

**WARNING:** FUELS USED IN LIQUEFIED PROPANE GAS APPLIANCES, AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM.

For more information go to: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)



**WARNING:** THIS PRODUCT CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS, INCLUDING LEAD COMPOUNDS, WHICH ARE KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM.

For more information go to: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)



**For Outdoor Use Only.**

Read and follow owner's manual instructions and safety warnings before operating this product. Uses propane for fuel. Propane tank and fuel sold separately. Product may vary slightly as shown.

**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**  
5016209

## 4 Burner LP Barbecue Grill

MODEL **45028**

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	Connecting Gas Cylinder .....	23
Liquid Propane (LP) Safety Information.....	5	Lighting Instructions .....	24
Package Contents .....	6-7	Care and Maintenance .....	25-26
Preparation.....	8	Cooking Methods and Grilling Tips .....	27
Hardware Contents .....	8	Grilling Guidelines .....	28-29
Tools Required.....	8	Troubleshooting .....	30
Assembly Instructions .....	9-22	Replacement Parts .....	31-32
		Warranty .....	33

### 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 vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP (liquid propane) 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 Household use only. This is not a commercial appliance.**

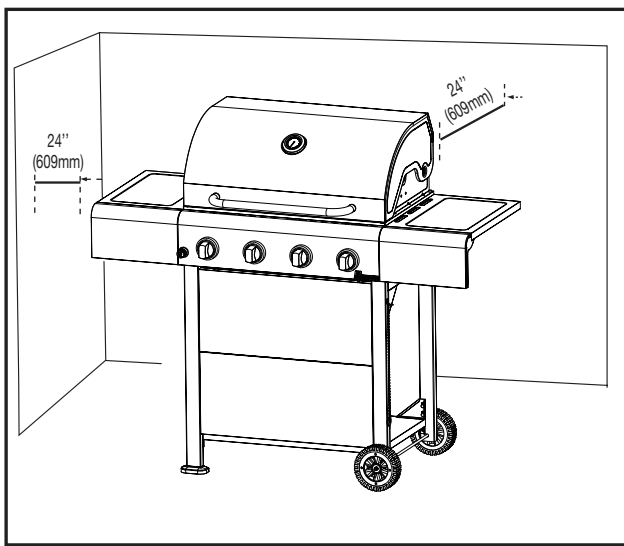


## Important Safety Information



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** place more than 10 pounds on a side table. **DO NOT** lean on 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 igniting 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 hose before every use. If the hose shows any signs of abrasions or cuts, **DO NOT** use the grill. The 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 hose assembly supplied with this grill must be used. Any requirements for a replacement regulator and 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/CSA-b339 (Cylinders, Spheres, and Tubes for transportation of Dangerous Goods).

 <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><b>WARNING:</b> FUELS USED IN LIQUEFIED PROPANE GAS APPLIANCES, AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM.</p> <p>For more information go to: <a href="http://www.P65Warnings.ca.gov">www.P65Warnings.ca.gov</a></p>
---	--

 <b>WARNING</b>	<p><b>WARNING:</b> THIS PRODUCT CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS, INCLUDING LEAD COMPOUNDS, WHICH ARE KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM.</p> <p>For more information go to: <a href="http://www.P65Warnings.ca.gov">www.P65Warnings.ca.gov</a></p>
---	--

To avoid the possibility of tipping over the grill, **NEVER** place more than 10 pounds on the side table.

**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.





# Liquid Propane (LP) Safety Information

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

## General Information

- This grill is designed certified by ETL for use with a standard 20 lb. LP gas cylinder.
- This grill **CANNOT** be converted to natural gas. **DO NOT** attempt to convert this grill with 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 cylinders should not be dropped or handled roughly.
- **DO NOT** use a damaged LP cylinder. A dented or rusty LP cylinder or an LP cylinder with a damaged valve 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 cylinders with the same care as a full LP cylinder. There may still be gas pressure inside a possible empty LP cylinder.
- **NEVER** store or transport an LP cylinder where the temperature can reach 125°F.
- Keep LP cylinders away from children and pets.
- **DO NOT** store disconnected LP cylinders in a building, garage or other enclosed areas.

- If the LP 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 cylinder connection to the regulator when ever changing LP cylinders.

## Installation of LP Cylinder

1. Make sure all burner controls are in the **OFF** position.
2. Carefully position in the large hole on the bottom panel.
3. To secure the LP cylinder in place, screw the tank holding tray bolt through the bottom section of the LP cylinder.
4. Attach the regulator to the cylinder by carefully **HAND TIGHTENING** only.
5. **NEVER** use a wrench or other tool to tighten this connection.
6. Observe all governing codes and ordinances.

## 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).

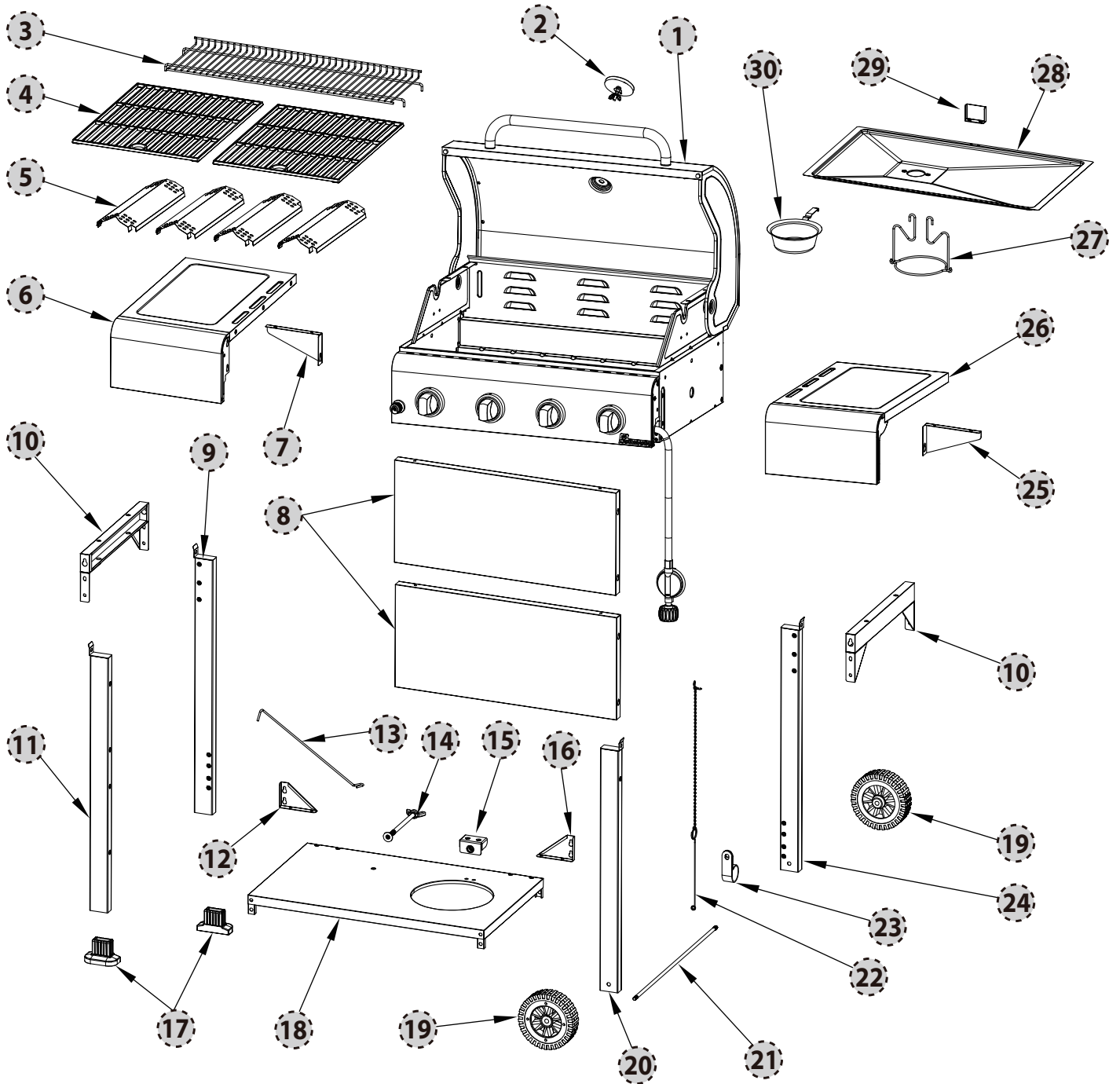


## Package Contents

<b>Part</b>	<b>Description</b>	<b>Quantity</b>
1	Gas Grill	1
2	Temperature Gauge	1
3	Warming Rack	1
4	Cooking Grate	2
5	Flame Tamer	4
6	Left Side Shelf	1
7	Left Side Shelf Support	1
8	Front Panel, Cart	2
9	Leg, Rear Left	1
10	Leg Cross Brace	2
11	Leg, Front Left	1
12	Triangle Plate Left, Cart	1
13	Tank Stop Brace	1
14	LP Tank Bolt	1
15	Bracket for LP Tank Bolt	1
16	Triangle Plate Right, Cart	1
17	Leg Base	2
18	Cart Base	1
19	Wheel	2
20	Leg, Front Right	1
21	Wheel Axle	1
22	Match Holder	1
23	Tank Hose Retainer	1
24	Leg, Rear Right	1
25	Right Side Shelf Support	1
26	Right Side Shelf	1
27	Grease Cup Holder	1
28	Grease Tray	1
29	Grease Tray Handle	1
30	Grease Cup	1



# Package Contents









## 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 page 6). If any part is missing or damaged, **DO NOT** attempt to assemble the product.

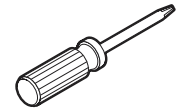
**Estimated assembly time:** 45 minutes with two people.

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

### Hardware Contents

A	B	C	D	E	F
					
<b>M6 x 12</b> 38x	<b>M5 x 10</b> 27x	<b>Ø6</b> 6x	<b>M8</b> 2x	<b>Ø10</b> 2x	<b>M4 x 10</b> 2x

### Tools Required



Phillips Screwdriver

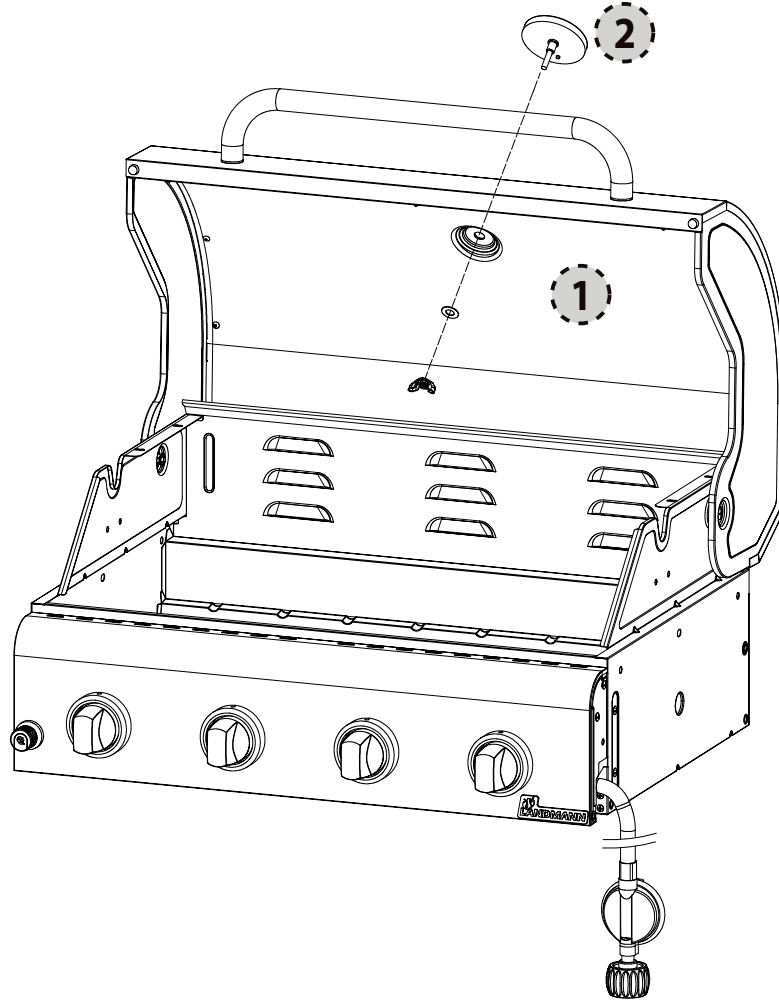


Wrench

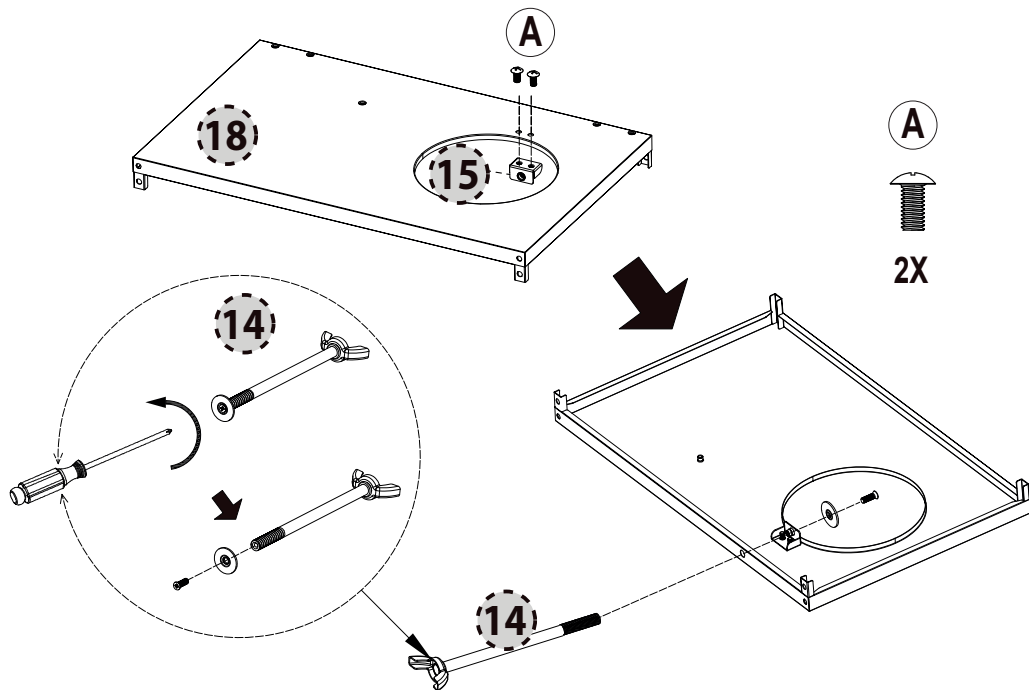


# Assembly Instructions

1.

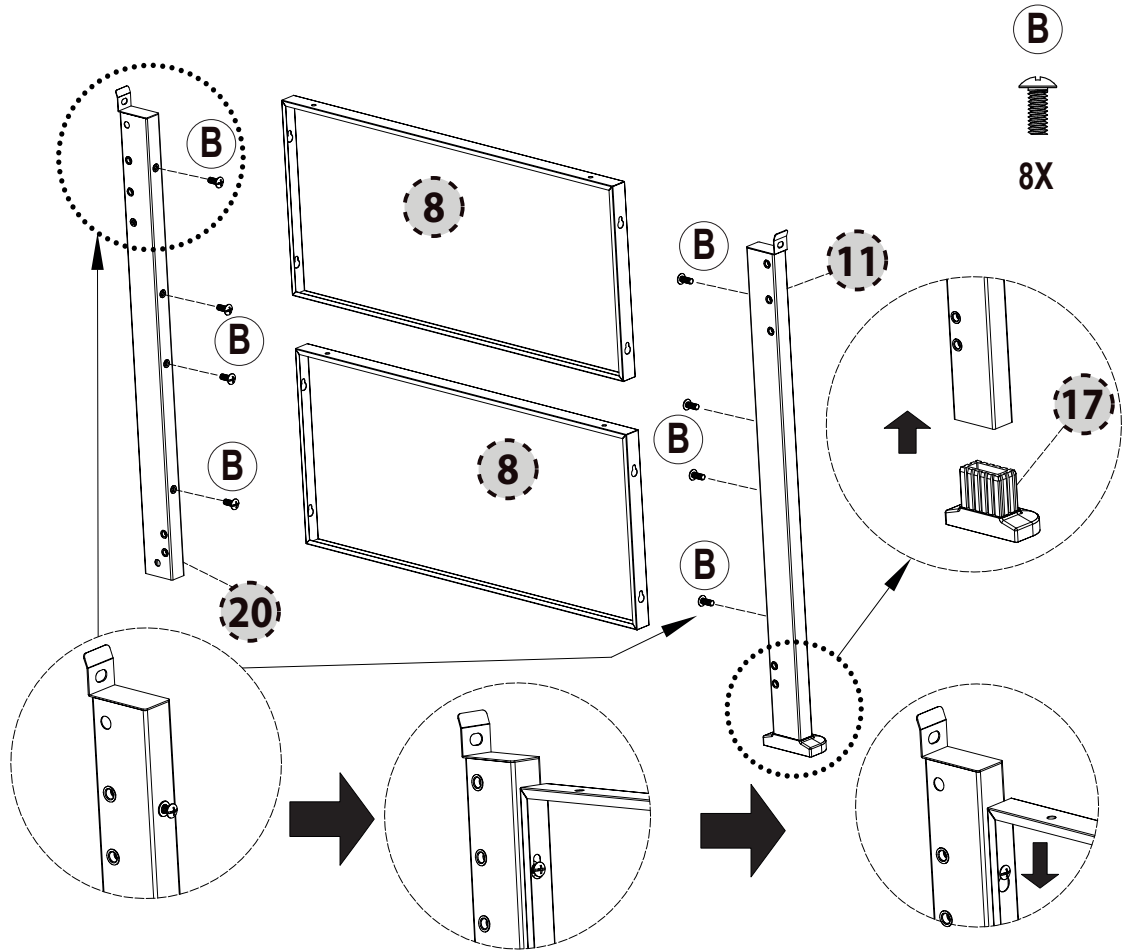


2.

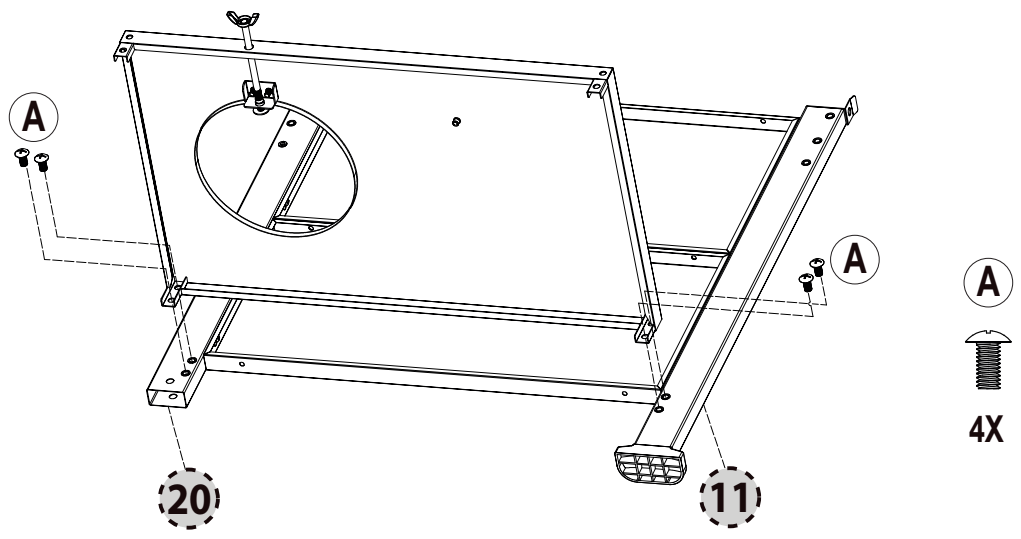


# Assembly Instructions

3.



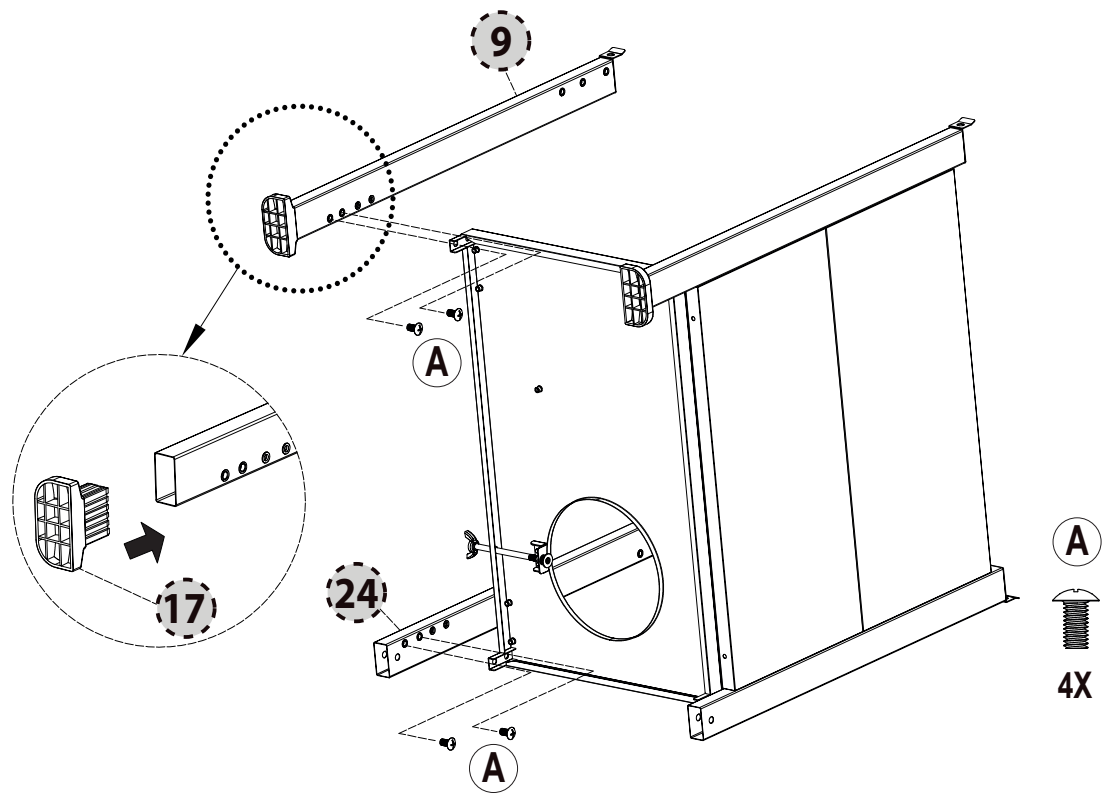
4.



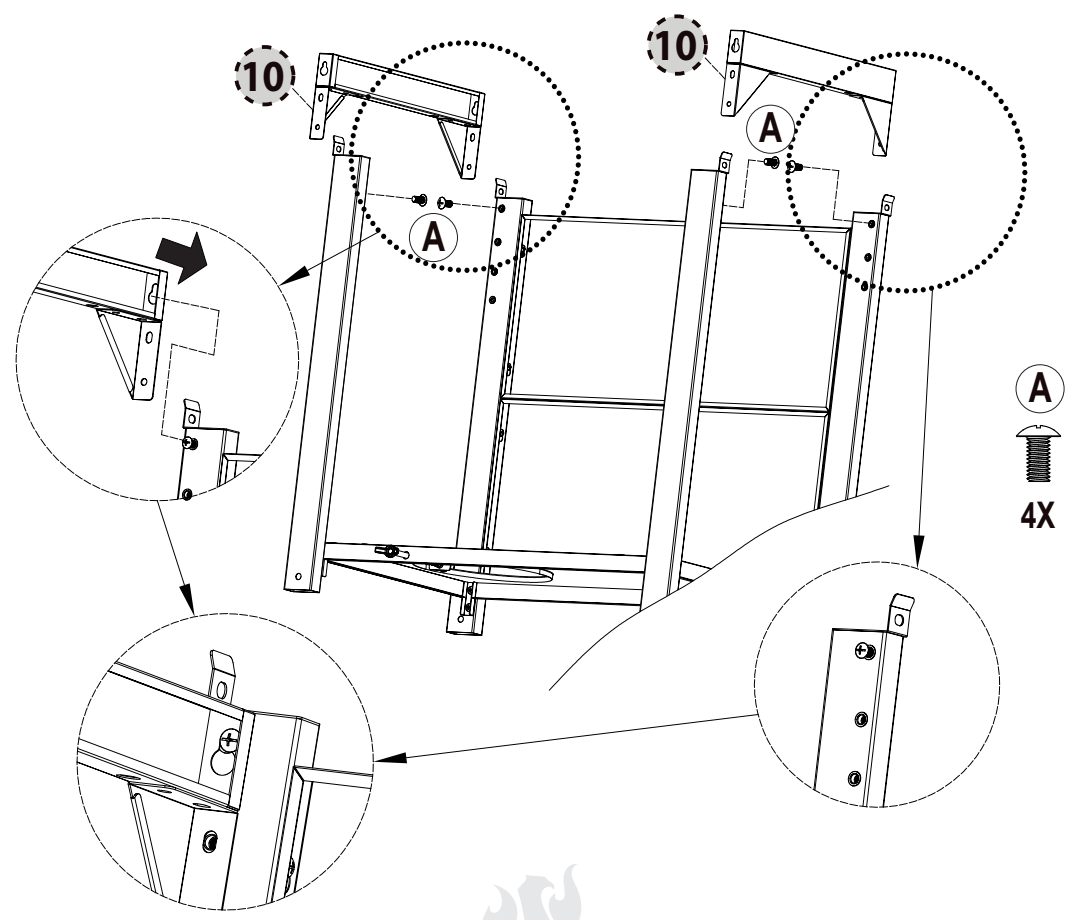


# Assembly Instructions

5.

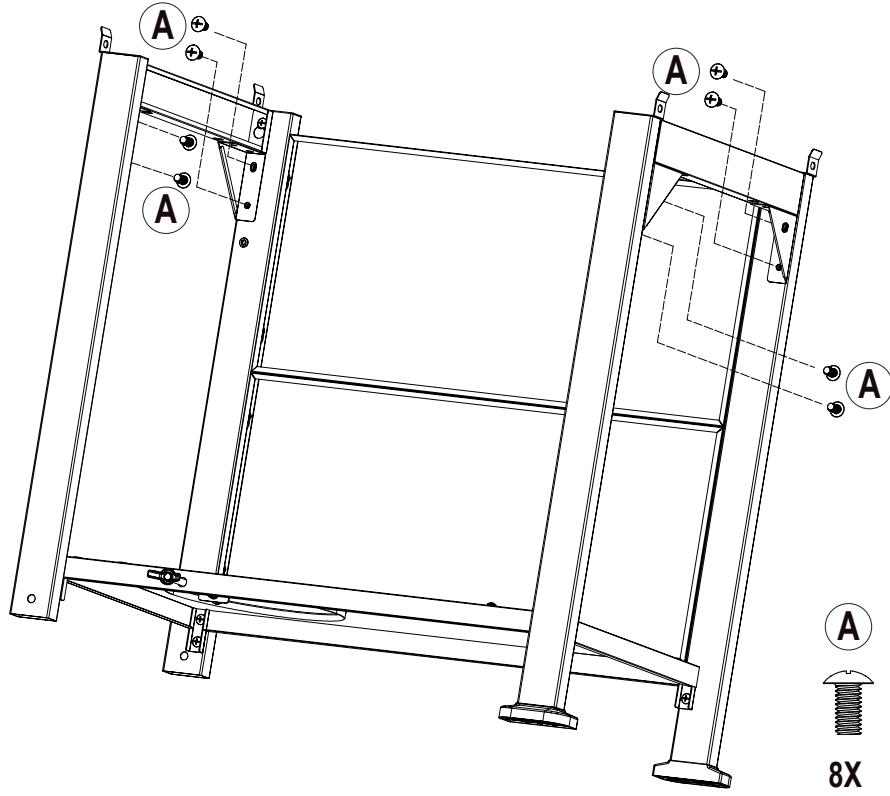


6.

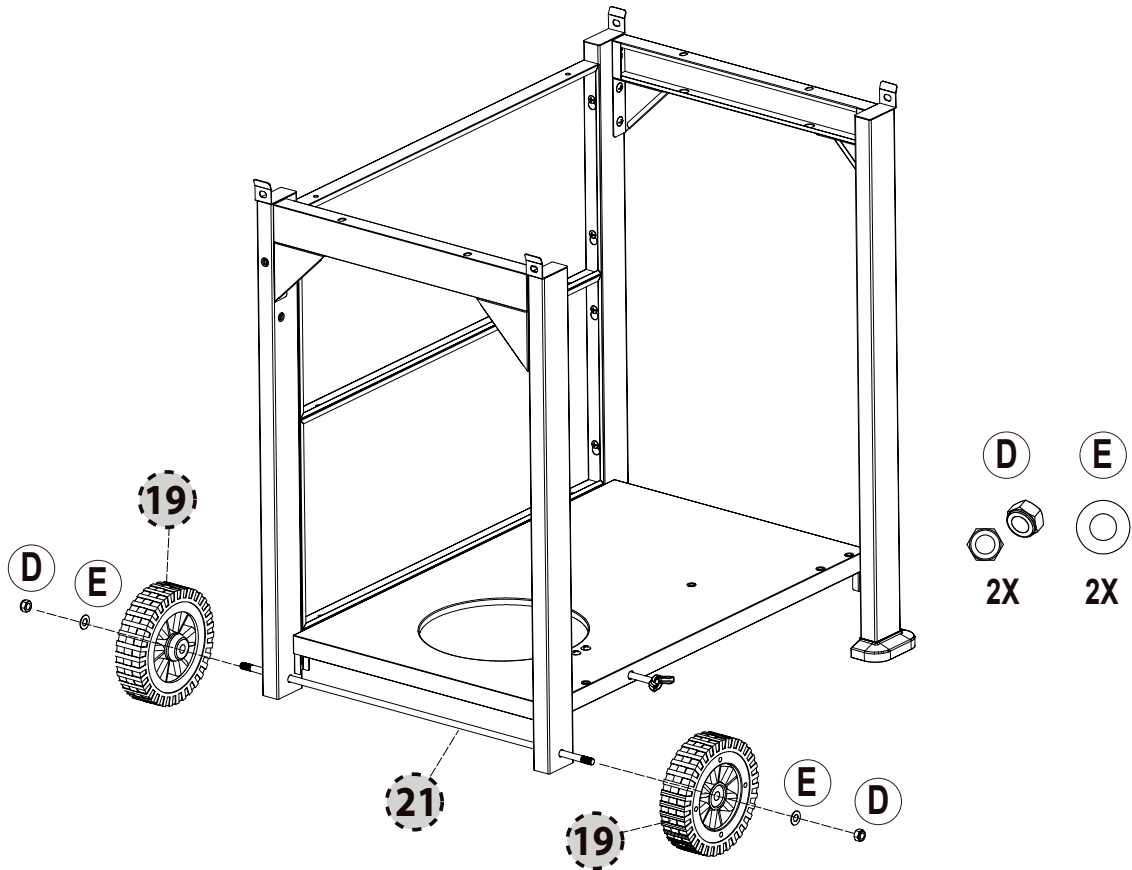


# Assembly Instructions

7.

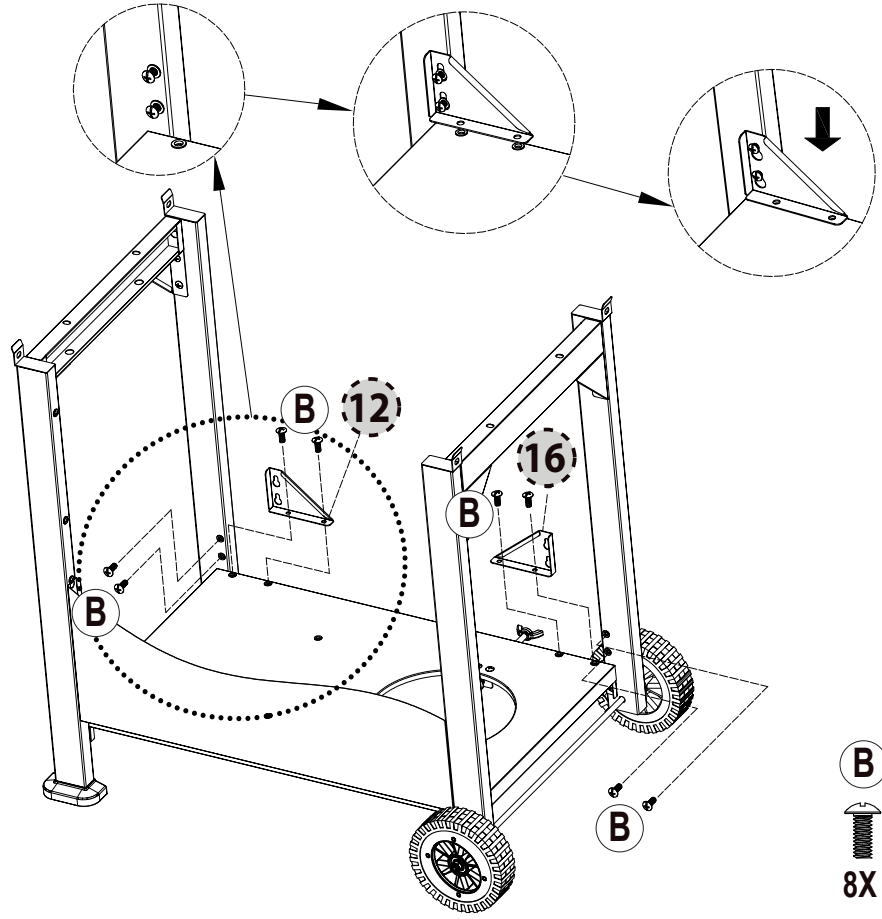


8.

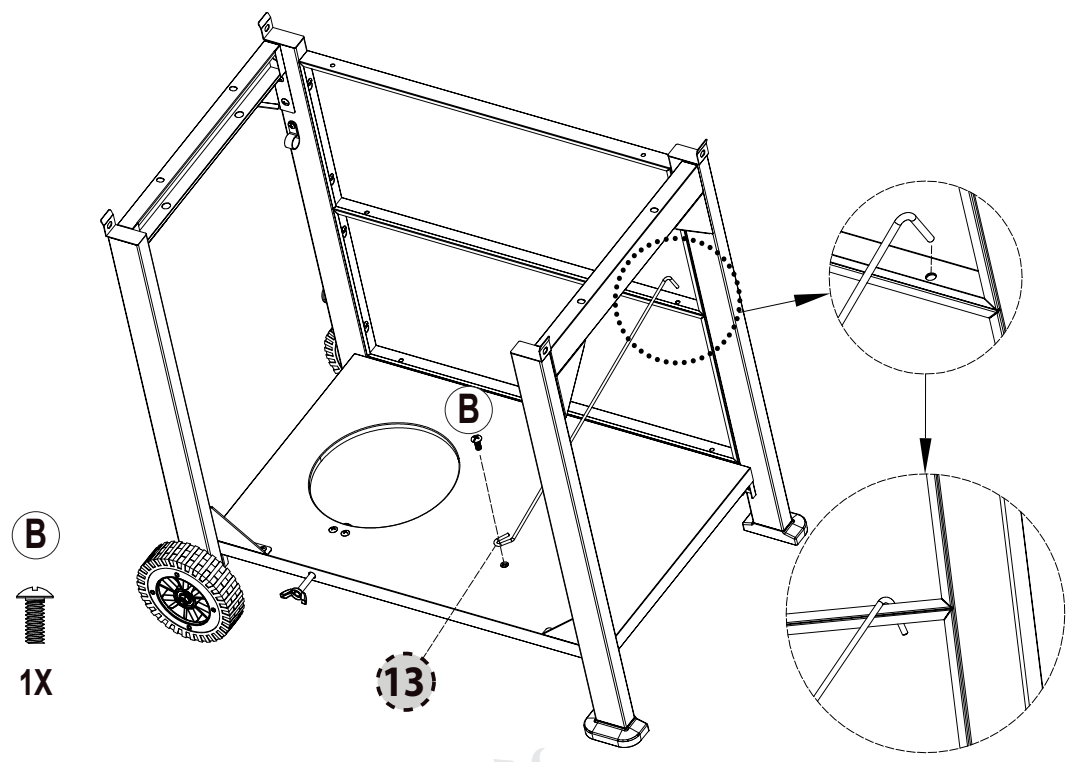


# Assembly Instructions

9.

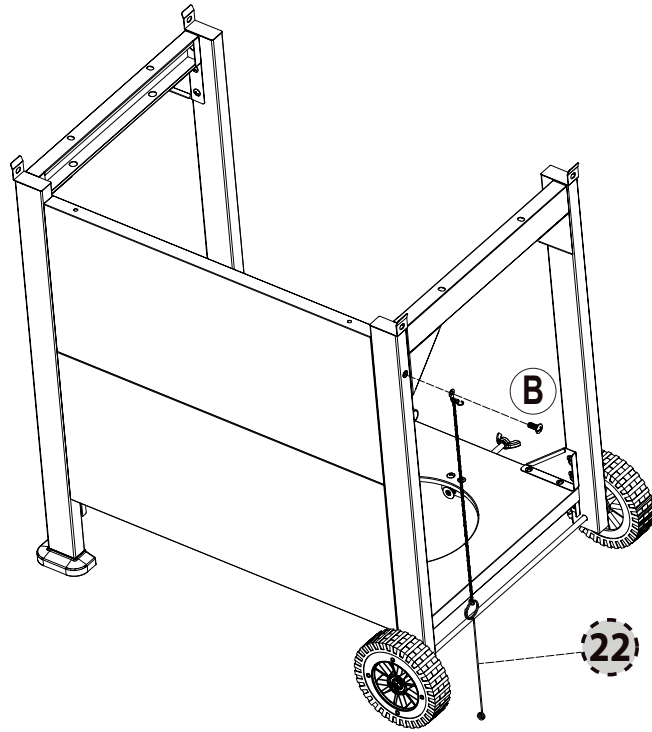


10.

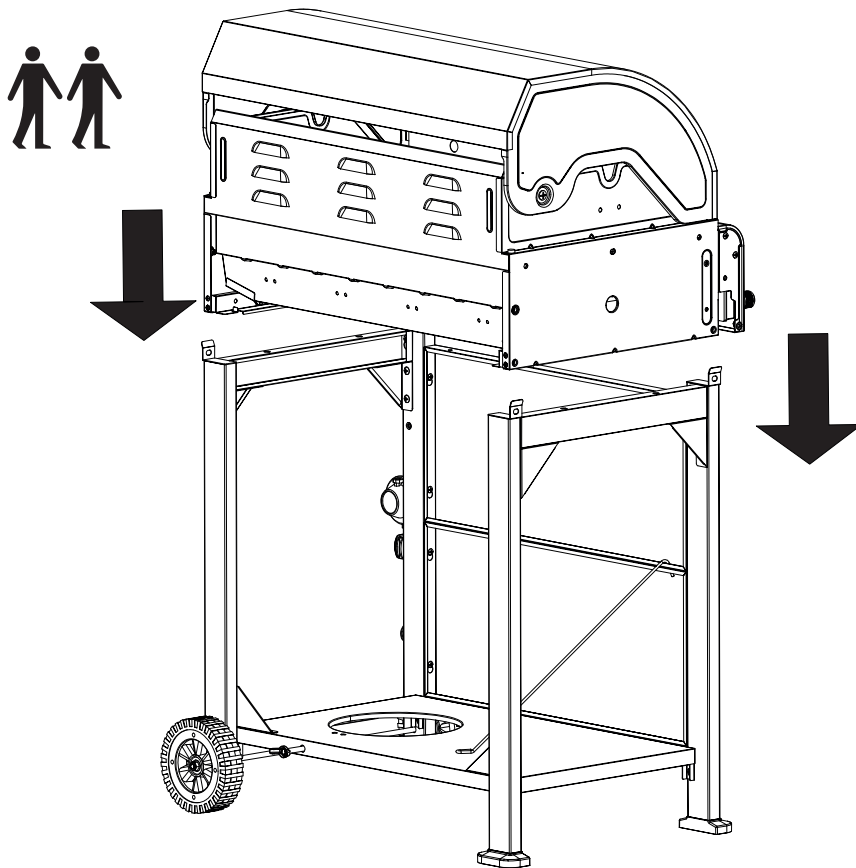


# Assembly Instructions

11.

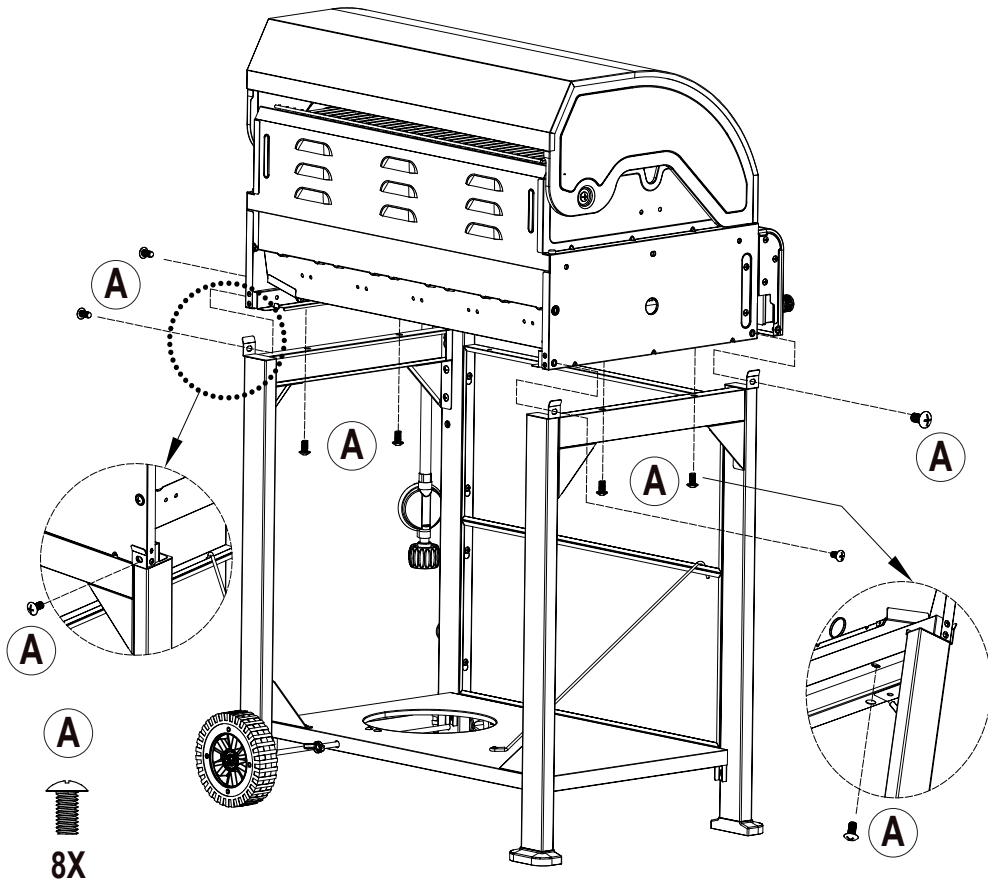


12.

