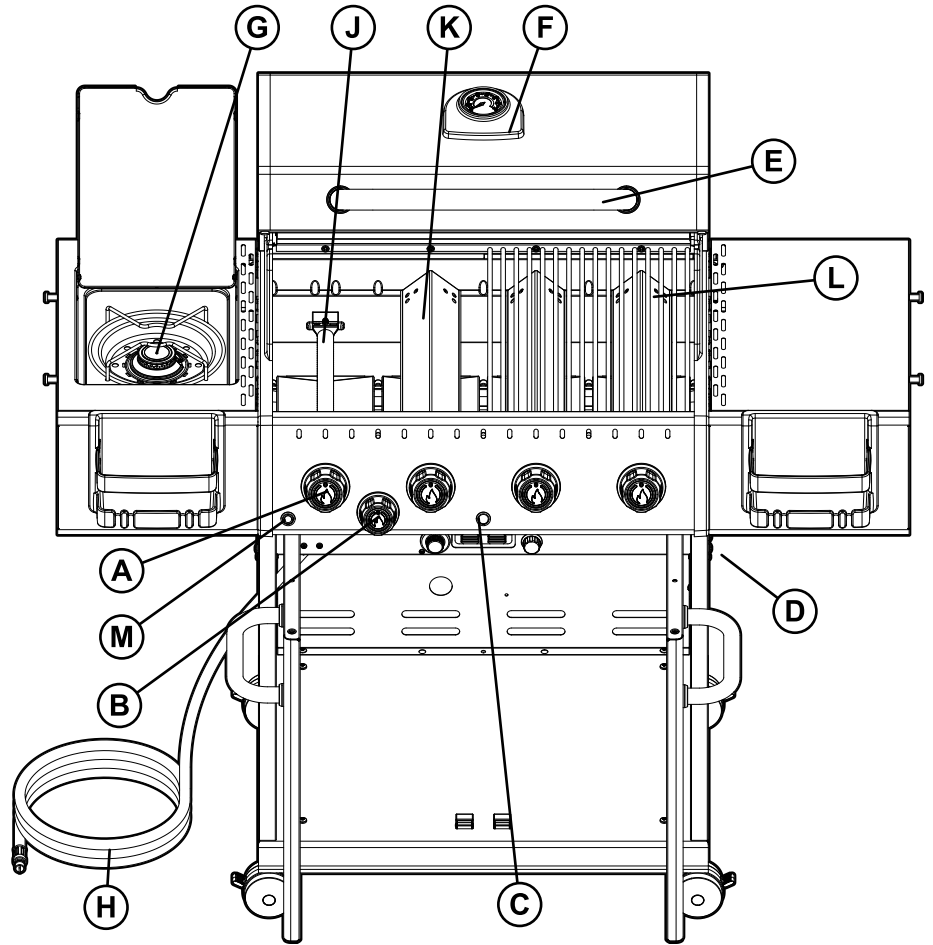
3. The appliance must be located away from combustible surfaces by at least 76cm / 30in from each side, and 76cm / 30in from the rear.



4. Do not operate this appliance under any overhead roof construction or foliage.
5. This appliance is for OUTDOOR USE ONLY, DO NOT operate in garage, shed, balcony or other such enclosed areas.
6. DO NOT restrict the flow of air to the appliance.
7. Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, gasoline, and all flammable liquids and vapors.
8. This appliance is not intended to be installed in, or on, recreational vehicles and/or boats.
9. Keep the ventilation opening(s) of the enclosure free and clear from debris.

PARTS OF THE GRILL

- A. MAIN BURNER CONTROLS
- B. SIDE BURNER CONTROLS
- C. IGNITOR
- D. MANUAL LIGHTING HOLE
- E. LID HANDLE
- F. HANDLE
- G. SIDE BURNER
- H. NATURAL GAS HOSE
- J. MAIN BURNER
- K. HEAT TENT
- L. COOKING GRIDS
- M. LIGHT SWITCH
- N. SEAR ZONE



NATURAL GAS & HOSE

1. This barbecue is designed for use with natural gas. Do not use with liquid propane (bottled gas). The valves, orifices, and hoses are for natural gas only.
2. Do not use with charcoal.
3. A shut off valve must be used on the gas supply piping system.
4. When the appliance is not in use, turn off the natural gas supply at the shut off valve.
5. The appliance is designed to operate at a regulated pressure of 7 inches water column (W.C.).

STORAGE

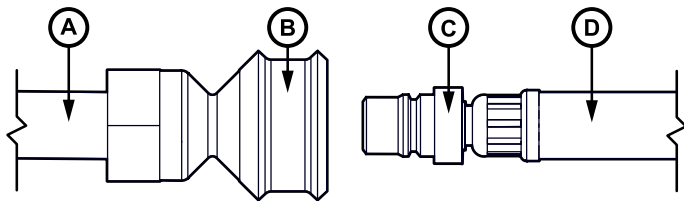
1. The gas must be turned off at the natural gas supply when the barbecue is not in use.
2. When the barbecue is stored indoors, the gas supply must be disconnected.

GAS SUPPLY TESTING

1. The outdoor gas grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa).
2. The outdoor gas grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa).

GAS SUPPLY HOSE

1. On models supplied with an extension hose, the hose assembly is specifically designed for your model. No modifications or additions should be attempted. Hose and hose couplings comply with CGA Standard CAN 1.83.
2. On models equipped with the "quick disconnect" coupling, close "shut off valve" before disconnecting coupling.
3. "Quick disconnect" coupling must be kept clean and free of dirt and debris.
4. Protect the hose from dripping grease and do not allow the hose to touch any hot surface, including the base casting of the barbecue.
5. Inspect the hose at least once per year. If the hose is cracked, cut, abraded or damaged, the appliance must not be used.
6. For replacement of hose assembly, contact your dealer or approved service center.



- A. GAS SUPPLY PIPING
- B. QUICK DISCONNECT COUPLING
- C. ADAPTER FITTING
- D. EXTENSION HOSE ASSEMBLY

LEAK TEST

All factory-made connections have been carefully tested for gas leaks. However, shipping and handling may have loosened a gas fitting.

AS A SAFETY PRECAUTION:

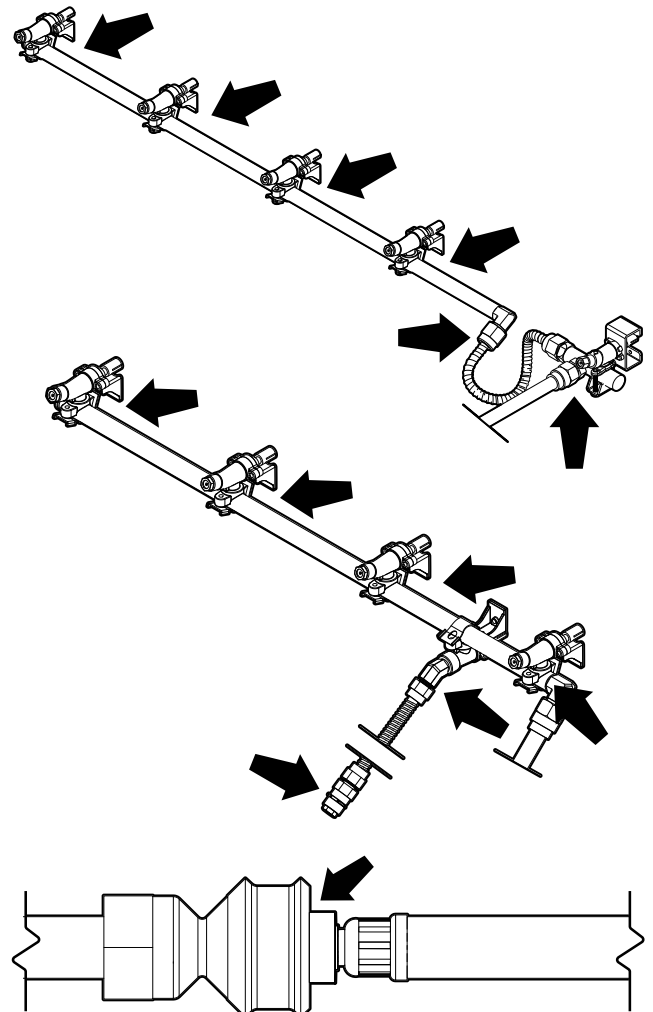
- Test all fittings for leaks before using your gas grill.
- Test for leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting, at least once per year or after any period of non-use.
- Do not smoke anytime while testing.
- Never test for leaks with a lit match or open flame.
- Test for leaks outdoors.

TO TEST FOR LEAKS:

1. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
2. Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
3. Make sure the gas grill valves are "OFF".
4. Make sure the gas supply valve is "OFF".
5. Brush the soap solution on each connection.
6. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
7. If a leak is detected, close the gas supply valve, tighten the connection and retest.
8. If the leak persists, contact your gas grill dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.

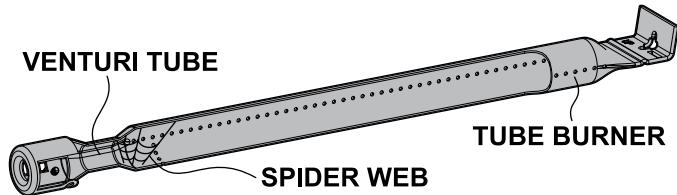
IF YOUR GAS GRILL IS EQUIPPED WITH A SIDE BURNER:

1. Follow steps 1 - 5 above
2. Place fingertip over the opening in the orifice at the end of hose.
3. Turn "SIDE BURNER" control to "HIGH."
4. Brush soap solution on each connection between orifice and control valve.
5. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
6. If a leak is detected, close the gas supply valve, tighten the connection and retest.
7. If the leak persists, contact your gas grill dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.
8. Turn "SIDE BURNER" control to "OFF".



VENTURI TUBES

- Always keep venturi tubes clean.
- Blockages in the venturi tubes caused by spiders, insects and nests can cause a flashback fire.
- Although the gas grill may still light, the backed up gas can ignite and cause a fire around the venturi tubes at the control panel or the side burner.

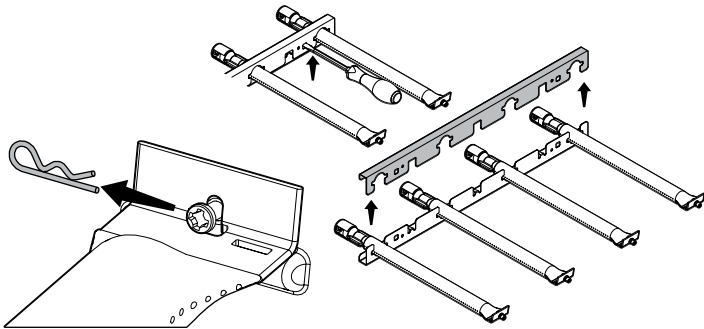


If a flashback fire occurs, turn off gas at the source immediately. Inspect and clean the venturi tubes (main burner, side burner, rear burner) if any of the following symptoms occur:

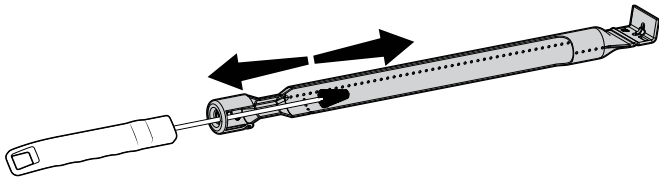
1. You smell gas.
2. Your gas grill does not reach temperature.
3. Your gas grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

INSPECTING & CLEANING VENTURI TUBES

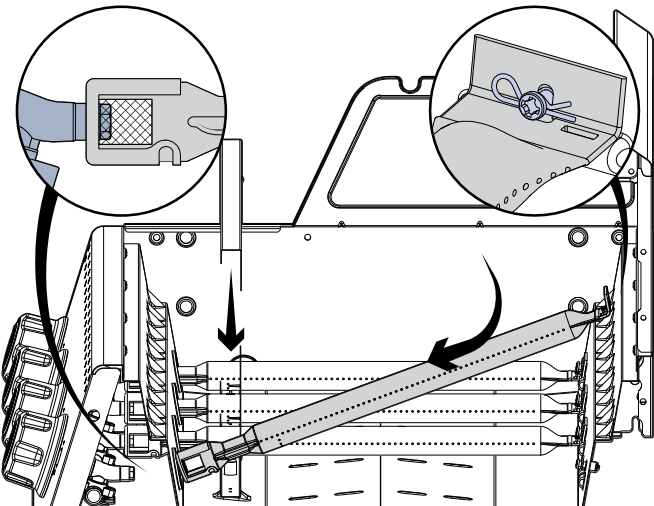
1. Be sure the gas supply is "OFF".
2. Once the grill is cool, remove the burner fasteners and the top portion of the collector box. Proceed to lift the burners from the gas grill housing.



3. Clean the venturi tubes with a pipe cleaner or venturi cleaning tool (Accessory #77311).



4. Lower the burner into position in the gas grill housing, making sure that the venturi tubes are correctly aligned and fitted on the orifices.



5. Secure burners with burner fasteners. Snap top portion of collector box back in place.

LIGHTING

LIGHTING INSTRUCTIONS

- The grill must be assembled and installed as per the assembly and installation instructions.
- Ensure that the natural gas supply is properly connected to the grill. See: "NATURAL GAS & GAS SUPPLY HOSE" (pg. 4).
- Ensure there are no gas leaks in the gas supply system. See: "Leak Testing" (pg. 4).
- Ensure that the venturi tubes are properly located over the gas valve orifices. See "Venturi Tubes", (pg. 5).
- Ensure that Main Burner, Side Burner ignition wires are connected.
- Check that the battery has been installed in the electronic ignition.
- Carefully review all instructions on the information plate attached to the gas grill.

1. **Open lid before lighting.**
2. **Do not lean over gas grill while lighting.**
3. **Set control knobs to "OFF" and turn on the gas supply.**

LIGHTING THE MAIN BURNER:

To light burner with the ignitor:

4. Push and turn one main burner control knob to "HIGH".
5. Push and hold down the ignitor.
6. Burner should ignite within 5 seconds; turn off gas source immediately if ignition does not occur in this timeframe.

To light burner with a match:

4. Use the match holder and, apply lit match to burner port.
5. Push and turn right main burner control knob to "HIGH".
6. Burner should ignite within 5 seconds; turn off gas source immediately if ignition does not occur in this timeframe.

7. After the first burner is lit, push and turn the adjacent main burner control knob to "HIGH" then repeat for other burners; these burners should light automatically without the ignitor.

Note: In windy conditions, ignite each burner individually.

LIGHTING THE SIDE BURNER:

To light burner with the ignitor:

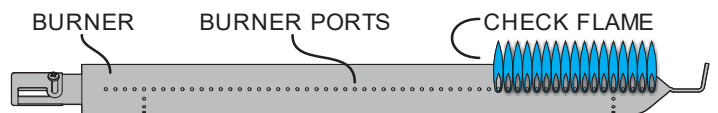
4. Push and turn side burner control knob to "HIGH".
5. Push and hold the ignitor button.
6. Burner should ignite within 5 seconds.

To light burner with a match:

4. Apply lit match to burner ports.
5. Push in the side burner control knob and turn to "HIGH."
6. Burner should ignite within 5 seconds.

Note: Pots on the side burner must not exceed 9 inch (23 cm) diameter or 15 lbs. (7 kg) in weight.

CAUTION: Check your gas grill after lighting. All burner ports should show a 1 inch (2.5cm) flame on "HIGH".



If any of the following symptoms occur there is probably a blockage in the venturi tubes. Shut off gas at once and clean the venturi tubes. See "Venturi Tubes" (pg. 5).

- You smell gas
- A flashback fire occurs
- Your gas grill heats unevenly
- The burners make popping noises

IF BURNER DOES NOT IGNITE:

- Push and turn control knob to "OFF". Wait 5 minutes then try again with control knob set at "MEDIUM".
- If any burner will not light, see "Troubleshooting" (pg. 9). If problem persists, do not attempt to operate the appliance; contact OMC, your dealer or an approved service center.

SHUTDOWN:

1. Turn gas supply valve "OFF".
2. Turn control knobs to "OFF".

OPERATION

! WARNING !

NEVER cover slots, holes, or passages in the front or bottom of the grill or cover an entire rack with material such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the grill and may cause over heating or carbon monoxide poisoning.

FIRST TIME USE

Before cooking on your gas grill for the first time, clean the components and preheat the appliance to rid it of any odors or foreign matter in the following manner:

- Remove and clean the cooking grids and Heat Tents with mild soap and water
- With cooking grids and Heat Tents removed, light the gas grill following lighting instructions (pg. 6) and operate the gas grill on **"Medium"** for **30 minutes**. Next, turn gas source off then turn all control knobs to the "OFF" position
- Let grill cool, then replace the Heat Tents
- Season the cooking grids by coating grids with an organic cold processed cooking oil with a high smoke point, light the grill and operate on Med/Low for 30 minutes
- Recommended cooking oils:
 - Avocado Oil smoke point 500°F (260°C)
 - Rice Bran Oil smoke point 490°F (254°C)
 - Canola Oil smoke point 400°F (204°C)
- You are ready to grill. Proceed to "Preheating"

PREHEATING

- **Preheat the gas grill on MEDIUM** with the lid closed for 15 minutes
- Clean cold grids with a nylon grill brush (Item # 77643) or hot grids with a stainless steel wire grill brush (Item #'s 77610, 77641) and carefully inspect to ensure there are no broken bristles left on the grid
- Coat the grids with a high smoke point cooking oil
- Adjust heat as appropriate for what you are grilling

LID POSITION

The position of the lid during cooking is a matter of personal preference, but the gas grill cooks faster, uses less fuel, and controls the temperature best with the lid closed.

A closed lid also imparts a smokier flavor to meat cooked directly on the grid, and is essential for smoking and convection cooking.

VAPORIZATION SYSTEMS

Your gas grill is designed for use with the included Heat Tents vaporization system. Do not use lava rock, ceramic briquettes or any other vaporization system other than the one that came with the gas grill.

COOKING TEMPERATURES

HIGH SETTING

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 600 - 650°F (320 - 340°C) with the lid down.

