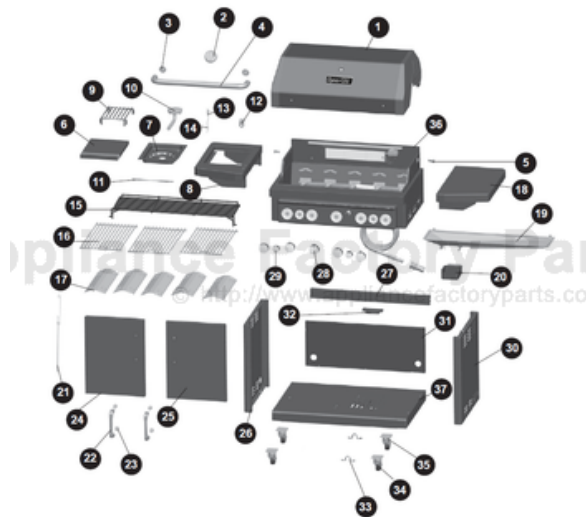


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



DYNA-GLO DGA550SSN-1 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for DYNA-GLO
DGA550SSN-1](#)



[Find Your DYNA-GLO Grill Parts - Select From 232 Models](#)

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



5-BURNER NATURAL GAS BARBECUE

Model #DGA550SSN/
DGA550SSN-D

Français p. 30

Español p. 59



ANS Z21.58b-2012
CSA 1.6b-2012
Outdoor Cooking
Gas Appliance

ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____ Purchase Date _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday, or e-mail us at customerservice@ghpgroupinc.com.

TABLE OF CONTENTS

Package Contents	3
Hardware Contents.....	5
Safety Information	5
Preparation	7
Assembly Instructions.....	8
Operating Instructions	19
Care and Maintenance	23
Troubleshooting.....	26
Warranty	28
Replacement Parts List	29

Assembler/Installer: This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Leave these instructions with the consumer.**

Consumer/User: Follow all warnings and instructions when using this appliance.
Keep these instructions for future reference.



DANGER

If you smell gas:

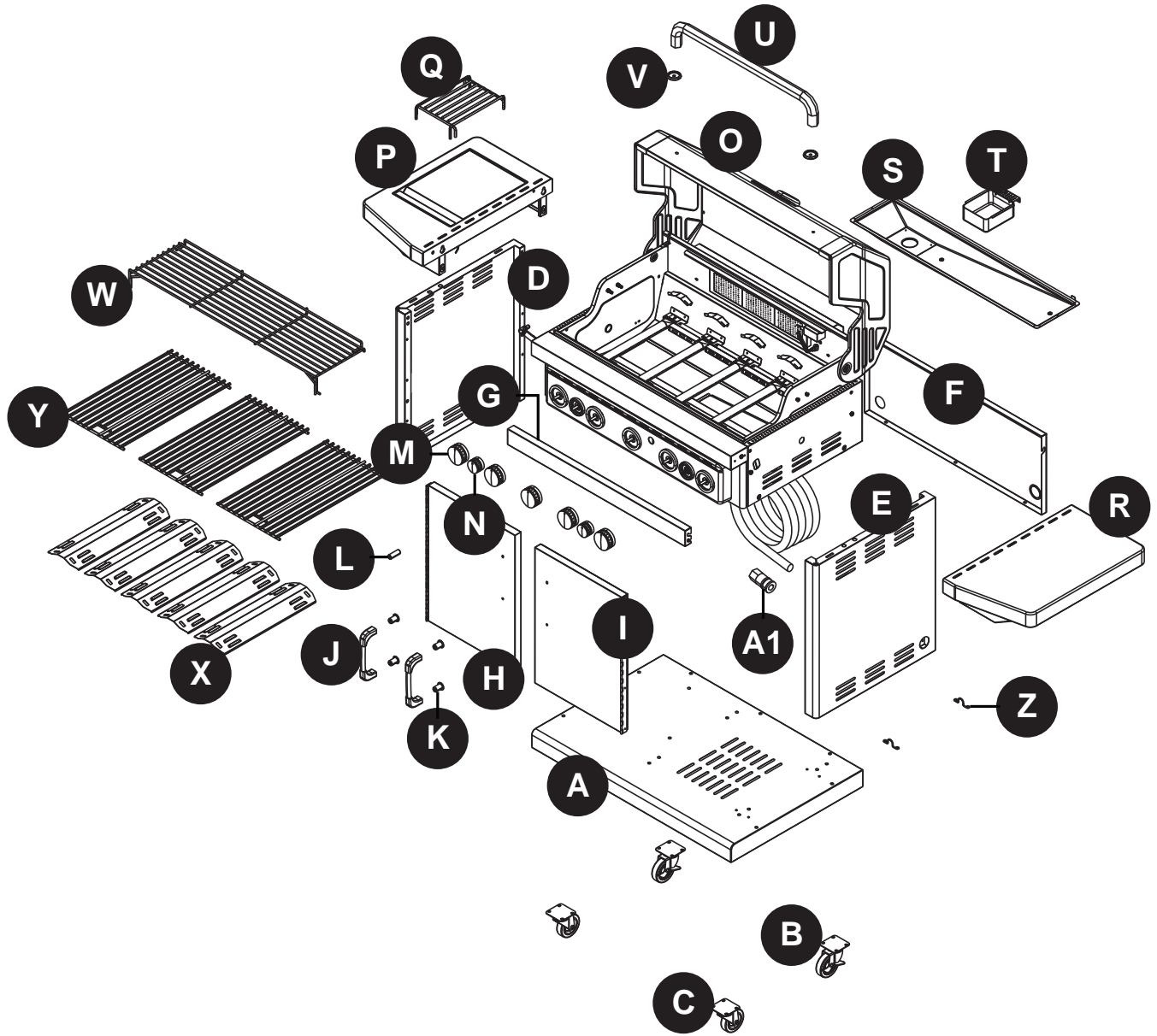
1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**
5. **Failure to follow these instructions could result in fire, explosion, or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.**



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 (liquid propane) cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
3. This grill is for outdoor use only and shall not be used in a building, garage, under overhangs or any other enclosed area.
4. **DO NOT** leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.

PACKAGE CONTENTS



PACKAGE CONTENTS

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Bottom Shelf	1
B	Locking Caster	2
C	Caster	2
D	Cart Left Side Panel	1
E	Cart Right Side Panel	1
F	Cart Rear Panel	1
G	Upper Front Door Brace	1
H	Left Door Assembly	1
I	Right Door Assembly	1
J	Door Handle	2
K	Door Handle Sleeve	4
L	AA Battery	1
M	Main Burner Control Knob (Lg)	5
N	Side/Rear Burner Control Knob (Sm)	2

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
O	Grill Body	1
P	Left Shelf	1
Q	Side Burner Cooking Grate	1
R	Right Shelf	1
S	Grease Pan	1
T	Grease Cup	1
U	Lid Handle	1
V	Lid Handle Bezel	2
W	Warming Rack	1
X	Heat Tent	5
Y	Cooking Grate	3
Z	Natural Gas Hose Holder	2
A1	Quick Disconnect Coupling	1

HARDWARE CONTENTS (shown actual size)

AA



M6x12 Screw
Qty. 29

BB



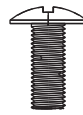
Plain Washer
Qty. 16

CC



Spring Washer
Qty. 16

DD



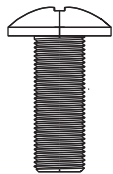
M4x10 Screw
Qty. 14

EE



M6x20 Screw
Qty. 4

FF



M6x16 Screw
Qty. 10

GG



M4x10 Screw
Qty. 4

HH



M6x25 Screw
Qty. 2

NOTE: Four screws
preassembled with
bottom shelf.

NOTE: Preassembled
with door handle.

NOTE: Preassembled
with lid handle.



SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at: 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

DANGER

DO NOT use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.



CALIFORNIA PROPOSITION 65

- Fuels used in gas, oil fired, wood burning, and charcoal burning appliances and the products of combustion of such fuels contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.
Wash hands after handling.

SAFETY INFORMATION

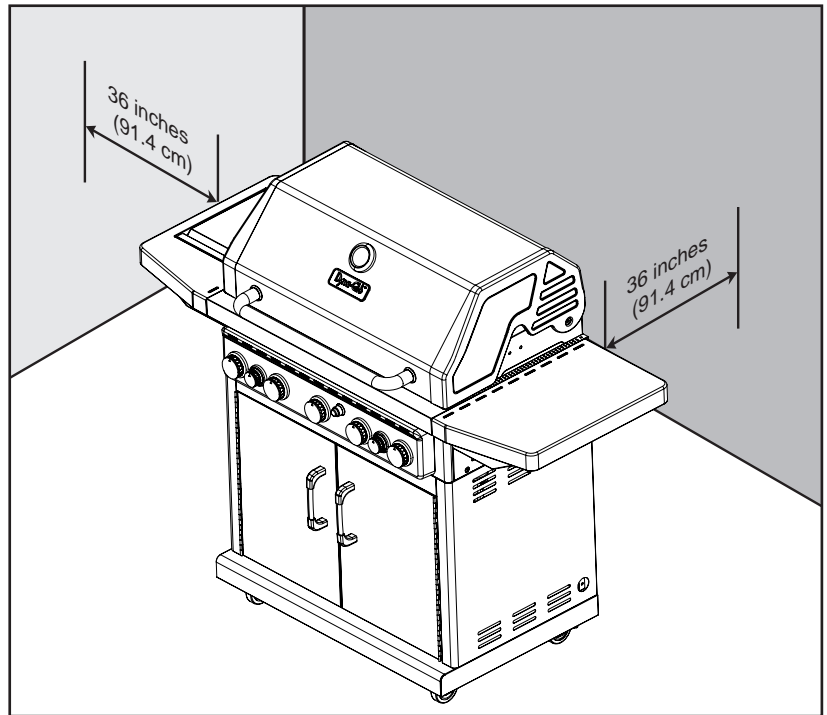
CAUTION

- **NEVER** use charcoal or lighter fluid with the grill.
- **DO NOT** use gasoline, kerosene or alcohol for lighting.
- This grill is not intended to be used in or installed on recreational vehicles and/or boats.
- **ALWAYS** open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.
- **NEVER** attempt to operate this grill using propane.
- **ALWAYS** employ a qualified service agency to install all necessary natural gas supply plumbing, manual shutoff valve, and quick-connect fittings.
- **DO NOT** store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
- This grill is for use with natural gas only.
- **NEVER** attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a boat, camper trailer, motor home or house.
- **DO NOT** attempt to move the grill while it is lit or when it is hot. The casters should be locked when not moving the grill.

WARNING

DO NOT place the grill under overhead combustible construction or awnings. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (914.4mm).

NOTE: The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.



- **DO NOT** use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Keep all combustible items and surfaces at least 36 inches (91.44 cm) away from the grill at all times.



SAFETY INFORMATION

- **DO NOT** touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc...).
- **DO NOT** alter this grill in any manner.
- Clean and inspect the hose before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to operating the appliance. The replacement hose assembly will be that which is specified by the manufacturer, listed in the repair parts list in this manual.
- Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- Keep the grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean. Inspect the grill before each use. Do not obstruct the flow of gas or ventilation air.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- **DO NOT** leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.
- **DO NOT** place this grill on any type of tabletop surface. The grill should be placed on a flat and level surface.
- **DO NOT** use the grill in high winds.

PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

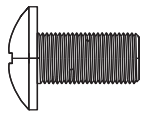


Estimated Assembly Time: 50 minutes with two people

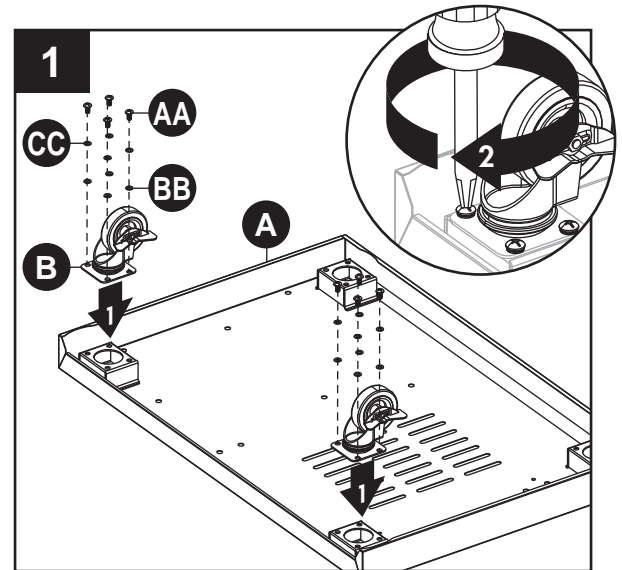
Tools Required for Assembly and leak testing (not included): Phillips screwdriver, spray bottle.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Attach two locking casters (B) to the rear of the bottom shelf (A) and secure using four plain washers (BB), four spring washers (CC), and four M6x12 screws (AA) for each locking caster (B).

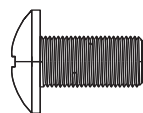


Hardware Used

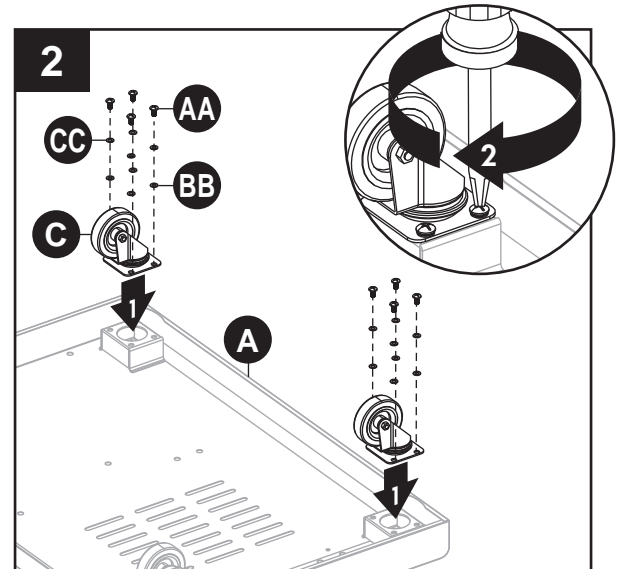
AA	M6x12 Screw		x 8
BB	Plain washer		x 8
CC	Spring washer		x 8



2. Attach two casters (C) to the front of the bottom shelf (A) and secure using four plain washers (BB), four spring washers (CC), and four M6x12 screws (AA) for each caster (C).

Hardware Used

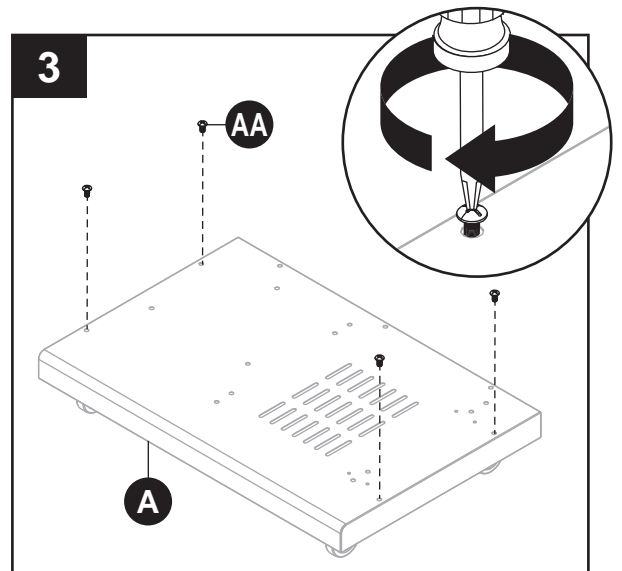
AA	M6x12 Screw		x 8
BB	Plain washer		x 8
CC	Spring washer		x 8



3. Flip the bottom shelf (A) over. Partially insert four M6x12 screws (AA) into the bottom shelf (A).

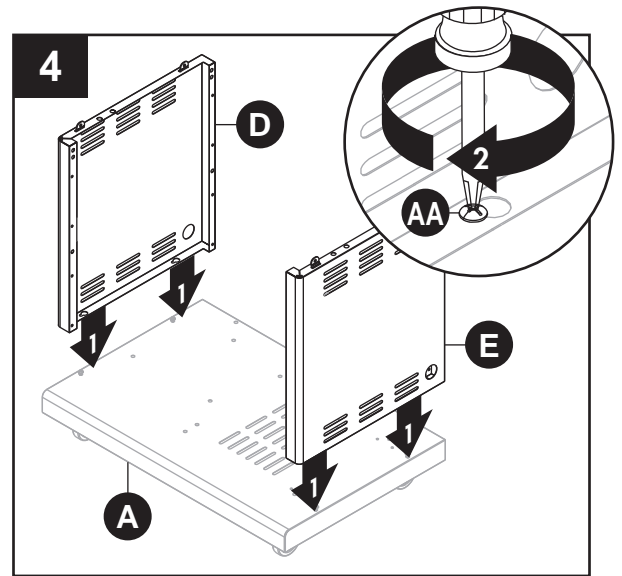
Hardware Used

AA	M6x12 Screw		x 4
-----------	-------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-----



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

4. Attach the cart left and right side panels (D & E) by placing the panel keyholes over the screw heads (AA) on the bottom shelf (A). Slide the cart side panels (D & E) so that the screw head is over the smaller part of the keyhole. Thread the screws (AA) down snug but **DO NOT** tighten as some slack will be necessary in following assembly steps.



5. Partially insert two M6x12 screws (AA) into the cart left and right side panels (D & E).

Hardware Used



6. Attach the cart rear panel (F) by sliding the keyholes in the cart rear panel (F) over the inserted screws (AA). Slide the cart rear panel (F) down to meet bottom shelf (A). Secure the cart rear panel (F) to the bottom shelf (A) with three M6x12 screws (AA). Tighten all screws, including the two screws in cart side panels (D & E).

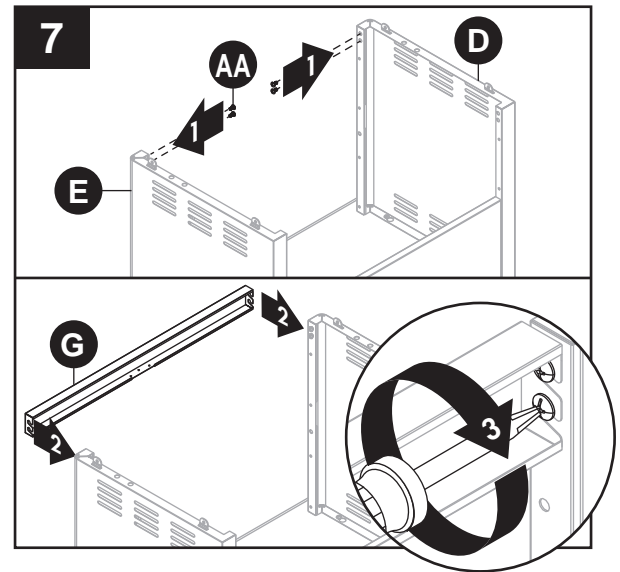
Hardware Used



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

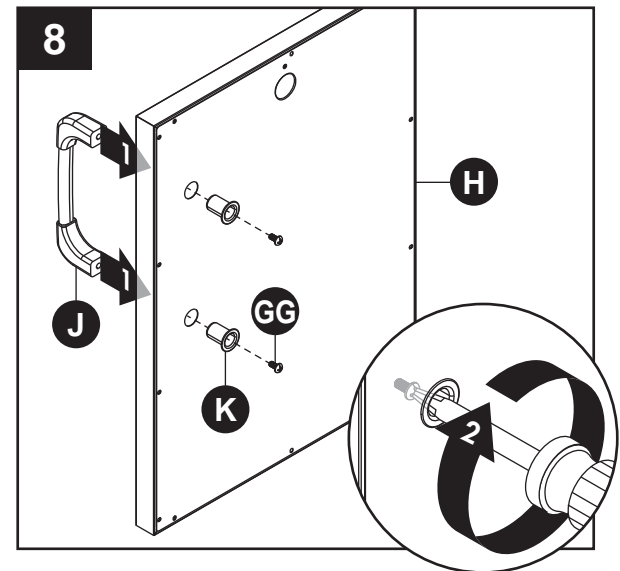
7. Partially insert two M6x12 screws (AA) into the cart left and right side panels (D & E). Attach upper front door brace (G) to the four M6x12 screws (AA). Tighten the screws.

Hardware Used



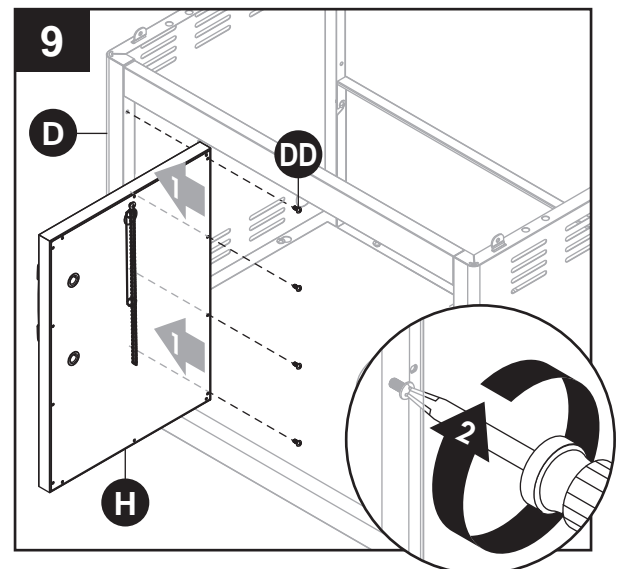
8. Remove preassembled M4x10 screws (GG) from the door handles (J). Insert two door handle sleeves (K) into the holes located on the back of the left door assembly (H). Insert two M4x10 screws (GG) into the door handle sleeves (K) and into the threaded holes in the door handle (J). Tighten the screws. Repeat with right door assembly (I).

Hardware Used



9. Attach the left door assembly (H) to the cart body by aligning the holes in the hinge of the left door assembly (H) with the holes in the cart left side panel (D). Secure using four M4x10 screws (DD). Tighten all screws. Repeat with right door assembly (I).

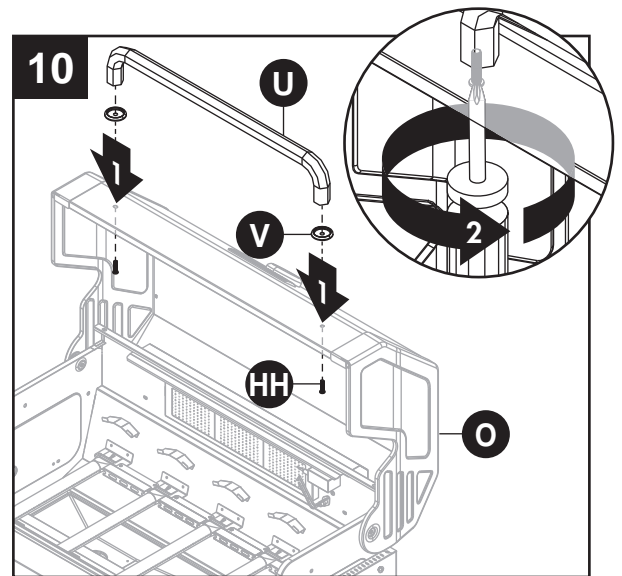
Hardware Used



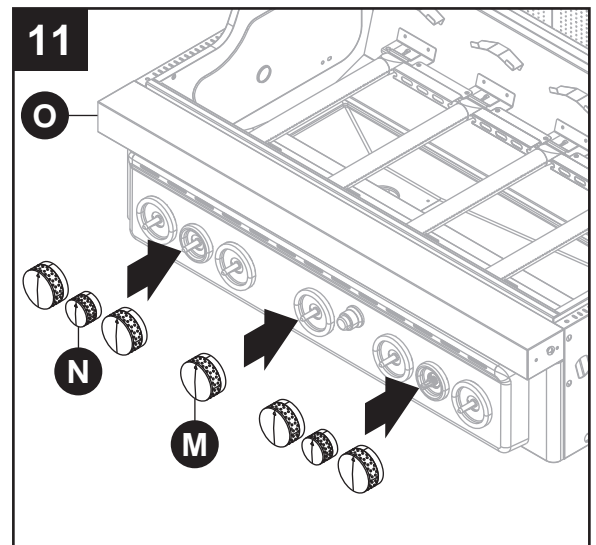
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

10. Remove preassembled M6x25 screws (HH) from the lid handle (U). Attach the lid handle (U) by inserting two M6x25 screws (HH) from inside the lid of the grill body (O), through the lid handle bezels (V), into the lid handle (U) and tightening securely.

Hardware Used

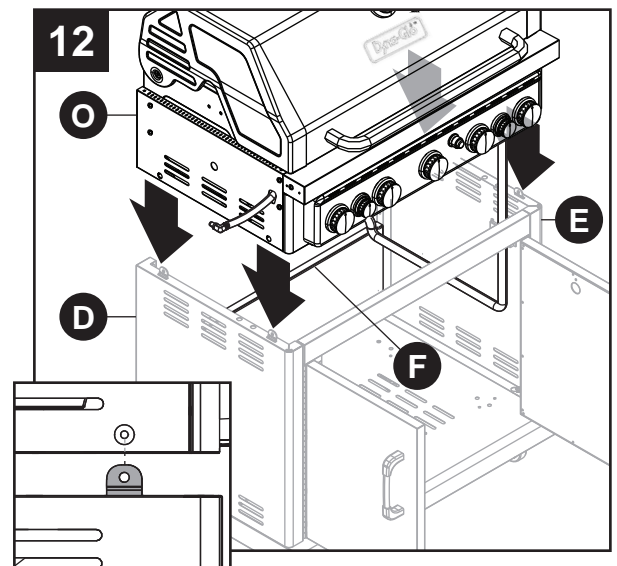


11. Slip main burner control knobs (M) and side/rear burner control knobs (N) onto the valve stems located on the front control panel of the grill body (O).



12. Lock the back two locking casters (B) to ensure the cart does not move. Using two people, carefully place the grill body (O) over the mounting tabs on the cart side panels (D & E) and onto the cart. Adjust the grill body (O) so that the holes in the grill body (O) are aligned with the holes in the tabs of the cart side panels (D & E).

NOTE: Make sure the natural gas hose is inside the cart and exits through the opening hole in the cart rear panel (F).

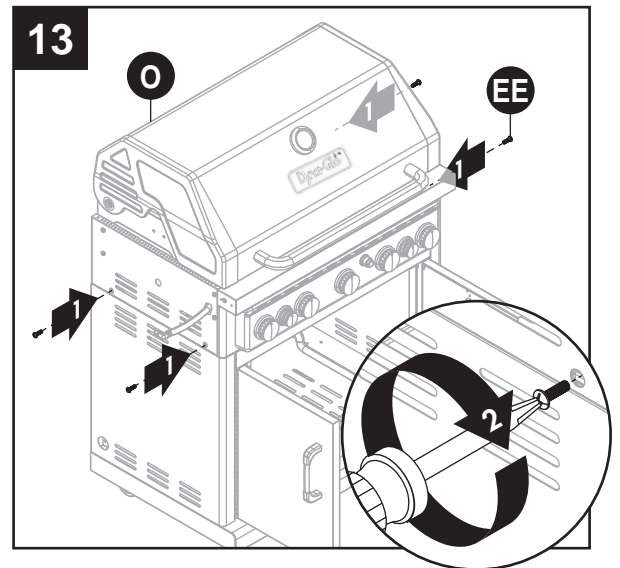


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

13. Secure the grill body (O) using two M6x20 screws (EE) on each side.

Hardware Used

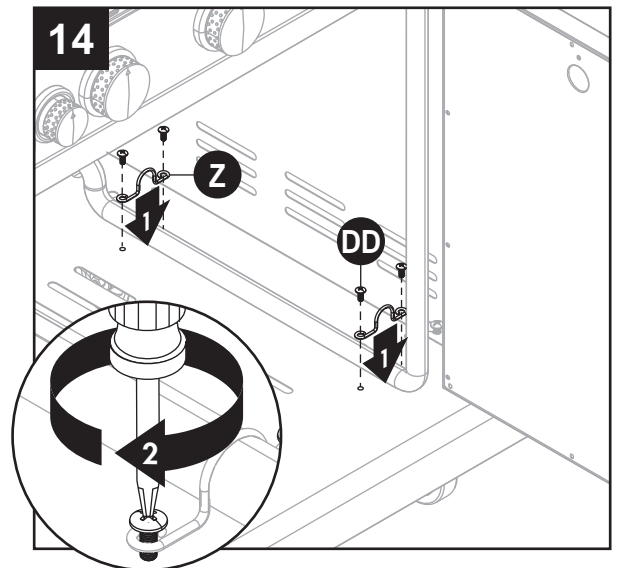
EE M6x20 Screw  x 4



14. Install the natural gas hose holders (Z) by removing four M4x10 screws (DD) from the predrilled holes in the bottom shelf (A), aligning the natural gas hose holders (Z) with the predrilled holes and over the natural gas hose, then securing with the screws (DD).

Hardware Used

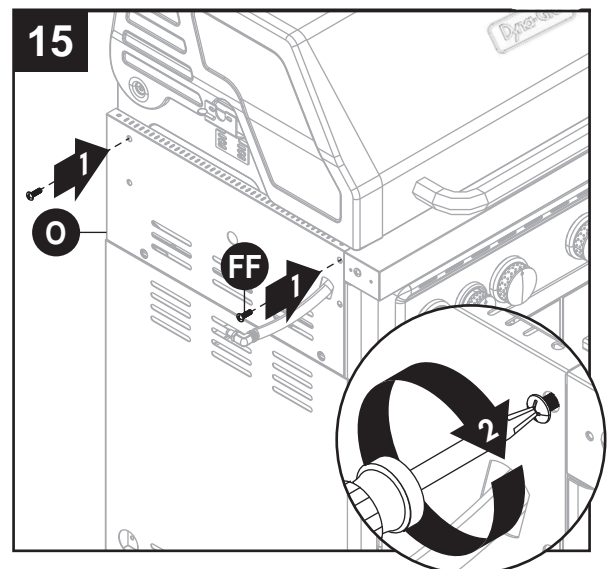
DD M4x10 Screw  x 4



15. Partially insert two M6x16 screws (FF) into the left side of grill body (O). **DO NOT** fully tighten screws (leave approximately 5 mm).

Hardware Used

FF M6x16 Screw  x 2

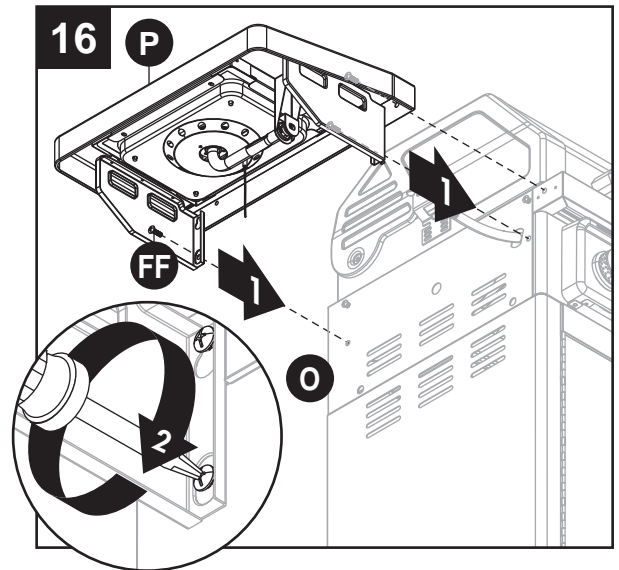


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

16. Align the key holes in the left shelf (P) with the two M6x16 screws (FF) just installed in the grill body (O) and tighten screws. Insert three M6x16 screws (FF) in the remaining holes in the supports and tighten.

