IN231100415V04_US_CA

846-136V30_846-136V80

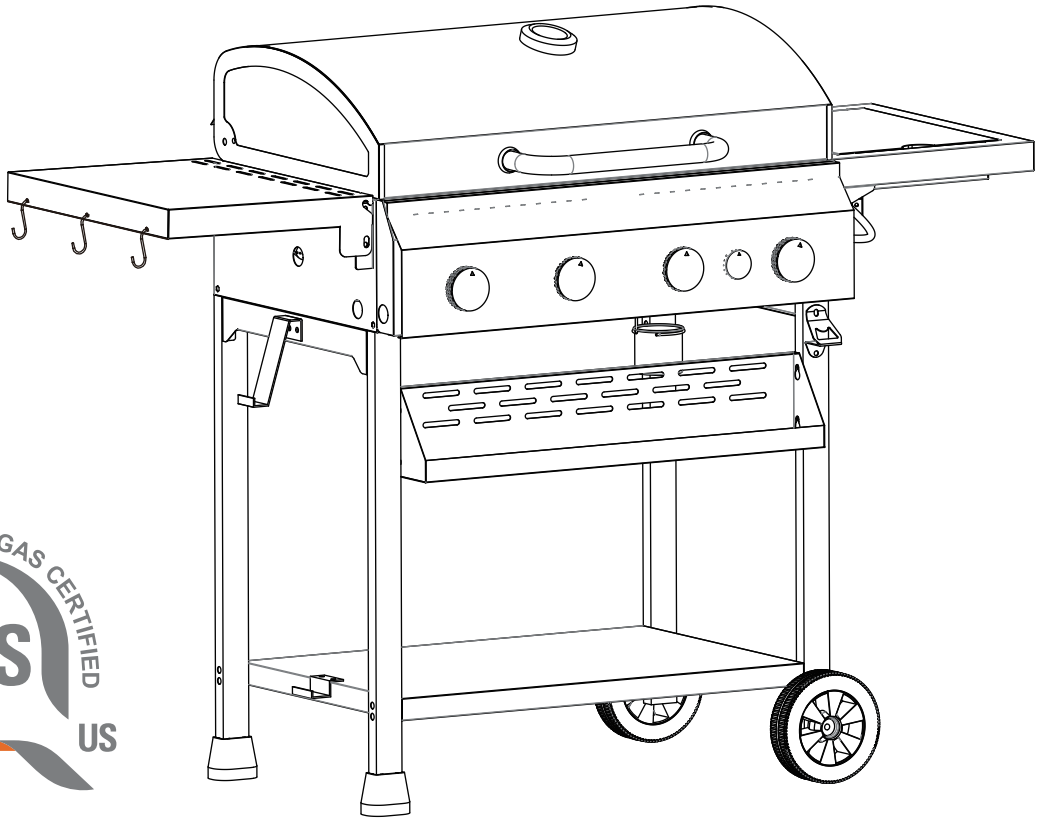
WN-03JY-04B

LP GAS GRILL

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

GRIL AU PROPANE

MANUEL D'ASSEMBLAGE



EN: ASSEMBLY INSTRUCTION

Always use in accordance with all applicable regional, provincial, federal, national regulations. Consult your local authority and/or fire department for current conditions such as burn ordinances or burn bans in your area.

No Materials can be burned that cause noxious/toxic odours, such as oil, grease, pressured treated wood, plastics, flammable liquids, yard waste, clothing and rags.

FR: INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Toujours utiliser conformément à tous les règlements régionaux, provinciaux, fédéraux et nationaux applicables. Consultez votre autorité locale et/ou votre service d'incendie pour connaître les conditions actuelles, comme les ordonnances de brûlage ou les interdictions de brûlage dans votre région.

Aucun matériau causant des odeurs nocives ne peut être brûlé, comme l'huile, la graisse, le bois traité sous pression, les plastiques, les liquides inflammables, les déchets de jardin, les vêtements et les chiffons

FR_IMPORTANT : A LIRE ATTENTIVEMEN ET A CONSERVER POUR VOUS Y REFERER ULTERIEUREMENT.

EN_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

maintenance instructions thoroughly

WARNING

For Outdoor Use Only (outside any enclosure)

DANGER:

DO NOT use gas grill for indoor cooking or heating.
TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
Do not use in or on boats or recreational vehicles.

WARNING:

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance could cause injury or property damage .Read the installation, operation and maintenance instructions thoroughly

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion that could cause property damage, personal injury or death.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. IF YOU ARE ASSEMBLING THIS UNIT FOR SOMEONE ELSE, GIVE THIS MANUAL TO HIM OR HER TO SAVE FOR FUTURE REFERENCE.

PROP 65 WARNING:

Chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm are created by the combustion of propane.

DANGER

If you smell gas:

• Shut off gas to the appliance.

• Extinguish any open flame.

• Open Lid.

• If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

WARNING

• Do not store or use gasoline or other flammable l iquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

• An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

This appliance is not intended for commercial use.

WARNING FOR YOUR SAFETY

1. DO NOT store or use gasoline or any other flammable vapors and liquids within 25 feet (8m) of this or any other appliance.
2. When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350 °F (177°C). Do not store of use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.

• An LP Cylinder not connected for use should be stored a minimum of 10 feet (3m) away from this or any other appliance. Never fill the cylinder beyond 80 percent full. If the above information not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

For Your Safety

Stop! Call us first! Do Not return product to store. This grill has been made to high quality standards. If you have any questions not addressed in this manual or if you need parts please call your customer service department.

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

IMPORTANT NOTICE: read all instructions prior to assembly and use.

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

CAUTION:

1. This grill is for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).
2. Never attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper trailer, motor home or house.
3. Never use charcoal or lighter fluid with the gas grill.
4. Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. The LP-gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49. Or the National Standard of Canade,CAN/CSA-B339, Cylinder, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods. This grill is not intended to be used in or installed on recreation vehicles and/or boats.
5. Do not attempt to move the grill while it is lit.
6. Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened andtightened.
7. Keep all combustible items and surfaces at least 36 inches (91.4cm) away from grill at all times.
8. DO NOT use this grill or any gas product near unprotected combustible constructions.
9. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
10. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (BBQ mittens, pot holders, etc.)
11. Do not alter this grill in any manner.

12. Clean and inspect the hose before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to operating the appliance. The replacement hose assembly will be that which is specified by the manufacturer.
13. Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
14. Never keep a filled container in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
15. Keep the grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean. Inspect the grill before each use.

WARNING:

1. This grill is for outside use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
2. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
3. Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.
4. Always place your grill on a hard, level surface far away from combustibles. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
5. Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.
6. Do not place this grill on any type of tabletop surface.
7. Do not use the grill in high winds.

DANGER:

Liquid propane gas is flammable and hazardous if handled improperly. Know its characteristics before using any propane product.

- Propane Characteristics: Flammable, explosive under pressure, heavier than air and settles in pools and low areas.
- In its natural state, propane has no odor. For your safety, an odorant has been added.
- Contact with propane can cause freeze burns to skin.
- This grill is shipped from the factory for propane gas use only.
- Never use a propane cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
- Dented or rusted propane cylinders may be hazardous and should be checked by your propane gas supplier.

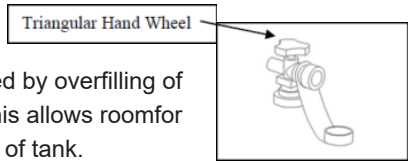
General Information and Instructions

Your new Exchangeable Griddle and Grill has been designed and manufactured to high quality standards. It will provide you with many years of enjoyment with a minimal amount of maintenance. Please keep in mind the following FOR YOUR SAFETY.OPERATION

1. Your gas grill requires reasonable care during operation. It will be hot during cooking and cleaning. You should never leave the grill unattended or move the grill when in use.
2. Children should never use your gas grill. Keep younger children and pets away when in use.
3. Only use your gas grill outside in a well-ventilated area. Never use indoors in any building, garage, shed, or under any type of flammable canopy or overhang.
4. Ensure your grill is on level ground and the locking casters are locked before use.
5. Turn all gas valves off should the burners go out when cooking.
6. Do not lean over the grill or touch the edges of the firebox, wind screen or griddle top when in use.
7. Turn the burners off, and shut off the LP cylinder should a grease fire occur.
8. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this grill.
9. Keep the outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
10. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
11. Do not put a barbecue cover or other flammable material in the storage area of this grill.
12. Do not use charcoal briquettes, lava rock, or any type of ceramic product in the gas section of this grill.
13. Do not install or use on or in a recreational vehicle and/or boats.

LP Gas and Cylinder Information

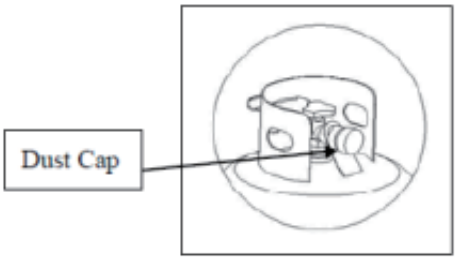
Your new gas grill operates on LP (Liquid Petroleum) Gas. It is odorless, colorless, and non-toxic when produced. You can smell LP gas as it has been given an odor similar to rotten cabbage for your safety.
Your grill uses the newest and safest LP Gas Cylinder.



1.O.P.D. (Overfill Protection Device) – prevents accidental gas leaks caused by overfilling of the tank. Each tank contains a float thatcloses the input valve when the tank is 80% full.This allows roomfor the LP gas to expand in hot temperatures. A triangular hand wheeldistinguishes this type of tank.
2.O.C.C.1 Type 1 Quick Connect Valve – provides fast tank hook-ups and requires only to be tightened by hand.

TRANSPORTATION AND STORAGE

1. The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
2. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
3. Never fill the cylinder beyond 80 percent full;
4. If the information in "2" and " 3" is not follow exactly, a fire Causing death or serious injury may occur.
5. Always transport in an upright position.
6. Do not smoke when transporting your cylinder.



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

CYLINDER SPECIFICATIONS:

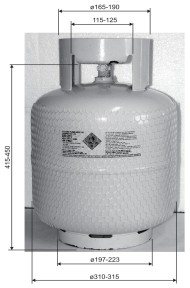
When purchasing or exchanging a cylinder for your gas grill, it must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339 Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and provided with a listed over-filling prevention device (OPD), and provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
Provide with a listed overfilling prevention device.
Provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances
The cylinder must also be equipped with:
A shut-off valve terminating in a Type 1 gas cylinder valve outlet,
A Type 1 valve that prevents gas flow until a positive seal is obtained,
An arrangement for vapor withdrawal,
A collar to protect the cylinder shut-off valve.
A safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder,
A listed over-filling prevention device (OPD),

WARNING

A frosty cylinder valve indicates possible gas overfill. Close the LP valve and call your dealer immediately.

LP GAS CYLINDER (NOT SUPPLIED WITH THIS GRILL)

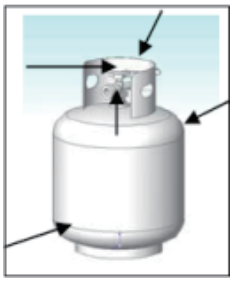
The LP cylinder is available for purchase at the same location the grill was purchased.
The LP (Liquid Propane) gas cylinder specifically designed to be used with this grill must have a 20 lb. (9.1 kg) capacity incorporating a Type 1 cylinder valve and an over-filling protection device (OPD)
This grill is designed to fit Worthington, Manchester or SMPC brand 20 lb. (9.1 kg) cylinders. Other brand DOT cylinders may fit this grill if the cylinder has similar dimensions of the top and bottom rings.
DO NOT connect this grill to an existing #510 POL cylinder valve with Left Hand threads. The Type 1 valve can be identified with the large external threads on the valve outlet.
DO NOT connect to a propane cylinder exceeding this capacity.
DO NOT connect to a cylinder that uses any other type of valve connection device.
Other cylinders may be acceptable for use with the appliance provided they are compatible with the appliance retention means and accompanied by illustration depicting the cylinder mounted to the appliance utilizing the cylinder retention means and the point of
contact between the cylinder and the retention means



Cylinder size to be used
12” (30.5cm) in diameter by 18” (45.7cm) high

LP CYLINDER LEAK TEST

A leak test should be done each time a cylinder is refilled or exchanged. Do not smoke or use any type of flammable material in the area during this leak test.
Do not use an open flame to check for leaks.
1. Test outside in a well ventilated area.
2. Use a paintbrush and a solution of 50% liquid soap and 50% water.
Do not use cleaning agents and they can damage the fuel supply parts.
3. Brush liquid onto areas highlighted with arrows.
4. Growing bubbles indicate a leak.



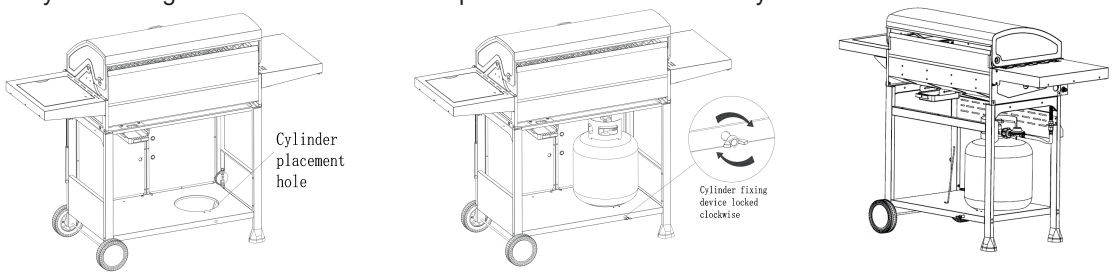
CAUTION

The gas pressure regulator provided with this outdoor cooking appliance must be used. This regulator is set for an outlet pressure of 11 inches water column.

Your regulator is equipped with a Q.C.C. Type 1 quick connect system. It will not allow gas to flow until a positive seal has been made. It has a thermal element that will shut off the gas flow if the temperature reaches 240 degrees F (115 degrees C). It also has a flow-limiting device that will restrict the flow of gas to 10 cubic feet per hour (0.28 cubic meters per hour).
Before each use, check the gas hose for excessive abrasion or wear, or cuts. Replace a hose assembly showing those signs with the hose assembly specified in the p arts list before using the grill.

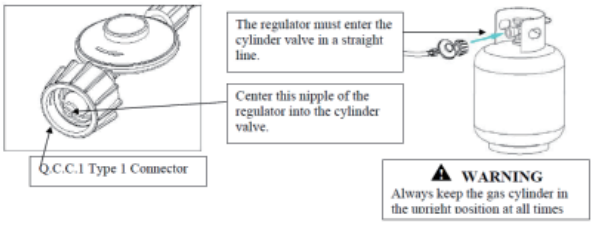
Cylinder installation method

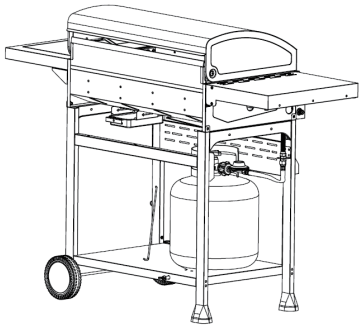
1.Be sure the LP cylinder is “OFF” by turning the hand wheel clockwise until it stops.
2.Place the cylinder in the mounting hole on the chassis bottom plate, as shown in Figure (S).
3.Turn the cylinder fixing device on the frame base plate clockwise to lock the cylinder.