Use high setting only:

- For fast warm-up.
- In cold or windy conditions when grilling with the lid up.
- To quickly sear steaks before reducing the temperature.
- To burn-off food residue from the cooking grids and Flav-R-Wave™ before cleaning (maximum 10 minutes).

Rarely, if ever, will you require the HIGH setting for extended cooking or preheating.

MEDIUM/HIGH

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 550°F (290°C) with the lid down.

Use medium/high setting to:

- Preheat grill for steaks.
- Grill steaks rare & medium rare.

MEDIUM

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 450°F (230°C) with the lid down.

Use medium setting to:

- Grill steaks medium and medium well.
- Grill chops, burgers and vegetables.

MEDIUM/LOW

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 400°F (200°C) with the lid down.

Use medium/low setting to:

- Grill chicken pieces, sausage, fish.
- Roast, bake.
- Grill dough and pastry such as quesadillas.

LOW

Produces temperatures at the cooking grid of approximately 310-350°F (155-175°C) with the lid down.

Use low setting to:

- Slow roast and smoke large cuts of meat, delicate fish and for dough and pastry.

Temperatures are approximate only and vary with the outside temperature and the amount of wind.

COOKING TECHNIQUES

DIRECT GRILLING

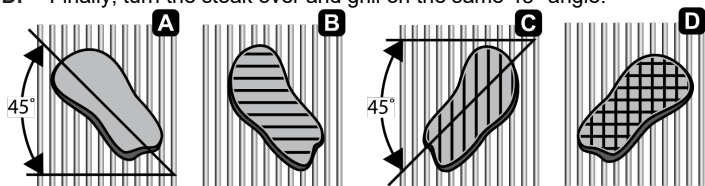
The direct grilling method involves cooking the food on grids directly over a lit burner. Direct grilling is the most popular method for most single serving items such as steaks, chops, fish, burgers, kebabs and vegetables.

1. Prepare food in advance to avoid delay and timing problems. If using marinade or spices, they should be applied before placing meat on the cooking grid. If basting with sauces, they should be applied in the last 2-4 minutes of grilling to avoid burning.
2. Organize the area around the gas grill to include forks, tongs, oven mitts, sauces and seasonings to allow you to stay in the vicinity of the gas grill while cooking.
3. Bring meat to room temperature just prior to grilling. Trim excess fat from meat to minimize the "flare-ups" that are caused by dripping grease.
4. Pre-heat the gas grill to the desired temperature with the lid closed.
5. Coat the grids with vegetable or olive oil to prevent food from sticking to the grids.
6. Hold the salt when cooking meats on the gas grill. The meat will stay juicier if the salt is added after cooking.
7. To prevent steaks from "drying out," use tongs rather than a fork and start on "MEDIUM/HIGH" to sear the meat and seal juices in. Reduce the heat and extend cooking times when grilling thicker cuts of meat.
8. Learn to test when the meat is done by time and feel. Meat firms up as it cooks. When the meat is soft it is rare. When it is firm, it is well done.
9. Follow the perfect steak grilling guide for most meat, fish, poultry and vegetables.

THE PERFECT STEAK GRILLING GUIDE

Brush grids with a high smoke point oil and preheat the grill to 600°F (315°C).

- A. Place steak on the barbecue at a 45° angle and cook according to the timing on the cooking chart below.
- B. Turn the steak over grilling on the same 45° angle.
- C. Turn the steak over and grill on the opposite 45° angle.
- D. Finally, turn the steak over and grill on the same 45° angle.



Meat Thickness		Heat Setting	Time Per Side				Total Time
1.5 in (3.8 cm)	1.0 in (2.5cm)		A	B	C	D	
	Rare	High	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minutes
Rare	Medium Rare	Med/High	2	2	2	2	8 minutes
Medium Rare	Medium	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutes
Medium	Well	Med	2½	2½	2½	2½	10 minutes
Well		Med	3	3	3	3	12 minutes

SMOKING & ROASTING

Achieving great results smoking or roasting on your OMC gas grill is possible with a few accessories and proper technique.

In general smoking, roasting rely on the indirect convection cooking technique. This method is ideal for cooking large cuts of meat such as roasts or poultry. The food is cooked by hot air circulating around it. The meat is not placed over top of a direct flame. A roasting pan is used to keep the environment inside of the grill moist.

ROASTING & INDIRECT CONVECTION COOKING

- For most applications of indirect convection cooking with and without a rotisserie, a drip pan is recommended to catch the drippings. Place drip pan on top of the Heat Tents, centered beneath the food. Put 0.5 – 1.0in (1.2 - 2.5cm) of liquid in the drip pan. Fruit juice, wine or marinade are good choices to enhance the flavor. Do not let the drip pan run dry.
- GrillPro® Foil Roasting trays (50420) is an excellent option for a drip pan to catch meat drippings.
- Set the outside burners to medium.
- The center burner(s) can be off. This will prevent juices in the drip pan from burning and maintain the liquid.
- Prior to placing the meat on the grill, baste the meat with vegetable oil. This will enhance browning on the outside of the meat.
- Periodically check the drip tray to maintain a minimum of 0.5in (1.2cm) of liquid in the pan.
- When cooking without a drip pan, close attention must be paid to avoid the risk of a grease fire and is not recommended.
- Roasting is best with the lid closed. Opening the grill lid causes temperature fluctuations. Use a meat thermometer to monitor your cooking while avoiding the temptation to open the lid of your grill.
- Turn gas grill off and allow it to cool before removing drip pan. The fat drippings are highly flammable and must be handled carefully to avoid injury.

SMOKING

- To add the rich flavors of wood smoke at the start off a long cook you will need prepare either soaked wood chips or compressed grilling pellets in a smoker box.
- GrillPro® stainless steel pellet tube (#00181) is a great accessory to hold wood pellets.
- GrillPro® cast iron smoker box (#00150) is a great accessory to hold soaked wood chips.
- Before you light the grill place the filled smoker box on top of the heat tents on the cooking grid over either of the lit outside burners.
- Set up you grill for indirect convection cooking.
- Place a drip pan bellow the cooking grid you plan on placing your meat. Add 0.5 – 1.0in (1.2 - 2.5cm) of liquid in the drip pan.
- Set the outside burners to low.
- The center burner(s) can be off. This will prevent juices in the drip pan from burning and maintain the liquid.
- The burners will ignite the pellets or wood chips inside the smoker box. When this happens place your meat centered above the drip pan.
- Periodically check the drip tray to maintain a minimum of 0.5in (1.2cm) of liquid in the pan.
- Smoking is best with the lid closed. Opening the grill lid causes temperature fluctuations. Use a meat thermometer to monitor your cooking while avoiding the temptation to open the lid of your grill.
- Turn gas grill off and allow it to cool before removing drip pan or smoker box. The fat drippings are highly flammable and must be handled carefully to avoid injury.

MAINTENANCE

REGULAR MAINTENANCE

To ensure optimal performance and safety, the following components should be inspected and cleaned as required before use of your gas grill.

COOKING GRIDS - CAST IRON, STAINLESS ROD.

OMC Stainless Rod grids provide maximum durability and good heat retention and good grilling performance.

OMC Cast Iron grids are coated with a porcelain enamel finish to protect the grids and reduce the tendency of food sticking to grids. Regular use and care improves performance and longevity of the grids.

FOR OPTIMUM PERFORMANCE:

- Before first use and after long periods of storage, wash grids using a light detergent and water and then rinse and dry with paper towel; never air dry grids or use a dishwasher.
- Immediately after washing, season cooking grids by coating grids with an organic cold pressed cooking oil with a high smoke point, light the grill and operate on Med/Low for 30 minutes. Recommended cooking oils:
 - Avocado Oil smoke point 500°F (260°C)
 - Rice Bran Oil smoke point 490°F (254°C)
 - Canola Oil smoke point 400°F (204°C)
- Before and after each use, brush grids with a good quality bristle brush (GrillPro Item #'s 77610, 77641) and lightly coat with a high smoke point cooking oil. This will continue the seasoning process
- **Use medium heat settings to preheat and grill to avoid burning off the protective seasoned coating**
- Avoid applying sugar based marinades or salt to meat before grilling, apply sugar based marinades at end of grilling and salt after grilling
- Use oil based marinades, avoid water based marinades
- Lightly coat food with cooking oil of your choice before grilling
- Turn and rotate your grids periodically
- Ensure the surface of the grid is always coated with a light layer of oil. This helps prevent rust and deterioration and improves the grids non-stick performance
- If rust does occur, Burn-Off the grid, brush with a stainless steel bristle brush and re-season
- During long periods of inactivity, grids should be **seasoned**, then stored in a dry place. The grids may be wrapped in protective plastic food wrap. After periods of storage, Burn-Off grids, wash, dry with paper towel and re-season with high smoke point cooking oil.

!

WARNING

!

If you brush the grids with a stainless steel bristle grill brush.

- If the grill is hot, use caution and oven mitts to protect your hands.
- Inspect the grids carefully after brushing to ensure there are no broken stainless steel bristles left on the grid.

GREASE TRAY

The grease tray is centered below the firebox. It can be easily accessed from the side or rear. Clean the grease tray regularly to prevent grease fires.

VAPORIZER HEAT TENTS

The Heat Ten is designed to generate smoke and vapor from the food drippings in order to provide that authentic barbecue flavor while protecting the burner. If residue accumulates on the Heat Tents, remove the cooking grids and scrape the residue off the Heat Tent.

GENERAL CLEANING

Perform a Burn-Off (see below).

When gas grill is cool, remove grids, scrape the Heat Tents then remove them from the grill.

Clean the interior of the gas grill as necessary by scraping the sides and bottom of the cook box with a brush or scraper you can vacuum up the remaining residue.

Rust is a natural oxidation process and may appear on internal stainless steel parts. Rust will not affect performance of your grill.

BURN-OFF

Ignite the burners as per "Lighting" (pg. 5).

Operate gas grill on HIGH with lid closed for 10 minutes maximum.

Turn the gas source off then turn control knobs to OFF.

ANNUAL MAINTENANCE

The following components should be inspected and cleaned at least once a year or after any period of storage over 30 days to ensure optimal performance, safety and efficiency.

BURNER

Remove burner and inspect for cracks and deterioration. Clean venturi tubes using a pipe cleaner or venturi brush to eliminate any blockages. See "Venturi Tubes." (pg. 5) While the burner is removed, remove the grease shields, clean the interior of cook box by scraping the sides and bottom of the cook box and vacuuming.

HOSE

Inspect and replace if necessary. See "Natural Gas and Hose" (pg. 4)

STAINLESS STEEL & PORCELAIN COMPONENTS

Wash with soap and water. Use stainless steel cleaner or "Bar Keepers Friend" to polish and remove stains or rust marks if they occur. Weathering and extreme heat can cause a stainless steel lid to turn a tan color. This is discoloration and is not considered a manufacturing defect.

RESIN COMPONENTS AND SIDE SHELVES

Wash with light detergent and water and then rinse and dry.

REPLACEMENT PARTS

If a problem is found with the regulator, hose, burner, or control valves, do not attempt repair. See your dealer, approved service center, or contact the factory for repairs or replacement parts. To ensure optimum performance, use only original OMC replacement parts.

LEAK TEST

When reconnecting a gas supply be sure to check for leaks. See "Leak Testing". (pg. 4)

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
SMELL OF GAS	SHUT OFF GAS SUPPLY AT ONCE. DO NOT USE THE APPLIANCE UNTIL LEAK IS SEALED.	
Leak detected at any connection	<ol style="list-style-type: none"> 1.Quick disconnect coupling not seated fully. 2.Gas leak in any connection. 3.Gas leak in hose or control valves. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Remove and reconnect coupling. 2.Tighten connection and "Leak Test." (pg 4) 3.See authorized service center.
Flames beneath control panel (flashback fire)	<ol style="list-style-type: none"> 1.Venturi blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Remove burner and clean venturi. See "Venturi Tubes" (pg 5).
Burner not lighting	<ol style="list-style-type: none"> 1.Gas supply valve closed. 2.Ignitor issue. 3.Venturi blocked or misaligned with valve orifice. 4.Orifice(s) blocked. 5.Hose is twisted. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Open gas supply valve. 2.Try manually lighting burner with a match. See "Lighting" (pg 5). If burner lights successfully, it is an ignitor issue. See "Ignitor not Working" below. 3.Remove burner, clean venturi and realign with valve orifice. See "Venturi Tubes" (pg 5) for assistance. 4.Remove burner, clean orifices with a pin or fine wire. Do not drill orifices. 5.Straighten hose. Keep away from bottom casting.
Ignitor not working	<ol style="list-style-type: none"> 1.Ignitor battery is dead. 2.Ignitor wire(s) not connected. 3.Electrode misaligned on burner. 4.Ignitor malfunction. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Replace battery. 2.Ensure main burner and side burner electrode wires are all connected. 3.Realign electrode and clear any surrounding debris from area. 4.Use "Match Lighting" procedure. (pg 5)
Decreasing heat, "popping Sound"	<ol style="list-style-type: none"> 1.Venturi blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes" (pg 5) for assistance.
Hot spots on cooking surface	<ol style="list-style-type: none"> 1.Venturi blocked. 2.Debris buildup on Flav-R-Wave. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes" (pg 5) for assistance. 2.Scrape off Flav-R-Wave and vacuum.
"Flare-ups" or grease fires	<ol style="list-style-type: none"> 1.Excessive grease buildup on vaporizer or in gas grill cook box. 2.Excessive heat. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Thoroughly scrape off Flav-R-Wave and inside of cookbox then vacuum out debris. 2.Turn burner controls to a lower setting.
Yellow flame	<ol style="list-style-type: none"> 1.Some yellow flame is normal. If it is excessive, the venturi may be blocked. 2.Burner ports blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes" (pg 5) for assistance. 2.Remove burner & clean with soft bristle brush (e.g. toothbrush).
Inside of lid appears to be Peeling	<ol style="list-style-type: none"> 1.This is a build-up of grease. The inside of lid is not painted and cannot peel. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Clean with stiff bristle brush or scraper.
Cooking grids rusting	<ol style="list-style-type: none"> 1.Porcelain enamel has been chipped 	<ol style="list-style-type: none"> 1.See "Maintenance" (pg. 8) for help
Control panel lights not Working	<ol style="list-style-type: none"> 1.Unit not connected to power. 2.Faulty transformer. 3.Loose or corroded connections. 4.Bulb blown. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Connect GFI power cord to appliance. Plug to working power outlet. 2.Check transformer output is 12Vac. Replace if required. 3.Clean connections and ensure all connectors are pushed together firmly. 4.Replace bulbs.
<p>If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please visit www.omcbbq.com for more information including troubleshooting videos, tricks and tips or call customer service at 1-800-265-2150</p>		

WARRANTY

The OMC Warranty is effective from date of purchase and is limited to the repair or replacement of parts at no charge which prove to be defective under normal domestic use.

In United States and Canada replacement is FOB Factory.

In all other countries replacement is FOB OMC Distributor

(Consult your Dealer for name of OMC Distributor). All other costs are the responsibility of the owner.

This warranty is extended only to the original purchaser as indicated on the warranty registration and applies only to products sold at retail and only when used exclusively by the purchaser in country where purchased. (Different types of gas used in different countries require appropriate valves, orifices and regulators.)

WHAT IS COVERED

TUBE BURNERS	10 Years
REMAINING PARTS AND PAINT	5 Years

WHAT IS NOT COVERED

- Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.
- Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere.
- Shipping or transportation costs.
- Removal or re-installation costs.
- Labor costs for installation and repair.
- Cost of service calls.
- Liability for indirect, or consequential damages.
- Gas grills deemed to be used as a communal amenity or gas grills not directly used and maintained by the purchaser

REPLACEMENT PARTS

"Genuine OMC Gas Grill Parts" must always be used for replacement. Use of any other parts will automatically nullify the above warranty.

BURNERS

The life of OMC burners (made of stainless steel) depends almost entirely on proper use, cleaning and maintenance. This warranty does not cover failure due to improper use and maintenance. For proper burner maintenance instructions see (pg. 8).

PORCELAIN-COATED COOKING GRIDS

All OMC cast iron cooking grids are coated with a durable porcelain enamel to assist in cleaning and reduce the tendency of food sticking to the grid. Porcelain is essentially a glass coating. Some chipping may occur if mishandled. This will not affect the use or performance of the grids. The grids are not warranted against chipping or rusting due to mishandling. Consult "Maintenance" (pg. 8) for proper cooking grid care and cleaning instructions.

VAPORIZATION SYSTEMS

OMC Gas Grills are designed for use with heat tent vaporization systems. The heat tents are warranted against defects in materials or rust through for a period of 2 years from date of purchase. Surface rust will not affect the performance of the heat tent and is not covered by the warranty. See "Maintenance" (pg. 8) for proper heat tent care instructions.

FREIGHT

Courtesy shipping is provided for warranty orders during the three (3) months after the original date of purchase. After this period, a freight charge will be applied to all warranty orders.

REGISTER YOUR GRILL

You can register your grill's warranty online at www.omcbbq.com or by calling 1-800-265-2150.

WARRANTY CLAIMS

All warranty is handled directly by OMC. Parts must be returned to OMC Warranty Department, shipping charges prepaid, accompanied by Model Number, Serial Number, and if your grill is not registered, proof of purchase (copy of sales slip or invoice). If inspection confirms the defect, OMC will repair or replace such part in accordance with the terms of the warranty.

On receipt of letter or fax (not by phone) OMC may at its option not require part or parts to be returned.

NON AMERICAN/CANADIAN RESIDENTS

The above warranty is administered by the OMC distributor in your country. Contact your dealer for the name of your OMC distributor.

BARBECUE AU GAZ

MANUEL DE L'UTILISATEUR

UTILISATION AVEC GAZ NATUREL



Intertek
(5005808)

ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ	12
INSTALLATION	12
PARTS OF THE GRILL	13
GAZ NATUREL.....	14
CONTRÔLE DES FUITES	14
TUBES VENTURI.....	15
ALLUMAGE	15
FONCTIONNEMENT	16
TECHNIQUES DE CUISSON	17
ENTRETIEN	18
DÉPANNAGE.....	19
GARANTIE.....	20



DANGER

S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ:

1. FERMER L'ALIMENTATION EN GAZ DE L'APPAREIL.
2. ÉTEINDRE TOUTE FLAMME NUE.
3. OUVRIR LE COUVERCLE.
4. SI L'ODEUR PERSISTE, ÉLOIGNEZ-VOUS DE L'APPAREIL ET APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU LES POMPIERS.



