



# 5-BURNER GAS GRILL

MODEL #DGA550SSP/DGA550SSP-D

Français p. 32

Español p. 63



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](mailto:customerservice@ghpgroupinc.com).

## 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 **O** OFF position.
- Connect the gas hose to the gas supply.
- Open the 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 gas supply valve immediately and repair or replace the defective part. Do not use the grill until all leaks are corrected.

## CAUTION

**Use only 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.

## WARNING

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

## OPERATING INSTRUCTIONS

### 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-lb. cylinders (height: 18.11 in. (46 cm), tank diameter: 9.84 in. (25 cm), foot diameter: 8.03 in. (20.4 cm) equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.

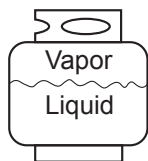
The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The gas cylinder should not be dropped or handled roughly!

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 (51.67°C).

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.

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.

## OPERATING INSTRUCTIONS

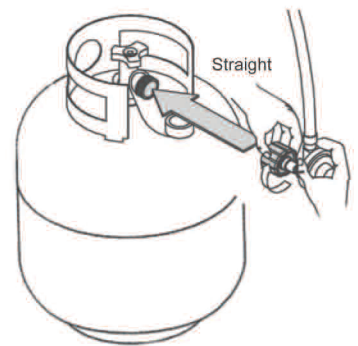
**NOTE:** Other cylinders may be acceptable for use with this appliance provided they are compatible with the appliance nesting hole and retention means. Refer to Step 29 of the Assembly Instructions for correct cylinder to cylinder holder connection.

### **WARNING**

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

#### **Connecting the LP Tank**

1. 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.
2. Check that the control knob on the control unit is turned off.
3. Remove the protective cap from the LP tank valve and coupling nut.
4. 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.
5. 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 Instructions (For all burners, including side burner and rotisserie burner)

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.

**Important:** If your grill is equipped with a rotisserie burner, only that burner should be used for cooking when the rotisserie is mounted and in operation. The main burners on the grill must be turned OFF when the rotisserie burner is in use.

**Important: DO NOT** use the rotisserie burner and the main burner at the same time while using the rotisserie. **DO NOT** use side burners and the rotisserie simultaneously.



### **WARNING**



**DO NOT lean over grill when lighting. Read instructions before lighting.**

### **CAUTION**

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

Read instructions before lighting.

1. Check that the control knobs are in the **O** OFF position.
2. Open lid during lighting.
3. Open valve at tank fully by turning  counterclockwise.
4. Push igniter down 3 to 4 seconds while turning the desired control knob to the  high position. The burner should ignite.

**NOTE:** When lighting the rotisserie burner, the control knob must be pushed in and turned to the  high position. Push igniter down 3 to 4 seconds while continuing to depress the rotisserie burner control knob in the  high position. Once the rotisserie burner has ignited, continue to depress the control knob for an additional 30 seconds. The rotisserie burner should then stay ignited.

If ignition of any burner does not take place within 5 seconds, immediately turn the control knob to the **O** OFF position. Wait 5 minutes and repeat step 4 above or refer to match lighting instructions in manual.

5. Repeat Step 4 above to ignite all other burners.

## OPERATING INSTRUCTIONS

### Lighting the Grill with a Match

1. Open the lid.
2. Insert a match in the end of the match holder that is installed on the inside of the cabinet door.
3. Light the match.
4. Immediately place the lit match through the 0.75 in. (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.
5. Press in the control knob that operates the burner and rotate counterclockwise to High position and burner should light immediately.
6. The other main control can now be turned on the High position by sequence and will light via crossover port.
7. Adjust burners to desired cooking settings.

NOTE: When lighting the rotisserie burner, the control knob must be pushed in and turned to the high position. continuing to depress the rotisserie burner control knob in the high position. Once the rotisserie burner has ignited, continue to depress the control knob for an additional 30 seconds. The rotisserie burner should then stay ignited.

### WARNING

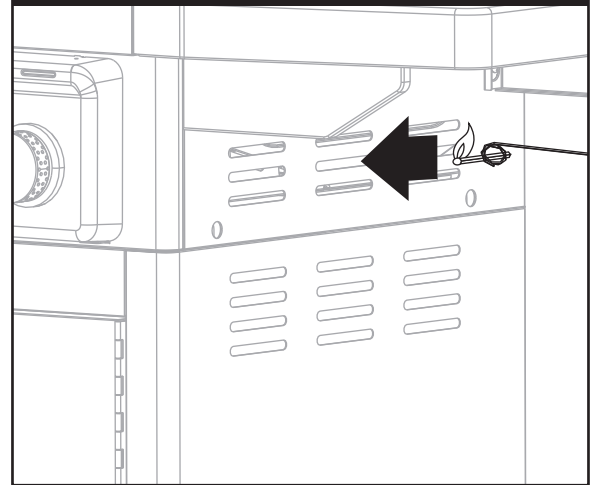
Make sure all burner controls are off, except for the burner being lit and the burners that have been lit.

### Shutdown Instructions

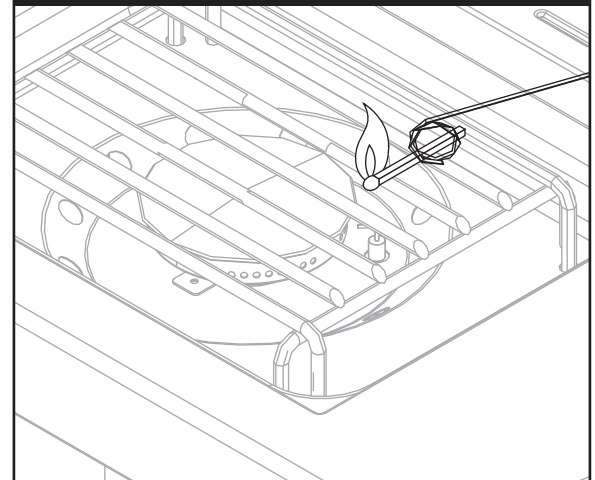
1. Turn control knobs clockwise to the **O** "OFF" position.
2. Close valve at tank fully by turning clockwise.
3. Close lid.

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

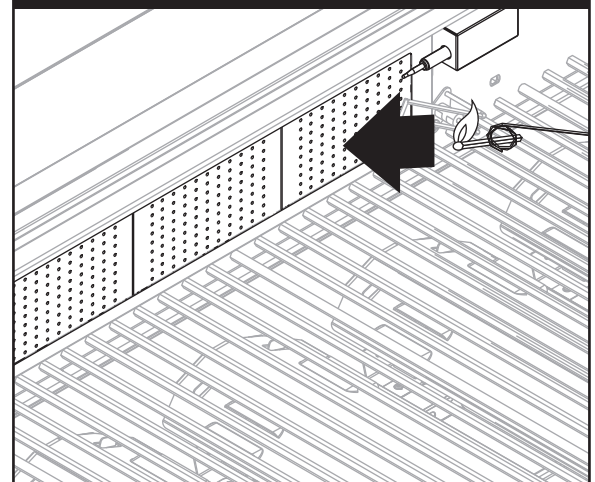
### LIGHTING MAIN BURNER



### LIGHTING SIDE BURNER



### LIGHTING ROTISSERIE BURNER



## 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. Turn off, unplug, and remove the rotisserie kit when not in use. After using, clean all metal parts by wiping clean using a damp rag. Do not immerse any parts in water. Wipe completely dry before storing. Store in a dry place.

## CAUTION

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

### Recommended Cleaning Supplies

Mild liquid dish soap, warm water, nylon cleaning pad, and a 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

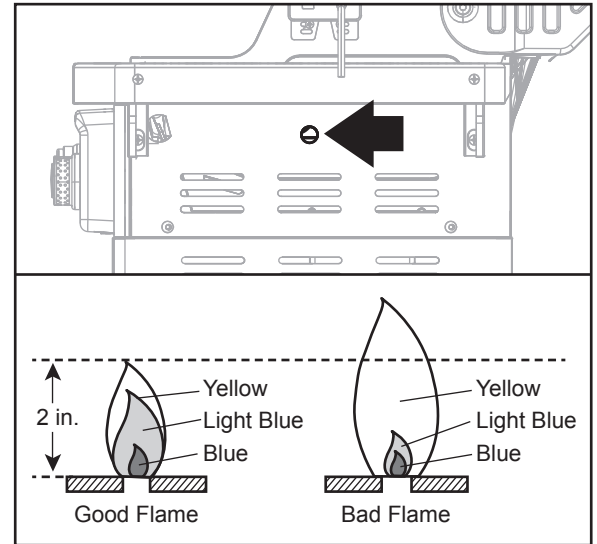
Empty the grease cup and clean with mild dish soap and warm water on a regular basis.

## CARE AND MAINTENANCE

### Check the Flame in the Firebox

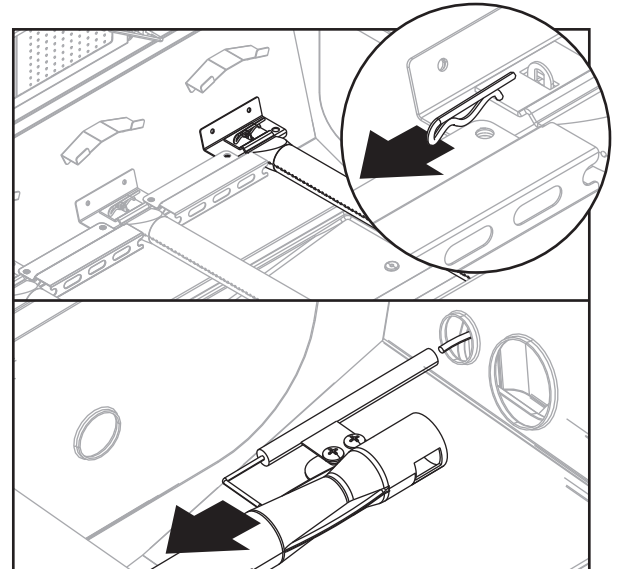
For maximum fuel efficiency and cooking performance, flame should be a blue-yellow color and be between 1 - 2 inches high.

To check the flame, view the flame through the holes in the right side of the firebox.



