



4-BURNER LP GAS GRILL WITH SIDE BURNER

MODEL #DGA480BSP/DGA480SSP/DGA480SSP-D

Français p. 26

Español p. 51



C US

ANS Z21.58b-2012
CSA 1.6b-2012
Outdoor Cooking
Gas Appliance

ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____ Purchase Date _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday or e-mail us at customerservice@ghpgroupinc.com.

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	3
Package Contents	5
Hardware Contents	6
Preparation	6
Assembly Instructions	7
Operating Instructions	14
Care and Maintenance	17
Troubleshooting	20
Warranty	22
Replacement Parts List	23

Assembler/Installer: This 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.
Retain these instructions for future reference.



DANGER:

If you smell gas:

- 1. Shut off gas to the appliance.**
- 2. Extinguish any open flame.**
- 3. Open lid.**
- 4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**



WARNING:

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
3. This grill is for outdoor use only and shall not be used in a building, garage, under overhangs or any other enclosed area.
4. Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at: 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

DANGER

- Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

CALIFORNIA PROPOSITION 65

Fuels used in gas or oil fired appliances and the products of combustion of such fuels contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. ***Wash hands after handling.***

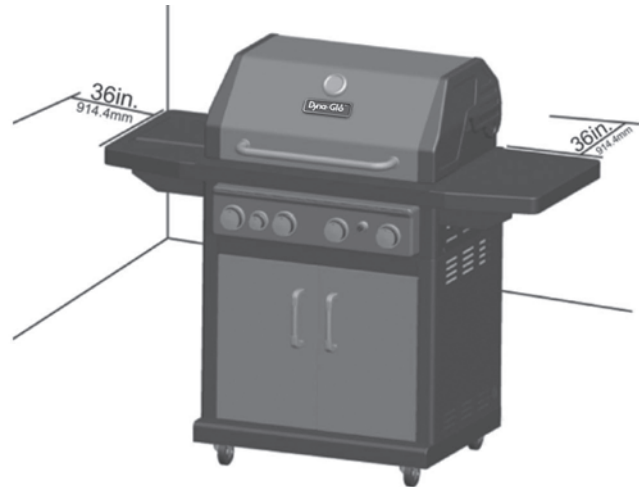
CAUTION

- Never use charcoal or lighter fluid with the grill.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting.
- The LP gas supply cylinder used with this appliance must be:
 - (a) Constructed and marked in accordance with the Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and
 - (b) Provided with a listed overfilling prevention device.
 - (c) Provided with a cylinder connection device compatible with the connector for outdoor cooking appliances. This grill is not intended to be used in or installed on recreational vehicles and/or boats.
- Never keep a filled container in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
- Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.

! WARNING

- Do not place the grill under overhead combustible construction or awnings. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction: 36 inches (914.4 mm).

NOTE: The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.



! CAUTION

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
- This grill is for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).
- Never attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a boat, camper trailer, motor home or house.
- Do not attempt to move the grill while it is lit or when it is hot. The casters should be locked when not moving the grill.
- Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Keep all combustible items and surfaces at least 36 inches (91.44 cm) away from the grill at all times.
- Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc...).
- Do not alter this grill in any manner.
- Clean and inspect the hose before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to operating the appliance. The replacement hose assembly will be that which is specified by the manufacturer, listed in the repair parts list in this manual.
- Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- Keep the grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean. Inspect the grill before each use. Do not obstruct the flow of gas or ventilation air.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- **Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.**
- Do not place this grill on any type of tabletop surface. The grill should be placed on a flat and level surface.
- Do not use the grill in high winds.

OPERATING INSTRUCTIONS

CHECKING FOR LEAKS

After all connections are made, check all connections and fittings on the LP gas tank valve, gas hose and regulator for leaks with a water and soap solution.

To prevent fire or explosion while testing for a leak:

- Always perform leak test prior to lighting the grill.
- Do not smoke while testing for a leak.
- Always perform leak tests outdoors in a well-ventilated area.
- Do not use any source of flame while testing for leaks.
- Do not use the grill until any and all leaks are corrected.
- If you are unable to correct a leak, disconnect the propane supply and call a gas appliance service dealer.

PERFORM LEAK TEST

- Prepare leak test solution by combining 1 part liquid dish soap with 3 parts water. Total solution required is approximately 2 - 3 ounces (70 - 90 ml). Put leak test solution in a spray bottle.
- Ensure all control knobs are in the 'OFF' position.
- Open LP gas tank valve.
- Spray leak test solution on all gas carrying connections and fittings. Presence of bubbles at areas of applied test solution indicates a gas leak. If leaks are detected or you smell or hear gas, shut off the LP gas tank immediately and repair or replace the defective part. Do not use the grill until all leaks are corrected.

⚠ CAUTION

Only use the regulator and hose assembly provided! If a replacement is necessary, please call our customer service center. Do not use replacement parts that are not intended for this grill.

CONNECTING GAS CYLINDER

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

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

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

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

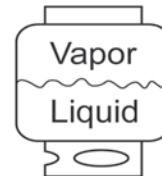
DO NOT obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill. The propane cylinder must be arranged for vapor withdrawal and equipped with a listed overfilling prevention device. Please use the proper cylinder orientation to provide vapor withdrawal. **NOTE:** The cylinder must be fully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



Correct



Wrong



Wrong

⚠ CAUTION

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

NOTE: Other cylinders may be acceptable for use with this appliance provided they are compatible with the appliance nesting hole and retention means. Refer to Step 15 of the Assembly Instructions for correct cylinder to cylinder holder connection.

⚠ WARNING

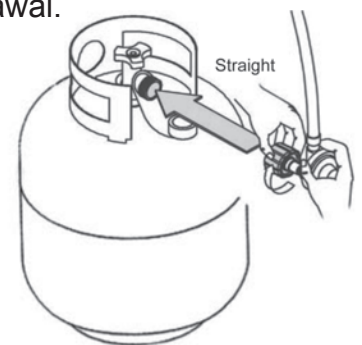
ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS PAGE MUST BE FOLLOWED TO PREVENT FIRE, DAMAGE AND/OR INJURY.

CONNECTING THE LP TANK

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

To Disconnect: Fully close the tank valve by turning clockwise.

Turn the coupling nut counterclockwise until the regulator assembly detaches.



⚠ WARNING

In the connection process, make sure:

- the regulator inlet connector mates with the cylinder valve outlet properly, safely and firmly, and;
- the LP gas hose does not come in contact or remain in contact with the firebox.

OPERATING INSTRUCTIONS

LIGHTING THE GRILL

Before first use:

Remove all hangings or plastic straps, if present. Before you cook on your new gas grill, it is important to clean your grill with heat. To do this, operate the grill for approximately 15 minutes with the lid closed and the control knob in the highest position. This will clean the internal parts by burning off any residue and odor from the manufacturing process.

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

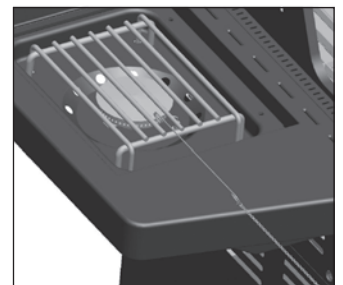
Do not lean over grill when lighting. Read instructions before lighting.

1. Check that the control knobs are in the **OFF** position.
2. Open valve at tank fully by turning counterclockwise ↺.
3. Open lid during lighting.
4. Push igniter down 3 to 4 seconds while turning right side control knob to the **HIGH** position. The burner should ignite.
If ignition does not take place within 5 seconds, immediately turn the control knob to the **OFF** position. Wait 5 minutes and repeat step 4 above or refer to match lighting instructions below.
5. Repeat step 4 above to ignite left side burner.

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

LIGHTING THE GRILL WITH A MATCH

1. Insert a match in the end of the match holder that is installed on the inside of the cabinet door.
2. Light the match.
3. Immediately place the lit match through the 20mm (0.75 in.) hole on the side of the grill body, nearest the left burner. Make sure the lit match is close to the burner ports.
4. Press in the control knob that operates the left burner and rotate counter-clockwise ↺ to **High** position and burner should light immediately.
5. The other main control can now be turned on the **High** position and will light via crossover port.
6. Adjust burners to desired cooking settings.



SHUTDOWN INSTRUCTIONS

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

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

CARE AND MAINTENANCE

COOKING GRATES

The best time to burn-off the cooking grates is after every use (approx. 15 minutes). The grill is already hot from cooking thus requiring less fuel to obtain necessary temperature for burn-off.

