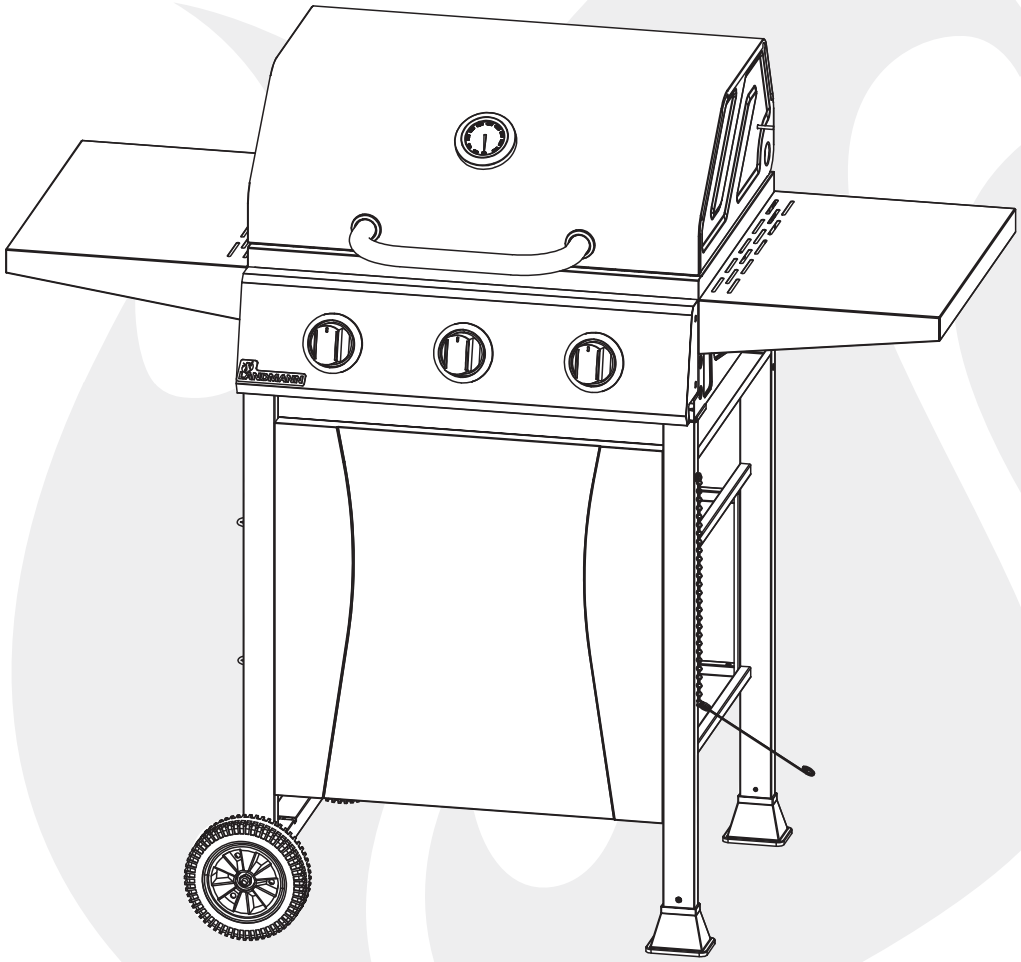
Français p. 27
Español p. 45

LANDMANN®



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

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

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.

C ETL LISTED US
Intertek
5016209

ASSEMBLY, CARE AND USE INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY

IMPORTANT:
RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

3 Burner LP Barbecue Grill

VER. 1, 1/25/2021

MODEL **45027**

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

Table of Contents

Important Safety Information.....3-4
Liquid Propane (LP) Safety Information.....5
Package Contents.....6-7
Preparation and Hardware Contents.....8
Tools Required.....8
Assembly Instructions.....9-16
Connecting Gas Cylinder.....17
Lighting Instructions.....18
Care and Maintenance.....19
Cooking Methods and Grilling Tips.....20
Grilling Guidelines.....21-22
Troubleshooting.....23
Replacement Parts.....24-25
Warranty.....26

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 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.**

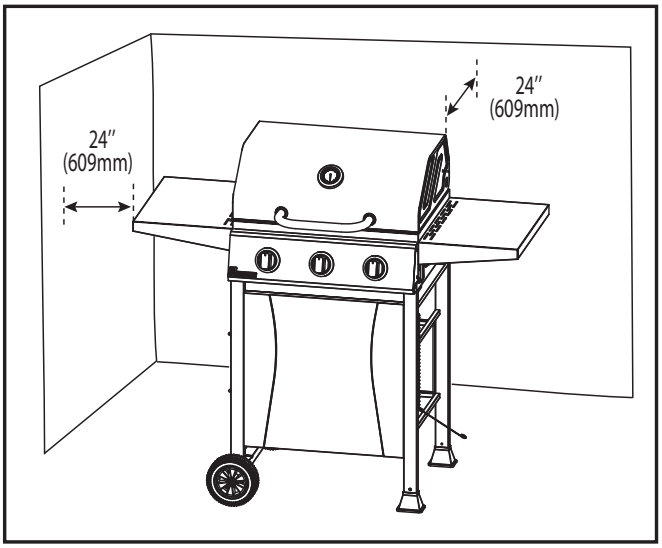
WARNING

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

Important Safety Information

CAUTION	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, kerosine or alcohol to ignite this grill.
- NEVER place more than 10 pounds on the side table. DO NOT lean on the 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 5 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.

CAUTION	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.
- 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. Call the fire department.
- If a grease fire occurs, turn • OFF the burner and leave the lid closed until the fire it 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).

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

WARNING	**DO NOT store spare gas cylinder in or near grill.** 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.

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

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.

State of California Proposition 65 Warnings

WARNING	**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

WARNING	**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

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 test leak 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 LP cylinder in the cavity 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

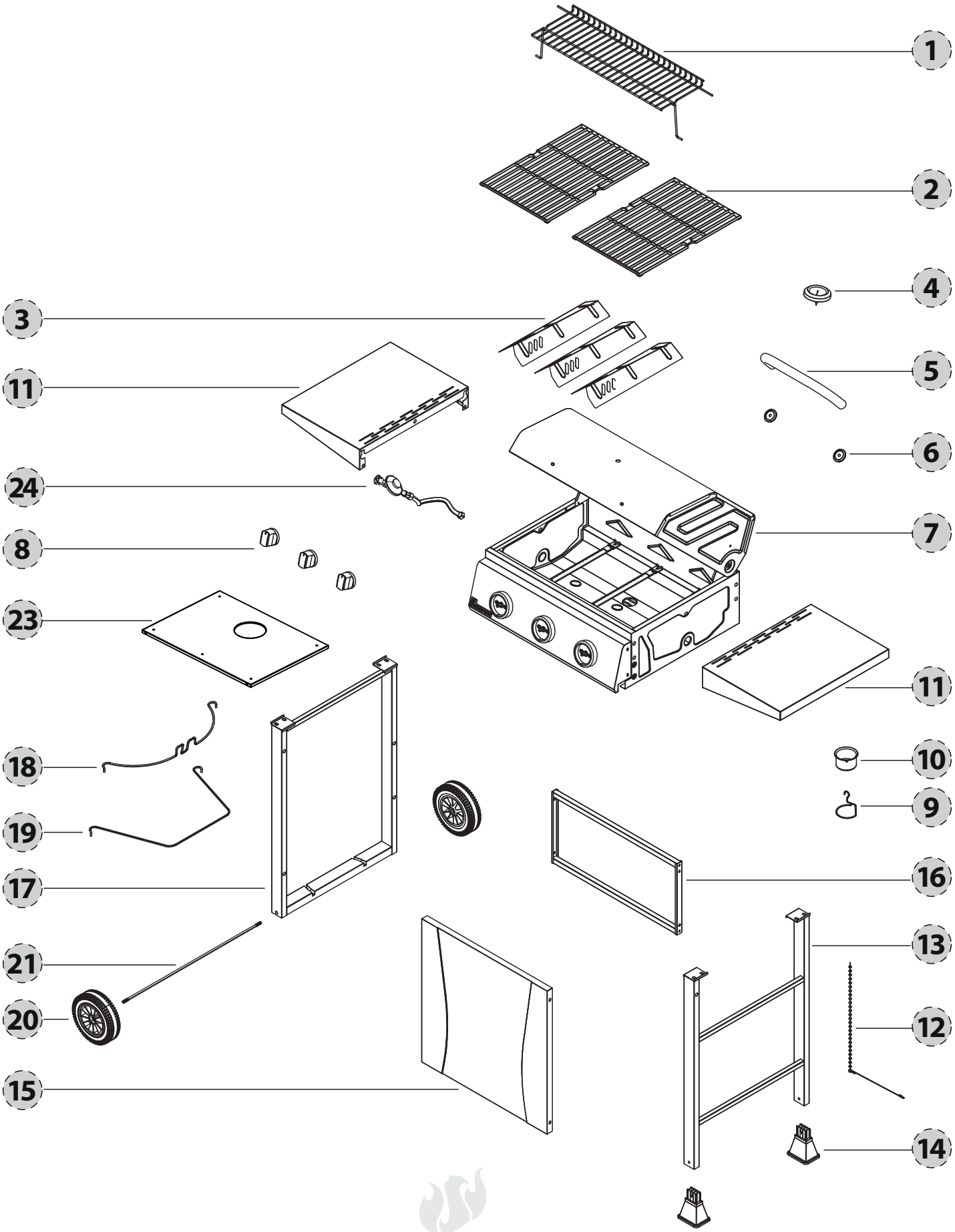
The United States LP gas appliance installation must conform with local codes and ordinances. In the absence of local codes, appliance installation must conform with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, Natural Gas and Propane Appliance code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling 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

Part	Description	Quantity
1	Warming Rack	1
2	Cooking Grate	2
3	Flame Tamer	3
4	Temperature Gauge	1
5	Lid Handle	1
6	Finishing Washer	2
7	Gas Grill Assembly	1
8	Control Knobs	3
9	Grease Cup Holder	1
10	Grease Cup	1
11	Side Shelf	2
12	Match Holder	1
13	Right Side Leg	1
14	Feet	2
15	Front Panel	1
16	Back Brace	1
17	Left Side Leg	1
18	Upper LP Tank Strap	1
19	LP Tank Retainer	1
20	Wheel	2
21	Wheel Axle	1
23	Heat Shield	1
24	Hose and Regulator	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: 30 minutes with two people.
Tools Needed: Phillips Head screw driver and Wrench.

Hardware Contents

A
M6 x 12MM Bolt
14 pcs.

B
M6 x 20MM Bolt
2 pcs.

C
M5 x 10MM Bolt
13 pcs.

D
M4 x 8MM Screw
2 pcs.

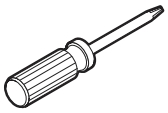
E
M8 Locking Hexnut
2 pcs.

F
Ø10MM Washer
2 pcs.

G
Ø6MM Washer
2 pcs.

22
Ø18MM x 40MM Spacer
1 pc.

Tools Required



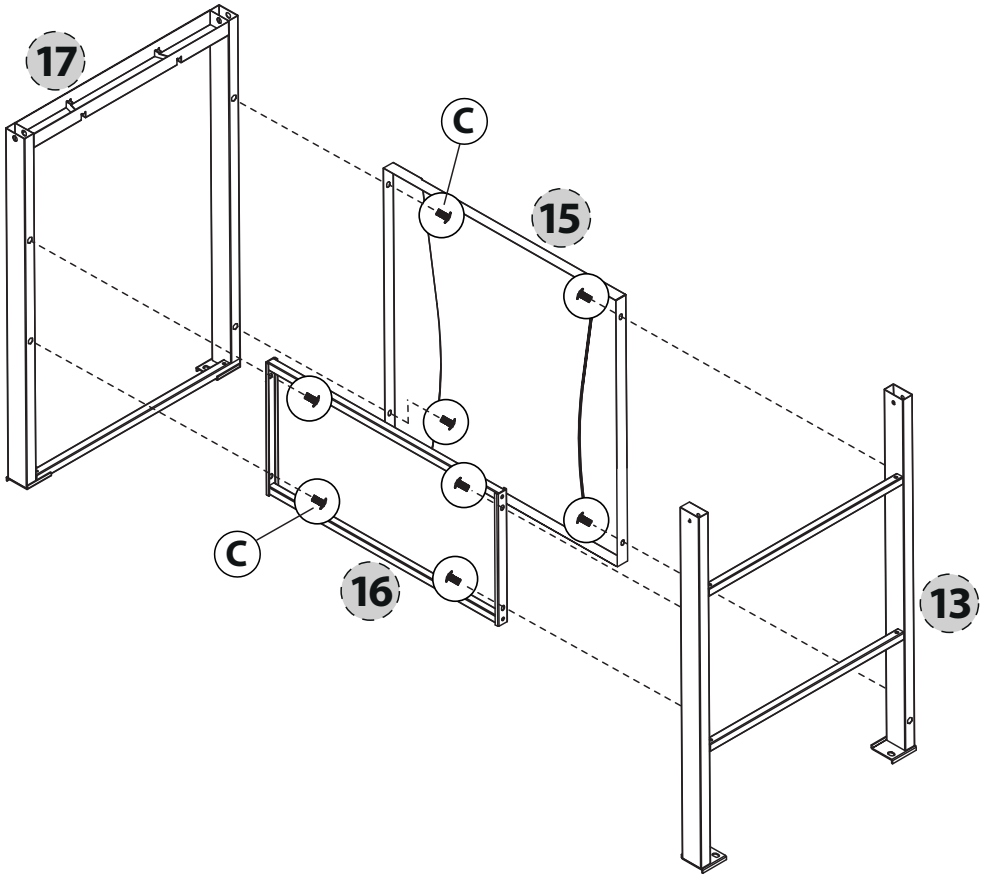
Phillips Screwdriver

Wrench

Assembly Instructions Instructions de montage Instrucciones de montaje

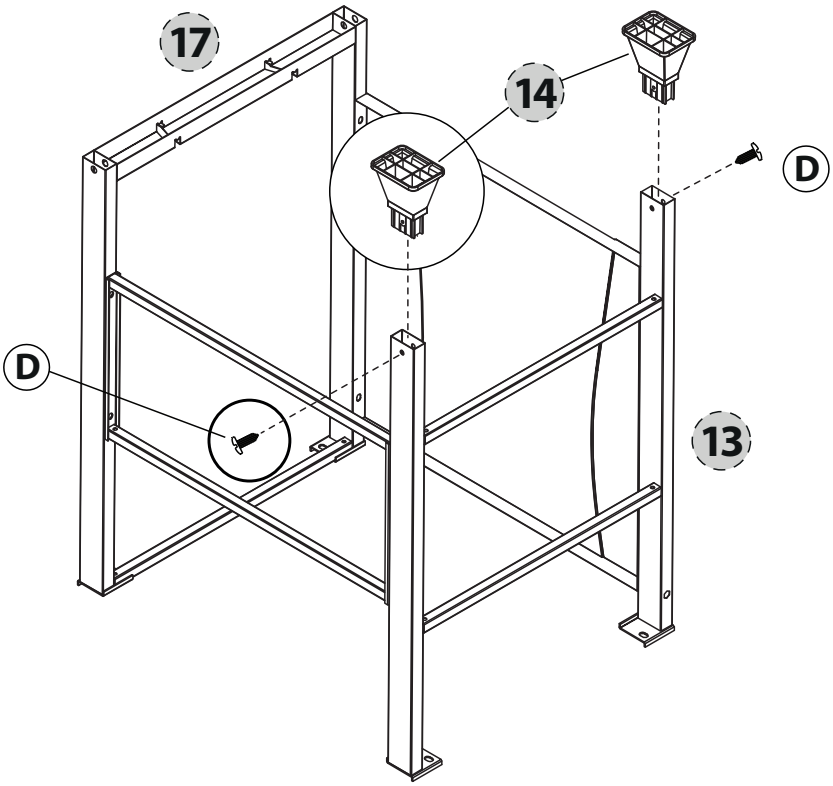
1

C
M5 x 10MM
8 pcs.

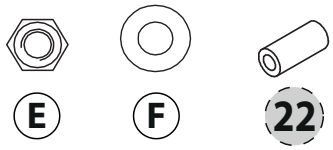


2

D
M4 x 8MM
2 pcs.



