

# Cuisinart®

Outdoor Grilling Products

## PORTABLE LP GAS GRILL

MODEL: CGG-180T

### ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS



#### **⚠ WARNING: FOR OUTDOOR USE ONLY**

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

**Note to installer:** Leave this Owner's Manual with the consumer after delivery and/or installation.

**Note to customer:** Leave this Owner's Manual in a convenient place for future reference.

#### **⚠ DANGER**

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

#### **⚠ DANGER**

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 fire department.

#### **⚠ WARNING**

##### **CALIFORNIA PROPOSITION 65**

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

*Wash your hands after handling this product.*

#### **⚠ DANGER**

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



#### **⚠ DANGER**

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 10 feet (3.05m) of any other gas cylinder.
3. Never operate this appliance with 25 feet (7.5m) of any flammable liquid.
4. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.
5. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.

#### **⚠ DANGER**

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

## Table of Contents

<b>1. Warnings and Safety Instructions</b>	<b>3</b>
<b>2. Illustrated Parts List</b>	<b>4</b>
<b>3. Exploded View</b>	<b>5</b>
<b>4. Assembly Instructions</b>	<b>6</b>
<b>5. Operating Your Grill</b>	
5.1 Select a proper location	7
5.2 Special Instructions for the use of regulator and cylinder	7
5.3 Installing the LP gas cylinder	8
5.4 Checking for gas leak	8
5.5 Lighting instructions	9
5.6 Match lighting	9
5.7 Using the grill	9
<b>6. Care and Maintenance</b>	<b>10</b>
<b>7. FAQ and Troubleshooting</b>	<b>11</b>
<b>8. Warranty Program and Replacement Parts</b>	<b>12</b>

## 1. Warnings and Safety Instructions

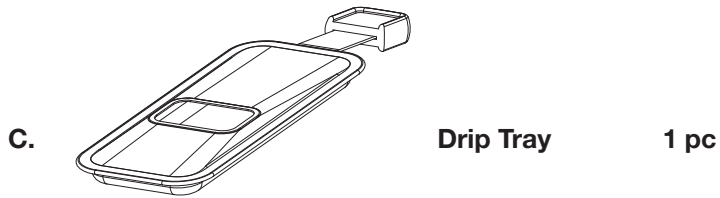
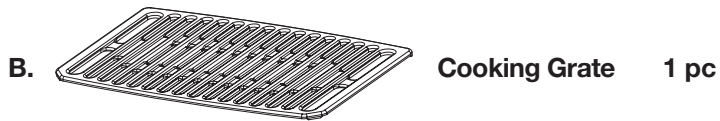
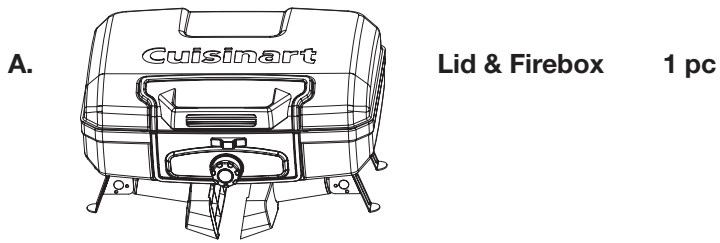
If these instructions are ignored, there is a possibility of a hazardous fire or explosion which could result in physical injury or property damage! It is your responsibility to assemble, operate and maintain your gas grill properly.

### READ ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS PRIOR TO ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL

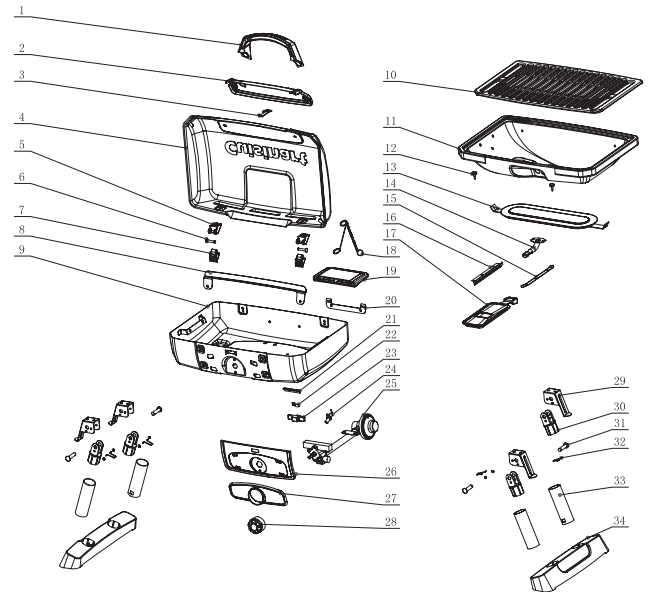
#### WARNINGS:

- ⚠ This grill is for outdoor use only. It should NOT be used in a building, garage or any other enclosed area.
- ⚠ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair an individual's ability to properly assemble or safely operate this appliance.
- ⚠ Do not leave the grill unattended.
- ⚠ Keep children and pets away from the grill all the times.
- ⚠ Do not use the grill in high wind.
- ⚠ This grill must be used with propane gas only. Liquid propane is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane grill is dangerous and will void your warranty.
- ⚠ Do not attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper, trailer, motor home or house.
- ⚠ Do not use charcoal or lighter fluid.
- ⚠ Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. The LP-gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane gas cylinder of the U.S. Department of Transportation (DOT).
- ⚠ Do not move appliance when in use. Allow the grill to cool to 115° (45) before moving or storing.
- ⚠ Do not use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened. If there are any missing or damaged parts, contact customer service for a replacement.
- ⚠ Do not alter the grill in any manner.
- ⚠ Do not operate the grill if there is gas leak present.
- ⚠ The use and installation of this product must conform to local codes. In the absence of local codes, use the National Fuel Gas Code: ANSI.NFPA 58 or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2. Natural Gas and Propane Installation Code.
- ⚠ This appliance is not intended to be installed in or on a boat or recreational vehicle.
- ⚠ Locate the grill away from any combustible or non-combustible materials or construction by at least 24 inches (61cm) from the back and sides.
- ⚠ The appliance shall not be located used under overhead unprotected combustible construction.
- ⚠ This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- ⚠ This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- ⚠ This appliance is not intended for commercial use.
- ⚠ The pressure regulator supplied with the Cuisinart Portable LP Gas Grill must be used.
- ⚠ PROPOSITION 65 WARNING: Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. (Wash hands after handling this product.)

## 2. Illustrated Parts List



## 3. Exploded View



1	Lid Handle	13	Burner Assembly	25	Gas Valve Assembly
2	Lid Handle Base Assembly	14	Venturi Tube	26	Control Panel Assembly
3	Hook	15	Dip Tray Right Bracket	27	Control Panel Face Plate
4	Lid Assembly	16	Drip Tray Left Bracket	28	Control Knob
5	Upper Lid Hinge	17	Drip Tray Assembly	29	Leg Bracket
6	Lid Hinge Pin Assembly	18	Match Holder Assembly	30	Leg Tube Upper Connector
7	Lower Lid Hinge	19	Valve Protector	31	Leg Hinge Pin Assembly
8	Food Stopper	20	Match Holder Bracket	32	Spring Lock Assembly
9	Firebox Assembly	21	Lock	33	Tube
10	Cooking Grate	22	Lock Spring	34	Foot
11	Reflector Assembly	23	Lock Handle		
12	Lid Cushion	24	Electrode		

## 4. Assembly Instructions

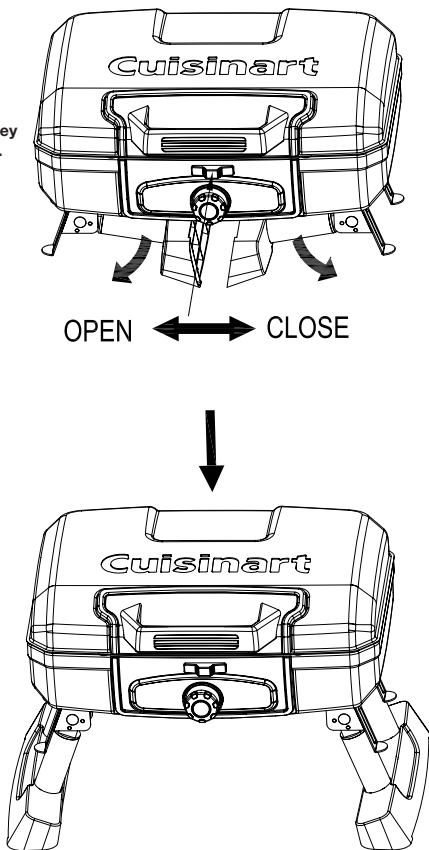
Remove all the contents from packaging, and ensure all parts are present before attempting to assemble. (See Parts List on page 4)

### Step 1:

Extend the grill legs as shown. They will click when properly extended.

### Step 2:

Unlock the grill lid by moving the Lid Lock Handle to the left. Open the lid and remove packing materials.



## 5. Operating Your Grill

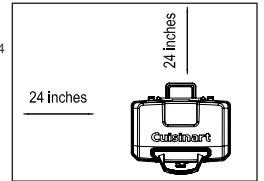
### 5.1 Select a Proper Location

Once you have assembled your new grill, find a suitable location for use.

Note: The use and installation of this product must conform to local codes. In absence of local codes, use the National Fuel Gas Code: ANSI Z223.1/NFPA54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2.

### **⚠ DANGER**

1. Never use this outdoor grill inside any building, garage, shed or breezeway, or inside any boat, trailer or recreational vehicle and/or boat, to prevent possible fire and to prevent the possibility of carbon monoxide poisoning or asphyxiation.
2. Always place your grill on a hard and level surface far away from combustible materials and structures.
3. Do not use this grill under an overhead combustible surface or covered area (e.g., awnings, umbrellas, porches or gazebos). Keep all combustible surfaces at least 24" (61cm) away.
4. Locate the grill away from any combustible and non-combustible material or construction by at least 24 inches (61cm) from back and 24 inches (61cm) from side. (See the diagram below)
5. Never store or use gasoline or other flammable or volatile substances in the vicinity of this grill or in the vicinity of any other heat-generating appliance, because of the danger of starting a fire.
6. The cylinder be disconnected when the appliance is not in use.



### 5.2 Special Instructions for the Use of Regulator and Propane Cylinder

A propane gas cylinder is required for operation. Use a 14.1 oz. or 16.4 oz.

