

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



# Landmann 42262 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Landmann 42262](#)



[Find Your Landmann Grill Parts - Select From 200 Models](#)

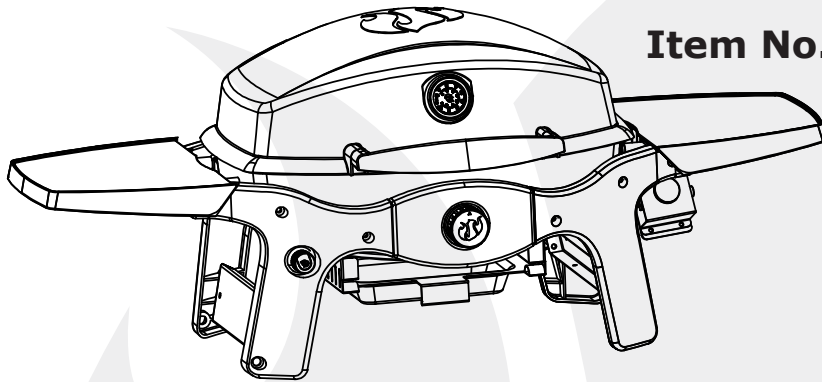
----- Manual continues below part list -----

## Available Replacement Parts for Landmann 42262

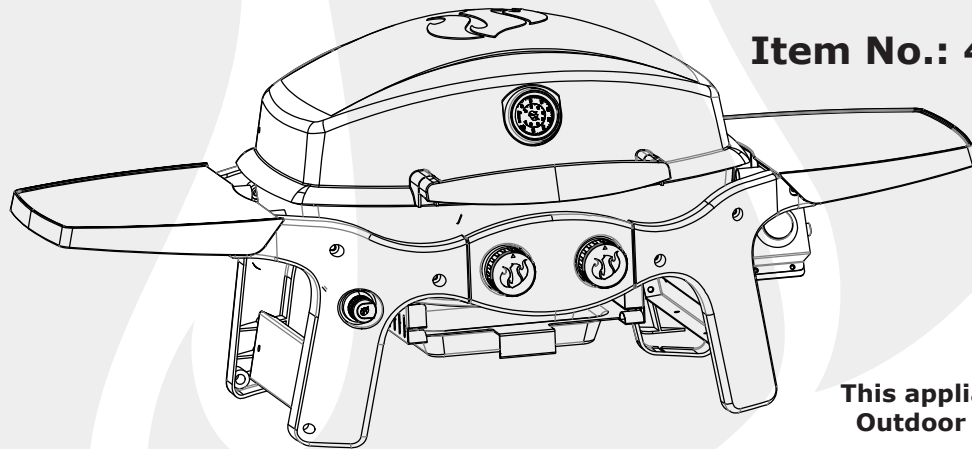
<a href="#">PC0145</a>	42262/42263 CONTROL KNOB
<a href="#">PT0005</a>	42262/42263/42235 GRILL LID
<a href="#">PT0023</a>	PT0023.42262/42263/42235 LID HANDLE SPAC
<a href="#">PT0046</a>	PT0046.42262/42263 TEMPERATURE GAUGE.
<a href="#">PT0047</a>	PT0047.42262/42263 COOKING GRATE.
<a href="#">PT0048</a>	PT0048.42262 BURNER & HEAT TENT ASSY.
<a href="#">PT0049</a>	PT0049.42262/42263 LID HINGE BRACKET.
<a href="#">PT0050</a>	PT0050.42262 HEAT SHIELD.
<a href="#">PT0051</a>	PT0051.42262/42263 HEAT INSULATED PAD.
<a href="#">PT0053</a>	PT0053.42262/42263 SIDE SHELF
<a href="#">PT0054</a>	PT0054.42262/42263 SIDE SHELF ROD.
<a href="#">PT0055</a>	PT0055.42262/42263 SIDE SHELF ROD BRACKE
<a href="#">PT0056</a>	PT0056.42262/42263 LEFT REAR LEG.
<a href="#">PT0057</a>	PT0057.42262/42263 TOP BRACE
<a href="#">PT0059</a>	PT0059.42262/42263 LEFT FRONT LEG.
<a href="#">PT0064</a>	PT0064.42262/42263 RIGHT FRONT LEG.
<a href="#">PT0065</a>	PT0065.42262/42263 BOTTOM RIGHT BRACE.
<a href="#">PT0066</a>	PT0066.42262/42263 REGULATOR BRACKET A.
<a href="#">PT0067</a>	PT0067.42262/42263 REGULATOR BRACKET B.
<a href="#">PT0102</a>	PT0102.42262 GRILL FIREBOWL.
<a href="#">PT0124</a>	PT0124.42262/42263 INSULATING SPACER.
<a href="#">PT0129</a>	42262/42263 TEMPERATURE GAUGE
<a href="#">PT0130</a>	PT0130.42262/42263 - LID HINGE PIN
<a href="#">PT0131</a>	PT0131.42262/42263 LOCKING



Français p. 24  
Español p. 47



**Item No.: 42262**



**Item No.: 42263**

**This appliance is for  
Outdoor use only.**

**This is not a  
commercial appliance.**

**ASSEMBLY, CARE AND USE INSTRUCTIONS  
READ CAREFULLY**

**IMPORTANT:  
RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE**



**Intertek  
500544**

**Pantera 1.0/ 2.0**

**MODEL 42262/ 42263**

Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at: 1-800-321-3473 8:00 AM - 5:00 PM (EST) English Only, or Email [CustomerService@landmann-usa.com](mailto:CustomerService@landmann-usa.com)

## Table of Contents

Important Safety Information .....	3-4	Operation.....	14-15
Liquid Propane (LP) Safety Information .....	5	Care and Maintenance .....	16
Package Contents.....	6-7	Cooking Methods and Grilling Tips.....	17
Preparation.....	8	Troubleshooting and Replacement Parts.....	18-22
Assembly Instructions .....	8-13	Warranty .....	23
Connecting Gas Cylinder .....	14		

### Technical Characteristics

**42262 Heat Input:** 12000BTU/H

**42263 Heat Input:** 6500BTU/H X 2

**Category:** Pressure regulated propane

**Fuel:** 16.4 OZ. disposable propane cylinders

**Regulator:** Landmann part #PT0068

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

#### WARNING

- 1. DO NOT** store or use gasoline or other flammable liquids or vapour in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP (liquid propane) gas cylinder not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
- This grill is **FOR OUTDOOR USE** only and shall not be used in a building, garage, under overhangs or any other enclosed area.
- DO NOT** leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.
- This appliance is for Outdoor use only. This is not a commercial appliance.**

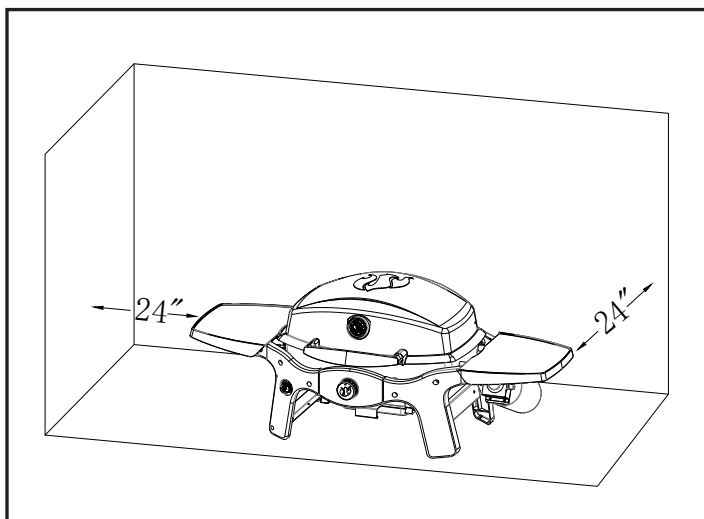


## Important Safety Information



Warnings and Cautions contained in this instruction manual may result in serious bodily injury or death, or may result in a fire or explosion causing damage to property.

- Make sure to follow all assembly instructions carefully. Improper assembly of this grill may be dangerous.
- **NEVER** use charcoal, lighter fluid, gasoline, kerosene or alcohol to ignite this grill.
- **NEVER** use charcoal briquettes or lighter fluid in a gas grill.
- **DO NOT** move grill while it is lit.
- When igniting the grill or cooking, **DO NOT** lean over the open grill.
- Always open the grill lid slowly and carefully as heat trapped inside the grill can cause severe burns.
- **DO NOT** place hands or fingers at edge of the firebox and the lid when the lid is open or the grill is hot.
- Keep children and pets away from the grill when in use. Accessible parts may be very hot.
- **DO NOT** attempt to disconnect the gas regulator and hose assembly or any gas fitting while your grill is operating.
- This grill **SHOULD NOT** be located under any overhead unprotected combustible construction. Always allow at least 24" from the top, bottom, back and 24" from the sides of the grill (see below).



- This grill is an outside appliance and **SHOULD NOT** be operated in a building, garage, or any other enclosed area.
- **DO NOT** obstruct the flow of combustion and

ventilation air. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear of debris.

- Should the burners go out while the grill is in operation, turn all gas valves off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight the grill, using the lighting instructions.
- Keep this grill clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- **NEVER** store an extra or disconnected liquid propane cylinder under or near this grill.
- Always use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the grill.
- **DO NOT** leave a hot grill unattended or move it during operation.
- This grill is not intended to be used in or installed on recreational vehicles, boats, portable trailers, or in any moving location.
- **DO NOT** put a grill cover or anything flammable on the grill while the grill is in operation or is hot.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- When the grill is not in use, make sure the gas is turned **OFF** at the supply cylinder.
- Cylinders must be stored outdoors and out of the reach of children. Cylinder must not be stored in a building, garage or other enclosed areas.
- Always inspect the gas supply metal hose before every use. If the metal hose shows any signs of abrasions or cuts, **DO NOT** use the grill. The metal hose must be replaced before using again.
- Always check the burners and venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.
- Always check the connections for leaks each time you connect and disconnect the LP gas supply cylinder.



The pressure regulator and metal hose assembly supplied with this grill must be used. Any requirements for a replacement regulator and metal hose assembly must be made through the manufacturer, LANDMANN-USA.

- **DO NOT** enlarge the valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.



## Important Safety Information

- If you see, smell or hear hissing of gas escaping from the LP gas cylinder, move away from the LP gas cylinder. **DO NOT** attempt to correct the problem yourself and call the fire department.
- If a grease fire occurs, turn **OFF** the burner and leave the lid closed until the fire is out.
- **DO NOT** alter this grill in any manner. Any alteration automatically voids the warranty.
- **DO NOT** use the grill in high wind situations.

The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the Specification for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSB-b339 (Cylinders, Spheres, and Tubes for transportation of Dangerous Goods).

Portable LP gas grills require a fuel delivery system which is comprised of a regulator and an L.P. gas supply cylinder.

To avoid the possibility of tipping over the grill, **NEVER** place more than 5 pounds on the side table.

Be sure to tighten all hardware (screws, nuts, bolts, etc.) several times a year and before each grilling season

**NEVER** leave cooking food unattended. Continually observing the food will help in maintaining an even temperature, conserve fuel, improve the food's flavor and lessen flare-ups.


### Set up for Grilling


1. Release lid by undoing Velcro strap
2. Install grease cup
3. Attached propane cylinder
4. Ready for grilling

### Prepare for transporting


1. Make sure grill is cool
2. Remove propane cylinder
3. Remove & clean grease cup
4. Secure lid with Velcro strap
5. Ready for transport

**Caution: If transporting in a vehicle make sure to use plastic or a tarp underneath the grill in case of any grease or oil leaks.**

 <b>DANGER</b>	<p><b>A fire causing death or serious injury may occur if the following is not followed exactly:</b></p> <p><b>NEVER</b> store or use gasoline or other volatile substances in the vicinity of this grill. <b>NEVER</b> store a spare propane cylinder in the vicinity of this grill, or in the vicinity of another potential heat source.</p>
--	--

 <b>WARNING</b>	<p><b>DO NOT store spare gas cylinder in or near grill.</b></p> <p>Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Install only the type of dust cap on cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.</p>
---	---

### State of California Proposition 65 Warnings

 <b>WARNING</b>	<p>This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.</p>
---	---



## Liquid Propane (LP) Safety Information

Please review the below guidelines and safety information when using Liquid Propane (LP) gas.

### General Information

- This grill is design certified by ETL for use with 16.4 ounce disposable propane cylinders.
- This grill **CANNOT** be converted to natural gas. **DO NOT** attempt to convert this grill to a different gas type.

### Safety Information

- LP gas has an odor similar to natural gas.
- LP gas is heavier than air and leaking gas may collect in low areas and resist dispersion.
- LP gas cylinders should not be dropped or handled roughly.
- **DO NOT** use a damaged LP gas cylinder. A dented or rusty LP gas cylinder or an LP gas cylinder with a damaged valve which may be hazardous and should be replaced with a new cylinder immediately.
- **ALWAYS** close the cylinder valve after use.
- **ALWAYS** close the cylinder valve when disconnecting the regulator.
- **ALWAYS** treat possible empty LP gas cylinders with the same care as a full LP gas cylinder. There may still be gas pressure inside a possible empty LP gas cylinder.
- **NEVER** store or transport an LP gas cylinder where the temperature can reach 125° F (52° C).
- Keep LP gas cylinders away from children and pets.
- **DO NOT** store disconnected LP gas cylinders in a building, garage or other enclosed areas.
- If the LP gas cylinder is kept in the grill between uses, make sure to keep both the grill and the cylinder in an outdoor area with good ventilation.
- **ALWAYS** leak test the LP gas cylinder connection to the regulator when ever changing LP gas cylinders.

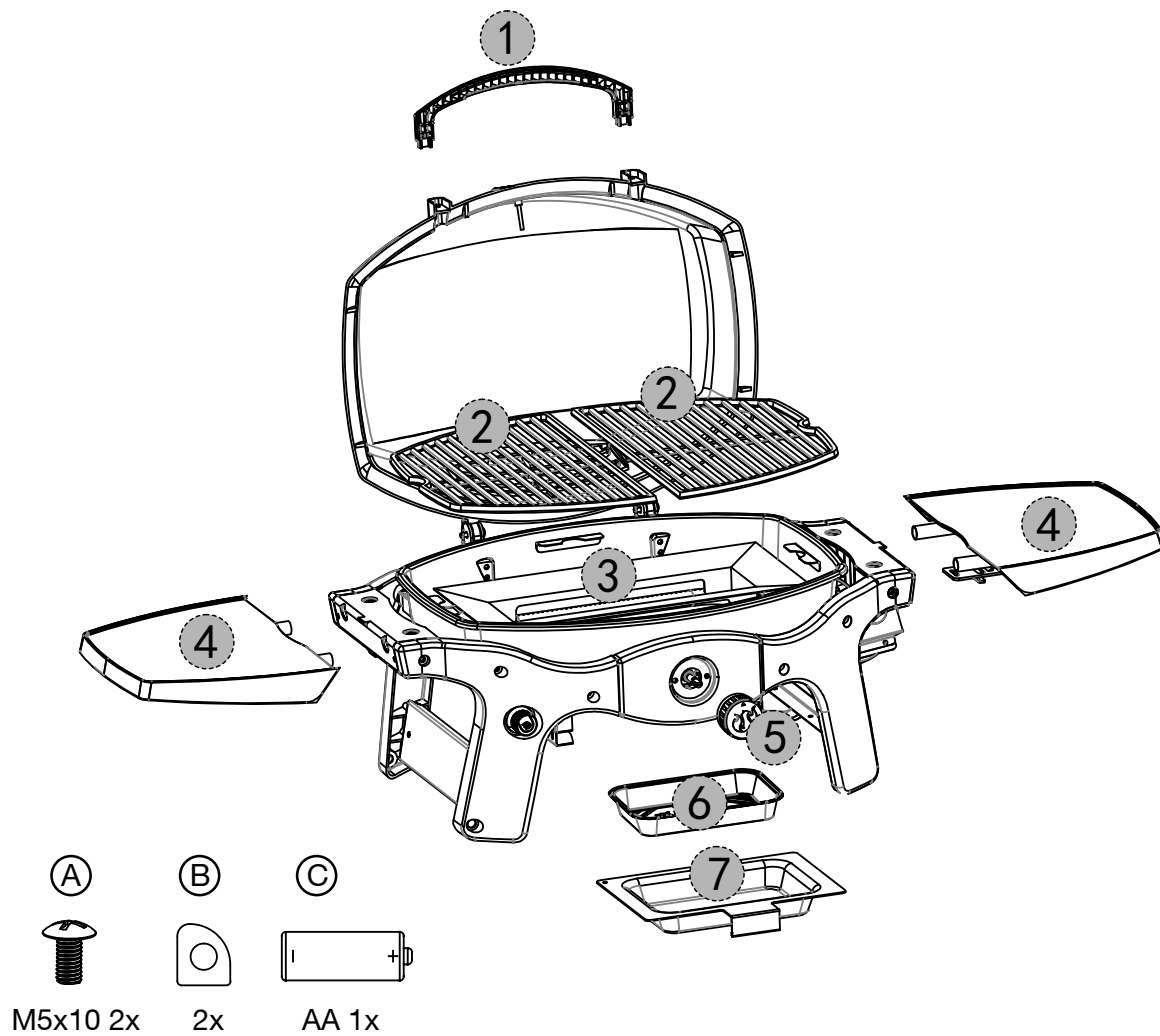
### Important

The United States LP gas appliance installation must conform with local codes and ordinances. In the absence of local codes, appliance installation must conform with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, Natural Gas and Propane Appliance code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, as applicable. For Canada, installation of this grill must comply with local codes and/or Standard CSA-B149.2 (Propane Storage and Handling Code).



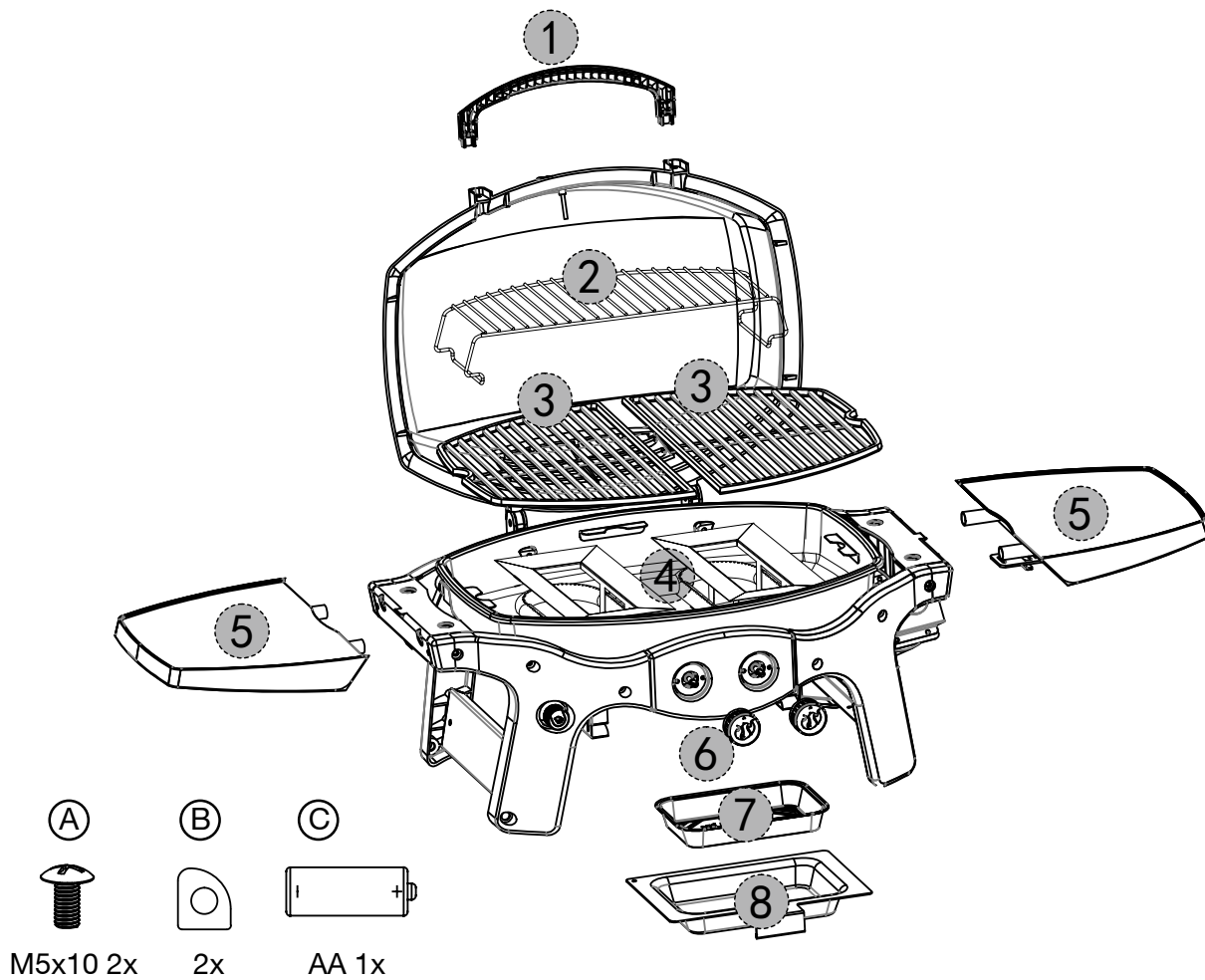
## 42262 Package Contents

Part	Description	Quantity
1	Handle	1
2	Cooking Grate	2
3	Grill	1
4	Side Shelf	2
5	Control Knob	1
6	Aluminum Grease Tray Liner	1
7	Grease Tray	1



## 42263 Package Contents

Part	Description	Quantity
1	Handle	1
2	Warming rack	1
3	Cooking Grate	2
4	Grill	1
5	Side Shelf	2
6	Control Knob	2
7	Aluminum Grease Tray Liner	1
8	Grease Tray	1



## Preparation

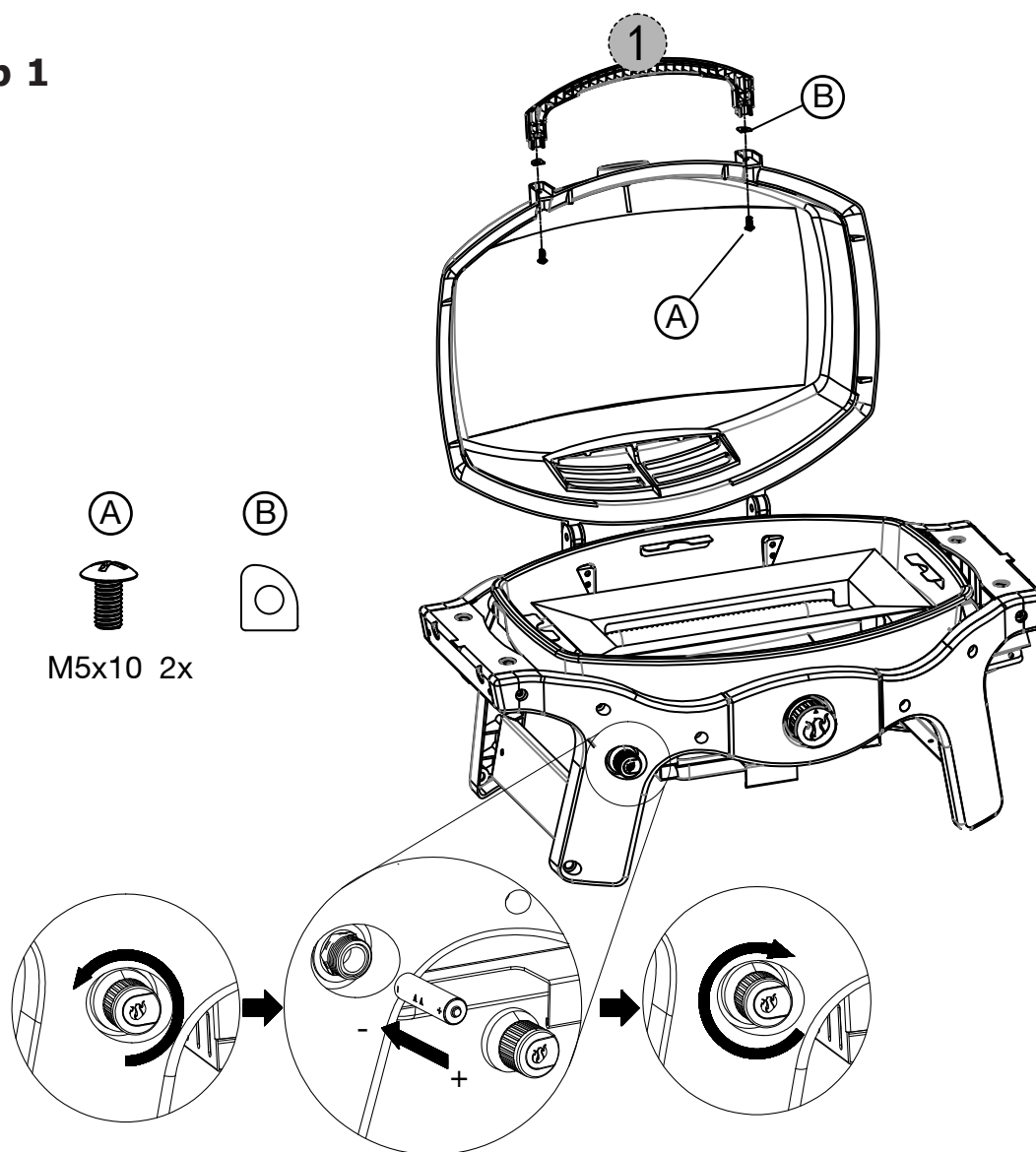
Before beginning assembly of this grill, please remove all packing material and verify that all of the assembly parts are included (see Package Contents on pages 6 and 7). If any part is missing or damaged, **DO NOT** attempt to assemble the product.