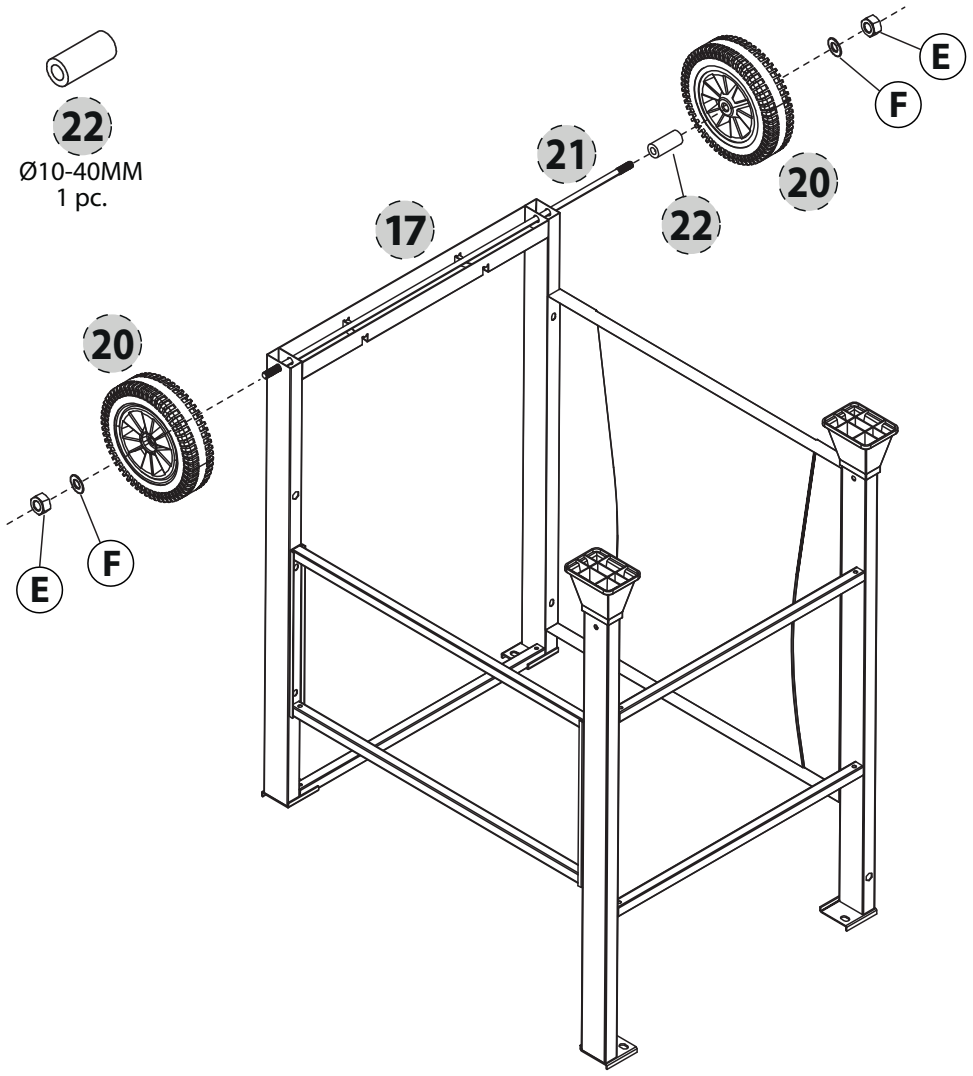
3



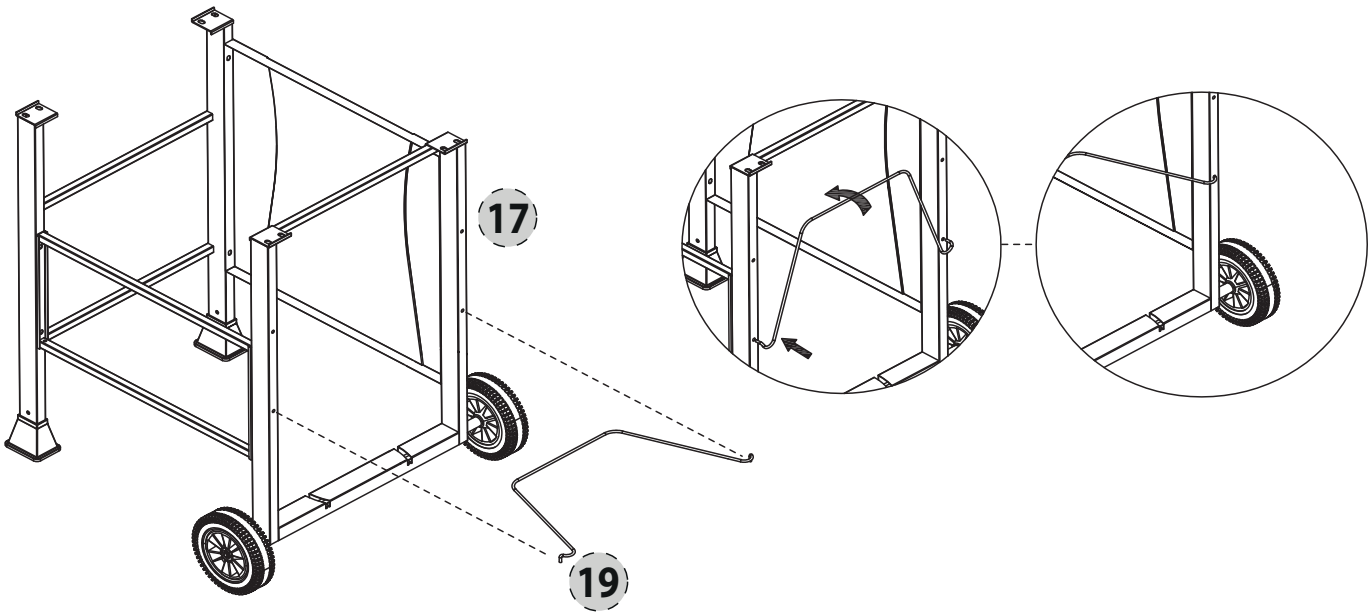
E — M8, 2 pcs.

F — Ø10MM, 2 pcs.

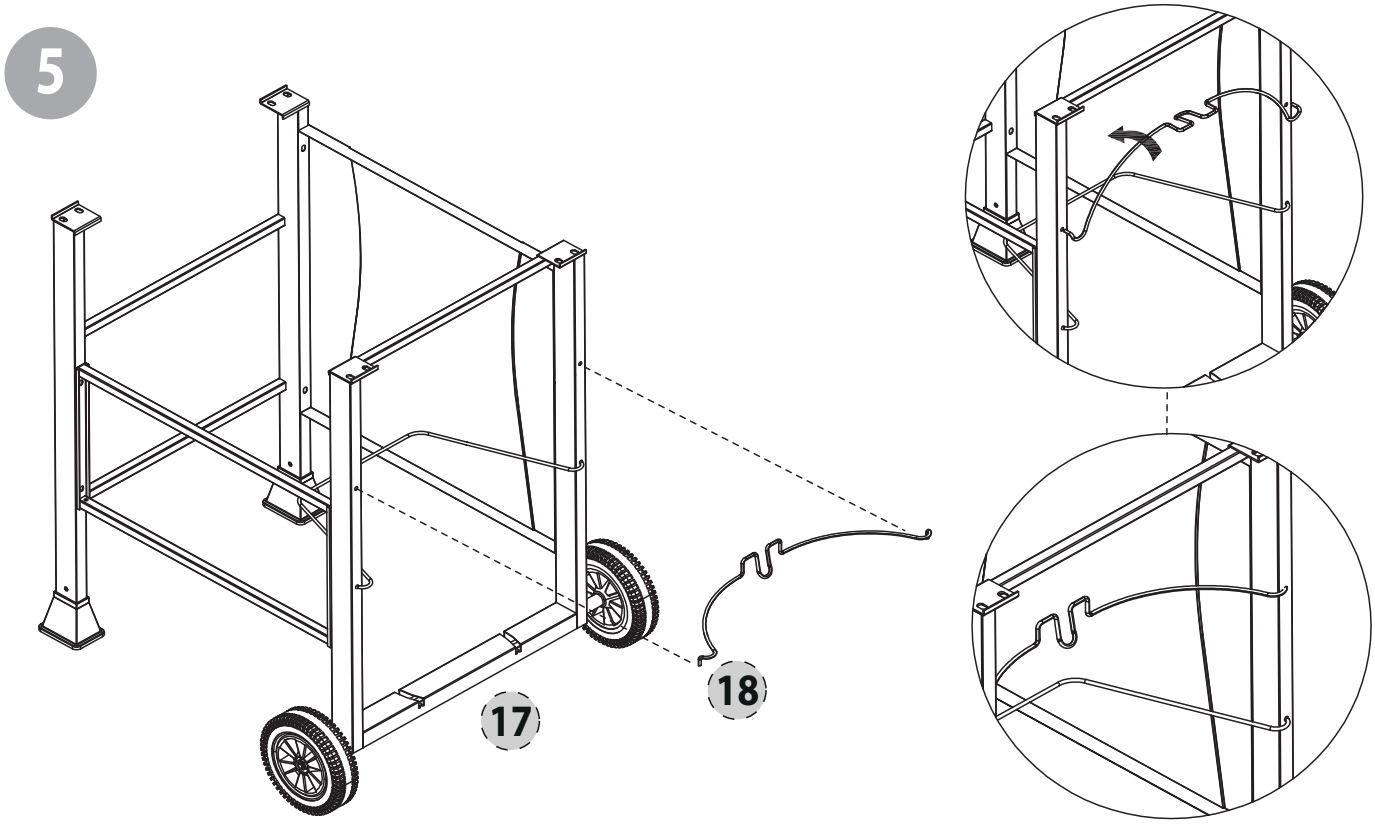
22 — Ø10-40MM, 1 pc.



4



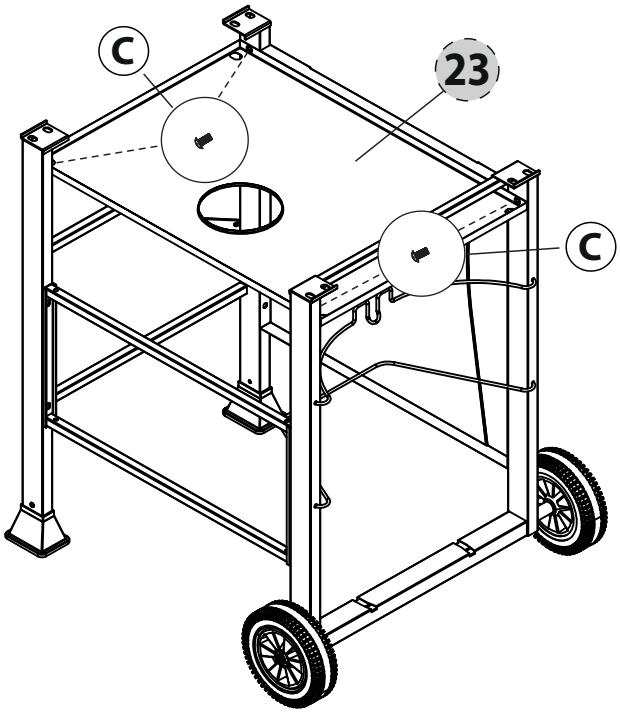
5



6

C

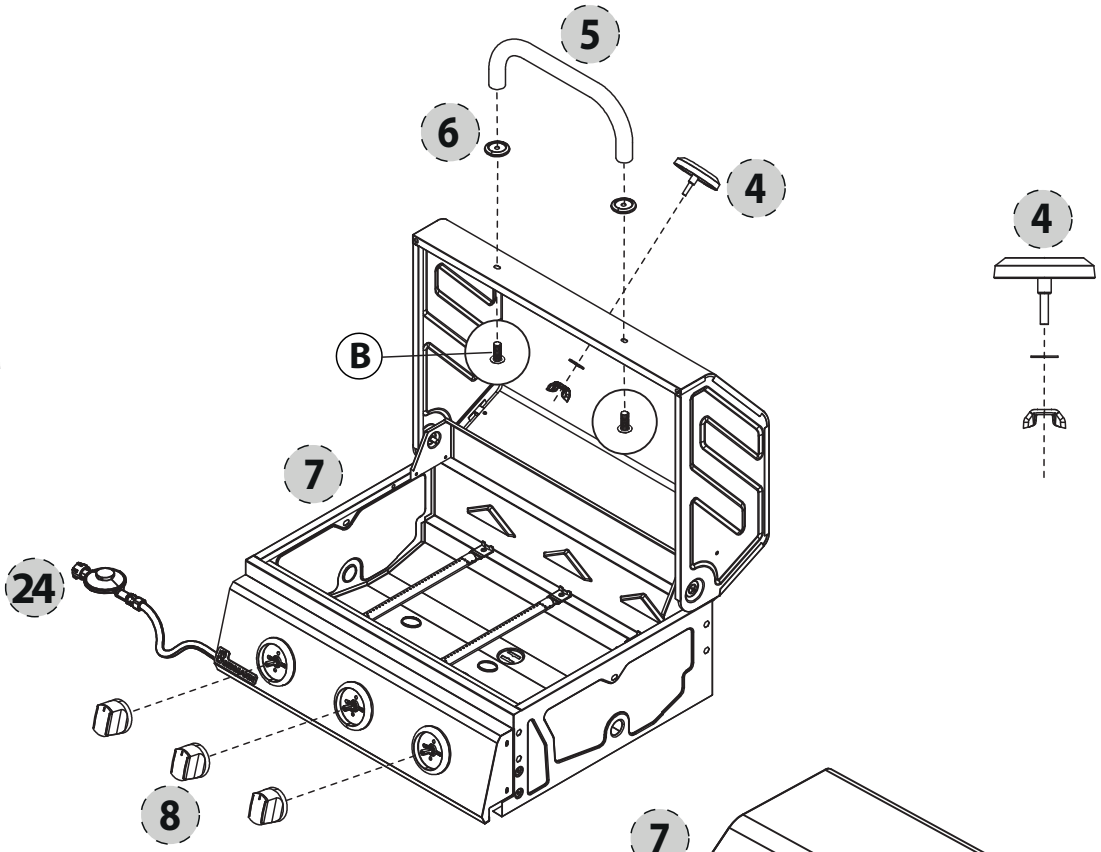
M5 x 10MM
4 pcs.

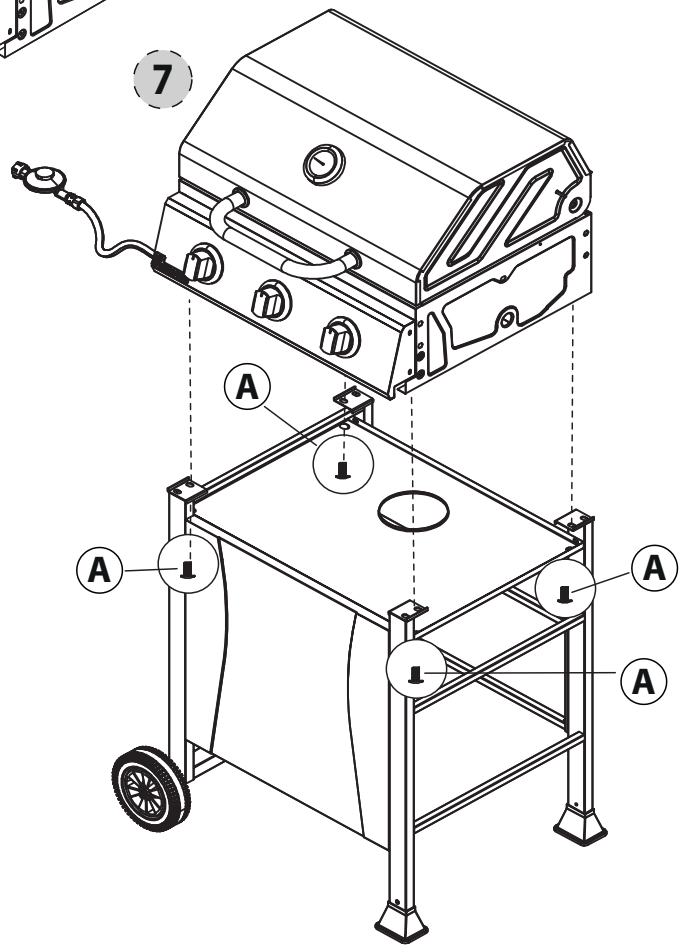


7

B

M6 x 20MM
2 pcs.





8

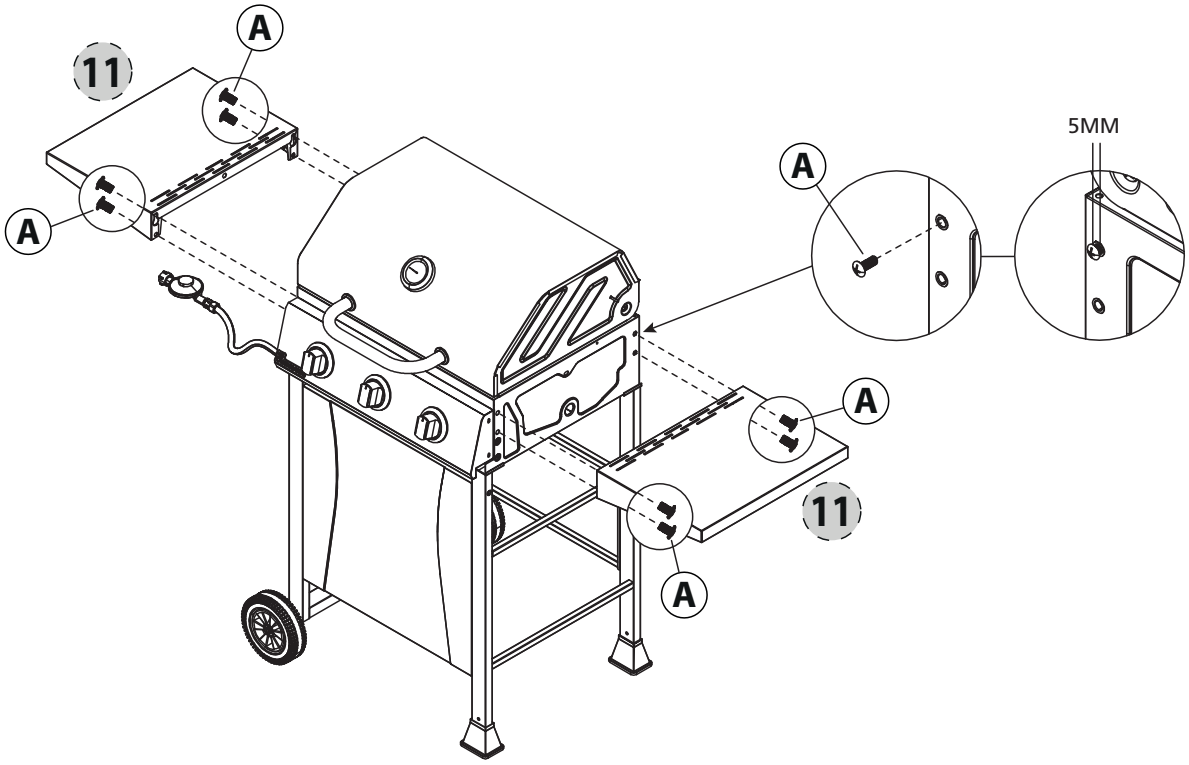
A

M6 x 12MM
4 pcs.

9

A

M6 x 12MM
8 pcs.



10

A

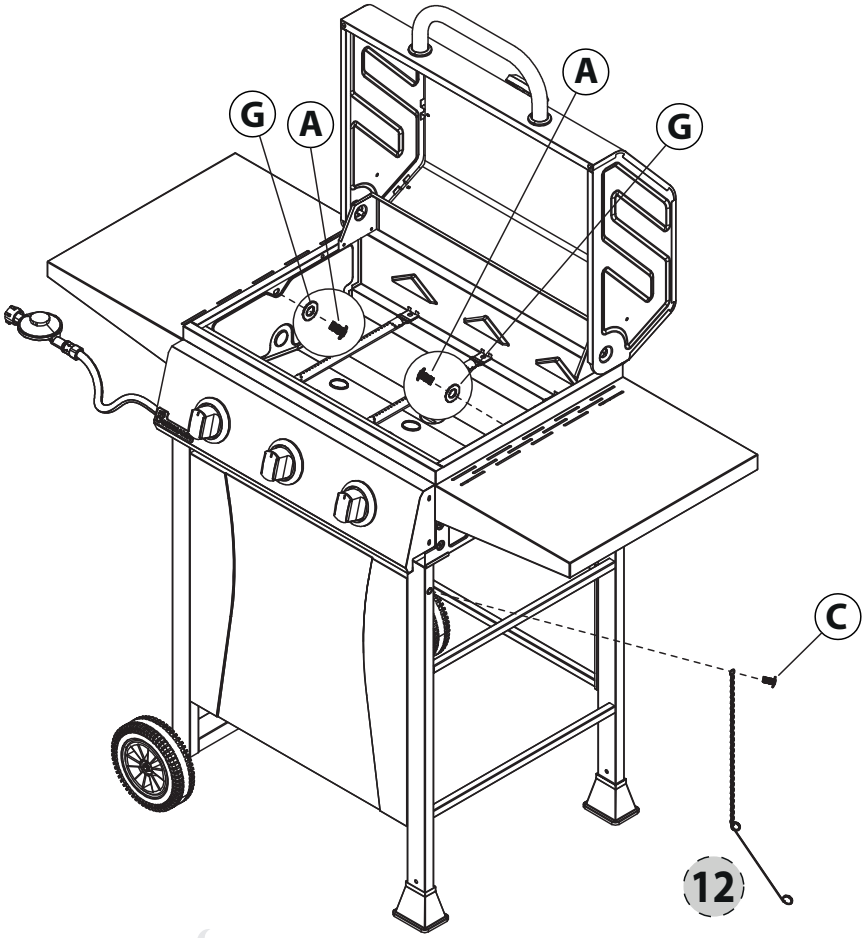
M6 x 12MM
2 pcs.

