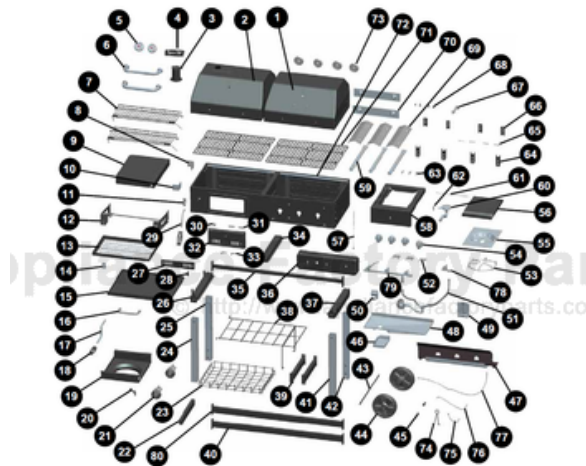


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



DYNA-GLO DGJ810CSB-D-1 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for DYNA-GLO
DGJ810CSB-D-1](#)



[Find Your DYNA-GLO Grill Parts - Select From 227 Models](#)

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



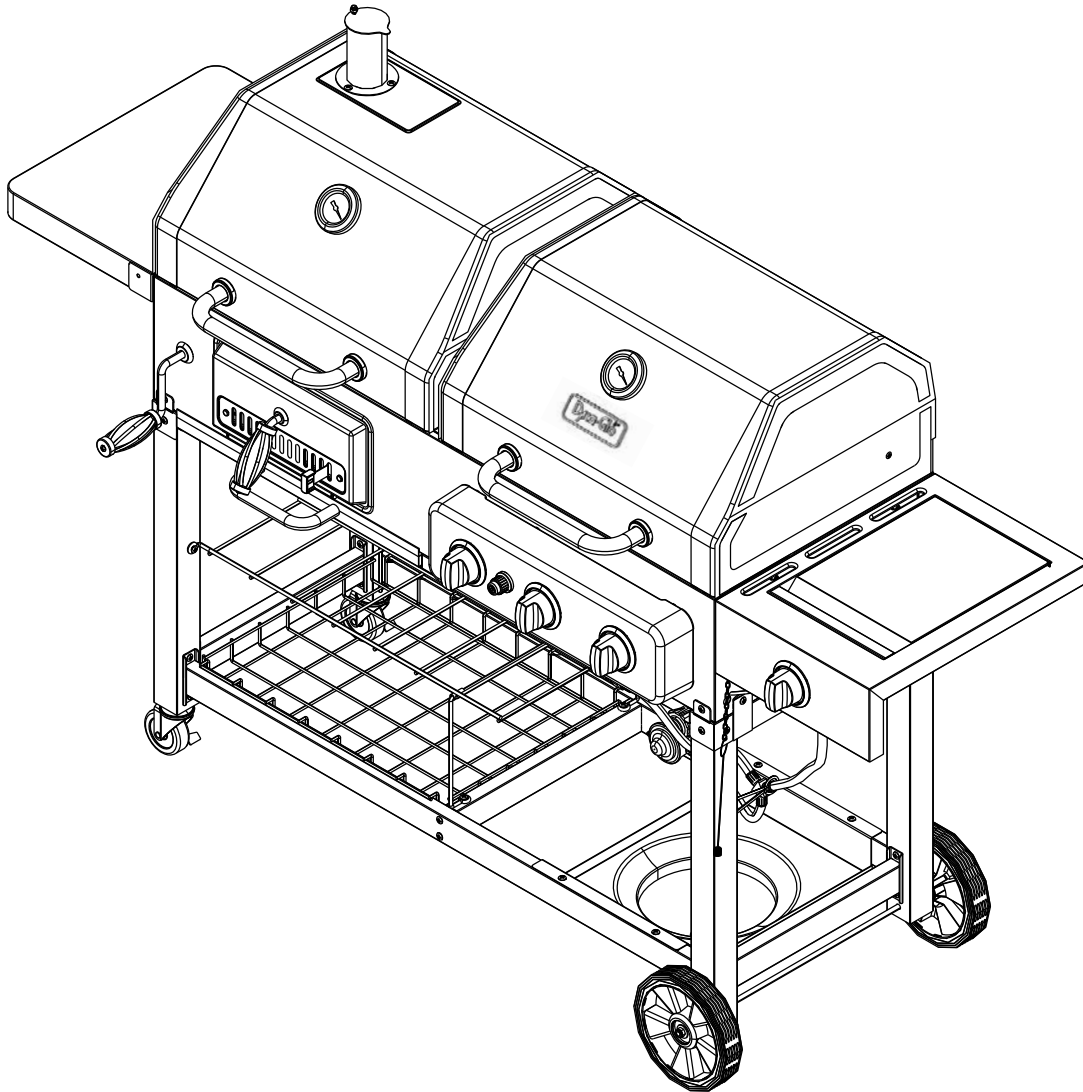
ITEM #0000000

DUAL FUEL BARBECUE

MODEL #DGJ810CSB-D

Français p. 39

Español p. 77



C US

ANS Z21.58b-2012
CSA 1.6b-2012

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.

#70-10-0??

TABLE OF CONTENTS

| | |
|------------------------------|----|
| Package Contents | 3 |
| Hardware Contents..... | 5 |
| Safety Information | 5 |
| Preparation | 7 |
| Assembly Instructions..... | 9 |
| Operating Instructions | 23 |
| Care and Maintenance | 30 |
| Troubleshooting..... | 33 |
| Warranty | 35 |
| Replacement Parts List | 36 |

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.**

WARNING:

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

WARNING

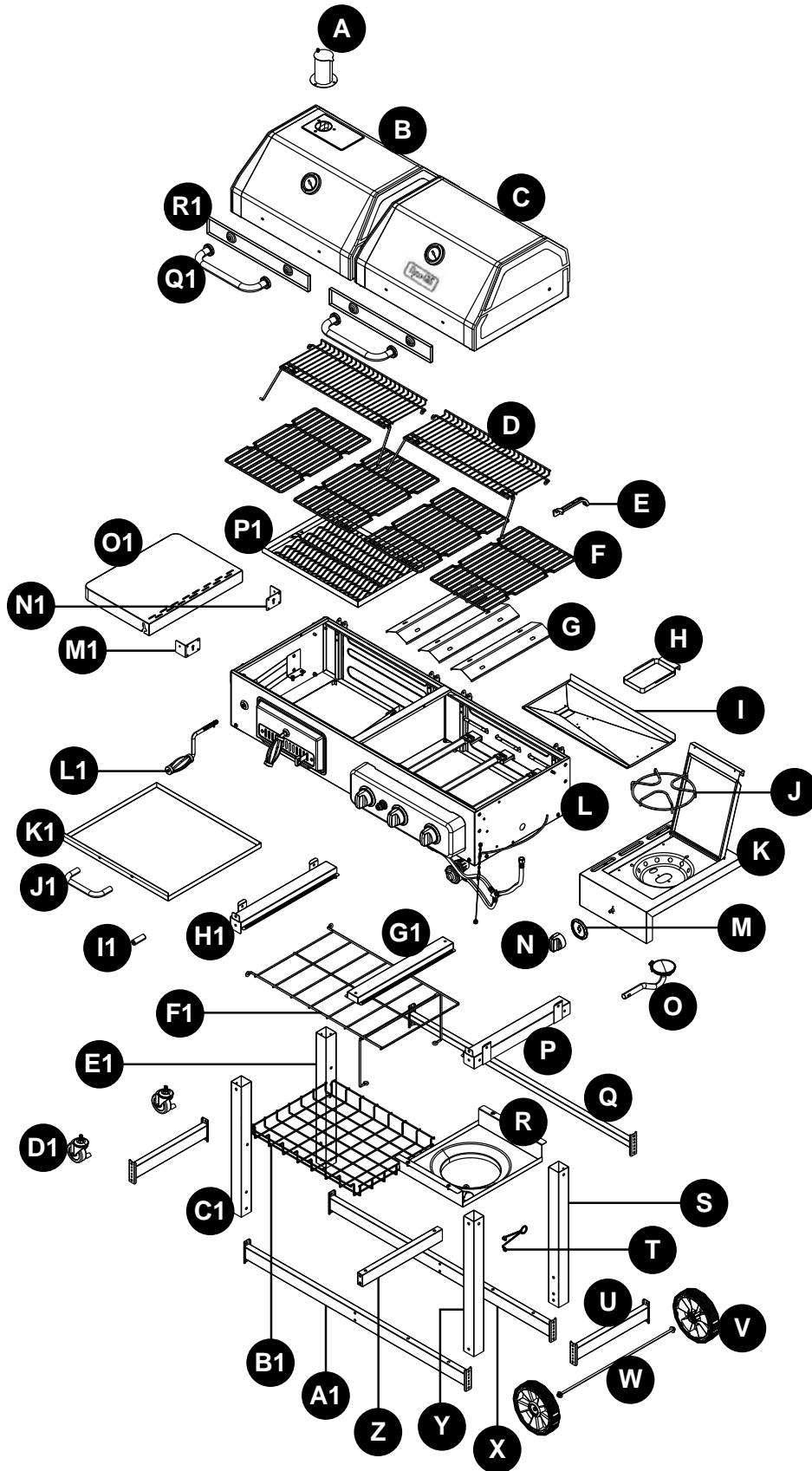
1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 3 feet (1 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 25 feet (7.5 m) of any flammable liquid.
4. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.



DANGER:

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion, or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

PACKAGE CONTENTS

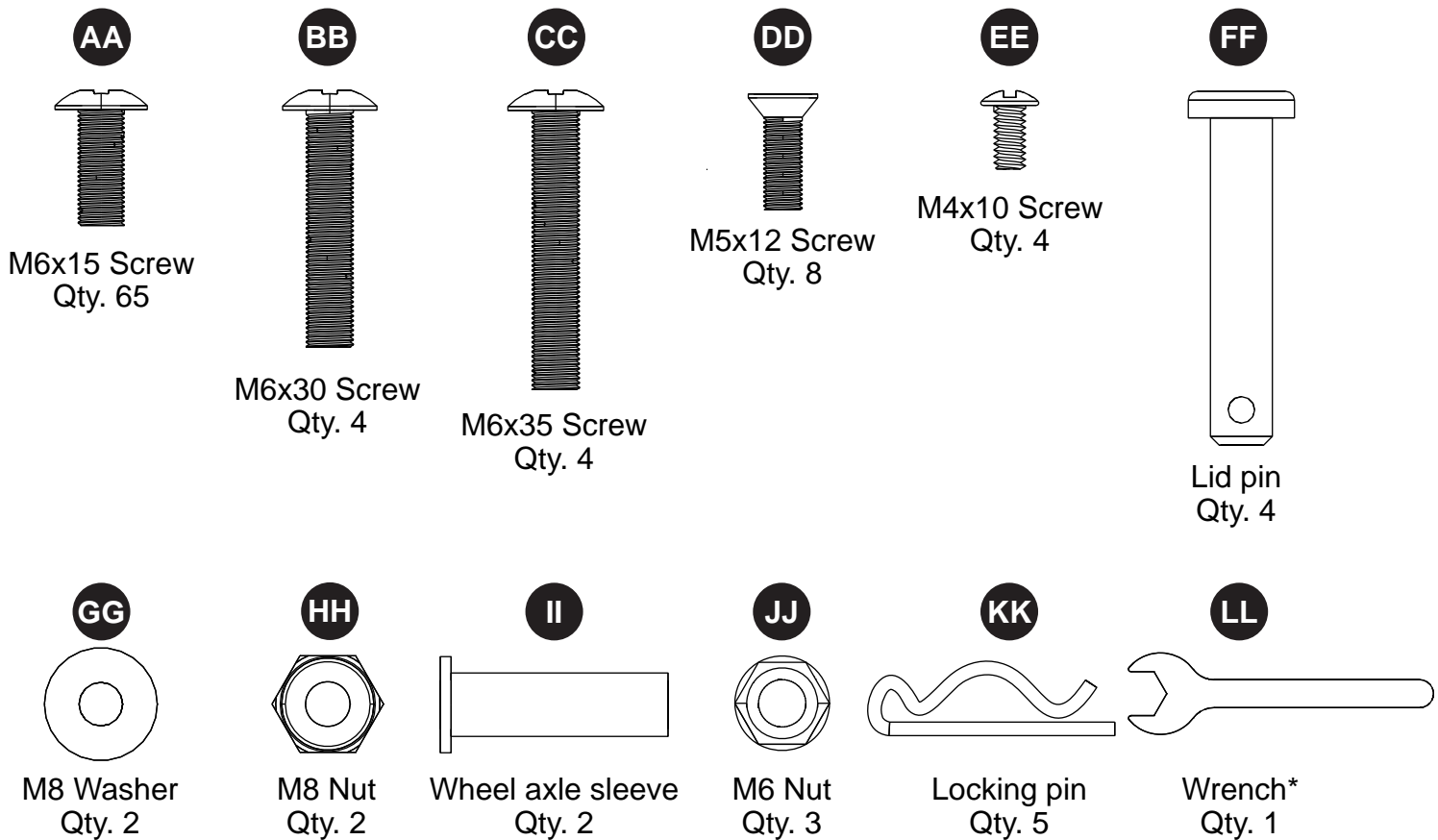


PACKAGE CONTENTS

| PART | DESCRIPTION | QUANTITY |
|------|---------------------------|----------|
| A | Smoke stack | 1 |
| B | Charcoal grill lid | 1 |
| C | Gas grill lid | 1 |
| D | Warming rack | 2 |
| E | Cooking grate hook | 1 |
| F | Cooking grate | 4 |
| G | Heat tent | 3 |
| H | Grease cup | 1 |
| I | Grease pan | 1 |
| J | Side burner cooking grate | 1 |
| K | Right side burner table | 1 |
| L | Firebox | 1 |
| M | Side burner knob bezel | 1 |
| N | Side burner control knob | 1 |
| O | Side burner | 1 |
| P | Right cart brace | 1 |
| Q | Rear cart brace | 1 |
| R | Tank shelf | 1 |
| S | Right rear leg | 1 |
| T | Hose retention wire | 1 |
| U | Bottom brace (left/right) | 2 |
| V | Wheel | 2 |
| W | Axle | 1 |
| X | Rear bottom brace | 1 |
| Y | Right front leg | 1 |
| Z | Middle bottom brace | 1 |

| PART | DESCRIPTION | QUANTITY |
|------|---------------------------------|----------|
| A1 | Front bottom brace | 1 |
| B1 | Storage basket | 1 |
| C1 | Left front leg | 1 |
| D1 | Locking caster | 2 |
| E1 | Left rear leg | 1 |
| F1 | Intermediate shelf | 1 |
| G1 | Firebox support | 1 |
| H1 | Left cart brace | 1 |
| I1 | Battery | 1 |
| J1 | Ash tray handle | 1 |
| K1 | Ash tray | 1 |
| L1 | Crank handle | 1 |
| M1 | Left side table support (front) | 1 |
| N1 | Left side table support (rear) | 1 |
| O1 | Left side table | 1 |
| P1 | Charcoal tray | 1 |
| Q1 | Lid handle | 2 |
| R1 | Lid handle heat shield | 2 |

HARDWARE CONTENTS (Shown actual size, unless marked with a *.)



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.

CAUTION

- THIS UNIT IS HEAVY. TWO PEOPLE REQUIRED FOR SAFE ASSEMBLY. Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary. Read and follow all safety statements, warnings, assembly instructions, and use and care instructions before attempting to assemble and use.

CAUTION

- Keep a fire extinguisher near this product at all times.
- This grill is for outdoor use only in well-ventilated areas.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble and safely operate this appliance.
- Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.
- Use caution when lifting and moving the unit to avoid back strain or back injury. Do not move the unit while it is in use.



SAFETY INFORMATION

- **DO NOT** operate the unit near or under flammable or combustible materials such as decks, porches or carports. A minimum clearance of 36 in. (91.44 cm) is recommended. **DO NOT** operate the unit under overhead construction.
- A minimum clearance to combustible construction is 36 in. (91.44 cm) from sides and back.
- **DO NOT** use this appliance as a heater.
- **DO NOT** obstruct the flow of combustion air or ventilation air for the appliance.
- Care should be taken to protect the fuel supply hose from damage from either pedestrian or vehicle traffic.
- Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being used. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
- Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- **NEVER** keep a filled container in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
- 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 propane grill side is for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).
- Always hang the regulator on the tank retention wire while not in use or disconnected with the LP (liquid propane) tank. **KEEP** the fuel supply hose away from any heated surface(s).
- An LP cylinder not connected for use should be stored a minimum of 10 feet (3 m) away from this or any other appliance.
- **NEVER** attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a boat, camper trailer, motor home or house.
- Operate the unit on a stable, level, non-flammable surface such as asphalt, concrete or solid ground. **DO NOT** operate the unit on flammable material such as carpet or a wood deck.
- Use caution when assembling and operating this unit to avoid cuts and scrapes from edges.
- **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.
- **DO NOT** use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- **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.
- **DO NOT** use this product in a manner other than its intended purpose. It is NOT intended for commercial use. It is not intended to be installed or used in or on a recreational vehicle and/or boats.
- **DO NOT** store or use gasoline or any other flammable vapors and liquids within 25 feet (8 m) of this or any other appliance.
- **DO NOT** store or operate this product in an area accessible to children or pets. Store this unit in a dry, protected location.
- **DO NOT** leave the unit unattended while in use. Keep children and pets away while the grill is in use.
- **DO NOT** leave hot ashes unattended until the grill cools completely.
- **DO NOT** move the unit while in use or while ashes are still hot. Allow the unit to cool completely before moving or storing.
- **NEVER** use charcoal lighter fluid with the grill.



SAFETY INFORMATION

- **DO NOT** use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. The LP gas supply cylinder used with this appliance must be:
 - (a) Constructed and marked in accordance with the Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and
 - (b) Provided with a listed overfilling prevention device.
 - (c) Provided with a cylinder connection device compatible with the connector for outdoor cooking appliances. This grill is not intended to be used in or installed on recreational vehicles and/or boats.
- Always cook your food on the grate after the charcoal flames have burned out.
- Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy-duty aluminum foil and placing in a noncombustible container. Make sure there are no other combustible materials in or near the container.
- If you must dispose of ashes in less time than it takes for the ashes to completely cool down, then remove the ash tray with heat-resistant gloves and place the ashes in heavy-duty foil. Soak the ashes completely with water before disposing of them in a noncombustible container.
- **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.
- **DO NOT** modify this grill for use with other indoor or outdoor fixtures, such as countertops or drop-in grill islands.
- Allow the unit to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.
- **DO NOT** use this grill indoors.

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.**

PREPARATION

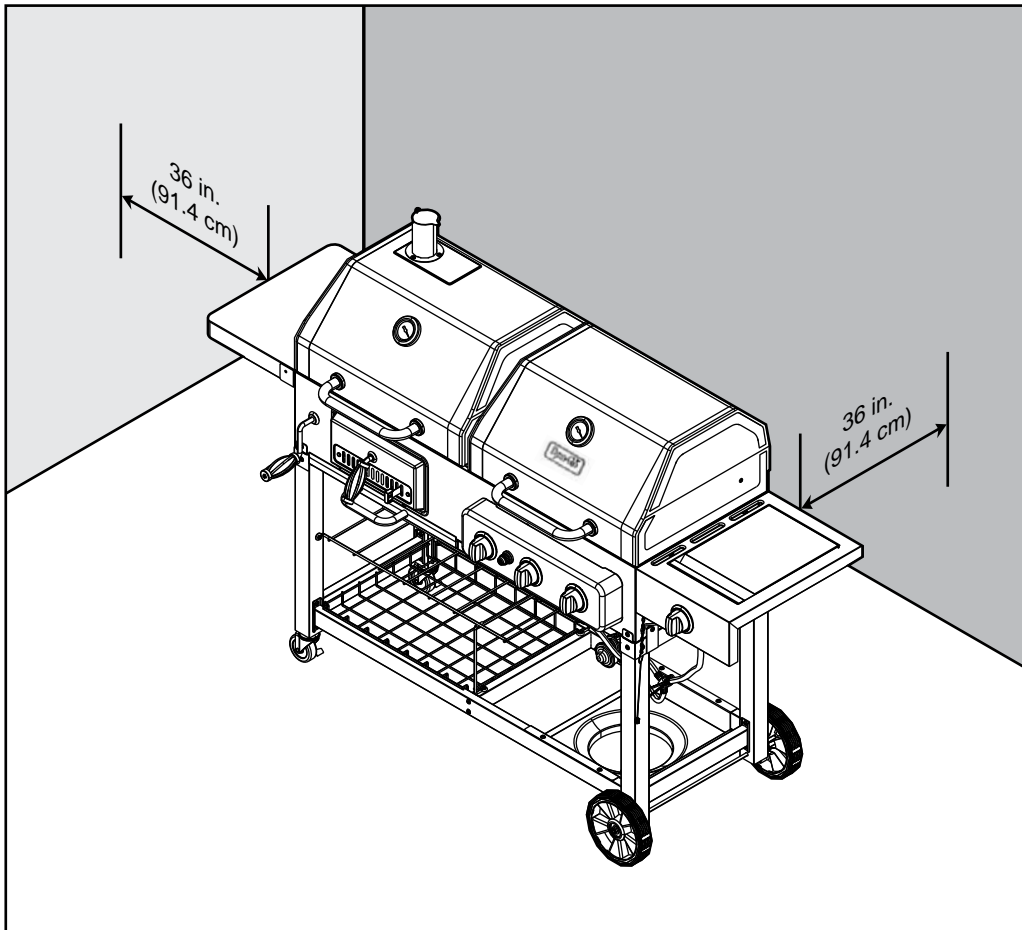
Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

Estimated Assembly Time: 45 minutes with two people

Tools Required for Assembly (not included): Phillips screwdriver, adjustable wrench.

! SAFETY INFORMATION

DO NOT place the grill under overhead combustible construction or awnings. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 in. (91.4 cm). All of the above noted clearances are with respect to combustible wood structures or construction. Greater clearances are recommended for vinyl structures or construction.



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.

! DANGER

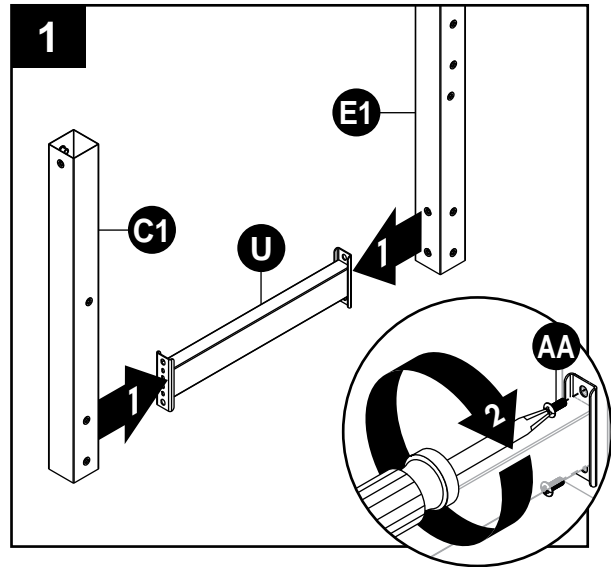
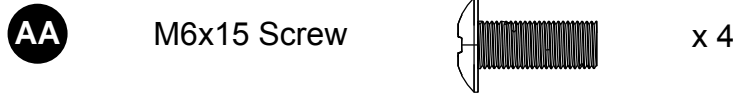
CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

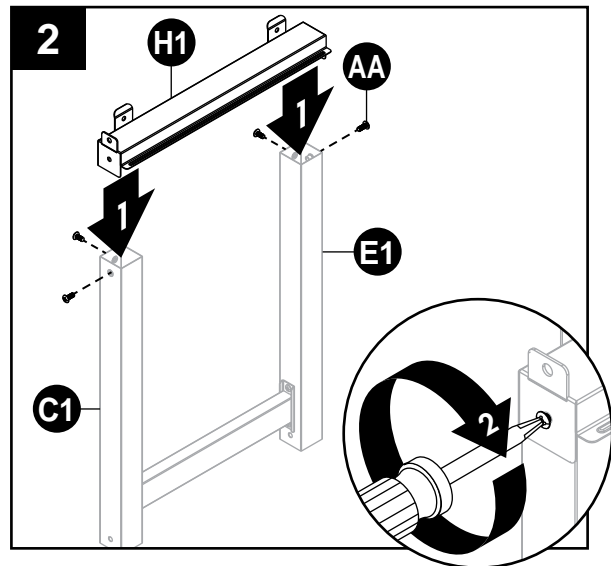
1. Attach left front leg (C1) and left rear leg (E1) to bottom brace (U) and secure using four M6x15 screws (AA).

Hardware Used



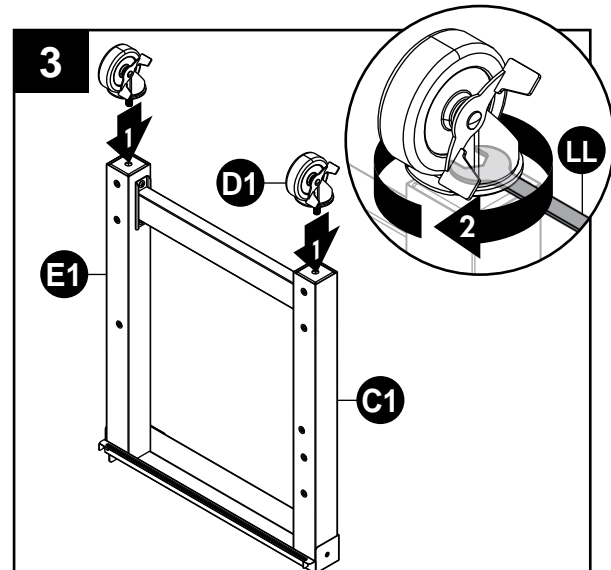
2. Attach left cart brace (H1) to left front leg (C1) and left rear leg (E1) and secure using four M6x15 screws (AA). Repeat steps 1 and 2 for right legs (S/Y) and right braces (U/P).

Hardware Used



3. Flip left leg assembly upside down. Attach locking casters (D1) to left front leg (C1) and left rear leg (E1) using wrench (LL).

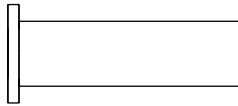
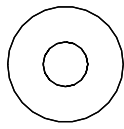
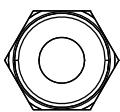
Hardware Used

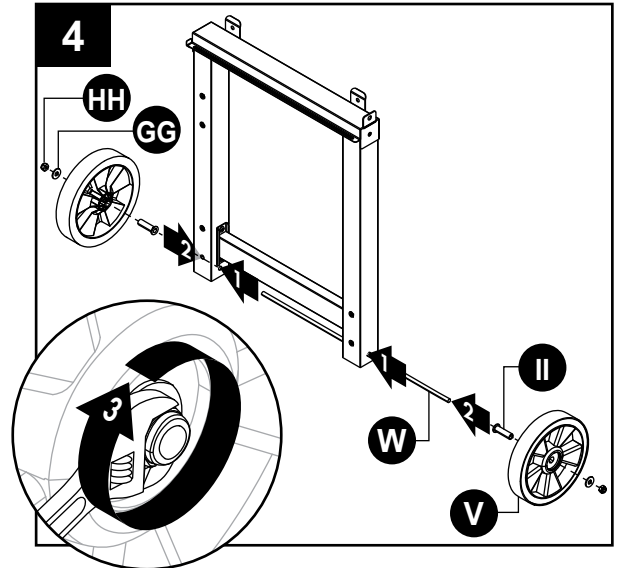


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

4. Insert axle (W) into right leg assembly. Attach one wheel (V) to each side of axle (W) using one wheel axle sleeve (II), one M8 washer (GG), and one M8 nut (HH).

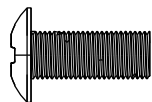
Hardware Used

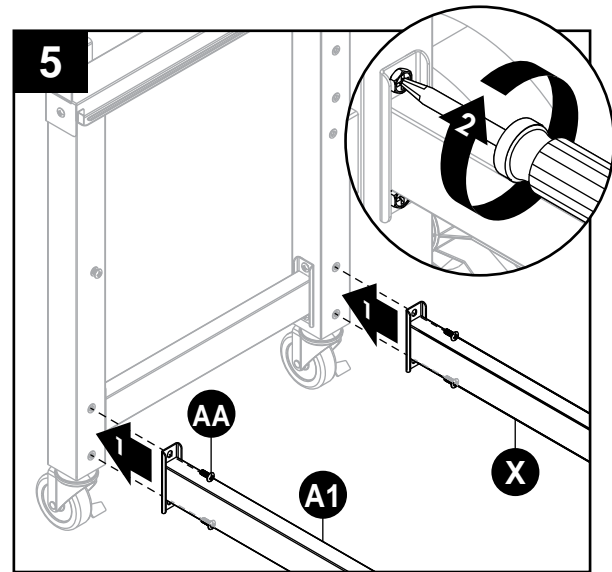
| | | | |
|-----------|-------------------|---|-----|
| II | Wheel axle sleeve |  | x 2 |
| GG | M8 Washer |  | x 2 |
| HH | M8 Nut |  | x 2 |



5. Attach front bottom brace (A1) and rear bottom brace (X) to left leg assembly using two M6x15 screws (AA) on each side.

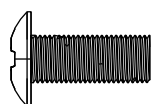
Hardware Used

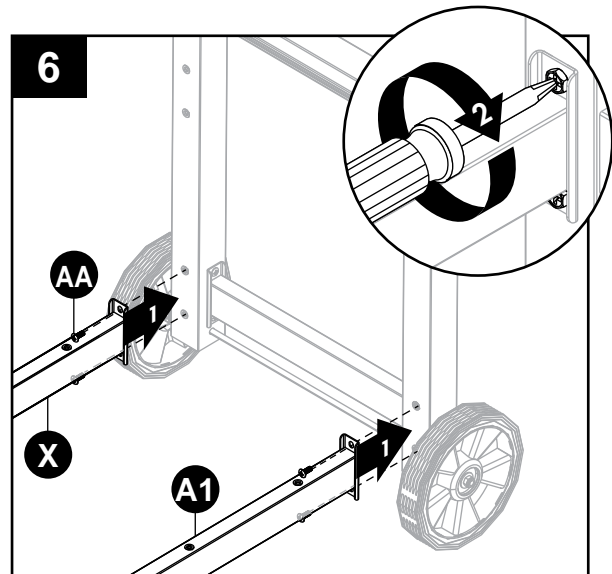
| | | | |
|-----------|-------------|---|-----|
| AA | M6x15 Screw |  | x 4 |
|-----------|-------------|---|-----|



6. Attach front bottom brace (A1) and rear bottom brace (X) to right leg assembly using two M6x15 screws (AA) on each side.

Hardware Used

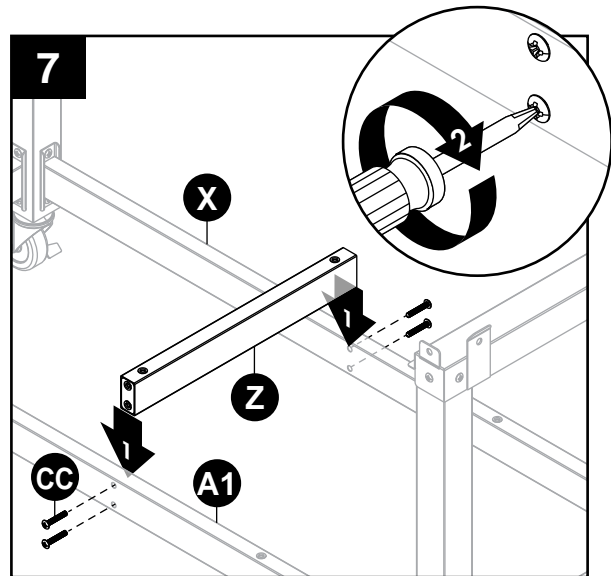
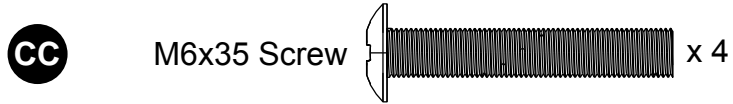
| | | | |
|-----------|-------------|---|-----|
| AA | M6x15 Screw |  | x 4 |
|-----------|-------------|---|-----|



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

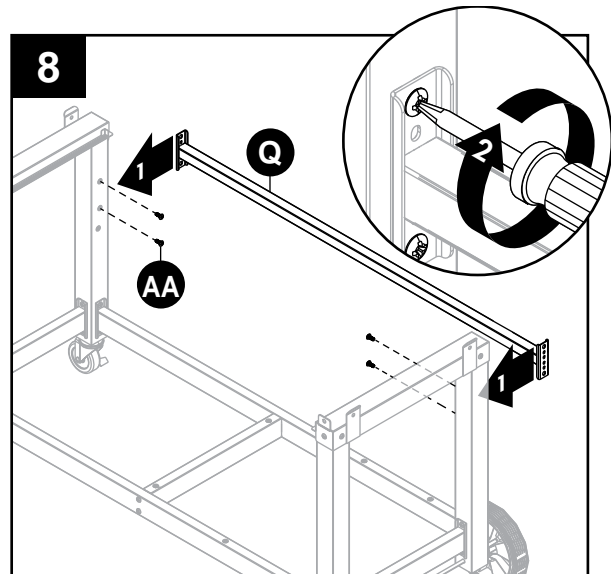
7. Attach middle bottom brace (Z) to front bottom brace (A1) and rear bottom brace (X) and secure using four M6x35 screws (CC).

Hardware Used



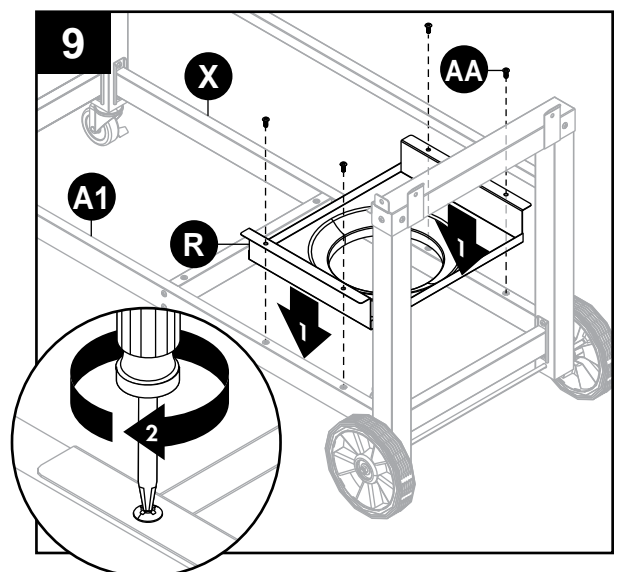
8. Attach rear cart brace (Q) to left and right leg assemblies and secure using four M6x15 screws (AA).

Hardware Used



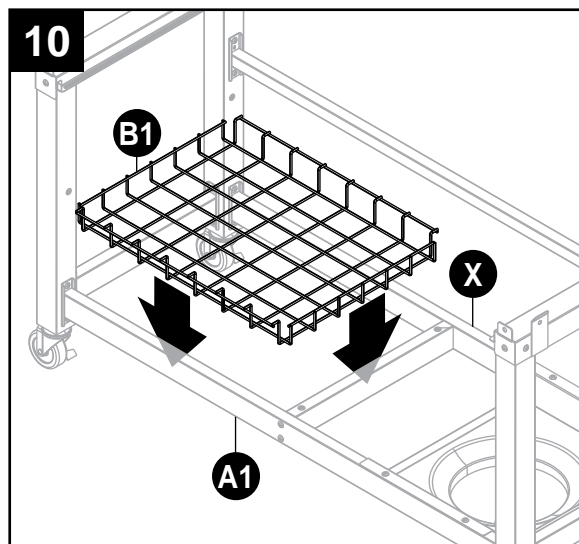
9. Attach tank shelf (R) to front bottom brace (A1) and rear bottom brace (X) and secure using four M6x15 screws (AA).

Hardware Used



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

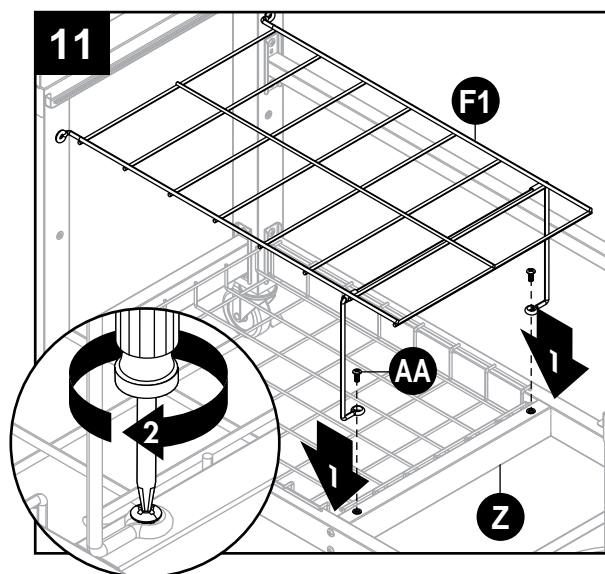
10. Place storage basket (B1) onto front bottom brace (A1) and rear bottom brace (X).



11. Attach intermediate shelf (F1) to middle bottom brace (Z) and secure using two M6x15 screws (AA).

Hardware Used

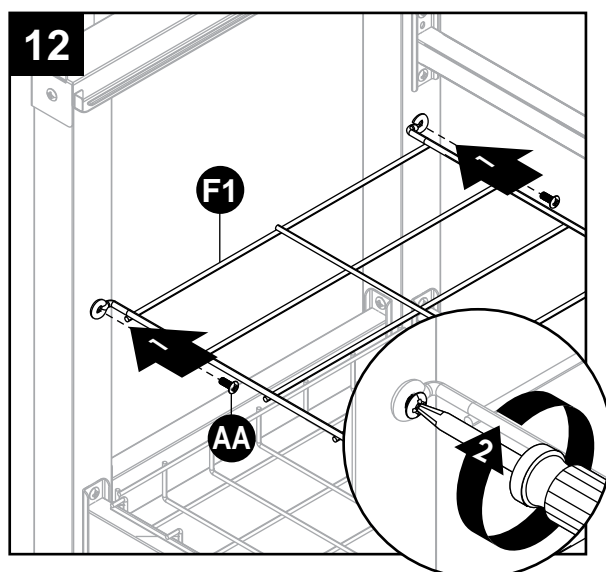
- AA M6x15 Screw  x 2



12. Secure intermediate shelf (F1) to left leg assembly using two M6x15 screws (AA).

Hardware Used

- AA M6x15 Screw  x 2

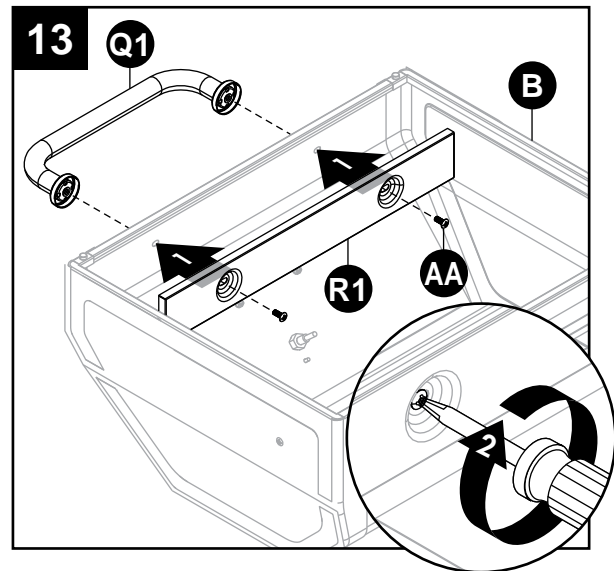


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

13. Attach lid handle (Q1) and lid handle heat shield (R1) to charcoal grill lid (B) using two M6x15 screws (AA). Repeat for gas grill lid (C).

Hardware Used

AA M6x15 Screw  x 4

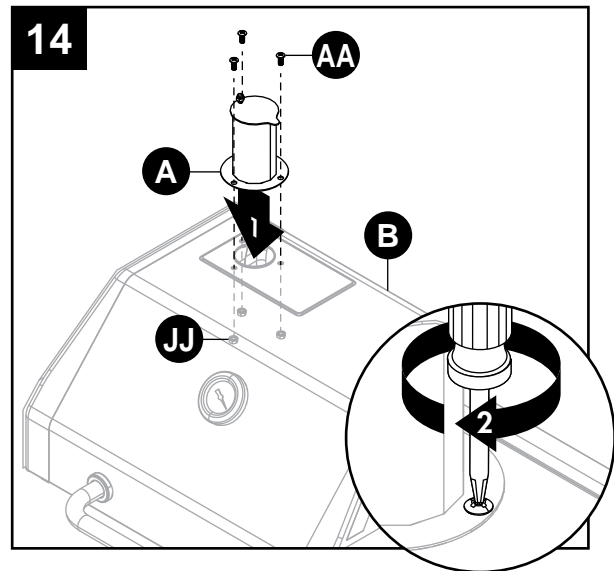


14. Attach smoke stack (A) to charcoal grill lid (B) and secure using three M6x15 screws (AA) and three M6 nuts (JJ).

Hardware Used

AA M6x15 Screw  x 3

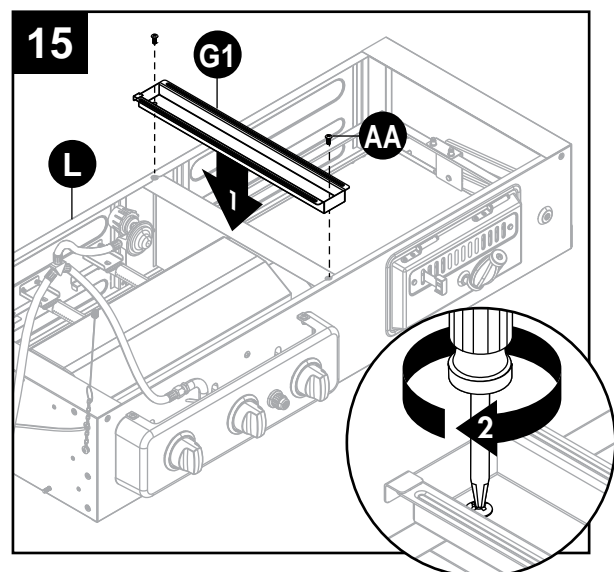
JJ M6 Nut  x 3



15. Turn firebox (L) upside down. Attach firebox support (G1) to firebox (L) and secure using two M6x15 screws (AA).

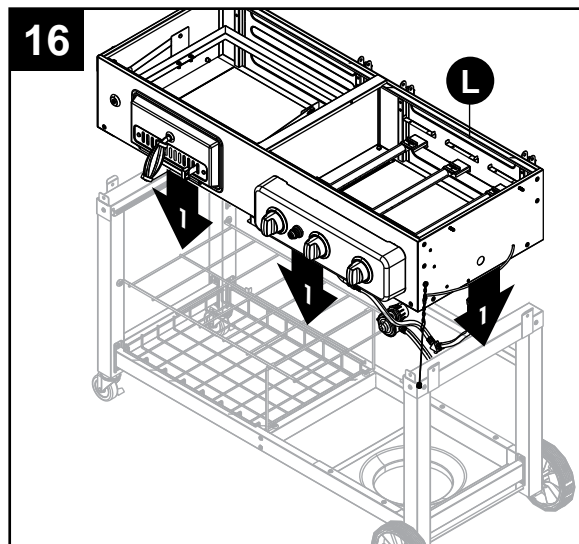
Hardware Used

AA M6x15 Screw  x 2



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

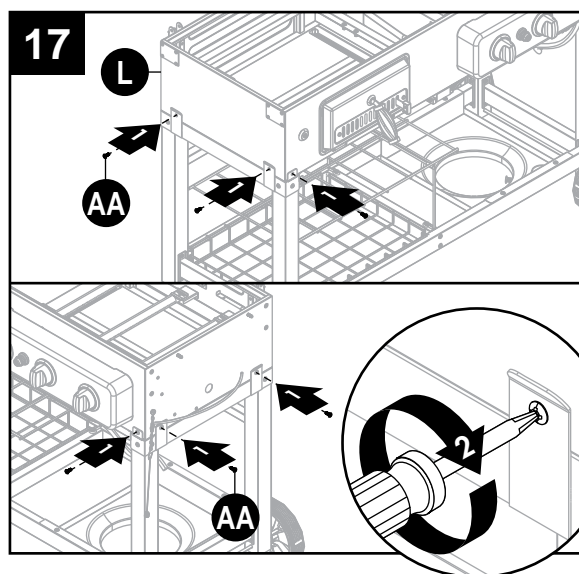
16. Position firebox (L) on cart assembly. Make sure the hose and regulator is not in between the firebox (L) and cart assembly.



