

12-BURNER ISLAND GRILL

Installation Instructions and Use & Care Guide

Missing Parts / Questions / Issues

For assistance with parts, assembly, installation, etc. Please call: **1-866-984-7455**

Languages spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

Costco Member Service Number: 1-800-774-2678

Operating hours 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

www.costco.com

ÎLOT BARBECUE À 12 BRÛLEURS

Instructions d'installation & Guide d'utilisation et d'entretien

Pièces manquantes / Questions / Problèmes

Pour de l'aide avec les pièces, le montage, l'installation, etc., veuillez appeler : **1-866-984-7455**

Langues parlées : anglais, français, espagnol Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HNP.

Numéro du service aux membres de Costco : **1-800-463-3783**

Heures d'ouverture : Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HNP

www.costco.ca

ASADOR EN ISLA DE 12 QUEMADORES

Instrucciones de instalación y guía de uso y cuidado

Piezas faltantes / Preguntas / Problemas

Para obtener asistencia sobre piezas, montaje, instalación, etc. Por favor, llame al: **1-866-984-7455**

Idiomas hablados: Inglés, francés, español 8 a.m.-5 p.m., PST. De lunes a viernes.

Número de atención para miembros de Costco: **1-800-774-2678**

Horario de atención 8 a.m.-5 p.m., PST. De lunes a viernes.

www.costco.com



19001134A0

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

IMPORTANT, À CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE RÉFÉRENCE : À LIRE SOIGNEUSEMENT

IMPORTANTE: CONSERVE PARA FUTURA REFERENCIA. LEA CUIDADOSAMENTE

THIS ITEM IS INTENDED FOR OUTDOOR DOMESTIC USE ONLY.

NOT FOR COMMERCIAL USE.

CET ARTICLE EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

NON CONÇU POUR UNE UTILISATION COMMERCIALE.

ESTE ARTÍCULO ES PARA USO DOMÉSTICO EN EXTERIORES SOLAMENTE.

NO ES PARA USO COMERCIAL.

TABLE OF CONTENTS

OUTDOOR GRILL SAFETY	3	Using Your Side Burner.....	22
INSTALLATION REQUIREMENTS	5	TIPS FOR OUTDOOR GRILLING	23
Product Dimensions.....	6	Cooking Methods.....	23
Diagrammatical Representation Of "Outdoor Areas".....	7	OUTDOOR GRILL CARE	24
Gas Supply Requirements.....	8	Replacing the Igniter Battery.....	24
Gas Connection Requirements.....	8	General Cleaning.....	24
Gas Connection.....	9	ADJUSTMENT OF GRILL DOORS	26
GAS CONVERSION	11	ADJUSTMENT OF SIDE SHELVES	27
Tools and Parts for Gas Conversion.....	11	TROUBLESHOOTING	28
Conversion from LP Gas to Natural Gas.....	12	ASSISTANCE	28
Natural Gas Connection.....	16	Accessories.....	28
Check and Adjust Burners.....	17	WARRANTY	29
OUTDOOR GRILL USE	18	PACKAGE PARTS LIST	87
Using Your Outdoor Grill.....	18	ASSEMBLY INSTRUCTIONS	90
Using Your Top Sear Burner.....	20	REPLACEMENT PARTS	106
Using Your Griddle Burner.....	21		

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DES BARBECUES	31	Utilisation de votre brûleur latéral.....	50
EXIGENCES D'INSTALLATION	33	CONSEILS DE GRILLADE EN PLEIN AIR	51
Dimensions du produit.....	34	Méthodes de cuisson.....	51
Représentation Schématique Des "Espaces Extérieurs".....	35	ENTRETIEN DU BARBECUE	52
Exigences en matière d'alimentation en gaz.....	36	Remplacement de la pile de l'allumeur.....	52
Exigences en matière de raccordement au gaz.....	36	Nettoyage général.....	52
Effectuer le raccordement au gaz.....	37	RÉGLAGE DES PORTES DU BARBECUE	54
CONVERSION AU GAZ	38	AJUSTEMENT DES ÉTAGÈRES LATÉRALES	55
Outils et pièces pour la conversion au gaz.....	38	DÉPANNAGE	56
Conversion du gaz GPL au gaz naturel.....	39	ASSISTANCE	56
Raccordement au gaz naturel.....	44	Accessoires.....	56
Vérification et réglage des brûleurs.....	45	GARANTIE	57
UTILISATION DU BARBECUE	46	LISTE DE PIÈCES	87
Utilisation de votre gril d'extérieur.....	46	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	90
Utilisation de votre brûleur à grillage supérieur.....	48	PIÈCES DE RECHANGE	106
Utilisation de votre brûleur à plaque.....	49		

TABLA DE CONTENIDOS

SEGURIDAD DEL ASADOR PARA EXTERIORES	59	Uso del quemador lateral.....	78
REQUISITOS DE INSTALACIÓN	60	CONSEJOS PARA ASAR AL AIRE LIBRE	79
Dimensiones del producto.....	62	Métodos de cocción.....	79
Representación esquemática de "áreas al aire libre".....	63	CUIDADO DEL ASADOR PARA EXTERIORES	80
Requisitos de suministro de gas.....	64	Reemplazo de la batería del encendedor.....	80
Requisitos de conexión de gas.....	64	Limpieza general.....	80
Realizar la conexión de gas.....	65	AJUSTE DE LAS PUERTAS DEL ASADOR	82
CONVERSIONES DE GAS	67	AJUSTE DE LOS ESTANTES LATERALES	83
Herramientas y piezas para la conversión de gas.....	67	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	83
Conversión de gas LP a gas natural.....	68	ASISTENCIA	84
Conexión de gas natural.....	72	Accesorios.....	84
Revisar y ajustar los quemadores.....	73	GARANTÍA	85
USO DEL ASADOR PARA EXTERIORES	74	LISTA DE PIEZAS DEL PAQUETE	87
Cómo usar el asador para exteriores.....	74	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	90
Uso del quemador del sellador superior.....	76	Piezas de repuesto	106
Uso del quemador de la plancha.....	77		

OUTDOOR GRILL SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

 **DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

 **WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.



CALIFORNIA RESIDENTS ONLY - WARNING:

Fuels used in Liquefied Propane Gas appliances, and the products of combustion of such fuels, can expose you to chemicals including benzene, and carbon monoxide, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or reproductive harm.

For more information, go to: www.P65Warnings.ca.gov.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 92 cm / 3 feet.

IMPORTANT: This grill is manufactured for outdoor use only. It is the responsibility of the installer to comply with the minimum installation clearances specified on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate for freestanding models can be found on the left-hand cabinet door.



DANGER

If you smell gas:

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



WARNING

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the outdoor cooking gas appliance, follow basic precautions, including the following:

- Do not install portable or built-in outdoor cooking gas appliances in or on a recreational vehicle, portable trailer, boat or in any other moving installation.
- Always maintain minimum clearances from combustible construction, see "Location Requirements" section.
- The outdoor cooking gas appliance shall not be located under overhead unprotected combustible construction.
- This outdoor cooking gas appliance shall be used only outdoors and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Open the cabinet door and inspect the gas cylinder supply hose before each use of the outdoor cooking gas appliance. If the hose shows excessive abrasion or wear, or is cut, it **MUST** be replaced before using the outdoor cooking gas appliance. Contact your dealer and use only replacement hoses specified for use with the outdoor cooking gas appliance.
- Visually check the burner flames. They should be blue. Slight yellow tipping is normal for LP gas. The flames should be approximately 2.54 cm / 1 in high.
- Check and clean burner/venturi tube for insects and insect nest. A clogged tube can lead to fire under the outdoor cooking gas appliance.



- The LP gas supply cylinder to be used must be:
 - Constructed and marked in accordance with the Specification for LP Gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-b339, Cylinders, Spheres, and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission.
 - Provided with a listed overfilling prevention device.
 - Provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking gas appliances.
- Always check connections for leaks each time you connect and disconnect the LP gas supply cylinder. See "Installation Instructions" section.
- When the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must be stored outdoors and out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. A replacement pressure regulator and hose assembly specific to your model is available from your outdoor cooking gas appliance dealer.
- Gas cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.
- For appliances designed to use a CGA791 connection: Place a 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.

If the following information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this outdoor cooking gas appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION REQUIREMENTS

Location Requirements

WARNING



Explosion Hazard

Do not store fuel tank in a garage or indoors.
Do not store grill with fuel tank in a garage or indoors.
Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.

Select a location that provides minimum exposure to wind and traffic paths. The location should be away from strong draft areas.

Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.
Clearance to combustible construction for grill:

- A minimum of 91.44 cm / 36 in must be maintained between the front of the grill hood, sides, and back of the grill and any combustible construction.
- A 91.44 cm / 36 in minimum clearance must also be maintained below the cooking surface, and the grill shall not be used under overhead combustible construction.