AVERTISSEMENT

1. NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER DE L'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL.

VEUILLEZ INSCRIRE LE NUMÉRO DE MODÈLE, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LA DATE D'ACHAT ICI.

Ces renseignements se trouvent sur une étiquette d'avertissement noire et argent d'OMC à l'arrière ou sur le côté de votre gril à gaz.

Numéro de modèle

					-		
--	--	--	--	--	---	--	--

Numéro de série

		-					
--	--	---	--	--	--	--	--

Date d'achat

	/		/	
jj		mm		aaaa

REMARQUE POUR L'INSTALLATEUR : CES INSTRUCTIONS DOIVENT ÊTRE LAISSÉES AU CONSOMMATEUR.

LIRE ATTENTIVEMENT CES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE. CONSERVER CES DIRECTIVES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

POUR LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE, CONSULTER VOTRE MANUEL D'ASSEMBLAGE OR OU VISITER www.omcbbq.com POUR VISIONNER NOS VIDÉOS SUR L'ASSEMBLAGE.

MESURES DE SÉCURITÉ

Votre nouveau barbecue au gaz OMC est un appareil sécuritaire et pratique lorsqu'il est assemblé et utilisé correctement. Toutefois, comme tout appareil fonctionnant au gaz, certaines mesures de sécurité s'imposent. Le non respect de ces mesures de sécurité peut causer de sérieux dommages ou des blessures graves. Si vous avez des questions en ce qui concerne l'assemblage ou le fonctionnement de l'appareil, consultez votre marchand, technicien d'appareils à gaz, compagnie de gaz ou notre service à la clientèle au 1-800-265-2150 / info@omcbbq.com

ATTENTION

- UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE.
- PRENDRE LES PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES POUR ÉLOIGNER LES ENFANTS DES SURFACES CHAUDES.

Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. Les bords de métal peuvent être coupants. Utilisez les gants appropriés pour soulever ou déplacer le barbecue. Avant de soulever le grill, retirer les tablettes latérales et les grilles de cuisson.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVEC L'ÉLECTRICITÉ

1. Si vous utilisez un accessoire qui nécessite une source de courant électrique avec ce grill, l'accessoire doit être mis à la terre lorsqu'il est installé, selon les normes locales en vigueur. En l'absence de normes locales, les normes suivantes s'appliquent:

(É.-U.) ANSI/NFPA No. 70 - Dernière édition

(Canada) CSA C22.1 Code Canadien de l'électricité

2. Ne jamais couper ou enlever la broche de masse de la fiche électrique.
3. Éloigner le fil électrique et le boyau d'alimentation en gaz de toute surface chauffée.

AVERTISSEMENT LIÉ À LA PROPOSITION 65

La manipulation du matériel en laiton de ce produit vous expose au plomb et composés de plomb, un produit chimique identifié par l'État de la Californie comme cause le cancer, de malformations congénitales et d'autres troubles de l'appareil reproducteur. LAVEZ-VOUS LES MAINS APRÈS AVOIR MANIPULÉ CE PRODUIT.

AVERTISSEMENT

Les combustibles utilisés dans les appareils à l'huile ou au gaz et leurs produits de combustion contiennent des produits chimiques identifiés par l'État de la Californie comme cause le cancer, d'anomalies congénitales et autres anomalies du système reproducteur. "Cet avertissement est émis en vertu du California Health and Safety Code Sec. 25249.6"

INSTALLATION

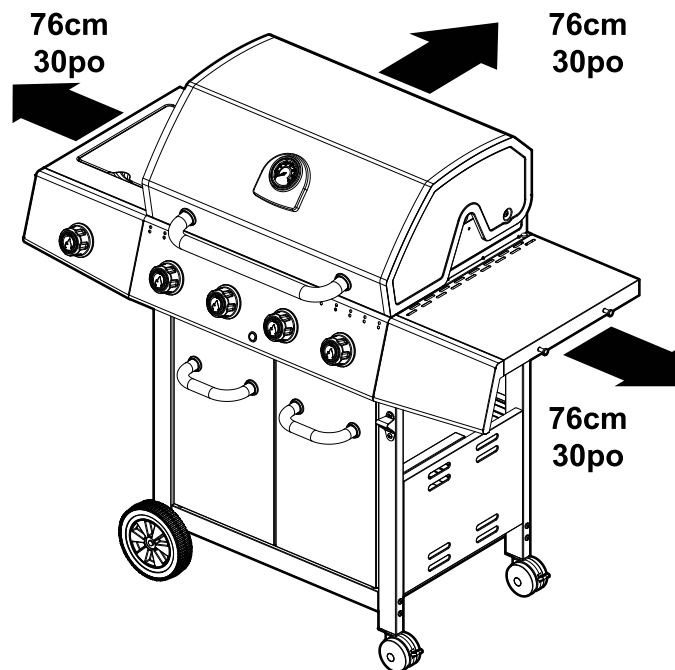
1. Aux États-Unis, cet appareil doit être installé selon les normes locales et la norme nationale applicable:

ANSI Z223.1/NFPA 54 Dernière édition du National Fuel Gas Code et plus récentes normes locales, s'il y a lieu.

2. Au Canada, cet appareil doit être installé selon les normes locales et les normes applicables de la CSA:

CSA-B149.1 Code d'installation d'appareils fonctionnant au gaz naturel ou au propane

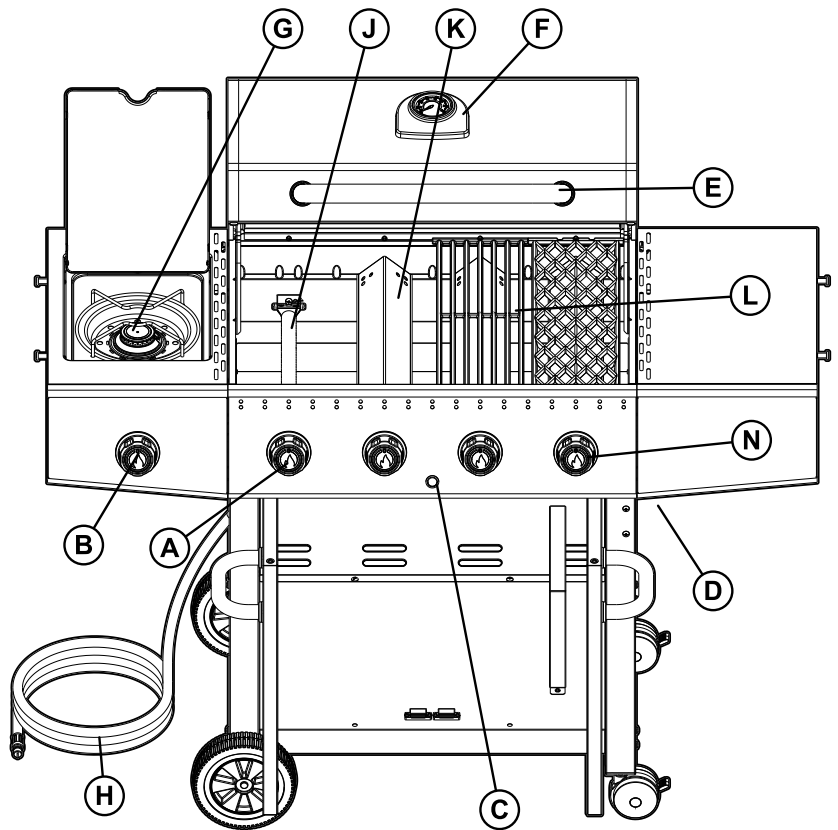
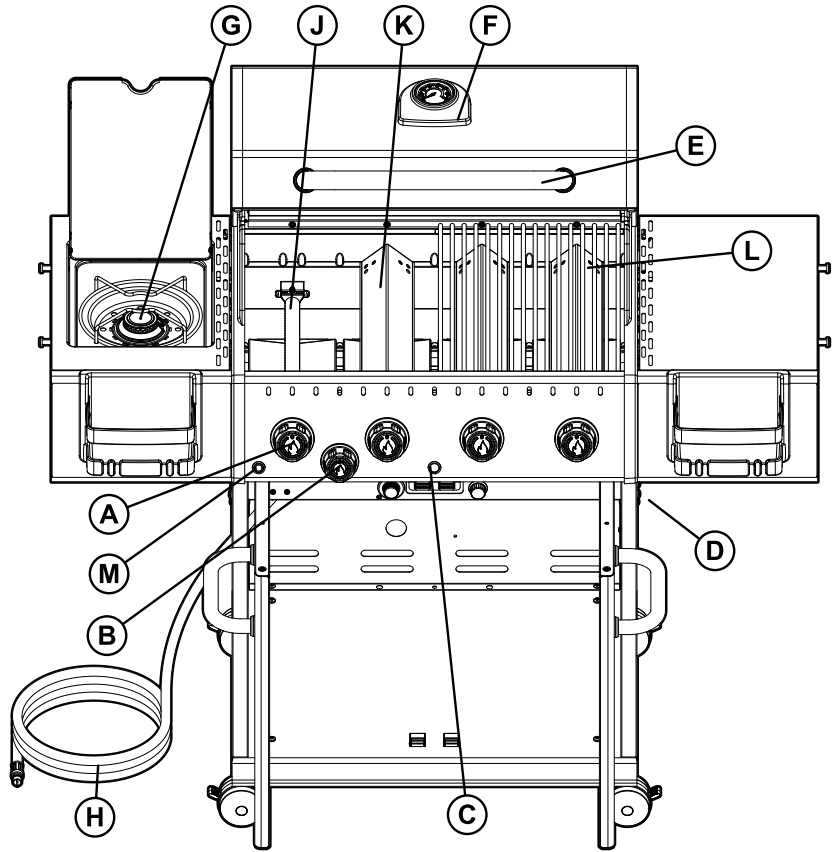
3. Les côtés et l'arrière de l'appareil doivent être éloignés d'un minimum de 76cm / 30po de toute surface combustible.



4. Ne pas utiliser cet appareil sous une toiture ou un feuillage.
5. Cet appareil est conçu pour être UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER dans un garage, un cabanon, sur un balcon ou tout endroit clos.
6. NE PAS limiter la circulation d'air à l'appareil.
7. Garder les environs de l'appareil libres de matières combustibles, d'essence et de tout liquide et vapeur inflammables.
8. Cet appareil n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
9. Maintenir l'ouverture de ventilation de l'enceinte libre et propre.

PIÈCES DU GRIL

- A. COMMANDES DU BRÛLEUR PRINCIPAL
- B. COMMANDE DU BRÛLEUR LATÉRAL
- C. IGNITOR
- D. TROU D'ÉCLAIRAGE MANUEL
- E. POIGNÉE DU COUVERCLE
- F. THERMOMÈTRE
- G. BRÛLEUR LATÉRAL
- H. TUYAU DE GAZ NATUREL
- J. BRÛLEUR PRINCIPAL
- K. TENTE DE CHAUFFAGE
- L. GRILLES DE CUISSON
- M. INTERRUPTEUR D'ÉCLAIRAGE
- N. ZONE SEAR



GAZ NATUREL

1. Cet gril est destiné pour être utilisé avec du gaz naturel. Ne pas utiliser avec du gaz propane (réservoir de gaz). Les soupapes, orifices et les tuyaux sont pour gaz naturel seulement.
2. Ne pas utiliser avec du charbon.
3. Une soupape d'arrêt doit être utilisée sur la canalisation d'alimentation du gaz.
4. Quand l'appareil n'est pas utilisé, fermer l'alimentation du gaz à la soupape.
5. L'appareil est fait pour opérer à une pression de 7 pouces sur colonne d'eau.

ENTREPOSAGE

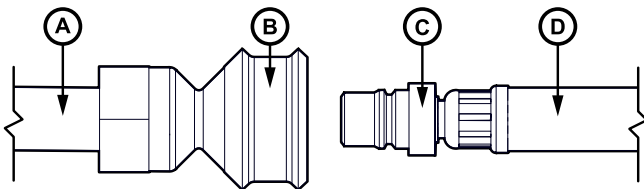
1. Le gaz doit être fermé à l'alimentation du gaz naturel quand le gril n'est pas utilisé.
2. Quand le gril est entreposé dehors l'alimentation du gaz doit être débranchée.

VERIFICATION DU GAZ A LA SOURCE

1. Cet appareil doit être débranché de la canalisation de l'alimentation du gaz au débranchement rapide durant une vérification à pression de ce système de plus de 1/2 psig (3.5 kPa).
2. Fermer le gril quand l'alimentation du gaz est vérifiée à une basse pression. Cet appareil devra être isolé de la canalisation de l'alimentation du gaz en fermant la soupape durant toute vérification de l'alimentation à une pression égale ou moins de 1/2 psig (3.5 kPa).

ALIMENTATION DU GAZ

1. Sur les modèles fournis d'un tuyau prolongateur, l'assemblage des tuyaux est destiné particulièrement pour votre modèle. Ne pas essayer de modifier ou d'ajouter à l'alimentation. Les tuyaux et les accouplements des tuyaux sont conformes au Standard CGA CAN 1-83.
2. Pour les modèles équipés avec l'accouplement à débranchement rapide, fermer la soupape avant de débrancher l'accouplement.
3. L'accouplement à débranchement rapide doit rester propre et être entretenu pour qu'il n'y ait pas de débris ou de saletés.
4. S'assurer qu'il n'y ait pas de graisse dégoutant du tuyau, et ne pas laisser le tuyau toucher aucune surface chaude y inclus le boîtier du gril.
5. Inspecter le tuyau en au moins une fois par année. Si le tuyau a des fissures, des coupures, est usé ou endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
6. Pour une réparation ou remplacement de l'assemblage des tuyau, prendre contact avec votre marchand ou avec un centre de service autorisé.



- A. ALIMENTATION DU GAZ.
- B. ACCOUPLEMENT À DÉBRANCHEMENT RAPIDE.
- C. ADAPTEUR DU TUYAU.
- D. TUYAU PROLONGATEUR.

CONTRÔLE DES FUITES

Toutes les connexions fabriquées en usine ont été testées pour des fuites de gaz. Toutefois, lors de l'expédition et la manutention, un raccord pourrait s'être desserré.

MESURES DE PRÉCAUTION:

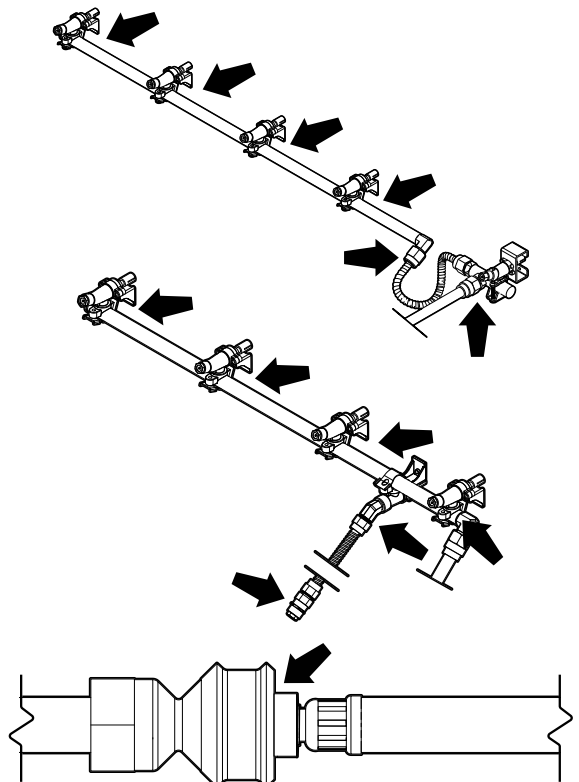
- Vérifier l'étanchéité de toutes les connexions avant d'utiliser votre barbecue au gaz.
- Tester la soupape de la bonbonne pour des fuites possibles à chaque remplissage.
- Inspectez pour des fuites à chaque fois que vous branchez un raccord de gaz.
- Ne jamais fumer lorsque vous testez l'étanchéité.
- Ne jamais vérifier s'il y a des fuites à l'aide d'une allumette ou d'une flamme nue.
- Effectuer le test d'étanchéité à l'extérieur.

POUR TESTER POUR DES FUITES:

1. Préparer une solution d'eau savonneuse composée d'une moitié d'eau et d'une moitié de détergent liquide.
2. Éteindre tout flamme exposée ou cigarettes dans la zone environnante.
3. Vous assurer que les valves de gaz soient dans la position fermée "OFF".
4. Si une fuite est détectée, fermez la valve d'alimentation en gaz, resserrez le raccord et refaites le test.
5. Brossez la solution d'eau savonneuse sur chaque raccord.
6. S'il existe une fuite, vous verrez des bulles provenant d'un point de fuite.
7. Si une fuite est détectée, fermez la vanne d'arrêt du gaz, resserrez le raccord et refaites le test.
8. Si la fuite persiste, veuillez contacter votre détaillant de grils à gaz pour de l'aide. Ne pas tenter d'utiliser l'appareil si une fuite est présente.

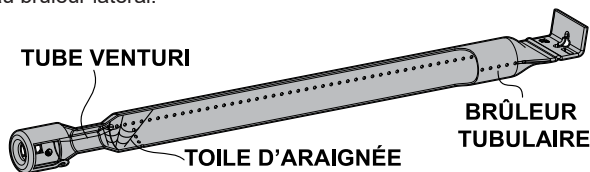
SI VOTRE GRIL À GAZ EST ÉQUIPÉ D'UN BRÛLEUR LATÉRAL:

1. Suivez les étapes 1 à 5 ci-dessus.
2. Placez le doigt au-dessus de l'orifice à l'extrémité du tuyau.
3. Réglez la commande "CÔTÉ" à "ÉLEVÉ".
4. Brossez une solution savonneuse sur chaque raccord entre l'orifice et le robinet de contrôle.
5. Une fuite est identifiée par un écoulement de bulles provenant de la zone de la fuite.
6. Si une fuite est détectée, fermez la valve d'alimentation en gaz, resserrez le raccord et refaites le test.
7. Si la fuite persiste, contactez votre revendeur de grils à gaz pour obtenir de l'aide. N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil s'il y a une fuite.
8. Tournez la commande de "CÔTÉ" à "ARRÊT".