### 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.
5. Detach ignition wire from ignitor as shown.



### Cleaning the Burner Assembly

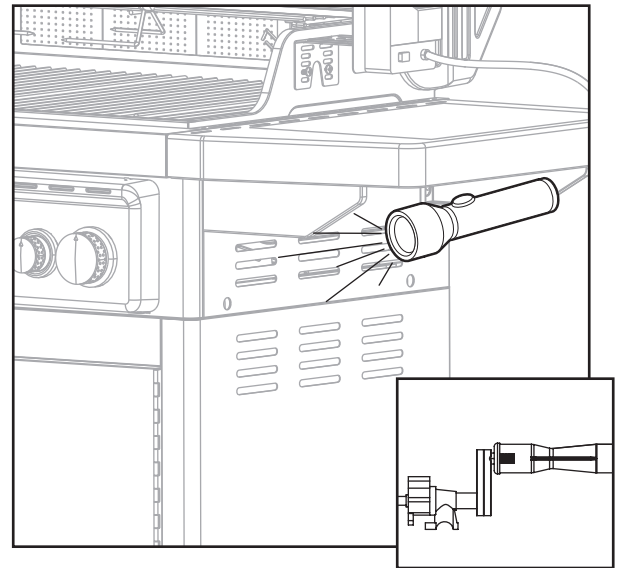
1. Make sure the grill is cool. Turn gas off at the control knobs and propane tank.
2. Disconnect LP gas cylinder from hose and regulator.
3. Remove warming rack, cooking grates and heat tents.
4. Detach burner by removing the cotter pins at the back of the burners to detach them from the brackets.
5. 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.



## CARE AND MAINTENANCE

### Reinstalling the Burner Assembly

1. Ensure that gas valve orifices are correctly positioned inside burner inlet (venturi).
2. The use of a flashlight may be necessary to ensure the correct position.
3. It is recommended to view the correct position through the firebox vent holes.



## **!** 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.

**The electronic ignition requires one "AA" alkaline battery, which is included.**

## **!** WARNING

### BURN HAZARD

- DO NOT** mix old and new batteries.
- DO NOT** mix alkaline, standard (Carbon-Zinc), or rechargeable (Nickle-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"> <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.</li> </ol> </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>
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>
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. Empty tank.</li> <li>3. Poor connection between valve regulator and LP cylinder 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 fuel level and refill tank if necessary.</li> <li>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.</li> <li>4. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.</li> </ol>

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
No gas flow or an obstructed gas flow.	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="462 222 927 296">1. Tank valve not on or fully opened.</li><li data-bbox="462 296 927 369">2. Empty tank.</li><li data-bbox="462 369 927 485">3. Poor connection between valve regulator and LP cylinder coupling.</li><li data-bbox="462 600 927 632">4. Burner inlet blocked.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="950 222 1513 296">1. Fully open tank valve by turning counterclockwise.</li><li data-bbox="950 296 1513 369">2. Check fuel level and replace fuel if necessary.</li><li data-bbox="950 369 1513 590">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.</li><li data-bbox="950 600 1513 716">4. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.</li></ol>

## REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

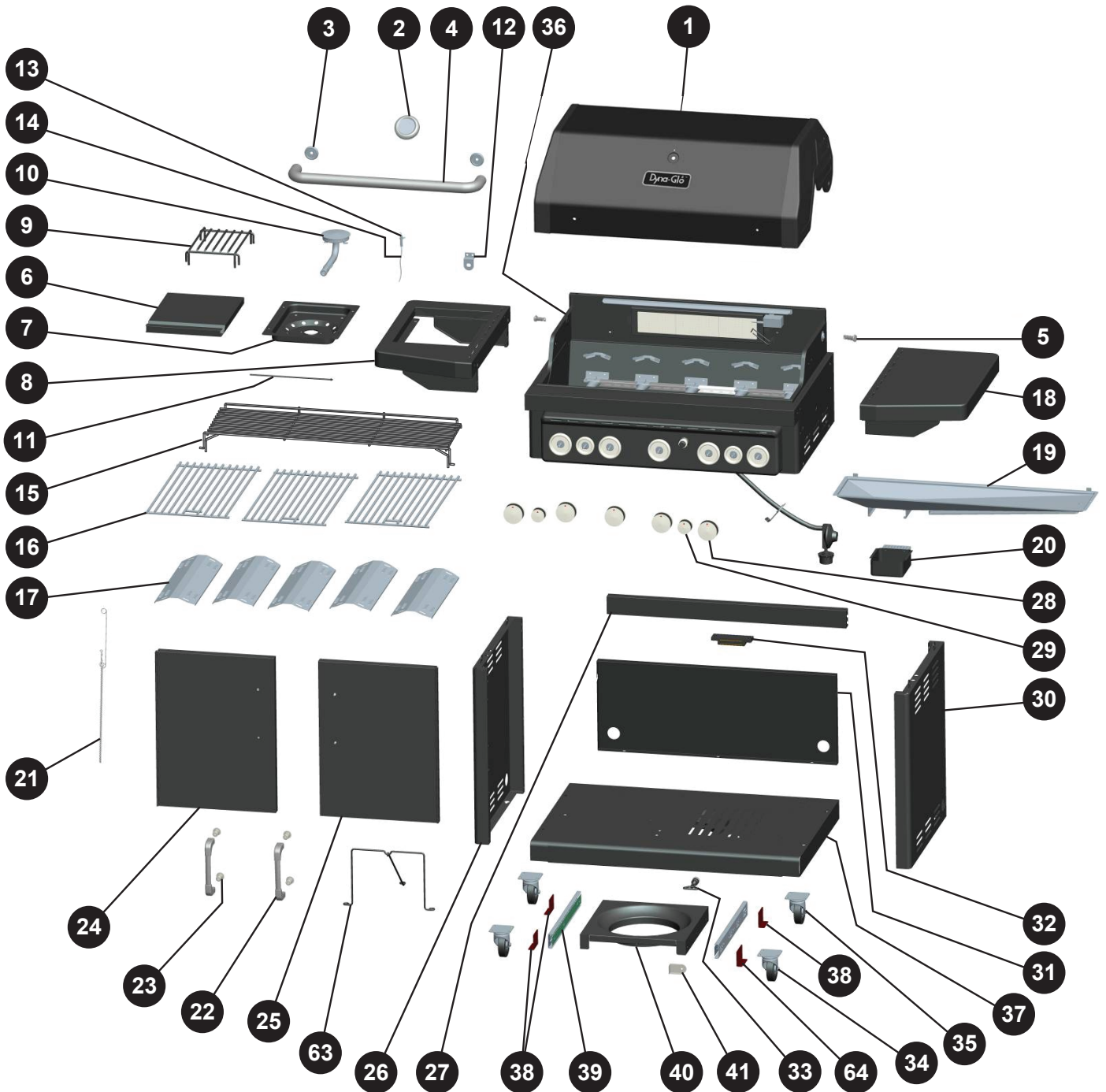
PART	DESCRIPTION	PART #
N/A	Hardware pack	154-05001
N/A	Owner's/instruction manual	70-01-054
1	Grill lid assembly – includes Dyna-Glo badge	70-01-100
2	Temp gauge and nut	102-02005
3	Bezel for lid handle*	153-12004
4	Lid handle*	153-12003
5	Lid pivot pins-with cotter pins	101-02007
6	Side table cover	113-04004
7	Side table pan	113-14004
8	Side table - Left	113-14003
9	Side burner grate	103-04006
10	Side burner venturi tube*	103-04005
11	Side burner hinge pins	113-24004
12	Side burner valve retaining bracket	113-14005
13	Ignition electrode-side burner	113-03022
14	Ignition wire-side burner	113-03019
15	Warming rack	153-03016
16	Cooking grate	153-03015
17	Heat tent	153-03005
18	Side table assembly-Right	103-04001
19	Grease pan	153-04013
20	Grease cup	102-04014
21	Match holder-with chain*	153-04019
22	Door handle*	101-01017-00

PART	DESCRIPTION	PART #
23	Cart door handle sleeve	102-04021
24	Door assembly-Left-no handle	70-01-101
25	Door assembly-Right-no handle	70-01-102
26	Cart side panel-Left	102-04009
27	Cart front upper door brace	153-04009
28	Main burner control knob	102-03009
29	Side /rear burner control knob	103-03011
30	Cart side panel-Right	153-04010
31	Cart rear panel	153-04008
32	Door magnet	113-14020
33	Tank screw	102-04012
34	3" caster-regular*	103-04018
35	3" caster-Locking*	103-04017
36	Firebox assembly-includes burners/LP gas valve& manifold assembly/LP hose /control panel/ electronic ignition/ignition wire and electrode	70-01-103
37	Cart bottom shelf	153-04007
38	Tank shelf retaining plate	153-80001
39	Rail	153-80002
40	Tank shelf	153-80003
41	Tank shelf rail locking plate	153-80004