WARNING

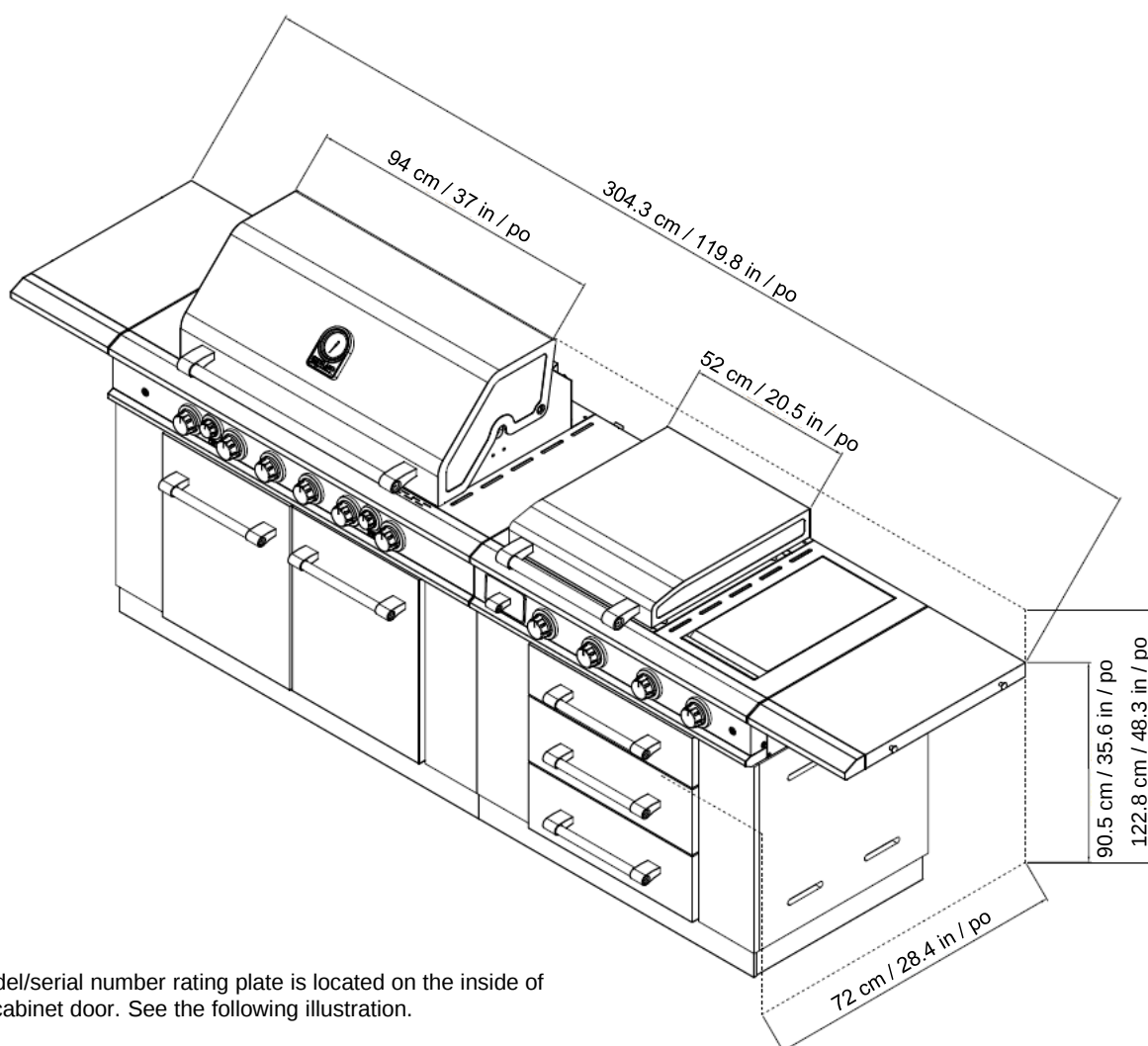


Fire Hazard

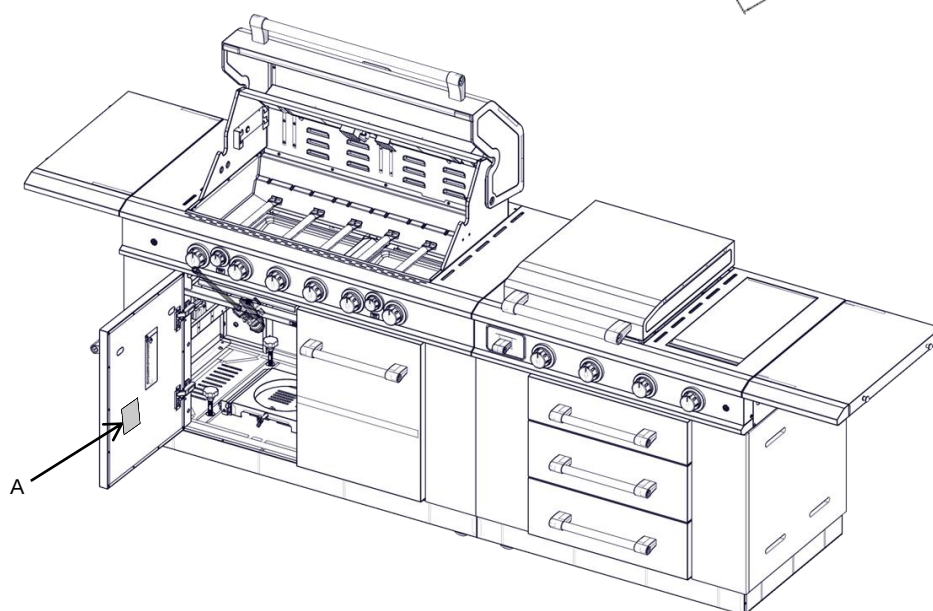
Do not use grill near combustible materials.
Do not store combustible materials near grill.
Doing so can result in death or fire.

INSTALLATION REQUIREMENTS

Product Dimensions



The model/serial number rating plate is located on the inside of the left cabinet door. See the following illustration.

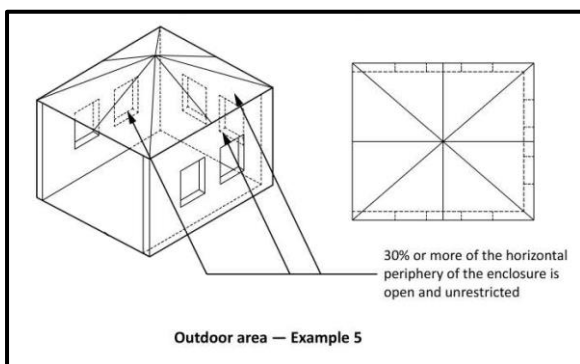
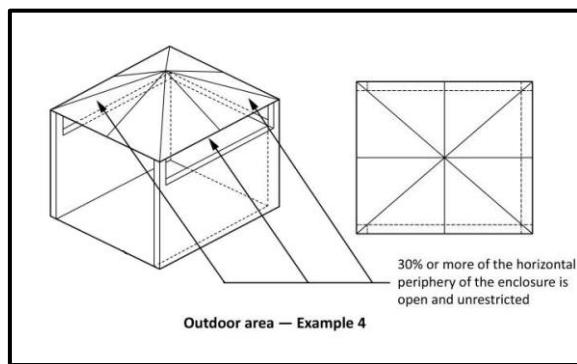
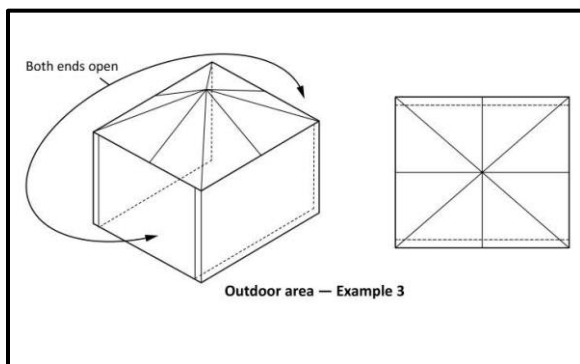
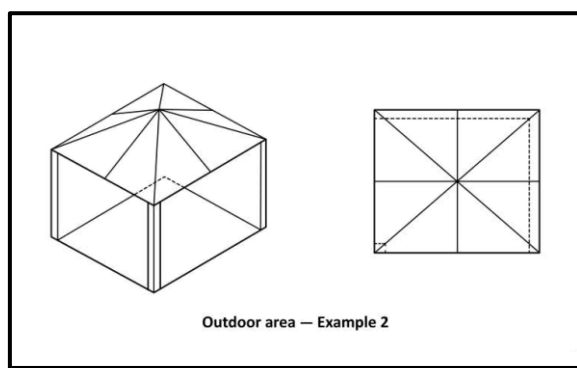
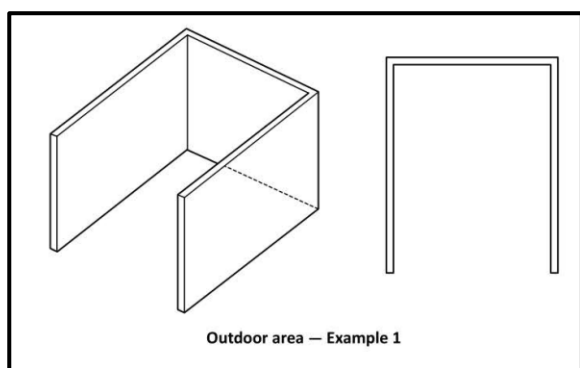


A. Model/serial number plate

Diagrammatical Representation Of “Outdoor Areas”

This appliance shall only be used in an above ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.

1. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
2. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings are not considered as permanent openings
3. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.



Gas Supply Requirements

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approve “outdoor” gas supplier line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person ensure gas pressure does not exceed 14 in Water Column.

Examples of a qualified person include:

**Licensed heating personnel,
authorized gas company personnel,
and authorized service personnel.**

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Observe all governing codes and ordinances.

IMPORTANT: This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with either the National Fuel Gas Code, ANS Z223.1/NFPA54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage And Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANS A119.2/NFPA 1192 and CSA Z240 RV Series Recreational Vehicle Code as applicable.

IMPORTANT: The Grill must be connected to a regulated gas supply. Refer to the model/serial rating plate for information on the type of gas that can be used. If this information does not agree with the type of gas available, check with your local gas supplier.

Natural Gas Conversion

Conversion must be made by a qualified gas technician. The qualified Natural Gas technician shall provide the Natural Gas supply to the selected grill location in accordance with the National Fuel Gas Code ANS Z223.1/NFPA 54 - latest edition, and local codes.

Natural Gas Conversion Kit supplied with the grill (on some models) or the Natural Gas Conversion Kit Part Number 710-0003A must be used for Natural Gas conversion. See the “Assistance” section for parts ordering information and the “Gas Conversions” section for Natural Gas conversion.

IMPORTANT: The gas installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANS Z223.1/NFPA 54 - latest edition.

Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator supplied with this grill must be used. The inlet (supply) pressure to the regulator should be as follows for proper operation:

LP Gas:

Operating pressure: 11 in WC

Inlet (supply) pressure: 11 to 14 in WC

Natural Gas:

Operating pressure: 4 in WC

Inlet (supply) pressure: 7 to 14 in WC maximum.

Contact local gas supplier if you are not sure about the inlet (supply) pressure.

Gas Supply Line Pressure Testing

Testing above 3.5 kPa / 1/2 psi or 14 in WC (gauge):

The grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 3.5 kPa / 1/2 psi.

Testing below 3.5 kPa / 1/2 psi or 14 in WC (gauge) or lower:

The grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 3.5 kPa / 1/2 psi.

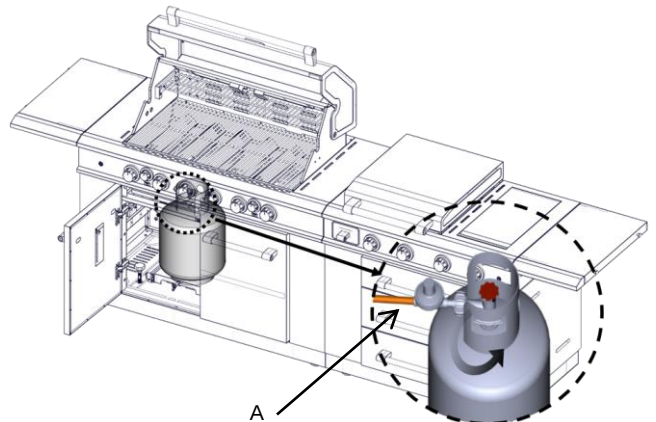
Gas Connection Requirements

9.07 kg (20 lb) Propane Tank

This grill is equipped for use with a 9.07 kg (20 lb) propane tank (fuel tank not supplied). A gas pressure regulator/hose assembly is supplied.

Any brand of 9.07 kg (20 lb) propane tank is acceptable for use with the grill, provided that it is compatible with the grill's LP tank tray included.

The grill is certified for use with local LP gas or natural gas, with appropriate conversion.

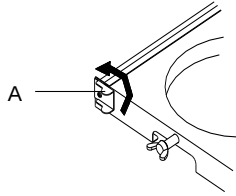


A. Gas pressure regulator / hose assembly

The 9.07 kg (20 lb) propane tank must be mounted and secured.

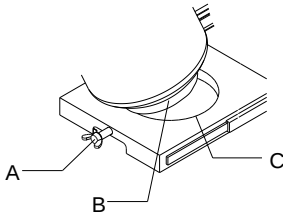
Door Style Tank Tray

1. Open cabinet door.
2. Slide the tank tray locking bracket counterclockwise 90° and pull out the tray.



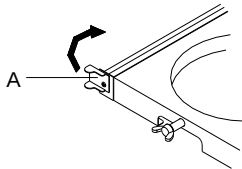
A. Tank tray locking bracket

3. Place the 9.07 kg (20 lb) propane tank bottom collar into the mounting hole in the tank tray.
4. Tighten the locking screw against the bottom collar of the 9.07 kg (20 lb) propane tank to secure.



A. Locking screw
B. Bottom collar
C. Mounting hole

5. Slide the drawer with the 9.07 kg (20 lb) propane tank back into the cabinet. Turn the tank tray locking bracket clockwise 90° to tighten.



A. Tank tray locking bracket

Gas Connection

NOTE: If grill is to be converted to Natural Gas, follow instructions in the “Gas Conversions” section.

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person ensure gas pressure does not exceed 14 in. Water Column.

Examples of a qualified person include:

**Licensed heating personnel,
authorized gas company personnel,
and authorized service personnel.**

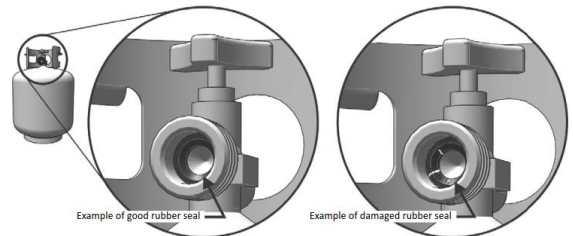
Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

LP Gas:

IMPORTANT: A 9.07 kg (20 lb) propane tank must be purchased separately.

TANK RUBBER SEAL INSPECTION

1. The cylinder face elastomeric face seal element on these devices could, over time, show marked and visible damage or deterioration that might cause a leak even with the connection tightened.
2. Visual inspection for the seal must be carried out every time an LP gas cylinder is replaced or refilled.
3. LP gas cylinder showing signs of damage or deterioration, including visible cracks and pitting, must be return unused to the seller.



The cylinder should be mounted such that the pressure relief value outlet is not oriented toward the normal operating position of the user.

