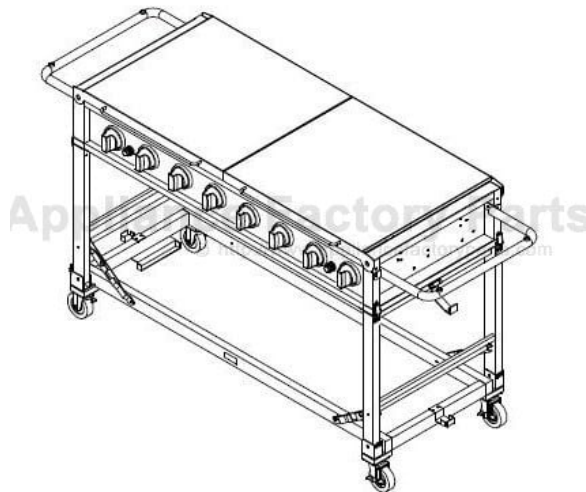


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Sams Bakers & Chefs MEV808ALP Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Sams Bakers & Chefs MEV808ALP](#)



[Find Your Sams Grill Parts - Select From 92 Models](#)

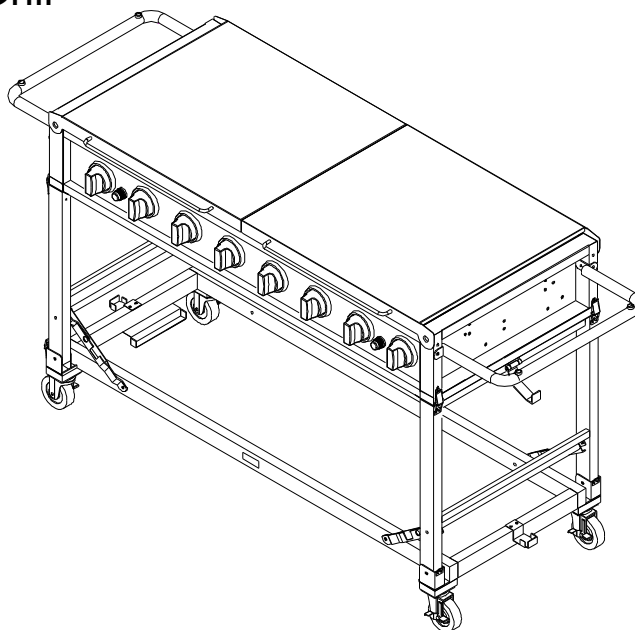
----- Manual continues below -----



OPERATOR'S MANUAL



Liquid Propane Gas (LPG) Grill Model MEV808ALP



FREE HELP FROM THE GRILL EXPERTS

Do not return to the store. At Grand Hall we're the experts on this product and trained to help you with:

- Assembly questions
- Grill operation
- Replacement of damaged or missing parts

visit www.grandhall.com or call:

1-800-770-9769

Monday - Friday 8:00am-4:30pm CST

IMPORTANT:

• NOTE TO ASSEMBLER/INSTALLER:
Leave this manual with the consumer.

• NOTE TO CONSUMER:
Keep this manual for future reference.

• RECORD YOUR SERIAL # _____
(see silver CSA label on main body of grill)



WARNING



- Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.
- Whether this grill was assembled by you or someone else, you must read this entire manual before using your grill to ensure the grill is properly assembled, installed and maintained.
- **Use your grill at least 3 feet away from any wall or surface.** Use your grill at least **3 feet away** from combustible objects that can melt or catch fire such as vinyl or wood siding, fences and overhangs or sources of ignition including pilot lights on water heaters and live electrical appliances.
- **THIS GAS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY.**
- **Never** use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- **Never** obstruct the flow of ventilation air around your gas grill housing.
- **Never** disconnect the gas regulator or any gas fitting while your grill is lit. A lit grill can ignite leaking gas and cause a fire or explosion which could result in property damage, personal injury or death.

Table of Contents

Primary Safety Warnings	1-3
Pre-Assembly Instructions	3
Part Diagrams and Lists	4-6
Assembly Instructions	7-10
Use & Care Instructions:	
• Gas Safety and Leak Tests	11-13
• Lighting Instructions	14
• Troubleshooting	15
• Cleaning and Maintenance	16-17
• Frequently Asked Questions	A2-A3
Warranty Terms	Back Cover



DANGER



IF YOU SMELL GAS:

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



WARNING



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



WARNING



- LPG grill models must be used with Liquid Propane Gas and the regulator assembly supplied. Natural Gas models must be used with Natural Gas only. Any attempt to convert the grill from one fuel type to another is extremely hazardous and will void the warranty.
- Keep gas regulator hose away from hot grill surfaces and dripping grease. Avoid unnecessary twisting of hose. Visually inspect hose prior to each use for cuts, cracks, excessive wear or other damage. If the hose appears damaged do not use the gas grill. Call Grand Hall at 1-800-770-9769 for a certified replacement hose.
- **California Proposition 65**
Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

Brass components on the grill, such as hose fittings, propane cylinder valves (sold separately) and burner valve stems, contain lead which is known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- **Never use charcoal** or lighter fluid in this gas grill. Failure to comply with these instructions could result in a grease fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.
- The Grease Draining Tray and Grease Receptacle must be visually inspected before each grill use. Remove any grease and wash Grease Draining Tray and Grease Receptacle with a mild soap and warm water solution. **Failure to comply with these instructions could result in a grease fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.**

Pre-Assembly Instructions For Your Safety



WARNING



Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.

Spiders and small insects can spin webs and nest in the grill Burner Tubes during transit and warehousing which can lead to a gas flow obstruction resulting in a fire in and around the Burner Tubes. This type of "FLASHBACK FIRE" can cause serious grill damage and create an unsafe operating condition for the user.

To reduce the chance of FLASHBACK FIRE you must clean the Burner Tubes as follows before assembling your grill.

Also do this at least once a month in summer and fall or whenever spiders are active in your area, and if your grill has not been used for an extended period of time.

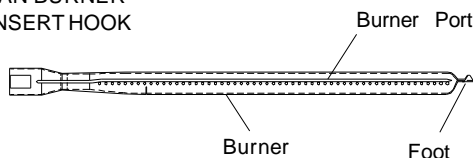
1. Remove the screw from the rear of each Burner using a Phillips Head Screwdriver.
2. Carefully lift each Burner up and away from the Gas Valve Orifice.
3. Check and clean Burner/Venturi Tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.
4. Refer to the figure below and perform one of these 3 cleaning methods:

- METHOD 1:** Bend a stiff wire or wire coat hanger into a small hook as shown and run the hook through the Burner Tube and inside the Burner several times to remove debris.



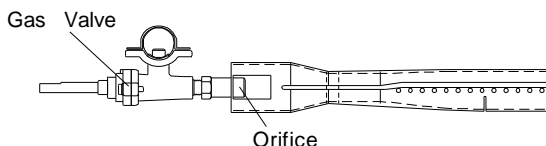
TO CLEAN BURNER TUBE, INSERT HOOK HERE

9



- METHOD 2:** Use a bottle brush with a flexible handle and run the brush through the Burner Tube and inside the Burner several times to remove any debris.
- METHOD 3:** Use an air hose to force air through each Burner Tube. The forced air should pass debris or obstructions through the Burner and out the Ports.

For safe operation ensure the Gas Valve Assembly Orifice is inside the Burner Tube before using your grill. See figure. If the Orifice is not inside the Burner Tube, lighting the Burner may cause explosion and/or fire resulting in serious bodily injury and/or property damage.



To expedite the assembly process follow these general guidelines:

Tools Required for Assembly:

- protective work gloves
- protective eyewear
- Phillips Head Screwdriver

- You will need assistance from another person to handle the grill head and other large, heavy parts.

- Open Lid of shipping carton and remove top sheet of cardboard and / or packing materials. Lay cardboard sheet on floor and use as a work surface to protect floor and grill parts from scratches.

- You may slice the carton front corners with a utility knife to lay open the carton front panel. This allows you to raise the grill head Lid and remove the components packed inside, making it easier to lift.

- Use the Hardware and Part Diagrams to ensure all items are included and free of damage.

- Do not assemble or operate the grill if it appears damaged. If there are damaged or missing parts when you unpack the shipping box or you have questions during the assembly process, call the:

Grill Information Center 1-800-770-9769

8am-4:30pm CST, Monday through Friday

- NOTE:** This gas grill is designed to be used with two 20lb LP Gas tanks (not included) for 8 burner operation. A tank placed on the right will operate the four right-side burners. A tank placed on the left will operate the four left-side burners.

Grill Installation Codes

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54*, or the *Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1*, as applicable, including:

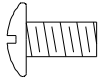
1. The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
2. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

Hardware Pack Parts List for Model MEV808ALP

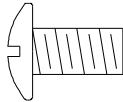
The following table illustrates a breakdown of the hardware pack. It highlights what parts are used in the various stages of assembly.

PART #	PART DESCRIPTION	QTY	PURPOSE OF PART
P06002030A	Hardware Pack	1	For use in assembly
S112G0306A	Phillips Head Screw 3/16"x3/8"	4	Secures the Lid Handle on the Left and Right Lid
S112G0408A	Phillips Head Screw 1/4"x1/2"	12	Secures the Bowl Handle on the Left and Right Bowl Support Bracket
S196G0408A S411G0408A	Thumbscrew 1/4"x1/2" Plain Washer 1/4"	4 4	Secures the Tank Holders on the Cart Frame
S112G0408A	Phillips Head Screw 1/4"x1/2"	16	Secures the Casters on the Cart Frame

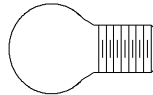
Hardware Pack Diagram for Model MEV808ALP



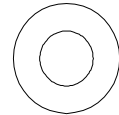
Phillips Head Screw 3/16"x3/8"
QTY. 4
Part # S112G0306A



Phillips Head Screw 1/4"x1/2"
QTY. 28
Part # S112G0408A



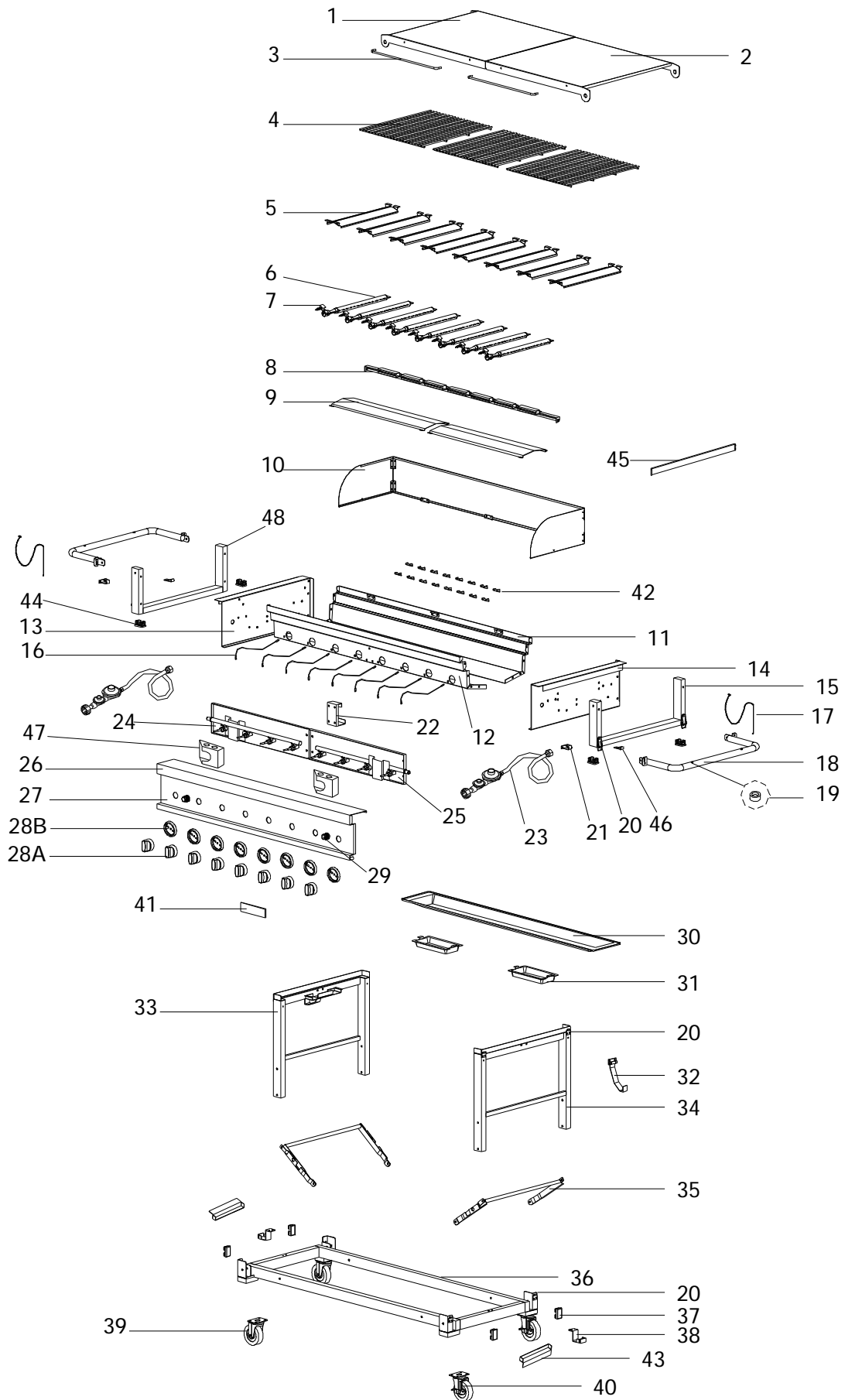
Thumbscrew 1/4"x1/2"
QTY. 4
Part # S196G0408A



Plain Washer 1/4"
QTY. 4
Part # S411G0408A

* Two Batteries/AA included in the Hardware Pack.

Parts Diagram for Model MEV808ALP



Parts List for Model MEV808ALP

KEY	PART DESCRIPTION	PART #	QTY
1	Lid, Left	P00127045K	1
2	Lid, Right	P00128045K	1
3	Lid Handle	P00203006M	2
4	Cooking Grid	P01601002E	3
5	Savor Plate™	P01705018E	8
6	Burner	P020080234	8
7	Gas Collector Box with Electrode	P02609012B	8
8	Burner Bracket	P022160184	1
9	Grease Tray Heat Shield	P06903044A	2
10	Wind Shield Assembly	Y0480002	1
11	Bowl Panel, Rear	P0072520JA	1
12	Bowl Panel, Front	P0075701JA	1
13	Bowl Panel, Left	P0072020JA	1
14	Bowl Panel, Right	P0072120JA	1
15	Bowl Support Bracket, Right	P01306024D	1
16	Electric Wire Set	P02615044A	1
17	Lighting Stick	P05313009B	2
18	Bowl Handle	P00203024D	2
19	Protective Pad	P05518010I	4
20	Latch Assembly	P05517002L	8
21	Hose Bracket	P05341001G	2
22	Gas Valve/Manifold Assembly Bracket	P03324004H	1
23	Regulator with Hose/Two Stage (LPG)	P03624004A	2
24	Gas Valve / Manifold Assembly, Left	Y0060496	1
25	Gas Valve / Manifold Assembly, Right	Y0060497	1
26	Control Panel , Upper	P02911058I	1
27	Control Panel , Lower	P02911911L	1
28A	Control Knob	P03411111K	8
28B	Control Knob Seat	P03415014S	8
29	Electric Ignitor, 4-port	P02502164C	2
30	Grease Tray	P02717065B	1
31	Grease Receptacle	P02701065B	2
32	Tank Hook	P04001007C	2
33	Cart Leg, Left	P00901056C	1
34	Cart Leg, Right	P00902056C	1
35	Cart Frame Bracket	P03334002D	2
36	Cart Frame	P03335002D	1
37	Cart Seat	P04518001A	4
38	Tank Holder	P04002007C	2
39	Caster, 4 in., without Brake	P05120001D	2
40	Caster, 4 in., with Brake	P05120002D	2
41	Name Plate	P00402060A	1
42	Savor Plate™ Bracket	P033280524	16
43	Grease Tray Bracket, Lower	P05330014G	2
44	Bowl Seat	P04524003A	4
45	Bowl Bracket	P03304026H	1
46	Lighting Stick Bracket	P05528003O	2
47	Electric Ignitor Protector Bracket	P03327048Q	2
48	Bowl Support Bracket, Left	P01306025D	1
	Cover	P07007047A	1
	Operator's Manual	P80162004H	1
	Hardware Pack	P06002030A	1

For the repair or replacement parts you need call our Grill Information Center at **1-800-770-9769**
 To obtain the correct replacement parts for your gas grill, please refer to the part numbers in this parts list. The following information is required to ensure you receive the correct parts:

1. Model and Serial Number (see CSA label on grill)
2. Part Number
3. Part Description
4. Quantity of parts needed

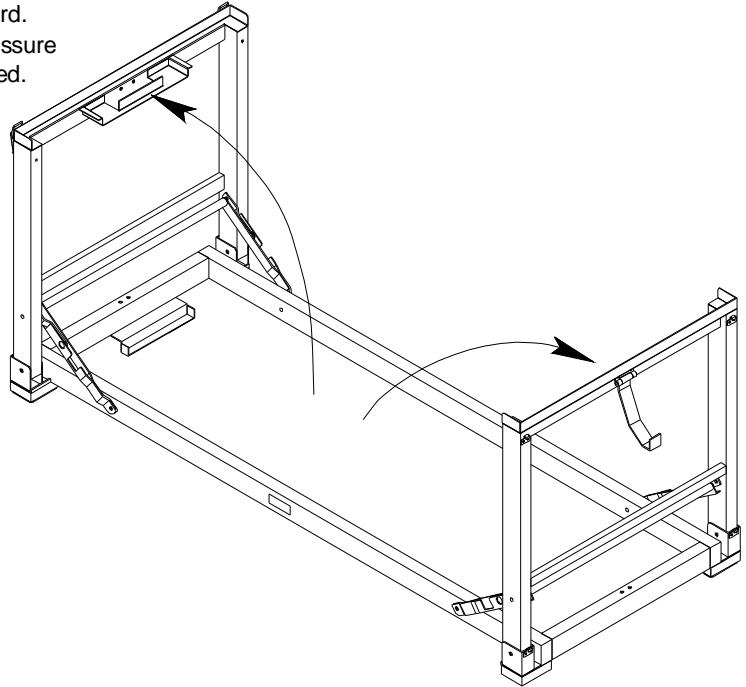
Important: Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous and will also void your product warranty. Keep this Operator's Manual for convenient referral and for part replacement.

Assembly Instructions

1 Assemble Cart

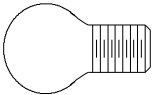
- With an assistant, lift Cart out of shipping carton and place it on the cardboard work surface.
- Unfold the Cart Legs and straighten the Cart Frame Bracket until a click sound is heard.

CAUTION: Do not stand, lean or apply pressure to the Cart Frame Bracket once assembled.

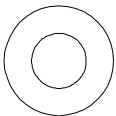


2 Install Tank Holders and Casters

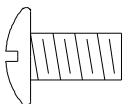
- Install Tank Holders to each side of Cart Frame. Tighten securely using 4 Thumbscrews and washers.
- Install Casters to each Cart Leg. Tighten securely using 16 Phillips Head Screws.



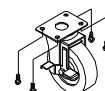
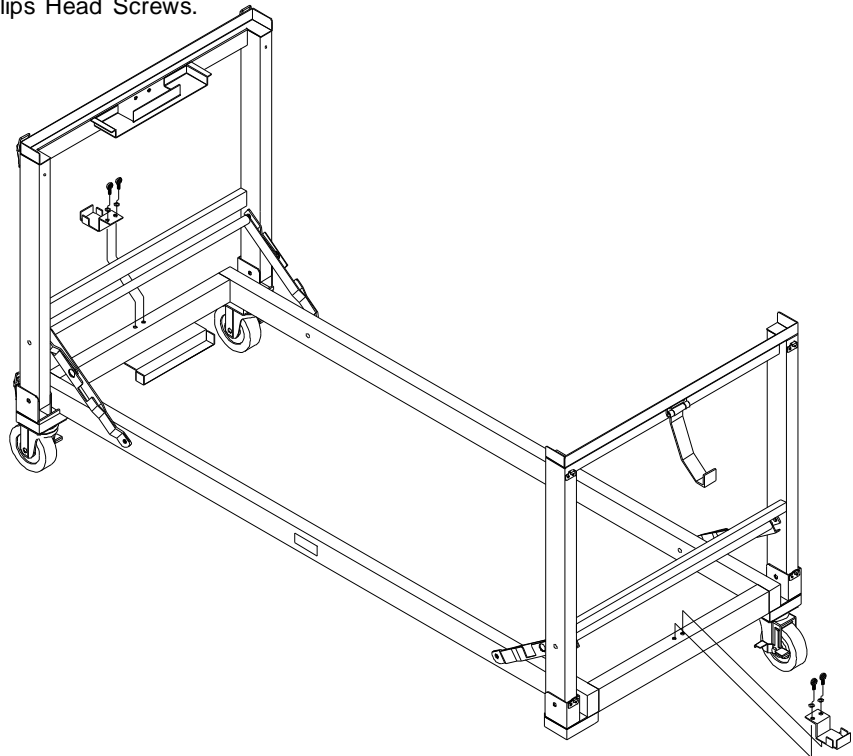
Thumbscrew 1/4"x1/2"
QTY. 4
Part # S196G0408A



Plain Washer 1/4"
QTY. 4
Part # S411G0408A



Phillips Head Screw 1/4"x1/2"
QTY. 16
Part # S112G0408A



Castors Installation Code

The installation shall be made with a connector that complies with the Standard for *Connectors for Movable Gas Appliances*, ANSI Z21.69-CSA6.16.