TO CONNECT THE CYLINDER TO THE REGULATOR AND HOSE

1.Be sure the LP cylinder is “OFF” by turning the hand wheel clockwise until it stops.
2. Place the cylinder on the hook beside of body with the valve facing outward. See Assembly Instructions to secure.
3. Be sure all burner controls are turned to the “Off” position.
4. Remove the safety cap from the from the cylinder valve.
5. Center the nipple of the regulator into the cylinder valve
6. Turn the black nut clockwise until it stops. **Hand Tighten Only. Do Not Use A Wrench**





WARNING

1. Do not connect this grill to any unregulated sources of propane.
2. Before each use, check the gas hose for excessive abrasion or wear, or cuts. Replace a hose assembly showing those signs with the hose assembly specified in the parts list before using the grill.
3. Always perform the Leak Test listed below before using your grill for the first time, if the cylinder has been changed, any gas components have been changed, the regulator flow-limiting device has been activated, or after a long period of non-use.
4. Do not attempt to connect this grill to the LP system of a motor home or trailer.

LEAK TESTING THE REGULATOR, VALVES, HOSES, AND CONNECTIONS

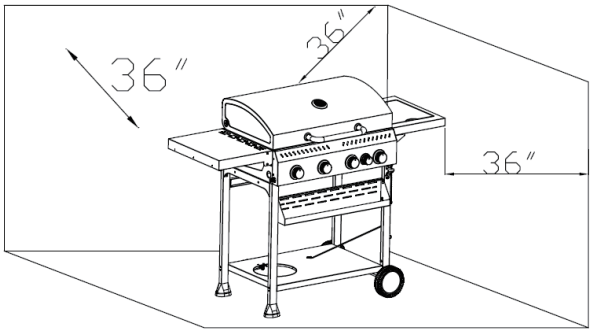
1. Ensure the LP cylinder valve and all burners are “off ”.
2. Ensure the LP cylinder is connected to the regulator.
3. If the information in1 & 2 is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
4. Mix up a solution of 50% water and 50% liquid dish soap. Do not use any household cleaner solution.
5. Open the LP tank valve by turning the hand wheel counterclockwise one turn. If you hear a rushing sound, turn the gas off immediately. In that case, there could be a leak at the connection. Reconnect the cylinder to the regulator.
6. Spray or brush on the solution covering the following areas: regulator and cylinder connection, gas hose connections to the regulator, all gas hoses, all gas hose connections to the burners including the main and side burners.
7. Growing bubbles on any of the parts and connections listed above indicate a gas leak. Immediately shut off the LP tank valve by turning the valve clockwise. Retighten the connections or order replacement parts as needed. Continue to test as necessary until no leaks are detected.
8. Close the LP tank valve by turning the hand wheel clockwise.

WARNING

1. **DO NOT USE THE GRILL** if you cannot stop the leaks. Be sure the LP cylinder valve is closed. If the LP cylinder is still eaking, contact your LP dealer or local fire department.
2. Do not use any match or open flame, or smoke, during leak testing.
3. Do not light a burner during leak testing.
4. The replacement hose assembly must be the one identified.

FOR YOUR SAFETY

1. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 36 inches from sides and 36 inches from back.
2. Do not locate this outdoor cooking gas appliance under overhead-unprotected combustible surfaces.



Do not face the grill directly into the wind.

APARTMENT RESIDENTS

Check with your apartment manager regarding your regulations for barbecues.

WARNING

1. Do not use this grill in any enclosed area, garage, shed, or under any type of overhead structure or canopy.
2. Operate this grill only in a well ventilated area.

Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces and water.

LIGHTING

Always visually inspect your grill before lighting. Replace any hoses that are frayed or cracked before lighting your grill. Look for anything that may be blocking spaces for ventilation and remove. After lighting, always check the flame to ensure you have a good flame all along each burner. If not able to light, or the flame is not even along the entire burner(s), then see the Trouble Shooting section

WARNING

1. Read instructions before lighting.
2. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure

LIGHTING THE MAIN BURNERS USING ELECTRONIC IGNITION

1. Ensure all burner control knobs are in the “Off ” position.
2. Turn on the LP gas by turning the hand wheel on the cylinder valve.
3. Turn one burner control knob marked with an igniter flame “△” to “High”.
4. You should hear a clicking sound, which shows the electronic ignition is working.
5. If the burner does not light within 5 seconds, turn the burner control knob to “Off ”. Wait 5 minutes for the gas to clear, and repeat the above procedure. Use the Manual directions if it still will not light.
6. When lit, turn the control knob to the desired setting.

Using electronic ignition to ignite the side burner

1. Ensure all burner control knobs are in the “Off ” position.
2. Turn on the LP gas by turning the hand wheel on the cylinder valve.
3. Turn one burner control knob marked with an igniter flame “△” to “High”.
4. You should hear a clicking sound, which shows the electronic ignition is working.
5. If the burner does not light within 5 seconds, turn the burner control knob to “Off ”. Wait 5 minutes for the gas to clear, and repeat the above procedure. Use the Manual directions if it still will not light.
6. When lit, turn the control knob to the desired setting.

MANUALLY LIGHTING THE BURNERS WITH THE MATCH LIGHTING STICK

1. Ensure all burners are in the “Off” position.
2. Slowly turn on the gas at the LP tank valve if it is not already on.
3. Place a match in the Match Holder. This is located in the top center drawer of the grill cabinet underneath the right main burner.
4. Use the holder to slide the lit match though the cooking grates and the front of the heat tent to the left of the burner you wish to light.
5. Press and turn the burner control knob to “HI/LIGHT”. Continue to push in and hold up to 5 seconds or until the burner lights.
6. If the burner does not light within 5 seconds, turn the burner control knob to “Off”. Wait 5 minutes for gas to clear, and try again.
7. When lit, turn the control knob to the desired heat setting.

TURNING OFF YOUR GRILL

1. Turn off the gas supply at the LP tank by turning the valve clockwise.
2. Turn all burner control knobs to the “Off” position.

Cleaning Your Grill

WARNING

1. Do not clean any part of your barbecue grill in a self-cleaning oven.
2. Do not use oven cleaners, abrasive kitchen cleaners, cleaners that contain citrus products, or mineral spirits.
3. Do not use any type of steel bristled brush.
4. Clean your grill regularly to prohibit grease build-ups and avoid a grease fire or excessive flare-ups.
5. Always allow the grill to cool down prior to cleaning.

STAINLESS STEEL – clean with multipurpose low abrasive non-phosphorous metal or stainless steel polish and a soft cloth. Always polish in the direction of the lines. Do not allow grease and dirt to accumulate. In addition, the following products and naturally occurring substances in the outdoors will damage all stainless steel finishes. Use caution so that they do not come in contact with your Gas Grill. Immediately wash them off and dry the stainless steel should they ever come in contact with your Gas Grill. This includes, but is not limited to, Pool Chemicals (chlorine and bromine), Lawn Fertilizer, Ice Melting Salts, Sea or Salt Water, Urine, Bird Droppings, and Tree Sap.

OTHER EXTERIOR SURFACES– wash with a mild dish soap and warm water. A cloth, soft brush, or plastic cleaning pad can be used. Rinse thoroughly and wipe dry.

COOKING GRATES AND HEAT DIFFUSERS – use a stiff brass brush. Wash with warm water and mild dish soap as needed, rinse, and dry.

GREASE PAN AND TRAY – check after each use. Remove and empty the Tray when half full. Remove and clean the Pan as grease builds up. Both can be washed with warm water and mild dish soap.

BURNERS – we recommend you clean your burners at least twice a year, or before use if the grill has not been used in over one month.

WARNING

Small insects, such as spiders, are able to access the burner tubes. Sometimes they will build nests or spin webs. In either case, this can block or reduce the amount of gas flowing through the burner. You will usually see a smaller flame, or a flame that is mostly yellow rather than blue, coming from the burner when this happens. Other signs include the gill not heating evenly, not reaching temperature, or burners not igniting. In cases with severe blockage, this can cause the flame to burn backwards, and outside of the burner tubes, which can cause damage to your grill and/or personal injury.

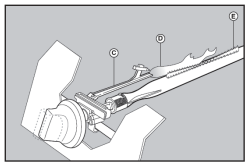
IMMEDIATELY SHUT OFF THE FLOW OF LP GAS AT THE CYLINDER BY TURNING THE HAND WHEEL CLOCKWISE SHOULD THIS HAPPEN. Wait for the grill to cool, and then clean all burners.

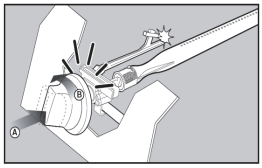
CLEANING THE BURNERS

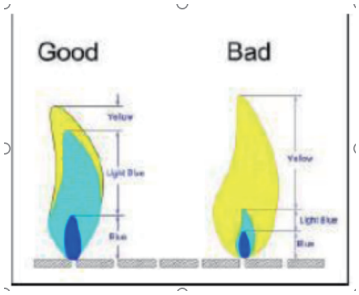
1. Ensure the LP gas is turned off at the LP cylinder.
2. Remove the cooking grates, flame tamer, and grease tray.
3. Remove the cotter pins located underneath the back end of each burner.
4. Lift each burner up and out.
5. Clean the inside of the burner using a stiff wire. A straightened coat hanger is one suggested tool. An alternative way to clean the inside of the burner is using compressed air. Always wear eye protection if using this method. **Never enlarge the burner ports during cleaning.**
6. Brush the outer surface of the burner.
7. Ensure all ports (holes) are free of all debris
8. Inspect the burner. Replace if any cracks or enlarged holes.
9. Reinstall the burners making sure the burners seat over the valves as shown in the figure to the right.
10. Secure the back of the burners to the firebox with the cotter pins.
11. Replace the grease tray, flame tamer, and cooking grates.
12. Perform a Leak Test described earlier in this guide.

WARNING

Properly locating the burner with respect to the orifice is vital for safety.







BURNER FLAMES

Always inspect the burner flame after lighting. A good flame should be primarily blue with a yellow tip and have a minimal amount of noise. Some yellow tips are OK if under one inch. New burners sometimes have oil residue, which will cause yellow flame when burning off. Variations in gas supply, altitude, weather, and other factors can all impact burner performance. Older grills can also show more yellow flame as food deposits, oils, and fats can build up.

Warning : If the burner still does not light ,turn the gas control knob to "OFF" and wait for 2 minutes for the unburnt gas to evaporate before lighting again.

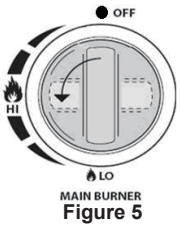


Figure 5

Disassemble the cylinder

1、Be sure the LP cylinder is "OFF" by turning the hand wheel clockwise until it stops.
2、Be sure all burner controls are turned to the "Off" position.
3、Turn the black nut counterclockwise until it stops，Hand Tighten Only ，Do Not Use A Wrench。
4、Rotate the screw securing the steel cylinder on the product counterclockwise to remove the cylinder

ALWAYS

1. Keep the grilling area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
3. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.

GRILL STORAGE

1. Clean your grill before storage.
2. Storage of a gas grill indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the gas grill.
3. Cover the grill.
4. Perform a Leak Test before use after storage.

if the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinders. FailStorage of an outaoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinderls) is (are)disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.

Grilling With Your New Grill

Welcome to the world of grilling. Whether you're already an established griller, or just starting out, your new grill should bring you much enjoyment and satisfaction, to say nothing of some phenomenal meals. We encourage you to experiment to find your own favorite recipes. The control panel is labeled "HI/LIGHT", "LOW", and "OFF" for each burner control knob. Simply push in on the temperature control knobs and turn to the desired heat setting. A thermometer is placed in the hood so that you can see the cooking temperature inside the grill. The heat diffusers are designed to help evenly distribute heat throughout the grill. They are also designed to catch and smoke the right amount of drippings, adding more flavors to your meal.

DIRECT VS. INDIRECT COOKING

Food cooked on the grill is either done using direct or indirect cooking. Direct cooking is when the food is cooked directly over the heat. Food is placed in-between the burners for indirect cooking.

DIRECT – used for preheating and searing

Use direct cooking to sear meats. This helps to keep food moist by locking in juices. Some food, such as steak, is first seared using Direct cooking, and then finished cooking using the Indirect method. This is generally used for quicker cooking foods. Preheat the grill to 500°F (260°C). You can shut off one or more burners if you do not need to use the entire grilling surface once you reach over 500°F(260°C). You can also use a medium high heat of 400°F or more by turning the burners down slightly. Place the food directly over the heat source. Remain vigilant when grilling using this method, as it's easy to overcook.

INDIRECT – how most food is cooked on a gas grill

Indirect cooking is used for foods that take longer to cook, including large cuts of meat such as roasts. It's also used for cooking more delicate food that can dry out quickly such as fish and poultry, for fattier foods to reduce flare-ups, and when grilling using a roasting pan or aluminum foil. Preheat the grill to 500°F(260°C). Then turn some burners off, and others to medium to low depending on the temperature you want to maintain.

Generally, turn the center burner off for a 3-burner model and the 2 inside burners off on a 4-burner model.

Grills with more than 4 burners will vary depending on what you are cooking. Generally, you want to keep the temperature around 350°F. Do not place the food directly over any burners when using this grilling method.

GRILLING TIPS AND TRICKS

1. Always “Preheat” your grill before cooking. Light all main burners, turn to “HI”, and close the lid until the thermometer reads over 500°F (260°C), which should be 4 minutes. Then adjust the burner control knobs to the proper temperature. Note that no preheating is necessary for the side burner.
2. The thermometer measures the temperature at the top of the lid. The temperature down by the cooking grates is generally somewhat warmer.
3. Mother Nature can impact your grilling times. Allow more cooking time for cold, wind, and higher altitudes.
We recommend you place the grill in an area protected from much wind.
4. Trim away any excess fat from meat to reduce flare-ups.
5. Keep similar size portions together so that they cook more evenly.
6. Generally speaking, the more food on the grill, the longer the cooking time.
7. Be aware when using the Direct cooking method, as food can easily become overcooked, burned, or dry out. Food may require more turning, or sometimes, may need to be moved off the flame.
8. Larger pieces of meat generally require more cooking time per pound than smaller pieces of meat.
9. If a major flare-up, or too many flare-ups occur, turn off the gas, move the food away from the flare-up, and close the hood. Restart the grill once the flare-up has died down.
10. Turn foods infrequently. Generally, only turn a steak once during cooking.
11. Use tongs rather than a fork when turning the food on the grill. Less juice will be lost that way.

FOOD SAFETY

1. Always use safe food handling and preparation when using this grill.
2. Wash all poultry, seafood, and vegetables before cooking.
3. Use separate platters, plates, and utensils for uncooked and cooked foods.
4. Leave all meat, poultry, and seafood in the refrigerator until ready to cook.
5. Use a meat thermometer to ensure foods are adequately cooke

Trouble Shooting Guide

BURNER WILL NOT LIGHT

1. Gas supply is turned off. Turn on gas at LP tank.
2. Out of propane. Check to be sure you still have propane in your tank.
3. Regulator is not properly seated into the tank valve. Remove and reattach. Hand tighten only.
4. Crimped fuel supply hose. Inspect and straighten.
5. Regulator failure or damaged hose. Order replacement part and replace.
6. Make sure you can hear the electronic igniter clicking. If not, replace the battery with an “AA” size. Inspect the electrode to be sure it’s not coated in grease or dirt. If so, clean with rubbing alcohol. Check the distance from the electrode tip to the burner. The tip of the electrode should be 1/8” to ¼” from the main burner and 1/8” to 3/16” from the side burner. Adjust if necessary. Inspect the electrodes to be sure they are not cracked or broken. If so, order replacement parts and replace.
7. Blockage in the gas system. Inspect the burners to be sure insects, spider webs, etc do not block them.
Clean if necessary. Inspect under the control panel to be sure the burners are aligned properly with the valves.