Hardware Used

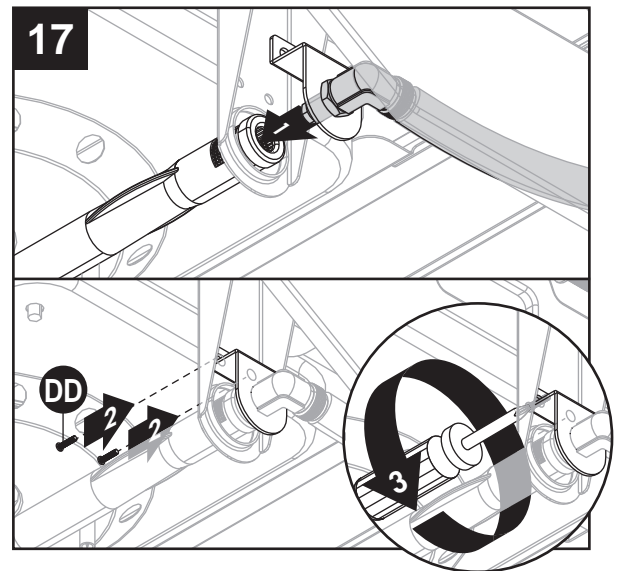
FF M6x16 Screw  x 3



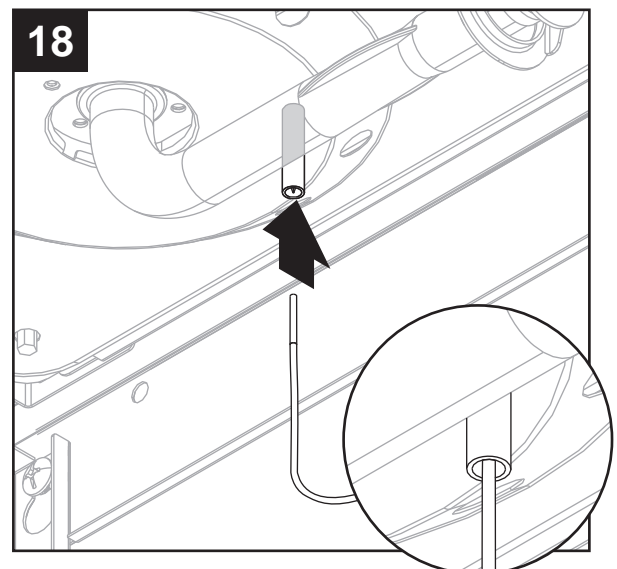
17. Align the side burner tubing with the side burner orifice and insert into the side burner orifice. Use two M4x10 screws (DD) to secure the side burner orifice and side burner orifice support to the side burner support.

Hardware Used

DD M4x10 Screw  x 2

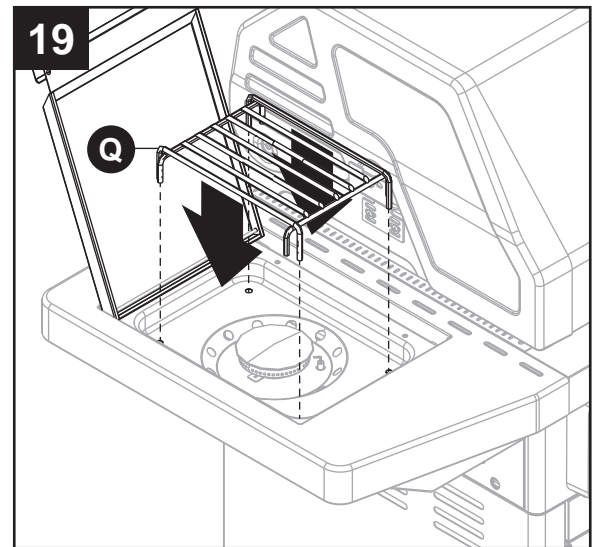


18. Attach the ignition wiring to the electrode.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

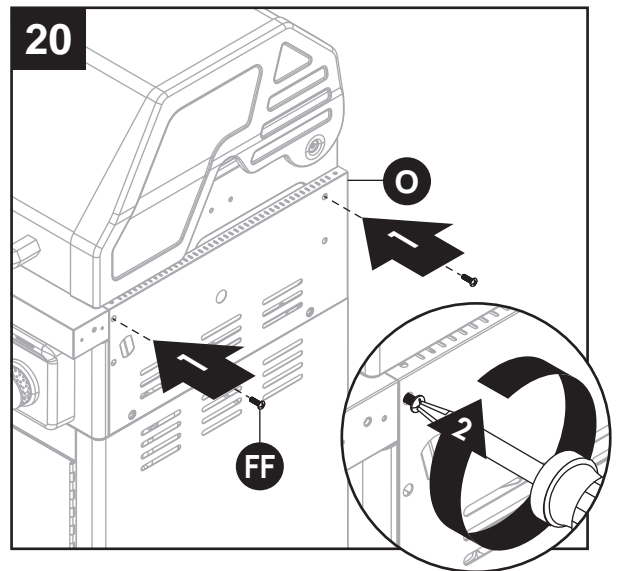
19. Align the key holes on the burner tray with the side burner cooking grate (Q) and set in place.



20. Partially insert two M6x16 screws (FF) into the right side of grill body (O). **DO NOT** fully tighten screws (leave approximately 5 mm).

Hardware Used

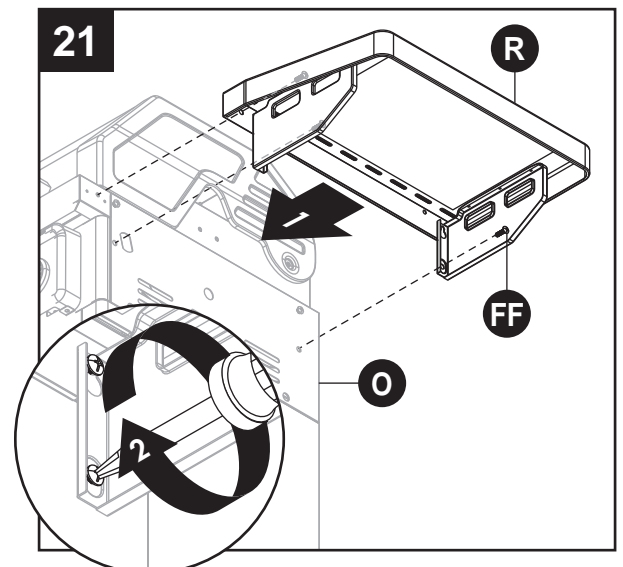
FF M6x16 Screw  x 2



21. Align the key holes in the right shelf (R) with the two screws (FF) just installed in the grill body (O) and tighten screws. Insert three M6x16 screws (FF) in the remaining holes in the supports and tighten.

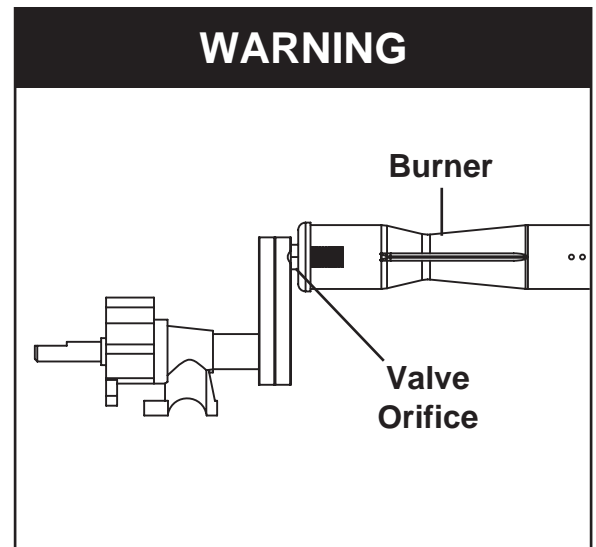
Hardware Used

FF M6x16 Screw  x 3

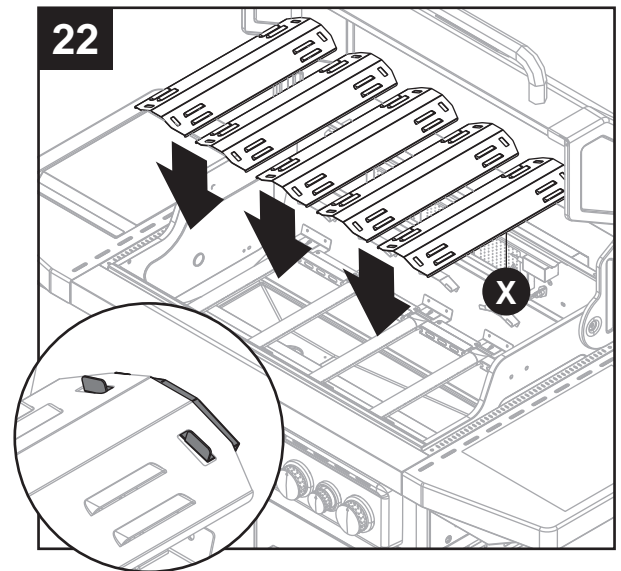


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

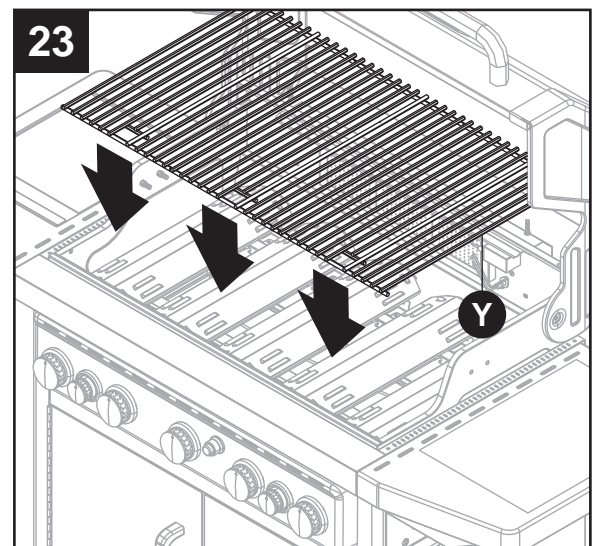
! **WARNING:** IT IS VERY IMPORTANT TO CHECK AND ENSURE THAT EACH AND EVERY BURNER IS FULLY ENGAGED WITH THE ADJACENT VALVE ORIFICE BEFORE COMPLETING STEP 22. FAILURE TO DO SO MAY RESULT IN FIRE OR EXPLOSION, POSSIBLY CAUSING SERIOUS INJURY OR DEATH. REFER TO MAINTENANCE SECTION INSTRUCTIONS TO PROPERLY CHECK THE ENGAGEMENT.



22. Open the lid of the grill body (O) and place the five heat tents (X) on the brackets directly above the burners.

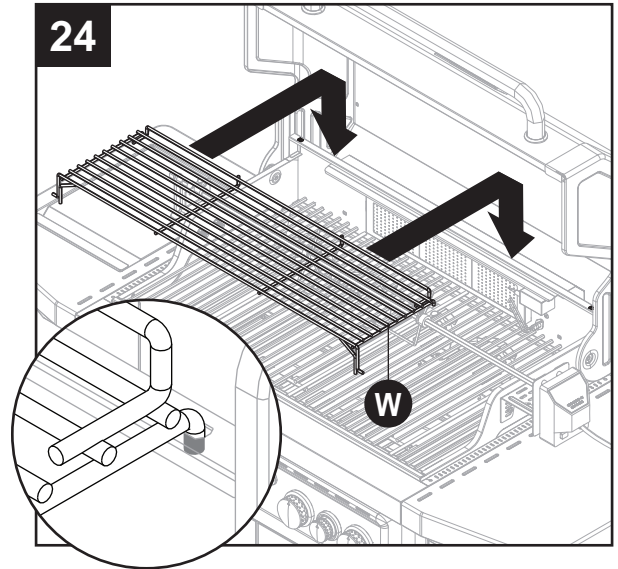


23. Place three cooking grates (Y) on the grill body braces and grill rear panel.

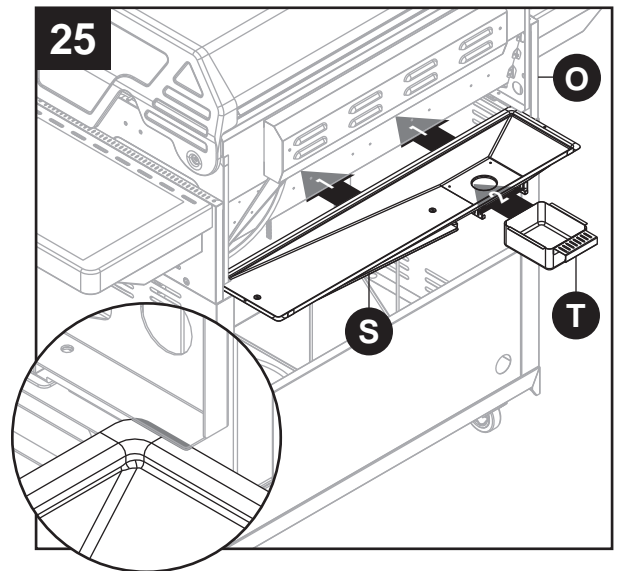


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

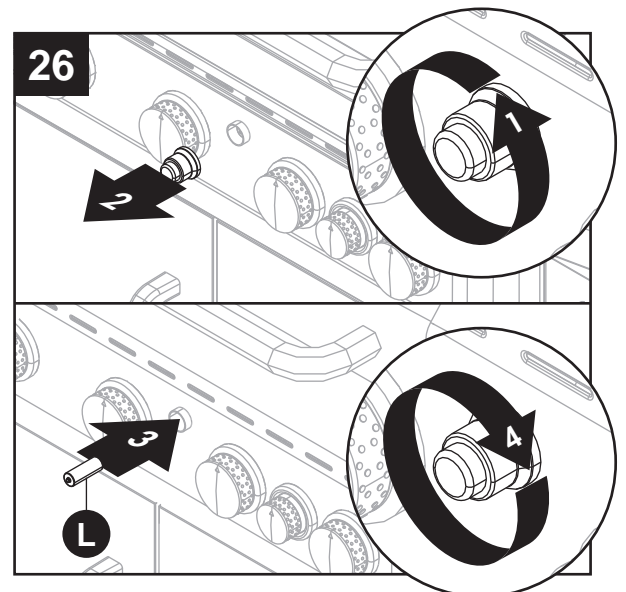
24. Insert the warming rack (W) into the two holes located on the back edge of the grill body (O).



25. Insert the grease pan (S) into position by sliding it in the grill body (O) from the rear along the rails. Insert the grease cup (T) into position by sliding it onto the rails located on the bottom side of the grease pan (S).



26. Remove the igniter cap by turning it counter-clockwise. Insert the AA battery (L) into the igniter body with positive (+) end facing out. Replace the igniter cap.



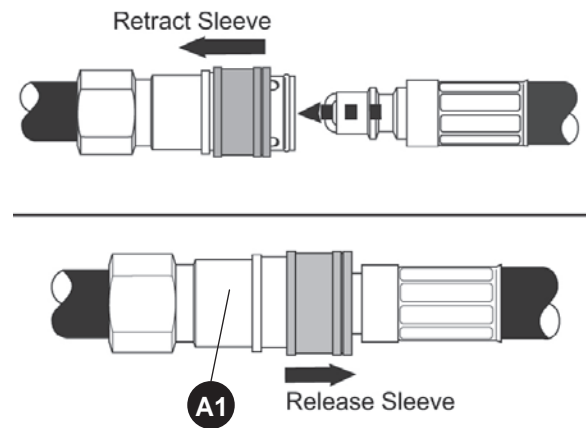
OPERATING INSTRUCTIONS

Connecting the Grill to the Natural Gas Supply

- The quick disconnect coupling (A1) and supply gas line must be installed by a qualified service agency. The supply connection must be made in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, in the USA, or the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, in Canada.
- A properly sized manual shutoff valve must be installed between the grill and the gas supply piping.
- The grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 PSI (3.5 kPa).
- The grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 0.5 PSI (3.5 kPa).
- Always connect the flexible gas supply hose to the gas supply before opening the manual shutoff valve.

To Connect:

1. Ensure that the manual gas shutoff valve is closed.
2. Remove the protective rubber caps from the plug and sleeve ends of the quick disconnect fittings. Check that the fittings are clean.
3. Retract the sleeve on the coupling as illustrated.
4. Insert the plug and release the sleeve as illustrated.
5. Push the plug into the sleeve until the sleeve snaps forward to lock the plug in the coupling.
6. Open the manual gas shutoff valve.



To Disconnect:

1. Close the manual shutoff valve.
2. Push the sleeve back and gently pull out the plug.
3. Replace the protective rubber caps on the plug and sleeve ends of the quick disconnect couplings.

WARNING

In the connection process, make sure:

- The gas supply hose does not come in contact or remain in contact with the firebox.

OPERATING INSTRUCTIONS

Checking for Leaks

After all connections are made, check all connections and fittings on the NG hose and quick connector for leaks with a water and soap solution.

To prevent fire or explosion while testing for a leak:

- **ALWAYS** perform leak test prior to lighting the grill.
- **DO NOT** smoke while testing for a leak.
- **ALWAYS** perform leak tests outdoors in a well-ventilated area.
- **DO NOT** use any source of flame while testing for leaks.
- **DO NOT** use the grill until any and all leaks are corrected.
- If you are unable to correct a leak, close the manual shutoff valve and call a gas appliance service dealer.

Perform Leak Test

- Prepare leak test solution by combining 1 part liquid dish soap with 3 parts water. Total solution required is approximately 2 - 3 ounces (70 - 90 ml). Put leak test solution in a spray bottle.
- Ensure all control knobs are in the **O OFF** position.
- Connect the gas hose to the gas supply.
- Open the manual shutoff valve.
- Spray leak test solution on all gas carrying connections and fittings. Presence of bubbles at areas of applied test solution indicates a gas leak. If leaks are detected or you smell or hear gas, shut off the gas supply valve immediately and repair or replace the defective part. Do not use the grill until all leaks are corrected.

CAUTION

Use only the hose assembly provided. If a replacement is necessary, please call our customer service center. **DO NOT** use replacement parts that are not intended for this grill.

WARNING

ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS PAGE MUST BE FOLLOWED TO PREVENT FIRE, DAMAGE AND/OR INJURY.

OPERATING INSTRUCTIONS

Lighting Instructions (for all burners, including side burner and rotisserie burner)

Before First Use:

Remove all hangings or plastic straps, if present. Before you cook on your new gas grill, it is important to clean your grill with heat. To do this, operate the grill for approximately 15 minutes with the lid closed and the control knob in the highest position. This will clean the internal parts by burning off any residue and odor from the manufacturing process.

Important: If your grill is equipped with a rotisserie burner, only that burner should be used for cooking when the rotisserie is mounted and in operation. The main burners on the grill must be turned **OFF** when the rotisserie burner is in use.

Important: DO NOT use the rotisserie burner and the main burner at the same time while using the rotisserie. **DO NOT** use side burners and the rotisserie simultaneously.


WARNING



DO NOT lean over grill when lighting. Read instructions before lighting.

CAUTION

If the flame extinguishes accidentally during ignition or operation, immediately TURN OFF the manual shutoff valve and then TURN OFF the control knobs.

Read instructions before lighting.

1. Check that the control knobs are in the **OFF** position.
2. Open lid during lighting.
3. Open manual shutoff valve fully.
4. Push igniter down 3 to 4 seconds while turning the desired control knob to the  high position. The burner should ignite.



NOTE: When lighting the rotisserie burner, the control knob must be pushed in and turned to the  high position. Push igniter down 3 to 4 seconds while continuing to depress the rotisserie burner control knob in the  high position. Once the rotisserie burner has ignited, continue to depress the control knob for an additional 30 seconds. The rotisserie burner should then stay lit.

If ignition of any burner does not take place within 5 seconds, immediately turn the control knob to the **OFF** position. Wait 5 minutes and repeat step 4 above or refer to match lighting instructions in manual.

5. Repeat Step 4 above to ignite all other burners.

OPERATING INSTRUCTIONS

Lighting the Grill with a Match


1. Open the lid.
2. Insert a match in the end of the match holder that is installed on the inside of the cabinet door.
3. Light the match.
4. Immediately place the lit match through the 20 mm (0.75 in.) hole on the side of the grill body, nearest the left burner. Make sure the lit match is close to the burner ports.
5. Press in the control knob that operates the burner and rotate  counter-clockwise to  High position and burner should light immediately.
6. The other main control can now be turned on the High position by sequence and will light via crossover port.
7. Adjust burners to desired cooking settings.

NOTE: When lighting the rotisserie burner, the control knob must be pushed in and turned to the high position, continuing to depress the rotisserie burner control knob in the high position. Once the rotisserie burner has ignited, continue to depress the control knob for an additional 30 seconds. The rotisserie burner should then stay lit.

WARNING

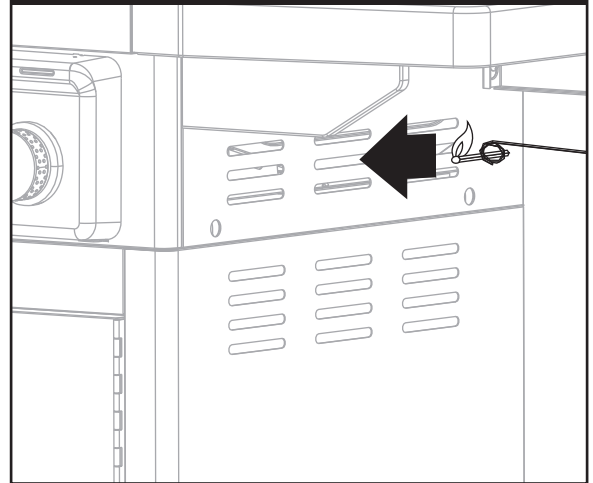
Make sure all burner controls are off, except for the burner being lit and the burners that have been lit.

Shutdown Instructions

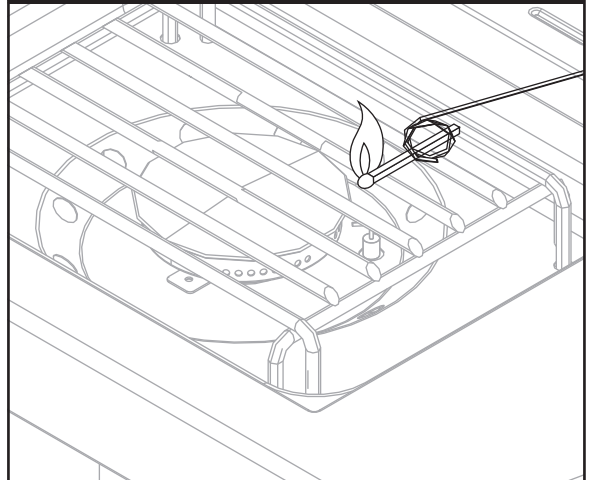
1. Turn control knobs  clockwise to the **O** "OFF" position.
2. Close manual shutoff valve.
3. Close lid.

Turn off manual shutoff valve when appliance is not in use.

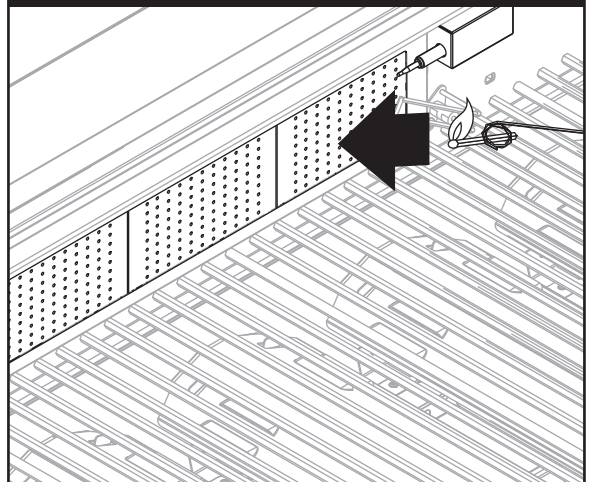
LIGHTING MAIN BURNER



LIGHTING SIDE BURNER



LIGHTING ROTISSERIE BURNER



CARE AND MAINTENANCE

Cooking Grates

The best time to 'burn-off' the cooking grates is after every use (approx. 15 minutes). The grill is already hot from cooking thus requiring less fuel to obtain necessary temperature for 'burn-off'.

To 'burn off' or heat clean your grill, turn the burners to highest position and run for 15 minutes with the lid closed. Then turn off the burners and use a wire brush to clean excess food residue from the grates.

The porcelain grates have an enamel finish (similar to glass) and should be handled with care not to chip.

Turn off, unplug, and remove the rotisserie kit when not in use. After using, clean all metal parts by wiping clean using a damp rag. Do not immerse any parts in water. Wipe completely dry before storing. Store in a dry place.

CAUTION

Ensure the grill is cool before cleaning and conducting maintenance. Ensure the gas supply is turned off at the manual shutoff valve.

Recommended Cleaning Supplies

Mild liquid dish soap, warm water, nylon cleaning pad, and a wire brush. **DO NOT** use cleaners that contain acid, mineral spirits, or any abrasive substance.

Outside Surfaces

It is recommended to use only mild dish soap and hot water to clean grill and grill parts. Rinse with warm water.

Inside Bottom Pan of Grill Body

To avoid flare-ups, the bottom pan of the cooking box should be kept clean on a regular basis. Remove residue using a brush, scraper and/or cleaning pad. Wash with mild dish soap and warm water. Rinse with warm water. Avoid water splashing into venturi tubes of burners.

Heat Tents

Clean residue with wire brush and wash with mild dish soap and warm water. Rinse with warm water.

Grease Cup

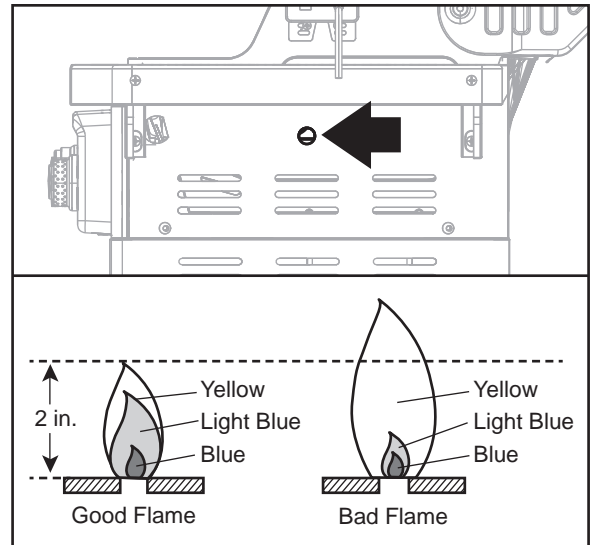
Empty the grease cup and clean with mild dish soap and warm water on a regular basis.

CARE AND MAINTENANCE

Checking the Flame

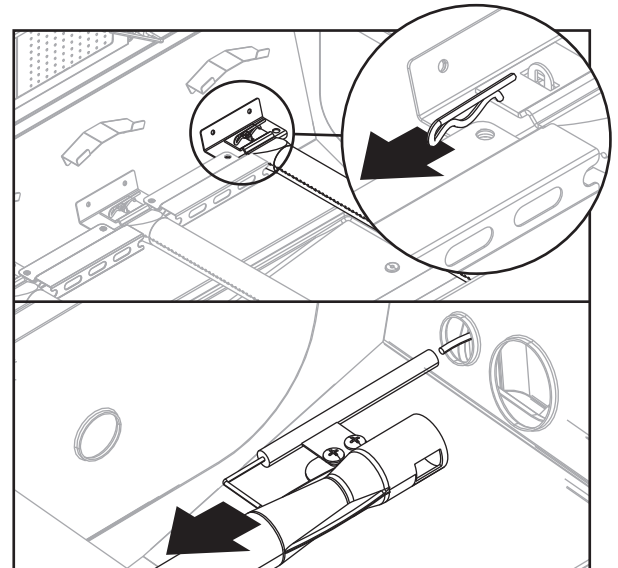
For maximum fuel efficiency and cooking performance, flame should be a blue-yellow color and be between 1 - 2 inches high.

To check the flame, view the flame through the holes in the right side of the firebox.



Removing the Burner Assembly

1. Make sure all control knobs are in the OFF position, gas supply valve is closed, and the gas hose is disconnected from the gas supply.
2. Open lid and remove warming rack, cooking grates, and heat tents.
3. Remove cotter pins at back of burners to detach burners from brackets.
4. Slide burners out of firebox.
5. Detach ignition wire from ignitor as shown.



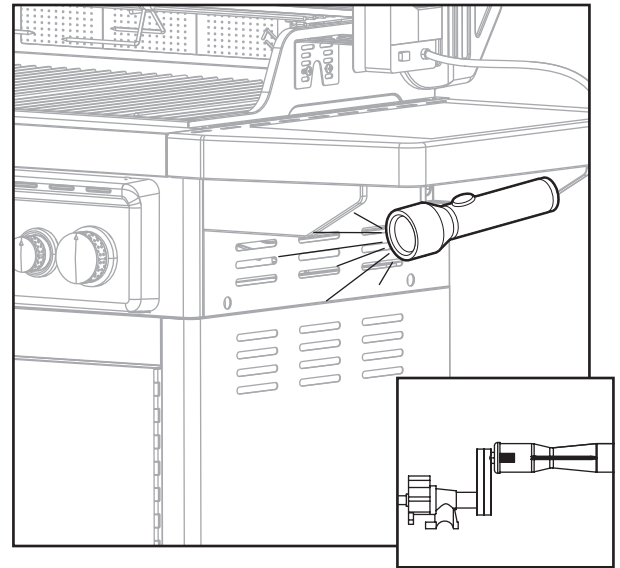
Cleaning the Burner Assembly

1. Make sure the grill is cool. Turn gas off at the control knobs and close the manual shutoff valve.
2. Disconnect NG hose.
3. Remove warming rack, cooking grates and heat tents.
4. Detach burner by removing the cotter pins at the back of the burners to detach them from the brackets.
5. Detach ignition wire from electrode by hand only. **DO NOT** use pliers or any other tool as it may damage the electrode or wire.
6. Lift burner slowly.
7. Ensure all burner ports are clear of clogs. Use of a pin or paper clip works well.
8. Ensure burner is free of any damage. If damage is found, replace with new burner.
9. Ensure the end of the burner and primary air screen are clear from insect nests, dirt or debris.

CARE AND MAINTENANCE

Reinstalling the Burner Assembly

1. Ensure that gas valve orifices are correctly positioned inside burner inlet (venturi).
2. The use of a flashlight may be necessary to ensure the correct position.
3. It is recommended to view the correct position through the firebox vent holes.



! WARNING

If the instructions above are not followed, a fire or explosion may result, possibly causing serious bodily injury or death.

Other Care and Maintenance

- It is recommended that inspection and service on this appliance be conducted annually by a qualified service person.
- It is recommended that you regularly check that the outdoor cooking appliance area is clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- It is recommended that you regularly check that the flow of combustion and ventilation air is not obstructed.
- It is recommended that you regularly check that the ventilation openings of the cylinder enclosure (cabinet) are free and clear from debris.
- It is recommended that you regularly check and clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

The electronic ignition requires one "AA" alkaline battery, which is included.

! WARNING

BURN HAZARD

- DO NOT** mix old and new batteries.
- DO NOT** mix alkaline, standard (Carbon-Zinc), or rechargeable (Nickle-Cadmium) batteries.
- DO NOT** dispose of batteries in fire. Improper disposal may cause batteries to leak or explode.

TROUBLESHOOTING

If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
The burner will not light using the ignitor procedure (weak or no spark being generated).	<ol style="list-style-type: none"> 1. The igniter electrode may be covered with grease or residue. 2. The igniter electrode may have a loose or disconnected wire. 3. Cracked or broken ignition electrode. 4. Dead battery or faulty battery connection. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the ignitor electrode. 2. Check the connection and reconnect any loose or disconnected wires. 3. Replace ignition electrode (see Replacement Parts List). 4. Perform any of the following: <ol style="list-style-type: none"> a. Replace battery. b. Check to see if battery is inserted correctly. c. Check for any corrosion around battery terminals. d. Check wire.
Low heat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insufficient gas pressure to the unit. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Call a qualified service agency to check the gas supply pressure and correct the pressure.
Excessive flare ups.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grease and/or residue build-up on heat tents or in firebox. 2. Excessive dripping of fat or marinade from food. 3. Cooking temperature too high. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the grill components. 2. Trim the fat from meat and use non-oil based marinades. 3. Lower temperature accordingly.
The burner will not light with a match.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Match not reaching burners (when holding match with hand). 2. Gas supply shut off. 3. Poor connection between gas hose plug fitting and sleeve coupling. 4. Burner inlet blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use match holder found in cabinet door. 2. Check that the manual gas supply shutoff valve is open. 3. Turn off the grill knobs, close the gas supply shutoff valve and check the connection between the plug and sleeve coupling. Disconnect and reconnect, if necessary. 4. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
No gas flow or an obstructed gas flow.	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="456 222 935 275">1. Gas supply shut off.<li data-bbox="456 296 935 411">2. Poor connection between gas hose plug fitting and sleeve coupling.<li data-bbox="456 485 935 537">3. Burner inlet blocked.	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="940 222 1523 296">1. Check that the manual gas supply shutoff valve is open.<li data-bbox="940 296 1523 485">2. Turn off the grill knobs, close the gas supply shutoff valve and check the connection between the plug and sleeve coupling. Disconnect and reconnect, if necessary.<li data-bbox="940 485 1523 594">3. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.

