



Customer Service
1-800-227-7776

SKU # 2472265

5-BURNER
PATIO GRILL
W/SIDE BURNER
OWNER'S MANUAL

PARRILLA EXTERIOR DE
5 QUEMADORES CON
QUEMADOR LATERAL
MANUAL DEL
PROPIETARIO

GRIL DE PATIO À 5
BRÛLEURS AVEC
BRÛLEUR SUR LE CÔTÉ
MANUEL DU
PROPRIÉTAIRE

ENGLISH PAGES 2-13
ESPAÑOL PAGES 14-25
FRANÇAIS PAGES 26-42



MODEL #
MS-5B-PG-18

Serial number | Numero de serie | Numero de serie
See label on grill for serial number.
Ce numero se trouve sur l'étiquette signalétique sur
l'appareil.
El numero de serie se encuentra en la etiqueta de
especificaciones de la parrilla.

Date purchased | Date d'achat | Fecha de compra



FOR YOUR SAFETY!

Use outdoors only! **DO NOT** use this grill in a building, garage, or any enclosed area. Read instructions before assembling and using the appliance.
DO NOT use the grill unless it is completely and properly assembled per instructions and all the parts are securely fastened. This grill becomes hot during use. **DO NOT** move it while operating. Keep children and pets away.

¡POR SU SEGURIDAD!

¡Úsela al aire libre únicamente! **NO** la use dentro de edificios, garajes o cualquier área cerrada. Antes de montar y usar el aparato, lea las instrucciones.
NO utilice la parrilla a menos que esté completamente montada y todas las piezas firmemente aseguradas. Esta parrilla alcanza mucho calor; **NO** la mueva mientras está en funcionamiento. Mantenga alejados a los niños y las mascotas.

POUR VOTRE SÉCURITÉ!

Utilisez seulement à l'extérieur! **NE L'UTILISEZ PAS** dans un bâtiment, un garage ni dans un endroit enclos. Lisez les instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil.
NE VOUS SERVEZ PAS du gril à moins qu'il soit complètement assemblé et que toutes les pièces soient bien attachées. Ce gril devient très chaud, ne le déplacez pas pendant son fonctionnement. **NE LAISSEZ PAS** les enfants et les animaux familiers s'approcher du gril.

CONTACT US FIRST!

If you have any questions or need replacement parts, please call our Customer Service department at 1-800-227-7776.

¡CONTÁCTENOS PRIMERO!

Si tiene preguntas o necesita piezas, llame a nuestro departamento de servicio al cliente al 1-800-227-7776.

CONTACTEZ-NOUS D'ABORD!

Si vous avez des questions ou si vous avez besoin de pièces, prière de contacter notre Service à la Clientèle au 1-800-227-7776.

FOR YOUR SAFETY

SAFETY SYMBOLS

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



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



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



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



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

- This grill should not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- The use of alcohol or drugs (prescription or non-prescription) may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- Always open the grill lid slowly and carefully, as heat and steam trapped within the grill can cause severe burns.
- Always place your grill on a hard, level surface far away from combustibles. An asphalt or blacktop surface is not recommended for this purpose.
- **DO NOT** leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.
- **DO NOT** place this grill on any type of tabletop surface.
- **DO NOT** use the grill in high winds.



For residential use only. Do not use for commercial cooking.



- Liquid propane (LP) gas is hazardous if handled improperly. LP is flammable, explosive under pressure, heavier than air, and pools in low areas. Know its characteristics before using any LP-fueled product.
- Contact with LP can cause freeze burns to skin.
- This grill is designed for use with LP ONLY.
- NEVER use an LP cylinder with a damaged body, valve, collar, or footing. (p. 5)
- Dented or rusted LP cylinders may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier.



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



DO NOT attempt to repair or alter the hose/valve/regulator for any "assumed" defect. Any modification to this assembly will void your warranty and create the risk of an LP leak and fire. Use only authorized replacement parts supplied by the manufacturer.



- **DO NOT** store or use gasoline or any other volatile liquids or substances within 8 m (25') of the grill.
- When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350°F (177°C). **DO NOT** store extra cooking oil in the vicinity of the grill.
- Any LP cylinder not in use should be stored a minimum of 3 m (10') away from this or any appliance. NEVER fill the cylinder beyond 80% full. If the above information is not followed exactly, a fire causing serious injury or death may occur.

TABLE OF CONTENTS

FOR YOUR SAFETY	2-4
GENERAL INFORMATION AND INSTRUCTIONS	4-5
REGULATOR AND LP CYLINDER CONNECTIONS	6-8
OPERATING INSTRUCTIONS	8-9
CLEANING INSTRUCTIONS	10-11
PARTS & HARDWARE LIST	38
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	11, 41-48
TROUBLESHOOTING GUIDE	12
FREQUENTLY ASKED QUESTIONS	13



DANGER



- **NEVER** store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.
- An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could result in an intense fire with risk of property damage, serious injury, or death.



DANGER



If you see, smell, or hear gas escaping:

- Shut off the LP supply to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Carefully open the lid.
- If the odor continues, stay away from the appliance and immediately call your LP supplier or local fire department.



DANGER



If the flames go out while operating the grill:

- Turn the burner controls to the OFF position.
 - Carefully open the lid.
 - Wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
- If the burner goes out, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with the risk of injury.



WARNING



CALIFORNIA PROP 65

1. COMBUSTIBLE BY-PRODUCTS PRODUCED WHEN USING THIS PRODUCT CONTAIN CHEMICALS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, BIRTH DEFECTS, OR OTHER REPRODUCTIVE HARM.
2. THIS PRODUCT CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS, INCLUDING LEAD, WHICH ARE KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE REPRODUCTIVE HARM. FOR MORE INFORMATION GO TO **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**
3. WASH YOUR HANDS AFTER HANDLING THIS PRODUCT.



CAUTION



GREASE FIRES

- Putting out grease fires by simply closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- **DO NOT** use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn the grill's control knob(s) and the LP cylinder OFF.
- If grill has not been routinely cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Pay close attention while preheating or burning off food residue to help prevent grease fires.
- ***The best way to prevent grease fires is to regularly clean the grill, following the instructions found on p. 10.***



CAUTION



Some parts of this grill may contain sharp edges. Use of protective gloves during assembly and cleaning is recommended.



CAUTION



Using pots larger than 6 quarts in capacity could exceed weight limit of the side burner shelf or side table, resulting in failure of grill cart components.



1. **NEVER** attempt to attach this grill to the self-contained LP system of a camper trailer, motor home, or house. This grill is not intended for use in or on recreational vehicles and/or boats.
2. **NEVER** use charcoal or lighter fluid with an LP grill.
3. **DO NOT** use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting.
4. Only use LP cylinders constructed and marked in accordance with the specification for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada CAN/CSA-B339, Cylinder, Spheres, and Tubes for Transportation of Dangerous Goods.
5. **DO NOT** attempt to move the grill while it is operating.
6. **DO NOT** use the grill unless it is completely assembled as instructed and all parts are securely fastened and tightened.
7. Keep all combustible items and surfaces at least 90 cm (36") away from the grill at all times.
8. **DO NOT** use this grill, or any LP product, near unprotected combustible buildings and materials.
9. **DO NOT** use in the presence of volatile materials and vapors. Keep the grill area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
10. **DO NOT** touch any metal parts of the grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (oven mitt, pot holders, etc.).
11. **DO NOT** alter this grill in any manner.
12. Clean and inspect the grill's LP supply hose before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, call Customer Service to obtain a replacement supply hose.
13. Move LP supply hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
14. Keep the grill's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect these grill components before each use.

GENERAL INFORMATION AND INSTRUCTIONS

Your 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.

1. Your grill requires reasonable care and attention during operation. It will be hot during cooking. You should never leave the grill unattended or move the grill when in use.
2. Ensure your grill is on level ground and the locking casters are locked before use.
3. **DO NOT** lean over the grill or touch the edges of the firebox when in use.
4. **DO NOT** obstruct the flow of combustion and ventilation air to the grill (See p. 8).
5. Keep the ventilation openings of the cylinder cart underneath the grill free and clear from debris.
6. **DO NOT** put a grill cover or other flammable material in the storage area of this grill.
7. **DO NOT** use charcoal briquettes, lava rock, or any type of ceramic product in the gas section of this grill.

CYLINDER SPECIFICATIONS

When purchasing or exchanging a cylinder for your LP grill, it must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada CAN/CSA-B339, Cylinder, Spheres, and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; be equipped with a listed overfilling prevention device (OPD); and be equipped with a cylinder connection device compatible with outdoor cooking appliances.

LP CYLINDER (NOT SUPPLIED WITH THIS GRILL)

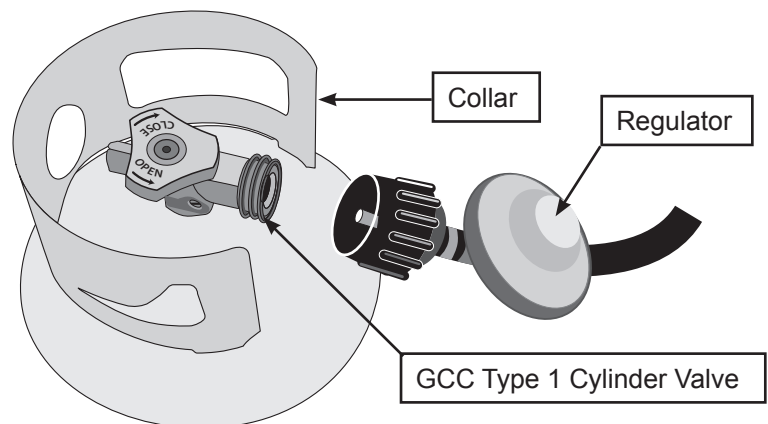
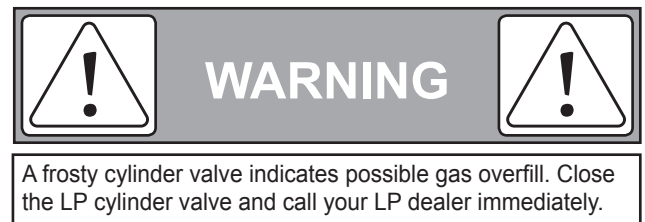
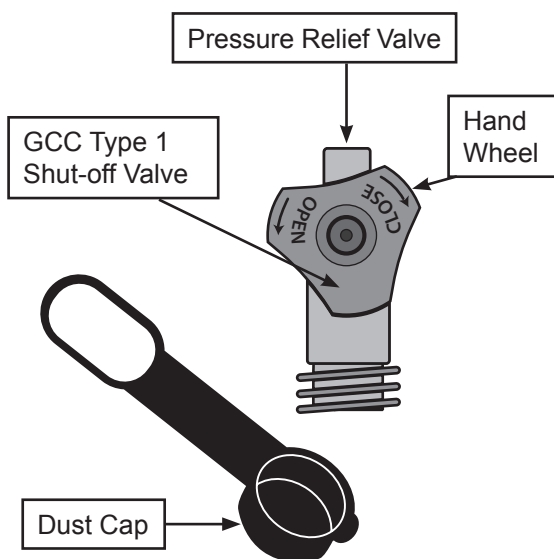
The LP (Liquid Propane) cylinder meant for use with this grill must have a 20-lb. (9.1 kg) capacity incorporating a GCC Type 1 cylinder valve and a listed overfilling protection device (OPD). This grill is designed to fit Worthington-, Manchester- or SMPC-brand 20-lb (9.1 kg) cylinders. Other brands may fit this grill if the top collar and bottom support ring have similar dimensions.

- **DO NOT** connect a propane cylinder exceeding this capacity.
- **DO NOT** connect this grill to an existing #510 POL cylinder valve with left-hand threads.
- **DO NOT** connect to a cylinder that uses any other type of valve connection device.

The GCC Type 1 cylinder valve can be identified by the large external threads on the valve outlet.

The cylinder must be equipped with:

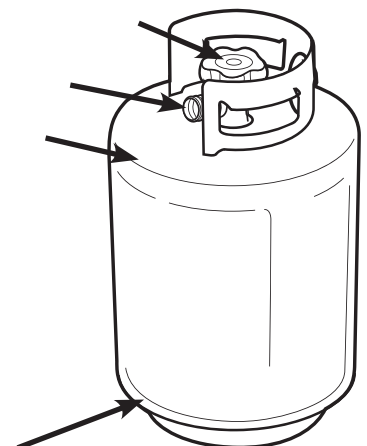
- A shut-off valve terminating in a GCC Type 1 cylinder valve outlet
- A GCC Type 1 cylinder valve that prevents gas flow until a positive seal is made
- A collar to protect the cylinder shut-off valve
- A safety relief device having direct communication with vapor space of the cylinder



PROPANE CYLINDER LEAK TEST

A leak test should be done each time an LP propane 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 dish detergent and 50% water. **DO NOT** use cleaning agents because they can damage the fuel supply parts.
3. Brush the detergent solution onto the areas indicated by the arrows in the diagram to the right.
4. Developing bubbles indicate a gas leak. If this happens, contact your propane dealer to secure a replacement tank.



REGULATOR AND LP CYLINDER CONNECTIONS



CAUTION



The gas pressure regulator provided with this grill appliance must be used.

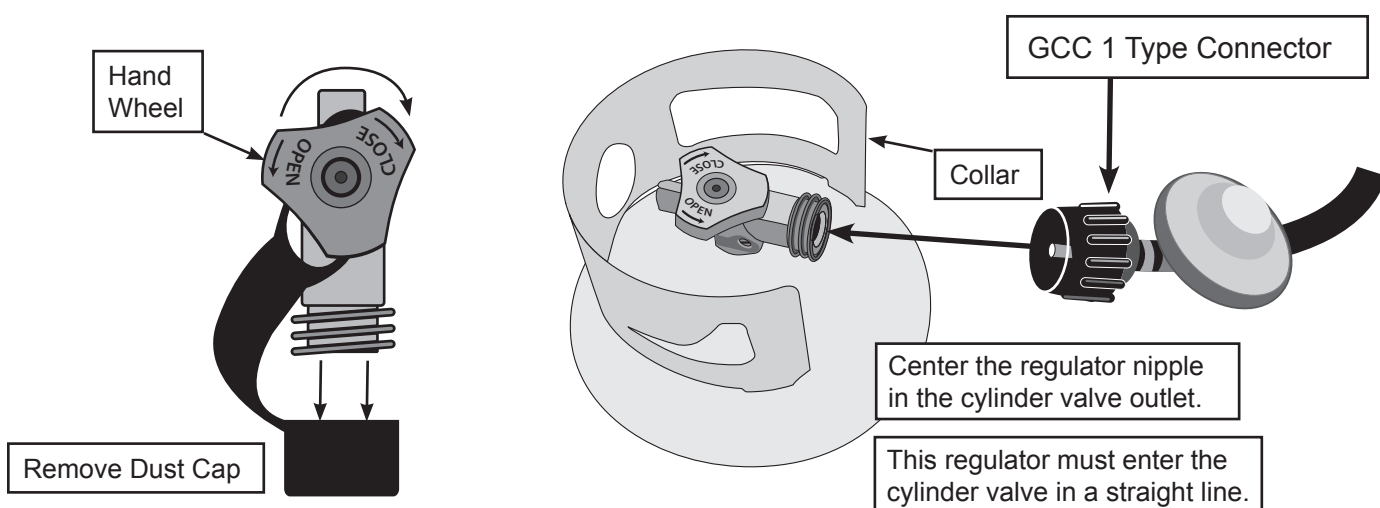


WARNING



Keep the LP cylinder in the upright position at all times.

- Your regulator is equipped with a GCC 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 flow of gas if the temperature reaches 115°C (240°F). It also has a flow-limiting device that will restrict the flow of gas to 0.28 cubic meters per hour (10 cubic feet per hour).
- This regulator is set for an outlet pressure of 11 inch water column.
- Before each use, check the supply hose for excessive abrasion, wear, cuts or leaks.
- If any damage is found, call Customer Service to obtain a replacement supply hose.



TO CONNECT THE REGULATOR AND HOSE TO THE CYLINDER

1. Be sure the propane cylinder is OFF by turning the hand wheel clockwise until it stops.
2. Place the cylinder under the grill body with the valve facing outward. (See Assembly Instructions on p. 47 to see how to secure the cylinder to the grill body.)
3. Remove the dust cap from the cylinder valve.
4. Center the nipple of the regulator into the cylinder valve outlet.
5. Turn the black nut clockwise until it stops. Hand tighten ONLY. **DO NOT use a wrench.**



Customer Service
1-800-227-7776



 Customer Service
1-800-227-7776

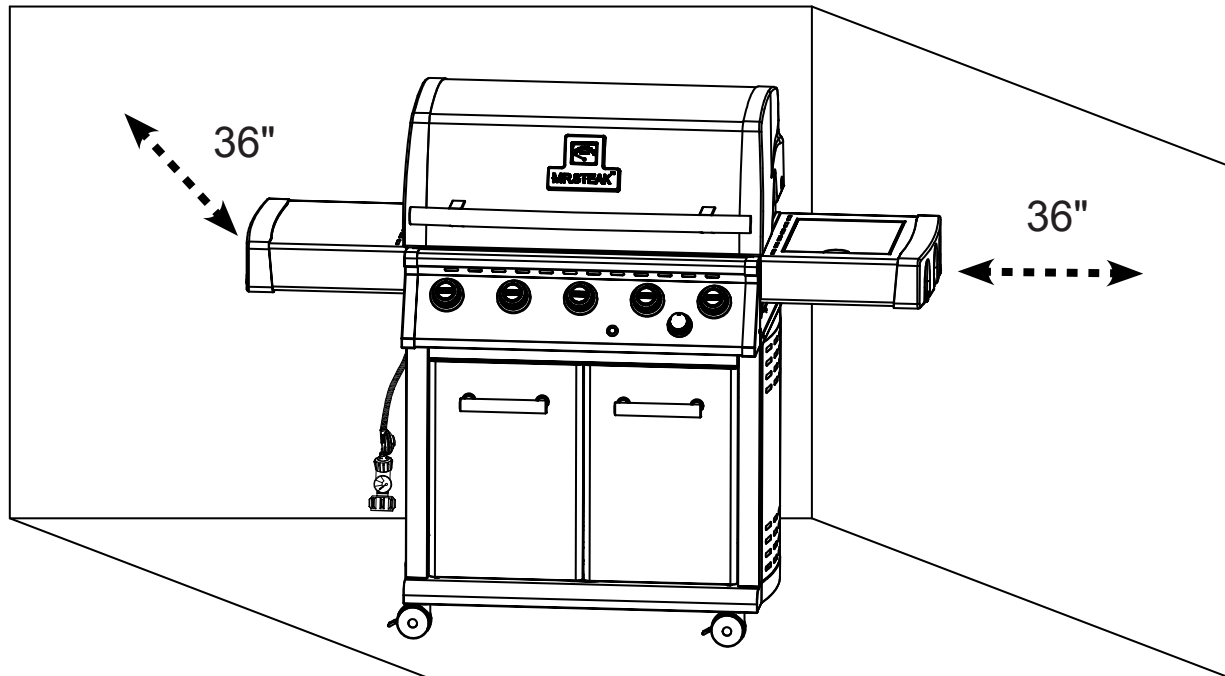
1. Before each use, check the LP supply hose for excessive abrasion, wear, or cuts. If any damage is found, call Customer Service to obtain a replacement supply hose.
2. Always perform the Leak Test (listed below) before using your grill for the first time, if the cylinder has been changed, or if any gas supply components have been changed. Also perform this test after the regulator flow-limiting device has been activated, or after a long period of non-use.
3. **DO NOT** attempt to connect this grill to the LP system of a camper trailer, motor home, or house.

LEAK TESTING THE GRILL'S REGULATOR, VALVES, HOSES, AND CONNECTIONS

1. Ensure the propane cylinder valve and all burners are turned to the OFF position.
2. **DO NOT** use smoke or use any type of flammable material in the area during this test. **DO NOT** use an open flame to check for leaks. **DO NOT** attempt to light a burner during leak testing.
3. Ensure the regulator is correctly connected to the cylinder.
4. Open the propane cylinder valve by turning the hand wheel counterclockwise one turn. If you hear a rushing sound, turn the gas off immediately. This may indicate a leak at the cylinder connection. Disconnect the regulator from the cylinder. Then, reconnect and perform this step again.
5. Mix up a solution of 50% liquid dish detergent and 50% water. **DO NOT** use any household cleaner solution. Household cleaning agents can damage fuel supply parts.
6. Brush the dish detergent solution over the following areas: regulator and cylinder connection, supply hose connection to the regulator, all LP hoses, and all connections to the burners.
7. "Growing" bubbles that develop on any of the parts or connections indicate a gas leak. If this happens, close the LP cylinder valve by turning the hand wheel clockwise and retighten connections. Test again.
8. **If leaks can not be stopped, DO NOT** try to repair. Call Customer Service for further instructions or replacement parts.

FOR YOUR SAFETY

1. The minimum operating distances around the grill that must be kept free of combustible materials (including the walls of buildings or building features) are: 91 cm (36") from the sides and 91 cm (36") from the back.
2. **DO NOT** use this grill in an area with combustible surfaces overhead.



WARNING



1. Do not use this grill in any enclosed area, such as a garage, shed, or any overhead structure or canopy.
2. Operate this grill only in a well ventilated area.
3. **DO NOT** face the grill directly into the wind.