IRREGULAR FLAME OR YELLOW FLAME

1. New burner may have residual oil, which will burn off.
2. Tubes in burners are blocked. Remove and clean.
3. Burners have a high grease or dirt build-up. Remove and clean.
4. Burners are not aligned properly with the valves. Inspect under the control panel.

SUDDEN DROP IN GAS PRESSURE OR FLAMES BLOW OUT

1. Out of gas. Check to be sure you still have propane in your tank.
2. Your excessive fuel flow valve has tripped, thereby reducing the flow of gas. Turn off all burners, wait 30 seconds, and relight grill. If problem persists, turn off all burners. Disconnect regulator from tank.
Wait 10 minutes. Reconnect regulator and leak test. Slowly turn on LP tank and relight grill. Other ways the flow limiting device can be activated include
a. A ruptured gas hose. Inspect, perform a leak test, and replace as necessary.
b. Opening the control knobs before turning on the LP gas at the tank. Turn on the gas at the LP tank first before turning on a control knob to light.
c. Improper purging of tank before it was filled. See your LP gas dealer.
3. Wind could be blowing out your burners. Turn front of grill to face wind or move out of the wind.

EXCESSIVE FLARE-UPS

1. Flame tamer, inside of grill, grates, and burners need to be cleaned.
2. Grease tray needs to be cleaned and emptied.
3. Using too high of heat to cook. Reduce control knob setting.

4. Direct cooking method will produce more flare-ups than indirect. If using direct method, try using indirect.

FIRE BEHIND CONTROL PANEL

Immediately shut off LP tank valve and allow grill to cool.

1. Check burners for obstructions and clean.
2. Inspect under the control panel to be sure the burners are aligned properly with the valves.
3. Gas is leaking from a faulty connection or damaged hose. Perform a leak test and inspect for leaks.

Tighten or replace parts as necessary.

Frequently Asked Questions

Can I convert my gas grill from one fuel source to another?

No. Your gas grill is manufactured to specific standards developed by CSA and ANSI for your safety and grilling performance for either LP or Natural Gas. We do not offer conversion kits nor do we recommend you change the fuel type.

How are your grills tested?

Our grills are tested and certified by CSA, a leading worldwide independent testing center, to meet or exceed various CSA and ANSI standards along with various performance standards. The burners and gas line in each grill are also individually tested when each grill comes off the assembly line just prior to packaging. Each burner is ignited for this test.

What is the humming noise I sometimes here coming from my regulator?

The humming sound you can hear is just gas flowing through the regulator. There is no need to be concerned with a low volume of noise.

My grill has a low flame on some burners, or some burners will not light at all. What can cause this?

This can be caused by the regulator's flow limiting device, which is generated by a sudden change in pressure. Opening the tank valve too quickly can cause this. In this case, close the LP tank valve and disconnect from the regulator. Let it stand for 10 minutes.

Reconnect the regulator to the LP tank.

Open the grill lid. Slowly open the LP tank valve. Follow the burner lighting procedures and light the burner furthest from the LP tank. Continue to light the other burners as you move towards the LP tank.

Can I use ceramic plates, briquettes of any kind, or lava rocks?

No. Your grill is designed for use only with the heat diffusers. Grease drips down on to the diffusers and is burned, creating steam and additional flavor.

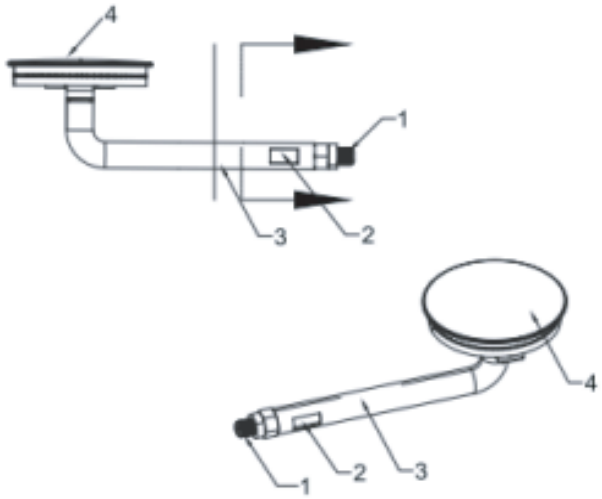
■ **IMPORTANT NOTICE**

A dedicated air inlet (Primary Air Inlet) is provided at the connection between the corrugated tube of the gas valve and the burner. This is a standard and essential design feature, not a manufacturing defect.

Do not block or seal this air inlet with tape, sealant, or any other material!

Structure of burner-to-valve connection

① Nozzle at valve end (gas ejected at high speed)
② Dedicated air inlet (primary air drawn in)
③ Ejector tube / Venturi tube (premixing zone)
④ Burner head (mixture reaches burner ports)



1. Ejector Premixing Principle

When gas is discharged at high speed from the nozzle at the valve end, it creates negative pressure inside the ejector tube, drawing in ambient air through the dedicated air inlet. This air is called "primary air." It mixes with the gas inside the ejector tube (Venturi tube) to form a combustible mixture before reaching the burner head.

Note: If this air inlet were blocked, gas could not premix with air, resulting in severe oxygen deficiency during combustion, yellow flames, and significant carbon monoxide (CO) production.

2. Difference Between Primary Air and Secondary Air

• Primary Air: Enters through the dedicated air inlet and premixes with gas inside the burner, accounting for approximately 50–70% of the theoretically required air.
• Secondary Air: Supplied directly around the burner ports to ensure complete combustion of the outer flame.

3. Safety Significance

This dedicated air inlet ensures that gas is thoroughly mixed with air before reaching the flame ports, promoting more complete combustion and a stable blue conical flame. Blocking this air inlet will cause incomplete combustion and create a risk of carbon monoxide poisoning.

WARNING

Blocking the primary air inlet will cause incomplete combustion and produce carbon monoxide (CO), which may result in poisoning or death. Do not obstruct!

AVERTISSEMENT

Pour utilisation à l'extérieur uniquement (en dehors de toute enceinte)

DANGER :

NE PAS utiliser le gril au propane pour la cuisson ou le chauffage à l'intérieur. Des fumées TOXIQUES peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie. Ne pas utiliser dans ou sur des bateaux ou des véhicules de loisirs.

AVERTISSEMENT :

Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent occasionner des blessures ou des dommages matériels. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion susceptible de provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT. SI VOUS ASSEMBLEZ CET APPAREIL POUR QUELQU'UN D'AUTRE, REMETTEZ-LUI CE MANUEL AFIN QU'IL LE CONSERVE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

AVERTISSEMENT PROP 65 :

La combustion du propane est à l'origine de substances chimiques reconnues par l'État de Californie comme étant à l'origine de cancers, de malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

DANGER

Si vous percevez une odeur de gaz :

• Coupez le gaz de l'appareil.

• Éteindre toute flamme nue.

• Ouvrez le couvercle.

• Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

AVERTISSEMENT

• Ne conservez ni n'utilisez d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

• Une bouteille de GPL non raccordée ne doit pas être gardée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

AVERTISSEMENT
POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à moins de 8 mètres de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ne dépassez pas la température de 177°C (350°F). Ne conservez pas ou n'utilisez pas d'huile de cuisson supplémentaire à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

• Une bouteille de GPL non raccordée doit être gardée à une distance minimale de 3 mètres de cet appareil ou de tout autre appareil. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 %. Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie susceptible de provoquer des blessures graves ou mortelles peut se produire.

Pour votre sécurité

Stop ! Contactez-nous d'abord ! Ne retournez pas le produit au magasin. Ce gril a été fabriqué selon des normes de qualité élevées. Si vous avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce manuel ou si vous avez besoin de pièces détachées, veuillez appeler votre service clientèle.

REMARQUE : L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux réglementations locales. En l'absence de réglementations locales, utiliser le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, le Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, ou le Propane Storage and Handling Code, B149.2.

AVIS IMPORTANT : lire toutes les instructions avant de procéder à l'assemblage et à l'utilisation.

Lisez et assurez-vous de bien comprendre tous les avertissements et toutes les préATTENTIONs avant d'utiliser votre gril.

ATTENTION :

1. Ce gril est destiné à être utilisé avec du gaz propane uniquement (la bonbonne de gaz propane n'est pas incluse).
2. N'essayez jamais de raccorder ce gril à un système autonome d'alimentation en propane d'une caravane, d'un camping-car ou d'une maison.
3. N'utilisez jamais de charbon de bois ou d'essence à briquet avec le gril au propane.
4. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'allumage. La bonbonne de gaz de pétrole liquéfié doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz propane du ministère américain des transports (DOT) CFR 49. ou à la norme nationale de Canade,CAN/CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses. Ce gril n'est pas destiné à être utilisé ou installé sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
5. N'essayez pas de déplacer le gril lorsqu'il est allumé.
6. N'utilisez pas le gril s'il n'est pas complètement assemblé et si toutes les pièces ne sont pas solidement fixées et serrées.

7. Gardez tous les objets et surfaces combustibles à une distance d'au moins 91,4 cm (36 pouces) du gril à tout moment.
8. NE PAS utiliser ce gril ou tout autre produit au gaz à proximité de constructions combustibles non protégées.
9. Ne pas utiliser dans une atmosphère explosive. Gardez la zone du gril dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
10. Ne pas toucher les parties métalliques du gril avant qu'il ne soit complètement refroidi (environ 45 minutes) pour éviter les brûlures, sauf si vous portez un équipement de protection (gants de barbecue, maniques, etc.).
11. Ne modifiez pas ce gril de quelque manière que ce soit.
12. Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation. En cas d'abrasion, d'usure, de coupure ou de fuite, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil. Le tuyau de remplacement sera celui spécifié par le fabricant.
13. Éloignez autant que possible les tuyaux de gaz des surfaces chaudes et des gouttes de graisse chaude.
14. Ne gardez jamais un récipient rempli dans une voiture ou un coffre chaud. La chaleur entraîne une augmentation de la pression du gaz, ce qui peut ouvrir la vanne de décharge et permettre au gaz de s'échapper.
15. Maintenez le compartiment de la vanne du gril, les brûleurs et les passages d'air de circulation propres. Inspectez le gril avant chaque utilisation.

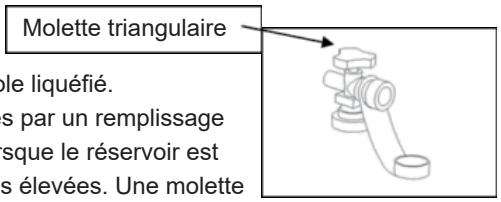
AVERTISSEMENT :
1. Ce gril est réservé à un usage extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.
2. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le gril ou à l'utiliser en toute sécurité.
3. Ouvrez toujours le couvercle du gril lentement et avec préATTENTION, car la chaleur et la vapeur retenues à l'intérieur du gril peuvent gravement vous brûler.
4. Placez toujours le gril sur une surface plane et dure, loin des matériaux combustibles. Une surface en asphalte ou en terre battue n'est pas acceptable à cet effet.
5. Ne laissez pas un gril allumé sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés du gril à tout moment.
6. Ne placez pas le gril sur une table, quelle qu'elle soit.
7. N'utilisez pas le gril par temps de grand vent.

DANGER :
Le gaz propane liquide est inflammable et dangereux s'il n'est pas manipulé correctement. Il convient de connaître ses caractéristiques avant d'utiliser tout produit à base de propane.
• Caractéristiques du propane : Inflammable, explosif sous pression. Plus lourd que l'air, il se dépose dans les piscines et les zones basses.
• À l'état naturel, le propane n'a pas d'odeur. Pour votre sécurité, un odorant a été ajouté.
• Le contact avec le propane peut provoquer des engelures sur la peau.
• Ce gril est expédié de l'usine pour une utilisation au propane uniquement.
• N'utilisez jamais une bonbonne de propane dont le corps, la vanne, le collier ou la semelle sont endommagés.
• Les bonbonnes de propane bosselées ou rouillées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par votre fournisseur de gaz propane.

Généralités et instructions
Votre nouveau gril échangeable a été conçu et fabriqué selon des normes de qualité élevées. Il vous procurera de nombreuses années de plaisir avec un minimum d'entretien. Veuillez garder à l'esprit les points suivants POUR VOTRE SÉCURITÉ.
FONCTIONNEMENT
1. Votre gril au propane nécessite une attention raisonnable pendant son fonctionnement. Il devient brûlant pendant la cuisson et le nettoyage. Ne laissez jamais le gril sans surveillance et ne le déplacez jamais lorsqu'il est en marche.
2. Les enfants ne doivent jamais utiliser votre gril au propane. Éloignez les jeunes enfants et les animaux domestiques lorsqu'il est utilisé.
3. N'utilisez votre gril au propane qu'à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Ne l'utilisez jamais à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'une remise ou sous tout type d'auvent ou de surplomb inflammable.
4. Assurez-vous que le gril est sur un sol plat et que les roulettes sont bloquées avant de l'utiliser.
5. Fermez toutes les vannes de gaz si les brûleurs s'éteignent pendant la cuisson.
6. Ne vous penchez pas sur le gril et ne touchez pas les bords du foyer, du pare-vent ou de la plaque de cuisson lorsque vous l'utilisez.
7. Éteignez les brûleurs et fermez la bonbonne de GPL en cas de feu de graisse.
8. N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation de ce gril.
9. Maintenez la zone de l'appareil de cuisson au gaz en plein air dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
10. Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bonbonne libres et exemptes de débris.
11. Ne déposez pas de housse de barbecue ou d'autres matériaux inflammables dans la zone de stockage de ce gril.
12. N'utilisez pas de briquettes de charbon de bois, de pierres de lave ou tout type de produit en céramique dans la section gaz de ce gril.
13. N'installez pas et n'utilisez pas ce gril sur ou dans un véhicule de loisirs et/ou un bateau.

Informations sur le GPL et la bonbonne
Votre nouveau gril au propane fonctionne au gaz de pétrole liquéfié (GPL). Ce gaz est inodore, incolore et non toxique lorsqu'il est produit.

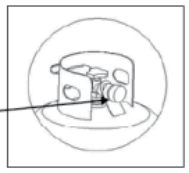
Vous pouvez sentir le gaz de pétrole liquéfié car il a été doté d'une odeur semblable à c elle du chou pourri pour votre sécurité.



Votre gril au propane utilise la plus récente et la plus sûre des bonbonnes de gaz de pétrole liquéfié.
1.Le dispositif anti-débordement (O.P.D.) empêche les fuites accidentelles de gaz causées par un remplissage excessif du réservoir. Chaque réservoir contient un flotteur qui ferme la vanne d'entrée lorsque le réservoir est rempli à 80 %. Cela permet au gaz de pétrole liquéfié de se dilater en cas de températures élevées. Une molette triangulaire permet de distinguer ce type de réservoir.
2.Vanne à raccordement rapide O.C.C.1 de type 1 - permet de raccorder rapidement le réservoir et ne nécessite qu'un serrage à la main.

TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

1. La bonbonne utilisée doit comporter un collier pour protéger la vanne de la bouteille.
2. Ne rangez pas de bonbonne de gaz de pétrole liquéfié de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
3. Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 % ;
4. Si les informations des points "2" et "3" ne sont pas rigoureusement respectées, un incendie pouvant entraîner mort ou blessures graves peut se produire.
5. Toujours transporter en position verticale.
6. Ne fumez pas pendant le transport de votre bonbonne.
7. Placez un capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille chaque fois que celle-ci n'est pas utilisée. N'installez surla sortie du robinet de la bouteille que le type de bouchon fourni avec la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.



CARACTÉRISTIQUES DE LA bonbonne :

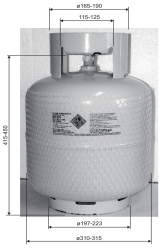
Lors de l'achat ou de l'échange d'une bonbonne pour votre gril propane, celle-ci doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bonbonnes de gaz de pétrole liquéfié du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou de la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339 Cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses ; et de la Commission, selon le cas ; et munie d'un dispositif anti- débordement (OPD) homologué, et munie d'un dispositif de raccordement de la bonbonne compatible avec le raccordement des appareils de cuisson en plein air.
Muni d'un dispositif anti-débordement homologué.
Munie d'un dispositif de raccordement de la bonbonne compatible avec le raccordement des appareils de cuisson en plein air.
La bonbonne doit également être équipée de :
D'une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de vanne de bouteille de gaz de type 1 ;
Une vanne de type 1 qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à l'obtention d'une étanchéité positive ;
D'un dispositif de retrait des vapeurs ;
Un collier de protection de la vanne d'arrêt de la bonbonne ;
Un dispositif de décharge de sécurité ayant une communication directe avec l'espace de vapeur de la bonbonne ;
Un dispositif anti-débordement (OPD) homologué.

AVERTISSEMENT

Une vanne de bonbonne gelée indique un possible débordement de gaz. Fermez la vanne de gaz de pétrole liquéfié et appelez immédiatement votre revendeur.

Bonbonne DE GAZ LIQUÉFIÉ (NON FOURNIE AVEC CE GRIL)

La bonbonne de gaz de pétrole liquéfié est disponible à l'endroit où le gril a été acheté.
La bouteille de GPL (propane liquide) spécialement conçue pour être utilisée avec ce gril doit avoir une capacité de 9,1 kg (20 lb) et être équipée d'une vanne de type 1 et d'un dispositif anti-débordement.



Ce gril est conçu pour être utilisé avec des bonbonnes de 20 lb (9,1 kg) de marque Worthington, Manchester ou SMPC. Les bouteilles
DOT d'autres marques peuvent convenir à ce gril si les dimensions des anneaux supérieur et inférieur de la bouteille sont similaires.
NE PAS raccorder ce gril à une vanne de bonbonne POL #510 existante avec un filetage à gauche. La vanne de type 1 peut être identifiée par les grands filets externes sur la sortie de la vanne.
NE PAS raccorder à une bonbonne de propane dépassant cette capacité.
NE PAS raccorder à une bonbonne qui utilise un autre type de dispositif de raccordement de vanne.
D'autres bonbonnes peuvent être utilisées avec l'appareil à condition d'être compatibles avec les moyens de rétention de l'appareil et d'être accompagnées d'une illustration montrant la bonbonne montée sur l'appareil à l'aide des moyens de rétention de la bouteille et le point de contact entre la bouteille et les moyens de rétention.
La taille de la bonbonne à utiliser est de 30,5 cm de diamètre sur 45,7 cm de hauteur.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ DES bonbonne GPL

Un test d'étanchéité doit être effectué chaque fois qu'une bonbonne est remplie ou échangée. Ne fumez pas et n'utilisez aucun type de matériau inflammable dans la zone pendant ce test d'étanchéité.
La vérification des fuites ne doit pas se faire à l'aide d'une flamme nue.

1. Effectuer le test à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé.
2. Utilisez un pinceau et une solution composée à 50 % de savon liquide et à 50 % d'eau.
N'utilisez pas de produits de nettoyage qui pourraient endommager les pièces d'alimentation en carburant.
3. Appliquer le liquide sur les zones marquées d'une flèche.
4. La formation de bulles indique une fuite.

Raccordements du détendeur et de la bonbonne de GPL

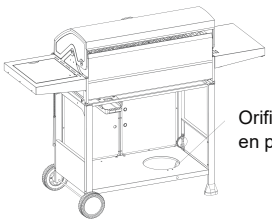
ATTENTION

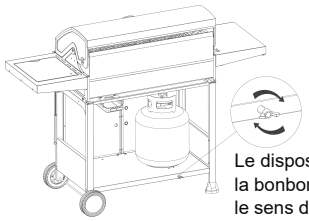
Le détendeur de gaz fourni avec cet appareil de cuisson d'extérieur doit être utilisé. Ce détendeur est réglé pour une pression de sortie de 11 pouces de colonne d'eau.

Votre détendeur est équipé d'un système de connexion rapide Q.C.C. de type 1. Il ne permet pas au gaz de s'écouler tant qu'une étanchéité positive n'a pas été réalisée. Il est doté d'un élément thermique qui coupe le débit de gaz si la température atteint 240 degrés F (115 degrés C). Il est également doté d'un dispositif de limitation du débit qui restreint le débit de gaz à 10 pieds cubes par heure (0,28 mètre cube par heure).
Avant chaque utilisation, vérifiez que le tuyau de gaz ne présente pas d'abrasion ou d'usure excessive, ni de coupures. Remplacez un tuyau présentant ces signes par le tuyau spécifié dans la liste des pièces avant d'utiliser le gril.

Méthode d'installation de la bonbonne

1.Assurez-vous que la bonbonne de GPL est "OFF" en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2.Placez la bonbonne dans le trou de montage de la plaque inférieure du châssis, comme indiqué sur la figure (S).
3.Tournez le dispositif de fixation de la bouteille sur la plaque de fond du châssis dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller la bouteille.

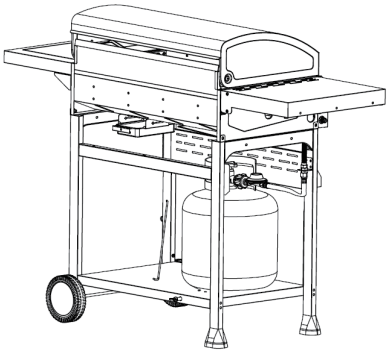


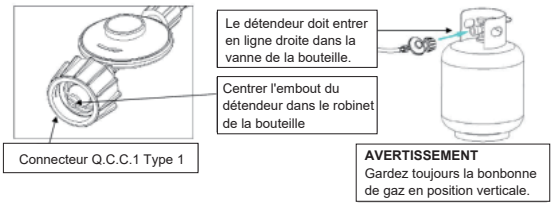




RACCORDEMENT DE LA bonbonne AU DÉTENDEUR ET AU TUYAU

1. Assurez-vous que la bonbonne de GPL est "OFF" en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Placez la bonbonne sur le crochet à côté du corps, la vanne vers l'extérieur.
Voir les instructions d'assemblage pour la fixer.
3. Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs sont en position "OFF".
4. Retirez le bouchon de sécurité de la vanne de la bonbonne.
5. Centrez le mamelon du détendeur dans la vanne de la bouteille.
6. Tournez l'écrou noir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
Serrer à la main uniquement.
Ne pas utiliser de clé.





AVERTISSEMENT

1. Ne raccordez pas ce gril à une source de propane non réglementée.
2. Avant chaque utilisation, vérifiez que le tuyau de gaz ne présente pas d'abrasion ou d'usure excessive, ni de coupures. Remplacez un tuyau présentant ces signes par le tuyau spécifié dans la liste des pièces avant d'utiliser le gril.
3. Effectuez toujours le test d'étanchéité indiqué ci-dessous avant d'utiliser votre gril pour la première fois, si la bonbonne a été changée, si l'un des composants du gaz a été remplacé, si le dispositif de limitation du débit du détendeur a été activé, ou après une longue période d'inutilisation.
4. N'essayez pas de raccorder ce gril au circuit de gaz de pétrole liquéfié d'un camping-car ou d'une caravane.

TEST D'ETANCHEITE DU DETENDEUR, DES VANNES, DES TUYAUX ET DES RACCORDEMENTS

1. Assurez-vous que la vanne de la bonbonne de GPL et tous les brûleurs sont éteints.
2. Assurez-vous que la bonbonne de GPL est connectée au détendeur.

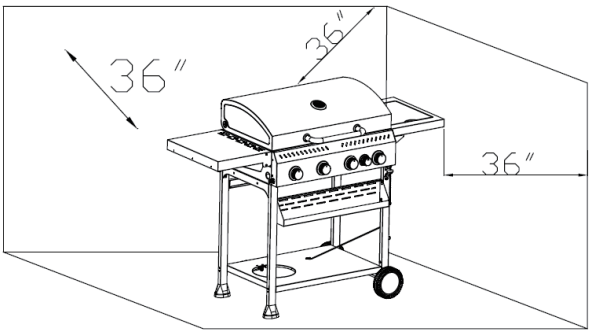
3. Si les informations des points 1 et 2 ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.
4. Mélangez une solution composée de 50 % d'eau et de 50 % de savon liquide pour la vaisselle. N'utilisez pas de nettoyant ménager.
5. Ouvrez la vanne du réservoir de GPL en tournant le volant d'un tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un bruit sourd, coupez immédiatement le gaz. Dans ce cas, il se peut qu'il y ait une fuite au niveau du raccord. Rebranchez la bonbonne au détendeur.
6. Vaporisez ou brossez la solution en couvrant les zones suivantes : le détendeur et le raccord de la bouteille, les raccords du tuyau de gaz au détendeur, tous les tuyaux de gaz, tous les raccords du tuyau de gaz aux brûleurs, y compris le brûleur principal et les brûleurs latéraux.
7. La formation de bulles sur l'une des pièces ou l'un des raccords énumérés ci-dessus indique une fuite de gaz. Fermez immédiatement la vanne du réservoir de GPL en tournant la vanne dans le sens des aiguilles d'une montre. Resserrez les raccords ou commandez des pièces de rechange si nécessaire. Poursuivez les tests jusqu'à ce qu'aucune fuite ne soit détectée.
8. Fermez la vanne du réservoir de GPL en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre.

AVERTISSEMENT

1. **N'UTILISEZ PAS LE GRILL** si vous ne pouvez pas empêcher les fuites. Assurez-vous que la vanne de la bonbonne de pétrole liquéfié est fermée. Si la bonbonne de GPL fuit toujours, contactez votre revendeur de GPL ou le service d'incendie local.
2. N'utilisez pas d'allumette ou de flamme nue, et ne fumez pas pendant le test d'étanchéité.
3. N'allumez pas de brûleur pendant l'essai d'étanchéité.
4. Le tuyau de remplacement doit être celui qui a été identifié.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. La distance minimale entre les côtés et l'arrière de l'appareil et la construction combustible est de 36 pouces à partir des côtés et de 36 pouces à partir de l'arrière.
2. Ne placez pas cet appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur sous des surfaces combustibles non protégées en hauteur.



Ne pas placer le gril dans la direction du vent.

RÉSIDENTS D'APPARTEMENTS

Renseignez-vous auprès de votre gestionnaire d'appartement sur les règlements concernant les barbecues.

AVERTISSEMENT

1. N'utilisez pas ce gril dans un espace fermé, un garage, un hangar ou sous tout type de structure aérienne ou d'auvent.
2. N'utilisez ce barbecue que dans un endroit bien ventilé.

Gardez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées et de l'eau.

ALLUMAGE

Inspectez toujours visuellement votre gril avant de le mettre en marche. Remplacez les tuyaux effilochés ou fissurés avant d'allumer votre gril. Recherchez tout ce qui pourrait bloquer les espaces de ventilation et enlevez-le. Après l'allumage, vérifiez toujours la flamme pour vous assurer qu'elle est bien présente tout au long de chaque brûleur. Si vous ne parvenez pas à allumer ou si la flamme n'est pas homogène sur l'ensemble des brûleurs, reportez-vous à la section Dépannage.

AVERTISSEMENT

1. Lisez les instructions avant la mise en marche.
2. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteindre le(s) brûleur(s), attendre 5 minutes et répéter la procédured'allumage.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX PAR ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position "Off".
2. Allumez le gaz de pétrole liquéfié en tournant le volant de la vanne de la bonbonne.
3. Tournez le bouton de commande d'un brûleur marqué d'une flamme d'allumage " " en position "High".
4. Vous devez entendre un déclic, ce qui indique que l'allumage électronique fonctionne.
5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur "Off". Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe et répétez la procédure ci-dessus. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, suivez les instructions du manuel.
6. Lorsqu'il est allumé, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL PAR ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position "Off".

2. Allumez le gaz de pétrole liquéfié en tournant le volant de la vanne de la bonbonne.
3. Tournez le bouton de commande d'un brûleur marqué d'une flamme d'allumage "△" en position "High".
4. Vous devez entendre un déclic, ce qui indique que l'allumage électronique fonctionne.
5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur "Off". Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe et répétez la procédure ci-dessus. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, suivez les instructions du manuel.
6. Lorsqu'il est allumé, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité.

ALLUMAGE MANUEL DES BRÛLEURS À L'AIDE DES ALLUMETTES

1. Assurez-vous que tous les brûleurs sont en position "arrêt".
2. Allumez lentement le gaz au niveau de la vanne du réservoir de gaz de pétrole liquéfié, si ce n'est pas déjà fait.
3. Placez une allumette dans le porte-allumette. Celui-ci se trouve dans le tiroir central supérieur de l'armoire du gril, sous le brûleur principal droit.
4. Utilisez le porte-allumette pour faire glisser l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et l'avant de la tente thermique, à gauche du brûleur que vous souhaitez allumer.
5. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le sur "HI/LIGHT". Continuez à appuyer et à maintenir la pression jusqu'à 5 secondes ou jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
6. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur "Off". Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe, puis réessayez.
7. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande sur le réglage de chaleur souhaité.

ÉTEINDRE LE GRIL

1. Coupez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL en tournant la vanne dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Tournez tous les boutons de commande des brûleurs en position "Off".

Nettoyage du gril

AVERTISSEMENT

1. Ne nettoyez aucune partie de votre barbecue dans un four autonettoyant.
2. N'utilisez pas de nettoyants pour four, de nettoyants de cuisine abrasifs, de nettoyants contenant des produits à base d'agrumes ou d'essence minérale.
3. N'utilisez aucun type de brosse à poils d'acier.
4. Nettoyez régulièrement votre gril pour empêcher l'accumulation de graisse et éviter un feu de graisse ou des flambées excessives.
5. Laissez toujours le gril refroidir avant de le nettoyer.

ACIER INOXYDABLE – Nettoyez avec un produit de polissage pour métaux ou acier inoxydable, peu abrasif et non phosphoreux, et un chiffon doux. Polissez toujours dans le sens des lignes. Ne laissez pas la graisse et la saleté s'accumuler. En outre, les produits suivants et les substances naturelles présentes à l'extérieur peuvent endommager toutes les finitions en acier inoxydable. Faites attention à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec votre gril au propane. Lavez-les immédiatement et séchez l'acier inoxydable si jamais ils entrent en contact avec votre gril à gaz. Cela englobe, sans s'y limiter, les produits chimiques pour piscine (chlore et brome), l'engrais pour pelouse, les sels de fonte des glaces, l'eau de mer ou l'eau salée, l'urine, les fientes d'oiseaux et la sève d'arbre.
AUTRES SURFACES EXTÉRIEURES – Laver avec un savon à vaisselle doux et de l'eau chaude. Un chiffon, une brosse douce ou un tampon de nettoyage en plastique peuvent être utilisés. Rincez abondamment et essuyez.
GRILLES DE CUISSON ET DIFFUSEURS DE CHALEUR – Utiliser une brosse en laiton rigide. Lavez à l'eau tiède et au savon à vaisselle doux si nécessaire, rincez et séchez.
POTS ET BACS A GRAISSE – Vérifiez après chaque utilisation. Retirez et videz le bac lorsqu'il est à moitié plein. Retirez et nettoyez le bac lorsque la graisse s'accumule. Les deux peuvent être lavés avec de l'eau chaude et du savon doux pour la vaisselle.
BRÛLEURS – Nous vous recommandons de nettoyer vos brûleurs au moins deux fois par an, ou avant l'utilisation si le gril n'a pas été utilisé depuis plus d'un mois.