- This Cuisinart grill is equipped with a regulator having a CGA No.600 cylinder connection device for connecting to a 14.1 oz. or 16.4 oz. Only cylinders marked "PROPANE" must be used.
- The propane cylinder must be constructed and marked in accordance with the specification for LP-Gas cylinders of the U.S Department of Transportation (D.O.T) or the National standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods.
- Store spare fuel canisters in a well-ventilated area away from the grill.
- Do not puncture or burn fuel canister.
- If the grill is not in use, the control knob must be turned to the "OFF" position to shut off the gas flow from the cylinder.
- Do not store a spare propane cylinder under or near this grill. Never fill the cylinder beyond 80 percent full. If this instruction is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- Save the cylinder cap and reinstall when not in use.
- Cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. Do not block the pressure relief valve during use or storage.
- Always remove LP-gas cylinder from grill when transporting and when not in use.

### 5.3 Installing the Gas Cylinder

(The propane gas cylinder is not provided with the appliance.)

A gas cylinder complying with the requirements listed in section 5.2 must be obtained before the grill can operate. Connect the LP cylinder to the grill outdoors only.

Read and follow all direction on the cylinder.

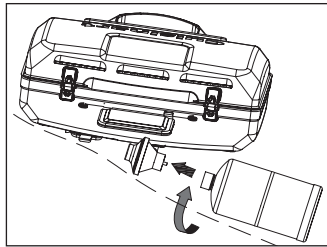
1. Turn the burner control knob to "OFF" position.
2. Remove the protective caps from the cylinder valve and coupling nut, if present.
3. Ensure grill legs are extended as shown in Assembly Instruction, Step 1 (page 6).

4. At rear of grill, push the cylinder into the threaded regulator connector and turn clockwise until tight.

5. TIGHTEN BY HAND ONLY. Do not use tools.

#### Removal Of The Gas Cylinder

1. Turn the burner control knob to "OFF" position.
2. Turn the cylinder counterclockwise until it comes off.

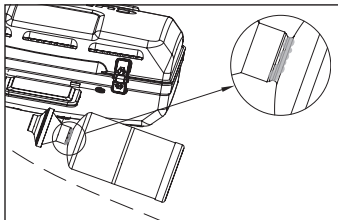


### 5.4 Checking for Gas Leak

#### ⚠ DANGER

#### Check gas system for leaks to prevent fire or explosion hazard

1. The "Leak Check" must be performed 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, and call for gas application service or your local propane gas supplier.



#### Leak Check Method

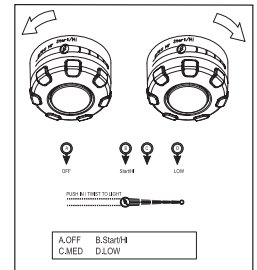
1. Make 2-3 oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure control knob is in the "OFF" position.
3. Spray or paint some leak solution on the cylinder and regulator connection.
4. Inspect the solution at the connections, looking for bubbles. If no bubbles appear, the connection is secure.
5. If bubbles appear, a leak is detected. Go to step 6.
6. Disconnect the cylinder from the regulator, and reconnect. Make sure the connection is secure and no leak is found before using the grill.
7. If you continue to see bubbles, **DO NOT USE THE GRILL**. Repeat the above process with a different LP cylinder. If leaks are still present, contact the customer service center.

### 5.5 Lighting Instructions

1. Read all instructions before lighting.
2. Open lid during lighting.
3. Make sure the gas control knob is in "OFF" position.
4. Push the gas control knob and quickly turn counterclockwise to "HIGH" position. The igniter will click and light the burner.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the gas control knob off, wait 5 minutes, and repeat steps 2 - 5.\* Before cooking on this grill for the first time, operate the grill for about 15 minutes with the lid closed and the gas turned on "HIGH". This will "heat clean" the internal parts and dissipate odor from the painted finish.

\*Clean your grill after each use. See Section 6.3 for instructions

\*If the burner does not light, turn the gas control knob off and wait 5 minutes to let the gas clear before you try again.



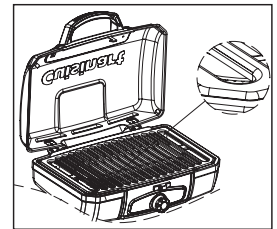
### 5.6 Match lighting

#### IMPORTANT!

A match lighting hole is located on the left side of the firebox.

#### Match lighting instructions:

1. Read all instructions before lighting.
2. Open lid during lighting.
3. Make sure the gas control knob is in "OFF" position.
4. Strike a long wooden match and position the burning match through the match lighting hole in the left side of the firebox. Place the flame near the bottom edge of the burner.
5. Push down and turn the burner control knob counterclockwise to the high setting.
6. The burner should light. The flame will carry around the burner. Allow grill to pre-heat with the grill lid closed for 2-3 minutes before cooking.



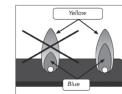
#### ⚠ CAUTION:

Do not touch any hot grill parts. The outside of the grill bottom especially becomes very hot during use. Use protective gloves to handle any parts that might become hot during use.

### 5.7 Using the Grill

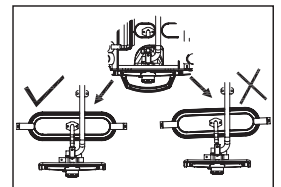
Inspect the burner flame by looking through the match lighting holes.

A good flame should be blue with some yellow tips coming from the burner holes. Yellow tips on flames up to 1/4" in height are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear.



During operation, stand to the side of grill when opening the grill lid.

Do not expose any part of your body directly above the cooking area.



The burner opening must be positioned properly over the valve orifices.

## 6. Care And Maintenance

### 6.1 Care

Regular care of your grill will help keep it operating properly. All maintenance should be done only when the grill is cool and with the fuel supply turned off. Occasionally inspect and tighten hardware that may become loose.

### 6.2 Cleaning The Venturi Tube

A spider's nest or wasp's mud inside the Venturi Tube can block gas flow and can even cause a fire at the gas control valve. Such a fire can cause operator injury and serious damage to your grill. To prevent insect related problems, inspect the Venturi Tube screen cover regularly and remove any dirt.

#### WARNING!

Do not disassemble or alter the fuel supply system. Improper assembly can result in a hazardous condition. Seek qualified professional assistance if repairs are required.

### 6.3 Cleaning And Maintenance

- **WARNING: Do not clean any grill surface while grill is operating. Let grill cool to a safe temperature prior to cleaning.**
- Disconnect the fuel supply and remove the fuel supply cylinder prior to cleaning.
- Cleaning should be done where detergent won't harm work surface or lawn.

#### Exterior Cleaning

- Clean grill exterior surfaces with warm soapy water.
- Wash drip tray in warm soapy water – do not run through dishwasher.

#### Interior Cleaning

- Cooking grate can be cleaned with a grill brush. For best results, cooking grate should be warm (warm, not hot – never brush with grill operating, or when interior is very hot). If desired, cool cooking grate can be removed from grill and cleaned with warm soapy water.
- Should you wish to remove accumulated debris from the bottom of the fire box, proceed as follows:
  - Let grill cool completely
  - Remove cooking grate and set aside
  - Carefully scrape and remove debris from bottom of firebox using care not to touch burner element, igniter, or igniter wire.**WARNING: DO NOT APPLY ANY CLEANERS OR LIQUIDS TO BURNER ELEMENT OR ATTEMPT TO CLEAN IN ANY WAY.**
  - **DO NOT USE WATER OR LIQUIDS TO CLEAN GRILL INTERIOR**

## 7. FAQ and Troubleshooting

### Frequently Asked Questions

#### Can I use a 20lb LP tank?

"You may use a standard 20 lb. LP tank with your Cuisinart Gas Grill, but you will need a conversion hose, such as the Cuisinart QG-012B or equivalent. These hoses are widely available online, and at most home centers and hardware stores. [be sure the 20 lb tank you are planning to use is intended for gas grill use, and has an OPD valve]"

#### Can I use my Cuisinart Gas Grill with natural gas?

"NO. Your Cuisinart Gas Grill is intended for use only with LP (Liquid Propane) gas. Natural Gas is NOT Liquid Propane. Never use any other fuel source with your grill, as it will create a dangerous situation."

#### "Can I add lava rocks, ceramic tiles, or charcoal briquettes to my Cuisinart Gas Grill?"

"NO. Your grill is not intended to operate with these items, and doing so may create an unsafe situation, and will void your warranty. You may use wood planks or a wood chip "smoker box" on top of the cooking grate surface, but nothing should go under the cooking grate."

#### Where can I buy accessories or replacement parts?

Visit [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) or call 1-800-211-9604.

### Troubleshooting

#### Burner won't light (using a 16.4oz or 14.1oz LP bottle)

- Be sure LP bottle still has fuel in it by gently shaking it - there will be sounds of liquid inside if fuel remains.
  - Ensure LP bottle is correctly threaded into regulator (not cross threaded) and fully tightened.
  - Check to see that the venturi tube air inlet screen is not covered or clogged (see Section 6.2 on page 10).
  - "Check to see that burner orifice holes are clear. If obstructed, with gas bottle disconnected, gently brush orifice holes with a small brush."
  - Check to see that ignitor is producing a spark against the burner (best checked in shady spot).
- "If above do not solve problem, unless LP tank is new, replace with new tank and attempt lighting again."

#### Burner won't light (using 20lb. Tank with conversion hose)

- Review all steps in LP bottle section above
- Ensure that LP tank supply valve is open (turned counterclockwise until stop)
- Ensure that the orifices at both ends of the conversion hose are not obstructed or damaged.
- Straighten sharp kinks in conversion hose

#### Grill doesn't reach high enough temperature (using LP bottle)

- Be sure LP bottle still has fuel in it by gently shaking it - there will be sounds of liquid inside if fuel remains.
- Check to see that the venturi tube air inlet screen is not covered or clogged (see Section 6.2 on page 11).
- "Test gas system for leaks (Section 5.4, page 9)"

#### Grill doesn't reach high enough temperature (using 20lb LP tank with conversion hose)

"Your LP tank has a safety device that is intended to reduce gas flow in the event of a leak. When this device is active, it is commonly called "bypass". This device can be inadvertently activated by not following proper lighting procedures. Should you experience low flame, you should do the following:

- 1) shut off grill
- 2) close tank valve fully
- 3) remove conversion hose to relieve pressure, then re-attach

Then, restart the grill (and start the grill each time) using the proper procedure:

- 1) ensure the grill fuel knob is turned to OFF
- 2) slowly open the gas tank valve fully
- 3) WAIT 15 SECONDS
- 4) follow the grill lighting steps (printed on grill, and in owner's manual)"

For additional FAQs, please visit [www.cuisinartgrilling.com/customerservice](http://www.cuisinartgrilling.com/customerservice)

## 8. Warranty and Replacement Parts

This warranty covers defects in parts and workmanship for a period of 3 years from the original purchase date. Any damage claim regarding the enameling must be submitted within 30 days of purchase to be covered by the warranty.