C

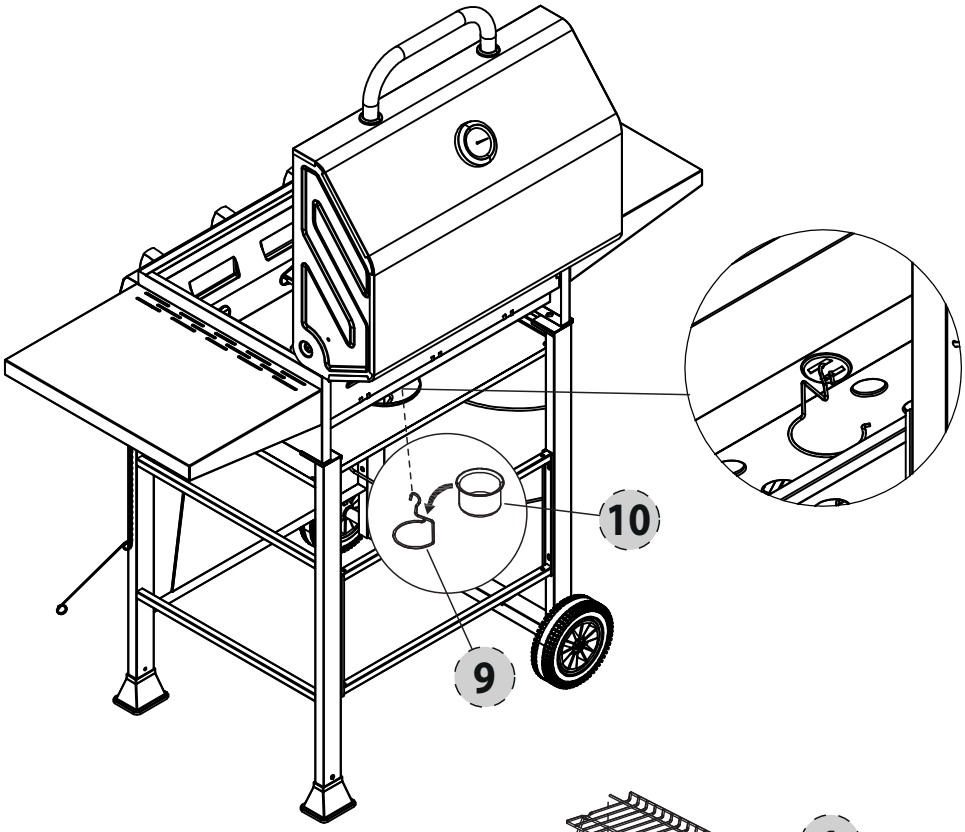
M5 x 10MM
1 pc.

G

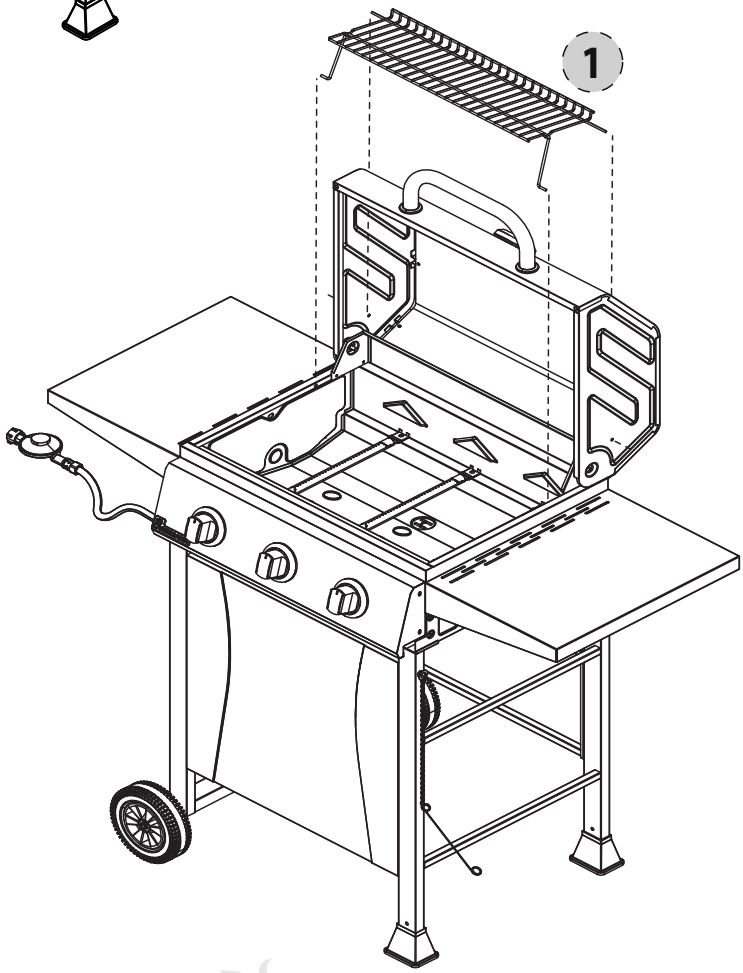
Ø6MM
2 pcs.



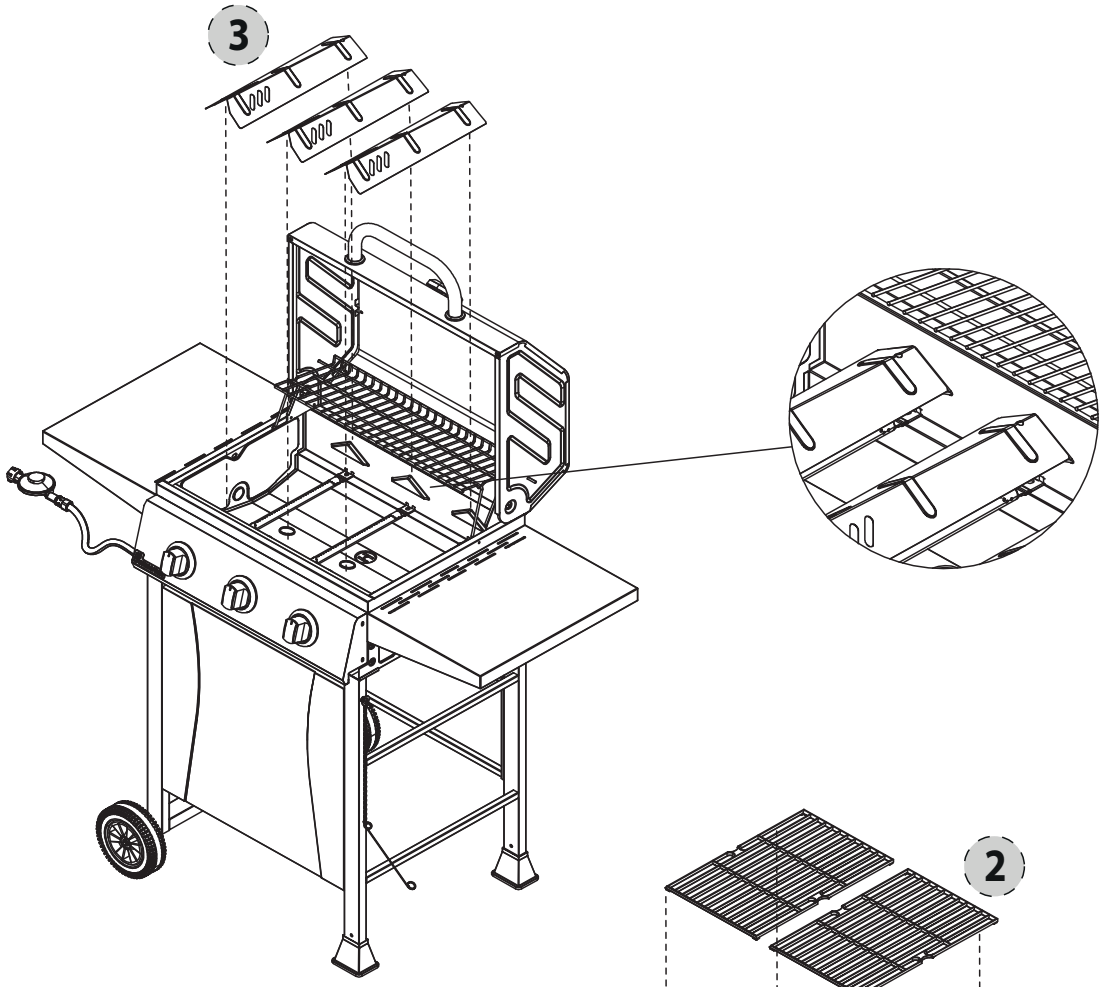
11



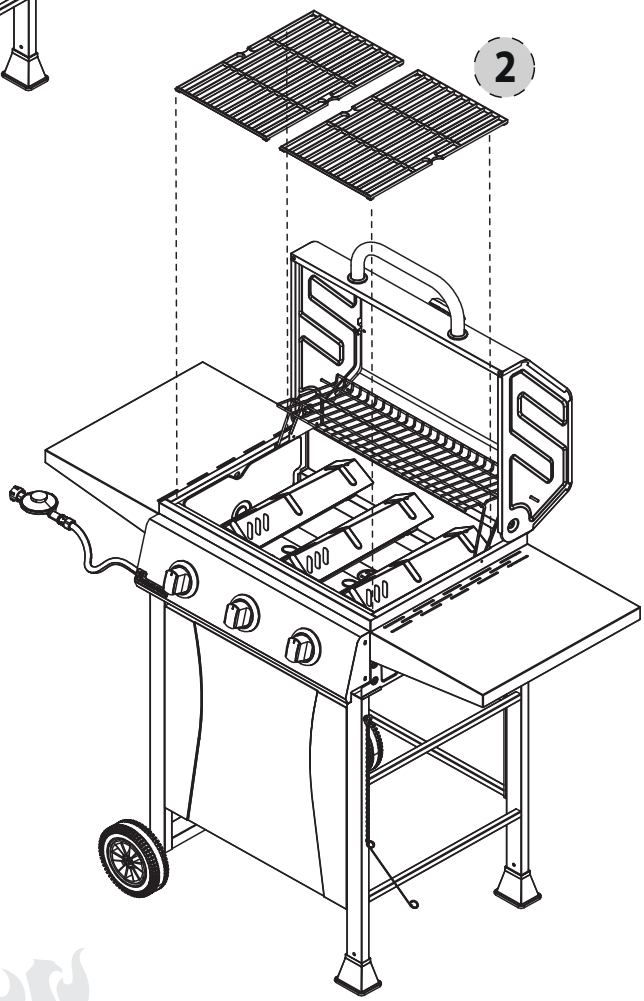
12



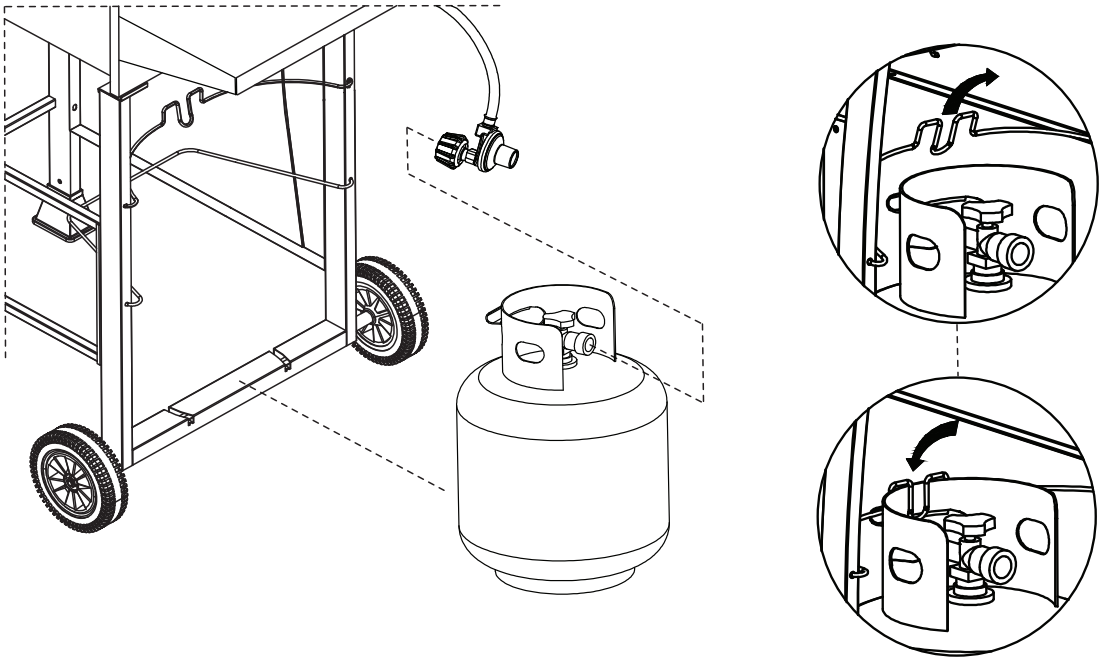
13



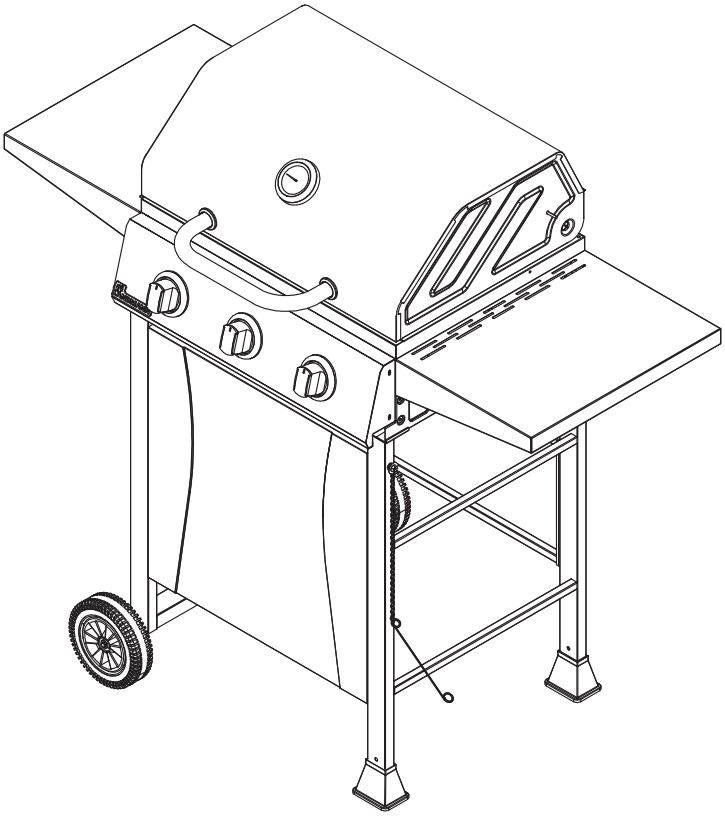
14



15



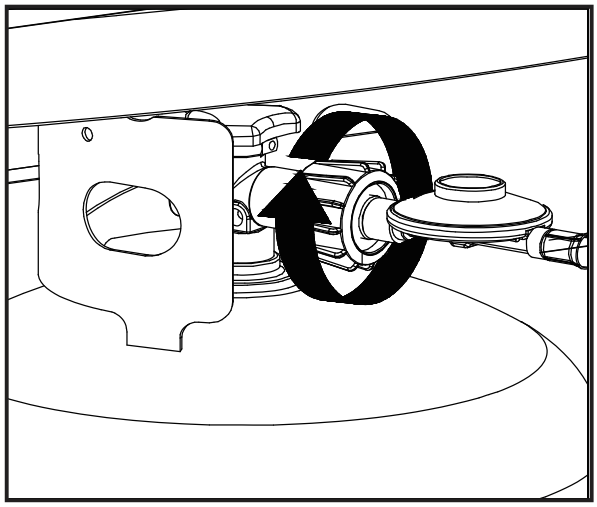
Note: LP tank not included, sold separately

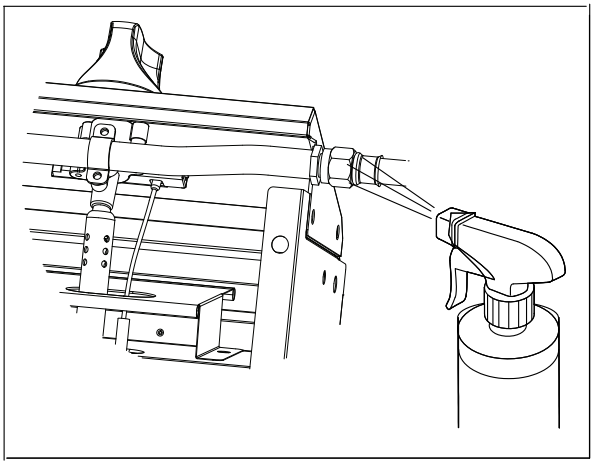


Connecting Gas Cylinder

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.





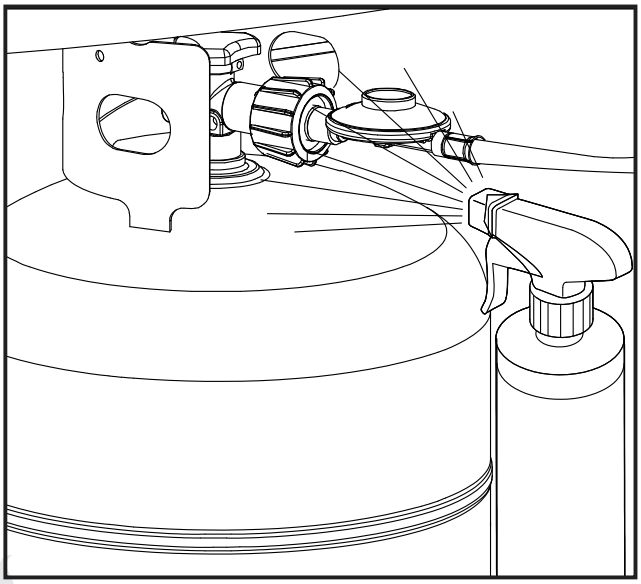
DANGER

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

IMPORTANT: Please read these instructions before attempting to light the grill.

First Use

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.