AVERTISSEMENT

De petits insectes, comme les araignées, peuvent accéder aux tubes des brûleurs. Parfois, ils construisent des nids ou tissent des toiles. Dans les deux cas, cela peut bloquer ou réduire la quantité de gaz circulant dans le brûleur. Dans ce cas, vous verrez généralement une flamme plus petite, ou une flamme plus jaune que bleue, sortir du brûleur. Parmi les autres signes, citons le fait que la branchie ne chauffe pas uniformément, qu'elle n'atteint pas la température ou que les brûleurs ne s'allument pas. En cas d'obstruction grave, la flamme peut brûler vers l'arrière et à l'extérieur des tubes du brûleur, ce qui peut endommager le gril et/ou provoquer des blessures.
SI CELA SE PRODUIT, COUPEZ IMMÉDIATEMENT L'ARRIVÉE DE GAZ LIQUÉFIÉ À LA BONBONNE EN TOURNANT LE VOLANT DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE. Attendez que le gril refroidisse, puis nettoyez tous les brûleurs.

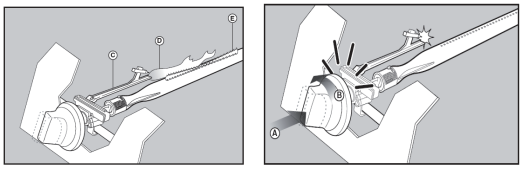
NETTOYAGE DES BRÛLEURS

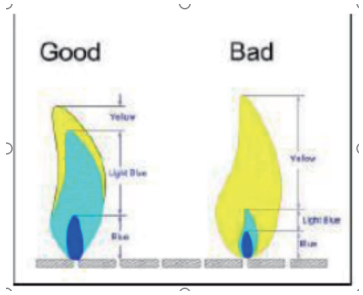
1. Assurez-vous que le gaz de pétrole liquéfié est coupé au niveau de la bonbonne de gaz de pétrole liquéfié.

2. Retirez les grilles de cuisson, le dompteur de flammes et le bac à graisse.
3. Retirez les goupilles fendues situées sous l'extrémité arrière de chaque brûleur.
4. Soulevez chaque brûleur et sortez-le.
5. Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'un fil métallique rigide. Un cintre redressé est un outil suggéré. Une autre façon de nettoyer l'intérieur du brûleur consiste à utiliser de l'air comprimé. Portez toujours des lunettes de protection si vous utilisez cette méthode. **Ne jamais agrandir les orifices du brûleur pendant le nettoyage.**
6. Brosser la surface extérieure du brûleur.
7. Assurez-vous que tous les orifices (trous) sont libres de tout débris
8. Inspecter le brûleur. Remplacez-le s'il présente des fissures ou des trous élargis.
9. Réinstallez les brûleurs en veillant à ce qu'ils s'assoient sur les vannes comme indiqué sur la figure de droite.
10. Fixez l'arrière des brûleurs à la boîte à feu à l'aide des goupilles fendues.
11. Remettez en place le bac à graisse, le dompteur de flammes et les grilles de cuisson.
12. Effectuez le test d'étanchéité décrit plus haut dans ce guide.

AVERTISSEMENT

Pour des raisons de sécurité, il est essentiel de bien positionner le brûleur par rapport à





FLAMMES DU BRÛLEUR

Vérifiez toujours la flamme du brûleur après l'allumage. Une bonne flamme doit être principalement bleue avec une pointe jaune et produire un minimum de bruit. Certaines pointes jaunes sont acceptables si elles sont inférieures à un pouce. Les brûleurs neufs contiennent parfois des résidus d'huile qui provoquent une flamme jaune lorsqu'ils se consument. Les variations de l'alimentation en gaz, l'altitude, les conditions météorologiques et d'autres facteurs peuvent avoir un impact sur les performances du brûleur. Les grils plus anciens peuvent également présenter une flamme plus jaune en raison de l'accumulation de dépôts d'aliments, d'huiles et de graisses.

AVERTISSEMENT: **Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de rég gaz sur "OFF" et attendez 2 minutes que les imbrûlés s'évaporent avant de rallumer.**

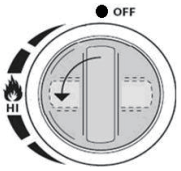


Figure 5

Démontage de la bonbonne

1. Assurez-vous que la bonbonne est bien "OFF" en tournant le volant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Assurez-vous que toutes les commandes de brûleur sont en position "Off".
3. Tournez l'écrou noir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête, serrez à la main uniquement, n'utilisez pas de clé.
4. Tournez la vis fixant la bonbonne en acier sur le produit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer la bonbonne.

TOUJOURS

1. Maintenez la zone de grillade dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
3. Laissez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bonbonne libres et exemptes de débris.

RANGEMENT DU GRILL

1. Nettoyez votre gril avant de le ranger.
2. Le rangement d'un gril au propane à l'intérieur n'est autorisé que si la bonbonne est débranchée et retirée du gril au propane.
3. Couvrez le gril.
4. Effectuez un test d'étanchéité avant d'utiliser l'appareil après l'avoir rangé.

Si l'appareil à gaz de cuisson extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau des bonbonnes d'alimentation. Le rangement d'un appareil à gaz de cuisson extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si la ou les bonbonnes sont débranchées et retirées de l'appareil à gaz de cuisson extérieur. Les bonbonnes doivent être gardées à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doivent pas être rangées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.

Grillades avec votre nouveau gril

Bienvenue dans le monde des grillades. Que vous soyez un habitué des grillades ou un débutant, votre nouveau gril devrait vous apporter beaucoup de plaisir et de satisfaction, sans parler des repas phénoménaux qu'il vous permettra de préparer. Nous vous encourageons à expérimenter pour trouver vos recettes préférées.

Le panneau de commande porte les mentions "HI/LIGHT", "LOW" et "OFF" pour chaque bouton de commande de brûleur. Il suffit d'appuyer sur les boutons de réglage de la température et de les tourner pour obtenir la température souhaitée. Un thermomètre est placé dans la hotte pour que vous puissiez voir la température de cuisson à l'intérieur du gril.
Les diffuseurs de chaleur sont conçus pour aider à répartir uniformément la chaleur dans tout le gril. Ils sont également conçus pour recueillir et fumer la bonne quantité d'eau de cuisson, ce qui permet d'ajouter plus de saveurs à votre repas.

CUISSON DIRECTE ET INDIRECTE CUISSON INDIRECTE

Les aliments cuits sur le gril le sont soit par cuisson directe, soit par cuisson indirecte. La cuisson directe consiste à faire cuire les aliments directement sur le feu. Pour la cuisson indirecte, les aliments sont placés entre les brûleurs.

DIRECTE - permet de préchauffer et de saisir les aliments

Optez pour la cuisson directe pour saisir les viandes. Cela permet de conserver le moelleux des aliments en emprisonnant les jus. Certains aliments, comme les steaks, sont d'abord saisis par la méthode de cuisson directe, puis finis par la méthode indirecte. Cette méthode est généralement utilisée pour les aliments qui cuisent plus rapidement. Préchauffez le gril à 260°C (500°F). Vous pouvez éteindre un ou plusieurs brûleurs si vous n'avez pas besoin d'utiliser toute la surface du gril une fois que vous avez atteint plus de 260 °C (500 °F). Vous pouvez également utiliser un feu moyennement élevé de 400°F ou plus en baissant légèrement les brûleurs. Placez les aliments directement au-dessus de la source de chaleur. Restez vigilant lorsque vous faites des grillades en utilisant cette méthode, car il est facile de trop cuire.

INDIRECTE - mode de cuisson de la plupart des aliments sur un gril au propane

La cuisson indirecte permet de cuire les aliments qui prennent plus de temps, notamment les grosses pièces de viande telles que les rôtis. Elle est également utilisée pour la cuisson des aliments plus délicats qui peuvent se dessécher rapidement, comme le poisson et la volaille, pour les aliments plus gras afin de réduire les flambées, et pour les grillades à l'aide d'une rôtissoire ou d'une feuille d'aluminium. Préchauffez le gril à 260 °C (500 °F). Éteignez ensuite certains brûleurs et réglez-en d'autres sur une température moyenne ou basse, en fonction de la température que vous souhaitez maintenir.
En règle générale, éteignez le brûleur central pour un modèle à 3 brûleurs et les 2 brûleurs intérieurs pour un modèle à 4 brûleurs.
Les grils dotés de plus de 4 brûleurs varient en fonction de ce que vous cuisinez. En règle générale, la température doit être maintenue autour de 350°F. Ne placez pas les aliments directement sur les brûleurs lorsque vous utilisez cette méthode de cuisson.

CONSEILS ET ASTUCES POUR LA CUISSON AU GRIL

1. Préchauffez toujours votre gril avant de cuisiner. Allumez tous les brûleurs principaux, réglez-les sur "HI" et fermez le couvercle jusqu'à ce que le thermomètre indique plus de 260°C (500°F), ce qui devrait prendre 4 minutes. Réglez ensuite les boutons de commande des brûleurs à la température appropriée. Notez qu'aucun préchauffage n'est nécessaire pour le brûleur latéral.
2. Le thermomètre mesure la température au sommet du couvercle. La température au niveau des grilles de cuisson est généralement un peu plus élevée.
3. Les conditions météorologiques peuvent avoir une incidence sur la durée des grillades. Prévoyez plus de temps de cuisson en cas de froid, de vent et d'altitude.
Nous vous recommandons de placer le gril dans un endroit à l'abri du vent.
4. Enlevez l'excès de graisse de la viande pour réduire les risques de brûlure.
5. Conservez les portions de même taille ensemble afin qu'elles cuisent plus uniformément.
6. D'une manière générale, plus il y a d'aliments sur le gril, plus le temps de cuisson est long.
7. Soyez vigilant lorsque vous utilisez la méthode de cuisson directe, car les aliments peuvent facilement être trop cuits, brûlés ou desséchés. Les aliments peuvent nécessiter d'être retournés plus souvent ou, parfois, d'être éloignés de la flamme.
8. Les gros morceaux de viande nécessitent généralement plus de temps de cuisson par livre que les petits morceaux de viande.
9. En cas de flambée importante ou de flambées trop nombreuses, éteignez le gaz, éloignez les aliments de la flambée et fermez le capot. Remettez le gril en marche une fois que la flambée s'est calmée.
10. Retournez les aliments peu souvent. En règle générale, ne retournez un steak qu'une seule fois pendant la cuisson.
11. Servez-vous de pinces plutôt que d'une fourchette pour retourner les aliments sur le gril. Vous perdrez ainsi moins de jus.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Manipulez et préparez toujours les aliments en toute sécurité lorsque vous utilisez ce gril.
2. Lavez la volaille, les fruits de mer et les légumes avant la cuisson.
3. Séparez les plats, les assiettes et les ustensiles pour les aliments cuits et non cuits.
4. Laissez la viande, la volaille et les fruits de mer au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson.
5. Contrôlez la cuisson des aliments à l'aide d'un thermomètre à viande.

Guide de dépannage

LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS

1. L'alimentation en gaz est coupée. Ouvrez la vanne de gaz au niveau de la bonbonne de gaz liquéfié.
2. Il n'y a plus de propane. Vérifiez qu'il reste du propane dans votre bonbonne.
3. Le détendeur n'est pas correctement installé dans la vanne de la bonbonne. Retirez-le et remettez-le en place. Serrez à la main uniquement.
4. Tuyau d'alimentation en carburant serti. Inspecter et redresser.
5. Défaillance du détendeur ou tuyau endommagé. Commander la pièce de rechange et la remplacer.

6. Assurez-vous d'entendre le déclic de l'allumeur électronique. Si ce n'est pas le cas, remplacez la pile par une pile de taille "AA". Inspectez l'électrode pour vous assurer qu'elle n'est pas recouverte de graisse ou de saleté. Si c'est le cas, nettoyez-la avec de l'alcool à friction. Vérifiez la distance entre la pointe de l'électrode et le brûleur. La pointe de l'électrode doit se trouver à une distance de 1/8" à ¼" du brûleur principal et à une distance de 1/8" à 3/16" du brûleur latéral. Ajustez si nécessaire. Inspectez les électrodes pour vous assurer qu'elles ne sont pas fissurées ou cassées. Si c'est le cas, commandez des pièces de rechange et remplacez-les.
7. Blocage du système de gaz. Inspectez les brûleurs pour vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués par des insectes, des toiles d'araignée, etc.
Nettoyez-les si nécessaire. Inspectez sous le panneau de commande pour vous assurer que les brûleurs sont correctement alignés avec les vannes.

FLAMME IRRÉGULIÈRE OU JAUNE

1. Le nouveau brûleur peut contenir des résidus d'huile, qui brûleront.
2. Les tubes des brûleurs sont obstrués. Retirez-les et nettoyez-les.
3. Les brûleurs présentent une forte accumulation de graisse ou de saleté. Retirez-les et nettoyez-les.
4. Les brûleurs ne sont pas alignés correctement avec les vannes. Inspecter sous le panneau de commande.

CHUTE SOUDAINE DE LA PRESSION DU GAZ OU FLAMMES QUI S'ÉTEIGNENT

1. Il n'y a plus de gaz. Vérifiez qu'il reste du propane dans votre bonbonne.
2. La vanne de débit de carburant excessif s'est déclenchée, réduisant ainsi le débit de gaz. Éteignez tous les brûleurs, attendez 30 secondes et rallumez le gril. Si le problème persiste, éteignez tous les brûleurs. Débranchez le détendeur de la bonbonne.
Attendez 10 minutes. Rebranchez le détendeur et effectuez un test d'étanchéité. Remettez lentement en marche la bonbonne de GPL et rallumez le gril. Le dispositif de limitation du débit peut également être activé de diverses manières, notamment
a. Rupture d'un tuyau de gaz. Inspectez-le, effectuez un test d'étanchéité et remplacez-le si nécessaire.
b. Ouverture des boutons de commande avant d'allumer le gaz de pétrole liquéfié au niveau de la bonbonne. Allumez d'abord le gaz au niveau de la bonbonne avant d'ouvrir un bouton de commande pour allumer.
c. Purge incorrecte de la bonbonne avant son remplissage. Consultez votre revendeur de gaz de pétrole liquéfié.
3. Le vent peut éteindre les brûleurs. Tournez l'avant du gril pour faire face au vent ou mettez-vous à l'abri du vent.

FLAMBÉES EXCESSIVES

1. Le dompteur de flammes, l'intérieur du gril, les grilles et les brûleurs doivent être nettoyés.
2. Le bac à graisse doit être nettoyé et vidé.
3. La température de cuisson est trop élevée. Réduire le réglage du bouton de commande.
4. La méthode de cuisson directe produit plus de flammes que la méthode indirecte. Si vous utilisez la méthode directe, essayez la méthode indirecte.