**Estimated assembly time:** A couple minutes.

**Tools Needed:** Phillips Head screw driver.

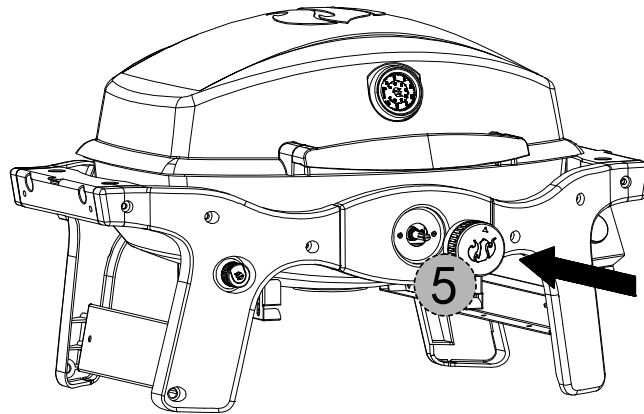
## 42262 Assembly Instructions

### Step 1

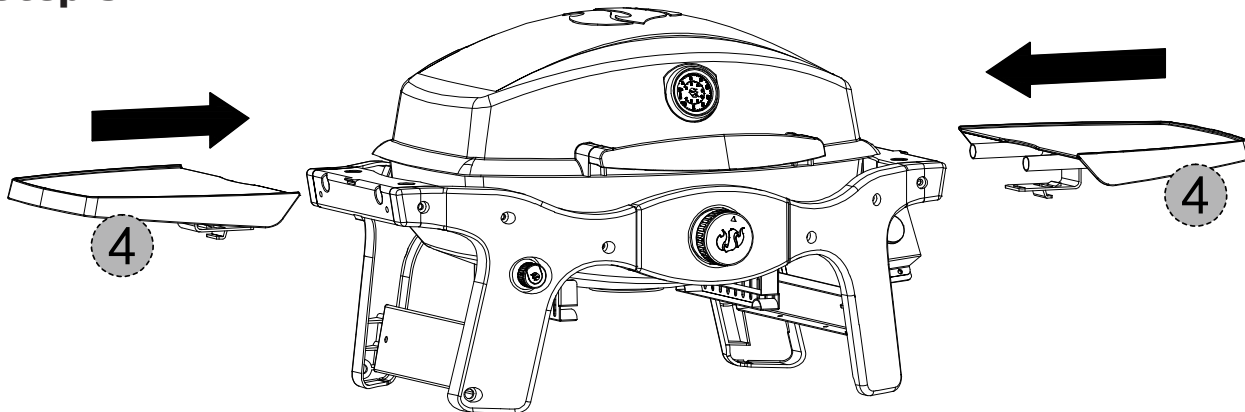


## 42262 Assembly Instructions

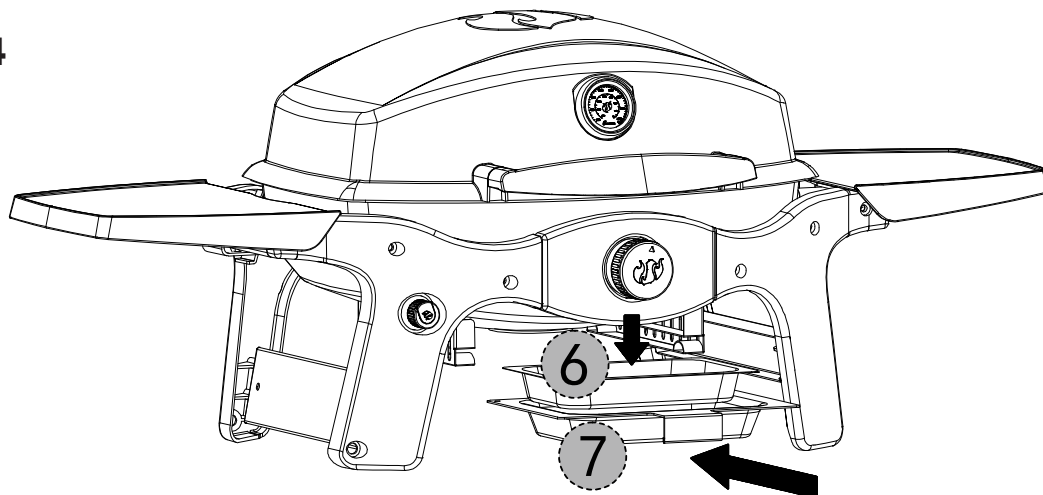
### Step 2



### Step 3

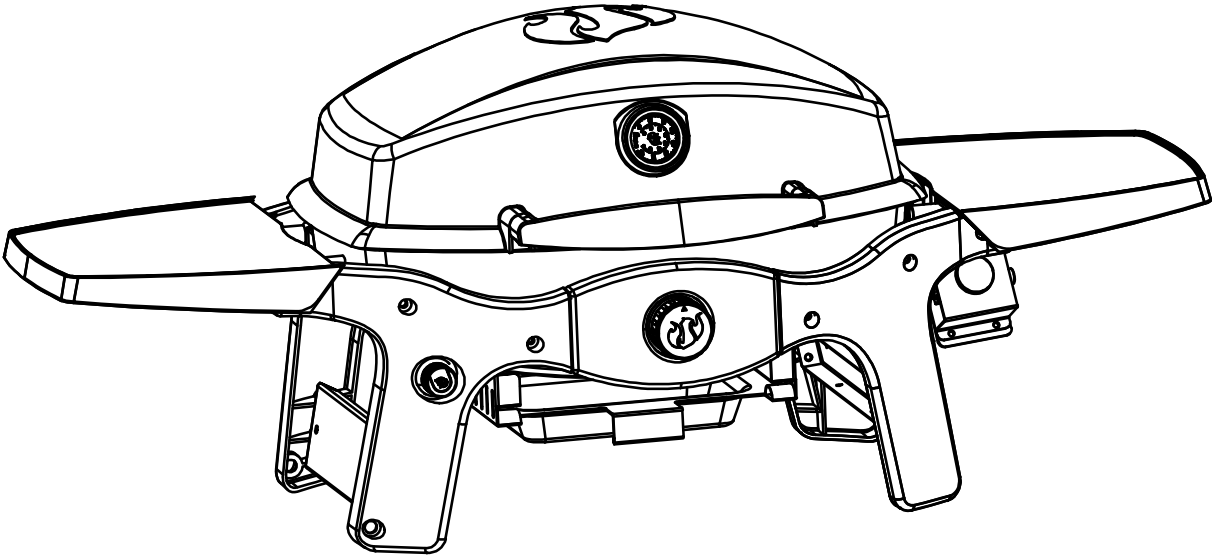
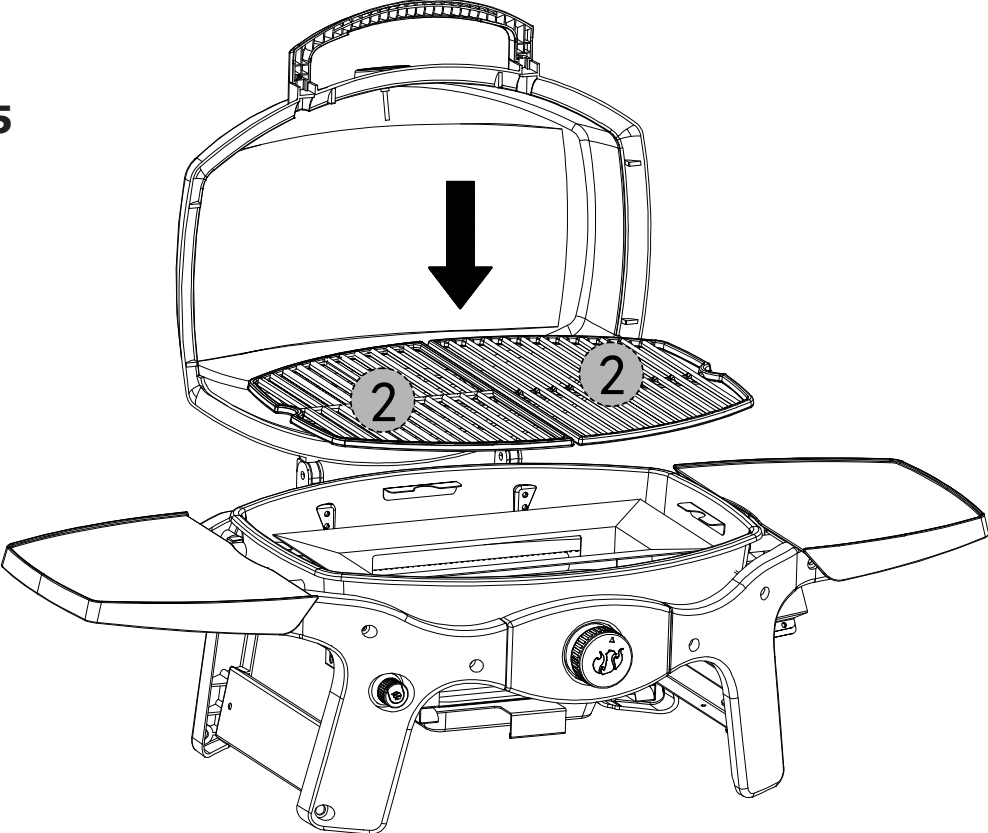


### Step 4





42262 Assembly Instructions

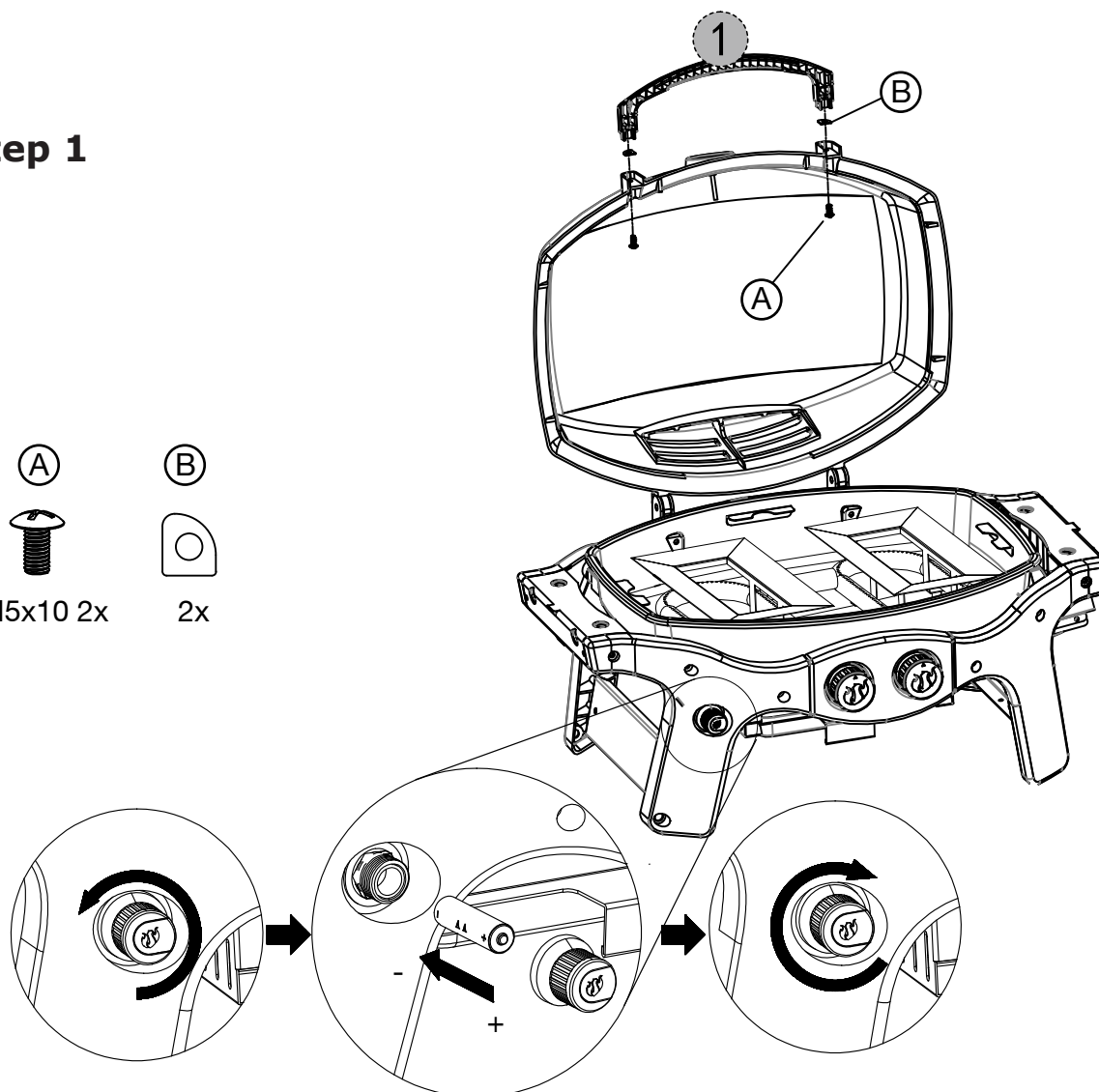
Step 5



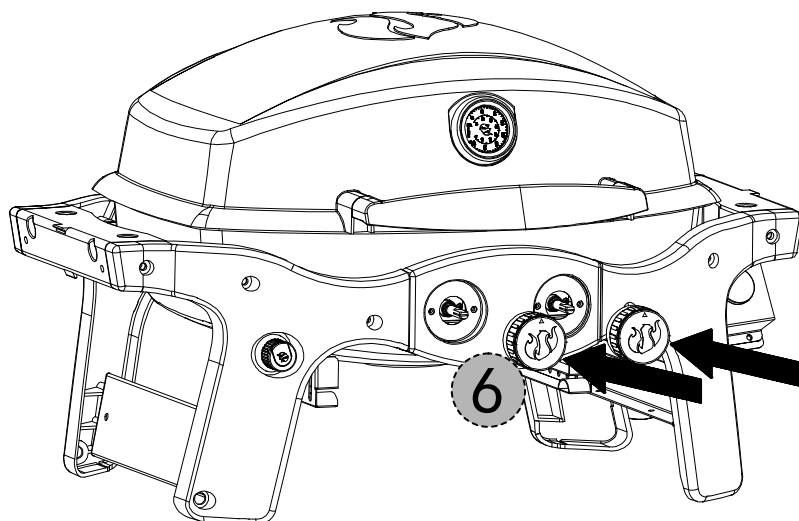
# 42263 Assembly Instructions

## Step 1

- (A)  M5x10 2x
- (B)  2x

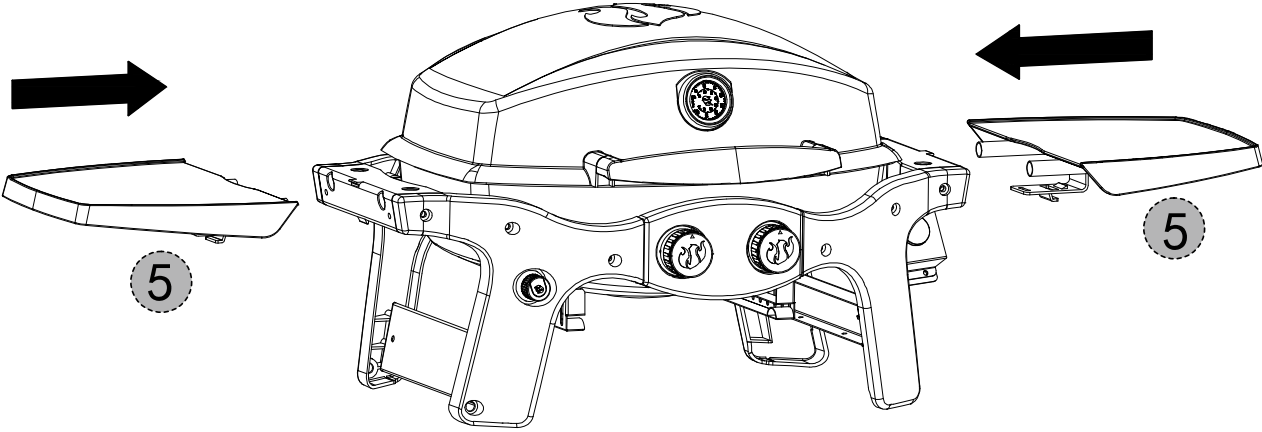


## Step 2

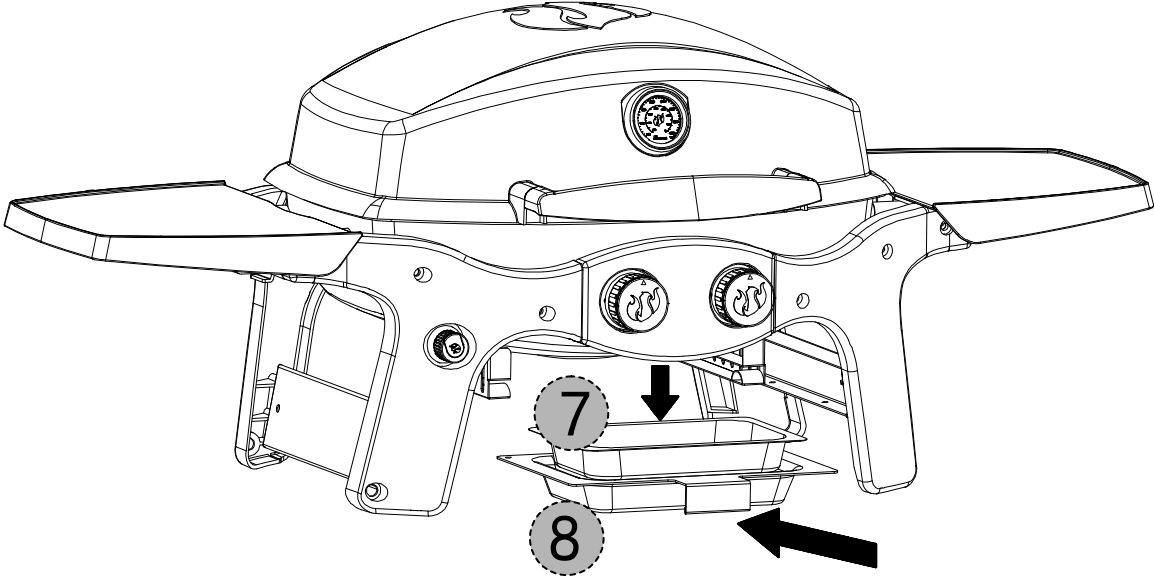


# 42263 Assembly Instructions

## Step 3

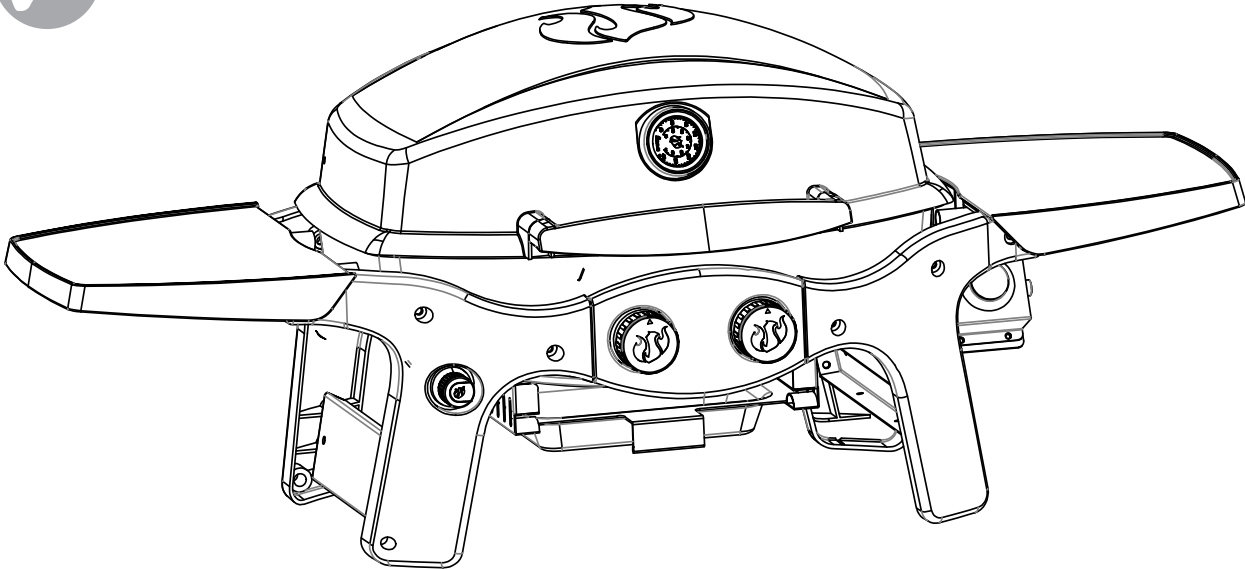
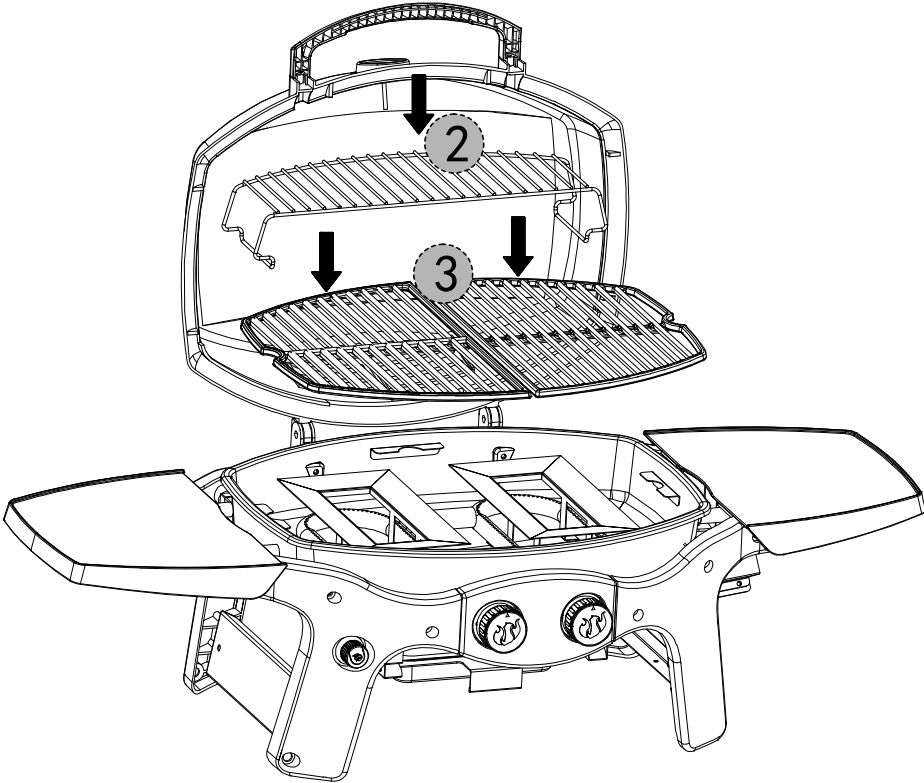


## Step 4



42263 Assembly Instructions

Step 5



## Connecting Gas Cylinder

### Installing 16.4 ounce disposable propane cylinder

**NOTE:** Your portable Pantera is set up from factory to use a 16.4 ounce disposable propane cylinder.

Before attaching propane cylinder make sure the control knob is in the OFF position. Remove plastic cap from top of propane cylinder and screw cylinder into regulator hand tight.

1. Disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in use.
2. **DO NOT** obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill.

**Use only the gas specified.**

**Keep the grill on a level surface.**

**Keep the grease cup empty at start up.**



#### To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:

1. **ALWAYS** perform the 'leak test' before lighting the grill and each time the cylinder is connected for use.
2. **DO NOT** smoke or allow other sources of ignition in the area while conducting a leak test.
3. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
4. **DO NOT** use matches, lighters or a flame to check for leaks.
5. **DO NOT** use grill until all leaks have been stopped. If you are unable to stop a leak, disconnect the propane supply, call for gas appliance service or your local propane gas supplier.

### Checking for Leaks

1. Make 2-3 oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure the control knob is in the OFF position.
3. Spray some solution on the tank valve up to the valve connection.
4. Inspect the solution at the connections for bubbles. If no bubbles appear, the connection is secure.
5. If bubbles appear, you have a leak. Go to step 6.
6. Disconnect the regulator from the tank and reconnect. Make sure the connection is tight and secured.
7. Retest with solution.
8. If "growing" bubbles appear do not use or move the LP cylinder. Contact an LP gas supplier or your fire department!

## Operation

Prior to the first use, it is important to clean your grill with heat. This will clean the internal parts by burning off any residue and odor from the manufacturing process. To perform this cleaning, operate the grill for approximately 15-20 minutes at the highest heat setting with the cooking lid closed.

### IMPORTANT

Please read these instructions before attempting to light the grill.



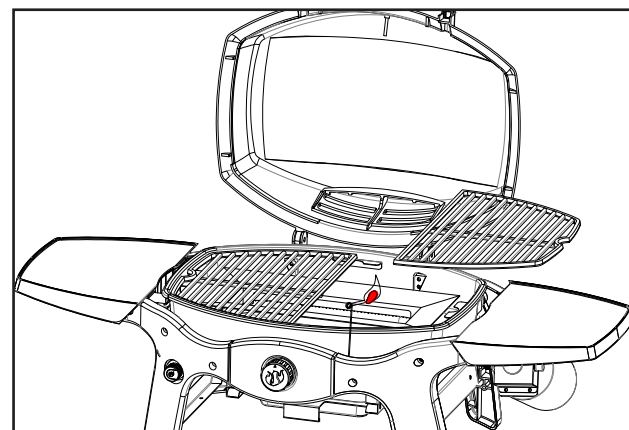
Failure to follow the five-minute waiting period may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.



**DO NOT** lean over the open grill when lighting.

### lighting instruction

1. Read all instruction before lighting.
2. Open lid during lighting.
3. Push in and turn the desired control knob to the **HIGH** position, then press and hold the electronic igniter button until the flame ignites.
4. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
5. To extinguish the burner, push in the control knob and turn clockwise to the **OFF** position.



**Always remove gas cylinder and grease cup before transporting or storing grill.**



## Operation



Failure to open the lid before igniting may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.

### Match Lighting

1. Strike and place a long wooden match or use a long butane lighter and pass through the spaces in the cooking grates near the ports on the burner.
2. Push and turn the control knob counterclockwise to the “**Max**” position.
3. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
4. To extinguish the burner, push in the control knob and turn clockwise to the **OFF** position.

### Moving and Storage

Caution: A collision with the grill, as with any metal object, could cause injury. Use care when moving a portable gas grill.

#### Moving the grill:

**DO NOT** move the grill while it is lit or hot, or with objects on the cooking surface or side tables.

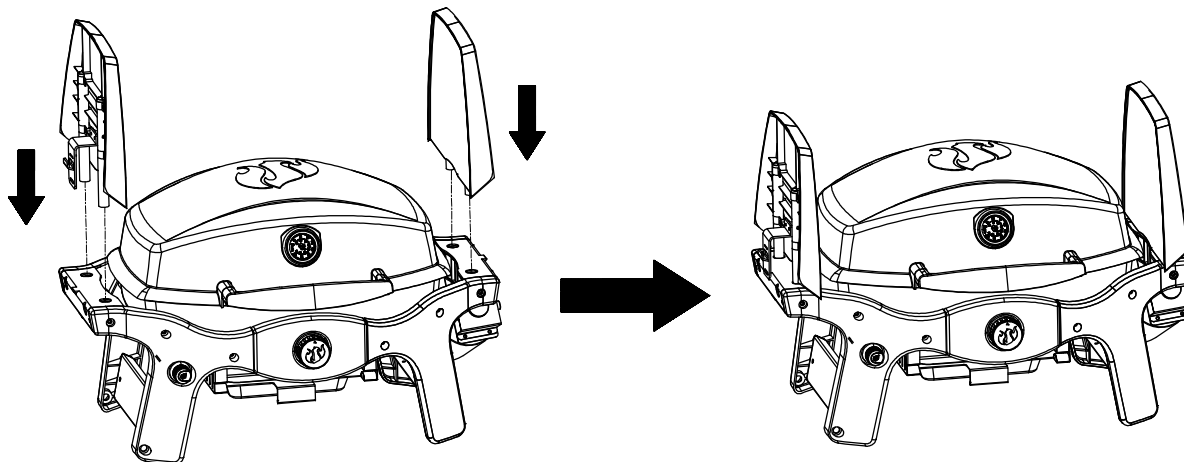
Remove propane cylinder.

Secure lid with velcro strap.

Clean and remove the grease tray before moving the grill to prevent spills.

Move the side shelves to the upright position.

Move with the grill slowly, **DO NOT** run while moving the grill.



#### After moving the grill:

Check all gas connections for leaks that could occur from the movement. Check the venturi tube to be sure it is still over the orifice.

#### Steps to follow before storing grill:

Clean the grill, including the grease tray. For outdoor use only. If the grill is stored indoors, detach the cylinder outdoors. If left outdoors, remove the cylinder and cover the grill for protection from the weather. Grill covers may be purchased from a grill dealer or manufacturer.

#### Shutting Off the Grill

Caution: **DO NOT** touch hot grill parts with your bare hands! You must use protective gloves. Be certain the disposable cylinder is disconnected when the grill is placed in storage. Turn the control knob to **OFF** position.



## Care and Maintenance


Please use the following guidelines to keep your grill clean and looking new. Before any cleaning, make sure the control knob is in the OFF position and grill is cool to the touch.


### Cleaning the Outside of the Grill

Use a mild detergent and hot water solution to clean the outside of the grill. Clean thoroughly with the hot soapy water solution. Rinse with water and allow to completely dry.


### Cleaning the Inside of the Grill

For safety and efficiency, it is important to remove any debris or excess grease that may accumulate inside the grill.

 <b>WARNING</b>	<p>If using a bristle brush to clean cooking surfaces make sure no loose bristles remain on the cooking surface as they may attach to food.</p>
---	---

 <b>CAUTION</b>	<p>Do not allow drippings or food residue to remain on the heat tents or grease tray. Clean regularly to ensure proper cooking performance.</p>
---	---

- Wipe off the inner lid with a paper towel to prevent grease build up.
- For the stainless steel heat tents, clean residue off with wire brush or a flat scraper.
- Remove the grease cup and empty into a suitable container. Then wipe with a paper towel to remove excess grease.

 <b>CAUTION</b>	<p><b>DO NOT</b> line firebowl or grease tray with aluminum foil.</p>
---	---

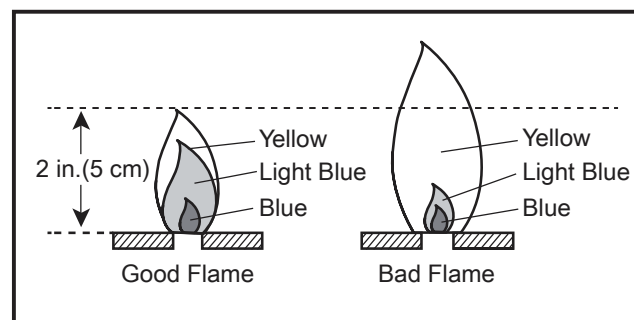
### Grease cup

The grease cup is located below the grill. Throw away the aluminum grease cup liner after each use and then replace it with a new one (Landmann item #42278).

**Note:** Allow the grease cup to cool before attempting to clean.

### Checking the Flame

The flame coming out of the burner should be a blue /yellow combination and between one to two inches tall (see diagram above).



### To Remove Burner

Make sure the control knob is in the **OFF** position.

1. Remove the igniter wire from the igniter.
2. Open grill lid and remove cooking grates.
3. Using a 2 pt Phillips screwdriver, loosen the screws holding the burner in place. Note: This is a screw/ nut combination so make sure to hold the nut while removing the screw.
4. Slide the burner out of the firebox.

### To clean burner

- Make sure all burner ports are clear of any clogs.  
**Tip:** Use a pin or paper clip to unclog.
- Make sure the burner is free of any damage. If damage is found, replace the burner.
- Make sure the end of the burner and primary air screen are clear from insect nests, dirt, or debris.

**Important:** Do not leave the grill outside during inclement weather unless it is covered (cover sold separately). Rain water can collect inside of the grill, or in the drip tray if left uncovered. If the drip tray is not cleaned after use and the grill is left uncovered, the drip tray will fill with water causing grease and water to spill. We recommend cleaning and storing the drip tray after every use.

### Cooking Grates:

The cooking grates can be cleaned immediately after cooking is completed and after turning off the grill. Wear a barbecue mitt and scrub the cooking grates with a damp cloth. If the grill is allowed to cool down, cleaning the grates will be easier if removed from the grill and cleaned with a mild detergent.

**Caution:** All cleaning and maintenance should be done only when the grill is cool & with the fuel supply turned off at the cylinder. Disposable propane cylinders should be detached from the grill during cleaning.



## Cooking Methods And Grilling Tips

### Before Grilling


- Make sure that the food items are completely thawed before grilling.
- With the grill lid closed, heat the grill on high for 5-10 minutes.
- **DO NOT** lift the lid during the preheating process.
- The preheating process with high heat is necessary to brown and seal juices of the food.
- For high-fat meat and poultry, trim excess fat from meats and shorten the preheat time. Both will help reduce flare-ups from dripping grease.
- Lightly oil the cooking grates when cooking low-fat meat, fish or poultry. Beware that using too much oil can cause a gray ash to deposit on the food.

### During Grilling

- The temperature gauge on the lid indicates the cooking temperature inside the grill.
- Turn foods only once if possible. Juices are lost when meat is turned several times.
- Turn meat just when the juices begin to appear on the surface.
- Avoid puncturing or cutting the meat to test doneness. This allows the juices to escape.
- Add sauces only during the last 10 minutes of cooking to avoid burning the sauce.
- The doneness of the meat will be controlled by the type of meat, the size, shape and thickness of the meat, the heat setting or method, and the length of time on the grill.
- Cooking time will be longer with an open grill hood.
- Allow for more cooking time on cold and windy days, or at higher altitudes. In reverse, allow for less cooking time in extremely hot weather.
- Grilling conditions may require adjustments of the burners to obtain and maintain the correct cooking temperatures.
- Use tongs for turning and handling meat instead of a fork, to avoid losing the meat juices.
- If a flare up occurs, turn the control knob to the **OFF** position and move the food to another area of the cooking grate. After flames subside, relight the burners using the lighting instruction in this manual.
- **NEVER** use water to extinguish flame on a gas grill.