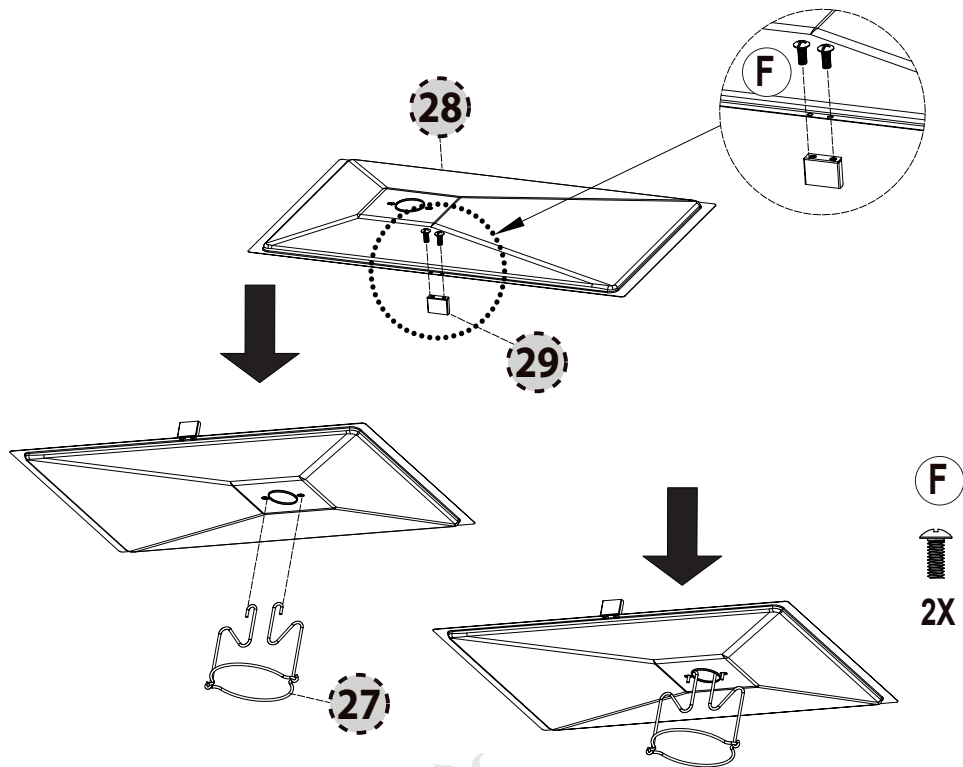


# Assembly Instructions

13.

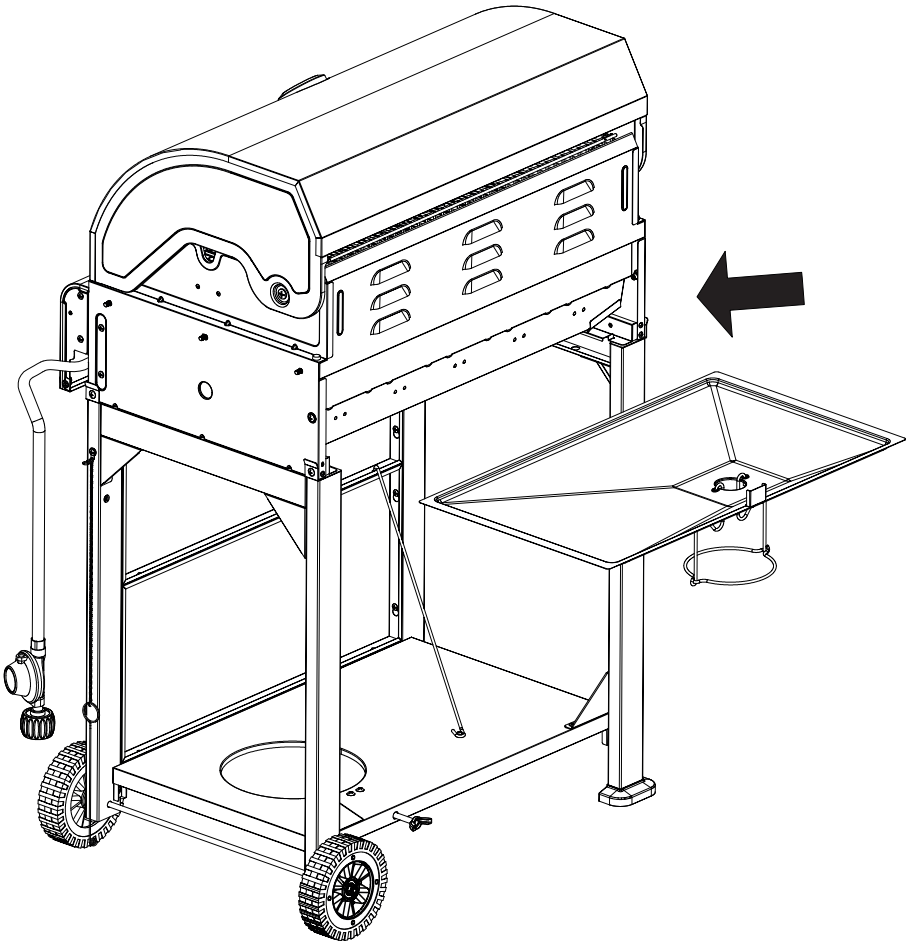


14.

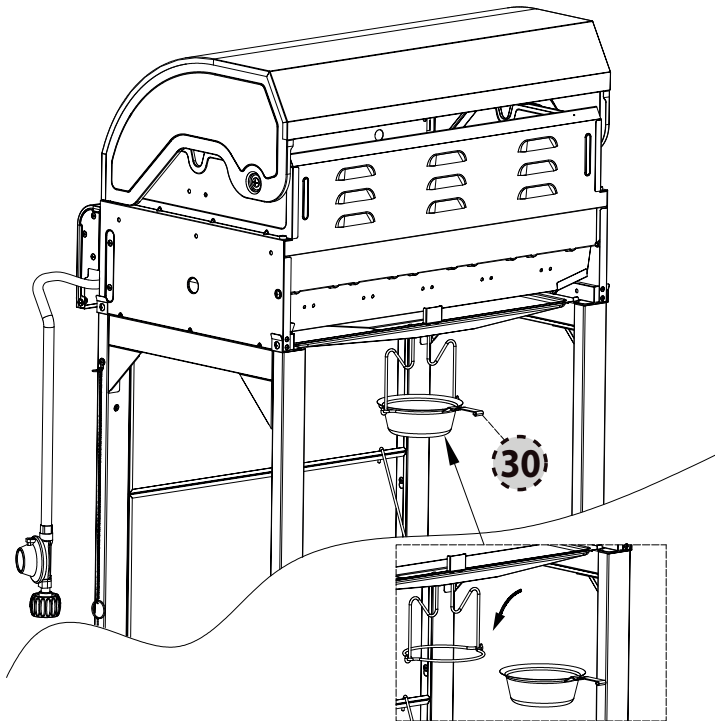


# Assembly Instructions

15.



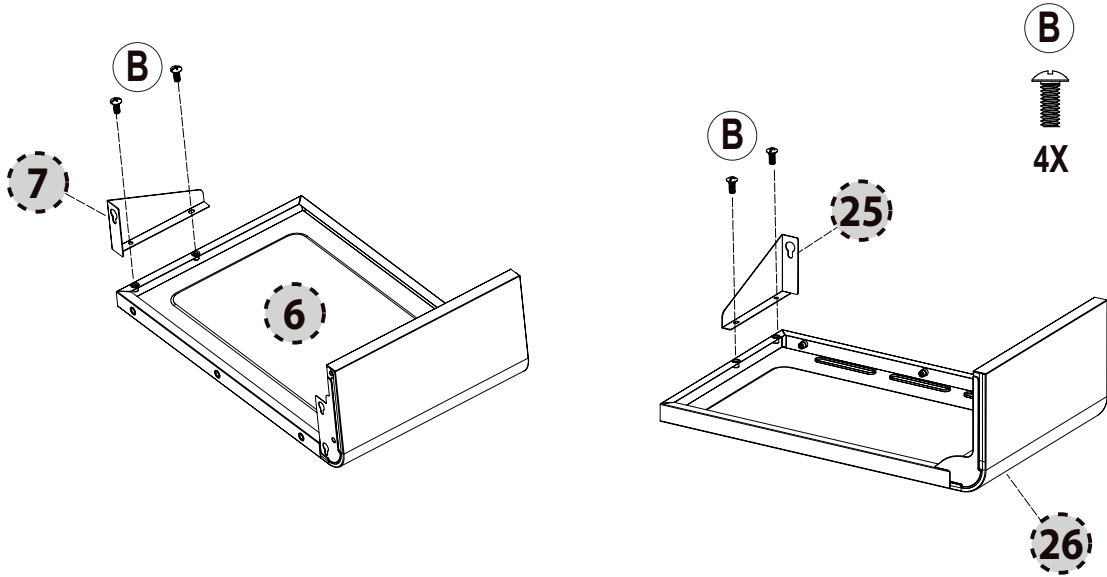
16.



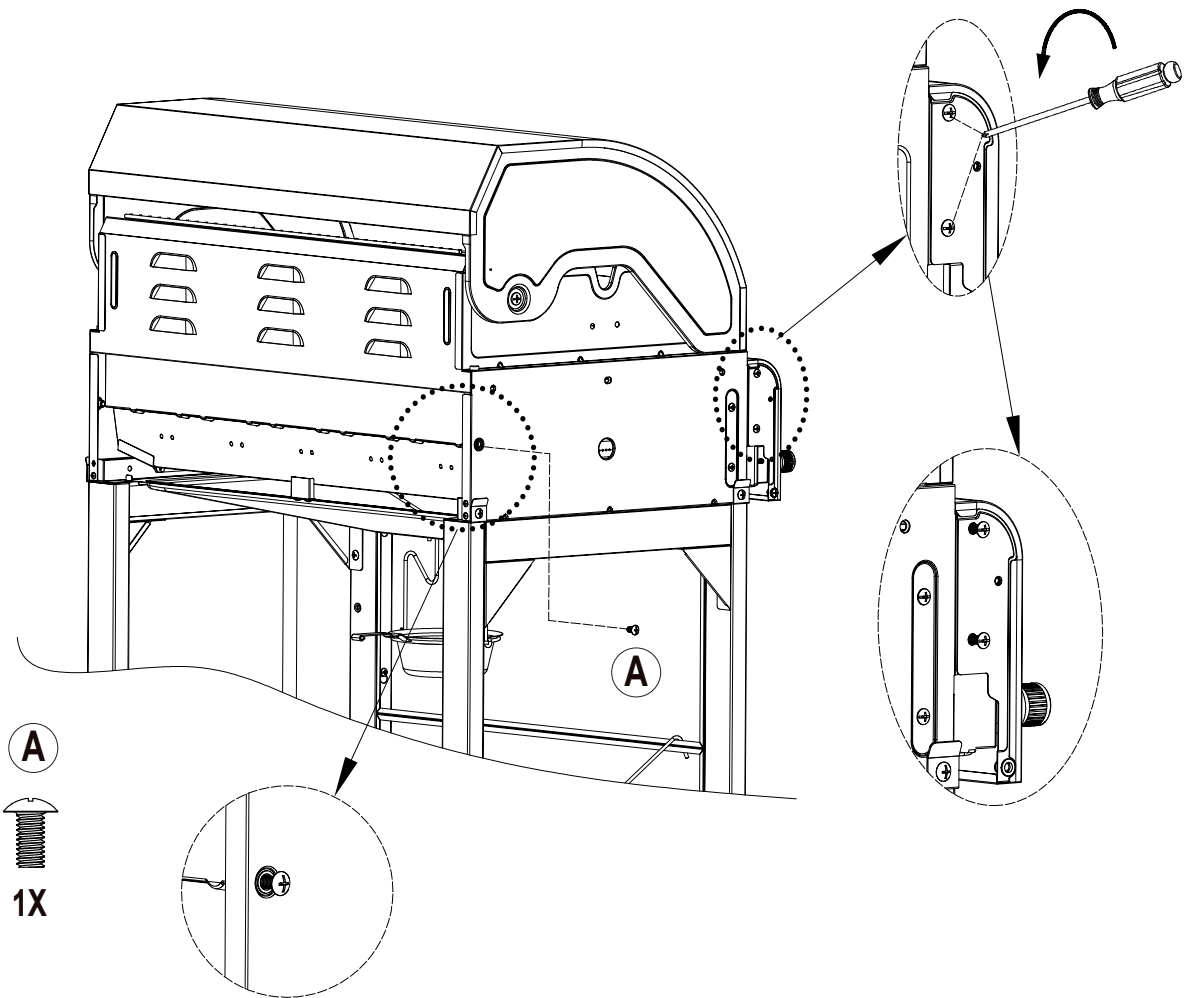


# Assembly Instructions

17.

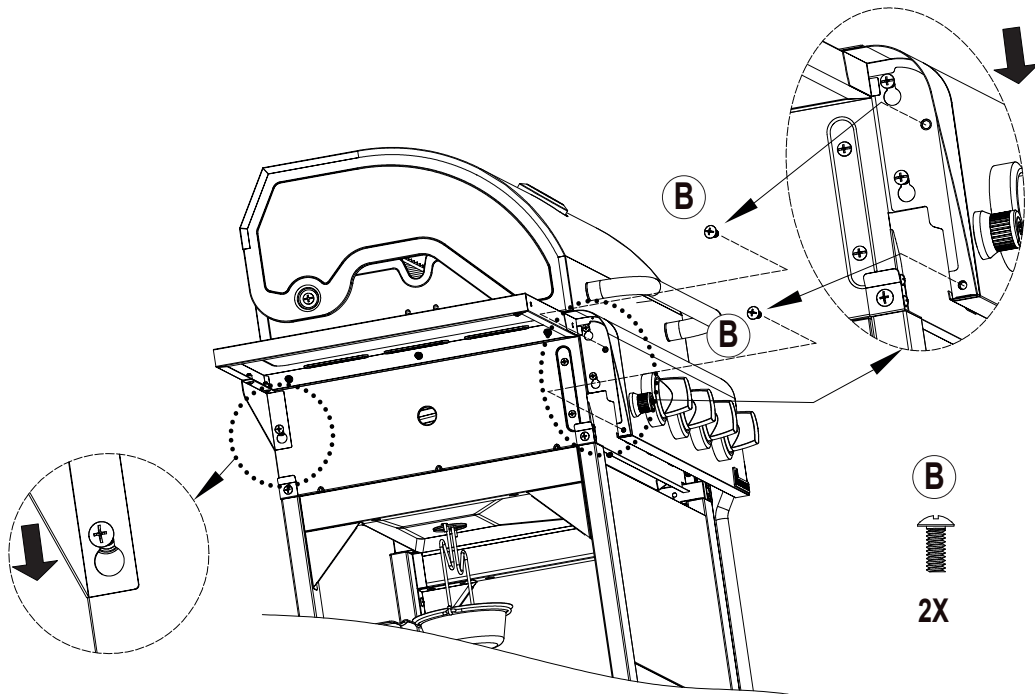


18.

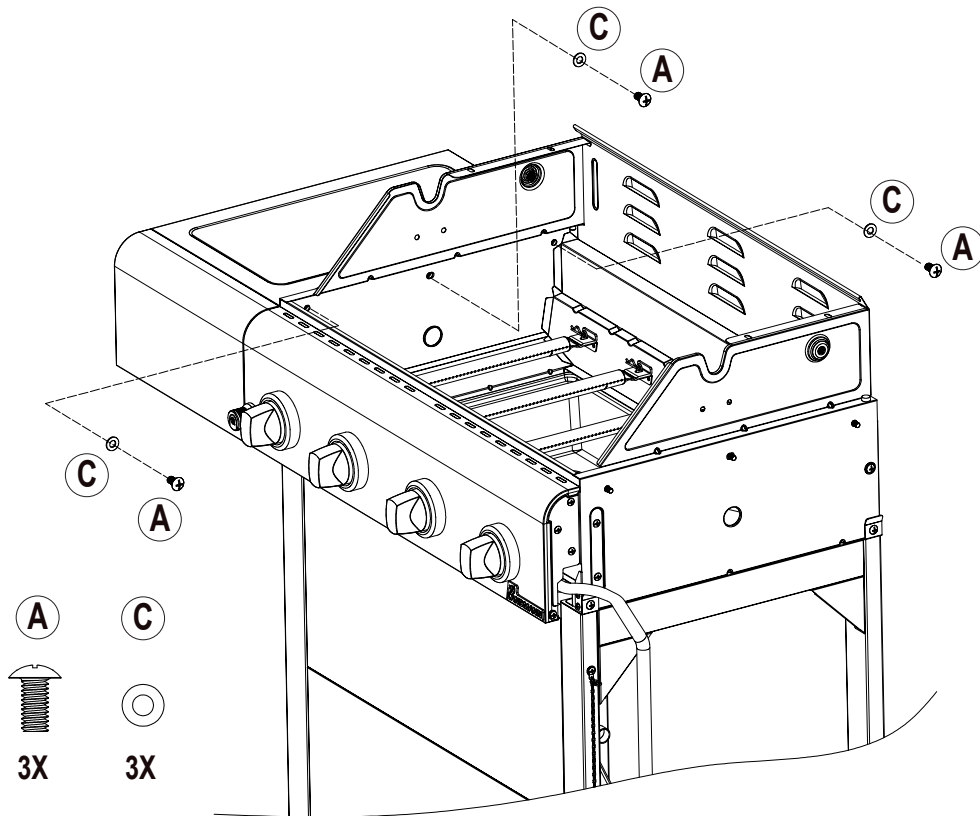


# Assembly Instructions

19.

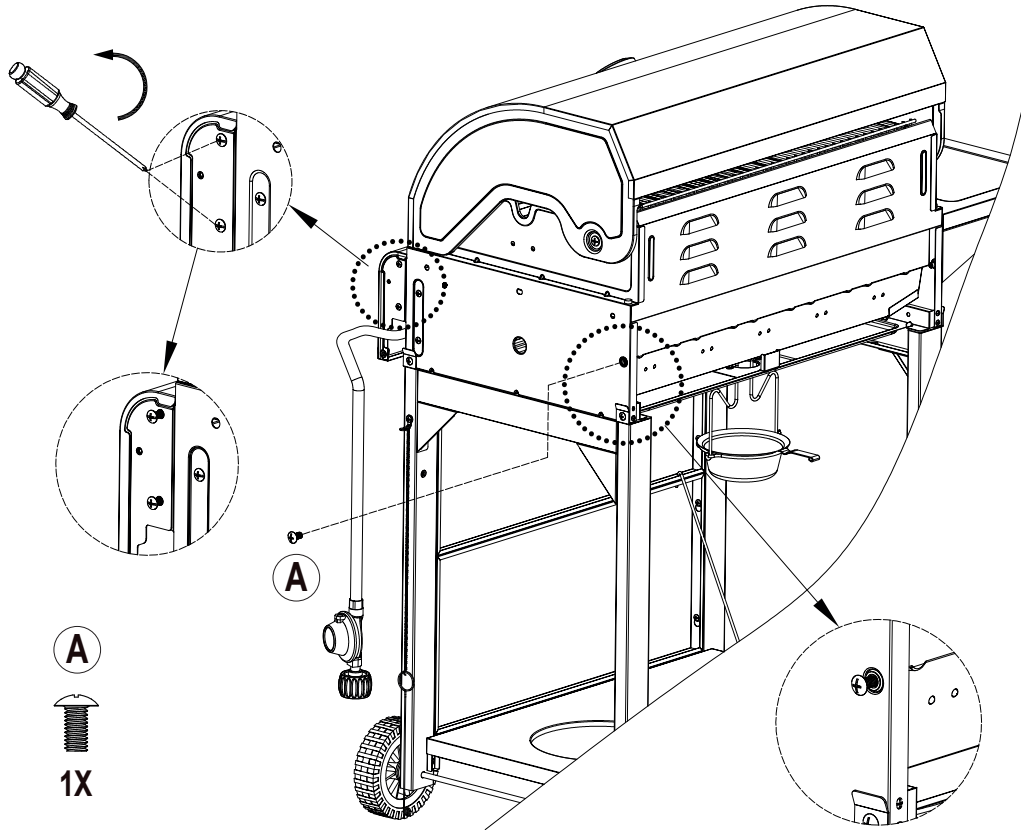


20.

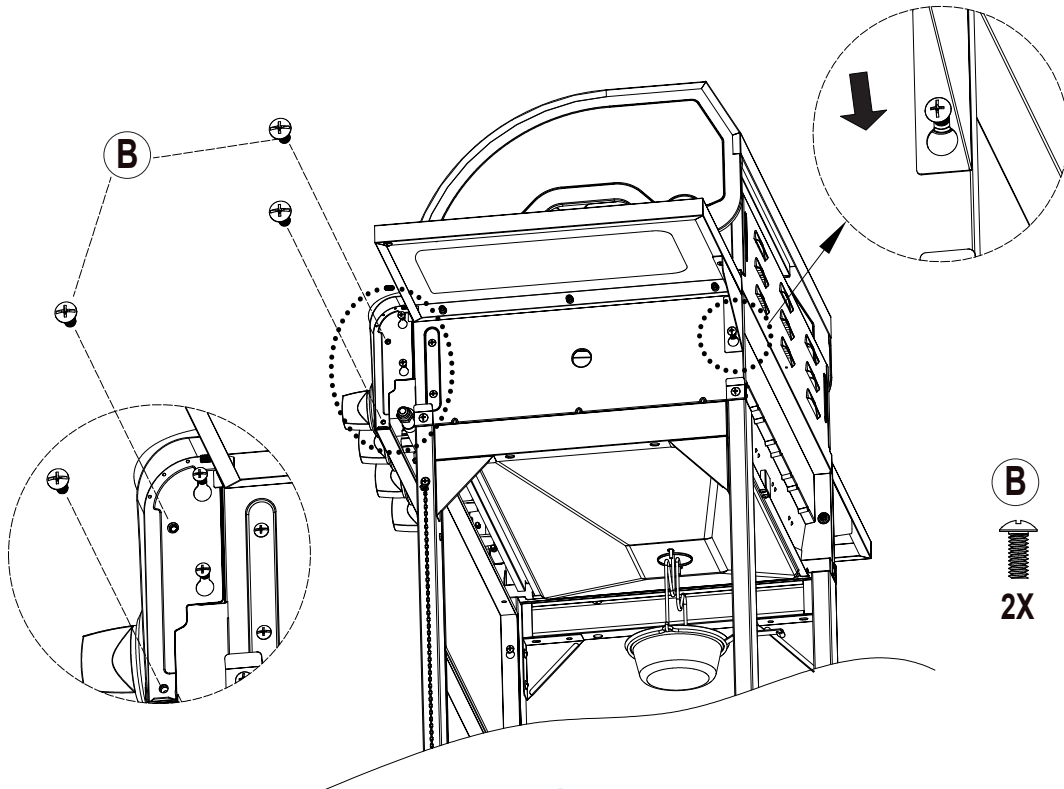


# Assembly Instructions

21.

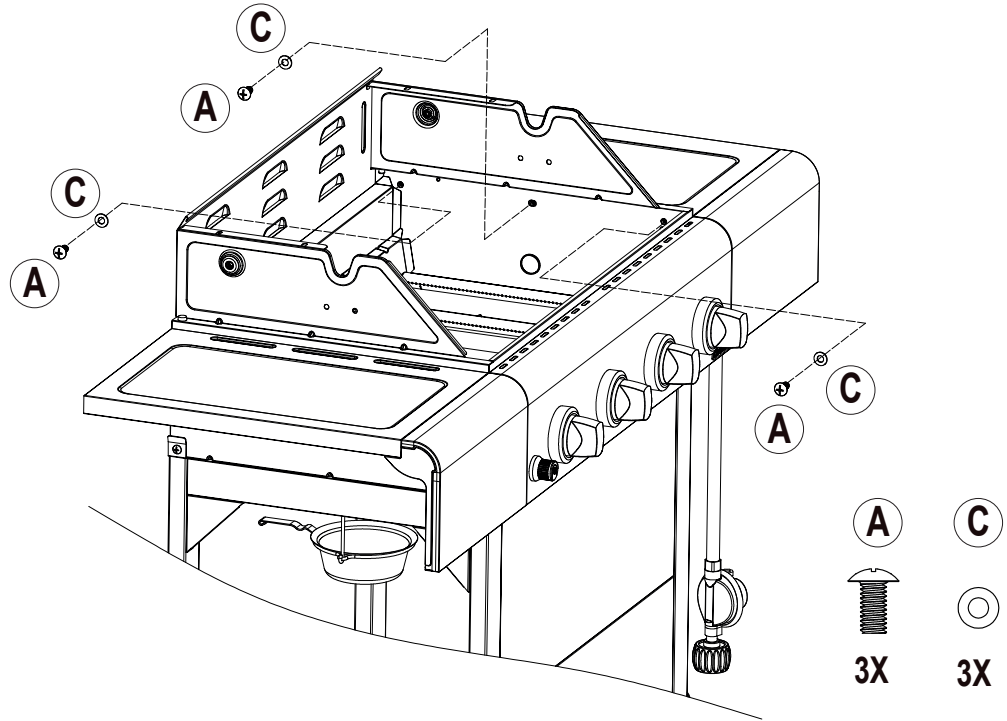


22.

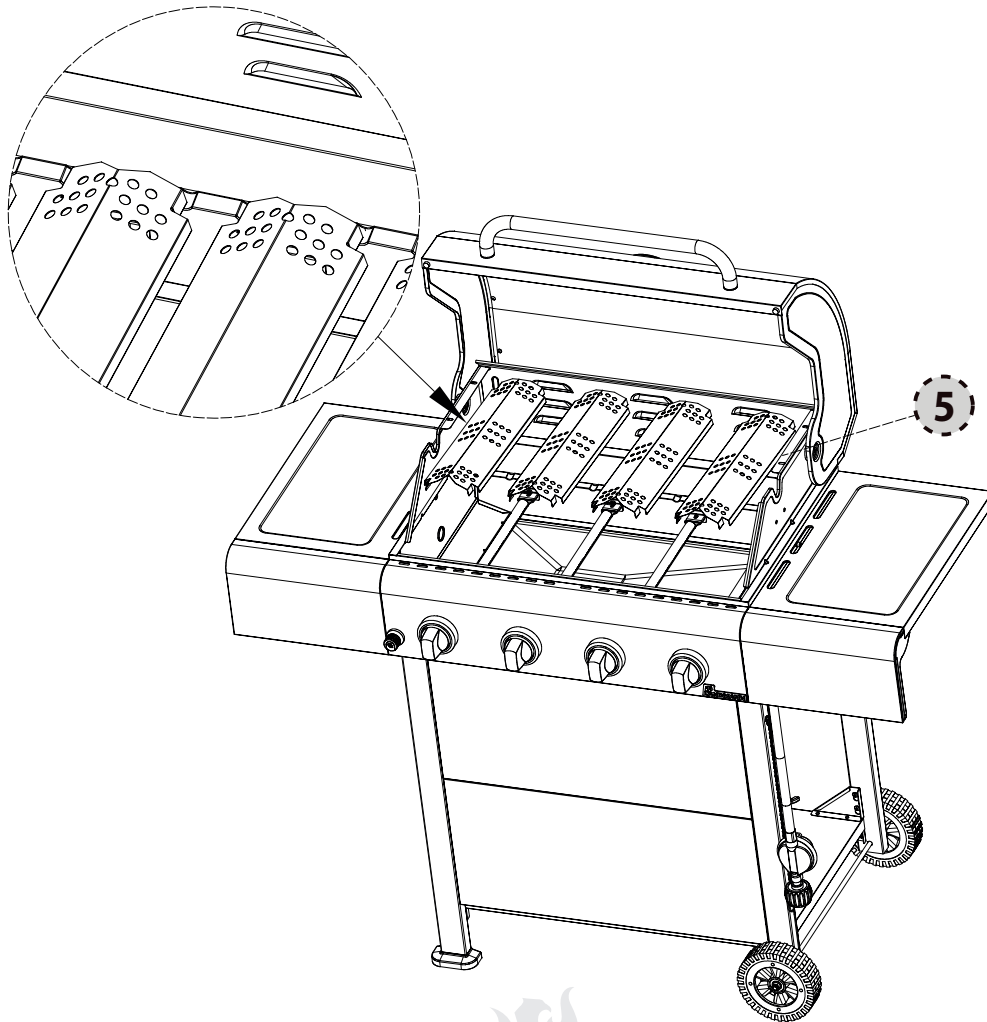


# Assembly Instructions

23.

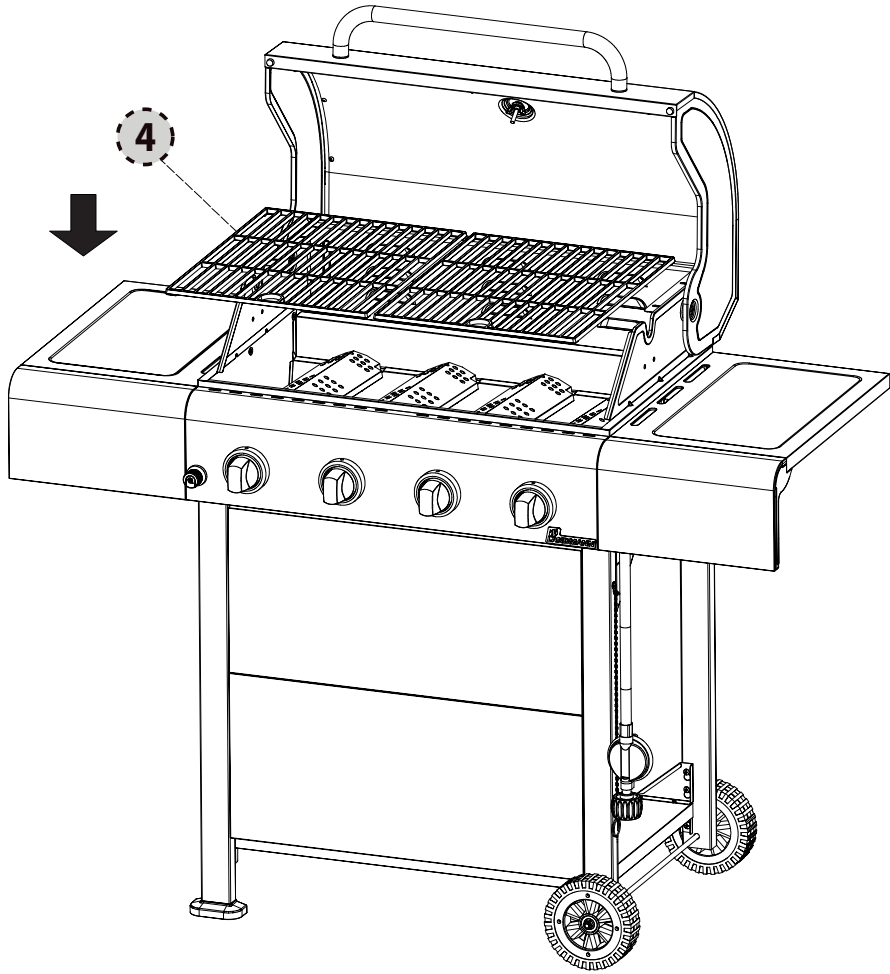


24.

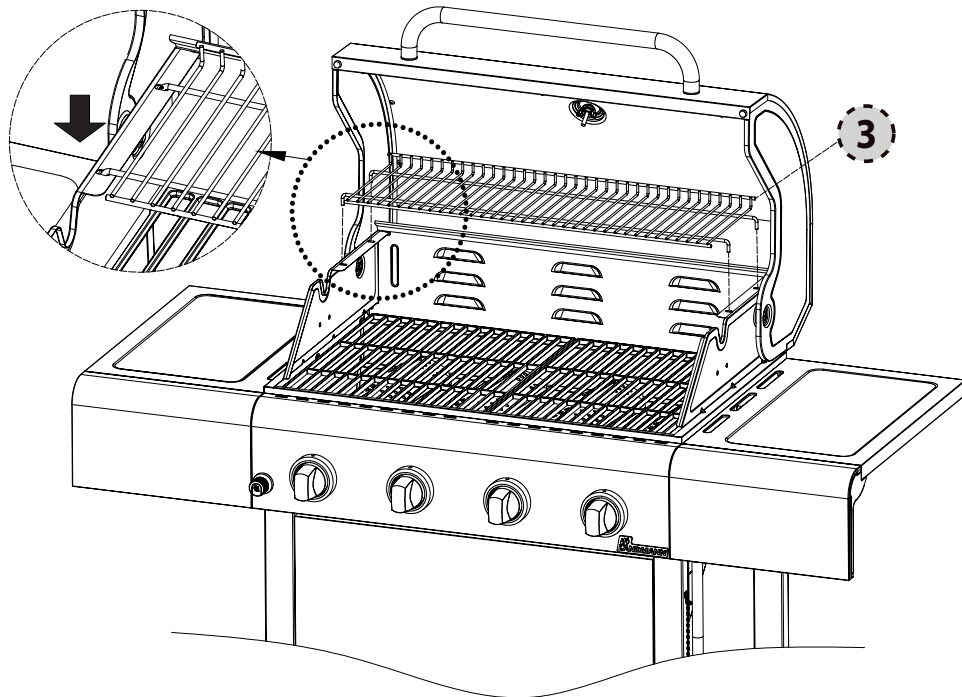


# Assembly Instructions

25.



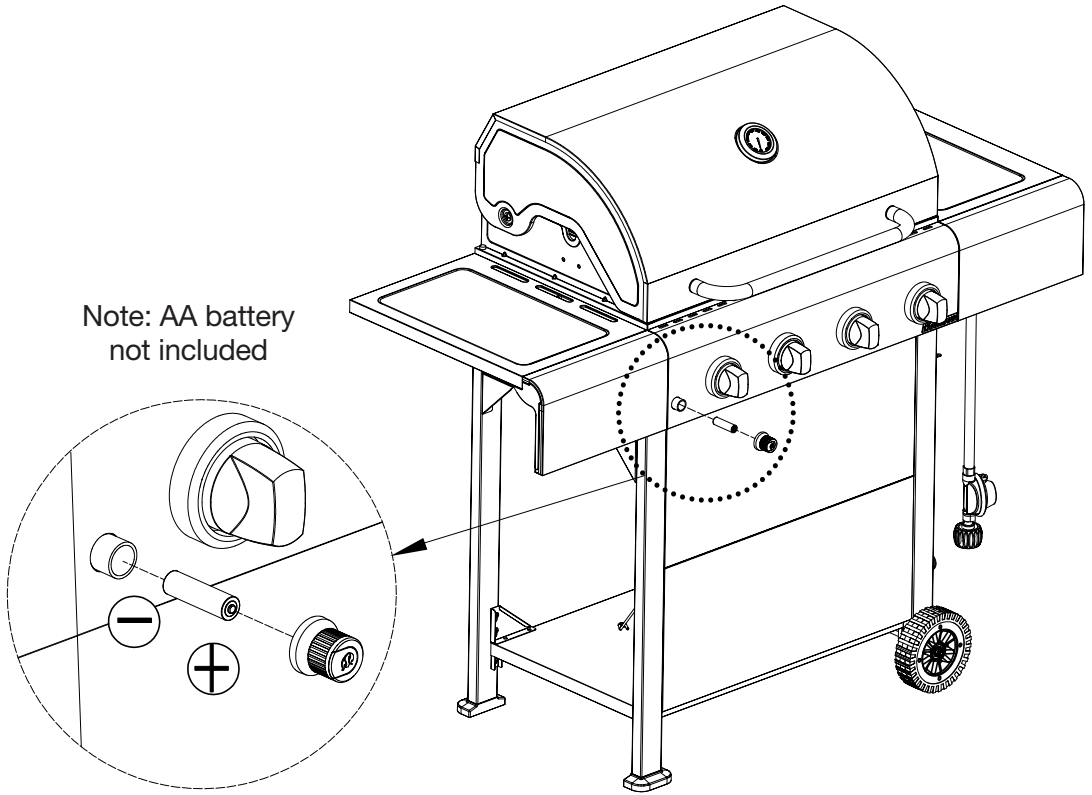
26.



# Assembly Instructions

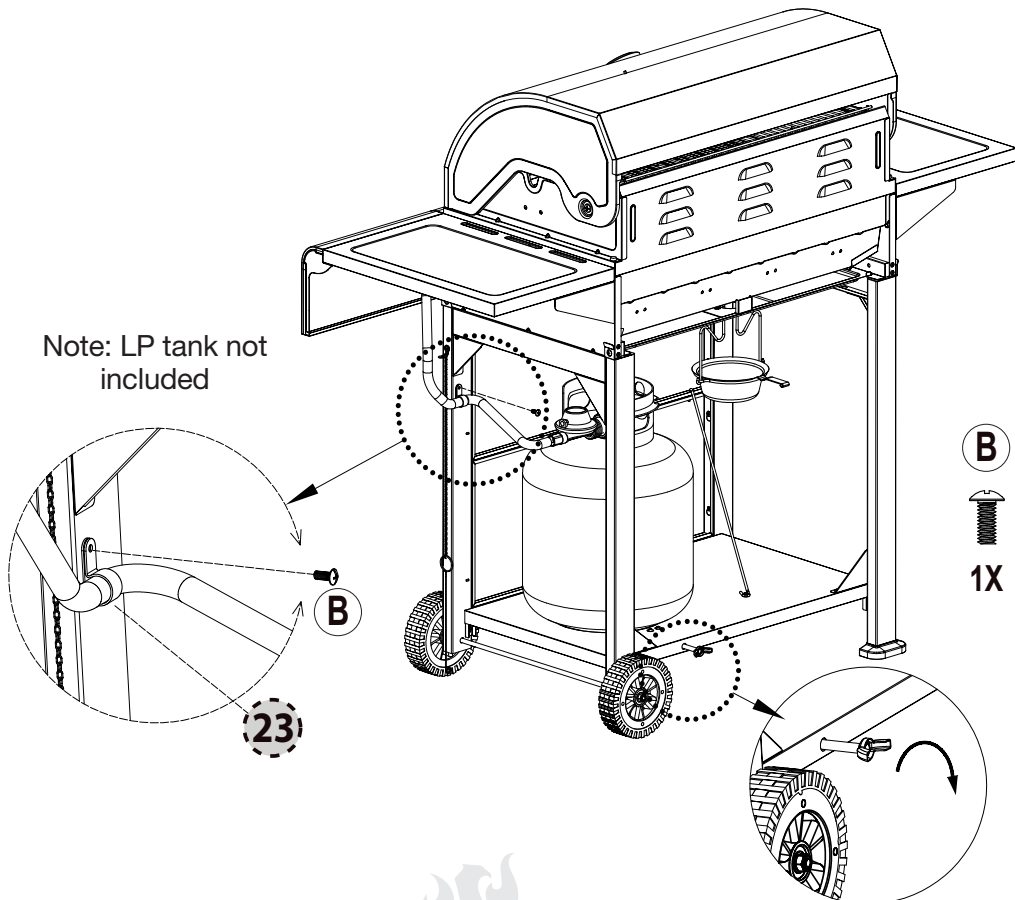
27.

Note: AA battery not included



28.

Note: LP tank not included

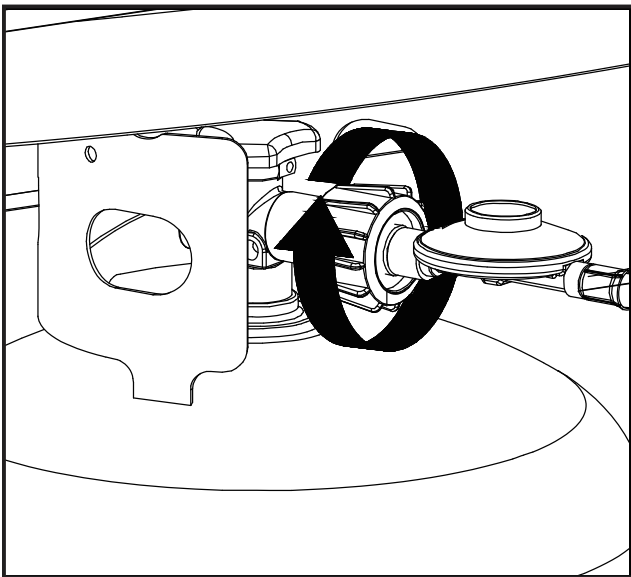




## Connecting Gas Cylinder

1. **ALWAYS** place the propane cylinder on the tank holder under the cart.
2. **ALWAYS** confirm that all burner control knobs are in OFF position before activating the gas supply.
3. Before connection, be sure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, head of the regulator valve, or in the head of the burner and burner ports.
4. **ALWAYS** connect the gas supply regulator as follows: Insert the nipple of the valve coupling into the tank valve and tighten the connection collar by turning it clockwise with one hand while holding the regulator with the other hand.
5. Disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in use.
6. **DO NOT** obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill.
7. Keep ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.

Please make sure the cylinder valve connection device shall properly and safely mate with the connection device attached to the inlet of the pressure regulator.

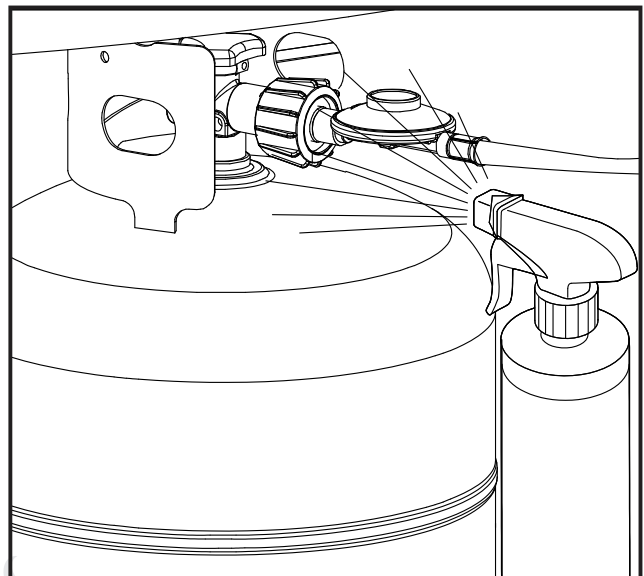


### To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:

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 control knobs are in the **OFF** position.
3. Spray some solution on the tank valve up to the valve connection. (See diagram to below.)
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!





## Lighting Instructions

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 setting with the grill lid closed.


### IMPORTANT

Please read these instructions before attempting to light the grill.

