

**Emeril™** **OUTDOOR GAS GRILL**  
**PARRILLA A GAS PARA EXTERIORES**  
**GRIL AU GAZ D'EXTÉRIEUR**

GRILLING PASSION. PERFECTED.  
LA PASIÓN DE ASAR A LA PARRILLA. PERFECCIONADA.  
LA PASSION DU GRIL. À LA PERFECTION.

**OWNER'S MANUAL**  
**MANUAL DEL PROPIETARIO**  
**MANUEL DE L'UTILISATEUR**

**Emeril™** **OUTDOOR GRILLS**

GRILLING PASSION. PERFECTED.  
LA PASIÓN DE ASAR A LA PARRILLA. PERFECCIONADA.  
LA PASSION DU GRIL. À LA PERFECTION.

For product information  
and service call 1-888-579-4843  
or visit our website at [emerilgrills.com](http://emerilgrills.com)

Si desea información sobre el producto  
y servicio llame al 1-888-579-4843 o visite  
nuestro sitio Web en [emerilgrills.com](http://emerilgrills.com)

Pour des informations sur les produits ou  
un service après-vente, appelez le  
1-888-579-4843 ou allez sur notre site  
Web [emerilgrills.com](http://emerilgrills.com)



DESIGNED AND DISTRIBUTED BY **VIKING** CULINARY GROUP

DISEÑADA Y DISTRIBUIDA POR **VIKING** CULINARY GROUP

CONÇU ET DISTRIBUÉ PAR LE **VIKING** CULINARY GROUP

Emeril is a trademark of Martha Stewart Living Omnimedia, Inc. Copyright 2011, Martha Stewart Living Omnimedia, Inc. All rights reserved.  
Emeril es una marca comercial de Martha Stewart Living Omnimedia, Inc. Copyright 2011, Martha Stewart Living Omnimedia, Inc.  
Todos los derechos reservados.  
Emeril est une marque de commerce de Martha Stewart Living Omnimedia, Inc. Copyright 2011, Martha Stewart Living Omnimedia, Inc.  
Tous droits réservés.

# CONTENTS

For Your Safety . . . . .	3
Cart Parts . . . . .	5
Grill Parts . . . . .	6
Assembly Instructions . . . . .	7
Operation	
Using Your Grill . . . . .	15
Connecting and Disconnecting the Gas Cylinder . . . . .	15
Lighting Your Grill . . . . .	16
Care and Maintenance . . . . .	19
Troubleshooting . . . . .	20
Warranty . . . . .	22

# FOR YOUR SAFETY

**NOTE:** The use and installation of this product must conform to local codes. In the absence of local codes, use the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA54. Reference to Natural Gas and Propane Installation code CSA B149.1 or Propane Storage and Handling code B149.2

## SAFETY FIRST!

Read and understand all warnings and cautions prior to operating your grill.

## WARNINGS

1. This grill is for outside use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
2. The use of alcohol or prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate grill.
3. **ALWAYS** open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill could cause severe burns.
4. **ALWAYS** place your grill on a hard and level surface far away from combustible materials and structures. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
5. **DO NOT** leave a lit grill unattended.
6. Keep children and pets away from grill at all times.
7. This is not a tabletop grill. **DO NOT** place this grill on any type of tabletop surface.
8. **DO NOT** use grill in high winds.
9. This grill must be used with propane gas only (propane gas cylinder not included).
10. **DO NOT** attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper, trailer, motor home or house.
11. **DO NOT** use charcoal or lighter fluid.
12. **DO NOT** use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. The LP-gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49.
13. This outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on recreation vehicles and/or boats.
14. **DO NOT** attempt to move grill while lit.
15. **DO NOT** use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.

16. Keep combustible items and surfaces at least 50 inches away from the grill at all times. **DO NOT** use this gas grill or any gas product under any overhead enclosure or near any unprotected combustible constructions.
17. **DO NOT** use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
18. **DO NOT** attempt to use or assemble with missing or damaged parts. Contact customer service for replacement part.

## CAUTIONS (Prevention of burns)

1. **DO NOT** touch metal parts of grill until it has completely cooled (at least 45 minutes) to avoid burns, unless wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mitts, etc.).
2. **DO NOT** alter grill in any manner.
3. Clean and inspect the hose before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to operation. The replacement hose assembly should be in accordance with the manufacturer's specifications.
4. Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
5. **NEVER** keep a filled gas container in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which could open the relief valve and allow gas to escape.
6. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.

## ⚠ DANGER



### FIRE HAZARD

**DO NOT** use on recreational vehicles or boats. Hot charcoal could create a fire hazard.

## ⚠ WARNING

**FOR OUTDOOR USE ONLY**(Outside any enclosure.) **NEVER** use this outdoor grill inside any building, garage, shed or breezeway, or inside any boat, trailer or recreational vehicle to prevent a possible fire and to prevent the possibility of carbon monoxide poisoning or asphyxiation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE



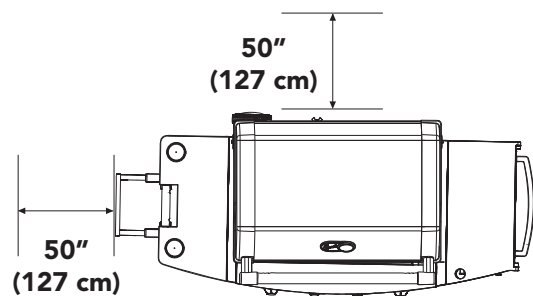
# FOR YOUR SAFETY

## ⚠ WARNING

**DO NOT** use this appliance under overhead combustible surface or covered area (e.g., awnings, umbrellas, porches or gazebos).

**ALWAYS** confirm that this grill is not positioned under the overhang of a house, a garage or other structure before lighting it. An overhang will serve to deflect flare-ups and radiated heat into the structure itself, which could result in a fire.

**ALWAYS** confirm that this grill is positioned more than 50 inches (127 cm) away from any building or combustible materials or surface before lighting it, and that no gasoline or other volatile substances are stored in the vicinity of this grill. (See diagram below).



The temperature of a grease fire or of the radiated heat might be sufficient to ignite nearby combustible or volatile substances.

**ALWAYS** locate this grill where there will be ample combustion and ventilation air, but never position it in the direct path of a strong wind.

**NEVER** allow the grill to operate while unattended to prevent uncontrolled grease fires from erupting.

**NEVER** attempt to move this grill while it is in operation or while it is still hot to prevent possible personal injury.

**NEVER** store or use gasoline or other flammable or volatile substances in the vicinity of this grill or in the vicinity of any other heat-generating appliance because of the danger of starting a fire.

**ALWAYS** confirm that the installation of this grill conforms with the requirements of all local codes or, in the absence of applicable local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223. NFPA 54 or CAN/CGA-B149.2.

## DANGER – Gas Safety

Liquefied propane (LP) gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of its characteristics before using any propane product.

- Propane characteristics: Flammable, explosive under pressure, heavier than air, and settles in pools in low areas.
- In its natural state, propane has no odor. For your safety, an odorant has been added.
- Contact with propane could burn the skin.
- This grill is shipped from the factory for propane gas use only.
- **NEVER** use a propane cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
- Dented or rusted propane cylinders may be hazardous and should be checked by your propane gas supplier.
- It is essential to keep the grill's valve compartment, burners, and circulating air passages clean.
  1. Inspect all hoses and connections and make certain they are secure.
  2. Check and clean the burner venturi tubes for insects and insect nests by removing the burner and inserting a bottle brush cleaner into each tube to make sure the passage is clear.
- Inspect the grill before each use.
  1. Inspect all hoses and connections and make certain they are secure.
  2. Check and clean the burner venturi tubes for insects and insect nests by removing the burner and inserting a bottle brush cleaner into each tube to make sure the passage is clear.
  3. Ensure that the valve nozzle is pointing straight and completely inserted into the venturi tube.

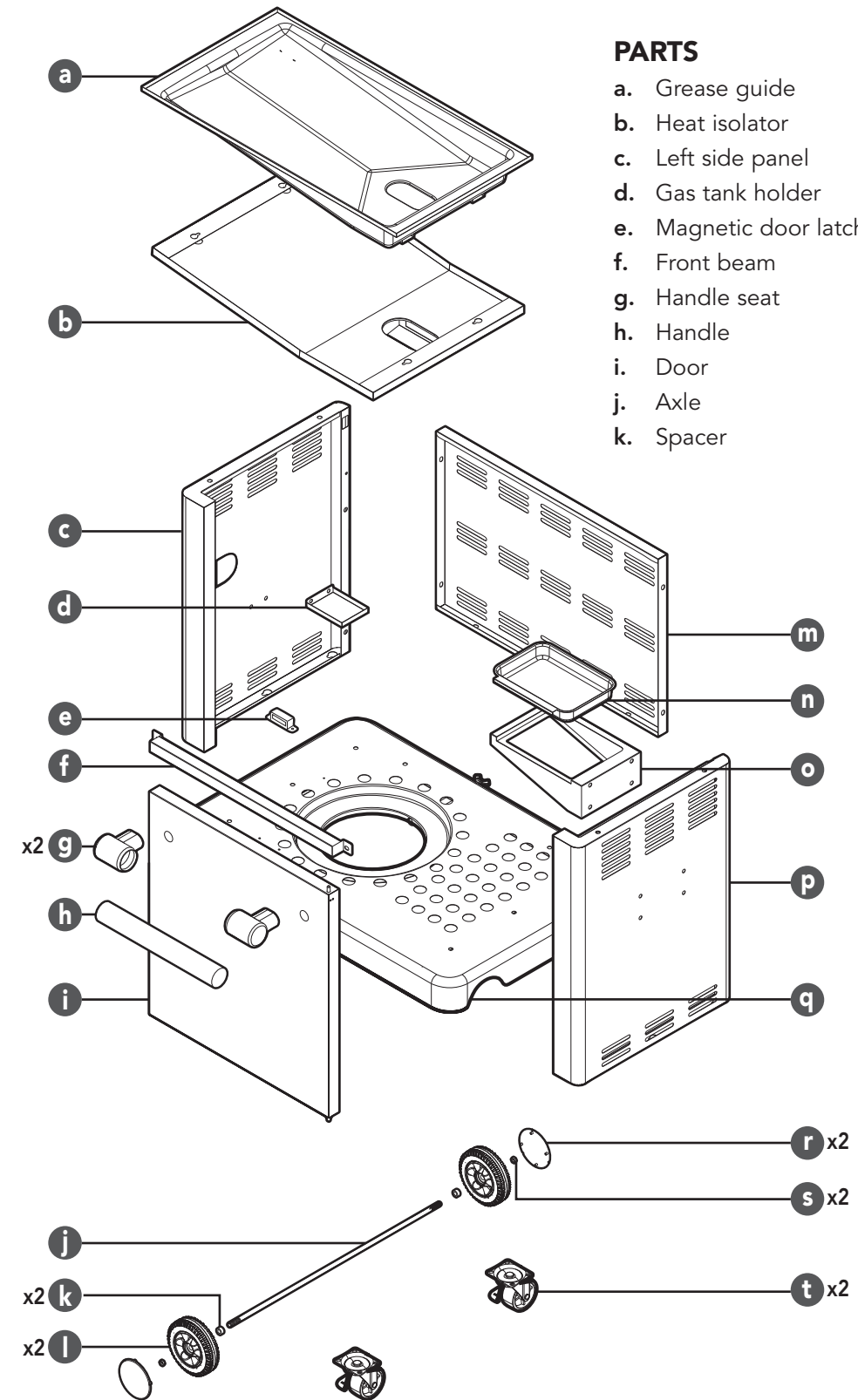
## ⚠ WARNING

A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

## GENERAL INFORMATION

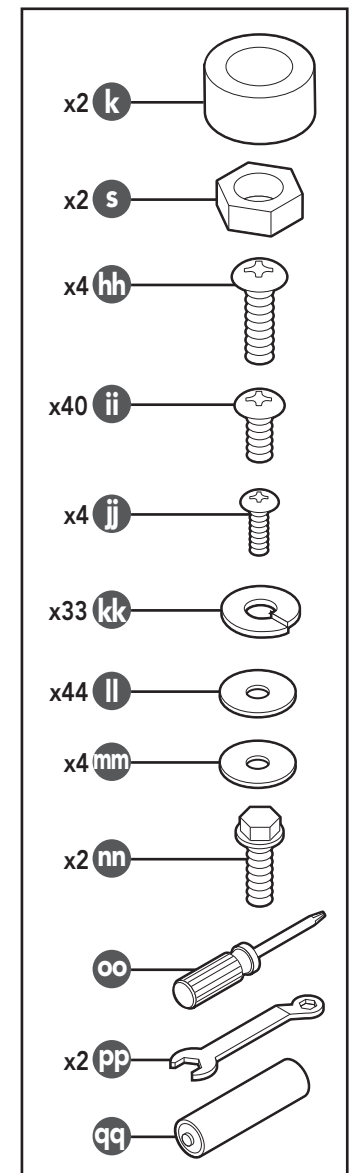
1. A propane gas cylinder is required for operation.
2. This gas grill is **NOT** intended for commercial use.
3. **DO NOT** obstruct the ventilation opening of the cylinder enclosure.

# CART PARTS

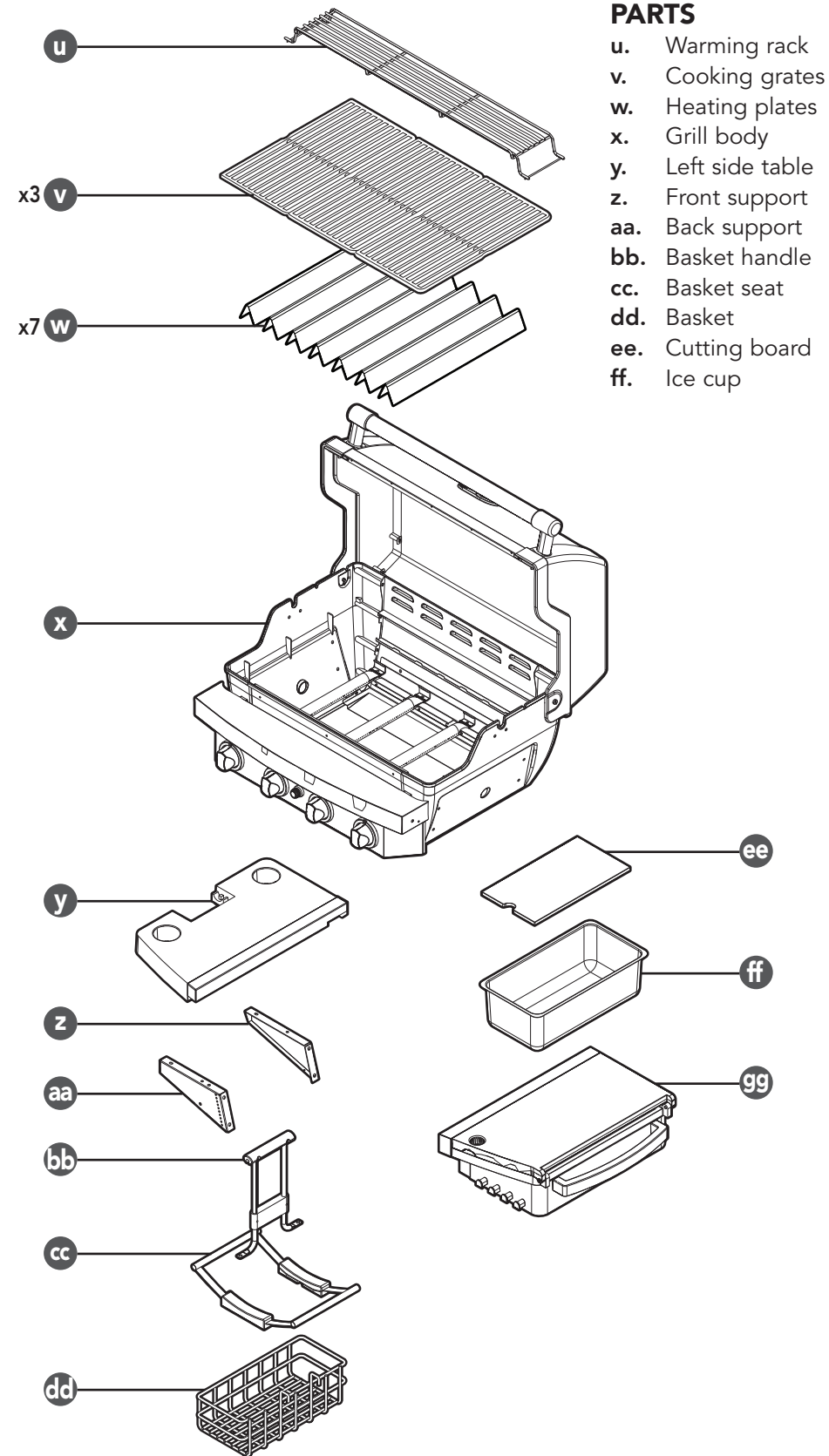


## PARTS

- a. Grease guide
- b. Heat isolator
- c. Left side panel
- d. Gas tank holder
- e. Magnetic door latch
- f. Front beam
- g. Handle seat
- h. Handle
- i. Door
- j. Axle
- k. Spacer
- l. Wheel
- m. Back panel
- n. Grease cup
- o. Grease cup holder
- p. Right side panel
- q. Bottom panel
- r. Wheel cover
- s. M10 lock nut
- t. Swivel locking caster



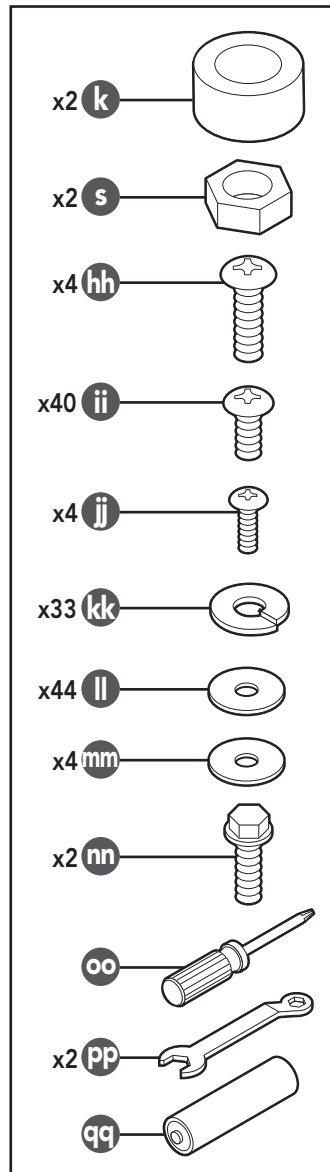
# GRILL PARTS



## PARTS

- u. Warming rack
- v. Cooking grates
- w. Heating plates
- x. Grill body
- y. Left side table
- z. Front support
- aa. Back support
- bb. Basket handle
- cc. Basket seat
- dd. Basket
- ee. Cutting board
- ff. Ice cup

- gg. Right side table
- hh. M6 x 30 bolt
- ii. M6 x 15 bolt
- jj. M4 x 10 bolt
- kk. M6 Spring Washer
- ll. M6 Flat Washer
- mm. M4 Flat Washer
- nn. M6 x 15 Bolt
- oo. Screwdriver
- pp. Wrench
- qq. Battery

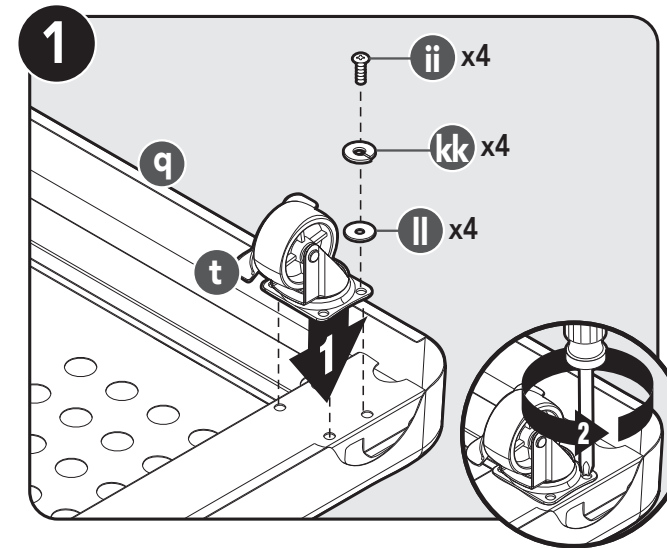


# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

## FOR BEST RESULTS

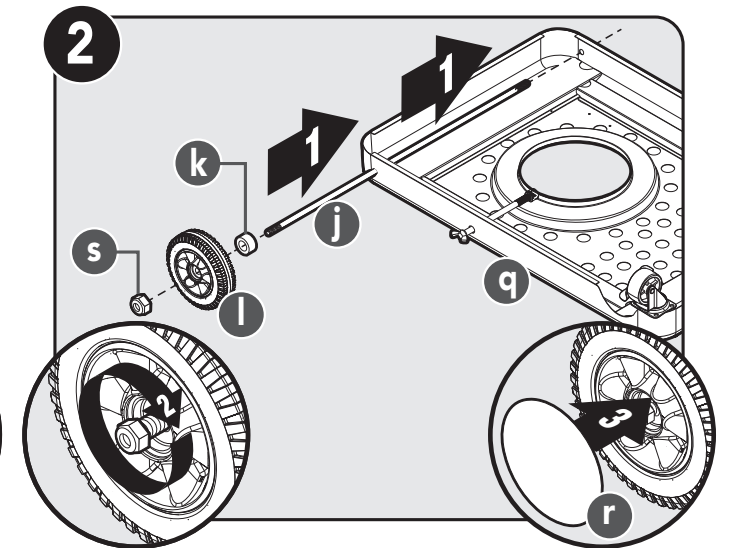
- Remove all contents from packaging, and make sure all parts are present before attempting to assemble.
- Estimated assembly time: 40 to 45 minutes.
- Required tools: Phillips screwdriver and open wrench (included).

## Caster Assembly



Attach casters (t) to bottom panel (q).

## Wheel Assembly

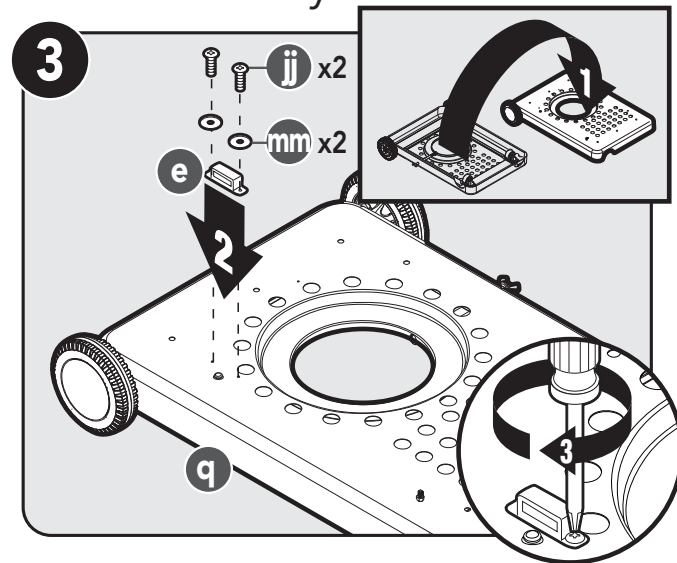


Insert axle (j) through bottom panel (q). Attach wheels (l) with spacer (k) and locking nut (s). Attach wheel covers (r).

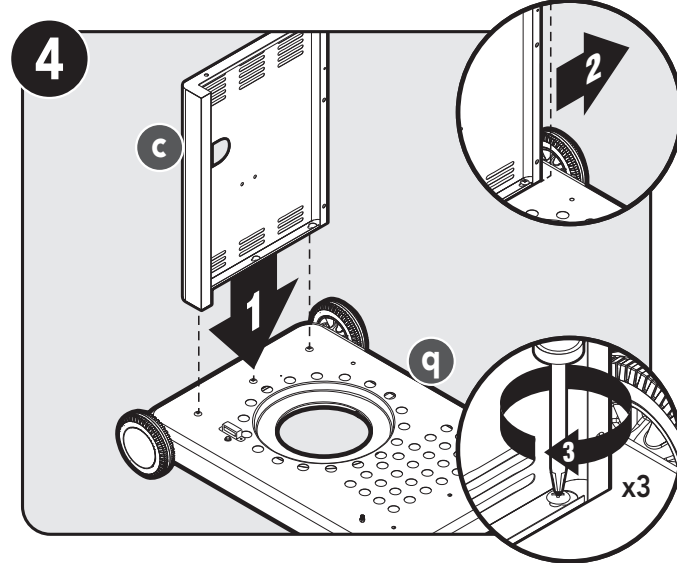


# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

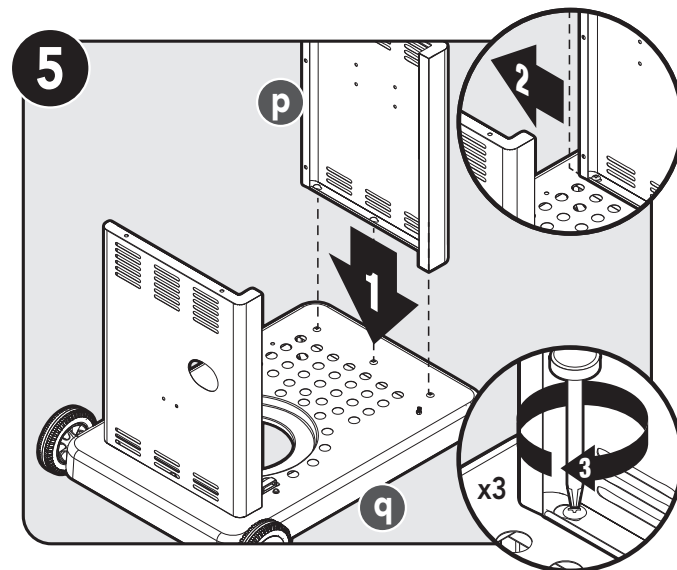
## Cart Assembly



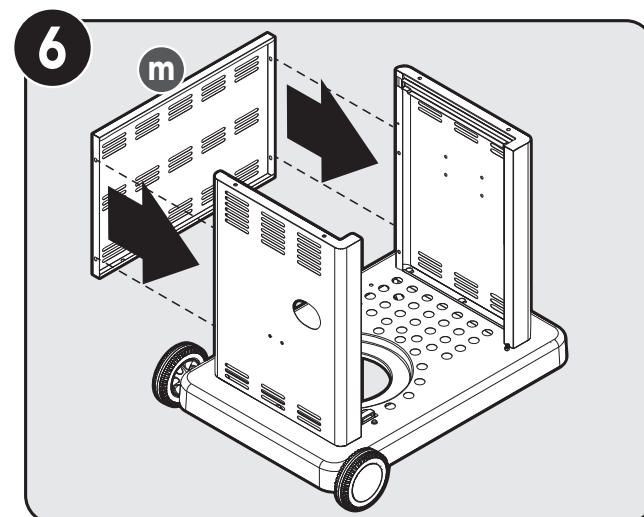
Attach magnetic door latch (e) to bottom panel (q).



Loosen pre-installed bolts on bottom panel (q). Align holes on left side panel (c) with pre-installed bolts, shift panel (c) and tighten bolts.

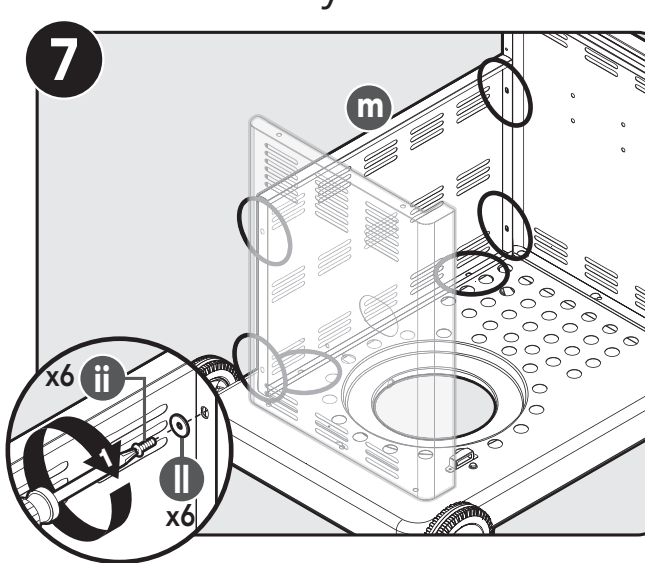


Loosen pre-installed bolts on bottom panel (q). Align holes on right side panel (p) with pre-installed bolts, shift panel (p) and tighten bolts.