17. Secure firebox (L) to cart assembly using six M6x15 screws (AA).

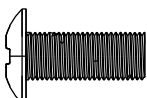
Hardware Used

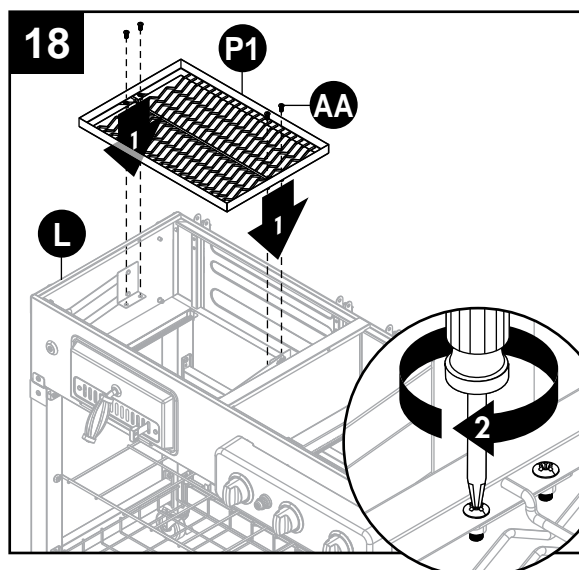
AA M6x15 Screw  x 6



18. Attach charcoal tray (P1) to firebox (L) and secure using four M6x15 screws (AA).

Hardware Used

AA M6x15 Screw  x 4

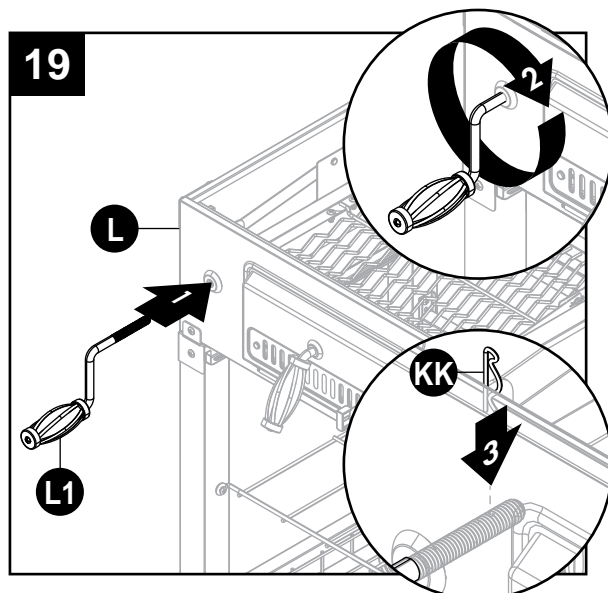


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

19. Attach crank handle (L1) to firebox (L) and secure using one locking pin (KK).

Hardware Used

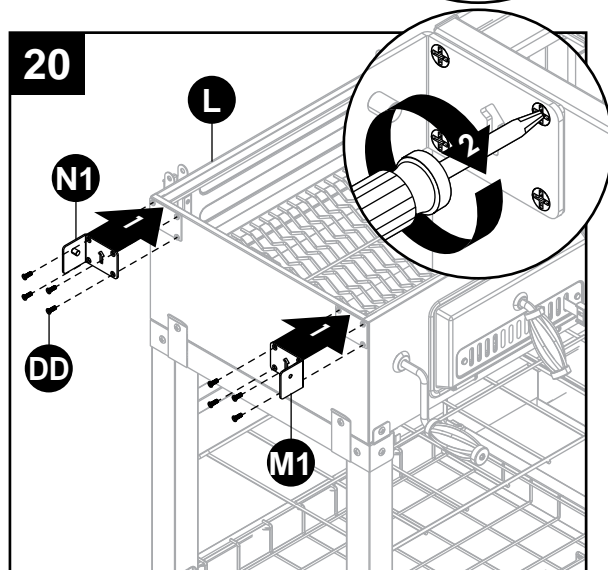
KK Locking pin  x 1



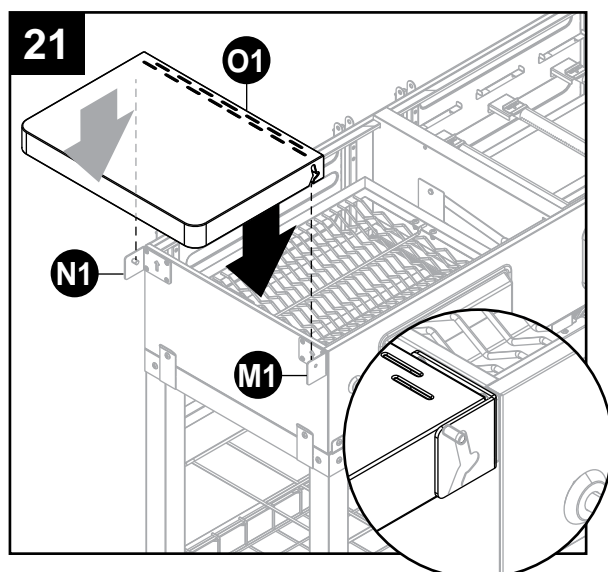
20. Attach left side table supports (M1/N1) to firebox (L) and secure using eight M5x12 screws (DD).

Hardware Used

DD M5x12 Screw  x 8




21. Align notches in left side table (O1) with left side table supports (M1/N1) and secure.

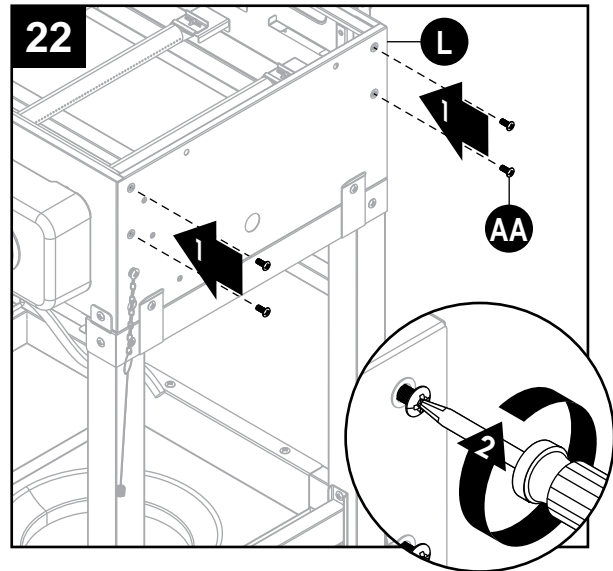


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

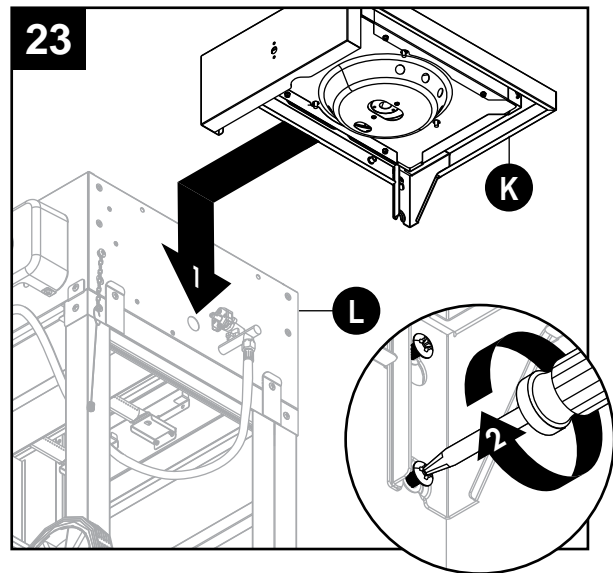
22. Partially insert four M6x15 screws (AA) into the right side of firebox (L). DO NOT fully tighten screws (leave approximately 5 mm).

Hardware Used

AA M6x15 Screw  x 4



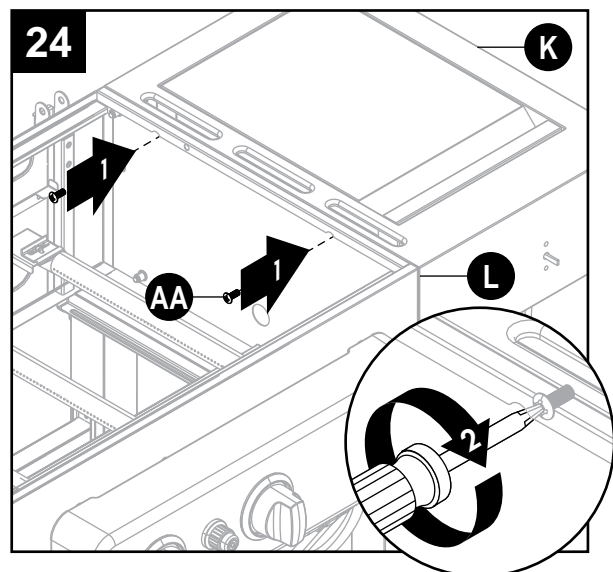
23. Align the key holes in the right side burner table (K) with the four M6x15 screws (AA) just installed in the firebox (L). Tighten M6x15 screws (AA).



24. Secure right side burner table (K) to firebox (L) using two M6x15 screws (AA).

Hardware Used

AA M6x15 Screw  x 2

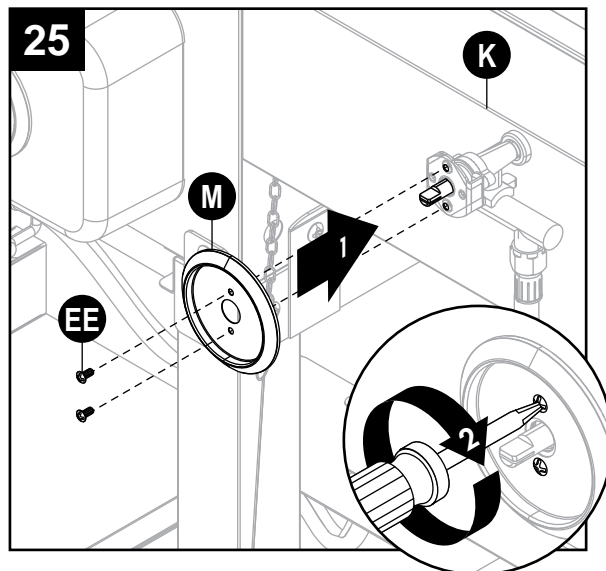


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

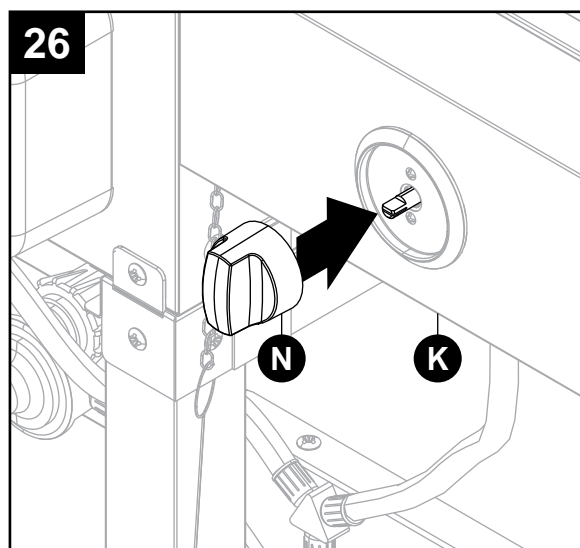
25. Attach side burner knob bezel (M) and side burner valve to right side burner table (K) and secure using two M4x10 screws (EE).

Hardware Used

EE M4x10 Screw  x 2




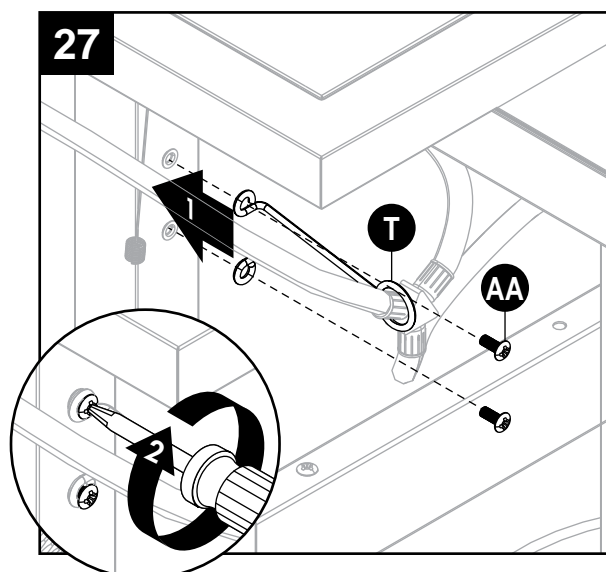
26. Install side burner control knob (N) to right side burner table (K).



27. Attach hose retention wire (T) to right front leg (Y) and secure using two M6x15 screws (AA).

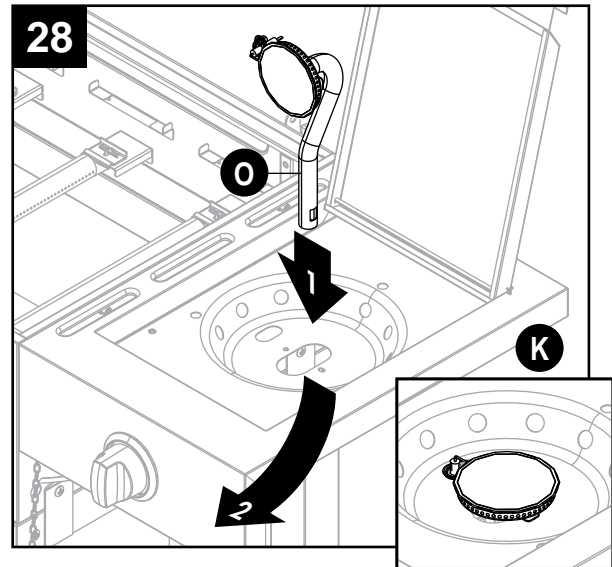
Hardware Used

AA M6x15 Screw  x 2



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

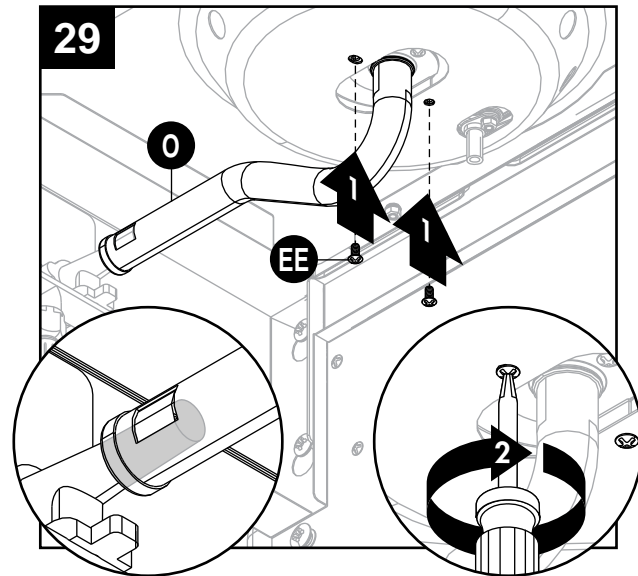
28. Install side burner (O) to right side burner table (K).



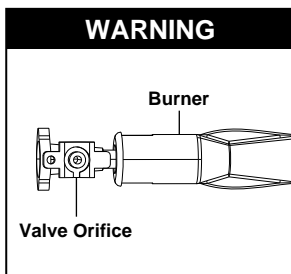
29. Secure side burner (O) to right side burner table (K) using two M4x10 screws (EE). Make sure side burner (O) is connected to side burner valve.

Hardware Used

EE M4x10 Screw  x 2

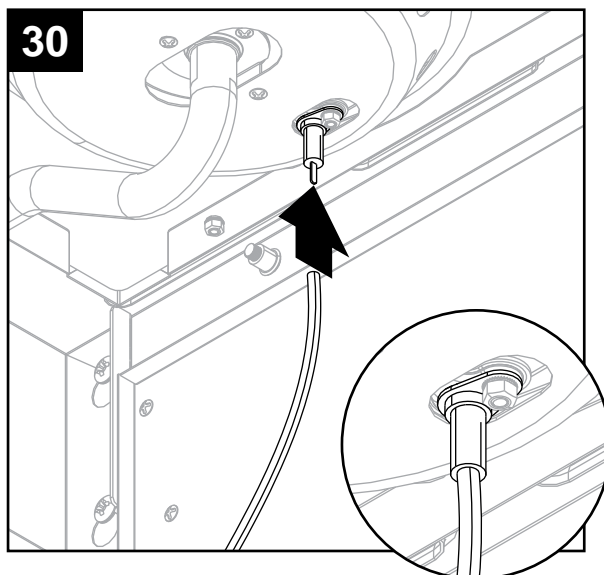


! **WARNING:** IT IS VERY IMPORTANT TO CHECK AND ENSURE THAT THE SIDE BURNER IS FULLY ENGAGED WITH THE ADJACENT VALVE ORIFICE BEFORE COMPLETING STEP 29 AND 30. FAILURE TO DO SO MAY RESULT IN FIRE OR EXPLOSION, POSSIBLY CAUSING SERIOUS INJURY OR DEATH. REFER TO MAINTENANCE SECTION INSTRUCTIONS TO PROPERLY CHECK THE ENGAGEMENT.

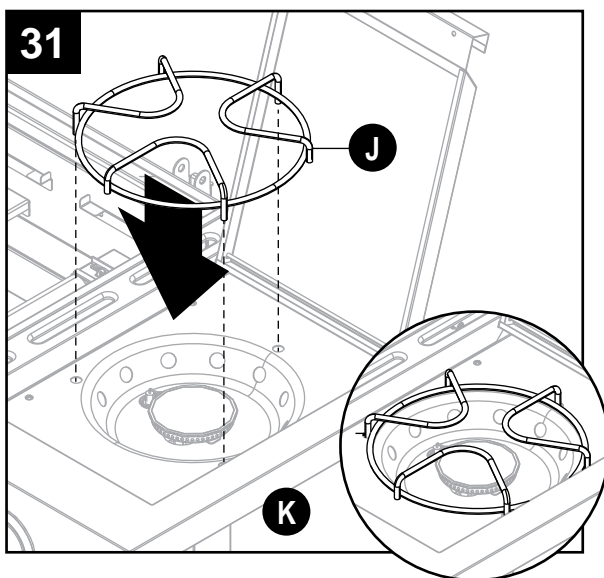


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

30. Insert side burner ignition wire to side burner electrode.



31. Place side burner cooking grate (J) onto right side burner table (K).

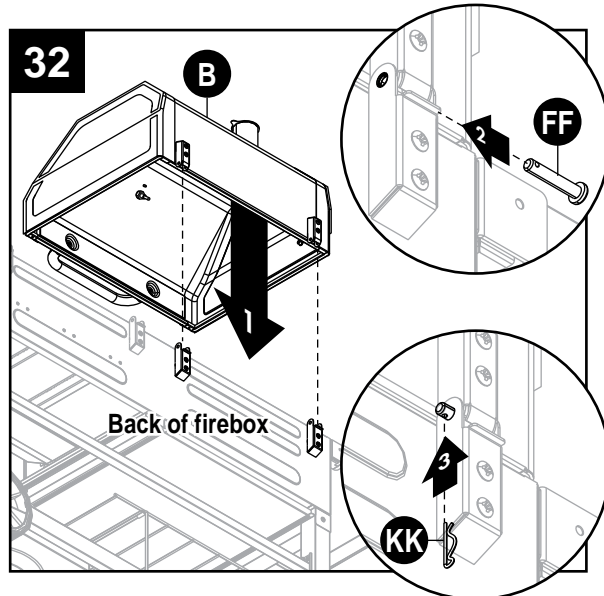


32. Attach charcoal grill lid (B) to firebox (L) using two lid pins (FF) and two locking pins (KK). Repeat for gas grill lid (C).

Hardware Used

FF Lid pin  x 4

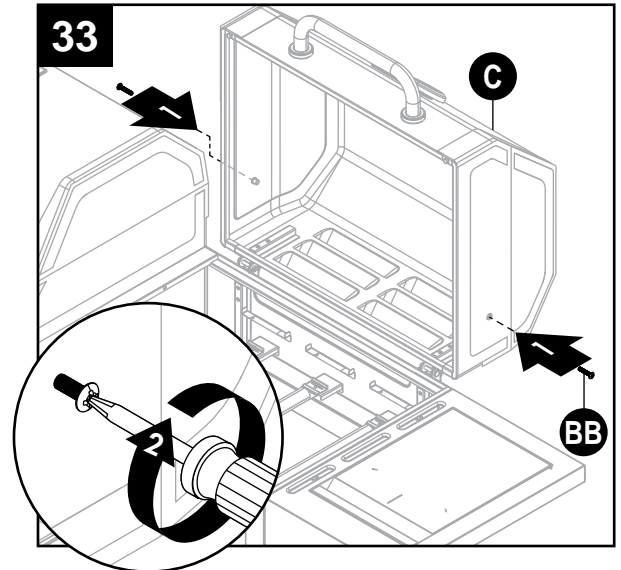
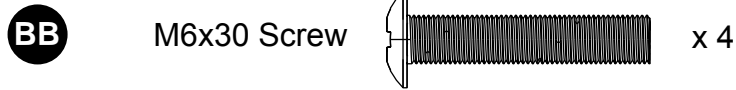
KK Locking pin  x 4



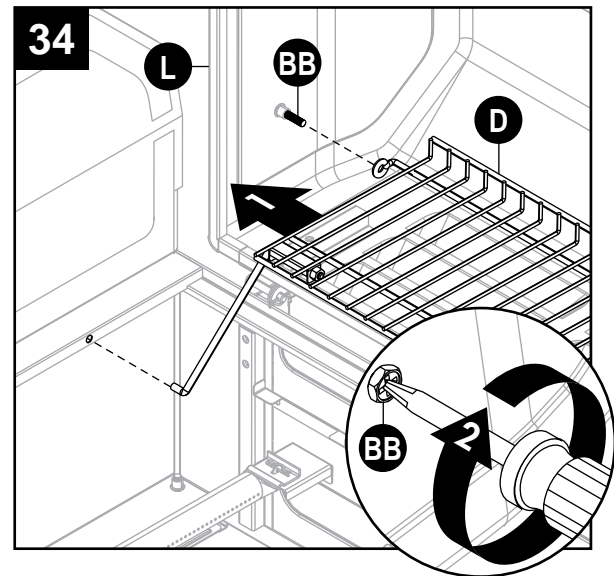
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

33. Open gas grill lid (C) and partially insert two M6x30 screws (BB). Repeat for charcoal grill lid (B).

Hardware Used

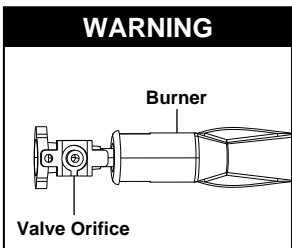


34. From the inside of the firebox (L), attach the end of the warming rack (D) onto the screw (BB) and tighten. Insert the bottom warming rack supports into the holes located on firebox (L). Repeat for charcoal grill lid (B).



35. Install three heat tents (G) into firebox (L).

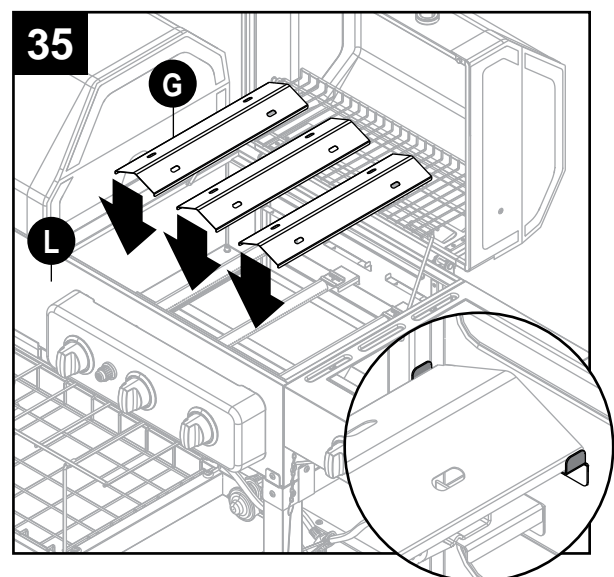
! **WARNING:** IT IS VERY IMPORTANT TO CHECK AND ENSURE THAT THE SIDE BURNER IS FULLY ENGAGED WITH THE ADJACENT VALVE ORIFICE BEFORE COMPLETING STEP 35. FAILURE TO DO SO MAY RESULT IN FIRE OR EXPLOSION, POSSIBLY CAUSING SERIOUS INJURY OR DEATH. REFER TO MAINTENANCE SECTION INSTRUCTIONS TO PROPERLY CHECK THE ENGAGEMENT.



WARNING

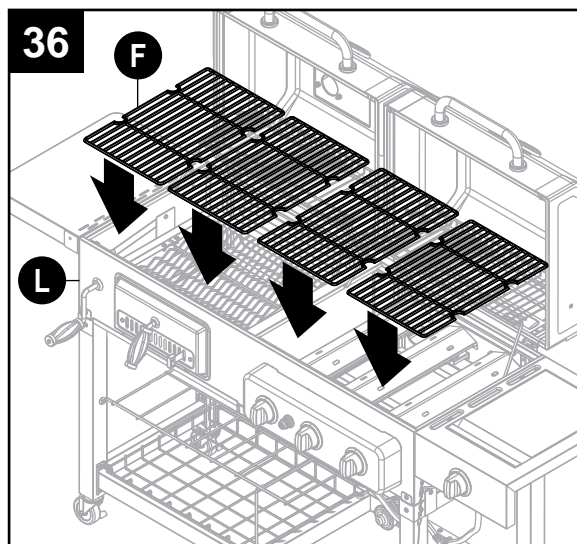
Burner

Valve Orifice




ASSEMBLY INSTRUCTIONS

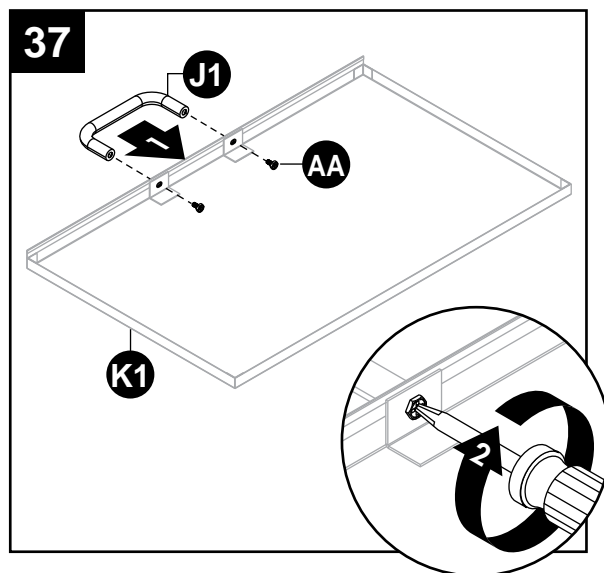
36. Place four cooking grates (F) onto firebox (L).



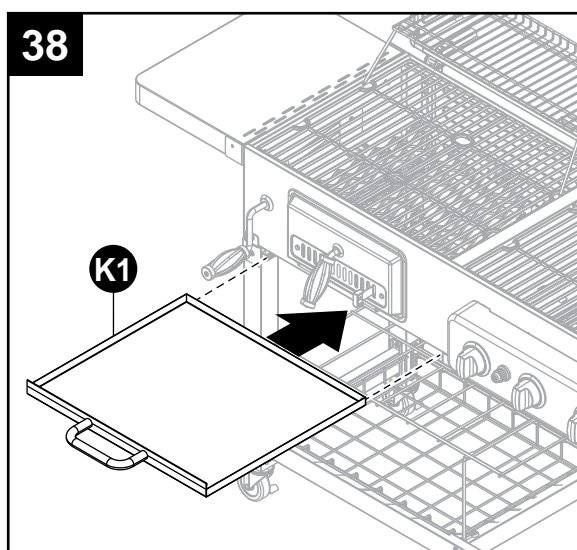
37. Attach ash tray handle (J1) to ash tray (K1) and secure using two M6x15 screws (AA).

Hardware Used

AA M6x15 Screw  x 2

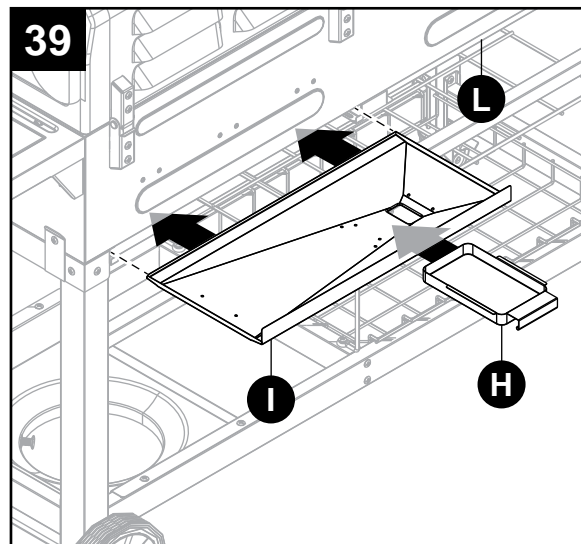


38. Insert ash tray (K1) into charcoal grill firebox.

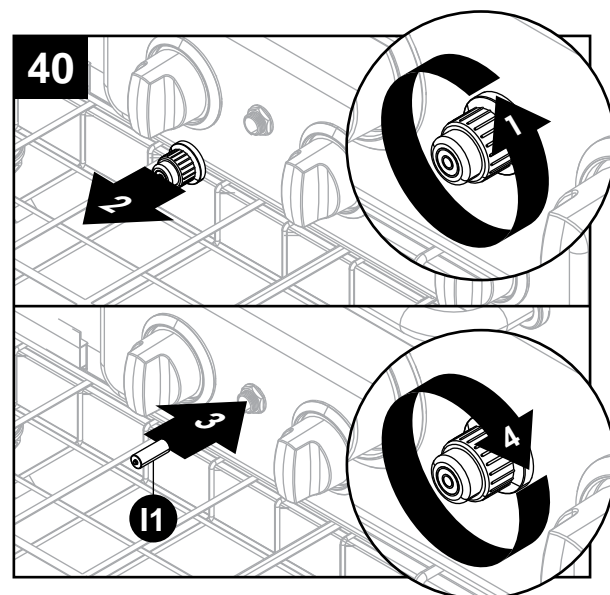


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

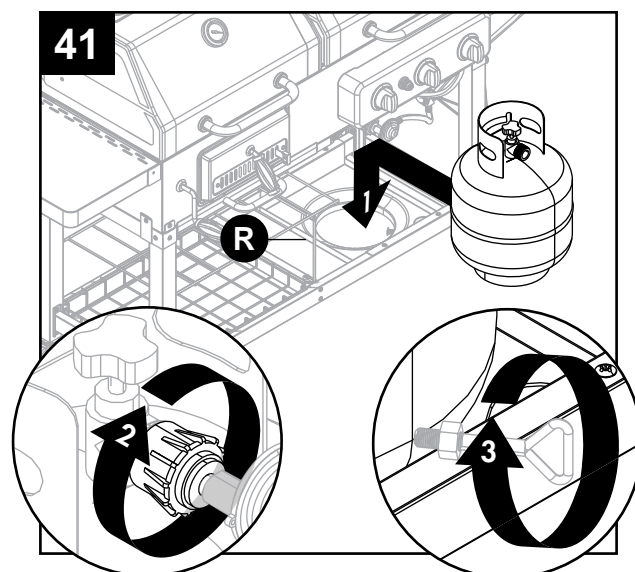
39. Insert the grease pan (I) into position by sliding it in the firebox (L) from the rear along the rails. Insert the grease cup (H) into position by sliding it onto the rails located on the bottom side of the grease pan (I).



40. Remove the igniter cap by turning it counter-clockwise. Insert the AA battery (I1) into the igniter body with positive (+) end facing out. Replace the igniter cap.



41. Insert the LP gas cylinder (sold separately) into the nesting hole located in the tank shelf (R). Hand-tighten the hose/regulator coupling to the threaded valve of the LP gas cylinder. Tighten the tank screw until the cylinder is secure inside the nesting hole of the tank shelf (R).



⚠ CAUTION

Use only the regulator and 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.

Connecting Gas Cylinder

The propane gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and provided with a listed overfilling prevention device.

Use only 20-lb. cylinders (height: 18.11 inches (46 cm), tank diameter: 9.84 inches (25 cm), foot diameter: 8.03 inches (20.4 cm)) equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The gas cylinder should not be dropped or handled roughly!

If the appliance is not in use, the gas cylinder must be disconnected. Storage of an appliance indoors is permissible **ONLY** if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Your cylinder must never be stored where temperatures can reach over 125°F (51.67°C).

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

Before connection, be sure that there is no debris caught in the outlet of the gas cylinder, outlet of the regulator valve or in the outlet of the burner and burner ports. Connect regulator valve and hand-tighten firmly. Keep the propane cylinder valve closed and disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in use.

DO NOT obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill. The propane cylinder must be arranged for vapor withdrawal and equipped with a listed overfilling prevention device. Please use the proper cylinder orientation to provide vapor withdrawal. **NOTE:** The cylinder must be fully upright for the cylinder to have vapor withdrawal only.



Correct



Wrong



Wrong

⚠ CAUTION


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

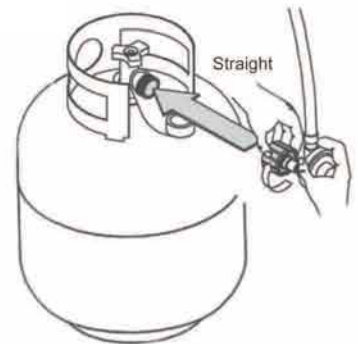
NOTE: Other cylinders may be acceptable for use with this appliance provided they are compatible with the appliance nesting hole and retention means. Refer to Step 41 of the Assembly Instructions for correct cylinder to cylinder holder connection.



⚠ WARNING

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

Connecting the LP Tank

1. The knob on the LP tank must be closed. Make sure that the knob is turned clockwise  to a full stop. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
2. Check that the control knob on the control unit is turned off.
3. Remove the protective cap from the LP tank valve and coupling nut.
4. Hold the regulator in one hand and insert the nipple into the valve outlet. Be sure the nipple is centered in the valve outlet. The coupling nut connects to the large outside threads on the valve outlet. Use care – do not cross thread the connection.
5. Hand-tighten the coupling nut clockwise until it comes to a full stop. Firmly tighten by hand only. Do not use tools.



To Disconnect: Fully close the tank valve by turning clockwise.  Turn the coupling nut  counterclockwise until the regulator assembly detaches.

⚠ WARNING

In the connection process, make sure:

- the regulator inlet connector mates with the cylinder valve outlet properly, safely and firmly, and;
- the LP gas 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 LP gas tank valve, gas hose and regulator 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, disconnect the propane supply 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.
- Open LP gas tank 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 LP gas tank immediately and repair or replace the defective part. Do not use the grill until all leaks are corrected.

CAUTION

Use only the regulator and 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.

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 all main burner control knobs in the highest position. This will clean the internal parts by burning off any residue and odor from the manufacturing process. NOTE: Burn off is NOT necessary for side burner. Refer to the Operating Instructions on Page 29 for more information.

CAUTION



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

OPERATING INSTRUCTIONS

Lighting the Gas Grill



⚠ WARNING

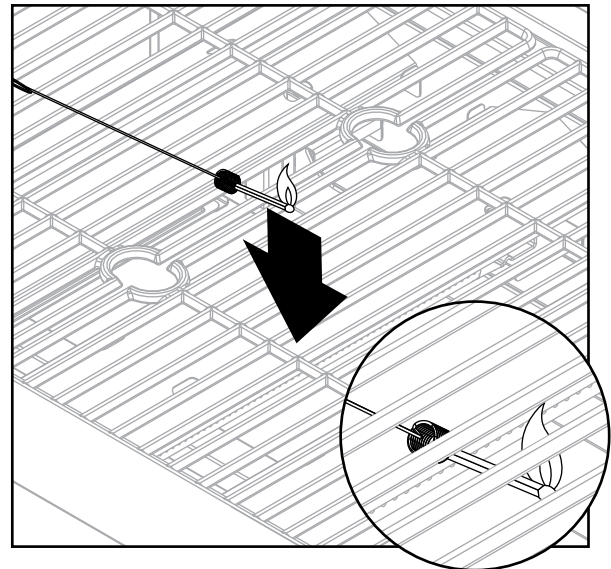
Do not lean over grill when lighting. Read instructions before lighting.

1. Check that the control knobs are in the **○** "OFF" position.
2. Open valve at tank fully by turning counterclockwise .
3. Open lid during lighting.
4. Push igniter down 3 to 4 seconds while turning desired main control knob to the  "HIGH" position. The burner should ignite.
5. Repeat for all other burners. If ignition 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 below.



If the burner still does not light, check that there is gas in the cylinder and follow the match lighting instructions.

Lighting the Gas Grill with a Match

1. Open the lid.
2. Insert a match in the end of the match holder that is installed on the right side of the firebox.
3. Light the match.
4. Immediately place the lit match through the spaces in the grill grates near the ports of the burner between the heat tents as shown. 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. Burner should light immediately.
6. Repeat steps 2 - 5 to light the remaining burners. If burners do not light within 5 seconds, turn all control knobs to the **○** "OFF" position and wait 5 minutes. Repeat steps 2 - 5 until all burners are lit.
7. Adjust burners to desired cooking settings.






Shutdown Instructions

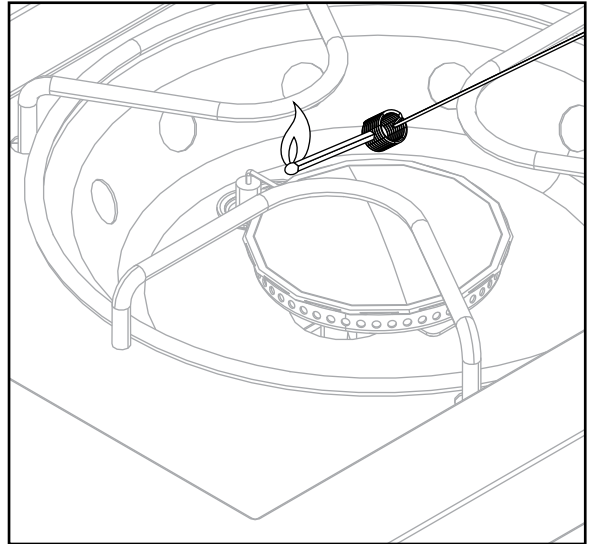
1. Turn control knobs clockwise  to the **○** "OFF" position.
2. Close valve at tank fully by turning  clockwise.
3. Close lid.

Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.

OPERATING INSTRUCTIONS

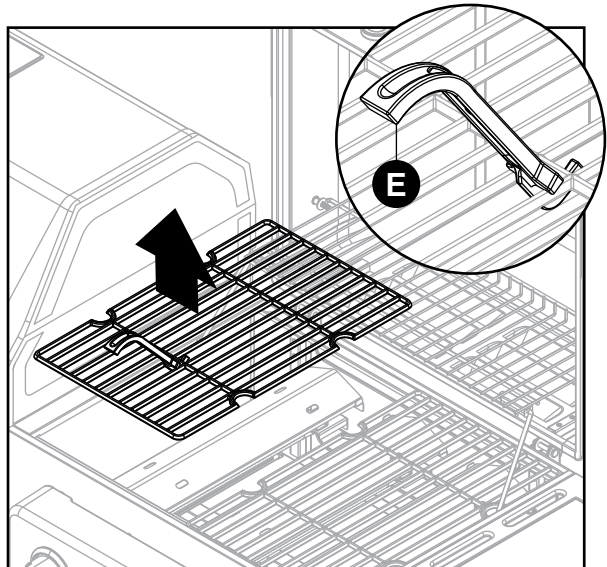
Lighting the Side Burner with a Match

1. Insert a match in the end of the match holder that is installed on the right side of the firebox.
2. Light the match.
3. Immediately place the lit match through the spaces in the grill gates near the ignition wire located next to the burner.
4. Press in the control knob that operates the burner and rotate counter-clockwise  to  "HIGH" position. Burner should light immediately. If burner does not light within 5 seconds, turn the control knob to the  "OFF" position and wait 5 minutes. Repeat steps 2 - 4 until the burner is lit.
5. Adjust to desired cooking settings.



Using the Grate Hook

Use the grate hook (E) to lift cooking grates.



OPERATING INSTRUCTIONS

Lighting the Charcoal Grill

This grill has an adjustable charcoal tray. By turning the crank handle, the charcoal tray can be raised or lowered to desired height. This allows for different heat settings depending on the food you are cooking and the temperature you want to cook at. It also allows easy cleaning of the interior of the firebox after the unit has cooled down completely. It is not recommended to raise a fully loaded charcoal tray higher than the middle height setting.

NOTE: The grate is coated with porcelain which is a fragile coating. Handle with care to avoid damage. Do not cool the grate in cold water while it is still hot or the coating may crack. Let the grate cool off by itself.

DANGER

CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.

Charcoal Lighting Instructions

1. Open grill top.
2. Remove cooking grates with grate hooks. Refer to the grate hook instructions on the previous page.
3. Adjust charcoal tray to the center position.
4. Place one even row of charcoal briquettes in the charcoal tray. Make sure that charcoal does not go above the top of the tray.
5. Light briquettes.
6. Move charcoal tray to the bottom position.
7. With the top open, allow the briquettes to fully ignite (to the point where there is no further flame).
8. Once the briquettes are lit, put the grates back in the grill using grate hook and heat resistant gloves.
9. Adjust charcoal tray as required to achieve the proper temperature.
10. The air vent on the charcoal access door should be kept open during cooking to allow air flow.

You can begin cooking when briquettes have a light coating of grey ash (approx. 25-30 minutes).

Adjusting Temperature

For maximum heat/temperature, open the air vent on the charcoal access door, as well as the smoke stack as required. To reduce the heat/temperature, close the air vents on the charcoal access door or smoke stack as required.

NOTE: The temperature should not go above 500°F (260°C). If the temperature goes above 500°F (260°C), you should reduce the quantity of briquettes that you have placed in the charcoal tray. The proper cooking temperature should not exceed 500°F (260°C). Remember to reduce the amount of charcoal next time the grill is used. No more than 3 lbs. (1.36 kgs), or approximately 45 briquettes, should be used.