**The following conditions are NOT covered by this warranty:**

- Unevenness and color variations in the coated surfaces.
- Damage caused by improper assembly or disregard of the manual.
- Use of spare parts not supplied by manufacturer.
- Damage resulting from modifications or inappropriate use.
- Abuse of the grill
- Damage caused by improper maintenance or repairs by an unauthorized person.

**Limitations and exclusions:**

1. This warranty applies only to the original purchaser and may not be transferred.
2. If you can not verify the purchase date of the grill the warranty period will begin on the date the grill was manufactured.
3. Replacement or repair parts are warranted for the remaining period of the original part warranty.

**Your obligations:**

This grill must be assembled, installed, operated and maintained in accordance with all applicable codes and the instruction manual furnished with this grill. You must keep an invoice, cancelled check or payment record to verify the purchase date of the grill.

**For troubleshooting, FAQs or customer service, visit us at [www.cuisinartgrilling.com/customerservice](http://www.cuisinartgrilling.com/customerservice) or contact us at 1-866-994-6390**

**To order replacement parts or additional Cuisinart Grilling products, visit us at [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) or call 1-800-211-9604**

**Model#CGG-180T**

**North American Distributor:**

**The Fulham Group**

**Newton, MA 02466**

# Cuisinart®

Outdoor Grilling Products

## GRIL À GAZ PROPANE PORTABLE

MODÈLE : CGG-180T

### INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'OPÉRATION



#### **⚠ Avertissement : Utiliser à l'extérieur uniquement**

- ⚠ Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.
- ⚠ Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.
- ⚠ Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil
- ⚠ Conservez cette notice pour consultation ultérieure.

**Note pour l'installateur :** Laisser ce guide du propriétaire au client après la livraison et/ou l'installation.

**Note pour le client :** Laisser ce guide du propriétaire à un endroit pratique pour référence future.

#### **⚠ DANGER**

1. Ne pas ranger ou utiliser de l'essence ou d'autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Ne pas ranger une bonbonne de gaz non raccordée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

##### PROPOSITION 65 CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion libéré au cours de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques réputés dans l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales et présentant d'autres dangers pour la reproduction.
2. Cet appareil renferme des produits chimiques, y compris du plomb et des composés du plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers pour la reproductions

*Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.*

#### **⚠ DANGER**

1. Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
2. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 10 pieds (3,05 m) d'une autre bouteille de gaz.
3. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.
4. Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appeler immédiatement le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.
5. Les liquides chauffés demeurent brûlants longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que la température des liquides ne soit à 115 °F (45 °C) ou moins.

#### **⚠ DANGER**

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.





## Table des matières

<b>1. Avertissements et consignes de sécurité</b>	<b>3</b>
<b>2. Nomenclature illustrée des pièces</b>	<b>4</b>
<b>3. Vue explosée</b>	<b>5</b>
<b>4. Instructions d'assemblage</b>	<b>6</b>
<b>5. Fonctionnement de votre gril</b>	
5.1 Choix d'un emplacement pour l'installation	7
5.2 Mode d'emploi spécial du régulateur et de la bonbonne	7
5.3 Installation de la bonbonne de gaz	8
5.4 Inspection de détection de fuite	8
5.5 Instructions d'allumage	9
5.6 Allumage avec une allumette	9
5.7 Utilisation du gril	9
<b>6. Soins et entretien</b>	<b>10</b>
<b>7. Foire aux questions &amp; Dépannage</b>	<b>11</b>
<b>8. Programme de garantie et des pièces de rechange</b>	<b>12</b>

## 1. Avertissements et consignes de sécurité

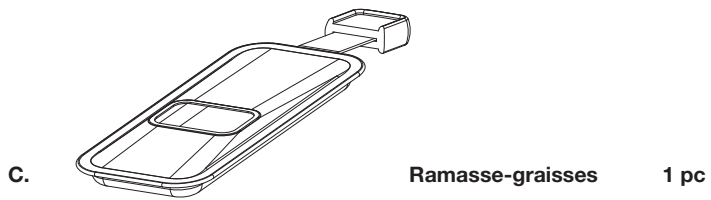
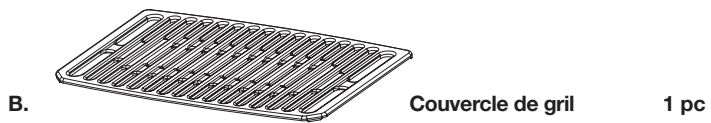
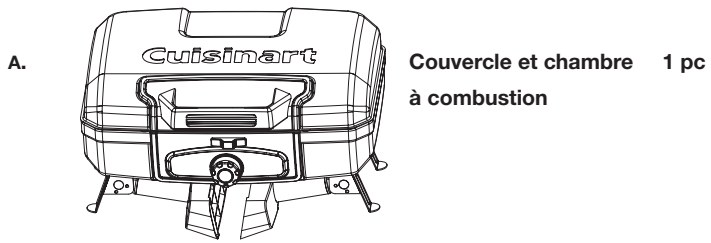
Si ces instructions sont ignorées, il y aura possibilité de danger d'incendie ou d'explosion qui pourrait se solder par des blessures ou des dégâts à la propriété! C'est votre responsabilité d'assembler, de faire fonctionner et d'entretenir votre gril à gaz correctement.

**Lire tous les avertissements et les consignes avant d'assembler et de faire fonctionner votre gril.**

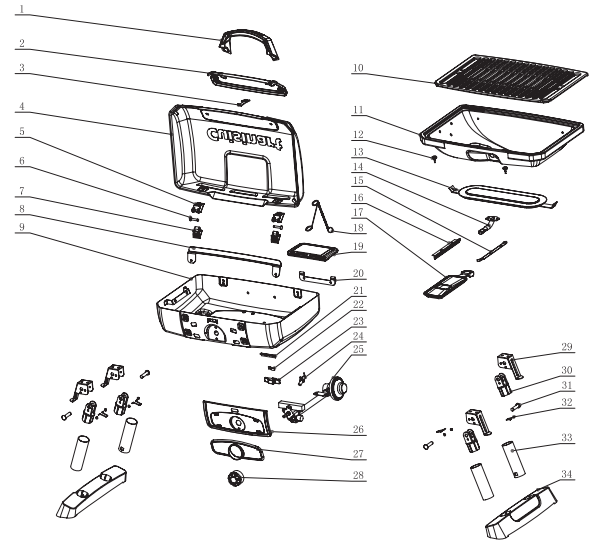
### AVERTISSEMENTS :

- ⚠ Ce gril doit être utilisé à l'extérieur seulement. Il ne doit PAS être utilisé dans un édifice, un garage ou tout autre endroit clos.
- ⚠ La consommation d'alcool, de médicaments en vente libre ou prescrits peuvent altérer les habiletés d'un individu pour assembler correctement ou faire fonctionner cet appareil.
- ⚠ Ne pas laisser ce gril sans surveillance.
- ⚠ Toujours garder les enfants et les animaux loin du gril.
- ⚠ Ne pas utiliser le gril lors de grands vents.
- ⚠ Ce gril doit uniquement être utilisé avec du gaz propane. Le propane liquide est différent du gaz naturel. La conversion ou la tentative d'utilisation de gaz naturel dans un gril au propane liquide est dangereuse et annule votre garantie.
- ⚠ Ne pas tenter d'attacher ce gril au système de propane indépendant d'une caravane, d'une remorque, d'une autocaravane ou de la maison.
- ⚠ N'utiliser pas de charbon de bois ou d'essence à briquet.
- ⚠ N'utiliser pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer. La bonbonne de gaz doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour les bonbonnes de gaz propane du Ministère des transports américain (DOT) CFR 49.
- ⚠ Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé. Permettre au gril de refroidir à 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de le ranger.
- ⚠ N'utiliser pas le gril à moins qu'il ne soit **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les parties ne soient solidement attachées et serrées. S'il y a n'importe quelle partie manquante ou des pièces endommagées, communiquer avec le service après-vente pour un remplacement.
- ⚠ Ne pas modifier le gril d'aucune façon que ce soit.
- ⚠ Ne pas faire fonctionner le gril s'il y a fuite de gaz.
- ⚠ L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, utiliser le code national sur les gaz combustibles : ANSI, NFPA 58 ou Code pour installations au gaz naturel et gaz propane, CSA B149.1; Manipulation et entreposage de propane CSA B149.2
- ⚠ Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau ou véhicule de plaisance.
- ⚠ L'appareil ne doit pas être utilisé dans un lieu situé sous une structure combustible non protégée.
- ⚠ Éloigner le dos et les côtés du gril d'au moins 61 cm (24 pouces) de toutes matières combustibles ou non combustibles ou de toutes constructions. Cet appareil n'est pas destiné à et ne devrait jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
- ⚠ Cet appareil sera chaud pendant et après l'utilisation. Utiliser des mitaines de four isolées ou des gants pour protéger contre les surfaces chaudes ou les éclaboussures des liquides de cuisson.
- ⚠ Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation commerciale.
- ⚠ Le régulateur de pression fourni du gril à gaz Cuisinart doit être utilisé.