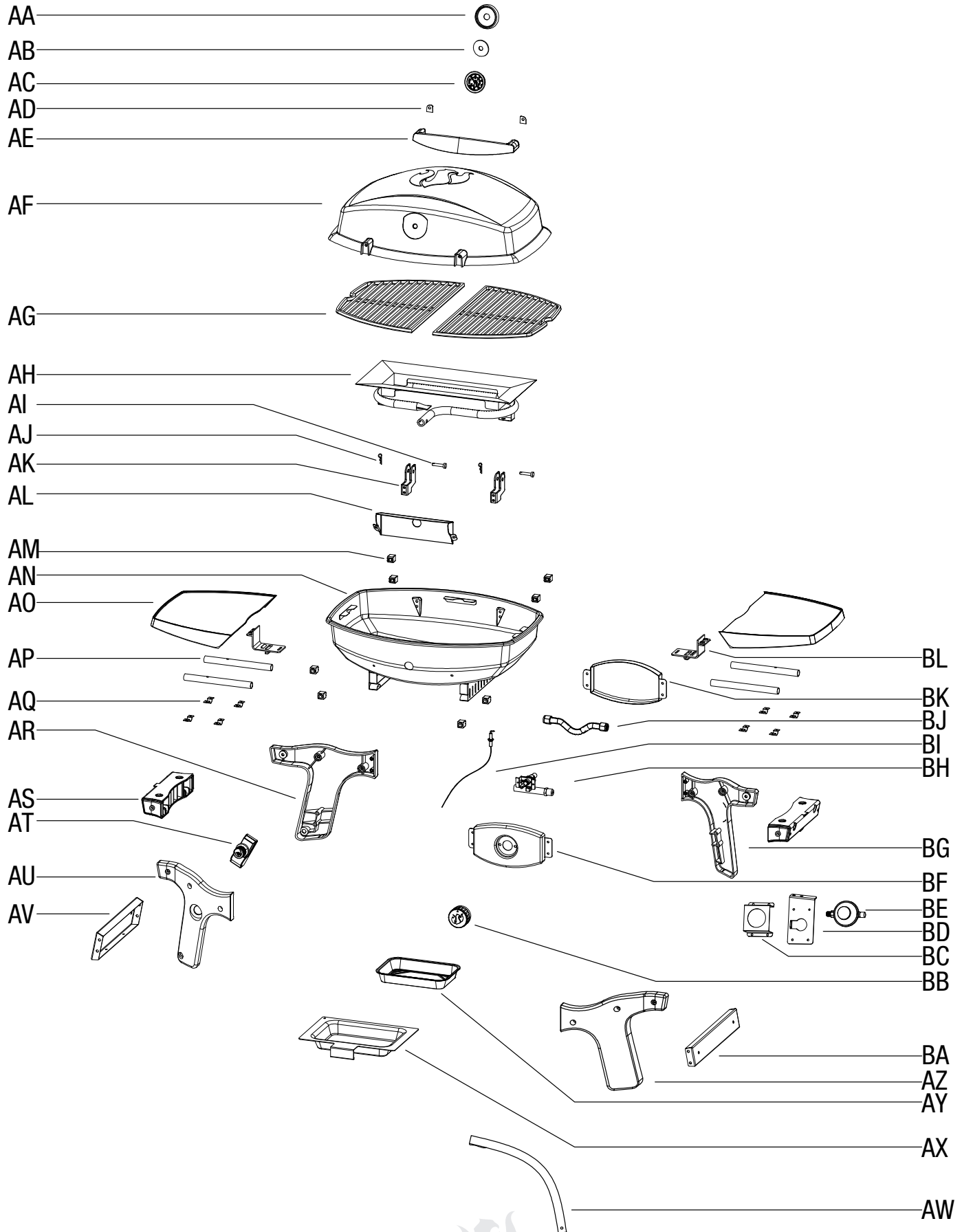


## Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Grill will not light.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Propane cylinder gas level is low.</li> <li>2. Igniter battery is not properly installed or battery needs to be replaced.</li> <li>3. Spider webs or insect nest in venturi.</li> <li>4. Burner ports, orifices have blockage.</li> <li>5. "Match lighting" may be necessary.</li> <li>6. Connections to the igniter are loose.</li> <li>7. No spark shows at igniter tip.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace propane cylinder.</li> <li>2. Properly install or replace igniter battery.</li> <li>3. Clean venturi.</li> <li>4. Clean the components.</li> <li>5. "Match lighting" light grill per this manual's instructions.</li> <li>6. Reconnect or replace wiring to igniter.</li> <li>7. Replace igniter.</li> </ol>
Flame will not stay lit.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Propane cylinder gas level is low.</li> <li>2. Burner is not properly installed or dirty.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace Propane cylinder.</li> <li>2. Reinstall burner properly and clean out any debris.</li> </ol>
Flame is low, irregular or noisy.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Propane cylinder gas level is low.</li> <li>2. Burner ports may be clogged.</li> <li>3. Grill may be in an area that is too windy.</li> <li>4. There are obstructions such as grease debris, or insects in air inlets.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace propane cylinder.</li> <li>2. Check and clean the burner ports.</li> <li>3. Wait until wind subsides to continue.</li> <li>4. Clean burner air inlets of obstructions.</li> </ol>
Excessive flare-ups <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">   <p style="text-align: center; margin: 0;"><b>CAUTION</b></p> <p style="margin: 0;"><b>DO NOT</b> spray water on the gas flames- this could damage the grill</p> </div>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Flare-up are normally caused by excessive fat from meat being grilled.</li> <li>2. Grill is dirty.</li> <li>3. The cooking temperature may be too high.</li> <li>4. Lid is closed.</li> <li>5. Food is overcooked or burnt.</li> <li>6. Firebox and grease cup are full of grease</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trim fat from meat being grilled.</li> <li>2. Make sure grill is clean.</li> <li>3. Keep flame on low.</li> <li>4. Keep the lid up when grilling to avoid excessive flare-ups.</li> <li>5. Move food to another area of the grill until flames subside.</li> <li>6. Clean firebox and grease cup.</li> </ol>
Grill does not get hot enough.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Propane cylinder gas level is low.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace propane cylinder.</li> </ol>



## 42262 Replacement Parts



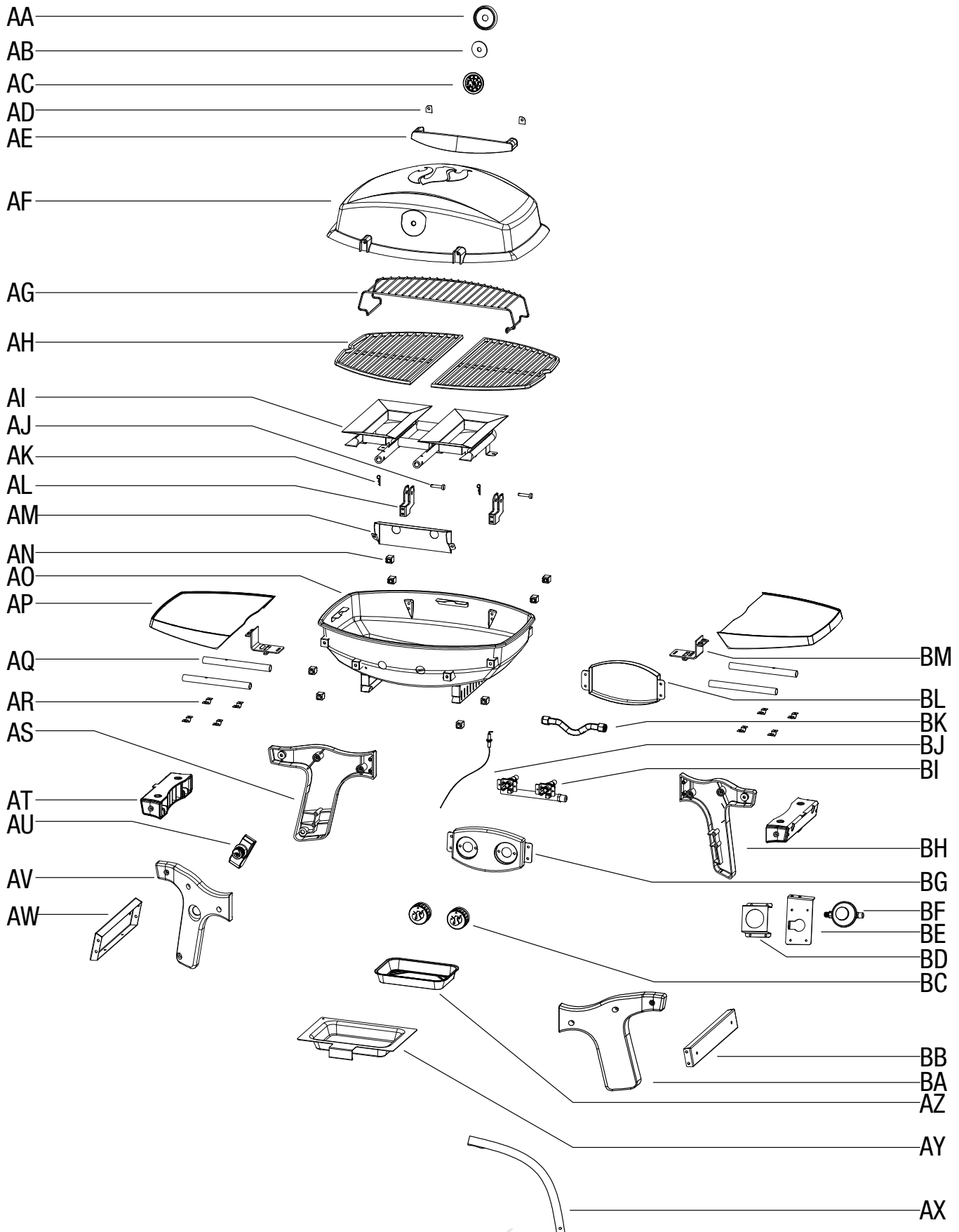
## 42262 Replacement Part List

Part	Description	QTY	Part #
AA	Temperature Gauge Bezel	1	PT0129
AB	Insulating Spacer	1	PT0124
AC	Temperature Gauge	1	PT0046
AD	Lid Handle Spacer	2	PT0023
AE	Lid Handle	1	PT0003
AF	Grill Lid	1	PT0005
AG	Cooking Grate	2	PT0047
AH	Burner & Heat Tent Assy	1	PT0048
AI	Lid Hinge Pin	2	PT0130
AJ	Locking "R" Pin	2	PT0131
AK	Lid Hinge Bracket	2	PT0049
AL	Heat Shield	1	PT0050
AM	Heat Insulated Pad	8	PT0051
AN	Grill Firebowl	1	PT0102
AO	Side Shelf	2	PT0053
AP	Side Shelf Rod	4	PT0054
AQ	Side Shelf Rod Bracket	8	PT0055
AR	Left Rear Leg	1	PT0056
AS	Top Brace	2	PT0057
AT	Ignitor	1	PT0058
AU	Left Front Leg	1	PT0059
AV	Bottom Left Brace	1	PT0060
AW	Grill Strap	1	PT0061
AX	Grease Tray	1	PT0062
AY	Aluminum Grease Tray Liner	1	PT0063
AZ	Right Front Leg	1	PT0064
BA	Bottom Right Brace	1	PT0065
BB	Control Knob	1	PC0145
BC	Regulator Bracket A	1	PT0066
BD	Regulator Bracket B	1	PT0067

Part	Description	QTY	Part #
BE	Regulator	1	PT0068
BF	Control Panel	1	PT0069
BG	Right Rear Leg	1	PT0070
BH	Manifold & Valve Assy	1	PT0071
BI	Electrode & Wire	1	PT0100
BJ	Flex Tube	1	PT0101
BK	Back Panel	1	PT0072
BL	Side Shelf Lock	2	PT0073
Parts not shown			
	Instruction Manual	1	PT0074
	Hardware Pack	1	PT0075



## 42263 Replacement Parts



## 42263 Replacement Part List

Part	Description	QTY	Part #
AA	Temperature Gauge Bezel	1	PT0129
AB	Insulating Spacer	1	PT0124
AC	Temperature Gauge	1	PT0046
AD	Lid Handle Spacer	2	PT0023
AE	Lid Handle	1	PT0003
AF	Grill Lid	1	PT0005
AG	Warming rack	1	PT0076
AH	Cooking Grate	2	PT0047
AI	Burner & Heat Tent Assy	1	PT0125
AJ	Lid Hinge Pin	2	PT0130
AK	Locking "R" Pin	2	PT0131
AL	Lid Hinge Bracket	2	PT0049
AM	Heat Shield	1	PT0126
AN	Heat Insulated Pad	8	PT0051
AO	Grill Firebowl	1	PT0099
AP	Side Shelf	2	PT0053
AQ	Side Shelf Rod	4	PT0054
AR	Side Shelf Rod Bracket	8	PT0055
AS	Left Rear Leg	1	PT0056
AT	Top Brace	2	PT0057
AU	Ignitor	1	PT0058
AV	Left Front Leg	1	PT0059
AW	Bottom Left Brace	1	PT0060
AX	Grill Strap	1	PT0061
AY	Grease Tray	1	PT0062
AZ	Aluminum Grease Tray Liner	1	PT0063
BA	Right Front Leg	1	PT0064
BB	Bottom Right Brace	1	PT0065
BC	Control Knob	2	PC0145
BD	Regulator Bracket A	1	PT0066

Part	Description	QTY	Part #
BE	Regulator Bracket B	1	PT0067
BF	Regulator	1	PT0068
BG	Control Panel	1	PT0127
BH	Right Rear Leg	1	PT0070
BI	Manifold & Valve Assy	1	PT0128
BJ	Electrode & Wire	1	PT0100
BK	Flex Tube	1	PT0101
BL	Back Panel	1	PT0072
BM	Side Shelf Lock	2	PT0073
Parts not shown			
	Instruction Manual	1	PT0074
	Hardware Pack	1	PT0075



## Warranty

This Propane Gas Grill is warranted to be free of defects in material and workmanship when properly assembled, used in a normal outdoor setting and cared for as directed in these instructions for the below time periods from the date of the original retail purchase.

10 years - Lid  
5 years - Cooking grates  
2 years - All other parts

This warranty does not cover rust, fading, peeling damage or issues related to neglect, abuse, accident, misuse, misapplication, improper assembly, transportation damages, commercial use or **ANY** modifications made to this product.

Repair labor is not covered. This warranty is the only warranty offered and is in lieu of all other warranties, whether expressed or implied, which includes implied warranty, merchandising or use for a particular purpose.

All replacement parts that meet the warranty requirements will be shipped at no charge via the discretion of the manufacturer (ground shipments, US Mail, UPS or FedEx). 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 the purchase date. Do not return parts without first obtaining a return authorization number from our customer service department.

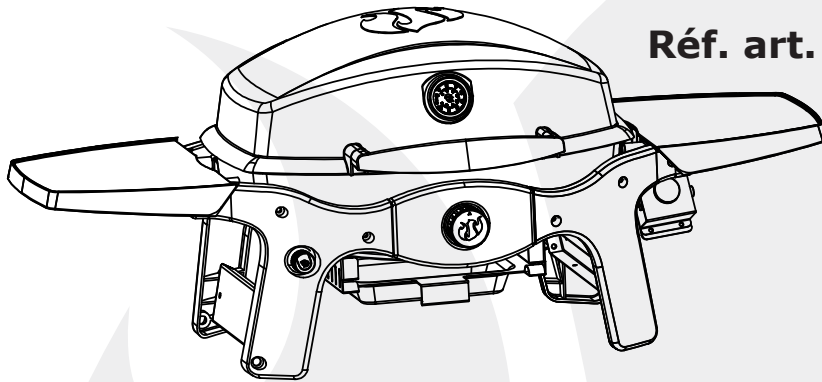
Our customer service department can be reached at 1-800-321-3473 8:00 AM - 5:00 PM (EST) English Only, or Email [CustomerService@landmann-usa.com](mailto:CustomerService@landmann-usa.com)

Please note for the United States, that some state states do not allow the exclusion or limitation of incident or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which may vary from state to state.

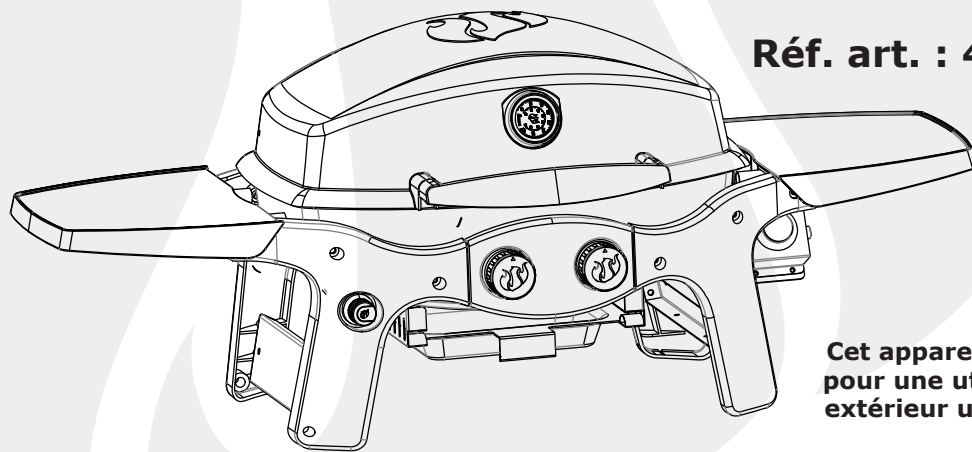


Landmann USA, Inc.  
7405 Graham Rd  
Fairburn, Ga 302130

[www.landmann-usa.com](http://www.landmann-usa.com)



**Réf. art. : 42262**



**Réf. art. : 42263**

**Cet appareil est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement.**

**Il ne s'agit pas d'un appareil commercial.**

**LIRE ATTENTIVEMENT  
LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE,  
D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION**

**IMPORTANT :  
CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR S'Y RÉFÉRER  
ULTÉRIEUREMENT**



**Pantera 1.0/ 2.0**

**MODÈLE 42262/ 42263**

Des questions, des problèmes, des pièces manquantes ? Avant de retourner chez le revendeur, contacter notre service après-vente au : 1-800-321-3473 de 8h00 à 17h00 (EST) (anglais uniquement), ou envoyer un courriel à : [CustomerService@landmann-usa.com](mailto:CustomerService@landmann-usa.com)

## Table des matières

Informations de sécurité importantes.....	26-27	Raccordement de la bouteille de gaz.....	37
Informations de sécurité relatives au propane liquide (PL) .....	28	Fonctionnement .....	37-38
Étendue des fournitures .....	29-30	Entretien et maintenance .....	39
Préparation.....	31	Méthodes et conseils de cuisson.....	40
Instructions de montage .....	31-36	Dépannage et pièces de rechange .....	41-45
		Garantie.....	46

### Caractéristiques techniques

**42262 Apport thermique :** 12000 BTU/h

**42263 Apport thermique :** 6500 BTU/h x 2

**Catégorie :** propane à pression régulée

**Combustible :** bouteilles jetables de propane 16,4 onces

**Régulateur :** Pièce Landmann #PT0068

### Monteur/installateur

Ces instructions de service contiennent des informations importantes nécessaires pour le montage correct et l'utilisation sûre de cet appareil. Lire et respecter tous les avertissements et instructions avant de monter et d'utiliser cet appareil.

**Laisser ces instructions au client.**

### Client/utilisateur

Respecter tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de cet appareil.

**Conserver ces instructions pour s'y référer ultérieurement.**

### DANGER

Si une odeur de gaz est perçue :

1. Couper le gaz qui alimente l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement le fournisseur de gaz ou les pompiers.
5. Tout manquement au respect de ces instructions peut entraîner une explosion ou un risque de brûlure qui peut engendrer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

### WARNING

1. **NE PAS** entreposer ou utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou tout autre appareil.
2. Il est interdit d'entreposer une bouteille de gaz au PL (propane liquide) non raccordée pour l'utilisation à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Ce gril est destiné à une **UTILISATION EN EXTÉRIEUR** uniquement et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage, sous des surplombs ou toute autre zone fermée.
4. **NE PAS** laisser un gril allumé sans surveillance. Tenir les enfants et les animaux à distance du gril en toutes circonstances.
5. **Cet appareil est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement. Il ne s'agit pas d'un appareil commercial.**

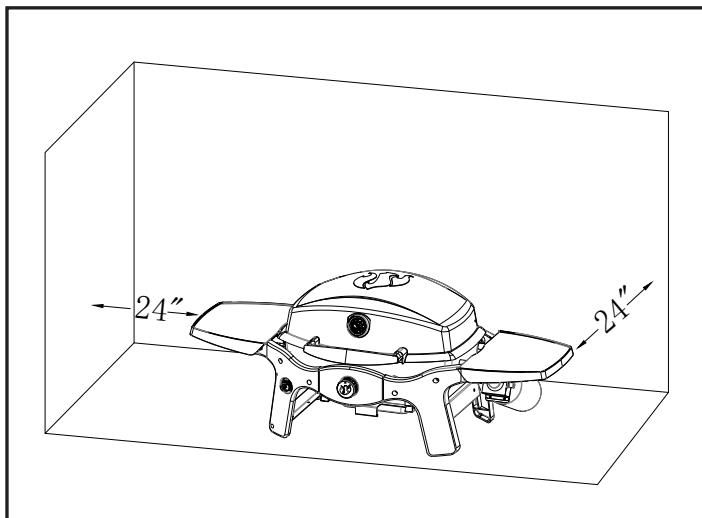


## Informations de sécurité importantes



Les avertissements et mises en garde contenus dans ces instructions de service peuvent entraîner de graves blessures corporelles ou la mort, ou peuvent engendrer un incendie ou une explosion responsable de dommages matériels.

- Veiller à suivre scrupuleusement toutes les instructions de montage. Un montage incorrect de ce gril peut se révéler dangereux.
- **NE JAMAIS** utiliser de charbon, d'essence à briquets, d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer ce gril.
- **NE JAMAIS** utiliser des briquettes de charbon ou de l'essence à briquets dans un gril au gaz.
- **NE PAS** déplacer le gril lorsqu'il est allumé.
- **NE PAS** se pencher au-dessus du gril ouvert lors de l'allumage ou de la cuisson.
- Toujours ouvrir le couvercle du gril lentement et avec précaution car la chaleur emprisonnée dans le gril peut engendrer de graves brûlures.
- **NE PAS** placer les mains ou les doigts sur le bord du foyer et du couvercle lorsque ce dernier est ouvert ou que le gril est chaud.
- Tenir les enfants et les animaux à distance du gril lors de l'utilisation. Des pièces accessibles peuvent être brûlantes.
- **NE PAS** tenter de débrancher l'assemblage de régulateur de gaz et de tuyau ou tout autre raccord de gaz lorsque le gril est en service.
- **IL EST INTERDIT** de placer ce gril sous une construction combustible suspendue non protégée. Toujours respecter une distance minimale de 24" par rapport au bas, au haut et à l'arrière et de 24" par rapport aux côtés du gril (voir ci-dessous).



- Ce gril est un appareil d'extérieur et **NE DOIT PAS** être exploité dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée.
- **NE PAS** obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation. Garder les orifices de ventilation du corps de la bouteille dégagés et exempts de débris.
- Si les brûleurs devaient s'éteindre lorsque le gril est en service, fermer toutes les valves de gaz. Ouvrir le couvercle et attendre cinq minutes avant de tenter de rallumer le gril en utilisant les instructions d'allumage.
- Garder ce gril dégagé et exempt de matériau combustible, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- **NE JAMAIS** entreposer une bouteille de propane liquide supplémentaire ou débranchée sous ou à proximité de ce gril.
- Toujours utiliser des gants ou des maniques thermorésistant(e)s pour barbecue lors de l'exploitation du gril.
- **NE PAS** laisser un gril chaud sans surveillance et ne pas le déplacer pendant l'exploitation.
- Ce gril n'est pas destiné à être utilisé dans ou installé sur des véhicules de loisir, des bateaux, des remorques mobiles ou tout autre emplacement mobile.
- **NE PAS** placer une housse de protection pour gril ou tout autre objet inflammable sur le gril lorsqu'il est en service ou qu'il est chaud.
- L'entreposage d'un appareil de cuisson d'extérieur à l'intérieur est permis uniquement si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que le gaz est **COUPÉ** sur la bouteille d'alimentation.
- Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur et hors de portée des enfants. La bouteille ne doit pas être entreposée dans un bâtiment, un garage ou d'autres zones fermées.



L'assemblage de régulateur de pression et de tuyau métallique fourni avec ce gril doit être utilisé. Toute demande d'assemblage de régulateur et de tuyau métallique de rechange doit être effectuée par l'intermédiaire du fabricant, LANDMANN-USA.

## Informations de sécurité importantes

- Toujours inspecter le tuyau métallique d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. Si le tuyau métallique présente des signes d'abrasion ou de coupure, **NE PAS** utiliser le gril. Le tuyau métallique doit être remplacé avant de réutiliser l'appareil.
- Toujours contrôler l'absence d'insectes et de nids d'insectes sur les brûleurs et les tubes de venturi. Un tube obstrué peut entraîner un incendie sous le gril.
- Toujours vérifier l'absence de fuites sur les raccordements à chaque raccordement et débranchement de la bouteille d'alimentation en gaz PL.
- **NE PAS** élargir les orifices des valves ou des brûleurs lors du nettoyage des valves ou des brûleurs.
- Si un sifflement de gaz s'échappant de la bouteille de gaz PL est vu, entendu ou senti, s'écartier de la bouteille de gaz PL. **NE PAS** tenter de résoudre le problème soi-même, et appeler les pompiers.
- Si un feu de graisse se déclare, **ÉTEINDRE** le brûleur et laisser le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- **NE PAS** modifier ce gril de quelque façon que ce soit. Toute modification annule automatiquement la garantie.
- **NE PAS** utiliser le gril dans des conditions de vent fort.

La bouteille d'alimentation en gaz PL à utiliser doit être construite et marquée conformément à la spécification relative aux bouteilles de gaz PL du Ministère américain des transports (DOT) ou de la Norme nationale canadienne CAN/CSB-b339 (bouteilles, sphères et tubes pour le transport de marchandise dangereuse).



**Un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se déclarer si les points suivants ne sont pas scrupuleusement respectés :**

**NE JAMAIS** entreposer ou utiliser de l'essence ou toute autre substance volatile à proximité de ce gril. **NE JAMAIS** entreposer une bouteille de propane de rechange à proximité de ce gril ou à proximité de toute autre source potentielle de chaleur.



**NE PAS entreposer de bouteilles de gaz de rechange dans ou à proximité du gril.**

Placer un capuchon anti-poussière sur la valve de la bouteille lorsqu'elle n'est pas utilisée. Installer uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni avec la valve de la bouteille sur la sortie de la valve de la bouteille. Les autres types de capuchons ou bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

### Avertissements de la Proposition 65 de l'État de Californie



Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l'État de Californie comme causes de cancers, de malformations congénitales ou autres troubles de l'appareil reproducteur.

Les grils au gaz PL mobiles requièrent un système d'alimentation en combustible constitué d'un régulateur et d'une bouteille d'alimentation en gaz PL. Pour éviter toute possibilité de renversement du gril, **NE JAMAIS** placer plus de 5 livres (2 270 g) sur la table latérale.

S'assurer de serrer toutes les pièces (vis, écrous, boulons, etc.) plusieurs fois par an et avant chaque saison d'utilisation du gril.

**NE JAMAIS** laisser de la nourriture en train de cuire sans surveillance. Surveiller en permanence la nourriture aide à maintenir une température constante, à économiser du combustible, à améliorer la saveur des aliments et à limiter les flambées soudaines.

#### Installation pour griller des aliments

1. Débloquer le couvercle en détachant la bande Velcro
2. Installer le récupérateur de graisse
3. Brancher la bouteille de propane
4. Gril prêt pour griller des aliments

#### Préparation au transport

1. S'assurer que le gril est froid
2. Retirer la bouteille de propane
3. Retirer et nettoyer le récupérateur de graisse
4. Bloquer le couvercle avec la bande Velcro
5. Gril prêt pour le transport

**Attention : en cas de transport dans un véhicule, s'assurer d'utiliser du plastique ou une bâche sous le gril, au cas où de la graisse ou de l'huile coule.**



## Informations de sécurité relatives au propane liquide (PL)

Examiner les directives et consignes de sécurité ci-dessous lors de l'utilisation du gaz au propane liquide (PL).

### Informations générales

- La conception de ce gril est certifiée par ETL pour une utilisation avec des bouteilles de propane jetables de 16,4 onces.
- Ce gril **NE PEUT PAS** être converti pour le gaz naturel. **NE PAS** tenter de convertir ce gril pour un type de gaz différent.

### Informations de sécurité

- L'odeur du gaz PL est similaire à celle du gaz naturel.
- Le gaz PL est plus lourd que l'air et du gaz qui fuit peut s'accumuler dans des zones basses et résister à la dispersion.
- Les bouteilles de gaz PL ne doivent pas être laissées déposées ou manipulées brusquement.
- **NE PAS** utiliser une bouteille de gaz PL endommagée. Une bouteille de gaz PL cabossée ou rouillée ou une bouteille de gaz PL avec une valve endommagée peut être dangereuse et doit être immédiatement remplacée par une nouvelle bouteille.
- **TOUJOURS** fermer la valve de la bouteille après utilisation.
- **TOUJOURS** fermer la valve de la bouteille lors du débranchement du régulateur.
- **TOUJOURS** manipuler les bouteilles de gaz PL potentiellement vides avec autant de précaution qu'une bouteille de gaz PL pleine. De la pression de gaz peut être encore présente à l'intérieur d'une bouteille de gaz PL potentiellement vide.
- **NE JAMAIS** entreposer ou transporter une bouteille de gaz PL dans un endroit où la température peut atteindre 125 °F (52 °C).
- Tenir les bouteilles de gaz PL à l'écart des enfants et des animaux.
- **NE PAS** entreposer des bouteilles de gaz PL débranchées dans un bâtiment, un garage ou d'autres

zones fermées.

- Si la bouteille de gaz PL est conservée dans le gril entre les utilisations, s'assurer de conserver à la fois le gril et la bouteille dans une zone à l'extérieur avec une bonne ventilation.
- **TOUJOURS** effectuer un test de fuites sur le raccord entre la bouteille de gaz PL et le régulateur lors du remplacement des bouteilles de gaz PL.

