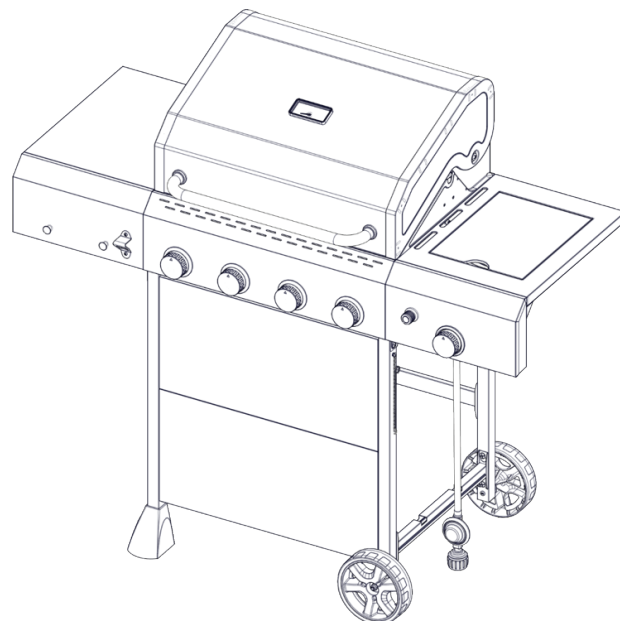




User Manual

**Freestanding Gas Grill with Side Burner,
4 Burner**

Guide de l'utilisateur

**Barbecue autonome au gaz avec brûleur
latéral, 4 brûleurs**

Manual del usuario

**Barbacoa de gas autónoma con quemador
lateral, 4 quemadores**

B0B8QV3MS2 | 720-0804HE

EN Page 2

FR Page 25

ESPágina 49



Contents

Safety Instructions	3
Battery Usage	8
Identifying Parts	9
Before Using the Grill	10
Using the Grill	10
Maintaining the Grill	17
Troubleshooting.....	20
When attempting to light my grill, it will not light immediately.....	20
Regulator makes noise.....	20
Grill only heats to 200-300 °F (93-149 °C).....	20
Grill takes a long time to preheat.....	20
Burner flames are not light blue.....	20
Full size cover does not fit the grill	21
Ordering Replacement Parts.....	21
Specifications	24
Feedback and Help.....	24

Safety Instructions

⚠ DANGER If you smell gas:

- ▶ Shut off gas to the appliance.
- ▶ Extinguish any open flames.
- ▶ Open the lid.
- ▶ If the odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

⚠ WARNING

- ▶ Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- ▶ An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ WARNING

- ▶ Never operate the grill unattended.
- ▶ Never operate the grill within 10 ft. (3.05 m) of any structure, combustible material, or other gas cylinder.
- ▶ Never operate the grill within 25 ft. (7.62 m) of any flammable liquid.
- ▶ Do not fill the cooking vessel beyond the maximum fill line.
- ▶ Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch the grill until liquids have cooled to 115 °F (46 °C) or less.
- ▶ This grill is not intended for and should never be used as a heater.
- ▶ If a fire occurs, keep away from the grill and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

⚠ WARNING

- ▶ Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.
- ▶ Your grill will be very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid, or any other grill parts while the grill is in operation or until the gas grill has cooled down after use.

⚠ WARNING

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY – WARNING: This product and the fuels used to operate this product (liquid propane), and the products of combustion of such fuels, can expose you to chemicals including benzene, which is known to the State of California to cause cancer and reproductive harm. For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.

⚠ WARNING

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- ▶ Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- ▶ If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- ▶ A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet (0.91 m).

⚠ WARNING

Do not try lighting this appliance without reading the lighting instructions in this manual.

NOTICE

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANSI Z21.58-2018 • CSA 1.6-2018 STANDARD FOR OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE. THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

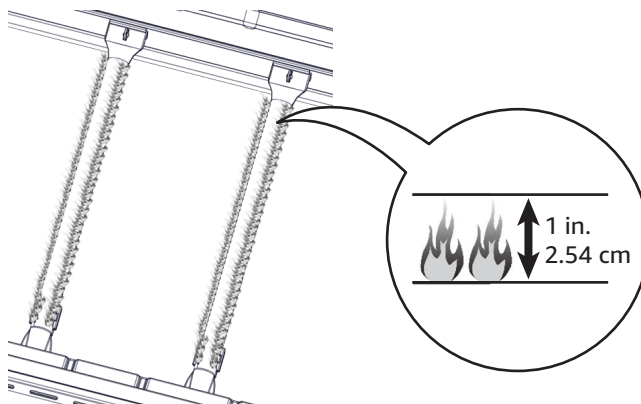
Grill Installation Codes

Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI /NFPA B149.2 or CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code, and the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

Correct LP Gas Tank Use

LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. (9 kg) liquid propane gas tank, not included with the grill. Never connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.

NOTICE The normal flow of gas through the regulator and hose assembly can create a humming noise. A low volume of noise is perfectly normal and will not interfere with operation of the grill. If the humming noise is loud and excessive you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. This purging procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill.



Visually check the burner flames prior to each use. The flames should look like this picture. If they do not, refer to Troubleshooting in this manual.

Preventing Flashbacks

WARNING

Beware of flashbacks.

Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the grill burner tubes during transit and warehousing. These webs can lead to gas flow obstruction, which could result in a fire in and around the burner tubes. This type of fire is known as a “flashback” and can cause serious damage to your grill and create an unsafe operating condition for the user.

Although an obstructed burner tube is not the only cause of a flashback it is the most common cause.

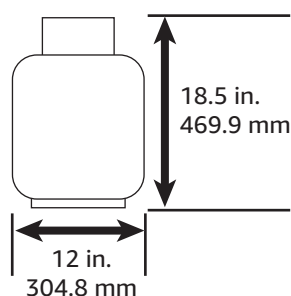
To reduce the chance of a flashback, you must clean the burner tubes before assembling your grill, and at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active. Also perform this burner tube cleaning procedure if your grill has not been used for an extended period of time. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

LP Gas Supply System

WARNING

If this information is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury could occur.

- ▶ A 20 lb. (9 kg) tank with approximately a 12 in. (304.8 mm) diameter by 18.5 in. (469.9 mm) high is the maximum size LP gas tank that can be used.



- ▶ The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-Gas cylinder of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA -B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission.
- ▶ The LP gas tank must have a shutoff valve terminating in an LP valve outlet that is compatible with a Type 1. LP gas supply cylinder must have a shut off valve terminating in a valve outlet specified for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1 as applicable. LP gas supply cylinder must be fitted with an Overfill Protection Device (OPD). The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank. This safety feature prevents the tank from being overfilled, which can cause malfunction of the LP gas tank, regulator, and/or grill.
- ▶ The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- ▶ The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve.

- ▶ Place a dust cap on the cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- ▶ Never connect an unregulated LP gas tank to your gas grill.
- ▶ This outdoor cooking gas appliance is equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20 lb. (9 kg) liquid propane cylinder.
- ▶ Have your LP gas tank filled by a reputable propane gas dealer and visually inspected and re-qualified at each filling.
- ▶ Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- ▶ Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- ▶ Always keep LP gas tanks in an upright position.
- ▶ Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- ▶ Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is allowed only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- ▶ When your gas grill is not in use the gas must be turned off at the LP gas tank.

Proper Grill Placement

- ▶ Never use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway, or any other enclosed area. Your gas grill is to be used outdoors only. Do not install this grill in combustible enclosures. The minimum clearance from the sides and back of the grill to a combustible construction is 36 in. (91.44 cm) from each side and 36 in. (91.44 cm) from the back.
- ▶ DO NOT use this appliance under overhead combustible surfaces. This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- ▶ The LP gas tank must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of reach of children. Disconnected LP gas tanks must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- ▶ Do not obstruct the flow of ventilation air around the gas grill housing. Only use the regulator and the hose assembly supplied with your gas grill. Replacement regulators and hose assemblies must be those specified in this manual.
- ▶ The regulator and hose assembly must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being used. You must use the replacement hose assembly specified by the manufacturer.
- ▶ Pressure regulator and hose assembly supplied with the grill must be used. Never substitute other types of regulators. Contact customer service for manufacturer specified replacement parts.
- ▶ This grill is equipped with a pressure regulator that complies with the standard for Pressure Regulating Valves for LP Gas ANSI/UL 144.
- ▶ Do not use briquettes of any kind in the grill. The grill is designed for optimum performance without the use of briquettes. Do not place briquettes on the burner as this will block off the area for the grill burners to vent. Adding briquettes can damage ignition components and knobs, and void the warranty.
- ▶ Keep the back and side cart free and clear from debris. Keep any electrical supply cord away from the heated areas of the grill.
- ▶ Never use the grill in extremely windy conditions. If located in a consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.) a windbreak will be required. Always adhere to the specified clearance.
- ▶ Never use a dented or rusty propane tank.
- ▶ Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surface.
- ▶ While lighting, keep your face and hands as far away from the grill as possible.
- ▶ Burner adjustment should only be performed after the burners have cooled.

WARNING

- ▶ Your grill will get very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid, or any other grill parts while the grill is in operation, or until the gas grill has cooled down after use. **Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.**
- ▶ Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use.
- ▶ This outdoor grill is not intended to be installed in or on boats or other recreational vehicles.
- ▶ DO NOT USE ALUMINUM FOIL TO LINE THE GRILL RACKS OR GRILL BOTTOM. This can severely upset combustion airflow or trap excessive heat in the control area.

Safety Practices for Avoiding Personal Injury

When properly cared for, your grill will provide safe, reliable service for many years. However, extreme care must be used as the grill produces intense heat that can increase accident potential. When using this appliance, basic safety practices must be followed, including the following:

- ▶ Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- ▶ This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

- ▶ Children should not be left alone or unattended in an area where the grill is being used. Do not allow them to sit, stand, or play in or around the grill at any time.
- ▶ Do not store items of interest to children around or below the grill.
- ▶ Do not permit clothing, pot holders, or other flammable materials to come in contact with or too close to any grate, burner, or hot surface until it has cooled. The fabric could ignite and cause personal injury.
- ▶ For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.
- ▶ Only certain types of glass, heat-proof glass ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for grill use. These materials may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings in accordance with the manufacturer's guidelines.
- ▶ Do not heat unopened food containers. A build-up of pressure may cause the containers to burst.
- ▶ Use a covered hand when opening the grill lid.
- ▶ Never lean over an open grill.
- ▶ When lighting a burner, pay close attention to what you are doing. Make certain you are aware of which burner you are lighting, so your body and clothing remain clear of open flames.
- ▶ When using the grill, do not touch the grill rack, burner grate, or immediate surroundings as these areas become extremely hot and could cause burns. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of potholders. Do not allow potholders to touch hot portions of the grill rack.
- ▶ Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Do not allow grease deposits to collect in the grease tray at the bottom of the grill's firebox. Clean the grease tray often.
- ▶ Do not use aluminum foil to line the grill racks or grill bottom. This can severely upset combustion air flow or trap excessive heat in the control area.
- ▶ For proper lighting and performance of the burners, keep the burner ports clean. It is necessary to clean them periodically for optimum performance. The burners will only operate in one position and must be mounted correctly for safe operation.
- ▶ Clean the grill with caution. To avoid steam burns, do not use a wet sponge or cloth to clean the grill while it is hot. Some cleaners produce toxic fumes or can ignite if applied to a hot surface.
- ▶ Turn off the grill controls and make certain the grill is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the grill. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- ▶ Do not use the grill to cook excessively fatty meats or other products which promote flare-ups.
- ▶ Do not operate the grill under unprotected combustible constructions. Use only in well ventilated areas. Do not use in buildings, garages, sheds, breezeways, or other such enclosed areas.
- ▶ Keep the area surrounding the grill free from combustible materials including, fluids, trash, and vapors such as gasoline or charcoal lighter fluid. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- ▶ NEVER CONNECT AN UNREGULATED GAS SUPPLY LINE TO THE APPLIANCE. USE THE REGULATOR/HOSE ASSEMBLY SUPPLIED.
- ▶ This is a liquid propane (LP) configured grill. Do not attempt to use a natural gas supply unless the grill has been reconfigured for natural gas use. The total gas consumption (per hour) of this stainless steel gas grill with all burners on + is:
 - ▶ Main burner: 4 × 10,000 BTU/hr (each)
 - ▶ Side burner: 12,000 BTU/hr
 - ▶ Total: 52,000 BTU/hr

LP Tank Requirements

A dented or rusty LP tank may be hazardous and should be checked by your LP supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable. Overfilling prevention device (OPD) shall be provided on cylinder & QCCI connection on the cylinder valve, ANSI/CGA-V-1. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder must be provided with a shut off valve terminal in an LP gas supply cylinder valve outlet specified, as applicable, for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1.

Manifold pressure: 11" water column (W.C.).

LP Gas Hook-up

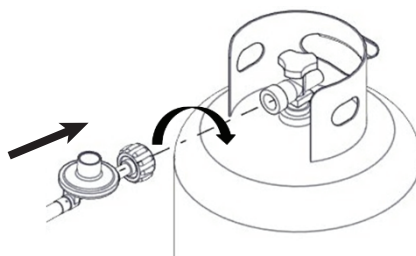
Make sure that the black plastic grommets on the LP cylinder valve are in place and that the hose does not come into contact with the grease tray or the grill head.

Connecting an LP Gas Tank

Your stainless steel grill is equipped with gas supply orifices for use only with liquid propane gas. It is also equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20 lb. (9 kg) LP cylinder [18.5 in. (469.9 mm) high, 12 in. (304.8 mm) diameter].

To connect the LP gas supply cylinder:

1. Make sure that the tank valve is in the off position (turn clockwise to stop).
2. Check the tank valve to make sure it has the proper external male threads (type 1 connection per ANSI Z21.81).



3. Make sure that all burner valves are in the off position.
4. Inspect the valve connections, port, and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect the hose for damage. Never attempt to use damaged or obstructed equipment. See your local LP gas dealer for repair.
5. When connecting the regulator assembly to the valve, hand tighten the quick coupling nut clockwise until it stops. Do not use a wrench to tighten. Use of a wrench may damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.
6. Open the tank valve fully (counterclockwise). Apply a soap solution with a clean brush to all gas connections. If growing bubbles appear in the solution, the connections are not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair as necessary.
7. Apply a soap solution to the tank seams. If growing bubbles appear, shut the tank off and do not use or move it. Contact an LP gas supplier or your fire department for assistance.

NOTICE If you have a gas connection leak you cannot repair, turn the gas off at the supply tank, disconnect the fuel line from your grill, and call 1-800-913-8999 or your gas supplier for repair assistance.



Disconnecting an LP Gas Tank

1. Turn the burner valves off.
2. Turn the tank valve off fully (turn clockwise to stop).
3. Detach the regulator assembly from the tank valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.

Testing for Leaks

A complete gas leak test check must be performed at the installation site because of possible mishandling during shipment. Periodically check the whole system for leaks following the instructions below. If the smell of gas is detected at anytime, you should immediately check the entire system for leaks.

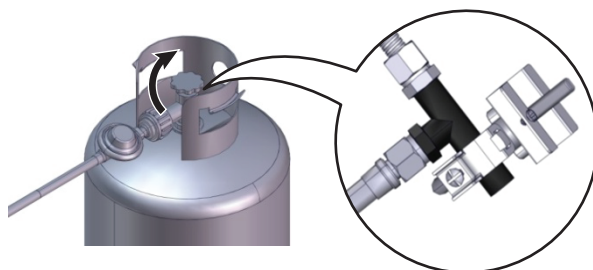
Before Testing

- ▶ Make sure that all packing material is removed from the grill (including tie-down straps).
- ▶ DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING. NEVER PERFORM A LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.
- ▶ Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure that the LP cylinder is 80% full.

Leak Test Procedure

1. Make sure that the control valves are in the "O" (off) position.
2. Turn on the gas supply.
3. Apply the soap solution to all connections from the LP gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soap bubbles will appear where a leak is present.

NOTICE If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings. Turn the gas back on and recheck. If the gas continues to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and contact customer service at 1-800-913-8999.



NOTICE Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill. Substitution will void the warranty. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

Gas Flow Check

Each grill burner is tested and adjusted at the factory prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make it necessary to adjust the burners. The flames of the burners should be visually checked.

Flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise, or lifting. If any of these conditions exist, check to see if the air shutter or burner ports are blocked by dirt, spider webs, or other debris. If you have any questions regarding flame stability, please call customer service at 1-800-913-8999.

NOTICE Always check for leaks after every LP tank change.

NOTICE Check all gas supply fittings for leaks before each use. It is handy to keep a spray bottle of soapy water near the shut-off valve of the gas supply line. Spray all the fittings. Bubbles indicate leaks.

Battery Usage

Information for Safety

1. When used correctly, primary batteries provide a safe and dependable source of portable power. However, misuse or abuse may result in leakage, fire, or rupture.
2. Always take care to install your batteries correctly observing the "+" and "-" marks on the battery and the device. Batteries that are incorrectly placed into some equipment may be short-circuited, or charged. This can result in a rapid temperature rise causing venting, leakage, rupture and personal injury.
3. Always replace the whole set of batteries at one time, taking care not to mix old and new ones or batteries of different types. When batteries of different brand or type are used together, or new and old batteries are used together, some batteries may be over-discharged due to a difference of voltage or capacity. This can result in venting, leakage, and rupture and may cause personal injury.
4. Store unused batteries in their original packaging and away from metal objects. Unpacked batteries could be jumbled or get mixed with metal objects. This can cause battery short-circuiting which may result in venting, leakage and rupture and personal injury; one of the best ways to avoid this happening is to store unused batteries in their original packaging.
5. Remove discharged batteries from equipment promptly to avoid possible damage from leakage. When discharged batteries are kept in the equipment for a long time, electrolyte leakage may occur causing damage to the appliance and/or personal injury.
6. Never dispose of batteries in fire. When batteries are disposed of in fire, the heat build-up may cause rupture and personal injury. Do not incinerate batteries except for approved disposal in a controlled incinerator.
7. Never attempt to recharge primary batteries. Attempting to charge a non-rechargeable (primary) battery may cause internal gas and/or heat generation resulting in venting, leakage, rupture and personal injury.
8. Never short circuit batteries as this may lead to high temperatures, leakage, or rupture. When the positive (+) and negative (-) terminals of a battery are in electrical contact with each other, the battery becomes short-circuited. This may result in venting, leakage, rupture and personal injury.
9. Never heat batteries in order to revive them. When a battery is exposed to heat, venting, leakage and rupture may occur and cause personal injury.

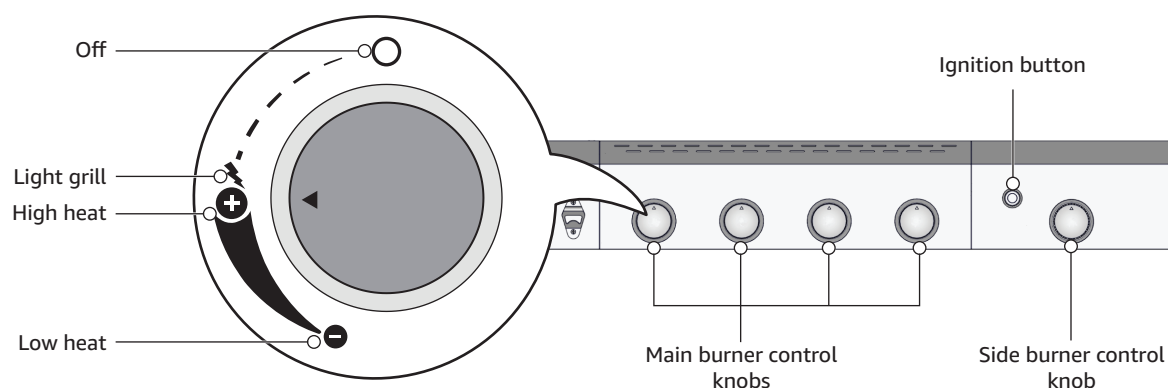
10. Remember to switch off devices after use. A battery that has been partially or completely exhausted may be more prone to leak than one that is unused.
11. Never attempt to disassemble, crush, puncture or open batteries. Such abuse may result in venting, leakage, and rupture, and cause personal injury.
12. Keep batteries out of the reach of children, especially those batteries fitting within the limits of the ingestion gauge as shown in Figure 1.
13. Immediately seek medical attention if a cell or battery has been swallowed. Also, contact your local poison control center.

Instructions for Use

1. Always purchase the correct size and grade of battery most suitable for the intended use.
2. Replace all batteries of a set at the same time.
3. Clean the battery contacts and also those of the device prior to battery installation.
4. Ensure the batteries are installed correctly with regard to polarity (+ and -).
5. Remove batteries from equipment that is not to be used for an extended period of time.
6. Remove used batteries promptly.

Identifying Parts

Control Panel



Before Using the Grill

Before using the grill, make sure that:

- There is at least 36 in. (91.44 cm) of space from the sides and back of the grill to combustible materials.
- All internal packaging is removed.
- All knobs turn freely.
- The burners are tight and sitting properly on orifices.
- The pressure regulator is connected and set. Gas connections to the grill use hose and regulator assembly provided (pre-set for 11 in. water column).
- The grill is tested and free of leaks. See "[Leak Test Procedure](#)" on [page 7](#) for instructions.
- Operators know the location of the gas supply shut off valve.
- KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

⚠ WARNING PROPANE CYLINDER WARNINGS

- DO NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- NEVER fill the cylinder beyond 80 percent full.
- If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

Using the Grill

The knobs are located on the lower center portion of the control panel. Each knob is labeled on the control panel.

Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the "+" heat setting for the entire cooking time. However, when grilling large pieces of meat or poultry, it may be necessary to turn the heat to the lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside. Foods cooked for a long time or foods basted with a sugary marinade may need the lower heat setting near the end of the cooking time.

NOTE: This grill is designed to grill efficiently without the use of lava rocks or briquettes of any kind. Heat is radiated by the stainless steel flame tamers positioned above each burner.

NOTICE The hot grill sears the food, sealing in the juices. The more thoroughly the grill is preheated, the faster the meat browns and the darker the grill marks.

NOTICE DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

Lighting the Grill

⚠ WARNING Before Lighting

- Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used. Never substitute regulators and hose assembly for those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer for proper replacement. The replacement must be that specified in the manual.
- Always keep your face and body as far away from the burner as possible when lighting.

⚠ CAUTION

- Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use.
- Do not attempt to light the grill if the odor of gas is present. Call for service at 1-800-913-8999.
- Each burner is adjusted prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make minor adjustments necessary.

Lighting the Burners

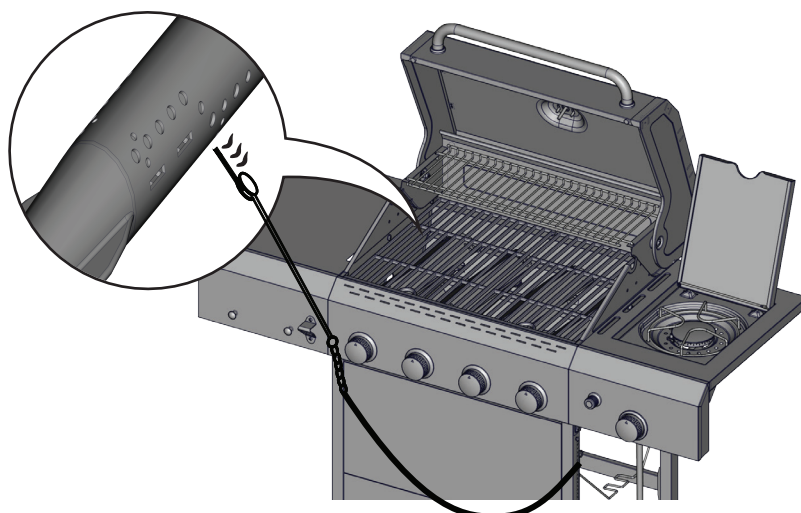
1. Make sure that all control knobs are off.
2. Turn on the gas supply from the LP (Liquid Propane) tank. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.
3. Push and turn the main burner control knob to 🔥 (ignite), and at the same time, press and hold the electronic ignition button to light the burner. After the burner is lit, release the electronic ignition button and knob.

NOTICE If the burner does not light in three to five seconds, turn the control knob off, then wait five minutes for any excess gas to dissipate before retrying.

Lighting with Matches

If the burner will not light after several attempts, the burner can be lit with a match.

1. Before using a match, wait five minutes after your last attempt to let any accumulated gas dissipate.
2. Clip a match on one end of the lighting rod.
3. Light the match.
4. Hold the lighting rod and insert the lighted match right next to the burner ports.
5. Push and turn the designated control knob to 🔥 (ignite). The burner should ignite immediately.



CAUTION

- ▶ If burners go out during operation, close the gas supply at the source, and turn all gas valves off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight (this allows accumulated gas fumes to clear).
- ▶ Should a grease fire occur, close the gas supply at the source, turn off all burners, and leave the lid closed until fire is out.
- ▶ DO NOT attempt to disconnect any gas fitting while your grill is in operation. As with all appliances, proper care and maintenance will keep them in top operating condition and prolong their life. Your gas grill is no exception.
- ▶ Do not close the side burner lid when the product is in use. The side burner lid will get hot if used when the lid is closed.

Cooking your Food

⚠ WARNING Important: Before Lighting

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

Preheating

Some foods require preheating, depending on the type of food and cooking temperature. When preheating your grill:

- ▶ Keep the grill lid closed while preheating.
- ▶ When cooking food at a high temperature, preheat the grill for five minutes. When cooking food at a lower temperature, preheat the grill for two to three minutes.

Direct and Indirect Cooking

Food can be cooked directly or indirectly. Direct cooking is when food is directly above the heat. Indirect cooking is when food is placed between burners.

- ▶ **Direct cooking:** Use for preheating, searing, and for foods that cook quickly. Sear meats to keep them moist and tender. Some meats, such as steak, can be seared first, using direct cooking, and finished using indirect cooking. Be sure to watch food carefully when cooking directly to avoid overcooking.
- ▶ **Indirect Cooking:** Use this method for foods, such as a thick cuts of meat, that takes more time to cook or for delicate foods, such as fish, that can easily dry out. Indirect cooking is ideal for foods cooked in aluminum foil or in a roasting pan. Avoid placing food directly over a burner.