CONDO AND APARTMENT RESIDENTS

Check with your building manager regarding building regulations for patio grills.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Always inspect your grill before lighting.
- Replace any hoses that are frayed or cracked.
- Look for anything that could block spaces for ventilation and remove it or move the grill.
- After lighting, check the flame pattern to ensure you have even heat distribution from each burner. If the burners won't light, or if the flame pattern (see p. 9) is uneven, see the Troubleshooting Guide on p. 12.



WARNING



Customer Service
1-800-227-7776

1. Read all lighting instructions before lighting.
2. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control knob(s) to OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedures.

LIGHTING THE MAIN BURNERS USING THE GRILL'S ELECTRONIC IGNITION

1. Ensure all burner control knobs are in the OFF position.
2. Turn on the LP by slowly turning the hand wheel on the cylinder valve counterclockwise.
3. Turn the one burner control knob marked with an igniter flame to HIGH.
4. Depress the electronic ignition button and hold down. You should hear a clicking sound, which indicates the electronic ignition is working.
5. If the burner does not light within 5 seconds, release the electronic ignition and turn the burner control knob to OFF. Wait 5 minutes for the gas to clear, and repeat steps 1-4. If it still will not light, see the Troubleshooting Guide on p. 12.
6. When lit, turn the control knob to the desired heat setting.

MANUALLY LIGHTING THE MAIN BURNERS WITH THE MATCH LIGHTING STICK

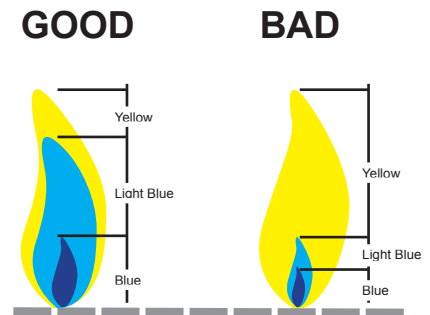
1. Ensure all burner control knobs are in the OFF position.
2. Turn on the LP by slowly turning the hand wheel on the cylinder valve counterclockwise.
3. Place a lit match in the Match Holder, which is located inside the grill's cart door.
4. Use the holder to slide the lit match through the stainless steel grates and the front of the burner tent to the left of the burner you want to light.
5. Press and turn the burner control knob to HIGH. Continue to push 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 and remove the match. Wait 5 minutes for the gas to clear, and repeat steps 3-5.
7. When lit, turn the control knob to the desired heat setting.

TURNING OFF YOUR GRILL

1. Turn all burner control knobs to the OFF position.
2. Turn off the gas supply at the propane cylinder by turning the hand wheel on the cylinder valve clockwise until hand tight.

BURNER FLAMES

Always evaluate the burner flame patterns 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 they are smaller than 2.5 cm (1"). New burners sometimes have oil residue, which will cause a yellow flame while burning off the residue. Variations in gas supply, altitude, weather, and other factors can impact burner performance. Older grills can also show more yellow flame as food deposits, oils, and fats build up on the burners.



CLEANING INSTRUCTIONS



WARNING



1. **DO NOT** clean any part of your 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 or brass bristled-brush, except when cleaning the grill's grates and burner tents.
4. Clean your grill regularly to prevent grease buildup, excessive flare-ups, and grease fires.
5. Always allow the grill to cool down completely before cleaning.

STAINLESS STEEL—Clean with multi-purpose, low abrasion, non-phosphorous metal or stainless steel polish and a soft cloth. Always polish in the direction of the finish. Do not allow grease and dirt to accumulate. Several products and naturally occurring substances can damage stainless steel finishes. These include, but are not limited to, swimming pool chemicals (chlorine and bromine), lawn and garden fertilizers, ice-melting products, seawater or other salt water, urine, bird droppings, and tree sap. Upon contact with these substances, immediately wash and dry the stainless steel surface, taking care to avoid burns.

GENERAL GRILL CLEANING—Wash exterior surfaces and the inside of the grill lid and grill bottom with a mild solution made of dish washing detergent and warm water. A cloth, soft non-metallic brush, or plastic cleaning pad can be used. Rinse thoroughly, wipe, and allow to completely air dry.

COOKING SURFACES—Using a stiff brass bristled brush, wash with a mild solution made of dish washing detergent and warm water, rinse, and dry. Ensure no loose bristles remain on any cooking surface after cleaning. Inspect prior to grilling. It is **NOT** recommended to clean the cooking surfaces while the grill is still hot.

GREASE CUP AND BASE—Check after each use. Remove and empty the cup when half full. Remove and clean the base as grease builds up. Both can be washed with a mild solution made of dish washing detergent and warm water.

BURNERS—It is recommended you clean your burners at least twice a year, or before use when the grill has not been used in over a month. Small insects and spiders may enter the burner tubes and build nests or spin webs that 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 uneven or low heat, or difficulty igniting the burners. In cases of severe blockage, this can cause the flame to burn backwards, and outside of the burner tubes. IF THIS HAPPENS, IMMEDIATELY SHUT OFF THE FLOW OF LP AT THE CYLINDER BY TURNING THE HAND WHEEL ON THE CYLINDER VALVE CLOCKWISE. Wait for the grill to cool completely before cleaning the burners.

ELEMENT CARE & MAINTENANCE

GRILL ELEMENT(S)

Extreme care should be taken when handling the ceramic element on your grill, as the ceramic element must be correctly installed for the grill to light and operate correctly.

The frequency of cleaning required for the element will depend on how often you use the grill.

After EVERY use, it is necessary to allow the element to run on the HIGH (See p. 9) setting for at least 5 minutes to burn away any food particles or drippings that fell on the element while grilling. Failure to do this step after every use will result in element damage and reduced cooking performance.

Please allow the grill to completely cool before any other element cleaning procedures or maintenance.

Occasionally, it will be necessary to brush, blow, or vacuum ash that accumulates on the surface of the infrared element. Do so carefully.



Customer Service
1-800-227-7776



Properly seating the burner and valve is vital for safety.

CLEANING THE BURNERS

1. Ensure the gas is turned OFF at the LP cylinder.
2. Remove the stainless steel grates, burner tents, and grease tray.
3. Remove the cotter pins located underneath the back end of each burner at the firebox.
4. Lift each burner up and out.
5. Clean the inside of the burner using a stiff wire brush. A straightened metal coat hanger will also work. An alternative is to use compressed air. Always wear eye protection if using this method. Take care to avoid altering the burner ports during cleaning.
6. Brush the outer surface of the burner.
7. Ensure all burner ports (holes) are free of debris.
8. Inspect the burners. Replace any burner that has cracks or enlarged ports.
9. Reinstall the burners, making sure the burners seat properly over the valves.
10. Secure the back of the burners to the firebox with the cotter pins.
11. Replace the grease tray, burner tents, and stainless steel grates.
12. Perform a Leak Test as instructed on p.7.

GRILL STORAGE

1. Clean your grill before storage.
2. Storage of a gas grill indoors is permissible only if the propane cylinder is disconnected and removed from the grill.
3. Cover the grill.
4. Follow all instructions for set-up, cleaning, and performing a leak test before using the grill after it has been in storage for an extended period of time.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

This grill has been made to high-quality standards. If you have any questions not addressed in this manual, or if you need replacement parts, please call the Customer Service department.

NOTE: The assembly and use of this grill must conform to local codes. In absence of local codes, use the Natural Gas and LP Instruction Code.

IMPORTANT NOTICE: Read all instructions prior to assembly and use. Read and understand all warnings and precautions prior to operating your grill.

Preparation

Before starting to assemble the grill, make sure all parts are present. Compare parts with the Parts List on p. 38 and Parts Diagram on page 41. If any parts are missing or damaged, do not attempt to assemble the product and contact Customer Service.

Tools Needed:

Phillips Screwdriver
Box-End or Adjustable End Wrench
(Tools are not included)



- Begin assembly following sequential diagrams beginning on p. 42, Step 1.
- Note: the right and left sides of the grill are designated as if you are facing the front of the grill.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	ISSUE	SOLUTION
Burner will not light.	1. Gas supply is turned off. 2. Out of LP. 3. Regulator is not properly seated into the cylinder valve. 4. Crimped fuel supply hose. 5. Regulator failure or damaged hose. 6. Cannot hear the electronic igniter clicking. 7. Electronic igniter electrode is coated in grease or dirt. 8. Check the distance from electrode to the tip of the burner. Electrode should be 1/8–1/4" (3–6 mm) from the main burner. 9. Inspect the electrode to be sure it is not cracked or broken. 10. Blockage to the gas system. 11. Burners are misaligned.	1. Turn on gas at LP cylinder. 2. Fill or replace LP cylinder. 3. Remove and reattach regulator. Hand tighten only. 4. Hose needs to be straightened. 5. Order replacement part and replace. 6. Replace the battery with "AA" size battery. 7. Clean with rubbing alcohol. 8. Adjust the tip of the electrode if needed. 9. Order replacement parts and replace. 10. Remove insects, spider webs, or other blockage. Clean if necessary. 11. Inspect under 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. 2. Tubes in burners are blocked. 3. Burners have a high grease or dirt build-up. 4. Burners are not aligned properly with valves.	1. Oil will burn off. 2. Clean and remove blockage. 3. Remove and clean. 4. Adjust under the control panel.
Sudden drop in gas pressure or flames blow out. Flow-limiting device was activated. NOTE: Turn off all burners, and disconnect the regulator from the LP cylinder. Wait 10 minutes, and reconnect the regulator and perform the Leak Test on p. 7. Slowly turn on the LP cylinder and relight the grill.	1. Out of LP gas. 2. Excessive fuel flow valve has tripped, thereby reducing the gas flow. 3. A ruptured gas hose. 4. Opening the control knobs before turning on the LP cylinder. 5. Improper purging of cylinder before cylinder was filled. 6. Wind could be blowing out your burners.	1. Refill or replace LP cylinder. 2. Turn off all burners, wait 30 seconds, and relight the grill. 3. Inspect and perform a Leak Test on hose and replace as necessary. 4. Turn on the LP at the cylinder before turning on a control knob. 5. See your gas dealer. 6. Move out of the wind.
Excessive flare-ups.	1. Burner tents, inside grill grates, and burners need to be cleaned. 2. Grease tray is full. 3. Inappropriately high heat for cooking. 4. Direct cooking will produce more flare-ups.	1. Remove, clean, and replace. 2. Remove, empty, and clean. 3. Reduce control knob setting. 4. Try indirect cooking method.
Fire behind control panel.	1. Check burners for obstructions. 2. Burners are misaligned with valves. 3. Gas is leaking from a faulty connection or damaged hose.	1. Clean burners. 2. Inspect under control panel and realign burners. 3. Perform a Leak Test. Tighten or replace parts as necessary.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

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

No. Your gas grill is manufactured to specific standards developed by CSA (Canadian Standards Association) for your safety and grilling performance for propane. We do not offer conversion kits nor do we recommend you change the fuel type.

Q: How are your grills tested?

Our grills are tested and certified by CSA, a leading independent testing center, to meet or exceed various CSA 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.

Q: What is the humming noise I sometimes hear coming from my regulator?

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

Q: 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 activated by a sudden change in pressure. Opening the cylinder valve too quickly can cause this. In this case, close the LP cylinder valve and disconnect the regulator. Let stand for 10 minutes. Reconnect the regulator to the cylinder. Slowly open the propane cylinder valve. Follow the burner lighting procedures on p. 9, and light the burner furthest from the cylinder first. Continue to light the other burners, moving closer to the cylinder.

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

No. Your grill is designed for use only with the burner tents. Grease drips down into the tents where it is burned, creating steam, and additional flavor.



Customer Service
1-800-227-7776

POR SU SEGURIDAD

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Los símbolos y recuadros que se muestran a continuación explican lo que significa cada encabezado. Lea y siga todos los mensajes que se encuentran en el manual.



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar la muerte o lesiones graves.



PRECAUCIÓN Indica una situación potencialmente peligrosa o práctica poco segura que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



PELIGRO: Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita, podría causar la muerte o lesiones graves.



Si no se siguen todas las instrucciones del fabricante, podría resultar en lesiones personales graves y/o daños a las propiedades.

- Esta parrilla no debe utilizarse en edificios, garajes u otras zonas cerradas.
- El uso de alcohol o medicamentos (recetados o no recetados) puede perjudicar la capacidad del operador de montar adecuadamente u operar de manera segura la parrilla.
- Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de la parrilla pueden causar quemaduras graves.
- Siempre coloque la parrilla en una superficie dura y nivelada lejos de los combustibles. No se recomienda una superficie de asfalto para este propósito.
- **NO** deje la parrilla encendida sin vigilancia. Mantenga a los niños y las mascotas lejos de la parrilla en todo momento.
- **NO** coloque esta parrilla sobre ningún tipo de superficie de mesa.
- **NO** use la parrilla con vientos fuertes.



PRECAUCIÓN Solo para uso residencial. No utilizar para preparaciones comerciales

ÍNDICE

POR SU SEGURIDAD	14-16
INFORMACIÓN GENERAL E INSTRUCCIONES	16-17
CONEXIONES DEL REGULADOR Y DEL CILINDRO DE PL	18-20
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	20-21
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	22-23
INSTRUCCIONES DE MONTAJE	23, 41-48
GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	24
PREGUNTAS MÁS FRECUENTES	25
PIEZAS Y LISTA DE COMPONENTES	39



PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

1. LOS SUBPRODUCTOS COMBUSTIBLES PRODUCIDOS AL USAR ESTE PRODUCTO CONTIENEN QUÍMICOS QUE SE SABE EN EL ESTADO DE CALIFORNIA QUE CAUSAN CÁNCER, DEFECTOS DE NACIMIENTO U OTROS DAÑOS A LA REPRODUCCIÓN.
2. ESTE PRODUCTO PUEDE EXPONERLE A PRODUCTOS QUÍMICOS, INCLUIDO PLOMO, QUE SE SABE EN EL ESTADO DE CALIFORNIA QUE CAUSA DAÑOS A LA REPRODUCCIÓN. PARA MÁS INFORMACIÓN, VISITE: **WWW.P65WARNINGS.CA.GOV**
3. LÁVESE LAS MANOS DESPUÉS DE MANIPULAR ESTE PRODUCTO.



Algunas piezas pueden contener bordes afilados. Use guantes protectores, si es necesario.



Antes de intentar montar y cocinar, lea y siga todas las instrucciones de seguridad, las instrucciones de montaje y las instrucciones de uso y cuidado.



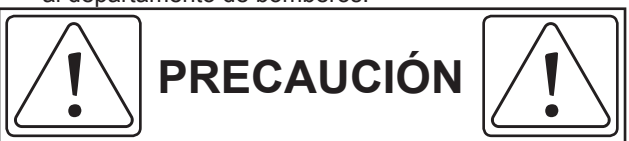
No intente reparar o alterar la manguera/válvula/regulador por cualquier defecto "supuesto". Cualquier modificación a este conjunto anulará su garantía y creará el riesgo de una fuga de gas e incendio. Utilice únicamente las piezas de repuesto autorizadas suministradas por el fabricante.



- NO almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables a menos de 8 m (25 pies) de distancia de la parrilla.
- Al cocinar con aceite/grasa, no permita que el aceite/grasa exceda los 177 °C (350 °F). NO almacene aceite de cocina adicional cerca de la parrilla.
- Un tanque de propano líquido (PL) (cilindro) no conectado para su uso debe almacenarse a una distancia mínima de 3 m (10 pies) de este o cualquier otro aparato. Nunca llene el cilindro de gas más allá del 80 %. Si la información anterior no se sigue de forma exacta, puede ocurrir un incendio que cause muerte o lesiones graves.



- **NUNCA** almacene un cilindro de PL de repuesto debajo o cerca del aparato o en un área cerrada.
- Un cilindro sobrellenado o almacenado incorrectamente es un riesgo debido a la posible liberación de gas de la válvula de alivio de seguridad. Esto podría causar un incendio intenso con riesgo de daños a la propiedad, lesiones graves o muerte.
- Si ve, huele u oye un escape de gas, aléjese inmediatamente del cilindro de PL/aparato y llame al departamento de bomberos.



El uso de una olla con una capacidad de más de 6 cuartos de galón podría superar el límite de peso de la parrilla del quemador lateral o parrilla lateral, lo que resulta en un fallo de la parrilla y posibles lesiones.



SI HUELE, OYE O VE UN ESCAPE DE GAS

- Apague el suministro de PL al aparato.
- Extinga toda llama abierta.
- Abra cuidadosamente la tapa.
- Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de PL o al departamento de bomberos local.



- El gas propano líquido (PL) es peligroso si se maneja incorrectamente. El PL es inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire y se asienta en áreas bajas. Conozca sus características antes de usar cualquier producto de PL.
- El contacto con el PL puede causar quemaduras por congelación en la piel.
- Esta parrilla está diseñada para uso con PL **SOLAMENTE**.
- **NUNCA** utilice un cilindro de PL con daño en el cuerpo, válvula, collar o base. (ver p. 17)
- Los cilindros de PL con abolladuras u óxido pueden ser peligrosos y su proveedor de gas PL debe verificarlos.



Si durante el funcionamiento las llamas se apagan (huele a gas o no se puede ver la llama)

- Gire los controles del quemador a la posición de apagado (OFF)
- Abra la tapa
- Espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

Si el quemador se apaga, el gas continuará fluyendo fuera del quemador y podría encenderse accidentalmente con el riesgo de lesión.



FUEGO DE GRASA

- No es posible eliminar fuegos de grasa con solo cerrar la tapa. Las parrillas están bien ventiladas por razones de seguridad.
- NO utilice agua sobre un fuego de grasa. Pueden producirse lesiones personales. Si se desarrolla un fuego de grasa, apague la(s) perilla(s) de control y el tanque de PL.
- Si no se ha limpiado rutinariamente la parrilla, puede ocurrir un fuego de grasa que podría dañar el producto. Preste atención durante el precalentamiento o el quemado de residuos de comida para asegurarse de que no se produzca un incendio de grasa.
- **La mejor manera de evitar incendios de grasa es limpiar regularmente la parrilla, siguiendo las instrucciones que se encuentran en las págs. 22.**



1. **NUNCA** intente conectar esta parrilla al sistema de gas propano autónomo de un remolque para autocaravanas, casa rodante o vivienda.
2. **NUNCA** utilice carbón o líquido encendedor con la parrilla de gas.
3. **NO** use gasolina, queroseno o alcohol para encender la parrilla. El cilindro de gas PL debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas propano de la norma nacional CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de productos peligrosos. Esta parrilla no está diseñada para ser utilizada en vehículos recreativos y/o embarcaciones.
4. **NO** intente mover la parrilla mientras está encendida.
5. **NO** utilice la parrilla a menos que esté completamente montada y todas las piezas estén bien aseguradas y apretadas.
6. Mantenga todos los elementos combustibles y superficies a una distancia mínima de 90 cm (36 pulgadas) de la parrilla en todo momento.
7. **NO** use esta parrilla ni ningún producto de gas cerca de edificios y materiales combustibles no protegidos.
8. **NO** utilice en presencia de vapores. Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
9. **NO** toque las partes metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente (unos 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que use equipo protector (guantes de horno, agarraollas, etc.).
10. **NO** altere esta parrilla de ninguna manera.
11. Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, se debe reemplazar la manguera antes de poner la parrilla en funcionamiento. El montaje de repuesto debe ser como lo especifica el fabricante.
12. Mantenga las mangueras de gas lo más alejadas posible de las superficies calientes que gotean grasa caliente.
13. Mantenga limpios el compartimento de válvulas, los quemadores y los conductos de circulación de aire de la parrilla. Inspeccione la parrilla antes de cada uso.

INFORMACIÓN GENERAL E INSTRUCCIONES

Su parrilla ha sido diseñada y fabricada según los más altos estándares de calidad. Le proporcionará muchos años de disfrute con una cantidad mínima de mantenimiento.

1. Su parrilla de gas requiere cuidado y atención razonables durante el funcionamiento. Estará caliente durante la cocción y la limpieza. Nunca deje la parrilla desatendida ni traslade la parrilla cuando está en uso.
2. Asegúrese de que la parrilla esté en terreno nivelado y de que las ruedecillas estén bloqueadas antes de usarla.
3. **NO** se incline sobre la parrilla ni toque los bordes del marco del fogón ni el protector contra viento cuando esté en uso.
4. **NO** obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación a la parrilla (ver p. 20).
5. Mantenga las aberturas de ventilación del contenedor del cilindro libres y limpias de desechos.
6. **NO** coloque una manta de parrilla u otro material inflamable en la zona de almacenamiento de esta parrilla.
7. **NO** use briquetas de carbón, roca de lava o cualquier tipo de producto cerámico en la sección de gas de esta parrilla.

ESPECIFICACIONES DEL CILINDRO

Cuando compre o cambie un cilindro para su parrilla de PL, éste debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas PL del Departamento de Transporte (DOT) o la norma nacional de Canadá, CAN/CSA-B339 sobre cilindros, esferas y tubos para el transporte de productos peligrosos. Debe estar equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado aprobado (OPD) y estar equipado con un dispositivo de conexión del cilindro compatible con los aparatos para cocción al aire libre.