To burn-off or heat clean your grill, turn the burners to highest position and run for 15 minutes with the lid closed. Then turn off the burners and use a wire brush to clean excess food residue from the grates.

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

⚠ CAUTION

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

RECOMMENDED CLEANING SUPPLIES

Mild liquid dish soap, warm water, nylon cleaning pad, wire brush

DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or any abrasive substance.

OUTSIDE SURFACES

It is recommended to use only mild dish soap and hot water to clean grill and grill parts.

Rinse with warm water.

INSIDE BOTTOM PAN OF GRILL BODY

To avoid flare-ups, the bottom pan of the cooking box should be kept clean on a regular basis.

Remove residue using a brush, scraper and/or cleaning pad. Wash with mild dish soap and warm water. Rinse with warm water. Avoid water splashing into venturi tubes of burners.

HEAT TENTS

Clean residue with wire brush and wash with mild dish soap and warm water. Rinse with warm water.

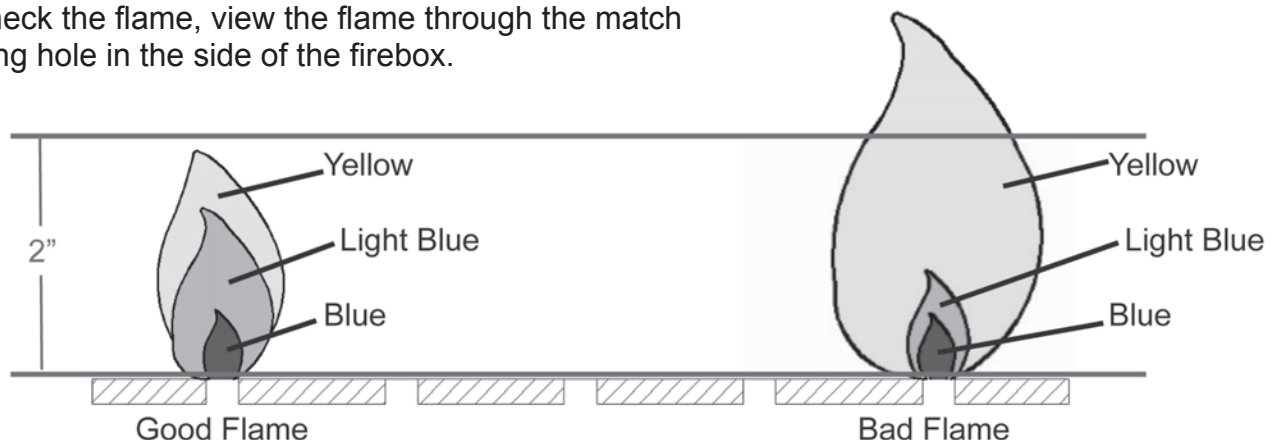
GREASE CUP

Empty the grease cup and clean with mild dish soap and warm water on a regular basis.

CHECKING THE FLAME

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

To check the flame, view the flame through the match lighting hole in the side of the firebox.

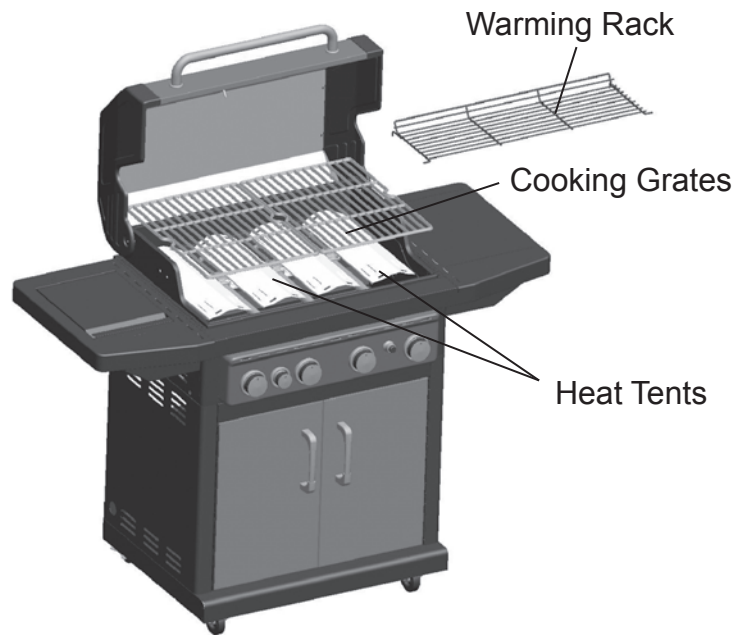


CARE AND MAINTENANCE

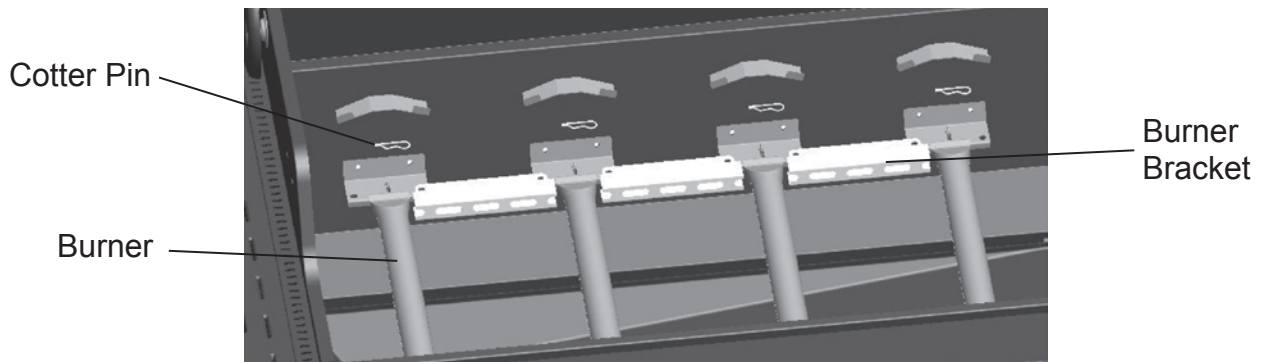
BURNER ASSEMBLY

REMOVING THE BURNER ASSEMBLY

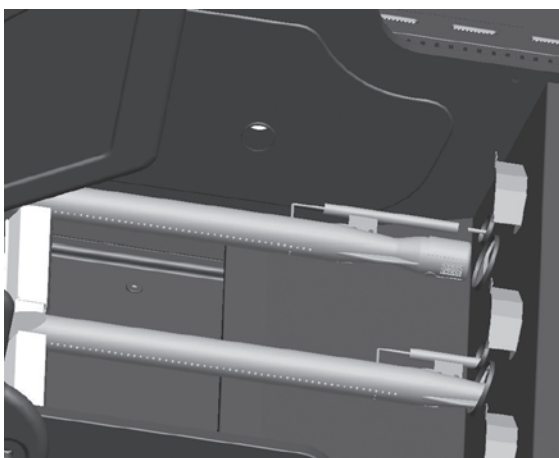
1. Make sure all control knobs are in the OFF position, LP tank valve is closed, and tank is disconnected from regulator and removed from grill.
2. Open lid and remove warming rack, cooking grates, and heat tents.



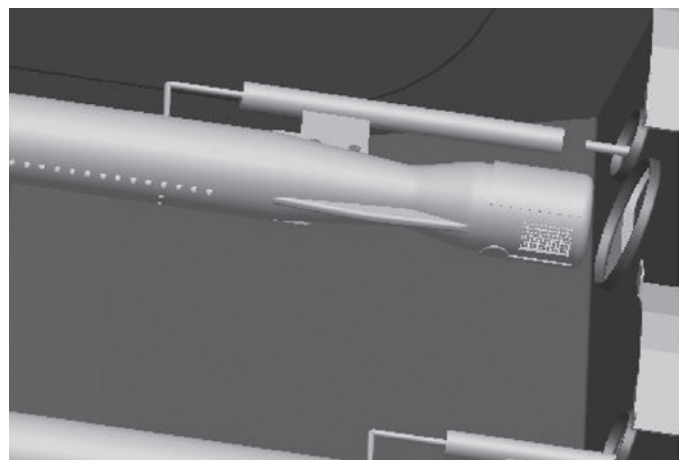
3. Remove cotter pins at back of burners to detach burners from brackets.