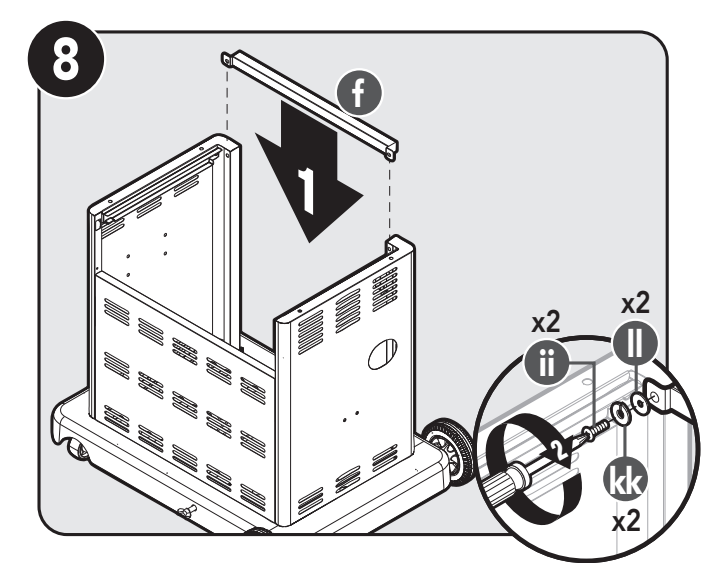


# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

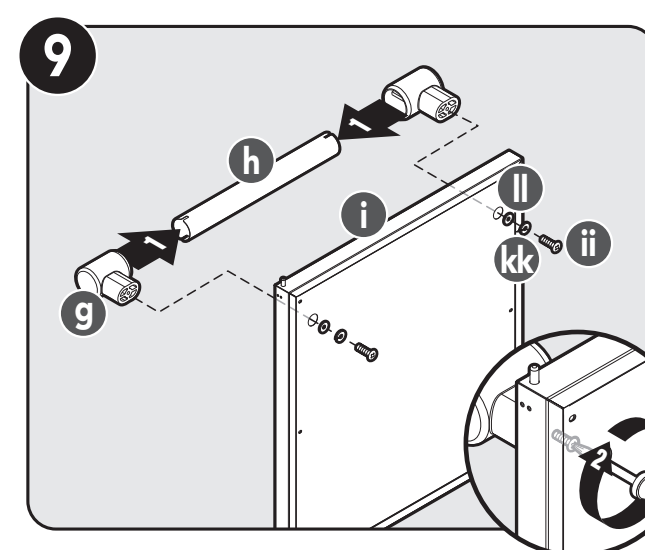
## Cart Assembly/Continued



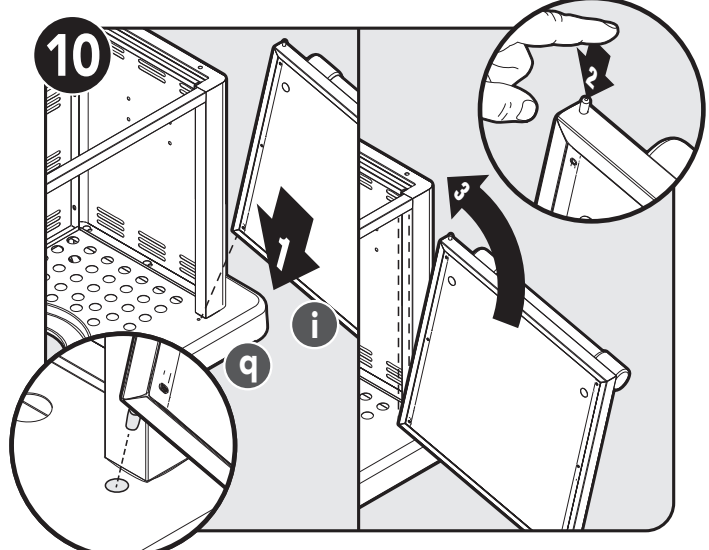
Attach back panel (m).



Attach front header beam (f).



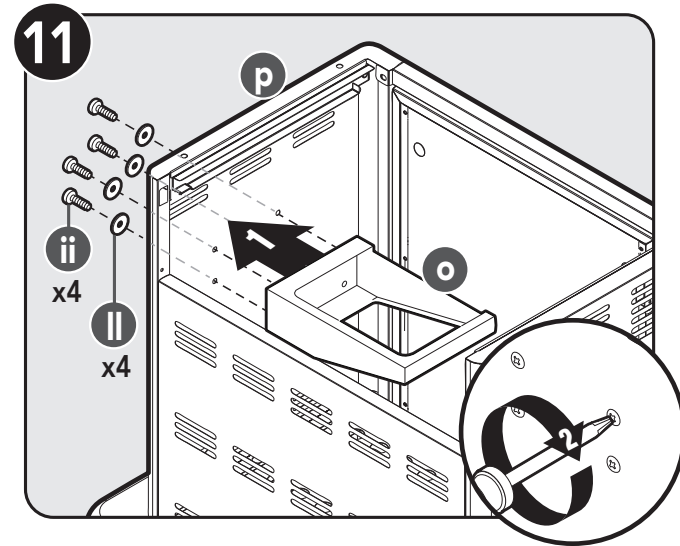
Insert handle (h) into handle seats (g). Attach to door (i).



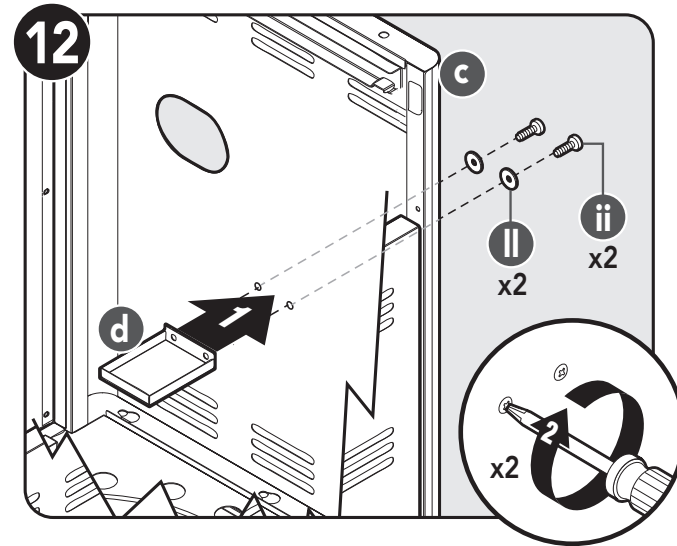
Insert pin on bottom of door (i) into bottom panel (q). Push down top pin and position door.

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

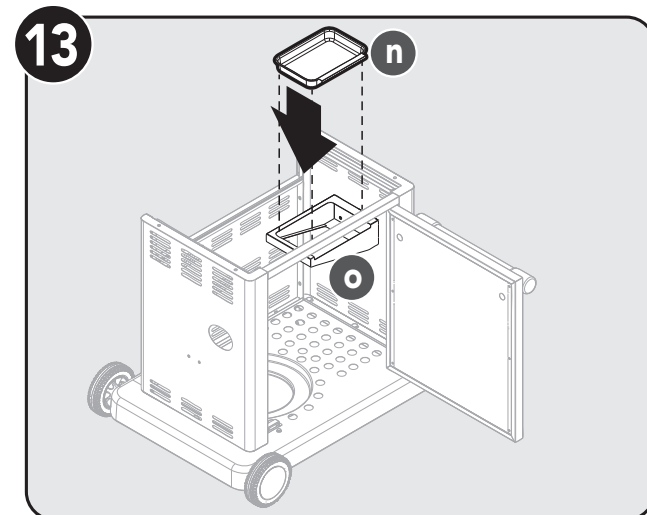
## Cart Assembly/Continued



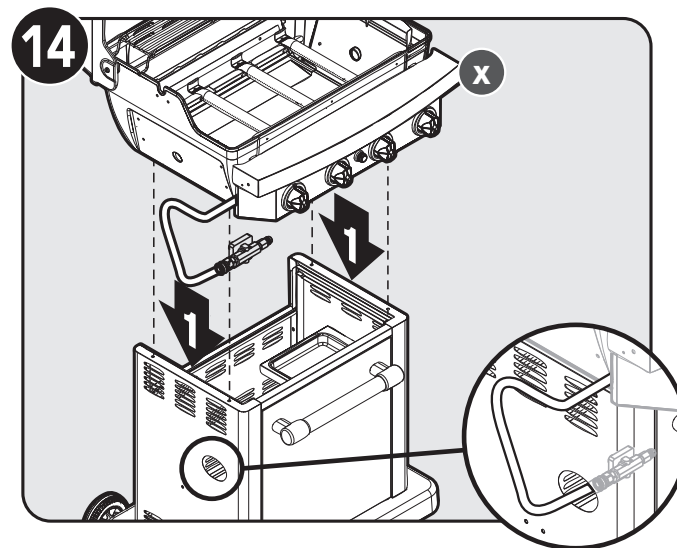
Attach grease pan support (o) to right side panel (p).



Attach gas tank holder (d) to left side panel (c).



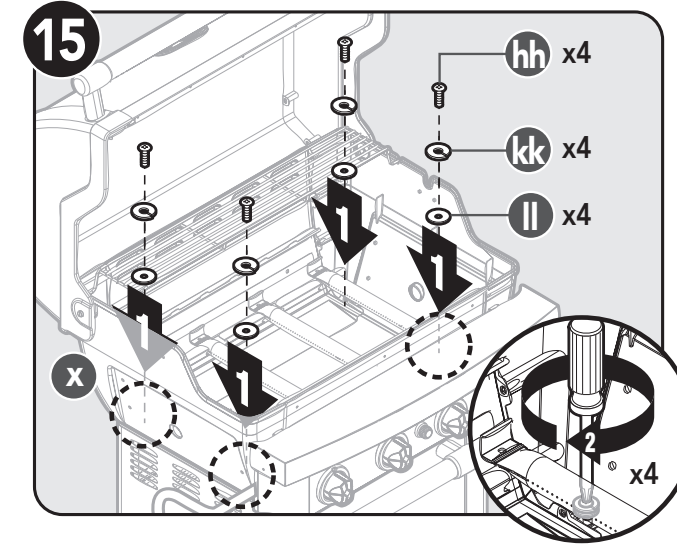
## Grill Assembly



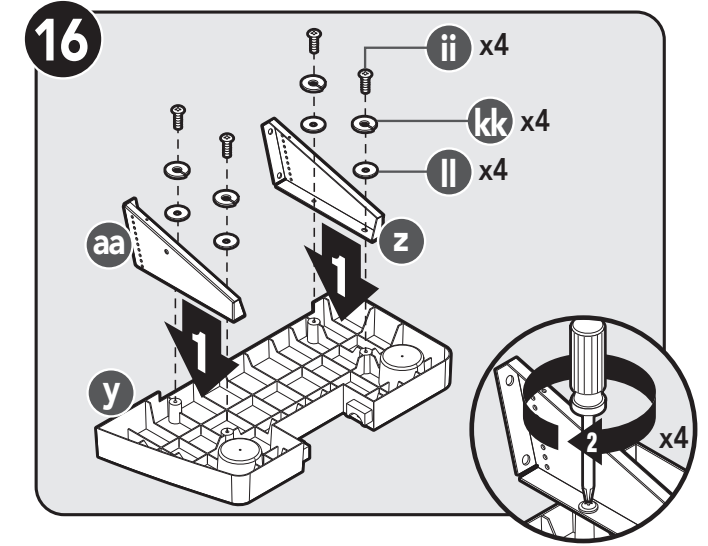
Lower grill body (x) onto cart. Position gas hose into hole on left side panel.

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

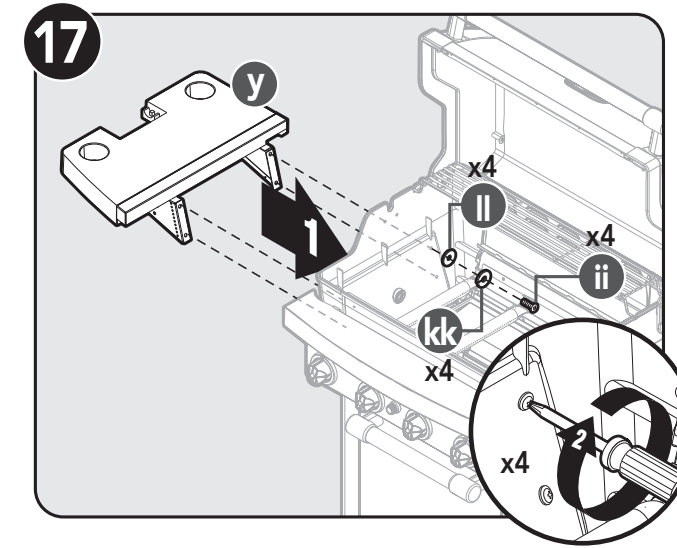
## Grill Assembly/Continued



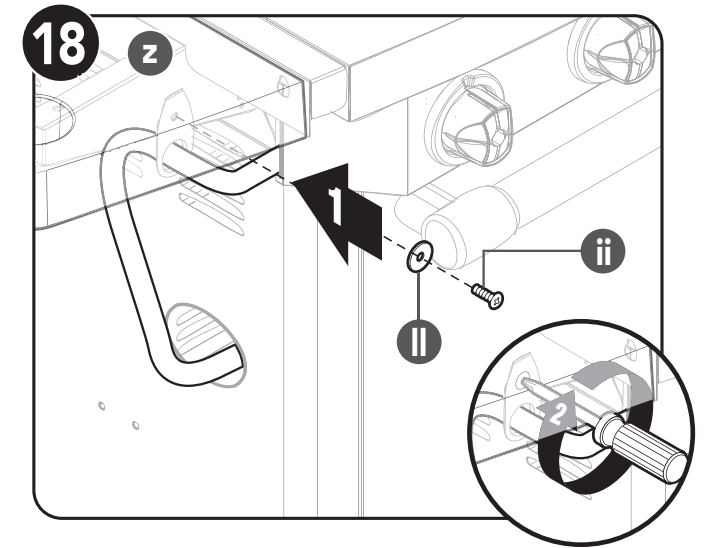
Attach grill body (x) to cart.



Attach front support (aa) and back support (z) to left side table (y).



Attach left side table (y) to grill body.

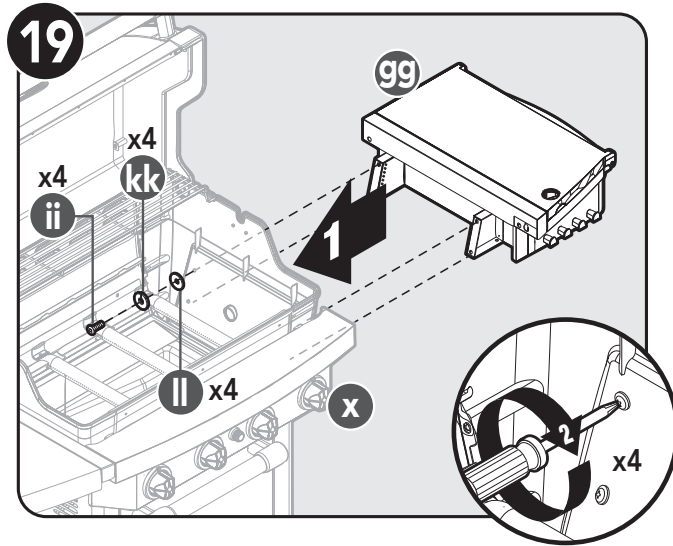


Secure hose hook to front support (z).

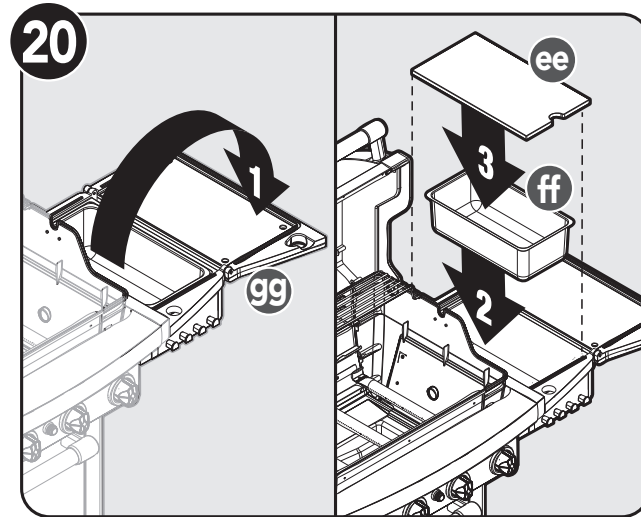


# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

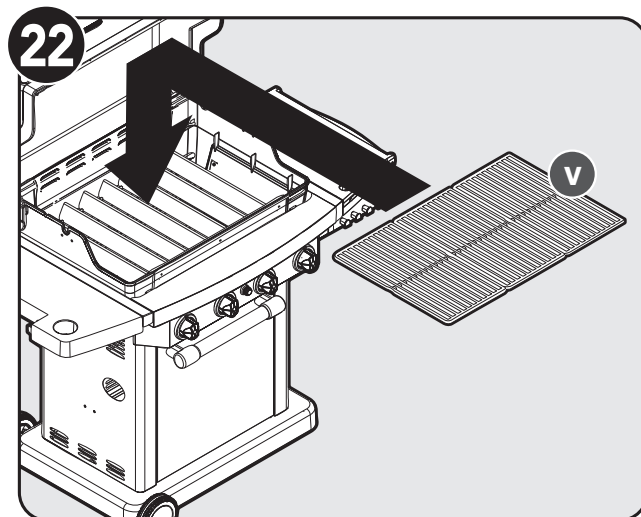
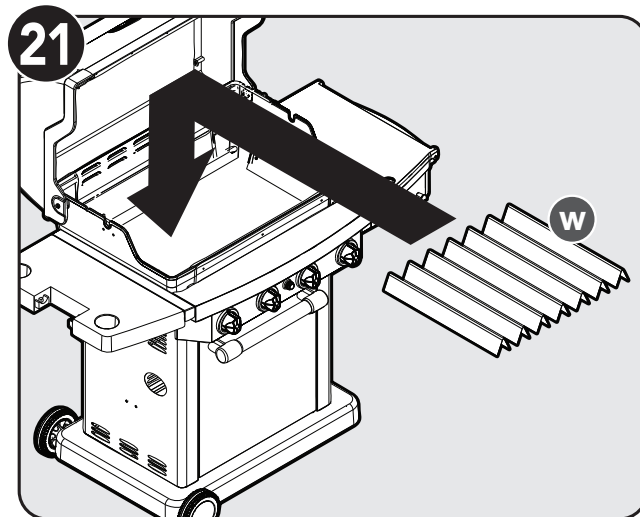
## Grill Assembly/Continued



Attach right side table (gg) to grill body (x).

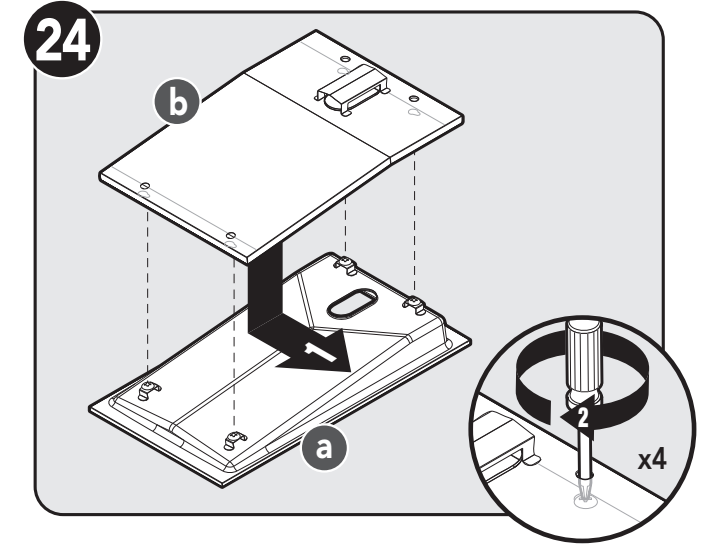
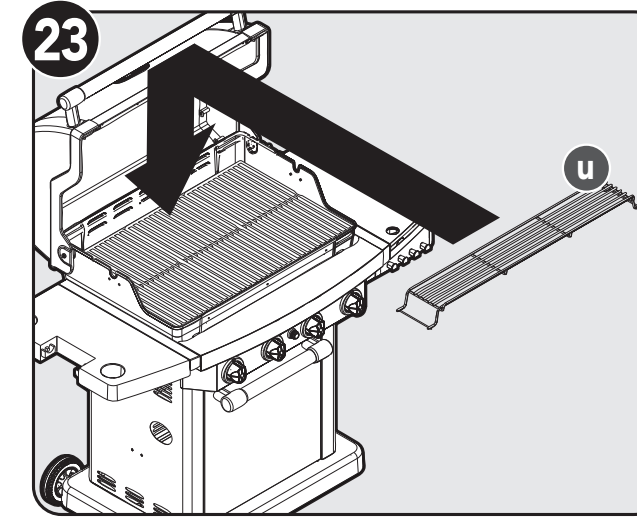


Open the cover on right side table (gg) to insert ice cup (ff) and cutting board (ee).

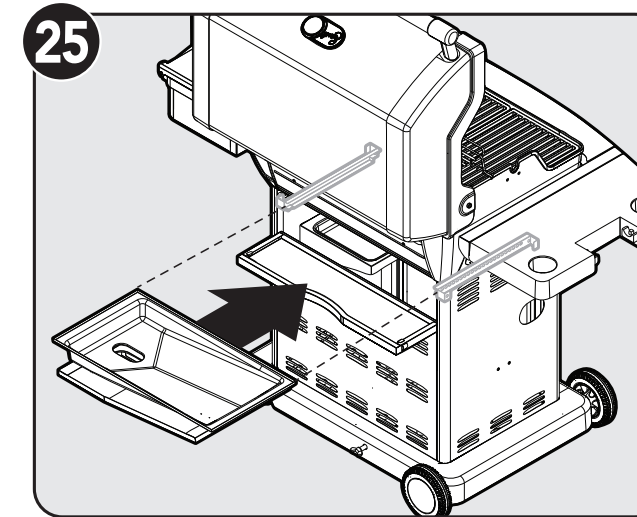


# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

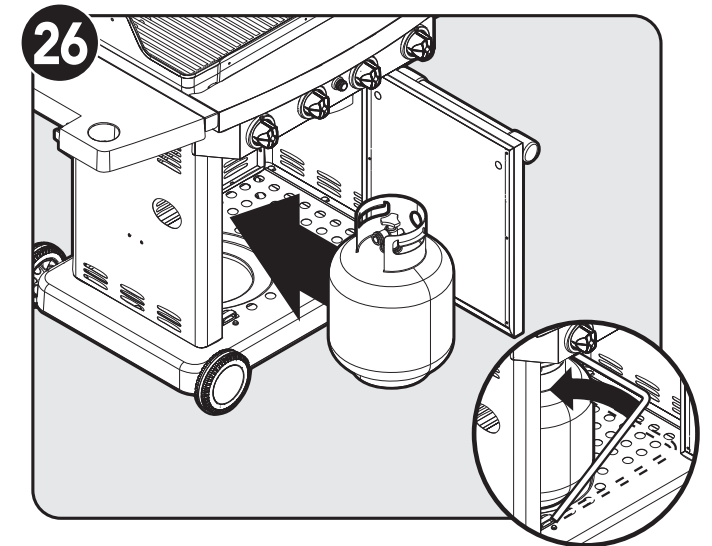
## Grill Assembly/Continued



Loosen pre-installed bolts on grease guide (a). Align holes on grease guide (a) with holes on heat isolator (b) and tighten bolts.



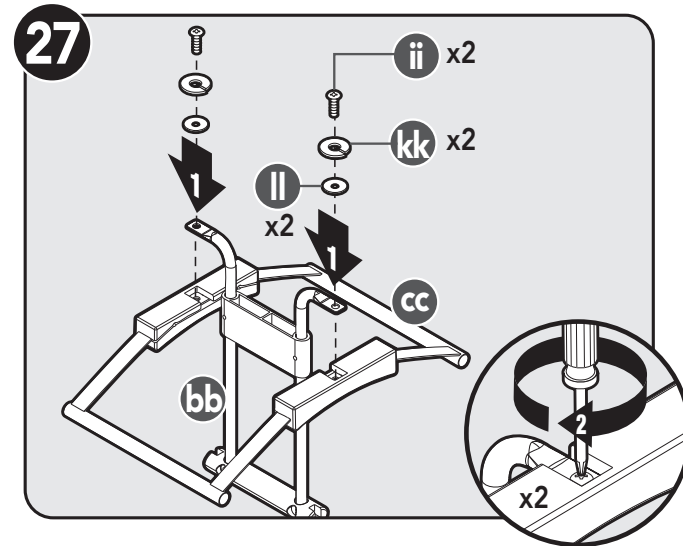
Install grease guide assembly through rear of cart by sliding it onto rails inside of cart.



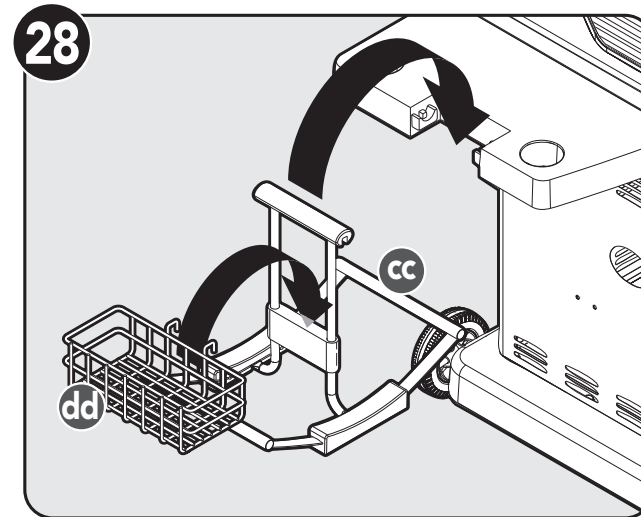
Place gas tank into cart and connect to regulator. Secure tank by raising tank clip.

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

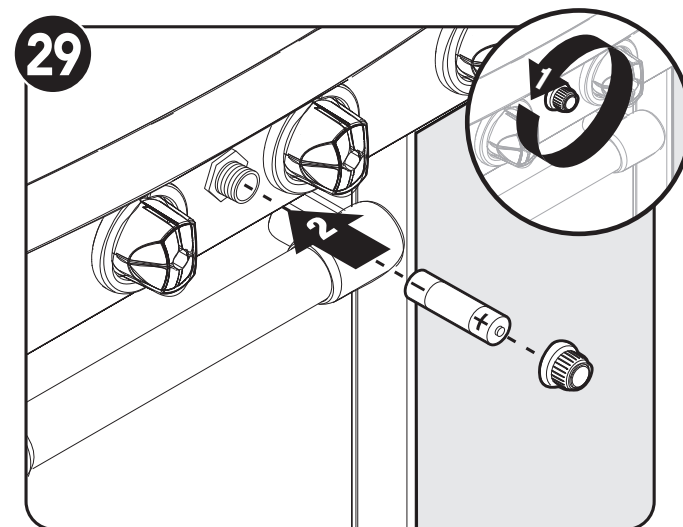
## Grill Assembly/Continued



Attach basket seat (cc) to basket handle (bb).



Place basket (dd) into basket handle (cc). Place basket handle (cc) onto left side table.



Unscrew igniter cover. Insert battery with positive end facing outward. Replace igniter cover.

# OPERATION

## USING YOUR GRILL

### ⚠ CAUTION

Use only the regulator provided. If a replacement is necessary, call our customer service center. The use of unauthorized parts can create an unsafe condition and environment.

The propane gas supply cylinder used must be constructed and marked in accordance with the Specifications for Propane Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT). Only cylinders with a listed overfill prevention device (OPD) and marked "propane" may be used. Cylinders with an OPD will have valve handles with three "lobes" (prongs).

**ONLY** use the pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance. Replacement pressure regulators and hose assembly must be those specified by the outdoor cooking gas appliance manufacturer. Use only 20-pound cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. **DO NOT** drop or handle the cylinder roughly. If the appliance is not in use, disconnect the cylinder.

Storage of the appliance indoors is permissible **ONLY** if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. Store cylinder outdoors and out of the reach of children. **DO NOT** store cylinder in a building, garage or other enclosed areas. **NEVER** store your cylinder where temperatures can reach over 125°F (52°C).

Before connecting, make sure there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator valve or in the head of the burner and burner ports. Connect regulator valve and hand tighten firmly. Disconnect propane cylinder from regulator valve when grill is not in use. **DO NOT** obstruct flow of combustion air or ventilation air to the grill. Arrange propane cylinder for vapor withdrawal and equipped with a listed overfill prevention device (OPD).

### ⚠ DANGER

A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR IF THE FOLLOWING IS NOT FOLLOWED EXACTLY:

- **NEVER** store or use gasoline or other volatile substances in the vicinity of this grill.
- **NEVER** store a spare propane cylinder in the vicinity of this grill, or in the vicinity of another potential heat source.
- **NEVER** fill the propane cylinder beyond 80% full. This grill is designed to connect to a standard 20 lb L.P. cylinder only.

### ⚠ WARNING

**DO NOT** store spare gas cylinder in or near grill.

## CONNECTING AND DISCONNECTING THE GAS CYLINDER

### LP (Propane) Gas Supply Connection & Disconnection

1. **ALWAYS** place propane cylinder on tank holder under the cart.
2. **ALWAYS** confirm that all burner control knobs are in the OFF position before activating gas supply.
3. Before connection, be sure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, head of the regulator valve, or in the head of the burner and burner ports.
4. **ALWAYS** connect gas supply regulators as follows: Insert the nipple of the valve coupling into the tank valve and tighten the connection collar by turning it clockwise with one hand while holding the regulator with the other hand.
5. Disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in use.
6. **ALWAYS** confirm that all burner control knobs are in the OFF position before disconnecting gas supply.
7. Before disconnection, be sure that the tank valve is in OFF position.
8. **ALWAYS** disconnect gas supply regulators as follows: Loosen connection collar by turning it counterclockwise with one hand while holding regulator with other hand and take the nipple (continued next page)



# OPERATION

of the valve out of the tank valve. **DO NOT** obstruct flow of combustion air and ventilation air to the grill. Keep ventilation openings of cylinder enclosure free and clear from debris.

- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever cylinder is not in use. Install only the type of dust cap on cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

## ⚠ WARNING

### TO PREVENT FIRE OR EXPLOSION HAZARD WHEN TESTING FOR A LEAK:

- **ALWAYS** perform "leak test" before lighting grill and each time the cylinder is connected for use.
- **DO NOT** smoke or allow other sources of ignition in the area while conducting a leak test.
- Conduct leak test outdoors in a well-ventilated area.
- **DO NOT** use matches, lighters or a flame to check for leaks.
- **DO NOT** use grill until all leaks have been stopped. If you are unable to stop a leak, disconnect propane supply, call for gas appliance service or your local propane gas supplier.

## CHECKING FOR LEAKS

1. Make 2-3 oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure control knobs are in OFF position.
3. Spray some solution on tank valve up to the regulator connection.
4. Inspect solution at the connections for bubbles. If no bubbles appear, connection is secure.
5. If bubbles appear, you have a leak. Go to Step 6.
6. Disconnect regulator from tank and reconnect. Make sure connection is tight and secured.
7. Retest with solution.
8. If you continue to see bubbles, replace cylinder.

## LIGHTING YOUR GRILL

### ⚠ DANGER

Failure to open lid while igniting the grill's burners or not waiting five minutes to allow gas to clear if the grill does not light, may result in an explosion, which could cause serious bodily injury or death.

### ⚠ WARNING

**NEVER** stand with your head directly over the grill when preparing to light the main burners, to prevent possible bodily injury.

