

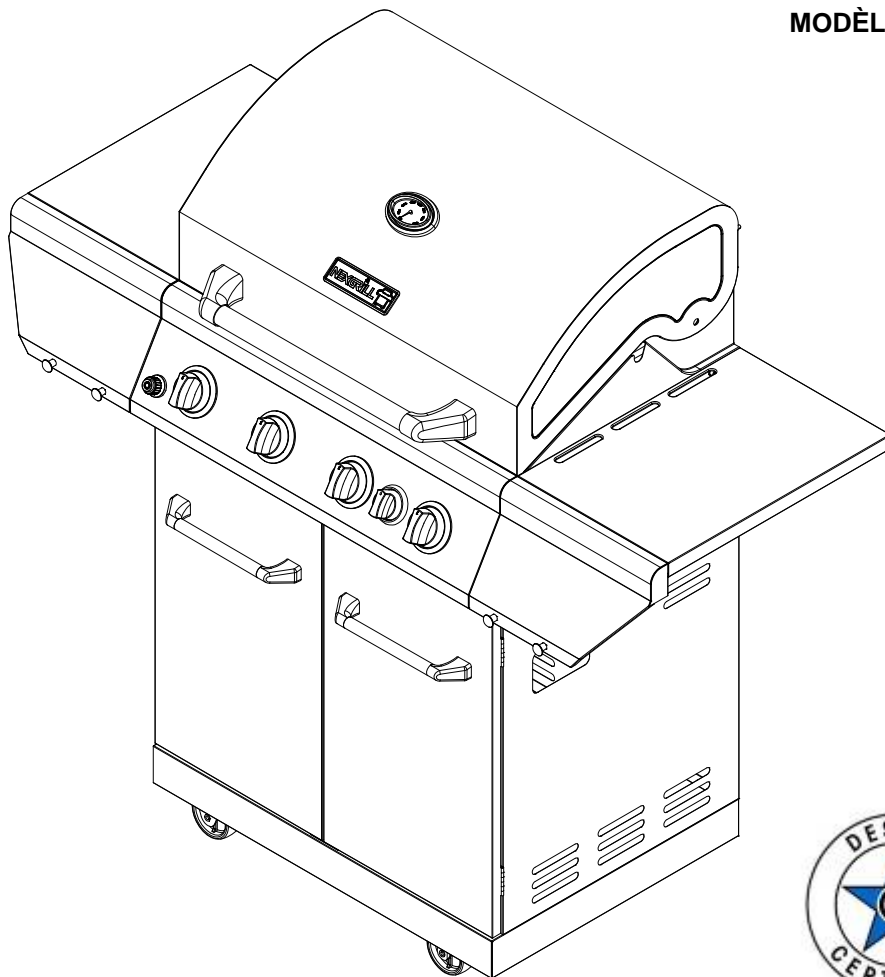


OUTDOOR GAS GRILL

MODEL #720/730-0830D Pages 2 - 43

GRIL À GAS EXTÉRIEUR

MODÈLE 720/730-0830D Pages 44-86



SERIAL # _____ MFG. DATE _____ PURCHASE DATE: _____

- This instructions manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Keep this manual for future reference.



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999, 8 a.m.-5 p.m., PST, Monday-Friday.

Table of Contents

Safety Instruction	3-6	Lighting Instruction.	26-27
Package Contents List	7-8	Care and Maintenance	28
Hardware Contents	9	Trouble Shooting	29-30
Exploded View	10	Ordering Parts	31
Part List	11-12	Grill Hints	31
Assembly Instruction	13-20	Grill Cooking Chart	31-32
Motor Instruction	21	Grill Recipe Suggestion	33-34
Gas Hook –Up	22	Limited Warranty	35
Installer Final Check List.	23	Natural Gas Conversion	36-43
Leak Testing	23-24		
Operating Instruction	25		
Grill Lighting Instruction	25-26		



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.



DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 10 ft (3 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
4. Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
5. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.
6. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
7. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.



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



Combustion by products produced when using this product contain chemicals known to the States of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.



Your grill will be very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the gas grill has cooled down after use.



WARNING

ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS for Rotisserie Motor-This appliance is equipped with a plug and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. When installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1 DO NOT cut or remove the grounding prong from this plug.

1. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
2. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
3. Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair.
4. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surface.
5. Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended.
6. When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet.
7. Use only a Ground Fault Interrupt (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
8. Never remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs.
9. Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipments, and approved for outdoor use with a W-A marking.



WARNING

Do not try lighting this appliance without reading the "LIGHTING INSTRUCTIONS" section of this manual.

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANS Z21.58b CSA 1.6b-2012 STANDARD FOR OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE. THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

Grill Installation Codes

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

Correct LP Gas Tank Use

LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas tank, not included with grill. **Never** connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.

If an external electrical source is utilized: The outdoor cooking gas appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

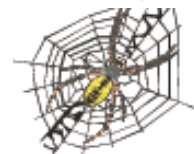
WARNING

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

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

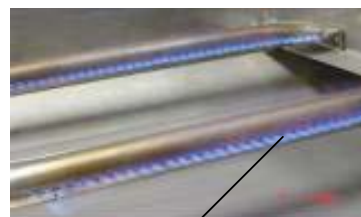
CAUTION: Beware of Flashback

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



Although an obstructed burner tube is not the only cause of "FLASH-BACK", it is the most common cause.

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



Visually check the burner flames prior to each use. The flames should look like this picture. If they do not, refer to the burner main tenancy part of this manual.

LP-Gas Supply System



- If the information is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury could occur.
- A 20lb tank of approximately 12-1/4 inches in diameter by 18-1/4 inches high is the maximum size LP gas tank to use.
- The safety feature prevents the tank from being overfilled, which can cause malfunction of the LP gas tank, regulator and/or grill.
- The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP – Gas cylinder of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada ,CAN/CSA –B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission .
- The LP gas tank must have a shutoff valve terminating in an LP valve outlet that is compatible with a Type 1. LP gas supply cylinder must have a shut off valve terminating in a valve outlet specified for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1 as applicable. LP gas supply cylinder must be fitted with an Overfill Protection Device (O.P.D) 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.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of cap or plugs may result in leakage of propane.
- **Never** connect an unregulated LP gas tank to your gas grill.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20lb. Liquid propane cylinder.
- Have your LP gas tank filled by a reputable propane gas dealer and visually inspected and re-qualified at each filling.
- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- Always keep LP gas tanks in an upright position.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- When your gas grill is not in use the gas must be turned off at LP gas tank.

PROPER PLACEMENT AND CLEARANCE OF GRILL

- Never use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area. Your gas grill is to be used outdoors only.
Do Not install this unit into combustible enclosures. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 24 inches (61cm) from sides and 24 inches (61cm) from back.
- **DO NOT** use this appliance under overhead combustible surfaces. This outdoors cooking gas appliance is not intend to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

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



WARNING

Your grill will get very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the gas grill has cooled down after use.

Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.

CAUTION: TO ENSURE CONTINUED PROTECTION AGAINST RISK OF ELECTRIC SHOCK, CONNECT TO PROPERLY GROUNDED OUTLETS ONLY, TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, KEEP EXTENSION CORD CONNECTION DRY AND OFF THE GROUND.

 **INSECT WARNING**

Spiders and insects can nest in the burners of this and any other grill, and cause the gas to flow improperly. This is a very dangerous condition, which can cause a fire to occur behind and beneath the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. Inspect the grill at least twice a year.

 **WARNING**

Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use.

DO NOT USE ALUMINUM FOIL TO LINE THE GRILL RACKS OR GRILL BOTTOM.

This can severely upset combustion airflow or trap excessive heat in the control area.

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

When properly cared for your grill will provide safe, reliable service for many years. However, extreme care must be used as the grill produces intense heat that can increase accident potential. When using this appliance basic safety practices must be followed, including the following: Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician. This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

Children should not be left alone or unattended in an area where the grill is being used. Do not allow them to sit, stand or play in or around the grill at any time. Do not store items of interest to children around or below the grill.

Do not permit clothing, pot holders or other flammable materials to come in contact with or too close to any grate, burner or hot surface until it has cooled. The fabric could ignite and cause personal injury.

For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.

Only certain types of glass, heat-proof glass ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for grill use. These materials may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings in accordance with the manufacturer's guidelines.

Do not heat unopened food containers. A build-up of pressure may cause the containers to burst.

Use a covered hand when opening the grill lid. Never lean over an open grill.

When lighting a burner, pay close attention to what you are doing. Make certain you are aware of which burner you are lighting, so your body and clothing remain clear of open flames.

When using the grill, do not touch the grill rack, burner grate or immediate surroundings as these areas become extremely hot and could cause burns. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of potholders. Do not allow potholders to touch hot portions of the grill rack.

Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Do not allow grease deposits to collect in the grease tray at the bottom of the grill's firebox. Clean the grease tray often.

Do not use aluminum foil to line the grill racks or grill bottom. This can severely upset combustion air flow or trap excessive heat in the control area.

For proper lighting and performance of the burners keep the burner ports clean. It is necessary to clean them periodically for optimum performance. The burners will only operate in one position and must be mounted correctly for safe operation.

Clean the grill with caution. To avoid steam burns, do not use a wet sponge or cloth to clean the grill while it is hot. Some cleaners produce toxic fumes or can ignite if applied to a hot surface.

Turn off grill controls and make certain the grill is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the grill. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

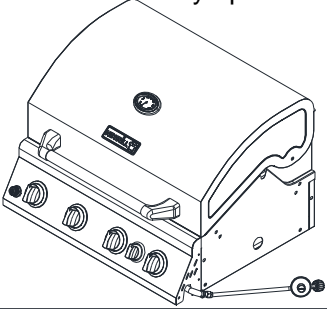
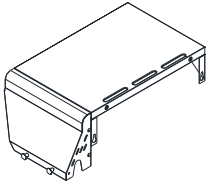
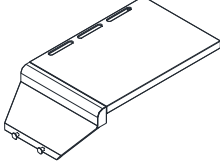
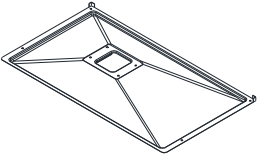
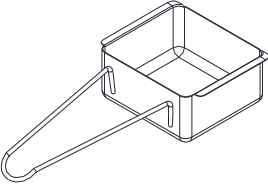
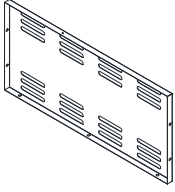
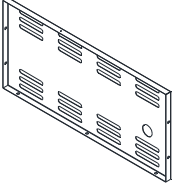
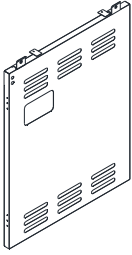
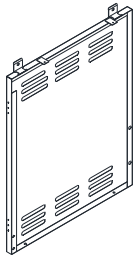

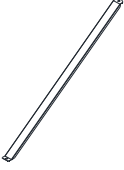
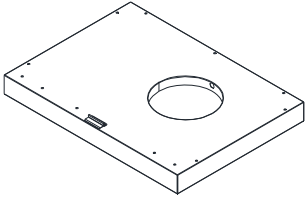
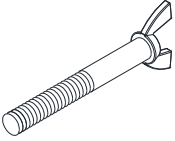
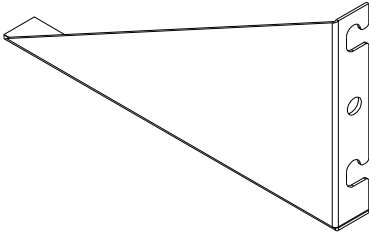
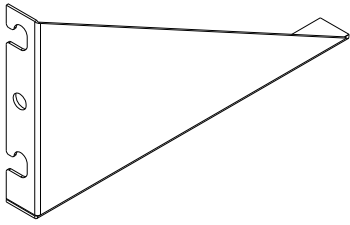
Do not use the grill to cook excessively fatty meats or other products which promote flare-ups. Do not operate the grill under unprotected combustible constructions. Use only in well ventilated areas. Do not use in buildings, garages, sheds, breezeways or other such enclosed areas.

Keep the area surrounding the grill free from combustible materials including, fluids, trash, and vapors such as gasoline or charcoal lighter fluid. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

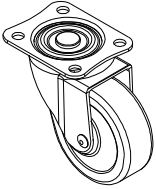
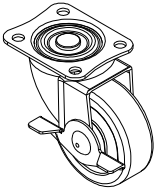
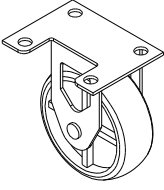
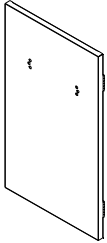
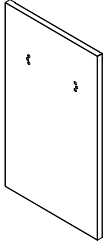
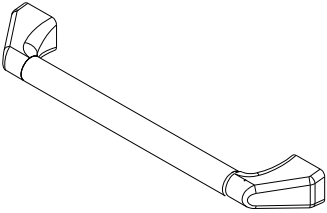
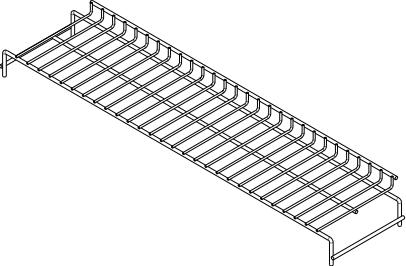
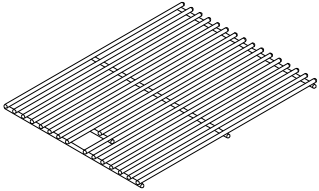
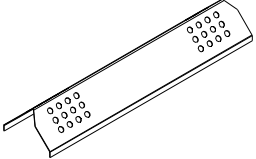
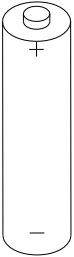
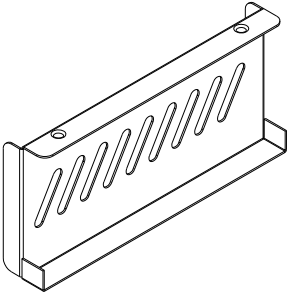
 **WARNING**

This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats. And other recreational vehicles.



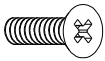


Package Contents List

<p>A. Firebox assembly-1pc</p> 	<p>B. Left side shelf -1pc</p> 	<p>C. Right side shelf -1pc</p> 
<p>D. Grease pan -1pc</p> 	<p>E. Grease cup-1pc</p> 	<p>F. Back panel, middle-1pc</p> 
<p>G. Back panel, bottom-1pc</p> 	<p>H. Right side panel -1pc</p> 	<p>I. Left side panel -1pc</p> 
<p>J. Cart frame-1pc</p> 	<p>K. Diagonal bar barrier -1pc</p> 	<p>L. Bottom panel -1pc</p> 
<p>M. Tank bolt -1pc</p> 	<p>N. Right Triangle bracket -1pc</p> 	<p>O. Left Triangle bracket -1pc</p> 

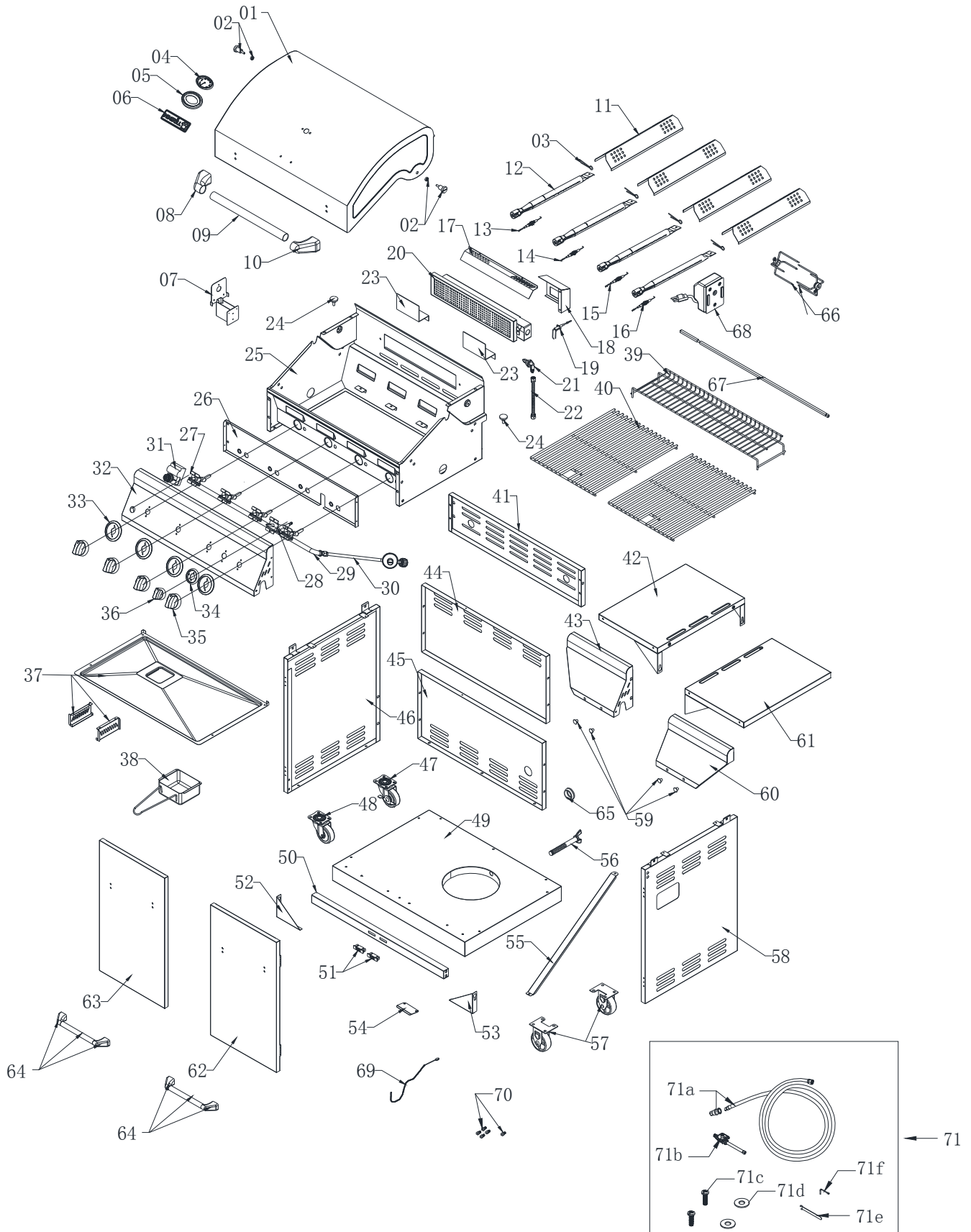
Package Contents List

<p>P. Swivel caster -1pc</p> 	<p>Q. Swivel caster with brake -1pc</p> 	<p>R. Stationary caster -2pcs</p> 
<p>S. Right door -1pc</p> 	<p>T. Left door -1pc</p> 	<p>U. Door handle assembly -2pcs</p> 
<p>V. Warming rack -1pc</p> 	<p>W. Cooking grid with hole -2pcs</p> 	<p>X. Flame tamer -4pcs</p> 
<p>Y. Battery -1pc</p> 	<p>Z. Grease cup bracket-2 pcs</p> 	

Hardware Contents

Item	Description	Required for assembly	Extra hardware	Total
AA	1/4" x 15mm Truss Head Screw with locking washer 	47 pcs	2pcs	49pcs
BB	5/32" x 10mm Truss Head Screw with locking washer 	18 pcs	2pcs	20pcs
CC	5/32" x 10mm Flat Head Screw 	12 pcs	1pc	13pcs
DD	5/32" Flat Washer 	4 pcs	0pc	4pcs
EE	1/4" Flat Washer 	16 pcs	1pc	17 pcs

Explode View



No	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1	Main lid	1	1	29	Main manifold	1	1
2	Main lid screw	1	2	30	Regulator, LP	1	1
3	Burner pin assembly	1	4	31	Pulse igniter module	1	1
4	Temperature gauge	1	1	32	Main control panel	1	1
5	Temperature gauge Housing	1	1	33	Bezel A	1	4
6	Logo	1	1	34	Bezel B (Small)	1	1
7	Rotisserie motor bracket	1	1	35	Control knob A	1	4
8	Main lid handle seat, left	1	1	36	Control Knob B (Small)	1	1
9	Main lid handle tube	1	1	37	Grease pan	1	1
10	Main lid handle seat, right	1	1	38	Grease cup	1	1
11	Flame tamer	1	4	39	Warming rack	1	1
12	Main burner	5	4	40	Cooking grid with hole	1	2
13	Main burner igniter wire A	1	1	41	Back panel, top	1	1
14	Main burner igniter wire B	1	1	42	Side shelf, left	1	1
15	Main burner igniter wire C	1	1	43	Side shelf front panel, left	1	1
16	Main burner igniter wire D	1	1	44	Back panel, middle	1	1
17	Rotisserie heat shield	1	1	45	Back panel, bottom	1	1
18	Rear baffle	1	1	46	Side panel, left	1	1
19	Rotisserie igniter wire	1	1	47	Swivel caster with Brake	1	1
20	Rotisserie Burner	1	1	48	Swivel caster	1	1
21	Rotisserie burner orifice w/ brass elbow	1	1	49	Bottom panel	1	1
22	Rotisserie burner flex gas line	1	1	50	Cart frame	1	1
23	Rotisserie burner igniter bracket	1	2	51	Door magnet	1	2
24	Hood buffer	1	2	52	Triangle Bracket, left	1	1
25	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	53	Triangle Bracket, right	1	1
26	Front baffle	1	1	54	Door iron piece	1	1
27	Main gas valve	1	4	55	Diagonal bar barrier	1	1
28	Rotisserie gas valve	1	1	56	Tank bolt	1	1

Part List

No	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
57	Caster	1	2	70	NG orifice pack	1	1
58	Side panel, right	1	1	71	NG conversion kit	Sold separately as set	1
59	Side shelf hooks	1	4	71a	NG Gas Hose with Quick Connector assembly	sold separately with #71	1
60	Side shelf front panel, right	1	1	71b	NG Regulator assembly		1
61	Side shelf, right	1	1	71c	Truss Head Screw with lock		2
62	Door, right	1	1	71d	Flat washer		2
63	Door, left	1	1	71e	6mm wrench		1
64	Door handle assembly	1	2	71f	6 mm Nut driver	1	1
65	Back panel rubber grommet	1	1		KD-assembly hardware pack	1	1
66	Spit fork	1	2		Grill cover	1	1
67	Spit rod	1	1		Manual		1
68	Rotisserie motor	1	1				
69	Lighting rod	1	1				

*Natural gas conversion kit sold separately

Assembly Instructions

1. Caster Assembly

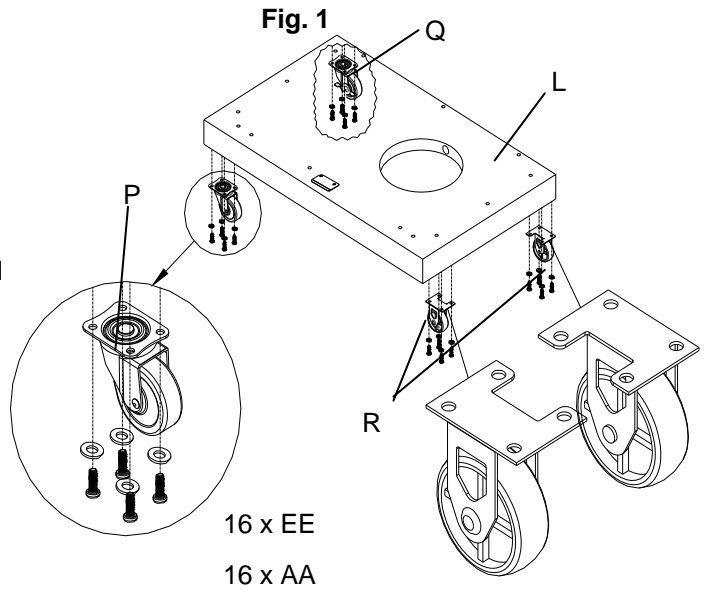
Mount the casters onto the bottom panel (L) using sixteen 1/4-in. x 15-mm truss head screws with locking washers (AA) and sixteen 1/4" flat washer (EE).

The swivel caster with brake (Q) should be positioned under the left rear of the cart bottom and the swivel caster (P) should be positioned under left front as shown in Fig. 1.

The two stationary casters (R) should be positioned under the right side.

Note: The gap of the two stationary casters should be facing the inside bottom panel.

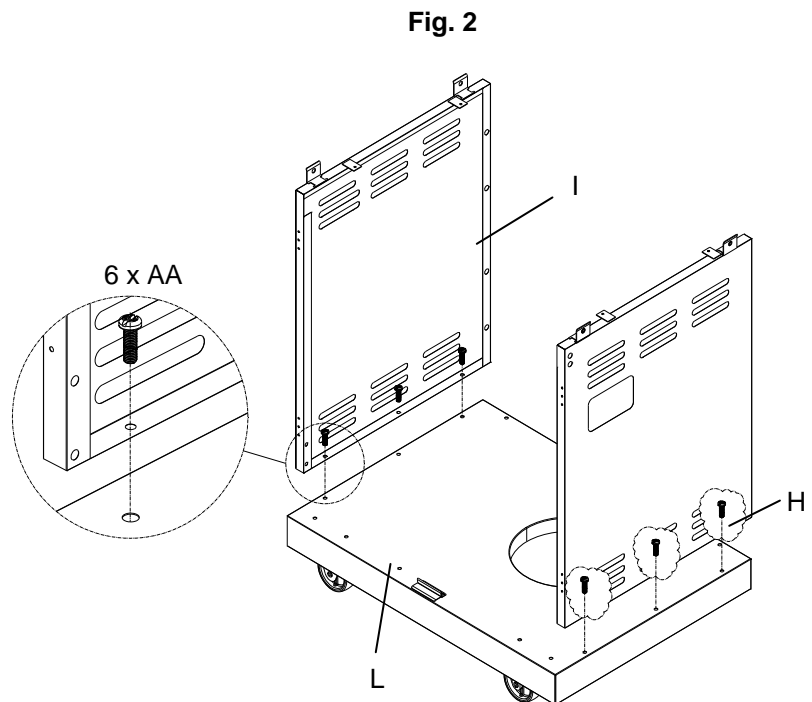
Turn over the bottom panel for assembling casters.



2. Side Panel Assembly

Use three 1/4-in. x 15-mm truss head screws with locking washers (AA) to connect the bottom of the left side panel (I) to the bottom panel (L). Make the left side panel flush with the rear of bottom panel and tighten the screws as shown in Fig. 2.

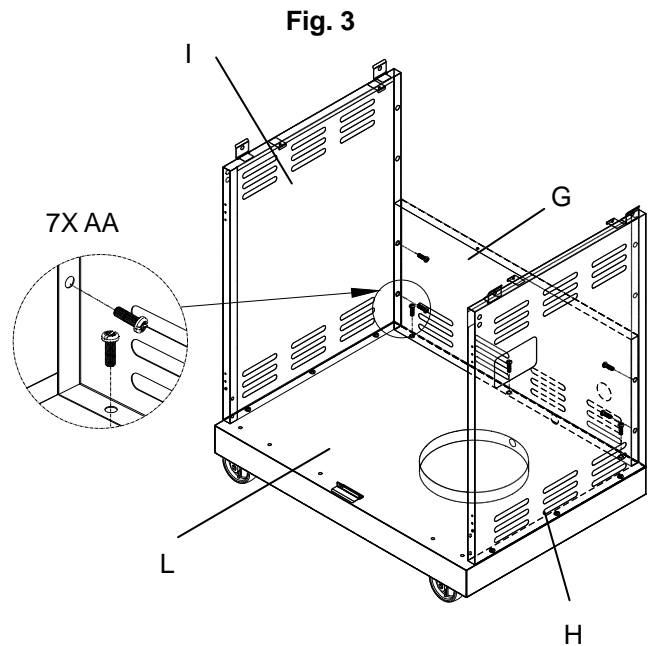
Repeat for the right side panel (H).



Assembly Instructions

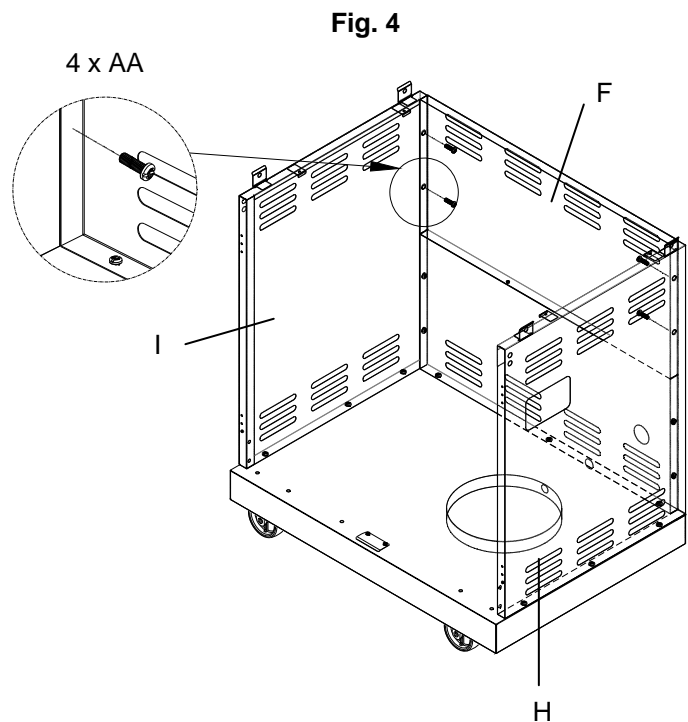
3. Back Panel, bottom Assembly

- a). Position the back panel, bottom (G) with the flat side facing outward. Attach the back panel, bottom (G) to the bottom panel (L) with three 1/4-in. x 15-mm truss head screws with locking washers (AA) as shown in Fig. 3.
- b). Use four 1/4-in. x 15-mm truss head screws with locking washers (AA) to connect the back panel, bottom (G) to the right and left side panels (H/I) as shown in Fig. 3



4. Back Panel, middle Assembly

- a). Use four 1/4-in. x 15-mm truss head screws with locking washers (AA) to connect back panel, middle (F) to the right and left side panels (H / I) as shown in Fig. 4



Assembly Instructions

5. Diagonal Bar Barrier Assembly

Use two 5/32-in. x 10-mm truss head screws (BB) to attach Diagonal Bar Barrier (K) to the bottom panel (L) and upside of the Back panel, bottom (G). As shown in Fig. 5.