LP GAS HOOK-UP

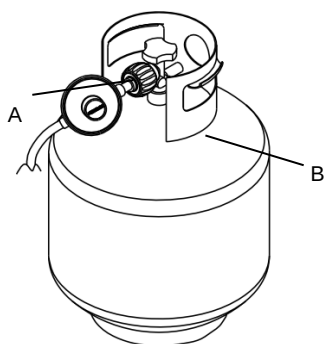
Ensure that the black plastic grommets on the LP cylinder valve are in place and that the hose does not come into contact with the grease tray or the grill head.

IMPORTANT: The gas pressure regulator/hose assembly supplied with the grill must be used. Replacement gas pressure regulator/hose assembly specific to your model is available from your outdoor grill dealer.

To Connect the 9.07 kg (20 lb) Propane Tank:

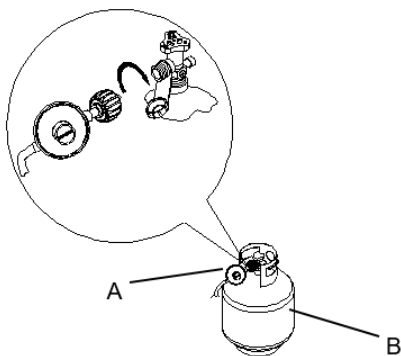
1. Check that the 9.07 kg (20 lb) propane tank is in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
2. Check that the 9.07 kg (20 lb) propane tank valve has the proper type-1 external male thread connections per ANS Z21.81.
3. Check that the burner control knobs are in the "OFF" position.
4. Remove any debris and inspect the valve connections, port, and gas pressure regulator/hose assembly for damage.

NOTE: Always keep the Propane Tank at 90° (upright) orientation to provide vapor withdrawal.



A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. 9.07 kg (20 lb) propane tank

5. Using your hand, turn the gas pressure regulator/hose assembly clockwise to connect to the 9.07 kg (20 lb) propane tank as shown. Hand tighten only. Use of a wrench could damage the quick coupling nut.



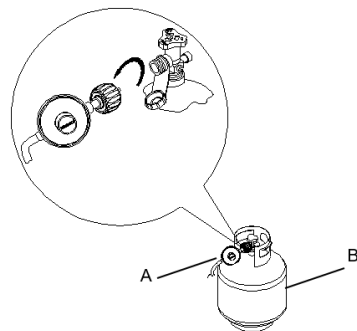
A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. 9.07 kg (20 lb) propane tank

*Make sure that the tank valve connection device properly mates with the connection device attached to the inlet of the pressure regulator.

6. Open the tank valve fully by turning the valve counterclockwise. Wait a few minutes for gas to move through the gas line.
7. Before lighting the grill, test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak.
8. If a leak is found, turn the tank valve off and do not use the grill. Contact a qualified gas technician to make repairs.
9. Go to "Check and Adjust the Burners" section.

To Disconnect the 9.07 kg (20 lb) Propane Tank:

1. Check that the burner control knobs are in the "OFF" position and the grill is cool.
2. Check that the 9.07 kg (20 lb) propane tank is in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
3. Using your hand, turn the gas pressure regulator/hose assembly counterclockwise to disconnect to the 9.07 kg (20 lb) propane tank as shown.
4. Hand loosen only. Use of a wrench could damage the quick coupling nut.
5. Place dust cap on tank valve outlet whenever the propane tank is not in use. Only install the type of dust cap on the valve outlet that is provided with the tank valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.



A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. 9.07 kg (20 lb) propane tank

GAS CONVERSIONS

860-0031 (LP), 870-0031 (NG) orifice sizes

Components	Liquid Propane (LP)		Natural Gas (NG)	
	Orifice Size	BTU/HR	Orifice Size	BTU/HR
Main Burner	0.94 mm	10,000	1.54 mm	10,000
Top Sear Burner	0.78 mm	7,000	1.30 mm	7,000
Griddle Burner	0.99 mm	11,000	1.57 mm	11,000
Side Burner (SB)	0.99 mm	11,000	1.57 mm	11,000

IMPORTANT: The burner valves in this grill have varying BTU ratings, meaning the amount of gas from each orifice differs to achieve the specified BTUs. The orifice holes are drilled to different sizes to regulate gas flow accordingly. Please refer to the chart above for easy reference to the orifice opening sizes corresponding to each valve in the grill.

WARNING

This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit.

WARNING



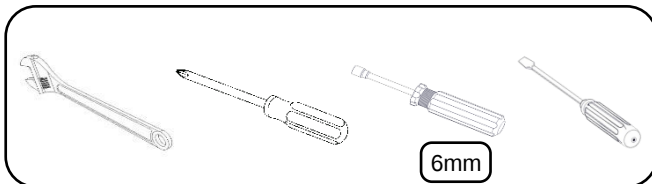
Explosion Hazard

Use a new CSA International approved "outdoor" gas supply line.
Install a shut-off valve.
Securely tighten all gas connections.
Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Tools and Parts for Gas Conversion

Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

Tools needed



Parts supplied

- Natural Gas orifices

Parts needed

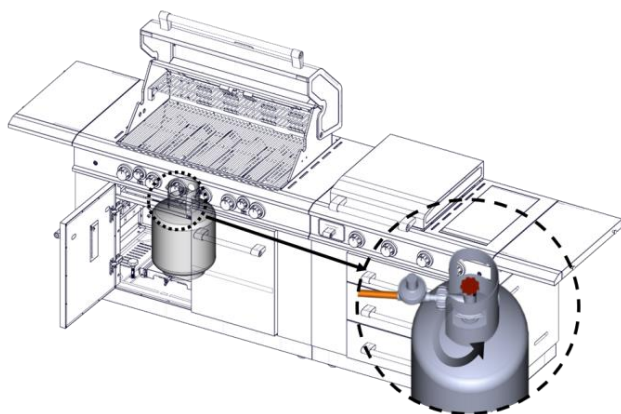
- Natural Gas Conversion Kit Part Number 710-0003A. See "Assistance" section to order. The conversion kit includes: *(NOT INCLUDED WITH APPLIANCE)*
 - Natural Gas Regulator 4" W.C. (marked "Natural Gas Regulator")
 - 3 m / 10 ft Natural Gas Hose with quick connector
 - 150 mm / 5.9 in Natural Gas Regulator Hose
 - 6 mm nut driver
 - 6 mm wrench
 - Hex key

IMPORTANT: Gas conversions must be done by a qualified installer. Before proceeding with conversion, shut off the gas supply to the grill.

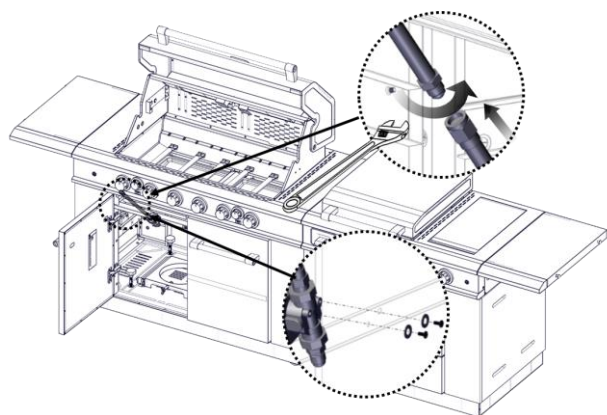
Conversion from LP Gas to Natural Gas

Installation of the regulator

1. Turn off the main gas supply valve.
2. Turn off all burner control valves.
3. Disconnect 9.07 kg (20 lb) propane tank and remove from the grill cart (if present).
4. Use an adjustable wrench to remove the LP regulator from the manifold.

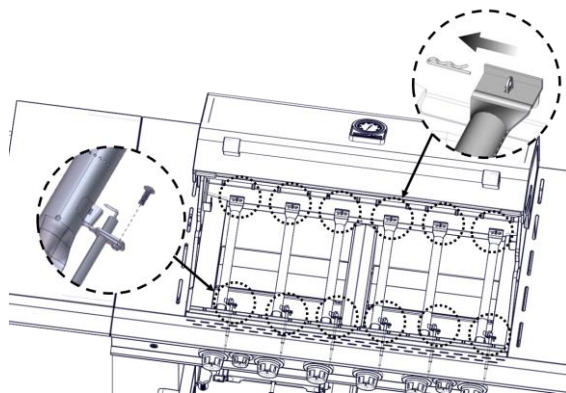


5. Use an adjustable wrench to install the Natural Gas Regulator Hose to the manifold and secure. Attach the Natural Gas Regulator to the side panel inside the grill cart with the two screws that are preassembled on the regulator.

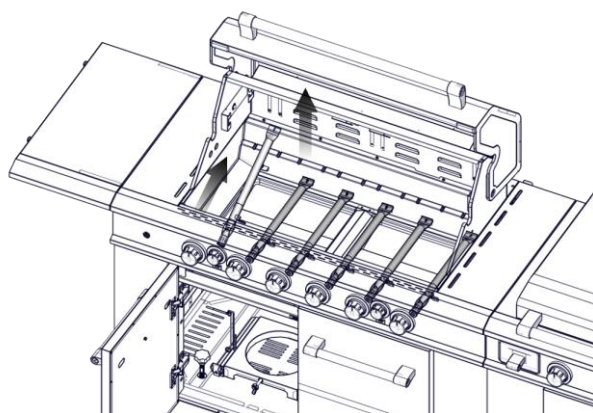


Change Grill Main Burner Valve Orifices

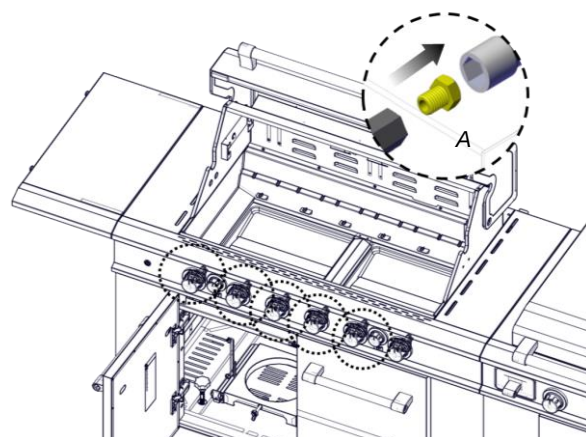
1. Remove the grill grates and flame tamers.
2. Remove the screw and cotter clip that hold the burner in place. Set the screw and clip aside.



3. Remove the burner from the grill by lifting the burner out.



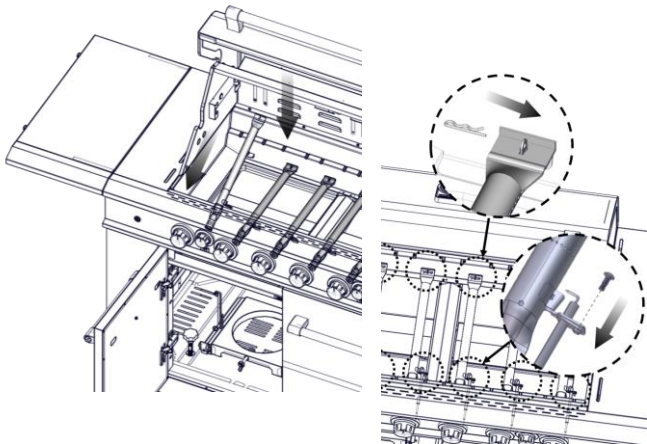
4. Use a 6 mm socket and wrench or 6 mm nut driver to remove the LP brass orifice from the end of gas valve. The main burner NG orifice is located behind the LP orifice, so no additional orifice needs to be installed.



A. Main burner orifice

IMPORTANT: Check that the LP orifice is properly removed inside of the burner opening.

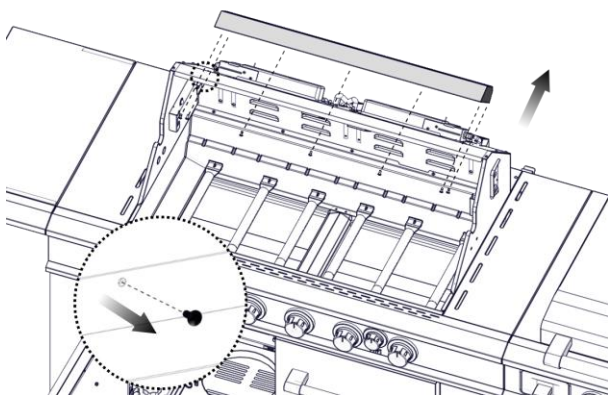
5. Reinsert the burner and reattach using the cotter clip and screws previously removed. Repeat the procedure for each main burner.