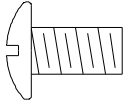
3

Install Handles

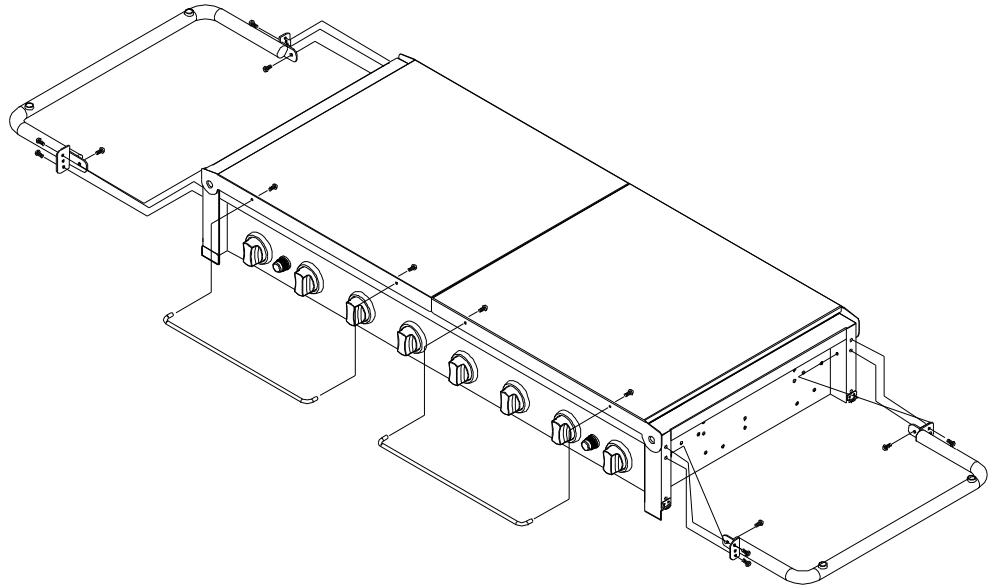
- Install Lid Handles to Left and Right Lid.
Tighten securely using 4 Phillips Head Screws 3/16"x3/8".
- Install Bowl Handles to each Bowl Support Bracket.
Tighten securely using 12 Phillips Head Screws 1/4"x1/2".



Phillips Head Screw
3/16"x3/8"
QTY. 4
Part # S112G0306A



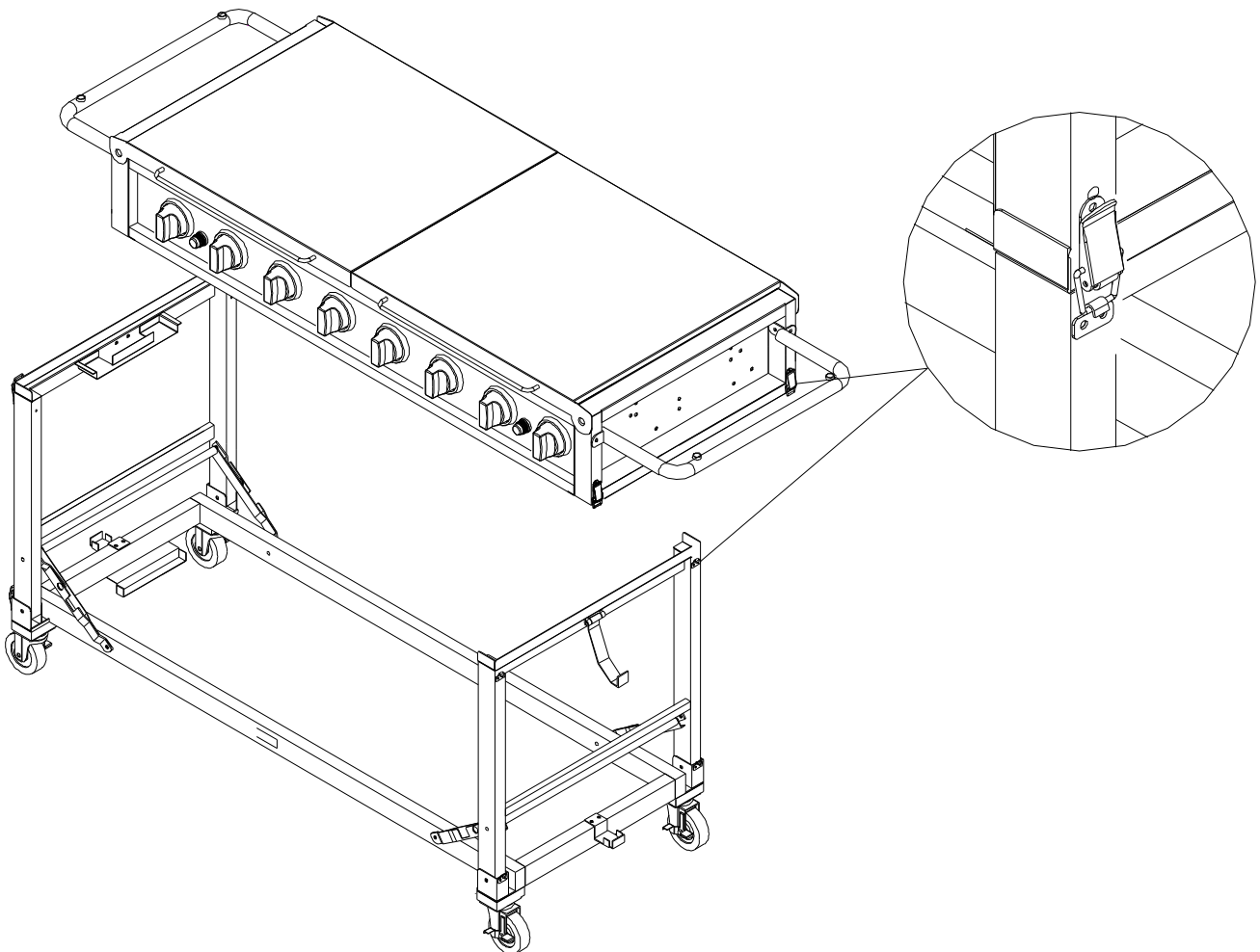
Phillips Head Screw 1/4"x1/2"
QTY. 12
Part # S112G0408A



4

Install Grill Bowl

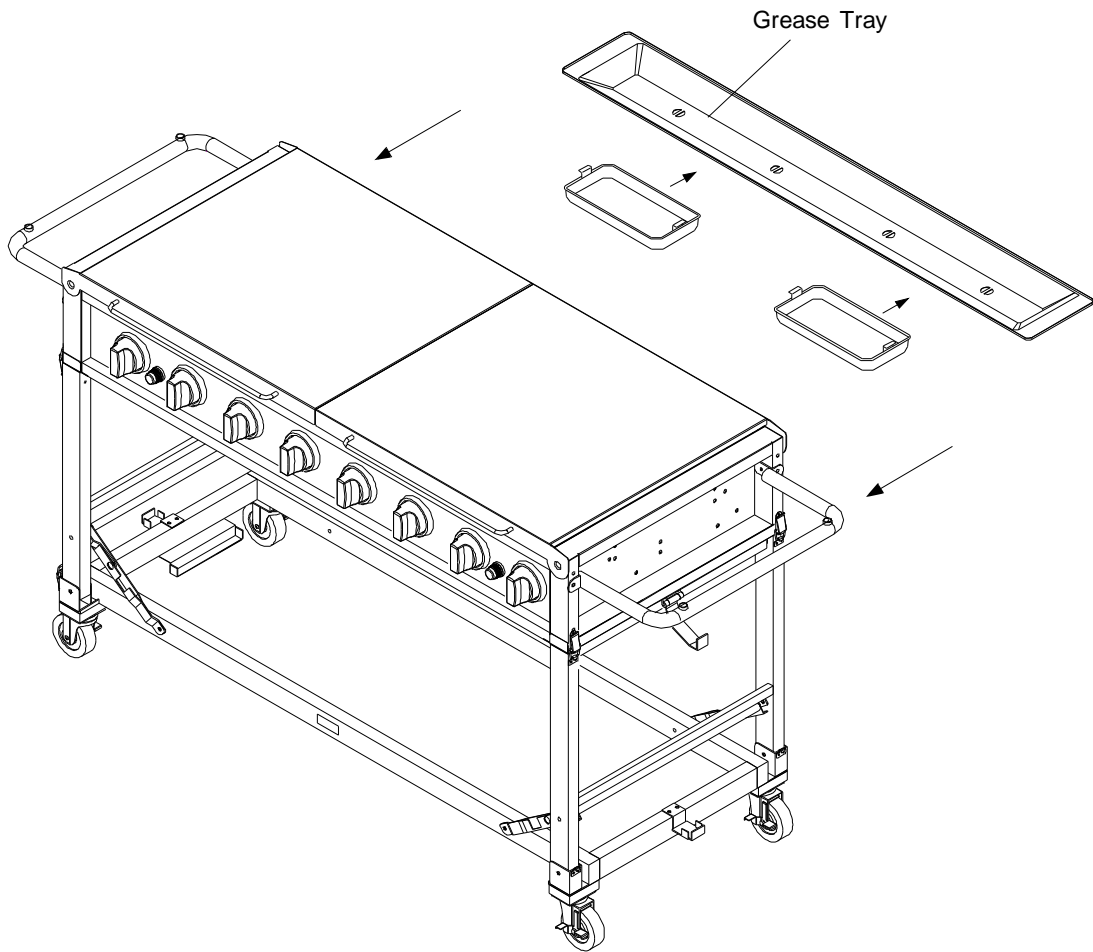
- With an assistant, lift and position Grill Bowl onto the Cart.
Lock 4 Latches on Grill Bowl and Cart.



5

Assemble and Install Grease Tray

- Position Grease Receptacles to the Holders under Grease Tray.
- Slide the assembled Grease Tray side tabs over the side brackets on the Grill Cart Legs. The Grease Tray is required to be present and centered for your safety.



FREE HELP FROM THE GRILL EXPERTS. At Grand Hall we're the experts on this product and trained to help you with assembly and grill operation or if there are damaged or missing parts when you unpack this unit from the shipping box. Do not return to the store.

GRILL INFORMATION CENTER

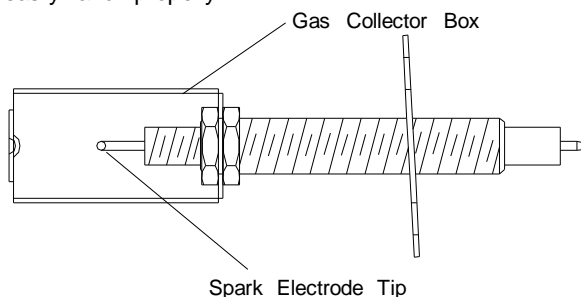
Visit www.grandhall.com or call 1-800-770-9769 Monday - Friday 8:00am - 4:30pm CST

6 Install Ignitor Batteries

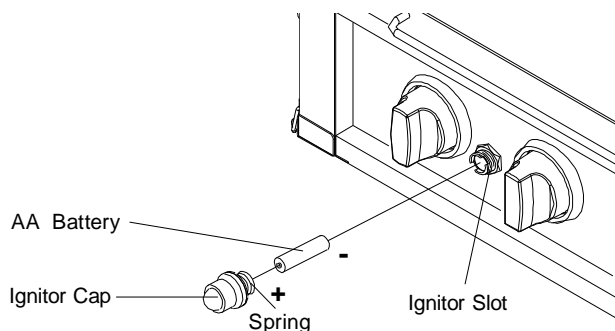
- Unscrew Ignitor Cap from Control Panel.
- Place supplied AA battery into the Ignitor Slot with positive pole facing you.
- Position the Cap and Spring over the AA battery and tighten onto Control Panel.
- Repeat to install the other AA battery into the Ignitor Slot.

7 With the assistance of another person, perform this Electrode Check before proceeding.

This test will ensure that the Spark Electrode Tips are properly positioned so your grill lights easily and properly.



- Be sure all Control Knobs are set to "OFF" and open the Grill Lids.
- Have your assistant stand behind to the right of the grill and look toward the front of the grill bowl. **Never** put your face inside the Grill Head.
- Press the Ignitor Cap. You should hear a "clicking" sound. Your assistant should see a blue spark within each Gas Collector Box. If a spark is present the Electrode Tips are properly positioned.

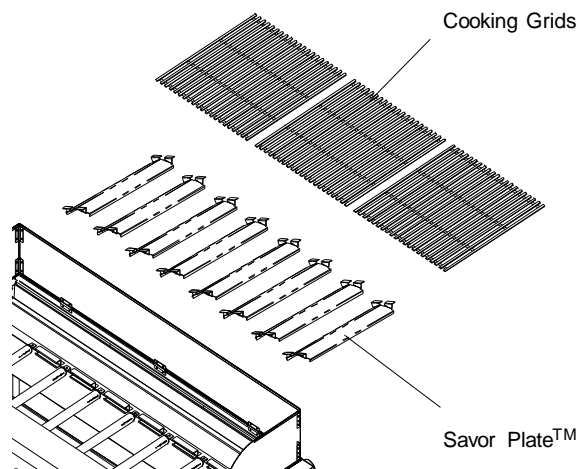


If no spark is seen, the Spark Gap needs to be adjusted as follows

- If the gap between the Spark Electrode Tip and Receiver is more than 3/16" use long nose pliers to gently squeeze the Gas Collector Box to narrow gap.
- Recheck the Electrode again, if no "clicking" sound is heard:
 - AA Battery is installed backwards.
 - Electric wires may be loose. Remove the AA Battery and inspect the Ignitor Junction Box found behind the Control Panel and reconnect any loose wires.

8 Install Cooking Components

- Place the Savor Plates™ on lower ledge above Burners.
- Place Cooking Grids on bowl ledge.



Final Grill Assembly Step

When you have finished assembling your grill be sure that all screws are tightened for safe operation of your grill.



WARNING



Failure to read and follow the Use and Care Instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.

Transporting or Storing your grill:

1. Lock grill Casters.
2. Remove LP Gas tank and Grease Tray from your grill. Place Grease Tray on Lower Grease Tray Bracket. See Fig.1.
3. Loosen 4 Latches on Grill Bowl and Cart. With an assistant, lift and position Grill Bowl on a cardboard surface.
4. Fold the Cart Legs onto Cart Frame. See Fig.1.
5. With an assistant, lift and position Grill Bowl onto the folded Cart. See Fig.1.
Lock 4 Latches on Grill Bowl and Cart. See Fig.2.
6. Be sure grill is secured tightly and covered when being transported.

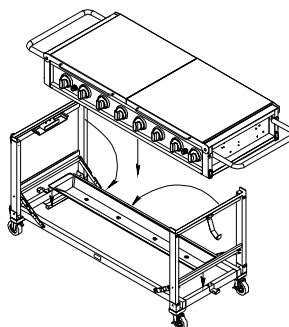


Fig. 1

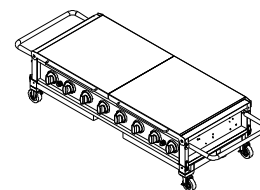




Fig. 2

USE AND CARE INSTRUCTIONS

CORRECT LP GAS TANK USE

- LP Gas grill models are designed for use with two standard 20 lb. Liquid Propane Gas (LP Gas) tanks, not included with grill. **Never** connect your gas grill to an LP Gas tank that exceeds this capacity. A tank of approximately 12 inches in diameter by 18-1/2 inches high is the maximum size LP Gas tank to use. **You must use an "OPD" gas tank which offers a listed Overfill Prevention Device.** This safety feature prevents tank from being overfilled which can cause malfunction of LP Gas tank, regulator and/or grill.
- The LP Gas tank must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable.
- The LP Gas tank must have a shutoff valve, terminating in an LP Gas supply tank valve outlet, that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP Gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.
- The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The LP Gas tank used must have a collar to protect the tank valve.
- Never connect an unregulated LP gas tank to your gas grill. The gas regulator assembly supplied with your gas grill is adjusted to have an outlet pressure of 11" water column (W.C.) for connection to an LP gas tank. Only use the regulator and hose assembly supplied with your gas grill. Replacement regulators and hose assemblies must be those specified by the Manufacturer.
- Have your LP Gas dealer check the release valve after every filling to ensure it remains free of defects.
- Always keep LP Gas tank in upright position.
- Do not subject the LP Gas tank to excessive heat.
- Never store an LP Gas tank indoors. If you store your gas grill in the garage **always** disconnect the LP Gas tank first and store it safely outside.
- LP Gas tanks must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of the reach of children.
- Disconnected LP Gas tanks must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- The regulator and hose assembly can be seen after opening the doors (if applicable) and must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to using the grill again.
- Never** light your gas grill with the lid closed or before checking to ensure the burner tubes are fully seated over the gas valve orifices.
- Never** allow children to operate your grill. Do not allow children or pets to play near your grill.
- Use** of alcohol, prescription or non-prescription drugs can impair your ability to properly assemble and safely operate your grill.



- Keep fire extinguisher readily accessible. In the event of a oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type B extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- Keep your grill covered during freezing rain or snow. Sleet and snow can block the regulator vent hole resulting in improper and potentially dangerous regulator pressure.
- Use your grill on a level, stable surface in an area clear of combustible materials.
- Do not leave grill unattended when in use.
- Do not move the appliance when in use.
- Cover your grill when not in use.
- Allow the grill to cool before moving or storing.
- Do not use your grill as a heater.
- This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

 **WARNING** 

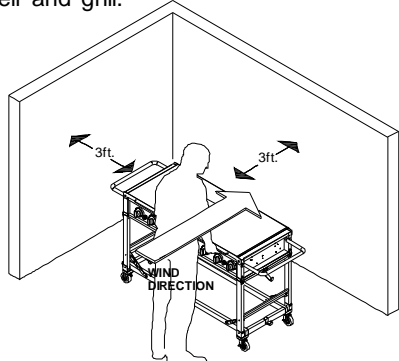
A. Do not store a spare LP-Gas tank under or near this appliance.

B. Never fill the tank beyond 80 percent full; and

C. If the information in "(a)" and "(b)" is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

 **WARNING** 

- **Use your grill at least 3 feet away from any wall or surface.** Use your grill at least **3 feet away** from combustible objects that can melt or catch fire such as vinyl or wood siding, fences and overhangs or sources of ignition including pilot lights on water heaters and live electrical appliances.
- Outdoor cooking gas appliance shall not be used under overhead combustible construction.
- **Never** use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- **Never** obstruct the flow of ventilation air around your gas grill housing.
- In **windy conditions**, always position the front of grill to face oncoming wind to reduce smoke and heat blowing in your face and prevent potential hazards to self and grill.



USE AND CARE INSTRUCTIONS

NOTE about LP Gas Tank Exchange Programs

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

Always keep new and exchanged LP Gas tanks in an upright position during use, transit or storage.

Leak test new and exchange LP Gas tanks BEFORE connecting one to your grill.

How to Leak Test your LP Gas Tank

For your safety:

All leak tests must be repeated each time your LP Gas tank is exchanged or refilled.

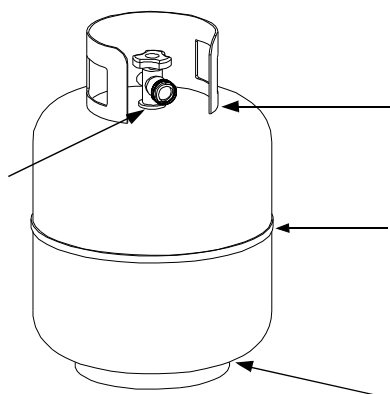
When checking for gas leaks do not smoke.

Do not use an open flame to check for gas leaks.

Your grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During the leak test, keep your grill away from open flames or sparks.

Do not use household cleaning agents. Damage to gas assembly components can result.

- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution.
- Brush soapy solution onto LP Gas tank in the areas indicated by the arrows. See diagram.
- If growing bubbles appear do not use or move the LP Gas tank. Call an LP Gas Supplier or your Fire Department.



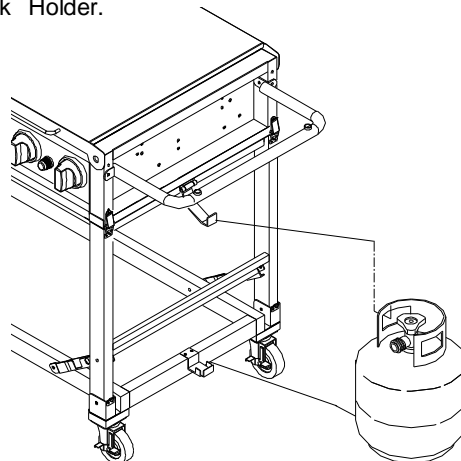
WARNING
<p>If growing bubbles appear do not use or move the LP Gas tank. Contact an LP Gas Supplier or your fire department!</p>

WARNING
<p>Before using this gas appliance read all instructions and perform all gas leak-check procedures even if the product was pre-assembled by the retailer or manufacturer.</p>

LP Gas Model only:

Secure two 20lb LP Gas Tanks to Gas Grill

- Turn your LP Gas Tank Valves clockwise to the closed or OFF position.
- Hang your gas tanks on the top Tank Hooks. The ring foot of the gas tanks will rest on the Tank Holder.