OPERATING INSTRUCTIONS

Seasoning Unit – Gas & Charcoal

1. Before your first cooking you should season the unit to enhance the cooking and to provide better overall durability. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your foods.
2. Remove all retail hangtags that are on the unit, making sure NOT to remove safety markings from the unit.
3. Coat interior surfaces of grill only with vegetable cooking oil.
4. CHARCOAL SIDE: Before first grilling with charcoal, place an even row of briquettes in the charcoal tray. Do not place any briquettes against walls of the tray.
5. Light briquettes and set charcoal tray at medium height by cranking the crank handle.
6. Sustain burn for about two hours with lid closed and all dampers to 1/4 open. Allow the unit to cool down properly.
7. GAS SIDE: Operate the grill for approximately 15 minutes with the lid closed and the control knob in the highest position. Refer to the lighting instructions on Page 26 for more information.
8. Once these steps are completed, the unit is ready for use.

Rust can appear on the inside of your grill. Maintaining a light coating of vegetable oil on interior surfaces will aid in the protection of your grill. Exterior surfaces of the grill may need occasional touch up. We recommend the use of commercially available black high temperature spray paint. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT!

WARNING

BURN HAZARD

These metal parts could be very hot while grilling. Always operate these parts while wearing a heat-resistant glove. Never use charcoal starter fluid, gasoline, kerosene or alcohol with an electric ignition.

Grilling with Charcoal

Charcoal is recommended, however wood or a combination of both may be used as the fuel source for grilling if the fuel source is placed and ignited on the charcoal tray. Do not build too large of a fire. We recommend starting a fire with no more than 3 lbs. of charcoal (approximately 45 briquettes) and adding more as needed during cooking. After allowing the fire to burn down, place the cooking grates in the unit. Failure to read and follow instructions for lighting charcoal may result in serious personal injury and or property damage.

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 the 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. Repeat this process for the charcoal grates just prior to cooking or immediately after cooking with charcoal is complete. If cleaning prior to cooking, allow at least 20 minutes after the charcoals have been lit. Use heat-resistant gloves when cleaning the gas and charcoal grates.

NOTE: "Burn off" is not necessary for side burner.

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

CAUTION

BURN HAZARD

Ensure the grill is cool before cleaning and conducting maintenance. Ensure the gas supply is turned off at the LP cylinder.

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 (Nickel-Cadmium) batteries.

DO NOT dispose of batteries in fire. Improper disposal may cause batteries to leak or explode.

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 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 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

Removing the Burner Assembly

1. Make sure all control knobs are in the O OFF position, LP tank valve is closed, and tank is disconnected from regulator and removed from grill.
2. Open lid and remove cooking grates and heat tents.
3. Remove locking pins at back of burner to detach burners from brackets.
4. Detach ignition wire from ignition electrodes, as shown.
5. Slide burners out of firebox as shown.

Cleaning the Burner Assembly

1. Ensure all burner ports are clear of clogs. Use of a pin or paper clip works well.
2. Ensure burner is free of any damage. If damage is found, replace with new burner.
3. Ensure the end of the burner and primary air screen are clear from insect nests, dirt or debris.

Re-Installing the Burner Assembly

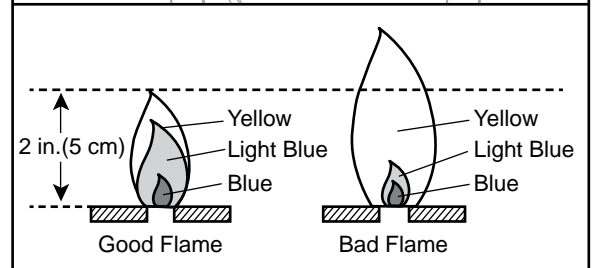
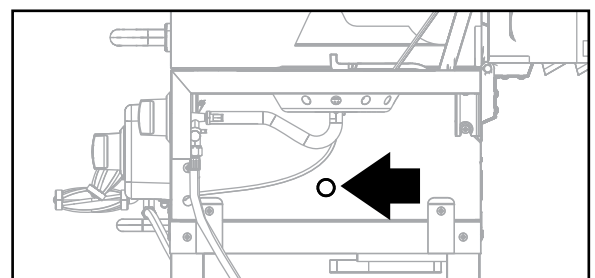
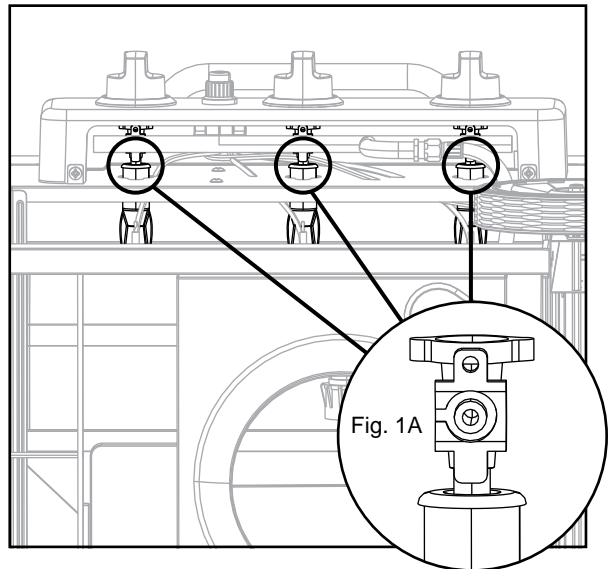
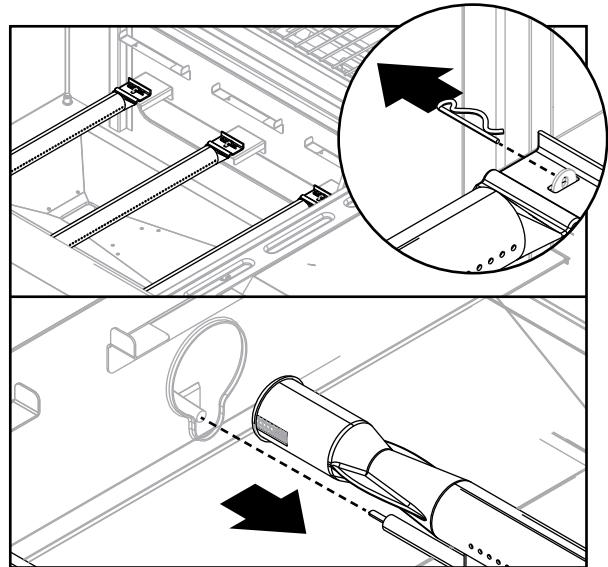
- Ensure that gas valve orifices are correctly positioned inside burner inlet (venturi).
- The use of a flashlight may be necessary to ensure the correct position.
- It is recommended to view the correct position through the bottom of the control panel as illustrated.

⚠ WARNING: IT IS VERY IMPORTANT TO CHECK AND ENSURE THAT ALL BURNERS ARE FULLY ENGAGED WITH THE ADJACENT VALVE ORIFICE BEFORE REPLACING THE BURNERS. FAILURE TO DO SO MAY RESULT IN FIRE OR EXPLOSION, POSSIBLY CAUSING SERIOUS INJURY OR DEATH. REFER TO FIGURE 1A FOR PROPER BURNER-TO-VALVE ENGAGEMENT.

Check the Flame in the Firebox

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

For maximum fuel efficiency and cooking performance, flame should be a blue-yellow color and be between 1 - 2 inches (2.5 cm - 5 cm) high.



CARE AND MAINTENANCE

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.

TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | CORRECTIVE ACTION |
|---|---|---|
| No gas flow or an obstructed gas flow. | <ul style="list-style-type: none"> • Tank valve not on or fully opened. • Empty tank. • Poor connection between valve regulator and LP cylinder coupling. • Burner inlet blocked. | <ul style="list-style-type: none"> • Fully open tank valve by turning counterclockwise. • Check fuel level and replace fuel if necessary. • Turn off grill knobs, close the LP cylinder valve at top of cylinder and check the connection between the regulator valve and cylinder coupling. Disconnect and reconnect, if necessary. • Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual. |
| The burner will not light using the ignitor procedure (weak or no spark being generated). | <ul style="list-style-type: none"> • The ignition electrode may be covered with grease or residue. • The ignition electrode may have a loose or disconnected wire. • Cracked or broken ignition electrode. • Dead battery or faulty battery connection. | <ul style="list-style-type: none"> • Turn control knobs to the off position and clean the ignition electrode with rubbing alcohol and cotton swab. • Check the connection and reconnect any loose or disconnected wires. • Replace ignition electrode (see Replacement Parts List). • 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 connections as stated above. |
| The burner will not light with a match. | <ul style="list-style-type: none"> • Match not reaching burners (when holding match with hand). • Empty tank. • Poor connection between valve regulator and LP cylinder coupling. • Burner inlet blocked. | <ul style="list-style-type: none"> • Use match holder found in cabinet door. • Check fuel level and refill tank if necessary. • Turn off grill knobs, close the LP cylinder valve at top of cylinder and check the connection between the regulator valve and cylinder coupling. Disconnect and reconnect, if necessary. • Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual. |

TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | CORRECTIVE ACTION |
|----------------------|---|---|
| Low heat. | The LP-gas regulator is equipped with an excess flow device that allows sufficient gas to the burners under normal circumstances. Rapid changes in pressure can trigger this device and prevent all but minimal flow of gas to the burner, causing a low flame and low heat output. This is typically caused by the LP-gas cylinder valve being turned open when one or more burner valves (control knobs) is in the open position causing a surge of pressure that activates the excess flow device. | <ul style="list-style-type: none"> • Follow these steps: <ol style="list-style-type: none"> 1. Close the LP-gas cylinder valve on the top of the cylinder. 2. Make sure the burner valves are in the "OFF" position. 3. Slowly open the LP-gas cylinder valve and wait 10 seconds. 4. Follow the lighting instructions. |
| Excessive flare-ups. | <ul style="list-style-type: none"> • Grease and/or residue build-up on heat tents or in firebox. • Excessive dripping of fat or marinade from food. • Cooking temperature too high. | <ul style="list-style-type: none"> • Clean the grill components. • Trim the fat from meat and use non-oil based marinades. • Lower temperature accordingly. |

WARRANTY

1-Year Limited Warranty

This Dual Fuel 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 GHP Group Inc. (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 department. 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 have other rights that vary from state to state.

Manufactured by:
GHP Group Inc.
8280 Austin Ave.
Morton Grove, IL
60053-3207

Item Name: Dual Fuel Gas/Charcoal Barbeque
Model #: DGJ810CSB-D
Rated Main Burner BTU: 36,000 BTU/Hr
Rated Side Burner BTU: 12,000 BTU/Hr
Item #: 0000000
Product Dimensions Assembled: 27.56 in. L x 73.35 in. W x 50.55 in. H
(70 cm L x 186.3 cm W x 128.4 cm H)
Product Weight: 128 lbs. (58 kgs)

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.

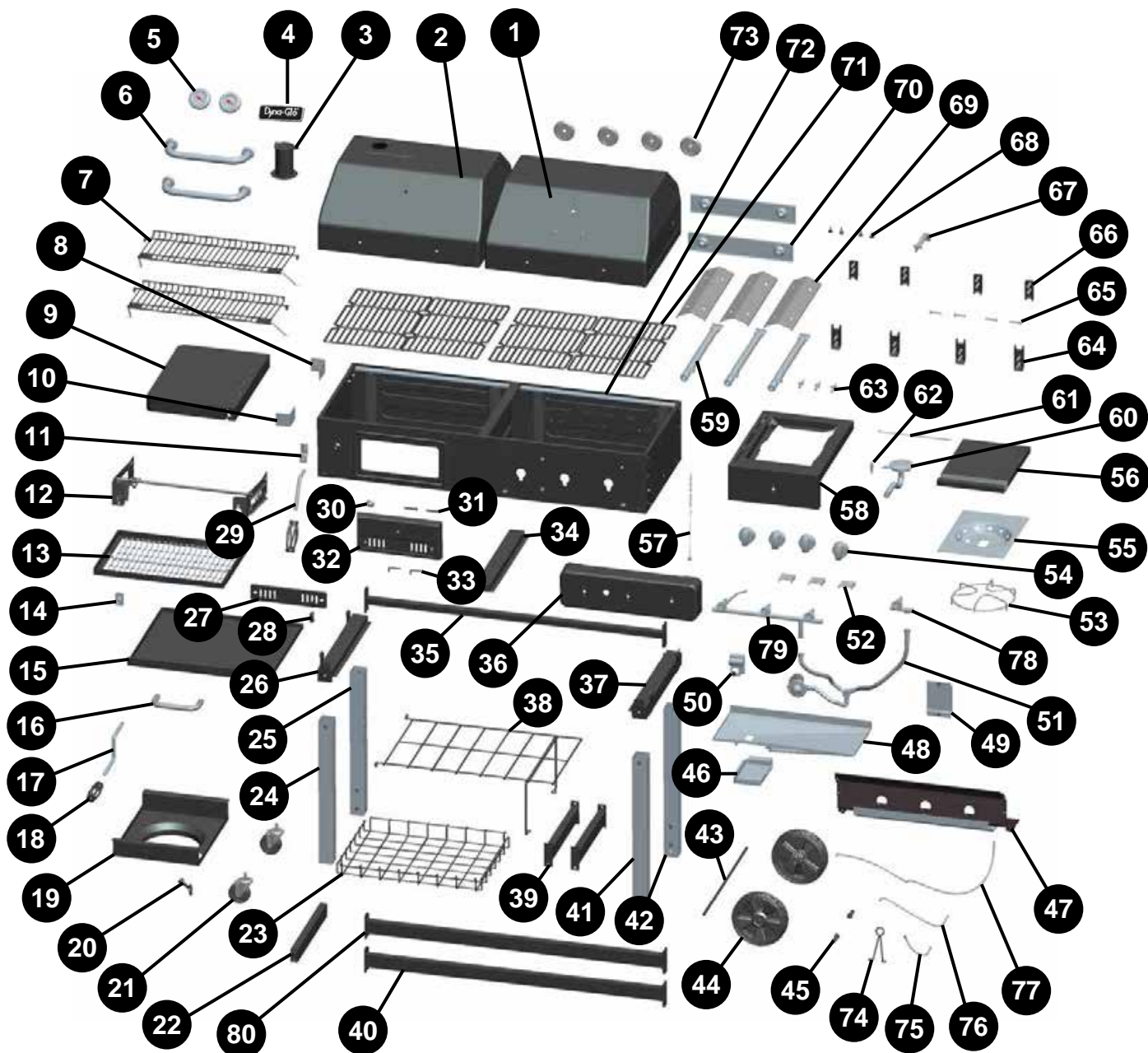
| PART | DESCRIPTION | PART # |
|------|---|--------------|
| N/A | Hardware pack | 413-03023-00 |
| N/A | Owner's/instruction manual | 70-10-0?? |
| 1 | Gas lid assembly WITHOUT handle, temperature gauge, temperature bezel | 413-03002-01 |
| 2 | Charcoal lid assembly WITHOUT handle, temperature gauge, temperature bezel, smoke stack, DynaGlo badge. | 413-03003-01 |
| 3 | Smoke stack assembly | 403-01002-05 |
| 4 | DynaGlo Badge | 213-02002 |
| 5 | Temperature gauge & nut | 213-02005 |
| 6 | Lid handle* | 413-03002-02 |
| 7 | Warming rack with supports | 413-11002-00 |
| 8 | Left table support-rear | 312-02008-02 |
| 9 | Left table | 413-02008-02 |
| 10 | Left table support-front | 312-02008-01 |
| 11 | Charcoal door latch | 413-02003-05 |
| 12 | Charcoal tray adjustment arm assembly | 413-01003-04 |
| 13 | Charcoal tray | 413-01003-02 |
| 14 | Threaded mount for charcoal tray adjustment crank | 404-02003-10 |
| 15 | Ash tray | 413-03005-01 |
| 16 | Ash tray handle* | 403-01005-02 |
| 17 | Charcoal tray adjustment crank only | 403-02003-02 |
| 18 | Charcoal tray adjustment crank handle | 403-02003-05 |
| 19 | Bottom shelf | 403-06001-01 |
| 20 | Tank screw | 403-06001-02 |
| 21 | Caster (includes wrench) | 403-01014-02 |
| 22 | Bottom brace-middle | 413-03001-07 |
| 23 | Storage basket | 413-03001-13 |
| 24 | Left leg-front | 413-03001-04 |

| PART | DESCRIPTION | PART # |
|------|-----------------------------|--------------|
| 25 | Left leg-rear | 413-03001-05 |
| 26 | Cart brace assembly-left | 413-03001-06 |
| 27 | Damper | 413-02003-08 |
| 28 | Damper handle | 413-03001-01 |
| 29 | Charcoal door handle | 413-01013-03 |
| 30 | Charcoal door handle bezel* | 413-02003-04 |
| 31 | Charcoal door pin | 413-01013-04 |
| 32 | Charcoal door | 413-01013-01 |
| 33 | Charcoal door lower hinge | 413-01013-02 |
| 34 | Firebox support-middle | 413-03001-12 |
| 35 | Cart brace assembly-rear | 413-03001-08 |
| 36 | Control panel | 403-07001-04 |
| 37 | Cart brace assembly-right | 413-03001-09 |
| 38 | Intermediate shelf | 413-03001-14 |
| 39 | Bottom brace-left & right | 413-03001-10 |
| 40 | Bottom brace-front | 413-03001-11 |
| 41 | Right leg-front | 413-03001-02 |
| 42 | Right leg-rear | 413-03001-03 |
| 43 | Axle | 403-01018-00 |
| 44 | Wheel | 403-01019-00 |
| 45 | Wheel axle sleeve | 403-01021-00 |
| 46 | Grease cup | 403-04000-01 |
| 47 | Tank heat shield | 403-07001-02 |
| 48 | Grease pan assembly | 403-04000-02 |
| 49 | Ignition heat shield | 403-05000-01 |
| 50 | Ignition | 403-05000-02 |
| 51 | Regulator assembly | 403-07001-08 |
| 52 | Burner support | 403-07001-09 |
| 53 | Side burner cooking grate | 403-07002-09 |
| 54 | Knob | 403-07001-07 |
| 55 | Side burner pan | 403-07002-02 |
| 56 | Side burner cover | 403-07002-03 |
| 57 | Match holder | 403-07001-06 |

*Includes hardware

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 # |
|------|--------------------------------|--------------|
| 58 | Right table assembly | 403-07002-01 |
| 59 | Main burner assembly | 403-07001-10 |
| 60 | Side burner assembly | 403-07002-04 |
| 61 | Side burner cover axle | 403-07002-05 |
| 62 | Side burner ignition electrode | 403-07002-06 |
| 63 | Main burner ignition electrode | 403-07002-07 |
| 64 | Lower lid hinge | 404-03002-02 |
| 65 | Lid pin with locking pin | 404-03002-03 |
| 66 | Upper lid hinge | 404-03002-04 |
| 67 | Cooking grate hook | 403-07005-02 |
| 68 | Lid bumper | 403-01002-07 |
| 69 | Heat tent | 403-07001-03 |

| PART | DESCRIPTION | PART # |
|------|-------------------------------------|--------------|
| 70 | Lid heat shield | 403-07004-01 |
| 71 | Cooking grate | 403-07005-01 |
| 72 | Firebox assembly | 403-07001-01 |
| 73 | Knob bezel | 403-07001-05 |
| 74 | Hose retention wire | 313-01016-02 |
| 75 | Ignition wire----240mm | 403-05000-03 |
| 76 | Ignition wire---- 380mm | 403-05000-04 |
| 77 | Ignition wire---- 760mm | 403-05000-05 |
| 78 | Side valve assembly | 403-07002-08 |
| 79 | Main valve assembly | 403-07001-11 |
| 80 | Bottom brace (with labels) -rear | 413-03001-15 |

*Includes hardware

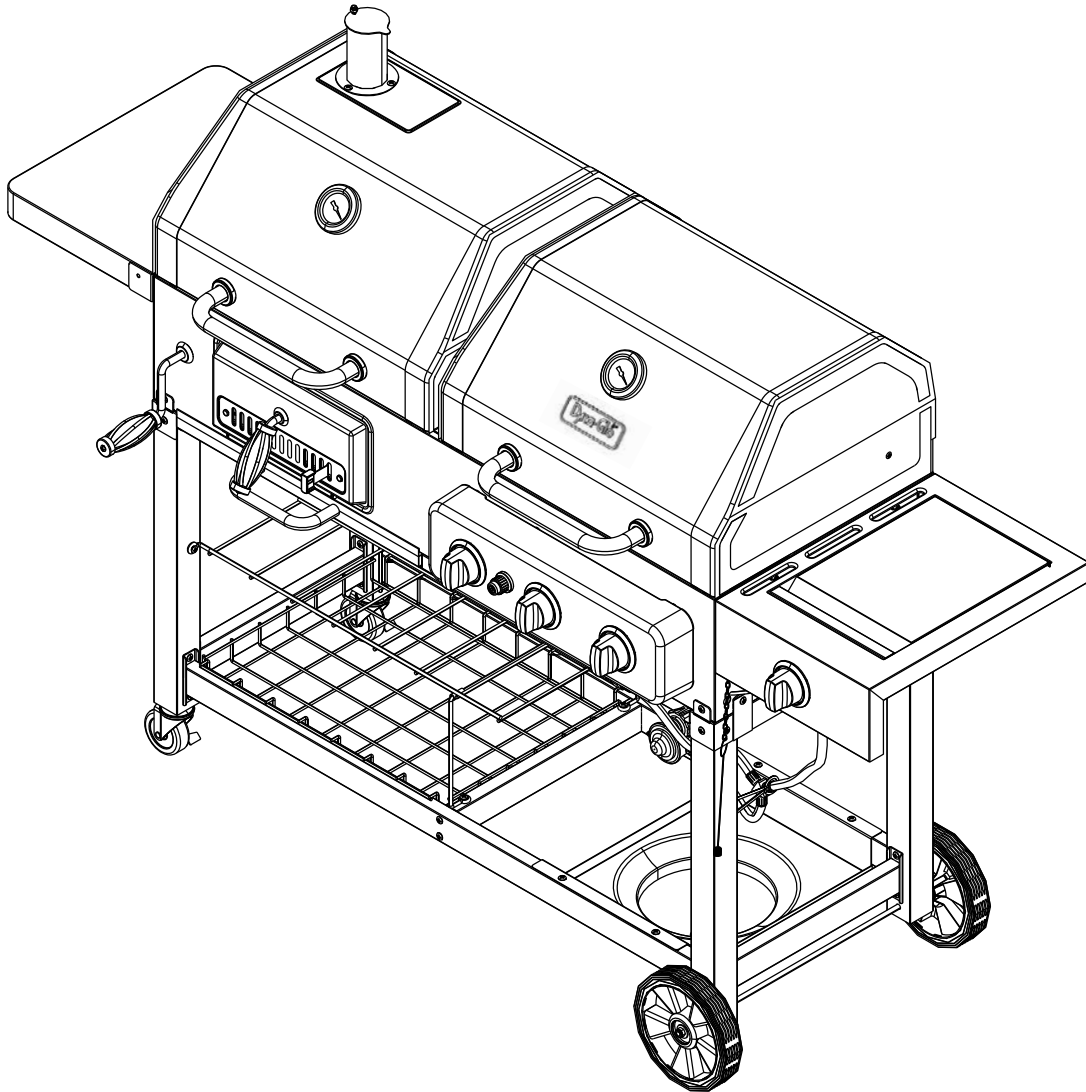
Printed in China



ARTICLE #0000000

BARBECUE À DEUX COMBUSTIBLES

MODÈLE #DGJ810CSB-D



C US

ANS Z21.58b-2012
CSA 1.6b-2012

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.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|-------------------------------------|----|
| Contenu de l'emballage..... | 41 |
| Quincaillerie incluse..... | 43 |
| Consignes de sécurité..... | 43 |
| Préparation..... | 45 |
| Instructions pour l'assemblage..... | 47 |
| Mode d'emploi..... | 61 |
| Entretien..... | 38 |
| Dépannage..... | 71 |
| Garantie..... | 73 |
| Liste des pièces de rechange..... | 74 |

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.**

AVERTISSEMENT :

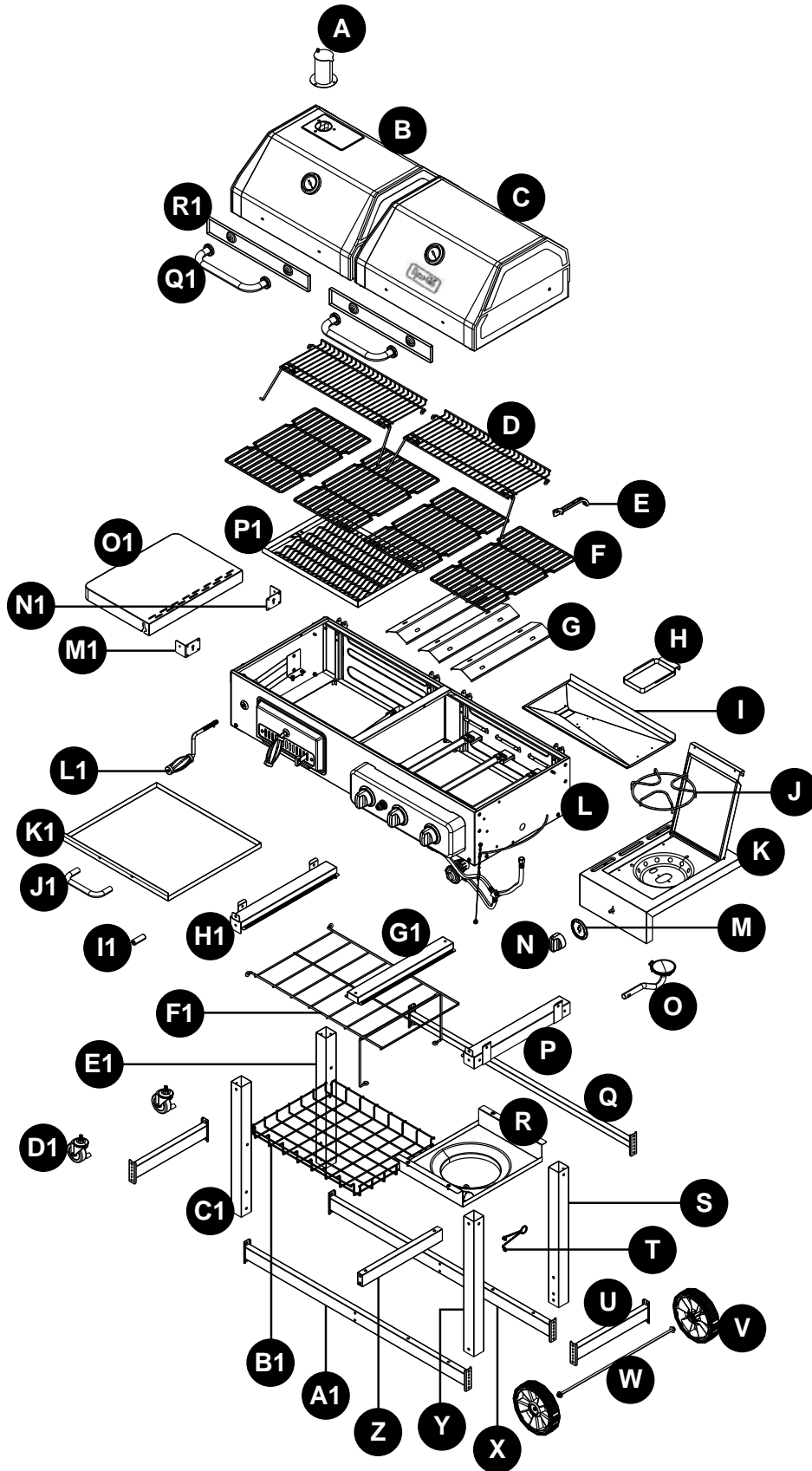
1. N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ni toute autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Ne rangez pas de bouteille de propane liquéfié non raccordée à proximité de cet appareil ni de tout autre appareil.
3. Ce barbecue est conçu pour un usage extérieur seulement et ne doit jamais être utilisé dans un immeuble, un garage, sous des saillies ni 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.

AVERTISSEMENT

1. Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans surveillance.
2. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 0,91 m (3 pi) de toute structure, matière combustible ou autre bouteille de gaz.
3. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7,62 m (25 pi) de tout liquide inflammable.
4. Si un feu se déclenche, restez à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. Ne tentez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

 **DANGER :** 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.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

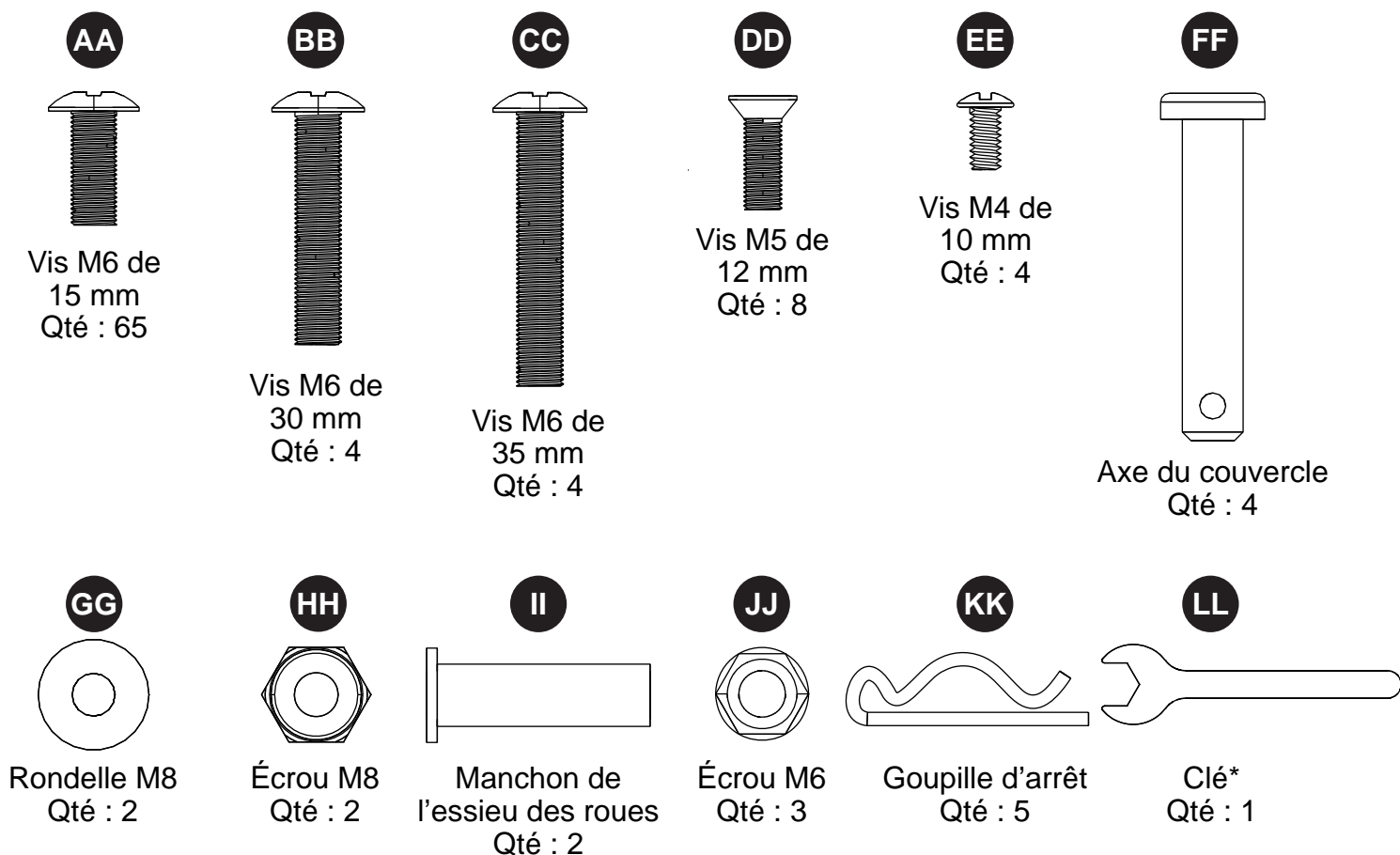


CONTENU DE L'EMBALLAGE

| PIÈCE | DESCRIPTION | QUANTITÉ |
|-------|---|----------|
| A | Cheminée | 1 |
| B | Couvercle du foyer au charbon | 1 |
| C | Couvercle du foyer au gaz | 1 |
| D | Grille de maintien au chaud | 2 |
| E | Crochet pour grille de cuisson | 1 |
| F | Grille de cuisson | 4 |
| G | Plaque chauffante | 3 |
| H | Gobelet ramasse-graisse | 1 |
| I | Bac ramasse-graisse | 1 |
| J | Grille de cuisson du brûleur latéral | 1 |
| K | Tablette du brûleur latéral droite | 1 |
| L | Foyer | 1 |
| M | Collerette du bouton du brûleur latéral | 1 |
| N | Bouton de commande du brûleur latéral | 1 |
| O | Brûleur latéral | 1 |
| P | Traverse droite du chariot | 1 |
| Q | Traverse arrière du chariot | 1 |
| R | Tablette pour le réservoir | 1 |
| S | Pied arrière droit | 1 |
| T | Crochet de retenue du tuyau | 1 |
| U | Traverse inférieure (gauche/droite) | 2 |
| V | Roue | 2 |
| W | Axe | 1 |
| X | Traverse arrière inférieure | 1 |
| Y | Pied avant droit | 1 |
| Z | Traverse centrale inférieure | 1 |

| PIÈCE | DESCRIPTION | QUANTITÉ |
|-------|---|----------|
| A1 | Traverse avant inférieure | 1 |
| B1 | Panier de rangement | 1 |
| C1 | Pied avant gauche | 1 |
| D1 | Roulette avec frein | 2 |
| E1 | Pied arrière gauche | 1 |
| F1 | Tablette intermédiaire | 1 |
| G1 | Support du foyer | 1 |
| H1 | Traverse gauche du chariot | 1 |
| I1 | Pile | 1 |
| J1 | Poignée du bac à cendres | 1 |
| K1 | Bac à cendres | 1 |
| L1 | Manivelle | 1 |
| M1 | Support avant de la tablette latérale gauche | 1 |
| N1 | Support arrière de la tablette latérale gauche | 1 |
| O1 | Tablette latérale gauche | 1 |
| P1 | Plateau à charbon | 1 |
| Q1 | Poignée du couvercle | 2 |
| R1 | Plaque de protection de la poignée du couvercle | 2 |

QUINCAILLERIE INCLUSE (illustrations grandeur réelle, sauf celles marquées d'un *)



! 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, veuillez téléphoner au service à la clientèle au 1-877-447-4768, 08:30-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi.

! MISE EN GARDE

- CE BARBECUE EST LOURD. DEUX PERSONNES SONT NÉCESSAIRES POUR ASSEMBLER L'ARTICLE EN TOUTE SÉCURITÉ. Certaines pièces peuvent avoir des bords coupants. Au besoin, portez des gants protecteurs. Lisez et respectez tous les énoncés sur la sécurité et les avertissements, et suivez toutes les instructions pour l'assemblage ainsi que celles sur l'entretien de l'appareil avant de tenter de l'assembler et de l'utiliser.

! MISE EN GARDE

- Gardez un extincteur d'incendie près de cet appareil en tout temps.
- Ce barbecue est conçu pour une utilisation extérieure seulement, dans un endroit bien aéré.
- L'usage d'alcool ou de médicaments vendus avec ou sans ordonnance peut altérer l'habileté de l'utilisateur à assembler adéquatement l'appareil et à le faire fonctionner de façon sécuritaire.
- 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.
- Faites attention lorsque vous soulevez et déplacez l'appareil afin d'éviter les maux de dos ou les blessures au dos. Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou combustibles comme une terrasse,

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- une véranda ou un abri d'auto, ni sous de tels matériaux. Un dégagement minimal de 91,44 cm (36 po) autour de l'appareil est recommandé. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sous une construction.
- 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.
 - **N'UTILISEZ PAS** cet appareil comme appareil de chauffage.
 - Ne bloquez **PAS** le flux d'air de combustion ou de ventilation de l'appareil.
 - Prenez des précautions particulières pour protéger le tuyau d'alimentation en gaz contre les dommages causés par le passage de piétons ou de véhicules.
 - Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. Si vous constatez de l'usure ou de l'abrasion, ou s'il est coupé ou qu'il fuit, il est important de le remplacer avant de faire fonctionner l'appareil. L'assemblage du tuyau de rechange doit être celui spécifié par le fabricant.
 - Tenez le tuyau à gaz le plus loin possible des surfaces chaudes ou des débordements de graisse chaude.
 - **NE LAISSEZ JAMAIS** une bouteille pleine dans une voiture exposée à la chaleur ou dans un coffre de voiture. La chaleur entraînera une augmentation de la pression du gaz, ce qui risque de faire ouvrir la soupape de sécurité et de laisser le gaz s'échapper.
 - 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.
 - Le barbecue au gaz propane ne doit être utilisé qu'avec du gaz propane (bouteille de gaz propane non incluse).
 - Accrochez toujours le régulateur au crochet de retenue de la bouteille lorsqu'il n'est pas utilisé ou qu'il n'est pas raccordé à la bouteille de gaz propane liquide. **GARDEZ** le tuyau d'alimentation en gaz à distance des surfaces chauffées.
 - Toute bouteille de propane liquéfié qui n'est pas raccordée et prête à utiliser doit être entreposée à une distance d'au moins 3 m (10 pi) de cet appareil ou de tout autre appareil.
 - **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.
 - Utilisez l'appareil sur une surface stable, de niveau et ininflammable comme l'asphalte, le ciment ou le sol. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sur des matériaux inflammables comme de la moquette ou une véranda en bois.
 - Faites attention lorsque vous assemblez et utilisez cet appareil afin d'éviter que les rebords ne vous coupent ou ne vous égratignent.
 - **N'UTILISEZ PAS** le barbecue tant qu'il n'est pas complètement assemblé et tant que toutes les pièces ne sont pas fixées et serrées solidement.
 - Gardez tout objet ou surface combustible à une distance d'au moins 91,44 cm (36 po) du barbecue en tout temps.
 - **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.
 - **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.
 - **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à un autre usage que celui pour lequel il est destiné. Il n'est PAS destiné à un usage commercial. Il n'est pas conçu pour être installé ou utilisé dans ou sur un véhicule récréatif ou un bateau.
 - **ÉVITEZ** d'entreposer ou d'utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à une distance de moins de 8 m (25 pi) de cet appareil ou de tout autre appareil.
 - **NE RANGEZ PAS** et n'utilisez pas cet appareil dans un endroit accessible aux enfants ou aux animaux domestiques. Entreposez l'appareil dans un endroit sec et protégé.
 - **NE LAISSEZ PAS** l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Gardez le barbecue hors de la portée des enfants et des animaux pendant qu'il fonctionne.
 - **NE LAISSEZ PAS** les cendres chaudes sans surveillance jusqu'à ce que le barbecue soit complètement

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

refroidi.

- **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil pendant son fonctionnement ou tant que les cendres sont chaudes. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** d'allume-feu liquide avec ce barbecue.
- **N'UTILISEZ PAS** d'essence, de kérosène ni d'alcool pour l'allumage. La bouteille de propane liquéfié utilisée avec cet appareil doit être :
 - (a) fabriquée et identifiée conformément aux normes du U.S. Department of Transportation (D.O.T.) pour de telles bouteilles ou à la norme nationale du Canada et aux instructions CAN/CAS-B339, « Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses », s'il y a lieu;
 - (b) munie d'un dispositif reconnu de prévention des trop-pleins;
 - (c) munie d'un dispositif de raccord de bouteille compatible avec le raccord des appareils de cuisson à l'extérieur. Ce barbecue n'est pas destiné à être utilisé ou installé sur un véhicule récréatif ou un bateau.
- Cuisez toujours votre nourriture sur la grille à charbon après que la flamme s'est éteinte.
- Débarrassez-vous des cendres froides en les emballant dans du papier d'aluminium résistant et en les plaçant dans un contenant non combustible. Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériau combustible dans le contenant ou près de celui-ci.
- Si vous devez vous débarrasser des cendres avant qu'elles ne se soient complètement refroidies, retirez le bac à cendres en vous protégeant avec des gants résistants à la chaleur, et placez les cendres sur du papier d'aluminium résistant. Saturer les cendres avec de l'eau avant de les mettre dans un contenant non combustible.
- **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.
- **NE MODIFIEZ PAS** ce barbecue de façon à le combiner à d'autres articles pour l'intérieur ou l'extérieur, par exemple un comptoir ou un îlot de barbecue encastré.
- Attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer ou d'en faire l'entretien.
- **N'UTILISEZ PAS** ce barbecue à l'intérieur.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

- Les combustibles utilisés dans les appareils de chauffage au gaz, au bois ou à l'huile, 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.**

PRÉPARATION

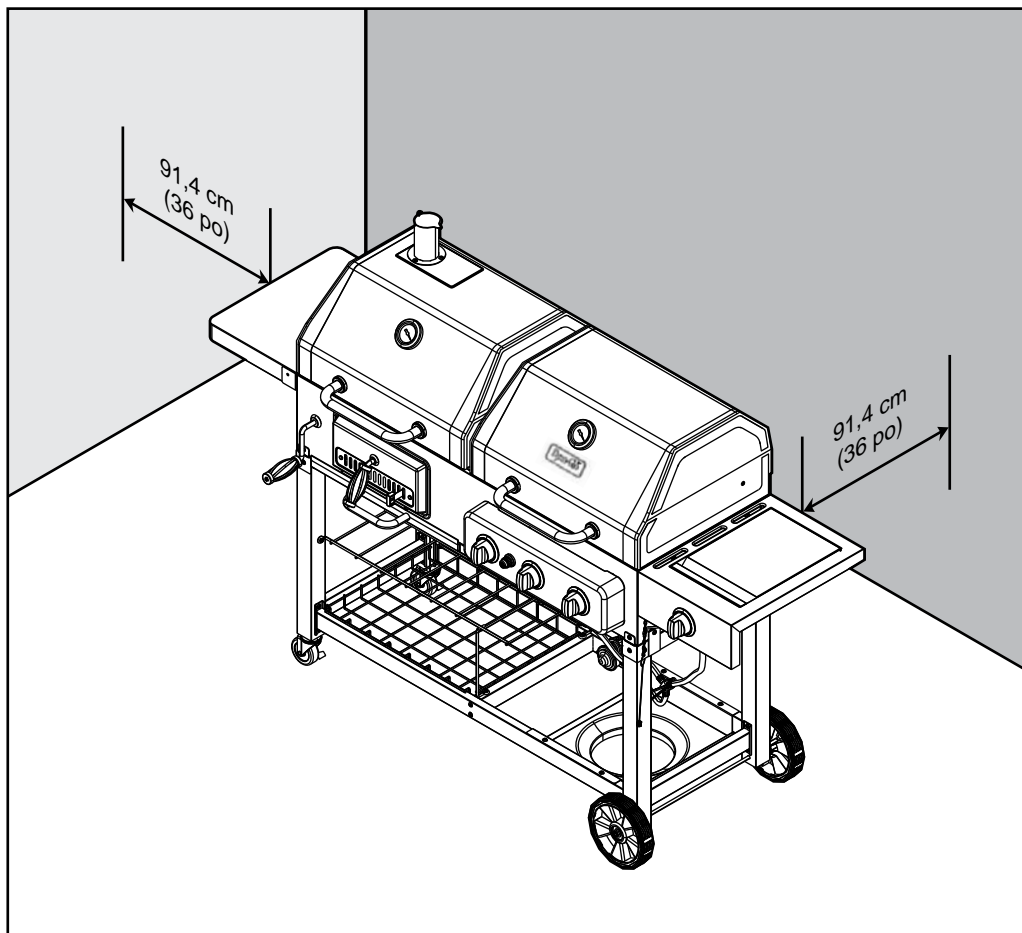
Avant de commencer l'assemblage du produit, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez le contenu de l'emballage avec la liste des pièces et celle de la quincaillerie incluse. S'il y a des pièces manquantes ou endommagées, ne tentez pas d'assembler le produit.