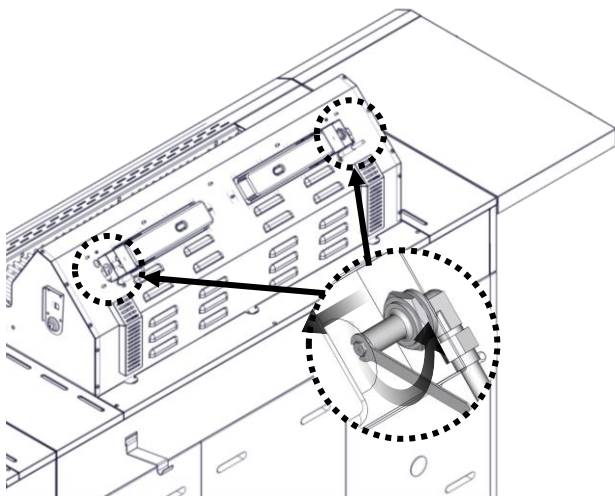
6. Position the igniters so they are 3.2 mm / 1/8 in away from each burners.

Change The Top Sear Burner Orifice

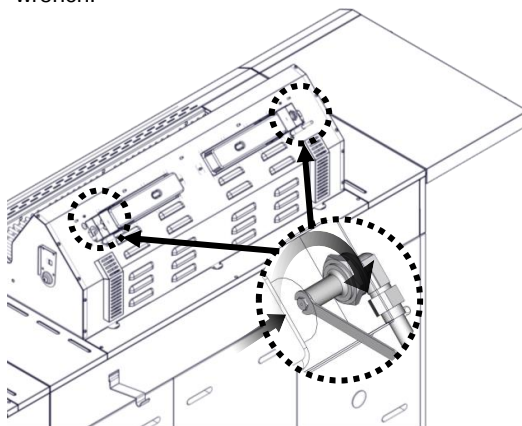
1. Use a screwdriver to remove the two screws from the top sear burner heat shield. Remove the heat shield.



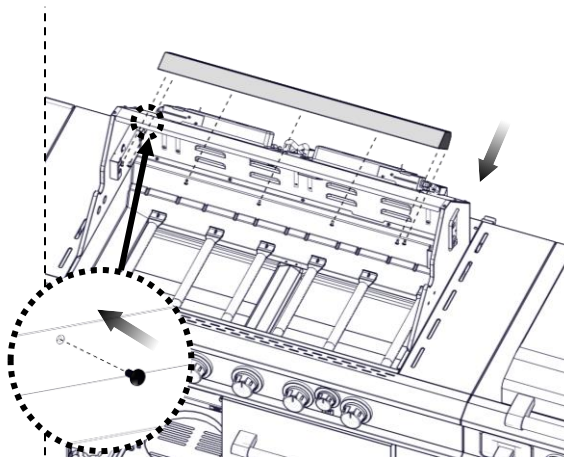
2. Use an adjustable wrench to remove the brass elbow. Remove the orifice.



3. Reinstall the top sear burner brass elbow by using a wrench.

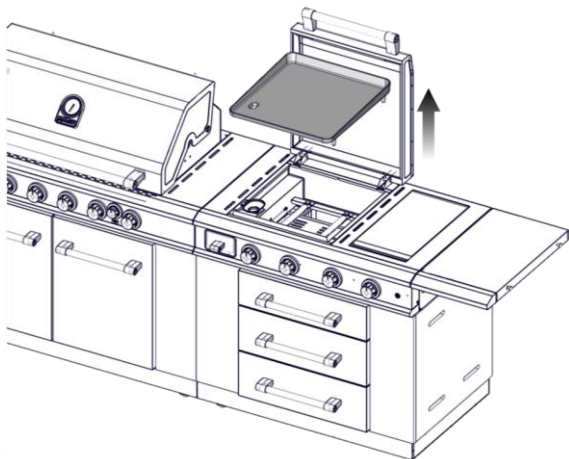


4. Reinstall the top sear burner heat shield.

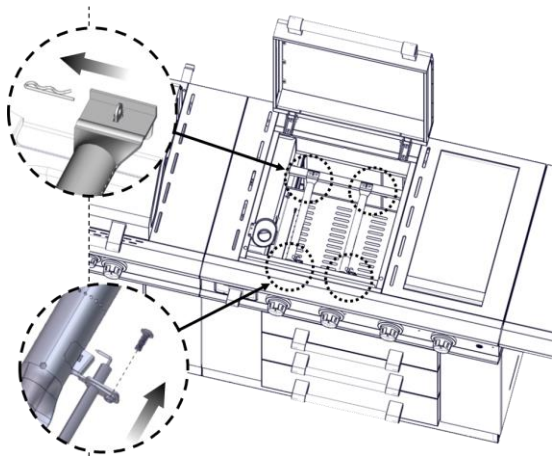


Change The Griddle Burner Orifice

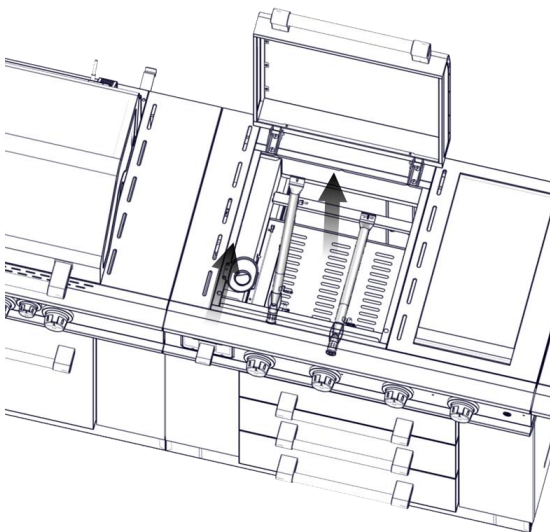
1. Remove the Griddle Grill.



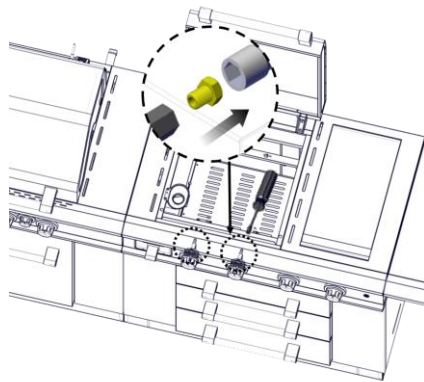
2. Remove the grates and flame tamers.
3. Remove the screw and cotter clip that hold the burner in place. Set the screw and clip aside.



4. Remove the burner from the grill by lifting the burner out.

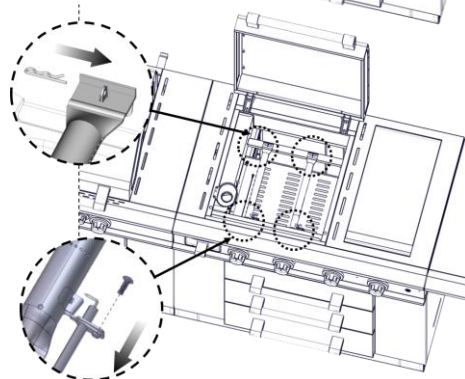
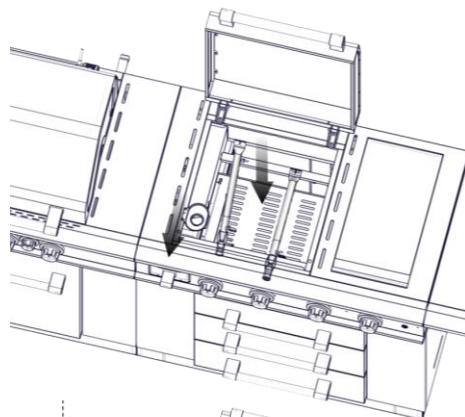


5. Use a 6 mm socket and wrench or 6 mm nut driver to remove the LP brass orifice from the end of gas valve.

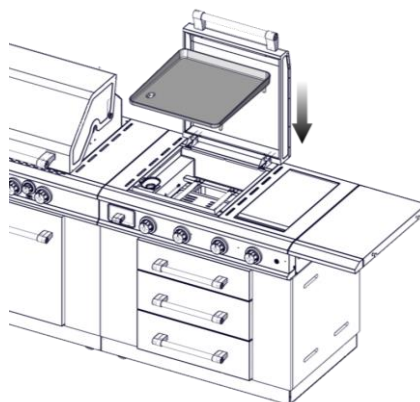


IMPORTANT: Check that the LP orifice is properly removed inside of the burner opening.

6. Reinsert the burner and reattach using the cotter clip and screws previously removed. Repeat the procedure for each burner.

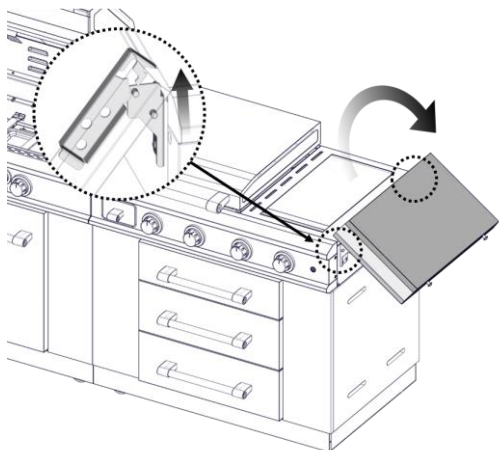


7. Reinstall the griddle plate.

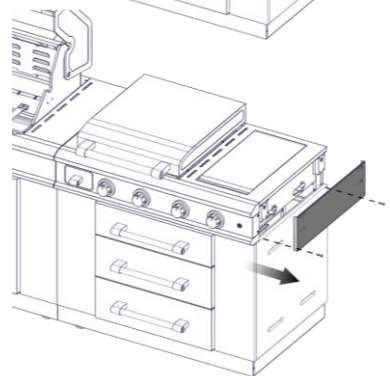
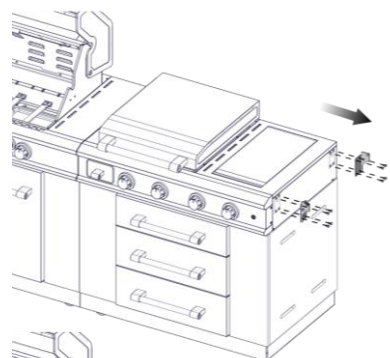


Change the Side Burner Orifice

1. Remove the side shelf.

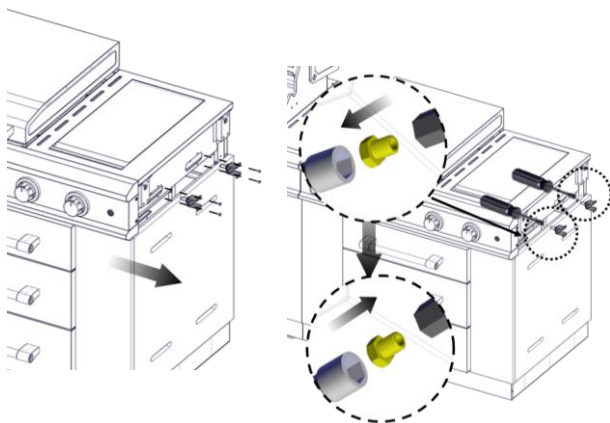


2. Unscrew the bracket and side cover.

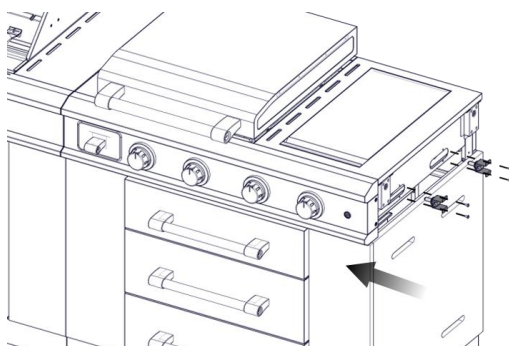


3. Remove the valve of the side burner.

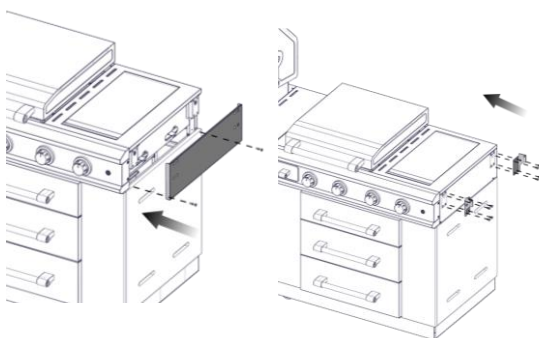
4. Use a 6 mm socket wrench or 6 mm nut driver to remove the orifice and replace with the Natural Gas orifice.