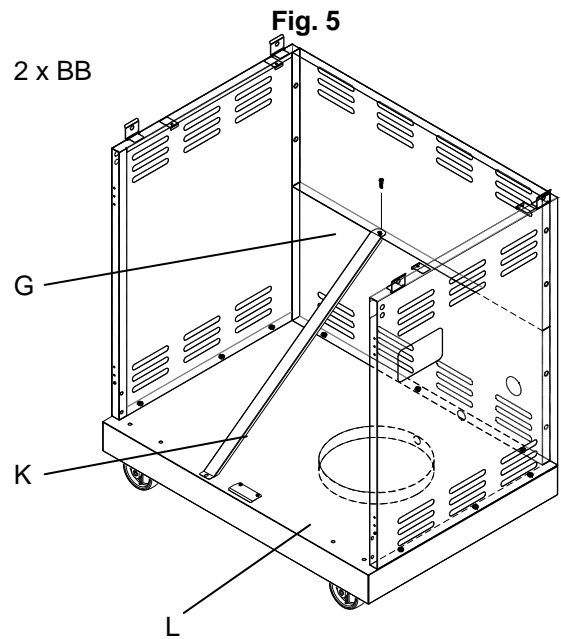


Fig.6

6. Door Triangle Bracket Assembly

- Loosen but do not remove four 5/32-in. x 10-mm truss head screws (BB) mount the Left Side Panel (I) and Bottom Panel (L), two screws on cart Right Side Panel (H) and two on the Bottom Panel (L). Align the holes of the triangle bracket with screws on Left Side Panel (I) and Bottom Panel (L). Then tighten the screws as shown in Fig. 6.
- Repeat the steps a) for attaching the triangle bracket to the Right Panel (H) and bottom Panel (L)

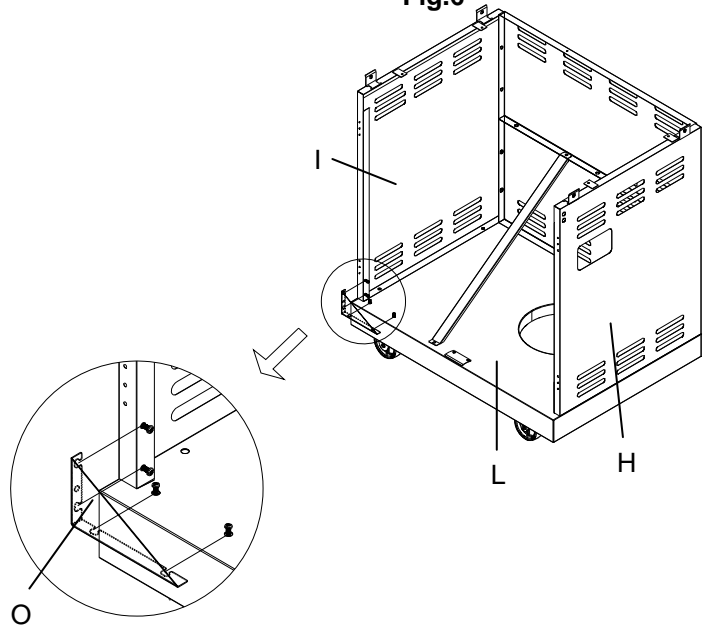
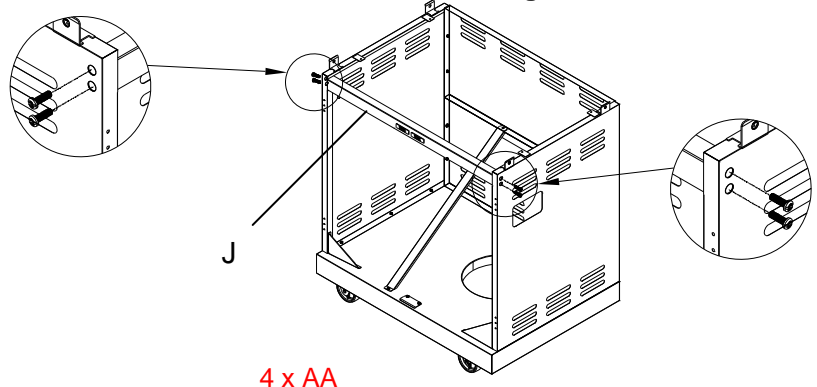


Fig.7

7. Cart frame Assembly

Use four 1/4-in. x 15-mm truss head screws with locking washers (AA) to add the cart frame (J) to the right and left side panels, as shown in Fig. 7.

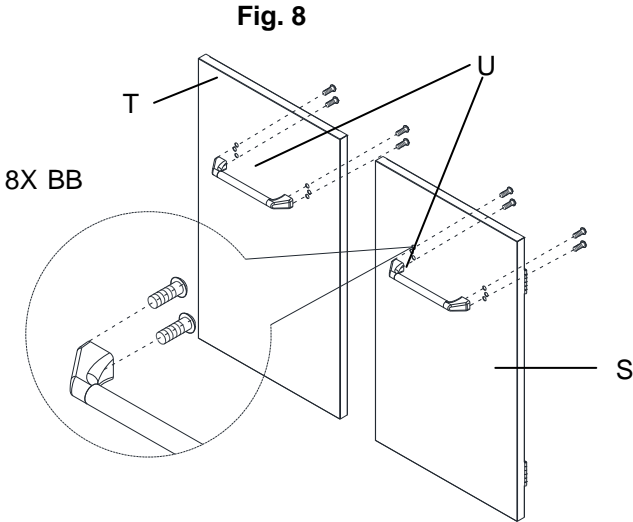


Assembly Instructions

8. Door Assembly

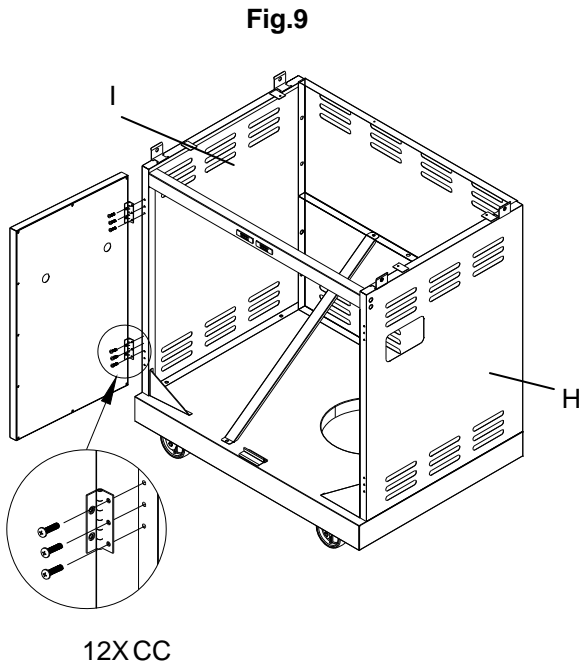
- a) Attached the door handle assembly (U) to the each door (S/T) using eight 5/32-in. x 10-mm truss head screws (BB), as shown in Fig. 8.

HINT: Four screws for each door.



- b). Attach the two door's hinges to the right and left side panels (I/H) using twelve 5/32-in. x 10-mm flat head screws (CC) as shown in Fig. 9.

HINT: Six screws for each door.

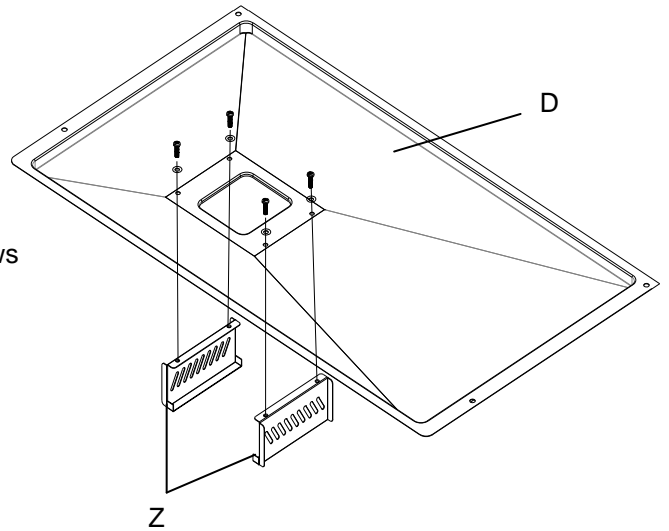


Assembly Instructions

Fig.10

9. Install the Grease pan

- a). Loose but do not remove four 5/32-in. x 10-mm truss head screws with locking washer (BB) and four 5/32-in. flat washer (DD) which pre-assembly on the grease pan (D). Align the holes of the grease cup brackets (Z) with screws on the grease panel Then tighten the screws as shown in fig. 10.



- b). Install the grease pan (D) onto the cart by using four 5/32" x10mm truss head screws (BB). As shown in Fig. 11.

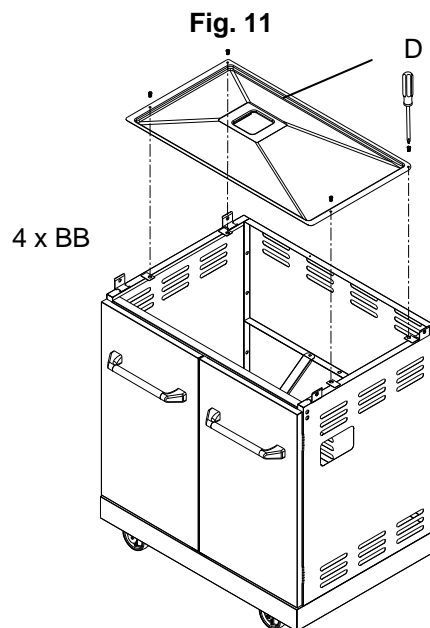
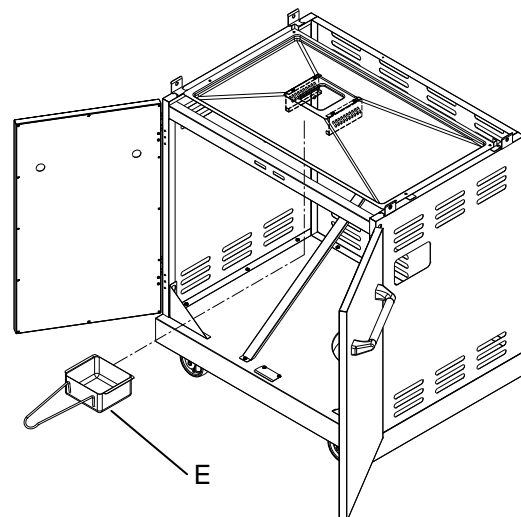


Fig.12

- c). Install the grease cup (E) under the grease tray (D). As shown in Fig. 12.



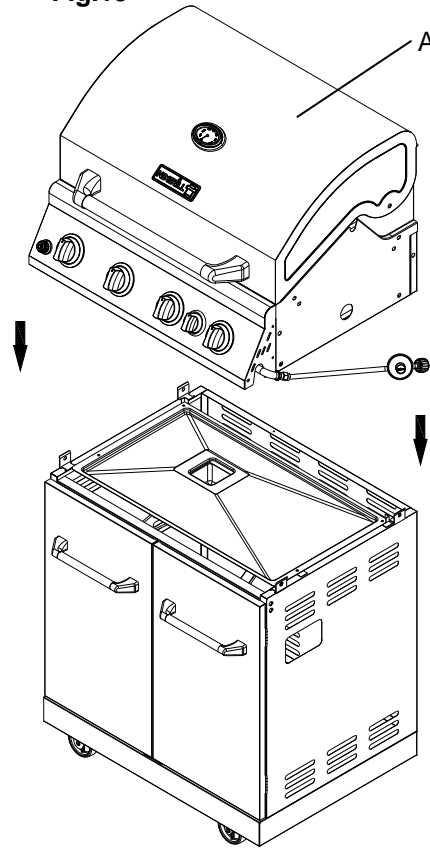
Assembly Instructions

10. Firebox Assembly

- a). Remove the firebox assembly (A) from the carton and carefully place onto the grill cart. As shown in Fig. 13.

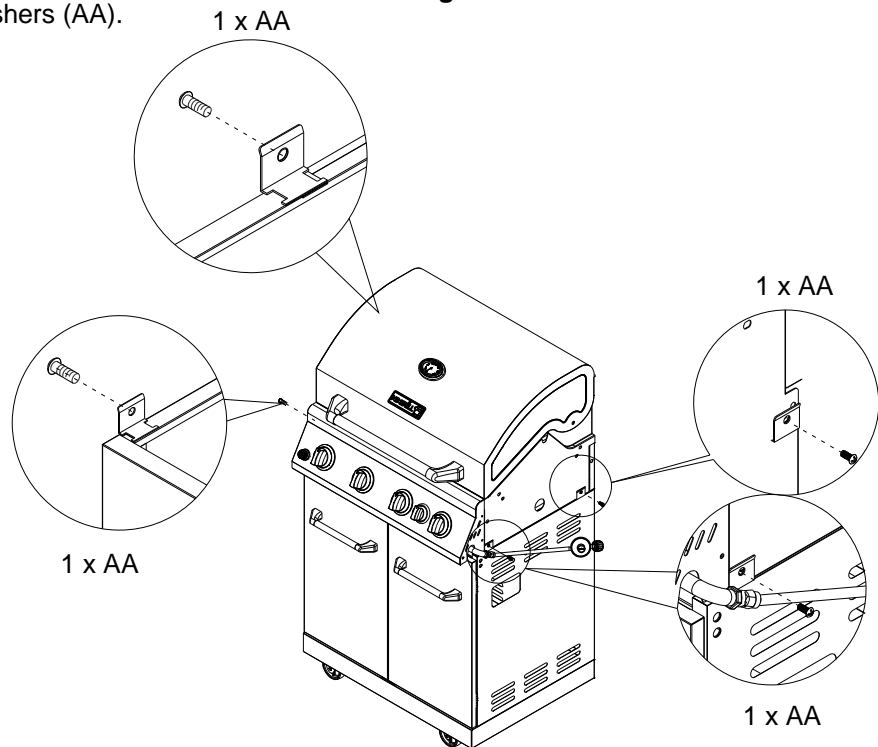
CAUTION The firebox assembly is heavy and will require two or more people to lift and position onto grill cart. Failure to do so may result in injury.

Fig.13



- b) Attach firebox to the left and right side panels by using four ¼-in. x 15-mm truss head screws with locking washers (AA). As shown in Fig. 14.

Fig.14



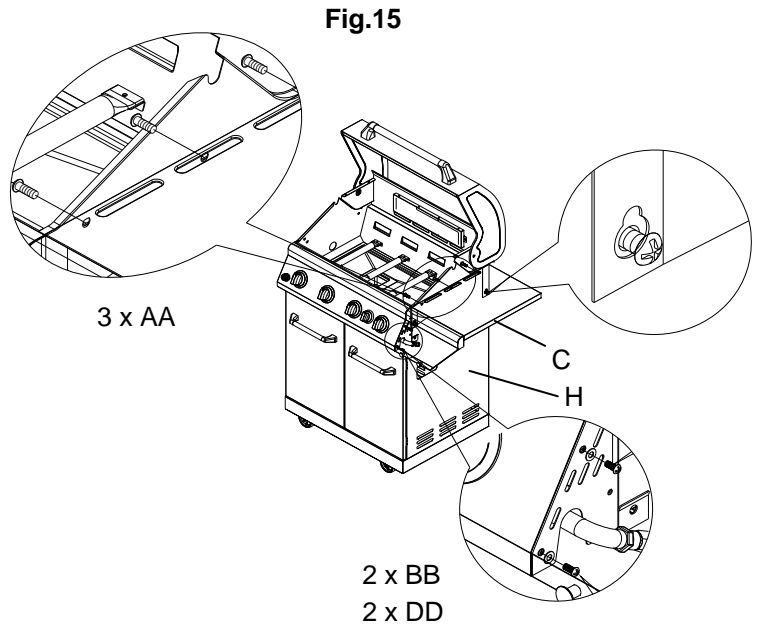
Assembly Instructions

11. Side Shelves Assembly

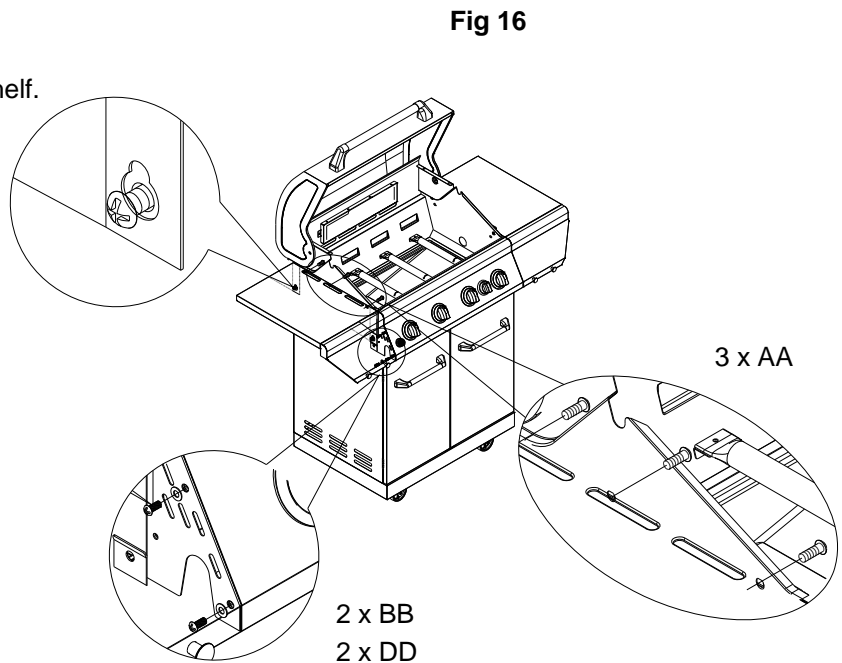
- a). Loosen the two screws which pre-assembled onto firebox right side panel (H) but do not remove Completely. Align the bottom key holes on side shelf (C) with the two loosened screws as show in Fig. 15, and then tighten. .
- b). Use three ¼-in x15-mm truss head screws with locking washer (AA) to keep the right side shelf in place (Insert the three screws from inside of the firebox through the side shelf. Tighten screws from inside the firebox). As shown in Fig. 15.

Note: The top 3 screws of the firebox should be screwed from the inside to outside for right side burner shelf. But the bottom 2 screws should be tightened from outside to inside.

- c). Secure the right side shelf control panel and main control panel by using two 5/32-in x 10-mm truss head screws (BB) and two 5/32-in flat washers (DD). As shown in Fig. 15.



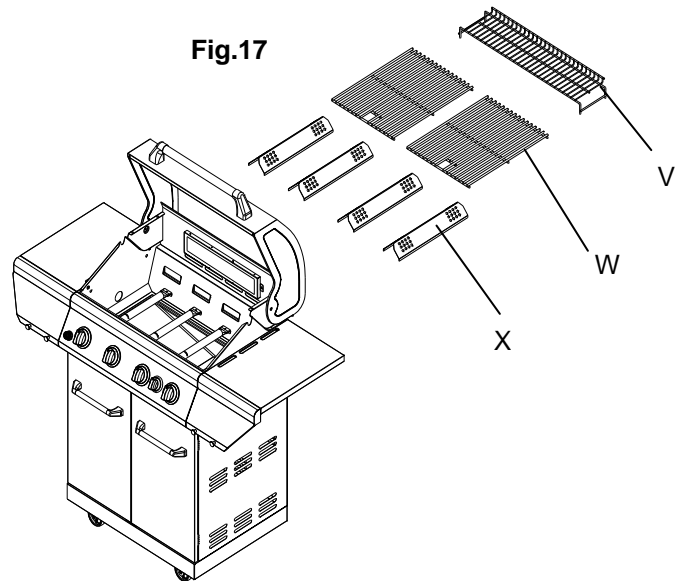
- d) Repeat step 11 to assemble left side shelf. As shown in Fig. 16.



Assembly Instructions

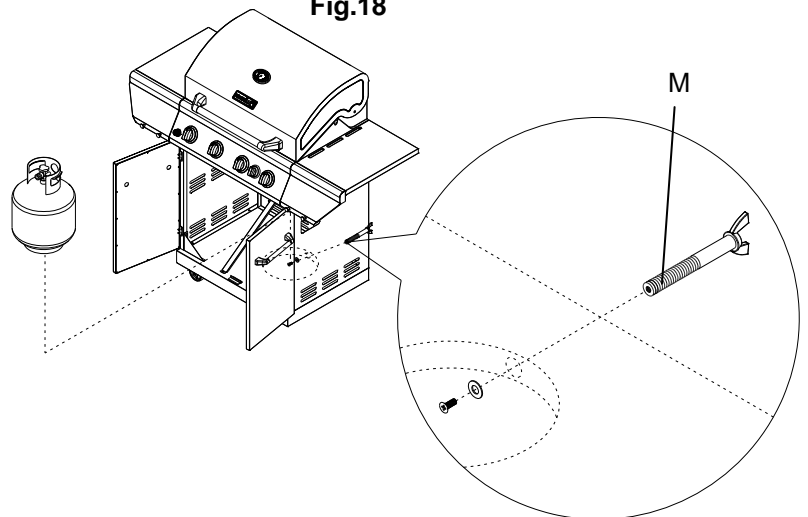
12. Flame Tamers, Cooking Grids Installation

Place the flame tamers (X), main cooking grids (W), and warming rack (V) into the grill as shown in Fig. 17.



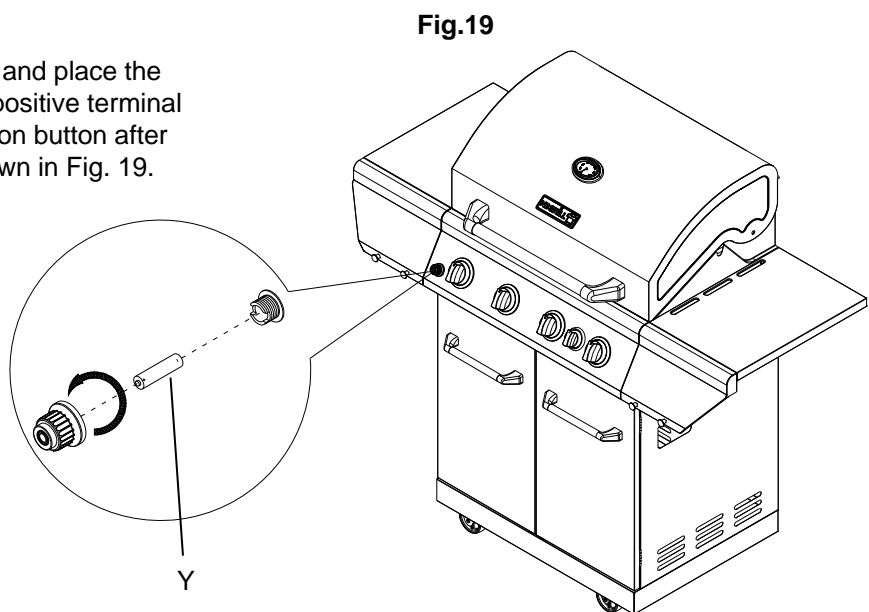
13. Liquid Propane Tank Installation

Place the liquid propane tank into the hole in the bottom panel and tighten the tank bolt (M) at the back of the grill to secure as shown in Fig. 18



14. Battery Assembly

Unscrew the electronic igniter button and place the battery (Y) into the housing with the positive terminal (+) facing outward. Replace the ignition button after the battery has been installed as shown in Fig. 19.



- TO USE MOTOR SAFELY, PLEASE READ WARNING PRIOR TO USE

ROTISSERIE DRIVE MOTOR

USE ONLY FOR OUTDOORS. DO NOT EXPOSE TO RAIN.

⚠ CAUTION: TO ENSURE CONTINUED PROTECTION AGAINST RISK OF ELECTRIC SHOCK, CONNECT TO PROPERLY GROUNDED OUTLETS ONLY, TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, KEEP EXTENSION CORD CONNECTION DRY AND OFF THE GROUND.

⚠ WARNING

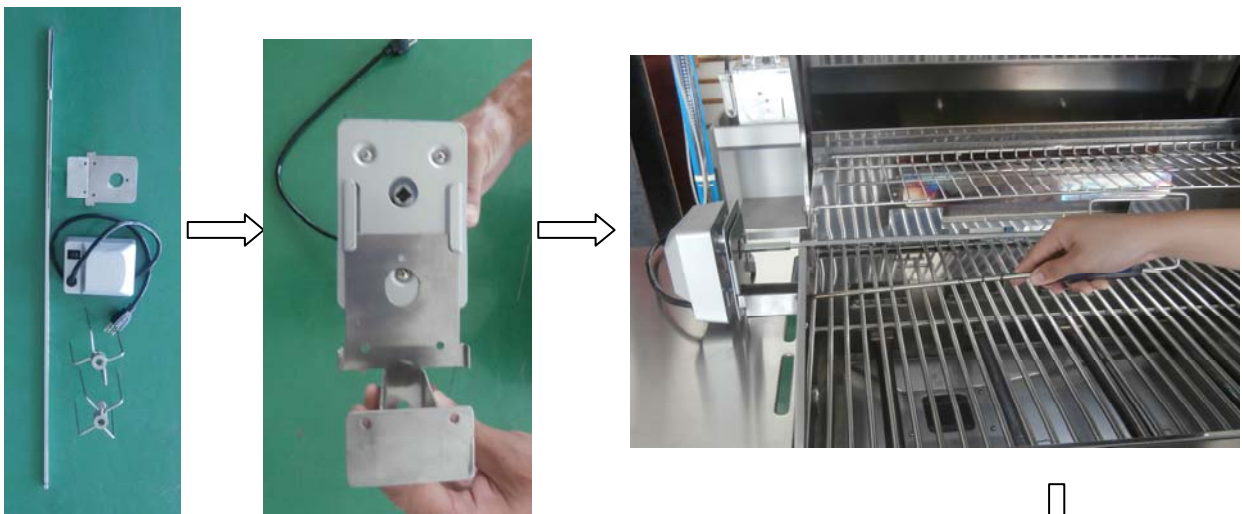
ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS : This appliance (rotisserie motor) is equipped with a plug and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. DO NOT cut or remove the grounding prong from this plug.

Keep the rotisserie motor electric cord away from the heated surfaces of the grill. When not in use, remove and store the motor in a dry location.

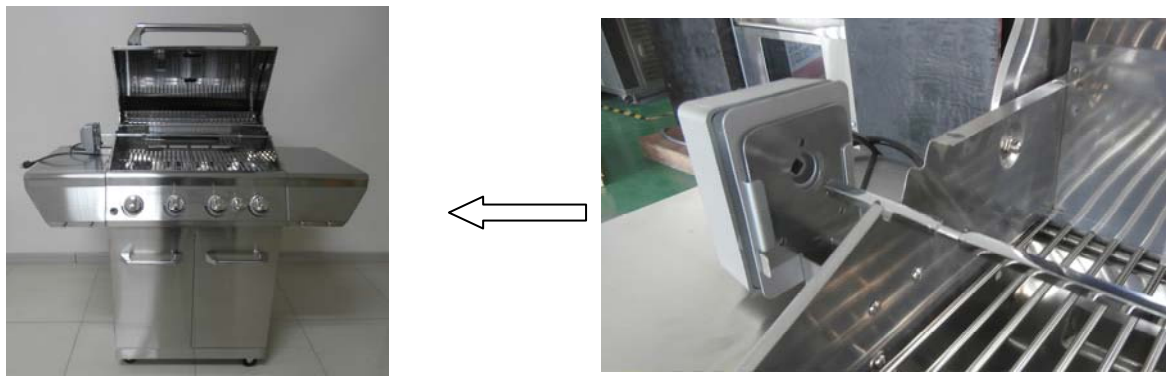
This motor is set for 120V AC & 60Hz, 4W, 40mA. If voltage is exceeded, motor will burn out.

Rotisserie Operating illustrations:

1. Place rotisserie motor onto the motor bracket, plug into a properly grounded outlet. Ensure that the rotisserie spit rod is inserted into the motor prior to turning on the motor.



2. When finished using rotisserie motor, switch to "off" position and unplug.



NEVER CONNECT AN UNREGULATED GAS SUPPLY LINE TO THE APPLIANCE. USE THE REGULATOR/HOSE ASSEMBLY SUPPLIED.

This is a liquid propane configured grill. Do not attempt to use a natural gas supply unless the grill has been reconfigured for natural gas use.

Total gas consumption (per hour) of this stainless steel gas grill with all burners on "HIGH":

Main burner	48,000 Btu/hr
Rear burner	13,000 Btu/hr
Total	61,000 Btu/hr

L.P. TANK REQUIREMENT

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

Manifold pressure: 11"(27.94cm) water column (W.C.).

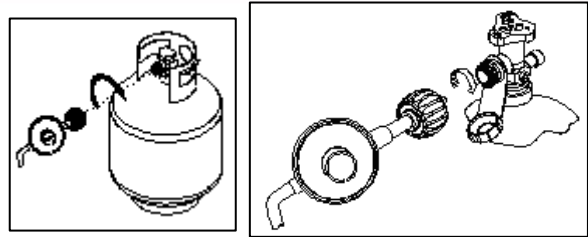
L.P. GAS HOOK-UP

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

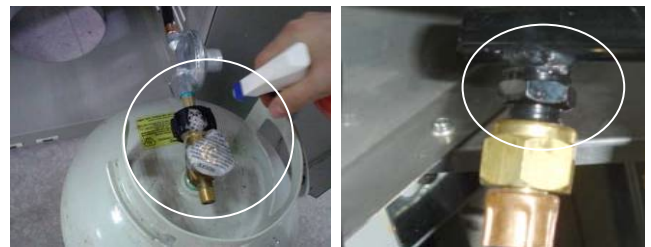
CONNECTION

Your stainless steel grill is equipped with gas supply orifices for use only with liquid propane gas. It is also equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20lb. L.P. cylinder (18-1/4" (46.35cm) high, 12-1/4"(31cm) diameter). To connect the L.P. gas supply cylinder, please follow the steps below:

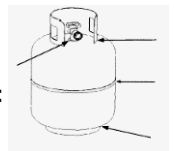
1. Make sure tank valve is in the complete off position (turn clockwise to stop)
2. Check tank valve to ensure it has proper external male threads (type 1 connection per ANSI Z21.81)



3. Make sure all burner valves are in their off position.
4. Inspect valve connections, port, and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or obstructed equipment. See your local L.P. gas dealer for repair.
5. When connecting regulator assembly to the valve, hand tighten the quick coupling nut clockwise to a complete stop. Do not use a wrench to tighten. Use of a wrench may damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.
6. Open the tank valve fully (counterclockwise). Apply the soap solution with a clean brush to all gas connections. See below. If growing bubbles appear in the solution the connection is not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair if necessary.



7. If you have a gas connection leak you cannot repair, turn gas OFF at supply tank, disconnect fuel line from your grill and call Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999 or your gas supplier for repair assistance.
8. Also apply soapy solution to the tank seams. See below. If growing bubbles appear, shut tank OFF and do not use or move it! Contact an LP gas supplier or your fire department for assistance.



TO DISCONNECT THE L.P GAS CYLINDER:

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

Installer Final Check List

- ✓ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 24 inches (61cm) from sides and 24 inches (61cm) from back
- ✓ All internal packaging removed.
- ✓ Knobs turn freely.
- ✓ Burners are tight and sitting properly on orifices.
- ✓ Pressure regulator connected and set. Gas connections to grill using hose & regulator assembly provided (pre-set for 11.0" water column).
- ✓ Unit tested and free of leaks.
- ✓ User informed of gas supply shut off valve location

USER, PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

PROPANE CYLINDER CAUTIONS

- a) Do Not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
- b) NEVER fill the cylinder beyond 80 percent full.
- c) If the information in "a" and "b" is not followed exactly, a fire or explosion causing death or serious injury may occur.

Leak Testing

GENERAL

Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at anytime you should immediately check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING

Make sure that all packing material is removed from the grill including tie-down straps.

**DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING.
NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.**

Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure the L.P. cylinder is 80% full.

TO TEST

1. Make sure the control valves are in the "OFF" position, and turn on the gas supply.
2. Check all connections from the LP gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soap bubbles will appear where a leak is present.
3. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
4. Turn the gas back on and recheck.
5. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and contact customer service at Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999 .



Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill.

Substitution will void the warranty. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

GAS FLOW CHECK

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

Flames should be blue and stable with no yellow. If any of these conditions exist, check to see if the air shutter or burner ports are blocked by dirt, debris, spider webs, etc. If you have any questions regarding flame stability, please call customer service Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999 .