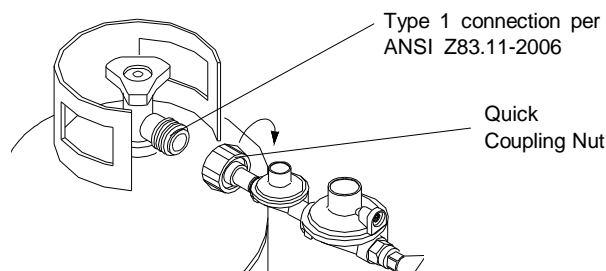
Cylinders Installation Code

The handling, storage, and transportation of all sizes of gas cylinders must be in accordance with ANSI/NFPA 58, *Storage and Handling of liquid Petroleum Gases*, or the CSA B149.1, *Natural Gas and Propane Installation Code*.

LP Gas Model only:

Connect Regulator with Hose to your LPG Tanks

- Turn all Burner Valves to the OFF position.
- Inspect the valve connection port and regulator assembly for damage or debris. Remove any debris. Never use damaged or plugged equipment.
- Connect the regulator assembly to the tank valve and HAND TIGHTEN nut clockwise to a full stop. DO NOT use a wrench to tighten because it could damage the Quick Coupling Nut and result in a hazardous condition.
- Open the tank valve fully (counterclockwise) and use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light your grill. See "**Checking for LP Gas Leaks**". If a leak is found, turn the tank valve off and do not use your grill until the leak is repaired.



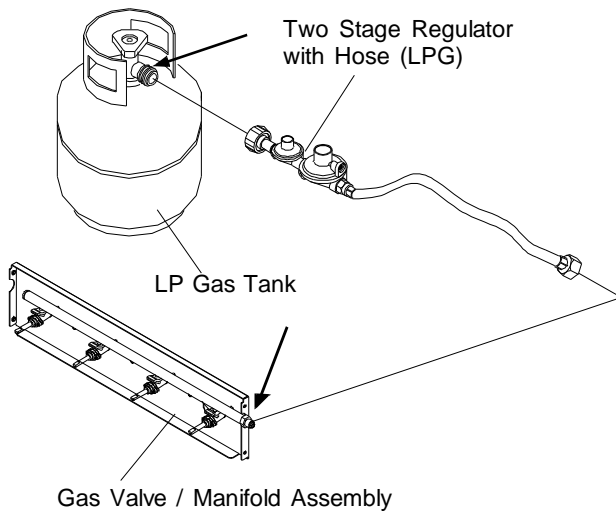
CAUTION: When the appliance is not in use the gas must be turned off at the tanks.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

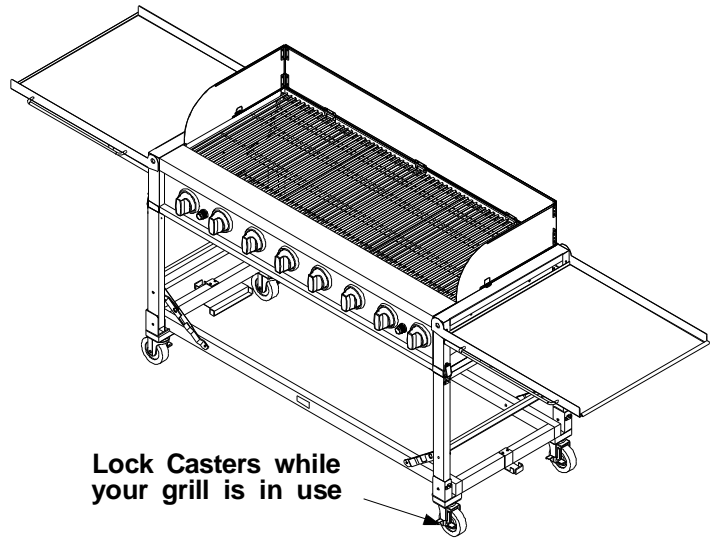
Check all connections for LP Gas Leaks

Never test for leaks with a flame. Prior to first use, at the beginning of each season, or every time your LP Gas tank is changed, you must check for gas leaks. Follow these three steps:



- Make a soap solution by mixing one part liquid detergent and one part water.
- Turn the grill Control Knobs to the full OFF position, then turn the gas ON at source.
- Apply the soap solution to all gas connections indicated by the arrows. See diagram. If bubbles appear in the soap solution the connections are not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair as necessary.



CAUTION: Always open both left and right Lids as shown before lighting your grill.



Lock Casters while your grill is in use

**WARNING**

If you have a gas leak that cannot be repaired by tightening, turn off the gas at the source, disconnect fuel line from your grill and call 1-800-770-9769 or your gas supplier for repair assistance.

Never disconnect the gas regulator or any gas fitting while your grill is lit. A lit grill can ignite leaking gas and cause a fire or explosion which could result in property damage, personal injury or death.

Disconnecting A Liquid Propane Gas (LPG) Tank From Your Grill

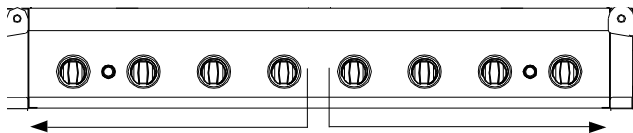
- Make sure the Burner Valves and LP Gas tank valve are off. (Turn clockwise to close.)
- Detach the hose and regulator assembly from the LP Gas tank valve by turning the Quick Coupling Nut counterclockwise.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

Grill Lighting Instructions

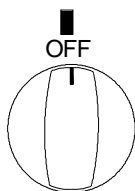
NOTE: This gas grill is designed to be used with two 20lb LP Gas tanks (not included) for 8 burner operation. A tank placed on the right will operate the four right-side burners. A tank placed on the left will operate the four left-side burners.

Burner Control Knobs on Control Panel

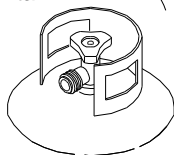


Left 4 Burners are controlled by left LP Gas tank Right 4 Burners are controlled by right LP Gas tank

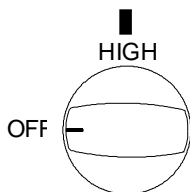
1. Before each use, check all hoses for cracks, nicks, cuts, burns or abrasions. If a hose is damaged in any way, do not use your grill before replacing the hose with an authorized part from the Parts List. Also make sure all gas supply connections are securely tightened.
2. For optimum performance this grill should be used only when outdoor temperatures are 60 degrees or above.
3. Familiarize yourself with the safety and Use and Care instructions in this manual. Do not smoke while lighting grill or checking gas supply connections.
4. Be sure each LP Gas tank is filled and lock Casters to prevent movement during grill operation.
5. Open the left and right Lids before lighting the grill.
6. Check that the end of each Burner Tube is properly located over each Valve Orifice.
7. Set all Control Knobs to OFF and open the right-side tank valve **SLOWLY 1/4 of a turn**.



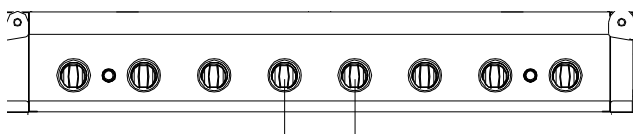
Open LP Gas tank



8. To light the four right-side burners, push and turn the forth Control Knob from the right to HIGH. This is considered the middle right Control Knob.

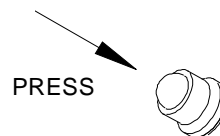


Burner Control Knobs on Control Panel



The forth middle Control Knobs

9. Immediately press the right-side Electric Ignitor for 3-4 seconds to light the Burner.



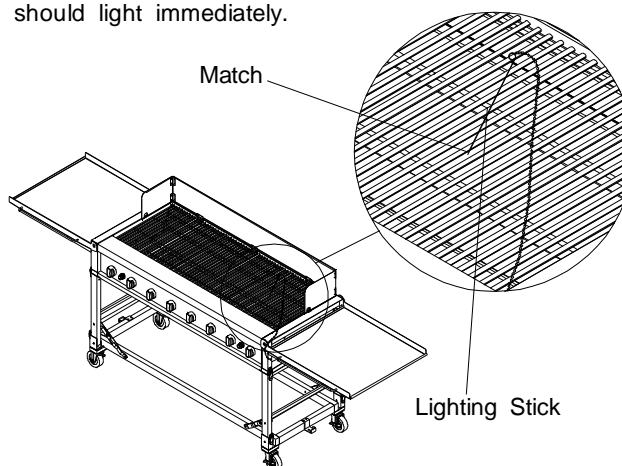
10. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner Control Knob(s) and gas source OFF and conduct a leak test of ALL gas connections and gas sources as explained in the Use and Care section of this manual. If no leaks are detected, wait 5 minutes for any gas to clear and repeat the lighting procedure.
11. After one Burner is lit, turn the tank valve SLOWLY one more 1/4 of a turn for 1/2 of one complete turn.
12. Once one Burner is lit, the adjacent Burner can be lit by turning its Control Knob to HIGH.
13. To light the four left-side burners repeat step 7 and 8 then press the left-side Electric Ignitor.

WARNING

Failure to replace a faulty hose, secure gas supply connections or to open the Lids before proceeding to the Lighting Procedures could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

Manually Lighting Your Grill By Paper Match

To light your gas grill by match, insert a match into the Lighting Stick and follow steps 1 through 7 of the Grill Lighting Instructions. Then, light the match and place Lighting Stick through the Cooking Grid on the grill as shown below. Turn the Control Knob nearest the open tank to the HIGH setting to release gas. The Burner should light immediately.



WARNING

Never lean over the grill cooking area while lighting your gas grill. Keep your face and body a safe distance (at least 18 inches) from the Lighting Hole or Burners when lighting your grill by match.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

Troubleshooting

If the grill fails to light :

1. Turn gas off at source and turn Control Knobs to OFF. Wait at least five minutes for gas to clear, then retry.
2. If your grill still fails to light, check gas supply and connections.
3. Repeat lighting procedure. If your grill still fails to operate, turn the gas off at source, turn the Control Knobs to OFF, then check the following:

- Misalignment of Burner Tubes over Orifices
Correction: Reposition Burner Tubes over Orifices.
- Obstruction in gas line
Correction: Remove fuel line from grill. Do not smoke! Open gas supply for one second to clear any obstruction from fuel line. Close off gas supply at source and reconnect fuel line to grill.
- Plugged Orifice
Correction: Remove the screw from the rear of each Burner using a Phillips Head Screwdriver. Remove the Orifice from gas valve and gently clear any obstruction with a fine wire. Then reinstall all Orifices, Burners, Screw and cooking components.

If an obstruction is suspected in Gas Valves or Manifold, call the Grill Information Center.

- Obstruction in Burner Tubes
Correction: Follow the Burner Tube cleaning procedure on **page 17** of this Operator's Manual.
- Misalignment of Ignitor on Burner
Correction: Check for proper position of the Electrode Tip as shown in **step 7 page 10**. The gap between the Spark Electrode Tip and Spark Receiver should be approximately 3/16". Adjust if necessary. With the gas supply closed and all Control Knobs set to OFF press the Electric Ignitor cap and check for the presence of a spark at the Electrode.
- Disconnected Electric Wires
Correction: Inspect the Ignitor Junction Box found behind the Control Panel. Connect loose Electric wires to Junction Box and try to light the grill.
- Weak AA battery
Correction: Unscrew the Ignitor Cap and replace the battery.
- If the grill still does not light you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. **Note:** This procedure should be done every time a new LP Gas tank is connected to your grill.

GRILL INFORMATION CENTER

Call 8am to 4:30pm CST

1-800-770-9769

Monday through Friday or visit

www.grandhall.com

To purge air from your gas line and/or reset the regulator excess gas flow device:

- Turn Control Knobs to the OFF position.
- Turn off the gas at the tank valve.
- Disconnect regulator from LP Gas tank.
- Let unit stand 5 minutes to allow air to purge.
- Reconnect regulator to the LP Gas tank.
- Open the Grill Lids.
- Turn tank valve on SLOWLY 1/4 of a turn.
- Push and turn the middle Control Knob farthest from open tank to HIGH.
- Press Electric Ignitor for 3-4 seconds to light the burners.



WARNING



Should a FLASHBACK fire occur in or around the Burner Tubes, follow the instructions below. Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

- Shut off gas supply to the gas grill.
- Turn the Control Knobs to OFF position.
- Open the Grill Lids.
- Put out any flame with a Class B fire extinguisher.
- Once the grill has cooled down, clean the Burner Tubes and Burners according to the cleaning instructions in this Operator's Manual.

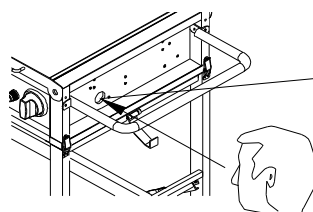


WARNING



Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.

- Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of air for combustion and ventilation.
- Keep the ventilation openings of the tank enclosure cabinet free and clear of debris.
- Visually check burner flames occasionally to ensure proper flame pattern as shown below.



MAGNIFIED VIEW OF
BURNER FLAME
THROUGH LIGHTING
HOLE

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper care and maintenance will keep your grill in top operating condition and prolong its life. Follow these cleaning procedures on a timely basis and your grill will stay clean and operate with minimum effort.

CAUTION: Be sure your grill is OFF and cool before cleaning.

Cleaning The Cooking Grids

- Before initial use, and periodically, wash your Cooking Grids in a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or vegetable brush to clean your Cooking Grids.

Cleaning The Savor Plates™

- Periodically you should wash the Savor Plates™ in a soap and warm water solution. Use a vegetable brush to remove stubborn burnt-on cooking residue. Dry the Savor Plates™ thoroughly before you reinstall them into the cooking bowl.

Cleaning The Grease Tray and Receptacle

- To reduce the chance of fire, the Grease Draining Tray and Grease Receptacle (some models) should be visually inspected before each grill use. Remove any grease and wash Grease Tray and Receptacle with a mild soap and warm water solution.

Cleaning the Inside of the Grill Lid

- Grease can have a tendency to build up on the inside of the Grill Lid and could drip onto deck or patio when the lid is opened. Visually inspect the inside of the Grill Lid before each grill use. Remove any grease and wash with a mild soap and warm water solution.

Routine Cleaning of The Grill Interior

- Burning-off excess food after every cookout will keep it ready for instant use. However, at least every 3 months you must give the entire grill a thorough cleaning to minimize your risk of grease fire and keep the grill in top shape. Follow these steps:
 1. Turn all Burner Valves to the full OFF position.
 2. Turn the LP gas tank valve to the full OFF position.
 3. Disconnect the regulator from the gas tank. Inspect the hose with regulator assembly for cracking, cuts or any other damage, and replace as necessary. Refer to the Parts List in this Operator's Manual.
 4. Remove and clean the Savor Plates™, Cooking Grids and Grill Burners.
 5. Cover each Gas Valve Orifice with aluminum foil.
 6. Brush the inside and bottom of the grill with a fiber pad or nylon brush and wash with a mild soap and warm water solution. Rinse thoroughly and let dry.
 7. Remove aluminum foil from Orifices and check each Orifice for obstruction.
 8. Check each Spark Electrode, adjusting as needed. The space between the Spark Electrode Tip and Spark Receiver should be approximately 3/16".
 9. Replace the Burners and adjust the Gas Collector Box. The edge of the collector box should be overlapping the Burner Port.
 10. Replace Savor Plates™ and Cooking Grids.
 11. Reconnect the gas source and observe the Burner flame for correct operation.

Cleaning Exterior Painted Surfaces:

- Before initial use, and periodically thereafter, we suggest you wash your grill using a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or sponge for this process. Do not use a stiff wire or brass brush. These will scratch stainless steel and chip painted surfaces (varies by model) during the cleaning process.

Cleaning Exterior Stainless Steel Surfaces:

- Routine care and maintenance is required to preserve the appearance and corrosion resistance of stainless steel. The fact is stainless steel can corrode, rust and discolor under certain conditions. Rust is caused when regular steel particles in the atmosphere become attached to the stainless steel surface. Steel particles can also become attached to your grill if you use steel wool or stiff wire brushes to clean the grill instead of non-abrasive cloth, sponge or nylon cleaning tools. In coastal areas rust pits can develop on stainless surfaces that cannot be fully removed. Bleach and other chlorine based solutions used for household and pool cleaning can also cause corrosion to stainless steel. Weathering, extreme heat, smoke from cooking and machine oils used in the manufacturing process of stainless steel can cause stainless steel to turn tan in color. Although there are many factors which can affect the surface appearance of stainless steel, they do not affect the integrity of the steel or the performance of the grill.
- To help maintain the finish of stainless steel follow these cleaning procedures for the best results:
 1. After every use (after your grill has cooled down), wipe stainless surfaces with a soft, soapy cloth or sponge then rinse with water. Be sure to remove all food particles, sauces or marinades from stainless steel because these can be highly acidic and damaging to stainless surfaces.
 2. Never use abrasive cleaners, scrubbers or stiff wire brushes of any type on your grill.
 3. Use a heat resistant Stainless Steel Cleaner and rub or wipe in the direction of the stainless steel grain or polish lines NOT against the grain.

CLEANING THE BURNER TUBES AND BURNER PORTS

To reduce the chance of **FLASHBACK FIRE** you must clean the Burner Tubes as follows at least once a month in summer and fall or whenever spiders are active in your area, and if your grill has not been used for an extended period of time.

1. Turn all Burner Valves to the full OFF position.
2. Turn the LP Gas tank valve to the full OFF position.
3. Detach the LP Gas regulator assembly from your gas grill.
4. Remove the Cooking Grids, Savor Plates™ and Grease Trays from your grill.
5. Remove the screw from the rear of each Burner using a Phillips Head Screwdriver.
6. Carefully lift each Burner up and away from the Gas Valve Orifice.
7. Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.
8. Refer to **Figure 1** and perform one of these three cleaning methods:

- METHOD 1:** Bend a stiff wire or wire coat hanger into a small hook as shown and run the hook through the Burner Tube and inside the Burner several times to remove debris.



- METHOD 2:** Use a bottle brush with a flexible handle and run the brush through the Burner Tube and inside the Burner several times to remove any debris.
- METHOD 3:** Use an air hose to force air through each Burner Tube. The forced air should pass debris or obstructions through the Burner and out the Ports.

Regardless of which Burner cleaning procedure you use, we recommend you also complete the following steps to help prolong Burner life.

1. Use a fiber pad or nylon brush to clean the entire outer surface of each Burner until free of food residue and dirt.
2. Clean any clogged ports with a stiff wire, such as an open paper clip.
3. Inspect each Burner for damage (cracks or holes) and if such damage is found, order and install a new Burner. After installation, check to ensure that the Gas Valve Orifices are correctly placed inside the ends of the Burner Tubes. Also check the position of your Spark Electrode.

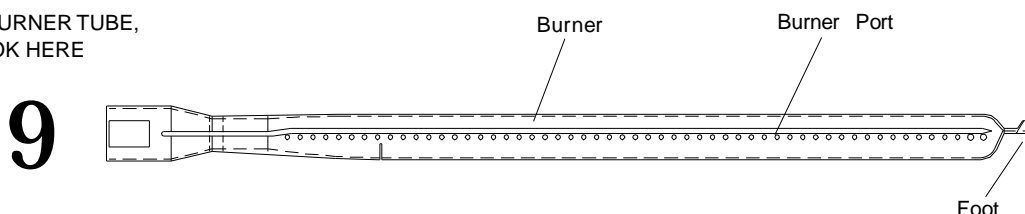
! WARNING !

For safe operation ensure the Gas Valve Assembly Orifice is inside the Burner Tube before using your grill. See figure. If the Orifice is not inside the Burner Tube, lighting the Burner may cause explosion and/or fire resulting in serious bodily injury and/or property damage.

The diagram shows a cross-section of a burner assembly. On the left, a 'Gas Valve' is connected to a tube. This tube leads into a larger 'Burner Tube'. Inside the burner tube, there is a small opening labeled 'Orifice'. The burner tube has several small holes along its length, representing burner ports. The diagram illustrates that the orifice must be positioned inside the burner tube.

Figure 1

TO CLEAN BURNER TUBE,
INSERT HOOK HERE

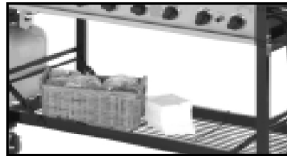


OPTIONAL MEV808ALP GRILL ACCESSORIES



2-Piece Steel Wire Bottom Shelf

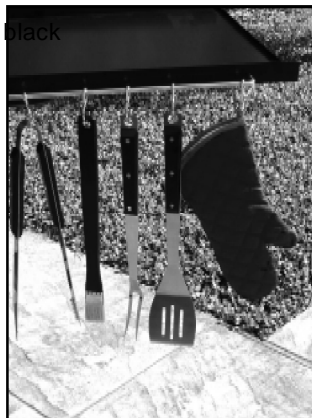
The perfect answer for extra storage during those high traffic events. With this shelf you can store extra bread, buns, condiments and drinks so you never run out. Comes in two pieces for easy storage and transportation. Made of steel wire with black painted finish.



Sold as a 2-piece set only.

4-Piece Stainless Steel BBQ Tool Set

Constructed of durable stainless steel with hardwood black finished handles. Includes Tongs, Basting Brush, Fork and Spatula. BBQ Mitt sold separately.



Tool Hooks

Add this set of 5 Tool Hooks to your commercial gas grill. Now you can easily hang your tools and BBQ Mitt by your side when grilling.

