

# Dyna-Glo® 4-BURNER NATURAL GAS GRILL WITH SIDE BURNER

MODEL #DGA480BSN

Français p. 25

Español p. 49



C US

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

**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](mailto:customerservice@ghpgroupinc.com).

## 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 manual gas shutoff valve and then **TURN OFF** the control knob.




## ⚠ WARNING

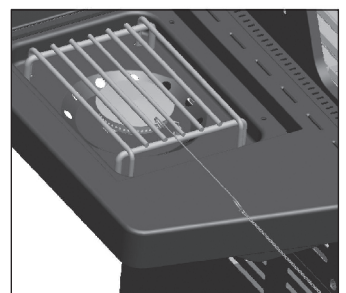
Do not lean over grill when lighting. Read instructions before lighting.

1. Check that the control knobs are in the  OFF position.
2. Open natural gas shutoff valve.
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 the manual gas shutoff valve is open 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 0.75 inches (20 mm) 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 manual gas shutoff valve.
3. Close lid.

Turn off manual gas shutoff valve 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 manual gas shutoff valve.

### 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.

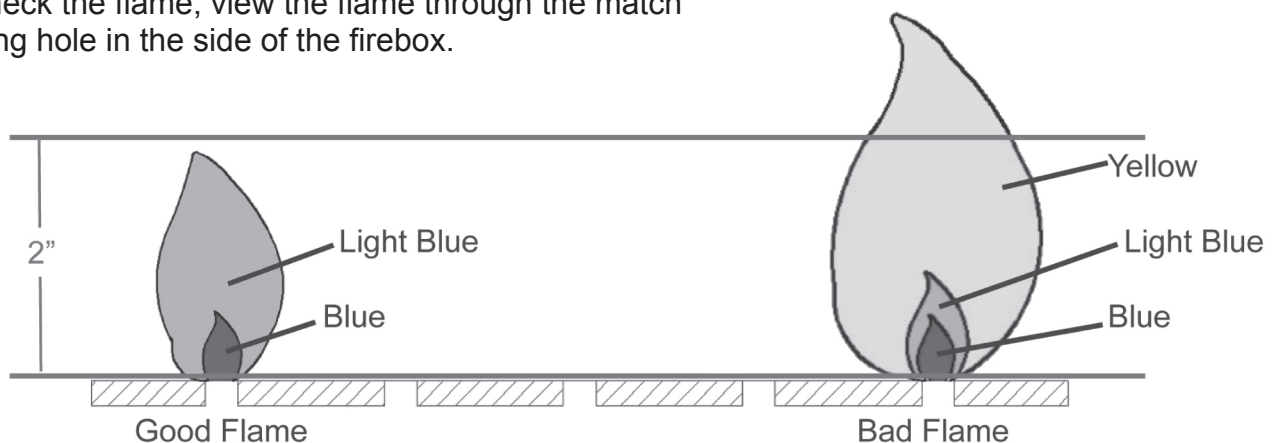
### GREASE CUP

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 mostly or all blue in 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.