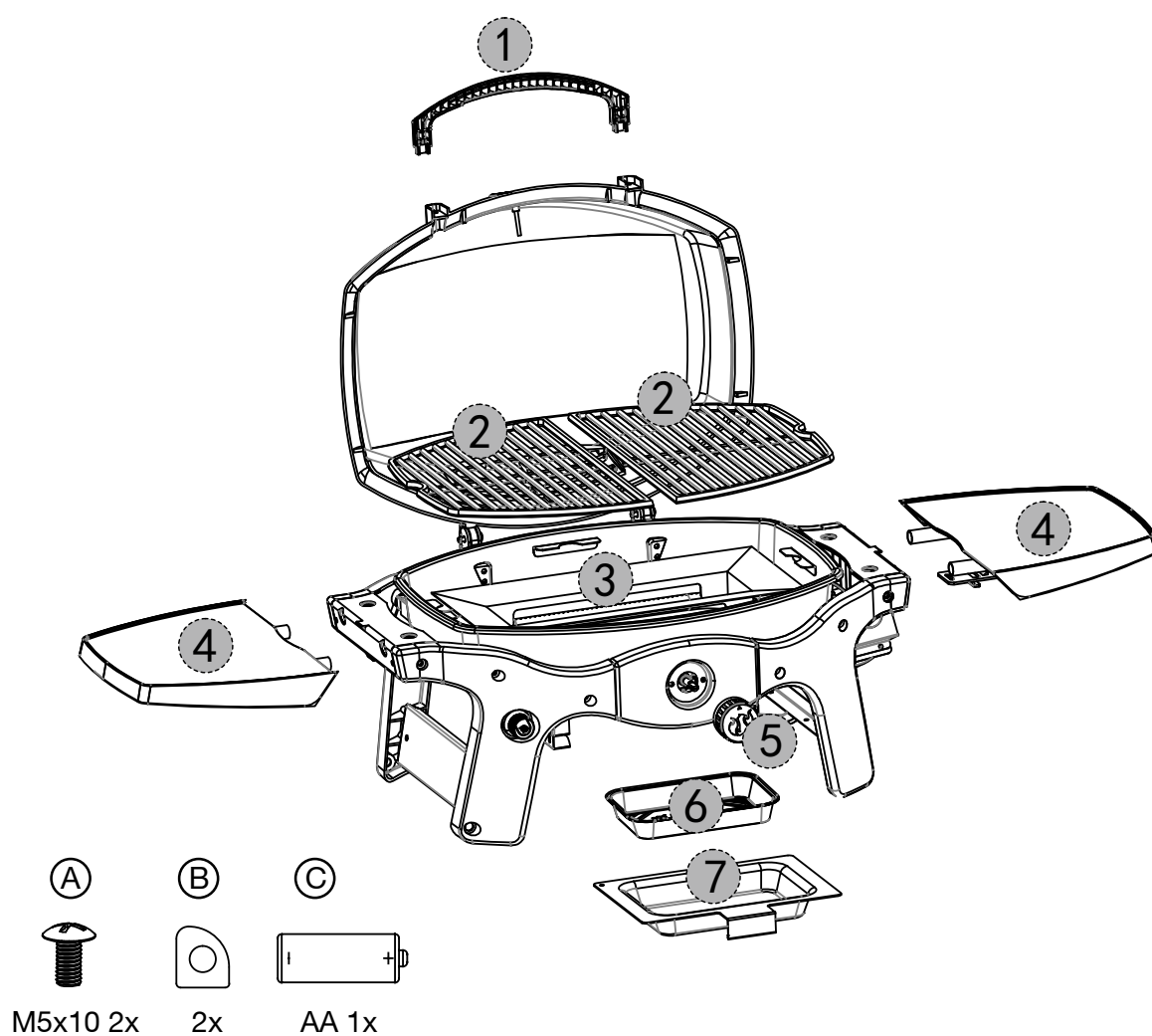
### Important

L'installation de l'appareil au gaz PL des États-Unis doit être conforme aux règlements et ordonnances locaux. En l'absence de règlements locaux, l'installation de l'appareil doit être conforme soit au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, soit au Natural Gas and Propane Appliance code, CSA B149.1, soit au Propane Storage and Handling Code, B149.2, si applicable. Pour le Canada, l'installation de ce gril doit être conforme aux règlements locaux et/ou à la norme CSA-B149.2 (Propane Storage and Handling Code).



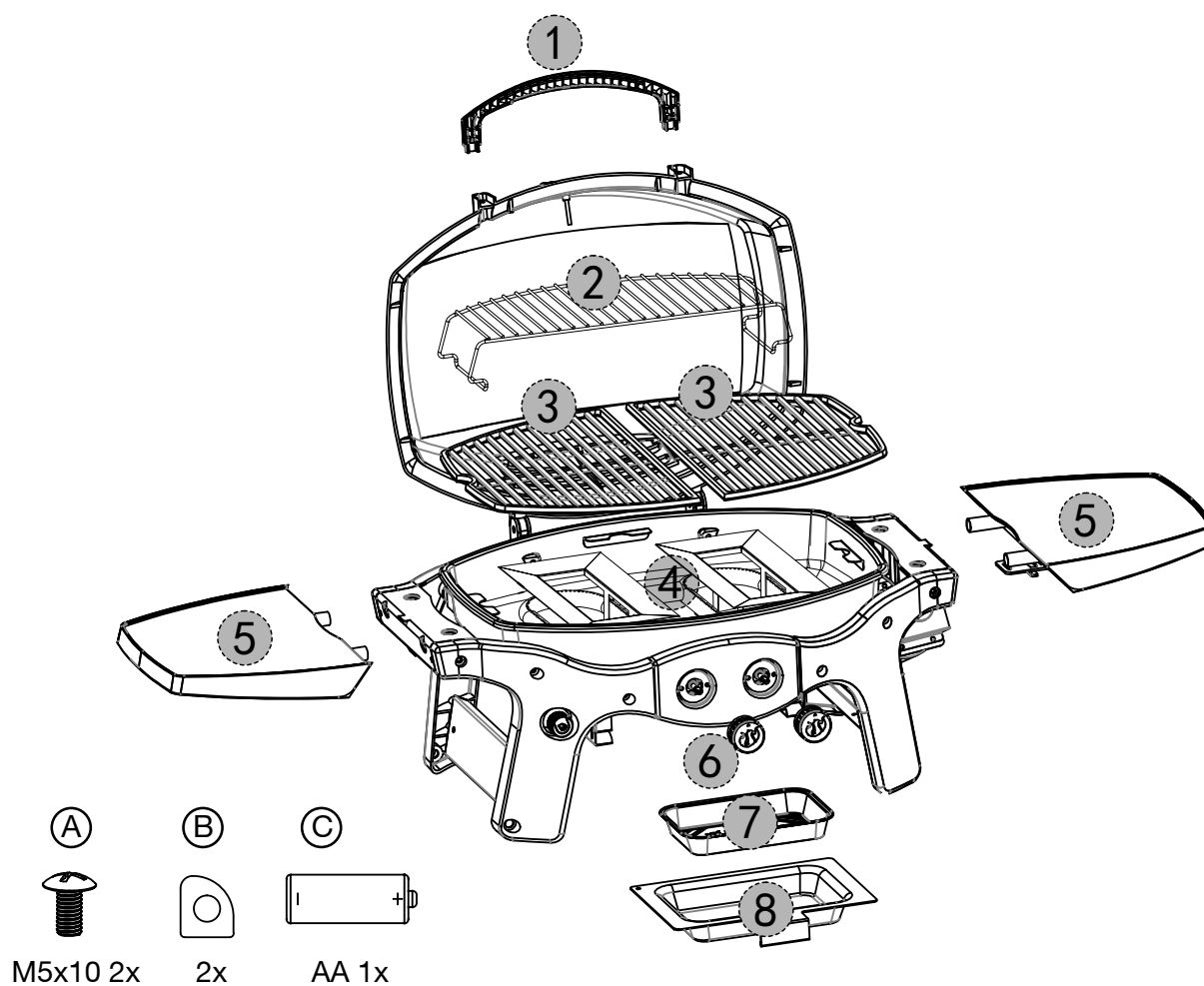
## 42262 Étendue des fournitures

Pièce	Description	Quantité
1	Poignée	1
2	Grille de cuisson	2
3	Gril	1
4	Tablette latérale	2
5	Bouton de commande	1
6	Revêtement de bac récupérateur de graisse en aluminium	1
7	Bac récupérateur de graisse	1



## 42263 Étendue des fournitures

Pièce	Description	Quantité
1	Poignée	1
2	Grille de maintien au chaud	1
3	Grille de cuisson	2
4	Gril	1
5	Tablette latérale	2
6	Bouton de commande	2
7	Revêtement de bac récupérateur de graisse en aluminium	1
8	Bac récupérateur de graisse	1



## Préparation

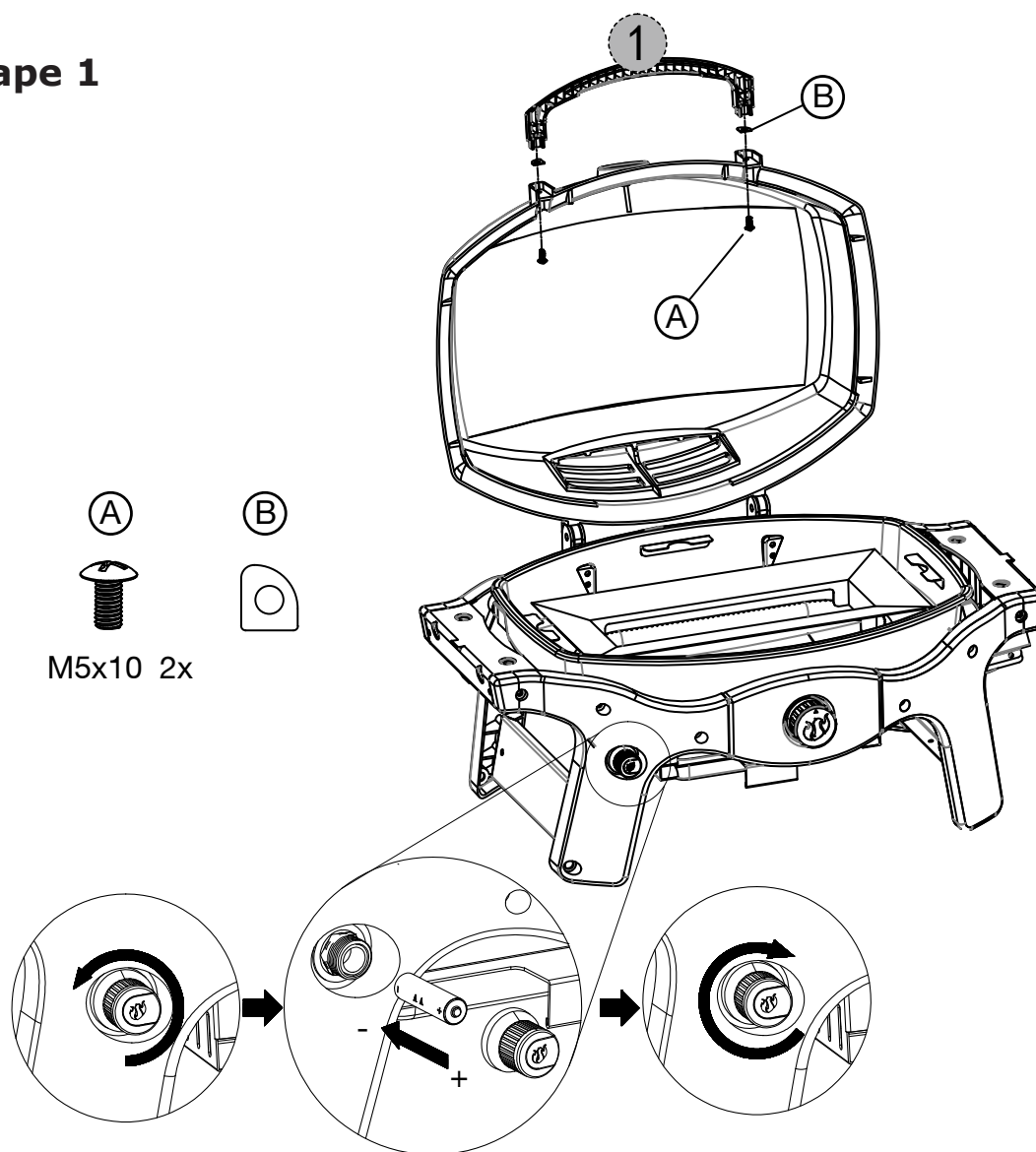
Avant de commencer le montage de ce grill, retirer l'intégralité de l'emballage et vérifier que toutes les pièces de montage sont incluses (voir Étendue des fournitures, p. 6 et 7). Si une pièce manque ou est endommagée, **NE PAS** tenter de monter le produit.

**Temps de montage estimé :** quelques minutes.

**Outils requis :** tournevis Phillips Head.

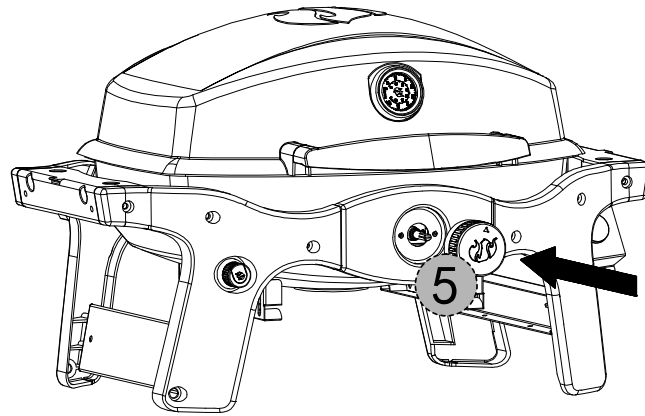
## 42262 Instructions de montage

### Étape 1

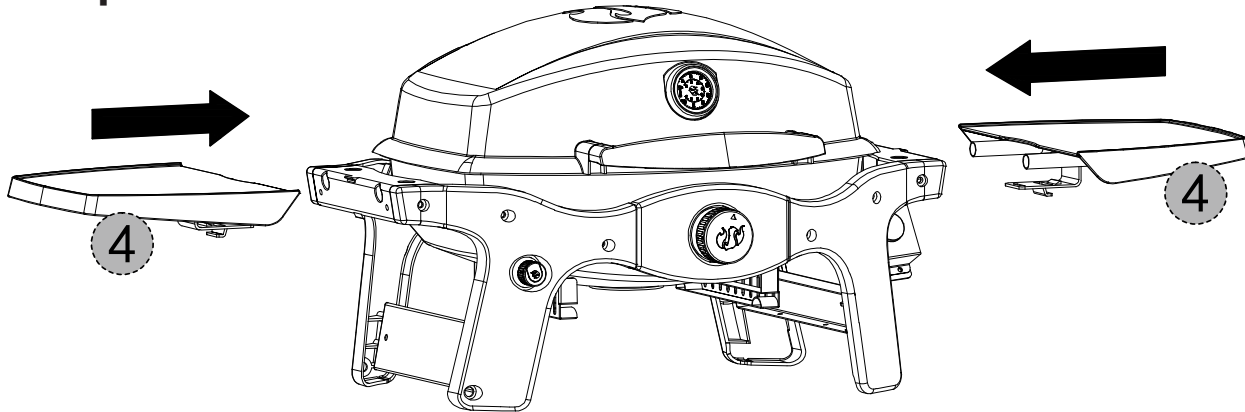


## 42262 Instructions de montage

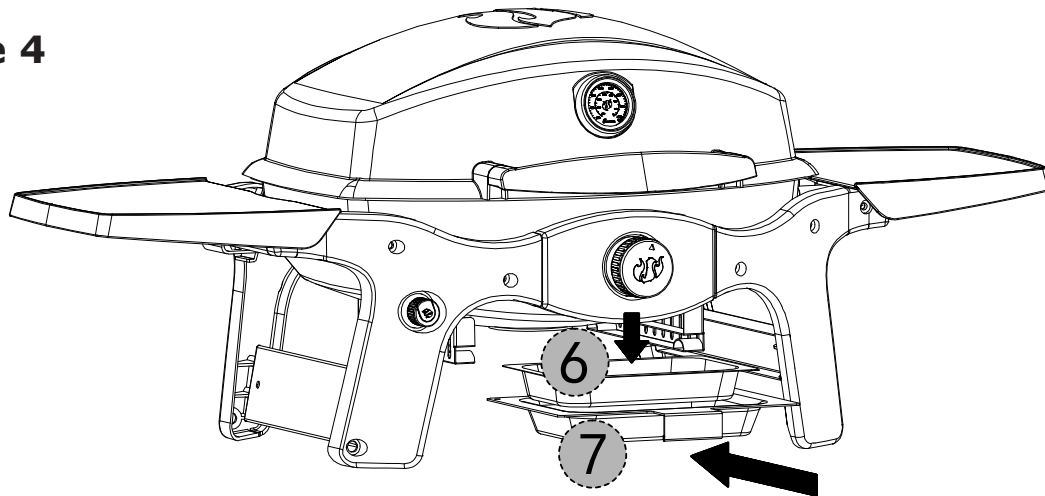
### Étape 2



### Étape 3

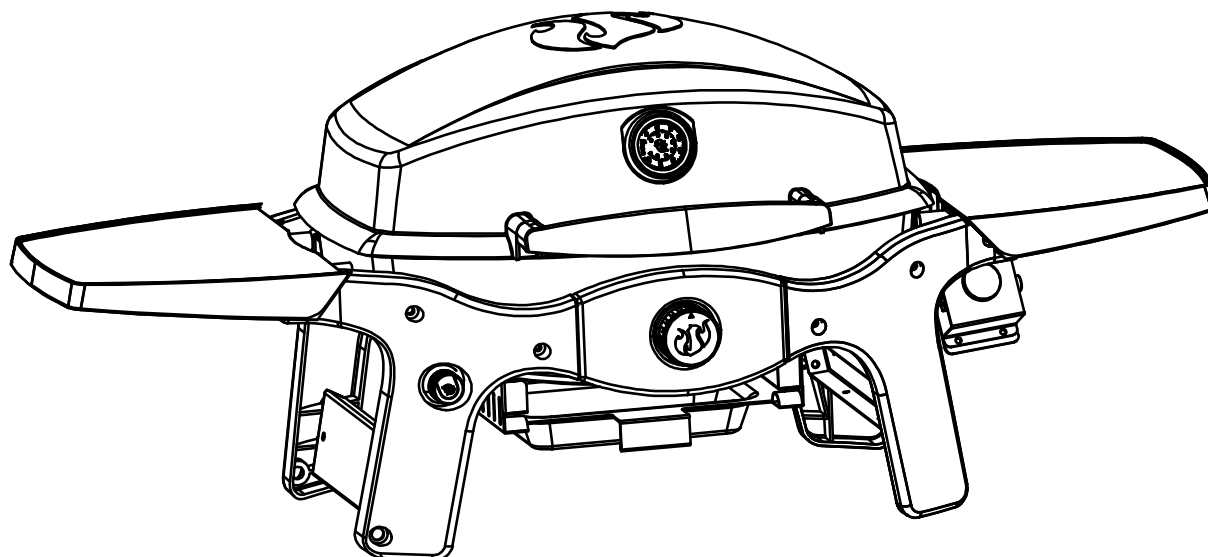
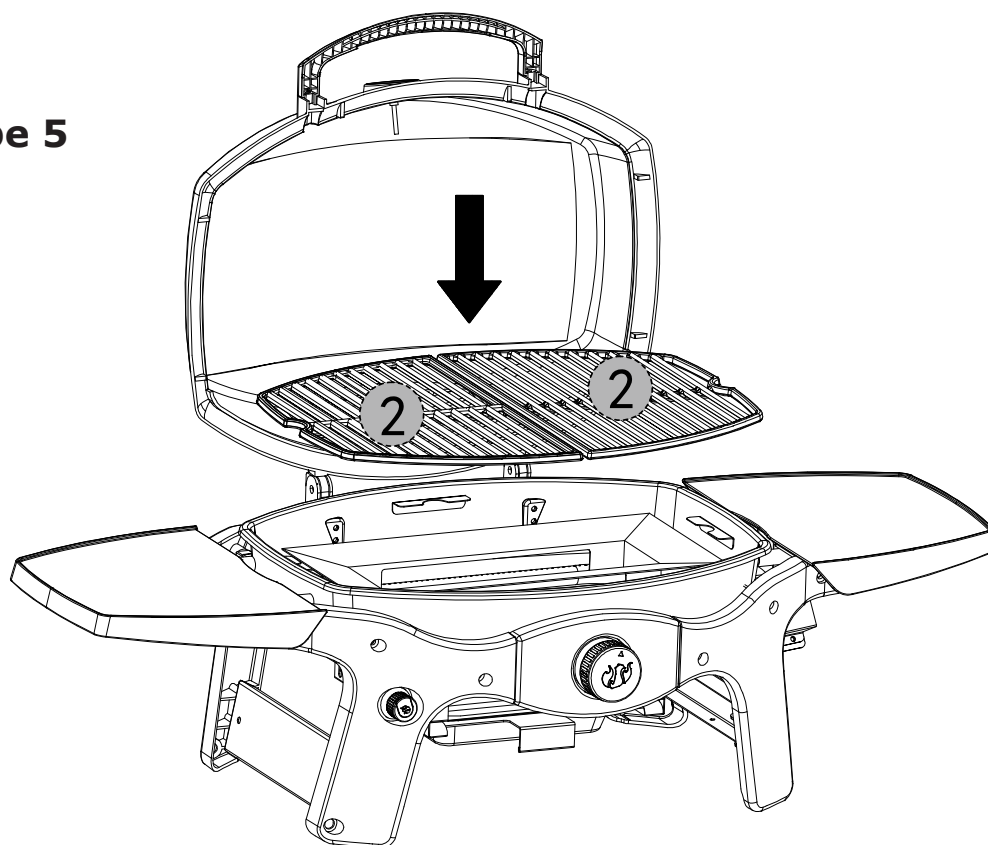