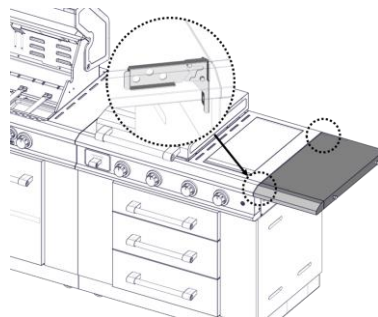
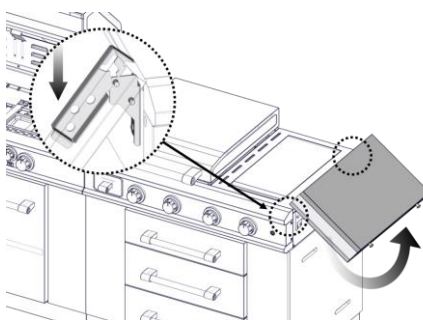
5. Reinstall the valve of side burner.



6. Reinstall the side cover and bracket.



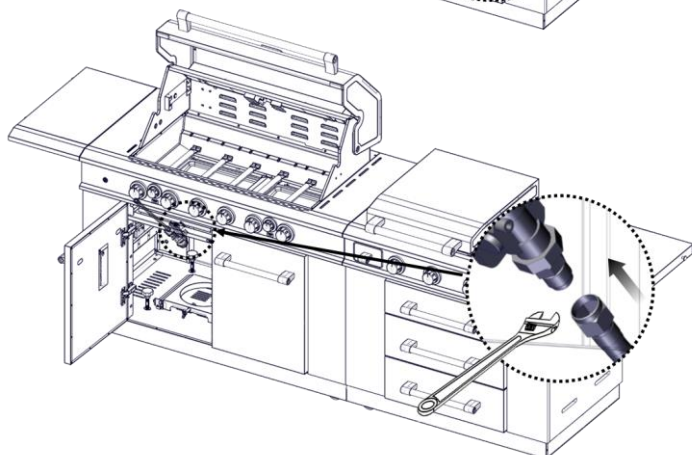
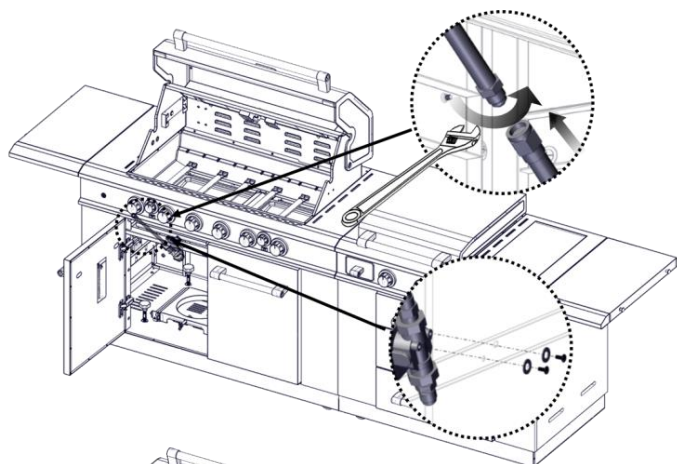
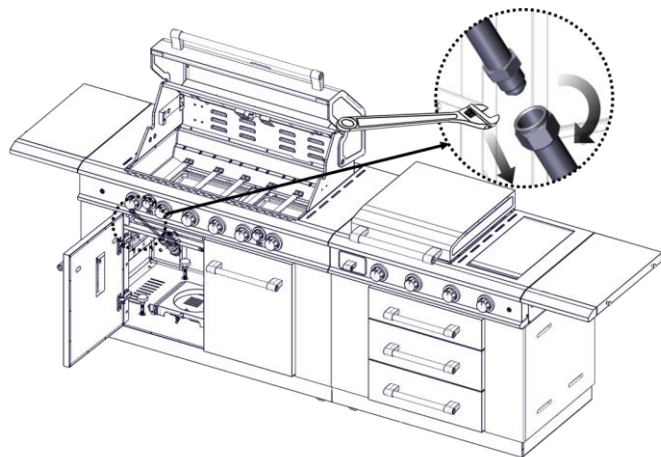
7. Reinstall the side panel.



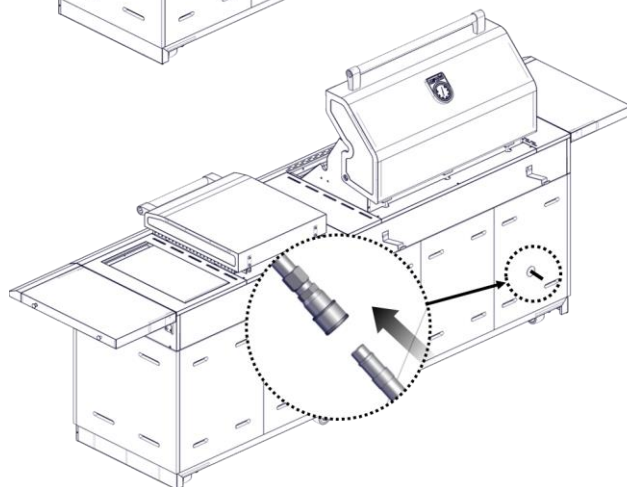
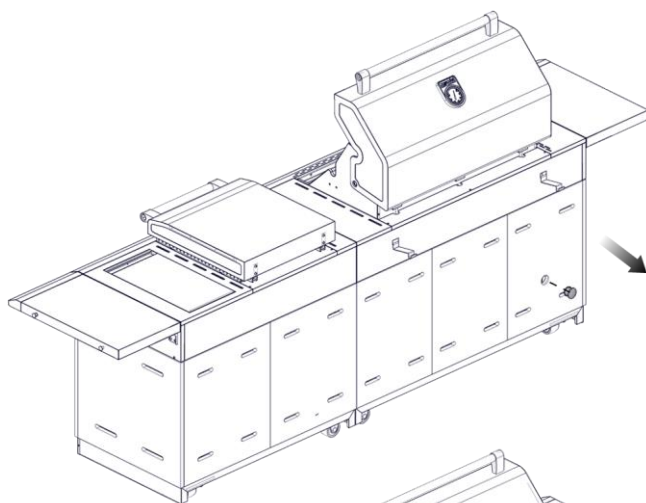
IMPORTANT: Check that the NG orifice is properly installed inside of the valve.

Natural Gas Connection

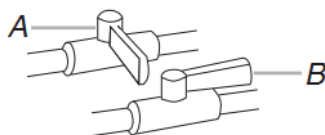
- Before making any connections, check to ensure the Natural Gas inlet pressure falls between the allowable range of 7 in W.C. / 0.25 psi and 14 in W.C. / 0.5 psi. If the NG inlet pressure does not fall within this range, contact your local gas supplier.
- A combination of pipe fittings must be used to connect the grill to the existing gas line.
 - The 3 m / 10 ft PVC flexible gas supply hose design certified by CSA must be used.
 - Pipe-joint compounds suitable for use with Natural Gas must be used. Do not use Teflon®+ tape.
 - There must be a certified manual shut-off valve in the gas supply line near the grill for easy access.
- Connect the brass connector on one end of the 3 m / 10 ft PVC flexible gas supply hose to the Natural Gas pressure regulator.



- Connect the quick connector on the other end of the 3 m / 10 ft PVC flexible gas supply hose to the rigid Natural Gas supply pipe.



- Open the manual shutoff valve in the gas supply. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



A. Closed valve
B. Open valve

- Test all connections using an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. If a leak is found, turn the tank valve off and do not use the grill. Contact a qualified gas technician to make repairs.

Record Conversion

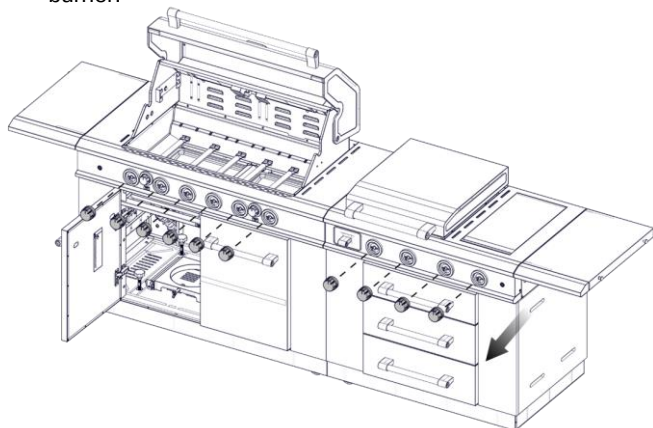
The LP appliance nameplate is located inside the grill cabinet on the left-hand side. Once converted, place the NG appliance nameplate as close as possible to the current LP appliance nameplate without covering it.

In the last page of the Use and Care Guide, write "Converted to Natural Gas". Also record the conversion date and the technician/company that performed the conversion.

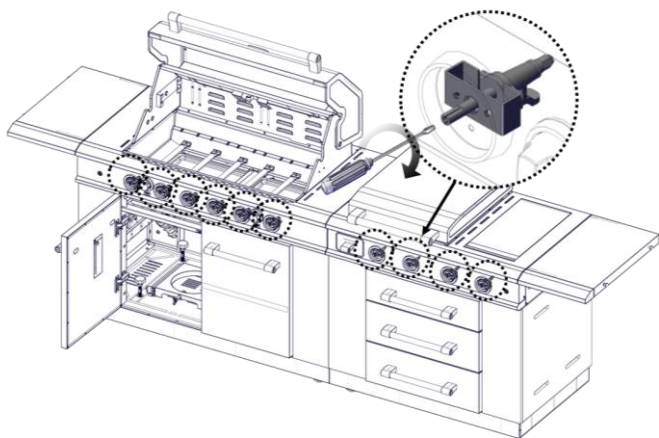
Adjust High Flame Setting Screw

When converting from LP to Natural Gas, you will need to adjust the high flame setting screw for ideal burner flame height.

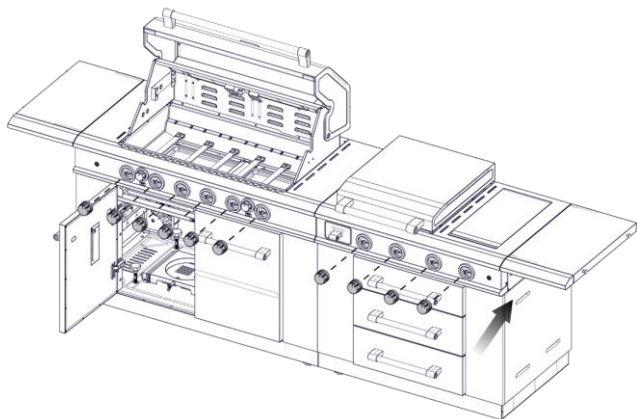
1. Remove each control knob for the main burners and sear burner.



2. Use a flat-blade screwdriver to turn the high flame setscrew counterclockwise approximate 90°.



3. Check that burner operates at the new high flame setting. It may be necessary to adjust the screw setting slightly more to get the ideal burner flame height.
4. Place the burner control knobs back to their original positions.



Check and Adjust the Burners

The burners are tested and factory-set for most efficient operation. However, variations in gas supply and other conditions may make minor adjustments to air shutter or low flame setting necessary. It is recommended that a qualified person make burner adjustments. Checking and adjusting the grill burner flames requires removing the grates and flame tamers.

Burner Flame Characteristics

The flames of the grill burners and side burners (on some models) should be blue and stable with no excessive noise or lifting (LP gas flames will have a slightly yellow tip). A yellow flame indicates not enough air. If flame is noisy or lifts away from the burner, there is too much air. Some yellow tips on flames when the burner is set to HIGH setting are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear. The flames should be approximately 2.54 cm / 1 in high.