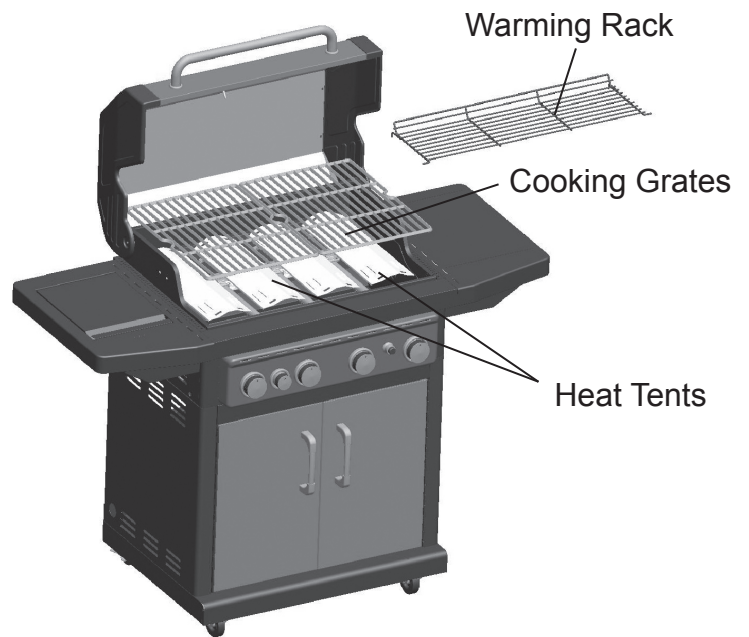


## CARE AND MAINTENANCE

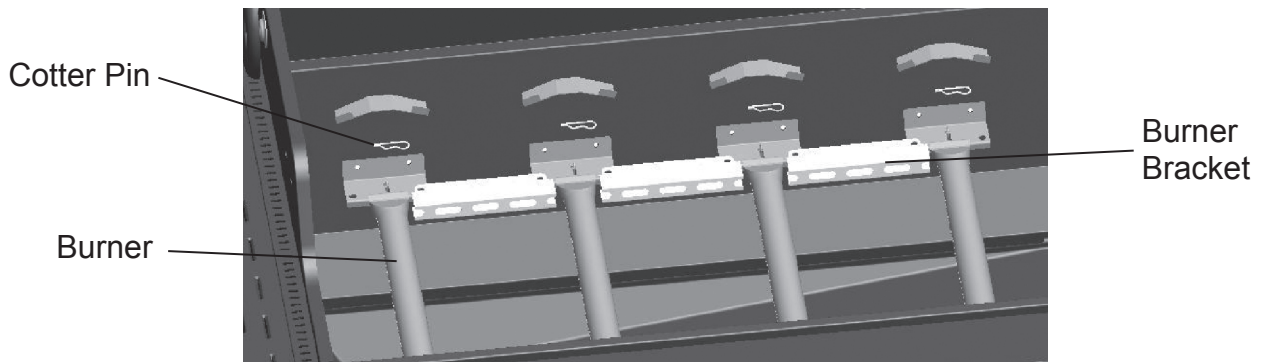
### BURNER ASSEMBLY

#### REMOVING THE BURNER ASSEMBLY

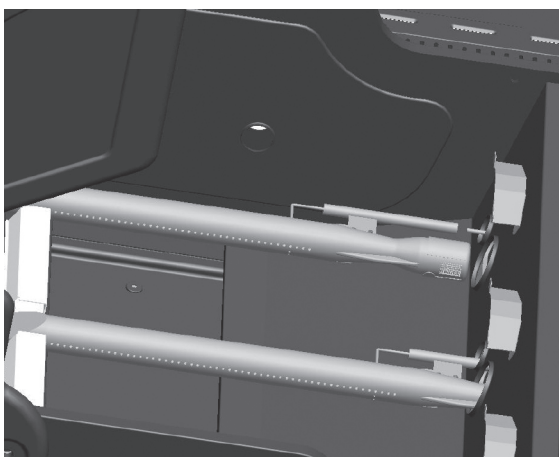
1. Make sure all control knobs are in the OFF position, gas supply valve is closed, and the gas hose is disconnected from the gas supply.
2. Open lid and remove warming rack, cooking grates, and heat tents.



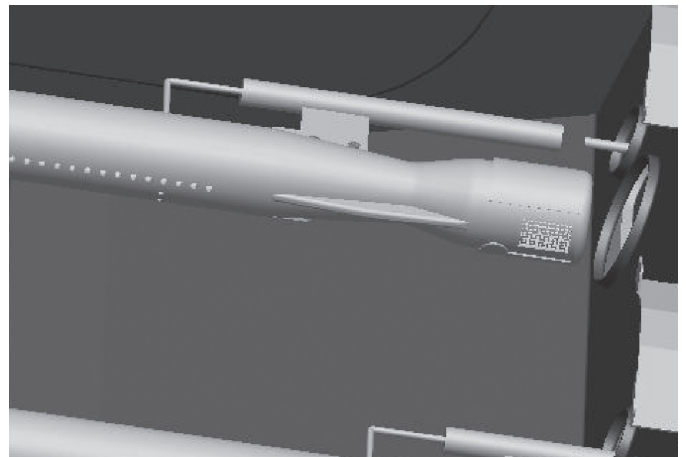
3. Remove cotter pins at back of burners to detach burners from brackets.



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 manual gas supply valve.
2. Disconnect gas supply hose.
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 grill 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 or e-mail us at [customerservice@ghpgroupinc.com](mailto:customerservice@ghpgroupinc.com).

