

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Perfect Flame 276964L Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Perfect Flame
276964L](#)



[Find Your Perfect Flame Grill Parts - Select From 45 Models](#)

----- Manual continues below part list -----

Available Replacement Parts for Perfect Flame 276964L

536S2	grid, ss wire, 19.125 x 25.875; Jenn-Air
11051	burner, Read Ext info please...
99041	heat plate, ss, 17.5625 x 6.3125
61812	grid, ci, 19.125 x 26.375



GAS BARBECUE
BARBECUE AU GAZ (page 31)
ASADOR CON GAS (page 61)

MODEL/MODÈLE/MODELO #276964L



ANSI 228.58b-2006 / CSA 1.6b-2006



! WARNING

READ THIS MANUAL CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE OPERATING YOUR GAS BARBECUE.
RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.
FOR USE WITH LP GAS (LIQUIFIED PETROLEUM GAS) IN CANADA PROPANE GAS

Please record your model and serial numbers here.

MODEL NUMBER: _____ SERIAL NUMBER: _____ PURCHASE DATE: _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-265-2150, 8 a.m.- 5 p.m., EST, Monday-Friday. info@omcbbq.com

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	3
Installation Instructions	3
Hardware List	4
Package Contents.....	5
Assembly Instructions	6
Replacement Parts List.....	14
LP Gas Cylinder	18
OPD Equipped Cylinder	20
Leak Testing	21
Venturi Tubes.....	22
Lighting.....	23
Operation Instructions.....	25
Cooking Techniques.....	25
Care and Maintenance	27
Warranty	28
Troubleshooting	30

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product please call customer service at 1-800-265-2150, 8 a.m.- 5 p.m., EST, Monday-Friday.

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, immediately call your gas supplier or your fire department.

DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids 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.

CAUTION:

- * FOR OUTDOOR USE ONLY.
- * IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS.
- * THIS APPLIANCE MUST NOT BE OPERATED UNATTENDED.
- * SPECIAL CARE MUST BE TAKEN TO KEEP SMALL CHILDREN AWAY FROM HEATED SURFACES.

ELECTRICAL CAUTION:

1. If any accessory is used on this appliance that requires an external electrical power source, the accessory, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, the following standards apply:

(U.S.A.) ANSI/NFPA No. 70 (Latest Edition)

and

(CANADA) CSA C22.1 Canadian Electrical Code.

2. Do not cut or remove the grounding prong from the plug.
3. Keep the electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surface.

WARNING:

Fuels used in gas or oil-fired appliances and the products of combustion of such fuels contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

"This warning is issued pursuant to California Health and Safety Code Sec. 25249.6"

INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. In the USA, this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant national code.

ANSI Z223.1-Latest Edition National Fuel Gas Code

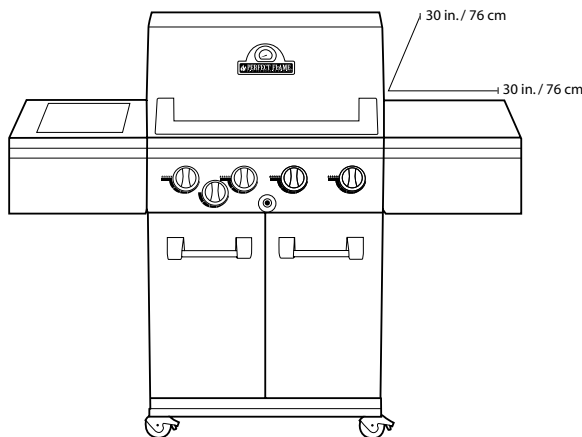
and

Latest Local Codes where applicable

In Canada, this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant CGA standards:

CAN/CGA-B149.1 LP Gas/Propane Installation Code

2. The appliance must be located away from combustible surfaces by at least 30 in. / 76 cm from each side, and 30 in. / 76 cm from the rear.



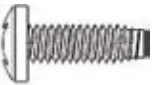
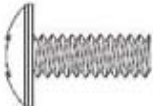
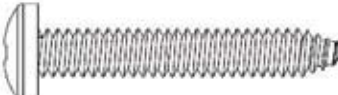
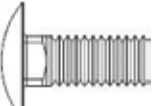



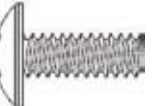
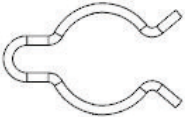
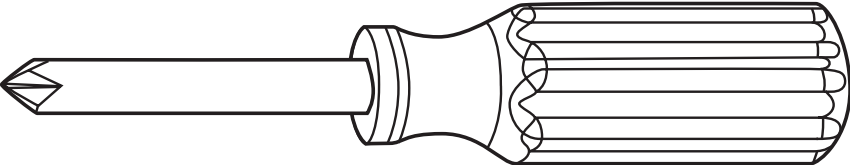

INSTALLATION INSTRUCTIONS

3. Do not operate this appliance under any overhead roof construction or foliage.
4. This appliance is for OUTDOOR USE ONLY. DO NOT operate in garage, shed, balcony or other such enclosed areas.
6. Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, gasoline, and all flammable liquids and vapors.
7. This appliance is not intended to be installed in, or on, recreational vehicles and/or boats.




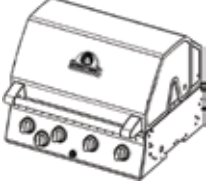









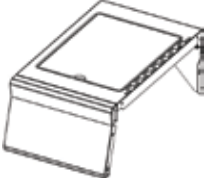



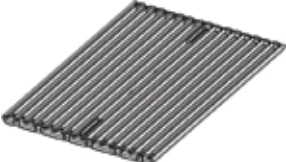

LP GAS CYLINDER PLACEMENT:

8. Cylinders must be installed according to assembly instructions using retainer provided. Do not store a spare cylinder under or near this appliance.

HARDWARE LIST

 <p>(AA) SCREW M3 X 10</p>	 <p>(AB) SCREW M6 X 10</p>	 <p>(AC) SCREW M6 X 40</p>
 <p>(AD) CARRIAGE BOLT M6 X 15</p>	 <p>(AE) BUTTERFLY WING NUT</p>	 <p>(AF) FLAT WASHER</p>
 <p>(AG) SHOULDER SCREW M6 TYPE D</p>	 <p>(AH) SCREW M5 X 10</p>	 <p>(AI) COTTER PIN</p>
 <p>(AJ) SCREWDRIVER</p>		 <p>(AK) BATTERY</p>

PACKAGE CONTENTS

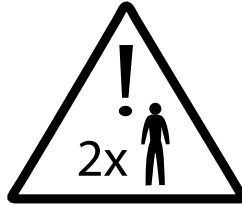
 <p>(A) CABINET REAR PANEL</p>	 <p>(B) CABINET SIDE PANEL</p>	 <p>(C) TOP MAGNET BRACKET</p>
 <p>(D) COOKBOX ASSEMBLY</p>	 <p>(E) LOWER BASE ASSEMBLY</p>	 <p>(F) MAGNET</p>
 <p>(G) TANK CYLINDER BRACKET</p>	 <p>(H) DOOR HANDLE - END CAP - LEFT</p>	 <p>(I) DOOR HANDLE - END CAP - RIGHT</p>
 <p>(J) DOOR HANDLE</p>	 <p>(K) DOOR ASSEMBLY - LEFT</p>	 <p>(L) DOOR ASSEMBLY - RIGHT</p>
 <p>(M) SIDE SHELF ASSEMBLY - RIGHT</p>	 <p>(N) SIDE SHELF ASSEMBLY - LEFT</p>	 <p>(O) GREASE TRAY</p>
 <p>(P) GREASE PAN</p>	 <p>(Q) VAPORIZER</p>	 <p>(R) COOKING GRID</p>
 <p>(S) WARMING RACK</p>		

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Before beginning assembly, installation or operation of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and diagram above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble, install or operate the product. Contact customer service for replacement parts 1-800-265-2150.

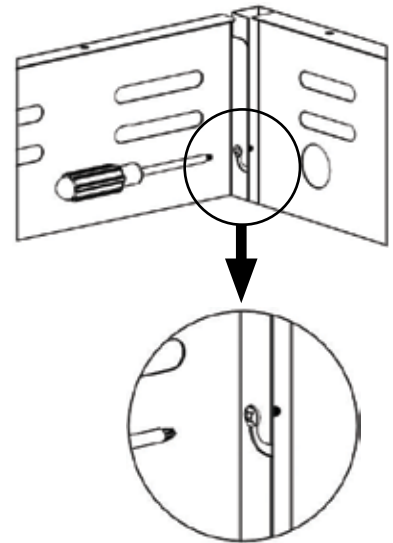
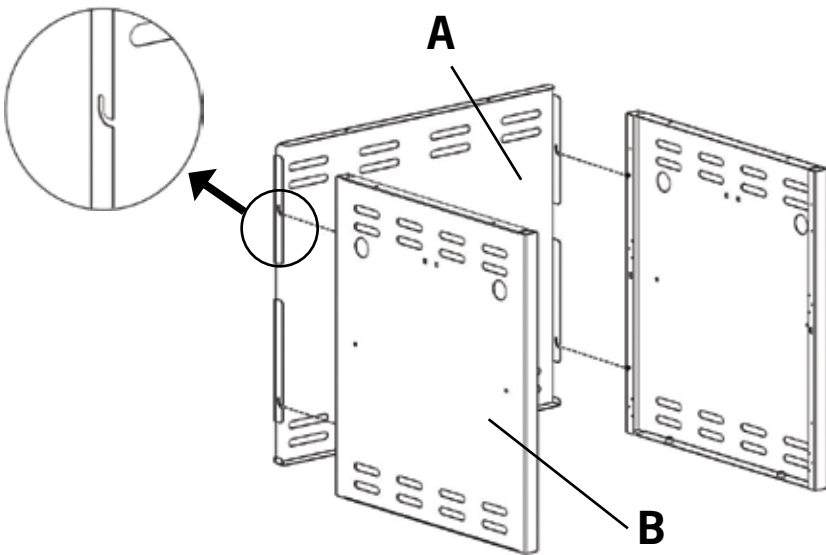
Estimated Assembly Time: 45 minutes

⚠ WARNING:
Two people are required to assemble product!



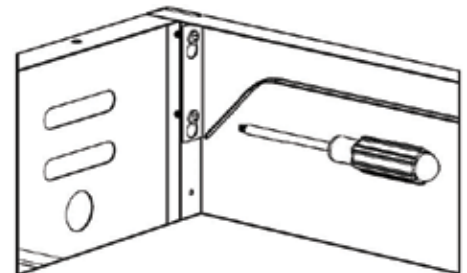
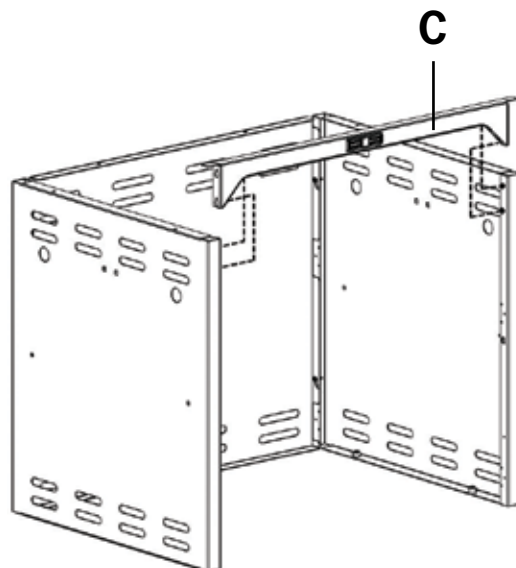
Step 1

Line up slots on left side of cabinet rear panel (A) with pre-assembled screws on cabinet side panel (B). Repeat procedure using other cabinet side panel. Slide down and lock into place. Tighten all screws with tools provided.



Step 2

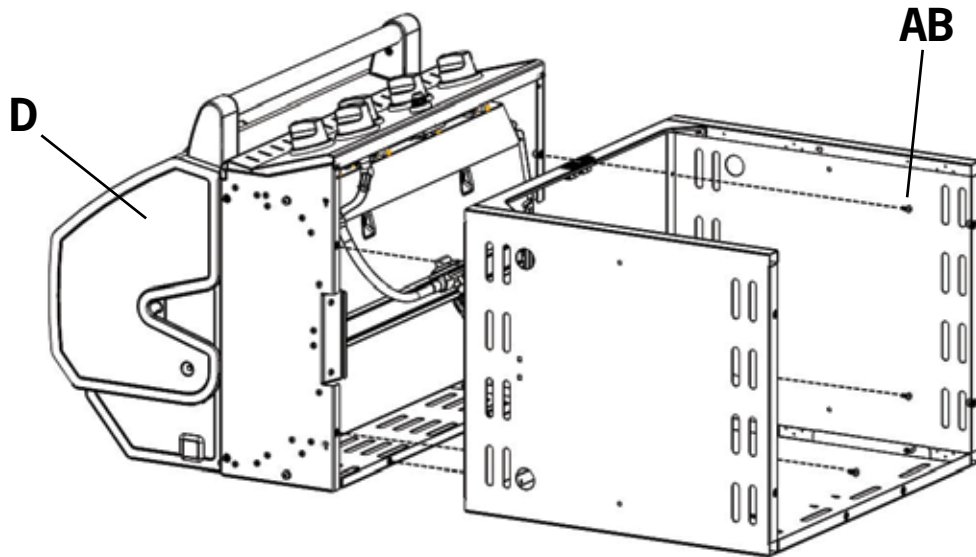
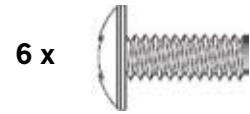
Line up key holes on top magnet bracket (C) with pre-assembled screws on top left of cart assembly. Repeat procedure on right side. Slide down and lock into place. Tighten all screws with tools provided.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

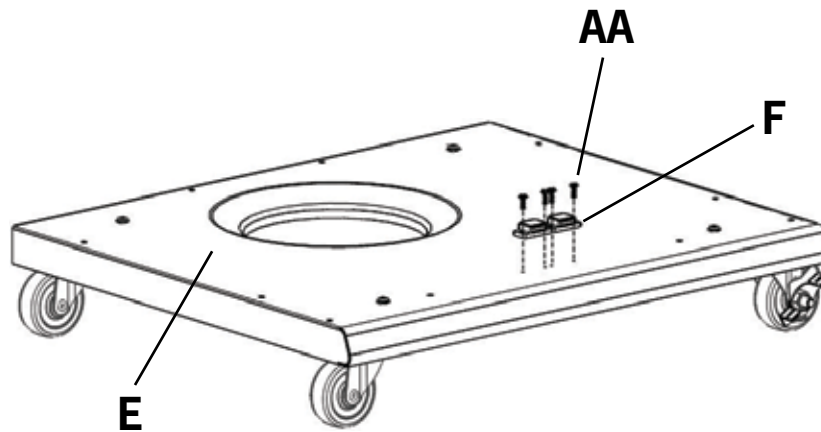
Step 3

Line up holes on top of cabinet base assembly with pre-assembled rivenuts on bottom of cookbox assembly (D). Insert one screw M6 x 10 (AB) into each rivenut and tighten by hand until secure. Go back and tighten all screws with tools provided.



Step 4

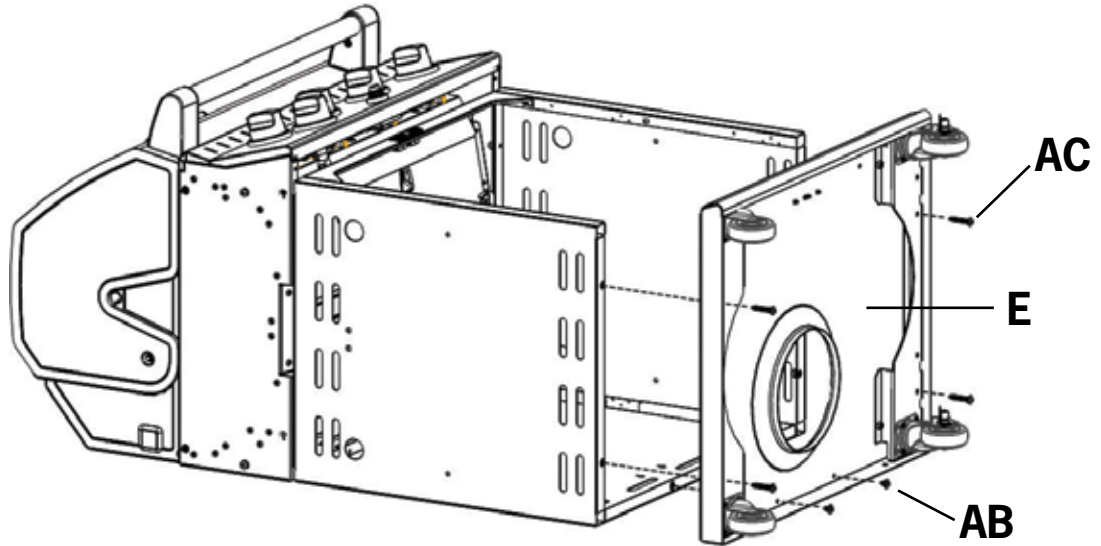
Line up holes on magnet (F) with holes on top center of lower base assembly (E). Insert one screw M3 x 10 (AA) into each hole and tighten by hand until secure. Repeat procedure with second magnet. Go back and tighten all screws with tools provided.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

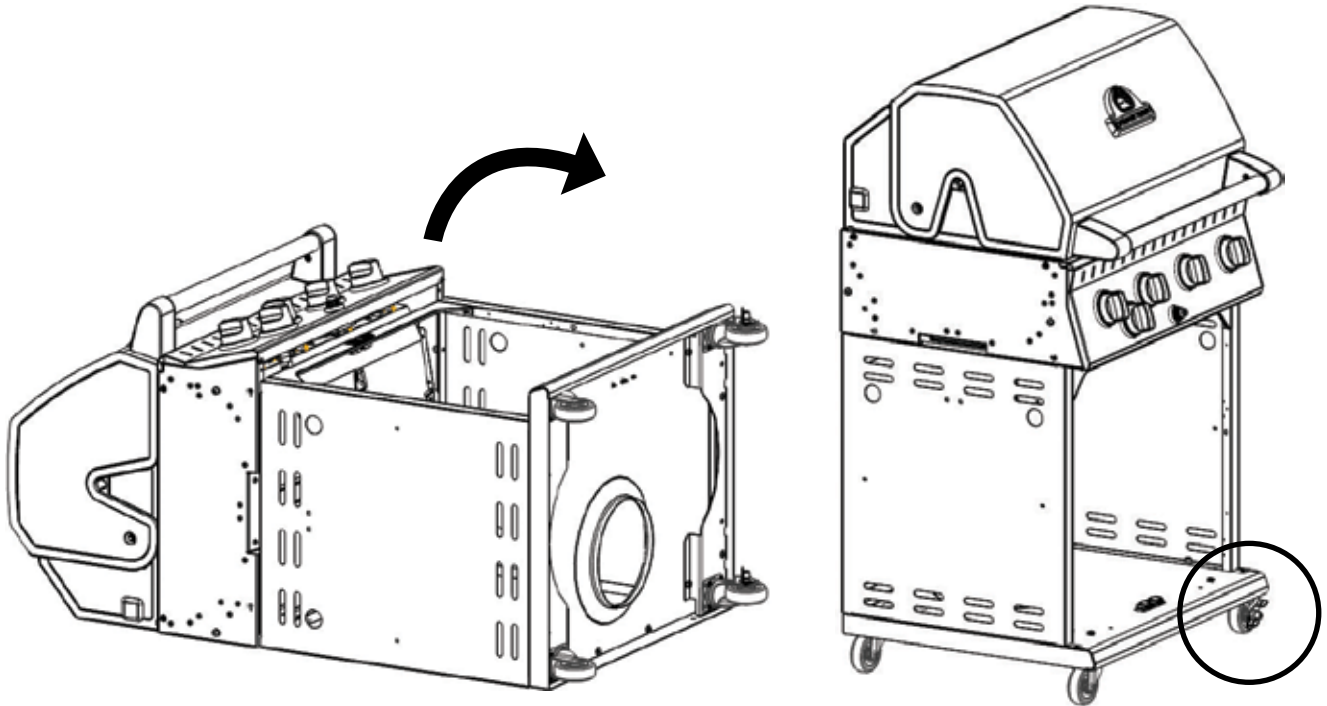
Step 5

Line up holes on left side of lower base assembly (E) with rivenuts on bottom left of cabinet base assembly. Insert one screw M6 x 40 (AC) into each rivenut and tighten by hand until secure. Repeat procedure on right side. Line up holes on rear of lower base assembly with rivenuts on rear of cabinet base assembly. Insert one screw M6 x 10 (AB) into each rivenut and tighten by hand until secure. Go back and tighten all screws with tools provided.



Step 6

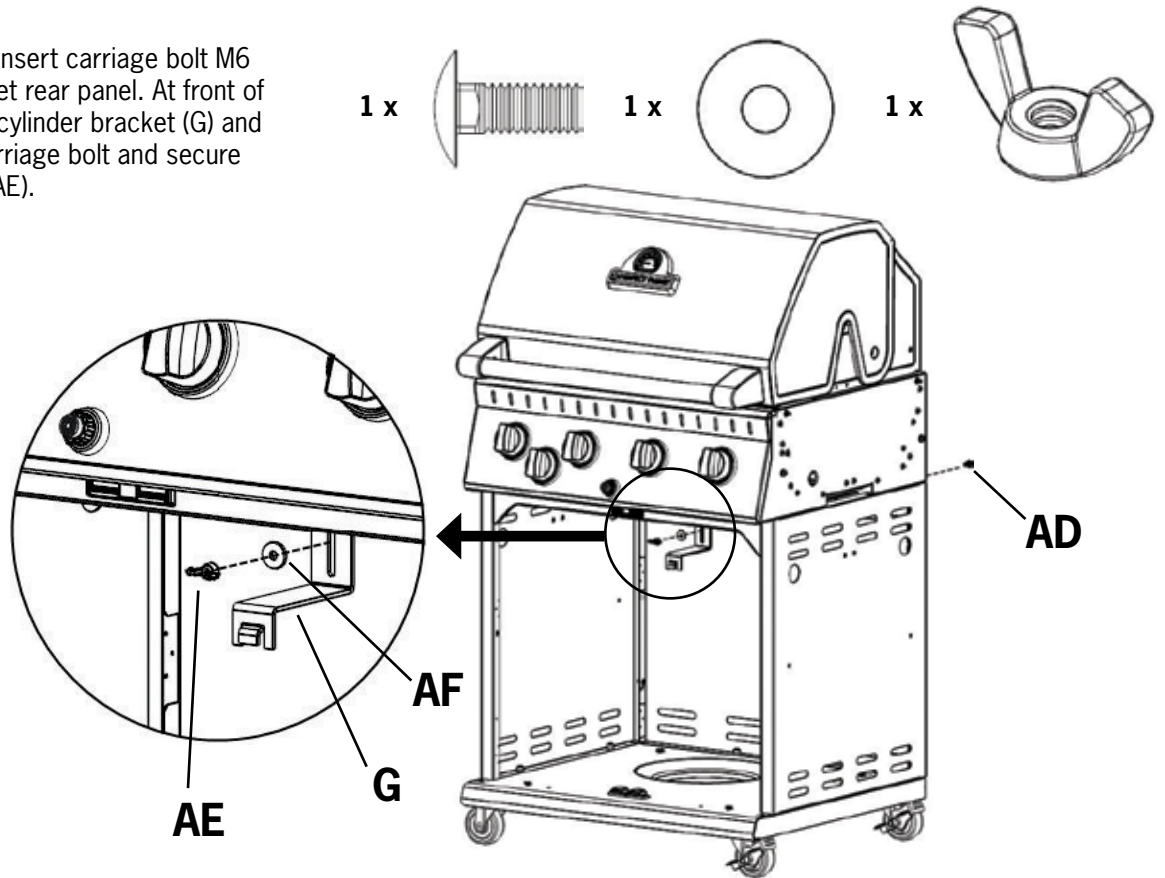
Place gas grill upright, and lock casters.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

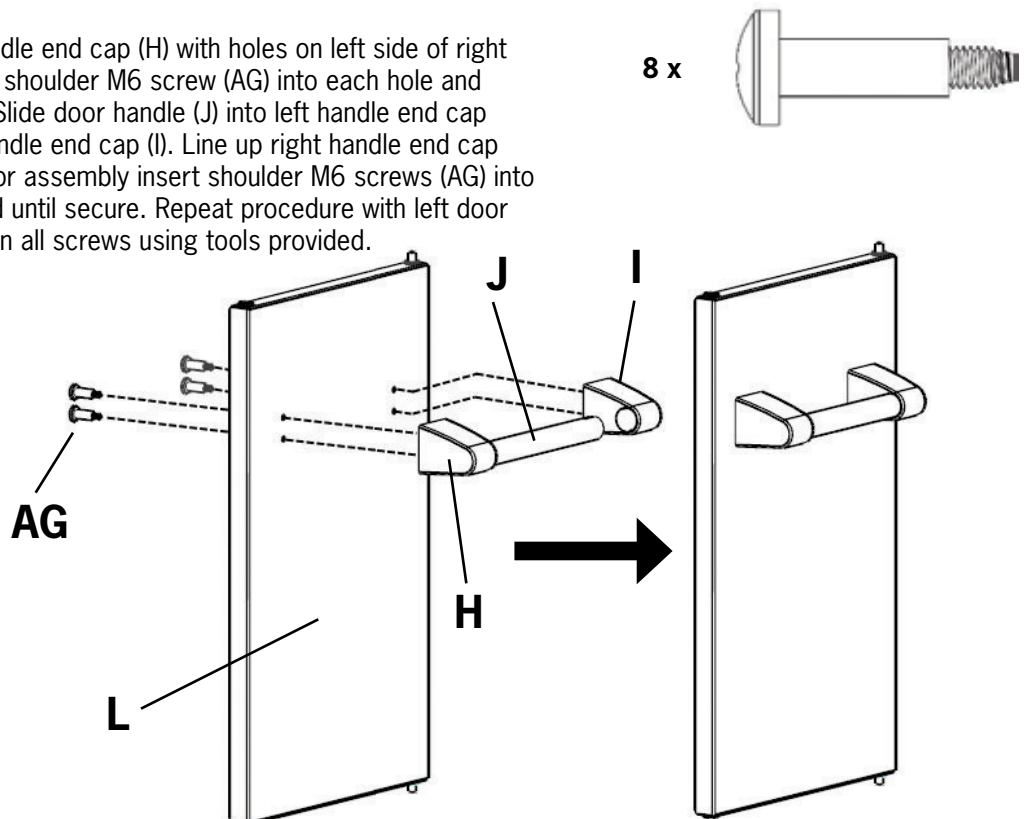
Step 7

At rear of cabinet base insert carriage bolt M6 x 15 (AD) through cabinet rear panel. At front of cabinet base slide tank cylinder bracket (G) and flat washer (AF) over carriage bolt and secure with butterfly wing nut (AE).



Step 8

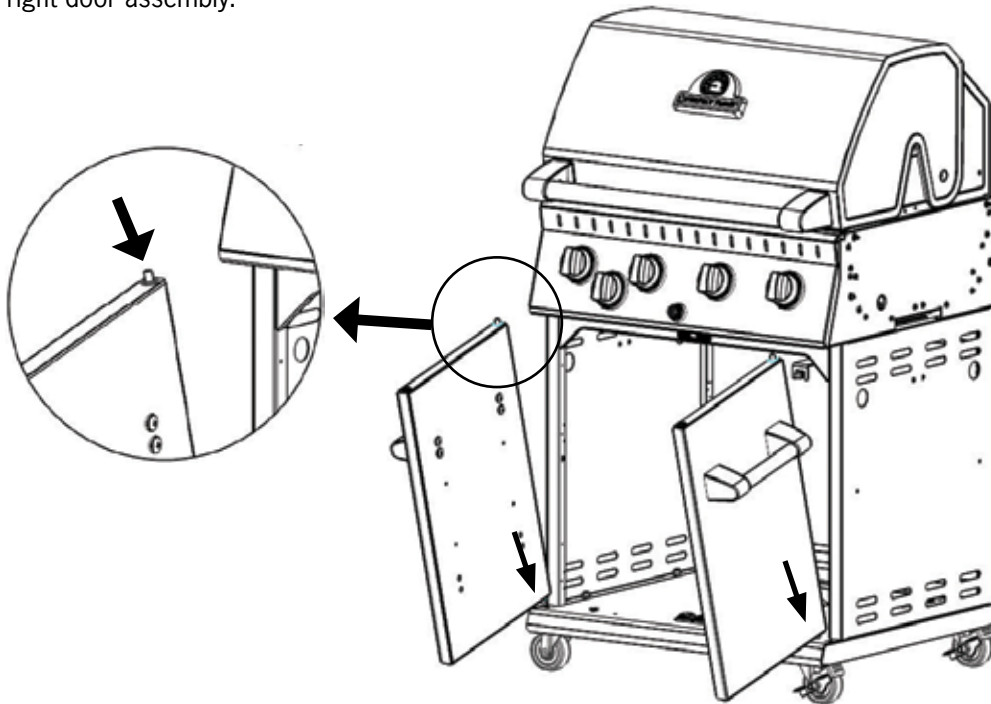
Line up holes on left door handle end cap (H) with holes on left side of right door assembly (L). Insert one shoulder M6 screw (AG) into each hole and tighten by hand until secure. Slide door handle (J) into left handle end cap and secure with right door handle end cap (I). Line up right handle end cap with holes on right side of door assembly insert shoulder M6 screws (AG) into each hole and tighten by hand until secure. Repeat procedure with left door assembly. Go back and tighten all screws using tools provided.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 9

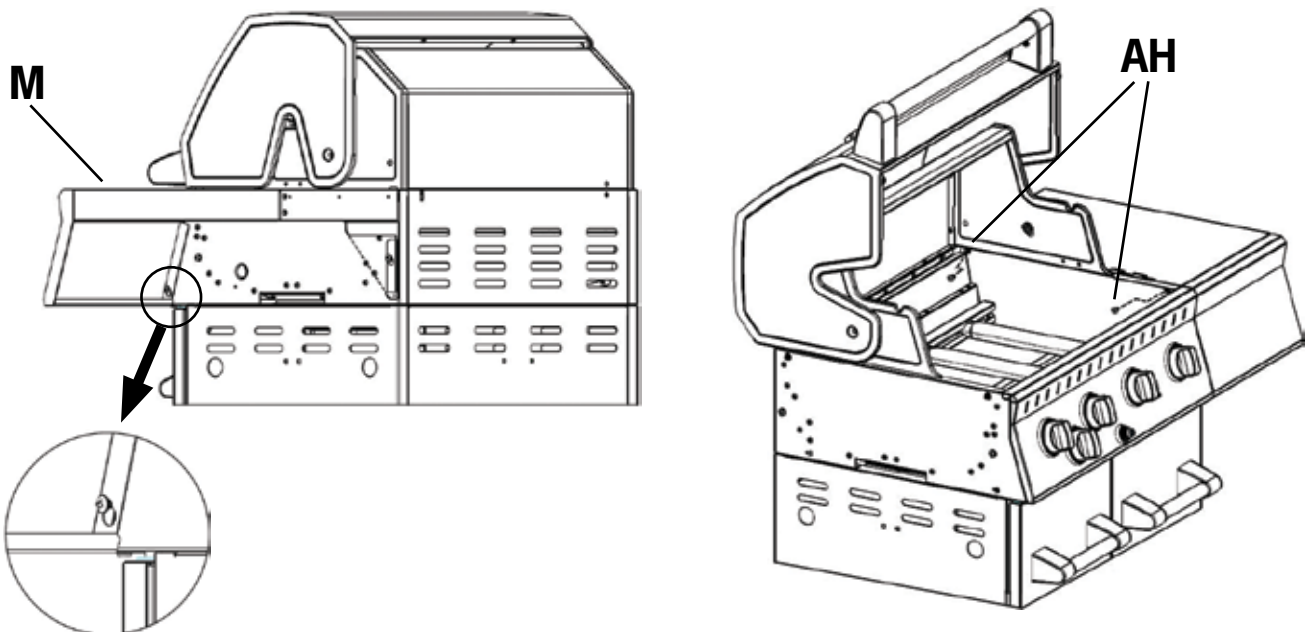
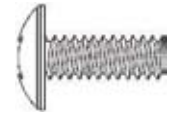
Insert pin on bottom of left door assembly into hole on bottom left of cabinet base.
Insert pin on top of left door assembly into hole on bottom of cookbox assembly.
Repeat procedure using right door assembly.



Step 10

Line up key holes on right side shelf assembly (M) with pre-assembled screws on right side of cookbox assembly. Slide down. On inside of cookbox assembly, insert one screw M5 x 10 (AH) through cookbox into each rivenut on top of right side shelf.
Tighten by hand until secure. Go back and tighten all screws with tools provided.

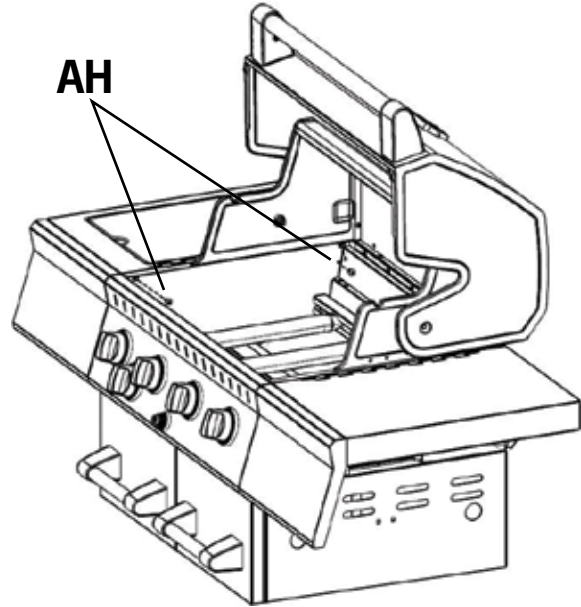
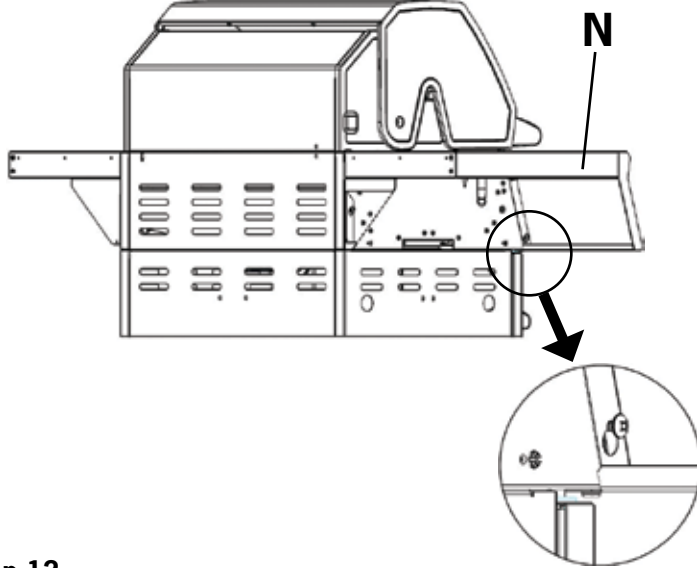
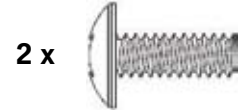
2 x



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

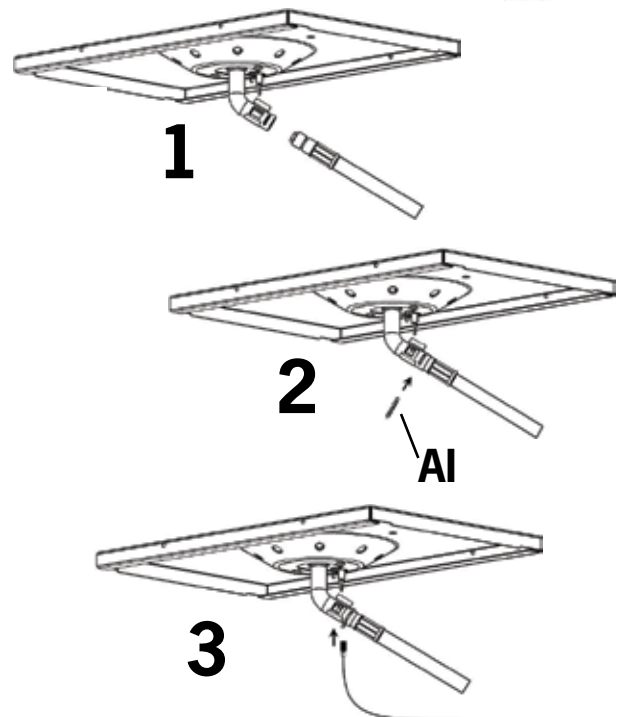
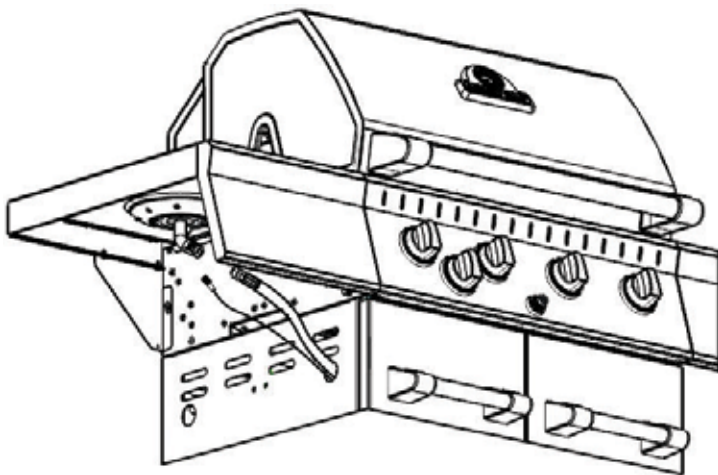
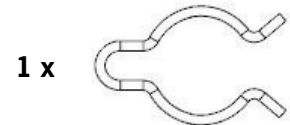
Step 11

Line up holes key holes on left side shelf (N) with pre-assembled screws on top left side of cookbox assembly. Slide down and lock into place. On inside of cookbox assembly insert one screw M5 x 10 (AH) through cookbox assembly into each rivenut on top of left side shelf assembly. Tighten by hand until secure. Go back and tighten all screws with tools provided.