4. Slide burners out of firebox as shown.



5. Detach ignition wire from ignitor as shown.



CARE AND MAINTENANCE

CLEANING THE BURNER ASSEMBLY

– Make sure the grill is cool

1. Turn gas off at the control knobs and propane tank.
2. Disconnect LP gas cylinder from hose and regulator.
3. Remove warming rack, cooking grates and heat tents.
4. Detach burner by removing the cotter pins at the back of the burners to detach them from the brackets.
5. Detach ignition wire from electrode by hand only. DO NOT use pliers or any other tool as it may damage the electrode or wire.
6. Lift burner slowly.
7. Ensure all burner ports are clear of clogs. Use of a pin or paper clip works well.
8. Ensure burner is free of any damage. If damage is found, replace with new burner.
9. Ensure the end of the burner and primary air screen are clear from insect nests, dirt or debris.

RE-INSTALLING THE BURNER

Ensure that gas valve orifices are correctly positioned inside burner inlet (venturi).

The use of a flashlight may be necessary to ensure the correct position.

It is recommended to view the correct position through the firebox vent holes as illustrated below.



⚠ WARNING

If the instructions above are not followed, a fire or explosion may result, possibly causing serious bodily injury or death.

OTHER CARE AND MAINTENANCE

- It is recommended that inspection and service on this appliance be conducted annually by a qualified service person.
- It is recommended that you regularly check that the outdoor cooking appliance area is clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- It is recommended that you regularly check that the flow of combustion and ventilation air is not obstructed.
- It is recommended that you regularly check that the ventilation openings of the cylinder enclosure (cabinet) are free and clear from debris.
- It is recommended that you regularly check and clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

CARE AND MAINTENANCE

The electronic ignition requires 1 “AA” alkaline battery, which is included.

⚠️ WARNING

DO NOT mix old and new batteries.

DO NOT mix alkaline, standard (Carbon-Zinc), or rechargeable (Nickel-Cadmium) batteries.

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

TROUBLESHOOTING

If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
The burner will not light using the ignitor procedure (weak or no spark being generated).	<ol style="list-style-type: none">1. The igniter electrode may be covered with grease or residue.2. The igniter electrode may have a loose or disconnected wire.3. Cracked or broken ignition electrode.4. Dead battery or faulty battery connection.	<ol style="list-style-type: none">1. Clean the ignitor electrode.2. Check the connection and reconnect any loose or disconnected wires.3. Replace ignition electrode (see Replacement Parts List).4. Perform any of the following:<ol style="list-style-type: none">a. Replace batteryb. Check to see if battery is inserted correctly.c. Check for any corrosion around battery terminals.d. Check wire connections as stated above.
Low heat.	<ol style="list-style-type: none">1. The LP gas regulator is equipped with an excess flow device that allows sufficient gas to the burners under normal circumstances. Rapid changes in pressure can trigger this device and prevent all but minimal flow of gas to the burner, causing a low flame and low heat output. This is typically caused by the LP gas cylinder valve being turned open when one or more burner valves (control knobs) is in the open position causing a surge of pressure that activates the excess flow device.	<ol style="list-style-type: none">1. Follow these steps:<ol style="list-style-type: none">a. Close the LP gas cylinder valve on the top of the cylinder.b. Make sure the burner valves are in the “OFF” position.c. Slowly open the LP gas cylinder valve and wait 10 seconds.d. Follow the lighting instructions.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
<p>The burner will not light with a match.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Match not reaching burners (when holding match with hand). 2. Empty tank. 3. Poor connection between valve regulator and LP cylinder coupling. 4. Burner inlet blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use match holder found in cabinet door. 2. Check fuel level and refill tank if necessary. 3. Turn off grill knobs, close the LP cylinder valve at top of cylinder and check the connection between the regulator valve and cylinder coupling. Disconnect and reconnect, if necessary. 4. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.
<p>No gas flow or an obstructed gas flow.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tank valve not on or fully opened. 2. Empty tank. 3. Poor connection between valve regulator and LP cylinder coupling. 4. Burner inlet blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fully open tank valve by turning counterclockwise. 2. Check fuel level and replace fuel if necessary. 3. Turn off grill knobs, close the LP cylinder valve at top of cylinder and check the connection between the regulator valve and cylinder coupling. Disconnect and reconnect, if necessary. 4. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.
<p>Excessive flare-ups.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grease and/or residue build-up on heat tents or in firebox. 2. Excessive dripping of fat or marinade from food. 3. Cooking temperature too high. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the grill components. 2. Trim the fat from meat and use non-oil based marinades. 3. Lower temperature accordingly.

Dyna-Glo™

BARBECUE AU GAZ PROPANE LIQUÉFIÉ À QUATRE BRÛLEURS AVEC BRÛLEUR LATÉRAL

MODÈLE #DGA480BSP/DGA480SSP/DGA480SSP-D



C US

ANS Z21.58b-2012

CSA 1.6b-2012

Pour la cuisson à l'extérieur

Appareil au gaz

JOIGNEZ VOTRE REÇU ICI

Numéro de série _____ Date d'achat _____



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de revenir chez votre détaillant, contactez notre service à la clientèle par téléphone en composant le 1 877 447-4768 du lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 30, HNC ou par courriel à customerservice@ghpgroupinc.com.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	28
Contenu de l'emballage	30
Quincaillerie incluse	31
Préparation	31
Instructions pour l'assemblage	32
Mode d'emploi	39
Entretien	42
Dépannage	45
Garantie	47
Liste des pièces de rechange	48

Assembleur ou installateur : Le présent manuel contient des renseignements importants qui permettent d'assembler l'appareil de façon adéquate et de l'utiliser en toute sécurité. Avant d'assembler et d'utiliser cet appareil, lisez et suivez tous les avertissements ainsi que toutes les instructions. **Remettez ces instructions au consommateur.**

Consommateur ou utilisateur : Lorsque vous utilisez cet appareil, suivez tous les avertissements et toutes les instructions. **Veillez conserver les présentes instructions aux fins de consultation ultérieure.**



DANGER :

S'il y a une odeur de gaz:

- 1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.**
- 2. Éteindre toute flamme nue.**
- 3. Ouvrir le couvercle.**
- 4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**



AVERTISSEMENT :

1. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.
2. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Ce barbecue est conçu pour usage à l'extérieur seulement. Ne pas utiliser ni entreposer la bouteille dans un bâtiment, un garage, un auvent ou un endroit fermé.
4. Ne laissez pas un barbecue allumé sans surveillance. Gardez le barbecue hors de la portée des enfants et des animaux en tout temps.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Assurez-vous de lire et de comprendre l'intégralité de ce manuel avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Si vous avez des questions concernant ce produit, veuillez téléphoner au service à la clientèle au 1 877 447-4768 du lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 30, HNC.

DANGER

N'utilisez pas le barbecue dans un endroit présentant un risque d'explosion. Assurez-vous que l'espace autour du barbecue est propre et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

Les combustibles utilisés dans les appareils de chauffage au gaz ou à l'huile, et les produits de combustion contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme étant la cause de cancers et d'anomalies congénitales et d'autres problèmes liés aux fonctions reproductrices. Cet appareil contient des produits chimiques, notamment du plomb et des composés de plomb, reconnus par l'État de la Californie comme étant la cause de cancers, d'anomalies congénitales et d'autres problèmes liés aux fonctions reproductrices. **Lavez-vous les mains après l'avoir manipulé.**

MISE EN GARDE

- N'utilisez jamais de gaz d'allumage pour charbon de bois ou d'essence à briquet avec ce barbecue.
- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour l'allumage.
- La bouteille de propane liquéfié utilisée avec cet appareil doit être :
 - (a) fabriquée et identifiée conformément aux normes du Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, s'il y a lieu;
 - (b) munie d'un dispositif reconnu de prévention des trop-pleins;
 - (c) dotée d'un dispositif de raccord de bouteille compatible avec le raccord des appareils de cuisson à l'extérieur. Ce barbecue n'est pas destiné à être utilisé ou installé sur un véhicule récréatif ou un bateau.
- Ne laissez jamais une bouteille pleine dans une voiture exposée à la chaleur ou dans un coffre de voiture. La chaleur entraînera une augmentation de la pression du gaz, ce qui risque de faire ouvrir la soupape de sécurité et de laisser le gaz s'échapper.
- Ouvrez toujours le couvercle du barbecue lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur emprisonnées qui s'en échappent peuvent causer des brûlures graves.