Grilling Tips

Refer to these tips while cooking meat on your grill:

- ▶ Defrost meats overnight in the refrigerator (instead of a microwave) for a juicier cut of meat.
- ▶ The cooking time is affected by the kind of meat, the size and shape of the cut, the temperature of the meat when cooking begins, and the degree of doneness desired.
 - ▶ Use a high temperature for a fast warm-up, searing steaks and chops, and grilling.
 - ▶ Use a low temperature for all roasting, baking, and when cooking very lean cuts such as fish.
 - ▶ You can cook poultry and large cuts of meat slowly to perfection on one side of the grill by indirect heat from the burner on the other side. This cooks food without any direct flame touching it, reducing flareups from fat and juice dripping down.

NOTICE Cooking temperatures will vary depending on the outside temperature and wind.

- ▶ The doneness of meat, whether rare, medium, or well done, is affected to a large degree by the thickness of the cut.
- ▶ Always preheat the grill before placing food on it.
- ▶ Trim any excess fat from meat before cooking. To prevent steaks or chops from curling during cooking, slit the fat around the edges at 2 in. (50.8 mm) intervals.
- ▶ Place pieces of food that are similar in size together for more even cooking
- ▶ Watch food closely to avoid overcooking, burning, or drying out food.
- ▶ Allow more time to cook large pieces of meat.
- ▶ The more food placed on the grill, the more time it will take to cook everything.
- ▶ Use a spatula rather than a fork to turn food on the grill as a spatula will not puncture the meat and let juices run out.
- ▶ Use a timer to avoid overcooking food.
- ▶ Apply a small amount of cooking oil to the grate before preheating to help avoid food sticking to the grate.
- ▶ For the juiciest meats, add seasoning or salt after the cooking is finished on each side and turn the meat only once (juices are lost when the meat is turned several times). Turn the meat just after the juices begin to bubble to the surface.
- ▶ Follow the recommended cook times, heat settings, and special instructions in the "Grill Chart" on page 13 for more detailed instructions.

Grill Chart

Food	Weight/Thickness	Heat Setting	Approx. Time	Special Instructions/Tips
Vegetables				Slice. Dot with butter or margarine. Wrap in heavy-duty foil. Grill, turning occasionally.
Fresh Beets Carrots Turnips		Medium	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush occasionally with melted butter or margarine.
Onion	1/2 in. (1.3 mm) slices	Medium	8 to 20 minutes	Season with Italian dressing, butter, or margarine.
Potatoes (Sweet & White)	Whole 6 to 8 oz. (170 to 226 g)	Medium High	40 to 60 minutes 45 to 60 minutes	Wrap individually in heavy-duty foil. Grill, rotating occasionally.
Frozen Asparagus Peas Green Beans Sprouts		Medium	15 to 30 minutes	Dot with butter or margarine. Wrap in heavy-duty foil. Grill, turning occasionally.
French Fries		Medium	15 to 30 minutes	Place in an aluminum foil pan. Grill, stirring occasionally.
Meats (Beef & Hamburger)	1/2 to 3/4 in. (1 to 2 cm)	Medium	10 to 18 minutes	Grill, turning once when juices rise to the surfaces. Do not leave hamburgers unattended since a flare-up could occur quickly. Cook to an internal temperature of 160 °F (71°C).
Tenderloin (Rare)		High	8 to 14 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Tenderloin (Medium)	1/2 in. (1.3 cm) 1 in. (2.5 cm) 1 1/2 in. (2.5 to 3.8 cm)	High Medium to High	11 to 18 minutes 12 to 22 minutes 16 to 27 minutes	
Tenderloin (Well done)	1 in. (2.5 cm) 1 1/2 in. (2.5 to 3.8 cm)	Medium Medium	18 to 30 minutes 16 to 35 minutes	
Lamb Chop & Steaks (Rare)	1 in. (2.5 cm) 1 1/2 in. (2.5 to 3.8 cm)	Medium to High	10 to 15 minutes 14 to 18 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Lamb Chop & Steaks (Medium)	1 in. (2.5 cm) 1 1/2 in. (2.5 to 3.8 cm)	Medium to High	13 to 20 minutes 18 to 25 minutes	

Food	Weight/Thickness	Heat Setting	Approx. Time	Special Instructions/Tips
Pork Chops (Medium)	1 in. (2.5 cm)	Medium	20 to 30 minutes	Trim edges. Grill, turning once. Cook to desired doneness.
Pork Chops (Well done)	1 1/2 in. (2.5 to 3.8 cm)	Medium	30 to 40 minutes	
Ribs		Medium	30 to 40 minutes	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce. Turn several times.
Ham Steaks (precooked)	1 in. (2.5 cm) slices	High	4 to 8 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Hot dogs		Low	5 to 10 minutes	Slit skin. Grill, turning once.
Poultry	2 to 3 lbs. (900 to 1,400 g)	Low or Medium	Up to 1 hour	Place skin side up. Grill, turning and brushing frequently with melted butter, margarine, oil, or marinade.
Breasts (Well done)		Medium	30 to 45 minutes	Marinate as desired.
Fish and Seafood Halibut Salmon Swordfish	3/4 to 1 in. (2 to 2.5 cm)	Medium to High	8 to 15 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine, or oil to keep moist.
Whole Catfish Rainbow Trout	4 to 8 oz. (113 to 226 g)	Medium to High	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine, or oil. Brush with melted butter and lemon juice.

Recipes

BBQ Salmon

- ▶ 2 large salmon steaks
- ▶ 2 tbsp. oil
- ▶ Salt & pepper
- ▶ 2 oz. thin bacon slices
- ▶ 2 tbsp. butter
- ▶ 1 tbsp. lemon juice
- ▶ Spring of parsley
- ▶ Lemon wedges

Preheat the grill. Brush the steaks with oil and season with salt and pepper. Place on the grill and cook for 10 minutes, turning the steaks over halfway through the cooking time.

Meanwhile, fry the bacon in a pan on the side burner. Drain on paper towels. Melt the butter in a small saucepan taking care not to discolor it. Arrange the fish and bacon on serving plates. Pour the butter over and sprinkle with lemon juice. Garnish with parsley sprigs and lemon wedges.

Serve with boiled potatoes tossed in butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad.

NOTICE Substitute catfish, halibut, or cod for salmon.

Backed Chili Corn

- ▶ 6 medium ears corn, husked
- ▶ 3 tbsp. butter or margarine, melted
- ▶ Dash of ground cumin
- ▶ Dash of ground coriander

About ½ hour before cooking, add butter to the corn. Place each ear of corn on a piece of heavy-duty foil. In a bowl, combine remaining ingredients and mix well. Brush 1-½ tsp. butter mixture over each ear. Close foil and fold up ends to seal. Place on the grill. Cook, turning packets occasionally for 10 to 12 minutes or until cooked through.

Pork Chops

- ▶ 4 pork chops
- ▶ 1 large onion, peeled and grated
- ▶ 2 tbsp. lemon juice or vinegar
- ▶ 2 tbsp. oil
- ▶ ½ tsp. powdered mustard
- ▶ 2 tsp. Worcestershire sauce
- ▶ ½ tsp. freshly ground black pepper
- ▶ 1 tsp. sugar
- ▶ ½ tsp. paprika
- ▶ 1 clove garlic

Mix all the ingredients except the pork chops. Pour over chops and marinate for one hour in a cool place. Turn the grill on full and heat for 10 minutes.

Grill the pork chops, brushing with the marinade occasionally. Serve with mixed salad, dressed with vinaigrette flavored with fresh dill.

Barbecued London Broil

4 to 6 servings

- ▶ 1 lb. flank steak, scored
- ▶ ¾ c. Italian dressing
- ▶ 1 tsp. Worcestershire sauce
- ▶ 1 tsp. dry mustard
- ▶ ¼ tsp. thyme, crushed
- ▶ 1 medium onion, sliced
- ▶ 2 tbsp. butter, melted

Combine the Italian dressing, Worcestershire sauce, dry mustard, and thyme. Add onion to the mixture and marinate the flank steak with it. Refrigerate for at least 4 hours or overnight.

Remove the steak and grill on your preheated grill for 5 to 7 minutes on each side, basting frequently with the marinade. In the meantime, sauté onions from the marinade in butter in a skillet on your side burner for 3 minutes. To serve, slice steak diagonally into thin slices, sprinkle onions over top. Garnish with vegetable kabobs.

Barbecued Potatoes and Cheese

- ▶ 1-½ cups shredded cheddar cheese
- ▶ 1 can (10-¾ oz.) condensed cream of mushroom soup
- ▶ ⅓ cup milk
- ▶ 2 tbsp. barbecue sauce
- ▶ ¼ tsp. oregano
- ▶ ¼ tsp. salt
- ▶ ⅛ tsp. pepper
- ▶ 4 cups thinly sliced potatoes (4 medium-sized potatoes)

Preheat the grill. Combine cheese, condensed soup, milk, BBQ sauce, oregano, salt, and pepper in a large mixing bowl. Stir in potatoes until well coated. Turn into a well-buttered 1-½ quart rectangular baking dish. Cover the dish with aluminum foil. Bake covered 25 minutes on medium with the lid of your grill closed. Remove foil and continue baking 15 minutes longer or until potatoes are tender. Let stand for 5 minutes before serving.

Vegetable Kabobs

- ▶ 3 medium-sized zucchini
- ▶ 12 cherry tomatoes
- ▶ 12 fresh mushrooms
- ▶ Grated Parmesan cheese

Parboil whole zucchini for 5 minutes on your side burner or until just tender. Drain and cut into ½-inch slices.

Thread zucchini, tomatoes, and mushrooms alternately on each of six skewers. Brush with marinade made of Italian dressing, Worcestershire sauce, mustard, and thyme. Grill for 5 to 7 minutes turning and basting occasionally. Sprinkle liberally with Parmesan cheese.

Fajitas

- ▶ 1-½ lb. flank steak or boned chicken breasts
- ▶ 2 tbsp. oil
- ▶ ½ cup lime juice
- ▶ ½ tsp. salt
- ▶ ½ tsp. celery salt
- ▶ ¼ tsp. garlic powder
- ▶ ½ tsp. pepper
- ▶ ¼ tsp. oregano
- ▶ ¼ tsp. cumin
- ▶ Flour tortillas lemon
- ▶ Additional toppings (your choice)

Pound the flank steak to ¼ inch thickness or flatten chicken breasts. Mix oil, lime juice, and seasonings in a plastic bag. Add meat and shake bag to coat the meat. Refrigerate overnight or at least 6 to 8 hours.

Wrap tortillas in foil. Remove meat from the marinade. Cook on a preheated grill for 5 to 8 minutes on each side. While meat is cooking, heat tortillas on grill. Slice meat across the grain in thin slices. Place on hot platter. Squeeze lemon juice over. Wrap the meat and any of the following toppings in the tortillas: chopped tomatoes, guacamole, sour cream, or taco sauce.

Eggplant Caviar

- ▶ 1 large eggplant
- ▶ 2 tbsp. olive oil
- ▶ 2 tbsp. wine vinegar
- ▶ 2 tbsp. finely chopped onion
- ▶ ½ clove garlic, minced
- ▶ 1 medium tomato, chopped salt and pepper

Roast the eggplant on the grill over a medium flame, turning occasionally until thoroughly cooked. This may take 30 minutes. Remove from the grill and cool for handling. Strip off the skin and chop the eggplant finely. Add all the seasonings. Chill thoroughly and serve on toast.

Maintaining the Grill

Cleaning the Grill

Stainless Steel

- ▶ Always use the mildest cleaning procedure first, scrubbing in the direction of the grain.
- ▶ Do not use steel wool as it will scratch the surface.
- ▶ To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry 100 grit emery paper in the direction of the grain.
- ▶ Specks of grease can gather on the surfaces of the stainless steel and bake on to the surface and give the appearance of rust. To remove, use a mild abrasive pad in conjunction with a stainless steel cleaner.

Grill Grates

For easier cleaning, scrub the grill grates immediately after cooking is completed and after turning off the flame. If the grill is allowed to cool before cleaning, cleaning will be more difficult.

Dip a brass bristle barbecue brush in water and scrub the hot grill. Dip the brush frequently in the bowl of water. Steam, created as water touches the hot grill, assists the cleaning process by softening any food particles.

⚠ WARNING

- ▶ Wear a barbecue mitt to protect your hand from the heat and steam.
- ▶ Make sure that the gas supply and control knobs are turned off.
- ▶ Make sure that the grates are cool before removing.

Grill Burners

Extreme care should be taken when moving a burner as it must be correctly centered on the orifice before any attempt is made to relight the grill. Frequency of cleaning will depend on how often you use the grill.

Before cleaning, make sure that the gas supply and control knobs are turned off and the grill is cool.

- ▶ Clean the exterior of the burner with a wire brush.
- ▶ Clear stubborn scale with a metal scraper.
- ▶ Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port. Check if insects or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, and if so, call the customer service line at 1-800-913-8999.

Grease Tray

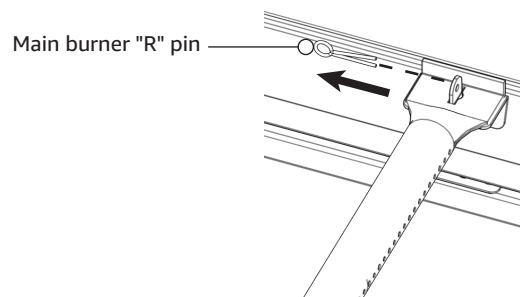
- ▶ The grease tray should be periodically emptied, wiped down, and washed with a mild detergent and warm water solution.
- ▶ A small amount of sand may be placed in the bottom of the grease tray to absorb the grease.
- ▶ Check the grease tray frequently. Do not allow excess grease to accumulate and overflow out of the grease tray.

Replacing the Main Burner

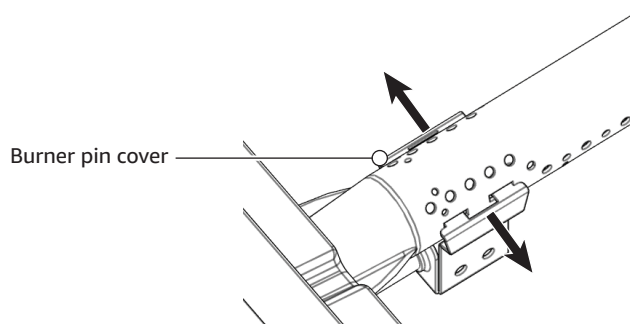
⚠ WARNING

If you wish to replace a main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.

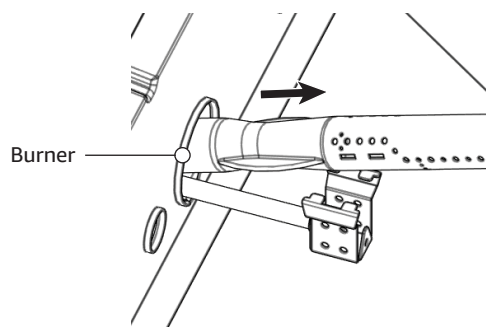
1. Remove the main burner "R" pin on the back wall of grill box with needle nose pliers.



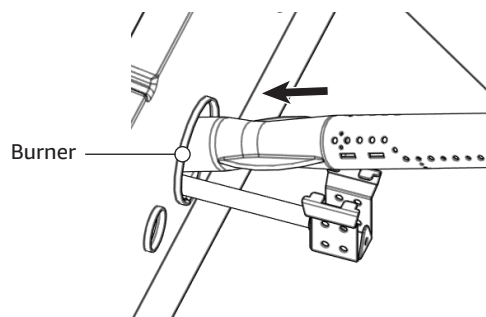
2. Use a flathead screwdriver to remove the burner pin cover.



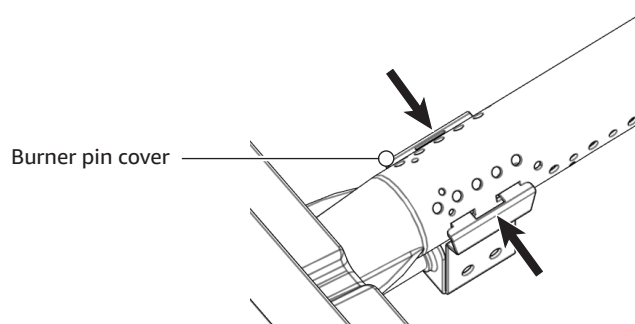
3. Remove the burner on the front wall of fire box.



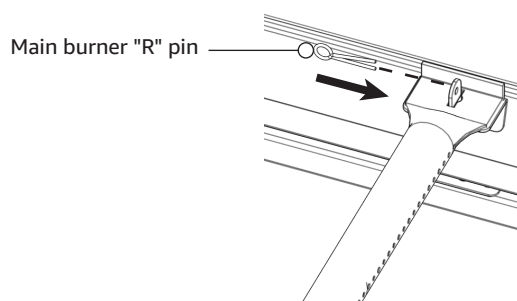
4. Insert the new burner onto the orifice.



5. Secure the burner pin cover on the burner, making sure the burner hole is aimed at the orifice.



6. Secure the main burner on the back wall of the fire box with the "R" pin.



⚠ CAUTION

- ▶ Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- ▶ Do not obstruct the flow of combustible and ventilation air.
- ▶ Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.

Checking for Spiders and Insects

Periodically check and clean the burner and venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill and is the most common cause of flashbacks.

To reduce the chance of a flashback, clean the burner tubes:

- ▶ Before assembling your grill
- ▶ At least once a month in late summer and early fall (when spiders are most active)
- ▶ If your grill has not been used for an extended period of time

Inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following occurs:

- ▶ The smell of gas and the burner flames appearing yellow.
- ▶ The grill does not reach temperature.
- ▶ The grill heats unevenly.
- ▶ The burners make popping noises.

Storing the Grill

- ▶ The gas must be turned off at the supply cylinder when the unit is not in use.
- ▶ Place a dust cap on the cylinder valve outlet when the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- ▶ If the appliance is stored indoors, the LP gas tank must be disconnected and removed from the grill. LP gas tanks must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children.

⚠ CAUTION

- ▶ If burners go out during operation, close the gas supply at the source, and turn all gas valves off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight (this allows accumulated gas fumes to clear).
- ▶ Should a grease fire occur, close the gas supply at the source, turn off all burners, and leave the lid closed until fire is out.
- ▶ DO NOT attempt to disconnect any gas fitting while your grill is in operation. As with all appliances, proper care and maintenance will keep them in top operating condition and prolong their life. Your gas grill is no exception.
- ▶ Do not close the side burner lid when the product is in use. The side burner lid will get hot if used when the lid is closed.

Troubleshooting

If the grill is not functioning properly, try the following solutions.

NOTICE For more FAQ and more information, go to www.amazon.com/dp/B0B8QV3MS2

Problem

When attempting to light my grill, it will not light immediately.

Solutions

- ▶ Make sure that the liquid propane tank is not empty.
- ▶ Make sure that you have a spark while you are trying to light the burner. If no spark, make sure that the battery is installed properly.
- ▶ Make sure that the wire is connected to the electrode assembly.
- ▶ Clean wire(s) and / or the electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Wipe with a clean cloth.
- ▶ Check to see if the other burners operate. If so, check the gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction.

Problem

Regulator makes noise.

Solutions

- ▶ The vent hose on the regulator may be plugged or the regulator may be faulty. Make sure that the vent hole on the regulator is not obstructed. Clear the hole and close the gas control valves. Wait ten minutes and re-start.
- ▶ Check your flames for proper performance. If the flames are not correct, replace the regulator.

Problem

Grill only heats to 200-300 °F (93-149 °C).

Solutions

- ▶ Make sure that the fuel hose is not bent or kinked.
- ▶ Make sure that the grill area is clear of dust.
- ▶ Make sure that the burner and orifices are clean.
- ▶ Make sure that an adequate gas supply is available.
- ▶ Check for spiders and insects.
- ▶ The regulator has a safety device that restricts the flow of gas in the event of a leak. This safety device can be triggered without a gas leak. To reset the safety device, turn off all burners and close the LP tank valve. Disconnect the regulator from the LP tank and wait one minute. Reconnect the regulator to the LP tank and slowly open the LP tank valve until the valve is fully open. Light all burners and observe the temperature.

Problem

Grill takes a long time to preheat.

Solutions

- ▶ Normal preheat 500-600 °F (260-316 °C), takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time.
- ▶ If you are using volcanic rock or briquettes, they can increase the preheat time and maximum temperature. Do not use rocks or briquettes.

Problem

Burner flames are not light blue.

Solutions

- ▶ Too much or not enough air for the flame.
- ▶ Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required.
- ▶ Grill is in a windy location.
- ▶ Check for spiders and insects.
- ▶ Call Customer Service at 1-800-913-8999, Monday – Friday from 8 a.m. – 5 p.m. PST

Problem

Full size cover does not fit the grill.

Solutions

- ▶ Cover may be incorrect for your grill. It may be a tight fit.
- ▶ Make sure that the cover is the correct length for your grill. Measure it left to right. Compare to the grill's measurement.
- ▶ Compare the location and size of the hood portion of the cover to your grill.
- ▶ Spread the cover and allow it to relax, preferably in warm sunlight or in a warm room.
- ▶ For grill with a side shelf, bunch the cover like a sock, and put on left to right.

Ordering Replacement Parts

To make sure you obtain the correct replacement part(s) for your gas grill, see ["Determining Replacement Part Numbers" on page 22](#). The following information is required to assure getting the correct part. Please note the shipping cost for the delivery of any replacement parts will be extra.

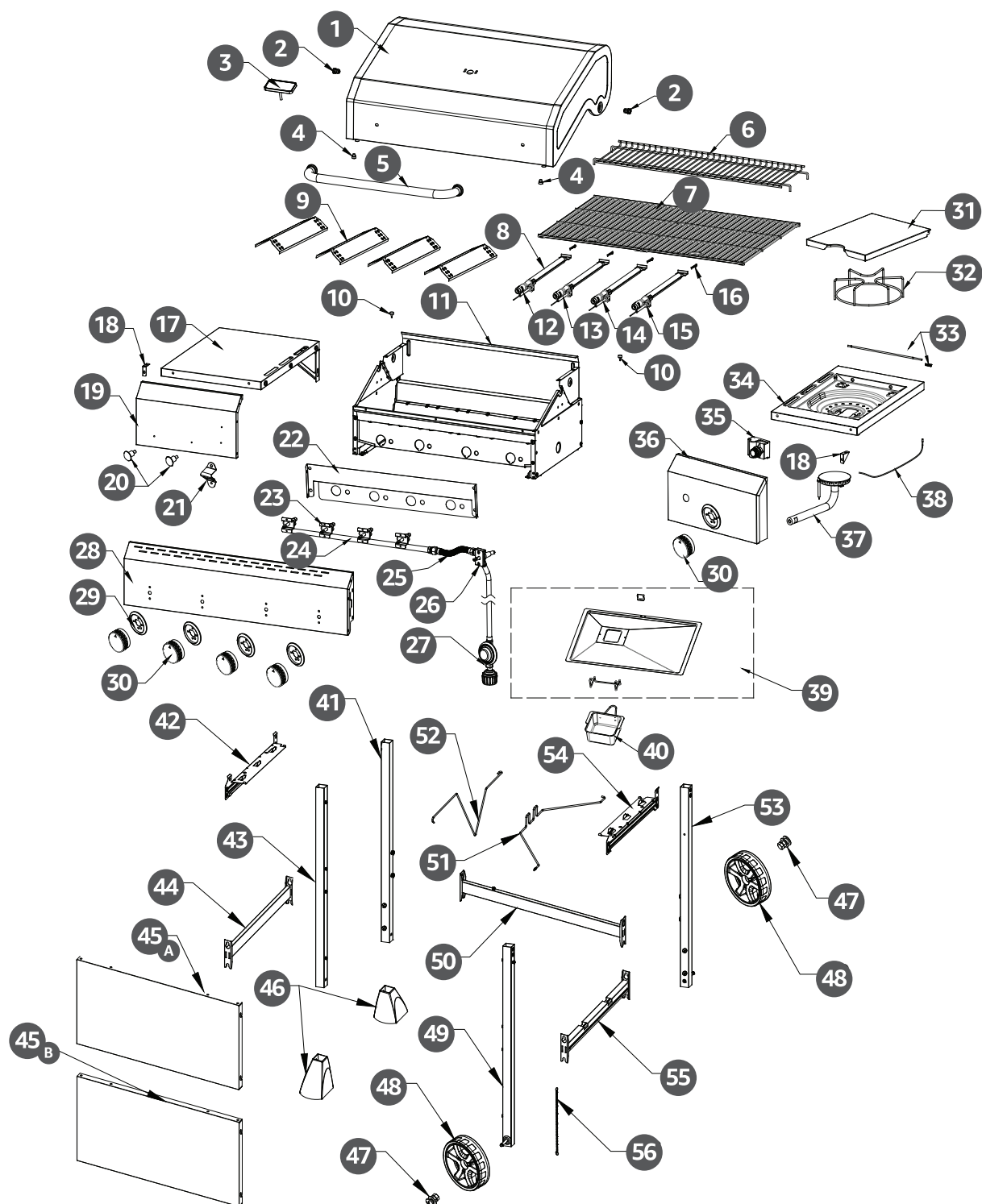
- ▶ Gas grill's model number (see data sticker on grill).
- ▶ Part number of replacement part needed. See ["Determining Replacement Part Numbers" on page 22](#).
- ▶ Description of replacement part needed.
- ▶ Quantity of parts needed.

To obtain replacement parts, contact our customer service hotline at 1-800-913-8999.

NOTICE IMPORTANT: Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty. Keep this user manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

Determining Replacement Part Numbers

Use this diagram and list to determine the part number and description of the piece you need to replace. The label numbers used for assembly are different than the part numbers for replacement.