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

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

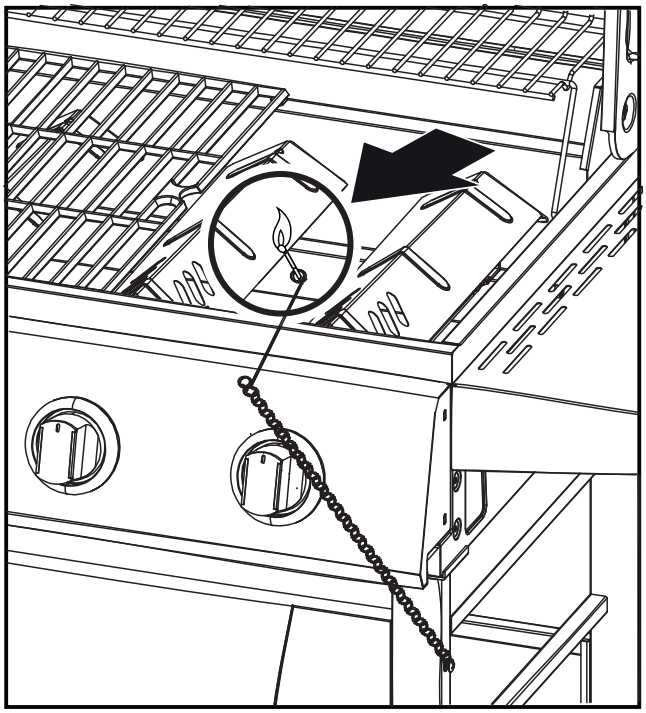
Lighting Instructions

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 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.

WARNING	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 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. Guide the lit match under the grate. Keep all bodily parts outside the firebox and do not lean over the open grill when lighting.
7. Push in and turn the control knob to " **Max** " for the burner closest to the 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.

WARNING	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.

CAUTION	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.

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

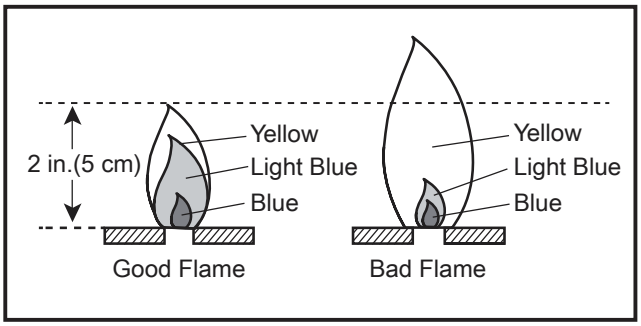
Grease cup
The grease cup is located below the grill and should be cleaned after each use to prevent heavy buildup of debris.

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 be 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 a 2 pt Phillips screw driver, loosen the screw holding the burner in the back of the grill. **Note:** This is a screw/nut combination so make sure to hold the nut while removing the screw.
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.

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.
- 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
BEEF						
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)
PORK						
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
CHICKEN						
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	
TURKEY						
Whole	Unstuffed	Indirect	Medium	10-12 lbs / 4.5-5.4 kg	2-2.5 hours	
Breast	Bone-in	Indirect	High		14-18 min	
FISH						
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

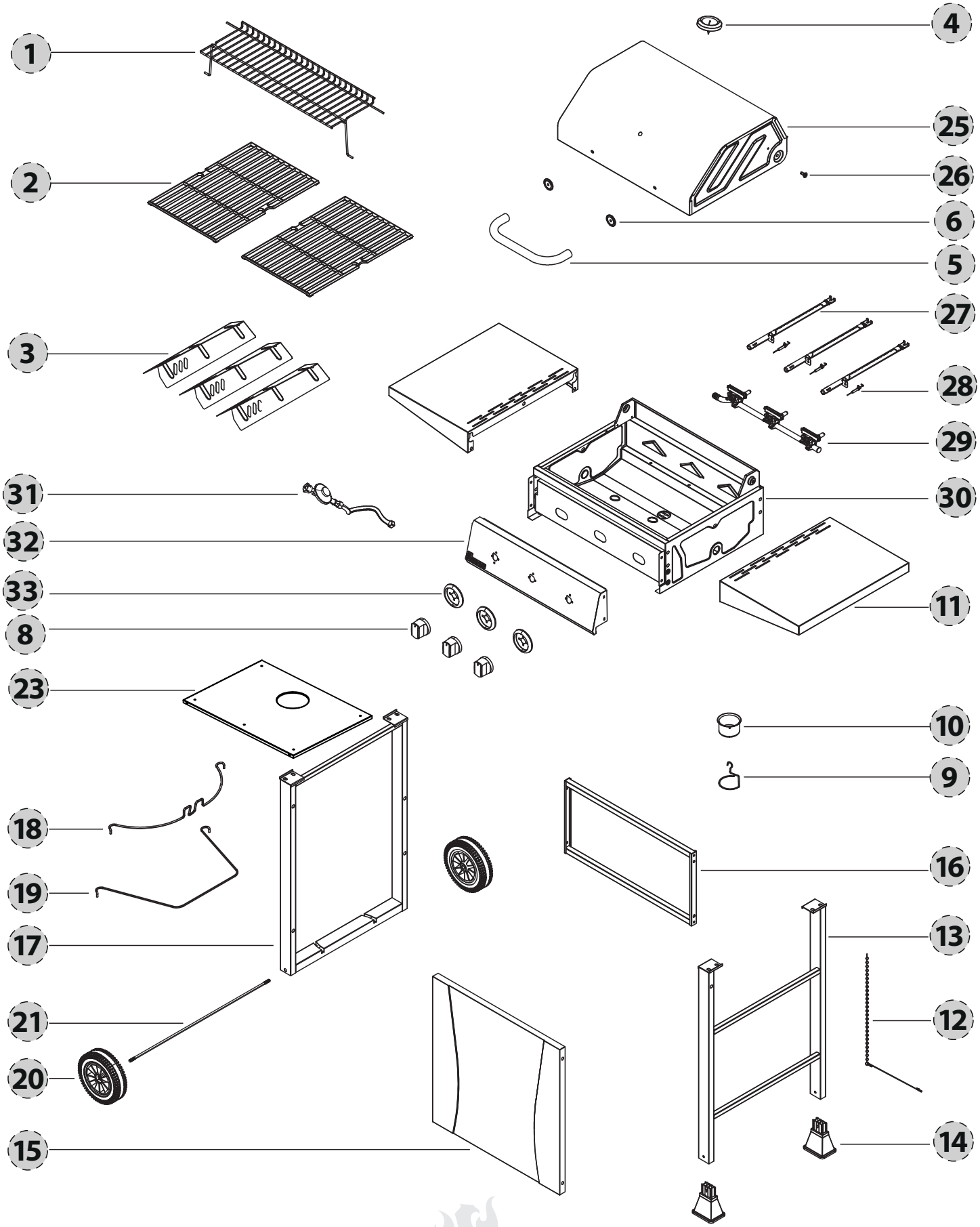
Grilling Guidelines

Type	Description	Cooking Method	Burner setting	Thickness	Total time	Instructions
Shrimp	18-20 oz / 510-566 g	Direct	High		3-6 min	
VEGETABLES						
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
Grill will not light.	1. LP cylinder valve is closed. 2. LP cylinder gas level is low. 3. “Match lighting” may be necessary. 4. Electrodes may be wet. 5. Debris is blocking the electrodes. 6. No spark shows at electrode tip. 7. Igniter battery is not properly installed or battery needs to be replaced. 8. Connections to the igniter are loose.	1. Turn ON LP cylinder valve. 2. Replace LP cylinder. 3. “Match lighting” light grill per this manual’s instructions. 4. Dry electrodes with dry cloth. 5. Clean electrodes with rubbing alcohol and retry. 6. Replace electrode. 7. Properly install or replace igniter battery. 8. Reconnect or replace wiring to igniter.
Flame will not stay lit.	1. LP cylinder valve is closed. 2. LP cylinder gas level is low. 3. Burner is not properly installed or dirty.	1. Turn ON LP cylinder valve. 2. Replace LP cylinder. 3. Reinstall burner properly and clean out any debris.
Flame is low, irregular or noisy.	1. LP cylinder gas level is low. 2. Improper lighting procedure. 3. Burner ports may be clogged. 4. Gas supply may be bent or kinked. 5. Grill may be in an area that is too windy. 6. There are obstructions such as grease debris, or insects in air inlets.	1. Replace propane cylinder. 2. Disconnect LP hose regulator from LP tank, reconnect and then follow lighting procedure exactly as listed. 3. If only one burner is affected, check and clean the burner ports. 4. Straighten out the gas supply hose. 5. Wait until wind subsides to continue. 6. Clean burner air inlets of obstructions.
Excessive flare-ups **CAUTION** **DO NOT** spray water on the gas flames – this could damage the grill.	1. Flare-up are normally caused by excessive fat from meat being grilled. 2. Grill is dirty. 3. The cooking temperature may be too high. 4. Lid is closed. 5. Food is overcooked or burnt. 6. Firebox, grease tray and grease cup are full of grease.	1. Trim fat from meat being grilled. 2. Make sure grill is clean. 3. Keep flame on low or turn one burner off. 4. Keep the lid up when grilling to avoid excessive flare-ups. 5. Move food to another area of the grill until flames subside. 6. Clean firebox, grease tray and grease cup.
Grill does not get hot enough.	1. Propane cylinder gas level is low. 2. Gas flow limiting device may have been activated.	1. Replace or refill LP Cylinder. 2. Turn OFF Control Knobs & LP Cylinder valve. Disconnect regulator from LP Cylinder. Inspect & clean LP Cylinder fitting and regulator connector. Wait 1 minute. Reconnect regulator and perform leak test. Light grill following exact lighting procedure.

Replacement Parts



Replacement Parts

Part	Description	Quantity	Part #
1	Warming Rack	1	PS9001
2	Cooking Grate	2	PS9002
3	Flame Tamer	3	PS9003
4	Temperature Gauge	1	PS9004
5	Lid Handle	1	PS9005
6	Finishing Washer	2	PS9006
8	Control Knobs	3	PS9008
9	Grease Cup Holder	1	PS9009
10	Grease Cup	1	PS9010
11	Side Shelf	2	PS9011
12	Match Holder	1	PS5038
13	Right Side Leg	1	PS9013
14	Feet	2	PS9014
15	Front Panel	1	PS9015
16	Back Brace	1	PS9016
17	Left Side Leg	1	PS9017
18	Upper LP Tank Strap	1	PS9018
19	LP Tank Retainer	1	PS9019
20	Wheel	2	PS5040
21	Wheel Axle	1	PS9021
23	Heat Shield	1	PS9037
25	Lid	1	PS9025
26	Lid Pivot Bolt	2	PS9026
27	Tube Burner	3	PS9027
28	Igniter	3	PS9028
29	Valve Assembly	1	PS9029
30	Firebox	1	PS9030
31	Hose and Regulator	1	PS8009
32	Control Panel Facia	1	PS9032
33	Control Knob Bezel	3	PS9033
34	Lid Rubber Bumper	2	PS5005
35	Hardware Pack	1	PS9035
36	Instruction Manual	1	PS9036

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 an 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.

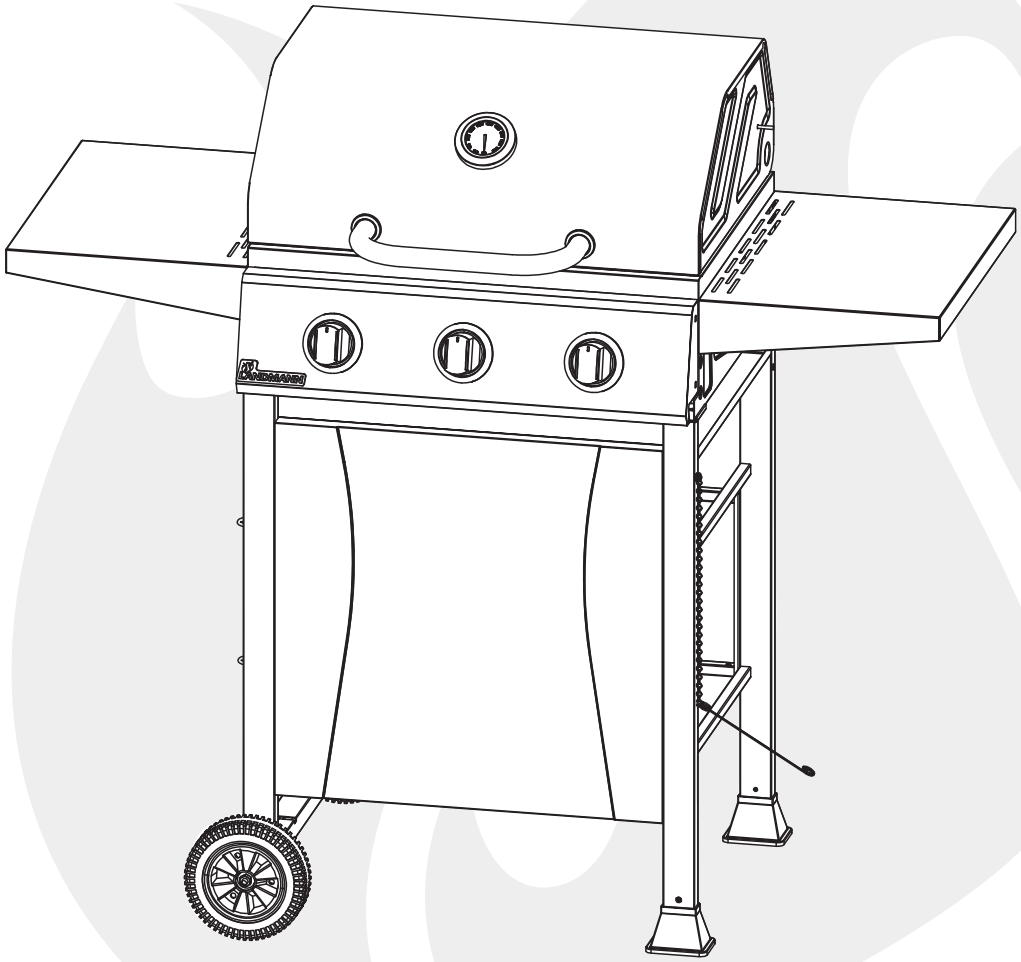
Our customer service department can be reached at 1-800-321-3473 8:00 AM - 5:00 PM (EST) English Only, or Email CustomerService@landmann-usa.com

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®

Landmann USA, Inc.
7405 Graham Road
Fairburn, GA 30213
www.landmann.com/us

LANDMANN®



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

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

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.

C ETL CM US LISTED
Intertek
5016209

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

IMPORTANT :

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR S'Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT

Barbecue à 3 brûleurs LP

VER. 1, 1/25/2021

MODÈLE **45027**

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

Table des Matières

Informations de sécurité importantes.....29-30

Informations de sécurité sur le propane liquide (LP) 31

Contenu du colis.....32-33

Préparation et contenu du matériel.....34

Outils nécessaires.....34

Instructions de montage.....9-16

Connexion de la bouteille de gaz.....35

Instructions d'éclairage.....36

Entretien et maintenance.....37

Méthodes de cuisson et conseils de cuisson.....38

Indicaciones para asar a la parrilla.....39-40

Resolución de problemas.....41

Pièces de rechange 42-43

Garantie.....44

Assembleur / Installateur

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires pour l'assemblage correct et l'utilisation en toute sécurité de ce appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil.

Laissez ces instructions au consommateur.

Consommateur / Utilisateur

Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de cet appareil.
Conservez ces instructions pour référence future.

DANGER

Si vous sentez du gaz:

1. **Coupez le gaz à l'appareil.**
2. **Éteignez toute flamme nue.**
3. **Ouvrez le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous du appareil et appelez immédiatement votre gaz fournisseur ou votre service d'incendie.**
5. **Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner une explosion ou un risque de brûlure pourrait causer des dommages matériels, personnels blessure ou mort.**

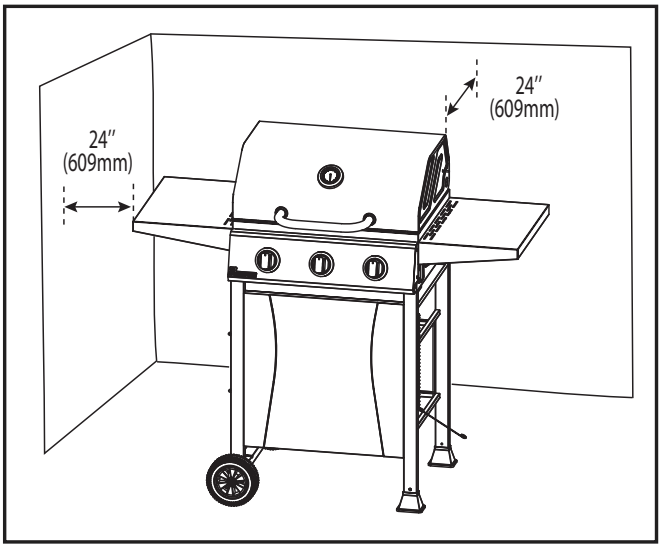
ATTENTION

1. **NE PAS** stocker ni utiliser d'essence ou d'autres produits inflammables liquides ou vapeurs à proximité de ce ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de PL (propane liquide) non connectée pour l'utilisation ne doit pas être stockée à proximité de tout autre appareil.
3. Ce gril est POUR UN USAGE EXTÉRIEUR uniquement et ne doit pas être utilisé dans un immeuble, garage, sous surplombs ou tout autre espace clos.
4. NE laissez PAS un gril allumé sans surveillance. Garder les enfants et les animaux domestiques éloignés du gril à tout moment.
5. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ce n'est pas un appareil commercial.

Informations de sécurité importantes

MISE EN GARDE	Avertissements et mises en garde contenus dans ce le manuel d'instructions peut entraîner des blessures corporelles ou la mort, ou peut entraîner un incendie ou une explosion causant des dommages propriété.

- Assurez-vous de suivre toutes les instructions de montage soigneusement. Un mauvais assemblage de ce gril peut être dangereux.
- N'utilisez JAMAIS de charbon de bois, de liquide à briquet, d'essence, kérosène ou alcool pour allumer ce gril.
- NE JAMAIS placer plus de 10 livres sur la table d'appoint. NE vous appuyez PAS sur le gril.
- N'utilisez JAMAIS de briquettes de charbon de bois ou de liquide à briquet un gril à gaz. NE déplacez PAS le gril lorsqu'il est allumé.
- Lors de l'allumage du gril ou de la cuisson, NE PAS sur le gril ouvert.
- Ouvrez toujours le couvercle du gril lentement et soigneusement la chaleur emprisonnée à l'intérieur du gril peut provoquer de graves brûlures.
- NE PAS placer les mains ou les doigts sur le bord de la chambre de combustion et le couvercle lorsque le couvercle est ouvert ou que le gril est chaud.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés du gril lorsque utilisé. Les parties accessibles peuvent être très chaudes.
- N'essayez PAS de déconnecter le régulateur de gaz et l'ensemble de tuyau ou tout raccord de gaz pendant que votre le gril fonctionne.
- Ce gril NE DOIT PAS être situé sous un construction combustible aérienne non protégée. Laissez toujours au moins 24 po du haut, du bas, à l'arrière et à 24 po des côtés du gril (voir ci-dessous).