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"><li>1. The igniter electrode may be covered with grease or residue.</li><li>2. The igniter electrode may have a loose or disconnected wire.</li><li>3. Cracked or broken ignition electrode.</li><li>4. Dead battery or faulty battery connection.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Clean the ignitor electrode.</li><li>2. Check the connection and reconnect any loose or disconnected wires.</li><li>3. Replace ignition electrode (see Replacement Parts List).</li><li>4. Perform any of the following:<ol style="list-style-type: none"><li>a. Replace battery.</li><li>b. Check to see if battery is inserted correctly.</li><li>c. Check for any corrosion around battery terminals.</li><li>d. Check wire connections as stated above.</li></ol></li></ol>
Excessive flare-ups.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Grease and/or residue build-up on heat tents or in firebox.</li><li>2. Excessive dripping of fat or marinade from food.</li><li>3. Cooking temperature too high.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Clean the grill components.</li><li>2. Trim the fat from meat and use non-oil based marinades.</li><li>3. Lower temperature accordingly.</li></ol>



## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
The burner will not light with a match.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Match not reaching burners (when holding match with hand).</li> <li>2. Gas supply shut off.</li> <li>3. Poor connection between gas hose plug fitting and sleeve coupling.</li> <li>4. Burner inlet blocked.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use match holder found in cabinet door.</li> <li>2. Check that the manual gas supply shutoff valve is open.</li> <li>3. Turn off the grill knobs, close the gas supply shutoff valve and check the connection between the plug and sleeve coupling. Disconnect and reconnect, if necessary.</li> <li>4. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.</li> </ol>
No gas flow or an obstructed gas flow.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gas supply shut off.</li> <li>2. Poor connection between gas hose plug fitting and sleeve coupling.</li> <li>3. Burner inlet blocked.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check that the manual gas supply shutoff valve is open.</li> <li>2. Turn off the grill knobs, close the gas supply shutoff valve and check the connection between the plug and sleeve coupling. Disconnect and reconnect, if necessary.</li> <li>3. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.</li> </ol>
Low heat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insufficient gas pressure to the unit.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Call a qualified service agency to check the gas supply pressure and correct the pressure.</li> </ol>

# Dyna-Glô<sup>®</sup>

## BARBECUE AU GAZ NATUREL À QUATRE BRÛLEURS AVEC BRÛLEUR LATÉRAL

MODÈLE #DGA480BSN



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 retourner l'article au détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, 08:30-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi ou par e-mail à [customerservice@ghpgroupinc.com](mailto:customerservice@ghpgroupinc.com).



## 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 la vanne d'arrêt manuel du gaz, puis FERMEZ les boutons de commande du brûleur.**

## ⚠ AVERTISSEMENT

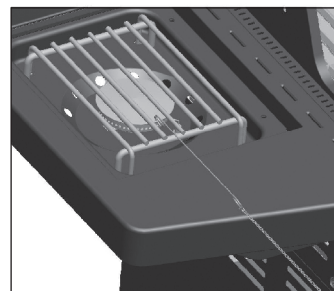
**Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lorsque vous l'allumez.  
Lisez les instructions avant d'allumer l'appareil.**

1. Vérifiez que les boutons de commande sont à la position **O FERMÉ**.
2. Ouvrez la vanne d'arrêt de gaz naturel.
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 que la vanne d'arrêt manuel du gaz est ouverte, puis suivez les instructions d'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 **O FERMÉ**.
2. Fermez la vanne d'arrêt manuel du gaz.
3. Fermez le couvercle.

Fermez la vanne d'arrêt manuel du gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

## ENTRETIEN

### 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 la vanne d'arrêt manuel du gaz est fermée et coupe l'alimentation en gaz.**

### 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.

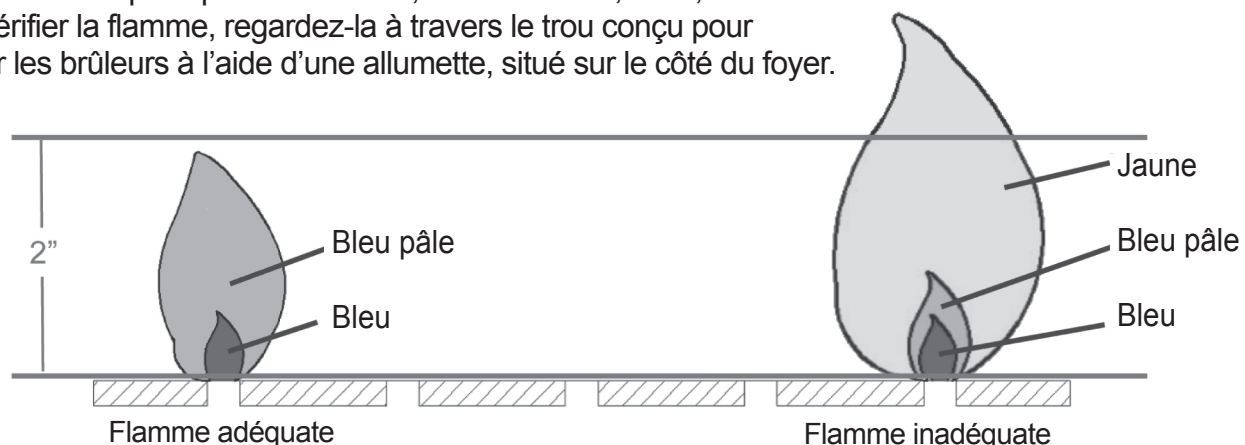
### BAC RAMASSE-GRAISSE

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 doit être entièrement ou presque toute bleue, et sa hauteur, de 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.