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

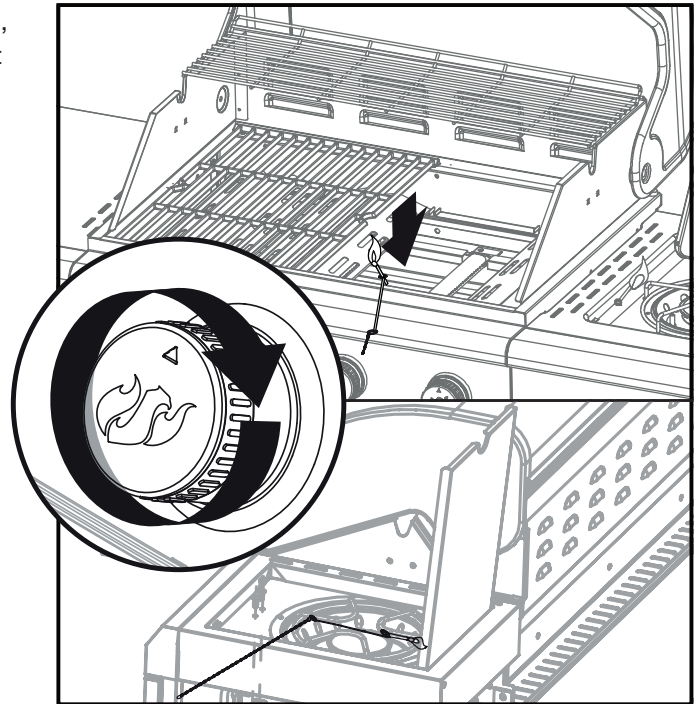
 <b>WARNING</b>	<b>DO NOT</b> lean over the open grill when lighting.
---	---

1. Open lid.
2. Ensure that all burner control knobs are in the “● OFF” position.
3. Turn on the gas supply.
4. Push and turn any main burner control knob to the “🔥 Max” position while pressing the electronic igniter button.
5. If the burner does not ignite, then immediately turn the control knob back to the “● OFF” position and repeat step 4 several times.
6. If the ignition flame and burner will not ignite within 5 seconds, turn the control knob to the “● OFF” position and wait 5 minutes for the gas to dissipate and then repeat step 4.

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

7. To extinguish the burner, push in the control knob and turn clockwise to the “● OFF” position.

### Match Lighting



**Note:** Match lighting tool is attached on the right side of the cart.

1. Turn all gas control knobs to the ● OFF position
2. Turn on gas valve from gas source.
3. Lid **MUST** be open when lighting.
4. Remove the match lighting tool and stick a match into the end of the tool.
5. Light the match.
6. Once lit, guide the lit match under the grate.
7. Push in and turn the control knob to 🔥 Max for the burner closest to the light match. The burner should light immediately.
8. Adjust burner control knob to the desired cooking temperature.



## Care and Maintenance

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

### Cleaning the Outside of the Grill

For painted surfaces clean thoroughly with a hot soapy water solution. Rinse with water and allow to completely dry.

For the stainless steel surfaces, use a good quality stainless steel cleaner.

- When cleaning, always rub or wipe in the direction of the stainless steel grain.
- For stubborn spots, always scrub in the direction of the stainless steel grain.
- **DO NOT** clean stainless steel with anything containing acid, mineral spirits or xylene.
- **DO NOT** use a wire brush or any abrasive cleaner on the stainless steel surface as this will cause scratches in the stainless steel finish.

### 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.



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.



Do not allow drippings or food residue to remain on the heat tents or grease tray. Clean regularly to ensure proper cooking performance.

- Wipe off the inner lid liner with a paper towel to prevent grease build up.
- For the 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.
- Remove the grease tray from the grill and clean off residue with a wire brush or flat scraper, then wipe with a paper towel to remove any excess grease.



**DO NOT** line grease tray or grease cup with aluminum foil.

### Grease cup

The grease cup is located below the grill and should be cleaned after each use to prevent heavy buildup of debris.

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

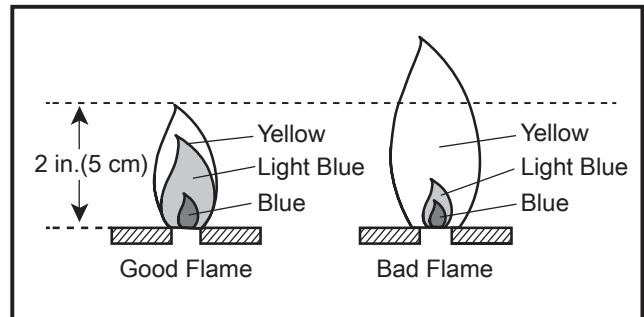
### LP Hose Inspection

The LP hose should be inspected periodically for any signs of cracking, nicks, cuts or abrasions.

- If the LP hose is found to be damaged in any way **DO NOT** use the grill.
- The LP hose must be replaced by a certified LP hose as shown in the replacement parts section.

### Checking the Flame

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



### To Remove Burner

Make sure all control knobs are in the OFF position, the LP gas supply valve has been closed, and the gas hose is disconnected from the gas supply.

1. Open Lid and remove warming rack, cooking grates and heat tents.
2. Using pliers, remove the R Clip holding the back of the burner in place.
3. Slide the burner forward and then lift up and out of the firebox.
4. Unscrew the electrode & wire from the burner.

### To Clean Burner

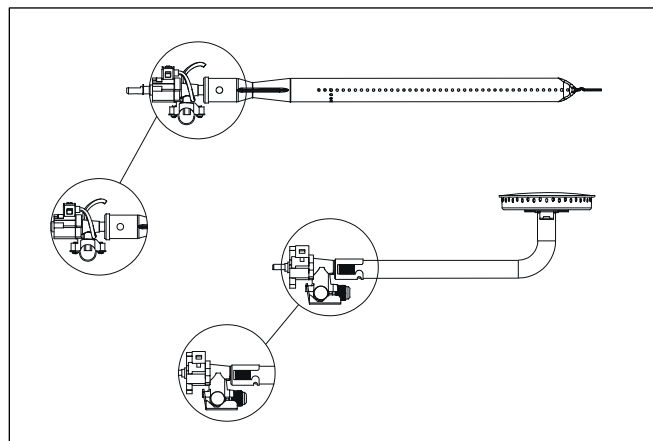
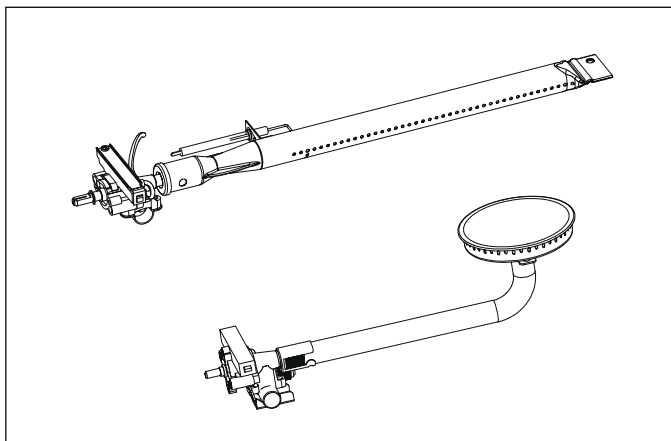
- Make sure all burner ports are clear of any clogs  
**Tip:** Use a pin or paper clip to unclog.
- Make sure the burner is free of any damage. If damage is found, replace the burner.
- Make sure the end of the burner and primary air screen are clear from insect nests, dirt, or debris.



## Care and Maintenance

### To Reinstall Burner

1. Be sure the gas valve orifices are correctly positioned inside the burner inlet.
2. Reattach the electrode and wire to the burner.
3. Reinstall the R Clip.
4. Reposition flame tents, cooking grates, and warming rack.



## 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.

### Direct Heat

Direct heat cooking means that the food is placed on grill grates directly over the lighted burners.

- The lid position can be either up or down.
- If the lid is in the up position, generally cooking time may be longer.
- Direct heat is used to sear the food to seal in the natural juices by cooking with intense heat for a short period of time. The outside of the food is browned with a flavorful grilled coating

### 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 barbecue sauce 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 lid.
- 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.



## Grilling Guidelines

Type	Description	Cooking Method	Burner setting	Thickness	Total time	Instructions
<b>BEEF</b>						
Steaks	NY Strip, Rib eye, Porterhouse, T-Bone, Sirloin, Filets	Direct	High	1 in / 2.5 cm	10-15 min	Turn meat only once, halfway through the grilling time
	NY Strip, Rib eye, Porterhouse, T-Bone, Sirloin, Filets	Direct	High	2 in / 5 cm	18-22 min	Turn meat only once, halfway through the grilling time
	Flank (per lb / kg)	Direct	Medium	.75 in / 1.9 cm	11-20 min	Depends on the weight of the meat for the timing
Hamburgers	Ground beef patty	Direct	Medium	.75 in / 1.9 cm	10-15 min	Turn meat only once, halfway through the grilling time
Roasts	Rib eye, Sirloin	Indirect	Medium		30-40 min	This time is rated on weight of the meat (i.e. 30-40 minutes per lb / kg)
<b>PORK</b>						
Chops		Direct	High	.75 in / 1.9 cm	10-15 min	
		Direct	High	1.5 in / 3.8 cm	25-35 min	
Ribs	2-5 lb / .9-2.2 kg racks	Indirect	Medium		50-70 min	Turn occasionally. Sauce in last 10 minutes
Roast	Tenderloin (per lb / kg)	Direct	Medium		15-20 min	Turn to brown all sides
<b>CHICKEN</b>						
Breast	Boneless, skinless	Direct	Medium	6-8 oz / 170.1-226.8 g	10-15 min	
Thighs	Boneless, skinless	Direct	Medium	4-6 oz / 113.4-170.1 g	8-13 min	
Whole		Indirect	Medium	4-6 lbs / 1.81-2.71 kg	60-80 min	
<b>TURKEY</b>						
Whole	Unstuffed	Indirect	Medium	10-12 lbs / 4.5-5.4 kg	2-2.5 hours	
Breast	Bone-in	Indirect	High		14-18 min	
<b>FISH</b>						
Fillets or steak	Swordfish, Tuna, Salmon, Halibut, etc.	Direct	Medium		4-6 min	Per .5 in / 1.3 cm thickness. Grill, turning once.
Whole	Catfish, Trout, etc. (12 oz / 340 g)	Indirect	Medium		10-12 min	Per side






## Grilling Guidelines

Type	Description	Cooking Method	Burner setting	Thickness	Total time	Instructions
Shrimp	18-20 oz / 510-566 g	Direct	High		3-6 min	
<b>VEGETABLES</b>						
Corn on the Cob	In Husk	Direct	Medium		20-30 min	
	Husked	Direct	Medium		12-15 min	
Potatoes	Baking, whole	Direct	High		45-90 min	Individually wrapped in aluminum foil. Rotating occasionally
	Sweet, whole	Direct	Medium		40-70 min	Individually wrapped in aluminum foil. Rotating occasionally
Peppers	Roasted	Direct	High		15-20 min	
Onion	Sliced	Direct	Medium		8-12 min	Grill, turning once.
Squash	Summer, Zucchini	Direct	Medium		7-10 min	
Asparagus	.5 in / 1.2 cm diameter	Direct	Medium		6-8 min	

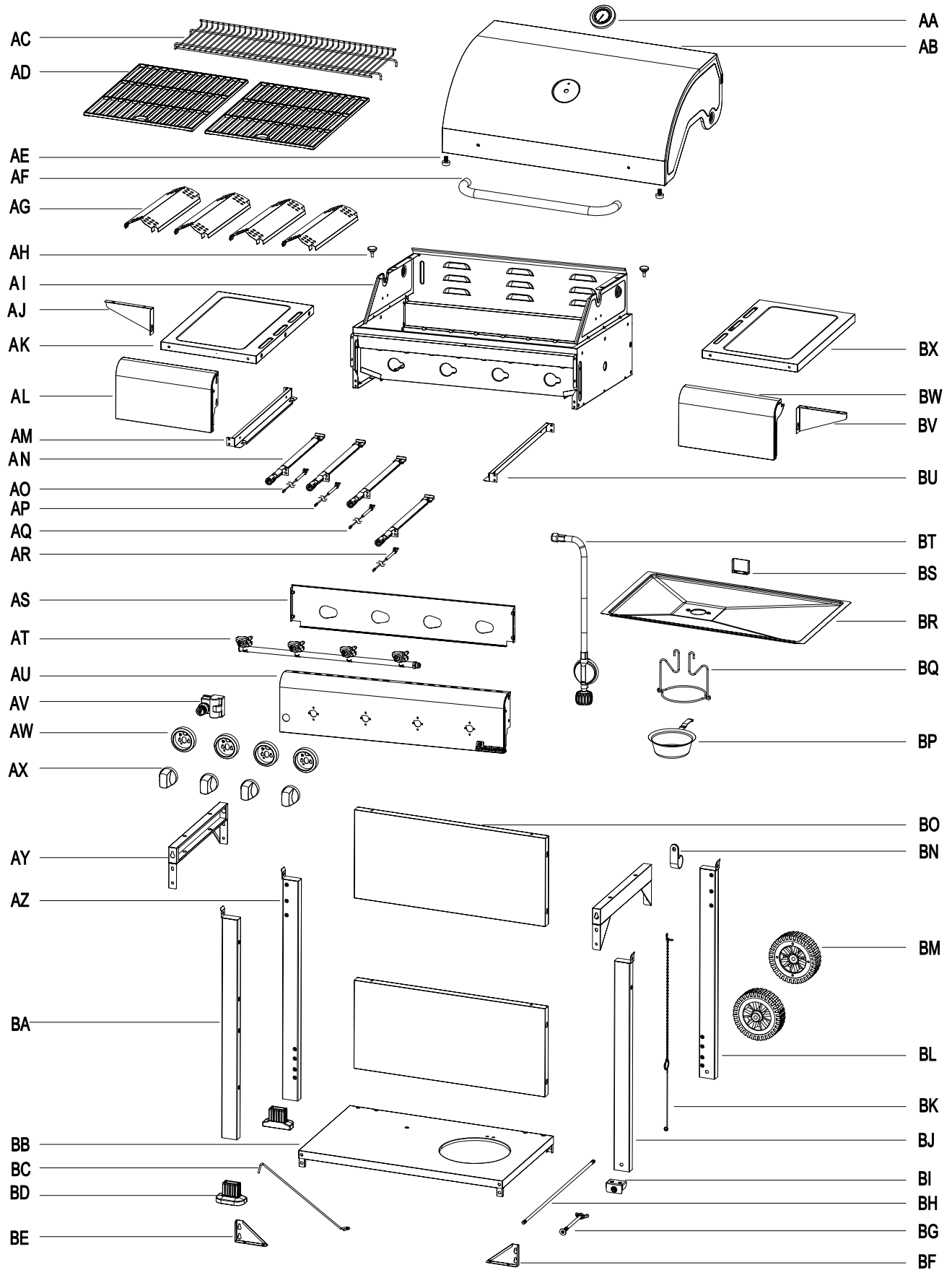


## Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
<b>Grill will not light.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. LP cylinder valve is closed.</li> <li>2. LP cylinder gas level is low.</li> <li>3. "Match lighting" may be necessary.</li> <li>4. Electrodes may be wet.</li> <li>5. Debris is blocking the electrodes.</li> <li>6. No spark shows at electrode tip.</li> <li>7. Igniter battery is not properly installed or battery needs to be replaced.</li> <li>8. Connections to the igniter are loose.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn ON LP cylinder valve.</li> <li>2. Replace LP cylinder.</li> <li>3. "Match lighting" light grill per this manual's instructions.</li> <li>4. Dry electrodes with dry cloth.</li> <li>5. Clean electrodes with rubbing alcohol and retry.</li> <li>6. Replace electrode.</li> <li>7. Properly install or replace igniter battery.</li> <li>8. Reconnect or replace wiring to igniter.</li> </ol>
<b>Flame will not stay lit.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. LP cylinder valve is closed.</li> <li>2. LP cylinder gas level is low.</li> <li>3. Burner is not properly installed or dirty.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn ON LP cylinder valve.</li> <li>2. Replace LP cylinder.</li> <li>3. Reinstall burner properly and clean out any debris.</li> </ol>
<b>Flame is low, irregular or noisy.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. LP cylinder gas level is low.</li> <li>2. Improper lighting procedure.</li> <li>3. Burner ports may be clogged.</li> <li>4. Gas supply may be bent or kinked.</li> <li>5. Grill may be in an area that is too windy.</li> <li>6. 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. Disconnect LP hose regulator from LP tank, reconnect and then follow lighting procedure exactly as listed.</li> <li>3. If only one burner is affected, check and clean the burner ports.</li> <li>4. Straighten out the gas supply hose.</li> <li>5. Wait until wind subsides to continue.</li> <li>6. Clean burner air inlets of obstructions.</li> </ol>
<b>Excessive flare-ups</b>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">   <p style="text-align: center; margin: 0;"><b>CAUTION</b></p> </div> <p><b>DO NOT</b> spray water on the gas flames – this could damage the grill.</p>	<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, grease tray 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 or turn one burner off.</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, grease tray and grease cup.</li> </ol>
<b>Grill does not get hot enough.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Propane cylinder gas level is low.</li> <li>2. Gas flow limiting device may have been activated.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace or refill LP Cylinder.</li> <li>2. Turn OFF Control Knobs &amp; LP Cylinder valve. Disconnect regulator from LP Cylinder. Inspect &amp; clean LP Cylinder fitting and regulator connector. Wait 1 minute. Reconnect regulator and perform leak test. Light grill following exact lighting procedure.</li> </ol>



# Replacement Parts



## Replacement Parts

Part	Description	Quantity	Part #	Part	Description	Quantity	Part #
AA	Temperature gauge	1	PS5001	BU	Right grease tray support	1	PS5049
AB	Grill lid	1	PS5002	BV	Right side shelf support	1	PS8010
AC	Warming rack	1	PS5003	BW	Right fascia	1	PS8011
AD	Cooking grate	2	PS5004	BX	Right side shelf	1	PS8012
AE	Rubber bumper A	2	PS5005				
AF	Grill lid handle	1	PS5006				
AG	Flame tamer	4	PS5007				
AH	Rubber bumper B	2	PS5008				
AI	Grill firebox	1	PS8001				
AJ	Left side shelf support	1	PS8002				
AK	Left side shelf	1	PS8003				
AL	Left fascia	1	PS8004				
AM	Left grease tray support	1	PS5013				
AN	Main burner	4	PS5014				
AO	Main burner electrode w/ 11.8" wire	1	PS5015				
AP	Main burner electrode w/ 16.5" wire	1	PS5017				
AQ	Main burner electrode w/ 21.6" wire	1	PS5018				
AR	Main burner electrode w/ 27.6" wire	1	PS5019				
AS	Heat shield	1	PS8005				
AT	Manifold and valve assembly	1	PS8006				
AU	Control panel w/ Logo	1	PS8007				
AV	Electronic ignition module	1	PS8008				
AW	Bezel	4	PS5024				
AX	Control knob	4	PS5025				
AY	Leg cross brace	2	PS5026				
AZ	Leg, rear left	1	PS5027				
BA	Leg, front left	1	PS5028				
BB	Cart base	1	PS5029				
BC	Tank stop brace	1	PS5030				
BD	Leg base	2	PS5031				
BE	Triangle plate left, cart	1	PS5032				
BF	Triangle plate right, cart	1	PS5033				
BG	LP tank bolt	1	PS5034				
BH	Wheel axle	1	PS5035				
BI	Bracket for LP tank bolt	1	PS5036				
BJ	Leg, front right	1	PS5037				
BK	Match holder	1	PS5038				
BL	Leg, rear right	1	PS5039				
BM	Wheel	2	PS5040				
BN	Tank hose retainer	1	PS5041				
BO	Front panel, cart	2	PS5042				
BP	Grease cup	1	PS5043				
BQ	Grease cup holder	1	PS5044				
BR	Grease tray	1	PS5045				
BS	Grease tray handle	1	PS5046				
BT	LP hose & regulator	1	PS8009				

### Parts Not Shown

Instruction manual	1	PS8013
Hardware pack	1	PS8014



## Warranty

This Propane Gas Grill is warranted to be free of defects in material and workmanship when properly assembled, used in a normal household setting and cared for as directed in these instructions for five (5) years on main burners and for one (1) year on all other parts from the date of the original retail purchase.

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)

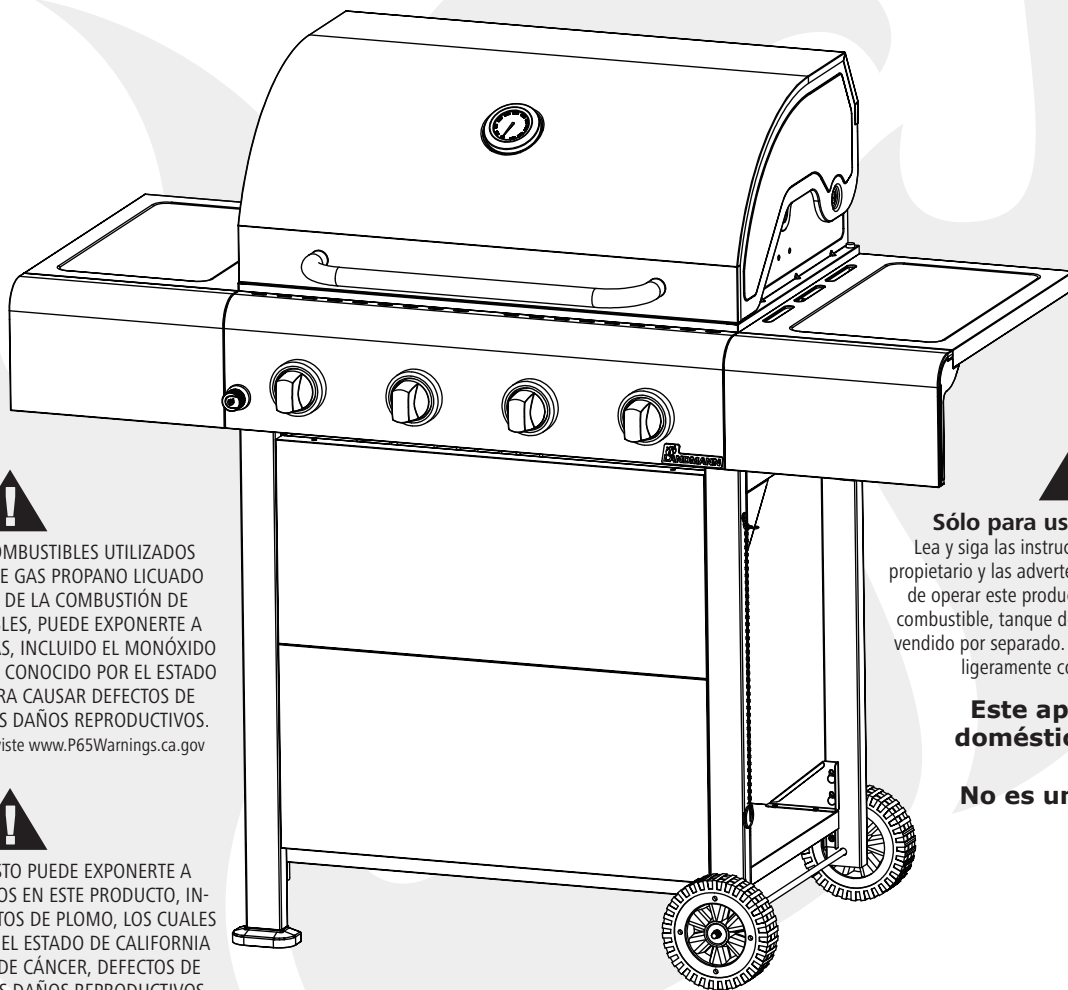
Please note for the United States, that some states do not allow the exclusion or limitation of incident or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may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



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

[www.landmann.com/us](http://www.landmann.com/us)





**!**  
**ADVERTENCIA:** COMBUSTIBLES UTILIZADOS EN LOS APARATOS DE GAS PROPANO LICUADO Y LOS PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN DE DICHS COMBUSTIBLES, PUEDE EXPONERTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS, INCLUIDO EL MONÓXIDO DE CARBONO, QUE ES CONOCIDO POR EL ESTADO DE CALIFORNIA PARA CAUSAR DEFECTOS DE NACIMIENTO Y OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS. Para más información, viste [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**!**  
**ADVERTENCIA:** ESTO PUEDE EXPONERTE A PRODUCTOS QUÍMICOS EN ESTE PRODUCTO, INCLUYENDO COMPUESTOS DE PLOMO, LOS CUALES SON CONOCIDOS EN EL ESTADO DE CALIFORNIA COMO CAUSANTES DE CÁNCER, DEFECTOS DE NACIMIENTO Y OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS. Para más información, viste [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**!**  
**Sólo para uso al aire libre.**  
Lea y siga las instrucciones del manual del propietario y las advertencias de seguridad antes de operar este producto. Usos propano para combustible, tanque de propano y combustible vendido por separado. El producto puede variar ligeramente como se muestra.

**Este aparato es para uso doméstico exclusivamente.**

**No es un aparato para uso comercial.**

**INSTRUCCIONES DE MONTAJE, CUIDADO Y USO LEA CON ATENCIÓN**

**IMPORTANTE:  
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA**



**Intertek**  
5016209

**Parrilla de propano líquido con 4 quemadores para barbacoa**

**MODELO 45028**

¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de devolverlo a su vendedor minorista, llame a nuestro departamento de atención al cliente al: 1-800-321-3473 entre 8:00 a.m. y 5:00 p.m. (EST) Sólo en inglés, o envíe un correo electrónico a [CustomerService@landmann-usa.com](mailto:CustomerService@landmann-usa.com)

## Contenido

Información importante sobre la seguridad.....	36-37	Conexión del tanque de gas .....	56
Información de seguridad sobre el propano líquido (PL).....	38	Instrucciones para el encendido .....	57
Contenido del empaque .....	39-40	Cuidado y mantenimiento .....	58-59
Preparación.....	41	Métodos de cocción y consejos para asar a la parrilla .....	60
Contenido de tornillería .....	41	Indicaciones para asar a la parrilla .....	61-62
Herramientas necesarias .....	41	Resolución de problemas .....	63
Instrucciones de montaje .....	42-55	Repuestos.....	64-65
		Garantía .....	66

### Ensamblador/Instalador

Este manual de instrucciones contiene información importante que es necesaria para montar este aparato adecuadamente y usarlo de manera segura. Antes de montar y de usar este aparato, lea y respete todas las advertencias e instrucciones.

**Dejar estas instrucciones con el consumidor.**

### Consumidor/Usuario

Al usar este aparato, respete todas las advertencias e instrucciones.

**Conserve estas instrucciones para futura referencia.**

#### PELIGRO

Si percibe olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Apague toda llama expuesta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame a su proveedor de gas o al Departamento de Bomberos.
5. No seguir estas instrucciones podría provocar una explosión o peligro de quemaduras, lo cual podría causar daños materiales, daños personales o la muerte.

#### ADVERTENCIA

1. **NO** almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de la unidad o de cualquier otro electrodoméstico.
2. No se debe almacenar cerca de esta unidad ni de otro electrodoméstico ningún tanque de PL (propano líquido) que no esté conectado para usarlo.
3. Esta parrilla es **PARA USO EXCLUSIVO EN EXTERIORES** y no se debe utilizar dentro de un edificio, cochera, bajo un saliente ni en ninguna otra área cerrada.
4. **NO** deje desatendida una parrilla encendida. Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento.
5. **Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No es para uso comercial.**

## Información importante sobre la seguridad

#### PRECAUCIÓN

No hacer caso a las advertencias y precauciones en este manual de instrucciones puede ocasionar lesiones graves o la muerte, o puede provocar un incendio o una explosión que cause daños materiales.

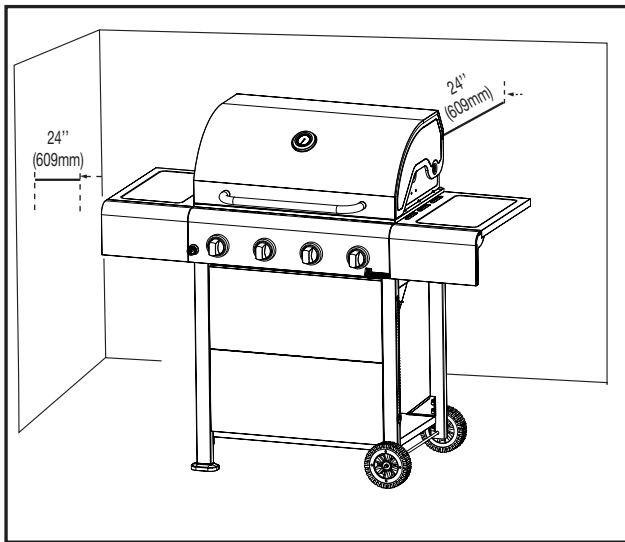
- Asegúrese de seguir con atención todas las instrucciones de montaje. Un montaje incorrecto puede ser peligroso.
- Para encender esta parrilla, **NUNCA** use carbón, líquido para encendedores, gasolina, queroseno ni alcohol.
- **NUNCA** coloquemás de 10 libras en una mesa lateral. **NO** se apoye sobre la parrilla.






## Información importante sobre la seguridad

- **NUNCA** use briquetas de carbón o líquido inflamable en la parrilla de gas. **NO** mover la parrilla mientras está encendida.
- Cuando encienda la parrilla o cocine, **NO** se apoye en la parrilla abierta.
- Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado ya que el calor dentro de la parrilla puede causar graves quemaduras.
- **NO** ponga las manos o los dedos en el borde de la cámara de combustión cuando la cubierta esté abierta o cuando la parrilla esté caliente.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla cuando esté usándola. Las partes accesibles pueden estar muy calientes.
- Mientras la parrilla esté en funcionamiento, **NO** intente desconectar el regulador del gas ni la unidad de mangueras o las conexiones del gas.
- La parrilla **NO** se debe colocar debajo de una construcción combustible elevada no protegida. Deje siempre por lo menos 24" de separación desde la parte superior, inferior y posterior, así como 24" a los lados de la parrilla (ver abajo).



- Esta parrilla es para uso en exteriores y **NO** se debe utilizar dentro de un edificio, cochera ni en ninguna otra área cerrada.
- **NO** obstruya el flujo de los gases de combustión ni del aire de ventilación. Mantenga libres las aberturas de ventilación del compartimento del tanque y sin residuos.
- En caso de que los quemadores se apaguen cuando la parrilla esté en funcionamiento, apague todas las válvulas de gas. Levante la cubierta y espere cinco minutos antes de intentar volver a encender la parrilla según las instrucciones de

- encendido.
- Mantenga la parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- **NUNCA** guarde los tanques extras o desconectados de propano líquido debajo o cerca de la parrilla.
- Cuando la parrilla esté en funcionamiento, use siempre guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor.
- Mientras esté en funcionamiento, **NO** deje la parrilla sin atender ni la mueva.
- Esta parrilla no está destinada para usarse o instalarse en vehículos de uso recreativo, embarcaciones, remolques ni nada que se mueva.
- **NO** coloque la cubierta ni nada inflamable sobre la parrilla mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.
- Está permitido almacenar en interiores un aparato de gas para cocinar para uso en exteriores siempre y cuando el tanque esté desconectado y no esté cerca del aparato.
- Cuando la parrilla no esté en uso, asegúrese de que el gas esté apagado en el tanque de suministro.
- Los tanques se deben guardar en exteriores y fuera del alcance de los niños. El tanque no se debe guardar dentro de un edificio, cochera ni en ninguna otra área cerrada.
- Revise siempre la manguera de suministro de gas antes de cada uso. Si la manguera muestra señales de abrasión o cortes, **NO** use la parrilla. Se debe cambiar de manguera antes de usar de nuevo.
- Revise siempre que en los quemadores y tubos venturi no haya insectos ni nidos de insectos.
- Verifique siempre que las conexiones no tengan fugas cuando conecte y desconecte el tanque de suministro de gas PL.
- Los tanques de gas deben incluir un collarín para proteger la válvula del tanque.
- Los tanques de gas PL abollados u oxidados pueden resultar peligrosos y es necesario que su proveedor de gas PL los revise.

 <p><b>PRECAUCIÓN</b></p>	<p>Se debe usar la unidad del regulador de presión y la manguera incluidos con esta parrilla. Todo lo que se requiera para sustituir la unidad del regulador y la manguera se deberá obtener a través del fabricante, LANDMANN-USA.</p>
--	---







## Información importante sobre la seguridad

- **NO** utilice tanques de gas PL que tengan la válvula dañada.
- **NO** agrande los orificios de la válvula o los puertos de los quemadores al limpiar las válvulas o los quemadores.
- Si ve, percibe un olor o escucha un ruido sibilante del gas que se escapa de un tanque de gas PL, aléjese del tanque de gas. **NO** intente resolver el problema usted mismo; llame al Departamento de Bomberos.
- Si la grasa se prende fuego, apague todos los quemadores (• **APAGADO**) y deje cerrada la cubierta hasta que el fuego se extinga.
- **NO** modifique la parrilla en forma alguna. Cualquier modificación invalida automáticamente la garantía.
- **NO** use la parrilla en situaciones donde haya mucho viento.

El tanque de suministro de gas PL que se use deberá estar construido y marcado conforme a las Especificaciones para Tanques de Gas PL del Departamento de Transporte de Estados Unidos (DOT) o de la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-b339 (Tanques, esferas y tubos para traslado de material peligroso).


 <b>PELIGRO</b>	<p><b>Si no se respetan exactamente las instrucciones siguientes, se podría ocasionar un incendio potencialmente fatal o que provoque lesiones graves:</b> <b>NUNCA</b> almacene ni use gasolina u otras sustancias volátiles cerca de esta parrilla. <b>NUNCA</b> almacene un tanque de propano de repuesto cerca de esta parrilla ni en las cercanías de alguna otra fuente potencial de calor. <b>NUNCA</b> llene el tanque de propano a más del 80% de su capacidad.</p>
---	--


 <b>ADVERTENCIA</b>	<p><b>NO almacene un tanque de gas de reserva en la parrilla o cerca de ella.</b></p> <p>Coloque el tapón protector en la salida de la válvula del tanque siempre que no se use el tanque. Sólo instale en la salida de la válvula del tanque la tapa protectora que se proporciona con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden dar como resultado fugas de gas propano.</p>
---	---

Para evitar la posibilidad de vuelcos de la parrilla, **NUNCA** coloquemás de 10 libras en la mesa lateral.

**NUNCA** deje la cocción de alimentos sin supervisión. Observe la comida constantemente para mantener una temperatura estable, conservar el combustible, mejorar el sabor de la comida y disminuir las llamas.

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

 <b>ADVERTENCIA</b>	<p>ADVERTENCIA: COMBUSTIBLES UTILIZADOS EN LOS APARATOS DE GAS PROPANO LICUADO Y LOS PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN DE DICHOS COMBUSTIBLES, PUEDE EXPONERTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS, INCLUIDO EL MONÓXIDO DE CARBONO, QUE ES CONOCIDO POR EL ESTADO DE CALIFORNIA PARA CAUSAR DEFECTOS DE NACIMIENTO Y OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS.</p> <p>Para más información, viste <a href="http://www.P65Warnings.ca.gov">www.P65Warnings.ca.gov</a></p>
---	---

 <b>ADVERTENCIA</b>	<p>ADVERTENCIA: ESTO PUEDE EXPONERTE A PRODUCTOS QUÍMICOS EN ESTE PRODUCTO, INCLUYENDO COMPUESTOS DE PLOMO, LOS CUALES SON CONOCIDOS EN EL ESTADO DE CALIFORNIA COMO CAUSANTES DE CÁNCER, DEFECTOS DE NACIMIENTO Y OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS.</p> <p>Para más información, viste <a href="http://www.P65Warnings.ca.gov">www.P65Warnings.ca.gov</a></p>
---	---



## Información de seguridad sobre el propano líquido (PL)

Por favor, revise las indicaciones siguientes y la información sobre la seguridad cuando use gas de propano líquido (PL).

### Información general

- Esta parrilla está diseñada para usarse con tanque estándar de gas PL de 20 libras.
- Cualquier marca de tanque de gas PL de 20 libras es aceptable para usarse con esta parrilla, siempre y cuando sea compatible con los sistemas de retención de ésta (perno de la bandeja del tanque).
- Esta parrilla está diseñada y certificada por CSA internacional para el suministro local de gas PL.
- Esta parrilla **NO PUEDE** convertirse para usar gas natural. **NO** intente convertir esta parrilla para usar un tipo diferente de gas.

### Información sobre la seguridad

- El gas PL tiene un olor similar al gas natural.
- El gas PL es más pesado que el aire y el gas que se fugue se puede acumular en áreas bajas y resistirse a dispersarse.
- Los tanques de PL se deben instalar, transportar y almacenar en posición vertical.
- Los tanques de PL no deben dejarse caer ni manejarse de manera brusca.
- **NO** utilice un tanque de PL que esté dañado. Un tanque de PL abollado u oxidado o que tenga la válvula dañada puede resultar peligroso y se deberá sustituir de inmediato por uno nuevo.
- Cierre **SIEMPRE** la válvula del tanque después de usarlo.
- Cierre **SIEMPRE** la válvula del tanque al desconectar el regulador.
- Trate **SIEMPRE** con el mismo cuidado un tanque de PL vacío que uno lleno. Es posible que en el interior del tanque vacío aún haya presión del gas.
- **NUNCA** almacene ni transporte un tanque de PL en un lugar donde la temperatura pueda llegar a los 125 °F (51,6 °C).
- Mantenga los tanques de PL lejos del alcance de los niños y mascotas.

- **NO** almacene los tanques de PL desconectados dentro de un edificio, cochera ni en ninguna otra área cerrada.
- Si el tanque de PL se mantiene en la parrilla después de usarla, asegúrese de que tanto la parrilla como el tanque estén en un área al descubierto, con buena ventilación.
- Al cambiar de tanque de PL, compruebe **SIEMPRE** que no haya fugas en la conexión del tanque con el regulador.

### Instalación del tanque de PL

1. Asegúrese de que el control de todos los quemadores esté en posición • **APAGADO**.
2. Colóquelo con cuidado en el orificio grande del panel inferior.
3. Para fijar el tanque de PL en su lugar, atornille el perno de la bandeja de soporte a través de la sección inferior del tanque.
4. Conecte el regulador al tanque: con cuidado **APRIÉTELO CON LA MANO** solamente.
5. **NUNCA** una llave ni ninguna otra herramienta para apretar esta conexión.
6. Observe all governing codes and ordinances.

### Importante

La instalación en Estados Unidos del aparato de gas PL debe cumplir con los códigos y leyes locales. En ausencia de códigos locales, la instalación del aparato deberá cumplir ya sea con el Código Nacional de Gas, ANSI Z223.1/ NFPA54, con el código de Aparatos de Gas Natural y de Propano, CSA B149.1, o con el Código de Manejo y Almacenamiento de Propano, B149.2, según corresponda.

En Canadá, la instalación de esta parrilla deberá cumplir con los códigos locales y/o con la Norma CSA B149.2 (Código de Manejo y Almacenamiento de Propano).

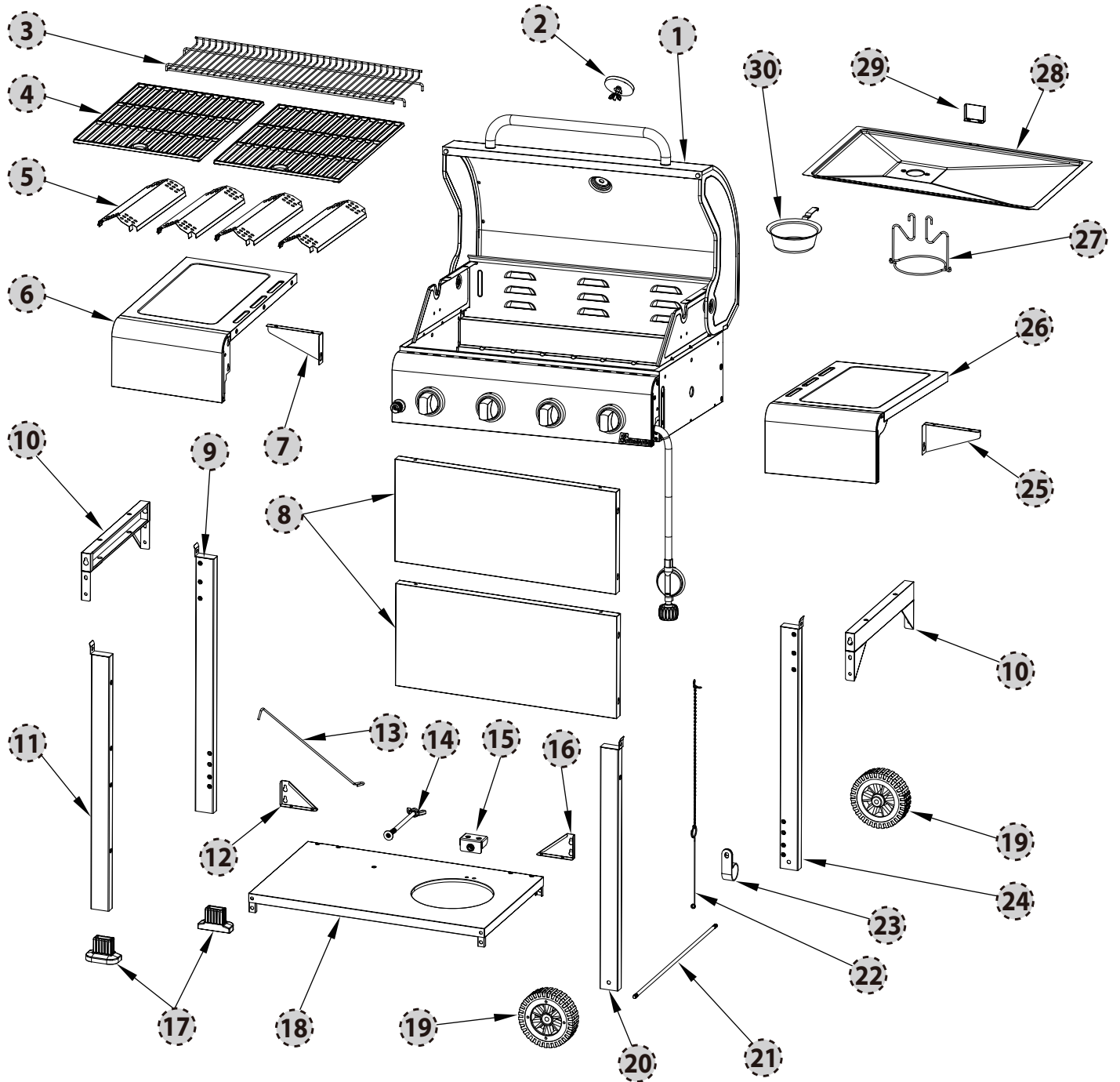


## Contenido del empaque

Pieza	Descripción	Cantidad
1	Parrilla de gas	1
2	Indicador de temperatura	1
3	Parrilla de conservación de calor	1
4	Rejilla de cocina	2
5	Domador de llamas	4
6	Estante lateral izquierdo	1
7	Soporte de estante lateral izquierdo	1
8	Panel frontal, carro	2
9	Pierna, trasera izquierda	1
10	Apoyo cruzado de pierna	2
11	Pierna, delantera izquierda	1
12	Placa triangular izquierda, carro	1
13	Tirante de detención del tanque	1
14	Perno de tanque LP	1
15	Soporte para perno de tanque LP	1
16	Placa triangular derecha, carro	1
17	Base de la pierna	2
18	Base del carro	1
19	Rueda	2
20	Pata, delantera derecha	1
21	Eje de rueda	1
22	Match Holder	1
23	Retenedor de manguera del tanque	1
24	Pierna, trasera derecha	1
25	Soporte de estante lateral derecho	1
26	Estante lateral derecho	1
27	Portavasos de grasa	1
28	Bandeja de grasa	1
29	Manija de la bandeja de grasa	1
30	Copa de grasa	1



# Contenido del empaque









## Preparación

Antes de comenzar el montaje de esta parilla, quite todo el material de embalaje y verifique que todas las piezas del montaje estén incluidas (ver Contenidos del paquete en la página 6). Si alguna pieza falta o está dañada, NO intente montar el producto.