FEU DERRIÈRE LE PANNEAU DE COMMANDE

Fermez immédiatement la vanne du réservoir de GPL et laissez le gril refroidir.
1. Vérifiez que les brûleurs ne sont pas obstrués et nettoyez-les.
2. Inspecter sous le panneau de commande pour s'assurer que les brûleurs sont correctement alignés avec les vannes.
3. Le gaz s'échappe d'un raccord défectueux ou d'un tuyau endommagé. Effectuez un test d'étanchéité et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites. Serrez ou remplacez les pièces si nécessaire.

Foire aux questions

Puis-je convertir la source d'énergie de mon gril au propane en une autre source ?
Non. Votre gril au propane est fabriqué conformément aux normes spécifiques élaborées par la CSA et l'ANSI pour votre sécurité et la performance de cuisson pour le gaz de pétrole liquéfié ou le gaz naturel. Nous n'offrons pas de trousses de conversion et nous ne vous recommandons pas de changer de type de combustible.
Comment vos grils sont-ils testés ?
Nos grils sont testés et certifiés par la CSA, un centre d'essai indépendant de premier plan à l'échelle mondiale, afin de respecter ou de dépasser les diverses normes CSA et ANSI ainsi que les diverses normes de rendement. Les brûleurs et la conduite de gaz de chaque gril sont également testés individuellement lorsque chaque gril sort de la chaîne de montage juste a vant l'emballage. Chaque brûleur est allumé pour ce test.
Que signifie le bourdonnement que j'entends parfois provenir de mon détendeur ?
Le bourdonnement que vous pouvez entendre n'est autre que le gaz qui circule dans le détendeur. Il n'y a pas lieu de s'inquiéter d'un faible volume de bruit.
Certains brûleurs de mon gril ont une flamme faible, ou certains brûleurs ne s'allument pas du tout. Quelle en est la cause ?
Cela peut être dû au dispositif de limitation du débit du détendeur, qui est généré par un changement soudain de pression. L'ouverture trop rapide de la vanne du réservoir peut en être la cause. Dans ce cas, fermez la vanne du bonbonne BP et débranchez le détendeur. Laissez-le reposer pendant 10 minutes. Rebranchez le détendeur à la bonbonne.
Ouvrez le couvercle du gril. Ouvrez lentement la vanne du réservoir de GPL. Suivez les procédures d'allumage des brûleurs et allumez le brûleur le plus éloigné de la bonbonne. Continuez à allumer les autres brûleurs en vous rapprochant du réservoir de GPL.
Puis-je utiliser des plaques en céramique, des briquettes ou des pierres de lave ?
Non. Votre gril est conçu pour être utilisé uniquement avec les diffuseurs de chaleur. La graisse qui s'égoutte sur les diffuseurs est brûlée, ce qui crée de la vapeur et une saveur supplémentaire.

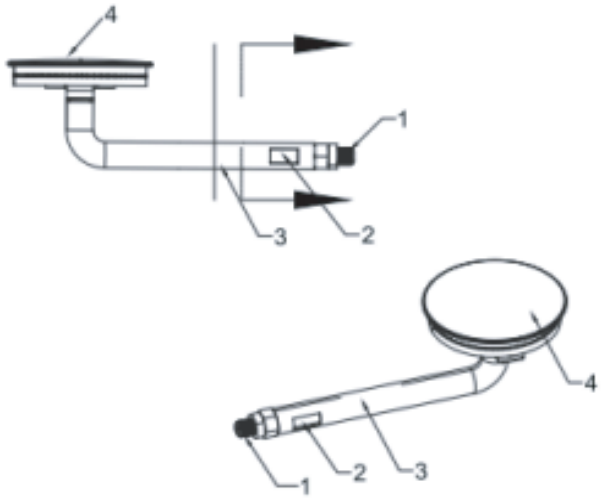
■ AVIS IMPORTANT

Une entrée d'air dédiée (Entrée d'air primaire) est aménagée au niveau de la connexion entre le tube ondulé de la vanne de gaz et le brûleur. Il s'agit d'une caractéristique de conception standard et essentielle, et non d'un défaut de fabrication.

Ne bouchez ni n'obturez cette entrée d'air à l'aide d'adhésif, de mastic ou de tout autre matériau !

Structure de la connexion brûleur-vanne

① Buse côté vanne (éjection du gaz à haute vitesse)
② Entrée d'air dédiée (aspiration de l'air primaire)
③ Tube d'éjection / Tube Venturi (zone de prémélange)
④ Tête de brûleur (arrivée du mélange aux orifices de combustion)



1. Principe du prémélange par éjection

Lorsque le gaz est éjecté à haute vitesse par la buse située à l'extrémité de la vanne, il crée une dépression à l'intérieur du tube d'éjection, aspirant ainsi l'air ambiant par l'entrée d'air dédiée. Cet air est appelé « air primaire ». Il se mélange au gaz à l'intérieur du tube d'éjection (tube Venturi) pour former un mélange combustible avant d'atteindre la tête de brûleur.
Remarque : Si cette entrée d'air était obstruée, le gaz ne pourrait pas se prémélanger à l'air, entraînant une grave carence en oxygène lors de la combustion, des flammes jaunes et une production importante de monoxyde de carbone (CO).

2. Différence entre air primaire et air secondaire

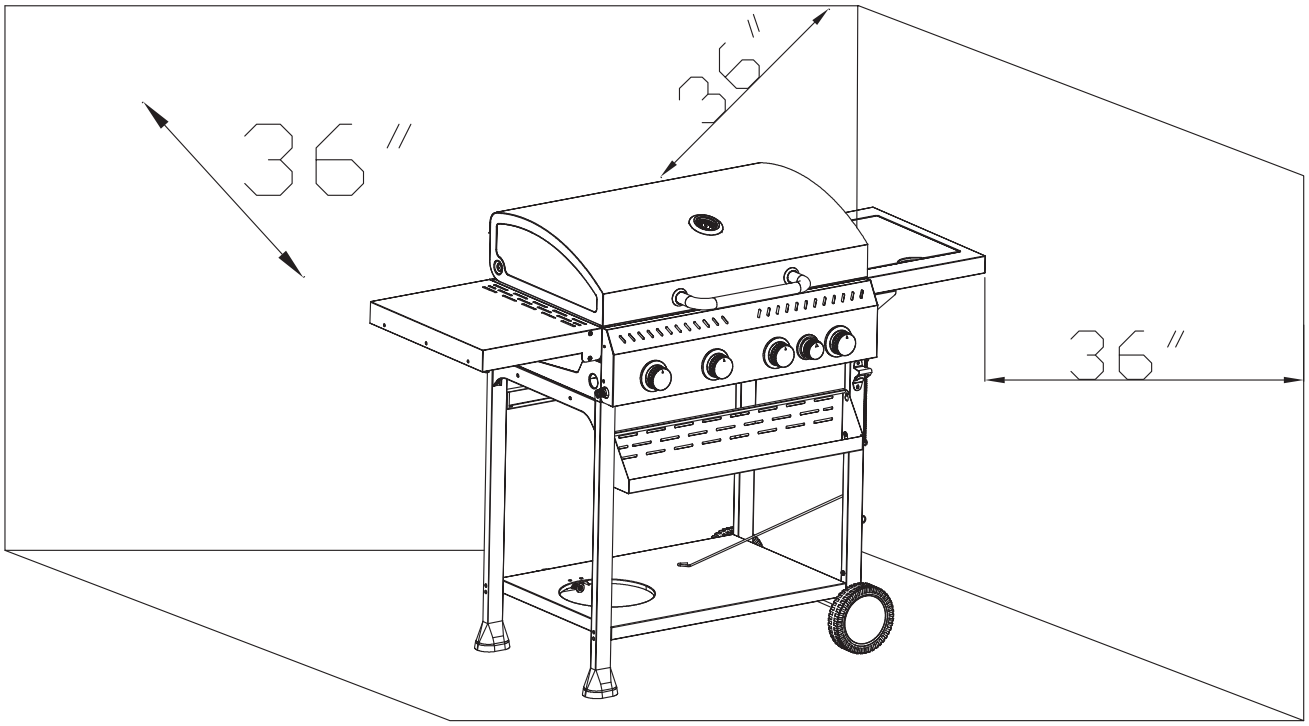
• Air primaire : Pénètre par l'entrée d'air dédiée et se prémélange au gaz à l'intérieur du brûleur, représentant environ 50 à 70 % de l'air théoriquement nécessaire.
• Air secondaire : Apporté directement autour des orifices du brûleur pour assurer la combustion complète de la flamme externe.

3. Importance pour la sécurité

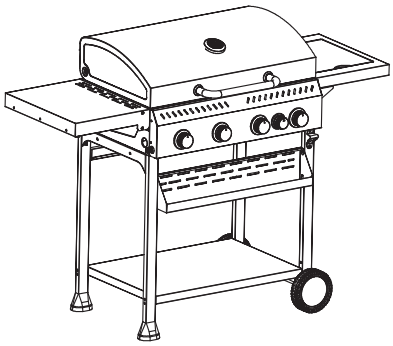
Cette entrée d'air dédiée garantit un mélange homogène du gaz et de l'air avant d'atteindre les orifices de combustion, favorisant une combustion plus complète et une flamme conique bleue stable. Le blocage de cette entrée d'air entraîne une combustion incomplète et crée un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.

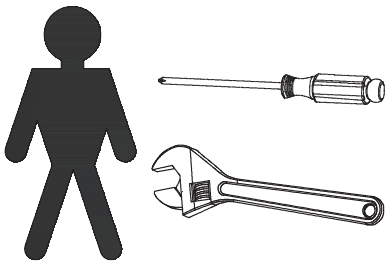
AVERTISSEMENT

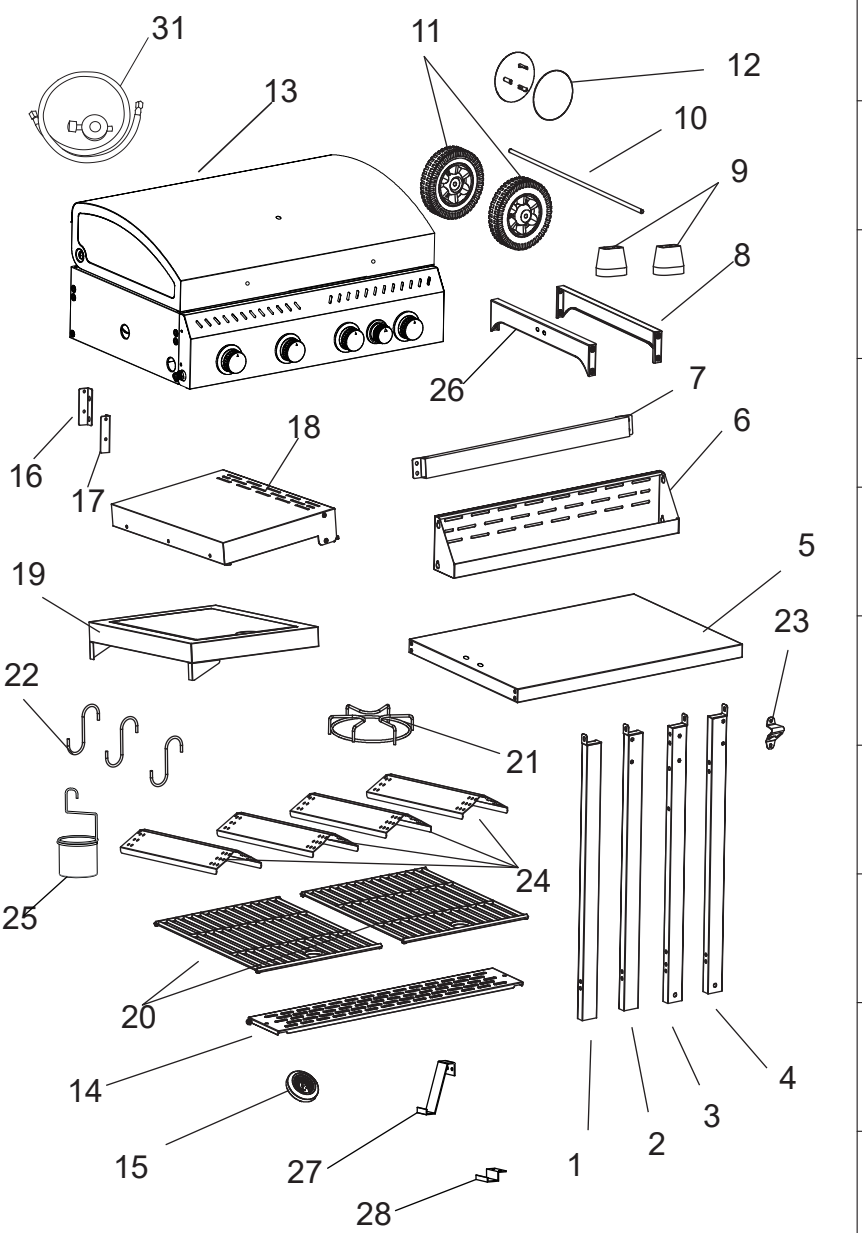
Le blocage de l'entrée d'air primaire provoquera une combustion incomplète et produira du monoxyde de carbone (CO), pouvant entraîner une intoxication ou le décès. Ne pas obstruer !


36″
36″
36″

PART LIST





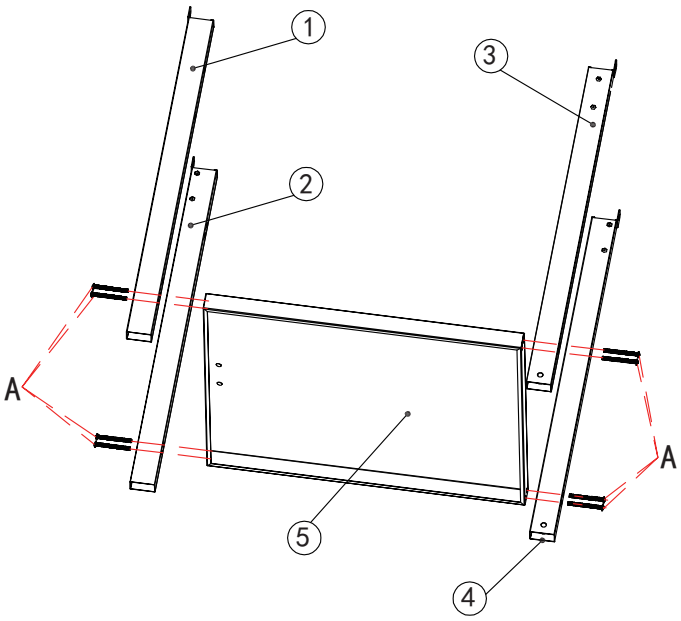


① *1 (LF)	② *1 (LB)	③ *1 (RF)
④ *1 (RB)	⑤ *1	⑥ *1
⑦ *1	⑧ *1	⑨ *2
⑩ *1	⑪ *2	⑫ *2
⑬ *1	⑭ *1	⑮ *1
⑯ *1 (L)	⑰ *1 (R)	⑱ *1
⑲ *1	⑳ *2	㉑ *1
㉒ *3	㉓ *1	㉔ *4
㉕ *1	㉖ *1	㉗ *1
㉘ *1	㉙ *1	㉚ *2
		㉛ *1

A M5x50 *8	B M5x12 *29 +3	C M6x19 *4	D M6 *4
E M5x12 *4 (SS)	F M4x6 *1	G M4 *1	H *2

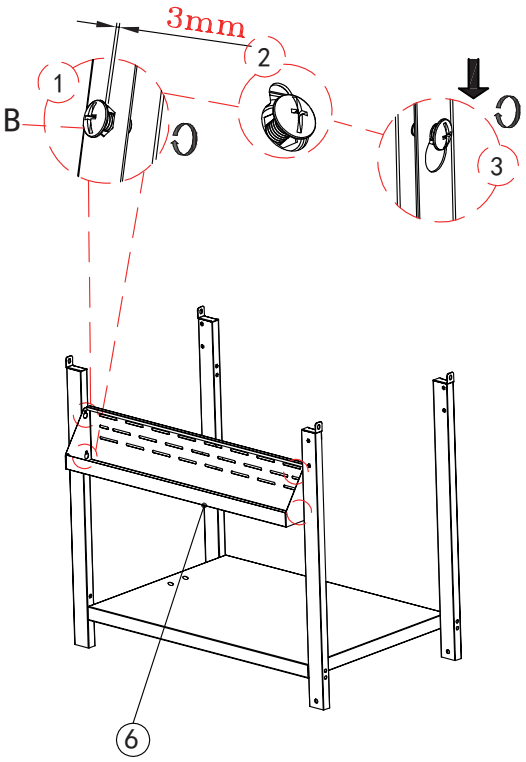
I M6x16 *4	J *1 Pre-installed.

