



PRODUCT GUIDE GUIDE DES PRODUITS GUÍA DEL PRODUCTO

MODEL | MODÈLE | MODELO

15601832

Patio Bistro® 360

Serial number | Numéro de série | Número de serie

See rating Label on grill for serial number.

Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique sur l'appareil.

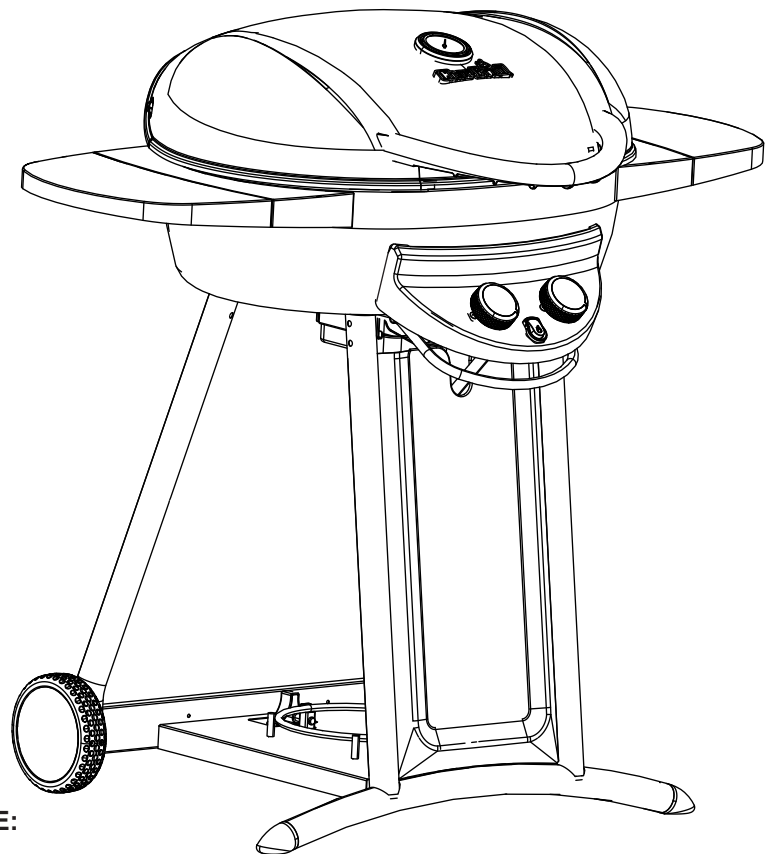
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Date purchased | Date d'achat | Fecha de compra

If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-888-430-7870.

Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez 1-888-430-7870.

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al 1-888-430-7870.



TOOLS REQUIRED FOR ASSEMBLY:

- Phillips Screwdriver
- 3/8" Nut driver
- 5/16" Nut driver
- Small Adjustable Wrench

HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA EL MONTAJE:

- Destornillador Phillips
- 3/8" llave de tuercas
- 5/16" llave de tuercas
- Llave Pequeña Ajustable

OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE:

- Tournevis Phillips
- 3/8" pilote écrou
- 5/16" pilote écrou
- Petite Clé à molette

TABLE OF CONTENTS

Product Record Information	1
For Your Safety	2
Safety Symbols	2
Food Safety	3
Installation Safety Precautions	4
Use and Care	4-9
Limited Warranty	10
Parts Diagram	30
Parts List	31
Assembly Steps	34-48
Troubleshooting	49-50
Registration Card	55

SAFETY SYMBOLS

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



INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.



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



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



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



	CAUTION	
<p>For residential use only. Do not use for commercial cooking.</p>		

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

	DANGER	
<p>If you smell gas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Shut off gas to the appliance 2. Extinguish any open flame. 3. Open lid. 4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department. 		

	WARNING	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. 2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance. 		

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

	DANGER	
<p>If during operation the flames go out (You smell gas or cannot see the flame)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn the burner controls <input type="radio"/> OFF 2. Open lid. 3. Wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. <p>If the burner goes out, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.</p>		

 **WARNING** 



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

 **CAUTION** 

Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.



 **CAUTION** 

Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

 **CAUTION** 

Grease Fires

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP tank off.
- If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Pay close attention while preheating or burning off food residue to insure that a grease fire does not develop.
- The best way to prevent grease fires is regular cleaning of the grill following instructions on General Grill Cleaning and Cleaning The Burner Assembly.

 **WARNING** 

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustible by-products produced when using this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

Food Safety

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

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

Separate: Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

For more information call: USDA Meat and Poultry Hotline at 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) In Washington, DC

Or E-mail: mpholine.fsis@usda.gov

Or visit the USDA website at www.fsis.usda.gov

How To Tell If Meat Is Cooked Thoroughly

- Meat and poultry cooked in the appliance often browns very fast on the outside. Use only thawed meat and a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- We recommend food to be at least 40°F before cooking in your appliance.
- Whole poultry should reach 165° F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Beef, veal and lamb steaks, roasts and pork chops can be cooked to 160° F.
- NEVER partially cook meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- Use a meat thermometer to ensure proper internal food temperatures.

USDA Recommended Internal Cooking Temperatures	
Ground Meat	
Beef, Pork, Veal, Lamb.....	160°F
Turkey, Chicken.....	165°F
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare.....	145°F
(with a 3 minute rest time)	
Medium.....	160°F
Well Done.....	170°F
Poultry	
Chicken & Turkey, whole.....	165°F
Poultry Parts.....	165°F
Duck & Goose.....	165°F
Fresh Pork	
Medium Rare.....	145°F
(with a 3 minute rest time)	
Medium.....	160°F
Well Done.....	170°F

Installation Safety Precautions

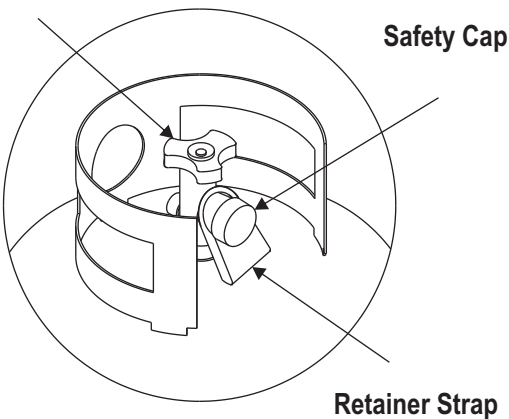
- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied. If your grill is Dual Fuel ready, a conversion kit must be purchased for use with natural gas.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.*
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or *National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.* Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

USE AND CARE

LP Cylinder Removal, Transport and Storage

- Turn OFF all control knobs and LP cylinder valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Loosen cylinder screw beneath bottom shelf or disconnect other retention means, then lift LP cylinder up and out of cart. Install safety cap onto LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve. **Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.**
- A disconnected LP cylinder in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP cylinder in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store an LP cylinder in an area where children play.

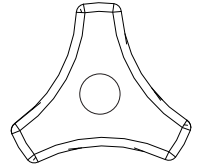
LP Cylinder Valve



LP Cylinder

•The LP cylinder used with your grill must meet the following requirements:

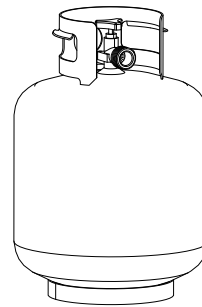
- Use LP cylinders only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) capacity maximum.
- LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for transportation of dangerous goods, Transport Canada (TC). See LP cylinder collar for marking.
- LP cylinder valve must have:
 - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
 - Safety relief valve.



OPD Hand Wheel

- UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP cylinders equipped with this type of valve.**

- LP cylinder must be upright for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

•LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. **For Your Safety**, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.

- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Cylinder Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer **must purge new cylinder** before filling.
- Dealer should **NEVER** fill LP cylinder more than 80% of LP cylinder volume. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP cylinder valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP cylinder, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas Companies" for nearest certified LP dealers.

LP Cylinder Exchange

• Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP cylinder through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. **Exchange your cylinder only for an OPD safety feature-equipped cylinder as described in the "LP Cylinder" section of this manual.**

• Always keep new and exchanged LP cylinders in upright position during use, transit or storage.

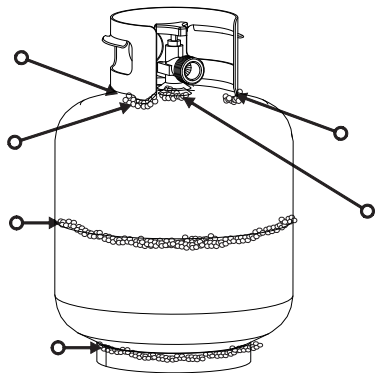
• **Leak test new and exchanged LP cylinders BEFORE connecting to grill.**

• Place safety cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of safety cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

LP Cylinder Leak Test

For your safety

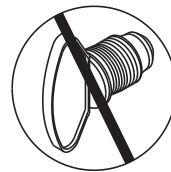
- Leak test must be repeated each time LP cylinder is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep grill away from open flames or sparks.
- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below.
- **Do not use household cleaning agents.** Damage to gas train components can result.



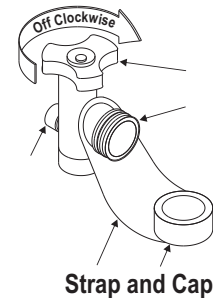
	WARNING	
<p>If "growing" bubbles appear, do not use or move the LP cylinder. Contact an LP gas supplier or your fire department!</p>		

Connecting Regulator to the LP Cylinder

1. LP cylinder must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP cylinder OFF by turning hand-wheel clockwise to a **full stop**.
4. Remove the safety cap from LP cylinder valve. Always use cap and strap if supplied with valve.



Safety Relief Valve



OPD Hand Wheel

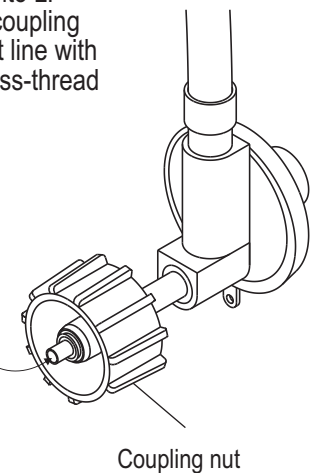
Type 1 outlet with thread on outside

Do not use a POL transport plug (plastic part with external threads)! It will defeat the safety feature of the valve.

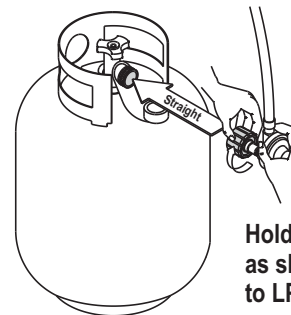
Strap and Cap

5. Hold regulator and insert nipple into LP cylinder valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP cylinder valve so as not to cross-thread the connection.

Nipple has to be centered into the LP cylinder valve.



Coupling nut



Hold coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP cylinder valve.

6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP cylinder valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only – do not use tools.**

NOTE:

If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, **do not use this regulator!**

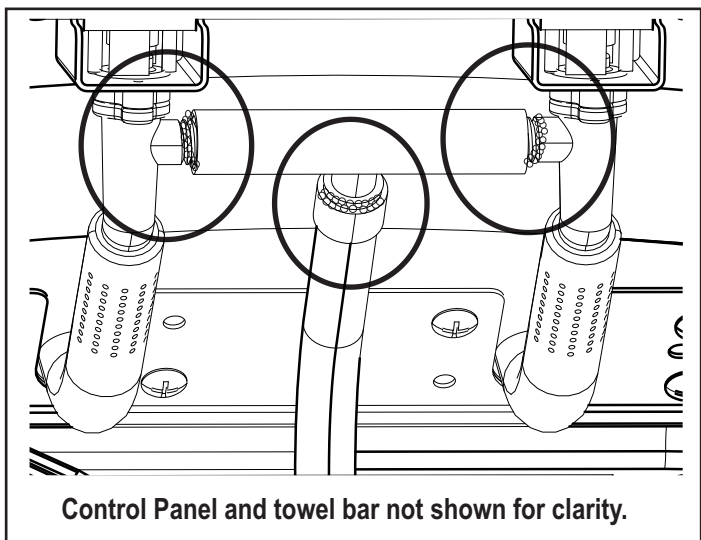
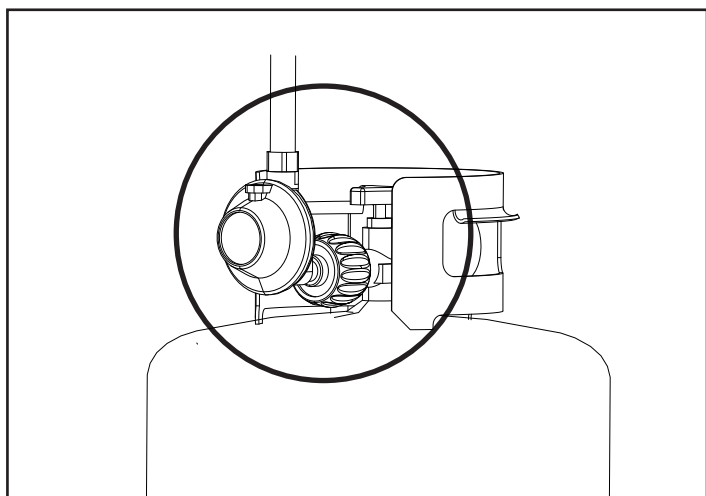
	DANGER	
<ul style="list-style-type: none"> • Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death. 		

WARNING

- Do not use grill until leak-tested.
- If a leak is detected at any time, STOP! Turn off gas at source and correct leak.
- If you cannot stop a gas leak by closing the LP cylinder valve leave area and call your fire department!

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. Turn all grill control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP cylinder.
3. Completely open LP cylinder valve by turning hand wheel counterclockwise. If you hear a *rushing sound*, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding.**
4. Brush soapy solution onto areas circled below, or other similar fittings on your grill.



5. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close LP cylinder valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped do not try to repair.** Call for replacement parts.

6. Always close LP cylinder valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

WARNING

- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat.
- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV.
- Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.

DANGER

- **NEVER** store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.
- **Never** fill a cylinder beyond 80% full.
- **An over filled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.**
- **If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder/appliance and call your fire department.**

Storing Your Appliance

- Clean the grill.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to appliance, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover appliance if stored outdoors. Choose from a variety of covers offered by the manufacturer.
- Store indoors **ONLY** if LP cylinder is turned off and is disconnected, removed from appliance and stored outdoors.
- When removing appliance from storage, follow “Cleaning the Burner Assembly” instructions before starting.

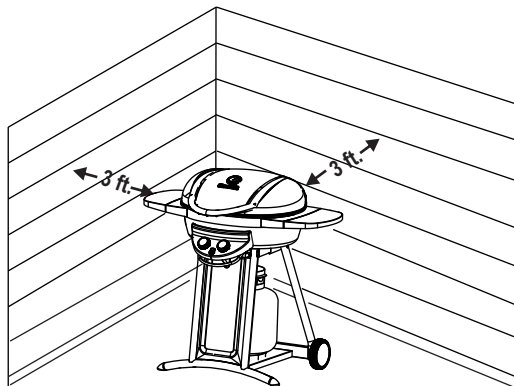


WARNING



For Safe Use of Your appliance and to Avoid Serious Injury:

- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.
- Do not leave appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not cover grates with aluminum foil or any other material. This will block burner ventilation and create a potentially dangerous condition resulting in property damage and/or personal injury.
- Do not move the appliance when in use.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves and long-handled barbecue utensils for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Keep appliance area clear and free from materials that burn.
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Keep fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Use appliance only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- **Use appliance at least 3 ft. from any wall or surface.** Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



• Apartment Dwellers:

Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas appliance in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.

- **NEVER attempt to light burner with any type of closed cover . A buildup of non-ignited gas inside a closed appliance is hazardous.**
- **Never operate appliance with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- **Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**


Safety Tips

- Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- When this appliance is not in use, turn off control knob and LP cylinder valve.
- The grease tray **must** be inserted into appliance and emptied after each use.
- If you notice grease or other hot material dripping from appliance onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Do not store objects or materials under the appliance enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of the appliance.
- If you have an appliance problem see the "*Troubleshooting Section*".
- If the regulator frosts, turn off appliance and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!
- Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

Ignitor Lighting

READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.

Do NOT lean over appliance while lighting.


1. Turn **OFF** gas burner control valve.
2. Turn **ON** gas at LP gas cylinder.
3. **Open lid during lighting.**
4. Press and turn the control knob to .
5. Push and hold **ELECTRONIC IGNITOR** button until the burner lights.
6. Once ignited, turn control knob to desired setting.
7. Repeat lighting procedure for second burner.
8. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control knob **OFF**, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.




WARNING



Turn control knob and LP cylinder OFF when not in use.



CAUTION

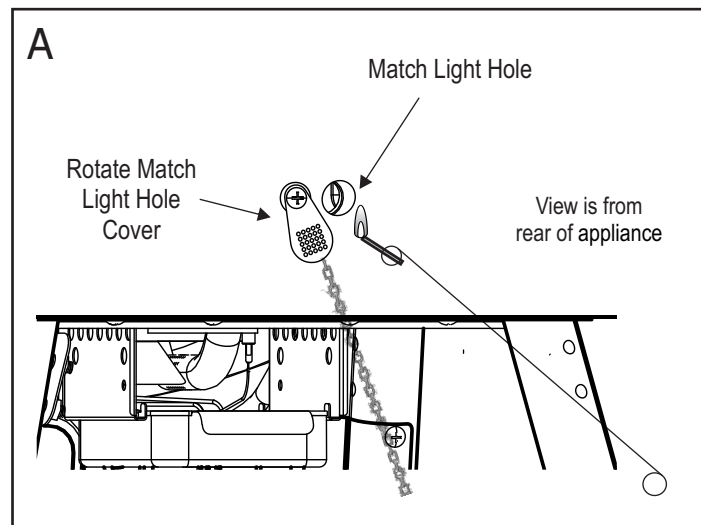


If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the control knob OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

Match-Lighting

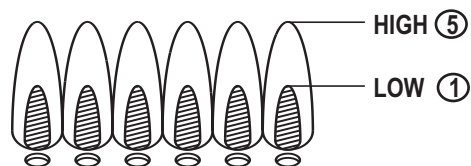
Do NOT lean over appliance while lighting.

1. Turn **OFF** gas burner control valve.
2. Turn **ON** gas at LP cylinder.
3. **Open lid during lighting.**
4. Insert match into match holder. Light match. Place lit match into match light hole at the rear of the grill bottom, shown "A". Make sure lit match is placed inside through the hole and near burner.
5. Push in and turn control knob to position **5**. Be sure burner lights and stays lit.
6. Repeat match-lighting procedure for second burner.



Burner Flame Check

- Light burner. Looking through the match light hole underneath the appliance, you should see the flame height as shown below. Turn control knob from position **5** to **1**. The Flame height should decrease. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden drop or low flame" in the Troubleshooting Section.



Turning Appliance Off

- Turn control knob to **OFF** position. Turn LP cylinder **OFF** by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

Ignitor Check

- **Turn gas OFF at LP cylinder.** Turn ignitor knob. "Click" should be heard each time at electrode. See "Troubleshooting" if no click or spark.

Valve Check

- **Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valve.** Knob locks in **OFF** position. To check valve, first push in knob and release, knob should spring back. If knob does not spring back, replace valve assembly before using this appliance. Turn knob to position **1** then turn back to **OFF** position. Valve should turn smoothly.

Hose Check

- Before each use, check to see if hose is cut, worn or kinked. Replace damaged hose before using appliance. **Use only valve/hose/regulator specified by manufacturer.**



General Appliance Cleaning

- **Meat Thermometer:** Do not immerse or soak in water. Wash with warm soapy water and wipe dry.
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors are not painted at the factory (**and should never be painted**). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of appliance lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.** A black surface improves the appliances performance.
- **Plastic parts:** Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or non-abrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft non-abrasive cloth.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

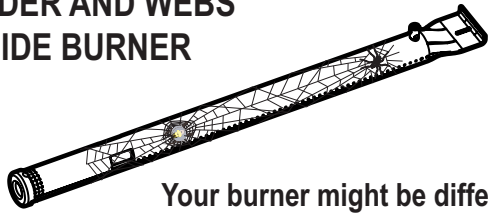


CAUTION



SPIDER ALERT!

SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER



Your burner might be different

If your grill is getting hard to light or the flame is weak, check and clean the venturis and burners.

Spiders or small insects are known to create “flashback” problems by building nests and laying eggs in the grill’s venturi or burner, obstructing the flow of gas. The back-up gas can ignite behind the control panel. This flashback can damage your grill and cause injury. To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi tube assembly should be removed and cleaned when ever the grill has been idle for an extended period of time.

Cleaning the Burner Assembly

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

1. Turn gas OFF at control knob and LP cylinder and disengage regulator from cylinder.
2. Open top cover, remove cooking grate, heat tent and warming rack, shown A. This will expose the burner from inside, shown B.
3. Remove 2 screws securing burner, shown C
4. From the top of the grill, carefully lift burner out, shown D.
5. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
6. Clean burner as recommended below, shown E.

We suggest three ways to clean the burner tube. Use the one easiest for you.

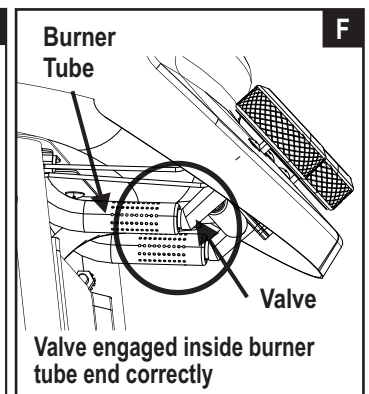
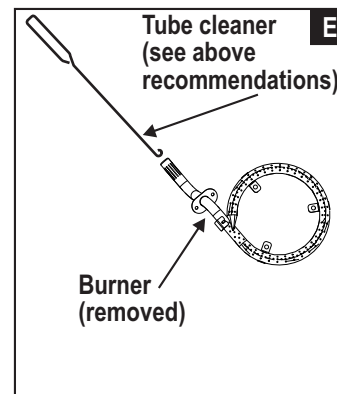
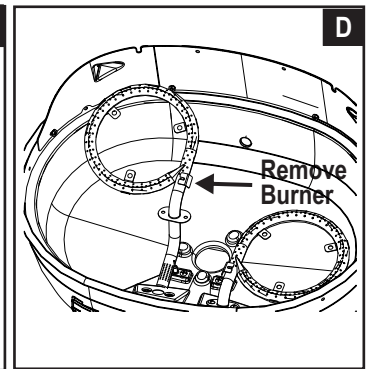
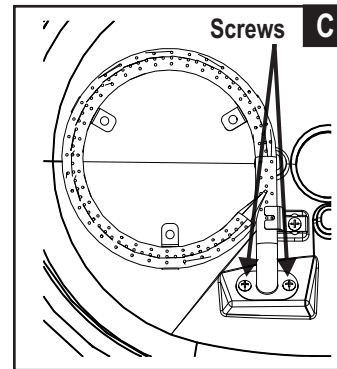
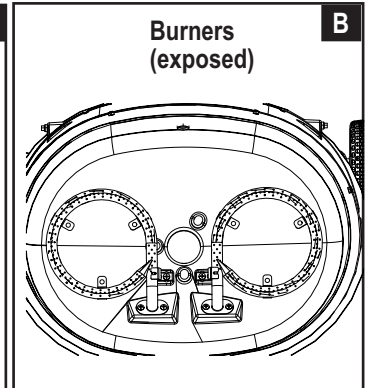
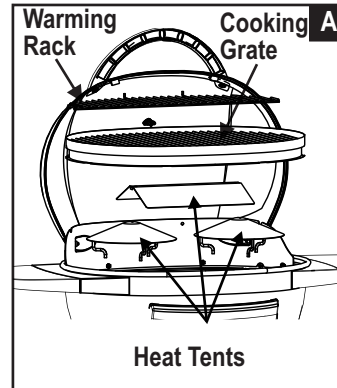
(A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run hook through burner tube several times.