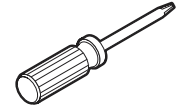
**Tiempo aproximado de montaje:** 45 minutos con dos personas.

**Herramientas necesarias:** Destornillador de tornillos con cabeza Phillips Y Llave.

### Contenido de tornillería

A	B	C	D	E	F
					
M6 x 12 38x	M5 x 10 27x	Ø6 6x	M8 2x	Ø10 2x	M4 x 10 2x

### Herramientas necesarias



Destornillador Phillips de puntos

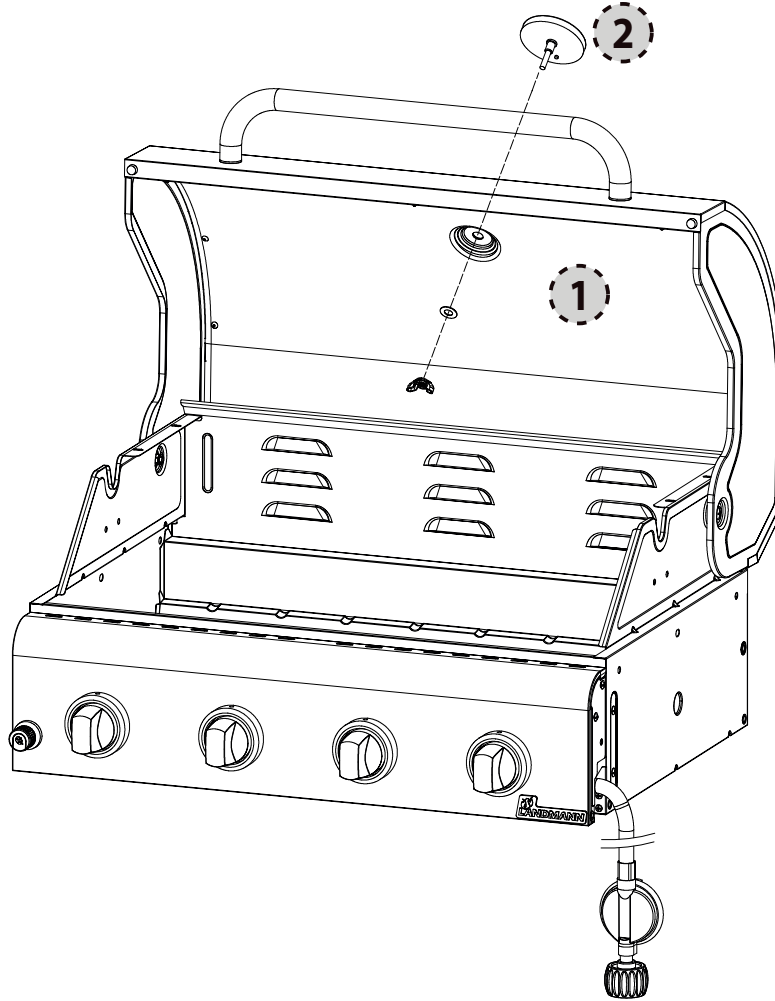


Llave

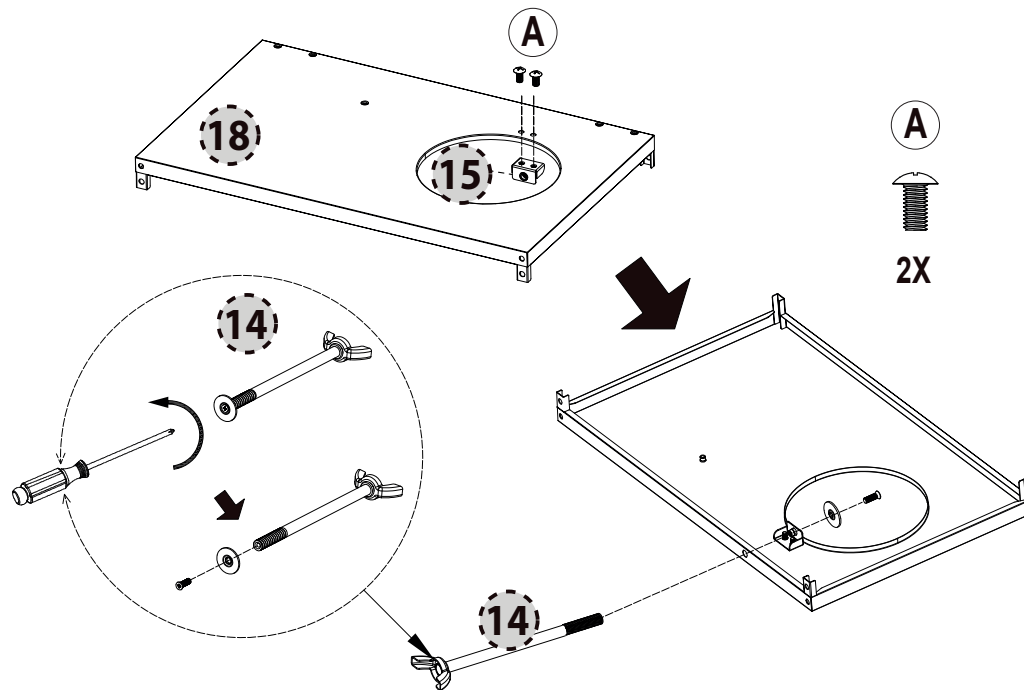


# Instrucciones de montaje

1.

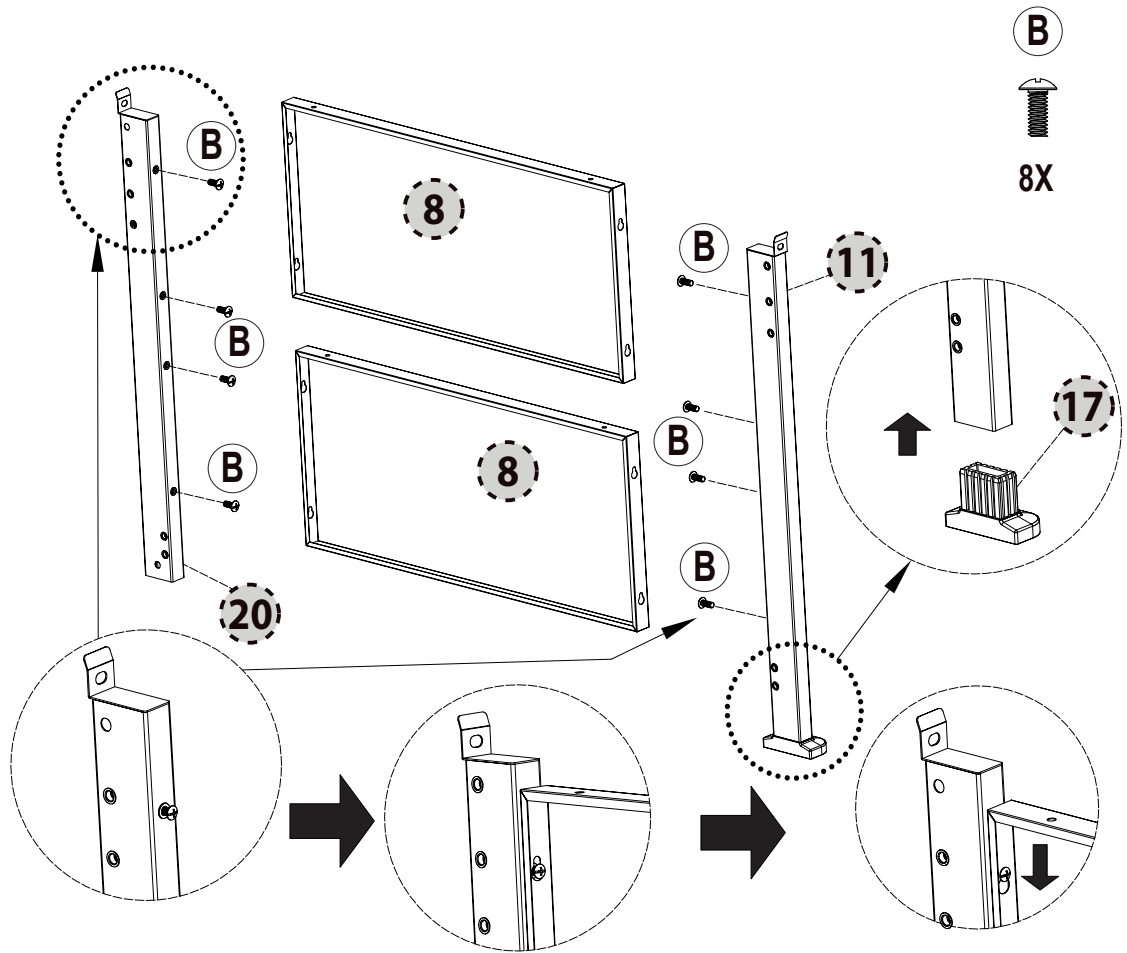


2.

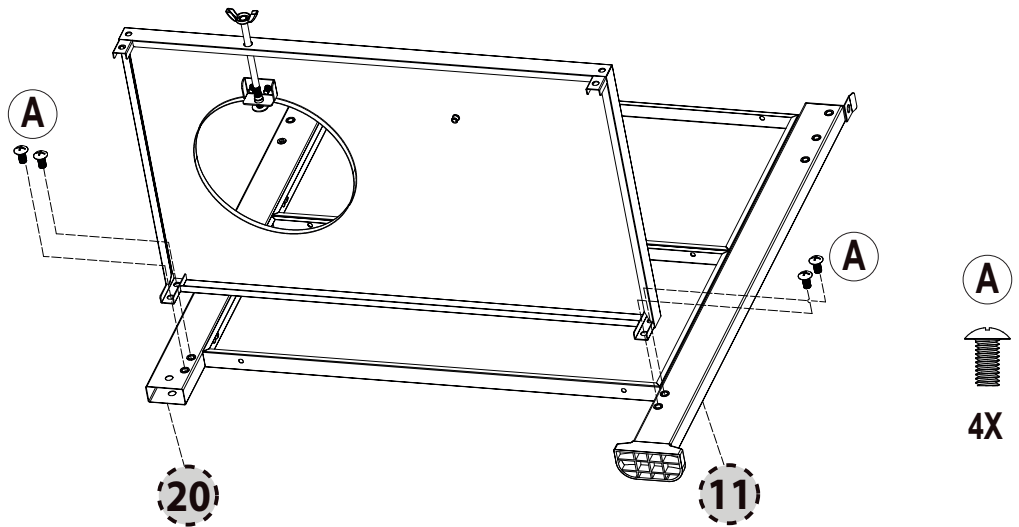


# Instrucciones de montaje

3.

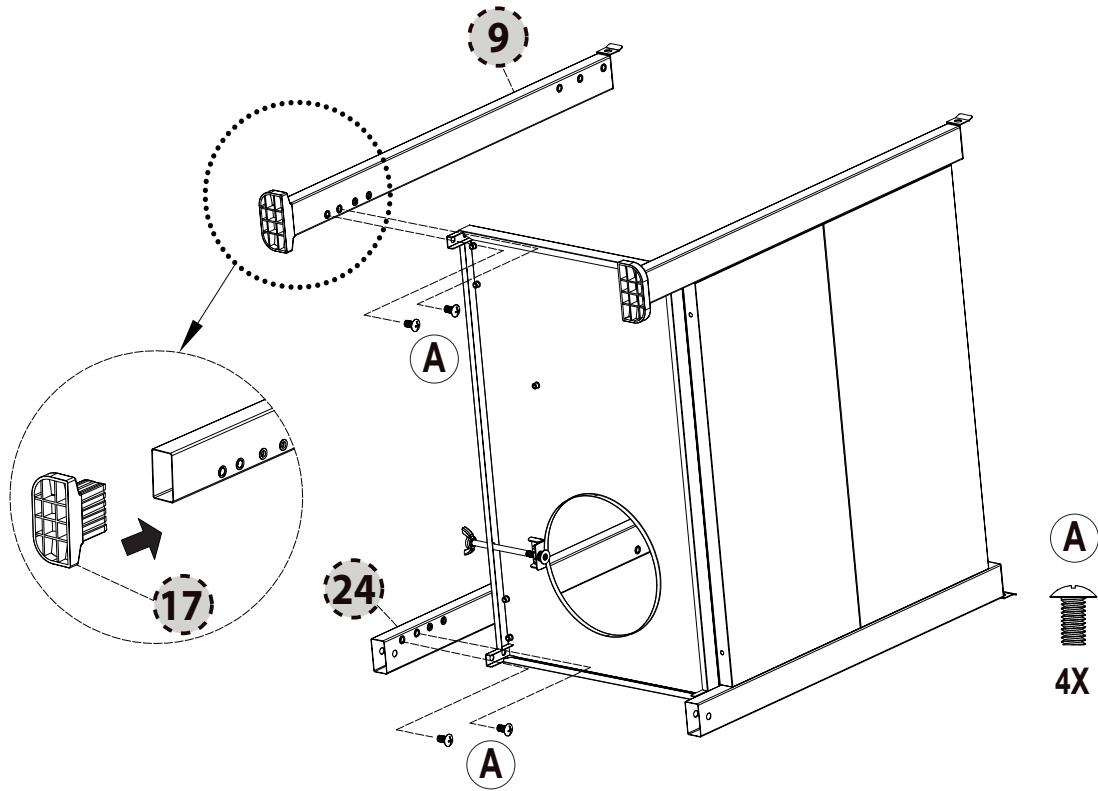


4.

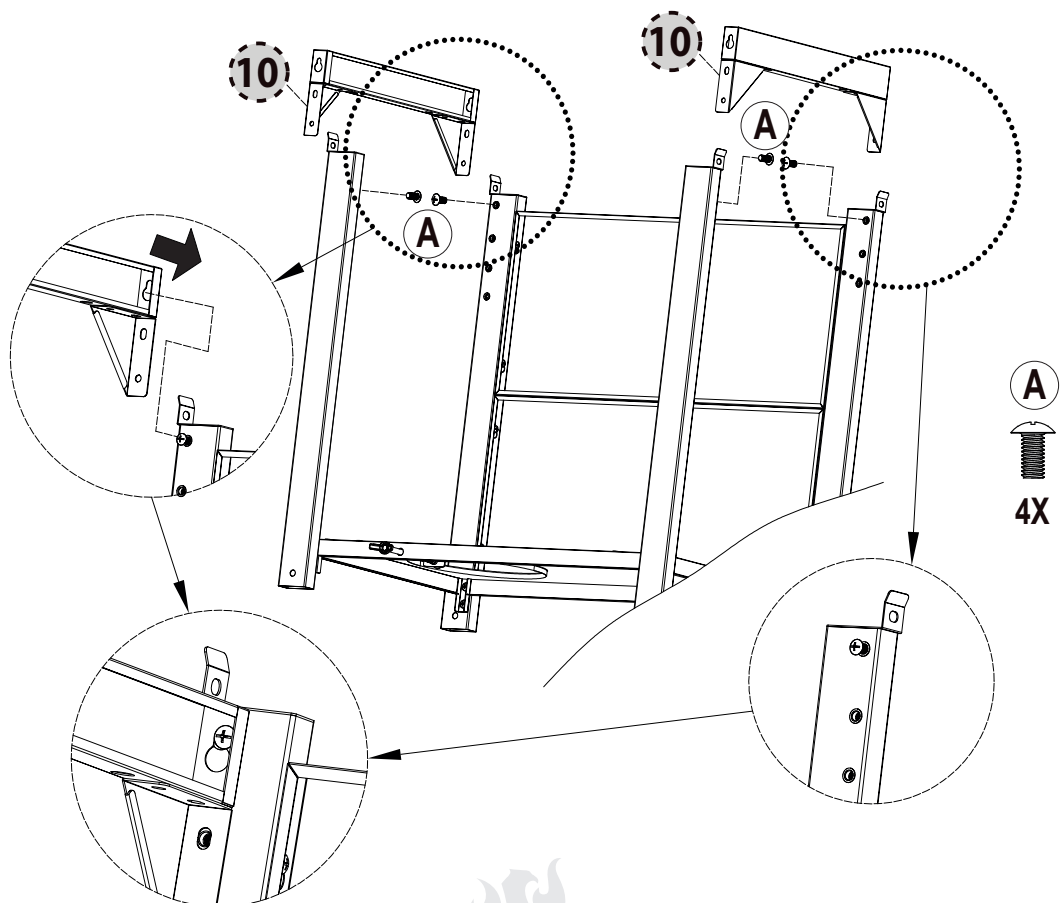


# Instrucciones de montaje

5.



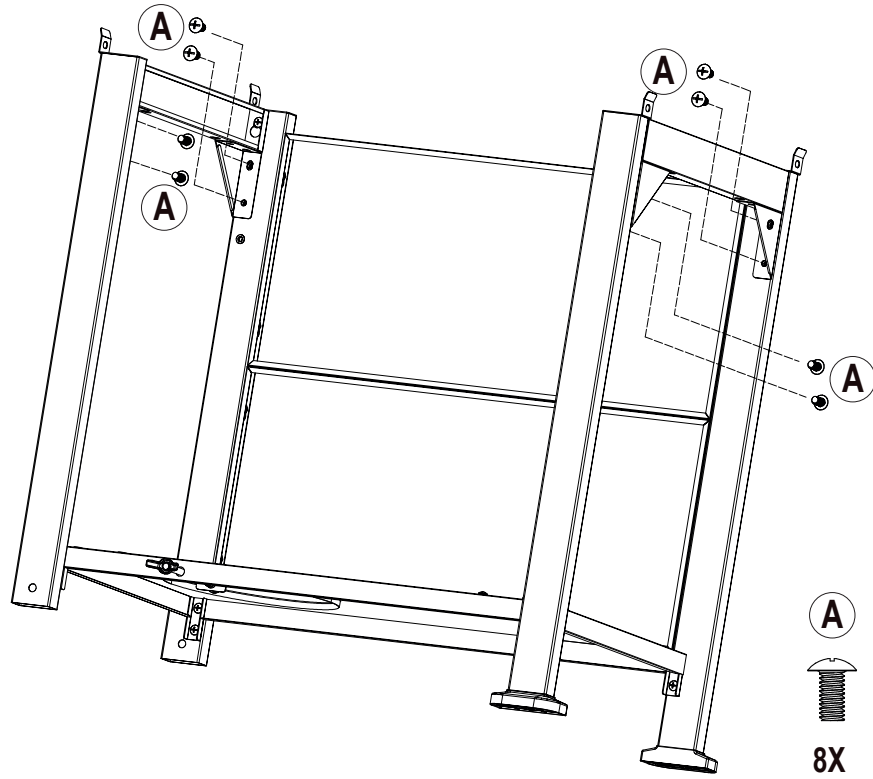
6.



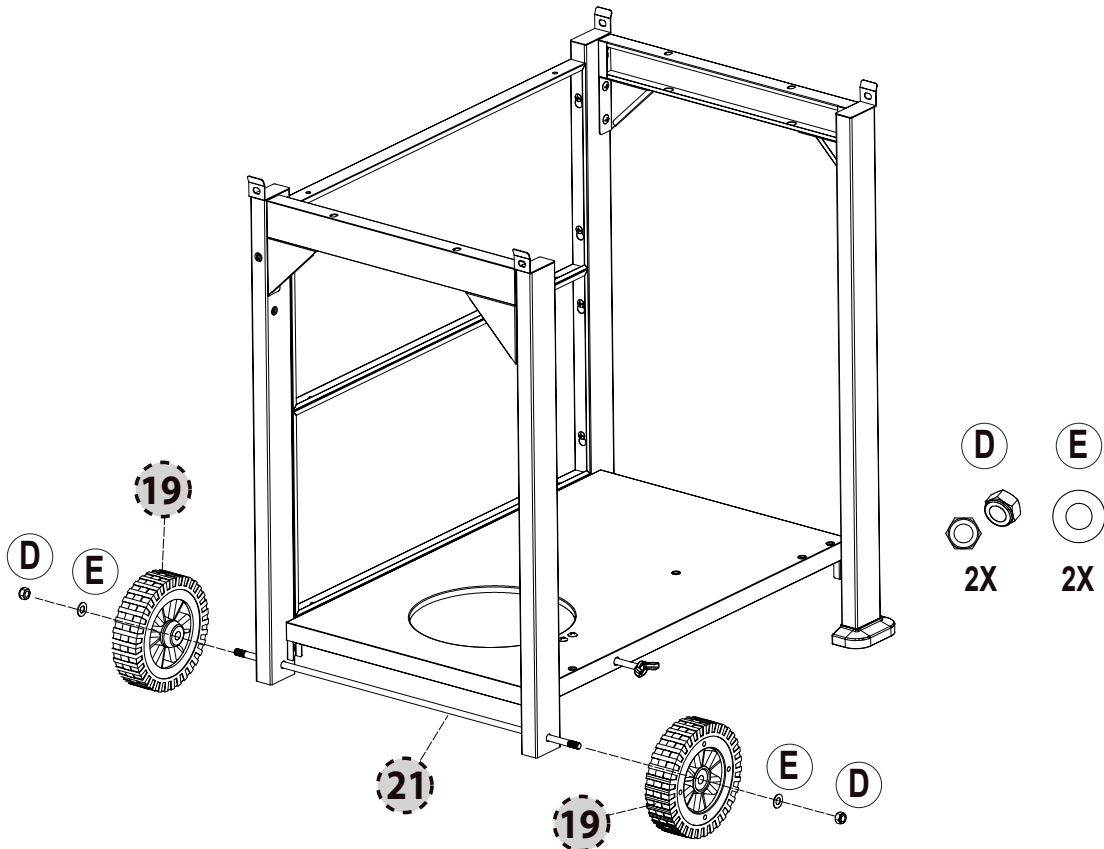


# Instrucciones de montaje

7.

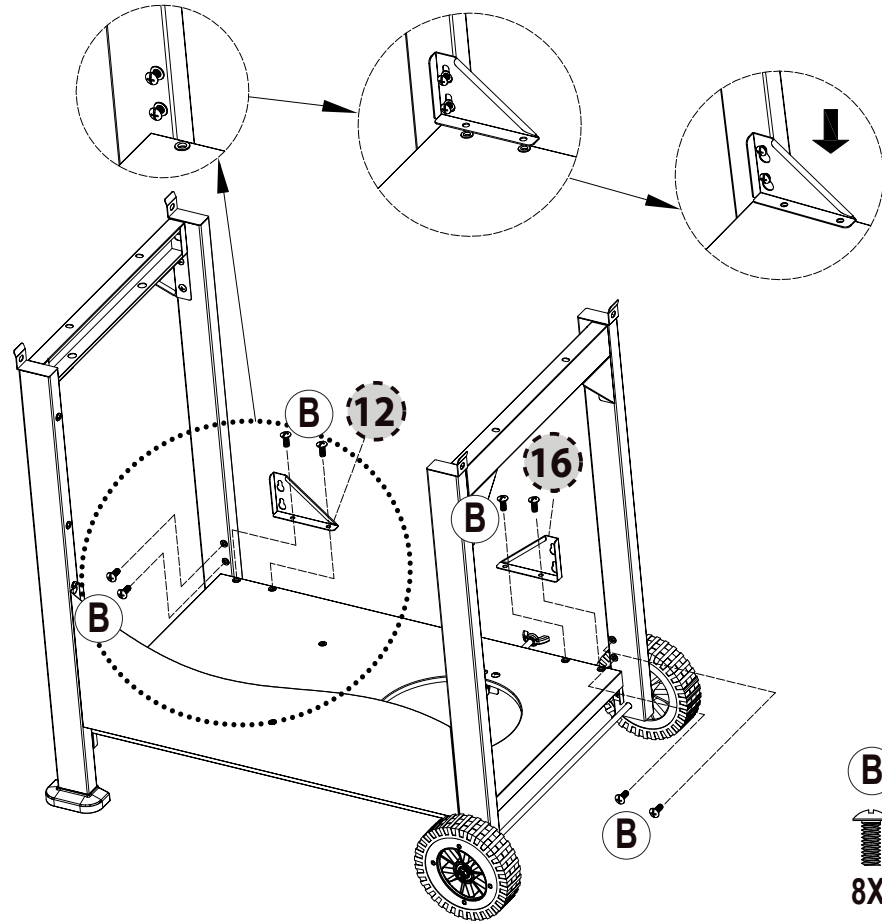


8.

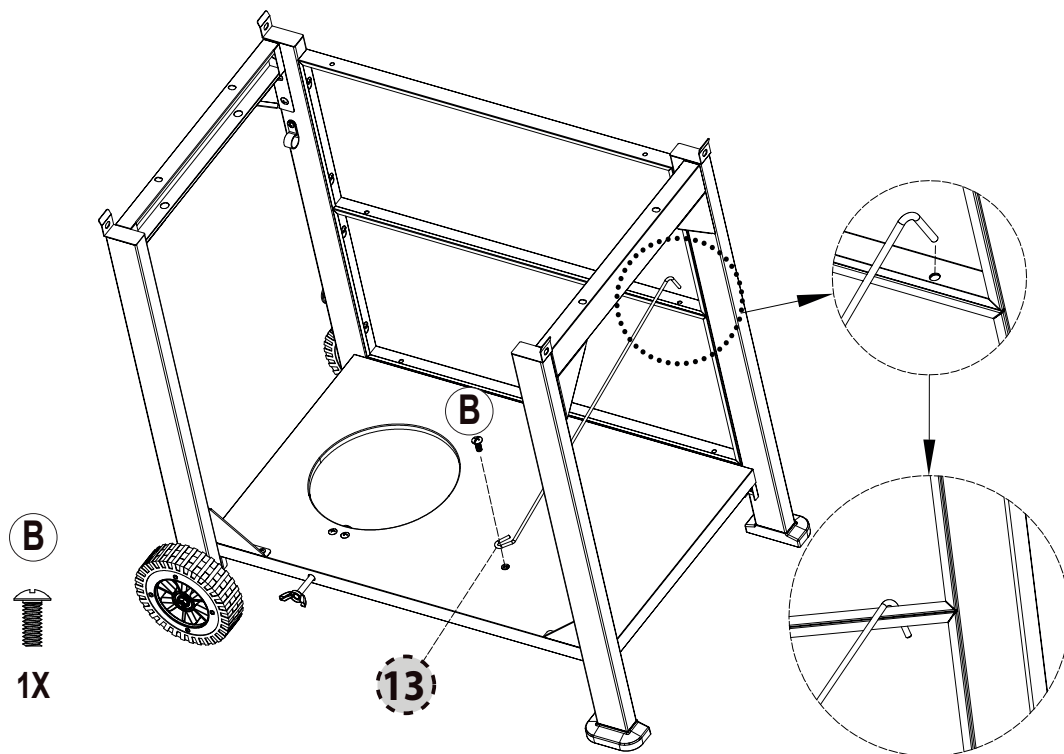


# Instrucciones de montaje

9.

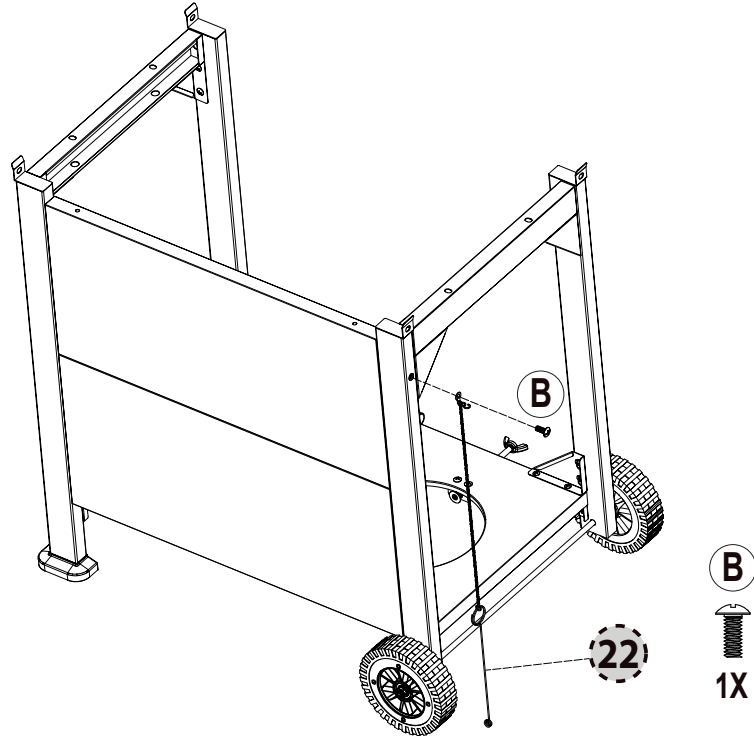


10.

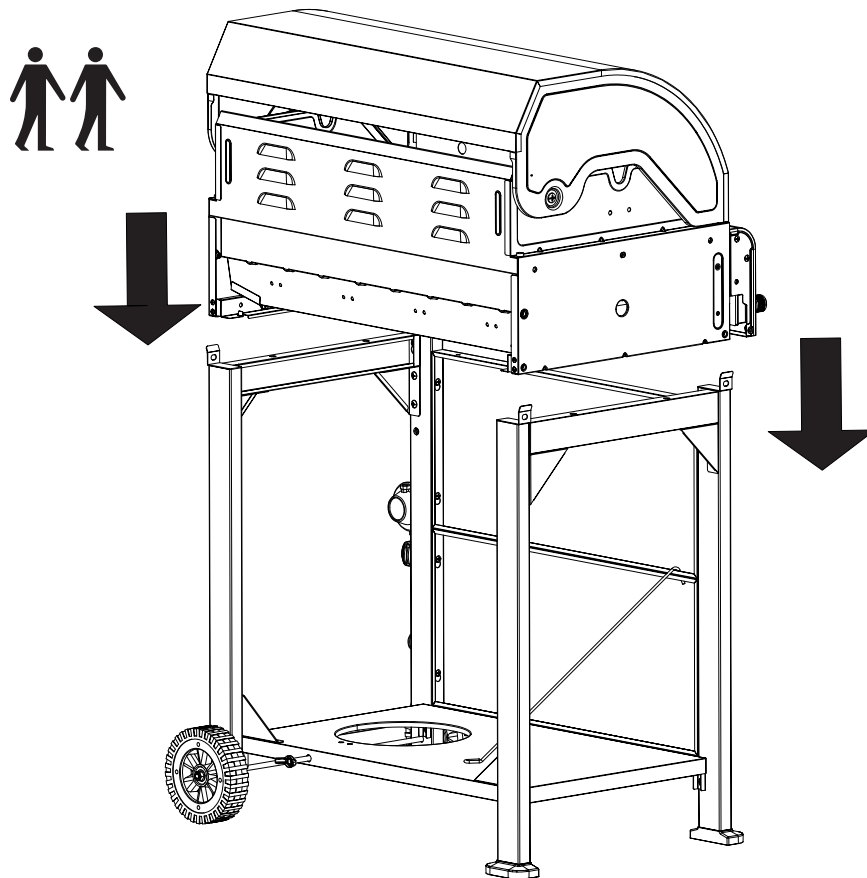


# Instrucciones de montaje

11.

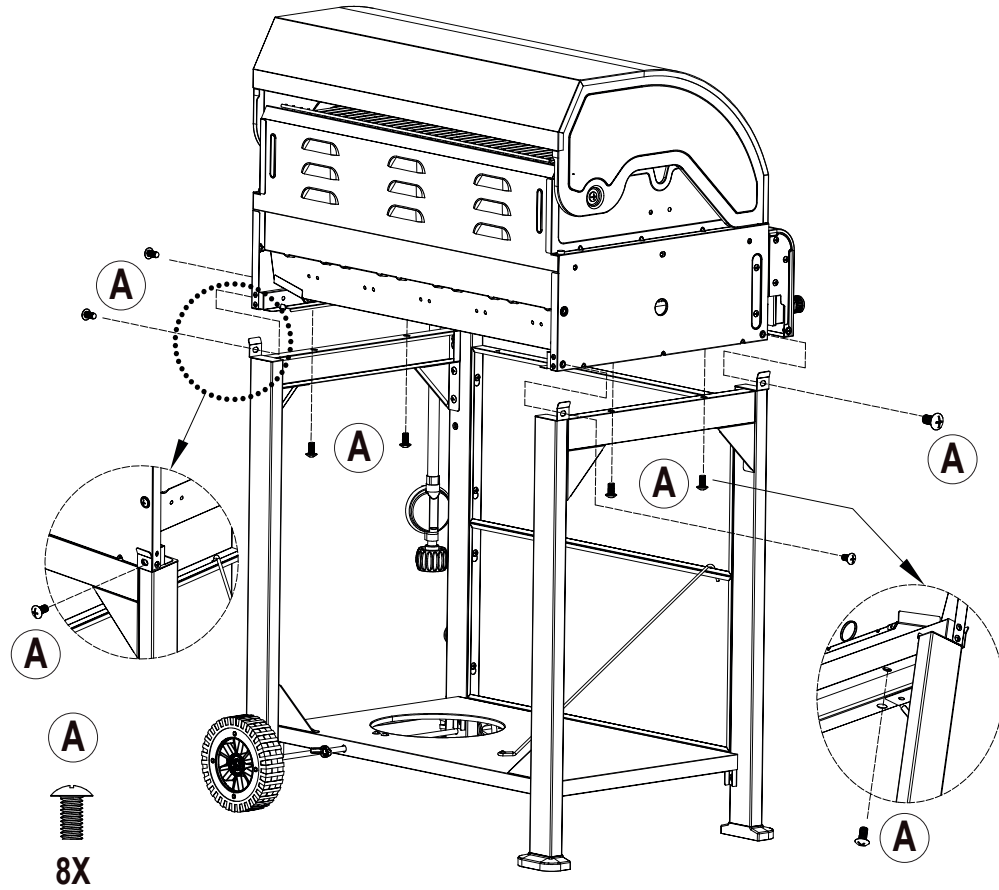


12.

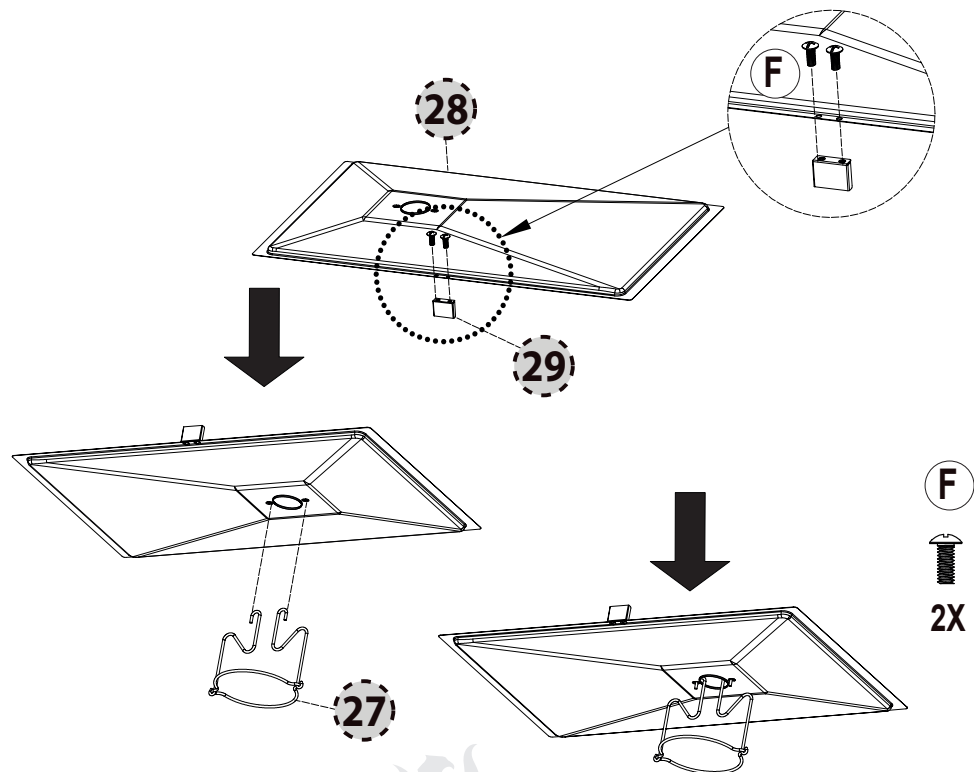


# Instrucciones de montaje

13.

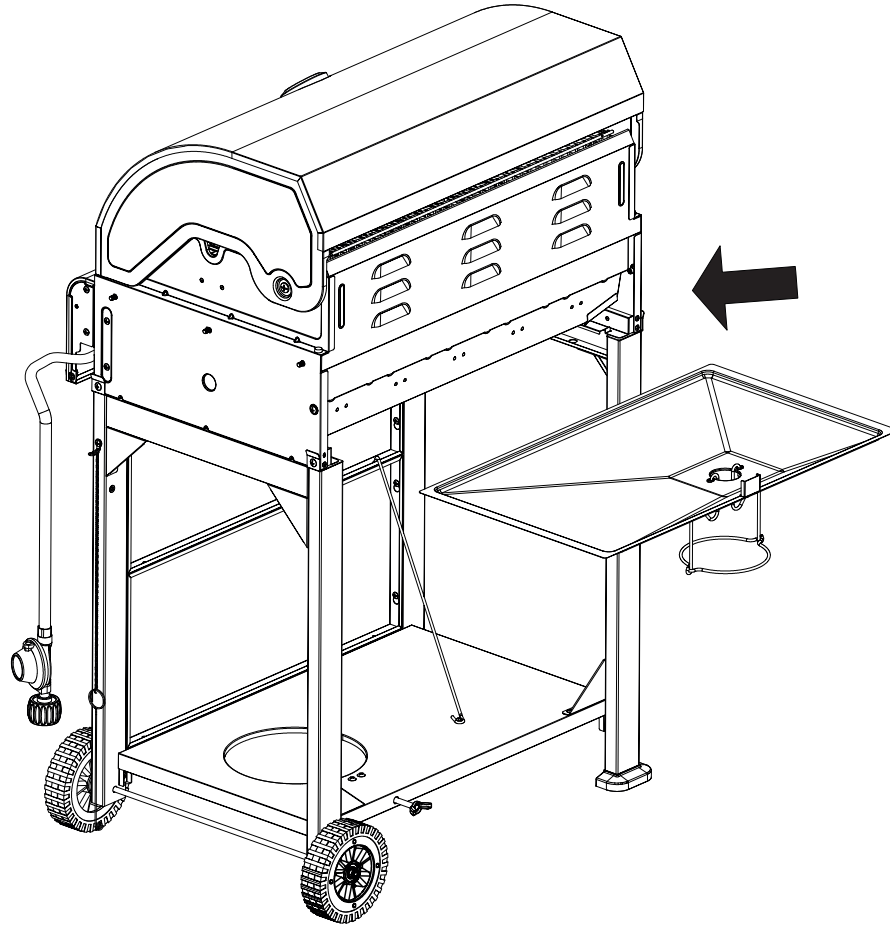


14.

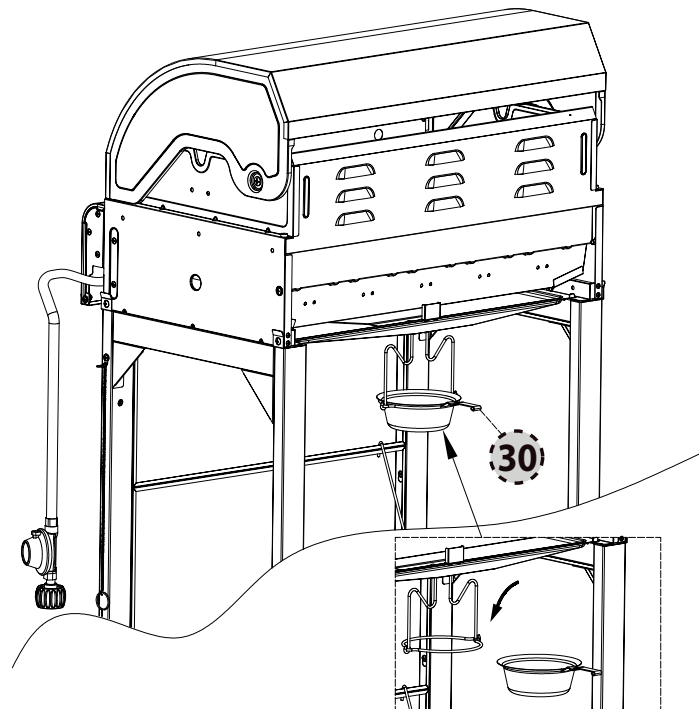


# Instrucciones de montaje

15.

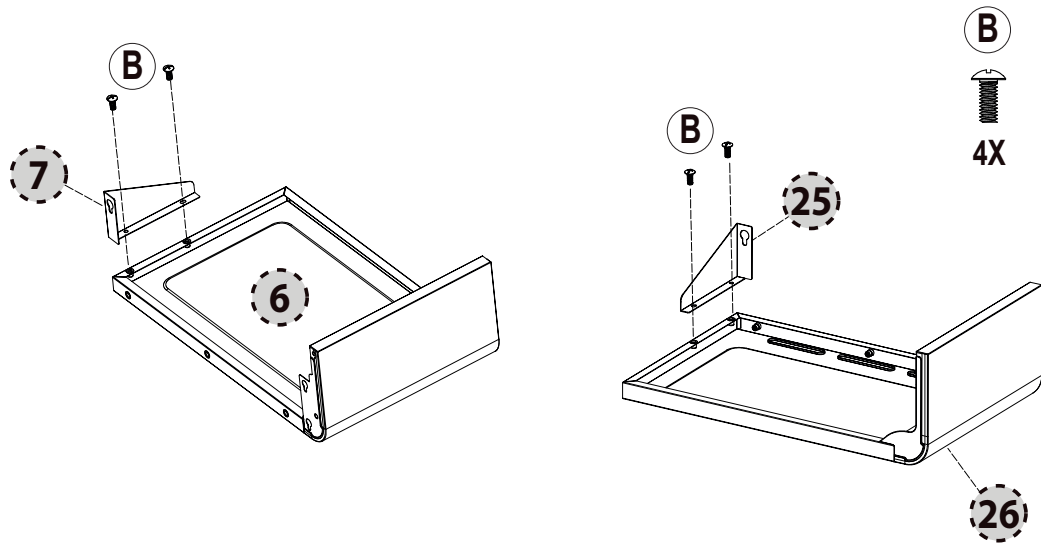


16.