1



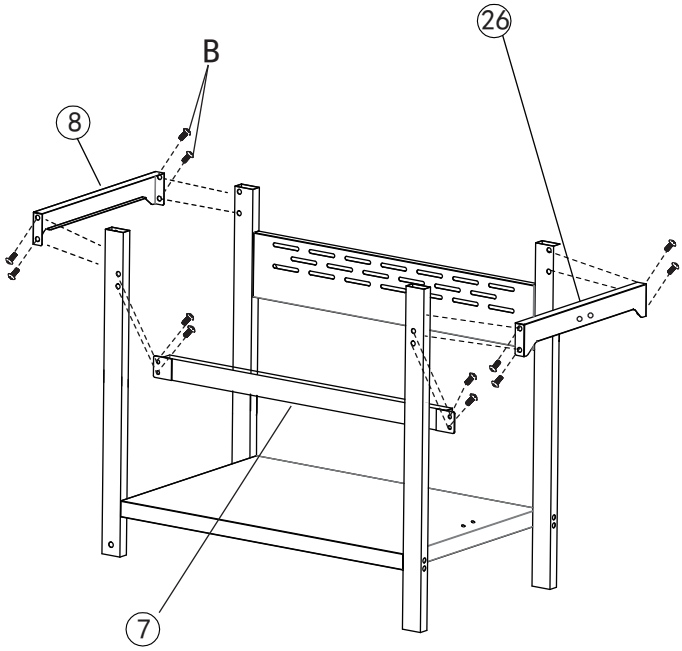
A		8PCS

2



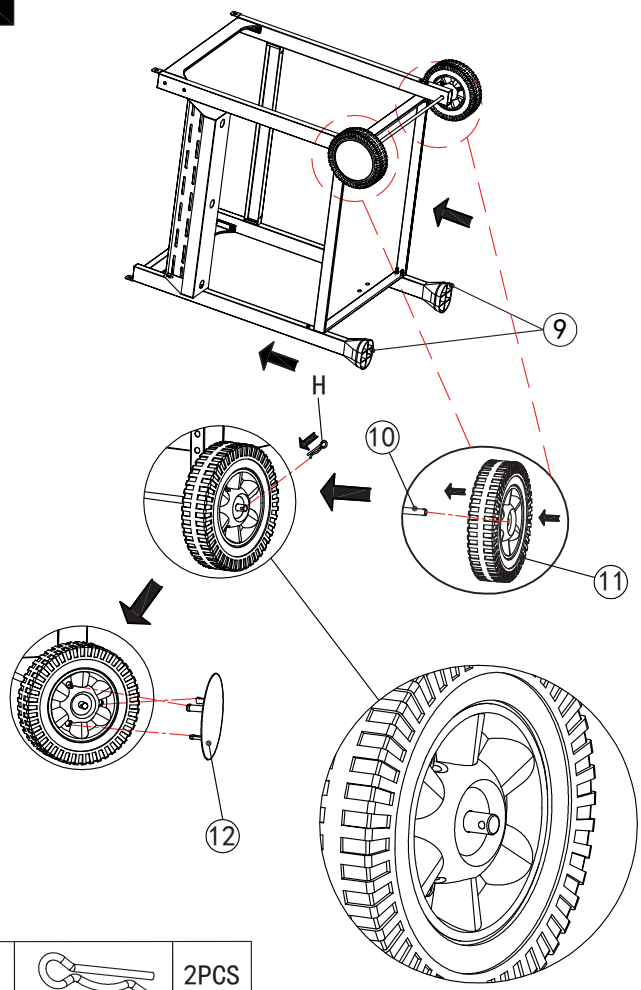
B		4PCS

3



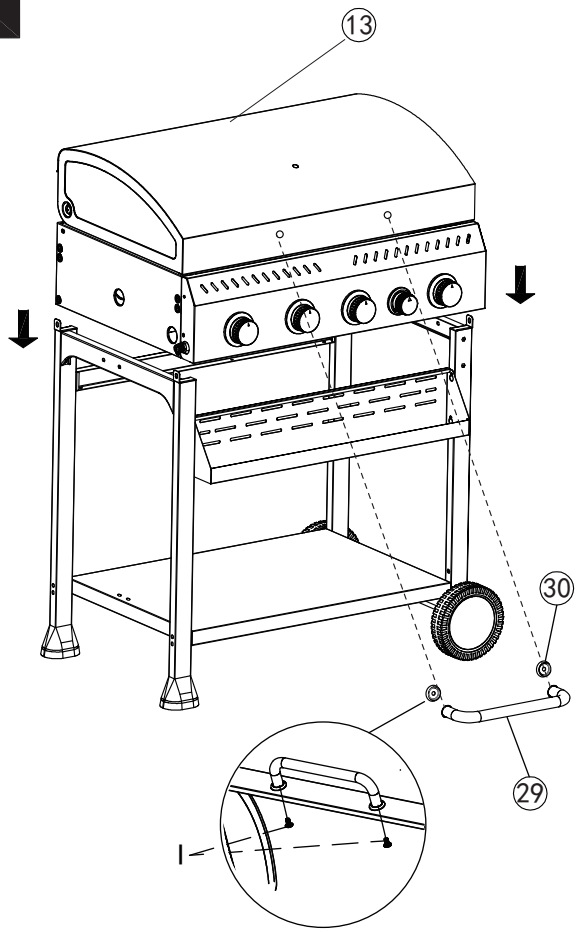
B		12PCS

4



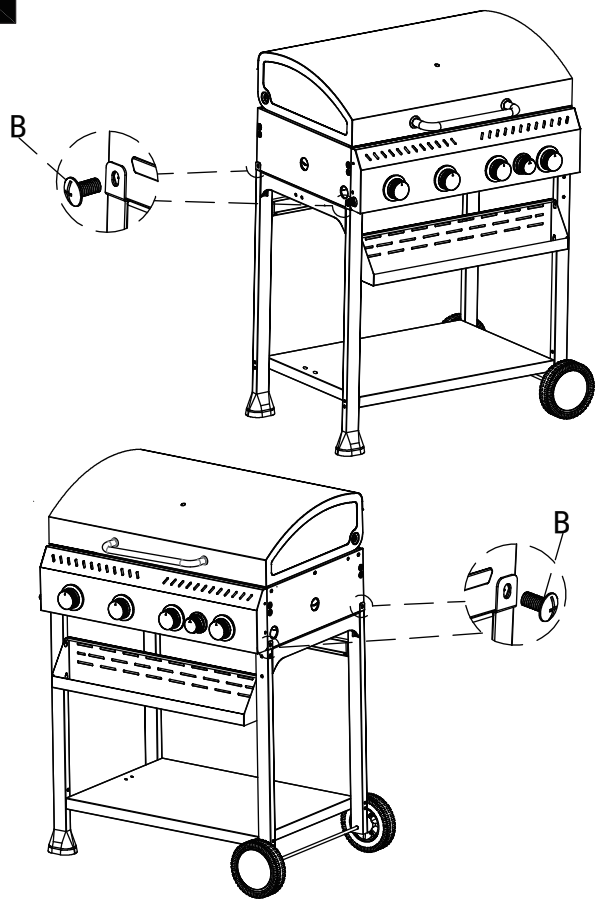
H		2PCS

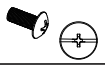
5



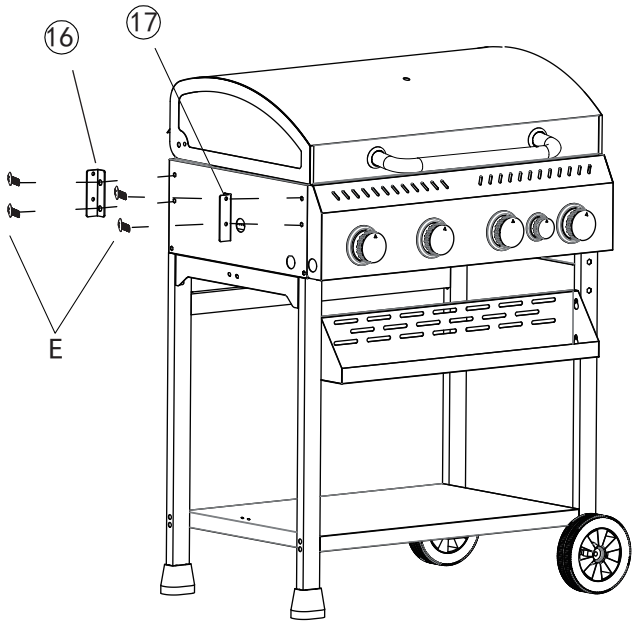
I		2PCS

6



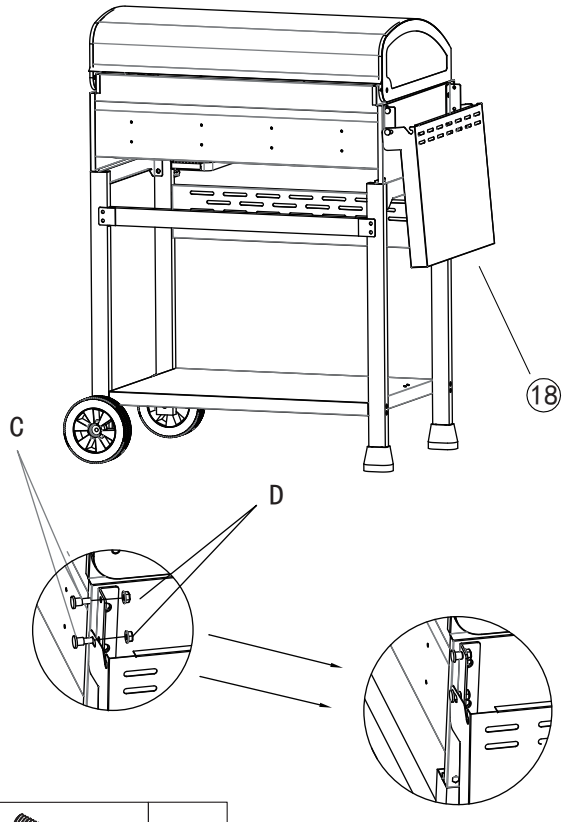
B		4PCS

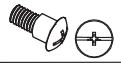
7



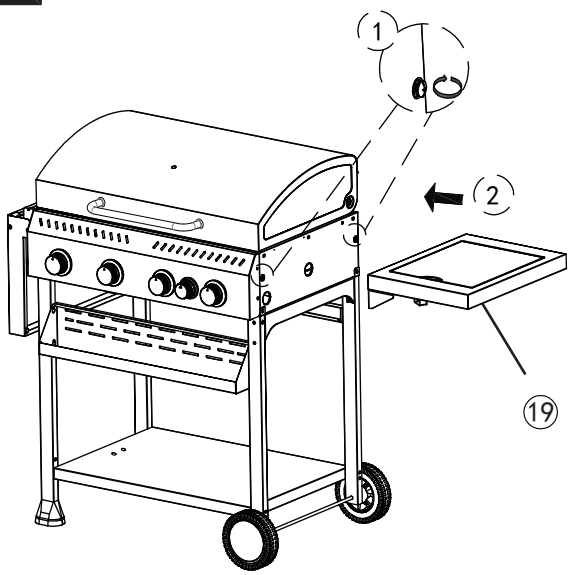
E		4PCS

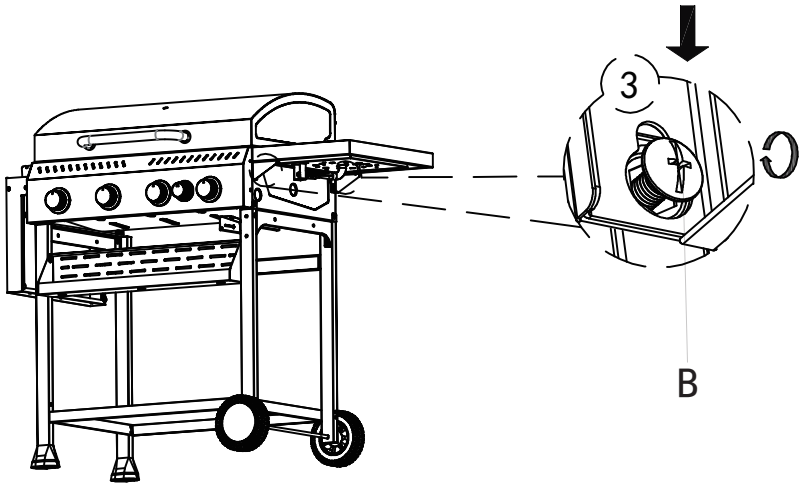
8

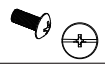


C		4PCS
D		4PCS

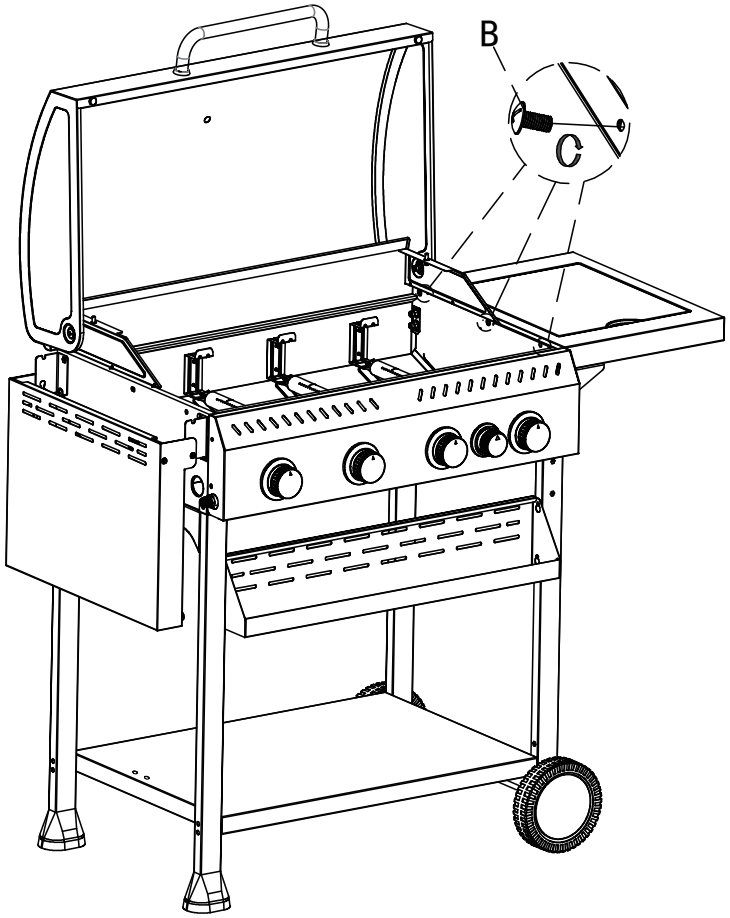
9

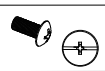




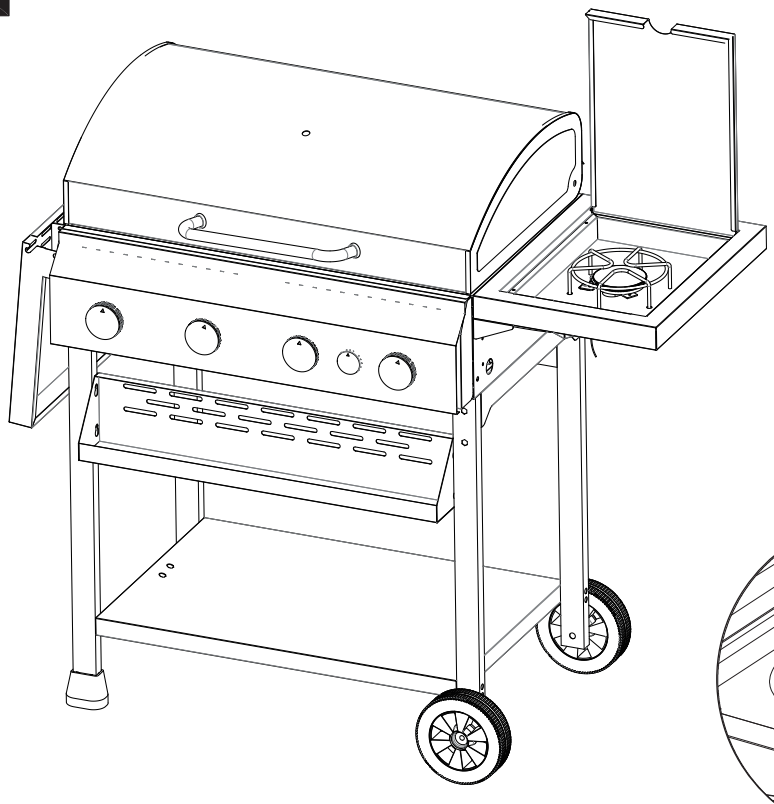
B		2PCS

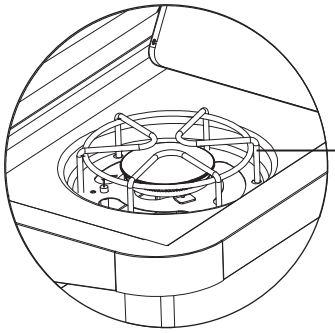
10



B		3PCS

11

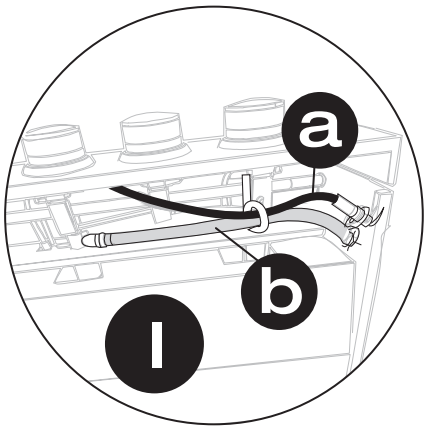




21

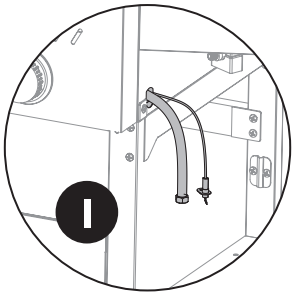
Pot stand

SUPPORT DE CASSEROLE

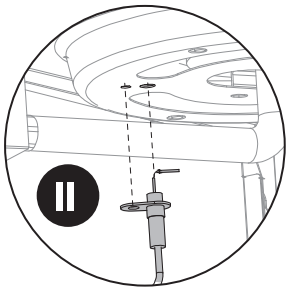


Cut the cable tie

Couper la collier serflex

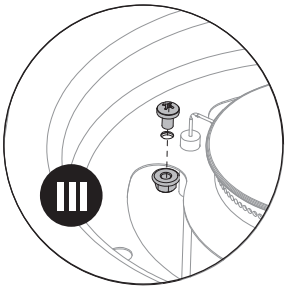


Thread through the grill body hole



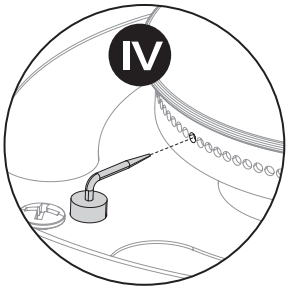
Thread through the side burner body hole

Passer à travers l'orifice du corps du brûleur latéral.



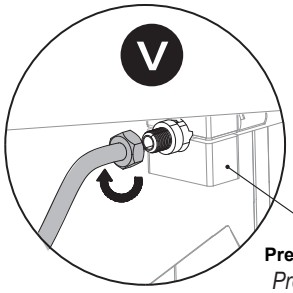
Attach with an M4x6mm [F] screw and an M4 nut [G]

Fixer à l'aide d'une vis M4x6 mm [F] et d'un écrou M4 [G].



NOTE: Ensuring the tip of ignition electrode points toward one of side burner's gas port openings.

REMARQUE : Veiller à ce que l'extrémité de l'électrode d'allumage soit orientée vers l'un des orifices de sortie de gaz du brûleur latéral.

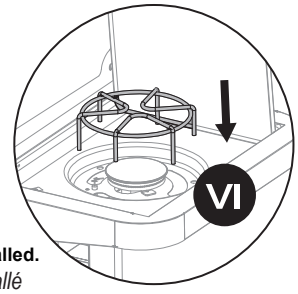


Pre-installed.

Préinstallé

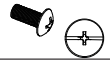
Install the corrugated gas hose

Installer le tuyau d'alimentation gaz ondulé.

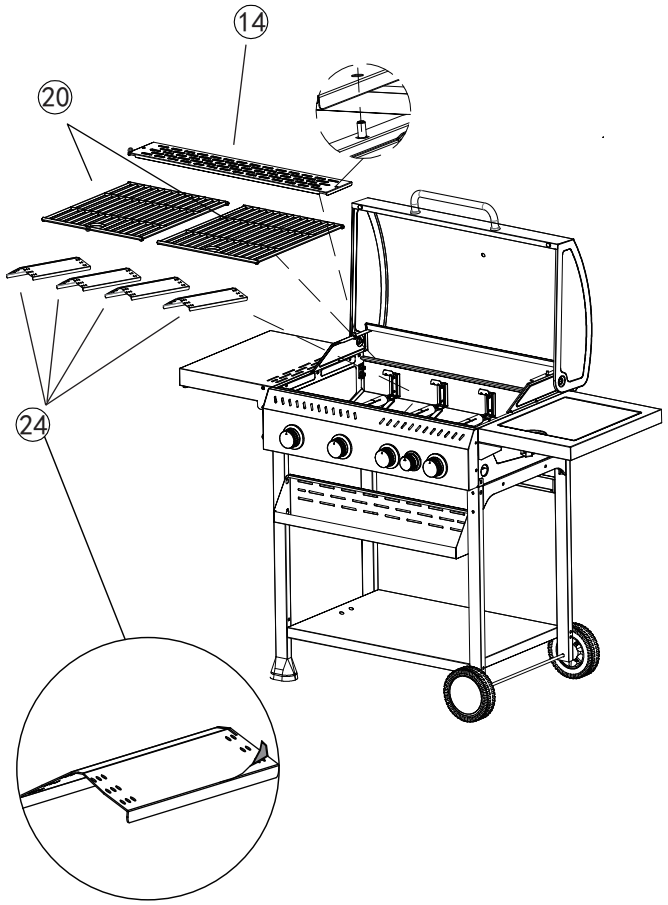


Fit the pot stand

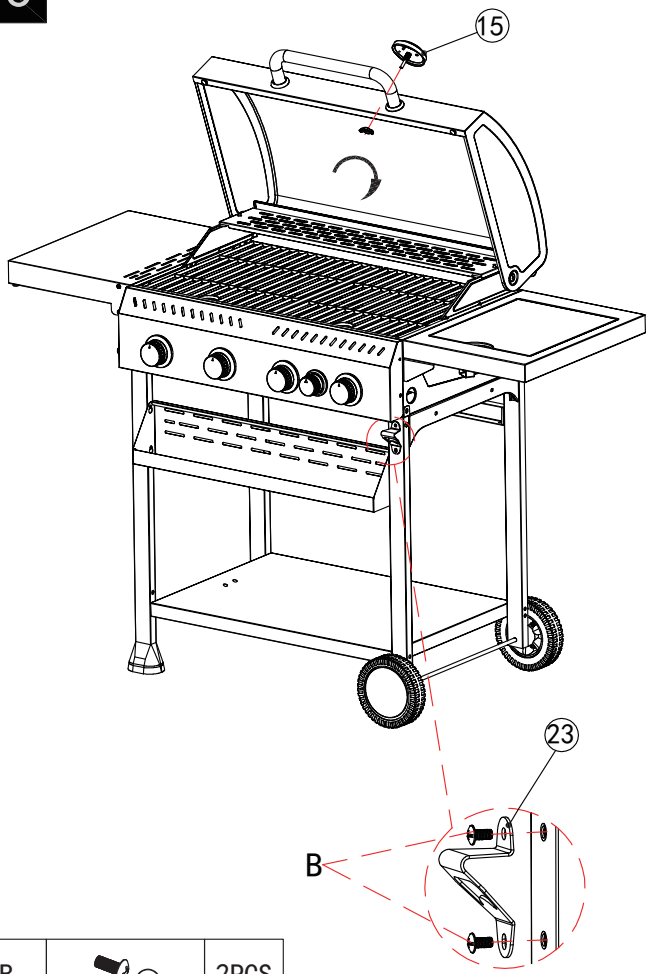
Installer le tuyau d'alimentation gaz ondulé.

G		1PCS
F		1PCS

12

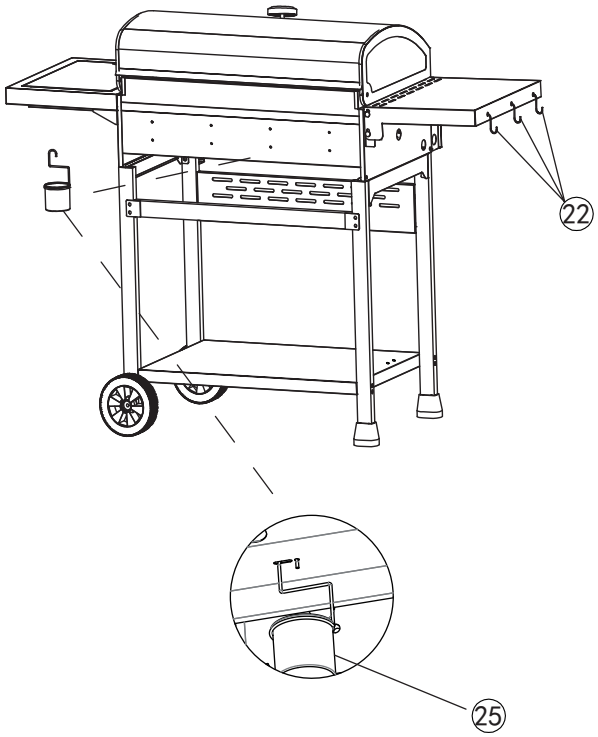


13