Step 12

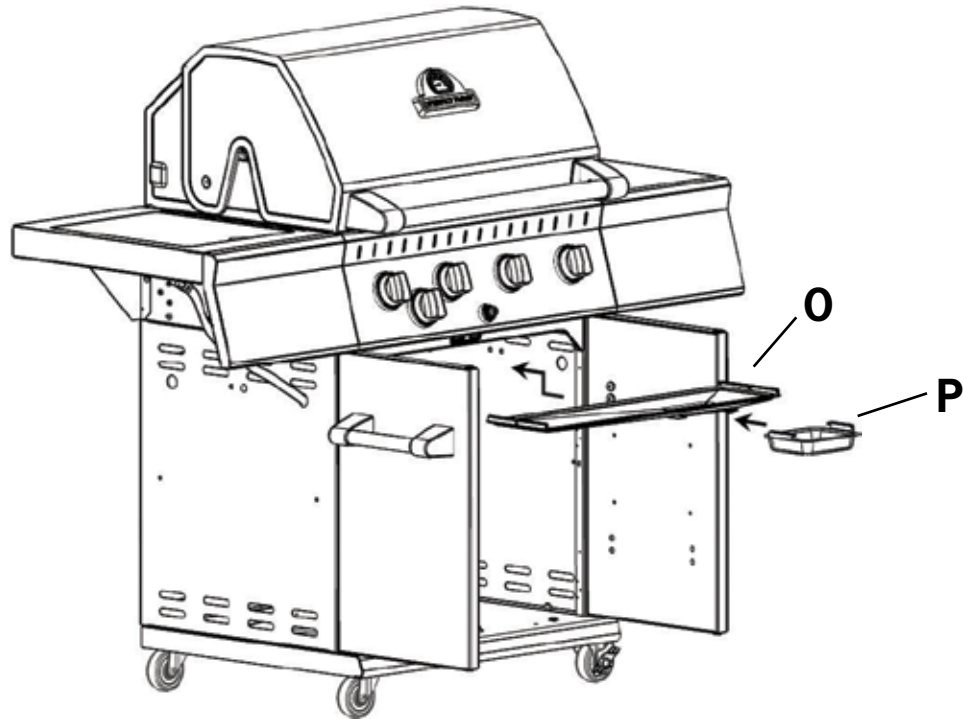
Pull side burner gas hose and side burner electrode, through hole on left side of cabinet base. Insert side burner gas hose into side burner venturi tube. Attach cotter pin (AI) over slots on venturi tube. Attach side burner electrode wire to side burner electrode.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

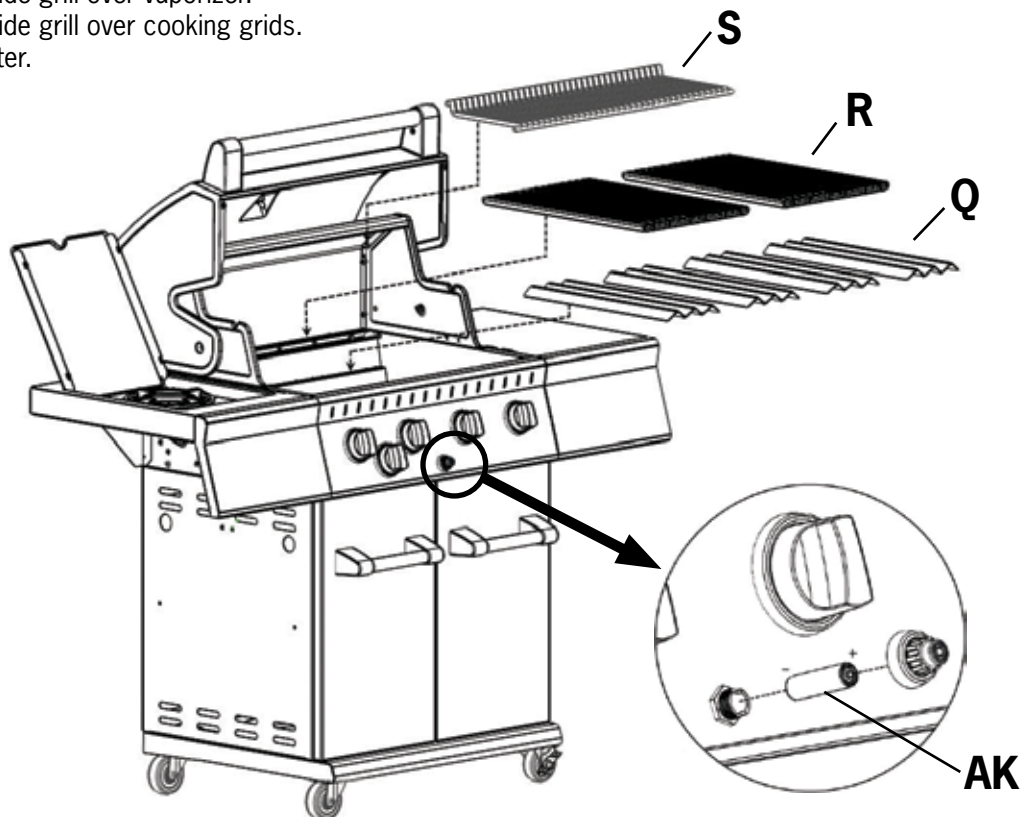
Step 13

Slide grease tray (O) towards rear of cabinet base and set on grease tray holders located on both sides of the cabinet base. Hook grease pan (P) onto grease tray.



Step 14

Place 4 vaporizers (Q) inside grill – 1 over each burner.
Place 2 cooking grids (R) inside grill over vaporizer.
Place 1 warming rack (S) inside grill over cooking grids.
Place 1 battery (AK) into igniter.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS



REPLACEMENT PARTS LIST

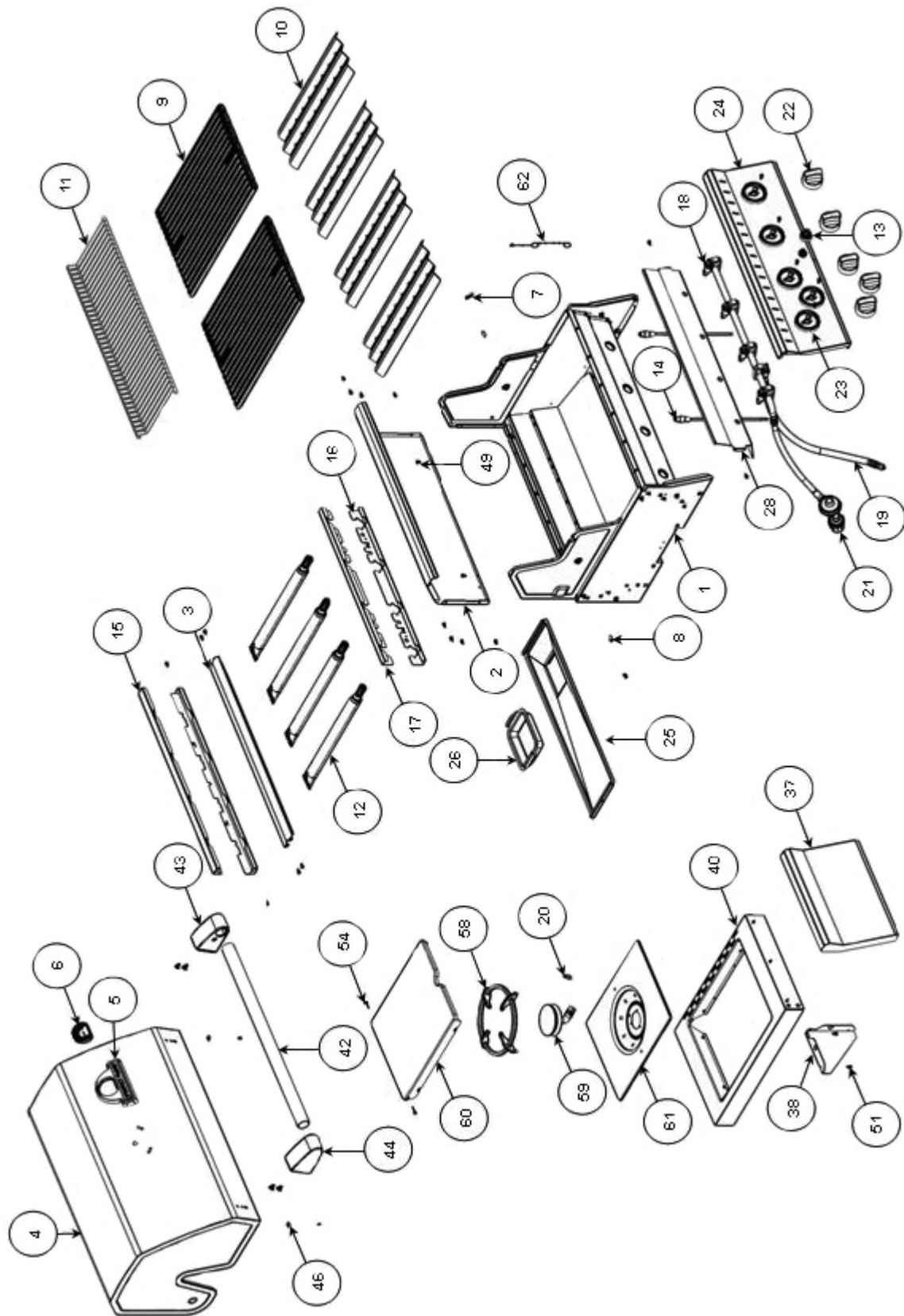
For replacement parts, call our customer service department at 1-800-265-2150, 8 a.m.-5 p.m., EST, Monday-Friday.

Item	Part	Description	Quantity
1	22005-901A	Fire Box Assembly	1
2	22315-021	Hood Panel - Porcelain	1
3	22245-901	Grease Shield	1
4	24105-304A	Lid Assembly	1
5	20081-PF50	Name Plate - Perfect Flame	1
6	10571-6	Thermometer Gauge	1
7	10240-16	M5 Hinge Pin	2
8	S21233	Cotter Pin	2
9	22005-281	Cast Cooking Grid	2
10	22209-901	Vaporizer Porcelain	4
11	22005-996	Warming Rack-Nickel Chrome	1
12	22909-104	Burner Assembly - Main	4
13	286964-201	Igniter - Electronic - Three Plug	1
14	10342-E12	Electrode with Wire	2
15	22205-024	Collector Box - Rear	2
16	22225-014	Collector Box - Bottom - Front	1
17	22215-014	Collector Box - Top - Front	1
18	29005-034	5 Valve - Side Sub. Assembly	1
19	S13470	Side Burner Gas Hose	1
20	Y-11230	Cotter Pin	1
21	10114-20	Hose Regulator	1
22	22002-966	Control Knob	5
23	22002-904	Bezel - Stamped	5
24	22005-334	Control Cover	1
25	22055-901	Grease Tray	1
26	22009-901	Grease Pan	1
27	21095-445	Lower Base	1
28	22005-91	Heat Shield	1
29	21175-235A	Door Assembly - Left	1
30	21175-215A	Door Assembly - Right	1
31	21069-23	Door Handle	2
32	21079-216	Door Handle - End Cap - Right	2
33	21079-236	Door Handle - End Cap - Left	2
34	21109-905	Cabinet Side Panel	2
35	21305-925	Cabinet Rear Panel	1
36	21075-905	Top Magnet Bracket	1
37	23501-334A	Shelf Front Panel Assembly - Left	1
38	23030-205	Shelf Bracket	2

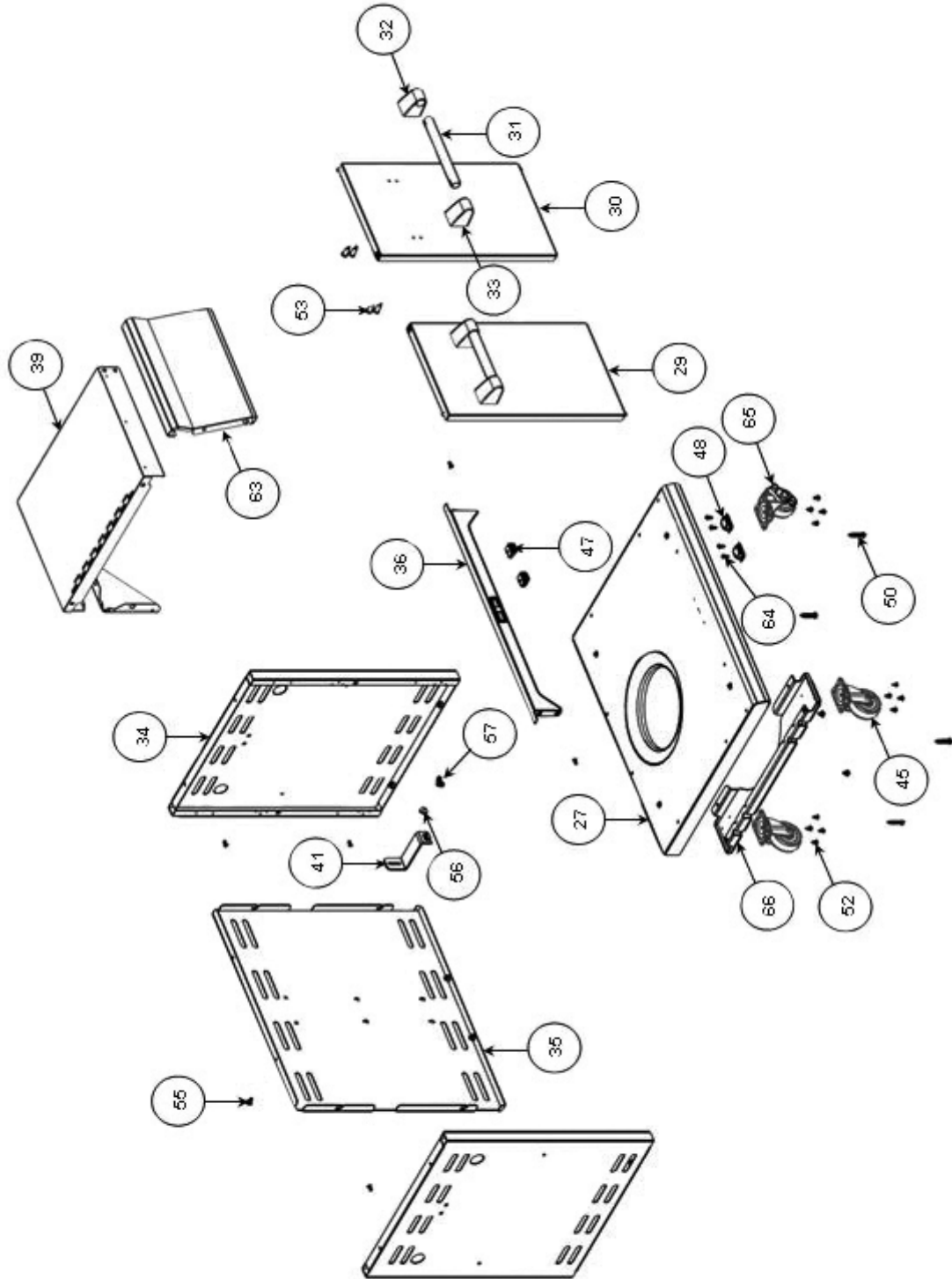
REPLACEMENT PARTS LIST

Item	Part	Description	Quantity
39	23101-115	Side Shelf - Right Black	1
40	23101-155	Side Shelf - Left/S B-Black	1
41	21009-905	Tank Cylinder Bracket	1
42	24005-234	Handle - Lid	1
43	24009-417	Right Handle Seat - Assembly	1
44	24009-437	Left Handle Seat - Assembly	1
45	10892-24	Caster	2
46	Y-11232	Lid Bumper	4
47	Y-12223	Magnet Snap In	2
48	Y-12222	Magnet	2
49	Y-12641	Screw - M4 x 10	80
50	Y-11560	Screw - M6 x 40	4
51	Y-12857	Screw - M6 x 10	8
52	Y-12855	Screw - M6 x 10	26
53	Y-11567	M8 Shoulder M6 Type D Screw	8
54	Y-12646	Screw - M4 x 12 Shoulder	2
55	32500179	Carriage Bolt M6 x 15	1
56	S21255	Flat Washer	1
57	Y-11598	Butterfly Wing Nut	1
58	225-C502	Grate - Side Burner	1
59	23909-20	Side Burner	1
60	23000-255	Cover Side Burner	1
61	23000-271	Base - Side Burner	1
62	C12505-4	Match Light Stick	1
63	23501-314A	Shelf Front Panel Assembly - Right	1
64	621124	Screw - M3 x10	4
65	10892-25	Caster - With Lock	2
66	21039-905	Caster Bracket	2

REPLACEMENT PARTS LIST



REPLACEMENT PARTS LIST

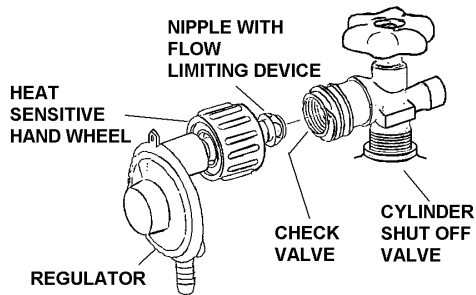


LP GAS CYLINDER

QCC®-1 QUICK CLOSING COUPLING:

All models are designed to be used with an LP gas cylinder equipped with the new QCC®-1 Quick Closing Coupling system. The QCC®-1 system incorporates new safety features required by the American National Standards Institute (ANSI) and the Canadian Standards Steering Committee.

- * Gas will not flow until a positive connection has been made.
- * A thermal element will shut off the flow of gas between 240° and 300° F.
- * When activated, a Flow Limiting Device will limit the flow of gas to 10 cubic feet per hour.



The LP gas cylinder is not included with the gas grill. Be sure to purchase one with the QCC® valve. This valve is recognized by the external threads on the inlet port of the valve. QCC® equipped cylinders are available from your gas grill dealer. Any attempt to connect the regulator, by use of adapters or any other means, to any other valve could result in damage, fire or injury and may negate the important safety features designed into the QCC®-1 system.

SPECIFICATION:

1. 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.
2. The LP gas cylinder used for this appliance must not have a capacity larger than 20 lb. (9 kg).
Approximately 18 in. (46cm) high
12 in. (31cm) diameter
3. All LP gas cylinders used with this appliance should be inspected at every filling and re-qualified by a licensed service outlet at the expiration date (10 years), in accordance with the DOT (USA) and CTC (Canada) codes for LP Gas Cylinders.
4. All LP gas cylinders used with this appliance must be provided with a shutoff valve terminating in a cylinder valve outlet No. 510, specified in the Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connection (USA) ANSI/CGA-V-1 1977 (Canada) CSA B96.

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 installed as per assembly instructions.

Never fill the cylinder beyond 80% full. A fire causing death or serious injury may occur.

The cylinder valve must include a safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder.

LP GAS CYLINDER

HANDLING:

1. Government regulations prohibit shipping full LP gas cylinders. You must take your new cylinder to a LP gas dealer for filling.
2. A filled LP gas cylinder is under very high pressure. Always handle carefully and transport in the upright position. Protect the valve from accidental damage.
3. Do not tip the LP gas cylinder while connecting it to the regulator. Fasten the cylinder securely during transport, use and storage.
4. If the cylinder is tipped after it is connected to the regulator, shut off the gas, disconnect the regulator and have it checked before using again.

STORAGE:

1. Store the LP gas cylinder outdoors in a well-ventilated place.
2. Do not store the LP gas cylinder in direct sunlight, near a source of heat or combustion.
3. If you intend to store the grill indoors, disconnect and remove the LP gas cylinder first. Disconnected cylinders must have a dust cap installed and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
4. Keep out of the reach of children.
5. When the LP gas cylinder is connected to the gas grill, the gas grill and LP gas cylinder must be stored outside in a well-ventilated place.

OPERATION:

1. Never connect your gas grill to an LP gas cylinder without the regulator provided and NEVER TO AN UNREGULATED LP GAS SUPPLY. The gas regulator supplied with the appliance must be used.
2. Always leak test the LP gas cylinder to regulator connection when connecting the LP gas cylinder to the appliance. See "Leak Testing".
3. Do not operate appliance if the smell of LP gas is present. Extinguish all flames and determine source of LP gas before proceeding. Do not ignite the appliance until the LP gas leak has been found and sealed.
4. Always shut off LP gas cylinder valve when the appliance is not in use.

OPD EQUIPPED CYLINDER

OVERFILL PREVENTION DEVICE:

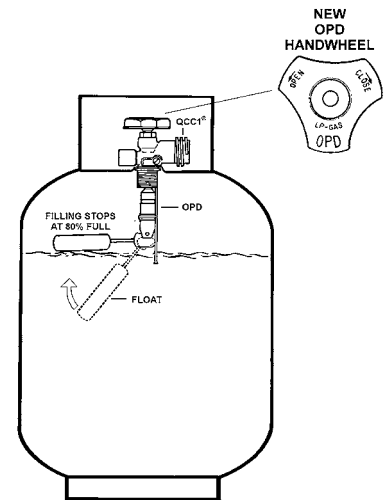
Effective January 1, 1998, the standard for outdoor gas appliances, ANSI Z21.58/CAN/CGA-1.6, requires that appliances are to be used with cylinders equipped with an Overfill Prevention Device (OPD).

The OPD is designed to reduce the potential for the overfilling of propane cylinders, thus reducing the possibility of relief valve discharges of raw propane. **The new OPD causes a slower purge/fill operation.** Some consumers have been advised by filling stations that these cylinders are “defective”. **This is not a defect.** Some propane filling stations may not be aware of this new device and its effect on the purge/fill operation.

New OPDs coming onto the market have new technology that allows for much greater BTU outputs which will decrease the amount of time it takes to purge a cylinder.

IDENTIFICATION:

To identify these cylinders, the new OPD hand wheel has been standardized to the shape shown.



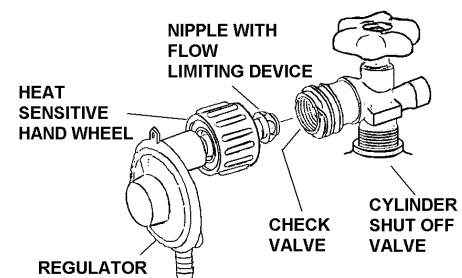
HOSE AND REGULATOR:

All models are equipped with a hose and regulator with a QCC®-1 Quick Closing Coupling.

1. The QCC® coupling contains a magnetic Flow Limiting Device which will limit the flow of gas should there be a leak between the regulator and the appliance valve. This device will activate if the cylinder valve is opened while the appliance valves are open. **Be sure the appliance valves are off before the cylinder valve is opened to prevent accidental activation.**
2. The QCC® coupling incorporates a heat sensitive hand wheel that will cause the back check module in the QCC® cylinder valve to close when exposed to temperatures between 240° and 300°F. Should this occur, do not attempt to reconnect the nut. Remove hose/regulator assembly and replace with a new one.
3. The pressure regulator is set at 11 inches WC (water column) and is for use with LP gas only. The hose and hose couplings comply with CGA Standard CAN 1.83. No modifications or substitutions should be attempted.
4. Protect the hose from dripping grease and **do not allow the hose to touch any hot surface, including the base casting of the barbecue.**
5. Inspect seal in the QCC® cylinder valve when replacing LP gas cylinder or once per year, whichever is more frequent. Replace seal if there is any indication of cracks, creases, or abrasion.
6. Inspect hose before each use of the barbecue. If the hose is cracked, cut, abraded or damaged in any way, the appliance must not be operated.
7. For repair or replacement of hose/regulator assembly, contact customer service at 1-800-265-2150 or INFO@OMCBBQ.com.

CONNECTION:

1. Be sure cylinder valve and appliance valves are “off”.
2. Place full LP gas cylinder in LP tank well and secure base as per assembly instructions.
3. Center the nipple in the cylinder valve and hold in place. Using other hand, turn the hand wheel clockwise until there is a positive stop. Do not use tools. Hand tighten only. When making the connection, hold the regulator in a straight line with the cylinder valve, so as not to cross thread the connection.
4. Leak test connections. See “Leak Testing”.
5. Refer to lighting instructions. To avoid activating the Flow Limiting Device when lighting, open cylinder valve slowly with the appliance valves off. If the Flow Limiting Device is accidentally activated, turn off cylinder valve and appliance valves, wait 10 seconds to allow the device to reset; open cylinder valve slowly, and then open the appliance valve.



LEAK TESTING

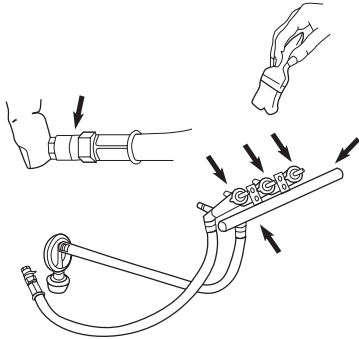
All factory-made connections have been thoroughly tested for gas leaks. However, shipping and handling may have loosened a gas fitting.

AS A SAFETY PRECAUTION:

- * **TEST ALL FITTINGS FOR LEAKS BEFORE USING YOUR GAS BARBECUE.**
- * **TEST THE CYLINDER VALVE FOR LEAKS EACH TIME THE CYLINDER IS FILLED.**
- * **TEST FOR LEAKS EVERY TIME YOU CONNECT A GAS FITTING.**
- * **DO NOT SMOKE!**
- * **NEVER TEST FOR LEAKS WITH A LIGHTED MATCH OR OPEN FLAME.**
- * **TEST FOR LEAKS OUTDOORS.**

TO TEST FOR LEAKS:

1. Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
2. Be sure that cylinder valve and appliance valves are "off".
3. Connect LP gas cylinder. See "Hose and Regulator".
4. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
5. With a full gas cylinder, open cylinder slowly.
6. Brush the soap solution on each connection.
7. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.



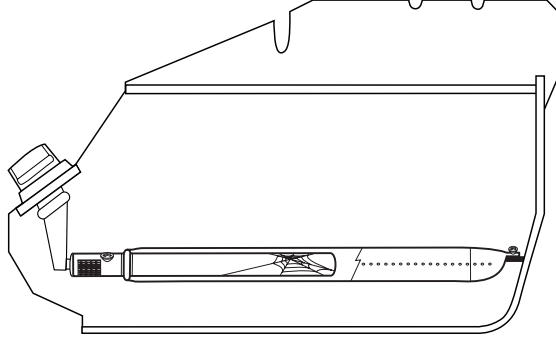
8. If a leak is detected, close the gas cylinder "shut-off" valve, tighten the connection and retest (Step 5).
9. If the leak persists, contact your barbecue dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.

NOTE: If your unit is equipped with a side burner unit, check each connection following steps 1 through 6.

VENTURI TUBES

- * **KEEP VENTURI TUBES CLEAN.**
- * **Blockages caused by spiders insects and nests can cause a flashback fire.**

Although the barbecue might still light, the backed up gas might also ignite and cause a fire around the venturi tubes at the control panel or side burner.



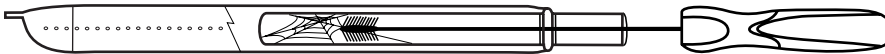
- * If a flashback fire occurs, turn off gas at the source immediately.

Inspect and clean the venturi tubes (main burner, side burner, rear burner) if any of the following symptoms occur:

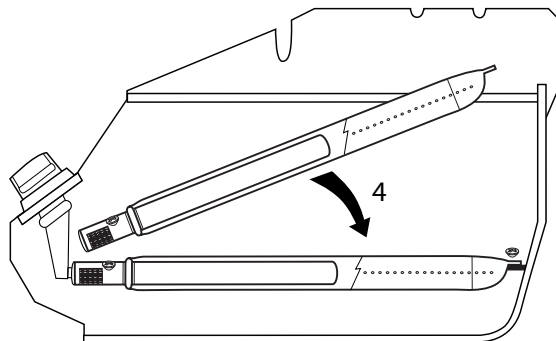
1. You smell gas.
2. Your barbecue does not reach temperature.
3. Your barbecue heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

INSPECTING AND CLEANING VENTURI TUBES:

1. Turn off gas at the source; i.e, the gas cylinder or supply line for natural gas.
2. When barbecue is cool, remove burner fasteners from bottom, lift the burner from the barbecue housing.
3. Clean the venturi tubes with a pipe cleaner or venturi cleaning tool.

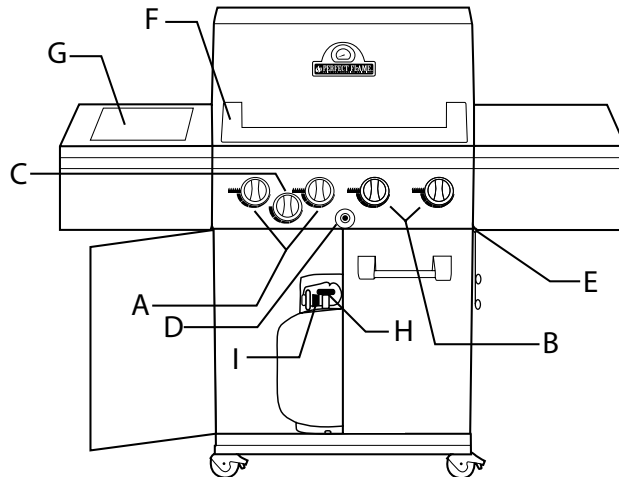


4. Lower the burner into position in the barbecue housing, making sure that the venturi tubes are correctly aligned and fitted on the orifices.



5. Secure burner with burner fasteners.

LIGHTING



- A. BURNER CONTROLS - LEFT
- B. BURNER CONTROLS - RIGHT
- C. SIDE BURNER CONTROL KNOB
- D. IGNITOR
- E. MANUAL LIGHTING MATCH HOLDER
- F. HANDLE
- G. SIDE BURNER
- H. CYLINDER VALVE
- I. REGULATOR

1. The appliance must be assembled as per the assembly instructions.
2. Check that your gas cylinder is full and properly connected to the regulator.
3. Check that there are no gas leaks in the gas supply system. See "Leak Testing".
4. Check that the venturi tubes are properly located over the gas valve orifices.
5. Check that both Main Burner and Side Burner electrode wires are connected.
6. Read carefully all instructions contained on the information plate attached to the barbecue.
7. **WARNING: Open lid before lighting.**
8. Set control knobs to "OFF" and turn on the gas supply.
- 9 a. **For Main Burner:**

Check that the battery has been installed into the electronic ignition.
 Push and turn one middle primary main burner control knob to "Hi".
 Push and hold down the ignitor button or match light.
 Burner should ignite within 5 seconds.

NOTE: To light burner with a match follow steps 1 through 8 above.

Insert lighted match through lighting hole located at the bottom right of the grill housing using the match holder provided with your appliance.

Push and turn right control knob to "Hi".
 Burner should ignite within 5 seconds.

After the first burner is lit, push and turn the other main burner control knobs to "Hi". Other burners will ignite automatically.

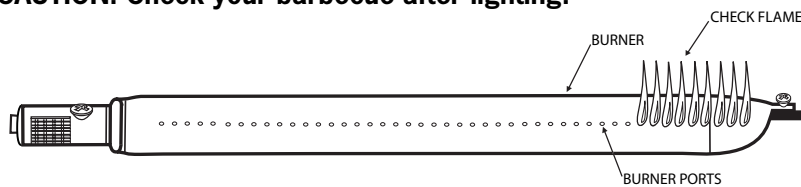
- 9 b. **For Side Burner:**

Push and turn control knob to "Hi."
 Push and hold the ignitor button.
 Burner should ignite within 5 seconds.


NOTE: To light burner with a match follow steps 1 through 8 above.

Apply lighted match to burner ports.
 Push in the control knob and turn to "Hi".
 Burner should ignite within 5 seconds.

10. **CAUTION: Check your barbecue after lighting.**



LIGHTING

 All the ports on the burner should show a 2.5 cm flame on “Hi” setting. If any of the following occur there is probably a blockage in the venturi tubes. Shut off gas at once and clean the venturi tubes. See “Venturi Tubes”.

1. You smell gas.
2. If a flashback fire occurs.
3. Your barbecue heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

IF BURNER DOES NOT IGNITE:

1. Push and turn control knob to “OFF”.
Wait 5 minutes and then try again with control knob set at medium.
2. If any burner will not light, consult “Troubleshooting Guide”. If problem cannot be resolved, do not attempt to operate the appliance; contact your dealer or approved service center.

SHUT DOWN:

1. Turn off cylinder valve.
2. Turn control knobs to “OFF”.

OPERATION INSTRUCTIONS

Burn-off. Before cooking on your gas barbecue for the first time, burn off the barbecue to rid it of any odors or foreign matter as follows:

Remove cooking grids and warming rack and wash in mild soap and water. Ignite the burner. Close the lid and operate the barbecue for 20 minutes with the control knobs set at "MEDIUM". Turn the gas off at the source. Turn the control knobs to "OFF". Let the appliance cool down, replace the grids. You are now ready to use the appliance.