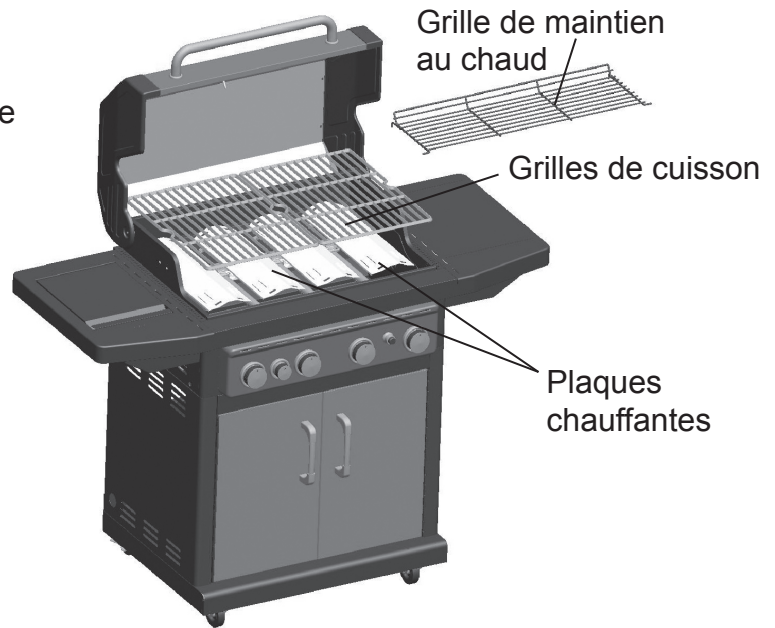


### ENSEMBLE DE BRÛLEUR

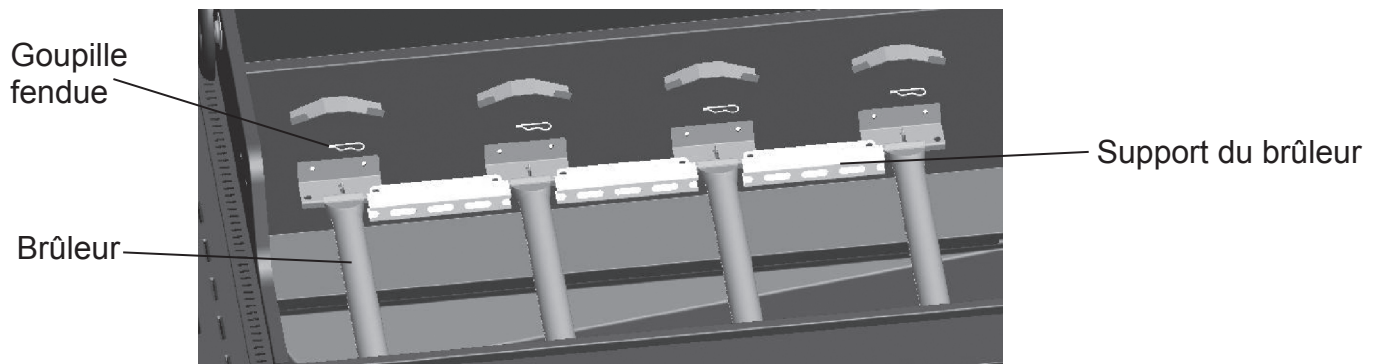
#### RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE BRÛLEUR

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF » (arrêt), la vanne d'alimentation en gaz est fermée, et le tuyau de gaz est déconnectée de l'alimentation en gaz.