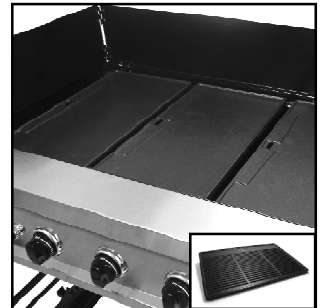
Cast-Iron Cooking Pan with Lid

This heavy-duty Pan and Lid set (weighs 22 pounds) offers a porcelain matte finish and includes handles for lifting. Cast-iron heats better and cooks evenly, making this the ideal accessory for preparing fajittas, pizza, potatoes, stew, corn bread and desserts. This Cooking Pan sits on top of cooking grids.



Reversible Cast-Iron Griddle

Substitute one cooking grid with this cast-iron griddle & hot plate or can be used on top of a grids for a universal fit on almost any grill. Perfect for preparing breakfast, fajittas, grilled vegetables and even slice-and-bake cookies. **DO NOT use more than 3 griddles on this grill at any time.**



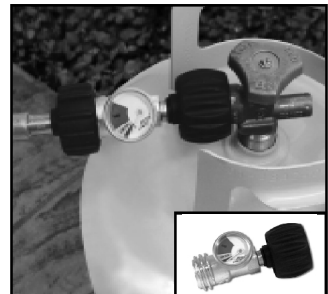
Stainless Clad Therma-Core™ Cooking Grids

Stainless steel Therma-Core cooking grids offer a heat conducting steel core with easy to clean stainless steel outer shell. 8 cooking grids are required to cover the entire commercial gas grill surface.



LP Gas Tank Meter

Attach this helpful meter to any LPG Tank (with a Type 1 Connection) and you will always know how much fuel you have left before each use. Helps you prevent unnecessary cylinder exchange or refills.



Online registration and unique cooking accessories now available at www.grandhall.com

For personal assistance, call the Grill Information Center, 8am to 4.30pm CST, Monday through Friday at:

1-800-770-9769

Question:

Can I convert my grill from one fuel type to another in other words from LPG to NG or vice versa?

Answer:

No, your gas grill is manufactured to exact specifications and is certified for LPG (Liquid Propane Gas) or NG (Natural Gas) use only. For your safety, conversion kits are not available, nor will we sell or otherwise provide parts or information to be used to convert your grill. Any attempt to convert your grill is dangerous and will void your warranty.

Question:

Are the serial and model numbers of my grill listed somewhere for reference?

Answer:

The serial and model numbers are listed on a silver CSA label placed on the grill. Depending on the grill model the silver CSA label will be located on the left or right side bowl panel underneath the side shelf, underneath the right side of the control panel, outside left or right of control panel or on the back of the grill cabinet.

Question:

My grill will not light properly. Why?

Answer:

Always light the main Burner farthest from the fuel source first. This will draw gas across the manifold helping prevent air pockets which obstruct gas flow and prevent proper grill lighting. Also try this procedure:

1. Turn gas off at source and turn Control Knobs OFF. Wait at least 5 minutes for gas to clear, then retry.
2. If your grill still fails to light, check gas supply and connections.
3. Repeat lighting procedure.
If your grill still fails to operate, turn the gas off at source, turn the Control Knobs to OFF and refer to the Troubleshooting Section for more tips, or call the Grill Information Center.

Question:

If my ignitor or battery is not working how can I light my grill manually? And - Why would I need the silver lighting stick that hangs from the side of my grill?

Answer:

If your ignition fails to work or your battery needs replacing, you can light your grill through the Lighting Hole on the side of the grill bowl using the Manual Lighting Stick that hangs from the side of your grill. The Lighting Stick is designed to hold a paper match and allows you to safely insert a match through the Lighting Hole without getting close to the Burner. Never remove the Cooking Grids or Savor Plates™ and attempt to light the grill from above. To light your gas grill manually, insert a paper match into the Manual Lighting Stick and follow steps 1 through 6 of the Basic Lighting Procedures. Then, light the match and place it through the Lighting Hole on the right side of the grill (location of hole varies by grill model). Turn the nearest main Burner Control Knob to the High setting to release gas. The Burner should light immediately.

Question:

Sometimes I hear a humming sound coming from my regulator. What causes this? And - My grill has a low flame and sometimes will not light. Why?

Answer:

The humming sound is gas flowing through the regulator. A low volume of sound is normal and will not interfere with the operation of your grill. Loud or excessive regulator humming and/or low flow and intermittent lighting may be caused by the regulator's excess gas flow device. Opening the tank valve all the way or too quickly is what triggers the regulator's safety device to restrict gas flow, preventing excess gas flow to your grill. Lighting the main Burner farthest from the fuel source every time will help eliminate air pockets in the manifold. Note: This procedure should be done every time a new LP Gas tank is connected to your grill.

- Turn all Control Knobs to the OFF position.
- Turn off the LP Gas tank at the tank valve.
- Disconnect regulator from LP Gas tank.
- Let unit stand for 5 minutes.
- Reconnect regulator to the LP Gas tank.
- Open grill Lid (or Side Burner Lid if you are lighting the Side Burner).
- Turn the tank valve slowly ¼ of one turn.
- Light middle main Burner farthest from fuel source.
- Turn the tank valve slowly one more ¼ of one turn for ½ of one complete turn.
- Continue to light Burners moving towards the tank.
- Do not turn tank valve more than ½ of one turn.

Question:

Where do I use my grill for safer operation and better performance?

Answer:

- Strong winds and low temperatures can affect the heating and performance of your gas grill so factor in these elements when positioning your grill outdoors for cooking.
- In **windy conditions**, always position the front of grill to face oncoming wind to reduce smoke and heat blowing in your face and prevent potential hazards to self and grill.
- Use your grill at least 3 feet away from any wall or surface.
- Use your grill at least **3 feet away** from combustible objects that can melt or catch fire such as vinyl or wood siding, fences and overhangs) or sources of ignition including pilot lights on water heaters and live electrical appliances.
- Never** use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- Never** obstruct the flow of ventilation air around your gas grill housing.

Question:

The Regulator and Hose supplied with my gas grill does not fit the older LP Gas tank I've used for years. Why not?

Answer:

The U.S. Government regulates gas appliances and LP Gas tanks. When regulations are changed the LP Gas tank fittings are altered to insure compliance. If your LP Gas tank does not fit the Regulator and Hose supplied with your new grill, the tank is outdated and must be replaced. Note: Effective April 1, 2002 all LP Gas tanks sold must include an "OPD" Overfill Prevention Device. The OPD tanks are identified by their triangular-shaped valve wheel. This internal device prevents the LP Gas tank from being overfilled. Tanks without an OPD valve can not be refilled.

Question:

Is it safe to clean my porcelain coated cooking grids in the dishwasher?

Answer:

Clean your cooking grids by hand if there are any chips or cracks in the porcelain finish and dry them thoroughly. If no chips or cracks are present it should be safe to use the dishwasher. Remember to dry the cooking grids thoroughly before placing back onto your grill to minimize rusting.

Question:

What causes grill parts to rust and what affect does it have on my grill?

Answer:

Rusting is a natural oxidation process and will not affect the short term performance of your grill.

To slow the rusting process on Cooking Grids we recommend greasing the grids before and after each cookout. Use a brush to apply a thin layer of cooking oil or vegetable shortening onto each grid. We do not suggest spray type oils unless they are specified for high-temperature cooking. If your Cooking Grids are Porcelain coated, be sure to coat the entire cooking surface including edges and any areas with chipped porcelain.

Routine care and maintenance is required to preserve the appearance and corrosion resistance of stainless steel. The fact is stainless steel can corrode, rust and discolor under certain conditions. Rust is caused when regular steel particles in the atmosphere become attached to the stainless steel surface. Steel particles can also become attached to your grill if you use steel wool or stiff wire brushes to clean the grill instead of non-abrasive cloth, sponge or nylon cleaning tools. In coastal areas rust pits can develop on stainless surfaces that cannot be fully removed. Bleach and other chlorine based solutions used for household and pool cleaning can also cause corrosion to stainless steel.

Weathering, extreme heat, smoke from cooking and machine oils used in the manufacturing process of stainless steel can cause stainless steel to turn tan in color. Although there are many factors which can affect the surface appearance of stainless steel, they do not affect the integrity of the steel or the performance of the grill. To help maintain the finish of stainless steel follow these cleaning procedures for the best results:

After every use (after your grill has cooled down), wipe stainless surfaces with a soft, soapy cloth or sponge then rinse with water. Be sure to remove all food particles, sauces or marinades from stainless steel because these can be highly acidic and damaging to stainless surfaces.

Never use abrasive cleaners, scrubbers or stiff wire brushes of any type on your grill.

Use a heat resistant Stainless Steel Cleaner and rub or wipe in the direction of the stainless steel grain or polish lines NOT against the grain.

Question:

Which is a better cooking surface to grill on; porcelain coated steel / cast-iron cooking grids or stainless steel grids?

Answer:

They all have their advantages. For traditional grilling and searing meats, cast-iron or steel grids offer better heat conductivity. To protect against the natural rusting process, steel or cast-iron cooking grids offer a porcelain finish which requires routine maintenance to keep the grids well seasoned.

Stainless steel is popular with those who prefer less maintenance.

A new innovative solution is available on select models called stainless Therma-Core®. This Cooking Grid combines a heat conducting steel core with an easy-to-clean stainless outer shell.

You may also review FAQ's, Troubleshooting and Care & Maintenance Tips online at www.grandhall.com.

Grand Hall Limited Warranty

Grand Hall Enterprise Co., Ltd. will warrant to the ORIGINAL PURCHASER of this gas grill that it will be free of defects in material and workmanship for set periods below from the date of purchase when used under normal outdoor use and correct assembly:

Full Warranty on Grill - 1 year (except for paint loss, rusting and ignitor battery)

Tube Burners - 3 years no rust through

All other grill parts - 2 years (except Savor Plates™, cooking grids and ignitor battery)

Grand Hall will require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should send in the owner registration card or register online at www.grandhall.com. Save your receipt in case it is required as proof of purchase.

This Limited warranty is limited to replacement of parts at Grand Hall's option that proved to be defective under normal use and service. You will be charged for shipping and handling of the replacement parts.

Grand Hall may require the return of defective parts for examination before issuing replacement parts. If you are required to return defective parts, shipping charges must be prepaid.

Upon examination and to Grand Hall's satisfaction, if the original part is proven defective Grand Hall may approve your claim and elect to replace such parts without charge. You will be charged for shipping and handling of the replacement parts.

This Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation, maintenance or service, damages caused by flashback fires or grease fires, as set out in this Operator's Manual.

This warranty does not cover scratches, dents, corrosion or discoloration caused by weather, heat, abrasive and chemical cleaners, pool or spa chemicals or any tools used in the assembly or installation of this unit. This warranty does not cover paint loss, surface rust, corrosion or stainless steel discoloration which is considered normal wear. This warranty does not cover the cost of any inconvenience, personal injury or property damage due to improper use or product failure.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricane, earthquakes, tsunami, tornadoes, Acts of God or terrorism, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

No part returns will be accepted without prior authorization from Grand Hall. Authorization for the return of parts may be requested by calling 1-800-770-9769 8 am – 4:30 pm CST, Monday through Friday.

Warranty Restrictions

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- This grill is safety certified for use only in the country where purchased. Modification for use in any other location is a safety hazard and will void the warranty.

Manufacturer:

Grand Hall Enterprise Co., Ltd.
9th Fl., No.298, Rueiguang Rd., Neihu,
Taipei, Taiwan (114)

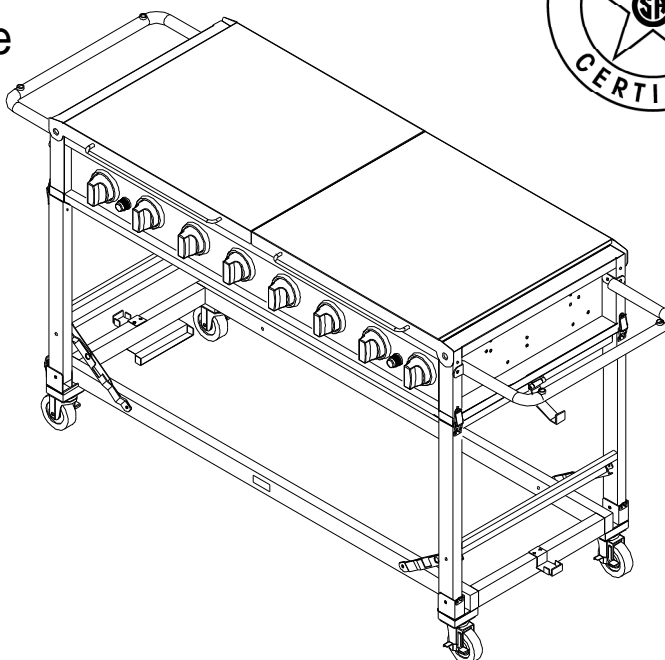


MANUEL DE L'UTILISATEUR



Grill au gaz propane liquide
(GPL)

Modèle MEV808ALP



AIDE GRATUITE DES EXPERTS POUR GRILL

Ne pas retourner au magasin. Chez Grand Hall, nous sommes les experts de ces produits et formés pour vous aider avec:

- ÿ Les questions d'assemblage
- ÿ Le fonctionnement du grill
- ÿ Le remplacement des pièces manquantes ou endommagées

Visitez notre site www.grandhall.com
ou appelez le:

1-800-770-9769

Du Lundi au Vendredi de 8h00 à 16h30 CST

IMPORTANT :

ÿ NOTE A L'ASSEMBLEUR/INSTALLATEUR :

Laissez ce manuel chez l'utilisateur.

ÿ NOTE AU CONSOMMATEUR :

Conservez ce manuel pour référence future.

ÿ ENREGISTREZ VOTRE N° DE SERIE

(Voir étiquette argent CSA sur le corps du BBQ)



AVERTISSEMENT



ÿ Le non-respect des consignes suivantes peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant causer des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.

ÿ Que ce grill ait été installé par vos soins ou par quelqu'un d'autre, vous devez entièrement lire ce manuel avant d'utiliser votre grill afin de s'assurer qu'il soit correctement assemblé, installé et maintenu.

ÿ **Placez le grill à au moins 3 pi de tout mur ou surface.** Placez le grill à au moins 3 pi de tout matériau combustible pouvant fondre ou s'enflammer (tels que les parements en vinyle ou en bois, les clôtures et les parties en porte-à-faux) ou de sources d'allumage y compris les veilleuses des chauffe-eau et les appareils électriques sous tension.

ÿ **CE GRILL AU GAZ N'EST CONÇU QUE POUR UN USAGE EXTÉRIEUR.**

ÿ N'utilisez **jamais** votre grill au gaz à l'intérieur d'un garage, d'une véranda, d'un hangar, d'un passage recouvert ni dans aucune autre enceinte fermée.

ÿ Ne bloquez **jamais** le débit de l'air autour du boîtier du grill au gaz.

ÿ Ne débranchez jamais le détendeur ou tout raccord de gaz lorsque votre grill est en fonctionnement. Une fuite de gaz peut prendre feu lorsque le grill est allumé et entraîner un incendie ou une explosion qui résulterait en dommages matériels, en dommages corporels ou la mort.

Table des matières

Avertissements pour sécurité de base ...	1-3
Instructions de pré-assemblage	3
Schéma des pièces et listes	4-6
Instructions de montage.....	7-10
Instructions d'utilisation et d'entretien :	
• Sécurité gaz et tests	11-13
• Instructions d'allumage	14
• Guide des pannes.....	15
• Nettoyage et maintenance	16-17
• Questions fréquemment posées.....	A2-A3
Conditions générales de la garantie.....	



DANGER



EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

1. Fermez le gaz sur l'unité.
2. Eteignez toute flamme ouverte.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste éloignez vous de l'appareil et contactez votre fournisseur de gaz ou les pompiers immédiatement.

Une fuite de gaz peut résulter en un incendie ou une explosion qui pourraient causer des dommages matériels, des dommages corporels ou la mort.



AVERTISSEMENT



1. Ne laissez pas de matériaux combustibles, d'essence ou tout autre vapeur et liquide inflammable dans la zone d'utilisation de votre appareil à gaz.
2. Ne stockez jamais de bouteille de gaz PL non connectée à proximité de cet appareil à gaz.



AVERTISSEMENT



⚠ Les modèles de grill au gaz propane liquide doivent être utilisés avec l'ensemble détendeur fourni. Les modèles au gaz naturel fonctionnent au gaz naturel, et ce uniquement. Toute tentative de conversion d'un grill vers un type de gaz différent est très dangereux et annule la garantie.

- Maintenez le tuyau du détendeur éloigné des surfaces chaudes du grill et des projections de graisse. Évitez toute torsion inutile du tuyau. Contrôlez visuellement le tuyau avant toute utilisation: coupures, craquelures, usure excessive ou autre dommage. En cas de tuyau endommagé, n'utilisez pas le grill. Call Grand Hall at 1-800-770-9769 for a certified replacement hose.

• Proposition 65 Californie

Les produits dérivés de combustion libérés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques connus par l'état de Californie pour entraîner des cancers, des défauts de naissances ou des problèmes de reproduction.

Les composants en laiton du grill, tel que les accessoires de tuyau, valves de cylindre de propane (vendues séparément) et tiges de valve de brûleur, contiennent du plomb, qui est connu par l'état de Californie pour entraîner des cancers, des défauts de naissances ou des problèmes de reproduction.

- Ne jamais utiliser de charbon de bois ou de liquide d'allumage dans ce grill à gaz. Ne pas se conformer à ces instructions pourrait avoir comme conséquences un enflamment de la graisse ou à une explosion qui pourraient causer de sérieux dommages corporels, la mort ou des dégâts matériels.
- Il faut impérativement contrôler visuellement la lèchefrite et le réceptacle à graisses avant d'utiliser le grill. Retirez toute graisse présente et lavez la lèchefrite et le réceptacle à graisses dans une solution d'eau tiède additionnée de liquide à vaisselle doux. Tout manquement à se conformer à ces directives peut résulter en un incendie des graisses ou en une explosion pouvant causer des dommages corporels graves, la mort ou des dommages matériels.

INSTRUCTIONS DE PRE-ASSEMBLAGE POUR VOTRE SECURITE



ATTENTION



Tout manquement à se conformer à ces directives peut résulter en un incendie ou une explosion qui pourraient causer des dommages corporels graves, la mort, ou des dégâts matériels.

Araignées et petits insectes peuvent tisser une toile dans les tubes des brûleurs du grill pendant le transit et le stockage qui peuvent obstruer le débit de gaz et résulter en un feu dans et autour des tubes des brûleurs. Ce type de RETOUR DE FLAMME" peut sérieusement endommager le grill et créer des conditions de fonctionnement risquées.

Pour réduire le risque de RETOUR DE FLAMME, nettoyez les tubes comme indiqué ci-dessous au moins une fois par mois en été et en automne, ou lorsque les araignées sont actives dans votre zone d'habitation, ou si le grill n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.

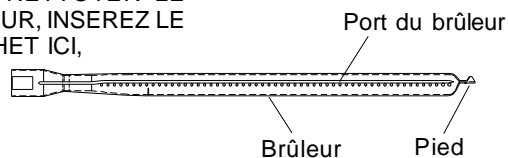
1. Retirez la vis à l'arrière de chaque brûleur en utilisant un tournevis cruciforme.
2. Séparez délicatement chaque brûleur du système d'injection en le soulevant.
3. Contrôlez et nettoyez chaque tube de brûleur /tube Venturi de ses insectes ou nids. Un tube obstrué peut résulter en un feu prenant en-dessous du grill.
4. Voir figure ci-dessous et utilisez une de ces 3 méthodes de nettoyage :

- MÉTHODE 1: Pliez un morceau de fil de fer rigide ou un cintre en faisant un petit crochet comme montré ci-dessus et faites passer le crochet dans le tube du brûleur pour retirer les débris.



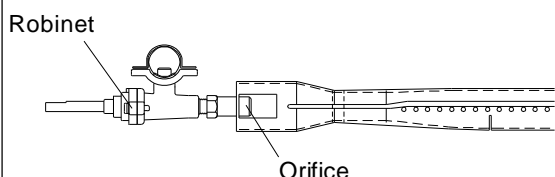
POUR NETTOYER LE BRÛLEUR, INSEREZ LE CROCHET ICI,

9



- MÉTHODE 2: Utilisez un goupillon à nettoyer les bouteilles et faites le passer dans le brûleur plusieurs fois pour retirer les débris.
- MÉTHODE 3: Faites passer de l'air dans chaque tube de brûleur. Le passage forcé de l'air éliminera les débris ou les obstructions dans le brûleur ou les ports de brûleurs.

Pour un fonctionnement en toute sécurité, assurez-vous que l'orifice de l'ensemble robinet de gaz est bien dans le tube du brûleur avant d'utiliser votre grill. Si ce n'est pas le cas, l'allumage du brûleur peut causer une explosion et/ou un incendie pouvant entraîner de sérieux dommages matériels et corporels.



Pour procéder à l'assemblage, veuillez suivre les directives suivantes:

- Outils nécessaires à l'assemblage :
- Gants de protection
 - Lunettes de protection
 - Tournevis cruciforme
- Faites vous aider par quelqu'un pour manipuler la tête du grill et les autres pièces de grande taille.
- Ouvrez le carton d'expédition et retirez le morceau de carton supérieur et/ou les divers emballages. Posez le morceau de carton sur le sol et utilisez-le comme surface de travail pour protéger le sol des rayures que vous pourriez faire avec les pièces du grill.
- Vous pouvez utiliser un couteau pour découper le panneau frontal de l'emballage pour l'ouvrir. Ceci vous permet de sortir la tête du grill et de retirer les pièces emballées à l'intérieur du carton avec plus de facilité.
- Utilisez le diagramme des pièces et de petit outillage pour vous assurer que toutes les pièces sont bien présentes et ne présentent pas de dommages.
- N'assemblez pas le grill s'il apparaît endommagé et ne le faites pas fonctionner. S'il est endommagé ou si des pièces manquent, ou si vous avez des questions pendant le processus d'assemblage, appelez le :

Centre d'information Grill 1-800-770-9769

08:00-16:30 CST, du lundi au vendredi

- NOTE :** Ce grill à gaz est conçu pour être utilisé avec deux bouteilles de GPL de 20 lb (non incluses) pour faire fonctionner 8 brûleurs. Une bouteille placée sur la droite fera fonctionner les 4 brûleurs de droite. will operate the four right-side burners. Une bouteille placée sur la gauche fera fonctionner les 4 brûleurs de gauche.