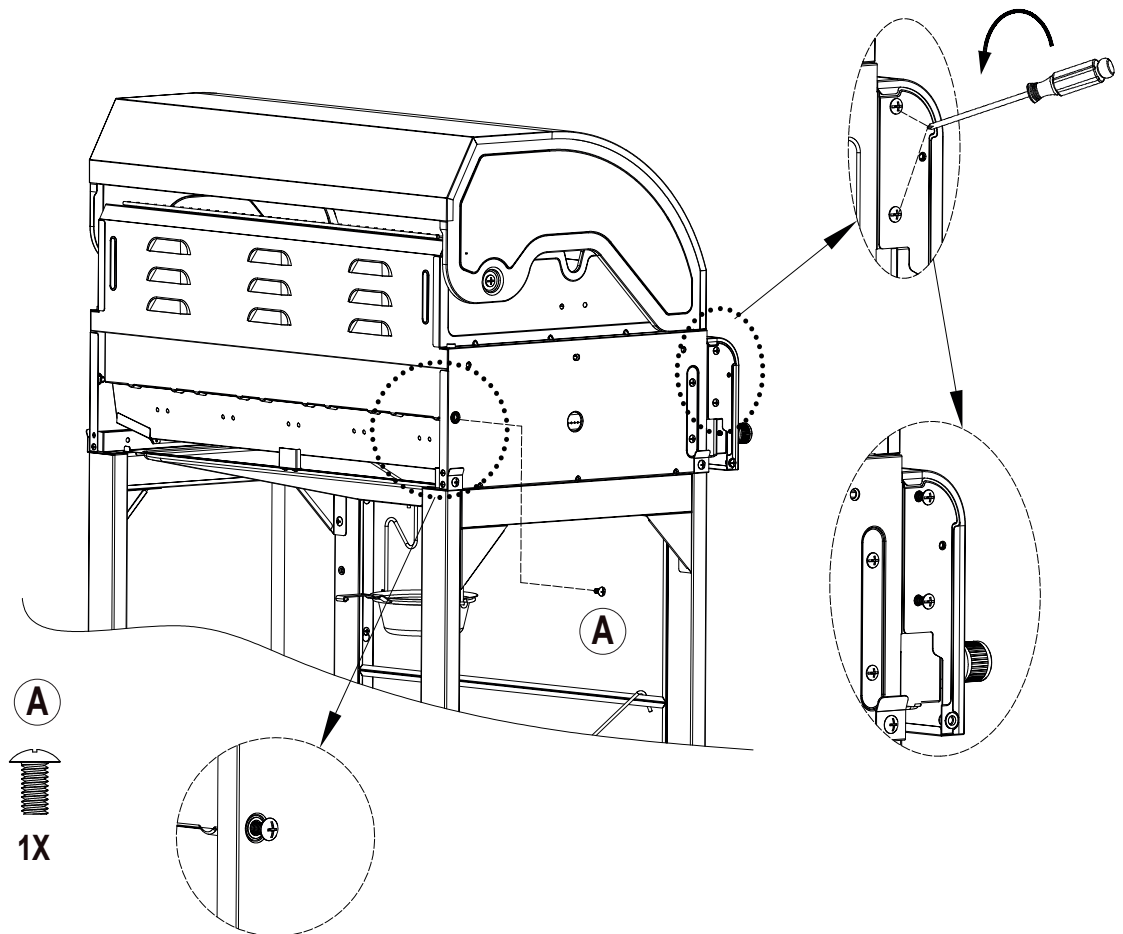


# Instrucciones de montaje

17.

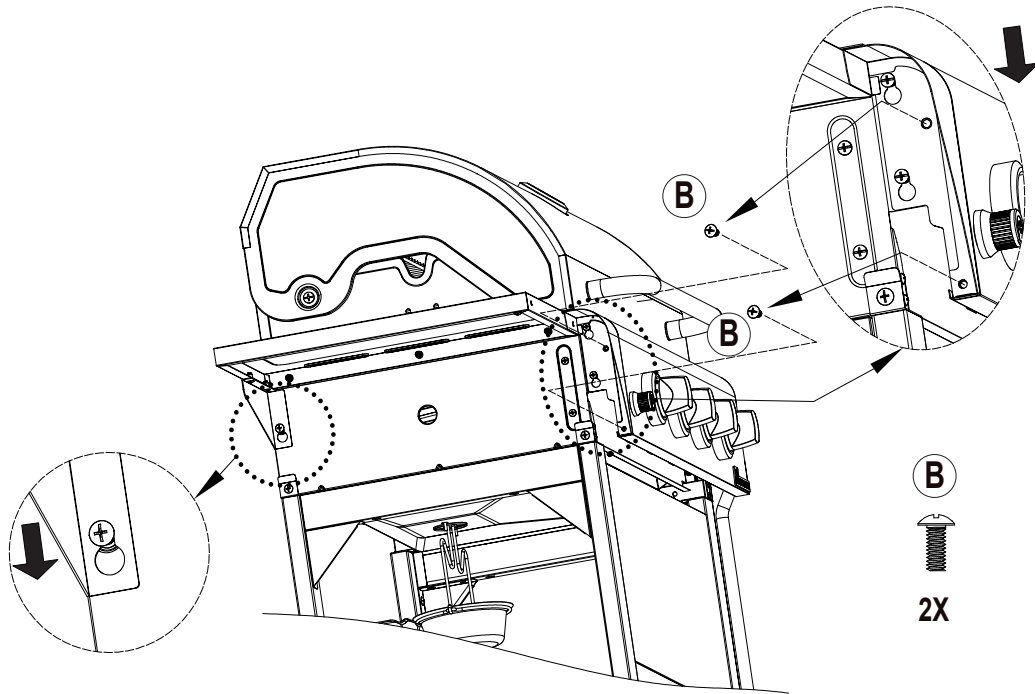


18.

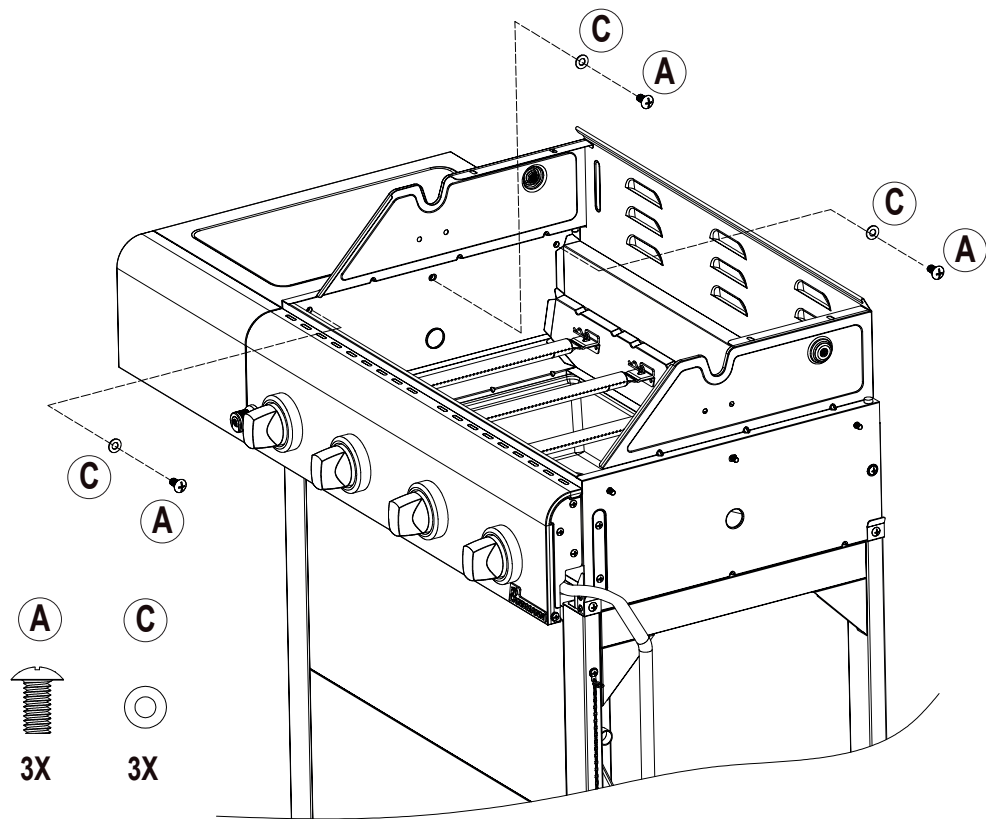


# Instrucciones de montaje

19.

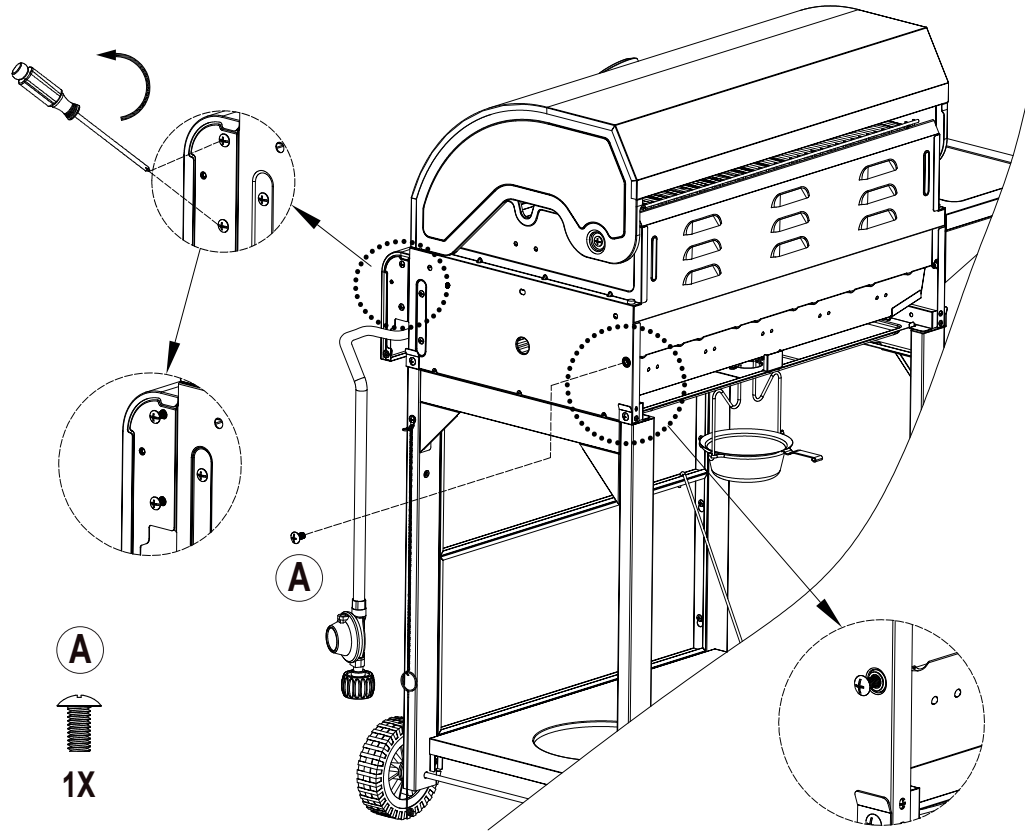


20.

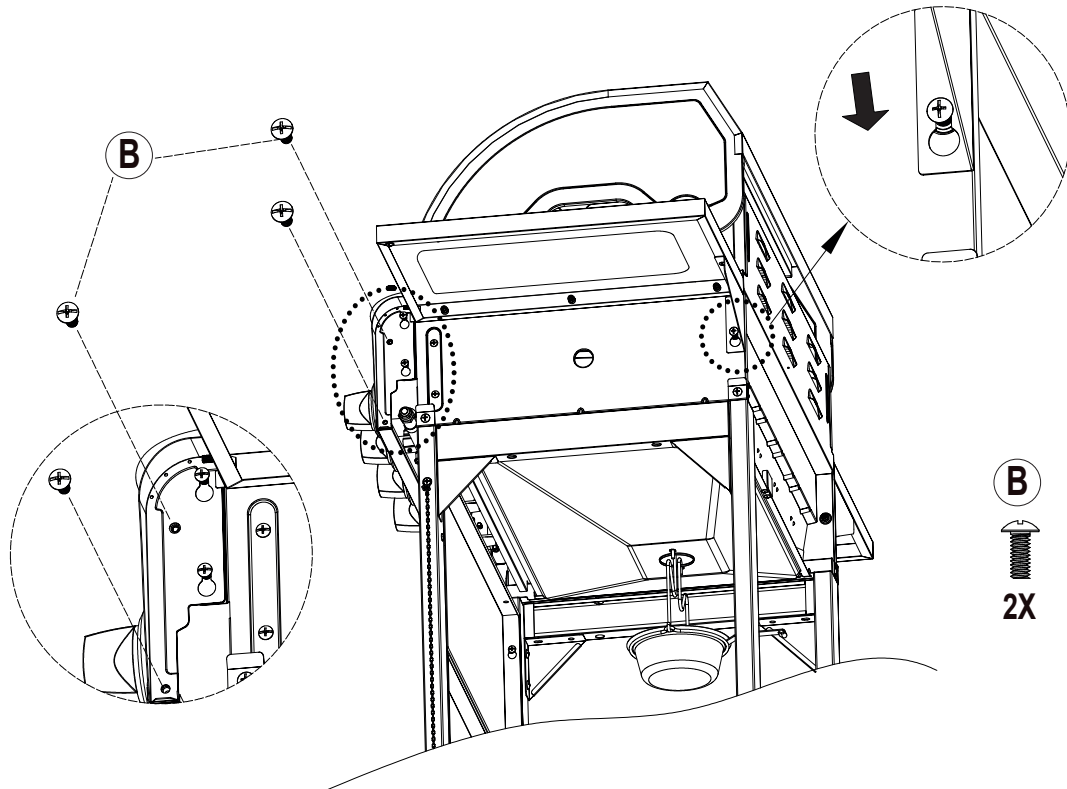


# Instrucciones de montaje

21.



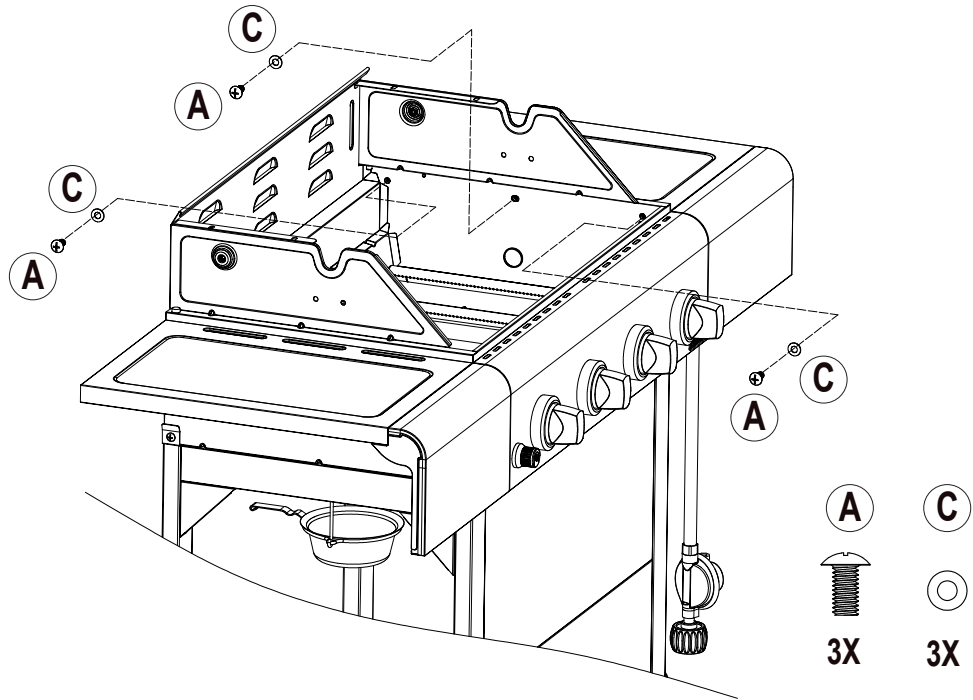
22.



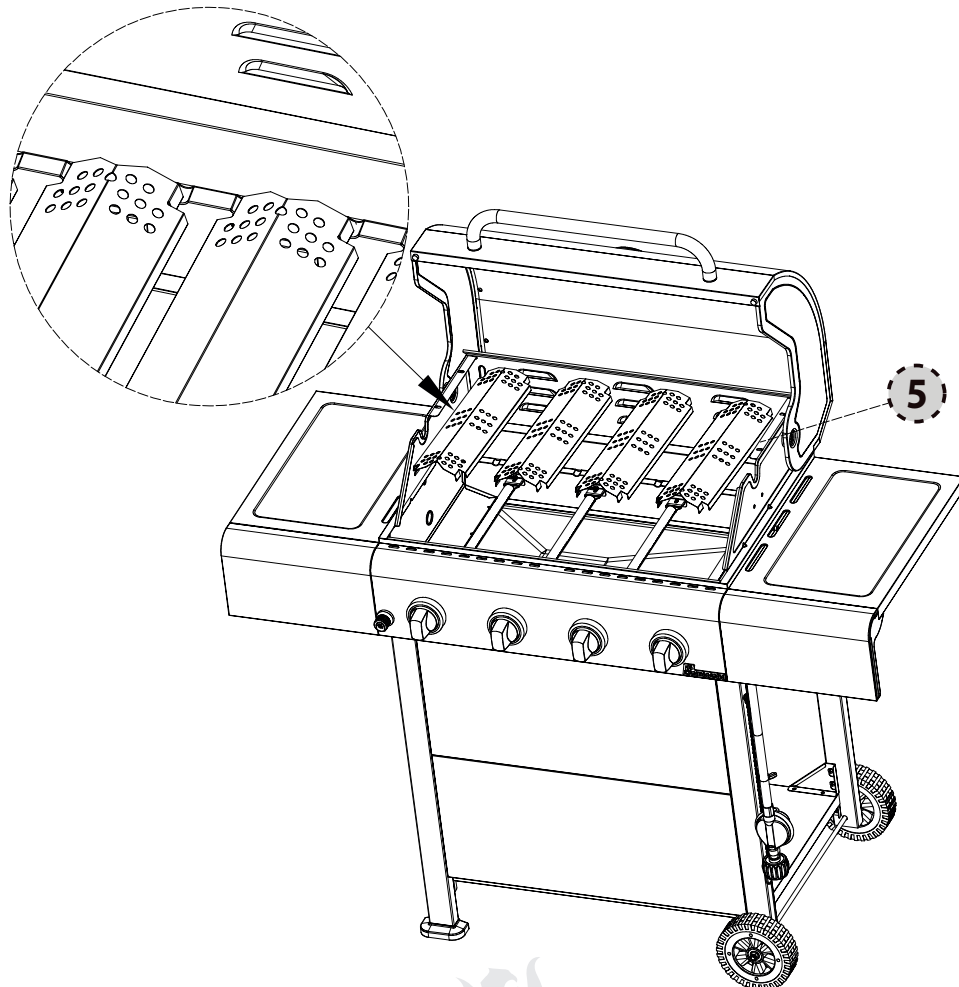


# Instrucciones de montaje

23.

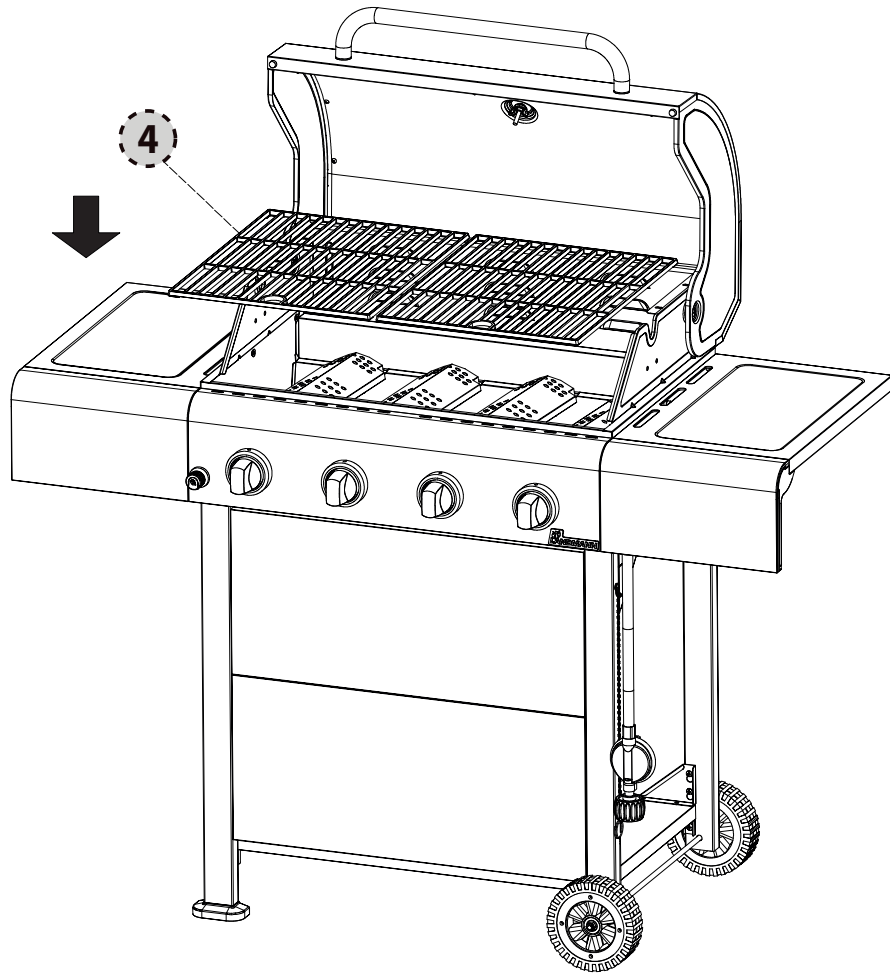


24.

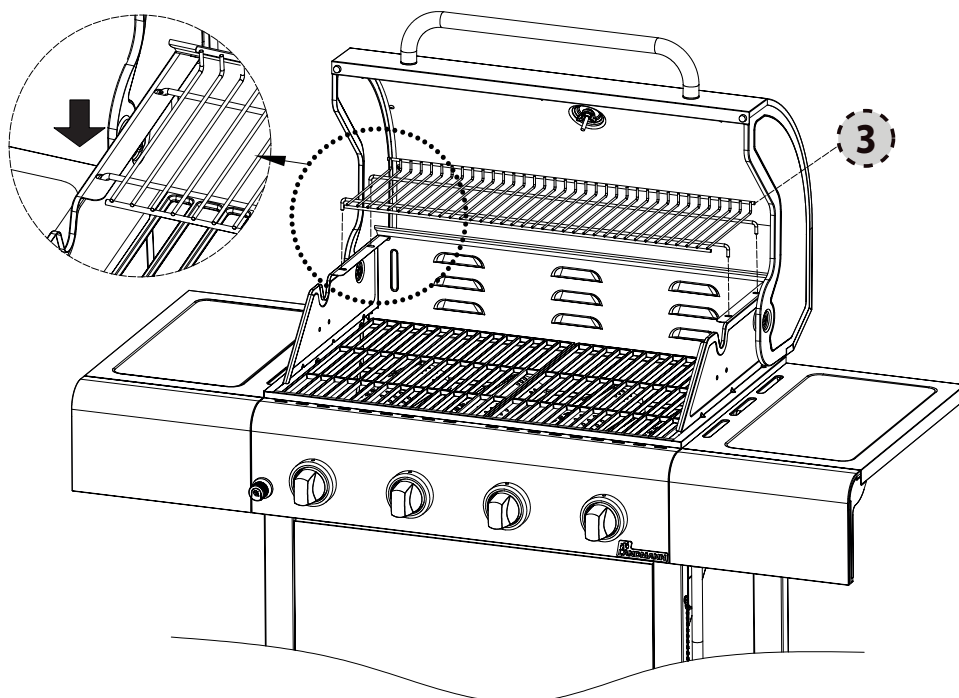


# Instrucciones de montaje

25.



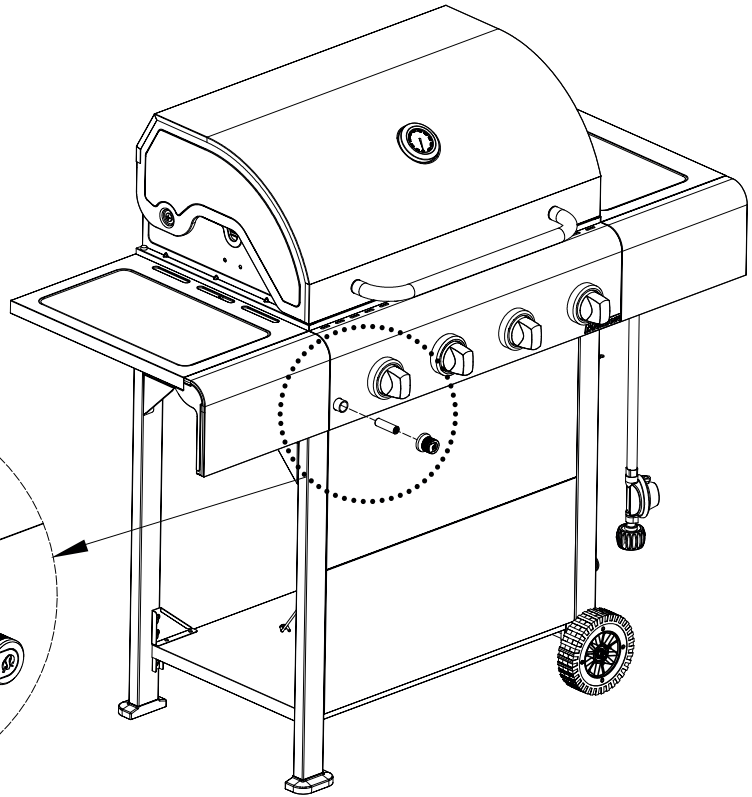
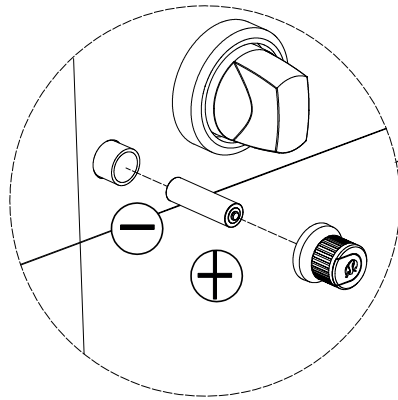
26.



# Instrucciones de montaje

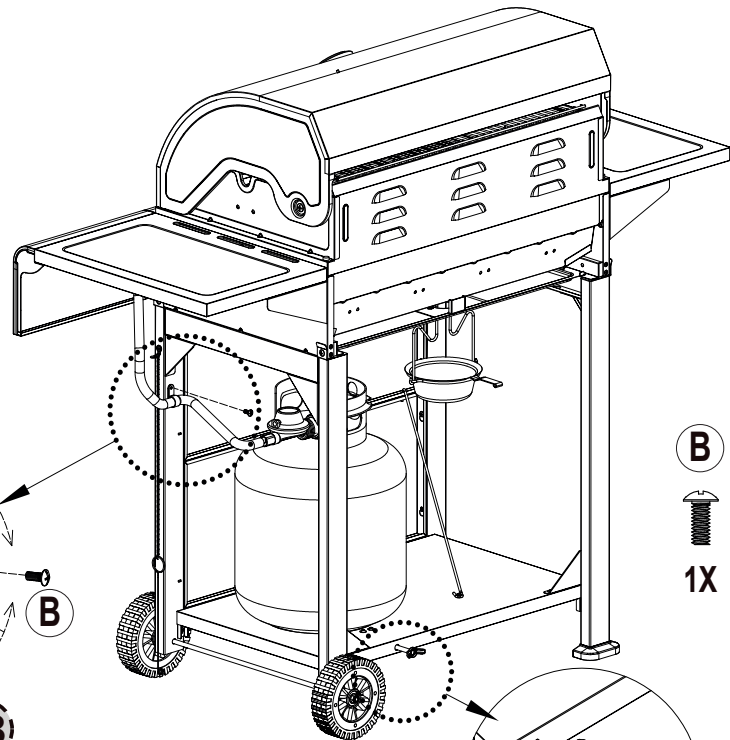
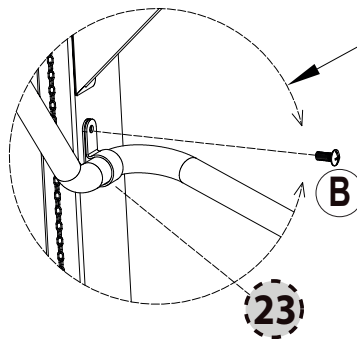
27.

Nota: Batería AA  
no incluida



28.

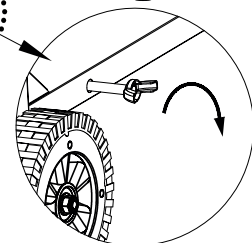
Nota: Tanque LP  
no incluido



B



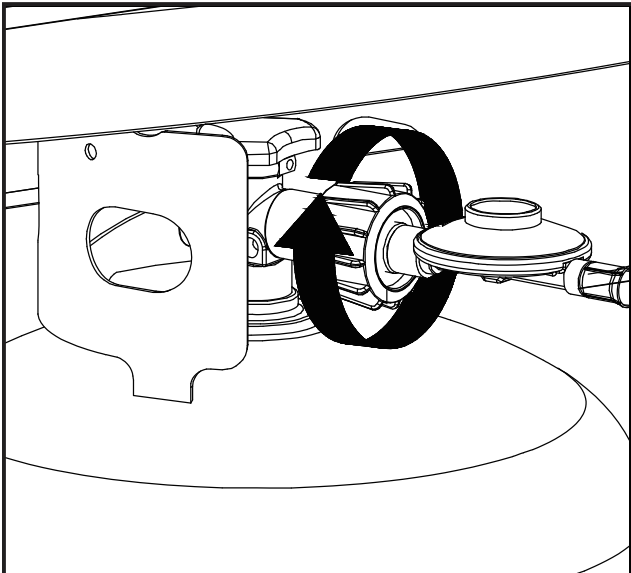
1X



## Conexión del tanque de gas

1. **SIEMPRE** coloque el tanque de gas en el portatanque que se encuentra debajo del carro.
2. Antes de abrir el suministro de gas, asegúrese **SIEMPRE** de que las perillas de control de todos los quemadores estén en posición • **APAGADO**.
3. Antes de conectarlo asegúrese de que no haya residuos atrapados en la cabeza del tanque de gas, la válvula del regulador ni en la cabeza y los orificios del quemador.
4. Conecte **SIEMPRE** los reguladores del suministro de gas de la siguiente manera: Inserte el manguito de unión del acoplador de la válvula en la válvula del tanque y apriete el collarín de conexión girándolo en el sentido de las manecillas del reloj con una mano mientras sujeta el regulador con la otra mano.
5. Desconecte el tanque de propano de la válvula del regulador cuando no use la parrilla.
6. **NO** obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación a la parrilla.
7. Mantenga las aberturas de ventilación del compartimento del tanque sin residuos.

Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula del cilindro encaje adecuadamente y de manera segura en el dispositivo de conexión unido a la entrada del regulador de presión.

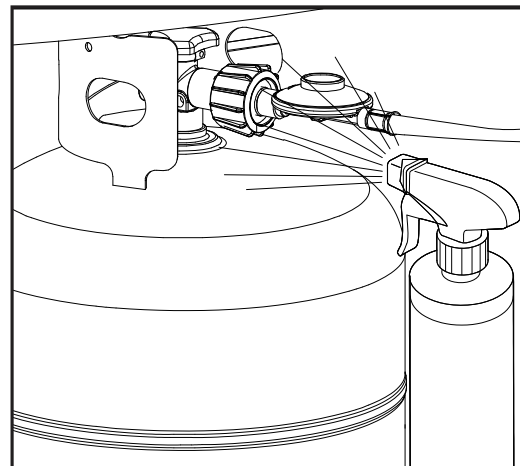


**Para evitar el riesgo de incendio o explosión, cuando compruebe si hay alguna fuga:**

1. Realice **SIEMPRE** la “prueba de fugas” antes de encender la parrilla y cada vez que conecte el tanque para usarlo.
2. **NO** fume ni permita que haya otras fuentes de ignición en el área mientras realiza la prueba de fugas.
3. Haga la prueba de fugas en exteriores, en un área bien ventilada.
4. **NO** use fósforos, encendedores ni llamas para comprobar si existen fugas.
5. **NO** use la parrilla sino hasta que detenga todas las fugas. Si no puede detener una fuga, desconecte el suministro de propano y llame para solicitar servicio para la parrilla o llame a su proveedor de gas propano.

### Revisión de la presencia de fugas

1. Prepare de 2 a 3 onzas de una solución para detectar fugas mezclando una parte de jabón líquido para vajillas y tres partes de agua.
2. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición • **APAGADO**.
3. Rocíe la solución en la válvula del tanque hasta la conexión de la misma. (Vea el diagrama a continuación).
4. Observe si la solución forma burbujas en las conexiones. Si no aparecen burbujas, la conexión es segura.
5. Si aparecen burbujas es que hay una fuga. Continúe con el paso 6.
6. Desconecte el regulador del tanque y vuelva a conectarlo. Asegúrese de que la conexión esté apretada y firme.
7. Vuelva a hacer la prueba con la solución.
8. Si aparecen burbujas “crecientes”, no use ni mueva el tanque de PL. Comuníquese con un distribuidor de gas PL o el Departamento de Bomberos.





## Instrucciones para el encendido

Antes de usar por primera vez, es importante limpiar la parrilla con calor. Esto limpiará las partes internas al quemar todos los residuos y olores del proceso de fabricación. Para realizar la limpieza, ponga a funcionar la parrilla aproximadamente 15-20 minutos al ajuste más alto con la tapa de la parrilla cerrada.


### IMPORTANTE

Por favor, lea estas instrucciones antes de intentar encender la parrilla.

 <b>ADVERTENCIA</b>	No abrir la cubierta antes de encender la parrilla puede provocar una llamarada explosiva que puede causar lesiones graves o la muerte.
---	---

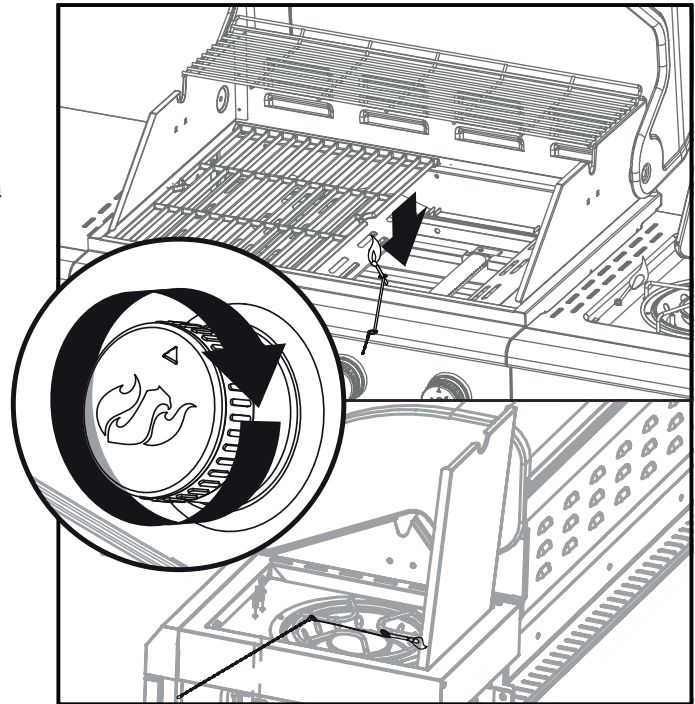
 <b>ADVERTENCIA</b>	<b>NO</b> se apoye sobre la parrilla abierta cuando la encienda.
---	--

1. Abra la tapa.
2. Asegúrese de que todas las perillas del quemador estén en la posición apagado "OFF".
3. Encienda el suministro de gas.
4. Empuje y gire cualquier perilla del quemador principal a la posición máxima "**Max**" mientras presiona el botón de encendido electrónico.
5. Si el quemador no enciende, después inmediatamente gire la perilla de control de vuelta a la posición "**OFF**" y repita el paso 4 varias veces.
6. Si la llama de encendido y el quemador no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición "**OFF**" y espere 5 minutos para que se disipe el gas y luego repita el paso 4.

 <b>ADVERTENCIA</b>	No esperar cinco minutos puede ocasionar una llamarada explosiva que puede provocar lesiones graves o la muerte.
---	--

7. Para apagar un quemador, presione la(s) perilla(s) de control y gírelas en el sentido de las manecillas del reloj a la posición • **APAGADO**.

### Encendido con fósforos.



**Nota:** El implemento para encender con fósforos (W) se adjunto en el lado derecho del carrito.

1. Coloque todas las perillas de control de gas en posición • **APAGADO**.
2. Abra la válvula de la fuente de gas.
3. La cubierta **DEBE** estar abierta durante el encendido.
4. Retire el implemento para encender con fósforos e introduzca uno en el extremo del dispositivo.
5. Encienda el fósforo.
6. Una vez que esté encendido, diríjalo hacia debajo de la parrilla.
7. Oprima y gire la perilla de control hacia **ALTO** del quemador que esté más cerca del fósforo encendido. El quemador se debe encender inmediatamente.
8. Ajuste la perilla de control del quemador a la temperatura de cocción deseada.





## Cuidado y mantenimiento

Por favor, siga las indicaciones siguientes para mantener su parrilla limpia y que luzca como nueva. Antes de limpiar, asegúrese de que todos los quemadores estén en la posición • **APAGADO** y que la parrilla esté fría al tocarla.

### Limpeza del exterior de la parrilla


Para las superficies pintadas limpie bien con una solución caliente de agua y detergente. Enjuague con agua y deje secar por completo.


Para las superficies de acero inoxidable, utilice un limpiador para acero inoxidable de buena calidad.

- Al limpiar, siempre frote o limpie en dirección del grano del acero inoxidable.
- Para las manchas difíciles, limpie siempre en dirección del grano del acero inoxidable.
- **NO** limpie el acero inoxidable con nada que contenga algún ácido, disolvente o xileno.
- **NO** use cepillo de alambre ni ningún limpiador abrasivo en la superficie de acero inoxidable, ya que esto rayaría el acabado de acero inoxidable.


### Limpeza del interior de la parrilla

Por seguridad y eficiencia, es importante retirar cualquier desecho o exceso de grasa que pueda acumularse dentro de la parrilla.

 <b>ADVERTENCIA</b>	Si utiliza un cepillo para limpiar superficies de cocina, procure que no queden cerdas sueltas en dicha superficie, ya que estas a veces pueden quedar en los alimentos.
---	--

 <b>PRECAUCIÓN</b>	No deje gotas ni restos de alimentos en los calentadores superiores ni la bandeja de grasa. Limpie periódicamente para garantizar un rendimiento adecuado en la cocina.
--	---

- Limpie el recubrimiento interno de la tapa con una toalla de papel para evitar que se acumule grasa.
- Para los calentadores superiores, limpie los residuos con un cepillo de alambre o rasqueta plana.
- Quite el recipiente para grasa y vacíelo en un recipiente adecuado. Luego limpie con una toalla de papel para quitar el excedente de grasa.
- Quite la bandeja de grasa de la parrilla y limpie los residuos con un cepillo de alambre o rasqueta plana, luego limpie con una toalla de papel para quitar la grasa excedente.

 <b>PRECAUCIÓN</b>	<b>NO</b> forre con papel aluminio el interior de la bandeja para la grasa.
--	---

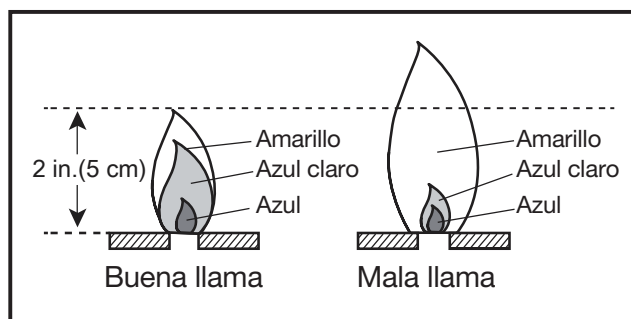
### Revisión de la manguera LP

La manguera LP se debe revisar periódicamente para identificar cualquier indicio de grietas, rayones, cortes o abrasiones.

- Si se la manguera LP está dañada de alguna forma, **NO** use la parrilla.
- Debe sustituirla con una manguera LP certificada según se indica en la sección de piezas de repuesto.

### Revisión de la llama

La llama que sale de los quemadores debe ser de una combinación de azul y amarillo, y tener una altura de una a dos pulgadas (ver a continuación).



### Para retirar un quemador

Asegúrese de que todas las perillas de control estén en posición • **APAGADO**, que la válvula de suministro de gas LP esté cerrada y que la manguera del gas esté desconectada del suministro de gas.

1. Abra la tapa y retire el estante calentador, las rejillas de cocción y los calentadores superiores.
2. Con unos alicates, retire el clip R que sujeta la parte posterior del quemador en su lugar.
3. Deslice el quemador hacia adelante y levántelo para sacarlo del fogón.
4. Destornille el electrodo y el alambre del quemador.