## 2. Nomenclature illustrée des pièces



## 3. Schéma éclaté



1	Poignée du couvercle	13	Assemblage du brûleur	25	Assemblage de la valve du gaz
2	Assemblage de la plateforme de la poignée	14	Venturi	26	Assemblage du panneau de commande
3	Crochet	15	Crochet droit du plateau à graisse	27	Panneau décoratif du panneau de contrôle
4	Assemblage du couvercle	16	Crochet gauche du plateau à graisse	28	Poignée
5	Charnière supérieure du couvercle	17	Assemblage du plateau pour gouttes	29	Panneau de connexion du pied
6	Essieu	18	Assemblage du plateau pour allumettes	30	Tube de jointure de la partie supérieure de la patte
7	Charnière inférieure du couvercle	19	Protecteur pour valve	31	Essieu
8	Cran d'arrêt	20	Crochet de fixation pour support à allumettes	32	Câble de fixation
9	Assemblage de l'allumeur	21	Verrou	33	Patte
10	Plaque du grill	22	Ressort du verrou	34	Pieds
11	Assemblage du réflecteur	23	Poignée du verrou		
12	Caoutchouc	24	Électrode		

#### 4. Instructions d'assemblage

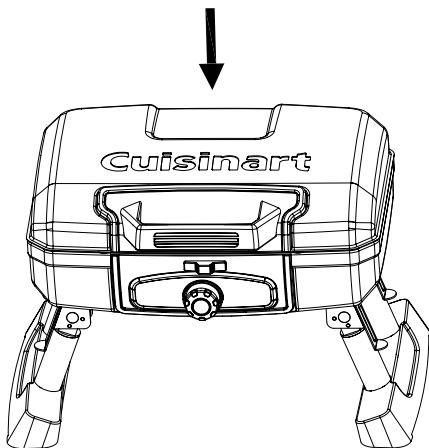
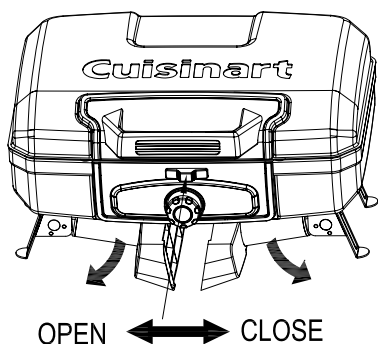
Sortir tout le contenu de l'emballage et assurez-vous que toutes les pièces soient incluses avant de tenter de les assembler!

##### Étape 1 :

Étirez les pattes du grill comme indiqué. Lorsqu'elles auront atteint la longueur adéquate, un clic se fera entendre.

##### Étape 2 :

Déverrouiller le couvercle du grill en déplaçant la poignée de verrouillage du couvercle vers la gauche. Ouvrez le couvercle et retirez tout le matériel d'emballage.



#### 5. Fonctionnement de votre grill

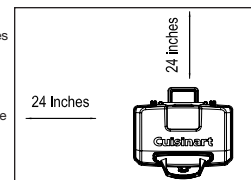
##### 5.1 Choisir un emplacement approprié

Une fois que vous avez assemblé votre nouveau grill, trouvez un emplacement approprié pour l'utilisation.

**Note :** L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, utiliser le code national sur les gaz combustibles : ANSI.NFPA 58 ou Code pour installations au gaz naturel et gaz propane, CSA B149.1; Manipulation et entreposage de propane CSA B149.2

##### **⚠ DANGER**

1. Ne jamais utiliser ce grill extérieur dans tout édifice, garage, hangar ou abri, ou à l'intérieur de n'importe quel bateau, véhicule récréatif et/ou embarcation de plaisance, afin d'éviter tout feu possible et empêcher la possibilité d'empoisonnement au monoxyde de carbone ou l'asphyxie..
2. Toujours placer votre grill sur une surface dure et de niveau, loin des matériaux combustibles et des structures
3. N'utiliser pas ce grill sous des surfaces inflammables ou dans des secteurs couverts (par exemple, les auvents, les parasols, les porches ou les belvédères). Garder toutes surfaces inflammables à une distance d'au moins 61 cm (24 pouces).
4. Éloigner le dos et les côtés du grill d'au moins 61 cm (24 pouces) de toutes matières combustibles ou non combustibles ou de toutes constructions. (Voir le schéma ci-dessous)
5. Ne jamais ranger ou utiliser de l'essence ou autres substances volatiles aux alentours de ce grill ou aux alentours d'un autre appareil produisant de la chaleur, à cause du danger d'incendie.
6. La bonbonne doit être débranchée de l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé.



##### 5.2 Mode d'emploi spécial du régulateur et de la bonbonne

Une bonbonne de gaz propane est nécessaire pour le fonctionnement. Utiliser une bonbonne de propane de 417 ml (14,1 on) ou de 485 ml (16,4 on).

- Ce grill de Cuisinart est équipé d'un régulateur ayant un dispositif de raccordement de bonbonne CGA No 600. Seulement les bonbonnes identifiées « **PROPANE** » doivent être utilisées. de 417 ml (14,1 on) ou de 485 ml (16,4 on) seulement.
- La bonbonne de propane doit être fabriquée et marquée conformément à la spécification pour les bonbonnes de gaz du Ministère des transports américain (D.O.T.) ou selon la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339 intitulée Bonbonnes, sphères et tuyaux pour le transport de produits dangereux
- Ranger les bidons de rechange dans un secteur bien aéré loin du grill.
- Ne pas perforez ou brûler le bidon de carburant.
- Si le grill n'est pas en utilisation, le bouton de commande doit être tourné à la position « OFF » pour couper le flux de gaz de la bonbonne.
- Ne pas ranger de bonbonne de propane de rechange sous ou près de ce grill. Ne remplissez jamais la bonbonne plus de 80 pourcent Si cette instruction n'est pas exactement suivie, un feu causant une blessure grave ou mortelle pourrait se produire.
- Conserver le capuchon de la bonbonne et le réinstaller lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Le système d'alimentation de la bonbonne doit être réglé pour l'échappement d'émanations. Ne pas bloquer la soupape de surpression pendant l'utilisation ou le rangement.
- Toujours enlever la bonbonne de gaz du grill lors du transport et lorsque le grill n'est pas utilisé.

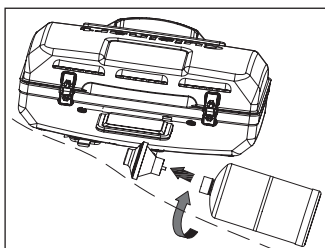
### 5.3 Fonctionnement de votre gril

(La bonbonne de gaz propane n'est pas fournie avec l'appareil.)

Vous devez vous équiper d'une bonbonne de gaz observant les exigences inscrites dans la section 4.2 avant que le gril ne puisse fonctionner. Raccorder la bonbonne de propane au gril seulement à l'extérieur.

Lire et suivre toutes les indications mentionnées sur la bonbonne.

1. Tourner le bouton de commande du brûleur à la position « OFF ».
2. Enlever les bouchons protecteurs de la valve de la bonbonne et l'écrou d'accouplement, le cas échéant.
3. Ouvrir le couvercle du gril et rabattre la tablette de droite du gril sur la grille du gril.
4. Saisir d'une main la poignée du gril la plus près du régulateur, pousser de l'autre main la bonbonne dans le raccord fileté du régulateur et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que ce soit serré.
5. SERRER À LA MAIN SEULEMENT. Ne pas utiliser d'outils.



#### Retrait de la bonbonne de gaz

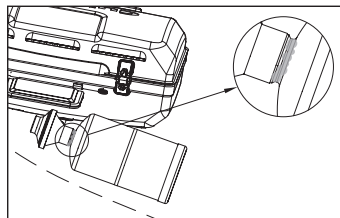
1. Tourner le bouton de commande du brûleur à la position « OFF ».
2. Saisir d'une main la poignée du gril la plus près du régulateur, et faites tourner la bonbonne en sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se libère.

### 5.4 Vérification de fuites

#### ⚠ DANGER

#### Vérifier s'il y a des fuites au système de gaz afin d'éviter les incendies ou explosions

1. La « vérification des fuites » doit être effectuée avant d'allumer le gril et à chaque fois qu'une bonbonne est installée pour utilisation.
2. Effectuer la vérification de fuites à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
3. Ne pas utiliser d'allumettes, de briquets ou de flamme pour vérifier la présence de fuite.
4. Ne pas utiliser le gril avant que les fuites aient été arrêtées, si vous êtes dans l'incapacité d'arrêter une fuite, débranchez l'alimentation au réservoir de propane et communiquez avec notre centre de service d'applications au gaz propane ou votre fournisseur de gaz propane local.



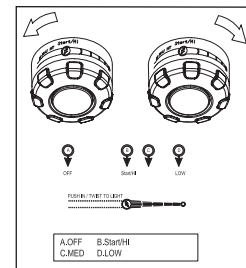
#### Méthode de vérification de fuites

1. Faire un mélange 59-88 ml (2-3 on) de solution à bulles (une partie de savon à vaisselle pour trois parties d'eau).
2. Bien s'assurer que le bouton de commande est à la position « OFF ».
3. Vaporiser ou appliquer au pinceau la solution de fuite sur les raccords de la bonbonne et du régulateur.
4. Inspecter la solution sur les raccords à la recherche de bulles. S'il n'y a pas de bulles qui apparaissent, le raccordement est sécuritaire.
5. Si des bulles apparaissent, une fuite est décelée. Se rendre à l'étape 6.
6. Déconnecter la bonbonne du régulateur et reconnecter. S'assurer que le raccordement est sécurisé et qu'aucune fuite ne soit trouvée avant l'utilisation du gril.
7. Si vous voyez toujours des bulles. **NE PAS UTILISER LE GRIL.** Répéter les étapes indiquées précédemment avec une autre bonbonne de gaz. Si vous détectez toujours des fuites, contacter notre centre de service à la clientèle.

### 5.5 Instructions d'allumage

1. Lire toutes les instructions avant l'allumage.
  2. Ouvrir le couvercle pendant l'allumage.
  3. Veuillez vous assurer que le bouton de commande de gaz est à la position « OFF ».
  4. Déplier les tables latérales en position ouverte.
  5. Enfoncer le bouton de commande de gaz et le tourner rapidement dans le sens des aiguilles d'une montre à la position « HIGH ».
- L'amorçeur cliquera et allumera le brûleur.
6. Si l'amorçage ne se produit pas dans les 5 secondes, fermer le bouton de commande de gaz, attendre 5 minutes et répéter les étapes 2 à 5.

\*Avant de faire la cuisson sur ce gril pour la première fois, n'utilisez pas le gril pour environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le gaz allumé à « HIGH ». Cela « chauffera les parties internes pour le nettoyage » et dissipera l'odeur de finition de la peinture.



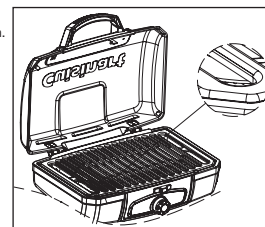
### 5.6 Allumage avec une allumette

#### IMPORTANT!

Un trou d'allumage est situé sur le côté gauche de la chambre à combustion.