Normes d'installation du grill

L'installation doit être conforme aux normes locales en vigueur ou, en l'absence de telles normes, aux Normes nationales des Gaz Combustibles, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou aux normes d'installation de gaz naturel et propane, CSA B149.1, comme pertinent, incluant :

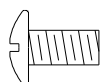
1. Il faut débrancher l'appareil et son robinet d'arrêt du système d'alimentation en gaz durant tout essai de pression du système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
2. Il faut isoler l'appareil du système d'alimentation en gaz en fermant manuellement le robinet pendant tout essai de pression d'alimentation à une pression d'essai égale ou supérieure à 1/2 psi (3,5 kPa).

Liste du petit outillage pour le modèle MEV808ALP

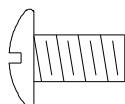
Le tableau suivant illustre les pièces contenues dans le paquet. Il met l'accent sur les pièces à employer lors des différentes phases de l'assemblage.

PIECE #	DESCRIPTION DES PIECES	QTE	Utilité de pièces
P06002030A	Paquet petit outillage	1	Utilisation pour l'assemblage
S112G0306A	Vis cruciforme 3/16"x3/8"	4	Fixer la poignée du couvercle sur le couvercle droit et gauche
S112G0408A	Vis cruciforme 1/4"x1/2"	12	Fixer la poignée du bol sur le panneau gauche et droit du bol
S196G0408A S411G0408A	Vis 1/4"x1/2" Rondelle 1/4"	4 4	Fixer le support du réservoir sur le bâti du chariot
S112G0408A	Vis cruciforme 1/4"x1/2"	16	Fixer les roulettes sur le bâti du chariot

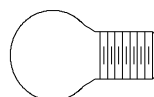
Schéma du paquet de petit outillage pour le modèle MEV808ALP



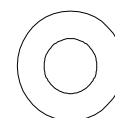
Vis cruciforme 3/16"x3/8"
QTE. 4
Piece # S112G0306A



Vis cruciforme 1/4"x1/2"
QTE. 28
Piece # S112G0408A



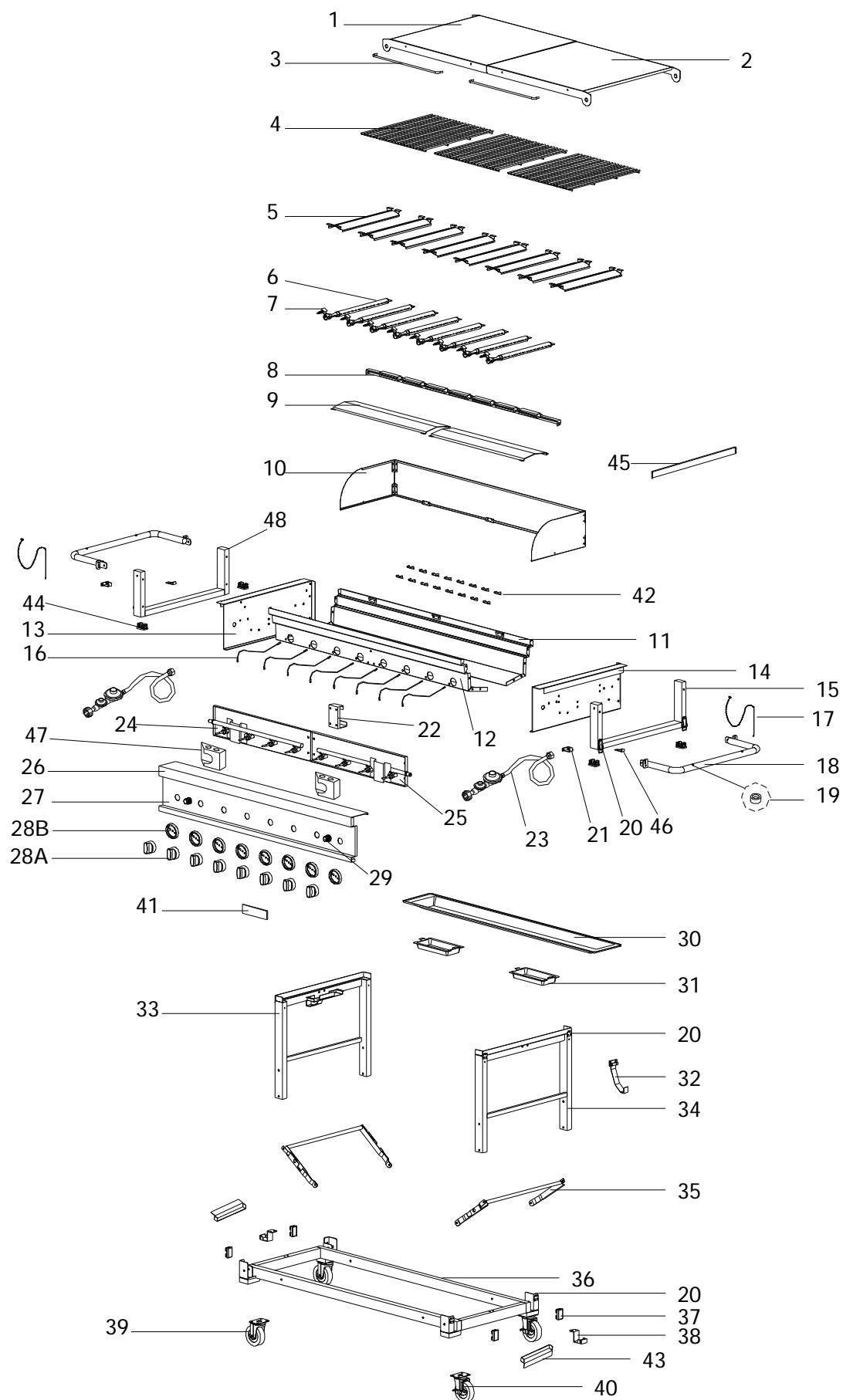
Vis 1/4"x1/2"
QTE. 4
Piece # S196G0408A



Rondelle 1/4"
QTE. 4
Piece # S411G0408A

* 2 piles AA sont comprises dans le paquet.

Schéma des pièces pour le modèle MEV808ALP



Liste des pièces pour le modèle MEV808ALP

GLE	DESCRIPTION DES PIECES	PIECE #	QTE
1	Couvercle gauche	P00127045K	1
2	Couvercle droit	P00128045K	1
3	Poignée couvercle	P00203006M	2
4	Grille de cuisson	P01601002E	3
5	Savor Plate™	P01705018E	8
6	Brûleur	P020080234	8
7	Collecteur de gaz + électrode	P02609012B	8
8	Support brûleur	P022160184	1
9	Pare-chaleur du plateau collecteur de graisses	P06903044A	2
10	Assemblage pare chaleur	Y0480002	1
11	Pare chaleur lèche-frite Supérieur	P0072520JA	1
12	Panneau bol, frontal	P0075701JA	1
13	Panneau bol, gauche	P0072020JA	1
14	Panneau bol, droit	P0072120JA	1
15	Support du bol, droit	P01306024D	1
16	Jeu de fils électriques	P02615044A	1
17	Stick d'allumage	P05313009B	2
18	Poignée du bol	P00203024D	2
19	Pad de protection	P05518010I	4
20	Ensemble fermetures	P05517002L	8
21	Support tuyau	P05341001G	2
22	Support robinet gaz/manifold	P03324004H	1
23	Détendeur avec tuyau /Double détente (GPL)	P03624004A	2
24	Robinet gaz / Ensemble manifold, gauche	Y0060496	1
25	Robinet gaz / Ensemble manifold, droit	Y0060497	1
26	Panneau de commande , supérieur	P02911058I	1
27	Panneau de commande , inférieur	P02911911L	1
28A	Bouton de commande	P03411111K	8
28B	Logement de bouton de réglage	P03415014S	8
29	Igniteur électrique, 4-port	P02502164C	2
30	Lèche-frite	P02717065B	1
31	Réceptacle à graisse	P02701065B	2
32	Crochet réservoir	P04001007C	2
33	Pied chariot, gauche	P00901056C	1
34	Pied chariot, droit	P00902056C	1
35	Support bâti du chariot	P03334002D	2
36	Bâti du chariot	P03335002D	1
37	Assise du chariot	P04518001A	4
38	récepteur réservoir	P04002007C	2
39	Roulette, 4 in., sans verrouillage	P05120001D	2
40	Roulette 4 in., avec verrouillage	P05120002D	2
41	Plaque signalétique	P00402060A	1
42	Support Savor Plate™	P033280524	16
43	Support de la lèche-frite, inférieur	P05330014G	2
44	Siège Bol	P04524003A	4
45	Parenthèse de cuvette	P03304026H	1
46	Support de bâton d'allumage	P05528003O	2
47	Support de protecteur d'allumage électrique	P03327048Q	2
48	Support du bol, gauche	P01306025D	1
	Couverture	P07007047A	1
	Manuel de l'utilisateur	P80162004F	1
	Paquet petit outillage	P06002030A	1

Pour la réparation des pièces vous devez contacter notre Centre d'information grill au **1-800-770-9769**
 Pour obtenir les pièces de remplacement adéquates pour votre grill à gaz, veuillez vous reporter au numéro des pièces dans cette liste. Ces renseignements sont nécessaires pour vous garantir que vous recevrez les bonnes correctes :

1. Modèle et n° de série (voir étiquette CSA sur le grill)
2. Numéro de pièce
3. Description de la pièce
4. Quantité de pièces nécessaires

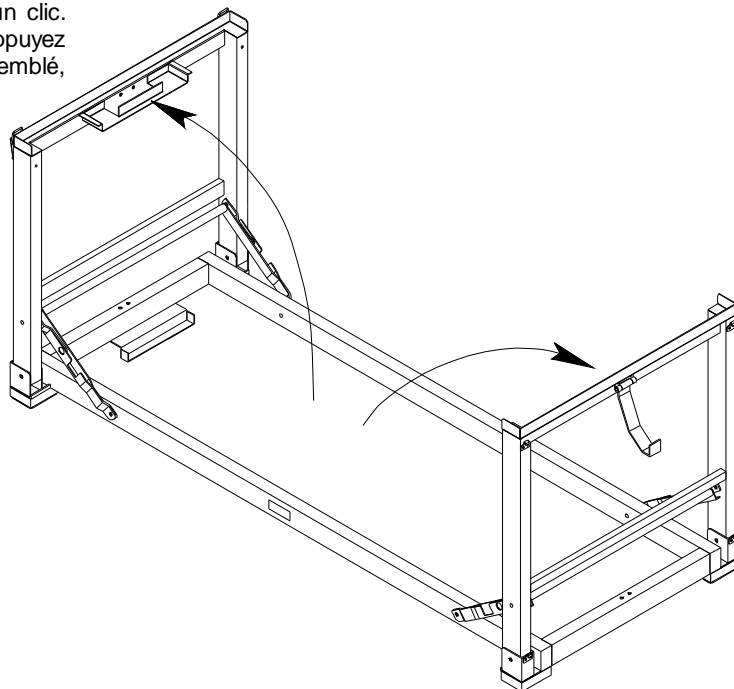
Important: N'utilisez que des pièces agréées par le fabricant. L'utilisation de tout autre pièce non agréée est dangereuse et invalide la garantie produit. Conservez le manuel pour référence et pour les numéros de pièces.

Instructions d'assemblage

1 Assemblage du chariot

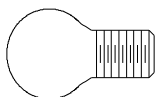
- Avec un assistant, sortez le chariot de son carton et posez-le sur la surface de travail en carton.
- Dépliez les pattes du chariot et enclenchez-les dans leurs supports - vous entendrez un clic.

ATTENTION : Ne montez pas ou ne vous appuyez pas sur le cadre du chariot une fois assemblé, n'appuyez pas dessus non plus.

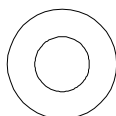


2 Installez le support des bouteilles et les roulettes

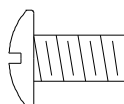
- Installez les supports des bouteilles de chaque côté du chariot. Utilisez 4 vis et serrez-les.
- Installez une roulette sur chaque pied du chariot. Utilisez 16 vis cruciformes et serrez-les.



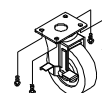
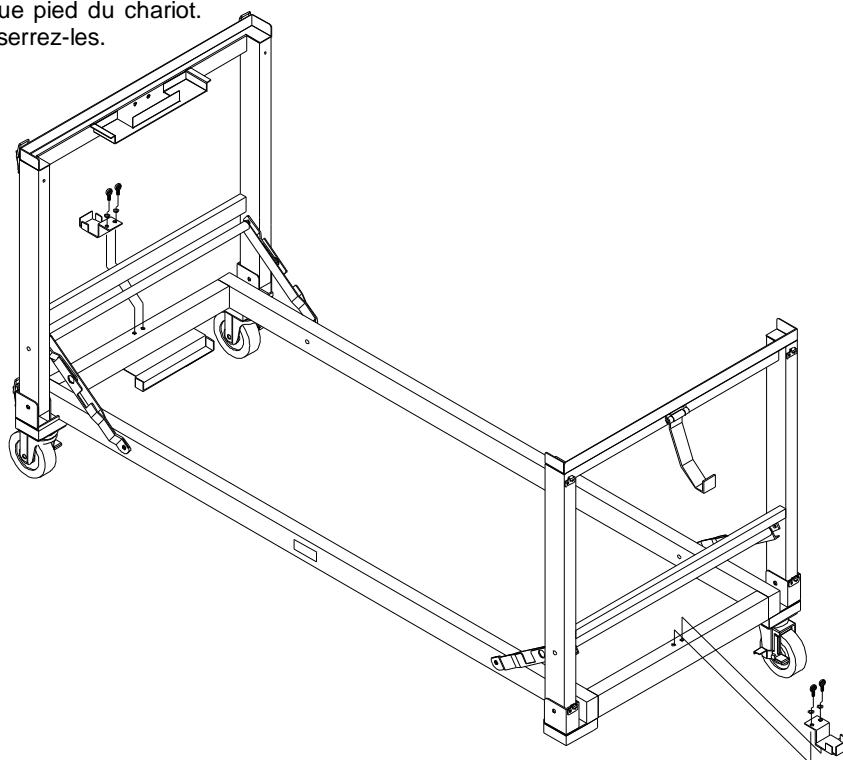
Vis 1/4"x1/2"
QTE. 4
Piece# S196G0408A



Rondelle 1/4"
QTE. 4
Piece# S411G0408A



Vis cruciforme 1/4"x1/2"
QTE 16
Piece# S112G0408A



Normes d'installation des roulettes

L'installation doit être effectuée avec un connecteur conforme aux normes relatives aux *Connecteurs pour appareils à gaz mobiles, ANSI Z21.69-CSA6.16.*

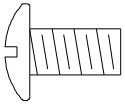
3

Installez les poignées

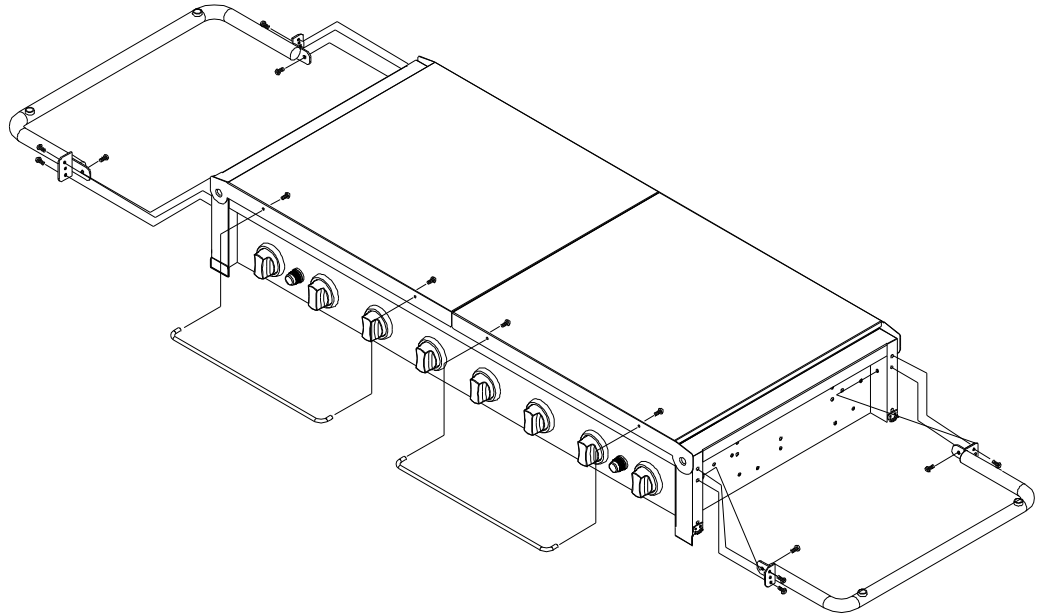
- Installez les poignées du couvercle droit et gauche.
Vissez et serrez les 4 vis cruciformes 3/16"x3/8".
- Installez les poignées de chaque panneau frontal du grill.
Vissez et serrez les 12 vis cruciformes 1/4"x1/2".



Vis cruciforme
3/16"x3/8"
QTE. 4
Piece# S112G0306A



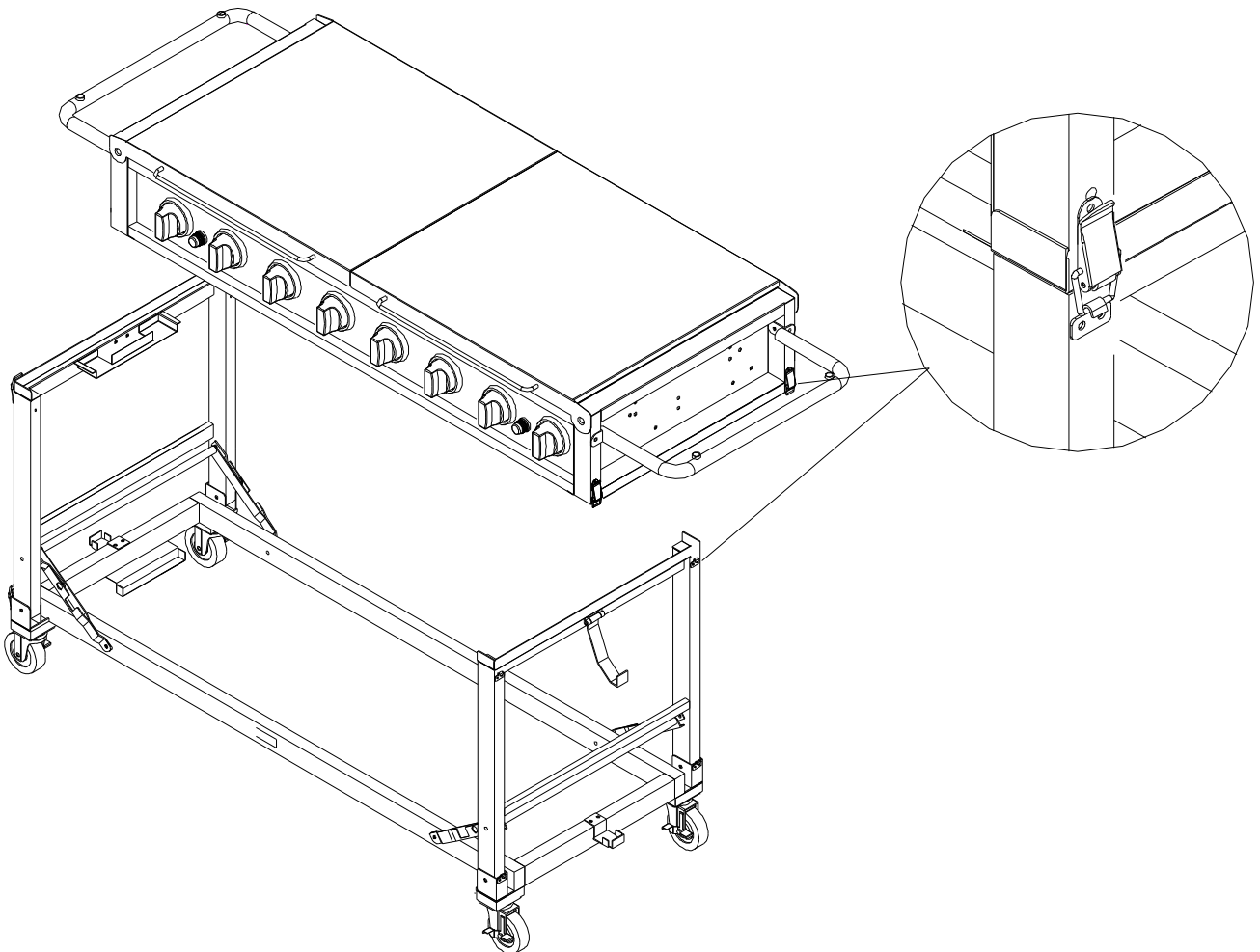
Vis cruciforme 1/4"x1/2"
QTE.12
Piece# S112G0408A