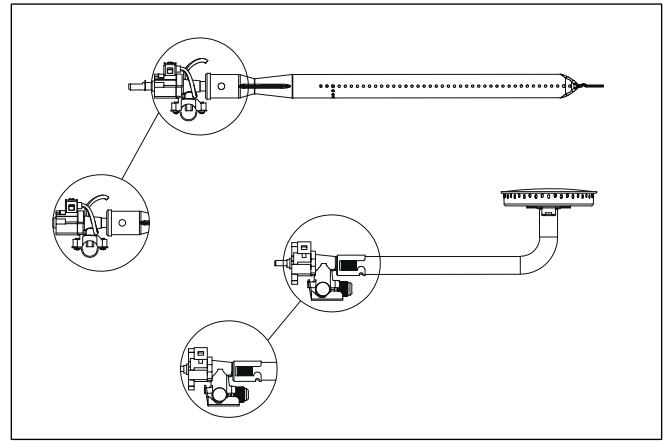
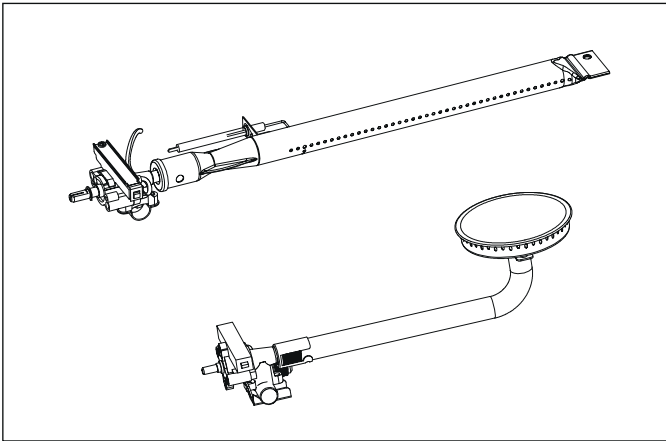
### Para limpiar el quemador

- Asegúrese de que ninguno de los puertos de los quemadores tenga una obstrucción. **Consejo:** Para desatascar, utilice un alfiler o un clip.
- Asegúrese de que el quemador no esté dañado. Si observa algún daño, sustituya el quemador.
- Procure que el extremo del quemador y los orificios principales de salida de aire no tengan nidos de insectos, polvos o suciedad.

## Cuidado y mantenimiento

### Para reinstalar el quemador

1. Asegúrese de que los orificios de la válvula de gas estén colocados correctamente dentro de la entrada del quemador.
2. Vuelva a colocar la unidad perno/tuerca.
3. Vuelva a instalar el clip R.
4. Vuelva a posicionar los calentadores superiores, rejas de cocina y el estante calentador.



# Métodos de cocción y consejos para asar a la parrilla

## Antes de asar

- Asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de ponerlos a asar.
- Cuando la tapa esté cerrada, precaliente la parrilla al máximo (con todos los quemadores) durante aproximadamente 5-10 minutos.
- **NO** levante la tapa durante el proceso de precalentamiento.
- El proceso de precalentamiento con calor alto es necesario para dorar y sellar los jugos en los alimentos.
- Para la carne y las aves con alto contenido de grasa, retire el exceso de grasa y reduzca el tiempo de precalentamiento. Ambas cosas reducirán las llamaradas de la grasa que gotee.
- Engrase ligeramente las rejillas para cocinar cuando se trate de carne de bajo contenido en grasa, pescado o aves. Tenga en cuenta que usar demasiado aceite puede producir ceniza gris que caiga sobre los alimentos.

## Calor infrarrojo

Utilice el quemador infrarrojo para dorar los alimentos rápidamente sin perder los jugos ni el sabor. Los alimentos pueden cocinarse por completo solo con el quemador infrarrojo, o bien puede usar el quemador infrarrojo para dorar los alimentos por fuera y luego terminar de cocinar en los quemadores regulares de la parrilla.

- Dado el intenso calor del quemador para dorar, los alimentos pueden quemarse rápidamente, esté siempre atento cuando use el quemador para dorar y no deje olvidados los alimentos.
- Cuando cocina con este método, la tapa puede estar hacia arriba o hacia abajo.

## Calor directo

Calor directo significa que los alimentos se colocan sobre la parrilla directamente sobre los quemadores encendidos.

- La posición de la cubierta puede ser o abierta o cerrada.
- Si la cubierta está abierta, por lo general el tiempo de cocción puede ser mayor.
- El calor directo se usa para dorar los alimentos y sellar los jugos naturales al cocinarlos con calor intenso durante un breve periodo de tiempo. El exterior del alimento queda dorado con un recubrimiento asado lleno de sabor.

## Calor indirecto

Cocinar con calor indirecto significa que los alimentos se colocan sobre la parrilla sobre un quemador sin calentar, lo que permite que el calor de los quemadores que estén encendidos a su alrededor los cocinen.

- Para obtener los mejores resultados, encienda dos quemadores y cocine con la cubierta cerrada. Esto reducirá el tiempo de cocción.
- **NO** opte por cocinar con calor indirecto cuando haga viento.

## Calor directo

- El indicador de temperatura que está en la cubierta indica la temperatura dentro de la parrilla para cocinar.
- De ser posible, voltee los alimentos sólo una vez. Los jugos se pierden cuando la carne se voltea varias veces.
- Voltee la carne justo cuando los jugos empiecen a aparecer en la su superficie.
- Evite pinchar o cortar la carne para ver si tiene el punto deseado. Eso hace que los jugos se salgan.
- Agregue la salsa barbacoa sólo durante los últimos 10 minutos de cocción para evitar que se quemem.
- El punto deseado de la carne se controlará según el tipo de carne, su tamaño, su forma y su grosor, el calor o el método de cocción, así como el tiempo que esté en la parrilla.
- El tiempo de cocción será mayor si la cubierta está abierta.
- Deje más tiempo de cocción cuando haga frío o viento o en altitudes mayores. Por el contrario, deje menos tiempo de cocción en condiciones extremas de calor.
- Las condiciones para asar pueden requerir ajustar los quemadores para así obtener y mantener las temperaturas correctas de cocción.
- Amontonar los alimentos en la rejilla para cocinar hará que estos necesiten más tiempo para cocinarse.
- Use tenazas para voltear y manejar la carne, en lugar de un tenedor, a fin de evitar que se pierdan los jugos de la carne.
- Si se produce una llamarada, apague los quemadores • **APAGADO** y mueva los alimentos a otra área de la rejilla para cocinar. Una vez que las llamas disminuyan, vuelva a encender los quemadores siguiendo las instrucciones correspondientes en este manual.
- **NUNCA** use agua para extinguir las llamas de una parrilla de gas.





## Indicaciones para asar a la parrilla

Tipo	Descripción	Método de cocción	Confir-mación del quemador	Espesor	Tiempo total	Instrucciones
<b>CARNE DE RES</b>						
Bistecs	NY Strip, Rib eye, Porterhouse, T-Bone, solomillo, filets	Directo	Alto	1 pulg. / 5 cm	10-15 min.	Voltee la carne sólo una vez a la mitad del tiempo para asar
	NY Strip, Rib eye, Porterhouse, T-Bone, solomillo, filets	Directo	Alto	2 pulg. / 5 cm	18-22 min.	Voltee la carne sólo una vez a la mitad del tiempo para asar
	Falda (por libra/kg)	Directo	Medio	0,75 pulg. / 1,9 cm	11-20 min.	El tiempo depende del peso de la carne
Hamburguesas	Hamburguesa de carne molida de res	Directo	Medio	0,75 pulg. / 1,9 cm	10-15 min.	Voltee la carne sólo una vez a la mitad del tiempo para asar
Carne asada	Rib eye, solomillo	Indirecto	Medio		30-40 min.	El tiempo se determina según el peso de la carne (p. ej. 30 – 40 minutos por libra / kg)
<b>CERDO</b>						
Chuletas		Directo	Alto	0,75 pulg. / 1,9 cm	10-15 min.	
		Directo	Alto	1,5 pulg. / 3,8 cm	25-35 min.	
Costillas	Costillar de 2 – 5 libras / 0,9 – 2,2 kg	Indirecto	Medio		50-70 min.	Dé vuelta de vez en cuando. Vierta la salsa en los últimos 10 minutos.
Carne asada	Solomillo (por libra / kg)	Directo	Medio		15-20 min.	Dé vuelta para que se doren todos los lados.
<b>POLLO</b>						
Pechuga	Sin hueso ni piel	Directo	Medio	6 – 8 oz / 170,1 – 226,8 g	10-15 min.	
Muslos	Sin hueso ni piel	Directo	Medio	4 – 6 oz / 113,4 – 170,1 g	8-13 min.	
Entero		Indirecto	Medio	4 – 6 lbs / 1,81 – 2,71 kg	60-80 min.	
<b>PAVO</b>						
Entero	Sin rellenar	Indirecto	Medio	10 – 12 lbs / 4,5 – 5,4 kg	2 – 2,5 horas	
Pechuga	Con hueso	Indirecto	Alto		14 – 18 min.	
<b>PESCADO</b>						
Filetes o bistec	Pez espada, atún, salmón, fletn, etc.	Directo	Medio		4-6 min.	Por cada 0,5 pulg. / 1,3 cm de grosor Ase sobre la parrilla y voltee una vez.
Entero	Pez gato, trucha, etc. (12 oz / 340 g)	Indirecto	Medio		10-12 min.	Por lado




## Indicaciones para asar a la parrilla

Tipo	Descripción	Método de cocción	Configuración del quemador	Espesor	Tiempo total	Instrucciones
Gambas	18 – 20 oz / 510 – 566 g	Directo	Alto		3-6 min.	
<b>VERDURAS</b>						
Mazorca de maíz	Con la cáscara	Directo	Medio		20-30 min.	
	Sin cáscara	Directo	Medio		12-15 min.	
Papas	Para hornear, enteras	Directo	Alto		45-90 min.	Envueltas individualmente en papel aluminio. Girar ocasionalmente
	Camote (batata), entero	Directo	Medio		40-70 min.	Envueltas individualmente en papel aluminio. Girar ocasionalmente
Pimientos	Asados	Directo	Alto		15-20 min.	
Cebolla	En rebanadas	Directo	Medio		8-12 min.	Ase sobre la parrilla y voltee una vez.
Calabaza	Calabaza amarilla, calabacín	Directo	Medio		7-10 min.	
Espárragos	0,5 pulg. / 1,2 cm de diámetro	Directo	Medio		6-8 min.	

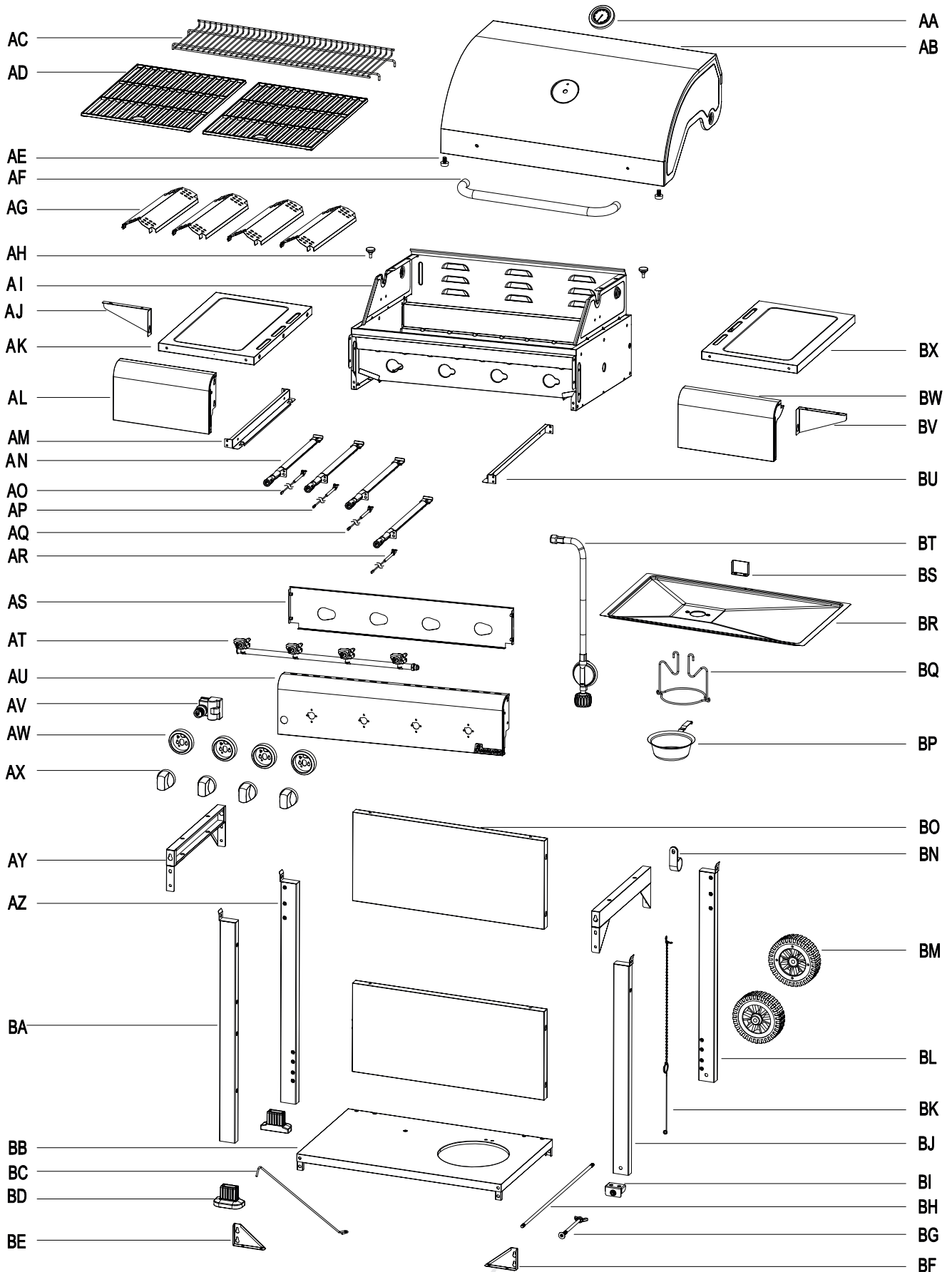


## Resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
<b>La parrilla no se enciende.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La válvula del tanque de PL está cerrada.</li> <li>2. El nivel de gas del tanque de PL está bajo.</li> <li>3. La pila del encendedor no está instalada adecuadamente o es necesario cambiar la pila.</li> <li>4. Puede ser que sea necesario encender con un fósforo.</li> <li>5. Las conexiones al encendedor o los electrodos están flojos.</li> <li>6. Es posible que los electrodos estén mojados.</li> <li>7. La batería del encendedor no está instalada correctamente o la batería necesita ser reemplazada.</li> <li>8. Las conexiones al encendedor están flojas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abra la válvula del tanque de PL.</li> <li>2. Sustituya el tanque de PL.</li> <li>3. Instale correctamente o sustituya la pila del encendedor.</li> <li>4. Encienda la parrilla con fósforo según las instrucciones de este manual.</li> <li>5. Reconecte o sustituya el cableado del encendedor o los electrodos.</li> <li>6. Seque los electrodos con un paño seco.</li> <li>7. Instale o reemplace adecuadamente la batería del encendedor.</li> <li>8. Reconecte o reemplace el cableado al encendedor.</li> </ol>
<b>La llama no permanece encendida.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La válvula del tanque de PL está cerrada.</li> <li>2. El nivel de gas del tanque de PL está bajo.</li> <li>3. El quemador no está instalado correctamente o está sucio.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abra la válvula del tanque de PL.</li> <li>2. Sustituya el tanque de PL.</li> <li>3. Vuelva a instalar correctamente el quemador y limpie cualquier residuo.</li> </ol>
<b>La llama es débil, es irregular o hace ruido.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El nivel de gas del tanque de PL está bajo.</li> <li>2. Procedimiento de encendido incorrecto.</li> <li>3. Los puertos del quemador pueden estar obstruidos.</li> <li>4. La manguera de suministro de gas puede estar doblada o retorcida.</li> <li>5. La parrilla puede estar en un área demasiado ventosa.</li> <li>6. Hay obstrucciones como residuos de grasa o insectos en las entradas de aire.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reemplace el cilindro de propano.</li> <li>2. Desconecte el regulador de la manguera de PL del tanque de PL, vuelva a conectar y siga el procedimiento de encendido tal como se indica.</li> <li>3. Si solo hay un quemador afectado, verifique y limpie los puertos del quemador.</li> <li>4. Enderece la manguera de suministro de gas.</li> <li>5. Espere a que el viento se calme para continuar.</li> <li>6. Quite las obstrucciones de las entradas de aire del quemador.</li> </ol>
<b>Llamaradas en exceso</b> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">   <p style="text-align: center;"><b>PRECAUCIÓN</b></p> <p><b>NO</b> rocíe agua sobre las llamas del gas, ya que esto podría dañar la parrilla</p> </div>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Las llamaradas normalmente son causadas por un exceso de grasa de la carne que se esté asando.</li> <li>2. La parrilla está sucia.</li> <li>3. La temperatura de cocción quizás está demasiado alta.</li> <li>4. La cubierta está cerrada.</li> <li>5. Los alimentos quedan sobrecocidos o quemados.</li> <li>6. Horno la bandeja y el recipiente para la grasa están llenos de grasa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quite grasa de la carne que vaya a asar.</li> <li>2. Asegúrese de que la parrilla esté limpia.</li> <li>3. Mantenga baja la llama o apague un quemador.</li> <li>4. Mantenga la cubierta abierta cuando esté asando para así evitar demasiadas llamaradas.</li> <li>5. Ponga los alimentos en la rejilla para calentar hasta que las llamas se hayan reducido.</li> <li>6. Limpie horno la bandeja y el recipiente para la grasa.</li> </ol>
<b>La parrilla no se calienta lo suficiente.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El nivel de gas del cilindro de propano es bajo.</li> <li>2. El dispositivo limitador de flujo de gas puede haberse activado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reemplace o rellene el cilindro de propano.</li> <li>2. Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de propano. Desconecte el regulador del cilindro de propano. Inspeccione y limpie el adaptador y el regulador del cilindro de propano. Espere 1 minuto. Vuelva a conectar el regulador y realice la prueba de fugas. Encienda la parrilla según el procedimiento de encendido exacto.</li> </ol>



# Repuestos



# Repuestos

Pieza	Descripción	Cantidad	Pieza #	Pieza	Descripción	Cantidad	Pieza #
AA	Indicador de temperatura	1	PS5001	BU	Soporte de bandeja de grasa derecha	1	PS5049
AB	Tapa de la parrilla	1	PS5002	BV	Soporte de estante lateral derecho	1	PS8010
AC	Rejilla de calentamiento	1	PS5003	BW	Fascia derecha	1	PS8011
AD	Parrilla de cocina	2	PS5004	BX	Estante lateral derecho	1	PS8012
AE	Tope de goma A	2	PS5005				
AF	Asa de la tapa de la parrilla	1	PS5006				
AG	Domador de llamas	4	PS5007				
AH	Tope de goma B	2	PS5008				
AI	Parrilla de fuego	1	PS8001				
AJ	Soporte de estante lateral	1	PS8002				
AK	Estante lateral izquierdo	1	PS8003				
AL	Fascia izquierda	1	PS8004				
AM	Soporte izquierdo de la bandeja de grasa	1	PS5013				
AN	Quemador principal	4	PS5014				
AO	Electrodo del quemador principal con cable de 11.8"	1	PS5015				
AP	Electrodo del quemador principal con cable de 16.5"	1	PS5017				
AQ	Electrodo del quemador principal con cable de 21.6"	1	PS5018				
AR	Electrodo del quemador principal con cable de 27.6"	1	PS5019				
AS	Escudo térmico	1	PS8005				
AT	Conjunto de múltiple y válvula	1	PS8006				
AU	Panel de control con logo	1	PS8007				
AV	Módulo de encendido electrónico	1	PS8008				
AW	Bisel	4	PS5024				
AX	Perilla de control	4	PS5025				
AY	Pierna cruzada	2	PS5026				
AZ	Pierna trasera izquierda	1	PS5027				
BA	Pierna delantera izquierda	1	PS5028				
BB	Base del carro	1	PS5029				
BC	Tirante de parada de tanque	1	PS5030				
BD	Base de la pierna	2	PS5031				
BE	Placa triangular izquierda, carro	1	PS5032				
BF	Placa triangular derecha, carro	1	PS5033				
BG	Perno del tanque de LP	1	PS5034				
BH	Eje de la rueda	1	PS5035				
BI	Soporte para perno de tanque LP	1	PS5036				
BJ	Pierna delantera derecha	1	PS5037				
BK	Titular del partido	1	PS5038				
BL	Pierna trasera derecha	1	PS5039				
BM	Rueda	2	PS5040				
BN	Tanque retenedor de manguera	1	PS5041				
BO	Panel frontal, carro	2	PS5042				
BP	Taza de grasa	1	PS5043				
BQ	Portavasos de grasa	1	PS5044				
BR	Bandeja de grasa	1	PS5045				
BS	Asa de la bandeja de grasa	1	PS5046				
BT	Manguera LP y regulador	1	PS8009				

## Piezas no mostradas

Manual de instrucciones	1	PS8013
Paquete de hardware	1	PS8014



## Garantía

Se garantiza que estaparrilla a gas propanolíquido no tienedefectosensusmaterialesnimano de obracuando-estáensambladacorrectamente y se usaen un ámbitodoméstico normal, con loscuidados que se indicanenes-tasinstruccionesdurante un 5 años en los quemadores principales y durante 1 años y todas las demás partes desde la fecha de la compra original al por menor.

La únicaexcepciónaesto son losquemadorestubulares de aceroinoxidable que tienentres (3) años de garantía a partir de la fecha de la compraminorista original. Estagarantía no incluyecorrosión, rayas y decoloraciónporusoy cuidadoindebidos de estaparrilla.

Esta garantía no cubre daños o problemas en relación con negligencia, abuso, accidente, mal uso, mala aplicación, montaje inadecuado, daños causados en su traslado, uso comercial ni **CUALQUIER** modificaciónque se haga al producto. No cubre la mano de obra de reparación. Esta es la única garantía que se ofrece y se da en lugar de cualquier otra garantía, ya sea expresa o implícita, que incluya la garantía tácita, la≈comercialización o el uso para un propósito en particular.

Todas las piezas de repuesto que cumplan con los requisitos de la garantía serán enviadas sin costo alguno por el medio que el fabricante elija (envío terrestre, por correo de EE. UU., UPS o FedEx). Cualquier cargo especial por manejo (p. ej. envío de dos días, al día siguiente, etc.) será responsabilidad del consumidor.

Toda reclamación de garantía corresponde sólo al comprador original y requiere de comprobante de compra que especifique la fecha de la adquisición. No devuelva piezas sin haber obtenido primro el número de autorización de devolución de nuestro departamento de atención al cliente.

Puede comunicarse con nuestro departamento de atención al cliente llamando al 1-800-321-3473 entre las 8:00 a.m. y las 5:00 p.m. (EST), sólo en inglés, o enviando un correo electrónico a [CustomerService@landmann-usa.com](mailto:CustomerService@landmann-usa.com)

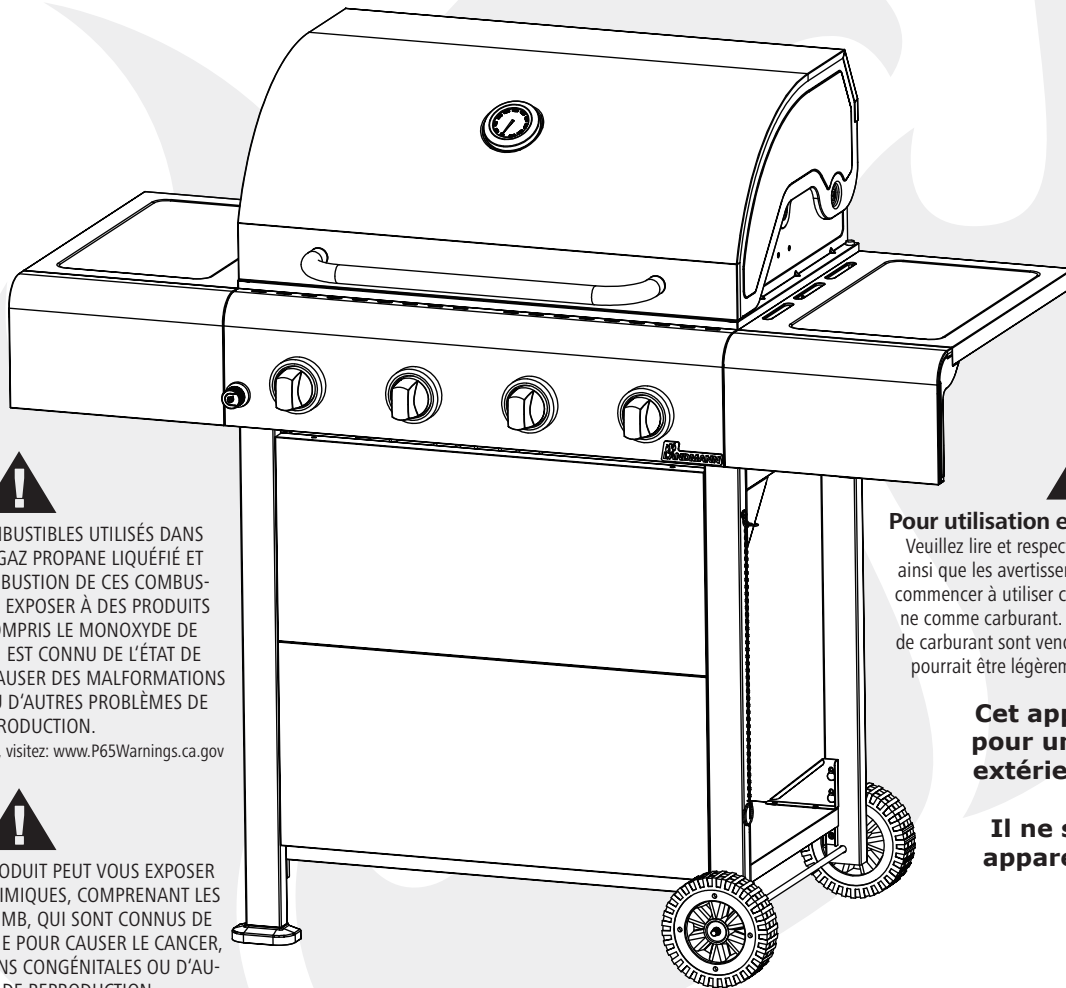
Por favor, tenga en cuenta que en Estados Unidos algunos estados no permiten la exclusión o limitación de accidentes o de daños indirectos o limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que puede ser las anteriores limitaciones o exclusiones no sean aplicables en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también es posible que tenga oros que puedan variar de un estado a otro.



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

[www.landmann.com/us](http://www.landmann.com/us)





**!**  
**ATTENTION:** COMBUSTIBLES UTILISÉS DANS LES APPAREILS À GAZ PROPANE LIQUÉFIÉ ET PRODUITS DE COMBUSTION DE CES COMBUSTIBLES, PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES, Y COMPRIS LE MONOXYDE DE CARBONE, CE QUI EST CONNU DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER DES MALFORMATIONS CONGÉNITALES OU D'AUTRES PROBLÈMES DE REPRODUCTION.

Pour plus d'informations, visitez: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**!**  
**ATTENTION:** CE PRODUIT PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES, COMPRENANT LES COMPOSÉS DU PLOMB, QUI SONT CONNUS DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER LE CANCER, DES MALFORMATIONS CONGÉNITALES OU D'AUTRES NUIRE DE REPRODUCTION.

Pour plus d'informations, visitez: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**!**  
**Pour utilisation externe uniquement.**  
Veuillez lire et respecter le manuel d'utilisation ainsi que les avertissements de sécurité avant de commencer à utiliser ce produit. Utiliser le propane comme carburant. Le réservoir de propane et de carburant sont vendus séparément. Le produit pourrait être légèrement différent de l'image.

**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**



**Intertek**  
5016209

## Barbecue à 4 brûleurs LP

MODÈLE **45028**

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.....	69-70	Raccordement de la bouteille de gaz.....	89
Informations de sécurité relatives au propane liquide (PL) .....	71	Instructions d'allumage .....	90
Étendue des fournitures .....	72-73	Entretien et maintenance .....	91-92
Préparation.....	74	Méthodes et conseils de cuisson.....	93
Fournitures matérielles .....	74	Instructions pour la cuisson .....	94-95
Outils nécessaires .....	74	Dépannage .....	96
Instructions de montage .....	75-88	Pièces de rechange.....	97-98
		Garantie.....	99

### 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 PL (propane liquide) non raccordée pour l'utilisation à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Ce barbecue 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 barbecue allumé sans surveillance. Tenir les enfants et les animaux à distance du barbecue en toutes circonstances.
5. **Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne s'agit pas d'un appareil commercial.**



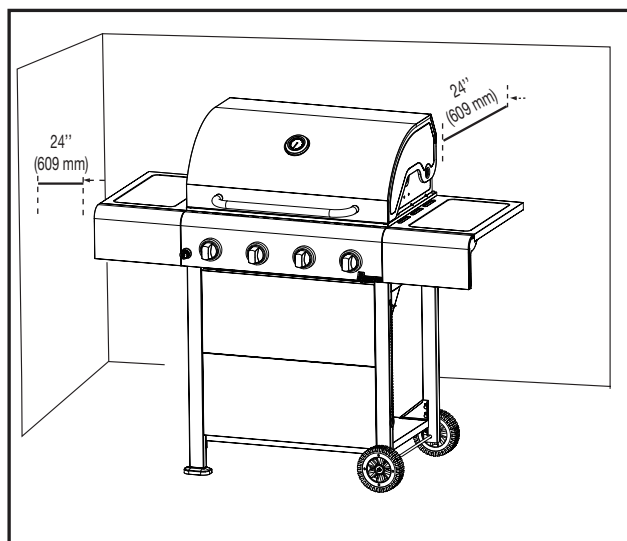


## Informations de sécurité importantes



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

- Veiller à suivre scrupuleusement toutes les instructions de montage. Le montage incorrect de ce barbecue peut se révéler dangereux.
- **NE JAMAIS** utiliser de charbon, d'essence à briquets, d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer ce barbecue.
- Ne **JAMAIS** placer un poids supérieur à 10 livres sur une tablette latérale. **NE PAS** s'appuyer sur le gril.
- **NE JAMAIS** utiliser des briquettes de charbon ou de l'essence à briquets dans un barbecue à 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 barbecue lors de l'utilisation. Les pièces accessibles peuvent être brûlantes.
- **NE PAS** tenter de débrancher le régulateur de gaz et l'assemblage de tuyau ou tout autre raccord de gaz lorsque le barbecue est en service.



- **NE PAS** obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation. Tenir 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 barbecue 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 barbecue.
- Toujours utiliser des gants ou des maniques thermorésistant(e)s pour barbecue lors de l'exploitation du barbecue.
- **NE PAS** laisser un barbecue chaud sans surveillance et ne pas le déplacer pendant l'exploitation.
- Ce barbecue 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 barbecue ou tout autre objet inflammable sur le barbecue lorsqu'il est en service ou qu'il est chaud.
- L'entreposage d'un appareil de cuisson au gaz 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 le barbecue 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.
- Toujours inspecter le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. Si le tuyau présente des signes d'abrasion ou de coupure, **NE PAS** utiliser le gril. Le tuyau 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 raccords à chaque raccordement et débranchement de la bouteille d'alimentation en gaz PL.





Le détendeur et l'assemblage de tuyau fourni avec ce gril doivent impérativement être utilisés. Toute demande de détendeur et d'assemblage de tuyau de rechange doit être effectuée par l'intermédiaire du fabricant, LANDMANN-USA.

## Informations de sécurité importantes

- **NE PAS** élargir les orifices des valves ou des brûleurs lors du nettoyage des valves ou des brûleurs.
- Si un échappement de la bouteille de gaz PL est vu, senti ou entendu sous forme d'un sifflement, s'écartez 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 barbecue de quelque façon que ce soit. Toute modification annule automatiquement la garantie.
- **NE PAS** utiliser le barbecue 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/CSA-b339 (bouteilles, sphères et tubes pour le transport de marchandises dangereuses).

 <b>DANGER</b>	<p><b>Un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se déclarer si les points suivants ne sont pas scrupuleusement respectés :</b></p> <p><b>NE JAMAIS</b> entreposer ou utiliser de l'essence ou toute autre substance volatile à proximité de ce barbecue. <b>NE JAMAIS</b> entreposer une bouteille de propane de recharge à proximité de ce barbecue ou à proximité de toute autre source potentielle de chaleur.</p>
--	---

 <b>ATTENTION</b>	<p><b>NE PAS</b> entreposer de bouteilles de gaz de recharge dans ou à proximité du barbecue.</p> <p>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.</p>
---	---

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

 <b>ATTENTION</b>	<p><b>ATTENTION:</b> COMBUSTIBLES UTILISÉS DANS LES APPAREILS À GAZ PROPANE LIQUÉFIÉ ET PRODUITS DE COMBUSTION DE CES COMBUSTIBLES, PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES, Y COMPRIS LE MONOXYDE DE CARBONE, CE QUI EST CONNU DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER DES MALFORMATIONS CONGÉNITALES OU D'AUTRES PROBLÈMES DE REPRODUCTION.</p> <p>Pour plus d'informations, visitez: <a href="http://www.P65Warnings.ca.gov">www.P65Warnings.ca.gov</a></p>
--	---

 <b>ATTENTION</b>	<p><b>ATTENTION:</b> CE PRODUIT PEUT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES, COMPRENANT LES COMPOSÉS DU PLOMB, QUI SONT CONNUS DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER LE CANCER, DES MALFORMATIONS CONGÉNITALES OU D'AUTRES NUIRE DE REPRODUCTION.</p> <p>Pour plus d'informations, visitez: <a href="http://www.P65Warnings.ca.gov">www.P65Warnings.ca.gov</a></p>
--	---

Pour éviter toute possibilité de renversement du gril, **NE JAMAIS** placer plus de 10 livres sur la table latérale.

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



## 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

- Ce barbecue est certifié par ETL pour une utilisation avec une bouteille de PL de 20 lb standard.
- Ce barbecue **NE PEUT PAS** être converti pour le gaz naturel.
- **NE PAS** tenter de convertir ce barbecue 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.
- Ne pas faire tomber ou malmenier les bouteilles de PL.
- **NE PAS** utiliser une bouteille de gaz PL endommagée. Une bouteille de PL cabossée ou rouillée ou une bouteille de PL avec une valve endommagée susceptible d'être dangereuse 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 détendeur.
- **TOUJOURS** manipuler les bouteilles de PL potentiellement vides avec autant de précaution qu'une bouteille de PL pleine. De la pression de gaz peut être encore présente à l'intérieur d'une bouteille de PL potentiellement vide.
- **NE JAMAIS** entreposer ou transporter une bouteille de PL dans un endroit où la température peut atteindre 125 °F (52 °C).
- Tenir les bouteilles de PL hors de portée 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 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 fuite sur le raccord entre la bouteille de gaz PL et le détendeur lors du remplacement des bouteilles de gaz PL.

### Installation de la bouteille de gaz PL

1. S'assurer que tous les boutons de commande du brûleur sont sur la position **OFF** (arrêt).
2. La positionner avec précaution dans le large trou sur le panneau inférieur.
3. Pour fixer la bouteille de gaz PL en place, visser le boulon du support du réservoir à travers la partie inférieure de la bouteille de gaz PL.
4. Fixer le détendeur avec précaution sur la bouteille en le **SERRANT À LA MAIN** uniquement.
5. **NE JAMAIS** utiliser une clé ni aucun autre outil pour serrer cette jonction.
6. Observer tous les règlements et décrets en vigueur.

### Important

L'installation de l'appareil au gaz PL des États-Unis doit être conforme aux règlements et décrets 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 barbecue doit être conforme aux règlements locaux et/ou à la norme CSA B149.2 (Propane Storage and Handling Code).

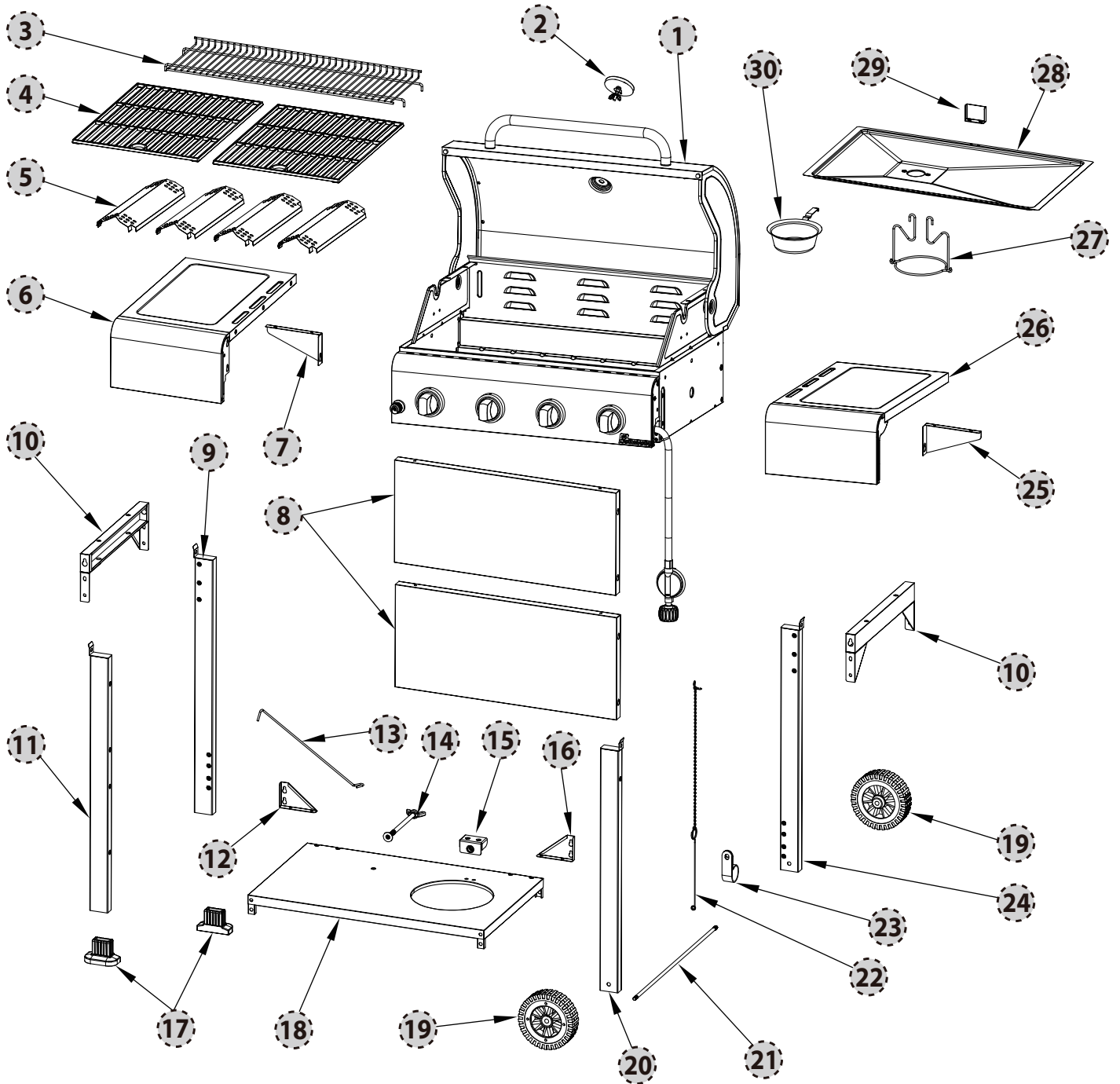


## Étendue des fournitures

Pièce	Description	Quantité
1	Barbecue à gaz	1
2	Jauge de température	1
3	Grille de maintien au chaud	1
4	Grille de cuisson	2
5	Couvercle pour le brûleur	4
6	Tablette latérale gauche	1
7	Support de tablette gauche	1
8	Panneau avant, chariot	2
9	Pied arrière gauche	1
10	Renfort transversal du pied	2
11	Pied avant gauche	1
12	Plaque triangulaire gauche, chariot	1
13	Entretoise de retenue de réservoir	1
14	Boulon pour réservoir PL	1
15	Support pour boulon pour réservoir PL	1
16	Plaque triangulaire droite, chariot	1
17	Extension de pied	2
18	Base du chariot	1
19	Roue	2
20	Pied avant droit	1
21	Essieu des roues	1
22	Support d'allumettes	1
23	Fixation de tuyau de réservoir	1
24	Pied arrière droit	1
25	Support de tablette côté droit	1
26	Tablette latérale droite	1
27	Support de récupérateur de graisse	1
28	Bac récupérateur de graisse	1
29	Poignée de lèche-frites	1
30	Récupérateur de graisse	1



# Étendue des fournitures









## Préparation

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

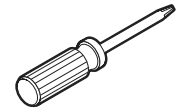
**Temps de montage estimé :** 45 minutes à deux personnes.

**Outils requis :** Tournevis et clé Phillips.

### Fournitures matérielles

A	B	C	D	E	F
					
<b>M6 x 12</b> 38x	<b>M5 x 10</b> 27x	<b>Ø6</b> 6x	<b>M8</b> 2x	<b>Ø10</b> 2x	<b>M4 x 10</b> 2x

### Outils nécessaires



Tournevis cruciforme

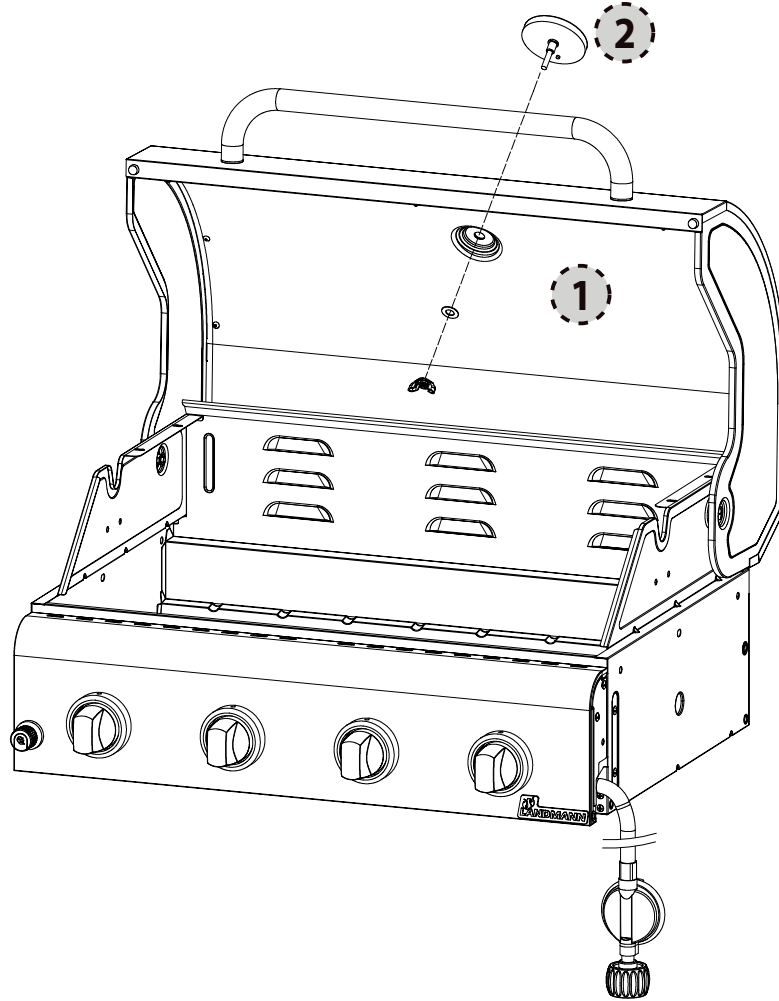


Clé

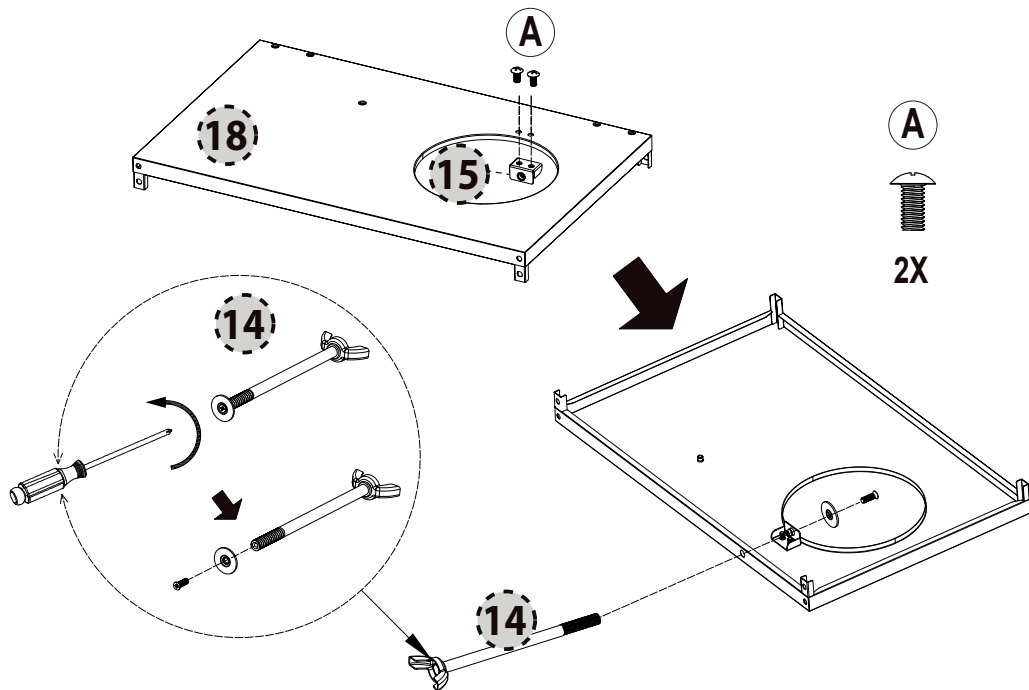


# Instructions de Montage

1.