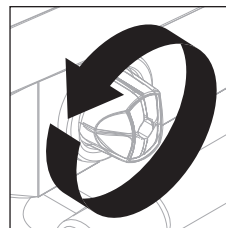
## LIGHTING MAIN BURNER

1. Open lid during lighting.
2. Make sure all control knobs are in OFF position.

### ⚠ WARNING

Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion. Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit. Spiders and insects can nest and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.

3. Turn on gas source or tank valve.
4. To ignite, push and turn desired knob slowly about 1/4-turn counterclockwise until a "click" is heard. (See diagram to right.)
5. The "click" is the ignitor being activated. If burner does not light, repeat two or three times.
6. If ignition **DOES NOT** occur in five second turn burner controls to OFF, wait five minutes, and repeat lighting procedure.
7. To ignite remaining burners, repeat same procedure for adjacent burner and continue in sequence.
8. Adjust valve knob(s) to desired cooking temperature.



# OPERATION

## USING THE LIGHTING STICK TO LIGHT THE MAIN BURNERS

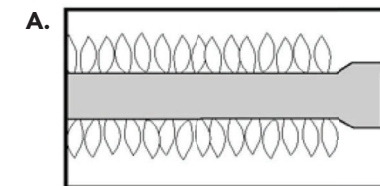
1. Insert a match into the end of lighting stick. Light match.
2. Once lit, put lighting stick through cooking grid and place flame next to burner ports found along sides of the desired burner.
3. Press valve knob and rotate it counterclockwise to "HIGH" position. The burner should light immediately. If more than one burner is desired, repeat Steps 2 – 3 until all burners are lit.
4. Adjust valve knob(s) to desired cooking temperature.

### ⚠ WARNING

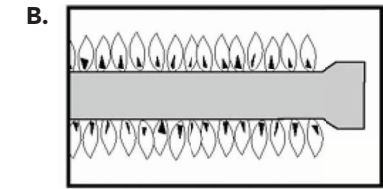
#### PRECAUTIONS:

- After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit.
- If burner flame goes out during operation, immediately turn gas "OFF". Open lid to let gas clear for at least five minutes before re-lighting.
- Before cooking on grill for the first time, operate the grill for approximately 15 minutes with the lid closed and the gas turned on "HIGH". This will "heat clean" the internal parts, dissipate odor from the manufacturing process and painted finish.
- Clean grill after each use. **DO NOT** use abrasive or flammable cleaners. This may damage parts of the grill and cause a fire.

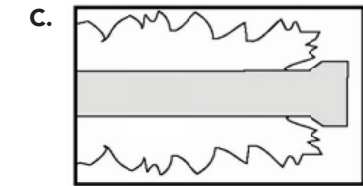
Confirm that the burner is properly lit and that the flame pattern is as desired (see figures A, B and C for the proper flame patterns). If the flame pattern is other than normal, consult Troubleshooting on page 20 for corrective action.



**Normal:** Soft blue flames with yellow tips between 1 – 2" (2.5 – 5.1 cm) high.

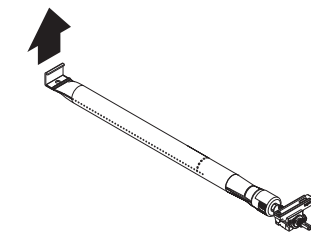


**Out of adjustment:** Noisy, hard, blue flames – too much air.

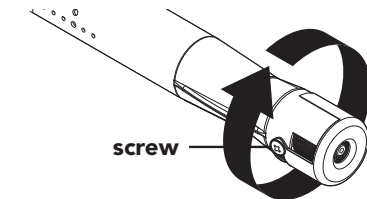


**Poor combustion:** Wavy, yellow flames – too little air.

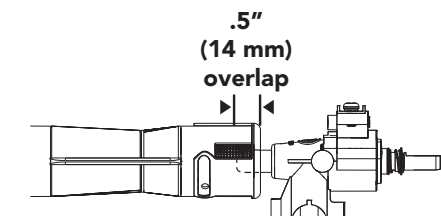
## BURNER INSTALLATION AND ADJUSTMENT



1. End edge should face towards upside.



2. Release screw on venturi tube. Adjust flame by turning the collar on head of venturi tube from back side of grill and **DO NOT** take apart the venturi tube. Tighten screw and secure.



3. Overlap .5" (14 mm) between venturi tube and nozzle when assembling. Keep center line of venturi tube and nozzle on one line.

# OPERATION

## FLARE-UPS

"Flare-ups" sometimes occur when food drippings fall onto hot heat distribution plate or burners and ignite. Some flaring is normal and desirable as it helps impart the unique flavors associated with grilled foods. Controlling the intensity of the flare-ups is necessary, however, in order to avoid burned or unevenly cooked foods and to prevent the possibility of accidental fire.

### ⚠ WARNING

**ALWAYS** monitor the grill closely when cooking and turn flame level down to LOW or OFF if flare-ups intensify.

## SHUTTING OFF BURNERS

1. **ALWAYS** turn valve knob(s) clockwise to the HIGH position, and then press and turn knob to OFF. **NEVER** force the knob without pressing it. This could damage the valve.
2. Promptly turn the gas supply to the OFF position at the propane cylinder.
3. Close the lid of the grill.

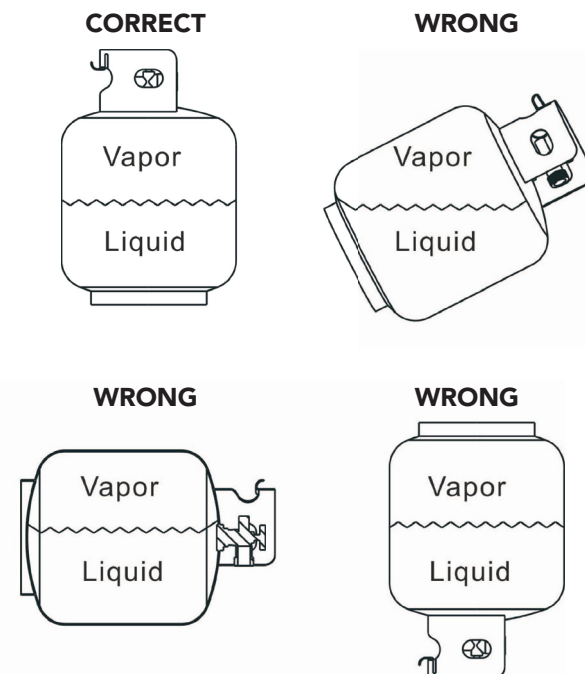
## EXCESS FLOW SAFETY VALVE RESET PROCEDURE

- The new regulators are equipped with a safety device that restricts gas flow in the event of a gas leak. However, unsafe practices of grill operation could activate the safety device without having a gas leak.
- A sudden shut-off of the gas flow typically occurs if you open the LP tank valve rapidly, or if one or more of the burner control knobs is in an open position when opening the LP tank valve.
- This procedure is effective with all LP tank sizes as well as Natural Gas. When performing the procedure on a Natural Gas model, simply substitute "Natural Gas valve" for "LP Tank".
- To ensure the procedure is safely and successfully performed, please carefully follow these instructions:
  1. Close LP tank valve.
  2. Turn all burner control knobs to OFF position.
  3. Disconnect regulator from LP tank.
  4. Open lid of the grill.
  5. Turn burner control knobs to HIGH.
  6. Wait at least one minute.
  7. Turn burner control knobs OFF.
  8. Wait at least five minutes.

9. Re-connect regulator to the LP tank.
10. Slowly turn the LP tank valve 1/4-turn at a time and have valve all the way open.
11. With the lid open:
  - For grill with ignition button:** Turn on only ONE burner control knob to the HIGH position. Ignite the grill by pushing the ignition button.
  - For grill with an automatic ignition:** Push down control knob you want to light and turn counterclockwise until you hear ignition "click".
12. After first front burner is lit, turn on other control knob(s) to HIGH position. If you have more than two burners, turn them on only ONE AT A TIME.
13. When all front burners are lit, close grill lid.
14. Wait 10 – 15 minutes. The temperature should reach 400 – 450°F (204 – 232°C).

### ⚠ WARNING

The cylinder valve always has to be above the horizontal position for the cylinder to have vapor withdrawal only.



# CARE & MAINTENANCE

### ⚠ WARNING

**ALWAYS** allow to completely cool off before covering your grill to prevent corrosion from condensation.

### ⚠ WARNING

All cleaning and maintenance should be done when the grill is cool, with the fuel supply turned off at the control dial and the propane cylinder disconnected. **DO NOT** clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

## CLEANING

Burning off the grill after every use (approximately 15 minutes) will keep excessive food residue from building up. Cleaning grill before and after cooking is recommended.

### Recommended cleaning materials:

- Mild dishwashing liquid detergent
- Hot water
- Nylon cleaning pad
- Wire brush
- Paper clip
- Putty knife/scrapper
- Compressed air

**DO NOT** use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.

## OUTSIDE SURFACES

Use a mild dishwashing detergent and hot water solution to clean. Rinse thoroughly with water.

## INSIDE SURFACES

If the inside surface of the grill lid has the appearance of peeling paint, baked-on grease has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with a strong solution of detergent and hot water. Rinse with water and allow it to completely dry.

**Interior of grill bottom** – Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad. Wash with a dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let dry.

**Cooking Grates** – The porcelain grates have a glass-like composition that should be handled with care. Use a mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains. Rinse with water.

**Heat Plates** – Clean residue with wire brush and wash with soapy water. Rinse with water.

**Grease Cup** – Periodically empty grease cup and clean with a dishwashing detergent and hot water solution.

## CLEANING THE BURNER ASSEMBLY

1. Turn gas OFF at the control knobs and propane tank.
2. Remove cooking grates and heat plate.
3. Remove grease cup.
4. Remove burner by unscrewing nut from beneath burner "foot" using a screwdriver and pliers.
5. Lift burner up and away from the gas valve orifice.
6. Clean inlet (venturi tube) of burner with small bottle brush or compressed air.
7. Remove all food residue and dirt on outside of burner surface.
8. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
9. Inspect burner for damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner.

Re-install burner. Make certain the gas valve orifices are correctly positioned, pointing straight into burner inlet (venturi tube). Also, check position of spark electrode.



# CARE & MAINTENANCE

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	PREVENTION/SOLUTION
Burner will not light using knobs or igniter.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wires and/or electrode covered with cooking residue.</li> <li>Electrode and burners are wet.</li> <li>Electrode cracked or broken – sparks at crack.</li> <li>Wire loose or disconnected.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol.</li> <li>Wipe dry with cloth.</li> <li>Replace electrode.</li> <li>Reconnect wire or replace electrode/wire assembly.</li> </ul>
Burner will not light using a match.	<ul style="list-style-type: none"> <li>No gas flow.</li> <li>Coupling nut and regulator not fully connected.</li> <li>Obstruction of gas flow.</li> <li>Disengagement of burner to valve.</li> <li>Spider webs or insect nest in venturi.</li> <li>Burner ports clogged or blocked</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check if propane tank is empty. If empty, replace or refill. If propane tank is not empty, refer to <i>Excessive Flow Safety Valve Reset Procedure on page 18</i>.</li> <li>Turn the coupling nut another 1/2 to 3/4-turn until a solid stop. Tighten by hand ONLY. <b>DO NOT</b> use tools.</li> <li>Clear burner tubes. Check for bent or kinked hose.</li> <li>Reengage burner and valve.</li> <li>Clean venturi.</li> <li>Clean burner ports.</li> </ul>
Sudden drop in gas flow or reduced flame height.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Air flow is not correct.</li> <li>Too little air: wavy yellow or orange flames.</li> <li>Too much air: noisy, blue flames.</li> <li>Excess flow safety device may have been activated.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correct flame is blue with yellow tips, 1 – 2" (2.5 – 5.1 cm) high.</li> <li>If flames are yellow or orange – open flap at the end of the venturi tubes in 1/8" (0.3 cm) increments until flames are correct.</li> <li>If flames are blue and noisy – close flap at the end of the venturi tubes in 1/8" (0.3 cm) increments until flames are correct. *Propane Models must be open a minimum of 1/8" (0.3 cm).</li> <li>Refer to <i>Excessive Flow Safety Valve Reset Procedure on page 18</i>.</li> </ul>
Irregular flame pattern – flame does not run the full length of burner.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Burner ports are clogged or blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean burner ports.</li> </ul>
Flame is yellow or orange.	<ul style="list-style-type: none"> <li>New burner may have residual manufacturing oils.</li> <li>Spider webs or insect nest in venturi.</li> <li>Food residue, grease or seasoning salt on burner.</li> <li>Poor alignment of valve to burner venturi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Burn grill for 15 minutes with the lid closed.</li> <li>Clean venturi.</li> <li>Clean burner.</li> <li>Assure burner venturi is properly engaged with valve.</li> </ul>

# CARE & MAINTENANCE

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	PREVENTION/SOLUTION
Flame blown out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>High or gusting winds.</li> <li>Low on propane gas.</li> <li>Excess flow valve tripped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn front of grill to face wind or increase flame height.</li> <li>Replace or refill propane tank.</li> <li>Refer to <i>Excessive Flow Safety Valve Reset Procedure on page 18</i>.</li> </ul>
Flare up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grease build-up</li> <li>Excessive fat in meat.</li> <li>Excessive cooking temperature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean grill.</li> <li>Trim fat from meat before grilling.</li> <li>Adjust (lower) temperature accordingly.</li> </ul>
Persistent grease fire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grease trapped by food build-up around burner system.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn knobs to OFF. Turn gas OFF at propane tank. Leave lid in closed position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.</li> </ul>
Flashback [fire in burner tubes].	<ul style="list-style-type: none"> <li>Burner and/or burner tubes are locked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean burner and/or burner tubes.</li> </ul>
Inside of lid is peeling.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The lid liner has a heat resistance coating.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Baked on grease build-up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly.</li> </ul>
Irregular flame.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Air flow is not correct.</li> <li>Too little air: wavy yellow or orange flames.</li> <li>Too much air: noisy, blue flames.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correct flame is blue with yellow tips, 1 – 2" (2.5 – 5.1 cm) high.</li> <li>If flames are yellow or orange – open flap at the end of the venturi tubes in 1/8" (0.3 cm) increments until flames are correct.</li> <li>If flames are blue and noisy – close flap at the end of venturi tubes in 1/8" (0.3 cm) increments until flames are correct. *Propane models must be open a minimum of 1/8" (0.3 cm).</li> </ul>





# CONTENIDO

Por su seguridad. . . . .	25
Piezas del carro . . . . .	28
Piezas de la parrilla . . . . .	29
Instrucciones de montaje. . . . .	30
Uso	
Uso de la parrilla . . . . .	38
Conexión y desconexión del tanque de gas. . . . .	38
Encendido de la parrilla . . . . .	39
Cuidado y mantenimiento . . . . .	42
Resolución de problemas . . . . .	43
Garantía . . . . .	46

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA

# POR SU SEGURIDAD

**NOTA:** El uso y la instalación de este producto debe cumplir con los códigos locales. A falta de ellos, deben cumplir con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/ NFPA54. Consulte el Código de Instalación de Unidades a Gas Natural y Propano (Natural Gas and Propane Installation Code) CSA-B149.1 o el Código de Manejo y Almacenamiento de Propano B149.2

## ¡LA SEGURIDAD ES PRIMERO!

Lea y entienda todas las advertencias y precauciones antes de operar la parrilla.

## ADVERTENCIAS

1. Esta parrilla se debe usar solamente en exteriores, no se debe usar dentro de un edificio, en una cochera ni en otras áreas encerradas.
2. El consumo de alcohol o de medicinas de venta con o sin receta puede afectar la habilidad del usuario para montar apropiadamente la parrilla u operarla con seguridad.
3. **SIEMPRE** levante la tapa de la parrilla con cuidado y lentamente, ya que el calor y el vapor que quedan atrapados en el interior podrían causar quemaduras graves.
4. **SIEMPRE** coloque la parrilla sobre una superficie rígida y nivelada, lejos de materiales y estructuras combustibles. Una superficie de asfalto o con capa de asfalto puede no ser aceptable para este propósito.
5. **NO** deje desatendida una parrilla encendida.
6. Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento.
7. Esta parrilla no se debe usar sobre una mesa. **NO** coloque esta parrilla sobre ningún tipo de superficie de mesa.
8. **NO** use la parrilla cuando haya vientos fuertes.
9. Esta parrilla sólo se debe usar con gas propano (no se incluye el tanque de gas).
10. **NO** intente conectar esta parrilla al sistema autónomo de propano de camionetas para acampar, remolques, casas motorizadas o de una casa.
11. **NO** use carbón ni líquido combustible.
12. **NO** use gasolina, queroseno ni alcohol para encender la parrilla. El tanque de suministro de gas LP que se va a usar debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para tanques de gas propano del CFR 49 del Departamento de Transportación (DOT) de Estados Unidos.

13. Esta parrilla a gas para exteriores no se diseñó para instalarse en vehículos recreativos ni en embarcaciones, ni dentro de ellos.
14. **NO** intente mover la parrilla cuando esté encendida.
15. **NO** use la parrilla sino hasta que esté COMPLETAMENTE montada y tenga todas las piezas firmemente instaladas y apretadas.
16. Mantenga todos los artículos y superficies combustibles a una distancia mínima de 50" (127 cm) de la parrilla en todo momento. **NO** use esta parrilla a gas ni ningún producto a gas debajo de ninguna estructura sobre la cabeza ni cerca de construcciones combustibles no protegidas.
17. **NO** use la parrilla en una atmósfera explosiva. Mantenga el área de la parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
18. **NO** intente usar ni montar la parrilla con piezas dañadas o cuando le falten piezas. Si necesita piezas de repuesto comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente.

## PRECAUCIONES (prevención de quemaduras)

1. **NO** toque las piezas de metal de la parrilla sino hasta que se hayan enfriado completamente (al menos 45 minutos) a fin de evitar quemaduras, a menos que use equipo protector (agarracazuelas, guantes, guantes para BBQ, etc.).
2. **NO** altere en forma alguna la parrilla.
3. Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso. Si la manguera tiene cortaduras, abrasiones, está desgastada o tiene fugas, reemplácela antes de usar la parrilla. El conjunto de la manguera de repuesto debe cumplir con las especificaciones del fabricante.
4. Mueva las mangueras de gas tan lejos como sea posible de las superficies calientes y de los escurrimientos de grasa caliente.
5. **NUNCA** guarde un tanque de gas lleno en un auto o en la cajuela de un auto caliente. El calor causará el aumento de la presión del gas, y esto podría abrir la válvula de alivio y permitir el escape de gas.
6. Mantenga todo cable eléctrico y la manguera de suministro de combustible lejos de todas las superficies calientes.

# POR SU SEGURIDAD

## ⚠ PELIGRO



### RIESGO DE INCENDIO

**NO** use esta parrilla en vehículos recreativos ni en embarcaciones. El carbón caliente podría crear un riesgo de incendio.

## ⚠ ADVERTENCIA

### SÓLO PARA USO EN EL EXTERIOR

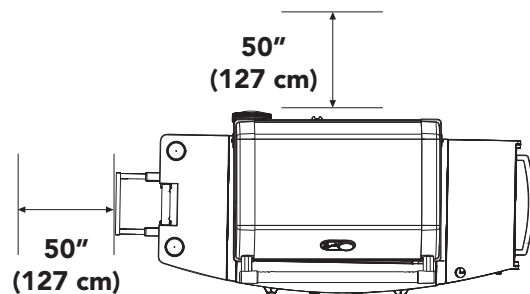
(Fuera de cualquier área encerrada.) **NUNCA** use esta parrilla dentro de ningún edificio, cochera, cobertizo o pasadillo techado, ni dentro de ninguna embarcación, remolque o vehículo recreativo para evitar un posible incendio y la posibilidad de envenenamiento o asfixia con monóxido de carbono.

## ⚠ ADVERTENCIA

**NOT** use esta parrilla debajo de ninguna superficie combustible instalada sobre la cabeza ni debajo de un área cubierta (p. ej. toldos, sombrillas, porches o cenadores).

**SIEMPRE** confirme que la parrilla no quede colocada debajo del saledizo de una casa, una cochera o de otra estructura antes de encenderla. Un saledizo desviaré las llamaradas y radiará calor en la estructura misma, lo que puede dar como resultado un incendio.

**SIEMPRE** confirme que esta parrilla está colocada a una distancia de más de 50 pulgadas (127 cm) de cualquier edificio o materiales o superficies combustibles antes de encenderla, y que no haya gasolina ni otras sustancias volátiles almacenadas en las cercanías de la parrilla. (Véase el diagrama siguiente).



La temperatura del fuego ocasionado por grasa o del calor irradiado puede ser lo suficientemente alta como para encender sustancias combustibles o volátiles que se encuentren cerca.

**SIEMPRE** coloque esta parrilla en donde haya abundante aire de combustión y ventilación, pero nunca lo coloque en la trayectoria directa de un viento fuerte.

**NUNCA** permita que la parrilla funcione sin atención para evitar que surjan fuegos incontrolados producidos por la grasa.

**NUNCA** intente mover esta parrilla mientras está funcionando o cuando todavía está caliente para evitar una posible lesión personal.

**NUNCA** almacene ni use gasolina u otras sustancias inflamables o volátiles en las cercanías de esta parrilla o de otro electrodoméstico que genere calor debido a que existe el riesgo de iniciar un incendio.

**SIEMPRE** confirme que la instalación de esta parrilla cumple con los requisitos de todos los códigos locales, o en ausencia de ellos, con las normas ANSI Z223, NFPA 54 o CAN/CGA-B149 del Código Nacional de Gas Combustible.2.

# POR SU SEGURIDAD

## PELIGRO – Seguridad con el uso del gas

El gas propano líquido (LP) es inflamable y peligroso si se maneja inadecuadamente. Familiarícese con sus características antes de usar cualquier producto con propano.

- Características del propano: inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire, se acumula en áreas bajas.
- En su estado natural el propano no tiene olor, pero para su seguridad se le añade una sustancia que le confiere un olor característico.
- El contacto con el propano puede quemar la piel.
- Esta parrilla se envía de fábrica sólo para usarse con gas propano.
- **NUNCA** use un tanque de propano con el cuerpo, válvula, collarín o base dañado.
- Un tanque de propano que esté abollado u oxidado puede ser peligroso y debe ser revisado por su proveedor de gas propano.
- Es esencial mantener limpios los compartimentos de la válvula, los quemadores y los pasajes del aire circulante de la parrilla.
- Inspeccione la parrilla antes de cada uso.
  1. Inspeccione todas las mangueras y las conexiones para asegurarse de que estén firmes.
  2. Revise y limpie los tubos de venturi del quemador para eliminar insectos y nidos de insectos quitando el quemador e introduciendo un escobillón para botellas en cada tubo a fin de asegurarse de que el pasaje esté limpio.

## ⚠ ADVERTENCIA

Un tubo tapado puede ocasionar un incendio debajo de la parrilla.

3. Asegúrese de que la boquilla de la válvula apunte verticalmente y que quede completamente insertada en el tubo de venturi.

## INFORMACIÓN GENERAL

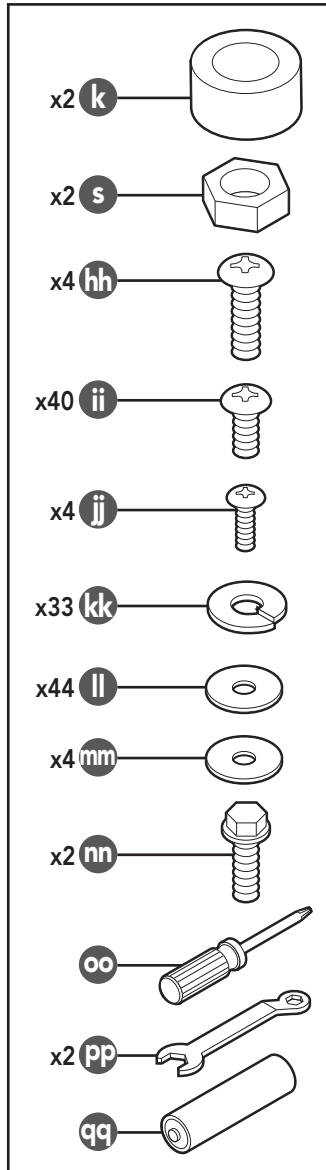
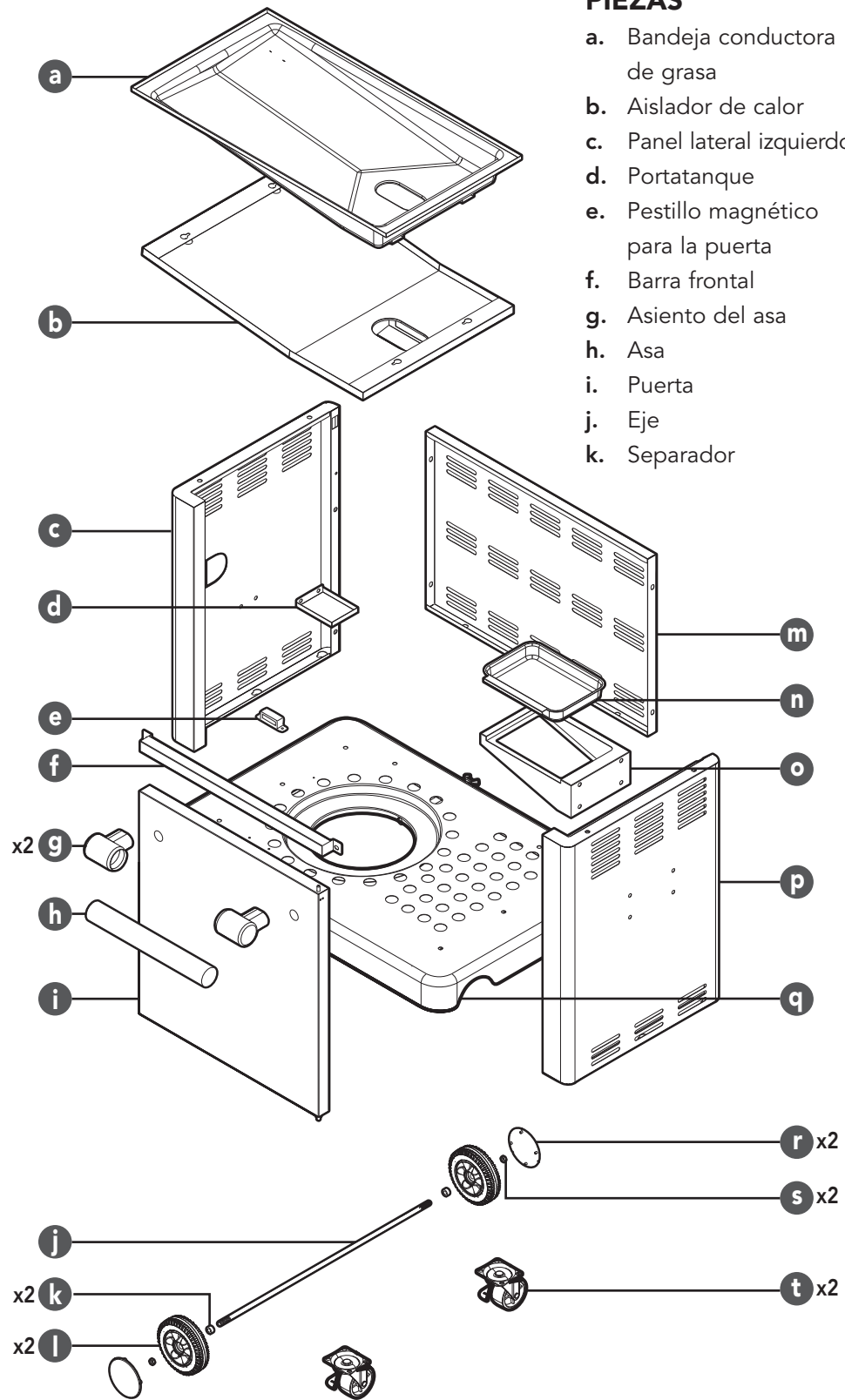
1. Para operar la parrilla se requiere un tanque de gas propano.
2. Esta parrilla a gas **NO** está diseñada para uso comercial.
3. **NO** obstruya la abertura de ventilación del recinto del tanque.