### Étape 4





## 42262 Instructions de montage

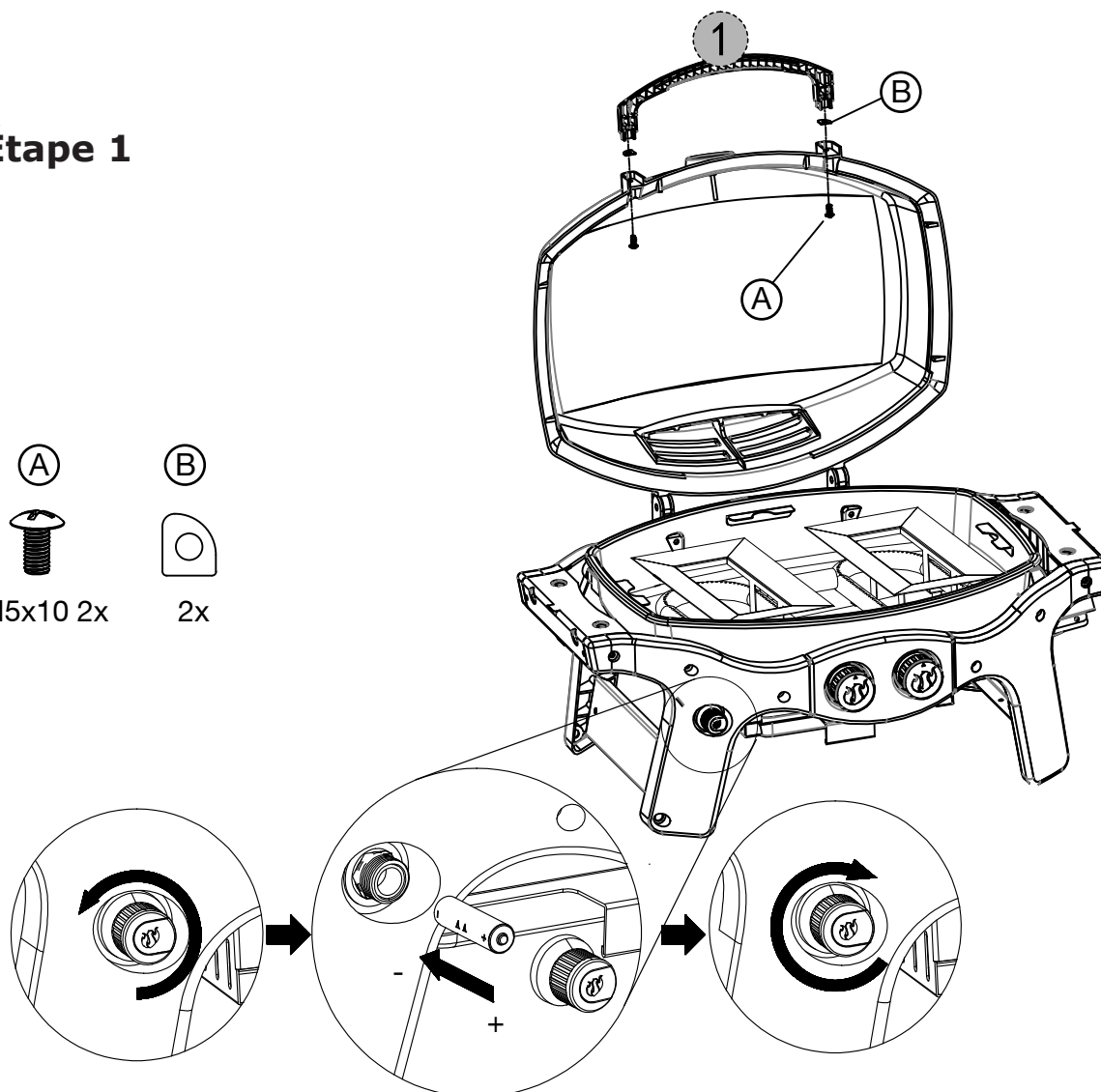
### Étape 5



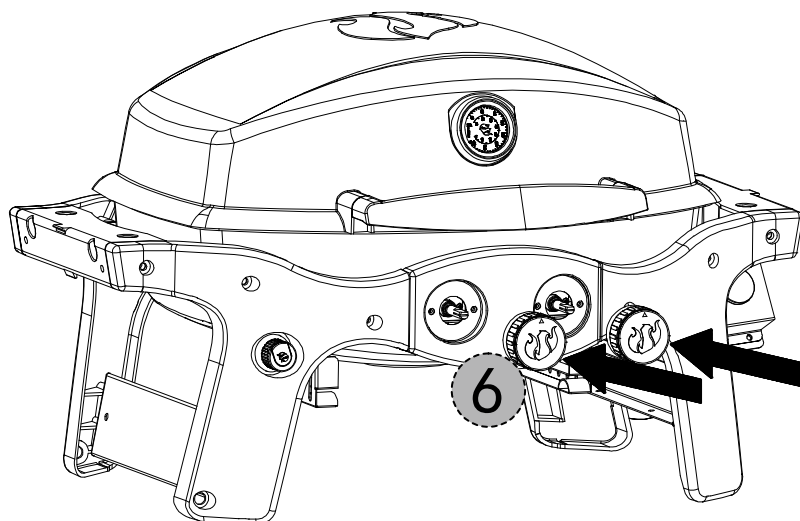
# 42263 Instructions de montage

## Étape 1

- (A)  M5x10 2x
- (B)  2x

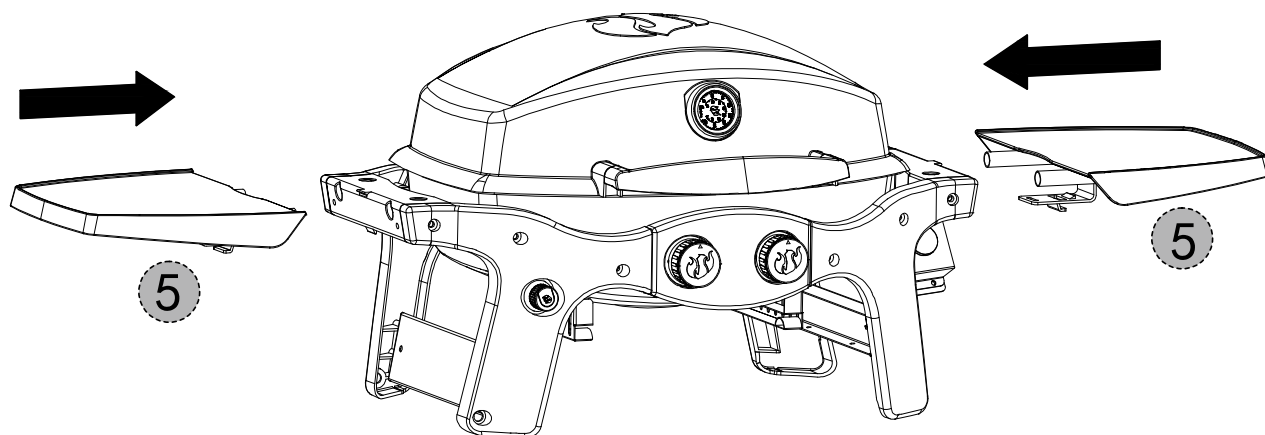


## Étape 2

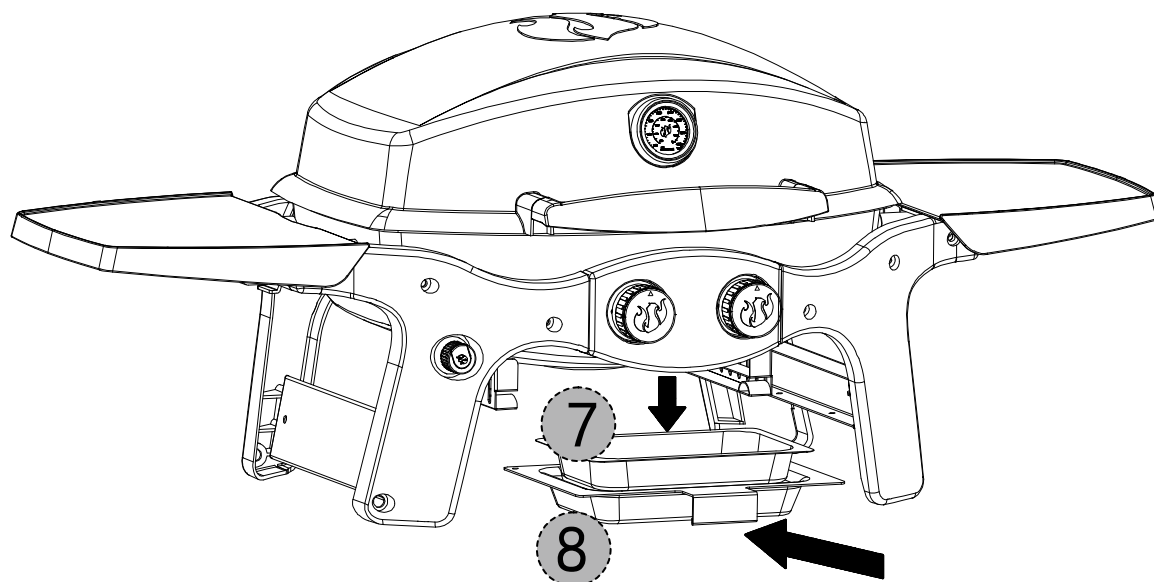


## 42263 Instructions de montage

### Étape 3

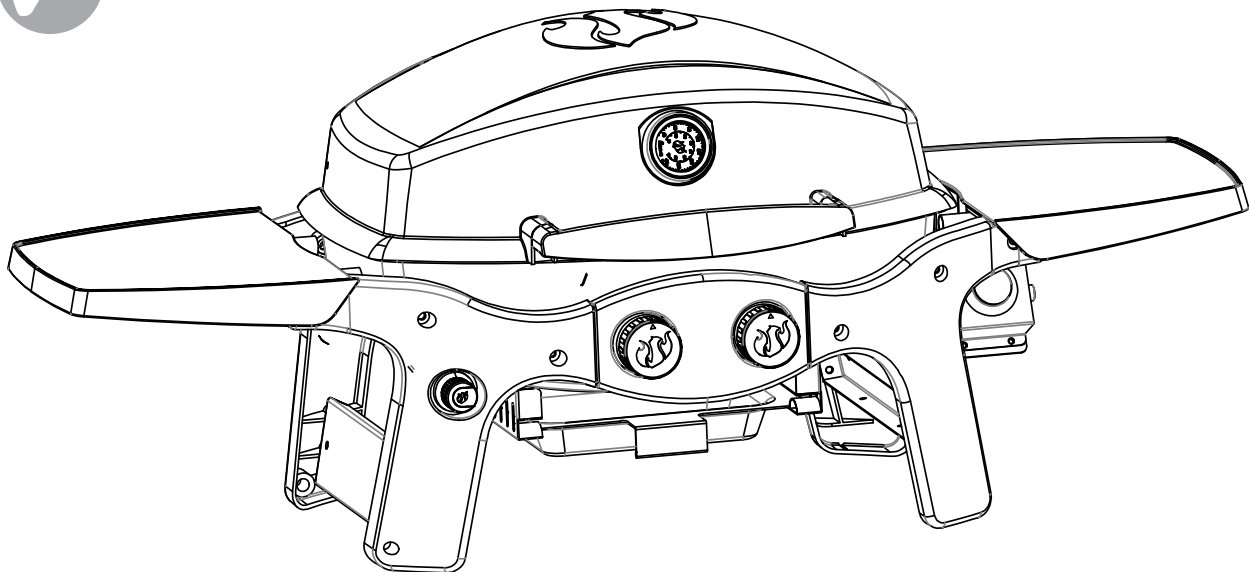
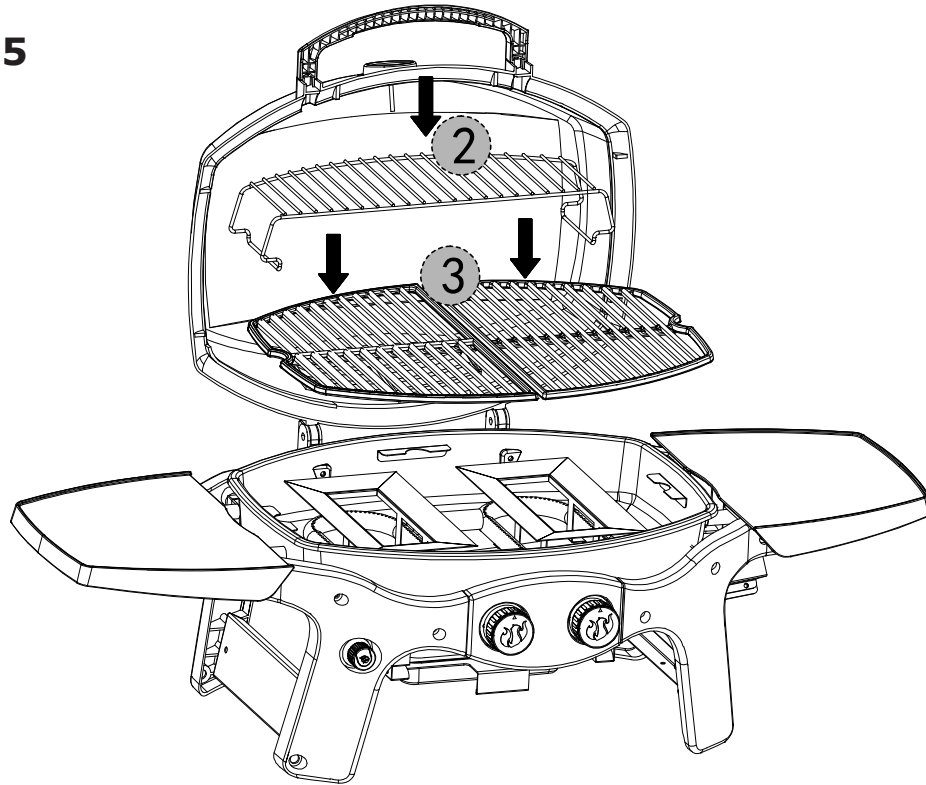


### Étape 4



# 42263 Instructions de montage

## Étape 5



## Raccordement de la bouteille de gaz

### Installation de la bouteille de propane jetable 16,4 onces

**NOTE :** le Pantera mobile est réglé en usine pour utiliser une bouteille de propane jetable de 16,4 onces.

Avant de fixer la bouteille de propane, s'assurer que le bouton de commande est en position OFF (arrêt). Retirer le capuchon en plastique du haut de la bouteille de propane et visser fermement le cylindre dans le régulateur à la main.

1. Débrancher la bouteille de propane de la valve du régulateur lorsque le gril n'est pas utilisé.
2. **NE PAS** obstruer le flux d'air de combustion et d'air de ventilation vers le gril.

**Utiliser uniquement le gaz spécifié.**

**Garder le gril sur une surface plane.**

**Garder le récupérateur de graisse vide au démarrage.**

 <b>DANGER</b>	<p><b>Pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion lors du test de fuites :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>TOUJOURS</b> effectuer le « test de fuites » avant l'allumage du gril et à chaque fois que la bouteille est raccordée pour utilisation.</li><li>2. <b>NE PAS</b> fumer ou permettre d'autres sources d'allumage dans la zone lors de la réalisation d'un test de fuites.</li><li>3. Effectuer le test de fuites à l'extérieur, dans une zone bien ventilée.</li><li>4. <b>NE PAS</b> utiliser d'allumettes, de briquets ou une flamme pour vérifier l'absence de fuites.</li><li>5. <b>NE PAS</b> utiliser le gril avant que toutes les fuites aient été colmatées. Si le colmatage d'une fuite est impossible, débrancher l'alimentation en propane, appeler un service pour appareils au gaz ou le fournisseur local de gaz propane.</li></ol>
--	---

### Contrôle des fuites



1. Préparer une solution pour fuites de 2 à 3 onces en mélangeant une dose de liquide vaisselle avec trois doses d'eau.
2. S'assurer que le bouton de commande est en position OFF (arrêt).
3. Pulvériser de la solution sur la valve du réservoir jusqu'au raccord de la valve.
4. Inspecter si la solution fait des bulles sur les raccords. Si aucune bulle n'apparaît, le raccord est sûr.
5. Si des bulles apparaissent, une fuite est présente. Aller à l'étape 6.
6. Débrancher le régulateur du réservoir et le rebrancher. S'assurer que le raccord est serré et sûr.
7. Répéter le test avec la solution.
8. Si des bulles « grandissantes » apparaissent, ne pas utiliser ou déplacer la bouteille de PL. Contacter un fournisseur de gaz PL ou les pompiers !

## Fonctionnement

Avant la première utilisation, il est important de nettoyer le gril avec de la chaleur. Cela va nettoyer les pièces internes en brûlant les résidus ou les odeurs issus du processus de fabrication. Pour effectuer ce nettoyage, exploiter le gril pendant environ 15 à 20 minutes au réglage de chaleur maximal avec le couvercle de cuisson fermé.

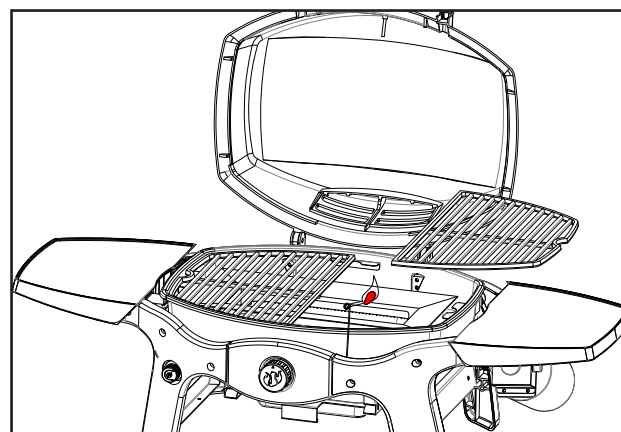
### IMPORTANT

Lire ces instructions avant de tenter d'allumer le gril.

 <b>WARNING</b>	<p>Tout manquement au respect de la période de cinq minutes d'attente peut entraîner une flambée explosive, qui peut causer de graves blessures corporelles ou la mort.</p>
 <b>WARNING</b>	<p><b>NE PAS</b> se pencher au-dessus du gril ouvert lors de l'allumage.</p>

### Instructions d'allumage

1. Lire toutes les instructions avant l'allumage.
2. Ouvrir le couvercle pendant l'allumage.
3. Enfoncer et tourner le bouton de commande souhaité en position **HIGH** (haut), puis appuyer sur le bouton de l'allumeur électronique et le maintenir jusqu'à ce que la flamme s'allume.
4. Si l'allumage ne s'effectue pas dans les 5 secondes, désactiver la commande du brûleur, attendre 5 minutes et répéter la procédure d'allumage.
5. Pour éteindre le brûleur, enfoncer le bouton de commande et le tourner dans le sens horaire en position **OFF** (arrêt).



**Toujours retirer la bouteille de gaz et le récupérateur de graisse avant de transporter ou d'entreposer le gril.**

## Fonctionnement



Tout manquement à ouvrir le couvercle avant l'allumage peut entraîner une flambée explosive, qui peut causer de graves blessures corporelles ou la mort.

### Allumage avec une allumette

1. Craquer et placer une longue allumette en bois ou utiliser un long briquet au butane et passer à travers les espaces dans les grilles de cuisson près des orifices sur le brûleur.
2. Enfoncer et tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire en position « **Max** ».
3. Si l'allumage ne s'effectue pas dans les 5 secondes, désactiver la commande du brûleur, attendre 5 minutes et réitérer la procédure d'allumage.
4. Pour éteindre le brûleur, enfoncer le bouton de commande et le tourner dans le sens horaire en position **OFF** (arrêt).

### Déplacement et entreposage

Attention : une collision avec le gril ou avec un quelconque objet métallique peut engendrer des blessures. Être vigilant lors du déplacement d'un gril au gaz mobile.

#### Déplacement du gril :

**NE PAS** déplacer le gril lorsqu'il est allumé ou chaud, ou lorsque des objets se trouvent sur la surface de cuisson ou les tables latérales.

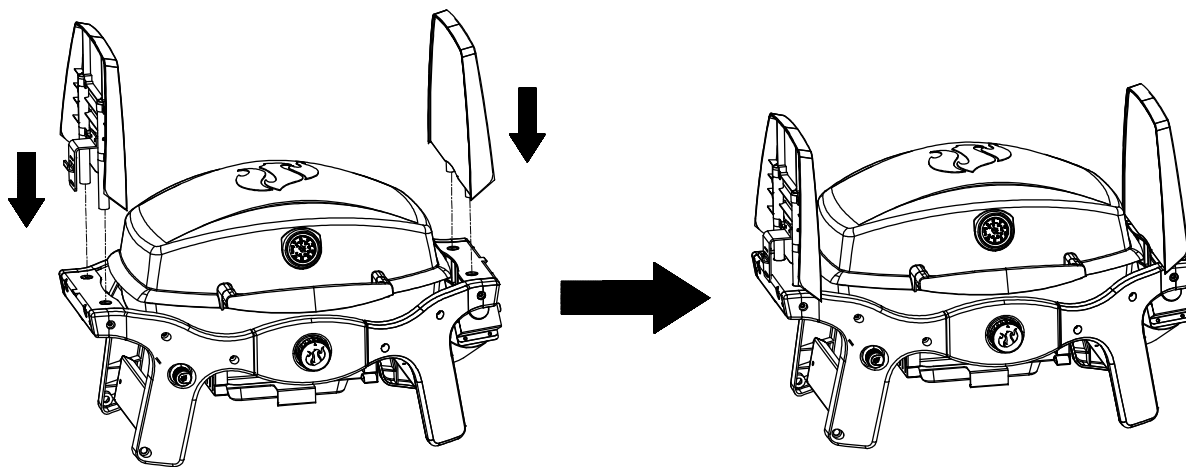
Retirer la bouteille de propane.

Bloquer le couvercle avec la bande Velcro.

Nettoyer et retirer le bac récupérateur de graisse avant de déplacer le gril pour éviter tout renversement.

Mettre les tablettes latérales en position verticale.

Se déplacer doucement avec le gril, **NE PAS** courir lors du déplacement du gril.



#### Après le déplacement du gril :

Contrôler l'absence de fuites sur tous les raccords de gaz qui pourraient résulter du mouvement. Contrôler le tube de venturi pour s'assurer qu'il est toujours sur l'orifice.

#### Étapes à suivre avant d'entreposer le gril :

Nettoyer le gril, y compris le bac récupérateur de graisse. Pour utilisation en extérieur uniquement. Si le gril est entreposé à l'intérieur, débrancher la bouteille et la laisser à l'extérieur. Si le gril est laissé à l'extérieur, retirer la bouteille et couvrir le gril pour le protéger contre les intempéries. Les housses de protection pour grils peuvent être achetées auprès d'un revendeur ou d'un fabricant de grils.

#### Arrêt du gril

Attention : **NE PAS** toucher les parties brûlantes du gril à mains nues ! Utiliser impérativement des gants de protection. S'assurer que la bouteille jetable est débranchée lorsque le gril est entreposé. Tourner le bouton de commande en position **OFF** (arrêt).

## Entretien et maintenance


Utiliser les directives suivantes pour garder le gril propre et conserver son aspect neuf. Avant chaque nettoyage, s'assurer que le bouton de commande est en position OFF (arrêt) et que le gril est froid au toucher.


### Nettoyage de l'extérieur du gril

Utiliser une solution de détergent doux et d'eau chaude pour nettoyer l'extérieur du gril. Nettoyer soigneusement avec la solution d'eau savonneuse chaude. Rincer à l'eau et laisser sécher complètement.


### Nettoyage de l'intérieur du gril

Pour la sécurité et l'efficacité, il est important de retirer tous les débris ou excès de graisse qui peuvent s'accumuler à l'intérieur du gril.

 <b>WARNING</b>	Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer les surfaces de cuisson, s'assurer qu'aucun poil détaché ne reste sur la surface de travail, car ils peuvent coller aux aliments.
---	--

 <b>CAUTION</b>	Ne pas laisser de gouttes ou de résidus alimentaires sur les tentes de chaleur ou le bac récupérateur de graisse. Nettoyer régulièrement pour assurer une performance de cuisson correcte.
--	--

- Essuyer le couvercle intérieur avec de l'essuie-tout pour prévenir l'accumulation de graisse.
- Pour les tentes de chaleur en acier inoxydable, nettoyer les résidus avec une brosse métallique ou un grattoir plat.
- Retirer le récupérateur de graisse et le vider dans un récipient adapté. Essuyer ensuite avec de l'essuie-tout pour retirer l'excès de graisse.

 <b>CAUTION</b>	<b>NE PAS</b> tapisser le foyer ou le bac récupérateur de graisse de papier aluminium.
---	--

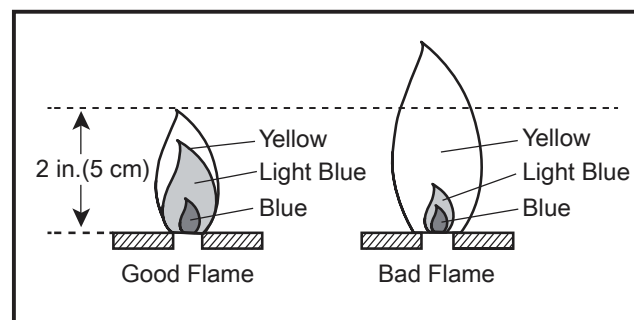
### Récupérateur de graisse

Le récupérateur de graisse est situé sous le gril. Jeter le revêtement en aluminium du récupérateur de graisse après chaque utilisation et le remplacer par un nouveau (article Landmann #42278).

**Note :** laisser refroidir le récupérateur de graisse avant de tenter de le nettoyer.

### Contrôle de la flamme

La flamme sortant du brûleur doit être une combinaison de bleu et de jaune et doit mesurer entre un et deux pouces (voir diagramme ci-dessus).



### Retirer le brûleur

S'assurer que le bouton de commande est en position **OFF** (arrêt).

1. Retirer le fil d'allumage de l'allumeur.
2. Ouvrir le couvercle du gril et retirer les grilles de cuisson.
3. À l'aide d'un tournevis Phillips 2 pt, dévisser les vis qui maintiennent le brûleur en place. Note : il s'agit d'une combinaison vis/écrou ; s'assurer donc de tenir l'écrou lors du dévissage de la vis.
4. Glisser le brûleur hors du foyer.

### Nettoyer le brûleur

- S'assurer que tous les orifices du brûleur sont exempts d'obstructions. **Conseil :** utiliser une épingle ou un trombone pour retirer les obstructions.
- S'assurer que le brûleur est exempt de dommages. Si un dommage est détecté, remplacer le brûleur.
- S'assurer que l'extrémité du brûleur et le filtre à air primaire sont exempts de nids d'insectes, de poussière ou de débris.

**Important :** ne pas laisser le gril à l'extérieur en cas de mauvais temps s'il n'est pas couvert (housse de protection vendue séparément). L'eau de pluie peut s'accumuler à l'intérieur du gril, ou dans l'égouttoir s'il est laissé non couvert. Si l'égouttoir n'est pas nettoyé après utilisation et que le gril est laissé non couvert, l'égouttoir se remplit d'eau, entraînant une fuite de graisse et d'eau. Nous recommandons de nettoyer et d'entreposer l'égouttoir après chaque utilisation.

### Grilles de cuisson :

Les grilles de cuisson peuvent être nettoyées immédiatement après la cuisson et après avoir éteint le gril. Porter un gant spécial barbecue et récuser les grilles de cuisson avec un chiffon humide. Si le gril est laissé à refroidir, le nettoyage des grilles est plus simple si elles sont retirées du gril et nettoyées avec un détergent doux.

**Attention :** l'intégralité du nettoyage et de la maintenance doit être effectuée uniquement lorsque le gril est froid et avec l'alimentation en combustible coupée sur la bouteille. Les bouteilles de propane jetables doivent être débranchées du gril pendant le nettoyage.

## Méthodes et conseils de cuisson

### Avant de faire griller des aliments


- S'assurer que les aliments sont complètement décongelés avant de les faire griller.
- Avec le couvercle du gril fermé, chauffer le gril à une puissance élevée pendant 5 à 10 minutes.
- **NE PAS** soulever le couvercle pendant le processus de préchauffage.
- Le processus de préchauffage à chaleur élevée est nécessaire pour faire dorer et sceller les jus des aliments.
- Pour la viande et la volaille très grasses, enlever l'excédent de gras de la viande et réduire le temps de préchauffage. Ces deux mesures aident à réduire les flambées de graisse qui goutte.
- Huiler légèrement les grilles de cuisson lors de la cuisson de viande, poisson ou volaille pauvre en graisse. Tenir compte du fait qu'une utilisation excessive d'huile peut engendrer un dépôt de cendre grise sur la nourriture.

### Pendant la cuisson

- La jauge de température sur le couvercle indique la température de cuisson à l'intérieur du gril.
- Retourner les aliments une seule fois si possible. Les jus sont perdus lorsque la viande est retournée plusieurs fois.
- Retourner la viande juste quand les jus commencent à apparaître à la surface.
- Éviter de piquer ou de couper la viande pour tester la cuisson. Cela entraîne l'écoulement des jus.
- Ajouter des sauces uniquement au cours des 10 dernières minutes de cuisson pour éviter qu'elles ne brûlent.
- La cuisson de la viande dépend du type de viande, de la taille, de la forme et de l'épaisseur de la viande, du réglage ou de la méthode de chauffe et de la durée sur le gril.
- Le temps de cuisson est plus long lorsque la hotte du gril est ouverte.
- Prolonger le temps de cuisson lorsqu'il fait froid et qu'il y a du vent, ou à des altitudes plus élevées. À l'inverse, réduire le temps de cuisson lorsqu'il fait extrêmement chaud.
- Les conditions de grillade peuvent requérir des ajustements des brûleurs pour obtenir et maintenir les bonnes températures de cuisson.
- Utiliser des pinces pour tourner et manipuler la viande et non une fourchette pour éviter de perdre les jus de la viande.
- Si une flambée se produit, tourner le bouton de commande en position **OFF** (arrêt) et déplacer les aliments sur une autre zone de la grille de cuisson. Une fois que les flammes se sont atténuées, rallumer les brûleurs à l'aide des instructions d'allumage décrites dans ces instructions de service.
- **NE JAMAIS** utiliser de l'eau pour éteindre une flamme sur un gril au gaz.

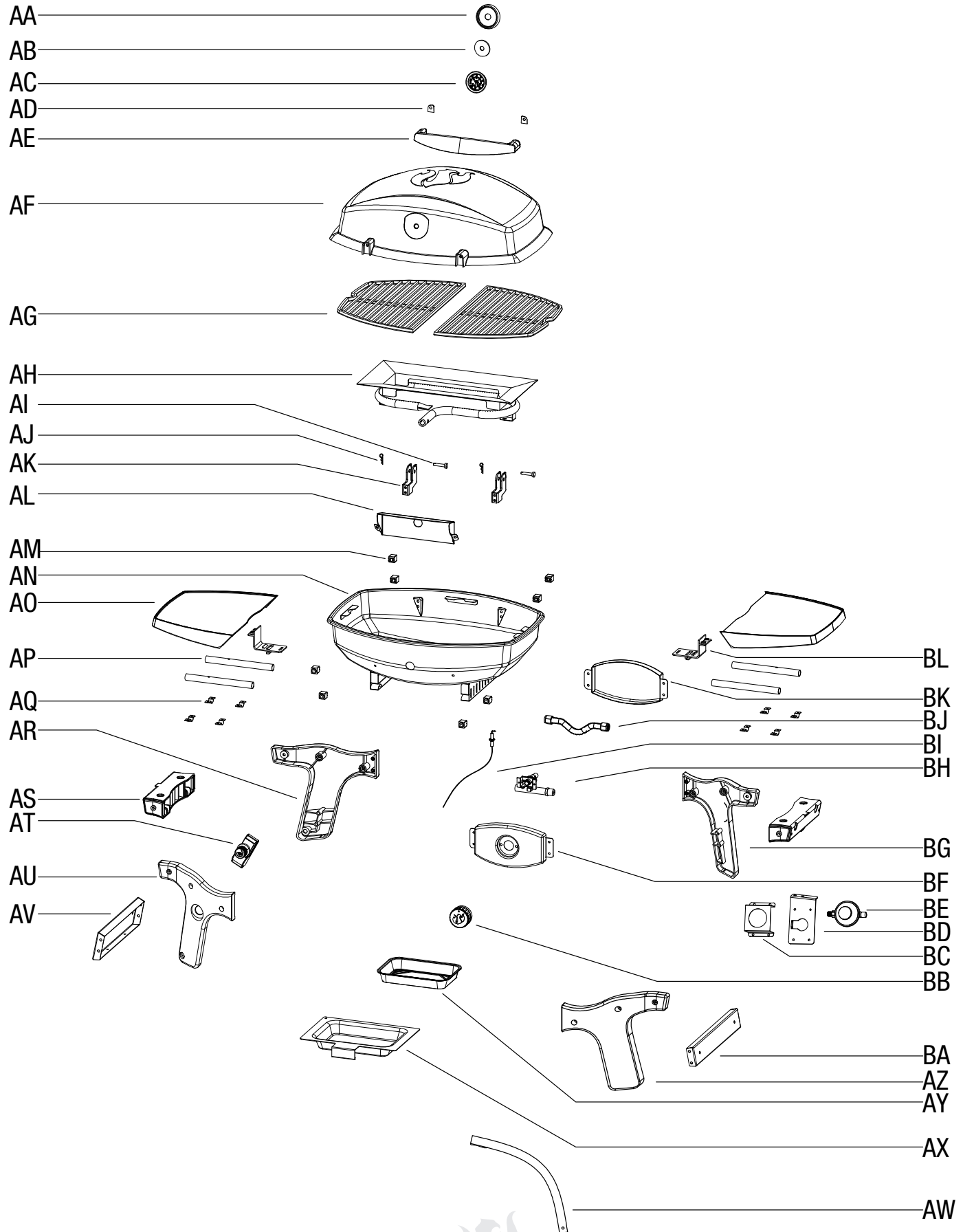


## Dépannage

Problème	Cause	Solution
Le gril ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le niveau de gaz de la bouteille de propane est faible.</li> <li>2. La batterie de l'allumeur n'est pas correctement installée ou la batterie doit être remplacée.</li> <li>3. Toiles d'araignées ou nids d'insectes dans le venturi.</li> <li>4. Les orifices du brûleur sont obstrués.</li> <li>5. Un « allumage avec une allumette » peut être nécessaire.</li> <li>6. Les raccordements de l'allumeur sont desserrés.</li> <li>7. Aucune étincelle ne s'allume à la pointe de l'allumeur.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacer la bouteille de propane.</li> <li>2. Installer correctement ou remplacer la batterie de l'allumeur.</li> <li>3. Nettoyer le venturi.</li> <li>4. Nettoyer les composants.</li> <li>5. Allumer le gril selon l'« allumage avec une allumette » décrit dans ces instructions de service.</li> <li>6. Rebrancher ou remplacer le câblage de l'allumeur.</li> <li>7. Remplacer l'allumeur.</li> </ol>
La flamme ne reste pas allumée.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le niveau de gaz de la bouteille de propane est faible.</li> <li>2. Le brûleur n'est pas installé correctement ou est sale.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacer la bouteille de propane.</li> <li>2. Réinstaller le brûleur correctement et nettoyer les débris.</li> </ol>
La flamme est faible, irrégulière ou bruyante.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le niveau de gaz de la bouteille de propane est faible.</li> <li>2. Les orifices du brûleur peuvent être obstrués.</li> <li>3. Le gril peut être placé dans une zone trop exposée au vent.</li> <li>4. Des obstructions telles que des débris de graisse ou des insectes sont présentes dans les arrivées d'air.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacer la bouteille de propane.</li> <li>2. Contrôler et nettoyer les orifices du brûleur.</li> <li>3. Attendre que le vent faiblisse pour continuer.</li> <li>4. Nettoyer les obstructions présentes dans les arrivées d'air du brûleur.</li> </ol>
Flambées excessives <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">   <p style="text-align: center; margin: 0;"><b>CAUTION</b></p> <p style="margin: 0;">NE PAS pulvériser d'eau sur les flammes de gaz - cela peut endommager le gril</p> </div>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les flambées sont normalement dues à un excès de graisse de la viande en train de cuire.</li> <li>2. Le gril est sale.</li> <li>3. La température de cuisson peut être trop élevée.</li> <li>4. Le couvercle est fermé.</li> <li>5. Les aliments sont trop cuits ou brûlés.</li> <li>6. Le foyer et le récupérateur de graisse sont remplis de graisse</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enlever le gras de la viande en train de cuire.</li> <li>2. S'assurer que le gril est propre.</li> <li>3. Maintenir la flamme basse.</li> <li>4. Laisser le couvercle ouvert lors de la cuisson pour éviter les flambées excessives.</li> <li>5. Déplacer les aliments sur une autre zone du gril jusqu'à ce que les flammes s'atténuent.</li> <li>6. Nettoyer le foyer et le récupérateur de graisse.</li> </ol>
Le gril ne chauffe pas suffisamment.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le niveau de gaz de la bouteille de propane est faible.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacer la bouteille de propane.</li> </ol>