Temps d'assemblage approximatif : 45 minutes à 2 personnes.

Outils nécessaires pour l'assemblage (non inclus) : tournevis cruciforme et clé à molette.

! CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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. Les mesures de dégagement mentionnées ci-dessus s'appliquent aux structures ou aux constructions en bois combustibles. Des mesures de dégagement supérieures sont recommandées dans le cas des structures ou des constructions en vinyle.



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).

! DANGER

RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

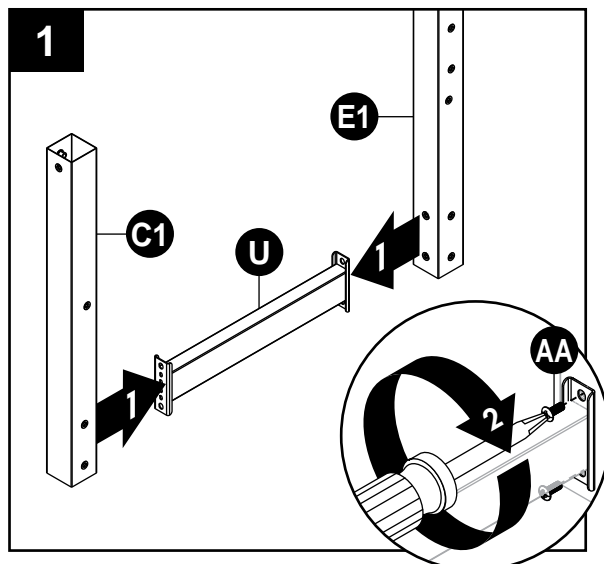
Faire brûler du charbon de bois à l'intérieur peut vous tuer. Le charbon de bois produit du monoxyde de carbone, un gaz sans odeur. NE faites JAMAIS brûler du charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

1. Fixez le pied avant gauche (C1) et le pied arrière gauche (E1) à la traverse inférieure (U) à l'aide de quatre vis M6 de 15 mm (AA).

Quincaillerie utilisée

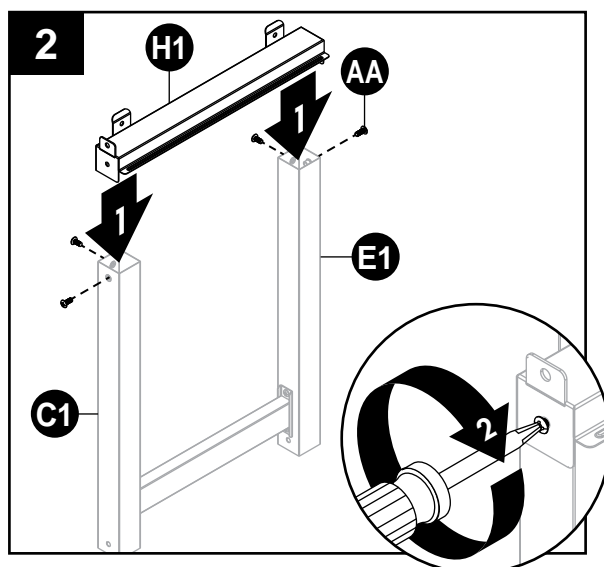
- AA** Vis M6 de 15 mm  x 4



2. Fixez la traverse gauche du chariot (H1) au pied avant gauche (C1) et au pied arrière gauche (E1) à l'aide de quatre vis M6 de 15 mm (AA). Répétez les étapes 1 et 2 avec les pieds droits (S/Y) et les traverses droites (U/P).

Quincaillerie utilisée

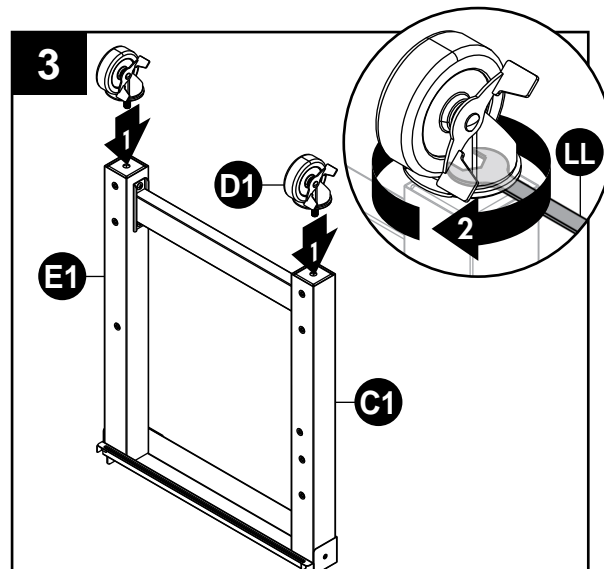
- AA** Vis M6 de 15 mm  x 12



3. Tournez l'assemblage des pieds gauches à l'envers. Fixez les roulettes avec frein (D1) aux pieds avant et arrière gauches (C1/E1) à l'aide de la clé (LL).

Quincaillerie utilisée

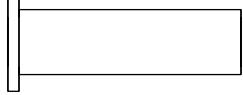
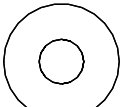

- LL** Clé  x 1



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE


4. Insérez l'essieu (W) dans l'assemblage des pieds droits. Fixez une roue (V) à chaque extrémité de l'essieu (W) à l'aide d'un des manchons de l'essieu des roues (II), d'une rondelle M8 (GG) et d'un écrou M8 (HH).

Quincaillerie utilisée

| | | | |
|-----------|-------------------------------|---|-----|
| II | Manchon de l'essieu des roues |  | x 2 |
| GG | Rondelle M8 |  | x 2 |
| HH | Écrou M8 |  | x 2 |

5. Fixez la traverse avant inférieure (A1) à l'assemblage des pieds gauches à l'aide de deux vis M6 de 15 mm (AA). Faites de même avec la traverse arrière inférieure (X).

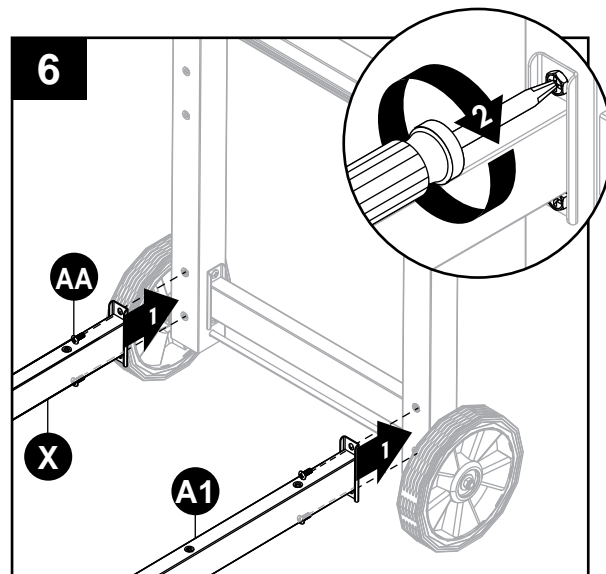
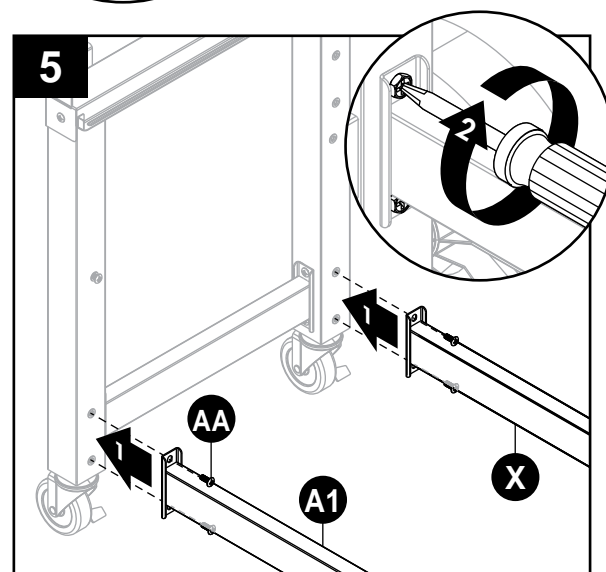
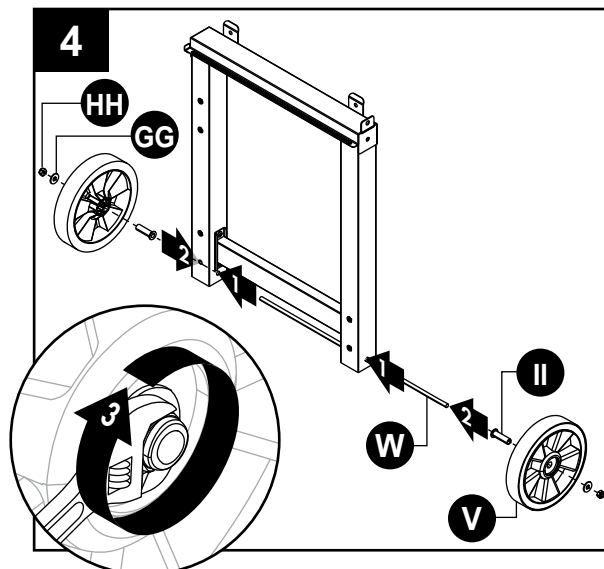
Quincaillerie utilisée

| | | | |
|-----------|-----------------|---|-----|
| AA | Vis M6 de 15 mm |  | x 4 |
|-----------|-----------------|---|-----|

6. Fixez la traverse avant inférieure (A1) à l'assemblage des pieds droits à l'aide de deux vis M6 de 15 mm (AA). Faites de même avec la traverse arrière inférieure (X).

Quincaillerie utilisée

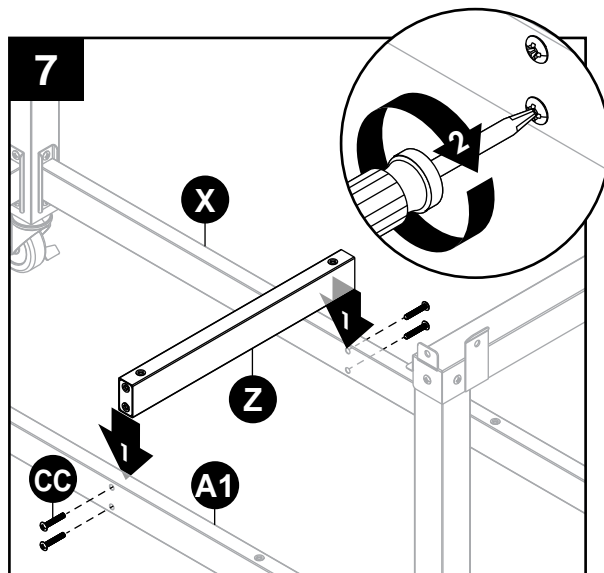
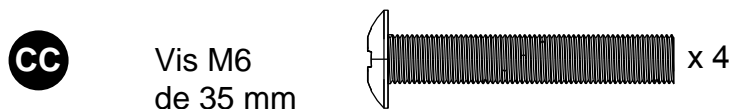
| | | | |
|-----------|-----------------|---|-----|
| AA | Vis M6 de 15 mm |  | x 4 |
|-----------|-----------------|---|-----|



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

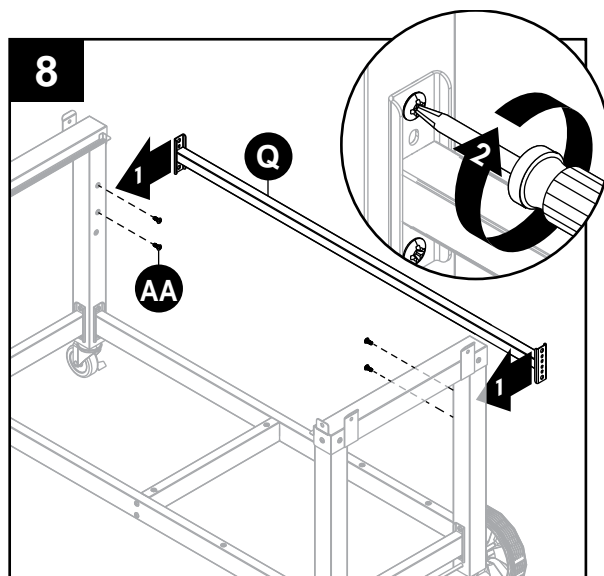
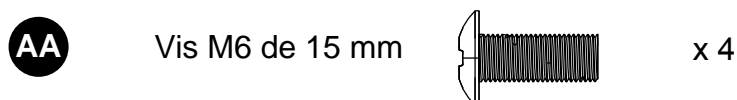
7. Fixez la traverse centrale inférieure (Z) à la traverse avant inférieure (A1) et à la traverse arrière inférieure (X) à l'aide de quatre vis M6 de 35 mm (CC).

Quincaillerie utilisée



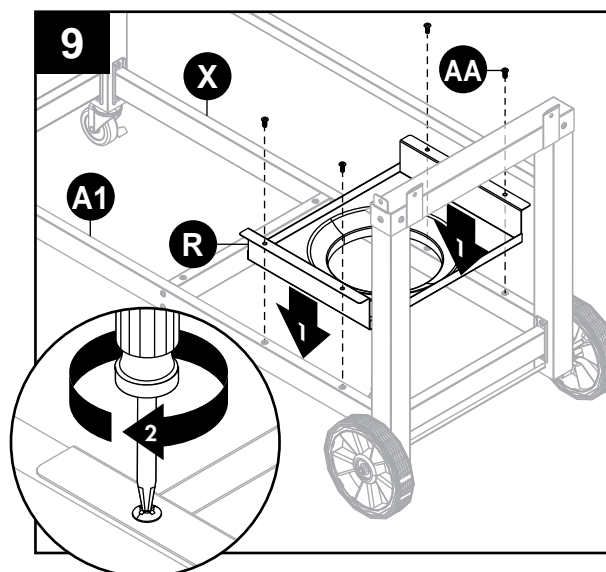
8. Fixez la traverse arrière du chariot (Q) aux assemblages de pieds gauches et droits à l'aide de quatre vis M6 de 15 mm (AA).

Quincaillerie utilisée



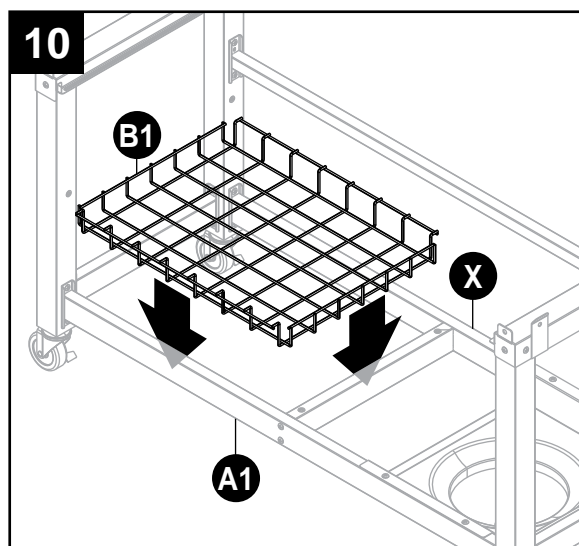
9. Fixez la tablette du réservoir (R) aux traverses avant et arrière inférieures (A1/X) à l'aide de quatre vis M6 de 15 mm (AA).

Quincaillerie utilisée




INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

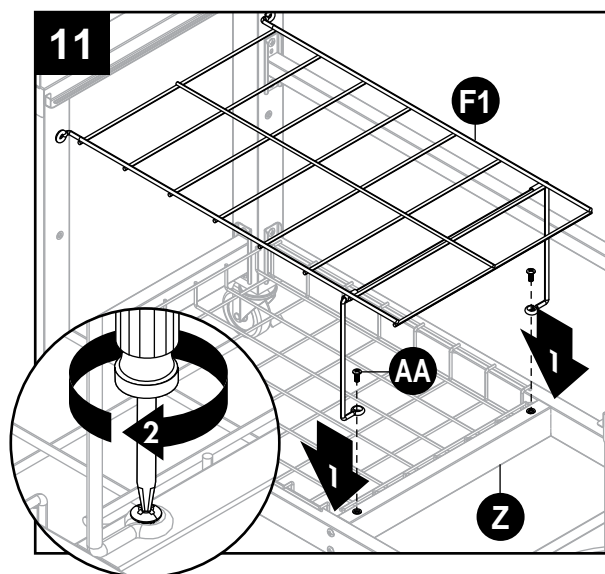
10. Posez le panier de rangement (B1) sur les traverses avant et arrière inférieures (A1/X).



11. Fixez la tablette intermédiaire (F1) à la traverse centrale inférieure (Z) à l'aide de deux vis M6 de 15 mm (AA).

Quincaillerie utilisée

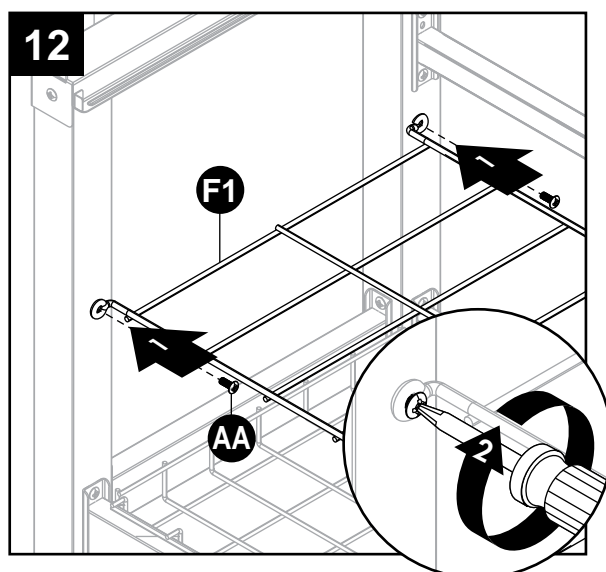
- AA** Vis M6 de 15 mm  x 2



12. Fixez la tablette intermédiaire (F1) à l'assemblage des pieds gauches à l'aide de deux vis M6 de 15 mm (AA).

Quincaillerie utilisée

- AA** Vis M6 de 15 mm  x 2

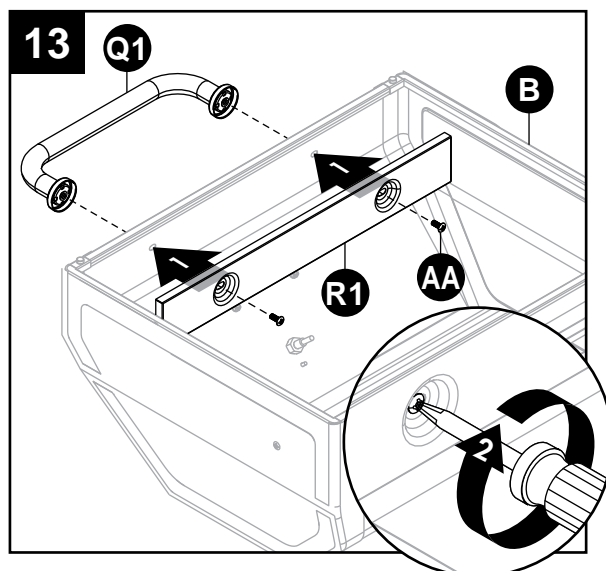


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

13. Fixez la poignée du couvercle (Q1) et la plaque de protection de la poignée (R1) au couvercle du foyer au charbon du barbecue (B) à l'aide de deux vis M6 de 15 mm (AA). Répétez cette étape avec le couvercle du foyer au gaz du barbecue (C).

Quincaillerie utilisée

AA Vis M6 de 15 mm  x 4

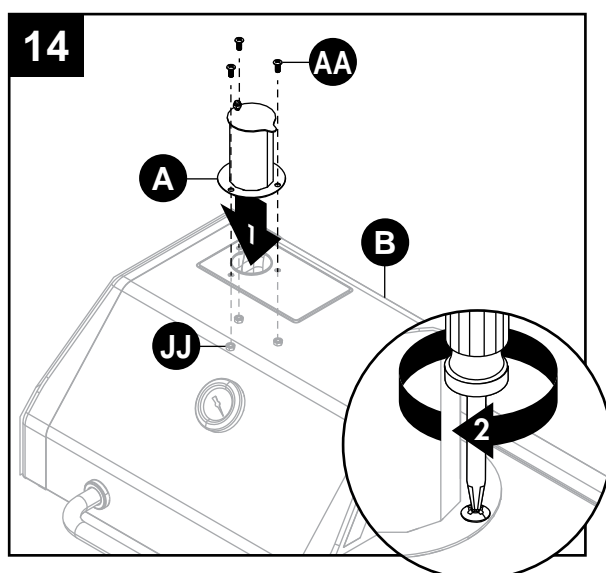


14. Fixez la cheminée (A) au couvercle du foyer au charbon (B) à l'aide de trois vis M6 de 15 mm (AA) et de trois écrous M6 (JJ).

Quincaillerie utilisée

AA Vis M6 de 15 mm  x 3

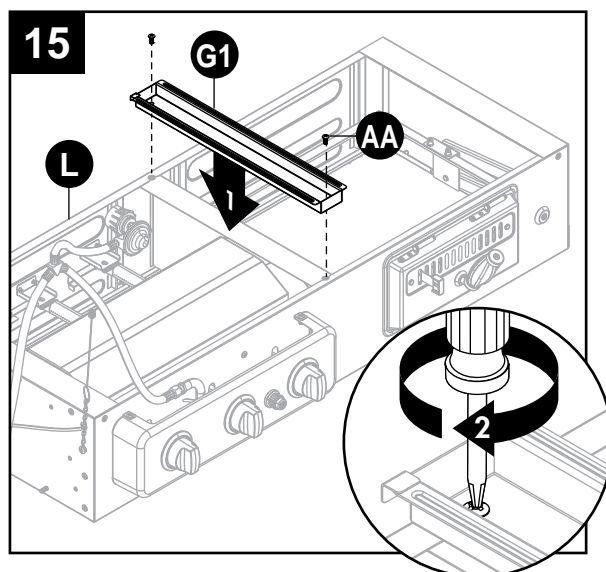
JJ Écrou M6  x 3



15. Tournez le foyer (L) à l'envers. Fixez le support du foyer (G1) au foyer (L) à l'aide de deux vis M6 de 15 mm (AA).

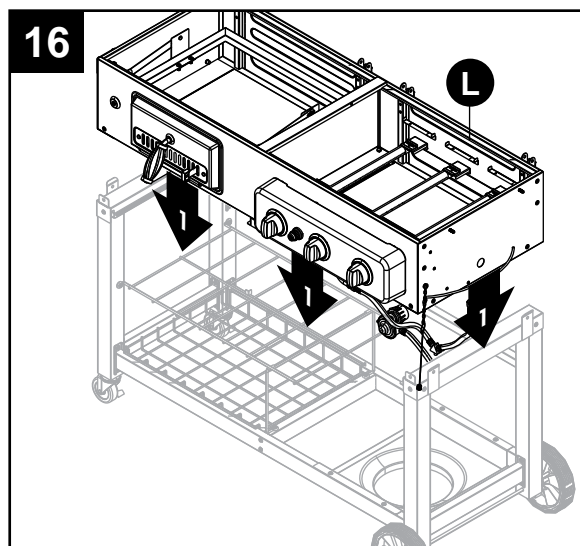
Quincaillerie utilisée

AA Vis M6 de 15 mm  x 2



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

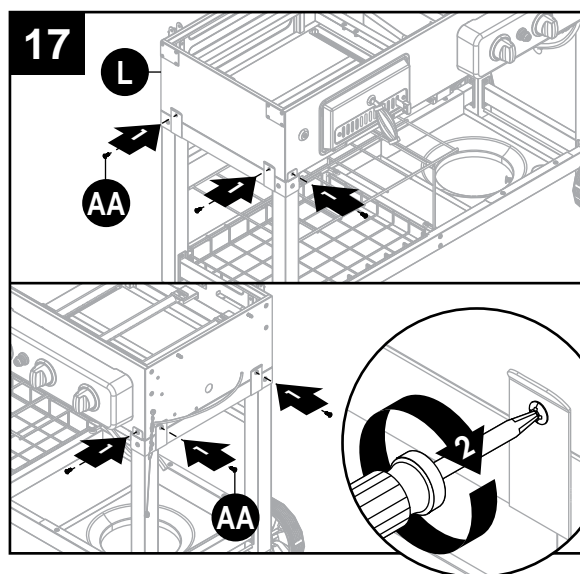
16. Placez le foyer sur l'assemblage du chariot.
Assurez-vous que le tuyau et le régulateur ne sont pas coincés entre le foyer (L) et le chariot.



17. Fixez le foyer (L) au chariot à l'aide de six vis M6 de 15 mm (AA).

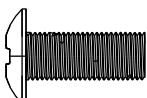
Quincaillerie utilisée

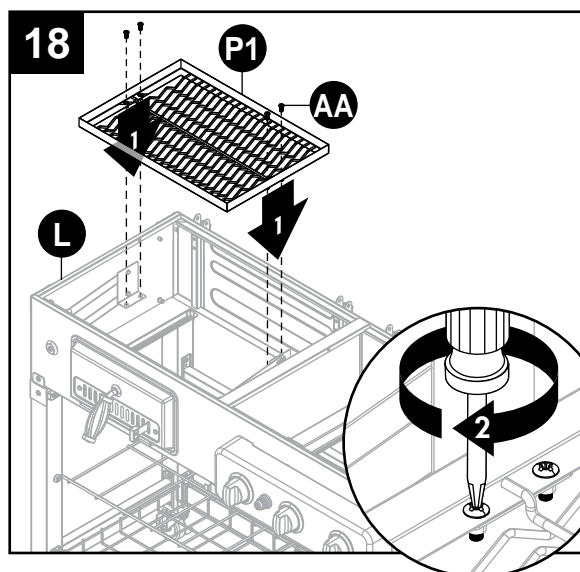
- AA** Vis M6 de 15 mm  x 6



18. Fixez le plateau à charbon (P1) au foyer (L) à l'aide de quatre vis M6 de 15 mm (AA).

Quincaillerie utilisée

- AA** Vis M6 de 15 mm  x 4

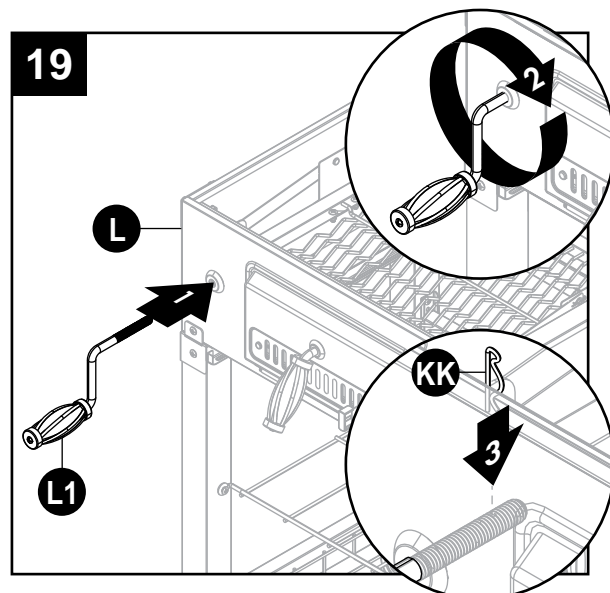


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

19. Fixez la manivelle (L1) au foyer (L) à l'aide d'une goupille d'arrêt (KK).


Quincaillerie utilisée

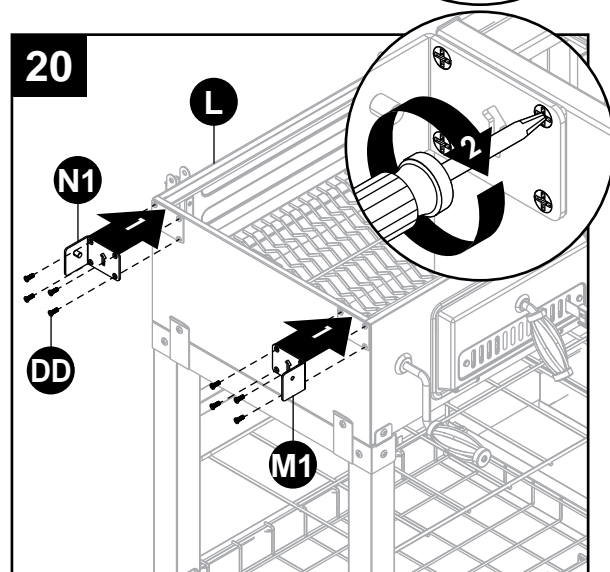
KK Goupille d'arrêt  x 1



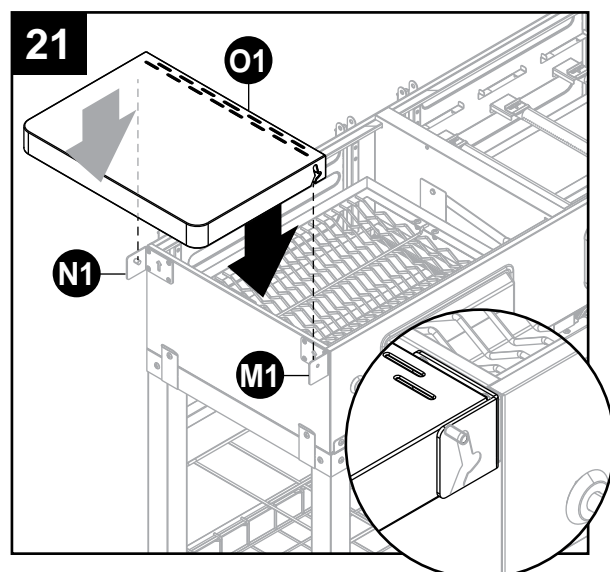
20. Fixez les supports de la tablette latérale gauche (M1/N1) au foyer (L) à l'aide de huit vis M5 de 12 mm (DD).

Quincaillerie utilisée

DD Vis M5 de 12 mm  x 8



21. Alignez les encoches de la tablette gauche (O1) sur les supports de la tablette latérale gauche (M1/N1) et assurez-vous que la tablette est bien fixée.

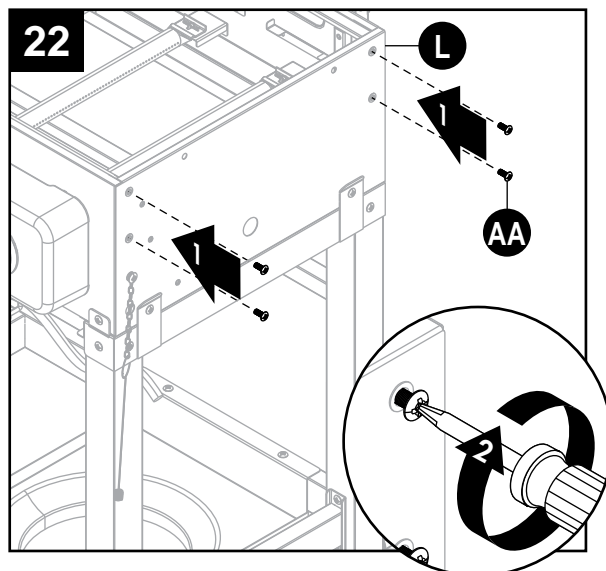


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

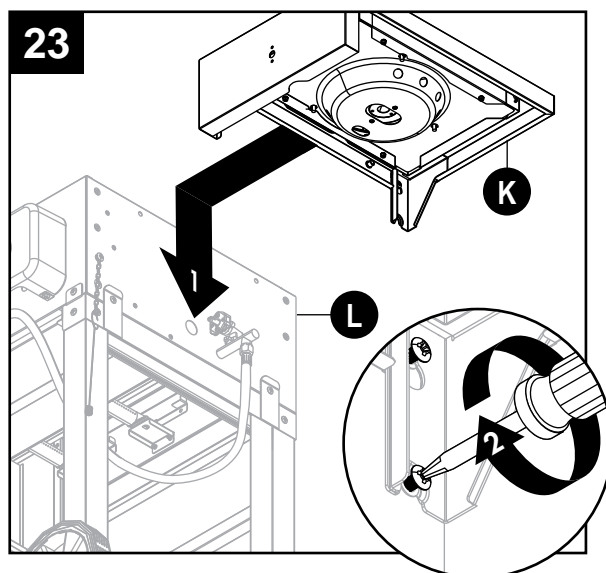
22. Insérez partiellement quatre vis M6 de 15 mm (AA) dans le côté droit du foyer (L).
NE serrez PAS complètement les vis (laissez un jeu d'environ 5 mm).

Quincaillerie utilisée

AA Vis M6 de 15 mm x 4



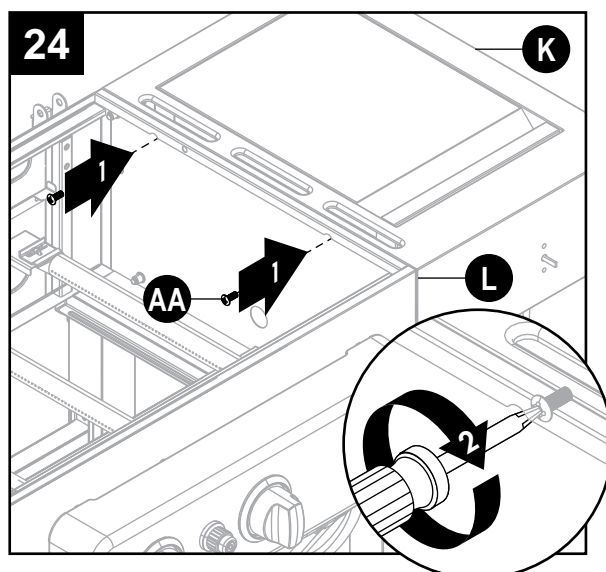
23. Alignez les encoches en trou de serrure de la tablette du brûleur latéral (K) sur les quatre vis M6 de 15 mm (AA) que vous venez de poser sur le foyer (L). Serrez les vis M6 de 15 mm (AA).



24. Fixez la tablette du brûleur latéral (K) au foyer (L) à l'aide de deux vis M6 de 15 mm (AA).

Quincaillerie utilisée


AA Vis M6 de 15 mm x 2

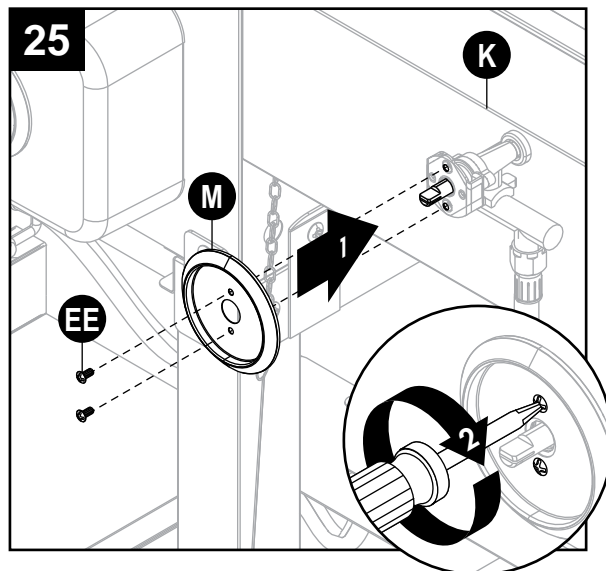


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

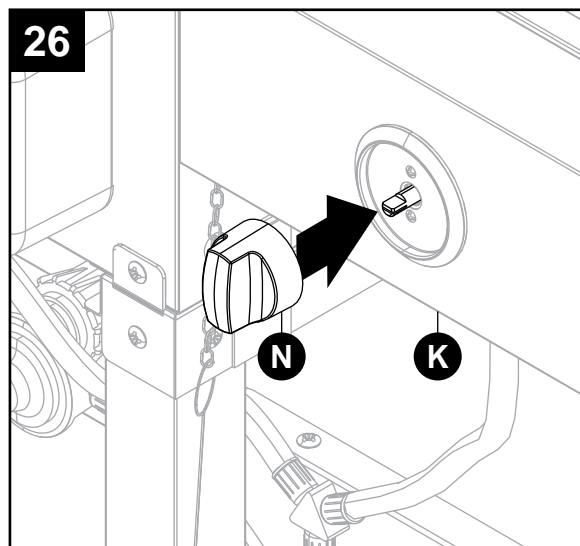
25. Fixez la collerette du bouton du brûleur latéral (M) ainsi que la vanne du brûleur à la tablette du brûleur latéral droite (K) à l'aide de deux vis M4 de 10 mm (EE).

Quincaillerie utilisée

- EE** Vis M4 de 10 mm  x 2



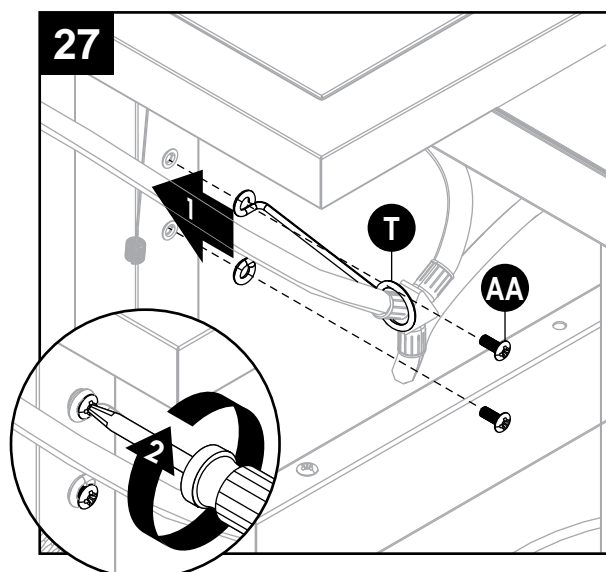
26. Installez le bouton de commande (N) sur la tablette du brûleur latéral (K).



27. Fixez le crochet de retenue du tuyau (T) au pied avant droit (Y) à l'aide de deux vis M6 de 15 mm (AA).

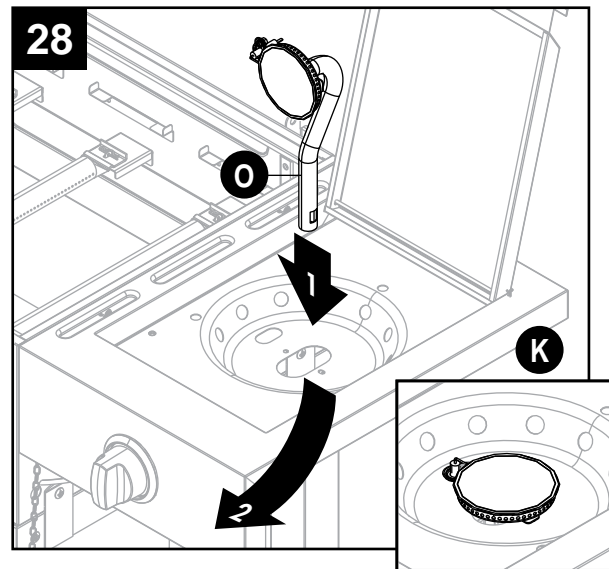
Quincaillerie utilisée

- AA** Vis M6 de 15 mm  x 2




INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

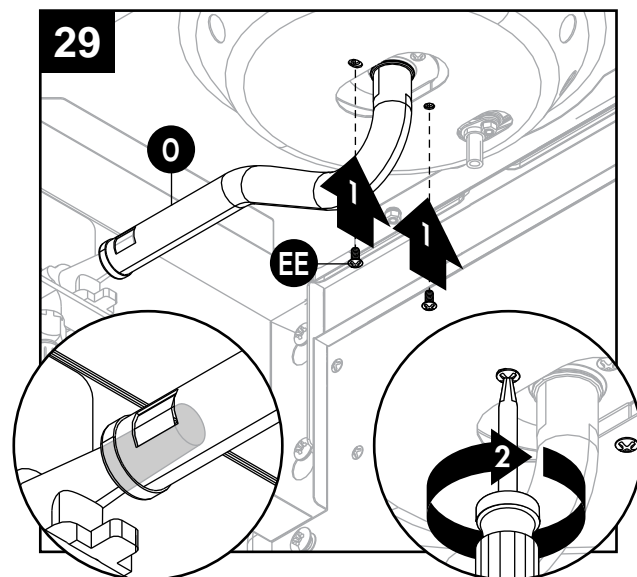
28. Installez le brûleur latéral (O) dans la tablette du brûleur (K).



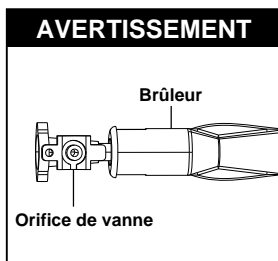
29. Fixez le brûleur latéral (O) à la table (K) à l'aide de deux vis M4 de 10 mm (EE). Assurez-vous que le brûleur latéral (O) est connecté à la vanne du brûleur.

Quincaillerie utilisée

EE Vis M4 de 10 mm  x 2

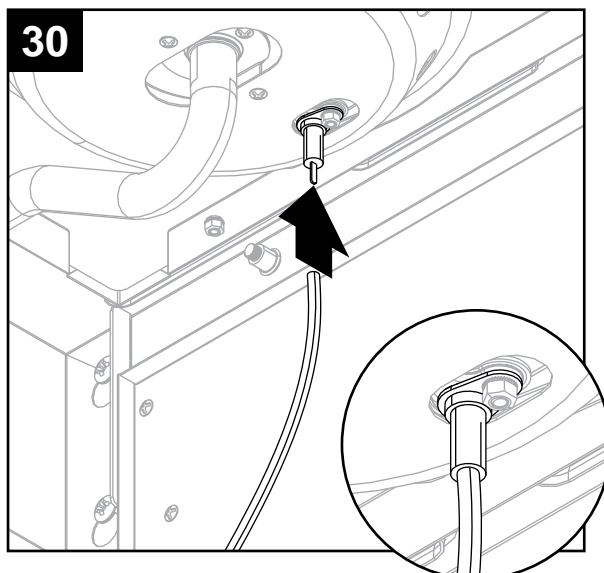


! **AVERTISSEMENT** : IL EST TRÈS IMPORTANT DE S'ASSURER QUE LE BRÛLEUR LATÉRAL EST COMPLÈTEMENT INSÉRÉ DANS L'ORIFICE DE LA VANNE ADJACENTE AVANT DE PASSER AUX ÉTAPES 29 ET 30. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE POURRAIT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION, CE QUI POURRAIT CAUSER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE LA MORT. CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS SUR L'ENTRETIEN INDIQUANT LA FAÇON ADÉQUATE DE VÉRIFIER SI LE BRÛLEUR EST INSÉRÉ CORRECTEMENT.