Part No.	Description	Warranty Coverage	Quantity
1	Main lid	1 year	1
2	Main lid screw	1 year	2
3	Temperature gauge	1 year	1
4	Hood buffer A	1 year	2
5	Main lid handle	1 year	1
6	Warming rack	1 year	1
7	Cooking grid	1 year	2
8	Main burner	5 years	4
9	Flame tamer	1 year	4
10	Hood buffer B	1 year	2
11	Main burner bowl assembly	Not replaceable	1
12	Main burner igniter wire A	1 year	1
13	Main burner igniter wire B	1 year	1
14	Main burner igniter wire C	1 year	1
15	Main burner igniter wire D	1 year	1
16	Burner pin assembly	1 year	4
17	Side shelf, left	1 year	1
18	Side shelf triangle bracket	1 year	2
19	Side shelf control panel, left	1 year	1
20	Tool hooks	1 year	2
21	Bottle opener	1 year	1
22	Control panel heat shield	1 year	1
23	Main gas valve	1 year	4
24	Main manifold	1 year	1
25	Side burner flex gas line	1 year	1
26	Side burner gas valve	1 year	1
27	LP regulator with hose	1 year	1
28	Main control panel	1 year	1
29	Control knob bezel	1 year	4
30	Control knob	1 year	5
31	Side burner lid	1 year	1
32	Side burner cooking grid	1 year	1
33	Side burner lid hinge rod	1 year	1
34	Side burner bowl assembly	1 year	1
35	Pulse igniter module	1 year	1
36	Side burner control panel	1 year	1
37	Side burner	1 year	1
38	Side burner igniter wire	1 year	1
39	Grease tray assembly	1 year	1
40	Grease cup	1 year	1
41	Cart leg rear, left	1 year	1
42	Cart frame top, left	1 year	1
43	Cart leg front, left	1 year	1
44	Cart frame down, left	1 year	1
45	Cart front panel	1 year	1
46	Cart caster insert	1 year	2
47	Wheel screw assembly	1 year	2
48	Wheel	1 year	2
49	Cart leg front, right	1 year	1
50	Rear cart frame	1 year	1

Part No.	Description	Warranty Coverage	Quantity
51	Tank wire	1 year	1
52	Second tank wire	1 year	1
53	Cart leg rear, right	1 year	1
54	Cart frame top, right	1 year	1
55	Cart frame down, right	1 year	1
56	Lighting rod	1 year	1

Specifications

Cooking area	590 square inches total
Cooktop dimensions (L × W)	24.5 × 17.25 in. (62.2 × 43.8 cm)
Net weight	62.2 lbs. (28.2 kg)
Dimensions (H × L × W)	46.7 × 52.0 × 23.9 in. (118.5 × 132.0 × 60.8 cm)
Grate material	Cast iron
Gas type	Liquid propane
BTU output	52,000 BTU/hr total (main: 4 × 10,000 BTU/hr each, side: 12,000 BTU/hr)
Number of burners	4 main, 1 side
Ignition type	Electronic
Maximum temperature	Approximately 574.2°F (301.2°C)

Feedback and Help

If you need help with your Amazon Basics product, please use the website or number below.

 amazon.com/gp/help/customer/contact-us

Visit www.amazon.com/dp/B0B8QV3MS2 for the assembly manual, troubleshooting and more.

 +1 877-485-0385

Table des matières

Consignes de sécurité	26
Durée de la pile	32
Identification des pièces.....	33
Avant l'utilisation du barbecue	33
Utilisation du barbecue	33
Entretien du barbecue	41
Problèmes et solutions.....	44
Malgré des tentatives d'allumage du barbecue, il ne s'allume pas immédiatement.	44
Le régulateur fait du bruit.....	44
Le barbecue chauffe uniquement à 93 à 149 °C (200 à 300 °F).....	44
Le préchauffage du barbecue prend beaucoup de temps.	45
Les flammes des brûleurs ne sont pas d'un bleu léger.....	45
Le couvercle de large taille ne convient pas au barbecue.	45
Commande de pièces de rechange	45
Caractéristiques	48
Rétroaction et assistance	48

Consignes de sécurité

⚠ DANGER S'il y a une odeur de gaz :

- Couper l'admission de gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Ouvrir le couvercle.
- Si l'odeur persiste, se tenir éloigné de l'appareil et communiquer immédiatement avec le fournisseur en gaz ou le service d'incendie local.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de tout électroménager.
- Une bouteille de gaz propane liquéfié qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne jamais laisser le barbecue en cours d'utilisation sans surveillance.
- Ne jamais utiliser le barbecue à environ 3,05 m (10 pi) d'une quelconque structure, de matériaux combustibles ou d'une autre bonbonne de gaz.
- Ne jamais utiliser le barbecue à environ 7,62 m (25 pi) de n'importe quel liquide inflammable.
- Ne pas remplir la grille de cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximum.
- Les liquides chauffés restent à des températures brûlantes longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher le barbecue avant que les liquides aient refroidi à 46 °C (115 °F) ou moins.
- Ce barbecue n'est pas conçu et ne doit jamais être utilisé comme chauffage.
- En cas d'incendie, il faut rester à l'écart du barbecue et appeler immédiatement les pompiers. Ne pas essayer d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

- Le non-respect de ces instructions peut être source d'incendie ou d'explosion qui pourraient occasionner des blessures graves, voire mortelles ou des dommages matériels.
- Le barbecue deviendra très chaud. Ne jamais s'adosser sur la surface de cuisson pendant l'utilisation du barbecue. Ne pas toucher les surfaces de cuisson, le châssis du barbecue, le couvercle ni une quelconque autre partie lorsque le barbecue est en fonctionnement, ou tant que le barbecue ne s'est pas refroidi après son utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

RÉSIDENTS DE CALIFORNIE UNIQUEMENT – AVERTISSEMENT : Ce produit et les carburants utilisés pour le fonctionnement de ce produit (propane liquide), et les produits de combustion de ces carburants, peuvent exposer l'utilisateur à des produits chimiques dont le benzène, qui est considéré par l'État de Californie comme responsable de cancers et de problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, aller sur le site www.P65Warnings.ca.gov.

⚠ AVERTISSEMENT

Instructions spéciales pour les appareils installés dans l'État du Massachusetts :

- Ce produit doit être installé par un plombier ou un installateur de gaz agréé par l'État du Massachusetts.
- En cas d'une utilisation d'une vanne à boule elle doit être de type poignée en T.
- Un connecteur de gaz flexible, lorsqu'il est utilisé, ne doit pas dépasser 0,91 m (3 pi).

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas essayer d'allumer cet appareil sans lire les instructions d'allumage dans ce manuel.

REMARQUE

CERTIFIÉ SELON LA NORME ANSI Z21.58-2018 • CSA 1.6-2018, POUR LES APPAREILS DE CUISSON AU GAZ À L'EXTÉRIEUR. CE BARBECUE EST POUR UNE UTILISATION À L'EXTÉRIEUR EXCLUSIVEMENT.

Réglementations d'installation du barbecue

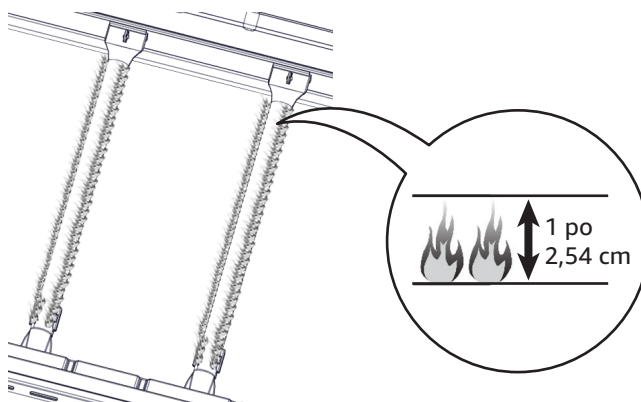
Vérifier les réglementations locales du bâtiment pour la méthode la plus appropriée d'installation. En l'absence de réglementations locales, l'appareil doit être installé en accord avec la Réglementation nationale de combustible au gaz, ANSI Z223.1/NFPA 54, sur le rangement et la manipulation des gaz de pétrole liquéfié, ANSI /NFPA B149.2 ou CSA B149.1 pour la réglementation d'installation du gaz naturel et du propane, et la Réglementation nationale sur l'électricité ANSI/NFPA 70.

Utilisation correcte du réservoir du gaz propane liquéfié

Les modèles de barbecue à gaz propane liquéfié sont conçus pour utiliser une bonbonne standard de gaz propane liquéfié de 9 kg (20 lb), vendue séparément. Ne jamais connecter le barbecue au gaz à une bonbonne de gaz propane liquéfié d'une capacité supérieure.

REMARQUE

Le flux normal de gaz à travers le régulateur et la conduite peut créer un bruit de bourdonnement. Un volume de bruit bas est tout à fait normal et n'interférera pas avec le fonctionnement du barbecue. Si le bruit de bourdonnement est élevé et excessif, il peut être nécessaire de purger tout l'air de la conduite de gaz ou de réinitialiser le dispositif du régulateur d'excès de flux de gaz. Cette procédure de purge doit être effectuée chaque fois qu'une nouvelle bonbonne de gaz propane liquéfié est connectée au barbecue.



Avant chaque utilisation, vérifier les flammes du brûleur visuellement. Les flammes doivent ressembler à celles de la photo. Si ce n'est pas le cas, consulter la section problèmes et solutions dans ce manuel.

Prévention du retour de flammes

⚠ AVERTISSEMENT

Faire attention aux retours de flammes.

Des araignées et des petits insectes peuvent créer des toiles et des nids dans les tubes des brûleurs du barbecue pendant leur passage et l'entreposage. Ces toiles peuvent créer une obstruction du flux, ce qui résultera en un incendie à l'intérieur et autour des tubes du brûleur. Ce type d'incendie est appelé « retour de flamme » peut être source de dommages sérieux au barbecue et créer une condition de fonctionnement dangereuse pour l'utilisateur.

Bien qu'un tube de brûleur obstrué ne soit pas la seule cause d'un retour de flamme, c'est la cause la plus fréquente.

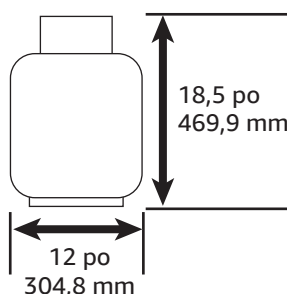
Pour diminuer le risque de retour de flammes, il faut nettoyer les tubes des brûleurs avant l'assemblage du barbecue, puis au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne, lorsque les araignées sont les plus actives. Effectuer également cette procédure de nettoyage du tube du brûleur si le barbecue n'a pas été utilisé pendant une période prolongée. Un tube de brûleur bouché peut être à l'origine d'un feu derrière l'appareil.

Circuit d'alimentation en gaz propane liquéfié

⚠ AVERTISSEMENT

Si cette information n'est pas correctement appliquée, un incendie peut se produire et provoquer la mort ou des blessures graves.

- Une bonbonne de 9 kg (20 lb) avec un diamètre d'environ 304,8 mm (12 po) par 469,9 mm (18,5 po) de hauteur est la taille maximale d'une bonbonne de gaz propane liquéfié qui peut être utilisée.



- La bonbonne de gaz propane liquéfié devant être utilisée doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications des bonbonnes de gaz propane liquéfié du U.S. Department of Transportation (DOT ou ministère des transports) ou de la norme du National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, sur les Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.

- ▶ La bonbonne de gaz propane liquéfié doit avoir un clapet d'arrêt, se terminant par une sortie de soupape du gaz propane liquéfié de la bonbonne, qui est compatible avec un dispositif de connexion à la bonbonne de type 1. La bonbonne d'alimentation en gaz propane liquéfié doit être munie d'un clapet d'arrêt se terminant par une sortie de soupape spécifiée pour le type de connexion QCC1 dans la norme pour la sortie de soupape et la connexion d'entrée de la bonbonne de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1, selon le cas. La bonbonne de gaz propane liquéfié doit être équipée d'un dispositif de protection contre les débordements. La bonbonne de gaz propane liquéfié doit également être dotée d'un dispositif de décompression de sécurité qui est en connexion directe avec l'espace de vapeur de la bonbonne. Cette caractéristique de sécurité empêche la bonbonne de déborder, ce qui pourrait causer des problèmes de fonctionnement de la bonbonne de gaz propane liquéfié, du régulateur ou du barbecue.
- ▶ Le système d'alimentation de la bonbonne doit être organisé pour une évacuation de la vapeur.
- ▶ La bonbonne de gaz propane liquéfié utilisée doit avoir un collier pour protéger le clapet de la bonbonne.
- ▶ Placer un capuchon anti-poussière sur la sortie du clapet de la bonbonne chaque fois qu'elle n'est pas utilisée. Installer uniquement le type de capuchon anti-poussière sur la sortie du clapet de la bonbonne qui est fournie avec le clapet de la bonbonne. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent causer des fuites de propane.
- ▶ Ne jamais connecter une bonbonne de gaz liquéfié non conforme aux normes du barbecue au gaz.
- ▶ Cet appareil de cuisson au gaz à l'extérieur est muni d'un tuyau à haute capacité et d'un régulateur pour le raccordement à une bonbonne de gaz propane liquéfié standard de 9 kg (20 lb).
- ▶ Faire remplir la bonbonne de gaz propane liquéfié par un revendeur de gaz propane réputé et la faire inspecter visuellement et requalifier à chaque remplissage.
- ▶ Ne pas entreposer de bonbonne de gaz propane liquéfié de rechange sous ou à proximité du barbecue.
- ▶ Ne jamais remplir la bonbonne au-delà de 80 %.
- ▶ Toujours placer la bonbonne en position verticale.
- ▶ Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou n'importe quel autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet électroménager ou de tout autre produit de ce type.
- ▶ L'entreposage d'un appareil de cuisson au gaz à l'extérieur dans un espace intérieur n'est autorisé que si la bonbonne est déconnectée et retirée de l'appareil de cuisson au gaz à l'extérieur.
- ▶ Si le barbecue au gaz n'est pas utilisé, le gaz doit être déconnecté au niveau de la bonbonne de gaz.

Emplacement approprié du barbecue

- ▶ Ne jamais utiliser ce barbecue au gaz dans un garage, sous un porche, un abri, un passage recouvert ou toute autre installation dans un endroit fermé. Utiliser ce barbecue au gaz uniquement à l'extérieur. Ne pas installer ce barbecue dans des enceintes combustibles. Le dégagement minimal entre les côtés et l'arrière du barbecue et une construction combustible est de 91,44 cm (36 po) de chaque côté et de 91,44 cm (36 po) à l'arrière.
- ▶ NE PAS utiliser cet appareil sous des surfaces combustibles. Cet appareil de cuisson au gaz n'a pas été conçu pour être installé sur ou dans un véhicule de camping ni sur un bateau.
- ▶ La bonbonne de gaz liquéfié doit être rangée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de gaz propane liquéfié déconnectées ne doivent pas être rangées dans un bâtiment, un garage ni un autre endroit fermé.
- ▶ Ne jamais obstruer le flux de ventilation d'air autour du châssis du barbecue au gaz. N'utiliser que le régulateur et l'ensemble de tuyaux fournis avec le barbecue au gaz. Les régulateurs et tuyaux de rechange doivent être ceux spécifiés dans ce manuel.
- ▶ Le régulateur et l'ensemble de tuyaux doivent être inspectés avant chaque utilisation du barbecue. En cas d'usure excessive ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser de nouveau le barbecue. Le tuyau de remplacement devra correspondre à celui spécifié par le fabricant.
- ▶ N'utiliser que le régulateur et l'ensemble de tuyaux fournis avec le barbecue. Ne jamais le remplacer par d'autres types de régulateurs. Contacter le service à la clientèle du fabricant pour plus d'informations sur les pièces de rechange spécifiques.
- ▶ Ce barbecue est équipé d'un régulateur de pression conforme à la norme ANSI/UL 144 relative aux vannes de régulation de pression pour le gaz liquéfié.
- ▶ N'utiliser aucune brique dans le barbecue. Le barbecue est conçu pour des performances optimales sans utiliser des briquettes. Ne pas placer de briquettes sur le brûleur, car cela bloquerait la zone de ventilation des brûleurs du barbecue. L'ajout de briquettes peut endommager les composants et les boutons d'allumage, et annuler la garantie.
- ▶ Garder l'arrière et le côté du chariot sans débris. Garder tout câble d'alimentation électrique à l'écart des surfaces chauffées du barbecue.
- ▶ Ne jamais utiliser le barbecue dans des conditions avec beaucoup de vent. Un brise-vent sera nécessaire s'il est situé dans une zone constamment venteuse (front de mer, sommet de montagne, etc.). Toujours respecter le dégagement spécifié.
- ▶ Ne jamais utiliser de bonbonne de gaz liquéfié ébréchée ou rouillée.
- ▶ Garder tout cordon d'alimentation électrique et tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- ▶ Lors de l'allumage, garder le visage et les mains le plus loin possible du barbecue.
- ▶ Le réglage des brûleurs ne doivent être effectués qu'après qu'ils soient refroidis.

⚠ AVERTISSEMENT

- ▶ La grille deviendra très chaude. Ne jamais s'adosser sur la surface de cuisson pendant l'utilisation du barbecue. Ne pas toucher les surfaces de cuisson, le châssis du barbecue, le couvercle ni une quelconque autre partie lorsque le barbecue est en fonctionnement, ou tant que le barbecue ne s'est pas refroidi après son utilisation. **Le non-respect de ces instructions risque de provoquer des blessures sérieuses.**
- ▶ Garder un vaporisateur d'eau savonneuse près de la vanne d'alimentation en gaz et vérifier les connexions avant chaque utilisation.
- ▶ Ce barbecue n'a pas été conçu pour être installé sur ou dans un véhicule de camping ni sur un bateau.
- ▶ NE PAS UTILISER DE FEUILLE D'ALUMINIUM POUR COUVRIR LES GRILLES OU LE FOND DU BARBECUE. Cela peut perturber gravement le flux d'air de combustion ou emprisonner une chaleur excessive dans la zone de contrôle.

Pratiques de sécurité pour éviter les blessures

S'il est correctement entretenu, le barbecue fournira un service sûr et fiable pendant de nombreuses années. Cependant, un soin extrême doit être utilisé car le barbecue produit une chaleur intense qui peut augmenter le potentiel d'accident. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions élémentaires doivent être prises, dont :

- ▶ Ne pas réparer ni remplacer un quelconque élément de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- ▶ Ce barbecue n'a pas été conçu pour être installé sur ou dans un véhicule de camping ni sur un bateau.
- ▶ Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ni sans surveillance dans un endroit proche d'un barbecue en cours d'utilisation. Ne pas les laisser s'asseoir, se tenir debout ou jouer dans ou autour du barbecue à tout moment.
- ▶ Ne pas ranger des objets susceptibles d'attirer la curiosité des enfants autour ou sous le barbecue.
- ▶ Ne pas laisser les vêtements, les poignées ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec une grille, un brûleur ou une surface chaude ou trop près de ceux-ci avant qu'ils ne refroidissent. Le tissu pourrait s'enflammer et causer des blessures.
- ▶ Pour la sécurité personnelle, porter des vêtements appropriés. Des vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de cet appareil. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
- ▶ Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec ce barbecue. Ces matériaux peuvent se briser lors de changements soudains de température. Utiliser uniquement à basse ou moyenne température conformément aux directives du fabricant.
- ▶ Ne pas chauffer de contenants d'aliments non ouverts. Une accumulation de pression peut provoquer une explosion des bonbonnes.
- ▶ Utiliser une main couverte pour ouvrir le couvercle du barbecue.
- ▶ Ne jamais se pencher sur un barbecue ouvert.
- ▶ Lorsqu'un brûleur est allumé, faire attention à ce qui est fait. Toujours être attentif au brûleur qui est en train d'être allumé, afin que le corps et les vêtements restent à l'écart des flammes.
- ▶ Lorsque le barbecue est utilisé, ne pas toucher sa grille, la grille du brûleur ou les environs immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures. N'utiliser que des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent être source de brûlures dues à la vapeur. Ne pas utiliser de serviette ou des chiffons de grande taille à la place de poignées. Ne pas laisser les poignées toucher les parties chaudes de la grille du barbecue.
- ▶ La graisse est inflammable. Laisser la graisse chaude refroidir avant de tenter de la manipuler. Ne pas laisser les dépôts de graisse s'accumuler dans le plateau de récupération de la graisse au bas de la boîte à feu du barbecue. Nettoyer souvent le plateau de récupération de la graisse.
- ▶ Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour couvrir les grilles ou le fond du barbecue. Cela peut perturber gravement le flux d'air de combustion ou emprisonner une chaleur excessive dans la zone de contrôle.
- ▶ Pour un bon allumage et une bonne performance des brûleurs, garder les ports du brûleur propres. Il est nécessaire de les nettoyer périodiquement pour une performance optimale. Les brûleurs ne fonctionneront que dans une seule position et doivent être montés correctement pour un fonctionnement sûr.
- ▶ Nettoyer le barbecue avec précaution. Pour éviter les brûlures à la vapeur, ne pas utiliser une éponge humide ou un chiffon pour nettoyer le barbecue lorsqu'il est chaud. Certains produits nettoyants peuvent générer des fumées nocives ou peuvent s'enflammer lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- ▶ Éteindre les commandes du barbecue et s'assurer qu'il est froid avant d'utiliser tout type de nettoyant en aérosol sur ou autour du barbecue. Le produit chimique qui produit l'action de pulvérisation pourrait, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion de pièces métalliques.
- ▶ Ne pas utiliser le barbecue pour cuire des viandes extrêmement grasses ou d'autres produits qui favorisent les flambées.
- ▶ Ne pas utiliser le barbecue sous des constructions non protégées contre les combustions. Utiliser uniquement dans un endroit bien ventilé. Ne pas utiliser ce produit dans des bâtiments, des garages, des toitures, des passages recouverts ou d'autres espaces clos similaires.

- ▶ Veiller à ce que la zone entourant le barbecue soit exempte de matériaux combustibles, notamment de liquides, de déchets et de vapeurs telles que l'essence ou l'allume-feu pour charbon de bois. Ne pas obstruer le flux de combustion ni l'air de ventilation.
- ▶ NE JAMAIS RACCORDER UNE CONDUITE D'ALIMENTATION EN GAZ NON RÉGLEMENTÉE À L'APPAREIL. UTILISER L'ENSEMBLE RÉGULATEUR/TUYAU FOURNI.
- ▶ Il s'agit d'un barbecue au gaz propane liquéfié. Ne pas tenter d'utiliser un approvisionnement en gaz naturel à moins que le barbecue n'ait été reconfiguré pour l'utilisation du gaz naturel. La consommation totale de gaz (par heure) de ce barbecue à gaz en acier inoxydable avec tous les brûleurs allumés (+) est de :
 - ▶ Brûleur principal : 4 x 10 000 BTU/h (chacun)
 - ▶ Brûleur latéral : 12 000 BTU/h
 - ▶ Total : 52 000 BTU/h

Caractéristiques exigées de la bonbonne de gaz liquéfié

Une bonbonne de gaz propane liquéfié ébréchée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par le fournisseur de gaz propane liquéfié. Ne jamais utiliser une bonbonne avec un clapet endommagé. La bonbonne de gaz propane liquéfié doit être fabriquée, marquée et mise en service conformément aux spécifications des bouteilles de gaz propane liquéfié du U.S. Department of Transportation (DOT ou ministère des transports) ou de la norme du National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, sur les Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, le cas échéant. Un dispositif de prévention du débordement (OPD) doit être fourni sur la bonbonne et le raccordement QCCI sur le robinet de la bonbonne, ANSI/CGA-V-1. Le système d'alimentation de la bonbonne doit être organisé pour une évacuation de la vapeur. La bonbonne doit être munie d'un collier pour protéger son clapet. La bonbonne d'alimentation en gaz propane liquéfié doit être munie d'un clapet d'arrêt se terminant par une sortie de soupape spécifiée pour le type de connexion QCC1 dans la norme pour la sortie de soupape et la connexion d'entrée de la bonbonne de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1, selon le cas.

Pression d'admission : Colonne d'eau de 28 cm (11 po).

Raccordement au gaz propane liquéfié

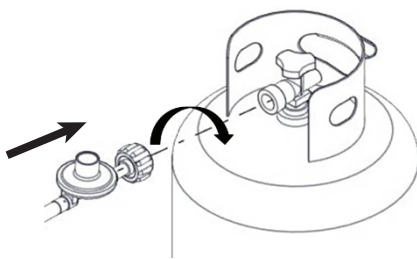
S'assurer que les œillets en plastique noir sur le clapet de la bonbonne de gaz propane liquéfié sont en place et que le tuyau n'entre pas en contact avec le plateau de récupération de la graisse ou la tête du barbecue.

Connexion d'une bonbonne de gaz liquéfié

Le barbecue en acier inoxydable est équipé d'orifices d'alimentation en gaz destinés à être utilisés uniquement avec du gaz propane liquéfié. Il est également équipé d'un tuyau à haute capacité et d'un régulateur pour la connexion à une bonbonne de gaz propane liquéfié standard de 9 kg (20 lb), [469,9 mm (18,5 po) de hauteur et 304,8 mm (24 po) de diamètre].

Pour connecter la bonbonne d'alimentation en gaz propane liquéfié :

1. S'assurer que le clapet de la bonbonne est en position d'arrêt (tourner dans le sens horaire pour arrêter).
2. Vérifier le clapet de la bonbonne pour s'assurer qu'elle est munie de filetages mâles externes appropriés (connexion de type 1 conformément à la norme ANSI Z21.81).



3. S'assurer que tous les clapets des brûleurs sont fermés (position off [éteint]).
4. Inspecter les raccords de vanne, le port et le régulateur. Détecter tout dommage ou débris. Éliminer tous les débris. Inspecter le tuyau pour détecter tout dommage. Ne jamais utiliser un équipement endommagé ou obstrué. Communiquer avec le détaillant de gaz propane liquéfié pour toute réparation.
5. Lors du raccordement de l'ensemble du régulateur à la vanne, serrer à la main l'écrou du raccord rapide dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Ne pas utiliser de clé pour serrer. L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou d'accouplement rapide et entraîner une situation dangereuse.
6. Ouvrir complètement le clapet de la bonbonne (dans le sens antihoraire). Appliquer une solution savonneuse avec une brosse propre sur toutes les connexions au gaz. Si des bulles se forment dans la solution, les connexions ne sont pas correctement étanches. Vérifier chaque joint et les serrer ou les réparer si besoin est.
7. Appliquer une solution savonneuse sur les joints de la bonbonne. Si des bulles se développent, fermer la bonbonne et ne pas l'utiliser ni la déplacer. Communiquer avec le fournisseur de gaz propane liquéfié ou le service d'incendie local pour toute assistance.

REMARQUE En cas de fuite de gaz qui ne peut être réparée, fermer le gaz à la bonbonne d'approvisionnement, déconnecter la conduite de gaz du barbecue et appeler le 1-800-913-8999 du service à la clientèle ou le fournisseur de gaz pour effectuer la réparation.