TUYAUX VENTURI

- Assurez-vous que les tuyaux venturi soient toujours propres
- Les blocages des tuyaux venturis causés par des araignées, insectes et nids d'animaux peuvent causer une poussée de flammes
- Même lorsque l'allumeur s'allume, le gaz peut s'accumuler et causer un feu autour des tuyaux de venturi au panneau de commande ou au brûleur latéral.

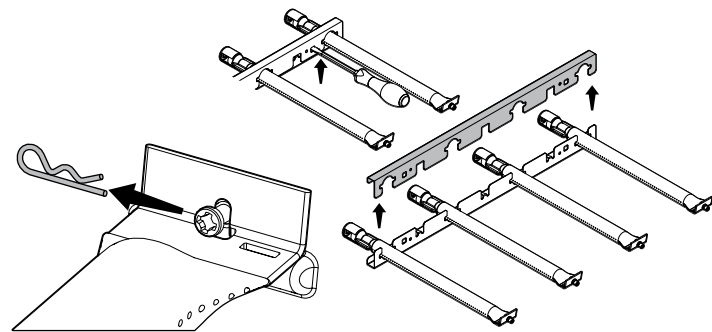


Dans le cas d'une poussée de flammes, éteignez la source d'alimentation en gaz immédiatement. Inspectez et nettoyez les tuyaux venturi (brûleur principal, brûleur latéral, brûleur arrière) si vous observez les problèmes suivants:

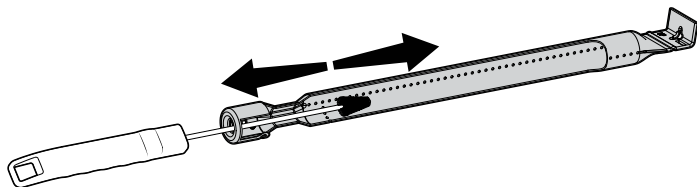
1. Odeur de gaz.
2. Votre gril à gaz n'atteint pas la bonne température.
3. Votre gril à gaz chauffe inégalement.
4. Les brûleurs produisent un bruit d'explosion.

INSPECTION ET NETTOYAGE DES TUYAUX VENTURI

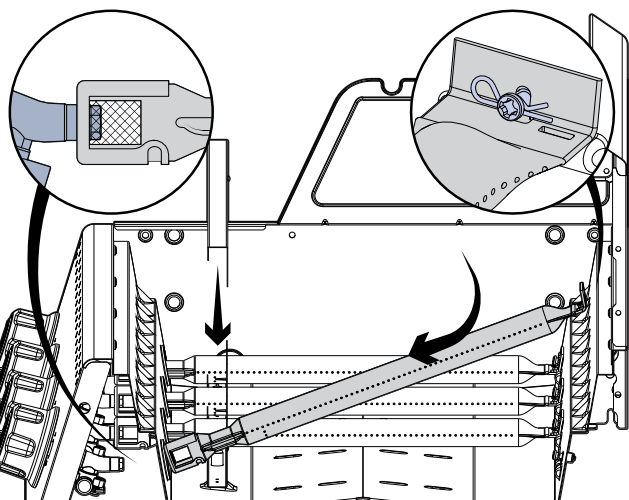
1. Assurez-vous que la soupape de la bouteille ou le robinet d'alimentation en gaz est réglé à la position "ARRÊT".
2. Lorsque le gril à gaz est froid, enlevez les attaches de brûleur. Sortez le brûleur du boîtier du gril à gaz.



3. Nettoyez les tuyaux venturi avec une brosse à tuyau ou un outil de nettoyage pour tuyaux venturi (Accessoire #77311).



4. Insérez le brûleur dans le boîtier du gril à gaz, en vous assurant que les tuyaux venturi soient correctement alignés et insérés dans les orifices.



5. Sécurisez les brûleurs à l'aide des attaches de brûleur.

ALLUMAGE

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

- L'appareil doit être assemblé selon les directives d'assemblage.
 - S'assurer que le fournil de gaz soit proprement connecté au gril.
 - S'assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz dans le système d'alimentation de gaz. Voir "Contrôle des Fuites" (pg 14).
 - Assurez-vous que les tuyaux venturi soient correctement placés au-dessus de l'orifice de la valve de gaz. Voir schéma des "tuyaux venturi" (pg 15).
 - Assurez-vous que les fils d'allumage du brûleur principal, brûleur latéral soient raccordés.
 - Vérifiez que la pile a été installée dans l'allumeur électronique
 - Lisez attentivement toutes les directives sur la plaque signalétique apposée sur le gril à gaz.
1. **Toujours ouvrir le couvercle avant l'allumage.**
 2. **Ne pas vous pencher au-dessus du gril à gaz pendant l'allumage.**
 3. **Réglez le cadran de commande à "ARRÊT" et ouvrez l'alimentation en gaz.**

ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL:

Pour allumer le brûleur avec l'allumeur:

1. Appuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position "ÉLEVÉ".
2. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage.
3. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes; éteignez la source de gaz immédiatement si le gril à gaz ne s'allume pas dans ce délai.

Pour allumer le brûleur avec une allumette:

4. Utilisez la porte-allumette et placez l'allumette enflammée sur le port.
5. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage.
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes; éteignez la source de gaz immédiatement si le gril à gaz ne s'allume pas dans ce délai.
7. Après que le premier brûleur est allumé, appuyez et maintenez le cadran du brûleur principal adjacent à "ÉLEVÉ" et répétez pour les autres brûleurs; ceux-ci devraient s'allumer automatiquement sans l'allumeur.

Remarque: En cas de conditions venteuse, allumez chaque brûleur individuellement.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL:

Pour allumer le brûleur avec l'allumeur:

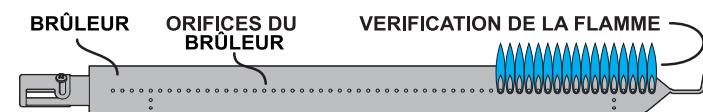
4. Appuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position "ÉLEVÉ".
5. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage.
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes.

Pour allumer le brûleur avec une allumette:

4. Placez l'allumette enflammée sur les ports des brûleurs.
5. Appuyez et tournez l'un des cadrans de commande principaux à la position "ÉLEVÉ".
6. Le brûleur devrait s'allumer en 5 secondes.

Remarque : Les casseroles sur le brûleur latéral ne devraient pas avoir un diamètre supérieur à 9 po (23 cm) ou un poids supérieur à 15 lb (7 kg).

MISE EN GARDE : Vérifiez votre gril à gaz après l'allumage. Tous les ports des brûleurs devraient produire une flamme de 1 po (2,5 cm) sur le réglage "ÉLEVÉ".



Si vous observez tous les problèmes suivants, les tuyaux venturi sont probablement bloqués. Éteignez immédiatement l'alimentation en gaz, et nettoyez les tuyaux venturi. Voir "Tuyaux venturi" (pg 15).

- Il y a une odeur de gaz.
- Une poussée de flamme.
- Votre gril à gaz chauffe inégalement.
- Les brûleurs produisent un bruit d'explosion.

SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS:

- Appuyez et tournez le cadran de commande dans la position "ARRÊT" Patientez 5 minutes et essayez de nouveau avec le cadran de commande réglé à "MOYEN".
- Si vous ne réussissez pas à allumer le brûleur, voir "Dépannage" à la (pg 21). Si le problème persiste, ne pas tenter d'utiliser l'appareil; veuillez contacter OMC, votre détaillant ou un centre de service approuvé.

ARRÊT:

1. Fermez la valve de la bouteille de GPL ou la valve de gaz.
2. Tournez le cadran de commande à la position "ARRÊT".

FONCTIONNEMENT

! AVERTISSEMENT !

NE JAMAIS couvrir les fentes, les trous ou les passages à l'avant ou au fond du gril, ni couvrir une grille entière avec un matériel tel que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation d'air à travers le gril et peut causer la surchauffe ou l'intoxication au monoxyde de carbone.

PREMIÈRE UTILISATION

Avant de cuisiner avec votre gril pour la première fois, allumez-le pour brûler toute odeur ou corps étranger, comme suit:

- Enlevez et nettoyez les grilles de cuisson et les Flav-R-Waves^{MC} avec un savon doux et de l'eau.
- Avec grilles et Flav-R-Waves^{MC} retirés, allumez le gril à gaz en suivant les instructions d'allumage (pg 15) et faites fonctionner le gril de gaz sur feu "**Moyen**" pendant **30 minutes**. Ensuite, fermez l'alimentation en gaz et tournez tous les cadrans à la position "ARRÊT".
- Laisser les grilles refroidir, puis remplacer les Flav-R-Waves^{MC}.
- Assaisonnez les grilles de cuisson en les enduisant d'une huile de cuisson traitée à froid avec un point de fumée élevé, allumez le gril et faites-le fonctionner sur feu moyen/bas pendant 30 minutes.
- Huiles de cuisson recommandées:
 - Huile d'avocat point de fumée 500°F (260°C)
 - Huile de riz point de fumée 490°F (254°C)
 - Huile de Canola point de fumée 400°F (204°C)
- Vous êtes maintenant prêt(e) à faire griller votre repas. Passez au "Préchauffage".

PRÉCHAUFFAGE

- **Préchauffer le gril à MOYEN pendant 15 minutes**
- Nettoyer les grilles froides à l'aide d'une brosse en nylon (article #77643) ou les grilles chaudes avec une brosse métallique en acier inoxydable (articles #77610, 77641) inspecter soigneusement pour assurer qu'il ne reste aucune soie brisée sur les grilles.
- Enduire les grilles d'une huile de cuisson avec un point de fumée élevé.
- Réglez la chaleur en fonction des aliments que vous faites griller.

POSITION DU COUVERCLE

La position du couvercle pendant la cuisson est une question de préférence personnelle mais le gril cuit plus rapidement, utilise moins de propane et contrôle mieux la température lorsque le couvercle est fermé. Un couvercle fermé donne aussi un goût plus fumé aux viandes cuites directement sur les grilles et est aussi indispensable pour la fumaison ou la cuisson à convection.

SYSTÈMES DE VAPORISATION

Votre gril est conçu pour fonctionner avec le système de vaporisation Flav-R-WaveTM compris. Ne pas utiliser de pierres de lave, de briquettes en céramique ou tout autre système de vaporisation autre que celui fourni avec votre gril à gaz.

TEMPÉRATURES DE CUISSON

RÉGLAGE ÉLEVÉ

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 700°F (750°C) avec le couvercle fermé.

Utiliser le réglage élevé seulement:

- Pour un réchauffement rapide.
- Dans des conditions froides ou venteuses en grillant avec le couvercle élevé.
- Pour braiser rapidement des biftecks avant de réduire la température.
- Pour brûler des résidus de nourriture sur les grilles de cuisson et les Flav-r-Wave avant de les nettoyer (maximum de 10 minutes).

MOYEN/ÉLEVÉ

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 600°F (320°C) avec le couvercle fermé.

Utilisez le réglage moyen/élevé pour:

- Préchauffer le gril avant de cuire des biftecks.
- Griller des biftecks saignants et à point.

MOYEN

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 450°F (230°C) avec le couvercle fermé.

Utilisez le réglage moyen pour:

- Griller des biftecks à point et moyens.
- Griller des côtelettes, hamburgers et légumes.

MOYEN/BAS

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 400°F (200°C) avec le couvercle fermé.

Utilisez le réglage moyen/bas pour:

- Griller des morceaux de poulet, saucisses, poisson.
- Rôtir, faire cuire.
- Griller de la pâte et des pâtisseries telles que les quesadillas.

FAIBLE

Produit des températures sur la grille de cuisson d'environ 310-350°F (155-175°C) avec le couvercle fermé.

Utilisez le réglage faible pour:

- Rôtir ou fumer lentement de gros morceaux de viande, du poisson délicat, des pâtisseries et de la pâte.

Les températures sont approximatives et varient selon la température extérieure et la quantité de vent.

TECHNIQUES DE CUISSON

CUISSON DIRECTE

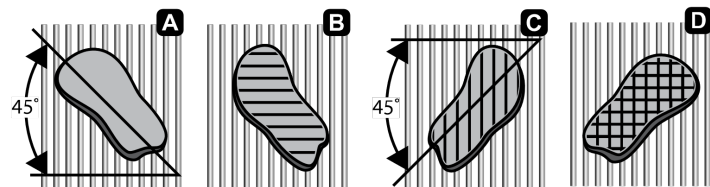
La cuisson directe est une méthode qui cuit les aliments sur les grilles au-dessus d'un brûleur allumé. Il s'agit de la méthode la plus populaire de cuire les portions individuelles telles que les biftecks, côtelettes, poisson, hamburgers, brochettes et légumes.

1. Préparer la nourriture d'avance pour éviter les délais dans la coordination du repas. Si vous utilisez une marinade ou des épices, appliquer avant de placer la viande sur la grille de cuisson. Si vous badigeonnez, faites-le de 2 à 4 minutes avant la fin de la cuisson pour éviter la carbonisation.
2. Les fourchettes, pinces, gants, sauces et assaisonnements devraient être placés à proximité afin de ne pas devoir quitter le gril pendant la cuisson.
3. La viande doit être à la température de la pièce avant la cuisson. Enlever le surplus de graisse de la viande pour minimiser les flambées causées par les égouttements de graisse.
4. Préchauffer le gril à la température désirée avec le couvercle fermé.
5. Enduire les grilles d'huile d'olive ou végétale pour prévenir que les aliments ne s'adhèrent aux grilles.
6. Ne pas saler la viande pendant la cuisson sur le gril. La viande demeure plus juteuse si on ajoute le sel après la cuisson.
7. Pour éviter des biftecks "secs" utiliser des pinces plutôt qu'une fourchette et commencer la cuisson à "MOYEN/ÉLEVÉ" pour saisir la viande et sceller la saveur. Réduire la chaleur et allonger la durée de cuisson pour griller des tranches de viande plus épaisses.
8. Apprenez à vérifier si la viande est prête selon le temps de cuisson et son apparence. La viande s'affermi en cuisant. Un bifteck mou est saignant, un bifteck ferme est bien cuit.
9. Suivez le guide de grillade du bifteck parfait pour la plupart des viandes, poissons, volailles et légumes.

CONSEILS POUR DES GRILLADES PARFAITES.

Badigeonnez les grilles avec une huile végétale à haut point de fumée et préchauffez le barbecue à pellets en le réglant sur GRILL (600°F/315°C).

- A. Placez la viande sur les grilles de cuisson en respectant un angle de 45° et en suivant le temps de cuisson donné dans le tableau.
- B. Retournez le steak sur la grille en respectant le même angle de 45° et laissez le temps de cuisson préconisé.
- C. Retournez le steak sur la grille en le faisant pivoter de 45° pour marquer la viande. Laissez cuire le temps préconisé.
- D. Pour finir, retournez le steak et faites-le griller au même angle.



Épaisseur de la viande		Réglage de chaleur	Temps de cuisson par côté				Temps Total
A	B		A	B	C	D	
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Saignant	Haut	1¼	1¼	1¼	1¼	7 minutes
Saignant	Mi-saignant	Moyen/Haut	2	2	2	2	8 minutes
Mi-saignant	Moyen	Moyen/Haut	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutes
Moyen	Bien cuit	Moyen	2½	2½	2½	2½	10 minutes
Bien cuit		Moyen	3	3	3	3	12 minutes

FUMER ET RÔTIR

Obtenir d'excellents résultats en fumant ou en rôtissant sur votre gril à gaz OMC est possible avec quelques accessoires et une technique appropriée. En général, le fumage et le rôtissage reposent sur la technique de cuisson indirecte par convection. Cette méthode est idéale pour la cuisson de gros morceaux de viande comme les rôtis ou la volaille. Les aliments sont cuits par l'air chaud qui circule autour d'eux. La viande n'est pas placée au-dessus d'une flamme directe. Une rôtissoire est utilisée pour garder l'environnement humide à l'intérieur du gril.

RÔTISSAGE & CUISSON INDIRECTE PAR CONVECTION

- Pour la plupart des applications de cuisson indirecte par convection avec ou sans rôtissoire, il est recommandé d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les gouttes. Placez la lèchefrite sur les tentes thermiques, centrée sous les aliments. Mettez 1,2 à 2,5 cm (0,5 à 1,0 po) de liquide dans la lèchefrite. Le jus de fruit, le vin ou la marinade sont de bons choix pour rehausser la saveur. Ne laissez pas la lèchefrite se vider.
- Les plateaux à rôtir en aluminium GrillPro® (50420) constituent une excellente option de lèchefrite pour recueillir les égouttures de viande.
- Réglez les brûleurs extérieurs à moyen.
- Le ou les brûleurs centraux peuvent être éteints. Cela empêchera les jus de brûler dans la lèchefrite et maintiendra le liquide.
- Avant de placer la viande sur le gril, arrosez-la d'huile végétale. Cela améliorera le brunissement de l'extérieur de la viande.
- Vérifiez périodiquement la lèchefrite pour maintenir un minimum de 1,2 cm (0,5 po) de liquide dans la lèchefrite.
- Lorsque vous cuisinez sans lèchefrite, il faut faire très attention pour éviter le risque d'un feu de graisse et ce n'est pas recommandé.
- Le rôtissage est optimal lorsque le couvercle est fermé. L'ouverture du couvercle du gril entraîne des fluctuations de température. Utilisez un thermomètre à viande pour surveiller votre cuisson tout en évitant la tentation d'ouvrir le couvercle de votre gril.
- Éteignez le gril à gaz et laissez-le refroidir avant de retirer la lèchefrite. Les gouttes de graisse sont hautement inflammables et doivent être manipulées avec précaution pour éviter toute blessure.