Servicio al cliente
1-800-227-7776

CILINDRO DE GAS PL (NO SE SUMINISTRA CON ESTA PARRILLA)

El cilindro de gas PL (propano líquido) diseñado específicamente para ser usado con esta parrilla debe tener una capacidad de 20 libras (9,1 kg) que incorpore una válvula tipo 1 y un dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD).

Esta parrilla está diseñada para cilindros de 20 libras (9,1 kg) de las marcas Worthington, Manchester o SMPC. Otras marcas

pueden funcionar en esta parrilla si el collar superior y el anillo de soporte inferior tienen dimensiones similares.

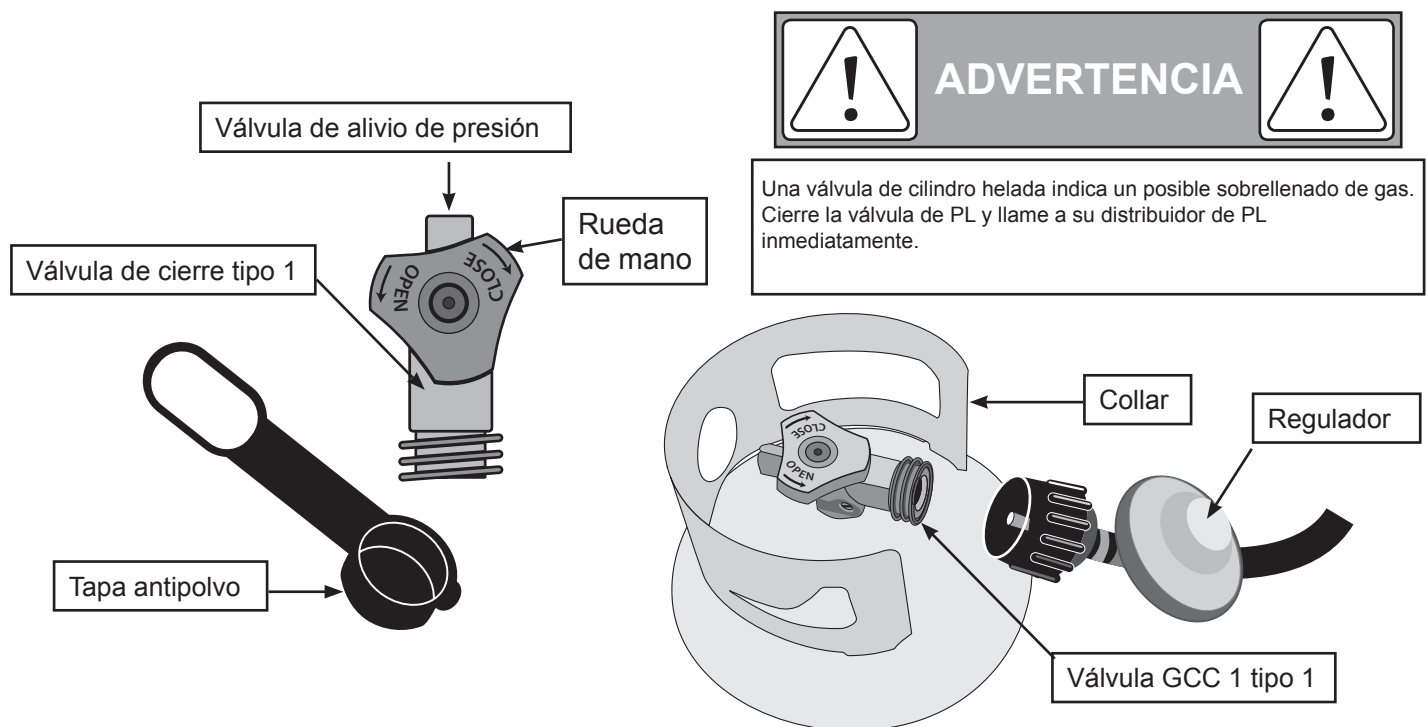
NO conecte a un cilindro de propano que exceda esta capacidad.

NO conecte esta parrilla a una válvula de cilindro POL #510 existente con roscas izquierdas.

NO conecte a un cilindro que utilice otro tipo de dispositivo de conexión de la válvula.

El cilindro también debe estar equipado con:

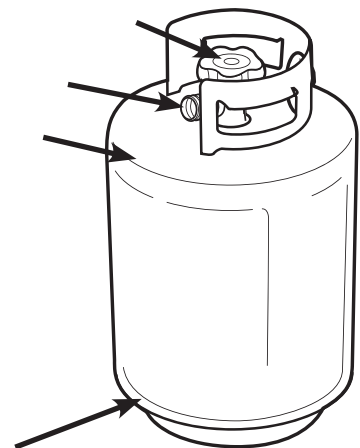
- Una válvula de cierre que termina en una salida de válvula de cilindro de gas tipo 1
- Una válvula tipo 1 que evita el flujo de gas hasta que se hace un sello positivo
- Un collar para proteger la válvula de cierre del cilindro
- Un dispositivo de alivio de seguridad que tiene comunicación directa con el espacio de vapor del cilindro



PRUEBA DE FUGAS DEL CILINDRO DE PL

Se debe realizar una prueba de fugas cada vez que se rellene o cambie un cilindro de propano. **NO** fume ni use ningún tipo de material inflamable en la zona durante esta prueba de fugas. **NO** utilice una llama abierta para verificar si hay fugas.

1. Realice las pruebas en espacios exteriores en una zona bien ventilada.
2. Utilice un pincel y una solución de 50% de detergente líquido para platos y 50% de agua. **NO** utilice productos de limpieza porque pueden dañar las piezas de suministro de combustible.
3. Cepille con la solución de detergente en las áreas que se indican con las flechas en el diagrama de la derecha.
4. Si se desarrollan burbujas indica fugas de gas. Si esto ocurre, póngase en contacto con su distribuidor de propano para asegurar un cilindro de repuesto.



Servicio al cliente
1-800-227-7776

CONEXIONES DEL REGULADOR Y DEL CILINDRO DE PL



PRECAUCIÓN



Debe utilizarse el regulador de presión de gas que se suministra con este aparato de cocción al aire libre. Este regulador está configurado para una presión de salida de 11 pulgadas de columna de agua.

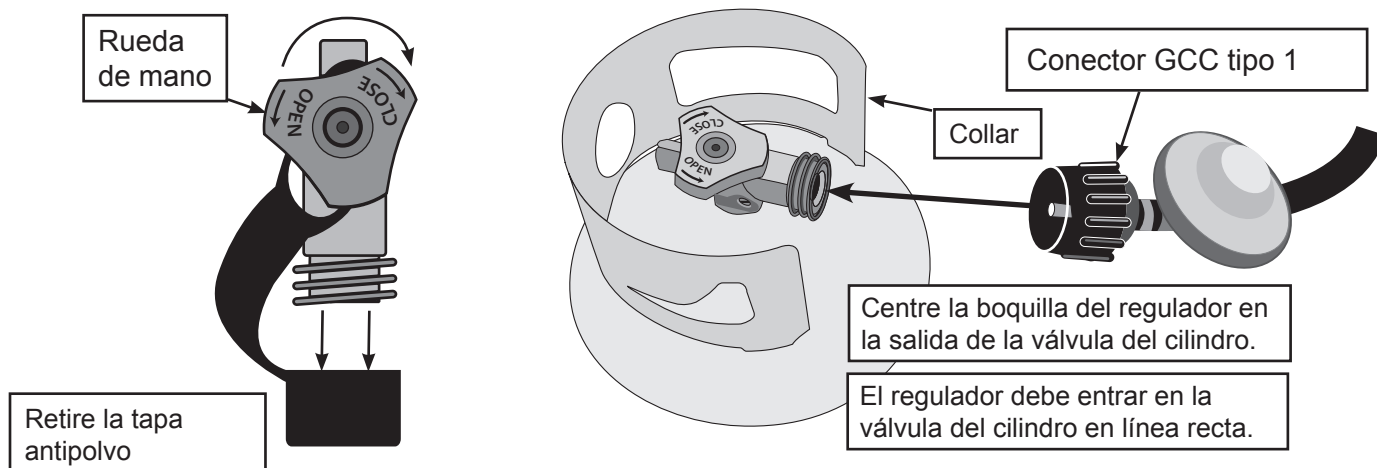


ADVERTENCIA



Mantenga este cilindro de gas en posición vertical en todo momento.

- Su regulador está equipado con un sistema de conexión rápida GCC tipo 1. No permitirá que el gas fluya hasta que se haya hecho un sellado positivo. Tiene un elemento térmico que interrumpirá el flujo de gas si la temperatura alcanza 115 °C (240 °F). También tiene un dispositivo limitador de flujo que restringirá el flujo de gas a 0,28 metros cúbicos por hora (10 pies cúbicos por hora).
- Este regulador está configurado para una presión de salida de 11 pulgadas de columna de agua.
- Antes de cada uso, compruebe que la manguera de gas no presente abrasión excesiva, desgaste o cortes.
- Antes de usar la parrilla, reemplace el conjunto de manguera dañado con el especificado en la lista de piezas de la p. 39.



CONEXIÓN DEL CILINDRO AL REGULADOR Y LA MANGUERA

1. Asegúrese de que el cilindro de PL esté apagado, girando la rueda de mano en sentido horario hasta el tope.
2. Coloque el cilindro debajo del cuerpo de la parrilla con la válvula mirando hacia fuera. (Para ver cómo asegurar el tanque al cuerpo de la parrilla, consulte las instrucciones de montaje en la pág. 23).
3. Retire la tapa antipolvo de la válvula del cilindro.
4. Centre la boquilla del regulador en la válvula del cilindro.
5. Gire la tuerca negra en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Apriete a mano **ÚNICAMENTE. NO use llaves.**



Servicio al cliente
1-800-227-7776



Servicio al cliente
1-800-227-7776

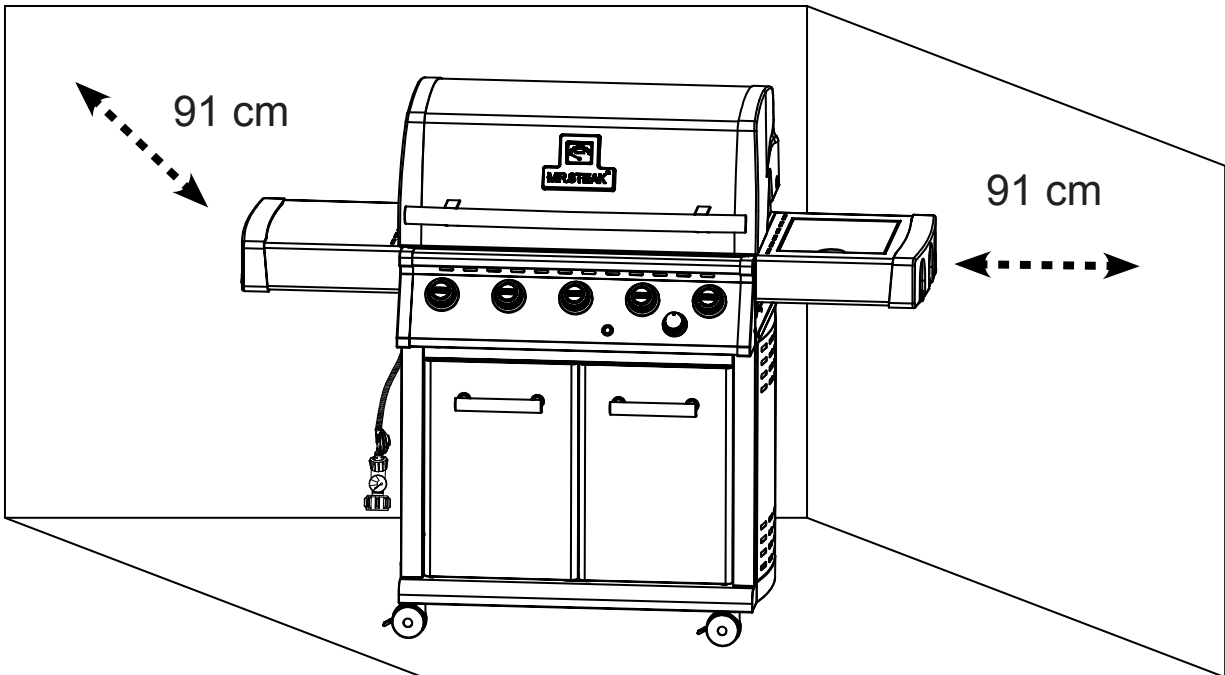
1. Antes de cada uso, compruebe que la manguera de suministro de LP no presente abrasión excesiva, desgaste o cortes. Antes de usar la parrilla, reemplace el conjunto de manguera dañado con la manguera especificada en la lista de piezas de la pág. 39.
2. Siempre realice la prueba de fugas (que se indica a continuación) antes de utilizar la parrilla por primera vez, si se ha cambiado el cilindro o si se han cambiado componentes del suministro de gas. Igualmente, realice esta prueba si se ha activado el dispositivo limitador de flujo del regulador o después de un largo período sin uso.
3. **NO** intente conectar esta parrilla al sistema de PL de una casa rodante o remolque.

PRUEBA DE FUGAS DEL REGULADOR, LAS VÁLVULAS, LAS MANGUERAS Y CONEXIONES DE LA PARRILLA

1. Asegúrese de que la válvula del cilindro de PL y todos los quemadores estén apagados.
2. **NO** fume ni use ningún tipo de material inflamable en la zona durante esta prueba. **NO** utilice una llama abierta para verificar si hay fugas. **NO** encienda los quemadores durante las pruebas de fugas.
3. Asegúrese de que el cilindro de PL esté conectado al regulador.
4. Abra la válvula del cilindro de gas PL girando la rueda en sentido antihorario una vuelta. Si oye un ruido de torrente, apague el gas inmediatamente. Puede indicar una fuga en la conexión del cilindro. Desconecte el regulador del cilindro. A continuación, vuelva a conectar y realice este paso nuevamente.
5. Mezcle una solución de 50% de agua y 50% de detergente líquido para platos. **NO** utilice ninguna solución para limpieza doméstica. Los agentes de limpieza doméstica pueden dañar las partes de suministro de combustible.
6. Cubra las siguientes áreas con la solución de detergente para platos: conexión del regulador y el cilindro, conexiones de la manguera de gas al regulador, todas las mangueras de gas y todas las conexiones de gas al quemador.
7. Las burbujas “crecientes” que se desarrollan en cualquiera de las partes o conexiones indican una fuga de gas. Si esto sucede, cierre la válvula del tanque de PL girando la rueda en sentido horario y vuelva a apretar las conexiones. Realice la prueba de nuevo.
8. Si no se pueden detener las fugas, **NO** intente hacer reparaciones. Llame al servicio de atención al cliente para obtener más instrucciones o piezas de reemplazo.

POR SU SEGURIDAD

1. Las distancias mínimas alrededor de la barbacoa que deben mantenerse libres de materiales combustibles, incluyendo las paredes de los edificios o características de edificios son: distancia de los lados: 91 cm (36 pulgadas); y distancia de la parte posterior: 91 cm (36 pulgadas).
2. No coloque este aparato de gas donde haya superficies combustibles en la parte superior.



ADVERTENCIA



1. No utilice esta parrilla en zonas cerradas, garajes, cobertizos o bajo cualquier tipo de estructura aérea o cubierta.
2. Utilice esta parrilla solamente en una zona bien ventilada.
3. **No** coloque la parrilla directamente frente al viento.

RESIDENTES DE APARTAMENTOS Y CONDOMINIOS

Consulte con el administrador del edificio acerca de sus reglamentos para la realización de barbacoas.



Servicio al cliente
1-800-227-7776

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Inspeccione visualmente siempre su parrilla antes de encenderla.
- Reemplace cualquier manguera que esté deshilachada o agrietada.
- Retire cualquier cosa que pueda bloquear los espacios de ventilación de la parrilla o coloque la parrilla en otro sitio.
- Después de encenderla, compruebe el patrón de llama para asegurarse de que tiene una distribución de calor uniforme para cada quemador. Si los quemadores no se encienden o si el patrón de llama (ver p. 21) no es regular, consulte la sección de resolución de problemas en la p. 24.



ADVERTENCIA



1. Antes de encender la parrilla, lea las instrucciones.
2. Si el encendido no ocurre en 5 segundos, apague los controles de los quemadores, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES MEDIANTE ENCENDIDO ELECTRÓNICO

1. Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición de apagado (OFF).
2. Abra el gas propano, haciendo girar la rueda en la válvula del cilindro en sentido antihorario.
3. Gire una perilla de control de quemador marcada con una llama de encendedor hacia la posición alto (HIGH).
4. Mantenga presionado el botón de encendido electrónico. Oirá un chasquido, que indica que el encendido electrónico está funcionando.
5. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición de apagado (OFF). Espere 5 minutos para que el gas se disperse y repita los pasos 1-4 Si todavía no se enciende, consulte la Guía de solución de problemas en la p.24.
6. Si se enciende, gire la perilla de control a la posición de calor deseada.

ENCENDIDO MANUAL DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES CON ENCENDEDOR MANUAL

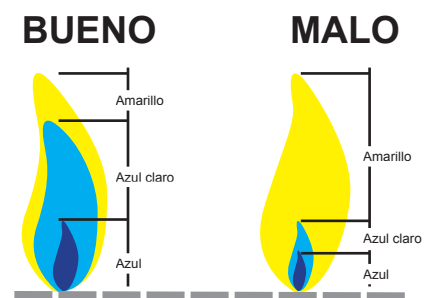
1. Asegúrese de que todos los quemadores estén en la posición de apagado (OFF).
2. Abra el gas propano, haciendo girar la rueda en la válvula del cilindro en sentido antihorario.
3. Coloque una cerilla en el portacerillas que está situado dentro de la puerta del carro de la parrilla.
4. Utilice el portacerillas para deslizar la cerilla encendida a través de las rejillas de cocción y la parte frontal de la pieza térmica a la izquierda del quemador que desea encender.
5. Presione y gire la perilla de control del quemador a ALTO/ENCENDER (HIGH/LIGHT). Continúe presionando durante 5 segundos o hasta que se encienda el quemador.
6. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición de apagado (OFF). Espere 5 minutos para que el gas se disperse y vuelva a intentarlo.
7. Si se enciende, gire la perilla de control a la posición de calor deseada.

PARA APAGAR LA PARRILLA

1. Gire todas las perillas de control de los quemadores a la posición de apagado (OFF).
2. Cierre el suministro de gas del cilindro de propano girando la válvula en sentido horario.

LAS LLAMAS DEL QUEMADOR

Evalúe siempre los patrones de llama después de encenderlos. Una buena llama debe ser principalmente de color azul con una punta amarilla y debe producir una cantidad mínima de ruido. Las puntas amarillas son aceptables si son más pequeñas de 2,5 cm (1 pulgada). Los quemadores nuevos a veces tienen residuos de aceite, que causará llama amarilla cuando se queman los residuos. Las variaciones en el suministro de gas, la altitud, el clima y otros factores pueden afectar el funcionamiento del quemador: Las parrillas más viejas también pueden mostrar más llamas amarillas a medida que se acumulan alimentos, aceite y grasa.



Servicio al cliente
1-800-227-7776

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA



ADVERTENCIA



1. **NO** limpie ninguna parte de su parrilla de barbacoa en un horno autolimpiante.
2. **NO** utilice limpiadores de hornos, limpiadores de cocina abrasivos, limpiadores que contengan productos cítricos o disolventes.
3. **NO** utilice ningún tipo de cepillo de cerdas de acero o bronce, excepto cuando limpie las rejillas de la parrilla y las piezas térmicas.
4. Limpie la parrilla con regularidad para evitar la acumulación de grasa, incendios de grasa o llameados excesivos.
5. Antes de limpiar la parrilla, deje que se enfríe.

ACERO INOXIDABLE: limpie con cera multiusos para metal o acero inoxidable, de baja abrasión, no fosforosa, y un paño suave. Pula siempre en la dirección del acabado. No permita que la grasa y la suciedad se acumulen. Además, varios productos y sustancias de origen natural dañarán todos los acabados de acero inoxidable. Estos incluyen, pero no se limitan a, productos químicos para piscinas (cloro y bromo), fertilizantes de césped y jardín, productos para derretir hielo, agua marina o agua salada, orina, excrementos de pájaros y savia de los árboles. Tras el contacto con estas sustancias, lave y seque inmediatamente la superficie de acero inoxidable, teniendo cuidado de evitar quemaduras.

LIMPIEZA GENERAL DE LA PARRILLA: lave las superficies exteriores y el interior de la tapa de la parrilla y la parte inferior de la parrilla con una solución suave hecha con detergente para platos y agua tibia. Se puede utilizar un paño, un cepillo suave no metálico o una almohadilla de limpieza de plástico. Enjuague bien, limpie y deje secar completamente al aire.

SUPERFICIES DE COCCIÓN: con un cepillo de latón rígido, lave con una solución suave de detergente para platos y agua tibia, enjuague y seque. Asegúrese de que no queden cerdas sueltas en ninguna superficie de cocción después de la limpieza. Inspeccione antes de usar la parrilla. **NO** se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras la parrilla esté todavía caliente.

RECOLECTOR Y BANDEJA DE GRASA: compruebe después de cada uso. Retire y vacíe la bandeja cuando esté medio llena. Retire y limpie el recolector a medida que se acumula grasa. Ambos se pueden lavar con una solución suave hecha de detergente para platos y agua tibia.