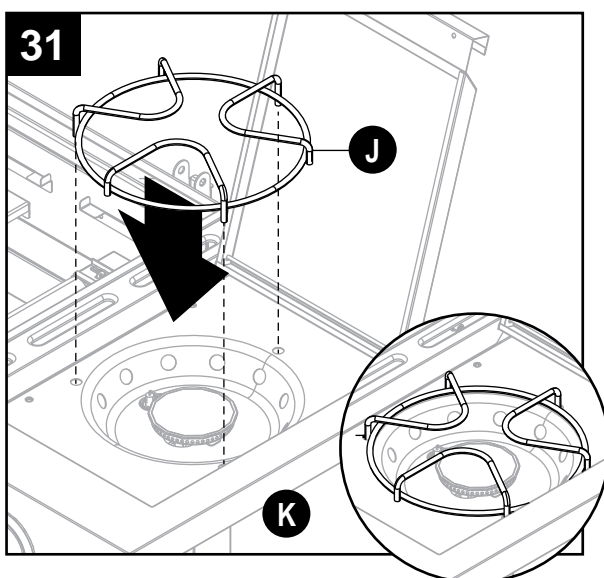


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

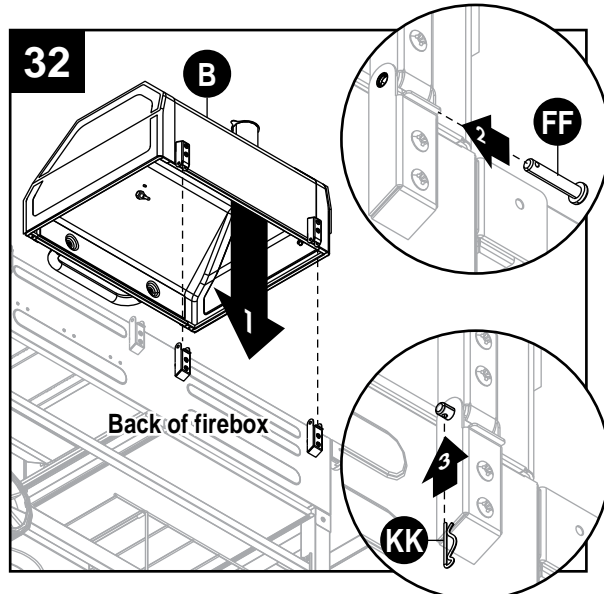
30. Insérez le fil d'allumage du brûleur latéral dans l'électrode du brûleur latéral.



31. Placez la grille de cuisson du brûleur (J) sur la tablette du brûleur latéral (K) droite.

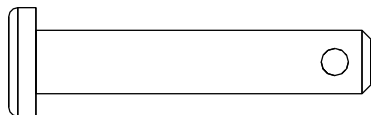


32. Fixez le couvercle du foyer au charbon (B) au foyer (L) à l'aide de deux axes (FF) et de deux goupilles d'arrêt (KK). Répétez cette étape avec le couvercle du foyer au gaz du barbecue (C).

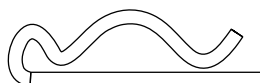


Quincaillerie utilisée

FF Axe du couvercle x 4



KK Goupille d'arrêt x 4



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

33. Ouvrez le couvercle du foyer au gaz (C) et insérez partiellement deux vis M6 de 30 mm (BB). Répétez cette étape avec le couvercle du foyer au charbon du barbecue (B).

Quincaillerie utilisée

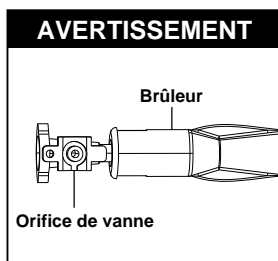
- BB** Vis M6 de 30 mm  x 4

34. À partir de l'intérieur du foyer (L), installez l'extrémité de la grille de maintien au chaud (D) sur les vis (BB), puis serrez-les. Insérer les supports inférieurs de la grille de maintien au chaud dans les trous du foyer (L). Répétez cette étape avec le couvercle du foyer au charbon du barbecue (B).

35. Installez trois plaques chauffantes (G) dans le foyer (L).

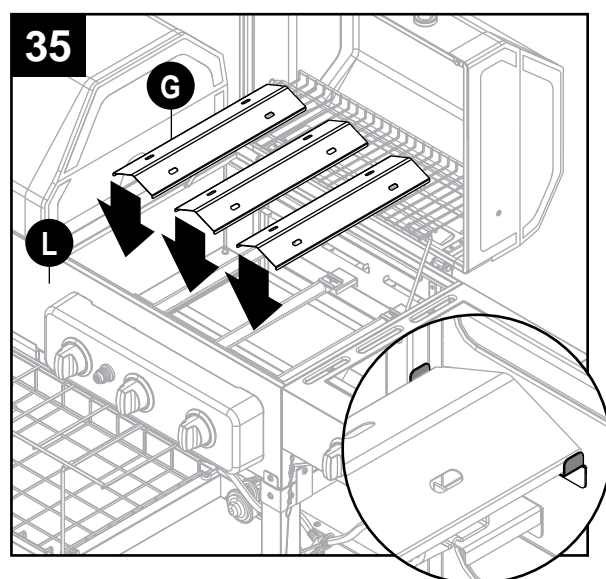
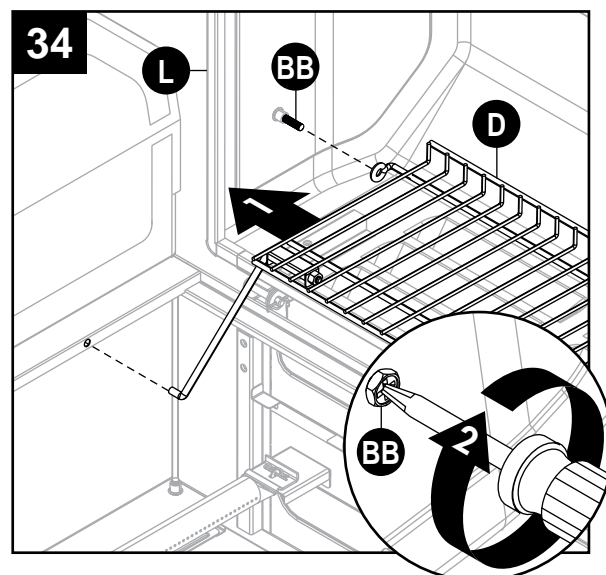
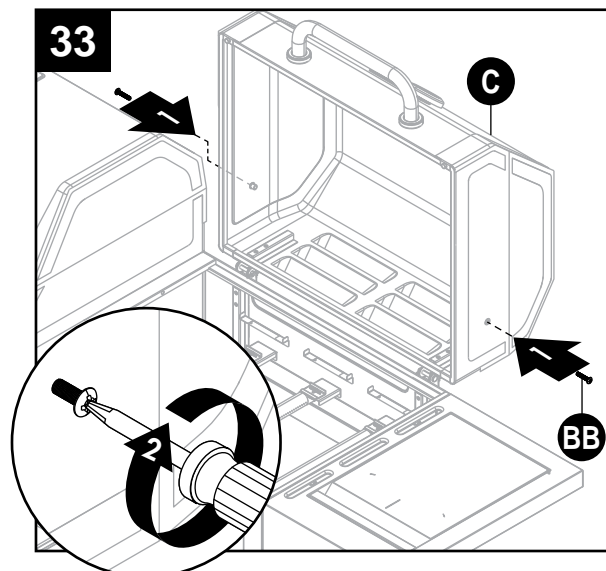


AVERTISSEMENT - IL EST TRÈS IMPORTANT DE S'ASSURER QUE LE BRÛLEUR LATÉRAL EST COMPLÈTEMENT INSÉRÉ DANS L'ORIFICE DE LA VANNE ADJACENTE AVANT DE PASSER À L'ÉTAPE 35. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE POURRAIT ENTRAÎNER



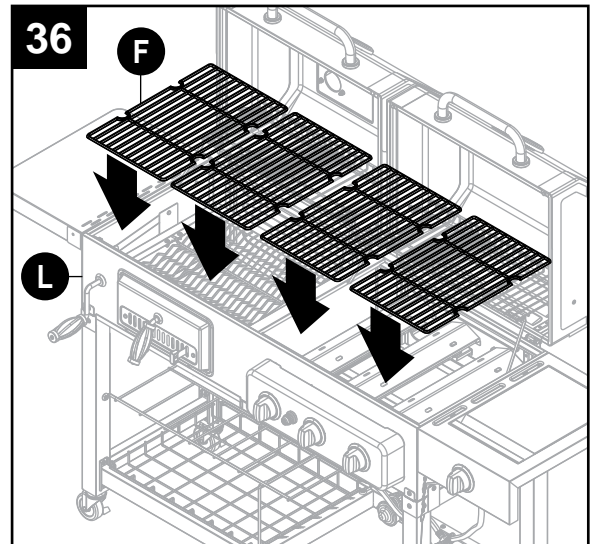
UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION, CE QUI POURRAIT CAUSER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE LA MORT. CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS SUR L'ENTRETIEN INDICANT LA FAÇON ADÉQUATE

DE VÉRIFIER SI LE BRÛLEUR EST INSÉRÉ CORRECTEMENT.



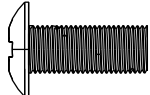
INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

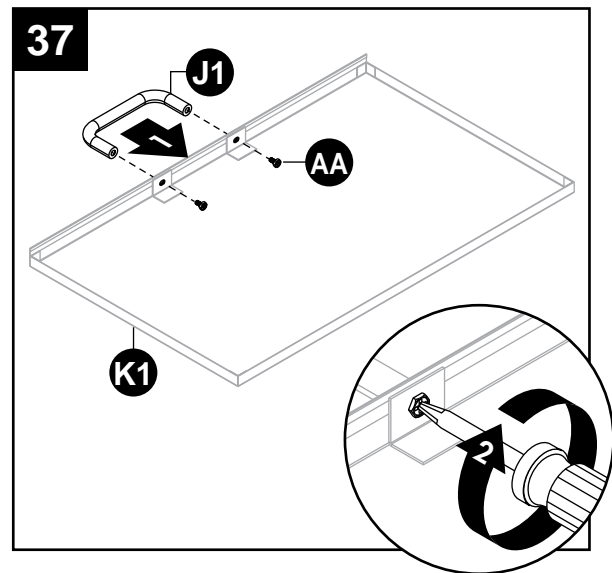
36. Placez les quatre grilles de cuisson (F) sur le foyer (L).



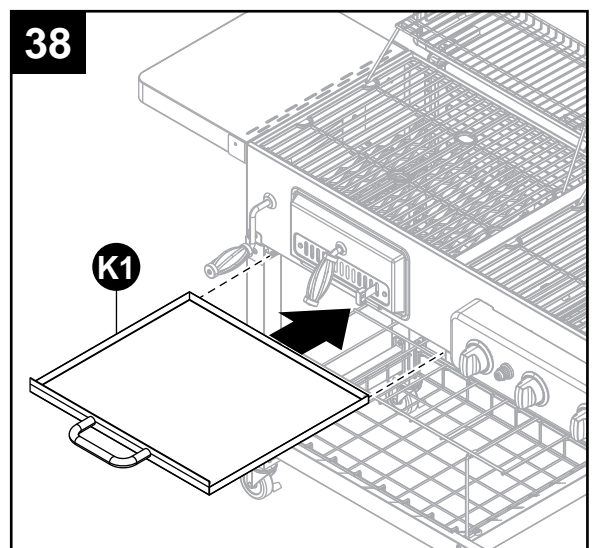
37. Fixez la poignée du bac à cendre (J1) au bac à cendre (K1) à l'aide de deux vis M6 de 15 mm (AA).

Quincaillerie utilisée

- AA** Vis M6 de 15 mm  x 2

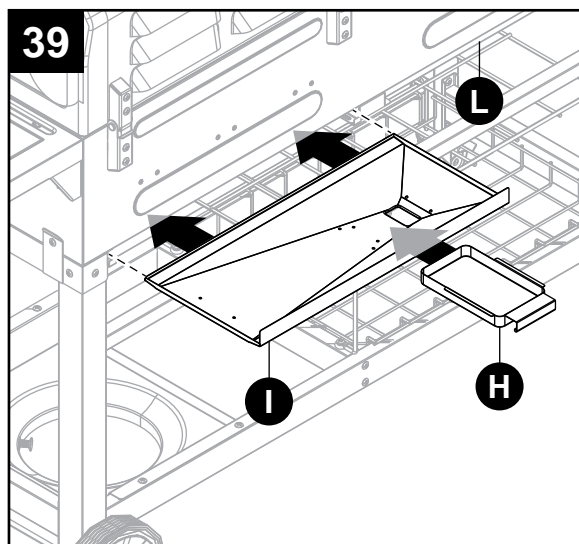


38. Insérez le bac à cendre (K1) dans le foyer au charbon du barbecue.

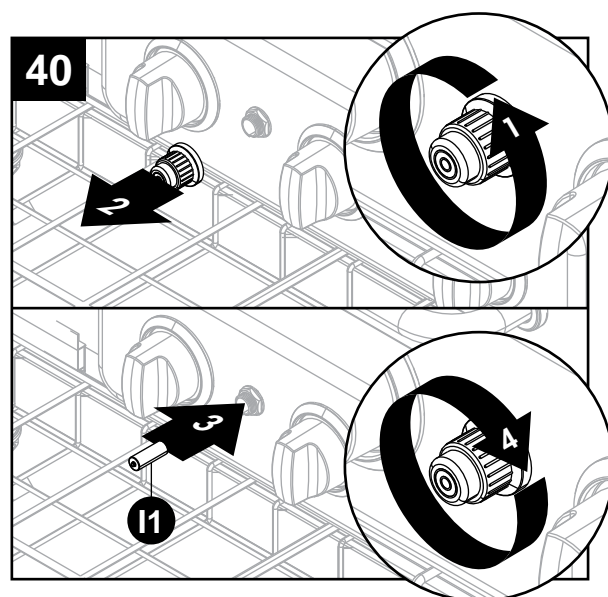


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

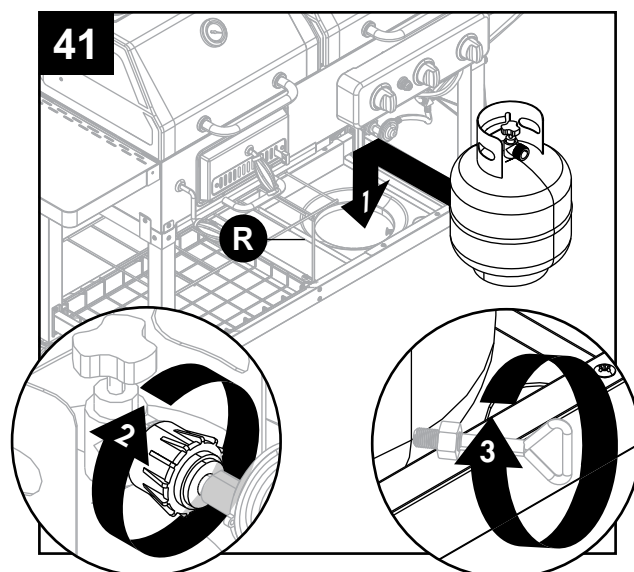
39. Pour insérer le bac ramasse-graisse (I), glissez-le sur les rails situés à l'arrière du foyer (L). Pour insérer le gobelet ramasse-graisse (H), glissez-le sur les rails situés sous le bac ramasse-graisse (I).



40. Retirez le capuchon de l'allumeur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Insérez la pile AA (I1) dans le boîtier de l'allumeur en plaçant la borne positive (+) vers l'extérieur. Remettez le capuchon de l'allumeur en place.



41. Insérez la bouteille de propane liquéfié (vendue séparément) dans le trou pour la bouteille, sur la tablette du réservoir. Serrez à la main le raccord du tuyau/régulateur afin de le fixer au robinet fileté de la bouteille de propane liquéfié. Serrez la vis de rétention de la bouteille jusqu'à ce que la bouteille soit solidement fixée à l'intérieur du trou de la tablette du réservoir (R).



⚠ MISE EN GARDE

Utilisez uniquement l'ensemble régulateur et 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.

Raccord de la bouteille de gaz

La bouteille de propane liquéfié utilisée doit être fabriquée et identifiée conformément aux normes pour les bouteilles de propane liquéfié du U.S. Department of Transportation (D.O.T.) ou à la norme nationale du Canada et instructions CAN/CAS-B339, « Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses », le cas échéant, et munie d'un dispositif de protection contre les débordements.

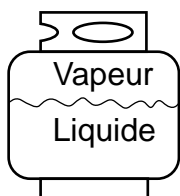
Utilisez uniquement des bouteilles de propane de 9,07 kg (20 lb) (hauteur : 46 cm [18,11 po]; diamètre de la bouteille : 25 cm [9,84 po], diamètre du pied : 20,4 cm [8,03 po]) dotées d'un dispositif de raccord de bouteille compatible avec le raccord des appareils de cuisson à l'extérieur. La bouteille doit comporter un collet protecteur pour le robinet. Prenez soin de ne pas échapper la bouteille de gaz ni de la manipuler rudement!

Déconnectez la bouteille de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Il est permis d'entreposer l'appareil à l'intérieur UNIQUEMENT si la bouteille de gaz est déconnectée et retirée de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur et hors de la portée des enfants. Elles NE doivent PAS être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé. Il ne faut jamais entreposer de bouteille dans un endroit où la température peut excéder 51,67 °C (125 °F).

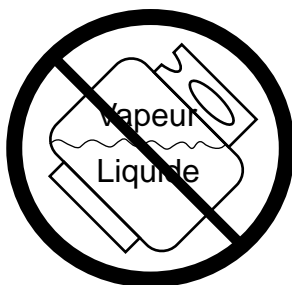
Mettez le capuchon protecteur sur le tuyau de sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Utilisez seulement le type de capuchon protecteur fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de capuchon ou de bouchon peuvent laisser fuir le propane.

Avant de faire le raccord, assurez-vous qu'aucun débris n'obstrue le tuyau de sortie de la bouteille de gaz, du manodétendeur, du brûleur ou des orifices du brûleur. Raccordez le manodétendeur et resserrez-le à la main fermement. Fermez le robinet de la bouteille, puis déconnectez la bouteille de propane du manodétendeur lorsque le barbecue n'est pas utilisé.

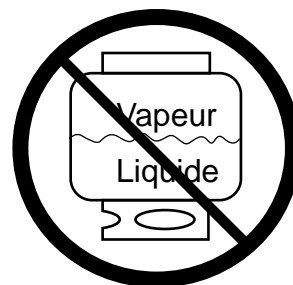
N'ENTRAVEZ PAS le flux d'air de combustion et de ventilation se rendant au barbecue. La bouteille de propane doit être munie d'un système permettant le retrait de la vapeur et d'un dispositif reconnu de prévention des trop-pleins. Veuillez orienter la bouteille dans le sens indiqué pour permettre le retrait de la vapeur. REMARQUE : La bouteille de gaz doit toujours être en position verticale afin de permettre uniquement le retrait de la vapeur.



Adéquat



Inadéquat



Inadéquat

! MISE EN GARDE


- NE placez PAS de bouteille de propane liquéfié de recharge sous cet appareil, ni à proximité de celui-ci.
- NE remplissez JAMAIS la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité.
- Si les directives mentionnées au point (a) et au point (b) ne sont pas suivies exactement, un incendie pouvant causer la mort ou des blessures graves pourrait survenir.

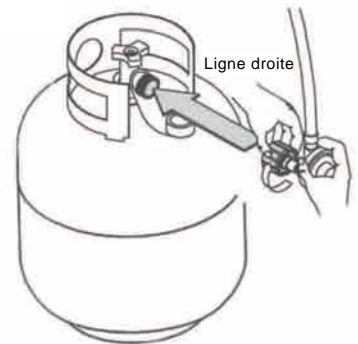
REMARQUE : Vous pouvez utiliser d'autres bouteilles avec cet appareil, pourvu qu'elles conviennent au trou pour la bouteille et aux dispositifs de fixation. Consultez l'étape 41 des instructions pour l'assemblage pour connaître la manière adéquate de fixer une bouteille au support de bouteille.



! AVERTISSEMENT

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

Raccordement de la bouteille de propane liquide.

- Le robinet de la bouteille de propane doit être fermé. Pour vérifier si c'est le cas, assurez-vous qu'il n'est pas possible de le tourner davantage dans le sens des aiguilles d'une montre . Le système d'alimentation de la bouteille doit être placé de façon à permettre l'évacuation du propane à l'état gazeux.
- Vérifiez que le bouton de commande du dispositif de commande du brûleur est à la position « OFF » (arrêt).
- Retirez le capuchon de protection du robinet de la bouteille de propane liquide et de l'écrou d'accouplement.
- Tenez le régulateur dans une main et insérez le mamelon dans le tuyau de sortie du robinet. Assurez-vous que le mamelon est bien centré dans le tuyau de sortie. L'écrou d'accouplement se visse sur les filets extérieurs de grande dimension du tuyau de sortie. Faites attention de ne pas fausser le filetage du raccord.
- Serrez l'écrou d'accouplement à la main dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il ne soit plus possible de le tourner davantage. Vissez-le fermement à la main seulement. N'utilisez pas d'outils.



Désaccouplement : Fermez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre . Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre  jusqu'à ce que l'ensemble de régulateur se détache.

! AVERTISSEMENT

Lorsque vous effectuez les raccordements, assurez-vous que :

- le connecteur de l'orifice d'entrée du régulateur est correctement et solidement raccordé au tuyau de sortie de la bouteille;
- le tuyau de gaz propane liquéfié 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 propane 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 3 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).
- Ouvrez le robinet de la bouteille de propane 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 la bouteille de propane liquéfié immédiatement 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 l'ensemble régulateur et 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.

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 tous les boutons de commande du brûleur principal doivent être réglés 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. REMARQUE : Cette manipulation n'est PAS nécessaire pour le brûleur latéral. Consultez la page 67 du mode d'emploi pour en savoir davantage.

MISE EN GARDE

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

Allumage du barbecue au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

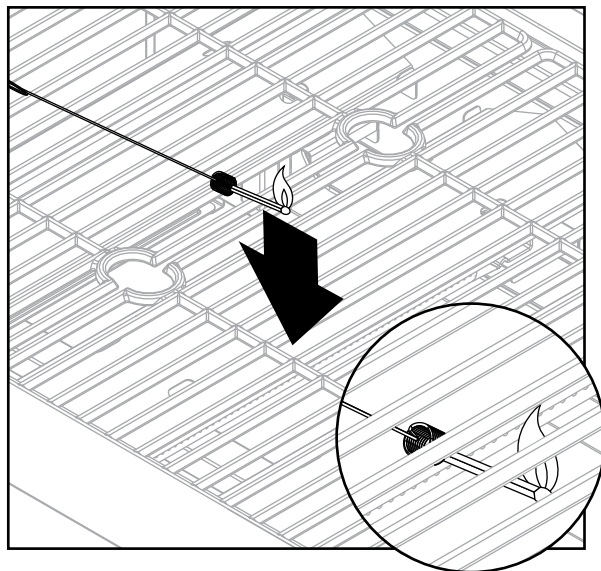
Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lorsque vous l'allumez. Lisez les directives avant d'allumer le brûleur.

1. Vérifiez que les boutons de commande sont à la position **O** « OFF » (arrêt).
2. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ↺.
3. Ouvrez le couvercle lorsque vous procédez à l'allumage.
4. Enfoncez l'allumeur pendant 3 ou 4 secondes tout en tournant le bouton de commande principal de votre choix à la position **🔥** « HIGH » (élevé).
Le brûleur devrait s'allumer.
5. Faites de même pour tous les autres brûleurs. S'il ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez immédiatement le bouton de commande à la position **O** « OFF ». Attendez 5 minutes, puis répétez l'étape 4 ci-dessus ou consultez les instructions ci-dessous pour l'allumage avec une allumette.

Si le brûleur ne s'allume toujours pas, vérifiez qu'il y a du gaz dans la bouteille, puis suivez les instructions pour l'allumage avec une allumette.

Allumage du barbecue au gaz à l'aide d'une allumette

1. Ouvrez le couvercle.
2. Insérez une allumette à l'extrémité du support à allumettes situé sur le côté droit du foyer.
3. Allumez l'allumette.
4. Insérez sans tarder l'allumette enflammée dans un des espaces des grilles du barbecue, près des orifices du brûleur et entre les plaques chauffantes, comme l'indique l'illustration ci-contre. Assurez-vous que l'allumette enflammée est près des orifices du brûleur.
5. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ↺ jusqu'à la position **🔥** « HIGH » (élevé).
Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
6. Répétez les étapes 2 à 5 pour allumer les autres brûleurs. Si les brûleurs ne s'allument pas en moins de 5 secondes, tournez tous les boutons de commande à la position **O** « OFF » (arrêt) et attendez 5 minutes. Répétez les étapes 2 à 5 jusqu'à ce que tous les brûleurs s'allument.
7. Réglez les brûleurs à l'intensité de cuisson désirée.






Instructions pour l'arrêt

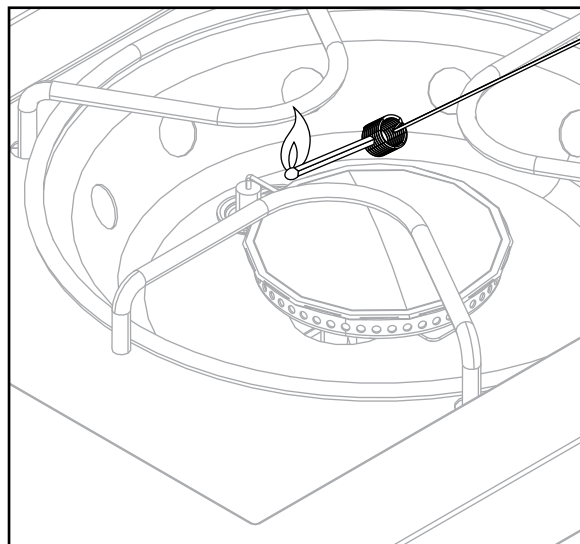
1. Tournez les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre ↻ jusqu'à la position **O** « OFF » (arrêt).
2. Fermez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ↻.
3. Fermez le couvercle.

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

MODE D'EMPLOI

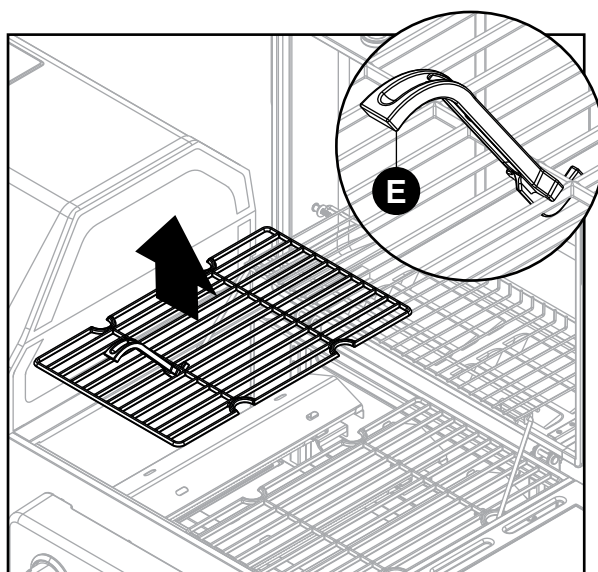
Allumage du brûleur latéral à l'aide d'une allumette

1. Insérez une allumette à l'extrémité du support à allumettes situé sur le côté droit du foyer.
2. Allumez l'allumette.
3. Insérez sans tarder l'allumette enflammée dans un des espaces de la grille du brûleur, près du fil d'allumage situé à côté du brûleur.
4. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre  jusqu'à la position  « HIGH » (élevé). Le brûleur devrait s'allumer immédiatement. Si le brûleur ne s'allume pas en moins de 5 secondes, tournez le bouton de commande à la position  « OFF » (arrêt) et attendez 5 minutes. Répétez les étapes 2 à 4 jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
5. Réglez le brûleur à l'intensité de cuisson désirée.



Utilisation du crochet pour grille de cuisson

Utilisez le crochet pour grille de cuisson (E) pour soulever les grilles.



Allumage du barbecue au charbon

Ce barbecue est muni d'un plateau à charbon de bois réglable. En tournant la manivelle, vous pouvez élever ou abaisser le plateau à charbon de bois à la hauteur voulue. Vous pouvez ainsi choisir différents réglages de chaleur selon la nourriture et la température à laquelle vous voulez la faire cuire. Il est également plus facile de nettoyer l'intérieur du foyer une fois que l'appareil a refroidi complètement. Il n'est pas recommandé d'élever le plateau plus haut que le réglage du milieu lorsque celui-ci est plein de charbon.

REMARQUE : La grille est recouverte de porcelaine, un revêtement fragile. Manipulez-la avec soin pour éviter de l'endommager. Ne refroidissez pas la grille dans l'eau froide lorsqu'elle est encore chaude, car le revêtement pourrait craquer. Laissez la grille refroidir d'elle-même.

DANGER

RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

Faire brûler du charbon de bois à l'intérieur peut vous tuer. Le charbon de bois produit du monoxyde de carbone, un gaz sans odeur. Ne faites JAMAIS brûler du charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.

Instructions pour l'allumage du charbon

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Retirez les grilles de cuisson à l'aide du crochet pour grille de cuisson. Consultez les instructions sur le crochet pour grille de cuisson à la page précédente.
3. Réglez le plateau à charbon à la position centrale.
4. Placez une rangée uniforme de briquettes de charbon dans le plateau. Assurez-vous que le charbon ne dépasse pas la hauteur du plateau.
5. Allumez les briquettes.
6. Descendez le plateau à charbon à la position du bas.
7. En gardant le couvercle ouvert, laissez les briquettes s'allumer complètement (jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de flammes).
8. Une fois que les briquettes sont allumées, remettez les grilles de cuisson dans le barbecue à l'aide du crochet pour grille de cuisson et de gants résistants à la chaleur.
9. Réglez le plateau à charbon au besoin pour obtenir la température adéquate.
10. L'évent situé sur la porte d'accès au charbon doit demeurer ouvert durant la cuisson pour permettre une circulation d'air.

Vous pouvez commencer à cuire les aliments lorsque les briquettes sont recouvertes d'une légère couche de cendre grise (après environ 25 à 30 minutes).

Réglage de la température

Pour obtenir une température ou une chaleur maximale, ouvrez l'évent situé sur la porte d'accès au charbon, de même que la cheminée, au besoin. Pour réduire la température ou la chaleur, fermez l'évent de la porte d'accès au charbon ou la cheminée, au besoin.

REMARQUE : La température ne doit pas dépasser 260 °C (500 °F). Si la température dépasse 260 °C (500 °F), réduisez la quantité de briquettes sur la grille à charbon. La température de cuisson adéquate ne doit pas dépasser 260 °C (500 °F). Souvenez-vous de réduire la quantité de briquettes la prochaine fois que vous utiliserez le barbecue. La quantité de charbon utilisé ne devrait pas dépasser 1,36 kg (3 lb), soit environ 45 briquettes.

Préparation de l'appareil – gaz et charbon

1. Avant de cuisiner sur le barbecue pour la première fois, vous devez apprêter l'appareil afin d'améliorer la cuisson et d'offrir une meilleure durabilité générale. La non-observance des étapes suivantes peut endommager le fini ou donner un goût métallique à votre nourriture.
2. Retirez toutes les étiquettes de l'appareil, SANS toutefois retirer les avertissements de sécurité.
3. Appliquez une couche d'huile végétale sur les surfaces intérieures du barbecue.
4. BARBECUE AU CHARBON : Avant d'utiliser pour la première fois le barbecue au charbon, placez une rangée uniforme de briquettes de charbon dans le plateau. Ne mettez pas de briquettes contre les parois du plateau.
5. Allumez les briquettes et réglez le plateau à une hauteur moyenne en tournant la manivelle.
6. Poursuivez la combustion pendant deux heures avec le couvercle fermé et tous les registres ouverts d'un quart. Laissez refroidir l'appareil complètement.
7. BARBECUE AU GAZ : Faites fonctionner le barbecue pendant une quinzaine de minutes; le couvercle doit être fermé et le bouton de commande, à la position maximale. Consultez les instructions sur l'allumage à la page 64 pour en savoir davantage.
8. Une fois que vous avez réalisé ces étapes, l'appareil est prêt à être utilisé.

De la rouille peut apparaître à l'intérieur de votre barbecue. Gardez une mince couche d'huile végétale sur les surfaces intérieures afin de prolonger la protection de votre barbecue. Les surfaces extérieures du barbecue peuvent nécessiter des retouches occasionnelles. Nous vous recommandons d'utiliser une peinture à pulvériser noire résistante aux températures élevées. NE PEIGNEZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL!

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Ces pièces métalliques peuvent devenir très chaudes durant la cuisson. Portez toujours un gant résistant à la chaleur pour les manipuler. N'utilisez jamais d'allumoir à charbon, d'essence, de kérosène ni d'alcool avec un allumage électrique.

Cuisson au charbon

Le charbon est recommandé, mais du bois ou une combinaison des deux peut servir de source de combustible si celle-ci est placée et allumée dans le plateau à charbon. Ne faites pas un feu de trop grande ampleur. Nous vous recommandons d'allumer un feu avec au plus 1,36 kg (3 lb) de charbon (environ 45 briquettes), et d'en ajouter au besoin durant la cuisson. Une fois la flamme éteinte, placez les grilles de cuisson dans l'appareil. Lisez et respectez ces instructions pour l'allumage du charbon afin de prévenir les blessures graves, ainsi que les dommages matériels.

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. Répétez cette opération pour nettoyer les grilles à charbon juste avant la cuisson ou immédiatement après que la cuisson au charbon est terminée. Si vous nettoyez les grilles avant la cuisson, allumez le barbecue et attendez au moins 20 minutes. Utilisez des gants résistants à la chaleur pour nettoyer les grilles du barbecue au gaz et au charbon.

REMARQUE : Cette manipulation n'est pas nécessaire pour le brûleur latéral.

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

MISE EN GARDE

RISQUE DE BRÛLURE

Assurez-vous que le barbecue est froid avant de procéder au nettoyage et à l'entretien. Assurez-vous que l'alimentation en gaz de la bouteille de GPL est fermée.

L'allumage électronique nécessite une pile alcaline AA incluse.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

NE COMBINEZ PAS des piles usagées avec 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.

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.

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 doux et d'eau tiède. Rincez à l'eau tiède. Évitez d'éclabousser les tubes de venturi des brûleurs.

Ponts thermiques

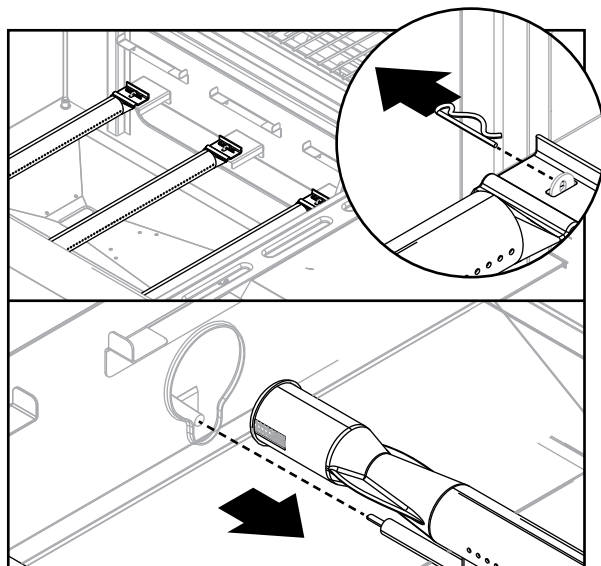
Nettoyez les résidus à l'aide d'une brosse métallique et lavez avec du savon à vaisselle doux et de l'eau tiède. Rincez à l'eau tiède.

Gobelet ramasse-graisse

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

Retrait de l'ensemble de brûleur

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position O « OFF » (arrêt), que le robinet de la bouteille de propane liquéfié est fermé et que cette bouteille n'est reliée ni au régulateur ni au barbecue.
2. Ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson et les plaques chauffantes.
3. Retirez les goupilles d'arrêt à l'arrière des brûleurs pour les retirer des supports.
4. Séparez le fil d'allumage des électrodes, comme le montre l'illustration.
5. Retirez les brûleurs du foyer, comme le montre l'illustration.

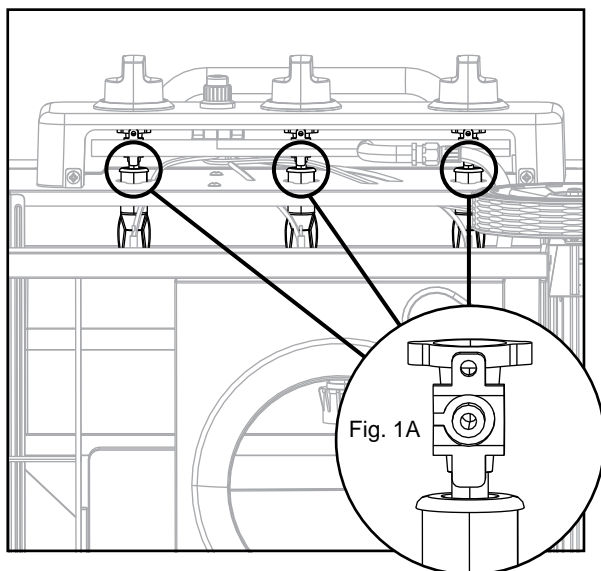


Nettoyage de l'ensemble de brûleur

1. Assurez-vous qu'aucun des orifices des brûleurs n'est bouché. Pour ce faire, utilisez une épingle ou un trombone.
2. Assurez-vous que le brûleur n'est pas endommagé. Le cas échéant, remplacez-le par un nouveau brûleur.
3. 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

- Assurez-vous que les orifices du robinet de gaz sont placés correctement à l'intérieur du diffuseur du brûleur (venturi).
- Vous devrez peut-être utiliser une lampe de poche pour les installer correctement.
- Il est recommandé de vérifier leur position en regardant à travers le bas du panneau de commande, comme l'illustre la figure ci-contre.

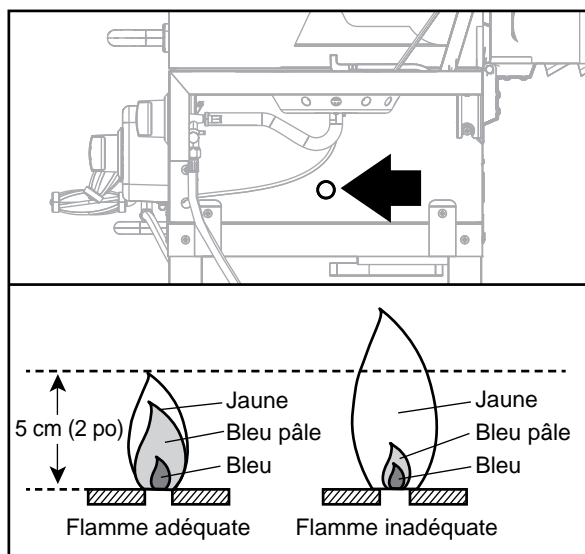


⚠ AVERTISSEMENT : IL EST TRÈS IMPORTANT DE S'ASSURER QUE TOUS LES BRÛLEURS SONT COMPLÈTEMENT INSÉRÉS DANS L'ORIFICE DE LA VANNE ADJACENTE AVANT DE REPLACER LES BRÛLEURS. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE POURRAIT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION, CE QUI POURRAIT CAUSER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE LA MORT. CONSULTEZ LA FIGURE 1A POUR CONNAÎTRE LA FAÇON CORRECTE DE FIXER LE BRÛLEUR À LA VANNE.

Vérification de la flamme dans le foyer

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

Pour obtenir un rendement énergétique optimal ainsi qu'une excellente cuisson, la flamme devrait être jaune et bleue, et sa hauteur, d'environ 2,5 cm à 5 cm (1 à 2 po).



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.

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | MESURE CORRECTIVE |
|--|--|--|
| Le gaz ne circule pas ou sa circulation est entravée. | <ul style="list-style-type: none"> • Le robinet de la bouteille n'est pas complètement ouvert. • La bouteille est vide. • La connexion entre le régulateur du robinet et le raccord de la bouteille de gaz propane liquéfié est inadéquate. • L'entrée du brûleur est obstruée. | <ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. • Vérifiez le niveau de gaz et remplissez la bouteille, s'il y a lieu. • Tournez les boutons de commande du barbecue en position d'arrêt, fermez le robinet situé sur le dessus de la bouteille de gaz propane liquéfié et vérifiez la connexion entre la vanne du régulateur et le raccord de la bouteille. Au besoin, déconnectez-les et reconnectez-les. • Nettoyez le diffuseur (venturi) et le brûleur selon les instructions de la section « Entretien » du manuel. |
| Le brûleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur (pas d'étincelle ou étincelle faible). | <ul style="list-style-type: none"> • L'électrode d'allumage est couverte de graisse ou de résidus. • Un fil de l'électrode d'allumage est mal raccordé ou déconnecté. • L'électrode d'allumage est fissurée ou fendue. • La pile est à plat ou la connexion des piles est inadéquate. | <ul style="list-style-type: none"> • Tournez les boutons de commande en position d'arrêt et nettoyez l'électrode d'allumage à l'aide d'alcool à friction et d'un coton-tige. • Vérifiez les fils et reconnectez tout fil mal raccordé ou déconnecté. • Remplacez l'électrode d'allumage (consultez la liste des pièces de rechange). • 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 la connexion des fils comme indiqué ci-dessus. |
| Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette. | <ul style="list-style-type: none"> • L'allumette n'atteint pas les brûleurs (lorsque vous la tenez d'une main). • La bouteille est vide. • La connexion entre le régulateur du robinet et le raccord de la bouteille de gaz propane liquéfié est inadéquate. • L'entrée du brûleur est obstruée. | <ul style="list-style-type: none"> • Utilisez le support à allumettes situé dans la porte de l'armoire. • Vérifiez le niveau de gaz et remplissez la bouteille, s'il y a lieu. • Tournez les boutons de commande du barbecue en position d'arrêt, fermez le robinet situé sur le dessus de la bouteille de gaz propane liquéfié et vérifiez la connexion entre la vanne du régulateur et le raccord de la bouteille. Au besoin, déconnectez-les et reconnectez-les. • Nettoyez le diffuseur (venturi) et le brûleur selon les instructions de la section « Entretien » du manuel. |

DÉPANNAGE

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | MESURE CORRECTIVE |
|---|--|--|
| La chaleur est faible. | <p>Le régulateur de gaz propane liquéfié est muni d'un dispositif d'excès de débit qui permet normalement de transporter une quantité suffisante de gaz aux brûleurs. Des changements de pression rapides peuvent activer le dispositif et empêcher d'importantes quantités de gaz de se rendre au brûleur. Les flammes demeurent alors basses et la chaleur reste faible. Habituellement, ces changements se produisent lorsque vous ouvrez le robinet de la bouteille de gaz propane liquéfié alors que le robinet d'un brûleur (le bouton de commande) est en position ouverte, ce qui cause une augmentation de pression et active ainsi le dispositif d'excès de débit.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Suivez les étapes ci-dessous :<ol style="list-style-type: none">1. Fermez le robinet de la bouteille de gaz propane liquéfié situé sur le dessus de la bouteille.2. Assurez-vous que les boutons de commande des brûleurs sont à la position « OFF » (arrêt).3. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de gaz propane liquéfié, puis attendez pendant 10 secondes.4. Suivez les instructions relatives à l'allumage. |
| Il y a trop de montées de flammes intermittentes. | <ul style="list-style-type: none">• De la graisse ou des résidus se sont accumulés sur les plaques chauffantes ou dans le foyer du barbecue.• Une trop grande quantité de gras ou de marinades ont dégoutté de la nourriture.• La température de cuisson est trop élevée. | <ul style="list-style-type: none">• Nettoyez les pièces du barbecue.• Retirez le gras de la viande et n'utilisez que des marinades qui ne sont pas à base d'huile.• Réduisez la température en conséquence. |

GARANTIE

Garantie limitée de 1 an

La garantie de un (1) an de ce barbecue à deux combustibles (et celle de cinq [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 GHP Group Inc. (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.

REMARQUE : 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 implicites, 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.
8280 Austin Ave.
Morton Grove, IL
60053-3207

Nom de l'article : Barbecue à deux combustibles (gaz et charbon)

Modèle # DGJ810CSB-D

Brûleur principal calibré à : 36 000 BTU/h

Brûleur latéral calibré à : 12 000 BTU/h

Article # 0000000

Dimensions du produit assemblé : 70 cm L x 186,3 cm l x 128,4 cm H

(27,56 po L x 73,35 po l x 50,55 po H)

Poids du produit : 58 kg (128 lb)

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.