FUMEURS

- Pour ajouter les riches saveurs de la fumée de bois au début d'une longue cuisson, vous devez préparer des copeaux de bois trempés ou des granulés de gril compressés dans un fumoir.
- Le tube à granulés en acier inoxydable GrillPro® (#00181) est un excellent accessoire pour contenir les granulés de bois.
- La boîte de fumoir en fonte GrillPro® (#00150) est un excellent accessoire pour contenir les copeaux de bois trempés.
- Avant d'allumer le gril, placez le fumoir rempli sur les tentes chauffantes de la grille de cuisson, au-dessus de l'un des brûleurs extérieurs allumés.
- Réglez votre gril pour une cuisson indirecte par convection.
- Placez une lèchefrite sous la grille de cuisson où vous prévoyez de placer votre viande. Ajoutez 1,2 à 2,5 cm (0,5 à 1,0 po) de liquide dans la lèchefrite.
- Réglez les brûleurs extérieurs à basse température.
- Le ou les brûleurs centraux peuvent être éteints. Cela empêchera les jus dans la lèchefrite de brûler et maintiendra le liquide.
- Les brûleurs vont enflammer les granulés ou les copeaux de bois à l'intérieur du fumoir. Lorsque cela se produit, placez votre viande centrée au-dessus de la lèchefrite.
- Vérifiez périodiquement la lèchefrite pour maintenir un minimum de 1,2 cm de liquide dans la lèchefrite.
- Le fumage est optimal lorsque le couvercle est fermé. L'ouverture du couvercle du gril entraîne des fluctuations de température. Utilisez un thermomètre à viande pour surveiller votre cuisson tout en évitant la tentation d'ouvrir le couvercle de votre gril.
- Éteignez le gril à gaz et laissez-le refroidir avant de retirer la lèchefrite ou la boîte de fumage. Les gouttes de graisse sont hautement inflammables et doivent être manipulées avec soin pour éviter les blessures.

ENTRETIEN

ENTRETIEN PERIODIQUE

Pour assurer une performance et une sécurité optimales, les pièces suivantes doivent être inspectées et nettoyées avant l'utilisation de votre barbecue.

GRILLES DE CUISSON: FONTE, ET ACIER INOXYDABLE

Les grilles de cuisson OMC en acier inoxydable fournissent une durabilité maximale et une rétention de chaleur et des performances de cuisson très bonnes.

Les grilles de cuisson en fonte OMC ont une finition émaillée pour protéger les grilles et éviter aux aliments d'adhérer aux grilles. Une utilisation et un entretien réguliers améliorent la performance et la longévité des grilles.

POUR DES PERFORMANCES OPTIMUM:

- Avant la première utilisation ou après une longue période de stockage, laver les grilles à l'eau savonneuse, les rincer et les sécher avec un linge ou de l'essuie tout. Ne jamais laisser sécher à l'air libre ou laver en machine.
- Immédiatement après le nettoyage, badigeonner les grilles avec de l'huile de cuisson biologique, pressée à froid avec un point de fumée élevé, allumer le barbecue et faire chauffer sur la position MED/LOW pendant 30 minutes.
- Les huiles recommandées sont:
 - Huile d'avocat point de fumée 500°F (260°C)
 - Huile de son de riz point de fumée 490°F (254°C)
 - Huile de colza point de fumée 400°F (204°C)
- Avant et après chaque utilisation, brosser les grilles avec une brosse de bonne qualité (modèle n° 77610, 77641) et les enduire légèrement d'huile de cuisson (à point de fumée élevé). Cela continue le processus de protection des grilles.
- Utiliser la position MED (moyen) pour préchauffer et griller afin d'éviter de brûler le revêtement protecteur des grilles
- Éviter d'appliquer des marinades à base de sucre ou du sel avant la cuisson. Pour les marinades sucrées, les mettre en fin de cuisson. Saler vos plats après la cuisson.
- Utiliser des marinades à base d'huile. Éviter les marinades à base d'eau.
- Enduire légèrement vos aliments à base d'huile de votre choix avant cuisson.
- Retourner et faire pivoter les grilles régulièrement.
- S'assurer que les grilles de cuisson sont toujours recouvertes d'une fine couche de graisse. Cela aide à prévenir la rouille et les détériorations, et améliore les performances anti adhésives de la grille.
- Si une oxydation apparaît, faire chauffer la grille à feu fort, la brosser avec une brosse de bonne qualité et recommencer le processus une fois la grille froide.
- Avant une longue période d'inactivité, les grilles doivent être badigeonnées d'huile de cuisson et ensuite rangées dans un endroit sec. Elles peuvent être filmées avec du film étirable alimentaire. Suite à cette période de stockage, faire chauffer les grilles à feu fort, les laver, les sécher avec un linge ou de l'essuie-tout et les badigeonner à nouveau avec de l'huile de cuisson.

! AVERTISSEMENT !

Si vous brossez les grilles avec une brosse pour gril à brins en acier inoxydable

- Si le gril est chaud, soyez prudent et utilisez des mitaines de fourneau pour protéger vos mains.
- Inspectez les grilles minutieusement après le brossage pour vous assurer qu'il n'y ait aucun brin en acier inoxydable qui soit resté sur la grille.

RECUPERATEUR DE GRAISSE

Le récupérateur de graisse se trouve dans le tiroir sous la console. Le vider et le nettoyer régulièrement.

VAPORISATEUR - TENTES CHAUFFANTES

La tente chauffante est conçue pour générer de la fumée et de la vapeur à partir de l'égouttement des aliments afin d'offrir une authentique saveur de barbecue tout en protégeant le brûleur. Si des résidus s'accumulent sur les tentes chauffantes, retirez les grilles de cuisson et grattez les résidus sur les tentes chauffantes.

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Effectuer un brûlage (voir ci-dessous).

Lorsque le gril est froid, enlever les grilles, gratter les Flav-R-Wave et les enlever. Nettoyer l'intérieur du gril à gaz si nécessaire en raclant les côtés et le bas de la zone de cuisson avec le lève-grille et éliminer les résidus avec un aspirateur.

La rouille est un processus d'oxydation naturel et elle peut apparaître sur les pièces internes en acier inoxydable. La rouille n'affectera pas les performances de votre gril.

BRÛLAGE

Allumer les brûleurs, voir "Brûlage" (pg 15). Faire fonctionner le gril à feu élevé, couvercle fermé, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée. Fermer la source de gaz et tourner les boutons de contrôle à OFF.

ENTRETIEN ANNUEL

Les composantes suivantes doivent être inspectées et nettoyées au moins une fois par an ou après toute période d'entreposage de plus de 30 jours pour une performance optimale, sécuritaire et efficace.

BRÛLEUR

Enlever le brûleur et examiner pour des signes de détérioration ou fissures. Nettoyer les tubes venturi à l'aide d'une tige ou d'une brosse à venturi pour éliminer les blocages. Voir "Tubes venturi" (pg 15). Pendant que le brûleur est enlevé, nettoyer l'intérieur du boîtier en grattant les côtés et le fond et ensuite passer l'aspirateur.

TUYAU

Examiner et remplacer, au besoin. Voir "Gaz Naturel". (pg. 14)

COMPOSANTS EXTÉRIEURS EN ALUMINIUM

Si des taches d'oxydation blanches apparaissent, laver l'extérieur du boîtier avec de l'eau et un détergent doux. Bien rincer les surfaces et les essuyer avec un chiffon imbibé d'huile de cuisson pour leur redonner leur lustre. Pour réparer les égratignures ou les marques sur la peinture, retoucher avec une peinture à pulvériser de bonne qualité pour surfaces à HAUTE température 600°F (315°C).

COMPOSANTS EN ACIER INOXYDABLE ET PORCELAINE

Laver avec une solution d'eau savonneuse. Utiliser un nettoyant à inox pour polir et enlever les taches ou les marques. Les conditions atmosphériques et la chaleur extrême peuvent décolorer le couvercle en acier inoxydable au brun clair. Cette décoloration n'est pas considérée un défaut de fabrication.

COMPOSANTES EN RÉSINE ET TABLETTES LATÉRALES

Nettoyer avec de l'eau savonneuse.

PIÈCES DE RECHANGE

Si un problème survient avec le régulateur, le tuyau, les brûleurs, ou les boutons de contrôle, ne tentez pas de les réparer. Pour toute réparation ou pièce de rechange, voir votre détaillant ou un centre de réparation approuvé, ou communiquer avec le fabricant. Pour une performance optimale, n'utilisez que les pièces de rechange OMC.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

Lorsque vous rebranchez l'alimentation en gaz, vérifiez l'absence de fuites. Voir "Test de fuite" (pg 15).

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
ODEUR DE GAZ	FERMEZ IMMÉDIATEMENT LE ROBINET D'ALIMENTATION EN GAZ. NE PAS UTILISER L'APPAREIL JUSQU'À CE QUE LA FUITE SOIT SCELLÉE.	
FUITE DÉTECTÉE DANS UNE CONNEXION.	1. Raccord du régulateur desserré. 2. Fuite de gaz dans le tuyau/régulateur ou la soupape de contrôle.	1. Resserrer et voir "Contrôle des Fuites" (pg. 14). 2. Voir votre centre de service autorisé.
FLAMMES SOUS LE PANNEAU DE CONTRÔLE (RETOUR DE FLAMME)	1. Venturi bloqué.	1. Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir "Tubes venturi" (pg. 15)
LE BRÛLEUR N'ALLUME PAS.	1. La valve d'alimentation en gaz est fermée. 2. Problème avec le bouton d'allumage. 3. Venturi bloqué ou non aligné avec l'orifice de la soupape. 4. Orifice(s) bloqué(s). 5. Tuyau tordu.	1. Ouvrir la valve d'alimentation en gaz. 2. Tenter d'allumer manuellement le brûleur avec une allumette. Voir "Allumage" (pg 15). Si le brûleur s'allume, le bouton d'allumage fait défaut. Voir "Bouton d'allumage ne fonctionne pas" ci-dessous. 3. Enlever le brûleur, nettoyer le venturi et réaligner avec l'orifice de la soupape. Voir "Tubes venturi" (pg. 15). 4. Enlever le brûleur et nettoyer les orifices avec une aiguille ou un fil en métal. N'utilisez pas une perceuse. 5. Redresser le tuyau. Éloigner du fond du boîtier.
LE BOUTON D'ALLUMAGE NE FONCTIONNE PAS.	1. La pile du bouton d'allumage ne fonctionne plus. 2. Les fils du bouton d'allumage ne sont pas branchés. 3. L'électrode n'est pas bien alignée sur le brûleur. 4. Le bouton d'allumage ne fonctionne pas.	1. Remplacer la pile. 2. Vérifier que les fils de l'électrode du brûleur principal et du brûleur latéral sont connectés. 3. Réaligner l'électrode et enlever tout débris de l'espace. 4. Voir "Allumer le brûleur avec une allumette". (pg. 15)
CHALEUR MOINS INTENSE, CRÉPITEMENTS.	1. Venturi bloqué.	1. Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir "Tubes venturi" (pg.15).
SECTIONS CHAUDES SUR LA SURFACE DE CAISSON.	1. Venturi bloqué. 2. Débris accumulés sur le Flav-R-Wave.	1. Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir "Tubes ventur" (pg. 15). 2. Gratter le Flav-R-Wave et passer l'aspirateur
FLAMBÉES OU FEUX DE GRAISSE	1. Accumulation excessive de graisse sur le vaporisateur ou dans le boîtier du barbecue. 2. Chaleur excessive.	1. Bien gratter le Flav-R-Wave et l'intérieur du boîtier et passer l'aspirateur pour enlever les débris. 2. Tourner les boutons de contrôle à une température inférieure.
FLAMME JAUNE	1. Il est normal d'apercevoir un peu de flammes jaunes mais en quantité excessive, il est possible que le venturi soit bloqué. 2. Orifices du brûleur bloqués.	1. Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir "Tubes venturi" (pg. 15). 2. Enlever le brûleur et nettoyer avec une brosse à soies souples (ex: brosse à dent).
L'INTÉRIEUR DU COUVERCLE SEMBLE PELER	1. Une accumulation de graisse. L'intérieur du boîtier n'est pas peint donc il ne peut pas peler.	1. Nettoyer avec une brosse à poils rigides ou un grattoir.
ROUILLE SUR LES GRILLES DE CUISSON	1. L'émail s'est écaillé	1. Voir "Entretien" (pg. 18)
L'ÉCLAIRAGE DU PANNEAU DE COMMANDE OU DU FOUR NE FONCTIONNE PAS (SEULEMENT LA SÉRIE IGNITE)	1. L'appareil n'est pas raccordé à la source d'alimentation. 2. Convertisseur défectueux. 3. Raccords desserrés ou corrodés. 4. Ampoule brûlée	1. Raccordez le cordon électrique avec disjoncteur de mise à la terre à l'appareil. Branchez l'appareil dans une prise électrique fonctionnelle. 2. Vérifiez que le débit du convertisseur est 12 V.c.a. Remplacez au besoin. 3. Nettoyez les raccords et assurez-vous que tous les connecteurs sont solidement comprimés. 4. Remplacez les ampoules
Si ce dépannage ne résout pas ces problèmes particuliers ou autres, visitez www.omcbbq.com pour plus de renseignements, y compris des capsules de dépannage, conseils et astuces ou appelez le service à la clientèle au 1-800-265-2150		

GARANTIE

La garantie d'OMC entre en vigueur à compter de la date d'achat, et se limite à la réparation ou au remplacement gratuit(e) des pièces qui s'avèrent être défectueuses sous des conditions d'utilisation domestique normales.

Au Canada et aux États-Unis, les pièces de remplacement sont expédiées FOB usine.

Dans tous les autres pays, elles sont expédiées FOB le Distributeur OMC (veuillez consulter votre concessionnaire pour le nom du distributeur OMC). Tous les autres coûts sont la responsabilité du propriétaire.

Cette garantie n'est accordée qu'à l'acheteur original indiqué sur le formulaire d'enregistrement de la garantie, et ne s'applique qu'aux produits vendus au détail et utilisés dans le pays d'achat. (Les différents types d'alimentation en gaz nécessitent de différents régulateurs, valves et orifices).

CE QUI EST COUVERT PAR LA GARANTIE

CHAMBRE DE CUISSON EN ACIER ÉMAILLÉ DE PORCELAINE	10 Ans
BRÛLEURS EN TUBE	5 Ans

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

- Toutes défaillances ou difficultés au niveau du fonctionnement causées par un accident, l'abus, une mauvaise utilisation, une modification, une mauvaise application, le vandalisme, une mauvaise installation, l'entretien/le service incorrect, ou un manquement à fournir l'entretien régulier, y compris sans limitations les dommages causés par les insectes dans les brûleurs, tel qu'indiqué dans le guide de l'utilisateur.
- La détérioration ou les dommages causés par les intempéries telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration suite à l'exposition directe ou indirecte aux produits chimiques.
- Coûts d'expédition ou de transport.
- Coûts d'enlèvement ou de réinstallation.
- Coûts de main d'œuvre pour l'installation et les réparations.
- Coûts des appels de service.
- Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.
- Les grils à gaz prévus pour l'usage comme aménagement commun ou les grils à gaz non directement utilisés et entretenus par l'acheteur

PIÈCES DE REMPLACEMENT

Les "pièces de remplacement OMC véritables" doivent toujours être utilisées en cas de remplacement. L'installation de différentes pièces annulera automatiquement la garantie ci-dessus

BRÛLEURS

La durée de vie des brûleurs OMC (fabriqués d'acier inoxydable) dépend presque totalement d'une utilisation correcte et d'un bon nettoyage et entretien. Cette garantie ne protège pas contre l'utilisation et l'entretien incorrects. Veuillez consulter la (pg 18) pour des directives d'entretien des brûleurs.

GRILLES DE CUISSON REVÊTUES DE PORCELAINE

Toutes les grilles de cuisson en fonte d'OMC sont revêtues de porcelaine émaillée pour faciliter le nettoyage et réduire l'adhésion des aliments sur la grille. La porcelaine agit essentiellement d'un revêtement en verre. Une mauvaise manipulation peut causer l'écaillage de cette finition. Ceci n'affectera pas le fonctionnement ni la performance des grilles. La garantie ne protège pas contre l'écaillage ou la rouille des grilles en raison d'une mauvaise manipulation. Veuillez consulter la section "Entretien" à la (pg 18) pour les directives d'entretien et de nettoyage.

VAPORIZATION SYSTEMS

Les grils à gaz OMC sont conçus pour être utilisés avec les systèmes de vaporisation des tentes thermiques. Les tentes chauffantes sont garanties contre les défauts de matériel ou la rouille pendant une période de 2 ans à compter de la date d'achat. La rouille de surface n'affecte pas les performances de la tente chauffante et n'est pas couverte par la garantie. Voir "Entretien" (pg. 18) pour les instructions d'entretien de la tente chauffante.

TRANSPORT

L'expédition est offerte gratuitement pour les commandes de garantie envoyées dans les trois (3) mois qui suivent la date d'achat. Après cette période, un frais d'expédition s'appliquera à toutes les commandes de garantie.

ENREGISTREZ VOTRE GRIL

Vous pouvez enregistrer la garantie de votre gril en ligne sur www.omcbbq.com ou en composant le 1-800-265-2150.

RÉCLAMATIONS DE GARANTIE

Toutes les réclamations de garantie sont traitées directement par OMC. Les pièces doivent être renvoyées au Service de la garantie d'OMC, les frais d'expédition prépayés, accompagnées du no de modèle et de série, et si votre gril n'est pas enregistré, de la preuve d'achat (copie du reçu de vente ou de la facture). Dans le cas où l'inspection confirme une défaillance, OMC réparera ou remplacera la pièce en question selon les provisions de la garantie.

Sur la réception d'une lettre ou d'une télécopie (non par téléphone) et à sa propre discrétion, OMC peut choisir de ne pas exiger le renvoi des pièces.

RÉSIDENTS NON AMÉRICAINS/CANADIENS

La garantie ci-dessus est administrée par le distributeur OMC dans votre pays. Veuillez contacter le détaillant pour savoir le nom de votre distributeur OMC.