# PIEZAS DEL CARRO

## PIEZAS

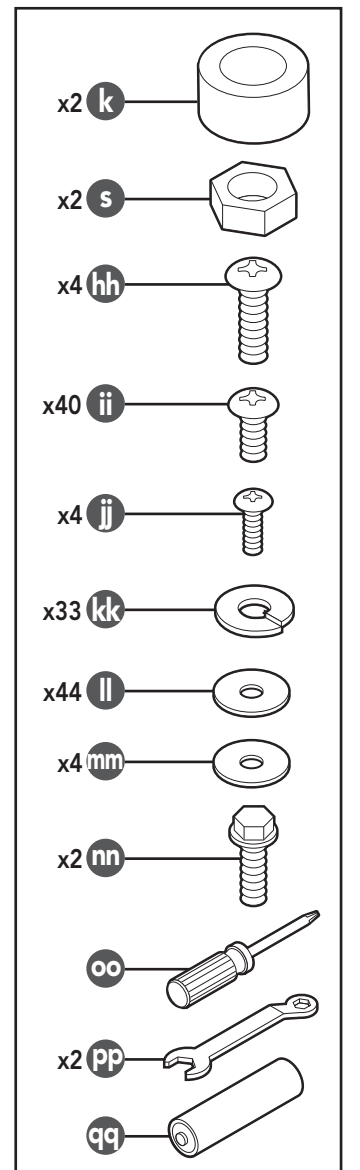
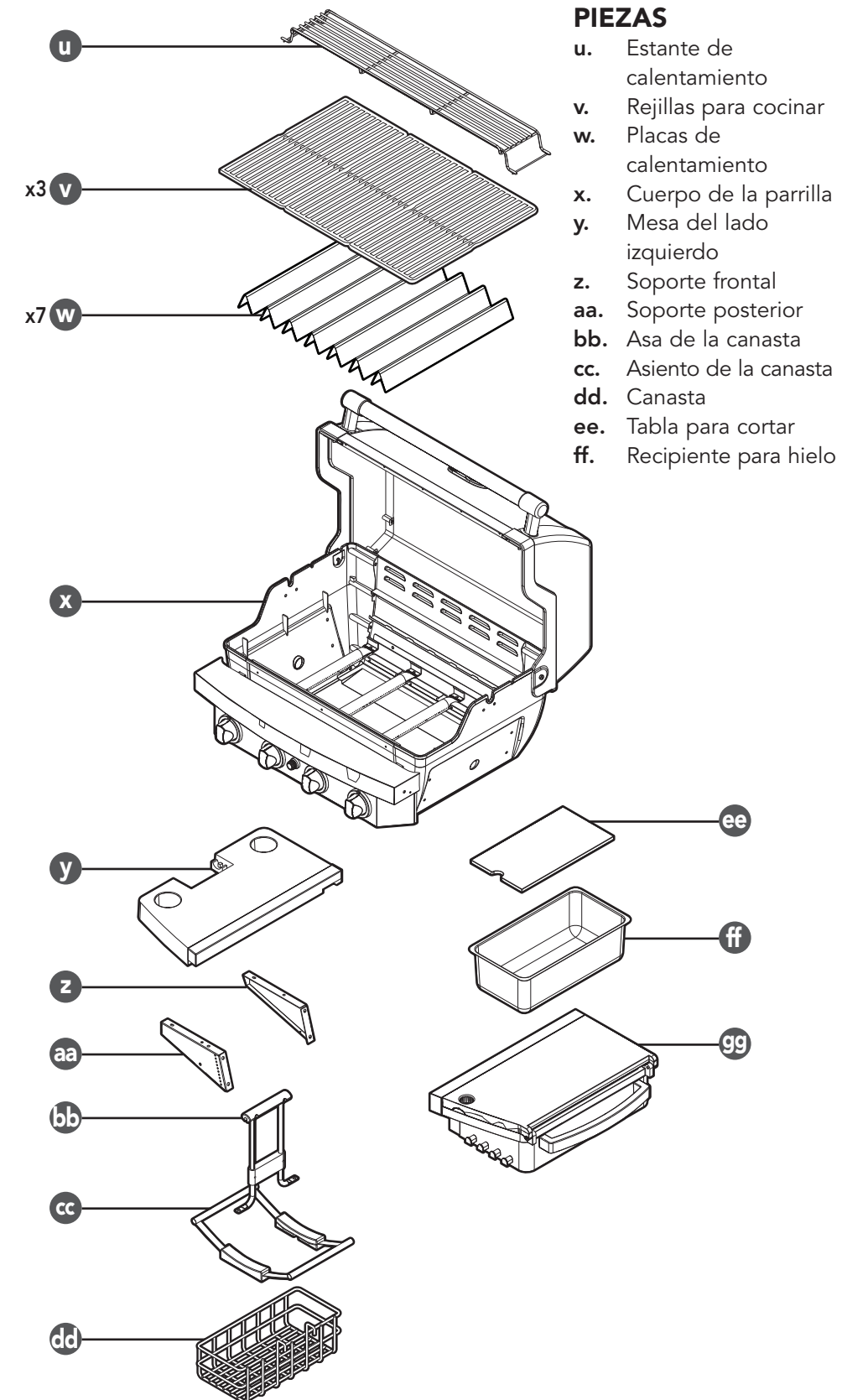
- a. Bandeja conductora de grasa
- b. Aislador de calor
- c. Panel lateral izquierdo
- d. Portatanque
- e. Pestillo magnético para la puerta
- f. Barra frontal
- g. Asiento del asa
- h. Asa
- i. Puerta
- j. Eje
- k. Separador
- l. Rueda
- m. Panel posterior
- n. Recipiente para la grasa
- o. Sujetador del recipiente para la grasa
- p. Panel lateral derecho
- q. Panel inferior
- r. Tapa de la rueda
- s. Contratuerca M10
- t. Ruedecilla de fijación giratoria



# PIEZAS DE LA PARRILLA

## PIEZAS

- u. Estante de calentamiento
- v. Rejillas para cocinar
- w. Placas de calentamiento
- x. Cuerpo de la parrilla
- y. Mesa del lado izquierdo
- z. Soporte frontal
- aa. Soporte posterior
- bb. Asa de la canasta
- cc. Asiento de la canasta
- dd. Canasta
- ee. Tabla para cortar
- ff. Recipiente para hielo
- gg. Mesa del lado derecho
- hh. Tornillo M6 x 30
- ii. Tornillo M6 x 15
- jj. Tornillo M4 x 10
- kk. Arandela de presión M6
- ll. Arandela plana M6
- mm. Arandela plana M4
- nn. Tornillo M6 x 15
- oo. Destornillador
- pp. Llave
- qq. Pila

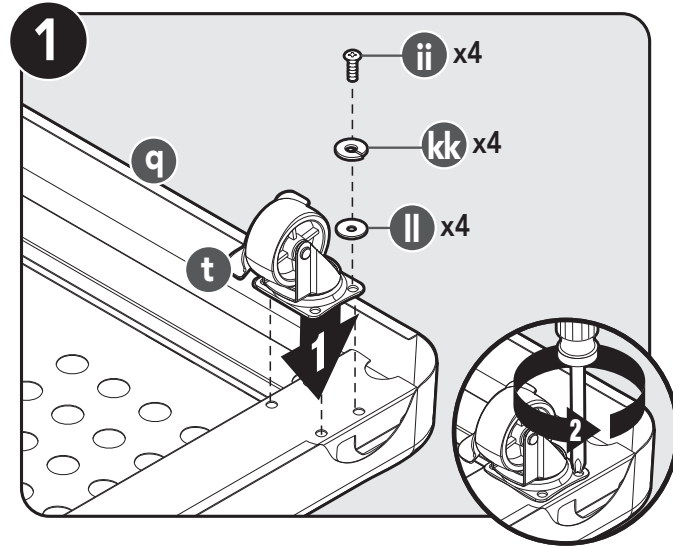


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

## PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

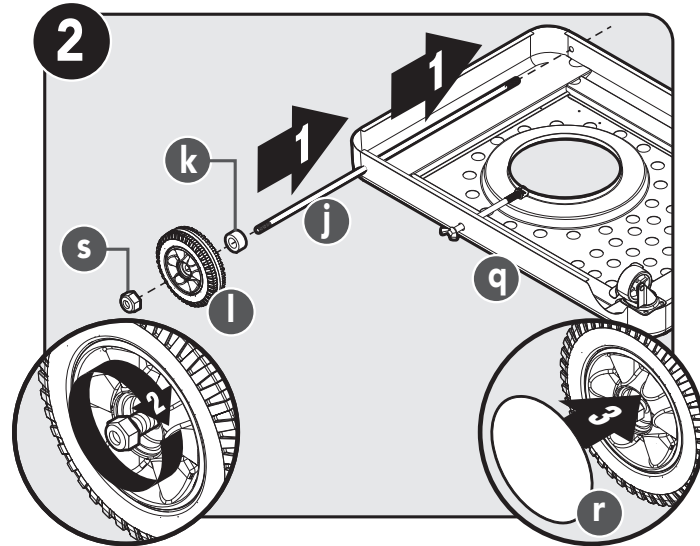
- Retire todo el contenido del paquete y asegúrese de tener todas las piezas antes de intentar montar la parrilla.
- Tiempo aproximado de montaje: de 40 a 45 minutos.
- Herramientas necesarias: destornillador Phillips y llave de tuercas (incluidos).

## Montaje de las ruedecillas



Instale las ruedecillas (t) en el panel inferior (q).

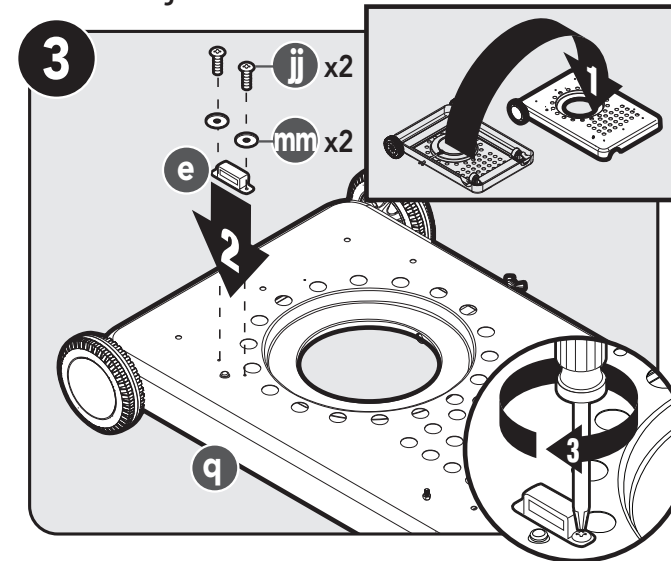
## Montaje de la rueda



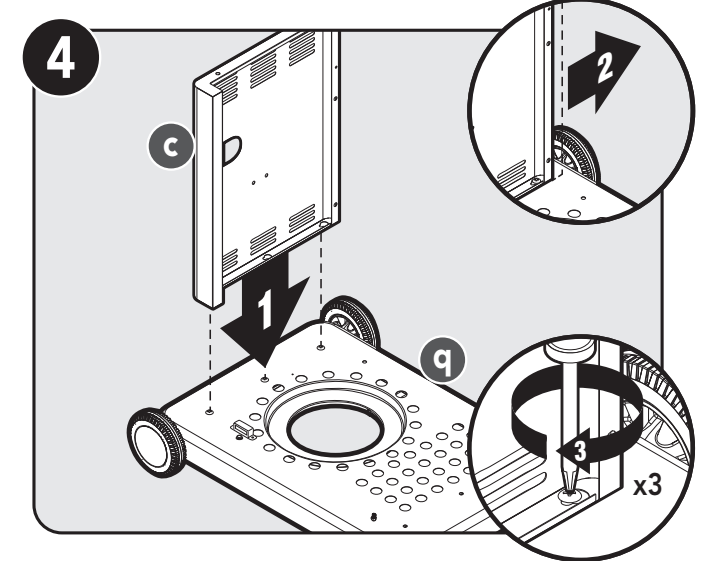
Inserte el eje (j) a través del panel inferior (q). Instale las ruedas (l) con el separador (k) y las tuercas de fijación (s). Instale las cubiertas de las ruedas (r).

# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

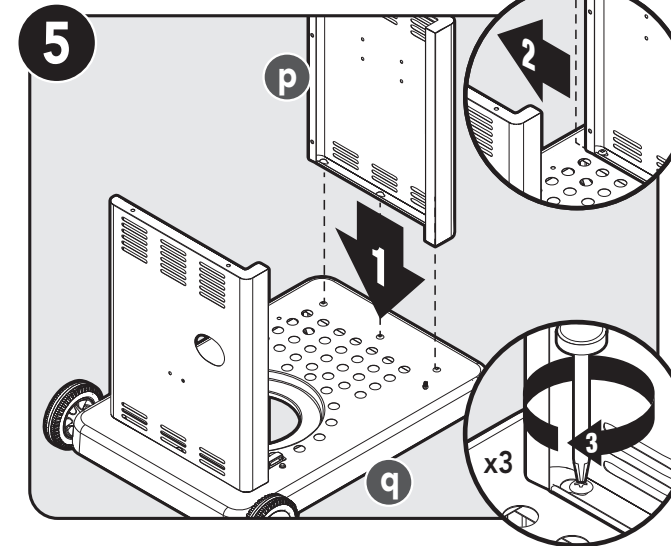
## Montaje del carro



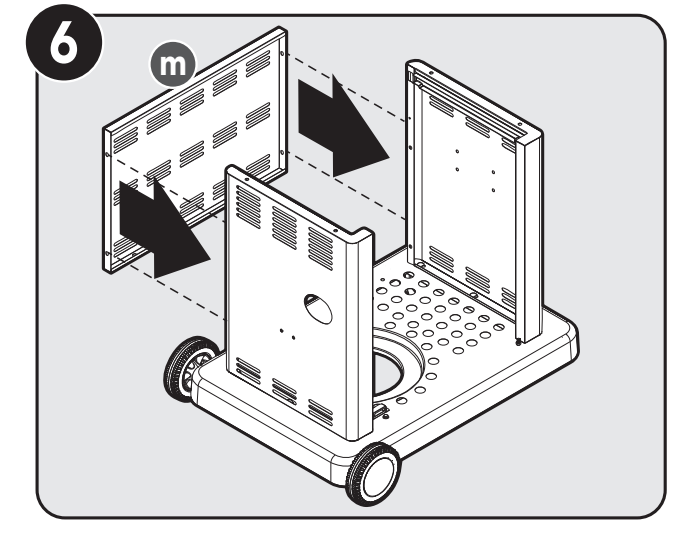
Instale el pestillo magnético de la puerta (e) en el panel inferior (q).



Afije los tornillos preinstalados del panel inferior (q). Alinee los orificios del panel lateral izquierdo (c) con los tornillos preinstalados, deslice el panel (c) y apriete los tornillos.

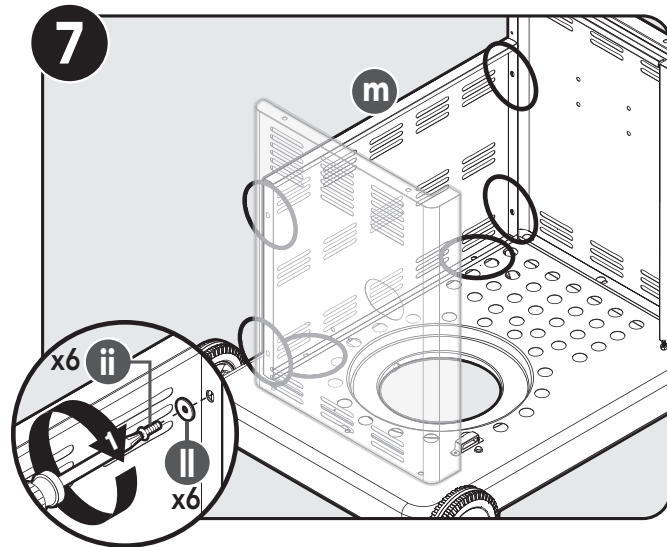


Afije los tornillos preinstalados del panel inferior (q). Alinee los orificios del panel lateral derecho (p) con los tornillos preinstalados, deslice el panel (p) y apriete los tornillos.

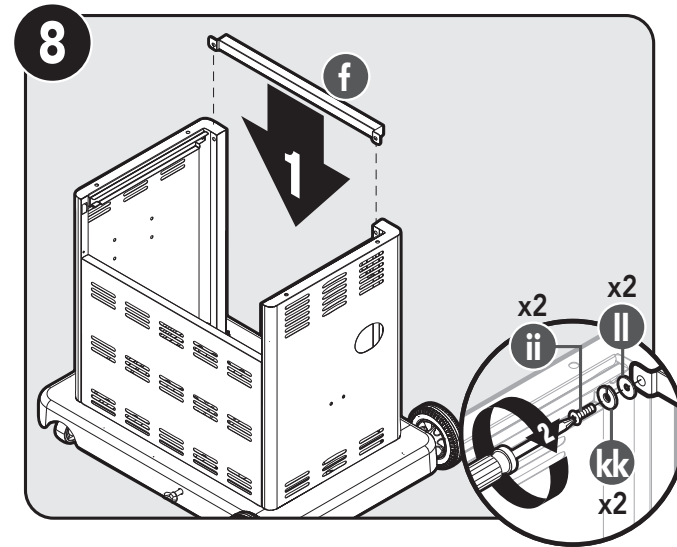


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

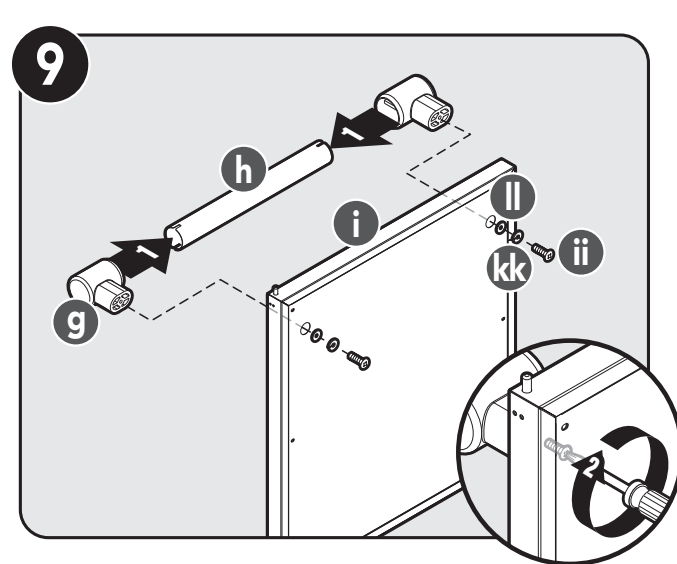
## Montaje del carro/continuación



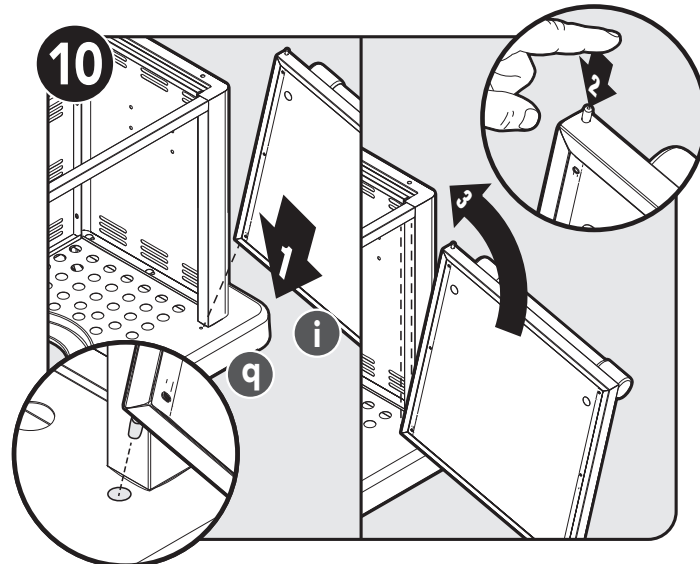
Instale el panel posterior (m).



Instale la barra frontal (f).



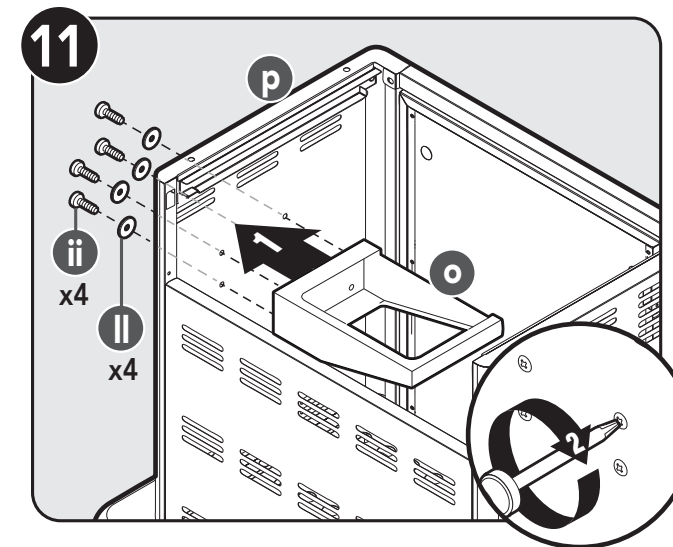
Inserte el asa (h) en sus asientos (g). Instale la puerta (i).



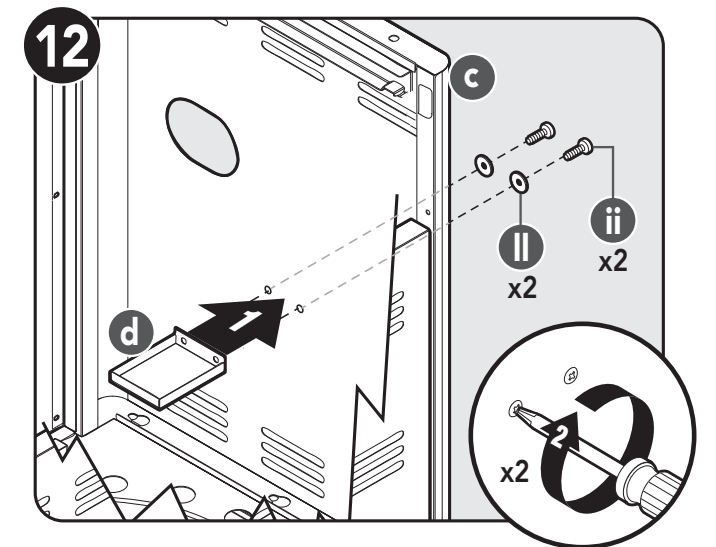
Inserte el perno de la parte inferior de la puerta (i) en el panel inferior (q). Presione el perno superior hacia abajo y posicione la puerta.

# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

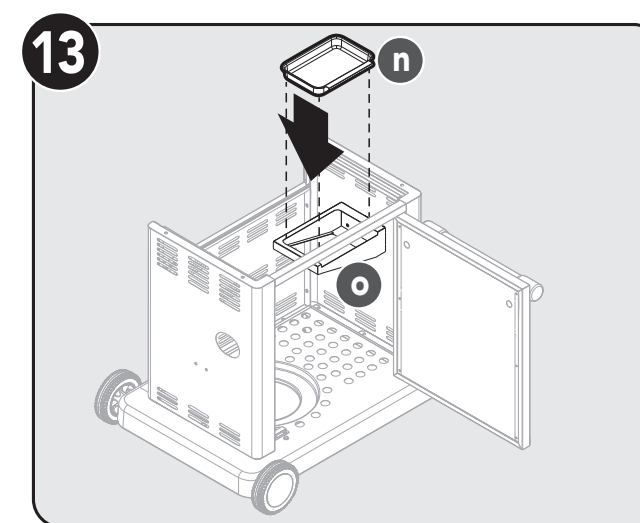
## Montaje del carro/continuación



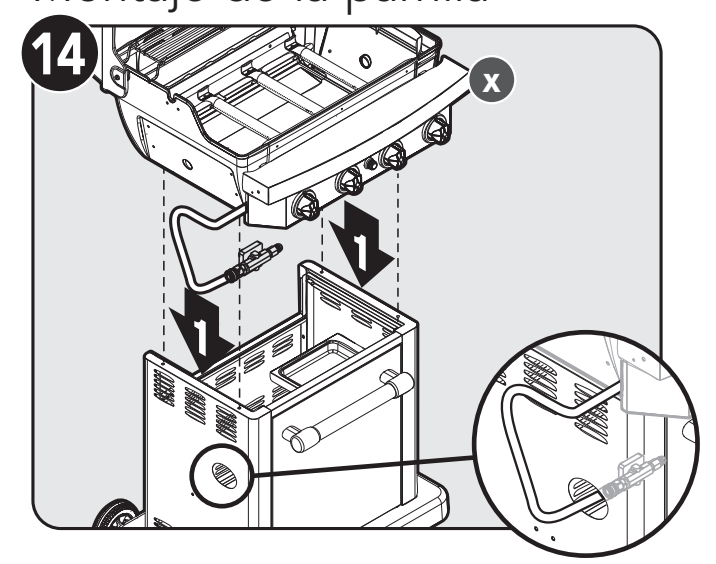
Instale el sujetador del recipiente para la grasa (o) en el panel lateral derecho (p).



Instale el portatanque (d) en el panel del lado derecho (c).



## Montaje de la parrilla

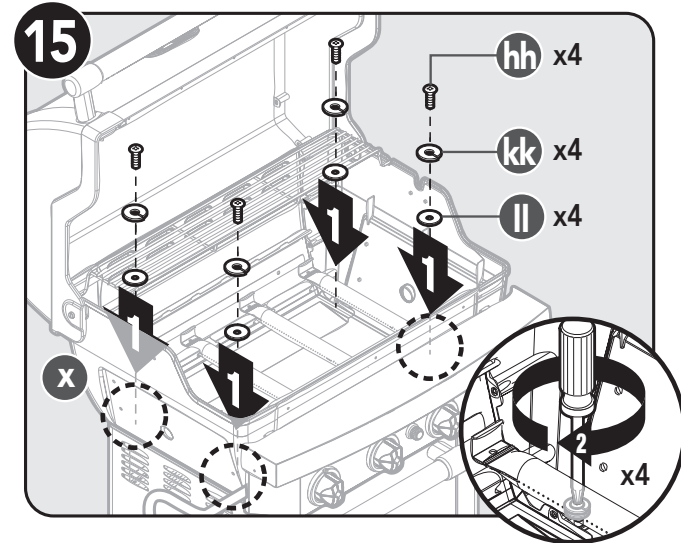


Baje el cuerpo de la parrilla (x) al carro. Coloque la manguera de gas en el orificio del panel lateral izquierdo.

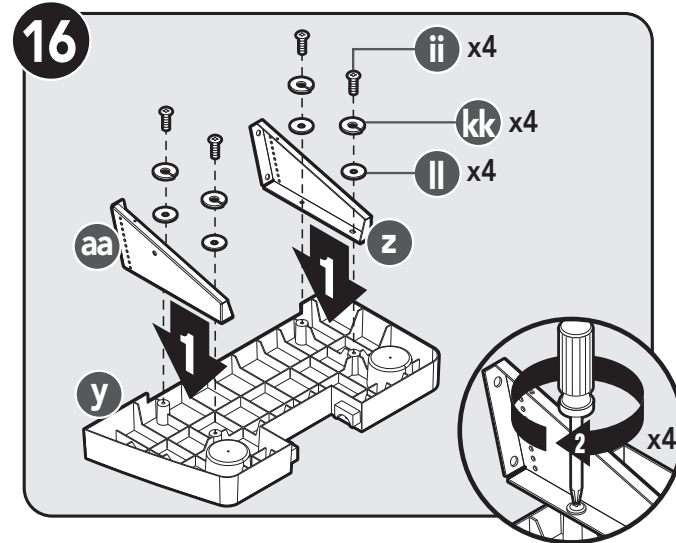


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

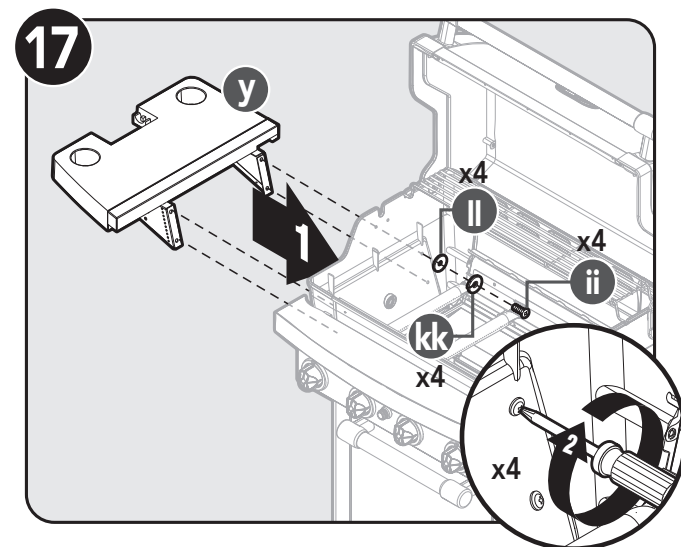
## Montaje de la parrilla/continuación



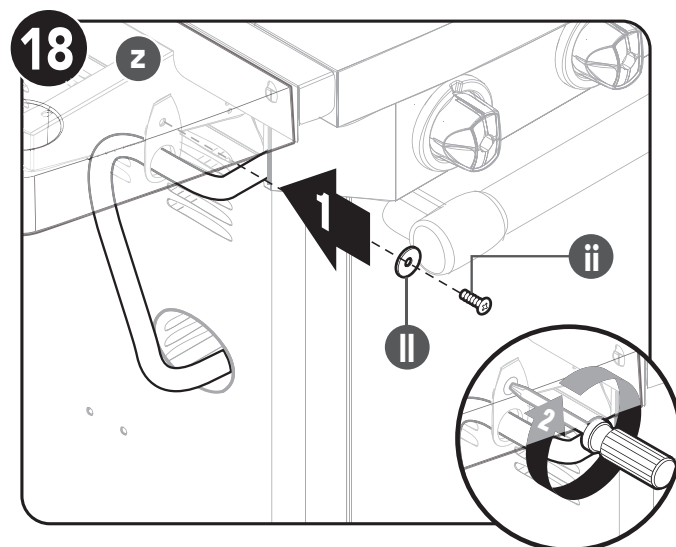
Instale el cuerpo de la parrilla (x) en el carro.



Instale el soporte frontal (aa) y el soporte posterior (z) en la mesa del lado derecho (y).



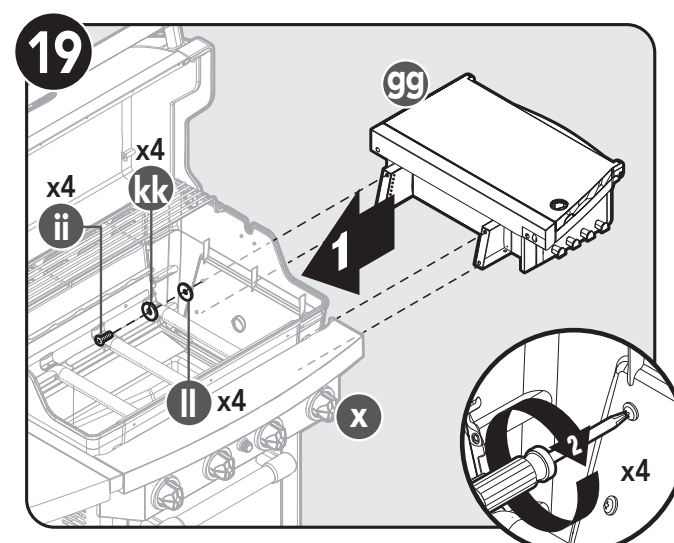
Instale la mesa del lado izquierdo (y) en el cuerpo de la parrilla.