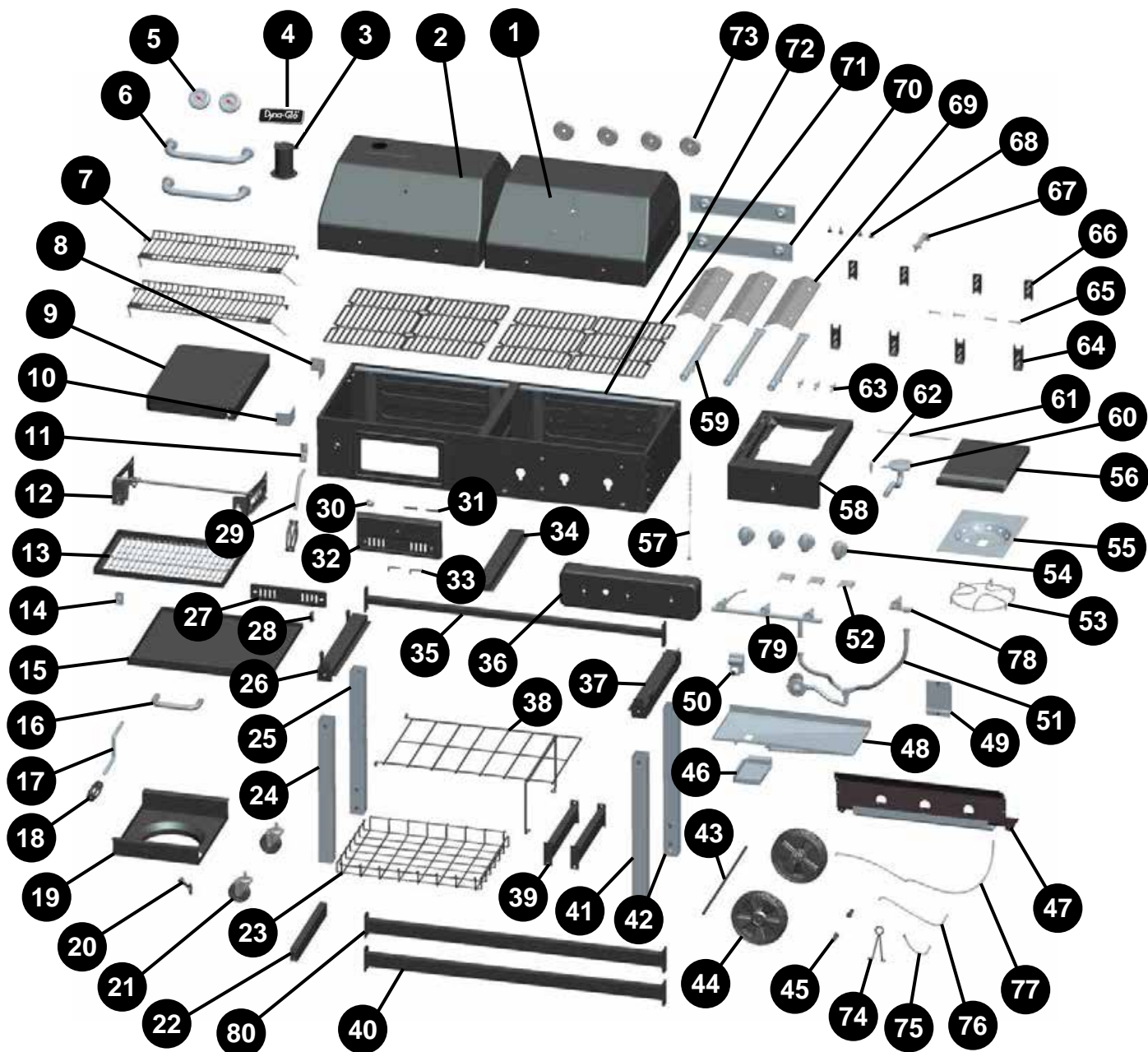
| PIÈCE | DESCRIPTION | N° DE PIÈCE |
|-------|---|--------------|
| S.O. | Trousse de quincaillerie | 413-03023-00 |
| S.O. | Manuel d'instructions/guide d'utilisation | 70-10-014 |
| 1 | Assemblage du couvercle du foyer au gaz SANS poignée, jauge de température, collerette de la jauge de température | 413-03002-01 |
| 2 | Assemblage du couvercle du foyer au charbon SANS poignée, jauge de température, collerette de la jauge de température, cheminée, plaque DynaGlo | 413-03003-01 |
| 3 | Ensemble de la cheminée | 403-01002-05 |
| 4 | Plaque DynaGlo | 213-02002 |
| 5 | Jauge de température avec écrou | 213-02005 |
| 6 | Poignée du couvercle* | 413-03002-02 |
| 7 | Grille de maintien au chaud avec supports | 413-11002-00 |
| 8 | Support arrière de la tablette gauche | 312-02008-02 |
| 9 | Tablette gauche | 413-02008-02 |
| 10 | Support avant de la tablette gauche | 312-02008-01 |
| 11 | Loquet de la porte d'accès au charbon | 413-02003-05 |
| 12 | Ensemble du bras de réglage du plateau à charbon | 413-01003-04 |
| 13 | Plateau à charbon | 413-01003-02 |
| 14 | Charnière filetée pour la manivelle du plateau à charbon | 404-02003-10 |
| 15 | Bac à cendres | 413-03005-01 |
| 16 | Poignée du bac à cendres* | 403-01005-02 |
| 17 | Manivelle de réglage de la grille à charbon seulement | 403-02003-02 |
| 18 | Manivelle du plateau à charbon | 403-02003-05 |
| 19 | Tablette inférieure | 403-06001-01 |
| 20 | Vis pour réservoir | 403-06001-02 |
| 21 | Roulette (clé incluse) | 403-01014-02 |
| 22 | Traverse centrale inférieure | 413-03001-07 |
| 23 | Panier de rangement | 413-03001-13 |
| 24 | Montant avant gauche | 413-03001-04 |
| 25 | Montant arrière gauche | 413-03001-05 |
| 26 | Ensemble de la traverse gauche du chariot | 413-03001-06 |

| PIÈCE | DESCRIPTION | N° DE PIÈCE |
|-------|--|--------------|
| 27 | Amortisseur | 413-02003-08 |
| 28 | Poignée du registre | 413-03001-01 |
| 29 | Poignée de la porte d'accès au charbon de bois | 413-01013-03 |
| 30 | Collerette de la poignée de la porte d'accès au charbon de bois* | 413-02003-04 |
| 31 | Goupille de la porte d'accès au charbon de bois | 413-01013-04 |
| 32 | Porte d'accès au charbon de bois | 413-01013-01 |
| 33 | Charnière inférieure de la porte d'accès au charbon de bois | 413-01013-02 |
| 34 | Support central du foyer | 413-03001-12 |
| 35 | Ensemble de la traverse arrière du chariot | 413-03001-08 |
| 36 | Panneau de commande | 403-07001-04 |
| 37 | Ensemble de la traverse droite du chariot | 413-03001-09 |
| 38 | Tablette intermédiaire | 413-03001-14 |
| 39 | Traverse inférieure – gauche et droite | 413-03001-10 |
| 40 | Traverse avant inférieure | 413-03001-11 |
| 41 | Montant avant droit | 413-03001-02 |
| 42 | Montant arrière droit | 413-03001-03 |
| 43 | Axe | 403-01018-00 |
| 44 | Roue | 403-01019-00 |
| 45 | Manchon de l'essieu des roues | 403-01021-00 |
| 46 | Bac ramasse-graisse | 403-04000-01 |
| 47 | Protecteur thermique de la bouteille | 403-07001-02 |
| 48 | Ensemble de bac ramasse-graisse | 403-04000-02 |
| 49 | Protecteur thermique du brûleur | 403-05000-01 |
| 50 | Allumage | 403-05000-02 |
| 51 | Ensemble du régulateur | 403-07001-08 |
| 52 | Support de brûleur | 403-07001-09 |
| 53 | Grille de cuisson du brûleur latéral | 403-07002-09 |
| 54 | Bouton | 403-07001-07 |
| 55 | Panneau du brûleur latéral | 403-07002-02 |
| 56 | Couvercle de brûleur latéral | 403-07002-03 |
| 57 | Support à allumettes | 403-07001-06 |

* Quincaillerie incluse

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 |
|-------|---|--------------|
| 58 | Ensemble de la tablette droite | 403-07002-01 |
| 59 | Ensemble de brûleur principal | 403-07001-10 |
| 60 | Ensemble de brûleur latéral | 403-07002-04 |
| 61 | Essieu du couvercle du brûleur latéral | 403-07002-05 |
| 62 | Électrode d'allumage du brûleur latéral | 403-07002-06 |
| 63 | Électrode d'allumage du brûleur principal | 403-07002-07 |
| 64 | Charnière de couvercle inférieur | 404-03002-02 |
| 65 | Axe du couvercle avec goupille d'arrêt | 404-03002-03 |
| 66 | Charnière de couvercle supérieur | 404-03002-04 |
| 67 | Crochet pour grille de cuisson | 403-07005-02 |

| PIÈCE | DESCRIPTION | N° DE PIÈCE |
|-------|---|--------------|
| 68 | Heurtoir du couvercle | 403-01002-07 |
| 69 | Plaque chauffante | 403-07001-03 |
| 70 | Protecteur thermique du couvercle | 403-07004-01 |
| 71 | Grille de cuisson | 403-07005-01 |
| 72 | Ensemble foyer | 403-07001-01 |
| 73 | Collerette de bouton | 403-07001-05 |
| 74 | Crochet de retenue du tuyau | 313-01016-02 |
| 75 | Fil d'allumage de 240 mm | 403-05000-03 |
| 76 | Fil d'allumage de 380 mm | 403-05000-04 |
| 77 | Fil d'allumage de 760 mm | 403-05000-05 |
| 78 | Ensemble vanne latérale | 403-07002-08 |
| 79 | Ensemble vanne principale | 403-07001-11 |
| 80 | Traverse arrière inférieure (avec étiquettes) | 413-03001-15 |

* Quincaillerie incluse

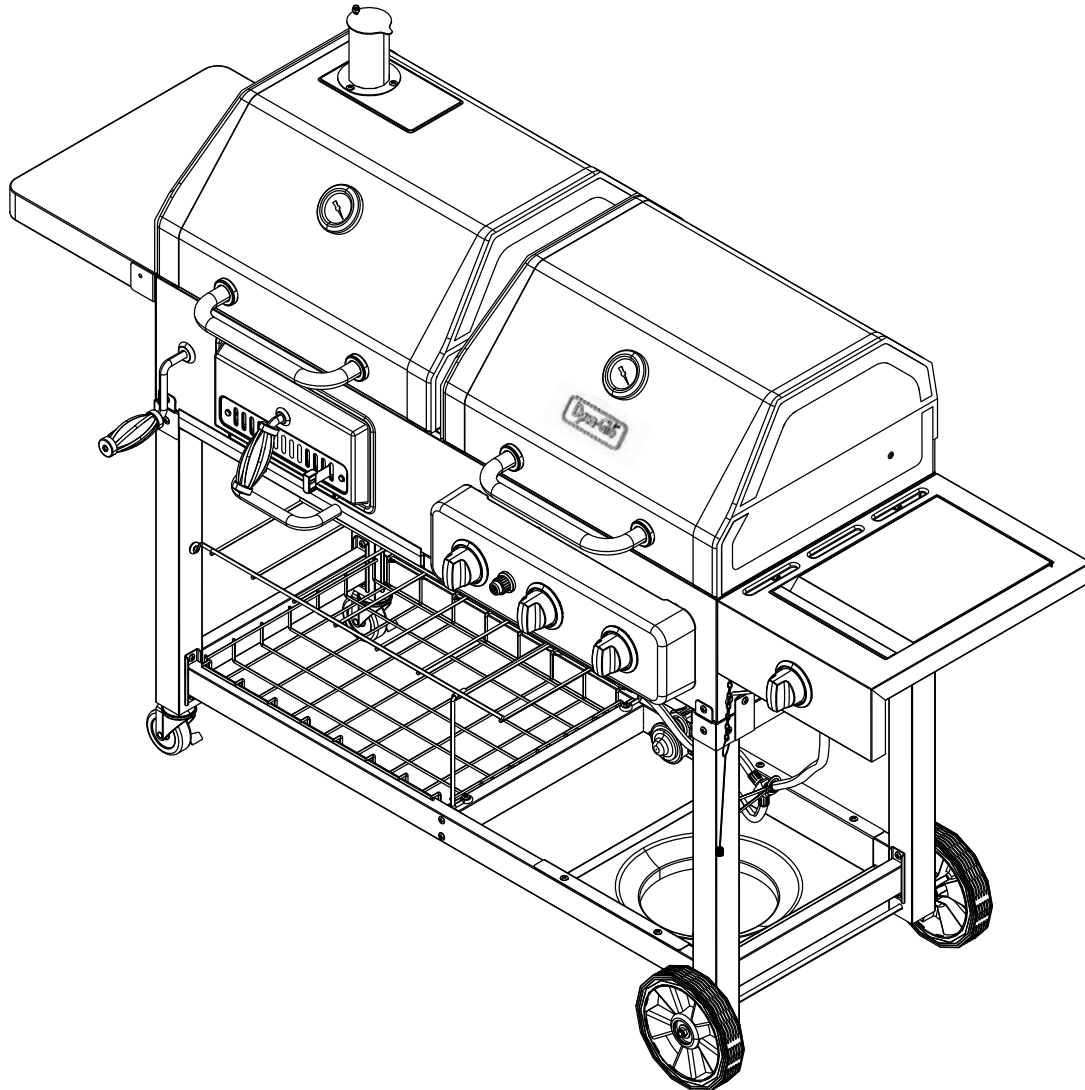
Imprimé en Chine



ARTÍCULO # 000000

PARRILLA CON DOBLE FUENTE DE COMBUSTIBLE

MODELO # DGJ810CSB-D



C US
ANS Z21.58b-2012
CSA 1.6b-2012

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.

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Contenido del paquete | 79 |
| Aditamentos..... | 81 |
| Información de seguridad | 81 |
| Preparación | 83 |
| Instrucciones de ensamblaje | 85 |
| Instrucciones de funcionamiento..... | 99 |
| Cuidado y mantenimiento..... | 106 |
| Solución de problemas..... | 109 |
| Garantía..... | 111 |
| Lista de piezas de repuesto..... | 112 |

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.

ADVERTENCIA:

1. No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro artefacto.
2. No se deben almacenar cilindros de gas propano que no estén conectados y en uso cerca de este u 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.

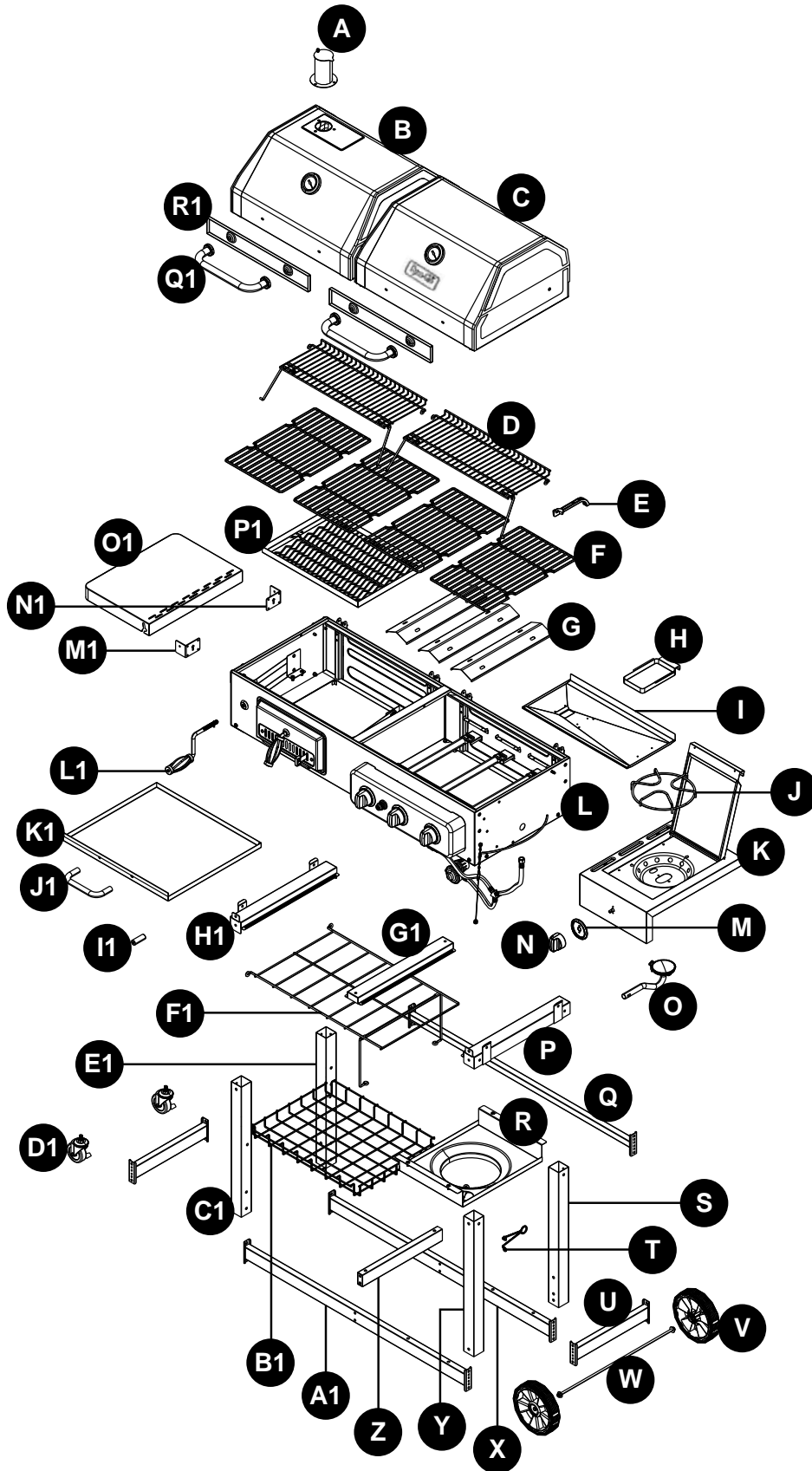
ADVERTENCIA

1. Nunca deje este electrodoméstico sin supervisión.
2. Nunca use este electrodoméstico a menos de 0,91 m (3 pies) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
3. Nunca use este electrodoméstico a menos de 7,62 metros (25 pies) de líquidos inflamables.
4. Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame de inmediato al Departamento de Bomberos. No utilice agua para intentar extinguir un fuego provocado por aceite o grasa.

PELIGRO:

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.

CONTENIDO DEL PAQUETE

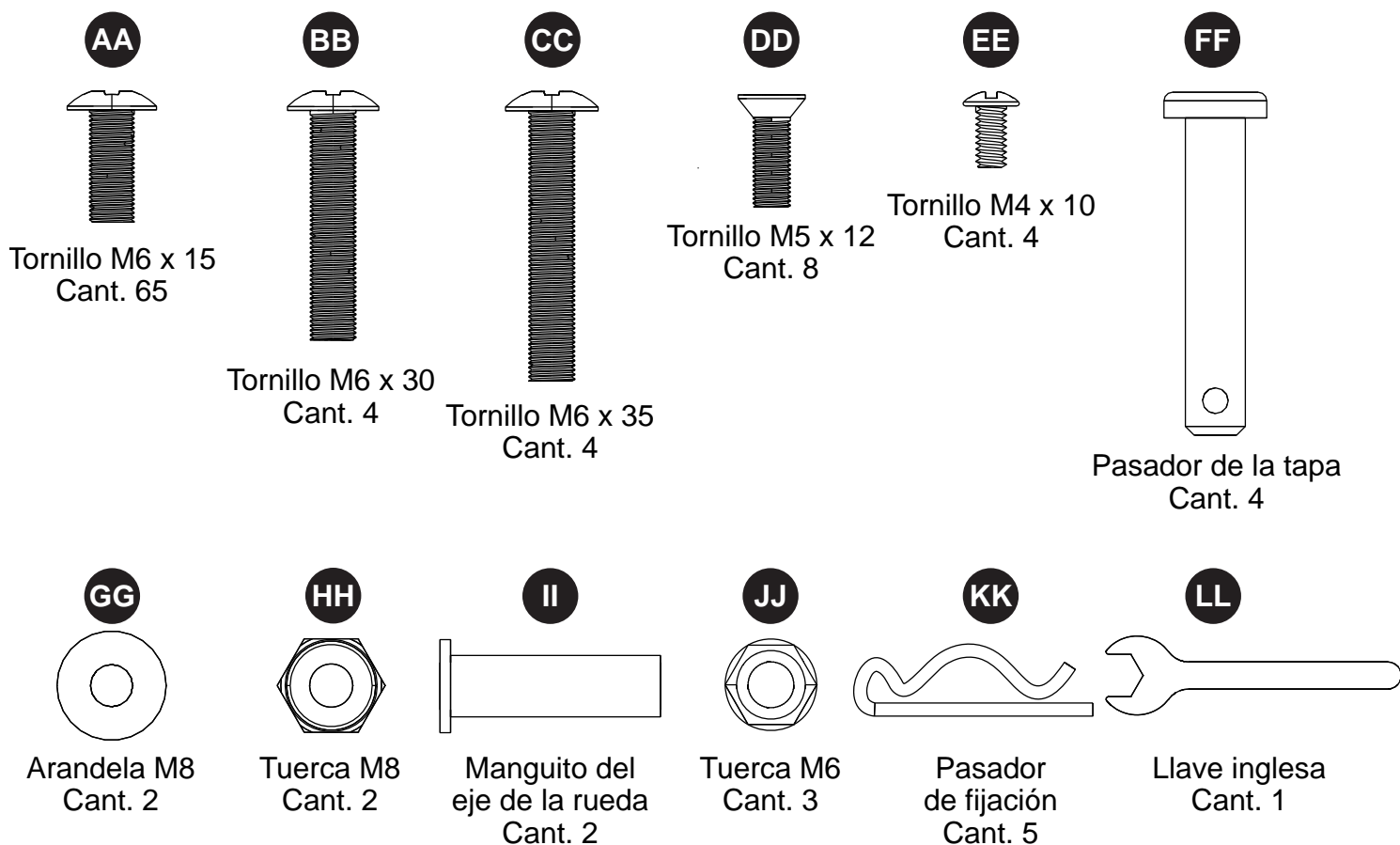


CONTENIDO DEL PAQUETE

| PIEZA | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD |
|-------|--|----------|
| A | Acumulador de humo | 1 |
| B | Tapa de la parrilla a carbón | 1 |
| C | Tapa de la parrilla a gas | 1 |
| D | Rejilla para calentar | 2 |
| E | Gancho de la rejilla de cocción | 1 |
| F | Rejilla de cocción | 4 |
| G | Cámara de calor | 3 |
| H | Tazón de recolección de grasa | 1 |
| I | Bandeja de recolección de grasa | 1 |
| J | Rejilla de cocción del quemador lateral | 1 |
| K | Mesa del quemador lateral derecho | 1 |
| L | Cámara de combustión | 1 |
| M | Bisel de la perilla del quemador lateral | 1 |
| N | Perilla de control del quemador lateral | 1 |
| O | Quemador lateral | 1 |
| P | Soporte derecho del carrito | 1 |
| Q | Soporte posterior del carrito | 1 |
| R | Repisa del tanque | 1 |
| S | Pata posterior derecha | 1 |
| T | Cable de retención de la manguera | 1 |
| U | Soporte inferior (izquierdo/derecho) | 2 |
| V | Rueda | 2 |
| W | Eje | 1 |
| X | Soporte inferior posterior | 1 |
| Y | Pata frontal derecha | 1 |
| Z | Soporte medio inferior | 1 |

| PIEZA | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD |
|-------|--|----------|
| A1 | Soporte frontal inferior | 1 |
| B1 | Cesta de almacenaje | 1 |
| C1 | Pata frontal izquierda | 1 |
| D1 | Rueda con seguro | 2 |
| E1 | Pata posterior izquierda | 1 |
| F1 | Repisa intermedia | 1 |
| G1 | Soporte de la cámara de combustión | 1 |
| H1 | Soporte izquierdo del carrito | 1 |
| I1 | Batería | 1 |
| J1 | Manija de la bandeja para cenizas | 1 |
| K1 | Bandeja para cenizas | 1 |
| L1 | Manivela | 1 |
| M1 | Soporte de la mesa lateral izquierda (frontal) | 1 |
| N1 | Soporte de la mesa lateral izquierda (posterior) | 1 |
| O1 | Mesa lateral izquierda | 1 |
| P1 | Bandeja para carbón | 1 |
| Q1 | Manija de la tapa | 2 |
| R1 | Protector térmico de la manija de la tapa | 2 |

ADITAMENTOS (Se muestran en tamaño real, a menos que estén marcados con un *.)



! 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 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.

! PRECAUCIÓN

- ESTA UNIDAD ES PESADA. SE NECESITAN DOS PERSONAS PARA UN ENSAMBLAJE SEGURO. Algunas piezas pueden presentar bordes filosos. Utilice guantes de protección si es necesario. Lea y siga todas las indicaciones de seguridad, advertencias, instrucciones de ensamblaje, uso y cuidado antes de ensamblar y usar.

! PRECAUCIÓN

- Mantenga siempre un extintor de incendios Clase B cerca de este producto.
- Esta parrilla es solo para uso en exteriores en espacios bien ventilados.
- El consumo de alcohol, medicamentos recetados o medicamentos sin receta puede disminuir la capacidad del usuario para ensamblar adecuadamente o utilizar este electrodoméstico de manera segura.
- Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- dentro de la parrilla pueden causarle quemaduras graves.
- Tenga precaución al levantar o mover el módulo para evitar dolores o lesiones de espalda. No mueva la unidad mientras está en uso.
- **NO** opere la unidad cerca o debajo de materiales inflamables o combustibles, como plataformas, porches o entradas para automóviles. Se recomienda una separación mínima de 91,44 cm (36 pulg). **NO** utilice la unidad bajo techo.
- Debe haber un espacio de separación mínimo de 91,44 cm (36 pulg) desde los lados y la parte posterior de la unidad hasta las construcciones combustibles.
- **NO** use este electrodoméstico como un calentador.
- **NO** obstruya el flujo de aire de combustión o ventilación del electrodoméstico.
- Se debe tener cuidado de proteger la manguera de suministro de combustible de daños ya sea de peatones o tráfico de vehículos.
- Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del electrodoméstico. Si hay pruebas de abrasión, desgaste, cortes o fugas, debe reemplazar la manguera antes de utilizar el electrodoméstico. El ensamble de la manguera de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.
- Coloque las mangueras de gas lo más lejos posible de superficies calientes y de donde pueda caer grasa caliente.
- **NUNCA** guarde un contenedor lleno en un automóvil a altas temperaturas o en el portaequipajes del automóvil. El calor hace aumentar la presión del gas, lo que puede abrir la válvula de descarga y permitir que escape el gas.
- 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 lado a propano de la parrilla debe utilizarse solo con gas propano (no se incluye el cilindro de gas propano).
- Siempre cuelgue el regulador sobre el cable de retención del tanque cuando no esté en uso o desconectado del tanque de gas propano (PL). **MANTENGA** la manguera de suministro de combustible alejada de superficies calientes.
- Un cilindro de gas propano líquido que no esté conectado y en uso debe almacenarse a una distancia mínima de 3,05 metros (10 pies) de este o cualquier otro electrodoméstico.
- **NUNCA** intente conectar esta parrilla al sistema de gas propano autónomo de un bote, remolque para camping, casa rodante o casa.
- Utilice la unidad en una superficie estable, nivelada y no inflamable como asfalto, concreto o suelo firme. **NO** opere la unidad sobre materiales inflamables como alfombras o entarimados de madera.
- Tenga precaución al ensamblar y utilizar esta unidad para evitar cortes y rayones producidos por los bordes.
- **NO** use la parrilla a menos que esté completamente ensamblada y todas las piezas estén ajustadas y apretadas con firmeza.
- Mantenga todos los artículos y superficies combustibles a una distancia mínima de 91,44 cm (36 pulg) de la parrilla en todo momento.
- **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.
- **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.
- **NO** use este producto para otro fin que no sea el especificado. **NO** está diseñado para uso comercial. Tampoco está diseñado para instalarse o usarse en vehículos de recreación y/o botes.
- **NO** almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables dentro de 7,62 metros (25 pies) de distancia de este u otro electrodoméstico.
- **NO** almacene ni opere este producto en lugares accesibles a niños o mascotas. Almacene esta unidad en un lugar seco y protegido.
- **NO** deje la unidad sin supervisión cuando está usándose. Mantenga a los niños y las mascotas alejados

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- de la parrilla mientras se está usando.
- **NO** deje cenizas calientes sin supervisión hasta que la parrilla se enfríe por completo.
 - **NO** mueva la unidad mientras se está usando o cuando las cenizas todavía están calientes. Permita que la unidad se enfríe por completo antes de moverla o almacenarla.
 - **NUNCA** utilice carbón o líquido para encendedor en la parrilla.
 - **NO** use gasolina, queroseno ni alcohol para encender la parrilla. El cilindro de suministro de gas PL que se utilice con este electrodoméstico debe estar:
 - (a) Fabricado y marcado según las especificaciones para cilindros de gas PL del Departamento de Transporte de EE.UU. (D.O.T., por sus siglas en inglés) o la Ley Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, para cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas, y la Comisión, según corresponda, y
 - (b) Equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado homologado.
 - (c) Equipado con un dispositivo de conexión para el cilindro compatible con el conector para electrodomésticos para cocinar en exteriores. Esta parrilla no está diseñada para usarse o instalarse en vehículos recreativos y/o botes.
 - Siempre cocine los alimentos en la rejilla una vez que las llamas del carbón se hayan extinguido.
 - Deseche las cenizas frías envolviéndolas con una hoja de aluminio para trabajo pesado y colocándolas en un contenedor no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales inflamables dentro o cerca del contenedor.
 - Si debe desechar las cenizas en un tiempo menor al requerido para que se enfríen por completo, retire la bandeja para cenizas usando guantes resistentes al calor y colóquelas en un papel de aluminio para trabajo pesado. Sumerja las cenizas completamente en agua antes de desecharlas en un contenedor no combustible.
 - **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.
 - **NO** modifique esta parrilla para usarla con otros accesorios para interiores o exteriores, como cubiertas prefabricadas o parrillas en isla empotradas.
 - Deje que la unidad se enfríe por completo antes de llevar a cabo cualquier rutina de limpieza o mantenimiento.
 - **NO** use la parrilla en interiores.

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

- Los combustibles que se usan en electrodomésticos a gas, madera, petróleo o carbón y los productos de la incineración 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.**

PREPARACIÓN

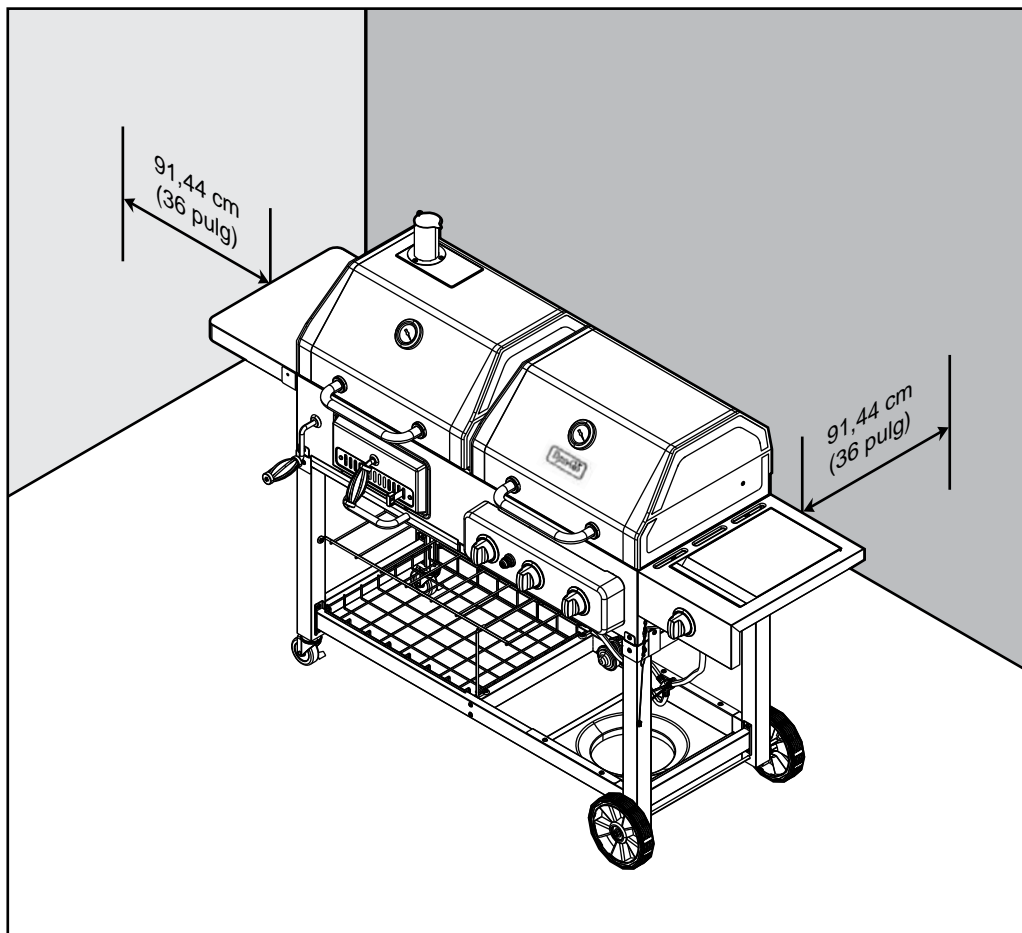
Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y la lista de aditamentos. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si estas están dañadas.

Tiempo estimado de ensamblaje: 45 minutos con 2 personas

Herramientas necesarias para el ensamblaje (no se incluyen): Destornillador Phillips, llave ajustable.

! INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

NO coloque la parrilla debajo de construcciones o toldos 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. Todos los espacios mencionados anteriormente son con respecto a estructuras o construcciones de madera combustible. Se recomiendan espacios mayores para estructuras o construcción de vinilo.



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 almacenaje de propano, B149.2.

! PELIGRO

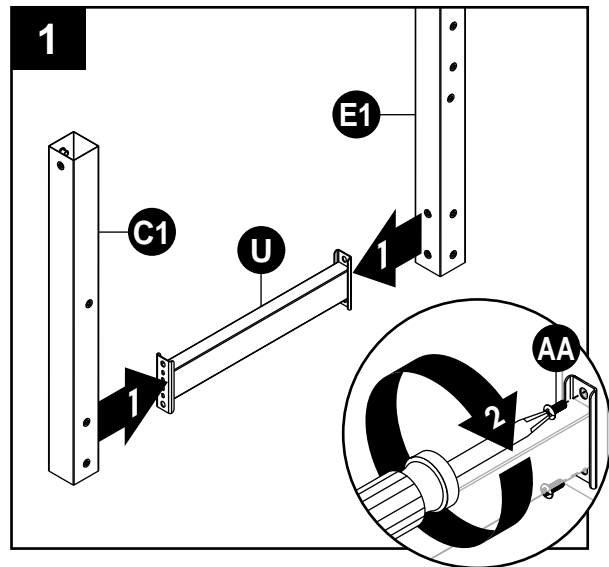
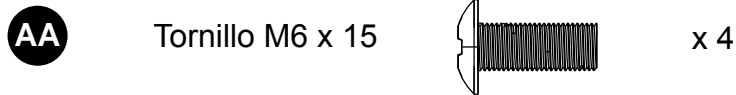
PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

La quema de carbón en interiores puede ser fatal, ya que se genera monóxido de carbono, el cual no produce olor. NUNCA quemé carbón en el interior de casas, vehículos o carpas.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

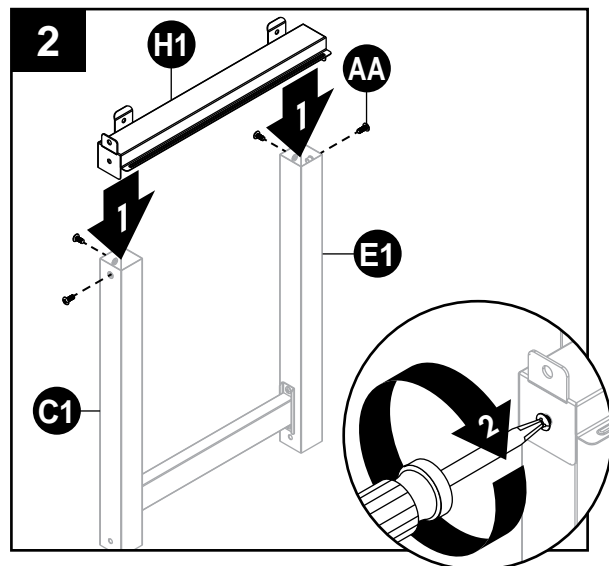
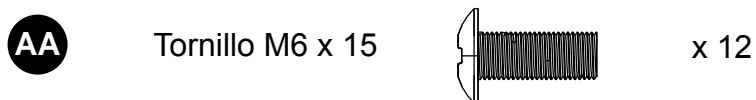
1. Fije la pata frontal izquierda (C1) y la pata posterior izquierda (E1) al soporte inferior (U) y asegure con cuatro tornillos M6 x 15 (AA).

Aditamentos utilizados



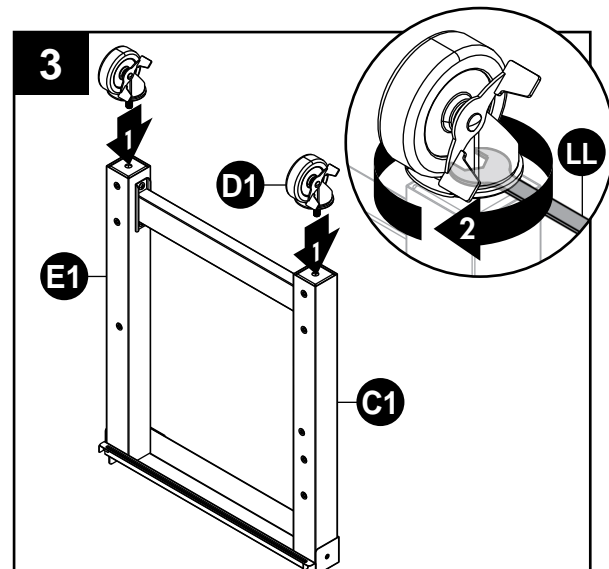
2. Fije el soporte izquierdo del carrito (H1) a la pata frontal izquierda (C1) y la pata posterior izquierda (E1) y asegure con cuatro tornillos M6 x 15 (AA). Repita los pasos 1 y 2 para las patas derechas (S/Y) y los soportes derechos (U/P).

Aditamentos utilizados



3. Coloque el ensamblaje de la pata izquierda de manera invertida. Fije las ruedas con seguro (D1) a la pata frontal izquierda (C1) y la pata posterior izquierda (E1) usando la llave inglesa (LL).

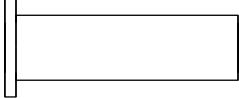
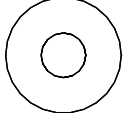

Aditamentos utilizados

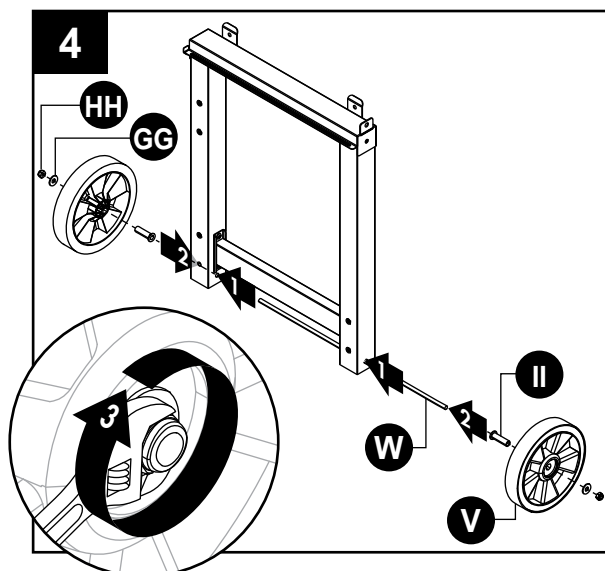


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

4. Inserte el eje (W) en el ensamblaje de la pata derecha. Sujete una rueda (V) en cada extremo del eje (W) con un manguito de eje de rueda (ii), una arandela M8 (GG) y una tuerca M8 HH).

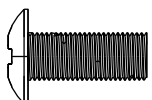
Aditamentos utilizados

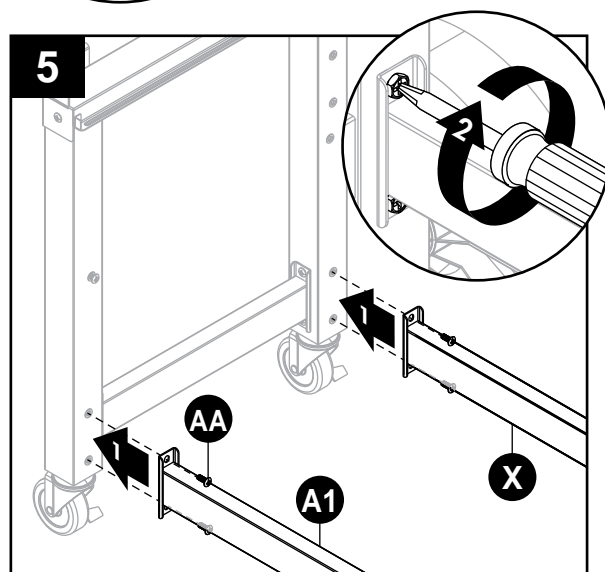
| | | | |
|-----------|------------------------------|---|-----|
| II | Manguito del eje de la rueda |  | x 2 |
| GG | Arandela M8 |  | x 2 |
| HH | Tuerca M8 |  | x 2 |



5. Fije el soporte frontal inferior (A1) y el soporte inferior posterior (X) al ensamblaje de la pata izquierda con dos tornillos M6 x 15 (AA) en cada lado.

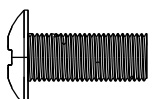
Aditamentos utilizados

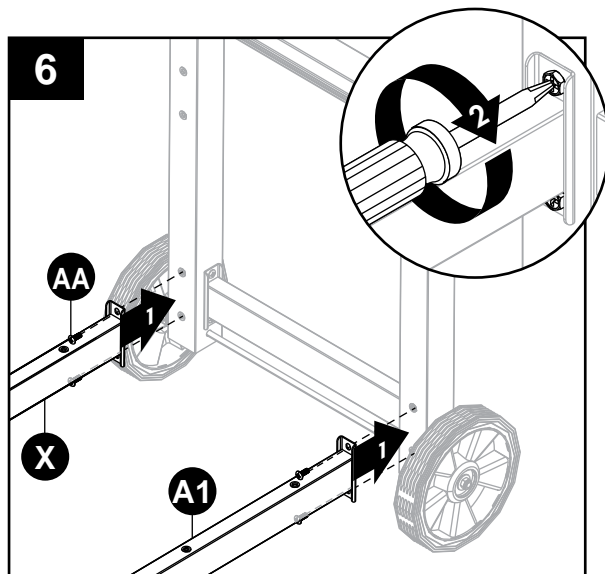
| | | | |
|-----------|------------------|---|-----|
| AA | Tornillo M6 x 15 |  | x 4 |
|-----------|------------------|---|-----|



6. Fije el soporte frontal inferior (A1) y el soporte inferior posterior (X) al ensamblaje de la pata derecha con dos tornillos M6 x 15 (AA) en cada lado.