WARRANTY

1-Year Limited Warranty

This natural gas grill is warranted for 1 year (5 years on the stainless steel burners) against broken or damaged parts at the time of purchase. It is warranted to be free of defects. Paint is warranted to be free of defects except for rust, which may appear after repeated use.

This warranty does not cover damage or issues related to neglect, abuse, or modifications to the appliance. Repair labor is not covered.

All parts that meet the warranty requirements will be shipped at no charge via the discretion of the manufacturer (ground shipments, US Mail, or Parcel Post ONLY). Any special handling charges (i.e. Second Day, overnight, etc.) will be the responsibility of the consumer.

All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying purchase date. Do not return parts without first obtaining a return authorization number from our customer service. This service is available by calling toll free 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

NOTICE: Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which may vary from state to state.

Manufactured by:
GHP Group Inc.
6440 W. Howard St.
Niles, IL, USA
60714-3302

Item Name: 5-Burner Natural Gas Barbecue
Model #: DGA550SSN/DGA550SSN-D
Main burners rated BTU: 55,000BTU/HR
Side burner rated BTU: 12,000BTU/HR
Rotisserie burner rate BTU: 12,000BTU/HR

REPLACEMENT PARTS LIST

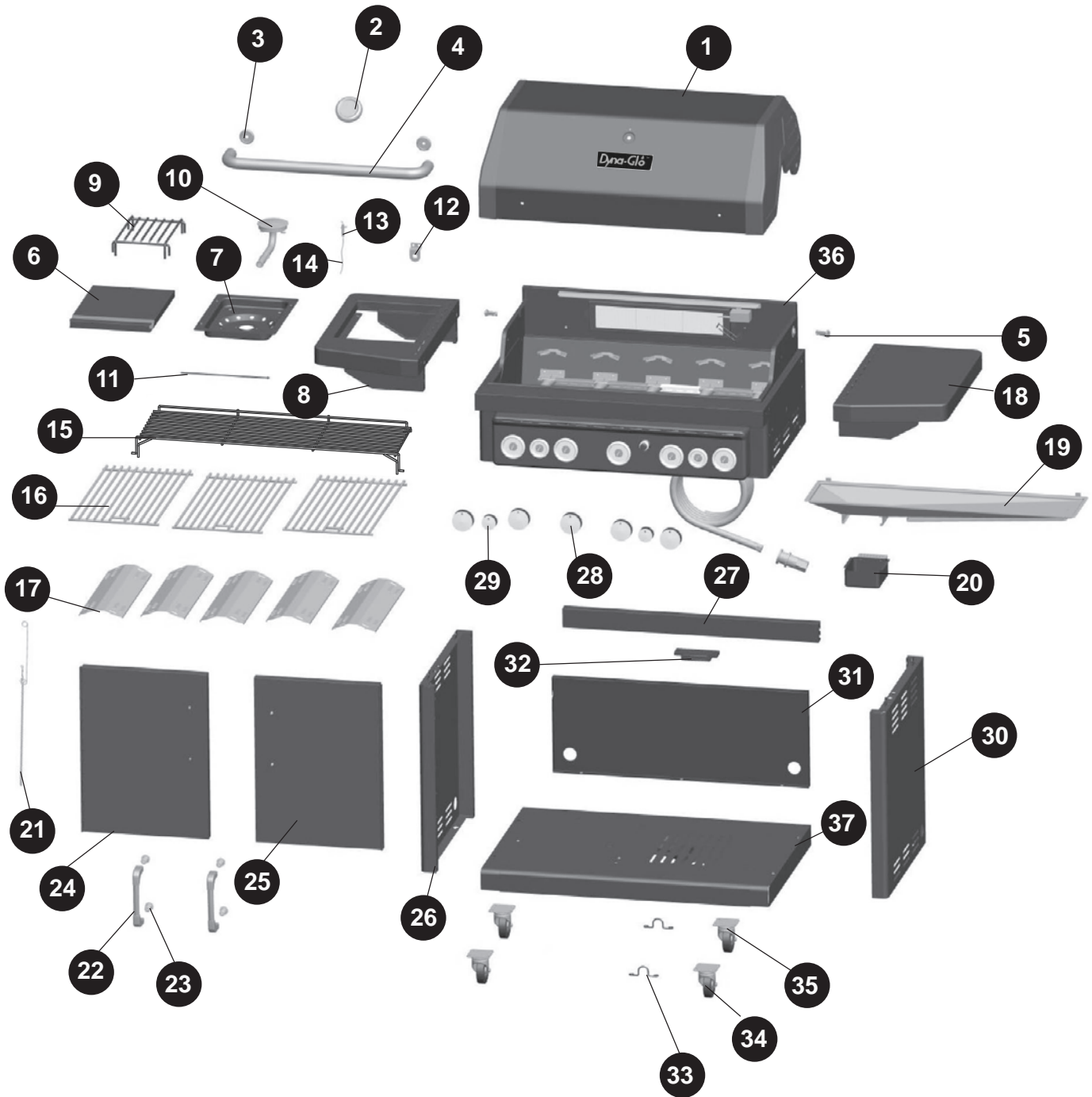
For replacement parts, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

PART	DESCRIPTION	PART #
N/A	Hardware pack	70-09-100
N/A	Owner's/instruction manual	70-10-055
1	Grill lid assembly – includes Dyna-Glo badge	70-01-100
2	Temp gauge and nut	102-02005
3	Bezel for 32mm lid handle	153-12004
4	32mm Diameter lid handle-includes screws to attach	153-12003
5	Lid pivot pins-with cotter pins	101-02007
6	Side table cover	113-04004
7	Side table pan	113-14004
8	Side table - left	113-14003
9	Side burner grate	103-04006
10	Side burner with venturi tube - with screws to attached	123-04005
11	Side burner hinge pins	113-24004
12	Side burner valve retaining bracket	113-14005
13	Ignition electrode-side burner	113-03022
14	Ignition wire-side burner	113-03019
15	Warming rack	153-03016
16	Cooking grate	153-03015
17	Heat tent	153-03005
18	Side table assembly-right	103-04001
19	Grease pan	153-04013
20	Grease cup	102-04014

PART	DESCRIPTION	PART #
21	Match holder-with chain and screw to attach	153-04019
22	Door handle-screws to attach	101-01017-00
23	Cart door handle sleeve	102-04021
24	Door assembly-left-no handle	70-01-101
25	Door assembly-right-no handle	70-01-102
26	Cart side panel-left	102-04009
27	Cart front upper door brace	153-04009
28	Main burner control knob	102-03009
29	Side/rear burner control knob	103-03011
30	Cart side panel-right	153-04010
31	Cart rear panel	153-04008
32	Door magnet	113-14020
33	Natural gas hose holder	102-04012
34	3" Caster-regular-with 4 pcs screws/flat washers/spring washers	103-04018
35	3" Caster-locking-with 4 pcs screws/flat washers/spring washers	103-04017
36	Firebox assembly - includes burners/natural gas valve & manifold assembly/natural gas hose /control panel/electronic ignition/ignition wire and electrode	70-01-105
37	Cart bottom shelf	163-04007

REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

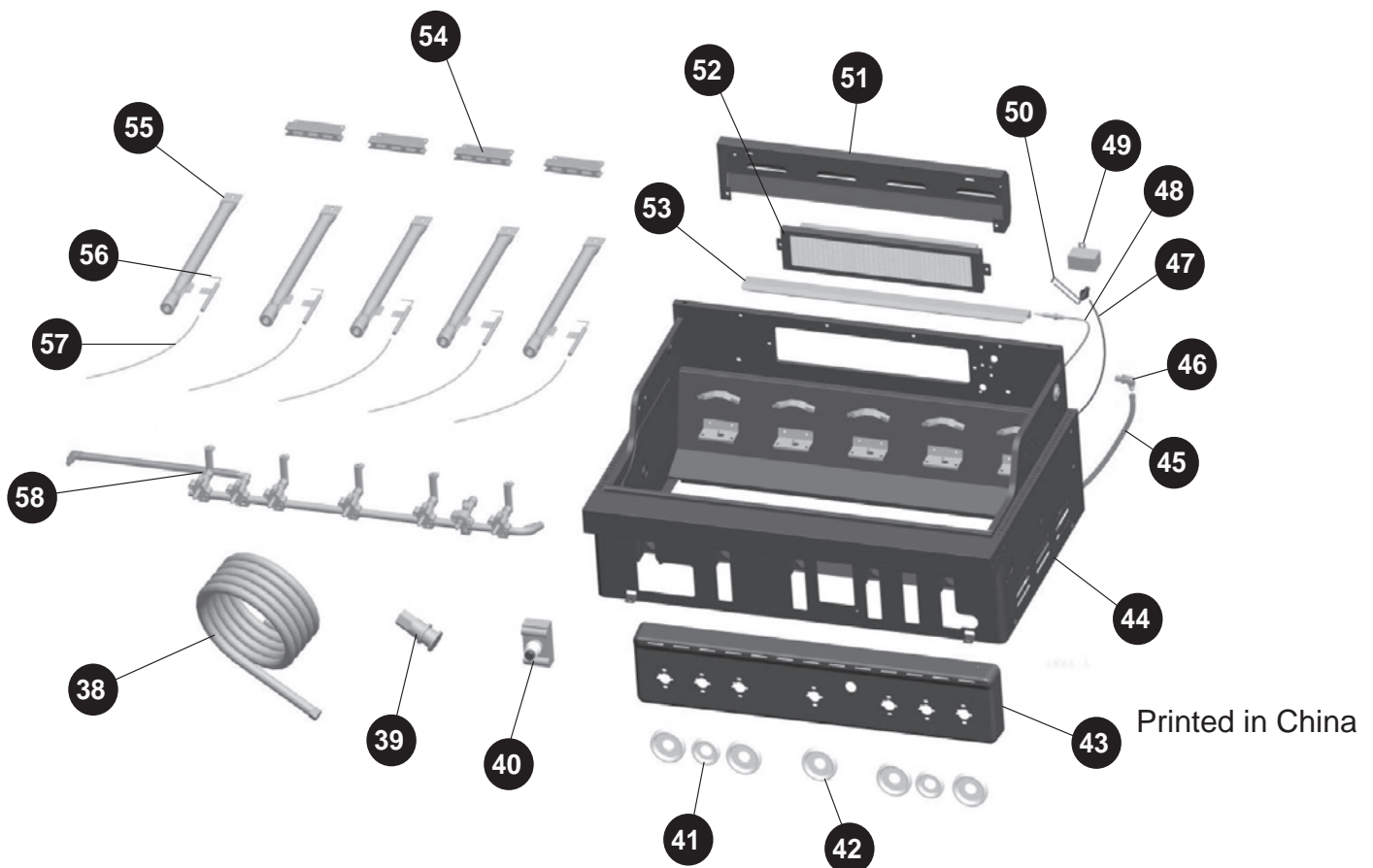


REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

PART	DESCRIPTION	PART #
38	10 ft., 1/2" Natural gas hose	163-03009
39	1/2" Quick disconnect coupling	163-06001
40	Electronic ignition	153-03023
41	Side/rear burner control bezel	103-03014
42	Main burner control bezel	103-03010
43	Control panel	70-01-104
44	Firebox assembly - includes lid bumpers	153-03002
45	Gas metal tube for rear burner	153-06001
46	Rear burner connector & orifice	163-06002
47	Ignition wire - rear burner	153-06003

PART	DESCRIPTION	PART #
48	Thermocouple - rear burner	153-06004
49	Thermocouple bracket	153-06005
50	Ignition electrode - rear burner	153-06006
51	Back cover of rear burner	153-06007
52	Rear burner	153-06008
53	Upper plate in the rear burner	153-06009
54	Ignition carry-over tube	153-13023
55	Main burner	123-03003
56	Ignition electrode - main burner	113-03020
57	Ignition wire - main burner	113-03017
58	Natural gas valve & manifold	163-03007





BARBECUE AU GAZ NATUREL À CINQ BRÛLEURS

MODÈLE #DGA550SSN/
DGA550SSN-D



ANS Z21.58b-2012
CSA 1.6b-2012
Appareil de cuisson
au gaz extérieur

JOIGNEZ VOTRE REÇU ICI

Numéro de série _____ Date d'achat _____



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner l'article au détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, 08:30-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi ou par e-mail à customerservice@ghpgroupinc.com.

TABLE DES MATIÈRES

Contenu de l'emballage.....	32
Quincaillerie incluse.....	34
Consignes de sécurité.....	34
Préparation.....	36
Instructions pour l'assemblage.....	37
Mode d'emploi.....	46
Entretien.....	50
Dépannage.....	53
Garantie.....	55
Liste des pièces de rechange.....	56

Assembleur ou installateur : Ce manuel d'instructions contient des renseignements importants essentiels au bon assemblage et à l'utilisation sécuritaire de cet appareil. Avant d'assembler et d'utiliser cet appareil, lisez et suivez tous les avertissements ainsi que toutes les instructions. **Remettez ces instructions au consommateur.**

Consommateur ou utilisateur : Lorsque vous utilisez cet appareil, suivez tous les avertissements et toutes les instructions. **Veillez conserver ces instructions pour vous y référer ultérieurement.**

DANGER

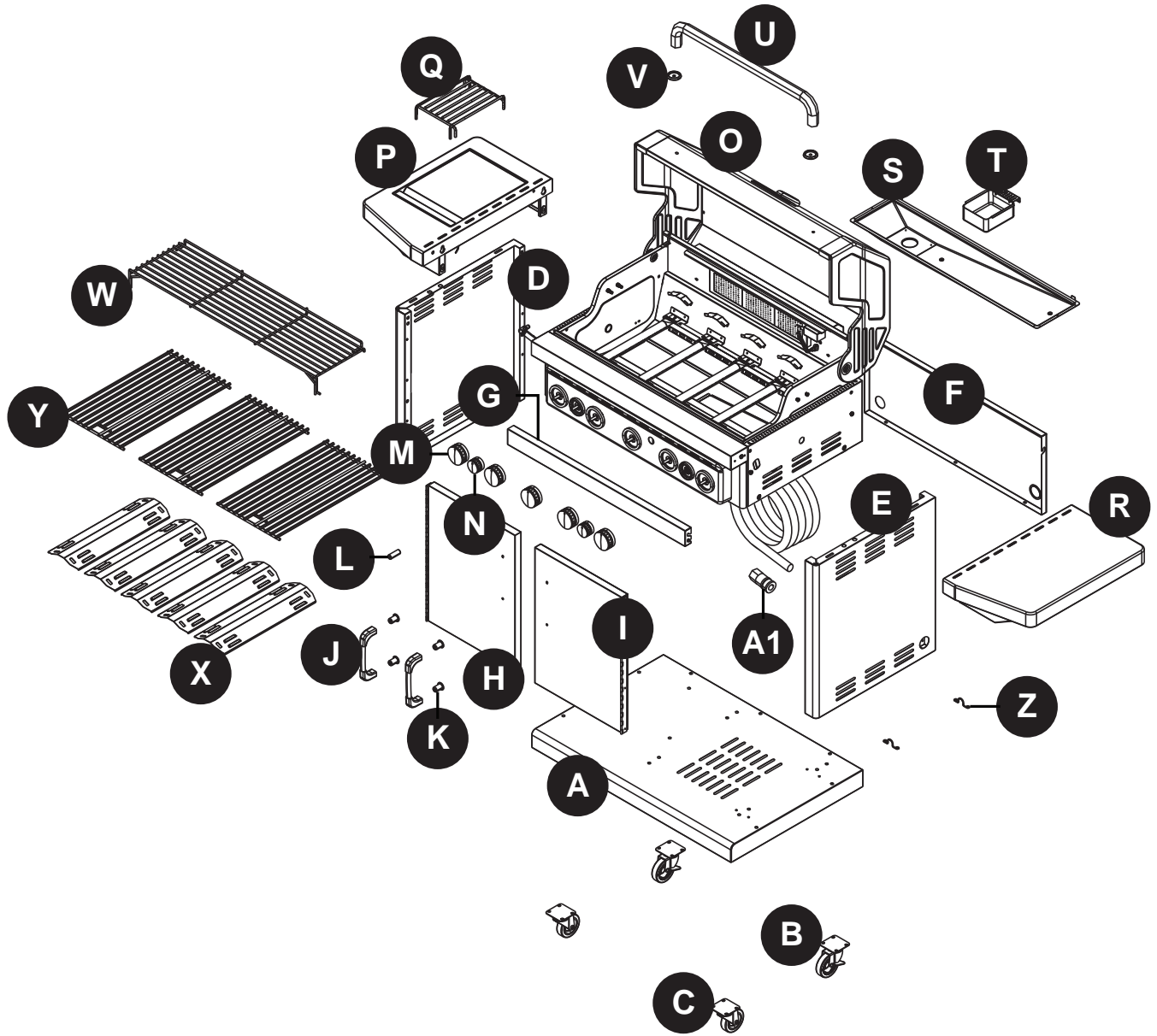
Si vous détectez une odeur de gaz :

- 1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
- 2. Éteignez toute flamme nue.**
- 3. Ouvrez le couvercle.**
- 4. Si l'odeur persiste, tenez-vous loin de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**
- 5. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure, et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**

AVERTISSEMENT :

1. N'entreposez PAS et n'utilisez PAS d'essence ni toute autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Ne rangez pas de bouteille de GPL non raccordée à proximité de cet appareil ni de tout autre appareil.
3. Ce barbecue est conçu pour un usage extérieur seulement et ne doit jamais être utilisé dans un immeuble, un garage, sous des saillies ou dans tout autre espace clos.
4. Ne laissez PAS un barbecue allumé sans surveillance. Gardez le barbecue hors de la portée des enfants et des animaux en tout temps.

CONTENU DE L'EMBALLAGE



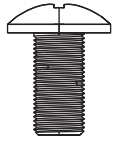
CONTENU DE L'EMBALLAGE

PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
A	Tablette inférieure	1
B	Roulette avec frein	2
C	Roulette	2
D	Panneau latéral gauche du chariot	1
E	Panneau latéral droit du chariot	1
F	Panneau arrière du chariot	1
G	Traverse supérieure de la porte	1
H	Ensemble de porte gauche	1
I	Ensemble de porte droite	1
J	Poignée de porte	2
K	Manchon de la poignée de porte	4
L	Pile AA	1
M	Bouton de commande de brûleur principal	5

PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
N	Bouton de commande du brûleur latéral et du brûleur arrière	2
O	Corps du barbecue	1
P	Tablette gauche	1
Q	Grille de cuisson du brûleur latéral	1
R	Tablette droite	1
S	Bac ramasse-graisse	1
T	Gobelet ramasse-graisse	1
U	Poignée du couvercle	1
V	Collerette de la poignée du couvercle	2
W	Grille de maintien au chaud	1
X	Plaque chauffante	5
Y	Grille de cuisson	3
Z	Support du tuyau d'alimentation en gaz naturel	2
A1	Raccord de débranchement rapide	1

QUINCAILLERIE INCLUSE (grandeur réelle)

AA



Boulon M6x12
Qté : 29

BB



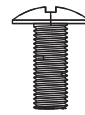
Rondelle ordinaire
Qté : 16

CC



Rondelle à ressort
Qté : 16

DD



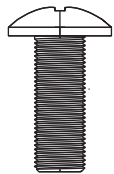
Boulon M4x10
Qté : 14

EE



Boulon M6x20
Qté : 4

FF



Boulon M6x16
Qté : 10

GG



Boulon M4x10
Qté : 4

REMARQUE :
Préassemblés à la
poignée de porte.

HH



Boulon M6x25
Qté : 2

REMARQUE :
Préassemblés à la
poignée du couvercle.

REMARQUE :
Quatre vis sont
préassemblés dans
la tablette inférieure.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Assurez-vous de lire et de comprendre l'intégralité du présent manuel avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Si vous avez des questions concernant ce produit, veuillez téléphoner au service à la clientèle au 1-877-447-4768, 08:30-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi.



DANGER

N'utilisez **pas** le barbecue dans un endroit présentant un risque d'explosion. Assurez-vous que l'espace autour du barbecue est propre et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.



PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

- Les combustibles utilisés dans les appareils de chauffage au gaz, à l'huile, au bois ou au charbon, de même que les produits de la combustion de ces combustibles contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme étant la cause de cancers, d'anomalies congénitales et d'autres problèmes liés aux fonctions reproductrices. Cet appareil contient des produits chimiques, notamment du plomb et des composés de plomb, reconnus par l'État de la Californie comme étant la cause de cancers, d'anomalies congénitales et d'autres problèmes liés aux fonctions reproductrices. **Lavez-vous les mains après l'avoir manipulé.**

! CONSIGNES DE SÉCURITÉ

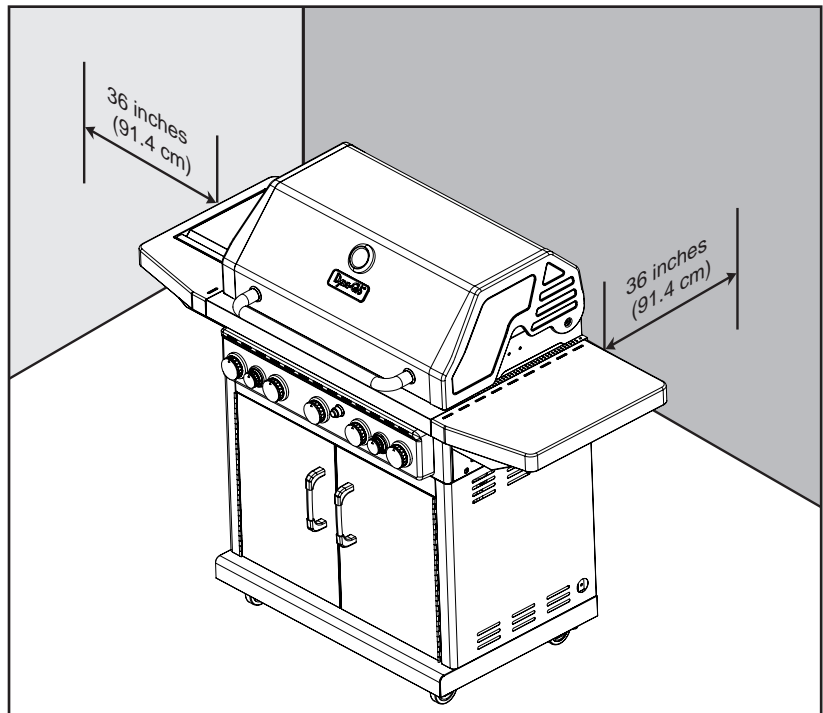
! MISE EN GARDE

- N'utilisez **jamais** de charbon de bois ni d'essence à briquet avec ce barbecue.
- N'utilisez **pas** d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'allumage.
- Ce barbecue n'est pas destiné à être utilisé ou installé sur un véhicule récréatif ou un bateau.
- Ouvrez **toujours** le couvercle du barbecue lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur emprisonnées qui s'en échappent peuvent causer des brûlures graves.
- N'essayez **jamais** de faire fonctionner ce barbecue avec du propane.
- Faites **toujours** installer toute la tuyauterie d'alimentation en gaz nécessaire, le robinet d'arrêt manuel du gaz et les raccords à branchement rapide par une personne qualifiée.
- N'entreposez pas et n'utilisez **pas** d'essence ni toute autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne rangez pas de bouteille de gaz de pétrole liquéfié non raccordée à proximité de cet appareil ni de tout autre appareil.
- Ce barbecue est conçu pour être alimenté par du gaz naturel seulement.
- Ne tentez **jamais** de raccorder ce barbecue au système autonome d'alimentation en gaz propane d'un bateau, d'une caravane, d'une autocaravane ou d'une résidence.
- Ne tentez **jamais** de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé ou toujours chaud. Verrouillez toujours les roulettes lorsque vous ne déplacez pas le barbecue.

! AVERTISSEMENT

Ne placez pas le barbecue sous une construction combustible ou un auvent. Les matériaux combustibles doivent être tenus à une distance d'au moins 91,44 cm (36 po) des côtés et de l'arrière de l'appareil.

REMARQUE : L'installation doit être effectuée conformément à la réglementation locale ou, en l'absence d'une telle réglementation, au National Fuel Gas Code, norme ANSI Z223.1/ NFPA 54, au Code d'installation du gaz naturel et du propane (CSA B149.1) ou au Code d'entreposage et de manutention du propane (B149.2).



- N'utilisez **pas** le barbecue tant qu'il n'est pas complètement assemblé et que toutes les pièces ne sont pas fixées et serrées solidement.
- Maintenez tout objet ou toute surface combustible à une distance d'au moins 91,44 cm (36 po) du barbecue, et ce, en tout temps.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Ne touchez pas** les éléments en métal du barbecue avant que celui-ci ne soit complètement refroidi (environ 45 minutes) afin d'éviter les brûlures, à moins d'utiliser des articles de protection (poignées, gants, mitaines pour le barbecue, etc.).
- Ne modifiez ce barbecue d'aucune façon.
- Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation. Si vous constatez de l'usure ou de l'abrasion, ou s'il est coupé ou qu'il fuit, il est important de remplacer le tuyau avant de faire fonctionner l'appareil. Vous devez utiliser l'ensemble de tuyau de remplacement précisé par le fabricant, lequel est indiqué dans la liste des pièces de rechange de ce manuel.
- Éloignez le tuyau à gaz le plus loin possible des surfaces chaudes ou des débordements de graisse chaude.
- Assurez-vous que le compartiment du robinet du barbecue, ses brûleurs et les conduits d'aération sont toujours propres. Inspectez le barbecue avant chaque utilisation. N'entravez pas le flux de gaz ou d'air de la ventilation.
- L'alcool, les médicaments sous ordonnance et les médicaments vendus sans ordonnance peuvent affecter les facultés de l'utilisateur, l'empêchant d'assembler ce barbecue correctement ou de l'utiliser de manière sécuritaire.
- **Ne laissez pas** un barbecue allumé sans surveillance. Gardez le barbecue hors de la portée des enfants et des animaux en tout temps.
- **Ne placez ce barbecue sur aucun** type de table. Placez le barbecue sur une surface plane.
- **N'utilisez pas** ce barbecue dans des conditions de grands vents.

PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage de l'appareil, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez le contenu de l'emballage avec la liste des pièces et celle de la quincaillerie incluse. S'il y a des pièces manquantes ou endommagées, ne tentez pas d'assembler le produit.

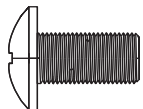


Temps d'assemblage approximatif : 50 minutes à deux personnes

Outils nécessaires pour l'assemblage et la vérification des fuites (non inclus) : tournevis cruciforme et vaporisateur.

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

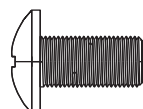


1. Fixez deux roulettes avec frein (B) à la partie arrière de la tablette inférieure (A) à l'aide de quatre rondelles ordinaires (BB), quatre rondelles à ressort (CC) et quatre vis M6 de 12 mm (AA) pour chaque roulette avec frein (B).

Quincaillerie utilisée

AA	Boulon M6x12		x 8
BB	Rondelle ordinaire		x 8
CC	Rondelle à ressort		x 8

2. Fixez deux roulettes (C) à la partie avant de la tablette inférieure (A) à l'aide de quatre rondelles ordinaires (BB), quatre rondelles à ressort (CC) et quatre vis M6 de 12 mm (AA) pour chaque roulette avec frein (C).

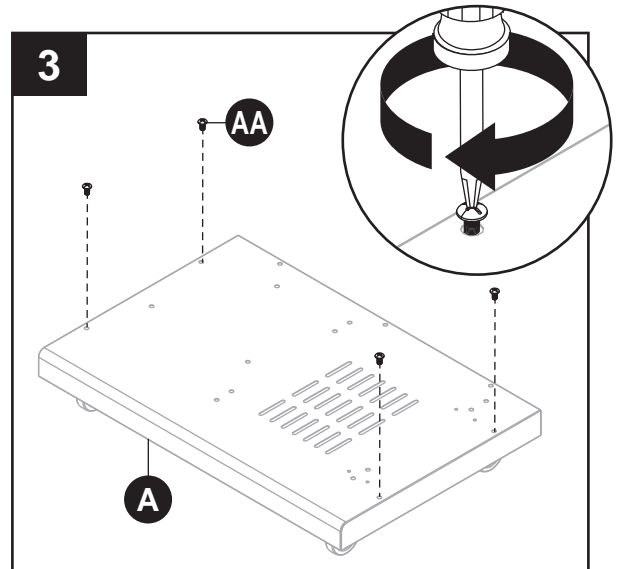
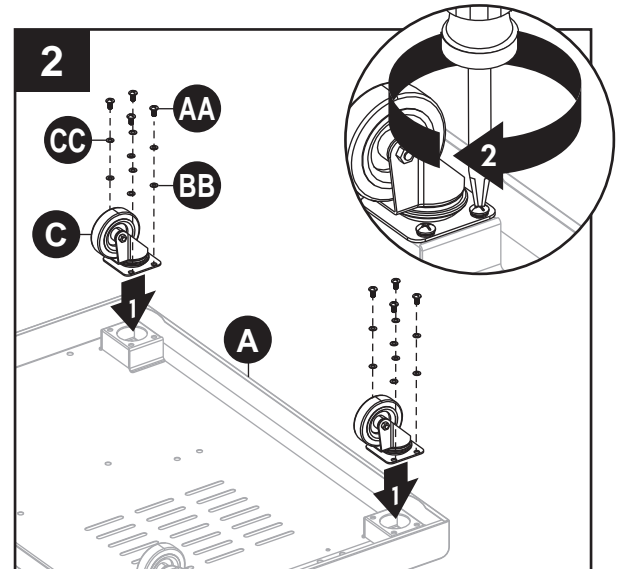
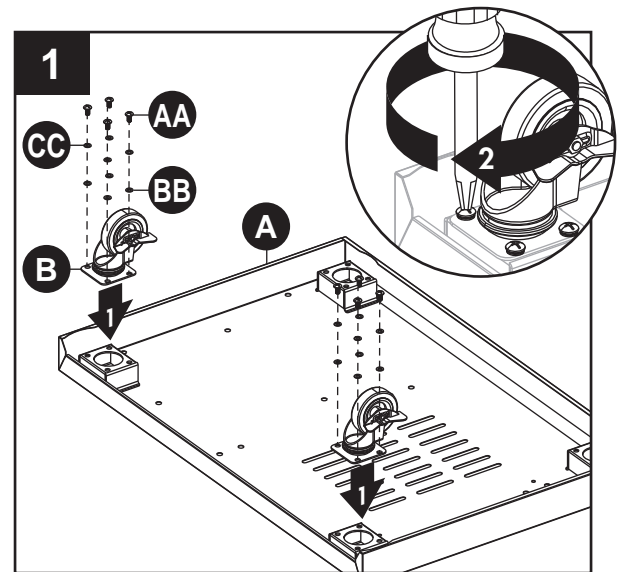
Quincaillerie utilisée

AA	Boulon M6x12		x 8
BB	Rondelle ordinaire		x 8
CC	Rondelle à ressort		x 8

3. Retournez la tablette inférieure (A). Insérez partiellement quatre vis M6 de 12 mm (AA) dans la tablette inférieure (A).