\*Includes Hardware

# REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

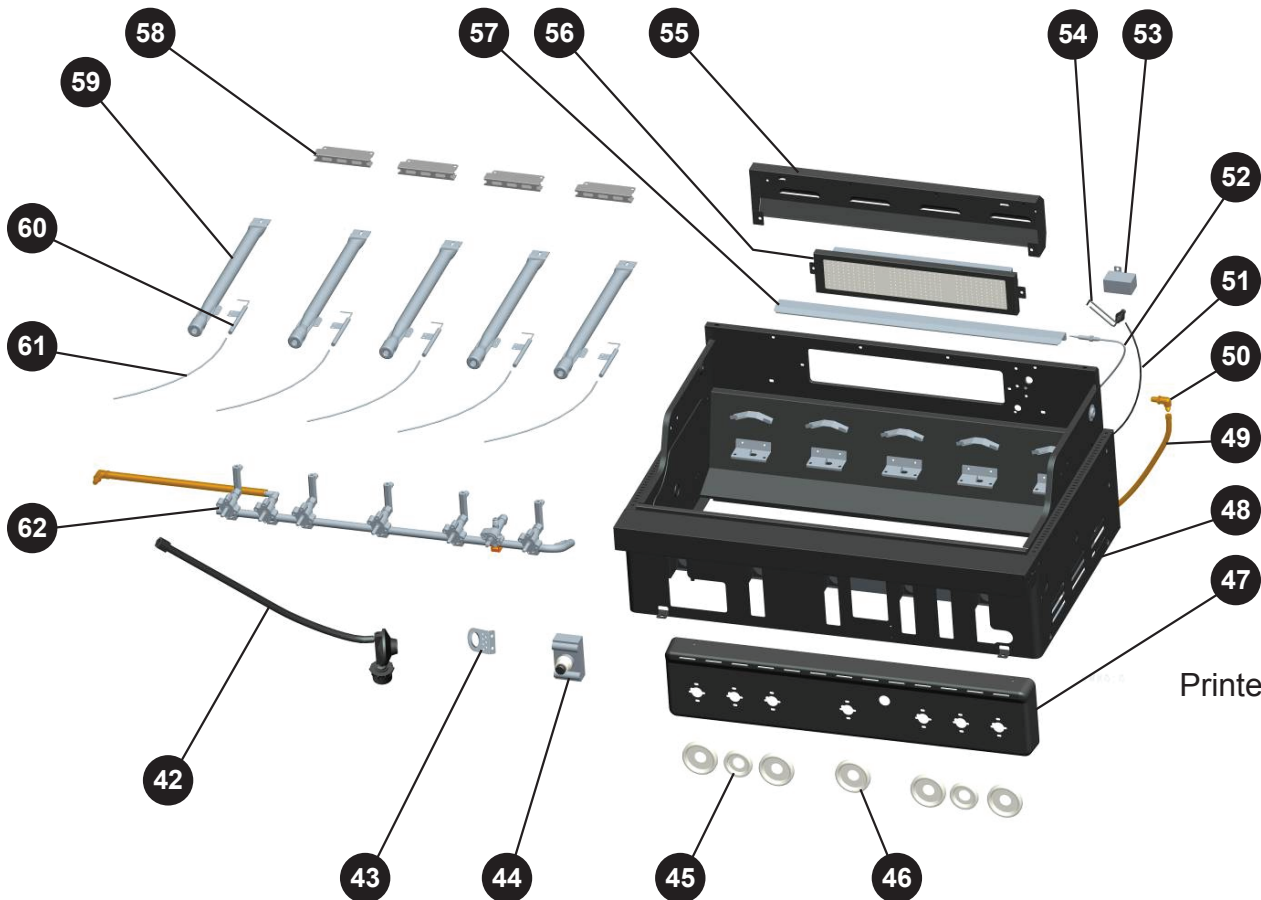


# REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

PART	DESCRIPTION	PART #
42	LP gas hose and regulator assembly	153-03009
43	LP gas hose holder	153-13007
44	Electronic ignition	153-03023
45	Side/rear burner control bezel	103-03014
46	Main burner control bezel	103-03010
47	Control panel	70-01-104
48	Firebox assembly- includes lid bumpers	153-03002
49	Gas metal tube for rear burner	153-06001
50	Rear burner connector & orifice	153-06002
51	Ignition wire-Rear burner	153-06003
52	Thermocouple-Rear burner	153-06004

PART	DESCRIPTION	PART #
53	Thermocouple bracket	153-06005
54	Ignition electrode-Rear burner	153-06006
55	Back cover of rear burner	153-06007
56	Rear burner	153-06008
57	Upper plate in the rear burner	153-06009
58	Ignition Carry-over tube	153-13023
59	Main burner	113-03003
60	Ignition electrode-Main burner	113-03020
61	Ignition wire-Main burner	113-03017
62	LP gas valve & manifold	153-03007
63	Cylinder exclusion	153-80005
64	Tank shelf retaining plate B	153-88001



Printed in China

# Dyna-Glo™

## GRILL AU GAZ À CINQ BRÛLEURS

MODÈLE #DGA550SSP/DGA550SSP-D



ANS Z21.58b-2012  
CSA 1.6b-2012  
Appareil de cuisson  
au gaz extérieur

### 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

---

### Détection des fuites

Après avoir effectué tous les branchements, vérifiez s'il y a des fuites en vaporisant de l'eau savonneuse sur le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié, le tuyau de gaz et le régulateur. Pour prévenir les incendies ou les explosions lorsque vous tentez de détecter les fuites :

- Procédez toujours à la détection des fuites avant d'allumer le barbecue.
- Ne fumez pas lorsque vous vérifiez la présence de fuites.
- Procédez toujours à la détection des fuites à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- N'utilisez aucune source de flamme lorsque vous vérifiez la présence de fuites.
- N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites n'ont pas toutes été colmatées.
- Si vous ne pouvez colmater une fuite, débranchez immédiatement l'alimentation et appelez un service de réparation d'appareils.

### Vérification des fuites

- Préparez une solution afin de procéder à la vérification des fuites; mélangez une part de savon à vaisselle liquide et trois parts d'eau. Vous aurez besoin d'environ 70 à 90 ml (2 à 3 oz) de liquide. Versez la solution en question dans un vaporisateur.
- Assurez-vous que tous les boutons de commandes sont à la position O « OFF » (arrêt).
- Branchez le tuyau de gaz à l'alimentation en gaz.
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.
- Vaporisez la solution sur tous les branchements et les raccords dans lesquels circule du gaz. La présence de bulles à un endroit où vous avez appliqué la solution d'eau savonneuse indique une fuite de gaz. Si vous détectez ou entendez une fuite, ou si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement le robinet d'alimentation en gaz et réparez ou remplacez la pièce défectueuse. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites n'ont pas toutes été colmatées.

## MISE EN GARDE

Utilisez uniquement le tuyau fourni. Si vous avez besoin d'une pièce de rechange, communiquez avec le service à la clientèle. N'utilisez **PAS** de pièces de rechange qui ne sont pas conçues pour ce barbecue.

## AVERTISSEMENT

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



## MODE D'EMPLOI

### Raccord de la bouteille de gaz

La bouteille de gaz de pétrole liquéfié utilisée doit être fabriquée et identifiée conformément aux normes pour les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du U.S. Department of Transportation (D.O.T.) ou à la norme nationale du Canada et instructions CAN/CAS-B339, « Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses », le cas échéant, et munie d'un dispositif de protection contre les débordements.

Utilisez uniquement des bouteilles de 9,07 kg (hauteur : 45,99 cm (18,11 po), diamètre du réservoir : 24,99 cm (9,84 po), diamètre de la base : 20,40 cm (8,03 po) dotées d'un dispositif de raccord de bouteille compatible avec le raccord des appareils de cuisson à l'extérieur.

La bouteille doit comporter un collet protecteur pour le robinet de la bouteille. Prenez soin de ne pas échapper la bouteille de gaz ni de la manipuler rudement. Déconnectez la bouteille de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Il est permis d'entreposer l'appareil à l'intérieur **UNIQUEMENT** si la bouteille de gaz est déconnectée et retirée de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur et hors de la portée des enfants. Elles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé. Il ne faut jamais entreposer votre bouteille dans un endroit où la température peut excéder 51,67 °C (125 °F). Mettez le capuchon protecteur sur le tuyau de sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Utilisez uniquement des capuchons protecteurs du même type que celui fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de capuchon ou de bouchon peuvent laisser fuir le propane.

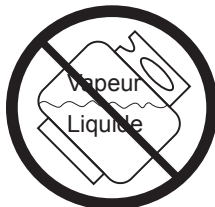
Avant de faire le raccord, assurez-vous qu'aucun débris n'obstrue le tuyau de sortie de la bouteille de gaz, du manodétendeur, du brûleur ou des orifices du brûleur. Raccordez le manodétendeur et resserrez-le à la main fermement. Fermez le robinet de la bouteille, puis déconnectez la bouteille de propane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



Adéquat



Inadéquat



Inadéquat

## ⚠ MISE EN GARDE

- Ne placez **PAS** de bouteille de gaz de pétrole liquéfié de rechange à l'intérieur ou près de cet appareil.
- Ne remplissez **JAMAIS** la bouteille 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 pouvant causer la mort ou des blessures graves pourrait survenir.

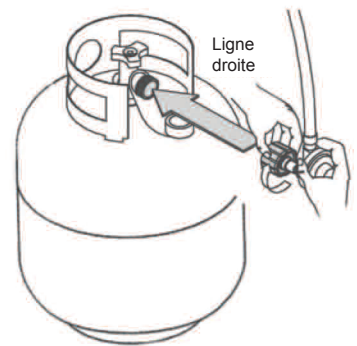
**REMARQUE :** Vous pouvez utiliser d'autres bouteilles avec cet appareil, pourvu qu'elles conviennent au trou pour la bouteille et aux dispositifs de fixation. Consultez l'étape 29 des instructions pour l'assemblage pour connaître la manière adéquate de fixer une bouteille au support de bouteille.

### **⚠ 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 gaz de pétrole liquéfié.**

1. Le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié 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 l'évacuation du propane à l'état gazeux.
2. Vérifiez que le bouton de commande du dispositif de commande du brûleur est à la position « OFF » (arrêt).
3. Retirez le capuchon de protection du robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et de l'écrou d'accouplement.
4. 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.

5. 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.

**Pour couper l'alimentation :** Fermez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'ensemble de régulateur se détache.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

**Lorsque vous effectuez les raccordements, 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 de pétrole liquéfié ne touche pas au foyer du barbecue.

## MODE D'EMPLOI

### Instructions d'allumage (pour tous les brûleurs, y compris le brûleur latéral et le brûleur de tournebroche)

Avant la première utilisation :

Retirez tout l'emballage 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.

**Important** : Si votre barbecue est muni d'un brûleur de tournebroche, utilisez seulement ce brûleur pour la cuisson lorsque le tournebroche est en marche. Éteignez les brûleurs principaux du barbecue lorsque le brûleur du tournebroche est en marche.

**Important** : Lorsque le tournebroche est en marche, n'utilisez **pas** simultanément le brûleur de tournebroche et le brûleur principal. N'utilisez **pas** simultanément les brûleurs latéraux et le tournebroche.



## AVERTISSEMENT



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

## 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 les boutons de commande du brûleur.**

Lisez les directives avant d'allumer le brûleur.

1. Vérifiez que les boutons de commande sont à la position **O** « OFF » (arrêt).
2. Ouvrez le couvercle lorsque vous procédez à l'allumage.
3. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre .
4. Enfoncez l'allumeur pendant 3 ou 4 secondes tout en tournant le bouton de commande souhaité à la position  « High » (maximale). Le brûleur devrait s'allumer.

**REMARQUE** : Lorsque vous allumez le brûleur de tournebroche, vous devez tourner le bouton de commande en position  élevée. Enfoncez l'allumeur pendant 3 à 4 secondes tout en maintenant le bouton de commande du brûleur de tournebroche enfoncé en position  élevée. Une fois le brûleur de tournebroche allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 30 secondes. Le brûleur de tournebroche devrait ensuite demeurer allumé.

Si un brûleur ne s'allume pas dans un délai de 5 secondes, tournez immédiatement le bouton de commande en position **O** « OFF » (arrêt). Attendez 5 minutes, puis répétez l'étape 4 ci-dessus ou consultez les instructions du manuel pour l'allumage avec une allumette.

5. Répétez l'étape 4 ci-dessus pour allumer tous les autres brûleurs.

### Allumage du barbecue à l'aide d'une allumette

1. Ouvrez le couvercle.
2. Insérez une allumette à l'extrémité du support à allumettes situé à l'intérieur de la porte de l'armoire.
3. Allumez l'allumette.
4. Insérez sans tarder l'allumette enflammée dans le trou de 19,05 mm (0,75 po) situé sur le côté du corps du barbecue le plus près du brûleur gauche. Assurez-vous que l'allumette enflammée est près des orifices du brûleur.
5. Appuyez sur le bouton de commande lié au brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position « High » (maximale); le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
6. Vous pouvez ensuite tourner l'autre bouton de commande principal à la position « High » (maximale) et l'allumage s'effectuera grâce au port croisé.
7. Réglez les brûleurs à l'intensité de cuisson désirée.