Aditamentos utilizados

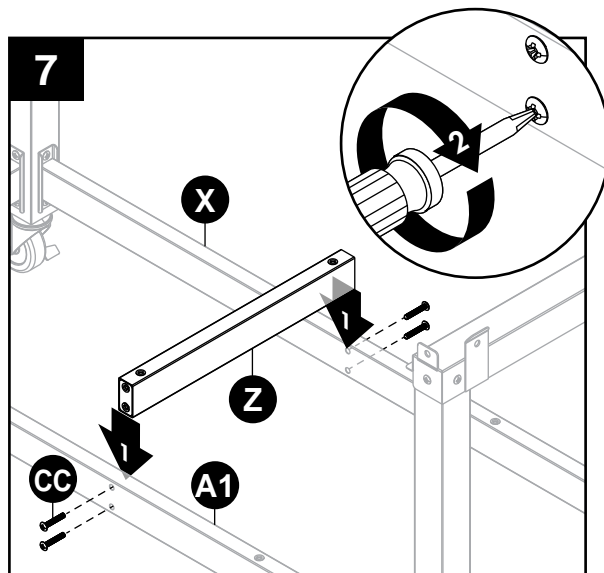
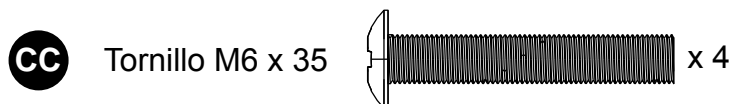
| | | | |
|-----------|------------------|---|-----|
| AA | Tornillo M6 x 15 |  | x 4 |
|-----------|------------------|---|-----|



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

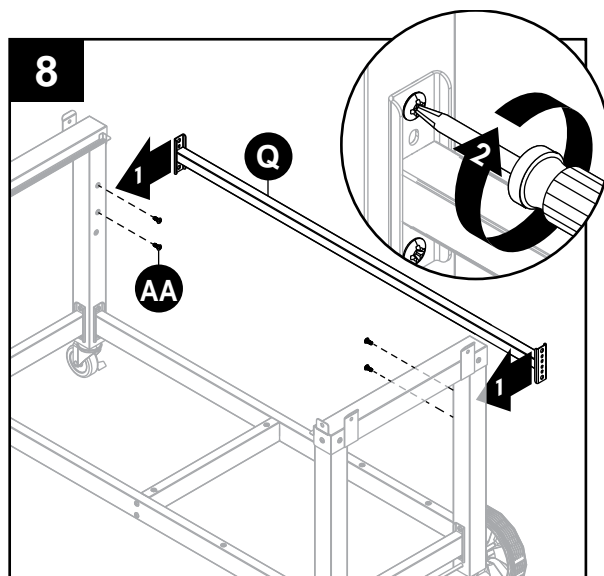
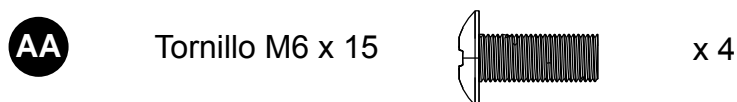
7. Fije el soporte inferior medio (Z) al soporte inferior frontal (A1) y el soporte inferior posterior (X) y asegure con cuatro tornillos M6 x 35 (CC).

Aditamentos utilizados



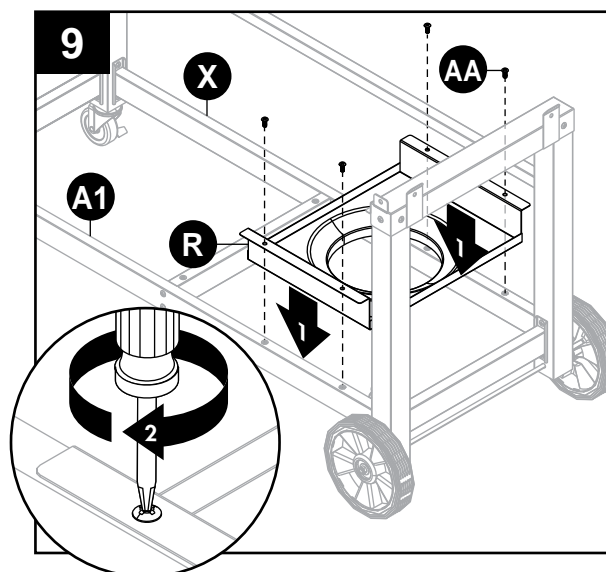
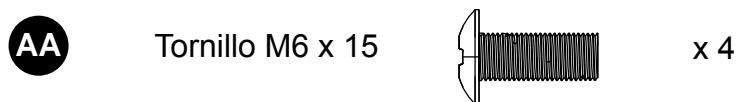
8. Fije el soporte posterior del carrito (Q) a los ensamblajes de las patas izquierda y derecha y asegure con cuatro tornillos M6 x 15 (AA).

Aditamentos utilizados



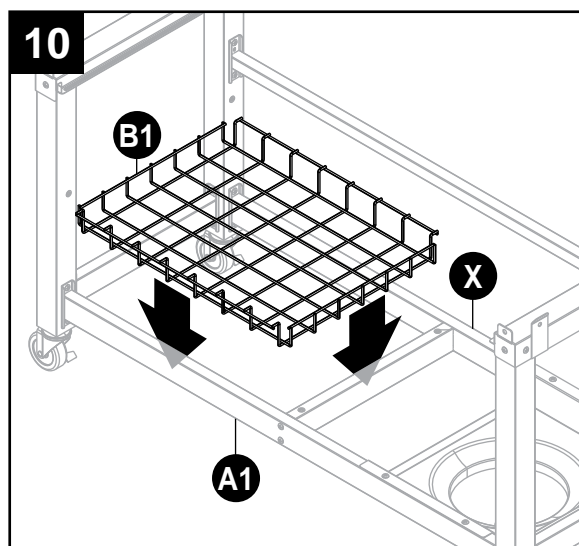
9. Fije la repisa del tanque (R) al soporte inferior frontal (A1) y el soporte inferior posterior (X) y asegure con cuatro tornillos M6 x 15 (AA).

Aditamentos utilizados



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

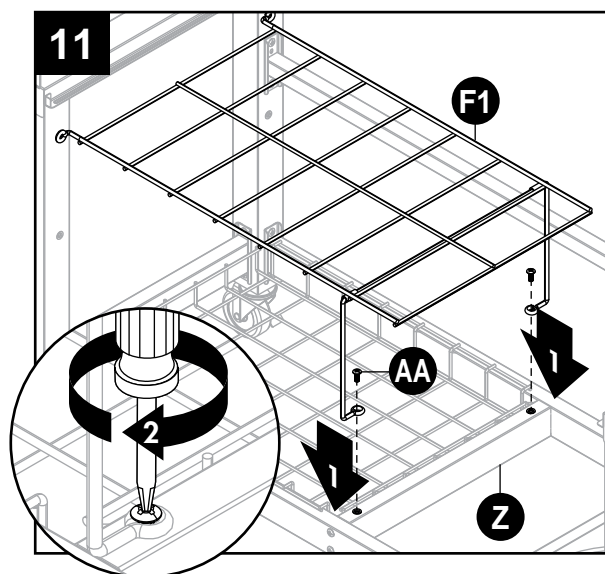
10. Coloque la cesta de almacenaje (B1) en el soporte frontal posterior (A1) y el soporte inferior posterior (X).



11. Fije la repisa intermedia (F1) al soporte medio inferior (Z) y asegure con dos tornillos M6 x 15 (AA).

Aditamentos utilizados

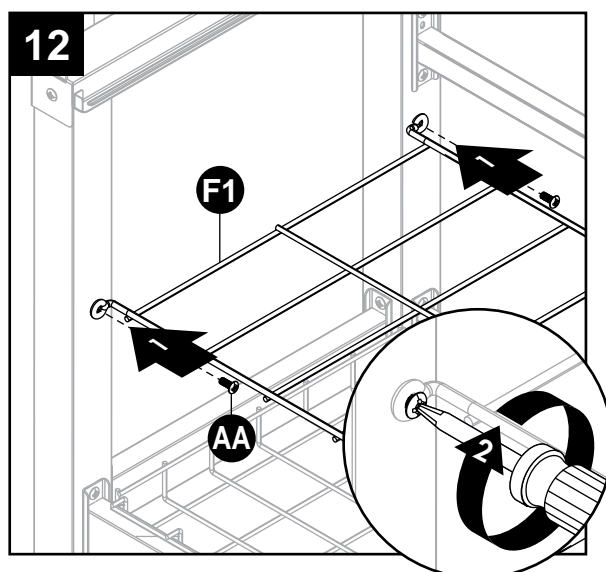
- AA** Tornillo M6 x 15 x 2



12. Asegure la repisa intermedia (F1) al ensamblaje de la pata izquierda con dos tornillos M6 x 15 (AA).

Aditamentos utilizados

- AA** Tornillo M6 x 15 x 2

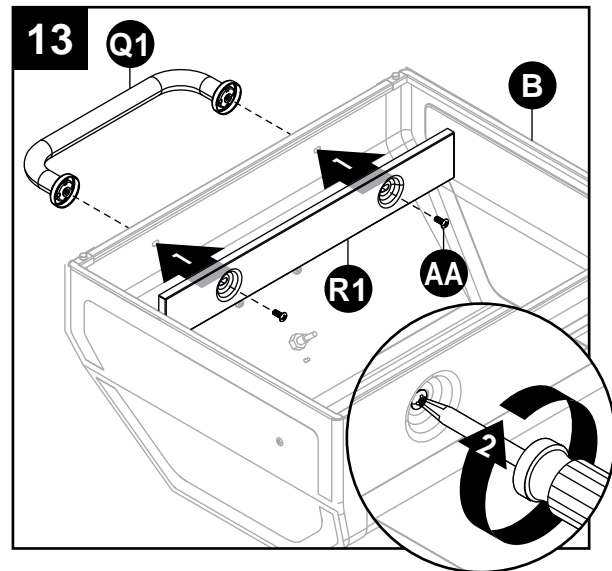
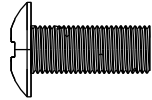


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

13. Fije la manija de la tapa (Q1) y el protector térmico de la manija de la tapa (R1) a la tapa de la parrilla a carbón (B) con dos tornillos M6 x 15 (AA). Repita la operación para la tapa de la parrilla a gas (C).

Aditamentos utilizados

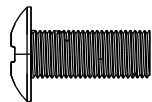
AA Tornillo M6 x 15 x 4



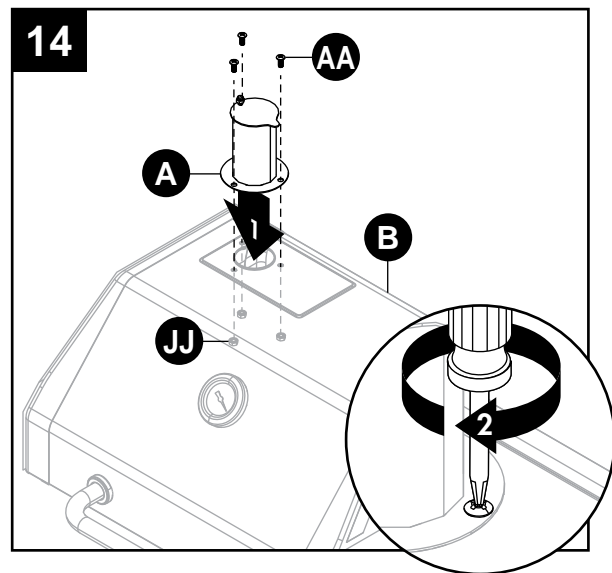
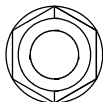
14. Fije el acumulador de humo (A) a la tapa de la parrilla a carbón (B) y asegure con tres tornillos M6 x 15 (AA) y tres tuercas M6 (JJ).

Aditamentos utilizados

AA Tornillo M6 x 15 x 3



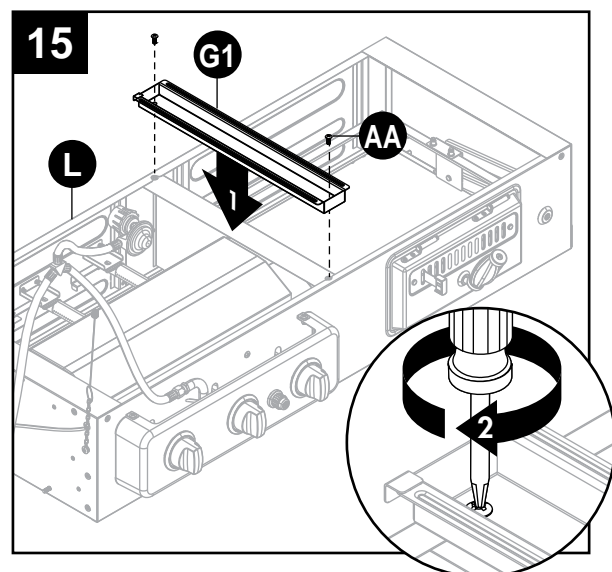
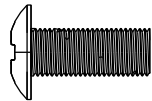
JJ Tuerca M6 x 3



15. Coloque la cámara de combustión (L) de manera invertida. Fije el soporte de la cámara de combustión (G1) a la cámara de combustión (L) y asegure con dos tornillos M6 x 15 (AA).

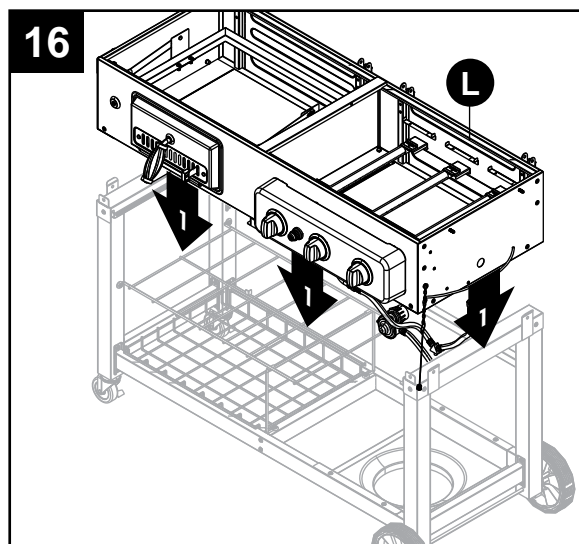
Aditamentos utilizados

AA Tornillo M6 x 15 x 2



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

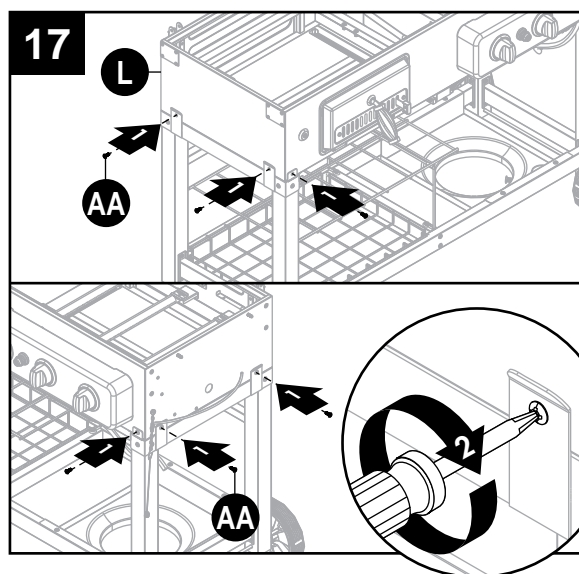
16. Coloque la cámara de combustión (L) en el ensamblaje del carrito. Asegúrese de que la manguera y el regulador no se encuentren entre la cámara de combustión (L) y el ensamblaje del carrito.



17. Asegure la cámara de combustión (L) al ensamblaje del carrito con seis tornillos M6 x 15 (AA).

Aditamentos utilizados

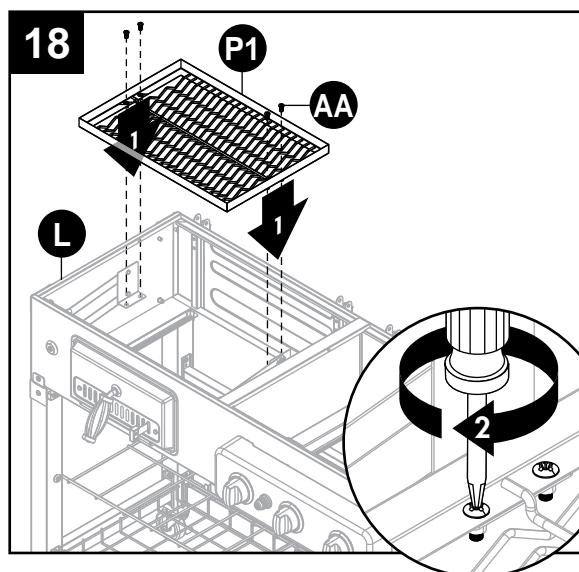
- AA** Tornillo M6 x 15 x 6



18. Fije la bandeja para carbón (P1) a la cámara de combustión (L) y asegure con cuatro tornillos M6 x 15 (AA).

Aditamentos utilizados

- AA** Tornillo M6 x 15 x 4

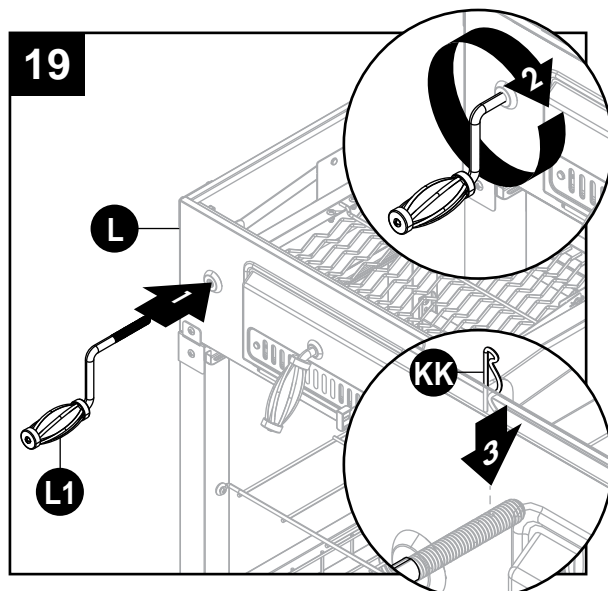


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

19. Fije la manivela (L1) a la cámara de combustión (L) y asegure con un pasador de fijación (KK).

Aditamentos utilizados

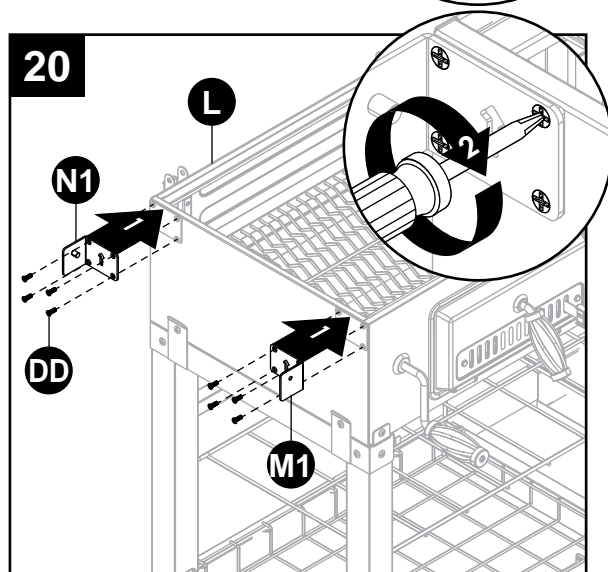
- KK** Pasador de fijación x 1
- 



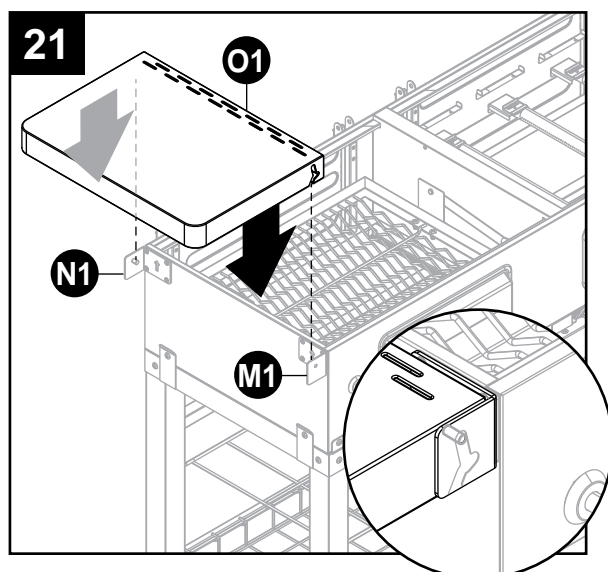
20. Fije los soporte de la mesa lateral izquierda (M1/N1) a la cámara de combustión (L) y asegure con ocho tornillos M5 x 12 (DD).

Aditamentos utilizados

- DD** Tornillo M5 x 12 x 8
- 



21. Alinee las muescas de la mesa lateral izquierda (O1) con los soportes de la mesa lateral izquierda (M1/N1) y asegure.

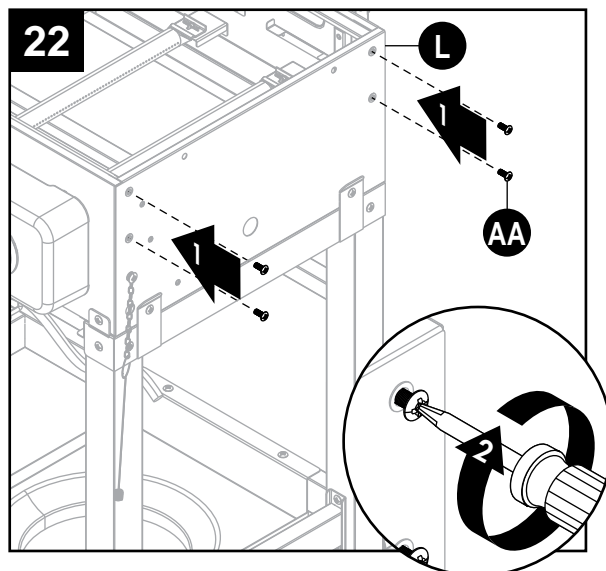


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

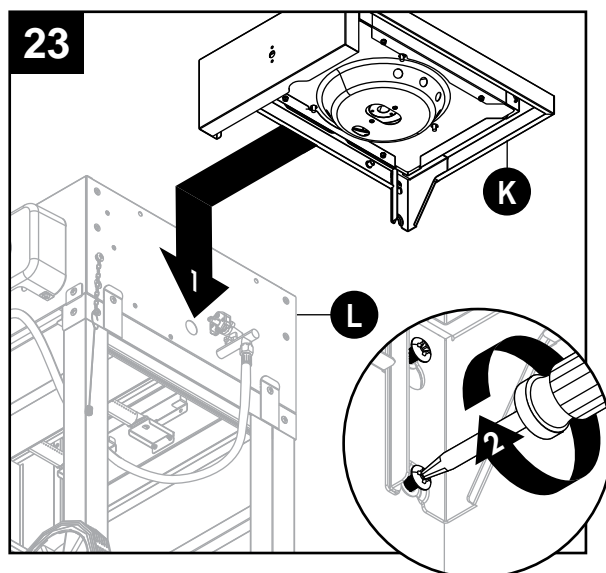
22. Inserte parcialmente cuatro tornillos M6 x 15 (AA) en el costado derecho de la cámara de combustión (L). NO apriete completamente los tornillos (deje aproximadamente 5 mm).

Aditamentos utilizados

AA Tornillo M6 x 15 x 4



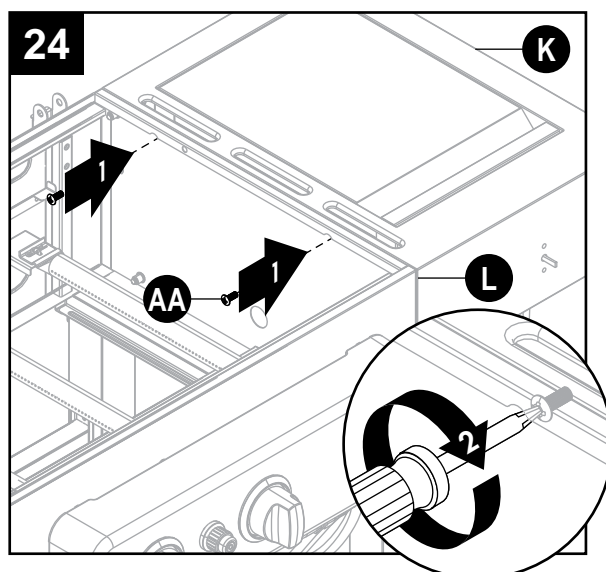
23. Alinee los orificios guía de la mesa del quemador lateral derecho (K) con los cuatro tornillos M6 x 15 (AA) que instaló en la cámara de combustión (L). Apriete los tornillos M6 x 15 (AA).



24. Asegure la mesa del quemador lateral derecho (K) a la cámara de combustión (L) con dos tornillos M6 x 15 (AA).

Aditamentos utilizados

AA Tornillo M6 x 15 x 2

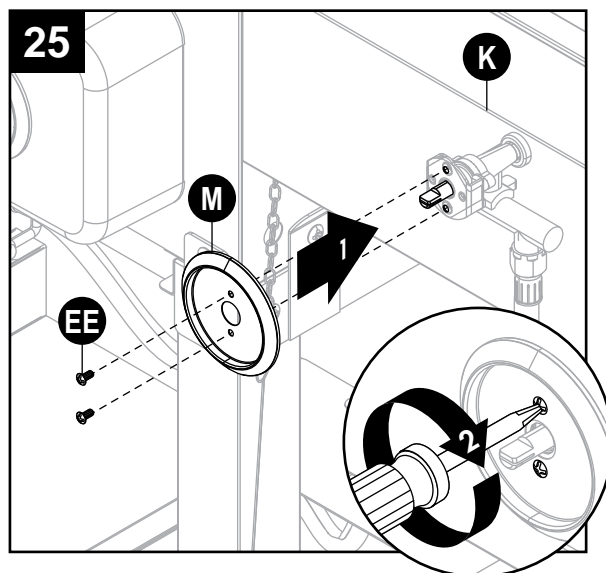


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

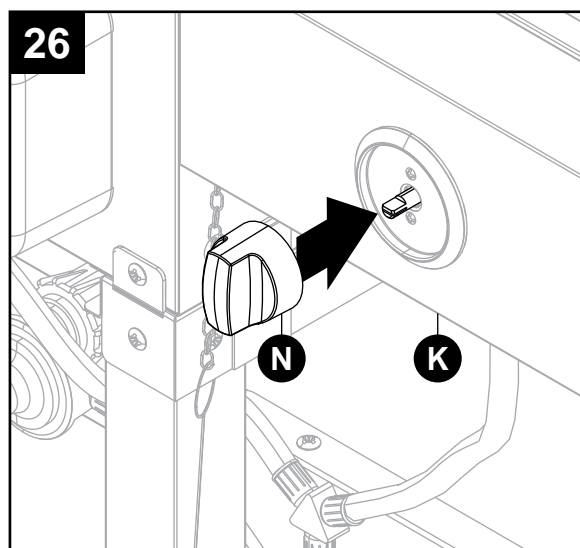
25. Fije el bisel de la perilla del quemador lateral (M) y la válvula del quemador lateral a la mesa del quemador lateral derecho (K) y asegure con dos tornillos M4 x 10 (EE).

Aditamentos utilizados

EE Tornillo M4 x 10  x 2




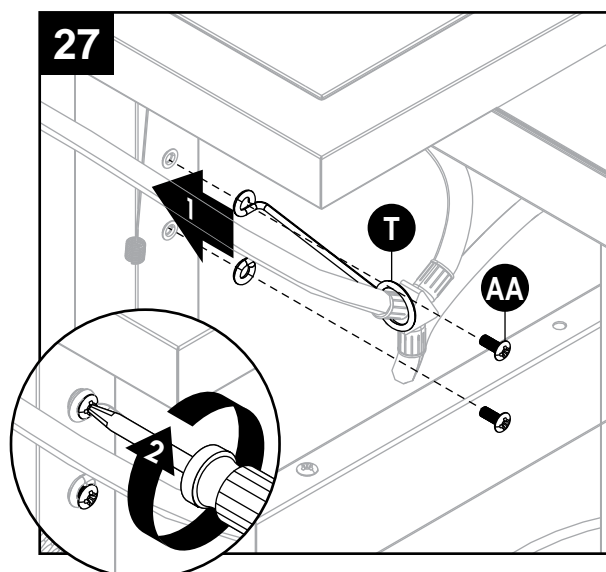
26. Instale la perilla de control del quemador lateral (N) en la mesa del quemador lateral derecho (K).



27. Fije el cable de retención de la manguera (T) a la para frontal derecha (Y) y asegure con dos tornillos M6 x 15 (AA).

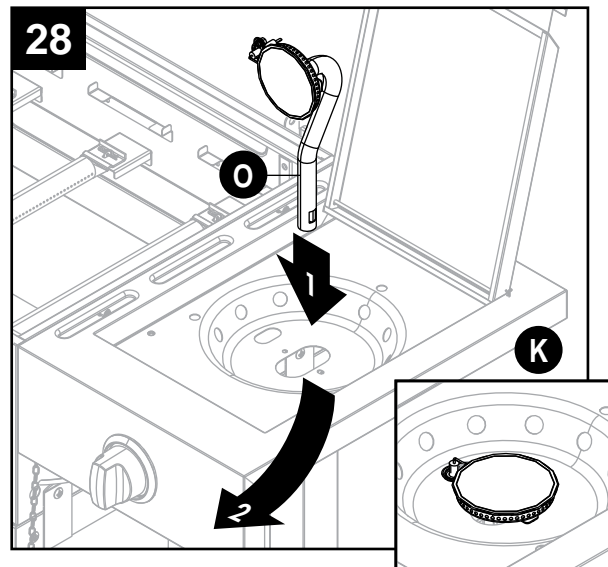
Aditamentos utilizados

AA Tornillo M6 x 15  x 2




INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

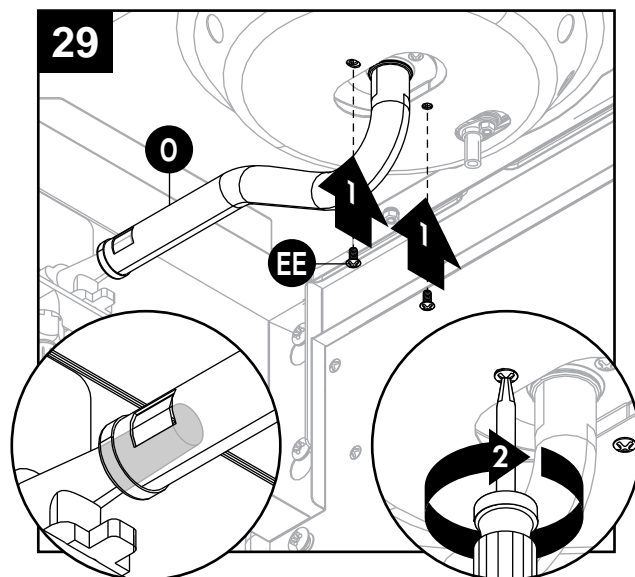
28. Instale el quemador derecho (O) en la mesa del quemador lateral derecho (K).



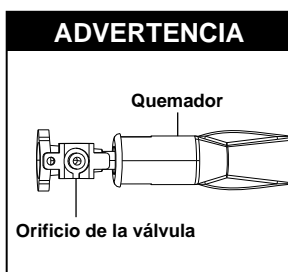
29. Asegure el quemador lateral (O) a la mesa derecha del quemador lateral (K) con dos tornillos M4 x 10 (EE). Asegúrese de que el quemador lateral (O) está conectado a la válvula del quemador lateral.

Aditamentos utilizados

EE Tornillo M4 x 10  x 2

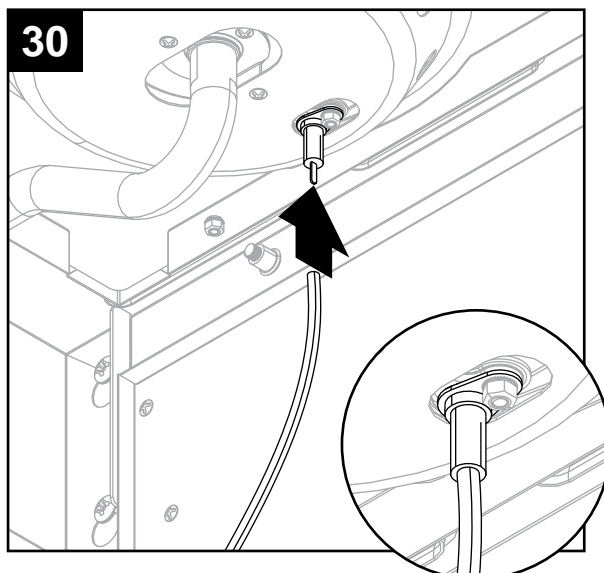


ADVERTENCIA: ES MUY IMPORTANTE VERIFICAR Y ASEGURARSE DE QUE TEL QUEMADOR LATERAL ESTÉ COMPLETAMENTE ACOPLADO CON EL ORIFICIO DE LA VÁLVULA ADYACENTE ANTES DE FINALIZAR LOS PASOS 29 Y 30. NO HACERLO PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN, LO QUE POSIBLEMENTE CAUSARÍA LESIONES GRAVES O LA MUERTE. CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA VERIFICAR ADECUADAMENTE EL ACOPLAMIENTO.

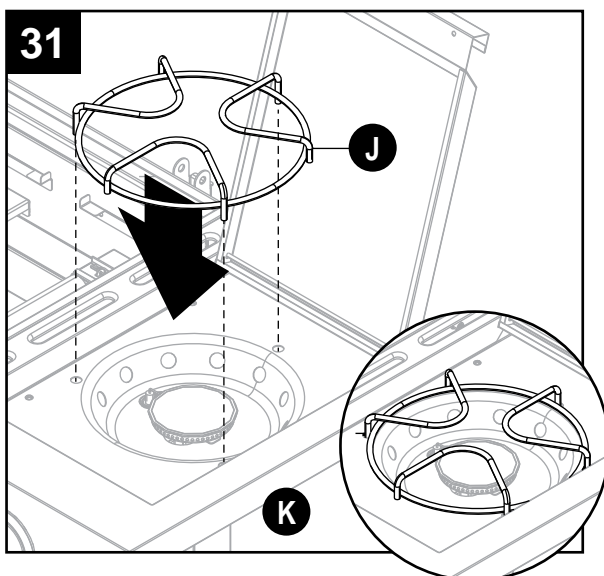


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

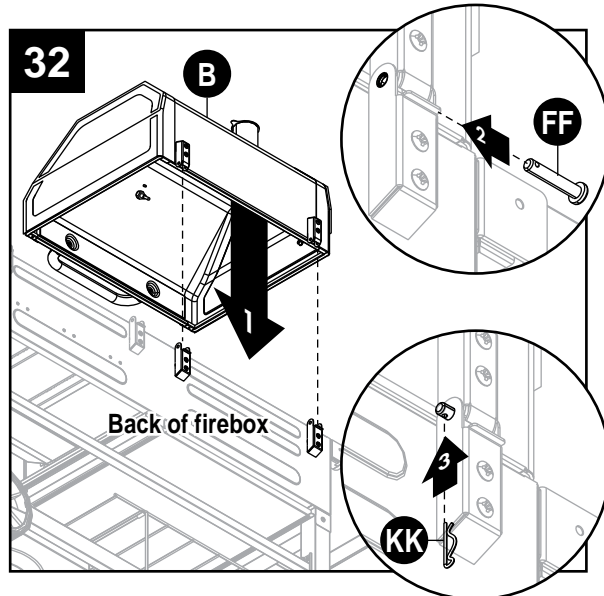
30. Inserte el cable de encendido del quemador lateral en el electrodo del quemador lateral.



31. Coloque la rejilla de cocción del quemador lateral (J) en la mesa del quemador lateral derecho (K).

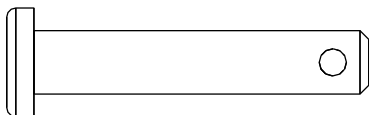


32. Fije la tapa de la parrilla a carbón (B) a la cámara de combustión (L) con dos pasadores de la tapa (FF) y dos pasadores de fijación (KK). Repita la operación para la tapa de la parrilla a gas (C).



Aditamentos utilizados

FF Pasador de la tapa x 4



KK Pasador de fijación x 4

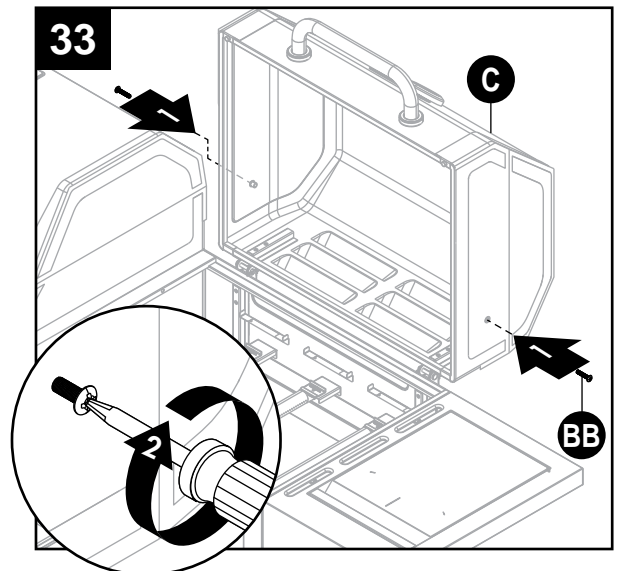


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

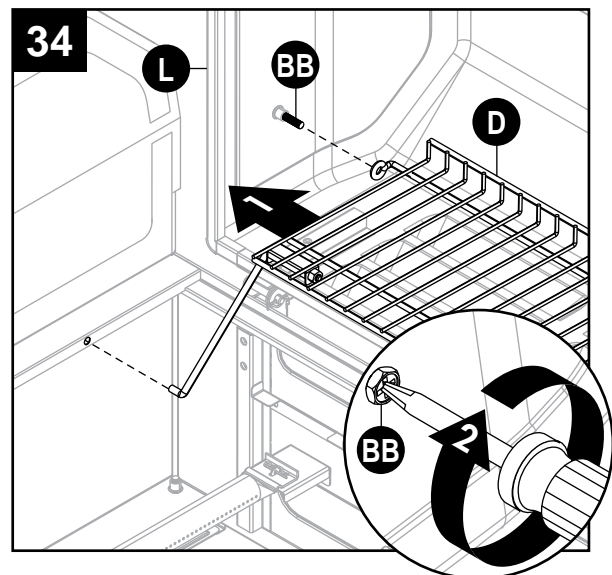
33. Abra la tapa de la parrilla a gas (C) e inserte parcialmente dos tornillos M6 x 30 (BB). Repita la operación para la tapa de la parrilla a carbón (B).

Aditamentos utilizados

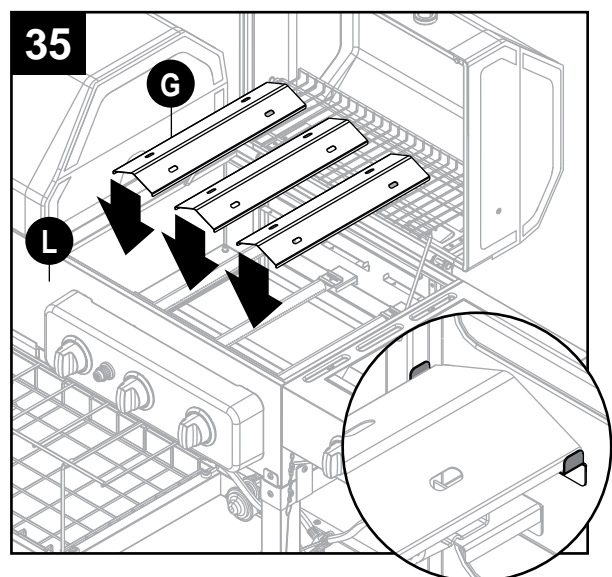
BB Tornillo M6 x 30 x 4



34. Desde el interior de la cámara de combustión (L), fije el extremo de la rejilla para calentar (D) en el tornillo (BB) y apriete. Inserte los soportes inferiores de la rejilla para calentar en los orificios ubicados en la cámara de combustión (L). Repita la operación para la tapa de la parrilla a carbón (B).

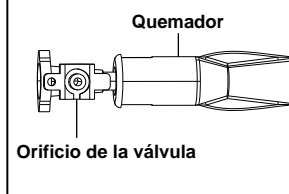


35. Instale tres cámaras de calor (G) en la cámara de combustión (L).



- !** **ADVERTENCIA:** ES MUY IMPORTANTE VERIFICAR Y ASEGURARSE DE QUE EL QUEMADOR LATERAL ESTÉ COMPLETAMENTE ACOPLADO CON EL ORIFICIO DE LA VÁLVULA ADYACENTE ANTES DE FINALIZAR EL PASO 35. NO HACERLO

ADVERTENCIA

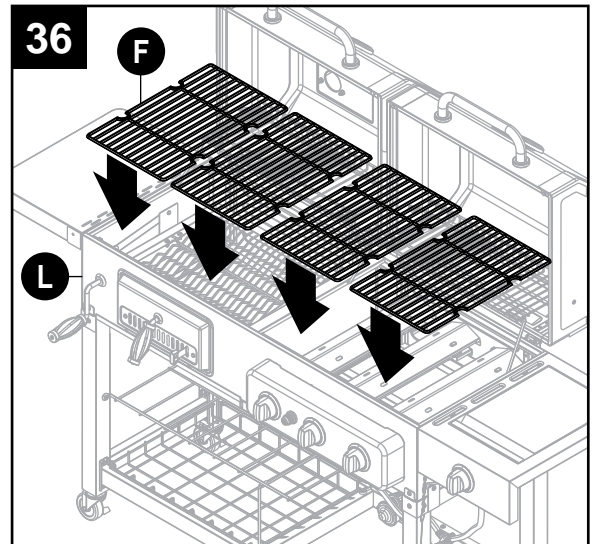


PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN, LO QUE POSIBLEMENTE CAUSARÍA LESIONES GRAVES O LA MUERTE. CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

PARA VERIFICAR ADECUADAMENTE EL ACOPLAMIENTO.


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

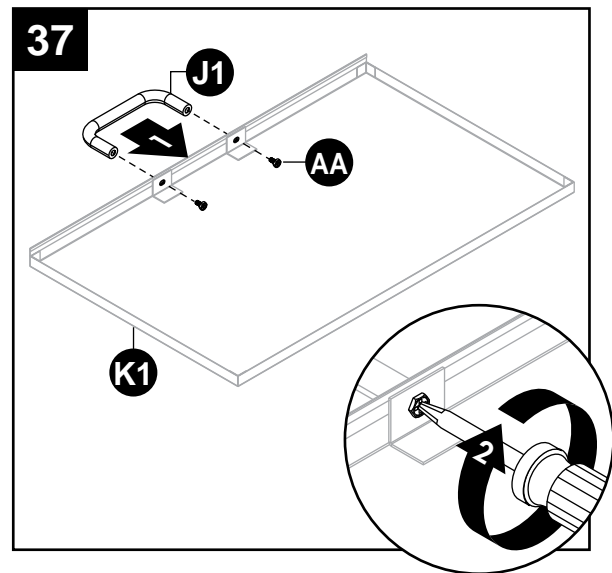
36. Coloque cuatro rejillas de cocción (F) en la cámara de combustión (L).