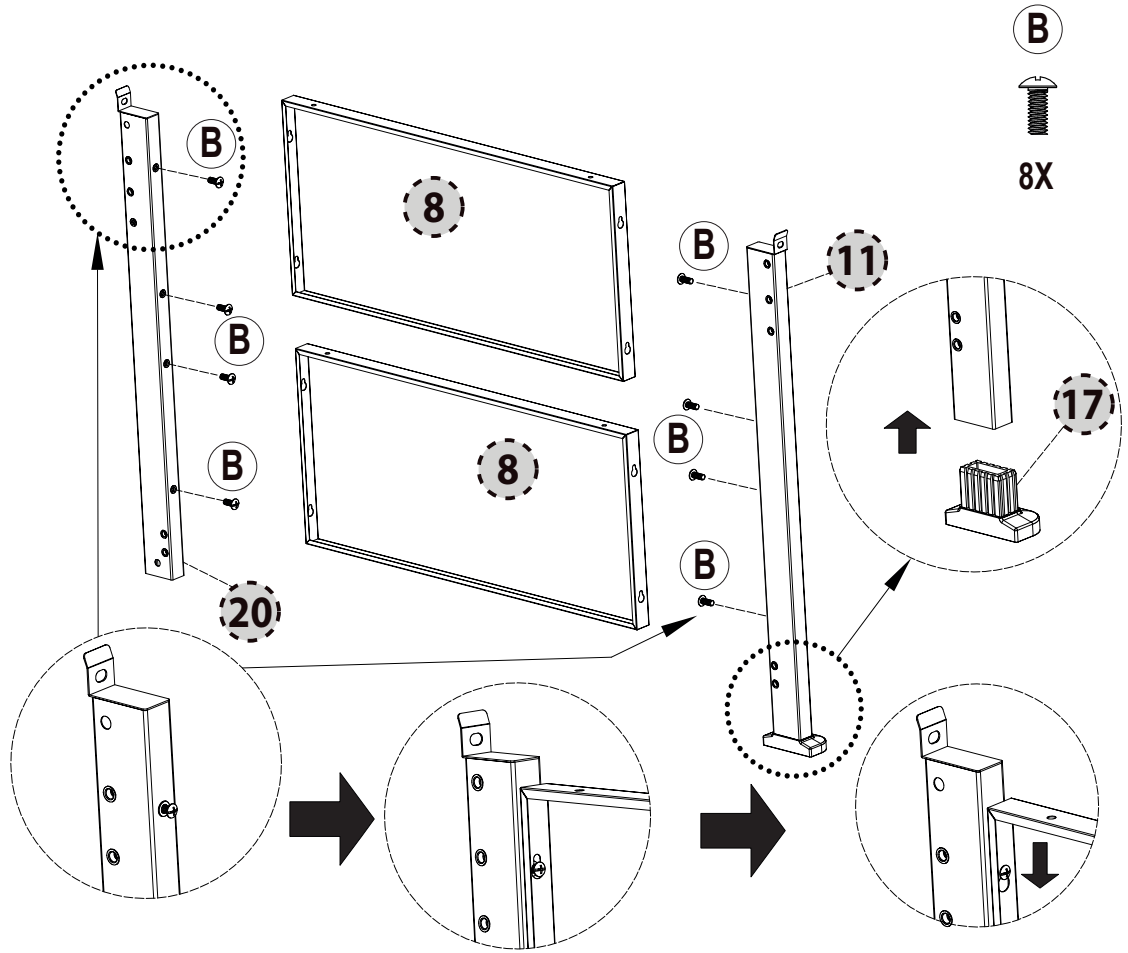


2.

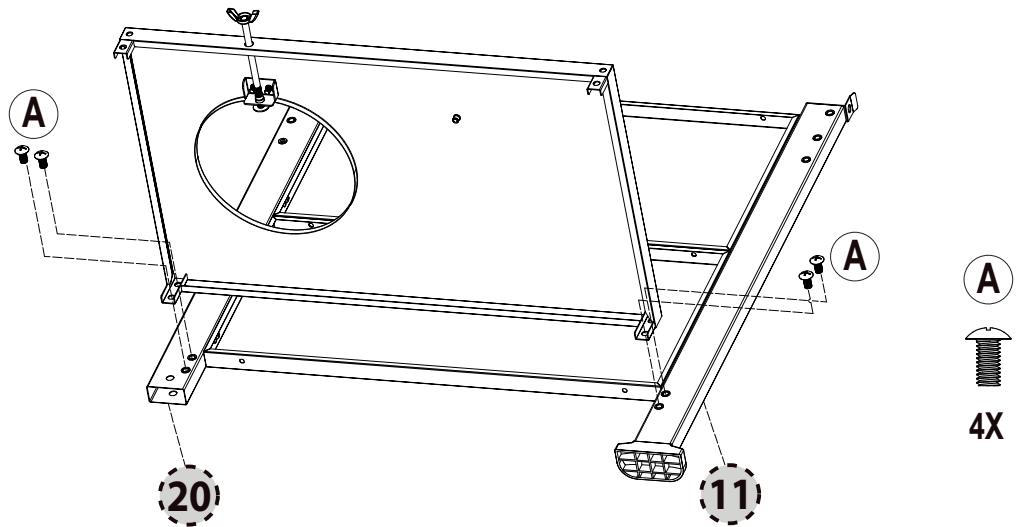


# Instructions de Montage

3.



4.

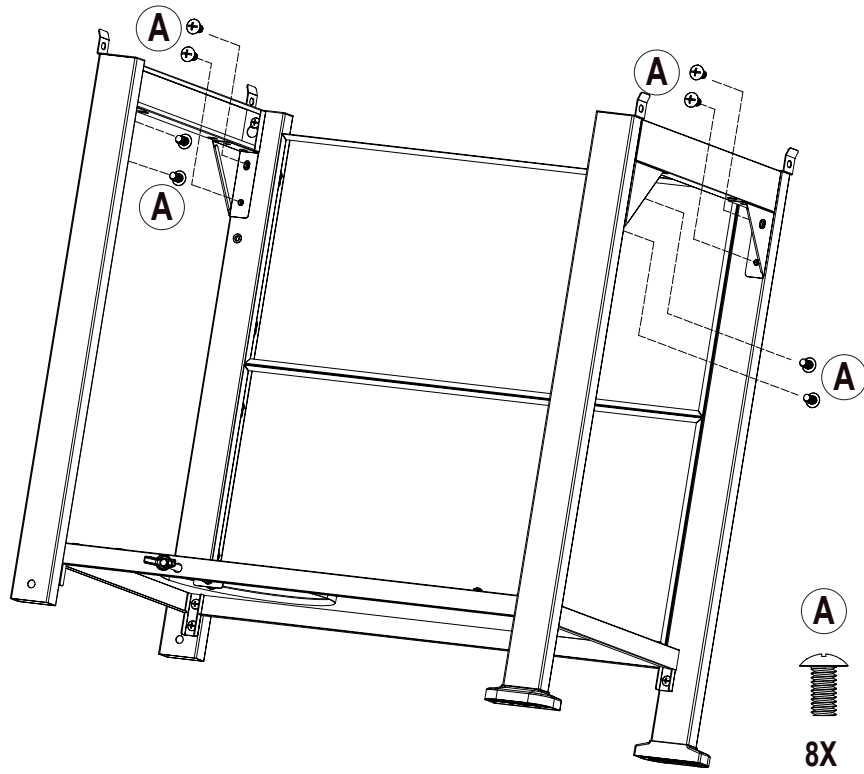




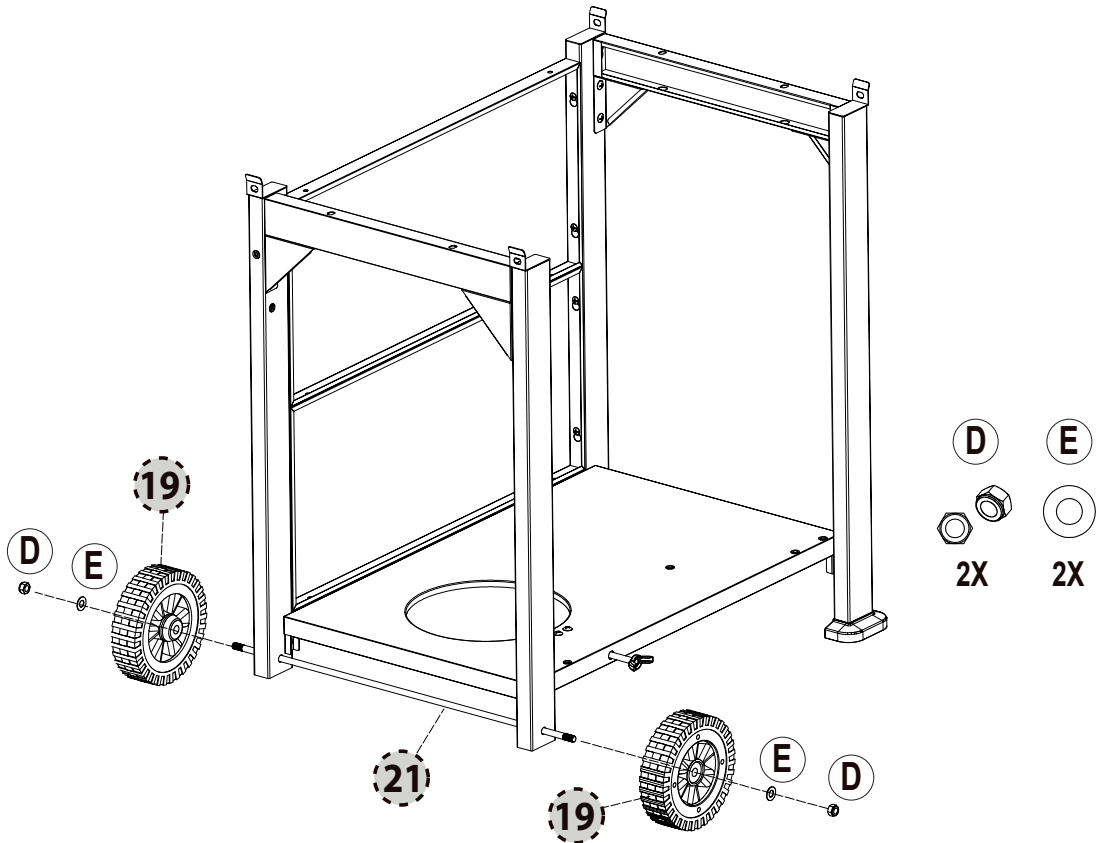


# Instructions de Montage

7.

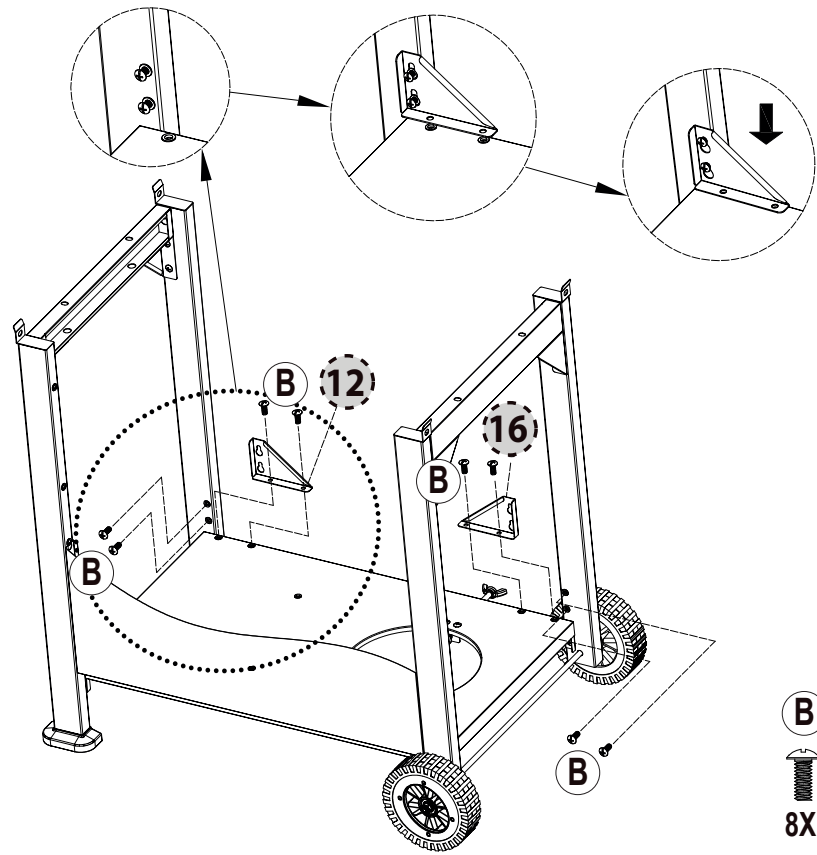


8.

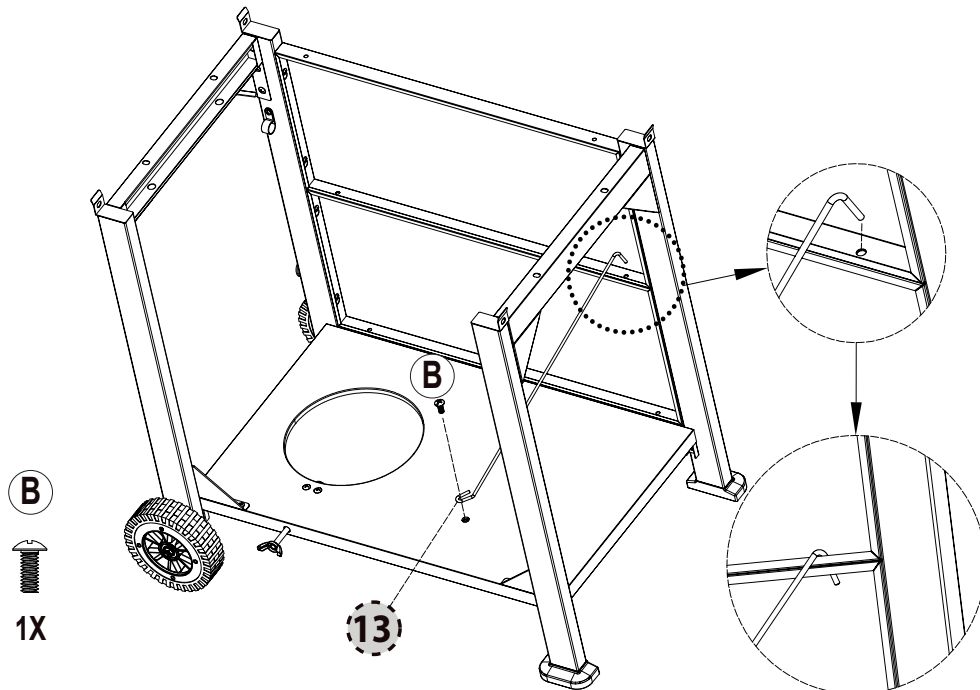


# Instructions de Montage

9.

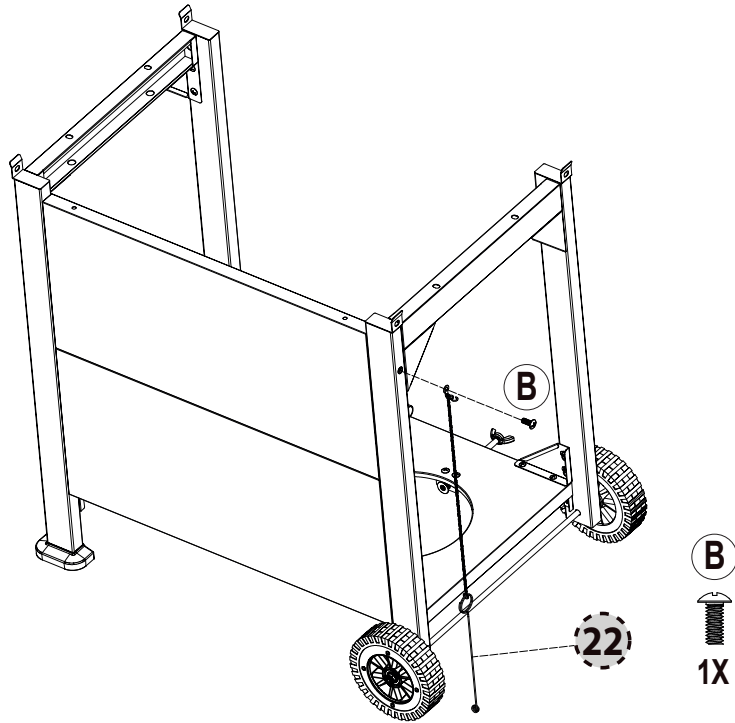


10.

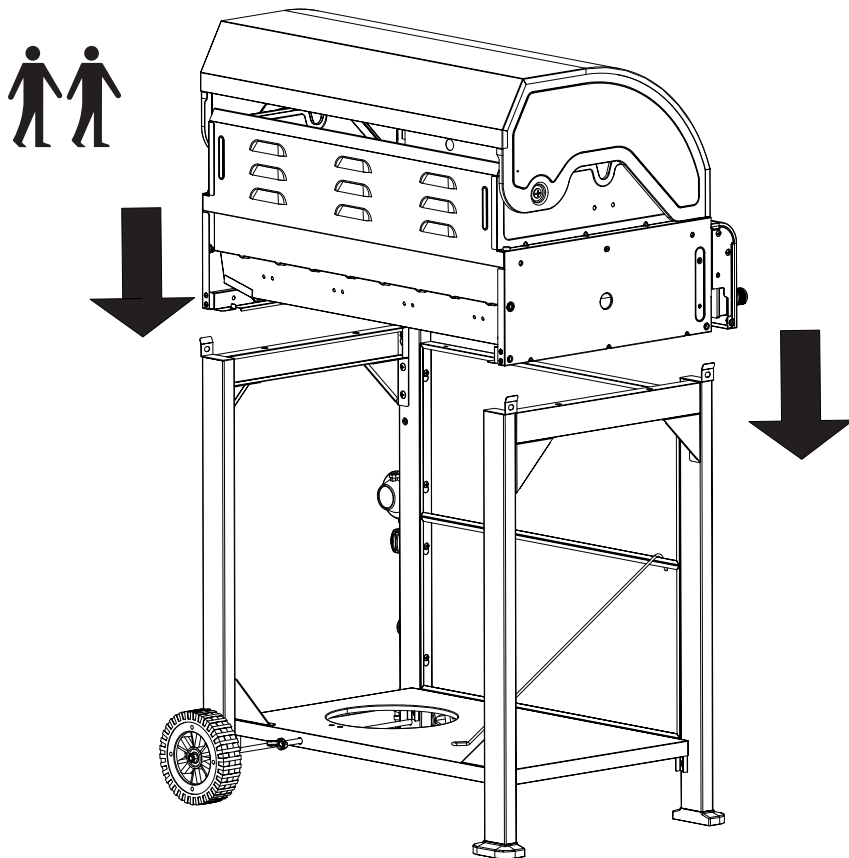


# Instructions de Montage

11.

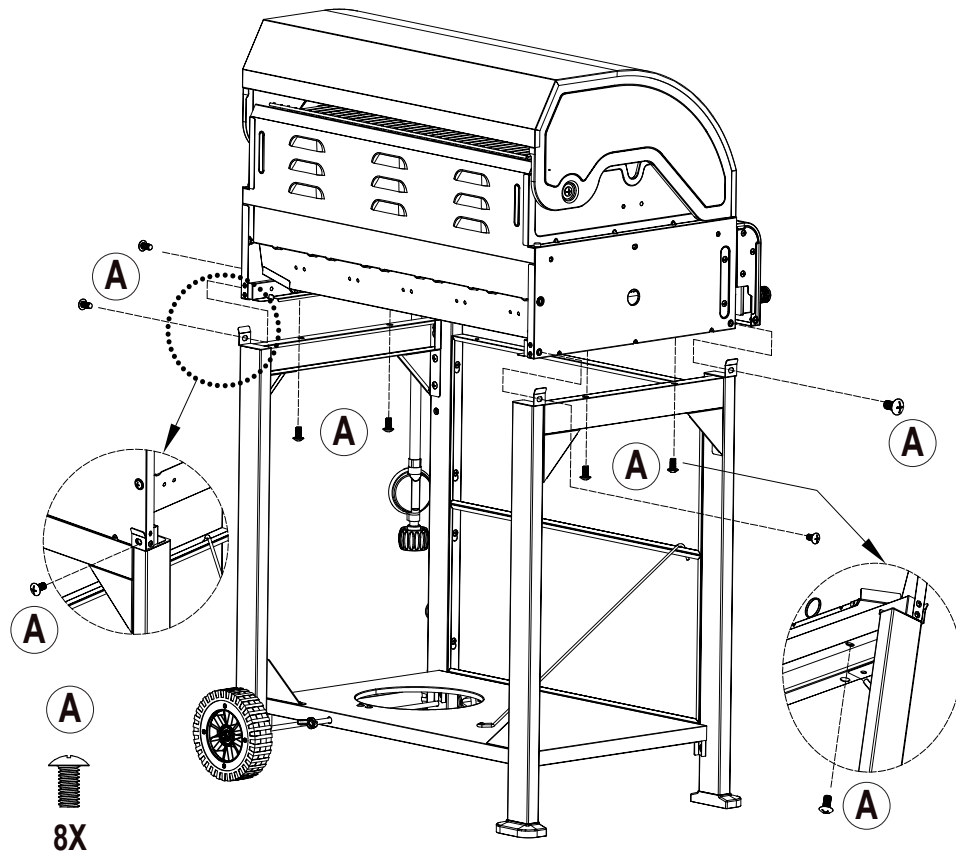


12.

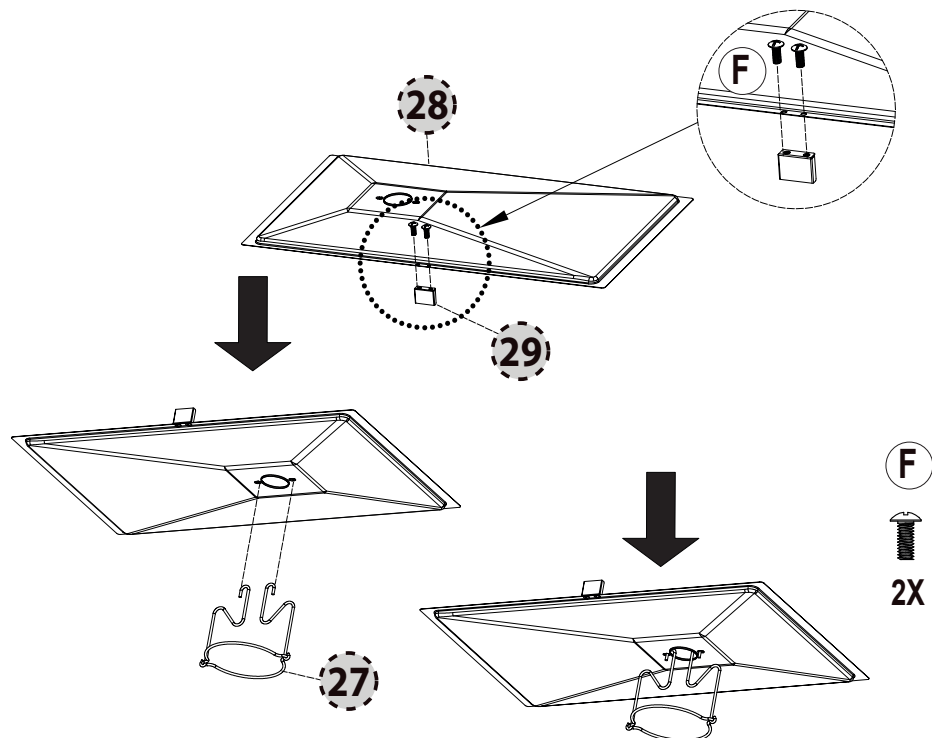


# Instructions de Montage

13.

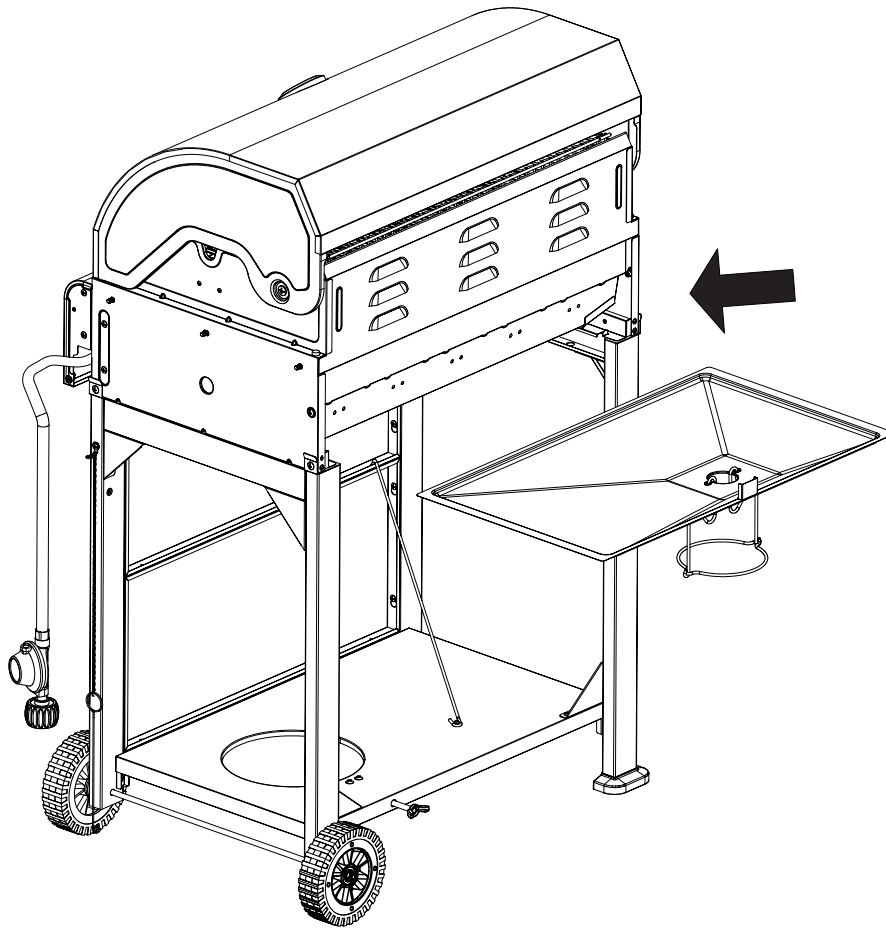


14.

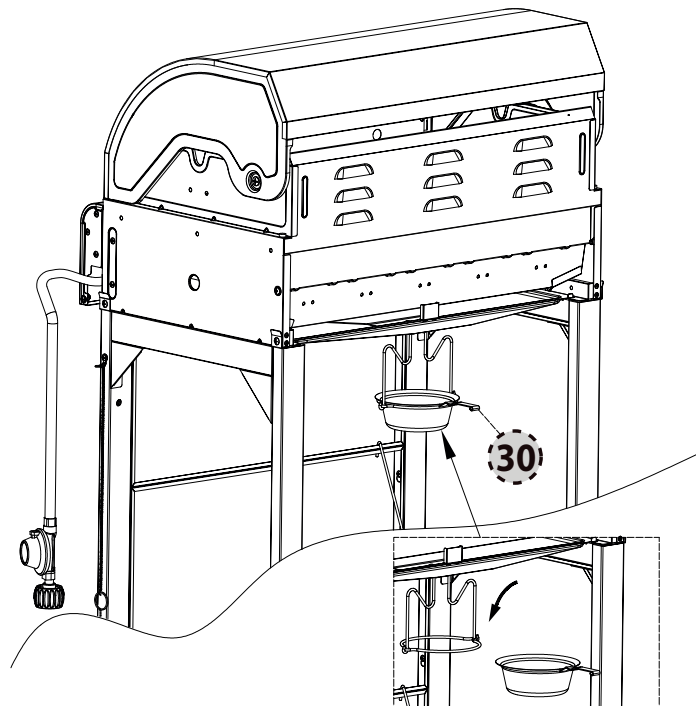


# Instructions de Montage

15.

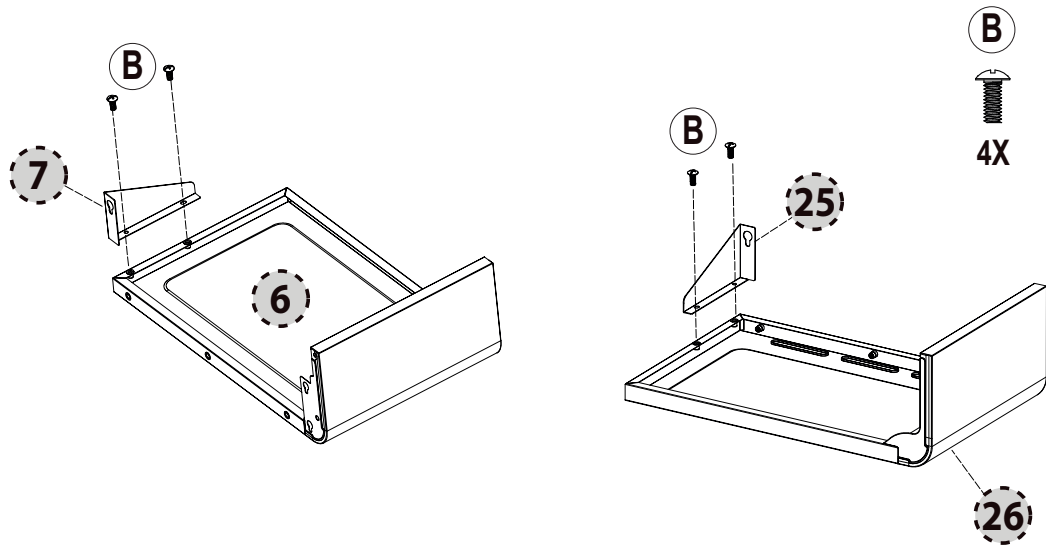


16.

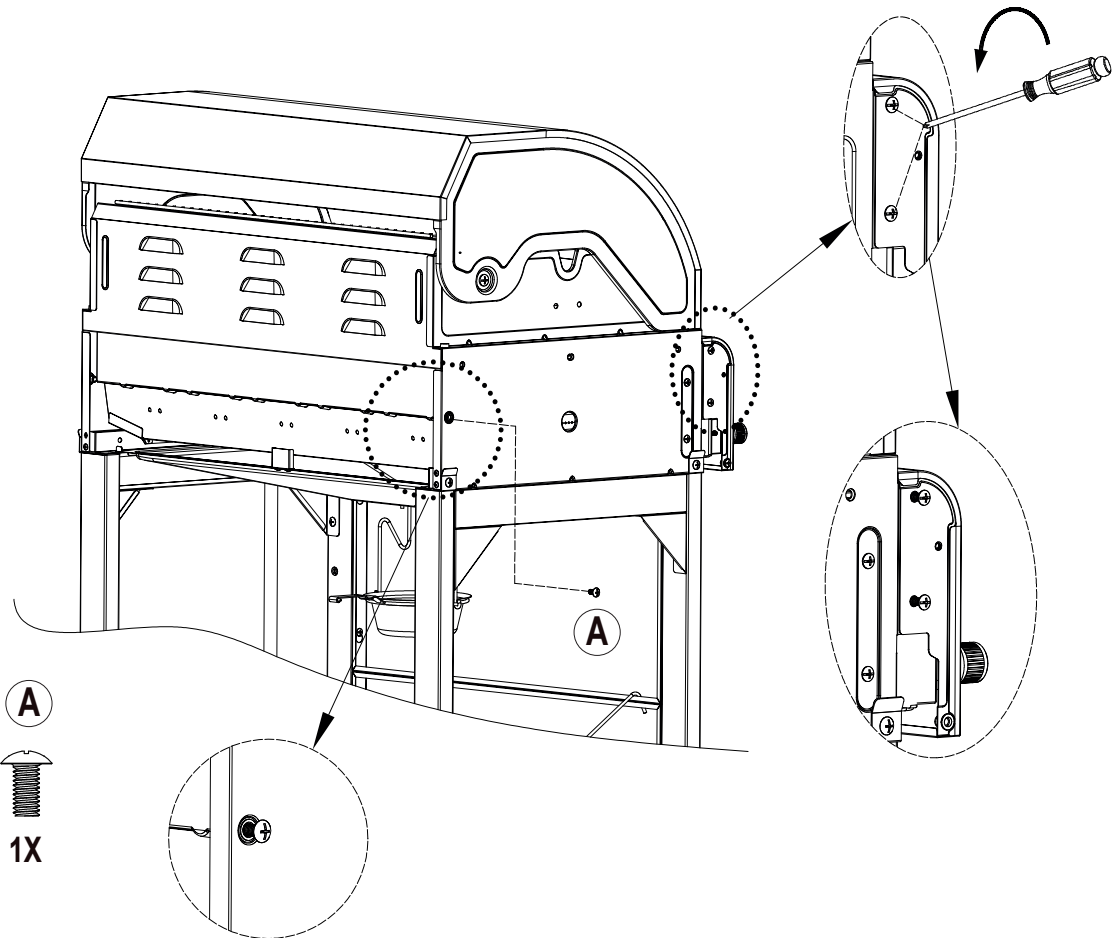


# Instructions de Montage

17.



18.

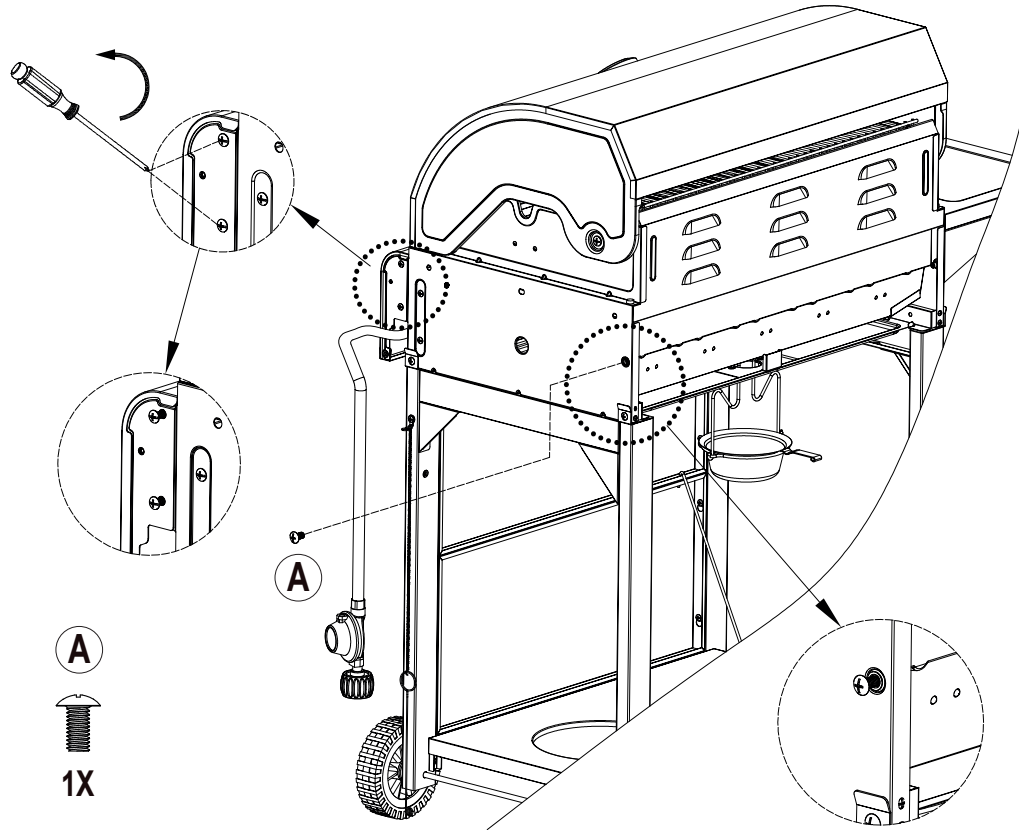




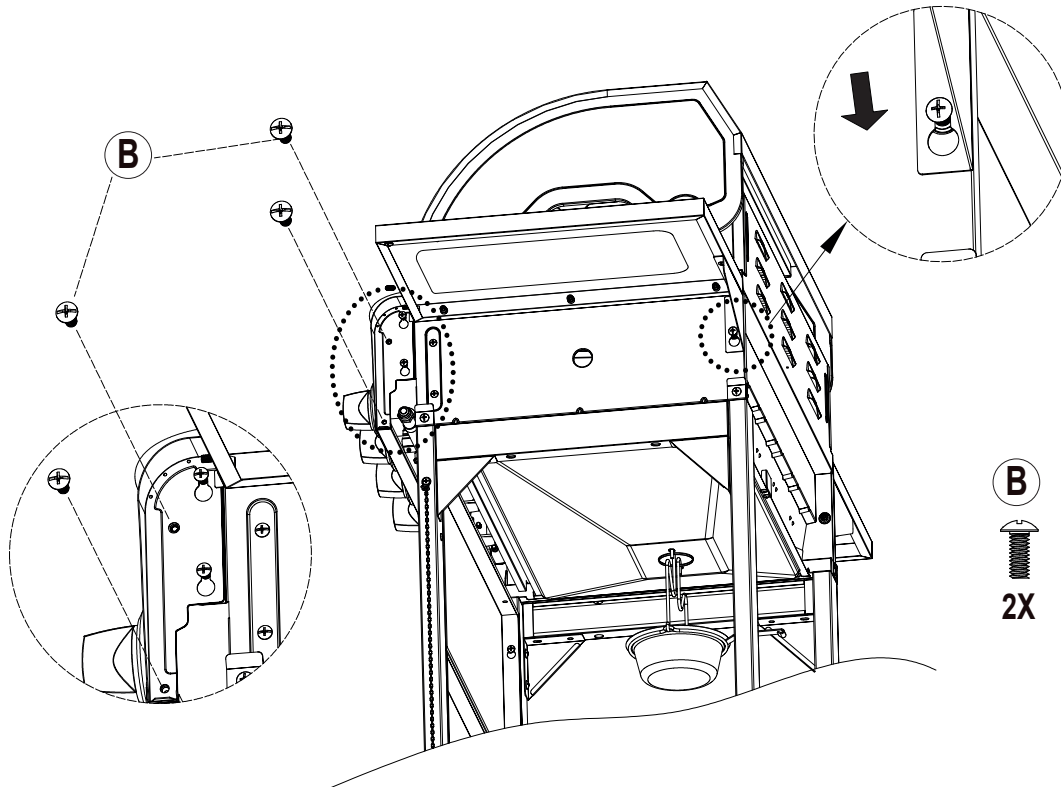


# Instructions de Montage

21.

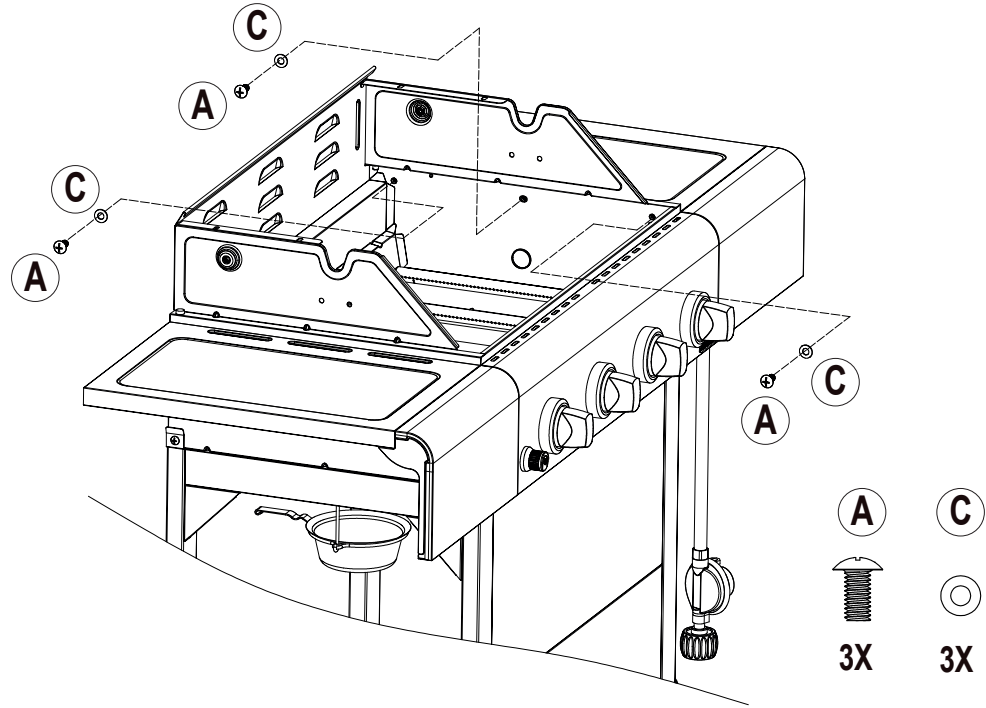


22.