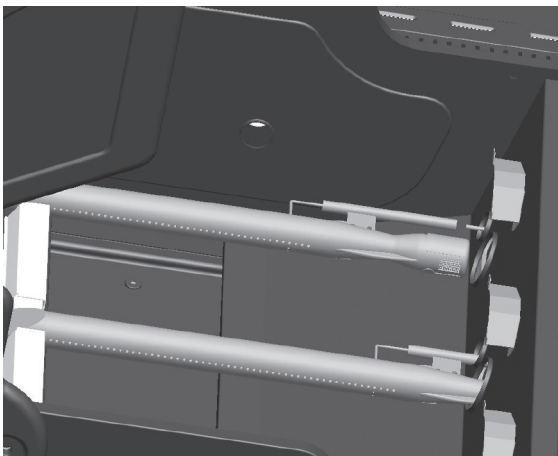
2. Ouvrez ensuite le couvercle et retirez la grille de maintien au chaud, les grilles de cuisson et les plaques chauffantes.



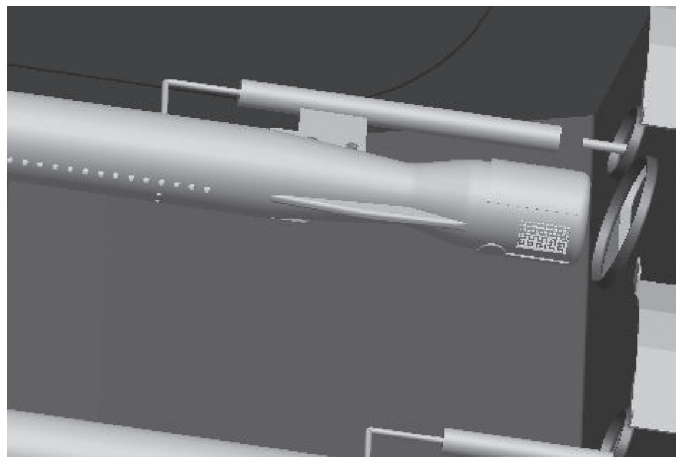
3. Retirez les goupilles fendues à l'arrière des brûleurs pour les retirer des supports.



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 le gaz à l'aide de la vanne d'alimentation manuelle en gaz.
2. Retirez le tuyau d'alimentation en gaz.
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, 08:30-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur (pas d'étincelle ou étincelle faible).	<ol style="list-style-type: none"><li>1. L'électrode de l'allumeur est couverte de graisse ou de résidus.</li><li>2. Un fil de l'électrode de l'allumeur est mal raccordé ou déconnecté.</li><li>3. L'électrode d'allumage est fissurée ou fendue.</li><li>4. La pile est à plat ou la connexion des piles est inadéquate.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nettoyez l'électrode de l'allumeur.</li><li>2. Vérifiez les fils et reconnectez tout fil mal raccordé ou déconnecté.</li><li>3. Remplacez l'électrode d'allumage (consultez la liste des pièces de rechange).</li><li>4. Prenez l'une des mesures suivantes :<ol style="list-style-type: none"><li>a. Remplacez la pile.</li><li>b. Vérifiez si la pile est insérée correctement.</li><li>c. Vérifiez si les bornes de la pile présentent des traces de corrosion.</li><li>d. Vérifiez le branchement des fils comme indiqué ci-dessus.</li></ol></li></ol>
Il y a trop de montées de flammes intermittentes.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. De la graisse ou des résidus se sont accumulés sur les plaques chauffantes ou dans le foyer du barbecue.</li><li>2. Du gras ou de la marinade a dégoutté de la nourriture en trop grande quantité.</li><li>3. La température de cuisson est trop élevée.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Nettoyez les pièces du barbecue.</li><li>2. Retirez le gras de la viande et n'utilisez pas de marinades à base d'huile.</li><li>3. Réduisez la température en conséquence.</li></ol>

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. L'allumette n'atteint pas les brûleurs (lorsque vous la tenez d'une main).</li><li>2. L'alimentation en gaz est coupée.</li><li>3. Il y a un mauvais branchement entre le raccord à manchon et l'embout du tuyau de gaz.</li><li>4. L'entrée du brûleur est obstruée.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilisez le support à allumettes situé dans la porte de l'armoire.</li><li>2. Vérifiez si la vanne d'arrêt manuel du gaz est ouverte.</li><li>3. Tournez les boutons de commande à la position OFF (fermé), fermez la vanne d'arrêt du gaz, puis vérifiez le branchement du raccord à manchon et de l'embout. Au besoin, déconnectez-les et reconnectez-les.</li><li>4. Nettoyez le diffuseur (venturi) et le brûleur selon les instructions de la section Entretien du manuel.</li></ol>
Le gaz ne circule pas ou sa circulation est entravée.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. L'alimentation en gaz est coupée.</li><li>2. Il y a un mauvais branchement entre le raccord à manchon et l'embout du tuyau de gaz.</li><li>3. L'entrée du brûleur est obstruée.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vérifiez si la vanne d'arrêt manuel du gaz est ouverte.</li><li>2. Tournez les boutons de commande à la position OFF (fermé), fermez la vanne d'arrêt du gaz, puis vérifiez le branchement du raccord à manchon et de l'embout. Au besoin, déconnectez-les et reconnectez-les.</li><li>3. Nettoyez le diffuseur (venturi) et le brûleur selon les instructions de la section Entretien du manuel.</li></ol>
La chaleur est faible.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La pression du gaz vers l'appareil est insuffisante.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Communiquez avec un service d'entretien autorisé pour qu'il vérifie la pression de l'alimentation en gaz et la corrige.</li></ol>