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY L.P. TANK CHANGE

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

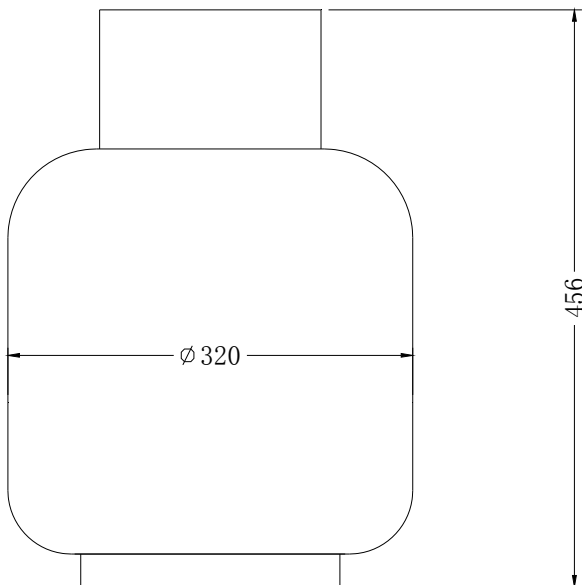
CAUTIONS

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

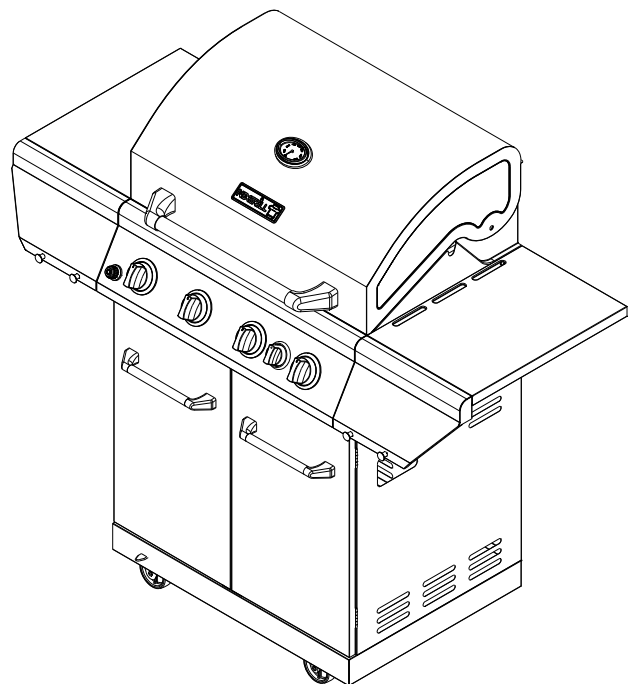
The gas must be turned off at the supply cylinder when the unit is not in use.

If the appliance is stored indoors the cylinder must be disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children.

Your grill is ready to use!



Propane tank: height = 456mm, diameter = 320mm



GENERAL USE OF THE GRILL AND ROTISSERIE

Each main burner is rated at 12,000 Btu/hr. The main grill burners encompass the entire cooking area and are side ported to minimize blockage from falling grease and debris. The igniter knobs are located on the lower center portion of the valve panel. Each rotary igniter is labeled on the control panel.

USING THE GRILL

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

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

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

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

Grill Lighting Instructions

WARNING: IMPORTANT! BEFORE LIGHTING...

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Do not use any other hose connection other than the regulator hose assembly that came with the unit.

Never substitute regulators and hose assembly for those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer for proper replacement. The replacement must be specified in the owners manual.

WARNING: Always keep your face and body as far away from the burner as possible when lighting.

TO LIGHT THE MAIN BURNER

Make sure all knobs are "OFF" then turn on the gas supply from the LP (Liquid Propane) tank. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.

Your grill has an exclusive patented built-in ignition. The igniter is built into the valve. To ignite each burner simply push and turn the control knobs to the HI setting, you will hear the valve click as it sends a spark to the pilot flame. If the burner does not light wait 5 minutes for any accumulated gas to dissipate and then retry.

TO MATCH LIGHT THE GRILL

If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit.

Match light extension rod is located on the inside panel of the door.

If you've attempted to light the burner with the igniter, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. Keep your face and hands as far away from the grill as possible. Insert a lit match attached to the lighting rod through the cooking grids to the burner. Press the control knob and rotate left to the HIGH/ON setting continue to press the knob until the burner ignites. Burner should light immediately. If the burner does not light in 5 seconds turn the knob off, wait 5 minutes and try again.

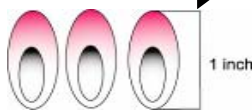
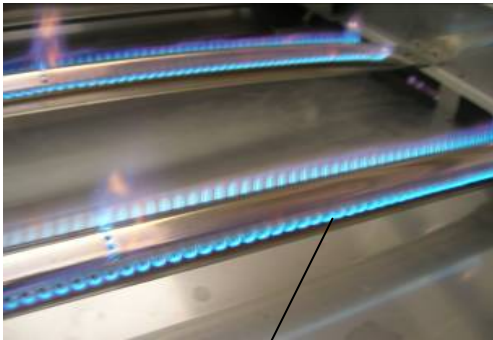
FLAME CHARACTERISTICS

Check for proper burner flame characteristics.

Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise, or lifting. If any of these conditions exist call our customer service line. If the flame is yellow, this is a indication of insufficient air. If the flame is noisy and tends to lift away from the burner, this is a indication of excessive oxygen.

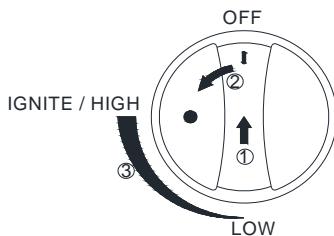
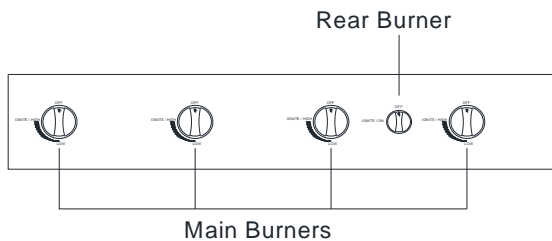
Visually check the burner flames prior to each use, The flames should look like this picture, if they do not, refer to the burner maintenance part of this manual.

Each burner is adjusted prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make minor adjustments necessary.

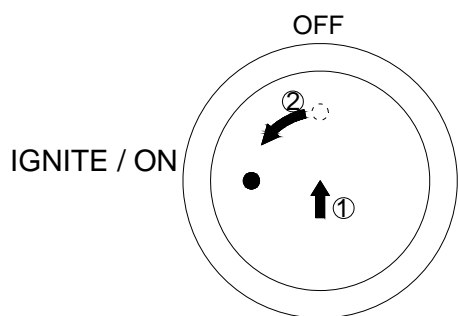


Lighting Instructions

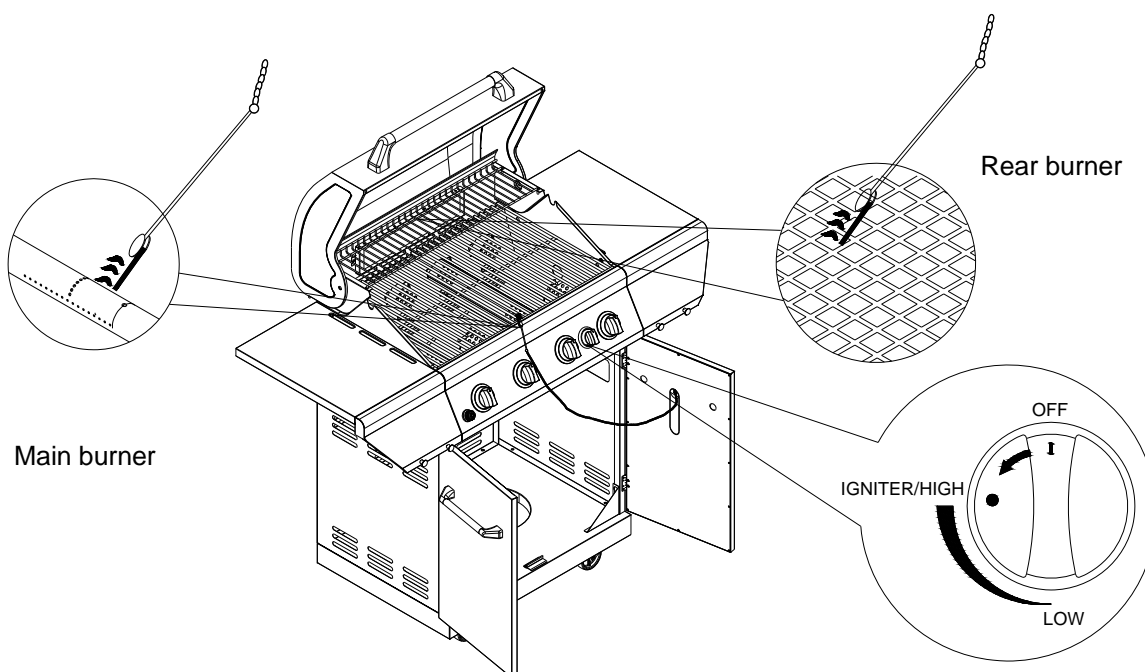
Note: Remove all packaging, including straps, before using the grill



- 1** Make sure the lid is open.
- 2** Push and turn Main Burner knob slowly to IGNITE/HIGH,. Keep knob pressed in until the burner is lit.
- 3** If burner does not light within 5 seconds, turn the knob to OFF and repeat the lighting instruction.
- 4** If burner does not light up after step 3, turn the knob to OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure or light by match.



- 1 Make sure the lid is open.
- 2 Push and slowly turn the Rear Burner knob to IGNITE/ON position. Keep knob pressed in until the burner is lit. Once it is lit, continue to press and hold for another 15 seconds to ensure the burner stays lit.
- 3 If burner does not light within 5 seconds, turn the knob to OFF position and repeat the lighting procedure.
- 4 If burner fails to light after step 3, turn the knob to OFF position, wait 5 minutes, then repeat the lighting procedure or light by match.



Match light

1. If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit, before using the match allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.
2. Clip a paper match on one end of the lighting rod.
3. Light match.
4. Hold lighting rod and insert lighted match right next to the burner ports or ceramic file.
5. Push and turn the designated control knob to IGNITE/HIGH.
6. Burner should ignite immediately.

STAINLESS STEEL

There are many different stainless steel cleaners available. Always use the mildest cleaning procedure first, scrubbing in the direction of the grain. Specks of grease can gather on the surfaces of the stainless steel and bake on to the surface and give the appearance of rust. For removal use a mild abrasive pad in conjunction with a stainless steel cleaner.

GRILL GRATE

The easiest way to clean the grill is immediately after cooking is completed and after turning off the flame. Wear a barbecue mitt to protect your hand from the heat and steam. Dip a brass bristle barbecue brush in water and scrub the hot grill. Dip the brush frequently in the bowl of water. Steam, created as water contacts the hot grill, assists the cleaning process by softening any food particles. If the grill is allowed to cool before cleaning, cleaning will be more difficult.

ENSURE THAT THE GAS SUPPLY AND THE KNOBS ARE IN THE "OFF" POSITION. MAKE SURE THE RANGETOP BURNER IS COOL BEFORE REMOVAL.

GRILL BURNERS

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

MAIN GRILL BURNER CLEANING

Ensure the gas supply is off and the knobs are in the "OFF" position. Make sure the grill is cool. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Remove excessive build up with a metal scraper. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port. Please note if insects or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, and if so you will need to call our customer service line Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999

GREASE TRAY CLEANING

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

BURNER CLEANING

1. Turn off the gas supply, and make sure all the knobs are in the "OFF" position.
2. Wait for the grill to cool.
3. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Use a metal scraper to stubborn stains.
4. Clear clogged port with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
5. If inserts or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, call customer service at Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999

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

HOW TO REPLACE MAIN BURNER

Step 1. Insert the burner onto the orifice. As show below, make sure burner hole aim at orifice .



Step 2. Secure the main burner on the back wall of fire box with 1 Pin and secure it at the front of fire box with 1 screw.



STAINLESS STEEL

There are many different stainless steel cleaners available. Always use the mildest cleaning procedure first, scrubbing in the direction of the grain. Do not use steel wool as it will scratch the surface. To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry 100 grit emery paper in the direction of the grain.

CAUTION

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

SPIDER AND INSECT WARNING

Checking and cleaning burner/ venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

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

Although an obstructed burner tube is not the only cause of "FLASH-BACK", it is the most common cause.

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

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

You should inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

1. The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.
2. The grill does not reach temperature.
3. The grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, use the following check list before contacting your dealer for service. You may save the cost of a service call.

PREHEATING: The grill lid should be in a closed position during the preheat time period. It is necessary to preheat the grill before cooking certain foods, depending on the type of food and the cooking temperature. Food that requires a high cooking temperature needs a pre-heat period of five minutes; food that requires a lower cooking temperature needs only a period of two to three minutes.

COOKING TEMPERATURES

High setting-Use this setting for fast warm-up, for searing steaks and chops, and grilling.

Low setting-Use this setting for all roasting, baking, and when cooking very lean cuts such as fish.

These temperatures may vary with the outside temperature and the amount of wind.

Cooking with in-direct Heat: You can cook poultry and large cuts of meat slowly to perfection on one side of the grill by indirect heat from the burner on the other side. Heat from the lighted burner circulates gently throughout the grill, cooking the meat or poultry without any direct flame touching it. This method greatly reduces flare-ups when cooking extra fatty cuts, because there is no direct flame to light the fats and juices that drip down during cooking.

CAUTION: If burners go out during operation, close gas supply at source, and turn all gas valves off. Open lid and wait five minutes before attempting to re-light (this allows accumulated gas fumes to clear).

CAUTION: Should a grease fire occur, close gas supply at source, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.

CAUTION: DO NOT attempt to disconnect any gas fitting while your grill is in operation. As with all appliances, proper care and maintenance will keep appliances in top operating condition and will prolong the life of the appliance. Your gas grill is no exception.

Trouble Shooting

continued

PROBLEM	SOLUTION
When attempting to light my grill, it will not light immediately.	<p>Make sure you have a spark while you are trying to light the burner (if no spark) Ensure that the wire is connected to the electrode assembly.</p> <p>Clean wire (s) and / or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Wipe with a clean cloth.</p> <p>Check to see if the other burners operate. If so. Check the gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction.</p>
Rotisserie burner will not light when the igniter button is pushed.	<p>Check to see if debris is blocking the electrode.</p> <p>Check to see if there is a spark that jumps to the burner from the electrode. If no spark is seen, check the battery located inside the igniter box. To open turn counter</p> <p>Does the infrared back burner light when attempting to light with a match ? If not, check to ensure the gas is on.</p>
Regulator makes noise.	<p>Vent hose on the regulator may be plugged or regulator may be faulty. Ensure the vent hole on the regulator is not obstructed. Clear the hole, close the gas control valves. Wait ten minutes and re-start.</p> <p>Check your flames for proper performance. If the flames are not correct, replace regulator.</p>
Full size cover does not fit the grill.	<p>Cover may be incorrect for your grill. It may be a tight fit.</p> <p>Ensure the cover is the correct length for your grill.</p> <p>Measure it left to right. Compare to the grill's measurement.</p> <p>Compare the location and size of the hood portion of the cover to your grill.</p> <p>Spread the cover and allow it to relax, preferably in warm sunlight or in a warm room.</p> <p>For grill with a side shelf bunch the cover like a sock, put on left to right.</p>
Rotisserie motor will not turn	<p>Ensure the motor is connected to a properly grounded power supply.</p> <p>Ensure the on / off switch is in the on position.</p> <p>Ensure that the spit is fully inserted into the rotisserie motor.</p> <p>Ensure that the load does not exceed the 40 pounds operational capacity.</p> <p>Ensure that there is no encumbrance or drag.</p>
Grill only heats to 200-300 degrees.	<p>Check to see if the fuel hose is bent or kinked.</p> <p>Make sure the grill area is clear of dust.</p> <p>Make sure the burner and orifices are clean.</p> <p>Check for spiders and insects.</p> <p>The regulator has a safety device that restricts the flow of gas in the event of a leak. This safety device can be triggered without a gas leak. To reset the safety device, turn off all burners and close the LP tank valve. Disconnect the regulator from the LP tank and wait one minute. Reconnect the regulator to the LP tank and slowly open the LP tank valve until the valve is fully open. Light all burners and observe the temperature.</p>
Grill takes a long time to preheat.	<p>Normal preheat 500-600 degrees, takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time.</p> <p>If you are using volcanic rock or briquettes they can increase the preheat time and maximum temperature.</p>
Burner flames are not light blue.	<p>Too much or not enough air for the flame.</p> <p>Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture.</p> <p>Burner adjustment may be required.</p> <p>Grill is in a windy location.</p>

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part (s) for your gas grill, please refer to the parts list on pages 10-11. The following information is required to assure getting the correct part. Please note the shipping cost for the delivery of any replacement parts will be on yourself.

- Gas grills model number (see data sticker on grill).
- Part number of replacement part needed.
- Description of replacement part needed.
- Quantity of parts needed.

To obtain replacement parts, contact **our customer service** hotline Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999

IMPORTANT

Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.

Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

CAUTION

Gas valves are present at the factory (valve assembly will be marked accordingly). If you wish to convert at some later date, be sure to contact your gas supplier or grill dealer before making the conversion.

Different orifices must be installed when converting from one type of gas to another. You will also need a data plate indicating what type of gas is used by the grill.

Grill Hints

The doneness of meat, whether rare, medium, or well done, is affected to a large degree by the thickness of the cut. Expert chefs say it is impossible to have a rare doneness with a thin cut of meat.

The cooking time is affected by the kind of meat, the size and shape of the cut, the temperature of the meat when cooking begins, and the degree of doneness desired.

When defrosting meats it is recommended that it be done overnight in the refrigerator as opposed to a microwave. This in general yields a juicier cut of meat.

Use a spatula instead of tongs or a fork to turn the meat, as a spatula will not puncture the meat and let the juices run out.

To get the juiciest meats, add seasoning or salt after the cooking is finished on each side and turn the meat only once (juices are lost when the meat is turned several times). Turn the meat just after the juices begin to bubble to the surface.

Trim any excess fat from the meat before cooking. To prevent steaks or chops from curling during cooking, slit the fat around the edges at 2-inch intervals.

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

Grill Cooking Chart

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	HEAT SETTING	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
VEGETABLES				Slice. Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.
Fresh Beets Carrots Turnips		Medium	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush occasionally with melted butter or margarine.
Onion	1/2 inch slices	Medium	8 to 20 minutes	Season with Italian dressing, butter, or margarine.
Potatoes Sweet White	Whole 6 to 8 ounces	Medium High	40 to 60 minutes 45 to 60 minutes	Wrap individually in heavy - duty foil. Grill, rotating occasionally.
Frozen Asparagus Peas Green beans Sprouts		Medium	15 to 30 minutes	Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.

Grill Cooking Chart

continued

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	HEAT SETTING	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
French fries		Medium	15 to 30 minutes	Place in aluminum foil pan. Grill, stirring occasionally
MEATS BEEF Hamburgers	1/2 to 3/4 inch	Medium	10 to 18 minutes	Grill, turning once when juices rise to the surfaces. Do not leave hamburgers unattended since a flare-up could occur quickly. Cook to internal temperature of 160 degrees
Tenderloin		High	8 to 15 minutes	
Rare	1 inch	High	8 to 14 minutes	
Medium	1-1/2 inch	High	11 to 18 minutes	Trim edges. Grill, turning once
	1 inch	Medium to High	12 to 22 minutes	
Well - done	1-1/2 inch	High	16 to 27 minutes	
	1 inch	Medium to High	18 to 30 minutes	
LAMB Chop & Steaks Rare	1-1/2 inches	Medium	18 to 30 minutes	Trim edges. Grill, turning once
	1 inch	Medium	16 to 35 minutes	
LAMB Chop & Steaks Rare	1 inch	Medium to High	10 to 15 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
	1-1/2 inch	High	14 to 18 minutes	
Medium	1 inch	Medium to High	13 to 20 minutes	
	1-1/2 inch	High	18 to 25 minutes	
PORK Chops	1 inch	Medium	20 to 30 minutes	Trim edges. Grill, turning once. Cook to desired doneness.
Well -done	1 -1/2 inches	Medium	30 to 40 minutes	
Ribs		Medium	30 to 40 minutes	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce. Turn several times.
Ham steaks (precooked)	1 inch slices	High	4 to 8 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Hot dogs		Low	5 to 10 minutes	Slit skin. Grill, turning once.
POULTRY	2 to 3 pounds	Low or Medium	Up to 1 hour	Place skin side up. Grill, turning and brushing frequently with melted butter, margarine, oil or marinade.
Breasts well -done		Medium	30 to 45 minutes	Marinate as desired.
FISH AND SEAFOOD Halibut Salmon Swordfish	3/4 to 1 inch	Medium to High	8 to 15 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil to keep moist.
Whole Catfish Rainbow trout	4 to 8 ounce	Medium to High	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil. Brush with melted butter and lemon juice.

BBQ SALMON

2 large salmon steaks
2 tbs. Oil
Salt & pepper
2 oz. thin bacon slices
2 tbs. Butter
1 tbs. Lemon juice
Spring of parsley
Lemon wedges
Preheat the BBQ.

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

Meanwhile fry the bacon in a pan on the side burner. Drain on paper towels. Meld the butter in a small saucepan taking care not to discolor it. Arrange the fish and bacon on serving plates. Pour the butter over and sprinkle with lemon juice. Garnish with parsley springs and lemon wedges. Serve with boiled potatoes tossed in butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad.

Note: Substitute catfish, halibut or cod for salmon.

BAKED CHILI CORN

6 medium ears corn, husked
3 tbs. Butter or margarine, melted
Dash ground cumin
Dash ground coriander

About ½ hour before cooking, turn the butter on for grill. Place each corn on a heavy-duty foil. In a bowl, combine remaining ingredients. Mix well. Brush 1-1/2 tsp. Butter mixture over each ear. Close foil and fold up ends to seal. Place on grill. Cook, turning packets occasionally 10 to 12 minutes or until cooked through.

TANGY SEAFOOD KABOBS

1 lb. Large shrimp, shelled & deveined
¾ lbs. sea scallops
2/3 c. chili sauce
¼ c. cider vinegar

butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad. In medium bowl, combine shrimp and scallops. In small bowl combine chili sauce and next six ingredients. Pour over seafood. Toss to coat. Cover, refrigerate 2 hours.
3 tbs. chopped parsley
1 tbs. vegetable oil
1 tbs. Worcestershire sauce
½ tsp. prepared horseradish
1 cove garlic, minced
1 20 oz. Can pineapple chunks in juice, drained half hour before cooking, turn the burner to the grill on full. Drain seafood reserving marinade. On each of twelve 10" skewers, thread 2 shrimps and 2 scallops, alternating with pineapple chunks. Place skewers on grill. Cook 7-10 minutes, often basting and turning.

PORK CHOPS

4 Pork chops
Marinade
1 large onion
2 tbs. lemon juice or vinegar
2 tbs. oil
½ tsp. powdered mustard
2 tsp. Worcestershire sauce
½ tsp. freshly ground black pepper
1 tsp. sugar
½ tsp. paprika
1 clove garlic

Peel, grate onion, and add rest of the ingredients except the pork chops. Mix well. Pour over chops and marinate one hour in a cool place. Turn the BBQ grill on full. Heat 10 minutes.

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

BARBECUED LONDON BROIL

4 to 6 servings
¾ c. Italian dressing
1 tsp. Worcestershire sauce
1 tsp. dry mustard
¼ tsp. thyme, crushed
1 medium onion, sliced
1 pound flank steak, scored
2 tbs. butter, melted

Combine first 4 ingredients, add onion and marinade flank steak with it. Refrigerate at least 4 hours or overnight. Remove steak and grill on your preheated BBQ grill. Grill 5 to 7 minutes on each side basting frequently with the marinade. In the meantime sauté onions from the marinade in butter in a skillet on your side burner for 3 minutes. To serve, slice steak diagonally into thin slices, sprinkle onions over top. Garnish with vegetable kabobs.

BARBECUED POTATOES and CHEESE

1-1/2 cups shredded cheddar cheese
1 can (10-3/4 oz.) condensed cream of mushroom soup
1/3 cup milk
2 tbs. barbecue sauce
¼ tsp. oregano
¼ tsp. salt
1/8 tsp. pepper
4 cups thinly sliced potatoes (4 medium-sized potatoes)

Preheat grill. Combine cheese, condensed soup, milk, BBQ sauce, oregano, salt and pepper in a large mixing bowl. Stir in potatoes until well coated. Turn into well buttered 1-1/2 quart rectangular baking dish. Cover dish with aluminum foil. Bake covered 25 minutes on medium with the lid of your BBQ grill closed. Remove foil and continue baking 15 minutes longer or until potatoes are tender. Let stand 5 minutes before serving.

VEGETABLE KABOBS

3 medium-sized zucchini
12 cherry tomatoes
12 fresh mushrooms
Grated Parmesan cheese
Parboil whole zucchini 5 minutes on your side burner or until just tender. Drain and cut into ½ inch slices. Thread zucchini, tomatoes and mushrooms alternately on each of six skewers. Brush with marinade made of Italian dressing, Worcestershire sauce, mustard and thyme. Grill 5 to 7 minutes turning and basting occasionally. Sprinkle liberally with Parmesan cheese.

FAJITAS

1-1/2 lb. flank steak or boned chicken breasts
 2 tbs. oil
 1/2 cup limejuice
 1/2 tsp. salt
 1/2 tsp. celery salt
 1/4 tsp. garlic powder
 1/2 tsp. pepper
 1/4 tsp. oregano
 1/4 tsp. cumin
 Flour tortillas lemon
 Pound flank steak to 1/4 inch thickness or flatten chicken breasts. Mix oil, lime juice and seasonings in a zip lock bag. Add meat and shake bag to coat the meat. Refrigerate overnight or at least 6 to 8 hours. Wrap tortillas in foil. Remove meat from marinade. Cook on a pre-heated gas grill for 5 to 8 minutes on each side. While meat is cooking, heat tortillas on grill. Slice meat across grain in thin slices. Place on hot platter. Squeeze lemon juice over. Wrap meat and any of the following toppings in tortillas: chopped tomatoes, guacamole, sour cream, taco sauce.

BEEF AND LAMB KABOBS

Serve 4
 1/2 lb. boneless sirloin or beef cut into 1" cubes
 1/2 lb. boneless loin of lamb cut into 1" cubes
 2/3 c. water, divided
 1/4 c. chopped onion
 2 tbs. soy sauce
 1/4 c. vegetable oil, divided
 1 tbs. dark brown sugar
 1 tbs. fresh lemon juice
 2 cloves garlic, minced
 1/4 tsp. ground cumin
 1/4 tsp. ground coriander
 1/4 tsp. ground turmeric
 1/8 tsp. ground red pepper
 1/8 tsp. ground ginger
 1 red pepper cut into chunks
 1 large banana, cut into chunks
 8 small mushrooms
 1/3 c. smooth peanut butter
 In blender, process 1/3 c. water, onion, soy sauce, 2 tsp. oil and the next 8 ingredients until smooth. Pour over meat cubes and marinate about 4 hours, turning occasionally. Drain and reserve marinade. Onto to four 12" skewers alternately thread meat, pepper, banana and mushrooms. Preheat grill. Brush the kabobs with oil. Grill 7-8 minutes each side.

Bring marinade to boil on the side burner in a saucepan. Add remaining 1/3 c. water and peanut butter. Stir to blend. Heat through. If sauce gets too thick, add 1 tbs. water. Serve sauce with kabobs.

EGGPLANT CAVIAR

1 large eggplant
 2 tbs. olive oil
 2 tbs. wine vinegar
 2 tbs. finely chopped onion
 1/2 clove garlic, minced
 1 medium tomato, chopped salt and pepper
 Roast eggplant on gas grill over medium flame, turning occasionally until thoroughly cooked. This may take 30 minutes. Remove from grill and cool for handling. Strip off the skin and chop eggplant finely. Add all the seasonings. Chill thoroughly and serve on toast.

CHICKEN TANDOORI STYLE

8 large chicken thighs or drumsticks
 1 c. plain nonfat yogurt
 1/2 c. lemon juice
 2 tsp. salt
 1/2 tsp. cayenne
 1/2 tsp. black pepper
 1/2 tsp. crushed garlic
 1/2 tsp. grated ginger
 1 tbs. corn oil
 Combine all the ingredients in a large mixing bowl and marinate the chicken for 8 hours in the refrigerator. Drain the chicken and spread on the spit running the rod on the fleshier side of the bone. Rotis using the rotisserie burner. Cook on medium high heat for 40 minutes basting occasionally with the remainder of the marinade mixture. Serve with sliced onions and lemon wedges.

SPARE RIBS

Marinade:
 1 c. soy sauce
 1/2 c. honey
 1/2 c. vinegar
 1/2 c. dry sherry
 2 tsp. chopped garlic
 2 tsp. sugar
 1 c. water
 1 chicken bouillon cube
 1 can beer for basting sauce

Marinate ribs for 3 hours. Use marinade for basting by adding beer to it. Place pan under the ribs and baste frequently. To cook ribs select lean, meaty ribs and accordion pleat them with your spit. Slide four prong meat hook down the length of spit and tighten. At the beginning of the rack and to its center, penetrate the second rib with the pointed end of the spit and push it between the meat. Skip a couple and continue the process until the entire rack is accordion pleated. Fasten the second meat hook into the rack. Turn your rotisserie burner on high. Rotis for 50 minutes or until done.

PORK ROAST

Apple cider vinegar basting sauce:
 1 c. apple cider vinegar
 6 oz. water
 1/2 stick butter
 Salt, pepper, parsley and garlic seasoning
 2 oz. lemon juice
 10 lbs. pork roast
 Time: 1-1/2 hours to 2 hours
 Bring pork to room temperature before placing it on the spit rod. Place on the rod and test for balance. Light rotis burner. Turn control knob to high. Use the above basting sauce for rotissing.

TURKEY

12 lb. turkey
 Beer basting sauce:
 1 can beer
 12 oz. water
 1 stick butter
 1 tsp. salt
 1 tsp. pepper
 1/2 tsp. garlic flakes
 1 tsp. parsley
 Thaw the bird completely. Wash inside out. Securely tie the legs and wings. Light rotisserie burner. Turn to high. Combine all the ingredients for basting sauce in a shallow pan. Place it under the turkey 15 to 20 minutes. Cook for approximately 3 hours. The basting sauce combined with turkey drippings makes a delicious gravy.

Limited Warranty

LIMITED WARRANTY (Model # 720/730-0830D)

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model #720/730-0830D) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

- **TUBE BURNERS:** 5 years *LIMITED* warranty against perforation.
- **COOKING GRIDS and FLAME TAMERS:** 1 year *LIMITED* warranty; *does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.*
- **STAINLESS STEEL PARTS:** 1 year *LIMITED* warranty against perforation; *does not cover cosmetic issues like surface corrosion, scratches and rust.*
- **ALL OTHER PARTS:** 1 year *LIMITED* warranty (Includes, but not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses)
**Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.*

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is *not transferable*. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or misuse of product..
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or reinstallation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty/non warranty and replacement parts.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES: LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller. **NOTE:** Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. You may also have other rights which vary from state to state.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

**Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place,
Chino, CA 91710**

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999

Natural Gas Conversion for Model# 720/730-0830D

NG Conversion Kit for Model # 720/730-0830D

▲ WARNING! FAILURE TO HEED THESE WARNINGS COULD RESULT IN A FIRE OR EXPLOSION THAT COULD CAUSE SERIOUS BODILY INJURY, DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

Installation of this Natural Gas Conversion kit must be performed by a **QUALIFIED GAS TECHNICIAN ONLY**. **DO NOT ATTEMPT TO INSTALL THIS KIT YOURSELF**. Improper installation could result in a gas leak which could cause a fire or explosion and cause serious bodily injury, death or property damage. Leaks due to improper installation could occur immediately or slowly over time. If you hear any unusual noise, smell gas or unusual odors, or notice anything unusual with the operation of your gas appliance after the installation, immediately shut off the gas supply and discontinue use until the appliance is repaired by a **QUALIFIED GAS TECHNICIAN**.



If there are damaged or missing parts when you unpack this kit, call Canada: 800-648-5864, U.S: 800-913-8999.

DO NOT have your **QUALIFIED GAS TECHNICIAN** attempt to install this kit until you receive replacement for any damaged or missing parts.

Orifice Chart

The different burner valves in this grill have different BTU ratings. This means that the amount of gas coming from each orifice varies in order to create the BTU's. The holes in the orifices themselves are drilled to different sizes to allow the proper amount of gas to flow through them. Please note: You may use the chart below as a easy reference for the various orifice opening sizes for the different valves in the grill.

720-0830D, 730-0830D orifice size

	Components	Liquid Propane (LP)		Natural Gas (NG)	
		Orifice Size	BTU	Orifice Size	BTU
	Main Burner	1.02mm	12,000	1.70mm	12,000
	Rear Burner	1.07mm	13,000	1.84mm	13,000

Below tools are included in package:



6mm Wrench



6mm Nut Driver

Natural Gas Conversion for Model# 720/730-0830D

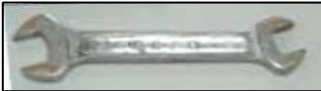
Warning: Make sure all grill components are completely cooled down and gas supply is turned off and removed from grill prior to performing the conversion.