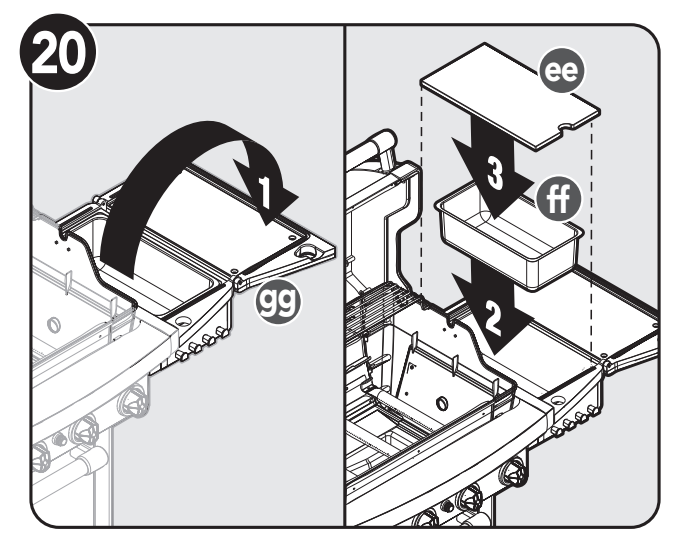
Fije el gancho de la manguera en el soporte frontal (z).

# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

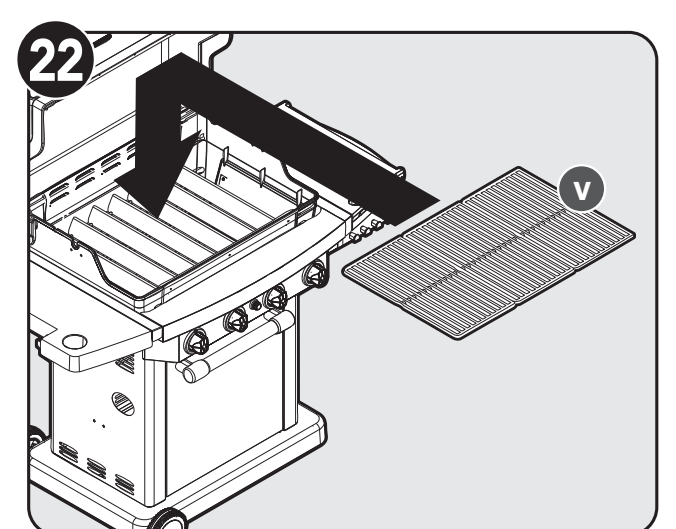
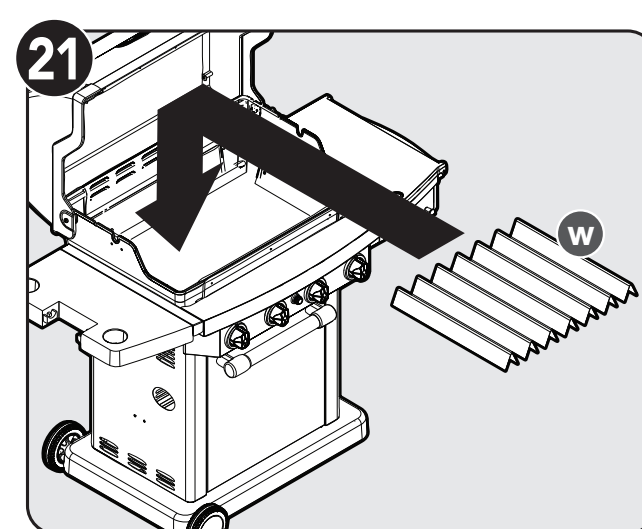
## Montaje de la parrilla/continuación



Instale la mesa del lado derecho (gg) el cuerpo de la parrilla (x).

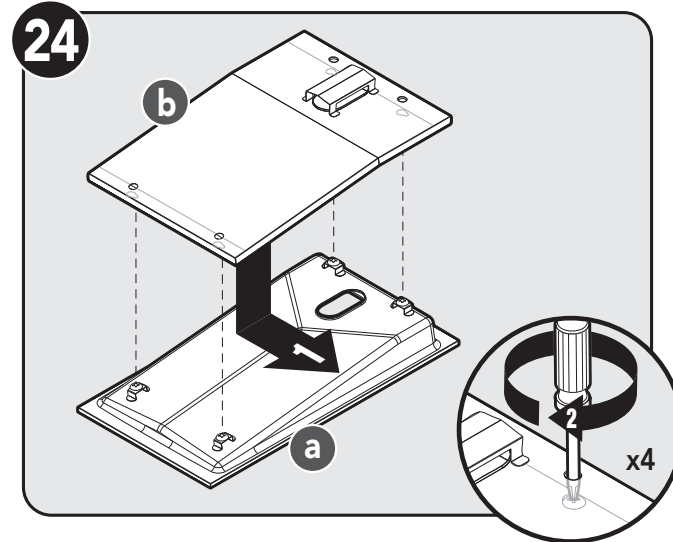
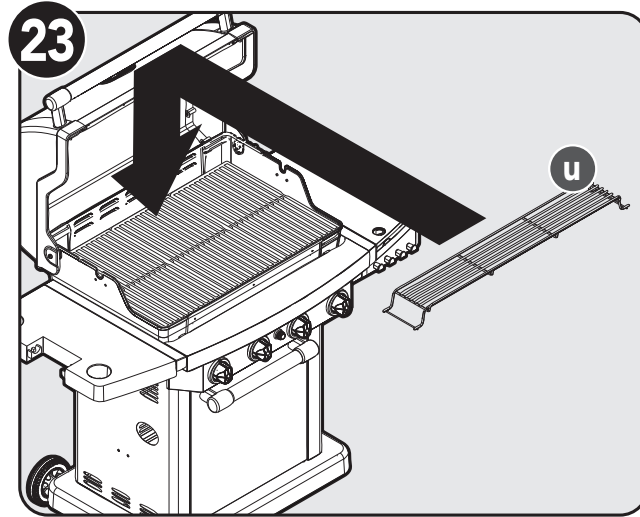


Abra la tapa de la mesa del lado derecho (gg) para insertar el recipiente de hielo (ff) y la tabla para cortar (ee).

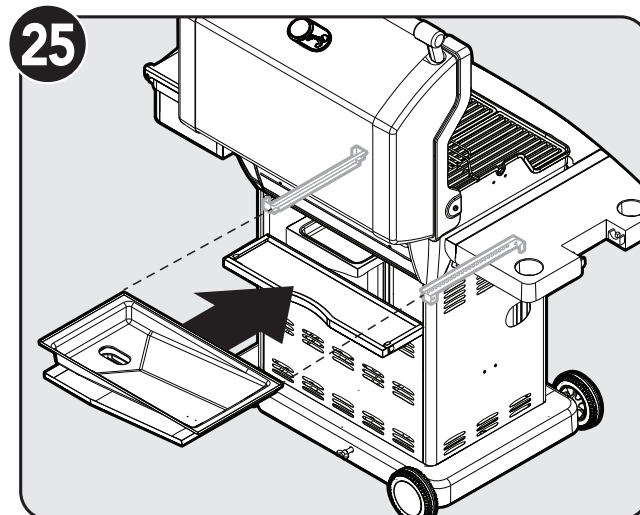


# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

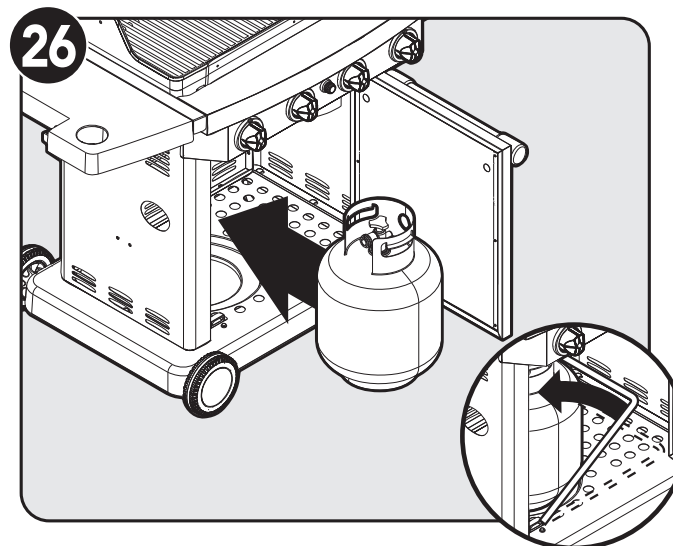
## Montaje de la parrilla/continuación



Afloje los tornillos preinstalados de la bandeja conductora de grasa (a). Alinee los orificios de la bandeja conductora de grasa (a) con los orificios del aislador de calor (b) y apriete los tornillos.



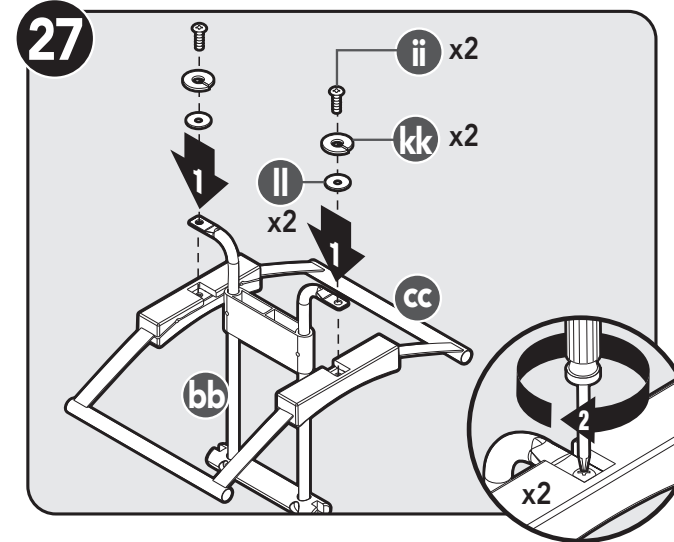
Instale el conjunto de la bandeja conductora de grasa a través de la parte posterior del carro deslizándolo en los rieles que se encuentran en el interior del carro.



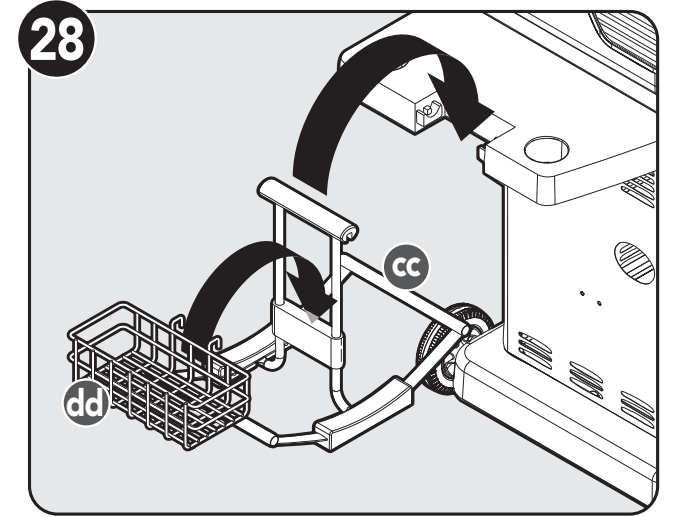
Coloque el tanque de gas en el carro y conéctelo en el regulador. Asegure el tanque subiendo el clip.

# INSTRUCCIONES DE MONTAJE

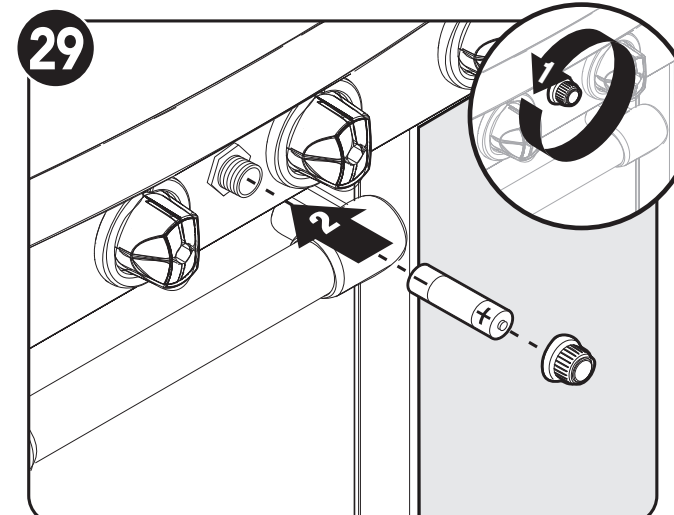
## Montaje de la parrilla/continuación



Instale el asiento de la canasta (cc) a la manija de la canasta (bb).



Coloque la canasta (dd) en la manija de la canasta (cc). Instale el asa de la canasta (cc) en la mesa del lado izquierdo.



Desatornille la cubierta del encendedor. Inserte la pila con el extremo positivo orientado hacia afuera. Vuelva a colocar la cubierta del encendedor.



## USO DE LA PARRILLA

### ⚠ PRECAUCIÓN

Úsela sólo con el regulador que se proporciona. Si necesita un regulador de repuesto, llame a nuestro Centro de Servicio al Cliente. El uso de piezas no autorizadas puede crear una condición y un entorno inseguros.

El tanque de suministro de gas LP usado debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de Transportación (DOT) de Estados Unidos. Sólo se pueden usar tanques con un dispositivo de prevención de sobrellenado (overfill prevention device, OPD) listado y marcado "propano". Los tanques con un OPD tienen asas de válvulas con tres "lóbulos" (patas).

**SÓLO** use el conjunto del regulador de presión y la manguera suministrados con esta parrilla a gas para exteriores. El reemplazo de los conjuntos de los reguladores de presión y manguera debe hacerse de acuerdo con las especificaciones del fabricante de este electrodoméstico. Use sólo tanques de 20 libras equipados con un dispositivo de conexión de tanques adecuado para la conexión de unidades para cocinar en exteriores. El tanque debe incluir un collarín para proteger la válvula del tanque. **NO** deje caer el tanque ni lo maneje rudamente. Cuando no use la parrilla desconecte el tanque.

El almacenamiento del electrodoméstico en interiores **SÓLO** se permite si el tanque se desconecta y separa de la unidad. Almacene el tanque en el exterior y fuera del alcance de los niños. **NO** almacene el tanque dentro de un edificio, cochera ni en ningún otra área cerrada. **NUNCA** almacene su tanque donde las temperaturas puedan alcanzar 125 °F (52 °C).

Antes de conectarlo asegúrese de que no haya residuos atrapados en la cabeza del tanque, la válvula del regulador o en la cabeza y los orificios del quemador. Conecte firmemente la válvula del regulador y apriétela con la mano. Desconecte el tanque de propano de la válvula del regulador cuando no use la parrilla. **NO** obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación a la parrilla. El tanque debe tener un sistema de extracción de vapor y estar equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado.

### ⚠ PELIGRO

**SI NO SE ACATAN EXACTAMENTE LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES SE PODRÍA OCASIONAR UN INCENDIO POTENCIALMENTE FATAL O QUE CAUSE LESIONES GRAVES:**

- **NUNCA** almacene ni use gasolina u otras sustancias volátiles en las cercanías de esta parrilla.
- **NUNCA** almacene un tanque de propano de repuesto cerca de esta parrilla ni en las cercanías de otra fuente potencial de calor.
- **NUNCA** llene el tanque a más del 80 por ciento de su capacidad. La parrilla está diseñada para conectarse solamente a un tanque estándar de gas PL (propano líquido) de 20 libras.

### ⚠ ADVERTENCIA

**NO almacene un tanque de gas de reserva en o cerca de la parrilla.**

## CONEXIÓN Y DESCONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS

### Conexión y desconexión del suministro de gas PL

1. **SIEMPRE** coloque el tanque de gas en el portatanque que se encuentra debajo del carro.
2. **SIEMPRE** confirme que las perillas de control de todos los quemadores estén en posición APAGADA antes de abrir el suministro de gas.
3. Antes de conectarlo asegúrese de que no haya residuos atrapados en la cabeza del tanque, la válvula del regulador o en la cabeza y los orificios del quemador.
4. **SIEMPRE** conecte los reguladores del suministro de gas de la siguiente manera: inserte el niple del acoplador de la válvula en la válvula del tanque y apriete el collarín de conexión girándolo hacia la derecha con una mano mientras sujeta el regulador con la otra mano.
5. Desconecte el tanque de la válvula del regulador cuando no use la parrilla.
6. **SIEMPRE** confirme que las perillas de control de todos los quemadores estén en posición APAGADA antes de desconectar el suministro de gas.
7. Antes de desconectarlo asegúrese de que la válvula del tanque esté en posición APAGADA.
8. **SIEMPRE** desconecte los reguladores del suministro de gas de la siguiente manera: afloje (continúa en la siguiente página)

el collarín de conexión girándolo hacia la izquierda con una mano mientras sujeta el regulador con la otra mano, y saque el niple de la válvula de la válvula del tanque. **NO** obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación a la parrilla. Mantenga las aberturas de ventilación del compartimento del tanque sin residuos.

9. Coloque la tapa guardapolvo de válvula en la salida de la válvula del tanque siempre que no se use el tanque. Sólo instale en la salida de la válvula del tanque la tapa guardapolvo de válvula que se proporciona con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o taponos pueden dar como resultado fugas de gas propano.

### ⚠ ADVERTENCIA

**PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIO O EXPLOSIÓN CUANDO BUSQUE FUGAS:**

- **SIEMPRE** realice una "prueba de fugas" antes de encender la parrilla y cada vez que conecte el tanque para usarlo.
- **NO** fume ni permita que haya otras fuentes de ignición en el área mientras realiza una prueba de fugas.
- Haga la prueba de fugas en el exterior, en un área bien ventilada.
- **NO** use fósforos, encendedores ni llamas para revisar fugas.
- **NO** use la parrilla sino hasta que detenga todas las fugas. Si no puede detener una fuga, desconecte el suministro de propano y llame para solicitar el servicio de la parrilla o llame a su proveedor de gas propano.

## REVISIÓN DE LA PRESENCIA DE FUGAS

1. Prepare de 2 a 3 onzas de una solución para detectar fugas mezclando una parte de jabón líquido para vajillas con tres partes de agua.
2. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición de APAGADO.
3. Rocíe algo de solución en la válvula del tanque hasta la conexión con el regulador.
4. Vea si la solución forma burbujas en las conexiones. Si no aparecen burbujas la conexión está segura.
5. Si aparecen burbujas es que hay una fuga. Continúe con el paso 6.
6. Desconecte el regulador del tanque y vuélvalo a conectar. Asegúrese de que la conexión esté apretada y firme.
7. Vuelva a hacer la prueba con la solución.
8. Si sigue viendo burbujas, reemplace el tanque.

## ENCENDIDO DE LA PARRILLA

### ⚠ PELIGRO

Si no abre la tapa mientras enciende los quemadores de la parrilla o si no espera cinco minutos para permitir que el gas se disperse en caso de que la parrilla no encienda, puede ocasionar una explosión que pudiera causar lesiones corporales graves o la muerte.

### ⚠ ADVERTENCIA

**NUNCA** se pare con la cabeza directamente sobre la parrilla cuando se esté preparando para encender los quemadores principales a fin de evitar una posible lesión corporal.

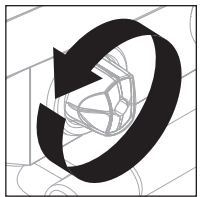
## ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

1. Abra la tapa mientras enciende el quemador.
2. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición de APAGADO.

### ⚠ ADVERTENCIA

Si intenta encender el quemador con la parrilla tapada puede ocasionar una explosión. Asegúrese de que el flujo de aire a la unidad no tenga obstrucciones. Las arañas y los insectos pueden anidarse y tapan el orificio del quemador/tubo de venturi. Un tubo tapado del quemador puede ocasionar un incendio debajo de la parrilla.

3. Abra la fuente de gas o la válvula del tanque.
4. Para encender, presione y gire lentamente la perilla deseada aproximadamente un cuarto de vuelta hacia la izquierda hasta que escuche un "clic". (Véase el diagrama de la derecha.)
5. El "clic" indica la activación del elemento de ignición. Si el quemador no se enciende, repita el procedimiento dos o tres veces.
6. Si la parrilla **NO** enciende después de cinco segundos, coloque los controles de los quemadores en APAGADO, espere cinco minutos y repita el procedimiento de encendido.
7. Para encender los demás quemadores, repita el procedimiento en el quemador adyacente y continúe secuencialmente.
8. Ajuste la perilla o perillas de la válvula a la temperatura deseada para cocinar.





# USO

## USO DE LA VARILLA DE ENCENDIDO PARA ENCENDER LOS QUEMADORES PRINCIPALES

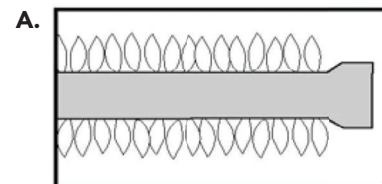
1. Inserte un fósforo en el extremo de la varilla de encendido. Encienda el fósforo.
2. Una vez encendido, coloque la varilla de encendido a través de la parrilla de cocinado y coloque la llama junto a los orificios del quemador que se encuentran a lo largo de los lados del quemador deseado.
3. Presione la perilla de la válvula y gírela hacia la izquierda hasta la posición "HIGH" (ALTA). El quemador se debe encender inmediatamente. Si desea encender más de un quemador, repita los pasos 2 y 3 hasta que todos los quemadores estén encendidos.
4. Ajuste la perilla o perillas de la válvula a la temperatura deseada para cocinar.

### ⚠ ADVERTENCIA

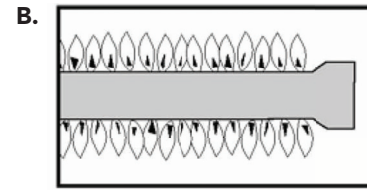
#### PRECAUCIONES:

- Después de encender los quemadores observe la llama de los mismos. Asegúrese de que todos los orificios de los quemadores estén encendidos.
- Si durante el uso de la parrilla un quemador se apaga, interrumpa inmediatamente el suministro de gas. Levante la tapa para permitir que el gas se disperse durante al menos cinco minutos antes de volver a encender la parrilla.
- Antes de cocinar en la parrilla por primera vez, hágala funcionar por aproximadamente 15 minutos con la tapa puesta y el gas en "HIGH". Esto "limpiará con calor" las piezas internas, disipará el olor del proceso de manufactura y de la pintura fresca.
- Limpie la parrilla después de cada uso. **NO** use limpiadores abrasivos ni inflamables. Esto puede dañar las piezas de la parrilla y causar un incendio.

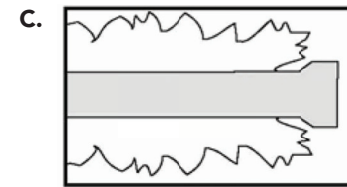
Confirme que el quemador esté adecuadamente encendido y que el patrón de la llama es el deseado (véanse las figuras A, B y C para ver los patrones adecuados de la llama). Si el patrón de la llama no es el adecuado, consulte la sección de resolución de problemas de la página 43 para ver la medida correctiva.



**Normal:** Llamas azules suaves con puntas amarillas entre 1 – 2" (2.5 – 5.1 cm) de altura.

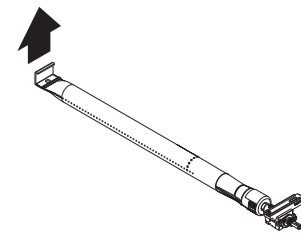


**Desajustadas:** Llamas azules ruidosas y de combustión difícil, demasiado aire.

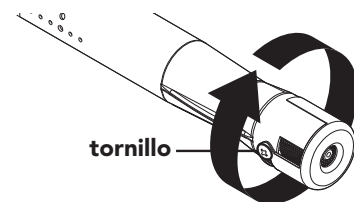


**Combustión inadecuada:** Llamas amarillas ondulantes, muy poco aire.

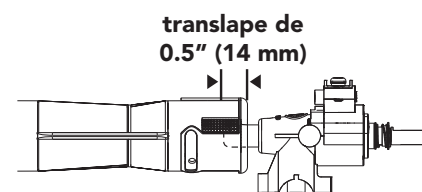
## INSTALACIÓN Y AJUSTE DE LOS QUEMADORES



1. El borde terminal debe quedar orientado hacia arriba.



2. Afloje el tornillo del tubo de venturi. Ajuste la llama girando el collarín de la cabeza del tubo de venturi de la parte posterior de la parrilla y **NO** desmonte este tubo. Apriete el tornillo y fije.



3. Traslape: 5" (14 mm) entre el tubo de venturi y la boquilla durante el montaje. Mantenga alineadas la línea central del tubo de venturi y la boquilla.

# USO

## LLAMARADAS

Algunas veces ocurren llamaradas cuando el escurrimiento de los alimentos cae en una placa de distribución de calor que está caliente o en los quemadores y se enciende. Algo de llamaradas es normal, y deseable, ya que ayuda a impartir sabores únicos asociados con las comidas cocinadas a la parrilla. Sin embargo, es necesario controlar la intensidad de las llamaradas a fin de evitar quemar o cocinar irregularmente los alimentos y evitar la posibilidad de un incendio accidental.

### ⚠ ADVERTENCIA

**SIEMPRE** supervise atentamente la parrilla al cocinar y baje el nivel de la llama a **BAJO** o **APAGADO** si las llamaradas se intensifican.

## APAGADO DE LOS QUEMADORES

1. **SIEMPRE** gire la perilla o perillas de la válvula hacia la derecha a la posición HIGH, y luego presione y gire la perilla a APAGADO. **NUNCA** fuerce la perilla sin presionarla. Esto podría dañar la válvula.
2. Inmediatamente coloque el suministro de gas en posición de APAGADO en el tanque de gas.
3. Tape la parrilla con la tapa.

## PROCEDIMIENTO DE RESTABLECIMIENTO DE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD POR FLUJO EXCESIVO

- Los reguladores nuevos están equipados con un dispositivo de seguridad que restringe el flujo de gas en caso de que haya una fuga de gas. Sin embargo, las prácticas inseguras en la operación de la parrilla podrían activar el dispositivo de seguridad sin que haya una fuga de gas.
- Típicamente el flujo de gas se apagará de manera repentina si abre rápidamente la válvula del gas PL o si una o más de las perillas de control del quemador están en posición abierta cuando se abre la válvula del tanque de PL.
- Este procedimiento es efectivo con los tanques de PL de todos los tamaños así como con gas natural. Cuando se realice el procedimiento en un modelo de gas natural, simplemente sustituya la "válvula de gas natural" por "tanque de PL".
- Para asegurarse de realizar el procedimiento en forma segura y con éxito, lea detenidamente estas instrucciones:
  1. Cierre la válvula del tanque de PL.
  2. Coloque las perillas de control de todos los quemadores en posición APAGADO.
  3. Desconecte el regulador del tanque de gas.
  4. Levante la tapa de la parrilla.

5. Coloque las perillas de control de los quemadores en posición HIGH.
6. Espere al menos durante un minuto.
7. Coloque las perillas de control de los quemadores en posición OFF.
8. Espere al menos cinco minutos.
9. Vuelva a conectar el regulador en el tanque de gas.
10. Lentamente gire la válvula del tanque de gas un cuarto de vuelta a la vez hasta que la abra completamente.
11. Con la tapa levantada:
  - Para parrillas con botón de ignición:** Gire solo UNA perilla de control del quemador en la posición HIGH. Encienda la parrilla presionando el botón de ignición.
  - Para parrillas con ignición automática:** Presione la perilla de control del quemador que desea encender y gírela hacia la izquierda hasta que escuche el "clic" de ignición.
12. Después de que el primer quemador frontal esté encendido, gire las demás perillas de control a la posición HIGH. Si tiene más de dos quemadores, enciéndalos UNO A LA VEZ.
13. Cuando todos los quemadores frontales estén encendidos, baje la tapa de la parrilla.
14. Espere de 10 a 15 minutos. La temperatura debe alcanzar de 400 a 450 °F (204 a 232 °C).

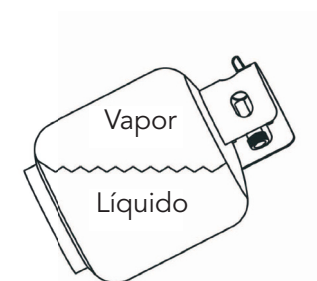
### ⚠ ADVERTENCIA

La válvula del tanque siempre debe estar sobre la posición horizontal para que el tanque tenga sólo extracción de vapor.

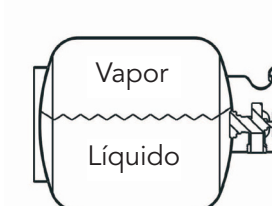
#### CORRECTA



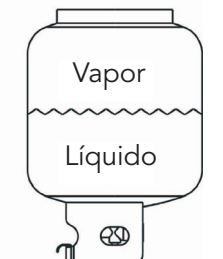
#### INCORRECTA



#### INCORRECTA



#### INCORRECTA



# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## ⚠️ ADVERTENCIA

**SIEMPRE** permita que su parrilla se enfríe completamente antes de cubrirla, a fin de evitar su corrosión con el agua de condensación.

## ⚠️ ADVERTENCIA

Toda la limpieza y el mantenimiento se deben hacer cuando la parrilla esté fría, con el suministro de combustible apagado en el disco de control y el tanque de propano desconectado. **NO** limpie ninguna parte de la parrilla en un horno de limpieza automática. El calor extremo del horno dañará el acabado.

## LIMPIEZA

Si la parrilla se quema después de cada uso (aproximadamente 15 minutos) evitará que se acumulen muchos residuos de alimentos. Se recomienda limpiar la parrilla antes y después de cocinar.

### Materiales recomendados para la limpieza

- Detergente líquido suave para vajillas
- Agua caliente
- Almohadilla de nilón para limpieza
- Cepillo de alambre
- Clip para papeles
- Raspador/cuchillo para masilla
- Aire comprimido

**NO** use limpiadores que contengan ácido, alcoholes minerales o xileno.

### SUPERFICIES EXTERNAS

Use una solución de detergente suave para platos y agua caliente para limpiar. Enjuague a fondo con agua.

### SUPERFICIES INTERNAS

Si el interior de la tapa de la parrilla tiene la apariencia de pintura descascarada, es que la grasa se ha quemado y convertido en carbón y se está desprendiendo. Limpie minuciosamente con una solución fuerte de detergente y agua caliente. Enjuague con agua y deje secar completamente.