**REMARQUE :** Lorsque vous allumez le brûleur de tournebroche, vous devez tourner le bouton de commande en position élevée tout en maintenant le bouton de commande du brûleur de tournebroche enfoncé en position élevée. Une fois le brûleur de tournebroche allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 30 secondes. Le brûleur de tournebroche devrait ensuite demeurer allumé.

## AVERTISSEMENT

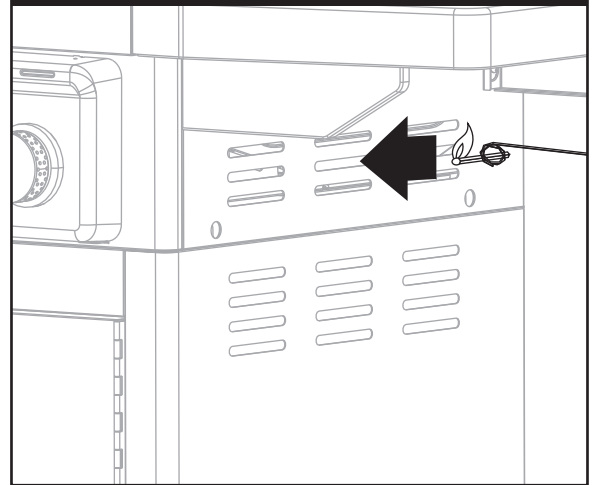
**Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position d'arrêt, sauf le brûleur en cours d'allumage et les brûleurs qui ont été allumés.**

### Instructions pour l'arrêt

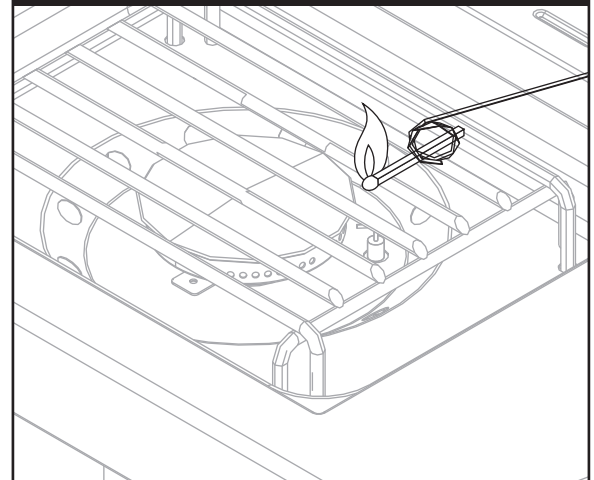
1. Tournez les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **O** « OFF » (arrêt).
2. Fermez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Fermez le couvercle.

Fermez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

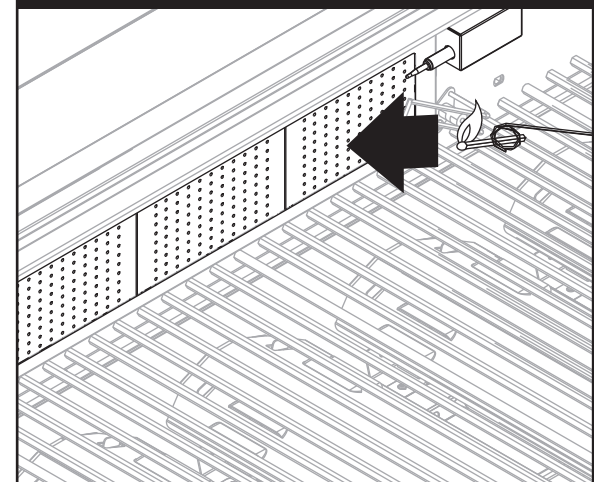
### ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL



### ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL



### ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE TOURNEBROCHE



### 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. Éteignez, débranchez et retirez le tournebroche lorsqu'il n'est pas utilisé. Nettoyez toutes les pièces métalliques à l'aide d'un linge humide après leur utilisation. N'immergez aucune pièce dans l'eau. Essayez complètement l'appareil avant de le ranger. Rangez-le dans un endroit sec.

## MISE EN GARDE

**Assurez-vous que le barbecue est froid avant de procéder au nettoyage et à l'entretien. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée au robinet d'arrêt manuel du gaz.**

### Produits de nettoyage recommandés

Savon à vaisselle liquide doux, eau tiède, tampon à récurer en nylon et 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 ses pièces. 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 de venturi 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.

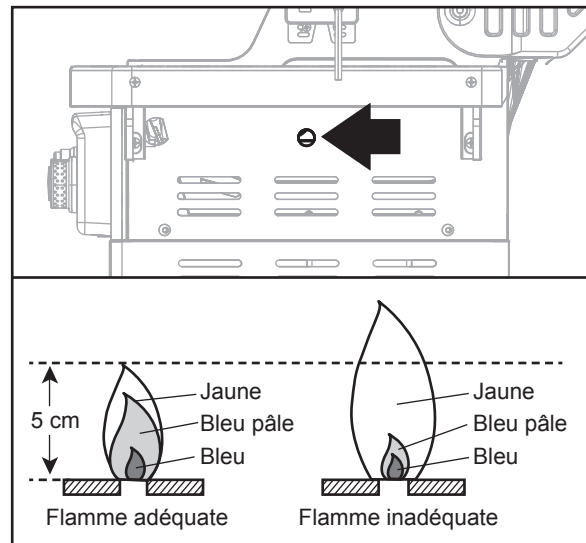
### Gobelet ramasse-graisse

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

### Vérification de la flamme dans le foyer

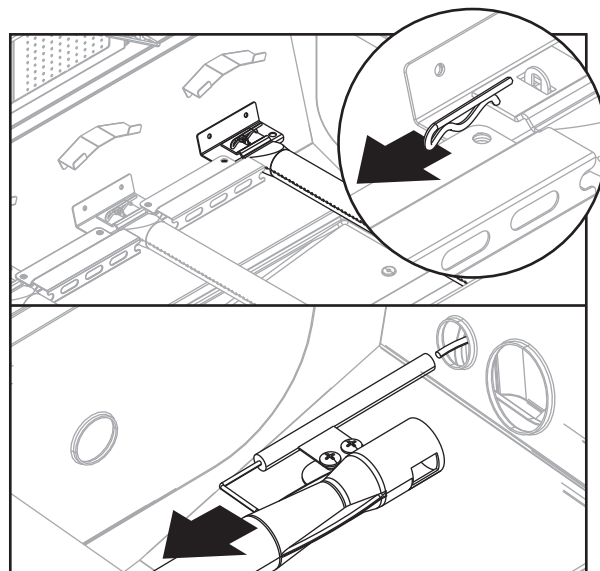
Pour obtenir un rendement énergétique optimal ainsi qu'une excellente cuisson, la flamme devrait être jaune et bleue, et sa hauteur, d'environ 2,54 cm à 5,08 cm.

Pour vérifier la flamme, regardez-la à travers les trous situés sur le côté droit du foyer.



### Retrait de l'ensemble de brûleur

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF » (arrêt), que le robinet d'alimentation en gaz est fermé et que le tuyau d'alimentation en gaz est déconnecté de l'alimentation en gaz.
2. Ouvrez 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.
5. Séparez le fil d'allumage de l'allumeur, tel qu'il est illustré.



### Nettoyage de l'ensemble de brûleur

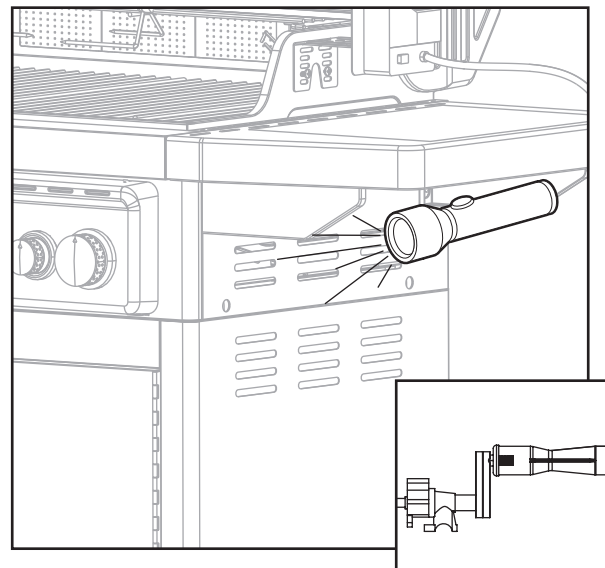
Nettoyage de l'ensemble de brûleur

1. Assurez-vous que le barbecue est refroidi. 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 de pétrole 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 **PAS** de pinces ni aucun autre outil, car vous pourriez endommager l'électrode ou le fil.
6. Soulevez lentement le brûleur.
7. Assurez-vous qu'aucun des orifices du brûleur n'est bouché. 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.

## ENTRETIEN

### Réinstallation de l'ensemble de brûleur

1. Assurez-vous que les orifices du robinet de gaz sont placés correctement à l'intérieur du diffuseur du brûleur (venturi).
2. Vous devrez peut-être utiliser une lampe de poche pour les installer correctement.
3. Il est recommandé de vérifier leur position à travers les trous de ventilation du foyer.



## ⚠ AVERTISSEMENT

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

### 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 l'armoire) sont exemptes de débris.
- Nous vous recommandons de vérifier régulièrement les tubes de 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.

L'allumage électronique nécessite une pile alcaline AA incluse.