4

Installez la cuve du grill

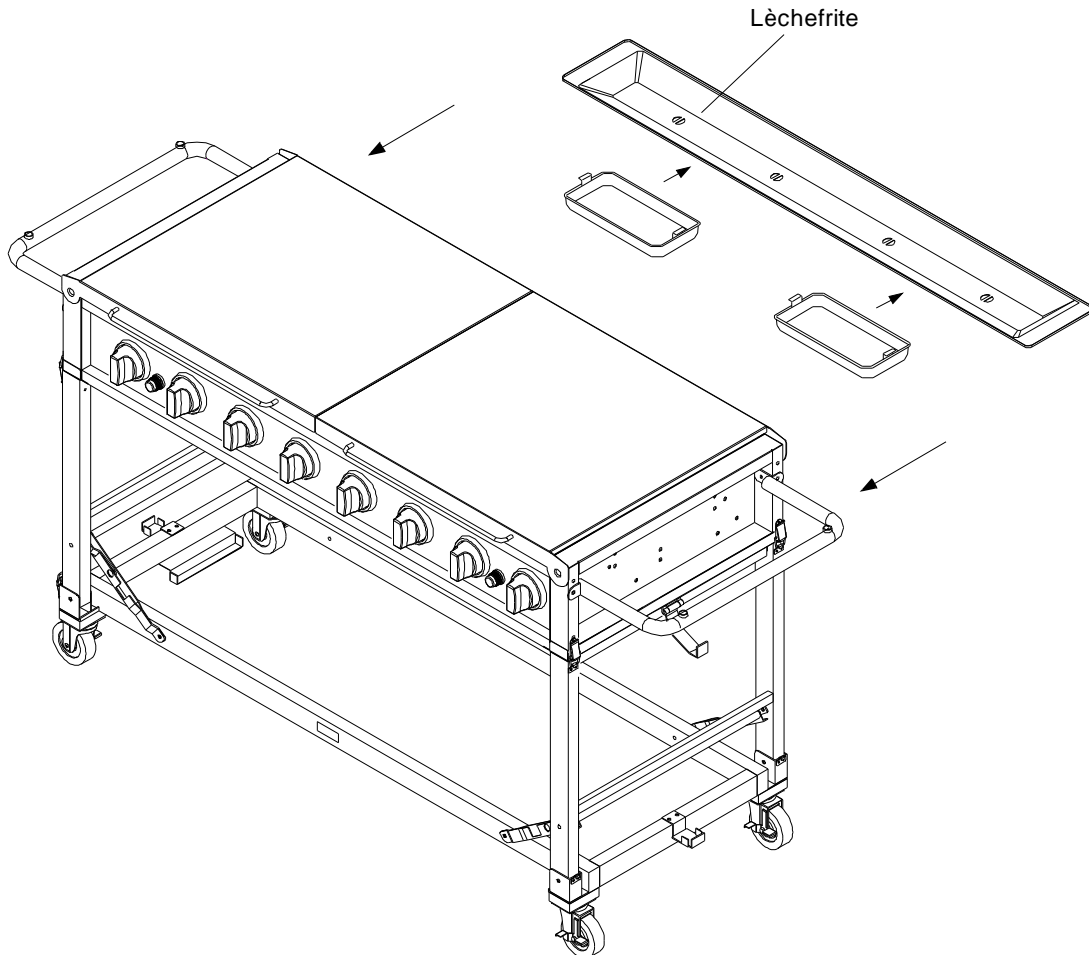
- Avec un assistant, soulevez et positionnez le grill sur le chariot.
Fermez les 4 loquets situés sur le grill et le chariot.



5

Assemblez et installez la lèchefrite

- Positionnez le réceptacle à graisses aux supports situés sous la lèchefrite
- Faites glisser les languettes latérales de la lèchefrite sur les supports sur les pieds du grill. La lèchefrite doit impérativement être mise en place et centrée pour votre sécurité.



AIDE GRATUITE DES EXPERTS DE GRILLS. Chez Grand Hall, nous sommes experts de ce produit et formés pour vous aider à assembler et à faire fonctionner votre grill ou s'il est endommagé ou qu'il manque des pièces lorsque vous déballez cet appareil de la boîte d'envoi. Ne pas retourner au magasin.

CENTRE D'INFORMATIONS POUR LE GRILL

visitez notre site www.grandhall.com ou appelez le: 1-800-770-9769 Du Lundi au Vendredi de

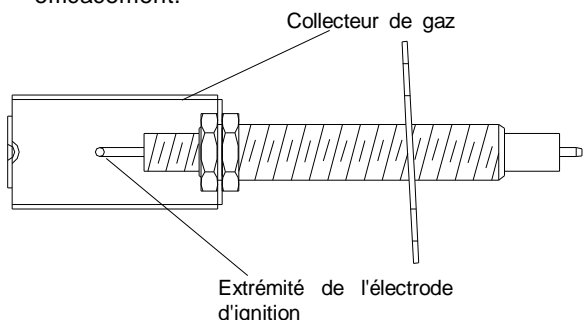
8h00 à 16h30 CST

6 Installez les piles de l'allumage

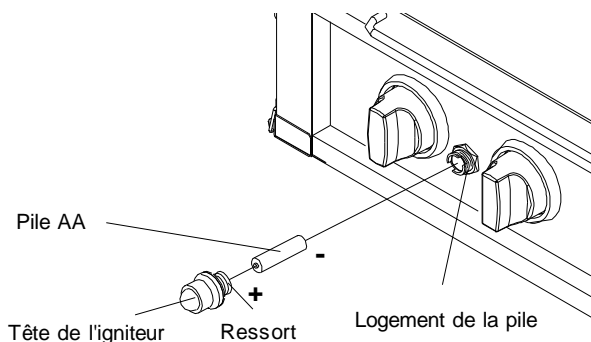
- Dévissez la tête de l'igniteur du panneau de commande.
- Placez la pile AA fournie dans le logement de l'igniteur, pôle positif face à vous.
- Positionnez la tête et le ressort sur la pile AA et revissez-les sur le panneau de commande.
- Répétez cette opération pour l'installation de l'autre pile AA dans son logement.

7 En vous faisant aider par une autre personne, contrôlez l'électrode comme suit.

Grâce à ce test, vous savez si l'extrémité des électrodes sont bien positionnées afin de pouvoir allumer le grill correctement et efficacement.

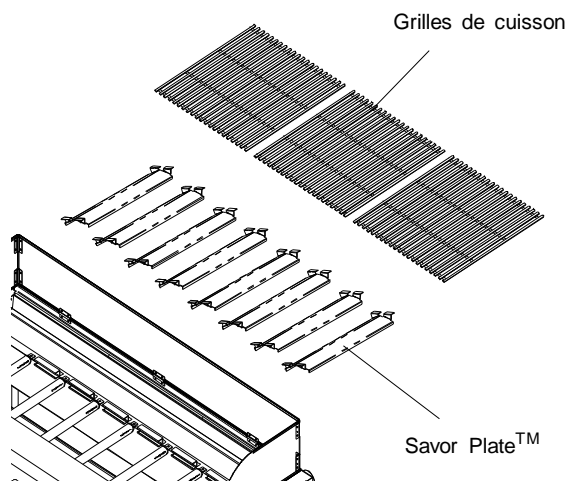


- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont sur "OFF" et ouvrez les couvercles du grill.
- Demandez à votre assistant de se tenir derrière vous sur la droite du grill et de regarder vers l'avant du grill. **Ne mettez jamais** le visage dans la tête du grill.
- Appuyez sur la tête d'ignition. Vous devriez entendre un "clic". Votre assistant doit apercevoir une étincelle bleutée dans le collecteur de gaz. Si l'étincelle est présente, les extrémités de l'électrode sont bien positionnées. Dans le cas contraire, réglez comme suit :
 - Si l'espace entre l'extrémité de l'électrode et le récepteur est supérieur à 3/16" utilisez une pince à long bec pour pincer le collecteur et rétrécir l'espace.
 - Remettez le collecteur de gaz dans le bon sens et resserrez l'écrou et essayez à nouveau l'électrode. S'il n'y a toujours pas de son "clic":
 - La pile AA est installée à l'envers.
 - les câbles électriques ne sont pas connectés. Retirez la pile et contrôlez la boîte de jonction de l'igniteur située derrière le panneau de commande et reconnectez les câbles.



8 Installez les composantes de cuisson

- Placez les Savor Plates™ sur l'appui inférieur au dessus des brûleurs.
- Mettez ensuite les grilles de cuisson en place, sur l'appui supérieur du grill.



Etape finale d'assemblage

Une fois votre grill assemblé, assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées pour un fonctionnement sans risque du grill.



AVERTISSEMENT



Tout manquement à la lecture et au respect des instructions relatives à l'utilisation et à l'entretien peut résulter en un incendie ou une explosion pouvant mener à de sérieux dommages matériels, corporels ou à la mort.

Transport et rangement de votre grill:

1. Bloquez les roulettes.
2. Retirez la bouteille de gaz LP et la lèchefrite du grill. Placer la lèchefrite sur le support inférieur de la lèchefrite. Voir la Figure 1.
3. Débloquez les 4 attaches du grill et du chariot. Aidé par un assistant, soulevez le bol du grill et posez le sur une surface en carton.
4. Pliez les 4 pieds du chariot. Voir la Figure 1.
5. Aidé par un assistant, placez le bol du grill sur le chariot plié comme indiqué. Voir la Figure 1. Refermez les 4 attaches du bol du grill et du chariot. Voir la Figure 2.
6. Assurez-vous que l'ensemble ne peut pas bouger et recouvrez-le avant de le transporter.

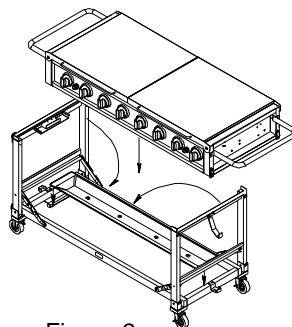


Figure 2

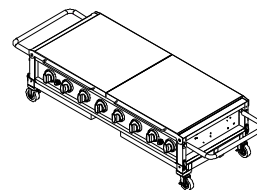


Figure 1

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Utilisation correcte des bouteilles de Gaz LP

- Les modèles de grill à gaz LP sont conçus pour fonctionner avec 2 bouteilles standard de 20 lb. Les bouteilles de Gaz Propane Liquide (Gaz LP) ne sont pas incluses avec le grill. **Ne jamais** connecter votre grill à gaz à une bouteille PL de capacité supérieure. Une bouteille d'environ 12 inches de diamètre et 18-1/2 inches de hauteur est la taille maximum de bouteille de gaz LP à utiliser. **Vous devez utiliser une bouteille de gaz "OPD" présentant un dispositif de prévention de sur remplissage.** ce dispositif de sécurité empêche qu'une bouteille soit trop remplie ce qui pourrait résulter en un mauvais fonctionnement de la bouteille de GPL, du détendeur et/ou du grill.
- Les bouteilles de gaz LP doivent être fabriquées et porter les indications conformément aux Spécifications pour les bouteilles de gaz LP du Département des Transports des USA (D.O.T.) ou des Normes Nationales du Canada, CAN/CSA-B339, bouteilles, Sphères et Tubes pour le Transport des matières dangereuses; et Commission, si applicable.
- Les bouteilles de gaz LP doivent être dotées d'un robinet d'arrêt, se terminant par une vanne de sortie de bouteille de gaz LP, compatible avec un dispositif de connexion de bouteilles de type 1. La bouteille de gaz LP doit également comporter un dispositif de décharge de sécurité en connexion directe avec l'atmosphère intérieure surmontant la surface du gaz de la bouteille.
- Le système d'alimentation de la bouteille doit être conçu pour l'échappement des vapeurs.
- La bouteille de gaz LP utilisée doit avoir un collier de protection protégeant la vanne de la bouteille.
- Ne connectez jamais** une bouteille de gaz LP sans détendeur à votre grill à gaz. L'ensemble détendeur fourni avec votre grill à gaz est réglé à une pression de 11" colonne d'eau (CE) pour la connexion à une bouteille de gaz LP. N'utilisez que le détendeur et le tuyau fournis avec votre grill à gaz. Le remplacement des ensembles de détendeurs et tuyaux doit se conformer aux spécifications du fabricant.
- Votre bouteille de gaz LP doit toujours être en position verticale.
- Ne soumettez pas une bouteille de gaz LP à une chaleur excessive.
- Ne stockez jamais une bouteille de gaz LP à l'intérieur. Si vous entreposez votre grill dans votre garage déconnectez toujours la bouteille de gaz LP d'abord et stockez cette dernière à l'extérieur, en sécurité.
- Les bouteilles de gaz LP doivent être rangées à l'extérieur, dans un lieu bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Les bouteilles de gaz LP déconnectées ne doivent en aucun cas être rangées dans un bâtiment, un garage, ou tout autre lieu clos.
- Les ensembles détendeur et tuyau doivent être visibles après l'ouverture des portes (si applicable) et doivent être contrôlés après chaque utilisation du grill. Si le tuyau présente une abrasion ou une usure excessive ou s'il est coupé, il doit être remplacé avant toute nouvelle utilisation du grill.
- N'allumez **jamais** votre grill à gaz avec le couvercle fermé ou avant d'avoir vérifié si les tubes des brûleurs sont correctement positionnés par rapport aux orifices des valves de gaz.
- Ne laissez jamais** les enfants faire fonctionner votre grill. Ne laissez ni les enfants ni les animaux de compagnie jouer près du grill.
- L'utilisation** d'alcool, de médicaments avec ou sans prescription peuvent empêcher votre capacité à assembler correctement et à faire fonctionner de manière sécurisée votre grill.

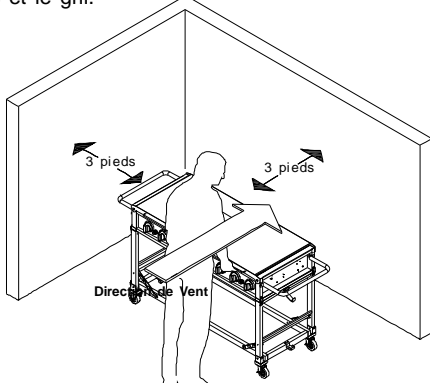
- Un extincteur doit être accessible. Au cas où de la graisse ou de l'huile prend feu, n'utilisez surtout pas d'eau pour éteindre. Utilisez un extincteur de type B ou étouffez l'incendie avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de sodium.
- Votre grill doit être couvert s'il tombe de la neige fondue ou de la neige. La glace et la neige peuvent bloquer les trous d'aération du détendeur ce qui peut entraîner une pression incorrecte potentiellement dangereuse.
- Utilisez le grill sur une surface plane, stable dans un endroit sans matériaux combustibles.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne déplacez pas le grill pendant qu'il fonctionne.
- Couvrez le grill lorsqu'il n'est pas utilisé
- Laissez le grill refroidir avant de le bouger ou de le ranger.
- N'utilisez pas votre grill comme élément de chauffage.
- Ce grill n'est pas conçu pour être installé sur des véhicules de loisir et/ou sur des bateaux.

 **AVERTISSEMENT** 

A. Ne stockez pas une bouteille de recharge de gaz LP sous ou à proximité de cet appareil.
B. Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80% et
C. Si les consignes "(a)" et "(b)" ne sont pas respectées, un incendie pouvant causer la mort ou des dommages corporels graves peut survenir.

 **AVERTISSEMENT** 

- **Utilisez votre grill à l'extérieur, éloigné de 3 pieds au moins de tout mur ou surface.** Utilisez votre grill à au moins **3 pieds** de distance de tout objet combustible pouvant fondre ou prendre feu (parements en vinyl ou en bois, barrières et surplombs) ou des sources d'ignition telles que les témoins lumineux sur les chauffe-eau ou d'appareils électriques en fonctionnement.
- Les appareils de cuisson extérieur à gaz ne doivent pas être utilisés sous des avancées de structures en bois.
- **N'utilisez** jamais votre grill à gaz dans un garage, sous un porche ou une véranda, ou tout autre lieu clos.
- **N'obstruez** jamais la ventilation autour du bâti de votre grill à gaz.
- En conditions venteuses, placez toujours l'avant du grill face au vent afin de réduire fumées et chaleurs sur votre visage et afin d'empêcher tout risque potentiel pour vous-même et le grill.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

NOTES sur les programmes d'échanges de bouteilles de gaz LP

Ÿ De nombreux revendeurs de grills vous proposent l'option de remplacement de votre bouteille de gaz LP vide au travers d'un service d'échange. Ne faites appels qu'à des sociétés de bonne réputation qui inspectent, remplissent avec précision, testent et certifient leurs bouteilles. Changez de votre bouteille doit être effectué pour une bouteille équipée d'un dispositif de sécurité OPD tel que décrit dans la section Bouteilles de gaz LP de ce manuel.

Ÿ Conservez toujours les bouteilles de gaz LP neuves et remplacées en position verticale pendant l'utilisation, le transport ou le stockage.

Ÿ Faites un essai pour déceler toute fuite sur les bouteilles neuves et remplacées de gaz LP avant de les connecter sur votre grill.

Comment faire un test d'étanchéité Pour votre sécurité:

Ÿ Tous les tests d'étanchéité doivent être effectués lors de chaque remplissage ou échange de votre bouteille de gaz LP.

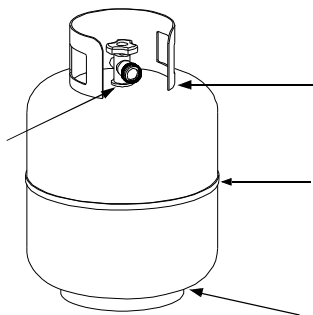
Ÿ Ne fumez pas en essayant de déceler une fuite.

Ÿ N'utilisez pas une flamme ouverte pour rechercher une fuite.

Ÿ Testez votre grill dehors dans un lieu bien ventilé éloigné de toute source d'ignition comme les allumeurs ou les appareils électriques. Pendant le test d'étanchéité, votre grill doit être éloigné de toute étincelle ou flamme.

Ÿ N'utilisez pas de nettoyants ménagers. Vous pourriez endommager les composants du grill.

- Utilisez un pinceau et une solution 50/50 d'eau et de savon doux.
- Passez la solution sur la bouteille de gaz PL aux endroits indiqués par des flèches. Voir schéma.
- Si des bulles apparaissent, n'utilisez pas et ne bougez pas la bouteille de gaz. Appelez votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



AVERTISSEMENT



Si des bulles apparaissent, n'utilisez pas et ne bougez pas la bouteille de gaz. Appelez votre fournisseur de gaz ou les pompiers !



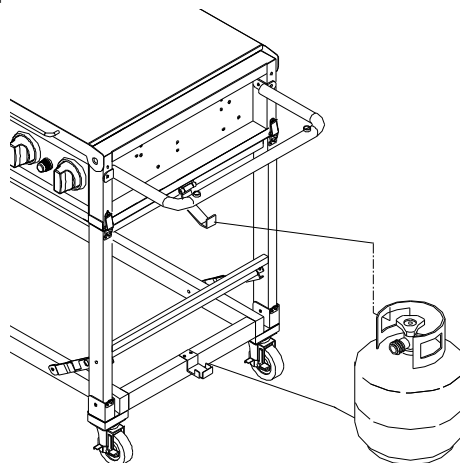
AVERTISSEMENT



Avant toute utilisation de cet appareil à gaz, veuillez lire l'ensemble des directives et effectuer toutes les procédures de détection de fuites de gaz de ce manuel, même si le produit a été préassemblé par le revendeur ou le fabricant.

Modèle Gaz LP uniquement : Fixez les 2 bouteilles PL de 20 lb au Grill

- Faites pivoter les valves dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position fermée ou OFF.
- Accrochez votre bouteille avec le crochet supérieur. Le pied circulaire de la bouteille doit reposer sur le support de la bouteille.

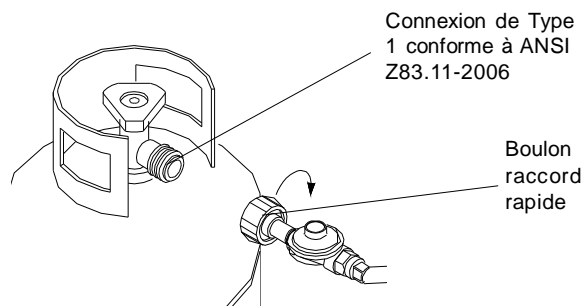


Normes d'installation des bouteilles

La manipulation, le stockage et le transport des bouteilles de gaz de toutes tailles doit se conformer à *ANSI/NFPA 58, Stockage et manipulation des gaz pétroliers liquides*, ou à *CSA B149.1, Normes d'installation de gaz naturel et propane*.

Modèle gaz PL uniquement :

- Positionnez tous les brûleurs sur OFF.
- Inspectez le port de connexion du robinet et l'ensemble détenteur. Retirez tout débris si présent. N'utilisez jamais un équipement endommagé ou bouché.
- Connectez l'ensemble détenteur à la bouteille et serrez A LA MAIN dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à arrêt complet stop. N'UTILISEZ PAS de clé, vous pourriez endommager le boulon du raccord rapide et créer une situation à risques.
- Ouvrez le robinet de la bouteille -1/4 à 1/2 tour - (sens cont. aiguilles d'une montre) et utilisez une solution d'eau savonneuse pour contrôler la présence de fuites avant d'allumer votre grill. Voir "Vérifier l'étanchéité de votre bouteille de gaz PL". En cas de fuite, fermez le robinet et n'utilisez en aucun cas votre grill avant que la fuite ne soit réparée.