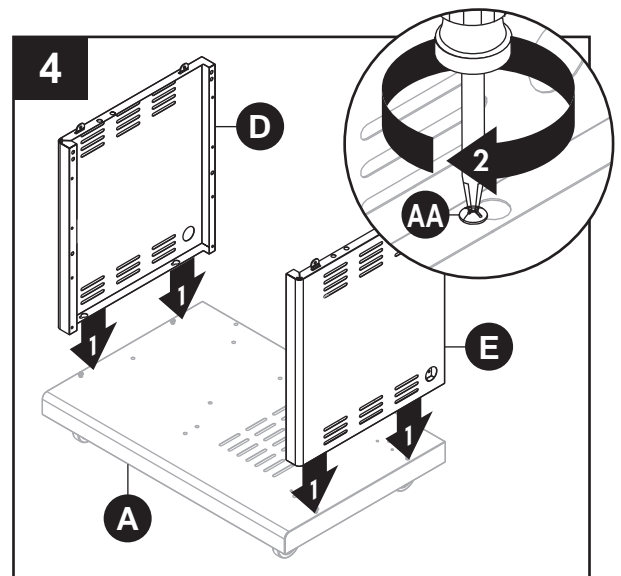
Quincaillerie utilisée

AA	Boulon M6x12		x 4
-----------	--------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-----



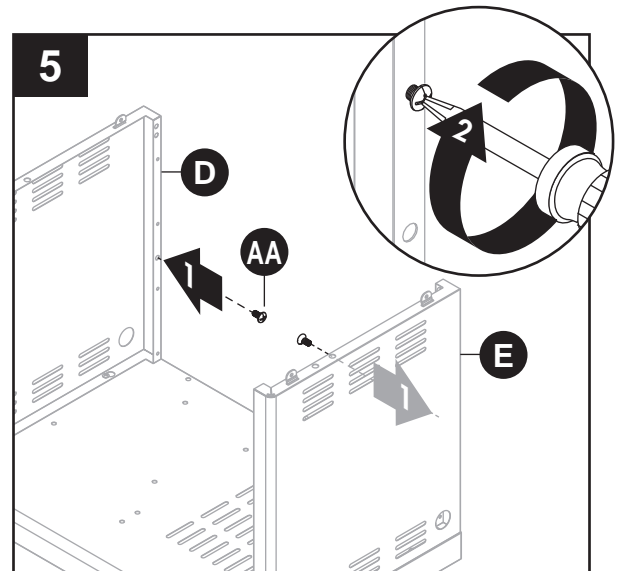
INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

4. Pour fixer les panneaux latéraux gauche et droit du chariot (D et E), placez les encoches en trou de serrure des panneaux sur la tête des vis (AA) situées sur la tablette inférieure (A). Glissez les panneaux latéraux du chariot (D et E) de façon à ce que la tête de la vis soit par-dessus la partie la plus étroite de l'encoche en trou de serrure. Vissez les vis (AA) sans trop les serrer, car vous aurez besoin d'une certaine marge de manœuvre afin d'effectuer les prochaines étapes d'assemblage.



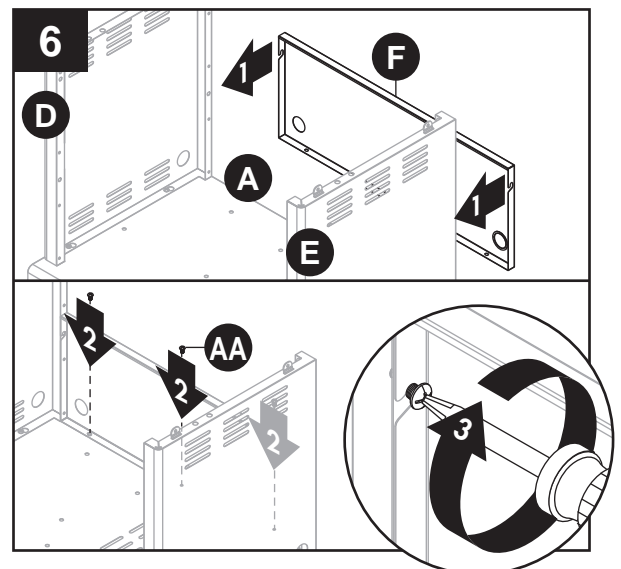
5. Insérez partiellement deux vis M6 de 12 mm (AA) dans les panneaux latéraux gauche et droit du chariot (D et E).

Quincaillerie utilisée



6. Pour fixer le panneau arrière du chariot (F), glissez les encoches en trou de serrure de ce dernier sous les vis (AA) précédemment insérées. Glissez le panneau arrière du chariot (F) de manière à ce qu'il atteigne la tablette inférieure (A). Fixez le panneau arrière du chariot (F) à la tablette inférieure (A) à l'aide de trois vis M6 de 12 mm (AA). Serrez toutes les vis, y compris les deux vis des panneaux latéraux du chariot (D et E).

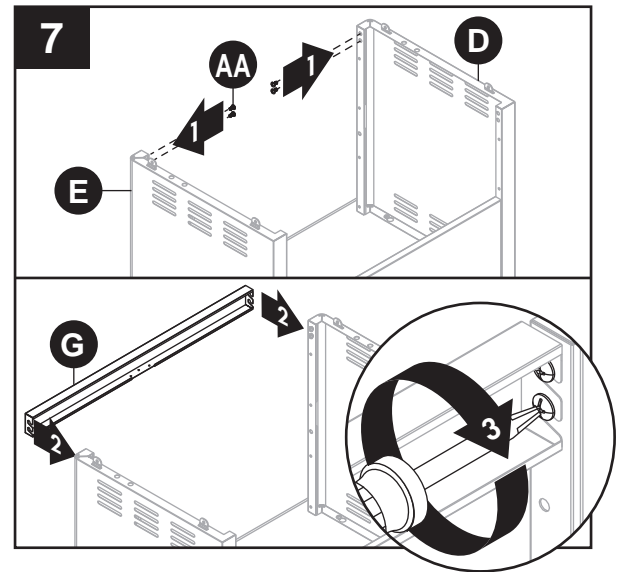
Quincaillerie utilisée



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

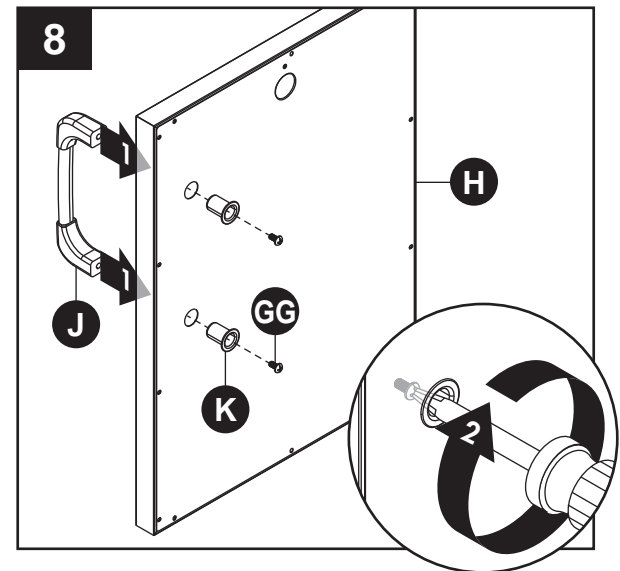
7. Insérez partiellement deux vis M6 de 12 mm (AA) dans les panneaux latéraux gauche et droit du chariot (D et E). Fixez la traverse supérieure de la porte (G) dans les quatre vis M6 de 12 mm (AA). Serrez les vis.

Quincaillerie utilisée



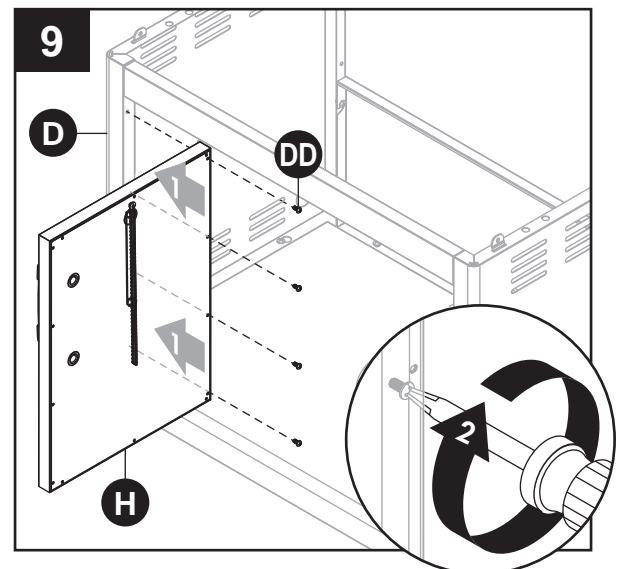
8. Retirez les vis préassemblées M4 de 10 mm (GG) des poignées de porte (J). Insérez les deux manchons de la poignée de porte (K) dans les trous situés à l'arrière de l'ensemble de porte gauche (H). Insérez deux vis M4 de 10 mm (GG) dans les manchons de la poignée de porte (K), puis dans les trous filetés de la poignée de porte (J). Serrez les vis. Répétez les mêmes étapes pour l'ensemble de porte droite (I).

Quincaillerie utilisée



9. Pour fixer l'ensemble de porte gauche (H) au corps du chariot, alignez les trous de la charnière de l'ensemble de porte gauche (H) avec les trous du panneau latéral gauche du chariot (D). Fixez le tout à l'aide de quatre vis M4 de 10 mm (DD). Serrez toutes les vis. Répétez les mêmes étapes pour l'ensemble de porte droite (I).

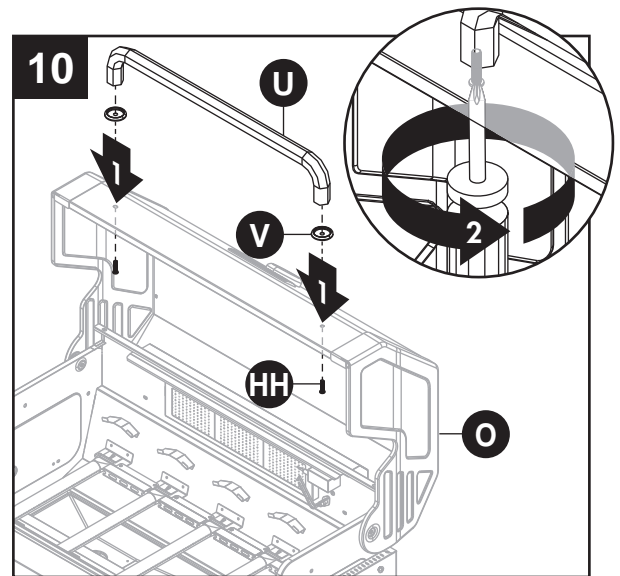
Quincaillerie utilisée



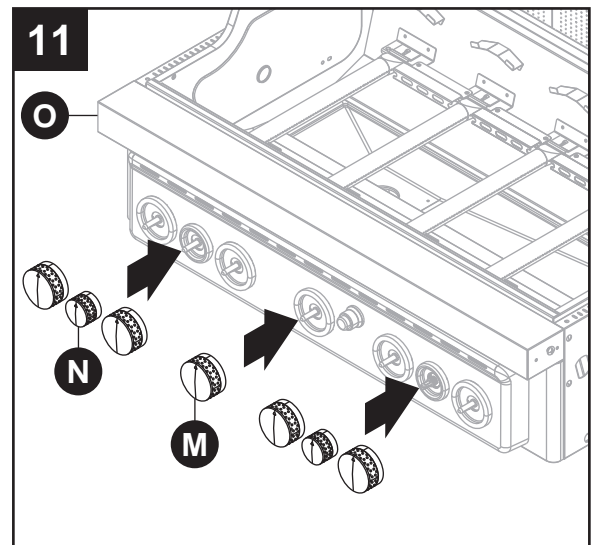
INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

10. Retirez les vis M6 de 25 mm préassemblées (HH) de la poignée du couvercle (U). Pour fixer la poignée du couvercle (U), insérez deux vis M6 de 25 mm (HH), à partir de l'intérieur du couvercle du corps barbecue (O), dans les collerettes de la poignée du couvercle (V), puis dans la poignée (U). Serrez fermement.

Quincaillerie utilisée

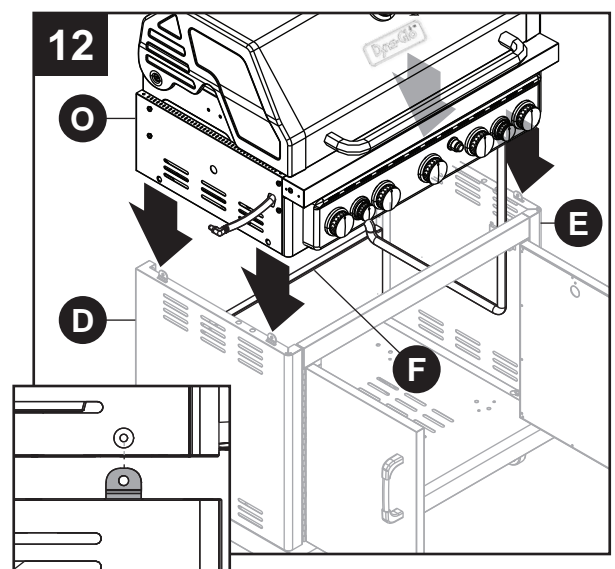


11. Placez les boutons de commande de brûleur principal (M) et le bouton de commande du brûleur latéral et du brûleur arrière (N) sur les tiges de robinet situées sur le panneau de commande avant du corps du barbecue (O).



12. Verrouillez les deux roulettes arrière (B) afin que le chariot ne se déplace pas. Avec l'aide d'un autre adulte, déposez délicatement le corps du barbecue (O) sur les languettes de montage situées sur les panneaux latéraux du chariot (D et E) et sur le chariot. Ajustez le corps du barbecue (O) de façon à ce que les trous situés sur ce dernier soient alignés avec les trous des languettes des panneaux latéraux du chariot (D et E).

REMARQUE : Assurez-vous que le tuyau d'alimentation en gaz naturel est dans le chariot et ressort par l'ouverture dans le panneau arrière du chariot (F).

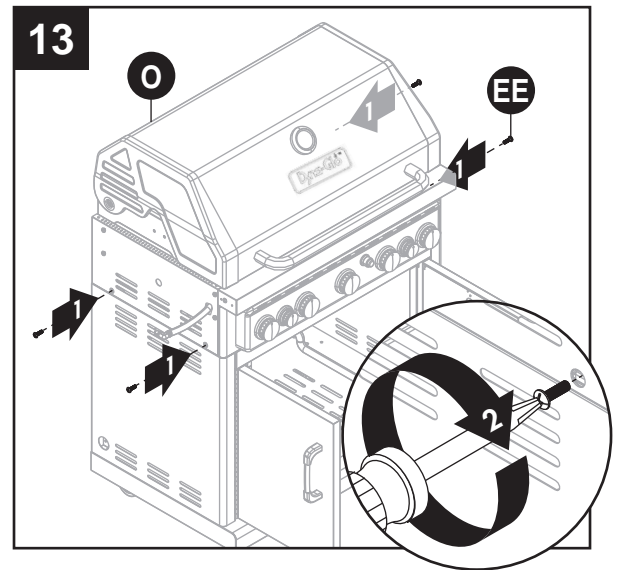
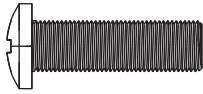


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

13. Fixez le corps du barbecue (O) à l'aide de deux vis M6 de 20 mm (EE) de chaque côté.

Quincaillerie utilisée

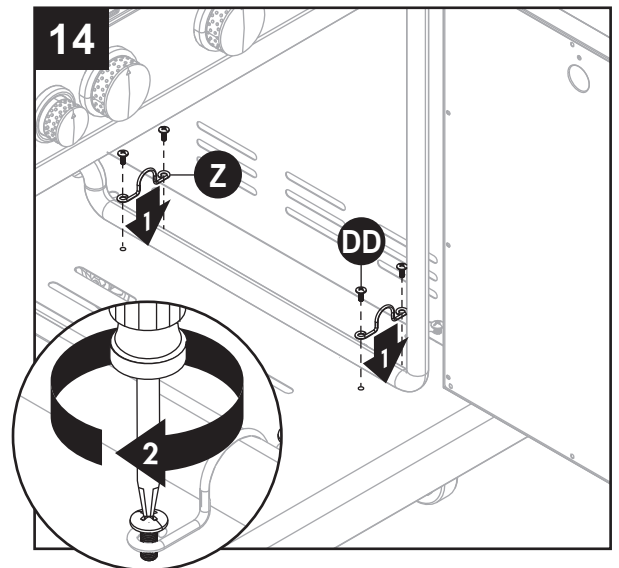
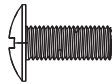
EE Boulon M6x20 x 4



14. Pour installer les supports du tuyau d'alimentation en gaz naturel (Z), retirez les quatre vis M4 de 10 mm (DD) des trous prépercés dans la tablette inférieure (A), alignez les supports du tuyau d'alimentation en gaz naturel (Z) avec les trous prépercés et le tuyau d'alimentation en gaz naturel, puis fixez le tout à l'aide des vis (DD).

Quincaillerie utilisée

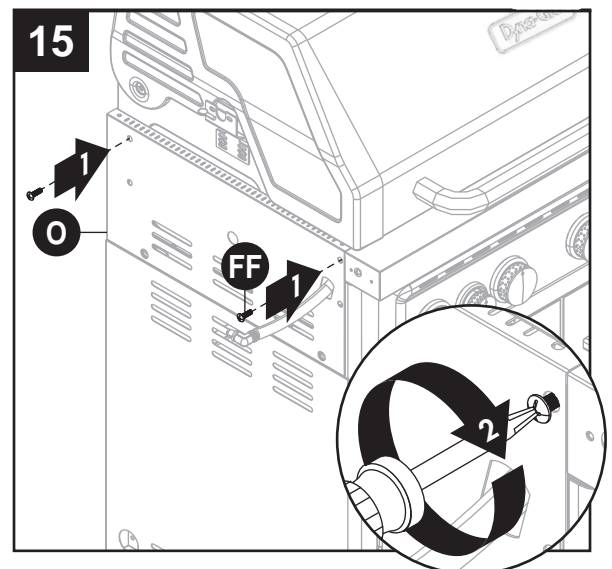
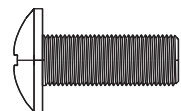
DD Boulon M4x10 x 4



15. Insérez partiellement deux vis M6 de 16 mm (FF) dans le côté gauche du corps du barbecue (O). Ne serrez **PAS** complètement les vis (laissez un jeu d'environ 5 mm).

Quincaillerie utilisée

FF Boulon M6x16 x 2

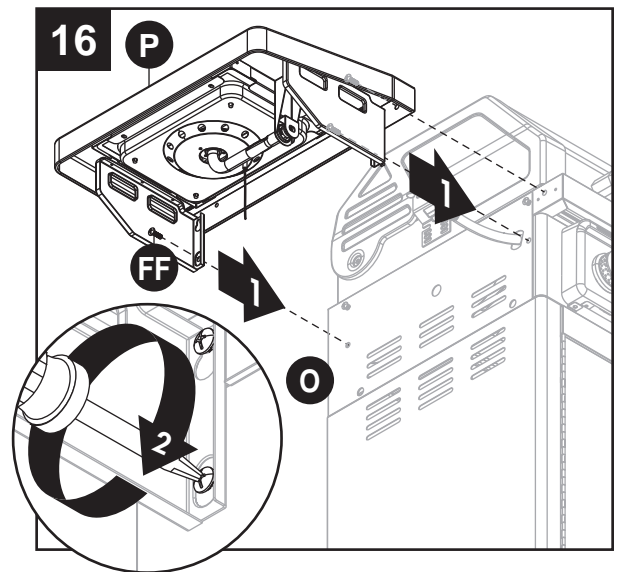
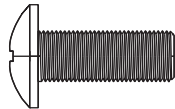


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

16. Alignez les encoches en trou de serrure de l'ensemble de tablette gauche (P) avec les deux vis (FF) que vous venez de poser sur le corps du barbecue (O), puis serrez les vis. Insérez trois vis M6 de 16 mm (FF) dans chacun des trous restants des supports, puis serrez-les.

Quincaillerie utilisée

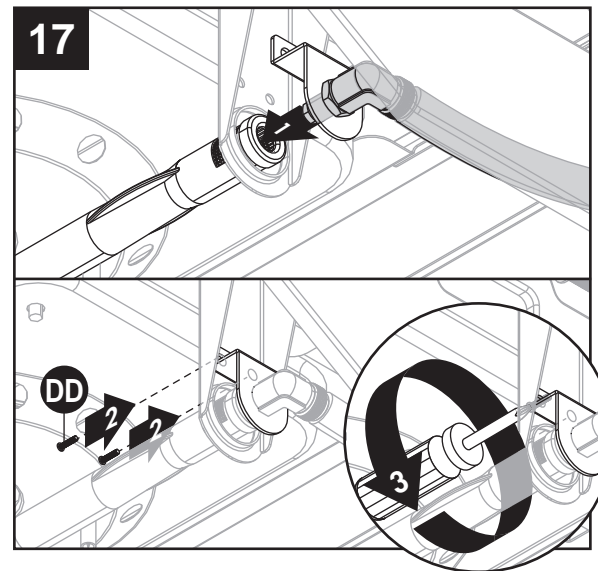
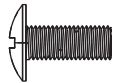
FF Boulon M6x16 x 3



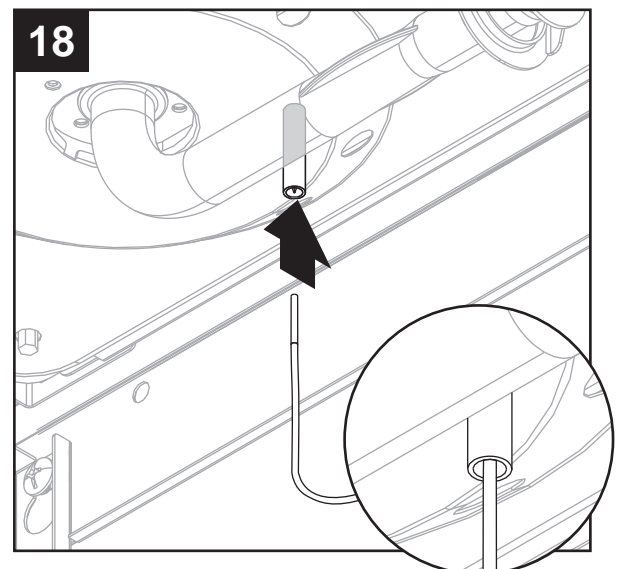
17. Alignez le tube du brûleur latéral avec l'orifice du brûleur latéral, puis insérez-le dans l'orifice du brûleur latéral. Fixez l'orifice du brûleur latéral et son support au support du brûleur latéral à l'aide de deux vis M4 de 10 mm (DD).

Quincaillerie utilisée

DD Boulon M4x10 x 2

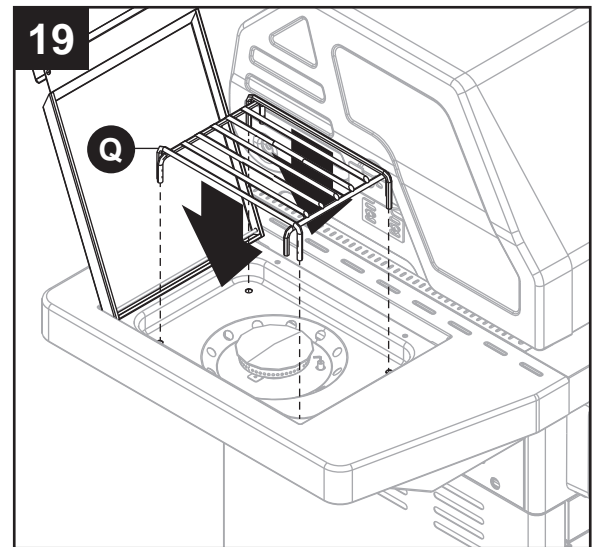


18. Fixez le fil d'allumage à l'électrode.



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

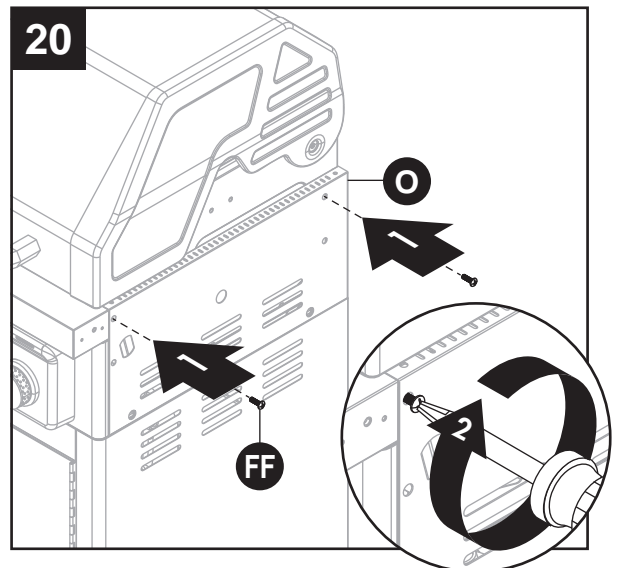
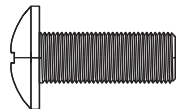
19. Alignez les encoches en trou de serrure du plateau du brûleur avec la grille de cuisson du brûleur latéral (Q), puis fixez cette dernière en place.



20. Insérez partiellement deux vis M6 de 16 mm (FF) dans le côté droit du corps du barbecue (O). Ne serrez **PAS** complètement les vis (laissez un jeu d'environ 5 mm).

Quincaillerie utilisée

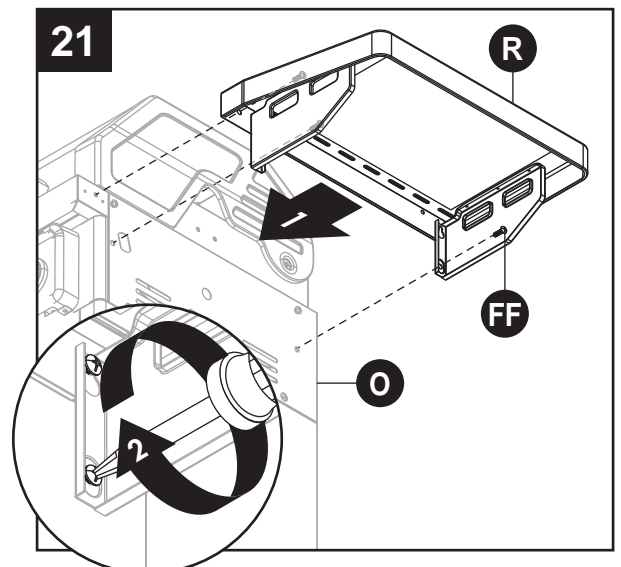
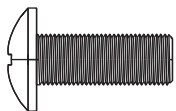
FF Boulon M6x16 x 2



21. Alignez les encoches en trou de serrure de l'ensemble de tablette droite (R) avec les deux vis (FF) que vous venez de poser sur le corps du barbecue (O), puis serrez les vis. Insérez trois vis (FF) dans chacun des trous restants des supports, puis serrez-les.

Quincaillerie utilisée

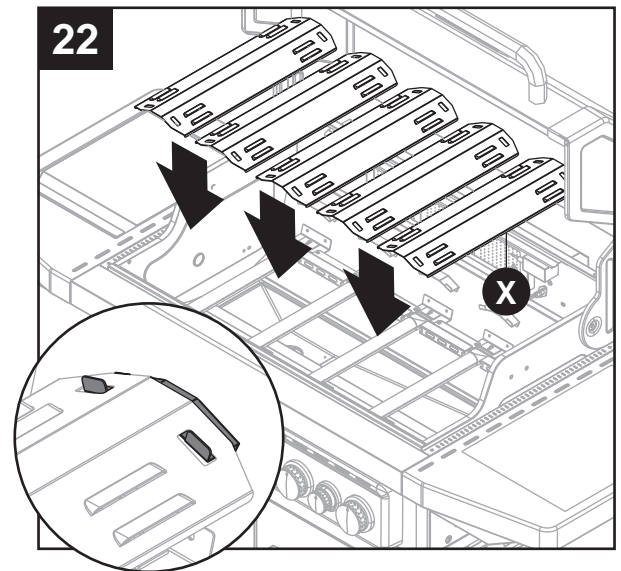
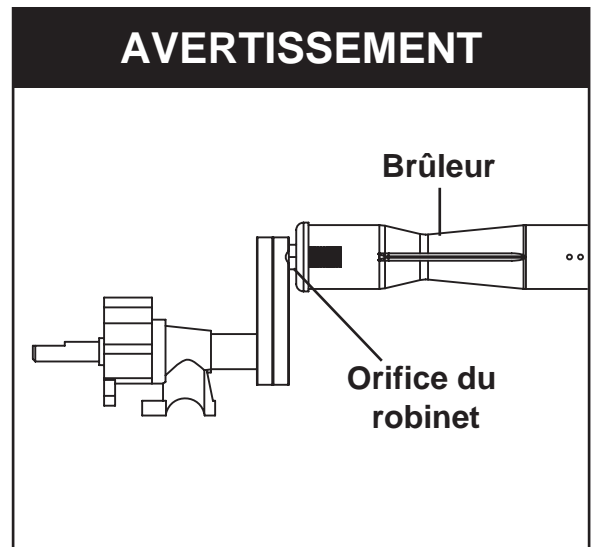
FF Boulon M6x16 x 3



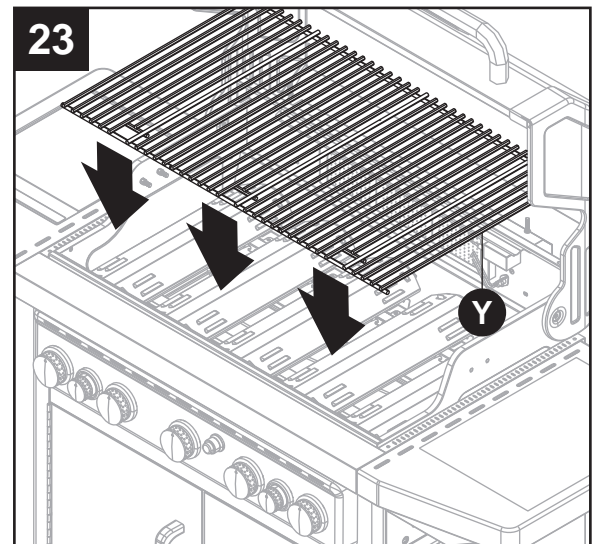
INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

! **AVERTISSEMENT** : IL EST TRÈS IMPORTANT DE S'ASSURER QUE CHACUN DES BRÛLEURS EST COMPLÈTEMENT INSÉRÉ DANS L'ORIFICE DU ROBINET ADJACENT AVANT DE PASSER À L'ÉTAPE 22. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE POURRAIT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION, CE QUI POURRAIT CAUSER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE LA MORT. CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS DE LA SECTION ENTRETIEN INDIQUANT LA FAÇON ADÉQUATE DE VÉRIFIER SI LES BRÛLEURS SONT INSÉRÉS.

22. Ouvrez le couvercle du corps du barbecue (O) et placez les cinq plaques chauffantes (X) sur les supports situés directement au-dessus des brûleurs.