- Ce gril est un appareil extérieur et DEVRAIT NE PAS être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre autre espace clos.
- NE PAS obstruer le flux de combustion et air de ventilation. Gardez les ouvertures de ventilation du enceinte de cylindre libre et exempte de débris.
- Si les brûleurs s'éteignent pendant que le gril est fonctionnement, fermez toutes les vannes de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer le griller, en suivant les instructions d'allumage.
- Gardez ce gril dégagé et exempt de combustibles matière, essence et autres vapeurs inflammables et liquides.
- NE JAMAIS stocker un liquide supplémentaire ou déconnecté bouteille de propane sous ou près de ce gril.
- Utilisez toujours des gants de barbecue résistants à la chaleur ou gants lors de l'utilisation du gril.
- NE PAS laisser un gril chaud sans surveillance ni le déplacer pendant le fonctionnement.
- Ce gril n'est pas destiné à être utilisé ou installé sur les véhicules récréatifs, les bateaux, les remorques portatives, ou dans n'importe quel endroit en mouvement.
- NE PAS mettre de couvercle de gril ou quoi que ce soit d'inflammable sur le gril pendant que le gril fonctionne ou est chaud.
- Stockage d'un appareil de cuisson au gaz extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si le cylindre est déconnecté et retiré de l'extérieur appareil de cuisson au gaz.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, assurez-vous que le gaz " • OFF " sur le cylindre d'alimentation.
- Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur et hors portée des enfants. La bouteille ne doit pas être stockée dans un bâtiment, un garage ou d'autres espaces clos.
- Inspectez toujours le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. Si le tuyau présente des signes d'abrasion ou coupes, N'UTILISEZ PAS le gril. Le tuyau doit être remplacé avant de l'utiliser à nouveau.
- Vérifiez toujours les brûleurs et les tubes venturi pour insectes et nids d'insectes. Un tube obstrué peut entraîner à un feu sous le gril.
- Vérifiez toujours les connexions pour les fuites à chaque fois vous connectez et déconnectez l'alimentation en GPL cylindre.

MISE EN GARDE	Le régulateur de pression et le tuyau ensemble fourni avec ce gril doit être utilisé. Toutes les exigences pour un régulateur et un tuyau de remplacement l'assemblage doit être effectué via le fabricant, LANDMANN-USA.

- NE PAS agrandir les orifices de la vanne ou le brûleur ports lors du nettoyage des vannes ou des brûleurs.
- Si vous voyez, sentez ou entendez un sifflement de gaz s'échapper de la bouteille de GPL, éloignez-vous du Bouteille de GPL. N'essayez PAS de corriger le problème vous-même. Appelez les pompiers.
- Si un feu de graisse se produit, éteignez le brûleur. Et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- NE modifiez en aucune manière ce gril. Tout modification annule automatiquement la garantie.
- N'utilisez PAS le gril dans des conditions de vent fort.

La bouteille d'alimentation en GPL à utiliser doit être construit et marqué conformément à la Spécification pour les bouteilles de GPL des États-Unis Département des transports (DOT) ou le Norme nationale du Canada, CAN / CSA-b339 (Cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses).

⚠ **DANGER**	**Un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire si ce qui suit n'est pas suivi exactement:** **NE JAMAIS** stocker ni utiliser d'essence ou autre substances volatiles à proximité de ce gril. **NE JAMAIS** stocker de propane de rechange cylindre à proximité de ce gril, ou à proximité d'une autre source de chaleur.

⚠ **ATTENTION**	**NE PAS entreposer la bouteille de gaz de rechange près du gril.** Placer le capuchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille chaque fois que le cylindre n'est pas utilisé. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière sur sortie de soupape de bouteille fournie avec la valve de la bouteille. Autres types de les capuchons ou les bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

Pour éviter la possibilité de basculer sur le gril, **NE JAMAIS** placer plus de 10 livres sur la tablette latérale.

NE JAMAIS laisser cuire des aliments sans surveillance. Continuellement l'observation de la nourriture aidera à maintenir un température, économiser le carburant, améliorer la saveur des aliments et réduire les poussées.

Avertissements relatifs à la proposition 65 de l'État de Californie

⚠ **ATTENTION**	**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

⚠ **ATTENTION**	**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

Informations de sécurité sur le propane liquide (LP)

Veuillez consulter les directives et les informations de sécurité ci-dessous lorsque vous utilisez du propane liquide (GPL).

Informations générales

- Ce gril est conçu certifié par ETL pour une utilisation avec une bouteille de gaz propane standard de 20 lb.
- Ce gril NE PEUT PAS être converti au gaz naturel. N'essayez PAS de convertir ce gril avec un type de gaz différent.

Information sur la sécurité

- Le gaz de pétrole liquéfié a une odeur similaire à celle du gaz naturel.
- Le GPL est plus lourd que l'air et des fuites de gaz peuvent recueillir dans les zones basses et résister à la dispersion.
- Les bouteilles de GPL ne doivent pas être abandonnées ou manipulées grossièrement.
- N'UTILISEZ PAS une bouteille de GPL endommagée. Un bosselé ou bouteille de GPL rouillée ou une bouteille de GPL avec un la vanne peut être dangereuse et doit être remplacé avec un nouveau cylindre immédiatement.
- Fermez TOUJOURS le robinet de la bouteille après utilisation.
- Fermez TOUJOURS le robinet de la bouteille déconnecter le régulateur.
- Traitez TOUJOURS les éventuelles bouteilles de GPL vides avec le même soin qu'une bouteille de propane pleine. Il peut encore être la pression du gaz à l'intérieur d'une éventuelle bouteille de GPL vide.
- NE JAMAIS stocker ou transporter une bouteille de GPL là où la température peut atteindre 125 ° F.
- Gardez les bouteilles de GPL hors de portée des enfants et des animaux.
- NE PAS entreposer les bouteilles de GPL déconnectées dans un bâtiment, garage ou autres espaces clos.
- Si la bouteille de GPL est conservée dans le gril entre les utilisations, assurez-vous de garder le gril et le cylindre dans un espace extérieur avec une bonne ventilation.
- Vérifiez TOUJOURS la fuite de la connexion de la bouteille de GPL le régulateur à chaque changement de bouteilles de GPL.

Installation d'une bouteille de GPL

1. Assurez-vous que toutes les commandes du brûleur sont sur OFF position.
2. Positionnez soigneusement la bouteille de GPL dans la cavité sur le panneau inférieur.
3. Pour fixer la bouteille de GPL en place, visser le boulon du plateau de retenue du réservoir par le bas section de la bouteille de GPL.
4. Fixez le régulateur à la bouteille en SERRAGE À LA MAIN uniquement.
5. NE JAMAIS utiliser une clé ou un autre outil pour serrer cette connexion.
6. Observez tous les codes et ordonnances en vigueur.

Important

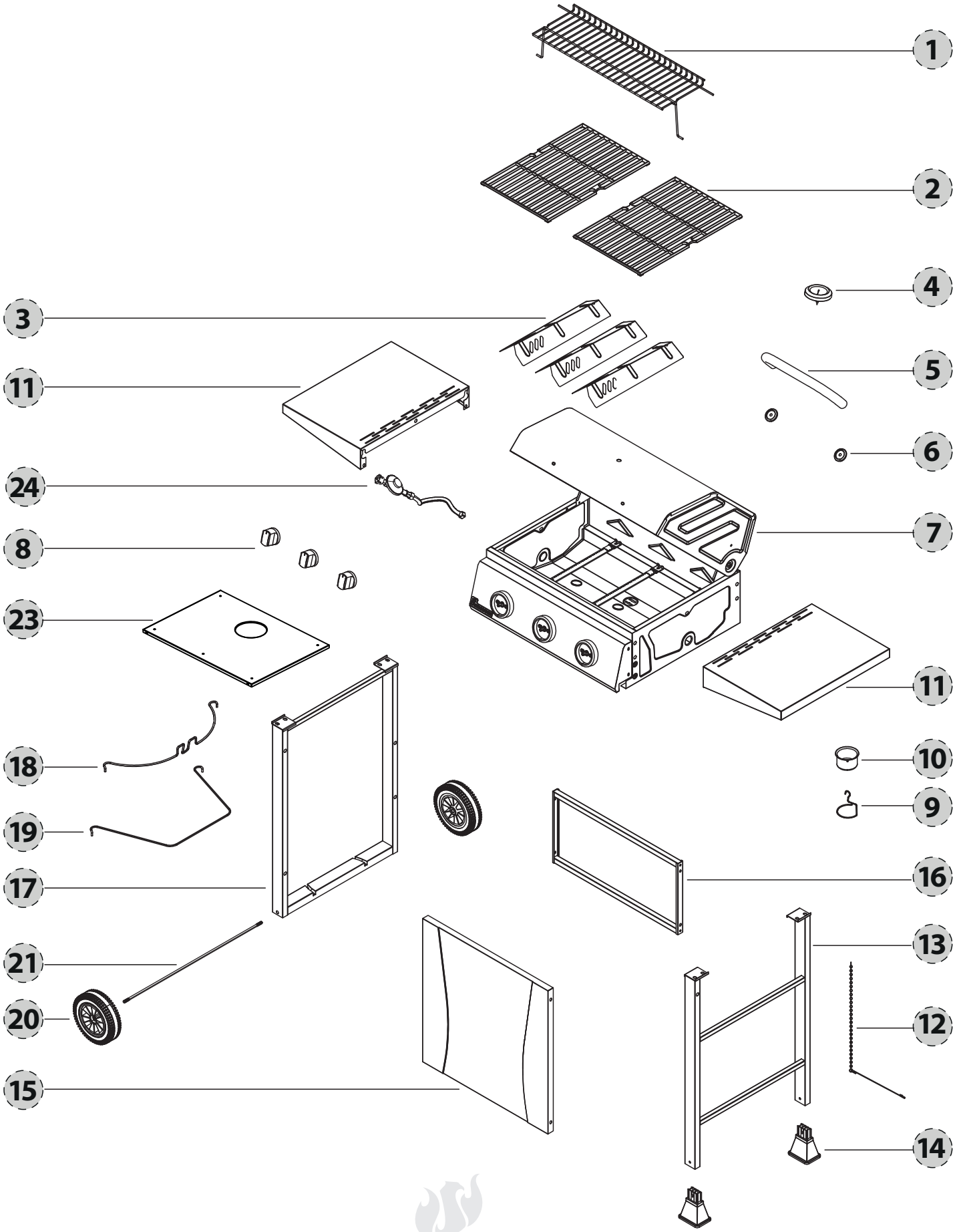
L'installation d'appareils au gaz LP aux États-Unis doit être conforme aux codes et règlements locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation de l'appareil doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA54, Gaz naturel et Code des appareils au propane, CSA B149.1, ou propane Code de stockage et de manutention, B149.2, selon le cas.

Pour le Canada, l'installation de ce gril doit être conforme avec les codes locaux et / ou la norme CSA B149.2 (Code de stockage et de manutention du propane).

Contenu du colis

Partie	La Description	Quantité
1	Grille de réchauffement	1
2	Grille de cuisson	2
3	Dompteur de flammes	3
4	Indicateur de température	1
5	Poignée du couvercle	1
6	Rondelle de finition	2
7	Ensemble de gril à gaz	1
8	Boutons de contrôle	3
9	Porte-gobelet à graisse	1
10	Coupe de graisse	1
11	Tablette latérale	2
12	Porte-allumette	1
13	Jambe latérale droite	1
14	Pieds	2
15	Panneau avant	1
16	Retour Brace	1
17	Jambe latérale gauche	1
18	Sangle supérieure du réservoir LP	1
19	Retenue de réservoir LP	1
20	Roue	2
21	Axe de roue	1
23	Bouclier thermique	1
24	Tuyau et régulateur	1

Contenu du colis



Préparation

Avant de commencer l'assemblage de ce gril, veuillez retirer tout le matériel d'emballage et vérifier que tous les les pièces d'assemblage sont incluses (voir Contenu de l'emballage à la page 32). Si une pièce est manquante ou endommagée, N'essayez PAS d'assembler le produit.

Temps de montage estimé: 30 minutes avec deux personnes.
Outils nécessaires: Tournevis à tête Phillips et clé.

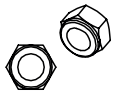
Contenu matériel

A
M6 x 12MM Boulon
14 pcs.

B
M6 x 20MM Boulon
2 pcs.

C
M5 x 10MM Boulon
13 pcs.

D
M4 x 8MM Vis
2 pcs.



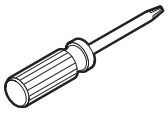
E
M8 Écrou Hexagonal
de Blocage
2 pcs.

F
Ø10MM Rondelle
2 pcs.

G
Ø6MM Rondelle
2 pcs.

22
Ø18MM x 40MM
Espaceur
1 pc.

Outils Nécessaires



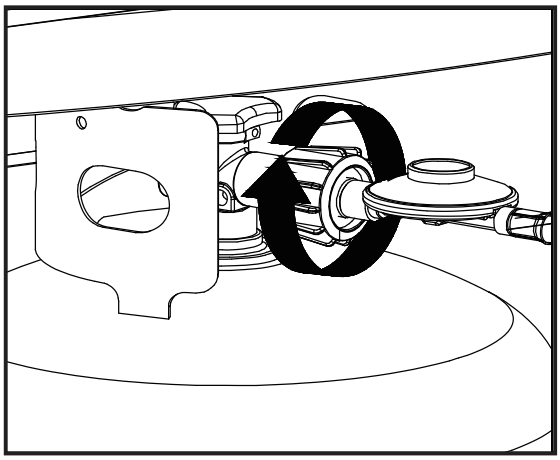
Tournevis Cruciforme

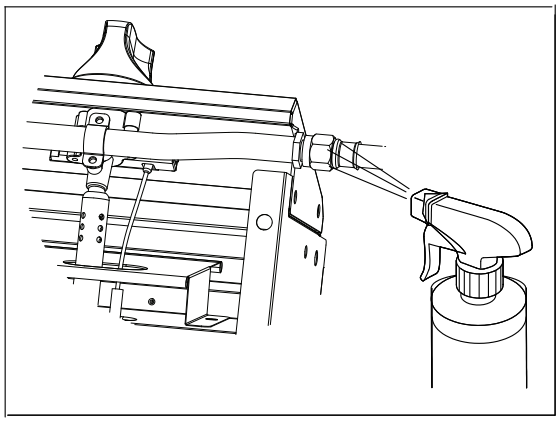
Clé

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 orificis 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 fujo 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.





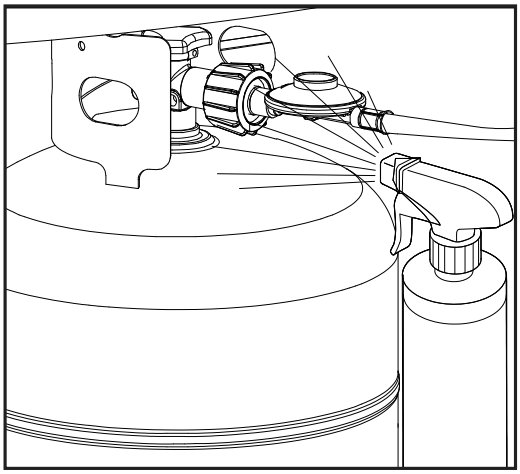
PELIGRO

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 frme.
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.



Instructions d'éclairage

IMPORTANT: Veuillez lire ces instructions avant d'essayer d'allumer le gril.

Première utilisation

Avant la première utilisation, il est important de nettoyer votre gril à la chaleur. Cela nettoiera les pièces internes en brûlant tout résidu et odeur du processus de fabrication. Pour effectuer ce nettoyage, faire fonctionner le gril pendant environ 15 à 20 minutes au maximum réglage avec le couvercle du gril fermé.

ATTENTION	Ne pas ouvrir le couvercle avant l'allumage peut provoquer une poussée explosive, qui peut causer de graves blessure ou mort.

ATTENTION	**NE PAS** vous pencher sur le gril ouvert lors de l'éclairage.

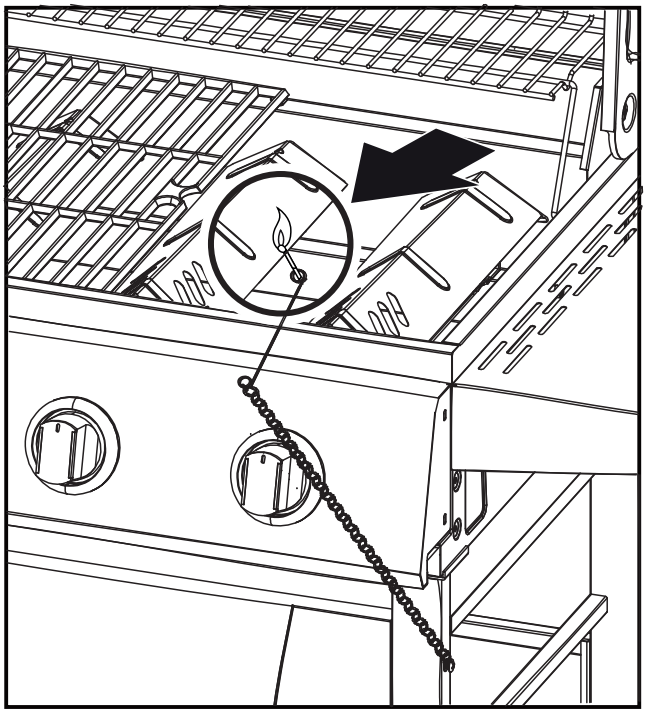
Instructions d'éclairage

1. Membre ouvert.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande du brûleur sont position "• **OFF** ".
3. Ouvrez l'alimentation en gaz.
4. Poussez et tournez n'importe quel bouton de commande du brûleur principal position " **Max** " en appuyant sur l'électronique bouton d'allumage.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, allumez immédiatement le bouton de commande sur la position "• **OFF** " et répétez l'étape 4 plusieurs fois.
6. Si la flamme d'allumage et le brûleur ne s'allument pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande position "• **OFF** " et attendez 5 minutes pour le gaz pour dissiper puis répétez l'étape 4.

ATTENTION	Non-respect des cinq minutes la période d'attente peut entraîner une flambée explosive, qui peut causer blessures corporelles graves ou mort.

7. Pour éteindre le brûleur, appuyez sur le bouton de commande et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "• **OFF** ".

Allumette éclairage



REMARQUE: L'outil d'éclairage allumette est fixé sur le côté droit de le panier.

1. Tournez tous les boutons de commande de gaz sur la position "• **OFF** ".
2. Ouvrez le robinet de gaz de la source de gaz.
3. Le couvercle **DOIT** être ouvert lors de l'allumage.
4. Retirez l'outil d'éclairage d'allumette et collez une allumette dans la fin de l'outil.
5. Allumez l'allumette.
6. Guidez l'allumette allumée sous la grille. Gardez tout le corps à l'extérieur de la chambre de combustion et ne vous penchez pas grille ouverte lors de l'allumage.
7. Appuyez et tournez le bouton de commande sur " **Max** " pour le brûleur le plus proche de l'allumette. Le brûleur doit lumière immédiatement.
8. Réglez le bouton de commande du brûleur sur la cuisson désirée température.