Attention : Si l'appareil n'est pas utilisé, fermez toujours les bouteilles de gaz.

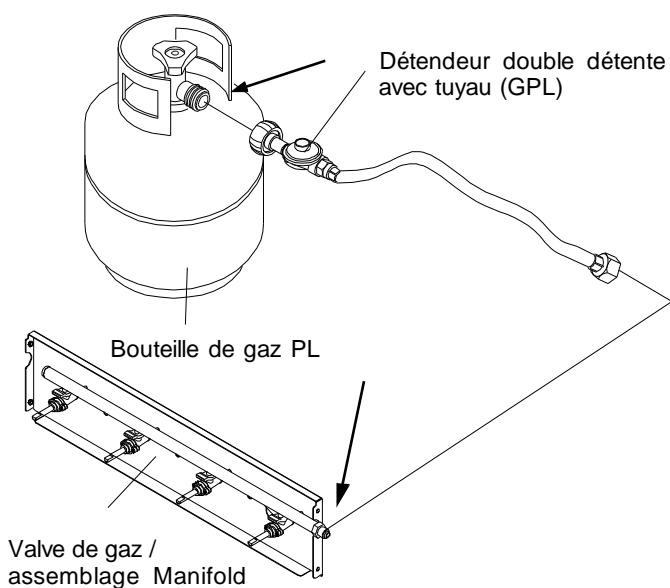
INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Contrôlez l'étanchéité sur tous les raccords

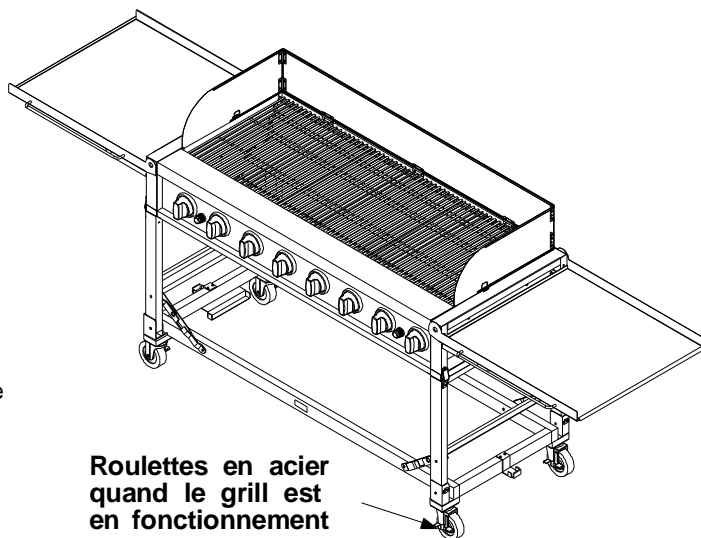
N'utilisez jamais une flamme pour un test d'étanchéité.

Avant utilisation, au début de chaque saison ou à chaque changement de bouteille de PL, contrôlez les éventuelles fuites de gaz. Suivez ces 3 étapes:

- Faite une solution moitié eau, moitié savon doux.
- Mettez tous les boutons de commande en position OFF, et ouvrez le gaz à la source.
- Appliquez une solution d'eau savonneuse sur tous les raccords indiqués par des flèches. Si des bulles apparaissent, les raccords ne sont pas étanches. Vérifiez chaque connexion et serrez ou réparez si nécessaire.



ATTENTION : Ouvrez toujours les couvercles droits et gauche comme indiqué avant d'allumer votre grill.



AVERTISSEMENT

En cas de fuite qui ne disparaît pas en serrant le raccord, fermez le gaz à la source, débranchez le tuyau du grill et appelez le 1-800-770-9769 ou votre revendeur de gaz pour un support relatifs aux réparations.

Ne débranchez jamais le détendeur ou tout raccord lorsque votre fumoir est en allumé. Un fumoir allumé pourrait mettre le feu au gaz qui s'en échapperait alors, résultant en un incendie ou une explosion qui pourraient causer des dommages matériels, des dommages corporels ou la mort.

Déconnexion de la bouteille de gaz PL du grill

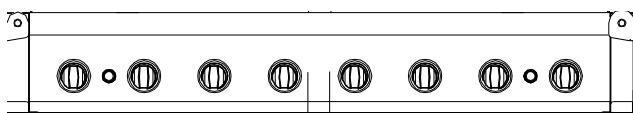
- Assurez vous que les brûleurs sont fermés ainsi que le robinet de la bouteille de gaz PL. (Fermez en faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre.)
- Séparez l'ensemble détendeur et tuyau de la bouteille de gaz PL en faisant pivoter l'écrou du raccord rapide dans le sens des aiguilles d'une montre.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Instructions pour l'allumage du grill

NOTE: Ce grill à gaz est conçu pour une utilisation de 2 bouteilles de gaz LP de 20 lb (non incluses) gérant 8 brûleurs. La bouteille de droite alimente les 4 brûleurs de droite et la bouteille de gauche les 4 brûleurs de gauche.

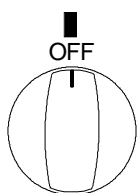
Boutons des brûleurs sur le panneau de commande



Les 4 Brûleurs gauche dépendent de la bouteille LP gauche

Les 4 Brûleurs droits dépendent de la bouteille LP droite

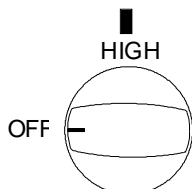
1. Avant chaque utilisation, contrôlez les tuyaux pour voir s'ils présentent des fissures, craquelures, cassures, brûlures, coupures ou de l'abrasion où que ce soit. N'utilisez jamais votre grill avant d'avoir remplacé le tuyau par une pièce agréée sur la liste des pièces. Assurez-vous de bien serrer les raccords.
2. Pour une performance optimale, ce grill doit être utilisé en extérieur à une température de 60 degrés F ou supérieure.
3. Familiarisez-vous avec les instructions de fonctionnement et d'entretien indiquées dans ce manuel. Ne fumez pas en allumant le grill ou en vérifiant les raccords pour l'alimentation en gaz.
4. Assurez-vous que chaque bouteille de gaz LP est remplie et bloquez les roulettes pour prévenir tout mouvement du grill lorsqu'il fonctionne.
5. Ouvrez les couvercles gauche et droit avant la mise en marche.
6. Vérifiez que l'extrémité de chaque tube de brûleur est bien positionnée sur l'orifice de la valve.
7. Positionnez tous les boutons sur OFF et ouvrez la bouteille de droite en faisant faire **doucement** ¼ de tour au robinet.



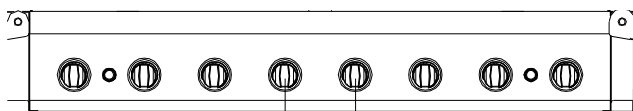
Ouverture de la
bouteille de gaz
LP



8. Pour allumer les 4 brûleurs droits, poussez sur le 4^{ème} bouton à partir de la droite et positionnez le sur HIGH. Il est considéré comme le bouton de commande du milieu droit.

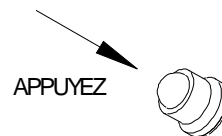


Boutons de commande des brûleurs sur le panneau de commande



4^{èmes} boutons de commande du milieu T

9. Appuyez immédiatement sur l'igniteur électrique de droite pendant 3-4 secondes pour allumer le brûleur.



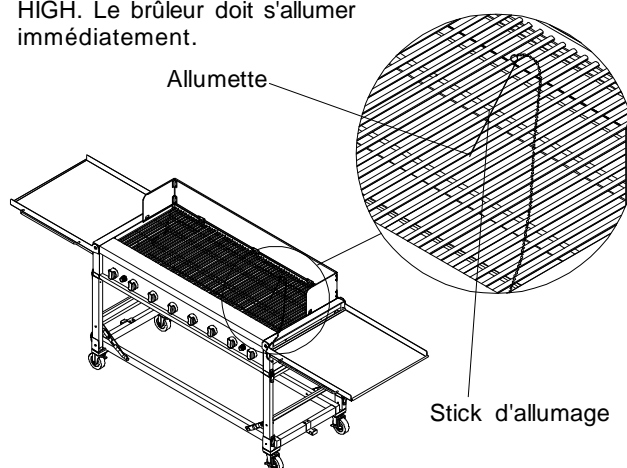
10. Si vous n'avez pas d'allumage dans les 5 secondes, fermez les boutons de commande et la bouteille de gaz et faites un test d'étanchéité sur TOUS les raccords et sources de gaz, comme décrit dans la section Utilisation et Entretien de ce manuel. Si vous ne décelez aucune fuite, attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe et essayez à nouveau d'allumer le brûleur.
11. Une fois le brûleur allumé, faites tourner DOUCEMENT le robinet de la bouteille d'1/4 ou d'1/2 tour à l'ouverture complète.
12. Une fois le brûleur allumé, le brûleur adjacent peut être allumé à son tour en positionnant son bouton de commande sur HIGH.
13. Pour allumer les 4 brûleurs de gauche, répétez les étapes 7 et 8 puis appuyez sur l'igniteur électrique.

AVERTISSEMENT

Ne pas remplacer un tuyau défectueux, serrer les raccords d'alimentation ou ouvrir les couvercles pendant la procédure d'allumage peut résulter en un incendie ou une explosion pouvant causer de graves dommages corporels, matériels, ou la mort.

Allumage manuel du grill avec une allumette

Pour un allumage avec une allumette, insérez cette dernière dans le stick d'allumage et suivez les étapes de 1 à 7 des instructions d'allumage. Allumer ensuite une allumette et placez le bâtonnet sous la grille de cuisson comme montré ci-dessous. Tournez le bouton le plus proche de la bouteille de gaz ouverte et positionnez-le sur HIGH. Le brûleur doit s'allumer immédiatement.



AVERTISSEMENT

Ne vous penchez jamais au-dessus de la surface de cuisson de votre grill lors de l'allumage. Votre corps et visage doivent respecter une distance de sécurité (au moins 18 inches) de l'orifice d'allumage et des brûleurs si le grill est allumé avec une allumette.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Guide des pannes

Si votre grill ne s'allume pas :

1. Fermez la bouteille de gaz et positionnez les boutons sur OFF. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe et essayez à nouveau.
2. Si le grill ne s'allume pas, contrôlez l'alimentation de gaz et les raccords.
3. Reprenez la procédure d'allumage. Si le grill ne s'allume pas, fermez la bouteille de gaz et positionnez les boutons sur OFF et vérifiez les points suivants :

- Tubes de brûleurs mal alignés sur les orifices
Correction: Repositionnez les brûleurs sur les orifices.
- Obstruction de l'arrivée de gaz
Correction : retirez la conduite de gaz du grill. Ne fumez pas ! Ouvrez la bouteille une seconde pour expulser ce qui obstrue la conduite. Fermez le gaz à la source et reconnectez l'arrivée au grill.
- Orifice bouché
Correction: Retirez la vis de l'arrière de chaque brûleur en utilisant un tournevis à tête Phillips. Séparez l'orifice de la soupape à gaz et débloquez-le délicatement à l'aide d'un fil métallique fin. Réinstallez ensuite tous les orifices, les brûleurs et les composants de cuisson.

Si vous suspectez que l'obstruction provienne des valves de gaz ou du manifold, appelez le Centre d'information Grill.

- Obstruction dans les tubes du brûleur
Correction: suivez la procédure de nettoyage des brûleurs en **page 17** de ce manuel.
- Mauvais alignement de l'igniteur avec le brûleur
Correction : contrôlez si l'extrémité de l'électrode est en position correcte en suivant l'étape 7 **page 10**. la distance entre l'extrémité de l'électrode et le récepteur d'allumage doit être approximativement de 3/16". Ajustez si nécessaire. Avec l'alimentation de gaz fermée et tous les boutons sur OFF appuyez sur la tête de l'igniteur électrique et regardez s'il y a présence d'étincelle à l'électrode.
- Câbles de connectés
Correction : Contrôlez la boîte de jonction de l'igniteur située à l'arrière du panneau de commande. Connectez les fils électriques débranchés et essayés d'allumer le grill.
- Pile AA faible
Correction : Dévissez la tête de l'igniteur et changez la pile.
- Si votre grill ne s'allume toujours pas, il est possible que vous ayez à purger les arrivées de gaz ou de réinitialiser le dispositif de régulation de débit excessif de gaz. **Note:** Cette procédure doit être effectuée à chaque fois que vous connectez une nouvelle bouteille de gaz PL au grill.

CENTRE D'INFORMATION GRILL

Appelez entre 08:00 et 16:30 CST

1-800-770-9769 Du lundi au vendredi
www.grandhall.com



Pour purger l'air de votre arrivée de gaz et/ou réinitialiser le dispositif de régulation d'excès de débit excessif de gaz:

- Mettez tous les boutons de commande sur OFF.
- Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Déconnectez le détendeur de la bouteille.
- Attendez 5 minutes pour laisser l'air être purgé.
- Reconnectez le détendeur à la bouteille de gaz PL.
- Ouvrez les couvercles des grilles.
- Faites tourner le robinet LENTEMENT d'1/4 de tour.
- Poussez sur HIGH le bouton du milieu situé le plus loin de la bouteille ouverte.
- Appuyez sur l'igniteur électrique 3-4 secondes pour allumer les brûleurs.

 **AVERTISSEMENT** 

En cas de RETOUR DE FLAMME dans ou autour des tubes des brûleurs, suivez les consignes ci-dessous. Tout manquement au respect de ces consignes peut résulter en un incendie ou une explosion pouvant entraîner de graves dommages matériels ou corporels ou la mort.

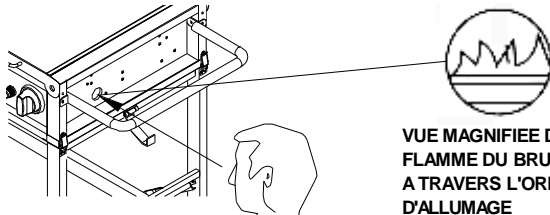
- ÿ Fermez l'alimentation en gaz du grill.
- ÿ Mettez tous les boutons de commande sur OFF.
- ÿ Ouvrez les couvercles du grill.
- ÿ Eteignez les flammes avec un extincteur de Classe B.
- ÿ Une fois le grill refroidi, nettoyez les tubes des brûleurs et les brûleurs conformément à la procédure de nettoyage indiquée dans le manuel de l'utilisateur.

 **AVERTISSEMENT** 

Tout manquement à se conformer à ces directives peut résulter en un incendie ou une explosion qui pourraient causer des dommages corporels graves, la mort, ou des dégâts matériels.

- ÿ La zone où se trouve votre grill de plein air doit être exempte de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs ou liquides inflammables.
- ÿ N'obstruez pas le débit de ventilation de l'air de combustion
- ÿ Conservez les ouvertures de ventilation de la bouteille éloignées et exemptes de tout débris.

Contrôlez visuellement les flammes des brûleurs de temps en temps pour voir si elles sont normales comme indiqué ci-dessous.



VUE MAGNIFIÉE DE LA FLAMME DU BRÛLEUR A TRAVERS L'ORIFICE D'ALLUMAGE

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Comme pour tout appareil, un entretien et une maintenance correcte garantiront un fonctionnement optimal à votre grill et en prolongeront la durée de vie. Suivez les procédures de nettoyage pour conserver votre grill propre et en bon état de marche avec un minimum d'efforts.

ATTENTION : Assurez-vous que le grill est éteint et froid avant de le nettoyer.

Nettoyage des Grilles de cuisson

- Avant la première utilisation, et ensuite régulièrement, nettoyez les grilles de cuisson à l'eau chaude et savonneuse. Vous pouvez utiliser une lingette ou brosse végétale pour le nettoyage des grilles de cuisson.

Nettoyage des Savor Plates™

- Nettoyez les Savor Plates™ **régulièrement** à l'eau chaude et savonneuse. Vous pouvez utiliser une brosse végétale pour le nettoyage des résidus récalcitrants. Séchez les Savor Plates™ complètement avant de les remettre en place.

Nettoyage de la lèchefrite et réceptacle

- Pour réduire les risques d'incendie, la lèchefrite et le réceptacle à graisses (certains modèles) doivent être inspectés visuellement avant chaque utilisation du grill. Retirez la graisse et lavez la lèchefrite et le réceptacle à graisses à l'eau chaude et savonneuse.

Nettoyage de l'intérieur des couvercles du grill

- La graisse a tendance à s'accumuler dans le couvercle du grill et elle peut couler sur le sol ou patio lorsqu'il est ouvert. Inspectez visuellement la face interne du couvercle avant chaque utilisation du grill. Retirez la graisse et lavez à l'eau chaude et savonneuse.

Nettoyage régulier de l'intérieur du grill

- Faire brûler l'excès de graisse après chaque cuisson conservera votre grill en état d'être prêt à l'utilisation à chaque fois. Cependant, tous les 3 mois, vous devez nettoyer intégralement votre grill pour minimiser les risques d'incendie dus à la graisse et pour conserver votre grill en excellent état. Suivez les étapes suivantes :
1. Positionnez tous les brûleurs sur OFF.
 2. Positionnez le robinet de la bouteille sur OFF, complètement.
 3. Débranchez le détendeur de la bouteille et inspectez l'ensemble détendeur et tuyau pour en contrôler l'état : craquellements, cassures ou tout autre dommage, et remplacez si nécessaire. Vous reporter à la liste de pièce dans le manuel de l'utilisateur.
 4. Retirez et nettoyez les Savor Plates™, les grilles de cuisson et les brûleurs du grill.
 5. Couvrez chaque orifice de valve de gaz avec du papier aluminium.
 6. Brossez l'intérieur et le bas du grill avec une brosse en nylon ou une éponge en fibres et lavez avec une solution d'eau savonneuse non agressive. Rincez et séchez complètement.
 7. Retirez les feuilles d'aluminium des Orifices et contrôlez les orifices pour détecter les éventuelles obstructions.
 8. Contrôlez chaque électrode d'allumage, réglez les si nécessaire. L'espace entre l'extrémité de l'électrode et du récepteur d'étincelle doit être d'approx. 3/16".
 9. Remplacez les brûleurs et ajustez le collecteur de gaz. Le bord de chaque collecteur doit se superposer sur le port du brûleur.
 10. Remettez en place les Savor Plates™ et les grilles de cuisson.
 11. Reconnectez la source de gaz et observez la flamme des brûleurs pour voir s'ils fonctionnent correctement.

Nettoyage extérieur des surfaces peintes:

- Avant la première utilisation et ensuite régulièrement, nous vous recommandons de laver votre grill avec une solution d'eau savonneuse. Vous pouvez utiliser une lingette ou une éponge. N'utilisez pas de tampons ou de brosses métalliques qui rayeraient les surfaces en inox et émaillées (selon les modèles) durant le processus de nettoyage.

Nettoyage des surfaces extérieures en acier inoxydable

- Un entretien régulier et une maintenance sont nécessaires afin de préserver l'apparence et la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable. Le fait est que l'acier inoxydable peut se corroder, rouiller ou décolorer sous certaines conditions. La rouille est causée lorsque des particules d'acier régulières dans l'atmosphère se collent sur la surface en acier inoxydable. Les particules d'acier peuvent se coller sur votre grill si vous utilisez une paille de fer ou des brosses en fer rigide pour nettoyer le grill à la place d'un tampon abrasif, d'une éponge ou d'outils nettoyants en nylon. Au bord des côtes, les points de rouille peuvent se développer sur les surfaces inoxydables et ils ne peuvent pas être entièrement ôtés. La javel et d'autres solutions à base de chlore utilisés pour la maison et les piscines peuvent aussi causer de la corrosion sur l'acier inoxydable. Le temps, l'extrême chaleur, la fumée de cuisine et les huiles de machines lors du procédé de fabrication de l'acier inoxydable peuvent faire que l'acier devienne brun. Bien qu'il y ait beaucoup de facteurs qui peuvent affecter la surface de l'acier inoxydable, cela n'affecte pas l'intégrité de l'acier ou la performance du grill.
- Pour aider à conserver la finition de l'acier suivez ces procédures de nettoyage pour de meilleurs résultats:
 1. Après chaque utilisation (une fois que votre grill a refroidi), essuyez les surfaces inoxydables avec un chiffon doux et savonneux ou une éponge et rincez à l'eau. Assurez-vous de retirer les particules d'aliments, les sauces ou les marinades de l'acier inoxydable car ils peuvent être très acides et endommager les surfaces inoxydables.
 2. Ne jamais utiliser de nettoyant abrasif, de brosses dures ou de brosses en fer rigide de quelque sorte que ce soit, sur votre grill.
 3. Utilisez un Nettoyant pour Acier Inoxydable et frottez ou essuyez dans le sens du grain de l'acier inoxydable ou polissez les lignes mais NON PAS dans le sens inverse du grain.

ENTRETIEN DES TUBES ET DES PORTS DE BRULEURS

Pour minimiser les risques de « RETOUR DE FLAMMES », nettoyez les buses des brûleurs avant l'assemblage du grill, et ce une fois par mois minimum en été ou au début de l'automne, au moment où les araignées sont les plus actives. Nettoyez les buses si le grill n'a pas été utilisé pendant une durée prolongée.