#### Instructions d'allumage avec une allumette :

1. Lire toutes les instructions avant l'allumage.
2. Ouvrir le couvercle pendant l'allumage.
3. Veuillez vous assurer que le bouton de commande de gaz est à la position « OFF ».
4. Déplier les tables latérales en position ouverte.
5. Frotter une longue allumette en bois et placer la flamme de l'allumette dans le trou au fond de la chambre à combustion. Placer la flamme près du bord au fond du brûleur.
6. Peser et tourner le bouton de commande du brûleur à son plus haut réglage en sens inverse des aiguilles d'une montre, et le brûleur devrait allumer. La flamme se propagera autour du brûleur.
7. Permettre au gril de préchauffer avec le couvercle fermé au moins 2-3 minutes avant la cuisson.

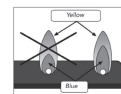


#### ⚠ AVERTISSEMENT :

Ne toucher à aucune pièce chaude du gril. L'extérieur du fond du gril devient particulièrement très chaud pendant l'utilisation. Utiliser des gants protecteurs pour manipuler n'importe quelle partie qui pourrait devenir chaude pendant l'utilisation.

### 5.7 Utilisation du gril

Inspecter la flamme de brûleur en regardant au travers des trous conçus pour l'allumage par allumette.

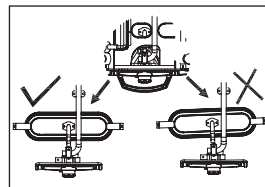


Une bonne flamme doit sortir bleue avec quelques pointes jaunes des trous du brûleur. Des pointes jaunes jusqu'à 6,5 mm (1/4 po) sont acceptables sur des flammes tant qu'aucun carbone ou dépôt de suie n'apparaissent.

Pendant l'opération, se tenir sur le côté du gril lors de l'ouverture du couvercle.

Ne pas exposer aucune partie de son corps directement au dessus de la surface de cuisson.

L'entrée d'alimentation du brûleur doit être adéquatement positionnée sur les ouvertures des soupapes.



## 6. Soins et entretien

### 6.1 Soins

Les soins réguliers apportés à votre gril aideront à le garder en bon état de fonctionnement. Tout l'entretien doit seulement être effectué lorsque le gril est froid et lorsque l'alimentation en carburant est fermée. De temps à autre inspecter et serrer la quincaillerie qui pourrait se desserrer.

### 6.2 Nettoyage du tuyau Venturi

Le nid d'une araignée ou la boue de guêpe à l'intérieur du Venturi peut bloquer l'écoulement de gaz et peut même causer un incendie à la valve de contrôle du gaz. Un tel incendie peut causer blessures à l'opérateur et des dégâts sérieux à votre gril.

Pour empêcher les problèmes liés aux insectes, inspecter le couvercle grillagé du tuyau Venturi régulièrement et enlever toute saleté.

### AVERTISSEMENT!

Ne pas démonter ou altérer le système d'alimentation de carburant. L'assemblage incorrect peut résulter en une condition dangereuse. Faites appel à de l'aide professionnelle qualifiée si des réparations sont nécessaires.

### 6.3 Nettoyage et entretien

- **AVERTISSEMENT : Ne pas nettoyer la surface du gril pendant son utilisation. Laisser le gril refroidir à une température sécuritaire avant de le nettoyer.**
- Déconnecter l'alimentation de carburant et retirer la bonbonne avant le nettoyage.
- Le nettoyage devrait être fait là où le détergent ne nuira pas au plan de travail ou à la pelouse.

#### Nettoyage de l'extérieur du gril

- Nettoyer la surface extérieure du gril à l'eau chaude savonneuse. Le couvercle en acier inoxydable et les côtés peuvent être nettoyés avec un nettoyeur commercial pour acier inoxydable.
- Laver le ramasse-graisses dans l'eau chaude savonneuse - ne pas mettre au lave-vaisselle.

#### Nettoyage de l'intérieur du gril

- La grille de cuisson peut être nettoyée avec une brosse à gril. Pour de meilleurs résultats, la grille de cuisson devrait être tiède (tiède et non chaude - ne jamais brosser lorsque le gril fonctionne, ou lorsque l'intérieur est très chaud). Si désiré, la grille de cuisson tiède peut être enlevée du gril et nettoyée avec de l'eau chaude savonneuse.
- Si vous voulez enlever des débris accumulés au fond de la chambre à combustion, procéder comme suit :
  - laisser le gril refroidir complètement
  - Enlever la grille de cuisson et la mettre de côté
  - Enlever la vis de fixation du brûleur; enlever le brûleur et le mettre de côté PRUDENCE! les bords et le dessus du brûleur peuvent être coupants - faire attention en le manipulant
  - Gratter soigneusement et enlever les débris au fond de la chambre à combustion en faisant attention à ne pas toucher l'élément de brûleur, l'allumeur ou son fil.
- **AVERTISSEMENT : NE PAS APPLIQUER DE DÉTERSIFS OU DE LIQUIDES SUR L'ÉLÉMENT DU BRÛLEUR OU ESSAYER DE LE NETTOYER D'AUCUNE FAÇON.**
- **NE PAS UTILISER D'EAU OU DE LIQUIDES POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR DU GRIL**

## 7.0 Dépannage

### Foire aux questions

#### Puis-je utiliser une bouteille de propane de 20 lb?

Vous pouvez utiliser une bouteille de propane normale de 20 lb avec votre gril au gaz Cuisinart, mais un flexible de conversion sera nécessaire, comme le QG-012B ou l'équivalent. Ces flexibles sont facilement disponibles en ligne ainsi que dans la majorité des centres d'équipement ménager et quincailleries. [Assurez-vous que la bouteille de propane de 20 lb que vous vous apprêtez à utiliser est conçue pour fonctionner avec un gril au gaz et qu'elle possède une soupape de protection de trop-plein]

#### Puis-je utiliser du gaz naturel avec mon gril au gaz Cuisinart?

NON. Votre gril au gaz Cuisinart est conçu pour être utilisé avec du propane liquide. Le gaz naturel N'EST PAS du propane liquide. N'utilisez jamais un autre carburant, car cela pourrait créer une situation dangereuse.

#### Puis-je ajouter des pierres de lave, des carreaux de céramique ou des briquettes de charbon à mon gril au gaz Cuisinart?

NON. Votre gril au gaz n'est pas conçu pour fonctionner avec ces articles et les ajouter pourrait créer une situation dangereuse et annuler votre garantie. Vous pouvez utiliser des planches de bois ou un fumoir à copeaux de bois sur le dessus de la grille de cuisson, mais rien ne doit être ajouté en dessous de celle-ci.

#### Où puis-je faire l'achat d'accessoires ou de pièces de remplacement?

Visitez le site Web [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) ou communiquez avec nous au 1-800-211-9604.

### Dépannage

#### Le brûleur ne s'allume pas (j'utilise une bouteille de propane de 16,4 oz ou 14,1 oz)

- Assurez-vous que du propane est toujours présent dans la bouteille en la secouant doucement. Vous entendrez un liquide à l'intérieur si du propane se trouve toujours à l'intérieur.
- Assurez-vous que la bouteille de propane est bien vissée dans le régulateur (que le filage n'est pas faussé) et qu'elle est serrée à fond.
- Assurez-vous que le grillage d'admission d'air du venturi n'est pas recouvert ou obstrué (voir la section 6.2 à la page 10).
- Assurez-vous que les orifices du brûleur sont exempts de toute saleté. S'ils sont obstrués, débranchez la bouteille et brossez doucement les orifices à l'aide d'une petite brosse.
- Assurez-vous que le dispositif d'allumage produit une étincelle contre le brûleur (la vérification est plus facile lorsque le gril se situe dans un endroit à l'abri du soleil). Si les points ci-dessus ne règlent pas le problème, à

moins que la bouteille de propane ne soit neuve, remplacez la bouteille de propane par une nouvelle, à moins que celle-ci ne soit neuve, et essayez à nouveau d'allumer le gril.

#### Le brûleur ne s'allume pas (j'utilise une bouteille de propane de 20 lb avec un flexible de conversion)

- Réviser toutes les étapes ci-dessus dans la section pour la bouteille de propane liquide
- Assurez-vous que la soupape d'alimentation de la bouteille de propane est ouverte (tournez-la dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se bloque)
- Assurez-vous que les orifices situés aux deux extrémités du flexible de conversion ne sont pas obstrués ou endommagés.
- Redressez toutes courbes franches présentes dans le flexible de conversion

#### Le gril n'atteint pas une température assez élevée (j'utilise une bouteille de propane liquide)

- Assurez-vous que du propane liquide est toujours présent dans la bouteille en la secouant doucement - vous entendrez un liquide si c'est le cas.
- Assurez-vous que le grillage d'admission d'air du venturi n'est pas recouvert ou obstrué (voir la section 6.2 à la page 11).
- Testez le système de gaz pour toutes fuites (section 5.4 à la page 9)

#### Le gril n'atteint pas une température assez élevée (j'utilise une bouteille de propane liquide de 20 lb avec un flexible de conversion)

Votre bouteille de propane liquide possède un dispositif de sécurité conçu pour réduire le débit dans l'éventualité où une fuite serait présente. Lorsque ce dispositif est actif, il est appelé « contournement ». Ce dispositif peut être activé accidentellement lorsque les procédures d'allumage ne sont pas suivies.

- Si votre flamme est faible, essayez la procédure suivante :
- 1) fermez le gril
  - 2) fermez complètement la soupape de la bouteille
  - 3) retirez le flexible de conversion afin de libérer la pression, le refixer par la suite

Redémarrez ensuite le gril (et lors de chaque allumage) en utilisant la procédure adéquate suivante :

- 1) assurez-vous que la valve de carburant soit bien éteinte (OFF)
  - 2) ouvrez complètement et lentement la valve de la bouteille de propane
  - 3) ATTENDRE 15 SECONDES
  - 4) suivez ensuite les étapes d'allumage du gril (apparaissant sur le gril et dans le manuel du propriétaire)
- Pour plus de questions et réponses, consultez le site Web [www.cuisinartgrilling.com/customerservice/](http://www.cuisinartgrilling.com/customerservice/)

## 8.0 Programme de garantie

Cette garantie couvre la défectuosité des pièces et la main d'œuvre pour une durée de 3 ans à partir de la date d'achat originale. Toute réclamation en dommages et intérêts quant à l'émaillage doit être soumise dans les 30 jours suivants la date d'achat pour être couverte par la garantie.