## ⚠ AVERTISSEMENT

### RISQUE DE BRÛLURE

**Ne** combinez **PAS** des piles usagées et des piles neuves.

**Ne** combinez **PAS** des piles alcalines, ordinaires (carbone-zinc) ou rechargeables (nickel-cadmium).

**Ne** jetez **PAS** de 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 1 800 963-0211, entre 8 h et 20 h (HNE), du lundi au 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 les fils.</li></ol></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>
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 que des marinades qui ne sont pas 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. La bouteille est vide.</li><li>3. Le raccord entre le manodétendeur et la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est inadéquat.</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 le niveau de gaz et remplissez la bouteille s'il y a lieu.</li><li>3. Tournez les boutons de commande du barbecue en position d'arrêt, fermez le robinet situé sur le dessus de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et vérifiez le raccord entre le manodétendeur et la bouteille. Au besoin, détachez-les et raccordez-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. Le robinet de la bouteille n'est pas complètement ouvert.</li><li>2. La bouteille est vide.</li><li>3. Le raccord entre le manodétendeur et la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est inadéquat.</li><li>4. L'entrée du brûleur est obstruée.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.</li><li>2. Vérifiez le niveau de gaz et remplissez la bouteille, s'il y a lieu.</li><li>3. Tournez les boutons de commande du barbecue en position d'arrêt, fermez le robinet situé sur le dessus de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et vérifiez le raccord entre le manodétendeur et la bouteille. Au besoin, détachez-les et raccordez-les.</li><li>4. Nettoyez le diffuseur (venturi) et le brûleur selon les instructions de la section Entretien du manuel.</li></ol>

## LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

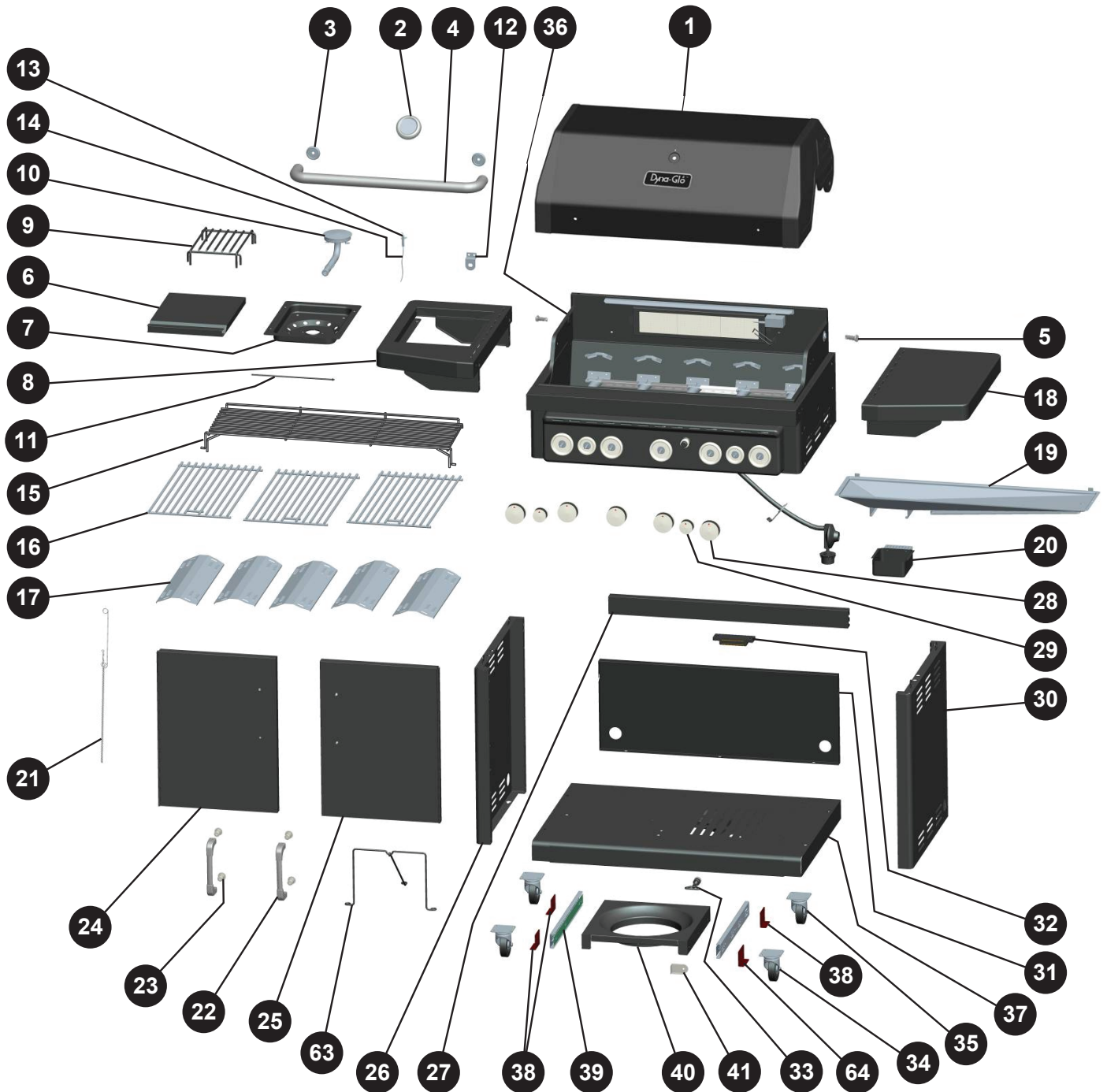
Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, 8 heures 30-16h30, HNC, du lundi - vendredi.

PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
N/A	Trousse de quincaillerie	154-05001
N/A	Manuel d'instructions/guide d'utilisation	70-10-054
1	Ensemble de couvercle du barbecue – comprend plaque B2 DynaGlo	70-01-100
2	Jauge de température et écrou	102-02005
3	Collerette pour une poignée de couvercle	153-12004
4	Poignée de couvercle*	153-12003
5	Pivot du couvercle et goupilles fendues	101-02007
6	Couvercle de la table de service	113-04004
7	Cuvette de table de service	113-14004
8	Table de service gauche	113-14003
9	Grille de brûleur latéral	103-04006
10	Brûleur latéral avec tube de venturi	103-04005
11	Axes de charnière du brûleur latéral	113-24004
12	Support de fixation du robinet du brûleur latéral	113-14005
13	Électrode d'allumage du brûleur latéral	113-03022
14	Fil d'allumage du brûleur latéral	113-03019
15	Grille de maintien au chaud	153-03016
16	Grille de cuisson	153-03015
17	Plaque chauffante	153-03005
18	Ensemble de table de service droite	103-04001
19	Bac ramasse-graisse	153-04013
20	Gobelet ramasse-graisse	102-04014
21	Support à allumettes avec chaîne*	153-04019

PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
22	Poignée de porte*	101-01017-00
23	Manchon de la poignée de porte du chariot	102-04021
24	Ensemble de porte – gauche – poignée non incluse	70-01-101
25	Ensemble de porte – droite – poignée non incluse	70-01-102
26	Panneau latéral gauche du chariot	102-04009
27	Traverse supérieure de la porte avant du chariot	153-04009
28	Bouton de commande de brûleur principal	102-03009
29	Bouton de commande du brûleur latéral et du brûleur arrière	103-03011
30	Panneau latéral droit du chariot	153-04010
31	Panneau arrière du chariot	153-04008
32	Aimant de porte	113-14020
33	Vis du réservoir	102-04012
34	Roulette sans frein de 7,62 cm*	103-04018
35	Roulette avec frein de 7,62 cm*	103-04017
36	Ensemble de foyer du barbecue; inclut les brûleurs, le robinet et l'ensemble de collecteur de LP gaz, le tuyau, le panneau de commande du LP gaz, l'allumage électronique, le fil d'allumage et l'électrode	70-01-103
37	Tablette inférieure du chariot	153-04007
38	Réservoir plateau de retenue	153-80001
39	Rail	153-80002
40	Réservoir plateau	153-80003
41	Réservoir plateau plaque de blocage de rail	153-80004

# LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, 8 heures 30-16h30, HNC, du lundi - vendredi.



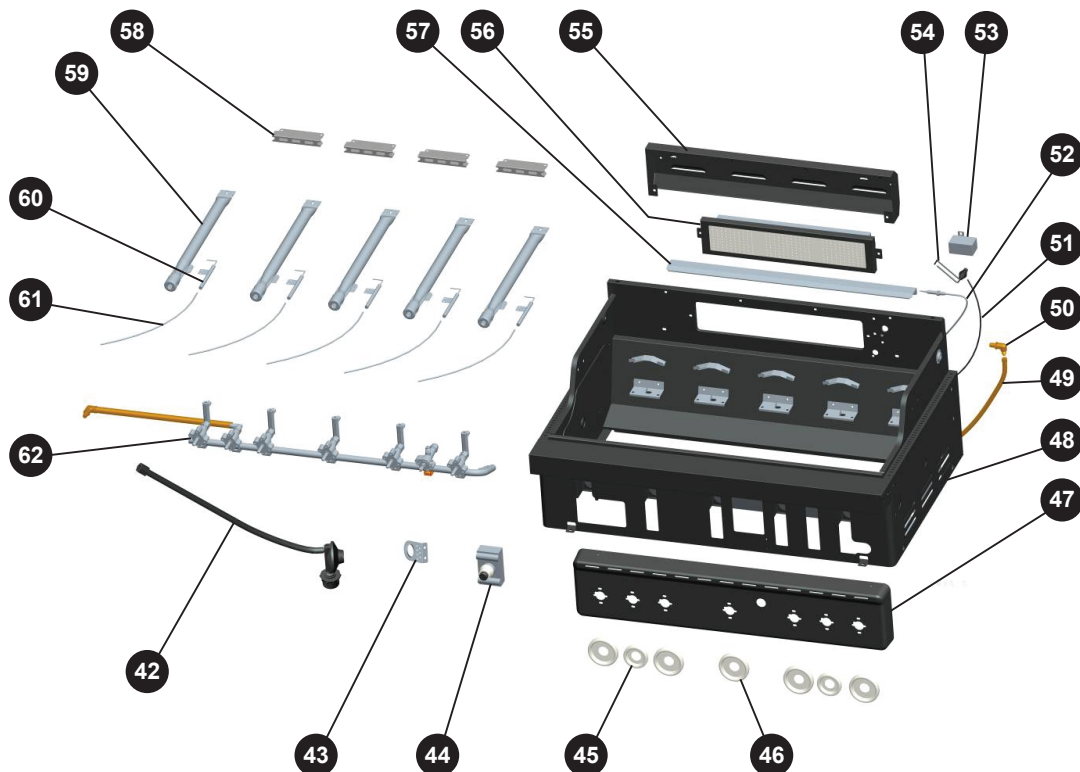
\*Matériel inclus

## LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, 8 heures 30-16h30, HNC, du lundi - vendredi.

PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
42	Tuyau d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié et ensemble du régulateur	153-03009
43	Support du tuyau d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié	153-13007
44	Allumage électrique	153-03023
45	Collerette du panneau de commande du bouton du brûleur latéral/arrière	103-03014
46	Collerette du panneau de commande du bouton de brûleur principal	103-03010
47	Panneau de commande	70-01-104
48	Ensemble de foyer – heurtoirs de couvercle inclus	153-03002
49	Tuyau métallique du gaz pour le brûleur arrière	153-06001
50	Connecteur et orifice arrière du tournebroche	153-06002
51	Fil d'allumage – brûleur arrière	153-06003

PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
52	Thermocouple – brûleur arrière	153-06004
53	Support de thermocouple	153-06005
54	Électrode d'allumage – brûleur arrière	153-06006
55	Couvercle arrière du brûleur arrière	153-06007
56	Brûleur arrière	153-06008
57	Plaque supérieure du brûleur	153-06009
58	Tuyau d'entraînement d'allumage	153-13023
59	Brûleur principal	113-03003
60	Électrode d'allumage – brûleur principal	113-03020
61	Fil d'allumage – brûleur principal	113-03017
62	Collecteur et robinet de gaz de pétrole liquéfié	153-03007
63	Poignée de retrait de la bouteille de propane	153-80005
64	Plaque de retenue B de la tablette du réservoir	153-88001



Imprimé en Chine



# PARRILLA A GAS DE 5 QUEMADORES

MODELO #DGA550SSP/DGA550SSP-D



ANS Z21.58b-2012  
CSA 1.6b-2012  
Electrodoméstico a gas  
para cocinar en exteriores

## 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**

---

### **Revisión de fugas**

Después de hacer todas las conexiones, verifique que ninguna de las conexiones y los conectores de la válvula del tanque de gas PL, la manguera de gas ni el regulador tenga fugas con una solución de agua y jabón.