Preheating. It is necessary to preheat the barbecue with the lid closed for a short time before cooking certain foods. Food that requires a HIGH cooking temperature needs a preheat period of six to ten minutes; food that requires a lower cooking temperature needs only a period of two to five minutes. There is no need to preheat for casseroles or other food that requires slow cooking.

Lid Position. The position of the lid during cooking is a matter of personal preference, but the barbecue cooks fastest, uses less gas, and controls the temperature best with the lid closed. A closed lid also imparts a smokier flavor to meat cooked directly on the grid, and is essential for smoke and convection cooking.

Vaporization Systems. Your gas grill is designed for use with a vaporization system (included). Do not use lava rock, ceramic briquets or any other vaporization system other than the one that came with the barbecue.

COOKING TECHNIQUES

HIGH Setting. With the control knobs at HIGH, the surface temperature at the cooking grid is approximately 550° F (290° C) when the barbecue is warmed up. Use this setting only for fast warm-up, for searing steaks and chops, and for burning food residue from the cooking grids after the cooking is finished. Rarely, if ever, do you use the HIGH setting for extended cooking.

Medium Setting. With the control knobs at MEDIUM, the temperature inside the barbecue is approximately 450° F (230° C) with the lid down. Use this setting for most grilling, roasting, and baking, and for cooking hamburgers and vegetables.

Low Setting. With the control knob at LOW, the temperature inside the barbecue is approximately 350° F (175° C). Use this setting for all smoke cooking and when cooking very lean food such as fish.

These temperatures are approximate only and vary with the outside temperature and the amount of wind present.

NOTE: When cooking by the convection method, use a meat thermometer for best results.

PREPARATION:

1. Prepare food in advance to avoid delay and timing problems. If using marinade or spices, they should be applied before placing meat on the cooking grid.
2. Organize the area around the barbecue to include forks, tongs, oven mitts, sauces and seasonings, to allow you to stay in the vicinity of the barbecue while cooking.
3. Trim excess fat from meat to minimize the "flare-ups" that are caused by dripping grease.
4. To avoid the problem of food sticking to the cooking grid, coat the grids with vegetable oil or non-stick spray before lighting the burners.
5. Pre-heat the barbecue to the desired temperature with the cover closed, before starting to cook.
6. Vegetables are best done in aluminum foil with enough moisture to create steam. Cooking time for vegetables will be similar to baking or steaming on the electric range.
7. Check the gas supply before starting the barbecue.

MEAT	SIZE/WEIGHT	TEMPERATURE	COOKING TIME	
			RARE	WELL DONE
Hamburger	Patties	LOW-MED	12	- 14 mins
Steaks	1 inch Thick	MED	8	- 12 mins
Steaks	1 inch - 2 inch Thick	MED	16	- 24 mins
Lamb Chops	2 inch Thick	LOW-MED	15	- 25 mins
Pork Chops	1 inch Thick	LOW	25	- 30 mins
Spare Ribs	Whole	LOW	40	- 60 mins
Chicken Wings	Whole	LOW	25	- 35 mins
Chicken Breast	Whole	LOW	30	- 45 mins
Fish Fillet	1 1/2 inch Thick	LOW-MED	15	- 20 mins
Lobster (Split)	Whole/Tails	LOW	15	- 20 mins

COOKING TECHNIQUES

GRILL COOKING:

Grill cooking is the most popular form of barbecuing. The techniques are dictated by personal taste.

1. Hold the salt when cooking meats on the barbecue. The meat will stay juicier if the salt is added after cooking.
2. Don't baste meats until they are one-third to one-half cooked. Sauces with tomato, sugar, and oil burn easily and can produce unappetizing results if allowed to burn.
3. To prevent steaks from "drying out", use tongs rather than a fork and start on "HIGH" to sear the meat and seal the juices in. Reduce the heat when the meat is well browned. Generally, thicker cuts of meat will stay moist better on a barbecue.
4. To test when the meat is done, make a small cut at the thickest section or near the bone to check colour.
5. For best results, don't let the flames reach the food. If "flare-ups" occur, remove the food. This will eliminate the "burned taste", particularly for chicken and pork.
6. Grilling with the cover closed on low heat will enhance the "smoked" flavor.
7. After cooking, close the cover and turn burners to "HIGH" for approximately 10 minutes to burn off any residue on the grids.

CONVECTION COOKING:

This method is ideal for roasting large cuts of meat.

1. Set up the barbecue before lighting. Place drip pan beneath center of food. Put half to one inch of water in the drip pan. Fruit juice, wine or a marinade may also be added to enhance the flavor. Do not let the drip pan run dry.
2. For roasting without a rotisserie, place meat in a roasting rack directly on the grids.
3. In most cases convection cooking is best with the cover closed and the heat reduced.
5. Prior to placing the meat on the barbecue, baste the meat with vegetable oil. This will enhance the browning on the outside of the meat.
6. For cooking without a drip pan, close attention must be paid to avoid the risk of grease fire.
7. Use oven mitts when working around the barbecue to avoid injury.
8. Turn barbecue off and allow it to cool before removing drip pan. The fat drippings are highly flammable and must be handled carefully to avoid injury.

MEAT	SIZE/WEIGHT	TEMPERATURE	COOKING TIME
Beef Roast	3-6 lbs	MED-LOW	2 - 4 hrs
Beef Roast	6-10 lbs	MED-LOW	8 - 5 hrs
Pork Roast	2-5 lbs	MED-LOW	16 - 4 hrs
Pork Roast	6-10 lbs	MED-LOW	15 - 5 hrs
Turkey or Chicken	2-5 lbs	MED-LOW	25 - 4 hrs
Turkey or Chicken	5-10 lbs	MED-LOW	40 - 5 hrs

CARE AND MAINTENANCE

PERIODIC MAINTENANCE:

After you have finished, prepare for the next use by burning off any residue of food from the grid and vaporizer in the following manner:

Cooking Grids

Remove all food from the grids, turn the control knobs to "HIGH," and operate the barbecue with the lid closed for 5 to 10 minutes or until smoking stops. Turn the gas cylinder valve to "OFF," and then the control knobs to "OFF". Use a long-handled brass wire brush to clean the grids. Remember that the barbecue is hot, so wear kitchen mitts or use a pot holder to handle the brush. You do not have to wash the grids and upper cooking rack after each use, but if you wish to do so, use a mild soap and water solution and then rinse them thoroughly. Never use a commercial oven cleaner.

Vaporizer

If any residue begins to accumulate on the vaporizer, remove cooking grids and scrape excess residue with back of barbecue brush.

Grease Cup Holder

The grease cup holder is located on the bottom of the cooking oven immediately below the hole through which grease will drain. The grease cup is provided. The grease cup should be checked and cleaned regularly to prevent grease from overflowing onto your patio.

General Cleaning

When the barbecue is cold, remove the grids. Cover three quarters of the cooking grids with aluminum foil, shiny side down. Ignite the burners; operate the barbecue on "HIGH" with the lid closed for 10 minutes or until smoking stops. Turn the gas cylinder valve to "OFF," and turn the control knobs to "OFF". When the barbecue is cool, remove the foil and grids. Scrape the vaporizer clean and remove, and then clean the interior of the bottom oven by scraping the sides and vacuuming.

ANNUAL MAINTENANCE:

To ensure safe and efficient performance, the following components should be inspected and cleaned at least once per year or after any period of storage exceeding one month.

Burner

Remove burner and inspect for cracks and deterioration.

Clean venturi tubes using a pipe cleaner or venturi brush to eliminate any blockages caused by spiders or insects. See "Venturi Tubes". While burner is removed, clean interior of bottom oven by scraping the sides and vacuuming.

Hose

Inspect and replace if necessary. See "Hose and Regulator".

Side Shelves

Wash with soap and water.

Exterior Finish

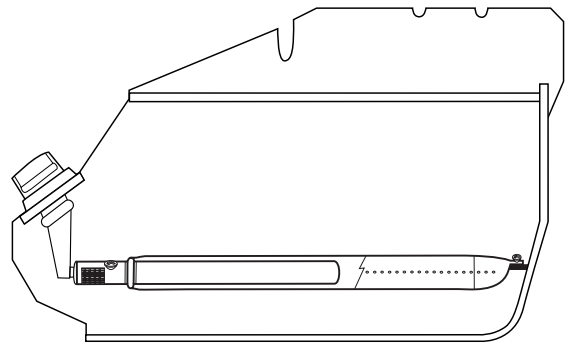
Rusting is a natural oxidation process and may appear on cast-iron and steel parts. Rust will not affect short term performance of your grill. Weathering and extreme heat can cause a stainless steel lid to turn a tan color. This is discoloration and is not considered a manufacturing defect.

Replacement Parts

If a problem is found with the regulator, hose, burner, or control valves, do not attempt repair. See your dealer, approved service center, or contact the factory for repairs or replacement parts. To ensure optimum performance, use only original OMC replacement parts.

Leak Test

After reconnecting gas cylinder, be sure to check for leaks. See "Leak Testing"



WARRANTY

The OMC Warranty is effective from date of purchase and is limited to the repair or replacement of parts at no charge which prove to be defective under normal domestic use.

In Canada & the United States replacement is FOB Factory.

In all other countries replacement is FOB OMC Distributor. (Consult your Dealer for name of OMC Distributor).

All other costs are the responsibility of the owner.

This warranty is extended only to the original purchaser as indicated on the warranty registration and applies only to products sold at retail and only when used in country where purchased. (Different types of gas used in different countries require appropriate valves, orifices and regulators.)

WHAT IS COVERED:

Stainless Steel Lid & Porcelain Coated Cook Box		2 years
Burners	Main Burner	10 years
All Remaining Parts	Excluding Tank	1 year

WHAT IS NOT COVERED:

Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere.

Shipping or transportation costs.

Removal or re-installation costs.

Labor costs for installation and repair.

Cost of service calls.

Liability for indirect, or consequential damages.

REPLACEMENT PARTS:

"Genuine OMC Gas Barbecue Parts" must always be used for replacement. Use of any other parts will automatically nullify the above warranty.

BURNERS:

The life of OMC burners (made of stainless steel) depends almost entirely on proper use, cleaning and maintenance. This warranty does not cover failure due to improper use and maintenance.

PORCELAIN COATING:

Some OMC cook boxes and cooking grids are coated with a durable porcelain enamel. Porcelain is essentially a glass coating. Some chipping may occur if mishandled. This will not affect the use or performance of the part. These parts are not warranted against chipping or rusting. If some rust appears, remove the rust with a scrub pad and coat with cooking oil.

VAPORIZATION SYSTEMS:

OMC Gas Grills are designed for use with the vaporization systems. Use of any other product will nullify the warranty.

LP GAS CYLINDER:

OMC does not manufacture LP gas cylinders. The LP gas cylinder manufacturer is responsible for the materials, workmanship and performance of the cylinder. If the cylinder has a defect, malfunctions, or you have a question regarding the cylinder, contact your dealer or the cylinder manufacturer.

WARRANTY

WARRANTY CLAIMS:

Name		Model #	
Address		Date of Purchase	
City, State/Province		Name of Dealer	
Postal/Zip Code		Part # (see assembly manual)	
Email Address			
Phone #		Fax #	
Problem			

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Corrective Action
SMELL OF GAS	SHUT OFF LP GAS CYLINDER VALVE AT ONCE. DO NOT USE THE APPLIANCE UNTIL LEAK IS SEALED.	
Leak detected at cylinder, regulator or other connection.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulator fitting loose. 2. Gas leak in hose/regulator or control valves. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tighten fitting and perform "Leak Test" (page 21). 2. See authorized service center.
Flame flashback beneath control panel.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes" (page 22).
Burner will not light.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Out of LP Gas. 2. Ignitor wire(s) not connected. 3. Ignitor electrode misaligned on burner. 4. Ignitor malfunction. 5. Regulator is not fully connected to the cylinder valve. 6. Burner valve left open while cylinder valve was opened causing excess flow device to activate. 7. A leak in the system causing the excess flow device to activate. 8. Venturi blocked. 9. Venturi not aligned with valve orifice. 10. Orifice blocked. 11. Hose is twisted. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refill LP Gas Cylinder. 2. Connect both main burner and side burner electrode wires. 3. Realign electrode. 4. Use "Manual Lighting" Procedure. 5. Tighten the regulator hand wheel. 6. Close burner and cylinder valves. Open cylinder valve slowly, then open burner valve to light. 7. Leak test connections to determine loose fitting. Tighten fitting. Leak test system. 8. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes". 9. Realign venturi to orifice. See "Venturi Tubes". 10. Remove burner, clean orifice with a pin or fine wire. Do not attempt to drill orifice. 11. Straighten hose. Keep away from bottom casting.
Decreasing heat, "popping sound".	<ol style="list-style-type: none"> 1. Out of LP Gas. 2. Venturi blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refill LP Gas Cylinder. 2. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes".
Hot spots on cooking surface.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes".
"Flare-ups" or grease fires.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Excessive grease buildup. 2. Excessive heat. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. See "Maintenance" (page 27) 2. Turn burner controls to a lower setting.
Humming noise from regulator.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cylinder valve turned on too quickly. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn cylinder valve on slowly.
Yellow Flame.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Some yellow flame is normal. If it becomes excessive the venturi may be blocked. 2. Burner ports blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes". 2. Remove burner & clean with soft bristle brush.
Inside of lid appears to be peeling.	<ol style="list-style-type: none"> 1. This is a build up of grease. The inside of the lid is not painted. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean with stiff bristle brush or scraper.



BARBECUE AU GAZ

MODÈLE #276964L



ANSI 228.58b-2006 / CSA 1.6b-2006



ATTENTION

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.
GARDER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE.
UTILIZATION AVEC GAS LP (GAZ PÉTROLE LIQUIDE) AU CANADA - GAZ PROPANE

Veuillez noter vos numéros de modèle et de série ici.

Numéro de modèle: _____ Numéro de série: _____ Date d'achat: _____



Questions, problèmes, pièces manquantes? Avant de vous rendre chez votre détaillant appelez notre département du service à la clientèle au 1-800-265-2150, de 8 h à 17 h. HNE, du lundi au vendredi.
info@omcbbq.com

Imprimée en Chine.
11412267L 10/05/07

TABLE DES MATIÈRES

DIRECTIVES DE SÉCURITÉ.....	33
INSTALLATION	33
LISTE D'ARTICLES DE QUINCAILLERIE	34
CONTENU DE L'EMBALLAGE.....	35
INSTRUCTIONS D'ASSAMBLAGE	36
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	44
BONBONNE DE GAZ PROPANE	48
BONBONNE OPD.....	50
CONTRÔLE DES FUITES	51
TUBES VENTURI.....	52
ALLUMAGE	53
FONCTIONNEMENT.....	55
TECHNIQUES DE CUISSON	55
ENTRETIEN.....	57
GARANTIE	58
LOCALISATION DE PANNES	60


SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement et bien comprendre ce manuel avant de commencer l'assemblage, l'installation ou l'opération du produit. Si vous avez des questions, appelez notre service à la clientèle au 1-800-265-2150, de 8 h à 17 h. HNE, du lundi au vendredi.

MESURES DE SÉCURITÉ

Si vous sentez du gaz:

1. Fermer l'alimentation de gaz.
2. Éteindre les flammes.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, appeler immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

 **NE PAS** entreposer ou utiliser de l'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre appareil électrique. Une bonbonne de propane qui n'est pas en utilisation ne doit pas être rangée à proximité de cet appareil ou autre appareil électrique.

ATTENTION:

- * UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- * POUR L'ENTREPOSAGE À L'INTÉRIEUR, DÉTACHER ET RANGER LA BONBONNE À L'EXTÉRIEUR.
- * NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE.
- * PRENEZ LES PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES POUR TENIR LES JEUNES ENFANTS ÉLOIGNÉS DES SURFACES CHAUFFÉES.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVEC L'ÉLECTRICITÉ:

1. Si vous vous servez d'un appareil électrique nécessitant une source d'alimentation extérieure, l'accessoire doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou en l'absence de ceux-ci, conformément aux normes suivantes :

(É.-U.) ANSI/NFPA 70 (Dernière édition)

et

(Canada) CSA C22.1 Code canadien de l'électricité

2. Ne pas couper ou enlever la broche de masse de la fiche électrique.
3. Tenir le fil électrique et le tuyau d'alimentation de combustible éloignés de toute surface chauffée

AVERTISSEMENT:

Les combustibles qui sont utilisés dans les appareils qui fonctionnent à l'huile ou au gaz et leurs produits de combustion contiennent des produits chimiques qui, selon des recherches effectuées par l'état de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales et autres anomalies du système reproducteur. "Cet avertissement est émis en vertu de la California Health and Safety Code Sec. 25249.6"

INSTALLATION

1. Au Canada, cet appareil doit être installé conformément au code local et à la norme CSA applicable:

CSA-B149.1 Code d'installation des appareils au gaz Gaz naturels et Propane

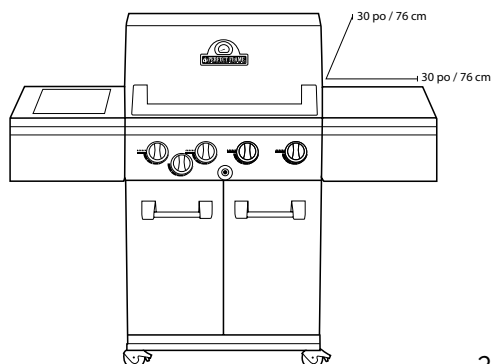
ou

Les plus récents codes locaux s'il y a lieu

Aux États-Unis, cet appareil doit être installé conformément au code local et aux normes nationales pertinentes :

ANSI Z223.1/NFPA 54 - Dernière Édition du Code de Gaz National et des codes locaux, s'il y a lieu

2. L'appareil doit être situé à plus de 30 po / 76 cm de chaque côté et à plus de 30 po / 76 cm à l'arrière de toute surface combustible.



INSTALLATION

3. NE PAS UTILISER cet appareil sous une toiture ou sous un feuillage.
4. Cet appareil est conçu pour être UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER dans un garage, une remise, sur un balcon ou autre endroit clos.
5. NE PAS RESTREINDRE la circulation d'air à l'appareil.
6. Garder les environs de l'appareil libres de matières combustibles, d'essence et de tout liquide et vapeur inflammables.
7. Cet appareil n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.







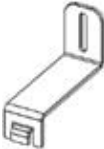


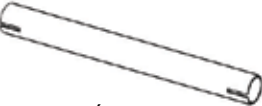



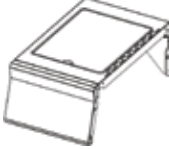



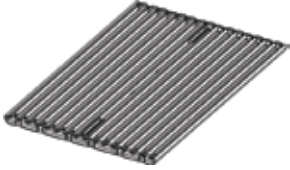

LE PLACEMENT DES BONBONNES DE GAZ PROPANE:

8. Les bonbonnes de gaz propane doivent être installées selon les instructions d'assemblage en utilisant les supports fournis. N'entreposez jamais une bonbonne de recharge à proximité du barbecue.

LISTE D'ARTICLES DE QUINCAILLERIE

<p>(AA) VIS - 8 X 12 TYPE B</p> <p>x 4</p>	<p>(AB) VIS - M6 X 10</p> <p>x 8</p>	<p>(AC) VIS - M6 X 40</p> <p>x 4</p>
<p>(AD) BOULON DE CARROSSERIE M6</p> <p>x 1</p>	<p>(AE) BOULON À OREILLES</p> <p>x 1</p>	<p>(AF) RONDELLE PLATE</p> <p>x 1</p>
<p>(AG) VIS ÉPAULÉE M6 TYPE D</p> <p>x 8</p>	<p>(AH) VIS - M5 x 10</p> <p>x 6</p>	<p>(AI) GOUPILLE FENDUE</p> <p>x 1</p>
<p>(AJ) TOURNEVIS</p>		<p>(AK) PILE</p>

CONTENU DE L'EMBALLAGE

 <p>(A) PANNEAU ARRIÈRE DU CABINET</p>	 <p>(B) PANNEAU LATÉRAL DU CABINET</p>	 <p>(C) SUPPORT AVEC AIMANTS POUR PORTES DU CABINET</p>
 <p>(D) NÉCESSAIRE À ASSEMBLAGE DU BOÎTIER</p>	 <p>(E) NÉCESSAIRE À ASSEMBLAGE POUR LA BASE</p>	 <p>(F) AIMANT</p>
 <p>(G) ÉQUERRE POUR BONBONNE</p>	 <p>(H) EMBOUT DE POIGNÉE DE PORTE - CÔTÉ GAUCHE</p>	 <p>(I) EMBOUT DE POIGNÉE DE PORTE - CÔTÉ DROIT</p>
 <p>(J) POIGNÉE DE PORTE</p>	 <p>(K) NÉCESSAIRE À ASSEMBLAGE POUR PORTE - GAUCHE</p>	 <p>(L) NÉCESSAIRE À ASSEMBLAGE POUR PORTE - DROITE</p>
 <p>(M) ASSEMBLAGE POUR TABLETTE LATÉRALE - DROIT</p>	 <p>(N) ASSEMBLAGE POUR TABLETTE LATÉRALE - GAUCH</p>	 <p>(O) PLATEAU À GRAISSE MOULÉ</p>
 <p>(P) LÈCHEFRITE</p>	 <p>(Q) VAPORISATEUR</p>	 <p>(R) GRILLE DE CUISSON</p>
 <p>(S) GRILLE DE RÉCHAUD</p>		

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Avant de commencer l'assemblage, l'installation ou l'opération du produit, assurez-vous d'avoir toutes les pièces en main. Comparez les pièces avec la liste du contenu de l'emballage et les diagrammes ci-dessus. S'il manque des pièces ou si une pièce est endommagée, ne pas tenter d'assembler, d'installer ou d'opérer l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir les pièces de remplacement 1-800-265-2150.

Temps approximatif requis pour l'assemblage : 45 minutes.



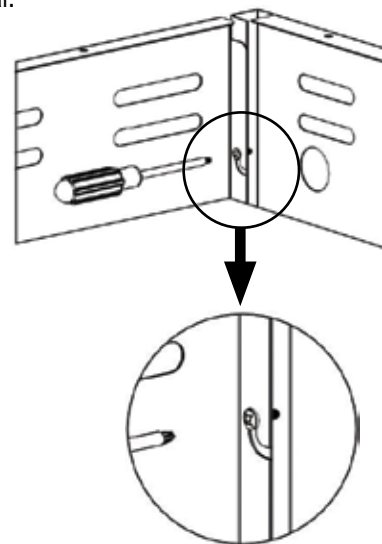
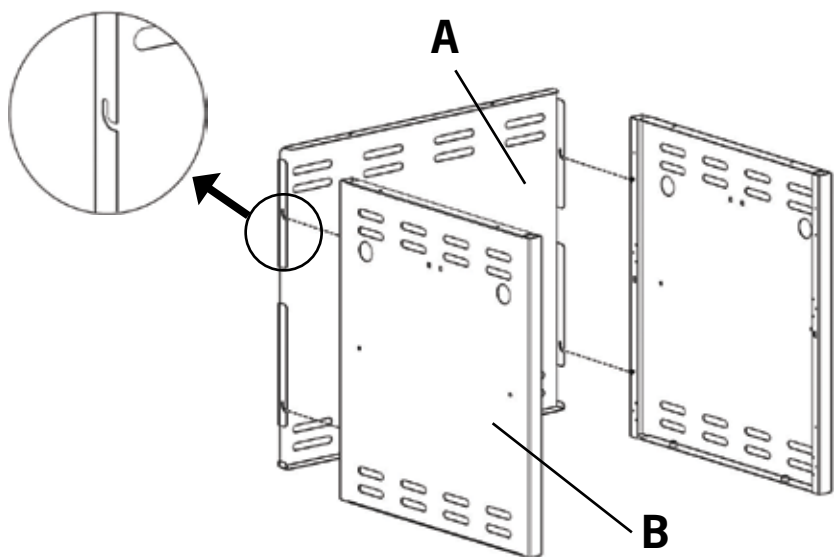
ATTENTION:

Deux personnes sont nécessaires pour assembler cet appareil!



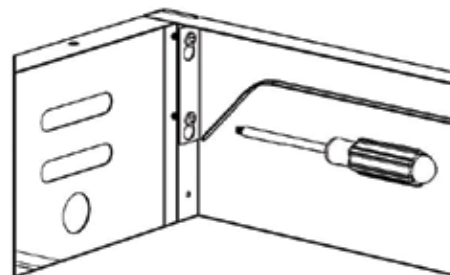
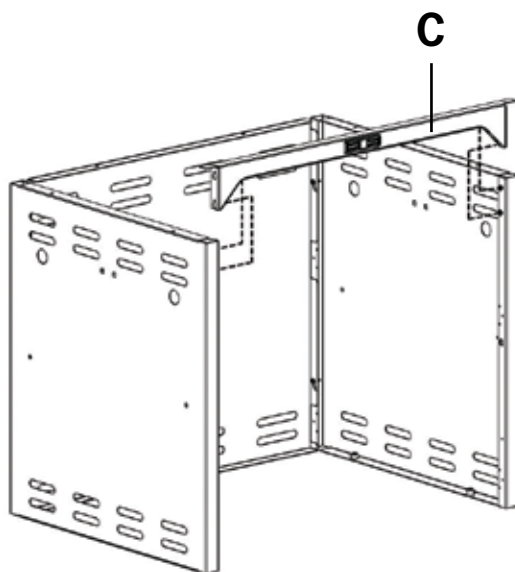
Étape 1

Aligner les fentes du côté gauche du panneau arrière du cabinet (A) avec les vis pré-assemblées du panneau latéral du cabinet (B). Répéter cette étape avec le deuxième panneau latéral. Serrer toutes les vis à l'aide des outils fournis.



Étape 2

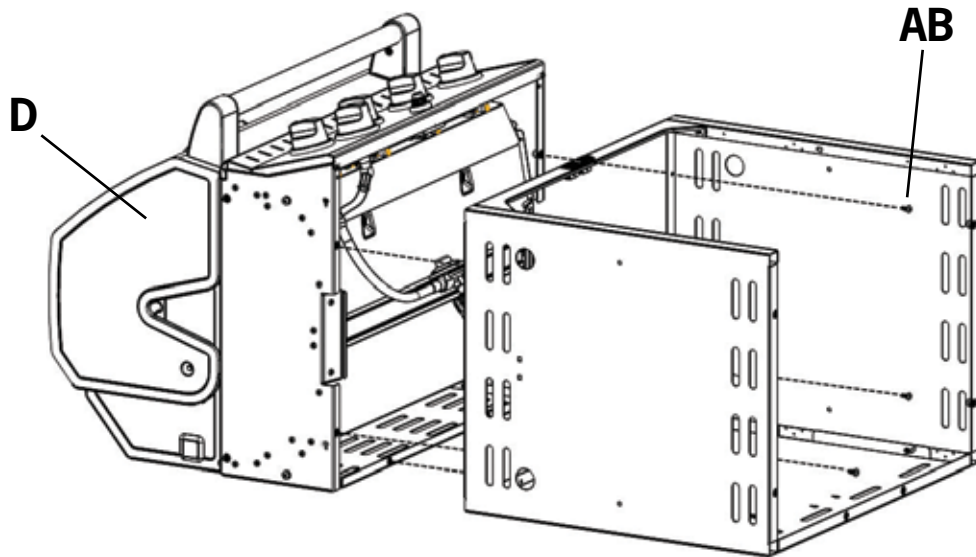
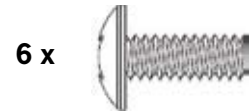
Aligner les trous de serrure du support avec aimant pour les portes (C) avec les vis pré-assemblées du côté supérieur gauche du cabinet; faire glisser le support. Répéter du côté droit. Serrer toutes les vis à l'aide des outils fournis.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

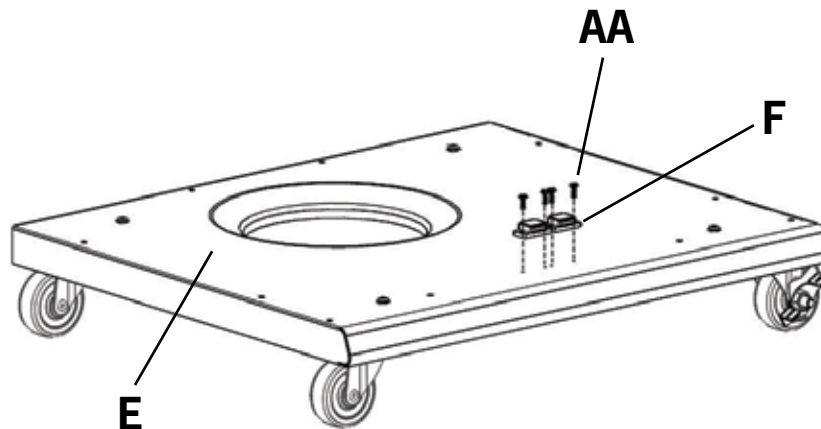
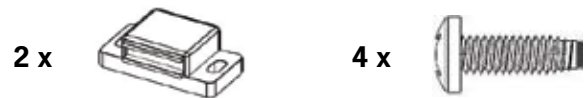
Étape 3

Aligner les trous du côté supérieur gauche du cabinet assemblé avec les écrous à river à la gauche du dessous du boîtier assemblé (D).
Insérer une vis M6 x 10 (AB) dans chaque écrou à river et serrer à la main.
Répéter à l'arrière.
Répéter du côté droit.
Ensuite, serrer toutes les vis à l'aide des outils fournis.



Étape 4

Aligner les trous de l'aimant (F) avec les trous sur le dessus de la base assemblée (E), au centre. Insérer une vis M3 x 10 (AA) dans chaque trou et serrer à la main. Répéter cette étape avec le deuxième aimant. Ensuite, resserrer toutes les vis à l'aide des outils fournis.



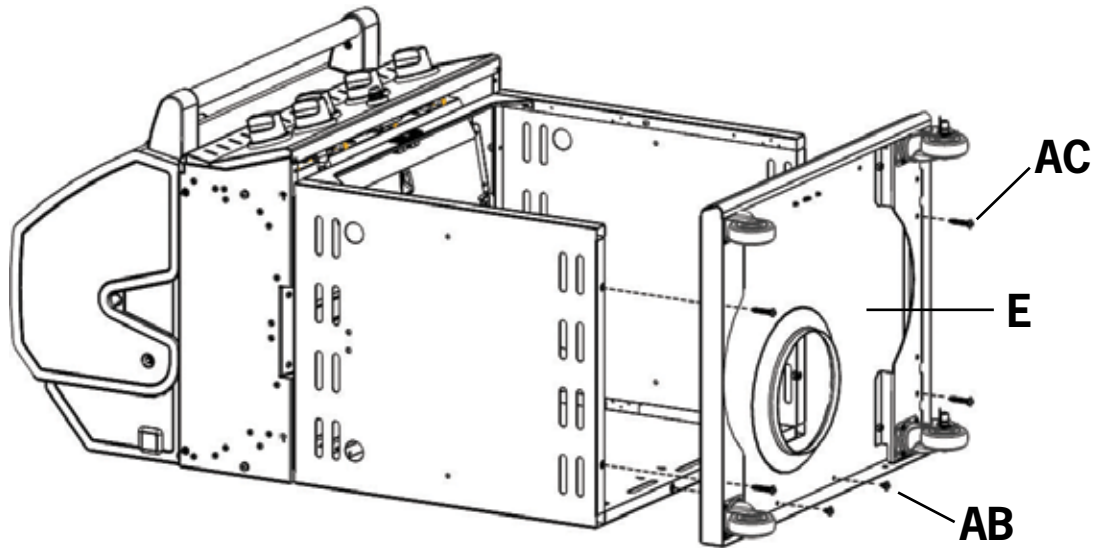
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Étape 5

Aligner les trous du côté gauche de la base du cabinet (E) avec les écrous à riber de gauche de la base assemblée. Insérer une vis M6 x 40 (AC) dans chaque écrou à riber et serrer à la main. Répéter sur le côté droit.

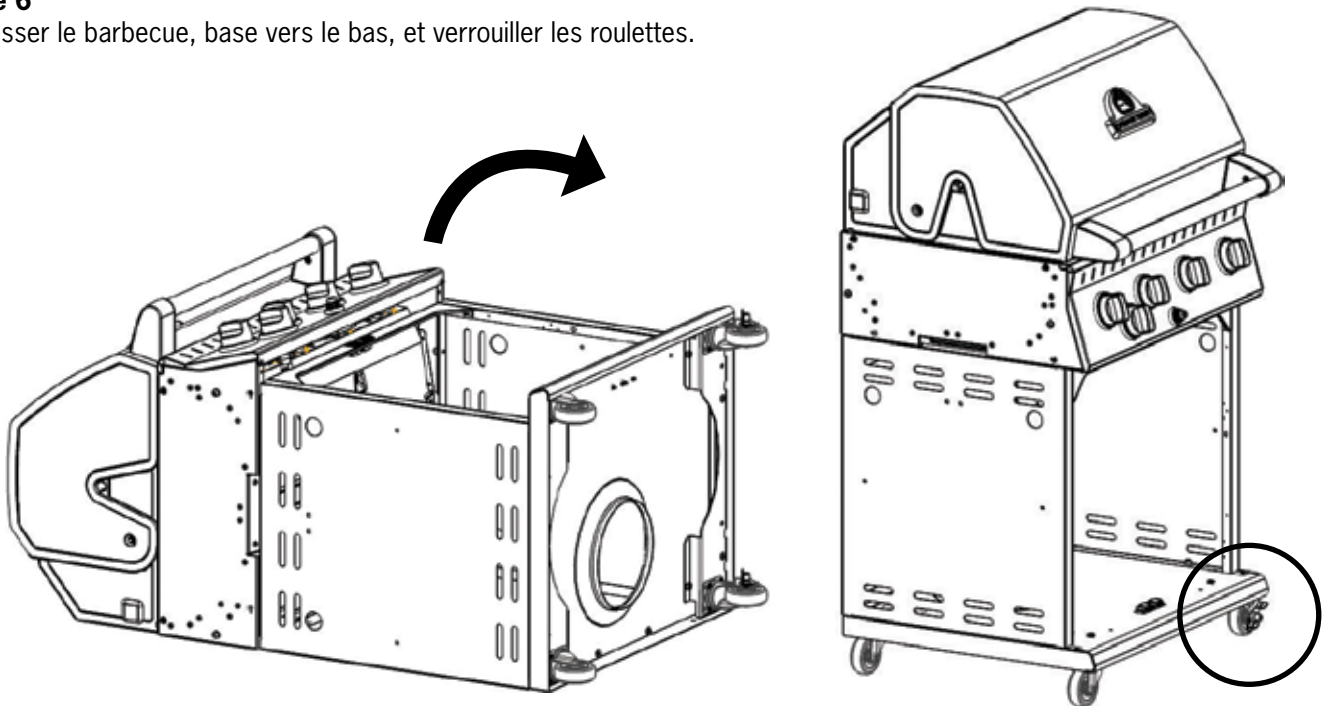


Aligner les trous à l'arrière du bas du cabinet avec les écrous à riber à l'arrière de la base assemblée. Insérer une vis M6 x 10 (AB) dans chaque écrou à riber et serrer à la main. Ensuite, serrer toutes les vis à l'aide des outils fournis.