PARRILLA A GAS

MANUAL DEL USUARIO

PARA USAR CON GAS NATURAL



ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018

ÍNDICE

SEGURIDAD	22
INSTALACIÓN	22
PARTES DE LA PARRILLA.....	23
GAS NATURAL	24
PRUEBA DE FUGAS.....	24
TUBOS VENTURI	25
ENCENDIDO	25
FUNCIONAMIENTO	26
TÉCNICAS DE COCCIÓN	27
MANTENIMIENTO	28
DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS	29
GARANTÍA.....	30



PELIGRO

SI SIENTE OLOR A GAS:

1. CORTE EL SUMINISTRO DE GAS DEL ARTEFACTO.
2. APAGUE TODAS LAS LLAMAS EXPUESTAS.
3. ABRA LA TAPA.
4. SI EL OLOR PERSISTE, MANTÉNGASE A DISTANCIA DEL ARTEFACTO Y LLAME INMEDIATAMENTE A SU PROVEEDOR DE GAS O A LOS BOMBEROS.



ADVERTENCIA

1. NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA NI OTROS LÍQUIDOS NI VAPORES INFLAMABLES EN LAS PROXIMIDADES DE ESTA PARRILLA.

INTRODUZCA AQUÍ SU NÚMERO DE MODELO, NÚMERO DE SERIE Y FECHA DE COMPRA.

Esta información puede encontrarse en la etiqueta de advertencia negra y plateada de OMC que se encuentra en la parte posterior o lateral de su parrilla a gas.

Número de modelo					-			
Número de serie			-					
Fecha de Compra			/			/		
	dd			mm			aaaa	

NOTA PARA EL INSTALADOR: HAY QUE DEJARLE ESTAS INSTRUCCIONES AL CLIENTE.

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLA A GAS. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

POR INSTRUCCIONES DE ARMADO, CONSULTE SU MANUAL DE ARMADO O VISITE www.omcbbq.com PARA VER NUESTROS VIDEOS DE ARMADO.

SEGURIDAD

Su nueva parrilla a gas OMC es un artefacto seguro y práctico si se arma y se usa correctamente. Sin embargo, como sucede con todo artefacto que funciona con gas, es necesario respetar ciertas medidas de seguridad al utilizarlo. No seguir estas medidas de seguridad podría causar heridas o daños graves. Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o utilización de la parrilla, consulte a su distribuidor, a un especialista en artefactos a gas, a la compañía de gas o llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-265-2150. / info@omcbbq.com

CUIDADO

- **SÓLO PARA USO EN EXTERIORES.**
- **ESTE ARTEFACTO NO PUEDE DEJARSE FUNCIONANDO SIN ATENDERLO.**
- **DEBE PONERSE ESPECIAL CUIDADO EN MANTENER A LOS NIÑOS PEQUEÑOS ALEJADOS DE LAS SUPERFICIES CALIENTES.**

Tenga cuidado al manejar o transportar este producto. Los bordes de metal pueden ser peligrosos. Utilice los guantes adecuados para levantar o manipular el artefacto. Antes de levantarlo, retire los estantes, rejillas y parrillas.

PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

1. Si en combinación con este artefacto utiliza cualquier accesorio que necesite una fuente externa de alimentación de corriente, deberá instalar dicho accesorio con una toma eléctrica a tierra, de acuerdo con los códigos locales. Si no hubiese códigos locales, guíese por las siguientes normas:

(E.E.UU.) ANSI/NFPA No. 70- Última edición y

(Canadá) CSA C22.1 Código eléctrico de Canadá

2. No corte ni desconecte la toma a tierra del enchufe.
3. Mantenga el cable de alimentación y la manguera del combustible alejados de toda superficie caliente.

ADVERTENCIA SEGÚN LA LEY 65

Al manipular el bronce que contiene este producto, usted se está exponiendo al plomo y compuestos de plomo, un producto químico que de acuerdo con el Estado de California produce cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. **LÁVESE LAS MANOS LUEGO DE MANIPULAR ESTE PRODUCTO.**

ADVERTENCIA

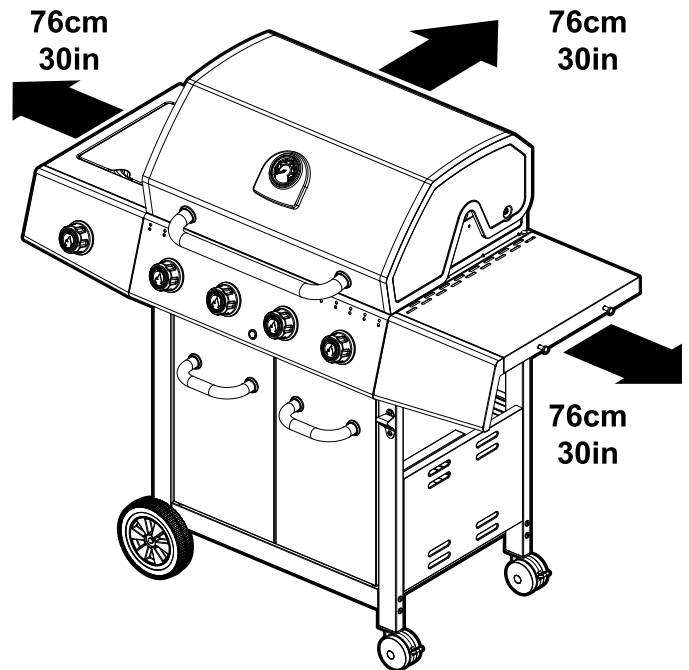
El combustible utilizado en artefactos que queman gas o aceite y los productos de dicha combustión contienen productos químicos que de acuerdo con el Estado de California producen cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Esta advertencia se emite de acuerdo con lo establecido por el Código Sanitario y de Seguridad de California, Sección 25249.6

INSTALACIÓN

1. En U.S.A., este artefacto debe instalarse de acuerdo con los códigos locales y con los códigos nacionales pertinentes:

ANSI Z223.1/NFPA 54 - Última edición del Código nacional del gas combustible y los códigos locales más recientes, según corresponda.

2. En Canadá, este artefacto debe instalarse de acuerdo con los códigos locales y con las normas CSA pertinentes:
CSA-B149.1 Código de instalación de gas natural y propano
3. El artefacto debe ubicarse lejos de superficies combustibles, alejado de estas como mínimo 76 cm / 30 pulgadas por cada lado, y 76 cm / 30 inches de la parte posterior.



4. **No utilice** este artefacto dentro de ninguna construcción techada ni debajo de follaje.
5. Este artefacto es para **USO EXCLUSIVO EN EXTERIORES**, NO lo utilice en garajes, galpones, balcones ni en ningún otro tipo de área cerrada.
6. **NO** limite el flujo de aire que circula alrededor del artefacto.
7. Mantenga el área que rodea al artefacto libre de materiales combustibles, gasolina, y de cualquier otro líquido o vapor inflamable.
8. Este artefacto no está diseñado para ser instalado en vehículos recreativos ni en embarcaciones.
9. Mantenga la(s) abertura(s) de ventilación de la caja libre y sin residuos.

PARTES DE LA PARRILLA

A. CONTROLES DEL QUEMADOR PRINCIPAL

B. CONTROLES DEL QUEMADOR LATERAL

C. IGNITOR

D. ORIFICIO DE ILUMINACIÓN MANUAL

E. TAPA MANGO

F. MANGO

G. QUEMADOR LATERAL

H. TUBO DEL GAS

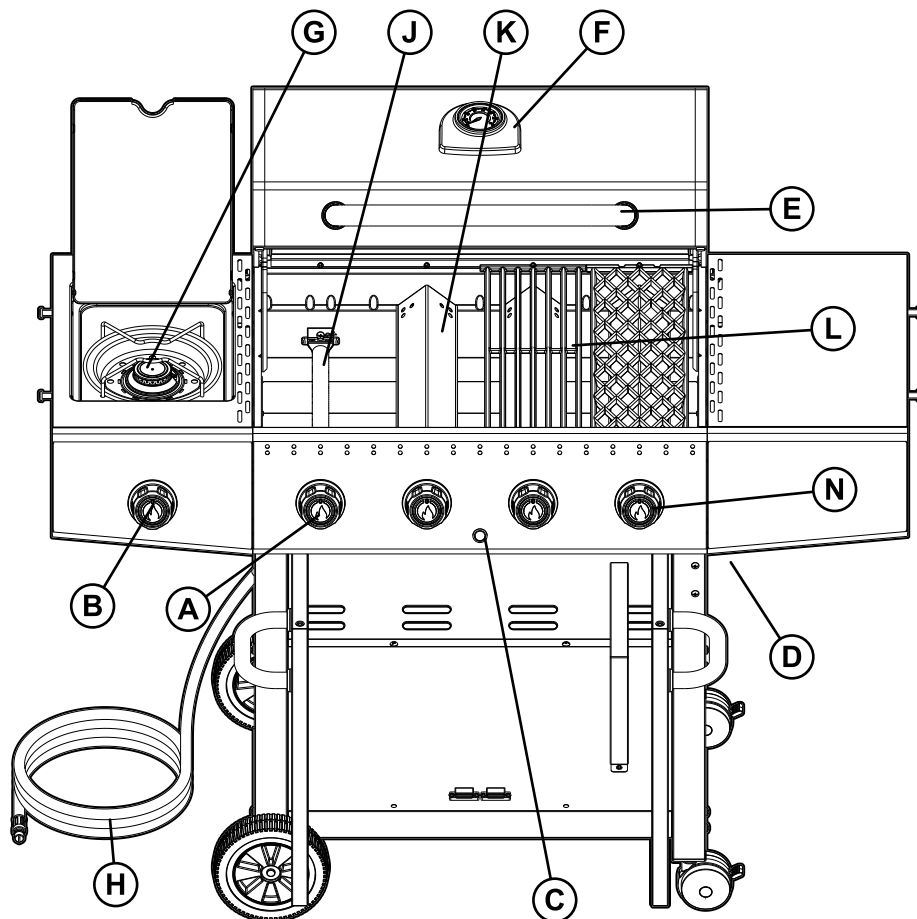
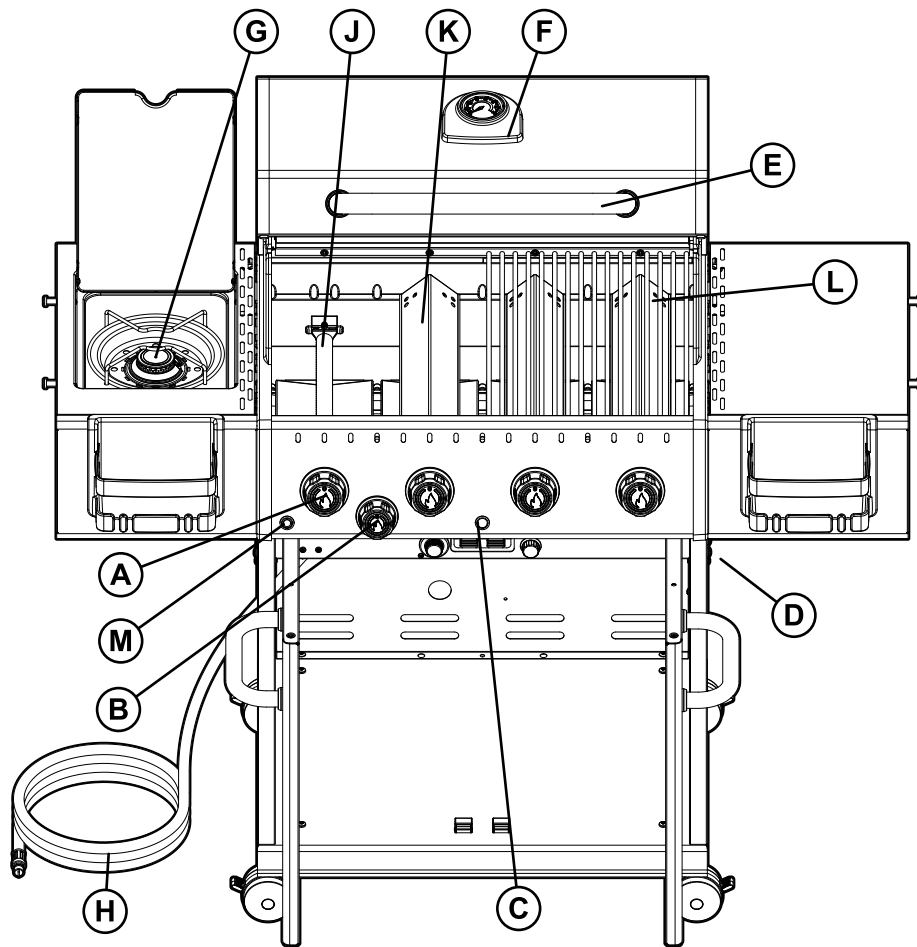
J. QUEMADOR PRINCIPAL

K. TIENDA DE CAMPAÑA

L. REJILLAS DE COCINA

M. INTERRUPTOR DE LA LUZ

N. ZONA SEAR



GAS NATURAL

1. Esta parrilla ha sido diseñada para ser utilizada con gas natural. No utilice gas propano líquido (cilindro de gas). Las válvulas, los orificios de las válvulas y los tubos son para gas natural únicamente.
2. No utilice esta parrilla con carbón.
3. En el sistema de tubería del suministro de gas se debe utilizar una válvula de cierre.
4. Cuando el artefacto no está en uso, cierre la válvula de cierre para desconectar el suministro del gas natural.
5. El artefacto ha sido diseñado para operar a una presión regulada de 7 pulgadas de columna de agua (W.C.).

ALMACENAMIENTO

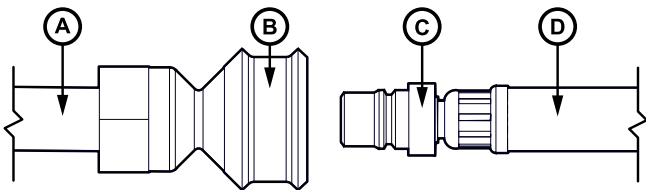
1. Cuando la parrilla no está en uso, el gas se debe apagar en la conexión del suministro de gas natural.
2. Si la parrilla se guarda en un lugar cerrado, el suministro de gas se debe desconectar.

PRUEBA DE SUMINISTRO DE GAS

1. La parrilla a gas para exteriores y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería del suministro de gas cuando se realicen pruebas de presión de dicho sistema en presiones de prueba que superen 1/2 psig (3.5 kPa).
2. Se debe cerrar la válvula de cierre individual de la parrilla a gas para exteriores a fin de separarla del sistema de tubería del suministro de gas cuando se realizan pruebas de presión del sistema de tubería del suministro de gas en presiones de prueba iguales o menores que 1/2 psig (3.5 kPa).

TUBO DEL GAS

1. En los modelos que incluyen una manguera de extensión, el ensamblaje de la manguera incluido ha sido específicamente diseñado para dicho modelo de artefacto. No intente modificar ni reemplazar ninguna pieza. La manguera y los acoplamientos de la manguera cumplen con la norma canadiense CGA 1.83.
2. En los modelos equipados con el racor de desconexión rápida, cierre la "válvula de cierre" antes de desconectar el acoplamiento.
3. El racor de desconexión rápida se debe mantener limpio y sin suciedad ni basura.
4. Proteja la manguera de la grasa que pueda gotear y no permita que la manguera entre en contacto con superficies calientes, incluso con el compartimiento base de la parrilla.
5. Inspeccione la manguera al menos una vez al año. Si la manguera tiene grietas, cortes, fisuras o abrasiones, el aparato no se debe utilizar.
6. Para cambiar el ensamblaje de la manguera, póngase en contacto con su representante comercial o centro de servicio de reparaciones aprobado.



- A. TUBO DE SUMINISTRO DE GAS
- B. RACOR DE DESCONEXIÓN RÁPIDA
- C. ADAPTADOR
- D. ENSAMBLAJE DE LA MANGUERA DE EXTENSIÓN

PRUEBA DE FUGAS

Todas las conexiones de fábrica se prueban rigurosamente para detectar fugas de gas. Sin embargo, durante su transporte y manejo puede aflojarse algún acople.

COMO PRECAUCIÓN DE SEGURIDAD:

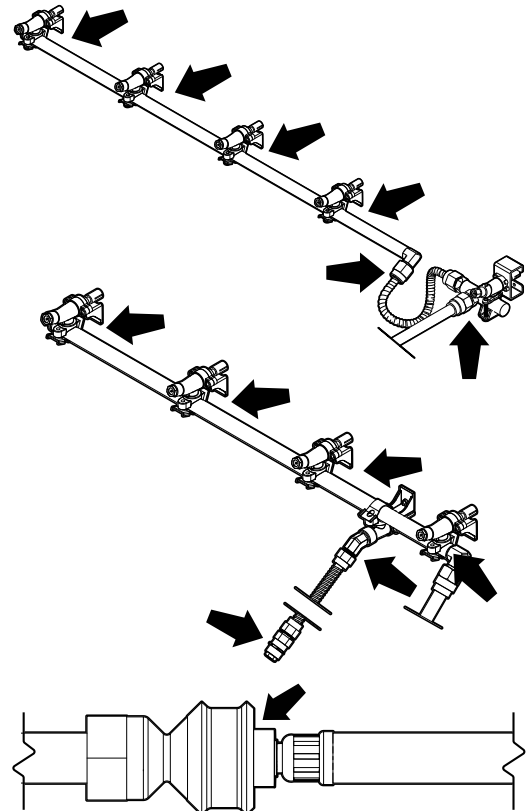
- Compruebe todos los acoples para detectar si hay fugas antes de utilizar su parrilla a gas.
- Efectúe la comprobación de fugas cada vez que desconecte o vuelva a conectar un accesorio de conexión de gas, al menos una vez al año o después de no haber utilizado la parrilla durante algún de tiempo.
- No fume en ningún momento mientras realiza la comprobación.
- Nunca compruebe si hay una fuga con un fósforo encendido o una llama expuesta.
- Realice la prueba de fugas en un exterior.

TO TEST FOR LEAKS:

1. Apague cualquier llama expuesta o cigarrillo que haya en el área.
2. Asegúrese de que la válvula del cilindro y las válvulas de la parrilla a gas estén cerradas.
3. Prepare una solución jabonosa con una parte de agua y otra parte de detergente líquido.
4. Con un cilindro de gas lleno, abra lentamente el cilindro.
5. Unte cada conexión con la solución de agua jabonosa.
6. Las fugas pueden identificarse mediante la formación de burbujas en el área de la fuga.
7. Si se detecta una fuga, cierre la válvula de cierre del cilindro de gas, ajuste la conexión y vuelva a realizar la comprobación.
8. Si la fuga continúa, contacte a su proveedor de la parrilla de gas para obtener ayuda. No intente utilizar la parrilla si hay una fuga.