(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through burner tube several times.

(C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

7. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.
 8. Insert burner into firebox .
- VERY IMPORTANT: Burner tube must re-engage over valve opening. See illustration, shown F.**
9. Reattach burner using screws removed in step 3.
 10. Reinstall heat tent, cooking grates and warming rack.



LIMITED WARRANTY

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

<u>SCOPE OF COVERAGE</u>	<u>PERIOD OF COVERAGE</u>	<u>TYPE OF FAILURE COVERAGE</u>
Stainless Burner	5 years from date of purchase*	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY
Firebox and Lid	2 years from date of purchase*	
All Other Parts	1 year from date of purchase*	

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

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

This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. **Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice.** Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records.

This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Paint is not warranted and will require touch up. **RUST is not considered a manufacturing or materials defect.**

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

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional.

Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

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

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's **maximum liability**, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer.

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set forth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

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

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

TABLE DES MATIÈRES

Renseignements relatifs à la garantie.	1
Pour votre sécurité.	11
Symboles de sécurité.	11
Sécurité alimentaire.	12
Mesures de sécurité pendant l'installation.	13
Utilisation et entretien.	13-18
Garantie limitée.	19
Schéma des pièces.	30
Liste des pièces.	32
Montage.	34-48
Dépannage.	51-52
Fiche d'enregistrement.	55

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication du sens de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans ce guide.

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :

Conservez ce manuel pour consultation future.

	ATTENTION	
<p>ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.</p>		

	AVERTISSEMENT	
<p>AVERTISSEMENT : indique des conditions qui représentent un risque d'accident; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.</p>		

	DANGER	
<p>DANGER : indique des conditions qui représentent un danger imminent; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.</p>		



	ATTENTION	
<p>Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.</p>		



CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

	DANGER	
<p>S'il y a une odeur de gaz :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.2. Éteindre toute flamme nue.3. Ouvrir le couvercle.4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.		

	AVERTISSEMENT	
<ol style="list-style-type: none">1. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.2. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.		

	AVERTISSEMENT	
<p>N'essayez pas de réparer ou de modifier le tuyau, le système de valve ou le régulateur pour corriger un défaut « présumé ». Toute modification à cet assemblage annule votre garantie en plus de créer un risque de fuite de gaz et d'incendie. N'utilisez que des pièces de rechange approuvées, fournies par le fabricant.</p>		

	DANGER	
<p>Si au cours de la procédure, les flammes s'éteignent (vous sentez le gaz ou aucune flamme n'apparaît)</p> <ol style="list-style-type: none">1. Fermer le bouton de commande du brûleur <input type="radio"/>2. Ouvrir le couvercle.3. Attendre cinq minutes et répéter l'opération. <p>Si le brûleur s'éteint, le gaz continuera de se répandre à l'extérieur du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement en engendrant un risque de blessure pour la personne.</p>		

 **AVERTISSEMENT** 



Ne pas suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des préjudices physiques graves et des dommages matériels.

 **ATTENTION** 

Lire et respecter toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.



 **ATTENTION** 

Certaines pièces peuvent être munies de bords coupants. Portez des gants de protection au besoin.

 **ATTENTION** 

Incendies de Graisse

- Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. Les grils sont bien aérés pour des raisons de sécurité.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Cela pourrait causer des blessures. Si un incendie de graisse se déclare, fermez les boutons et l'alimentation en gaz du réservoir de GPL.
- Si le gril n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse pourrait s'ensuivre et endommager le produit. Surveillez bien le gril durant le préchauffage ou lorsque vous brûlez des résidus d'aliments au cas où un feu de graisse se produirait.
- La meilleure façon d'empêcher les feux de friture est de procéder à un nettoyage régulier du gril en suivant les consignes indiquées dans le guide sous les rubriques **Nettoyage général du gril et Nettoyer le dispositif du brûleur.**

 **AVERTISSEMENT** 

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.
2. Cet article contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés de plomb, qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.
Veillez vous laver les mains après avoir manipulé ce produit.

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un barbecue en plein air. Pour protéger la nourriture contre les bactéries, respectez les quatre étapes de base suivantes.

Lavez : lavez-vous les mains, lavez les ustensiles et toutes les surfaces à l'eau chaud savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

Séparez : séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination entre les aliments. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir des aliments cuits.

Cuisez : cuisez entièrement la viande et la volaille afin d'éliminer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

Réfrigérez : réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes

Pour plus d'information, appelez: USDA viande et de volaille 1-888-MPHOTLINE Hotline au (888-674-6854) À Washington, DC
Ou E-mail: mpholine.fsis@usda.gov
Ou visitez le site Web de l'USDA à www.fsis.usda.gov

Comment déterminer si la viande est bien cuite

- La viande et la volaille cuites dans l'appareil brunissent souvent très vite en surface. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne adéquate et sécuritaire; ouvrez l'aliment en le coupant pour vous assurer visuellement qu'il est cuit à point. Ne placez que des aliments préalablement décongelés dans l'appareil.
- Nous recommandons que les aliments placés dans l'appareil aient une température d'au moins 4 °C avant de les faire cuire.
- La volaille entière devrait atteindre une température de 74 °C. Les jus qui s'égouttent devraient être transparents, et la chair ne devrait plus être rose.
- Les steaks, les rôtis et les côtelettes de bœuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 71 °C.
- Ne JAMAIS cuire la viande ou la volaille partiellement pour en terminer la cuisson plus tard. Cuisez les viandes entièrement afin d'éliminer complètement toutes les bactéries dangereuses.
- Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

Recomendadas por USDA	
Temperaturas internas de cocción	
Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero.....	71° C
Pavo, pollo.....	74° C
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido.....	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido.....	71° C
Bien cocido.....	77° C
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero.....	74° C
Trozos de ave.....	74° C
Pato y ganso.....	74° C
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido.....	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido.....	71° C
Bien cocido.....	77° C

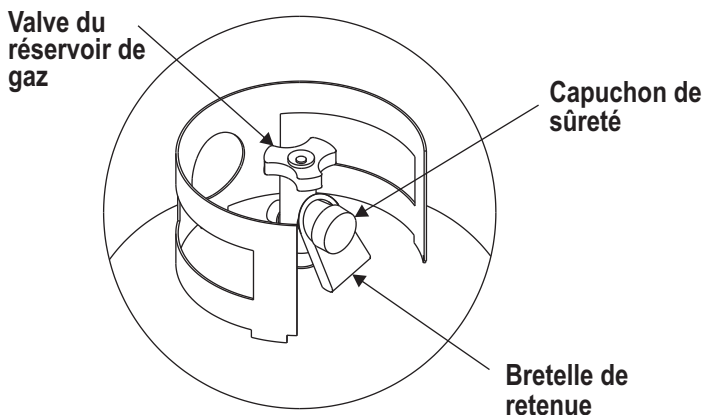
Mesures de sécurité pendant l'installation

- Utilisez grill, comme l'achat, avec seulement LP (propane) du gaz et le régulateur / valve de montage fourni. Si votre barbecue est prêt Dual Fuel, un kit de conversion doit être acheté pour une utilisation avec du gaz naturel.
- L'installation du grill doit se conformer aux codes locaux, ou en leur absence, au *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2*
- Tous les accessoires électriques (la rôtissoire, par exemple) doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou au *National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1*. Tenez les cordons d'alimentation et les tuyaux d'alimentation en combustible loin de toute surface chaude.
- Ce grill est homologué en matière de sécurité aux États-Unis ou au Canada seulement. Ne le modifiez pas pour une utilisation dans un autre endroit. Toute modification créera un risque d'accident.

UTILISATION ET ENTRETIEN

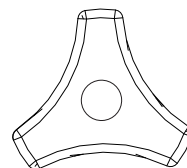
Démontage, transport et entreposage du réservoir de gaz

- FERMEZ** tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de gaz. Tournez à la main l'écrou d'accouplement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; n'utilisez pas d'outils pour débrancher le réservoir. Desserrez la vis du réservoir située sous la tablette inférieure ou déconnectez les autres dispositifs de retenue, puis soulevez le réservoir de gaz et retirez-le du chariot. Installez le capuchon de sûreté sur la valve du réservoir à gaz. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec la valve. **Faute d'utiliser le capuchon de sûreté selon les consignes, des blessures graves et des dommages matériels pourraient s'ensuivre.**
- Un réservoir de gaz qui a été débranché pour le transport ou pour l'entreposage doit comporter un capuchon de sécurité (tel qu'illustré). N'entreposez pas un réservoir de gaz dans un endroit fermé tel qu'un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou d'autres constructions. Ne laissez jamais un réservoir de gaz dans un véhicule qui pourrait s'échauffer au soleil.
- N'entreposez pas un réservoir de gaz dans un endroit où les enfants jouent.

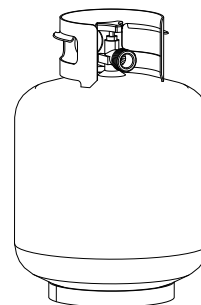


Réservoir de gaz.

- Le réservoir de GPL utilisé avec votre grill doit satisfaire aux exigences suivantes :**
- Utilisez seulement un réservoir de GPL avec les dimensions suivantes : diamètre de 30,5 cm (12 po) x hauteur de 45,7 cm (18 po) et de capacité maximale de (20 lb).
- Les réservoirs de GPL doivent être fabriqués et étiquetés conformément aux spécifications pour les réservoirs de GPL du ministère du Transport (Department of Transportation : DOT) des États-Unis ou, au Canada, des normes CAN/CSA-B339 relatives aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses de Transport Canada (TC). Voir l'étiquette sur le collier du réservoir de GPL.
- La valve du réservoir de GPL doit comporter :
- Un orifice de sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le grill.
- Une soupape de sûreté et de décharge.
- Un dispositif de protection contre le remplissage excessif homologué UL. Ce dispositif de sécurité est identifié par un unique volant de manœuvre triangulaire. **Utilisez seulement des réservoirs dotés de ce type de valve.**
- La bouteille de gaz propane doit être positionnée verticalement de façon à permettre l'élimination des vapeurs et elle doit comprendre un collier pour protéger le robinet de la bouteille. Toujours conserver les bouteilles de gaz propane en position verticale lors de leur utilisation, leur transport ou leur entreposage.



Volant de manœuvre du dispositif de protection contre le remplissage excessif



Réservoir de gaz à la verticale pour permettre l'élimination des vapeurs

GPL (Gaz de pétrole liquéfié, ou gaz propane liquide)

- Le GPL n'est pas toxique; il est incolore et inodore lorsqu'il est produit. **Pour votre propre protection**, une odeur est ajoutée au GPL (semblable à l'odeur de chou pourri) afin que vous puissiez le sentir.
- Le GPL est très inflammable et peut s'allumer de manière inattendue

Remplissage du réservoir de GPL

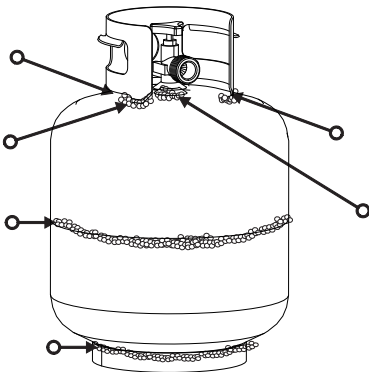
- Ne faites appel qu'aux services de distributeurs autorisés d'expérience.
- Le réservoir de GPL **doit être purgé** avant le remplissage.
- Le distributeur **NE doit JAMAIS** remplir le réservoir de GPL à plus de 80 % de sa capacité volumétrique. Le volume de propane dans un réservoir varie selon la température.
- La présence de givre sur le régulateur indique un remplissage excessif. Fermez immédiatement la valve du réservoir de GPL et appelez votre distributeur de GPL local pour obtenir de l'aide.
- Ne relâchez pas de gaz de pétrole liquéfié (propane) dans l'air. Cela constitue une pratique dangereuse.
- Pour vider le gaz contenu dans un réservoir de GPL, demandez l'aide d'un distributeur de GPL ou du service d'incendie local. Regardez dans l'annuaire téléphonique sous « Fournisseurs de gaz » afin de localiser le distributeur de gaz agréé le plus proche de chez vous.

Échange de réservoir de GPL

- Plusieurs commerçants qui vendent la unité offrent la possibilité de souscrire à un service d'échange de réservoirs vides. Ne faites appel qu'aux services d'entreprises dignes de confiance qui soumettent leurs bouteilles de gaz à des inspections et des essais et qui certifient leurs bouteilles de gaz. **N'échangez votre réservoir que contre un réservoir équipé d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif tel que décrit dans la section sur le « Réservoir de GPL » du présent guide.**
- Gardez toujours le réservoir de GPL neuf ou échangé en position verticale lors de son utilisation, de son transport et de son entreposage.
- **Effectuez un essai d'étanchéité des réservoirs de GPL neufs et échangés AVANT de les connecter à l'appareil.**
- Mettre capuchon de sûreté antipoussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type capuchon de sûreté antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étanches et permettre des fuites de propane.

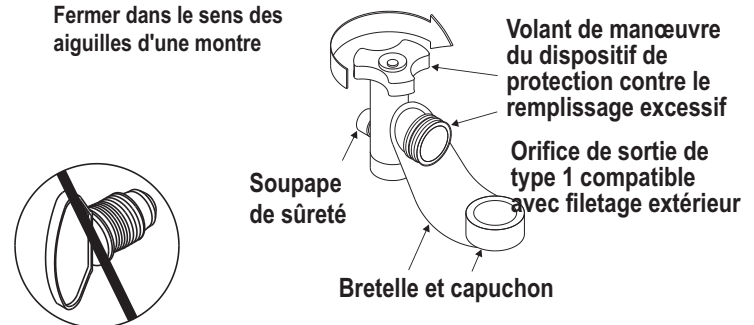
Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL Pour votre propre sécurité

- Il est nécessaire de procéder à un essai d'étanchéité chaque fois que le réservoir de GPL est échangé ou rempli.
- Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour détecter une fuite de gaz.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil doit se faire à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, loin de sources d'ignition telles que les appareils ménagers fonctionnant au gaz ou à l'électricité. Au cours de l'essai d'étanchéité, gardez l'appareil loin des flammes nues et des étincelles.
- Utilisez un pinceau propre et une solution à mesures égales d'eau et d'un savon doux. Appliquez la solution savonneuse sur les endroits marqués d'une flèche sur le schéma ci-dessous.
- **N'utilisez pas de produits d'entretien ménagers.** Ils pourraient endommager des composants du circuit de gaz.



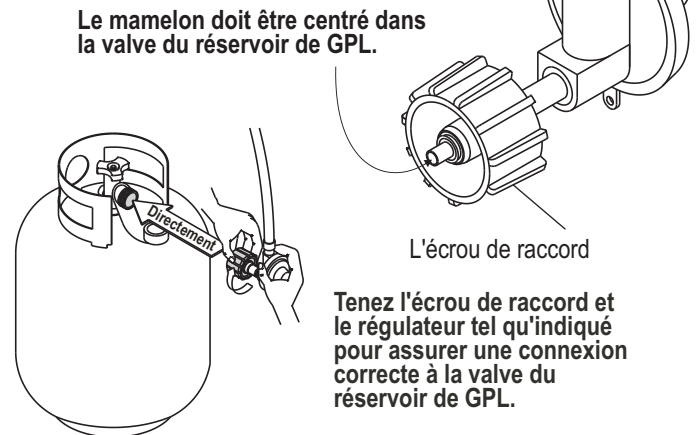
Connexion du régulateur au réservoir de GPL

1. Le réservoir de GPL doit être attaché à l'appareil de façon sécuritaire. (Reportez-vous à la section sur l'assemblage.)
2. **FERMEZ** tous les boutons de réglage.
3. Fermez le réservoir de gaz en tournant le volant de manœuvre de la valve à **fond** dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Enlever le capuchon de protection du robinet de la bouteille de gaz propane. Toujours utiliser le capuchon et la sangle fournis avec le robinet.



N'utilisez pas de bouchon de transport de produits pétroliers (pièce en plastique avec filetage extérieur)! Il empêchera le dispositif de sûreté de la valve de fonctionner.

5. En tenant le régulateur, insérez le mamelon adaptateur dans la valve du réservoir de GPL. Serrez l'écrou de raccord à la main, en tenant le régulateur aligné avec la valve du réservoir de GPL de manière à ne pas fausser le filetage.



6. Serrez à fond l'écrou de raccord en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le régulateur s'attachera de façon étanche au dispositif de non-retour de la valve du réservoir de GPL ce qui occasionnera une certaine résistance. **Une rotation supplémentaire d'un demi à trois quart de tour est nécessaire pour achever le raccordement. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils.**

REMARQUE : Si vous n'arrivez pas à compléter le raccordement, débranchez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. S'il vous est toujours impossible d'achever le raccordement, **ne vous servez pas de ce régulateur!**



AVERTISSEMENT



Si des bulles « moussantes » apparaissent, n'utilisez pas le réservoir de GPL et ne le déplacez pas. Appelez un fournisseur de GPL ou votre service d'incendie!



DANGER



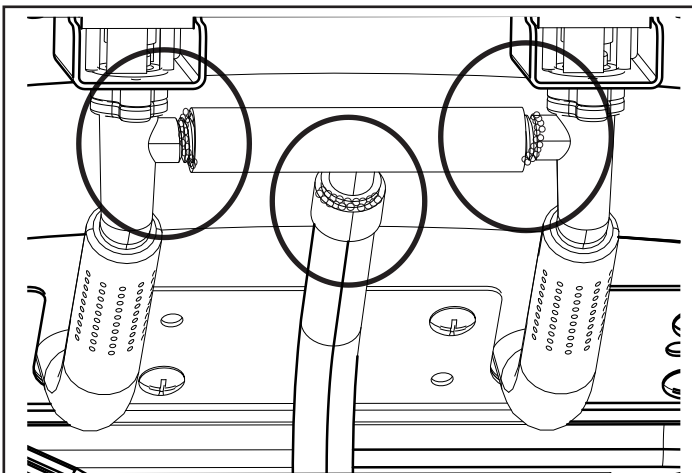
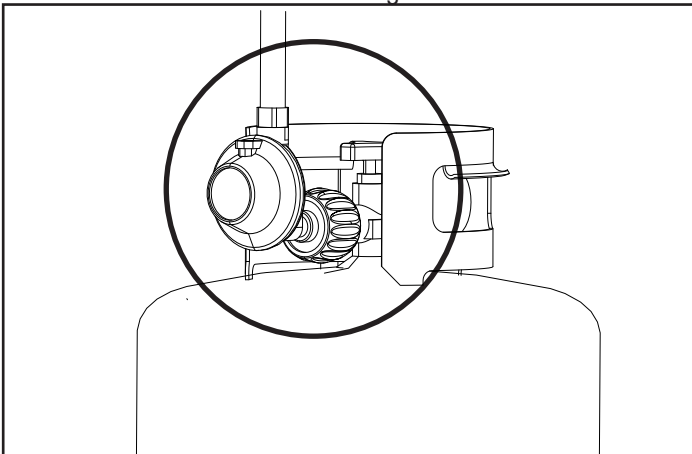
• N'insérez aucun corps étranger dans l'orifice de sortie de la valve ou dans la soupape de sûreté. Vous pourriez endommager la valve et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas le gril avant d'en avoir vérifié l'étanchéité.
- Si une fuite est détectée, STOP! Fermer le gaz à la source et remédier à la fuite.
- Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite de gaz en fermant la zone de congé de vanne de la bouteille de GPL et appelez le service d'incendie!

Essai d'étanchéité des valves, des tuyaux et du régulateur

1. Tournez tous les boutons de réglage en position d'arrêt (OFF).
2. Assurez-vous que le régulateur est attaché de façon étanche à la valve du réservoir.
3. Ouvrez la valve du réservoir complètement en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si vous entendez *un souffle ou un sifflement*, fermez immédiatement la valve du gaz. Cela indique que le raccord comporte une fuite importante. **Corrigez le problème avant de poursuivre.**
4. Badigeonnez les raccords suivants de solution savonneuse : ou d'autres accessoires sur votre grille.



Le tableau de commande n'est pas illustré pour plus de clarté.

5. Si des bulles « moussantes » apparaissent, c'est qu'il y a une fuite. Fermez immédiatement la valve du réservoir de gaz et resserrez tous les raccords. **Si vous n'arrivez pas à arrêter les fuites, n'essayez pas de les colmater vous-même.** Appelez-nous pour obtenir des pièces de rechange. Pour commander des pièces de rechange, appelez le Centre de service pour grils et donnez le numéro de série, le modèle et le nom des pièces dont vous avez besoin.
6. Fermez toujours la valve du réservoir de GPL après chaque essai d'étanchéité en tournant le volant de manœuvre dans le sens des aiguilles d'une montre.

AVERTISSEMENT

- L'appareil d'utilisation extérieure du gaz n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un bateau.
- L'appareil d'utilisation extérieure du gaz n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un VR.
- Ne tentez jamais de raccorder ce gril au système de GPL autonome d'une tente-caravane ou d'une autocaravane.

DANGER

- N'entrez JAMAIS un réservoir de gaz de rechange sous un appareil au gaz, à proximité de celui-ci ou dans un endroit fermé.
- Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 % de sa capacité.
- Un réservoir de rechange rempli excessivement ou mal entreposé constitue un danger en raison des possibilités de fuite de gaz à partir de la soupape de sûreté et de décharge. Cela peut causer un incendie intense avec risques de dommages matériels, de blessures graves, voire de mort.
- Si vous voyez, sentez, ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement du réservoir de gaz et de l'appareil et appelez votre service d'incendie.

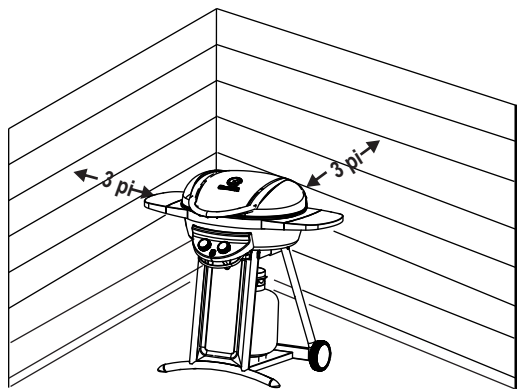
Rangement de votre Appliance

- Nettoyez la grille.
- Conserver au sec.
- Quand LP cylindre est relié à l'appareil, le stockage en plein air dans un espace bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Couvrir l'appareil s'il est stocké en plein air. Choisissez parmi une variété de couvertures offertes par le constructeur.
- Store intérieur SEULEMENT si LP cylindre est éteint et débranché, retiré de l'appareil et stockés à l'extérieur.
- Lorsque vous retirez l'appareil de stockage, de suivre "Nettoyage de l'Assemblée Burner" instructions avant de commencer.