NG Hose and Regulator Conversion

Tools required:



Phillips Head Screwdriver (+)



14mm wrench

1. Turn all knobs OFF. Turn off LP (Liquid Propane) gas supply and remove the LP (Liquid Propane) cylinder from the grill cart. Remove the brass adapter of the LP regulator from the manifold with a wrench.



2. Install the NG (Natural Gas) regulator hose to the manifold and secure using a wrench. Tighten the NG regulator on the side panel with two 5/32*10mm screws that pre-assemble on the NG regulator.



Natural Gas Conversion for Model# 720/730-0830D

Main Tube Burner Conversion

Tools required:



Phillips Head Screwdriver (+)



6 mm Nut Driver



Needle nose pliers

Steps:

1. Remove the warming rack, cooking grids, and flame tamers.
2. Remove the main tube burners by removing the pin securing the burners near the back wall of the firebox and the screw near the front of the firebox that secures the igniter bracket to the burner. Gently lift the tube burners up and out.



3. Remove LP (Liquid Propane) orifice with 6mm nut driver for each of the main burners, and replace with 1.77mm NG orifice by hand (4 main burners).



4. Replace the tube burners and screw back into original position.



Natural Gas Conversion for Model# 720/730-0830D

Rear Burner Conversion

Tools required:



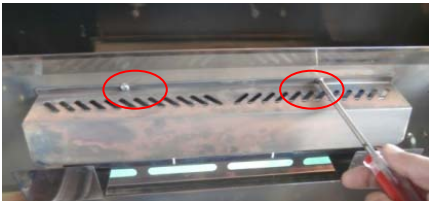
Phillips Head Screwdriver (+)



6mm Wrench

Steps:

1. Remove the two screws securing the rotisserie heat shield from inside the firebox. Remove three securing screws and drop off the Rear Baffle from the back of the grill.



2. Remove the (Liquid Propane) orifice with 6mm wrench.



3. Replace with 1.84MM NG orifice with 6mm wrench. Then put rear baffle and screw back into the original position.



Natural Gas Conversion for Item# /Model# 720/730-0830D

For Main Tube Burner Conversion Only (The 3 steps below are not necessary for the Rear burner)

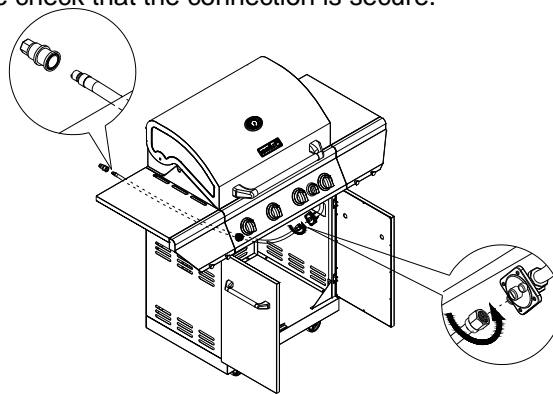
You will need to adjust the High Flame setting screw when converting the barbecue from Propane to Natural Gas. Please follow the steps as shown below.

1. Pull each Control Knob of main tube burners by hand.
2. Use a precision screw driver to turn the High Flame Set Screw located inside the valve stem clockwise approximately 90 degree.
3. Check that the burner operates at the new high flame setting - it may be necessary to adjust the screw setting slightly to get the ideal burner flame height.



Warning!! Gas Valves are preset at the factory to operate on LP gas or NG gas. If you wish to convert, be sure to consult your gas supplier or trained technician for the conversion.

- A. After the Natural Gas regulator has been installed to the grill, attach the PVC Gas hose to the regulator (See drawing below).
- B. Connect the other end of the PVC Gas Hose to the house gas line using the quick-connect fitting. To use the quick connect fitting, lift the head of the connector back. Insert the end of the PVC hose and release the head of the connector. Double check that the connection is secure.



There is a brass adapter for natural gas lines that is pre-regulated. If the gas line is not pre-regulated, remove the brass adapter and connect the regulator directly to the PVC gas hose.



**Once conversion is complete, please attach the NG CSA certification sticker to the grill.
If you should have any questions regarding natural gas conversion, please contact customer service at**

Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999

Natural Gas Conversion for Model# 720/730-0830D

WARNING: IMPORTANT! BEFORE LIGHTING...

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, Gas supply hose must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used.

Never substitute regulators and hose assembly for those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer for proper replacement. The replacement must be that specified in the manual.

WARNING: Always keep your face and body as far away from the burner as possible when lighting.

TO LIGHT THE MAIN BURNER

Make sure all knobs are "OFF" then turn on the gas. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.

Your grill has an exclusive patented built-in ignition. The igniter is built into the valve. To ignite each burner simply push and turn the control knobs to the HI setting, you will hear the valve click as it sends a spark to the pilot flame. If the burner does not light wait 5 minutes for any excess gas to dissipate and then retry.

TO MATCH LIGHT THE SIDE BURNER

Hold a lit extended match near the side burner ports, turn the control knob counterclockwise to "IGNITE/HI". Move your hand immediately once the burner is lit. Rotate the control knob to the desired setting.

Do not attempt to light the grill if odor of gas is present. Call for service Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999

FLAME CHARACTERISTICS

Check for proper burner flame characteristics.

Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise, or lifting. If any of these conditions exist call our customer service line. If the flame is yellow, it indicates insufficient air. If the flame is noisy and tends to lift away from the burner, it indicates too much air.

Each burner is adjusted prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make minor adjustments necessary.

TO LIGHT THE SEARING SIDE BURNER

To light the searing side burner, remove any cooking utensils from the burner grate. Push and turn the control knob counterclockwise to the "IGNITE/ON" position. If the burner does not light, turn the control knob to "OFF". If the smell of gas is detected and the igniter is not functioning, immediately turn the control knob "OFF". Allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. If the side burner igniter is not functioning, see the following section for match lighting.

TO MATCH LIGHT THE GRILL

If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit.

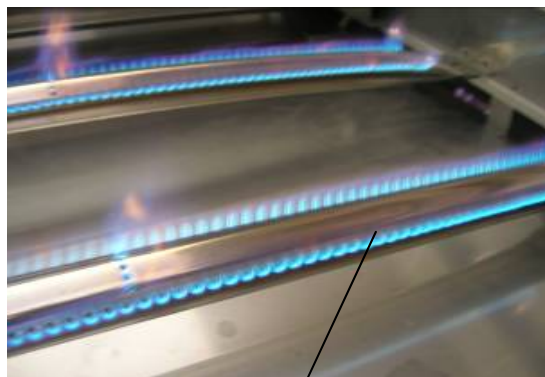
Match light extension rod is located on the inside panel of the door.

If you've just attempted to light the burner with the igniter, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. Keep your face and hands as far away from the grill as possible.

Insert a lit match attached to the lighting rod through the cooking grids to the burner.

Press the control knob and rotate left to the HI/ON setting continue to press the knob until the burner ignites. Burner should light immediately.

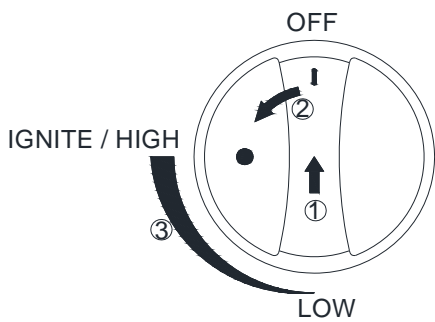
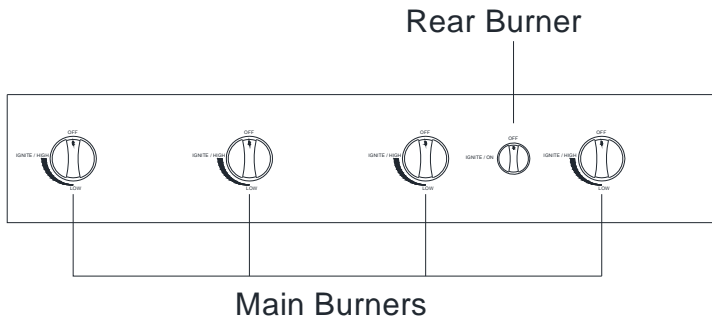
If the burner does not light in 4 seconds turn the knob off, wait 5 minutes and try again.



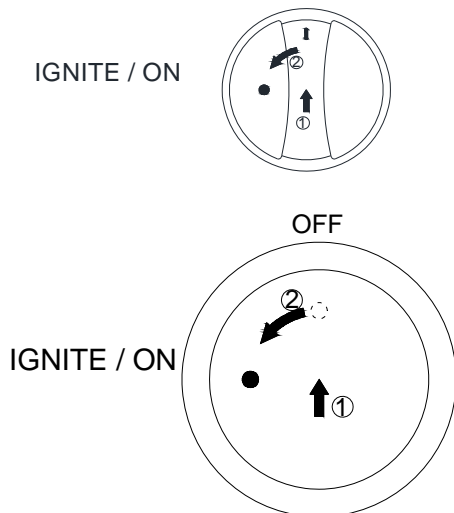
Visually check the burner flames prior to each use, the flames should look like this picture, if they do not, refer to the burner maintenance part of this manual.

Natural Gas Conversion for Model# 720/730-0830D

Note: Remove all packaging, including straps, before using the grill

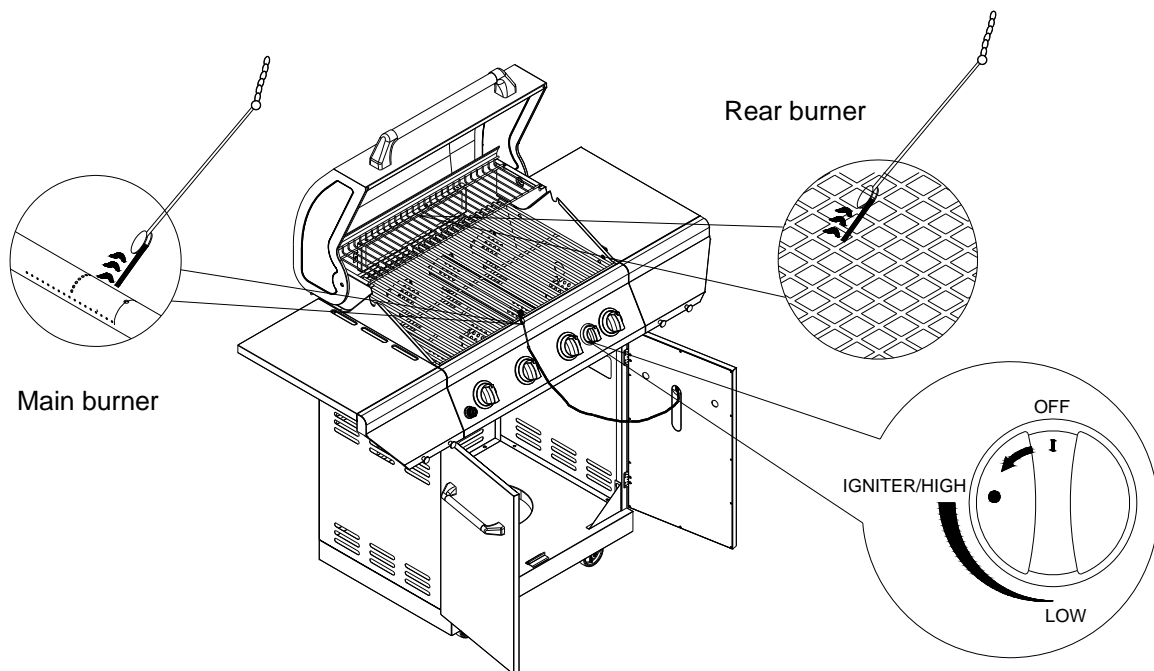


- ① Make sure the lid is open.
- ② Push and turn Main Burner knob slowly to IGNITE/HIGH. Keep knob pressed in until the burner is lit.
- ③ If burner does not light within 5 seconds, turn the knob to OFF and repeat the lighting instruction.
- ④ If burner does not light up after step 3, turn the knob to OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure or light by match.



- ① Make sure the lid is open.
- ② Push and slowly turn the Rear Burner knob to IGNITE/ON position. Keep knob pressed in until the burner is lit. Once it is lit, continue to press and hold for another 15 seconds to ensure the burner stays lit.
- ③ If burner does not light within 5 seconds, turn the knob to OFF position and repeat the lighting procedure.
- ④ If burner fails to light after step 3, turn the knob to OFF position, wait 5 minutes, then repeat the lighting procedure or light by match.

Natural Gas Conversion for Model# 720/730-0830D



Match light

1. If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit, before using the match allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.
2. Clip a paper match on one end of the lighting rod.
3. Light match.
4. Hold lighting rod and insert lighted match right next to the burner ports or ceramic tile.
5. Push and turn the designated control knob to IGNITE/HIGH.
6. Burner should ignite immediately.

- **Ce manuel d'instructions contient d'importantes informations essentielles à un assemblage approprié et sécuritaire de l'appareil.**
- **Lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.**
- **Conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.**



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner l'article au détaillant, communiquez avec le service à la clientèle au Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999, entre 8 h et 18 h HNP, du lundi au vendredi et entre 8 h et 12 h, le samedi. Assurez-vous d'avoir votre numéro de série en main. Ce numéro se situe à l'intérieur de la porte avant de votre barbecue.

Table des matières

Mesures de sécurité.	45-48	Consignes d'allumage.	69-70
Liste du contenu de l'emballage.. . . .	49-50	Nettoyage et entretien	71
Contenu du paquet de quincaillerie	51	Dépannage.	72-73
Vue éclatée.	52	Commande de pièces	74
Liste des pièces	53-55	Conseils relatifs au gril.	74
Consignes pour l'assemblage.	56-63	Aide-mémoire pour la cuisson	74-75
Instructions concernant le moteur.	64	Suggestion de recettes pour grillades . . .	76-77
Raccordement au gaz	65	Garantie limitée.	78
Liste de contrôle finale de l'installateur	66	Conversion de gaz naturel.	79-86
Test de fuite.	66-67		
Consignes d'utilisation.	68		
Consignes pour l'allumage du gril	68-69		



DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation du gaz à l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Soulevez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des pompiers.



AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de gaz propane liquide qui n'est pas branchée pour utilisation ne doit pas être entreposée près de cet appareil ou de tout autre appareil.



DANGER

1. Ne jamais utiliser cet appareil sans surveillance.
2. Ne jamais utiliser cet appareil dans les 3 m d'une structure, de matériel combustible ou autre bouteille de gaz.
3. Ne jamais utiliser cet appareil dans les 7,5 m de liquides inflammables.
4. Ne jamais remplir le compartiment de cuisson au-delà de la ligne maximum de remplissage.
5. Les liquides chauffés restent à des températures de cuisson longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson tant que les liquides ne se sont pas refroidis à une température de 45 ° C ou moins.
6. Cet appareil n'est pas destiné à servir d'élément chauffant et ne doit pas être utilisé en tant que tel.
7. Si un incendie se déclenche, tenez-vous à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement le service des pompiers. Ne pas essayer d'éteindre un incendie d'huile ou de graisse avec de l'eau.



La non-conformité aux présentes consignes peut déclencher un incendie ou une explosion qui sont susceptibles d'entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels.



La combustion de produits émis lors de l'emploi de cet appareil contient des produits chimiques que l'État de la Californie reconnaît comme susceptibles de provoquer le cancer, des déficiences congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction



Votre gril deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation de votre gril. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier du gril, au couvercle ou à toute autre pièce pendant l'utilisation du gril et tant qu'il n'a pas refroidi après l'usage.



AVERTISSEMENT

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE Cet appareil (lumière et transformateur) est équipé d'une fiche et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. Lorsque l'appareil est installé, il doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code national d'électricité des États-Unis, ANSI/NFPA 70 ou au Code Canadien d'électricité, CSA C22.1. **NE JAMAIS** couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.

1. Pour assurer la protection contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon ou les fiches dans l'eau ou dans d'autres liquides.
2. Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Attendez qu'il ait refroidi avant d'installer ou de désinstaller des pièces.
3. N'utilisez jamais un appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur si un cordon, ou une fiche sont endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il y a eu des dommages quelconques. Contactez le fabricant pour toute réparation.
4. Ne laissez pas de cordon pendre au bord d'une table et ne touchez pas la surface chaude.
5. N'utilisez pas d'appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur dans des objectifs autres que ceux prévus.
6. Pour effectuer la connexion, branchez d'abord la fiche dans l'appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur puis branchez l'appareil dans la prise.
7. Utilisez uniquement un circuit protégé d'un disjoncteur de fuite de terre (GFI) avec cet appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur.
8. N'enlevez jamais la fiche de mise à la terre et n'utilisez jamais un adaptateur avec 2 broches.
9. Utilisez uniquement des rallonges dotées d'une fiche de mise à la terre à 3 broches, compatibles avec l'alimentation des équipements et approuvées pour une utilisation à l'extérieur confirmée par la marque W-A.



AVERTISSEMENT

Ne pas allumer cet appareil sans avoir lu la section INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE dans ce manuel.

TESTÉ CONFORMÉMENT À LA NORME ANS Z21.58b CSA 1.6b-2012 POUR APPAREILS DE GAZ DE CUISSON UTILISÉS À L'EXTÉRIEUR. CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Codes d'installation du gril

Vérifiez les codes du bâtiment locaux concernant la méthode d'installation appropriée. En l'absence de ces derniers, l'unité doit être installée conformément au code national de gaz de combustion ANSI Z223.1/NFPA 54, code d'entreposage et de manutention de gaz propane liquéfié ANSI/NFPA B149.2 ou au code d'installation de gaz naturel et de gaz propane CSA B149.1 et au code national d'électricité, ANSI/NFPA 70.

Utilisation appropriée de la bouteille de gaz PL

Les modèles de gril au propane liquide sont destinés à être utilisés avec un réservoir de propane liquide standard 9 kg (20 lb), non compris avec le gril. **Ne branchez jamais** votre gril à gaz à un réservoir de propane liquide dépassant cette capacité.

Si une source électrique externe est utilisée : L'appareil de cuisson à gaz pour extérieur, si installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code national d'électricité des États-Unis, ANSI/NFPA 70 ou au Code Canadien d'électricité, CSA C22.1.

AVERTISSEMENT

Maintenir le cordon électrique et le tuyau d'alimentation de combustibles à l'écart de toute surface chauffante.

REMARQUE : l'écoulement normal des gaz à travers l'ensemble tuyau et régulateur peut donner engendrer un bourdonnement. À faible volume, ce bruit est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement du gril. Par contre, si le bourdonnement est bruyant et excessif, il peut s'avérer nécessaire de purger l'air du conduit de gaz ou remettre en place le régulateur d'écoulement de gaz. Cette purge devrait être effectuée à chaque fois qu'un nouveau réservoir de LP est branché à votre gril.

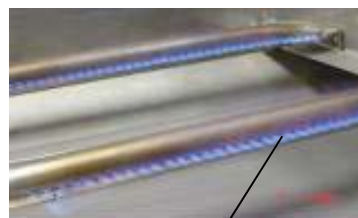
MISE EN GARDE : Attention au retour de flamme

MISE EN GARDE : les araignées et les petits insectes tissent parfois ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, connu sous le nom de « RETOUR DE FLAMME », peut provoquer de graves dégâts dans votre gril et affecter les conditions de fonctionnement qui deviennent dangereuses pour l'utilisateur.



Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces « RETOURS DE FLAMME », il s'agit néanmoins de la cause la plus commune.

Pour réduire le risque de « RETOURS DE FLAMME », vous devez nettoyer les tuyaux de brûleurs avant de monter votre gril et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Nettoyez également les tuyaux de brûleurs si votre gril n'a pas servi pendant une longue période. Un tube bouché peut favoriser un feu en dessous du gril.



Vérifiez la flamme des brûleurs avant chaque utilisation. Les flammes doivent ressembler à celles de l'illustration. Si ce n'est pas le cas, voir la section sur la maintenance des brûleurs dans ce manuel.

Système d'alimentation de gaz PL



- Si ces consignes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se produire et entraîner des lésions corporelles graves voire la mort.
- La capacité maximale d'un réservoir de propane liquide est de 9 kg avec un diamètre d'environ 31 cm sur une hauteur de 46,35 cm.
- Ce dispositif de sécurité empêche un remplissage excessif de la bouteille qui pourrait entraîner le dysfonctionnement de la bouteille de gaz LP, du régulateur ou du gril.
- La bouteille de gaz d'alimentation PL à utiliser doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de gaz PL stipulées par le Département des transports des États-Unis (DOT) ou la Norme nationale du Canada, CAN/CSA –B339, bouteilles, bouteilles sphériques, et tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses.
- La bouteille de gaz PL doit disposer d'un robinet d'arrêt menant à une sortie du robinet de PL compatible avec le Type 1. La bouteille de gaz LP doit être munie d'un robinet d'arrêt aboutissant à la sortie du robinet spécifié pour le raccordement de type QCC1 conformément à la norme pour le raccordement de la sortie et l'entrée du robinet de bouteille de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1, selon le cas. La bouteille de gaz PL doit être munie d'un dispositif anti-débordement (ODP). La bouteille de PL doit également être munie d'un opercule de sécurité ayant un lien direct avec l'espace de vapeur de la bouteille.
- Le système d'alimentation de la bouteille doit être arrangé de manière à permettre le retrait de vapeur.
- Le réservoir de LP utilisé doit être muni d'un collier pour protéger la valve du réservoir.
- Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de bouchon peuvent entraîner des fuites du propane.
- **Ne jamais** brancher un réservoir de GPL non réglementé à votre gril à gaz.
- Cet appareil de cuisson à gaz pour extérieur est équipé d'un ensemble tuyau/régulateur grande capacité destiné au raccordement d'une bouteille de propane liquide de 9 kg. Bouteille de gaz propane.
- Faites remplir votre bouteille de PL par un fournisseur de gaz de propane fiable et exigez une inspection visuelle et une requalification lors de chaque remplissage.
- Ne rangez pas de bouteille de gaz PL de rechange sous ou près de cet appareil.
- Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité.
- Maintenez toujours les réservoirs de GPL en position verticale.
- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou tout autre vapeur et liquide inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- L'entreposage intérieur d'un appareil de cuisson à gaz pour extérieur est autorisé uniquement si la bouteille est déconnectée et enlevée de l'appareil de cuisson à gaz pour extérieur.
- Lorsque vous n'utilisez pas le gril à gaz, vous devez éteindre le gaz à partir de la bouteille de PL.

EMPLACEMENT ET ESPACE APPROPRIÉS AUTOUR DU GRIL

- Ne jamais utiliser votre gril à gaz dans un garage, sur un patio, dans une remise, dans un passage recouvert ou dans tout autre endroit fermé. Le gril à gaz ne peut être utilisé qu'à l'extérieur. Ne pas installer cette unité dans des enclos combustibles. L'espace minimum de tous les côtés et de l'arrière de l'unité jusqu'à la construction combustible doit être de 61 cm des côtés et 61 cm de l'arrière.
- **NE PAS** utiliser cet appareil sous des surfaces combustibles recouvertes. Cet appareil de cuisson à gaz pour extérieur n'est pas censé être installé dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil de cuisson à gaz pour extérieur, le gaz doit être éteint au niveau de la bouteille.
- La bouteille de gaz PL doit être entreposé à l'extérieur dans des zones bien ventilées et hors de la portée des enfants. Les réservoirs de LP non branchés ne doivent pas être entreposés dans un bâtiment, un garage ou tout autre emplacement fermé.
- Ne pas bloquer le courant de ventilation autour du boîtier du gril à gaz. Utilisez seulement l'ensemble tuyau et régulateur fourni avec votre gril à gaz. Tous les ensembles tuyaux et régulateurs de remplacement doivent correspondre à ceux spécifiés dans le présent manuel.
- L'ensemble tuyau et régulateur doit être inspecté avant chaque utilisation du gril. En cas d'abrasion ou d'usure excessives ou si le tuyau est coupé, vous devez remplacer le tuyau avant de réutiliser le gril. Le tuyau de rechange doit être celui qui a été spécifié par le fabricant.
- Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec l'appareil à gaz de cuisson pour extérieur. Ne jamais substituer par d'autres types de régulateur. Contactez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement spécifiées par le fabricant.
- Cet appareil à gaz de cuisson pour extérieur est muni d'un régulateur de pression conforme à la norme pour vannes de régulation de pression pour gaz PL ANSI/UL 144.
- Ne pas utiliser de briquettes agglomérées dans le gril.
- Le gril est destiné à fournir une performance optimale sans briquettes agglomérées. Ne pas placer de briquettes agglomérées sur radiateur sous risque de bloquer la zone de ventilation des brûleurs de gril. L'ajout des briquettes peut endommager les composants d'allumage et les boutons et annuler la garantie.
- Nettoyez toujours les débris de l'arrière et du chariot latéral. Maintenez les cordons électriques ou celui du moteur de la rôtisserie à l'écart des zones chauffées du gril.
- Ne jamais utiliser le gril dans des conditions particulièrement venteuses. Si le gril doit être installé dans une zone venteuse (près de l'océan, en montagne, etc.), un pare-vent est requis. Toujours adhérer aux spécifications de l'espace requis.
- Ne jamais utiliser de bouteille de propane bosselée ou rouillée.
- Maintenir le cordon électrique et du tuyau d'alimentation de combustibles à l'écart de toute surface chauffante.
- Lors de l'allumage, maintenez votre visage et vos mains aussi loin que possible du gril.
- Le réglage du brûleur ne doit être effectué qu'une fois que le brûleur a refroidi.



AVERTISSEMENT

Votre gril deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation de votre gril. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier du gril, au couvercle ou à toute autre pièce pendant l'utilisation du gril et tant qu'il n'a pas refroidi après l'usage.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves.

MISE EN GARDE : POUR GARANTIR UNE PROTECTION CONTINUE CONTRE LE RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES, CONNECTEZ UNIQUEMENT À DES PRISES MISES À LA TERRE. POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES, ASSUREZ-VOUS QUE LA RALLONGE EST SECHE ET NE TRAINE PAS AU SOL.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES INSECTES

Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid à l'intérieur des brûleurs de ce gril ou de n'importe quel autre gril, ce qui peut perturber l'écoulement des gaz. Cette situation est particulièrement dangereuse pouvant déclencher un incendie derrière et dessous le panneau du robinet, endommageant le gril et rendant son utilisation hasardeuse. Inspectez le gril au moins deux fois par an.



AVERTISSEMENT

Ayez toujours à disposition un flacon pulvérisateur rempli d'eau savonneuse près du robinet de gaz et vérifiez les raccordements avant d'utiliser le gril.

NE PAS UTILISER DE FEUILLE D'ALUMINIUM POUR RECOUVRIR LES GRILLES DU GRIL OU LE FOND DU GRIL.

Cette feuille peut bloquer le flux d'air de la combustion ou engouffrer de la chaleur dans la zone de commande.

NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SUPERVISION PENDANT LA CUISSON.

PRATIQUES DE SÉCURITÉ PERMETTANT D'ÉVITER LES BLESSURES CORPORELLES

Lorsque vous entretenez correctement votre gril, il vous offrira un service fiable et sécurisé pendant plusieurs années. Vous devez toutefois prendre toutes les précautions nécessaires lorsque vous utilisez le gril puisqu'il produit une chaleur intense qui augmente le potentiel des accidents. Lors de l'utilisation de cet appareil, des pratiques de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris :

Ne pas réparer et ne pas remplacer de pièces du gril à moins que l'opération soit spécifiquement indiquée dans ce manuel. Tous les autres services doivent être confiés à un technicien qualifié.
Ne pas installer le gril dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans supervision à un endroit où le gril est utilisé. Ne jamais permettre aux enfants de s'asseoir, se tenir debout ni jouer sur ou autour du gril.

Ne pas ranger d'objets autour ou sous le gril qui pourraient éveiller la curiosité des enfants.

Ne pas mettre en contact ou approcher de trop près vêtements, maniques ou tout autre matériau inflammable avec les grilles, les brûleurs ou toute surface chaude tant que ces derniers n'ont pas refroidis. Le tissu pourrait prendre feu et entraîner des blessures corporelles.

Pour assurer votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés à la tâche. Les vêtements ou les manches larges ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise cet appareil. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent jamais être portés pour cuisiner.

Seuls certains types de verre, de céramique en verre calorifuge, en terre cuite ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec le gril. Ces matériaux peuvent se briser sous les changements soudains de la température. Utilisez uniquement un feu faible ou moyen conformément aux directives du fabricant.

Ne pas chauffer de conteneurs d'aliments fermés. La pression qui s'accumule peut faire exploser les conteneurs.

Protéger la main lors de l'ouverture du couvercle du gril. Ne jamais se pencher sur un gril ouvert.

Lorsque vous allumez un brûleur, concentrez-vous sur ce que vous faites. Gardez toujours à l'esprit le brûleur que vous êtes en train d'allumer et tenez votre corps et vos vêtements à l'écart des flammes nues.

Lorsque vous utilisez le gril, ne touchez pas la grille du gril, celle du brûleur ou les zones environnantes qui chauffent très rapidement et peuvent vous brûler. Utilisez toujours des maniques sèches. Les maniques humides sur des surfaces chaudes engendrent de la vapeur et peuvent entraîner des brûlures. Ne pas utiliser de serviettes ni de chiffon à la place de maniques. Ne pas mettre les poignées en contact avec les parties chaudes de la grille du rack.

La graisse est inflammable. Laisser la graisse chaude refroidir avant de nettoyer. Ne pas laisser de dépôts de graisse s'accumuler dans le plateau à graisse au fond de la chambre à cuisson du gril. Nettoyer souvent le plateau à graisse.

Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du gril. Cette feuille peut bloquer le flux d'air de la combustion ou engouffrer de la chaleur dans la zone de commande.

Pour garantir un bon allumage et une performance optimale des brûleurs, toujours maintenir les ouvertures des brûleurs propres. Il est nécessaire de les nettoyer régulièrement pour optimiser leur performance. Les brûleurs ne fonctionnent que dans une position et doivent en conséquence être installés correctement pour garantir un fonctionnement sécurisé.

Nettoyer le gril avec précaution. Pour éviter toute brûlure de vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon mouillés pour nettoyer le gril quand il est encore chaud. Certains produits de nettoyage dégagent des fumées toxiques ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Éteindre les commandes du gril et s'assurer que le gril est froid avant d'utiliser des nettoyants en aérosol sur ou autour du gril. Les produits chimiques qui produisent une pulvérisation peuvent en présence de chaleur, prendre feu ou provoquer la corrosion des pièces métalliques.

Ne pas utiliser le gril pour cuisiner des viandes excessivement grasses ou d'autres produits pouvant favoriser des flambées. Ne pas utiliser le gril sous des constructions combustibles non protégées. Utiliser le gril uniquement dans des endroits bien ventilés. Ne pas utiliser le gril dans des bâtiments, des garages, des remises de jardin, des passages recouverts ou toute autre zone fermée.