Étape 6

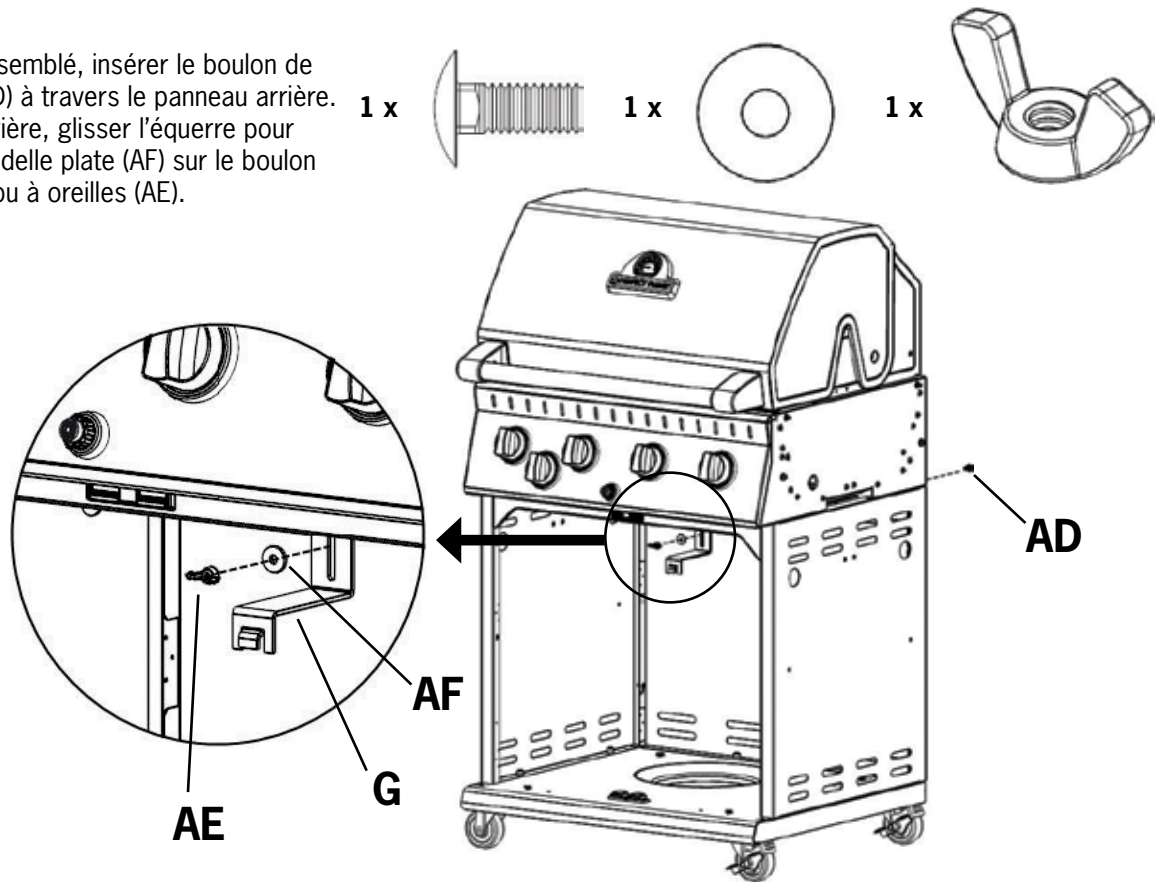
Redresser le barbecue, base vers le bas, et verrouiller les roulettes.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

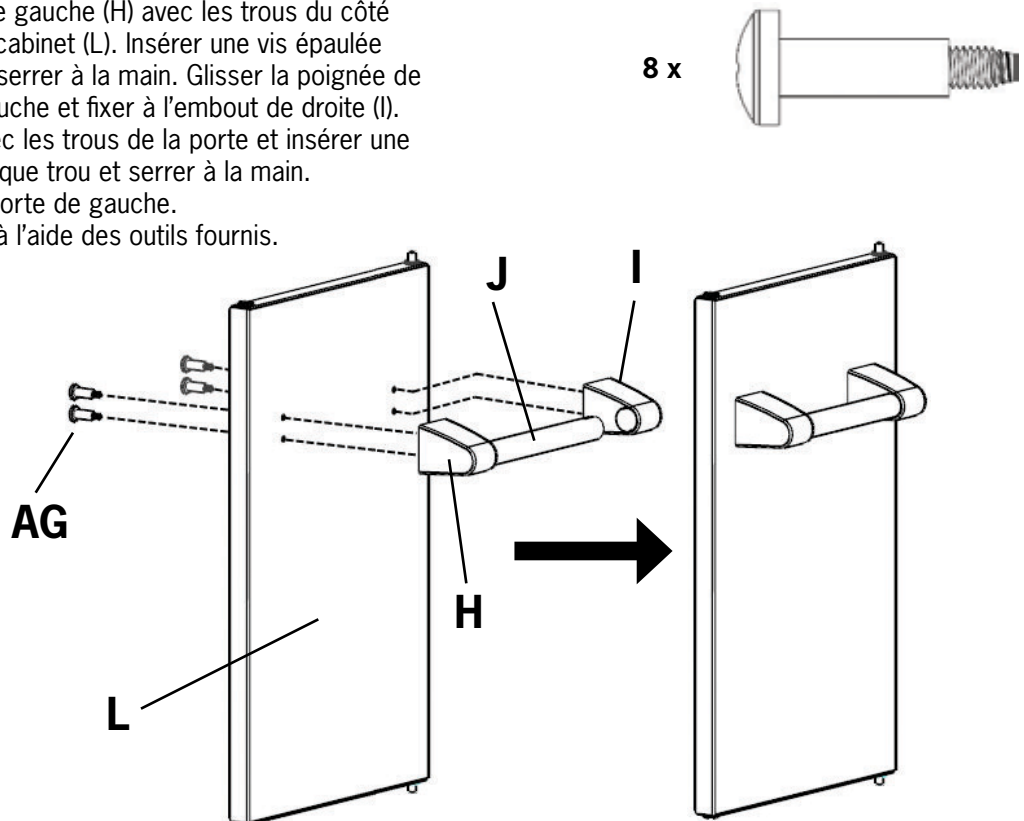
Étape 7

A l'arrière du cabinet assemblé, insérer le boulon de carrosserie M6 x 15 (AD) à travers le panneau arrière. À l'avant du panneau arrière, glisser l'équerre pour bonbonne (G) et une rondelle plate (AF) sur le boulon et fixer à l'aide d'un écrou à oreilles (AE).



Étape 8

Aligner l'embout de la poignée gauche (H) avec les trous du côté gauche de la porte droite du cabinet (L). Insérer une vis épaulée M6 (AG) dans chaque trou et serrer à la main. Glisser la poignée de porte (J) dans l'embout de gauche et fixer à l'embout de droite (I). Aligner l'embout de droite avec les trous de la porte et insérer une vis épaulée M6 (AG) dans chaque trou et serrer à la main. Répéter cette étape avec la porte de gauche. Ensuite, serrer toutes les vis à l'aide des outils fournis.



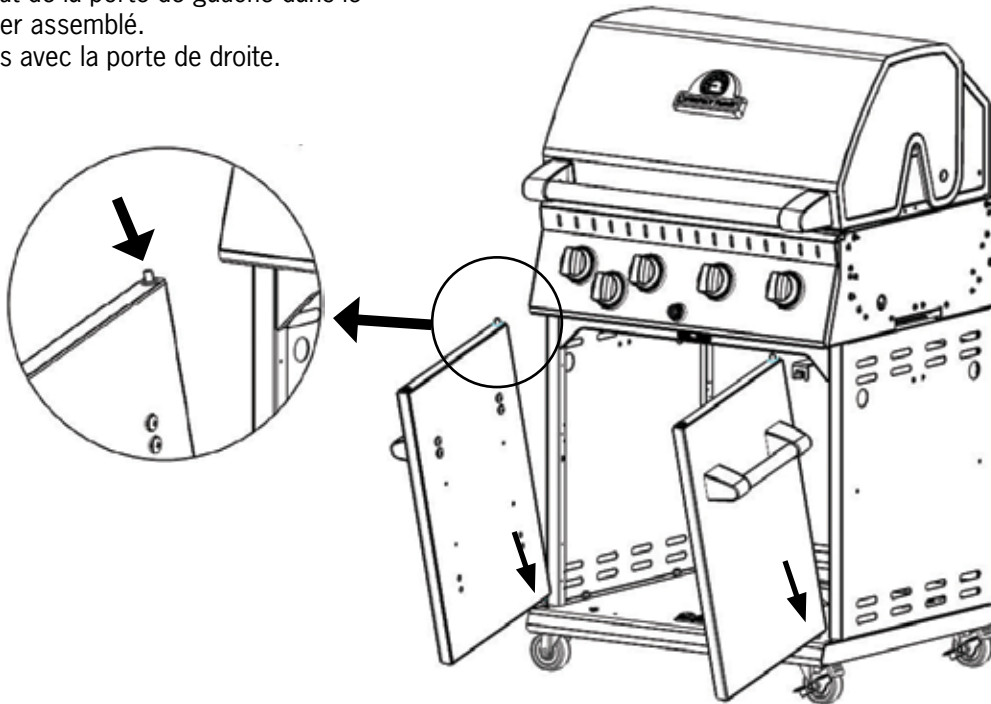
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Étape 9

Insérer la goupille au bas de la porte de gauche au trou de la base, en bas à gauche.

Insérer la goupille du haut de la porte de gauche dans le trou au-dessous du boîtier assemblé.

Répéter ces deux étapes avec la porte de droite.

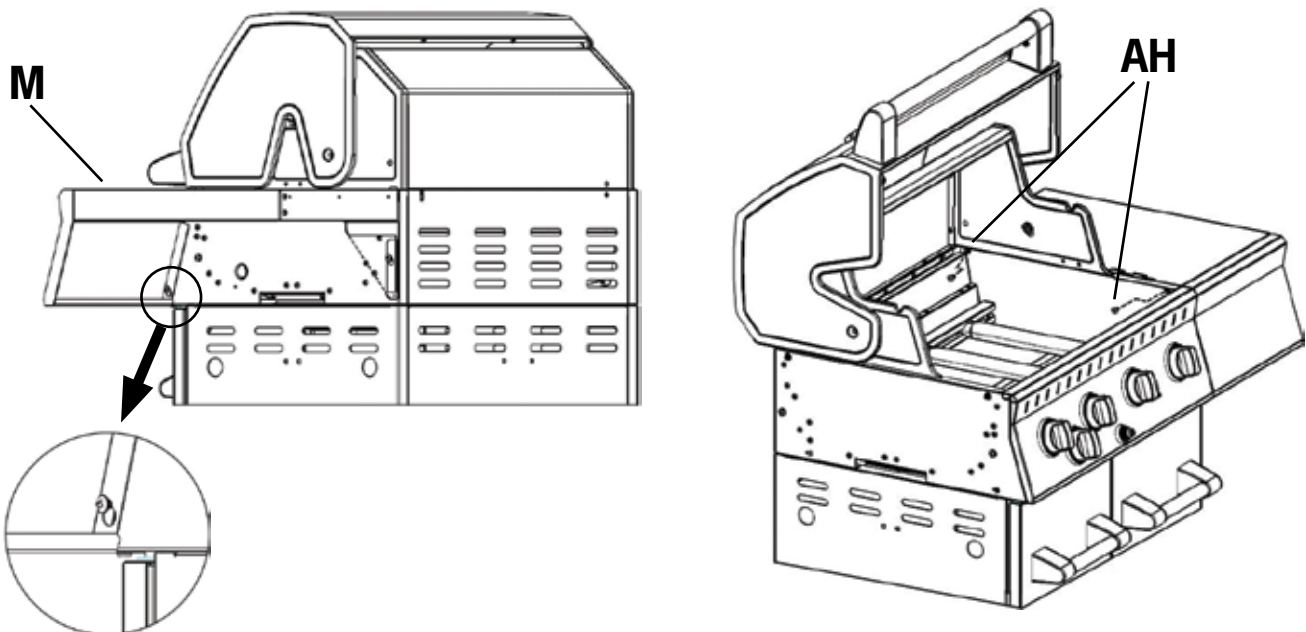
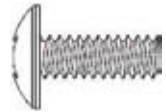


Étape 10

Aligner les trous de serrure de la tablette latérale droite (M) avec les vis pré-assemblées du côté droit du boîtier. Faire glisser la tablette. À l'intérieur du boîtier, insérer une vis M5 x 10 (AH) à travers le boîtier dans chaque écrou à river de la tablette latérale de droite. Serrer à la main.

Ensuite, serrer toutes les vis à l'aide des outils fournis.

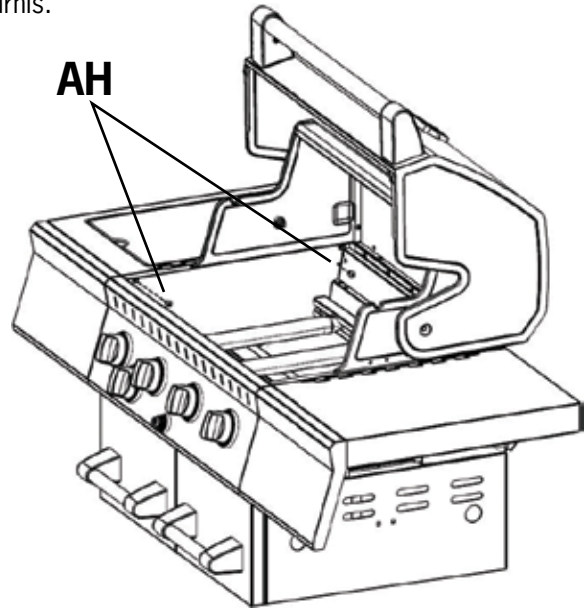
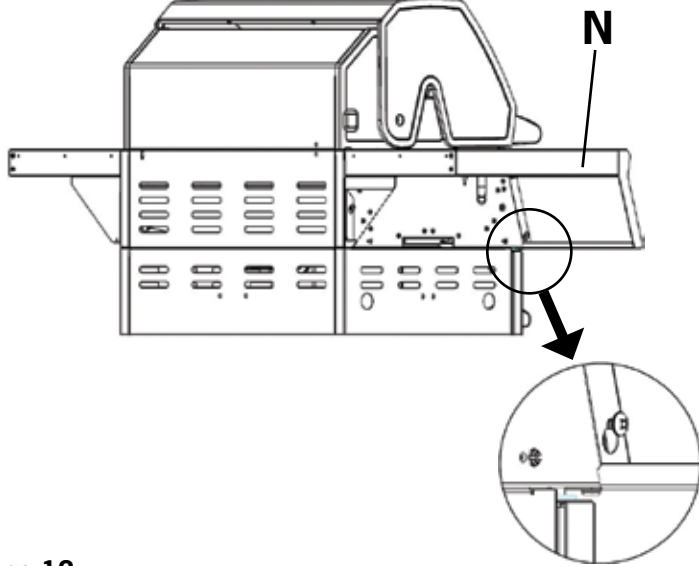
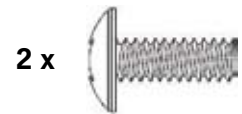
2 x



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

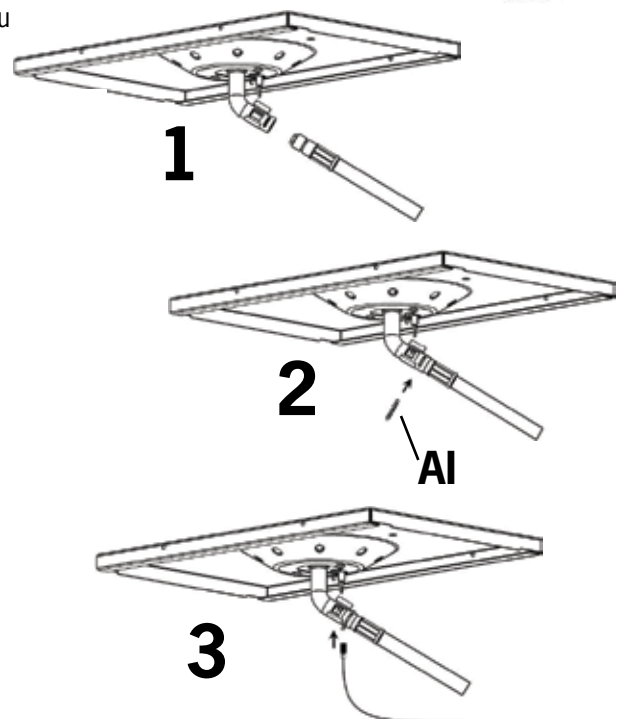
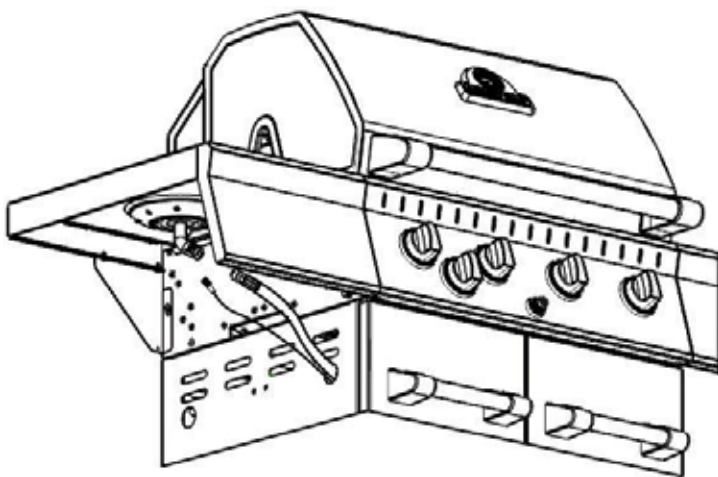
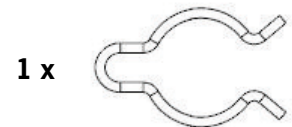
Étape 11

Aligner les trous de serrure de la tablette latérale de gauche (N) avec les vis pré-assemblées en haut, à gauche du boîtier. Faire glisser la tablette. À l'intérieur du boîtier, insérer une vis M5 x 10 (AH) à travers le boîtier dans chaque écrou à riber de la tablette latérale de gauche. Serrer à la main. Ensuite, serrer toutes les vis à l'aide des outils fournis.



Étape 12

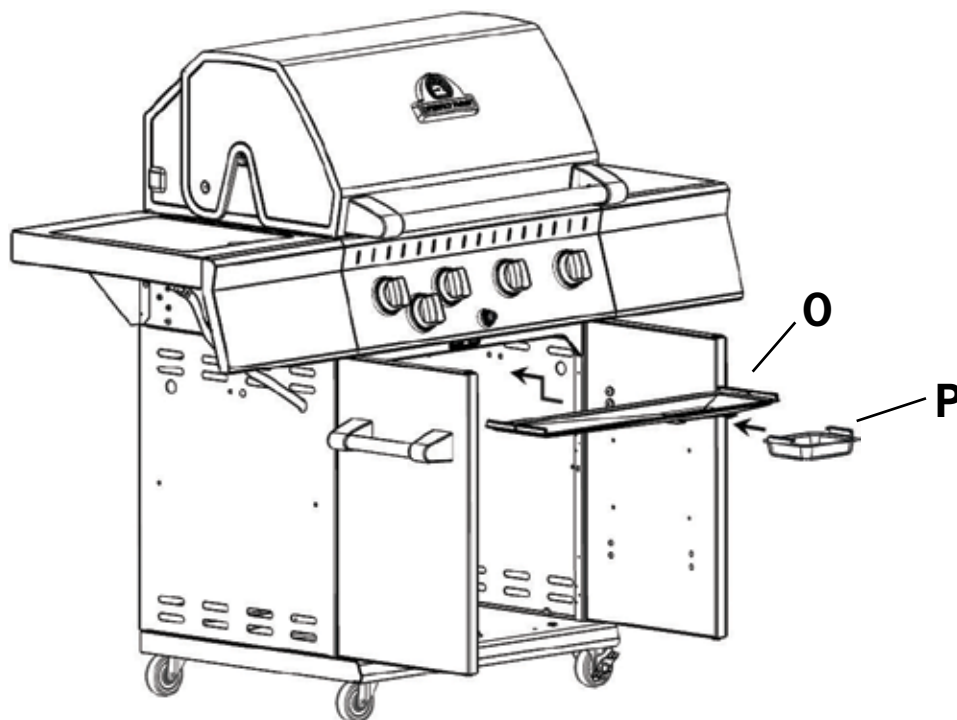
Tirer le boyau de gaz du brûleur latéral et l'électrode du brûleur latéral à travers le trou du côté gauche du cabinet assemblé. Insérer le boyau de gaz dans le tube Venturi du brûleur latéral. Fixer la goupille fendue (AI) par-dessus les coches du tube Venturi. Attacher le fil-électrode du brûleur latéral à l'électrode du brûleur latéral.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Étape 13

Glisser le plateau à graisse (O) à l'arrière du cabinet et déposer sur les coches prévues à cette fin de chaque côté du cabinet. Accrocher la lèche-frite (P) au plateau à graisse.

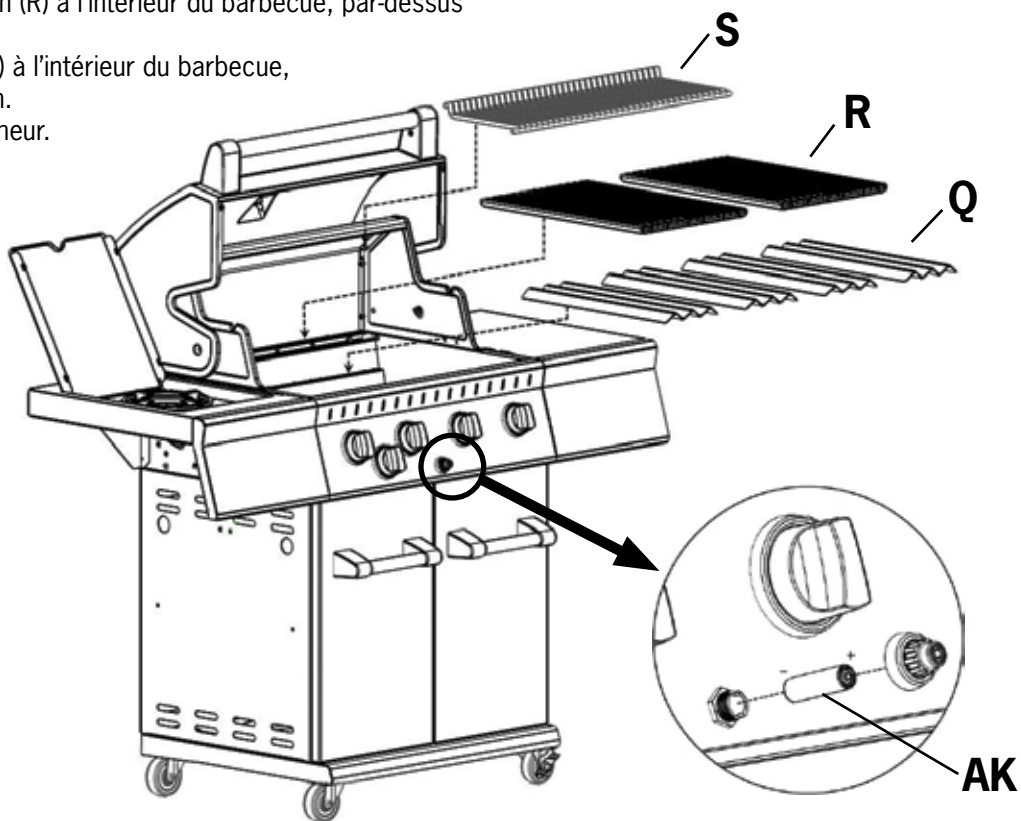


Étape 14

Placer les 4 vaporisateurs (Q) à l'intérieur du barbecue, un par brûleur. Placer les 2 grilles de cuisson (R) à l'intérieur du barbecue, par-dessus les vaporisateurs.

Placer la grille de réchaud (S) à l'intérieur du barbecue, par-dessus les grilles cuisson.

Placer la pile (AK) dans l'allumeur.





LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

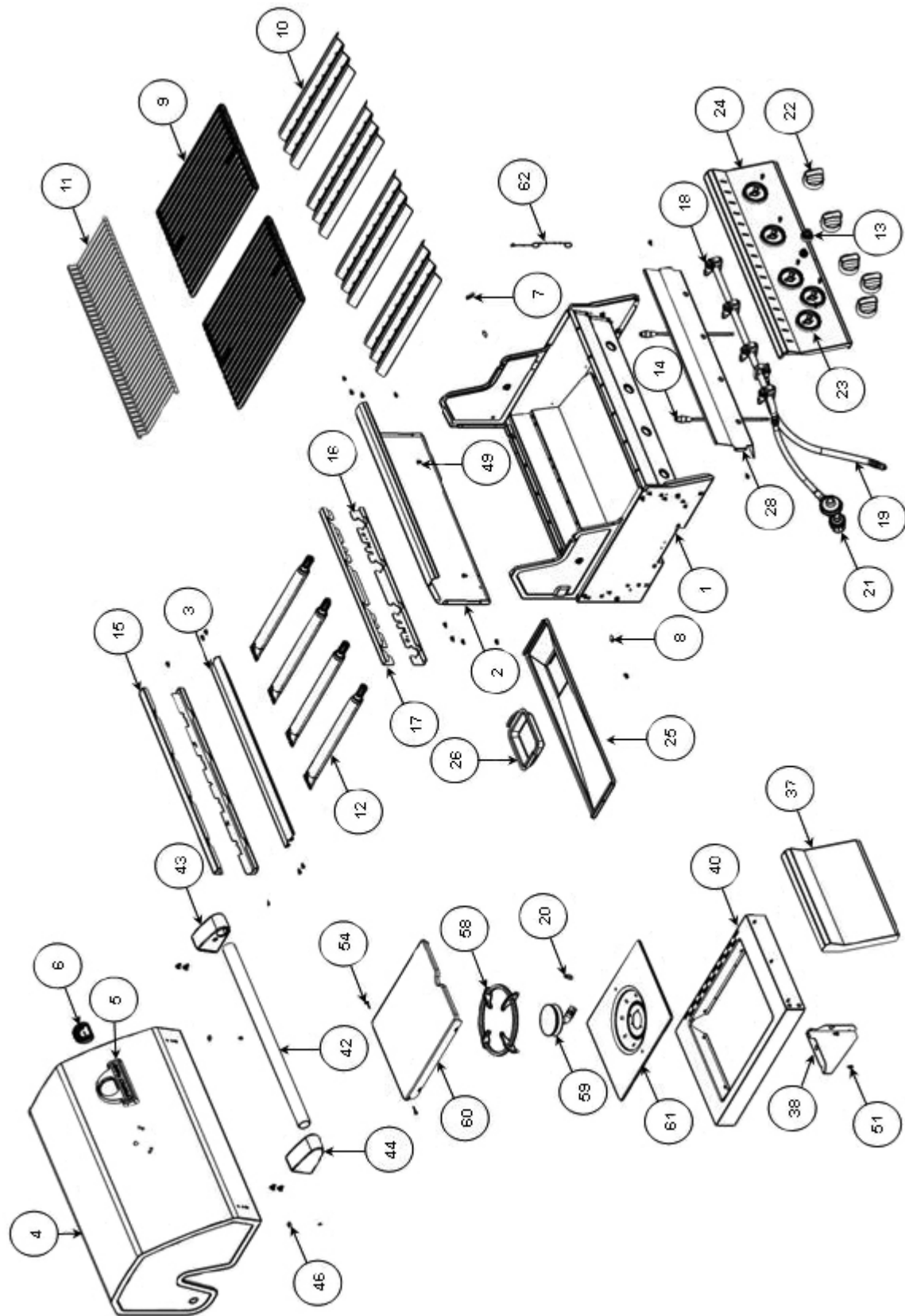
Pour obtenir des pièces de rechange, appelez notre service à la clientèle au 1-800-265-2510, du lundi au vendredi de 8 h à 17 h.

Item	Pièces	Description	Quantité
1	22005-901A	Assemblage du four	1
2	22315-021	Panneau du couvercle - porcelaine	1
3	22245-901	Écran anti graisse	1
4	24105-304A	Assemblage du couvercle	1
5	20081-PF50	Plaque d'identification – Perfect Flame	1
6	10571-6	Jauge du thermomètre	1
7	10240-16	Goupille de charnière M5	2
8	S21233	Goupille fendue	2
9	22005-281	Grille de cuisson en fonte	2
10	22209-901	Vaporisateur en porcelaine	4
11	22005-996	Grille de réchaud – chrome-nickel	1
12	22909-104	Assemblage du brûleur principal	4
13	286964-201	Allumeur – électronique – prise à 3 fiches	1
14	10342-E12	Électrode avec fil	2
15	22205-024	Collecteur de gaz – Arrière	2
16	22225-014	Collecteur de gaz avant/bas	1
17	22215-014	Collecteur de gaz avant/haut	1
18	29005-034	Collecteur pour brûleur latéral	1
19	S13470	Tuyau de gaz pour brûleur latéral	1
20	Y-11230	Goupille fendue	1
21	10114-20	Régulateur du tuyau	1
22	22002-966	Bouton de contrôle	5
23	22002-904	Cadran pour contrôle	5
24	22005-334	Couvre-panneau	1
25	22055-901	Plateau à graisse moulé	1
26	22009-901	Lèchefrite moulée	1
27	21095-445	Base du cabinet	1
28	22005-91	Écran de chaleur	1
29	21175-235A	Assemblage de la porte de gauche	1
30	21175-215A	Assemblage de la porte de droite	1
31	21069-23	Poignée de porte	2
32	21079-216	Embout de poignée – côté droit	2
33	21079-236	Embout de poignée – côté gauche	2
34	21109-905	Panneau latéral du cabinet	2
35	21305-925	Panneau arrière du cabinet	1
36	21075-905	Support aimanté supérieur	1
37	23501-334A	Panneau avant de la tablette latérale gauche	1
38	23030-205	Support pour étagère	2

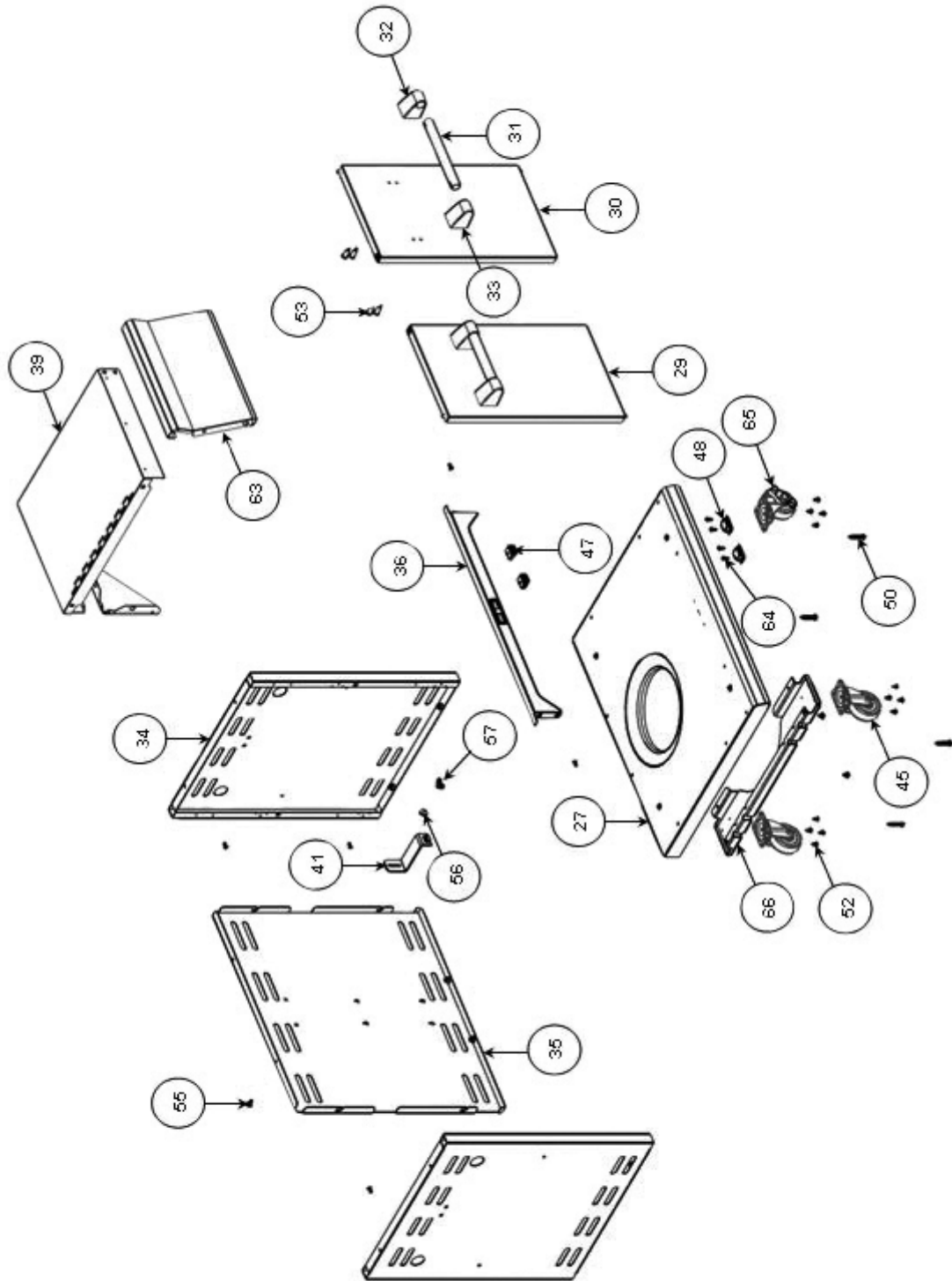
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Item	Pièces	Description	Quantité
39	23101-115	Tablette latérale de droite – noir	1
40	23101-155	Tablette latérale de gauche	1
41	21009-905	Équerre pour bonbonne	1
42	24005-234	Poignée du couvercle	1
43	24009-417	Poignée de droite	1
44	24009-437	Poignée de gauche	1
45	10892-24	Roulette	4
46	Y-11232	Amortisseur pour couvercle	4
47	Y-12223	Aimant	2
48	Y-12222	Aimant	2
49	Y-12641	Vis - M4 x 10	80
50	Y-11560	Vis - M6 x 40	4
51	Y-12857	Vis - M6 x 10	8
52	Y-12855	Vis - M6 x 10	26
53	Y-11567	M8 Vis épaulée M6 Type D	8
54	Y-12646	Vis - M4 x 12 épaulée	2
55	32500179	Boulon de carrosserie M6 x 15	1
56	S21255	Rondelle plate	1
57	Y-11598	Écrou à oreilles	1
58	225-C502	Grille – brûleur latéral	1
59	23909-20	Brûleur latéral	1
60	23000-255	Couvercle pour brûleur latéral	1
61	23000-271	Base du brûleur latéral	1
62	C12505-4	Porte-allumette pour allumage manuel	1
63	23501-314A	Panneau avant de la tablette latérale droit	1
64	621124	Vis - M3 x 10	4
65	10892-25	Roulette - à verrouillage	2
66	21039-905	Équerre pour roulette	2

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



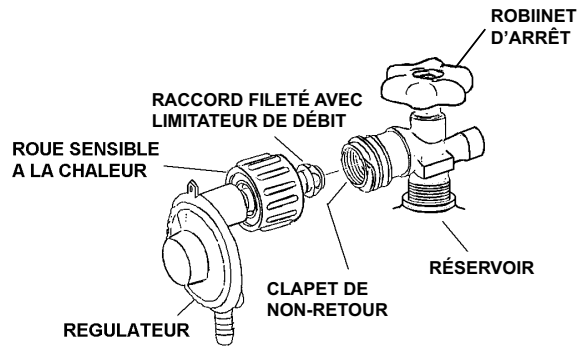
BONBONNE DE GAZ PROPANE

QCC®-1 RACCORD À FERMETURE RAPIDE:

Tous modèles de barbecues au gaz ont été conçus pour être utilisés avec une bonbonne de gaz propane équipée du nouveau système QCC®-1 (raccord à fermeture rapide).