**Interior del fondo de la parrilla:** quite los residuos con un cepillo, un raspador y/o una almohadilla para limpiar. Lave con una solución de detergente para platos y agua caliente. Enjuague con agua limpia y deje secar.

**Rejillas para cocinar:** Las rejillas de porcelana tienen una composición similar a la del vidrio y se deben manejar con cuidado. Use una solución de detergente suave para platos o bicarbonato de sodio y agua caliente. Para las manchas difíciles se puede usar un polvo de restriegue no abrasivo. Enjuague con agua.

**Planchas de calentamiento:** Limpie los residuos con un cepillo de cerdas de alambre y lave con agua jabonosa. Enjuague con agua.

**Recipiente para la grasa:** Periódicamente vacíe el recipiente para la grasa y lávelo con una solución de detergente para platos y agua caliente.

### LIMPIEZA DEL CONJUNTO DEL QUEMADOR

1. Apague el gas en las perillas de control y en el tanque de propano.
2. Quite las rejillas para cocinar y la placa de calentamiento.
3. Quite el recipiente para la grasa.
4. Retire el quemador destornillando la tuerca desde la parte de abajo de la "pata" del quemador usando un destornillador y pinzas.
5. Levante el quemador y sepárelo del orificio de la válvula de gas.
6. Limpie la entrada (tubo de venturi) del quemador con un escobillón para botellas o con aire comprimido.
7. Elimine todos los residuos de comida y la suciedad del exterior de la superficie del quemador.
8. Limpie cualquier orificio tapado con un alambre rígido (como un clip para papeles abierto).
9. Revise que el quemador no tenga daños (grietas o agujeros). Si el quemador tiene daños, reemplácelo.

Vuelva a instalar el quemador. Cerciórese de que los orificios de la válvula de gas estén correctamente colocados, orientados directamente hacia la entrada del quemador (tubo de venturi). También revise la posición del electrodo de ignición.

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	PREVENCIÓN/SOLUCIÓN
El quemador no enciende con las perillas o el dispositivo de ignición.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los cables y/o el electrodo están cubiertos con residuos de alimentos.</li> <li>• El electrodo y los quemadores están húmedos.</li> <li>• El electrodo está agrietado o roto, salen chispas por la grieta.</li> <li>• Alambre suelto o desconectado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie el alambre y/o el electrodo con alcohol isopropílico.</li> <li>• Seque con un paño.</li> <li>• Reemplace el electrodo.</li> <li>• Vuelva a conectar el alambre o reemplace el conjunto de electrodo y alambre.</li> </ul>
El quemador no enciende con un fósforo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay flujo de gas.</li> <li>• La tuerca de acople y el regulador no están totalmente conectados.</li> <li>• Hay una obstrucción en el flujo de gas.</li> <li>• El quemador se desconectó de la válvula.</li> <li>• Hay telarañas o nidos de insectos en el tubo de venturi.</li> <li>• Los puertos del quemador están tapados o bloqueados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise si el tanque de propano está vacío. Si está vacío, reemplácelo o rellénelo. Si el tanque de propano no está vacío, consulte el procedimiento Restablecimiento de la válvula de seguridad por flujo excesivo de la página 41.</li> <li>• Gire la tuerca de acoplamiento otra media vuelta o tres cuartos de vuelta hasta que sienta un tope sólido. Apriete SÓLO con la mano. <b>NO</b> use herramientas.</li> <li>• Limpie los tubos del quemador. Revise si hay una manguera doblada o torcida.</li> <li>• Vuelva a conectar el quemador y la válvula.</li> <li>• Limpie el tubo de venturi.</li> <li>• Limpie los orificios del quemador.</li> </ul>
Reducción repentina del flujo de gas o de la altura de la llama.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El flujo de aire no es correcto.</li> <li>• Hay muy poco aire: llamas amarillas o anaranjadas.</li> <li>• Demasiado aire: llamas azules ruidosas.</li> <li>• Es posible que se haya activado el dispositivo de seguridad por flujo excesivo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La llama correcta debe ser azul con puntas amarillas y de 1 a 2" (2.5 – 5.1 cm) de altura.</li> <li>• Si las llamas son amarillas o anaranjadas, abra la lengüeta que se encuentra en el extremo de los tubos de venturi en incrementos de 1/8" (0.3 cm) hasta corregir las llamas.</li> <li>• Si las llamas son azules y ruidosas, cierre la lengüeta que se encuentra en el extremo de los tubos de venturi en incrementos de 1/8" (0.3 cm) hasta corregir las llamas. *En los modelos de propano se deben abrir un mínimo de 1/8" (0.3 cm).</li> <li>• Consulte el procedimiento Restablecimiento de la válvula de seguridad por flujo excesivo de la página 41.</li> </ul>

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	PREVENCIÓN/SOLUCIÓN
Patrón irregular de la llama, la llama no cubre todo el quemador.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los orificios del quemador están tapados o bloqueados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie los orificios del quemador.</li> </ul>
La llama es amarilla o anaranjada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un quemador nuevo puede tener aceites residuales de manufactura.</li> <li>Hay telarañas o nidos de insectos en el tubo de venturi.</li> <li>Hay residuos de alimentos, grasa o sales de condimentación en el quemador.</li> <li>Alineación inadecuada entre la válvula y el tubo de venturi del quemador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haga funcionar la parrilla durante 15 minutos con la tapa puesta.</li> <li>Limpie el tubo de venturi.</li> <li>Limpie el quemador.</li> <li>Asegúrese de que el tubo de venturi del quemador está adecuadamente conectado con la válvula.</li> </ul>
La llama se apaga.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mucho viento o corrientes de viento.</li> <li>Queda poco gas propano.</li> <li>Se disparó la válvula de flujo excesivo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque el frente de la parrilla de frente al viento o aumente la altura de la llama.</li> <li>Reemplace o rellene el tanque de gas propano.</li> <li>Consulte el procedimiento Restablecimiento de la válvula de seguridad por flujo excesivo de la página 41.</li> </ul>
Llamaradas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acumulación de grasa.</li> <li>Demasiada grasa en la carne.</li> <li>Excesiva temperatura de cocimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie la parrilla.</li> <li>Corte la grasa de la carne antes de cocinarla en la parrilla.</li> <li>Ajuste (baje) la temperatura de la manera correspondiente.</li> </ul>
Fuego persistente de la grasa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hay grasa atrapada en acumulaciones de comida alrededor del sistema del quemador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>APAGUE las perillas. APAGUE el suministro de gas en el tanque de gas propano. Deje la parrilla tapada y deje que el fuego se consuma. Cuando la parrilla se enfríe, desmonte y limpie todas las piezas.</li> </ul>
Llamas de retorno [fuego en los tubos del quemador].	<ul style="list-style-type: none"> <li>El quemador y/o los tubos del quemador están bloqueados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el quemador y/o los tubos del quemador.</li> </ul>
El interior de la tapa se está descascarando.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El recubrimiento de la tapa tiene una película resistente al calor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las acumulaciones de grasa achicharradas se han convertido en carbón y se están desprendiendo. Limpie minuciosamente.</li> </ul>

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	PREVENCIÓN/SOLUCIÓN
Llama irregular.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El flujo de aire no es correcto.</li> <li>Hay muy poco aire: llamas amarillas o anaranjadas.</li> <li>Demasiado aire: llamas azules ruidosas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La llama correcta debe ser azul con puntas amarillas y de 1 a 2" (2.5 – 5.1 cm) de altura.</li> <li>Si las llamas son amarillas o anaranjadas, abra la lengüeta que se encuentra en el extremo de los tubos de venturi en incrementos de 1/8" (0.3 cm) hasta corregir las llamas.</li> <li>Si las llamas son azules y ruidosas, cierre la lengüeta que se encuentra en el extremo de los tubos de venturi en incrementos de 1/8" (0.3 cm) hasta corregir las llamas. *En los modelos de propano se deben abrir un mínimo de 1/8" (0.3 cm).</li> </ul>





# TABLE DES MATIÈRES

Pour votre sécurité . . . . .	49
Pièces du chariot . . . . .	51
Pièces du gril . . . . .	52
Instructions de montage . . . . .	53
Mode d'emploi	
Mode d'emploi du gril . . . . .	61
Raccordement et débranchement de la bouteille de gaz . . . . .	61
Allumage du gril . . . . .	62
Entretien et maintenance . . . . .	65
Dépannage . . . . .	66
Garantie . . . . .	68

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

# POUR VOTRE SÉCURITÉ

**REMARQUE :** L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, utilisez le National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/ NFPA54. Consultez « Installation au gaz naturel et au propane » – code CSA B149.1 ou « Stockage et manipulation du propane » – code B149.2

## LA SÉCURITÉ AVANT TOUT!

Lisez et comprenez tous les avertissements et les mises en garde avant d'utiliser votre gril.

## AVERTISSEMENTS

1. Ce gril est réservé à une utilisation extérieure et il ne doit pas être utilisé dans un immeuble, un garage ou un autre endroit fermé.
2. La prise d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou en vente libre risque de compromettre l'aptitude de l'utilisateur à bien monter et utiliser correctement le gril.
3. **TOUJOURS** ouvrir avec précaution et progressivement le couvercle du gril, car la chaleur et la vapeur piégées à l'intérieur risquent de causer des brûlures graves.
4. **TOUJOURS** placer le gril sur une surface dure et horizontale, loin de matières et de structures combustibles. Il est possible qu'une surface en asphalte ou un revêtement noir ne convienne pas à cette fin.
5. **NE PAS** laisser le gril allumé sans surveillance.
6. Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart du gril à tout moment.
7. Ce n'est pas un gril de table. **NE PAS** placer ce gril sur un type quelconque de table ou comptoir.
8. **NE PAS** utiliser le gril par vent fort.
9. Ce gril doit être uniquement utilisé avec du propane (*bouteille de propane non fournie*).
10. **NE PAS** essayer d'attacher ce gril au système de propane autonome d'une caravane, d'une remorque, d'un véhicule récréatif ou d'une maison.
11. **NE PAS** utiliser de charbon de bois ou d'essence à briquet.
12. **NE PAS** utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool pour son allumage. La bouteille de PL doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de propane du ministère des Transports des États-Unis (DOT) CFR 49.
13. Cet appareil au gaz d'extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
14. **NE PAS** essayer de déplacer le gril allumé.
15. **NE PAS** utiliser le gril avant qu'il soit COMPLÈTEMENT assemblé et que toutes les pièces soient solidement fixées et serrées.

16. Tenir toutes les matières et les surfaces combustibles à 127 cm minimum du gril à tout moment. **NE PAS** utiliser ce gril au gaz ou tout produit au gaz sous une enceinte en suspension ou à proximité de constructions combustibles sans protection.
17. **NE PAS** utiliser dans une atmosphère explosive. Laisser la zone autour du gril dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
18. **NE PAS** essayer d'utiliser ou de monter avec des pièces manquantes ou abîmées. Contacter le service clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

## MISES EN GARDE (prévention des brûlures)

1. **NE PAS** toucher aux pièces métalliques du gril avant qu'il n'ait entièrement refroidi (45 minutes minimum) pour éviter les brûlures, sauf avec un équipement de protection (maniques, gants de four, gants pour barbecue, etc.).
2. **NE PAS** modifier le gril d'une quelconque manière.
3. Nettoyer et inspecter le flexible avant chaque utilisation. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le flexible devra être remplacé avant utilisation. Le flexible de rechange doit toujours être conforme aux spécifications du fabricant.
4. Éloigner les flexibles le plus possible des surfaces brûlantes et des coulures de graisse brûlante.
5. **NE JAMAIS** laisser une bouteille de gaz pleine dans une voiture en plein soleil ou un coffre de voiture. La chaleur engendrera une augmentation de pression, qui risque d'ouvrir la soupape de sécurité et de laisser s'échapper du gaz.
6. Tenir tous les cordons électriques et le flexible d'arrivée de gaz à l'écart de surfaces chauffées.

## ⚠ DANGER



### RISQUE D'INCENDIE

**NE PAS** utiliser sur des véhicules récréatifs ou des bateaux. Le charbon de bois brûlant peut déclencher un incendie.

## ⚠ AVERTISSEMENT

### RÉSERVÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR

(en dehors de toute enceinte) **NE JAMAIS** utiliser ce gril d'extérieur dans un bâtiment, un garage, un cabanon ou un passage recouvert, ou dans un bateau, une caravane ou un véhicule récréatif, afin d'éviter un départ de feu et le risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone ou d'asphyxie.

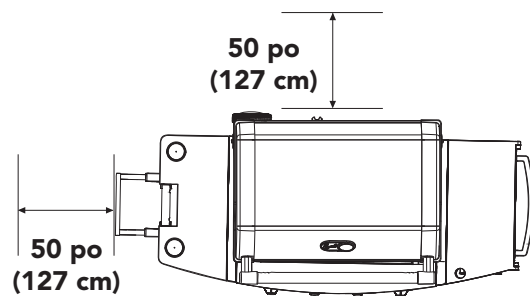
# POUR VOTRE SÉCURITÉ

## ⚠ WARNING

**NE PAS** utiliser cet appareil sous une surface combustible ou une zone couverte (par ex., store pare-soleil, parasols, porches ou pavillons de jardin).

**TOUJOURS** confirmer que ce gril n'est pas placé sous une avancée de toit de maison, un garage ou une autre structure avant de l'allumer. Une avancée de toit servira à dévier les flammèches et la chaleur rayonnée dans la structure elle-même, ce qui peut causer un incendie.

**TOUJOURS** confirmer que ce gril est positionné à plus de 50 po (127 cm) de tout bâtiment ou de matériaux ou surfaces combustibles avant de l'allumer, et que de l'essence ou autres substances volatiles sont stockées à proximité de ce gril. (Voir le diagramme ci-dessous.)



La température d'un feu de graisse ou de la chaleur rayonnée risque d'être suffisante pour allumer les combustibles ou les substances volatiles à proximité.

**TOUJOURS** placer ce gril à un endroit où il y a suffisamment d'air de combustion et de ventilation, mais ne jamais le mettre sur la trajectoire directe d'un vent fort.

**NE JAMAIS** laisser fonctionner le gril sans surveillance pour éviter les départs de feu de graisse non contrôlés.

**NE JAMAIS** essayer de déplacer ce gril allumé ou encore brûlant afin d'éviter les blessures graves.

**NE JAMAIS** stocker ni utiliser de l'essence ou d'autres substances inflammables ou volatiles à proximité de ce gril ou à proximité de tout autre appareil dégageant de la chaleur en raison du risque de départ de feu.

**TOUJOURS** confirmer que l'installation de ce gril est conforme aux exigences de tous les codes locaux ou, en l'absence de codes, au National Fuel Gas Code ANSI Z223. NFPA 54 ou à CAN/CGA-B149.2.

## DANGER – Consignes de sécurité liées au gaz

Le propane liquide (PL) est un gaz inflammable et dangereux s'il est mal manipulé. S'informer sur ses caractéristiques avant d'utiliser tout produit utilisant du propane.

- Caractéristiques du propane : inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air et s'accumule en nappes près du sol.
- À l'état naturel, le propane n'a pas d'odeur. Pour votre sécurité, un odorisant a été ajouté.
- Au contact, le propane peut brûler la peau.
- Ce gril est expédié de l'usine pour une utilisation avec du propane seulement.
- **NE JAMAIS** utiliser de bouteille de propane avec le corps, le robinet ou le collier de serrage abîmé ou ne tenant pas bien debout.
- Les bouteilles de propane cabossées ou rouillées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par votre fournisseur de propane.
- Il est essentiel de garder propres le compartiment de la valve du gril, les brûleurs et les passages d'air.
- Inspecter le gril avant chaque utilisation.
  1. Inspecter tous les flexibles et les raccords et s'assurer qu'ils sont bien serrés.
  2. Vérifier et nettoyer les tubes venturi des brûleurs de tous les insectes et les nids d'insectes en enlevant le brûleur et en insérant un goupillon dans chaque tube pour s'assurer que le passage n'est pas bouché.

## ⚠ AVERTISSEMENT

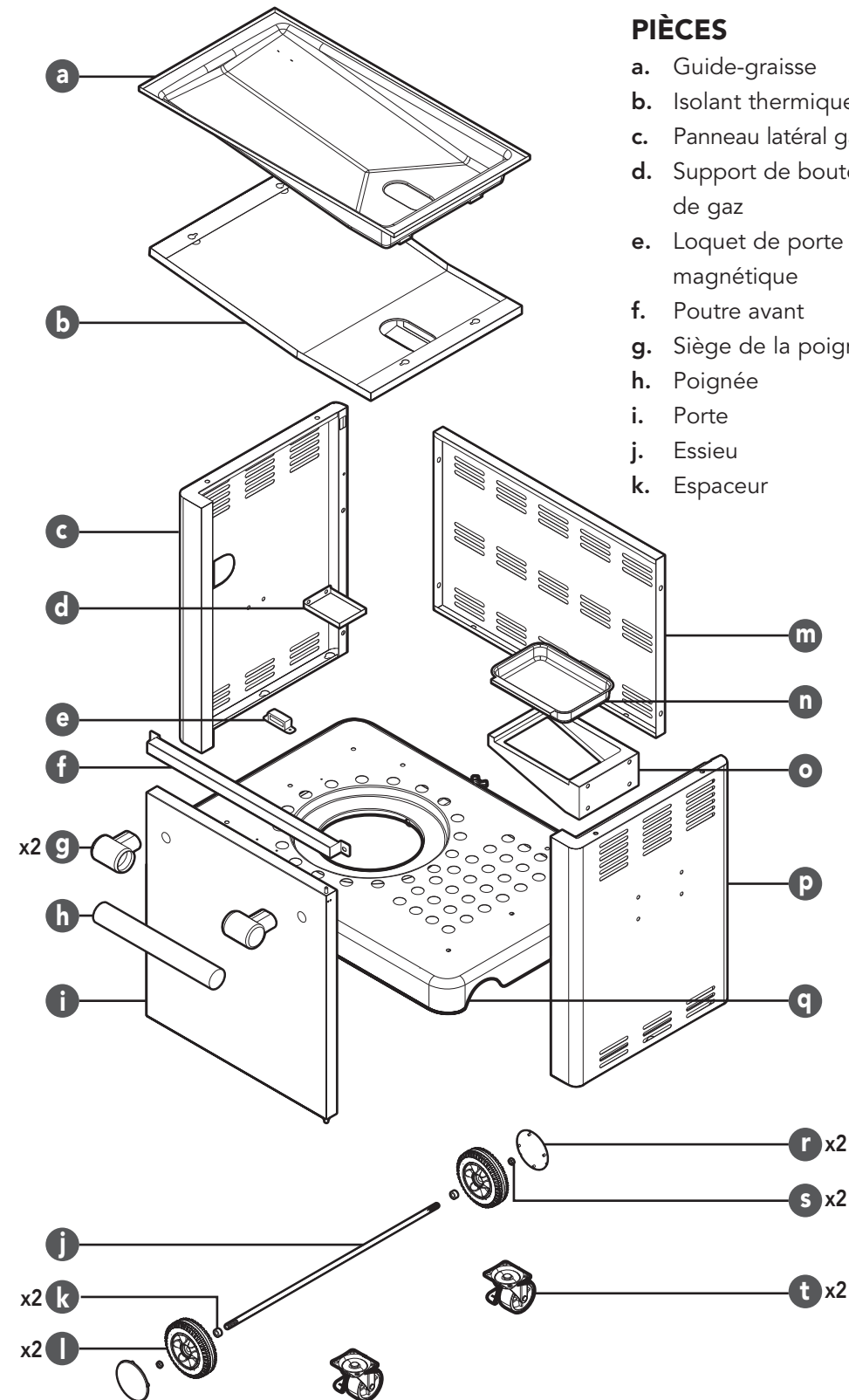
Un tube bouché peut entraîner un départ de feu sous le gril.

3. S'assurer que la buse de la valve pointe droit et est insérée à fond dans le tube venturi.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

1. Une bouteille de propane est requise pour le bon fonctionnement de l'appareil.
2. Ce gril au gaz n'est **PAS** destiné à une utilisation commerciale.
3. **NE PAS** boucher la bouche de ventilation du compartiment de la bouteille.

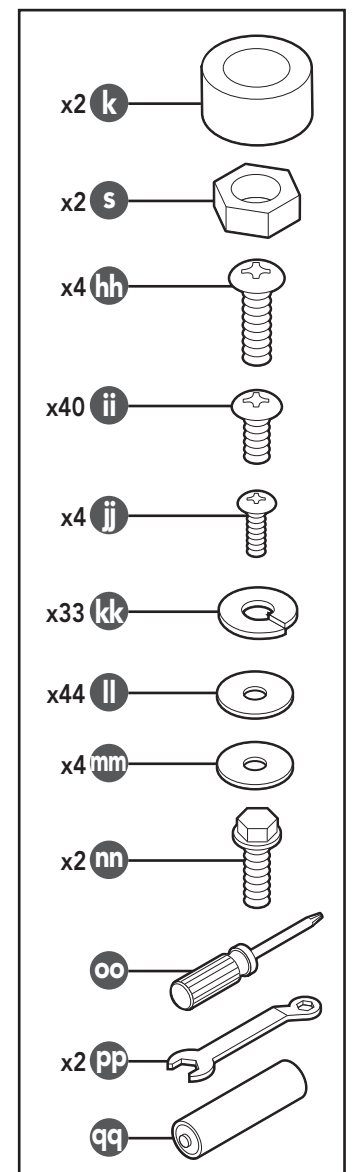
# PIÈCES DU CHARIOT



## PIÈCES

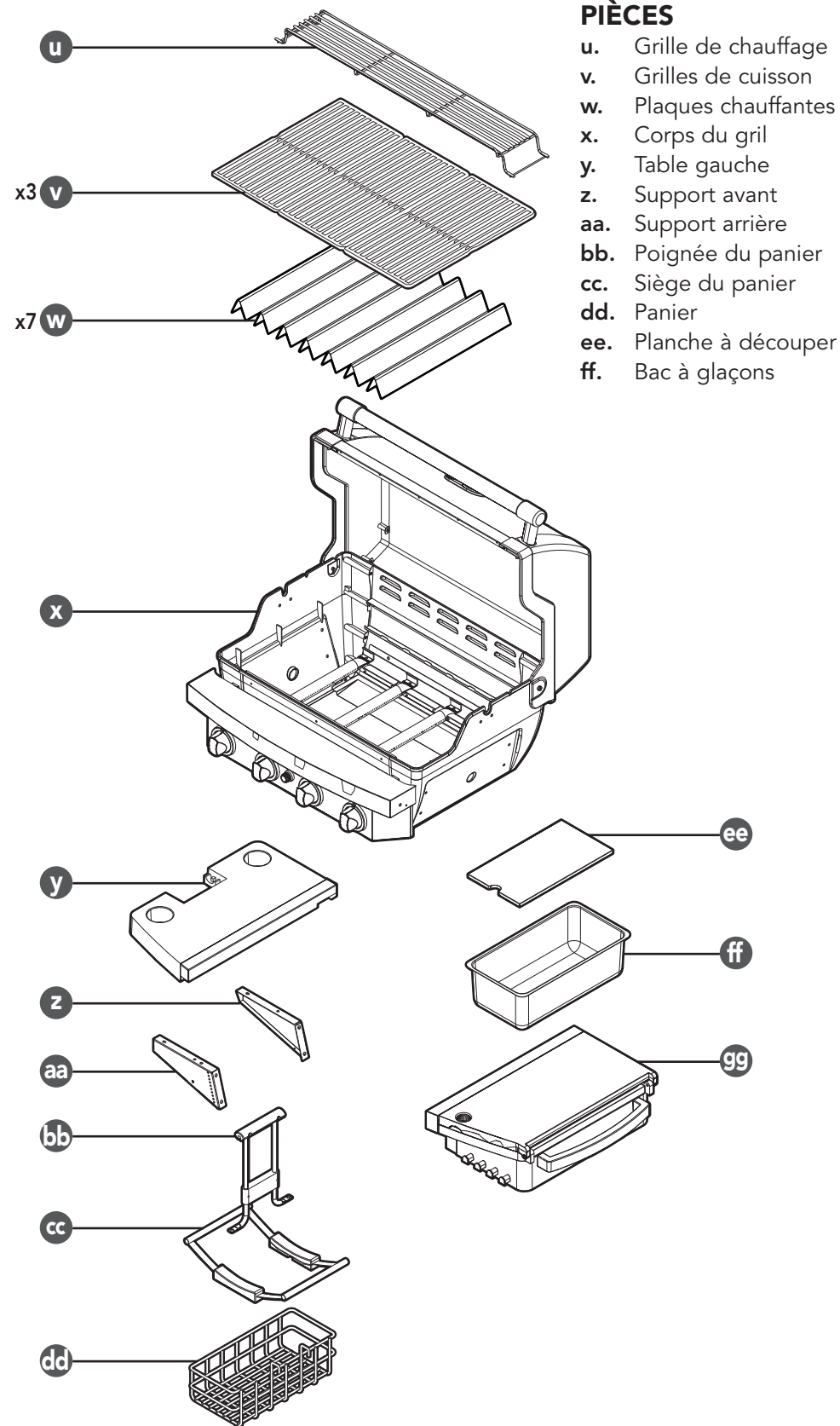
- a. Guide-graisse
- b. Isolant thermique
- c. Panneau latéral gauche
- d. Support de bouteille de gaz
- e. Loquet de porte magnétique
- f. Poutre avant
- g. Siège de la poignée
- h. Poignée
- i. Porte
- j. Essieu
- k. Espaceur

- l. Roue
- m. Panneau arrière
- n. Godet graisseur
- o. Support de godet graisseur
- p. Panneau latéral droit
- q. Panneau inférieur
- r. Enjoliveur
- s. Contre-écrou M10
- t. Roulette pivotante verrouillable





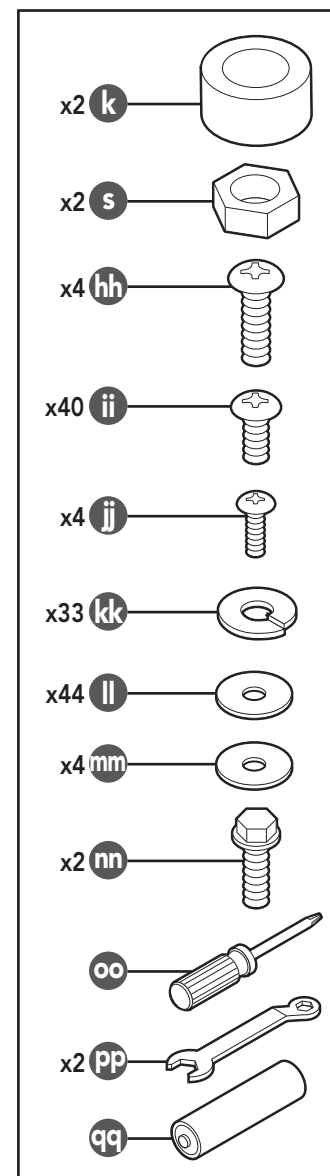
# PIÈCES DU GRIL



## PIÈCES

- u. Grille de chauffage
- v. Grilles de cuisson
- w. Plaques chauffantes
- x. Corps du gril
- y. Table gauche
- z. Support avant
- aa. Support arrière
- bb. Poignée du panier
- cc. Siège du panier
- dd. Panier
- ee. Planche à découper
- ff. Bac à glaçons

- gg. Table droite
- hh. Boulon M6 x 30
- ii. Boulon M6 x 15
- jj. Boulon M4 x 10
- kk. Rondelle élastique M6
- ll. Rondelle plate M6
- mm. Rondelle plate M4
- nn. Boulon M6 x 15
- oo. Tournevis
- pp. Clé
- qq. Pile

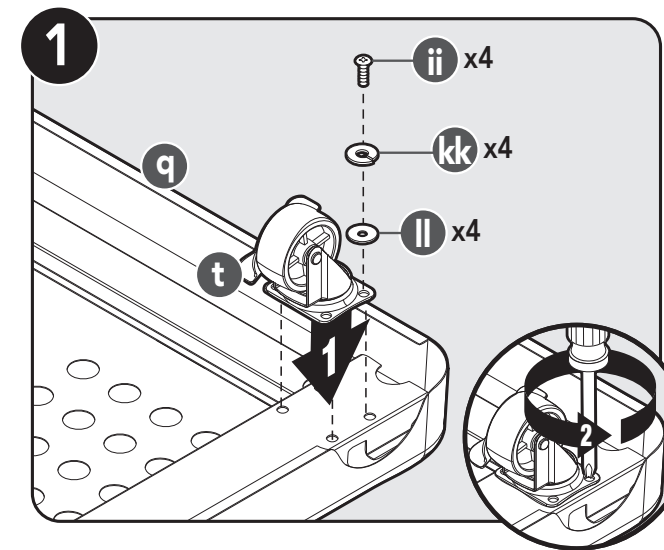


# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

## POUR LES MEILLEURS RÉSULTATS

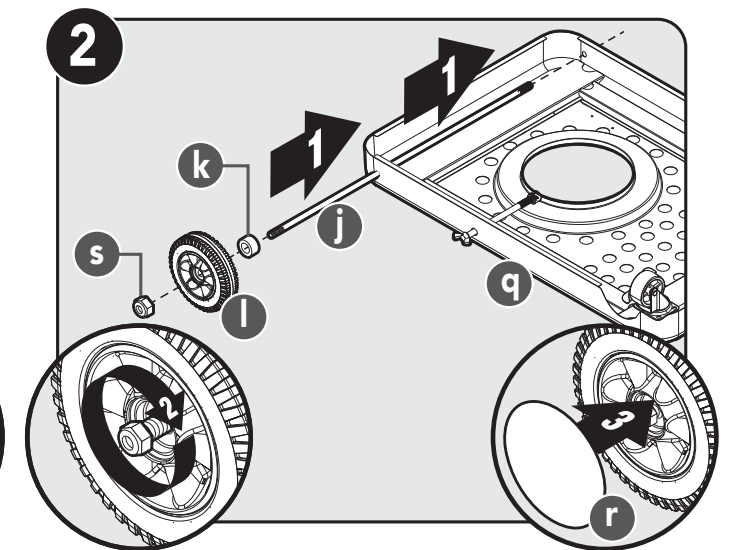
- Videz l'emballage de tout son contenu et assurez-vous que rien ne manque avant de commencer le montage.
- Estimation du temps de montage : 40 à 45 minutes.
- Outils requis : tournevis cruciforme et clé à fourche (fournis).