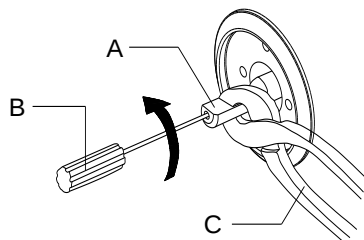
2.54 cm / 1 in

Check that burners are not blocked by dirt, debris, insect nests, etc., and clean as necessary.

Low Flame Adjustment

If flame goes out on the "L" setting, the low flame setting must be adjusted.

1. Turn off the valve and wait until grill and burners are cool.
2. Remove grill grates and flame tamers.
3. Light grill using information in the "Outdoor Grill Use" section.
4. Turn the burner to its lowest setting.
5. Remove each control knob for the main burners and side burner.
6. Hold the valve stem with pliers and insert a small flat-blade screwdriver into the shaft.
7. Watch the flame and slowly turn the screwdriver counterclockwise.
8. Adjust flame to minimum stable flame.



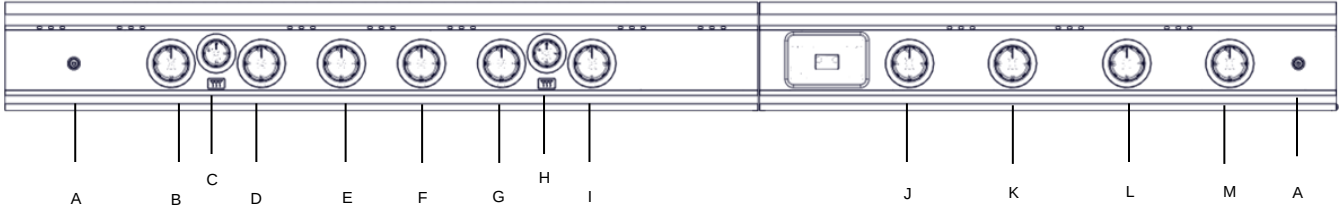
- A. Valve stem
- B. Small flat-blade screwdriver
- C. Pliers

9. Replace the control knob and turn off the burner.
10. Repeat steps 3 through 9 for each burner if needed.
11. Replace the flame tamers and grates after the burners have been cooled.

OUTDOOR GRILL USE

This manual covers several different models. The grill you have purchased may have some or all the features listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

Control Panel



- | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|--|
| A. Light Switch Button | B. Left main burner control knob | C. Top Left sear burner control knob |
| D. Left main burner control knob | E. Left center burner control knob | F. Right Center main burner control knob |
| G. Right main burner control knob | H. Top Right sear burner control knob | I. Right main burner control knob |
| J. Left Griddle burner control knob | K. Right Griddle burner control knob | L. Front Side burner control knob |
| M. Back Side burner control knob | | |

Using Your Outdoor Grill

WARNING



Explosion Hazard

Do not store fuel tank in a garage or indoors.
Do not store grill with fuel tank in a garage or indoors.
Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.

Minimum Ambient Operating Temperature: 0 °F, (-17.8 °C)

Inspect the Propane Tank Supply Hose

Inspect the gas pressure regulator/hose assembly before each use.

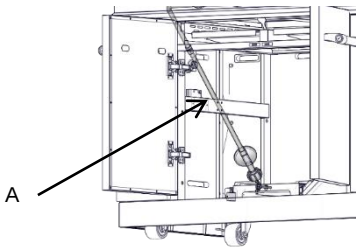
1. Open left -hand cabinet door.
2. Inspect the gas pressure regulator/hose assembly for cuts, abrasions, or excessive wear.
3. If necessary, replace the gas pressure regulator/hose assembly before using the grill.
Contact the dealer and use only replacement hoses specified for use with the grill.

WARNING



Fire Hazard

Do not use grill near combustible materials.
Do not store combustible materials near grill.
Doing so can result in death or fire.



A. Gas pressure regulator/Hose assembly

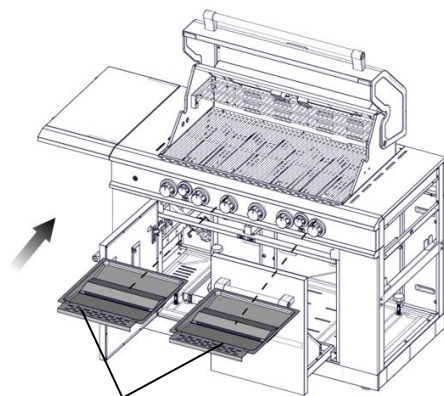
WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Prepare the Grill for Lighting

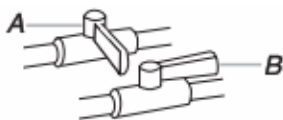
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Make sure all control knobs are set to off/ turned to "O".
3. The grease trays must be in place and push all the way to back.



Grease Trays

Turn the Gas Supply On

1. For outdoor grills using a 9.07 kg (20 lb) propane tank: Slowly open the tank valve.
NOTE: If flow limiting device activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly. Turn tank valve and all control knobs off and wait 30 seconds. After shutting off the tank, very slowly open tank valve and wait 5 seconds before lighting.
2. For outdoor grills using gas supply source other than a 9.07 kg (20 lb) propane tank: Open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.

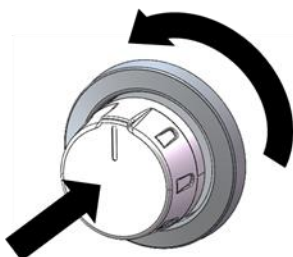


A. Closed valve
B. Open valve

Lighting the Grill Burners

IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.

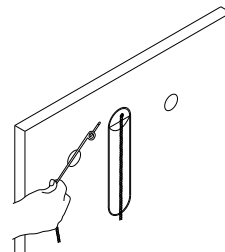
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Select the burner you want to light. Push in and turn the grill burner control knob to "+", while continuing to hold it in.



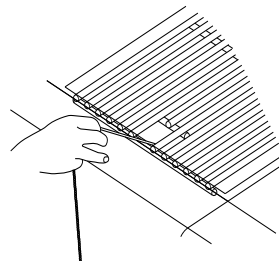
4. You will hear the "snapping" sound of the spark. When burner is lit, release the knob. Turn knob to desired setting.
5. Repeat for each of the other burners as needed.

Manually Lighting Grill Burners

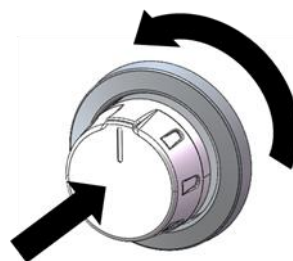
1. Open the hood completely. Do not light burners with hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see following illustration) and attach a match to the split ring.



4. Strike the match to light it.
5. Guide the lit match under the grill grate.



6. Push in and turn the burner knob to "+" for the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When burner is lit, turn knob to desired setting.



7. Repeat steps 2 through 6 for each main burner.
8. Remove match and replace manual lighting extension on the right side panel.

IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.

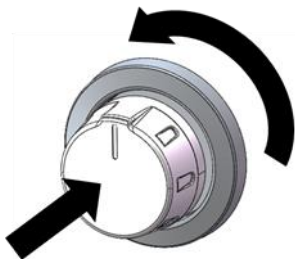
If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the "Assistance" section.

Using Your Top Sear Burner

CAUTION: DO NOT USE THE MAIN BURNERS WHEN THE TOP SEAR BURNER IS IN USE.

Lighting the Top Sear Burner

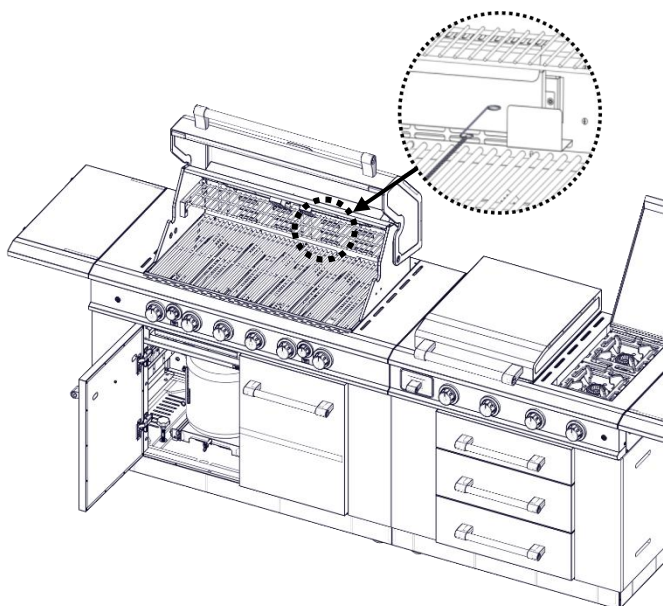
1. Open the main burner cover. Do not light burners with the cover on.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the grill control knob to “+”, while continuing to hold it in.



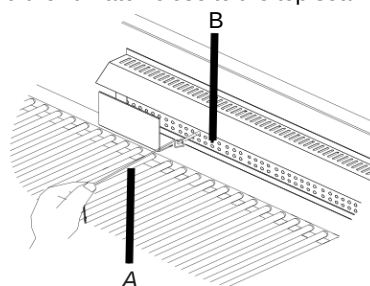
IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to “O” and wait 5 minutes before relighting.

Manually Lighting The Top Sear Burner

1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see the following illustration) and attach a match to the split ring.

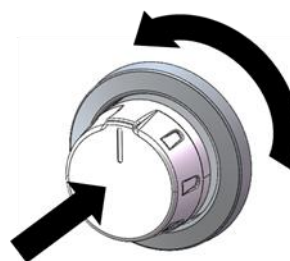


4. Strike the match to light it.
5. Hold the lit match close to the top sear burner.



A. Lighting Extension
B. Top Sear Burner

6. Push in and turn the control knob to “+”. For the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When burner is lit, turn knob to desired setting.



7. Remove the match and replace the manual lighting extension on the right side panel.

IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to “O” and wait 5 minutes before relighting. If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the “Assistance” section.

Using the Top Sear Burner

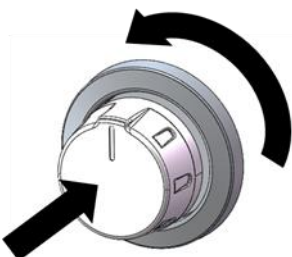
Grilling with the top sear burner produces a high heat which quickly chars foods. Searing creates and locks in flavors on the outside and creates a beautifully- browned surface and texture. The result is a crisp, flavorful outside with a tender, juicy inside.

- Lift the lid on the top sear burner.
- Check that the sear grill grate is in place before using the sear burner.
- Turn on the sear burner and preheat for 5 minutes.
- Ensure that foods are fully thawed, and that excess fat is trimmed off prior to searing.
- Place food on sear grate. Sear food for 1 to 2 minutes on each side, then move the food to the main grill cooking surface to finish grilling to desired doneness.
- Turn off the side sear burner and allow burner to cool down.

Using Your Griddle Burner

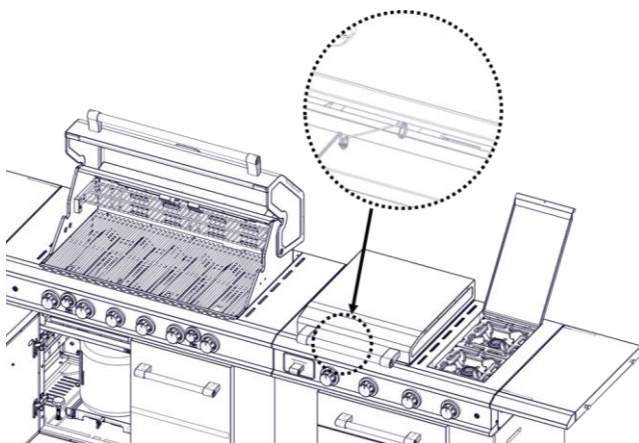
Lighting the Griddle Burner

1. Lift the griddle burner cover. Do not light burners with the cover on.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the grill control knob to “+”, while continuing to hold it in.



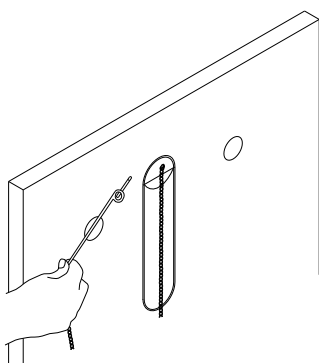
IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to “O” and wait 5 minutes before relighting.