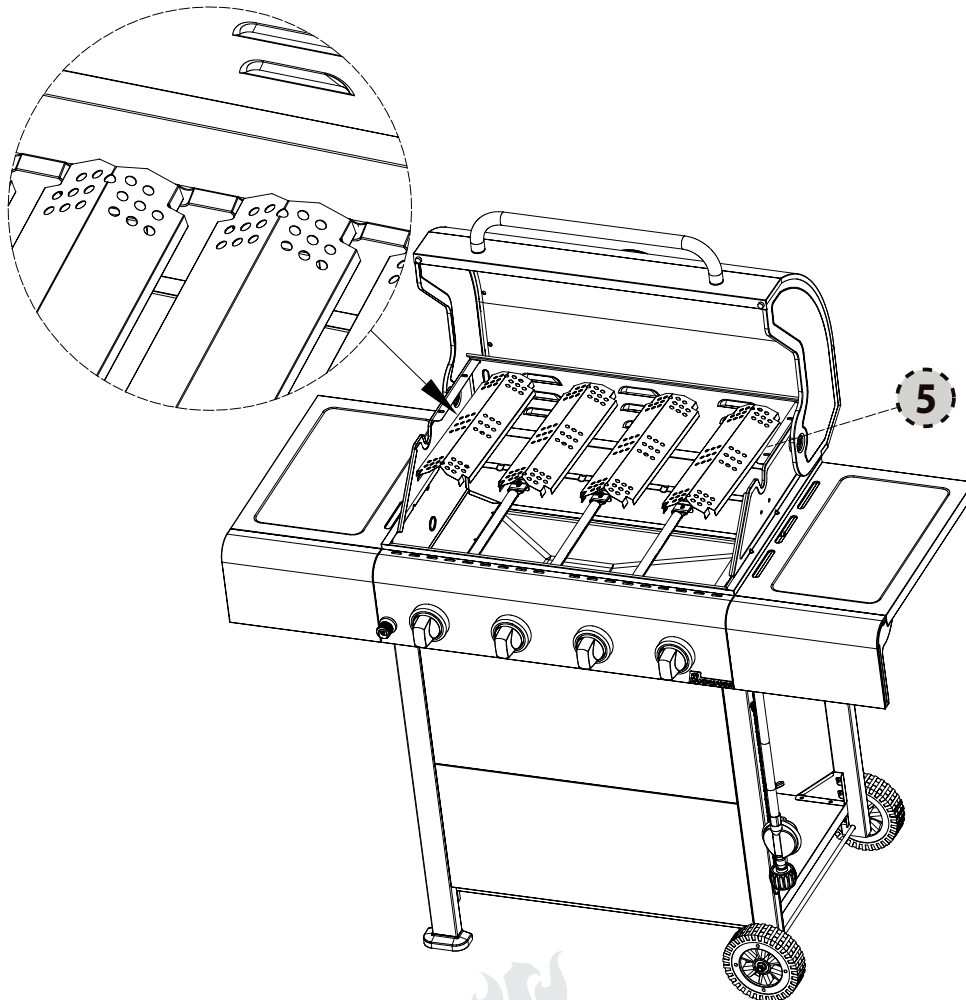


# Instructions de Montage

23.

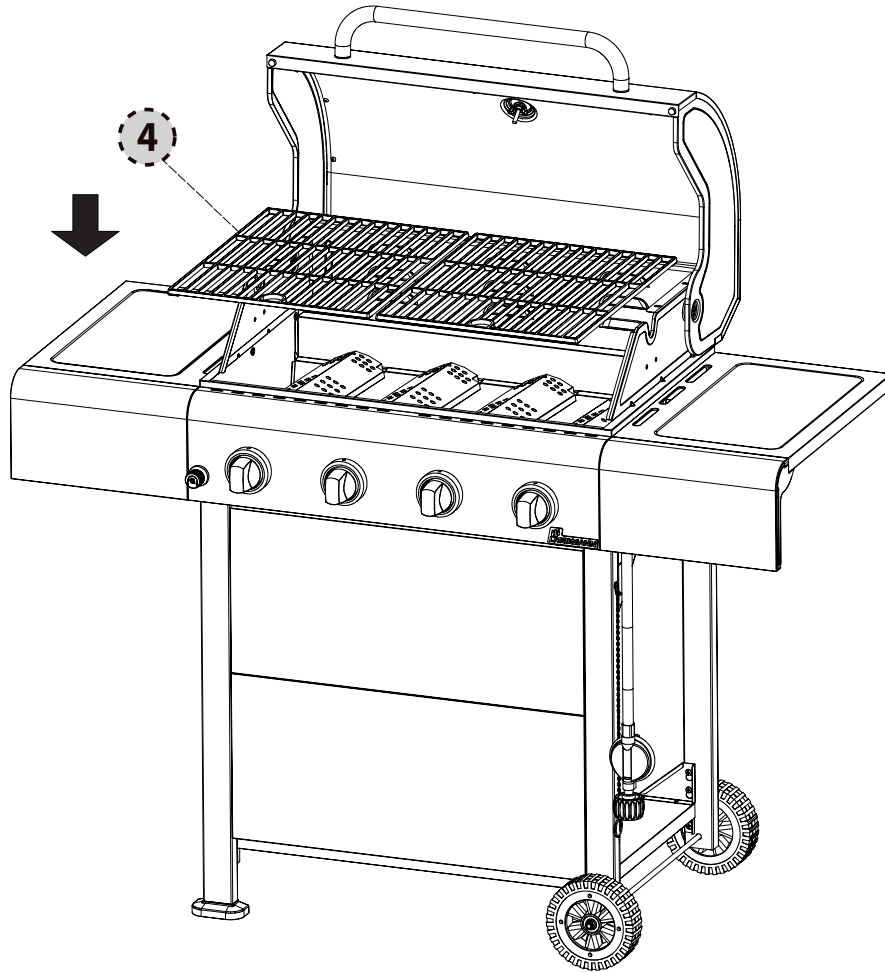


24.

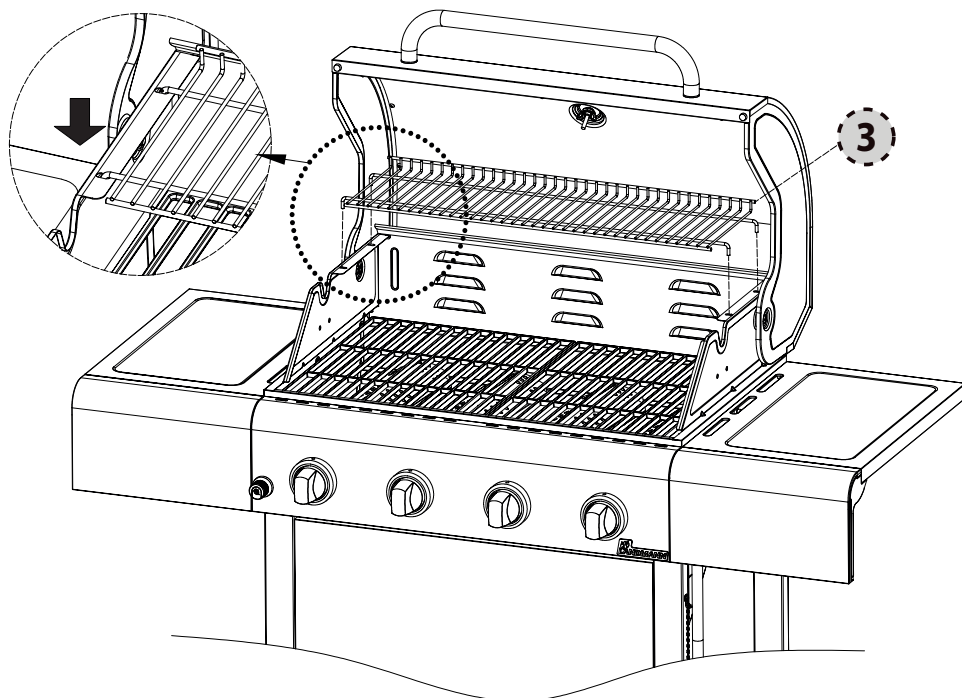


# Instructions de Montage

25.

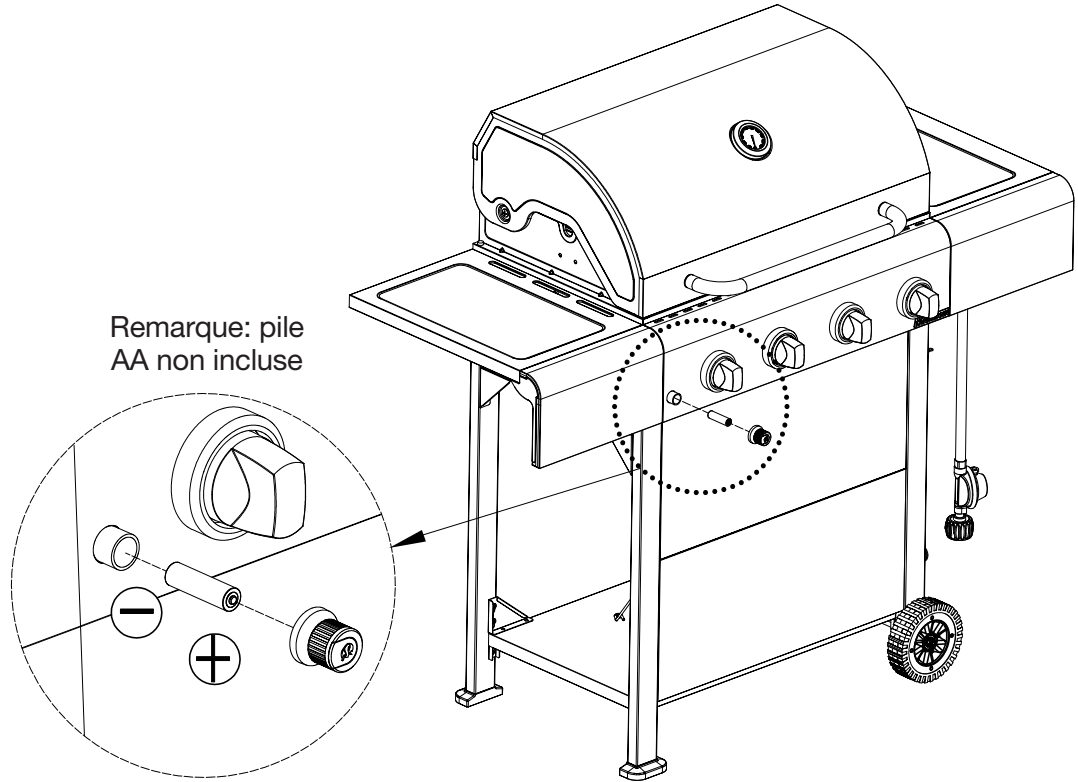


26.

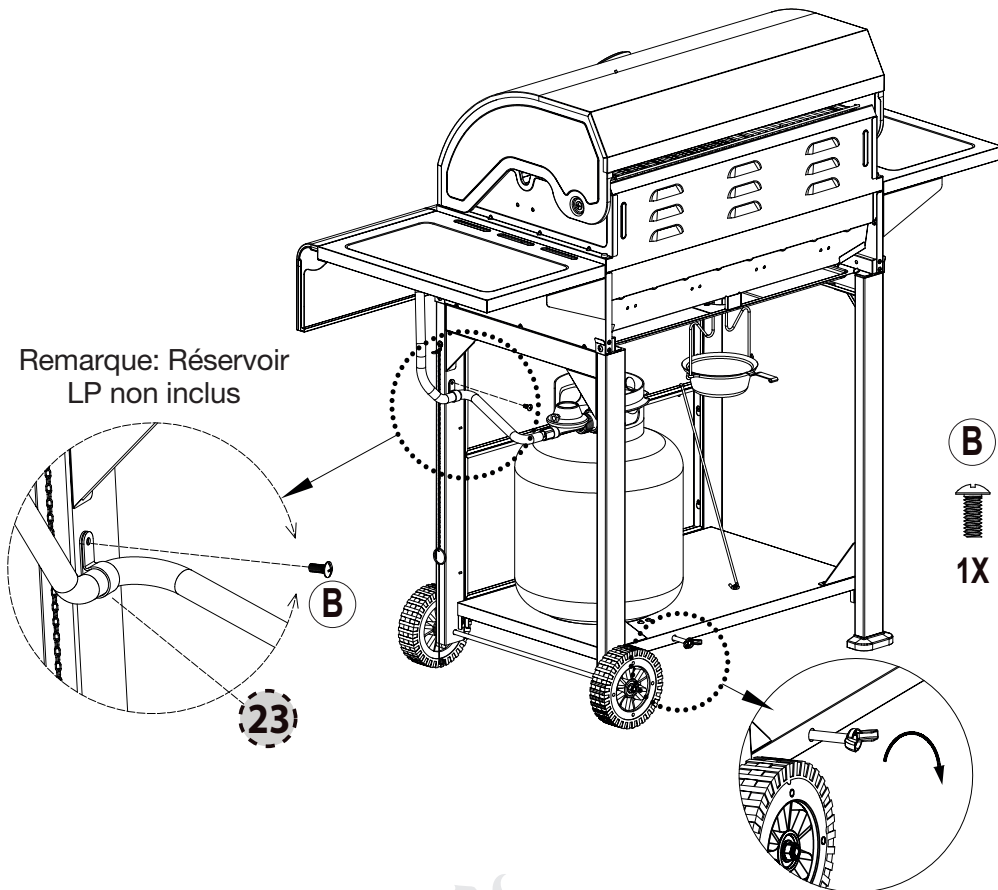


# Instructions de Montage

27.



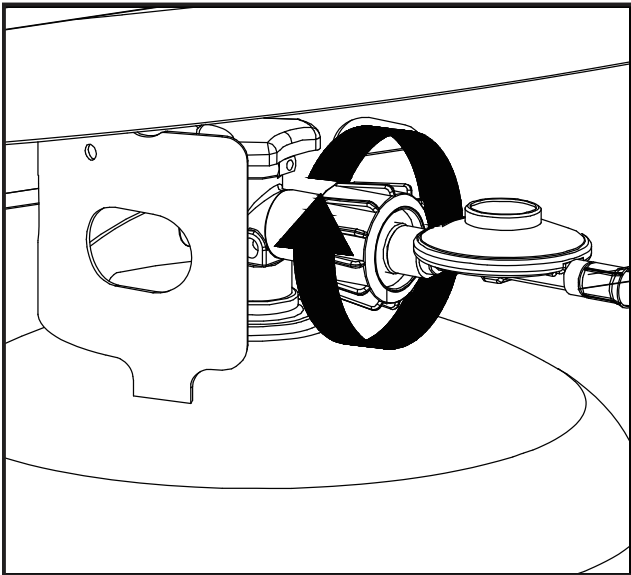
28.



## Raccordement de la bouteille de gaz

1. **ALWAYS** place the propane cylinder on the tank holder under the cart.
2. **TOUJOURS** s'assurer que tous les boutons de commande du brûleur sont sur la position OFF (arrêt) avant d'ouvrir l'alimentation en gaz.
3. Avant de procéder au raccordement, veiller à ce qu'il n'y ait aucun débris coincé dans la tête de la bouteille de gaz du détendeur ni dans la tête et les orifices du brûleur.
4. **ALWAYS** connect the gas supply regulator as follows: Insert the nipple of the valve coupling into the tank valve and tighten the connection collar by turning it clockwise with one hand while holding the regulator with the other hand.
5. Débrancher la bouteille de propane de la valve du régulateur lorsque le gril n'est pas utilisé.
6. **NE PAS** obstruer le flux d'air de combustion et d'air de ventilation vers le gril.
7. Maintenir les orifices de ventilation du corps de la bouteille dégagés et exempts de débris.

Veillez-vous assurer que le système de raccordement de la valve de la bouteille coïncide correctement et de manière fiable avec le dispositif de raccordement fixé à l'entrée du détendeur.



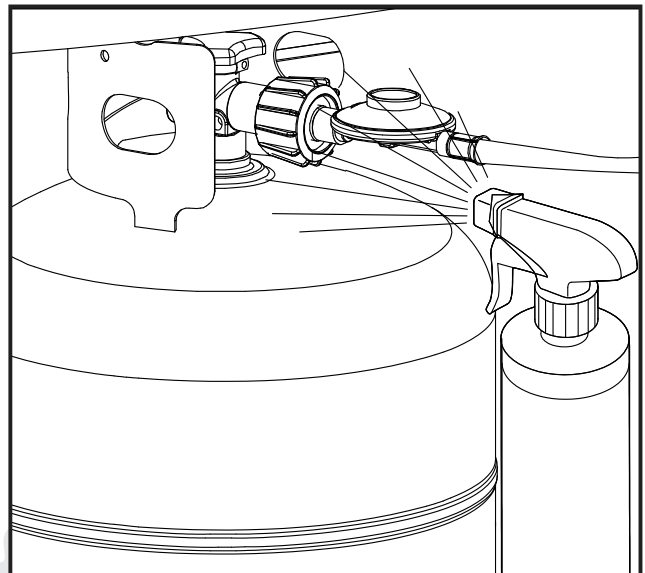
  
**DANGER**

### Pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion lors du test de fuite :

1. **TOUJOURS** effectuer le « test de fuite » avant l'allumage du gril et à chaque fois que la bouteille est raccordée pour utilisation.
2. **NE PAS** fumer ou permettre d'autres sources d'allumage dans la zone lors de la réalisation d'un test de fuite.
3. Effectuer le test de fuite à l'extérieur, dans une zone bien ventilée.
4. **NE PAS** utiliser d'allumettes, de briquets ou une flamme pour vérifier l'absence de fuites.
5. **NE PAS** utiliser le barbecue 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.

### 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 les boutons de commande son en position **OFF** (arrêt).
3. Pulvériser de la solution sur la valve du réservoir jusqu'au raccord de la valve. (Voir diagramme ci-dessous.)
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 détendeur 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 se forment, ne pas utiliser ou déplacer la bouteille de PL. Contacter un fournisseur de gaz PL ou les pompiers!





## Instructions d'allumage

Avant la première utilisation, il est important de nettoyer le barbecue 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 barbecue fermé.


### IMPORTANT

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

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

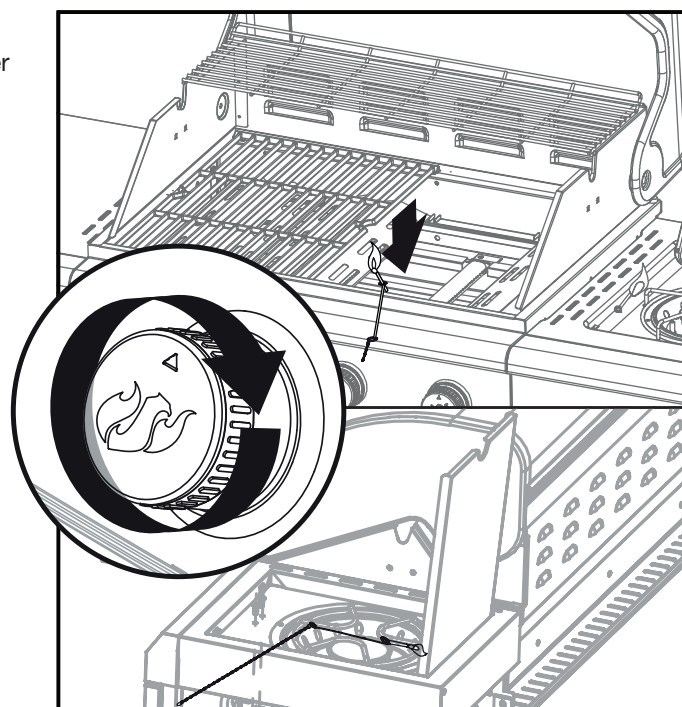
 <b>ATTENTION</b>	<b>NE PAS</b> se pencher au-dessus du barbecue ouvert lors de l'allumage.
---	---

1. Ouvrir le couvercle.
2. S'assurer que les boutons de commande son en position « ● OFF » (arrêt).
3. Tourner l'alimentation en gaz sur ON.
4. Appuyer sur un bouton de commande de brûleur principal et le tourner sur la position « **Max** » tout en appuyant sur le bouton d'allumage électronique.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, ramener immédiatement le bouton de commande sur la position « ● OFF » et répéter plusieurs fois l'étape 4.
6. Si la flamme d'allumage et le brûleur ne s'allument pas dans les cinq secondes, tourner le bouton de commande sur la position « ● OFF », attendre au moins cinq minutes pour que le gaz se dissipe avant de réitérer l'étape 4.

 <b>ATTENTION</b>	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.
---	--

7. Pour éteindre le brûleur, enfoncer le bouton de commande et le tourner dans le sens horaire en position « ● OFF » (arrêt).

### Allumage avec une allumette



**Remarque :** l'outil pour allumer les allumettes est fixé sur le côté droit du chariot.

1. Tourner tous les boutons de commande sur la position « ● OFF » (arrêt).
2. Ouvrir la valve de gaz de la source de gaz.
3. Le couvercle **DOIT** être ouvert pendant l'allumage.
4. Retirer l'outil d'allumage par allumette et insérer une allumette dans l'extrémité de l'outil.
5. Allumer l'allumette.
6. Une fois allumé, placer l'allumette allumée sous la grille.
7. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner sur la position « ◀ **Max** » pour le brûleur le plus proche de l'allumette allumée. Le brûleur doit s'allumer immédiatement.
8. Régler le bouton de commande du brûleur à la température de cuisson souhaitée.



## Entretien et maintenance

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

### Nettoyage de l'extérieur du grill


Nettoyer soigneusement les surfaces peintes avec une solution d'eau savonneuse chaude. Rincer à l'eau et laisser sécher complètement.


Pour les surfaces en acier inox, utiliser un bon nettoyant pour acier inox.

- Lors du nettoyage, toujours frotter ou essuyer dans le sens du grain de l'acier inox.
- Pour les tâches tenaces, toujours frotter dans le sens du grain de l'acier inox.
- **NE PAS** nettoyer l'acier inox avec un détergent acide, un solvant ou du xylène.
- **NE PAS** utiliser de brosse métallique ou de détergent abrasif pour nettoyer les surfaces en inox, puisque cela occasionnera des rayures sur la surface en inox.


### Nettoyage de l'intérieur du grill

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 grill.

 <b>ATTENTION</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 revêtement du couvercle intérieur avec de l'essuie-tout pour prévenir l'accumulation de graisse.
- Pour les tentes de chaleur, 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.
- Éliminer la graisse du bac récupérateur de graisse du grill et nettoyer les résidus avec une brosse à métaux ou un racloir plat, puis essuyer avec un essuie-tout pour retirer les excédents de graisse.

 <b>CAUTION</b>	<b>NE PAS</b> habiller le bac récupérateur de graisse d'une feuille aluminium.
---	--

### Récupérateur de graisse

Le collecteur de graisse se trouve sous le grill et doit être nettoyé après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus.

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

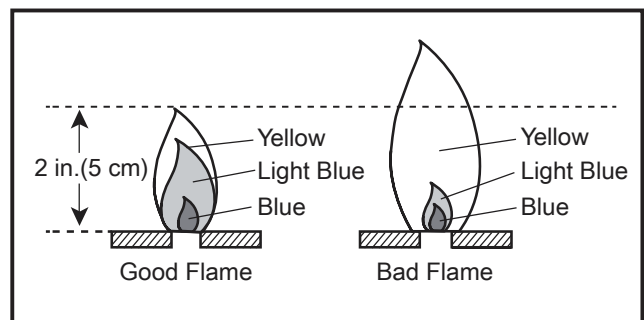
### Contrôle du tuyau LP

Le tuyau LP doit faire l'objet de contrôles réguliers pour déceler les craquelures, plis, coupures ou traces de frottement.

- Si le tuyau LP est endommagé, **NE PAS** utiliser le grill.
- Le tuyau LP doit être remplacé par un tuyau LP homologué comme indiqué dans le chapitre relatif aux pièces détachées.

### Contrôle de la flamme

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



### Retirer le brûleur

S'assurer que tous les boutons de commande sont positionnés sur OFF, que la vanne de gaz PL est fermée et que le tuyau de gaz est débranché de l'alimentation de gaz.

1. Ouvrir le couvercle et retirer la grille de maintien au chaud, les grilles de cuisson et les tentes de chaleur.
2. À l'aide d'une pince, retirez le clip R maintenant l'arrière du brûleur en place.
3. Glisser le brûleur vers l'avant, puis l'extraire du foyer.
4. Dévisser l'électrode et le câble du brûleur.

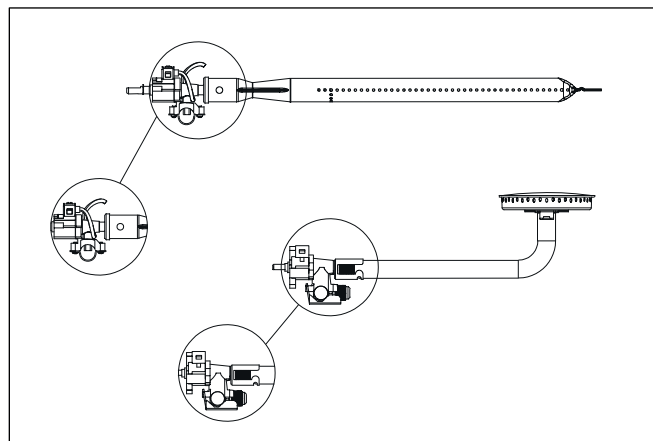
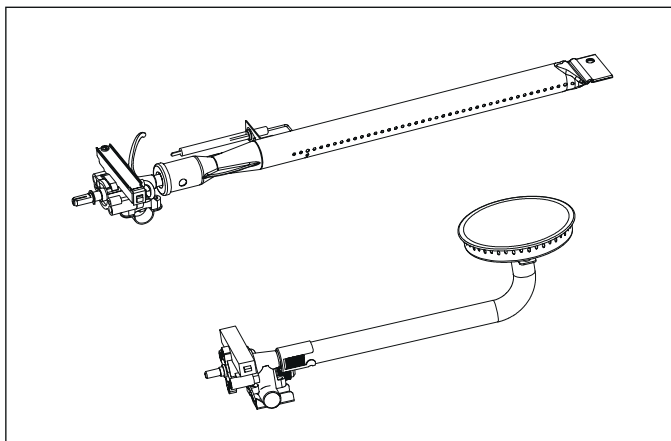
### Nettoyer le brûleur

- S'assurer que tous les orifices du brûleur sont exempts d'obstructions. **Astuce:** Pour déboucher, utiliser une épingle ou un trombone.
- 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.

## Entretien et maintenance

### Remontage du brûleur

1. S'assurer que les orifices de la vanne de gaz sont correctement positionnés à l'intérieur de l'alimentation du brûleur.
2. Rebrancher l'électrode et le câble au brûleur.
3. Réinstallez le clip R.
4. Remettre en place les tentes de chaleur, grilles de cuisson et grille de maintien au chaud.





## 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 saisir 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 provenant 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 les aliments.

### Chaleur directe

Pour la cuisson à chaleur directe, les aliments sont placés sur les grilles du gril, directement au-dessus des brûleurs allumés.

- Le couvercle peut être ouvert ou fermé.
- Si le couvercle est ouvert, le temps de cuisson est généralement plus long.
- La chaleur directe est utilisée pour griller les aliments afin d'emprisonner les jus naturels en cuisant les aliments à chaleur intense pendant une courte durée. L'extérieur de l'aliment est brun et possède une croûte au goût grillé

### 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 de la sauce de barbecue uniquement au cours des 10 dernières minutes de cuisson pour éviter qu'elle ne brûle.
- 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 barbecue.
- Le temps de cuisson est plus long lorsque le couvercle du gril est ouvert.
- 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.
- En cas d'embrasement, 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 barbecue au gaz.



## Instructions pour la cuisson

Type	Description	Méthode de cuisson	Réglage du brûleur	Épaisseur	Temps total	Instructions
<b>BŒUF</b>						
Steaks	Contrefilet, faux-filet, aloyau, palette, surlonge, filet	Cuisson directe	Élevé	1 in / 2,5 cm	10-15 min	Retourner la viande une fois seulement, après la moitié du temps de cuisson
	Contrefilet, faux-filet, aloyau, palette, surlonge, filet	Cuisson directe	Élevé	2 in / 5 cm	18-22 min	Retourner la viande une fois seulement, après la moitié du temps de cuisson
	Flanc (par lb / kg)	Cuisson directe	A point	.75 in / 1,9 cm	11-20 min	Temps de cuisson en fonction du poids de la viande
Hamburgers	Viande hachée de boeuf	Cuisson directe	A point	.75 in / 1,9 cm	10-15 min	Retourner la viande une fois seulement, après la moitié du temps de cuisson
Rôtis	Faux-filet, surlonge	Cuisson indirecte	A point		30-40 min	Temps de cuisson en fonction du poids de la viande (c'est-à-dire 30-40 min par lb / kg)
<b>PORC</b>						
Côtes de porc		Cuisson directe	Élevé	.75 in / 1,9 cm	10-15 min	
		Cuisson directe	Élevé	1,5 in / 3,8 cm	25-35 min	
Côtelettes	2-5 lb / 0,9-2,2 kg carrés	Cuisson indirecte	A point		50-70 min	Retourner occasionnellement. Ajouter les sauces dans les 10 dernières minutes
Rôtis	Filet mignon (par lb / kg)	Cuisson directe	A point		15-20 min	Tourner pour dorer toutes les faces
<b>POULET</b>						
Filet	Sans os, sans peau	Cuisson directe	A point	6-8 onces / 170,1-226,8 g	10-15 min	
Cuisses	Sans os, sans peau	Cuisson directe	A point	4-6 onces / 113,4-170,1 g	8-13 min	
Entier		Cuisson indirecte	A point	4-6 lbs / 1,81-2,71 kg	60-80 min	
<b>DINDE</b>						
Entier	Non farcie	Cuisson indirecte	A point	10-12 lbs / 4,5-5,4 kg	2-2,5 heures	
Filet	Avec les os	Cuisson indirecte	Élevé		14-18 min	
<b>POISSON</b>						
Filets ou steaks	Espadon, thon, saumon, flétan, etc.	Cuisson directe	A point		4-6 min	Par épaisseur de 0,5 pouce / 1,3 cm. Griller, retourner une fois.
Entier	Poisson-chat, truite, etc. (12 onces / 340 g)	Cuisson indirecte	A point		10-12 min	Sur chaque face




## Instructions pour la cuisson

Type	Description	Méthode de cuisson	Réglage du brûleur	Epaisseur	Temps total	Instructions
Crevettes	18-20 onces / 510-566 g	Cuisson directe	Élevé		3-6 min	
<b>LEGUMES</b>						
Maïs en épis	Avec les feuilles	Cuisson directe	A point		20-30 min	
	Avec les feuilles	Cuisson directe	A point		12-15 min	
Pommes de terre	Au four, entières	Cuisson directe	Élevé		45-90 min	Enveloppées individuellement dans du papier aluminium Retourner occasionnellement
	Douces, entières	Cuisson directe	A point		40-70 min	Enveloppées individuellement dans du papier aluminium Retourner occasionnellement
Piments	Grillés	Cuisson directe	Élevé		15-20 min	
Oignons	En tranches	Cuisson directe	A point		8-12 min	Griller, retourner une fois.
Courges	Potiron, courgettes	Cuisson directe	A point		7-10 min	
Asperges	Diamètre 0,5 pouce / 1,2 cm	Cuisson directe	A point		6-8 min	

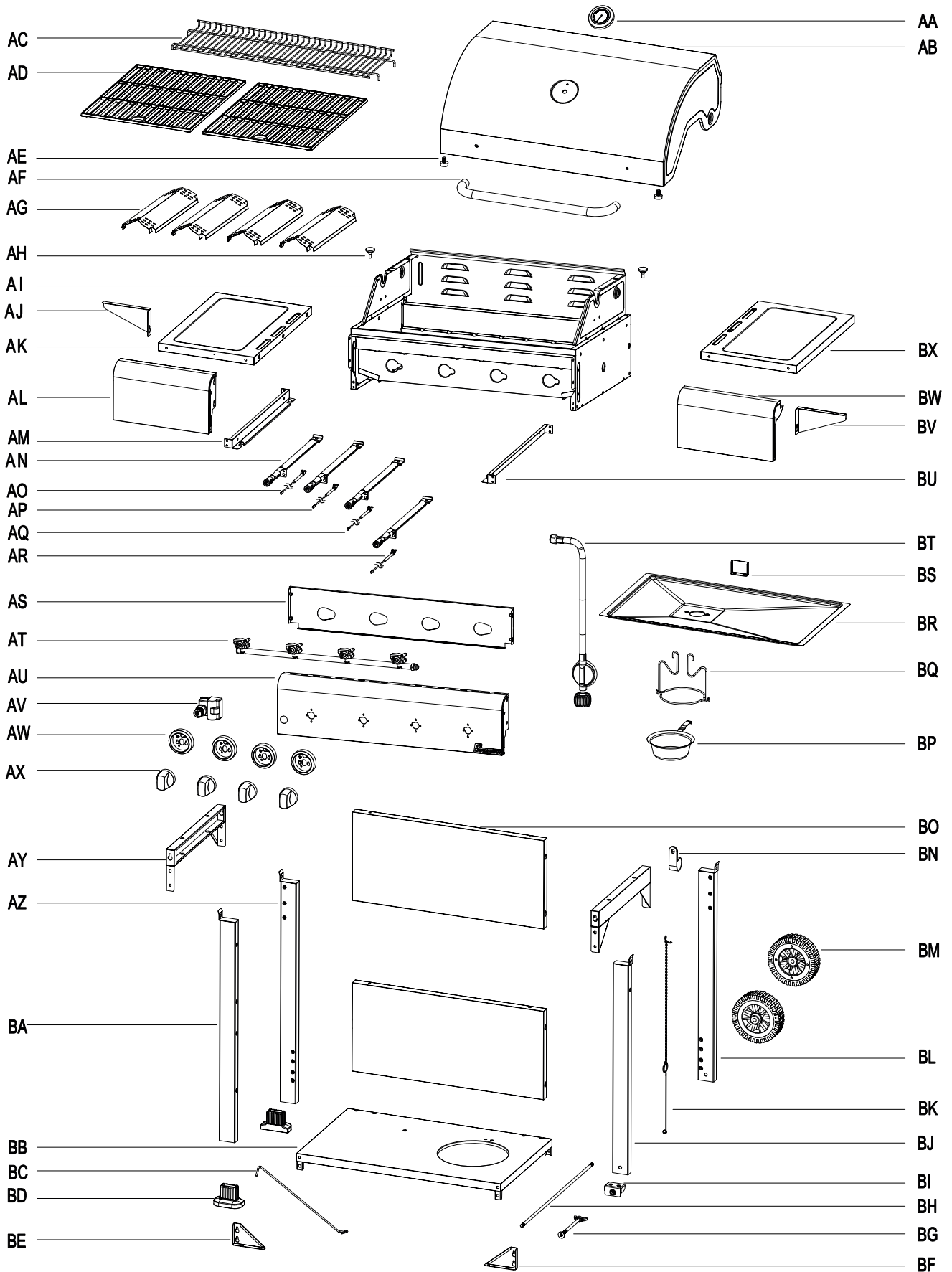


## Dépannage

Problème	Cause	Solution
<b>Le barbecue ne s'allume pas.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La valve de la bouteille de gaz PL est fermée.</li> <li>2. Le niveau de gaz dans la bouteille de gaz PL est bas.</li> <li>3. Un « allumage avec une allumette » peut se révéler nécessaire.</li> <li>4. Les électrodes peuvent être humides.</li> <li>5. Des débris colmatent les électrodes.</li> <li>6. Aucune étincelle ne s'allume à la pointe de l'électrode.</li> <li>7. La pile de l'allumeur n'est pas correctement installée ou la pile doit être remplacée.</li> <li>8. Les raccords de l'allumeur sont desserrés.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. OUVRIR la valve de la bouteille de gaz PL.</li> <li>2. Remplacer la bouteille de gaz PL.</li> <li>3. Allumer le barbecue selon l'« allumage avec une allumette » décrit dans ces instructions de service.</li> <li>4. Sécher les électrodes avec un chiffon sec.</li> <li>5. Nettoyer les électrodes à l'alcool isopropylique et réessayer.</li> <li>6. Remplacer l'électrode.</li> <li>7. Installer correctement ou remplacer la pile de l'allumeur.</li> <li>8. Rebrancher ou remplacer le câblage de l'allumeur.</li> </ol>
<b>La flamme ne reste pas allumée.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La valve de la bouteille de gaz PL est fermée.</li> <li>2. Le niveau de gaz dans la bouteille de gaz PL est bas.</li> <li>3. Le brûleur n'est pas installé correctement ou est sale.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. OUVRIR la valve de la bouteille de gaz PL.</li> <li>2. Remplacer la bouteille de gaz PL.</li> <li>3. Réinstaller le brûleur correctement et nettoyer les débris.</li> </ol>
<b>La flamme est faible, irrégulière ou bruyante.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le niveau de gaz dans la bouteille de gaz PL est bas.</li> <li>2. Procédure d'allumage incorrecte.</li> <li>3. Les orifices du brûleur sont peut-être bouchés.</li> <li>4. L'alimentation en gaz est peut-être pliée ou pincée.</li> <li>5. Le barbecue est peut-être placé dans une zone trop exposée au vent.</li> <li>6. Les arrivées d'air sont obstruées par des débris de graisse ou des insectes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacer la bouteille de propane.</li> <li>2. Débrancher le tuyau du détendeur du réservoir de PL, le rebrancher et suivre exactement la procédure d'allumage telle qu'elle est décrite.</li> <li>3. Si seul un brûleur est affecté, inspecter et nettoyer les orifices du brûleur.</li> <li>4. Redresser le flexible d'alimentation en gaz.</li> <li>5. Attendre que le vent faiblisse pour continuer.</li> <li>6. Nettoyer les obstructions présentes dans les arrivées d'air du brûleur.</li> </ol>
<b>Flambées excessives</b> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">   <b>CAUTION</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p><b>NE PAS</b> pulvériser d'eau sur les flammes de gaz - cela pourrait 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 est 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, le récipient de récupération de la graisse et le bac 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. Garder la flamme à petit feu ou couper un des brûleurs.</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, le récipient de récupérateur de la graisse et le bac récupérateur de graisse.</li> </ol>
<b>Le barbecue ne chauffe pas suffisamment.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le niveau de gaz de la bouteille de propane est faible.</li> <li>2. Le limiteur de débit de gaz a peut-être été activé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacer ou remplir la bouteille de gaz PL.</li> <li>2. FERMER tous les boutons de commande et la valve de la bouteille de gaz PL. Débrancher le détendeur de la bouteille de gaz PL. Inspecter et nettoyer le raccord de la bouteille de gaz PL et le connecteur du détendeur. Attendre 1 minute. Rebrancher le détendeur et procéder à un test de fuite. Allumer le gril en suivant la procédure d'allumage à la lettre.</li> </ol>



# Pièces de rechange



## Pièces de rechange

Pièce	Description	Quantité	N° de pièce
AA	Jauge de température	1	PS5001
AB	Couvercle du barbecue	1	PS5002
AC	Grille de maintien au chaud	1	PS5003
AD	Grille de cuisson	2	PS5004
AE	Tampon en caoutchouc A	2	PS5005
AF	Poignée du couvercle du gril	1	PS5006
AG	Couvercle pour le brûleur	4	PS5007
AH	Tampon en caoutchouc B	2	PS5008
AI	Foyer du gril	1	PS8001
AJ	Support de tablette gauche	1	PS8002
AK	Tablette latérale gauche	1	PS8003
AL	Faisceau gauche	1	PS8004
AM	Support de bac récupérateur de graisse, gauche	1	PS5013
AN	Brûleur principal	4	PS5014
AO	Électrode de brûleur principal avec câble 11,8"	1	PS5015
AP	Électrode de brûleur principal avec câble 16,5"	1	PS5017
AQ	Électrode de brûleur principal avec câble 21,6"	1	PS5018
AR	Électrode de brûleur principal avec câble 27,6"	1	PS5019
AS	Écran thermique	1	PS8005
AT	Sous-ensemble de distributeur et de vanne	1	PS8006
AU	Panneau de commande avec logo	1	PS8007
AV	Module d'allumage électronique	1	PS8008
AW	Chanfrein	4	PS5024
AX	Bouton de commande	4	PS5025
AY	Renfort transversal du pied	2	PS5026
AZ	Pied arrière gauche	1	PS5027
BA	Pied avant gauche	1	PS5028
BB	Base du chariot	1	PS5029
BC	Entretoise de retenue de réservoir	1	PS5030
BD	Base du pied	2	PS5031
BE	Plaque triangulaire gauche, chariot	1	PS5032
BF	Plaque triangulaire droite, chariot	1	PS5033
BG	Boulon pour réservoir PL	1	PS5034
BH	Essieu des roues	1	PS5035
BI	Support pour boulon pour réservoir PL	1	PS5036
BJ	Pied avant droit	1	PS5037
BK	Support d'allumettes	1	PS5038
BL	Pied arrière droit	1	PS5039
BM	Roue	2	PS5040
BN	Support de tuyau de réservoir	1	PS5041
BO	Panneau avant, chariot	2	PS5042
BP	Récupérateur de graisse	1	PS5043
BQ	Support de récupérateur de graisse	1	PS5044
BR	Bac récupérateur de graisse	1	PS5045
BS	Poignée de bac récupérateur de graisse	1	PS5046
BT	Tuyau et régulateur LP	1	PS8009

Pièce	Description	Quantité	N° de pièce
BU	Support de bac récupérateur de graisse, droit	1	PS5049
BV	Support de tablette côté droit	1	PS8010
BW	Faisceau droit	1	PS8011
BX	Tablette latérale droite	1	PS8012

### Pièces non illustrées

Instructions de service	1	PS8013
Pack matériel	1	PS8014



## Garantie

Ce gril au gaz propane est garanti exempt de défauts de matériaux et de fabrication s'il est assemblé correctement, utilisé dans un environnement domestique normal et entretenu comme indiqué dans ces instructions pour une durée de cinq (5) ans pour les brûleurs principaux et d'un (1) an pour tous les autres éléments, à compter de la date de l'achat au détail d'origine.

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 liés au 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 d'origine et requièrent un justificatif d'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.com/us](http://www.landmann.com/us)