Déconnexion de la bonbonne de gaz propane liquéfié

1. Fermer les clapets du brûleur.
2. Fermer complètement le clapet de la bonbonne (tourner dans le sens horaire pour fermer).
3. Détacher l'ensemble du régulateur du clapet de la bonbonne en tournant l'écrou du raccord rapide dans le sens antihoraire.

Vérification des fuites

Une vérification complète des fuites de gaz doit être effectuée sur le site d'installation en raison d'une mauvaise manipulation possible pendant l'expédition. Vérifier périodiquement la présence de fuites sur l'ensemble du système en suivant les instructions ci-dessous. Si l'odeur de gaz est détectée à tout moment, il faut immédiatement vérifier l'ensemble du système pour détecter les fuites.

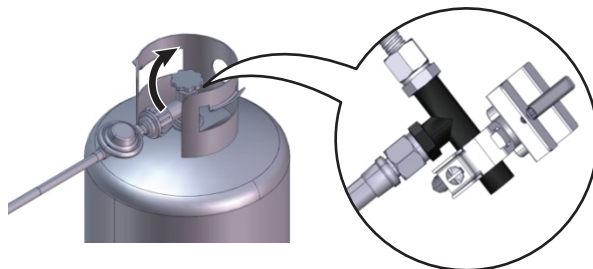
Avant l'essai

- ▶ Vérifier que tous les matériaux d'emballage ont été retirés du barbecue (y compris les sangles d'arrimage).
- ▶ **NE PAS FUMER PENDANT LES ESSAIS D'ÉTANCHÉITÉ. NE JAMAIS VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES DE GAZ À L'AIDE D'UNE FLAMME NUE.**
- ▶ Préparer une solution savonneuse en mélangeant une partie de détergent liquide et une partie d'eau. Un flacon pulvérisateur, une brosse ou un chiffon seront nécessaires pour appliquer la solution sur les joints. Pour l'essai d'étanchéité initial, s'assurer que la bonbonne de gaz propane liquéfié est remplie à 80 %.

Procédures d'essai d'étanchéité

1. S'assurer que les vannes de commande sont en position « O » (fermées).
2. Ouvrir l'arrivée de gaz.
3. Appliquer la solution savonneuse sur tous les raccords, depuis le régulateur de gaz propane liquéfié et la vanne d'alimentation jusqu'au raccordement du tuyau collecteur (le tuyau qui va aux brûleurs). Des bulles de savon apparaîtront en cas de fuite.

REMARQUE En cas de fuite, couper immédiatement l'alimentation en gaz et serrer les raccords qui fuient. Remettre le gaz en marche et revérifier. Si le gaz continue de s'échapper de l'un des raccords, couper l'alimentation en gaz et contacter le service à la clientèle au 1-800-913-8999.



REMARQUE Uniquement les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le barbecue. Une substitution annulerait la garantie. Ne pas utiliser le barbecue tant que toutes les connexions n'ont pas été vérifiées et ne fuient pas.

Vérification du débit de gaz

Chaque brûleur du barbecue est testé et réglé en usine avant l'expédition; toutefois, des variations dans l'alimentation en gaz locale peuvent rendre nécessaire le réglage des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent toujours être vérifiées visuellement.

Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointes jaunes, bruit excessif ou soulèvement. Si l'une de ces conditions existe, vérifier si les orifices de l'obturateur à air ou du brûleur sont obstrués par de la saleté, des toiles d'araignée ou d'autres débris. En cas de questions au sujet de la stabilité des flammes, communiquer avec le service à la clientèle au 1-800-913-8999.

REMARQUE Vérifier toujours l'absence de fuites après chaque changement de la bonbonne de gaz propane liquéfié.

REMARQUE Avant chaque utilisation, vérifier l'absence de fuites aux raccords. Il est pratique de garder un vaporisateur d'eau savonneuse près de la vanne d'arrêt de la conduite d'alimentation en gaz. Vaporiser tous les raccords. Des bulles indiquent des fuites.

Durée de la pile

Information sur la sécurité

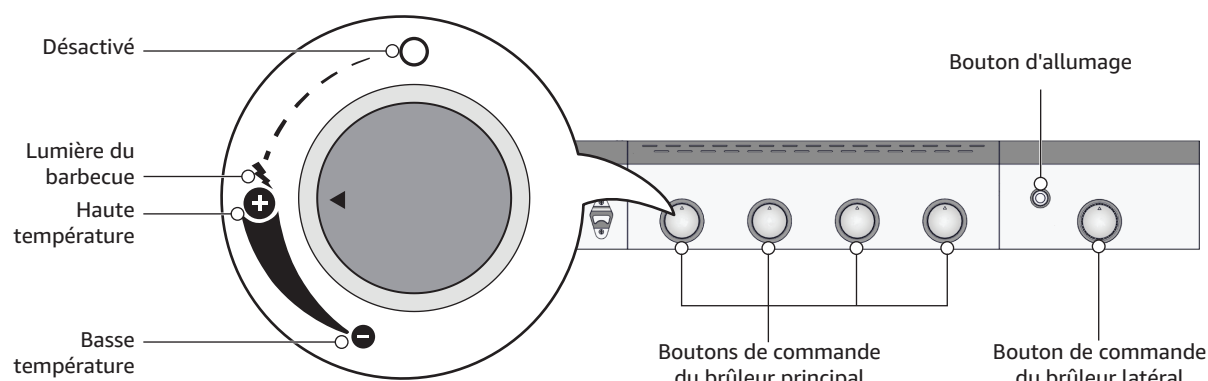
1. Lorsqu'elles sont utilisées correctement, les piles primaires constituent une source d'énergie portable sûre et fiable. Toutefois, une utilisation incorrecte ou abusive peut être source de fuite, d'incendie ou de rupture.
2. Toujours veiller à installer correctement les piles en respectant les marques « + » et « - » sur la pile et l'appareil. Les piles mal placées dans certains appareils peuvent être court-circuitées ou chargées. Cela pourrait causer une augmentation rapide de la température créant une ventilation, une fuite, une rupture et des blessures personnelles.
3. Toujours remplacer le jeu de piles en même temps et ne jamais mélanger des piles anciennes et nouvelles de différents types. Lorsque des piles de marque ou de type différents sont utilisées ensemble, ou que des piles neuves et anciennes sont utilisées ensemble, certaines piles peuvent être complètement déchargées en raison d'une différence de tension ou de capacité. Cela pourrait causer une ventilation, une fuite, une rupture et des blessures personnelles.
4. Entreposer les piles inutilisées dans leur emballage d'origine et à l'écart des objets métalliques. Les piles non emballées peuvent être mélangées avec des objets métalliques. Cela peut entraîner un court-circuit de la batterie, ce qui peut entraîner la mise à l'air libre, des fuites, des ruptures et des blessures; une des meilleures façons d'éviter cela est d'entreposer les piles inutilisées dans leur emballage d'origine.
5. Retirer rapidement les batteries déchargées de l'équipement afin d'éviter tout risque de fuite. Lorsque les batteries déchargées sont conservées dans l'équipement pendant une longue période, une fuite d'électrolyte peut endommager l'appareil ou causer des blessures.
6. Ne jamais jeter les piles dans le feu. Lorsque les batteries sont mises au rebut dans le feu, l'accumulation de chaleur peut causer une rupture et des blessures. Ne pas incinérer les batteries, sauf pour les éliminer dans un incinérateur contrôlé.
7. Ne pas essayer de recharger les piles primaires. Le fait d'essayer de charger une batterie non rechargeable (primaire) peut causer des gaz internes ou de la production de chaleur, ce qui peut entraîner des fuites, des ruptures et des blessures.
8. Ne jamais court-circuiter les batteries, car cela peut entraîner des températures élevées, des fuites ou des ruptures. Lorsque les bornes positives (+) et négatives (-) d'une pile sont en contact électrique, la pile devient court-circuitée. Cela pourrait causer une ventilation, une fuite, une rupture et des blessures personnelles.
9. Ne jamais chauffer les batteries pour les faire revivre. Cela pourrait causer une ventilation, une fuite, une rupture et des blessures personnelles.
10. Penser à éteindre les appareils après utilisation. Une pile qui a été partiellement ou complètement épuisée peut être plus encline à fuir qu'une pile inutilisée.
11. Ne jamais tenter de démonter, d'écraser, de perforer ou d'ouvrir les batteries. Cela pourrait causer une ventilation, une fuite, une rupture et des blessures personnelles.
12. Garder les piles hors de la portée des enfants, en particulier celles qui se trouvent dans les limites de la jauge d'ingestion, comme le montre la figure 1.
13. Consulter immédiatement un médecin si une cellule ou une batterie a été avalée. Contacter aussi le centre antipoison local.

Mode d'emploi

1. Acheter toujours la taille et la catégorie de batterie la plus adaptée à l'utilisation prévue.
2. Remplacer toutes les piles à la fois.
3. Nettoyer les contacts de la pile ainsi que ceux de l'appareil avant d'installer la pile.
4. S'assurer que les piles sont installées correctement au niveau de la polarité (+ et -).
5. Retirer les piles de l'équipement qui ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée.
6. Retirer rapidement les piles usagées.

Identification des pièces

Panneau de commandes



Avant l'utilisation du barbecue

Avant l'utilisation du barbecue, vérifier que :

- ▶ Il y a au moins 91,44 cm (36 po) d'espace entre les côtés et l'arrière du barbecue et les matériaux combustibles.
- ▶ Tout emballage interne a été retiré.
- ▶ Tous les boutons tournent librement.
- ▶ Les brûleurs sont serrés et installés correctement dans leurs emplacements.
- ▶ Le régulateur de pression est connecté et réglé. Pour raccorder le gaz au barbecue, utiliser le tuyau et le régulateur fournis (préréglés pour une colonne d'eau de 28 cm [11 po]).
- ▶ Le barbecue a été testé et qu'aucune fuite n'a été détectée. Toutes les instructions « Procédures d'essai d'étanchéité » à la page 31 ont été consultées.
- ▶ Les opérateurs connaissent l'emplacement de la vanne d'arrêt de l'alimentation en gaz.
- ▶ CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

⚠ AVERTISSEMENT AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA BONBONNE DE GAZ PROPANE LIQUÉFIÉ

- ▶ NE PAS entreposer de bonbonne de gaz propane liquéfié de rechange sous ou à proximité de l'appareil.
- ▶ NE JAMAIS remplir la bonbonne au-delà de 80 %.
- ▶ Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies avec précision, un incendie pourrait se produire pouvant causer la mort ou des blessures graves.

Utilisation du barbecue

Les boutons sont situés sur la partie inférieure centrale du panneau de commande. Chaque bouton est marqué sur le panneau de commande.

Le grillage nécessite une chaleur élevée pour être cuit et bien brunir. La plupart des aliments sont cuits à la température « + » pendant toute la durée de la cuisson. Toutefois, lors du grillage de gros morceaux de viande ou de volaille, il peut être nécessaire de baisser le feu après le brunissement initial. Cela permet de cuire les aliments à cœur sans brûler l'extérieur. Les aliments cuits pendant une longue période ou les aliments arrosés d'une marinade sucrée peuvent nécessiter un réglage de chaleur plus faible vers la fin du temps de cuisson.

REMARQUE : Le barbecue est conçu pour des performances optimales sans utiliser de pierres de lave ni des briquettes de quelque sorte que ce soit. La chaleur est diffusée par les réducteurs de flammes en acier inoxydable placés au-dessus de chaque brûleur.

REMARQUE Le gril chaud saisit la nourriture, scellant dans le jus. Plus le gril est bien préchauffé, plus la viande brunit rapidement et plus les marques de gril sont foncées.

REMARQUE NE PAS LAISSER LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE QUAND IL EST EN COURS D'UTILISATION.

Allumage du barbecue

⚠ AVERTISSEMENT Avant l'allumage

- ▶ Inspecter le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sous tension (« ON »). En cas de signe de coupures, d'abrasion ou d'usure excessive, il doit être remplacé avant d'être utilisé. Ne pas utiliser le barbecue si l'odeur de gaz est présente. N'utiliser que le régulateur de pression et l'ensemble de tuyaux fournis avec l'appareil. Ne jamais remplacer les régulateurs et les tuyaux fournis avec le barbecue. Si un remplacement est nécessaire, contacter le fabricant pour un remplacement approprié. Le remplacement doit être conforme à ce qui est spécifié dans le manuel.
- ▶ Garder toujours le visage et le corps le plus loin possible du brûleur lors de l'allumage.

⚠ ATTENTION

- ▶ Garder un vaporisateur d'eau savonneuse près de la vanne d'alimentation en gaz et vérifier les connexions avant chaque utilisation.
- ▶ Ne pas essayer d'allumer le barbecue si l'odeur de gaz est présente. Appeler le service à la clientèle au 1-800-913-8999.
- ▶ Chaque brûleur du barbecue est testé et réglé en usine avant l'expédition; toutefois, des variations dans l'alimentation en gaz locale peuvent rendre nécessaire des réglages mineurs.

Allumage des brûleurs

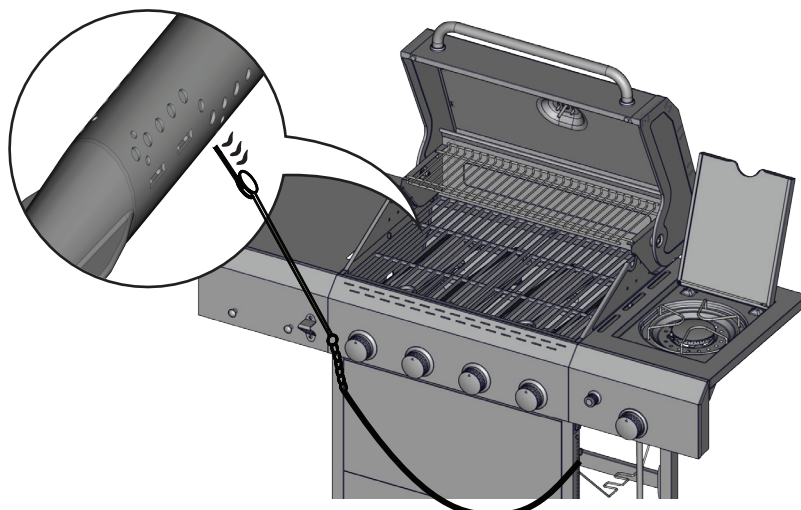
1. S'assurer que tous les boutons de commande sont éteints (OFF).
2. Ouvrir l'arrivée de gaz propane liquéfié de la bonbonne. Garder toujours le visage et le corps le plus loin possible du barbecue lors de l'allumage.
3. Enfoncer et tourner le bouton de commande du brûleur principal sur  (allumer), et en même temps, appuyer sur le bouton d'allumage électronique et le maintenir enfoncé pour allumer le brûleur principal. Une fois le brûleur principal allumé, relâcher le bouton d'allumage électronique.

REMARQUE Si le brûleur ne s'allume pas dans les trois à cinq secondes, tourner le bouton de commande sur Off (éteint), attendre cinq minutes pour que l'excédent de gaz s'évapore, puis essayer de nouveau.

Allumage avec des allumettes

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, il peut être allumé avec une allumette.

1. Avant d'utiliser une allumette, attendre cinq minutes après la dernière tentative pour laisser le gaz accumulé se dissiper.
2. Fixer une allumette à une extrémité de la tige d'allumage.
3. Allumer l'allumette.
4. En tenant la tige d'allumage, insérer l'allumette allumée juste à côté des orifices du brûleur.
5. Enfoncer et tourner le bouton de commande sur . Le brûleur doit s'allumer immédiatement.



⚠ ATTENTION

- ▶ Si les brûleurs s'éteignent pendant le fonctionnement, fermer l'alimentation en gaz à la source et fermer toutes les vannes de gaz. Ouvrir le couvercle et attendre cinq minutes avant d'essayer de rallumer (cela permet aux vapeurs de gaz accumulées de se dégager).
- ▶ En cas de feu de friture, fermer tous les brûleurs et laisser le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- ▶ NE JAMAIS tenter de déconnecter un quelconque joint de gaz alors que le barbecue est en cours d'utilisation. Comme avec tous les appareils électroménagers le soin et l'entretien appropriés permettront de le conserver dans un état impeccable et prolongera sa durée de vie. Ce barbecue au gaz n'est pas une exception.
- ▶ Ne pas fermer le couvercle du brûleur latéral quand le produit est en cours d'utilisation. Le couvercle du brûleur latéral devient chaud s'il est utilisé lorsque le couvercle est fermé.

Cuisson des aliments

⚠ AVERTISSEMENT Important : Avant l'allumage

NE PAS LAISSER LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE QUAND IL EST EN COURS D'UTILISATION.

Préchauffage

Certains aliments doivent être préchauffés, selon le type d'aliments et la température de cuisson. Lors du préchauffage du barbecue :

- ▶ Garder le couvercle fermé pendant le préchauffage.
- ▶ Pour cuire à une haute température, préchauffer le barbecue pendant cinq minutes. Pour cuire à une température plus basse, préchauffer le barbecue pendant deux à trois minutes.

Cuisson directe et indirecte

Les aliments peuvent être cuits directement ou indirectement. La cuisson directe consiste à placer les aliments directement au-dessus de la chaleur. La cuisson indirecte consiste à placer les aliments entre les brûleurs.

- ▶ Cuisson directe : À utiliser pour préchauffer, saisir et pour les aliments qui cuisent rapidement. Saisir les viandes pour les garder humides et tendres. Certaines viandes, comme le steak, peuvent être saisies en premier, en utilisant la cuisson directe, et finies en utilisant la cuisson indirecte. S'assurer de surveiller attentivement les aliments en cas de cuisson directe pour éviter de trop cuire.
- ▶ Cuisson indirecte : Utiliser cette méthode pour les aliments, comme les coupes épaisses de viande, qui prennent plus de temps à cuire ou pour les aliments délicats, comme le poisson, qui peuvent facilement sécher. La cuisson indirecte est idéale pour les aliments cuits dans du papier d'aluminium ou dans une rôtissoire. Éviter de placer des aliments directement sur un brûleur.

Conseils pour griller

Tenir compte de ces conseils lors de la cuisson de la viande sur le barbecue :

- ▶ Faire décongeler les viandes pendant la nuit dans le réfrigérateur (plutôt qu'au four à micro-ondes) pour obtenir un morceau de viande plus juteux.
- ▶ Le temps de cuisson dépend du type de viande, de la taille et de la forme de la coupe, de la température de la viande au début de la cuisson et du degré de cuisson souhaité.
 - ▶ Utiliser une température élevée pour un réchauffement rapide, pour saisir les steaks et les côtelettes, et pour griller.
 - ▶ Utiliser une basse température pour tous les rôtis, la cuisson, et lors de la cuisson des coupes très maigres comme le poisson.
 - ▶ Il est possible de cuire la volaille et les gros morceaux de viande lentement à la perfection d'un côté de la grille par la chaleur indirecte du brûleur de l'autre côté. Cela permet de cuire les aliments sans qu'aucune flamme directe ne les touche, ce qui réduit les flambées de graisse et de jus qui coulent.

REMARQUE Les températures de cuisson varient en fonction de la température extérieure et du vent.

- ▶ La cuisson de la viande, qu'elle soit saignante, à point ou bien cuite, dépend en grande partie de l'épaisseur de la coupe.
- ▶ Toujours préchauffer le barbecue avant de mettre de la nourriture dessus.
- ▶ Supprimer l'excès de graisse de la viande avant la cuisson. Pour éviter que les steaks ou les côtelettes ne se recroquevillent pendant la cuisson, inciser le gras sur les bords à 50,8 mm (2 po) d'intervalle.
- ▶ Placer des morceaux d'aliments de taille similaire ensemble pour une cuisson plus uniforme.
- ▶ Surveiller la nourriture de près pour éviter de trop cuire, de brûler ou de sécher la nourriture.
- ▶ Laisser plus de temps pour cuire les gros morceaux de viande.
- ▶ Si plus de nourriture est placée sur le barbecue, plus il faudra de temps pour tout cuire.
- ▶ Utiliser une spatule plutôt qu'une fourchette pour retourner les aliments sur le barbecue, car une spatule ne percera pas la viande et ne laissera pas les jus s'écouler.

- ▶ Utiliser une minuterie pour éviter de trop cuire les aliments.
- ▶ Appliquer une fine couche d'huile de cuisson sur la grille avant le préchauffage pour éviter que les aliments se collent à la grille.
- ▶ Pour les viandes les plus juteuses, ajouter l'assaisonnement ou le sel après la fin de la cuisson de chaque côté et ne retourner la viande qu'une seule fois (les jus sont perdus lorsque la viande est retournée plusieurs fois). Tourner la viande juste après que les jus commencent à bouillonner à la surface.
- ▶ Suivre les temps de cuisson recommandés, les réglages de chaleur et les instructions spéciales du « Tableau du barbecue » à la page 37 pour des instructions plus détaillées.

Tableau du barbecue

Aliment	Poids/épaisseur	Température de cuisson	Temps approximatif	Directives particulières/conseils
Légumes				Trancher. Préparer avec du beurre ou de la margarine. Les envelopper dans du papier d'aluminium résistant. Faire griller, tourner de temps en temps.
Betteraves fraîches Carottes Navets		À point	12 à 20 minutes	Faire griller, tourner une fois Enduire éventuellement avec du beurre fondu ou de la margarine.
Oignon	Tranches de 1,3 mm (1/2 po)	À point	8 à 20 minutes	Assaisonner avec de la sauce italienne, du beurre ou de la margarine.
Pommes de terre (patate douce et blanche)	Total de 170 à 226 g (6 à 8 po)	Moyenne à élevée	40 à 60 minutes 45 à 60 minutes	Les envelopper individuellement dans du papier d'aluminium résistant. Faire griller, tourner de temps en temps.
Asperges congelés Petits pois Haricots verts Choux		À point	15 à 30 minutes	Préparer avec du beurre ou de la margarine. Les envelopper dans du papier d'aluminium résistant. Faire griller, tourner de temps en temps.
Frites		À point	15 à 30 minutes	En disposer dans un plat avec une feuille d'aluminium. Faire griller, tourner de temps en temps.
Viandes (bœuf et hamburger)	1 à 2 cm (1/2 à 3/4 po)	À point	10 à 18 minutes	Faire griller, tourner une fois quand les jus montent à la surface. Ne pas laisser les hamburgers sans surveillance, car une poussée pourrait se produire rapidement. Cuire à une température interne de 71 °C (160 °F).
Filets (saignants)		Élevée	8 à 14 minutes	Dégraisser les bords. Faire griller, tourner une fois.
Filets (à point)	1,3 cm (1/2 po) 2,5 cm (1 po) 2,5 à 3,8 cm (1 1/2 po)	Haute, moyenne à élevée	11 à 18 minutes 12 à 22 minutes 16 à 27 minutes	
Filets (bien cuits)	2,5 cm (1 po) 2,5 à 3,8 cm (1 1/2 po)	À point À point	18 à 30 minutes 16 à 35 minutes	
Côtes d'agneau et steaks (Saignant)	2,5 cm (1 po) 2,5 à 3,8 cm (1 1/2 po)	Moyenne à élevée	10 à 15 minutes 14 à 18 minutes	Dégraisser les bords. Faire griller, tourner une fois.
Côtes d'agneau et steaks (à point)	2,5 cm (1 po) 2,5 à 3,8 cm (1 1/2 po)	Moyenne à élevée	13 à 20 minutes 18 à 25 minutes	

Aliment	Poids/épaisseur	Température de cuisson	Temps approximatif	Directives particulières/conseils
Côtes de porc (à point)	2,5 cm (1 po)	À point	20 à 30 minutes	Dégraisser les bords. Faire griller, tourner une fois. Cuire à la cuisson désirée.
Côtes de porc (bien cuit)	2,5 à 3,8 cm (1 1/2 po)	À point	30 à 40 minutes	
Côtes levées de dos		À point	30 à 40 minutes	Faire griller, tourner de temps en temps. Pendant les dernières minutes, badigeonner de sauce barbecue. Tourner plusieurs fois.
Tranches de jambon (précuites)	Tranches de 2,5 cm (1 po)	Élevée	4 à 8 minutes	Dégraisser les bords. Faire griller, tourner une fois.
Hot dogs		Basse	5 à 10 minutes	Faire une entaille dans la peau. Faire griller, tourner une fois.
Volailles	900 à 1 400 g (2 à 3 lb)	Basse ou moyenne	Jusqu'à 1 heure	Placer la peau tournée vers le haut. Griller, en tournant et en badigeonnant fréquemment de beurre fondu, de margarine, d'huile ou de marinade.
Poitrines (bien cuites)		À point	30 à 45 minutes	Laisser mariner comme désiré.
Poisson et fruits de mer Flétan Saumon Espadon	2 à 2,5 cm (3/4 à 1 po)	Moyenne à élevée	8 à 15 minutes	Faire griller, tourner une fois. Enduire avec du beurre fondu, de la margarine ou de l'huile pour le garder humide.
Barbotte entière Truite arc-en-ciel	113 à 226 g (4 à 8 oz)	Moyenne à élevée	12 à 20 minutes	Faire griller, tourner une fois. Enduire avec du beurre fondu, de la margarine ou de l'huile. Enduire avec du beurre fondu et du jus de citron.

Recettes

Saumon au barbecue

- 2 grandes tranches de saumon
- 2 c. à soupe d'huile
- Sel et poivre
- 57 g (2 oz) de fines tranches de bacon
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Une pincée de persil
- Des quartiers de citron

Préchauffer le barbecue. Enduire les steaks avec de l'huile et assaisonner avec du sel et du poivre. Les placer sur le barbecue et les faire cuire pendant 10 minutes, en les retournant à mi-cuisson.

Pendant ce temps, faire frire le bacon dans une poêle sur le brûleur latéral. Égoutter sur des serviettes en papier. Dans une petite poêle, faire fondre le beurre en veillant à ne pas le décolorer. Disposer le poisson et le bacon sur des assiettes de service. Verser le beurre dessus et asperger avec du jus de citron. Garnir avec des brins de persil et des quartiers de citron.

Servir avec des pommes de terre bouillies au beurre et saupoudrées de persil haché et une salade de laitue croquante.

REMARQUE Remplacer le saumon par de la barbotte, du flétan ou de la morue.