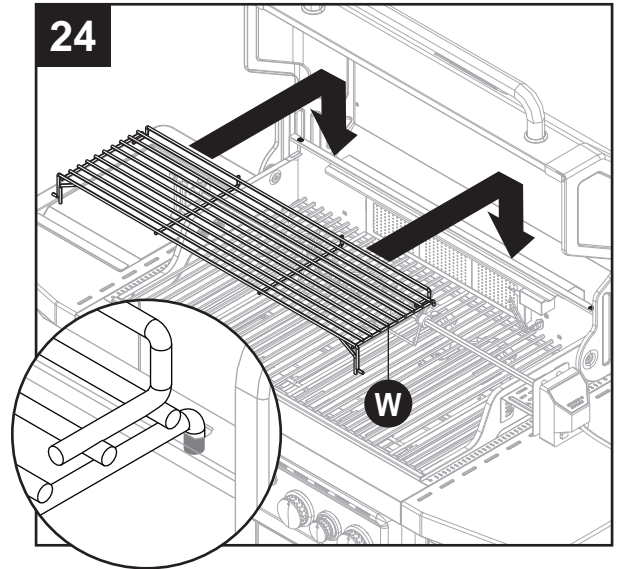


23. Placez les trois grilles de cuisson (Y) sur les traverses du corps et sur le panneau arrière du barbecue.

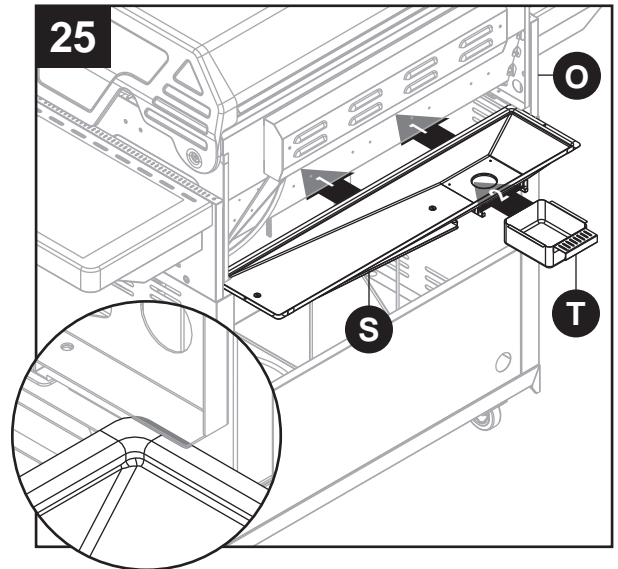


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

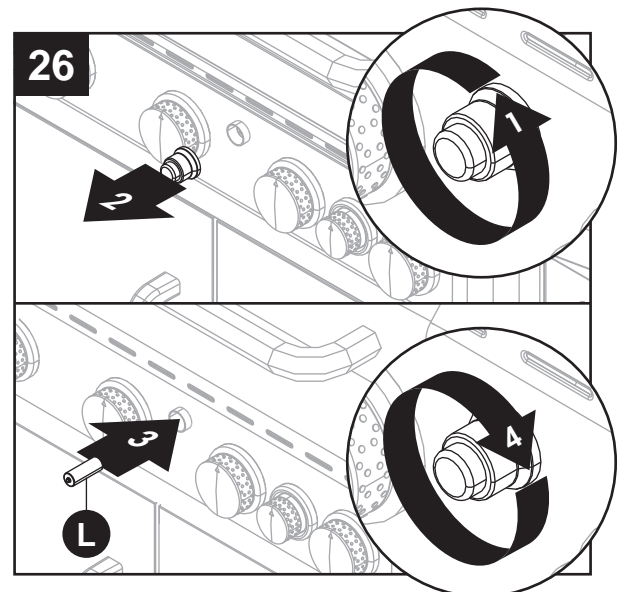
24. Insérez la grille de maintien au chaud (W) dans les deux trous situés sur le rebord arrière du corps du barbecue (O).



25. Pour insérer le bac ramasse-graisse (S), glissez-le dans le corps du barbecue (O) à partir de l'arrière, le long des rails. Pour mettre en place le gobelet ramasse-graisse (T), glissez-le sur les rails situés sur l'extrémité inférieure du bac ramasse-graisse (S).



26. Retirez le capuchon de l'allumeur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Insérez la pile AA (L) dans le boîtier de l'allumeur en plaçant la borne positive (+) vers l'extérieur. Remettez le capuchon de l'allumeur en place.

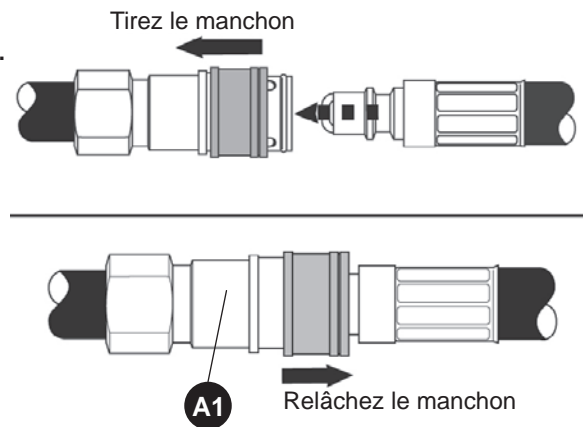


Raccord du barbecue à l'alimentation en gaz naturel

- La douille de débranchement rapide (A1) et le tuyau d'alimentation en gaz doivent être installés par une personne qualifiée. Le raccord d'alimentation doit être réalisé selon la réglementation locale ou, en l'absence d'une telle réglementation, selon le National Fuel Gas Code (norme ANSI Z223.1/NFPA 54) aux États-Unis, ou le Code d'installation du gaz naturel et du propane (norme CSA B149.1) au Canada.
- Un robinet d'arrêt manuel de taille appropriée doit être installé entre le barbecue et le tuyau d'alimentation en gaz.
- Le barbecue et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du réseau de distribution du gaz avant tout test de pression du réseau, pour des pressions d'essai excédant 0,5 lb/po² (3,5 kPa).
- Lors de tout essai en pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz, pour des pressions d'essai égales ou inférieures à 0,5 lb/po² (3,5 kPa), le barbecue doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel.
- Raccordez toujours le tuyau flexible d'alimentation en gaz au réseau de distribution avant d'ouvrir le robinet d'arrêt manuel.

Pour raccorder :

1. Assurez-vous que le robinet d'arrêt manuel du gaz est fermé.
2. Retirez les bouchons protecteurs en caoutchouc de l'embout et des extrémités de manchon des raccords de débranchement rapide. Vérifiez si les raccords sont propres.
3. Tirez le manchon sur le raccord, comme illustré.
4. Insérez l'embout, puis relâchez le manchon, comme illustré.
5. Poussez sur l'embout dans le manchon, jusqu'à ce que le manchon s'enclenche vers l'avant pour bloquer l'embout dans le raccord.
6. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel du gaz.



Pour débrancher :

1. Fermez le robinet d'arrêt manuel.
2. Tirez le manchon, puis retirez délicatement l'embout.
3. Remplacez les bouchons protecteurs en caoutchouc sur les extrémités de l'embout et du manchon des raccords à débranchement rapide.

AVERTISSEMENT

Lorsque vous effectuez les raccordements, assurez-vous que :

- le tuyau d'alimentation en gaz ne touche pas au foyer du barbecue.

Détection des fuites

Après avoir effectué tous les branchements, vérifiez s'il y a des fuites en vaporisant de l'eau savonneuse sur le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié, le tuyau de gaz et le régulateur. Pour prévenir les incendies ou les explosions lorsque vous tentez de détecter les fuites :

- Procédez toujours à la détection des fuites avant d'allumer le barbecue.
- Ne fumez pas lorsque vous vérifiez la présence de fuites.
- Procédez toujours à la détection des fuites à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- N'utilisez aucune source de flamme lorsque vous vérifiez la présence de fuites.
- N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites n'ont pas toutes été colmatées.
- Si vous ne pouvez colmater une fuite, débranchez immédiatement l'alimentation et appelez un service de réparation d'appareils.

Vérification des fuites

- Préparez une solution afin de procéder à la vérification des fuites; mélangez une part de savon à vaisselle liquide et trois parts d'eau. Vous aurez besoin d'environ 70 à 90 ml (2 à 3 oz) de liquide. Versez la solution en question dans un vaporisateur.
- Assurez-vous que tous les boutons de commandes sont à la position O « OFF » (arrêt).
- Branchez le tuyau de gaz à l'alimentation en gaz.
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.
- Vaporisez la solution sur tous les branchements et les raccords dans lesquels circule du gaz. La présence de bulles à un endroit où vous avez appliqué la solution d'eau savonneuse indique une fuite de gaz. Si vous détectez ou entendez une fuite, ou si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement le robinet d'alimentation en gaz et réparez ou remplacez la pièce défectueuse. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites n'ont pas toutes été colmatées.

MISE EN GARDE

Utilisez uniquement le tuyau fourni. Si vous avez besoin d'une pièce de rechange, communiquez avec le service à la clientèle. N'utilisez **PAS** de pièces de rechange qui ne sont pas conçues pour ce barbecue.

AVERTISSEMENT

TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ QUI SUIVENT DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES AFIN DE PRÉVENIR LES INCENDIES, LES DOMMAGES ET LES BLESSURES.

Instructions d'allumage (pour tous les brûleurs, y compris le brûleur latéral et le brûleur de tournebroche)

Avant la première utilisation :

Retirez tout l'emballage et les courroies de plastique, le cas échéant. Avant d'utiliser votre nouveau barbecue au gaz, il est nécessaire de le nettoyer à la chaleur. Pour ce faire, faites fonctionner le barbecue pendant une quinzaine de minutes; le couvercle doit être fermé et le bouton de commande, à la position maximale. De cette façon, la chaleur brûlera tous les résidus et dissipera l'odeur provenant du processus de fabrication, nettoyant ainsi les pièces internes.

Important : Si votre barbecue est muni d'un brûleur de tournebroche, utilisez seulement ce brûleur pour la cuisson lorsque le tournebroche est en marche. Éteignez les brûleurs principaux du barbecue lorsque le brûleur du tournebroche est en marche.

Important : Lorsque le tournebroche est en marche, n'utilisez **pas** simultanément le brûleur de tournebroche et le brûleur principal. N'utilisez pas simultanément les brûleurs latéraux et le tournebroche.


AVERTISSEMENT



Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lorsque vous l'allumez. Lisez les directives avant d'allumer le brûleur.

MISE EN GARDE

Si la flamme s'éteint accidentellement pendant l'allumage ou l'utilisation du barbecue, **FERMEZ** immédiatement le robinet de la bouteille de propane, puis **FERMEZ** les boutons de commande du brûleur.

Lisez les directives avant d'allumer le brûleur.

1. Vérifiez que les boutons de commande sont à la position **O** « OFF » (arrêt).
2. Ouvrez le couvercle lorsque vous procédez à l'allumage.
3. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Enfoncez l'allumeur pendant 3 ou 4 secondes tout en tournant le bouton de commande souhaité à la position  « High » (maximale). Le brûleur devrait s'allumer.



REMARQUE : Lorsque vous allumez le brûleur de tournebroche, vous devez tourner le bouton de commande en position  élevée. Enfoncez l'allumeur pendant 3 à 4 secondes tout en maintenant le bouton de commande du brûleur de tournebroche enfoncé en position  élevée. Une fois le brûleur de tournebroche allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 30 secondes. Le brûleur de tournebroche devrait ensuite demeurer allumé.

Si un brûleur ne s'allume pas dans un délai de 5 secondes, tournez immédiatement le bouton de commande en position **O** « OFF » (arrêt). Attendez 5 minutes, puis répétez l'étape 4 ci-dessus ou consultez les instructions du manuel pour l'allumage avec une allumette.

5. Répétez l'étape 4 ci-dessus pour allumer tous les autres brûleurs.

MODE D'EMPLOI

Allumage du barbecue à l'aide d'une allumette



1. Ouvrez le couvercle.
2. Insérez une allumette à l'extrémité du support à allumettes situé à l'intérieur de la porte de l'armoire.
3. Allumez l'allumette.
4. Insérez sans tarder l'allumette enflammée dans le trou de 19,05 mm (0,75 po) situé sur le côté du corps du barbecue le plus près du brûleur gauche. Assurez-vous que l'allumette enflammée est près des orifices du brûleur.
5. Appuyez sur le bouton de commande lié au brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre  à la position  « High » (maximale); le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
6. Vous pouvez ensuite tourner l'autre bouton de commande principal à la position « High » (maximale) et l'allumage s'effectuera grâce au port croisé.
7. Réglez les brûleurs à l'intensité de cuisson désirée

REMARQUE : Lorsque vous allumez le brûleur de tournebroche, vous devez tourner le bouton de commande en position élevée tout en maintenant le bouton de commande du brûleur de tournebroche enfoncé en position élevée. Une fois le brûleur de tournebroche allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 30 secondes. Le brûleur de tournebroche devrait ensuite demeurer allumé.

AVERTISSEMENT

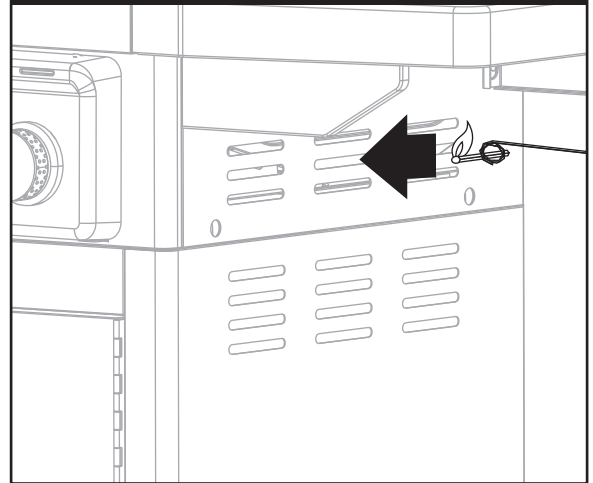
Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position d'arrêt, sauf le brûleur en cours d'allumage et les brûleurs qui ont été allumés.

Instructions pour l'arrêt

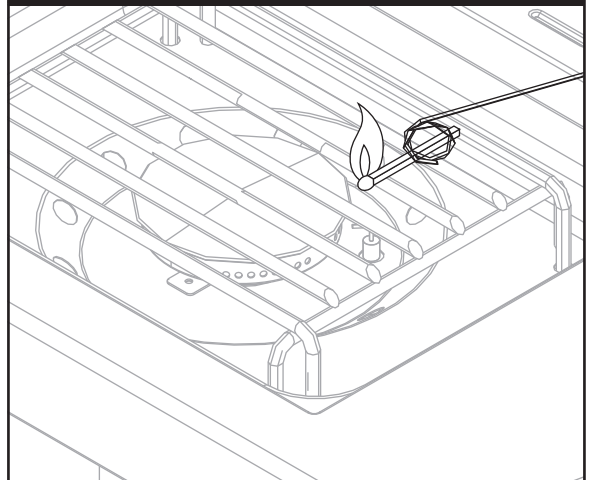
1. Tournez les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre  jusqu'à la position  « OFF » (arrêt).
2. Fermez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Fermez le couvercle.

Fermez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

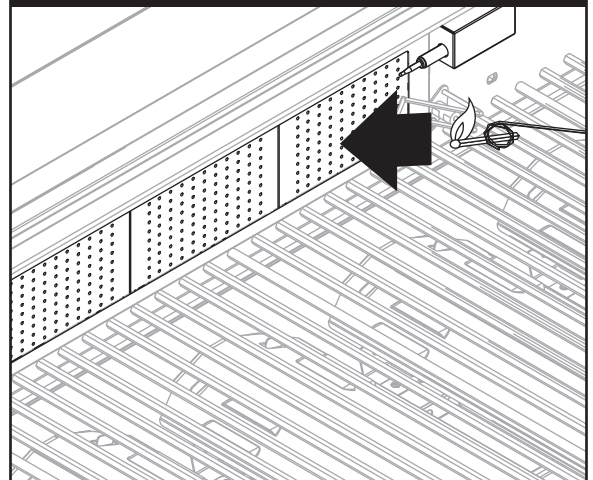
ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL



ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL



ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE TOURNEBROCHE



Grilles de cuisson

Il est recommandé de brûler les résidus sur la grille de cuisson environ quinze minutes après chaque utilisation. Le barbecue est encore chaud et nécessite donc moins de gaz pour atteindre la chaleur nécessaire pour brûler les résidus.

Pour brûler les résidus ou nettoyer votre barbecue par la chaleur, allumez les brûleurs à la position maximale et laissez-les fonctionner pendant 15 minutes, le couvercle du barbecue fermé. Ensuite, éteignez les brûleurs et utilisez une brosse métallique afin de nettoyer les résidus de nourriture qui se trouvent sur les grilles.

Les grilles de porcelaine ont un fini d'émail vitrifié (semblable au verre). Veillez à les manipuler avec soin pour ne pas les ébrécher.

Éteignez, débranchez et retirez le tournebroche lorsqu'il n'est pas utilisé. Nettoyez toutes les pièces métalliques à l'aide d'un linge humide après leur utilisation. N'immergez aucune pièce dans l'eau. Essuyez complètement l'appareil avant de le ranger. Rangez-le dans un endroit sec.

MISE EN GARDE

Assurez-vous que le barbecue est froid avant de procéder au nettoyage et à l'entretien. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée au robinet d'arrêt manuel du gaz.

Produits de nettoyage recommandés

Savon à vaisselle liquide doux, eau tiède, tampon à récurer en nylon et brosse métallique. N'utilisez **PAS** de produits nettoyants contenant de l'acide, de l'essence minérale ou toute substance abrasive.

Surfaces extérieures

Il est recommandé de n'utiliser que du savon à vaisselle liquide doux et de l'eau chaude pour nettoyer le barbecue et ses pièces. Rincez à l'eau tiède.

Cuvette inférieure à l'intérieur du corps du barbecue

Afin d'éviter les montées de flammes, il est recommandé de nettoyer régulièrement la cuvette inférieure située à l'intérieur du barbecue. Enlevez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir ou d'un tampon à récurer. Nettoyez doucement à l'aide de savon à vaisselle liquide doux et d'eau tiède. Rincez à l'eau tiède. Évitez d'éclabousser les tubes de venturi des brûleurs.

Plaques chauffantes

Nettoyez les résidus à l'aide d'une brosse métallique et lavez avec du savon à vaisselle doux et de l'eau tiède. Rincez à l'eau tiède.

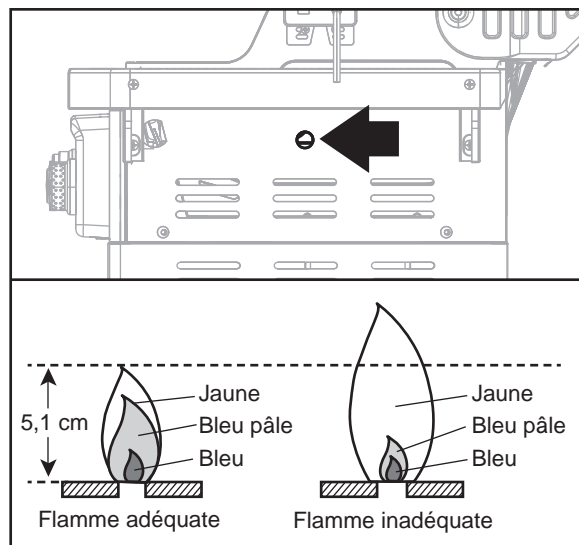
Gobelet ramasse-graisse

Videz le gobelet ramasse-graisse, puis nettoyez-le régulièrement avec du savon à vaisselle liquide doux et de l'eau tiède.

Vérification de la flamme dans le foyer

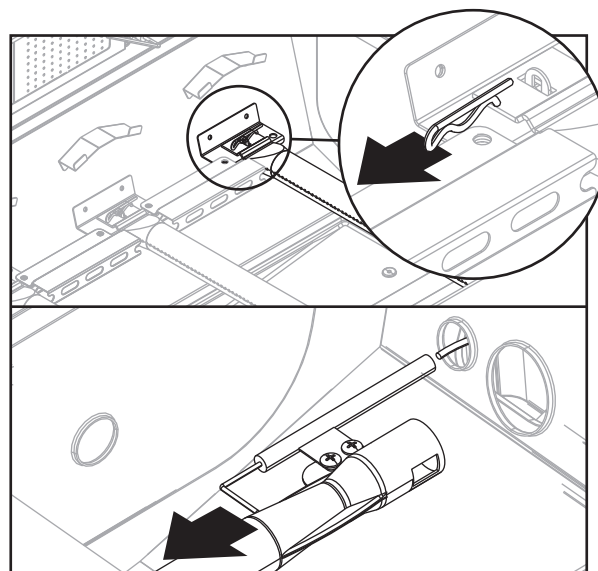
Pour obtenir un rendement énergétique optimal ainsi qu'une excellente cuisson, la flamme devrait être jaune et bleue, et sa hauteur, d'environ 2,54 cm à 5,08 cm.

Pour vérifier la flamme, regardez-la à travers les trous situés sur le côté droit du foyer.



Retrait de l'ensemble de brûleur

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF » (arrêt), que le robinet d'alimentation en gaz est fermé et que le tuyau d'alimentation en gaz est déconnecté de l'alimentation en gaz.
2. Ouvrez le couvercle et retirez la grille de maintien au chaud, les grilles de cuisson et les plaques chauffantes.
3. Retirez les goupilles fendues à l'arrière des brûleurs pour les retirer des supports.
4. Retirez les brûleurs du foyer.
5. Séparez le fil d'allumage de l'allumeur, tel qu'il est illustré.

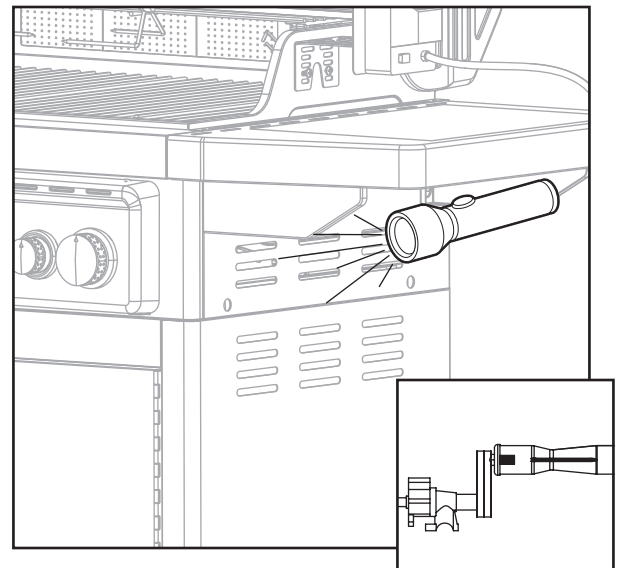


Nettoyage de l'ensemble de brûleur

1. Assurez-vous que le barbecue est refroidi. Fermez l'alimentation en gaz en tournant les boutons de commande du barbecue et le robinet de la bouteille de propane.
2. Retirez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié du tuyau et du régulateur.
3. Retirez ensuite la grille de maintien au chaud, les grilles de cuisson et les plaques chauffantes.
4. Retirez les goupilles fendues situées à l'arrière des brûleurs afin de retirer ces derniers des supports.
5. Séparez à la main le fil d'allumage de l'électrode. N'utilisez **PAS** de pinces ni aucun autre outil, car vous pourriez endommager l'électrode ou le fil.
6. Soulevez lentement le brûleur.
7. Assurez-vous qu'aucun des orifices du brûleur n'est bouché. Pour ce faire, utilisez une épingle ou un trombone.
8. Assurez-vous que le brûleur n'est pas endommagé. Le cas échéant, remplacez-le par un nouveau brûleur.
9. Assurez-vous que l'extrémité du brûleur et le filtre à air principal sont exempts de nids d'insectes, de poussière ou de débris.

Réinstallation de l'ensemble de brûleur

1. Assurez-vous que les orifices du robinet de gaz sont placés correctement à l'intérieur du diffuseur du brûleur (venturi).
2. Vous devrez peut-être utiliser une lampe de poche pour les installer correctement.
3. Il est recommandé de vérifier leur position à travers les trous de ventilation du foyer.



⚠ AVERTISSEMENT

Si les directives mentionnées précédemment ne sont pas suivies, un incendie ou une explosion pourrait survenir, risquant de causer des blessures graves, voire mortelles.

Autres types d'entretien

- Nous vous recommandons de faire faire l'entretien de cet appareil une fois par année par un technicien qualifié.
- Nous vous recommandons de vérifier régulièrement que l'espace autour du barbecue au gaz est exempt de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Nous vous recommandons de vérifier régulièrement que le flux d'air de combustion et de ventilation n'est pas entravé.
- Nous vous recommandons de vérifier régulièrement que les ouvertures de ventilation entourant la bouteille (sur l'armoire) sont exemptes de débris.
- Nous vous recommandons de vérifier régulièrement les tubes de venturi et du brûleur et de les nettoyer si des insectes ou des nids d'insectes s'y trouvent. Un tube obstrué peut causer un feu sous le barbecue.

L'allumage électronique nécessite une pile alcaline AA incluse.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Ne combinez PAS des piles usagées et des piles neuves.

Ne combinez PAS des piles alcalines, ordinaires (carbone-zinc) ou rechargeables (nickel-cadmium).

Ne jetez PAS de piles au feu. Une mise au rebut inadéquate pourrait causer une fuite ou faire exploser les piles.

DÉPANNAGE

Si vous avez des questions, veuillez téléphoner au service à la clientèle au 1-877-447-4768, 08:30-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur (pas d'étincelle ou étincelle faible).	<ol style="list-style-type: none">1. L'électrode de l'allumeur est couverte de graisse ou de résidus.2. Un fil de l'électrode de l'allumeur est mal raccordé ou déconnecté.3. L'électrode d'allumage est fissurée ou fendue.4. La pile est à plat ou la connexion des piles est inadéquate.	<ol style="list-style-type: none">1. Nettoyez l'électrode de l'allumeur.2. Vérifiez les fils et reconnectez tout fil mal raccordé ou déconnecté.3. Remplacez l'électrode d'allumage (consultez la liste des pièces de rechange).4. Prenez l'une des mesures suivantes :<ol style="list-style-type: none">a. Remplacez la pile.b. Vérifiez si la pile est insérée correctement.c. Vérifiez si les bornes de la pile présentent des traces de corrosion.d. Vérifiez les fils.
La chaleur est faible.	<ol style="list-style-type: none">1. La pression du gaz vers l'appareil est insuffisante.	<ol style="list-style-type: none">1. Communiquez avec un service d'entretien autorisé pour qu'il vérifie la pression de l'alimentation en gaz et la corrige.
Il y a trop de montées de flammes intermittentes.	<ol style="list-style-type: none">1. De la graisse ou des résidus se sont accumulés sur les plaques chauffantes ou dans le foyer du barbecue.2. Du gras ou de la marinade a dégoutté de la nourriture en trop grande quantité.3. La température de cuisson est trop élevée.	<ol style="list-style-type: none">1. Nettoyez les pièces du barbecue.2. Retirez le gras de la viande et n'utilisez que des marinades qui ne sont pas à base d'huile.3. Réduisez la température en conséquence.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette.	<ol style="list-style-type: none">1. L'allumette n'atteint pas les brûleurs (lorsque vous la tenez d'une main).2. La bouteille est vide.3. Le raccord entre le manodétendeur et la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est inadéquat.4. L'entrée du brûleur est obstruée.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez le support à allumettes situé dans la porte de l'armoire.2. Vérifiez le niveau de gaz et remplissez la bouteille s'il y a lieu.3. Tournez les boutons de commande du barbecue en position d'arrêt, fermez le robinet situé sur le dessus de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et vérifiez le raccord entre le manodétendeur et la bouteille. Au besoin, détachez-les et raccordez-les.4. Nettoyez le diffuseur (venturi) et le brûleur selon les instructions de la section Entretien du manuel.
Le gaz ne circule pas ou sa circulation est entravée.	<ol style="list-style-type: none">1. Le robinet de la bouteille n'est pas complètement ouvert.2. La bouteille est vide.3. Le raccord entre le manodétendeur et la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est inadéquat.4. L'entrée du brûleur est obstruée.	<ol style="list-style-type: none">1. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.2. Vérifiez le niveau de gaz et remplissez la bouteille, s'il y a lieu.3. Tournez les boutons de commande du barbecue en position d'arrêt, fermez le robinet situé sur le dessus de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et vérifiez le raccord entre le manodétendeur et la bouteille. Au besoin, détachez-les et raccordez-les.4. Nettoyez le diffuseur (venturi) et le brûleur selon les instructions de la section Entretien du manuel.

GARANTIE

Garantie limitée de 1 an

La garantie de 1 an de ce barbecue au gaz de pétrole liquéfié (et celle de 5 ans des brûleurs en acier inoxydable) couvre les pièces brisées ou endommagées au moment de l'achat. Le barbecue est garanti contre tout défaut. La peinture est garantie contre tout défaut, à l'exception de la rouille qui peut apparaître après une utilisation répétée.

La garantie ne couvre pas les dommages ou les problèmes liés à une négligence, à un usage abusif ou aux modifications apportées à l'appareil. La garantie ne couvre pas les coûts de main-d'œuvre.

Toutes les pièces couvertes par la garantie seront expédiées sans frais selon la méthode choisie par fabricant (envoi terrestre par US Mail ou Parcel Post **UNIQUEMENT**). Tout montant additionnel (par exemple livraison le lendemain, le surlendemain, etc.) relève de la responsabilité du consommateur.

Toutes les réclamations au titre de la garantie ne peuvent être effectuées que par l'acheteur initial du produit et nécessitent une preuve d'achat qui indique la date d'achat. Ne retournez aucune pièce sans avoir obtenu un numéro d'autorisation de retour de notre service à la clientèle. Vous pouvez appeler sans frais notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, 08:30-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi.

AVIS : Certains États ou certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, ou la limitation de la durée des garanties, de sorte que les exclusions ou limitations mentionnées ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Fabriqué par:
GHP Group Inc.
6440 W. Howard St.
Niles, IL, USA
60714-3302

Nom de l'article : Barbecue au gaz naturel à cinq brûleurs
Modèle #DGN550SSN/DGA550SSN-D
Brûleurs principaux calibrés à : 55 000 BTU/h
Brûleur latéral calibré à : 12 000 BTU/h
Brûleur du tournebroche calibré à : 12 000 BTU/h

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

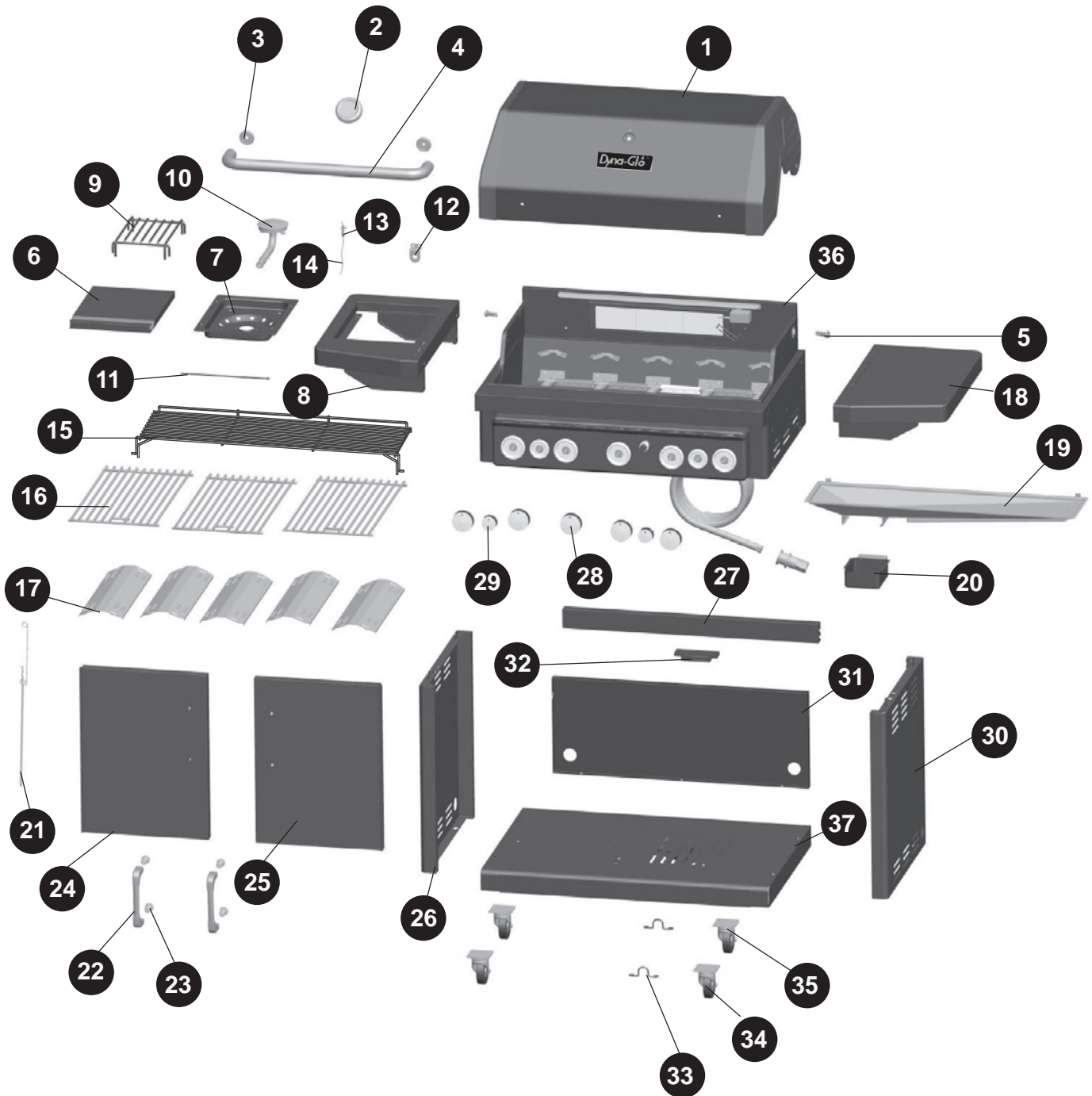
Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, 08:30-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi.

PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
N/A	Trousse de quincaillerie	70-09-100
N/A	Manuel d'instructions/ guide d'utilisation	70-10-055
1	Ensemble de couvercle du barbecue – comprend Plaqué Dyna-Glo	70-01-100
2	Jauge de température et écrou	102-02005
3	Collerette pour une poignée de couvercle de 32 mm	153-12004
4	Poignée de couvercle de 32 mm de diamètre – vis de fixation incluses	153-12003
5	Pivot du couvercle et goupilles fendues	101-02007
6	Couvercle de la table de service	113-04004
7	Cuvette de table de service	113-14004
8	Table de service gauche	113-14003
9	Grille de brûleur latéral	103-04006
10	Brûleur latéral avec tube de venturi – vis de fixation incluses	123-04005
11	Axes de charnière du brûleur latéral	113-24004
12	Support de fixation du robinet du brûleur latéral	113-14005
13	Électrode d'allumage du brûleur latéral	113-03022
14	Fil d'allumage du brûleur latéral	113-03019
15	Grille de maintien au chaud	153-03016
16	Grille de cuisson	153-03015
17	Plaqué chauffante	153-03005
18	Ensemble de table de service droite	103-04001
19	Bac ramasse-graisse	153-04013
20	Gobelet ramasse-graisse	102-04014
21	Support à allumettes avec chaîne et vis pour le fixer	153-04019
22	Poignée de porte – vis de fixation incluses	101-01017-00

PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
23	Manchon de la poignée de porte du chariot	102-04021
24	Ensemble de porte – gauche – poignée non incluse	70-01-101
25	Ensemble de porte – droite – poignée non incluse	70-01-102
26	Panneau latéral gauche du chariot	102-04009
27	Traverse supérieure de la porte avant du chariot	153-04009
28	Bouton de commande de brûleur principal	102-03009
29	Bouton de commande du brûleur latéral et du brûleur arrière	103-03011
30	Panneau latéral droit du chariot	153-04010
31	Panneau arrière du chariot	153-04008
32	Aimant de porte	113-14020
33	Support du tuyau d'alimentation en gaz naturel	102-04012
34	Roulette sans frein de 7,62 cm avec quatre vis, quatre rondelles plates et quatre rondelles à ressort	103-04018
35	Roulette avec frein de 7,62 cm avec quatre vis, quatre rondelles plates et quatre rondelles à ressort	103-04017
36	Ensemble de foyer du barbecue; inclut les brûleurs, le robinet et l'ensemble de collecteur de gaz naturel, le tuyau, le panneau de commande du gaz naturel, l'allumage électronique, le fil d'allumage et l'électrode	70-01-105
37	Tablette inférieure du chariot	163-04007

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, 08:30-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi.

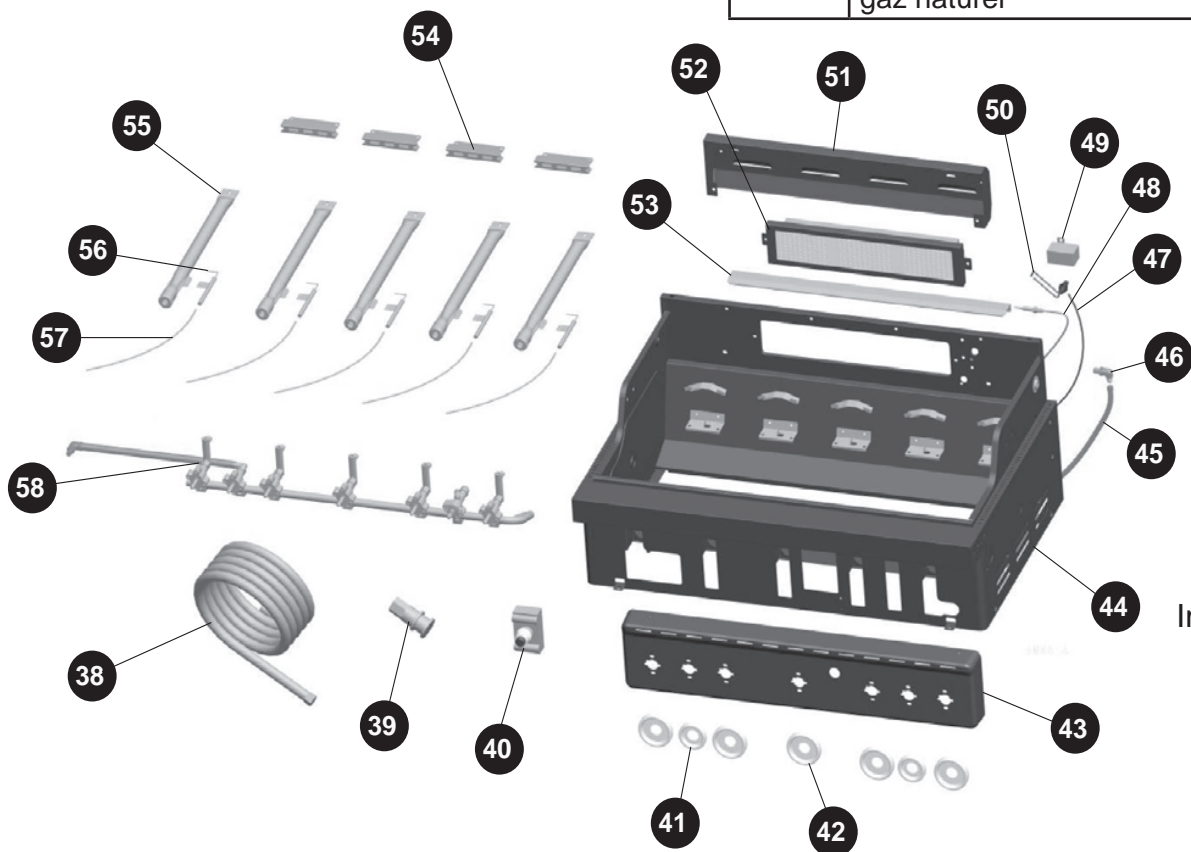


LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, 08:30-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi.

PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
38	Tuyau d'alimentation en gaz naturel de 1/2 po (10 pi)	163-03009
39	Raccord de débranchement rapide de 1/2 po	163-06001
40	Allumage électrique	153-03023
41	Collerette du panneau de commande du bouton du brûleur latéral/arrière	103-03014
42	Collerette du panneau de commande du bouton de brûleur principal	103-03010
43	Panneau de commande	70-01-104
44	Ensemble de foyer – heurtoirs de couvercle inclus	153-03002
45	Tuyau métallique du gaz pour le brûleur arrière	153-06001
46	Connecteur et orifice arrière du tournebroche	163-06002

PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
47	Fil d'allumage – brûleur arrière	153-06003
48	Thermocouple – brûleur arrière	153-06004
49	Support de thermocouple	153-06005
50	Électrode d'allumage – brûleur arrière	153-06006
51	Couvercle arrière du brûleur arrière	153-06007
52	Brûleur arrière	153-06008
53	Plaque supérieure du brûleur	153-06009
54	Tuyau d'entraînement d'allumage	153-13023
55	Brûleur principal	123-03003
56	Électrode d'allumage – brûleur principal	113-03020
57	Fil d'allumage – brûleur principal	113-03017
58	Collecteur et robinet de gaz naturel	163-03007



Imprimé en Chine



PARRILLA A GAS NATURAL DE 5 QUEMADORES

MODELO # DGA550SSN/
DGA550SSN-D



ANS Z21.58b-2012
CSA 1.6b-2012
Electrodoméstico a gas
para cocinar en exteriores

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie _____ Fecha de compra _____



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-447-4768, de 8:30 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes o envíe un correo electrónico a customerservice@ghpgroupinc.com.

Contenido del paquete	61
Aditamentos.....	63
Información de seguridad.....	63
Preparación	65
Instrucciones de ensamblaje	66
Instrucciones de funcionamiento	74
Cuidado y mantenimiento.....	79
Solución de problemas	82
Garantía.....	84
Lista de piezas de repuesto.....	85

Ensamblador/Instalador: Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del electrodoméstico. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar este electrodoméstico.

Entregue estas instrucciones al consumidor.

Consumidor/Usuario: Siga todas las advertencias e instrucciones al utilizar este electrodoméstico.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

 **PELIGRO**

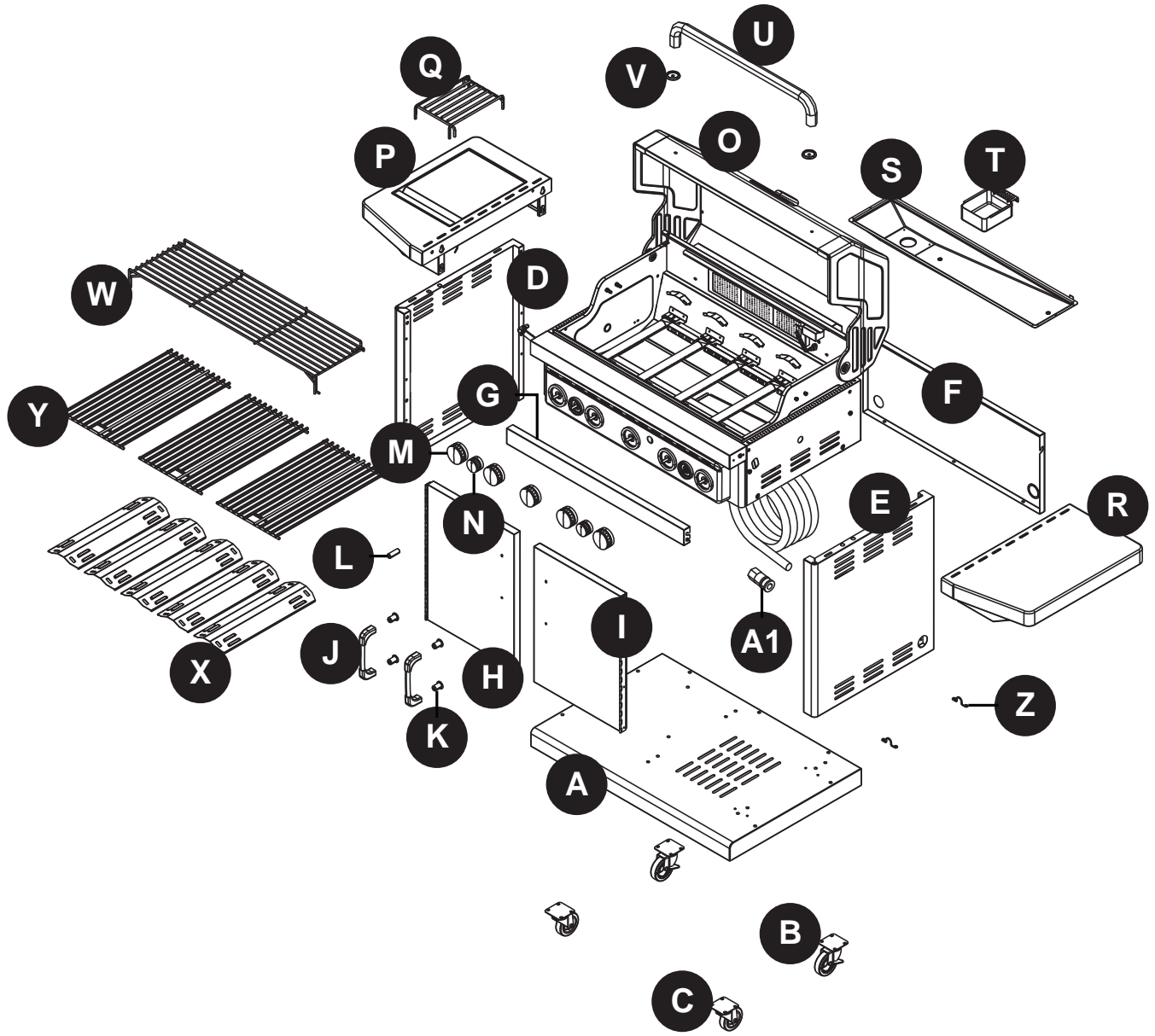
Si percibe olor a gas:

- 1. Cierre el suministro de gas hacia el electrodoméstico.**
- 2. Apague cualquier llama directa.**
- 3. Abra la tapa.**
- 4. Si el olor persiste, manténgase alejado del electrodoméstico y llame de inmediato a su proveedor de gas o al Departamento de Bomberos.**
- 5. Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio, una explosión o peligro de quemaduras que ocasione daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**

 **ADVERTENCIA:**

- 1. NO** almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro electrodoméstico.
- 2.** Un cilindro de PL (propano líquido) que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este ni de ningún otro electrodoméstico.
- 3.** Esta parrilla es solo para uso en exteriores y no se debe usar en edificios, garajes, bajo salientes u otras áreas cerradas.
- 4. NO** deje la parrilla encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.

CONTENIDO DEL PAQUETE



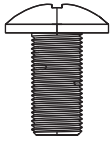
CONTENIDO DEL PAQUETE

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Repisa inferior	1
B	Rueda con seguro	2
C	Rueda	2
D	Panel lateral izquierdo del carrito	1
E	Panel lateral derecho del carrito	1
F	Panel posterior del carrito	1
G	Abrazadera de la puerta superior	1
H	Ensamble de la puerta izquierda	1
I	Ensamble de la puerta derecha	1
J	Manija de la puerta	2
K	Manguito de la manija de la puerta	4
L	Batería AA	1
M	Perilla de control del quemador principal	5

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
N	Perilla de control del quemador lateral/posterior	2
O	Cuerpo de la parrilla	1
P	Ensamblado de la repisa izquierda	1
Q	Rejilla de cocción del quemador lateral	1
R	Ensamble de la repisa derecha	1
S	Bandeja de recolección de grasa	1
T	Recipiente para la grasa	1
U	Manija de la tapa	1
V	Bisel de la manija de la tapa	2
W	Rejilla para calentar	1
X	Cámara de calor	5
Y	Rejilla de cocción	3
Z	Soporte de la manguera de gas natural	2
A1	Acoplador de desconexión rápida	1

ADITAMENTOS (se muestran en tamaño real)

AA



Perno M6x12
Cant. 29

BB



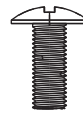
Arandela lisa
Cant. 16

CC



Arandela de resorte
Cant. 16

DD



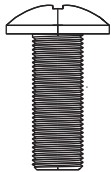
Perno M4x10
Cant. 14

EE



Perno M6x20
Cant. 4

FF



Perno M6x16
Cant. 10

GG



Perno M4x10
Cant. 4

HH



Perno M6x25
Cant. 2

NOTA: Cuatro tornillos
preensamblados con
estante inferior.

NOTA:
Preensamblados con
la manija de la puerta.

NOTA:
Preensamblado con
la manija de la tapa.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Servicio al Cliente al: 1-877-447-4768, de 8:30 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes.

PELIGRO

NO utilice la unidad en un entorno explosivo. Mantenga el área de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.



PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

- Los combustibles que se usan en electrodomésticos a gas, a petróleo, de combustión con madera y a carbón y los productos de la combustión de dichos combustibles contienen sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer y defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo. Este producto contiene sustancias químicas, incluido plomo y compuestos de plomo, reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo. **Lávese las manos después de manipularlo.**

! INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

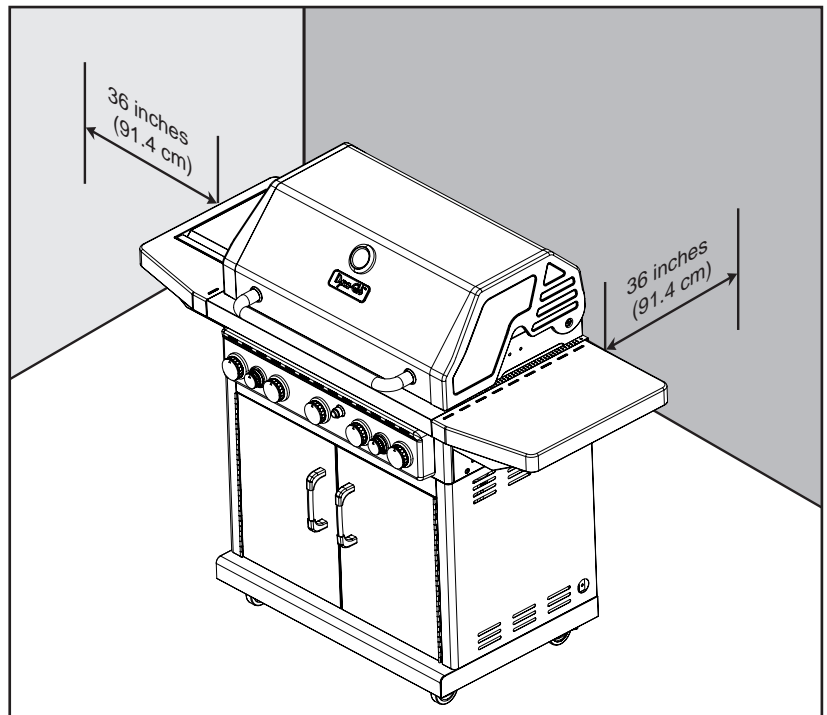
! PRECAUCIÓN

- **Nunca** utilice carbón o líquido para encendedor en la parrilla.
- **No** use gasolina, queroseno ni alcohol para encender la parrilla.
- Esta parrilla no está diseñada para usarse o instalarse en vehículos recreativos y/o botes.
- **SIEMPRE** abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de la parrilla pueden causar quemaduras graves.
- **NUNCA** intente operar esta parrilla con propano.
- **SIEMPRE** utilice una agencia de servicio calificada para instalar todas las tuberías de suministro de gas natural, la válvula de cierre manual y los conectores de conexión rápida.
- **NO** almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro electrodoméstico.
- No se deben almacenar cilindros de gas propano líquido que no estén conectados y en uso cerca de este u otro electrodoméstico.
- Esta parrilla debe utilizarse solo con gas propano (no se incluye el cilindro de gas propano).
- **NUNCA** intente conectar esta parrilla al sistema de gas propano autónomo de un vehículo marítimo, remolque para camping, casa rodante o casa.
- **NO** intente mover la parrilla mientras está encendida o caliente. Las ruedas deben estar con seguro cuando la parrilla no se esté moviendo.

! ADVERTENCIA

NO coloque la parrilla debajo de construcciones o cobertizos inflamables. Debe haber un espacio de separación mínimo de 91,44 cm (36 pulg) entre construcciones de material combustible y los lados y la parte posterior de la unidad.

NOTA: La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en su defecto, con el Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1 /NFPA 54, con el Código de instalación de gas propano y gas natural CSA B149.1, o con el Código de manejo y almacenamiento de propano, B149.2.



- **NO** use la parrilla a menos que esté completamente ensamblada y todas las piezas estén bien ajustadas y apretadas.
- Mantenga todos los artículos y las superficies combustibles a una distancia mínima de 91,44 cm (36 pulg)



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- **NO** toque las piezas metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente (espere unos 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que utilice artículos de protección (almohadillas, guantes, manoplas para horno, etc.).
- **NO** altere la parrilla de ninguna manera.
- Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, debe reemplazar la manguera antes de hacer funcionar el electrodoméstico. La manguera de reemplazo debe ser la especificada por el fabricante, que se menciona en la lista de piezas de repuesto de este manual.
- Coloque las mangueras de gas lo más lejos posible de superficies calientes y de donde pueda caer grasa caliente.
- Mantenga limpios el compartimiento de la válvula, los quemadores y los pasajes de circulación de aire de la parrilla. Inspeccione la parrilla antes de cada uso. No obstruya el flujo de gas o del aire de ventilación.
- El consumo de alcohol, medicamentos recetados o medicamentos sin receta puede disminuir la capacidad del usuario para ensamblar o utilizar la parrilla de manera segura.
- **NO** deje la parrilla encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.
- **NO** coloque la parrilla sobre ningún tipo de superficie de mesa. La parrilla se debe colocar sobre una superficie plana y nivelada.
- **NO** use la parrilla si hay viento fuerte.

PREPARACIÓN

Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y la lista de aditamentos. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si estas están dañadas.

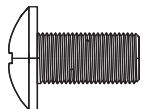


Tiempo estimado de ensamblaje: 50 minutos con dos personas

Herramientas necesarias para ensamblar y realizar la prueba de fugas (no se incluyen):
Destornillador Phillips, atomizador.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

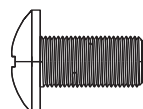


1. Fije las dos ruedas con seguro (B) a la parte posterior de la repisa inferior (A) y fije con cuatro arandelas lisas (BB), cuatro arandelas de resorte (CC) y cuatro tornillos M6X12 (AA) para cada rueda con seguro (B).

Aditamentos utilizados

AA	Perno M6x12		x 8
BB	Arandela lisa		x 8
CC	Arandela de resorte		x 8

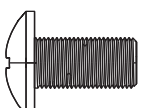
2. Fije dos ruedas con (C) a la parte frontal de la repisa inferior (A) y fije con cuatro arandelas lisas (BB), cuatro arandelas de resorte (CC) y cuatro tornillos M6X12 (AA) para cada rueda (C).

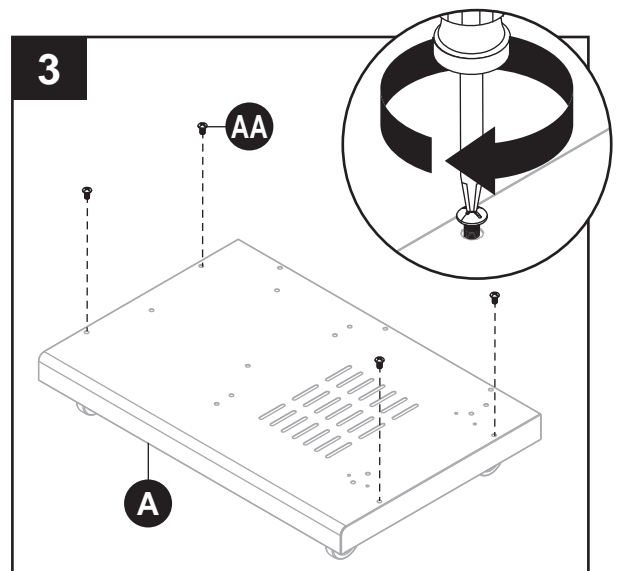
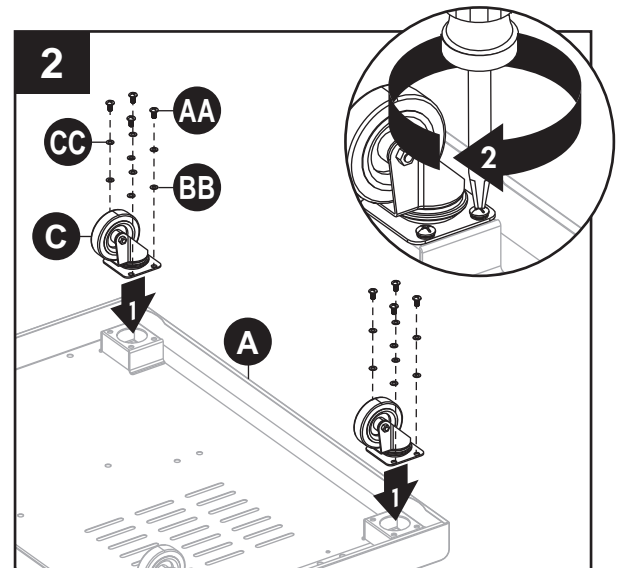
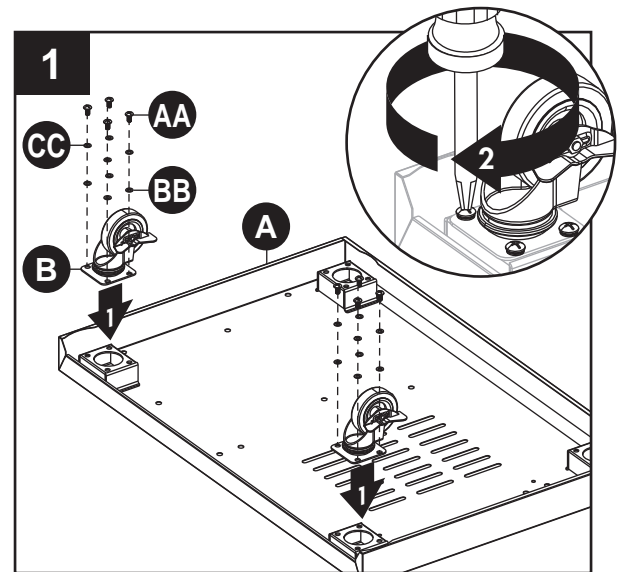
Aditamentos utilizados

AA	Perno M6x12		x 8
BB	Arandela lisa		x 8
CC	Arandela de resorte		x 8

3. Inserte parcialmente cuatro tornillos M6x12 (AA) en la repisa inferior (A).

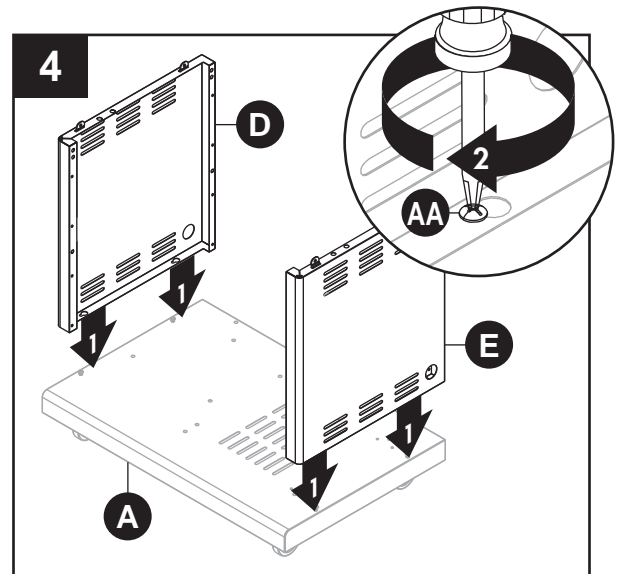
Aditamentos utilizados

AA	Perno M6x12		x 4
-----------	-------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-----



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

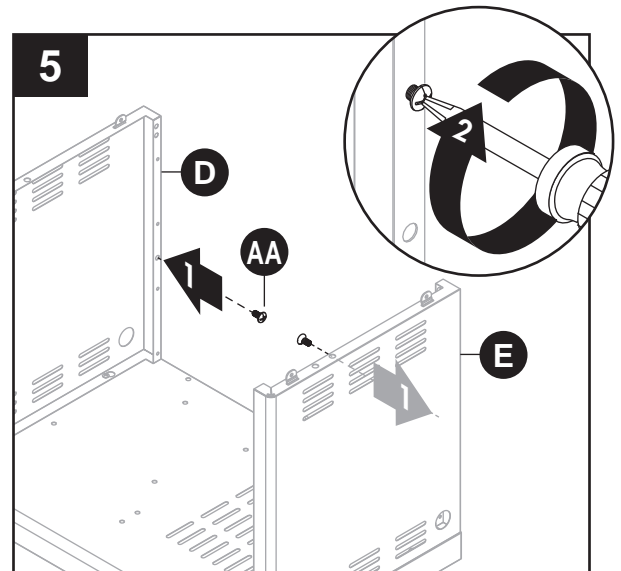
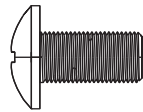
4. Fije los paneles laterales derecho e izquierdo del carrito (D y E) colocando los orificios guía de los paneles sobre las cabezas de los tornillos (AA) en la repisa inferior (A). Deslice los paneles laterales del carrito (D y E) de manera que la cabeza del tornillo quede sobre la porción más pequeña del orificio guía. Inserte los tornillos (AA) hacia abajo de manera ceñida, pero **NO** apriete ya que se necesitará cierta soltura en los pasos de ensamblaje siguientes.



5. Inserte parcialmente dos tornillos M6x12 (AA) en los 7 paneles laterales derecho e izquierdo del carrito (D y E).

Aditamentos utilizados

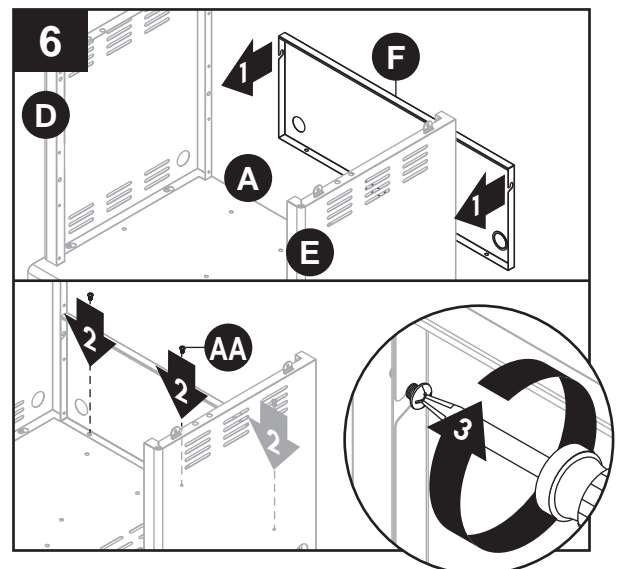
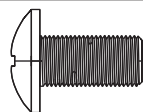
AA Perno M6x12 x 2



6. Fije el panel posterior del carrito (F) deslizando los orificios guía del panel posterior del carrito (F) sobre los tornillos insertados. Deslice el panel posterior del carrito (F) hacia abajo hasta alcanzar la repisa inferior (A). Fije el panel posterior del carrito (F) a la repisa inferior (A) con tres tornillos (AA). Apriete todos los tornillos, incluidos los dos tornillos de los paneles laterales del carrito (D y E).

Aditamentos utilizados

AA Perno M6x12 x 3

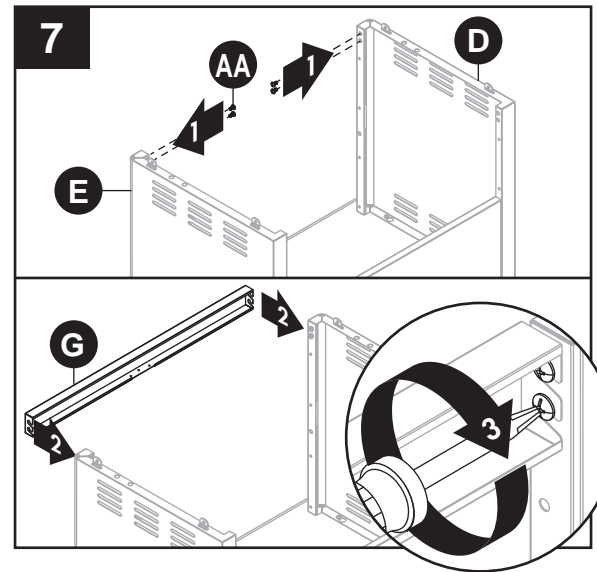
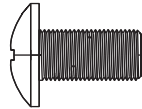


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

7. Inserte parcialmente cuatro tornillos M6x12 (AA) en los paneles laterales del carrito (D y E). Fije la abrazadera de la puerta superior (G) deslizándola sobre los cuatro tornillos (AA) y apriételos por completo.