AVERTISSEMENT

Pour utiliser votre appareil en toute sécurité et pour éviter des blessures graves :

- La consommation d'alcool ou de médicaments, qu'ils soient en vente libre ou sur ordonnance, peut affecter la capacité de l'utilisateur de l'appareil lors de son installation ou de son utilisation.
- Avant de procéder à la cuisson d'aliments avec l'appareil, celui-ci doit être positionné de niveau sur une surface stable et incombustible, et ce, dans un endroit libre de tout matériel inflammable. Il se peut qu'une surface asphaltée (revêtement bitumineux) ne soit pas convenable à cette fin.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps.
- Ne placez aucun récipient de cuisson vide sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. Soyez prudent au moment de placer quoi que ce soit dans un récipient de cuisson lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Attendez que l'appareil se soit refroidi suffisamment pour atteindre une température sous les 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour servir de radiateur.
- L'appareil sera chaud après avoir servi. Utilisez des gants ou des mitaines de cuisine, ainsi que des ustensiles de cuisson au barbecue à long manche comme protection contre les surfaces brûlantes et les éclaboussures de liquides chauds.
- Gardez l'espace autour de l'appareil propre et libre de tout matériel inflammable.
- L'appareil doit être installé dans un endroit libre de matériaux combustibles, d'essence, ainsi que de tout autre gaz ou liquide inflammable.
- Tenir le tuyau d'alimentation loin des surfaces chauffées.
- Ne vous servez de l'appareil que dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez JAMAIS dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou sous toute surface surplombante quelle qu'elle soit.
- **Gardez un espace d'au moins 1 m (3 pi) entre l'appareil et toute surface ou mur lorsque vous l'utilisez.** Gardez un espace dégagé de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout objet inflammable, ainsi que toute source d'allumage telle que la veilleuse d'un chauffe-eau, un appareil ménager sous tension, etc.



• Résidents d'appartements :

Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un appareil à gaz dans votre immeuble. Si l'utilisation de l'appareil est permise, utilisez-le à l'extérieur à même le sol à une distance de 1 m (3 pi) des murs ou des rampes. Ne l'utilisez pas sur un balcon ou en dessous de celui-ci.


- **NE tentez JAMAIS d'allumer le brûleur lorsque le couvercle est fermé. Une accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur d'un appareil fermé constitue un danger.**
- **N'utilisez pas l'appareil lorsque le réservoir de gaz n'est pas dans la position appropriée telle que spécifiée dans les instructions d'assemblage.**
- **Refermez toujours le robinet du réservoir et enlevez l'écrou de raccord avant de déplacer le réservoir de GPL de sa position de fonctionnement.**

Consignes de sécurité

- Avant d'ouvrir le robinet du réservoir de GPL, vérifiez que l'écrou de raccord est bien serré.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, placez tous les boutons de réglage et le robinet du réservoir de GPL en position d'arrêt.
- Le plateau d'écoulement de la graisse **doit** être inséré dans l'appareil et être vidé après chaque utilisation.
- Si vous remarquez que de la graisse ou une autre matière chaude s'égoutte de l'appareil sur le robinet, le tuyau ou le régulateur, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez l'origine du problème, corrigez-le, puis nettoyez et inspectez le robinet, le tuyau ou le régulateur avant de continuer. Effectuez un essai d'étanchéité.
- Ne rangez pas d'objets ou de matériaux sous l'appareil qui bloqueraient la circulation d'air dans la partie inférieure du tableau de commande ou de la cuvette du foyer.
- Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le bon fonctionnement de l'appareil.
- En cas de problème avec l'appareil, consultez la section « Dépannage ».
- Si du givre se forme sur le régulateur, fermez immédiatement l'appareil ainsi que le robinet du réservoir de GPL. Cela indique que le réservoir est défectueux et qu'il ne faut l'utiliser avec aucun appareil. Adressez-vous au fournisseur de gaz!
- Nettoyez souvent le gril, de préférence après chaque emploi. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson

Allumage

NE VOUS PENCHEZ PAS au-dessus de l'appareil lors de l'allumage.

1. Mettre toutes les valves de contrôle du brûleur au gaz à **ARRÊT**.
2. Ouvrir l'alimentation de gaz à la source ou au réservoir ON.
3. **Ouvrez le couvercle avant d'allumer l'appareil.**
4. Appuyez sur le bouton de réglage et tournez-le sur .
5. Appuyez sur le **BOUTON D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE** et le maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
6. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de réglage à la position désirée.
7. Répétez la procédure d'allumage pour la deuxième brûleur.
8. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, fermez le robinet de brûleur **ARRÊT**, attendez 5 minutes, et procédez de nouveau à l'allumage. Si l'allumeur ne fonctionne pas, suivez les instructions d'allumage.

 **AVERTISSEMENT** 

FERMEZ le bouton de réglage et le GPL au niveau du réservoir quand l'appareil n'est pas utilisé.

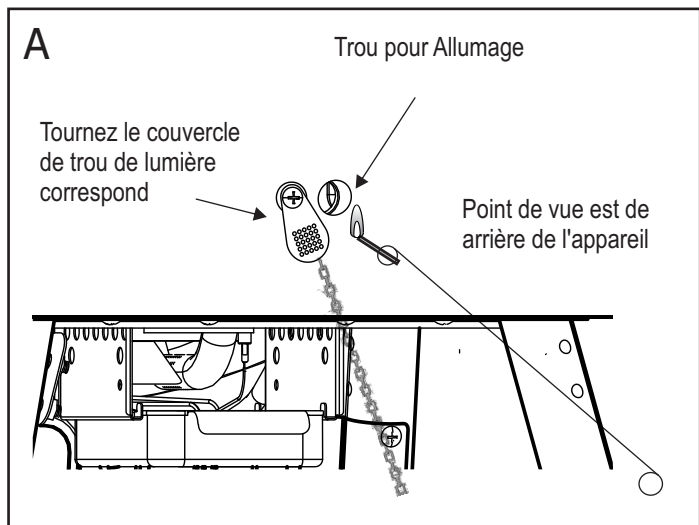
 **ATTENTION** 

Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, mettez le bouton de réglage du brûleur sur la position **OFF (Arrêt), attendez 5 minutes puis reprenez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque la valve est ouverte, le gaz continue de s'échapper du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement et causer des blessures.**

Allumage avec une allumette

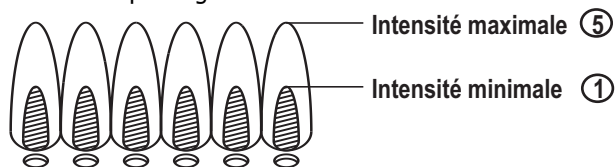
NE VOUS PENCHEZ PAS au-dessus de l'appareil lors de l'allumage.

1. Mettre toutes les valves de contrôle du brûleur au gaz à **ARRÊT**.
2. Ouvrir l'alimentation de gaz à la source ou au réservoir ON.
3. **Ouvrez le couvercle avant d'allumer l'appareil.**
4. Insérer dans le porte-match match. Strike match. Endroit éclairé match en match trou de la lumière à l'arrière de la grille en bas, montre «A». Assurez-vous que match allumé est placé à l'intérieur à travers le trou et le brûleur à proximité.
5. Enfonchez le bouton de réglage et tournez-le sur la position n° **5**. Assurez-vous que le brûleur s'allume et qu'il reste allumé.
6. Répétez correspondre instructions d'allumage pour la deuxième brûleur.



Vérification du réglage de la flamme

- Allumez le brûleur. Si vous regardez par l'orifice d'allumage avec une allumette qui se trouve sous l'appareil, vous devriez voir la hauteur de la flamme tel qu'illustré ci-dessous. Tournez le bouton de réglage de la position **5** sur la position **1**. La hauteur de la flamme devrait diminuer. Effectuez toujours une vérification du réglage de la flamme avant chaque utilisation. Si vous ne voyez que de petites flammes, consultez le paragraphe « Baisse soudaine ou faible flamme » de la section Dépannage.



Pour éteindre l'appareil

- Tournez le bouton de réglage sur la position **OFF**. Fermez le réservoir de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le sens horaire.

Vérification du dispositif d'allumage

- **Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL.** Tournez le bouton d'allumage. Vous devriez entendre des « clics » et voir des étincelles chaque fois vis-à-vis de l'électrode. Consultez la section « Dépannage » s'il ne se produit pas de clics ou d'étincelles.

Vérification de la vanne

- **Important : assurez-vous que le réservoir de GPL est fermé avant de vérifier la vanne.** Le bouton de réglage se verrouille en position **ARRÊT**. Pour vérifier la vanne, poussez et relâchez le bouton : ce dernier devrait revenir en position initiale par effet ressort. Si ce n'est pas le cas, remplacez la vanne avant d'utiliser cet appareil. Tournez le bouton de réglage sur la position **1** puis de nouveau sur la position **ARRÊT**. Le robinet doit tourner facilement.

Vérification des tuyaux de gaz

- Avant chaque utilisation, examinez les tuyaux afin de détecter s'ils sont coupés, fendus ou usés. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser l'appareil. **N'utilisez que le système robinet/tuyau/régulateur exigé par le fabricant.**



Nettoyage général de l'appareil

- **Thermomètre à viande** : ne pas l'immerger ou le tremper dans l'eau. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude et essuyez-le pour le sécher.
- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les surfaces intérieures de l'appareil ne sont pas peintes en usine (**et ne doivent jamais être peintes**). Utilisez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage pour grills et une brosse à recurer sur les surfaces intérieures du couvercle de l'appareil et du fond de celui-ci. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. **N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour grill ou four sur les surfaces peintes.** Une surface noire améliore la performance de l'appareil.
- **Pièces de plastique** : lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant.
- N'utilisez pas de citrisol, de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ou de produits de nettoyage de grill concentré sur les pièces en plastique. Cela pourrait les endommager et causer des défaillances dans leur fonctionnement.

- **Surfaces peintes** : lavez avec un détergent doux ou avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaud savonneuse. Essuyez avec un chiffon doux non abrasif.
- **Surfaces de cuisson** : si une brosse à soies est utilisée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.



ATTENTION



ATTENTION AUX ARAIGNÉES!

ARAIGNÉES ET TOILES À L'INTÉRIEUR DU BRÛLEUR



Votre graveur peut être différent

Si votre gril devient difficile à allumer ou que la flamme est faible, vérifiez et nettoyez les tubes venturi et les brûleurs.

Des araignées ou de petits insectes peuvent créer des problèmes de « retour de flamme » en construisant des nids et en pondant dans les tubes venturi ou les brûleurs et en obstruant ainsi l'écoulement de gaz. Le gaz refoulé peut s'enflammer derrière le tableau de commande. Ce retour de flamme peut endommager le gril et causer des blessures. Afin de prévenir les retours de flamme et de garantir le bon fonctionnement du brûleur et du tube venturi, il faut retirer et nettoyer l'assemblage lorsque l'appareil n'a pas été utilisé depuis longtemps.

Nettoyage de l'ensemble du brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer ou remplacer des pièces de l'ensemble du brûleur ou si vous éprouvez des difficultés à allumer l'appareil.

1. **FERMEZ l'alimentation en gaz au niveau du bouton de réglage et du réservoir de GPL et détachez le régulateur du réservoir.**
2. Enlevez le plateau d'écoulement de la graisse. Ouvrez le couvercle supérieur, enlevez la grille de cuisson, le couvre-brûleur et la grille-réchaud, tel qu'illustré **A**. Cela exposera le brûleur de l'intérieur, tel qu'illustré **B**.
3. Retirer les 2 vis de fixation du brûleur, tel qu'illustré **C**.
4. Du haut de la grille, soulevez délicatement brûleur, montré **D**.
5. Nettoyez tout orifice bouché avec un fil raide tel qu'un trombone déplié.
6. Nettoyez le brûleur selon les recommandations ci-dessous, tel qu'illustré **E**.

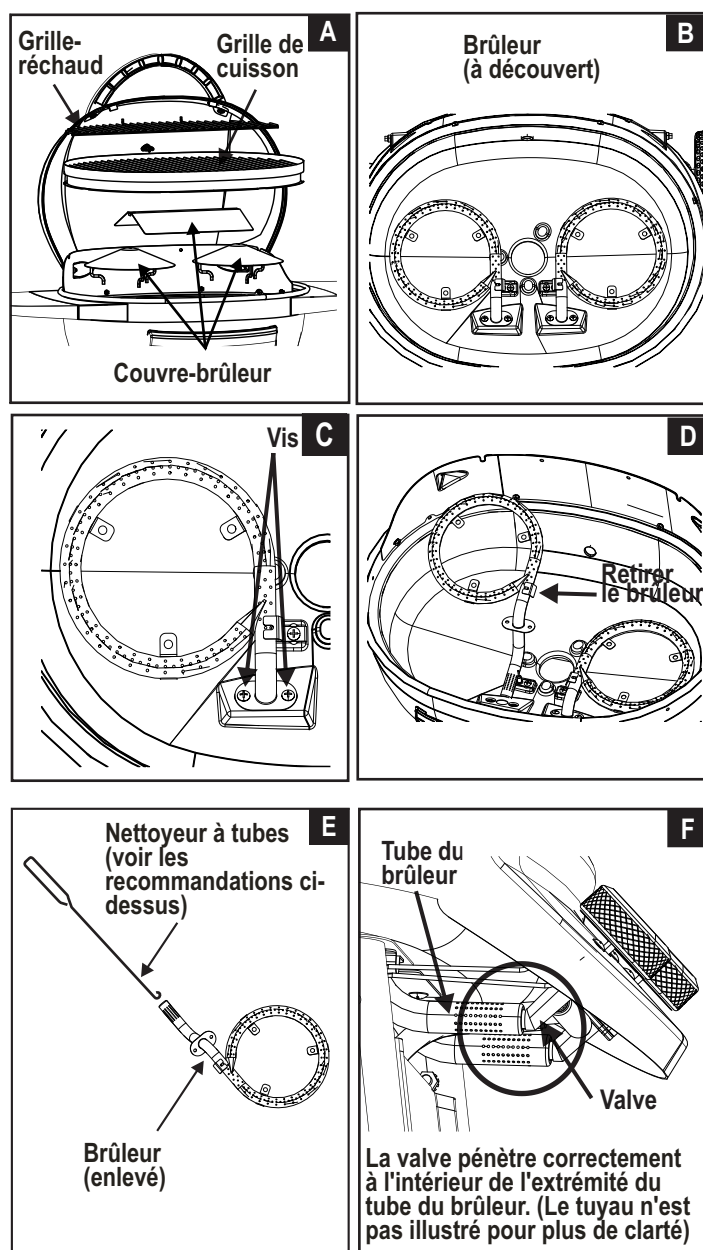
Nous recommandons trois façons de nettoyer les tubes du brûleur. Choisissez celle qui vous semble la plus facile.

A Faites un petit crochet à l'aide d'un fil raide (un cintre léger fait très bien l'affaire). Passez le crochet à plusieurs reprises dans chaque tube de brûleur.

B En utilisant un goupillon étroit à manche souple (ne vous servez pas d'une brosse métallique en laiton), passez-en les poils plusieurs fois dans chaque tube de brûleur.

C **Portez des lunettes de sécurité** : servez-vous d'un tuyau à air pour forcer un jet d'air dans le tube du brûleur qui sortira par les orifices de combustion. Examinez chaque orifice afin de vous assurer que de l'air sort par chacun des trous.

7. Vérifiez si les brûleurs ne sont pas endommagés. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Si vous remarquez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.
 8. Insérez le brûleur dans le foyer.
- TRÈS IMPORTANT : les tubes du brûleur doivent pénétrer à nouveau dans l'ouverture de la valve (voir l'illustration F).**
9. Rattachez brûleurs l'aide de vis retirées à l'étape 3.
 10. Réinstallez le couvre-brûleur, les grilles de cuisson et la grille-réchaud.



GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Brûleur en acier inoxydable	5 ans à compter de la date d'achat *	Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement
À feu et couvercle	2 ans à compter de la date d'achat *	
Reste des pièces	1 an à compter de la date d'achat *	

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise **UNIQUEMENT** le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garantie et requiert des retouches. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

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

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

ÍNDICE DE MATERIAS

Información de inscripción de la garantía	1
Por su propia seguridad	20
Símbolos de seguridad	20
Seguridad con los alimentos	21
Medidas de seguridad para la instalación	22
Uso y mantenimiento	22-27
Garantía limitada	28
Diagrama de piezas	30
Lista de piezas	33
Montaje	34-48
Resolución de problemas	53-54
Tarjeta de inscripción	55

Símbolos de seguridad


Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.



A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.



	ADVERTENCIA	
ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.		



	ADVERTENCIA	
ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.		

	PELIGRO	
PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.		




	ADVERTENCIA	
Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.		

ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.

	PELIGRO	
Si siente olor a gas: <ol style="list-style-type: none">1. Cierre el paso de gas al aparato.2. Apague toda llama al descubierto.3. Abra la tapa.4. Si el olor continúa, guarde lejos de la aplicación y llame inmediatamente su surtidor del gas o su cuerpo de bomberos.		

	ADVERTENCIA	
<ol style="list-style-type: none">1. No guarde ni use gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.2. No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.		

	ADVERTENCIA	
No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas e incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.		

	PELIGRO	
Si durante el funcionamiento las llamas se apagan (Huele a gas o no se ve la llama) <ol style="list-style-type: none">1. Gire los controles del quemador a  APAGADO.2. Abra la tapa.3. Espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador se apaga, el gas continuará escapando del quemador y puede accidentalmente encenderse con riesgo de lesiones.		

ADVERTENCIA

El no cumplir con todas instrucciones del fabricante puede ocasionar graves y/o daños materiales.

ADVERTENCIA

Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado

ADVERTENCIA

Ciertas pueden tener bordes cortantes. Si es necesario, use guantes protectores.

ADVERTENCIA

Fuego de Grasa

- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- Si el asador no se ha limpiado regularmente, podría ocurrir fuego causado por la grasa que podría dañar el producto. Preste mucha atención mientras precalienta o quema los residuos de comida para asegurar que no se cause fuego debido a la grasa.
- La mejor forma de prevenir el incendio de grasas es limpiar frecuentemente la parrilla siguiendo las instrucciones de Limpieza general de la parrilla y Limpieza del conjunto quemador.

ADVERTENCIA

PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este

Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

Para más información llame: Carnes y Aves del USDA en 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) en Washington, DC

O E-mail: mpholine.fsis@usda.gov

O visite el sitio web del USDA en www.fsis.usda.gov

Bandeja para la grasa

- Nunca use directamente el jugo que gotea de la bandeja para la grasa para preparar la salsa. Use el forro de aluminio para la bandeja para la grasa que viene con el aparato para recoger el jugo de los alimentos; luego recaliente el jugo para matar las bacterias. Puede comprar forro de aluminio de repuesto y otros accesorios en www.charbroil.com.

Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las presas de ave preparadas en el aparato suele dorarse rápidamente. Use únicamente carne descongelada y un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- **Le recomendamos que antes de cocinar los alimentos en su aparato, éstos estén a una temperatura de al menos 40° F.**
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 165° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- Los filetes de carne de res, de ternera, y de cordero, los asados y las chuletas de cerdo se pueden cocer a 160° F.
- NUNCA cocine parcialmente las presas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.
- **Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.**

Temperaturas internas de cocción recomendadas por USDA	
Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	160° F
Pavo, pollo	165° F
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido	145° F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	160° F
Bien cocido	170° F
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	165° F
Trozos de ave	165° F
Pato y ganso	165° F
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido	145° F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	160° F
Bien cocido	170° F

Medidas de seguridad para la instalación

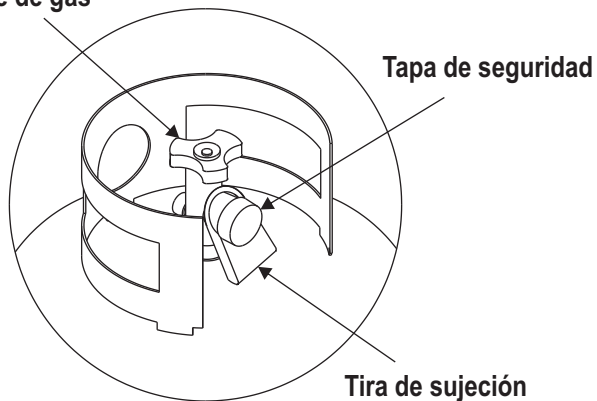
- Utilice la parrilla, tal como se compró, sólo con LP (propano), el gas y el regulador / válvula de montaje suministrado. Si su parrilla es de doble combustible listo, un kit de conversión debe ser adquirido para su uso con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el **National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles)**, y las normas **NFPA 54 / ANSI Z223.1 y Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano), CSA B149.1.**
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el **National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad), ANSI / NFPA 70.** Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

USO Y MANTENIMIENTO

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

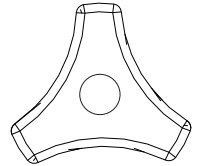
- **CIERRE** todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo, ubicado debajo de la repisa, o desconecte el dispositivo de retención del tanque, luego levante el tanque de gas para sacarlo del carrito. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**
- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones.
- No guarde un tanque de gas en un área donde el juegan niños.

Válvula del tanque de gas

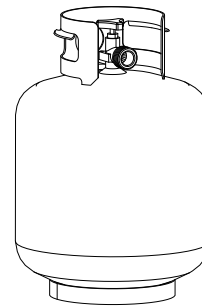


Tanque de gas propano

- **El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12 PULGADAS (30.5 cm) (diámetro) x 18 PULGADAS (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de Transportes de los Estados Unidos (DOT), o en Canadá, según las normas CAN/CSA-B339, sobre cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas del Ministerio de Transportes de Canadá (CT). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
 - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
 - Una válvula de paso de seguridad.
 - Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**
- El cilindro de gas LP debe estar en posición vertical para la eliminación de vapores e incluir un cuello para proteger la válvula del cilindro de gas LP. Siempre mantenga los cilindros en posición vertical durante el uso, transporte y almacenamiento.



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Para su seguridad**, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

- Recorra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas debe **purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

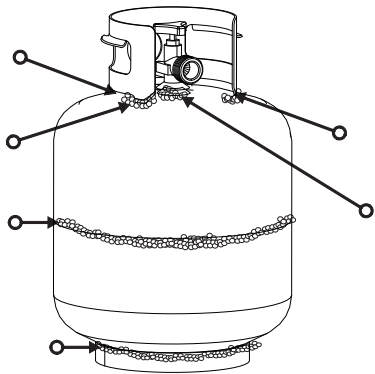
Cambio del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de tanques de gas de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que el tanque de gas, nuevo o de recambio, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**
- Coloque la tapade seguridad sobre la salida de la válvula del tanque de gas cuando no lo use. Instale únicamente el tipo de tapade seguridad que viene con la válvula del tanque. Los otros tipos de tapas o taponos pueden dejar escapar el gas propano.

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

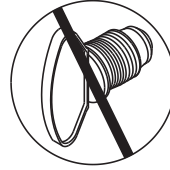
Por su propia su seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
- Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.
- **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.



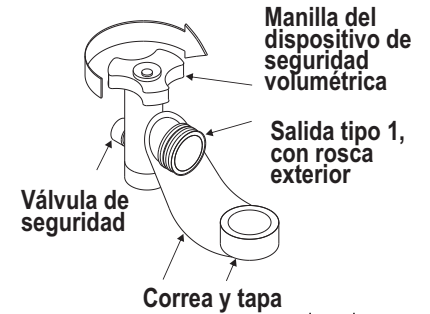
Como conectar el regulador al tanque de gas propano

1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).
3. **CIERRE** el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.
4. Retire la tapa de seguridad de la válvula del cilindro de gas LP. Siempre use la tapa y correa, si se suministraron con la válvula.



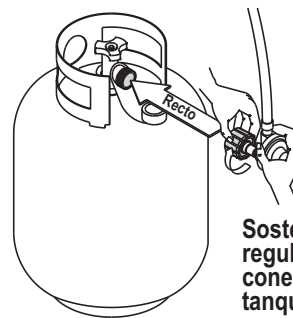
Cierre en el sentido de las agujas del reloj

¡No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con roscas en el exterior)! Anulará la característica de seguridad de la válvula.



5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.

El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.



Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.



6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano, no use herramientas.**

NOTA: Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**



Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!