Maïs au chili

- 6 épis de maïs moyens, pelés
- 3 c. de soupe de beurre ou de margarine, fondue
- Soupçon de cumin moulu
- Soupçon de coriandre moulu

Environ ½ heure avant la cuisson, ajouter le beurre au maïs. Placer chaque épi de maïs sur une feuille de papier d'aluminium. Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients. Badigeonner chaque épi avec 1-½ c. à thé de mélange de beurre. Fermer la feuille et replier les extrémités pour sceller. Les placer sur le barbecue. Faire cuire de 10 à 12 minutes en les tournant de temps à autre ou jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment cuits.

Côtes de porc

- 4 côtes de porc
- 1 gros oignon, pelé et râpé
- 2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre
- 2 c. à soupe d'huile
- ½ c. à thé de poudre de moutarde
- 2 c à thé de sauce Worcestershire
- ½ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à thé de sucre
- ½ c. à thé de paprika
- 1 gousse d'ail

Mélanger tous les ingrédients sauf les côtes de porc. Verser sur les côtes et laisser mariner pendant une heure dans un endroit frais. Allumer le barbecue et chauffer pendant 10 minutes.

Griller les côtes de porc en les badigeonnant de marinade de temps à autre. Servir avec une salade mixte, assaisonnée d'une vinaigrette parfumée à l'aneth frais.

Tournedos au barbecue

Capacité de 4 à 6 portions

- 1 lb de bavette, entaillée
- ¾ c. de sauce italienne
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- ½ c. à thé de moutarde sèche
- ¼ c. à thé de thym, écrasé
- 1 oignon moyen, en tranches
- 2 c. à soupe de beurre, fondu

Mélanger la sauce italienne, la sauce Worcestershire, la moutarde sèche et le thym. Ajouter l'oignon au mélange et y faire mariner la bavette. Réfrigérer pendant au moins 4 heures ou toute la nuit.

Retirer le steak et faire griller sur le barbecue préchauffé pendant 5 à 7 minutes de chaque côté, en arrosant fréquemment avec la marinade. Pendant ce temps, faire revenir les oignons de la marinade dans le beurre dans une poêle sur le brûleur latéral pendant 3 minutes. Pour servir, couper le steak en diagonale en fines tranches, parsemer les oignons sur le dessus. Garnir de brochettes de légumes.

Pommes de terre au fromage au barbecue

- 1 ½ tasse de fromage de cheddar râpé
- 1 boîte (304,8 g [10 3 oz]) de crème condensée de soupe de champignon
- ⅓ de tasse de lait
- 2 c. à soupe de sauce barbecue
- ¼ c. à thé d'origan
- ¼ c. à thé de sel
- ⅛ de c. à thé de poivre
- 4 tasses de pommes de terre finement tranchées (4 pommes de terre de taille moyenne)

Préchauffer le barbecue. Mélanger le fromage, la soupe condensée, le lait, la sauce barbecue, l'origan, le sel et le poivre dans un large récipient pour mélanger. Remuer les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Disposer dans un plat de cuisson rectangulaire 1,42 l (1-1/2 quart) bien beurré. Couvrir le plat avec du papier d'aluminium.

Les faire cuire couvertes 25 minutes à feu moyen avec le couvercle du barbecue fermé. Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson 15 minutes de plus ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Kébabs de légumes

- ▮ 3 courgettes de taille moyenne
- ▮ 12 champignons frais
- ▮ 12 tomates cerise
- ▮ Fromage parmesan râpé

Faire blanchir les courgettes entières pendant 5 minutes sur le brûleur latéral ou jusqu'à tendreté. Égoutter et couper en tranches de 1,27 cm (1/2 po).

Insérer les courgettes, les tomates et les champignons alternativement sur chacune des six brochettes. Badigeonner de marinade à base de vinaigrette italienne, de sauce Worcestershire, de moutarde et de thym. Faire griller pendant 5 à 7 minutes en tournant et en badigeonnant occasionnellement. Saupoudrer généreusement avec du fromage parmesan.

Fajitas

- ▮ 680 g (1 1/2 lb) de bavette ou de poitrine de poulet avec les os
- ▮ 1/4 c. à thé de poudre d'ail
- ▮ 2 c. à soupe d'huile
- ▮ 1/2 c. à thé de poivre
- ▮ 1/2 tasse de jus de citron vert
- ▮ 1/4 c. à thé d'origan
- ▮ 1/2 c. à thé de sel
- ▮ 1/4 c. à thé de cumin
- ▮ 1/2 c. à thé de sel au céleri
- ▮ Tortillas; citron
- ▮ Garnitures supplémentaires (au choix)

Pilonner la bavette pour obtenir une épaisseur de 0,6 cm (1/4 po) ou aplatir les poitrines de poulet. Dans un sac de plastique, mélanger l'huile le jus de citron vert et les assaisonnements. Ajouter la viande et secouer le sac pour enduire la viande. Réfrigérer pendant toute la nuit ou au moins 6 à 8 heures.

Envelopper les tortillas dans du papier d'aluminium. Retirer la viande de la marinade. Faire griller sur le barbecue préchauffé pendant 5 à 8 minutes de chaque côté. Pendant que la viande cuit, faire chauffer les tortillas sur le barbecue. Couper la viande dans le sens du grain en fines tranches. Placer sur un plat chaud. Presser du jus de citron dessus. Envelopper la viande et l'une des garnitures suivantes dans les tortillas : tomates hachées, guacamole, crème sûre ou sauce pour taco.

Caviar d'aubergine

- ▮ 1 grosse aubergine
- ▮ 2 c. à soupe d'oignon finement haché
- ▮ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ▮ 1/2 gousse d'ail émincée
- ▮ 2 c. à soupe de vinaigre de vin
- ▮ 1 tomate moyenne, sel et poivre hachés

Faire rôtir les aubergines sur le gril à feu moyen, en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Cela peut prendre 30 minutes. Retirer du barbecue et laisser refroidir pour la manipulation. Enlever la peau et couper l'aubergine en petits morceaux. Ajouter tous les assaisonnements. Réfrigérer et servir sur des toasts.

Entretien du barbecue

Nettoyage du barbecue

Acier inoxydable

- Utiliser toujours la procédure de nettoyage la plus douce en premier, en frottant dans le sens du grain.
- Ne pas utiliser de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.
- Pour retoucher les rayures visibles dans l'acier inoxydable, poncer très légèrement avec du papier émeri sec 100 dans le sens du grain.
- Les taches de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces de l'acier inoxydable et cuire sur la surface et donner l'apparence de rouille. Pour les retirer, utiliser un tampon abrasif doux en combinaison avec un nettoyant en acier inoxydable.

Grilles du barbecue

Pour faciliter le nettoyage, frotter les grilles immédiatement après la cuisson et après avoir éteint la flamme. Si le barbecue est laissé refroidir avant le nettoyage, celui-ci sera plus difficile.

Tremper une brosse à barbecue en poils de laiton dans l'eau et frotter la grille chaude. Tremper fréquemment la brosse dans le bol d'eau. La vapeur, créée lorsque l'eau entre en contact avec le barbecue chaud, facilite le processus de nettoyage en ramollissant les particules alimentaires.

⚠ AVERTISSEMENT

- Porter un gant de barbecue pour protéger la main de la chaleur et de la vapeur.
- S'assurer que l'alimentation en gaz et les boutons de commande sont éteints.
- S'assurer que les grilles sont refroidies avant de les retirer.

Brûleurs du barbecue

Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un brûleur, car il doit être correctement centré sur l'orifice avant toute tentative de rallumage du barbecue. La fréquence du nettoyage dépendra de la fréquence à laquelle le barbecue est utilisé.

S'assurer que l'alimentation en gaz et les boutons de commande sont éteints et que la grille est refroidie.

- Nettoyer l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique.
- Nettoyer les dépôts tenaces avec un grattoir métallique.
- Nettoyer les ports bouchés avec un trombone redressé. Ne jamais utiliser un cure-dent en bois car il peut se briser et obstruer le port. Vérifier si des insectes ou d'autres obstructions bloquent le flux de gaz dans le brûleur et, si c'est le cas, appeler le service clientèle au 1-800-913-8999.

Plateau de récupération de la graisse

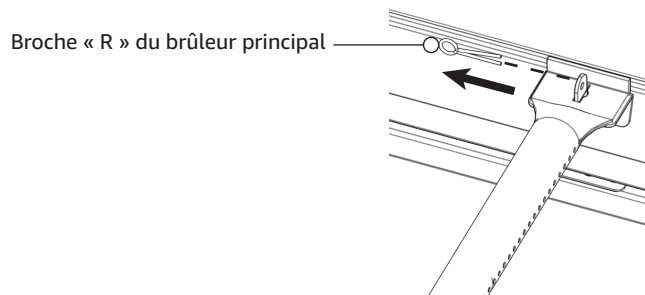
- Le plateau de récupération de la graisse doit être périodiquement vidé, essuyé et lavé avec un détergent doux et une solution d'eau chaude.
- Une petite quantité de sable peut être placée au fond du plateau de récupération de la graisse pour absorber celle-ci.
- Vérifier souvent le plateau de récupération de la graisse. Ne pas laisser l'excès de graisse s'accumuler et déborder du plateau de récupération.

Remplacement du brûleur principal

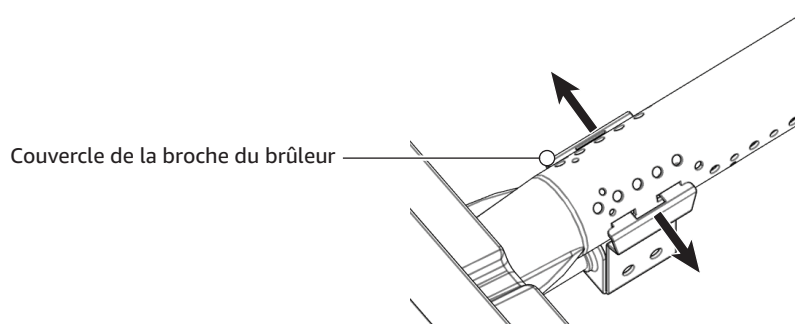
⚠ AVERTISSEMENT

S'il est souhaité de remplacer un brûleur principal, nous recommandons fortement d'embaucher un technicien qualifié pour le remplacer. Il faut comprendre que notre société ne pourra en aucun cas être tenue responsable de blessures de personnes, ou de dommages qui pourraient se produire en cas d'un montage inapproprié du brûleur.

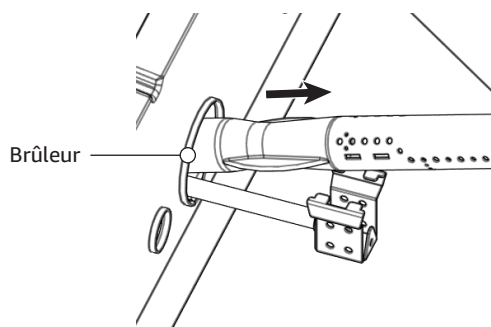
1. Retirer la broche « R » du brûleur principal sur la paroi arrière du châssis du barbecue à l'aide d'une pince à bec effilé.



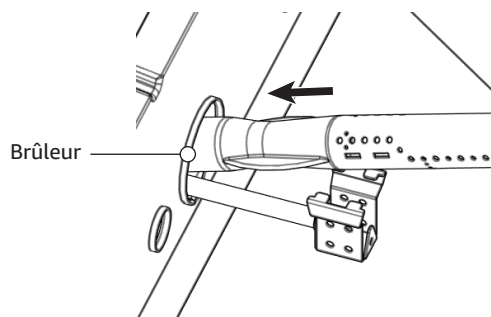
2. Utiliser un tournevis plat pour retirer le couvercle de la broche du brûleur.



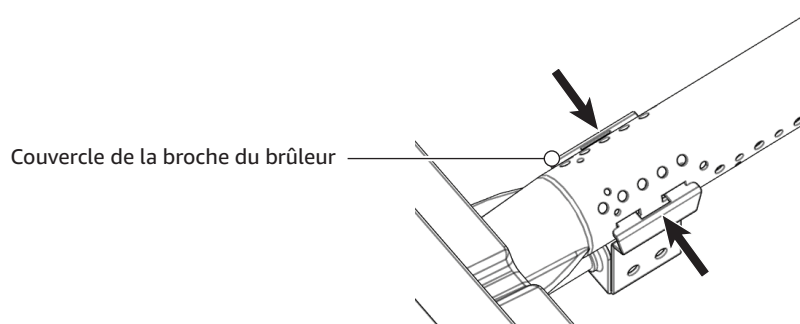
3. Retirer le brûleur sur la paroi avant de la boîte à feu.



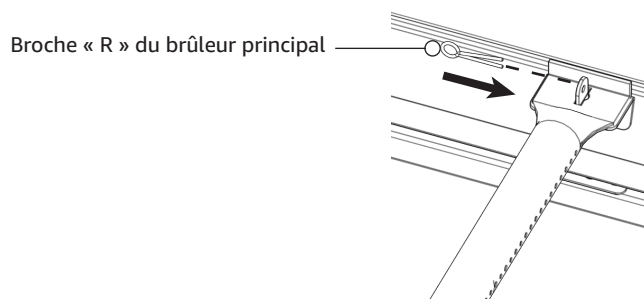
4. Insérer le nouveau brûleur dans l'orifice.



5. Fixer le couvercle de la broche du brûleur sur le brûleur, en s'assurant que l'orifice du brûleur est dirigé vers l'orifice.



6. Fixer le brûleur principal sur la paroi arrière de la boîte à feu à l'aide de la broche « R ».



⚠ ATTENTION

- ▶ Maintenir la zone de cuisson extérieure propre et à l'écart de tous matériaux combustibles, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- ▶ Ne pas obstruer le flux de combustion ni l'air de ventilation.
- ▶ Garder les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bonbonne exemptes de débris.

Recherche d'araignées et d'insectes

Vérifier et nettoyer périodiquement le brûleur et les tubes venturi à la recherche d'insectes et de nids d'insectes. Un tube de brûleur bouché peut être à l'origine d'un feu derrière le barbecue et est la cause la plus fréquente de retours de flamme.

Pour diminuer les possibilités d'un retour de flamme, nettoyer les tubes des brûleurs :

- ▶ avant de monter le barbecue;
- ▶ au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne (lorsque les araignées sont les plus actives);
- ▶ si le barbecue n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.

Inspecter les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après l'un des événements suivants :

- ▶ odeur de gaz et les flammes du brûleur qui apparaissent en jaune;
- ▶ le barbecue n'atteint pas la température;
- ▶ le barbecue chauffe inégalement;
- ▶ les brûleurs émettent des bruits.

Rangement du barbecue

- ▶ Si l'appareil n'est pas utilisé, la bonbonne de gaz doit être déconnectée.
- ▶ Placer un capuchon anti-poussière sur la sortie du clapet de la bonbonne chaque fois qu'elle n'est pas utilisée. Installer uniquement le type de capuchon anti-poussière sur la sortie du clapet de la bonbonne qui est fournie avec le clapet de la bonbonne. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent causer des fuites de propane.
- ▶ Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, la bonbonne de gaz propane liquéfié doit être déconnectée et retirée du barbecue. Les bonbonnes de gaz propane liquéfié doivent être rangées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de la portée des enfants.

ATTENTION

- ▶ Si les brûleurs s'éteignent pendant le fonctionnement, fermer l'alimentation en gaz à la source et fermer toutes les vannes de gaz. Ouvrir le couvercle et attendre cinq minutes avant d'essayer de rallumer (cela permet aux vapeurs de gaz accumulées de se dégager).
- ▶ En cas d'incendie de graisse, fermer l'alimentation en gaz à la source, éteindre tous les brûleurs et laisser le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- ▶ NE JAMAIS tenter de déconnecter un quelconque joint de gaz alors que le barbecue est en cours d'utilisation. Comme avec tous les appareils électroménagers le soin et l'entretien appropriés permettront de le conserver dans un état impeccable et prolongera sa durée de vie. Ce barbecue à gaz n'est pas une exception.
- ▶ Ne pas fermer le couvercle du brûleur latéral quand le produit est en cours d'utilisation. Le couvercle du brûleur latéral devient chaud s'il est utilisé lorsque le couvercle est fermé.

Problèmes et solutions

Si le barbecue ne fonctionne pas correctement, essayer les solutions suivantes.

REMARQUE

Pour plus de FAQ et d'informations, aller sur le site www.amazon.com/dp/B0B8QV3MS2

Problème

Malgré des tentatives d'allumage du barbecue, il ne s'allume pas immédiatement.

Solutions

- ▶ Vérifier que la bonbonne de gaz propane liquéfié n'est pas vide.
- ▶ S'assurer d'avoir une étincelle lors de la tentative d'allumage du brûleur. En l'absence d'étincelle, s'assurer que la batterie est correctement installée.
- ▶ Vérifier que le câble est branché sur l'ensemble électrode.
- ▶ Nettoyer les fils ou l'électrode avec de l'alcool et un tampon propre. Essuyer avec un chiffon propre.
- ▶ Vérifier si les autres brûleurs fonctionnent. Si oui, vérifier l'orifice de gaz sur le brûleur défectueux pour une obstruction.

Problème

Le régulateur fait du bruit.

Solutions

- ▶ Le tuyau de ventilation du régulateur est peut-être bouché ou le régulateur est peut-être défectueux. Vérifier que l'orifice de ventilation du régulateur n'est pas obstrué. Vider l'orifice et fermer les vannes de contrôle du gaz. Attendre 10 minutes, puis essayer de nouveau.
- ▶ Vérifier les flammes pour un bon rendement. Si les flammes ne sont pas correctes, remplacer le régulateur.

Problème

Le barbecue chauffe uniquement à 93 à 149 °C (200 à 300 °F)

Solutions

- ▶ S'assurer que le tuyau n'est pas plié ou tordu.
- ▶ S'assurer que la zone du barbecue ne comporte pas de poussière.
- ▶ Vérifier que les brûleurs et les orifices sont propres.
- ▶ S'assurer qu'une alimentation en gaz adéquate est disponible.
- ▶ Vérifier l'absence d'araignées et d'insectes.
- ▶ Le régulateur dispose d'un dispositif de sécurité qui limite le débit de gaz en cas de fuite. Ce dispositif de sécurité peut être déclenché sans fuite de gaz. Pour réinitialiser le dispositif de sécurité, éteindre tous les brûleurs et fermer le clapet de la bonbonne de gaz propane liquéfié. Déconnecter le régulateur de la bonbonne de gaz propane liquéfié et attendre une minute. Reconnecter le régulateur à la bonbonne de gaz propane liquéfié et ouvrir délicatement le clapet de la bonbonne de gaz propane liquéfié jusqu'à ce que celui-ci soit entièrement ouvert. Allumer tous les brûleurs et observer la température.

Problème

Le préchauffage du barbecue prend beaucoup de temps.

Solutions

- Le préchauffage normalement à 260 à 316 °C (500 à 600 °F), prend environ 10 à 15 min. Le temps froid et le vent peuvent affecter le temps de préchauffage.
- En cas d'utilisation de pierres de lave ou de briquettes, cela peut augmenter le temps de préchauffage et la température maximale. Ne pas utiliser de pierres de lave ni de briquettes.

Problème

Les flammes des brûleurs ne sont pas d'un bleu léger.

Solutions

- Trop ou pas assez d'air pour la flamme.
- L'altitude est la principale cause, mais le temps froid peut avoir une incidence sur le mélange. Un réglage du brûleur peut être nécessaire.
- Le barbecue est dans un endroit venteux.
- Vérifier l'absence d'araignées et d'insectes.
- Appeler le Service à la clientèle au 1-800-913-8999, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h (HNP).

Problème

Le couvercle de large taille ne convient pas au barbecue.

Solutions

- Le couvercle peut être incorrect pour le barbecue. Il pourrait aussi s'agir d'un ajustement serré.
- S'assurer que le couvercle est de la longueur correcte pour le barbecue. Le mesurer de la gauche vers la droite. Le comparer avec la mesure du barbecue.
- Comparer l'emplacement et la taille de la partie hotte du couvercle au barbecue.
- Étaler le couvercle et le laisser se détendre, de préférence en plein soleil ou dans une pièce chaude.
- Pour les grils avec une tablette latérale, tordre le couvercle comme une chaussette, et le mettre de gauche à droite.

Commande de pièces de rechange

Pour s'assurer d'obtenir la ou les pièces de rechange appropriées pour ce barbecue au gaz, consulter « [Détermination des références des pièces de rechange](#) » à la page 46. Les informations suivantes sont nécessaires pour assurer l'obtention de la bonne pièce. Noter que les frais d'expédition et de livraison des pièces de rechange seront en sus.

- Numéro de modèle du barbecue au gaz (voir l'autocollant sur le barbecue).
- Référence de la pièce de rechange nécessaire. Voir « [Détermination des références des pièces de rechange](#) » à la page 46.
- Description de la pièce de rechange nécessaire.
- Quantité de pièces nécessaires.

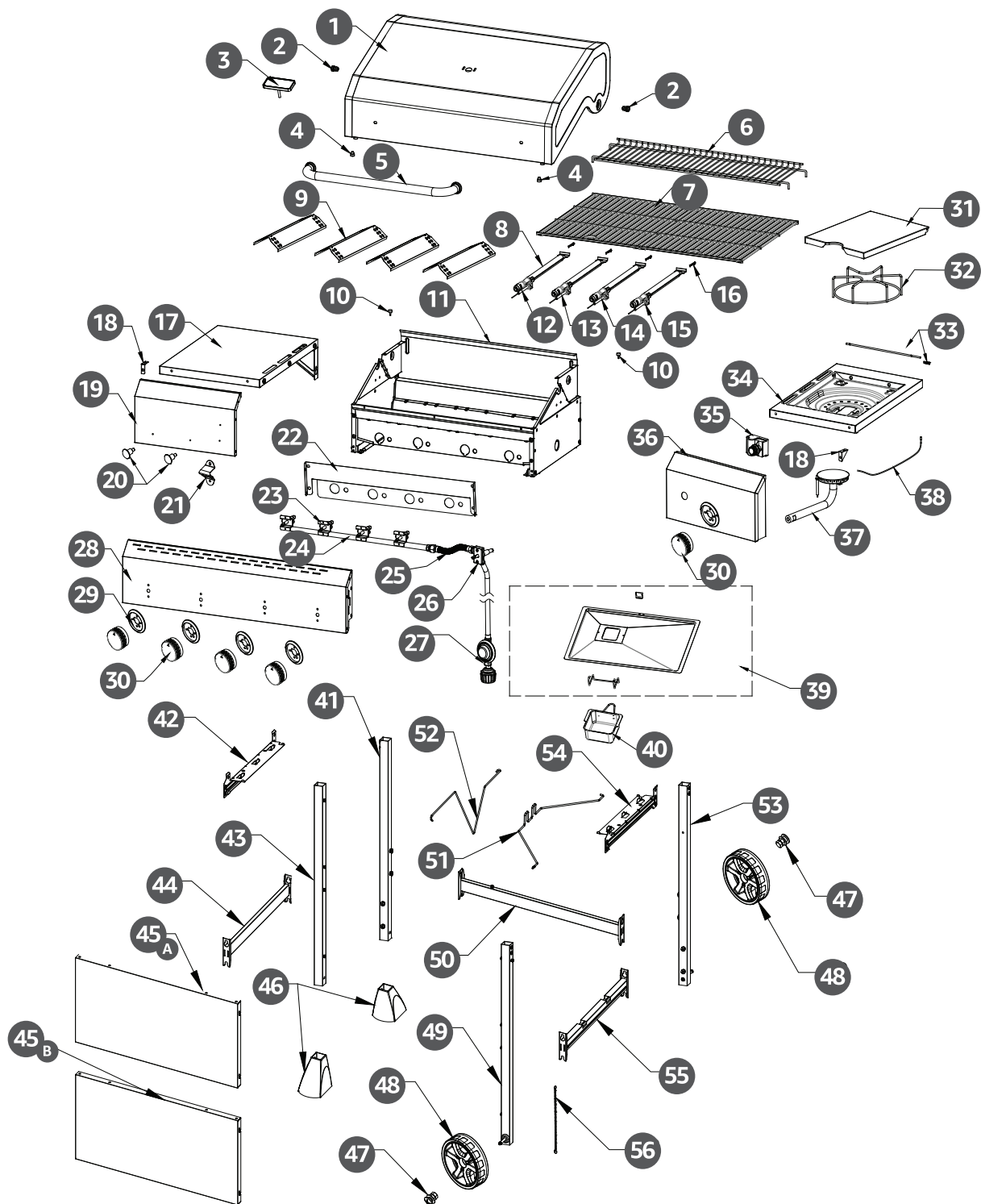
Pour obtenir des pièces de rechange, communiquer avec notre service à la clientèle au 1-800-913-8999.

REMARQUE

IMPORTANT : Utiliser uniquement les pièces autorisées en usine. L'utilisation de toute pièce non autorisée en usine peut être dangereuse. Cela annulerait également la garantie. Conserver ce manuel d'utilisation pour une référence pratique et pour commander des pièces de rechange.

Détermination des références des pièces de rechange

Utiliser ce diagramme et cette liste pour déterminer la référence et la description de la pièce à remplacer. Les numéros d'étiquette utilisés pour l'assemblage sont différents de ceux des pièces de rechange.