4. Strike the match to light it.
5. Hold the lit match below the griddle plate, close to the griddle burner.

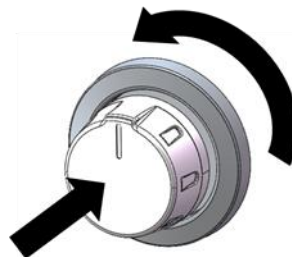


Manually Lighting the Griddle Burner

1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see the following illustration) and attach a match to the split ring.



6. Push in and turn the control knob to “+”. For the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When burner is lit, turn knob to desired setting.



7. Repeat steps 3 through 6 for each burner.
8. Remove the match and replace the manual lighting extension on the right side panel.

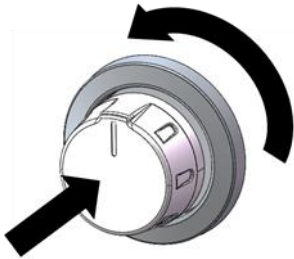
IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to “O” and wait 5 minutes before relighting. If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the “Assistance” section.

Using Your Side Burner

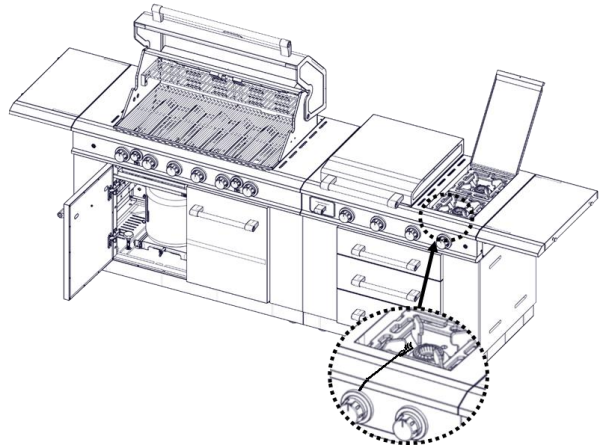
Lighting the Side Burner

1. Open the side burner cover. Do not light burners with the cover on.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the grill control knob to “+”, while continuing to hold it in.



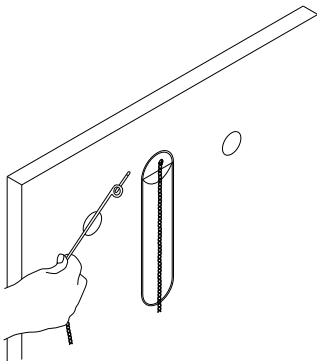
IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to “O” and wait 5 minutes before relighting.

4. Strike the match to light it.
5. Hold the lit match close to the side burner.

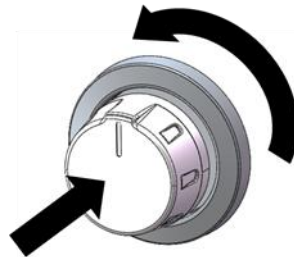


Manually Lighting the Side Burner

1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see the following illustration) and attach a match to the split ring.



6. Push in and turn the control knob to “+”. For the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When the burner is lit, turn the knob to desired setting.



7. Repeat steps 3 through 6 for each burner.
8. Remove the match and replace the manual lighting extension on the right side panel.

IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to “O” and wait 5 minutes before relighting.

If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the “Assistance” section.

TIPS FOR OUTDOOR GRILLING

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Before Grilling

- Thaw food items before grilling.
- Preheat grill on high (use all grill burners) for 10 minutes. The hood must be closed during preheating. Preheating provides the high heat needed to brown and sear the juices.
- Shorten the preheat time when grilling high-fat cuts of meat or poultry, such as chicken thighs. This will help reduce flare-ups.
- Lightly oil the grill grates, or the food when cooking low-fat cuts of meat, fish, or poultry, such as lean hamburger patties, shrimp or skinless chicken breasts.
- Using too much oil can cause gray ash to deposit on food. Trim excess fat from meats prior to cooking to reduce flare-ups.
- Make vertical cuts at 5 cm / 2 in intervals around the fat edge of meat to avoid curling.
- Add seasoning or salt only after the cooking is finished.

During Grilling

- Turn foods only once. Juices are lost when meat is turned several times.
- Turn meat just when juices begin to appear on the surface.
- Avoid puncturing or cutting the meats to test doneness. This allows juices to escape.
- It may be necessary to lower the heat setting for foods that cook a long time or are marinated or basted in a sugary sauce.
- If using a high flame, add barbecue sauce only during the last 10 minutes of cooking to avoid burning the sauce.
- The degree of doneness is influenced by the type of meat, cut of meat (size, shape, and thickness), heat setting selected, and length of time on the grill.
- Cooking time will be longer with an open grill lid.

Cooking Methods

Direct Heat

Cooking by direct heat means the food is placed on grill grates directly above or below lighted burners. Hood position can be up or down. If hood is in the up position, total cooking times may be longer.

Direct heat sears the food. Searing is a process that seals natural juices in food by cooking with intense heat for a short period of time. While juices stay inside, the outside is browned with a flavorful grilled coating.

Indirect Heat

For best results, do not select the indirect heat cooking method when it is windy.

Cooking by indirect heat means the food is placed on the grill grate above an unheated burner, allowing heat from lighted burner(s) on either side to cook the food.

If possible, turn on 2 burners. Cook with the hood down. This will shorten the cooking time.

Griddle Cooking Method

Griddling is cooking using dry-heat over a solid cooking surface that may require a small amount of fat. Using griddle to prepare food that usually cook on a frying pan, and griddles are providing more cooking space than a standard pan.

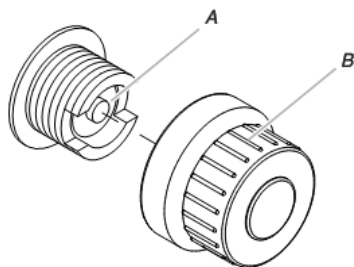
Food can be cooked on griddling burner and provide more variety for the outdoor grilling.

OUTDOOR GRILL CARE

Replacing the Igniter Battery

If igniters stop sparking, the battery must be replaced.

1. The igniter button cap is located inside the left door.
2. Unscrew igniter button cap counterclockwise to remove.



A. "AA" size battery
B. Igniter cap

3. Remove battery from the battery compartment.
4. Replace with a new alkaline "AA" size battery. Install battery with negative end in first.
5. Screw igniter button cap clockwise into place.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the grill is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

For routine cleaning, wash with soap and water using a soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry at once with a soft, lint-free cloth to avoid spots and streaks. Do not use steel wool to clean the grill, as it will scratch the surface.

To avoid weather damage to finish, use grill cover.

STAINLESS STEEL

IMPORTANT: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing creme, steel wool, gritty wash cloths, or paper towels. Cleaner should not contain chlorine. Damage may occur. Food spills should be cleaned as soon as entire grill is cool. Spills may cause permanent discoloration.

Cleaning Method:

- Rub in direction of grain to avoid scratching or damaging the surface.
- Stainless steel cleaner.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar to remove hard water spots.
- Glass cleaner to remove fingerprints.

STONE PANEL

Cleaning Method:

- Do dust surface frequently.
- Clean panel with water and mild detergent.
- Do not use any cleaning chemical to clean the stone panel.
- Do not use vinegar, mix bleach or bathroom cleaner to wash the stone panel.

GRILL GRATES

IMPORTANT: Immediately after you are finished cooking, turn all burners to HIGH for 10-15 minutes with the hood closed to burn off food residue. Turn off all burners, raise the hood and let the grates cool. When completely cool, grill racks can be removed for thorough cleaning. Clean them with a mild detergent and warm water. For baked-on food residue, prepare a solution of 240 mL / 1 cup of ammonia to 3.75 L / 1 gal of water. Soak grates for 20 minutes, then rinse with water and dry completely.

WARMING AND SEARING SHELF

Cleaning Method:

- Liquid detergent or an all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- For tough spots or baked-on grease, use a commercial degreaser.

IMPORTANT: Make sure gas supply is off and all control knobs are in the "O" position.

EXTERIOR

The quality of this material resists most stains and pitting, providing that the surface is kept clean, polished, and covered.

Cleaning Method:

- Apply stainless steel polish to all non-cooking areas before first use. Reapply after each cleaning to avoid permanent damage to surface.
- Cleaning should always be followed by rinsing with clean warm water. Wipe the surface completely dry with a soft cloth.
- For tough spots or baked-on grease, use a commercial degreaser stainless steel.

INTERIOR

Discoloration of stainless steel on these parts is to be expected, due to intense heat from the burners. Always rub in the direction of the grain. Cleaning should always be followed by rinsing with clean, warm water.

Cleaning Method:

- Liquid detergent or all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry completely with a soft, lint-free cloth.
- A heavy-duty scrub sponge can be used with mild cleaning products.
- For small, difficult-to-clean areas, use a commercial degreaser designed for stainless steel.

GRIDDLE PLATE

IMPORTANT: Wear heat resistant gloves

Cleaning Method:

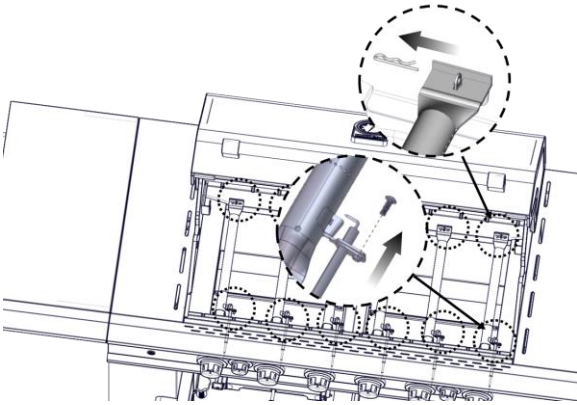
- Heat the griddle burner until the oil starts to smoke, turn off the heat.
- Wipe clean with paper towel, repeat as necessary.
- Let the griddle plate dry and allow the griddle burner cool down.

BURNERS

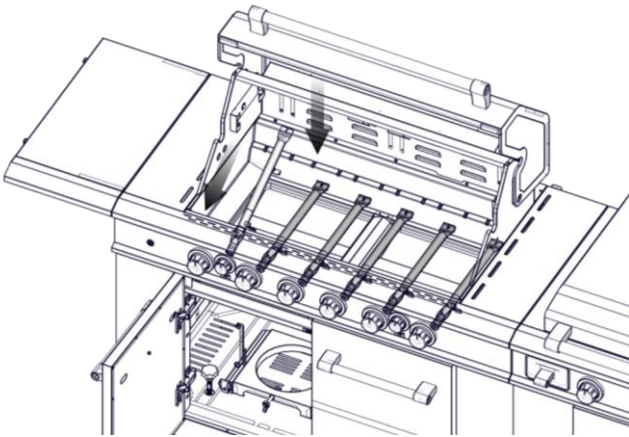
Cleaning Method:

- Clean the exterior of the burner with a wire brush.
- Clear any clogged burner ports with a straightened paper clip.
- Do not use a toothpick as it may break off and clog the port.
- Check and clean burner/venturi tubes.

1. Remove grill grates and flame tamers.
2. Remove the screw and cotter pin that hold the burner in place. Remove gas burner from the grill.



3. Use a flashlight to inspect into the burner through the burner inlet to ensure there is no blockage. If any obstruction is seen, use a metal coat hanger that has been straightened to clear them.
4. After inspecting the inside of burner for blockage, reassemble burner by sliding the middle tube of the gas burner over the gas orifice.



5. Reattach gas burner using screw and cotter pin.

TOP SEAR BURNER

Cleaning Method:

1. Light the top sear burner. See the "Using Your Top Sear Burner" section.
2. Close the grill hood.
3. Leave the burner on high for approximately 30 minutes.
4. Turn knob to OFF and let cool completely.
5. Brush off ash particles from the rotisserie burner.

SIDE BURNER

Cleaning Method:

- Clean the exterior of the side burner with a wire brush.

CAST IRON COOKING GRID

Cleaning Method:

1. Allow the burner cool down completely.
2. Clean the cooking grid with a wire brush.

GREASE MANAGEMENT SYSTEM

IMPORTANT: The grease tray should only be removed when grill is completely cool. The grease tray collects grease and food particles that fall through the grill. **CLEAN BEFORE EACH USE TO PREVENT GREASE BUILDUP AND REDUCE THE RISK OF GREASE FIRES.**

Cleaning Method:

- Remove the grease tray from the grill and remove the heat tent from the tray.
- Wipe excess grease with mild detergent and warm water by using paper towels.
- Rinse and dry thoroughly.
- Replace heat tent to grease tray and insert the grease tray to the grill.