Le système QCC®-1 contient les nouveaux dispositifs de sûreté exigés par la American National Standards Institute (ANSI) et le Conseil canadien des normes.

- * Le gaz circule seulement si une connexion positive est établie.
- * Un élément thermo-sensible arrête le débit du gaz entre 240° et 300° F.
- * Lorsque activé, un limiteur de débit, limitera le débit du gaz à 10 pi³/h.



La bonbonne n'est pas vendue avec le barbecue. Procurez-vous une bonbonne munie du raccord QCC®. Ce raccord est reconnaissable par le filetage extérieur sur son orifice d'alimentation. Les bonbonnes équipées du raccord QCC® sont disponibles chez votre détaillant de barbecues.

SPÉCIFICATIONS :

1. Toutes les bonbonnes de gaz propane utilisées avec cet appareil doivent être fabriquées et identifiées tel qu'indiqué dans la norme « LP gaz cylinders » du U.S. Department of Transportation (D.O.T.) ou de la norme nationale canadienne, CAN/CSA-B339 « Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses », selon le cas.
2. La bonbonne utilisée avec cet appareil doit avoir une capacité maximale 20 lbs (9kg). Taille approximative : 18po(46cm) de haut et 12po (31cm) de diamètre.
3. Toutes les bonbonnes utilisées avec cet appareil doivent être inspectées à chaque remplissage et doivent être requalifiées par un magasin de service licencié à la date d'expiration indiquée sur le réservoir (10 ans), conformément aux règlements pour réservoirs de gaz de la CCT (Canada) et du DOT (États-Unis).
4. Tous les réservoirs utilisés avec cet appareil doivent être munis d'un robinet d'arrêt se raccordant à un robinet de réglage N° 510 pour bonbonne, comme spécifié par la « Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connection » (É.-U.) ANSI/CGA-V-1-1977 (Canada) CSA B96.
Le système d'alimentation du réservoir doit permettre à la vapeur de s'échapper.
Le réservoir doit inclure un rebord pour protéger le robinet d'arrêt.
5. La bonbonne doit être installée conformément aux instructions d'assemblage.
6. Ne jamais remplir le réservoir à plus de 80%, un incendie causant de sérieuses blessures ou la mort pourrait survenir.
7. La bonbonne doit être munie d'un robinet de sûreté et de décharge directement relié à la phase gazeuse à l'intérieur du réservoir.

BONBONNE DE GAZ PROPANE

MANUTENTION :

1. Les règlements gouvernementaux interdisent l'expédition de réservoirs de propane pleins. Il faut donc faire remplir votre nouveau réservoir chez un détaillant de gaz propane.
2. Un réservoir de gaz plein est sous extrême tension. Toujours manipuler et transporter le réservoir avec soin et s'assurer qu'il soit dans une position verticale. Protégez le robinet d'arrêt pour éviter des dommages accidentels.
3. Ne pas incliner la bonbonne lorsque vous la branchez au régulateur. Il faut bien fixer la bonbonne lors du transport, de l'utilisation ou de l'entreposage.
4. Si le réservoir est incliné après son branchement au régulateur, il faut fermer le gaz, débrancher le régulateur et le faire vérifier avant de l'utiliser à nouveau.

ENTREPOSAGE :

1. Toujours conserver la bonbonne de gaz à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
2. Ne pas entreposer de bonbonne de gaz en plein soleil ou près d'une source de chaleur.
3. Si vous désirez ranger l'appareil à l'intérieur, il faut débrancher et enlever la bonbonne. Installez un bouchon anti-poussière sur votre bonbonne déconnectée. Ne jamais ranger une bonbonne pleine à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou tout autre espace clos.
4. Gardez hors de la portée des jeunes enfants.
5. Si vous laissez le bonbonne branchée à l'appareil pour l'entreposage, vous devez les ranger à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.

FONCTIONNEMENT :

1. Ne jamais brancher votre appareil à une bonbonne sans utiliser le régulateur fourni et n'utilisez JAMAIS UNE SOURCE DE GAZ PROPANE NON MUNIE D'UN RÉGULATEUR DE PRESSION. Le régulateur de gaz fourni avec l'appareil doit toujours être utilisé.
2. Toujours effectuer un contrôle de fuites quans vous connectez la bonbonne au régulateur lorsque vous installez la bonbonne au barbecue. Voir la section « Contrôle des fuites ».
3. Ne jamais faire fonctionner l'appareil s'il y a une odeur de gaz. Eteindre toute flamme et déterminer la source de l'odeur de propane avant de continuer. Ne pas allumer l'appareil tant que la fuite n'a pas été repérée et réglée.
4. Toujours fermer le robinet de la bonbonne quand l'appareil n'est pas utilisé.

BONBONNE OPD

SYSTÈME DE PRÉVENTION DE TROP-PLEIN :

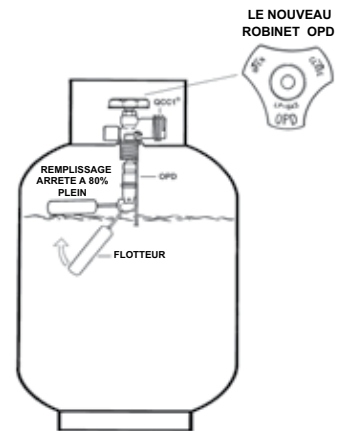
La norme pour les appareils au gaz, ANSI Z21.58/CAN/CGA-1.6, exige qu'ils doivent être utilisés avec les bonbonnes équipées d'un système de prévention de trop-plein ou "Overfill Prevention Device" (OPD).

L'OPD a été conçu pour réduire la possibilité de remplissage excessif de la bonbonne, diminuant la possibilité qu'une soupape de sûreté dégage du propane brut. Avec l'OPD, la purge et le remplissage sont plus lents. Certains postes de remplissage ont indiqué aux consommateurs que les bonbonnes étaient défectueuses. Ce n'est pas le cas. Il est possible que certains détaillants de propane ne connaissent pas cette nouvelle mesure et son effet sur la purge et le remplissage.

Le système de prévention du trop-plein (OPD) utilisé sur les nouvelles bonbonnes permet d'atteindre une plus grande quantité de BTU et ainsi diminuer le temps requis pour la purge.

IDENTIFICATION:

Pour identifier ces bonbonnes, la forme du robinet OPD est standard, telle que démontrée ci-dessous.



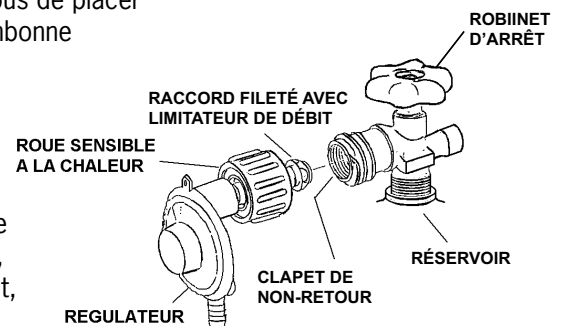
TUYAU & RÉGULATEUR:

Tous les modèles sont équipés d'un tuyau et d'un régulateur avec un raccord pour connexion rapide QCC®-1.

1. Le raccord QCC comprend un appareil magnétique qui limite le débit du gaz si une fuite se développait entre le régulateur et la soupape du barbecue. Ce mécanisme sera activé si le robinet de la bonbonne est ouvert quand les contrôles du barbecue sont déjà ouverts. **Pour empêcher l'activation accidentelle, assurez vous que les contrôles du barbecue sont en position « fermer » avant que le robinet de la bonbonne soit ouvert.**
2. Le raccord QCC incorpore une roue sensible à la chaleur qui fermera le module arrière dans la soupape QCC® du réservoir de la bonbonne s'il détecte des températures entre 240° et 300°F. Si cette situation se produit, ne tentez pas de reconnecter la roue. Désassemblez le tuyau et le régulateur au complet et remplacez-les par de nouvelles pièces.
3. Le régulateur de pression est réglé à l'usine à une pression de 11 po. CE (colonne d'eau). Les accouplements du tuyau et le tuyau sont conformes à la Norme CGA CAN 1.83. Ne tentez pas de les modifier ou de les substituer.
4. Protégez le tuyau des graisses de cuisson, et ne laissez **pas le tuyau toucher à aucune surface chaude, y compris le fond du boîtier du barbecue.**
5. Inspecter l'étanchéité du joint dans le raccord QCC à chaque fois que vous remplacez la bonbonne, ou au minimum une fois par année. Remplacez le joint si vous observez des fissures, des faux plis ou des abrasions.
6. Vérifier le tuyau avant chaque utilisation. Si vous observez des fissures, des coupures, des abrasions ou quelque dommage que ce soit, n'utilisez pas l'appareil.
7. Pour une réparation ou le remplacement de l'assemblage régulateur/tuyau, communiquez avec le service à la clientèle au 1-800-265-2150 ou à info@omcbbq.com.

RACCORDEMENT:

1. S'assurer que le robinet de la bonbonne et que l'appareil sont fermés.
2. Placer la bonbonne de gaz propane sur le support à bonbonne sur la base de l'appareil.
3. Centrez le raccord du régulateur sur le clapet de la bonbonne et tenir en place. En utilisant l'autre main, tournez la roue du régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au bout. N'utilisez pas d'outils. Serrez à la main seulement. En effectuant la connexion, assurez-vous de placer le régulateur parfaitement horizontalement avec le clapet de la bonbonne de propane, pour assurer un raccord parfait.
4. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite. Voir « Contrôle de fuites ».
5. Voir les instructions d'allumage. Pour éviter d'activer le limiteur de débit, vérifiez que les contrôles du barbecue sont fermés et ouvrez le robinet de la bonbonne lentement. Si le limiteur de débit est activé accidentellement, fermez le robinet de la bonbonne et les contrôles du barbecue, attendez que le limiteur se réajuste, environ 10 secondes et ouvrez le robinet de la bonbonne lentement, et ouvrez ensuite les contrôles du barbecue.



CONTRÔLE DES FUITES

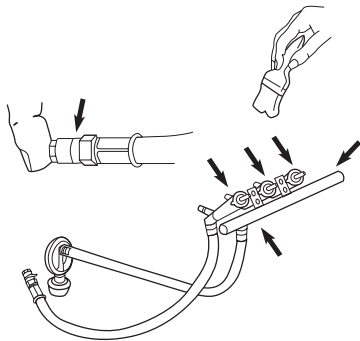
Toutes les connexions fabriquées en usine ont été testées pour des fuites de gaz. Toutefois, à l'expédition et à la manutention un raccord pourrait s'être desserré

MESURES DE PRÉCAUTION :

- * VÉRIFIER TOUTES LES CONNEXIONS POUR FUITES AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE AU GAZ.
- * VÉRIFIER LA SOUPAPE DE LA BONBONNE POUR DES FUITES POSSIBLES À CHAQUE REMPLISSAGE.
- * VÉRIFIER POUR DES FUITES DE GAZ POSSIBLES À CHAQUE FOIS QU'UN RACCORD DE GAZ EST DÉBRANCHÉ ET REBRANCHÉ.
- * NE PAS FUMER !
- * NE JAMAIS TESTER LES FUITES DE GAZ EN TENANT UNE ALLUMETTE ALLUMÉE OU AUTRE SOURCE DE FLAMME.
- * LE TEST DE FUITES DE GAZ DOIT ÊTRE EFFECTUÉ À L'EXTÉRIEUR.

VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ :

1. Éteindre toutes flammes ou cigarettes dans les environs.
2. S'assurer que les soupapes de la bonbonne et de l'appareil sont fermées.
3. Connecter la bonbonne de propane. Voir « Tuyau et Régulateur ».
4. Préparer une solution savonneuse (quantités égales d'eau et de détergent liquide pour la vaisselle).
5. Ouvrir lentement le robinet de la bonbonne pleine.
6. A l'aide d'un pinceau, brosser chaque raccord avec la solution savonneuse.
Si votre barbecue est équipé d'un brûleur latéral ou d'un brûleur à rôtisserie :
 - a. Mettre le bout d'un doigt sur l'ouverture de l'orifice à l'extrémité du tuyau.
 - b. Tourner le bouton de commande du brûleur latéral « SIDE/REAR » à la position « HI ».
 - c. Brosser chaque raccord entre l'orifice et le bouton de commande avec la solution savonneuse.
 - d. Tourner le bouton de commande « SIDE/REAR » à la position d'arrêt « OFF ».
7. Si la solution fait des bulles, il y a une fuite.



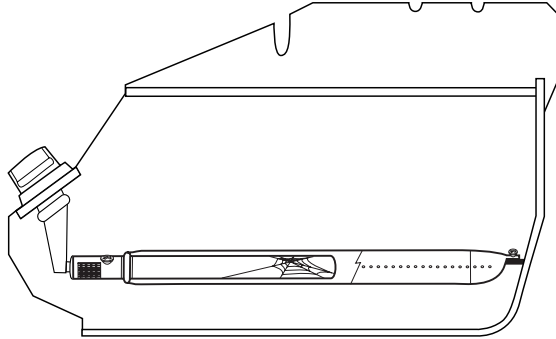
8. Si une fuite est détectée, fermer le robinet d'arrêt de la bonbonne, reserrer la connexion et retester. (Étape N° 5).
9. Si la fuite persiste, communiquez avec votre détaillant de barbecues pour assistance. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil s'il y a une fuite.

NOTE: Si votre modèle a un brûleur latéral, prière de vérifier chaque raccordement en suivant les mêmes étapes, celles de 1 à 6.

TUBES VENTURI

- * **GARDER LES TUBES VENTURI PROPRES**
- * **Les obstructions causées par les toiles d'araignée et nids d'insectes peuvent causer un feu de retour de flamme.**

Même s'il est possible d'allumer le gril, le gaz accumulé dans les conduits peut s'enflammer et incendier les tubes venturi et le tableau de contrôle.



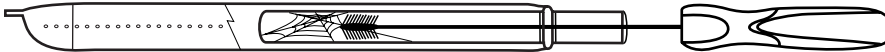
- * Si un feu de retour de flamme a lieu, fermer immédiatement le gaz à la source.

Il est recommandé d'inspecter et de nettoyer les tubes venturi si l'un des problèmes suivants survient :

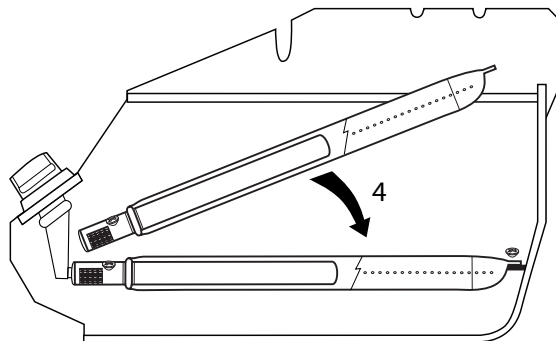
1. Une odeur de gaz.
2. Le barbecue n'atteint pas la température désirée.
3. Le barbecue ne cuit pas uniformément.
4. Les brûleurs émettent des crépitements.

INSPECTION ET NETTOYAGE DES TUBES VENTURI:

1. Fermer la source de gaz du barbecue, c.-à-d. la bonbonne, ou la conduite d'alimentation de gaz naturel.
2. Lorsque le barbecue est refroidi, enlever les attaches de retenue des brûleurs de dessous et, lever le brûleur du fond du boîtier.
3. Nettoyer les tubes venturi avec une brosse à bouteille ou avec une brosse venturi.

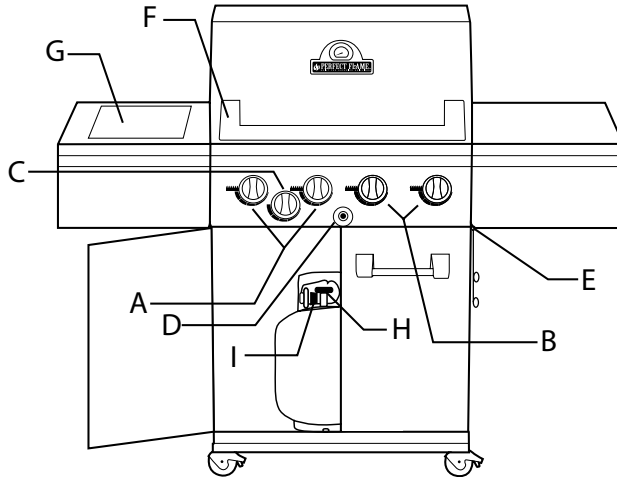


4. Replacer le brûleur en position au fond du boîtier en vous assurant que les tubes venturi soient correctement alignés et ajustés sur les orifices.



5. Fixer le brûleur avec les attaches de retenue appropriées.

ALLUMAGE



- A. BRÛLEUR GAUCHE
- B. BRÛLEUR DROIT
- C. CONTROL DE BRÛLEUR LATÉRAL
- D. ALLUMEUR
- E. ORIFICE D'ALLUMAGE MANUEL
- F. POIGNÉE
- G. BRÛLEUR LATÉRAL
- H. SOUPE DE LA BONBONNE
- I. RÉGULATEUR

1. L'appareil doit être assemblé entièrement selon les instructions détaillées d'assemblage.
2. S'assurer que la bonbonne de gaz est pleine et bien connectée au régulateur.
3. S'assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz dans le système d'alimentation de gaz. Voir « Contrôle des Fuites »
4. S'assurer que les tubes venturi sont placés correctement au-dessus des orifices des soupapes de gaz des brûleurs.
5. S'assurer que les fils pour allumer le brûleur principal et le brûleur latéral sont connectés.
6. Lire attentivement toutes les instructions figurant sur la fiche de renseignements du barbecue.



7. **AVERTISSEMENT : Ouvrir le couvercle avant l'allumage.**
8. Placer les boutons de réglage à la position d'arrêt, « OFF », et ouvrir le robinet de gaz de la bonbonne.
9. a. **Pour le brûleur principal**

Pousser l'un des deux boutons de réglage et tourner au réglage maximum « HI ». Appuyer (ou tourner) 3 ou 4 fois sur le bouton d'allumage ou allumer avec une allumette. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 prochaines secondes. (Il sera peut être plus facile d'allumer avec le bouton de réglage de droite ou avec les deux boutons de réglage tournés à l'indication de chaleur moyenne « Medium ».)

Remarque : Allumage à l'allumette Suivre les étapes 1 à 8 ci-dessus. Insérer une allumette allumée dans l'orifice d'allumage situé en bas à droite du boîtier. Pousser le bouton de réglage de droite à « HI ». Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 prochaines secondes. Après avoir allumé le brûleur droit, pousser le bouton de réglage de gauche à « HI ».Le brûleur s'allumera automatiquement.

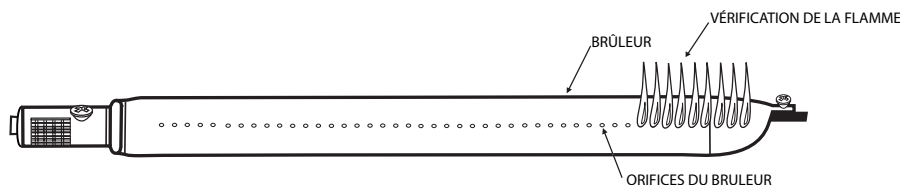
9. b. **Pour le brûleur latéral :**

Pousser le bouton de réglage et le tourner au réglage maximum « HI ». Appuyer (ou tourner) 3 à 4 fois sur le bouton d'allumage. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 prochaines secondes.


Remarque: Allumage à l'allumette Suivre les étapes 1 à 8 ci-dessus. Placer une allumette allumée près des orifices du brûleur latéral. Pousser le bouton de réglage à la position « HI ». Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes suivantes.



10. **Attention - Vérifiez votre barbecue une fois allumé.**



ALLUMAGE

 Tous les orifices du brûleur devraient présenter une flamme de 2.5cm de hauteur au réglage maximum « HI ». Si l'un des problèmes suivants se produit, les tubes venturi sont probablement bloqués. Fermer le gaz immédiatement et nettoyer les tubes venturi. Voir « Tubes Venturi ».

1. Une odeur de gaz.
2. Un retour de flamme se produit.
3. Le barbecue ne cuit pas uniformément.
4. Les brûleurs émettent des crépitements.

SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS :

1. Pousser et tourner le bouton de réglage à la position d'arrêt « OFF ». Attendre 5 minutes, puis essayer de nouveau avec le bouton de réglage de droite ou avec les deux boutons de réglage tournés à chaleur moyenne « Medium ».
2. Si un brûleur ne s'allume pas, consulter la section « Localisation de Pannes » du manuel. Si le problème ne peut pas être résolu, ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil; contacter votre détaillant ou un centre de service autorisé.

FERMETURE :

1. Fermer le robinet de la bonbonne à « OFF ».
2. Tourner les boutons de réglage du panneau de contrôle à « OFF ».

FONCTIONNEMENT

Brûlage. Avant de cuisiner pour la première fois avec votre barbecue au gaz, allumez-le pour éliminer toute odeur ou corps étranger qui pourraient être présents en procédant comme suit : Enlever toutes les grilles de cuisson et la grille de réchaud et les nettoyer avec de l'eau savonneuse. Allumer les brûleurs, fermer le couvercle et laisser en marche pendant 20 minutes avec les boutons de contrôle ouverts réglés à température « MED/HI ». Fermer la source de gaz. Remettre les boutons de contrôle à la position d'arrêt « OFF ». Laisser refroidir l'appareil et remettre toutes les grilles à leur place. Vous êtes maintenant prêts à utiliser votre barbecue.

Préchauffage. Avant la cuisson, il est nécessaire de préchauffer le barbecue, couvercle fermé, pour une période de 10 minutes à « MED/HI ». Réduire la chaleur selon les aliments à griller. À l'aide d'une brosse en métal, nettoyer les grilles et ensuite utiliser un vaporisateur ou une brosse pour enduire les grilles d'huile d'olive ou végétale, afin que les aliments n'adhèrent pas aux grilles.

Position du couvercle. La position du couvercle durant la cuisson est une question de préférence personnelle. Cependant, il faut noter qu'avec le couvercle fermé, la cuisson se fait plus rapidement, le barbecue utilise moins de gaz et la température est mieux contrôlée. Un couvercle fermé donne aussi un goût plus fumé aux viandes cuites directement sur les grilles et est aussi indispensable pour la fumaison ou la cuisson à convection.

Systèmes de vaporisation. Votre barbecue est conçu pour fonctionner avec le système de vaporisation (inclus avec l'appareil). N'utilisez pas de pierres de lave, de briquettes en céramique ou tout autre système de vaporisation autre que celui fourni avec votre barbecue.

TEMPÉRATURES DE CUISSON

Réglage Élevé. Avec les boutons réglés au maximum « HI », la température à la surface de la grille cuisson est d'environ 550°F (290°C) une fois le gril réchauffé. Utiliser ce réglage que pour faire chauffer rapidement, pour saisir des steaks avant de réduire la température. L'option de cuisson à « HI » n'est que rarement utilisée et ne convient pas à de longues périodes de cuisson.

Réglage Moyen. Avec les boutons réglés à température moyenne (MEDIUM) la température à l'intérieur du gril est d'environ 450°F (230°C) avec le couvercle fermé. Ce réglage est idéal pour la fumaison, de gros morceaux de viande, des poissons plus délicats ainsi que pour la pâte et la pâtisserie comme la pizza ou des quesadillas.

Réglage Bas. Avec les boutons de contrôle réglés à basse température (LOW), la température à l'intérieur du gril est d'environ 350°F (175°C). Utiliser ce réglage pour toutes cuissons à fumée ainsi que pour des aliments maigres comme le poisson.

NOTE: Ces températures ne sont qu'approximatives et varient selon la température ambiante et la force du vent à proximité du barbecue lors de la cuisson.

PRÉPARATION:

1. Préparer l'aliment en avance pour éviter un délai et les problèmes du réglage de temps. Si vous utilisez des marinades et des épices, appliquez-les avant de placer la viande sur les grilles de cuisson. Badigeonner la viande de 2 à 4 minutes avant la fin de la cuisson pour éviter qu'elle ne brûle.
2. Pour éviter d'avoir à quitter l'aire de votre barbecue, assurez-vous d'avoir des fourchettes, des pinces, des mitaines, votre sauce et vos assaisonnements à proximité.
3. La viande doit être à la température de la pièce avant la cuisson. Ôter le surplus de graisse pour minimiser les flambées causées par la fonte de la graisse.
4. Enduire les grilles de cuisson avec de l'huile végétale ou d'olive pour éviter que les aliments ne collent aux grilles.
5. Avant la cuisson, préchauffer le barbecue à la température désirée, couvercle fermé.
6. Les légumes se préparent mieux dans une feuille d'aluminium avec une humidité suffisante pour créer de la vapeur. Le temps de cuisson pour les légumes est similaire aux temps de cuisson au four ou cuisson à vapeur sur un fourneau électrique.
7. Avant de commencer la cuisson vérifier la provision de gaz.

VIANDE	GROSSEUR/ POIDS	TEMPÉRATURE	CUISSON DURÉE	
			SAIGNANT	BIEN CUIT
HAMBURGER	PETITS PATTES	MOYEN/BAS	12	- 14 min
BIFTECKS	ÉPAISSEUR 1 po	MOYEN	8	- 12 min
BIFTECKS	ÉPAISSEUR 1 po-2 po	MOYEN	16	- 24 min
CÔTELETTE D'AGNEAU	ÉPAISSEUR 1po	MOYEN/BAS	15	- 25 min
CÔTELETTE DE PORC	ÉPAISSEUR ½ po	BASSE	25	- 30 min
CÔTES LEVÉES	ENTIÈRES	BASSE	40	- 60 min
AILES DE POULET	ENTIÈRES	BASSE	25	- 35 min
POITRINE DE POULET	ENTIÈRES	BASSE	30	- 45 min
FILET DE POISSON	ÉPAISSEUR 1½ po	MOYEN/BAS	15	- 20 min
HOMARD (FENDU)	ENT. OU QUEUE	BASSE	15	- 20 min

TECHNIQUES DE CUISSON

GUIDE DE CUISSON DIRECTE :

La cuisson à grille est la forme la plus populaire de cuisson au grill. La technique est dictée par le goût personnel.

1. Ne pas saler en cuisant des viandes sur le grill. La viande restera plus succulente si le sel est ajouté après la cuisson.
2. Ne pas arroser les viandes jusqu'à ce qu'elles soient cuites à un tiers ou à un demi. Les sauces avec des tomates, du sucre et de l'huile brûlent facilement et peuvent produire des flambées suite aux gouttes.
3. Afin de prévenir que les biftecks "sèchent", utiliser des pinces plutôt qu'une fourchette et commencer sur "HIGH" pour saisir la viande. Réduire la chaleur quand la viande est bien dorée. Généralement, les morceaux plus épais de bifteck resteront plus humides sur un grill.
4. Pour vérifier si la viande est cuite, faire une petite coupure à la section la plus épaisse ou près de l'os pour vérifier la couleur.
5. Pour de meilleurs résultats, ne pas laisser les flammes atteindre les aliments. Cela éliminera le goût de "brûlé", particulièrement pour le poulet et le porc.
6. Faire la cuisson sur la grille avec le couvercle fermé à température basse accroîtra la saveur "fumée".
7. Après la cuisson fermer le couvercle et tourner les brûleurs à "HIGH" pendant 10 minutes pour brûler la graisse excessive dans le grill.

CUISSON À CONVECTION (INDIRECTE) :

C'est une méthode qui est idéale pour rôtir de gros morceaux de viande.

1. Placez-la sous le centre de la nourriture et ajouter de 1 pouce à 1 ½ pouce d'eau. Pour plus de saveur, ajouter du jus de fruit, du vin ou une marinade. Ne laissez pas le liquide s'évaporer entièrement de la lèchefrite.
2. Pour rôtir sans un tournebroche, placer la viande dans un plat à rôtir, directement sur les grilles.
3. Dans la plupart des cas, la cuisson à convection est meilleure avec le couvercle fermé et la chaleur réduite.
4. Fermer le grill et permettez-le de refroidir avant d'enlever la lèchefrite. La graisse est très inflammable et doit être manipulée soigneusement pour éviter les blessures.

VIANDE	GROSSEUR/ POIDS	TEMPÉRATURE	CUISSON DURÉE
RÔTI DE BOEUF	3-6 lb	MOYEN/BAS	2 - 4 heures
RÔTI DE BOEUF	6-10 lb	MOYEN/BAS	8 - 5 heures
RÔTI DE PORC	2-5 lb	MOYEN/BAS	16 - 4 heures
RÔTI DE PORC	6-10 lb	MOYEN/BAS	15 - 5 heures
DINDE OU POULET	2-5 lb	MOYEN/BAS	25 - 4 heures
DINDE OU POULET	5-10 lb	MOYEN/BAS	40 - 5 heures

ENTRETIEN

ENTRETIEN PÉRIODIQUE:

Après la cuisson, préparez votre prochaine grillade en brûlant les restes de nourriture sur la grille et le vaporizer de la façon suivante :

Grilles pour cuisson

Enlever toute la nourriture des grilles, tourner les boutons de réglage à « HI » et faire fonctionner le barbecue avec le couvercle fermé de 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée. Tourner le robinet de la bonbonne de propane à « OFF » et ensuite, les boutons de contrôle à « OFF ». Utiliser une brosse à long manche avec fils en laiton pour nettoyer les grilles. Ne pas oublier que le gril est chaud, alors porter des mitaines à four pour tenir la brosse. Il n'est pas nécessaire de laver les grilles après chaque grillade, mais si vous le voulez, utiliser une solution d'eau savonneuse douce, puis rincez-les bien. Ne jamais utiliser de nettoyeur commercial pour fours.

Vaporizer

Si il ya un peu de residue commence à s'accumuler sur le vaporizer, enlever les grilles de cuisson et gratter l'excès de résidu avec l'arrière de votre brosse à barbecue.

Porte-contenant à graisse

Le porte-contenant à graisse est situé sous le boîtier, à l'extérieur de l'orifice où la graisse s'écoule. Le contenant à graisse n'est pas fourni. Cependant le porte-contenant a été conçu pour un bocal standard ou une canette à soupe. Il suffit d'enclencher ce contenant en place. Le contenant à graisse doit être vérifié et remplacé périodiquement pour empêcher la graisse de déborder.

Nettoyage Générale

Retirez les grilles lorsque le barbecue est refroidi. S'il est équipé de briquettes, retournez-les. Recouvrir le vaporizer au trois quarts avec du papier d'aluminium, côté luisant vers le bas. Allumez les brûleurs et, avec le couvercle fermé, faites fonctionner le barbecue à haute température pour 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il arrête de faire de la fumée. Fermez le robinet de la bonbonne et ensuite les boutons de contrôle. Lorsque le barbecue est refroidi, enlevez le papier d'aluminium, le vaporizer grattez les côtés et passez l'aspirateur dans le fond du boîtier.

ENTRETIEN ANNUEL:

Pour assurer une performance efficace et sécuritaire, cet appareil doit être inspecté et nettoyé au moins une fois par année ou après une période de plus d'un mois.

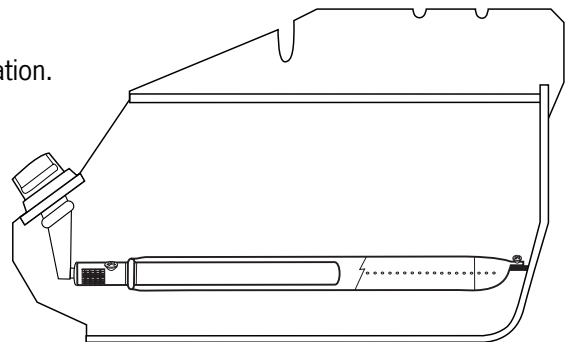
Brûleur

Enlever les brûleurs et examiner pour des fissures ou une détérioration.

Nettoyer les tubes venturi à l'aide d'un cure-pipe ou d'une brosse venturi pour éliminer les obstructions causées par les araignées ou insectes. Voir « Tubes Venturi ».

Pendant que le brûleur est enlevé, nettoyer le fond du boîtier.

Les dépôts durs peuvent être enlevés avec une brosse métallique et les surfaces lavées avec de l'eau savonneuse.



Tuyau

Examiner et remplacer si nécessaire. Voir « Tuyau et Régulateur ».

Tablettes modulaire

Laver avec de l'eau savonneuse.

Fini extérieur

Le rouille est un processus normal d'oxydation et peut apparaître sur des pièces de fonte et d'acier. La rouille n'affectera pas la performance de votre gril à court terme. Le temps et la chaleur extrême peut faire tourner un couvercle d'acier inoxydable une couleur de bronzage. C'est décoloration et on ne le considère pas un défaut de fabrication.

Pièces de rechange

Si un problème se présente avec le régulateur, le tuyau, le brûleur, ou les valves du panneau de contrôle, n'essayez pas de les réparer. Pour la réparation ou pour des pièces de rechange consulter votre marchand, un Centre de service autorisé ou contacter l'usine de fabrication. Pour une performance optimale, n'utilisez que des pièces de rechange OMC originales.

Contrôle des fuites

Après avoir branché la bonbonne, vérifier qu'il n'y a pas de fuites. Voir « Contrôle des Fuites ».

GARANTIE

Votre garantie OMC entre en vigueur à la date d'achat et se limite aux réparations et remplacements de pièces défectueuses, s'il est assemblé et utilisé selon les instructions qui l'accompagnent, sous utilisation domestique seulement. Au Canada et Les Etats-Unis le remplacement sera fait FAB Kitchener.

Dans tout autre pays, le remplacement sera fait FAB du distributeur OMC de votre région. (communiquer avec votre détaillant pour le nom de votre distributeur OMC).

Tout autre coût sera la responsabilité du propriétaire.

Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur initial indiqué sur l'enregistrement de la garantie. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits vendus au détail, dans le pays où il a été acheté (En vertu des différences de gaz d'un pays à l'autre, les soupapes, les orifices et le régulateur peuvent varier).

LA GARANTIE INCLUS

Boîtier	À l'exception de la peinture	2 ans
Brûleurs	Brûleur Principal	10 ans
Toutes les autres pièces et peinture	À l'exception de la bonbonne de propane	1 ans

EXCLUSION DES LA COUVERTURE DE LA GARANTIE :

Cette garantie ne couvre pas les défaillances ou les difficultés de fonctionnement causées par les situations suivante : un accident, abus, mauvais usage, modifications, vandalisme, installation incorrecte, entretien et service incorrects, ou manquements au niveau de l'entretien normal et habituel, y compris mais non-limité aux dommages causés par les insectes dans les tubes venturis, tel qu'indiqué dans le manuel de l'utilisateur.

La détérioration ou les dommages causés par les tempêtes, y compris la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, et la décoloration causée par l'exposition directe aux produits chimiques (ou à ceux de l'air environnant), ne sont pas couverts sous cette garantie.

Les frais de transport.

Les coûts de déménagement ou de réinstallation.

Le coût de main d'œuvre pour installation ou réparations.

Les frais de service liés à la réparation à domicile. Responsabilité pour les dommages indirects.

PIÈCES DE REMPLACEMENT

Toujours utiliser "les pièces de grils à gaz authentiques OMC" pour remplacement. Cette garantie sera annulée si d'autres pièces sont utilisées.

BRÛLEUR

La durée de vie des brûleurs OMC (en acier inoxydable) dépend presque entièrement de leur bon usage, entretien et nettoyage. Cette garantie ne couvre aucune panne ou difficulté de fonctionnement due à un mauvais usage ou entretien.