! AVERTISSEMENT

• Ne pas utiliser cet appareil sous une surface combustible ou un auvent. Dégagement minimal entre les parois latérales et l'arrière de l'appareil et la construction combustible (914,4 mm (36 po) à partir des parois latérales et 914,4 mm (36 po) à partir de l'arrière).

REMARQUE : L'installation doit être effectuée conformément à la réglementation locale ou, en l'absence d'une telle réglementation, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, ou au Propane Storage and Handling Code, B149.2.



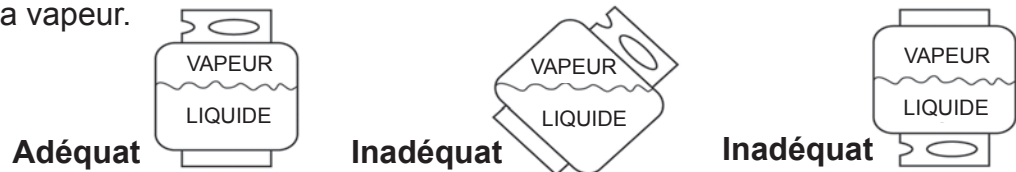
! MISE EN GARDE

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.
- Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ce barbecue ne doit être utilisé qu'avec du gaz propane (bouteille de gaz propane non incluse).
- Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système autonome d'alimentation en gaz propane d'un bateau, d'une caravane, d'une autocaravane ou d'une résidence.
- Ne tentez jamais de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé ou toujours chaud. Verrouillez toujours les roulettes avec frein lorsque vous ne déplacez pas le barbecue.
- N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'est pas complètement assemblé et tant que toutes les pièces ne sont pas fixées et serrées solidement.
- Maintenez tout objet ou toute surface combustible à une distance d'au moins 91,44 cm (36 po) du barbecue, et ce, en tout temps.
- Ne touchez pas les éléments en métal du barbecue avant que celui-ci ne soit complètement refroidi (environ 45 minutes) afin d'éviter les brûlures, à moins d'utiliser des articles de protection (poignées, gants, mitaines pour le barbecue, etc.).
- Ne modifiez ce barbecue d'aucune façon.
- Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation. Si vous constatez des signes d'abrasion ou d'usure, ou s'il est coupé ou qu'il fuit, il est important de le remplacer avant de faire fonctionner l'appareil. Vous devez utiliser l'ensemble de tuyau de remplacement précisé par le fabricant, lequel est indiqué dans la liste des pièces de rechange de ce manuel.
- Éloignez les tuyaux à gaz le plus loin possible des surfaces chaudes ou des débordements de graisse chaude.
- Assurez-vous que le compartiment du robinet du barbecue, ses brûleurs et les conduits d'aération sont toujours propres. Inspectez le barbecue avant chaque utilisation. N'entravez pas le flux de gaz ou d'air de la ventilation.
- L'alcool, les médicaments sous ordonnance et les médicaments vendus sans ordonnance peuvent affecter les facultés de l'utilisateur, l'empêchant d'assembler ce barbecue correctement ou de l'utiliser de manière sécuritaire.
- **Ne laissez pas un barbecue allumé sans surveillance. Gardez le barbecue hors de la portée des enfants et des animaux en tout temps.**
- Ne le placez pas sur une table. Placez le barbecue sur une surface plane.
- N'utilisez pas ce barbecue dans des conditions de grands vents.

MODE D'EMPLOI

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

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



⚠ MISE EN GARDE



- N'entreposez pas de bouteille de GPL sous le barbecue ou à proximité de celui-ci.
- Ne remplissez jamais une bouteille de GPL à plus de 80 % de sa capacité.
- Si les directives mentionnées au point (a) et au point (b) ne sont pas suivies exactement, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser d'autres bouteilles avec cet appareil, pourvu qu'elles conviennent au trou pour la bouteille et aux dispositifs de fixation. Consultez l'étape 15 des instructions pour l'assemblage pour connaître la manière adéquate de fixer une bouteille au support de bouteille.



⚠ AVERTISSEMENT

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

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

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



Déconnexion : Fermez complètement le robinet du réservoir en tournant dans le sens des aiguilles  d'une montre. Tournez dans le sens contraire  des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écrou se détache du régulateur.

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous effectuez les raccords, assurez-vous que :

- le connecteur de l'orifice d'entrée du régulateur est correctement et solidement raccordé au tuyau de sortie de la bouteille;
- le tuyau de gaz propane liquéfié ne touche pas au foyer du barbecue.

MODE D'EMPLOI

ALLUMAGE DU BARBECUE

Avant la première utilisation :




Retirez toutes les étiquettes et les courroies de plastique, le cas échéant. Avant d'utiliser votre nouveau barbecue au gaz, il est nécessaire de le nettoyer à la chaleur. Pour ce faire, faites fonctionner le barbecue pendant une quinzaine de minutes; le couvercle doit être fermé et le bouton de commande, à la position maximale. De cette façon, la chaleur brûlera tous les résidus et dissipera l'odeur provenant du processus de fabrication, nettoyant ainsi les pièces internes.

⚠ MISE EN GARDE

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



⚠ AVERTISSEMENT

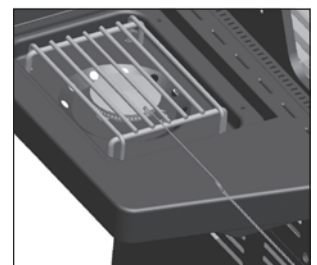
**Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lorsque vous l'allumez.
Lisez les instructions avant d'allumer l'appareil.**

1. Vérifiez que les boutons de commande sont à la position  ARRÊT.
2. Ouvrez complètement le robinet du réservoir en le tournant dans le sens  contraire des aiguilles d'une montre.
3. Ouvrez le couvercle avant d'allumer l'appareil.
4. Enfoncez l'allumeur pendant 3 ou 4 secondes tout en tournant le bouton de commande de droite à la position  MAXIMALE. Le brûleur devrait s'allumer. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, fermez le robinet du brûleur, attendez 5 minutes, et procédez de nouveau à l'allumage ou consultez les instructions pour l'allumage avec une allumette indiquées ci-dessous.
5. Répétez l'étape 4 ci-dessus afin d'allumer le brûleur gauche.

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




ALLUMAGE DU BARBECUE AVEC UNE ALLUMETTE

1. Insérez une allumette à l'extrémité du support à allumettes situé à l'intérieur de la porte du charriot.
2. Allumez l'allumette.
3. Insérez sans tarder l'allumette enflammée dans le trou de 20 mm (0,75 po) situé sur le côté du corps du barbecue le plus près du brûleur que vous souhaitez allumer. Assurez-vous que l'allumette enflammée est près des orifices du brûleur.
4. Appuyez sur le bouton de commande lié au brûleur et tournez-le dans le sens  contraire des aiguilles d'une montre à la position  MAXIMALE; le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
5. Réglez les brûleurs à l'intensité de cuisson désirée.



Si vous devez allumer les deux brûleurs, répétez les étapes 1 à 4 afin d'allumer l'autre brûleur.

INSTRUCTIONS POUR L'ARRÊT

1. Tournez les boutons de commande dans le sens des  aiguilles d'une montre jusqu'à la position  ARRÊT.
2. Fermez complètement le robinet du réservoir en le tournant dans le sens des  aiguilles d'une montre.
3. Fermez le couvercle.

Couper l'alimentation en gaz PL à la bouteille si l'appareil n'est pas utilisé.

GRILLES DE CUISSON

Il est recommandé de brûler les résidus sur la grille de cuisson environ quinze minutes après chaque utilisation. Le barbecue est encore chaud et nécessite donc moins de gaz pour atteindre la chaleur nécessaire pour brûler les résidus.

Pour brûler les résidus ou nettoyer votre barbecue par la chaleur, allumez les brûleurs à la position maximale et laissez-les fonctionner pendant 15 minutes, le couvercle du barbecue fermé. Ensuite, éteignez les brûleurs et utilisez une brosse métallique afin de nettoyer les résidus de nourriture qui se trouvent sur les grilles.

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

⚠ MISE EN GARDE

Avant de nettoyer et d'entretenir le barbecue, assurez-vous qu'il est refroidi et que l'alimentation en gaz de la bouteille de propane est fermée.

PRODUITS DE NETTOYAGE RECOMMANDÉS

Savon à vaisselle liquide doux, eau tiède, tampon à récurer en nylon, brosse métallique.

N'utilisez PAS de produits nettoyants contenant de l'acide, de l'essence minérale ou toute substance abrasive.