QUEMADORES: se recomienda que limpie los quemadores por lo menos dos veces al año o antes de usar, si la parrilla no se ha usado durante más de un mes. A veces pequeños insectos y arañas pueden entrar en los tubos de los quemadores y construir nidos o telarañas que bloquean o reducen la cantidad de gas que fluye a través de los quemadores. Por lo general, cuando esto sucede, verá una llama más pequeña, o una llama que es en su mayoría de color amarillo en lugar de azul, procedente del quemador. Otros signos incluyen desnivel de la parrilla o bajo calor, o dificultad para encender los quemadores. En casos de bloqueo severo, esto puede hacer que la llama arda hacia atrás y fuera de los tubos de los quemadores. SI ESTO SUCEDE, CIERRE INMEDIATAMENTE EL FLUJO DE GAS PL EN EL CILINDRO, HACIENDO GIRAR LA RUEDA EN SENTIDO HORARIO. Espere a que la parrilla se enfríe antes de limpiar los quemadores.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LOS ELEMENTOS TÉRMICOS

ELEMENTOS DE LA PARRILLA

Se debe tener mucho cuidado al manipular el elemento cerámico en su parrilla, ya que el elemento cerámico debe instalarse correctamente para que la parrilla se encienda y funcione correctamente.

La frecuencia de limpieza requerida para el elemento dependerá de la frecuencia con la que se use la parrilla. Después de CADA uso, es necesario permitir que el elemento funcione en el ajuste "HIGH" (alto) durante al menos 5 minutos para quemar las partículas de alimentos o goteo que cayeron sobre el elemento durante la cocción. Si no realiza este paso después de cada uso, resultará en daños al elemento térmico y se reducirá el rendimiento de la cocción.

Deje enfriar la parrilla completamente antes de cualquier otro procedimiento de limpieza o mantenimiento de los elementos térmicos.

Ocasionalmente, será necesario cepillar, soplar o aspirar la ceniza que se acumule en la superficie del elemento infrarrojo. Hágalo con cuidado.



Servicio al cliente
1-800-227-7776



ADVERTENCIA



Asentar correctamente el quemador y la válvula es vital para la seguridad.

LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES

1. Asegúrese de que el gas esté cerrado en el cilindro de propano.
2. Retire las rejillas de cocción, las piezas térmicas y la bandeja de grasa.
3. Retire los pasadores situados debajo del extremo posterior de cada quemador.
4. Saque cada quemador halando hacia arriba.
5. Limpie el interior del quemador con un cepillo de alambre rígido. Un gancho de ropa enderezado puede servir. Otra alternativa es usar aire comprimido. Si usa este método, use siempre protección para los ojos.
6. Cepille la superficie exterior del quemador.
7. Asegúrese de que todos los orificios estén libres de residuos.
8. Inspeccione los quemadores. Reemplace los quemadores que tengan grietas o tengan orificios agrandados.
9. Vuelva a instalar los quemadores asegurándose de que los quemadores se asienten sobre las válvulas.
10. Fije la parte posterior de los quemadores al marco del fogón con los pasadores.
11. Vuelva a colocar la bandeja de grasa, las piezas térmicas y las rejillas de cocción.
12. Realice una prueba de fugas como se indica en la p. 19.

ALMACENAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Limpie la parrilla antes de guardarla.
2. Solo se permite guardar la parrilla de gas en espacios interiores si el cilindro de propano está desconectado y se ha retirado de la parrilla de gas.
3. Tape la parrilla.
4. Siga todas las instrucciones para configurar, limpiar y realizar una prueba de fugas antes de usar la parrilla después de haber estado guardada durante un período de tiempo prolongado.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Esta parrilla se ha fabricado con altos estándares de calidad. Si tiene preguntas que no se abordan en este manual, o si necesita piezas, llame al departamento de servicio al cliente.

NOTA: El montaje y uso de esta parrilla debe cumplir con los códigos locales. En ausencia de códigos locales, aplique el Código de Instrucción de Gas Natural y Propano.

AVISO IMPORTANTE: Antes de montar y usar, lea todas las instrucciones. Antes de operar la parrilla, lea y comprenda todas las advertencias y precauciones.

Preparación

Antes de comenzar el montaje, asegúrese de que todas las piezas están presentes. Compare las piezas con la lista de contenido del paquete y el diagrama de la p. 41. Si faltan piezas o están dañadas, no intente montar el producto. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener las piezas de reemplazo.

Herramientas necesarias:

Destornillador Phillips
Llave de tubo o de extremo ajustable
(no se incluyen las herramientas)

- Comience el montaje de acuerdo a los diagramas secuenciales de la p. 42 y siguientes, Paso 1.
- Nota: los lados derecho e izquierdo de la parrilla se designan como si usted estuviera ubicado frente a la parte frontal de la parrilla.



Servicio al cliente
1-800-227-7776

GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	PROBLEMA	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende	1. El suministro de gas está cerrado. 2. No hay PL. 3. El regulador no está bien colocado en la válvula del cilindro. 4. La manguera de suministro de combustible está prensada. 5. Falla del regulador o manguera dañada. 6. No se oye el chasquido del encendedor electrónico. 7. El electrodo está recubierto de grasa o suciedad. 8. Compruebe la distancia desde la punta del electrodo hasta el quemador. Ajuste la punta del electrodo. 9. Inspeccione los electrodos para asegurarse de que no estén agrietados o rotos. 10. Bloqueo en el sistema de gas. 11. Los quemadores no están alineados.	1. Abra el gas en el cilindro de PL. 2. Llene o reemplace el cilindro de PL. 3. Retire y vuelva a conectar. Apriete a mano únicamente. 4. Es necesario enderezar la manguera. 5. Pida la pieza de repuesto y reemplácela. 6. Reemplace la pila con una de tamaño "AA". 7. Limpie con alcohol para uso tópico. 8. El electrodo debe estar a 1/8 -1/4 de pulgada (3-6 mm) de distancia del quemador principal. 9. Pida las piezas de repuesto y reemplácelas. 10. Retire los insectos, telarañas u otros bloqueos. Limpie si es necesario. 11. Inspeccione debajo del panel de control para asegurarse de que los quemadores están alineados correctamente con las válvulas.
Llama irregular o llama amarilla.	1. El nuevo quemador puede tener aceite residual. 2. Los tubos de los quemadores están bloqueados. 3. Los quemadores tienen una gran cantidad de grasa o acumulación de suciedad. 4. Los quemadores no están alineados correctamente con las válvulas.	1. El aceite se quemará. 2. Limpie y retire el bloqueo. 3. Retire y limpie. 4. Ajuste debajo del panel de control.
Caída repentina en la presión del gas o las llamas se apagan. Se activó el dispositivo limitador de caudal. NOTA: Apague todos los quemadores y desconecte el regulador del cilindro de PL. Espere 10 minutos y vuelva a conectar el regulador y realice la prueba de fugas de la Pág. 7. Abra despacio el cilindro de PL y vuelva a encender la parrilla.	1. No hay PL. 2. Se ha disparado la válvula de flujo de combustible excesivo, reduciendo así el flujo de gas. 3. Ruptura en una manguera de gas. 4. Abrir las perillas de control antes de abrir el cilindro de propano. 5. Purga incorrecta del cilindro antes de llenarlo. 6. El viento podría apagar los quemadores.	1. Llene o cambie el cilindro de gas PL. 2. Apague todos los quemadores, espere 30 segundos y vuelva a encender la parrilla. Inspeccione y realice la prueba de. 3. Fugas y reemplace si es necesario. 4. Abra el gas en el cilindro antes de encender una perilla de control. 5. Consulte a su distribuidor de gas. 6. Traslade la parrilla lejos del viento.
Llameados excesivos.	1. Es necesario limpiar las piezas térmicas, dentro de las rejillas de la parrilla y los quemadores. 2. Las bandejas de grasa están llenas. 3. Calor inapropiadamente alto para la cocción. 4. El método de cocción directo producirá más llameados.	1. Retire, limpie y reemplace. 2. Retire, limpie y vacíe las bandejas. 3. Reduzca el ajuste de la perilla de control. 4. Si utiliza el método directo, use el método indirecto.
Fire behind control panel.	1. Compruebe que no haya obstrucciones en los quemadores. 2. Los quemadores están desalineados con las válvulas. 3. Hay fugas de gas por una conexión defectuosa o una manguera dañada.	1. Limpie los quemadores. 2. Inspeccione debajo del panel de control y realinee los quemadores. 3. Realice una prueba de fugas. Apriete o reemplace las piezas según sea necesario.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

P. ¿Puedo convertir mi parrilla de gas de una fuente de combustible a otra?

No. Su parrilla de gas fue fabricada según las normas específicas desarrolladas por CSA para su seguridad y el funcionamiento de la parrilla con gas propano. No ofrecemos kits de conversión ni recomendamos cambiar el tipo de combustible.

P. ¿Cómo se prueban las parrillas?

Nuestras parrillas están probadas y certificadas por CSA, un centro líder mundial de pruebas independiente, de manera que cumplen o exceden varias normas de CSA junto con varios estándares de desempeño. Los quemadores y la línea de gas en cada parrilla también se prueban individualmente cuando cada parrilla sale de la línea de montaje justo antes del embalaje. Cada quemador se enciende para esta prueba.

P. ¿Qué es el zumbido que a veces oigo que proviene del regulador?

El sonido de zumbido que se puede oír es solo el gas que fluye a través del regulador. No hay que preocuparse por un bajo volumen de ruido.

P. Algunos quemadores de mi parrilla tienen una llama baja o algunos quemadores no se encienden en absoluto. ¿A qué se puede deber esto?

Esto puede ser causado por el dispositivo de limitación de flujo del regulador, que es generado por un cambio brusco de presión. Abrir la válvula del cilindro demasiado rápido puede causar esto. En este caso, cierre la válvula del cilindro de PL y desconéctela del regulador. Deje reposar durante 10 minutos. Vuelva a conectar el regulador al cilindro. Abra lentamente la válvula del cilindro de propano. Siga los procedimientos de encendido del quemador y encienda el quemador más alejado del cilindro. Continúe encendiendo los demás quemadores que están más cerca del cilindro.

P. ¿Puedo usar placas de cerámica, briquetas de cualquier tipo o rocas de lava?

No. Su parrilla está diseñada para ser usada solamente con los parrilla del quemador lateral. La grasa gotea sobre los parrilla y se quema, creando vapor y sabor adicional.



Servicio al cliente
1-800-227-7776

POUR VOTRE SÉCURITÉ!

SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Ces symboles et les pictogrammes ci-dessous expliquent ce que chaque titre signifie. Lisez et suivez toutes les consignes de ces messages dans le manuel.



AVERTISSEMENT : indique une situation potentiellement hasardeuse qui, si on ne l'évite pas, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION : indique une situation potentiellement hasardeuse ou une pratique non sécuritaire qui, si on ne l'évite pas, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



DANGER : indique une situation hasardeuse éminente qui si on ne l'évite pas pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



- Ne pas respecter toutes les instructions du fabricant pourrait résulter en blessures graves et/ou en dommages matériels.
- On ne doit pas utiliser ce gril dans un bâtiment, garage ni tout autre endroit enclos.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou sans ordonnance pourrait compromettre la capacité de l'opérateur d'assembler ou de faire fonctionner le gril en toute sécurité.
- Ouvrez toujours lentement et prudemment le couvercle du gril car la chaleur et les vapeurs enfermées à l'intérieur du gril pourraient vous brûler sévèrement.
- Placez toujours votre gril sur une surface dure et nivelée très loin de combustibles. Une surface asphaltée ou bitumée n'est peut-être pas acceptable dans ce but.
- **NE LAISSEZ PAS** votre gril sans surveillance.
- **NE LAISSEZ PAS** les enfants et les animaux familiers s'approcher du grill à tout instant.
- **NE PLACEZ PAS** ce gril sur une surface dessus de table quelconque.
- **N'UTILISEZ PAS** ce gril par vents violents.



- Le gaz propane liquéfié (GPL) est hasardeux lorsque manipulé incorrectement. GPL est inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air, et se fixe dans des zones basses. Connaissez ses caractéristiques avant d'utiliser tout produit au GPL.
- Entrer en contact avec du GPL peut causer des brûlures par le froid à l'épiderme.
- Ce gril est conçu pour utilisation de GPL SEULEMENT.
- N'utilisez JAMAIS un cylindre de GPL avec un corps, une valve, un collier, ou une base endommagé. (Voir p. 29)
- Des cylindres GPL cabossés ou rouillés peuvent être dangereux et devraient être vérifiés par votre fournisseur de GPL.



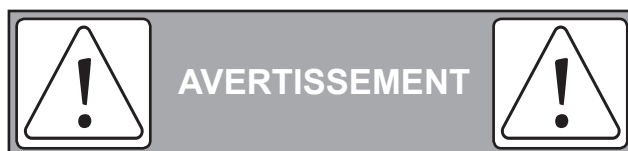
Seulement pour utilisation résidentielle. Ne pas utiliser pour cuisson commerciale.



N'essayez pas de réparer ou d'altérer les tuyau/valve/régulateur pour un défaut « présumé » quelconque. N'importe quelle modification de cet assemblage annulera la garantie et suscitera un risque de fuite de gaz ou d'incendie. Utilisez seulement des pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant.



Certaines pièces de ce gril ont des bords aigus. Il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'assemblage et le nettoyage.



- **N'ENTREPOSEZ PAS** et n'utilisez pas de l'essence ou d'autres liquides ou substances volatiles dans les 8 m du gril.
- Lorsque vous cuisinez avec de l'huile/graisse, ne laissez pas monter l'huile/graisse à plus de 177° C. **NE RANGEZ PAS** de l'huile alimentaire supplémentaire à proximité du gril.
- Toute bouteille (cylindre) de GPL non utilisée devrait être entreposée à un minimum de 3 m de cet appareil. Ne remplissez jamais le cylindre à plus de 80%. Au cas où les renseignements ci-dessus ne seraient pas respectés exactement, un incendie pourrait survenir et causer la mort ou des blessures graves.

TABLE DES MATIÈRES

POUR VOTRE SÉCURITÉ	26-27
INFORMATION GÉNÉRALE ET INSTRUCTIONS	28-29
LE RÉGULATEUR ET LES BRANCHEMENTS DE LA BOUTEILLE GPL	30-32
MODE D'EMPLOI	32-33
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	33-34
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE	35, 41-48
GUIDE DE DÉPANNAGE	36
QUESTIONS FRÉQUENTES	37
LISTE DE QUINCAILLERIE ET PIÈCES	40



ATTENTION



Lisez et suivez bien toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'utilisation et de précautions avant d'essayer d'assembler et d'utiliser ce gril.



ATTENTION



Utiliser de casseroles de plus de 5,675 litres pourrait excéder la limite de poids de l'étagère du brûleur du côté ou de l'étagère du côté résultant en une défaillance de l'étagère et en éventuelles blessures.



DANGER



SI VOUS SENTEZ LE GAZ :

- Fermez l'alimentation GPL à l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez prudemment le couvercle.
- Si l'odeur continue, restez loin de l'appareil et appelez immédiatement votre concessionnaire en GPL ou les pompiers locaux.



DANGER



Si au cours du fonctionnement, les flammes s'éteignent (Vous sentez le gaz ou vous ne pouvez voir la flamme)

- Tournez le réglage du brûleur à la position OFF.
- Ouvrez le couvercle.
- Attendez 5 minutes et répétez le procédé d'allumage. Si le brûleur s'éteint, le gaz continuera à sortir du brûleur et pourrait s'enflammer avec le risque de blessures.



AVERTISSEMENT



PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Les produits dérivés de la combustion générés par ce produit contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de Californie causer le cancer, des anomalies congénitales ou ayant d'autres effets nocifs sur la reproduction.
2. Ce produit contient des produits chimiques y compris du plomb et des composés de plomb reconnus par l'État de Californie causer le cancer, des anomalies congénitales ou ayant d'autres effets nocifs sur la reproduction.
WWW.P65WARNINGS.CA.GOV
3. Lavez vos mains à chaque fois après avoir manipulé ce produit.



DANGER



- N'entrez JAMAIS une bouteille GPL de rechange sous ou près d'un appareil ou dans un endroit enclos.
- Un cylindre trop rempli ou entreposé incorrectement représente un hazard en raison d'un échappement de gaz de la soupape de sécurité. Ceci pourrait causer un feu intensif avec risque de dommages matériels, des blessures graves ou même la mort.



ATTENTION



FEUX DE GRAISSE

- Il n'est pas possible d'éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle. Les grils sont bien ventilés pour des raisons de sécurité.
- **N'UTILISEZ PAS** de l'eau sur un feu de graisse. Cela pourrait entraîner des blessures. Si le feu de graisse évolue, fermez le(s) bouton(s) de réglage et la bouteille GPL.
- Si le gril n'a pas été régulièrement nettoyé, un feu de graisse pourrait survenir et endommager le produit. Faites bien attention lors du préchauffage et de la combustion de résidus d'aliments pour aider à éviter les feux de graisse.
- **La meilleure façon d'éviter les feux de graisse est de nettoyer régulièrement le gril selon les instructions qui se trouvent aux p. 34.**



ATTENTION



1. N'essayez jamais d'attacher ce grill à un système GPL autonome d'un camping-car, d'une caravane ou d'une maison. Ce grill n'est pas destiné pour une utilisation dans des véhicules de loisir et/ou dans des bateaux.
2. N'utilisez JAMAIS du charbon de bois ni de l'essence pour briquet avec votre grill au GPL.
3. **N'UTILISEZ PAS** d'essence, kérosène ou alcool pour allumer.
4. Utilisez seulement des bouteilles de gaz PL construites et marquées conformément aux spécifications du Département de Transportation américain (DOT) pour les cylindres de gaz PL ou à la norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 pour cylindre, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.
5. **N'ESSAYEZ PAS** de déplacer le grill alors qu'il fonctionne.
6. **N'UTILISEZ PAS** le grill à moins qu'il ne soit complètement assemblé comme instruit et que toutes les pièces soient bien attachées et serrées.
7. Gardez tous les articles et surfaces combustibles à au moins 90 cm du grill à tout moment.
8. **N'UTILISEZ PAS** ce grill ni autre produit au GPL quelconque près d'un bâtiment ou de matériaux combustibles non protégés.
9. **NE L'UTILISEZ PAS** en présence de matières volatiles et vapeurs. Gardez l'endroit où se trouve le grill sans encombrement de matières combustibles, essence ou autres vapeurs et liquides inflammables.
10. **NE TOUCHEZ PAS** les parties métalliques du grill avant qu'elles ne soient complètement refroidies (environ 45 minutes) pour éviter les brûlures à moins de porter un équipement de protection (gant isolant, maniques, etc.)
11. **NE MODIFIEZ PAS** du tout ce grill.
12. Nettoyez et inspectez le tuyau d'alimentation GPL du grill avant chaque utilisation. Si l'on détecte des abrasions, usure, coupures, ou fuites, il faudra remplacer le tuyau avant de faire fonctionner le grill. Utilisez seulement le tuyau de rechange spécifié à la liste des pièces à la p. 40.
13. Déplacez les tuyaux à gaz aussi loin que possible des surfaces chaudes et des surfaces qui ruissellent de graisse chaude.
14. Gardez le compartiment de la valve du grill, les brûleurs et passages de circulation d'air propres. Inspectez ces composants du grill avant chaque utilisation.

INFORMATION GÉNÉRALE ET INSTRUCTIONS

Votre Gril a été conçu et fabriqué selon des normes de haute qualité. Il vous apportera satisfaction pendant de nombreuses années avec un entretien minimal.

1. Votre grill au gaz nécessite un entretien et une attention raisonnables pendant son fonctionnement. Il sera chaud pendant la cuisson et le nettoyage. Vous ne devriez jamais le laissez sans surveillance ni le déplacer lorsqu'il est utilisé.
2. Assurez-vous que votre grill soit sur un sol nivelé et que les roulettes à blocage soient verrouillées avant de l'utiliser.
3. **NE VOUS PENCHEZ PAS** au-dessus du grill et ne touchez pas les bords du foyer ni le pare-vent lorsqu'il est utilisé.
4. **N'OBSTRUEZ PAS** le passage de l'air de combustion et de ventilation au grill à la p. 32.
5. Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille sans encombre de débris.
6. **NE METTEZ PAS** une housse de grill ou autre matière inflammable dans l'espace d'entreposage de ce grill.
7. **N'UTILISEZ PAS** des briquettes de charbon de bois, pierre volcanique ni tout autre sorte de produit en céramique dans la section pour le gaz de ce grill.

SPÉCIFICATIONS DE LA BOUTEILLE :

Lorsque vous achetez ou changez une bouteille pour votre grill au GPL, elle doit être construite et marquée conformément aux spécifications du Département de Transportation américain (DOT) pour les cylindres GPL et à la norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 pour cylindre, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, être équipée d'un dispositif anti-débordement (ODP) et équipée avec un dispositif de connexion de cylindre compatible avec la connexion pour les appareils de cuisson en plein air.