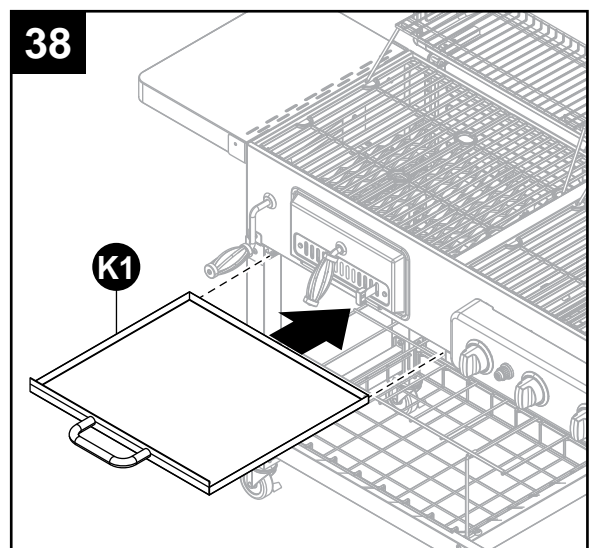
37. Fije la manija de la bandeja para cenizas (J1) a la bandeja para cenizas (K1) y asegure con dos tornillos M6 x 15 (AA).

Aditamentos utilizados

- AA** Tornillo M6 x 15  x 2

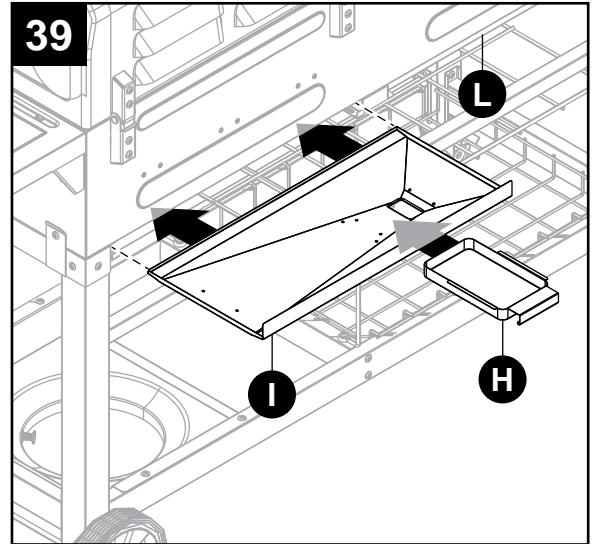


38. Inserte la bandeja para cenizas (K1) en la cámara de combustión de la parrilla a carbón.

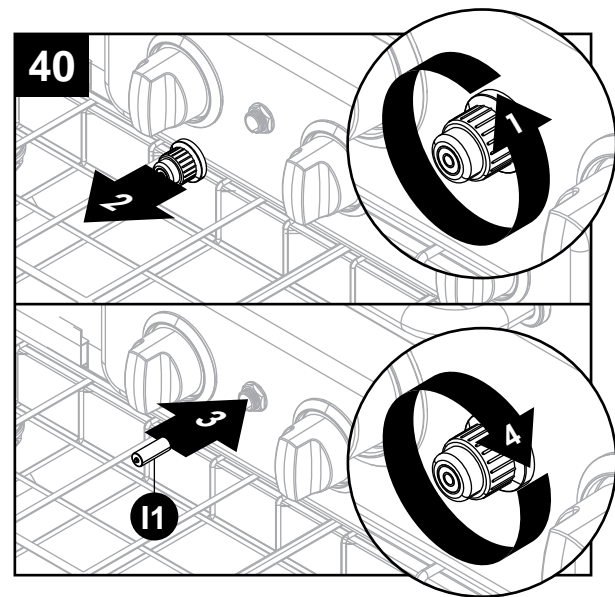


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

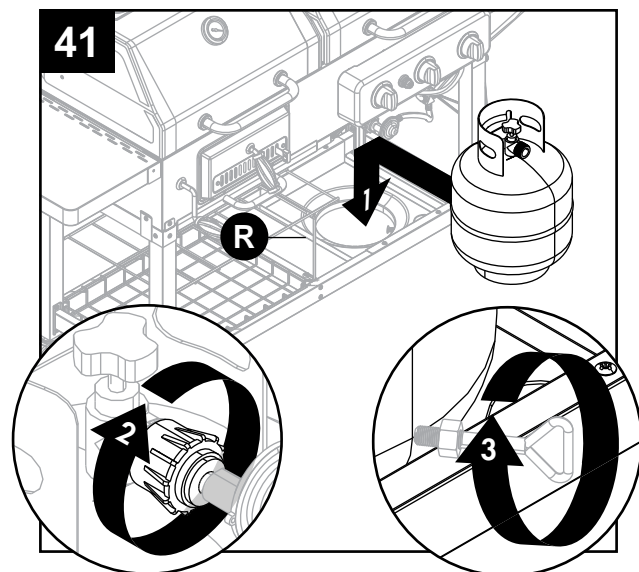
39. Inserte la bandeja de recolección de grasa (I) en la posición correcta deslizándola dentro de la cámara de combustión (L) desde la parte posterior a lo largo de los rieles. Inserte el recipiente de grasa (H) en la posición correcta deslizándolo por los rieles ubicados en la parte inferior de la bandeja de recolección de grasa (I).



40. Retire la tapa del encendedor girándola en dirección contraria a las manecillas del reloj. Inserte la batería AA (I1) en el cuerpo del encendedor con el extremo positivo (+) apuntando hacia afuera. Vuelva a colocar la tapa del encendedor.



41. Inserte el cilindro de gas PL (se vende por separado) en el orificio de alojamiento ubicado en la repisa del tanque (R). Apriete a mano el acoplador de la manguera/regulador a la válvula roscada del cilindro de gas PL. Apriete el tornillo del tanque hasta que el cilindro esté seguro dentro del orificio de alojamiento de la repisa del tanque (R).



⚠ PRECAUCIÓN

Use solamente el ensamblaje del regulador y la manguera incluido. Si necesita un repuesto, llame a nuestro Centro de Servicio al Cliente. NO use piezas de repuesto que no están diseñadas para esta parrilla.

Conexión del cilindro de gas

El cilindro de suministro de gas propano que se utilizará debe estar fabricado y marcado según las especificaciones para cilindros de gas PL del Departamento de Transporte de EE.UU. (D.O.T., por sus siglas en inglés) o la Ley nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y la Comisión, según corresponda; y debe incluir un dispositivo de prevención de sobrellenado homologado.

Use solo cilindros de 9,07 kg (20 lb) (altura: 46 cm (18,11 pulg), diámetro del tanque: 25 cm (9,84 pulg), diámetro de la base: 20,40 cm (8,03 pulg)) equipado con un dispositivo de conexión para el cilindro compatible con la conexión para electrodomésticos para cocinar en exteriores. El cilindro debe incluir un anillo para proteger su válvula. No debe dejar caer el cilindro de gas ni manipularlo bruscamente.

Si no utiliza el electrodoméstico, debe desconectar el cilindro de gas. Puede almacenar la unidad en el interior SOLO si desconecta y retira el cilindro del electrodoméstico. Los cilindros se deben almacenar en el exterior, fuera del alcance de los niños, y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada. El cilindro nunca se debe almacenar en lugares en que las temperaturas puedan superar los 51,7 °C (125 °F).

Coloque la tapa en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. Solo instale el tipo de tapa para polvo que se proporciona con la válvula del cilindro en la salida de la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o taponos pueden causar una fuga de propano.

Antes de la conexión, asegúrese de que no haya suciedad en la salida del cilindro de gas, la salida de la válvula del regulador o en la salida y los orificios de los quemadores. Conecte la válvula del regulador y apriete firmemente con la mano. Mantenga la válvula del cilindro de propano cerrada y desconecte el cilindro de propano de la válvula del regulador cuando no use la parrilla.

NO obstruya el flujo del aire de combustión y del aire de ventilación a la parrilla. El cilindro de propano debe estar arreglado para extracción de vapor y equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado homologado. Coloque el cilindro en la orientación correcta para realizar la extracción de vapor. NOTA: El cilindro debe estar completamente vertical para que el cilindro tenga solo extracción de vapor.



Correcto



Incorrecto



Incorrecto

! PRECAUCIÓN


- a. NO almacene un cilindro de gas PL de reserva debajo o cerca de este electrodoméstico.
- b. NUNCA llene el cilindro más allá del 80% de su capacidad.
- c. Si no sigue con precisión la información en (a) y (b), puede provocar un incendio que produzca lesiones graves o la muerte.

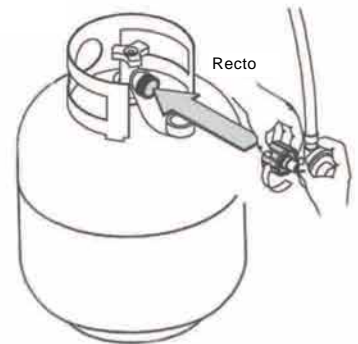
NOTA: Es posible que otros cilindros sean aceptables para su uso con este electrodoméstico si es que son compatibles con el orificio de alojamiento y los medios de retención del electrodoméstico. Consulte el Paso 41 de las Instrucciones de ensamblaje para conocer la conexión correcta del cilindro al soporte del cilindro.



! ADVERTENCIA

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

Conexión del tanque de PL

1. La perilla del tanque de gas LP debe estar cerrada. Asegúrese de girar la perilla en dirección de las manecillas del  reloj hasta que se detenga por completo. Se debe adaptar el sistema de suministro del cilindro para la extracción de vapores.
2. Verifique que la perilla de control en la unidad de control esté apagada.
3. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas PL y la tuerca del conector.
4. Sostenga el regulador con una mano e inserte la boquilla en la salida de la válvula. Asegúrese de que la boquilla esté centrada en la salida de la válvula. La tuerca del conector se conecta a las roscas externas grandes en la salida de la válvula. Tenga cuidado, no dañe las roscas de la conexión.
5. Apriete a mano la tuerca del conector en dirección de las manecillas del reloj hasta que se detenga por completo. Apriete bien, a mano solamente. No use herramientas.



Para desconectar: Cierre completamente la válvula del tanque girándola en dirección de las manecillas del reloj.  Gire la tuerca de acoplamiento en dirección contraria a las manecillas del  reloj hasta que el ensamble del regulador se desprenda.

! ADVERTENCIA

En el proceso de conexión, asegúrese de que:

- el conector de entrada del regulador coincida con la salida de la válvula del cilindro de manera correcta, segura y firme, y;
- la manguera de gas PL no entre en contacto ni permanezca en contacto con la cámara de combustión.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Búsqueda 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).
- 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 detecta fugas o huele u oye gas, cierre el tanque de gas PL inmediatamente y repare o reemplace la pieza defectuosa. No use la parrilla hasta que haya corregido todas las fugas.

PRECAUCIÓN

Use solamente el ensamblaje del regulador y la manguera incluido. Si necesita un repuesto, llame a nuestro Centro de Servicio al Cliente. NO use piezas de repuesto que no están diseñadas para esta parrilla.

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 todas las perillas de control del quemador principal en la posición máxima. Esto limpiará las piezas internas quemando cualquier residuo y disipará el olor del proceso de fabricación. NOTA: NO es necesario realizar este procedimiento con el quemador lateral. Para obtener más información, consulte las instrucciones de funcionamiento en la página 105.



PRECAUCIÓN

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

Encendido de la parrilla a gas



! ADVERTENCIA

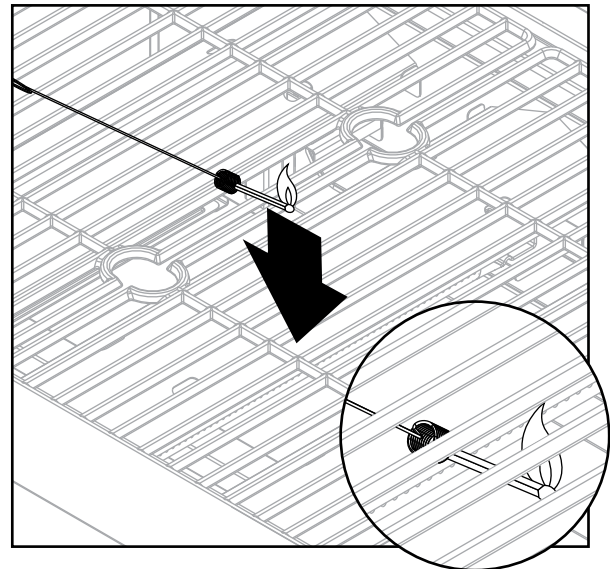
No se incline sobre la parrilla al encenderla. Lea las instrucciones antes de encender la parrilla.

1. Verifique que las perillas de control estén en la posición **O** "OFF" (APAGADO).
2. Abra completamente la válvula del tanque girándola en dirección contraria a las manecillas del  reloj.
3. Abra la tapa durante el encendido.
4. Presione el encendedor 3 a 4 segundos mientras gira la perilla de control principal deseada a la posición  "HIGH" (ALTA). El quemador debe encenderse.
5. Repita el procedimiento con todos los otros quemadores. Si el quemador no enciende en 5 segundos, gire de inmediato la perilla de control a la posición **O** "OFF" (APAGADO). Espere 5 minutos y repita el paso 4 que aparece anteriormente o consulte las instrucciones de encendido con fósforo que aparecen a continuación.



Si el quemador continúa sin encenderse, verifique que el cilindro tiene gas y siga las instrucciones de encendido con fósforos.

Encendido de la parrilla a gas con un fósforo

1. Abra la tapa.
2. Coloque un fósforo en el extremo del porta fósforos instalado en el costado derecho de la cámara de combustión.
3. Encienda el fósforo.
4. Inmediatamente introduzca el fósforo encendido a través de los espacios en las rejillas de la parrilla cerca de los puertos del quemador entre las cámaras de calor como se muestra. Asegúrese de que el fósforo encendido esté cerca de los orificios del quemador.
5. Presione la perilla de control y que opera el quemador y gírela en dirección contraria a las manecillas del reloj  hasta la posición  "HIGH" (ALTO). El quemador se debe encender de inmediato.
6. Repita los pasos 2 a 5 para encender el resto de los quemadores. Si los quemadores no se encienden dentro de 5 segundos, gire todas las perillas de control hasta la posición **O** "OFF" (APAGADO) y espere 5 minutos. Repita los pasos 2 a 5 hasta que todos los quemadores se enciendan.
7. Regule los quemadores según el nivel de cocción deseado.






Instrucciones de apagado

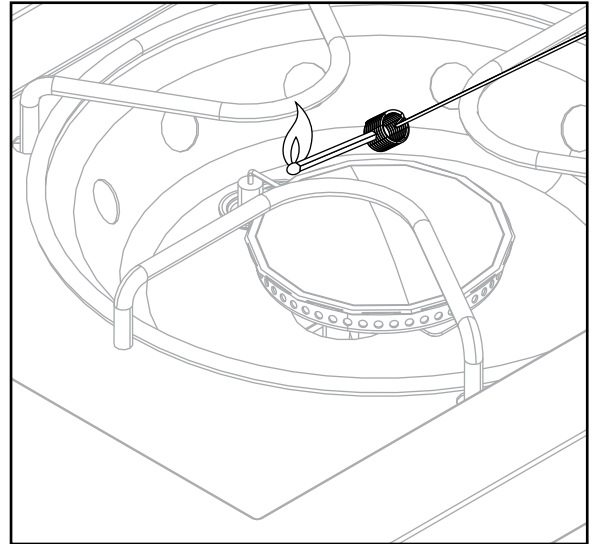
1. Gire las perillas de control en dirección de las manecillas del reloj  hacia la posición **O** "OFF" (APAGADO).
2. Cierre la válvula del tanque completamente girándola en dirección de las manecillas del  reloj.
3. Cierre la tapa.

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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

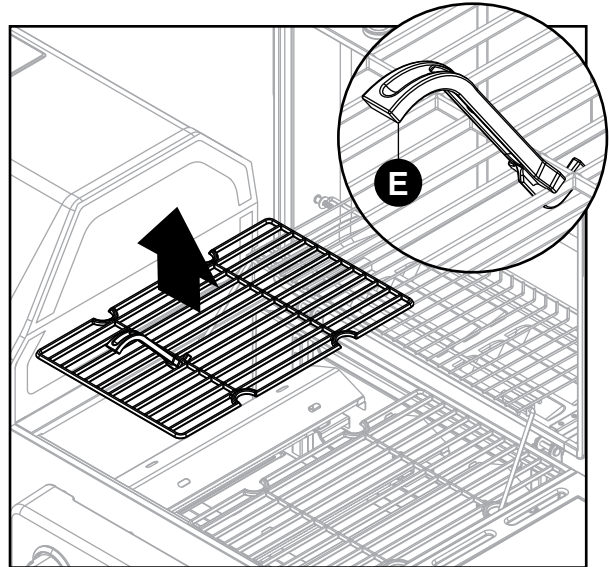
Encendido del quemador lateral con un fósforo

1. Coloque un fósforo en el extremo del porta fósforos instalado en el costado derecho de la cámara de combustión.
2. Encienda el fósforo.
3. Inmediatamente introduzca el fósforo encendido a través de los espacios en las rejillas de la parrilla cerca del cable de encendido ubicado al lado del quemador.
4. Presione la perilla de control y que opera el quemador y gírela en dirección contraria a las manecillas del reloj  hasta la posición  "HIGH" (ALTO). El quemador se debe encender de inmediato. Si el quemador no se enciende dentro de 5 segundos, gire la perilla de control hasta la posición  "OFF" (APAGADO) y espere cinco minutos. Repita los pasos 2 a 4 hasta que el quemador se encienda.
5. Regule según el nivel de cocción deseado.



Uso del gancho de la rejilla

Use el gancho de la rejilla (E) para levantar las rejillas de cocción.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Encendido de la parrilla a carbón

Esta parrilla cuenta con una bandeja para carbón ajustable. Al girar la manivela, se puede hacer subir o bajar la bandeja para carbón hasta la altura deseada. Esto permite distintas configuraciones de calor dependiendo de los alimentos que desee cocinar y de la temperatura a la que desea cocinar. También permite limpiar fácilmente el interior de la cámara de combustión una vez que la unidad se haya enfriado completamente. No se recomienda elevar una bandeja para carbón completamente cargada más allá de la configuración de altura media.

NOTA: La rejilla tiene un recubrimiento de porcelana frágil. Manipúlela con cuidado para evitar dañarla. No enfríe la rejilla con agua fría mientras está caliente, ya que el recubrimiento podría quebrarse. Deje que la rejilla se enfríe por sí sola.

PELIGRO

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

La quema de carbón en interiores puede ser fatal, ya que se genera monóxido de carbono, el cual no produce olor. NUNCA quemé carbón en el interior de casas, vehículos o carpas.

Instrucciones para el encendido del carbón

1. Abra la parte superior de la parrilla.
2. Retire las rejillas de cocción con los ganchos por la rejilla. Consulte las instrucciones del gancho de la rejilla en la página anterior.
3. Ajuste la bandeja para carbón en la posición central.
4. Coloque una fila ordenada de briquetas de carbón en la bandeja para carbón. Asegúrese de que el carbón no sobrepase la parte superior de la bandeja.
5. Encienda las briquetas.
6. Mueva la bandeja para carbón hasta la posición final.
7. Con la parte superior abierta, deje que las briquetas se enciendan completamente (hasta que no haya más llamas).
8. Una vez encendidas las briquetas, vuelva a colocar las rejillas en la parrilla con el gancho para la rejilla y guantes resistentes al calor.
9. De ser necesario, ajuste la bandeja para carbón para alcanzar la temperatura adecuada.
10. El orificio de ventilación en la puerta de acceso al carbón se debe mantener abierto al cocinar para permitir el flujo de aire.

Puede comenzar a cocinar cuando las briquetas tengan una leve capa de ceniza gris (aproximadamente 25 a 30 minutos).

Ajuste de la temperatura

Para obtener el calor o la temperatura máximos, abra el orificio de ventilación en la puerta de acceso al carbón, y el acumulador de humo según sea necesario. Para reducir el calor o la temperatura, cierre los orificios de ventilación en la puerta de acceso al carbón o el acumulador de humo según sea necesario.

NOTA: La temperatura no debe superar los 260 °C (500 °F). Si la temperatura excede los 260 °C (500 °F), debe disminuir la cantidad de briquetas que colocó en la bandeja para carbón. La temperatura de cocción adecuada no debe superar los 260 °C (500 °F). Recuerde reducir la cantidad de carbón la próxima vez que use la parrilla. No se deben usar más de 1,36 kg (3 lb), o aproximadamente 45 briquetas.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Curado de la unidad – Gas y carbón

1. Antes de cocinar por primera vez, deberá curar la unidad para mejorar la cocción y proporcionar una mejor durabilidad general. No seguir al pie de la letra estos pasos podría afectar el resultado final o impregnar los alimentos con un sabor metálico.
2. Retire todas las etiquetas de fábrica que vienen con la unidad, cuidando de NO eliminar las marcas de seguridad de la misma.
3. Recubra las superficies interiores de la parrilla solo con aceite de cocina vegetal.
4. LADO A CARBÓN: Antes de asar por primera vez con carbón, coloque una fila ordenada de briquetas de carbón en la bandeja para carbón. No coloque briquetas contra las paredes de la bandeja.
5. Encienda las briquetas y ubique la bandeja para carbón a una altura media con ayuda de la manivela.
6. Siga calentando de manera sostenida durante aproximadamente dos horas con la tapa cerrada y todos los reguladores de tiro abiertos en 1/4. Deje que la unidad se enfríe adecuadamente.
7. LADO A GAS: Haga funcionar la parrilla durante aproximadamente 15 minutos con la tapa cerrada y la perilla de control en la posición más alta. Para obtener más información, consulte las instrucciones de encendido en la página 102.
8. Una vez finalizados estos pasos, la unidad está lista para usarse.

Puede aparecer óxido en el interior de la parrilla. Dejar un delgado recubrimiento de aceite vegetal en las superficies interiores ayudará a proteger la parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla ocasionalmente pueden necesitar un retoque. Recomendamos usar pintura negra en aerosol para altas temperaturas disponible en el comercio. ¡NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA UNIDAD!

ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURAS

Estas piezas metálicas pueden calentarse mucho cuando la parrilla está en uso. Use siempre guantes resistentes al calor para manipular estas piezas. Nunca utilice líquido encendedor para carbón, gasolina, queroseno o alcohol en un artefacto de encendido eléctrico.

Asar con carbón

Se recomienda el uso de carbón; sin embargo, se puede usar madera o una combinación de ambos como fuente de combustible para asar si la fuente de combustible se coloca y se enciende en la bandeja para carbón. No encienda un fuego muy grande. Recomendamos encender un fuego con no más de 1,36 kg (3 lb) de carbón (aproximadamente 45 briquetas) y agregar más según se necesite durante la cocción. Después que el fuego se consuma, coloque las rejillas de cocción en la unidad. No leer ni seguir las instrucciones para encender carbón puede provocar lesiones personales graves o daños a la propiedad.

Rejillas de cocción

El mejor momento para “quemar” la suciedad de 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. Repita este proceso para las rejillas para carbón justo antes de cocinar o inmediatamente después de haber terminado de cocinar con carbón. Si limpia antes de cocinar, espere por lo menos 20 minutos luego de haber encendido el carbón. Use guantes resistentes al calor al limpiar las rejillas para gas y para carbón.

NOTA: No es necesario realizar el “quemado” con el quemador lateral.

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

PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS

Asegúrese de que la parrilla esté fría antes de limpiar o dar mantenimiento. Asegúrese de que el suministro de gas esté cerrado en el cilindro de PL.

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-zinc) o recargables (níquel-cadmio).

NO incinere las baterías. Desechar las baterías indebidamente podría provocar que estas exploten o tengan fugas.

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.

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 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 para la grasa y limpie con detergente para platos suave y agua tibia de forma regular.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Extracción del ensamble del quemador

1. Asegúrese de que todas las perillas de control se encuentren en la posición O OFF, que la válvula del tanque de PL esté cerrada y que el tanque esté desconectado del regulador y alejado de la parrilla.
2. Abra la tapa y retire las rejillas de cocción y las cámaras de calor.
3. Retire los pasadores de fijación de la parte posterior del quemador para extraerlos de las abrazaderas.
4. Retire el cable de encendido de los electrodos de encendido como se muestra.
5. Deslice los quemadores fuera de la cámara de combustión como se muestra.

Limpieza del ensamble del quemador

1. Asegúrese de que todos los orificios del quemador estén libres de obstrucciones. Utilizar un pasador o sujetapapeles funciona bien.
2. Asegúrese de que el quemador no tenga ningún daño. Si el quemador está dañado, reemplácelo por uno nuevo.
3. Asegúrese de que el extremo del quemador y la pantalla para aire primaria estén libres de nidos de insectos, polvo o desechos.

Reinstalación del ensamble del quemador

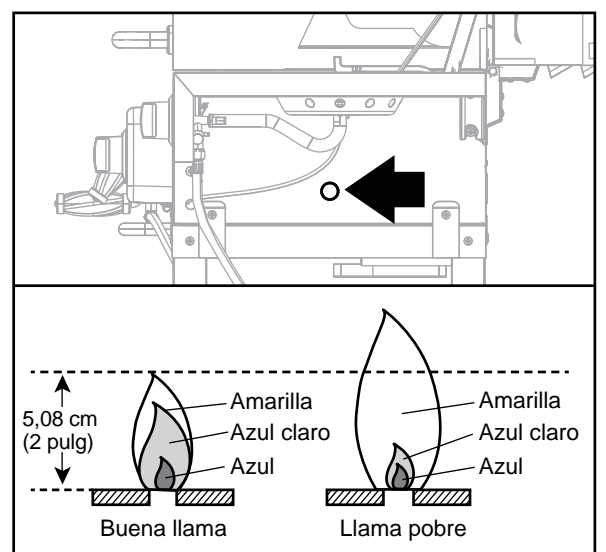
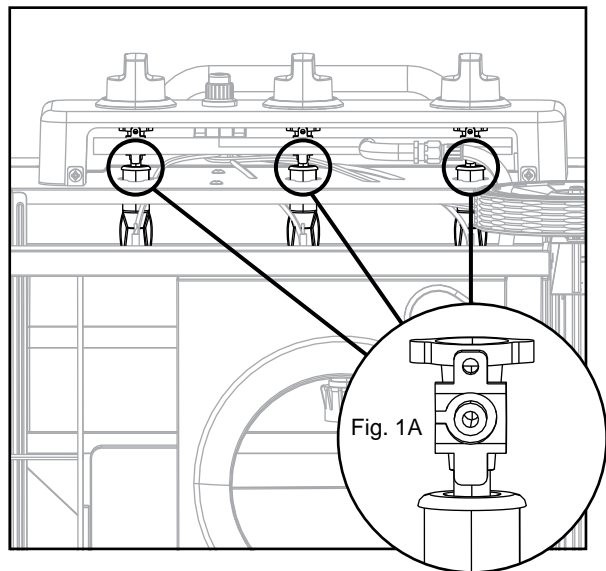
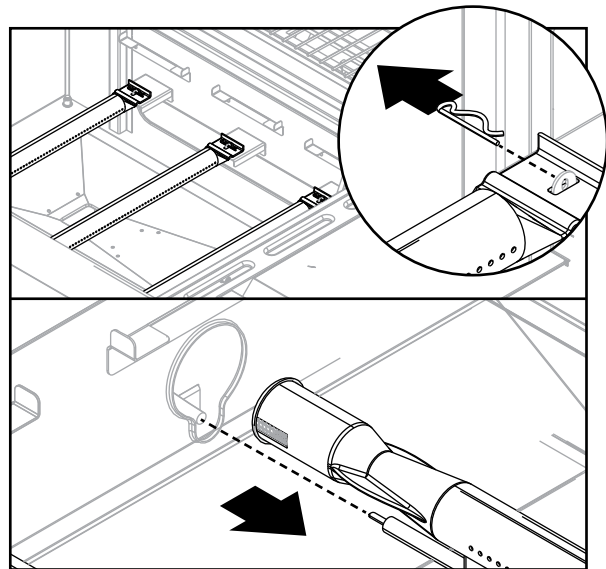
- Asegúrese de que los orificios de la válvula de gas estén en la posición correcta dentro de la entrada (venturi) del quemador.
- Podría ser necesario el uso de una linterna para asegurar que quede en la posición correcta.
- Se recomienda ver la posición correcta a través de la parte inferior del panel de control, como se muestra.

⚠ ADVERTENCIA: ES MUY IMPORTANTE VERIFICAR Y ASEGURARSE DE QUE TODOS LOS QUEMADORES ESTÉN COMPLETAMENTE ACOPLADOS CON EL ORIFICIO DE LA VÁLVULA ADYACENTE ANTES DE REEMPLAZARLOS. NO HACERLO PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN, LO QUE POSIBLEMENTE CAUSARÍA LESIONES GRAVES O LA MUERTE. CONSULTE LA FIGURA 1A PARA VER EL ACOPLAMIENTO ADECUADO DEL QUEMADOR CON LA VÁLVULA.

Verificación de la llama en la cámara de combustión

Para verificar la llama, mírela a través de los orificios en el costado izquierdo de 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 (1 y 2 pulg) de altura.



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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | CAUSA POSIBLE | ACCIÓN CORRECTIVA |
|---|---|--|
| <p>No hay flujo de gas o el flujo de gas está obstruido.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • La válvula del tanque no está completamente abierta. • El tanque está vacío. • La conexión entre el acoplamiento del regulador de la válvula y el cilindro de gas PL no es la adecuada. • La entrada del quemador está bloqueada. | <ul style="list-style-type: none"> • Abra completamente la válvula del tanque girándola en dirección contraria a las manecillas del reloj. • Revise el nivel de combustible y reemplace el combustible si es necesario. • 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. Desconecte y vuelva a conectar, si es necesario. • Limpie la entrada del quemador (venturi) y el quemador como se describe en la sección Cuidado y mantenimiento de este manual. |
| <p>El quemador no se enciende con el procedimiento de encendido (se produce una chispa débil o no hay chispa)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • El electrodo de encendido puede estar tapado con grasa o residuos. • El electrodo de encendido puede tener un cable suelto o desconectado. • El electrodo de encendido está agrietado o roto. • La batería se agotó o la conexión de la batería esta defectuosa. | <ul style="list-style-type: none"> • Gire las perillas de control a la posición de apagado y limpie el electrodo de encendido con alcohol de frotar y con un hisopo. • Revise la conexión y vuelva a conectar los cables sueltos o desconectados. • Reemplace el electrodo de encendido (vea la sección Lista de piezas de repuesto). • Efectúe uno de los siguientes pasos: <ol style="list-style-type: none"> a. Reemplace la batería. b. Verifique si la batería se insertó correctamente. c. Revise para verificar si existe corrosión alrededor de los terminales de la batería. d. Verifique las conexiones de los cables como se indica anteriormente. |

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | CAUSA POSIBLE | ACCIÓN CORRECTIVA |
|---|---|--|
| El quemador no enciende con un fósforo. | <ul style="list-style-type: none"> • El fósforo no llega a los quemadores (solo cuando sostiene el fósforo con la mano). • El tanque está vacío. • La conexión entre el acoplamiento del regulador de la válvula y el cilindro de gas PL no es la adecuada. • La entrada del quemador está bloqueada. | <ul style="list-style-type: none"> • Utilice el porta fósforos que está en la puerta del gabinete. • Revise el nivel de combustible y, si es necesario, vuelva a llenar el tanque. • 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. Desconecte y vuelva a conectar, si es necesario. • Limpie la entrada del quemador (venturi) y el quemador como se describe en la sección Cuidado y mantenimiento de este manual. |
| El calor es bajo. | El regulador de gas PL está equipado con un dispositivo de flujo excesivo que permite que los quemadores reciban suficiente gas en circunstancias normales. Los cambios bruscos en la presión pueden activar este dispositivo y evitar que el quemador reciba más que el mínimo flujo de gas, provocando una llama deficiente y una salida de calor baja. Esto normalmente se produce porque la válvula del cilindro de gas PL se abre cuando una o más válvulas de quemadores (perillas de control) están en la posición abierta, provocando un aumento de presión que activa el dispositivo de exceso de flujo. | <ul style="list-style-type: none"> • Siga los siguientes pasos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Cierre la válvula del cilindro de gas PL en la parte superior del cilindro. 2. Asegúrese de que las válvulas del quemador estén en la posición "OFF" (APAGADO). 3. Abra lentamente la válvula del cilindro de gas PL y espere 10 segundos. 4. Siga las instrucciones de encendido. |
| Llamaradas excesivas. | <ul style="list-style-type: none"> • Acumulación de grasa y/o residuos en las cámaras de calor o la cámara de combustión. • Hay un goteo excesivo de grasa o marinado de los alimentos. • La temperatura de cocción es demasiado alta. | <ul style="list-style-type: none"> • Limpie los componentes de la parrilla. • Corte la grasa de la carne y use marinados que no sean a base de aceite. • Baje la temperatura según corresponda. |

GARANTÍA

Garantía limitada de 1 año

Esta parrilla con doble fuente de combustible 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 GHP Group Inc. (envíos por tierra, correo de EE.UU. o servicios de paquetes postales ÚNICAMENTE). 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 sin antes obtener un número de autorización para la devolución de nuestro Departamento de Servicio al Cliente. Este servicio está disponible llamando gratis al 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.
8280 Austin Ave.
Morton Grove, IL
60053-3207

Nombre del artículo: Parrilla con doble fuente de combustible a gas y a carbón

Modelo #: DGJ810CSB-D

Índice de BTU del quemador principal: 36.000 BTU/Hr

Índice de BTU del quemador lateral: 12.000 BTU/Hr

Artículo #: 0000000

Dimensiones del producto ensamblado: 70 cm de largo x 1,86 m de ancho x 1,28 m de alto
(27,56 pulg de largo x 73,35 pulg de ancho x 50,55 pulg de alto)

Peso del producto: 58,06 kg (128 lb)

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.

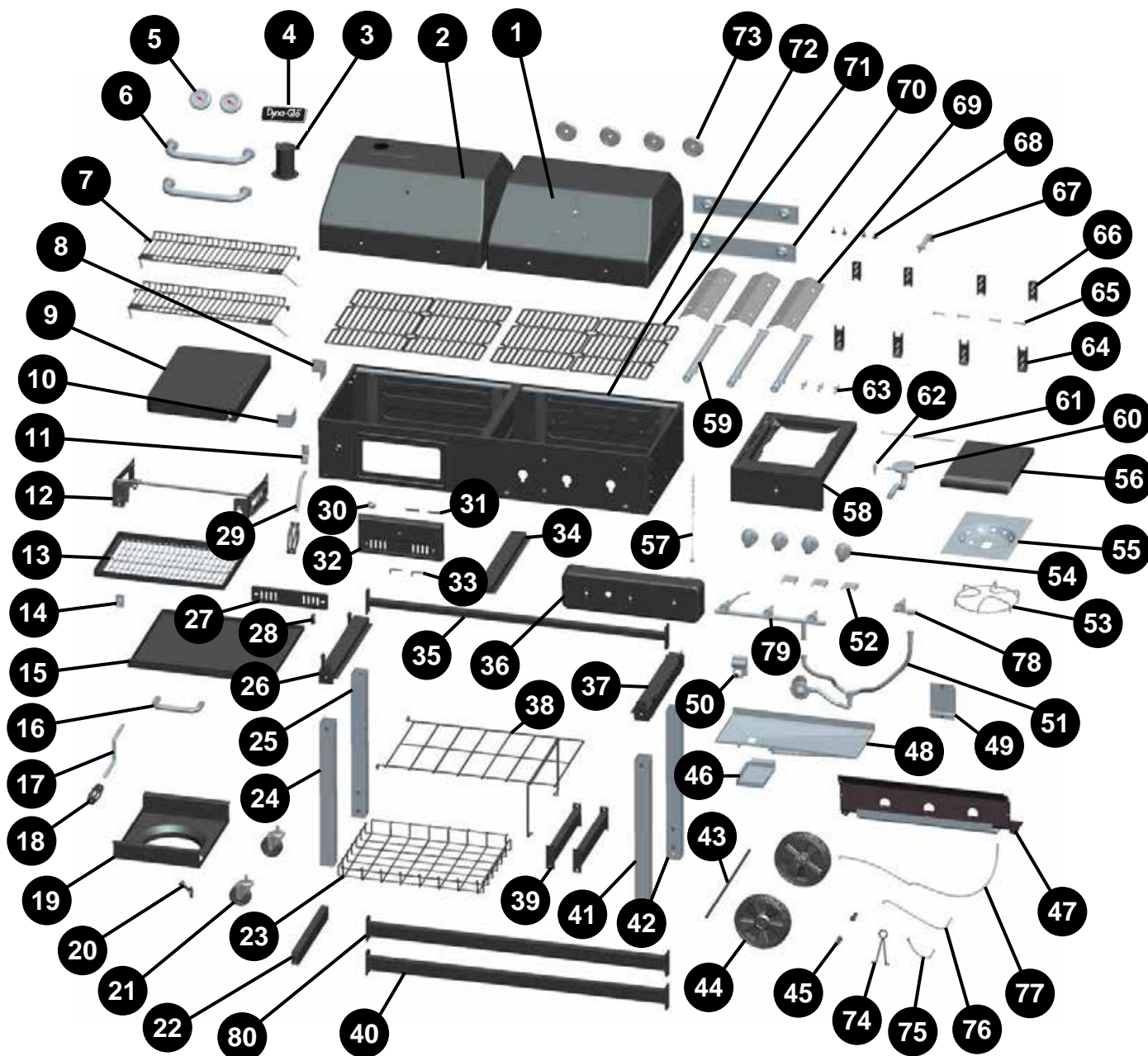
| PIEZA | DESCRIPCIÓN | PIEZA # |
|-------|--|--------------|
| N/C | Paquete de aditamentos | 413-03023-00 |
| N/C | Manual de instrucciones/del usuario | 70-10-0?? |
| 1 | Ensamble de tapa de gas SIN manija, medidor de temperatura, bisel de temperatura. | 413-03002-01 |
| 2 | Ensamble de la tapa de carbón SIN manija, medidor de temperatura, bisel de temperatura, acumulador de humo, placa DynaGlo. | 413-03003-01 |
| 3 | Ensamble del acumulador de humo | 403-01002-05 |
| 4 | Placa DynaGlo | 213-02002 |
| 5 | Tuerca e indicador de temperatura | 213-02005 |
| 6 | Manija de la tapa* | 413-03002-02 |
| 7 | Parrilla para calentar con soportes | 413-11002-00 |
| 8 | Soporte de la mesa lateral izquierda; posterior | 312-02008-02 |
| 9 | Mesa izquierda | 413-02008-02 |
| 10 | Soporte de la mesa lateral izquierda; frontal | 312-02008-01 |
| 11 | Pestillo de la puerta para carbón | 413-02003-05 |
| 12 | Ensamble del brazo de ajuste de la bandeja para carbón | 413-01003-04 |
| 13 | Bandeja para carbón | 413-01003-02 |
| 14 | Montaje roscado del cigüeñal de ajuste de la bandeja para carbón | 404-02003-10 |
| 15 | Bandeja para cenizas | 413-03005-01 |
| 16 | Manija de la bandeja para cenizas* | 403-01005-02 |
| 17 | Cigüeñal de ajuste de la bandeja para carbón solamente | 403-02003-02 |
| 18 | Manivela de ajuste de la bandeja para carbón | 403-02003-05 |
| 19 | Estante inferior | 403-06001-01 |
| 20 | Tornillo del tanque | 403-06001-02 |
| 21 | Rueda (llave inglesa incluida) | 403-01014-02 |
| 22 | Soporte inferior; medio | 413-03001-07 |
| 23 | Cesta de almacenaje | 413-03001-13 |
| 24 | Pata izquierda frontal | 413-03001-04 |

| PIEZA | DESCRIPCIÓN | PIEZA # |
|-------|--|--------------|
| 25 | Pata izquierda posterior | 413-03001-05 |
| 26 | Ensamble izquierdo del soporte del carrito | 413-03001-06 |
| 27 | Regulador | 413-02003-08 |
| 28 | Manija del regulador | 413-03001-01 |
| 29 | Manija de la puerta para carbón | 413-01013-03 |
| 30 | Bisel de la manija de la puerta para carbón* | 413-02003-04 |
| 31 | Pasador de la puerta para carbón | 413-01013-04 |
| 32 | Puerta para carbón | 413-01013-01 |
| 33 | Bisagra inferior de la puerta para carbón | 413-01013-02 |
| 34 | Soporte de la cámara de combustión; medio | 413-03001-12 |
| 35 | Ensamble posterior del soporte del carrito | 413-03001-08 |
| 36 | Panel de control | 403-07001-04 |
| 37 | Ensamble derecho del soporte del carrito | 413-03001-09 |
| 38 | Repisa intermedia | 413-03001-14 |
| 39 | Soporte inferior izquierdo y derecho | 413-03001-10 |
| 40 | Soporte inferior; frontal | 413-03001-11 |
| 41 | Pata derecha frontal | 413-03001-02 |
| 42 | Pata derecha posterior | 413-03001-03 |
| 43 | Eje | 403-01018-00 |
| 44 | Rueda | 403-01019-00 |
| 45 | Manguito del eje de la rueda | 403-01021-00 |
| 46 | Tazón de recolección de grasa | 403-04000-01 |
| 47 | Escudo térmico del tanque | 403-07001-02 |
| 48 | Ensamble de la bandeja de recolección de grasa | 403-04000-02 |
| 49 | Escudo térmico de encendido | 403-05000-01 |
| 50 | Encendido | 403-05000-02 |
| 51 | Ensamble del regulador | 403-07001-08 |
| 52 | Soporte del quemador | 403-07001-09 |
| 53 | Rejilla de cocción del quemador lateral | 403-07002-09 |
| 54 | Perilla | 403-07001-07 |
| 55 | Recipiente del quemador lateral | 403-07002-02 |
| 56 | Cubierta del quemador lateral | 403-07002-03 |
| 57 | Contenedor de fósforos | 403-07001-06 |

*Incluye aditamentos

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 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 # |
|-------|---|--------------|
| 58 | Ensamble de la mesa derecha | 403-07002-01 |
| 59 | Ensamble del quemador principal | 403-07001-10 |
| 60 | Ensamble del quemador lateral | 403-07002-04 |
| 61 | Eje de la cubierta del quemador lateral | 403-07002-05 |
| 62 | Electrodo de encendido del quemador lateral | 403-07002-06 |
| 63 | Electrodo de encendido del quemador principal | 403-07002-07 |
| 64 | Bisagra de la tapa inferior | 404-03002-02 |
| 65 | Pasador de la tapa con pasador de fijación | 404-03002-03 |
| 66 | Bisagra de la tapa superior | 404-03002-04 |
| 67 | Gancho de la rejilla de cocción | 403-07005-02 |
| 68 | Protector de la tapa | 403-01002-07 |
| 69 | Cámara de calor | 403-07001-03 |

| PIEZA | DESCRIPCIÓN | PIEZA # |
|-------|---|--------------|
| 70 | Protector térmico de la tapa | 403-07004-01 |
| 71 | Rejilla de cocción | 403-07005-01 |
| 72 | Ensamble de la cámara de combustión | 403-07001-01 |
| 73 | Bisel de perilla | 403-07001-05 |
| 74 | Cable de retención de la manguera | 313-01016-02 |
| 75 | Cable de encendido ---- 240 mm | 403-05000-03 |
| 76 | Cable de encendido---- 380 mm | 403-05000-04 |
| 77 | Cable de encendido---- 760 mm | 403-05000-05 |
| 78 | Ensamble de la válvula lateral | 403-07002-08 |
| 79 | Ensamble de la válvula principal | 403-07001-11 |
| 80 | Soporte inferior (con etiquetas); posterior | 413-03001-15 |

*Incluye aditamentos

Impreso en China