SURFACES EXTÉRIEURES

Il est recommandé de n'utiliser que du savon à vaisselle liquide doux et de l'eau chaude pour nettoyer le barbecue et les pièces de celui-ci. Rincez à l'eau tiède.

CUVETTE INFÉRIEURE À L'INTÉRIEUR DU CORPS DU BARBECUE

Afin d'éviter les montées de flammes, il est recommandé de nettoyer régulièrement la cuvette inférieure située à l'intérieur du barbecue. Enlevez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir ou d'un tampon à récurer. Nettoyez doucement à l'aide de savon à vaisselle liquide doux et d'eau tiède. Rincez à l'eau tiède. Évitez d'éclabousser les tubes diffuseurs des brûleurs.

PLAQUES CHAUFFANTES

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

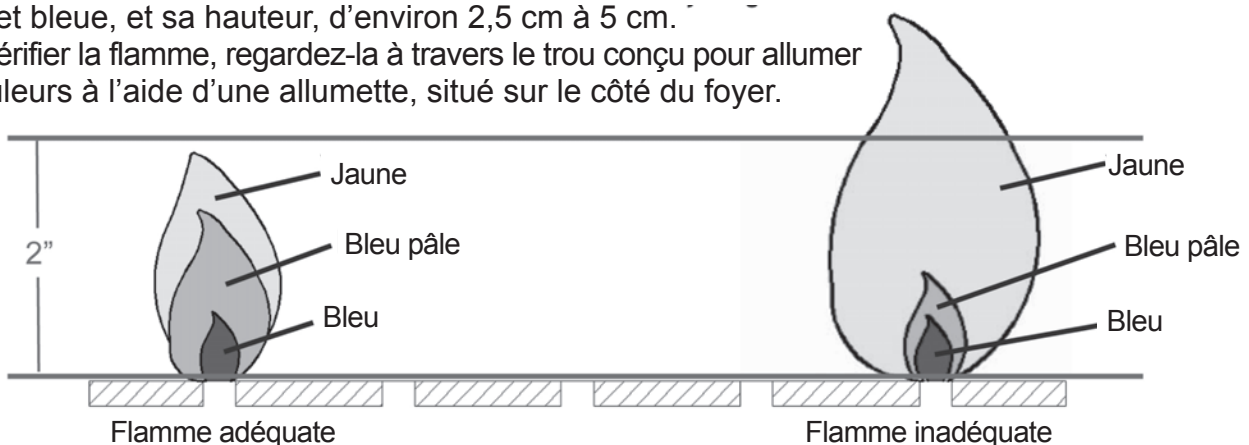
BAC RAMASSE-GRAISSE

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

VÉRIFICATION DE LA FLAMME

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

Pour vérifier la flamme, regardez-la à travers le trou conçu pour allumer les brûleurs à l'aide d'une allumette, situé sur le côté du foyer.



ENSEMBLE DE BRÛLEUR

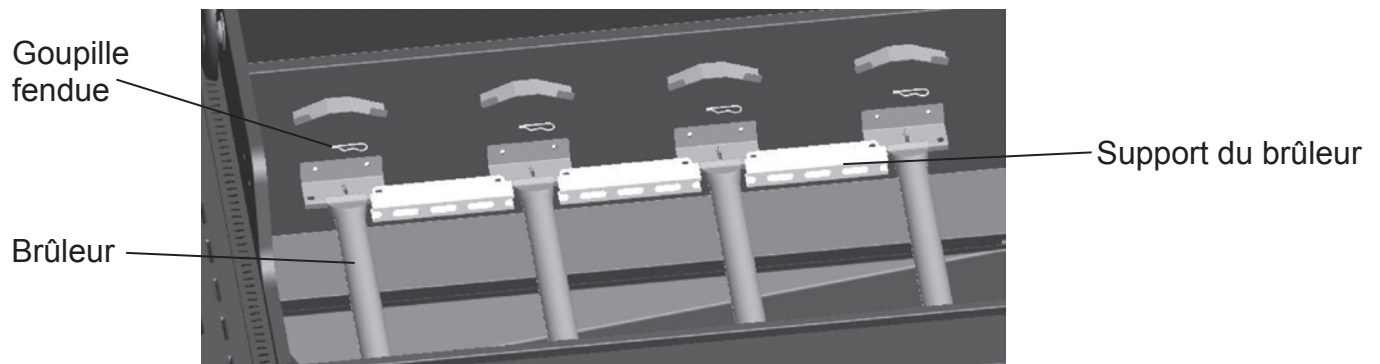
RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE BRÛLEUR

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF » (arrêt), que le robinet du réservoir de propane liquéfié est fermé et que ce dernier n'est relié ni au régulateur ni au barbecue.

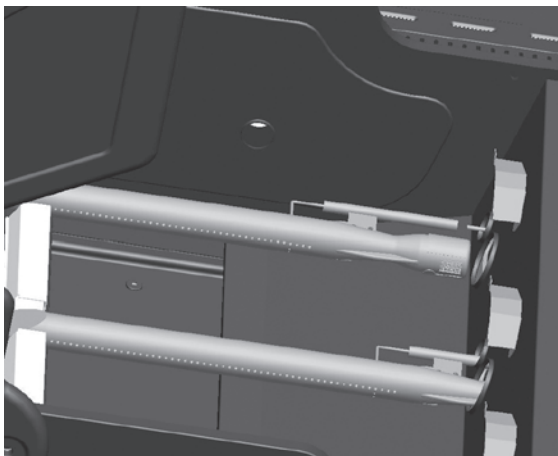
2. Ouvrez ensuite le couvercle et retirez la grille de maintien au chaud, les grilles de cuisson et les plaques chauffantes.



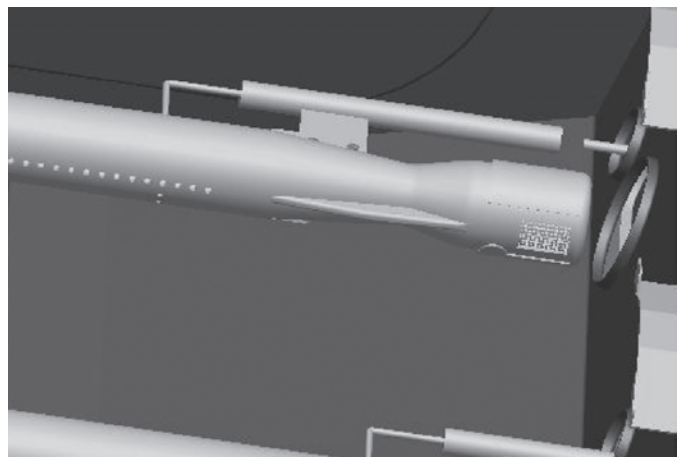
3. Retirez les goupilles fendues à l'arrière des brûleurs pour les retirer des supports.



4. Retirez les brûleurs du foyer du barbecue, tel qu'il est illustré.



5. Séparez le fil d'allumage de l'allumeur, tel qu'il est illustré.



ENTRETIEN

NETTOYAGE DE L'ENSEMBLE DE BRÛLEUR – Assurez-vous que le barbecue est refroidi.

1. Fermez l'alimentation en gaz en tournant les boutons de commande du barbecue et le robinet de la bouteille de propane.
2. Retirez la bouteille de gaz propane liquéfié du tuyau et du régulateur.
3. Retirez ensuite la grille de maintien au chaud, les grilles de cuisson et les plaques chauffantes.
4. Retirez les goupilles fendues situées à l'arrière des brûleurs afin de retirer ces derniers des supports.
5. Séparez à la main le fil d'allumage de l'électrode. N'utilisez NI pinces NI aucun autre outil, car vous pourriez endommager l'électrode ou le fil.
6. Soulevez lentement le brûleur.
7. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur ne sont pas bouchés. Pour ce faire, utilisez une épingle ou un trombone.
8. Assurez-vous que le brûleur n'est pas endommagé. Le cas échéant, remplacez-le par un nouveau brûleur.
9. Assurez-vous que l'extrémité du brûleur et le filtre à air principal sont exempts de nids d'insectes, de poussière ou de débris.

RÉINSTALLATION DU BRÛLEUR

Assurez-vous que les orifices du robinet de gaz sont placés correctement à l'intérieur du diffuseur du brûleur (venturi).

Vous devrez peut-être utiliser une lampe de poche pour les installer correctement.