Service à la Clientèle
1-800-227-7776

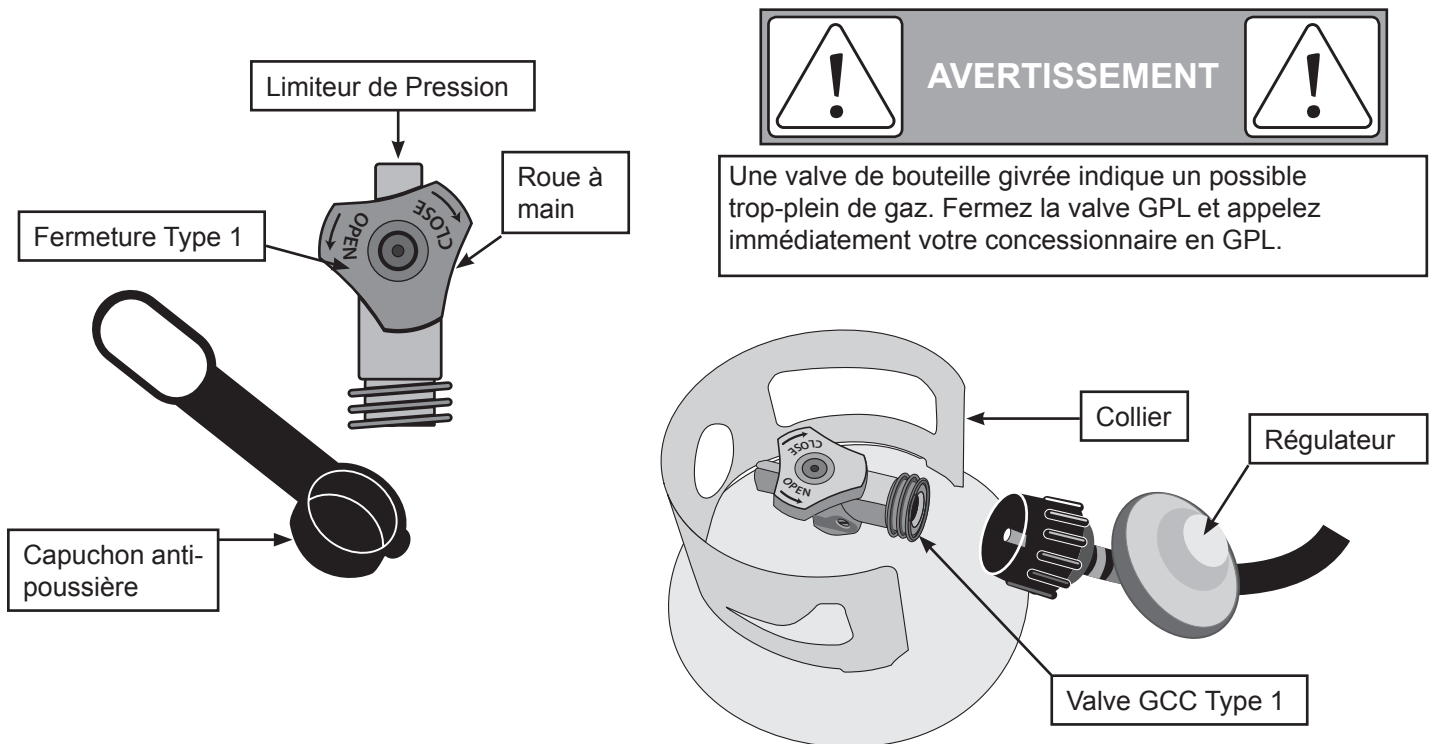
BOUTEILLE DE GAZ PL (NON FOURNIE AVEC CE GRIL)

La bouteille de gaz PL (Propane Liquéfié) conçue spécifiquement pour usage avec ce gril doit avoir une capacité de 9,1 kg incorporant une valve de cylindre Type 1 et un dispositif anti-débordement (OPD). Ce gril est conçu pour s'adapter aux bouteilles 9,1 kg de marque Worthington, Manchester ou SMPC. Les autres marques peuvent peut-être s'adapter à ce gril si le collier du haut et l'anneau de support du bas ont des dimensions similaires.

- **NE BRANCHEZ PAS** une bouteille de propane qui excède cette capacité.
- **NE BRANCHEZ PAS** ce gril à une valve de bouteille actuelle POL #510 avec un filetage gaucher.
- **NE BRANCHEZ PAS** une bouteille qui utilise tout autre type de dispositif de connexion de valve.
- On peut identifier les valves Type 1 par leurs grands filetages externes sur la sortie de valve.

La bouteille doit aussi être équipée de :

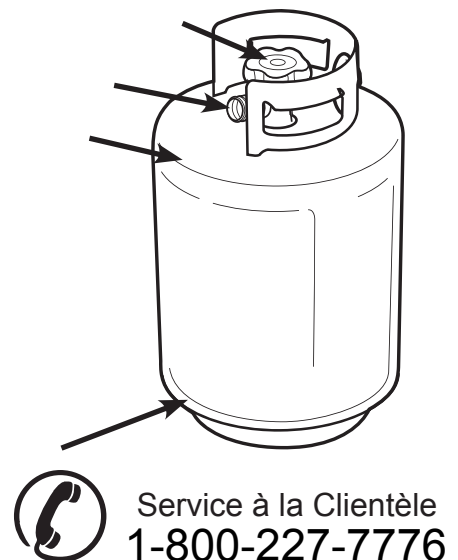
- Une soupape de fermeture terminant la valve de sortie Type 1 de la bouteille de gaz
- Une valve Type 1 qui empêche le débit de gaz jusqu'à ce qu'il y ait un scellement positif
- Un collier pour protéger la soupape de fermeture du cylindre
- Un dispositif de décompression de sécurité ayant directe communication avec l'espace vapeur de la bouteille



TEST D'ÉTANCHÉITÉ DE LA BOUTEILLE GPL

On devrait faire un test à chaque fois qu'une bouteille est remplie ou changée. **NE FUMEZ PAS** et n'utilisez aucun type de matière inflammable dans les environs pendant le test d'étanchéité. **N'UTILISEZ PAS** une flamme nue pour vérifier pour fuites.

1. Testez à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
2. Utilisez un pinceau et une solution de 50% de liquide à vaisselle et 50% d'eau.
3. **N'UTILISEZ PAS** des produits de nettoyage car ils peuvent endommager les éléments d'alimentation en carburant.
4. Brossez la solution du détergent aux endroits indiqués par des flèches sur le schéma à droite.
5. Une formation de bulles indique une fuite de gaz. Si ceci se produit, contactez votre fournisseur en propane pour une bouteille de recharge sécurisée.



LE RÉGULATEUR ET LES BRANCHEMENTS DE LA BOUTEILLE GPL



ATTENTION



Il faut utiliser le régulateur fourni avec cet appareil de cuisson au gril.

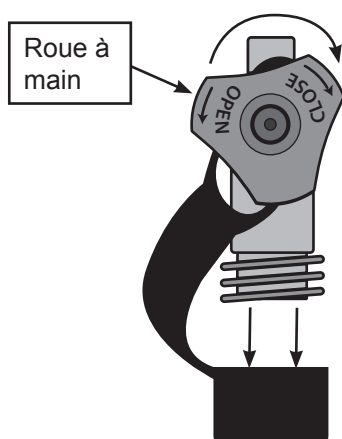


AVERTISSEMENT

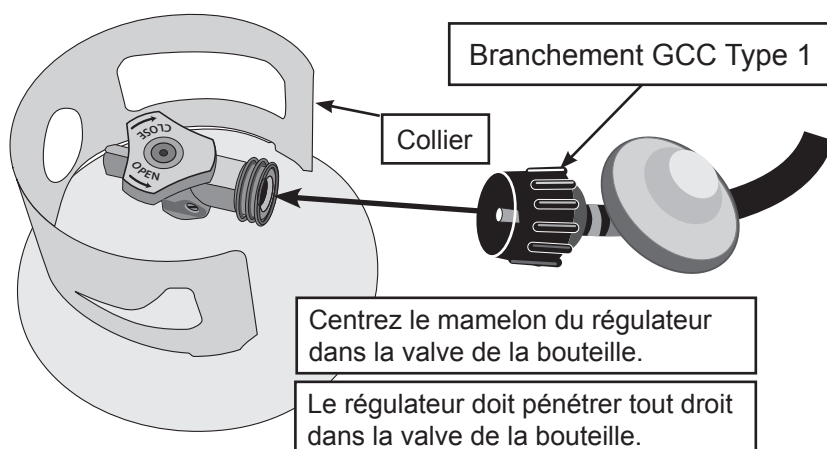


Gardez toujours la bouteille de gaz debout.

- Votre régulateur est équipé d'un système de branchement rapide GCC Type 1. Il ne laissera pas passer le gaz avant qu'un scellement positif ait été fait. Il a un élément thermique qui coupera le débit du gaz si la température atteint 115° C. Il a aussi un dispositif limiteur de débit qui restreint le débit de gaz à 0,28 mètres cubiques par heure.
- Ce régulateur est réglé pour une sortie de pression d'une colonne d'eau de 28 centimètres.
- Avant chaque utilisation, vérifiez le tuyau du gaz pour excessive abrasion, usure ou coupures.
- Remplacez l'ensemble du tuyau endommagé par celui spécifié dans la liste des pièces avant d'utiliser le gril à la p. 40.



Le régulateur doit pénétrer tout droit dans la valve de la bouteille.



POUR BRANCHER LA BOUTEILLE AU RÉGULATEUR ET TUYAU

1. Assurez-vous que la bouteille GPL soit fermée en tournant la molette dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Placez la bouteille au crochet sous le corps du gril avec la valve tournée vers l'extérieur. (Voir les instructions d'assemblage à la p. 41-47 pour sécuriser la bouteille au corps du gril.)
3. Retirez le capuchon anti-poussière de la valve de la bouteille.
4. Centrez le mamelon du régulateur dans la valve de la bouteille.
5. Tournez l'écrou noir dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Serrez seulement à la main.
N'UTILISEZ PAS une clé.



Service à la Clientèle
1-800-227-7776



Service à la Clientèle
1-800-227-7776

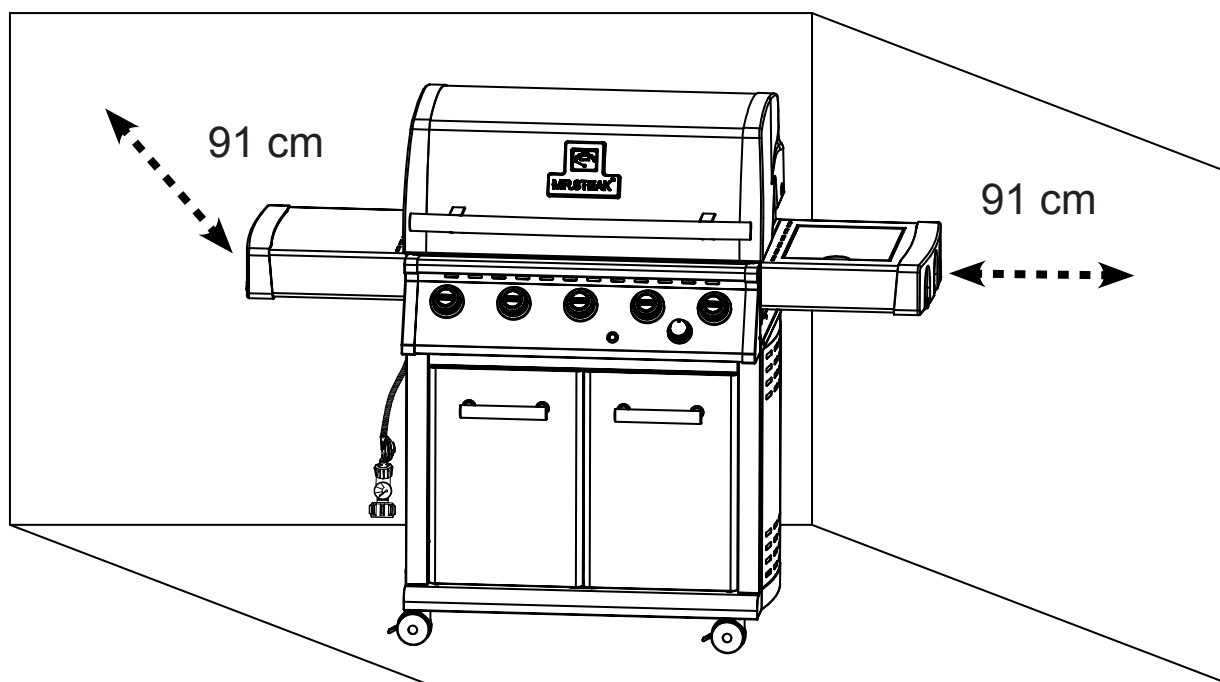
1. Avant chaque utilisation, vérifiez si le tuyau d'alimentation en GPL a une abrasion excessive, usure ou des coupures. Remplacez un ensemble de tuyau endommagé avec le tuyau spécifié à la liste des pièces à la page 40 avant d'utiliser le gril.
2. Effectuez toujours un Test d'étanchéité (ci-dessous) avant d'utiliser le gril pour la première fois si la bouteille ou un composant d'alimentation en gaz quelconque a été changé. Effectuez aussi ce test après que le dispositif limiteur de débit du régulateur ait été activé ou après une longue période de non utilisation.
3. **N'ESSAYEZ PAS** de brancher ce gril à un système GPL d'un camping-car ou d'une caravane.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ DU RÉGULATEUR, DES VALVES, TUYAU ET BRANCHEMENTS

1. Assurez-vous que la valve de la bouteille de propane et tous les brûleurs soient OFF.
2. **NE FUMEZ PAS** et n'utilisez pas tout autre type de matière inflammable dans les environs pendant ce test. **N'UTILISEZ PAS** de flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites. **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un brûleur pendant le test d'étanchéité.
3. Assurez-vous que la bouteille soit branchée au régulateur.
4. Ouvrez la valve de la bouteille de propane en tournant la molette d'un tour dans le sens horaire inverse. Si vous entendez un bruit assourdissant, fermez immédiatement le gaz. Ceci pourrait indiquer qu'il y a une fuite au branchement. Débranchez le régulateur de la bouteille. Puis rebranchez et effectuez de nouveau cette étape.
5. Mélangez une solution de 50% d'eau et de 50% de liquide vaisselle. **N'UTILISEZ PAS** une solution de nettoyeurs ménagers. Les produits de nettoyage ménagers peuvent endommager les pièces d'alimentation en carburant.
6. Appliquez au pinceau la solution de détergent à vaisselle sur tous les endroits suivants : branchement régulateur et bouteille, branchements du tuyau à gaz au régulateur, tous les tuyaux et tous les branchements de gaz aux brûleurs.
7. Des bulles « croissantes » qui se forment sur les parties et branchements quelconques indiquent une fuite de gaz. Dans ce cas fermez immédiatement la vanne de coupure de la bouteille de GPL en tournant la molette dans le sens horaire et resserrez les branchements. Testez de nouveau.
8. **Si les fuites continuent, N'ESSAYEZ PAS** de réparer. Appelez le Service à la Clientèle pour des instructions supplémentaires ou des pièces de rechange.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Les distances minimales de fonctionnement autour du barbecue qui doivent restées sans aucun encombrement de matières combustibles, y compris les murs de bâtiments ou des caractéristiques de construction sont : distance minimale sur les côtés – 91 cm et distance minimale à l'arrière – 91 cm.
2. **NE PLACEZ PAS** cet appareil à gaz où il y a des surfaces combustibles au-dessus.



AVERTISSEMENT



1. N'utilisez pas ce grill dans un endroit enclos, tel qu'un garage, abri, ou sous tout autre type d'avancée ou d'auvent.
2. Faites fonctionner ce grill seulement dans un endroit bien ventilé.
3. **NE METTEZ PAS** le grill face au vent.

RÉSIDENTS DE CONDOMINIUM ET APPARTEMENT

Vérifiez auprès de votre gérant des immeubles en ce qui concerne les règlements pour barbecues.

MODE D'EMPLOI

- Inspectez toujours visuellement votre grill avant de l'allumer.
- Remplacez tous les tuyaux effilochés ou craquelés.
- Repérez tout ce qui pourrait bloquer les espaces de ventilation et retirez-le ou déplacez le grill.
- Après allumage, vérifiez le style de flamme pour assurer une bonne distribution de chaleur pour chaque brûleur. Si les brûleurs ne s'allument pas ou si la flamme est irrégulière (voir p. 33), reportez-vous au Guide de Dépannage à la p. 36.



AVERTISSEMENT



Service à la Clientèle
1-800-227-7776

1. Lisez toutes les instructions d'allumage avant l'allumer.
2. S'il n'y a pas d'allumage dans les 5 secondes, fermez les réglages de brûleur, attendez 5 minutes et répétez le procédé d'allumage.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX AVEC L'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

1. Assurez-vous que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position OFF.
2. Ouvrez l'alimentation en gaz propane en tournant la molette sur la valve de la bouteille dans le sens horaire inverse.
3. Tournez un bouton de réglage de brûleur marqué d'une flamme par allumage électronique sur HIGH.
4. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique. Vous devriez entendre le cliquetis qui indique que l'allumage électronique fonctionne.
5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage à OFF. Attendez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper et répétez les étapes 1-4 ci-dessus. Voir le Guide de Dépannage p. 36, s'il ne s'allume toujours pas.
6. Une fois allumé, tournez le bouton de réglage à la température de cuisson désiré.

ALLUMAGE MANUEL DES BRÛLEURS PRINCIPAUX AVEC UNE ALLUMETTE

1. Assurez-vous que tous les boutons de réglage des brûleurs soient à la position OFF.
2. Ouvrez lentement l'alimentation en gaz propane en tournant la molette manuelle de la valve de la bouteille GPL dans le sens horaire inverse.
3. Mettez une allumette dans le porte-allumette qui se trouve à l'intérieur de la porte du chariot du gril.
4. Utilisez le porte-allumette pour faire glisser l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et devant le déflecteur thermique sur la gauche du brûleur que vous désirez allumer.
5. Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez à HIGH/LIGHT. Continuez d'appuyer et maintenez-le pendant 5 secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
6. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage à OFF. Attendez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper et essayez de nouveau.
7. Une fois allumé, tournez le bouton de réglage à la température désirée.

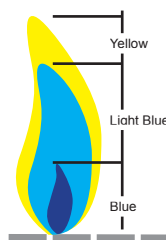
ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. Tournez tous les boutons de réglage des brûleurs à la position OFF.
2. Arrêtez l'alimentation en gaz à la bouteille de propane en tournant la valve dans le sens horaire.

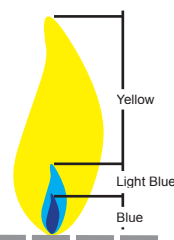
FLAMMES DE BRÛLEUR

Évaluez toujours les types de flamme du brûleur après l'allumage. Une bonne flamme devrait être principalement bleue avec un bout jaune et faire très peu de bruit. Certains bouts jaunes sont acceptables s'ils sont plus petits que 2,5 cm. Les nouveaux brûleurs ont parfois un résidu d'huile qui occasionnera une flamme jaune lorsqu'il brûle. Des variations en alimentation en gaz, altitude, temps et autre facteurs peuvent toutes affecter la performance d'un brûleur. Des grils plus anciens peuvent avoir plus de flammes jaunes alors que des dépôts d'aliments, d'huile, et de graisses peuvent s'accumuler.

BONNE



MAUVAISE



Service à la Clientèle
1-800-227-7776

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE



AVERTISSEMENT



1. **NE NETTOYEZ** aucune pièce de votre gril barbecue dans un four autonettoyant.
2. **N'UTILISEZ PAS** des nettoyeurs pour le four, des nettoyeurs de cuisine abrasifs, des nettoyeurs qui contiennent des agrumes ou des solvants.
3. **N'UTILISEZ PAS** de brosse à poils de laiton ou d'acier quelconque sauf pour nettoyer les grilles du gril et les déflecteurs de flamme des brûleurs.
4. Nettoyez régulièrement votre gril pour éviter les feux de graisse, les accumulations de graisse et les flambées excessives.
5. Laissez toujours le gril refroidir complètement avant de le nettoyer.

ACIER INOXYDABLE – utilisez un poli à acier inoxydable ou métal non-phosphoreux, faible abrasion polyvalent et un chiffon doux. Polissez toujours dans la direction de la finition. Ne laissez pas la graisse et les saletés s'accumuler. Plusieurs produits et des substances présentes naturellement endommageront toutes les finitions en acier inoxydable. Ceux-ci comprennent, sans y être limité, les produits chimiques pour piscine (chlore et brome), engrais pour pelouse et jardin, produits de déglacage, eau de mer ou autre eau salée, urine, fientes d'oiseaux et sève d'arbres. Au contact de ces substances, lavez immédiatement et séchez la surface en acier inoxydable en prenant des précautions pour éviter les brûlures.

NETTOYAGE GÉNÉRAL DU GRIL – lavez les surfaces extérieures et l'intérieur du gril et le fond du gril avec une solution de détergent à vaisselle doux et d'eau chaude. On peut utiliser un chiffon, une brosse souple non métallique ou un tampon de nettoyage en plastique. Rincez bien et laissez sécher complètement à l'air.

SURFACES DE CUISSON – en utilisant une brosse en laiton dure, lavez avec une solution douce de détergent à vaisselle et d'eau chaude, rincez et séchez. Assurez-vous qu'il ne reste aucun poil de brosse sur la surface de cuisson après le nettoyage. Inspectez avant de cuire au gril. Il N'EST PAS recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson tandis que le gril est encore chaud.