N° de pièce	Description	Couverture de la garantie	Quantité
1	Couvercle principal	1 an	1
2	Vis du couvercle principal	1 an	2
3	Indicateur de température	1 an	1
4	Tampon de hotte A	1 an	2
5	Poignée du couvercle principal	1 an	1
6	Grille de chauffage	1 an	1
7	Surface de cuisson	1 an	2
8	Brûleur principal	5 ans	4
9	Réducteur de flamme	1 an	4
10	Tampon de hotte B	1 an	2
11	Bol du brûleur principal	Non remplaçable	1
12	Câble A d'allumage du brûleur principal	1 an	1
13	Câble B d'allumage du brûleur principal	1 an	1
14	Câble C d'allumage du brûleur principal	1 an	1
15	Câble D d'allumage du brûleur principal	1 an	1
16	Broche de brûleur	1 an	4
17	Tablette latérale, gauche	1 an	1
18	Support pour la tablette latérale en triangle	1 an	2
19	Panneau de commandes de la tablette latérale, gauche	1 an	1
20	Crochets d'outil	1 an	2
21	Ouvre-bouteille	1 an	1
22	Bouclier thermique du panneau de commandes	1 an	1
23	Clapet à gaz principal	1 an	4
24	Collecteur principal	1 an	1
25	Tuyau de gaz flexible du brûleur latéral	1 an	1
26	Clapet à gaz du brûleur latéral	1 an	1
27	Régulateur de gaz propane liquéfié avec tuyau	1 an	1
28	Panneau de commande principal	1 an	1
29	Cadran du bouton de commande	1 an	4
30	Commande de contrôle	1 an	5
31	Couvercle du brûleur latéral	1 an	1
31	Surface de cuisson du brûleur latéral	1 an	1
33	Tige charnière du couvercle du brûleur latéral	1 an	1
34	Montage du bol du brûleur latéral	1 an	1
35	Module de l'allumeur à impulsion	1 an	1
36	Panneau de commandes du brûleur latéral	1 an	1
37	Brûleur latéral	1 an	1
38	Câble d'allumage du brûleur latéral	1 an	1
39	Ensemble du plateau de récupération de la graisse	1 an	1
40	Plateau de récupération de la graisse	1 an	1
41	Pied du chariot arrière, gauche	1 an	1
39	Bâti supérieur du chariot, gauche	1 an	1
43	Pied du chariot avant, gauche	1 an	1
44	Bâti inférieur du chariot, gauche	1 an	1
45	Panneau avant du chariot	1 an	1
46	Insert de roulette du chariot	1 an	2
47	Montage de la vis de la roue	1 an	2
45	Roulette	1 an	2
48	Pied du chariot avant, droit	1 an	1

N° de pièce	Description	Couverture de la garantie	Quantité
50	Châssis du chariot arrière	1 an	1
50	Câble de la bonbonne	1 an	1
51	Câble de la deuxième bonbonne	1 an	1
53	Pied du chariot arrière, droit	1 an	1
54	Bâti supérieur du chariot, droite	1 an	1
55	Bâti inférieur du chariot, droite	1 an	1
54	Baguette d'éclairage	1 an	1

Caractéristiques

Zone de cuisson	Total de 38 cm ² (590 po ²)
Dimensions de la surface de cuisson (L × l)	62,2 × 43,8 cm (24,5 × 17,25 po)
Poids net	28,2 kg (62,2 lb)
Dimensions H × L × l	118,5 × 132 × 60,8 cm (46,7 × 52 × 23,9 po)
Matériaux de la grille	Fonte
Type de gaz	Gaz propane liquéfié
Sortie BTU	52 000 BTU/h au total (principal : 4 x 10 000 BTU/h chacun, latéral : 12 000 BTU/h)
Nombre de brûleurs	4 principaux, 1 latéral
Type d'allumage	Électronique
Température maximale	Environ 301,2 °C (574,2 °F)

Rétroaction et assistance

En cas de besoin d'aide pour un produit de la marque Basics d'Amazon, se référer au site Web ou au numéro de téléphone ci-dessous.

 amazon.com/gp/help/customer/contact-us

Aller sur le site www.amazon.com/dp/B0B8QV3MS2 pour le manuel de montage, les problèmes et solutions, entre autres.

 1 877 485-0385

Contenido

Instrucciones de seguridad	50
Uso de la pila	56
Identificación de piezas.....	57
Antes de usar la barbacoa.....	57
Cuidado de la barbacoa.....	65
Resolución de problemas.....	68
Al intentar encender mi barbacoa, no se enciende inmediatamente.....	68
El regulador hace ruido.....	68
La barbacoa sólo se calienta hasta 93 a 149 °C a (200 a 300 °F).....	68
La barbacoa tarda mucho en calentarse.	69
Las llamas del quemador no son de color azul claro.....	69
La cubierta de tamaño completo no se ajusta a la barbacoa.	69
Pedido de piezas de repuesto	69
Especificaciones	72
Comentarios y ayuda	72

Instrucciones de seguridad

⚠ PELIGRO Si percibe un olor a gas:

- Cierre la llave de paso de gas del aparato.
- Apague cualquier llama abierta.
- Abra la tapa.
- Si el olor continúa, aléjese del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.

⚠ ADVERTENCIA

- No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- No se debe almacenar un tanque de gas licuado que no esté conectado para su uso en las cercanías de este o cualquier otro artefacto.

⚠ ADVERTENCIA

- No utilice nunca la barbacoa sin vigilancia.
- Nunca opere la barbacoa a menos de 3,05 m (10 pies) de cualquier estructura, material combustible u otro tanque de gas.
- Nunca haga funcionar la barbacoa a menos de 7,62 m (25 pies) de cualquier líquido inflamable.
- No llene el recipiente de cocción más allá de la línea de llenado máximo.
- Los líquidos calentados permanecen por mucho tiempo a temperaturas que pueden quemar después del proceso de cocción. Nunca toque la barbacoa hasta que los líquidos se hayan enfriado a 46 °C (115 °F) o menos.
- Esta barbacoa no está diseñada para y nunca debe ser utilizada como un calentador.
- Si se produce un incendio, aléjese de la barbacoa y llame inmediatamente a los bomberos. No intente extinguir un incendio de aceite o grasa con agua.

⚠ ADVERTENCIA

- El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños materiales.
- Su barbacoa estará muy caliente. No se incline nunca sobre la zona de cocción mientras utiliza la barbacoa. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la barbacoa, la tapa o cualquier otra parte de la barbacoa mientras esté en funcionamiento o hasta que la barbacoa de gas se haya enfriado después de su uso.

⚠ ADVERTENCIA

SÓLO PARA RESIDENTES DE CALIFORNIA - AVISO: Este producto y los combustibles utilizados para su funcionamiento (propano líquido), así como los productos de la combustión de dichos combustibles, pueden exponerle a sustancias químicas, incluido el benceno, del que el Estado de California conoce que provoca cáncer y daños reproductivos. Para más información, visite: www.P65Warnings.ca.gov.

⚠ ADVERTENCIA

En el Estado de Massachusetts, se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones deben ser realizadas por un contratista, plomeros o instalador de gas calificado o autorizado por el Estado de Massachusetts.
- Si se utiliza una válvula de bola, ésta deberá ser del tipo T.
- Un conector de gas flexible, cuando se utiliza, no debe superar los 0,91 m (3 pies).

⚠ ADVERTENCIA

No intente encender este aparato sin leer las instrucciones de encendido de este manual.

AVISO

PROBADO DE ACUERDO CON LA NORMA ANSI Z21.58-2018 - CSA 1.6-2018 PARA APARATOS DE GAS PARA COCINAR EN EXTERIORES. ESTA BARBACOA ES SÓLO PARA USO EXTERIOR.

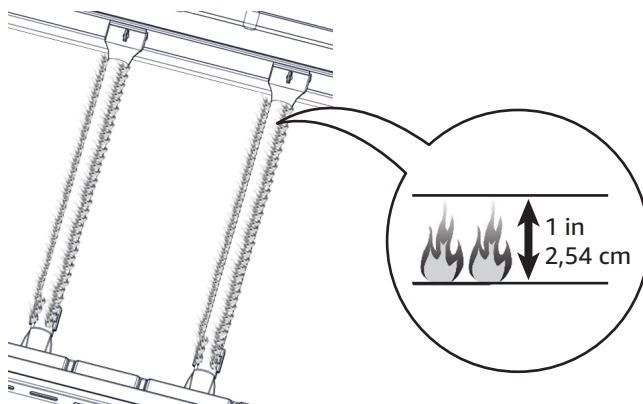
Códigos de instalación de barbacoas

Consulte los códigos de construcción locales para conocer el método de instalación adecuado. En ausencia de códigos locales, esta unidad debe instalarse de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenamiento y Manejo de Gases Licuados de Petróleo, ANSI/NFPA B149.2 o CSA B149.1 Código de Instalación de Gas Natural y Propano, y el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70.

Uso correcto del tanque de gas licuado

Los modelos de barbacoa de gas licuado están diseñados para ser utilizados con un tanque estándar de gas propano líquido de 9 kg (20 lb), que no se incluye con la barbacoa. Nunca conecte su barbacoa de gas a un tanque de gas licuado que exceda esta capacidad.

AVISO El flujo normal de gas a través del regulador y el juego de mangueras puede crear un ruido de zumbido. Un bajo volumen de ruido es perfectamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la barbacoa. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que tenga que eliminar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de exceso de flujo de gas del regulador. Este procedimiento de depuración debe realizarse cada vez que se conecte un tanque de gas licuado nuevo a su barbacoa.



Compruebe visualmente las llamas del quemador antes de cada uso. Las llamas deben ser como las de esta imagen. Si no es así, consulte la sección de resolución de problemas de este manual.

Cómo prevenir los retrocesos de llama

⚠ ADVERTENCIA

Cuidado con los retrocesos de llama

Las arañas y los pequeños insectos tejen ocasionalmente telas o hacen nidos en los tubos de los quemadores de la barbacoa durante el transporte y el almacenamiento. Estas telarañas pueden conducir a la obstrucción del flujo de gas, lo que podría dar lugar a un incendio en y alrededor de los tubos del quemador. Este tipo de fuego se conoce como "retroceso de llama" y puede causar graves daños a su barbacoa y crear una condición de funcionamiento inseguro para el usuario.

Aunque un tubo de quemador obstruido no es la única causa de un retroceso de llama, es la más común.

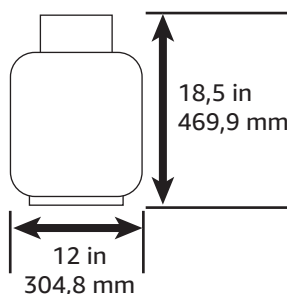
Para reducir la posibilidad de que se produzca un retroceso, debe limpiar los tubos de los quemadores antes de montar la barbacoa, y al menos una vez al mes a finales del verano o principios del otoño, cuando las arañas están más activas. Realice también este procedimiento de limpieza del tubo del quemador si su barbacoa no ha sido utilizada durante un periodo de tiempo prolongado. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo de la barbacoa.

Sistema de suministro de gas licuado

⚠ ADVERTENCIA

Si no se sigue exactamente esta información, podría producirse un incendio con resultado de muerte o lesiones graves.

- Un tanque de 9 kg (20 lb) con un diámetro de aproximadamente 304,8 mm (12 in) por 469,9 mm (18,5 in) de altura es el tamaño máximo del tanque de gas licuado que se puede utilizar.



- El tanque de suministro de gas LICUADO que se utilizará debe ser construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para el tanque de gas LICUADO del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA -B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas y Comisión.

- ▶ El tanque de gas licuado debe tener una válvula de cierre que termine en una salida de válvula de gas licuado que sea compatible con un Tipo 1. El tanque de suministro de gas LICUADO debe tener una válvula de cierre que termine en una salida de válvula especificada para el tipo de conexión QCC1 en la norma para la conexión de salida y entrada de válvulas de cilindros de gas comprimido ANSI/CGA-V-1, según corresponda. El tanque de suministro de gas licuado debe estar equipado con un dispositivo de protección contra el sobrellenado (OPD). El tanque de gas licuado de petróleo también debe tener un dispositivo de alivio de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque. Esta característica de seguridad evita que el tanque se llene en exceso, lo que puede causar un mal funcionamiento del tanque de gas licuado, del regulador y/o de la barbacoa.
- ▶ El sistema de suministro del tanque debe estar preparado para la extracción de vapores.
- ▶ El tanque de gas licuado utilizado debe tener un collarín para proteger la válvula del tanque.
- ▶ Coloque un tapón antipolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que éste no esté en uso. Instale en la salida de la válvula del tanque de gas únicamente el tipo de tapón antipolvo que se suministra con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.
- ▶ Nunca conecte un tanque de gas licuado no regulado a su barbacoa de gas.
- ▶ Este aparato de gas para cocinar en exteriores está equipado con un conjunto de manguera/regulador de alta capacidad para conectarlo a un tanque de propano líquido estándar de 9 kg (20 lb).
- ▶ Haga que su tanque de gas licuado sea llenado por un distribuidor de gas propano de confianza y que sea inspeccionado visualmente y recalificado en cada llenado.
- ▶ No almacene un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca de este aparato.
- ▶ Nunca llene el tanque más allá del 80 % de su capacidad.
- ▶ Mantenga siempre los tanques de gas licuado en posición vertical.
- ▶ No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro aparato.
- ▶ El almacenamiento de un aparato de gas para cocinar en exteriores en el interior sólo se permite si el tanque está desconectado y retirado del aparato de gas para cocinar en exteriores.
- ▶ Cuando su barbacoa de gas no está en uso, el gas debe ser cerrado en el tanque de gas licuado.

Ubicación adecuada de la barbacoa

- ▶ No utilice nunca su barbacoa de gas en un garaje, un cobertizo, un pasillo o cualquier otro lugar cerrado. Su barbacoa de gas debe utilizarse únicamente en el exterior. No instale esta barbacoa en recintos combustibles. La distancia mínima entre los lados y la parte trasera de la barbacoa y una construcción combustible es de 91,44 cm (36 in) desde cada lado y de 91,44 cm (36 in) desde la parte trasera.
- ▶ No utilice este aparato debajo de superficies combustibles. Este aparato de gas para cocinar en exteriores no está destinado a ser instalado en o sobre vehículos de recreo y/o barcos.
- ▶ El tanque de gas licuado debe ser almacenado al aire libre en un área bien ventilada y fuera del alcance de los niños. Los tanques de gas licuado desconectados no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otro lugar cerrado.
- ▶ No obstruya el flujo de aire de ventilación alrededor de la carcasa de la barbacoa de gas. Utilice únicamente el regulador y el juego de mangueras suministrados con su barbacoa de gas. Los reguladores y juegos de mangueras de repuesto deben ser los especificados en este manual.
- ▶ El conjunto de regulador y manguera debe ser inspeccionado antes de cada uso de la barbacoa. Si hay una abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, debe ser sustituida antes de utilizar la barbacoa. Debe utilizar el juego de mangueras de repuesto especificado por el fabricante.
- ▶ Se debe utilizar el regulador de presión y el juego de mangueras suministrado con la barbacoa. Nunca sustituya por otros tipos de reguladores. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener las piezas de repuesto especificadas por el fabricante.
- ▶ Esta barbacoa está equipada con un regulador de presión que cumple con la norma para válvulas reguladoras de presión para gas licuado ANSI/UL 144.
- ▶ No utilice brasas de ningún tipo en la barbacoa. La barbacoa está diseñada para un rendimiento óptimo sin el uso de brasas. No coloque brasas en el quemador, ya que esto bloqueará el área de ventilación de los quemadores de la barbacoa. Añadir brasas puede dañar los componentes y las perillas de encendido, y anular la garantía.
- ▶ Mantenga la parte posterior y el carro lateral libres y limpios de residuos. Mantenga cualquier cable de alimentación eléctrica alejado de las zonas calientes de la barbacoa.
- ▶ Nunca utilice la barbacoa en condiciones de mucho viento. Si se encuentra en una zona con viento constante (frente al mar, en la cima de una montaña, etc.) será necesario instalar un paravientos. Respete siempre el espacio libre especificado.
- ▶ Nunca utilice un tanque de propano abollado u oxidado.
- ▶ Mantenga cualquier cable de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie calentada.
- ▶ Mientras se enciende, mantenga la cara y las manos lo más lejos posible de la barbacoa.
- ▶ El ajuste del quemador sólo debe realizarse después de que los quemadores se hayan enfriado.

⚠ ADVERTENCIA

- ▶ Su barbacoa se calentará mucho. No se incline nunca sobre la zona de cocción mientras utiliza la barbacoa. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la barbacoa, la tapa o cualquier otra parte de la barbacoa mientras esté en funcionamiento o hasta que la barbacoa de gas se haya enfriado después de su uso. **El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones corporales graves.**
- ▶ Mantenga una botella de agua jabonosa cerca de la válvula de suministro de gas y compruebe las conexiones antes de cada uso.
- ▶ Esta barbacoa para exteriores no está destinada a ser instalada en o sobre embarcaciones u otros vehículos de recreo.
- ▶ NO UTILICE PAPEL DE ALUMINIO PARA FORRAR LAS REJILLAS O EL FONDO DE LA BARBACOA. Esto puede alterar gravemente el flujo de aire de combustión o atrapar un calor excesivo en la zona de control.

Prácticas de seguridad para evitar lesiones personales

Si se cuida adecuadamente, su barbacoa le proporcionará un servicio seguro y fiable durante muchos años. Sin embargo, hay que tener mucho cuidado, ya que la barbacoa produce un calor intenso que puede aumentar el potencial de accidentes. Al utilizar este aparato, deben seguirse las prácticas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- ▶ No repare ni sustituya ninguna pieza de la barbacoa a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben ser remitidos a un técnico calificado.
- ▶ Esta barbacoa no está destinada a ser instalada en o sobre vehículos de recreo o barcos.
- ▶ No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en una zona en la que se utilice la barbacoa. No permita que se sienten, se pongan de pie o jueguen dentro o alrededor de la barbacoa en ningún momento.
- ▶ No guarde objetos de interés para los niños alrededor o debajo de la barbacoa.
- ▶ No permita que la ropa, los soportes de las ollas u otros materiales inflamables entren en contacto o estén demasiado cerca de cualquier rejilla, quemador o superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela podría encenderse y causar daños personales.
- ▶ Para su seguridad personal, lleve una vestimenta adecuada. Nunca se deben llevar prendas o mangas sueltas mientras se utiliza este aparato. Algunos tejidos sintéticos son muy inflamables y no deben usarse mientras se cocina.
- ▶ Sólo algunos tipos de vidrio, vitrocerámica resistente al calor, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para el uso de la barbacoa. Estos materiales pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Utilícelo sólo a temperatura baja o media de acuerdo con las directrices del fabricante.
- ▶ No calentar los recipientes de comida sin abrir. Un aumento de la presión puede hacer que los recipientes estallen.
- ▶ Utilice una mano cubierta al abrir la tapa de la barbacoa.
- ▶ Nunca se incline sobre una barbacoa abierta.
- ▶ Al encender un quemador, preste mucha atención a lo que está haciendo. Asegúrese de saber qué quemador está encendiendo, para que su cuerpo y su ropa permanezcan alejados de las llamas.
- ▶ Cuando utilice la barbacoa, no toque la rejilla de la barbacoa, la rejilla de los quemadores ni los alrededores cercanos, ya que estas zonas se calientan mucho y podrían causar quemaduras. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras de vapor. No utilice una toalla o un paño voluminoso en lugar de agarraderas. No permita que las agarraderas toquen las partes calientes de la rejilla de la barbacoa.
- ▶ La grasa es inflamable. Deje que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manipularla. No permita que los depósitos de grasa se acumulen en la bandeja de grasa en la parte inferior de la caja de fuego de la barbacoa. Limpie la bandeja de grasa con frecuencia.
- ▶ No utilice papel de aluminio para forrar las rejillas o el fondo de la barbacoa. Esto puede alterar gravemente el flujo de aire de combustión o atrapar un calor excesivo en la zona de control.
- ▶ Para un correcto encendido y rendimiento de los quemadores, mantenga limpios los puertos de los quemadores. Es necesario limpiarlos periódicamente para obtener un rendimiento óptimo. Los quemadores sólo funcionan en una posición y deben ser montados correctamente para un funcionamiento seguro.
- ▶ Limpie la barbacoa con precaución. Para evitar quemaduras por el vapor, no utilice una esponja o paño húmedo para limpiar la barbacoa mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen humos tóxicos o pueden inflamarse si se aplican a una superficie caliente.
- ▶ Apague los controles de la barbacoa y asegúrese de que la barbacoa está fría antes de utilizar cualquier tipo de limpiador en aerosol en la barbacoa o alrededor de ella. El producto químico que produce la acción de pulverización podría, en presencia de calor, inflamarse o provocar la corrosión de las piezas metálicas.
- ▶ No utilice la barbacoa para cocinar carnes excesivamente grasas u otros productos que favorezcan las llamaradas.
- ▶ No haga funcionar la barbacoa bajo construcciones combustibles no protegidas. Utilice sólo en áreas bien ventiladas. No lo utilice en edificios, garajes, cobertizos, entradas de aire u otras áreas cerradas.
- ▶ Mantenga el área que rodea la barbacoa libre de materiales combustibles, incluyendo, fluidos, basura y vapores como gasolina o líquido para encender carbón. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- ▶ NO CONECTE NUNCA UNA LÍNEA DE SUMINISTRO DE GAS NO REGULADA AL APARATO. UTILICE EL CONJUNTO DE REGULADOR/MANGUERA SUMINISTRADO.

- ▶ Esta es una barbacoa configurada para propano líquido (LP). No intente utilizar un suministro de gas natural a menos que la barbacoa haya sido reconfigurada para el uso de gas natural. El consumo total de gas (por hora) de esta barbacoa de gas de acero inoxidable con todos los quemadores encendidos + es:
 - ▶ Quemador principal: 4 × 10000 BTU/h (cada uno)
 - ▶ Quemador lateral: 12 000 BTU/h
 - ▶ Total: 52000 BTU/h

Requisitos de los tanques de gas licuado

Un tanque de gas licuado abollado u oxidado puede ser peligroso y debe ser revisado por su proveedor de gas licuado. No utilice nunca un tanque con una válvula dañada. El tanque de gas licuado debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para tanques de gas licuado del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas; y la Comisión, según corresponda. Se proporcionará un dispositivo de prevención de sobrellenado (OPD) en el tanque y una conexión QCCI en la válvula del tanque, ANSI/CGA-V-1. El sistema de suministro de tanques debe estar preparado para la extracción de vapores. El tanque debe incluir un collarín para proteger la válvula del tanque. El tanque debe estar provisto de un terminal de válvula de cierre en una salida de válvula de suministro de gas licuado especificada, según corresponda, para el tipo de conexión QCC1 en la norma para la conexión de salida y entrada de válvulas de tanque de gas comprimido ANSI/CGA-V-1.

Presión del colector: 11 in de columna de agua (W.C.).

Conexión de gas licuado

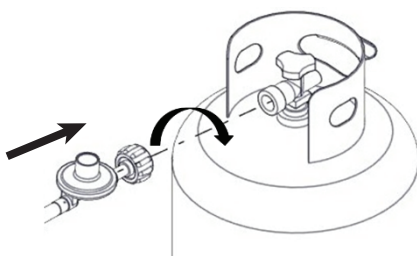
Asegúrese de que las arandelas de plástico negro de la válvula del tanque de gas estén en su lugar y que la manguera no entre en contacto con la bandeja de grasa o el cabezal de la barbacoa.

Conexión de un tanque de gas licuado

Su barbacoa de acero inoxidable está equipada con agujeros de suministro de gas para su uso exclusivo con gas propano licuado. También está equipado con un juego de manguera/regulador de alta capacidad para la conexión a un tanque estándar de gas licuado de 9 kg (20 lb) 469,9 mm [(18,5 in) de altura, 304,8 mm (12 in) de diámetro].

Para conectar el tanque de suministro de gas licuado:

1. Asegúrese de que la válvula del tanque está en la posición de cerrado (gire en el sentido de las agujas del reloj para cerrar).
2. Compruebe la válvula del tanque para asegurarse de que tiene las roscas macho externas adecuadas (conexión tipo 1 según ANSI Z21.81).



3. Asegúrese de que todas las válvulas de los quemadores están en la posición de cerrado.
4. Inspeccione las conexiones de la válvula, el puerto y el conjunto del regulador. Compruebe si hay daños o residuos. Elimine los residuos. Inspeccione la manguera para ver si está dañada. Nunca intente utilizar un equipo dañado u obstruido. Consulte a su distribuidor local de gas licuado para su reparación.
5. Al conectar el juego del regulador a la válvula, apriete a mano la tuerca de acoplamiento rápido en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope. No utilice una llave inglesa para apretar. El uso de una llave inglesa puede dañar la tuerca de acoplamiento rápido y provocar una situación de peligro.
6. Abra completamente la válvula del tanque (en sentido contrario a las agujas del reloj). Aplique una solución jabonosa con un cepillo limpio a todas las conexiones de gas. Si aparecen burbujas crecientes en la solución, las conexiones no están bien selladas. Compruebe cada accesorio y apriételo o repárelo si es necesario.

7. Aplicar una solución jabonosa a las uniones del tanque. Si aparecen burbujas crecientes, cierre el tanque y no lo use ni lo mueva. Póngase en contacto con un proveedor de gas licuado o con el departamento de bomberos para obtener ayuda.

AVISO Si tiene una fuga en la conexión de gas que no puede reparar, cierre el gas en el tanque de suministro, desconecte la línea de combustible de su barbacoa y llame al 1-800-913-8999 o a su proveedor de gas para obtener asistencia en la reparación.



Desconexión de un tanque de gas licuado

1. Cierre las válvulas de los quemadores.
2. Cierre completamente la válvula del tanque (gire en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope).
3. Separe el juego del regulador de la válvula del tanque girando la tuerca de acoplamiento rápido en sentido contrario a las agujas del reloj.

Búsqueda de fugas de gas

Se debe realizar una comprobación completa de la fuga de gas en el lugar de la instalación debido a un posible mal manejo durante el envío. Compruebe periódicamente la estanqueidad de todo el sistema siguiendo las instrucciones que se indican a continuación. Si se detecta el olor a gas en cualquier momento, debe revisar inmediatamente todo el sistema en busca de fugas.

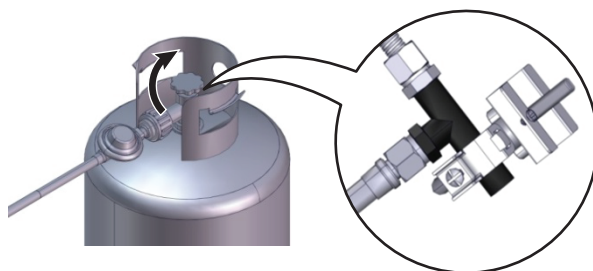
Antes de la prueba

- Asegúrese de retirar todo el material de embalaje de la barbacoa (incluidas las correas de sujeción).
- NO FUME DURANTE LA PRUEBA DE ESTANQUEIDAD. NUNCA REALICE UNA PRUEBA DE FUGAS CON UNA LLAMA ABIERTA.
- Prepare una solución jabonosa con una parte de detergente líquido y una parte de agua. Necesitará una botella de spray, un cepillo o un trapo para aplicar la solución a los accesorios. Para la prueba de fugas inicial, asegúrese de que el tanque de gas licuado esté lleno en un 80 %.

Procedimiento de prueba de fugas

1. Asegúrese de que las válvulas de control están en la posición "O" (cerrada).
2. Abra el suministro de gas.
3. Aplique la solución jabonosa a todas las conexiones desde el regulador de gas licuado y la válvula de suministro hasta e incluyendo la conexión al conjunto de tuberías del colector (la tubería que va a los quemadores). Aparecerán burbujas de jabón cuando haya una fuga.