# Dyna-Gló<sup>®</sup>

## PARRILLA A GAS NATURAL DE 4 QUEMADORES CON QUEMADOR LATERAL

MODELO #DGA480BSN



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 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes o envíe un correo electrónico a [customerservice@ghpgroupinc.com](mailto:customerservice@ghpgroupinc.com).

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### ENCENDIDO DE LA PARRILLA

#### Antes del primer uso:

Retire todo elemento colgante o correas de plástico, si las hay. Antes de cocinar en la nueva parrilla a gas, es importante limpiar la parrilla con calor. Para hacerlo, haga funcionar la parrilla durante aproximadamente 15 minutos con la tapa cerrada y la perilla de control en la posición más alta. Esto limpiará las piezas internas quemando cualquier residuo y disipará el olor del proceso de fabricación.

## ⚠ PRECAUCIÓN


Si la llama se extingue accidentalmente durante el encendido o el funcionamiento, **CIERRE inmediatamente la válvula de cierre de gas manual y luego APAGUE la perilla de control.**

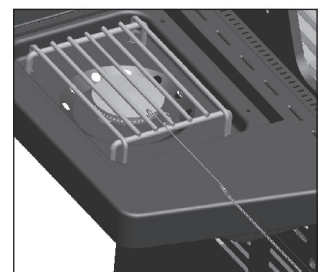
## ⚠ ADVERTENCIA

**No se incline sobre la parrilla al encenderla. Lea las instrucciones antes de encender la parrilla.**

1. Verifique que las perillas de control estén en la posición **○ APAGADO**.
2. Abra la válvula de cierre de gas natural.
3. Abra la tapa durante el encendido.
4. Presione el encendedor 3 a 4 segundos mientras gira la perilla de control lateral derecha a la posición **🔥 ALTA**. El quemador debe encenderse.  
Si el quemador no enciende en 5 segundos, gire de inmediato la perilla de control a la posición **○ APAGADO**. Espere 5 minutos y repita el paso 4 que aparece anteriormente o consulte las instrucciones de encendido con fósforo que aparecen a continuación.
5. Repita el paso 4 que aparece anteriormente para encender el quemador lateral izquierdo.  
Si el quemador de todas formas no enciende, verifique que la válvula de cierre de gas manual esté abierta y siga las instrucciones de encendido con fósforos.



### ENCENDIDO DE LA PARRILLA CON UN FÓSFORO

1. Coloque un fósforo en el extremo del contenedor de fósforos instalado en el interior de la puerta del gabinete.
2. Encienda el fósforo.
3. Inmediatamente introduzca el fósforo encendido en el orificio de 1,91 cm (0,75") del costado del cuerpo de la parrilla que esté más cerca del quemador que desea encender. Asegúrese de que el fósforo encendido esté cerca de los orificios del quemador.
4. Presione la perilla de control que opera ese quemador y gírela en dirección  contraria a las manecillas del reloj hasta la posición **🔥 ALTA** y el quemador debería encenderse de inmediato.
5. Ajuste los quemadores según el nivel de cocción deseado.



Si se deben encender ambos quemadores, repita los pasos 1 a 4 para encender el otro quemador.

### INSTRUCCIONES DE APAGADO

1. Gire las perillas de control en la  dirección de las manecillas del reloj hacia la posición **○ APAGADO**.
2. Cierre la válvula del tanque completamente girándola en la  dirección de las manecillas del reloj.
3. Cierre la tapa.

Cierre la válvula de cierre de gas manual cuando la parrilla no esté en uso.