### **Les conditions suivantes ne sont PAS couvertes par cette garantie :**

- Les inégalités et les variations de couleur dans la couche d'émail
- Les dommages causés par un assemblage incorrect ou la méconnaissance du manuel
- L'utilisation de pièces additionnelles non fournies par le fabricant.
- Les dommages causés par des modifications ou par l'usage inapproprié.
- L'utilisation excessive du gril
- Les dommages causés par un entretien inapproprié ou les réparations effectuées par du personnel non autorisé.

### **Restrictions et exclusions :**

1. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original et ne peut pas être transférée.
2. Si vous ne pouvez pas démontrer la date d'achat du gril, la période de garantie commencera le jour où le gril a été fabriqué.
3. Le remplacement ou la réparation des pièces détachées sera garanti pendant la période restante de la garantie de pièce originale.

### **Vos obligations :**

Ce gril doit être assemblé, installé, exploité et entretenu conformément à tous les codes applicables et le mode d'emploi inclus avec de ce gril. Vous devez conserver la facture, le chèque annulé ou le registre de paiement pour démontrer la date d'achat du gril.

## **Pour le service après-vente et des pièces de rechange, veuillez communiquer avec**

Le distributeur Nord-Américain.  
Le groupe Fulham  
Newton, MA 02466

**1-866-994-6390**

**[www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)**

**Model # CGG-180T**

# Cuisinart®

Outdoor Grilling Products

## ASADOR PORTÁTIL DE GAS LP

MODELO: CGG-180T

### INSTRUCTIVO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO



#### **⚠️ ADVERTENCIA: SÓLO PARA USO AL AIRE LIBRE**

- ⚠️ Este manual de instrucciones contiene información importante y necesaria para instalar correctamente y utilizar de manera segura el equipo.
- ⚠️ Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo.
- ⚠️ Siga todas las advertencias e instrucciones cuando utilice el equipo
- ⚠️ Conserve este manual como referencia futura.

**Aviso para la persona que lo instale:** Entregue este Manual del usuario al consumidor después de la entrega y/o instalación.

**Aviso para el cliente:** Guarde este Manual del usuario en un lugar conveniente como referencia a futuro.

#### **⚠️ PELIGRO**

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro equipo.
2. Un cilindro de gas LP que no esté conectado para utilizarse no debe almacenarse cerca de este o cualquier otro equipo.

#### **⚠️ ADVERTENCIA**

##### PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plom, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

*Lávese las manos después de manipular este*

#### **⚠️ PELIGRO**

Si percibe un olor a gas:

1. Cierre el paso de gas del equipo.
2. Apague cualquier fuego expuesto.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del equipo y llame de inmediato al departamento de bomberos..

#### **⚠️ PELIGRO**

Hacer caso omiso de estas instrucciones puede tener como resultado un incendio, explosión o riesgo de quemadura, lo que puede ocasionar daños materiales, lesiones personales o la muerte.



#### **⚠️ PELIGRO**

1. Nunca desatienda el equipo cuando esté funcionando.
2. Nunca ponga a funcionar este equipo en un radio de 10 pies (3.05m) de distancia de otro cilindro de gas.
3. Nunca ponga a funcionar este equipo en un radio de 25 pies (7.5m) de distancia de algún líquido inflamable.
4. Si se produce un incendio, manténgase alejado del equipo y llame de inmediato al departamento de bomberos. No intente apagar con agua un fuego causado por petróleo o grasa.
5. Los líquidos calientes se mantienen a temperaturas de escaldado mucho después de cocinar. Nunca toque un equipo para cocinar hasta que el líquido se haya enfriado a 115o F (45o C) o menos.

#### **⚠️ PELIGRO**

Hacer caso omiso de estas instrucciones puede tener como resultado un incendio, explosión o riesgo de quemadura, lo que puede ocasionar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

## Table of Contents

<b>1. Advertencias e instrucciones de seguridad</b>	<b>3</b>
<b>2. Lista de partes ilustradas</b>	<b>4</b>
<b>3. Diagrama ampliado</b>	<b>5</b>
<b>4. Instrucciones de instalación</b>	<b>5</b>
<b>5. Cómo funciona su asador</b>	
5.1 Selección del lugar de la instalación	7
5.2 Instrucciones especiales para utilizar el regulador y el cilindro	7
5.3 Instalación del cilindro de gas LP	8
5.4 Comprobación de fugas	8
5.5 Instrucciones de encendido	9
5.6 Encendido con fósforos	9
5.7 Utilización del asador	9
<b>6. Cuidado y mantenimiento</b>	<b>10</b>
<b>7. Preguntas más frecuentes &amp; Resolución de problemas</b>	<b>11</b>
<b>8. Programa de garantía y Piezas de repuesto</b>	<b>12</b>

## 1. Advertencias e instrucciones de seguridad

Si omite estas instrucciones, existe la posibilidad de incendios o explosiones que pueden ocasionar lesiones físicas o daños materiales. Es responsabilidad suya instalar, poner en funcionamiento y mantener correctamente su asador de gas.

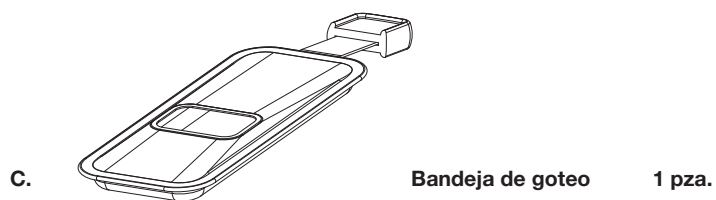
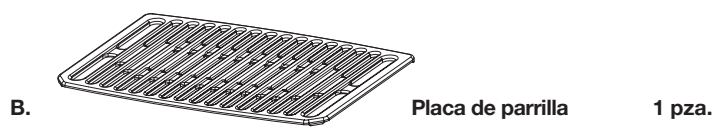
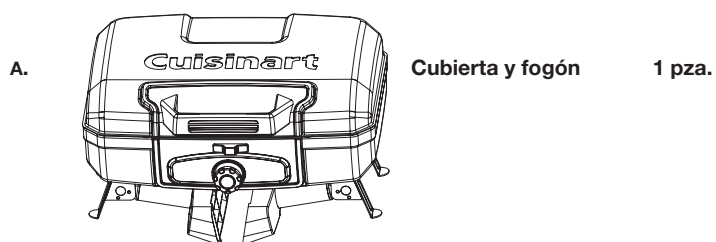
**Lea todas las advertencias e instrucciones antes de instalar y poner en funcionamiento su asador**

### ADVERTENCIAS:

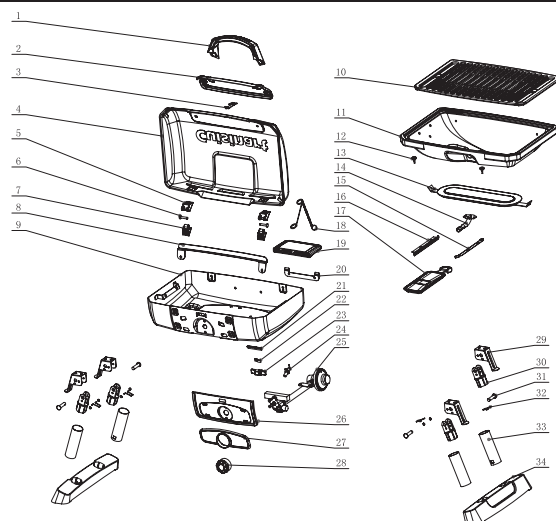
- ⚠ Este es un asador sólo para uso en aire libre. NO se debe utilizar dentro de un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- ⚠ El consumo de alcohol o medicamentos sin o con receta puede inhibir la capacidad de un individuo para instalar correctamente o poner a funcionar de manera segura este equipo.
- ⚠ No deje desatendido el asador.
- ⚠ Mantenga a niños y mascotas lejos del asador en todo momento.
- ⚠ No use el asador si el viento es intenso.
- ⚠ En este asador sólo se usa gas propano. El propano líquido no es gas natural. La conversión o el intento de usar gas natural en un asador de propano líquido es peligroso y anulará su garantía.
- ⚠ No intente conectar este asador al sistema de propano independiente de un vehículo camper, remolque, casa motorizada o vivienda.
- ⚠ No utilice carbón o fluido para encender carbón.
- ⚠ No use gasolina, queroseno o alcohol para encender. El cilindro de gas LP debe estar construido y tener las indicaciones que dictan las especificaciones para cilindros de gas propano CFR 49 del Departamento de Transporte Estadounidense (DOT).
- ⚠ No mueva el equipo si lo está utilizando. Permita que el asador se enfríe a 115 (45) antes de moverlo o guardarlo.
- ⚠ NO utilice el asador a menos que esté COMPLETAMENTE instalado y todas las piezas estén debidamente fijadas y apretadas. Si faltan piezas o si están dañadas, comuníquese al departamento de servicio para obtener repuestos.
- ⚠ No altere de ninguna manera el asador.
- ⚠ No ponga a funcionar el asador si se produce una fuga de gas.
- ⚠ El uso e instalación de este producto debe cumplir con todos los códigos locales. De no existir códigos locales, use el Código Nacional de Gas Combustible. ANSI.NFPA 58 o Código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1; Almacenamiento y manejo de propano, CSA B149.2.
- ⚠ Este equipo no está destinado para instalarse en una lancha o vehículo recreativo.
- ⚠ El equipo no debe colocarse debajo de una construcción sin protección aérea para combustible.
- ⚠ Este equipo no está destinado ni debe para usarse como calefactor.
- ⚠ Este equipo estará caliente durante y después de utilizarse. Use guantes aislantes para horno como protección contra superficies calientes o salpicaduras de líquidos que esté cocinando.
- ⚠ Este aparato no está destinado para uso comercial.
- ⚠ Se debe utilizar el regulador de presión que viene con el Asador de gas Cuisinart.