1. Positionnez tous les boutons de commande sur OFF.
2. Fermez complètement le robinet de la bouteille de gaz.
3. Déconnectez l'ensemble détendeur PL du grill.
4. Retirez les grilles de cuisson, le Savor Plates™ et les lèchefrites de votre grill.
5. Otez la vis à l'arrière de chaque brûleur en utilisant un tournevis cruciforme.
6. Soulevez chaque brûleur avec précaution et retirez-le de l'orifice de la valve de gaz.
7. Vérifiez et nettoyez les insectes et nids d'insectes dans les brûleurs/tubes Venturi. Une buse bouchée peut causer un feu sous le grill.
8. Voir **Figure 1** et nettoyez en utilisant une des 3 méthodes:

- METHODE 1: Pliez un fil de fer ou un cintre et faites un petit crochet comme indiqué ci-dessous et faites passer le crochet plusieurs fois dans le tube du brûleur et dans le brûleur pour retirer les débris.



- METHODE 2 : Utilisez un goupillon à poignée flexible. Passez le goupillon dans les buses et dans le brûleur plusieurs fois pour éliminer tous les débris.
- METHODE 3 : Utilisez un tuyau à air pour déloger les débris qui pourraient créer une obstruction dans les buses ou dans ou dans les ports de brûleurs.

Quelle que soit la procédure de nettoyage choisie, nous vous recommandons de suivre les étapes suivantes pour prolonger la vie de vos brûleurs.

1. Utilisez un tampon en fibres ou une brosse en nylon pour nettoyer la surface externe de chaque brûleur jusqu'à ce que les résidus et traces de nourriture aient disparu.
2. Nettoyez les ports bouchés avec du fil de fer, à l'aide d'un trombone par exemple.
3. Contrôlez si les brûleurs sont endommagés (craquelures ou trous) et si tel est le cas, commandez de nouveaux brûleurs et installez-les. Après l'installation, assurez-vous que les orifices des valves de gaz sont placés correctement dans les buses. Vérifiez aussi les électrodes d'ignition.

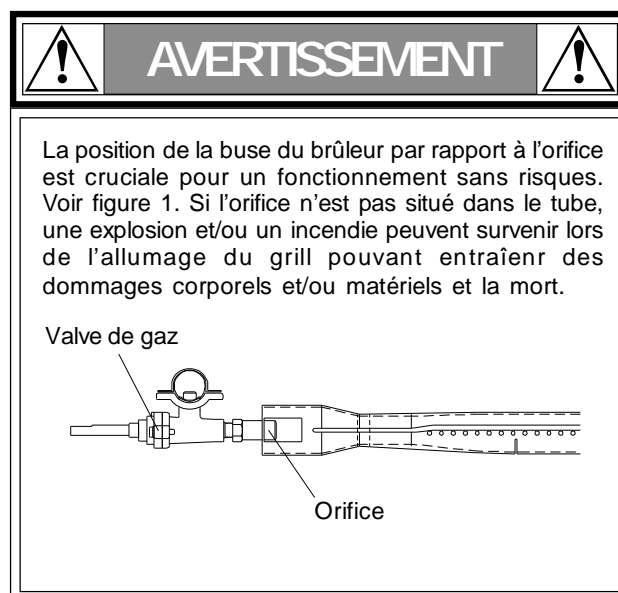
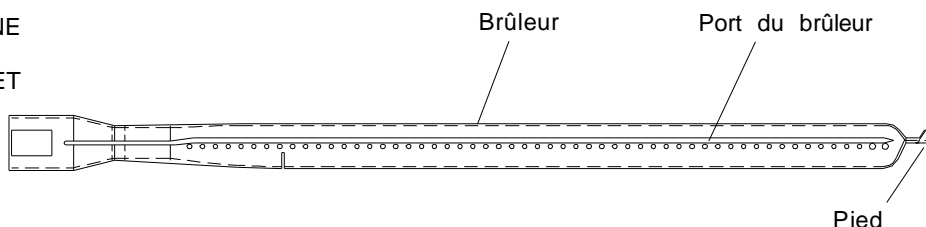


Figure 1

POUR NETTOYER UNE BUSE DE BRÛLEUR INSEREZ LE CROCHET ICI

9

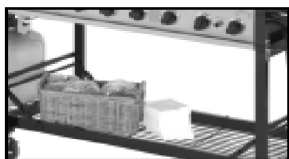


ACCESSOIRES GRILL OPTIONNELS MEV808ALP



Étagère du bas en fil d'acier 2 pièces

La meilleure solution pour plus de rangement lors d'événements importants. Avec cette étagère, vous pouvez ranger du pain, des petits pains, des condiments et des boissons pour ne jamais manquer de rien. Livré en deux pièces pour un rangement et un transport facile. En fil d'acier avec une finition peinte en noir. Vendu en 2 pièces uniquement.



Set d'outils pour barbecue en acier inoxydable 4 pièces

Ce set est composé d'acier durable inoxydable et de poignées en bois solide noir. Comprend tout le nécessaire: Pinces, Louche, Fourchette et Spatule.

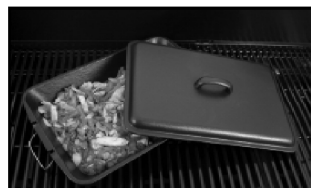


Crochets pour outils

Ajoutez ce set de 5 crochets pour outils de votre gaz grill commercial. Vous pouvez maintenant accrocher vos outils et votre gant de barbecue à votre côté lorsque vous faites des grillades.

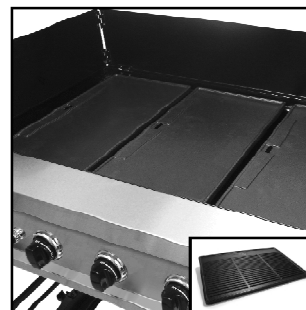
Casserole en fonte avec couvercle

Cette casserole à grand rendement et son couvercle (pèse 11kg) offre une finition en porcelaine mat et comprend des poignées pour la soulever. La fonte permet une cuisson plus rapide et plus régulière, ce qui fait de cet accessoire un accessoire idéal pour préparer des fajitas, des pizzas, des pommes de terre, des ragoûts, des pains de maïs et des desserts. Cette casserole se met sur les grilles de cuisson.



Grille réversible en fonte

Remplacez une grille de cuisson par cette grille en fonte & plaque chauffante ou alors, vous pouvez l'utiliser sur la grille de cuisson pour une adaptation universelle sur la plupart des grills. L'accessoire parfait pour préparer vos petits déjeuners, vos fajitas, vos légumes grillés et même des cookies prêt à cuire. NE PAS utiliser plus de 3 grilles à la fois sur ce grill.



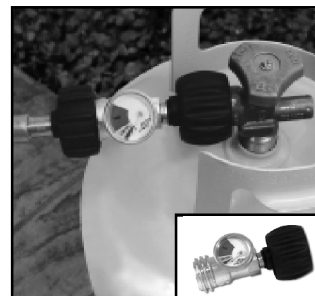
Grilles de Cuisson Revêtement inoxydable Thermo-Core™

Grilles de cuisson en acier inoxydable Thermo-Core qui offrent un noyau d'acier conduisant la chaleur et une enveloppe extérieure en acier inoxydable, facile à nettoyer. 8 grilles de cuisson sont nécessaires pour couvrir la totalité de la surface du grill à gaz commercial.



Appareil de mesure du réservoir à gaz PL

Attachez cet appareil de mesure utile à n'importe quel réservoir GPL (avec une connexion de type 1) et vous saurez quelle quantité de carburant il vous reste avant chaque utilisation. Vous permet d'éviter de changer ou de remplir le cylindre si cela n'est pas nécessaire.



Enregistrement en ligne et accessoires de cuisson unique maintenant disponibles sur www.grandhall.com

Pour une assistance personnelle, appelez le Centre d'Information du Grill, de 8h00 à 16h30 CST, du Lundi au Vendredi au : **1-800-770-9769**

Question :

Puis convertir mon grill pour qu'il fonctionne avec un autre type de gaz, c'est à dire de GPL à GN et vice versa ?

Réponse :

Non. Votre grill est fabriqué suivant des spécifications très précises pour le GPL (Gaz propane liquide) ou GN (Gaz naturel) et ce exclusivement. Pour votre sécurité, les kits de conversion ne sont pas disponibles et nous ne vous fournissons aucune pièce ou information permettant de convertir votre grill. Toute tentative de conversion de votre grill est dangereuse et invalidera la garantie.

Question :

Le numéro de modèle et de série sont-ils écrits sur mon grill pour toute future référence ?

Réponse :

Les numéros de modèle et de série sont indiqués sur une étiquette argentée CSA apposée sur le grill. Suivant le modèle de grill, l'étiquette argentée CSA sera placée à gauche ou à droite du bol du grill sous le panneau latéral, à droite sous le panneau de contrôle à l'extérieur -à droite ou à gauche- du panneau de contrôle ou au dos du bâti du grill.

Question:

Mon grill ne s'allume pas correctement, pourquoi ?

Réponse :

Allumez toujours le brûleur le plus éloigné de la source d'alimentation. Ceci tire le gaz au travers du manifold et évite la formation de poches d'air qui obstruent le débit de gaz. Essayez aussi cette procédure:

1. Fermez les boutons et la bouteille de gaz. Attendez au moins 5 minutes pour que le gaz se dissipe et réessayez.
2. Si votre grill ne s'allume pas, vérifiez le niveau de la bouteille et les raccords.
3. Répétez la procédure d'allumage.

Si votre grill ne s'allume toujours pas, fermez les boutons et la bouteille de gaz et reportez vous à la section. Guide des pannes pour des conseils supplémentaires ou appelez le Centre d'information Grill.

Question :

Si mon igniteur ou la pile ne fonctionnent pas, comment puis allumer mon grill manuellement ? Et- Ai-je besoin du stick d'ignition argenté qui pend sur le côté de mon grill ?

Réponse :

Si votre igniteur ne fonctionne pas ou si vous devez remplacer la pile, vous pouvez allumer le grill via l'orifice d'ignition qui se trouve sur le côté du grill en utilisant le stick d'allumage manuel qui se trouve sur le côté du grill. Le stick d'allumage est conçu pour contenir une allumette et vous permet d'insérer en toute sécurité une allumette dans l'orifice d'ignition sans toutefois s'approcher trop près du brûleur. Ne retirez jamais les grilles de cuisson ou les Savor Plates® et d'allumer le grill du dessus. Pour un allumage manuel insérez une allumette dans le stick d'allumage manuel et suivez les étapes de 1 à 6 des Procédures d'allumage de base. Allumez ensuite l'allumette et insérez la dans l'orifice d'ignition situé sur le côté droit du grill (la position de l'orifice varie suivant les modèles de grill). Tournez le bouton du brûleur le plus proche sur HIGH pour que le gaz arrive. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.

Question :

Un bourdonnement provient parfois de mon détendeur, quelle en est la cause ? Et- Mon grill a une flamme faible et parfois ne s'allume pas. Pourquoi ?

Réponse :

Le bourdonnement provient du passage du gaz dans le détendeur. Un faible bourdonnement est normal et n'interfère pas avec le fonctionnement de votre grill. Un bourdonnement fort et excessif du détendeur et/ou un débit lent et un allumage par intermittence peuvent provenir d'un débit trop important de gaz. Ouvrir le robinet de la bouteille complètement ou trop rapidement est ce qui déclenche le dispositif de sécurité du détendeur pour restreindre le débit de gaz de votre grill. Le fait d'allumer le brûleur le plus éloigné de la bouteille à chaque fois aide à éliminer les poches d'air dans le manifold. Note: Cette procédure doit être suivie à chaque fois que vous connectez une nouvelle bouteille de gaz LP à votre grill.

- Mettez tous les boutons en position OFF.
- Fermez la bouteille de gaz au robinet.
- Débranchez le détendeur de la bouteille de gaz PL.
- Attendez environ 5 minutes.
- Rebranchez le détendeur à la bouteille de gaz PL.
- Ouvrez les couvercles du grill (ou le couvercle du brûleur latéral si vous allumez le brûleur latéral).
- Ouvrez la bouteille en tournant le robinet d'¼ de tour.
- Allumez le brûleur le plus éloigné de la source de gaz.
- Faites tourner le robinet d'¼ à ½ tour du tour complet.
- Continuez en allumant les brûleurs vers la bouteille.
- N'ouvrez pas le robinet de la bouteille de plus d'½ tour.

Question:

où utiliser mon grill pour un fonctionnement plus sûr et une meilleure performance ?

Réponse :

- Les vents forts et une température basse peuvent affecter le chauffage et la performance de votre grill à gaz donc prenez ces éléments en compte lors du positionnement de votre grill à l'extérieur.
- En conditions venteuses, placez toujours l'avant du grill face au vent afin de réduire fumées et chaleurs sur votre visage et afin d'empêcher tout risque potentiel pour vous-même et le grill.
- Eloignez votre grille d'au moins 3 pieds de tout mur ou surface lors de l'utilisation.
- Eloignez votre grille d'au moins 3 pieds de tout objet inflammable ou pouvant fondre (parements en vinyl ou en bois, barrières et surplombs) ou des sources d'ignition telles que les témoins lumineux sur les chauffe-eau ou d'appareils électriques en fonctionnement.
- N'utilisez jamais** votre grill à gaz dans un garage, sous un porche ou une véranda, ou tout autre lieu clos.
- N'obstruez jamais** la ventilation autour du bâti de votre grill à gaz.

Question :

Le détendeur et le tuyau fournis avec mon grill à gaz ne s'adaptent pas à la bouteille de gaz PL que j'utilise depuis des années. Pourquoi ?

Réponse :

Le gouvernement américain réglemente les appareils à gaz et les bouteilles de gaz PL. Quand la réglementation change, les raccords des bouteilles de gaz PL sont modifiés pour être conformes aux normes. Si votre bouteille de gaz PL ne s'adapte pas au détendeur et tuyau fournis avec votre nouveau grill, la bouteille n'est plus aux normes et doit être remplacée. Note : À compter du 1er avril 2002, toutes les bouteilles de gaz PL vendues doivent être dotées d'un dispositif « OPD » pour prévenir le sur-remplissage. Les bouteilles OPD sont identifiables de par leur volant de valve triangulaire. Ce dispositif interne évite le surremplissage de la bouteille de gaz PL. Les bouteilles sans OPD ne peuvent pas être re-remplies.

Question :

Puis nettoyer mes grilles de cuisson avec revêtement de porcelaine au lave-vaisselle

Réponse :

Lavez vos grilles à la main si vous constatez des fêlures ou des craquellements sur la porcelaine et séchez-les complètement. Si vous ne constatez aucune fêlure ou craquellement sur la porcelaine, vous pouvez utiliser le lave-vaisselle en toute sécurité. N'oubliez pas de sécher complètement les grilles avant de les repositionner sur le grill pour minimiser l'apparition de rouille.

Question:

Qu'est ce qui provoque la rouille sur les pièces du grill et quel en est l'impact ?

Réponse :

La rouille est un procédé naturel d'oxydation et n'affectera pas la performance à court terme de votre grill.

Pour ralentir le procédé de rouille sur les Grilles de Cuisson, nous vous conseillons de graisser les grilles avant et après chaque cuisson. Utilisez un pinceau pour appliquer une fine couche d'huile de cuisson ou de matière grasse végétale sur chaque grille. Nous ne vous recommandons de ne pas de vaporiser des types d'huiles qui sont conseillés pour la cuisson à haute température. Si vos grilles de cuisson ont un revêtement en porcelaine, assurez-vous de recouvrir entièrement la surface y compris les bords et toutes zones de porcelaine ébréchée.

Un entretien régulier et une maintenance sont nécessaires afin de préserver l'apparence et la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable. Le fait est que l'acier inoxydable peut se corroder, rouiller ou décolorer sous certaines conditions. La rouille est causée lorsque des particules d'acier régulières dans l'atmosphère se collent à la surface en acier inoxydable. Les particules d'acier peuvent se coller à votre grill si vous utilisez une paille de fer ou des brosses en en fer rigide pour nettoyer le grill à la place d'un tampon abrasif, d'une éponge ou d'outils nettoyants en nylon. Au bord des côtes, les points de rouille peuvent se développer sur les surfaces inoxydables et ils ne peuvent pas être entièrement ôtés. La javel et d'autres solutions à base de chlore utilisés pour la maison et les piscines peuvent aussi causer de la corrosion sur l'acier inoxydable.

Le temps, l'extrême chaleur, la fumée de cuisine et les huiles de machines lors du procédé de fabrication de l'acier inoxydable peuvent faire que l'acier devienne brun. Bien qu'il y ait beaucoup de facteurs qui peuvent affecter la surface de l'acier inoxydable, cela n'affecte pas l'intégrité de l'acier ou la performance du grill. Pour aider à conserver la finition de l'acier suivez ces procédures de nettoyage pour de meilleurs résultats.

Après chaque utilisation (une fois que votre grill a refroidi), essuyez les surfaces inoxydables avec un chiffon doux et savonneux ou une éponge et essuyez à l'eau. Assurez-vous de retirer les particules d'aliments, les sauces ou les marinades de l'acier inoxydable car ils peuvent être très acides et endommager les surfaces inoxydables. Ne jamais utiliser de nettoyant abrasif, de brosses dures ou de brosses en fer rigide de quelque sorte que ce soit, sur votre grill.

Utilisez un Nettoyant pour Acier Inoxydable et frottez ou essuyez dans le sens du grain de l'acier inoxydable ou polissez les lignes mais NON PAS dans le sens inverse du grain.

Question:

Quelle est la meilleure surface pour cuisiner; les grilles de cuisson en acier / en fonte avec revêtement de porcelaine, ou les grilles en inox ?

Réponse :

Toutes ont leurs avantages. Pour une cuisson traditionnelle ou pour rôtir les viandes, les grilles de fonte ou d'acier offrent une meilleure conductivité. Pour la protection contre la rouille, les grilles d'acier ou de fonte offrent un fini en porcelaine qui demandent une maintenance de routine pour maintenir les grilles en bon état.

L'acier inoxydable est populaire auprès de ceux qui préfèrent une maintenance réduite.

Une solution innovante est disponible sur des modèles choisis appelés inox Therma-Core™. Ces grilles de cuisson combinent la conductivité de l'acier au cœur de la grille avec une surface facile d'entretien en inox.

Vous pouvez aussi consulter les FAQ, les conseils du Guide de Dépannage et D'entretien & de Maintenance en ligne sur www.grandhall.com.

Garantie Limitée Grand Hall

Grand Hall Enterprise Co., Ltd. garantit ce grill à l'ACHETEUR D'ORIGINE contre tout défaut, matériel et main d'œuvre, pour les périodes indiquées ci-dessous à partir de la date d'achat, dans la mesure où il est utilisé dans des conditions normales et assemblé correctement.

Garantie complète sur le grill – 1 an (peinture, rouille et pile de l'igniteur exceptés)

Tube Burners - 3 ans sans rouille

Toutes les autres parties du grill - 2 ans (exceptés les Savor Plates™, les grilles de cuisson et la batterie d'allumage)

Grand Hall exige une preuve raisonnable de la date d'achat. C'est pourquoi vous devez renvoyer le bulletin d'enregistrement de propriété ou enregistrer votre grill en ligne. Conservez votre facture au cas où elle vous serait demandée comme preuve d'achat.

Cette garantie limitée est limitée au remplacement des éléments au choix de Grand Hall qui prouvera si l'appareil est défectueux lors d'une utilisation et d'un entretien normaux. Vous devrez payer les frais d'envoi et d'emballage des parties à changer.

Grand Hall peut vous demander de retourner les parties défectueuses pour les examiner avant de procéder à leurs remplacements. Si vous devez retourner les parties défectueuses, les frais d'envoi doivent être au préalable.

Après examen et à la décision de Grand Hall, si la pièce d'origine est prouvée comme étant défectueuse, Grand Hall peut répondre à votre demande et votre éligibilité de remplacement de ces pièces gratuitement. Vous devrez payer les frais d'envoi et d'emballage des parties à changer.

Cette garantie ne couvre aucune défaillance ou difficulté de fonctionnement résultant d'un accident, d'un traitement inapproprié, d'un mauvais usage, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, de vandalisme, d'une installation, d'une maintenance ou d'un entretien incorrects, ou de dommages résultant de retour de flammes, comme indiqué dans ce Manuel de l'utilisateur.

Cette garantie ne couvre pas les rayures, les bosses, la corrosion, la décoloration liée au temps, la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques, les produits chimiques des piscines et des stations thermales ou tous outils utilisés lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil. Cette garantie ne couvre pas les pertes de peinture de revêtement, la rouille de la surface, la corrosion ou la décoloration de l'acier inoxydable qui sont considérées comme des usures normales. Cette garantie ne couvre pas le coût de tous désagréments, les blessures personnelles ou les dommages de l'appareil qui résulteraient d'une mauvaise utilisation ou d'une panne de l'appareil.

La destruction ou les dommages liés à des conditions météorologiques sévères comme la grêle, un ouragan, des tremblements de terre, un tsunami, des tornades, des catastrophes naturelles ou des événements terroristes, la décoloration liée à une exposition à des produits chimiques soit directs ou présents dans l'atmosphère, ne sont pas couverts par la garantie limitée.

Aucun retour ne sera accepté sans autorisation préalable de Grand Hall. Les autorisations pour les retours peuvent être obtenues en téléphonant au 1-800-770-9769 du lundi au vendredi, de 8 AM à 4:30 PM CST.

Restrictions de la garantie

- Ce grill est certifié sans risque pour une utilisation exclusive dans le pays où il a été acheté. Toute modification pour une utilisation dans un autre pays présente un risque et annule la garantie.
- Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques et il est possible que vous ayez d'autres droits suivant l'état dans lequel vous vous trouvez.

Manufacturer:

Grand Hall Enterprise Co., Ltd.
9th Fl., No.298, Rueiguang Rd., Neihu,
Taipei, Taiwan (114)