Il est recommandé de vérifier leur position à travers les trous de ventilation du foyer du barbecue, tel que l'illustre la figure ci-dessous.



⚠ AVERTISSEMENT

Si les directives mentionnées précédemment ne sont pas suivies, un incendie ou une explosion pourrait survenir, risquant de causer des blessures graves, voire la mort.

AUTRES TYPES D'ENTRETIEN

Nous vous recommandons de faire faire l'entretien de cet appareil une fois par année par un technicien qualifié.

Nous vous recommandons de vérifier régulièrement que l'espace autour du barbecue au gaz est exempt de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

Nous vous recommandons de vérifier régulièrement que le flux d'air de combustion et de ventilation n'est pas entravé.

Nous vous recommandons de vérifier régulièrement que les ouvertures de ventilation entourant la bouteille (sur le charriot) sont exemptes de débris.

Nous vous recommandons de vérifier régulièrement les tubes du venturi et du brûleur, et de les nettoyer si des insectes ou des nids d'insectes s'y trouvent. Un tube obstrué peut causer un feu sous le barbecue.

ENTRETIEN

L'allumage électronique nécessite une pile alcaline « AA » incluse.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez PAS de vieilles piles avec des piles neuves.

NE combinez PAS des piles alcalines avec des piles ordinaires (carbone-zinc) ou avec des piles rechargeables (nickel-cadmium).

NE jetez PAS les piles au feu. Une mise au rebut inadéquate pourrait causer une fuite ou faire exploser les piles.

DÉPANNAGE

Si vous avez des questions, veuillez téléphoner au service à la clientèle au 1 877 447-4768 du lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 30, HNC.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur.	<ol style="list-style-type: none">1. L'électrode d'allumage est couverte de graisse ou de résidus.2. Un fil de l'électrode d'allumage est mal raccordé ou déconnecté.3. L'électrode d'allumage est fissurée ou fendue.4. La pile est à plat ou la connexion des piles est inadéquate.	<ol style="list-style-type: none">1. Nettoyez l'électrode de l'allumeur.2. Vérifiez les fils et reconnectez tout fil mal raccordé ou déconnecté.3. Remplacez l'électrode d'allumage (consultez la liste des pièces de rechange).4. Prenez l'une des mesures suivantes :<ol style="list-style-type: none">a. Remplacez la pile.b. Vérifiez si la pile est insérée correctement.c. Vérifiez si les bornes de la pile présentent des traces de corrosion.d. Vérifiez la connexion des fils tel qu'il est indiqué ci-dessus.
La chaleur est faible.	<ol style="list-style-type: none">1. Le régulateur de gaz propane liquéfié est muni d'un dispositif d'excès de débit qui permet normalement de transporter une quantité suffisante de gaz aux brûleurs. Des changements de pression rapides peuvent activer le dispositif et empêcher d'importantes quantités de gaz de se rendre au brûleur. Les flammes demeurent alors basses et la chaleur reste faible. Habituellement, ces changements se produisent lorsque vous ouvrez le robinet de la bouteille de gaz propane liquéfié lorsque le robinet d'un brûleur (les boutons de commande) est en position ouverte, ce qui cause une augmentation de pression et active ainsi le dispositif d'excès de débit.	<p>Suivez les étapes suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none">a. Fermez le robinet de la bouteille de gaz propane liquéfié situé sur le dessus de la bouteille.b. Assurez-vous que les boutons de réglage des brûleurs sont à la position « OFF » (arrêt).c. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de gaz propane liquéfié, puis attendez pendant dix secondes.d. Suivez les instructions relatives à l'allumage.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
<p>Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'allumette n'atteint pas les brûleurs (lorsque vous la tenez d'une main). 2. La bouteille est vide. 3. La connexion entre le régulateur de valve et le raccord de la bouteille de gaz propane liquéfié est inadéquate. 4. L'entrée du brûleur est obstruée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez le support à allumettes situé dans la porte de l'armoire. 2. Vérifiez le niveau de gaz et remplissez la bouteille s'il y a lieu. 3. Tournez les boutons de commande du barbecue en position d'arrêt, fermez la valve située sur le dessus de la bouteille de gaz propane liquéfié et vérifiez la connexion entre la valve du régulateur et le raccord de la bouteille. Au besoin, déconnectez-les et reconnectez-les. 4. Nettoyez le diffuseur de gaz (venturi) et le brûleur selon les instructions de la section « Entretien » du manuel.
<p>Le gaz ne circule pas ou sa circulation est entravée.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le robinet de la bouteille n'est pas complètement ouvert. 2. La bouteille est vide. 3. La connexion entre le régulateur de valve et le raccord de la bouteille de gaz propane liquéfié est inadéquate. 4. L'entrée du brûleur est obstruée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. 2. Vérifiez le niveau de gaz et remplissez la bouteille, s'il y a lieu. 3. Tournez les boutons de commande du barbecue en position d'arrêt, fermez la valve située sur le dessus de la bouteille de gaz propane liquéfié et vérifiez la connexion entre la valve du régulateur et le raccord de la bouteille. Au besoin, déconnectez-les et reconnectez-les. 4. Nettoyez le diffuseur de gaz (venturi) et le brûleur selon les instructions de la section « Entretien » du manuel.
<p>Il y a trop de montées de flammes intermittentes.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. De la graisse ou des résidus se sont accumulés sur les plaques chauffantes ou dans le foyer du barbecue. 2. Du gras ou de la marinade a dégoutté de la nourriture en trop grande quantité. 3. La température de cuisson est trop élevée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez les pièces du barbecue. 2. Retirez le gras de la viande et n'utilisez que des marinades qui ne sont pas à base d'huile. 3. Abaissez la température.

Dyna-Glo™

PARRILLA A GAS PL DE 4 QUEMADORES CON QUEMADOR LATERAL

MODELO #DGA480BSP/DGA480SSP/DGA480SSP-D



C US

ANS Z21.58b-2012

CSA 1.6b-2012

Cocina en exteriores
Electrodoméstico a gas

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie _____ Fecha de compra _____



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-447-4768 de 8:30 a.m. a 4:30 p.m., Hora del Centro, de lunes a viernes, o escríbanos por correo electrónico a customerservice@ghpgroupinc.com.

ÍNDICE

Información de seguridad	53
Contenido del paquete	55
Aditamentos	56
Preparación	56
Instrucciones de ensamblaje	57
Instrucciones de funcionamiento	64
Cuidado y mantenimiento	67
Solución de problemas	70
Garantía	72
Lista de piezas de repuesto	73

Ensamblador/Instalador: Este manual contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del electrodoméstico. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar este electrodoméstico. **Entregue estas instrucciones al consumidor.**

Consumidor/Usuario: Siga todas las advertencias e instrucciones al utilizar este electrodoméstico. **Guarde estas instrucciones para referencia futura.**



PELIGRO:

Si percibe olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas hacia el electrodoméstico.
2. Apague cualquier llama directa.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del electrodoméstico y llame de inmediato a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



ADVERTENCIA:

1. No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste u otro electrodoméstico.
2. Un cilindro de gas propano que no esté conectado y en uso no debe almacenarse cerca de éste ni de ningún otro aparato.
3. Esta parrilla es sólo para uso en exteriores y no se debe usar en edificios, garajes, bajo salientes u otras áreas cerradas.
4. No deje la parrilla encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Servicio al Cliente al: 1-877-447-4768 de 8:30 a.m. a 4:30 p.m., Hora del Centro, de lunes a viernes.

PELIGRO

- No utilice la unidad en un entorno explosivo. No debe haber materiales combustibles, gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de la parrilla.

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

Los combustibles que se usan en electrodomésticos de combustión a gas o petróleo y los productos de la incineración de dichos combustibles contienen sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo. Este producto contiene sustancias químicas, incluido plomo y compuestos de plomo, reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo. **Lávese las manos después de manipularlo.**

PRECAUCIÓN

- No utilice carbón o líquido para encendedor en la parrilla.
- No use gasolina, queroseno o alcohol para encender la parrilla.
- El cilindro de suministro de gas PL que se utilice con este electrodoméstico debe estar:
 - (a) Fabricado y marcado según las Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, según corresponda, y
 - (b) Equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado homologado.
 - (c) Equipado con un dispositivo de conexión para el cilindro compatible con el conector para electrodomésticos para cocinar en exteriores. Esta parrilla no está diseñada para usarse o instalarse en vehículos recreativos y/o botes.
- Nunca guarde un contenedor lleno en un auto a altas temperaturas o en el portaequipajes del auto. El calor hace aumentar la presión del gas, lo que puede abrir la válvula de alivio y permitir que escape el gas.
- Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de la parrilla pueden causarle quemaduras graves.