## 42262 Pièces de rechange

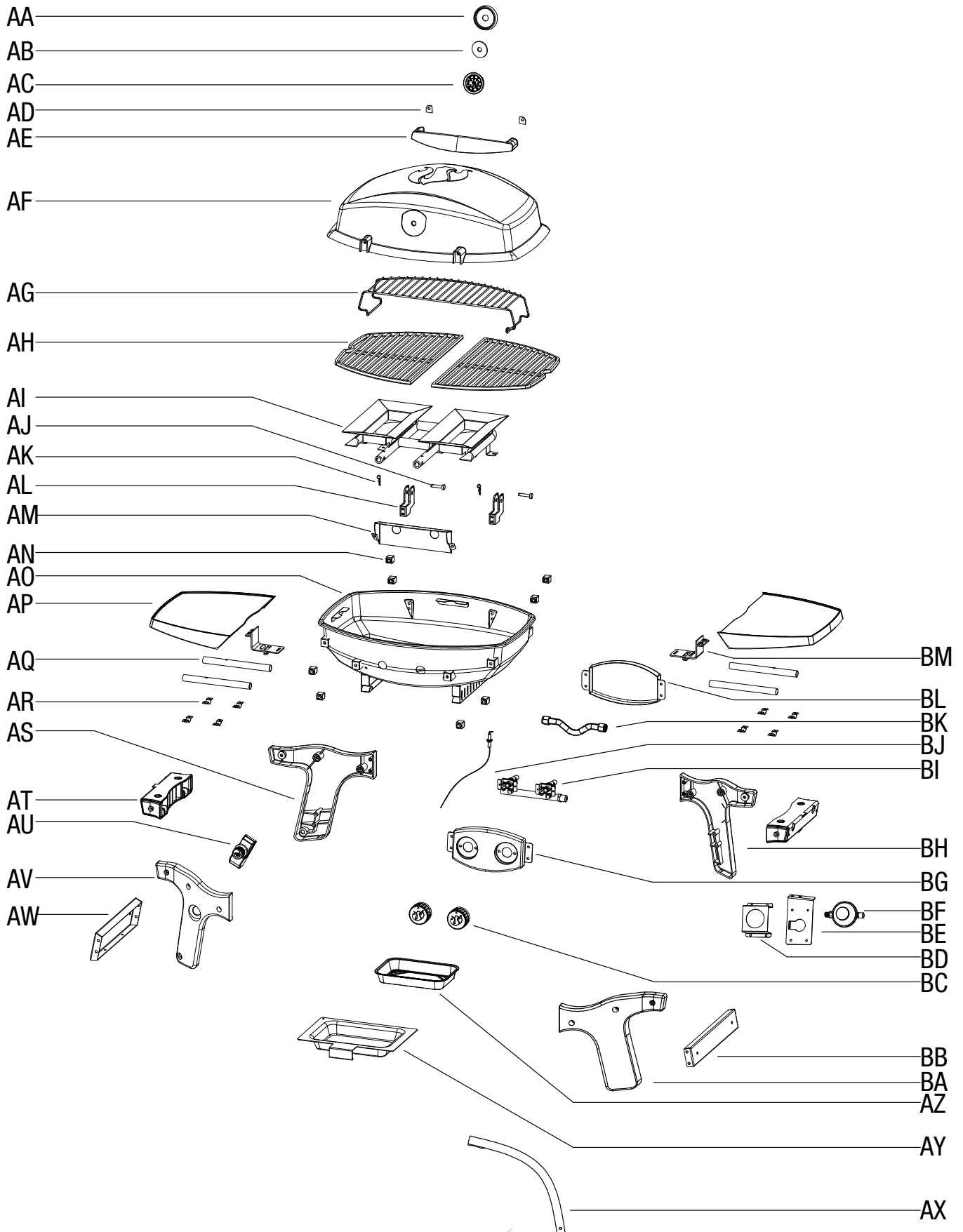


## 42262 Liste des pièces de rechange

Pièce	Description	Qté	Pièce #	Pièce	Description	Qté	Pièce #
AA	Collerette de jauge de température	1	PT0129	AY	Revêtement de bac récupérateur de graisse en aluminium	1	PT0063
AB	Entretoise isolante	1	PT0124	AZ	Pied avant droit	1	PT0064
AC	Jauge de température	1	PT0046	BA	Renfort inférieur droit	1	PT0065
AD	Entretoise de poignée du couvercle	2	PT0023	BB	Bouton de commande	1	PC0145
AE	Poignée du couvercle	1	PT0003	BC	Support de régulateur A	1	PT0066
AF	Couvercle du gril	1	PT0005	BD	Support de régulateur B	1	PT0067
AG	Grille de cuisson	2	PT0047	BE	Régulateur	1	PT0068
AH	Assemblage de brûleur et tente de chaleur	1	PT0048	BF	Panneau de commande	1	PT0069
AI	Goupille de charnière du couvercle	2	PT0130	BG	Pied arrière droit	1	PT0070
AJ	Goupille de verrouillage « R »	2	PT0131	BH	Assemblage de valve et collecteur	1	PT0071
AK	Support de charnière du couvercle	2	PT0049	BI	Électrode et fil	1	PT0100
AL	Écran thermique	1	PT0050	BJ	Tube flexible	1	PT0101
AM	Tapis thermo-isolant	8	PT0051	BK	Panneau arrière	1	PT0072
AN	Foyer du gril	1	PT0102	BL	Verrou de tablette latérale	2	PT0073
AO	Tablette latérale	2	PT0053				
AP	Baguette de tablette latérale	4	PT0054	<b>Pièces non illustrées</b>			
AQ	Support de baguette de tablette latérale	8	PT0055		Instructions de service	1	PT0074
AR	Pied arrière gauche	1	PT0056		Pack matériel	1	PT0075
AS	Renfort supérieur	2	PT0057				
AT	Allumeur	1	PT0058				
AU	Pied avant gauche	1	PT0059				
AV	Renfort inférieur gauche	1	PT0060				
AW	Sangle du gril	1	PT0061				
AX	Bac récupérateur de graisse	1	PT0062				



# 42263 Pièces de rechange



## 42263 Liste des pièces de rechange

Pièce	Description	Qté	Pièce #	Pièce	Description	Qté	Pièce #
AA	Collerette de jauge de température	1	PT0129	AY	Bac récupérateur de graisse	1	PT0062
AB	Entretoise isolante	1	PT0124	AZ	Revêtement de bac récupérateur de graisse en aluminium	1	PT0063
AC	Jauge de température	1	PT0046	BA	Pied avant droit	1	PT0064
AD	Entretoise de poignée du couvercle	2	PT0023	BB	Renfort inférieur droit	1	PT0065
AE	Poignée du couvercle	1	PT0003	BC	Bouton de commande	2	PC0145
AF	Couvercle du gril	1	PT0005	BD	Support de régulateur A	1	PT0066
AG	Grille de maintien au chaud	1	PT0076	BE	Support de régulateur B	1	PT0067
AH	Grille de cuisson	2	PT0047	BF	Régulateur	1	PT0068
AI	Assemblage de brûleur et tente de chaleur	1	PT0125	BG	Panneau de commande	1	PT0127
AJ	Goupille de charnière du couvercle	2	PT0130	BH	Pied arrière droit	1	PT0070
AK	Goupille de verrouillage « R »	2	PT0131	BI	Assemblage de valve et collecteur	1	PT0128
AL	Support de charnière du couvercle	2	PT0049	BJ	Électrode et fil	1	PT0100
AM	Écran thermique	1	PT0126	BK	Tube flexible	1	PT0101
AN	Tapis thermo-isolant	8	PT0051	BL	Panneau arrière	1	PT0072
AO	Foyer du gril	1	PT0099	BM	Verrou de tablette latérale	2	PT0073
AP	Tablette latérale	2	PT0053				
AQ	Baguette de tablette latérale	4	PT0054	<b>Pièces non illustrées</b>			
AR	Support de baguette de tablette latérale	8	PT0055		Instructions de service	1	PT0074
AS	Pied arrière gauche	1	PT0056		Pack matériel	1	PT0075
AT	Renfort supérieur	2	PT0057				
AU	Allumeur	1	PT0058				
AV	Pied avant gauche	1	PT0059				
AW	Renfort inférieur gauche	1	PT0060				
AX	Sangle du gril	1	PT0061				



## Garantie

Ce barbecue au gaz propane est garanti exempt de défauts de matériaux et de fabrication s'il est assemblé correctement, utilisé dans un environnement extérieur et entretenu comme indiqué dans ces instructions pour les périodes de temps mentionnées ci-dessous, à compter de la date de l'achat au détail d'origine.

10 ans - couvercle  
5 ans - grilles de cuisson  
2 ans - toutes les autres pièces

Cette garantie ne couvre pas les dommages dus à la corrosion, la décoloration, l'écaillage ou les problèmes liés à la négligence, une utilisation abusive, un accident, une utilisation incorrecte, une application non conforme, un montage incorrect, des dommages de transport, une utilisation commerciale ou **TOUTE** modification apportée à ce produit.

Les coûts de main d'œuvre pour la réparation ne sont pas couverts. Cette garantie est la seule garantie offerte et remplace toutes les autres garanties, implicites ou explicites, ce qui inclut la garantie tacite, le merchandising ou l'utilisation à une fin particulière.

Toutes les pièces de rechange qui satisfont les exigences de garantie seront expédiées sans frais à la discrétion du fabricant (expéditions par voie terrestre, US Mail, UPS ou FedEx). Les frais de traitement spéciaux (par ex. le lendemain ou surlendemain) seront à la charge du client.

Toutes les réclamations en garantie s'appliquent uniquement à l'acheteur original et requièrent une preuve de l'achat certifiant la date d'achat. Ne pas renvoyer de pièces sans avoir au préalable obtenu un numéro d'autorisation de retour de notre service après-vente.

Notre service après-vente peut être contacté au : 1-800-321-3473 de 8h00 à 17h00 (EST) (anglais uniquement), ou par courriel à : [CustomerService@landmann-usa.com](mailto:CustomerService@landmann-usa.com)

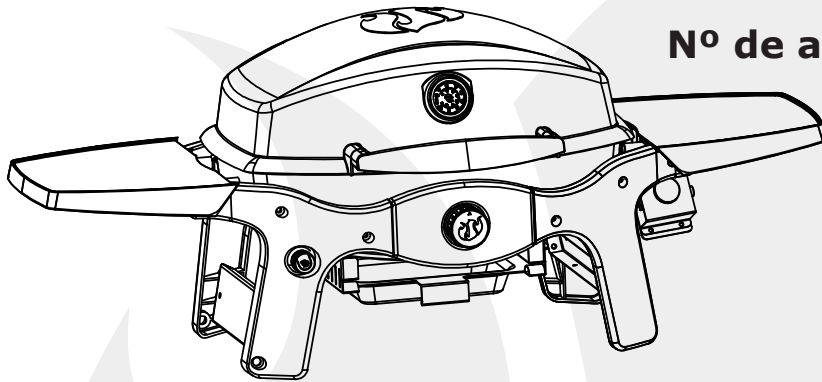
Noter que pour les États-Unis, certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs ou des limitations de la durée d'une garantie tacite, les limitations ou exclusions susmentionnées ne s'appliquent donc pas dans ce cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également disposer d'autres droits légaux qui peuvent varier d'un état à l'autre.



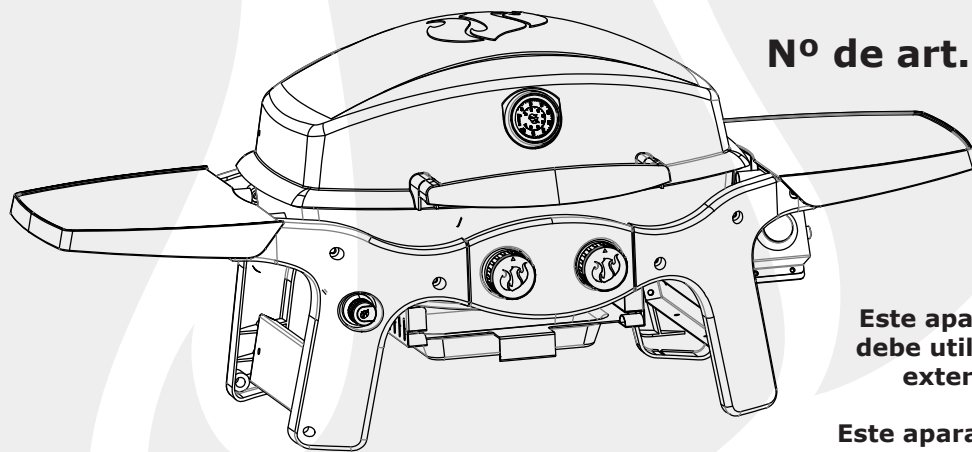
Landmann USA, Inc.  
7405 Graham Rd  
Fairburn, Ga 302130

[www.landmann-usa.com](http://www.landmann-usa.com)





Nº de art.: 42262



Nº de art.: 42263

Este aparato sólo debe utilizarse en exteriores.

Este aparato no está diseñado para uso comercial.

**LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE,  
MANTENIMIENTO Y USO**

**IMPORTANTE:  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTAS FUTURAS**



**Intertek**  
500544

**Pantera 1.0/ 2.0**

**MODELO 42262/ 42263**

¿Preguntas, problemas, piezas que faltan? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro servicio de atención al cliente:  
1-800-321-3473 de 8:00 a 17:00 h, sólo en inglés, o envíe un e-mail a [CustomerService@landmann-usa.com](mailto:CustomerService@landmann-usa.com)

## Índice general

Información importante de seguridad .....	49-50	Funcionamiento.....	60-61
Información de seguridad sobre propano líquido (LP).....	51	Cuidados y mantenimiento .....	62
Contenido del embalaje .....	52-53	Métodos de cocción y consejos para asar a la parrilla.....	63
Preparación .....	54	Solución de problemas y piezas de repuesto ....	63-68
Instrucciones de montaje .....	54-59	Garantía .....	69
Conexión de la bombona de gas .....	60		

### Características técnicas

**42262 Aporte térmico:** 12000BTU/H

**42263 Aporte térmico:** 6500BTU/H X 2

**Categoría:** Propano regulado a presión

**Carburante:** Bombonas de propano desechables de 189 ml

**Regulator:** Landmann pieza #PT0068

### Montador/instalador

El manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje correcto y el uso seguro del aparato. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y utilizar el aparato.

**Entregue estas instrucciones al consumidor.**

### Consumidor/usuario

Siga todas las advertencias e instrucciones al utilizar el aparato.

**Guarde estas instrucciones para consultas futuras.**

#### DANGER

**Si huele a gas:**

- 1. Corte el gas del aparato.**
- 2. Apague cualquier llama abierta.**
- 3. Abra la tapa.**
- 4. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a la empresa que le suministra el gas o a los bomberos.**
- 5. El incumplimiento de esta advertencia de peligro podría provocar incendios, explosiones o quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones personales o incluso la muerte.**

#### WARNING

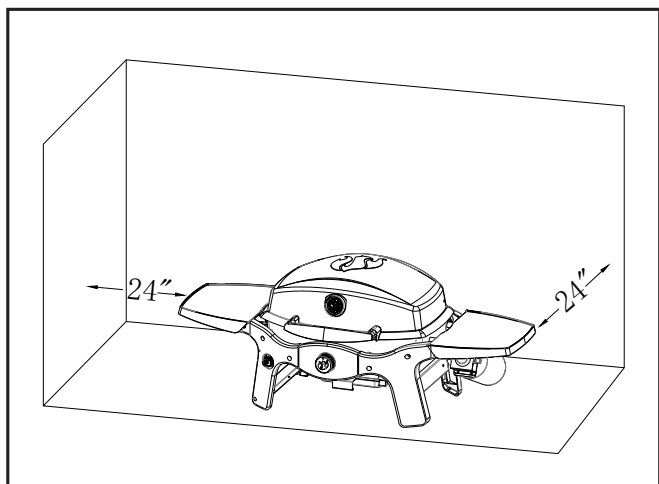
- 1. NO** guarde ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste o cualquier otro aparato.
- Una bombona de gas LP (propano líquido) que no esté conectada para ser usada no debe guardarse cerca de éste o cualquier otro aparato.
- Esta parrilla sólo **DEBE USARSE EN EXTERIORES** y no dentro de un edificio, garaje, bajo voladizos o cualquier otra área cerrada.
- NO** deje la parrilla sin vigilancia. Mantenga la parrilla fuera del alcance de los niños en todo momento.
- Este aparato sólo debe utilizarse en exteriores. Este aparato no está diseñado para uso comercial.**

## Información importante de seguridad



Lo expuesto en las advertencias y precauciones contenidas en este manual de instrucciones puede ocasionar lesiones corporales graves o incluso la muerte, o puede provocar un incendio o una explosión que cause daños materiales.

- Siga detenidamente todas las instrucciones de montaje. Un montaje incorrecto de la parrilla puede resultar peligroso.
- No use **NUNCA** carbón de leña, líquido encendedor, gasolina, queroseno o alcohol para encender esta parrilla.
- No use **NUNCA** briquetas de carbón o líquido encendedor en una parrilla de gas.
- **NO** mueva la parrilla mientras esté encendida.
- Cuando encienda la parrilla o cocine, **NO** se incline sobre la parrilla abierta.
- Abra siempre la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor atrapado dentro de la parrilla puede causar quemaduras graves.
- **NO** coloque las manos o los dedos en el borde del fogón y la tapa cuando la tapa esté abierta o la parrilla esté caliente.
- Mantenga la parrilla fuera del alcance de los niños cuando la esté usando. Las partes expuestas pueden estar muy calientes.
- **NO** intente desconectar el conjunto de regulador de gas y manguera o cualquier accesorio de gas mientras la parrilla esté funcionando.
- Esta parrilla **NO DEBERÍA** estar colocada debajo de ninguna estructura combustible sin protección. Deje siempre por lo menos 24" de espacio con respecto a la parte superior, inferior y trasera y 24" a los lados de la parrilla (ver abajo).



- Esta parrilla es un aparato para exteriores y **NO DEBERÍA** usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- **NO** obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación del recipiente de la bombona libres y sin residuos.
- Si los quemadores se apagan mientras la parrilla está en funcionamiento, apague todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de volver a encender la parrilla, usando las instrucciones de encendido.
- Mantenga esta parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- **NUNCA** guarde una bombona de propano líquido extra o desconectada debajo o cerca de esta parrilla.
- Utilice siempre manoplas o guantes de barbacoa resistentes al calor cuando utilice la parrilla.
- **NO** deje una parrilla caliente sin supervisión ni la mueva cuando esté funcionando.
- Esta parrilla no está diseñada para usarse o instalarse en vehículos recreativos, botes, remolques portátiles o en cualquier lugar en movimiento.
- **NO** coloque una cubierta ni nada inflamable en la parrilla mientras esté en funcionamiento o caliente.
- Un aparato de gas de cocina para exteriores sólo puede guardarse en interiores si se desconecta la bombona y se retira del aparato de gas de cocción para exteriores.
- Cuando la parrilla no esté en uso, asegúrese de que el gas esté apagado (**OFF**) en la bombona de suministro.
- Las bombonas deben guardarse en el exterior y fuera del alcance de los niños. La bombona no debe guardarse en un edificio, garaje o áreas cerradas.
- Inspeccione siempre la manguera metálica de suministro de gas antes de cada uso. Si la manguera de metal muestra signos de abrasión o cortes, **NO** use la parrilla. Sustituya la manguera metálica antes de usarla de nuevo.



## Información importante de seguridad



Se debe utilizar el regulador de presión y la manguera metálica suministrada con esta parrilla. Cualquier pedido de conjunto de regulador y manguera metálica de repuesto debe hacerse a través del fabricante, LANDMANN-USA.

- **NO** agrande los orificios de las válvulas ni los orificios del quemador cuando limpie las válvulas o los quemadores.
- Si usted ve, huele u oye silbidos de gas saliendo de la bombona de gas LP, aléjese de la misma. **NO** intente corregir el problema usted mismo y llame a los bomberos.
- Si se produce un fuego por grasa, apague (**OFF**) el quemador y deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego.
- **NO** altere esta parrilla de ninguna manera. Cualquier alteración anula automáticamente la garantía.
- **NO** use la parrilla en caso de que haga mucho viento.

La bombona de suministro de gas LP que se vaya a utilizar debe estar construida y marcada de acuerdo con la normativa para bombonas de gas LP de EE. UU. Departamento de Transporte (DOT) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSB-b339 (Bombonas, Esferas y Tubos para el transporte de Mercancías Peligrosas).



**Si no se observan las instrucciones siguientes puede producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves:**

No guarde ni use **NUNCA** gasolina u otras sustancias inflamables cerca de esta parrilla. No guarde **NUNCA** la bombona de gas de repuesto cerca de esta parrilla o de cualquier otra posible fuente de calor.



**NO guarde una bombona de gas LP de repuesto debajo o cerca del aparato.**

Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula de la bombona siempre que la bombona no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula de la bombona que se suministra con dicha válvula. El uso de otro tipo de tapas o taponos puede ocasionar fugas de propano.

### Advertencias de la Propuesta 65 del Estado de California



Este producto contiene sustancias químicas conocidas en el Estado de California por ser cancerígenas y causar defectos congénitos u otros daños reproductivos.

Las parrillas portátiles de gas LP requieren un sistema de suministro de combustible compuesto por un regulador y una bombona de suministro de gas L. P.

Para evitar la posibilidad de que vuelque la parrilla, **NUNCA** coloque más de 2,5 Kg sobre la mesa lateral.

Apriete bien todo el equipo (tornillos, tuercas, pernos, etc.) varias veces al año y antes de cada temporada de barbacoa.

No deje **NUNCA** sin supervisión la comida que se esté cocinando sobre la parrilla. La observación continua de los alimentos ayudará a mantener una temperatura uniforme, conservar el combustible, mejorar el sabor de los alimentos y evitar que se reaviven las llamas.

#### Preparación para asar a la parrilla

1. Retire la tapa quitando la cinta de velcro
2. Coloque la bandeja recogegrasas
3. Conecte la bombona de propano
4. Listo para asar a la parrilla

#### Preparación para el transporte

1. Asegúrese de que la parrilla se ha enfriado
2. Retire la bombona de propano
3. Retire y limpie la bandeja recogegrasas
4. Cierre la tapa asegurándola con la cinta de velcro
5. Listo para transportar

**Precaución: Si la transporta en un vehículo, asegúrese de usar plástico o una lona debajo de la parrilla en caso de cualquier fuga de grasa o aceite.**



## Información de seguridad sobre propano líquido (LP)

Revise las siguientes directivas e información de seguridad cuando utilice gas propano líquido (LP).

### Información general

- Esta parrilla es un diseño certificado por ETL para usar con bombonas desechables de propano de 189 ml.
- Esta parrilla **NO SE PUEDE** usar con gas natural. **NO** intente manipular esta parrilla para usar un tipo de gas diferente.

### Instrucciones de seguridad

- El gas LP tiene un olor similar al del gas natural.
- El gas LP es más pesado que el aire y el gas que gotea puede acumularse en áreas bajas y resistir la dispersión.
- Las bombonas de gas LP no deben dejarse caer o manipularse bruscamente.
- **NO** use bombonas de gas LP defectuosas. Una bombona de gas LP abollada u oxidada o una bombona de gas LP con una válvula dañada que pueda ser peligrosa y deba ser reemplazada por una nueva inmediatamente.
- Cierre **SIEMPRE** la válvula de la bombona después de su uso.
- Cierre **SIEMPRE** la válvula de la bombona al desconectar el regulador.
- Trate **SIEMPRE** Las posibles bombonas de gas LP vacías con el mismo cuidado que las bombonas llenas. Todavía puede haber presión de gas dentro de una bombona de gas LP posiblemente vacía.
- No guarde ni transporte **NUNCA** una bombona de gas LP si la temperatura puede alcanzar los 125° F (52° C).
- Mantenga las bombonas de gas LP fuera del alcance de niños y mascotas.
- **NO** guarde bombonas de gas LP desconectadas en un edificio, garaje u otras áreas cerradas.
- Si la bombona de gas LP se mantiene en la parrilla

cuando no se use, asegúrese de mantener tanto la parrilla como la bombona en un área al aire libre con buena ventilación.

- Compruebe **SIEMPRE** que la conexión entre la bombona de gas y el regulador no presente fugas cada vez que cambie la bombona de gas LP.

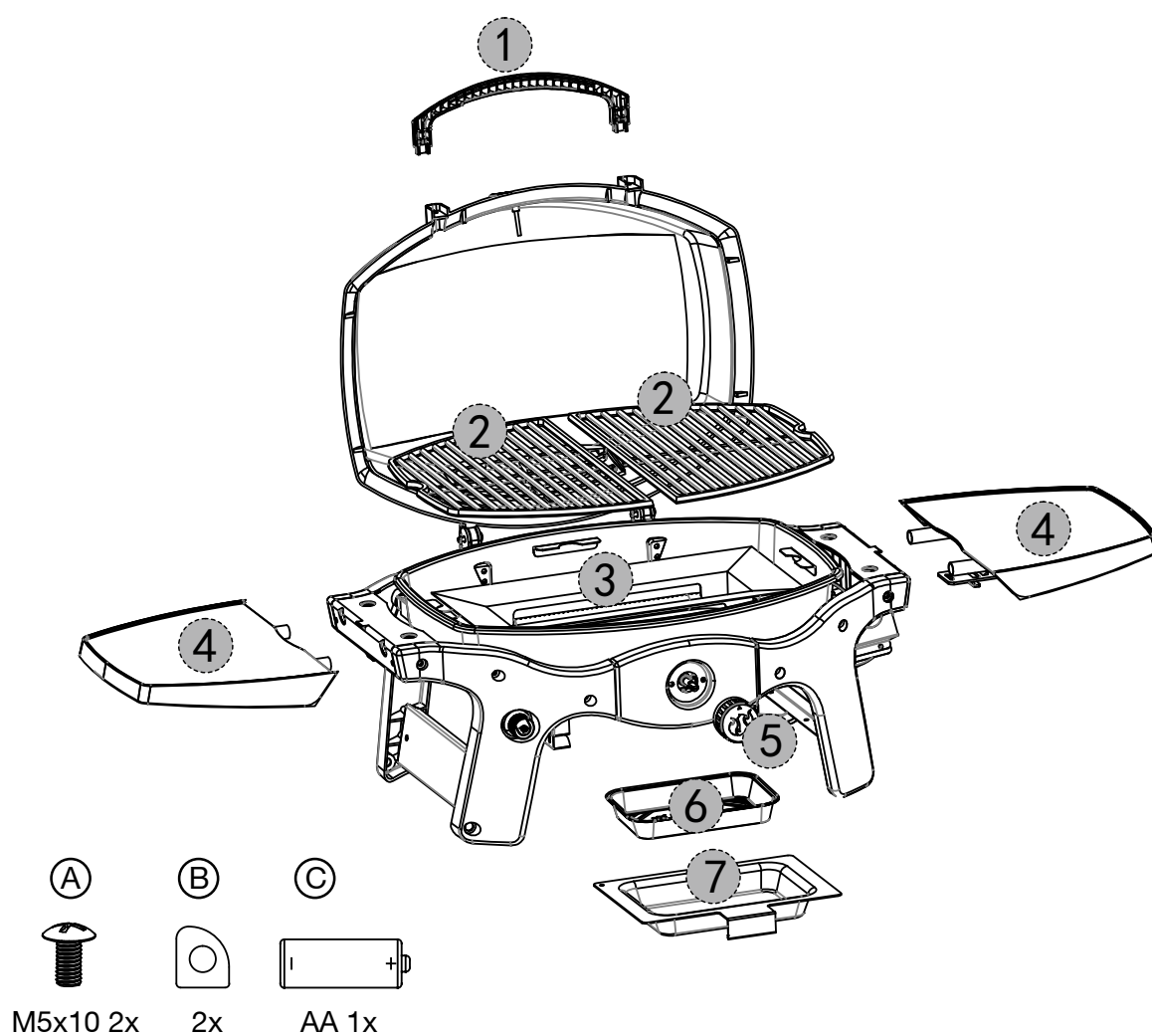
### Importante

La instalación de aparatos de gas LP en Estados Unidos debe cumplir los códigos y reglamentos locales. En ausencia de códigos locales, la instalación del aparato debe cumplir el Código Nacional de Gas de Combustible, ANSI Z223.1/NFPA54, el Código de Aparatos de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Almacenamiento y Manipulación de Propano, B149.2, según corresponda. Para Canadá, la instalación de esta parrilla debe cumplir los códigos locales y/o la Norma CSA-B149.2 (Código de Almacenamiento y Manipulación de Propano).