Aditamentos utilizados

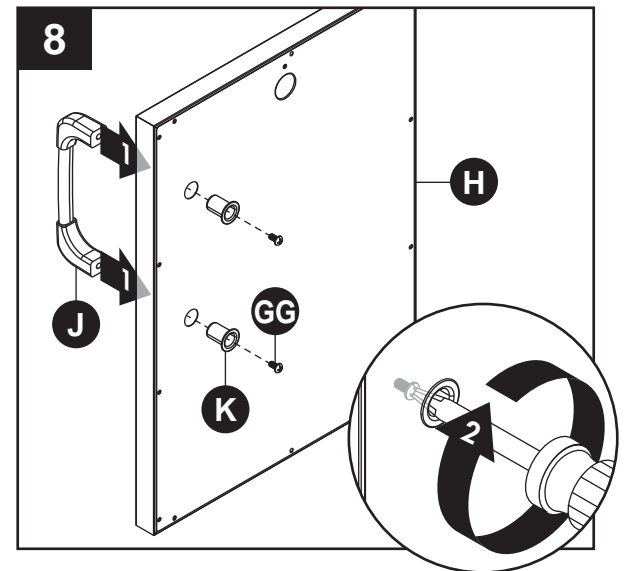
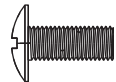
AA Perno M6x12 x 4



8. Retire los tornillos M4x10 preensamblados (GG) de las manijas de las puertas (J). Introduzca dos manguitos de la manija de la puerta (K) en los orificios ubicados en la parte posterior del ensamblaje de la puerta izquierda (H). Inserte 2 tornillos M4x10 (GG) en los manguitos de la manija de la puerta (K) y en los orificios roscados de la manija de la puerta (J). Apriete los tornillos. Repita con el ensamblaje de la puerta derecha (I).

Aditamentos utilizados

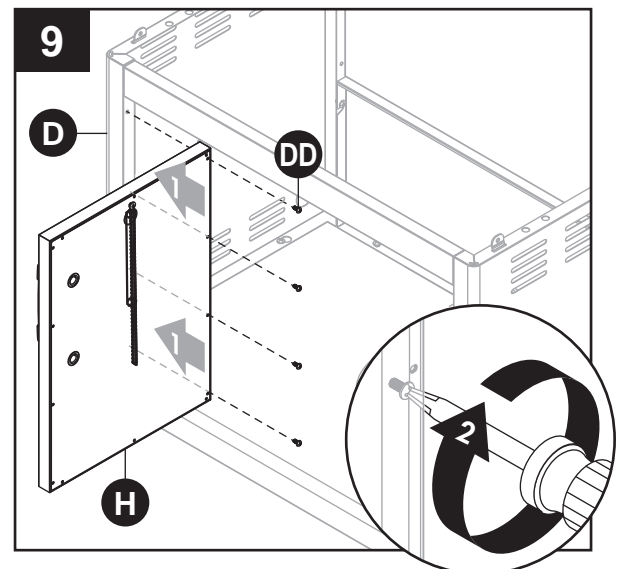
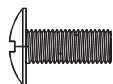
GG Perno M4x10 x 4



9. Fije el ensamblaje de la puerta izquierda (H) al cuerpo del carrito alineando los orificios en la bisagra del ensamblaje de la puerta izquierda (H) con los orificios del panel lateral izquierdo del carrito. Asegure con cuatro tornillos M4x10 (DD). Apriete todos los tornillos. Repita con el ensamblaje de la puerta derecha (I).

Aditamentos utilizados

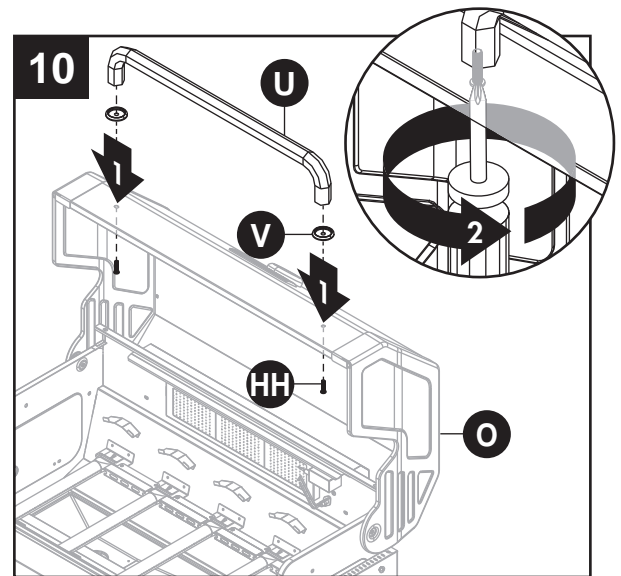
DD Perno M4x10 x 8



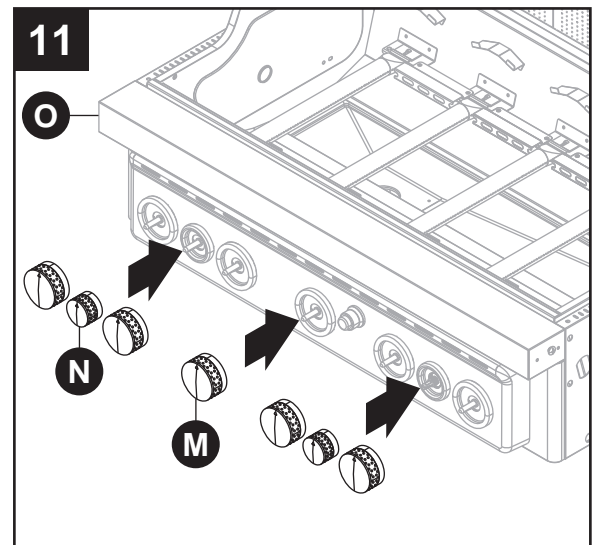
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

10. Retire los tornillos preensamblados (HH) de la manija de la tapa (U). Fije la manija de la tapa (U) insertando dos tornillos M6x25 (HH) desde el interior de la tapa del cuerpo de la parrilla (O), a través de los biseles de la manija de la tapa (V), en la manija de la tapa (U) y apriete bien.

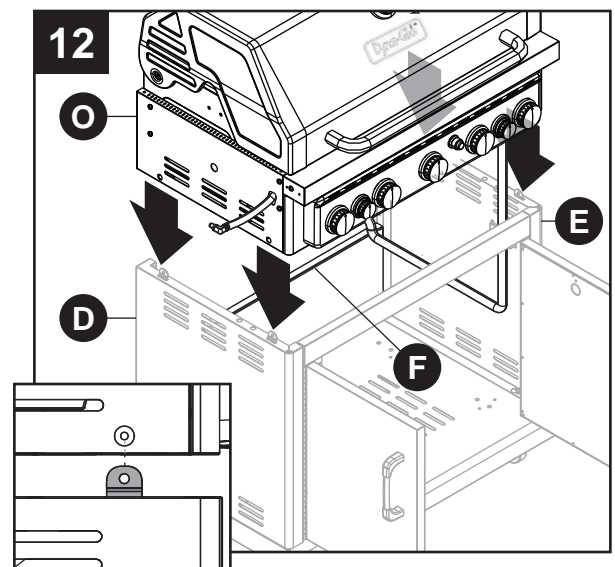
Aditamentos utilizados



11. Deslice las perillas de control del quemador principal (M) y la perilla de control del quemador lateral/posterior (N) en los vástagos de la válvula ubicados en el panel de control frontal del cuerpo de la parrilla (O).



12. Asegure las dos ruedas posteriores (B) para asegurarse de que el carrito no se mueva. Con otra persona, coloque cuidadosamente el cuerpo de la parrilla (L) sobre las lengüetas de montaje en los paneles laterales del carrito (D y E) y en el carrito. Ajuste el cuerpo de la parrilla (O) de modo que los orificios del cuerpo de la parrilla (O) estén alineados con los orificios en las lengüetas de los paneles laterales del carrito (D y E).




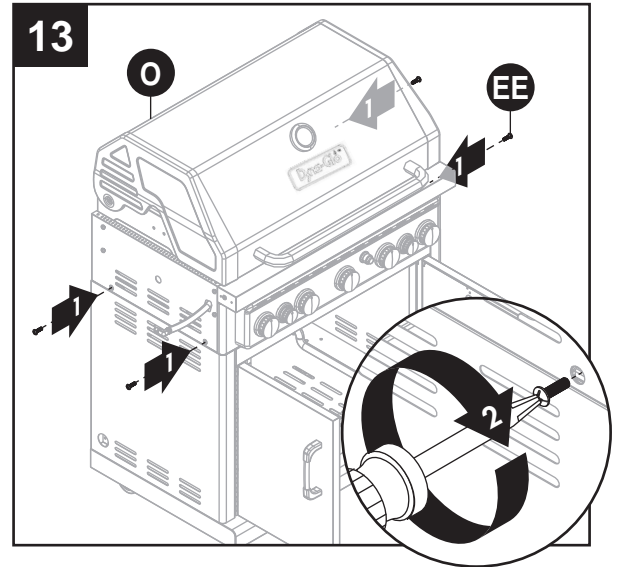
NOTA: Asegúrese de que el regulador de la manguera de gas PL esté dentro del carrito.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

13. Fije el cuerpo de la parrilla (O) con dos tornillos M6x20 (EE) a cada lado.

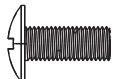
Aditamentos utilizados

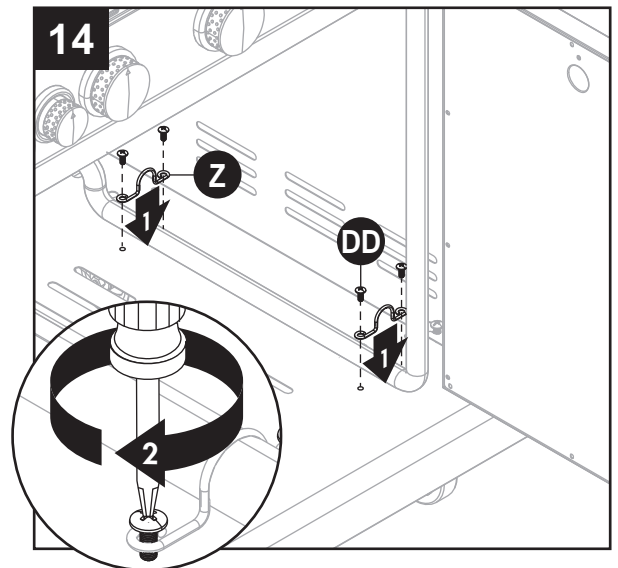
EE Perno M6x20  x 4



14. Instale los soportes de la manguera de gas natural (Z), para ello retire 4 tornillos M4x10 (DD) de los orificios pretaladrados del estante inferior (A), alinee los soportes de la manguera de gas natural (Z) con los orificios pretaladrados y sobre la manguera de gas natural, luego asegure con los tornillos (DD).

Aditamentos utilizados

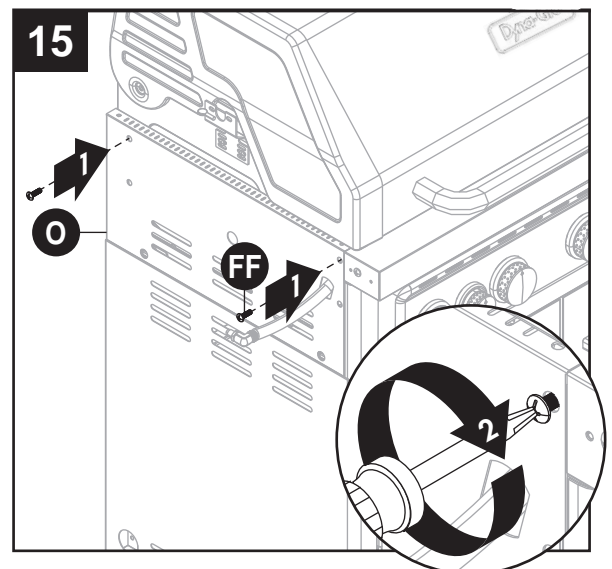
DD Perno M4x10  x 4



15. Inserte parcialmente dos tornillos M6x16 (FF) en el lado izquierdo del cuerpo de la parrilla (O). **NO** apriete completamente los tornillos (deje aproximadamente 5 mm).

Aditamentos utilizados

FF Perno M6x16  x 2

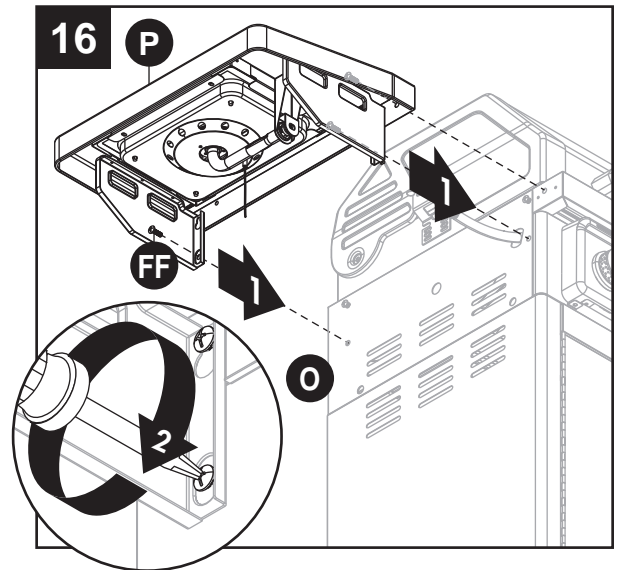
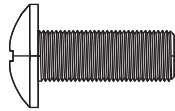


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

16. Alinee los orificios guía en el ensamblaje de la repisa izquierda (P) con los dos tornillos (FF) que acaba de instalar en el cuerpo de la parrilla (O) y apriete los tornillos. Inserte tres tornillos M6x16 (FF) en los orificios restantes en los soportes y apriete.

Aditamentos utilizados

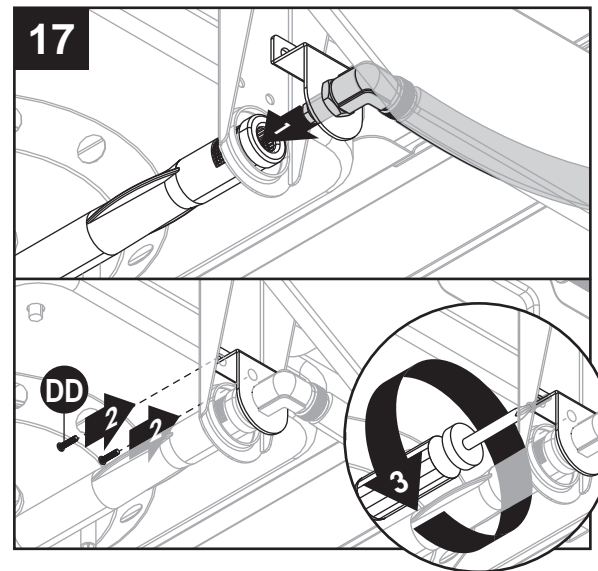
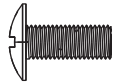
FF Perno M6x16 x 3



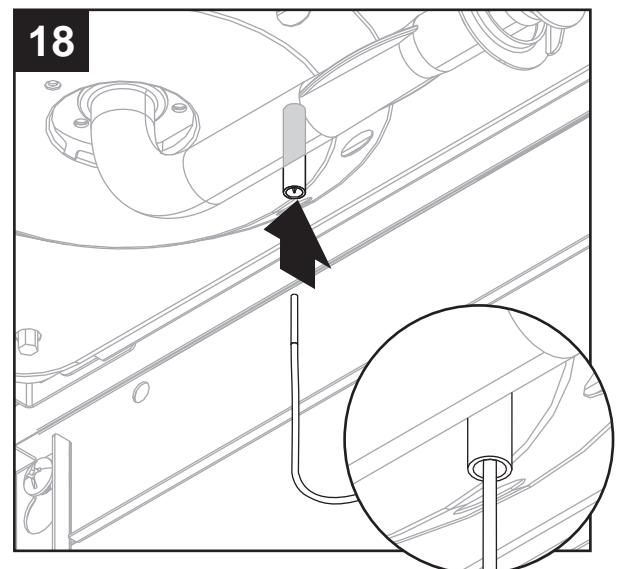
17. Alinee los tubos del quemador lateral con el orificio del quemador lateral e inserte los tubos en el orificio. Use dos tornillos M4x10 (DD) para fijar el orificio del quemador lateral y el soporte del orificio del quemador lateral al soporte del quemador lateral.

Aditamentos utilizados

DD Perno M4x10 x 2

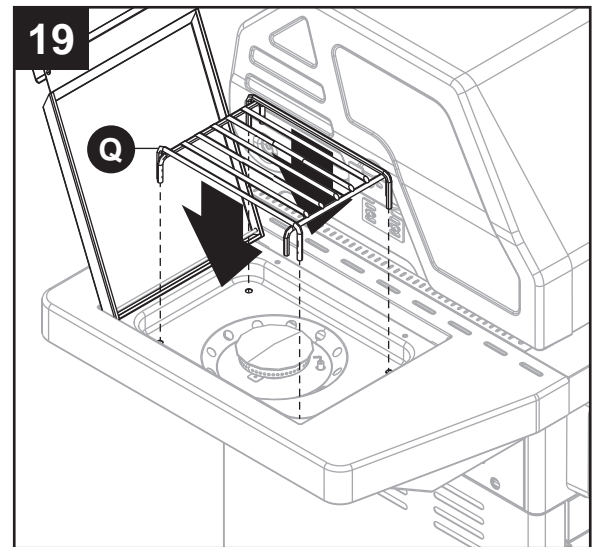


18. Fije el cable de encendido al electrodo.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

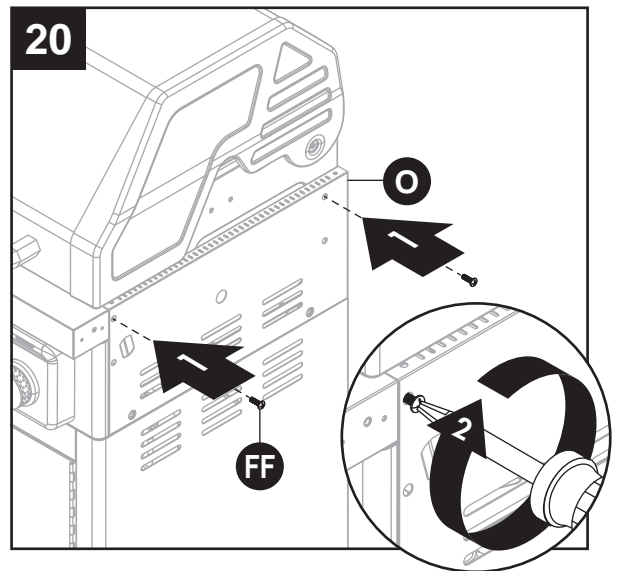
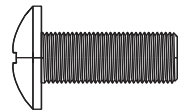
19. Alinee los orificios guía en la bandeja del quemador con la rejilla de cocción del quemador lateral (Q) y fije en su lugar.



20. Inserte parcialmente dos tornillos M6x16 (FF) en el lado derecho del cuerpo de la parrilla (O). **NO** apriete completamente los tornillos (deje aproximadamente 5 mm).

Aditamentos utilizados

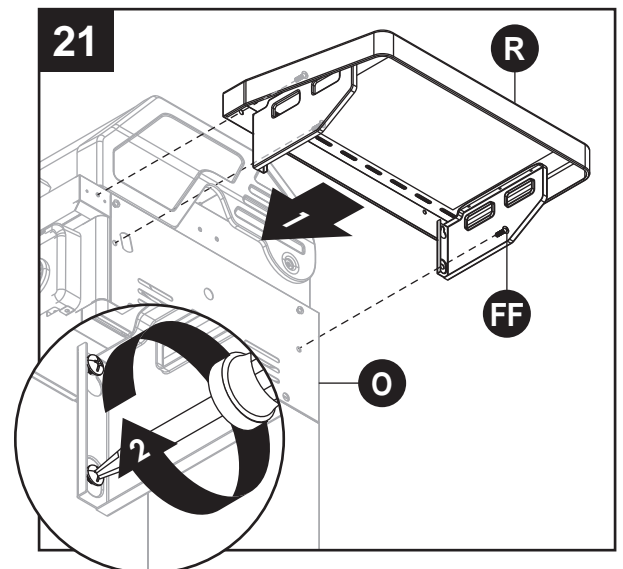
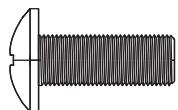
FF Perno M6x16 x 2



21. Alinee los orificios guía en el ensamble de la repisa derecha (P) con los dos tornillos (FF) que acaba de instalar en el cuerpo de la parrilla (O) y apriete los tornillos. Inserte tres tornillos (FF) en los orificios restantes de los soportes y apriete.

Aditamentos utilizados

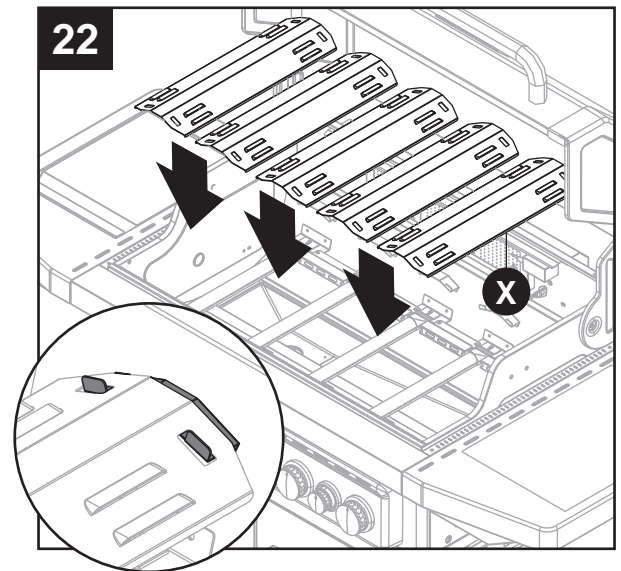
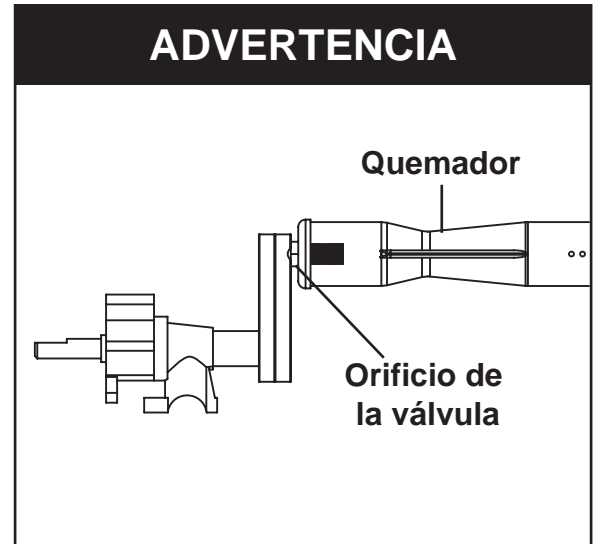
FF Perno M6x16 x 3



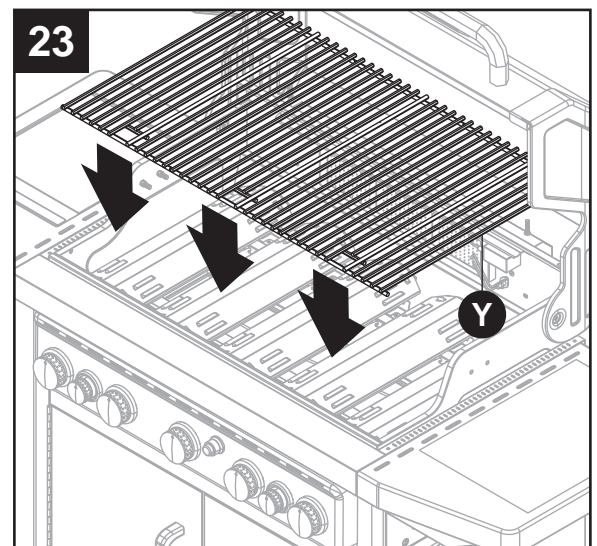
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

! **ADVERTENCIA:** ES MUY IMPORTANTE VERIFICAR Y ASEGURARSE DE QUE TODOS LOS QUEMADORES ESTÉN COMPLETAMENTE ACOPLADOS CON EL ORIFICIO DE LA VÁLVULA ADYACENTE ANTES DE FINALIZAR EL PASO 24. NO HACERLO PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN, LO QUE POSIBLEMENTE CAUSARÍA LESIONES GRAVES O LA MUERTE. CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA VERIFICAR ADECUADAMENTE EL ACOPLAMIENTO.

22. Abra la tapa del cuerpo de la parrilla (O) y coloque las cinco cámaras de calor (X) sobre las abrazaderas justo encima de los quemadores.

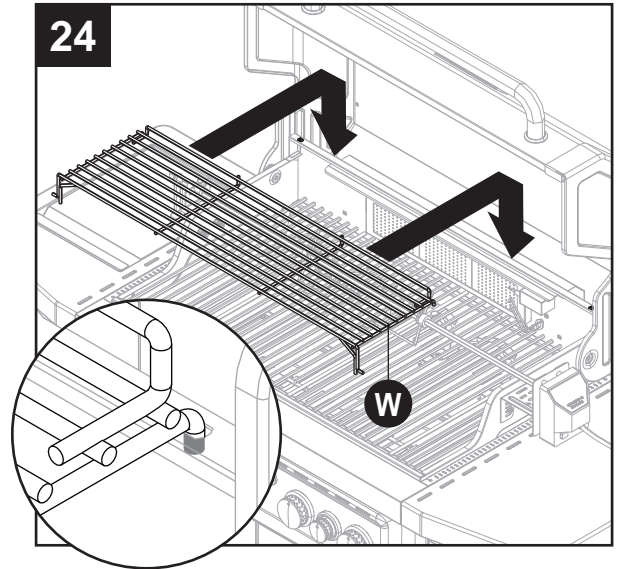


23. Coloque las tres rejillas de cocción (Y) sobre las abrazaderas del cuerpo y el panel posterior de la parrilla.

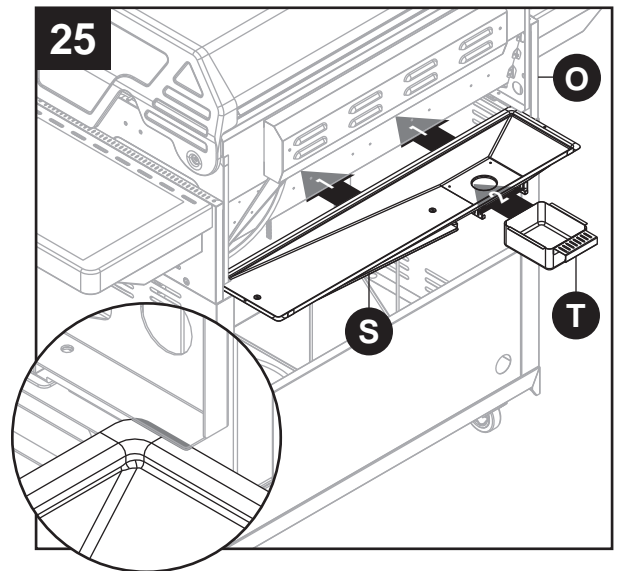


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

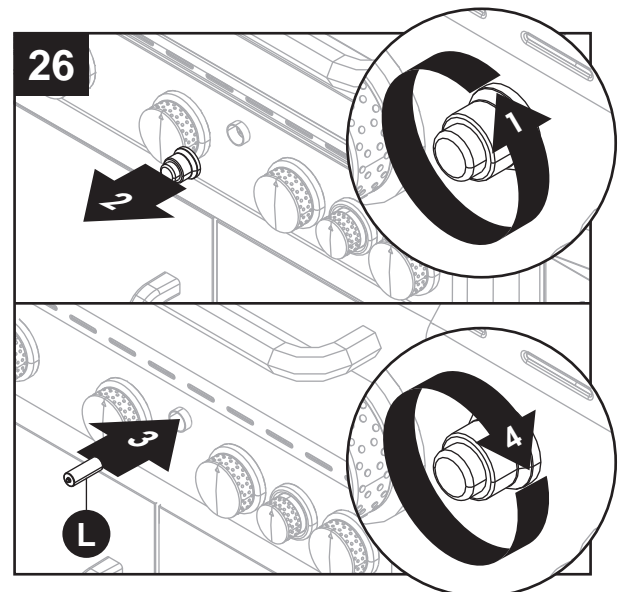
24. Introduzca la rejilla para calentar (W) en los dos orificios ubicados en el borde posterior del cuerpo de la parrilla (O).



25. Inserte la bandeja de recolección de grasa (S) en su posición, deslizando en el cuerpo de la parrilla (O) desde la parte posterior a lo largo de los rieles. Inserte el recipiente para grasa (T) en posición deslizando sobre los rieles ubicados en la parte inferior del recipiente para grasa (S).



26. Retire la tapa del encendedor girándola en dirección contraria a las manecillas del reloj. Inserte la batería AA (L) en el cuerpo del encendedor con el extremo positivo (+) hacia afuera. Vuelva a colocar la tapa del encendedor.



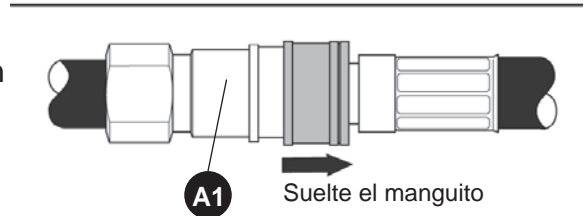
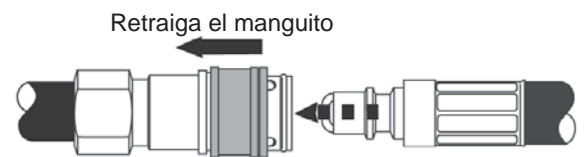
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Conexión de la parrilla al suministro de gas natural

- El acoplador de desconexión rápida (A1) y la tubería de gas de suministro los debe instalar una agencia de servicio calificada. La conexión de suministro se debe realizar de acuerdo con los códigos locales o, en su ausencia, el Código nacional de gases combustibles, ANSI Z223.1/NFPA 54, en EE.UU. o el Código de instalación de gas propano y natural, CSA B149.1, en Canadá.
- Se debe instalar una válvula de cierre manual de tamaño adecuado entre la parrilla y la tubería de suministro.
- La parrilla y su válvula de cierre individual se deben desconectar del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier procedimiento de prueba del sistema a presiones de prueba que excedan los 0,5 PSI (3,5 kPa).
- La parrilla se debe desconectar del sistema de tuberías de suministro de gas, cerrando la válvula de cierre manual individual, durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones iguales o inferiores a 0,5 PSI (3,5 kPa).
- Siempre conecte la manguera de suministro de gas flexible al suministro de gas antes de operar la válvula de cierre manual.

Para conectar:

1. Asegúrese de que la válvula de cierre manual de gas esté cerrada.
2. Retire las tapas protectoras de goma del tapón y los extremos de los manguitos de los conectores de conexión rápida. Verifique que los conectores estén limpios.
3. Retraiga el manguito en el acoplador como se muestra.
4. Inserte el tapón y libere el manguito como se muestra.
5. Presione el tapón en el manguito hasta que el manguito encaje hacia delante para fijar el tapón en el acoplador.
6. Abra la válvula de cierre de gas manual.



Para desconectar:

1. Cierre la válvula de cierre manual.
2. Tire del manguito y jale suavemente del tapón hasta sacarlo.
3. Vuelva a colocar las tapas protectoras de goma en el tapón y los extremos de los manguitos de los conectores de desconexión rápida..



ADVERTENCIA

En el proceso de conexión, asegúrese de que:

- La manguera de suministro de gas no entre en contacto con la cámara de combustión.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Revisión de fugas

Después de hacer todas las conexiones, verifique que ninguna de las conexiones y los conectores de la válvula del tanque de gas PL, la manguera de gas ni el regulador tenga fugas con una solución de agua y jabón.

Para evitar incendios o explosiones mientras realiza la prueba de fugas:

- **Siempre** realice la prueba de fugas antes de encender la parrilla.
- **No** fume mientras realiza la prueba de fugas.
- **Siempre** realice las pruebas de fugas en exteriores, en un área bien ventilada.
- **No** use ninguna fuente de fuego mientras realiza la prueba de fugas.
- **No** use la parrilla hasta que corrija todas las fugas.
- Si no puede corregir una fuga, desconecte el suministro de propano y llame a un proveedor de servicios de electrodomésticos a gas.

Realice una prueba de fugas.