! ADVERTENCIA

- No coloque la parrilla debajo de construcciones o cobertizos inflamables. Debe haber un espacio de separación mínimo de 91,44 cm (36") desde los lados y la parte posterior de la unidad hasta construcciones de material combustible.

NOTA: La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en su defecto, con el National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, o con el Propane Storage and Handling Code, B149.2.



! PRECAUCIÓN

- NO almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables dentro de 8 metros (25 pies) de distancia de éste ni de ningún otro electrodoméstico.
- Cualquier tanque de gas propano líquido que no esté conectado y en uso debe almacenarse a una distancia mínima de 3 metros de éste o cualquier otro electrodoméstico.
- Esta parrilla debe utilizarse sólo con gas propano (no se incluye el cilindro de gas propano).
- No intente conectar esta parrilla al sistema de gas propano autocontenido de un bote, remolque para camping, casa rodante o casa.
- No intente mover la parrilla mientras está encendida o caliente. Las ruedas deben estar con seguro cuando la parrilla no se esté moviendo.
- No use la parrilla a menos que esté completamente ensamblada y todas las piezas estén ajustadas y apretadas con firmeza.
- Mantenga todos los artículos y las superficies combustibles a una distancia mínima de 91,44 cm (36") de la parrilla en todo momento.
- No toque las piezas metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente (espere unos 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que utilice artículos de protección (almohadillas, guantes, manoplas para horno, etc...).
- No altere la parrilla de ninguna manera.
- Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, se debe reemplazar la manguera antes de operar el electrodoméstico. La manguera de reemplazo debe ser la especificada por el fabricante, que se menciona en la lista de piezas de repuesto de este manual.
- Coloque las mangueras de gas lo más lejos posible de superficies calientes y de donde pueda caer grasa caliente.
- Mantenga limpios el compartimiento de la válvula, los quemadores y los pasajes de circulación de aire de la parrilla. Inspeccione la parrilla antes de cada uso. No obstruya el flujo de gas o del aire de ventilación.
- El consumo de alcohol, medicamentos recetados o medicamentos sin receta puede disminuir la capacidad del usuario para armar o utilizar la parrilla de manera segura.
- **No deje la parrilla encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.**
- No coloque la parrilla sobre ningún tipo superficie de mesa. La parrilla se debe colocar sobre una superficie plana y nivelada.
- No use la parrilla si hay viento fuerte.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

REJILLAS DE COCCIÓN

El mejor momento para “quemar” la suciedad las rejillas de cocción es después de cada uso (aproximadamente 15 minutos). La parrilla ya está caliente desde la cocción, por lo tanto, requiere menos combustible para obtener la temperatura necesaria para “quemar” la suciedad.

Para “quemar” la suciedad o limpiar con calor la parrilla, gire los quemadores a la posición máxima y déjelos encendidos durante 15 minutos con la tapa cerrada. Luego apague los quemadores y use un cepillo de alambre para limpiar el exceso de residuos de alimentos de las rejillas.

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

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que la parrilla esté fría antes de limpiarla y realizar mantenimiento y de que el suministro de gas esté cortado en el cilindro de PL.

ARTÍCULOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS

Detergente líquido suave para platos, agua tibia, almohadilla de limpieza de nailon, cepillo de alambre. NO use limpiadores que contengan ácido, aguarrás ni ninguna sustancia abrasiva.

SUPERFICIES EXTERIORES

Se recomienda usar sólo detergente para platos suave y agua caliente para limpiar la parrilla y sus piezas. Enjuague con agua tibia.

BANDEJA INFERIOR INTERIOR DEL CUERPO DE LA PARRILLA

Para evitar llamaradas, la bandeja inferior de la cámara de cocción se debe mantener limpia de forma regular. Retire los residuos con un cepillo, raspador y/o almohadilla de limpieza. Lave con detergente para platos suave y agua tibia. Enjuague con agua tibia. Evite salpicar agua en los tubos venturi de los quemadores.

CÁMARAS DE CALOR

Limpie los residuos con un cepillo de alambre y lave con detergente para platos suave y agua tibia. Enjuague con agua tibia.

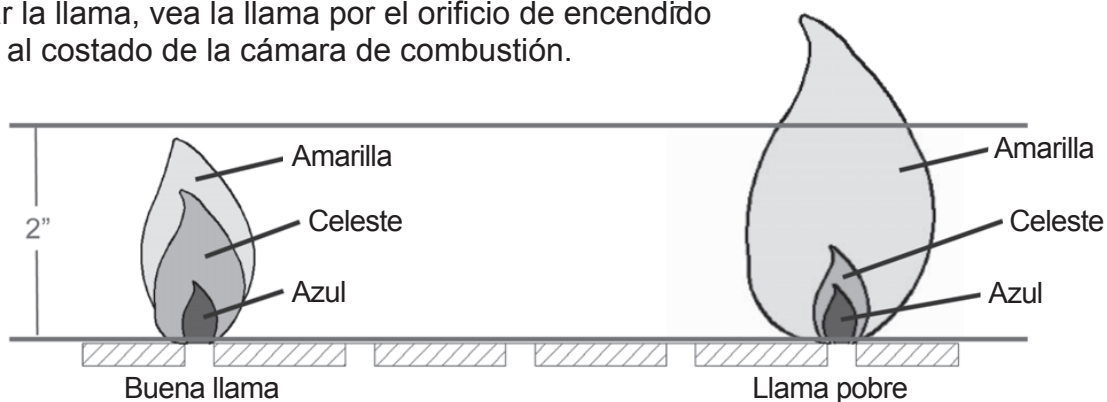
RECIPIENTE DE GRASA

Vacíe el recipiente de grasa y limpie con detergente para platos suave y agua tibia de forma regular.

VERIFICACIÓN DE LA LLAMA

Para obtener una máxima eficiencia del combustible y un máximo rendimiento de la cocción, la llama debe ser de color azul con amarillo y debe medir entre 2,54 y 5,08 cm de altura.

Para verificar la llama, vea la llama por el orificio de encendido con fósforos al costado de la cámara de combustión.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ENSAMBLE DEL QUEMADOR

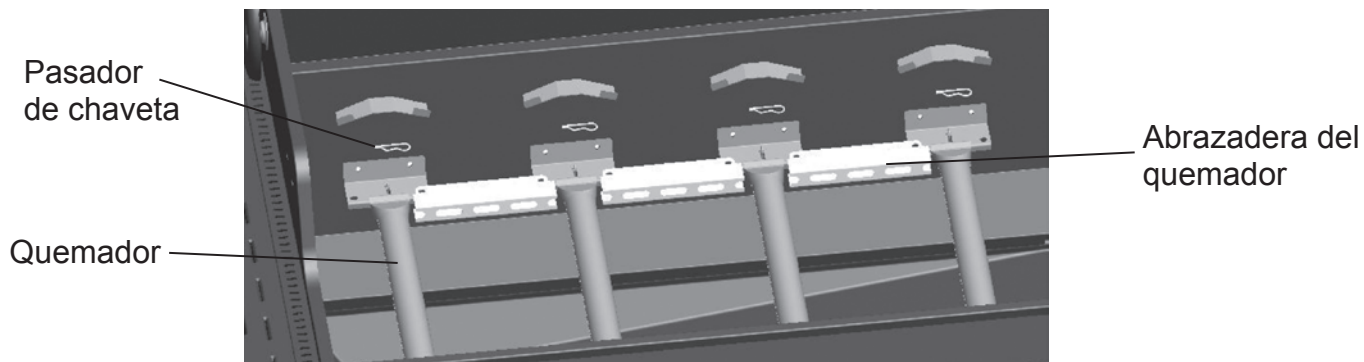
EXTRACCIÓN DEL ENSAMBLE DEL QUEMADOR

1. Asegúrese de que todas las perillas de control se encuentran en la posición de OFF, que la válvula del tanque de PL está cerrada y que el tanque está desconectado del regulador y alejado de la parrilla.