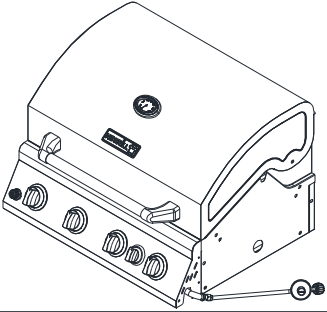
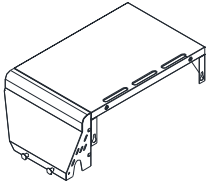
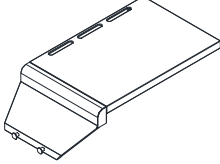
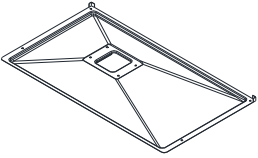
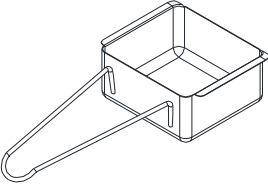
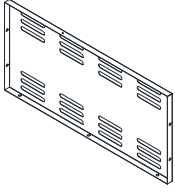
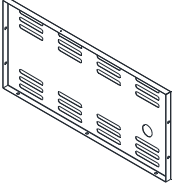
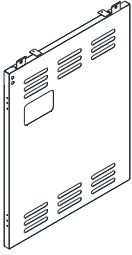
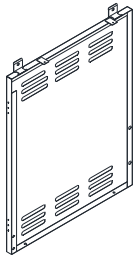

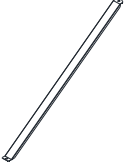
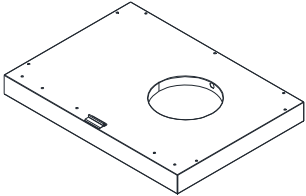
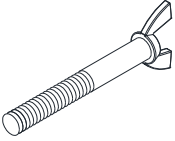
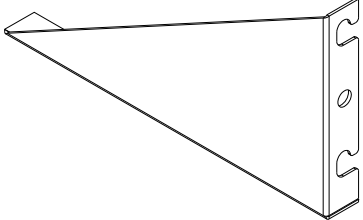
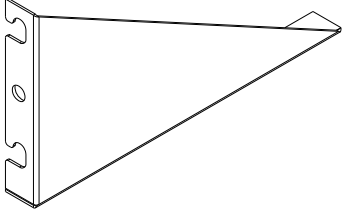
Ne jamais placer de matériaux combustibles, tels que des fluides, des déchets ou des vapeurs, telles que de l'essence ou un allume-feu autour du grill. Ne pas bloquer le courant de combustion et de ventilation.



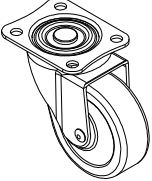
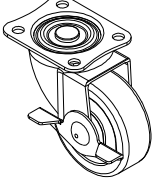
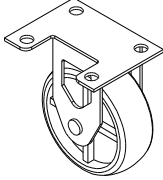
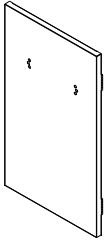
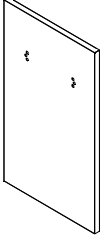
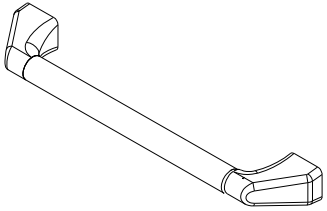
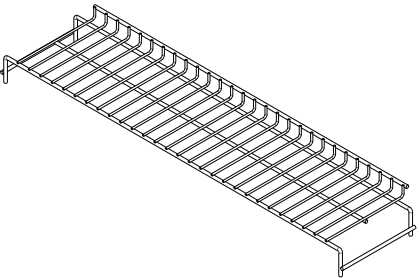
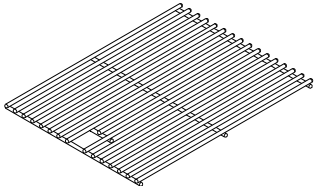
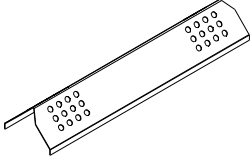

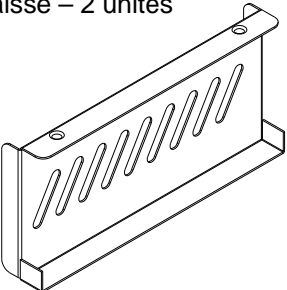
AVERTISSEMENT

Cet appareil de cuisson à gaz pour extérieur n'est pas censé être installé dans ou sur des bateaux, ni sur d'autres véhicules récréatifs.


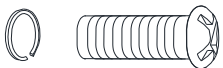
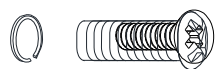


Liste du contenu de l'emballage

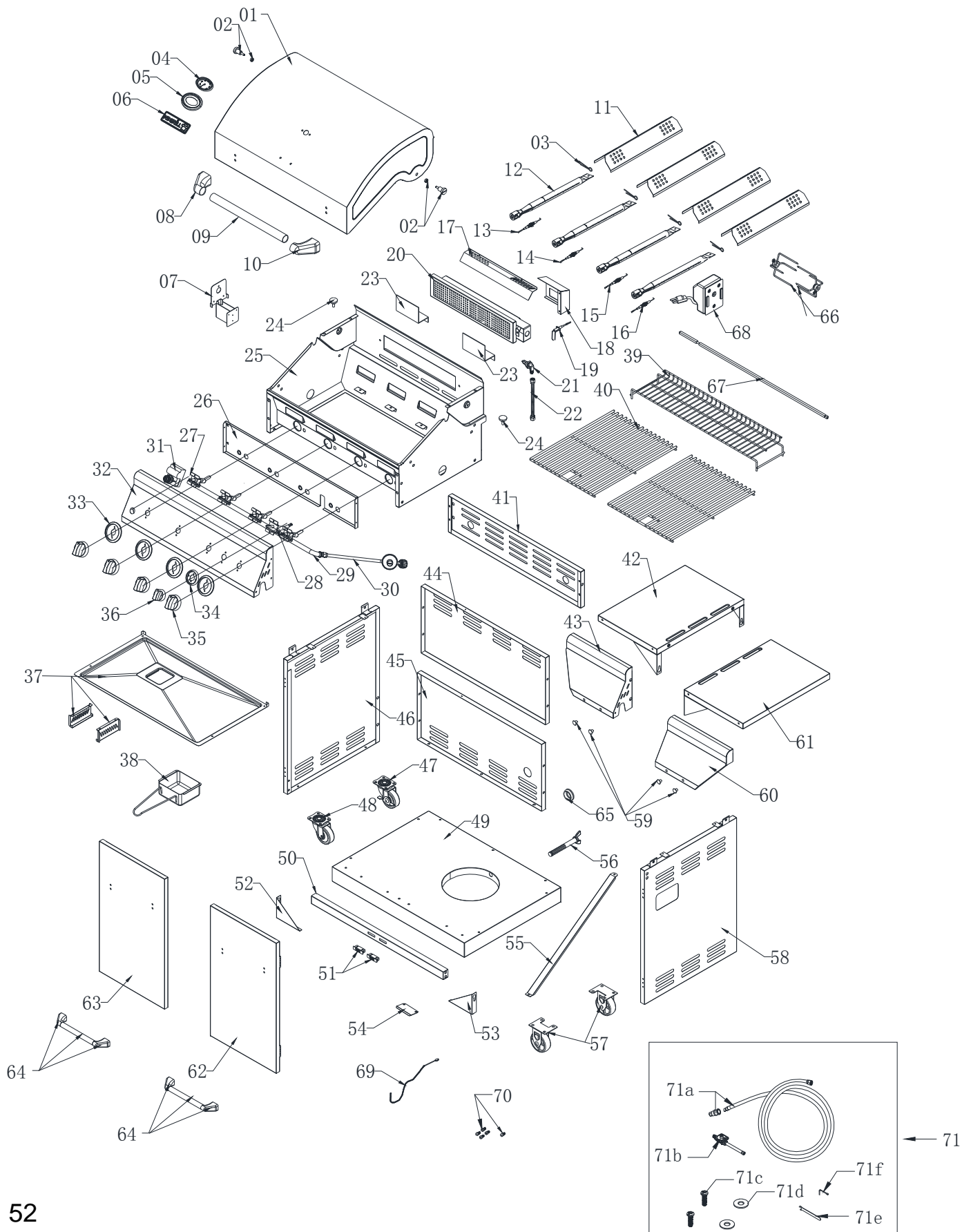
<p>A. Chambre de cuisson-----1 unité</p> 	<p>B. Étagère latérale, gauche-1 unité</p> 	<p>C. Étagère latérale, côté droit-1 unité</p> 
<p>D. Chambre de cuisson-----1 unité</p> 	<p>E. Réceptacle à graisse----1 unité</p> 	<p>F. Le panneau arrière, au milieu----1 unité</p> 
<p>G. Panneau arrière, du bas----1 unité</p> 	<p>H. Panneau latéral, droit-----1 unité</p> 	<p>I. Panneau latéral, gauche----1 unité</p> 
<p>J. Poutre de porte-----1 unité</p> 	<p>K. Barrière en diagonale-----1 unité</p> 	<p>L. Panneau inférieur-----1 unité</p> 
<p>M. Boulon de réservoir-----1 unité</p> 	<p>N. Support triangulaire droit-----1 unité</p> 	<p>O. Support triangulaire gauche-----1 unité</p> 

Liste du contenu de l'emballage

<p>P. Roulette pivotante-----1 unité</p> 	<p>Q. Roulette pivotante avec frein-----1 unité</p> 	<p>R. Roulette immobile-----2 unités</p> 
<p>S. Port droite-----1 unité</p> 	<p>T. Port gauche-----1 unité</p> 	<p>U. Poignée de porte --- 2 unités</p> 
<p>V. Grille chauffante --1 unité</p> 	<p>W. Grille de cuisson principale-----2 unités</p> 	<p>X. Dispositif de contrôle des flammes-----4 unités</p> 
<p>Y. Pile-----1 unité</p> 	<p>Z. Support du réceptacle à graisse – 2 unités</p> 	

Contenu du paquet de quincaillerie

Article	Description	Requis pour l'assemblage	Quincaillerie supplémentaire	Total
AA	Vis à tête bombée 1/4po X15 mm avec rondelle de blocage 	47 unités	2 unités	49 unités
BB	Vis à tête bombée 5/32po X10 mm avec rondelle de blocage 	18 unités	2 unités	20 unités
CC	Vis à tête bombée 5/32po X10 mm avec rondelle de blocage 	12 unités	1 unité	13 unités
DD	Rondelle plate 5/32po 	4 unités	0 unité	4 unités
EE	Rondelle plate 1/4po 	16 unités	1 unité	17 unités



Liste des pièces

Numéro de pièce	Pièce (description)	Couverture de la garantie (an)	Quantité	Numéro de pièce	Pièce (description)	Couverture de la garantie (an)	Quantité
1	Couvercle principal	1	1	17	Protecteur thermique de la rôtisserie	1	1
2	Vis du couvercle principal	1	2	18	Chicane arrière	1	1
3	Goupille d'assemblage du brûleur	1	4	19	Fil d'allumage de rôtisserie	1	1
4	Indicateur de température	1	1	20	Brûleur de rôtisserie	1	1
5	Logement de jauge de température	1	1	21	Orifice de brûleur de la rôtissoire a/c coude en cuivre	1	1
6	Logo	1	1	22	Tuyau de gaz flexible de la brûleur de la rôtissoire	1	1
7	Bride pour moteur rôtissoire	1	1	23	Support de l'allumage du brûleur de rôtisserie	1	2
8	Assise gauche de la poignée du couvercle principal	1	1	24	Amortisseur hotte	1	2
9	Tube de poignée du couvercle principal	1	1	25	Assemblage du bol de brûleur principal	Non remplaçable	1
10	Assise droite de la poignée du couvercle principal	1	1	26	Chicane avant	1	1
11	Régulateur de flamme	1	4	27	Valve de gaz principale	1	4
12	Brûleur principal	5	4	28	Valve à gaz pour rôtisserie	1	1
13	Conducteur d'allumage du brûleur principal, A	1	1	29	Tubulure principale	1	1
14	Conducteur d'allumage du brûleur principal, B	1	1	30	Détendeur pour propane	1	1
15	Conducteur d'allumage du brûleur principal, C	1	1	31	Module pour allumage à impulsions	1	1
16	Conducteur d'allumage du brûleur principal, D	1	1	32	Panneau de commande principal	1	1

Liste des pièces

Numéro de pièce	Pièce (description)	Couverture de la garantie (an)	Quantité	Numéro de pièce	Pièce (description)	Couverture de la garantie (an)	Quantité
33	Collerette A	1	4	51	Aimant de porte	1	2
34	Collerette B (petite)	1	1	52	Support triangulaire gauche	1	1
35	Bouton de commande A	1	4	53	Support triangulaire gauche	1	1
36	Bouton de commande B (petit)	1	1	54	Pièce porte en fer	1	1
37	Plateau à graisse	1	1	55	Barrière en diagonale	1	1
38	Boîte à graisse	1	1	56	Boulon de réservoir	1	1
39	Grille chauffante	1	1	57	Roulette	1	2
40	Grille de cuisson avec trou	1	2	58	Panneau latéral, droite	1	1
41	Le panneau arrière, haut	1	1	59	Crochets à étagère latéral	1	4
42	Étagère latérale, gauche	1	1	60	Panneau avant de la table tte latérale, droite	1	1
43	Panneau avant de la table tte latérale, gauche	1	1	61	Étagère latérale, droite	1	1
44	Le panneau arrière, au milieu	1	1	62	Porte, droite	1	1
45	Panneau arrière, du bas	1	1	63	Porte, gauche	1	1
46	Panneau latéral, gauche	1	1	64	Poignée de porte	1	2
47	Roulette pivotante avec frein	1	1	65	Ceillet en caoutchouc	1	1
48	Roulette pivotante	1	1	66	Broche à fourche	1	2
49	Panneau inférieur	1	1	67	Broche à tige	1	1
50	Cadre du chariot	1	1	68	Moteur rôtisserie	1	1

Liste des pièces

Numéro de pièce	Pièce (description)	Couverture de la garantie (an)	Quantité	Numéro de pièce	Pièce (description)	Couverture de la garantie (an)	Quantité
69	Tige d'allumage	1	1	71d	Rondelle plate	Vendu séparément comme ensemble avec réf. 71	2
70	Garniture pour orifice de gaz naturel	1	1	71e	Clé de 6 mm		1
71	NG Kit de Conversion	Vendu séparément comme ensemble	1	71f	Tourne-écrou 6 mm		1
71a	Tuyau pour gaz naturel, avec record à connexion instantanée, pour gril à gaz naturel (vendu séparément)	Vendu séparément comme ensemble avec réf. 71	1		Contenu du paquet de quincaillerie KD	1	1
71b	Détendeur pour gaz naturel, pour gril à gaz naturel (vendu séparément)		1		Couvercle du gril	1	1
71c	Vis à tête bombée avec frein		2		Manuel		1

Ensemble de conversion vendu séparément

Consignes pour l'assemblage

1. Assemblage des roulettes

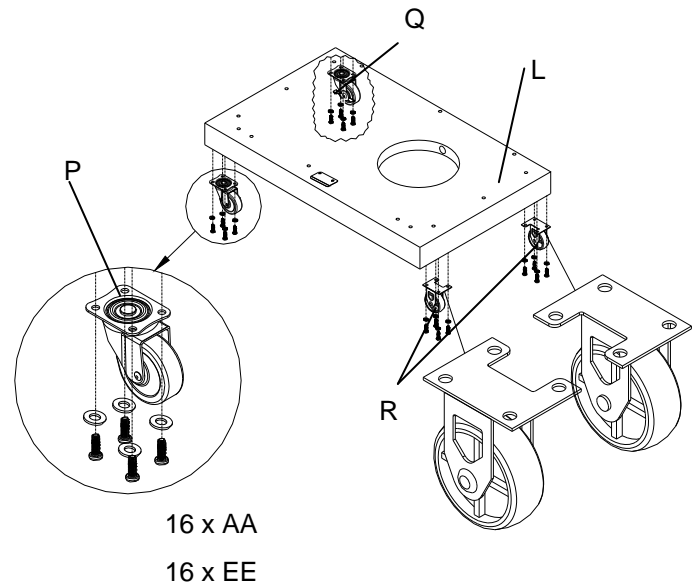
Installez les roulettes sur le panneau inférieur (L) à l'aide des seize vis à tête bombée 1/4 po x 15 mm avec les rondelles de blocage (AA) et seize 1/4 po rondelle plate (EE).

La roulette pivotante avec le frein (Q) doit être placée sous la partie arrière du fond du chariot et la roulette pivotante (P) doit être placée sous la partie avant gauche (voir la Fig. 1).

Les deux roulettes immobiles (R) doivent être placées sous le côté droit.

Remarque : L'espace des deux roulettes immobiles doit se trouver face au panneau inférieur à l'intérieur.

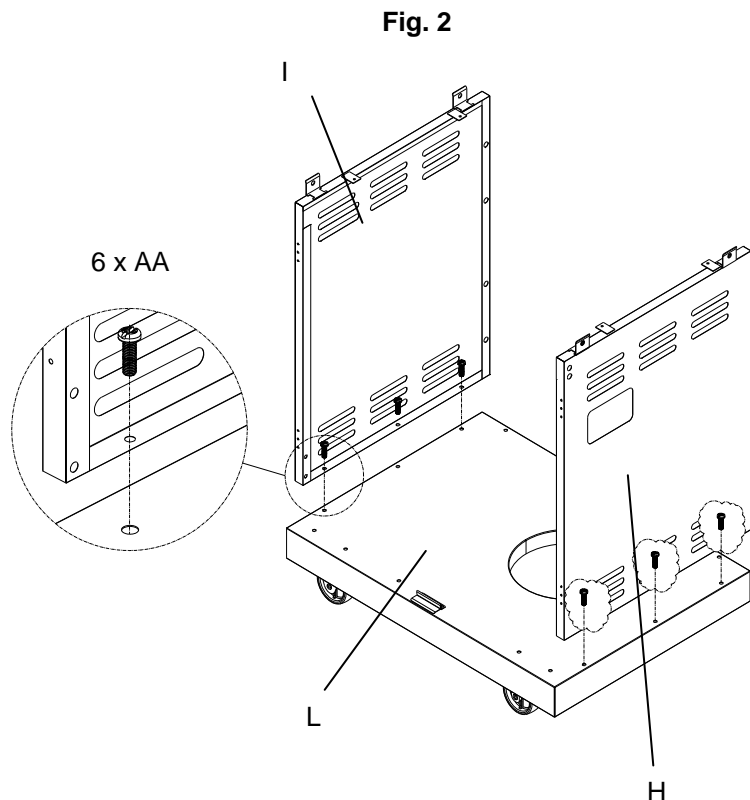
Retournez le panneau inférieur pour assembler les roulettes.



2. Assemblage du panneau latéral

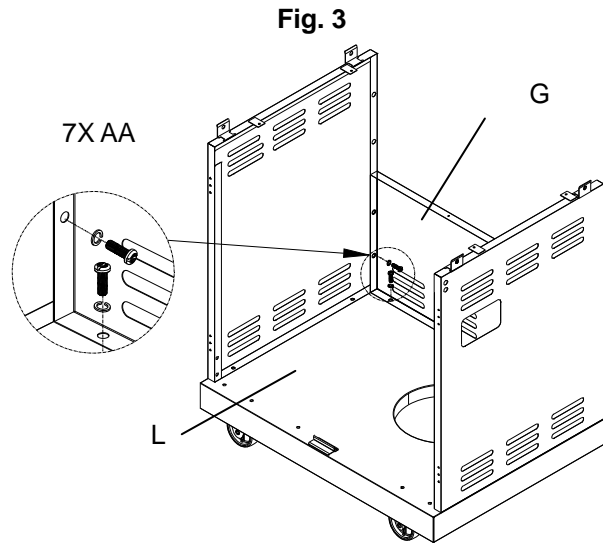
Utilisez les trois vis à tête bombée 1/4 po x 15 mm avec les rondelles de blocage (AA) pour fixer la partie inférieure du panneau latéral gauche (I) au panneau inférieur (L). Alignez le panneau gauche à la partie arrière du panneau inférieur et serrez les vis (voir la Fig. 2)

Répétez l'opération pour le panneau latéral droit (H).



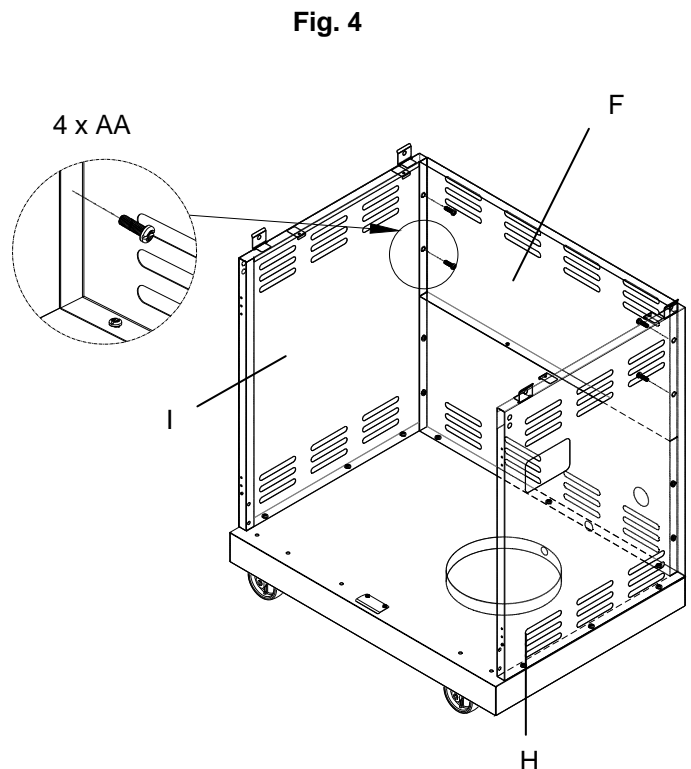
3. Assemblage du panneau arrière

- a). Enlevez le panneau arrière de l'emballage carton. Placez le panneau arrière (G) avec la face plate dirigée vers l'extérieur. Fixez le panneau arrière au panneau inférieur (L) à l'aide des trois vis à tête bombée 1/4 po x 15 mm avec les rondelles de blocage (AA) (voir Fig. 3).
- b). Utilisez quatre 1/4-in. x 15 mm vis à tête bombée avec rondelle de blocage (AA) pour raccorder le panneau arrière, en bas (G) aux panneaux latéraux droit et gauche, comme indiqué dans la Fig. 3.



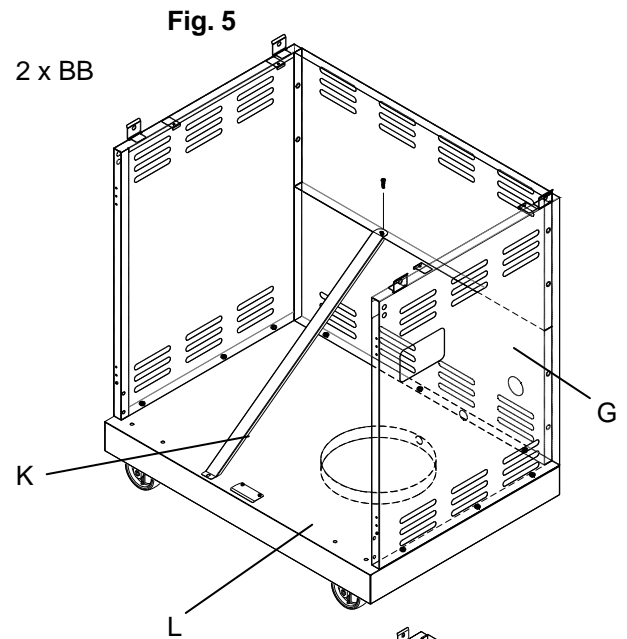
4. Panneau arrière, au milieu de l'Assemblée

- a). Utilisez les quatre vis à tête bombée 1/4 po x 15 mm avec les rondelles de blocage (AA) pour fixer le panneau arrière du milieu (F) aux panneaux latéraux droit et gauche (H / I) (voir la Fig. 4).



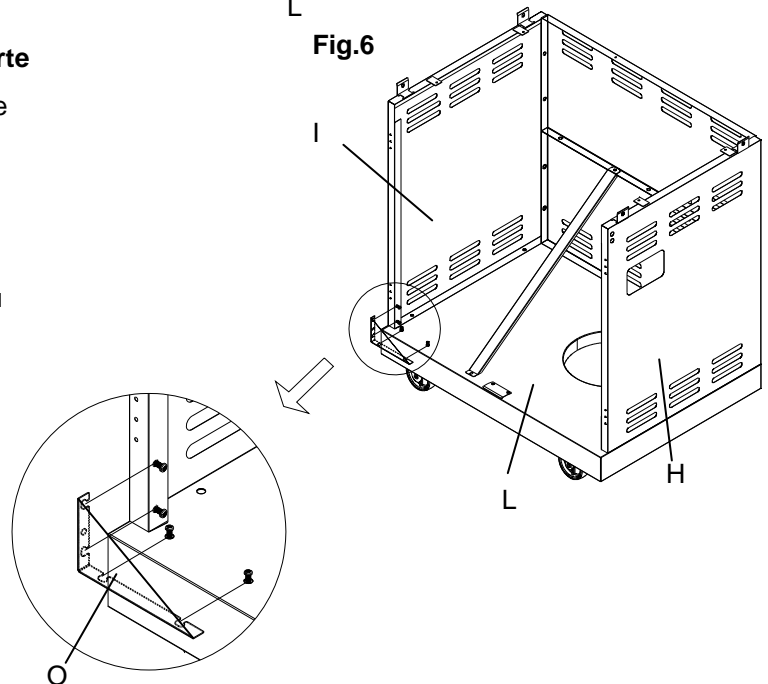
5. Assemblage de la barre de sécurité diagonale

Utilisez les deux vis à tête bombée 5/32 po x 10 mm (BB) pour fixer la barre de sécurité diagonale (K) au panneau inférieur (L) et au côté supérieur de l'inférieur du panneau arrière (G). Voir la Fig. 5.



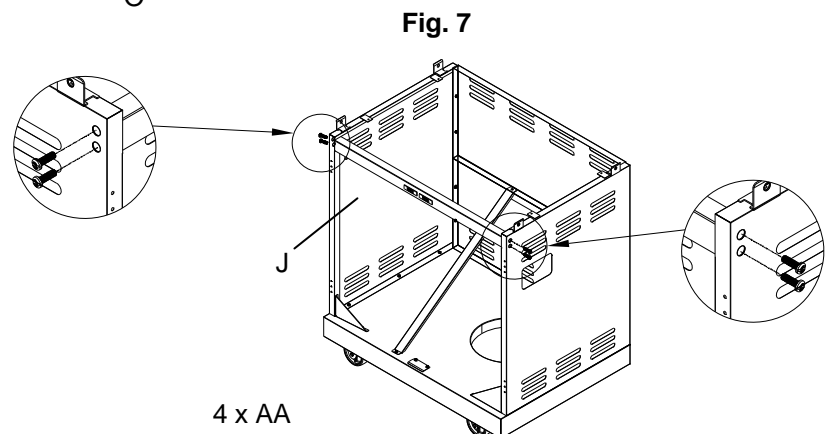
6. Assemblage du support triangulaire de la porte

- Desserrez, sans toutefois les enlever, les quatre vis à tête bombées 5/32 po x 10 mm (BB). Installez le panneau latéral gauche (I) et le panneau inférieur (L) avec les deux vis dans le panneau latéral droit (H) et les deux vis dans le panneau inférieur (L). Alignez les trous sur le support triangulaire avec des vis sur le panneau latéral gauche (I) et le panneau inférieur (L). Resserrez les vis (voir la fig. 6).
- Répétez l'étape a) pour la fixation du support triangulaire au panneau latéral droit (H) et au panneau inférieure (L)



7. Support du chariot

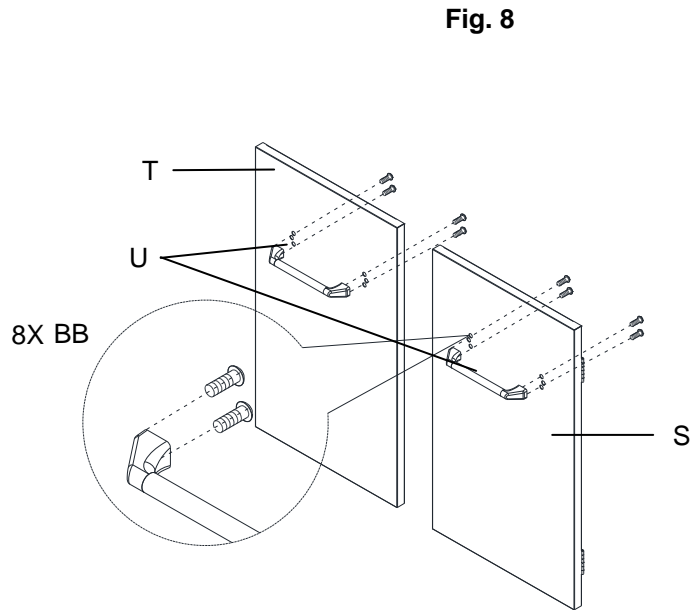
Utilisez les quatre vis à tête bombée 1/4 po x 15 mm avec les rondelles de blocage (AA) pour fixer le support du chariot (J) aux panneaux latéraux droit et gauche (voir la Fig. 7).



8. Assemblage de la porte

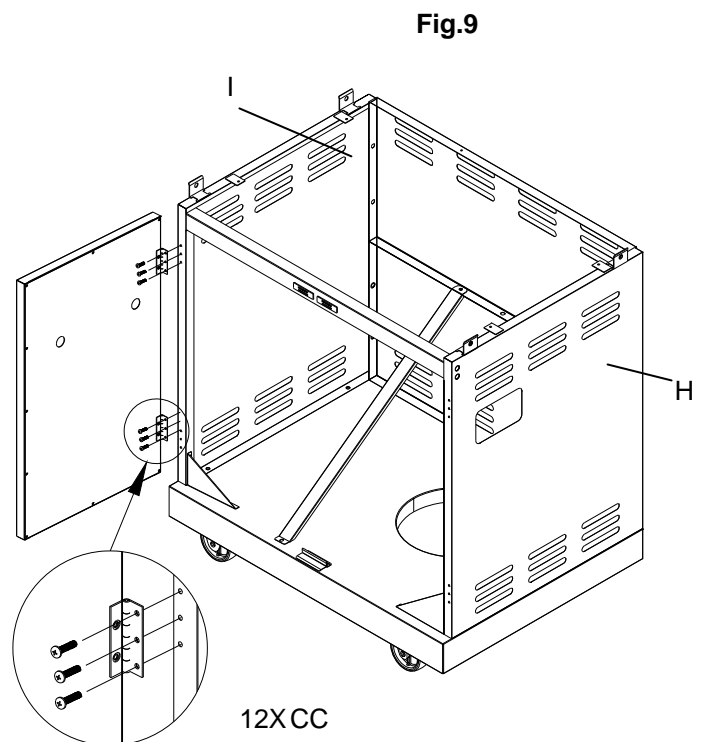
- a). Fixez la poignée de la porte (U) à chaque porte (S/T) à l'aide des huit vis à tête bombée 5/32 po x 10 mm (BB) (voir Fig. 8).

CONSEIL: Quatre vis par porte



- b). Sujete ambas bisagras de la puerta a la placa metálica usando 12 tornillos de cabeza plana de 5/32 pulgadas x 10 mm (CC) aux panneaux latéraux droit et gauche (I/H), como muestra la Fig. 9.

CONSEIL: Seis tornillos para cada puerta

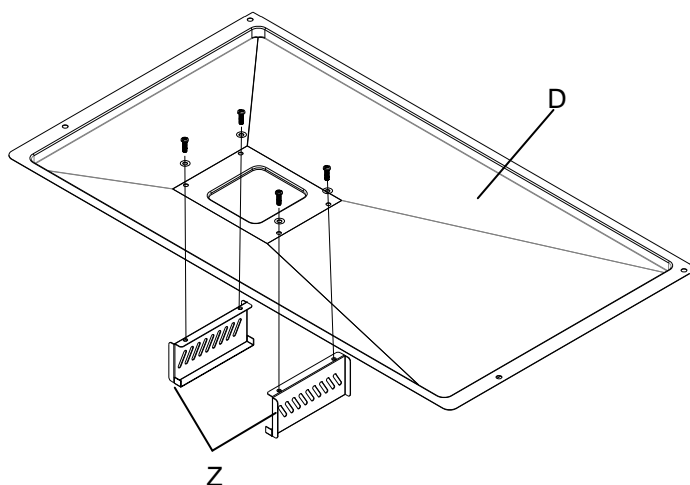


Consignes pour l'assemblage

Fig.10

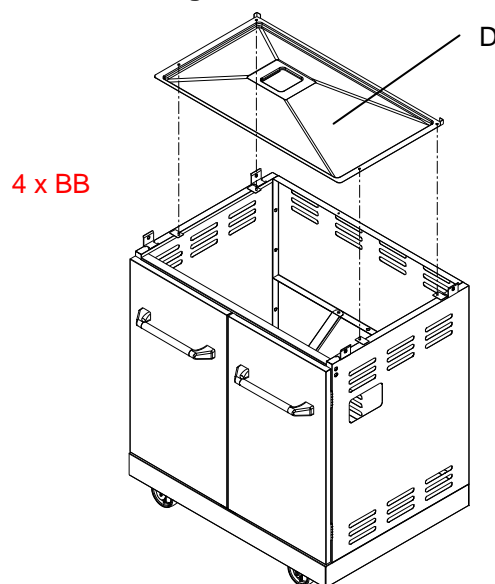
9. Installation du plateau à graisse

a). Dévissez mais ne pas enlever les quatres 5/32 pouces x 10 mm vis à tête bombées avec une rondelle a blocage (BB) et les quatres 5/32 pouces vis avec une rondelle plate (DD) prémontées sur le plateau de graisse (D). Alignez les trous des supports de la boîte de récupération des graisses (Z) avec les vis sur le panneau de graisse. Puis serrez les vis comme indiqué sur la fig. 10.