No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.



ADVERTENCIA



- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- Si en algún momento detecta una fuga, ¡DETÉNGASE! Apague la fuente de gas y corrija la fuga.
- Si no puede detener una fuga de gas cerrando la zona baja vavle del tanque de gas y llame a los bomberos.

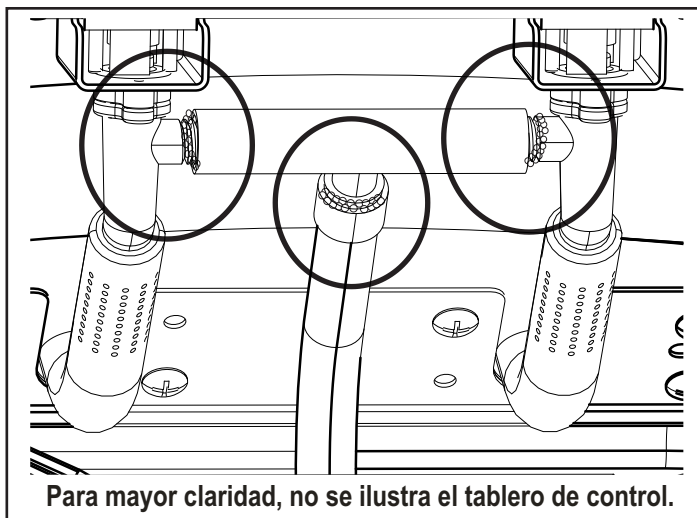
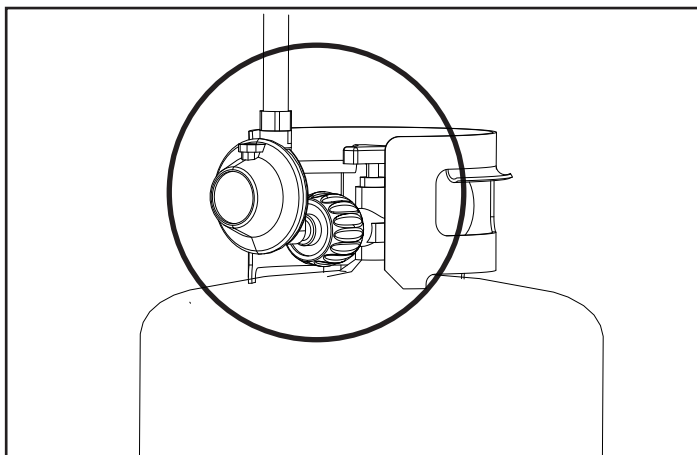
Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. Cierre todas las perillas de control de la parrilla.

2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.

3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**

4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue. u otros accesorios similares en su parrilla.



Para mayor claridad, no se ilustra el tablero de control.

5. Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.



ADVERTENCIA



- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones.
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.



PELIGRO



- **NUNCA** guarde los tanques de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.
- Nunca cargue el tanque a más del 80% de su capacidad.
- Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.
- Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del tanque y del aparato, y llame a los bomberos.
- Mantenga en todo momento el tanque de gas propano a una distancia mínima de 24" (pulgadas) del aparato.

Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- SOLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre *Cómo limpiar la unidad del quemador* antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.

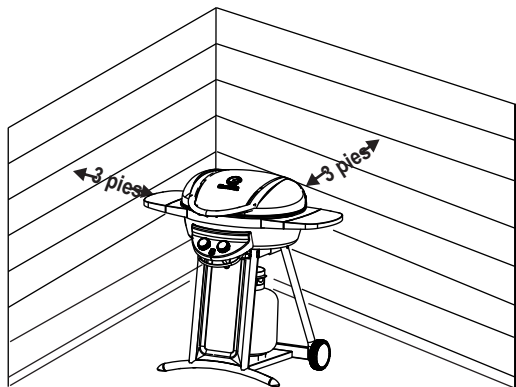


ADVERTENCIA



Para usar su aparato en forma segura y para evitar lesiones graves:

- El consumo de alcohol y de medicamentos, de venta con o sin receta, pueden afectar la capacidad del consumidor para armar y para usar correctamente este aparato.
- Para cocinar, el aparato debe estar una superficie nivelada y estable, en un área donde no haya materiales combustibles.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y a las mascotas alejados en todo momento del aparato.
- No coloque sobre el aparato recipientes para cocinar vacíos mientras éste esté funcionando. Tenga cuidado cuando coloque cualquier cosa dentro de los recipientes para cocinar mientras el aparato esté funcionando.
- No mueva el aparato cuando esté en uso.
- Este aparato no ha sido diseñado ni debe ser usado como un calefactor.
- Este aparato está caliente durante y después usarlo. Use guantes de cocina mientras cocine, o guantes y utensilios de mango largo para parrilla, para protegerse de las superficies calientes y contra las salpicaduras de los líquidos de cocinar.
- Mantenga el área donde se encuentra el aparato limpia y sin materiales combustibles.
- Mantenga el área donde se encuentra el aparato limpia y sin materiales combustibles, gasolina y otros gases y líquidos inflamables.
- Mantenga la manguera de suministro de gas alejada de las superficies calientes.
- Use el aparato únicamente en espacios bien ventilados. **NUNCA** la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- **Use el aparato al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio libre de 10 pies entre el aparato y cualquier objeto que pueda incendiarse o fuentes de ignición, como llamas piloto o calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



• Para personas que viven en apartamentos:

Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de aparatos a gas propano en su edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.

- **NUNCA intente encender un quemador encerrado por cualquier tipo recinto protector. Las acumulaciones de gas no encendido en los aparatos encerrados son peligrosas.**
- **Nunca haga funcionar el aparato si el tanque de gas no se encuentra en la posición correcta señalada en las instrucciones de armado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

- Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- Cuando no use el aparato, cierre la perilla de control y la válvula del tanque de gas.
- La bandeja para la grasa debe **estar** colocada en el aparato, y se debe vaciar cada vez después de usar el aparato.
- Si observa que del aparato caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- No guarde objetos ni materiales debajo del aparato que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso del aparato.
- Si tiene algún problema con el aparato, lea la sección titulada *Resolución de problemas*.
- Si el regulador se empaña, apague inmediatamente el aparato y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!
- Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando.

Cómo usar el encendedor

NO se incline sobre el aparato cuando lo esté encendiendo.

1. Apague las válvulas de control del mechero de gas.
2. Encienda el gas en el cilindro del LP.
3. **Abra la tapa durante la encendido.**
4. Oprima y dé vuelta a la perilla de control hasta .
5. Oprima y mantenga oprimido el botón de **ELECTRÓNICO IGNICIÓN** hasta que el quemador se encienda.
6. Una vez que el quemador se encienda, de vuelta a la perilla de control hasta el punto que desee.
7. Repita el procedimiento iluminación para segundo quemador.
8. Si no se enciende en 5 segundos, dé vuelta a la perilla de control hasta OFF (APAGADO) , espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador no funciona, siga las instrucciones de la iluminación del fósforo.



Cuando no la use, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF) y desconecte el tanque.

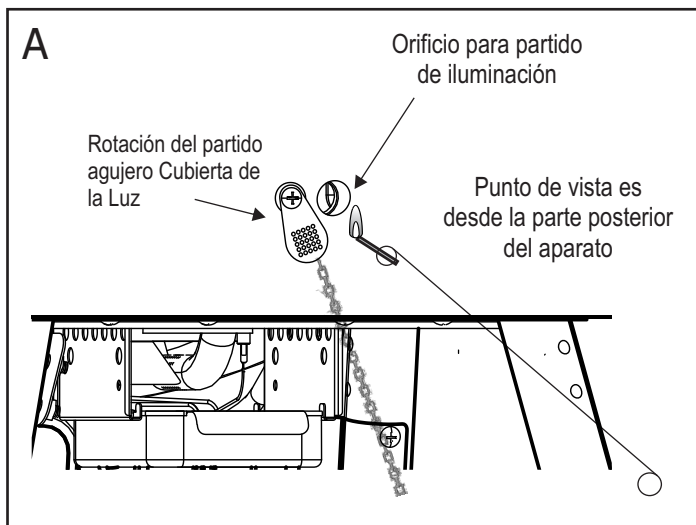


Si NO se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

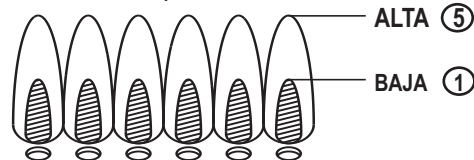
NO se incline sobre el aparato cuando lo esté encendiendo.

1. Apague las válvulas de control del mechero de gas.
2. Encienda el gas en el cilindro del LP.
3. **Abra la tapa durante la encendido.**
4. Introduzca un fósforo en el portafósforos. Enciéndalo. Colóquelo en el orificio de encendido con fósforos, que se ilustra en "A".
5. Oprima y gire la perilla de control hasta la posición No. . Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
6. Repita el procedimiento iluminación del fósforo para segundo quemador.



Control de la llama del quemador

- Encienda el quemador. Si mira a través del orificio para el encendido con fósforos, ubicado debajo del aparato, debería ver la altura de la llama como se ilustra más abajo. Gire la perilla de control de la posición a la . La altura de la llama debe disminuir. Cada vez antes de usar la parrilla, haga una prueba de control de las llamas. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la Caída repentina de las llamas o llamas bajas en la sección de Resolución de problemas.



Cómo apagar el aparato

- Gire la perilla de control a la posición de **APAGADO**. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Gire la perilla del encendedor. Deberá oír un chasquido cada vez en el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de Resolución de problemas.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar la válvula.** La perilla se traba en la posición de **APAGADO**. Para revisar la válvula, primero presione la perilla y luego suéltela; ésta debe regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar el aparato. Gire la perilla a la graduación y luego regrésela a la posición de **APAGADO**. La válvula debe girar sin dificultad.

Control de la manguera

- Cada vez, antes de usar el aparato, verifique que la manguera no tenga cortes, no esté desgastada, ni esté retorcida. Cambie la manguera dañada antes de usar el aparato. **Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.**



Limpieza general del aparato

- **Termómetro para carne:** No lo sumerja ni empape en agua. Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interior del aparato no viene pintada de fábrica (**y nunca se debe pintar**). Con un cepillo para restregar, aplique una solución fuerte de detergente y agua o un producto de limpieza para parrillas en las partes interiores de la tapa y de la pieza inferior del aparato. Enjuáguelas y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.** Una superficie de color negro mejora el desempeño de los aparatos.
- **Piezas de plástico:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
- No use citrisol, limpiadores abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza para parrillas concentrados para limpiar las piezas de plástico, porque se pueden dañar y producir fallas.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o con un producto de limpieza no abrasivo, y agua jabonosa tibia. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies de cocción:** Si usa un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.



ADVERTENCIA



¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

ARAÑAS Y TELARANAS DENTRO DEL QUEMADOR



Su quemador puede ser diferente

Si está experimentando dificultades para encender su parrilla, o si la llama es débil, inspeccione y limpie los quemadores y los tubos Venturi.

Se ha comprobado que las arañas y los pequeños insectos generan problemas de "fognazos" al construir sus nidos y poner huevos en los quemadores o los tubos Venturi puesto que obstruyen el flujo de gas. El gas que se acumula puede encenderse en la parte posterior del tablero de control. Estos fognazos pueden dañar su parrilla y causar lesiones. Para evitar los fognazos y garantizar un buen funcionamiento, retire y limpie la unidad de quemador y tubo Venturi si no ha usado la parrilla durante un tiempo prolongado.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o para cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la freidora.

1. **Cierre el paso de gas con la perilla de control y con la válvula del tanque, desconecte el regulador del tanque.**
2. Retire la bandeja para la grasa. Abra la tapa superior, retire la rejilla de cocción, la cubierta contra el calor y la rejilla para calentar alimentos, vea la ilustración **A**. Con esto dejará descubierto el tubo del quemador en la parte interior; vea la ilustración **B**.
3. Retire las 2 tornillos que sujetan quemador, indicadas en la figura **C**
4. Desde la parte superior de la parrilla, levante cuidadosamente quemador a cabo, que se muestra **D**.
5. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
6. Limpie el quemador como se recomienda abajo; como se ilustra en **E**.

Sugerimos tres maneras de limpiar el tubo del quemador. Use la que le resulte más fácil.

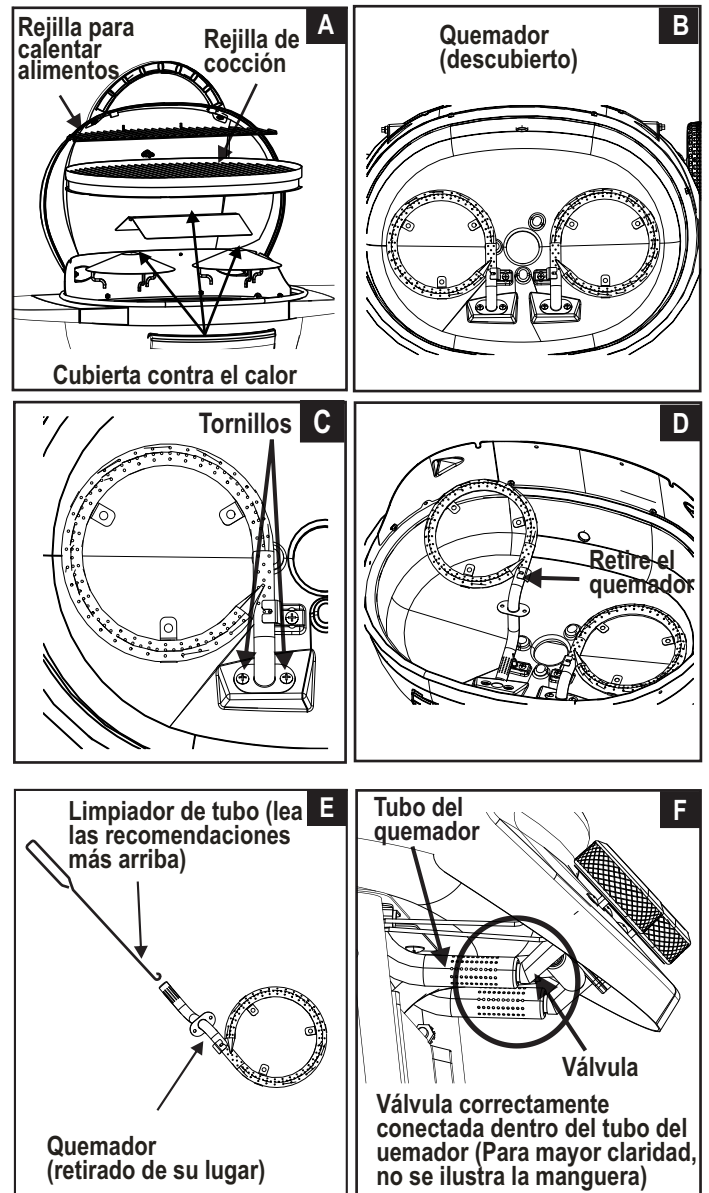
(A) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo del quemador.



(B) Use un cepillo delgado de mango flexible para botellas (no use cepillos de alambre de latón); páselo varias veces por el tubo del quemador.

(C) Use protectores para la vista: Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

7. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.
 8. Introduzca el quemador en la cámara de combustión.
- MUY IMPORTANTE: El tubo del quemador se debe volver a conectar en la abertura de la válvula. Vea la ilustración F.**
9. Vuelva a colocar quemador con tornillos que quitó en el paso 3.
 10. Vuelva a instalar la cubierta contra el calor, la rejilla de cocción y la rejilla para calentar alimentos. Asegúrese de cocinar crestas rejilla correr delante hacia atrás (fig.A)



GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA

PLAZO DE COBERTURA

TIPO DE FALLA AMPARADA

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Quemador de acero inoxidable	5 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES
Fuego caja y tapa	2 Año de fecha de compra *	
Todas las demás partes	1 Año de fecha de compra *	

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intrasferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no esta garantizada y requiera retoques. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

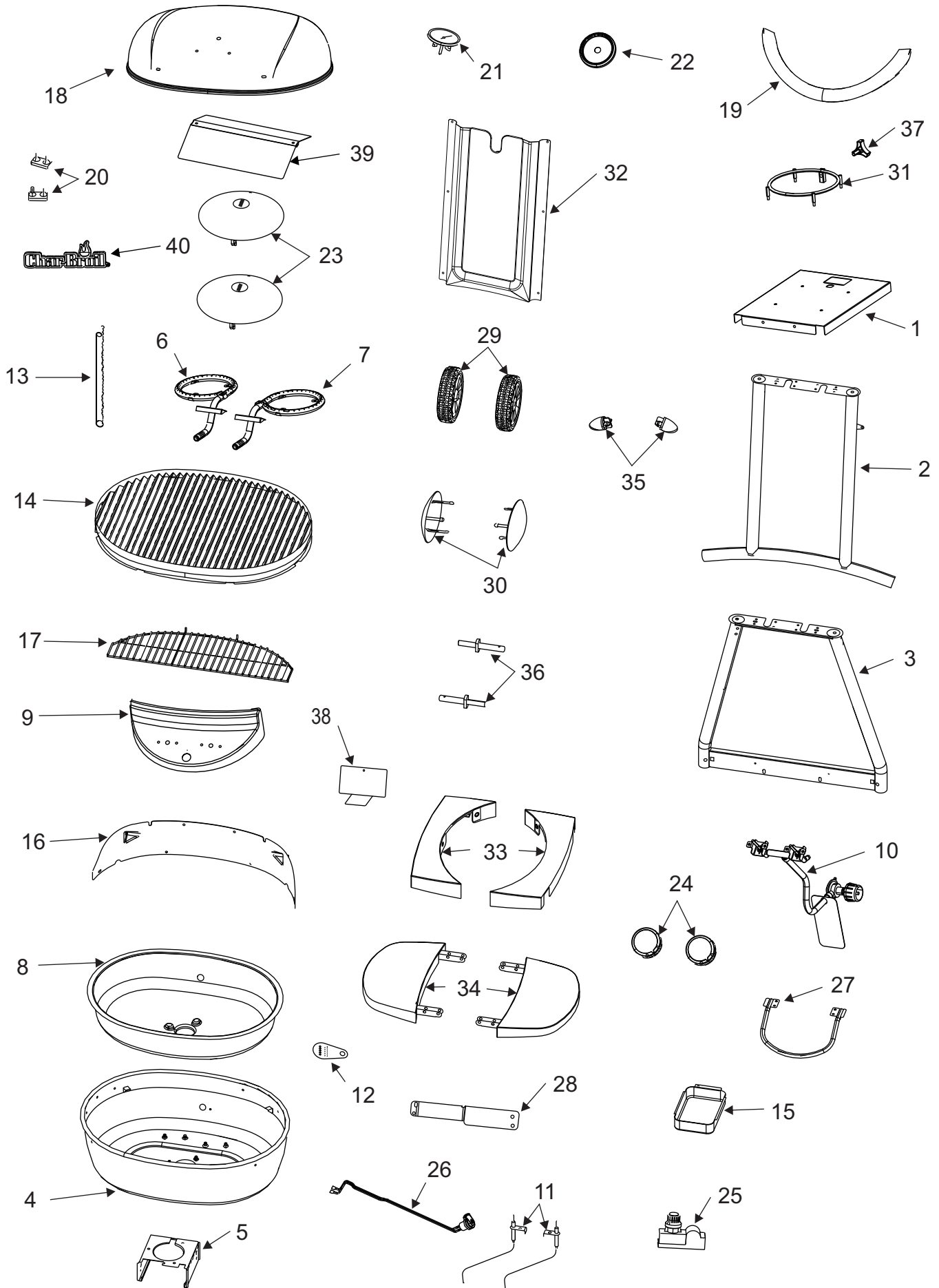
Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

PARTS DIAGRAM

SCHEMA DES PIÈCES

DIAGRAMA DE PIEZAS



PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	CART BASE
2	1	FRONT LEG SET
3	1	REAR LEG SET
4	1	LOWER BODY
5	1	GREASE TRAY GUIDE
6	1	BURNER, LEFT
7	1	BURNER, RIGHT
8	1	INNER REFLECTOR
9	1	CONTROL PANEL
10	1	HOSE VALVE REGULATOR ASSEMBLY
11	2	IGNITOR ELECTRODE AND ELECTRODE WIRE
12	1	MATCH LIGHT HOLE COVER
13	1	MATCH HOLDER
14	1	COOKING GRATE
15	1	GREASE TRAY
16	1	WIND SHIELD
17	1	WARMING RACK
18	1	GRILL LID
19	1	LID HANDLE
20	2	LID BUMPER
21	1	HEAT INDICATOR
22	1	BEZEL
23	2	HEAT TENT, BURNER
24	2	CONTROL KNOB
25	1	IGNITION MODULE
26	1	IGNITER SWITCH MODULE
27	1	TOWEL BAR
28	1	CART BRACKET
29	2	WHEEL
30	2	HUBCAP
31	1	TANK RETAINER RING
32	1	FRONT PANEL
33	2	SIDE SHELF, INNER
34	2	SIDE SHELF, OUTER
35	2	LEG CAP
36	2	AXLE
37	1	TANK RETAINER BOLT
38	1	HEAT SHIELD, CONTROL PANEL
39	1	HEAT TENT, CENTER
40	1	LOGO PLATE

not pictured

...	1	HARDWARE PACK
...	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH, FRENCH, SPANISH
...	1	GRATE CLEANING TOOL

LISTE DES PIÈCES

Réf.	Qty	Description
1	1	BASE DU CHARIOT
2	1	PIED AVANT
3	1	PIED ARRIÈRE
4	1	FOND DU GRIL
5	1	GUIDE DU BAC À GRAISSE
6	1	BRÛLEUR DE GAUCHE
7	1	BRÛLEUR DE DROITE
8	1	RÉFLECTEUR INTERNE
9	1	PANNEAU DE CONTRÔLE
10	1	ENSEMBLE TUYAU, VALVE ET RÉGLATEUR
11	2	ÉLECTRODE D'ALLUMEUR ET CÂBLE D'ALLUMAGE
12	1	CAPOT DE L'OUVERTURE D'ALLUMAGE
13	1	SUPPORT D'ALLUMAGE
14	1	GRILLE DE CUISSON
15	1	RÉCIPIENT À GRAISSE
16	1	PARE-VENT
17	1	GRILLE-RÉCHAUD
18	1	COUVERCLE
19	1	POIGNÉE
20	2	TENTE DE CHALEUR, LE BRÛLEUR
21	1	INDICATEUR DE CHALEUR
22	1	MONTURE
23	2	DIFFUSEUR
24	2	BOUTON DE COMMANDE, BRÛLEUR
25	1	MODULE D'ALLUMAGE
26	1	SWITCH MODULE ALLUMAGE
27	1	BARRE À SERVIETTE
28	1	SUPPORT DU CHARIOT
29	2	ROUE
30	2	ENJOLIVEUR DE ROUE
31	1	ANNEAU DE RETENUE DE LA BOUTEILLE
32	1	PANNEAU AVANT
33	2	PIÈCE INTÉRIEURE DE TABLETTE
34	2	PIÈCE EXTÉRIEURE DE TABLETTE
35	2	EMBOUT DE PIED
36	2	ESSIEU
37	1	BOULON DE RETENUE DE LA BOUTEILLE
38	1	BOUCLIER DE CHALEUR, PANNEAU DE CONTRÔLE
39	1	TENTE DE CHALEUR, CENTRE
40	1	PLAQUE DU LOGO