GRILLES DE CUISSON EN PORCELAINE

La plupart des grilles de cuisson OMC sont recouvertes d'un solide émail de porcelaine pour faciliter le nettoyage et réduire les chances que la nourriture ne colle à la grille. La porcelaine est essentiellement une couche de vitre. On risque d'écailler la couche si elle n'est pas manipulée avec soin. Toutefois, ceci n'aura pas d'effet sur l'emploi ou le fonctionnement des grilles. Si vous apercevez de la rouille, enlevez-la avec un tampon à rincer et enduisez la grille d'huile de cuisson.

SYSTÈMES DE VAPORISATION

Des grils de gaz d'OMC sont conçus pour l'usage avec des systèmes de vaporisation. L'utilisation de n'importe quel autre produit annulera la garantie.

BONBONNE DE PROPANE

OMC ne fabrique pas de bonbonnes pour barbecues au gaz. Le fabricant de la bonbonne est responsable des matériaux, de la fabrication et de la performance de la bonbonne. Si la bonbonne est défectueuse, a un vice de fabrication ou vous avez des questions, communiquez avec votre détaillant ou le fabricant de la bonbonne.

GARANTIE**RÉCLAMATION DE GARANTIE**

Nom		N° de modèle	
Adresse		N° de série	
Ville, État/Province		Date d'achat	
		Nom du détaillant	
Code postal		N° pièce (voir manuel d'assemblage)	
N° téléphone		N° télécopieur	
Problème			

LOCALISATION DE PANNES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	ACTION CORRECTIVE
ODEUR DE GAZ	FERMER IMMÉDIATEMENT LE ROBINET DU RÉSERVOIR DE GAZ LP. NE PAS UTILISER L'APPAREIL JUSQU'À CE QUE LA FUITE SOIT SCELLÉE.	
Fuite détectée à la bonbonne, au régulateur ou autre connexion.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le raccord du régulateur est déserré. 2. Fuite de gaz dans le tuyau, le régulateur ou dans la vanne de régulation. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Serrer de nouveau et vérifier s'il y a des fuites, voir « Contrôles de fuites » (page 51). 2. Voir centre de service autorisé.
Il y a une flamme causée par un flux sous la console de contrôle.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever le brûleur, nettoyer les tubes venturi, voir « Tubes Venturie » (page 52).
Les brûleurs ne s'allument pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manque de propane. 2. Fils de l'allumeur non connectés. 3. L'électrode de l'allumeur est désaligné du brûleur. 4. Fonctionnement défectueux de l'allumeur. 5. Le régulateur n'est pas complètement connecté à la soupape du réservoir. 6. Le contrôle du brûleur était ouvert lorsque le robinet de la bonbonne a été ouvert, causant l'activation du limiteur de débit. 7. Une fuite dans le système a causé l'activation de l'appareil pour excès de circulation. 8. Venturi bloqué. 9. Venturi non aligné avec l'orifice de la soupape. 10. Orifice bloqué. 11. Le tuyau est tordu. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplir de nouveau le réservoir de gaz LP. 2. Connecter les électrodes du brûleur principal et latéral. 3. Aligner de nouveau l'électrode. Voir instructions pour l'assemblage. 4. Suivre la procédure pour "l'allumage manuel". Voir votre marchand ou centre de service pour les pièces de rechange. 5. Serrer la roue du régulateur. 6. Fermer les soupapes des brûleurs et du réservoir. Ouvrir la soupape du réservoir lentement, puis ouvrir la soupape du brûleur pour allumer. 7. Vérifier les fuites des connexions pour déterminer si elles ne sont pas ajustées. Reserrer les installations. Vérifier les fuites du système. 8. Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi, voir "nettoyage & entretien". 9. Aligner de nouveau le venturi à l'orifice. Voir "Tubes Venturi". 10. On peut nettoyer l'orifice avec une aiguille ou un fil fin. Ne pas essayer de percer l'orifice. 11. Redresser le tuyau. Éloigner du fond du foyer.
Chaleur moins intense, crépitements.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manque de propane. 2. Venturi bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplir de nouveau le réservoir de gaz LP. 2. Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi, voir "nettoyage & entretien".
"Sections chaudes" sur la surface de cuisson.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les briquettes ne sont pas distribuées uniformément. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi, voir "nettoyage & entretien".
Flambées ou soudaines feu de graisse.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accumulation excessive de graisse sur les briquettes. 2. Chaleur excessive. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brûler la graisse excessive voir « Entretien ». 2. Tourner le contrôle du brûleur à un réglage plus bas.
Vrombissement du régulateur.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Robinet de la bonbonne ouvert trop rapidement. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tourner le robinet plus lentement.
Flamme jaune.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Un peu de flamme jaune est normal. Si c'est en quantité excessive, il est possible que le venturi soit bloqué. 2. Orifice du brûleur bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever le brûleur, nettoyer le venturi. Voir « Tubes Venturi ». 2. Enlever le brûleur et nettoyer avec une brosse à poils doux.
L'intérieur du couvercle semble peler.	<ol style="list-style-type: none"> 1. C'est une accumulation de graisse, et non pas une défectuosité de la peinture 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer avec une brosse rigide ou un grattoir.

ASADOR CON GAS



MODELO #276964L



ANSI 228.58b-2006 / CSA 1.6b-2006



ADVENTENCIA

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE PONER EN MARCHA SU ASADOR CON GAS.
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA ULTERIOR
USD CON GAS LIQUIDO (PROPANO / BUTANO)

Por favor escriba su número de modelo y de serie aquí.

Número de modelo: _____ Número de serie: _____ Fecha de compra: _____



¿Dudas, problemas, piezas faltantes? Antes de devolver el producto a la tienda, llame al servicio de atención al cliente al número 1-800-265-2150, de lunes a viernes, de 8.00 a 17.00 horas (Hora Estándar del Este).
info@omcbbq.com

Impreso en China
11412267L 10/05/07

CONTENIDO DE LA TABLA

SEGURIDAD	63
INSTRUCCIONES DE INSTALACION	63
LISTA DE FERRETERIA.....	64
CONTENIDO DEL EMBALAJE	65
INSTRUCCIONES DE ASAMBLEA.....	66
LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO	74
TANQUE DE GAS LP	78
TANQUE CON DISPOSITIVO DE PREVENCIÓN OPD.....	80
PRUEBA DE LOS ESCAPES	81
TUBOS VENTURI	82
ENCENDIDO.....	83
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO.....	85
TECNICAS DE COCCION.....	85
CUIDADO Y MANTENIMIENTO.....	87
GARANTIA	88
PROBLEMAS / SOLUCIONES	90

! INFORMACION DE SEGURIDAD

Sírvase leer y comprender este manual detenidamente antes de intentar ensamblar, operar o instalar este producto. Si tiene una duda con relación a este producto, llame al servicio de atención al cliente al número 1-800-265-2150, de lunes a viernes, de 8.00 a 17.00 horas (Hora Estándar del Este).

PARA SU SEGURIDAD

Si detecta un olor de gas:

1. Cierre el abastecimiento del gas hacia el aparato.
2. Apague todas llamas.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de incendio.

NO guarde o utilice gasolina, ni cualquier otro gas o líquido inflamable cerca de este aparato o de cualquier otro aparato

NO guarde un tanque de gas LP que no esté conectado para utilizarlo, cerca de este aparato o de cualquier otro aparato

! PRECAUCION:

- * SOLAMENTE PARA USO EXTERIOR.
- * SI GUARDA EL ASADOR EN INTERIORES, QUITE Y DEJE EL TANQUE EN EXTERIORES.
- * NO DEBE DEJAR ESTE APARATO FUNCIONANDO SIN VIGILANCIA.
- * DEBE TENER CUIDADO ESPECIAL PARA MANTENER LOS NIÑOS, LEJOS DE LAS SUPERFICIES CALIENTES.

! PRECAUCION CON LA ELECTRICIDAD:

1. Si con este aparato se utiliza cualquier accesorio eléctrico que requiere una alimentación eléctrica exterior, el accesorio al instalarlo debe ser equipado con una conexión para hacer tierra, de acuerdo con los códigos locales. Si faltan los códigos locales, las normas siguientes se aplicarán:

(EE.UU.) ANSI/NFPA No. 70- (la última edición)

y

(CANADÁ) CSA C22.1 - Código eléctrico canadiense

2. No corte, ni quite la aleta para hacer tierra que se encuentra sobre el enchufe
3. Mantenga el cordón de alimentación eléctrica y la manguera de abastecimiento del gas, lejos de cualquier superficie caliente

! ADVERTENCIA :

Los combustibles utilizados en aparatos que funcionan con gas o aceite de petróleo y los productos de la combustión de tales combustibles, contienen productos químicos reconocidos por el Estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños de reproducción. "Esta advertencia está emitida en conformidad con el Código de Salud y Seguridad de California (California Health and Safety Code) Sec. 25249.6"

INSTRUCCIONES DE INSTALACION:

1. En los Estados Unidos, debe instalar este aparato de acuerdo con el código local y el código nacional aplicable.

ANSI Z223.1/NFPA 54 - la última edición del Código nacional sobre gases combustibles (National Fuel Gas Code)

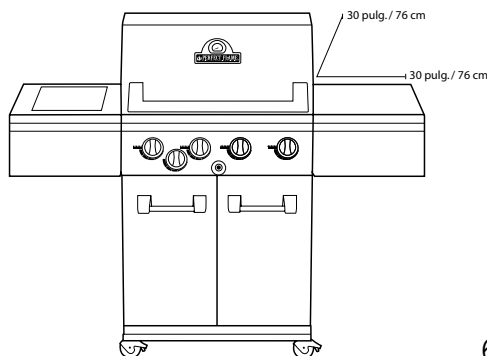
y

los códigos locales más recientes donde se aplican

En Canadá, este aparato debe ser instalado de acuerdo con el código local y la normas aplicables CSA:

CSA-B149.1 Código de instalación para Gas LP / Propano (LP Gas / Propane Installation Code).

2. Este aparato debe ser colocado lejos de las superficies combustibles, a una distancia al menos de 76 cm / 30 pulg., en ambos lados y al menos de 76 cm / 30 pulg. en la parte trasera.



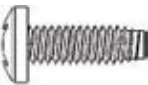
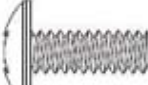

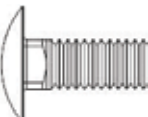


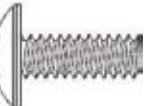
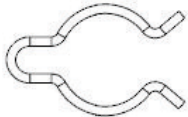
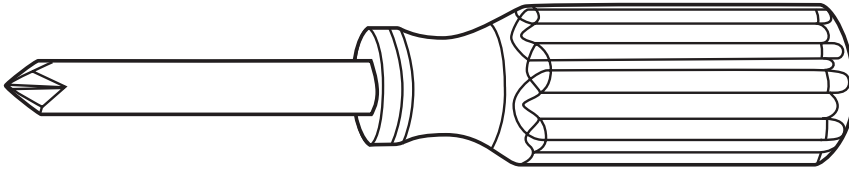
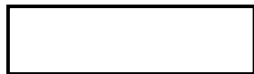
INSTRUCCIONES DE INSTALACION:

3. No utilice este asador debajo de una construcción de un techo sobresaliente, ni del follaje.
4. asador es SOLAMENTE PARA USO EN EXTERIORES. NO lo utilice dentro de un garaje, cabañuela, balcón, ni ningún otro lugar cerrado.
5. NO restrinja el flujo del aire hacia el aparato.
6. Mantenga el área alrededor del aparato libre de productos combustibles, gasolina y todos los líquidos y gases inflamables.
7. Este aparato no está diseñado para ser instalado dentro, ni sobre vehículos recreativos y/o barcas.







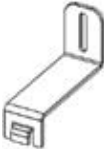






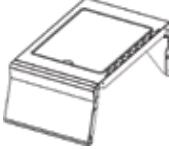


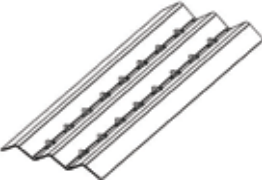
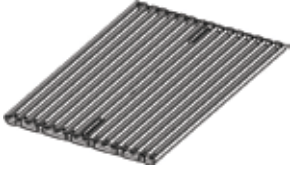

COLOCACION DEL TANQUE DE GAS LP:

8. Debe instalar los tanques de acuerdo con las instrucciones para el ensamblaje, utilizado el sujetador incluido. No guarde un tanque adicional debajo, ni cerca de este aparato

LISTA DE FERRETERIA

 x 4 (AA) TORNILLO M3 X 10	 x 8 (AB) TORNILLO - M6 X 10	 x 4 (AC) TORNILLO - M6 X 40
 x 1 (AD) PERNO DE CARROCERIA M6 X 15	 x 1 (AE) TUERCA MARIPOSA	 x 1 (AF) ARANDELA PLANA
 x 8 (AG) TORNILLO A HOMBRO M6 TIPO D	 x 6 (AH) TORNILLO - M5 X 10	 x 1 (AI) CLAVIJA HENDIDA
 (AJ) DESTORNILLADOR		 (AK) PILA

CONTENIDO DEL EMBALAJE

 <p>(A) PANEL TRASERO - MUEBLE</p>	x 1	 <p>(B) PANEL LATERAL - MUEBLE</p>	x 2	 <p>(C) SOPORTE SUPERIOR MAGNETICO</p>	x 1
 <p>(D) ENSAMBLE - CAJA DE COCCION</p>	x 1	 <p>(E) ENSAMBLE - BASE INFERIOR</p>	x 1	 <p>(F) IMAN</p>	x 2
 <p>(G) SOPORTE PARA TANQUE</p>	x 1	 <p>(H) CAPUCHON – EMPUNADURA PARA PUERTA – IZQUIERDA</p>	x 2	 <p>(I) CAPUCHON – EMPUNADURA PARA PUERTA – DERECHA</p>	x 2
 <p>(J) EMPUNADURA PARA PUERTA</p>	x 2	 <p>(K) ENSAMBLE DE PUERTA – IZQUIERDA</p>	x 1	 <p>(L) ENSAMBLE DE PUERTA – DERECHA</p>	x 1
 <p>(M) ENSAMBLE - ESTANTE LATERAL DE RECHA</p>	x 1	 <p>(N) EMSAMBLE - ESTANTE LATERAL IZQUIEROA</p>	x 1	 <p>(O) SOPORTE - RECIPIENTE PARA GRASA</p>	x 1
 <p>(P) GRASERA</p>	x 1	 <p>(Q) VAPORIZADOR</p>	x 4	 <p>(R) PARRILLA</p>	x 2
 <p>(S) REJILLA CALENTADORA</p>	x 1				

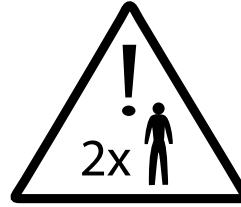
INSTRUCCIONES DE ASAMBLEA

Antes de comenzar el ensamblaje, la instalación o el funcionamiento del producto, asegúrese de que todas las piezas estén presentes. Compare las piezas con la lista del contenido del embalaje y el diagrama anterior. Si cualquier pieza falta o está dañada, no intente ensamblar, instalar, ni operar el producto. Llame al servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto.

Tiempo estimado para ensamblar: 45 minutos

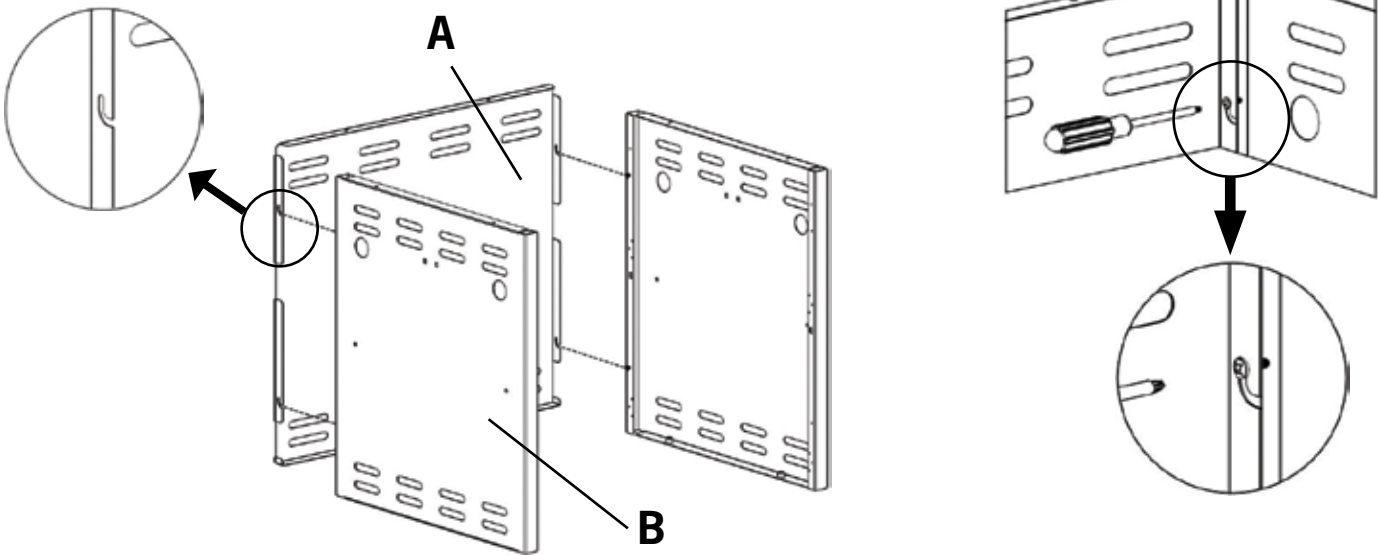
PRECAUCION:

¡Se requieren dos personas para ensamblar el producto!



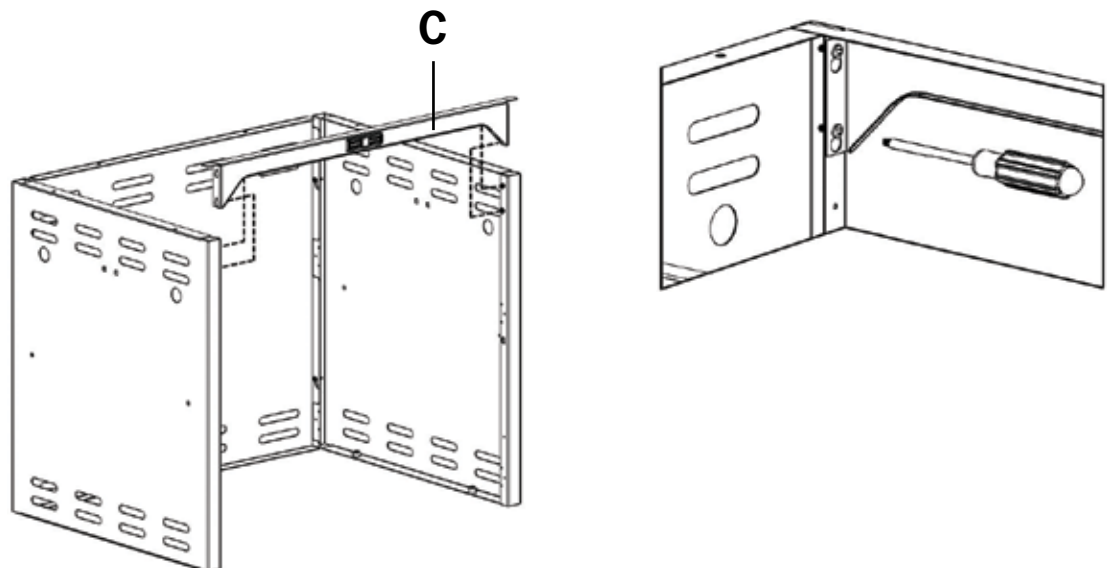
Paso 1

Alinee las ranuras en el lado izquierdo del panel trasero del mueble (A) con los tornillos preensamblados que se encuentran en el panel lateral del mueble (B). Repita con otro panel lateral del mueble. Apriete todos los tornillos con las herramientas incluidas.



Paso 2

Alinee las bocallaves en el soporte superior magnético (C) con los tornillos preensamblados que se encuentran en la parte superior izquierda de la carretilla y deslícelas hacia abajo. Apriete todos los tornillos con las herramientas incluidas.



INSTRUCCIONES DE ASAMBLEA

Paso 3

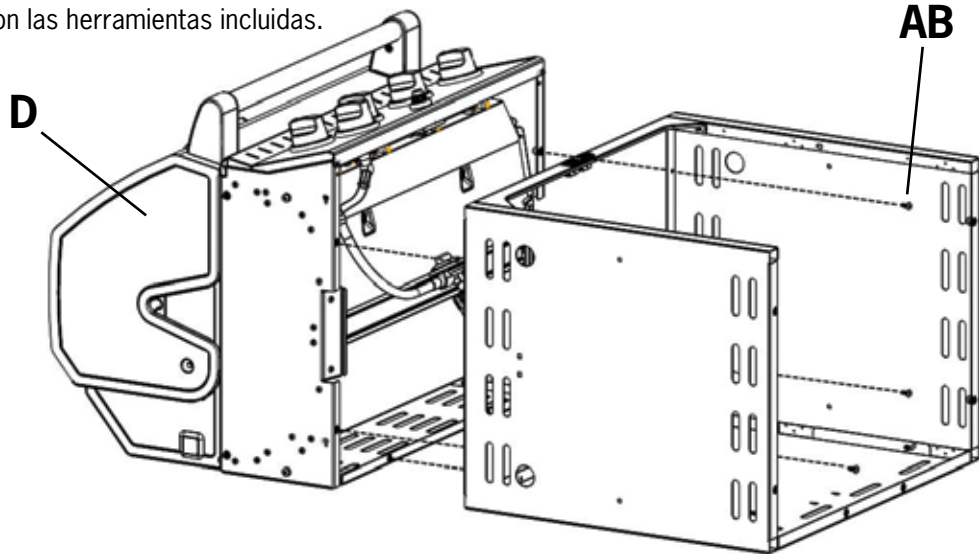
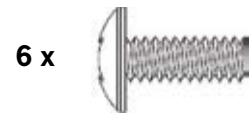
Alinee los orificios que se encuentran en la parte superior izquierda de la carretilla con las tuercas de inserción hexagonal en la parte inferior izquierda del ensamble de la caja de cocción (D).

Inserte un tornillo M6 X 10 (AB) dentro de cada una de las tuercas de inserción hexagonales y apriételos a mano hasta que estén seguros.

Repita en la parte trasera.

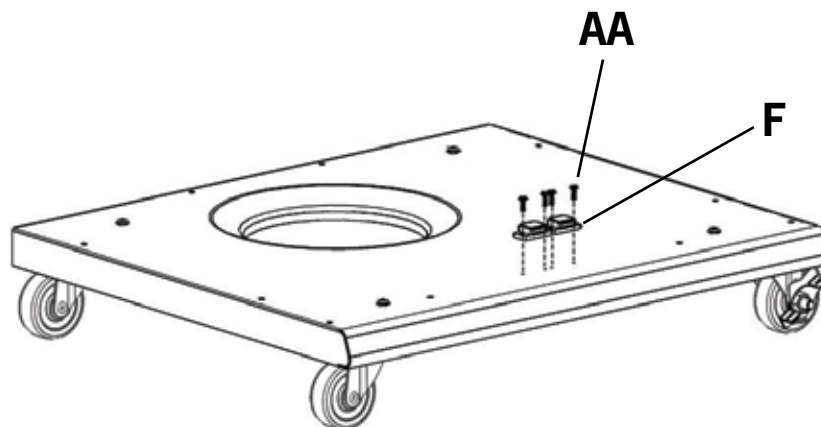
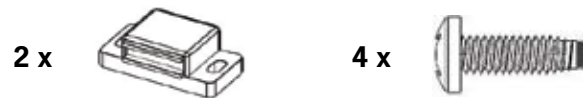
Repita en la parte derecha.

Apriete todos los tornillos con las herramientas incluidas.



Paso 4

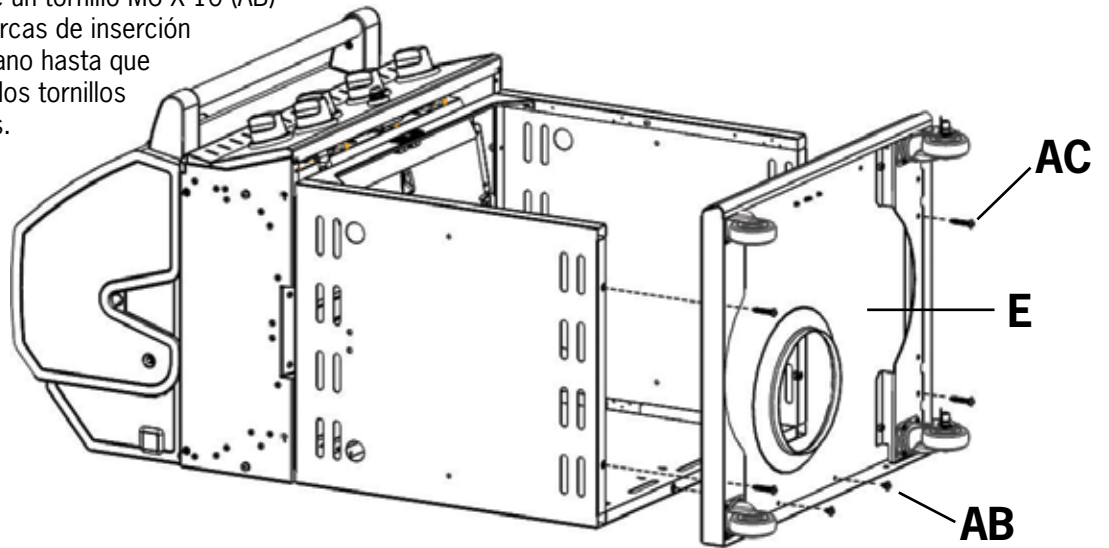
Alinee los orificios que se encuentran en la lman (F) con los orificios que se encuentran en el centro superior de la base inferior (E). Inserte uno de los orificios y apriételos a mano hasta que estén seguros.



INSTRUCCIONES DE ASAMBLEA

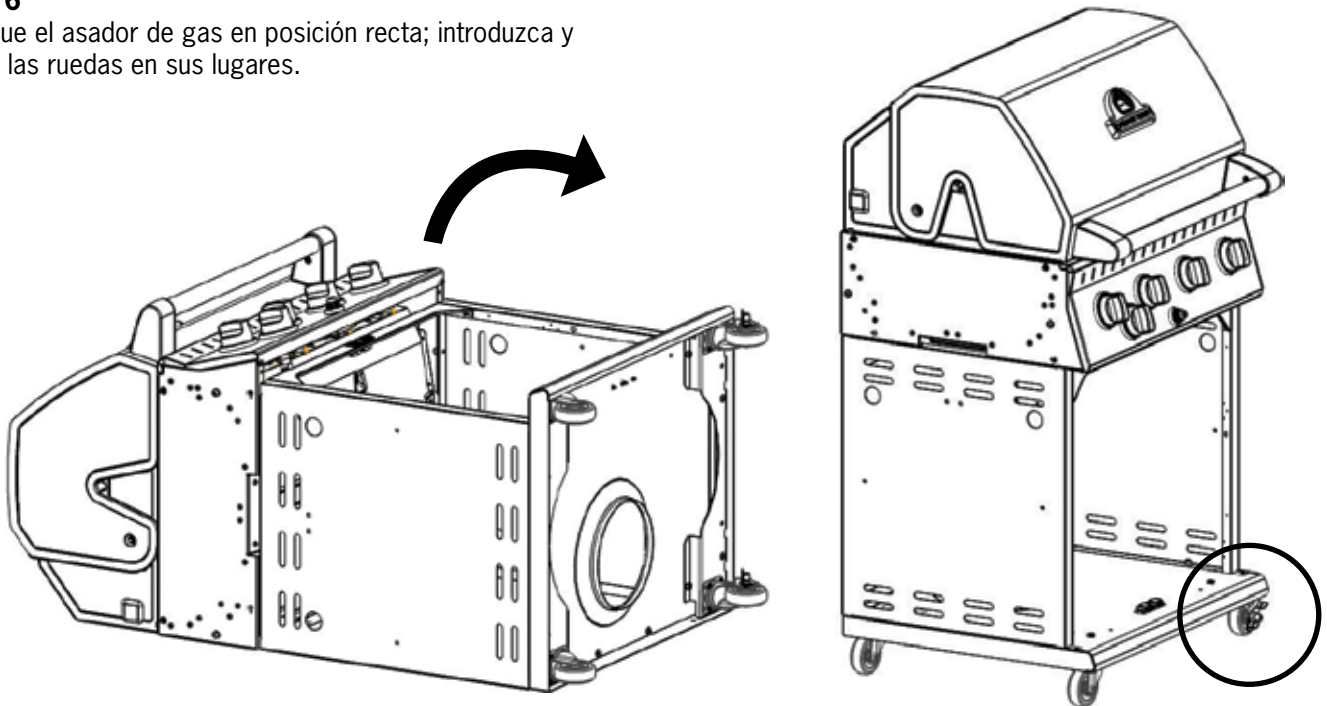
Paso 5

Alinee los orificios que se encuentran en el lado izquierdo de la base inferior con (E) las tuercas de inserción hexagonal en la parte inferior izquierda del ensamble de la carretilla. Inserte un tornillo M6 X 40 (AC) dentro de cada una de las tuercas de inserción hexagonales y apriételos a mano hasta que estén seguros. Repita en la parte derecha. Alinee los orificios que se encuentran en la parte trasera del ensamble de la base inferior con las tuercas de inserción hexagonal en la parte trasera del ensamble de la base del mueble. Inserte un tornillo M6 X 10 (AB) dentro de cada una de las tuercas de inserción hexagonales y apriételos a mano hasta que estén seguros. Apriete todos los tornillos con las herramientas incluidas.



Paso 6

Coloque el asador de gas en posición recta; introduzca y cierre las ruedas en sus lugares.

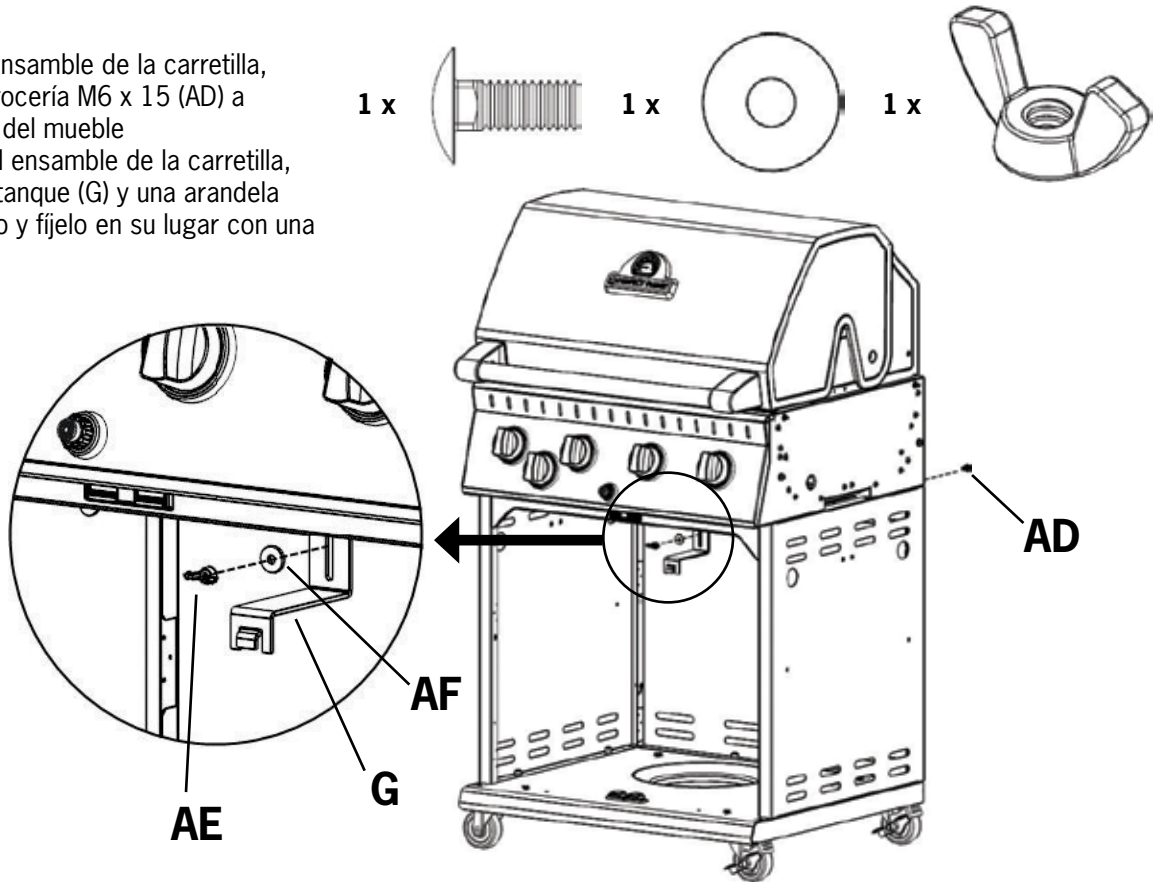


INSTRUCCIONES DE ASAMBLEA

Paso 7

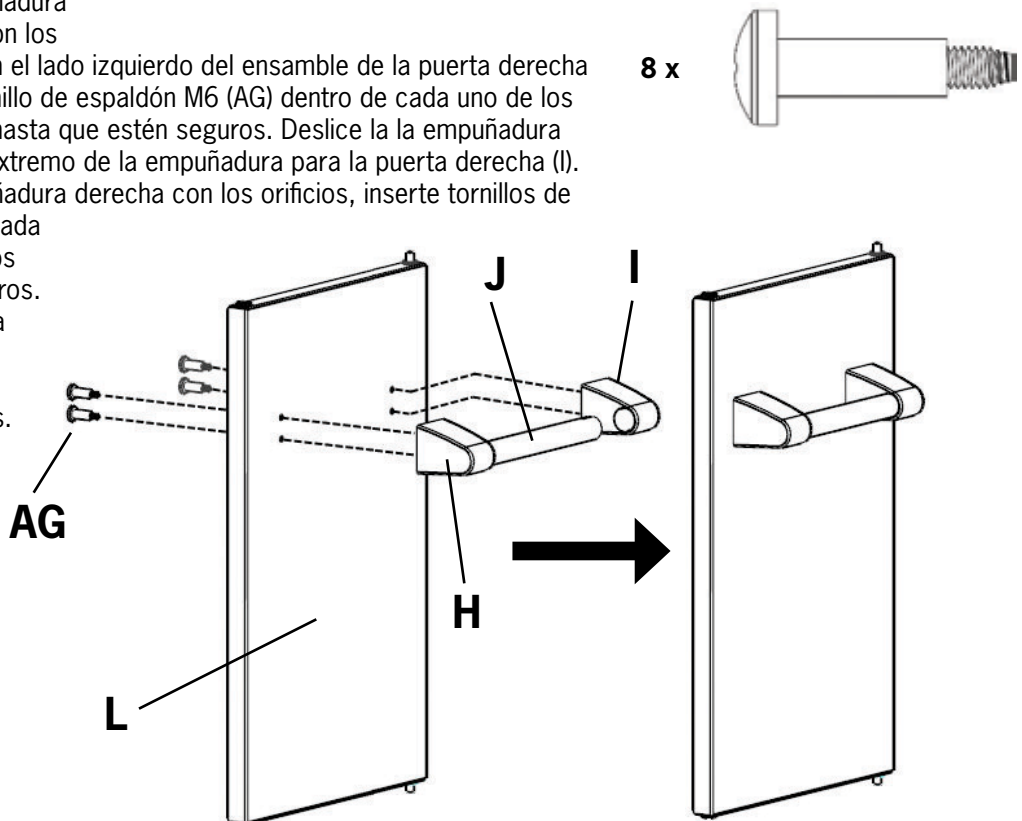
En la parte trasera del ensamble de la carretilla, inserte un perno de carrocería M6 x 15 (AD) a través del panel trasero del mueble

En la parte delantera del ensamble de la carretilla, deslice el soporte para tanque (G) y una arandela plana (AF) sobre el perno y fíjelo en su lugar con una tuerca mariposa (AE).