AVISO Si hay una fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y apriete los accesorios con fugas. Vuelva a abrir el gas y compruebe de nuevo. Si el gas sigue saliendo por cualquiera de los accesorios, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente llamando al 1-800-913-8999.



AVISO Sólo deben utilizarse en la barbacoa las piezas recomendadas por el fabricante. La sustitución anulará la garantía. No utilice la barbacoa hasta que se hayan comprobado todas las conexiones y no haya fugas.

Comprobación del flujo de gas

Cada quemador de la barbacoa se prueba y ajusta en la fábrica antes de su envío; sin embargo, las variaciones en el suministro de gas local pueden hacer necesario el ajuste de los quemadores. Hay que comprobar visualmente las llamas de los quemadores. Las llamas deben ser azules y estables, sin puntas amarillas, ruido excesivo o levantamiento. Si existe alguna de estas condiciones, compruebe si el obturador de aire o los puertos del quemador están bloqueados por suciedad, telas de araña u otros residuos. Si tiene alguna pregunta sobre la estabilidad de la llama, llame al servicio de atención al cliente al 1-800-913-8999.

AVISO Compruebe siempre que no haya fugas después de cada cambio de tanque de gas licuado.

AVISO Antes de cada uso, compruebe la estanqueidad de todos los accesorios de suministro de gas. Es conveniente tener una botella de agua jabonosa cerca de la válvula de cierre de la línea de suministro de gas. Rocíe todos los accesorios. Las burbujas indican fugas.

Uso de la pila

Información para la seguridad

1. Cuando se utilizan correctamente, las pilas primarias proporcionan una fuente de energía portátil segura y fiable. Sin embargo, el mal uso o el abuso pueden provocar fugas, incendios o explosiones.
2. Tenga siempre la precaución de instalar sus pilas correctamente observando las marcas "+" y "-" en la pila y en el aparato. Las pilas que se colocan de forma incorrecta en algunos equipos pueden sufrir un cortocircuito, o cargarse. Esto puede dar lugar a un rápido aumento de la temperatura que provoque la ventilación, la fuga, la explosión y las lesiones personales.
3. Sustituya siempre todo el juego de pilas de una sola vez, teniendo cuidado de no mezclar las viejas con las nuevas o con pilas de distinto tipo. Cuando se utilizan juntas pilas de diferente marca o tipo, o se utilizan juntas pilas nuevas y viejas, algunas pilas pueden descargarse en exceso debido a la diferencia de voltaje o capacidad. Esto puede dar lugar al escape, a la fuga y a la explosión, y puede causar daños personales.
4. Guarde las pilas no utilizadas en su embalaje original y lejos de objetos metálicos. Las pilas sin empaquetar podrían revolverse o mezclarse con objetos metálicos. Esto puede provocar un cortocircuito en la pila, lo que puede dar lugar a una ventilación, una fuga y una explosión, así como a lesiones personales; una de las mejores maneras de evitar que esto ocurra es guardar las pilas no utilizadas en su embalaje original.
5. Retire rápidamente las pilas descargadas del equipo para evitar posibles daños por fugas. Cuando las pilas descargadas se mantienen en el equipo durante mucho tiempo, pueden producirse fugas de electrolito que causen daños en el aparato y/o lesiones personales.
6. No deseche las pilas en el fuego. Si las pilas se tiran al fuego, el calor acumulado puede provocar su explosión y daños personales. No incinere las pilas, excepto para su eliminación aprobada en un incinerador controlado.
7. Nunca intente recargar las pilas primarias. El intento de cargar una pila no recargable (primaria) puede provocar la generación de gas interno y/o calor, lo que puede dar lugar a una fuga, a una explosión y a lesiones personales.
8. No haga nunca un cortocircuito en las pilas, ya que esto puede provocar altas temperaturas, fugas o explosión. Cuando los terminales positivo (+) y negativo (-) de una pila están en contacto eléctrico entre sí, la pila entra en cortocircuito. Esto puede dar lugar a una fuga, a un escape, a una explosión y a daños personales.
9. No caliente nunca las pilas para revivirlas. Cuando una batería se expone al calor, pueden producirse fugas y explosiones que pueden causar daños personales.
10. Recuerde apagar los dispositivos después de usarlos. Una pila que se ha agotado parcial o totalmente puede ser más propensa a tener fugas que una que no se ha utilizado.
11. Nunca intente desmontar, aplastar, perforar o abrir las pilas. Este tipo de abuso puede dar lugar a la fuga, el escape y la explosión, y causar daños personales.
12. Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños, especialmente las que se encuentran dentro de los límites del indicador de ingestión, como se muestra en la figura 1.
13. Busque inmediatamente atención médica si se ha ingerido una pila o batería. Además, póngase en contacto con el centro de control de intoxicaciones local.

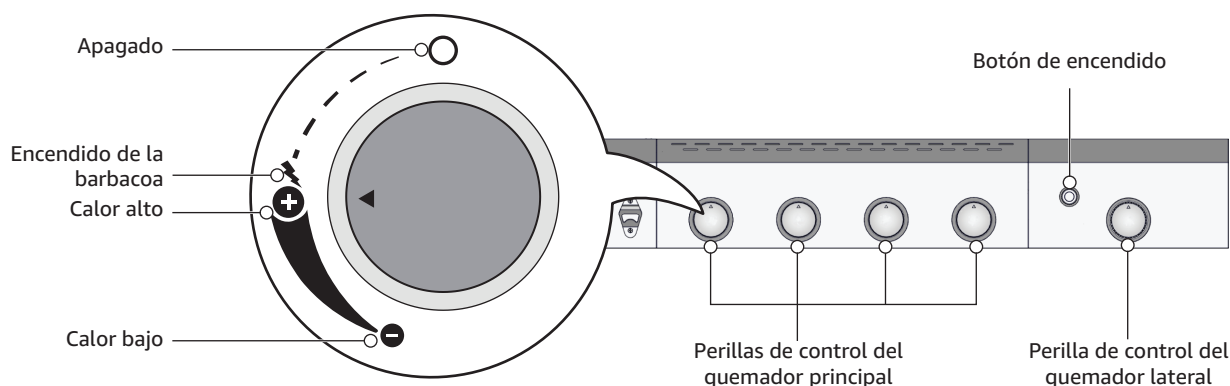
Instrucciones para uso

1. Compre siempre el tamaño y el tipo de pila más adecuados para el uso previsto.
2. Sustituya todas las pilas de un juego al mismo tiempo.
3. Limpie los contactos de la pila y también los del aparato antes de instalar la pila.

4. Asegúrese de que las pilas están instaladas correctamente con respecto a la polaridad (+ y -).
5. Retire las pilas de los equipos que no vayan a ser utilizados durante un periodo prolongado de tiempo.
6. Retire rápidamente las pilas usadas.

Identificación de piezas

Panel de control



Antes de usar la barbacoa

Antes de utilizar la barbacoa, asegúrese de que:

- ▶ Hay un espacio mínimo de 91,44 cm (36 in) entre los lados y la parte trasera de la barbacoa y los materiales combustibles.
- ▶ Se retira todo el embalaje interno.
- ▶ Todos las perillas giran libremente.
- ▶ Los quemadores están ajustados y asentados correctamente en los agujeros.
- ▶ El regulador de presión está conectado y ajustado. Las conexiones de gas a la barbacoa utilizan la manguera y el conjunto regulador suministrados (preajustados para una columna de agua de 11 pulgadas).
- ▶ La barbacoa está probada y no tiene fugas. Consulte "[Procedimiento de prueba de fugas](#)" en la [página 55](#) para obtener instrucciones.
- ▶ Los operarios conocen la ubicación de la válvula de cierre del suministro de gas.
- ▶ POR FAVOR GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.

⚠ ADVERTENCIA ADVERTENCIAS SOBRE LOS TANQUES DE PROPANO

- ▶ NO almacene un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca de este aparato.
- ▶ NUNCA llene el tanque más allá del 80 % de su capacidad.
- ▶ Si no se sigue exactamente la información anterior, puede producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

Uso de la barbacoa

Las perillas están ubicadas en la parte central inferior del panel de control. Cada perilla está etiquetada en el panel de control.

Para asar a la barbacoa se necesita un calor alto para que se ase y se dore bien. La mayoría de los alimentos se cocinan a la temperatura "+" durante todo el tiempo de cocción. Sin embargo, cuando se asan grandes trozos de carne o aves, puede ser necesario bajar el fuego después del dorado inicial. Esto cocina los alimentos sin que se quemen por fuera. Los alimentos cocinados durante mucho tiempo o los alimentos rociados con un adobo azucarado pueden necesitar el ajuste de calor más bajo cerca del final del tiempo de cocción.

NOTA: Esta barbacoa está diseñada para asar eficientemente sin el uso de rocas de lava o brasas de ningún tipo. El calor es irradiado por los difusores de calor de acero inoxidable colocados sobre cada quemador.

AVISO El calor de la barbacoa calienta los alimentos y sella los jugos. Cuanto más se precaliente la barbacoa, más rápido se dorará la carne y más oscuras serán las marcas de la rejilla.

AVISO NO DEJE LA BARBACOA DESATENDIDA MIENTRAS COCINA.

Encendido de la barbacoa

⚠ ADVERTENCIA Antes del encendido

- ▶ Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de encender el gas. Si hay evidencia de cortes, desgaste o abrasión, debe ser reemplazado antes de su uso. No utilice la barbacoa si hay olor a gas. Sólo deben utilizarse el regulador de presión y el conjunto de mangueras suministrados con la unidad. Nunca sustituya los reguladores y el conjunto de mangueras por los suministrados con la barbacoa. Si es necesario sustituirlo, póngase en contacto con el fabricante para que lo sustituya correctamente. La pieza de recambio debe ser la especificada en el manual.
- ▶ Mantenga siempre la cara y el cuerpo lo más lejos posible del quemador cuando lo encienda.

⚠ CUIDADO

- ▶ Mantenga una botella de agua jabonosa cerca de la válvula de suministro de gas y compruebe las conexiones antes de cada uso.
- ▶ No intente encender la barbacoa si hay olor a gas. Llame al servicio técnico al 1-800-913-8999.
- ▶ Cada quemador se ajusta antes de su envío; sin embargo, las variaciones en el suministro de gas local pueden hacer necesario pequeños ajustes.

Encender los quemadores

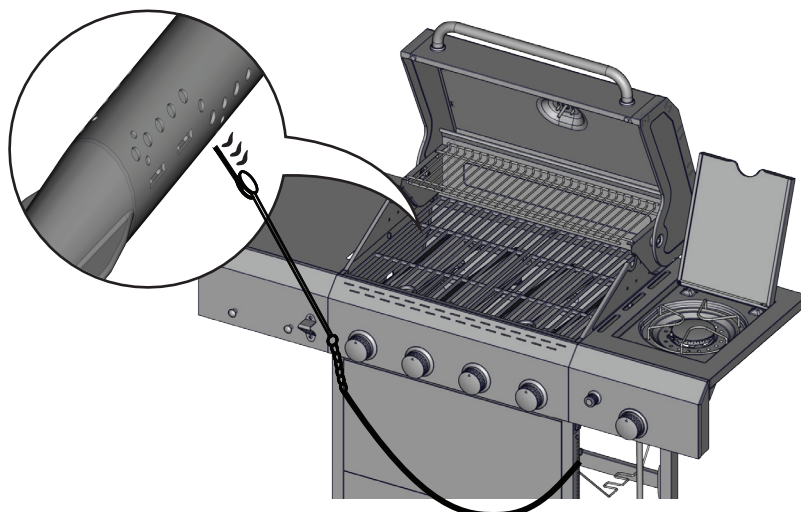
1. Asegúrese de que todas las perillas de control están apagadas.
2. Abra el suministro de gas desde el tanque de gas licuado. Mantenga siempre la cara y el cuerpo lo más lejos posible de la barbacoa cuando la encienda.
3. Pulse y gire la perilla de control del quemador principal a  (encender), y al mismo tiempo, mantenga presionado el botón de encendido electrónico para encender el quemador. Después de encender el quemador, suelte el botón de encendido electrónico y la perilla.

AVISO Si el quemador no se enciende en tres o cinco segundos, apague la perilla de control y espere cinco minutos para que se disipe el exceso de gas antes de volver a intentarlo.

Encendido con fósforos

Si el quemador no se enciende después de varios intentos, se puede encender con un fósforo.

1. Antes de utilizar un fósforo, espere cinco minutos después de su último intento para dejar que se disipe el gas acumulado.
2. Enganche un fósforo en un extremo de la varilla de encendido.
3. Encienda el fósforo.
4. Sujete la varilla de encendido e introduzca el fósforo encendida justo al lado de los puertos del quemador.
5. Presione y gire la perilla de control designada a  (encender). El quemador debería encenderse inmediatamente.



⚠ CUIDADO

- Si los quemadores se apagan durante el funcionamiento, cierre el suministro de gas en la fuente y cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar volver a encenderlo (esto permite que los gases acumulados se dispersen).
- Si se produce un incendio de grasa, cierre el suministro de gas en la fuente, apague todos los quemadores y deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego.
- NO intente desconectar ningún accesorio de gas mientras su barbacoa esté en funcionamiento. Como ocurre con todos los electrodomésticos, un cuidado y mantenimiento adecuados los mantendrán en óptimas condiciones de funcionamiento y prolongarán su vida útil. Su barbacoa de gas no es una excepción.
- No cierre la tapa del quemador lateral cuando el producto esté en uso. La tapa del quemador lateral se calentará si se utiliza con la tapa cerrada.

Cocción de sus alimentos

⚠ ADVERTENCIA Importante: Antes del encendido

NO DEJE LA BARBACOA DESATENDIDA MIENTRAS COCINA.

Precalentamiento

Algunos alimentos requieren precalentamiento, según el tipo de alimento y la temperatura de cocción. Al precalentar su barbacoa:

- Mantenga la tapa de la barbacoa cerrada mientras se calienta.
- Cuando cocine alimentos a alta temperatura, caliente la barbacoa previamente durante cinco minutos. Cuando cocine los alimentos a una temperatura más baja, caliente previamente la barbacoa durante dos o tres minutos.

Cocción directa e indirecta

Los alimentos pueden cocinarse directa o indirectamente. La cocción directa es cuando los alimentos están directamente sobre el calor. La cocción indirecta es cuando los alimentos se colocan entre los quemadores.

- Cocción directa: Utilícelo para precalentar, dorar y para alimentos que se cocinan rápidamente. Saltear las carnes para mantenerlas húmedas y tiernas. Algunas carnes, como el bistec, pueden dorarse primero, utilizando la cocción directa, y terminarse utilizando la cocción indirecta. Asegúrese de vigilar cuidadosamente los alimentos cuando los cocine directamente para evitar que se cocinen en exceso.
- Cocción indirecta: Utilice este método para los alimentos, como los cortes gruesos de carne, que tardan más en cocinarse o para los alimentos delicados, como el pescado, que pueden secarse fácilmente. La cocción indirecta es ideal para los alimentos cocinados en papel de aluminio o en una sartén. Evite colocar los alimentos directamente sobre el quemador.

Consejos para asar

Consulte estos consejos mientras cocina la carne en su barbacoa:

- Descongele las carnes durante la noche en el refrigerador (en lugar de hacerlo en el microondas) para obtener un corte de carne más jugoso.
- El tiempo de cocción depende del tipo de carne, el tamaño y la forma del corte, la temperatura de la carne al comenzar la cocción y el grado de cocción deseado.
 - Utilice una temperatura alta para un calentamiento rápido, para dorar filetes y chuletas, y para asar a la barbacoa.
 - Utilice una temperatura baja para todos los asados, horneados y cuando cocine cortes muy magros como el pescado.
 - Puede cocinar las aves de corral y los cortes grandes de carne lentamente hasta la perfección en un lado de la barbacoa mediante el calor indirecto del quemador en el otro lado. Así se cocinan los alimentos sin que la llama directa los toque, lo que reduce las llamaradas de la grasa y los jugos que gotean.

AVISO Las temperaturas de cocción variarán en función de la temperatura exterior y del viento.

- El grado de cocción de la carne, ya sea poco hecha, media o bien hecha, depende en gran medida del grosor del corte.
- Precaliente siempre la barbacoa antes de colocar los alimentos en ella.
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla. Para evitar que los filetes o las chuletas se curven durante la cocción, corte la grasa alrededor de los bordes a intervalos de 50,8 mm (2 in).
- Coloque juntos los trozos de comida de tamaño similar para que la cocción sea más uniforme.
- Vigile los alimentos de cerca para evitar que se cocinen demasiado, se quemen o se sequen.
- Deje más tiempo para cocinar los trozos grandes de carne.
- Cuanto más alimentos se coloquen en la barbacoa, más tiempo tardará en cocinarse todo.
- Utilice una espátula en lugar de un tenedor para dar la vuelta a los alimentos en la barbacoa, ya que la espátula no pincha la carne y deja que los jugos salgan.
- Utilice un temporizador para evitar que los alimentos se cocinen en exceso.

- ▶ Aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina a la rejilla antes de precalentar para evitar que los alimentos se peguen a la rejilla.
- ▶ Para obtener las carnes más jugosas, añada el condimento o la sal una vez terminada la cocción por cada lado y dé la vuelta a la carne una sola vez (los jugos se pierden cuando se da la vuelta a la carne varias veces). Dele la vuelta a la carne justo después de que los jugos empiecen a burbujear en la superficie.
- ▶ Siga los tiempos de cocción recomendados, los ajustes de calor y las instrucciones especiales en la "[Tabla de la barbacoa](#)" en la [página 61](#) para obtener instrucciones más detalladas.

Tabla de la barbacoa

Alimento	Peso/espesor	Secado con calor	Tiempo aproximado	Instrucciones especiales/consejos
Verduras				Corte. Unte mantequilla o margarina. Envuelva en papel de aluminio resistente. Asar a la barbacoa, dándole la vuelta de vez en cuando.
Remolacha fresca Zanahorias Nabos		Media	12 a 20 minutos	Asar a la barbacoa, dándole la vuelta una vez. Cepillar de vez en cuando con mantequilla o margarina derretida.
Cebolla	Rodajas de 1,3 mm (1/2 in)	Media	8 a 20 minutos	Condimentar con aderezo italiano, mantequilla o margarina.
Patatas (dulces y blancas)	Entera de 170 a 226 g (6 a 8 oz)	Medio alto	40 a 60 minutos 45 a 60 minutos	Envuelva individualmente en papel de aluminio de alta resistencia. Asar a la barbacoa, variando de vez en cuando.
Espárragos congelados Guisantes Habichuelas Brotes		Media	15 a 30 minutos	Unte mantequilla o margarina. Envuelva en papel de aluminio resistente. Asar a la barbacoa, dándole la vuelta de vez en cuando.
Papas fritas		Media	15 a 30 minutos	Colocar en una bandeja de papel de aluminio. Asar a la barbacoa, removiendo de vez en cuando.
Carnes (Carne de res y hamburguesas)	1 a 2 cm (1/2 a 3/4 in)	Media	10 a 18 minutos	Asar a la barbacoa, dándole la vuelta una vez cuando los jugos suban a la superficie. No deje las hamburguesas sin vigilancia, ya que podría producirse una llamarada rápidamente. Cocine hasta una temperatura interna de 71 °C (160 °F).
Filete (Poco hecho)		Alta	8 a 14 minutos	Recorte los bordes. Asar a la barbacoa, dándole la vuelta una vez.
Filete (Medio)	1,3 cm (1/2 in) 2,5 cm (1 in) 2,5 a 3,8 cm (1 1/2 in)	Medio alto a alto	11 a 18 minutos 12 a 22 minutos 16 a 27 minutos	
Filete (Bien hecho)	2,5 cm (1 in) 2,5 a 3,8 cm (1 1/2 in)	Media Media	18 a 30 minutos 16 a 35 minutos	
Chuletas y filetes de cordero (Poco hechas)	2,5 cm (1 in) 2,5 a 3,8 cm (1 1/2 in)	Medio a alto	10 a 15 minutos 14 a 18 minutos	Recorte los bordes. Asar a la barbacoa, dándole la vuelta una vez.
Chuletas y filetes de cordero (Medio)	2,5 cm (1 in) 2,5 a 3,8 cm (1 1/2 in)	Medio a alto	13 a 20 minutos 18 a 25 minutos	

Alimento	Peso/espesor	Secado con calor	Tiempo aproximado	Instrucciones especiales/consejos
Chuletas de cerdo (Medio)	2,5 cm (1 in)	Media	20 a 30 minutos	Recorte los bordes. Asar a la barbacoa, dándole la vuelta una vez. Cocinar hasta el punto de cocción deseado.
Chuletas de cerdo (bien hechas)	2,5 a 3,8 cm (1 1/2 in)	Media	30 a 40 minutos	
Costillas		Media	30 a 40 minutos	Asar a la barbacoa, dándole la vuelta de vez en cuando. Durante los últimos minutos, cepille con la salsa barbacoa. Gire varias veces.
Filetes de jamón (precocinados)	2,5 cm (1 in)	Alta	4 a 8 minutos	Recorte los bordes. Asar a la barbacoa, dándole la vuelta una vez.
Perros calientes		Baja	5 a 10 minutos	Corte. Asar a la barbacoa, dándole la vuelta una vez.
Carne de aves	900 a 1400 g (2 a 3 lb)	Bajo o medio	Hasta 1 hora	Coloque la piel hacia arriba. Asar a la barbacoa, dándole la vuelta y untando frecuentemente con mantequilla derretida, margarina, aceite o adobo.
Pechugas (Bien hechas)		Media	30 a 45 minutos	Adobar al gusto.
Pescado y marisco Halibut Salmón Pez espada	2 a 2,5 cm (3/4 a 1 in)	Medio a alto	8 a 15 minutos	Asar a la barbacoa, dándole la vuelta una vez. Unte con mantequilla derretida, margarina o aceite para mantener la humedad.
Pez gato entero Trucha arcoíris	113 a 226 g (4 a 8 oz)	Medio a alto	12 a 20 minutos	Asar a la barbacoa, dándole la vuelta una vez. Unte con mantequilla derretida, margarina o aceite. Unte con mantequilla derretida y zumo de limón.

Recetas

Salmón a la barbacoa

- ▶ 2 filetes grandes de salmón
- ▶ 2 cucharadas de aceite
- ▶ Sal y pimienta
- ▶ 2 oz de lonjas finas de tocino
- ▶ 2 cucharadas de mantequilla
- ▶ 1 cucharada de zumo de limón
- ▶ Ramo de perejil
- ▶ Rodajas de limón

Caliente previamente la barbacoa. Unte los filetes con aceite y sazone con sal y pimienta. Colóquelo en la barbacoa y cocínelo durante 10 minutos, dándole la vuelta a los filetes a mitad de la cocción.

Mientras tanto, fríe el tocino en una sartén en el quemador lateral. Esgorra en toallas de papel. Derretir la mantequilla en una salten pequeña con cuidado de no descolorarla. Coloque el pescado y el tocino en los platos para servir. Vierta la mantequilla por encima y rocíe con zumo de limón. Decorar con ramitas de perejil y trozos de limón.

Sírvalo con papas hervidas bañadas en mantequilla y espolvoreadas con perejil picado y una ensalada de lechuga crujiente.

AVISO Sustituya el pez gato, el halibut o el bacalao por salmón.

Maíz asado con chile

- ▶ 6 mazorcas medianas, peladas
- ▶ 3 cucharadas de mantequilla o margarina derretida
- ▶ Una pizca de comino molido
- ▶ Una pizca de cilantro molido

Aproximadamente ½ hora antes de la cocción, añada la mantequilla al maíz. Coloque cada mazorca de maíz en un trozo de papel de aluminio resistente. En un tazón, combine los ingredientes restantes y mezcle bien. Unte cada mazorca con 1-½ cucharadita de la mezcla de mantequilla. Cierre el papel de aluminio y doble los extremos para sellarlo. Coloque en la barbacoa. Cocine, girando los paquetes de vez en cuando, durante 10 a 12 minutos o hasta que estén bien cocidos.

Chuletas de cerdo

- ▶ 4 chuletas de cerdo
- ▶ 1 cebolla grande, pelada y rallada
- ▶ 2 cucharadas de zumo de limón o vinagre
- ▶ 2 cucharadas de aceite
- ▶ ½ cucharadita de mostaza en polvo
- ▶ 2 cucharaditas Salsa Worcestershire
- ▶ ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ▶ 1 cucharadita de azúcar
- ▶ ½ cucharadita de páprika
- ▶ 1 diente de ajo

Mezcle todos los ingredientes excepto las chuletas de cerdo. Vierta sobre las chuletas y adobe durante una hora en un lugar fresco. Encienda la barbacoa al máximo y caliéntela durante 10 minutos.

Ase las chuletas de cerdo, untando con la el adobe de vez en cuando. Sirva con ensalada mixta, aderezada con vinagreta aromatizada con eneldo fresco.

Asado a la barbacoa

De 4 a 6 raciones

- ▶ 1 libra de bistec de flanco, marcado
- ▶ ¾ de taza Aderezo italiano
- ▶ 1 cucharadita Salsa Worcestershire
- ▶ 1 cucharadita de mostaza seca
- ▶ ¼ de cucharadita de tomillo machacado
- ▶ 1 cebolla mediana, cortada en rodajas
- ▶ 2 cucharadas de mantequilla derretida

Combine el aderezo italiano, la salsa Worcestershire, la mostaza seca y el tomillo. Añada la cebolla a la mezcla y adobe el bistec de flanco con ella. Refrigere durante al menos 4 horas o toda la noche.

Saque el filete y áselo en la barbacoa precalentada de 5 a 7 minutos por cada lado, rociándolo frecuentemente con el adobe. Mientras tanto, saltee las cebollas del adobe en mantequilla en una sartén en su quemador lateral durante 3 minutos. Para servir, corte el filete en diagonal en rodajas finas, espolvoree la cebolla por encima. Adorne con brochetas de verduras.