NON illustrés

...	1	JEU DE PIÈCES DE QUINCAILLERIE
...	1	GUIDE DE PRODUIT, ANGLAIS, FRANÇAIS, ESPAGNOL
...	1	GRILLE DE NETTOYAGE OUTIL

LISTA DE PIEZAS

Llave	Cant	Descripción
1	1	BASE DE CARRO
2	1	CONJUNTO DE PATAS FRONTALES
3	1	CONJUNTO DE PATAS TRASERAS
4	1	CUERPO INFERIOR
5	1	GUÍA DE BANDEJA DE GRASA
6	1	QUEMADOR IZQUIERDO
7	1	QUEMADOR DERECHO
8	1	REFLECTOR INTERNO
9	1	PANEL DE CONTROL
10	1	ENSAMBLE DE REGULADOR DE VÁLVULA DE MANGUERA
11	2	ELECTRODO DE IGNITOR Y ELECTRODO WIRE
12	1	CUBIERTA DE ORIFICIO DE ENCENDIDO CON FÓSFOROS
13	1	PORTAFÓSFOROS
14	1	REJILLA DE COCCIÓN
15	1	BANDEJA DE GRASA
16	1	PROTECTOR CONTRA VIENTO
17	1	REJILLA DE CALENTAMIENTO
18	1	TAPA DE PARRILLA
19	1	MANGO DE TAPA
20	2	PROTECTOR DE CUBIERTA
21	1	INDICADOR DE TEMPERATURA
22	1	BISEL
23	2	CAMPANA, QUEMADOR
24	2	PERILLA DE CONTROL
25	1	MÓDULO DE ENCENDIDO
26	1	MÓDULO DE INTERRUPTOR DE IGNITOR
27	1	BARRA PARA TOALLA DE COCINA
28	1	SOPORTE DE CARRO
29	2	RUEDA
30	2	TAZAS
31	1	ANILLO DE RETENCIÓN DE TANQUE
32	1	PANEL FRONTAL
33	2	BANDEJA LATERAL, INTERNA
34	2	BANDEJA LATERAL, EXTERNA
35	2	TAPA DE PATA
36	2	EJE
37	1	PERNO DE RETENCIÓN DE TANQUE
38	1	PROTECTOR TÉRMICO, PANEL DE CONTROL
39	1	CAMPANA, CENTRO
40	1	PLACA DEL LOGOTIPO

NO se ilustran

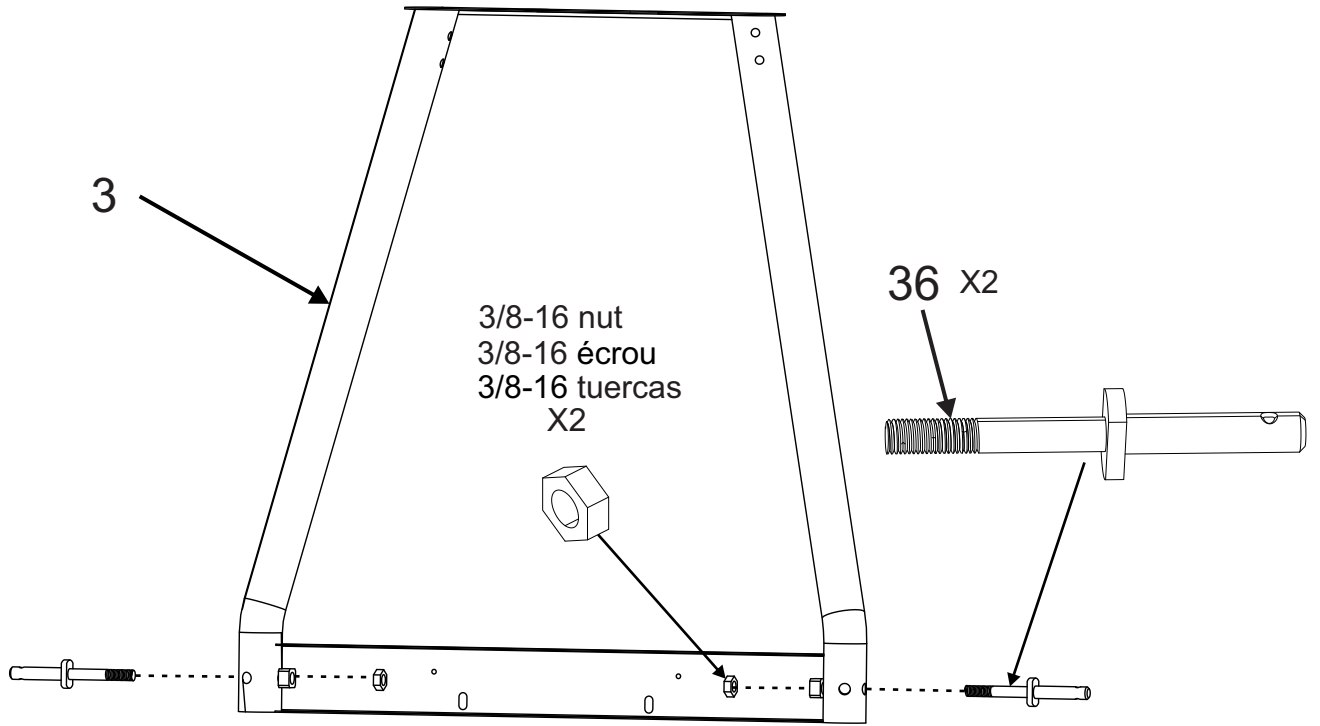
...	1	PAQUETE DE HARDWARE
...	1	GUÍA DE PRODUCTO, INGLÉS, FRANCÉS Y ESPAÑOL
...	1	HERRAMIENTA DE LIMPIEZA DE REJILLAS

ASSEMBLY STEPS

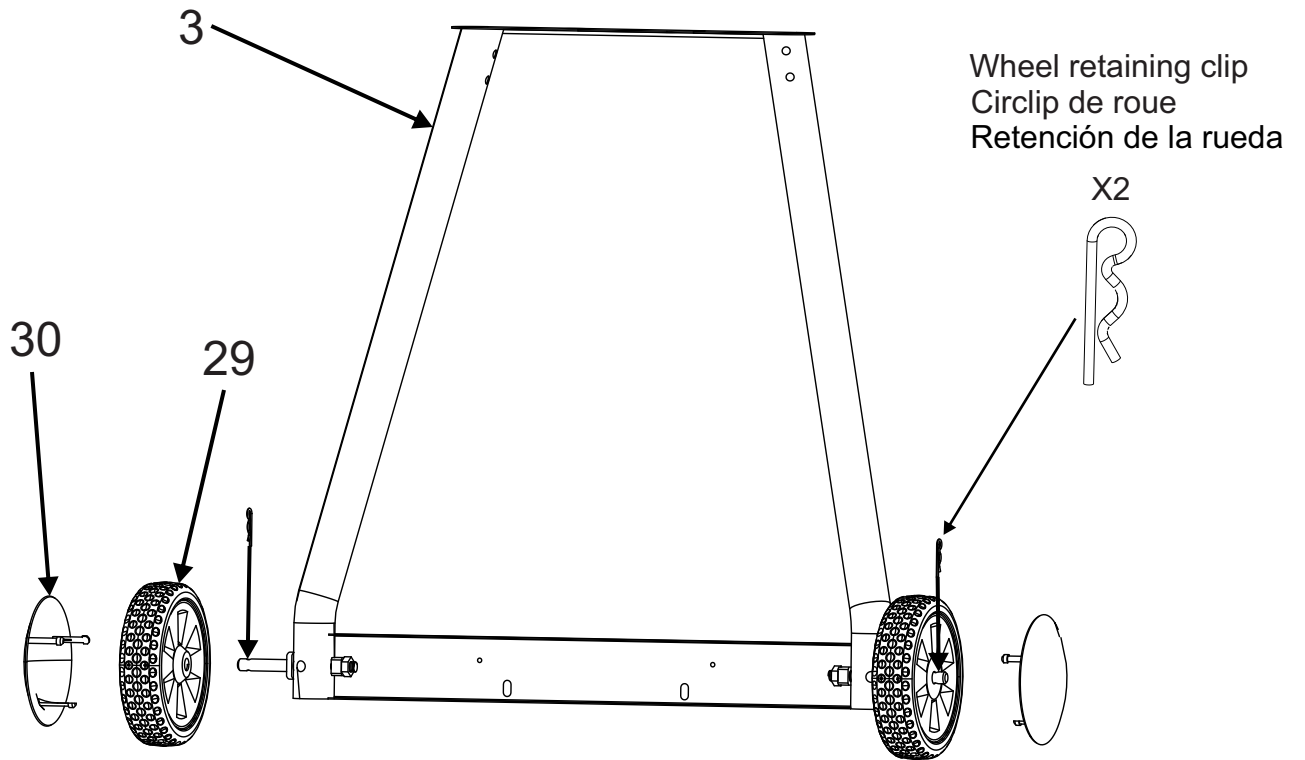
MONTAGE

MONTAJE

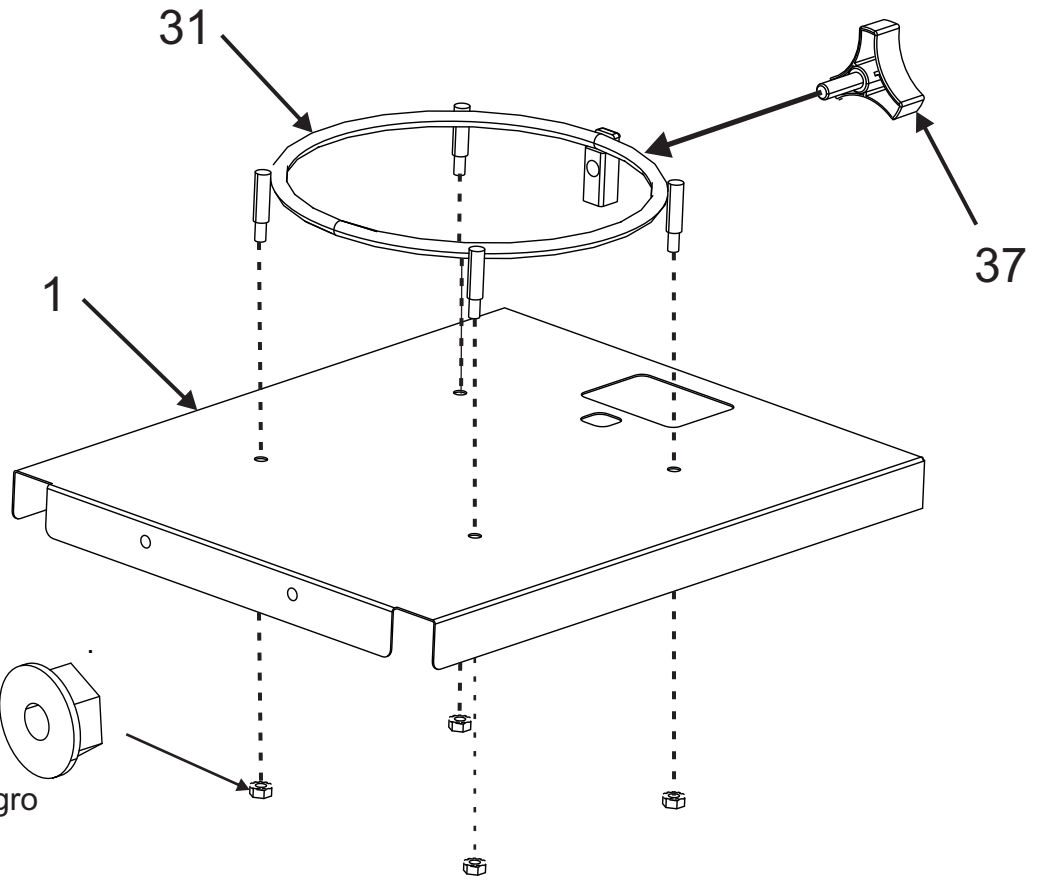
1



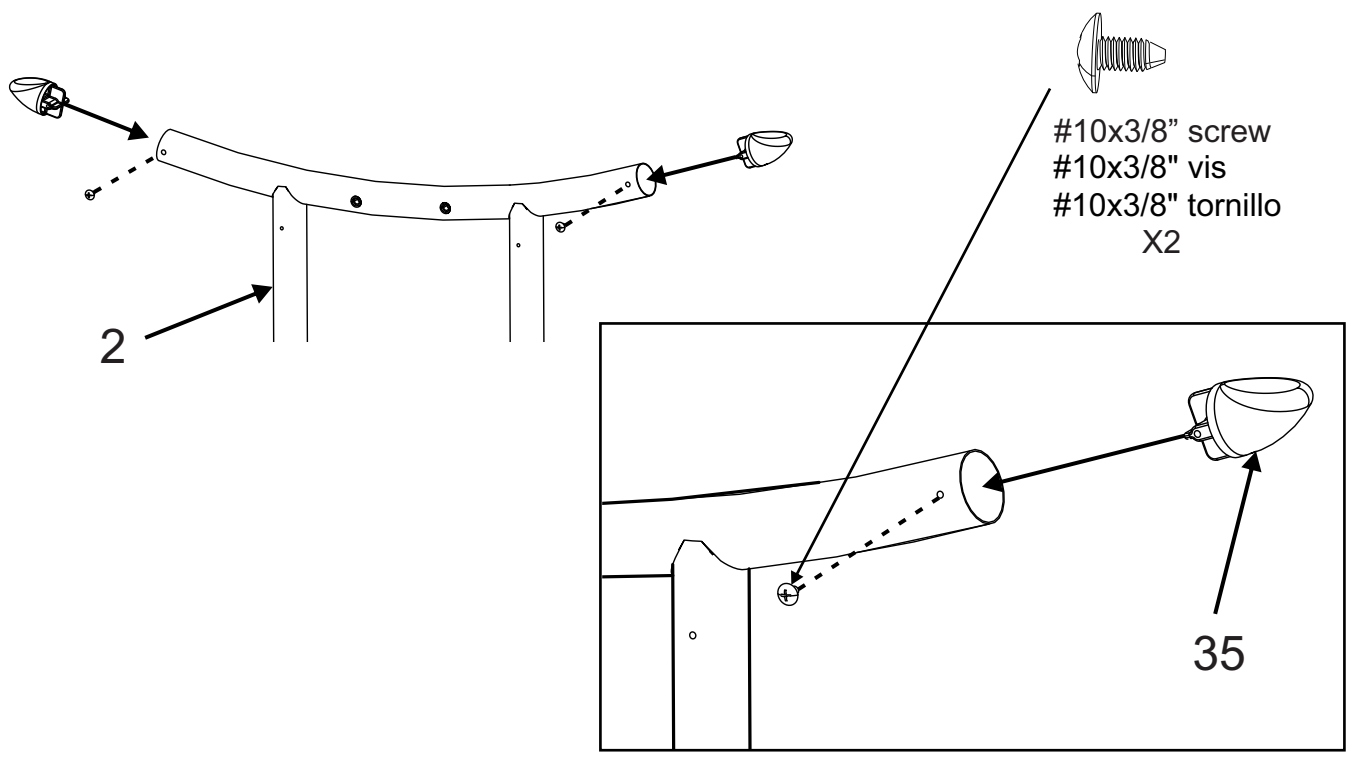
2



3



4



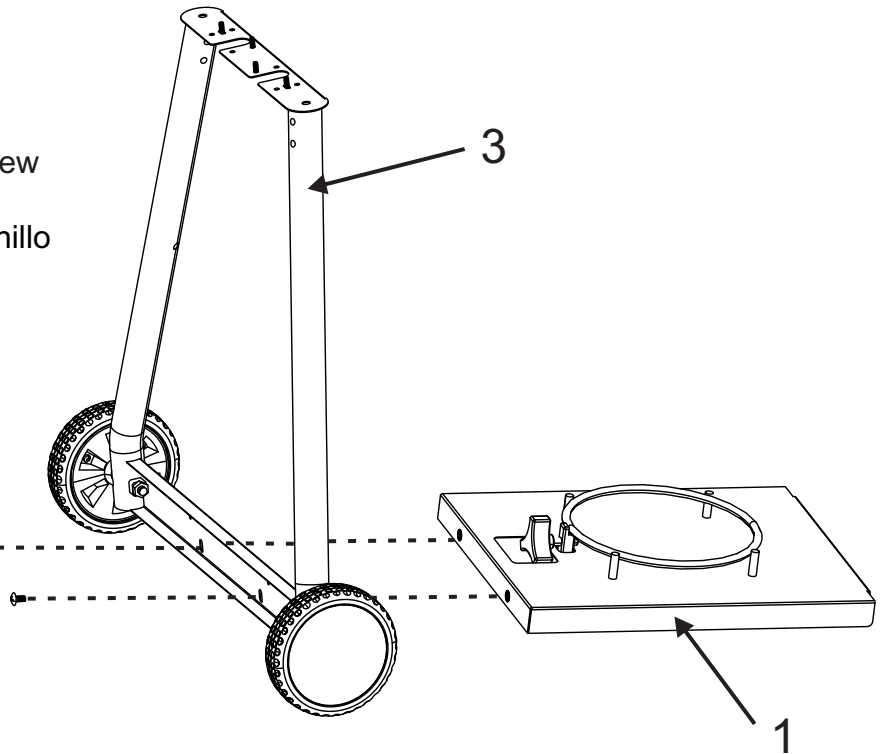
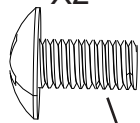
5

1/4-20 x 1/2" screw
1/4-20 x 1/2" vis
1/4-20 x 1/2" tornillo
X2

After cart assembly, if your cart does not sit level, use these screws to adjust the cart.

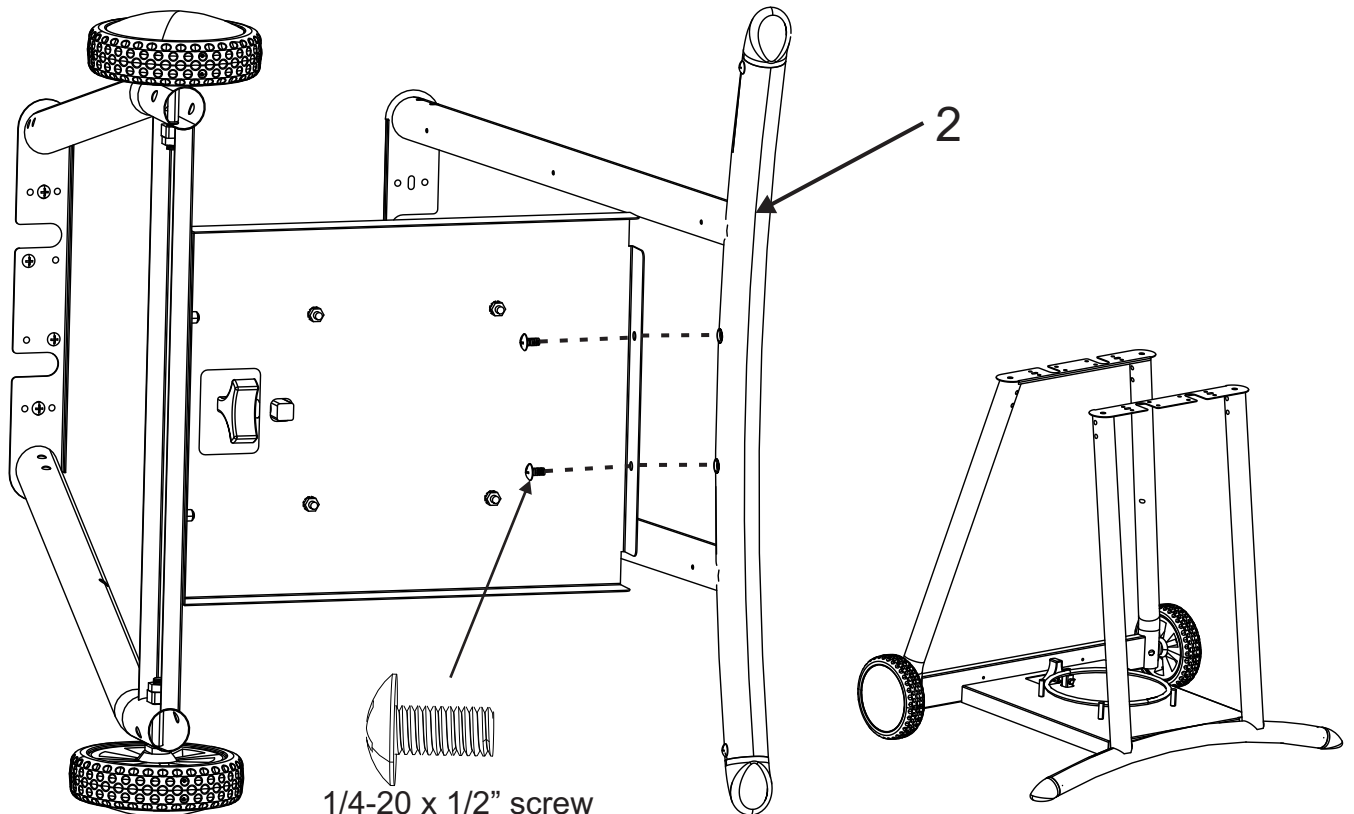
Après le montage, le panier, si votre panier ne siège pas à niveau, utiliser ces vis pour ajuster le chariot.

Después del montaje de compra, si su carro no se sienta nivel, el uso de estos tornillos para ajustar el carro.