Paso 8

Alinee el extremo de la empuñadura para la puerta izquierda (H) con los orificios que se encuentran en el lado izquierdo del ensamble de la puerta derecha del mueble (L). Inserte un tornillo de espaldón M6 (AG) dentro de cada uno de los orificios y apriételos a mano hasta que estén seguros. Deslice la empuñadura para la puerta (J) dentro del extremo de la empuñadura para la puerta derecha (I). Alinee el extremo de la empuñadura derecha con los orificios, inserte tornillos de espaldón M6 (AG) dentro de cada uno de los orificios y apriételos a mano hasta que estén seguros. Repita el procedimiento con la puerta izquierda del mueble. Apriete todos los tornillos con las herramientas incluidas.



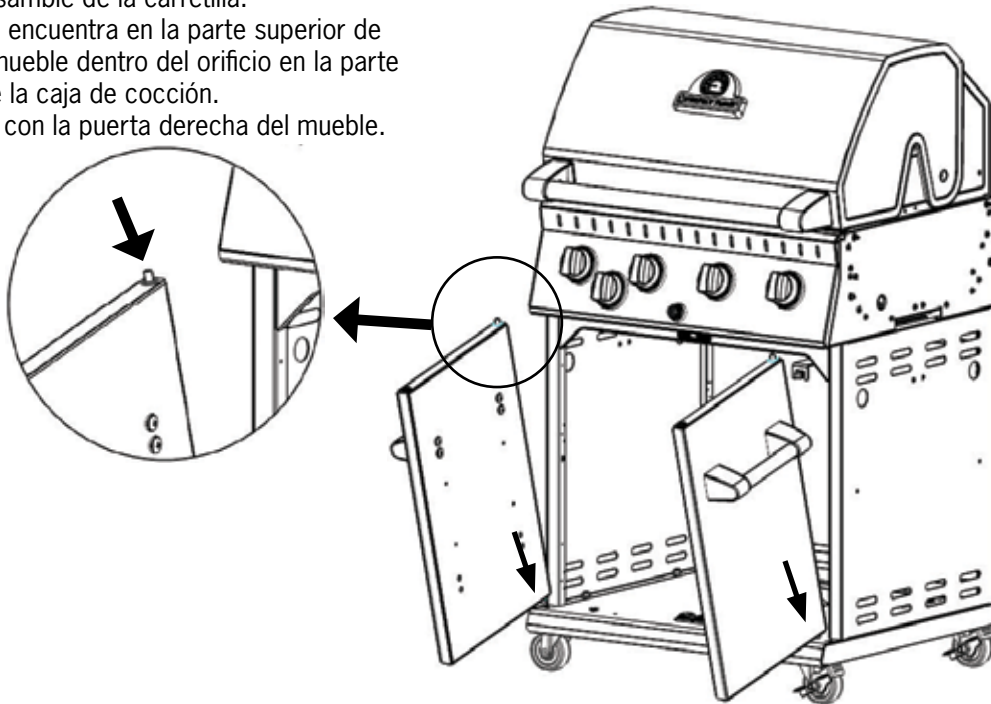
INSTRUCCIONES DE ASAMBLEA

Paso 9

Inserte la espiga que se encuentra en la parte inferior de la puerta izquierda del mueble dentro del orificio en la parte izquierda inferior del ensamble de la carretilla.

Inserte la espiga que se encuentra en la parte superior de la puerta izquierda del mueble dentro del orificio en la parte inferior del ensamble de la caja de cocción.

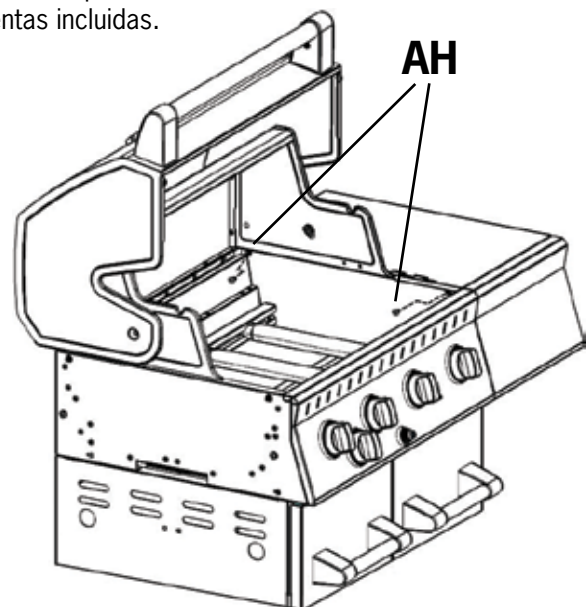
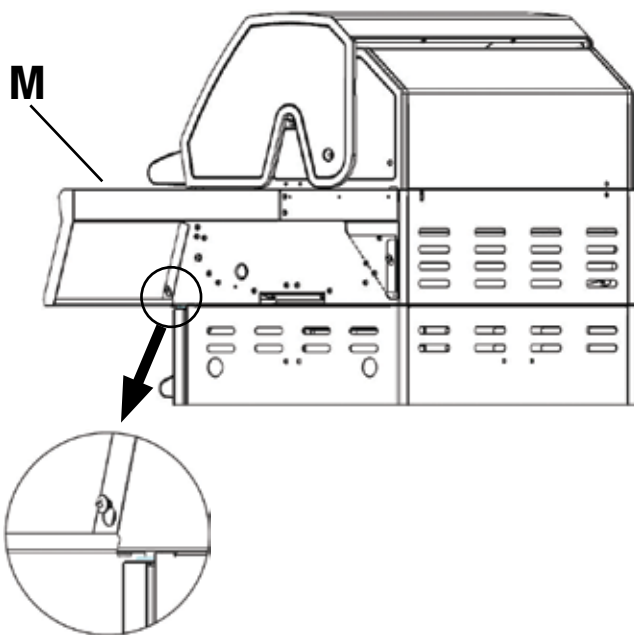
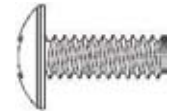
Repita el procedimiento con la puerta derecha del mueble.



Paso 10

Alinee las bocallaves que se encuentran en el estante del lado derecho con los tornillos preensamblados en el lado derecho del ensamble de la caja de cocción. Deslícelas hacia abajo. Desde la parte interior de la caja de cocción, inserte un tornillo M5 X 10 (AH) a través de la caja de cocción en cada una de las tuercas de inserción hexagonales en el lado derecho del estante. Apriételes a mano hasta que estén seguros. Inserte un tornillo M5 X 10 (AH), dentro del orificio que se encuentra en la parte inferior delantera del estante lateral derecho. Apriételes a mano hasta que estén seguros. Apriete todos los tornillos con las herramientas incluidas.

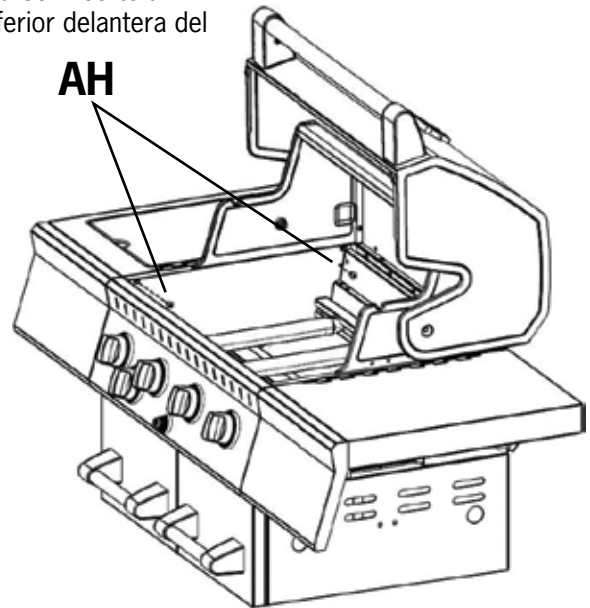
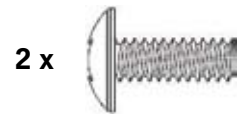
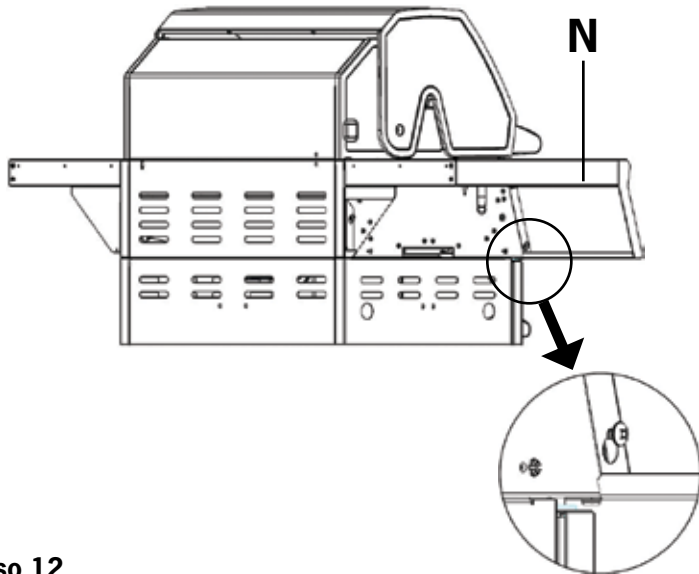
2 x



INSTRUCCIONES DE ASAMBLEA

Paso 11

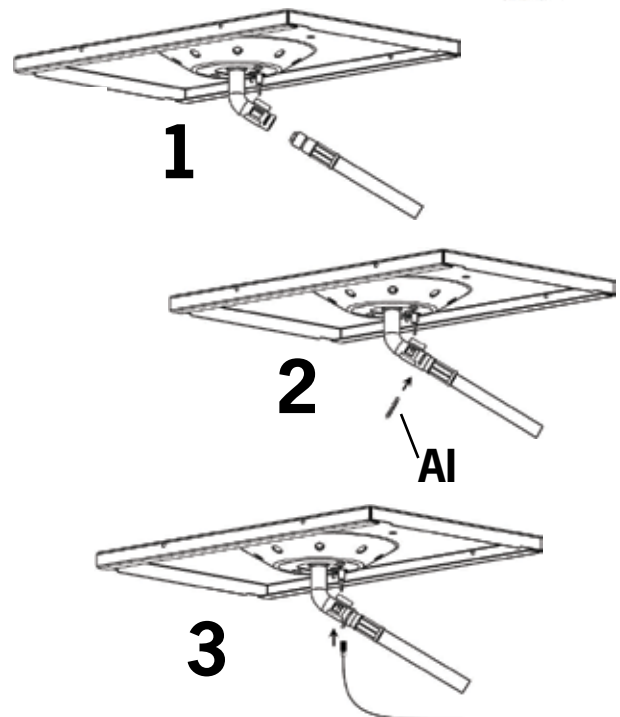
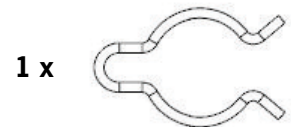
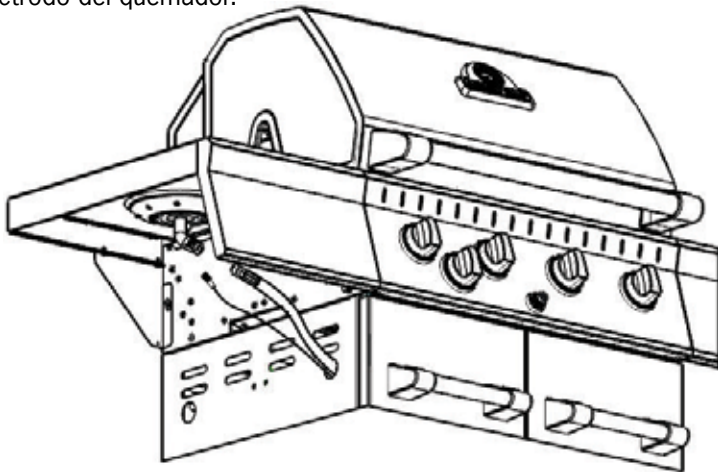
Alinee las bocallaves que se encuentran en el estante del lado izquierdo (N) con los tornillos preensamblados en el lado superior izquierdo del ensamble de la caja de cocción. Deslícelas hacia abajo. Desde la parte interior de la caja de cocción, inserte un tornillo M5 X 10 (AH) a través de la caja de cocción en cada una de las tuercas de inserción hexagonales en el lado izquierdo del estante. Apriételes a mano hasta que estén seguros. Inserte un tornillo M5 X 10 (AH), dentro del orificio que se encuentra en la parte inferior delantera del estante lateral izquierdo. Apriételes a mano hasta que estén seguros. Apriete todos los tornillos con las herramientas incluidas.



Paso 12

Jale la manguera de gas y el electrodo para el quemador lateral a través del orificio que se encuentra en el lado izquierdo del ensamble de la carretilla. Inserte la manguera del quemador lateral dentro del venturi del quemador lateral.

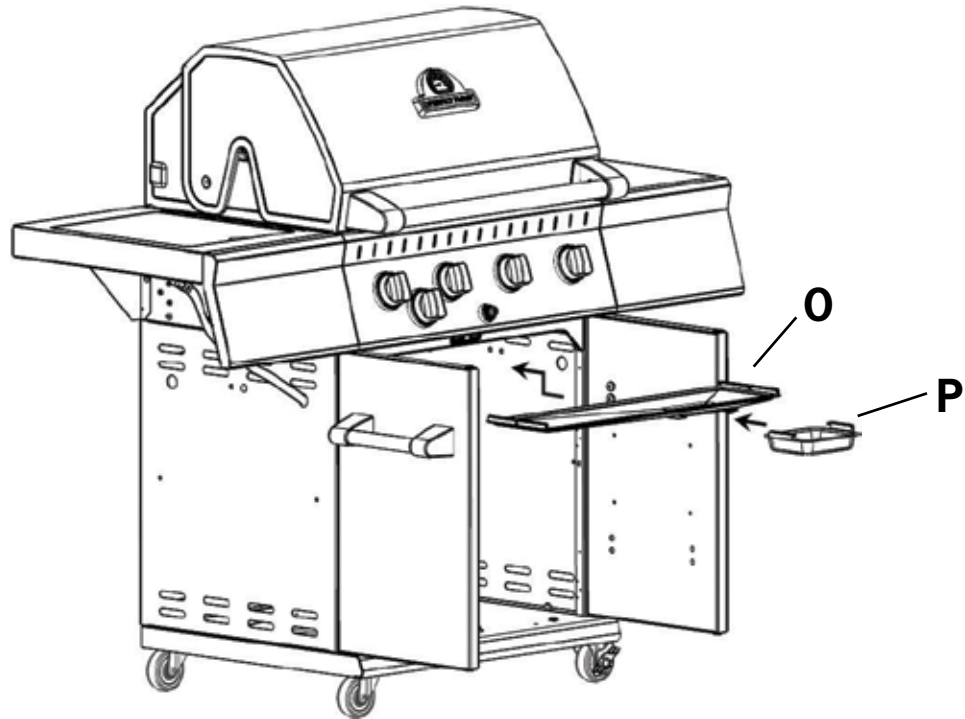
Fije la clavija fendida (AI) encima de las ranuras del tubo venturi. Fije el alambre del electrodo para el quemador lateral sobre el electrodo del quemador.



INSTRUCCIONES DE ASAMBLEA

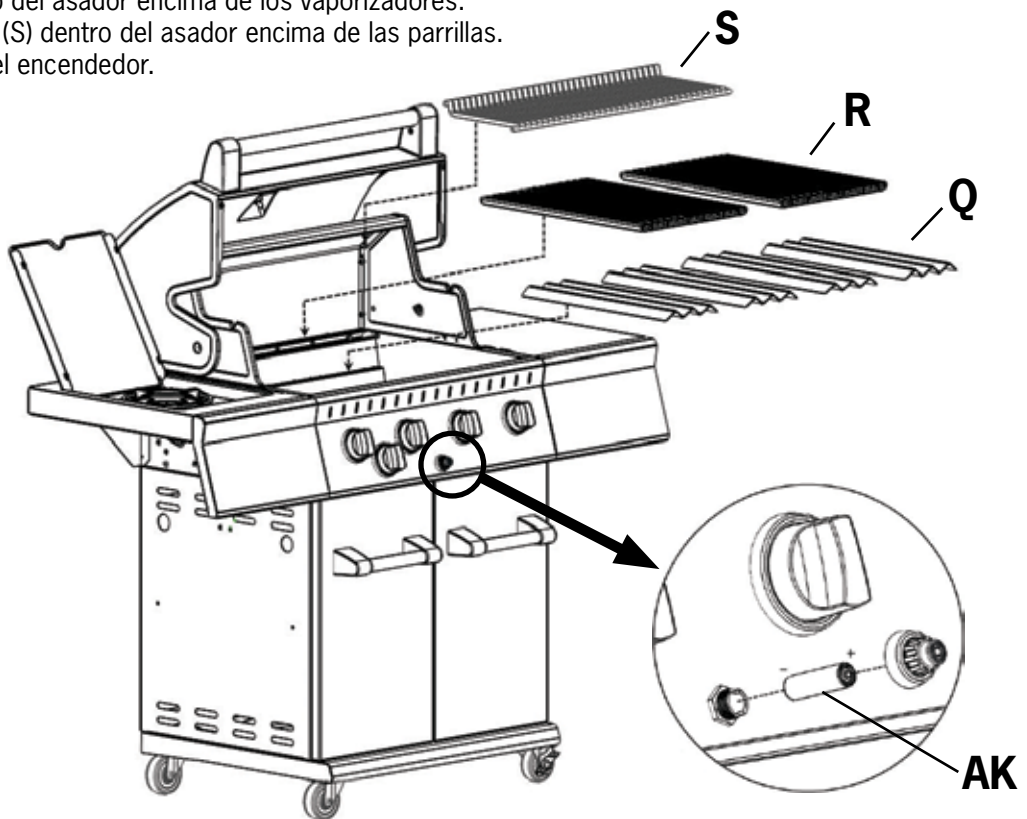
Paso 13

Deslice el recipiente para grasa (O) hacia la parte trasera del mueble y colóquelo sobre los soportes del recipiente para grasa que se encuentran a ambos lados del ensamble de la carretilla. Cuelgue la grasera (P) sobre el recipiente para grasa.



Paso 14

Coloque los 4 vaporizadores (Q) dentro del asador – 1 encima de cada quemador.
Coloque 2 parrillas (R) dentro del asador encima de los vaporizadores.
Coloque 1 rejilla calentadora (S) dentro del asador encima de las parrillas.
Coloque 1 pila (AK) dentro del encendedor.





LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

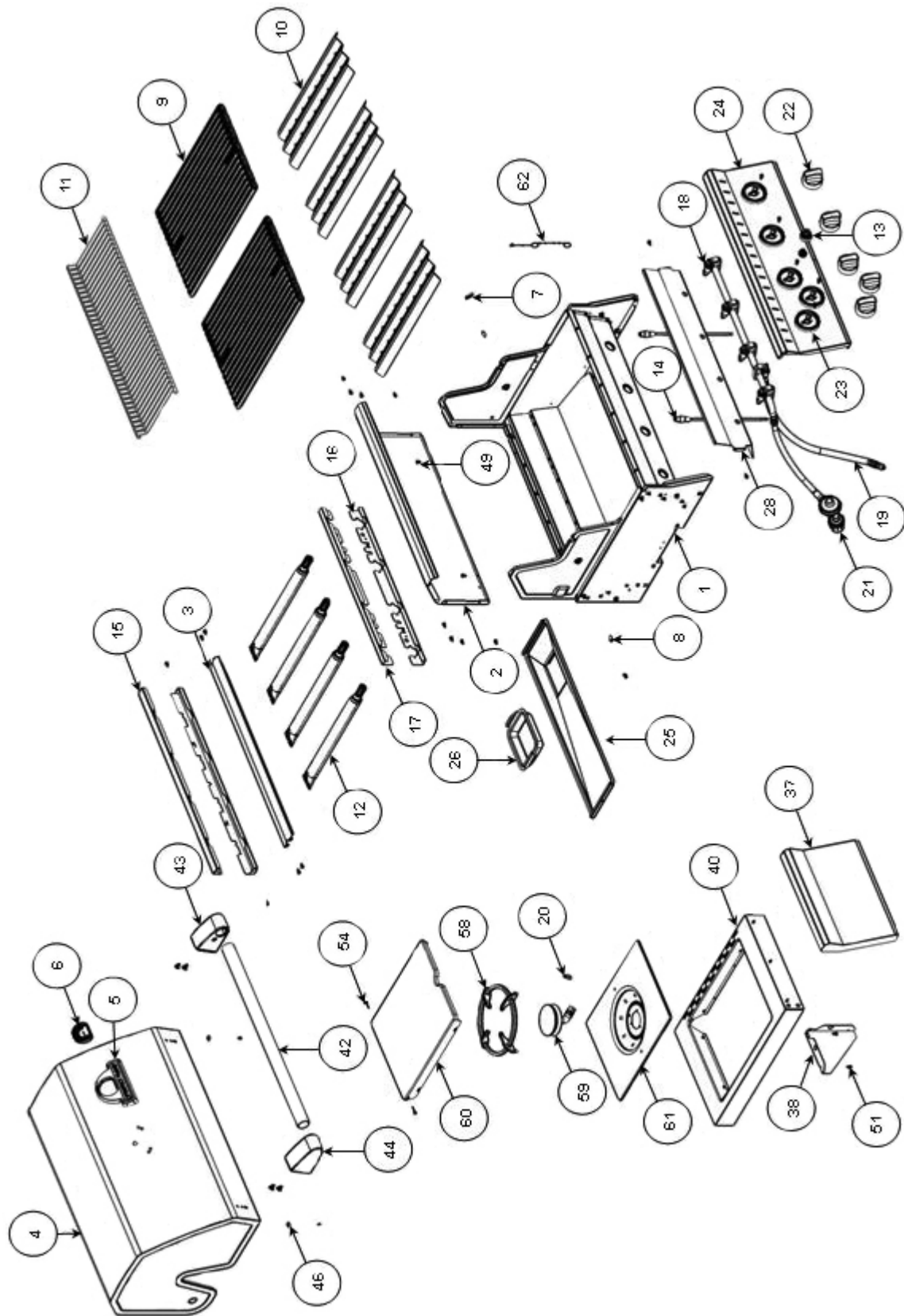
Para obtener piezas de repuesto, llame al servicio de atención al cliente al número 1-800-265-2150, de lunes a viernes, de 8.00 a 17.00 horas (Este)

Artículo	Pieza	Descripción	Cantidad
1	22005-901A	Ensamble de caja de cocción	1
2	22315-021	Panel de capa - Porcelana	1
3	22245-901	Protector contra grasa	1
4	24105-304A	Ensamblaje de tapa	1
5	20081-PF50	Placa de identificación – Perfect Flame	1
6	10571-6	Indicador termométrico	1
7	10240-16	Pasador para bisagra M5	2
8	S21233	Clavija hendida	2
9	22005-281	Parilla de hierro fundido	2
10	22209-901	Vaporizador de porcelana	4
11	22005-996	Rejilla calentadora – níquel / cromo	1
12	22909-104	Ensamble de quemador - principal	4
13	286964-201	Encendedor – Electrónico – tres conexiones	1
14	10342-E12	Electrodo con alambre	2
15	22205-024	Caja del captador - trasera	2
16	22225-014	Caja del captador – inferior – delantera	1
17	22215-014	Caja del captador – superior – delantera	1
18	29005-034	5 válvulas – Subensamble lateral	1
19	S13470	Manguera de gas - quemador lateral	1
20	Y-11230	Clavija hendida	1
21	10114-20	Regulador de manguera	1
22	22002-966	Botón de control	5
23	22002-904	Placa de identificación - estampada	5
24	22005-334	Recubrimiento - placa de control	1
25	22055-901	Soporte - Recipiente para grasa	1
26	22009-901	Grasera	1
27	21095-445	Base inferior	1
28	22005-91	Protector contra calor	1
29	21175-235A	Ensamble de puerta - izquierda	1
30	21175-215A	Ensamble de puerta - derecha	1
31	21069-23	Empuñadura de puerta	2
32	21079-216	Extremo de empuñadura – derecha	2
33	21079-236	Extremo de empuñadura – izquierda	2
34	21109-905	Panel lateral del mueble	2
35	21305-925	Panel trasero del mueble	1
36	21075-905	Soporte superior magnético	1
37	23501-334A	Ensamble panel delantero - estante	1
38	23030-205	Soporte para estante	2

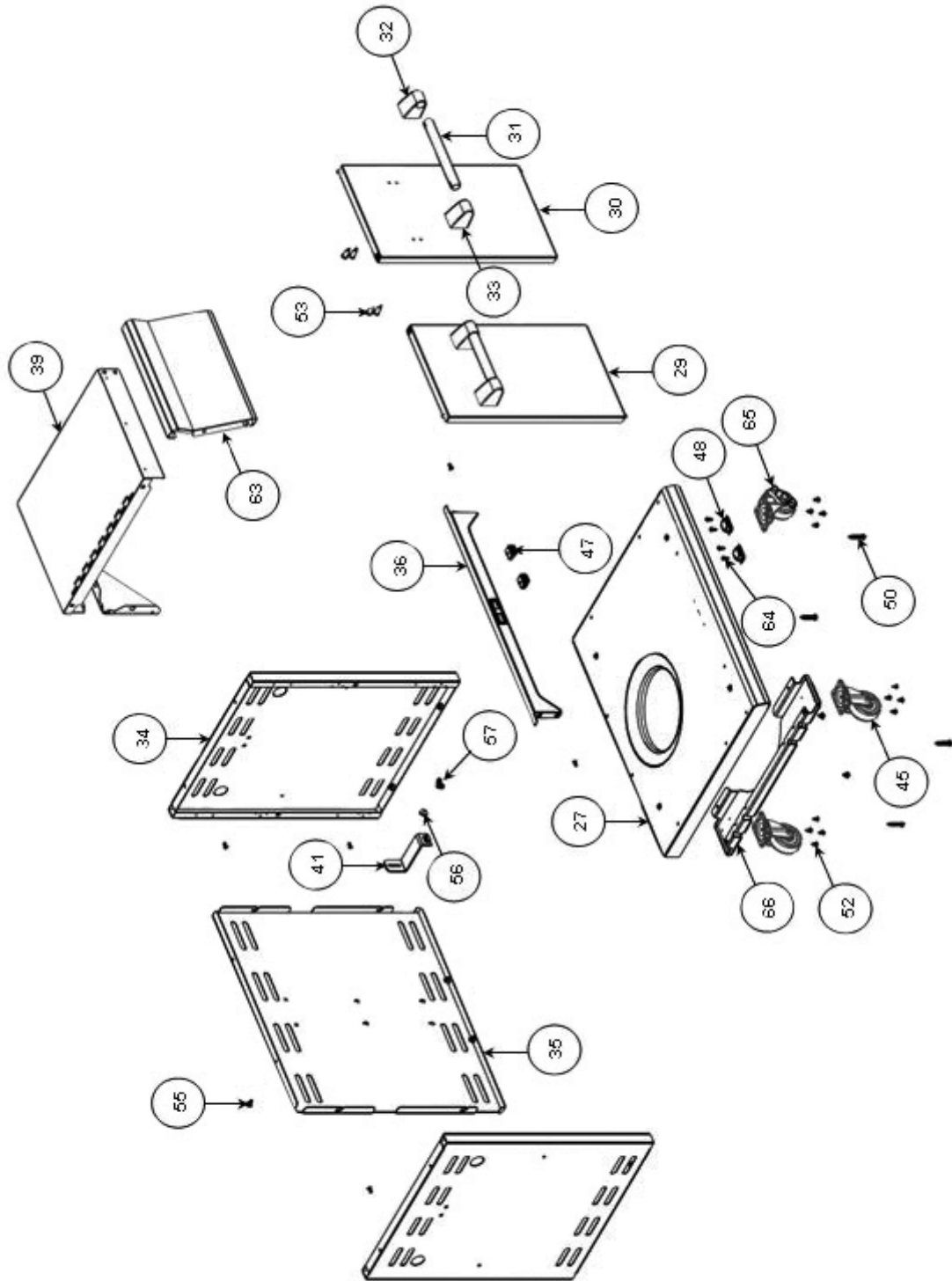
LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Artículo	Pieza	Descripción	Cantidad
39	23101-115	Estante lateral - derecha - negro	1
40	23101-155	Estante lateral - izquierda - negro	1
41	21009-905	Soporte del cilindro del tanque	1
42	24005-234	Manija - tapa	1
43	24009-417	Manija derecha	1
44	24009-437	Manija izquierda	1
45	10892-24	Rueda	4
46	Y-11232	Tope para tapa	4
47	Y-12223	Cierre magnético	2
48	Y-12222	Imán	2
49	Y-12641	Tornillo - M4 x 10	80
50	Y-11560	Tornillo - M6 x 40	4
51	Y-12857	Tornillo - M6 x 10	8
52	Y-12855	Tornillo - M6 x 10	26
53	Y-11567	Tornillo de espaldón M6 Tipo D/M8	8
54	Y-12646	Tornillo de espaldón M4 x 12	2
55	32500179	Perno de carrocería	1
56	S21255	Arandela plana	1
57	Y-11598	Tuerca mariposa	1
58	225-C502	Rejilla inferior - quemador lateral	1
59	23909-20	Quemador lateral	1
60	23000-255	Recubrimiento	1
61	23000-271	Base - quemador lateral	1
62	C12505-4	Soporte para cerillos	1
63	23501-314A	Panel delantera - estante	1
64	621124	Tornillo - M3 x 10	4
65	10892-25	Rueda - fijacion	2
66	21039-905	Support - Rueda	2

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO



LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

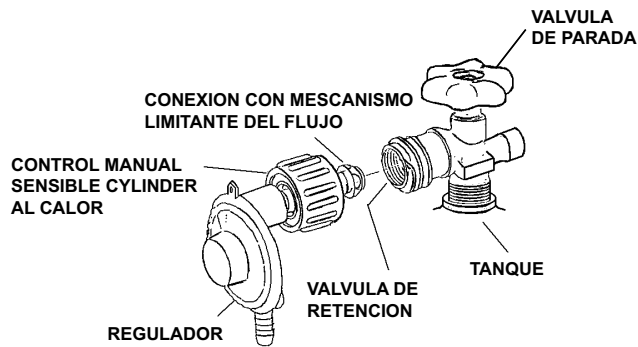


TANQUE DE GAS LP

ACOPLAMIENTO QCC®-1 CON CIERRE RÁPIDO:

Todos los modelos están diseñados para ser utilizados con el sistema nuevo de acoplamiento QCC®-1 con cierre rápido. El sistema QCC®-1 incluye características nuevas de seguridad, requeridas por el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (ANSI - American National Standards Institute) y el Comité Directivo de Normas Canadienses (Canadian Standards Steering Committee).

- * El gas no fluirá hasta que una conexión positiva haya sido establecida
- * Un elemento térmico cortará el flujo del gas, entre 115° y 150°C (240° y 300°F).
- * Un mecanismo limitante del flujo limitará el flujo del gas a 0,28 m³ (10 pies³) por hora.



El tanque de gas LP no está incluido con este asador. Asegúrese de comprar un tanque que tenga una válvula QCC®. Puede identificar esta válvula por las roscas exteriores que se encuentran sobre la puerta de entrada de la válvula. Los tanques equipados con una válvula QCC® están disponibles con el distribuidor de asadores con gas.

Al intentar conectar el regulador, utilizando adaptadores o cualquier otro método, sobre cualquier otro tipo de válvula, se pueden provocar daños, incendio o lesiones y anular las características importantes de seguridad, diseñadas para el sistema QCC®-1.

ESPECIFICACION:

1. Deben estar contruidos y marcados según las especificaciones relativas a los tanques de gas LP del Departamento Americano del Transporte (D.O.T.) o la Asociación Canadiense de Normalización CAN /CSA-B339 - tanques, esferas y tubos, utilizados en el transporte de materias peligrosas; y la Comisión, como se aplica;
2. El tanque de gas LP utilizado con este aparato no debe tener una capacidad superior a 9 kg (20 lb)
Aproximadamente – 46 cm (18 pulg.) de altura
31 cm (12 pulg.) de diámetro
3. Todos los tanques de gas LP utilizados con este aparato deben estar verificados cada vez que se rellenan y calificados otra vez por un punto de venta / servicio autorizado en la fecha de caducidad (10 años), de acuerdo con los códigos del D.O.T. EE.UU) u CTC (Canadá) para los tanques de gas LP.
4. Todos los tanques de gas LP utilizados con este aparato deben estar equipados con una válvula de parada, que termina con una válvula de salida del tanque Nú. 510, especificado en las normas para conexiones – “Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connection (EE.UU) ANSI/CGA-V-1-1977 (Canadá) CSA B96”.
El sistema de abastecimiento del tanque debe estar equipado con un dispositivo para retractar los vapores
El tanque debe tener un collar, para proteger la válvula del tanque.
Debe instalar el tanque, de acuerdo con las instrucciones para el ensamblaje.
Nunca llene este tanque más allá de 80 %. Al hacerlo, se pueden provocar la muerte o lesiones serias.
La válvula del tanque debe incluir un mecanismo de alivio de seguridad, que tiene un enlace directo de comunicación con el espacio de vapor del tanque.

TANQUE DE GAS LP

MANEJO:

1. Las regulaciones gubernamentales prohíben el envío de los tanques llenos de gas LP. Debe llevar el tanque nuevo a un distribuidor de gas LP para llenarlo
2. Un tanque lleno con gas LP está sobre una presión muy alta. Siempre manipúlelo cuidadosamente y transpórtelo en posición derecha. Proteja la válvula contra daños accidentales.
3. No vuelque el tanque de gas LP, al conectarlo con el regulador. Fije el tanque seguramente durante el transporte, la utilización y el almacenaje.
4. Si el tanque ha sido volcado después de la conexión con el regulador, cierre el gas, desconecte el regulador y hágalo verificar, antes de utilizarlo de nuevo

ALMACENAJE:

1. Guarde el tanque de gas LP en exteriores, en un área bien ventilada.
2. No guarde el tanque de gas LP directamente al sol, ni cerca de una fuente de calor o de combustión
3. Si pretende guardar el asador en interiores, primero desconecte y quite el tanque de gas LP. Debe instalar un capuchón para polvo sobre los tanques desconectados y no debe guardarlos dentro de un edificio, garaje o cualquier otro lugar cerrado.
4. Manténgalo lejos del alcance de los niños
5. Cuando el tanque de gas LP está conectado con el asador, debe guardar el asador con gas y el tanque de gas LP en exteriores, en un área bien ventilada.

FUNCIONAMIENTO :

1. Nunca conecte el asador con gas con un tanque de gas LP sin utilizar el regulador incluido y **NUNCA CON UN ABASTECIMIENTO NO REGULADO DE GAS**. Debe utilizar el regulador de gas incluido con este aparato
2. Siempre pruebe el tanque de gas LP para detectar escapes de gas en la conexión del regulador, al conectar el tanque de gas LP con el aparato. Vea "Prueba de los escapes"
3. No ponga en marcha el aparato, si detecta un olor de gas LP. Extinga todas las llamas y determine la fuente del gas LP, antes de proceder. No encienda el aparato, hasta que encuentre y selle el escape de gas LP.
4. Siempre cierre la válvula del tanque de gas LP, cuando no se utiliza el aparato.