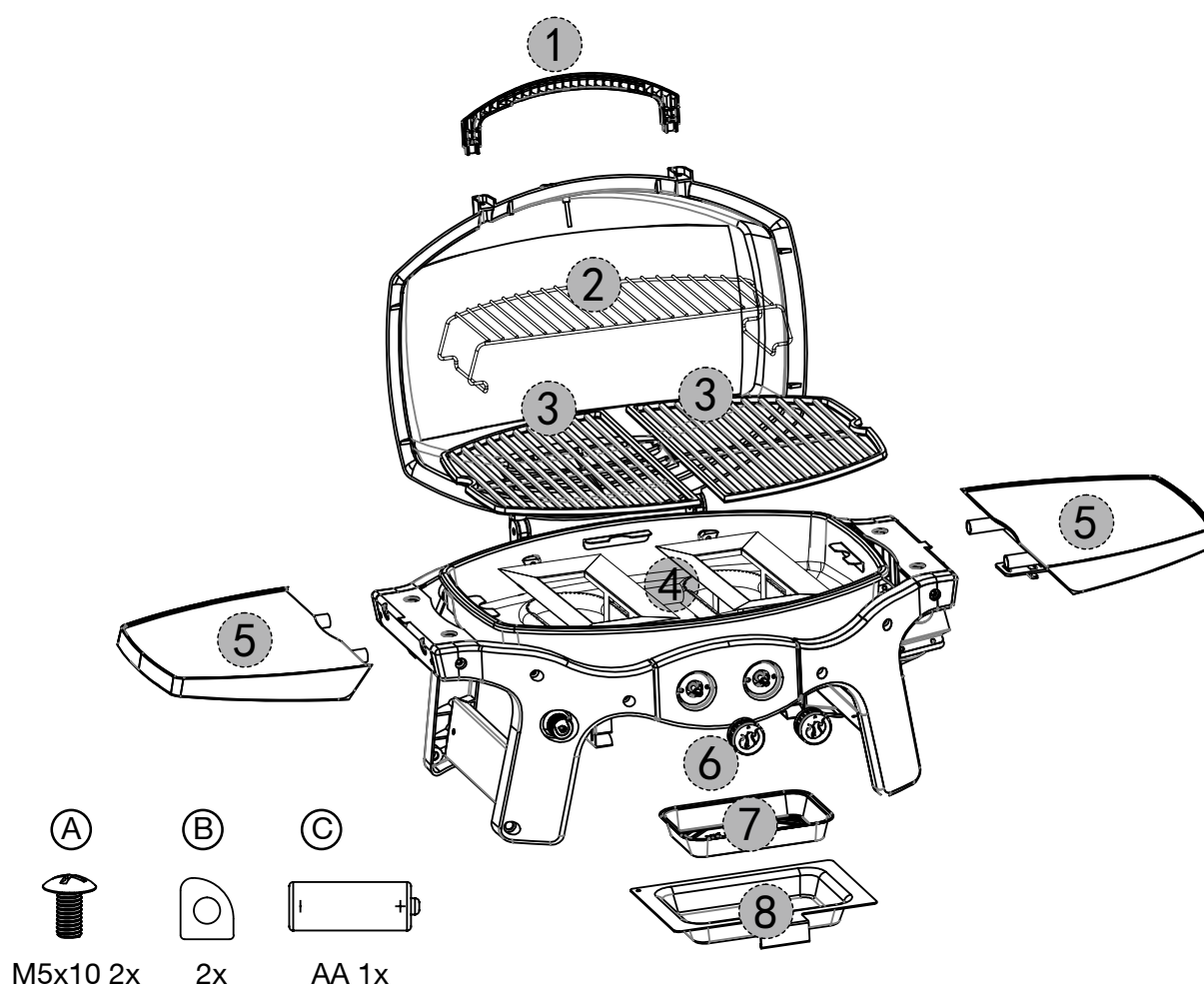
## 42262 Contenido del embalaje

Pieza	Descripción	Cantidad
1	Mango	1
2	Rejilla para asar	2
3	Parrilla	1
4	Bandeja lateral	2
5	Botón regulador	1
6	Inserto de aluminio para bandeja recogegrasas	1
7	Bandeja recogegrasas	1



## 42263 Contenido del embalaje

Pieza	Descripción	Cantidad
1	Mango	1
2	Parrilla de conservación de calor	1
3	Rejilla para asar	2
4	Parrilla	1
5	Bandeja lateral	2
6	Botón regulador	2
7	Inserto de aluminio para bandeja recoge grasas	1
8	Bandeja recoge grasas	1



## Preparación

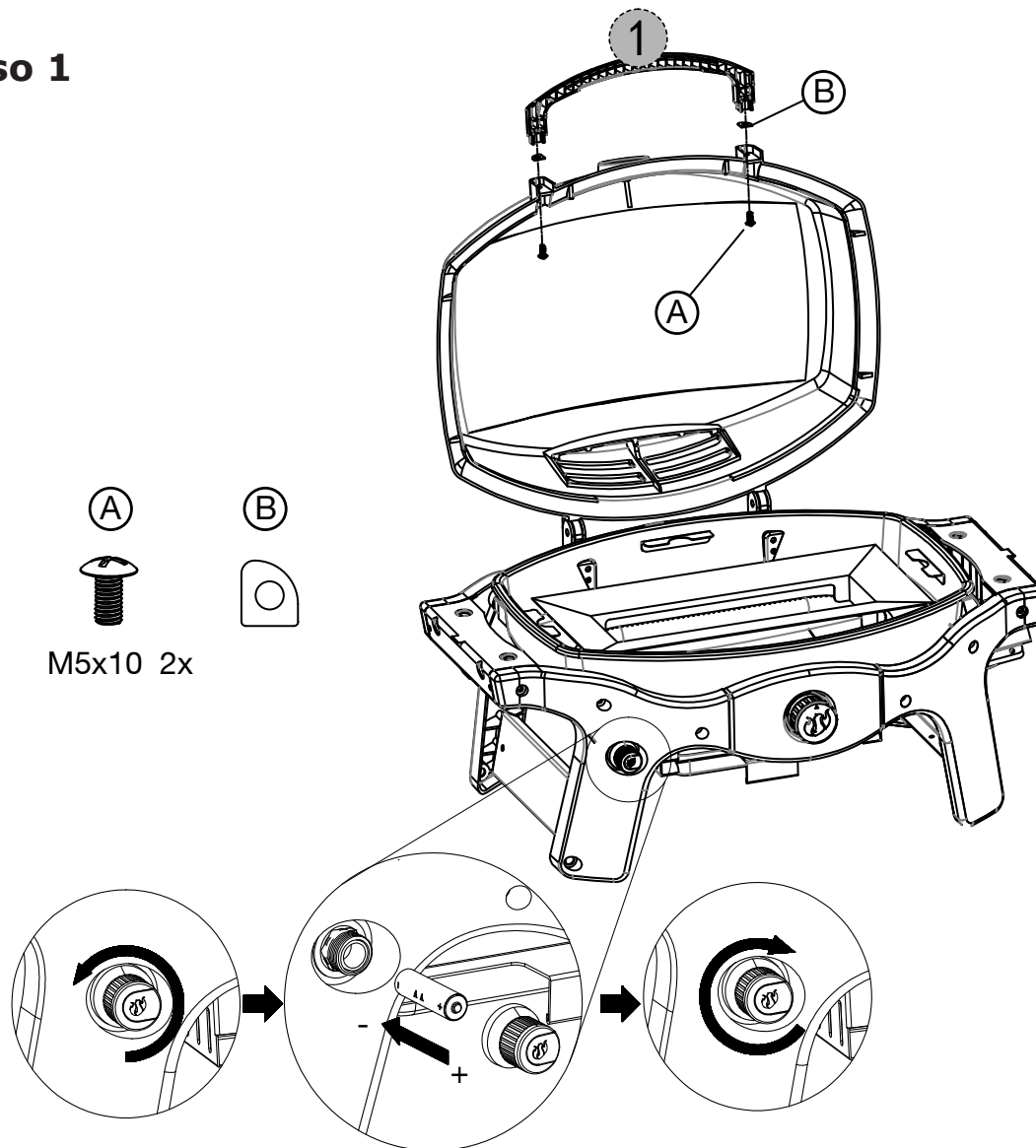
Antes de comenzar el montaje de esta parrilla, retire todo el material de embalaje y verifique que todas las piezas estén incluidas (consulte el Contenido del embalaje en las páginas 6 y 7). Si falta alguna pieza o está dañada, **NO** intente montar el producto.

**Tiempo estimado de montaje:** Un par de minutos.

**Herramientas necesarias:** Destornillador de estrella de Phillips.

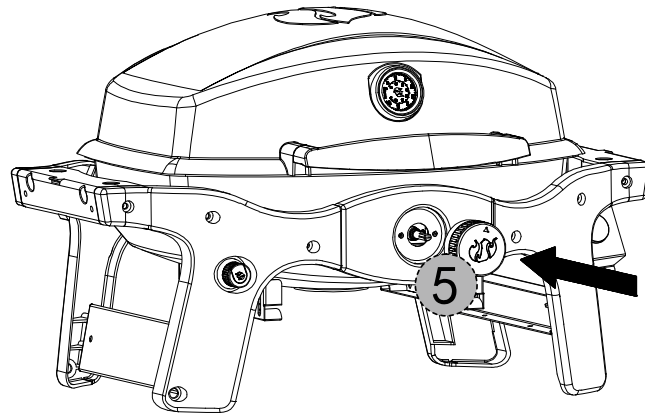
## 42262 Instrucciones de montaje

### Paso 1

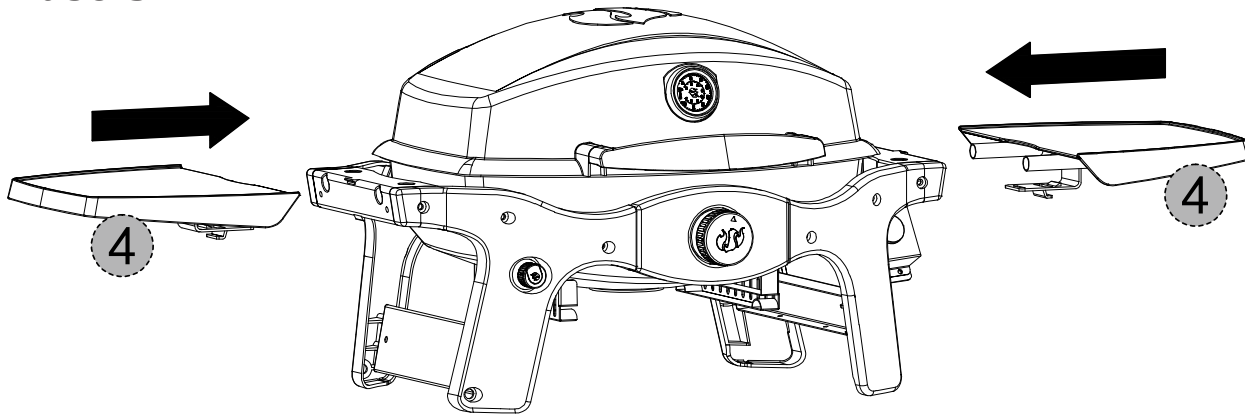


## 42262 Instrucciones de montaje

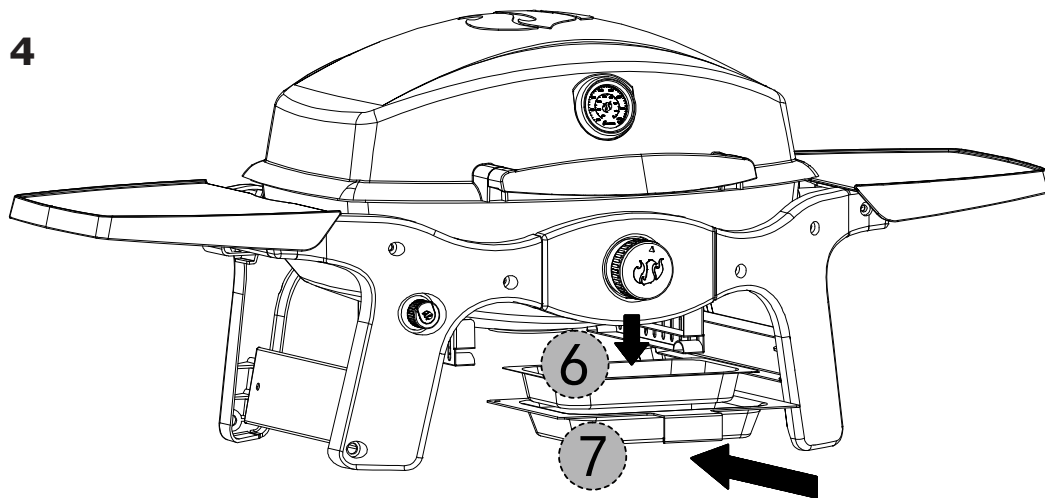
### Paso 2



### Paso 3

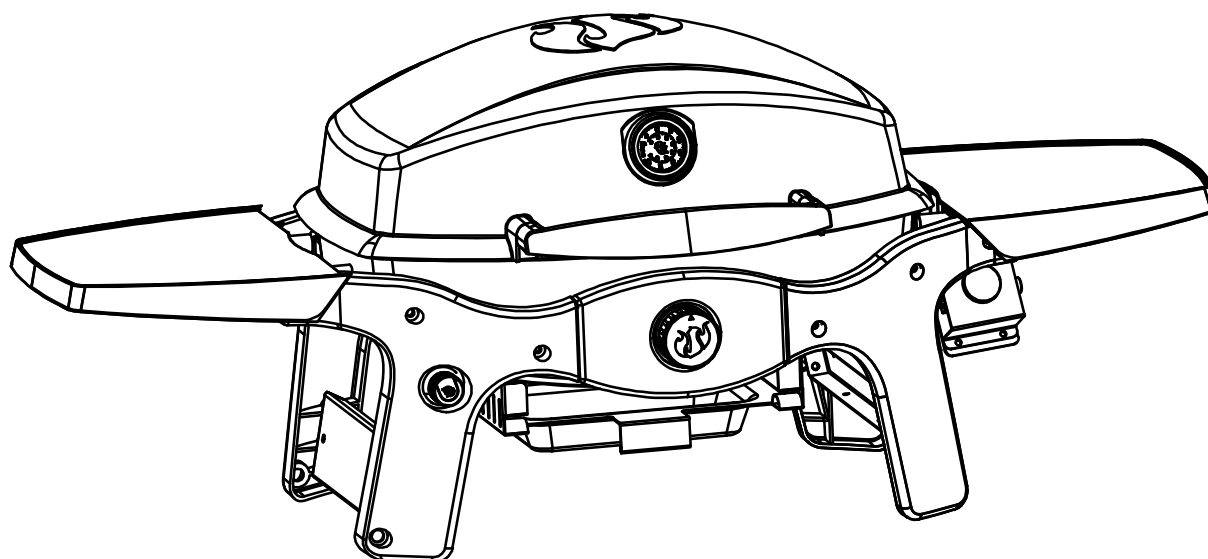
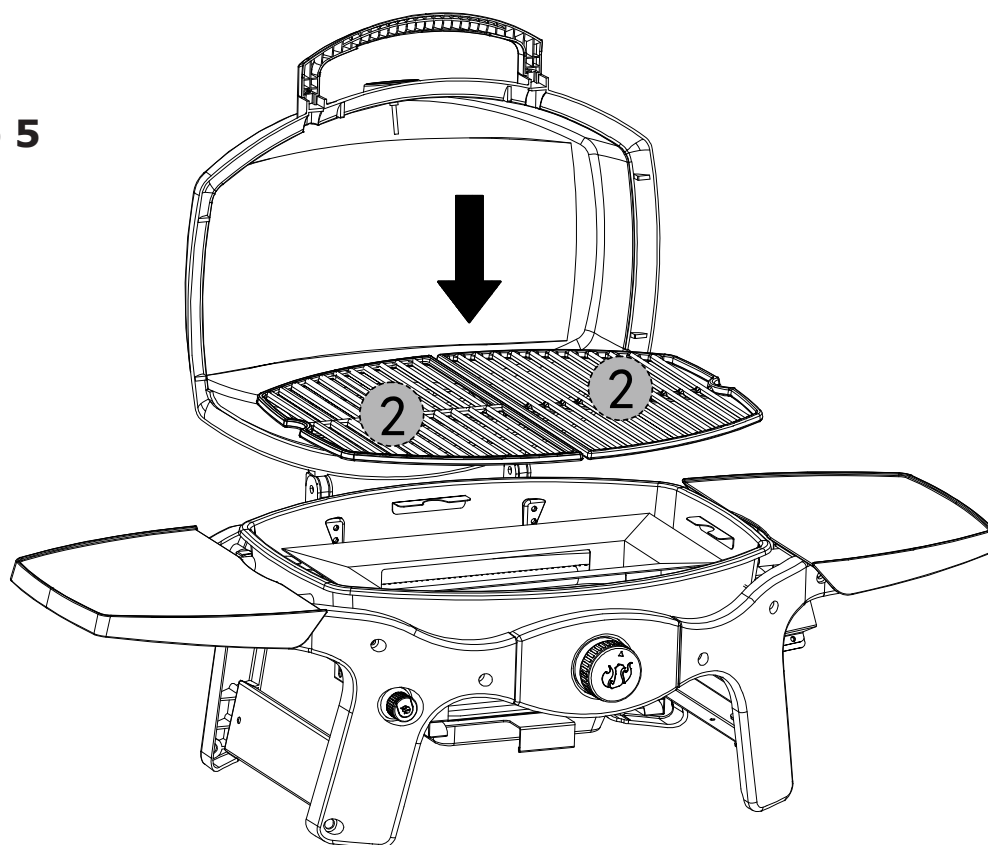


### Paso 4





## 42262 Instrucciones de montaje

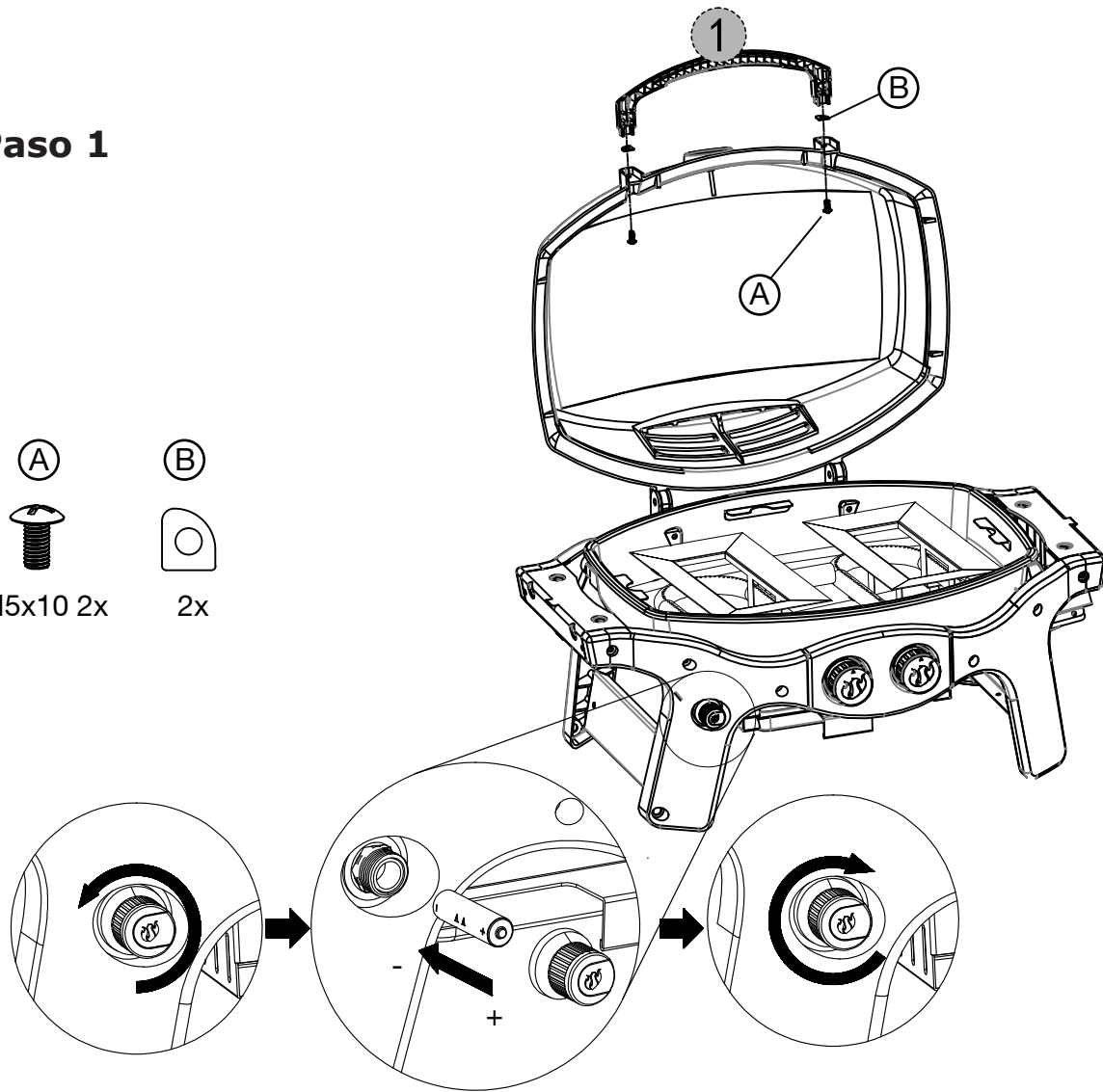
### Paso 5



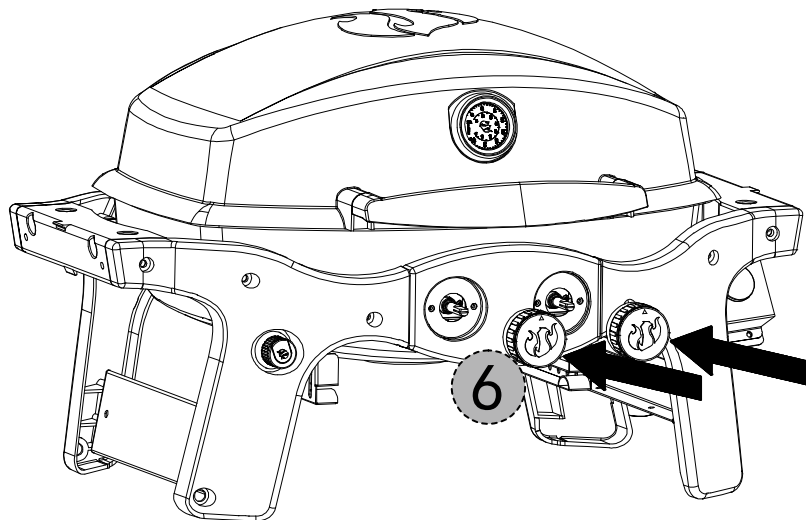
# 42263 Instrucciones de montaje

## Paso 1

- (A)  M5x10 2x
- (B)  2x

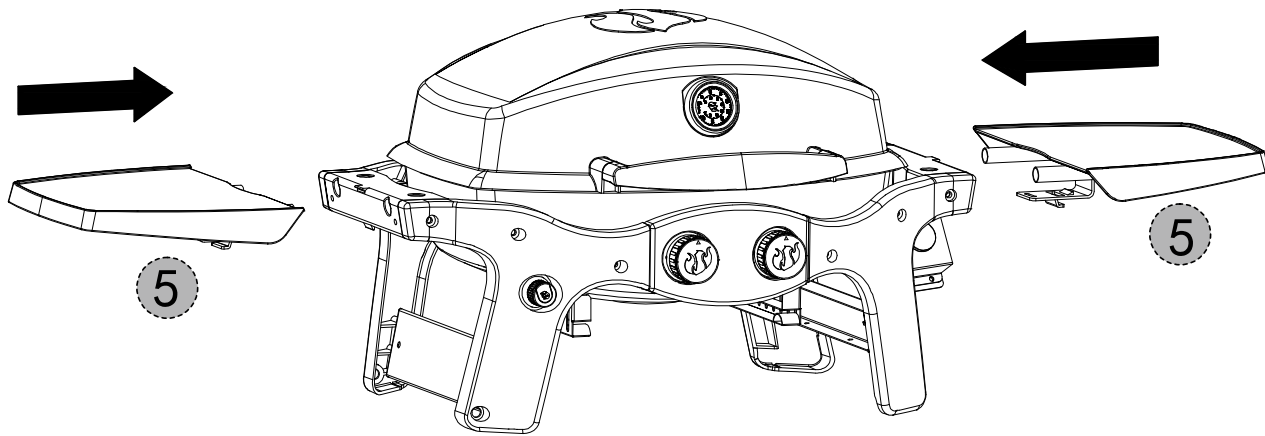


## Paso 2

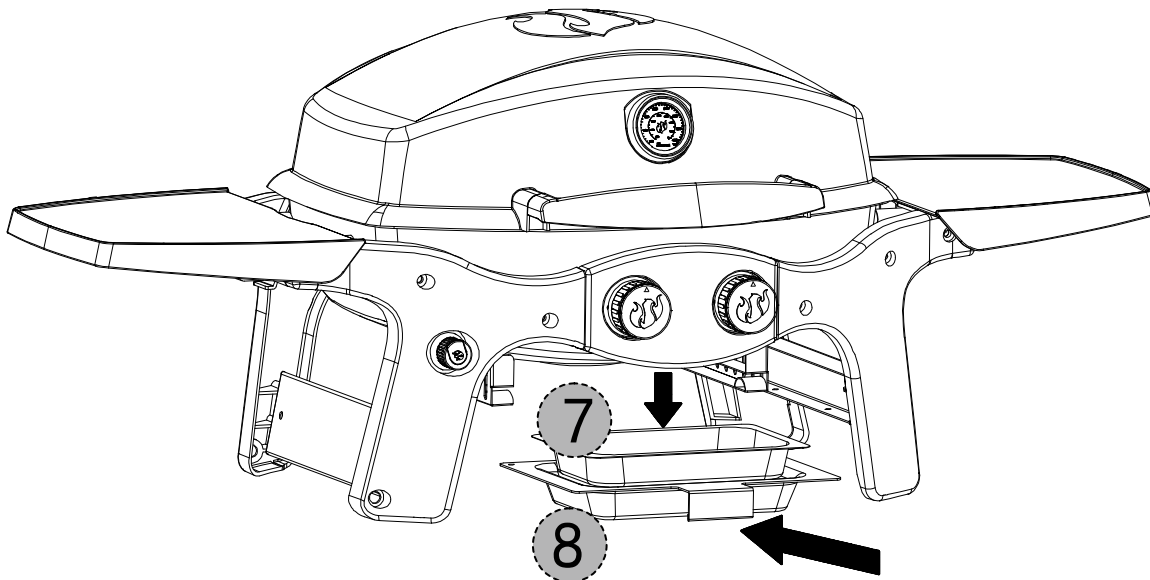


# 42263 Instrucciones de montaje

## Paso 3

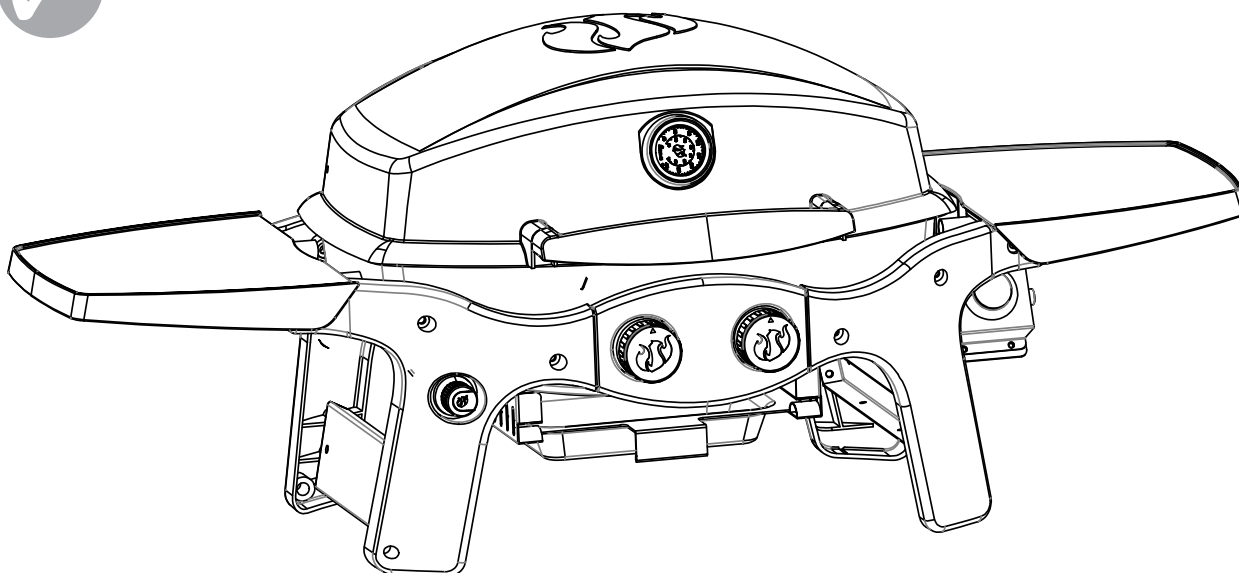
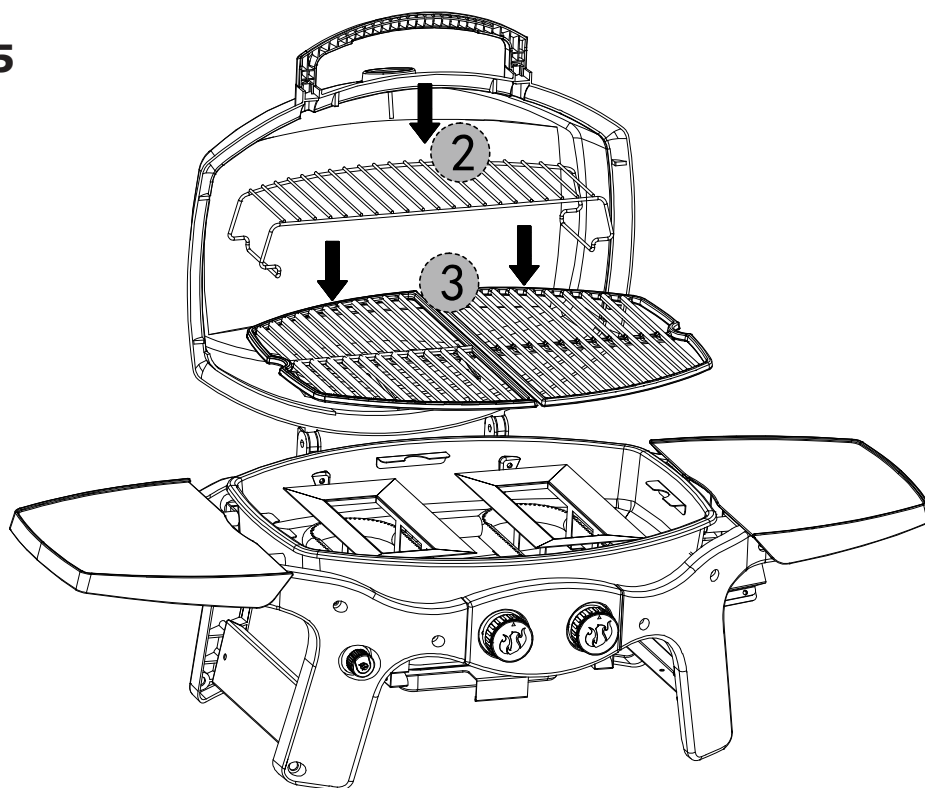


## Paso 4



## 42263 Instrucciones de montaje

### Paso 5



## Conexión de la bombona de gas

### Instalación de bombona de gas propano desechable de 189 ml

**NOTA:** La parrilla portátil Pantera viene ajustada de fábrica para usarse con una bombona de gas propano desechable de 189 ml.

Antes de fijar la bombona de propano, asegúrese de que el botón regulador esté en la posición OFF.

Quite la tapa de plástico de la parte superior de la bombona de propano y enrósquela en el regulador apretando con la mano.

1. Desconecte la bombona de propano de la válvula reguladora cuando la parrilla no se esté usando.
2. **NO** obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación a la parrilla.

**Use sólo el gas especificado.**

**Mantenga la parrilla sobre una superficie nivelada.**

**Mantenga vacía la bandeja recoge grasas durante la puesta en funcionamiento.**



**Para prevenir el peligro de explosión o incendio cuando se realice la prueba de fugas:**

1. Compruebe **SIEMPRE** posibles fugas antes de encender la parrilla y cada vez que se conecte la bombona para su uso.
2. **NO** fume ni permita otras fuentes de ignición en el área cuando esté comprobando una posible fuga.
3. Compruebe las posibles fugas en el exterior, en un área bien ventilada.
4. **NO** use cerillas, encendedores o una llama para comprobar si hay fugas.
5. **NO** use la parrilla hasta que se hayan solucionado todas las fugas. Si no puede detener una fuga, desconecte el suministro de gas propano, llame al servicio técnico de aparatos de gas o a su proveedor local de gas propano.