## Montage des roulettes



Attachez les roulettes (t) au panneau inférieur (q).

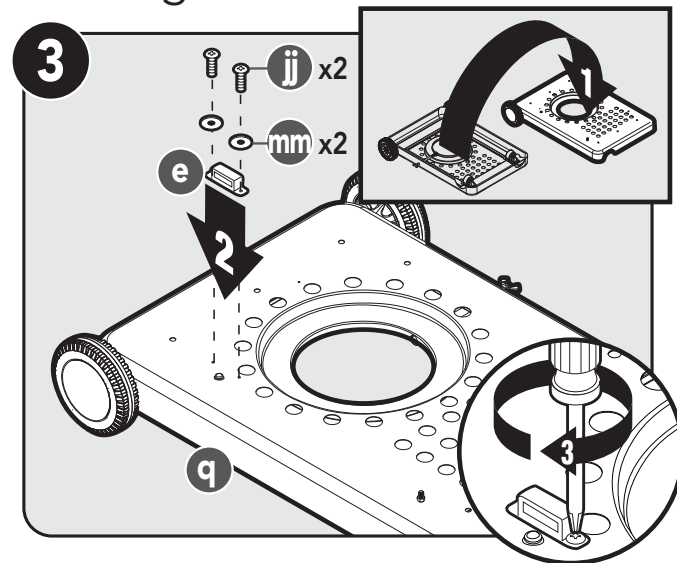
## Montage des roues



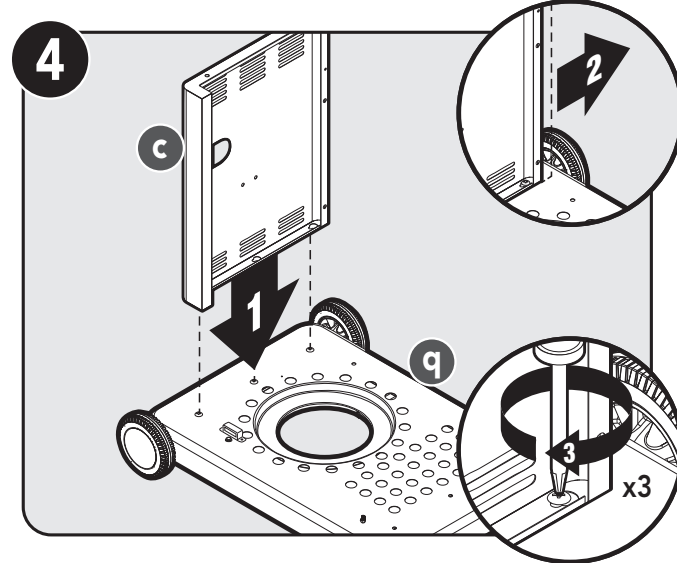
Insérez l'essieu (j) dans le panneau inférieur (q). Attachez les roues (l) avec l'espaceur (k) et le contre-écrou (s). Attachez les enjoliveurs (r).

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

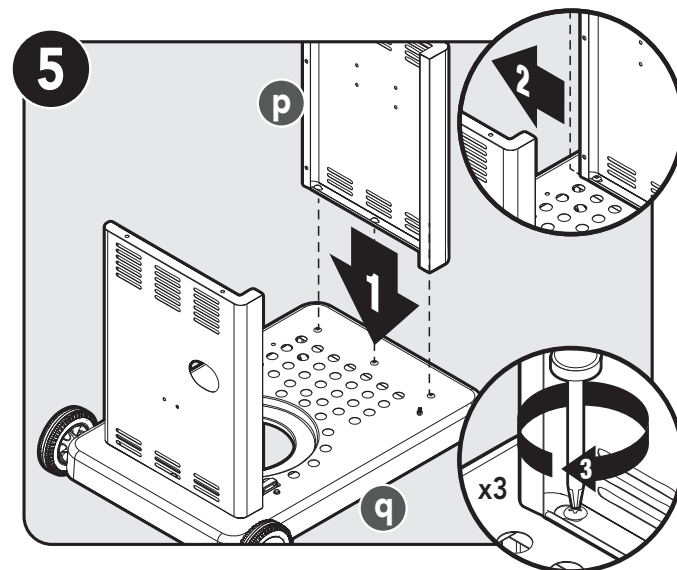
## Montage du chariot



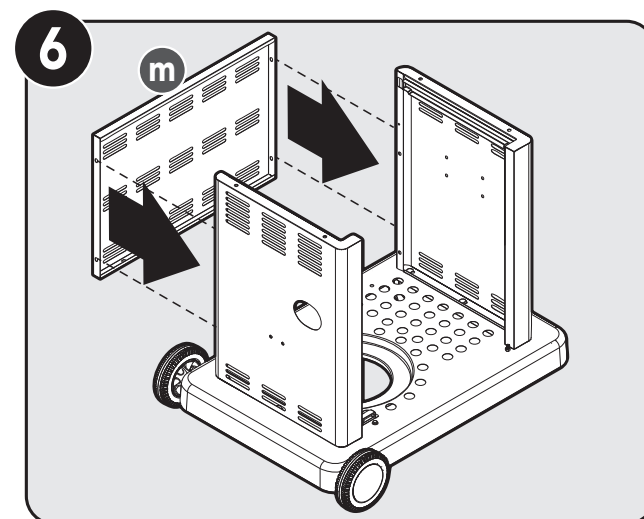
Attachez le loquet de porte magnétique (e) au panneau inférieur (q).



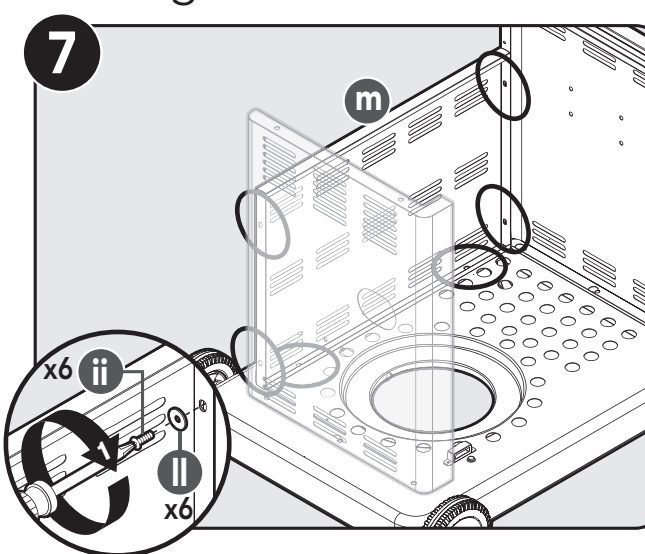
Desserrez les boulons préinstallés sur le panneau inférieur (q). Alignez les trous du panneau latéral gauche (c) sur les boulons préinstallés, décalez le panneau (c) et serrez les boulons.



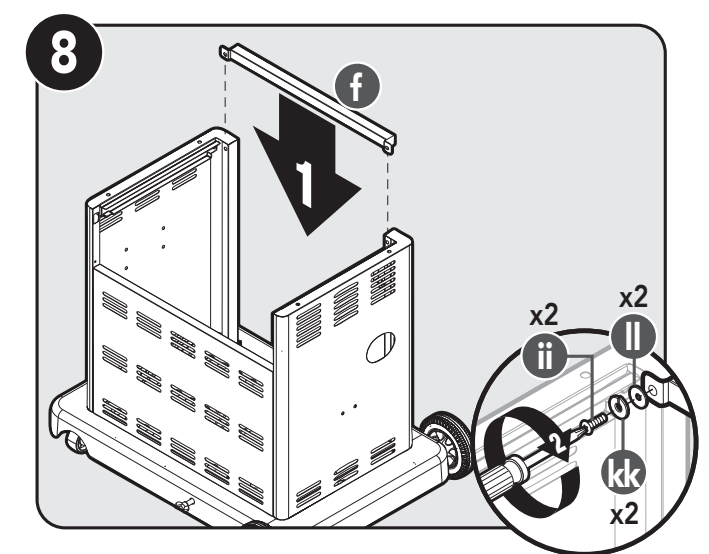
Desserrez les boulons préinstallés sur le panneau inférieur (q). Alignez les trous du panneau latéral droit (p) sur les boulons préinstallés, décalez le panneau (p) et serrez les boulons.



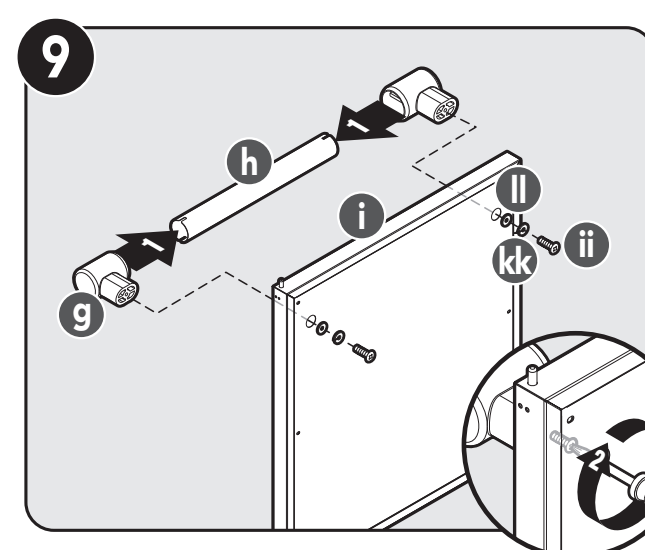
## Montage du chariot (suite)



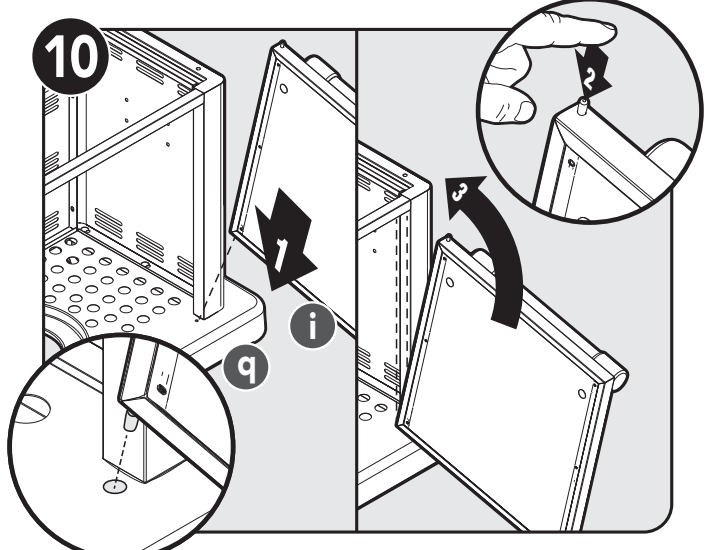
Attachez le panneau arrière (m).



Attachez la poutre avant (f).



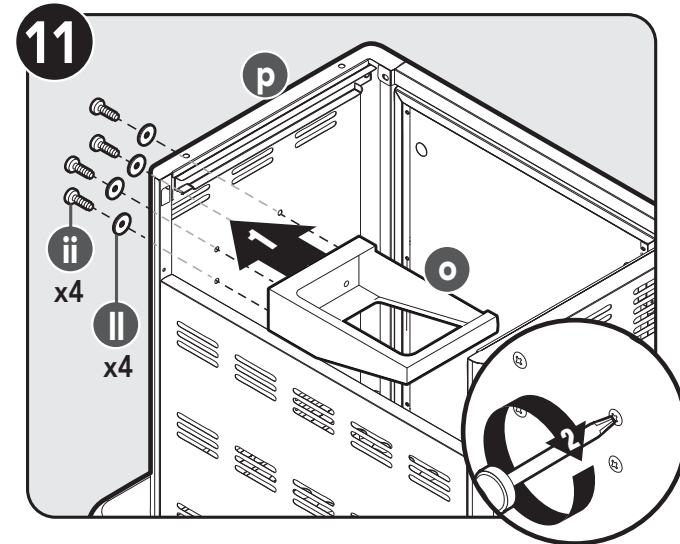
Insérez la poignée (h) dans le siège de la poignée (g). Attachez à la porte (i).



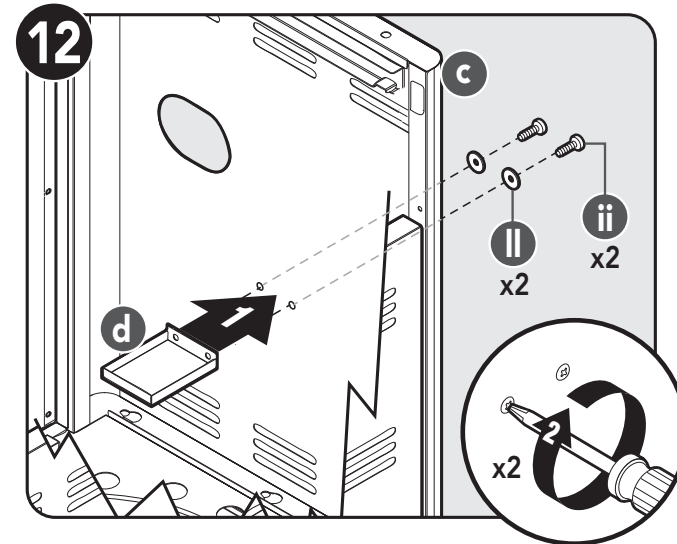
Insérez la goupille en bas de la porte (i) dans le panneau inférieur (q). Enfoncez la goupille supérieure et positionnez la porte.

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

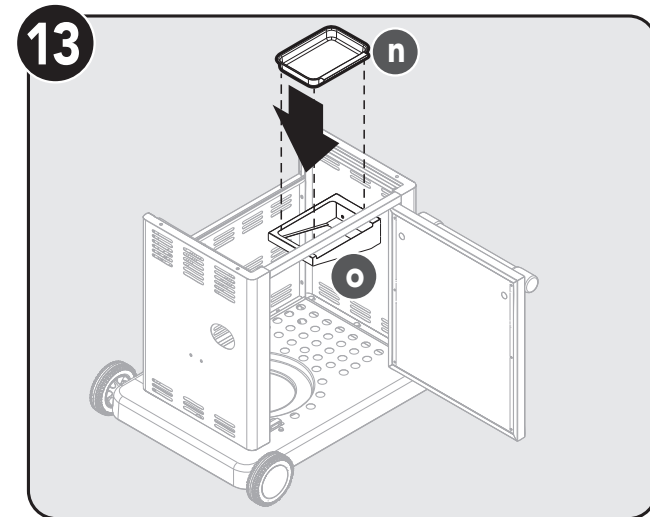
## Montage du chariot (suite)



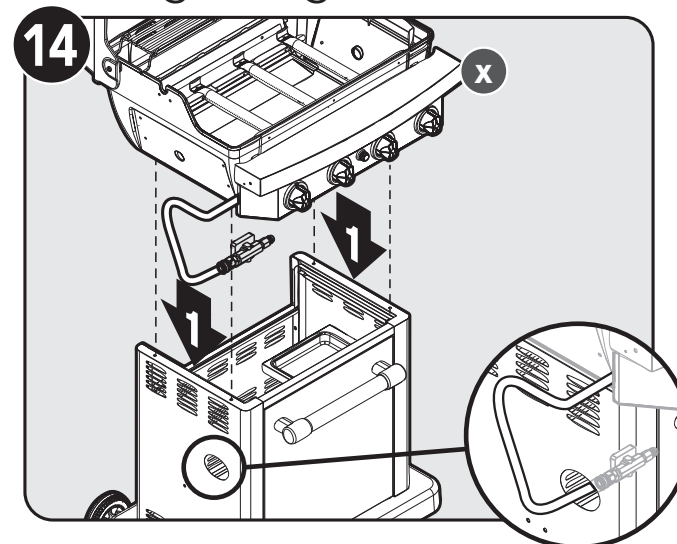
Attachez le support du bac à graisse (o) sur le panneau latéral droit (p).



Attachez le support de la bouteille de gaz (d) sur le panneau latéral gauche (c).



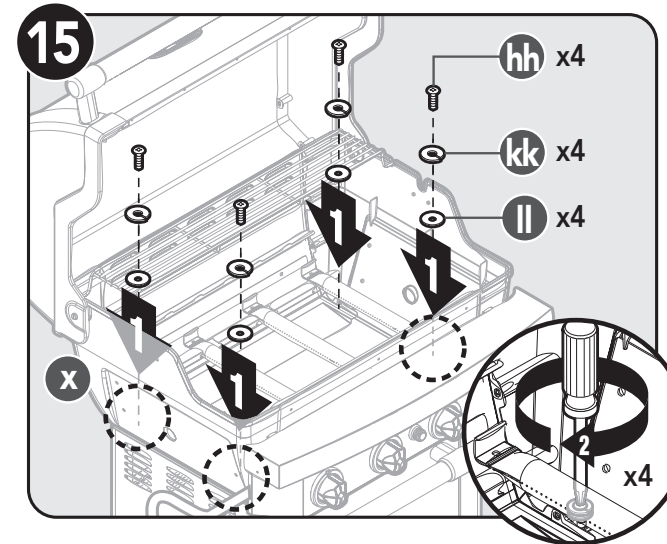
## Montage du grill



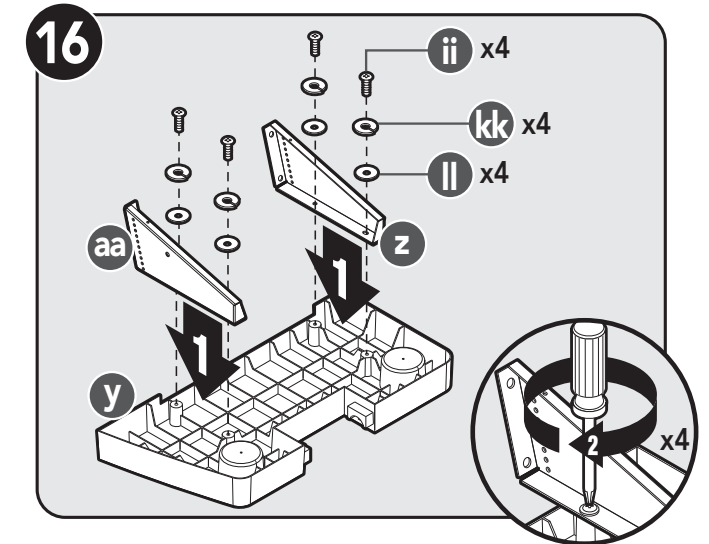
Abaissez le corps du grill (x) sur le chariot. Enfillez le flexible à gaz par le trou du panneau latéral gauche.

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

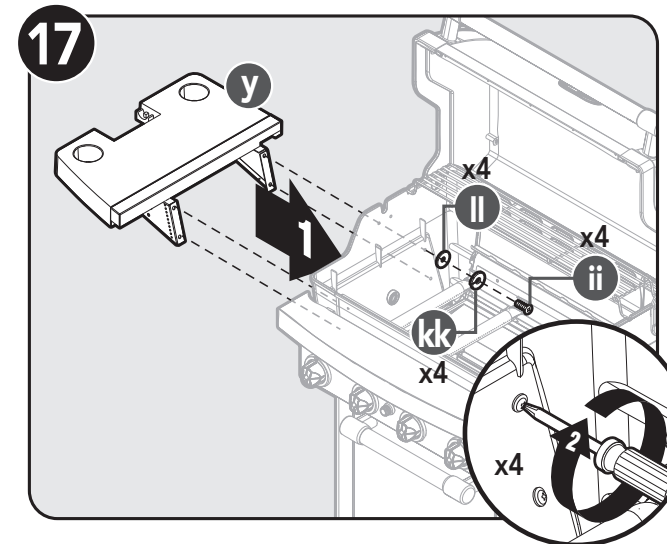
## Montage du grill (suite)



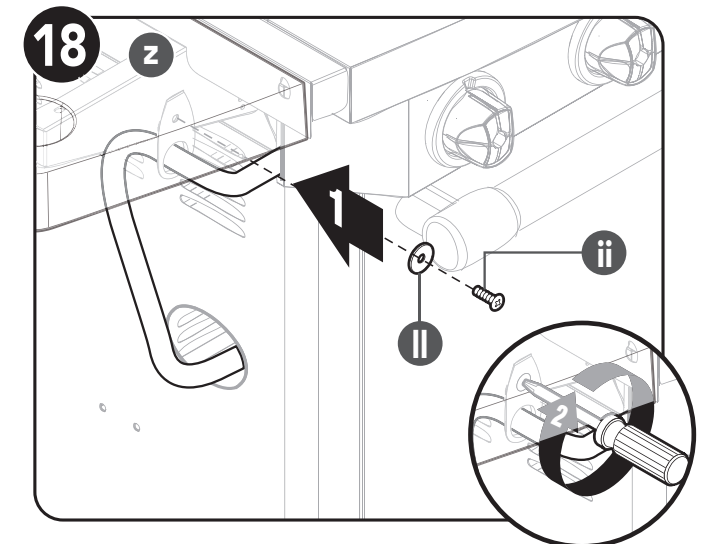
Attachez le corps du grill (x) au chariot.



Attachez le support avant (aa) et le support arrière (z) à la table gauche (y).



Attachez la table gauche (y) au corps du grill.

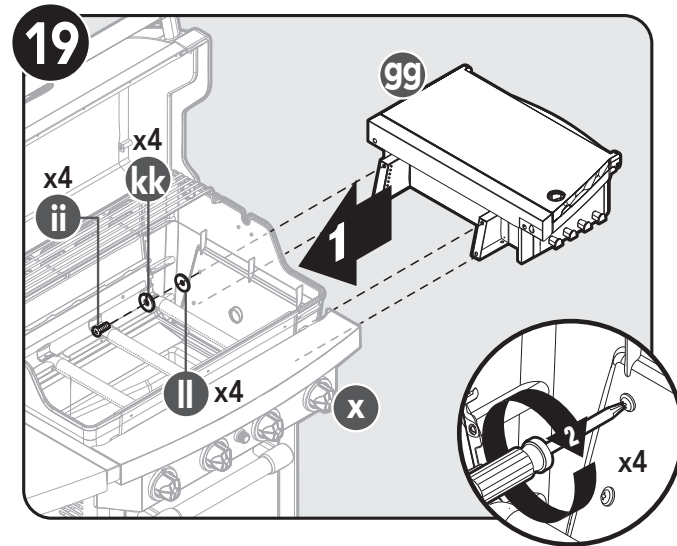


Fixez le crochet de retenue du flexible au support avant (z).

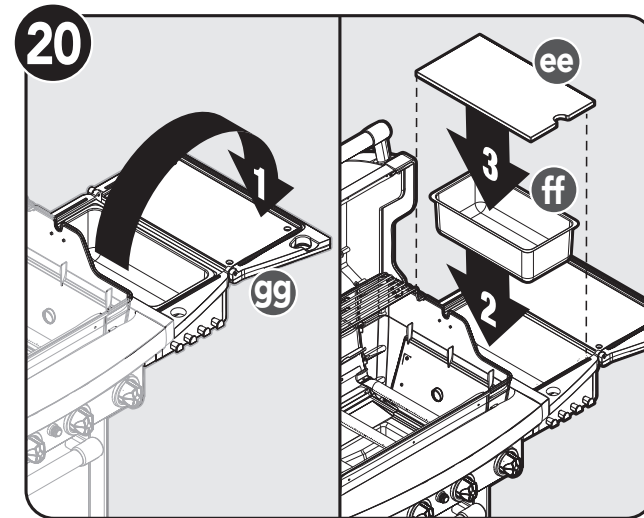


# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

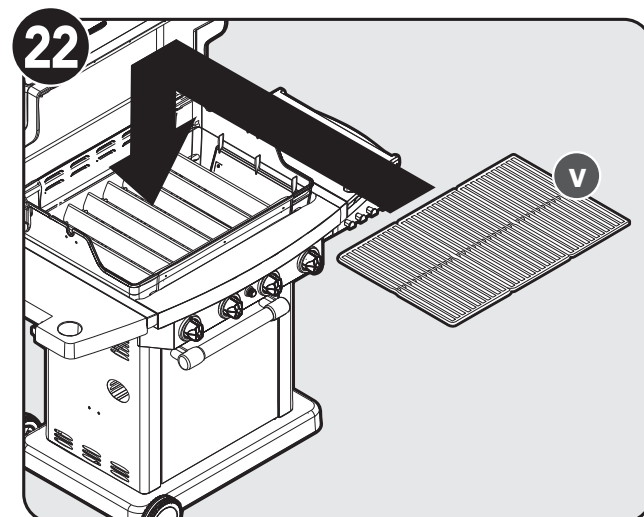
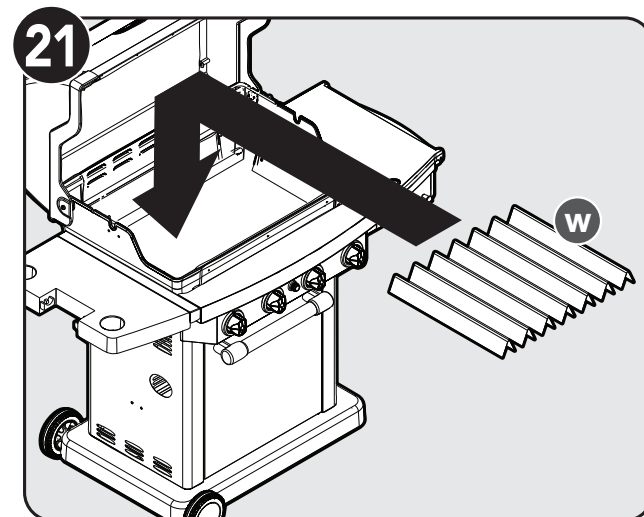
## Montage du gril (suite)



Attachez la table droite (gg) au corps du gril (x).

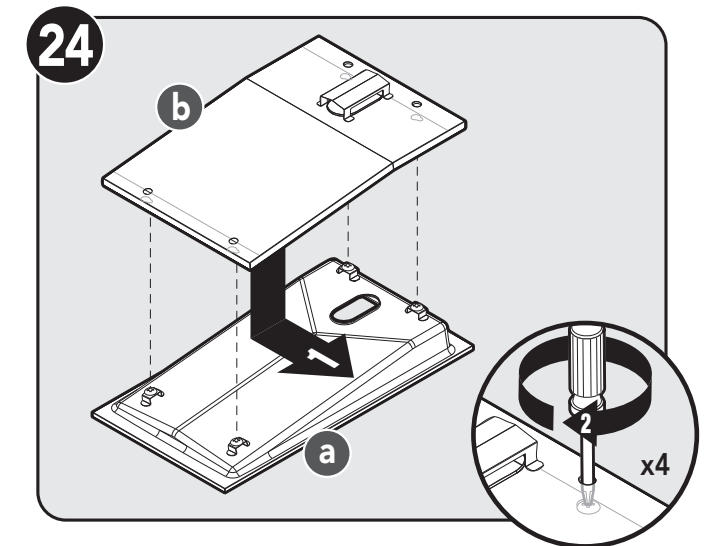
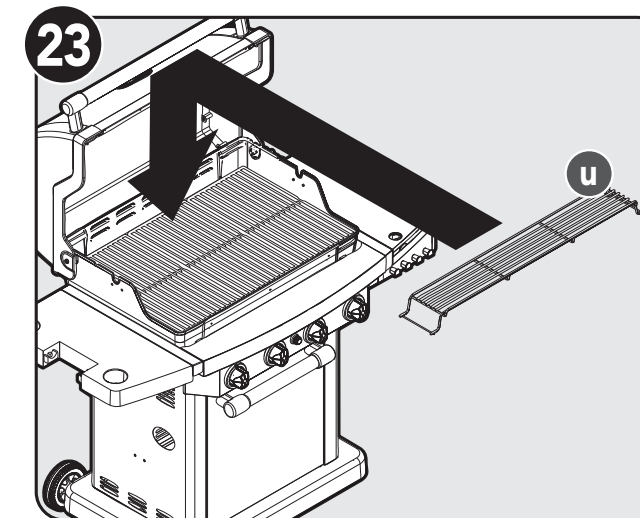


Ouvrez le couvercle de la table droite (gg) pour insérer le bac à glaçons (ff) et la planche à découper (ee).

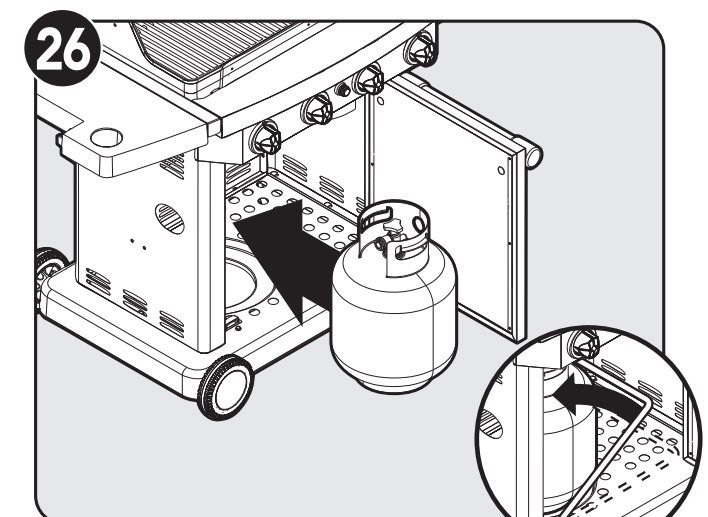
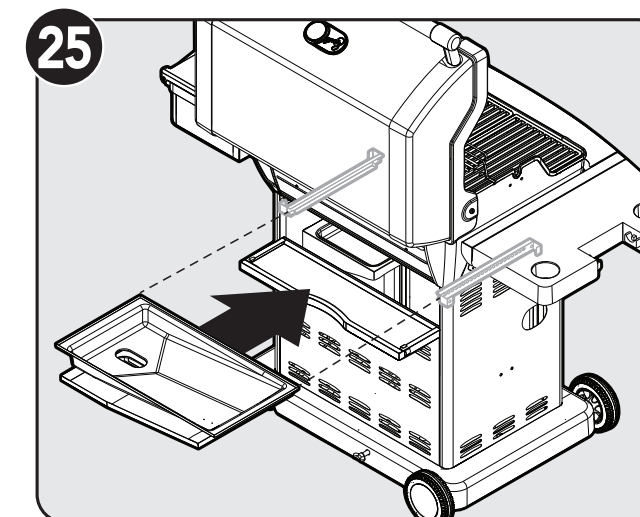


# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

## Montage du gril (suite)



Desserrez les boulons préinstallés sur le guide-graisse (a). Alignez les trous du guide-graisse (a) sur ceux de l'isolant thermique (b) et serrez les boulons.