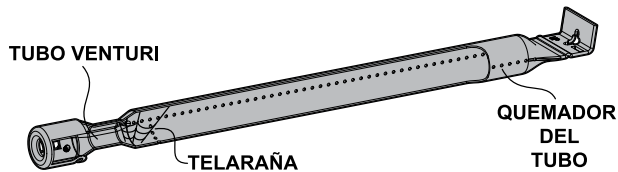
SI SU PARRILLA A GAS ESTÁ EQUIPADA CON UN QUEMADOR LATERAL:

1. Siga los pasos anteriores del 1 y 4.
2. Coloque la yema del dedo sobre la apertura del orificio en el extremo de la manguera.
3. Haga girar el control "LATERAL" hasta "ALTA".
4. Unte solución jabonosa en cada conexión entre el orificio y la válvula de control.
5. Una fuga se identifica por un flujo de burbujas desde la zona de la fuga.
6. Si se detecta una fuga, cierre la válvula de suministro de gas, apriete la conexión y vuelva a realizar la prueba.
7. Si la fuga persiste, póngase en contacto con su distribuidor de parrillas de gas para obtener ayuda. No intente hacer funcionar el aparato si hay una fuga.
8. Haga girar el control "LATERAL" hasta "APAGADO".



VENTURI TUBES

- Siempre mantenga limpios los tubos Venturi.
- Las obstrucciones en los tubos Venturi provocadas por arañas, insectos y nidos pueden desencadenar retornos de llamas.
- De hecho, aunque la parrilla a gas pueda encender todavía, el gas retenido puede encenderse y desatar llamas alrededor de los tubos Venturi en el panel de control o en el quemador lateral.



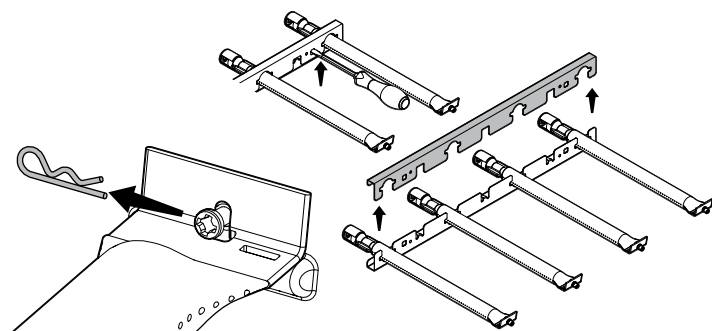
Si se produce un retorno de llamas, corte el suministro de la fuente de gas inmediatamente.

Revise y limpie los tubos Venturi (quemador principal, quemador lateral, quemador posterior) si se presenta cualquiera de las siguientes señales:

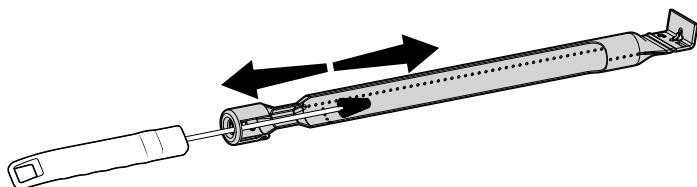
1. Siente olor a gas.
2. Su parrilla a gas no gana temperatura.
3. Su parrilla se calienta de manera irregular.
4. Los quemadores emiten chasquidos.

INSPECCIÓN Y LIMPIEZA DE LOS TUBOS VENTURI

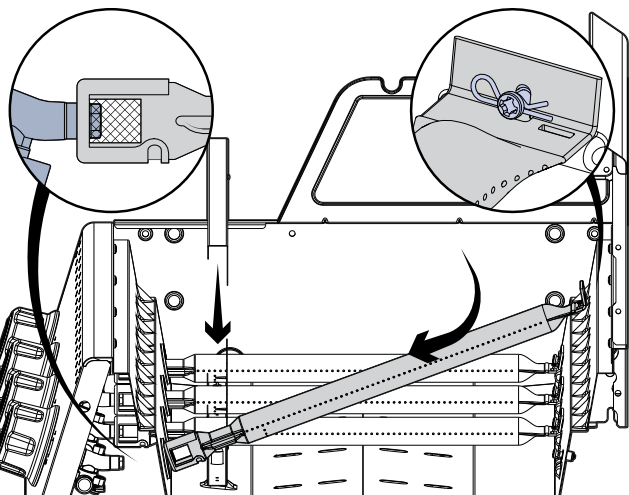
1. Corte el suministro de gas cerrando la válvula del cilindro de propano.
2. Cuando se enfríe la parrilla, saque los sujetadores del quemador y la parte superior de la caja recolectora. Saque los quemadores de la armazón de la parrilla a gas.



3. Limpie los tubos Venturi con un limpiador de tubos o con una herramienta de limpieza Venturi (Accesorio #77311).



4. Vuelva a bajar el quemador hasta su ubicación en la caja de la parrilla a gas, asegurándose de que los tubos Venturi estén correctamente alineados y acoplados en los orificios.



5. Asegure los quemadores con sus sujetadores correspondientes. Vuelva a colocar en su lugar la cubierta de la caja recolectora.

ENCENDIDO

- La parrilla debe armarse e instalarse de acuerdo con las instrucciones de montaje e instalación.
 - Asegúrese de que no haya fugas de gas en el sistema de suministro de gas. Ver: "Prueba de fugas". (pg 24)
 - Asegúrese de que los tubos Venturi estén correctamente colocados sobre los orificios de la válvula de gas. Consulte el diagrama de Venturi. (pg 25)
 - Asegúrese de que los cables de encendido del quemador principal, del quemador lateral y del quemador posterior estén conectados.
 - Compruebe que se haya instalado la batería en el encendedor electrónico.
 - Revise cuidadosamente todas las instrucciones que aparecen en la placa de información que viene colocada en la parrilla a gas.
1. Abra la tapa antes de encenderla.
 2. No se incline sobre la parrilla a gas al encenderla.
 3. Lleve las perillas de control hasta "APAGADO" y abra el suministro de gas.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL:

Para encender el quemador con el encendedor:

4. Use el soporte para fósforos y acerque el fósforo encendido al puerto del quemador
5. Mantenga presionado el encendedor.
6. El quemador debe encenderse en unos 5 segundos; si no se enciende en ese período de tiempo, cierre el suministro de la fuente de gas inmediatamente.

Para encender el quemador con un fósforo:

4. Use the match holder and, apply lit match to burner port.
5. Presione y gire a la derecha la perilla de control del quemador principal hacia "ALTO"
6. El quemador debe encenderse en unos 5 segundos; si no se enciende en ese período de tiempo, cierre el suministro de la fuente de gas inmediatamente.
7. Cuando se haya encendido el primer quemador, presione y gire la perilla adyacente de control del quemador principal hasta "ALTO" y luego vuelva a repetir la operación con los otros quemadores. Estos quemadores deben encenderse automáticamente sin el encendedor.

Nota: Si hay viento, encienda cada quemador individualmente.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL:

Para encender el quemador con el encendedor:

4. Presione y gire la perilla de control del quemador lateral hacia "ALTO"
5. Mantenga presionado el botón del encendedor.
6. El quemador debe encenderse en unos 5 segundos.

Para encender el quemador con un fósforo:

4. Acerque el fósforo encendido a los puertos del quemador.
5. Presione hacia adentro la perilla de control del quemador lateral y gírela hacia "HIGH".
6. El quemador debe encenderse en unos 5 segundos.

Nota: Las ollas que se coloquen en el quemador lateral no deben sobrepasar las 9 pulgadas (23 cm) de diámetro ni las 15 libras (7 kg) de peso.

CUIDADO - Revise su parrilla a gas antes de encenderla. Todos los puertos de los quemadores deben mostrar una llama de 2,5 cm / 1 pulgada en "HIGH".



Si se presenta cualquiera de los siguientes síntomas, significa que probablemente hay un atasco en los tubos Venturi. Cierre inmediatamente el suministro de gas y limpie los tubos Venturi. Ver "Tubos Venturi" (pg 25).

- Siente olor a gas
- Se produce un retorno de llamas
- Su parrilla se calienta de manera irregular
- Los quemadores emiten chasquidos.

SI EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE:

- Presione y gire la perilla de control hacia "APAGADO". Espere 5 minutos y vuelva a intentarlo con la perilla de control en "MEDIO"
- Si no se enciende ningún quemador, consulte "Diagnóstico de problemas" (pg 28). Si el problema persiste, no intente utilizar el artefacto; póngase en contacto con OMC, con su proveedor o con un centro de servicios autorizado

APAGADO:

1. Cierre la válvula del cilindro.
2. Gire las perillas de control hacia "APAGADO".

FUNCIONAMIENTO

! ADVERTENCIA !

NUNCA cubra ranuras, orificios o conductos en el frente o en la parte de abajo de la parrilla, ni cubra completamente un estante con material como papel de aluminio. Eso impediría el flujo de aire a través de la parrilla y podría causar sobrecalentamiento o envenenamiento con monóxido de carbono.

USO POR PRIMERA VEZ

Antes de cocinar por primera vez en su parrilla a gas, limpie los componentes y precalientela para deshacerse de cualquier olor o materiales extraños de la siguiente forma:

- Remueva y limpie las rejillas de cocción y las Flav-R-Waves™ con jabón suave y agua.
- Con las rejillas de cocción y las Flav-R-Waves™ removidas, encienda la parrilla a gas siguiendo las instrucciones de encendido (pg 25) y déjela funcionar en "Med" durante 30 minutos. A continuación, cierre el suministro de la fuente de gas y haga girar todas las perillas de control a la posición de "APAGADO".
- Deje que se enfríe la parrilla, luego coloque las Flav-R-Waves™
- Acondicione las rejillas de cocción recubriéndolas en aceite de cocina orgánico procesado en frío y con un alto grado de humo, encienda la parrilla y hágala funcionar en Med/Low durante 30 minutos
- Aceites de cocina recomendados:
 - Aceite de aguacate punto de humo 500°F (260°C)
 - Aceite de salvado de arroz punto de humo 490°F (254°C)
 - Aceite de canola punto de humo 400°F (204°C)
- Ahora está listo para usar la parrilla. Proceda a realizar el "Precalentamiento".

PRECALENTAMIENTO

- **Precaliente la parrilla a gas en MEDIO** con la tapa cerrada durante 15 minutos.
- Limpie las rejillas frías con un cepillo de nailon (artículo # # 77643) o las rejillas calientes con un cepillo de cerdas de acero inoxidable (artículo #77610, 77641) e inspeccione cuidadosamente la rejilla para verificar que no hayan quedado cerdas rotas en la misma.
- Recubra las rejillas con un aceite de cocina de alto punto de humo.
- Ajuste la temperatura hasta un punto adecuado para lo que vaya a cocinar.

POSICIÓN DE LA TAPA

La posición de la tapa durante la cocción es una cuestión de preferencia personal, pero la parrilla a gas cocina más rápido, consume menos combustible y controla mejor la temperatura cuando la tapa está cerrada. Mantener la tapa cerrada también le infunde a la carne asada directamente sobre la rejilla un sabor más ahumado, y es esencial para asados ahumados o por convección.

SISTEMAS DE VAPORIZACIÓN

Su parrilla a gas está diseñada para utilizarse con el sistema de vaporización suministrado con la misma. No utilice rocas de lava, briquetas cerámicas ni ningún otro sistema de vaporización que no sea el que se suministró con la parrilla a gas.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

ALTO

Produce temperaturas en la rejilla de cocción de aproximadamente 600 - 650°F (320 - 340° C) con la tapa cerrada.

Utilizar el ajuste Alto solamente:

- Para calentamiento rápido.
- En condiciones de mucho frío o viento, al cocinar con la tapa abierta.
- Para dorar rápidamente filetes antes de reducir la temperatura.
- Para quemar los restos de comida de las rejillas de cocción y las Flav-r-wave antes de limpiarlas (máximo 10 minutos).

En raras ocasiones, por no decir nunca, necesitará usar el ajuste HIGH para cocciones prolongadas o precalentamiento.

MEDIO/ALTO

Produce temperaturas en la rejilla de cocción de aproximadamente 550°F (290° C) con la tapa cerrada.

Utilizar el ajuste Medio/Alto para:

- Precalentar la parrilla para filetes.
- Cocinar filetes jugosos o a término medio.

MEDIO

Produce temperaturas en la rejilla de cocción de aproximadamente 450° F (230°C) con la tapa cerrada.

Utilizar el ajuste Medio para:

- Cocinar filetes a término medio o un poco más cocidos.
- Cocinar chuletas, hamburguesas y verduras.

MEDIO/BAJO

Produce temperaturas en la rejilla de cocción de aproximadamente 400° F (200°C) con la tapa cerrada.

Utilizar el ajuste Medio/Bajo para:

- Cocinar trozos de pollo, salchichas, pescado.
- Rostizar, hornear.
- Cocinar masa y bocadillos como quesadillas.

BAJO

Produce temperaturas en la rejilla de cocción de aproximadamente 310- 350° F (155-175° C) with the lid down.

Utilizar el ajuste Bajo para:

- Rostizar y ahumar lentamente cortes grandes de carne, pescado delicado y para masa y bocadillos.

Las temperaturas son solo aproximadas y varían de acuerdo con la temperatura externa y con la cantidad de viento.

TÉCNICAS DE COCCIÓN

ASADO DIRECTO

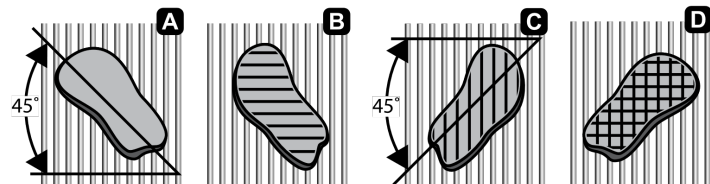
El método de asado directo consiste en cocinar la comida en las rejillas directamente sobre un quemador encendido. El asado directo es el método más popular para cocinar alimentos de una sola pieza, como filetes, chuletas, pescado, hamburguesas, brochetas y verduras.

1. Prepare los alimentos de antemano para evitar demoras y problemas de tiempo. Si utiliza adobo o especias, debe añadirlos a la carne antes de colocarla en la rejilla de cocción. Si va a adobar con salsas, añádalas en los últimos 2-4 minutos del asado para evitar que se quemen.
2. Organice el área alrededor de la parrilla a gas de manera tal que tenga a mano pinches, pinzas, guantes para horno, salsas y condimentos, a fin de poder permanecer junto a la parrilla mientras está cocinando.
3. Antes de comenzar a asar, deje que la carne tome la temperatura ambiente. Elimine el exceso de grasa de la carne para minimizar las "llamaradas" que se producen cuando esta comienza a gotear.
4. Precaliente la parrilla a gas hasta la temperatura deseada con la cubierta cerrada.
5. Cubra las rejillas con aceite vegetal o de oliva para evitar que los alimentos se peguen a las rejillas.
6. Evite añadir sal cuando cocine carnes en la parrilla a gas. La carne se mantendrá más jugosa si añade la sal después de cocinada.
7. Para evitar que los filetes "se resequen", utilice pinzas en lugar de un tenedor y comience en temperatura "MED/HIGH" para dorar la carne y sellar los jugos dentro de esta. Reduzca la temperatura y extienda el tiempo de cocción cuando ase trozos de carne más gruesos.
8. Aprenda a probar cuándo la carne está lista por el tiempo transcurrido y por su consistencia. La carne se vuelve más firme a medida que se cocina. Cuando la carne está blanda, está cruda. Cuando está firme, está bien cocida.
9. Siga la guía para el asado perfecto de filetes con la mayoría de las carnes, pescados, aves y verduras.

CONSEJOS PARA UN ASADO PERFECTO

Cepille las rejillas con aceite de cocina de alto punto de humo y precaliente la parrilla usando el ajuste "ASAR" 600°F(315°C).

- A. Coloque la comida en la parrilla a un ángulo de 45 grados y cocínela el tiempo que indica el cuadro de la página.
- B. Dé vuelta el filete y cocínelo nuevamente a los mismos 45 grados.
- C. Dé vuelta el filete y cocínelo a 45 grados opuestos.
- D. Finalmente, dé vuelta el filete y cocínelo a los mismos 45 grados.



Espesor de la carne	Ajuste de calor	Tiempo por cada lado				Tiempo total	
		A	B	C	D		
1 1/2"	1"						
	Poco hecho	Alto	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minutes
Poco hecho	jugoso	Medio/Alto	2	2	2	2	8 minutes
jugoso	Medium	Medio/Alto	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minutes
Medium	Bien hecho	Mediano	2½	2½	2½	2½	10 minutes
Bien hecho		Mediano	3	3	3	3	12 minutes

AHUMADO Y ASADO

Conseguir grandes resultados ahumando o asando en su parrilla de gas OMC es posible con unos pocos accesorios y una técnica adecuada. En general, el ahumado y el asado se basan en la técnica de cocción indirecta por convección. Este método es ideal para cocinar grandes cortes de carne como asados o aves de corral. Los alimentos se cocinan gracias al aire caliente que circula a su alrededor. La carne no se coloca encima de una llama directa y se utiliza una bandeja de asado para mantener húmedo el ambiente dentro de la parrilla.