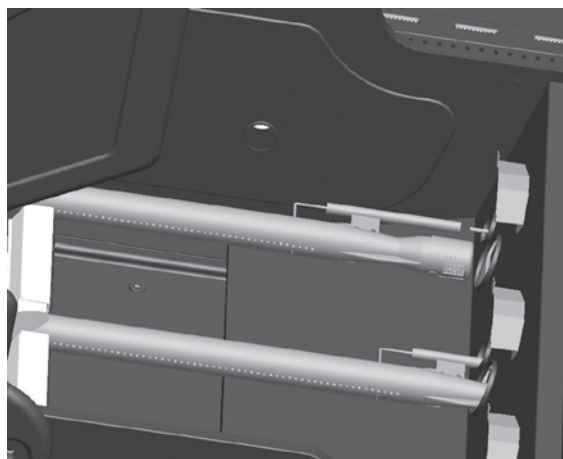
2. Abra la tapa y retire la rejilla para calentar, las rejillas de cocción y las cámaras de calor.



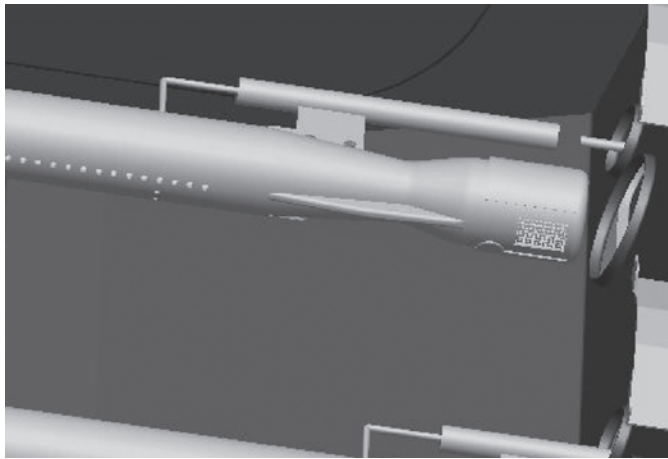
3. Retire los pasadores de chaveta de la parte posterior de los quemadores para extraerlos de las abrazaderas.



4. Deslice los quemadores fuera de la cámara de combustión como se muestra.



5. Retire el cable de encendido del encendedor como se muestra.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL ENSAMBLE DEL QUEMADOR – Asegúrese de que la parrilla esté fría

1. Corte el gas en las perillas de control y en el tanque de propano.
2. Desconecte el cilindro de gas PL de la manguera y el regulador.
3. Retire la rejilla para calentar, las rejillas de cocción y las cámaras de calor.
4. Retire el quemador sacando los pasadores de chaveta de la parte posterior de los quemadores para extraerlos de la abrazadera.
5. Retire el cable de encendido del electrodo a mano solamente. NO use pinzas ni ninguna otra herramienta ya que podría dañar el electrodo o el cable.
6. Levante el quemador lentamente.
7. Asegúrese de que todos los orificios del quemador estén libres de obstrucciones. Utilizar un pasador o sujetapapeles funciona bien.
8. Asegúrese de que el quemador no tenga ningún daño. Si el quemador está dañado, reemplácelo por uno nuevo.
9. Asegúrese de que el extremo del quemador y la pantalla para aire primaria estén libres de nidos de insectos, polvo o desechos.

REINSTALACIÓN DEL QUEMADOR

Asegúrese de que los orificios estén en la posición correcta dentro de la entrada (venturi) del quemador. Es posible que necesite una linterna para garantizar la posición correcta. Se recomienda ver la posición correcta por los orificios de ventilación de la cámara de combustión como se ilustra a continuación.



⚠ ADVERTENCIA

Si no siguen las instrucciones que aparecen anteriormente, podría producirse un incendio o una explosión y causar lesiones graves o la muerte.

OTROS CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

Se recomienda que un técnico calificado realice una inspección y mantenimiento anual en este electrodoméstico.

Se recomienda que verifique regularmente que no haya materiales combustibles, gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de la zona donde está el electrodoméstico para cocción a gas para exteriores.

Se recomienda que verifique regularmente que el flujo de aire de combustión y ventilación no esté obstruido.

Se recomienda que verifique regularmente que no haya desechos en las aberturas de ventilación del compartimiento del cilindro (gabinete).

Se recomienda que verifique y limpie regularmente el quemador y los tubos venturi para que no haya nidos de insectos. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la parrilla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

El encendido electrónico requiere 1 batería alcalina “AA”, que viene incluida.

! ADVERTENCIA

NO mezcle baterías antiguas con nuevas.

NO mezcle baterías alcalinas, estándar (zinc-carbono) o recargables (níquel cadmio).

NO incinere las baterías. Una eliminación incorrecta de las baterías puede provocar que éstas exploten o se filtren.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Servicio al Cliente al 1-877-447-4768 de 8:30 a.m. a 4:30 p.m., Hora del Centro, de lunes a viernes.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
El quemador no se enciende con el procedimiento de encendido (se produce una chispa débil o no hay chispa).	<ol style="list-style-type: none">1. El electrodo del encendedor puede estar tapado con grasa o residuos.2. El electrodo del encendedor puede tener un cable suelto o desconectado.3. El electrodo de encendido está agrietado o roto.4. Se agoto la batería o la conexión de la batería es inadecuada.	<ol style="list-style-type: none">1. Limpie el electrodo del encendedor.2. Revise la conexión y vuelva a conectar los cables sueltos o desconectados.3. Reemplace el electrodo de encendido (consulte la lista de piezas de repuesto).4. Realice cualquiera de las siguientes acciones:<ol style="list-style-type: none">a. Reemplace la batería.b. Verifique que la batería esté insertada correctamente.c. Verifique que no haya corrosión alrededor de los terminales de la batería.d. Revise las conexiones de los cables como se indicó anteriormente.
Calor bajo.	<p>1.El regulador de gas PL está equipado con un dispositivo de flujo excesivo que permite que los quemadores reciban suficiente gas en circunstancias normales. Los cambios bruscos en la presión pueden activar este dispositivo y evitar que el quemador reciba más que el mínimo flujo de gas, provocando una llama pobre y una salida de calor baja. Esto normalmente se produce porque la válvula del cilindro de gas PL se abre cuando una o más válvulas de quemadores (perillas de control) están en la posición abierta, provocando un aumento de presión que activa el dispositivo de exceso de flujo.</p>	<p>Siga los siguientes pasos:</p> <ol style="list-style-type: none">a. Cierre la válvula del cilindro de gas PL en la parte superior del cilindro.b. Asegúrese de que las válvulas del quemador estén en la posición “OFF”.c. Abra lentamente la válvula del cilindro de gas PL y espere 10 segundos.d. Siga las instrucciones de encendido.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
<p>El quemador no se enciende al utilizar un fósforo.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El fósforo no alcanza los quemadores (cuando sostiene el fósforo con una mano). 2. Vacíe el tanque. 3. Hay una mala conexión entre el regulador de la válvula y el acoplador del cilindro PL. 4. La entrada del quemador está bloqueada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilice el porta fósforos ubicado en la puerta del gabinete. 2. Revise el nivel de combustible y vuelva a llenar el tanque si es necesario. 3. Cierre las perillas de la parrilla y la válvula del cilindro PL ubicada en la parte superior del cilindro y revise la conexión entre la válvula del regulador y el acoplador del cilindro. Desconecte y vuelva a conectar si es necesario. 4. Limpie la entrada del quemador (venturi) y el quemador como se describe en la sección Cuidado y mantenimiento del manual.
<p>No hay flujo de gas o el flujo de gas está obstruido.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La válvula del tanque no está instalada o completamente abierta. 2. Vacíe el tanque. 3. Hay una mala conexión entre el regulador de la válvula y el acoplador del cilindro PL. 4. La entrada del quemador está bloqueada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abra completamente la válvula del tanque girándola en dirección contraria a las manecillas del reloj. 2. Revise el nivel de combustible y reemplace el combustible si es necesario. 3. Cierre las perillas de la parrilla y la válvula del cilindro PL ubicada en la parte superior del cilindro y revise la conexión entre la válvula del regulador y el acoplador del cilindro. Desconecte y vuelva a conectar si es necesario. 4. Limpie la entrada del quemador (venturi) y el quemador como se describe en la sección Cuidado y mantenimiento del manual.
<p>Llamaradas excesivas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acumulación de grasa y/o residuos en las cámaras de calor o la cámara de combustión. 2. Goteo excesivo de grasa o marinado de los alimentos. 3. Cocinar a temperaturas demasiado altas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie los componentes de la parrilla. 2. Corte la grasa de la carne y use marinados que no sean a base de aceite. 3. Baje la temperatura.