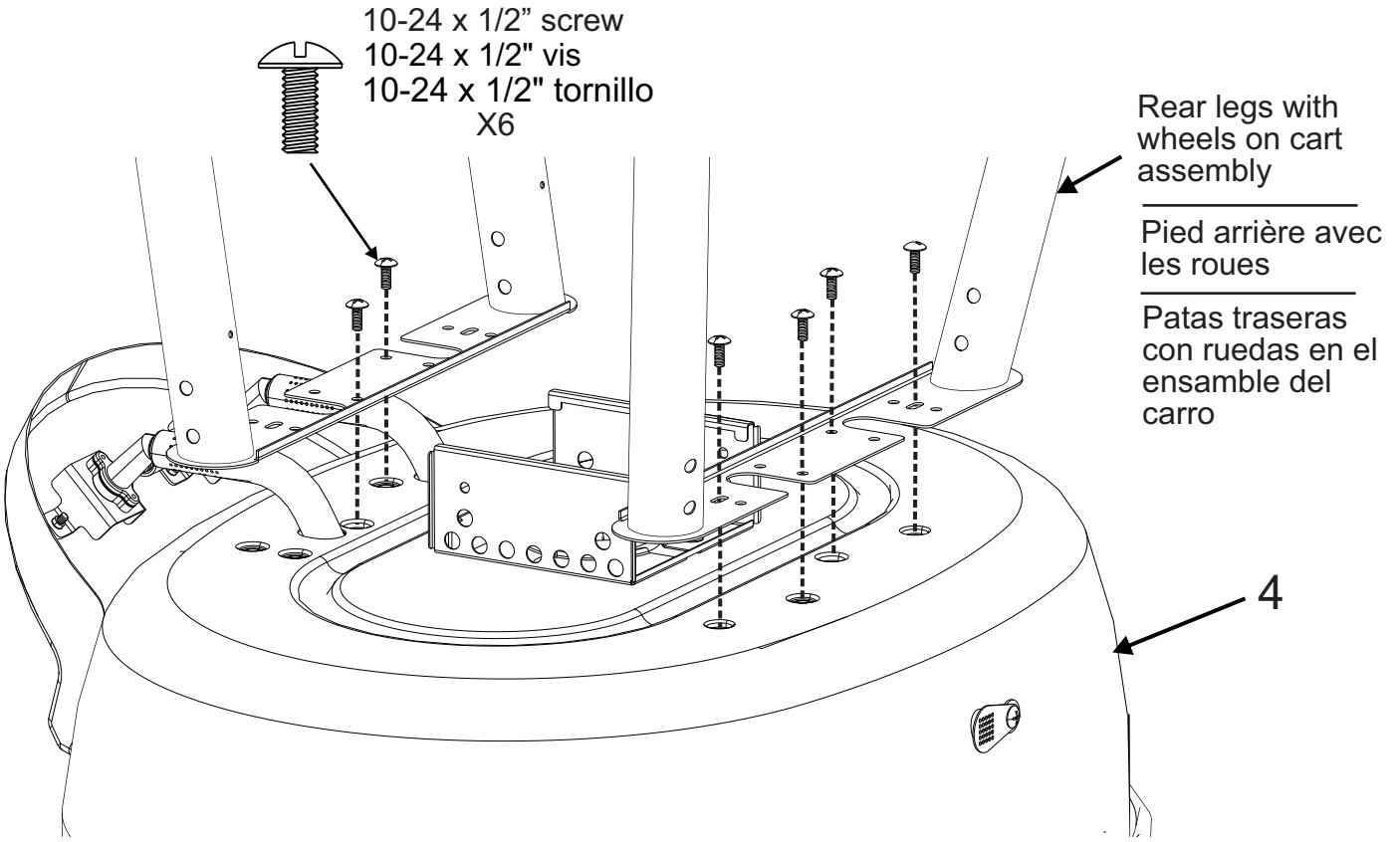


6

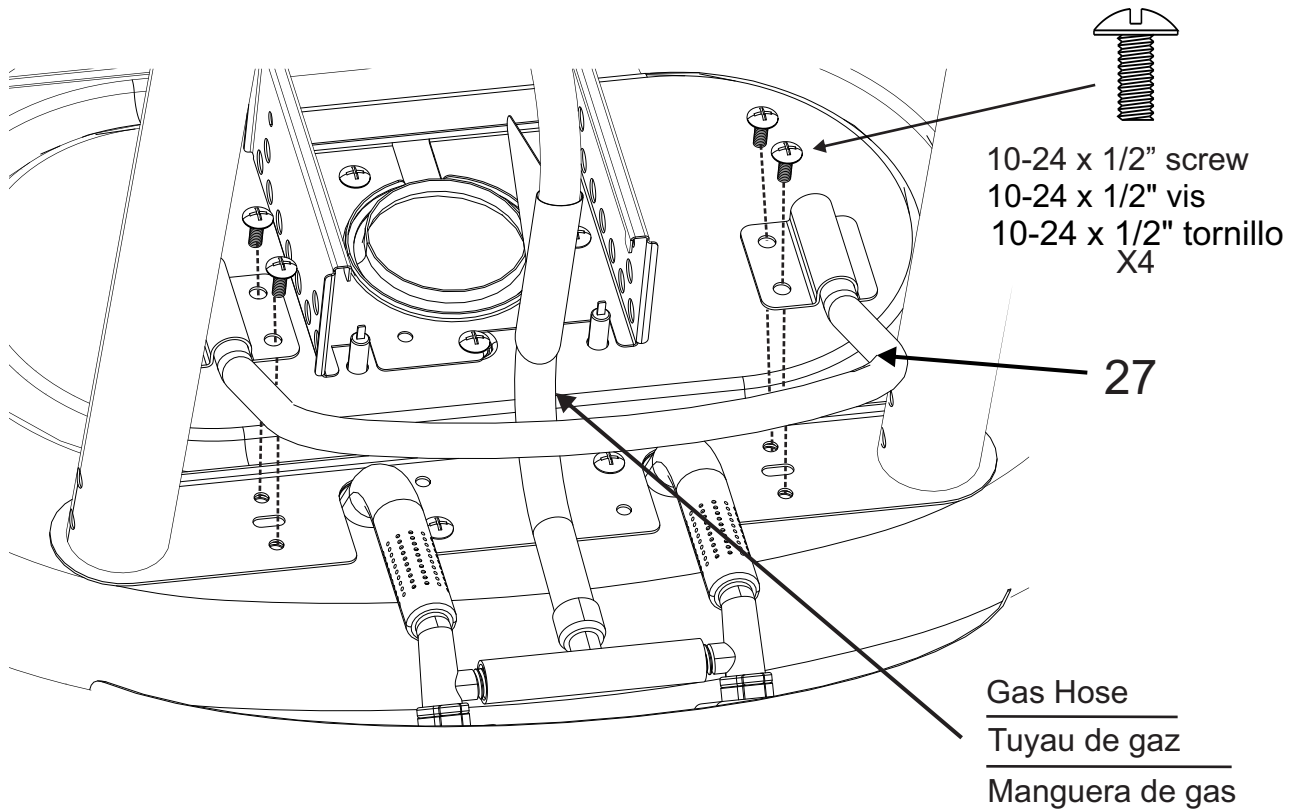
1/4-20 x 1/2" screw
1/4-20 x 1/2" vis
1/4-20 x 1/2" tornillo
X2



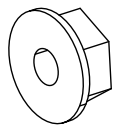
7



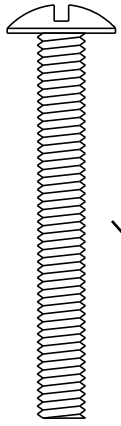
8



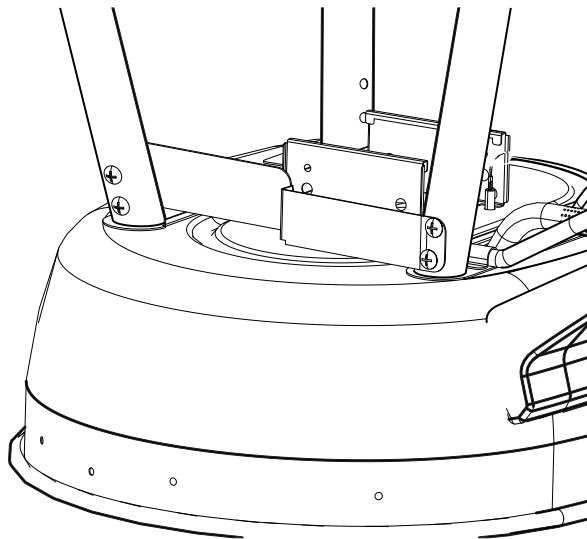
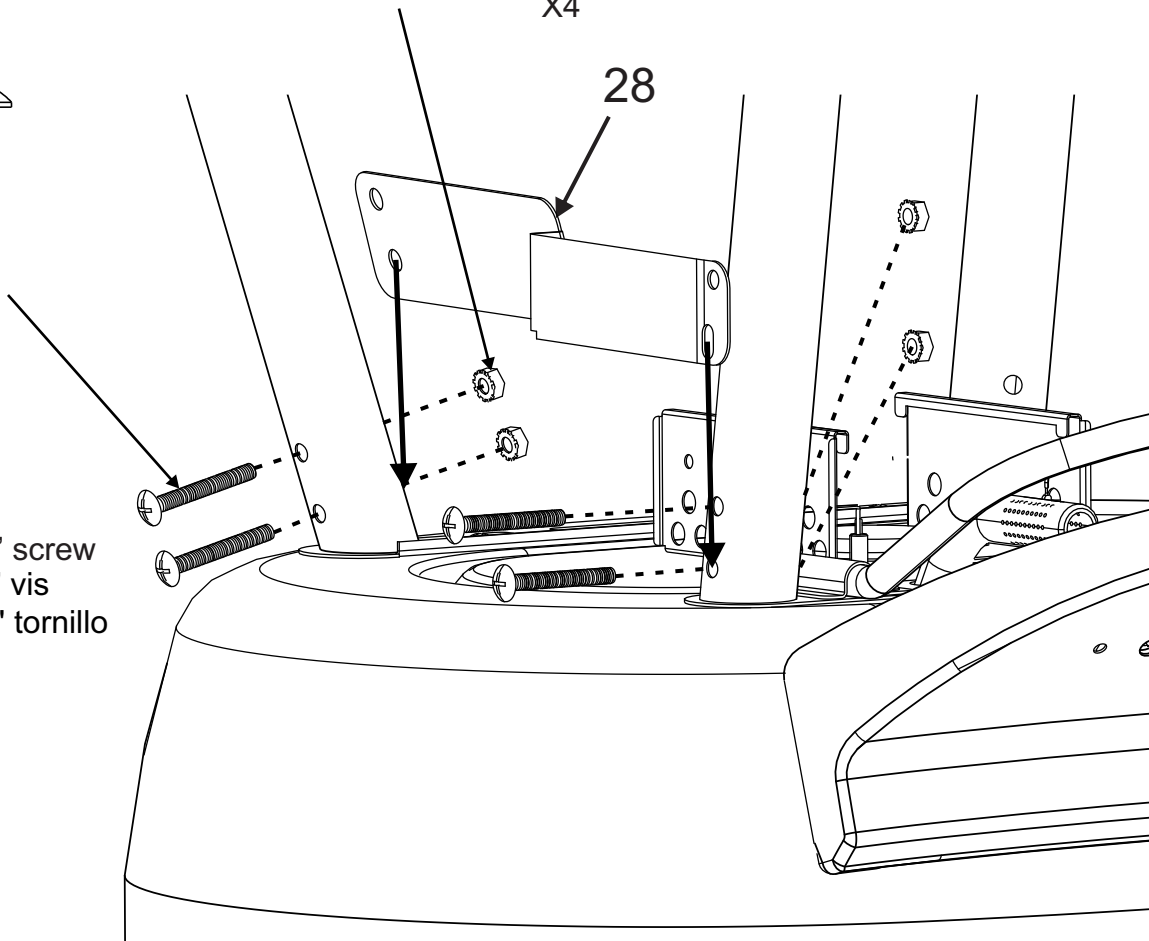
9



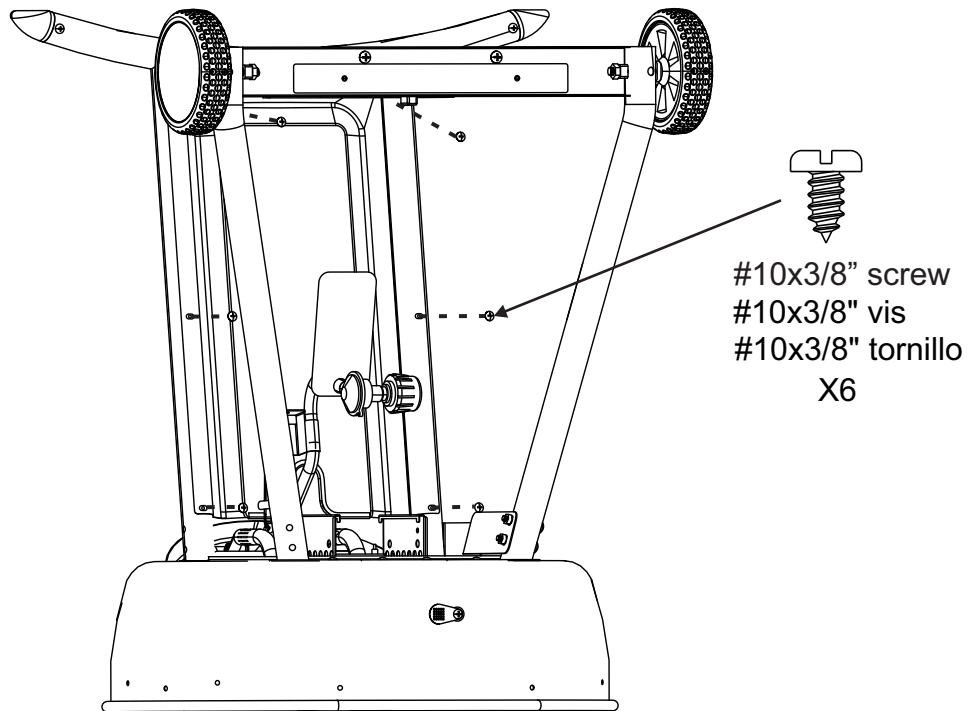
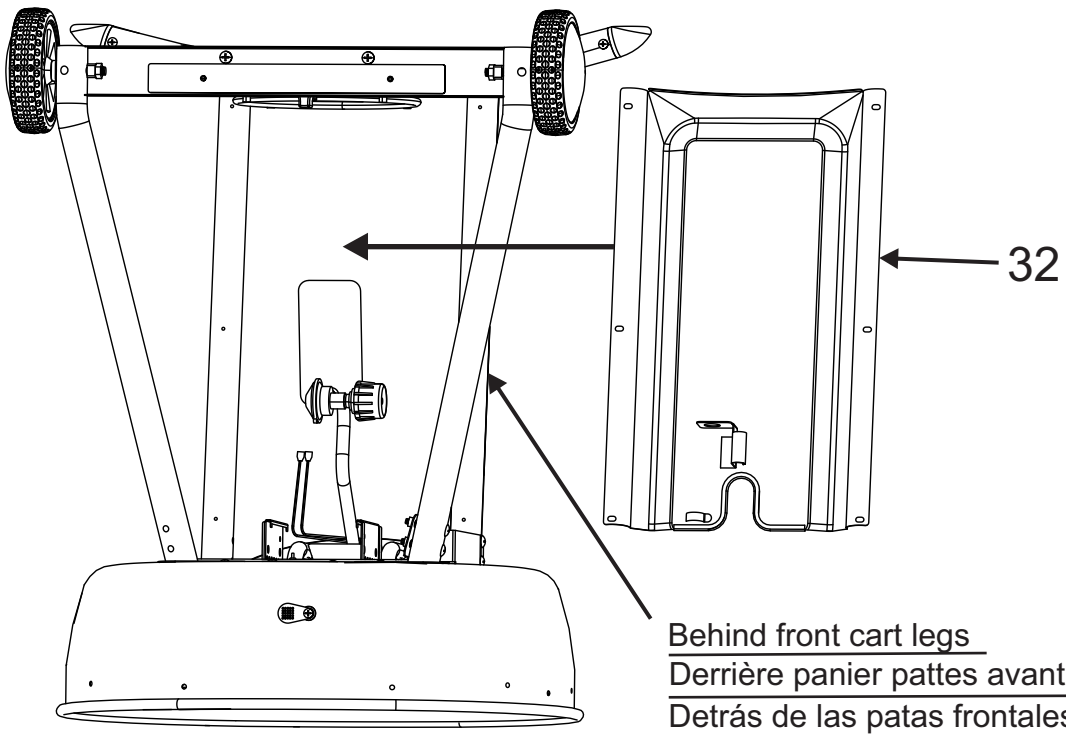
1/4-20 black nut
1/4-20 écrou noir
1/4-20 tuercas negro
X4



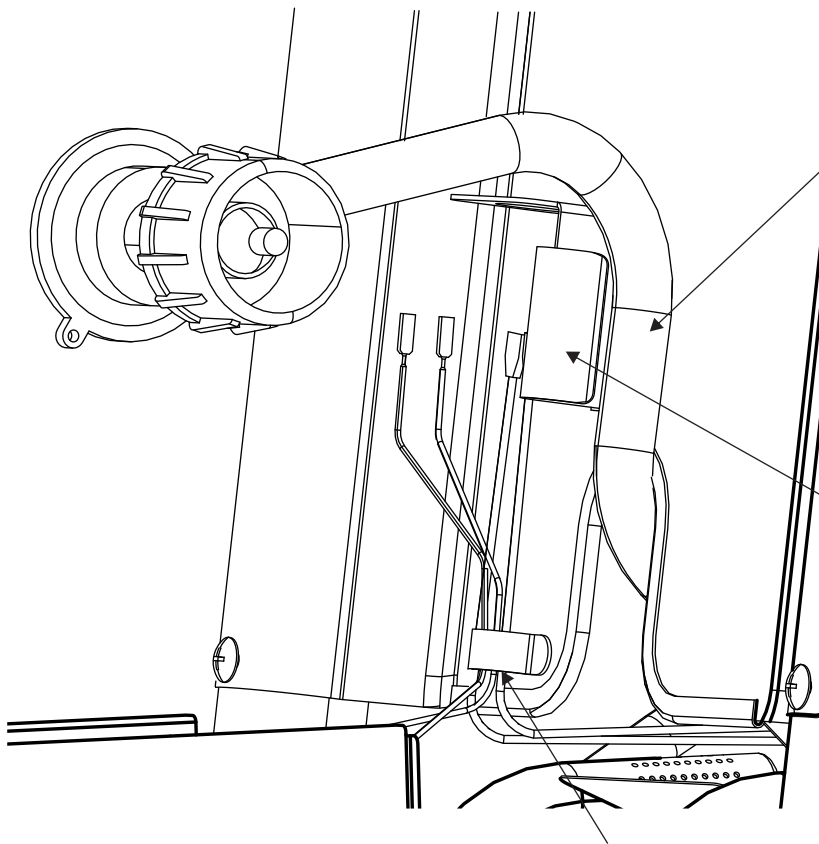
1/4-20 x 2" screw
1/4-20 x 2" vis
1/4-20 x 2" tornillo
X4



10



11



Secure gas hose
in hose retainer

Fixez le tuyau à gaz en
place dans l'attache de
retenue.

Manguera de gas
asegurada en retensor
de manguera

Hose retainer

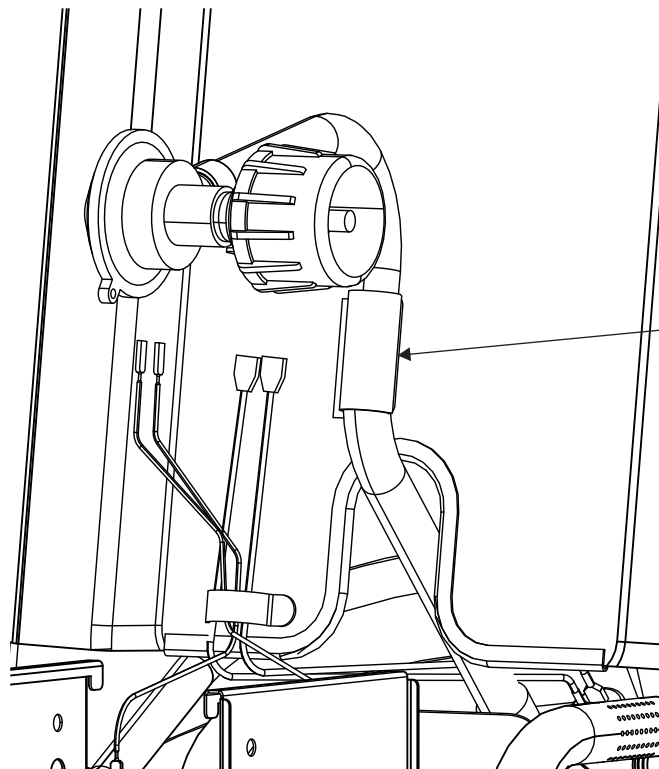
Attache de retenue
du tuyau

Retensor de manguera

Route ignition wires through retainer ring

Passer les fils d'allumage dans l'anneau de retenue

Conduzca los cables de ignición a través del anillo de retención



Properly secured gas hose

Tuyau bien fixé en place

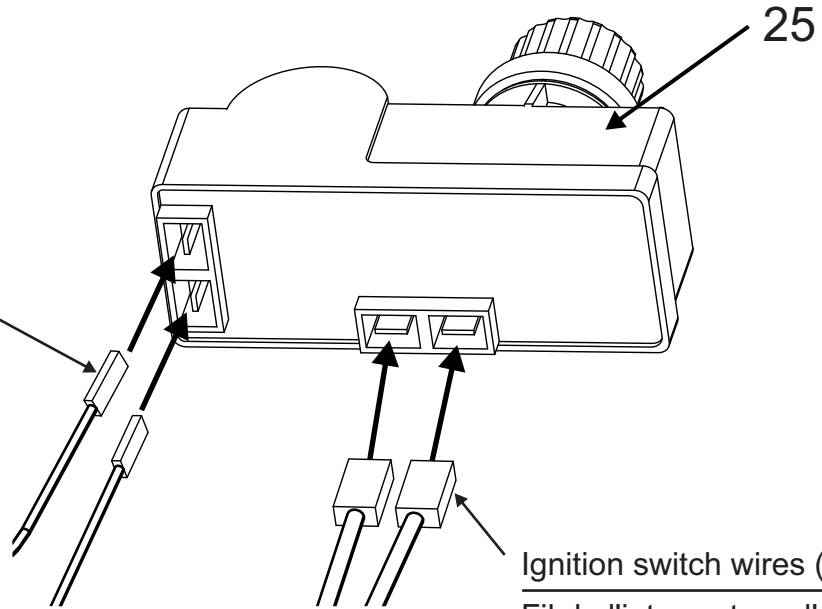
Manguera de gas
correctamente asegurada

12

Electrode wire (small terminal)

Câble d'allumage (petit connecteur électrique)

Electrodo wire (conector eléctrico pequeño)



Ignition switch wires (large terminal)

Fil de l'interrupteur d'allumage (grand connecteur électrique)

Cable del interruptor de encendido (conector eléctrico grande)

13

Battery cap

Chapeau de batterie

Casquillo de la batería

Battery

Batterie

Batería

Mounting nut

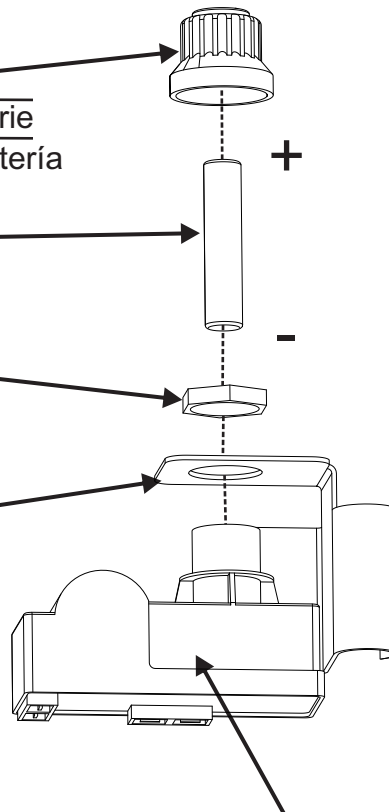
Écrou de module

Tuerca del módulo

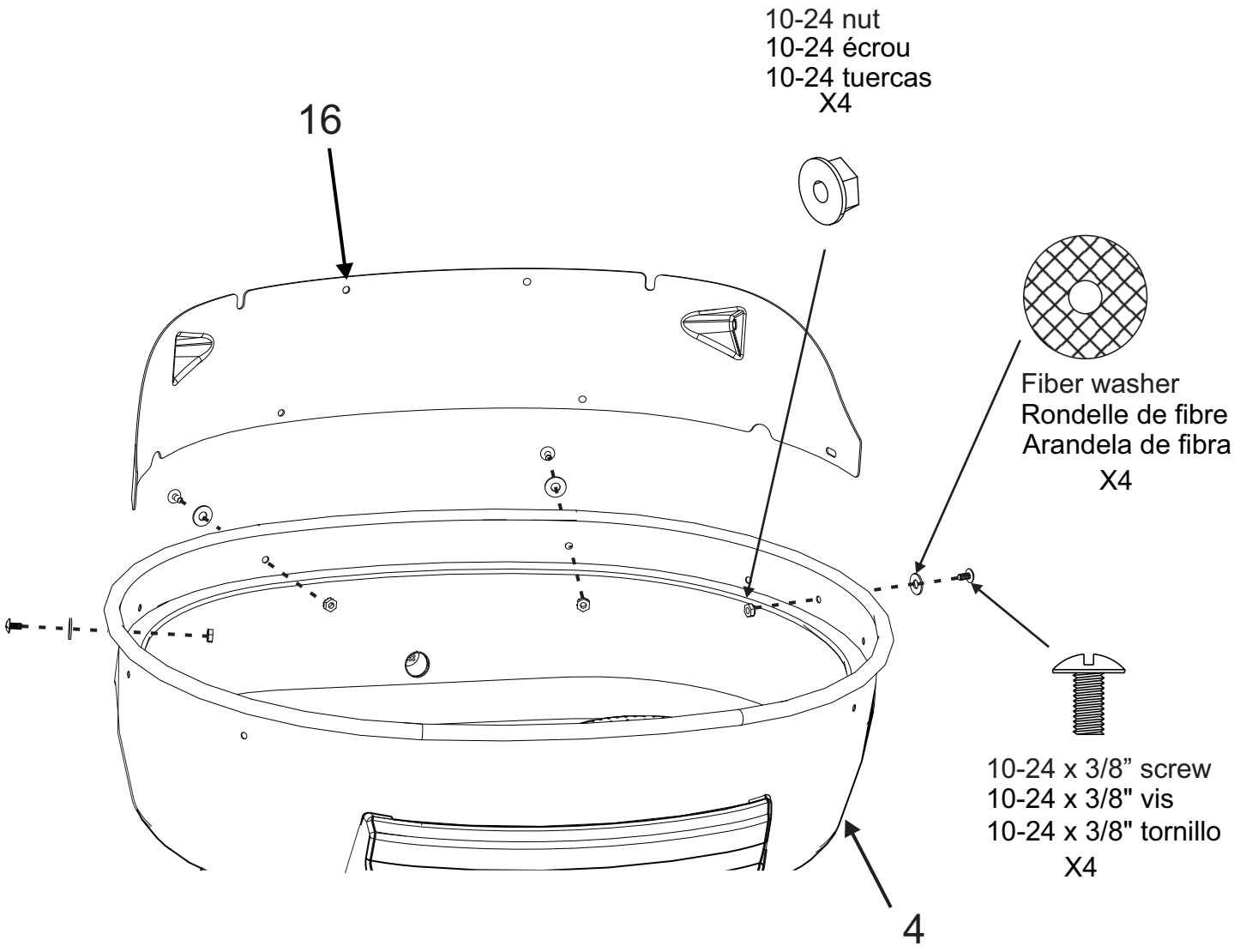
Mounting bracket

Support de montage

Soporte de montaje

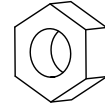
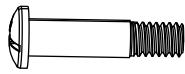