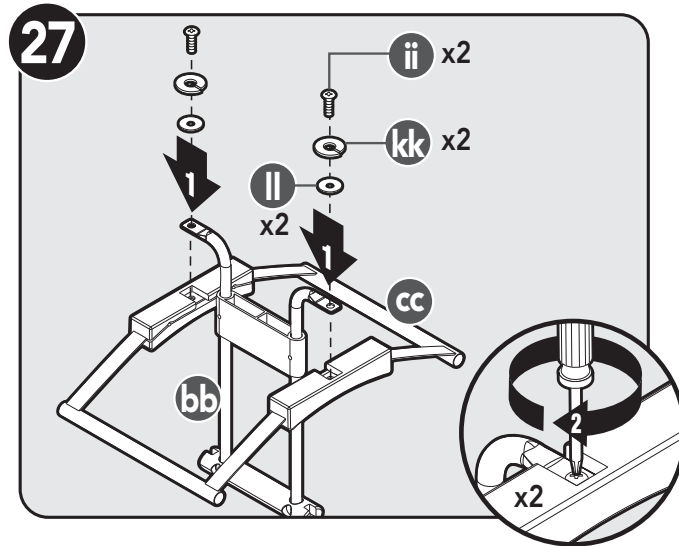


Installez le guide-graisse par l'arrière du chariot en le glissant sur les rails dans le chariot.

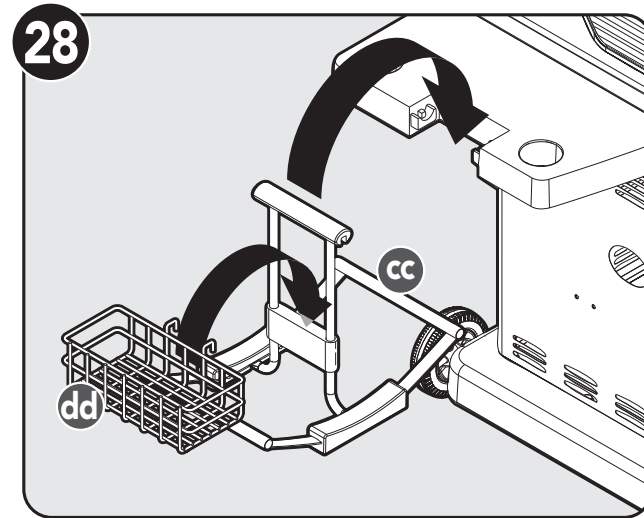
Placez la bouteille de gaz sur le chariot et raccordez-la au détendeur. Fixez la bouteille en place en soulevant le clip de bouteille.

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE

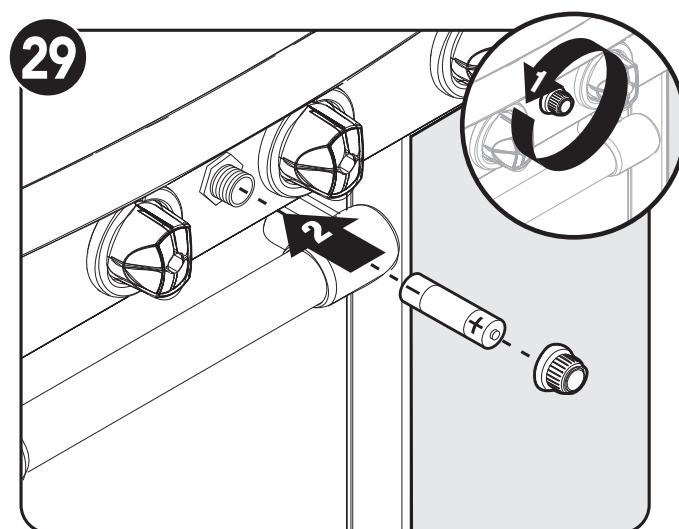
## Montage du gril (suite)



Attachez le siège du panier (cc) à la poignée du panier (bb).



Placez le panier (dd) dans la poignée du panier (cc). Placez la poignée du panier (cc) sur la table gauche.



Dévissez le couvercle de l'allumeur. Insérez la pile en orientant le pôle positif vers l'extérieur. Remettez le couvercle de l'allumeur.

# MODE D'EMPLOI DU GRIL

## MODE D'EMPLOI DU GRIL

### ⚠ ATTENTION

Utiliser **uniquement** le détendeur fourni. Si un détendeur de rechange est nécessaire, appeler le service clientèle. L'emploi de pièces non autorisées peut créer des conditions et un environnement dangereux.

La bouteille de propane doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de propane du ministère des Transports des États-Unis (DOT). Seules des bouteilles dotées d'un dispositif de prévention d'un remplissage excessif (OPD) et marquées « propane » doivent être utilisées. Les bouteilles munies d'un OPD ont des poignées de robinet à trois lobes (fourches).

Utilisez **UNIQUEMENT** le détendeur et le flexible fournis avec le gril au gaz d'extérieur. Les détendeurs et flexibles de rechange doivent être ceux spécifiés par le fabricant du gril au gaz d'extérieur. Utilisez uniquement des bouteilles de 20 livres équipées d'un raccord compatible avec celui du gril. La bouteille doit inclure un collier de serrage pour protéger son robinet. **NE FAITES PAS** tomber ni ne manipulez la bouteille brusquement. Si l'appareil n'est pas utilisé, débranchez la bouteille.

Le stockage de l'appareil à l'intérieur est autorisé **UNIQUEMENT** avec la bouteille débranchée et enlevée de l'appareil. Rangez la bouteille à l'extérieur et hors de portée des enfants. **NE RANGEZ PAS** la bouteille dans un bâtiment, un garage ou un autre lieu fermé. **NE RANGEZ JAMAIS** la bouteille à un endroit où la température risque d'atteindre plus de 125 °F (52 °C).

Avant raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de débris pris dans la tête de la bouteille de gaz, le robinet du détendeur ou dans la tête et les orifices des brûleurs. Raccordez le robinet du détendeur et serrez fermement à la main. Déconnectez la bouteille de propane du robinet du détendeur quand le gril n'est pas utilisé. **N'OBSTRUEZ PAS** la circulation de l'air de combustion et de ventilation du gril. Placez la bouteille de propane de sorte à permettre la bonne évacuation des vapeurs et assurez-vous qu'elle est équipée d'un dispositif de prévention d'un remplissage excessif (OPD).

## ⚠ DANGER

**UN INCENDIE POUVANT CAUSER LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES EST POSSIBLE SI LES CONSIGNES SUIVANTES NE SONT PAS SUIVIES À LA LETTRE :**

- **NE JAMAIS** stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres substances volatiles à proximité de ce gril.
- **NE JAMAIS** ranger une bouteille de propane de secours à proximité de ce gril ou à proximité d'une autre source potentielle de chaleur.
- **NE JAMAIS** remplir la bouteille de propane à plus de 80 %. Ce gril a été conçu pour être raccordé à une bouteille de PL de 20 livres seulement.

## ⚠ AVERTISSEMENT

**NE PAS ranger de bouteille de gaz de secours dans le gril ou près de celui-ci.**

## RACCORDEMENT ET DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

### Raccordement et débranchement de la bouteille de propane

1. **PLACEZ TOUJOURS** place propane cylinder on tank holder under the cart.
2. **CONFIRMEZ TOUJOURS** que tous les boutons des brûleurs sont sur position OFF (Arrêt) avant d'ouvrir l'arrivée de gaz.
3. Avant raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de débris pris dans la tête de la bouteille de gaz, dans la tête du détendeur ou dans la tête et les orifices des brûleurs.
4. **BRANCHEZ TOUJOURS** les détendeurs comme suit : insérez le mamelon du raccord du robinet dans le robinet de la bouteille et serrez le collier en le tournant d'une main dans le sens des aiguilles d'une montre tout en tenant le détendeur de l'autre main.
5. Déconnectez la bouteille de propane du robinet du détendeur quand le gril n'est pas utilisé.
6. **CONFIRMEZ TOUJOURS** que tous les boutons des brûleurs sont sur position OFF (Arrêt) avant de débrancher la bouteille de gaz.
7. Avant de débrancher, assurez-vous que le robinet de la bouteille est fermé (position OFF).
8. **DÉBRANCHEZ TOUJOURS** les détendeurs comme suit : desserrez le collier en le tournant d'une main dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en tenant le détendeur de (suite...)

# MODE D'EMPLOI DU GRIL

l'autre et sortez le mamelon du robinet de la bouteille. **N'OBSTRUEZ PAS** la circulation de l'air de combustion et de ventilation du gril. Gardez les bouches de ventilation du compartiment de la bouteille ouverte et propres.

- Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille fourni avec le robinet. Les autres types de bouchons risquent de causer une fuite de propane.

## ⚠ AVERTISSEMENT

**POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION LORS D'UN TEST DE DÉPISTAGE DES FUITES :**

- **TOUJOURS** effectuer le test avant d'allumer le gril et à chaque branchement de la bouteille avant utilisation.
- **NE PAS** fumer ni laisser d'autres sources d'inflammation dans la zone durant un test de dépiستage des fuites.
- Effectuer le test à l'extérieur, à un endroit bien ventilé.
- **NE PAS** utiliser d'allumettes de briquets ou de flamme pour dépister les fuites.
- **NE PAS** utiliser le gril avant d'avoir colmaté toutes les fuites. Si vous ne pouvez pas colmater une fuite, débranchez la bouteille de propane, appelez un réparateur d'appareils au gaz ou votre fournisseur local de propane.

## DÉPISTAGE DES FUITES

- Mélangez un volume de liquide à vaisselle à trois volumes d'eau.
- Assurez-vous que les boutons de commande sont sur position OFF.
- Pulvérisez de la solution sur le robinet de la bouteille en remontant jusqu'au raccord du détendeur.
- Inspectez la solution au niveau des raccords pour voir s'il y a des bulles. S'il n'y a pas de bulles, le raccord est bien serré.
- S'il y a des bulles, vous avez une fuite. Allez à l'étape
- Débranchez le détendeur de la bouteille et rebranchez-le. Assurez-vous que le raccord est bien serré.
- Faites un nouveau test avec la solution.
- Si vous continuez à voir des bulles, remplacez la bouteille.

## ALLUMAGE DU GRIL

### ⚠ DANGER

Ouvrir le couvercle en allumant les brûleurs du gril ou attendre cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper si le gril ne s'allume pas, sinon il y a risque d'explosion, ce qui peut causer des blessures graves, voire mortelles.

### ⚠ AVERTISSEMENT

**NE JAMAIS** se tenir debout avec la tête juste au-dessus du gril juste au moment d'allumer les brûleurs principaux pour éviter les blessures corporelles.

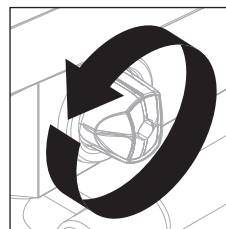
## ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

- Ouvrez le couvercle durant l'allumage.
- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont sur position OFF.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Toute tentative d'allumage du brûleur avec le couvercle fermé risque de causer une explosion. S'assurer que rien n'entrave la circulation d'air dans le gril au gaz. Des araignées et des insectes peuvent se nicher et boucher le tube du brûleur/ tube venturi à l'orifice. Un tube de brûleur bouché peut entraîner un départ de feu sous le gril.

- Ouvrez l'arrivée de gaz ou le robinet de la bouteille.
- Pour allumer, poussez et tournez lentement le bouton souhaité d'un quart de tour environ dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au déclic. (Voir le diagramme à droite.)

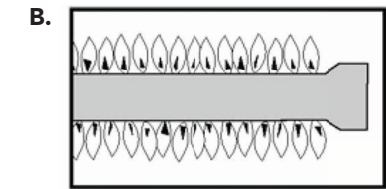


- Le déclic correspond à l'activation de l'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas, faites deux ou trois nouveaux essais.
- Si l'allumage **NE SE PRODUIT PAS** dans les cinq secondes, tournez les commandes des brûleurs sur OFF, attendez cinq minutes et reprenez la procédure d'allumage.
- Pour allumer les brûleurs restants, reprenez la même procédure pour le brûleur adjacent et continuez ainsi dans l'ordre.
- Ajustez les boutons des brûleurs à la température de cuisson souhaitée.

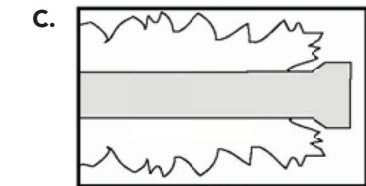
# MODE D'EMPLOI DU GRIL

## UTILISATION DE LA BAGUETTE D'ALLUMAGE POUR ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX

- Insérez une allumette dans l'extrémité de la baguette d'allumage. Allumez l'allumette.
- Une fois le gril allumé, passez la baguette d'allumage à travers la grille de cuisson et placez la flamme sur les côtés du brûleur souhaité.
- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur HIGH. Le brûleur doit s'allumer immédiatement. Si plus d'un brûleur est souhaité, reprenez les étapes 2-3 jusqu'à ce que tous les brûleurs soient allumés.
- Ajustez les boutons des brûleurs à la température de cuisson souhaitée.



**Mauvais réglage :** flammes rigides et bruyantes – trop d'air.



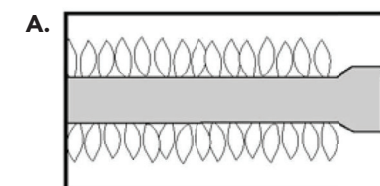
**Mauvaise combustion :** flammes jaunes ondulées – trop peu d'air.

## ⚠ AVERTISSEMENT

### PRÉCAUTIONS :

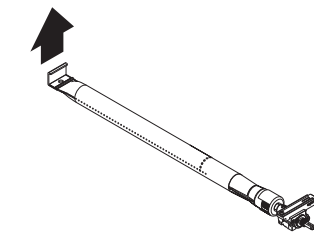
- Après allumage, observer la flamme du brûleur. S'assurer que tous les orifices du brûleur sont allumés.
- Si la flamme du brûleur s'éteint en cours de fonctionnement, couper immédiatement le gaz (OFF). Ouvrir le couvercle et laisser le gaz se dissiper pendant cinq minutes minimum avant de rallumer.
- Avant de faire cuire sur le gril pour la première fois, le faire fonctionner pendant 15 minutes environ avec le couvercle fermé et le gaz sur HIGH. Ceci permet de nettoyer à chaud les pièces internes, de dissiper l'odeur du processus de fabrication et la finition peinte.
- Nettoyer le gril après chaque utilisation. **NE PAS** utiliser de nettoyeurs abrasifs ou inflammables. Cela pourrait abîmer les pièces du gril et causer un incendie.

Confirmez l'allumage correct du brûleur et assurez-vous que le motif des flammes est adéquat (voir les motifs de flammes adéquats aux figures A, B et C.). Si le motif des flammes n'est pas normal, consultez la section Dépannage, page 66 pour prendre une mesure corrective.

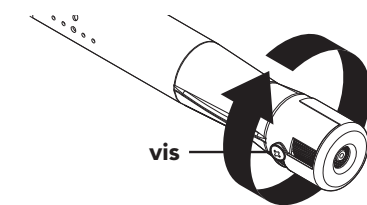


**Normal :** flammes bleues molles à pointes jaunes entre 1-2 po (2,5 à 5,1 cm) de hauteur.

## INSTALLATION ET AJUSTEMENT DES BRÛLEURS

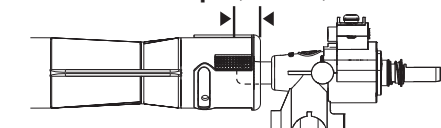


- Le rebord d'extrémité doit être tourné vers le haut.



- Desserrez la vis du tube venturi. Ajustez la flamme en tournant le collier de serrage sur la tête du tube venturi par l'arrière du gril et **NE DÉMONTÉZ PAS** le tube venturi. Serrez la vis.

**Chevauchement de 0,5 po (13 mm)**



- Chevauchement de 0,5 po (13 mm) entre le tube venturi et la buse lors du montage. Maintenir la ligne centrale du tube venturi et de la buse sur une ligne droite.



# MODE D'EMPLOI DU GRIL

## FLAMMÈCHES

Des flammèches se produisent parfois quand des coulures d'aliments tombent sur la plaque de répartition de chaleur chaude ou sur les brûleurs et s'enflamment. Les flammèches sont normales et souhaitables, car elles aident à renforcer les arômes uniques associés aux aliments grillés. Il faut toutefois contrôler l'intensité des flammèches pour éviter les brûlures ou la cuisson non homogène des aliments et le risque de départ de feu.

### ⚠ AVERTISSEMENT

**TOUJOURS** surveiller le gril de près lors de la cuisson et baisser le feu sur LOW ou OFF si les flammèches s'intensifient.

## ARRÊT DES BRÛLEURS

1. **TOURNEZ TOUJOURS** les boutons des brûleurs dans le sens des aiguilles d'une montre sur position HIGH, puis appuyez et tournez le bouton sur OFF. **NE FORCEZ JAMAIS** sur le bouton sans appuyer dessus, car cela pourrait endommager le robinet.
2. Fermez rapidement l'arrivée de gaz sur la bouteille de propane.
3. Fermez le couvercle du gril.

## PROCÉDURE DE RÉARMEMENT DE LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ SUITE À UN DÉBIT EXCESSIF

- Les nouveaux détendeurs sont équipés d'un dispositif de sécurité qui restreint le débit de gaz en cas de fuite de gaz. Toutefois, les pratiques d'utilisation dangereuses du gril pourront activer le dispositif de sécurité sans fuite de gaz.
- L'arrêt subit du débit de gaz se produit généralement si vous ouvrez rapidement le robinet de la bouteille de propane ou si un ou plusieurs boutons de brûleur se trouve en position ouverte lorsque vous ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
- Cette procédure est efficace avec toutes les bouteilles de propane et avec le gaz naturel. Lorsque vous réalisez la procédure sur un modèle au gaz naturel, remplacez simplement « bouteille de PL » par « robinet de gaz naturel ».
- Pour garantir la réalisation sûre et réussie de la procédure, suivez attentivement ces instructions :
  1. Fermez le robinet de la bouteille de PL.
  2. Mettez tous les boutons de brûleur sur OFF.
  3. Déconnectez le détendeur de la bouteille et rebranchez-le.
  4. Ouvrez le couvercle du gril.

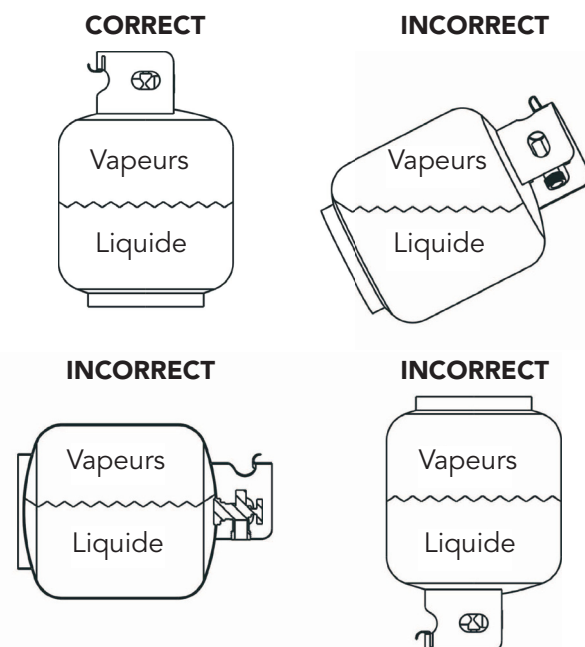
5. Mettez les boutons des brûleurs sur HIGH.
6. Attendez au moins une minute.
7. Mettez les boutons des brûleurs sur OFF.
8. Attendez au moins cinq minutes.
9. Reconnectez le détendeur à la bouteille de PL.
10. Tournez progressivement le robinet de la bouteille de PL d'un quart de tour à la fois jusqu'à ce qu'il soit ouvert à fond.
11. Avec le couvercle ouvert :

**Pour un gril à bouton d'allumage :** tournez UN SEUL bouton de brûleur sur HIGH. Allumez le gril en appuyant sur le bouton d'allumage.

**Pour un gril à allumage automatique :** Appuyez sur le bouton du brûleur que vous voulez allumer et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
12. Après allumage du brûleur avant, tournez les autres boutons sur HIGH. Si vous avez plus de deux brûleurs, tournez-les UN PAR UN.
13. Une fois tous les brûleurs allumés, fermez le couvercle du gril.
14. Attendez 10 à 15 minutes. La température devrait atteindre entre 400 et 450 °F (204 et 232 °C).

### ⚠ AVERTISSEMENT

Le robinet de la bouteille doit être au-dessus de la position horizontale pour que seules les vapeurs s'en échappent.



# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

### ⚠ AVERTISSEMENT

**TOUJOURS** laisser refroidir complètement avant de couvrir le gril pour éviter la corrosion causée par la condensation.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Toutes les opérations de nettoyage et de maintenance doivent être effectuées sur le gril refroidi, avec l'arrivée de gaz fermée au cadran et la bouteille de propane débranchée. **NE PAS** nettoyer les pièces du gril dans un four auto-nettoyant. La chaleur extrême abîmera la finition.

## NETTOYAGE

Il est bon de continuer à faire marcher le gril après chaque utilisation (pendant 15 minutes environ) pour faire brûler l'excès de résidus alimentaires et éviter leur accumulation. Le nettoyage du gril avant et après la cuisson est recommandé.

### Produits nettoyants recommandés :

- Liquide-vaisselle doux
- Eau chaude
- Éponge à récurer en nylon
- Brosse métallique
- Trombone
- Couteau à mastiquer/raclette
- Air comprimé

**N'UTILISEZ PAS** de nettoyants qui contiennent de l'acide, des essences minérales ou du xylène.

## SURFACES EXTÉRIEURES

Utilisez une solution de liquide-vaisselle doux et d'eau chaude pour nettoyer. Rincez bien à l'eau.

## SURFACES INTÉRIEURES

Si la surface intérieure du couvercle du gril a l'aspect de peinture qui se décolle, de la graisse carbonisée est en train de s'écailler. Nettoyez bien avec une solution concentrée de détergent et d'eau chaude. Rincez à l'eau claire et laissez sécher complètement.

**Intérieur du fond du gril** – Enlevez les résidus avec la brosse, la raclette et/ou l'éponge à récurer. Lavez avec une solution de liquide-vaisselle et d'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher.

**Grilles de cuisson** – Les grilles en porcelaine sont vitrifiées et doivent être manipulées avec précaution. Utilisez une solution de liquide-vaisselle doux ou de bicarbonate de soude et d'eau chaude. Une poudre à récurer non abrasive peut être utilisée sur les taches tenaces. Rincez à l'eau.

**Plaques chauffantes** – Nettoyez les résidus à la brosse métallique et lavez à l'eau savonneuse. Rincez à l'eau.

**Boîte à graisse** – Videz périodiquement la boîte à graisse et lavez avec une solution de liquide-vaisselle et d'eau chaude.

## NETTOYAGE DES BRÛLEURS

1. Coupez le gaz au niveau des robinets de brûleur et de la bouteille de propane.
2. Enlevez les grilles de cuisson et la plaque chauffante.
3. Enlevez la boîte à graisse.
4. Enlevez l'ensemble des brûleurs en dévissant l'écrou en dessous du « pied » du brûleur avec un tournevis et une pince.
5. Soulevez le brûleur de l'orifice du robinet de gaz.
6. Nettoyez l'arrivée (tube venturi) du brûleur avec un petit goupillon ou de l'air comprimé.
7. Enlevez tous les résidus alimentaires et les saletés de l'extérieur de la surface du brûleur.
8. Nettoyez tous les orifices bouchés à l'aide d'un fil de fer rigide (trombone ouvert, par exemple).
9. Inspectez l'état du brûleur (fissures ou trous). En cas de dommages, remplacez par un brûleur neuf.

Remontez le brûleur. Assurez-vous que les orifices du robinet de gaz sont correctement orientés – ils doivent pointer directement vers l'arrivée du brûleur (tube venturi). Vérifiez aussi la position de l'électrode d'allumage.

# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	PRÉVENTION/SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide de son bouton ou de l'allumeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les fils et/ou l'électrode est recouverte de résidus d'aliments cuits.</li> <li>L'électrode et les brûleurs sont mouillés.</li> <li>L'électrode est fissurée ou cassée – étincelles au niveau de la fissure.</li> <li>Fil desserré ou déconnecté.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez le fil et/ou l'électrode avec de l'alcool à friction.</li> <li>Essuyez avec un chiffon sec.</li> <li>Remplacez l'électrode.</li> <li>Rebranchez le fil ou remplacez l'ensemble électrode/fil.</li> </ul>
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pas de débit de gaz.</li> <li>Écrou d'accouplement et détendeur pas connectés à fond.</li> <li>Débit de gaz entravé.</li> <li>Désolidarisation brûleur/robinet.</li> <li>Toiles d'araignée ou nid d'insectes dans le tube venturi.</li> <li>Orifices du brûleur bouchés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez si la bouteille de propane n'est pas vide. Si elle est vide, changez-en ou remplissez-la. Si la bouteille de propane n'est pas vide, reportez-vous à Réarmement de la soupape de sécurité suite à un débit excessif, page 64.</li> <li>Tournez l'écrou d'accouplement d'un autre 1/2 à 3/4 de tour jusqu'à ce qu'il bute. Serrez SEULEMENT à la main. <b>N'UTILISEZ PAS</b> d'outils.</li> <li>Nettoyez les tubes des brûleurs. Vérifiez si le flexible n'est pas plié ou tordu.</li> <li>Réenclenchez le brûleur dans le robinet.</li> <li>Nettoyez le tube venturi.</li> <li>Nettoyez les orifices du brûleur.</li> </ul>
Chute soudaine de débit de gaz ou hauteur de flamme réduite.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débit d'air incorrect.</li> <li>Trop peu d'air : flammes jaunes ou orange ondulées.</li> <li>Trop d'air : flammes bleues et bruyantes.</li> <li>Le dispositif de sécurité s'est peut-être activé suite à un débit excessif.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La flamme correcte est bleue avec des pointes jaunes, 1-2 po (2,5 à 5,1 cm) de hauteur.</li> <li>Si les flammes sont jaunes ou orange – soulevez le rabat en bout de tubes venturi par incréments de 1/8 po (0,3cm), jusqu'à ce que les flammes soient correctes.</li> <li>Si les flammes sont bleues et bruyantes – fermez le rabat en bout de tubes venturi par incréments de 1/8 po (0,3cm), jusqu'à ce que les flammes soient correctes. *Les modèles au propane doivent être ouverts d'au moins 1/8 po (0,3cm).</li> <li>Reportez-vous à la Procédure de réarmement de la soupape de sécurité suite à un débit excessif, page 64.</li> </ul>
Motif de flammes irrégulier – la flamme ne court pas sur toute la longueur du brûleur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Orifices du brûleur bouchés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez les orifices du brûleur.</li> </ul>

# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	PRÉVENTION/SOLUTION
La flamme est jaune ou orange.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un brûleur neuf peut avoir des huiles de fabrication résiduelles.</li> <li>Toiles d'araignée ou nid d'insectes dans le tube venturi.</li> <li>Résidus alimentaires, graisse ou sel sur le brûleur.</li> <li>Mauvais alignement du robinet sur le tube venturi du brûleur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez brûler le gril pendant 15 minutes avec le couvercle fermé.</li> <li>Nettoyez le tube venturi.</li> <li>Nettoyez le brûleur.</li> <li>Assurez-vous que le tube venturi du brûleur est correctement enclenché dans le robinet.</li> </ul>
La flamme s'éteint.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vents forts ou rafales de vent.</li> <li>Bouteille de propane presque vide.</li> <li>Soupape de sécurité déclenchée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tournez le devant du gril vers le vent ou augmentez la hauteur de la flamme.</li> <li>Remplacez ou remplissez la bouteille de propane.</li> <li>Reportez-vous à la Procédure de réarmement de la soupape de sécurité suite à un débit excessif, page 64.</li> </ul>
Flammèches.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accumulation de graisse</li> <li>Trop de gras dans la viande.</li> <li>Température de cuisson excessive.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez le gril.</li> <li>Dégraissez la viande avant de la faire griller.</li> <li>Ajustez (baissez) la température en conséquence.</li> </ul>
Feu de graisse persistant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graisse piégée par des aliments accumulés autour du système de brûleurs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tournez les boutons sur OFF. Fermez le robinet de la bouteille de propane. Laissez le couvercle en position fermée et laissez le feu se consumer. Une fois le gril refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.</li> </ul>
Retour de flamme (dans les tubes de brûleur)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brûleur et/ou tubes de brûleur bouchés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez le brûleur et/ou les tubes de brûleur.</li> </ul>
L'intérieur du couvercle s'écaille.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le revêtement intérieur du couvercle a un revêtement ignifuge.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De la graisse carbonisée s'écaille. Nettoyez minutieusement.</li> </ul>
Flamme irrégulière.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débit d'air incorrect.</li> <li>Trop peu d'air : flammes jaunes ou orange ondulées.</li> <li>Trop d'air : flammes bleues et bruyantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La flamme correcte est bleue avec des pointes jaunes, 1-2 po (2,5 à 5,1 cm) de hauteur.</li> <li>Si les flammes sont jaunes ou orange – soulevez le rabat en bout de tubes venturi par incréments de 1/8 po (0,3cm), jusqu'à ce que les flammes soient correctes.</li> <li>Si les flammes sont bleues et bruyantes – fermez le rabat en bout de tubes venturi par incréments de 1/8 po (0,3cm), jusqu'à ce que les flammes soient correctes. *Les modèles au propane doivent être ouverts d'au moins 1/8 po (0,3cm).</li> </ul>