## 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 limpiar y realizar mantenimiento y de que tenga el suministro de gas cortado en la válvula de cierre de gas manual.**

### 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.

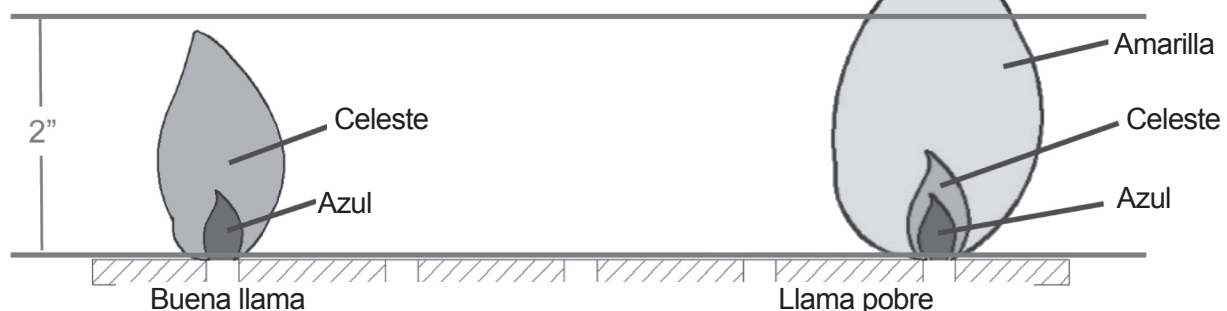
### RECIPIENTE DE GRASA

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

### VERIFICACIÓN DE LA LLAMA

Para una máxima eficiencia del combustible y rendimiento de cocción, la llama debe ser en su mayoría o totalmente de color azul y medir entre 2,54 y 5,08 cm de alto.

Para verificar la llama, vea la llama a través del orificio de encendido con fósforo en el costado de la cámara de combustión.



## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### ENSAMBLE DEL QUEMADOR

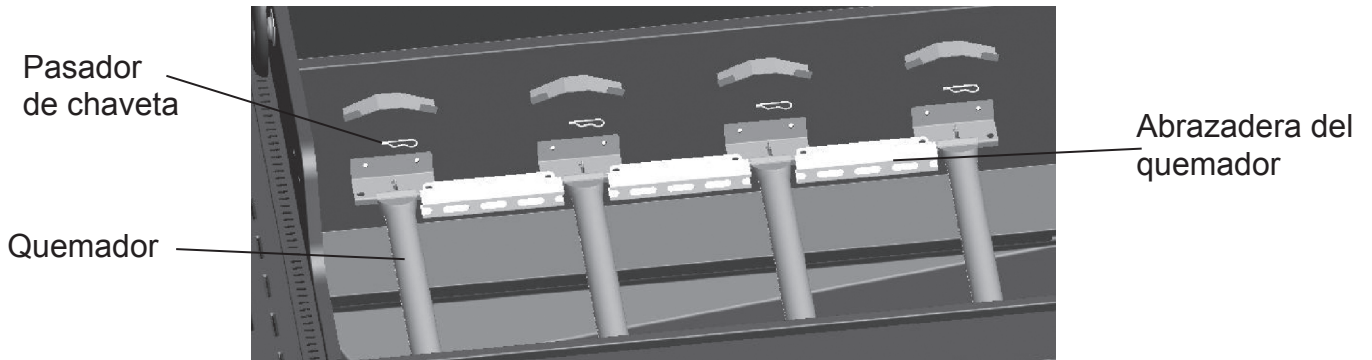
#### EXTRACCIÓN DEL ENSAMBLE DEL QUEMADOR

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.

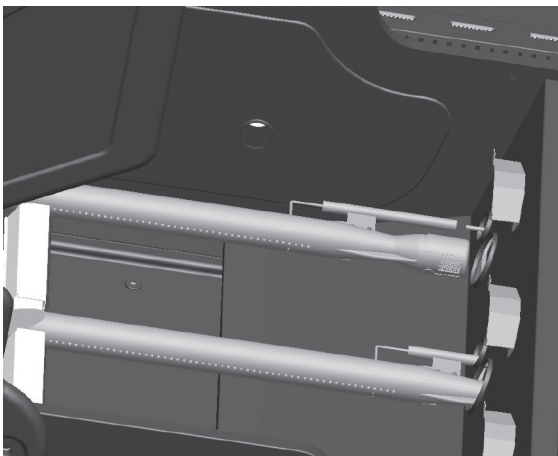
2. Abra la tapa y retire la rejilla para calentar, las rejillas de cocción y las cámaras de calor.