## 2. Lista de piezas ilustradas



## 3. Diagrama ampliado



1	Asa de cubierta	13	Ensamblaje del quemador	25	Ensamblaje de válvula de gas
2	Ensamblaje de la plataforma del asa de cubierta	14	Venturi	26	Ensamblaje del panel de control
3	Gancho	15	Soporte derecho de bandeja de grasa	27	Panel de control/Panel decorativo
4	Ensamblaje de cubierta	16	Soporte izquierdo de bandeja de grasa	28	Tuerca
5	Bisagra de la cubierta de la parte superior	17	Ensamblaje del colector de goteo	29	Panel de conexión del pie
6	Eje	18	Ensamblaje del portafósforo	30	Eje
7	Bisagra de la cubierta de la parte inferior	19	Protector de válvula	31	Essieu
8	Tope	20	Soporte de fijación del portafósforo	32	Junta de la parte superior de la pata tubular
9	Ensamblaje del fogón	21	Bloqueo	33	Pata
10	Plato de la parrilla	22	Anillo de bloqueo	34	Pie
11	Ensamblaje del reflector	23	Asa de bloqueo		
12	Caucho	24	Electrodo		

#### 4. Instrucciones de instalación

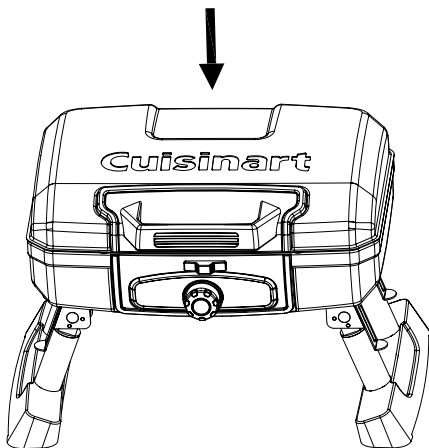
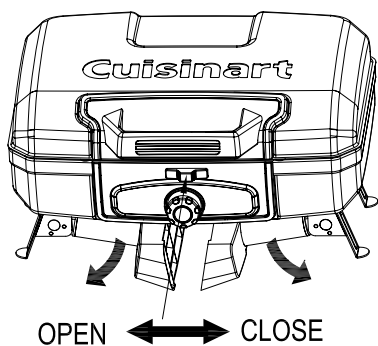
¡Extraiga todo el contenido del paquete y cerciése de tener todas las piezas antes de comenzar a instalar!

##### Etapa 1:

Despliegue las patas de la parrilla tal y como se muestra. Sonará un clic cuando se hayan desplegado correctamente.

##### Etapa 2:

Desbloquee la cubierta de la parrilla desplazando el asa de bloqueo de la cubierta hacia la izquierda. Abra la cubierta y retire los materiales del paquete.



6

#### 5. Cómo funciona su asador

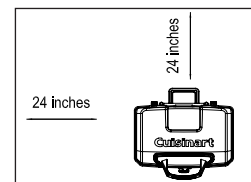
##### 5.1 Selección del lugar adecuado

Una vez que arme su asador nuevo, busque un lugar adecuado para usarlo.

**Aviso:** El uso e instalación de este producto debe cumplir con todos los códigos locales. De no existir códigos locales, use el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI/NFPA 58 o Código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1; Almacenamiento y manejo de propano, CSA B149.2.

##### ⚠ PELIGRO

1. Nunca utilice este asador dentro de algún edificio, garaje, cobertizo o corredor techado o bien, dentro de una lancha, remolque o vehículo recreativo, para evitar incendios potenciales o la posibilidad de envenenamiento o asfixia por monóxido de carbono.
2. Siempre coloque el asador sobre una superficie sólida y apartado de materiales y estructuras combustibles.
3. No utilice este asador debajo de superficies combustibles aéreas o áreas cubiertas (a saber, toldos, sombrillas, porches, o kioscos). Mantenga todas las superficies combustibles al menos a 24" (61cm) de distancia.
4. Coloque el asador apartado de cualquier construcción o material combustible o no combustible, al menos 24 pulgadas (61cm) de sus lados posterior y laterales. (Vea el diagrama a continuación)
5. Nunca almacene gasolina u otras sustancias inflamables o volátiles cerca de este asador o cerca de cualquier otro equipo que genere calor para evitar el riesgo de iniciar un incendio.
6. Debe desconectar el cilindro si no va a utilizar el equipo.



##### 5.2 Instrucción especial para utilizar el Regulador y el Cilindro de propano

Es necesario un cilindro de gas propano para el funcionamiento. Utilice un cilindro de propano de 14.1 oz. o de 16.4 oz.

- Este asador Cuisinart está equipado con un regulador que tiene un dispositivo de conexión de cilindros CGA No. Sólo debe utilizar cilindros marcados con la palabra "**PROPANO**". de 14.1 oz. o 16.4 oz.
- El cilindro de propano debe estar construido y etiquetado de acuerdo a la especificación para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte (DOT) o la norma nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de productos peligrosos.
- Guarde los contenedores de combustible de repuesto en un área ventilada y apartada del asador.
- No perforo o quemé el contenedor de combustible.
- Si no se utiliza el asador, la perilla de control debe estar en la posición "OFF" para cortar el paso del gas del cilindro.
- No almacene un cilindro de propano de repuesto debajo o cerca de este asador. Nunca llene el cilindro a más del 80 por ciento de su capacidad Si no sigue exactamente esta instrucción, puede producirse un incendio que provoque la muerte o una lesión grave.
- Guarde la tapa del cilindro y vuélvala a instalar si no lo utiliza.
- Debe arreglar el sistema de suministro del cilindro para la extracción de vapor. No bloquee la válvula de descarga de presión durante el uso o el almacenamiento.
- Siempre quite el cilindro de gas LP del asador si lo va a transportar o no lo está utilizando.

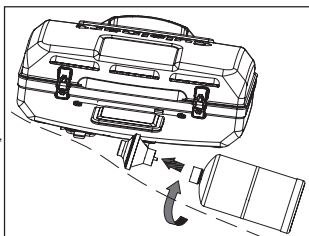
7

### 5.3 Instalación del cilindro de gas

(El cilindro de gas propano no viene con el aparato). Debe obtener un cilindro de gas que cumpla con los requisitos que figuran en la sección 4.2 para poder poner en funcionamiento el asador. Conecte el cilindro LP al asador solamente cuando esté al aire libre.

Lea y siga todas las instrucciones que se indican en el cilindro.

1. Ponga la perilla de control del quemador en la posición "OFF".
2. Retire las tapas protectoras de la válvula del cilindro y la tuerca de acoplamiento, en caso de que existan.
3. Abra la tapa del asador y pliegue el estante del lado derecho del asador sobre la rejilla del asador.
4. Con una mano, coloque la manija del asador cerca del regulador, con la otra mano inserte el cilindro en el conector roscado del regulador y gire hacia la derecha hasta apretarlo.
5. APRIETE SÓLO CON LA MANO. No utilice herramientas.



### EXTRACCIÓN DEL CILINDRO DE GAS

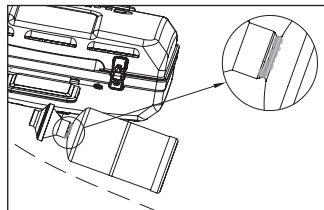
1. Ponga la perilla de control del quemador en la posición "OFF".
2. Con una mano, coloque la manija del asador cerca del regulador, y gire el cilindro hacia la izquierda hasta desprenderlo.

### 5.4 Comprobación de fugas

#### ⚠ PELIGRO

Compruebe fugas en el sistema de gas para evitar riesgos de incendio o explosión.

1. Debe efectuar la "Comprobación de fugas" antes de encender el asador y cada vez que conecte el cilindro.
2. No fume y evite otras fuentes de ignición en el área cuando efectúe la prueba de fugas.
3. Realice la prueba de fugas al aire libre, en un área bien ventilada.
4. No utilice fósforos, encendedores o llamas para comprobar fugas.
5. No use el asador hasta eliminar todas las fugas, si usted no puede eliminar una fuga, desconecte el suministro de propano y comuníquese con el servicio de aplicación de gas o con su proveedor local de gas propano.



### Método de verificación de fugas

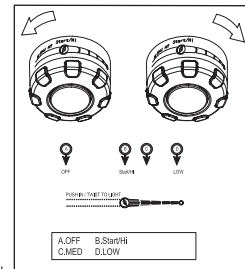
1. Prepára una solución para fugas de 2 a 3 oz. mezclando una porción de jabón líquido para lavar vajillas con tres porciones de agua.
2. Compruebe que la perilla de control está en la posición "OFF".
3. Rocíe o pinte un poco de la solución de fugas en la conexión del cilindro con el regulador.
4. Inspeccione la solución y las conexiones en busca de burbujas. If no bubbles appear, the connection is secure.
5. Si aparecen burbujas, se ha detectado una fuga. Prosiga con el paso 6.
6. Desconecte el cilindro del regulador, luego vuelva a conectarlo. Compruebe que la conexión es segura y ni existen fugas antes de utilizar el asador.
7. Si siguen apareciendo burbujas, **NO UTILICE EL ASADOR**. Repita el proceso anterior con otro cilindro LP. Si las fugas persisten contacte al centro de servicio al cliente.

### 5.5 Instrucciones de encendido

1. Lea todas las instrucciones antes de encender.
2. Abra la tapa durante el encendido.
3. Compruebe que la perilla de control del gas está en la posición "OFF".
4. Desdoble las tabillas laterales a la posición abierta.
5. Presione la perilla de control del gas y gírela rápidamente hacia la izquierda a la posición "HIGH". El encendedor hará un chasquido y encenderá el quemador.
6. Si el encendido no se produce en 5 segundos, gire a apagado la perilla de control, aguarde 5 minutos y repita los pasos del 2 al 5. \*Clean your grill after each use. See Section 5.3 for instructions.

\* Antes de cocinar en este asador por primera vez, ponga en funcionamiento el asador durante aproximadamente 15 minutos, con la tapa cerrada y el suministro de gas en la posición "HIGH". Esto "limpiará con calor" las piezas internas y disipará el olor del acabado de pintura.

\* Si el quemador no enciende, gire la perilla de control del gas a la posición de apagado, aguarde 5 minutos para que desaparezca el gas e intente encenderlo otra vez.



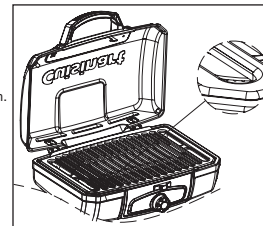
### 5.6 Encendido con fósforos

#### ¡IMPORTANTE!

Existe un orificio para encendido con fósforos en el lado izquierdo del fogón.

#### Instrucciones de encendido con fósforos:

1. Lea todas las instrucciones antes de encender.
2. Abra la tapa durante el encendido.
3. Compruebe que la perilla de control del gas está en la posición "OFF".
4. Desdoble las tabillas laterales a la posición abierta.
5. Encienda un fósforo de madera e insértelo a través del orificio de encendido en la parte inferior del fogón. Aplique la llama cerca del borde inferior del quemador.
6. Presione y gire la perilla de control del quemador, hacia la izquierda hasta el máximo.
7. El quemador debe encender. Debe existir flama alrededor del quemador. Permita que el asador se precaliente, con la tapa cerrada durante 2 a 3 minutos antes de cocinar.