25

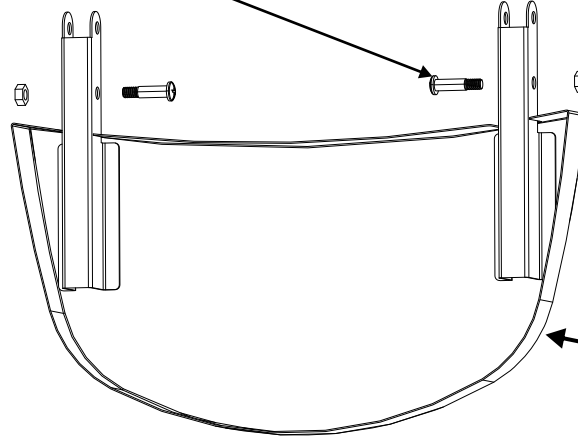


15

Pivot Screw
Vis pivot
Tornillo pivote
X4



1/4-20 Silver Nut
Tuerca plateada 1/4-20
écrou d'argent 1/4-20
X4



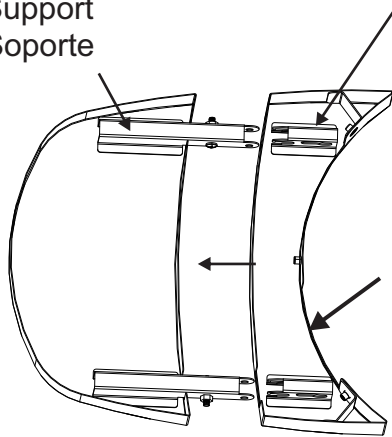
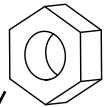
34
X2

16

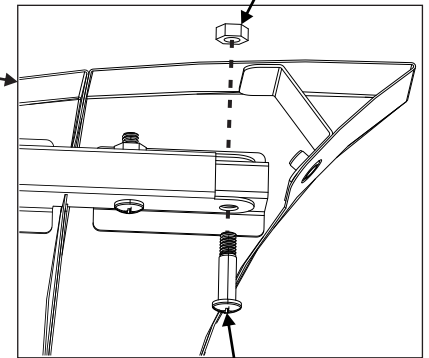
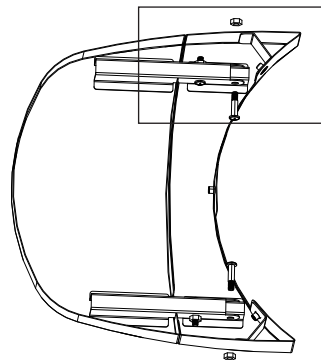
Bracket
Support
Soporte

Track
Rail
Guía

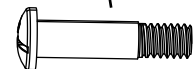
1/4-20 Silver Nut
Tuerca plateada 1/4-20
écrou d'argent 1/4-20
X4



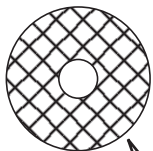
33
X2



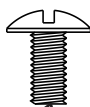
Pivot Screw
Vis pivot
Tornillo pivote
X4



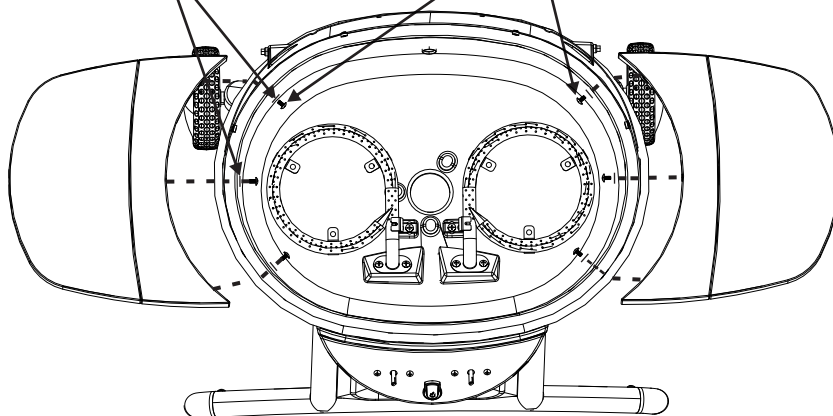
17



Fiber washer
Rondelle de fibre
Arandela de fibra
X6



10-24 x 1/2" screw
10-24 x 1/2" vis
10-24 x 1/2" tornillo
X6

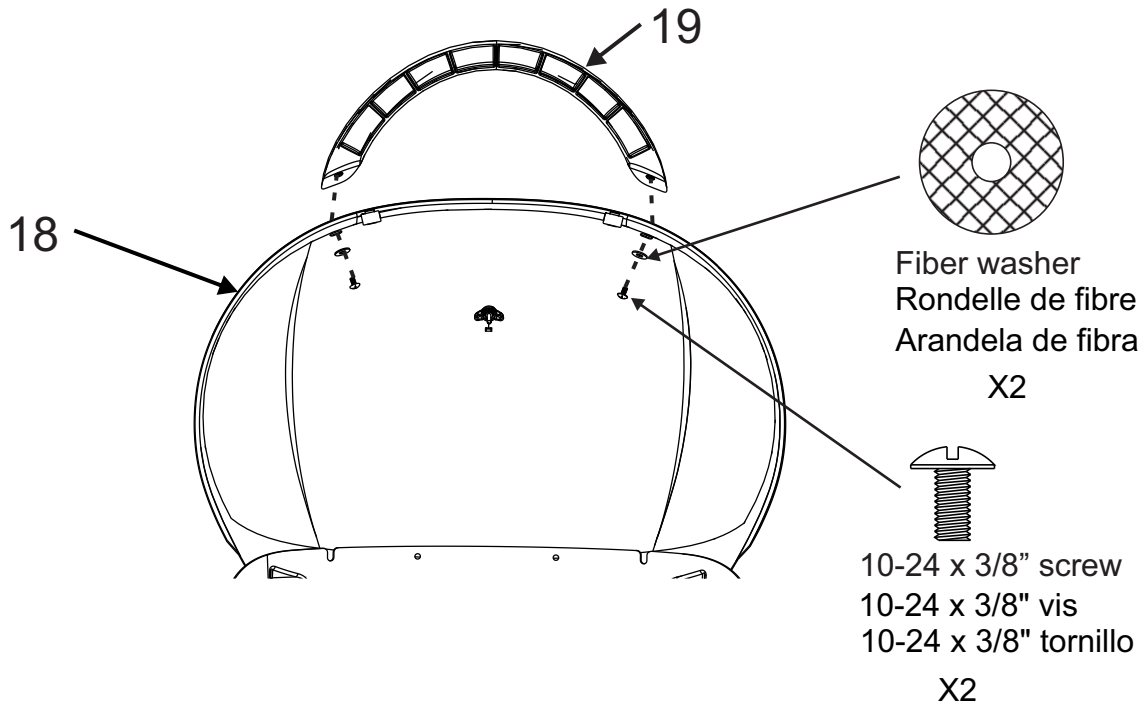


To fold shelf pull out, lift up and fold down. To close shelf lift shelf up and push in.

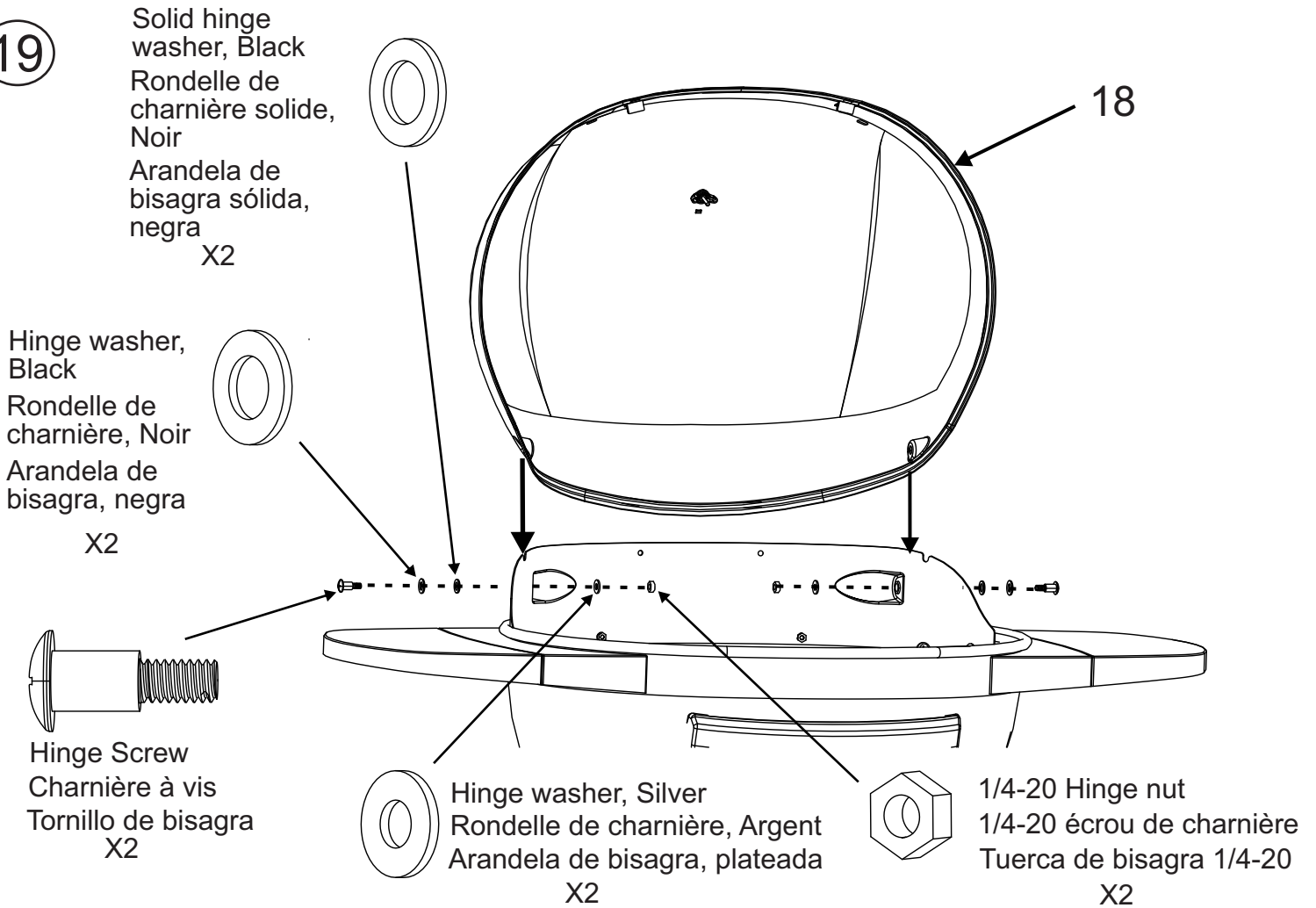
Pour fermer les tablettes, il suffit de les tirer et de les replier. Pour les ouvrir, dépliez-les vers le haut et poussez-les à l'intérieur

Para doblar el estante, levante y doble hacia abajo. Para cerrar el estante, levántelo y empújelo hacia adentro.

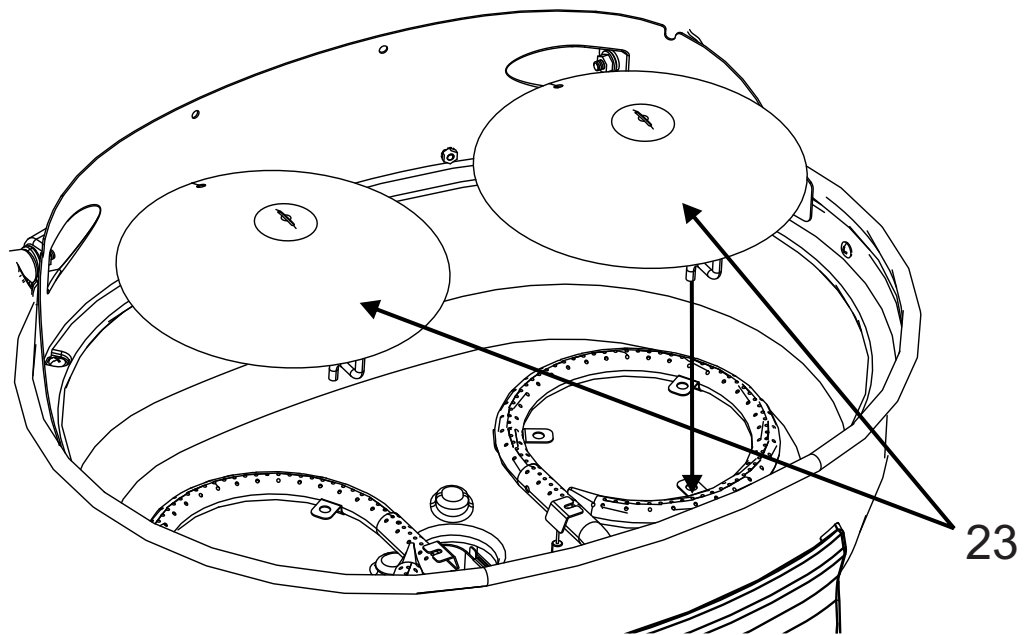
18



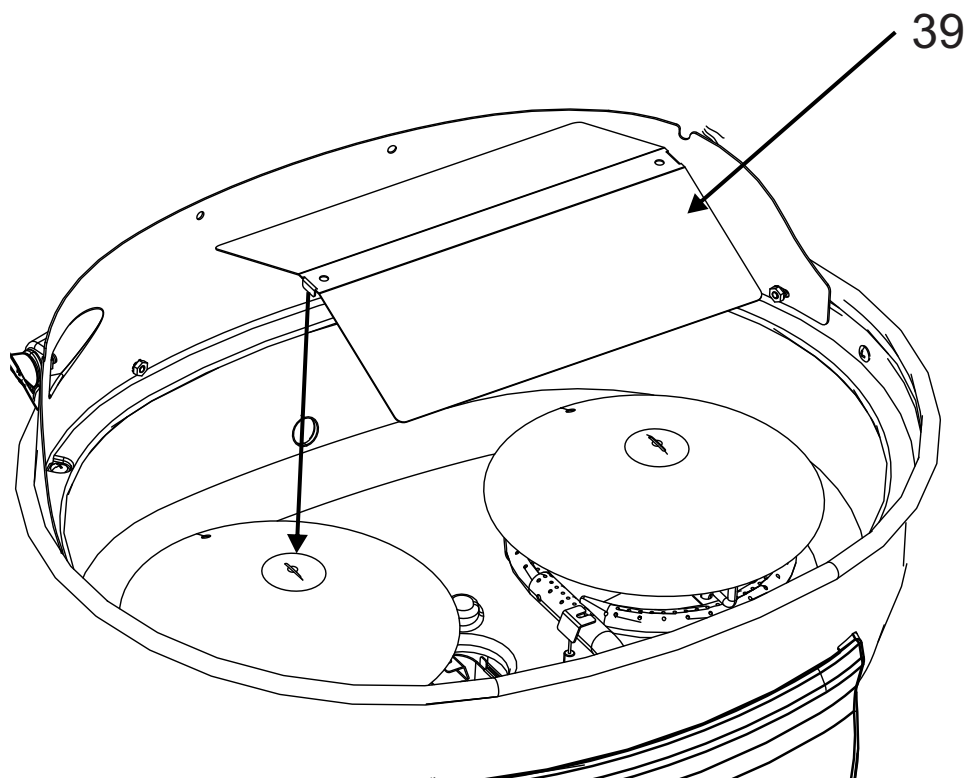
19



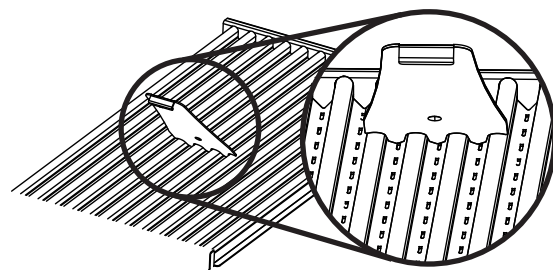
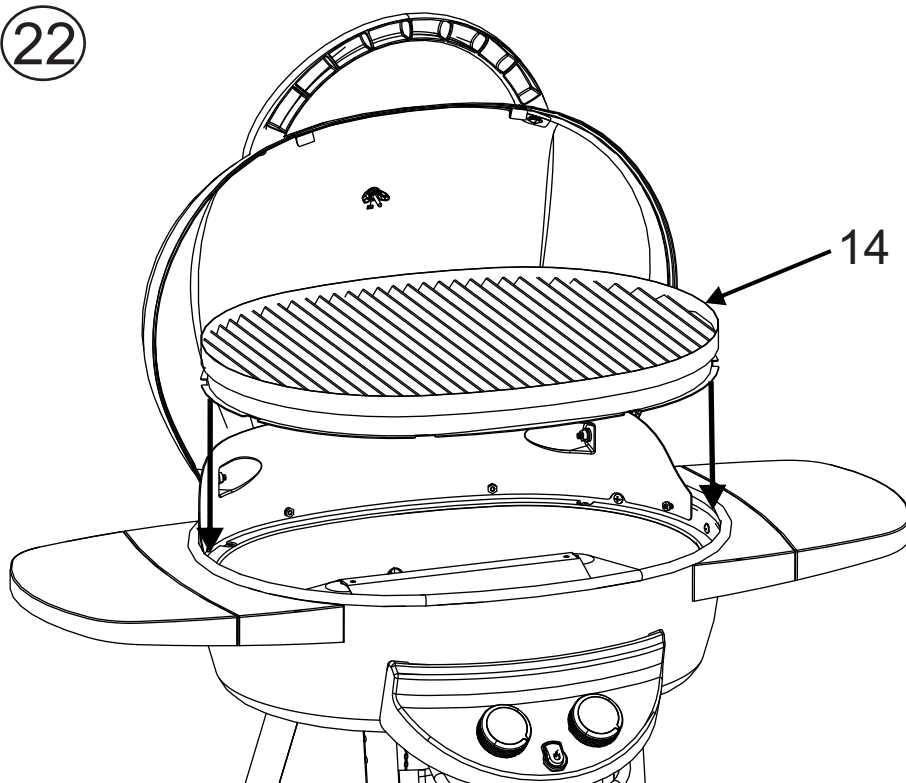
20



21



22

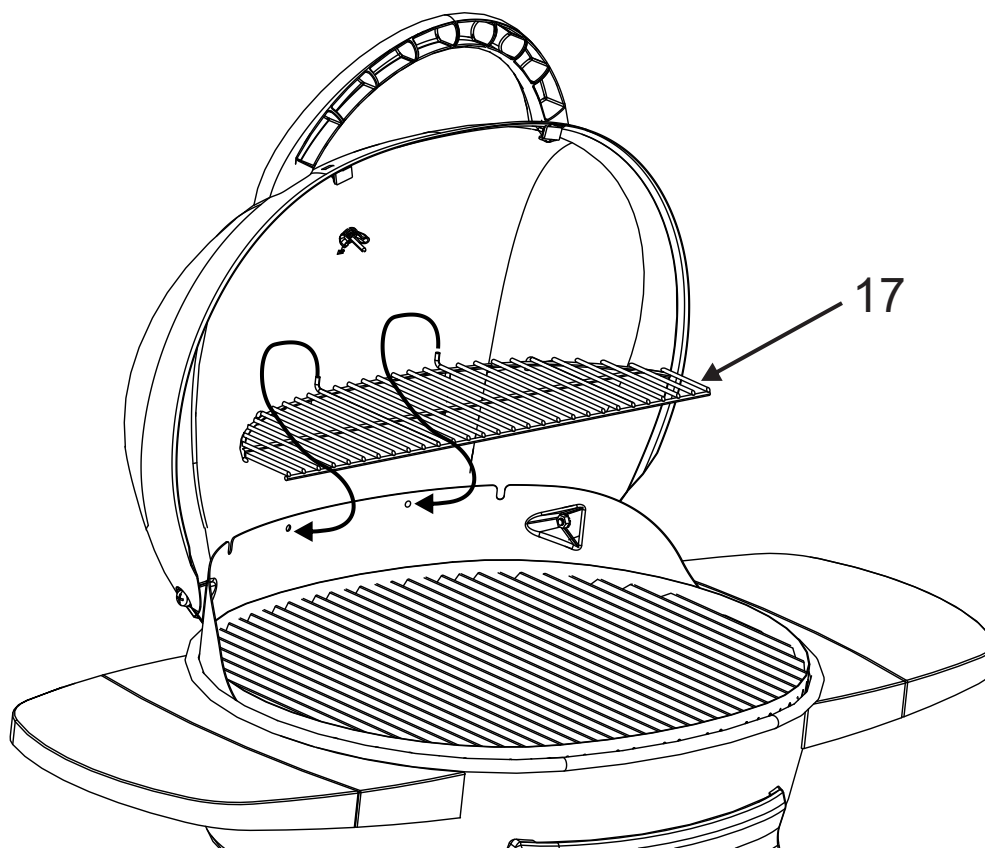


Inspect your infrared grate before each use to ensure that the openings are not covered with debris. See the Grilling Guide for detailed cleaning instructions.