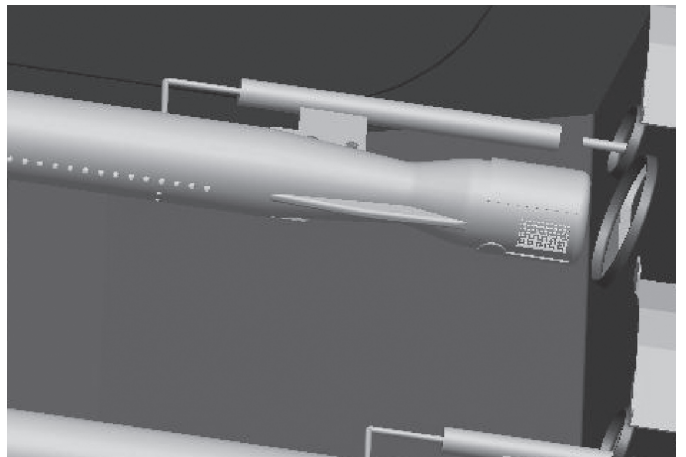
3. Retire los pasadores de chaveta de la parte posterior de los quemadores para extraerlos de las abrazaderas.



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 la válvula de suministro de gas manual.
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 (carbono-zinc) o recargables (níquel-cadmio).

NO se deshaga de las baterías en el fuego. Desechar las baterías indebidamente podría provocar que éstas exploten o tengan fugas.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Servicio al Cliente al 1-877-447-4768, de 8:30 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
El quemador no se enciende con el procedimiento del encendedor (se genera una chispa débil o no se genera ninguna).	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El electrodo del encendedor puede estar cubierto de grasa o residuos.</li><li>2. El electrodo del encendedor puede tener un cable suelto o desconectado.</li><li>3. El electrodo del encendedor está roto o descompuesto.</li><li>4. La batería está agotada o mal conectada.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Limpie el electrodo del encendedor.</li><li>2. Verifique la conexión y vuelva a conectar cualquier cable suelto o desconectado.</li><li>3. Reemplace el electrodo del encendedor (consulte la lista de piezas de repuesto).</li><li>4. Realice cualquiera de las siguientes acciones:<ol style="list-style-type: none"><li>a. Reemplace la batería.</li><li>b. Verifique que la batería esté insertada correctamente.</li><li>c. Verifique que no haya corrosión alrededor de los terminales de la batería.</li><li>d. Verifique la conexión de los cables como se indica anteriormente.</li></ol></li></ol>
Llamaradas excesivas.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hay grasa y/o residuos acumulados en las cámaras de calor o en la cámara de combustión.</li><li>2. Hay un goteo de grasa o marinado desde los alimentos.</li><li>3. La temperatura de cocción es demasiado alta.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Limpie los componentes de la parrilla.</li><li>2. Corte la grasa de la carne y use marinados que no sean a base de aceite.</li><li>3. Baje la temperatura según corresponda.</li></ol>



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
El quemador no se enciende con un fósforo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El fósforo no alcanza los quemadores (al sostenerlo con la mano).</li> <li>2. El suministro de gas está cerrado.</li> <li>3. Hay una mala conexión entre el conector del tapón de la manguera de gas y el acoplador de los manguitos.</li> <li>4. La entrada del quemador está bloqueada.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use el soporte para fósforos que se encuentra en la puerta del gabinete.</li> <li>2. Verifique que la válvula de cierre de suministro de gas manual esté abierta.</li> <li>3. Apague las perillas de la parrilla, cierre la válvula de cierre de suministro de gas y verifique la conexión entre el tapón y el acoplador de los manguitos. Desconecte y vuelva a conectar, si es necesario.</li> <li>4. Limpie la entrada del quemador (venturi) y el quemador como se describe en la sección Cuidado y mantenimiento de este manual.</li> </ol>
No hay flujo de gas o éste está obstruido.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El suministro de gas está cerrado.</li> <li>2. Hay una mala conexión entre el conector del tapón de la manguera de gas y el acoplador de los manguitos.</li> <li>3. La entrada del quemador está bloqueada.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique que la válvula de cierre de suministro de gas manual esté abierta.</li> <li>2. Apague las perillas de la parrilla, cierre la válvula de cierre de suministro de gas y verifique la conexión entre el tapón y el acoplador de los manguitos. Desconecte y vuelva a conectar, si es necesario.</li> <li>3. Limpie la entrada del quemador (venturi) y el quemador como se describe en la sección Cuidado y mantenimiento de este manual.</li> </ol>
El calor es bajo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hay una presión de gas insuficiente en la unidad.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Llame a una agencia de servicio calificada para verificar la presión de suministro de gas y corrija la presión.</li> </ol>