TANQUE CON DISPOSITIVO DE PREVENCIÓN OPD

DISPOSITIVO DE PREVENCIÓN CONTRA EL SOBRELLENADO:

Desde el primero de enero 1998, la norma para los aparatos exteriores con gas ANSI Z21.58/CAN/CGA-1.6, requiere que los aparatos deben ser utilizados con tanques equipados con un dispositivo de prevención "OPD" contra el sobrellenado.

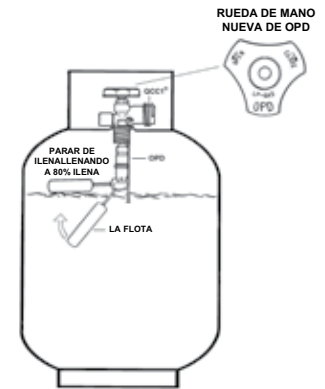
Este dispositivo de prevención "OPD" está diseñado para reducir la posibilidad de un sobrellenado de los tanques de gas LP y así, reducir la posibilidad de descargas de gas LP crudo por la válvula de alivio. El nuevo dispositivo de prevención "OPD" provocará un procedimiento más lento para purgar / rellenar. Unas estaciones de servicio informaron a algunos consumidores que estos tanques estaban "defectuosos". Ésto no es un defecto.

Es posible que algunas estaciones de servicio no estaban informadas de este nuevo dispositivo y de su efecto con el procedimiento para purgar / rellenar.

Nuevos dispositivos de prevención "OPD" que salen al mercado, tienen una tecnología nueva que permite salidas de BTU más grandes, que disminuirán el tiempo requerido para purgar un tanque.

IDENTIFICACION:

Para identificar estos tanques, la manija nueva del dispositivo de prevención "OPD" se normalizó en la forma, como se muestra.



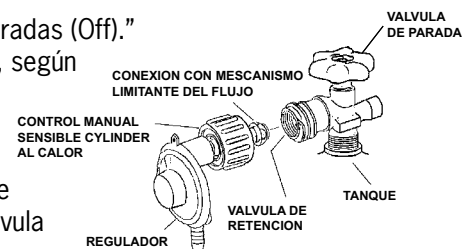
MANGUERA Y REGULADOR:

Todos los modelos se suministran con una manguera y un regulador y están equipados con un acoplamiento QCC®-1 con cierre rápido.

1. El acoplamiento QCC® contiene un mecanismo magnético y limitante del flujo que limitará el flujo del gas, si hay un escape entre el regulador y la válvula del aparato. Este mecanismo se activará, si la válvula del tanque está abierta al mismo tiempo que las válvulas del aparato estén abiertas. **Asegúrese de que las válvulas del aparato estén cerradas, antes de abrir la válvula del tanque, para evitar una activación accidental.**
2. El acoplamiento QCC® incluye una manija sensible al calor que provocará que el módulo de cierre, que se encuentra dentro de la válvula QCC® del tanque, se cierre cuando sea expuesto a temperaturas entre 115° y 150°C (240° y 300°F). En este caso, no intente volver a conectar la tuerca. Quite el ensamble de manguera / regulador y reemplácelo con uno nuevo.
3. El regulador de presión está ajustado a 27,9 cm – 11 pulg. (de columna del agua) y debe ser utilizado solamente con gas LP. La manguera y los acoplamientos para manguera cumplen con la norma CGA Standard CAN 1.83. No intente hacer modificaciones, ni sustituciones en estas partes
4. Proteja la manguera de la grasa que gotea y **no permita que la manguera se ponga en contacto con cualquier superficie caliente, incluyendo la caja de cocción de hierro fundido del asador.**
5. Verifique el sello que se encuentra dentro de la válvula QCC® del tanque, al reemplazar el tanque de gas LP o una vez por año, dependiendo cual será el más frecuente. Reemplace el sello, si hay cualquier signo de hendiduras, pliegues o abrasión.
6. Verifique la manguera, antes de cada uso del asador. Si hay una hendidura, corte, abrasión o daño de cualquier tipo, no debe poner en marcha el aparato.
7. Para reparar o reemplazar el ensamble de manguera / regulador, llame al servicio a la clientela al 1-800-265-2150 o visite INFO@OMCBBQ.com

CONEXION:

1. Asegúrese de que la válvula del tanque y las válvulas del aparato estén cerradas (Off)."
2. Coloque el tanque lleno de gas LP en el soporte para el tanque y fije la base, según las instrucciones para ensamblaje.
3. Centre el racor dentro de la válvula del tanque y manténgalo en su lugar. Utilizando la otra mano, gire la manija en el sentido del reloj, hasta que encuentre una parada positiva. No utilice herramientas. Apriétela solamente a mano. Al hacer la conexión, mantenga el regulador alineándolo con la válvula del tanque, de tal manera que no se crucen las roscas de la conexión.
4. Pruebe las conexiones, para detectar los escapes. Vea "Prueba de los escapes".
5. Refiérase a las instrucciones para el encendido. Al encenderlo, para evitar la activación del mecanismo limitante del flujo, abra lentamente la válvula del tanque, cuando las válvulas del aparato estén cerradas (Off). Si el mecanismo limitante del flujo está activado accidentalmente, cierre la válvula del tanque y las válvulas del aparato, espere 10 segundos para permitir la reinicialización del mecanismo, abra lentamente la válvula del tanque y después, la válvula del aparato.



PRUEBA DE LOS ESCAPES

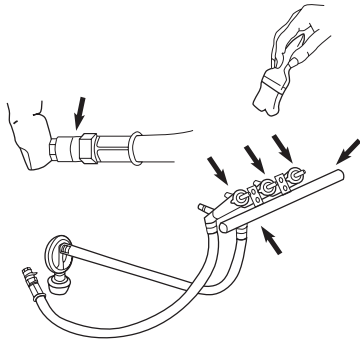
Todas las conexiones hechas en la fábrica han sido probadas completamente para detectar los escapes de gas. Sin embargo, al transportar o manejar el asador, se pudieron aflojar las conexiones de gas.

COMO PRECAUCION DE SEGURIDAD:

- * **PRUEBE TODAS LAS CONEXIONES PARA DETECTAR LOS ESCAPES, ANTES DE UTILIZAR EL ASADOR CON GAS.**
- * **PRUEBE LA VALVULA DEL TANQUE PARA DETECTAR LOS ESCAPES, CADA VEZ QUE RELLENE EL TANQUE.**
- * **PRUEBE PARA DETECTAR LOS ESCAPES, CADA VEZ QUE CONECTE UNA CONEXIÓN DE GAS**
- * **¡NO FUME!**
- * **NUNCA PRUEBE CON UN CERILLO ENCENDIDO O LLAMAS, PARA DETECTAR LOS ESCAPES.**
- * **PRUEBE EN EXTERIORES, PARA DETECTAR LOS ESCAPES.**

PARA PROBAR LOS ESCAPES:

1. Apague todas las llamas o cigarillos que se encuentren en el área.
2. Asegúrese de que la válvula del tanque y las válvulas del aparato estén cerradas (Off).
3. Conecte el tanque de gas LP. Vea la sección "Manguera y regulador".
4. Prepare una solución jabonosa con una parte de agua y una parte de detergente líquido.
5. Con un tanque de gas completamente lleno, abra el tanque lentamente.
6. Con un cepillo, aplique la solución jabonosa sobre cada una de las conexiones.
7. Identificará un escape cuando verá un flujo de burbujas en el área del escape.



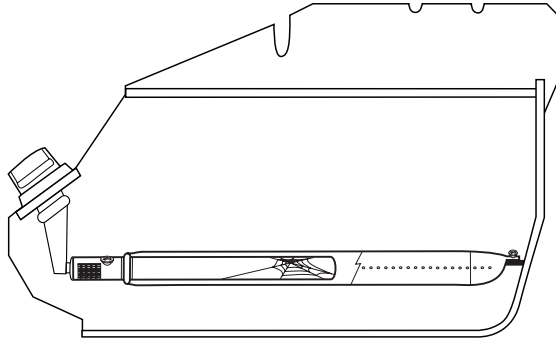
8. Si detecta un escape, cierre la válvula (shut-off) del tanque del gas, apriete la conexión y vuelva a probar (Etapa 5).
9. Si el escape continúa, contacte al distribuidor de los asadores para obtener asistencia. No intente poner en marcha el aparato, si hay un escape.

NOTA: Si el aparato está equipado con un quemador lateral, verifique cada una de las conexiones, siguiendo las etapas 1 a 6.

TUBOS VENTURI

- * **MANTENGA LOS TUBOS VENTURI LIMPIOS.**
- * **Los bloqueos causados por las arañas, insectos y nidos pueden causar un incendio por el retorno de las llamas.**

Aunque el asador está siempre encendido, el gas acumulado puede también encenderse y provocar un incendio alrededor de los tubos venturi, en el panel de control o en el quemador lateral.



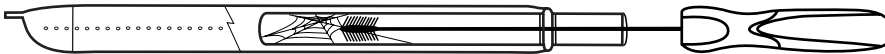
- * Si se produce un incendio por el retorno de las llamas, cierre inmediatamente el gas en la fuente

Verifique y limpie los tubos venturi (quemador principal, quemador lateral, quemador trasero), si ocurren cualquiera de los síntomas siguientes:

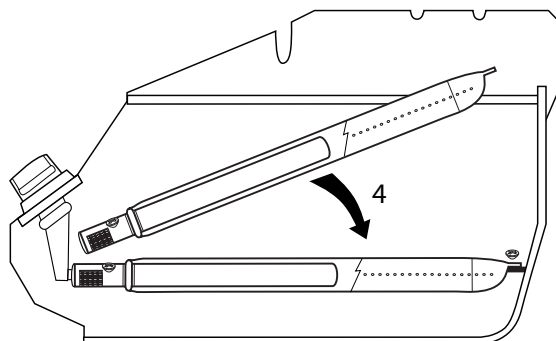
1. Hay un olor de gas.
2. El asador no alcanza la temperatura.
3. El asador no se calienta uniformemente.
4. Los quemadores emiten ruidos de pequeñas explosiones

PARA VERIFICAR Y LIMPIAR LOS TUBOS VENTURI:

1. Cierre el gas en la fuente, como: el tanque de gas o la línea de abastecimiento para el gas natural.
2. Cuando el asador se enfríe, quite los sujetadores de los quemadores del fondo y levante los quemadores fuera de la caja inferior del asador.
3. Limpie los tubos venturi con limpiapipas o una herramienta de limpieza para venturi.

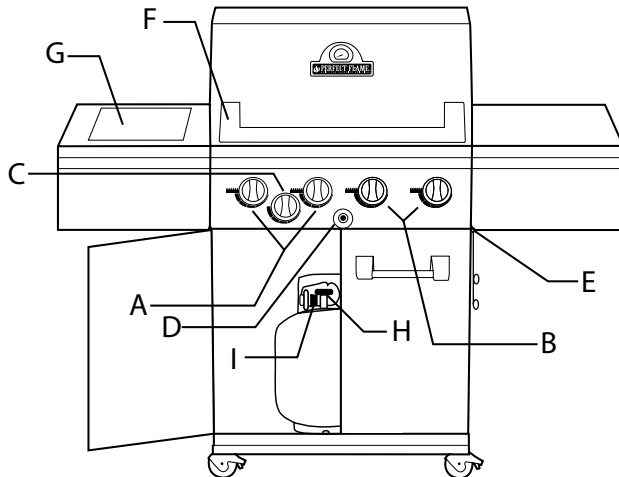


4. Baje el quemador en su posición dentro de la caja inferior del asador, asegurándose de que los tubos venturi estén alineados correctamente e instalados encima de los orificios.



5. Fije el quemador en su lugar con los sujetadores del quemador.

ENCENDIDO



- A. CONTROLES PARA QUEMADOR – IZQUIERDA
- B. CONTROLES PARA QUEMADOR - DERECHA
- C. CONTROLES PARA QUEMADOR LATERAL
- D. ENCENDEDOR
- E. SOPORTE PARA CERILLAS – ENCENDIDO
- F. MANIJA
- G. QUEMADOR LATERAL
- H. VALVULA DEL TANQUE
- I. REGULADOR

1. Debe ensamblar el aparato según las instrucciones para ensamblaje.
2. Asegúrese de que el tanque esté lleno y conectado adecuadamente sobre el regulador
3. Asegúrese de que no hayan escapes del gas en el sistema de abastecimiento de gas. Vea “Prueba de los escapes.
4. Asegúrese de que los tubos venturi estén colocados correctamente encima de los orificios de la válvula del gas
5. Asegúrese de que los alambres de ignición del quemador principal y del quemador lateral estén conectados.
6. Lea cuidadosamente todas las instrucciones escritas sobre la placa de información, fijada sobre el asador.
7. **ADVERTENCIA: Abra la tapa antes de proceder con el encendido.**
8. Ponga los botones de control en posición cerrada “OFF” y abra el abastecimiento del gas.
- 9 a. **Para el quemador principal:**
Asegúrese de que la pila haya sido instalada dentro de la ignición electrónica.
Empuje y gire el botón de control del quemador principal, hacia la posición alta “Hi”.
Empuje y mantenga el botón de ignición o enciéndelo con un cerillo.
El quemador se encenderá dentro de 5 segundos.

Nota: Para encenderlo con un cerillo siga las etapas 1 hasta la 8 arriba.

Inserte un cerillo encendido a través del orificio del encendido, que se encuentra en la parte inferior derecha de la caja, utilizando el soporte para cerillos, proveído con el aparato.

Empuje y gire el botón derecho de control hacia la posición alta “Hi”.

El quemador se encenderá dentro de 5 segundos.

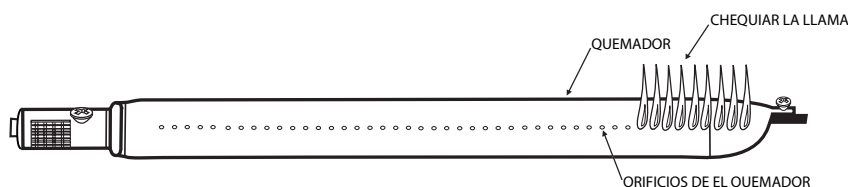
Después del encendido del primero quemador, empuje y gire los otros botones de control del quemador principal, hacia la posición alta “Hi”.

Los otros quemadores se encenderán automáticamente

- 9 b. **Para el quemador lateral:**
Empuje y gire el botón de control, hacia la posición alta “Hi”.Empuje y mantenga el botón de ignición.
El quemador se encenderá dentro de 5 segundos.

NOTA: Para encenderlo con un cerillo siga las etapas 1 hasta 8 arriba Aplique una cerillo encendido sobre las puertas del quemador. Empuje el botón de control y gírelo hacia la posición alta “Hi”. El quemador se encenderá dentro de 5 segundos.

10. **PRECAUCION: – Verifique el asador después del encendido.**



ENCENDIDO



Todas las puertas del quemador deben tener una llama de 2,5 cm, cuando se coloque en posición alta "Hi". Si ocurren cualquiera de los síntomas siguientes, probablemente hay un bloqueo en los tubos venturi. Cierre el gas inmediatamente y limpie los tubos venturi. Vea "Tubos venturi »

1. Hay un olor de gas
2. Ocurren retornos de llamas
3. El asador no se calienta uniformemente
4. Los quemadores emiten ruidos de pequeñas explosiones

SI EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE:

1. Empuje y gire el botón de control hacia la posición cerrada "OFF". Espere 5 minutos, después vuelva a intentarlo, colocando el botón de control en posición mediana.
2. Si ningún quemador se enciende, consulte " Problemas / soluciones". Si no puede resolver el problema, no intente poner en marcha el aparato; contacte al distribuidor o a un centro de servicio aprobado

CIERRE:

1. Cierre la válvula del tanque.
2. Cierre los botones de control, hacia la posición cerrada "OFF".

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Preparación del metal. Antes de cocinar en el asador con gas por primera vez, prepare el metal del asador, para eliminar cualquier tipo de olores o las partículas extrañas:

Quite las parrillas y la rejilla calentadora y limpiélas en una solución de jabón suave y agua. Encienda el quemador. Cierre la tapa y ponga en marcha el asador durante 20 minutos, colocando los botones de control en posición mediana (MEDIUM). Cierre la fuente del gas. Gire los botones de control hacia la posición cerrada (OFF). Deje enfriar el aparato y vuelva a instalar las parrillas. Ud. está listo para utilizar el aparato.

Pre calentamiento. Es necesario precalentar el asador con la tapa cerrada durante un tiempo corto, antes de proceder con la cocción de algunos alimentos. Los alimentos que requieran una temperatura alta de cocción (HIGH), necesitan un período de pre calentamiento de seis a diez minutos; los alimentos que requieran una temperatura más baja de cocción, necesitan un período de pre calentamiento de solamente dos a cinco minutos. No se requiere un pre calentamiento para la preparación de los guisos u otros alimentos que requieran una cocción lenta.

Posición de la tapa. La posición de la tapa durante el procedimiento de la cocción es de preferencia personal, pero el asador cocerá más rápidamente, utilizará menos gas y controlará la temperatura mejor, cuando la tapa esté cerrada. Una tapa cerrada transmitirá también un sabor más alto de humo a las carnes asadas directamente sobre la parrilla y es indispensable para una cocción ahumada y por convección.

Sistemas de vaporización. Este asador con gas está diseñado para ser utilizado con el sistema de vaporización. No utilice roca de lava, briquetas de cerámica, ni cualquier otro sistema de vaporización, excepto él que está incluido con este asador

TECNICAS DE COCCION

Posición alta (HIGH). Al colocar los botones de control en posición alta (HIGH), la temperatura de la superficie de la parrilla se establece a 290°C (550°F) aproximadamente, cuando el asador esté calentado. Utilice esta posición solamente para obtener un calentamiento rápido, para asar los bistecs y chuletas y para quemar residuos de alimentos sobre las parrillas, después de la preparación de los alimentos sobre el asador. Utilizará raramente, casi nunca, la posición alta (HIGH), para una cocción prolongada.

Posición mediana (MEDIUM). Al colocar los botones de control en posición mediana (MEDIUM), la temperatura de la superficie de la parrilla se establece a 230°C (450°F) aproximadamente, con la tapa cerrada. Utilice esta posición para asar, cocinar como al horno y para la preparación de las hamburguesas y legumbres.

Posición baja (LOW). Al colocar los botones de control en posición baja (LOW), la temperatura de la superficie de la parrilla se establece a 175°C (350°F) aproximadamente. Utilice esta posición para la cocción ahumada y al cocinar alimentos muy magros, como pescado.

Cuando cocine utilizando el método por convección, utilice un termómetro para carne, para obtener mejores resultados.

PREPARACION:

1. Prepare los alimentos con anterioridad, para evitar problemas de retraso y de coordinación de tiempo. Si utiliza adobo o especias, apliquélos antes de colocar la carne sobre la parrilla.
2. Organice el área cerca del asador para incluir los tenedores, pinzas, guantes para asador, salsas y condimentos, para permitirle a Ud. quedar cerca del asador durante la cocción.
3. Corte el excedente de grasa de la carne para minimizar las llamaradas, causadas por la grasa que gotea.
4. Para evitar el problema con alimentos que se pegan sobre la parrilla, recubra las parrillas con aceite vegetal o un espray antiadherente, antes de encender los quemadores.
5. Pre caliente el asador hacia la temperatura deseada con la tapa cerrada, antes de proceder a cocinar.
6. El método ideal para cocinar las legumbres está dentro de un papel de aluminio, que proporcionará una humedad suficiente para producir vapor. El tiempo de cocción será semejante al tiempo de una cocción regular o al vapor sobre una cocina eléctrica.
7. Verifique el abastecimiento del gas, antes de encender el asador.

TECNICAS DE COCCION

CARNE	TAMANO / PESO	TEMP	COCCION TIEMPO	
			POCA COCIDO	MUY COCIDO
HAMGURGUESAS	CROQUETAS	BAJO-MEDIANO (LOW-MED)	12	14 min
BISTECS	ESPELOR – 1 PULG.	MEDIANO (MED)	8	12 min
BISTECS	ESPELOR – 1-2 PULG.	MEDIANO (MED)	16	24 min
CHULETAS DE CORDERO	ESPELOR – 2 PULG.	BAJO-MEDIANO (LOW-MED)	15	25 min
CHULETAS DE CERDO	ESPELOR – 1 PULG.	LOW	25	30 min
COSTILLAS DE CERDO	COMPLETAS	LOW	40	60 min
ALITAS DE POLLO	COMPLETAS	LOW	25	35 min
PECHUGAS DE POLLO	COMPLETAS	LOW	30	45 min
FILETES DE PESCADO	ESPELOR – 1 ½ PULG.	LOW-MED	15	20 min
LANGOSTAS (HENDIDAS)	COMPLETAS / COLAS	LOW	15	20 min

COCINAR A LA PARRILLA:

Cocinar a la parrilla es el método de cocción más popular con el asador. El gusto personal dictará las técnicas utilizadas.

1. Reduzca la cantidad de sal, cuando cocine carnes sobre la parrilla. La carne se mantendrá más jugosa, si añade la sal solamente después de la cocción.
2. No unte las carnes hasta que estén hechas, entre la tercera y la mitad de la cocción. Las salsas que contengan tomates, azúcar y aceite queman fácilmente y pueden producir resultados poco apetitosos, si se dejan quemar.
3. Para evitar que los bistecs se secan, utilice las pinzas en lugar de un tenedor y comience a cocinar en la posición alta (HIGH) chamuscar la carne y sellar los jugos adentro. Reduzca el calor, cuando la carne esté dorada adecuadamente. Generalmente, las tajadas más gruesas de carne se mantendrán más húmedas sobre la parrilla.
4. Para probar la carne, haga un corte pequeño en la sección más gruesa o cerca del hueso, para verificar el color.
5. Para obtener mejores resultados, no permita que las llamas alcancen los alimentos, Si se producen llamaradas, quite los alimentos. Este procedimiento eliminará el sabor quemado, particularmente para el pollo y el cerdo
6. Al asar con la tapa cerrada sobre calor bajo, aumentará el sabor ahumado.
7. Después de la cocción, cierre la tapa y coloque los quemadores en posición alta (HIGH) durante 10 minutos aproximadamente, para quemar los residuos que quedan sobre las parrillas

GUIA – COCINAR A LA PARRILLA:

Este método es ideal para asar las tajadas de carne de gran tamaño

1. Prepare el asador antes de proceder con el encendido. Coloque la grasera sobre el vaporizador, debajo del centro de la comida. Coloque entre 13 y 25 mm (entre 1/2 y 1 pulg.) de agua en la grasera. Puede también añadir juego de frutos, vino o adobo para aumentar el sabor. No deje secar la grasera.
2. Para asar sin un roscicero giratorio, coloque la carne sobre un soporte para asar, directamente sobre la parrilla.
3. En la mayoría de los casos, la cocción por convección le dará los mejores resultados, al cerrar la tapa y al reducir el calor.
4. Antes de colocar la carne en el asador, unte la carne con aceite de cocina. Ésto aumentará el procedimiento para broncear la parte exterior de la carne.
5. Para cocinar sin grasera, tenga cuidado para evitar el riesgo de un incendio con la grasa.
6. Para evitar lesiones, utilice guantes para asador al trabajar cerca del asador.
7. Cierre el asador y déjelo enfriar, antes de quitar la grasera. Las gotas de grasa son muy inflamables y deben ser manipuladas cuidadosamente para evitar las lesiones

CARNE	TAMANO / PESO	TEMP	COCCION TIEMPO
Asado de res	1,3 – 2,7 kg (3-6 lb)	MEDIANO-BAJO	2 - 4 horas
Asado de res	2,7 – 4,5 kg (6-10 lb)	MEDIANO-BAJO	8 - 5 horas
Asado de cerdo	0,9 – 2,2 kg (2-5 lb)	MEDIANO-BAJO	16 - 4 horas
Asado de cerdo	2,7 – 4,5 kg (6-10 lb)	MEDIANO-BAJO	15 - 5 horas
Pavo o pollo	0,9 – 2,2 kg (2-5 lb)	MEDIANO-BAJO	25 - 4 horas
Pavo o pollo	2,2 – 4,5 kg (5-10 lb)	MEDIANO-BAJO	40 - 5 horas

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO PERIODICO:

Cuando todo esté terminado, prepare para la próxima cocción, quemando cualquier residuo de comida que se encuentre sobre la parrilla y el vaporizador como sigue:

Las parrillas

Quite toda la comida de la parrilla, gire los botones de control hacia la posición alta "HIGH" y ponga en marcha el asador con la tapa cerrada durante 5 a 10 minutos o hasta que se no haya humo. Gire la válvula del tanque del gas, hacia la posición cerrada "OFF" y después, los botones de control hacia la posición cerrada "OFF". Utilice un cepillo con fibras de latón y un mango largo, para limpiar las parrillas. Recuerde que el asador está caliente; debe llevar guantes de cocina o utilizar un soporte para cacerolas, para manipular el cepillo. No se requiere limpiar la parrilla superior e inferior, después de cada cocción. Pero si lo desea, utilice una solución de agua y jabón suave y después, enjuáguelas completamente. Nunca utilice un limpiador comercial para horno.

Vaporizador

Si los residuos se acumulan sobre el vaporizador retire las parrillas y quite los residuos excedentes, raspando con la parte trasera del cepillo.

Soporte del recipiente para grasa

El soporte del recipiente para grasa se encuentra en la parte inferior del asador, inmediatamente debajo del orificio, a través del cual se drena la grasa. El recipiente para grasa está incluido. Debe verificar y limpiar regularmente el recipiente para grasa, para evitar los derrames de grasa sobre la terraza.

Limpieza general

Cuando el asador esté frío, quite las parrillas. Cubra tres cuartos de las parrillas con papel de aluminio, dirigiendo el lado brillante hacia abajo. Encienda los quemadores, ponga en marcha el asador en posición alta (HIGH) con la tapa cerrada, durante 10 minutos o hasta que no haya humo. Gire la válvula del tanque del gas, hacia la posición cerrada "OFF" y después, los botones de control hacia la posición cerrada "OFF". Cuando el asador esté frío, retire el papel de aluminio y las parrillas. Limpie el vaporizador raspando y quítelo y después, limpie el interior de la parte inferior del asador, raspando los lados y pase la aspiradora.

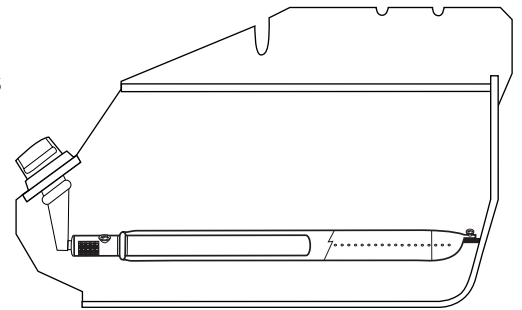
MANTENIMIENTO ANUAL

Para asegurarse de que haya un rendimiento seguro y eficaz, debe verificar y limpiar los componentes siguientes, al menos una vez cada año o después de un período de almacenaje de más de un mes.

Quemador

Quite el quemador y verifíquelo para detectar hendiduras y desgaste.

Limpie los tubos venturi utilizando limpiapipas o un cepillo para venturi para eliminar los bloqueos, causados por arañas o insectos. Vea "Tubos Venturi". Cuando el quemador se haya quitado, limpie el interior de la parte inferior del asador, raspando los lados y pase la aspiradora.



Manguera

Verifique y reemplácela, si es necesario. Vea "Manguera y Regulador".

Estantes laterales

Limpíelos con agua jabonosa.

Acabado exterior

La oxidación es un procedimiento natural y puede ocurrir sobre las piezas de hierro fundido y de acero. No afectará el rendimiento del asador a corto plazo. La exposición a la intemperie y al calor extremo pueden causar que la tapa de acero inoxidable, cambie a un color marrón claro. Ésto representa solamente un descoloramiento y no puede ser tomado en cuenta como un fallo de fabricación.

Piezas de reemplazo

Si encuentra un problema con el regulador, manguera, quemador o las válvulas de control, no intente repararlos. Contacte a su distribuidor, a un centro de servicio aprobado o a la fábrica para las reparaciones o las piezas de reemplazo. Para asegurarse de obtener un rendimiento óptimo, utilice solamente las piezas de reemplazo originales OMC.

Prueba para escapes

Después de volver a conectar el tanque de gas, asegúrese de verificar para detectar los escapes. Vea "Prueba de los escapes".

GARANTIA

La garantía OMC será efectiva a partir de la fecha de compra y estará limitada a la reparación o el reemplazo de las piezas sin costo, para todas aquellas que estén defectuosas probadamente, al utilizarlas normalmente en el hogar. En Canadá y en los Estados Unidos, el reemplazo será franco a bordo (FOB) – Factoría. En todos los otros países, el reemplazo será franco a bordo (FOB) – Distribuidor OMC. (consulte a su detallista para saber el nombre del Distribuidor OMC).

El propietario será responsable de todos los otros costos.

La garantía se aplicará solamente al comprador original, como se indica sobre el formulario del registro de garantía y solamente para productos vendidos al por menor, cuando son utilizados en el país de compra. (Tipos diferentes de gas utilizados en países diferentes, requieren las válvulas, orificios y reguladores apropiados.)

¿QUE ESTA CUBIERTO ?

Tapa de acero inoxidable y caja de cocción de porcelana		2 años
Quemadores	Quemador principal	10 años
Todas las piezas restantes	Excluyendo el tanque	1 año

¿QUE NO ESTA CUBIERTO ?

Cualquier fallo o dificultades de funcionamiento, debidos a accidentes, abuso, uso indebido, modificación, mala aplicación, vandalismo, instalación inapropiada o mantenimiento / servicio inadecuado, o falta al llevar a cabo un mantenimiento normal y rutinario incluyendo, no limitándolo a los daños, causados por los insectos dentro de los tubos de los quemadores, como se indica en el manual del propietario.

Desgaste o daños debidos a la intemperie como: granizo, huracanes, terremotos o tornados, descoloramiento debido a la exposición a los productos químicos directamente o al ambiente, cualquiera de los dos

Costos del envío o transporte.

Costos de extracción o de instalación nueva.

Costos de mano de obra para la instalación y la reparación.

Costos de los pedidos de servicio.

Responsabilidad para los daños indirectos o consecuentes

PIEZAS DE REEMPLAZO:

Debe utilizar las “Piezas originales para los asadores con gas de OMC” para el reemplazo. El uso de cualquier otra pieza anulará la garantía que se encuentra arriba

QUEMADORES:

La vida útil de los quemadores de OMC (fabricados de acero inoxidable) depende casi completamente del uso, limpieza y mantenimiento apropiados. Esta garantía no cubre el fallo, debido al uso y mantenimiento inapropiados.

ACABADO DE PORCELANA:

Algunas cajas de cocción y parrillas de OMC están recubiertas con un esmaltado durable de porcelana. La porcelana es esencialmente un recubrimiento de vidrio. Se puede resquebrajarse, en caso de una mala manipulación, Ésto no afectará el uso, ni el rendimiento de la pieza. Estas piezas no están garantizadas contra el esquebrajamiento, ni la oxidación. Si el óxido aparece, quítelo con un cojinete para restregar y aplique una capa de aceite de cocina.

SISTEMAS DE VAPORIZACION:

Los asadores con gas de OMC están diseñados para utilizarlos con los sistemas de vaporización. El uso de cualquier otro tipo anulará la garantía

TANQUE DE GAS LP:

OMC no fabrica tanques de gas LP. El fabricante de los tanques de gas LP es responsable de los materiales, la mano de obra y el rendimiento del tanque. Si el tanque tiene un defecto, funcionamiento defectuoso o si tiene preguntas a propósito del tanque, contacta a su detallista o al fabricante del tanque.

GARANTIA**RECLAMACIONES DE GARANTIA :**

Nombre		Núm. de modelo	
Dirección		Fecha de compra	
Ciudad, Estado / Provincia		Nombre del detallista	
Código postal		Núm. de pieza (vea el manual para ensamblaje)	
Dirección del correo electrónico			
Núm. de teléfono		Núm. de fax	
Dirección			

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
OLOR DE GAS	CIERRE LA VALVULA DEL TANQUE DE GAS LP GAS INMEDIATAMENTE. NO UTILICE EL APARATO HASTA QUE EL ESCAPE ESTE CERRADO.	
Escape detectado con el tanque, regulador u otra conexión.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acoplamiento del regulador está flojo 2. Hay un escape del gas dentro de la manguera / regulador o las válvulas de control 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apriete el acoplamiento y proceda con una "Prueba para escapes". 2. Contacte a un centro de servicio autorizado.
Retorno de las llamas debajo del panel de control.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El tubo venturi está bloqueado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quite el quemador y limpie el tubo venturi. Vea "Tubos venturi".
El quemador no se enciende.	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay gas LP en el tanque. 2. Los hilos del encendedor no están conectados. 3. El electrodo del encendedor no está alineado correctamente con el quemador. 4. Hay un funcionamiento defectuoso con el encendedor. 5. El regulador no está conectado completamente sobre la válvula del tanque. 6. La válvula del quemador esta abierta al mismo tiempo que la válvula del tanque, causando la activación del dispositivo contra un flujo excesivo. 7. Hay un escape en el sistema, causando la activación del dispositivo contra un flujo excesivo. 8. El tubo venturi está bloqueado. 9. El tubo venturi no está alineado con el orificio de la válvula. 10. El orificio está bloqueado. 11. La manguera está doblada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rellene el tanque de gas LP. 2. Conecte los hilos del encendedor a la vez, para el quemador principal y el quemador lateral. 3. Vuelva a alinear el electrodo. 4. Utilice el procedimiento para el "Encendido manual". 5. Apriete la manija del regulador. 6. Cierre las válvulas del quemador y del tanque. Abra lentamente la. 7. Pruebe las conexiones para detectar el lugar de un acoplamiento flojo, que cause escapes. Apriete el acoplamiento. Pruebe el sistema para detectar escapes. 8. Quite el quemador y limpie el tubo venturi. Vea "Tubos venturi". 9. Vuelva a alinear el tubo venturi con el orificio. Vea "Tubos venturi". 10. Quite el quemador y limpie el orificio con una aguja o un alambre fino. No intente taladrar el orificio. 11. Ponga la manguera recta. Manténgala lejos de la parte inferior del asador.
Desminución del calor, ruidos de pequeñas explosiones ".	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay gas LP en el tanque. 2. El tubo venturi está bloqueado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rellene el tanque de gas LP. 2. Quite el quemador y limpie el tubo venturi. Vea "Tubos venturi".
Puntos calientes "Hot Spots" sobre la parrilla.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El tubo venturi está bloqueado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quite el quemador y limpie el tubo venturi. Vea "Tubos venturi".
Llamaradas o incendios con grasa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay una acumulación excesiva de grasa. 2. Hay un calor excesivo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vea "Mantenimiento" 2. Gire los controles del quemador hacia una posición baja.
Ruido de "zumbido" desde el regulador.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La válvula del tanque ha sido abierta demasiado rápidamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abra lentamente la válvula del tanque.
Llama amarilla.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Un poco de llama amarilla es normal. Si aumenta de manera excesiva, el tubo venturi puede estar bloqueado. 2. Las puertas del quemador están bloqueadas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quite el quemador y limpie el tubo venturi. Vea "Tubos venturi". 2. Quite el quemador y límpiélo con un cepillo de fibras suaves.
La parte interior de la tapa parece que se desconcha.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay una acumulación de grasa. El interior de la tapa no está pintado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie la tapa con un cepillo de fibras rígidas o un raspador.