- Prepare una solución de prueba de fugas mezclando 1 parte de detergente líquido para platos y 3 partes de agua. La solución total que se requiere es aproximadamente 59,15 a 88,72 ml (2 a 3 oz). Coloque la solución para pruebas de fugas en un atomizador.
- Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición **O** "OFF" (APAGADO).
- Conecte la manguera de gas al suministro de gas.
- Abra la válvula del tanque de gas PL.
- Rocíe la solución para pruebas de fugas en todas las conexiones y los conectores por donde circule gas. La presencia de burbujas en áreas donde se aplicó la solución para pruebas de fugas indica que hay una fuga de gas. Si se detectan fugas de gas o huele o escucha gas, cierre la válvula de suministro de gas inmediatamente y repare o reemplace la pieza defectuosa. No use la parrilla hasta que haya corregido todas las fugas.



PRECAUCIÓN

Use solo el ensamble de la manguera proporcionado. Si necesita un repuesto, llame a nuestro Centro de Servicio al Cliente. **NO** use piezas de repuesto que no estén diseñadas para esta parrilla.



ADVERTENCIA

SE DEBEN SEGUIR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR INCENDIOS, DAÑOS Y/O LESIONES.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Instrucciones de encendido (para todos los quemadores incluidos el quemador lateral y el quemador de rostizado)

Antes del primer uso:

Retire todo elemento colgante o correas de plástico, si las hay. Antes de cocinar en la nueva parrilla a gas, es importante limpiar la parrilla con calor. Para hacerlo, haga funcionar la parrilla durante aproximadamente 15 minutos con la tapa cerrada y la perilla de control en la posición más alta. Esto limpiará las piezas internas quemando cualquier residuo y disipará el olor del proceso de fabricación.

Importante: Si su parrilla está equipada con un quemador rostizador, solo se debe usar ese quemador para cocinar cuando el rostizador está montado y en funcionamiento. Cuando el quemador rostizador está en uso, los quemadores principales de la parrilla deben estar apagados.

Importante: **NO** utilice simultáneamente el quemador rostizador y el quemador principal mientras el rostizador esté en uso. **NO** utilice los quemadores laterales y el rostizador al mismo tiempo.


ADVERTENCIA



No se incline sobre la parrilla al encenderla. Lea las instrucciones antes de encender la parrilla.

PRECAUCIÓN

Si la llama se apaga de manera accidental durante el encendido o el funcionamiento, CIERRE inmediatamente la válvula del cilindro y las perillas de control.

Lea las instrucciones antes de encender la parrilla.

1. Verifique que las perillas de control estén en la posición de apagado **O**.
2. Abra la tapa durante el encendido.
3. Abra completamente la válvula del tanque girándola en dirección contraria a las manecillas del reloj.
4. Presione el encendedor 3 a 4 segundos mientras gira la perilla de control deseada a la posición alta . El quemador debe encenderse.



NOTA: Cuando encienda el quemador rostizador, la perilla de control debe presionarse y girarse a la posición alta  (llama). Presione el encendedor 3 a 4 segundos mientras sigue presionando la perilla de control del quemador rostizador en la posición alta  (llama). Una vez que el rostizador se encienda, mantenga presionada la perilla de control durante 30 segundos más. El rostizador debe permanecer encendido.

Si alguno de los quemadores no enciende en 5 segundos, gire de inmediato la perilla de control a la posición de apagado **O**. Espere 5 minutos y repita el paso 4 o consulte las instrucciones de encendido en el manual.

5. Repita el paso 4 que aparece anteriormente para encender los otros quemadores.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Encendido de la parrilla con un fósforo

1. Abra la tapa.
2. Coloque un fósforo en el extremo del porta fósforos instalado en el interior de la puerta del gabinete.
3. Encienda el fósforo.
4. Inmediatamente introduzca el fósforo encendido en el orificio de 1,91 cm (0,75 pulg) en el costado del cuerpo de la parrilla que está más cerca del quemador izquierdo. Asegúrese de que el fósforo encendido esté cerca de los orificios del quemador.
5. Presione la perilla de control que opera el quemador y gírela en dirección contraria a las manecillas del reloj  hasta la posición High (alta)  y el quemador debería encenderse de inmediato.
6. Las otras perillas de control principales se pueden girar ahora a la posición High en secuencia y estas se encenderán a través del puerto cruzado.
7. Regule los quemadores según el nivel de cocción deseado.



NOTA: Cuando encienda el quemador de rostizado, la perilla de control debe presionarse y girarse a la posición alta (llama). Mantenga presionada la perilla de control del quemador de rostizado en la posición alta. Una vez que el rostizador se encienda, mantenga presionada la perilla de control durante 30 segundos más. El rostizador debe permanecer encendido.



ADVERTENCIA

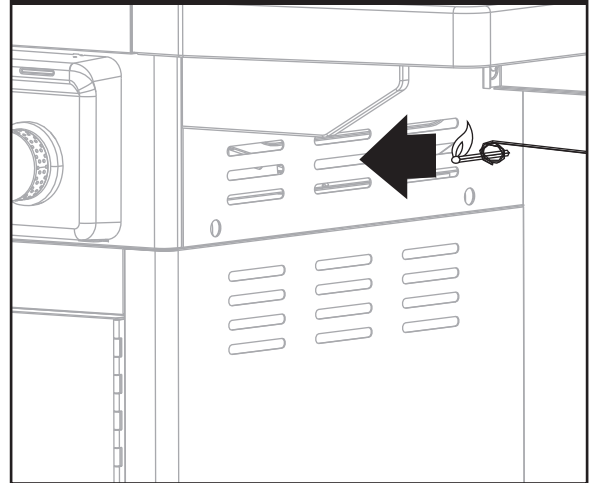
Asegúrese de que todos los controles del quemador estén apagados, excepto en el quemador que va a encender y en los quemadores que ya encendió.

Instrucciones de apagado

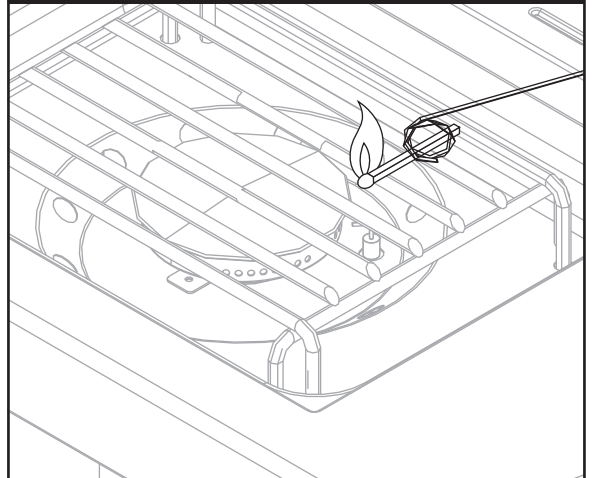
1. Gire las perillas de control en dirección de las manecillas del reloj  hacia la posición  de apagado.
2. Cierre la válvula del tanque completamente girándola en la dirección de las manecillas del reloj.
3. Cierre la tapa.

Corte el suministro de gas PL en el cilindro cuando no utilice el electrodoméstico.

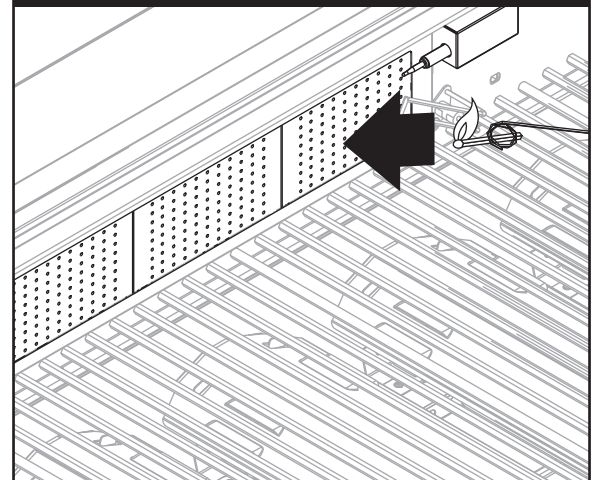
ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL



ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL



ENCENDIDO DEL QUEMADOR PARA ASAR



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Rejillas de cocción

El mejor momento para “quemar” la suciedad las rejillas de cocción es después de cada uso (aproximadamente 15 minutos). La parrilla ya está caliente desde la cocción, por lo tanto, requiere menos combustible para obtener la temperatura necesaria para “quemar” la suciedad.

Para “quemar” la suciedad o limpiar con calor la parrilla, gire los quemadores a la posición máxima y déjelos encendidos durante 15 minutos con la tapa cerrada. Luego apague los quemadores y use un cepillo de alambre para limpiar el exceso de residuos de alimentos de las rejillas.

Las rejillas de porcelana tienen un acabado de esmalte (similar al vidrio) y se deben manipular con cuidado para no descascararlas.

Apague, desenchufe y retire el kit del rostizador cuando no esté en uso. Después de usarlo, limpie todas las piezas de metal con un trapo húmedo. No sumerja ninguna de las piezas en agua. Seque completamente antes de almacenar. Almacene en un lugar fresco y seco.

PRECAUCIÓN

Asegúrese de que la parrilla esté fría antes de limpiar o dar mantenimiento. Asegúrese de que el suministro de gas esté cerrado en la válvula de cierre manual.

Artículos de limpieza recomendados

Detergente líquido suave para platos, agua tibia, almohadilla de limpieza de nailon y un cepillo de alambre. NO use limpiadores que contengan ácido, aguarrás ni ninguna sustancia abrasiva.

Superficies exteriores

Se recomienda usar solo detergente para platos suave y agua caliente para limpiar la parrilla y sus piezas. Enjuague con agua tibia.

Bandeja inferior interior del cuerpo de la parrilla

Para evitar llamaradas, la bandeja inferior de la cámara de cocción se debe mantener limpia de forma regular. Retire los residuos con un cepillo, raspador y/o almohadilla de limpieza. Lave con detergente para platos suave y agua tibia. Enjuague con agua tibia. Evite salpicar agua en los tubos venturi de los quemadores.

Cámaras de calor

Limpie los residuos con un cepillo de alambre y lave con detergente para platos suave y agua tibia. Enjuague con agua tibia.

Recipiente para la grasa

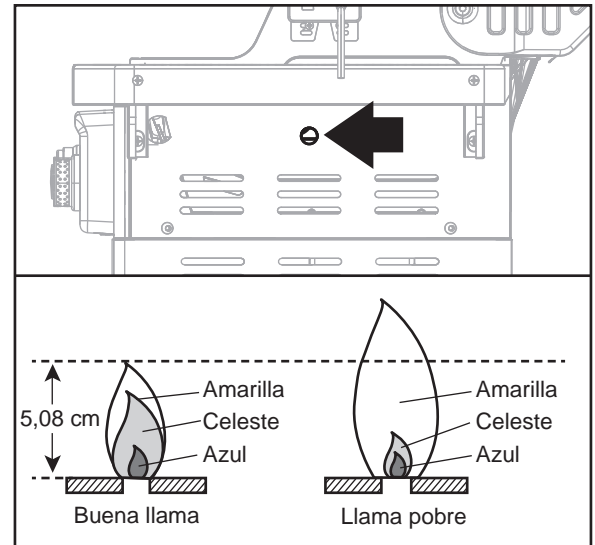
Vacíe el recipiente de grasa y limpie con detergente para platos suave y agua tibia de forma regular.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Verificación de la llama en la cámara de combustión

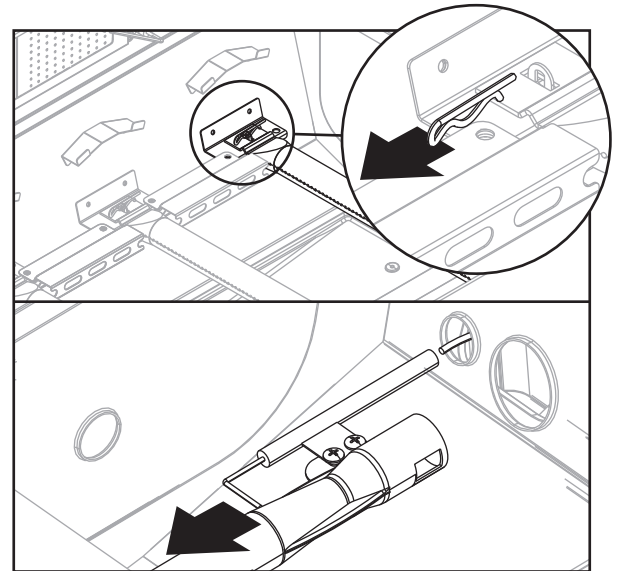
Para obtener una máxima eficiencia del combustible y un máximo rendimiento de la cocción, la llama debe ser de color azul con amarillo y debe medir entre 2,54 y 5,08 cm de alto.

Para verificar la llama, mírela a través de los orificios en el costado izquierdo de la cámara de combustión.



Extracción del ensamble del quemador

1. Asegúrese de que todas las perillas de control se encuentren en la posición de apagado, que la válvula de suministro de gas esté cerrada y que la manguera de gas esté desconectada del suministro de gas.
2. Abra la tapa y retire la rejilla para calentar, las rejillas de cocción y las cámaras de calor.
3. Retire los pasadores de chaveta de la parte posterior de los quemadores para extraerlos de las abrazaderas.
4. Deslice los quemadores hacia fuera de la cámara de combustión.
5. Retire el cable de encendido del encendedor como se muestra.



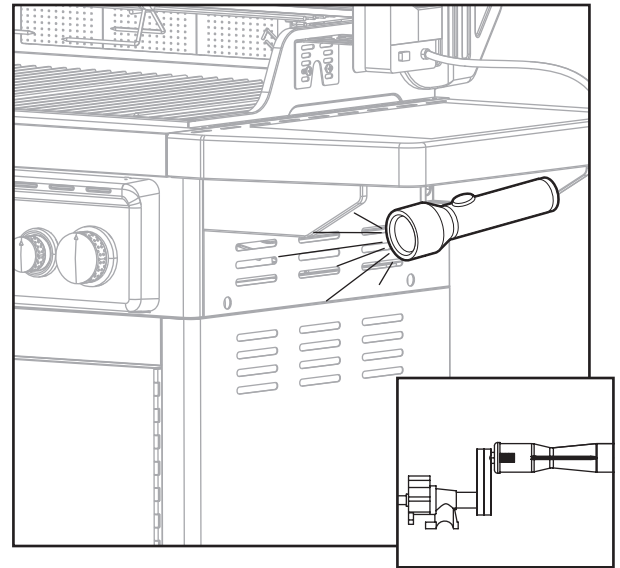
Limpieza del ensamble del quemador

1. Asegúrese de que la parrilla esté fría. Corte el gas en las perillas de control y en el tanque de propano.
2. Desconecte el cilindro de gas PL de la manguera y el regulador.
3. Retire la rejilla para calentar, las rejillas de cocción y las cámaras de calor.
4. Retire el quemador sacando los pasadores de chaveta de la parte posterior de los quemadores para extraerlos de la abrazadera.
5. Retire el cable de encendido del electrodo a mano solamente. **NO** use pinzas ni ninguna otra herramienta ya que podría dañar el electrodo o el cable.
6. Levante el quemador lentamente.
7. Asegúrese de que todos los orificios del quemador estén libres de obstrucciones. Utilizar un pasador o sujetapapeles funciona bien.
8. Asegúrese de que el quemador no tenga ningún daño. Si el quemador está dañado, reemplácelo por uno nuevo.
9. Asegúrese de que el extremo del quemador y la pantalla para aire primaria estén libres de nidos de insectos, polvo o desechos.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Reinstalación del ensamble del quemador

1. Asegúrese de que los orificios estén en la posición correcta dentro de la entrada (venturi) del quemador.
2. Podría ser necesario el uso de una linterna para asegurar que quede en la posición correcta.
3. Se recomienda ver la posición correcta a través de los orificios de ventilación de la cámara de combustión.



ADVERTENCIA

Si no siguen las instrucciones que aparecen anteriormente, podría producirse un incendio o una explosión y causar lesiones graves o la muerte.

Otro tipo de cuidado y mantenimiento

- Se recomienda que un técnico calificado realice una inspección y mantenimiento anual en este electrodoméstico.
- Se recomienda que verifique regularmente que no haya materiales combustibles, gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de la zona donde está el electrodoméstico para cocción a gas para exteriores.
- Se recomienda que verifique regularmente que el flujo de aire de combustión y ventilación no esté obstruido.
- Se recomienda que verifique regularmente que no haya desechos en las aberturas de ventilación del compartimiento del cilindro (gabinete).
- Se recomienda que verifique y limpie regularmente el quemador y los tubos venturi para verificar que no haya insectos o nidos de insectos. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la parrilla.

El encendido electrónico requiere una batería alcalina “AA”, que viene incluida.



ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURAS

NO mezcle baterías antiguas con nuevas.

NO mezcle baterías alcalinas, estándar (carbono-cinc) o recargables (níquel-cadmio).

NO incinere las baterías. Una eliminación incorrecta de las mismas puede provocar que exploten o se filtren.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Servicio al Cliente al 1-877-447-4768, de 8:30 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
El quemador no se enciende con el procedimiento de encendido (se produce una chispa débil o no hay chispa)	<ol style="list-style-type: none"> 1. El electrodo del encendedor puede estar cubierto de grasa o residuos. 2. El electrodo del encendedor puede tener un cable suelto o desconectado. 3. El electrodo de encendido está agrietado o roto. 4. La batería está agotada o mal conectada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie el electrodo del encendedor. 2. Revise la conexión y vuelva a conectar los cables sueltos o desconectados. 3. Reemplace el electrodo del encendedor (consulte la lista de piezas de repuesto). 4. Efectúe uno de los siguientes pasos: <ol style="list-style-type: none"> a. Reemplace la batería. b. Compruebe que la batería esté insertada correctamente. c. Verifique que no haya corrosión alrededor de los terminales de la batería. d. Revise el cableado.
Calor bajo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La presión de gas hacia la unidad es insuficiente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llame a un centro de servicio calificado para revisar la presión del suministro de gas y corregirla.
Llamaradas excesivas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay grasa y/o residuos acumulados en las cámaras de calor o en la cámara de combustión. 2. Hay un goteo excesivo de grasa o marinado de los alimentos. 3. La temperatura de cocción es muy alta. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie los componentes de la parrilla. 2. Corte la grasa de la carne y use marinados que no sean a base de aceite. 3. Baje la temperatura según corresponda.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
<p>El quemador no enciende con un fósforo.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El fósforo no llega a los quemadores (al sostenerlo con la mano). 2. Vacíe el tanque. 3. La conexión entre el acoplamiento del regulador de la válvula y el cilindro de gas PL no es la adecuada. 4. La entrada del quemador está obstruida. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use el porta fósforos que se encuentra en la puerta del gabinete. 2. Revise el nivel de combustible y, si es necesario, vuelva a llenar el tanque. 3. Cierre las perillas de la parrilla y la válvula del cilindro PL ubicada en la parte superior del cilindro y revise la conexión entre la válvula del regulador y el acoplador del cilindro. Si es necesario, desconecte y vuelva a conectar. 4. Limpie la entrada del quemador (venturi) y el quemador como se describe en la sección Cuidado y mantenimiento de este manual.
<p>No hay flujo de gas o el flujo de gas está obstruido.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La válvula del tanque no está completamente abierta. 2. Vacíe el tanque. 3. La conexión entre el acoplamiento del regulador de la válvula y el cilindro de gas PL no es la adecuada. 4. La entrada del quemador está obstruida. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abra completamente la válvula del tanque girándola en dirección contraria a las manecillas del reloj. 2. Revise el nivel de combustible y reemplace el combustible si es necesario. 3. Cierre las perillas de la parrilla y la válvula del cilindro PL ubicada en la parte superior del cilindro y revise la conexión entre la válvula del regulador y el acoplador del cilindro. Si es necesario, desconecte y vuelva a conectar. 4. Limpie la entrada del quemador (venturi) y el quemador como se describe en la sección Cuidado y mantenimiento del manual.

GARANTÍA

1 año de garantía limitada

Esta parrilla a gas PL tiene una garantía de 1 año (5 años en los quemadores de acero inoxidable) contra piezas rotas o dañadas al momento de la compra. Este producto está garantizado contra defectos. La pintura está garantizada contra defectos, exceptuando la oxidación, la cual puede aparecer después del uso repetido.

Esta garantía no cubre daños o problemas ocasionados por negligencia ni abuso o modificaciones al electrodoméstico. Los gastos de reparación no están cubiertos.

Todas las piezas que cumplan con los requisitos de la garantía se enviarán sin cargo por el medio que decida fabricante (envíos por tierra, correo de EE.UU. o servicios de paquetes postales UNICAMENTE). Cualquier otro gasto especial de manipulación (es decir, envíos de dos días, al día siguiente, etc.) será de responsabilidad del cliente.

Todos las reclamaciones de garantía se aplican solo al comprador original y requieren un comprobante de compra para verificar la fecha de la misma. No devuelva piezas a sin antes obtener un número de autorización para la devolución de nuestro Servicio al Cliente. Puede acceder a este servicio a través de la línea gratuita 1-877-447-4768, de 8:30 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes.

AVISO: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes, o limitaciones en cuanto al período de duración de una garantía, de modo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, pero podría tener también otros derechos que varían según el estado.

Fabricado por:
GHP Group Inc.
6440 W. Howard St.
Niles, IL, USA
60714-3302

Nombre del artículo: Parrilla a gas natural de 5 quemadores
Modelo #: DGA550SSN/DGA550SSN-D
Índice de BTU del quemador principal: 55.000 BTU/HR
Índice de BTU del quemador lateral: 12.000 BTU/HR
Índice de BTU del quemador para rostizar: 12.000 BTU/HR

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

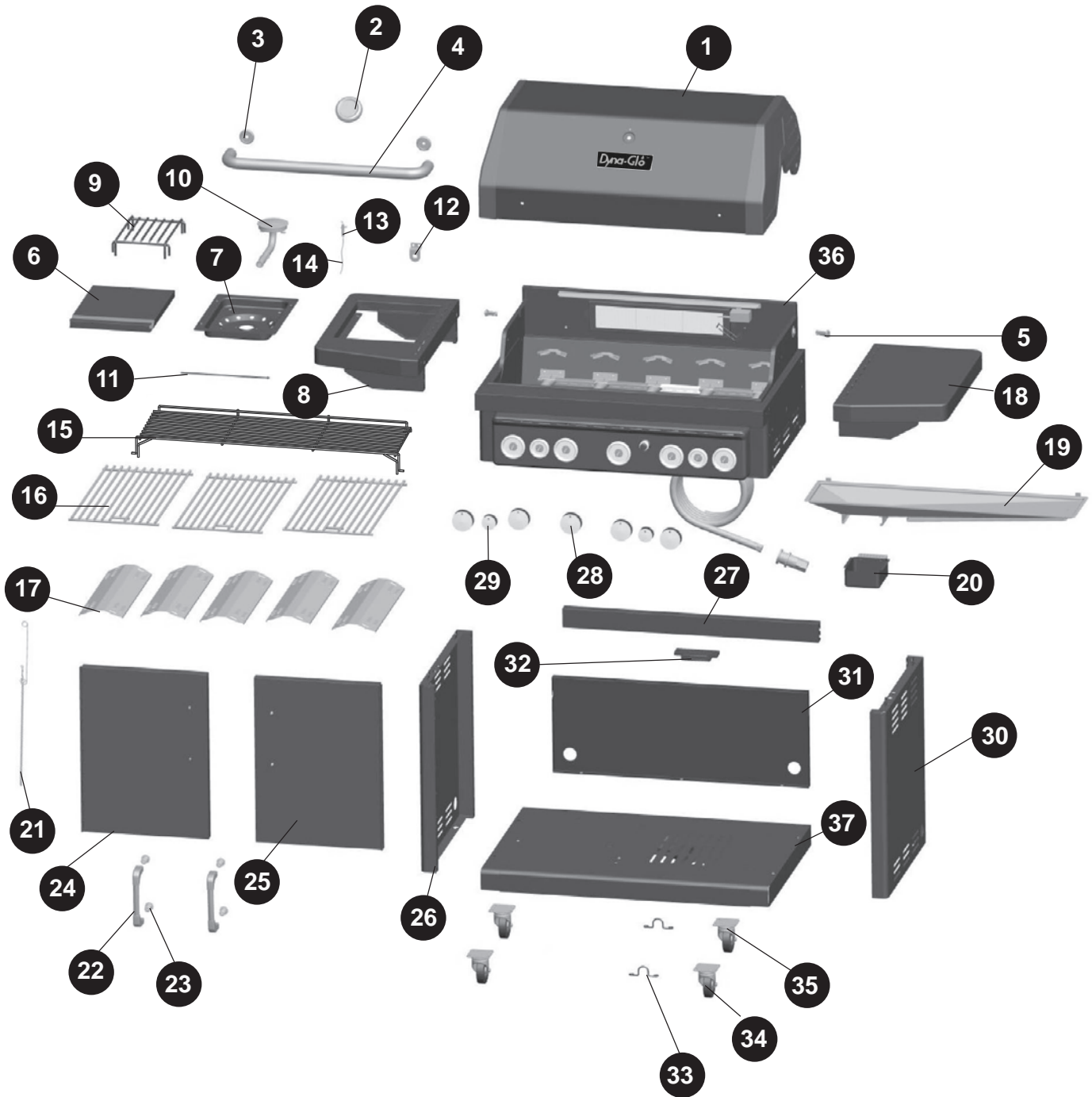
Para obtener piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-447-4768, de 8:30 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes.

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #
N/A	Paquete de aditamentos	70-09-100
N/A	Manual de instrucciones/ del usuario	70-09-055
1	Ensamble de la tapa de la parrilla: incluye	70-01-100
2	Placa de Dyna-Glo	153-02001
3	Indicador de temperatura y tuerca	153-12004
4	Bisel para la manija de la tapa de 32 mm	153-12003
5	Manija para la tapa de 32 mm; incluye tornillos para fijarla	101-02007
6	Pasadores giratorios de la tapa: Con pasadores de chaveta	113-04004
7	Cubierta de la mesa lateral	113-14004
8	Bandeja de la mesa lateral	113-14003
9	Mesa lateral: Izquierda	103-04006
10	Tubo venturi del quemador lateral con tornillos para fijarlo	123-04005
11	Pasadores de bisagra del quemador lateral	113-24004
12	Abrazadera de retención de la válvula del quemador lateral	113-14005
13	Electrodo de encendido: Quemador lateral	113-03022
14	Cable de encendido: Quemador lateral	113-03019
15	Rejilla para calentar	153-03016
16	Rejilla de cocción	153-03015
17	Cámara de calor	153-03005
18	Ensamble de la mesa lateral: Derecho	103-04001
19	Bandeja de recolección de grasa	153-04013
20	Recipiente para la grasa	102-04014

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #
21	Porta fósforos: Con ca- dena y tornillo de fijación	153-04019
22	Manija de la puerta: In- cluye tornillos de fijación	101-01017-00
23	Manguito de la manija de la puerta del carrito	102-04021
24	Ensamble de la puerta: Izquierdo, sin manija	70-01-101
25	Ensamble de la puerta: Derecho, sin manija	70-01-102
26	Panel lateral del carrito: Izquierdo	102-04009
27	Abrazadera de la puerta superior frontal del carrito	153-04009
28	Perilla de control del que- mador principal	102-03009
29	Perilla de control del que- mador lateral/posterior	103-03011
30	Panel lateral del carrito: Derecho	153-04010
31	Panel posterior del carrito	153-04008
32	Imán de la puerta	113-14020
33	Soporte de la manguera de gas natural	102-04012
34	Rueda de 3", regular, con tornillos/arandelas planas/ arandelas de resorte (4 piezas)	103-04018
35	Rueda de 3", con seguro, con tornillos/arandelas planas/arandelas de re- sorte (4 piezas)	103-04017
36	El ensamble de la cámara de combustión incluye quemadores/ensamble del tubo colector y la válvula de gas natural/manguera de gas natural/panel de control/encendedor electrónico/cable de encendido y electrodo.	70-01-105
37	Repisa inferior del carrito	163-04007

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-447-4768, de 8:30 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes.

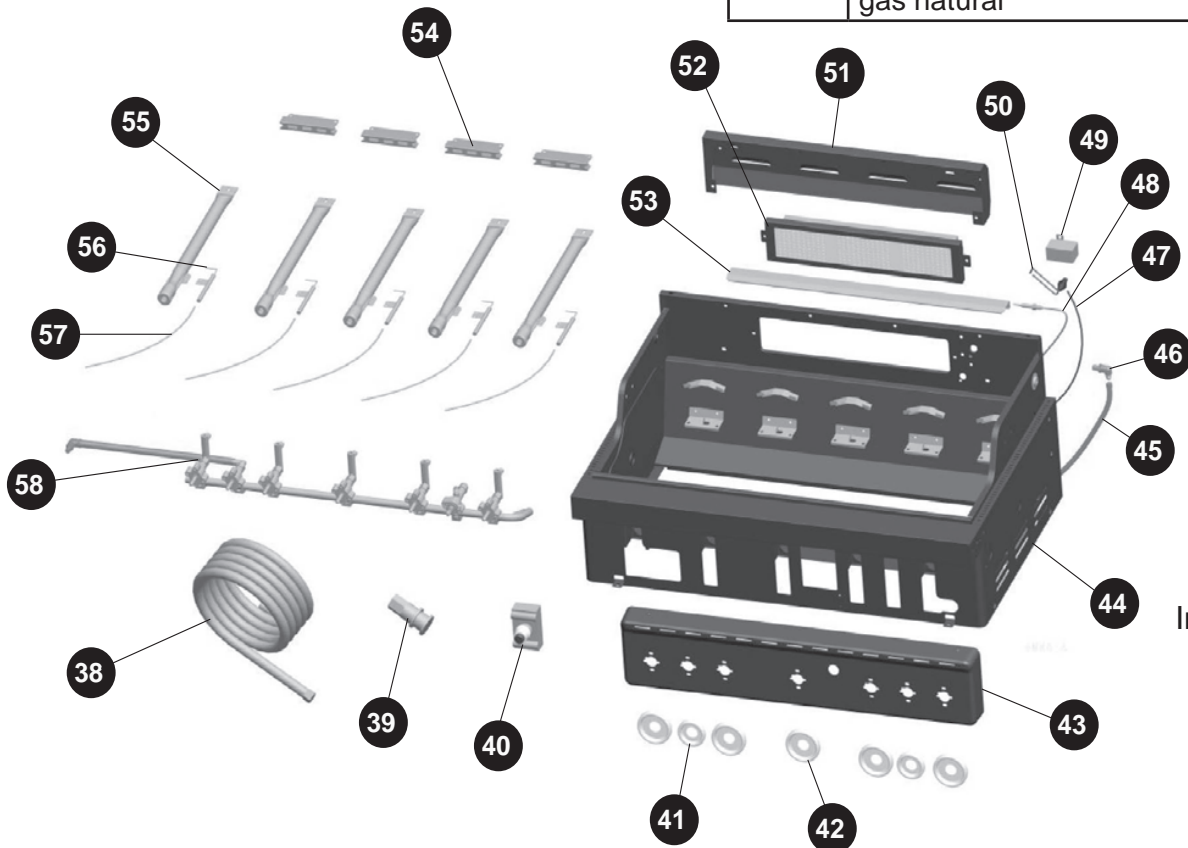


LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-447-4768, de 8:30 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes.

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #
38	Manguera para gas natural de 3,05 m (10 pies) y 1,27 cm (1/2 pulg)	163-03009
39	Acoplador de desconexión rápida de 1,27 cm (1/2 pulg)	163-06001
40	Encendido electrónico	153-03023
41	Bisel de control del quemador lateral/posterior	103-03014
42	Bisel de control del quemador principal	103-03010
43	Panel de control	70-01-104
44	El ensamble de la cámara de combustión incluye amortiguadores para la tapa	153-03002
45	Tubo de metal para el quemador posterior	153-06001
46	Conector y orificio del quemador posterior	163-06002

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #
47	Cable de encendido: Quemador posterior	153-06003
48	Termopar: Quemador posterior	153-06004
49	Abrazadera del termopar	153-06005
50	Electrodo de encendido: Quemador posterior	153-06006
51	Cubierta posterior del quemador posterior	153-06007
52	Quemador posterior	153-06008
53	Placa superior en el quemador posterior	153-06009
54	Tubo del encendedor con flujo superior	153-13023
55	Quemador principal	123-03003
56	Electrodo del encendedor: Quemador principal	113-03020
57	Cable de encendido: Quemador principal	113-03017
58	Tubo colector y válvula de gas natural	163-03007



Impreso en China