Para evitar incendios o explosiones mientras realiza la prueba de fugas:

- Siempre realice la prueba de fugas antes de encender la parrilla.
- No fume mientras realiza la prueba de fugas.
- Siempre realice las pruebas de fugas en exteriores, en un área bien ventilada.
- No use ninguna fuente de fuego mientras realiza la prueba de fugas.
- No use la parrilla hasta que corrija todas las fugas.
- Si no puede corregir una fuga, desconecte el suministro de propano y llame a un proveedor de servicios de electrodomésticos a gas.

### **Realice una prueba de fugas**

- Prepare una solución de prueba de fugas mezclando 1 parte de detergente líquido para platos y 3 partes de agua. La solución total que se requiere es aproximadamente 59,15 a 88,72 ml (2 a 3 oz). Coloque la solución para pruebas de fugas en un atomizador.
- Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición O "OFF" (APAGADO).
- Conecte la manguera de gas al suministro de gas.
- Abra la válvula del tanque de gas PL.
- Rocíe la solución para pruebas de fugas en todas las conexiones y los conectores por donde circule gas. La presencia de burbujas en áreas donde se aplicó la solución para pruebas de fugas indica que hay una fuga de gas. Si se detectan fugas de gas o huele o escucha gas, cierre la válvula de suministro de gas inmediatamente y repare o reemplace la pieza defectuosa. No use la parrilla hasta que haya corregido todas las fugas.



## **PRECAUCIÓN**

**Use solo el ensamble de la manguera proporcionado.** Si necesita un repuesto, llame a nuestro Centro de Servicio al Cliente. **NO** use piezas de repuesto que no estén diseñadas para esta parrilla.



## **ADVERTENCIA**

**SE DEBEN SEGUIR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR INCENDIOS, DAÑOS Y/O LESIONES.**

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### Conexión del cilindro de gas

El cilindro de suministro de gas propano que se utilizará debe estar fabricado y marcado según las especificaciones para cilindros de gas PL del Departamento de Transporte de EE.UU. (D.O.T., por sus siglas en inglés) o la Ley nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y la Comisión, según corresponda; y debe incluir un dispositivo de prevención de sobrellenado homologado.

Use solo cilindros de 9,07 kg (20 lb) (altura: 46 cm (18,11 pulg), diámetro del tanque: 24,99 cm (9,84 pulg), diámetro de la base: 20,40 cm (8,03 pulg), equipado con un dispositivo de conexión para el cilindro compatible con la conexión para electrodomésticos para cocinar en exteriores.

El cilindro debe incluir un anillo para proteger su válvula. No debe dejar caer el cilindro de gas ni manipularlo bruscamente.

Si no utiliza el electrodoméstico, debe desconectar el cilindro de gas. Puede almacenar la unidad en el interior SOLO si desconecta y retira el cilindro del electrodoméstico. Los cilindros se deben almacenar en el exterior, fuera del alcance de los niños, y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada. El cilindro nunca se debe almacenar en lugares en que las temperaturas puedan superar los 51,7 °C (125 °F).

Coloque la tapa para polvo en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. Solo instale el tipo de tapa para polvo que se proporciona con la válvula del cilindro en la salida de la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o taponos pueden causar una fuga de propano.

Antes de la conexión, asegúrese de que no haya suciedad en la salida del cilindro de gas, la salida de la válvula del regulador o en la salida y los orificios de los quemadores. Conecte la válvula del regulador y apriétela firmemente con la mano. Mantenga la válvula del cilindro de propano cerrada y desconecte el cilindro de propano de la válvula del regulador cuando no use la parrilla.

NO obstruya el flujo del aire de combustión y del aire de ventilación a la parrilla. El cilindro de propano debe estar arreglado para extracción de vapor y equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado homologado. Coloque el cilindro en la orientación correcta para realizar la extracción de vapor.

NOTA: El cilindro debe estar completamente vertical para que el cilindro solo tenga extracción de vapor.



## PRECAUCIÓN

- NO** almacene un cilindro de gas PL de reserva debajo o cerca de este electrodoméstico.
- NUNCA** llene el cilindro más allá del 80% de su capacidad.
- Si no sigue con precisión la información en (a) y (b), puede provocar un incendio que produzca lesiones graves o la muerte.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

**NOTA:** Es posible que otros cilindros sean aceptables para su uso con este electrodoméstico si es que son compatibles con el orificio de alojamiento y los medios de retención del electrodoméstico. Consulte el Paso 29 de las Instrucciones de ensamblaje para conocer la conexión correcta del cilindro al soporte del cilindro.

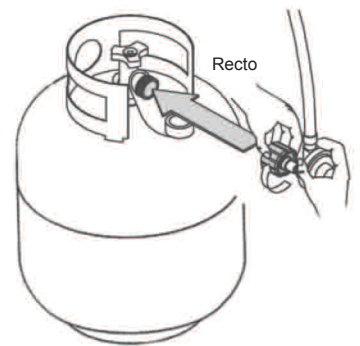


### ADVERTENCIA

**SE DEBEN SEGUIR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR INCENDIOS, DAÑOS Y/O LESIONES.**

#### Conexión del tanque de PL

1. La perilla del tanque de gas propano debe estar cerrada. Asegúrese de girar la perilla en dirección de las manecillas del reloj hasta que se detenga por completo. Se debe adaptar el sistema de suministro del cilindro para la extracción de vapores.
2. Verifique que la perilla de control en la unidad de control esté apagada.
3. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas propano y la tuerca del conector.
4. Sostenga el regulador con una mano e inserte la boquilla en la salida de la válvula. Asegúrese de que la boquilla esté centrada en la salida de la válvula. La tuerca del conector se conecta a las roscas externas grandes en la salida de la válvula. Tenga cuidado, no dañe las roscas de la conexión.
5. Apriete a mano la tuerca del conector en dirección de las manecillas del reloj hasta que se detenga por completo. Apriete bien, a mano solamente. No use herramientas.



**Para desconectar:** Cierre completamente la válvula del tanque girándola en dirección de las manecillas del reloj. Gire la tuerca de acoplamiento en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta que el ensamble del regulador se desprenda.



### ADVERTENCIA

**En el proceso de conexión, asegúrese de que:**

- El conector de entrada del regulador coincida con la salida de la válvula del cilindro de manera correcta, segura y firme, y;
- la manguera de gas PL no entre en contacto ni permanezca en contacto con la cámara de combustión.



## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### Instrucciones de encendido (para todos los quemadores incluidos el quemador lateral y el quemador de rostizado)

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.

**Importante:** Si su parrilla está equipada con un quemador rostizador, solo se debe usar ese quemador para cocinar cuando el rostizador está montado y en funcionamiento. Cuando el quemador rostizador está en uso, los quemadores principales de la parrilla deben estar apagados.

**Importante:** No utilice simultáneamente el quemador rostizador y el quemador principal mientras el rostizador esté en uso. No utilice los quemadores laterales y el rostizador al mismo tiempo.



## ADVERTENCIA



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

## PRECAUCIÓN

Si la llama se apaga de manera accidental durante el encendido o el funcionamiento, CIERRE inmediatamente la válvula del cilindro y las perillas de control.

Lea las instrucciones antes de encender la parrilla.

1. Verifique que las perillas de control estén en la posición de apagado **O**.
2. Abra la tapa durante el encendido.
3. Abra completamente la válvula del tanque girándola en dirección contraria a las manecillas del reloj .
4. Presione el encendedor 3 a 4 segundos mientras gira la perilla de control deseada a la posición alta . El quemador debe encenderse.

NOTA: Cuando encienda el quemador rostizador, la perilla de control debe presionarse y girarse a la posición alta  (llama). Presione el encendedor 3 a 4 segundos mientras sigue presionando la perilla de control del quemador rostizador en la posición alta  (llama). Una vez que el rostizador se encienda, mantenga presionada la perilla de control durante 30 segundos más. El rostizador debe permanecer encendido.

Si alguno de los quemadores no enciende en 5 segundos, gire de inmediato la perilla de control a la posición de apagado **O**. Espere 5 minutos y repita el paso 4 o consulte las instrucciones de encendido en el manual.

5. Repita el paso 4 que aparece anteriormente para encender los otros quemadores.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### Encendido de la parrilla con un fósforo

Encendido de la parrilla con un fósforo

1. Abra la tapa.
2. Coloque un fósforo en el extremo del porta fósforos instalado en el interior de la puerta del gabinete.
3. Encienda el fósforo.
4. Inmediatamente introduzca el fósforo encendido en el orificio de 1,91 cm (0,75 pulg) en el costado del cuerpo de la parrilla que está más cerca del quemador izquierdo. Asegúrese de que el fósforo encendido esté cerca de los orificios del quemador.
5. Presione la perilla de control que opera el quemador y gírela en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta la posición High (alta) y el quemador debería encenderse de inmediato.
6. Las otras perillas de control principales se pueden girar ahora a la posición High en secuencia y estas se encenderán a través del puerto cruzado.
7. Regule los quemadores según el nivel de cocción deseado.

NOTA: Cuando encienda el quemador de rostizado, la perilla de control debe presionarse y girarse a la posición alta (llama). Mantenga presionada la perilla de control del quemador de rostizado en la posición alta. Una vez que el rostizador se encienda, mantenga presionada la perilla de control durante 30 segundos más. El rostizador debe permanecer encendido.