### Control de fugas

1. Prepare unos 20 gramos de solución para fugas mezclando una parte de jabón líquido para lavavajillas con tres partes de agua.
2. Asegúrese de que el botón regulador está en la posición OFF.
3. Rocíe parte de la solución en la válvula del tanque hasta la conexión de la válvula.
4. Observe la solución en las conexiones para ver si se han formado burbujas. Si no aparecen burbujas, la conexión es segura.
5. Si aparecen burbujas, significa que hay una fuga. Ir al paso 6.
6. Desconecte el regulador del tanque y vuélvalo a conectar. Asegúrese de que la conexión esté bien apretada y asegurada.
7. Vuelva a probar con la solución.
8. Si aparecen más burbujas, no use ni mueva la bombona de LP. Póngase en contacto con su proveedor de gas LP o con los bomberos.

## Funcionamiento

Antes del primer uso, es importante limpiar la parrilla con calor. Así se limpiarán las partes internas quemando cualquier residuo u olor del proceso de fabricación. Para llevar a cabo esta limpieza, ponga en funcionamiento la parrilla durante aprox. 15-20 minutos a la temperatura más alta con la tapa de cocción cerrada.

### IMPORTANTE

Lea estas instrucciones antes de intentar encender la parrilla.



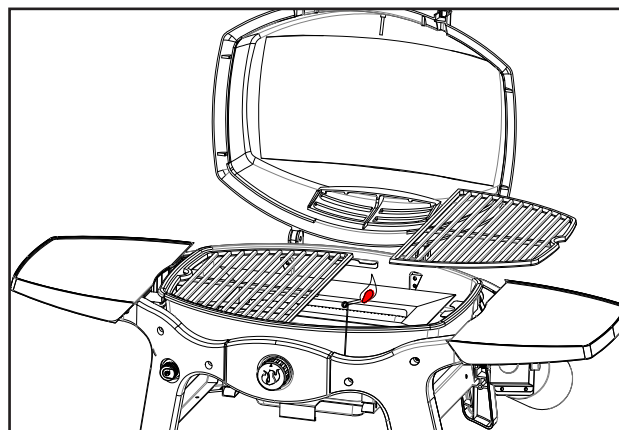
Si no se esperan los cinco minutos pertinentes se puede producir una pequeña explosión, lo que puede causar lesiones corporales graves o la muerte.



**NO** se incline sobre la parrilla abierta al encenderla.

### Instrucciones de encendido

1. Lea todas las instrucciones antes de encender la parrilla.
2. Abra la tapa durante el encendido.
3. Presione y gire el botón regulador deseado a la posición **HIGH** (fuego alto), luego presione y mantenga presionado el botón de encendido electrónico hasta que la llama se encienda.
4. Si la ignición no se produce en 5 segundos, cierre la válvula, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
5. Gire el regulador a la posición de apagado y luego presione y gire el mando a la posición **OFF**.



**Retire siempre la bombona de gas y la bandeja recoge grasas antes de transportar o guardar la parrilla.**

## Funcionamiento



Si no se abre la tapa antes de la ignición se puede producir una pequeña explosión, lo que puede causar lesiones corporales graves o la muerte.

### Encendido con cerillas

1. Encienda y coloque un fósforo largo de madera o use un encendedor largo de butano y páselo a través de los espacios en la rejilla cerca de los orificios en el quemador.
2. Apriete y gire el botón regulador hacia la izquierda a la posición **“Max”**.
3. Si la ignición no se produce en 5 segundos, cierre la válvula, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
4. Gire el regulador a la posición de apagado y luego presione y gire el mando a la posición **OFF**.

### Cómo mover y guardar el aparato

Cuidado: Una colisión con la parrilla, así como con cualquier objeto metálico podría causar lesiones. Lleve cuidado al mover una parrilla de gas portátil.

#### Mover la parrilla:

**NO** mueva la parrilla mientras esté encendida o caliente, o con objetos en la superficie de cocción o mesas laterales.

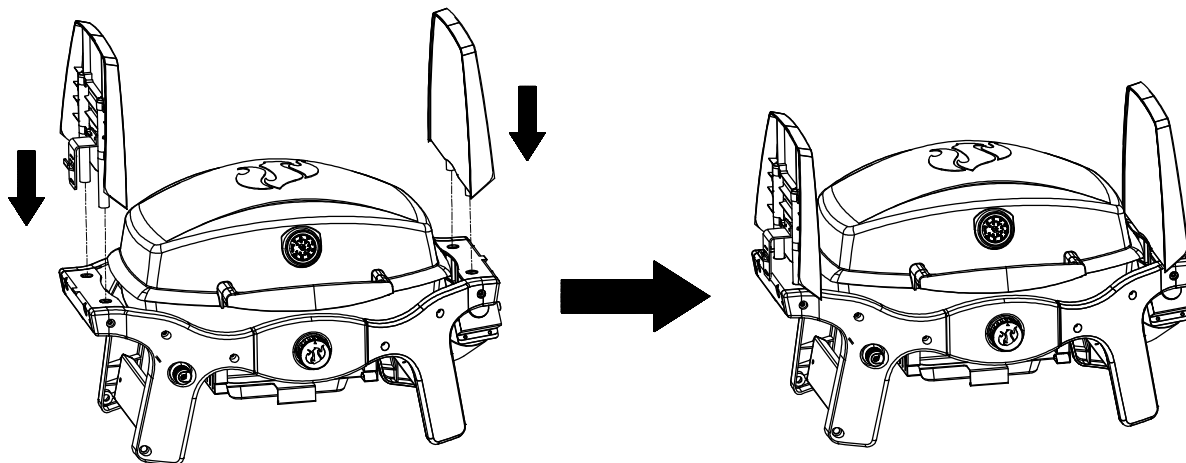
Retire la bombona de propano.

Cierre la tapa asegurándola con la cinta de velcro

Limpie y quite la bandeja recoge grasas antes de mover la parrilla para prevenir derrames.

Ponga las bandejas laterales en posición recta.

Mueva la parrilla lentamente, **NO** corra mientras esté moviendo la parrilla.



#### Después de mover la parrilla:

Revise todas las conexiones de gas en busca de fugas que puedan ocurrir por el movimiento. Revise el tubo de Venturi para asegurarse de que aún está sobre el orificio.

#### Pasos a seguir antes de guardar la parrilla:

Limpie la parrilla, incluyendo la bandeja recoge grasas. Sólo para uso en exteriores. Si se almacena en interiores, se deberá desmontar la bombona y dejarla al aire libre. Si se deja en el exterior, quite la bombona y cubra la parrilla para protegerla de la intemperie. Las cubiertas para parrilla pueden comprarse en una tienda especializada o a través del fabricante.

#### Desconectar la parrilla

Cuidado: ¡**NO** toque las partes de la parrilla calientes con las manos desnudas! Utilice guantes protectores. Asegúrese de que la bombona desechable esté desconectada cuando vaya a guardarla. Ponga el botón regulador en la posición **OFF**.



## Cuidados y mantenimiento

Utilice las siguientes pautas para mantener su parrilla limpia y con un aspecto nuevo. Antes de cualquier limpieza, asegúrese de que el botón regulador esté en la posición OFF y la parrilla esté fría.

### Limpieza de la parrilla por fuera

Use un detergente suave y una solución de agua caliente para limpiar el exterior de la parrilla. Limpie a fondo con la solución de agua caliente y detergente. Aclare con agua y deje que se seque por completo.

### Limpieza de la parrilla por dentro

Por motivos de seguridad y eficacia, es importante eliminar cualquier residuo o exceso de grasa que pueda acumularse dentro de la parrilla.



**WARNING**

Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies de cocción, asegúrese de que no queden cerdas sueltas en la superficie de cocción, ya que pueden adherirse a los alimentos.



**CAUTION**

No permita que goteos o residuos de comida permanezcan en las chapas térmicas o en la bandeja recogegrasas. Limpie regularmente para asegurar un buen rendimiento de cocción.

- Limpie la tapa interior con papel de cocina para evitar que se acumule grasa.
- Para las chapas térmicas de acero inoxidable, limpie los residuos con un cepillo de alambre o un rascador plano.
- Quite la bandeja recogegrasas y vacíela en un recipiente adecuado. Pase después un papel de cocina para eliminar el exceso de grasa.



**CAUTION**

**NO** coloque papel de aluminio ni en el fogón ni en la bandeja recogegrasas.

### Bandeja recogegrasas

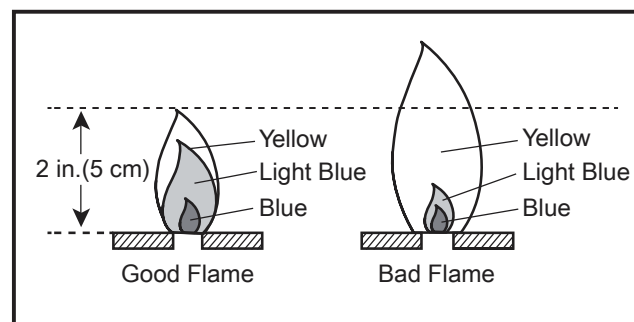
La bandeja recogegrasas está colocada debajo de la parrilla. Tire a la basura el inserto de aluminio de la bandeja recogegrasas después de cada uso y reemplácelo con uno nuevo (Landmann ref. #42278).

**Nota:** Deje que la bandeja recogegrasas se enfríe antes de limpiarla.

### Control de fugas

La llama que sale del quemador debe ser tener una combinación de color azul/amarillo y medir entre una y dos pulgadas de alto (ver diagrama arriba).

### Quitar el quemador



Asegúrese de que el botón regulador esté en la posición **OFF**.

1. Retire el cable de encendido del dispositivo de encendido.
2. Abra la tapa de la parrilla y quite las rejillas para asar.
3. Utilice un destornillador Phillips del 2 para soltar los tornillos que sujetan el quemador. Nota: Se trata de una combinación de tornillo y tuerca, así que asegúrese de sujetar la tuerca mientras quita el tornillo.
4. Deslice el quemador sacándolo del fogón.

### Limpiar el quemador

- Asegúrese de que todos los orificios del quemador estén libres de obstrucciones. **Consejo:** Utilice un alfiler o un clip para desatascar.
- Asegúrese de que el quemador no esté dañado. Si encuentra algún daño, reemplace el quemador.
- Asegúrese de que el extremo del quemador y la rejilla de aire primario estén limpios de nidos de insectos, suciedad o restos.

**Importante:** No deje la parrilla expuesta a la intemperie a menos que esté cubierta (la cubierta se vende por separado). El agua de lluvia puede acumularse dentro de la parrilla, o en la bandeja de goteo si se deja al descubierto. Si la bandeja de goteo no se limpia después de su uso y la parrilla se deja al descubierto, la bandeja de goteo se llenará de agua, haciendo que la grasa y el agua se derramen. Recomendamos limpiar y guardar la bandeja de goteo después de cada uso.

### Rejillas para asar:

Las rejillas de cocción se pueden limpiar inmediatamente después de cocinar y de apagar la parrilla. Use un guante de barbacoa y friegue las rejillas para asar con un paño húmedo. Si se deja enfriar la parrilla, será más fácil limpiar las rejillas si se retiran de la parrilla y se limpian con un detergente suave.

**Cuidado:** Toda la limpieza y el mantenimiento deben hacerse sólo cuando la parrilla esté fría y con el suministro de combustible apagado en la bombona. Las bombonas de propano desechables deben separarse de la parrilla durante la limpieza.



## Métodos de cocción y consejos para asar a la parrilla

### Antes de asar a la parrilla

- Asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de asar.
- Con la tapa de la parrilla cerrada, caliente la parrilla a fuego alto durante 5-10 minutos.
- **NO** levante la tapa durante el proceso de precalentamiento.
- El proceso de precalentamiento a fuego alto es necesario para dorar y adherir los jugos del alimento.
- Para la carne de ave y carne con alto contenido de grasa, recorte el exceso de grasa de las carnes y acorte el tiempo de precalentamiento. Ambos ayudarán a reducir las chispas de grasa que gotean.
- Engrase ligeramente las rejillas para asar cuando cocine carne, pescado o aves de corral con poca grasa. Tenga en cuenta que el uso de demasiado aceite puede causar que se deposite una ceniza gris en los alimentos.

### Mientras se asa a la parrilla

- El indicador de temperatura de la tapa indica la temperatura de cocción dentro de la parrilla.
- Dele la vuelta a los alimentos sólo una vez si es posible. Los jugos se pierden al dar la vuelta a la carne varias veces.
- Dele la vuelta a la carne sólo cuando los jugos empiecen a aparecer en la superficie.
- Evite pinchar o cortar la carne para comprobar la cocción. Esto hace que los jugos se evaporen.
- Añada las salsas sólo durante los últimos 10 minutos de cocción para evitar quemar la salsa.
- La cocción de la carne se controlará según el tipo de carne, el tamaño, la forma y el grosor de la carne, el proceso o método de asado y la duración del tiempo en la parrilla.
- El tiempo de cocción será más largo con la tapa de la parrilla abierta.
- Deje más tiempo de cocción en días fríos y ventosos, o a mayor altitud. A la inversa, deje menos tiempo de cocción en climas extremadamente calurosos.
- Las condiciones de asado a la parrilla pueden requerir ajustes de los quemadores para obtener y mantener las temperaturas de asado correctas.
- Use pinzas para voltear y manipular la carne en lugar de un tenedor, para evitar perder los jugos de la carne.
- Si se producen llamas, gire el botón regulador a la posición **OFF** y mueva el alimento a otra área de la rejilla. Una vez apagadas las llamas, vuelva a encender los quemadores usando las instrucciones de encendido de este manual.
- **NUNCA** use agua para apagar las llamas en una parrilla de gas.



## Solución de problemas

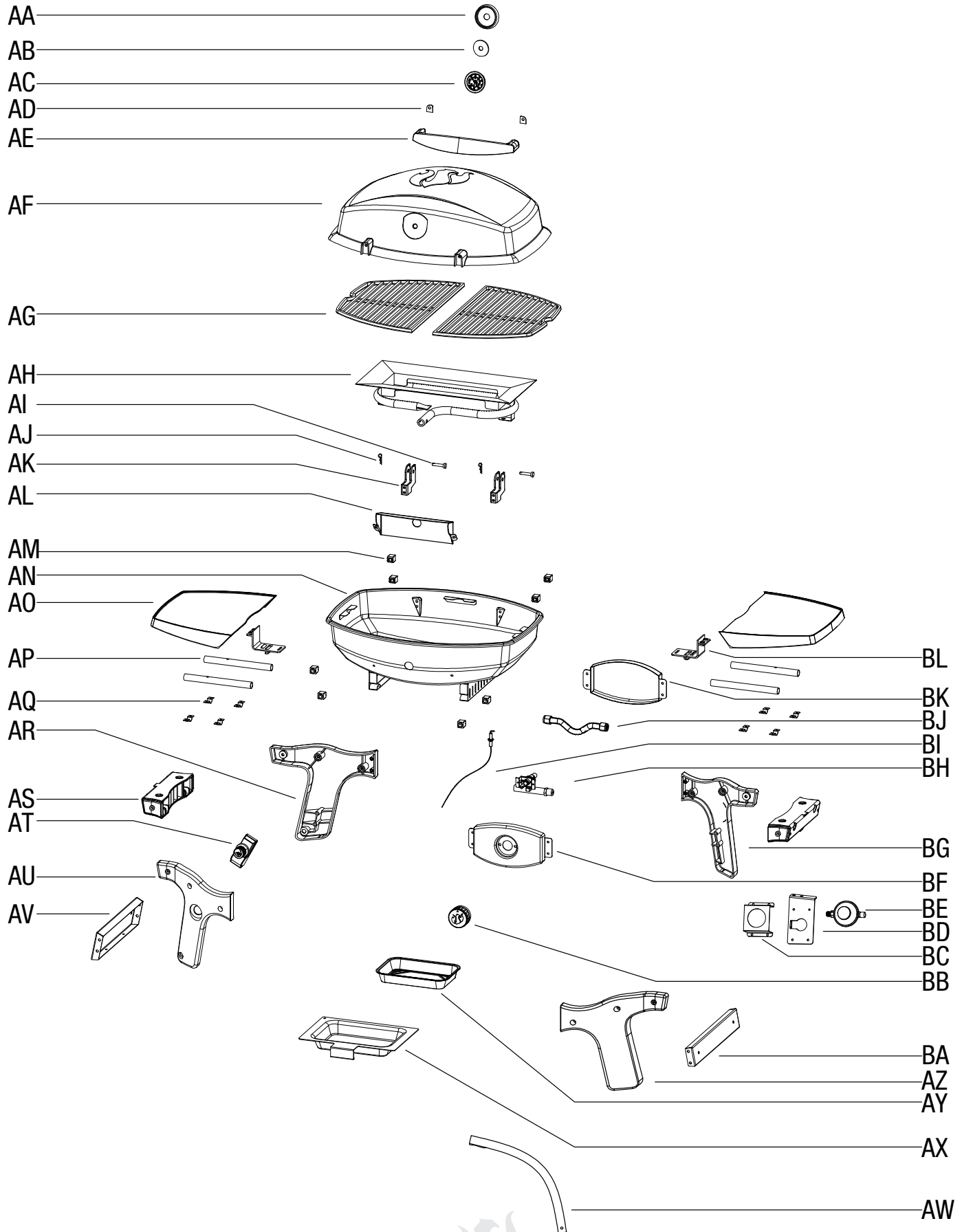
Problema	Causa	Solución
La parrilla no se enciende.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El nivel de gas de la bombona de propano es bajo.</li> <li>2. La batería del encendedor no está instalada correctamente o es necesario cambiarla.</li> <li>3. Telarañas o nidos de insectos en el tubo de Venturi.</li> <li>4. Los orificios del quemador están atascados.</li> <li>5. Puede ser necesario encender con cerillas.</li> <li>6. Las conexiones al dispositivo de encendido están flojas.</li> <li>7. No hay chispas en la punta del dispositivo de encendido.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reemplace la bombona de propano.</li> <li>2. Instale o sustituya correctamente la batería del dispositivo de encendido.</li> <li>3. Limpie el tubo de Venturi.</li> <li>4. Limpie los componentes.</li> <li>5. Encienda la parrilla con cerillas conforme a este manual de instrucciones.</li> <li>6. Vuelva a conectar o cambie el cable que va al dispositivo de encendido.</li> <li>7. Reemplace el dispositivo de encendido.</li> </ol>
La llama no permanece encendida.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El nivel de gas de la bombona de propano es bajo.</li> <li>2. El quemador no está instalado correctamente o está sucio.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reemplace la bombona de propano.</li> <li>2. Vuelva a instalar el quemador correctamente y limpie cualquier resto.</li> </ol>
La llama está baja, es irregular o hace ruido.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El nivel de gas de la bombona de propano es bajo.</li> <li>2. Puede que los orificios del quemador estén atascados.</li> <li>3. Puede que la parrilla esté en un área con demasiado viento.</li> <li>4. Hay obstrucciones como restos de grasa o insectos en las entradas de aire.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reemplace la bombona de propano.</li> <li>2. Compruebe y limpie los orificios del quemador.</li> <li>3. Espere hasta que el viento se calme antes de seguir.</li> <li>4. Limpie las entradas de aire del quemador para desatascarlas.</li> </ol>
Exceso de chispas con llama	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El chisporroteo lo causa normalmente un exceso de grasa en la carne que se está asando.</li> <li>2. La parrilla está sucia.</li> <li>3. Puede que la temperatura de cocción sea excesiva.</li> <li>4. La tapa está cerrada.</li> <li>5. La comida se ha asado demasiado o se ha quemado.</li> <li>6. El fogón y la bandeja recoge grasas están llenos de grasa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recorte la grasa de la carne que se esté asando.</li> <li>2. Asegúrese de que la parrilla esté limpia.</li> <li>3. Mantenga la llama a fuego bajo.</li> <li>4. Mantenga la tapa abierta cuando esté asando para evitar el exceso de chispas.</li> <li>5. Mueva la comida a otra parte de la parrilla hasta que desaparezcan las llamas.</li> <li>6. Limpie el fogón y la bandeja recoge grasas.</li> </ol>
La parrilla no se calienta lo suficiente.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El nivel de gas de la bombona de propano es bajo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reemplace la bombona de propano.</li> </ol>



**NO** rocíe agua sobre las llamas de gas, ya que podría dañar la parrilla.



## 42262 Piezas de repuesto

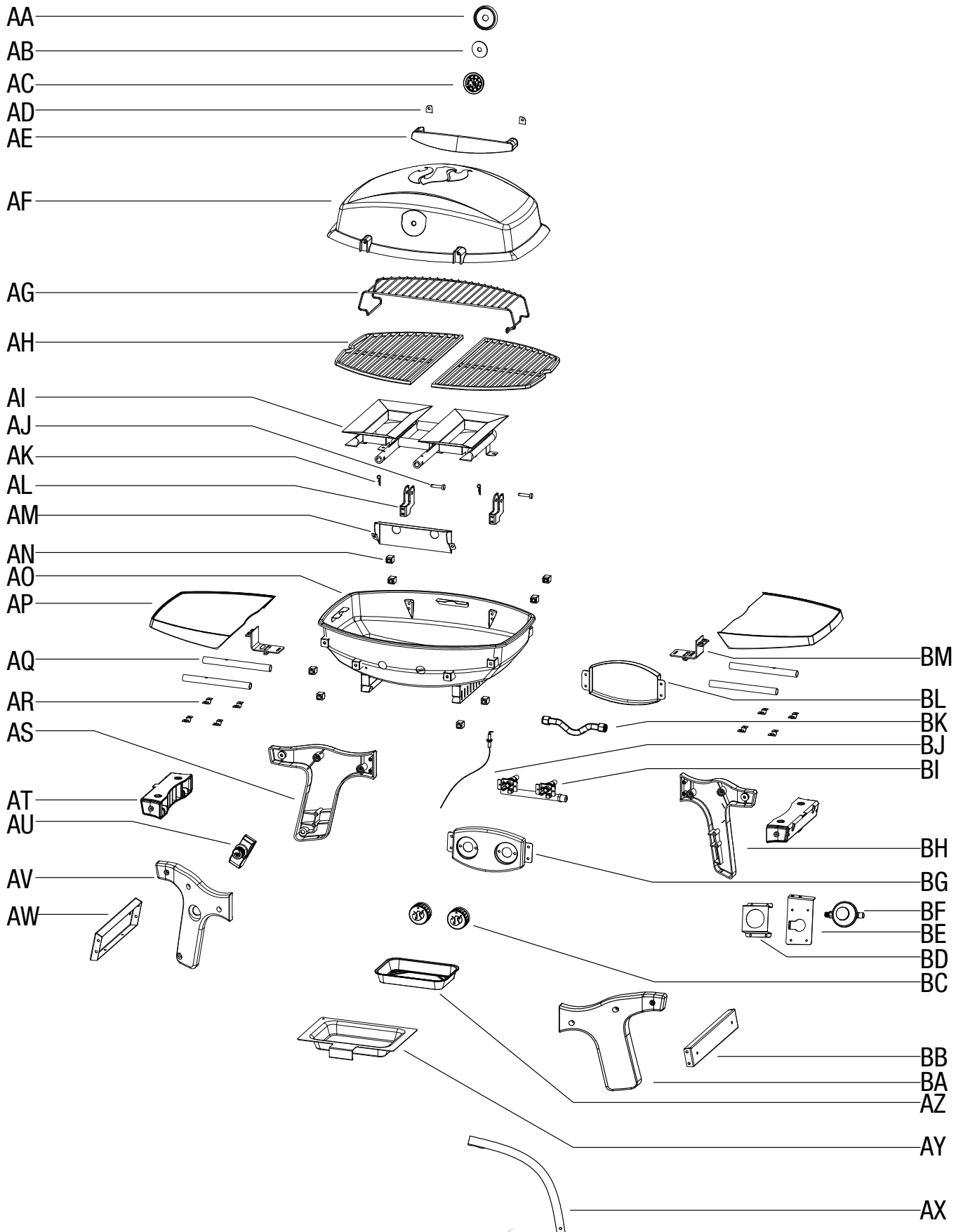


## 42262 Lista piezas de repuesto

Pieza	Descripción	Cantidad	Pieza #
AA	Bisel para medidor de temperatura	1	PT0129
AB	Separador de aislamiento	1	PT0124
AC	Medidor de temperatura	1	PT0046
AD	Separador de mango de tapa	2	PT0023
AE	Mango de tapa	1	PT0003
AF	Tapa de parrilla	1	PT0005
AG	Rejilla para asar	2	PT0047
AH	Conjunto de quemador y chapa térmica	1	PT0048
AI	Perno para bisagra de tapa	2	PT0130
AJ	Perno de bloqueo "R"	2	PT0131
AK	Soporte de bisagra de tapa	2	PT0049
AL	Escudo térmico	1	PT0050
AM	Relleno con aislamiento térmico	8	PT0051
AN	Cuenco de fuego de la parrilla	1	PT0102
AO	Bandeja lateral	2	PT0053
AP	Barra para bandeja lateral	4	PT0054
AQ	Soporte para barra de bandeja lateral	8	PT0055
AR	Pata trasera izquierda	1	PT0056
AS	Refuerzo superior	2	PT0057
AT	Dispositivo de encendido	1	PT0058
AU	Pata delantera izquierda	1	PT0059

Pieza	Descripción	Cantidad	Pieza #
AV	Refuerzo inferior izquierdo	1	PT0060
AW	Correa de parrilla	1	PT0061
AX	Bandeja recoge grasas	1	PT0062
AY	Inserto de aluminio para bandeja recoge grasas	1	PT0063
AZ	Pata delantera derecha	1	PT0064
BA	Refuerzo inferior derecho	1	PT0065
BB	Botón regulador	1	PC0145
BC	Soporte del regulador A	1	PT0066
BD	Soporte del regulador B	1	PT0067
BE	Regulador	1	PT0068
BF	Panel de control	1	PT0069
BG	Pata trasera derecha	1	PT0070
BH	Conjunto de distribuidor y válvula	1	PT0071
BI	Electrodo y cable	1	PT0100
BJ	Tubo flexible	1	PT0101
BK	Panel trasero	1	PT0072
BL	Fijación bandeja lateral	2	PT0073
<b>Piezas no mostradas</b>			
	Manual de instrucciones	1	PT0074
	Paquete de hardware	1	PT0075

# 42263 Piezas de repuesto



## 42263 Lista piezas de repuesto

Pieza	Descripción	Cantidad	Pieza #
AA	Medidor de temperatura bisel	1	PT0129
AB	Separador de aislamiento	1	PT0124
AC	Medidor de temperatura	1	PT0046
AD	Separador de mango de tapa	2	PT0023
AE	Mango de tapa	1	PT0003
AF	Tapa de parrilla	1	PT0005
AG	Parrilla de conservación de calor	1	PT0076
AH	Rejilla para asar	2	PT0047
AI	Conjunto de quemador y chapa térmica	1	PT0125
AJ	Perno para bisagra de tapa	2	PT0130
AK	Perno de bloqueo "R"	2	PT0131
AL	Soporte de bisagra de tapa	2	PT0049
AM	Escudo térmico	1	PT0126
AN	Relleno con aislamiento térmico	8	PT0051
AO	Cuenco de fuego de la parrilla	1	PT0099
AP	Bandeja lateral	2	PT0053
AQ	Barra para bandeja lateral	4	PT0054
AR	Bisagra para barra de bandeja lateral	8	PT0055
AS	Pata trasera izquierda	1	PT0056
AT	Refuerzo superior	2	PT0057
AU	Dispositivo de encendido	1	PT0058

Pieza	Descripción	Cantidad	Pieza #
AV	Pata delantera izquierda	1	PT0059
AW	Refuerzo inferior izquierdo	1	PT0060
AX	Correa de parrilla	1	PT0061
AY	Bandeja recoge grasas	1	PT0062
AZ	Inserto de aluminio para bandeja recoge grasas	1	PT0063
BA	Pata delantera derecha	1	PT0064
BB	Refuerzo inferior derecho	1	PT0065
BC	Botón regulador	2	PC0145
BD	Soporte del regulador A	1	PT0066
BE	Soporte del regulador B	1	PT0067
BF	Regulador	1	PT0068
BG	Panel de control	1	PT0127
BH	Pata trasera derecha	1	PT0070
BI	Conjunto de distribuidor y válvula	1	PT0128
BJ	Electrodo y cable	1	PT0100
BK	Tubo flexible	1	PT0101
BL	Panel trasero	1	PT0072
BM	Fijación bandeja lateral	2	PT0073
<b>Piezas no mostradas</b>			
	Manual de instrucciones	1	PT0074
	Paquete de hardware	1	PT0075

## Garantía

Esta parrilla de gas propano ofrece garantía si se monta correctamente sin que surjan defectos en el material y la calidad, si se usa al aire libre en un ambiente normal y se cuida como se indica en estas instrucciones para los siguientes períodos de tiempo a partir de la fecha de compra original.

10 años - Tapa  
5 años - Rejillas para asar  
2 años - Todas las demás piezas

Esta garantía no cubre oxidación, decoloración, daños por desconchado o problemas relacionados con negligencia, abuso, accidente, mal uso, aplicación incorrecta, montaje incorrecto, daños de transporte, uso comercial o **CUALQUIER** modificación hecha a este producto.

El trabajo de reparación no está cubierto. Esta garantía es la única que se ofrece y sustituye a todas las demás garantías, ya sean expresas o implícitas, lo que incluye garantía implícita, merchandising o uso para un propósito en particular.

Todas las piezas de repuesto que cumplan con los requisitos de garantía se enviarán sin cargo a discreción del fabricante (envíos terrestres, US Mail, UPS o FedEx). Cualquier cargo por trato especial (es decir, segundo día, noche, etc.) correrá a cargo del consumidor.

Todos los derechos de garantía sólo se aplican al comprador original y requieren un comprobante de compra que verifique la fecha de compra. No devuelva las piezas sin obtener primero un número de autorización de devolución de nuestro servicio de atención al cliente.

Puede contactar con nuestro servicio de atención al cliente en el: 1-800-321-3473 de 8:00 a 17:00 h, sólo en inglés, o enviando un e-mail a [CustomerService@landmann-usa.com](mailto:CustomerService@landmann-usa.com)

Tenga en cuenta para los Estados Unidos, que algunos estados no permiten la exclusión o limitación de incidentes o daños derivados o limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, por lo que puede que las limitaciones o exclusiones no se le puedan aplicar a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos legales que pueden variar de un estado a otro.



Landmann USA, Inc.  
7405 Graham Rd  
Fairburn, Ga 302130

[www.landmann-usa.com](http://www.landmann-usa.com)