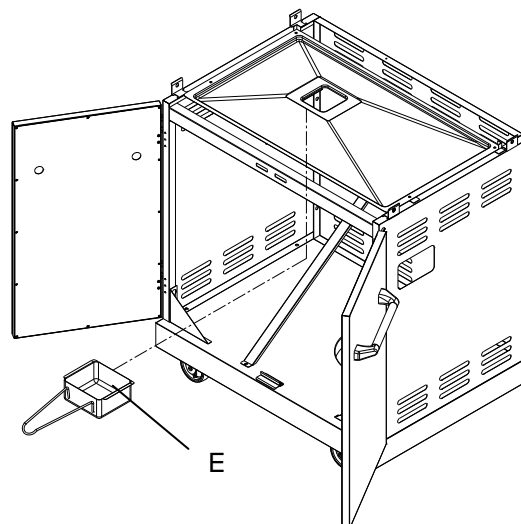
b). Installez le plateau à graisse (D) sur le chariot à l'aide des quatre vis à tête bombée 5/32 po x 10 mm (BB). Voir la Fig. 11.

Fig.11



c). Installez la boîte à graisse sous le plateau à graisse via la Fig.12

Fig.12



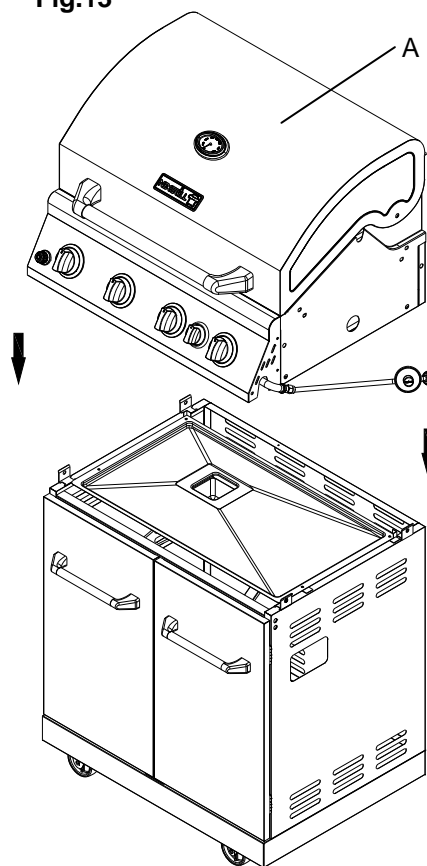
Consignes pour l'assemblage

10. Assemblage de la chambre de cuisson

- a). Enlevez la chambre de cuisson(A) du carton et placez-la soigneusement sur le chariot du grill. Voir la Fig. 13.

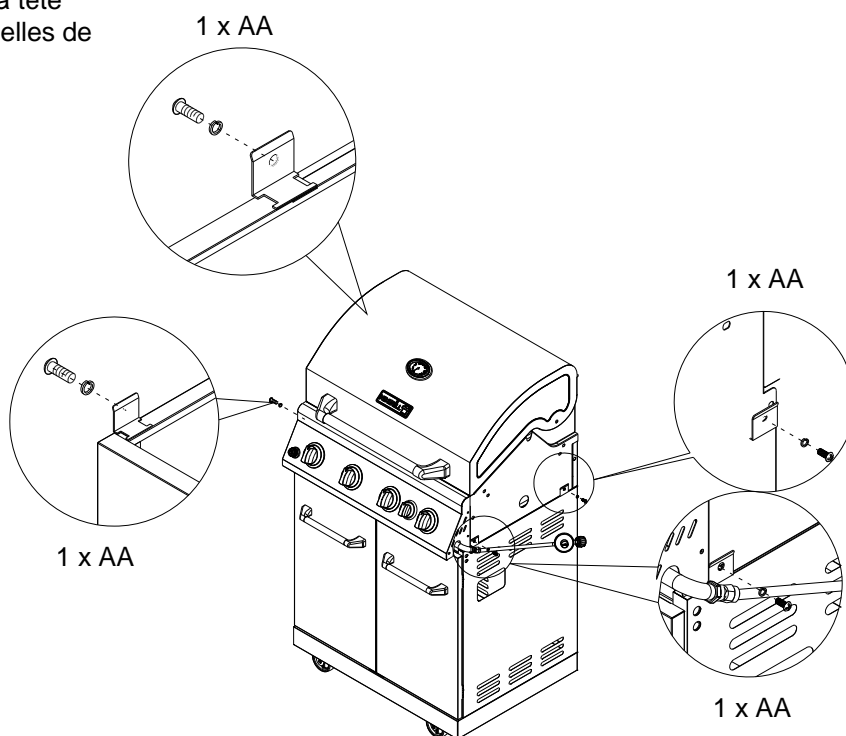
⚠ MISE EN GARDE La chambre de cuisson est lourde et doit être soulevée et placée sur le chariot du grill par deux personnes au moins. Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures.

Fig.13



- b). Fixez la chambre à cuisson aux panneaux latéraux droit et gauche à l'aide des quatre vis à tête bombée 1/4 po x 15 mm avec les rondelles de blocage (AA). Voir la Fig. 14.

Fig.14



11. Assemblage de l'étagère latérale

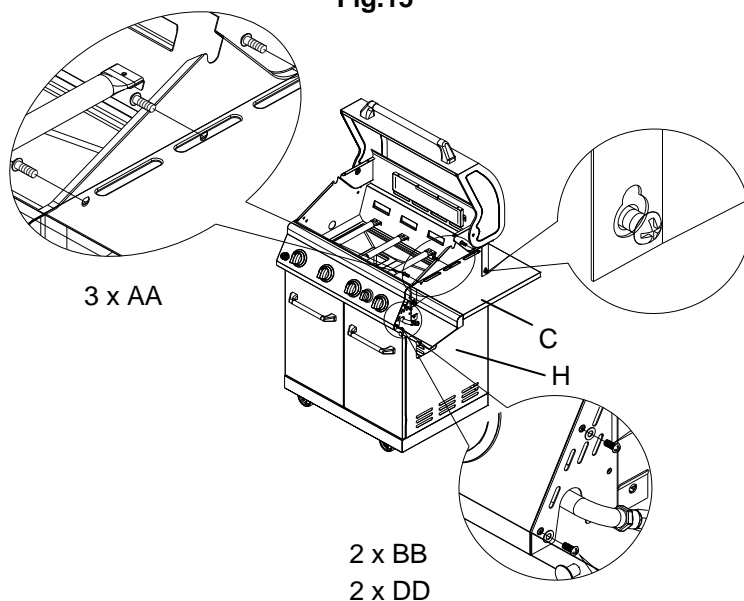
- a). Desserez, sans toutefois les enlever, les deux vis qui sont pré-fixées au panneau latéral droit de la chambre à cuisson (H). Alignez les trous inférieurs sur l'étagère latérale (C) avec 2 vis desserrées (voir la fig. 15). Puis resserrez.
- b). Utilisez les trois vis à tête bombée $\frac{1}{4}$ po x 15 mm avec les rondelles de blocage (AA) pour maintenir en place l'étagère latérale droite. (Insérez les trois vis à l'intérieur de la chambre de combustion à travers la tablette latérale. Resserrez les vis depuis l'intérieur de la chambre de cuisson). Voir la fig. 15.

Remarque: Les 3 vis supérieures de la chambre à cuisson doivent être serrées de l'intérieur vers l'extérieur pour l'étagère du brûleur latéral droit. Les deux 2 vis inférieures doivent être serrées de l'extérieur vers l'intérieur.

- c). Fixer fermement le panneau de commande de l'étagère latérale droit et le panneau de commande principal à l'aide 2 vis à tête bombée $\frac{5}{32}$ po x 10 mm (BB) et 2 rondelle plate $\frac{5}{32}$ po (DD). Voir la Fig. 15.

- d). Répétez l'étape 11 pour assembler l'étagère latérale gauche. Voir la Fig. 16.

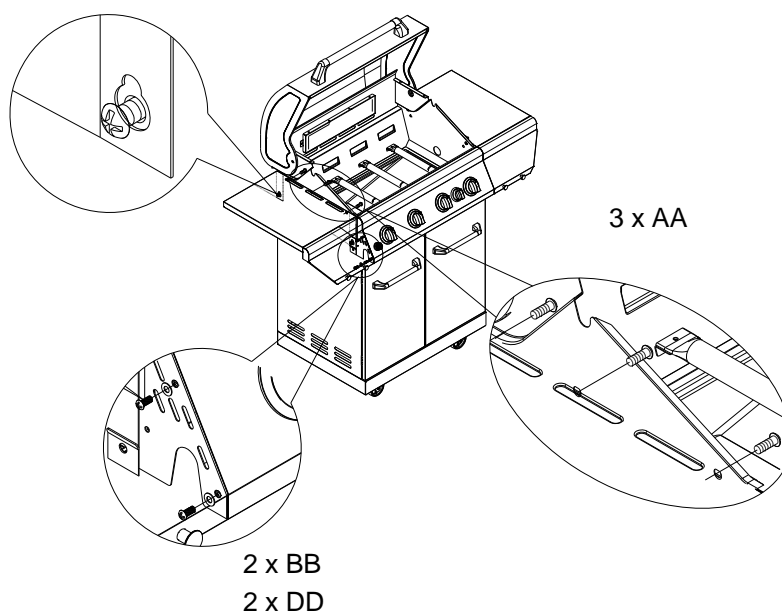
Fig.15



3 x AA

2 x BB
2 x DD

Fig 16



3 x AA

2 x BB
2 x DD

12. Installation des dispositifs d'arrêt de flammes et des grilles de cuisson

Placez les dispositifs d'arrêt de flammes (X), les grilles de cuisson principale (W), et la grille chauffante (V) dans le grill (voir Fig. 17).

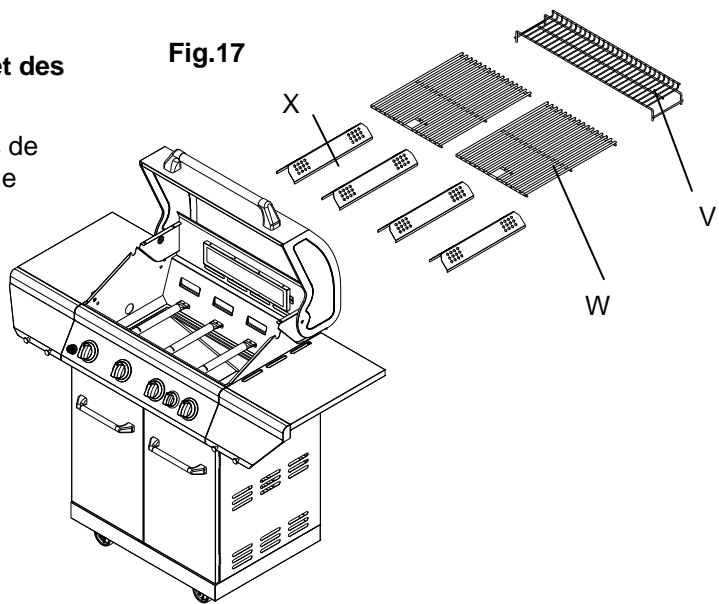


Fig.17

13. Installation Réservoir de propane liquide.

Placez le réservoir de propane liquide dans le trou du panneau inférieur et serrez le boulon du réservoir situé à l'arrière du grill pour garantir une bonne fixation (voir la Fig. 18).

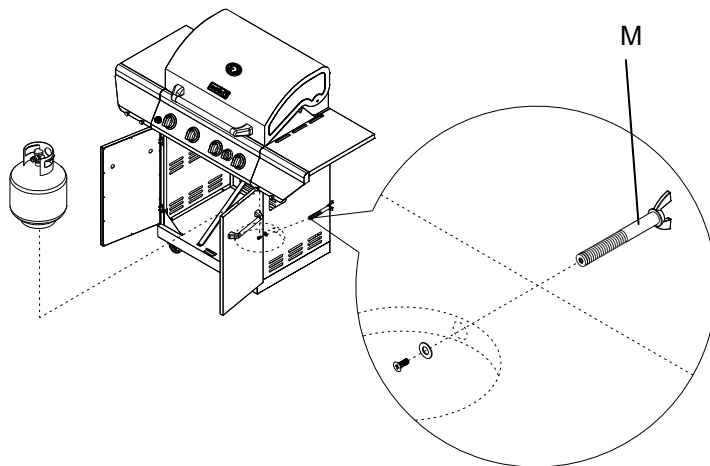


Fig. 18

14. Assemblage de la pile

Dévissez le bouton d'allumage électronique et placez la pile (Y) dans le boîtier avec la borne positive (+) dirigée vers l'extérieur. Remplacez le bouton d'allumage après avoir installé la pile (voir la Fig. 19).

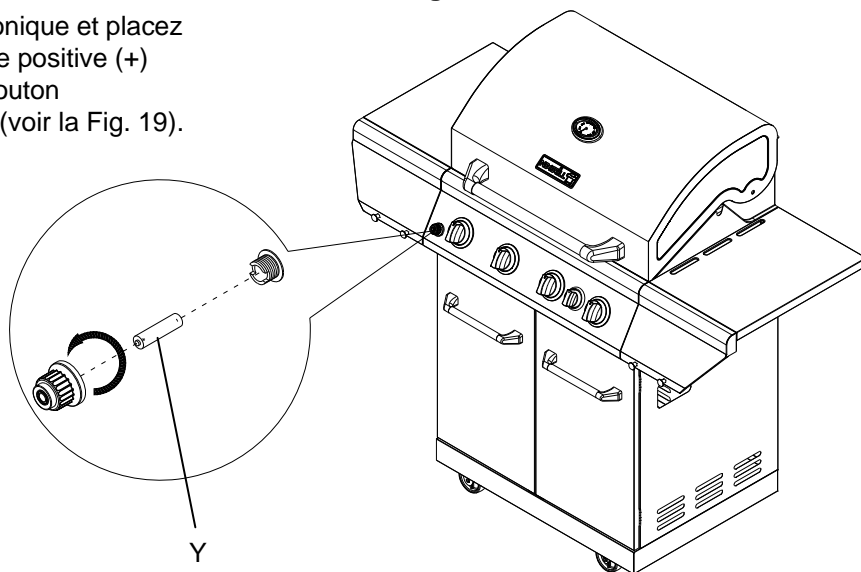


Fig. 19

• **POUR UTILISER LE MOTEUR EN TOUTE SÉCURITÉ, VEUILLEZ LIRE LES MISES EN GARDE AVANT DE L'UTILISER.**

MOTEUR DU TOURNEBROCHE

UTILISER À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE PAS EXPOSER À LA PLUIE.

⚠ MISE EN GARDE : POUR GARANTIR UNE PROTECTION ININTERROMPUE CONTRE LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION, BRANCHER UNIQUEMENT DANS DES PRISES DE COURANT CORRECTEMENT MISES À LA TERRE. POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION, METTRE LE CORDON D'ALIMENTATION AU SEC ET HORS DE CONTACT AVEC LE SOL.

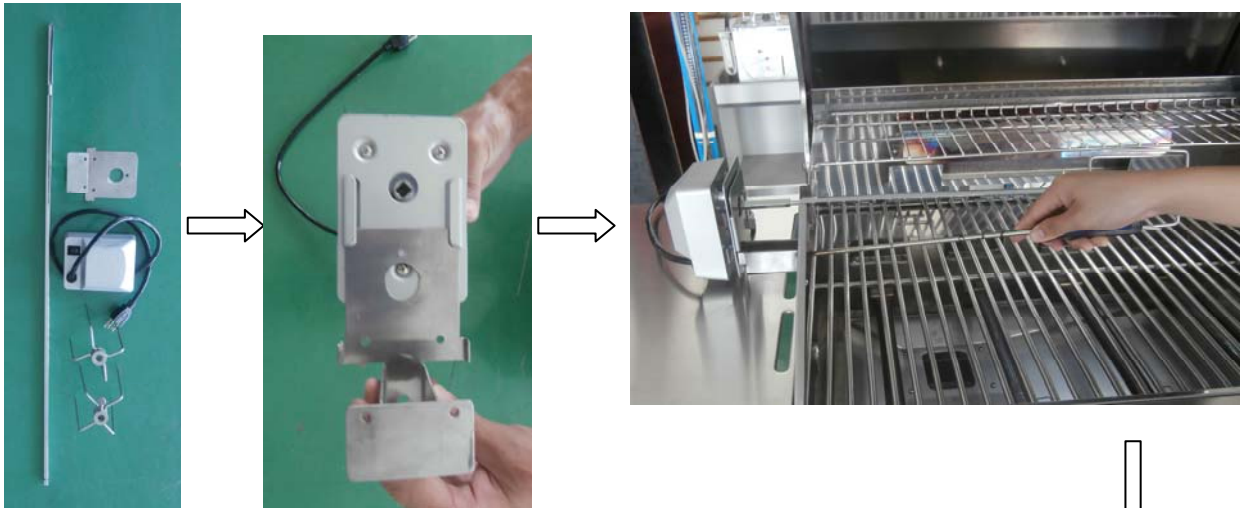
⚠ AVERTISSEMENT

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE : cet appareil (moteur de tournebroche) est équipé d'une fiche et doit être branché directement dans une prise de courant adéquatement mise à la terre. **NE PAS couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette fiche .**

Mettre le cordon électrique du moteur du tournebroche à l'écart des surfaces chaudes du grill. Lorsque le grill n'est pas en fonctionnement, enlever et ranger le moteur dans un endroit sec. Ce moteur est réglé pour une alimentation de 120 V à 60 HZ, 4 W, 40 mA, si la tension est supérieure, le moteur sera mis hors d'usage.

Illustrations de fonctionnement du tournebroche :

1. Placer le moteur du tournebroche sur son support, et le brancher dans une prise de courant murale adéquatement mise à la terre. Vérifier que la broche est insérée dans le moteur avant de mettre celui-ci en marche.



2. Après avoir utilisé le moteur du tournebroche, mettre l'interrupteur en position « off » et le débrancher.



NE JAMAIS CONNECTER À L'APPAREIL DE LIGNE D'ALIMENTATION DE GAZ SANS ÉGULATEUR. UTILISER L'ENSEMBLE TUYAU/RÉGULATEUR FOURNI.

Ce gril est configuré pour fonctionner au propane liquide. Ne pas utiliser de gaz naturel à moins que le gril n'ait été reconfiguré pour le gaz naturel.

Consommation totale du gaz (à l'heure) de ce gril en acier inoxydable avec tous les brûleurs réglés sur HIGH :

Brûleur principal 48 000 Btu/h

Brûleur arrière 13 000 Btu/h

Total 61 000 Btu/h

CONDITIONS RELATIVES AUX BOUTEILLES DE PL

Une bouteille de propane liquide qui serait cabossée ou rouillée doit être inspectée par votre fournisseur de gaz PL. Ne jamais utiliser de bouteille dont le robinet est endommagé. La bouteille de propane liquide doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de gaz PL régies par le Département des transports des États-Unis (DOT) ou régies par la Norme nationale du Canada CAN/CANB339, bouteilles, bouteilles sphériques et tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses, tel qu'applicable. Un dispositif anti-débordement (ODP) doit être installé sur la bouteille avec une connexion QCCI sur le robinet de la bouteille conformément à ANSI/CGA-V-1. Le système d'alimentation de la bouteille doit être arrangé de manière à permettre le retrait de vapeur. La bouteille doit inclure un collier pour la protection du robinet de la bouteille. La bouteille doit disposer d'un robinet d'arrêt menant à une sortie de robinet de la bouteille d'alimentation de gaz PL spécifié, selon le cas, pour un raccord de type QCC1 selon la norme pour le raccordement à la sortie et l'entrée du robinet de bouteille de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1.

Pression du collecteur : 27,94 cm colonne d'eau (W.C.).

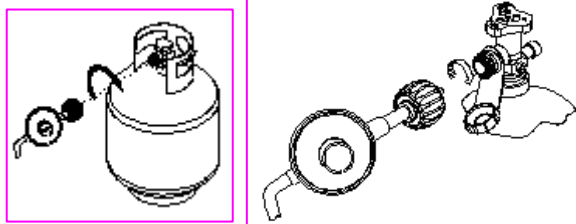
RACCORDEMENT DU GAZ PL

Assurez-vous que les œillets en plastique noirs sur le robinet de la bouteille PL sont en place et que le tuyau n'entre pas en contact avec le plateau à graisse ou la tête de grille.

RACCORDEMENT

Votre gril en acier inoxydable est équipé d'orifices d'alimentation de gaz pour utilisation uniquement avec du propane liquide. Cet appareil est également équipé d'un ensemble tuyau/régulateur grande capacité destiné au raccordement d'une bouteille de propane liquide de 9 kg (hauteur 46,35 cm, diamètre de 31 cm). Pour connecter la bouteille de propane liquide, procédez comme suit :

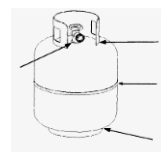
1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille est fermé (tourné dans le sens horaire pour l'arrêt).
2. Vérifiez le robinet de la bouteille pour assurer qu'elle dispose de filets externes appropriés (raccordement de type 1 conformément à ANSIZ21.81)



3. Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).
4. Inspectez les connexions de valve, l'orifice ainsi que le régulateur. Effectuez une inspection afin de détecter tout dégât ou débris, et enlevez-les, si présents. Inspectez le tuyau pour voir s'il est endommagé. Ne jamais utiliser de matériel endommagé ou bouché. Consultez le revendeur local de propane liquide pour toute réparation.
5. Lorsque vous joignez le régulateur à la valve, serrez l'écrou à raccord rapide à la main dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt complet. Ne pas utiliser de clé pour serrer. Elle risque d'endommager l'écrou à raccord rapide, ce qui pourrait entraîner une situation dangereuse.
6. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille (en tournant dans le sens antihoraire). Appliquez la solution savonneuse avec une brosse propre à tous les joints de gaz. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment dans la solution, les joints ne sont pas scellés correctement. Vérifiez chaque raccord, et serrez ou réparez au besoin.



7. En cas de fuite dans le joint de gaz que vous ne pouvez réparer, éteignez le gaz du réservoir d'alimentation (position OFF), débranchez la conduite d'alimentation de votre gril et appelez le Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999 ou votre fournisseur de gaz pour de l'aide à la réparation.
8. Appliquez également la solution savonneuse aux rivures du réservoir. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment, éteignez le réservoir, ne l'utilisez pas et ne le déplacez pas! Demandez de l'aide à un fournisseur en PL ou à votre service de pompier.



Pour déconnecter la bouteille de PL:

1. Mettez les valves de brûleurs sur arrêt (OFF).
2. Tournez le robinet de la bouteille complètement (dans le sens horaire pour l'arrêt).
3. Détachez l'ensemble du régulateur du robinet de la bouteille en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens antihoraire.

Liste de contrôle finale de l'installateur

- ✓ L'espace minimum de tous les côtés et de l'arrière de l'unité jusqu'à la construction combustible doit être de 61 cm des côtés et 61 cm de l'arrière
- ✓ Les boutons tournent librement
- ✓ Les brûleurs sont bien serrés et bien logés sur les orifices
- ✓ Le régulateur de pression est connecté et réglé
Raccords de gaz au gril à l'aide de l'ensemble tuyau-régulateur fourni (préréglé pour une colonne d'eau de 11,0 po (27,5cm))
- ✓ Unité testée et sans fuites
- ✓ Utilisateur informé sur l'emplacement de la valve d'arrêt de l'alimentation du gaz

NOTE À L'UTILISATEUR : VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

MISES EN GARDE SUR LA BOUTEILLE DE PROPANE

a) Ne rangez pas de bouteille de gaz PL de rechange sous ou près de cet appareil

b) Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité

c) Si ces consignes des points a et b ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire ce qui entraînerait des lésions corporelles graves voire la mort

Test de fuite

GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccords de gaz sur le gril aient été testés pour les fuites à l'usine avant l'expédition, un contrôle doit être effectué sur site pour garantir que les raccords sont bien serrés pour parer à toute éventualité de mauvaise manipulation pendant l'expédition ou de pression excessive exercée involontairement sur l'unité. Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas de fuite dans le système en procédant comme suit. Si vous sentez une odeur de gaz, vous devez immédiatement inspecter le système en entier pour détecter les fuites potentielles.

AVANT DE PROCÉDER AU TEST

Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés gril, y compris les sangles de fixation.

NE PAS FUMER PENDANT LE TEST DE FUITE.

NE JAMAIS TESTER LES FUITES AVEC UNE FLAMME NUE.

Préparez une solution savonneuse moitié détergent

liquide et moitié eau. Vous avez besoin d'un flacon pulvérisateur ou d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur le raccord. Lors du test de fuite initiale, assurez-vous que la bouteille de propane liquide est pleine à 80 %.

POUR TESTER

1. Assurez-vous que les valves de commande sont en position d'arrêt, OFF et ouvrez l'alimentation de gaz.
2. Assurez-vous que toutes les connexions du régulateur du gaz PL et de la valve d'alimentation jusqu'à et y compris le raccordement au tuyau du collecteur (le tuyau qui va aux brûleurs) sont bien serrées. Des bulles de savon se formeront s'il y a une fuite.
3. Si une fuite est présente, tournez immédiatement l'alimentation du gaz sur arrêt et resserrez les raccords ayant des fuites.
4. Remettez le gaz sur marche et effectuez un nouveau contrôle.
5. Si le gaz fuit toujours de l'un des raccords, tournez l'alimentation du gaz sur arrêt et contactez le service clientèle au Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999



Utilisez uniquement les pièces recommandées par le fabricant sur le gril.

Toute substitution annulerait la garantie. Ne pas utiliser le gril sans avoir contrôlé tous les raccords et déterminer l'absence de fuites.

VÉRIFICATION DU FLUX DE GAZ

Les brûleurs du gril sont testés et réglés à l'usine avant leur expédition ; toutefois, des différences dans l'alimentation du gaz local peuvent exiger le réglage des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent être vérifiées visuellement.

Les flammes doivent être bleues et stables sans bouts jaunes ni bruit excessif ou soulèvement. En présence de l'une de ces conditions, vérifiez si l'obturateur d'air ou les orifices des brûleurs sont bloqués par des saletés, débris, toiles d'araignée, etc. Veuillez adresser vos questions sur la stabilité des flammes au service clientèle au Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999

TOUJOURS VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITE APRES CHAQUE CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE PL

Avant chaque utilisation, vérifier tous les raccords d'alimentation de gaz pour détecter les fuites. Il est recommandé de conserver un flacon pulvérisateur d'eau savonneuse près de la valve d'arrêt de la conduite d'alimentation de gaz. Pulvériser tous les raccords. La présence de bulles confirme les fuites.

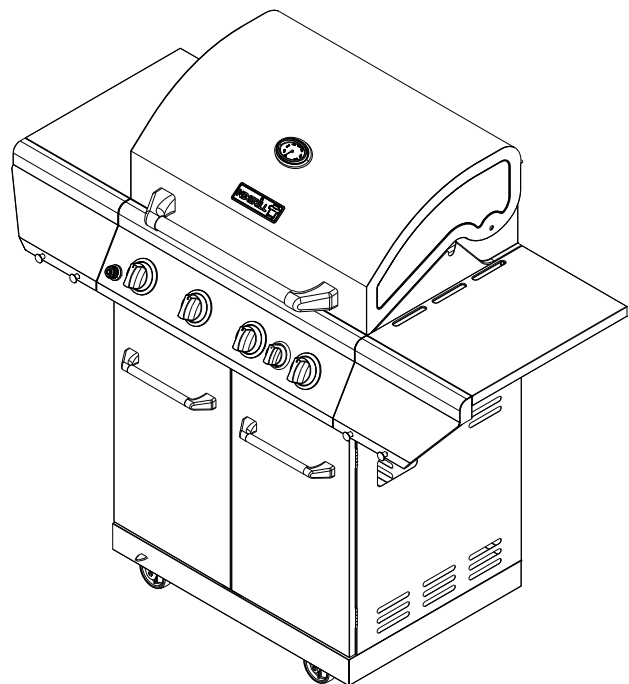
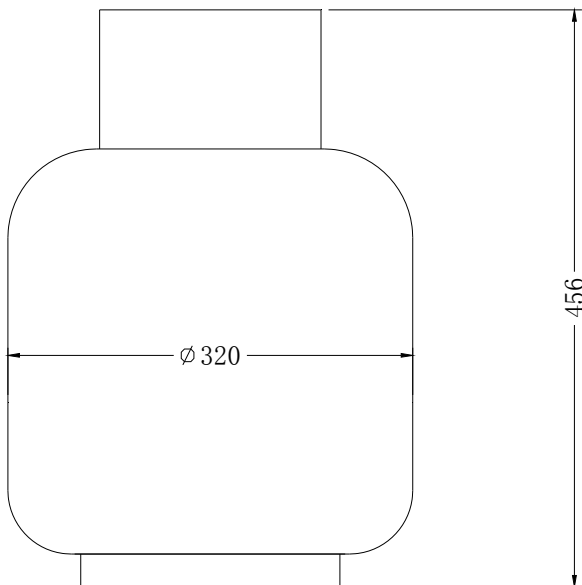
MISES EN GARDE

Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites du propane.

Lorsque vous n'utilisez pas l'unité, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille.

Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, la bouteille doit être déconnectée et enlevée de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur dans des zones bien ventilées et hors de la portée des enfants.

Vous pouvez maintenant utiliser votre gril !



Réservoir de propane: hauteur = 456mm, diamètre = 320mm

UTILISATION D'ORDRE GÉNÉRAL DU GRIL ET DE LA RÔTISSERIE

La capacité de chaque brûleur principal est de 12 000 Btu/h. Les brûleurs principaux du grill occupent la surface de cuisson totale et sont dirigés sur les côtés pour réduire tout blocage provenant de la graisse et des débris qui tomberaient. Les boutons d'allumage sont situés sur la partie inférieure du centre du panneau des valves. Les allumeurs rotatifs sont étiquetés sur le panneau de commande.

UTILISATION DU GRIL

La cuisson sur grill requiert une température élevée pour bien saisir et un brunissement approprié. La plupart des aliments sont cuits à un réglage HIGH pendant le temps total de leur cuisson. Toutefois, lorsque vous grillez des gros morceaux de viande ou volaille, il peut s'avérer nécessaire de réduire la flamme après le brunissement initial. Les aliments cuisent parfaitement sans brûler l'extérieur. Les aliments cuisinés pendant un long moment ou ceux qui ont été trempés dans une marinade sucrée un peuvent nécessiter une flamme plus faible vers la fin de leur cuisson.

REMARQUE : le grill a été conçu pour griller efficacement sans pierre de lave ni briquettes agglomérées d'aucune sorte. La chaleur est diffusée par le dispositif de contrôle des flammes au-dessus de chaque brûleur.

REMARQUE : le grill chaud saisit les aliments dans leurs jus. Plus le grill est préchauffé, plus la viande brunit rapidement et plus les marques du grill sont foncées.

NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SUPERVISION PENDANT LA CUISSON.