LÊCHEFRITE ET PLATEAU – vérifiez après chaque utilisation. Retirez et videz le plateau lorsqu'il est à moitié plein. Retirez et nettoyez le plateau lorsque la graisse s'accumule. On peut laver les deux avec une solution d'eau chaude et détergent vaisselle doux.

BRÛLEURS – nous recommandons de nettoyer vos brûleurs au moins deux fois par an ou avant utilisation si l'on n'a pas utilisé le gril pendant plus d'un mois. Des petits insectes et des araignées peuvent pénétrer dans les tubes du brûleur. Parfois ils construisent des nids ou tissent des toiles qui peuvent bloquer ou réduire le volume de gaz circulant dans le brûleur. En général vous verrez une plus petite flamme ou une flamme qui est surtout jaune plutôt que bleue dans ce cas. D'autres signes comprennent un chauffage du gril irrégulier ou faible, ou encore des difficultés à allumer les brûleurs. En cas de blocage important, ceci pourrait causer la flamme de brûler à l'inverse et hors des tubes de brûleurs. **DANS CE CAS, FERMEZ IMMÉDIATEMENT LE DÉBIT DE GAZ PROPANE À LA BOUTEILLE EN TOURNANT LA MOLETTE DANS LE SENS HORAIRE.** Attendez que le gril refroidisse et nettoyez alors les brûleurs.

SOINS ET ENTRETIEN DE L'ÉLÉMENT

ÉLÉMENT(S) DU GRIL

Prendre de grandes précautions lors du maniement d'un élément céramique du Gril Mr. Steak car un tel élément doit être installé correctement pour que le gril s'allume et fonctionne correctement.

La fréquence de nettoyage nécessaire dépendra de la fréquence d'utilisation du gril.

Après chaque utilisation, il faudra laisser l'élément chauffer au réglage « HI » pendant au moins 5 minutes pour faire brûler les particules de nourriture ou les graisses qui seront tombées sur l'élément pendant la cuisson sur le gril. Ne pas observer cette étape après chaque utilisation résultera en des dommages à l'élément et une performance de cuisson réduite.

Veuillez bien laisser le gril refroidir complètement avant d'effectuer toute autre procédure de nettoyage ou d'entretien de l'élément.

Occasionnellement, il faudra brosser, souffler, ou aspirer les cendres qui s'accumuleront sur la surface de l'élément à infrarouge. Prenez des précautions pour le faire.



Placer correctement le brûleur et la valve est vital pour votre sécurité.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

1. Assurez-vous que le gaz soit fermé à la bouteille de propane.
2. Retirez les grilles de cuisson, le déflecteur de flamme et la lèchefrite.
3. Retirez les goupilles fendues situées dessous l'arrière de chaque brûleur.
4. Soulevez chaque brûleur et retirez-le.
5. Nettoyez l'intérieur du brûleur avec une brosse métallique dure. On peut aussi utiliser un porte-manteau redressé. Une alternative est d'utiliser de l'air comprimé. Portez toujours des lunettes de protection si vous utilisez cette méthode.
6. Brossez la surface extérieure du brûleur.
7. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de débris dans tous les orifices (trous).
8. Inspectez les brûleurs. Remplacez tous les brûleurs avec des fissures ou des orifices agrandis.
9. Réinstallez les brûleurs en vous assurant que les brûleurs soient bien en place sur les valves.
10. Attachez bien l'arrière des brûleurs au foyer avec les goupilles fendues.
11. Remettez en place la lèchefrite, le déflecteur de flamme et les grilles de cuisson.
12. Effectuez un test d'étanchéité comme décrit à la page 29.

ENTREPOSAGE DU GRIL

1. Nettoyez votre gril avant de le ranger
2. Il est permis d'entreposer le gril au gaz à l'intérieur seulement si la bouteille de propane est débranchée et retirée du gril au gaz.
3. Couvrez le gril.
4. Suivez toutes les instructions pour installation, nettoyage et effectuer un test d'étanchéité avant d'utiliser le gril après son entreposage pendant une longue période.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Ce gril a été fabriqué selon des normes de haute qualité. Si vous avez des questions qui n'ont pas été couvertes dans ce manuel ou si vous avez besoin de pièces, prière d'appeler notre service à la clientèle.

REMARQUE : L'assemblage et l'utilisation de ce gril doivent répondre aux exigences des codes locaux. En l'absence de codes locaux, utilisez le Code d'instruction pour le gaz naturel et le gaz propane.

NOTICE IMPORTANTE : Lisez toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser le gril. Lisez et prenez connaissance de tous les avertissements et de toutes les précautions avant de faire fonctionner votre gril.

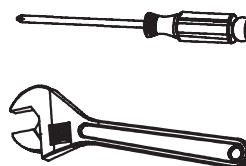
Préparation

Avant de commencer l'assemblage, assurez-vous que toutes les pièces soient présentes. Comparez les pièces avec la liste de pièces et le schéma à la p. 40-41. S'il vous manque des pièces ou si des pièces sont endommagées, n'essayez pas d'assembler ce produit. Contactez notre service à la clientèle pour des pièces de rechange.

Outils nécessaires

Tournevis cruciforme
Clé à douille ou réglable
(Outils non compris)

- Commencez l'assemblage suivant les schémas séquentiels qui commencent à la p. 42, Étape 1.
- **Remarque :** Les côtés de droite et de gauche du gril sont désignés comme si vous faisiez face à l'avant du gril.



GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas.	1. L'alimentation en gaz est fermée. 2. Il n'y a plus de GPL. 3. Le régulateur n'est pas placé correctement dans la valve de la bouteille. 4. Le tuyau d'alimentation en carburant est pincé. 5. Panne du régulateur ou le tuyau est endommagé. 6. Ne peut entendre le cliquetis du dispositif électronique d'allumage. 7. L'électrode est enduite de graisse ou de saleté. 8. Vérifiez la distance de l'électrode au bout du brûleur. Ajustez le bout de l'électrode. 9. Inspectez les électrodes pour être sûr qu'elles ne sont pas craquelées ou cassées. 10. Blocage du système de gaz. 11. Les brûleurs ne sont pas alignés.	1. Ouvrez le gaz à la bouteille GPL. 2. Remplissez ou remplacez la bouteille. 3. Retirez et ré-attachez. Serrez seulement à la main. 4. Le tuyau a besoin d'être redressé. 5. Commandez une pièce de rechange et remplacez. 6. Remplacez la pile AA. 7. Nettoyez avec de l'alcool dénaturé. 8. L'électrode devrait être à 3-6 mm du brûleur. 9. Commandez une pièce de rechange et remplacez. 10. Retirez les insectes, toiles d'araignées ou autre blocage. Nettoyez au besoin. 11. Vérifiez sous le panneau de contrôle pour assurer que les brûleurs sont bien alignés avec les valves.
Flamme irrégulière ou flamme jaune.	1. Un brûleur plus ancien a peut avoir un résidu d'huile. 2. Les tubes des brûleurs sont bloqués. 3. Beaucoup de graisse ou de saleté s'est accumulée sur les brûleurs. 4. Les brûleurs ne sont pas alignés correctement avec les valves.	1. L'huile brûlera. 2. Nettoyez et retirez le blocage. 3. Retirez et nettoyez. 4. Ajustez sous le panneau de réglage.
Soudaine baisse en pression de gaz ou les flammes s'éteignent. Le dispositif limitant le débit s'est déclenché. REMARQUE : Fermez les brûleurs et déconnectez le régulateur de la bouteille GPL. Attendez 10 minutes, reconnectez le régulateur et effectuez le Test d'étanchéité. Allumez lentement la bouteille GPL et ré-allumez le gril.	1. Plus de GPL. 2. Valve de débit de carburant excessif s'est déclenchée, réduisant ainsi le débit de gaz. 3. Tuyau de gaz rompu. 4. Ouvrir les boutons de réglage avant de mettre la bouteille en marche. 5. Purge inadéquate de la bouteille avant de la remplir. 6. Le vent éteint peut-être les brûleurs	1. Remplissez ou remplacez la bouteille GPL. 2. Éteignez les brûleurs, attendez 30 secondes et allumez de nouveau le gril. 3. Vérifiez et effectuez un Test d'étanchéité et remplacez comme nécessaire. 4. Allumez le gaz à la bouteille avant de tourner le bouton de réglage. 5. Consultez votre fournisseur de gaz. 6. Déplacez le gril hors du vent.
Flambées excessives.	1. Le déflecteur de flamme, l'intérieur des grilles et les brûleurs ont besoin d'être nettoyés. 2. Les plateaux de graisse sont pleins. 3. La chaleur de cuisson est inadéquatement élevée. 4. La cuisson directe produira plus de flambées.	1. Retirez, nettoyez et remplacez. 2. Retirez, nettoyez et videz les plateaux. 3. Réduisez le réglage du bouton de contrôle. 4. Si vous utilisez la méthode directe, changez à l'indirecte.
Feu derrière le panneau de réglage	1. Vérifiez si les brûleurs sont obstrués. 2. Les brûleurs ne sont pas bien alignés avec les valves. 3. Le gaz fuit d'un branchement défectueux ou d'un tuyau endommagé.	1. Nettoyez les brûleurs. 2. Inspectez sous le panneau de contrôle; réalignez les brûleurs. 3. Effectuez le test d'étanchéité. Serrez ou remplacez les pièces comme nécessaire.

QUESTIONS FRÉQUENTES

Q : Est-ce que je peux convertir mon gril au gaz d'une source de carburant à une autre?

Non. Votre gril au gaz est fabriqué selon des normes spécifiques développées par CSA pour votre sécurité et performance de grillade pour le propane. Nous n'offrons pas de kit de conversion et nous ne recommandons pas de changer de type de carburant.

Q. Comment vos grils sont testés?

Nos grils sont testés et certifiés par CSA, un centre de tests indépendant au premier plan dans le monde, pour répondre ou excéder les normes de performance variées. Les brûleurs et la conduite de gaz dans chaque gril sont aussi testés individuellement à chaque sortie de chaîne d'assemblage avant l'emballage. Chaque brûleur est allumé pour ce test.

Q. Quel est ce bourdonnement venant du régulateur que j'entends parfois?

Le bourdonnement que vous entendez est le gaz passant dans le régulateur. Pas besoin d'être concerné par un volume de son faible.

Q. Mon gril a une flamme basse pour quelques-uns des brûleurs, ou certains brûleurs ne s'allument pas du tout. Qu'est-ce qui peut causer ceci ?

Ceci peut-être causé par le dispositif restrictif du débit du régulateur, qui est généré par un soudain changement de pression. Ouvrir la valve trop vite peut causer ceci. Dans ce cas, fermez la valve de la bouteille GPL et débranchez au régulateur. Laissez-le pendant 10 minutes. Rebranchez le régulateur à la bouteille. Ouvrez lentement la valve de la bouteille. Suivez les procédés d'allumage de brûleur et allumez le brûleur le plus éloigné de la bouteille. Continuez à allumer les brûleurs en vous rapprochant de la bouteille.

Q. Est-ce que je peux utiliser des plaques céramiques, n'importe quelle sorte de briquettes ou des pierres volcaniques?

Non. Votre gril est conçu seulement pour une utilisation avec des diffuseurs de chauffage. La graisse s'égoutte sur les diffuseurs et est brûlée, créant de la vapeur et augmentant la saveur.

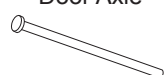
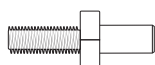
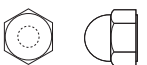


Service à la Clientèle
1-800-227-7776

PARTS LIST

REF	DESCRIPTION	QTY
1.	CASTER SKU 2401097	4
2.	BOTTOM SHELF SKU 2401182	1
3.	CART SIDE RIGHT SKU 2401183	1
4.	CART SIDE LEFT SKU 2401184	1
5.	REAR PANEL SKU 2401189	1
6.	CART FRONT BEAM SKU 2401201	1
7.	FIREBOX BRACE SKU 2401203	2
8.	RIGHT CART DOOR SKU 2401206	1
9.	LEFT CART DOOR SKU 2401209	1
10.	DOOR HANDLE SKU 2401211	2
11.	HANDLE BASE SKU 2401254	4
12.	GREASE CUP BASE SKU 2401264	1
13.	GREASE CUP SKU 2401265	1

REF	DESCRIPTION	QTY
14.	GREASE TRAY SKU 2401268	1
15.	THERMAL BAFFLE SKU 2401272	1
16.	FIREBOX SKU 2401275	1
17.	SIDE BURNER SHELF SKU 2401277	1
18.	SIDE TABLE SKU 2401276	1
19.	REAR BOARD SKU 2401282	1
20.	BURNER TENT SKU 2401278	4
21.	SS GRIDDLE SKU 2401326	1
22.	10MM SS COOKING GRATE SKU 2401304	3
23.	SS WARMING RACK SKU 2401297	1
24.	TANK HOLDER SKU 2401334	1
25.	THERMOSTAT / LOGO PLATE ASSEMBLY SKU 2401350	1
26.	LP COUPLER SKU 2486199	1

REF	DESCRIPTION	QTY
A	M5X10 	39
B	M 6X12 	14
C	Battery 	1
D	M5X60 	4
E	Magnet 	1
F	Door Axle 	2
G	M4X8 	12
H	Axle Bolt 	2
I	M6X10 	8
K	Step Screw 	4
L	Acorn Nut 	3
M	Spring Washer 	3
N	Match Holder 	1

HARDWARE PACK includes the above items.

5-Burner SKU 2401413

Additional Parts may be ordered for the MS-3B-PG, MS-4B-PG-18, or MS-5B-PG-18 grills by calling Customer Service.

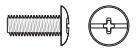
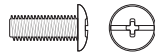
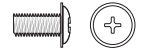
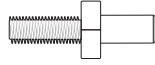
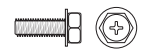
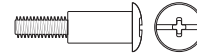
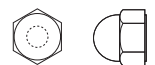


Customer Service
1-800-227-7776

LISTA DE PIEZAS

REF	DESCRIPCIÓN	CTDAD
1.	RUEDECITAS SKU 2401097	4
2.	PARRILLA INFERIOR SKU 2401182	1
3.	LATERAL DE CARRO DERECHO SKU 2401183	1
4.	LATERAL DE CARRO IZQUIERDO SKU 2401184	1
5.	PANEL POSTERIOR SKU 2401189	1
6.	VIGA FRONTAL DE CARRO SKU 2401201	1
7.	SOPORTE DE FOGÓN SKU 2401203	2
8.	PORTEZUELA DERECHA SKU 2401206	1
9.	PORTEZUELA IZQUIERDA SKU 2401209	1
10.	MANIJA SKU 2401211	2
11.	BASE DE MANIJA SKU 2401254	4
12.	BASE DEL RECOLECTOR DE GRASA SU 2401264	1
13.	RECOLECTOR DE GRASA SKU 2401265	1

REF	DESCRIPCIÓN	CTDAD
14.	BANDEJA DE GRASA SKU 2401268	1
15.	DEFLECTOR TÉRMICO SKU 2401272	1
16.	FOGÓN SKU 2401275	1
17.	PARRILLA DEL QUEMADOR LATERAL SKU 2401277	1
18.	MESA LATERAL SKU 2401276	1
19.	TABLERO POSTERIOR SKU 2401282	1
20.	SUPRESOR DE LLAMA SKU 2401278	4
21.	PLANCHA DE ACERO INOXIDABLE SKU 2401326	1
22.	REJILLA DE COCCIÓN DE ACERO INOXIDABLE DE 10MM SKU 2401304	3
23.	CESTA TÉRMICA DE ACERO INOXIDABLE SKU 2401297	1
24.	PORTACILINDRO SKU 2401334	1
25.	TERMOSTATO / PLACA CON LOGO ENSAMBLABLE SKU 2401350	1
26.	CONECTOR LP SKU 2486199	1

REF	DESCRIPCIÓN	CTDAD
A	M5X10 	39
B	M6X12 	14
C	Tamaño AA BATTERY 	1
D	M5X60 	4
E	Imán 	1
F	Eje de puerta 	2
G	M4X8 	12
H	Perno de eje 	2
I	M6X10 	8
K	Tornillo con eje 	4
L	Bellota / tuerca cerrada 	3
M	Arandela elástica 	3
N	Soporte para fosforo 	1

Podría ordenar partes adicionales de :
MS-3B-PG, MS-4B-PG-18, MS-5B-PG-18
parrillas a gas llamando al servicio al cliente

Paquete de herramientas
incluido para los productos
mencionados arriba

5 quemadores SKU 2401413

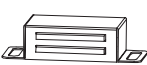
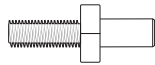
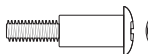


Customer Service
1-800-227-7776

LISTE DES PIÈCES

RÉF	DESCRIPTION	QTÉ
1.	ROULETTES SKU 2401097	4
2.	ÉTAGÈRE DU BAS SKU 2401182	1
3.	CÔTÉ DU CHARIOT DROIT SKU 2401183	1
4.	CÔTÉ DU CHARIOT GAUCHE SKU 2401184	1
5.	PANNEAU ARRIÈRE SKU 2401189	1
6.	BARRE TRANSVERSALE AVANT DU CHARIOT SKU 2401201	1
7.	SUPPORT DU FOYER SKU 2401203	2
8.	PORTE DROITE SKU 2401206	1
9.	PORTE GAUCHE SKU 2401209	1
10.	POIGNÉE DE PORTE SKU 2401211	2
11.	BASE DE POIGNÉE SKU 2401254	4
12.	BASE DU GODET GRAISSE SKU 2401264	1
13.	GODET GRAISSE SKU 2401265	1

RÉF	DESCRIPTION	QTÉ
14.	LÈCHEFRITE SKU 2401268	1
15.	DÉFLECTEUR THERMIQUE SKU 2401272	1
16.	FOYER SKU 2401275	1
17.	ÉTAGÈRE CÔTÉ BRÛLEUR SKU 2401277	1
18.	TABLE DU CÔTÉ SKU 2401276	1
19.	PANNEAU ARRIÈRE SKU 2401282	1
20.	ASSERVISSEMENT DE FLAMME SKU 2401278	4
21.	PLAQUE EN ACIER INOXYDABLE SKU 2401326	1
22.	GRILLE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE 10MM SKU 2401304	1
23.	GRILLE DE RÉCHAUFFEMENT EN ACIER INOXYDABLE SKU 2401297	1
24.	SUPPORT DE BOUTEILLE SKU 2401334	1
25.	ASSEMBLAGE THERMO- STAT / PLAQUE DE LOGO SKU 2401350	1
26.	COUPLEUR LP SKU 2486199	1

RÉF	DESCRIPTION	QTÉ
A	M5X10 	39
B	M6X12 	14
C	Pile AA BATTERY	1
D	M5X60 	4
E	Aimant 	1
F	Axe de porte 	2
G	M4X8 	12
H	Boulon d'axe 	2
I	M6X10 	8
K	Vis à pas 	4
L	Écrou borgne 	3
M	Rondelle à ressort 	3
N	Porte-allumettes 	1

Il est possible de commander des pièces supplémentaires pour les grils au gaz MS-3B-PG, MS-4B-PG-18, MS-5B-PG-18 en appelant le service à la clientèle.

Le PAQUET QUINCAILLERIE comprend les articles ci-dessus.