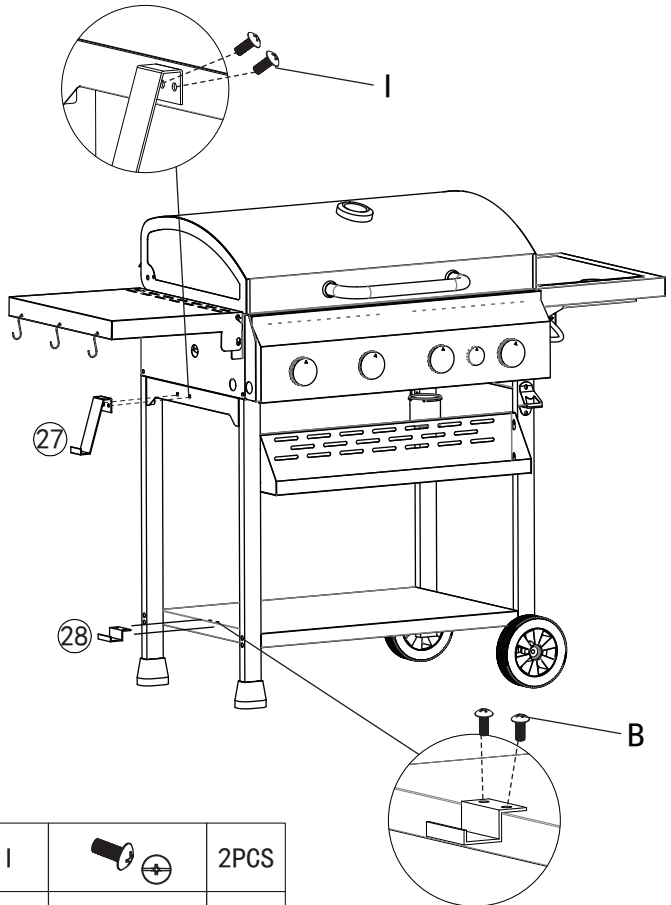


B		2PCS

14



15



I		2PCS
B		4PCS

US

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

001-877-644-9366

customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
7777 Center Ave. Suite 430
Huntington Beach, CA 92647-9998 USA
MADE IN CHINA

CA

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
Unit 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada
M2H 2W1
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.
Unité 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada M2H 2W1
Fabriqué en Chine

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente,Nuestros datos de contacto son los siguientes:

0034-931294512

atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR/REP:
SPANISH AOSOM, S.L.
C/ROC GROS,Nº15.08550, ELS HOSTALETS DE BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
HECHO EN CHINA

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente,Os nossos dados de contacto são os seguintes:

0034-931294512

info@aosom.pt.

UK

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

0044-800-240-4004

enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:
MH STAR UK LTD
1 Northampton Cross Logistics Park
Northampton Cross Road
Northampton
Nn4 9FH
Tel: 0800 240 4050
enquiries@mhstar.co.uk
MADE IN CHINA

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum,Unsere Kontaktdaten stehen unten:

0049-0(40)-87408465

service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE/REP:
MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti,I nostri dettagli di contatto sono di seguito:

0039-0249471447

clienti@aosom.it

IMPORTATO DA/REP:
AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA

RO

Importator/REP:
Aosom Romania SRL
Str. Barbu Mumuleanu, nr. 30-32
Bucuresti, Sector 2
Tel: +40 312294730
clienti@aosom.ro
Fabricat în China

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

0033-1-84166106

aosom@mhfrance.fr

Importé par/REP:
MH FRANCE
2 Rue Maurice Hartmann
92130 Issy Les Moulineaux
France
FABRIQUÉ EN CHINE