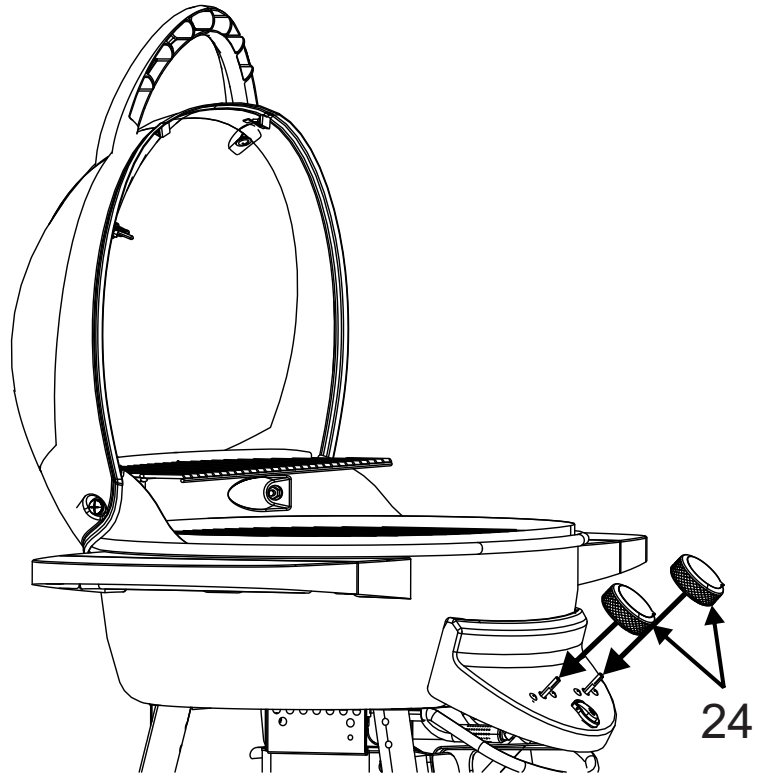
Inspectez votre grille infrarouge avant chaque utilisation pour vous assurer que les orifices ne sont pas recouverts de débris. Reportez-vous au guide des grillades pour connaître les consignes de nettoyage détaillées.

Revise su parrilla infrarroja antes de cada uso para asegurarse que las aberturas no están cubiertas de escombros. Consulte la Guía de Asado a la Parilla para la limpieza detallada.

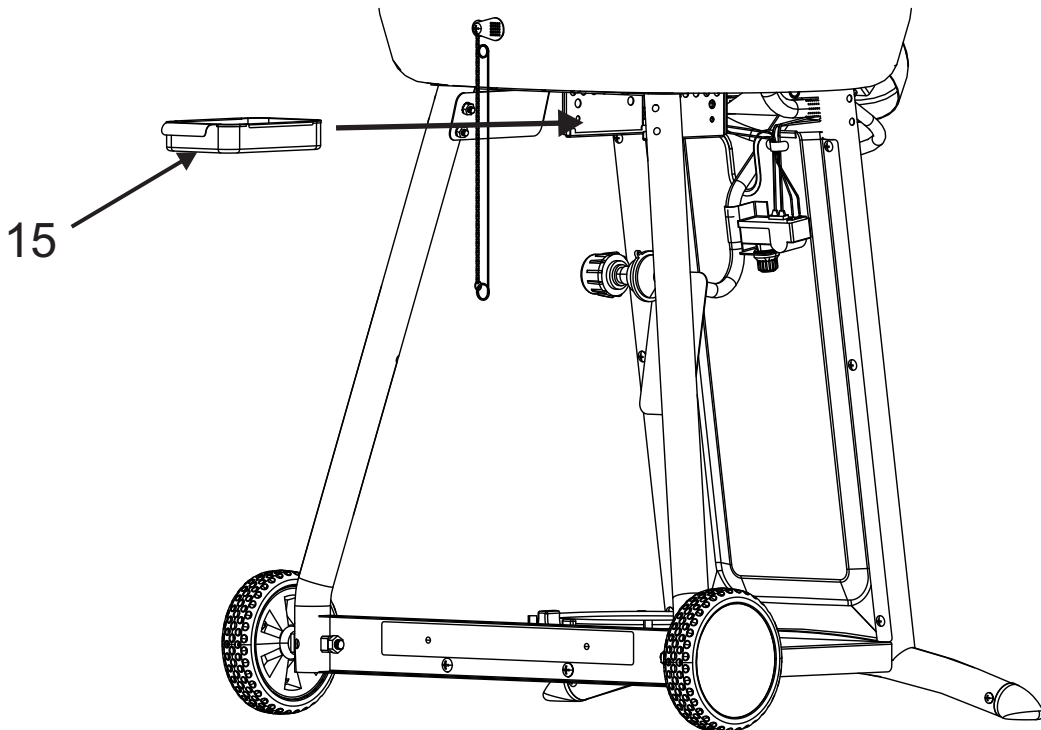
23



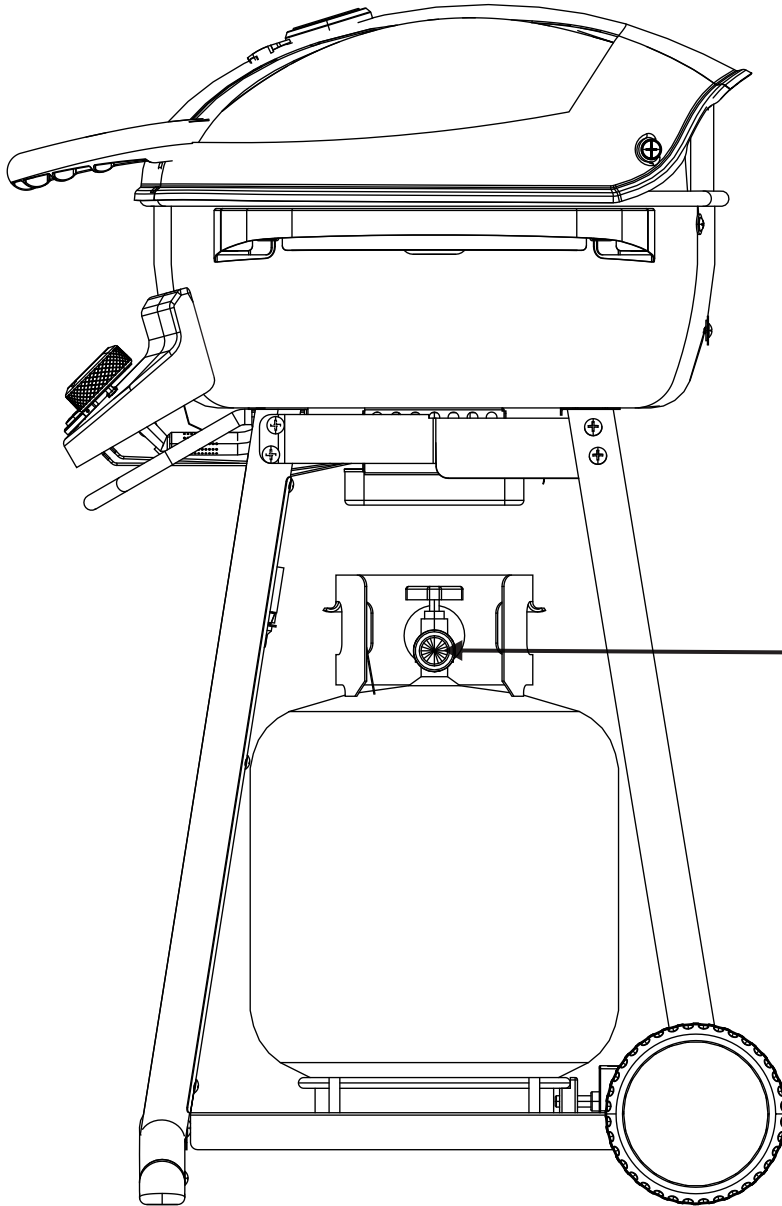
24



25



26



Cylinder valve must face to right side of cart once tank is attached.

Le robinet du réservoir doit être orienté vers le droite côté du chariot une fois le réservoir fixé en position.

Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia el lado derecho carrito.

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

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

Troubleshooting

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

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> • Out of gas. • Excess flow valve tripped. • Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check for gas in LP cylinder. • Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. • Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> • High or gusting winds. • Low on LP gas. • Excess flow valve tripped. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn front of grill to face wind or increase flame height. • Refill LP cylinder. • Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> • Grease buildup. • Excessive fat in meat. • Excessive cooking temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean burners and inside of grill/firebox. • Trim fat from meat before grilling. • Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	<ul style="list-style-type: none"> • Grease trapped by food buildup around burner system. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner tube(s)).	<ul style="list-style-type: none"> • Burner and/or burner tubes are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.
One burner does not light from other burner(s).	<ul style="list-style-type: none"> • Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s). 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean carry-over tube(s) with wire brush.

Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause	Check Procedure	Prevention/Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; no noise can be heard from spark module.	<ul style="list-style-type: none"> • Battery not installed properly. • Dead battery. • Button assembly not installed properly. • Faulty spark module. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check battery orientation. • Has battery been used previously? • Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding. • If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" on cap end.) • Replace battery with new alkaline battery. • Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully. • Replace spark module assembly.
SECTION II No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; noise can be heard from spark module.	<ul style="list-style-type: none"> • Output lead connections not connected. 	<ul style="list-style-type: none"> • Are output connections on and tight? 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.
SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength	<ul style="list-style-type: none"> • Output lead connections not connected. • Arcing to grill away from burner(s). • Weak battery. • Electrodes are wet. • Electrodes cracked or broken "sparks at crack". 	<ul style="list-style-type: none"> • Are output connections on and tight? • If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame. • All sparks present but weak or at slow rate. • Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports? • Inspect electrodes for cracks. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. • If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires. • Replace battery with a new alkaline battery. • Use paper towel to remove moisture. • Replace cracked or broken electrodes.

URGENCES : si une fuite de gaz ne peut pas être arrêtée, ou si un incendie se propage en raison d'une fuite de gaz, appelez le service d'incendie.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz sur un tuyau cassé, coupé ou brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> Tuyau endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir ou à la source au niveau du système de distribution du gaz naturel. Cessez d'utiliser ce produit et remplacez la vanne / tuyau / régulateur. Une fois valve / tuyau / régulateur remplacé conduite vérification de fuite complète par manuel.
Fuite de gaz du réservoir de GPL.	<ul style="list-style-type: none"> Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le réservoir de gaz.
Fuite de gaz de la valve du réservoir de GPL.	<ul style="list-style-type: none"> Défaillance de la valve du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir de GPL. Rapportez le réservoir de GPL au fournisseur.
Fuite de gaz entre le réservoir de GPL et le raccord du régulateur.	<ul style="list-style-type: none"> Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du joint d'étanchéité. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir. Retirez le régulateur du réservoir et vérifiez par inspection visuelle si le joint d'étanchéité a été endommagé ou non. Consultez les sections « Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL » et « Connexion du régulateur au réservoir de GPL ».
Feu sortant du panneau de commande.	<ul style="list-style-type: none"> Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le feu éteint et l'appareil refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le afin d'identifier la présence de rouille ou de nids d'araignées. Consultez les pages concernant les dangers naturels et celles sur le nettoyage du brûleur.
Feu de graisse ou grosses flammes continues au dessus de la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Accumulation excessive de graisse autour du brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le refroidissement terminé, enlevez les particules d'aliments et la graisse accumulés à l'intérieur du foyer, du plateau d'écoulement de la graisse et des autres surfaces.

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
<p>Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques)</p> <p><i>suite à la page suivante.</i></p>	<p>PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ :</p> <ul style="list-style-type: none"> Vous essayez d'allumer le mauvais brûleur. Le brûleur n'est pas branché au système de valve. Le brûleur est obstrué. Le gaz ne circule pas. Il y a un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL. L'écrou de raccord et le réservoir de GPL ne sont pas complètement branchés. <p>PROBLÈMES ÉLECTRIQUES :</p> <ul style="list-style-type: none"> L'électrode est fendue ou cassée. Des étincelles se produisent à l'endroit de la fissure. La pointe de l'électrode n'est pas placée au bon endroit. (Ne s'applique pas SUREFIRE) Des fils ou l'électrode sont couverts de résidus de cuisson. Les fils sont débranchés ou le contact est mauvais. Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode. La pile est épuisée. <p>ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE :</p> <ul style="list-style-type: none"> Pas d'étincelles, pas de bruit d'allumage. Pas d'étincelles, quelques bruits d'allumage. Les étincelles sont présentes, mais pas au niveau de l'électrode ou pas à pleine puissance. 	<ul style="list-style-type: none"> Voir les instructions sur le panneau de commande et dans la section Utilisation et entretien. Assurez-vous que le système de valve est bien inséré dans les tubes du brûleur. Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou par d'autres matières. Voir la section sur le nettoyage et l'entretien. Vérifiez que le réservoir de GPL n'est pas vide. Si le réservoir de GPL n'est pas vide, consultez l'article « Baisse subite de la circulation du gaz ». Fermez tous les boutons de réglage et débranchez l'écrou de raccord du réservoir de gaz. Rebranchez-le et essayez à nouveau. Tournez l'écrou de raccord d'environ un demi-tour ou de trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué à fond. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils. Remplacez la ou les électrodes. <p>Brûleurs principaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 1/8 po et 1/4 po. Ajustez au besoin. <p>Brûleur latéral :</p> <ul style="list-style-type: none"> La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 1/8 po et 3/16 po. Ajustez au besoin. Nettoyez les fils ou les électrodes au moyen d'alcool à friction et d'un chiffon propre. Rebranchez les fils ou remplacez les électrodes et les fils. <ul style="list-style-type: none"> Remplacez le câble d'allumage ou l'électrode. Remplacez par une nouvelle pile alcaline. Reportez-vous à la section I du système d'allumage électronique. Reportez-vous à la section II du système d'allumage électronique. Reportez-vous à la section III du système d'allumage électronique.
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la section « PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ » L'allumette est trop courte. Méthode incorrecte d'allumage avec une allumette. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des allumettes à tige longue (allumettes conçues pour l'allumage de foyers). Reportez-vous à la section « Allumage avec une allumette » dans le manuel d'utilisation et d'entretien.

Dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Baisse subite du flux de gaz ou flamme faible.	<ul style="list-style-type: none"> Le gaz est épuisé. La soupape de remplissage excessif a été déclenchée. Il existe un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le réservoir de GPL contient bien du gaz. Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le gril. Si les flammes sont toujours faibles, fermez les boutons et la valve du réservoir. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et faites un essai d'étanchéité. Ouvrez la valve du réservoir, attendez 30 secondes, puis allumez le gril. Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Débranchez l'écrou de raccord du réservoir. Rebranchez-le et essayez de nouveau.
Les flammes s'éteignent.	<ul style="list-style-type: none"> Vents forts ou rafales. Niveau de gaz bas. La soupape de remplissage excessif a été déclenchée. 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le gril afin de faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. Remplissez le réservoir de gaz. Reportez-vous à la section « Baisse subite de l'écoulement du gaz » ci-dessus.
Flambées soudaines.	<ul style="list-style-type: none"> Accumulation de graisse. Excès de gras dans la viande. Température de cuisson excessive. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez les brûleurs et la partie intérieure du gril ou du foyer. Enlevez le gras de la viande avant la cuisson. Ajustez (abaissez) la température selon le cas.
Incendie de graisse persistant.	<ul style="list-style-type: none"> Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL. Laissez le couvercle en position et laissez le feu s'épuiser. Lorsque le gril a refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme... (incendie dans les tubes du brûleur).	<ul style="list-style-type: none"> Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués. 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Nettoyez les brûleurs ou les tubes de brûleur. Voir la section sur le nettoyage du brûleur du manuel d'utilisation et d'entretien.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs.	<ul style="list-style-type: none"> Accumulation de graisse ou de particules d'aliments dans le(s) extrémité(s) des renforts de tube. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le(s) renfort(s) de tube au moyen d'une brosse métallique.

Dépannage – Allumage électronique

Problème (allumage)	Cause possible	Vérification de la procédure	Prévention/Solution
SECTION I Pas d'étincelles apparaissent à tout moment des électrodes d'allumage électronique. Bouton pressé, pas de bruit peut être entendu à partir de bougies module.	<ul style="list-style-type: none"> La pile n'est pas installée correctement. La pile est épuisée. Le bouton n'est pas installé correctement. Le module de production d'étincelles est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez l'orientation de la pile. Cette pile a-t-elle déjà été utilisée? Vérifiez que le filetage est bien engagé. Le bouton doit se déplacer librement de haut en bas. Si aucune étincelle n'est produite avec une nouvelle pile et un bon raccord de fils, le module est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Installez la pile (assurez-vous que les polarités « - » et « + » sont orientées correctement, avec le côté « + » sur la fin de la PAC.) Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline. Desserrez l'assemblage du capuchon du bouton et installez-le de nouveau, en vous assurant que le filetage est aligné et engagé complètement. Remplacez le module d'étincelles.
SECTION II Pas d'étincelles apparaissent à tout moment des électrodes d'allumage électronique. Bouton pressé, le bruit peut être entendu à partir de bougies module.	<ul style="list-style-type: none"> Les fils de sortie ne sont pas branchés. 	<ul style="list-style-type: none"> Les fils de sortie sont-ils branchés et étanches? 	<ul style="list-style-type: none"> Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes.
SECTION III Des étincelles sont présentes, mais pas vis-à-vis de toutes les électrodes ou alors, les étincelles ne sont pas à pleine puissance.	<ul style="list-style-type: none"> Les fils de sortie ne sont pas branchés. Amorçage d'arc électrique loin des brûleurs. Pile faible. Les électrodes sont mouillées. Les électrodes sont fendues ou cassées. Des étincelles apparaissent à l'endroit de la fissure. 	<ul style="list-style-type: none"> Les fils de sortie sont-ils branchés et étanches? Si possible, observez le gril dans l'obscurité. Faites fonctionner le dispositif d'allumage et cherchez l'amorçage de l'arc entre les fils de sortie et le cadre du gril. Toutes les étincelles sont présentes, mais faibles ou lentes. Y-a-t-il une accumulation d'humidité sur l'électrode ou dans les ouvertures du brûleur? Examinez les électrodes pour d'éventuelles fissures. 	<ul style="list-style-type: none"> Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes. Si vous voyez des étincelles autres que celles des brûleurs, les fils d'isolation sont peut-être endommagés. Remplacez les fils. Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline. Essuyez l'humidité avec une serviette de papier. Remplacez les électrodes fendues ou cassées.

CASOS DE EMERGENCIA: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Deje de utilizar el producto y vuelva a colocar la válvula / la manguera / el regulador. Una vez que la válvula / la manguera / regulador sustituyó conducta completa revisión de fugas según el manual.
Fuga de gas del cilindro.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	• Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas <i>Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas</i> y <i>Cómo conectar el regulador al cilindro de gas</i> .
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a <i>Los peligros naturales</i> y <i>la limpieza de la unidad del quemador</i> .
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección <i>Resolución de problemas del encendido electrónico</i>) <i>Continúa en la página siguiente.</i>	<p>PROBLEMAS DE GAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Está tratando de encender el quemador equivocado. • El quemador no está conectado a la válvula de control. • Obstrucción en el quemador. • No hay flujo de gas. <p>• Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.</p> <p>• La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.</p> <p>PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta". • La punta del electrodo no está en la posición correcta. (No se aplica a SURFIRE) <ul style="list-style-type: none"> • El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. • Los cables están flojos o desconectados. • Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo. • Pila gastada. <p>ENCENDIDO ELECTRÓNICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No hay chispa, no hay sonido de encendido. • No hay chispa, hay un sonido leve de encendido. • Hay chispas, pero no en el electrodo o a plena potencia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada <i>Uso y mantenimiento</i>. • Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. • Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección <i>Uso y mantenimiento</i>. • Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i>. <ul style="list-style-type: none"> • Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. • Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas. <ul style="list-style-type: none"> • Cambie el (los) electrodo(s). <p>Quemadores principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4" (3,17 mm a 6,35 mm). Ajústela si es necesario. <p>Quemador lateral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". (3,17 mm a 4,76 mm) Ajústela si es necesario. <ul style="list-style-type: none"> • Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. • Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. • Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo. • Cámbiela por una pila alcalina nueva. • Lea la sección I de <i>Sistema de encendido electrónico</i>. • Lea la sección II de <i>Sistema de encendido electrónico</i>. • Lea la sección III de <i>Sistema de encendido electrónico</i>.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	<ul style="list-style-type: none"> • Lea "PROBLEMAS DE GAS:". • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encendido con fósforos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). • Lea la parte titulada <i>Encendido con fósforos</i> de la sección <i>Uso y mantenimiento</i>.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	<ul style="list-style-type: none"> Se acabó el gas. Se activó la válvula por sobrecarga de gas. Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique que el tanque de gas esté cargado. Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la parrilla. Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
Llamas que se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> Vientos fuertes o en ráfagas. Bajo flujo de gas propano. Se activó la válvula por sobrecarga de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. Recargue el tanque de gas. Lea lo referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i> en la sección anterior.
Fogonazos.	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación de grasa. Came sumamente grasosa. Temperatura de cocción demasiado elevada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	<ul style="list-style-type: none"> Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas...(fuego en los tubos del quemador).	<ul style="list-style-type: none"> El quemador o los tubos del quemador están obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de <i>Uso y mantenimiento</i>.
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.

Resolución de problemas - Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado, no se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	<ul style="list-style-type: none"> La pila no está instalada adecuadamente. Pila gastada. Montaje Button no instalado correctamente Módulo de chispas defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> Revise la orientación de la pila. ¿Es una pila usada? Verifique que la tapa de la pila esté bien conectada. Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> Instale la pila (verifique que los conectores "+" y "-" estén orientados correctamente, con el extremo "+" de la tapa.) Cámbiela por una pila alcalina nueva. Quite la unidad de la tapa de la pila y vuelva a instalarla; verifique que esté bien conectada. Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado; se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	<ul style="list-style-type: none"> Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. 	<ul style="list-style-type: none"> ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? 	<ul style="list-style-type: none"> Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia	<ul style="list-style-type: none"> Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es). Pila débil. Los electrodos están húmedos. Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas". 	<ul style="list-style-type: none"> ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla. Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas. ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión? Examine los electrodos para detectar grietas. 	<ul style="list-style-type: none"> Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos. Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables. Cambie la pila por una pila alcalina nueva. Use una toalla de papel para secar la humedad. Cambie los electrodos agrietados o rotos.

Three convenient ways to register your product: Trois façons pratiques d'enregistrer votre produit: Tres formas convenientes de registrar su producto:

- 1** Online
En ligne
En línea

www.charbroil.com/register

2



FOR US ONLY

Text "Register" to "GRILLS" (474557)

Envíe un mensaje de texto con la palabra
"Register" a "GRILLS" (474557)

- 3** By mail | Par la poste | Por correo

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

*Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

* 1. First Name | Nombre | Prénom

Initial | Inicial | Initiale

Last Name | Apellido | Nom de Famillie

Address (number & street) | Dirección (número y calle) | Adresse (numéro et rue)

Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.

City | Ciudad | Ville

State | Estado | Province

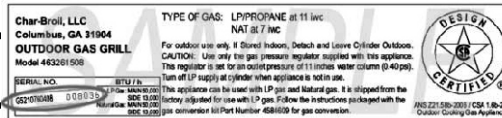
Zip Code | Código Zip | Code Postal

* 2. E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique

* 3. Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone

* 4. Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle

Serial Number | Número de serie | Numéro de série



STICKER ON PRODUCT

* 5. Attach copy of your sales receipt here.

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veillez attacher une copie de votre reçu ici.

6. Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat

\$

7. Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin

8. Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat

9. Your Gender | Sexo | Sexe:

Male | Masculino | Masculin

Female | Femenino | Féminin

10. Which product are you registering?

¿Qué producto está registrando?

Quel produit enregistrez-vous?

1. Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. Smoker | Ahumador | Fumoir
4. Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration

P.O. Box 1240

Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here:
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

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



©2014 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31902. Printed in China. Imprimé en Chine. Impreso en China.
©2014 Assembly instructions. ©2014 Assemblée des instructions. ©2014 Instrucciones de ensamblado.