Consignes pour l'allumage du grill

AVERTISSEMENT : IMPORTANT! AVANT D'ALLUMER LE GRIL...

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche (ON). S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant toute utilisation. N'utilisez pas le grill si une odeur de gaz est présente. Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec l'unité.

Ne jamais substituer l'ensemble tuyau/régulateur qui sont fournis avec le grill. En cas de remplacement nécessaire, contactez le fabricant pour obtenir le remplacement approprié. Le remplacement doit être celui qui a été spécifié par le manuel.

AVERTISSEMENT : maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lors de l'allumage.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

Assurez-vous que les boutons sont en position d'arrêt, OFF et ouvrez l'alimentation de gaz sur la bouteille de PL. Maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du grill lors de l'allumage.

Votre grill dispose d'un système d'allumage intégré exclusif qui est breveté. L'allumeur est intégré à la valve. Pour allumer chaque brûleur, il suffit de pousser et de tourner les boutons de commande sur le réglage HI. Vous entendrez un clic de la valve qui envoie une étincelle à la flamme pilote. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes que tout excès de gaz se soit dissipé et réessayez.

POUR ALLUMER LE GRIL AVEC UNE ALLUMETTE

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, utilisez des allumettes pour l'allumer.

Le bâtonnet d'extension d'allumage avec des allumettes est situé sur le panneau intérieur de la porte.

Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur avec l'allumeur, attendez 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé. Maintenez votre visage et vos mains aussi loin que possible du grill.

Passez le bâtonnet d'allumage doté d'une allumette allumée par les grilles de cuisson jusqu'au brûleur.

Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche au réglage HIGH/ON. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.

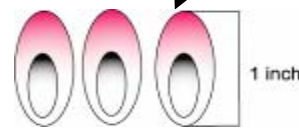
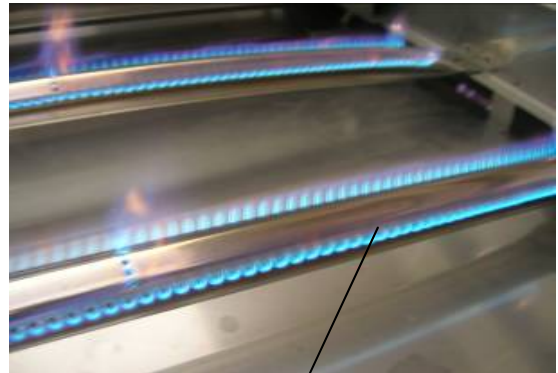
Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF), attendez 5 minutes et réessayez.

CARACTÉRISTIQUES DES FLAMMES

Vérifiez que les caractéristiques des flammes des brûleurs sont appropriées.

Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables sans bouts jaunes ni bruit excessif ou soulèvement. Si l'une de ces conditions est présente, appelez notre service clientèle. Si la flamme est jaune, il n'y a pas assez d'air. Si la flamme est bruyante et a tendance à se soulever du brûleur, il y a trop d'air.

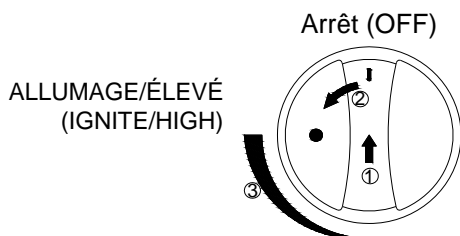
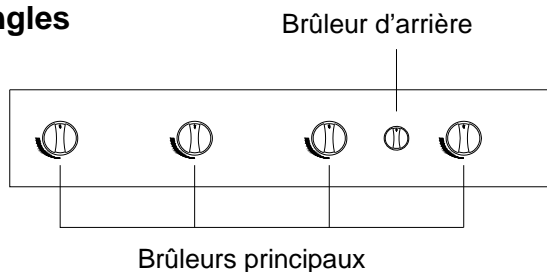
Les brûleurs sont réglés avant l'expédition; toutefois, des différences dans l'alimentation du gaz local peuvent exiger le réglage des brûleurs.



Observez les flammes des brûleurs avant chaque utilisation. Elles doivent ressembler à celles de l'illustration; si ce n'est pas le cas, voir la section sur la maintenance des brûleurs dans ce manuel.

Consignes d'allumage

Remarque : avant d'utiliser le gril, enlevez le matériau d'emballage, y compris les sangles

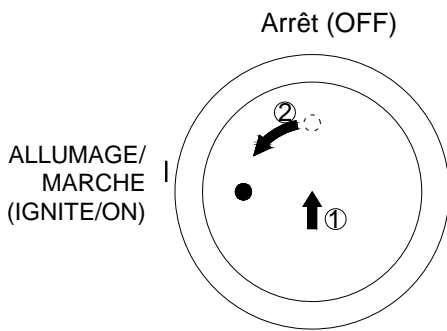


Faible (LOW)

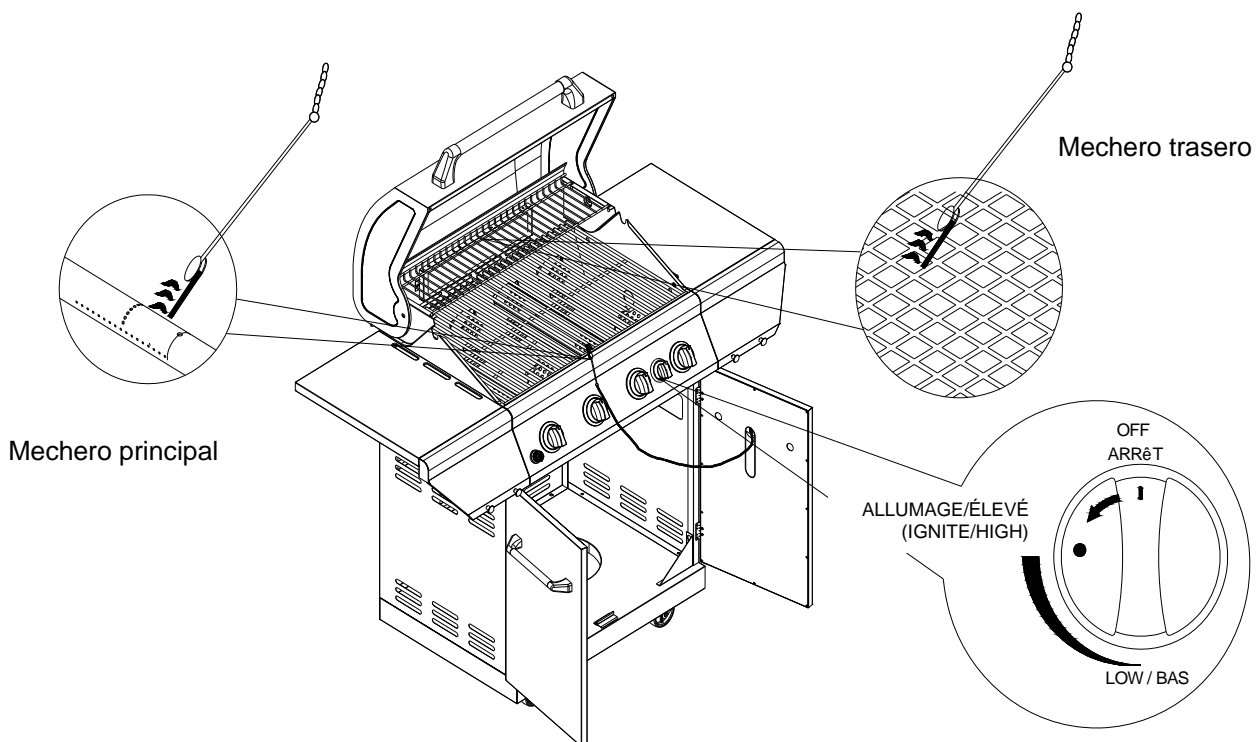


- 1** Assurez-vous que le couvercle est ouvert.
- 2** Appuyez sur le bouton du brûleur principale que vous tournez lentement en position IGNITE/HIGH. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF) et répétez la procédure d'allumage conformément aux consignes.
- 3**
- 4** Si le brûleur ne s'allume pas après l'étape 3, tournez le bouton sur arrêt (OFF), attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage ou allumez avec une allumette.

Consignes d'allumage



- 1 Assurez-vous que le couvercle est ouvert.
- 2 Appuyez sur le bouton de brûleur arrière que vous tournerez lentement jusqu'à la position IGNITE/ON (ALLUMER/MARCHE). Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. Une fois allumé, appuyez toujours sur le bouton que vous maintenez enfoncé pendant 15 secondes afin de garantir que le brûleur est allumé.
- 3 Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF) et répétez la procédure d'allumage conformément aux consignes.
- 4 Si le brûleur ne s'allume toujours pas après l'étape 3, tournez le bouton sur arrêt (OFF), attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage ou allumez avec une allumette.



Allumage avec une allumette

1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vous pouvez essayer de l'allumer avec une allumette. Toutefois avant de le faire, attendez 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé.
2. Attachez une allumette à l'extrémité du bâtonnet d'allumage.
3. Allumez l'allumette.
4. Tenez le bâtonnet d'allumage et introduisez l'allumette allumée près des orifices du brûleur.
5. Appuyez sur le bouton de commande approprié que vous tournez en position IGNITE/HIGH.
6. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.

ACIER INOXYDABLE

Il existe plusieurs produits de nettoyage pour l'acier inoxydable. Utilisez toujours la procédure de nettoyage la plus douce, en frottant dans le sens du grain. Des taches de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces en acier inoxydable et cuire donnant l'apparence de la rouille. Pour les nettoyer, utilisez un tampon moyennement abrasif avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

GRILLE DU GRIL

Le meilleur moyen de nettoyer le gril consiste à le nettoyer immédiatement après avoir cuisiné et éteint la flamme. Portez des gants spéciaux pour le barbecue afin de protéger vos mains de la chaleur et de la vapeur. Trempez une brosse de barbecue en cuivre dans l'eau et frottez le gril chaud. Trempez fréquemment la brosse dans le bol d'eau. La vapeur générée lorsque l'eau entre en contact avec le gril chaud facilite le nettoyage en amollissant les particules d'aliments. Si vous ne nettoyez pas le gril de suite et le laissez refroidir avant de procéder au nettoyage, l'opération sera plus difficile.

ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION DU GAZ ET LES BOUTONS SONT EN POSITION D'ARRÊT (OFF). VEILLEZ À CE QUE LES BRÛLEURS EN HAUT AIENT REFROIDI AVANT DE LES ENLEVER.

BRÛLEURS DU GRIL

Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous déplacez un brûleur qui doit toujours être correctement centré sur l'orifice avant de rallumer le gril. La fréquence du nettoyage dépend des utilisations de votre gril.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL DU GRIL

Assurez-vous que l'alimentation du gaz et les boutons soient en position d'arrêt (OFF). Assurez-vous que le gril ait refroidi. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Nettoyez le tartre le plus tenace avec un grattoir métallique. Débloquez les ports bouchés avec un clip que vous déployez. N'utilisez jamais de cure-dents en bois. Ils peuvent se briser et boucher l'orifice. Si des insectes ou tout autre type d'obstruction ont bloqué le flux du gaz du brûleur, vous devez appeler notre service clientèle au Canada: 800-648-5864, U.S./ 800-913-8999

NETTOYAGE DU PLATEAU À GRAISSE

Le plateau à graisse doit être vidé et essuyé périodiquement, puis lavé dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Une petite quantité de sable peut être placée dans le fond du plateau à graisse afin d'absorber la graisse. Vérifiez souvent le plateau à graisse et ne laissez pas d'excès de graisse s'accumuler et déborder du plateau à graisse.

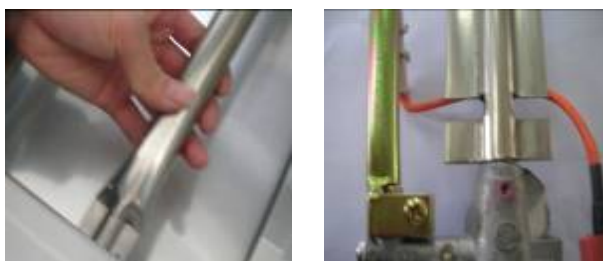
NETTOYAGE DES BRÛLEURS

1. Éteignez l'alimentation du gaz et veillez à ce que les boutons soient en position d'arrêt (OFF).
2. Attendez que le gril ait refroidi.
3. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utilisez un grattoir métallique pour les tâches les plus tenaces.
4. Débloquez le port bouché avec un clip que vous déployez. N'utilisez jamais de cure-dents en bois. Ils peuvent se briser et boucher l'orifice.
5. Si des objets ou tout autre type d'obstacle bloque le flux du gaz dans le brûleur, appelez le service clientèle au 1-800-648-5864.

Avertissement : pour le remplacement du brûleur principal, nous recommandons vivement que vous engagiez un technicien professionnel qui se chargera de l'opération. Sachez que nous ne pouvons pas assurer la responsabilité des blessures ou dommages matériels qui pourraient survenir suite à une installation incorrecte du brûleur.

COMMENT REMPLACER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

Étape 1. Placez le brûleur dans l'orifice. Assurez-vous que le trou du brûleur est aligné à l'orifice (voir ci-dessous).



Étape 2. Fixez le brûleur principal à la paroi arrière de la chambre de cuisson avec 1 ergot puis fixez à l'avant de la chambre de cuisson avec 1 vis.



ACIER INOXYDABLE

Il existe plusieurs produits de nettoyage pour l'acier inoxydable. Utilisez toujours la procédure de nettoyage la plus douce, en frottant dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier qui raye la surface. Pour retoucher les rayures visibles dans l'acier inoxydable, poncez légèrement avec du papier d'émeri abrasif 100 dans le sens du grain.

MISE EN GARDE

1. Gardez la zone de l'appareil au gaz pour cuisson à l'extérieur libre de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Ne pas bloquer le courant de combustion et de ventilation.
3. Nettoyez toujours les débris des ouvertures de ventilation de la bouteille.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES

Inspectez et nettoyez les brûleurs/tubes de venturi afin de détecter la présence d'insectes et de nids d'insectes. Un tube bouché peut favoriser un feu en dessous du gril.

Les araignées et les petits insectes tissent parfois des toiles ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, connu sous le nom de « RETOUR DE FLAMME », peut provoquer de graves dégâts dans votre gril et affecter les conditions de fonctionnement qui deviennent dangereuses pour l'utilisateur.

Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces « RETOURS DE FLAMME », il s'agit néanmoins de la cause la plus commune.

Pour réduire le risque de « RETOURS DE FLAMME », vous devez nettoyer les tuyaux de brûleurs avant de monter votre gril et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Nettoyez également les tuyaux de brûleurs si votre gril n'a pas servi pendant une longue période.

À QUEL MOMENT FAUT-IL RECHERCHER LES ARAIGNÉES

Vous devriez inspecter les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après l'une des situations suivantes :

1. L'odeur de gaz avec des flammes du brûleur jaunes.
2. Le gril n'atteint pas la température.
3. Le gril ne chauffe pas de manière uniforme.
4. Les brûleurs font des bruits d'éclat.

AVANT D'APPELER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si le gril ne fonctionne pas correctement, effectuez chaque vérification de la liste qui suit avant de contacter le service clientèle. Vous pouvez ainsi économiser les frais d'une intervention pour réparation.

PRÉCHAUFFAGE : Le couvercle du gril doit être fermé pendant la période de préchauffage. Il est nécessaire de préchauffer le gril avant de cuire certains aliments, selon leur type et la température de cuisson requise. Un préchauffage de cinq minutes est requis pour les aliments nécessitant une température de cuisson élevée ; un préchauffage de deux à trois minutes est requis pour les aliments nécessitant une température de cuisson plus basse.

TEMPÉRATURES DE CUISSON

Réglage élevé: utilisez ce réglage pour réchauffer rapidement, saisir les biftecks et les côtelettes et les grillades.

Réglage bas : utilisez ce réglage pour le rôtissage, cuisson et lorsque vous cuisinez des morceaux maigres, tels que le poisson.

Ces températures varient selon la température extérieure et la force du vent.

Cuisiner avec une chaleur indirecte: vous pouvez cuisiner la volaille et les gros morceaux de viande lentement à perfection d'un côté du gril au moyen de la chaleur indirecte du brûleur sur l'autre côté. La chaleur du brûleur allumé circule lentement dans tout le gril, cuisinant la viande ou la volaille sans qu'aucune flamme ne les touche directement. Cette méthode réduit considérablement les flambées lors de la cuisson de pièces particulièrement grasses puisqu'il n'y a pas de flamme directe pour enflammer les graisses ni les jus gouttant pendant la cuisson.

MISE EN GARDE: si les brûleurs s'éteignent pendant l'opération, coupez le gaz à la source et éteignez toutes les valves de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de rallumer (cette attente permet de dissiper la fumée du gaz qui s'est accumulé).

MISE EN GARDE: si un feu de graisse se déclenche, coupez l'alimentation du gaz à la source, éteignez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu se soit maîtrisé.

MISE EN GARDE: NE PAS débrancher le tuyau de gaz pendant que le gril est en marche. Comme pour n'importe quel autre appareil, un bon nettoyage et entretien permettent à ces appareils de fonctionner dans les meilleures conditions et d'avoir une vie utile plus longue. Votre gril au gaz ne fait pas exception à la règle.

PROBLÈME	SOLUTION
Lorsque j'essaie d'allumer mon gril, il ne s'allume pas immédiatement.	Assurez-vous qu'il y a une étincelle lorsque vous essayez d'allumer le brûleur (s'il n'y a pas d'étincelle) Assurez-vous que le fil est branché l'ensemble d'électrodes. Nettoyez les fils et/ou les électrodes en les frottant avec de l'alcool et un écouvillon propre. Essuyez avec un chiffon propre. Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent. Si c'est le cas, vérifiez s'il y a une obstruction dans l'orifice de gaz du brûleur en fonctionnant pas.
Le brûleur de la rôtisserie ne s'allume pas lorsque j'appuie sur le bouton d'allumage.	Vérifiez la présence de débris bloquant l'électrode. Vérifiez qu'il y a bien une étincelle de l'électrode au brûleur. Si vous ne constatez aucune étincelle, vérifiez la pile à l'intérieur de la chambre de cuisson. Pour ouvrir, tournez dans le sens anti-horaire Est-ce que le brûleur arrière infrarouge s'allume lorsque vous essayez de l'allumer avec une allumette ? Si ce n'est pas le cas, assurez-vous que le gaz est allumé.
Le régulateur fait du bruit.	Il est possible que le tuyau d'évent sur le régulateur soit bouché ou le régulateur soit défectueux. Vérifiez que trou de l'évent sur le régulateur n'est pas bouché. Nettoyez le trou, fermez les valves de commande de gaz. Attendez une dizaine de minutes avant de rallumer. Vérifiez l'état des flammes afin de garantir une performance appropriée. Si les flammes ne sont pas correctes, remplacez le régulateur.
Le couvercle (dimension régulière) ne correspond pas au gril.	Le couvercle peut être incorrect pour votre gril. Il peut être trop serré. Assurez-vous que la longueur du couvercle correspond à celle de votre gril. Mesurez la longueur de gauche à droite. Comparez à la mesure du gril. Comparez l'emplacement et la taille de la partie du capot du couvercle par rapport à votre gril. Étalez le couvercle et laissez se détendre, de préférence à la lumière du jour ou dans une pièce chaude. Pour le gril ayant une étagère latérale, pliez le couvercle en forme de chaussette, placez le de côté gauche vers la droite.
Le moteur de la rôtisserie ne tourne pas	Assurez-vous que le moteur est branché à une alimentation correctement mise à la terre. Assurez-vous que le bouton de marche/arrêt est en position de marche. Assurez-vous que la broche est bien placée dans le moteur de la rôtisserie. Assurez-vous que la charge ne dépasse pas la capacité opérationnelle de 18 kg. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstruction.
Le gril ne chauffe qu'à 200 ou 300 degrés.	Vérifiez que le tuyau d'alimentation n'est ni plié ni cabossé. Assurez-vous que la zone de la grille n'est pas poussiéreuse. Assurez-vous que le brûleur et les orifices sont propres. Vérifiez la présence d'araignées et d'insectes. Le régulateur dispose d'un dispositif de sécurité limitant le flux du gaz en cas de fuite. Ce dispositif de sécurité peut se déclencher sans qu'il y ait de fuite. Pour réenclencher le dispositif de sécurité, éteignez les brûleurs et fermez le robinet de la bouteille PL. Déconnectez le régulateur de la bouteille PL et attendez une minute. Reconnectez le régulateur au réservoir de bouteille PL et ouvrez lentement le robinet de la bouteille PL jusqu'à ce que le robinet soit totalement ouvert. Allumez les brûleurs et observez la température.
Il faut beaucoup de temps au gril pour préchauffer.	Un préchauffage normal à 500-600 degrés prend entre 10 et 15 minutes. Le temps froid et le vent sont des facteurs ayant un impact sur la durée du préchauffage. Des roches volcaniques ou des briquettes agglomérées peuvent augmenter le temps de préchauffage ainsi que la température maximum.
Les flammes des brûleurs ne sont pas d'une couleur bleue claire.	Trop ou pas assez d'air pour la flamme. L'élévation est la cause principale, toutefois un temps froid peut affecter le mélange. Les brûleurs doivent être réglés. Le gril est placé dans un endroit venteux.

COMMENT PASSER UNE COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour garantir que les pièces de remplacement convenant à votre gril à gaz seront envoyées, veuillez consulter les numéros de pièces sur les pages 92-93. Les informations suivantes sont requises pour assurer que la pièce envoyée est correcte. Prière de remarquer que les frais de livraison des pièces de rechange sont à votre charge.

- Numéro du modèle du gril au gaz (voir l'étiquette apposée sur le gril).
- Numéro de la pièce de remplacement nécessaire.
- Description de la pièce de remplacement nécessaire.
- Quantité de pièces requises

Pour obtenir des pièces de rechange, contactez notre service clientèle au +1 800 68-5864

IMPORTANT

Utilisez uniquement les pièces autorisées par l'usine. L'emploi de pièces qui ne seraient pas autorisées par l'usine peut être dangereux. Toute substitution annulerait votre garantie.

Conservez ce manuel d'instructions pour l'assemblage et de fonctionnement qui vous servira de référence et facilitera votre commande de pièces de remplacement.

MISE EN GARDE

Les valves de gaz sont pré-réglées à l'usine (l'ensemble des valves sera marqué en conséquence). Pour convertir par la suite, contactez votre fournisseur de gaz ou le revendeur du gril avant d'effectuer la conversion.

D'autres orifices doivent être installés lors de la conversion d'un type de gaz à un autre. Vous aurez également besoin d'une plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par le gril.

Conseils relatifs au gril

La cuisson souhaitée de la viande, qu'elle soit saignante, moyennement ou bien cuite dépend en majeure partie de l'épaisseur de la coupe. Les chefs, experts en la matière, disent qu'il est impossible d'obtenir une viande saignante avec une tranche fine.

Le temps de cuisson dépend du type de viande, de la taille et de la forme de la coupe, de la température de la viande lorsque la cuisson commence et le type de cuisson souhaité.

Lorsque vous dégelez de la viande, il est recommandé de le faire dans le réfrigérateur pendant la nuit et non dans un micro-onde. Cette méthode permet d'obtenir une viande plus juteuse.

Utilisez une spatule et non des pinces ou une fourchette pour tourner la viande. La spatule ne perce pas la viande et laisse le jus couler.

Pour obtenir des viandes plus juteuses, ajoutez des assaisonnements ou du sel après la cuisson de chaque côté et ne tournez la viande qu'une seule fois (les jus se perdent lorsque vous tournez la viande plusieurs fois). Tournez la viande après que les jus commencent à former des bulles à la surface.

Coupez l'excès de graisse de la viande avant de la cuire. Pour que les biftecks ou les côtelettes ne s'enroulent pas pendant la cuisson, entaillez la graisse autour du bord à 5 cm d'intervalles.

NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SUPERVISION PENDANT LA CUISSON.

Aide-mémoire pour la cuisson

ALIMENT	POIDS OU ÉPAISSEUR	RÉGLAGE DE LA FLAMME	DURÉE APPROXIMATIVE	CONSIGNES SPÉCIALES ET CONSEILS
LÉGUMES				Couper en tranche. Enduire de beurre ou de margarine. Envelopper dans une feuille métallique à haute résistance. Griller en retournant à l'occasion.
Betteraves, Carottes, Navets frais		Moyenne	12 à 20 minutes	Griller en retournant à l'occasion. Balayer avec du beurre ou de la margarine fondus de temps à autre.
Oignon	Tranches de 1,3 cm	Moyenne	8 à 20 minutes	Assaisonner avec de la sauce italienne, du beurre ou de la margarine.
Pommes de terre sucrées blanches	Entières 170 à 226 g	Moyenne Élevée	40 à 60 minutes 45 à 60 minutes	Envelopper individuellement dans une feuille métallique à haute résistance. Griller en tournant de temps en temps.
Asperges Petit-pois Haricot vert Choux surgelés		Moyenne	15 à 30 minutes	Enduire de beurre ou de margarine. Envelopper dans une feuille métallique à haute résistance. Griller en retournant à l'occasion.

Aide-mémoire pour la cuisson

(suite)

ALIMENT	POIDS OU ÉPAISSEUR	RÉGLAGE DE LA FLAMME	DURÉE APPROXIMATIVE	CONSIGNES SPÉCIALES ET CONSEILS
Frites		Moyenne	15 à 30 minutes	Placer dans un conteneur en feuille d'aluminium. Griller en retournant de temps en temps
BOEUF Hamburgers	1 à 2 cm	Moyenne	10 à 18 minutes	Griller en retournant une fois lorsque les jus remontent à la surface. Ne pas laisser les hamburgers sans surveillance, car une flambée peut se produire soudainement. Cuisiner à une température interne de 160 degrés
Filet de bœuf		Élevée	8 à 15 minutes	
Saignante	2,5 cm	Élevée	8 à 14 minutes	Découper les bords. Griller en ne retournant qu'une fois
Moyenne	3,8 cm 2,5 cm 3,8 cm	Élevée Moyenne à Élevée	11 à 18 minutes 12 à 22 minutes 16 à 27 minutes	
Bien cuit	2,5 cm 3,8 cm	Moyenne Moyenne	18 à 30 minutes 16 à 35 minutes	
Côtelette d'agneau et Steaks saignants	2,5 cm 3,8 cm	Moyenne à Élevée	10 à 15 minutes 14 à 18 minutes	Découper les bords. Griller en ne retournant qu'une fois
Moyenne	2,5 cm 3,8 cm	Moyenne à Élevée	13 à 20 minutes 18 à 25 minutes	
Côtelettes de porc	2,5 cm	Moyenne	20 à 30 minutes	Découper les bords. Griller en retournant une seule fois. Cuisiner jusqu'à la cuisson désirée.
Bien cuit	3,8 cm	Moyenne	30 à 40 minutes	
Côtes		Moyenne	30 à 40 minutes	Griller en retournant à l'occasion. Pendant les dernières minutes de cuisson, balayer avec de la sauce barbecue. Retourner plusieurs fois.
Morceau de jambon (précuisiné)	Tranches de 2,5 cm	Élevée	4 à 8 minutes	Découper les bords. Griller en retournant une seule fois.
Hotdogs		Faible	5 à 10 minutes	Taillader la peau. Griller en ne retournant qu'une fois
VOLAILLE	900 g à 1,4 kg	Faible ou Moyenne	Jusqu'à 1 heure	Placer la peau vers le haut. Griller en retournant et balayer fréquemment avec du beurre ou de la margarine fondus, de l'huile ou la marinade.
Poitrine Bien cuite		Moyenne	30 à 45 minutes	Mariner si souhaité.
POISSON ET CRUSTACÉS Flétan Saumon Espadon	2 cm à 2,5 cm	Moyenne à Élevée	8 à 15 minutes	Griller en retournant à l'occasion. Balayer avec du beurre, de la margarine fondus ou de l'huile pour qu'il reste tendre.
Poisson chat Truite arc-en-ciel entiers	113 à 226 g	Moyenne à Élevée	12 à 20 minutes	Griller en retournant à l'occasion. Balayer avec du beurre, de la margarine fondus ou de l'huile. Balayer avec du beurre fondu et du jus de citron.

SAUMON AU BARBECUE

2 grandes darnes de saumon
2 c. à soupe Huile
Poivre et sel
60 g de tranches de lard
2 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe jus de citron
Bouquet de persil
Tranches de citron
Préchauffer le barbecue.

Brosser les biftecks avec de l'huile et les assaisonner avec du sel et du poivre. Placer sur la grille du barbecue et cuire pendant 10 minutes, retourner les biftecks à mi-cuisson.

En attendant, faire griller le lard dans une poêle sur le brûleur latéral. Égoutter sur des serviettes en papier. Faire fondre le beurre dans une petite poêle en prenant soin de ne pas le décolorer. Placer le poisson et le lard sur des assiettes. Mettre du beurre et ajouter du jus de citron. Garnir avec les bouquets de persil et les tranches de citron. Servir avec des pommes de terre dans le beurre et saupoudrer avec du persil coupé et de la salade craquante.

Remarque : Substituer le saumon avec du poisson chat, du flétan ou de la morue.

MAÏS CUIT AU CHILI

6 épis de taille moyenne, dépouillés
3 c. à soupe de beurre ou margarine, fondues

Une pincée de cumin moulu
Une pincée de coriandre moulu

Environ ½ h avant la cuisson, fondre le beurre. Placer chaque épis sur une feuille d'aluminium. Mettre les ingrédients restants dans le bol. Bien mélanger. Balayer le mélange de la ½ c à café de beurre sur chaque épis. Fermer la feuille d'aluminium et retourner les coins. Placer sur le gril. Cuisiner, tournant les paquets de temps en temps entre 10 et 12 minutes ou jusqu'à une bonne cuisson.

KEBABS DE FRUITS DE MER À LA SAUCE PIQUANTE

500 g de grosses crevettes, décortiquées et déveinées
750 g de coquilles St Jacques
2/3 d'une tasse de sauce chili
1 tasse de vinaigre de cidre

du beurre et du persil coupé saupoudré avec de la salade craquante.
Dans un bol de taille moyenne, mettre les crevettes et les coquilles St Jacques. Dans un petit bol, mettre la sauce chili et les six autres ingrédients suivants. Verser sur les fruits de mer. Retourner pour recouvrir. Recouvrir et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.

3 c. à soupe de persil haché
1 c. à soupe d'huile végétale
1 c. à soupe Sauce Worcestershire
½ c. à café de raifort préparé
1 gousse d'ail, finement haché
1 boîte de conserve d'ananas en tranche de 560 g, dont le jus est vidé 1/2 heure avant la cuisson, réglez le brûleur du gril au maximum. Égoutter les fruits de mer en conservant le jus. Sur chacune des douze brochettes de 25 cm, enfilez 2 crevettes et 2 coquilles St Jacques en alternant avec des morceaux d'ananas. Placer les brochettes sur le gril. Cuisiner pendant 7 à 10 minutes, en arrosant et en tournant souvent.

COTELETTES DE PORC

4 Côtelettes de porc

Marinade

1 gros oignon
2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre
2 c. à soupe d'huile
½ c. à café de moutarde en poudre
2 c. à café de sauce Worcestershire
½ c. à café de poivre fraîchement moulu
1 c. à soupe de sucre
½ c. à café de paprika
1 gousse d'ail

Éplucher, râper l'oignon et ajouter le reste des ingrédients sauf pour les côtelettes de porc. Bien mélanger. Verser sur les côtelettes et laisser mariner pendant une heure dans un endroit frais. Régler le barbecue au maximum. Laisser chauffer pendant 10 minutes.

Griller les côtelettes en les brossant de temps en temps avec la marinade. Servir avec de la salade mixte en sauce vinaigrette rehaussée d'un aneth frais.