5-brûleurs paquet
SKU 2401413



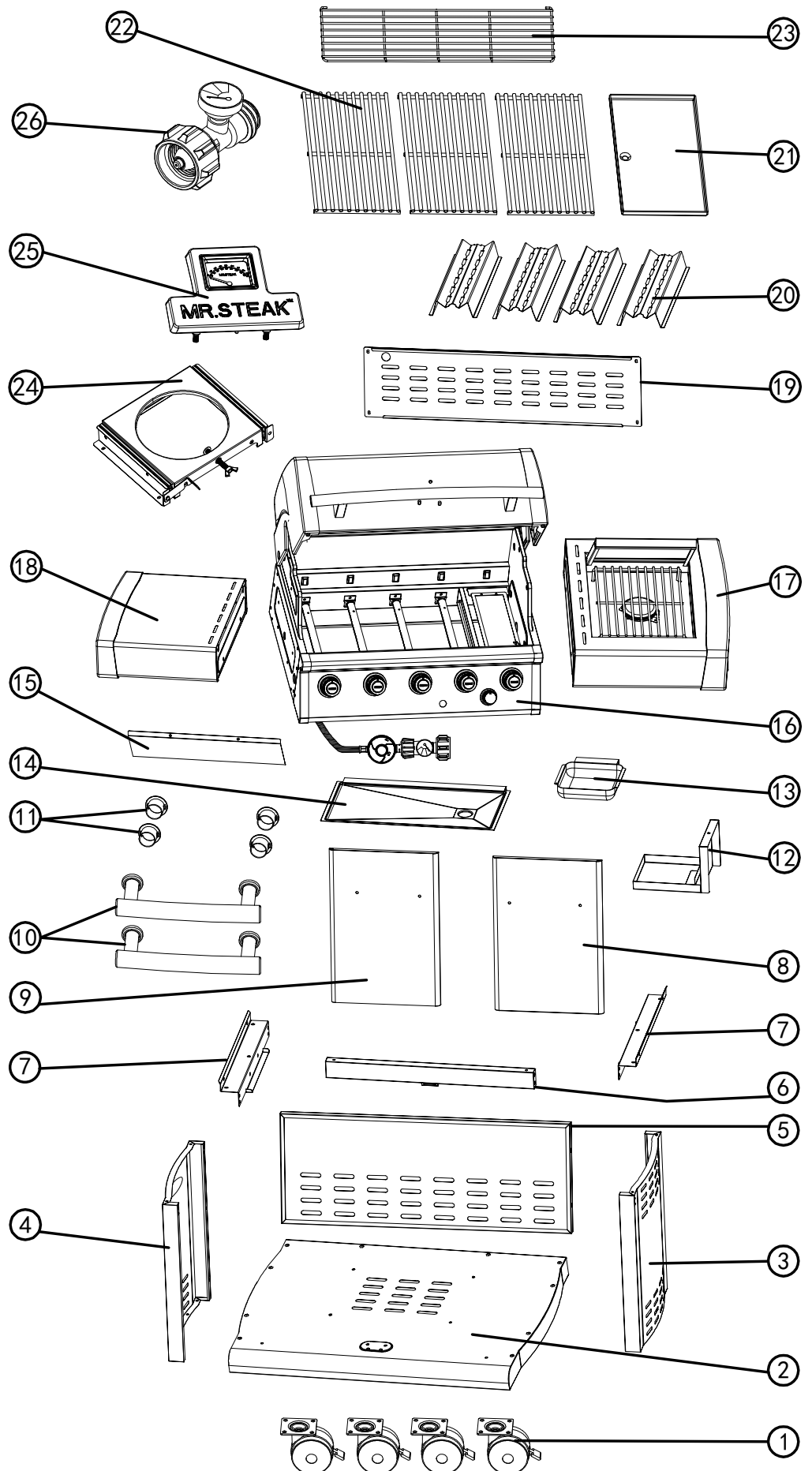
Service à la Clientèle
1-800-227-7776

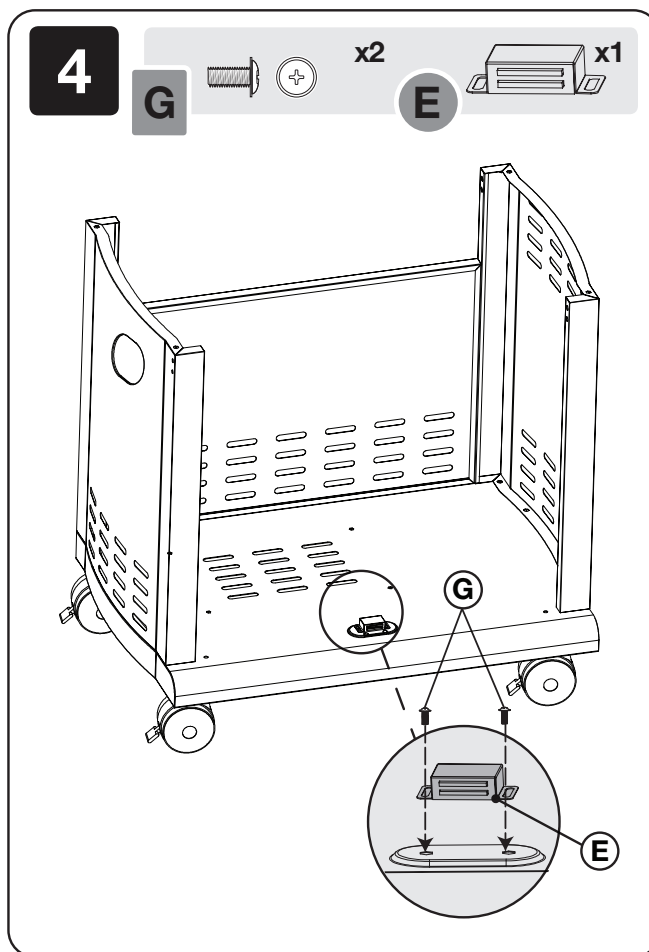
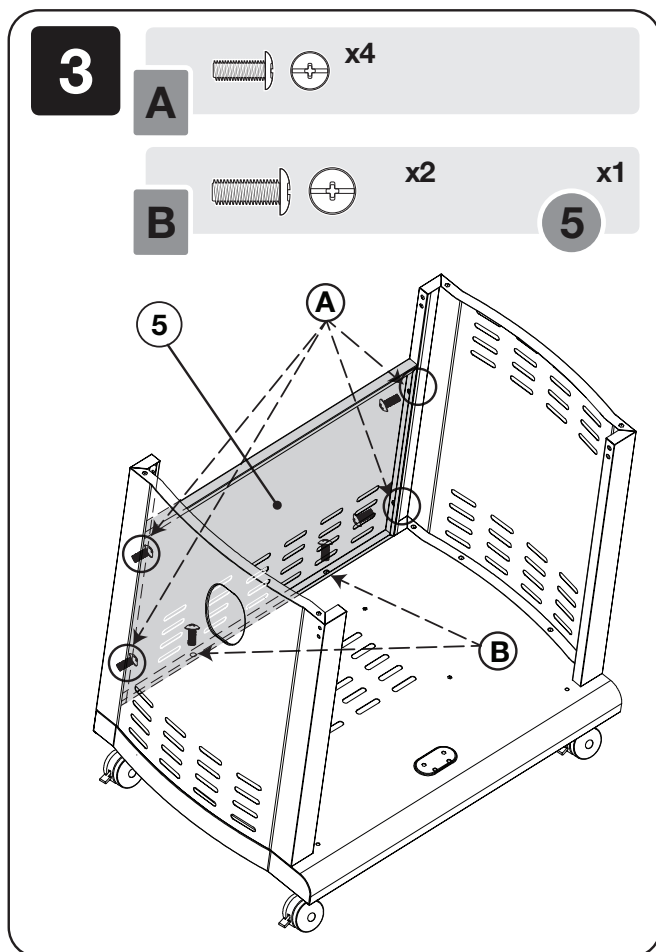
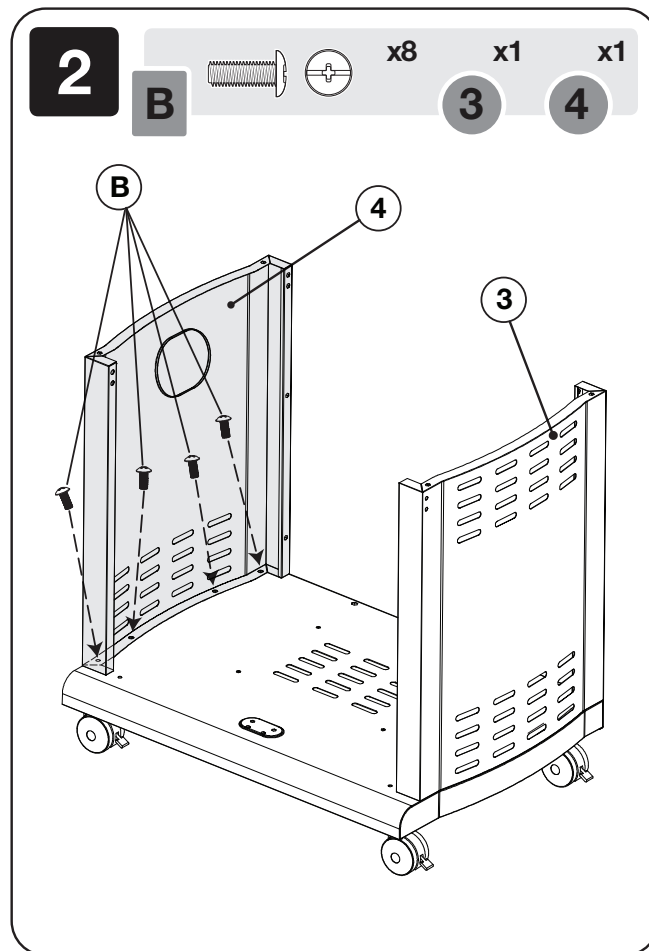
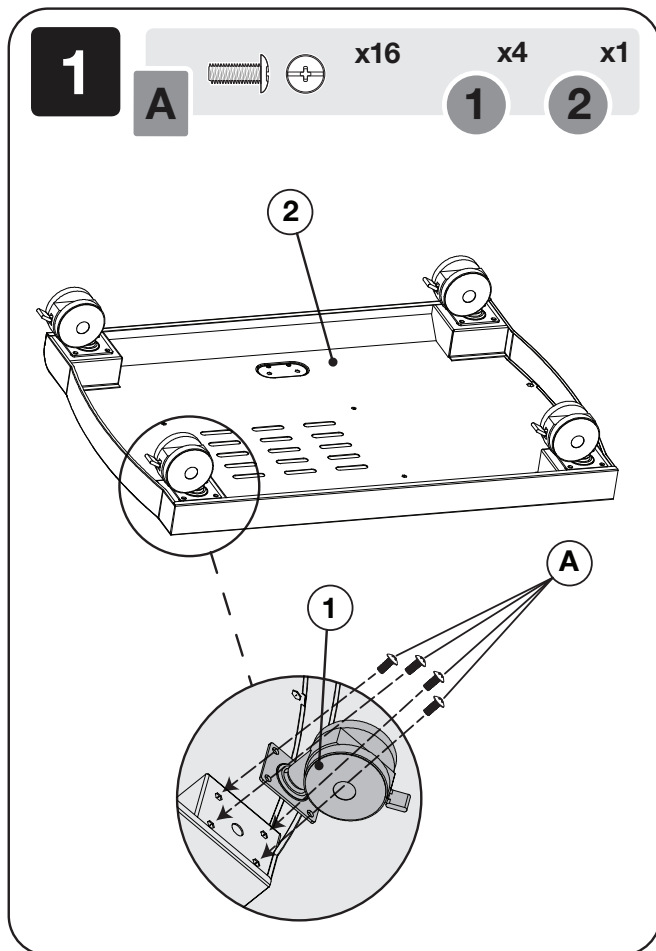
PARTS DIAGRAM/DIAGRAMA DE PIEZAS/SCHÉMA DES PIÈCES

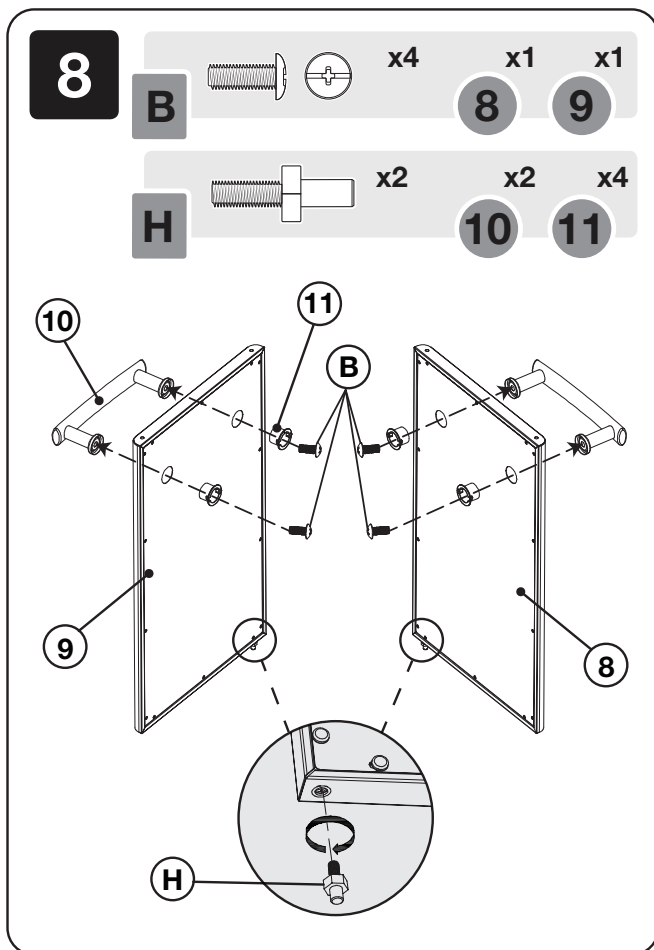
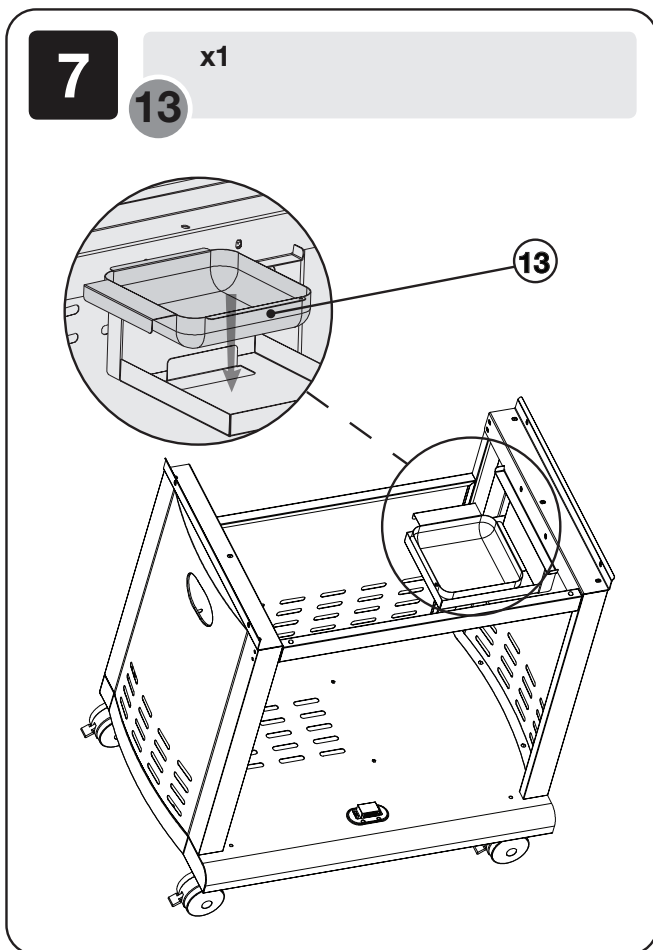
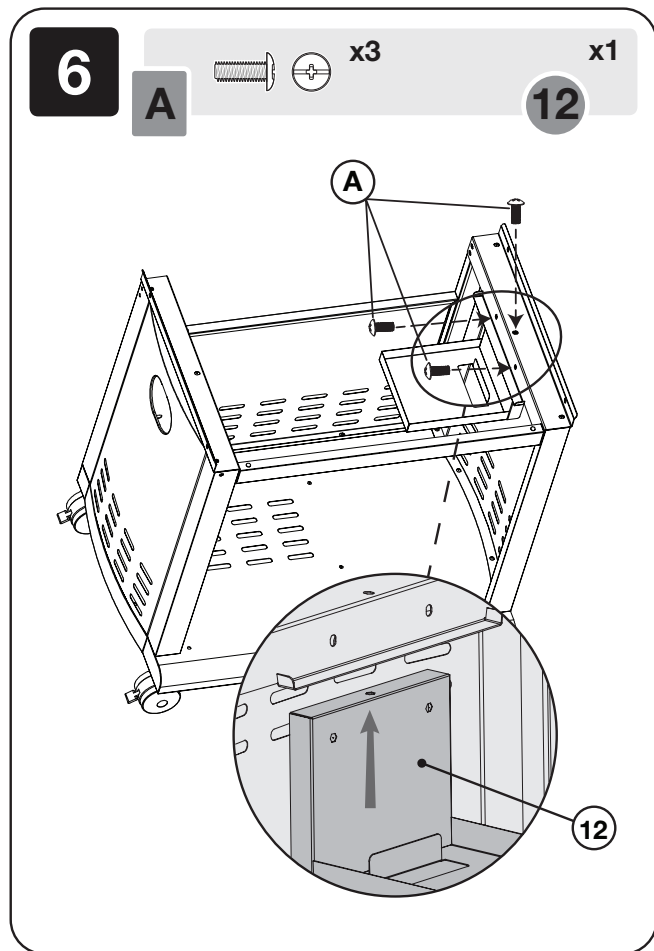
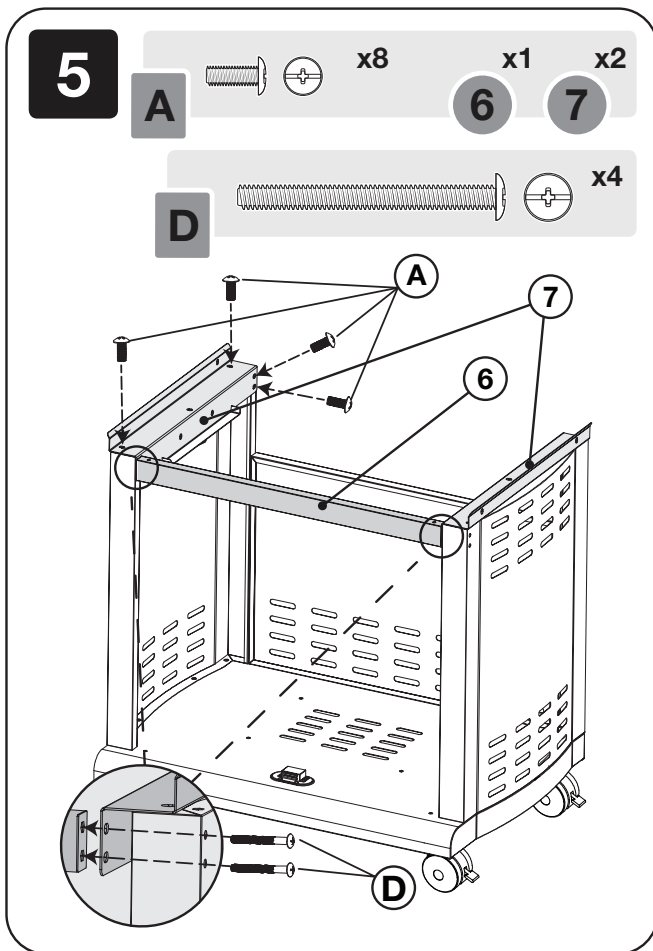
5-Burner patio grill
w/side burner
MS-5B-PG-18