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.

Limpieza del exterior de la parrilla
Para las superficies pintadaslimpiebien con unasolucióncaliente de agua y detergente. Enjuague con agua y dejesecarporcompleto.

Para las superficies de aceroinoxidable, utilice un limpiador para aceroinoxidable de buenacalidad.

- 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 acro inoxidable, ya que esto rayaría el acabado de acero inoxidable.

Limpieza del interior de la parrilla
Por seguridad y eficiencia, es importanteretirar cualquier desecho o exceso de grasa que pueda acumularse dentro de la parrilla.

ADVERTENCIA	Si utiliza un cepillo para limpiar superficies de cocina, procure que no queden cerdas sueltas endi cha superficie, ya que estas a suvezpuedenquedarenlos alimentos.

PRECAUCIÓN	No dejegotasnirestos de alimentos enloscalentadoressuperioresni la bandeja de grasa. Limpie periódicamente para garantizar un rendimiento adecuado en la cocina.

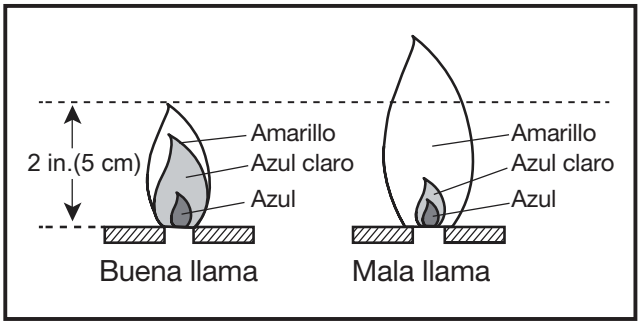
- Limpie el recubrimientointerno de la tapa con unatoalla de papel para evitar que se acumulegrasa.
- Para los calentadores superiores, limpie los residuos con un cepillo de alambre o rasquetaplana.
- Quite el recipiente para grasa y vacíeloen un recipienteadecuado. Luegolimpie con unatoalla de papel para quitar el excedente de grasa.
- Quite la bandeja de grasa de la parrilla y limpielosresiduos con un cepillo de alambre o rasquetaplana, luegolimpie con unatoalla de papel para quitar la grasaexcedente.

PRECAUCIÓN	**NO** 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, corteso 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 PL esté cerrada y que la manguera del gas esté desconectada del suministro de gas.

1. Abra la tapa y retire el estantecalentador, las rejillas de cocción y loscalentadoressuperiores.
2. Con undestornillador Phillips de 2 pt, afloje el tornillo que sostiene el quemadoren la parte posterior de la parrilla. **Nota:** estaesunacombinacióndestornillador/tuerca, de modo que debeprocurarsostener la tuercamientrasquita el tornillo.
3. Deslice el quemadorhaciaadelante y levántelo para sacarlodelfogón.
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 losorificiosprincipales de salida de aire no tengannidos de insectos, polvonisuciedad.

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.

- 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 perdu 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.

Indicaciones para asar a la parrilla

Tipo	Descripción	Método de coc-ción	Confiu-ración del quemador	Espesor	Tiempo total	Instrucciones
CARNE DE RES						
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)
CERDO						
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.
POLLO						
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.	
PAVO						
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.	
PESCADO						
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

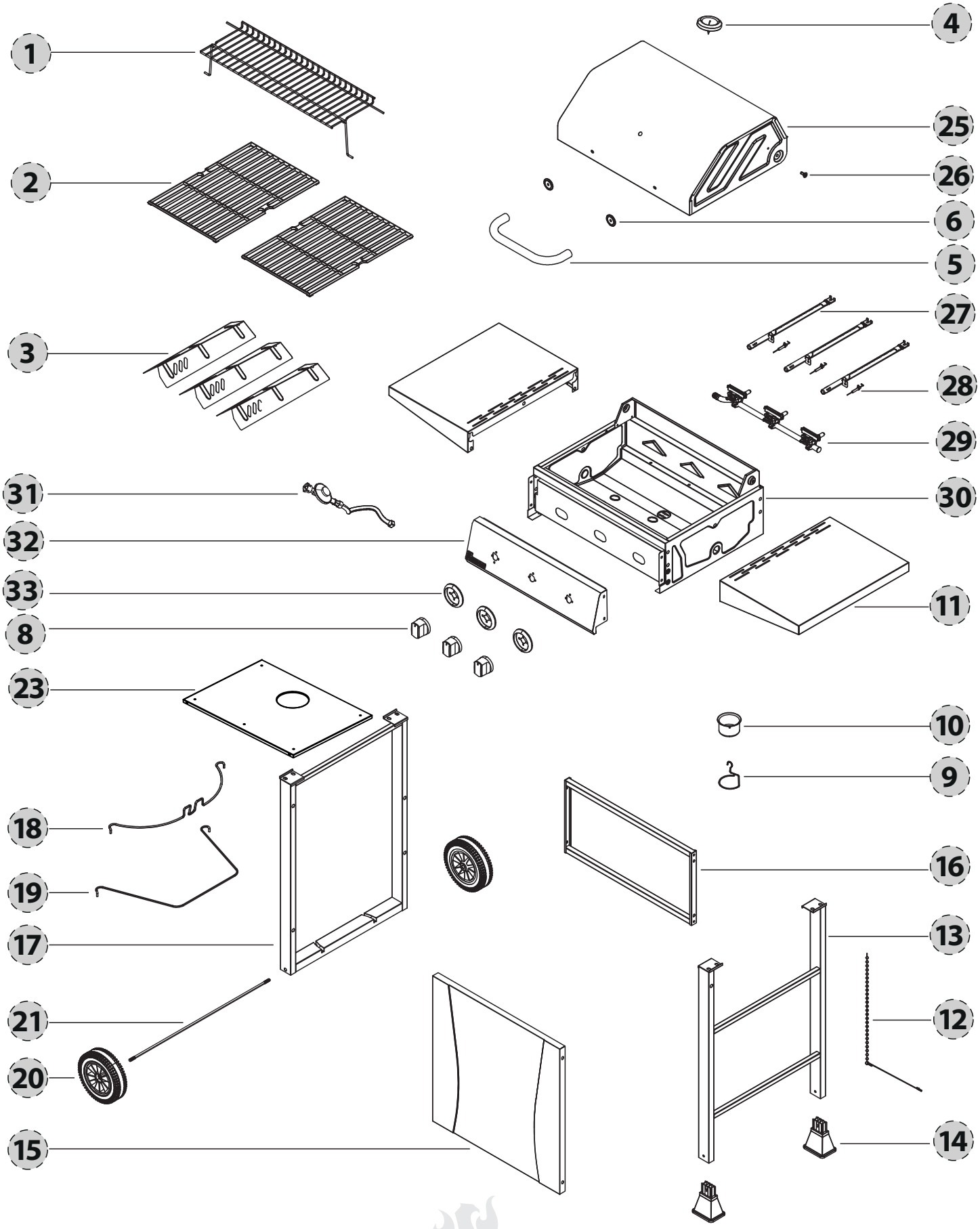
Indicaciones para asar a la parrilla

Tipo	Descripción	Método de coc-ción	Confiu-ración del quemador	Espesor	Tiempo total	Instrucciones
Gambas	18 – 20 oz / 510 – 566 g	Directo	Alto		3-6 min.	
VERDURAS						
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
La parrilla no se enciende.	1. La válvula del tanque de PL está cerrada. 2. El nivel de gas del tanque de PL está bajo. 3. La pila del encendedor no está instalada adecuadamente o es necesario cambiar la pila. 4. Puede ser que sea necesario encender con un fósforo. 5. Las conexiones al encendedor o los electrodos están flojs. 6. Es posible que los electrodos estén mojados. 7. La batería del encendedor no está instalada correctamente o la batería necesita ser reemplazada. 8. Las conexiones al encendedor están flojas.	1. Abra la válvula del tanque de PL. 2. Sustituya el tanque de PL. 3. Instale correctamente o sustituya la pila del encendedor. 4. Encienda la parrilla con fósforo según las instrucciones de este manual. 5. Reconecte o sustituya el cableado del encendedor o los electrodos. 6. Seque los electrodos con un paño seco. 7. Instale o reemplace adecuadamente la batería del encendedor. 8. Reconecte o reemplace el cableado al encendedor.
La llama no permanece encendida.	1. La válvula del tanque de PL está cerrada. 2. El nivel de gas del tanque de PL está bajo. 3. El quemador no está instalado correctamente o está sucio.	1. Abra la válvula del tanque de PL. 2. Sustituya el tanque de PL. 3. Vuelva a instalar correctamente el quemador y limpie cualquier residuo.
La llama es débil, es irregular o hace ruido.	1. El nivel de gas del tanque de PL está bajo. 2. Procedimiento de encendidoincorrecto. 3. Los puertos del quemadorpuedenestarobstruidos. 4. La manguera de suministro de gas puedeestardoblada o retorcida. 5. La parrillapuedeestaren un áreademasiadoventosa. 6. Hay obstruccionescomoresiduos de grasa o insectosen las entradas de aire.	1. Reemplace el cilindro de propano. 2. Desconecte el regulador de la manguera de PL del tanque de PL, vuelva a conectar y siga el procedimiento de encendidotalcomo se indica. 3. Si solo hay un quemadorafectado, verifique y limpielospuertos del quemador. 4. Enderece la manguera de suministrode gas. 5. Espere a que el viento se calme para continuar. 6. Quite las obstrucciones de las entradas de aire del quemador.
Llamaradas en exceso **PRECAUCIÓN** **NO** rocíe agua sobre las llamas del gas, ya que esto podría dañar la parrilla	1. Las llamaradas normalmente son causadas por un exceso de grasa de la carne que se esté asando. 2. La parrilla está sucia. 3. La temperatura de cocción quizás está demasiado alta. 4. La cubierta está cerrada. 5. Los alimentos quedan sobrecocidos o quemados. 6. Horno la bandeja y el recipiente para la grasa están llenos de grasa.	1. Quite grasa de la carne que vaya a asar. 2. Asegúrese de que la parrilla esté limpia. 3. Mantenga baja la llama o apague un quemador. 4. Mantenga la cubierta abierta cuando esté asando para así evitar demasiadas llamaradas. 5. Ponga los alimentos en la rejilla para calentar hasta que las llamas se hayan reducido. 6. Limpie horno la bandeja y el recipiente para la grasa.
La parrilla no se calienta lo suficiente.	1. El nivel de gas del cilindro de propano esbajo. 2. El dispositivolimitador de flujo de gas puedehaberseactivado.	1. Reemplace o rellene el cilindro de propano. 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 parrillasegún el procedimiento de encendidoexacto.

Pièces de Rechange



Pièces de Rechange

Partie	La Description	Quantité	Partie #
1	Grille de réchauffement	1	PS9001
2	Grille de cuisson	2	PS9002
3	Dompteur de flammes	3	PS9003
4	Indicateur de température	1	PS9004
5	Poignée du couvercle	1	PS9005
6	Rondelle de finition	2	PS9006
8	Boutons de contrôle	3	PS9008
9	Porte-gobelet à graisse	1	PS9009
10	Coupe de graisse	1	PS9010
11	Tablette latérale	2	PS9011
12	Porte-allumette	1	PS5038
13	Jambe latérale droite	1	PS9013
14	Pieds	2	PS9014
15	Panneau avant	1	PS9015
16	Retour Brace	1	PS9016
17	Jambe latérale gauche	1	PS9017
18	Sangle supérieure du réservoir LP	1	PS9018
19	Retenue de réservoir LP	1	PS9019
20	Roue	2	PS5040
21	Axe de roue	1	PS9021
23	Bouclier thermique	1	PS9037
25	Couvercle	1	PS9025
26	Boulon de pivot du couvercle	2	PS9026
27	Brûleur tubulaire	3	PS9027
28	Allumeur	3	PS9028
29	Assemblage de la vanne	1	PS9029
30	Foyer	1	PS9030
31	Tuyau et régulateur	1	PS8009
32	Panneau de contrôle Facia	1	PS9032
33	Lunette de bouton de commande	3	PS9033
34	Pare-chocs en caoutchouc de couvercle	2	PS5005
35	Pack matériel	1	PS9035
36	Manuel d'instructions	1	PS9036

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'écaillement 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.

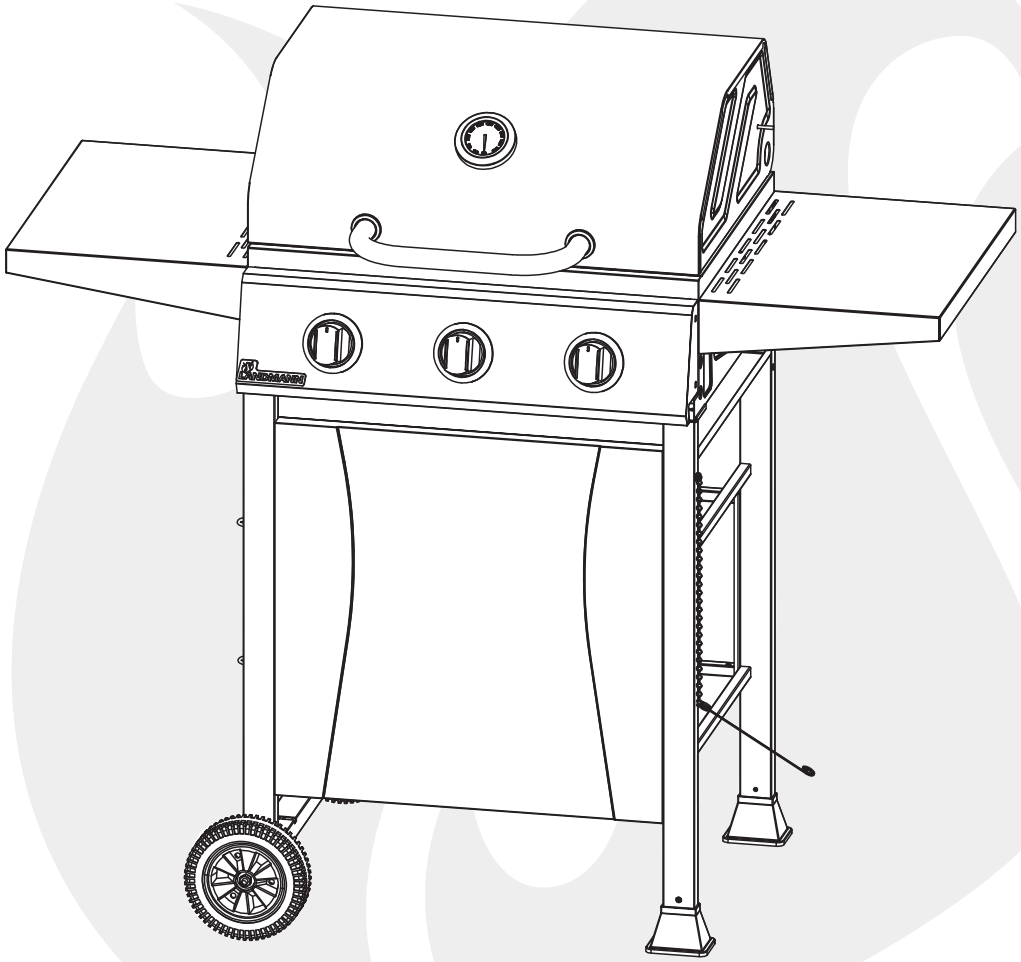
Notre service après-vente peut être contacté au: 1-800-321-3473 de 8h00 à 17h00 (EST) (anglais uniquement), ou par courriel à : CustomerService@landmann-usa.com

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®

Landmann USA, Inc.
7405 Graham Road
Fairburn, GA 30213
www.landmann.com/us

LANDMANN®



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.
Para más información, viste 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

Solo para uso en exteriores.
Lea y siga el manual del propietario instrucciones y advertencias de seguridad antes de utilizar este producto. Usos propano como combustible. Tanque de propano y el combustible se vende por separado. El producto puede varían ligeramente como se muestra.

Este aparato es para exteriores Usar unicamente.

Esto no es un comercial aparato.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE, CUIDADO Y USO
LEA CUIDADOSAMENTE

IMPORTANTE:
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS

C ETL CM LISTED US
Intertek
5016209

Parrilla de barbacoa LP de 3 quemadores

VER. 1, 1/25/2021

MODELO **45027**

Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de devolverlo a su vendedor minorista, llame a nuestro departmento 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

Tabla de Contenido

Informacion de Seguridad Importante.....47-48

Información de seguridad del propano líquido (LP) 49

Contenidos del paquete.....50-51

Preparación y contenido del hardware.....52

Herramientas necesarias.....52

Instrucciones de montaje.....9-16

Conexión del cilindro de gas.....53

Instrucciones de iluminación.....54

Cuidado y mantenimiento.....55

Métodos de cocción y consejos para asar a la parrilla.....56

Directrices para asar a la parrilla.....57-58

Solución de problemas.....59

Solución de problemas.....60-61

Garantía.....62

Ensamblador / Instalador

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje adecuado y el uso seguro de este aparato. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar este aparato.

Deje estas instrucciones con el consumidor.

Consumidor / Usuario

Siga todas las advertencias e instrucciones al usar este aparato.
Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

PELIGRO

Si huele a gas:

1. **Cierre el gas al aparato.**
2. **Apague cualquier llama abierta.**
3. **Tapa abierta.**
4. **Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su gas proveedor o su departamento de bomberos.**
5. **No seguir estas instrucciones podría resultar en explosión o riesgo de quemaduras que podría causar daños a la propiedad, lesión o muerte.**

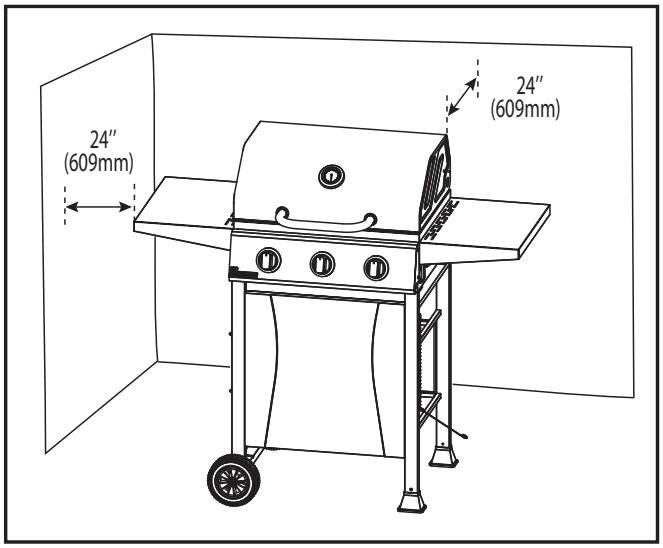
ADVERTENCIA

1. **NO** almacene ni use gasolina u otros productos inflamables. Líquidos o vapores en las proximidades de este o cualquier otro aparato.
2. Un cilindro de LP (propano líquido) no conectado su uso no debe almacenarse cerca de este o cualquier otro aparato.
3. Esta parrilla es **PARA USO EN EXTERIORES** solamente y no debe usarse en un edificio, garaje, bajo voladizos o cualquier otra área cerrada.
4. **NO** deje una parrilla encendida sin vigilancia. Mantener niños y mascotas alejados de la parrilla en todo momento.
5. **Este aparato es solo para uso doméstico. Esta no es un aparato comercial.**

Informacion de Seguridad Importante

PRECAUCIÓN	Advertencias y precauciones contenidas en este manual de instrucciones puede resultar en graves lesiones corporales o la muerte, o puede resultar en un incendio o explosión que cause daños a propiedad.