ROASTING & INDIRECT CONVECTION COOKING

- Para la mayoría de las aplicaciones de cocción por convección y sin rostizador, se recomienda utilizar una bandeja colectora para que el goteo caiga dentro de ella. Coloque la bandeja colectora sobre el Heat Tents, debajo de los alimentos hacia el centro. Coloque entre media y una pulgada de agua en la bandeja colectora. También puede añadir jugo de frutas, vino o adobo para realzar el sabor. No deje que la bandeja colectora se quede sin líquido.
- Las bandejas de asado GrillPro® Foil (50420) son una excelente opción para una bandeja de goteo para recoger los goteos de la carne.
- Ponga los quemadores exteriores a temperatura media.
- The center burner(s) can be off. This will prevent juices in the drip pan from burning and maintain the liquid.
- Antes de colocar la carne en la parrilla de gas, úntela con aceite vegetal. Esto hará que se dore mejor el exterior de la carne.
- Compruebe periódicamente la bandeja de goteo para mantener un mínimo de 0.5po (1.2cm) de líquido en la bandeja.
- Cuando cocine sin bandeja de goteo (lo que no se recomienda), debe tener mucho cuidado para evitar el riesgo de que la grasa se incendie.
- El asado es mejor con la tapa cerrada. Abrir la tapa de la parrilla provoca fluctuaciones de temperatura. Utilice un termómetro de carne para controlar la cocción y evite la tentación de abrir la tapa de la parrilla.
- Apague la parrilla de gas y deje que se enfríe antes de retirar la bandeja de goteo. La grasa que gotea es muy inflamable y debe manipularse con cuidado para evitar lesiones.

TÉCNICAS DE AHUMADO

- Para añadir los ricos sabores del humo de la madera al comienzo de una cocción larga, deberá preparar astillas de madera empapadas o pellets comprimidos para asar en una caja de ahumado.
- El tubo de pellets de acero inoxidable GrillPro® (#00181) es un gran accesorio para mantener los pellets de madera.
- La caja de ahumado de hierro fundido GrillPro® (#00150) es un gran accesorio para mantener las astillas de madera empapadas.
- Antes de encender la parrilla, coloque la caja de ahumado llena encima de las tiendas de calor en la parrilla de cocción sobre cualquiera de los quemadores exteriores encendidos.
- Prepare su parrilla para la cocción indirecta por convección.
- Compruebe periódicamente la bandeja de goteo para mantener un mínimo de 0.5po (1.2cm) de líquido en la bandeja.
- Poner los quemadores exteriores a fuego lento.
- El quemador o quemadores centrales pueden estar apagados. Esto evitará que se quemen los jugos en la bandeja de goteo y mantendrá el líquido.
- Los quemadores encenderán los pellets o las astillas de madera dentro de la caja de ahumado. Cuando esto ocurra, coloque la carne centrada sobre la bandeja de goteo.
- Compruebe periódicamente la bandeja de goteo para mantener un mínimo de 0,5 pulgadas (1,2 cm) de líquido en la bandeja.
- El ahumado es mejor con la tapa cerrada. Abrir la tapa de la parrilla provoca fluctuaciones de temperatura. Utilice un termómetro de carne para controlar la cocción y evite la tentación de abrir la tapa de la parrilla.
- Apague la parrilla de gas y deje que se enfríe antes de retirar la bandeja de goteo o la caja de ahumado. Los goteos de grasa son muy inflamables y deben manipularse con cuidado para evitar lesiones.

MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO REGULAR

Para garantizar un funcionamiento óptimo y seguridad, deben inspeccionar y limpiar los siguientes componentes tal como es necesario antes de usar su barbacoa de gas.

REJILLAS DE COCINA - HIERRO FUNDIDO, VARILLA INOXIDABLE.

Las rejillas OMC Heavy Rod de acero inoxidable proporcionan la máxima duración y una buena retención de calor y un buen rendimiento en la parrilla.

La rejillas OMC de hierro fundido tienen un revestimiento de porcelana con un acabado esmaltado para proteger las rejillas y reducir la tendencia de la comida a quedarse pegada a las rejillas. El uso regular y su cuidado mejoran el rendimiento y la vida útil de las rejillas.

PARA UN RENDIMIENTO ÓPTIMO:

- Antes de usarlas por primera vez y después de periodos largos guardadas, lávelas con un detergente ligero y agua y luego enjuáguelas y séquelas con papel, nunca deje que se sequen al aire o las meta en el lavaplatos.
- Inmediatamente después de lavarlas, sazone las rejillas untándolas con un aceite orgánico prensado en frío, con un punto elevado de ahumado, encienda la parrilla y póngalo en funcionamiento a Medio/Bajo durante 30 minutos. Aceites recomendados:
 - Aceite de aguacate punto de ahumado 500°F (260°C)
 - Aceite de salvado de arroz punto de ahumado 490°F (254°C)
 - Aceite de colza punto de ahumado 400°F (204°C)
- Antes y después de usarlas, cepille las rejillas con un cepillo de cerdas de buena calidad (Artículo #s 77610, 77641) y úntelas ligeramente con un aceite de cocina con un punto de ahumado elevado. Eso hará que continúe el proceso de sazonado.
- **Ajuste el calor a potencia media para precalentar y asar para evitar quemar el sazonado protector**
- Evite aplicar marinados a base de azúcar o sal a la carne antes de asar, aplíquelas al final de asar y añada la sal después de asar
- Utilice marinados a base de aceite, evite los marinados a base de agua.
- Unte la comida con aceite de su elección antes de asar.
- Gire las rejillas periódicamente.
- Asegúrese de que la superficie de que la rejilla este siempre untada con una ligera capa de aceite. Eso ayuda a impedir que se oxide y deteriore y mejora el rendimiento antiadherente de la rejilla.
- Si se oxida, aplique llama a la rejilla, cepíllela con un cepillo de cerdas de buena calidad y vuélvala a sazonar.
- Durante largos periodos de inactividad, las rejillas deben ser sazonadas, y luego almacenadas en un lugar seco. Las parrillas pueden envolverse en plástico protector para alimentos. Después de periodos de almacenamiento, queme las rejillas, lávelas, séquelas con una toalla de papel y vuelva a sazonarlas con aceite de cocina de alto punto de humo.

!

ADVERTENCIA

!

Si cepilla las rejillas con un cepillo para parrilla de cerdas de acero inoxidable.

- Si la parrilla está caliente, tenga cuidado y utilice guantes de hornear para protegerse las manos.
- Inspeccione cuidadosamente las rejillas después de cepillarlas para verificar que no hayan quedado cerdas de acero inoxidable rotas en las rejillas.

BANDEJA PARA LA GRASA

La bandeja para la grasa está en el cajón debajo del panel de control. Límpiela regularmente.

TIENDAS DE CALOR CON VAPORIZADOR

La vaporizador está diseñada para generar humo y vapor a partir de los goteos de la comida con el fin de proporcionar ese auténtico sabor a barbacoa, al tiempo que protege el quemador. Si se acumulan residuos en las carpas térmicas, retire las rejillas de cocción y raspe los residuos de la carpa térmica.

LIMPIEZA GENERAL

Efectúe una cocción sin comida (véase más abajo).

Cuando la parrilla esté fría, retire los residuos, raspe la vaporizador, límpiela con el levantador de rejillas y luego retire la vaporizador.

Limpie el interior de la parrilla de gas según sea necesario, raspando los lados y el fondo de la caja de cocción con el levantador de rejillas y aspire los residuos.

El óxido es un proceso natural y puede aparecer en las partes internas de acero inoxidable. Eso no afectará al rendimiento de su barbacoa.

ENCIENDA EL FUEGO SIN COMIDA

Encienda los quemadores según "Encendido" (pg. 25).

Haga funcionar la parrilla de gas en posición HIGH con la tapa cerrada, durante 10 minutos como máximo.

Cierre la entrada de gas y luego gire los botones de control a la posición "OFF".

MANTENIMIENTO ANUAL

Los componentes descritos a continuación deberían inspeccionarse y limpiarse al menos una vez al año o después de un periodo de almacenamiento de 30 días para garantizar un rendimiento óptimo, seguridad y eficacia.

QUEMADOR

Retire el quemador e inspeccione que no tenga golpes ni deterioro. Limpie los tubos venturi para eliminar cualquier bloqueo. Véase "Tubos Venturi" (pg. 25). Mientras el quemador está fuera, quite los protectores de grasa, limpie dentro del cajón de cocción rascando los laterales y la parte inferior de la misma y aspirela.

TUBO

Inspecciónelo y sustitúyalo si es necesario. "Tubo del Gass" (pg. 24)

COMPONENTES EXTERIORES DE ALUMINIO

Si aparecen manchas blancas de óxido, lave el exterior del cajón de cocción con una solución de agua jabonosa suave. Enjuague las superficies completamente y luego séquelas con un paño empapado en aceite de cocción para restaurar el brillo. Para reparar arañazos en la pintura y arañazos, use un espray de pintura a temperatura ALTA 600°F(315°C) de buena calidad para retoques.

COMPONENTES DE ACERO INOXIDABLE & PORCELANA

Lávelos con agua y jabón. Use limpiador para acero inoxidable o "Bar Keepers Friend" para pulir y eliminar manchas de óxido, si hay. El tiempo y el calor extreme pueden hacer que la tapa de acero inoxidable coja un color tostado. Se trata de una decoloración y no se considera un defecto de fabricación.

COMPONENTES DE RESINA Y ESTANTERIAS LATERALES

Lávelos con agua y jabón.

PIEZAS DE REPUESTO

Si se observa un problema con el regulador, tubo, quemador o válvulas de control, no intente repararlos. Visite a su distribuidor o servicio autorizado, o contacte con la empresa para las piezas de repuesto y reparación. Para garantizar un rendimiento óptimo, utilice solamente las piezas de repuesto originales OMC.

PRUEBA DE FUGAS

Cuando vuelva a conectar el suministro de gas, asegúrese de comprobar si hay fugas. Véase "Prueba de fugas". (pág. 24)

DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
OLOR A GAS	CIERRE DE INMEDIATO LA VÁLVULA DE SUMINISTRO DE GAS. NO UTILICE EL ARTEFACTO HASTA QUE NO SE HAYA SELLADO LA FUGA.	
Fuga detectada en alguna de las conexiones.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Desconectar el acoplamiento rápidamente que no esté bien asentado. 2.Fuga de gas en la conexión. 3. Fuga de gas en la manguera o válvulas de control. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quite el acoplamiento y luego vuelva a conectarlo. 2. Ajuste la conexión y realice una "comprobación de fugas". 3. Consulte con un centro de servicio de reparaciones autorizado.
Llamas debajo del panel de control (retorno de llamas).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tubo Venturi obstruido. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saque el quemador y limpie el tubo Venturi. Ver "Tubos Venturi" (pg 25).
El quemador no enciende	<ol style="list-style-type: none"> 1. La válvula de cierre de gas está cerrada. 2. Problema del encendedor. 3. Tubo Venturi obstruido o desalineado con respecto al orificio de la válvula. 4. Orificio(s) bloqueado(s). 5. La manguera está doblada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abra la válvula de cierre de gas. 2. Intente encender el quemador manualmente con un fósforo. Ver "Encendido" (pg 25). Si el quemador se enciende correctamente, se trata de un problema del encendedor. Ver "El encendedor no funciona" a continuación. 3. Saque el quemador, limpie el tubo Venturi y vuelva a alinearlo con el orificio de la válvula. Vea la página 28 para obtener ayuda. 4. Saque el quemador, limpie los orificios con un alfiler o con un alambre. No perforo orificios. 5. Enderece la manguera. Manténgala alejada del fondo de la parrilla.
El encendedor no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se agotó la batería del encendedor. 2. Cable(s) del encendedor desconectado(s). 3. Electrodo desalineado en el quemador. 4. Desperfecto del encendedor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reemplace la batería. 2. Asegúrese de que los cables del quemador principal y del quemador lateral estén todos conectados. 3. Vuelva a alinear el electrodo y limpie los restos circundantes del área. 4. Utilice el procedimiento de "Encendido con fósforo" (pg 25).
Disminución del calor, "Chasquido"	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tubo Venturi obstruido. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saque el quemador, limpie el tubo Venturi. Ver "Tubos Venturi" (pg 25) para obtener ayuda.
Puntos calientes en la superficie de cocción	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tubo Venturi obstruido. 2. Acumulación de residuos en Vaporizador 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saque el quemador, limpie el tubo Venturi. Ver "Tubos Venturi" (pg. 25) para obtener ayuda. 2. Raspar y aspirar el Vaporizador.
"Llamaradas" o grasa incendiada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acumulación excesiva de grasa en el vaporizador o en la caja de cocción de la parrilla a gas. 2. Calor excesivo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Raspe bien el Tienda de campaña y el interior de la caja de cocción y luego aspire los restos. 2. Lleve los controles del quemador a un ajuste inferior
Llama amarilla	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es normal que la llama sea un poco amarilla. Si se torna demasiado amarilla, puede que el tubo Venturi esté obstruido. 2. Puertos del quemador bloqueados. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saque el quemador, limpie el tubo Venturi. Ver "Tubos Venturi" (pg 25) para obtener ayuda. 2. Saque el quemador y límpielo con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, un cepillo de dientes).
El interior de la cubierta parece estar descascarándose	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se trata de una acumulación de grasa. El interior de la cubierta no está pintado y no puede descascararse. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Límpielo con un cepillo de cerdas duras o con una espátula.
Rejillas de cocción oxidadas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se ha dañado el esmalte de porcelana 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vea "Mantenimiento" (pg 28) para obtener ayuda
Las luces del panel de control o internas no funcionan	<ol style="list-style-type: none"> 1. La unidad no está conectada al suministro eléctrico. 2. Transformador fallado. 3. Conexiones flojas o corroídas. 4. Foco Quemado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conecte el cable GFI de alimentación al artefacto. Enchúfelo en un tomacorriente que funcione. 2. Verifique que haya 12 VCA a la salida del transformador. Reemplácelo si fuera necesario. 3. Limpie las conexiones y verifique que todos los conectores estén bien enchufados. 4. Reemplace los focos.
<p>Si no consigue resolver estas u otras dificultades con el diagnóstico de problemas, visite el sitio de Internet www.omcbbq.com para obtener más información incluyendo videos de diagnóstico de problemas, trucos y consejos, o llame a nuestro servicio de atención al cliente: 1-800-265-2150</p>		

GARANTÍA

La Garantía OMC es válida a partir de la fecha de compra y está limitada a reparaciones o reemplazos de partes sin costo alguno de componentes defectuosos en condiciones normales de uso doméstico.

En Canadá y Estados Unidos, el reemplazo se realiza FOB en la fábrica.

En todos los demás países, el reemplazo es FOB al distribuidor OMC (consulte a su proveedor para conocer el nombre del Distribuidor OMC).

Todos los demás costos son responsabilidad del dueño.

Esta garantía se le otorga únicamente al comprador original como se indica en el registro de garantía y es válida únicamente para productos de venta al por menor y solo cuando tales productos son utilizados exclusivamente por el comprador en el país donde los compró. (Los diferentes tipos de gas utilizados en distintos países requieren válvulas, orificios y reguladores adecuados.)

LO QUE CUBRE

Caja de cocción de porcelana y acero	10 Años
Tubos de los quemadores	5 Años

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

- Cualquier falla o problema de funcionamiento debido a un accidente, uso indebido o incorrecto, alteración, uso para otros fines, vandalismo, instalación incorrecta o mantenimiento o reparación inadecuados, o el incumplimiento del mantenimiento de rutina, incluyendo, pero sin limitarse a, daños causados por insectos dentro de los tubos del quemador, como se especifica en el manual del propietario.
- Deterioro o daños debidos a condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a exposición a productos químicos ya sea directamente o en el ambiente.
- Costos de envío o transportación.
- Costos de devolución o reinstalación.
- Costo de mano de obra por reinstalación o reparaciones.
- Costo de llamadas de servicios técnicos.
- Responsabilidad por daños indirectos o consiguientes.
- Parrillas a gas que se consideren de uso colectivo o parrillas a gas que no sean utilizadas ni reciban mantenimiento directamente del comprador.

PARTES DE REPUESTO

Para los reemplazos, siempre debe utilizar "Partes auténticas para Parrillas a gas OMC". El uso de cualquier otra parte anulará automáticamente la garantía descrita anteriormente.

BURNERS

La vida de los quemadores OMC (hechos de acero inoxidable) depende casi completamente de su uso, limpieza y mantenimiento adecuados. Esta garantía no cubre fallas causadas por uso y mantenimiento inadecuados. Para consultar las instrucciones de mantenimiento adecuado, vea la (pg. 28).

REJILLAS DE COCCIÓN RECUBIERTAS DE PORCELANA

Todas las rejillas de hierro fundido para cocinar de OMC están cubiertas con un esmalte de porcelana para facilitar el proceso de limpieza y reducir la tendencia de los alimentos a pegarse a las rejillas. La porcelana es en esencia una cubierta de vidrio. Si las rejillas se manejan incorrectamente, el recubrimiento puede dañarse. Esto no afectará el uso ni el rendimiento de las rejillas. Las rejillas no están aseguradas contra daños ni oxidación derivados de su mal manejo. Consulte la sección "Mantenimiento" (pg 28) para ver las instrucciones de cuidado y limpieza de la rejilla de cocción.

SISTEMAS DE VAPORIZACIÓN

Las parrillas a gas OMC están diseñadas para utilizarse con sistemas de vaporización. El uso de cualquier otro producto anulará automáticamente la garantía. El vaporización está asegurado contra defectos materiales y oxidación durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra. El óxido de la superficie no afectará el rendimiento del vaporización y no está cubierto por la garantía. Vea la sección "Mantenimiento" (pg 28) para consultar las instrucciones de cuidado adecuadas del vaporización.

FREIGHT

Durante los tres (3) primeros meses después de la fecha original de compra, se realizan envíos de cortesía para los encargos de garantía. Después de dicho período, se cobrará el precio del envío en todos los encargos de garantía.

REGISTRE SU PARRILLA

Puede registrar la garantía de su parrilla utilizando el sitio de Internet www.omcbbq.com o llamando al 1-800-265-2150.

RECLAMACIONES DE GARANTÍA

Las partes deben devolverse al Departamento de Garantía de OMC, previo pago anticipado de los costos de envío, acompañado del Número del modelo, Número de serie, y si su parrilla no está registrada, la constancia de compra (copia del recibo de compra o factura). Si la inspección confirma el defecto, OMC reparará o reemplazará dicha parte de acuerdo con los términos de la garantía.

Al recibir la carta o fax (no por teléfono) puede que OMC, a su criterio, no requiera la devolución de la(s) parte(s).

RESIDENTES FUERA DE EE.UU. / CANAD

La garantía anterior es gestionada por el distribuidor de OMC en su país. Contacte a su proveedor para conocer el nombre de su distribuidor OMC.