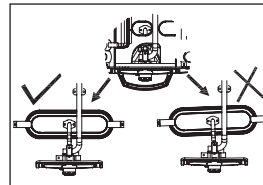
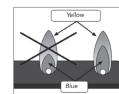
#### ⚠ PRECAUCIÓN:

No toque ninguna parte caliente del asador. La superficie exterior del lado inferior del asador se pone muy caliente durante el uso. Use guantes protectores para manipular cualquier parte que se ponga caliente durante el uso.

### 5.7 Utilización del asador

Inspeccione la llama del quemador, observando a través de los orificios de encendido con fósforos.

Una llama adecuada debe tener color azul con algunas puntas amarillas provenientes de los orificios del quemador. Las puntas amarillas en llamas de hasta 1/4" de altura son aceptables siempre que no haya evidencia de carbón o depósitos de hollín. During operation, stand to the side of grill when opening the grill lid.



Durante el funcionamiento, póngase a un lado del asador para abrir la tapa.

No exponga ninguna parte de su cuerpo directamente sobre el área donde está cocinando.

La abertura del quemador debe quedar colocada sobre los orificios de la válvula.

## 6. Cuidados y mantenimiento

### 6.1 Cuidados

El cuidado periódico de su asador lo mantendrá funcionando correctamente. Todo mantenimiento debe realizarse cuando el asador está frío y con el suministro de combustible inactivo. Inspeccione ocasionalmente y apriete todas las piezas y tornillos que estén flojos.

### 6.2 Limpieza del tubo Venturi

Los nidos de arañas o avispas dentro del Venturi pueden obstruir el flujo del gas e incluso ocasionar fuego en la válvula de control del gas. Este tipo de fuego puede producir lesiones al operario y daños importantes a su asador.

Para evitar problemas relacionados con insectos, inspeccione periódicamente la cubierta de malla del tubo Venturi y elimine cualquier suciedad.

### ¡ADVERTENCIA!

No desmonte o altere el sistema de suministro de combustible. La instalación incorrecta puede ser causa de una situación riesgosa. Busque asistencia profesional en caso de necesitar reparaciones.

### 6.3 Limpieza y mantenimiento

- **ADVERTENCIA: No limpie ninguna superficie del asador mientras esté en uso. Antes de limpiarlo, deje enfriar el asador a una temperatura segura.**
- Desconecte y quite el cilindro de suministro de combustible antes de limpiar.
- Debe limpiar donde el detergente no dañe la superficie de trabajo o el césped.

#### Limpieza externa

- Limpie las superficies externas del asador con agua jabonosa tibia. Puede limpiar la tapa de acero inoxidable y los estantes laterales con limpiador comercial de acero inoxidable.
- Limpie la bandeja de goteo con agua jabonosa tibia – no la limpie en una máquina lavaplatos.

#### Limpieza interna

- Puede limpiar la rejilla usando un cepillo para asador. Para obtener mejores resultados, la rejilla debe estar tibia (no caliente – nunca cepille si el asador está funcionando o si su interior está muy caliente). Si así lo desea, puede quitar la rejilla del asador cuando esté fría para limpiarla con agua jabonosa.
- Si desea quitar los residuos acumulados en el fogón, haga lo siguiente:
  - Deje que el asador se enfríe por completo
  - Quite la rejilla para cocinar y colóquela a un lado
  - Quite el tornillo que sujeta el difusor de calor; desmonte el difusor de calor y colóquelo a un lado
  - ¡PRECAUCIÓN! Los bordes y la superficie del difusor de calor son afilados – tenga cuidado al manipularlos
  - Raspe y retire los residuos de la parte inferior del fogón, procurando no tocar el elemento del quemador, el encendedor o el cable del encendedor.
  - **ADVERTENCIA: NO APLIQUE NINGÚN TIPO DE LIMPIADOR O LÍQUIDOS AL ELEMENTO DEL QUEMADOR NI INTENTE LIMPIARLO DE NINGUNA MANERA. NO EMPLEE AGUA U OTROS LÍQUIDOS PARA LIMPIAR EL INTERIOR DEL ASADOR**

## 7. Preguntas más frecuentes & Resolución de problemas

### Preguntas más frecuentes

#### ¿Puedo utilizar un depósito de gas propano licuado de 9 Kg?

"Podrá utilizar un depósito de GLP estándar de 9 Kg. con su parrilla de gas Cuisinart, aunque necesitará una boquilla de conversión, como la Cuisinart QG-012B o equivalente. Estas boquillas se encuentran disponibles en línea y en la mayoría de los almacenes de artículos para el hogar y tiendas de materiales. [Compruebe que el depósito de 9 Kg. que desea utilizar se ha previsto para el uso con una parrilla de gas, y que posee una válvula OPD]."

#### ¿Puedo utilizar mi parrilla de gas Cuisinart con gas natural?

"NO. Su parrilla de gas Cuisinart se ha previsto exclusivamente para ser utilizada con GLP (gas propano licuado). El gas natural NO es propano licuado. No utilice nunca ninguna otra fuente de combustible con su parrilla, ya que de lo contrario, creará una situación peligrosa."

#### ¿Puedo añadir rocas volcánicas, tejas de cerámica o briquetas de carbón a mi parrilla de gas Cuisinart?"

"NO. Su parrilla no ha sido diseñada para operar con estos artículos, por lo que si lo hace, podrá provocar una situación insegura y anular su garantía. Podrá utilizar tableros de madera o una "caja de fumadores" de astillas en lo alto de la superficie de la rejilla de cocina, pero no deberá colocar nada bajo la misma."

#### ¿Dónde puedo comprar accesorios o piezas de repuesto?

Visite la página [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) o llame al 1-800-211-9604.

### Resolución de problemas

#### El quemador no se enciende (utilizando una botella de GLP de 0,5 l o de 0,4 l).

- Compruebe que la botella de GLP aún tiene combustible en su interior agiténdola (podrá oír el sonido del líquido interior si aún queda combustible).
- Compruebe que la botella de GLP está correctamente unida al regulador (no cruzada) y completamente ajustada.
- Compruebe que la pantalla de la entrada de aire del tubo venturi no está cubierta ni obstruida (véase la sección 6.2 de la página 10).
- "Compruebe que los orificios del quemador están libres. Si están obstruidos, con la botella desconectada, cepille suavemente los orificios con un pequeño cepillo."
- Compruebe que el encendedor produce chispas frente al quemador (la mejor comprobación se realiza en el punto turbio). "Si a pesar de seguir las instrucciones indicadas a continuación, no consigue resolver el problema, a menos que el depósito de GLP sea nuevo, cámbielo por otro depósito nuevo e intente encenderlo de nuevo."

#### El quemador no se enciende (utilizando un depósito de 9 Kg. con una boquilla de conversión).

- Revise todas las etapas indicadas en la sección sobre la botella de GLP más arriba.
- Compruebe que la válvula de suministro del depósito de GLP está abierta (girada en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el tope)
- Compruebe que los orificios en ambos extremos de la boquilla de conversión no están obstruidos ni dañados.
- Apriete los codos afilados de la boquilla de conversión.

#### La parrilla no alcanza una temperatura suficientemente alta (utilizando la botella de GLP).

- Compruebe que la botella de GLP aún tiene combustible en su interior agiténdola (podrá oír el sonido del líquido interior si aún queda combustible).
- Compruebe que la pantalla de la entrada de aire del tubo venturi no está cubierta ni obstruida (véase la sección 6.2 de la página 11).
- "Pruebe si hay fugas en el sistema de gas (véase la sección 5.4, de la página 9)"

#### La parrilla no alcanza una temperatura demasiado alta (utilizando el depósito de GLP de 9 Kg. con la boquilla de conversión).

"Su depósito de GLP tiene un dispositivo de seguridad previsto para reducir el flujo de gas en caso de fugas. Cuando este dispositivo está activo, se le suele llamar "bypass". Este dispositivo puede activarse de forma imprevisible si no aplica los procedimientos de encendido adecuados.

Si registrase una llama baja, deberá hacer lo siguiente:

- 1) apague la parrilla
- 2) cierre la válvula del depósito al completo
- 3) retire la boquilla de conversión para eliminar la presión, y vuelva a unirla a continuación

Seguidamente, reinicie la parrilla (y encienda la parrilla cada vez) utilizando el procedimiento adecuado:

- 1) compruebe que la rueda del combustible de la parrilla se ha colocado en APAGADO
- 2) abra lentamente la válvula del depósito de gas al completo
- 3) ESPERE 15 SEGUNDOS
- 4) Siga las etapas del encendido de la parrilla (indicadas en la parrilla y en el manual de usuario)"

Si tiene alguna pregunta adicional, visite la página [www.cuisinartgrilling.com/customerservice](http://www.cuisinartgrilling.com/customerservice).

## 7.0 Garantía

Esta garantía cubre defectos de piezas y mano de obra durante un período de 3 años a partir de la compra original del producto. Cualquier daño relacionado con el esmaltado debe presentarse dentro de los 30 días a partir de la compra para tener derecho a cobertura de la garantía.

### **Las siguientes condiciones NO tienen la cobertura de esta garantía:**

- Irregularidades y variaciones de color en el recubrimiento de esmalte.
- Daño a causa de la mala instalación o caso omiso del manual.
- Uso de piezas de repuesto no proporcionadas por el fabricante.
- Daño a causa de modificaciones o uso inadecuado.
- Abuso del asador
- Daño a causa de mantenimiento incorrecto o reparaciones realizadas por una persona no autorizada.

### **Limitaciones y exenciones:**

1. Esta garantía procede sólo con el comprador original y no podrá transferirse.
2. Si usted no puede verificar la fecha de compra del asador, el período de la garantía comenzará a partir de la fecha de fabricación del asador.
3. Las piezas de repuesto o reparación están garantizadas para el período restante de la garantía de la pieza original.

### **Sus obligaciones:**

Este asador se debe armar, instalar, operar y mantener en conformidad con todos los códigos procedentes y con el manual de instrucciones que viene con el asador. Usted debe conservar en expediente la factura, cheque cancelado o registro de pago para verificar la fecha de compra del asador.

## **Para servicio al cliente, favor de comunicarse a:**

Distribuidor en Norteamérica:  
The Fulham Group  
Newton, MA 02466

**1-866-994-6390**

**[www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)**

**Model # CGG-180T**