LONDON BROIL AU BARBECUE

4 à 6 portions
¾ de tasse d'une sauce italienne
1 c. à café de sauce Worcestershire
1 c. à café de moutarde sèche
¼ c. à café de thym, écrasé
1 oignon de taille moyenne, coupé en tranche
453 g de bifteck de flanc, marqué
2 c. à soupe de beurre, fondu

Ajouter les quatre premiers ingrédients, puis l'oignon et le bifteck de flanc. Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures au moins ou pendant la nuit. Sortir le bifteck du réfrigérateur et griller sur le barbecue du gril préchauffé. Griller entre 5 et 7 minutes de chaque côté en arrosant fréquemment avec la marinade. Entre temps, griller les oignons de la marinade dans du beurre sur une poêle sur le brûleur à côté pendant 3 minutes. Pour servir, couper le bifteck en diagonale en tranches fines, saupoudrer les oignons sur le dessus. Garnir avec les kebabs de légumes.

POMMES AU TERRE AU BARBECUE ET FROMAGE

1 tasse ½ de fromage cheddar râpé
1 boîte (300 g) de soupe condensée de crème de champignons
1/3 de tasse de lait
2 c. à soupe de sauce de barbecue
¼ c. à café d'origan
¼ c. à café de sel
1/8 c. à café de poivre

4 tasses de pommes de terre coupées finement (4 pommes de terre de taille moyenne)

Préchauffer le gril. Ajouter le fromage, la soupe condensée, le lait, la sauce barbecue, l'origan, le sel et le poivre dans un grand bol pour mélanger. Remuer les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes. Tournant dans un plat de cuisson rectangulaire 1 litre 1/2 bien beurré. Recouvrir le plat avec une feuille en aluminium. Cuire couvert pendant 25 minutes à feu moyen avec le couvercle de votre gril barbecue fermé. Enlever la feuille et continuer la cuisson pendant 15 minutes en plus ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir.

KEBABS DE LÉGUMES

3 courgettes de taille moyenne
12 tomates cerise
12 champignons frais
Parmesan râpé
Étuvier les courgettes en entier pendant 5 minutes sur le brûleur latéral ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Égoutter et couper en tranches de 1,2 cm. Enfiler les courgettes, tomates et champignons en les alternant sur les six brochettes. Brosser avec la marinade préparée avec une sauce italienne, de la sauce Worcestershire, de la moutarde et du thym. Faire griller pendant 5 à 7 minutes en tournant et en arrosant de temps en temps. Saupoudrer à volonté le parmesan.

FAJITAS

500 g de bifteck de flanc ou de poitrine de poulet désossée
 2 c. à soupe d'huile
 ½ tasse de jus de citron
 ½ c. à café de sel
 ½ c. de sel de céleris
 ¼ c. à café de poudre d'ail
 ½ c. à café de poivre
 ¼ c. à café d'origan
 ¼ c. à café de cumin
 Quatre tortillas
 Piler le bifstek à une épaisseur de 2.50 cm ou aplatir les poitrines de poulet. Mélanger l'huile, le jus de citron et l'assaisonnement dans un sac ziplock. Ajouter la viande et secouer le sac pour bien recouvrir la viande. Mettre au réfrigérateur pendant 6 heures au moins ou pendant la nuit. Enrouler les tortillas dans la feuille d'aluminium. Retirer la viande de la marinade. Cuisiner sur un gril au gaz préchauffé pendant 5 à 8 minutes de chaque côté. Pendant que la viande cuit, chauffer les tortillas sur le gril. Couper la viande en tranches fines dans le sens du grain. Placer sur le plateau chauffant. Presser le citron dessus. Envelopper la viande et toute la garniture dans les tortillas : tomates coupées en morceau, guacamole, crème fraîche, sauce taco.

KEBABS DE BOEUF ET D'AGNEAU

Portion 4
 250 g de tranche d'épaule désossée ou de bœuf coupé en morceau de 2,5 cm
 250 g de longe d'agneau désossé coupé en cubes de 2,5 cm
 2/3 d'une tasse d'eau, divisée
 ¼ de tasse d'oignon coupé
 2 c. à soupe de sauce de soja
 ¼ de tasse d'huile végétale, divisée
 1 c. à soupe de sucre brun
 1 c. à soupe de jus de citron frais
 2 gousses d'ail, hachées finement
 ¼ c. à café de cumin moulu
 ¼ c. à café de coriandre moulu
 ¼ c. à café de curcuma moulu
 1/8 c. à café de poivre rouge moulu
 1/8 c. à café de gingembre moulu
 1 poivron rouge coupé en morceaux
 1 grande banane coupée en morceaux
 8 petits champignons
 1/3 d'une tasse de beurre de cacahuètes lisses
 Dans un mixeur, ajouter 1/3 de tasse d'eau, les oignons, la sauce de soja, 2 c. à café d'huile et les 8 autres ingrédients suivants jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Verser sur les cubes de viande et laisser mariner pendant 4 heures en tournant de temps en temps. Égoutter et conserver la marinade. Sur les quatre brochettes de 30 cm, enfiler en alternance la viande, le poivron, la banane et les champignons. Préchauffer le gri. Balayer les kebabs avec de l'huile. Griller pendant 7 à 8 minutes de chaque côté.

Cuire la marinade jusqu'à ce qu'elle arrive à ébullition sur le brûleur latérale dans une poêle. Ajouter 1/3 de tasse d'eau restante et de beurre de cacahuète. Remuer pour bien mélanger. Faire chauffer. Si la sauce épaissit trop, ajouter 1 c. à soupe d'eau. Servir la sauce avec les kebabs.

CAVIAR À L'AUBERGINE

1 grosse aubergine
 2 c. à soupe d'huile d'olive
 2 c. à soupe de vinaigre de vin
 2 c. à soupe d'oignon haché
 ½ gousse d'ail, hachée finement
 1 tomate moyenne, coupée en morceaux, poivre et sel
 Faire griller l'aubergine sur le gril au gaz à feu moyen, tourner de temps en temps jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. La cuisson peut prendre 30 minutes. Enlever du gril et laisser refroidir. Enlever la peau et couper finement l'aubergine. Ajouter tous les assaisonnements. Laisser refroidir et servir sur des toasts.

POULET STYLE TANDOURI

8 grandes cuisses de poulet
 1 tasse de yogourt nature maigre
 ½ tasse de jus de citron
 2 c. à café de sel
 ½ c. à café de poivre de cayenne
 ½ c. à café de poivre
 ½ c. à café d'ail écrasée
 ½ . à café de gingembre râpé
 1 c. à soupe d'huile de maïs
 Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol de mélange et laisser le poulet mariné pendant 8 heures dans le réfrigérateur. Égoutter le poulet et placer sur la broche en passant la tige du côté de l'os où il y a le plus de viande.
 Rôtir à l'aide du brûleur de rôtisserie. Faire cuire à feu moyen-élevé pendant 40 minutes en arrosant de temps en temps avec le reste du mélange de la marinade. Servir avec les oignons coupés et les tranches de citron.

COTES

Marinade :
 1 tasse de sauce de soja
 ½ de tasse de miel
 ½ de tasse de vinaigre
 ½ tasse de sherry sec
 2 c. à soupe d'ail haché
 2 c. à soupe de sucre
 1 tasse d'eau
 1 cube de bouillon de poulet
 1 cannette de bière pour arroser

Mariner les côtes pendant 3 heures. Utiliser la marinade pour arroser en y ajoutant de la bière. Placer un plateau sous les côtes et arroser fréquemment. Pour cuire les côtes, choisir des côtes maigres et charnues et les placer en accordéon sur la broche. Passer les crochets de viande à quatre fourches dans le sens de la longueur de la broche et serrer. Au début du rack
 au centre, introduire la deuxième côte sur l'extrémité pointée de la broche et pousser entre la viande. En ignorer deux et continuer jusqu'à ce que le rack entier soit en accordéon. Fixer le deuxième crochet de viande au rack. Régler le brûleur de rôtisserie sur élevé. Faire rôtir pendant 50 minutes ou jusqu'à bien cuits.

RÔTI DE PORC

Sauce d'arrosage au vinaigre de cidre de pommes
 1 tasse de vinaigre de cidre de pommes
 170 ml d'eau
 ½ morceau de beurre
 Assaisonnement de sel, poivre, persil et ail
 60 ml de jus de citron
 4,5 kg de rôti de porc
 Durée: 1:1/2 à 2 heures
 Amener le porc à la température ambiante avant de le placer sur la tige. Placer sur la tige et tester l'équilibre. Allumer le brûleur de rôtisserie. Régler le bouton sur élevé. Utiliser la sauce d'arrosage ci-dessus pour rôtir.

DINDE

Dinde de 5,5 kg
 Sauce d'arrosage à la bière:
 1 cannette de bière
 240 ml d'eau
 1 morceau de beurre
 1 c. à café de sel
 1 c. à café de poivre
 ½ c. à café de flocons d'ail
 1 c. à café de persil
 Décongeler complètement la dinde. Bien laver l'extérieur et l'intérieur. Attacher les pattes et les ailes. Allumer le brûleur de rôtisserie. Régler sur élevé. Mélanger tous les ingrédients pour la sauce d'arrosage dans un plat de cuisson creux. Les placer sous la dinde pendant 15 à 20 minutes. Laisser cuire pendant 3 heures environ. La sauce d'arrosage avec l'égouttement de la dinde permet d'obtenir un jus délicieux.

Nexgrill garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit (*Modèle n°720/730-0830D*) est exempt de défaut de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation normales et raisonnables au domicile pendant les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander une photo comme preuve du dommage ou de renvoyer les pièces défectueuses, tout frais d'expédition par voie postale ou transport prépayé par le consommateur, à titre de révision et d'inspection.

Brûleurs : Garantie LIMITÉE de 5 ans contre la perforation.

Grilles de cuisson, allumage électronique : Garantie LIMITÉE de 1 an

* Ne couvre pas les chutes, les écaillages, les éraflures ni les dommages à la surface.

Pièces en acier inoxydable : Garantie LIMITÉE de 1 an contre la perforation.

* Ne couvre pas les problèmes cosmétiques telles que la corrosion de la surface, les éraflures et la rouille

Toutes les autres pièces : Garantie LIMITÉE de 1 an

* Ne couvre pas l'écaillage, les éraflures, les fissures, la corrosion de la surface ou la rouille

Une fois que le consommateur fournissant la preuve d'achat, tel qu'indiqué ci-contre, le fabricant répare ou remplace les pièces qui sont prouvées défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces requises pour l'exécution de ladite réparation ou le remplacement seront gratuites sauf pour les frais d'expédition, tant que l'acheteur soumet sa demande dans la période de garantie depuis la date d'origine de l'achat. L'acheteur-consommateur d'origine sera responsable des frais d'expédition des pièces remplacées selon les conditions de la présente garantie limitée. La présente garantie limitée est applicable aux États-Unis uniquement et uniquement disponible au propriétaire d'origine du produit. Elle *n'est pas transférable*. Le fabricant requiert une preuve raisonnable de votre date d'achat. Vous devez en conséquence conserver votre reçu d'achat et/ou facture. Si l'unité a été offerte en cadeau, demandez au donneur du cadeau d'envoyer le reçu en votre nom à l'adresse indiquée ci-dessous. Toute pièce défectueuse ou manquante soumise à la présente garantie limitée ne sera pas remplacée sans enregistrement ni preuve d'achat. La présente garantie limitée s'applique à la fonctionnalité du produit UNIQUEMENT et ne couvre pas les questions cosmétiques, telles que les éraflures, les bosses, les corrosions ou la décoloration résultant de la chaleur ou des agents de nettoyage chimique ou tout autre type d'outil utilisé pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille sur la surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de la surface, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques n'affectent pas l'intégrité structurelle du produit et ne sont pas considérés comme défaut de fabrication ou de matériaux. En conséquence, ils ne sont pas couverts par la présente garantie. La présente garantie ne rembourse pas le coût de toute complication, aliment, blessure personnelle ni dommage matériel. Si une pièce de remplacement d'origine n'est pas disponible, une pièce de remplacement comparable sera envoyée. Vous serez responsable des frais d'expédition de toutes les pièces remplacées selon les conditions de la présente garantie limitée.

ÉLÉMENTS QUE LE FABRICANT NE REMBOURSE PAS :

Interventions pour réparation à votre domicile.

Réparations lorsque votre produit est utilisé pour une utilisation autre qu'une famille normale ou résidentielle.

Dommage résultant d'accident, modification, utilisation erronée, manque de maintenance/nettoyage, abus, incendie, inondation, cas de force majeure, installation incorrecte et installation ne correspondant pas aux codes d'électricité ou de plomberie ou utilisation des produits non approuvés par le fabricant.

Toute perte d'aliment en raison de produit.

Pièces de remplacement ou coûts de main-d'œuvre pour la réparation pour les unités utilisées en dehors des États-Unis ou au Canada.

Prise en charge et livraison de votre produit.

Frais d'expédition ou de traitement des photos envoyées dans des documents.

Réparation des pièces ou des systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.

La prise en charge et/ou réinstallation de votre produit.

Coût d'expédition, standard ou expédié, pour les pièces sous garantie/non garantie et de remplacement.

CLAUSE DE DÉNÉGATION DE RESPONSABILITÉ DES GARANTIES IMPLICITES: LIMITES DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses sont votre recours exclusif conformément aux conditions de la présente garantie limitée. Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou accessoires découlant d'une infraction à la présente garantie limitée ou à toute autre garantie implicite applicable ou toute défaillance ou dommage résultant de cas fortuit, entretien et maintenance incorrects, incendie déclenché par la graisse, accident, modification, remplacement de pièces de marques fabriquées par tiers, utilisation erronée, transport, utilisation commerciale, abus, environnements hostiles (temps rudes, calamités naturelles, modifications par des animaux), installation inappropriée ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE OFFERTE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION DE PERFORMANCE OU DESCRIPTION DU PRODUIT, WHEREVER IT APPEARS N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA FORME TELLE QUE STIPULÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULE DES LOIS D'UN ÉTAT QUELCONQUE, Y COMPRIS GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALISATION OU D'ADAPTABILITÉ DANS UN OBJECTIF OU EMPLOI PARTICULIER EST PAR LA PRÉSENTE LIMITÉE EN TEMPS À LA DURÉE STIPULÉE CI-CONTRE.

Ni les revendeurs ni l'établissement de vente au détail vendant ce produit n'ont le droit de proposer d'autres garanties supplémentaires ou de promettre des recours additionnels ou ne correspondant pas aux déclarations susmentionnées. La responsabilité maximum du fabricant, dans tous les cas, ne peut pas dépasser le prix d'achat documenté du produit réglé par le consommateur d'origine. La présente garantie ne s'applique qu'aux unités achetées auprès d'un vendeur au détail ou revendeur agréé. REMARQUE : Certains états n'autorisent pas l'exclusion ni la limite de dommages directs ou indirects, en conséquence certaines limites ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas vous concerner ; la présente garantie limitée vous confère des droits spécifiques légaux tels que stipulés dans les présentes. Vous pouvez en outre bénéficier d'autres droits variant d'un état à un autre.

Pour faire valoir vos droits conformément à la présente garantie limitée, vous devez envoyer un courrier à :

Nexgrill's Customer Relations
14050 Laurelwood Place,
Chino, CA 91710 U.S.A.

Pour toute assistance concernant un retour de marchandises, des questions d'ordre général et des problèmes de dépannage, veuillez contacter. le Canada: 800-648-5864, U.S.: 800-913-8999

Conversion au gaz naturel - Modèle 720-0830D

Trousse de conversion au gaz naturel – Modèle # 720/730-0830D

▲ AVERTISSEMENT ! LA NON CONFORMITÉ AUX PRÉSENTES CONSIGNES PEUT DÉCLENCHER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION QUI SONT SUSCEPTIBLES D'ENTRAÎNER DES LÉSIONS CORPORELLES GRAVES VOIRE LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.



L'installation d'une trousse de conversion au gaz naturel doit être effectuée par un TECHNICIEN QUALIFIÉ EN GAZ UNIQUEMENT. N'ESSAYEZ PAS DE L'INSTALLER VOUS-MÊME. Une installation incorrecte peut avoir pour résultat une fuite de gaz ce qui déclencherait un incendie ou une explosion qui pourraient entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels. Les fuites résultant d'une installation incorrecte peuvent survenir immédiatement ou lentement. Si vous entendez des bruits étranges ou sentez des odeurs de gaz ou des odeurs inhabituels ou si vous remarquez quelque chose pendant le fonctionnement de votre appareil à gaz après l'installation, coupez immédiatement le gaz et n'utilisez plus l'appareil tant qu'un TECHNICIEN QUALIFIÉ ne l'a pas réparé.

Si vous remarquez qu'il manque des pièces ou que des pièces sont endommagées dans le kit, appelez le Canada: 800-648-5864, États-Unis : 800-913-8999. NE DEMANDEZ PAS à votre TECHNICIEN QUALIFIÉ d'installer la trousse tant que vous n'avez pas reçu les pièces en échange des pièces manquantes ou endommagées.

Tableau des orifices

Les diverses valves de brûleur du gril ont des valeurs nominale en BTU qui diffèrent. Cela signifie que la quantité de gaz provenant de chaque orifice varie pour générer les BTU. Les trous dans les orifices sont dimensionnés à des tailles différentes afin de permettre à la quantité de gaz appropriée de s'écouler à travers. Veuillez prendre note du tableau ci-dessous et vous en servir de référence pour les diverses tailles de valves dans le gril.

Taille d'orifice 720-0830D, 730-0830D

	Composants	Propane liquide (PL)		Gaz naturel (GN)	
		Taille orifice	BTU	Taille orifice	BTU
	Brûleur principal	1,02 mm	12 000	1,70 mm	12 000
	Brûleur arrière	1,07 mm	13 000	1,84 mm	13 000

Les outils ci-dessous sont inclus dans l'emballage :



Clé 6 mm



Tourne-écrou 6 mm

Conversion au gaz naturel - Modèle 720/730-0830D

Avertissement : assurez-vous que les composants du gril sont totalement froids et que l'alimentation de gaz est coupée et enlevée du gril avant d'effectuer la conversion.

Conversion du régulateur et du tuyau de GN:



Tournevis à tête cruciforme (+)



Clé 14mm

1. Tourner tous les boutons sur arrêt (OFF) Mettre l'alimentation du gaz PL (Propane liquide) sur arrêt et enlever la bouteille de gaz PL du chariot du gril. Enlever l'adaptateur en laiton du régulateur de PL du collecteur à l'aide d'une clé.



2. Installer le tuyau du régulateur de GN (Gaz naturel) au collecteur et fixer à l'aide d'une clé. Fixer le régulateur GN sur le panneau latéral à l'aide des deux vis 5/32*10mm qui sont préassemblées au régulateur GN.



Conversion au gaz naturel - Modèle 720/730-0830D

Conversion du brûleur principal à tuyau

Outillage requis :



Tournevis à tête cruciforme (+)



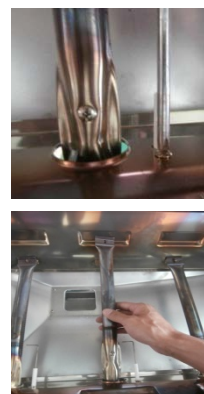
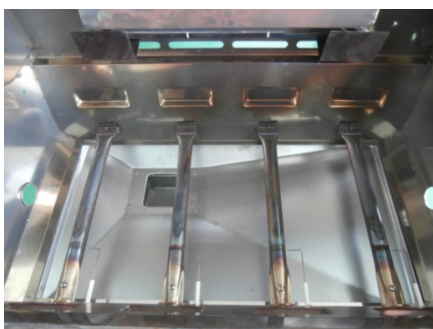
Tourne-écrou 6 mm



Pinces

Étapes :

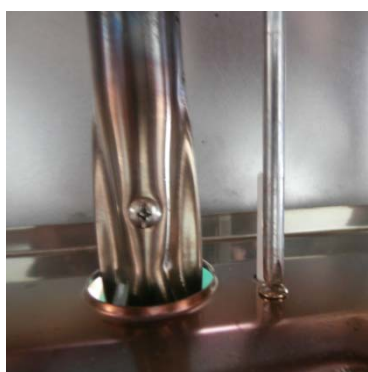
1. Enlevez la grille chauffante, les grilles de cuisson et les dispositif d'arrêt de flamme.
2. Enlevez les brûleurs principaux à tuyau en retirant l'ergot fixant les brûleurs près de la paroi arrière de la chambre de cuisson ainsi que la vis près de la partie frontale de la chambre de cuisson qui fixe le support de l'allumeur au brûleur. Soulevez soigneusement les brûleurs à tuyau vers le haut et sortez-les.



3. Enlevez l'orifice PL à l'aide d'un tourne-écrou de 6 mm de chaque brûleur principal et remplacez manuellement par un orifice GN (4 brûleurs principaux).



1. Remplacez les brûleurs à tuyau et vissez dans leur position initiale.



Conversion au gaz naturel - Modèle 720/730-0830D

Conversion du brûleur arrière

Outillage requis :



Tournevis à tête cruciforme (+)



Clé 6 mm

Étapes :

1. Enlevez les deux vis fixant l'écran thermique de la rôtisserie de l'intérieur de la chambre de cuisson. Enlevez les trois vis pour dégager la chicane arrière de la partie arrière du gril.



2. Enlevez l'orifice de gaz PL à l'aide d'une clé de 6 mm.



3. Replacez l'orifice de gaz GN à l'aide d'une clé de 6 mm. Placez ensuite la chicane arrière et vissez dans sa position initiale.



Conversion au gaz naturel - Modèle 720/730-0830D

Uniquement pour la conversion du brûleur principal à tuyau (Les 3 étapes ci-dessous ne concernent pas le brûleur arrière)

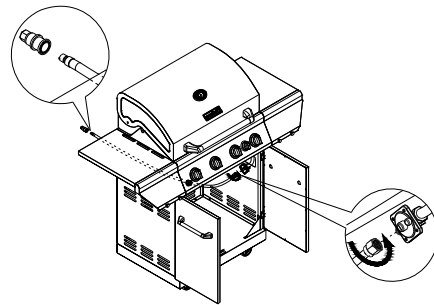
Vous devez ajuster la vis de réglage High Flame lors de la conversion du barbecue du gaz propane au gaz naturel. Veuillez suivre les étapes décrites ci-dessous.

1. Tirer par main chaque bouton de commande des brûleurs principaux à tuyau.
2. Utilisez un tournevis pour tourner la vis de réglage High Flame dans le sens horaire sur environ 90 degrés.
3. Vérifiez que le brûleur fonctionne bien avec le nouveau réglage. Il peut s'avérer nécessaire de régler légèrement la vis pour obtenir la flamme idéale du brûleur.



Avertissement !! Les valves de gaz sont préréglées à l'usine pour fonctionner avec un gaz PL ou un gaz naturel. Pour convertir par la suite, contactez votre fournisseur de gaz ou un technicien qualifié qui se chargera d'effectuer la conversion.

- A. Après avoir installé le régulateur de gaz naturel, fixez le tuyau de gaz en PVC au régulateur (voir le schéma ci-dessous).
- B. Connectez l'autre extrémité du tuyau de gaz en PVC à la conduite de gaz du domicile à l'aide d'un raccord à branchement rapide. Pour utiliser le raccord à branchement rapide, soulevez la tête du connecteur vers l'arrière. Introduisez l'extrémité du tuyau en PVC et relâchez la tête du connecteur. Vérifiez que le raccord est bien serré.



Il y a un adaptateur en cuivre pour les conduites de gaz naturel préréglées. Si la conduite de gaz n'est pas préréglée, enlevez l'adaptateur en cuivre et connectez le régulateur directement au tuyau de gaz en PVC.



Lorsque la conversion est terminée, apposez l'étiquette de certification CSA pour GN au grill. Pour toute question concernant la conversion au gaz naturel, appelez le service clientèle au Canada: 800-648-5864, États-Unis : 800-913-8999.

Conversion au gaz naturel - Modèle 720/730-0830D

AVERTISSEMENT : IMPORTANT! AVANT D'ALLUMER LE GRIL...

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche (ON). S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant toute utilisation. N'utilisez pas le gril si une odeur de gaz est présente. Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec l'unité.

Ne jamais substituer l'ensemble tuyau/régulateur qui sont fournis avec le gril. En cas de remplacement nécessaire, contactez le fabricant pour obtenir le remplacement approprié. Le remplacement doit être celui qui a été spécifié par le manuel.

AVERTISSEMENT : maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lors de l'allumage.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

Assurez-vous que les boutons sont en position d'arrêt (OFF) et ouvrez l'alimentation de gaz. Maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du gril lors de l'allumage.

Votre gril dispose d'un système d'allumage intégré exclusif qui est breveté. L'allumeur est intégré à la valve. Pour allumer chaque brûleur, il suffit de pousser et de tourner les boutons de commande sur le réglage HI. Vous entendrez un clic de la valve qui envoie une étincelle à la flamme pilote. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes que tout excès de gaz se soit dissipé et réessayez.

CARACTÉRISTIQUES DES FLAMMES

Vérifiez que les caractéristiques des flammes des brûleurs sont appropriées.

Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables sans bouts jaunes ni bruit excessif ou soulèvement. Si l'une de ces conditions est présente, appelez notre service clientèle. Si la flamme est jaune, il n'y a pas assez d'air. Si la flamme est bruyante et a tendance à se soulever du brûleur, il y a trop d'air.

Les brûleurs sont réglés avant l'expédition; toutefois, des différences dans l'alimentation du gaz local peuvent exiger le réglage des brûleurs.

POUR ALLUMER LE GRIL AVEC UNE ALLUMETTE

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, utilisez des allumettes pour l'allumer.

Le bâtonnet d'extension d'allumage avec des allumettes est situé sur le panneau intérieur de la porte.

Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur avec l'allumeur, attendez 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé. Maintenez votre visage et vos mains aussi loin que possible du gril.

Passez le bâtonnet d'allumage doté d'une allumette allumée par les grilles de cuisson jusqu'au brûleur.

Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche au réglage HIGH/ON. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.

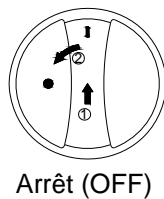
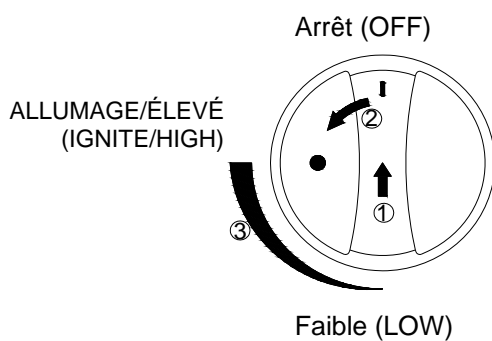
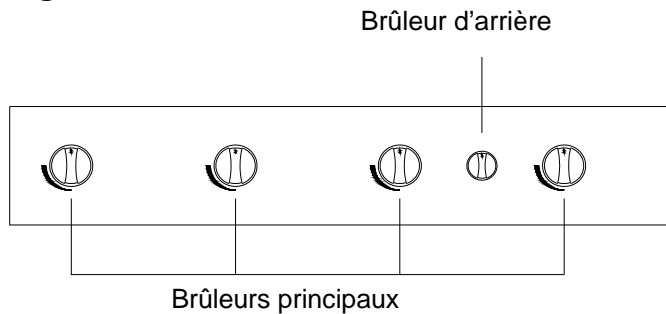
Si le brûleur ne s'allume pas après 4 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF), attendez 5 minutes et réessayez.



Observez les flammes des brûleurs avant chaque utilisation. Elles doivent ressembler à celles de l'illustration; si ce n'est pas le cas, voir la section sur la maintenance des brûleurs dans ce manuel.

Conversion au gaz naturel - Modèle 720/730-0830D

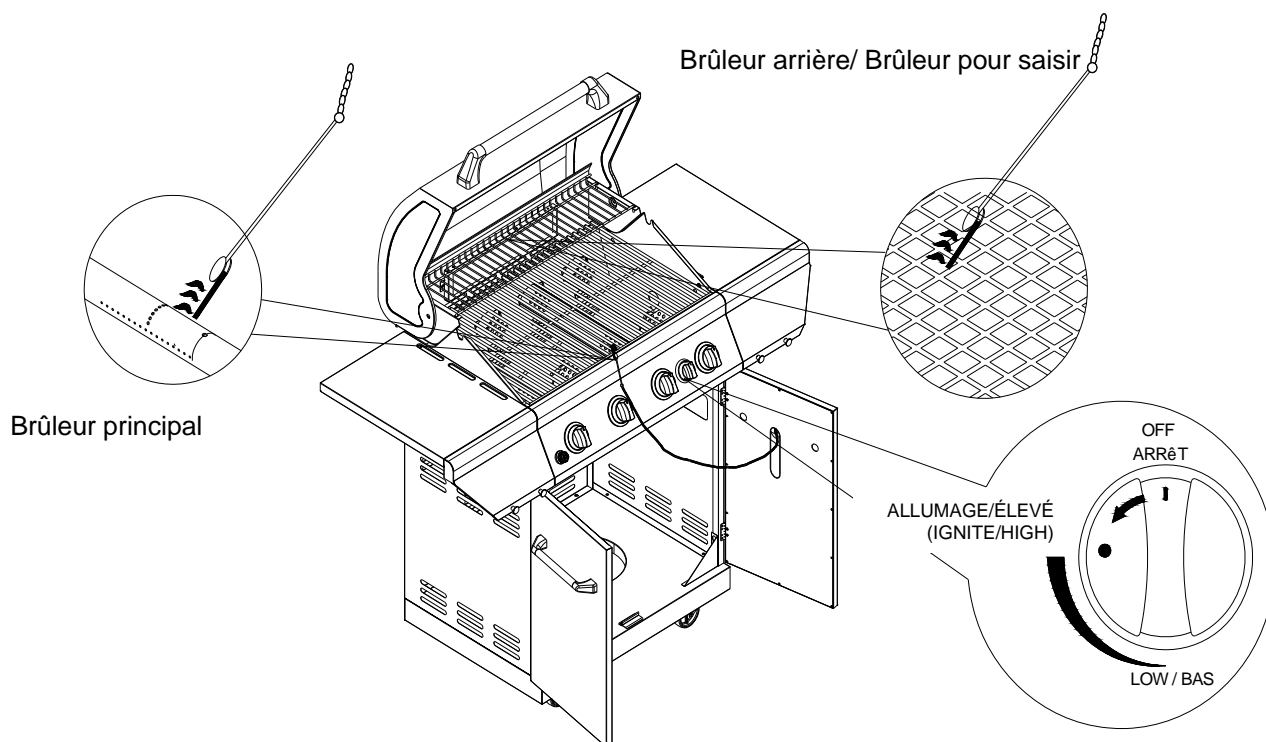
Remarque : avant d'utiliser le grill, enlevez le matériau d'emballage, y compris les sangles



- 1 Assurez-vous que le couvercle est ouvert.
- 2 Appuyez sur le bouton du brûleur principale que vous tournez lentement en position ALLUMAGE/ÉLEVÉ (IGNITE/HIGH). Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
- 3 Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF) et répétez la procédure d'allumage conformément aux consignes.
- 4 Si le brûleur ne s'allume pas après l'étape 3, tournez le bouton sur arrêt (OFF), attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage ou allumez avec une allumette.

- 1 Assurez-vous que le couvercle est ouvert.
- 2 Appuyez sur le bouton de brûleur arrière que vous tournerez lentement jusqu'à la position IGNITE/ON (ALLUMAGE/MARCHE). Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. Une fois allumé, appuyez toujours sur le bouton que vous maintenez enfoncé pendant 15 secondes afin de garantir que le brûleur est allumé.
- 3 Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF) et répétez la procédure d'allumage conformément aux consignes.
- 4 Si le brûleur ne s'allume toujours pas après l'étape 3, tournez le bouton sur arrêt (OFF), attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage ou allumez avec une allumette.

Conversion au gaz naturel - Modèle 720/730-0830D



Allumage avec une allumette

1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vous pouvez essayer de l'allumer avec une allumette. Toutefois avant de le faire, attendez 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé.
2. Attachez une allumette à l'extrémité du bâtonnet d'allumage.
3. Allumez l'allumette.
4. Tenez le bâtonnet d'allumage et introduisez l'allumette allumée près des orifices du brûleur ou de la lime en céramique.
5. Appuyez sur le bouton de commande que vous tournez en position ALLUMAGE/ÉLEVÉ (IGNITE/HIGH).
6. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.