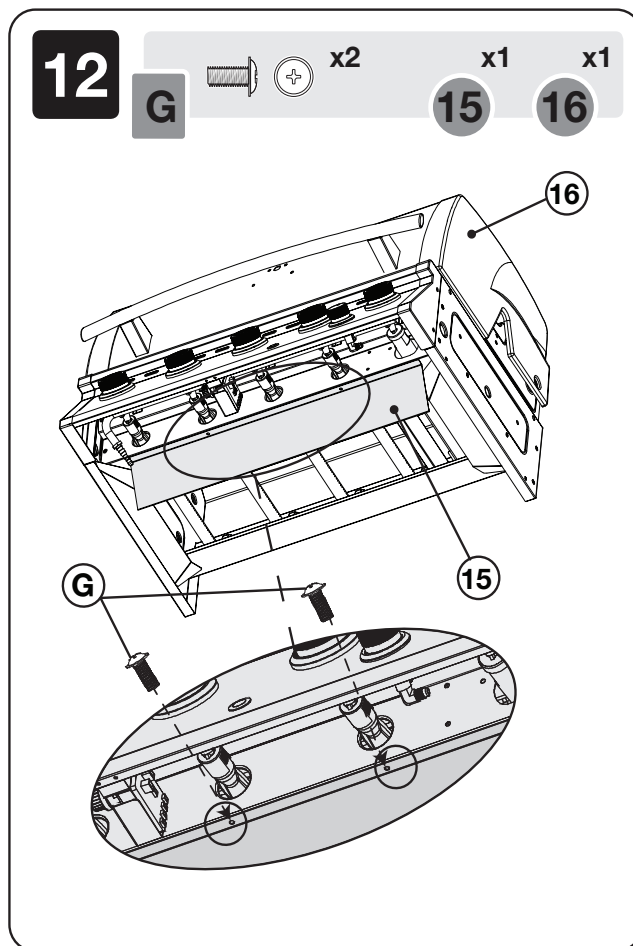
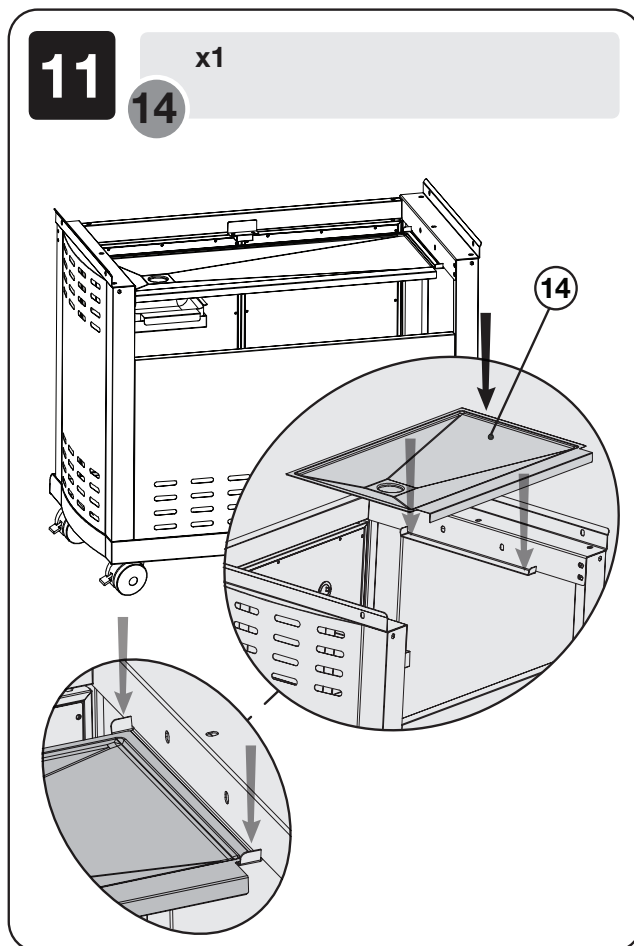
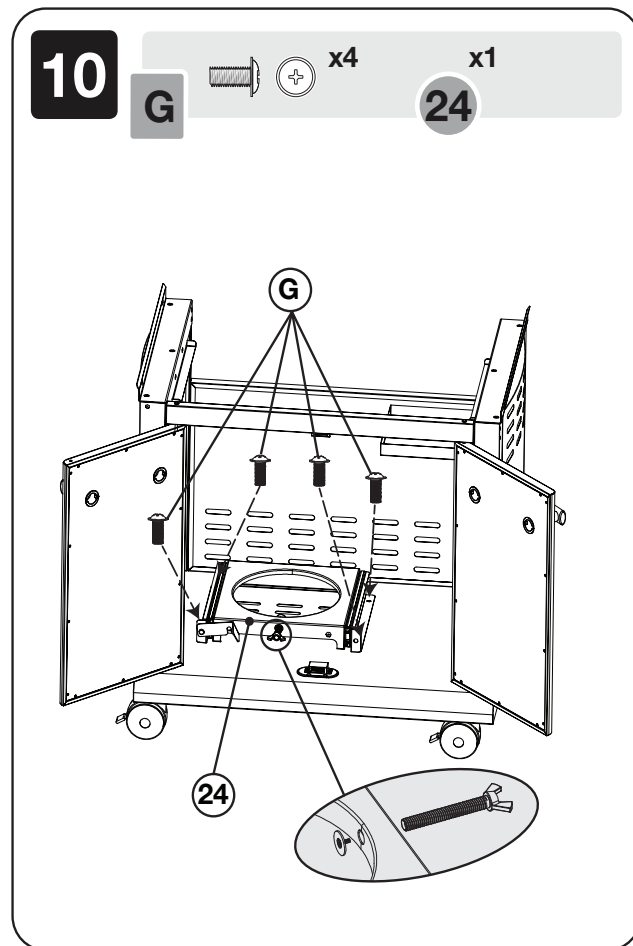
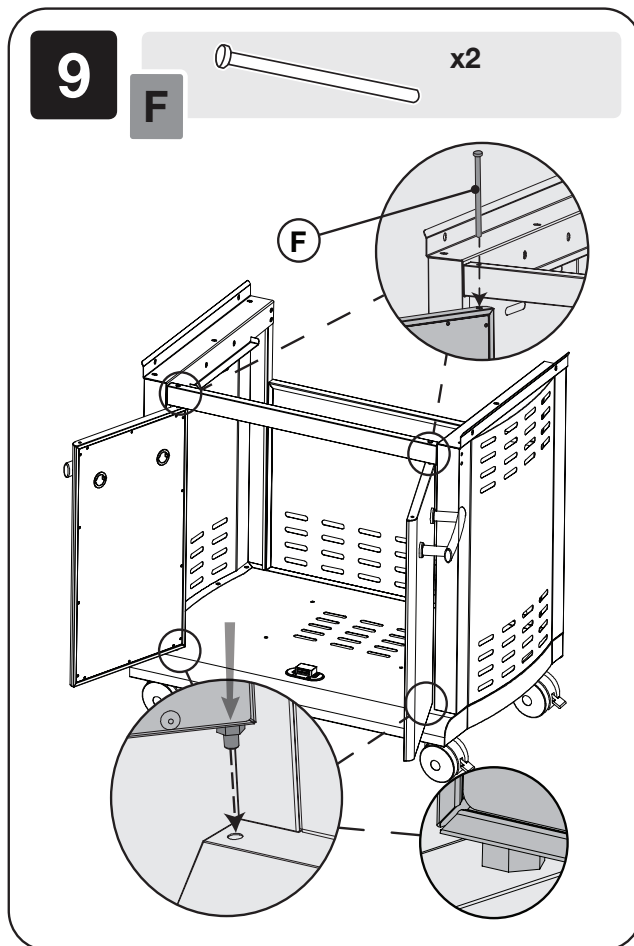
Parrilla exterior de 5 quemadores con quemador lateral
MS-5B-PG-18

Gril de patio à 5 brûleurs avec brûleur sur le côté
MS-5B-PG-18





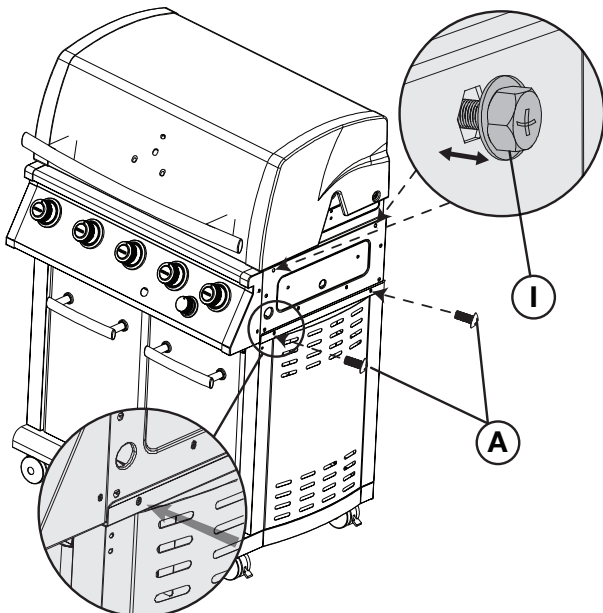




13

I  x4

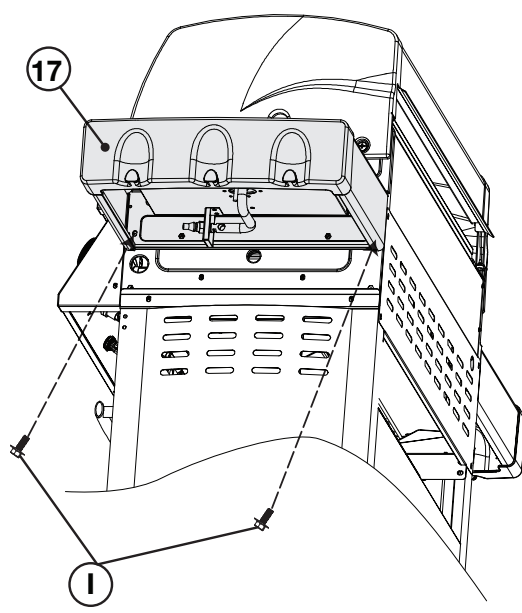
A  x4



14

I  x2 x1

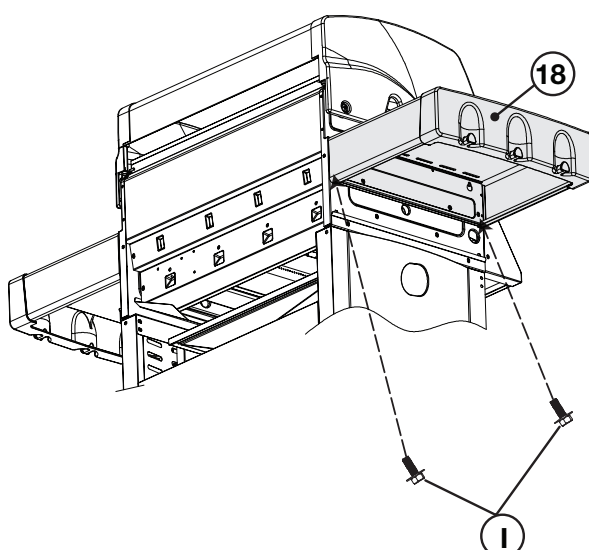
17



15

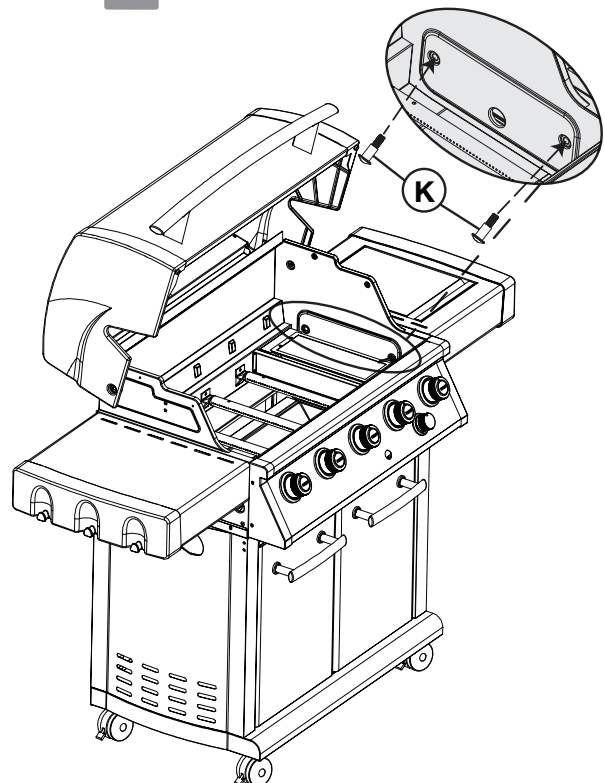
I  x2 x1

18

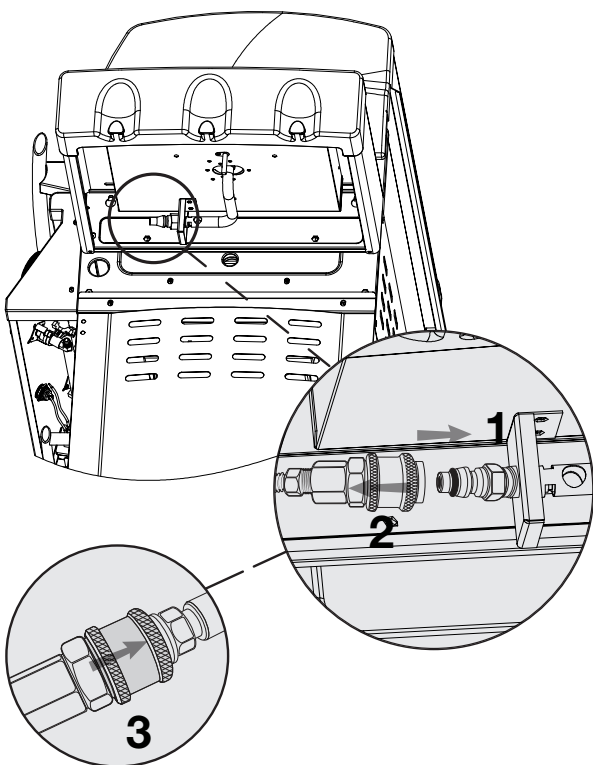


16

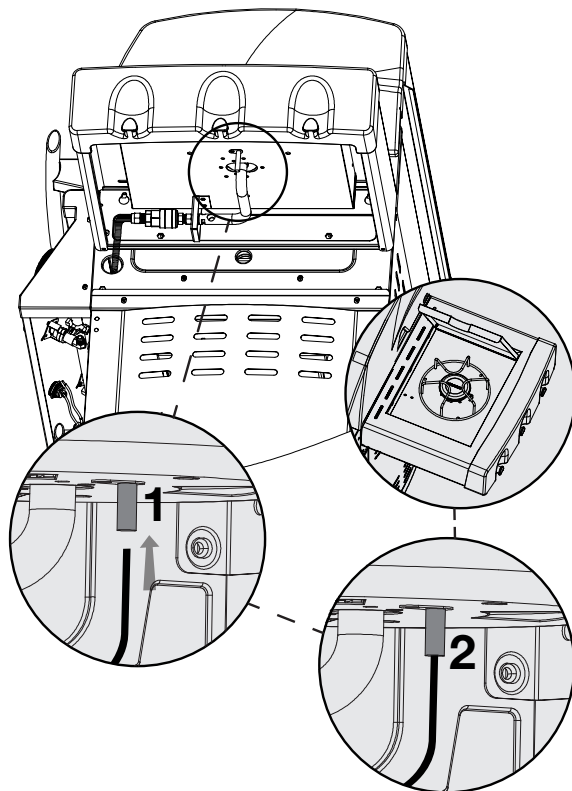
K  x4



17



18



19

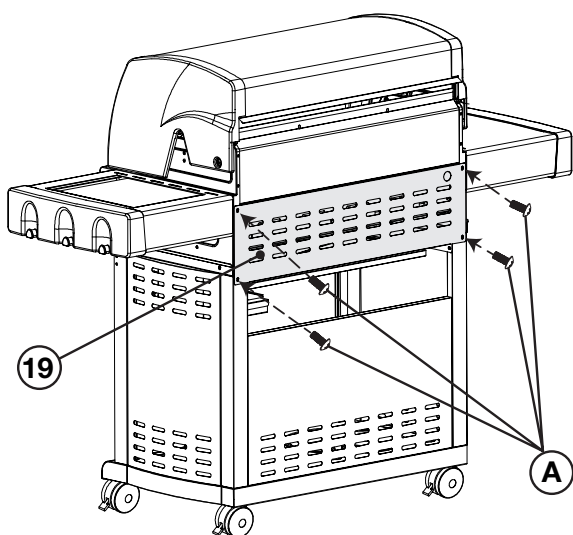
A



x4

x1

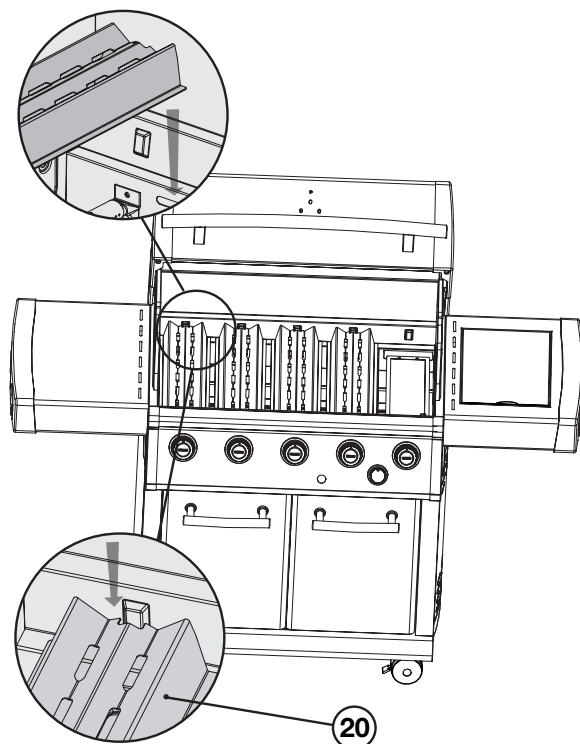
19



20

20

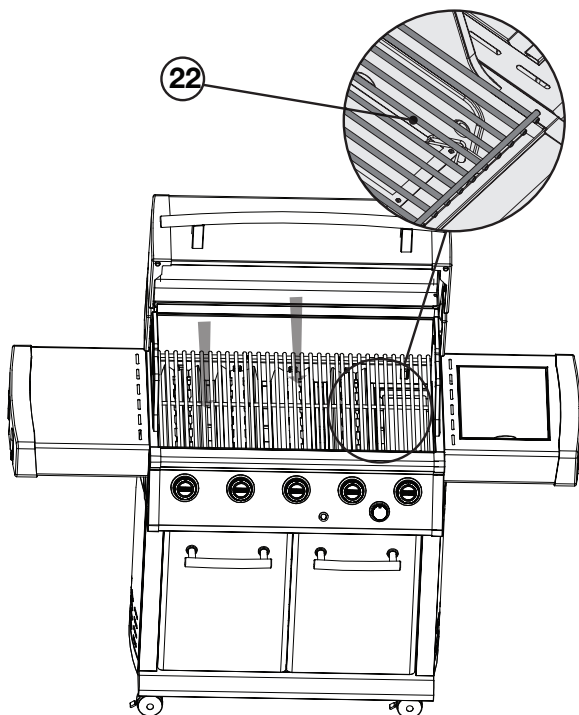
x3



21

x2

22



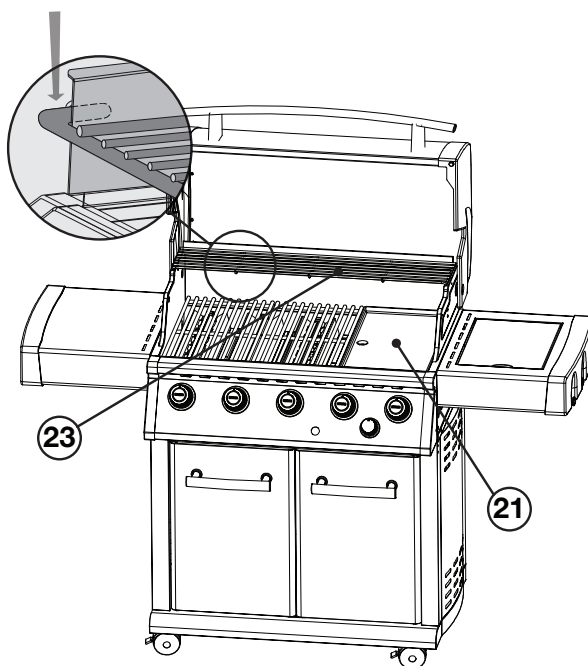
22

x1

x1

21

23



23

L



x3

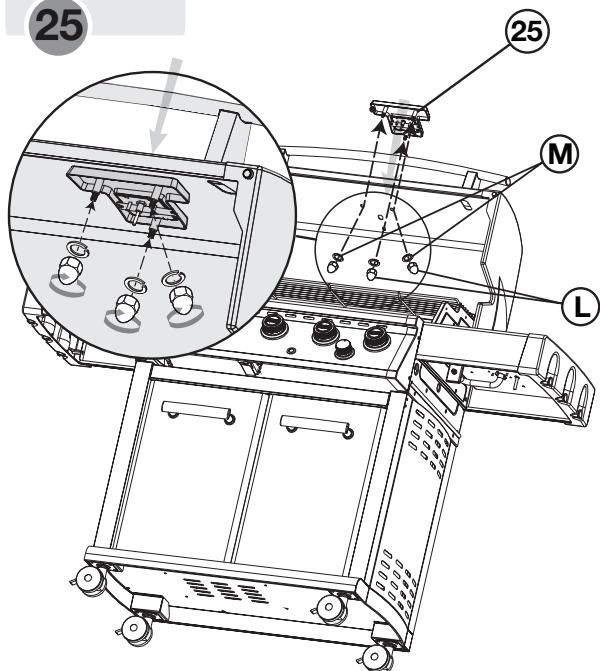
M



x3

x1

25

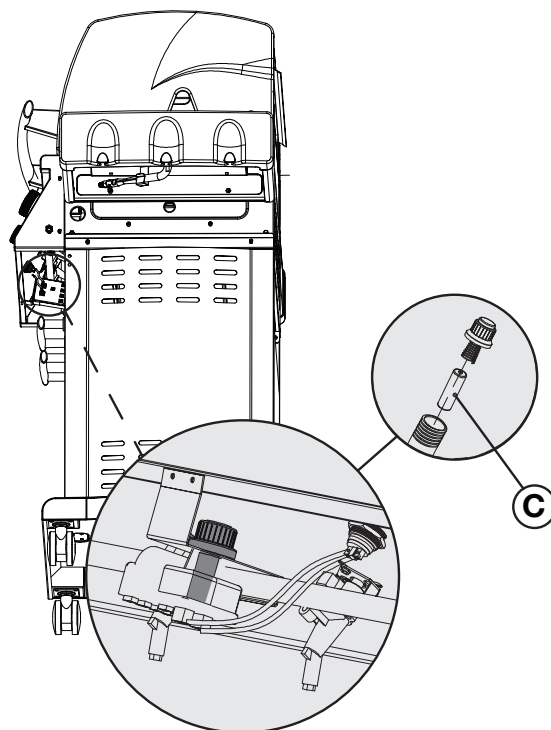


24

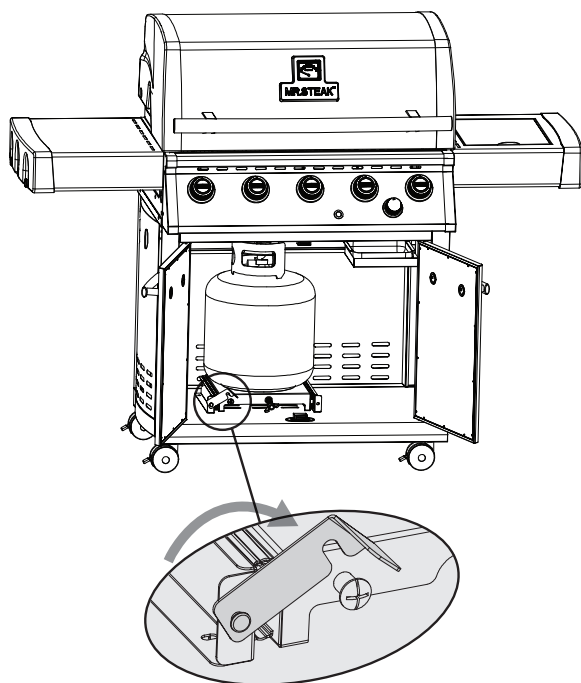
C

AA BATTERY

x1



25



26

N

x1