- Asegúrese de seguir todas las instrucciones de montaje. cuidadosamente. El montaje inadecuado de esta parrilla puede ser peligroso.
- NUNCA use carbón, líquido para encendedor, gasolina, queroseno o alcohol para encender esta parrilla.
- NUNCA coloque más de 10 libras en la mesa auxiliar. NO se apoye en la parrilla.
- NUNCA use briquetas de carbón o líquido para encendedor en una parrilla de gas. NO mueva la parrilla mientras esté encendida.
- Al encender la parrilla o cocinar, NO se incline sobre la parrilla abierta.
- Abra siempre la tapa de la parrilla lenta y cuidadosamente el calor atrapado dentro de la parrilla puede causar quemaduras graves.
- NO coloque las manos ni los dedos en el borde de la cámara de combustión y la tapa cuando la tapa está abierta o la parrilla está caliente.
- Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla cuando en uso. Las partes accesibles pueden estar muy calientes.
- NO intente desconectar el regulador de gas y conjunto de manguera o cualquier accesorio de gas mientras la parrilla está funcionando.
- Esta parrilla NO DEBE estar ubicada debajo de ningún construcción combustible desprotegida y elevada. Deje siempre al menos 24 "desde la parte superior, inferior, hacia atrás ya 24 ”de los lados de la parrilla (ver más abajo).



- Esta parrilla es un aparato exterior y DEBE NO debe utilizarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- NO obstruya el flujo de combustión y aire de ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del cilindro libre y sin residuos.
- Si los quemadores se apagan mientras la parrilla está encendida funcionamiento, cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere 5 minutos antes de intentar volver a encender el parrilla, siguiendo las instrucciones de encendido.
- Mantenga esta parrilla limpia y libre de combustible. material, gasolina y otros vapores inflamables y líquidos.
- NUNCA almacene un líquido extra o desconectado cilindro de propano debajo o cerca de esta parrilla.
- Utilice siempre guantes para barbacoa resistentes al calor o guantes al operar la parrilla.
- NO deje una parrilla caliente desatendida ni la mueva durante la operación.
- Esta parrilla no está diseñada para usarse ni instalarse en vehículos recreativos, barcos, remolques portátiles, o en cualquier lugar en movimiento.
- NO coloque una tapa de parrilla ni nada inflamable en la parrilla mientras la parrilla está en funcionamiento o está caliente.
- Almacenamiento de un aparato de gas para cocinar al aire libre en interiores sólo está permitido si el cilindro está desconectado y retirado del exterior aparato de cocina a gas.
- Cuando la parrilla no esté en uso, asegúrese de que el gas APAGADO en el cilindro de suministro.
- Los cilindros deben almacenarse al aire libre y fuera del alcance de los niños. El cilindro no debe almacenarse en un edificio, garaje u otras áreas cerradas.
- Inspeccione siempre la manguera de suministro de gas antes de utilizar. Si la manguera muestra signos de abrasión o cortes, NO use la parrilla. La manguera debe estar reemplazado antes de usar de nuevo.
- Compruebe siempre los quemadores y los tubos venturi insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar a un fuego debajo de la parrilla.
- Siempre revise las conexiones en busca de fugas cada vez conecta y desconecta el suministro de gas LP cilindro.

PRECAUCIÓN	El regulador de presión y la manguera conjunto suministrado con esta parrilla debe ser usado. Cualquier requisito para un regulador y una manguera de repuesto el montaje debe realizarse a través del fabricante, LANDMANN-USA.

- NO agrande los orificios de la válvula o el quemador puertos al limpiar las válvulas o los quemadores.
- Si ve, huele o escucha un silbido de gas escapando del cilindro de gas LP, aléjese del Cilindro de gas LP. NO intente corregir el problema usted mismo. Llame a los bomberos.
- Si ocurre un incendio por grasa, • OFFF el quemador y dejar la tapa cerrada hasta que el fuego lo apague.
- NO modifique esta parrilla de ninguna manera. Ninguna la alteración anula automáticamente la garantía.
- NO use la parrilla en situaciones de viento fuerte.

El cilindro de suministro de gas LP que se utilizará debe construido y marcado de acuerdo con la Especificación para cilindros de gas LP de EE. UU. Departamento de Transporte (DOT) o el Estándar nacional de Canadá, CAN / CSA-b339 (Cilindros, esferas y tubos para transporte de Mercancías Peligrosas).

⚠ **PELIGRO**	**Un incendio que cause la muerte o lesiones graves puede ocurrir si lo siguiente no es seguido exactamente:** **NUNCA** almacene ni use gasolina u otros sustancias volátiles en las proximidades de esta parrilla. **NUNCA** almacene un propano de repuesto cilindro en las proximidades de esta parrilla, o en la vecindad de otra fuente de calor.

⚠ **ADVERTENCIA**	**NO almacene el cilindro de gas de repuesto en cerca de la parrilla.** Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso. Instale solo el tipo de tapa guardapolvo salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de las tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.

Para evitar la posibilidad de volcar la parrilla, **NUNCA** coloque más de 10 libras en el estante lateral.

NUNCA deje los alimentos que se cocinan sin supervisión. Continuamente observar la comida ayudará a mantener una temperatura, conservar combustible, mejorar el sabor de la comida y disminuir los brotes.

Advertencias de la Propuesta 65 del Estado de California

⚠ **ADVERTENCIA**	**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. Para más información, viste www.P65Warnings.ca.gov

⚠ **ADVERTENCIA**	**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

Información de seguridad del propano líquido (LP)

Por favor revise las siguientes pautas e información de seguridad cuando use gas propano líquido (LP).

Información general

- Esta parrilla está diseñada certificada por ETL para su uso con un cilindro de gas LP estándar de 20 lb.
- Esta parrilla NO PUEDE convertirse a gas natural. NO intente convertir esta parrilla con un diferente tipo de gas.

Información de seguridad

- El gas LP tiene un olor similar al del gas natural.
- El gas LP es más pesado que el aire y las fugas de gas pueden acumularse en áreas bajas y resistir la dispersión.
- Los cilindros LP no deben dejarse caer ni manipularse aproximadamente.
- NO use un cilindro de propano líquido dañado. Un abollado o cilindro LP oxidado o un cilindro LP con un la válvula puede ser peligrosa y debe reemplazarse con un cilindro nuevo inmediatamente.
- SIEMPRE cierre la válvula del cilindro después de su uso.
- SIEMPRE cierre la válvula del cilindro cuando desconectando el regulador.
- SIEMPRE trate los posibles cilindros LP vacíos con el mismo cuidado que un cilindro LP lleno. Todavía puede haber presión de gas dentro de un cilindro de gas propano líquido posiblemente vacío.
- NUNCA almacene ni transporte un cilindro de propano líquido donde el la temperatura puede alcanzar los 125 ° F.
- Mantenga los cilindros de propano líquido fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- NO almacene los cilindros LP desconectados en un edificio, garaje u otras áreas cerradas.
- Si el cilindro de propano líquido se mantiene en la parrilla entre usos, asegúrese de mantener tanto la parrilla como el cilindro en un área al aire libre con buena ventilación.
- SIEMPRE pruebe si hay fugas en la conexión del el regulador siempre que cambie los cilindros LP.

Instalación de cilindro LP

1. Asegúrese de que todos los controles de los quemadores estén en OFF posición.
2. Coloque con cuidado el cilindro de propano líquido en la cavidad en el panel inferior.
3. Para asegurar el cilindro LP en su lugar, atornille el perno de la bandeja de sujeción del tanque a través de la parte inferior sección del cilindro LP.
4. Conecte el regulador al cilindro APRETANDO A MANO con cuidado.
5. NUNCA use una llave u otra herramienta para apretar esta conexión.
6. Observe todos los códigos y ordenanzas vigentes.

Importante

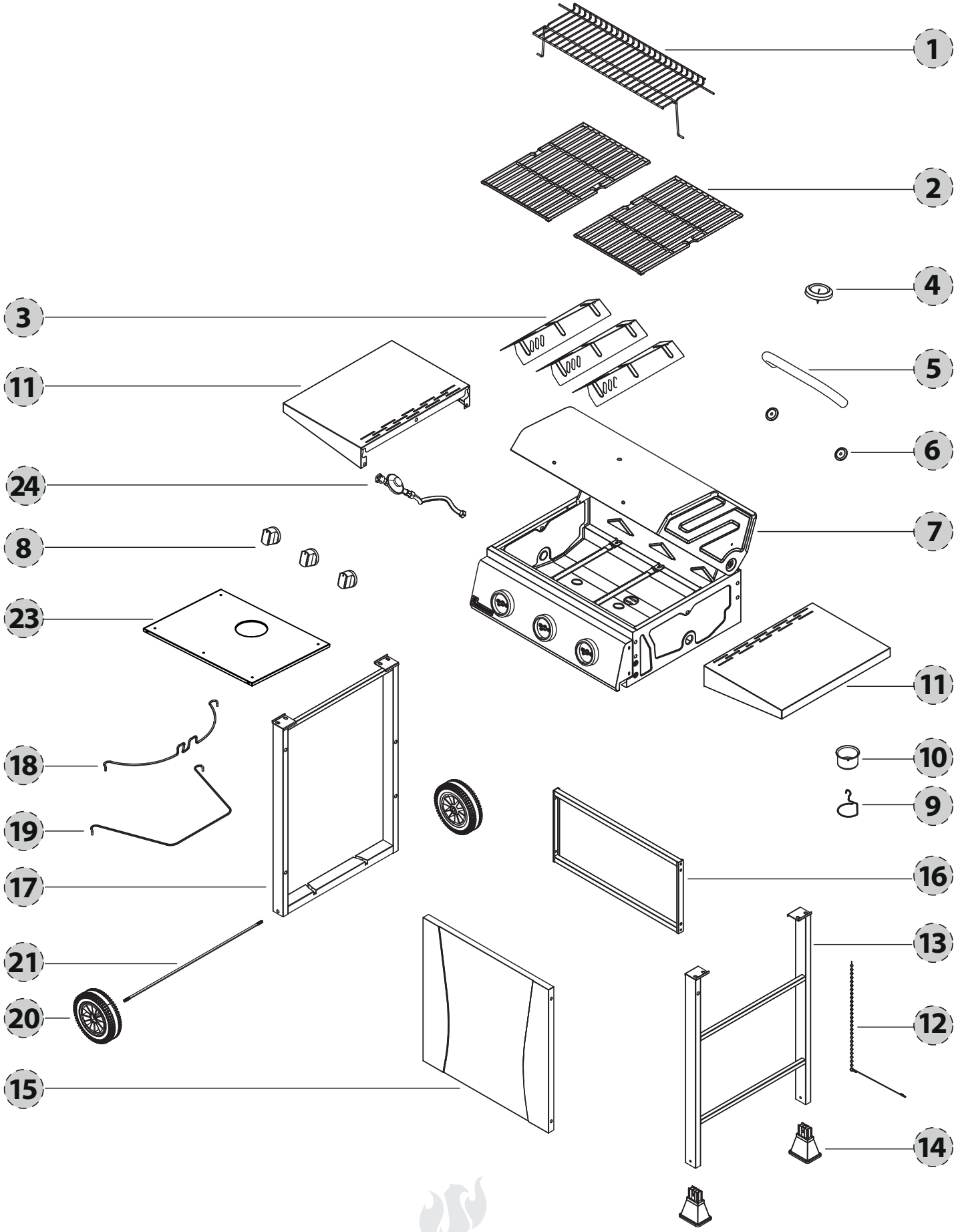
La instalación de aparatos de gas LP en Estados Unidos debe cumplir con los códigos y ordenanzas locales. En ausencia de códigos locales, la instalación del aparato debe cumplir con la norma nacional de gas combustible Código, ANSI Z223.1 / NFPA54, Gas natural y Código de aparato de propano, CSA B149.1 o propano Código de almacenamiento y manipulación, B149.2, según corresponda.

Para Canadá, la instalación de esta parrilla debe cumplir con códigos locales y / o estándar CSA B149.2 (Código de almacenamiento y manipulación de propano).

Package Contents

Parte	Descripción	Cantidad
1	Rejilla de calentamiento	1
2	Parrilla de cocina	2
3	Domador de llamas	3
4	Indicador de temperatura	1
5	Asa de la tapa	1
6	Lavadora de acabado	2
7	Ensamblaje de parrilla de gas	1
8	Perillas de control	3
9	Portavasos de grasa	1
10	Taza de grasa	1
11	Estante lateral	2
12	Portafósforos	1
13	Pierna del lado derecho	1
14	Pies	2
15	Panel frontal	1
16	Soporte en la espalda	1
17	Pierna del lado izquierdo	1
18	Correa superior del tanque LP	1
19	Retenedor de tanque LP	1
20	Rueda	2
21	Eje de la rueda	1
23	Escudo térmico	1
24	Manguera y regulador	1

Contenidos del Paquete

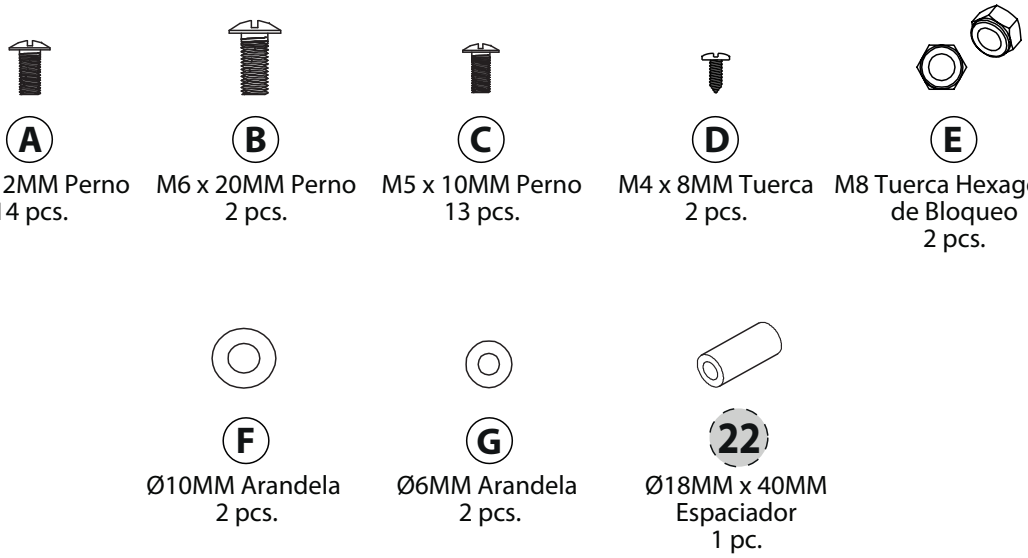


Preparación

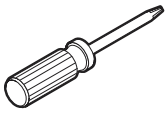
Antes de comenzar a ensamblar esta parrilla, retire todo el material de empaque y verifique que todos los se incluyen las piezas de montaje (consulte Contenido del paquete en la página 50). Si alguna pieza falta o está dañada, NO intente ensamblar el producto.

Tiempo estimado de montaje: 30 minutos con dos personas
Herramientas necesarias: Destornillador de cabeza Phillips y llave

Contenido de Hardware



Herramientas Necesarias



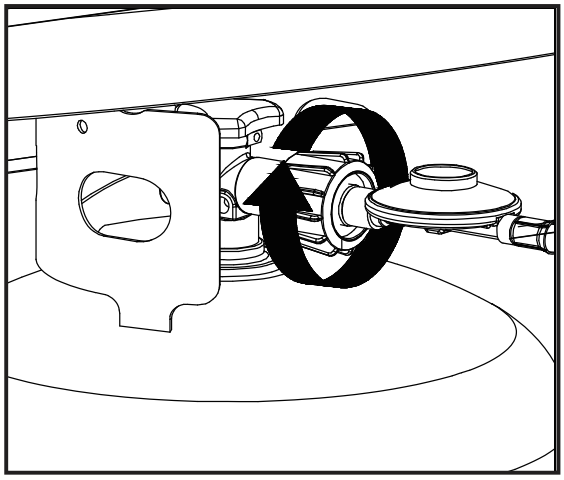
Destornillador Phillips

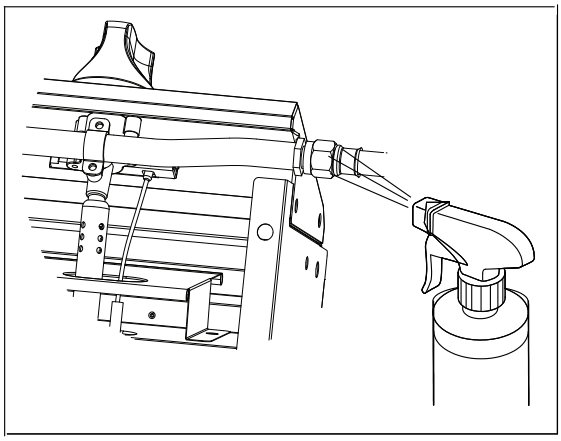
Llave Inglesa

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 orificis 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 fujo 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.





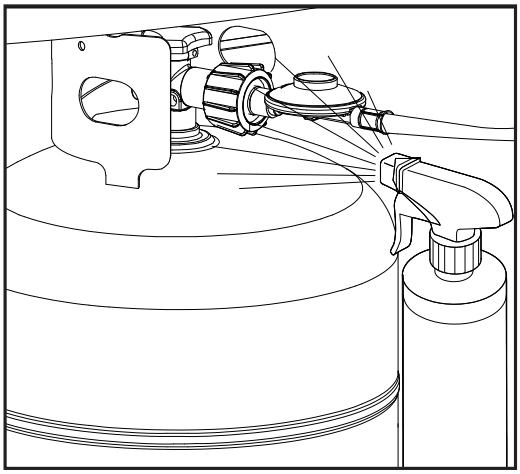
PELIGRO

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 frme.
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 de iluminación

IMPORTANTE: Lea estas instrucciones antes de intentar encender la parrilla.

Primer uso

Antes del primer uso, es importante limpiar su parrilla con calor. Esto limpiará las partes internas quemando cualquier residuo y olor del proceso de fabricación. Para realizar esta limpieza, opere la parrilla durante aproximadamente 15-20 minutos como máximo ajuste con la tapa del grill cerrada.