## ADVERTENCIA

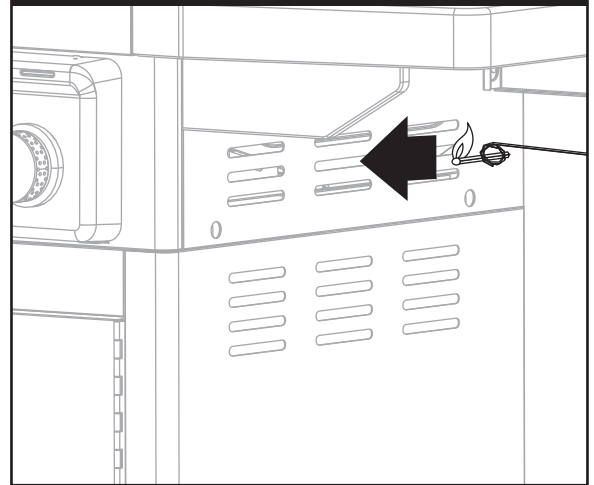
Asegúrese de que todos los controles del quemador estén apagados, excepto en el quemador que va a encender y en los quemadores que ya encendió.

### Instrucciones de apagado

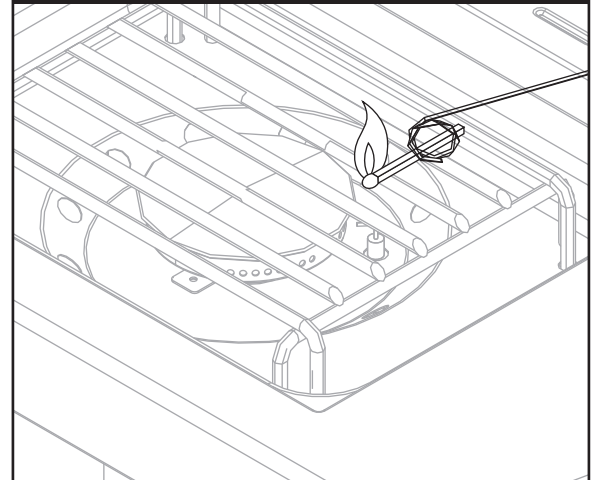
1. Gire las perillas de control en dirección de las manecillas del reloj hacia la posición **O** de apagado.
2. Cierre la válvula del tanque completamente girándola en la dirección de las manecillas del reloj.
3. Cierre la tapa.

Corte el suministro de gas PL en el cilindro cuando no utilice el electrodoméstico.

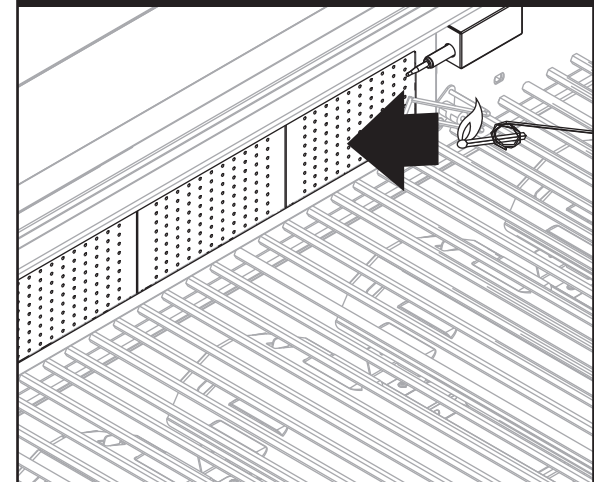
### ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL



### ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL



### ENCENDIDO DEL QUEMADOR PARA ASAR



## **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. Apague, desenchufe y retire el kit del rostizador cuando no esté en uso. Después de usarlo, limpie todas las piezas de metal con un trapo húmedo. No sumerja ninguna de las piezas en agua. Seque completamente antes de almacenar. Almacene en un lugar fresco y seco.



## **PRECAUCIÓN**

**Asegúrese de que la parrilla esté fría antes de limpiar o dar mantenimiento. Asegúrese de que el suministro de gas esté cerrado en la válvula de cierre manual.**

### **Artículos de limpieza recomendados**

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

### **Superficies exteriores**

Se recomienda usar solo 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 para la grasa**

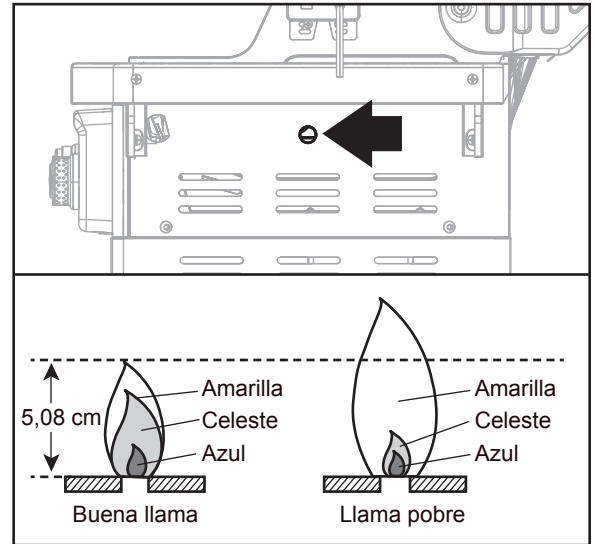
Vacíe el recipiente de grasa y limpie con detergente para platos suave y agua tibia de forma regular.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### Verificación de la llama en la cámara de combustión

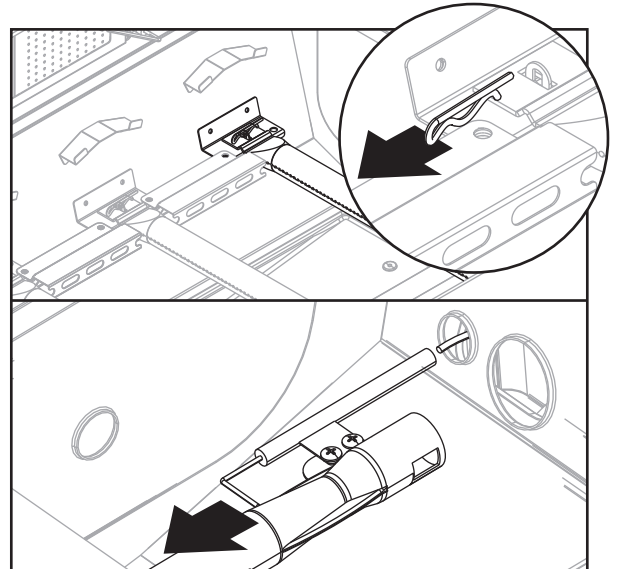
Para obtener una máxima eficiencia del combustible y un máximo rendimiento de la cocción, la llama debe ser de color azul con amarillo y debe medir entre 2,54 y 5,08 cm de alto.

Para verificar la llama, mírela a través de los orificios en el costado izquierdo de la cámara de combustión.



### Extracción del ensamble del quemador

1. Asegúrese de que todas las perillas de control se encuentren en la posición de apagado, que la válvula de suministro de gas esté cerrada y que la manguera de gas esté desconectada del suministro de gas.
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 hacia fuera de la cámara de combustión.
5. Retire el cable de encendido del encendedor como se muestra.



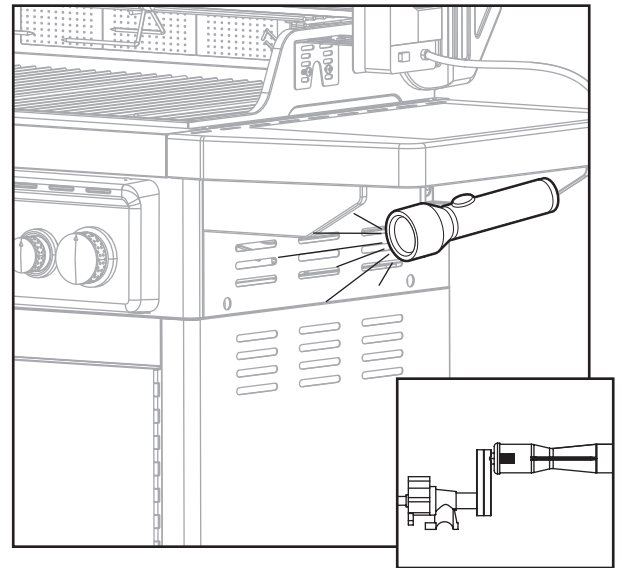
### Limpieza del ensamble del quemador

1. Asegúrese de que la parrilla esté fría. 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.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### Reinstalación del ensamble del quemador

1. Asegúrese de que los orificios estén en la posición correcta dentro de la entrada (venturi) del quemador.
2. Podría ser necesario el uso de una linterna para asegurar que quede en la posición correcta.
3. Se recomienda ver la posición correcta a través de los orificios de ventilación de la cámara de combustión.



## **ADVERTENCIA**

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

### Otro tipo de cuidado 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 verificar que no haya insectos o nidos de insectos. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la parrilla.

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

## **ADVERTENCIA**

### PELIGRO DE QUEMADURAS

**NO** mezcle baterías antiguas con nuevas.

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

**NO** incinere las baterías. Una eliminación incorrecta de las mismas puede provocar que 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 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - 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"> <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 de encendido está agrietado o roto.</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. Revise la conexión y vuelva a conectar los cables sueltos o desconectados.</li> <li>3. Reemplace el electrodo del encendedor (consulte la lista de piezas de repuesto).</li> <li>4. Efectúe uno de los siguientes pasos:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Reemplace la batería.</li> <li>b. Compruebe que la batería esté insertada correctamente.</li> <li>c. Verifique que no haya corrosión alrededor de los terminales de la batería.</li> <li>d. Revise el cableado.</li> </ol> </li> </ol>
Calor bajo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La presión de gas hacia la unidad es insuficiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Llame a un centro de servicio calificado para revisar la presión del suministro de gas y corregirla.</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 excesivo de grasa o marinado de los alimentos.</li> <li>3. La temperatura de cocción es muy 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 enciende con un fósforo.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El fósforo no llega a los quemadores (al sostenerlo con la mano).</li><li>2. Vacíe el tanque.</li><li>3. La conexión entre el acoplamiento del regulador de la válvula y el cilindro de gas PL no es la adecuada.</li><li>4. La entrada del quemador está obstruida.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Use el porta fósforos que se encuentra en la puerta del gabinete.</li><li>2. Revise el nivel de combustible y, si es necesario, vuelva a llenar el tanque.</li><li>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. Si es necesario, desconecte y vuelva a conectar.</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 el flujo de gas está obstruido.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La válvula del tanque no está completamente abierta.</li><li>2. Vacíe el tanque.</li><li>3. La conexión entre el acoplamiento del regulador de la válvula y el cilindro de gas PL no es la adecuada.</li><li>4. La entrada del quemador está obstruida.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Abra completamente la válvula del tanque girándola en dirección contraria a las manecillas del reloj.</li><li>2. Revise el nivel de combustible y reemplace el combustible si es necesario.</li><li>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. Si es necesario, desconecte y vuelva a conectar.</li><li>4. Limpie la entrada del quemador (venturi) y el quemador como se describe en la sección Cuidado y mantenimiento del manual.</li></ol>

## LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, 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.

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #
N/A	Paquete de aditamentos	154-05001
N/A	Manual de instrucciones/ del usuario	70-10-054
1	Ensamble de la tapa de la parrilla: incluye	70-01-100
2	Placa B2 de DynaGlo	102-02005
3	Indicador de temperatura y tuerca	153-12004
4	Bisel para la manija*	153-12003
5	Manija para la tapa de 32 mm; incluye tornillos para fijarla	101-02007
6	Cubierta de la mesa lateral	113-04004
7	Bandeja de la mesa lateral	113-14004
8	Mesa lateral: Izquierda	113-14003
9	Rejilla del quemador lateral	103-04006
10	Tubo venturi del quema- dor lateral*	103-04005
11	Pasadores de bisagra del quemador lateral	113-24004
12	Abrazadera de retención de la válvula del quemador lateral	113-14005
13	Electrodo de encendido: Quemador lateral	113-03022
14	Cable de encendido: Quemador lateral	113-03019
15	Rejilla para calentar	153-03016
16	Rejilla de cocción	153-03015
17	Cámara de calor	153-03005
18	Ensamble de la mesa lateral: Derecho	103-04001
19	Bandeja de recolección de grasa	153-04013
20	Recipiente para la grasa	102-04014

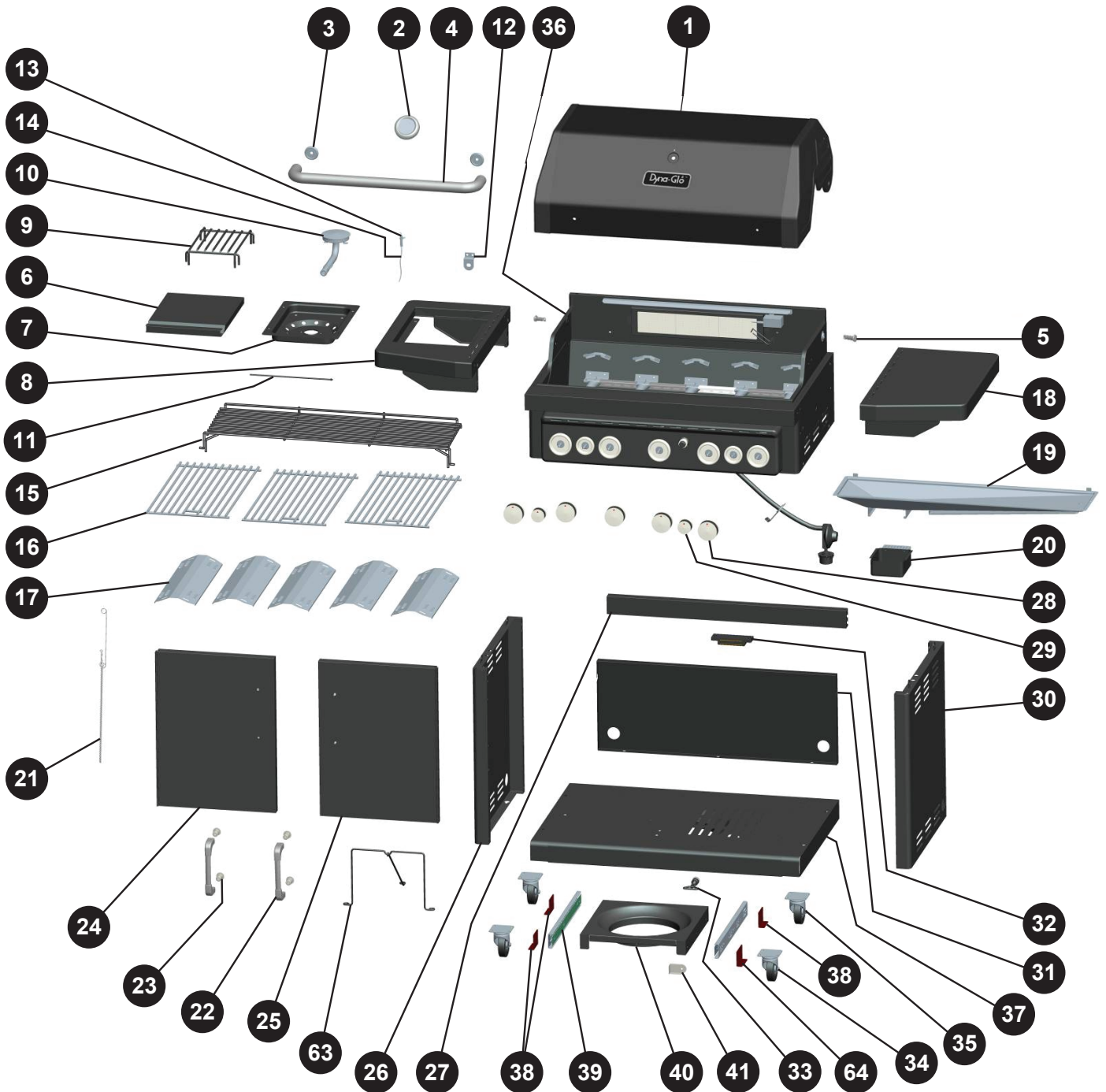
PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #
21	Porta fósforos: Con cadena*	153-04019
22	Manija de la puerta*	101-01017-00
23	Manguito de la manija de la puerta del carrito	102-04021
24	Ensamble de la puerta: Izquierdo, sin manija	70-01-101
25	Ensamble de la puerta: Derecho, sin manija	70-01-102
26	Panel lateral del carrito: Izquierdo	102-04009
27	Abrazadera de la puerta superior frontal del carrito	153-04009
28	Perilla de control del quemador principal	102-03009
29	Perilla de control del quemador lateral/posterior	103-03011
30	Panel lateral del carrito: Derecho	153-04010
31	Panel posterior del carrito	153-04008
32	Imán de la puerta	113-14020
33	Tornillo del tanque	102-04012
34	Rueda de 3", regular*	103-04018
35	Rueda de 3", con seguro*	103-04017
36	El ensamble de la cámara de combustión incluye quemadores/ensamble del tubo colector y la válvula de gas LP/manguera de gas LP/panel de control/ encendedor electrónico/ cable de encendido y elec- trodo.	70-01-103
37	Repisa inferior del carrito	153-04007
38	Placa de retención del tanque	153-80001
39	Carril	153-80002
40	Bandeja de embalse	153-80003
41	Placa de cierre del tanque riel del estante	153-80004

\*Incluye piezas de montaje



# LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, 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.

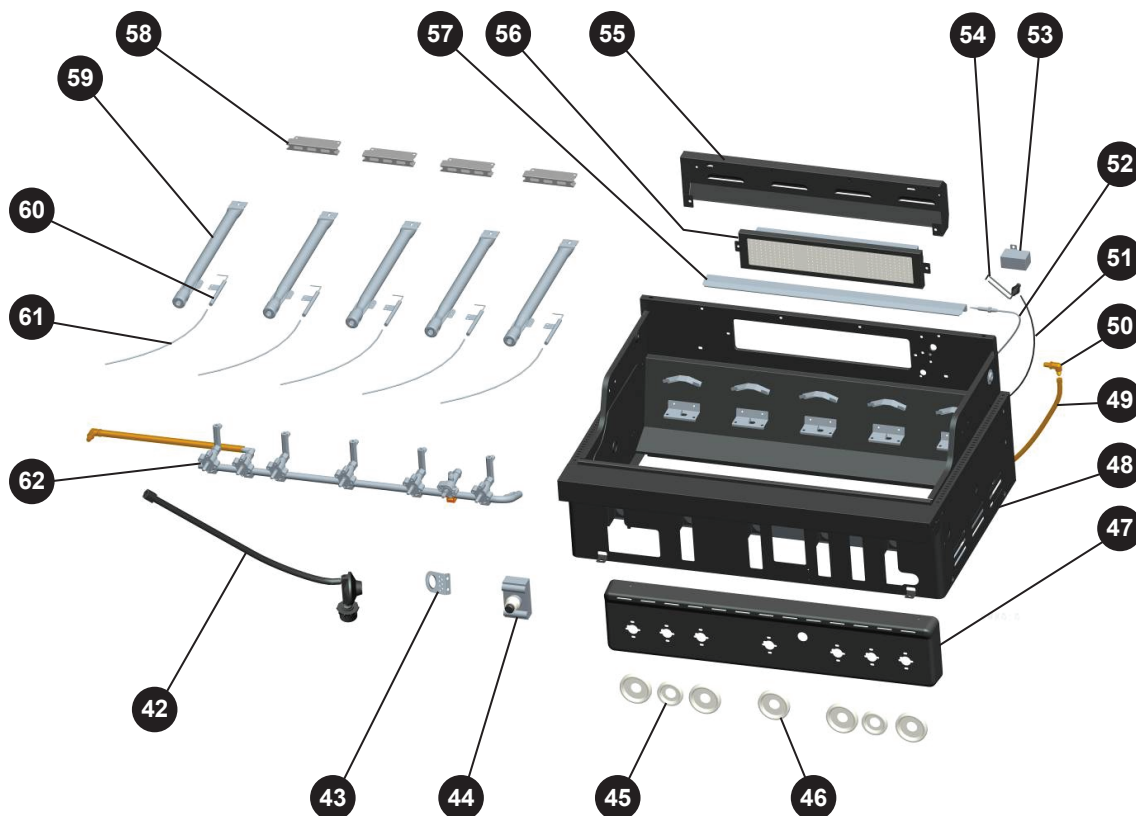


## LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, 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.

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #
42	Ensamble de manguera de gas PL y regulador	153-03009
43	Soporte de la manguera de gas PL	153-13007
44	Encendido electrónico	153-03023
45	Bisel de control del quemador lateral/posterior	103-03014
46	Bisel de control del quemador principal	103-03010
47	Panel de control	70-01-104
48	El ensamble de la cámara de combustión incluye amortiguadores para la tapa	153-03002
49	Tubo de metal para el quemador posterior	153-06001
50	Conector y orificio del quemador posterior	153-06002
51	Cable de encendido: Quemador posterior	153-06003
52	Termopar: Quemador posterior	153-06004

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #
53	Abrazadera del termopar	153-06005
54	Electrodo de encendido: Quemador posterior	153-06006
55	Cubierta posterior del quemador posterior	153-06007
56	Quemador posterior	153-06008
57	Placa superior en el quemador posterior	153-06009
58	Tubo del encendedor con flujo superior	153-13023
59	Quemador principal	113-03003
60	Electrodo del encendedor: Quemador principal	113-03020
61	Cable de encendido: Quemador principal	113-03017
62	Válvula de gas PL y tubo colector	153-03007
63	Exclusión del cilindro	153-80005
64	Placa de retención de la repisa del tanque B	153-88001



Impreso en China