Papas a la barbacoa y queso

- ▶ 1-½ taza de queso cheddar rallado
- ▶ 1 lata (10-3/4 oz) de crema de champiñones condensada
- ▶ ½ taza de leche
- ▶ 2 cucharadas de salsa de barbacoa
- ▶ ¼ cucharadita de orégano
- ▶ ¼ cucharadita de sal
- ▶ ⅛ cucharadita de pimienta
- ▶ 4 tazas de papas cortadas en rodajas finas (4 papas medianas)

Caliente previamente la barbacoa. Combine el queso, la sopa condensada, la leche, la salsa de barbacoa, el orégano, la sal y la pimienta en un recipiente grande. Agregue las papas hasta que estén bien cubiertas. Vierta en una fuente de horno rectangular de 1 cuarto y medio bien untada con mantequilla. Cubra el plato con papel de aluminio.

Hornee tapado 25 minutos a temperatura media con la tapa de la barbacoa cerrada. Retire el papel de aluminio y segua horneando 15 minutos más o hasta que las papas estén blandas. Dejar reposar durante 5 minutos antes de servir.

Brochetas de verduras

- ▶ 3 calabacines medianos
- ▶ 12 champiñones frescos
- ▶ 12 tomates cereza
- ▶ Queso parmesano rallado

Hierva los calabacines enteros durante 5 minutos en el quemador lateral o hasta que estén blandos. Escorra y corte en rodajas de ½ pulgada.

Ensarte calabacines, tomates y champiñones alternativamente en cada una de las seis brochetas. Unte con el adobe hecho con aderezo italiano, salsa Worcestershire, mostaza y tomillo. Ase de 5 a 7 minutos dando la vuelta y rociando de vez en cuando. Espolvorear generosamente con queso parmesano.

Fajitas

- ▶ 1-½ lb bistec de falda o pechugas de pollo deshuesadas
- ▶ ½ cucharadita de pimienta
- ▶ 2 cucharadas de aceite
- ▶ ¼ cucharadita de orégano
- ▶ ½ taza de zumo de limón
- ▶ ¼ cucharadita de comino
- ▶ ½ cucharadita de sal
- ▶ Tortillas de harina de limón
- ▶ ½ cucharadita de sal de apio
- ▶ Aderezos adicionales (de su elección)
- ▶ ¼ cucharadita de ajo en polvo

Machaque el bistec de falda hasta un grosor de ¼ de pulgada o aplane las pechugas de pollo. Mezcle el aceite, el zumo de limón y los condimentos en una bolsa de plástico. Añada la carne y agite la bolsa para cubrirla. Refrigere toda la noche o al menos de 6 a 8 horas.

Envuelva las tortillas en papel de aluminio. Saque la carne del adobe. Cocine en la barbacoa precalentada de 5 a 8 minutos por cada lado. Mientras se cocina la carne, caliente las tortillas en la barbacoa. Corte la carne a lo largo de la fibra en rodajas finas. Coloque en una bandeja caliente. Exprima el zumo de limón por encima. Envuelva la carne y cualquiera de los siguientes aderezos en las tortillas: tomate picado, guacamole, crema agria o salsa para tacos.

Caviar de berenjena

- ▶ 1 berenjena grande
- ▶ 2 cucharadas de cebolla finamente picada
- ▶ 2 cucharadas de aceite de oliva
- ▶ 1/2 diente de ajo, picado
- ▶ 2 cucharadas de vinagre de vino
- ▶ 1 tomate mediano picado, sal y pimienta

Asar las berenjenas en la barbacoa a fuego medio, dándoles la vuelta de vez en cuando hasta que estén bien cocidas. Esto puede llevar 30 minutos. Retire de la barbacoa y enfríe para manipular. Quite la piel y corte la berenjena finamente. Añade todos los condimentos. Enfríar bien y servir en tostadas.

Cuidado de la barbacoa

Limpieza de la barbacoa

Acero inoxidable

- ▶ Utilice siempre el procedimiento de limpieza más suave en primer lugar, frotando en la dirección del grano.
- ▶ No utilice estropajos de acero, ya que rayará la superficie.
- ▶ Para retocar los arañazos visibles en el acero inoxidable, lijar muy ligeramente con papel de lija de grano 100 seco en la dirección del grano.
- ▶ Las góticicas de grasa pueden acumularse en las superficies del acero inoxidable y cocerse en la superficie y dar la apariencia de óxido. Para eliminarlas, utilice un estropajo abrasivo suave junto con un limpiador de acero inoxidable.

Rejillas de la barbacoa

Para facilitar la limpieza, friegue las rejillas de la barbacoa inmediatamente después de terminar de cocinar y después de apagar la llama. Si se deja enfriar la barbacoa antes de limpiarla, la limpieza será más difícil.

Sumerja un cepillo de cerdas de latón para barbacoa en agua y frote la barbacoa caliente. Sumerja el cepillo con frecuencia en el recipiente de agua. El vapor, que se crea cuando el agua entra en contacto con la barbacoa caliente, ayuda al proceso de limpieza ablandando las partículas de comida.

⚠ ADVERTENCIA

- ▶ Utilice una manopla de barbacoa para proteger su mano del calor y el vapor.
- ▶ Asegúrese de que el suministro de gas y las perillas de control están cerrados.
- ▶ Asegúrese de que las rejillas estén frías antes de retirarlas.

Quemadores de barbacoa

Se debe tener mucho cuidado al mover un quemador, ya que debe estar correctamente centrado en el agujero antes de intentar volver a encender la barbacoa. La frecuencia de la limpieza dependerá de la frecuencia de uso de la barbacoa.

Antes de la limpieza, asegúrese de que el suministro de gas y los perillas de control están cerradas y la barbacoa está fría.

- ▶ Limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre.
- ▶ Elimine las incrustaciones persistentes con un raspador de metal.
- ▶ Despeje los puertos obstruidos con un clip enderezado. Nunca utilice un palillo de madera, ya que puede romperse y obstruir el puerto. Compruebe si los insectos u otras obstrucciones están bloqueando el flujo de gas a través del quemador, y si es así, llame a la línea de servicio al cliente al 1-800-913-8999.

Bandeja de grasa

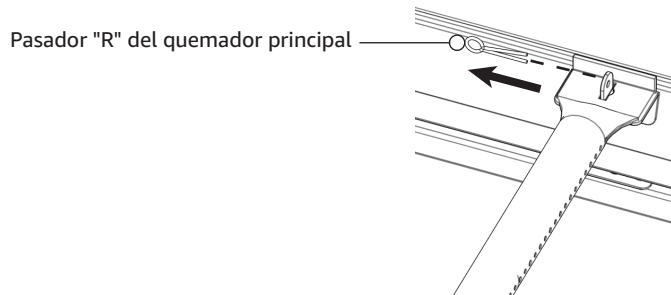
- ▶ La bandeja de grasa debe vaciarse periódicamente, limpiarse y lavarse con una solución de detergente suave y agua tibia.
- ▶ Se puede colocar una pequeña cantidad de arena en el fondo de la bandeja para absorber la grasa.
- ▶ Compruebe la bandeja de grasa con frecuencia. No permita que el exceso de grasa se acumule y rebose fuera de la bandeja de grasa.

Sustitución del quemador principal

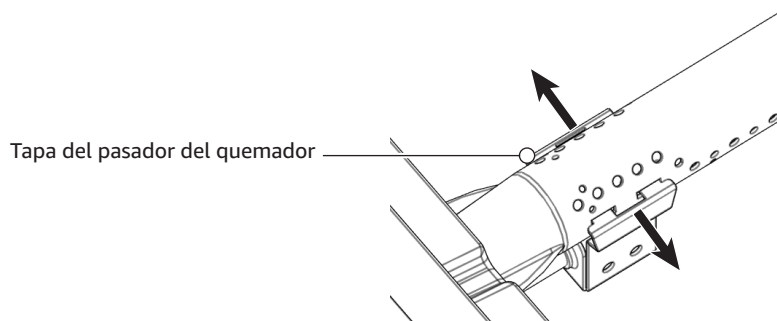
⚠ ADVERTENCIA

Si desea sustituir un quemador principal, le recomendamos encarecidamente que contrate a un técnico con formación profesional para que lo sustituya. Por favor, comprenda que no seremos responsables de ninguna responsabilidad, lesión personal o daño a la propiedad resultante de un quemador mal montado.

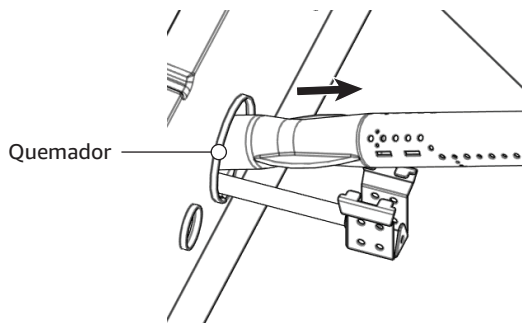
1. Retire el pasador "R" del quemador principal en la pared trasera de la cámara de fuego de la barbacoa con unos alicates de punta.



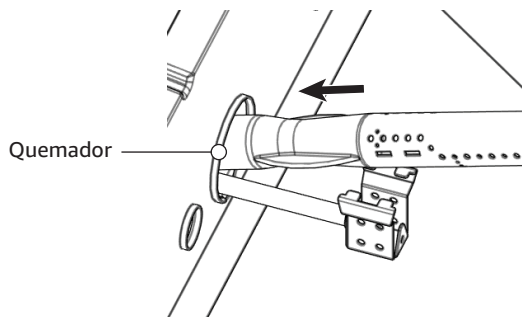
2. Utilice un destornillador de cabeza plana para retirar la cubierta del pasador del quemador.



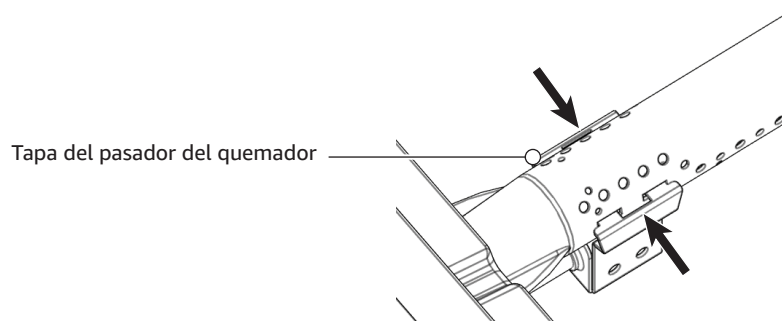
3. Retire el quemador en la pared frontal de la cámara de fuego.



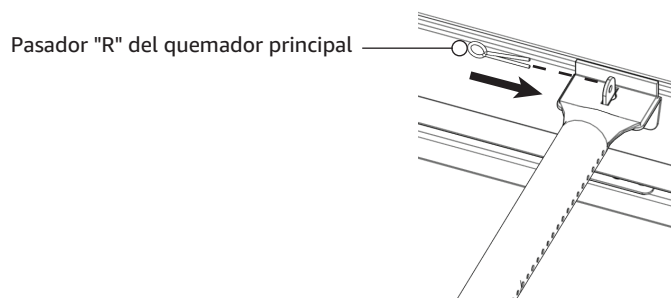
4. Inserte el quemador nuevo en el agujero.



5. Fije la tapa del pasador del quemador en el quemador, asegurándose de que el agujero del quemador esté orientado hacia el agujero.



6. Asegure el quemador principal en la pared trasera de la cámara de fuego con la pasador "R".



⚠ CUIDADO

- ▶ Mantenga la zona de los aparatos de gas para cocinar en exteriores despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- ▶ No obstruya el flujo de aire combustible y de ventilación.
- ▶ Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del tanque libres y sin residuos.

Comprobación de arañas e insectos

Revise y limpie periódicamente el quemador y los tubos Venturi en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo de la barbacoa y es la causa más común de los retrocesos de llama.

Para reducir la posibilidad de un retroceso de llama, limpie los tubos del quemador:

- ▶ Antes de montar su barbacoa
- ▶ Al menos una vez al mes a finales de verano y principios de otoño (cuando las arañas están más activas)
- ▶ Si su barbacoa no ha sido utilizada durante un largo período de tiempo

Inspeccione los quemadores al menos una vez al año o inmediatamente después de que se produzca cualquiera de las siguientes situaciones:

- ▶ El olor a gas y las llamas del quemador parecen amarillas.
- ▶ El barbacoa no alcanza la temperatura.
- ▶ La barbacoa se calienta de forma desigual.
- ▶ Los quemadores hacen ruidos de estallido.

Almacenamiento de la barbacoa

- ▶ El gas debe cerrarse en el tanque de suministro cuando el aparato no esté en uso.
- ▶ Coloque un tapón antipolvo en la salida de la válvula del tanque cuando éste no esté en uso. Instale en la salida de la válvula del tanque de gas únicamente el tipo de tapón antipolvo que se suministra con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.
- ▶ Si el aparato se almacena en interiores, el tanque de gas licuado debe ser desconectado y retirado de la barbacoa. Los tanques de gas deben almacenarse en el exterior, en una zona bien ventilada y fuera del alcance de los niños.

⚠ CUIDADO

- Si los quemadores se apagan durante el funcionamiento, cierre el suministro de gas en la fuente y cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar volver a encenderlo (esto permite que los gases acumulados se dispersen).
- Si se produce un incendio de grasa, cierre el suministro de gas en la fuente, apague todos los quemadores y deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego.
- NO intente desconectar ningún accesorio de gas mientras su barbacoa esté en funcionamiento. Como ocurre con todos los electrodomésticos, un cuidado y mantenimiento adecuados los mantendrán en óptimas condiciones de funcionamiento y prolongarán su vida útil. Su barbacoa de gas no es una excepción.
- No cierre la tapa del quemador lateral cuando el producto esté en uso. La tapa del quemador lateral se calentará si se utiliza con la tapa cerrada.

Resolución de problemas

Si la barbacoa no funciona correctamente, pruebe las siguientes soluciones.

AVISO Para más preguntas y más información, vaya a www.amazon.com/dp/B0B8QV3MS2

Problema

Al intentar encender mi barbacoa, no se enciende inmediatamente.

Soluciones

- Asegúrese de que el tanque de propano líquido no esté vacío.
- Asegúrese de que hay chispa mientras intenta encender el quemador. Si no hay chispa, asegúrese de que la pila está instalada correctamente.
- Asegúrese de que el cable está conectado al conjunto de electrodos.
- Limpie el/los cable/s y/o el electrodo con alcohol de quemar y un hisopo limpio. Limpie con un paño limpio.
- Compruebe si los demás quemadores funcionan. Si es así, compruebe si el agujero de gas del quemador que funciona mal está obstruido.

Problema

El regulador hace ruido.

Soluciones

- La manguera de ventilación del regulador puede estar obstruida o el regulador puede estar defectuoso. Asegúrese de que el agujero de ventilación del regulador no esté obstruido. Despeje el agujero y cierre las válvulas de control de gas. Espere diez minutos y vuelva a encenderlo.
- Compruebe que las llamas funcionan correctamente. Si las llamas no son correctas, sustituya el regulador.

Problema

La barbacoa sólo se calienta hasta 93 a 149 °C a (200 a 300 °F).

Soluciones

- Asegúrese de que la manguera de combustible no esté doblada o torcida.
- Asegúrese de que la zona de la barbacoa esté libre de polvo.
- Asegúrese de que el quemador y los agujeros están limpios.
- Asegúrese de que se dispone de un suministro de gas adecuado.
- Compruebe si hay arañas e insectos.
- El regulador tiene un dispositivo de seguridad que restringe el flujo de gas en caso de fuga. Este dispositivo de seguridad puede activarse sin que haya una fuga de gas. Para restablecer el dispositivo de seguridad, apague todos los quemadores y cierre la válvula del tanque de gas licuado. Desconecte el regulador del tanque de gas licuado y espere un minuto. Vuelva a conectar el regulador al tanque de gas y abra lentamente la válvula del tanque hasta que la válvula esté completamente abierta. Encienda todos los quemadores y observe la temperatura.

Problema

La barbacoa tarda mucho en calentarse.

Soluciones

- El calentamiento normal es de 260 a 316 °C (500 a 600 °F) y dura unos 10 a 15 minutos. El tiempo frío y el viento pueden afectar al tiempo del calentamiento.
- Si utiliza roca volcánica o brasas, pueden aumentar el tiempo de calentamiento y la temperatura máxima. No utilice piedras ni brasas.

Problema

Las llamas del quemador no son de color azul claro.

Soluciones

- Demasiado o poco aire para la llama.
- La elevación es la causa principal, aunque el clima frío puede afectar a la mezcla. Puede ser necesario ajustar el quemador.
- La barbacoa está en un lugar ventoso.
- Compruebe si hay arañas e insectos.
- Llame al servicio de atención al cliente al 1-800-913-8999, de lunes a viernes de 8 a.m. a 5 p.m. PST

Problema

La cubierta de tamaño completo no se ajusta a la barbacoa.

Soluciones

- La cubierta puede ser incorrecta para su barbacoa. Puede ser un ajuste apretado.
- Asegúrese de que la cubierta tiene la longitud correcta para su barbacoa. Médela de izquierda a derecha. Compare con la medida de la barbacoa.
- Compare la ubicación y el tamaño de la parte de la campana de la cubierta con su barbacoa.
- Extienda la cubierta y deje que se relaje, preferiblemente a la luz del sol o en una habitación cálida.
- En el caso de las barbacoas con estante lateral, se debe atar la cubierta como un calcetín y colocarla de izquierda a derecha.

Pedido de piezas de repuesto

Para asegurarse de obtener la(s) pieza(s) de repuesto correcta(s) para su barbacoa de gas, consulte "[Determinación de los números de pieza de recambio](#)" en la [página 70](#). La siguiente información es necesaria para asegurar la obtención de la pieza correcta. Tenga en cuenta que los gastos de envío para la entrega de cualquier pieza de repuesto serán adicionales.

- Número de modelo de la barbacoa de gas (ver etiqueta de datos en la barbacoa).
- Número de la pieza de recambio necesaria. Vea "[Determinación de los números de pieza de recambio](#)" en la [página 70](#).
- Descripción de la pieza de recambio necesaria.
- Cantidad de piezas necesarias.

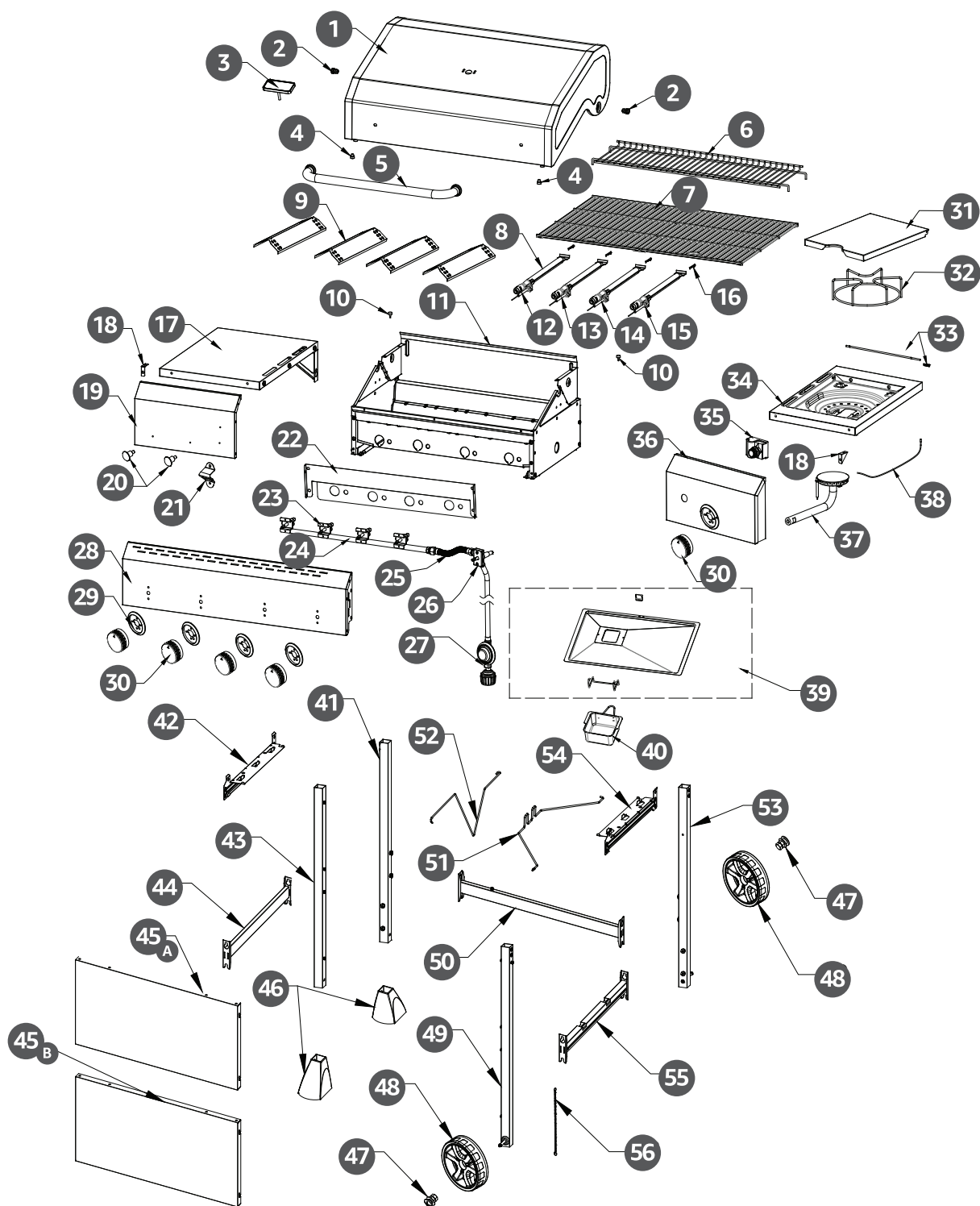
Para obtener piezas de repuesto, póngase en contacto con nuestra línea de atención al cliente en el 1-800-913-8999.

AVISO

IMPORTANTE: Utilice sólo piezas autorizadas por la fábrica. El uso de cualquier pieza que no esté autorizada por la fábrica puede ser peligroso. Esto también anulará su garantía. Conserve este manual de usuario para poder consultarlo cómodamente y para pedir piezas de repuesto.

Determinación de los números de pieza de recambio

Utilice este diagrama y la lista para determinar el número de pieza y la descripción de la pieza que debe sustituir. Los números de etiqueta utilizados para el montaje son diferentes de los números de pieza para la sustitución.



N.º de pieza:	Descripción	Cobertura de la garantía	Cantidad
1	Tapa principal	1 año	1
2	Tornillo de la tapa principal	1 año	2
3	Medidor de temperatura	1 año	1
4	Espaciador de la tapa A	1 año	2
5	Manija de la tapa principal	1 año	1
6	Rejilla de calentamiento	1 año	1
7	Rejilla de cocción	1 año	2
8	Quemador principal	5 años	4
9	Difusor de calor	1 año	4
10	Espaciador de la tapa B	1 año	2
11	Conjunto de la cámara del quemador principal	No se puede sustituir	1
12	Cable de encendido del quemador principal A	1 año	1
13	Cable de encendido del quemador principal B	1 año	1
14	Cable de encendido del quemador principal C	1 año	1
15	Cable de encendido del quemador principal D	1 año	1
16	Juego de pasadores del quemador	1 año	4
17	Panel lateral, izquierdo	1 año	1
18	Soporte triangular para panel lateral	1 año	2
19	Panel del panel de control de la lateral, izquierdo	1 año	1
20	Ganchos para las herramientas	1 año	2
21	Abridor de botellas	1 año	1
22	Escudo térmico del panel de control	1 año	1
23	Válvula de gas principal	1 año	4
24	Colector principal	1 año	1
25	Línea de gas flexible del quemador lateral	1 año	1
26	Válvula de gas del quemador lateral	1 año	1
27	Regulador de gas con manguera	1 año	1
28	Panel de control principal	1 año	1
29	Embellecador de la perilla de control	1 año	4
30	Perilla de control	1 año	5
31	Tapa del quemador lateral	1 año	1
32	Rejilla de cocción del quemador lateral	1 año	1
33	Barra de la bisagra de la tapa del quemador lateral	1 año	1
34	Conjunto del recinto del quemador lateral	1 año	1
35	Módulo de encendido por pulsos	1 año	1
36	Panel de control del quemador lateral	1 año	1
37	Quemador lateral	1 año	1
38	Cable de encendido del quemador lateral	1 año	1
39	Módulo de la bandeja de grasa	1 año	1
40	Recipiente para la grasa	1 año	1
41	Pata trasera de carro, izquierda	1 año	1
42	Marco superior del carro, izquierdo	1 año	1
43	Pata delantera de carro, izquierda	1 año	1
44	Marco inferior del carro, izquierdo	1 año	1
45	Panel frontal del carro	1 año	1
46	Insertos de ruedas	1 año	2
47	Juego de tornillos de la rueda	1 año	2
48	Rueda	1 año	2
49	Pata de carro delantera, derecha	1 año	1

N.º de pieza:	Descripción	Cobertura de la garantía	Cantidad
50	Marco posterior del carro	1 año	1
51	Alambre del tanque	1 año	1
52	Segundo alambre del tanque	1 año	1
53	Pata posterior de carro, derecha	1 año	1
54	Marco superior del carro, derecho	1 año	1
55	Marco inferior del carro, derecho	1 año	1
56	Varilla de encendido	1 año	1

Especificaciones

Áreas de cocción	590 pulgadas cuadradas en total
Dimensiones de la placa de cocción (Largo × Ancho)	62,2 × 43,8 cm (24,5 × 17,25 in)
Peso neto	28,2 kg (62,2 lb)
Dimensiones (Alto × Largo × Ancho)	118,5 × 132 × 60,8 cm (46,7 × 52 × 23,9 in)
Material de la rejilla	Hierro fundido
Tipo de gas	Propano líquido
Salida de BTU	52 000 BTU/h en total (principal: 4 × 10 000 BTU/h cada uno, lateral: 12 000 BTU/h)
Número de quemadores	4 principales, 1 lateral
Tipo de encendido	Electrónico
Temperatura máxima	Aproximadamente 301,2 °C (574,2 °F)

Comentarios y ayuda

Si necesita ayuda con su producto de Amazon Basics, utilice el sitio web o el número a continuación.

 amazon.com/gp/help/customer/contact-us

Visite www.amazon.com/dp/B0B8QV3MS2 para acceder al manual de montaje, la resolución de problemas y mucho más.

 +1 877-485-0385







amazon basics

amazon.com/AmazonBasics

MADE IN CHINA

FABRIQUÉ EN CHINE

HECHO EN CHINA

V01-10/22