⚠ **ADVERTENCIA**	No abrir la tapa antes de encender puede resultar en un estallido explosivo, que puede causar graves lesiones corporales lesión o muerte.

⚠ **ADVERTENCIA**	NO se incline sobre la parrilla abierta al encender.

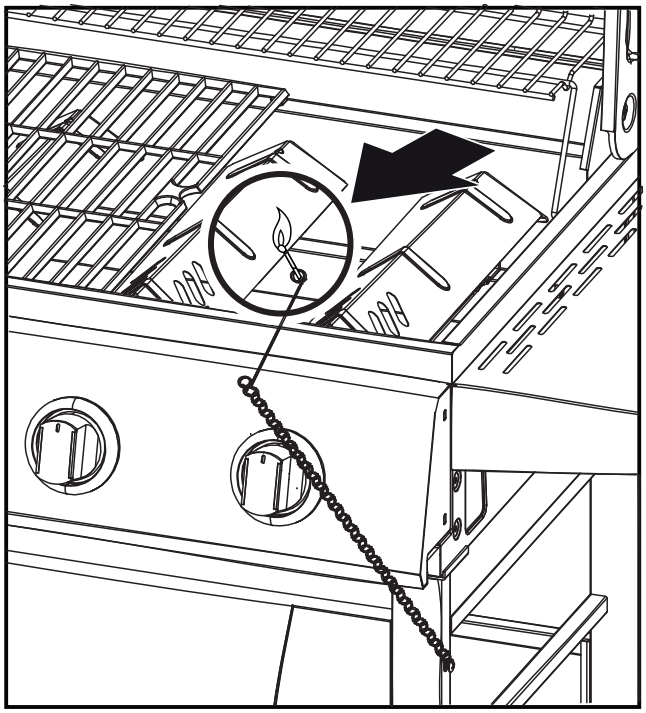
Instrucciones de iluminación

1. Tapa abierta.
2. Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores posición "• **OFF** ".
3. Encienda el suministro de gas.
4. Presione y gire cualquier perilla de control del quemador principal posición "**Max**" mientras presiona el botón electrónico botón de encendido.
5. Si el quemador no se enciende, encienda inmediatamente la perilla de control a la posición "• **OFF** " y repita el paso 4 varias veces.
6. Si la llama de encendido y el quemador no se encienden dentro de 5 segundos, gire la perilla de control a la posición "• **OFF** " y espere 5 minutos para que el gas para disipar y luego repita el paso 4.

⚠ **ADVERTENCIA**	No seguir los cinco minutos período de espera puede resultar en un llamarada explosiva, que puede causar lesiones corporales graves o la muerte.

7. Para apagar el quemador, presione la perilla de control y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "• **OFF** ".

Iluminación de fósforos



NOTA: La herramienta de iluminación de fósforos se adjunta en el lado derecho el carro.

1. Gire todas las perillas de control de gas a la posición "• **OFF** ".
2. Abra la válvula de gas de la fuente de gas.
3. La tapa **DEBE** estar abierta al encender.
4. Retire la herramienta de encendido de fósforos y pegue un fósforo en el extremo de la herramienta.
5. Enciende el fósforo.
6. Guíe el fósforo encendido debajo de la rejilla. Mantener todo corporal partes fuera de la cámara de combustión y no se incline sobre el abra la parrilla al encenderla.
7. Presione y gire la perilla de control a "**Max**" para el quemador más cercano al fósforo. El quemador debe enciende inmediatamente.
8. Ajuste la perilla de control del quemador a la cocción deseada temperatura.

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.

Limpieza del exterior de la parrilla
Para las superficies pintadaslimpiebien con unasolucióncaliente de agua y detergente. Enjuague con agua y dejesecarporcompleto.

Para las superficies de aceroinoxidable, utilice un limpiador para aceroinoxidable de buenacalidad.

- 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 acro inoxidable, ya que esto rayaría el acabado de acero inoxidable.

Limpieza del interior de la parrilla
Por seguridad y eficiencia, es importanteretirar cualquier desecho o exceso de grasa que pueda acumularse dentro de la parrilla.

ADVERTENCIA	Si utiliza un cepillo para limpiar superficies de cocina, procure que no queden cerdas sueltas endi cha superficie, ya que estas a suvezpuedenquedarenlos alimentos.

PRECAUCIÓN	No dejegotasnirestos de alimentos enloscalentadoressuperioresni la bandeja de grasa. Limpie periódicamente para garantizar un rendimiento adecuado en la cocina.

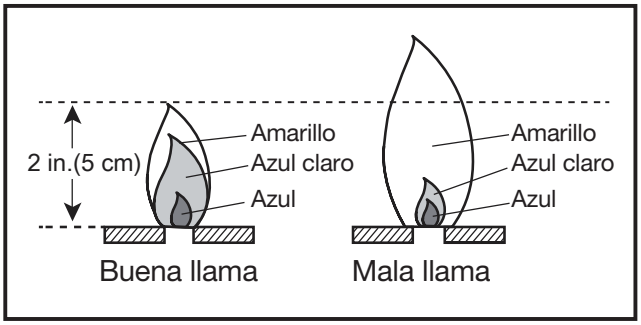
- Limpie el recubrimientointerno de la tapa con unatoalla de papel para evitar que se acumulegrasa.
- Para los calentadores superiores, limpie los residuos con un cepillo de alambre o rasquetaplana.
- Quite el recipiente para grasa y vacíeloen un recipienteadecuado. Luegolimpie con unatoalla de papel para quitar el excedente de grasa.
- Quite la bandeja de grasa de la parrilla y limpielosresiduos con un cepillo de alambre o rasquetaplana, luegolimpie con unatoalla de papel para quitar la grasaexcedente.

PRECAUCIÓN	**NO** 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, corteso 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 PL esté cerrada y que la manguera del gas esté desconectada del suministro de gas.

1. Abra la tapa y retire el estantecalentador, las rejillas de cocción y loscalentadoressuperiores.
2. Con undestornillador Phillips de 2 pt, afloje el tornillo que sostiene el quemadoren la parte posterior de la parrilla. **Nota:** estaesunacombinacióndestornillador/tuerca, de modo que debeprocurarsostener la tuercamientrasquita el tornillo.
3. Deslice el quemadorhaciaadelante y levántelo para sacarlodelfogón.
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 losorificiosprincipales de salida de aire no tengannidos de insectos, polvonisuciedad.

Antes de asar a la parrilla

- Asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelado antes de asar a la parrilla.
- Con la tapa de la parrilla cerrada, caliente la parrilla a temperatura alta 5-10 minutos.
- NO levante la tapa durante el proceso de precalentamiento.
- Para carnes y aves con alto contenido de grasa, elimine el exceso de carnes y acortar el tiempo de precalentamiento. Ambos reducirá las llamaradas por goteo de grasa.
- Engrase ligeramente las rejillas de cocción al cocinar carnes, pescados o aves de bajo contenido graso. Tenga cuidado de que el uso demasiado aceite puede hacer que se deposite una ceniza gris la comida.

Calor Directo

La cocción con calor directo significa que la comida se coloca en las rejillas de la parrilla directamente sobre los quemadores encendidos.

- La posición de la tapa puede ser hacia arriba o hacia abajo.
- Si la tapa está en la posición hacia arriba, generalmente cocina el tiempo puede ser más largo.
- El calor directo se usa para dorar la comida y sellarla. Los jugos naturales cocinando con calor intenso por un corto periodo de tiempo. El exterior de la comida se dora con una sabrosa cobertura a la parrilla.

Durante la parrilla

- El indicador de temperatura en la tapa indica la temperatura de cocción dentro de la parrilla.
- Voltee los alimentos solo una vez si es posible. Los jugos se pierden cuando la carne se da vuelta varias veces.
- Dar la vuelta a la carne justo cuando empiecena aparecer los jugos en la superficie.
- Evite perforar o cortar la carne para probar cocción. Esto permite que los jugos se escapen.
- Agregue salsa barbacoa solo durante los últimos 10 minutos de cocción para evitar quemar la superficie.
- El punto de cocción de la carne será controlado por el tipo de carne, el tamaño, la forma y el grosor de la carne, la temperatura o el método, y la tiempo en la parrilla.
- El tiempo de cocción será más largo con la tapa de la parrilla abierta.
- Permita más tiempo de cocción en frío y viento. días, o en altitudes más altas. A la inversa, tenga en cuenta menos tiempo de cocción en climas extremadamente calurosos.
- Las condiciones de la parrilla pueden requerir ajustes de los quemadores para obtener y mantener la correcta temperaturas de cocción.
- En su lugar, use pinzas para girar y manipular la carne de un tenedor, para no perder el jugo de la carne.
- Si se produce un brote, gire la perilla de control a la posición "• OFF" y mueva la comida a otra área de la parrilla de cocción. Después de que las llamas disminuyan, vuelva a encender los quemadores siguiendo las instrucciones de encendido en este manual.
- **NUNCA** use agua para apagar la llama de un gas parrilla.

Indicaciones para asar a la parrilla

Tipo	Descripción	Método de coc-ción	Confiu-ración del quemador	Espesor	Tiempo total	Instrucciones
CARNE DE RES						
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)
CERDO						
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.
POLLO						
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.	
PAVO						
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.	
PESCADO						
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

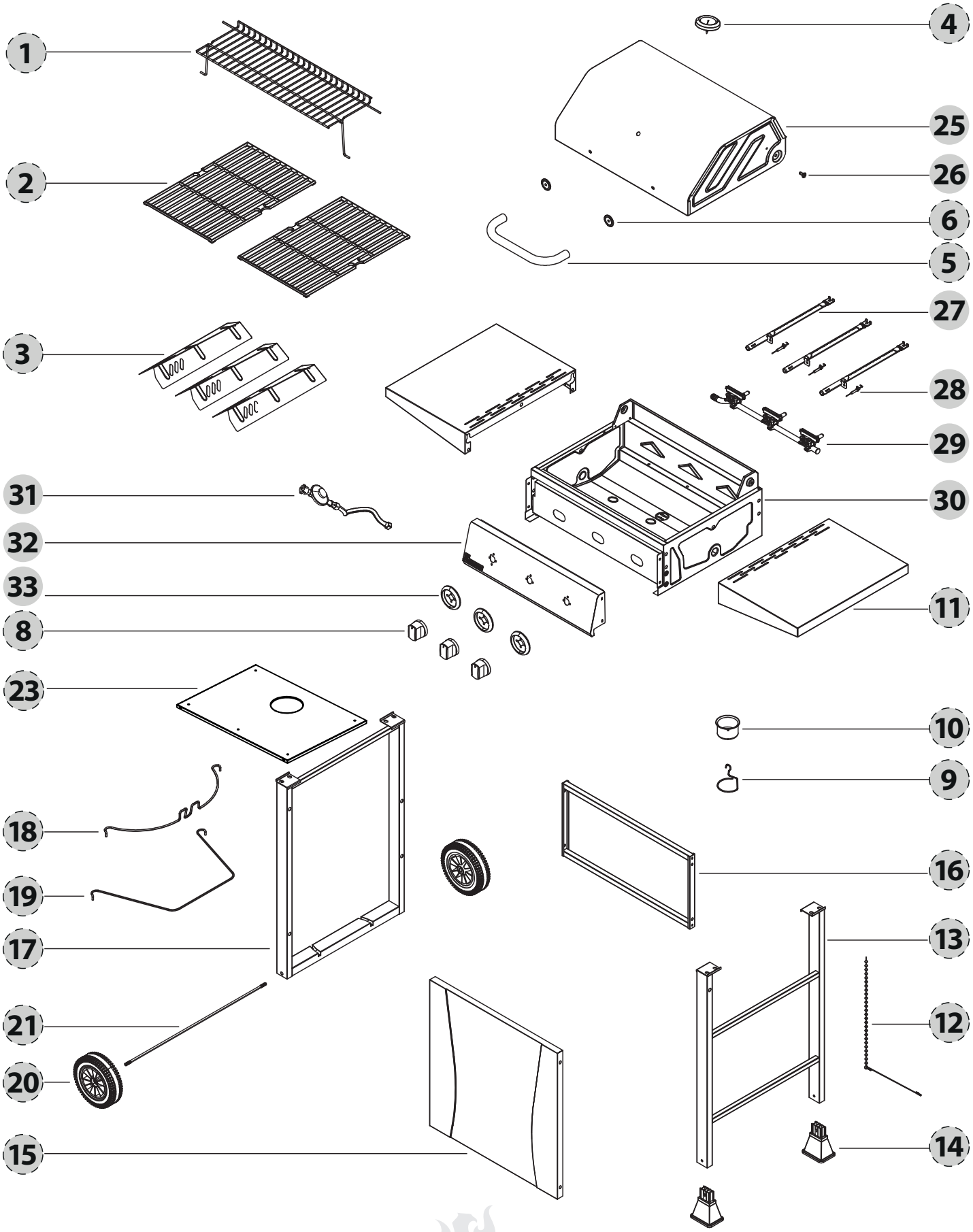
Indicaciones para asar a la parrilla

Tipo	Descripción	Método de coc-ción	Confiu-ración del quemador	Espesor	Tiempo total	Instrucciones
Gambas	18 – 20 oz / 510 – 566 g	Directo	Alto		3-6 min.	
VERDURAS						
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
La parrilla no se enciende.	1. La válvula del tanque de PL está cerrada. 2. El nivel de gas del tanque de PL está bajo. 3. La pila del encendedor no está instalada adecuadamente o es necesario cambiar la pila. 4. Puede ser que sea necesario encender con un fósforo. 5. Las conexiones al encendedor o los electrodos están flojs. 6. Es posible que los electrodos estén mojados. 7. La batería del encendedor no está instalada correctamente o la batería necesita ser reemplazada. 8. Las conexiones al encendedor están flojas.	1. Abra la válvula del tanque de PL. 2. Sustituya el tanque de PL. 3. Instale correctamente o sustituya la pila del encendedor. 4. Encienda la parrilla con fósforo según las instrucciones de este manual. 5. Reconecte o sustituya el cableado del encendedor o los electrodos. 6. Seque los electrodos con un paño seco. 7. Instale o reemplace adecuadamente la batería del encendedor. 8. Reconecte o reemplace el cableado al encendedor.
La llama no permanece encendida.	1. La válvula del tanque de PL está cerrada. 2. El nivel de gas del tanque de PL está bajo. 3. El quemador no está instalado correctamente o está sucio.	1. Abra la válvula del tanque de PL. 2. Sustituya el tanque de PL. 3. Vuelva a instalar correctamente el quemador y limpie cualquier residuo.
La llama es débil, es irregular o hace ruido.	1. El nivel de gas del tanque de PL está bajo. 2. Procedimiento de encendidoincorrecto. 3. Los puertos del quemadorpuedenestarobstruidos. 4. La manguera de suministro de gas puedeestardoblada o retorcida. 5. La parrillapuedeestaren un áreademasiadoventosa. 6. Hay obstruccionescomoresiduos de grasa o insectosen las entradas de aire.	1. Reemplace el cilindro de propano. 2. Desconecte el regulador de la manguera de PL del tanque de PL, vuelva a conectar y siga el procedimiento de encendidotalcomo se indica. 3. Si solo hay un quemadorafectado, verifique y limpielospuertos del quemador. 4. Enderece la manguera de suministrode gas. 5. Espere a que el viento se calme para continuar. 6. Quite las obstrucciones de las entradas de aire del quemador.
Llamaradas en exceso **PRECAUCIÓN** **NO** rocíe agua sobre las llamas del gas, ya que esto podría dañar la parrilla	1. Las llamaradas normalmente son causadas por un exceso de grasa de la carne que se esté asando. 2. La parrilla está sucia. 3. La temperatura de cocción quizás está demasiado alta. 4. La cubierta está cerrada. 5. Los alimentos quedan sobrecocidos o quemados. 6. Horno la bandeja y el recipiente para la grasa están llenos de grasa.	1. Quite grasa de la carne que vaya a asar. 2. Asegúrese de que la parrilla esté limpia. 3. Mantenga baja la llama o apague un quemador. 4. Mantenga la cubierta abierta cuando esté asando para así evitar demasiadas llamaradas. 5. Ponga los alimentos en la rejilla para calentar hasta que las llamas se hayan reducido. 6. Limpie horno la bandeja y el recipiente para la grasa.
La parrilla no se calienta lo suficiente.	1. El nivel de gas del cilindro de propano esbajo. 2. El dispositivolimitador de flujo de gas puedehaberseactivado.	1. Reemplace o rellene el cilindro de propano. 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 parrillasegún el procedimiento de encendidoexacto.

Piezas de Repuesto



Piezas de Repuesto

Parte	Descripción	Cantidad	Parte #
1	Rejilla de calentamiento	1	PS9001
2	Parrilla de cocina	2	PS9002
3	Domador de llamas	3	PS9003
4	Indicador de temperatura	1	PS9004
5	Asa de la tapa	1	PS9005
6	Lavadora de acabado	2	PS9006
8	Perillas de control	3	PS9008
9	Portavasos de grasa	1	PS9009
10	Taza de grasa	1	PS9010
11	Estante lateral	2	PS9011
12	Portafósforos	1	PS5038
13	Pierna del lado derecho	1	PS9013
14	Pies	2	PS9014
15	Panel frontal	1	PS9015
16	Soporte en la espalda	1	PS9016
17	Pierna del lado izquierdo	1	PS9017
18	Correa superior del tanque LP	1	PS9018
19	Retenedor de tanque LP	1	PS9019
20	Rueda	2	PS5040
21	Eje de la rueda	1	PS9021
23	Escudo térmico	1	PS9037
25	Tapa	1	PS9025
26	Perno de pivote de la tapa	2	PS9026
27	Quemador de tubo	3	PS9027
28	Encendedor	3	PS9028
29	Ensamblaje de válvula	1	PS9029
30	Caja de fuego	1	PS9030
31	Manguera y regulador	1	PS8009
32	Panel de control Facia	1	PS9032
33	Bisel de la perilla de control	3	PS9033
34	Parachoques de goma de la tapa	2	PS5005
35	Paquete de hardware	1	PS9035
36	Manual de instrucciones	1	PS9036

Garantía

Se garantiza que esta parrilla de gas propano está libre de defectos de material y mano de obra cuando se ensamblados, usados en un entorno doméstico normal y cuidados como se indica en estas instrucciones para cinco (5) años en los quemadores principales y por un (1) año en todas las demás partes a partir de la fecha de compra original al por menor.

Esta garantía no cubre óxido, decoloración, descamación, daños o problemas relacionados con negligencia, abuso, accidente, mal uso, mala aplicación, montaje inadecuado, gastos de transporte, uso comercial o CUALQUIER modificación hecho a este producto.

El trabajo de reparación no está cubierto. Esta garantía es la única garantía ofrecida y reemplaza todas las demás garantías, ya sea expresa o implícita, que incluye garantía implícita, comercialización o uso para un propósito 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

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®

Landmann USA, Inc.
7405 Graham Road
Fairburn, GA 30213
www.landmann.com/us