KNOBS AND BEZELS

IMPORTANT: To avoid damage to knobs or bezels, do not use steel wool, abrasive cleaners, or oven cleaner. Do not soak knobs.

Cleaning Method:

- Mild detergent, a soft cloth and warm water.
- Rinse and dry.

CONTROL PANEL GRAPHICS

IMPORTANT: To avoid damage to control panel graphics, do not use steel wool, abrasive cleaners or oven cleaner. Do not spray cleaner directly onto panel.

Cleaning Method:

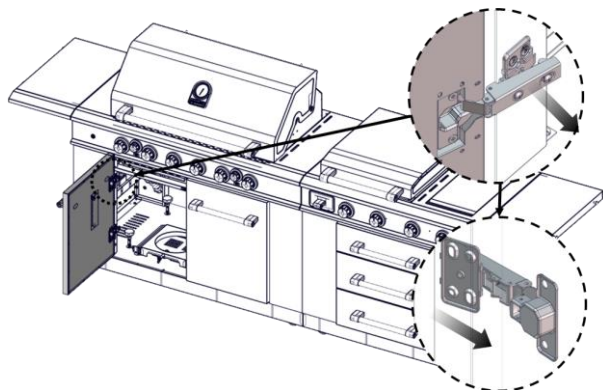
- Clean around the burner labels gently; scrubbing may remove printing.
- Mild detergent, soft cloth and warm water.
- Rinse and dry.

ADJUSTMENT OF GRILL DOORS

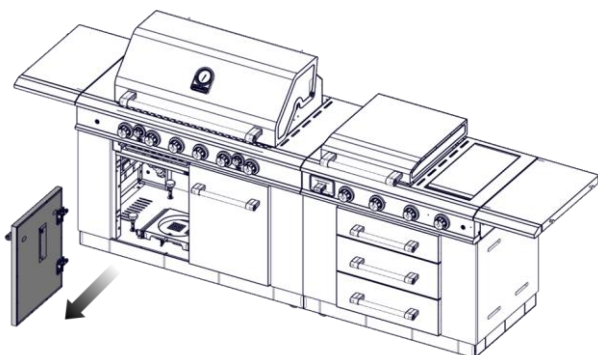
Your grill is equipped with adjustable door hinges which may need adjustment if doors become misaligned. The hinges are made of two pieces which can easily be detached if door removal is ever necessary for maintenance.

Removal of Grill Doors

In the case where removal of your doors is necessary, detach the hinge from the mounting plate by pinching the lever on the back of the hinge piece.

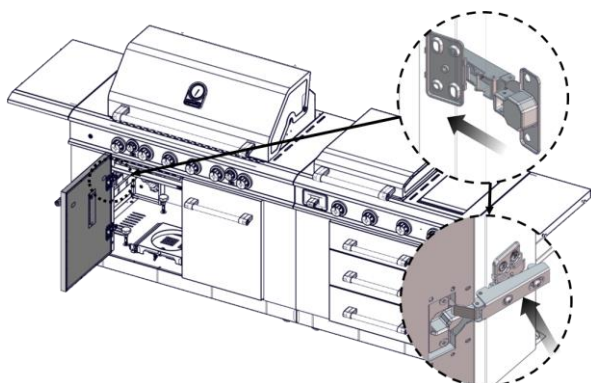


After detaching the bottom hinge, repeat for the top hinge. It will be necessary to support the door during this process.



Reinstallation of Grill Doors

To reinstall your grill doors, move the door into position while aligning the hinge mechanism. First, hook the front of the hinge piece then push the back until you hear a click.

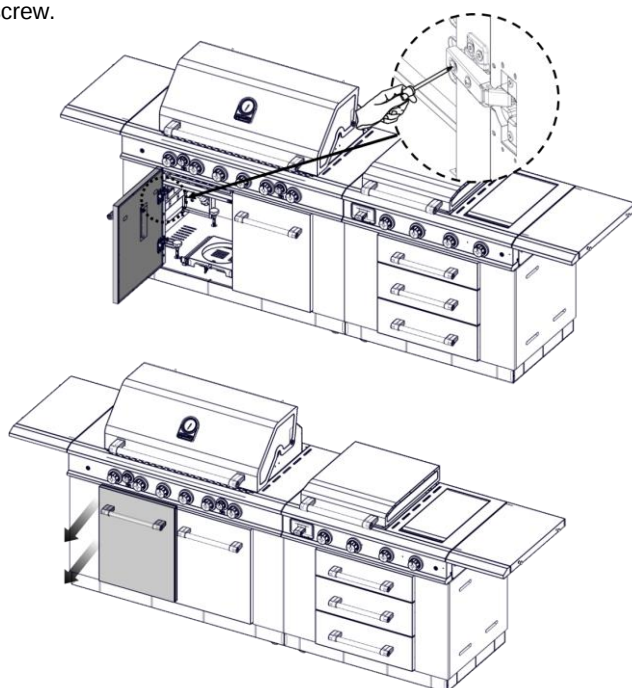


Adjustment of Grill Doors

In the case that your grill doors need minor adjustments, the two screws on the main hinge piece can be adjusted as shown below.

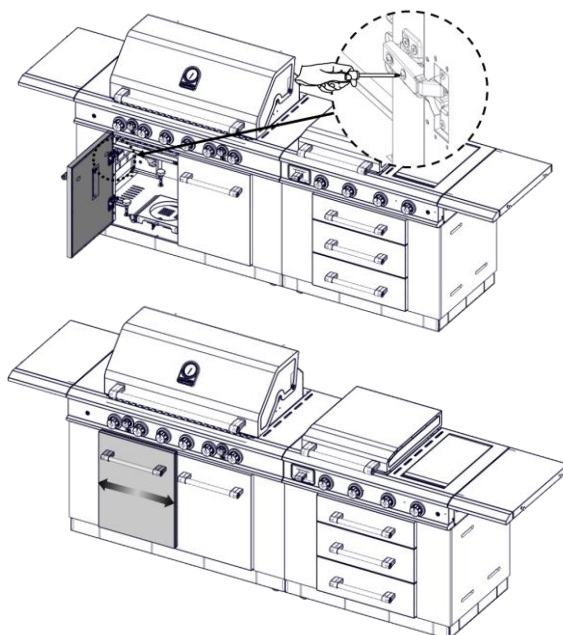
Depth Adjustment

To adjust the depth of the door, loosen the rear set screw, adjust the hinge front to back as needed, then retighten the set screw.



Lateral Adjustment

Turning the front set screw clockwise will close the gap between the doors. Turning the front set screw counter-clockwise will create a gap between the doors.

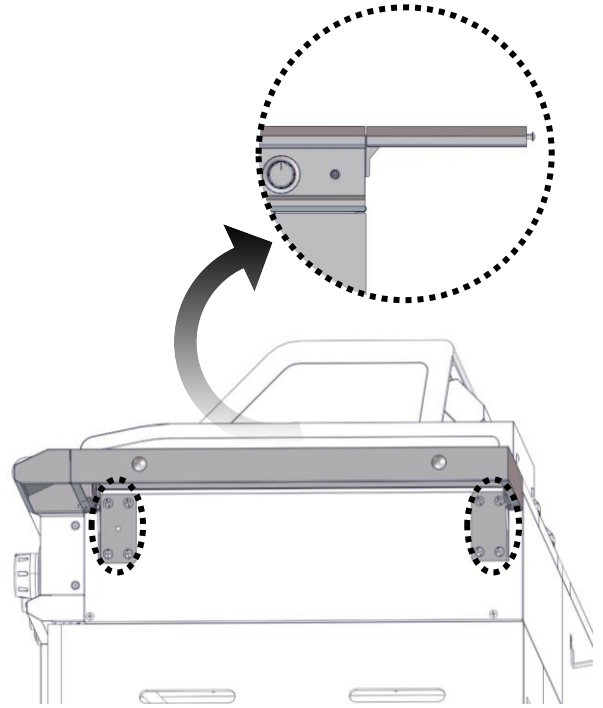
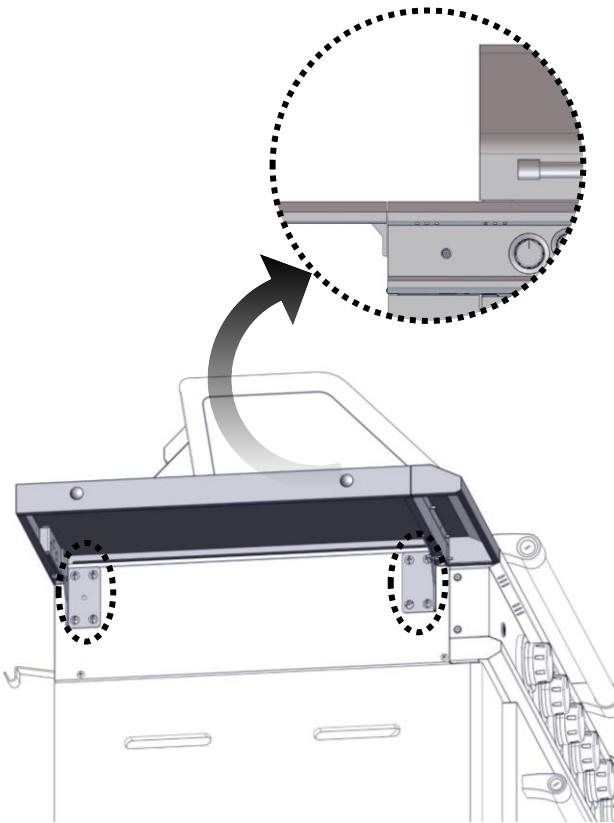


ADJUSTMENT OF SIDE SHELVES

After installing each side shelf, check to see whether it is level.

To adjust the side shelf, do the following steps :

1. Loosen the 8 screws on the side shelf bracket.
2. Adjust the side shelf bracket position to the left, right, up or down, until it is level.
3. Once the side shelf is level, have one person hold the side shelf in place, while another person tightens the side shelf bracket screws.



TROUBLESHOOTING

Grill will not light

- **Is the 9.07 kg (20 lb) propane tank valve turned off?**
Turn the 9.07 kg (20 lb) propane tank on.
- **Is the grill properly connected to the gas supply?**
Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.
- **Is there gas in the 9.07 kg (20 lb) propane tank?**
Check the gas level.
- **Is the igniter working?**
Check that the igniter battery is properly installed or check to see if the battery needs to be replaced. See the “Replacing the Igniter Battery” section.
Check to see if the grill will match-light. See “Manually Lighting the Grill and side burner” in the “Outdoor Grill Use” section.
Check for loose wire connections to the igniter or electrodes.
Check to see if debris is blocking the electrodes. If a spark occurs anywhere but the igniter tip, replace the igniter.

Burner flame will not stay lit

- **Is the gas supply fully turned on?**
Check that the 9.07 kg (20 lb) propane tank valve is fully open.
- **Is the gas supply in the 9.07 kg (20 lb) propane tank low?**
Check the gas level.
- **Is the burner properly installed and in good condition?**
Check that the burner is installed properly. Check for defects in the burner.

Flame is noisy, low or erratic

- **Is the gas supply fully turned on?**
Check that the 9.07 kg (20 lb) propane tank valve is fully open.
- **Is the gas supply in the 9.07 kg (20 lb) propane tank low?**
Check the gas level.
- **Does only one burner appear low?**
Check and clean the burner ports if clogged or dirty. See “General Cleaning” section.
- **Is the gas supply hose bent or kinked?**
Straighten the gas supply hose.
- **Is the flame noisy or lifting away from the burner?**
Burner may be getting too much air. Check the air shutter adjustment, see “Check and Adjust Burners” section.
- **Is the burner flame mostly yellow or orange?**
Grill may be in an area that is too windy, or not receiving enough air. Check the burner air inlets for obstructions. Check the air shutter adjustment, see “Check and Adjust the Burners” section.

Excessive flare-ups

- **Is there excessive fat in the food being grilled?**
Keep flame on low or turn one burner off.
Keep the hood up when grilling to avoid excessive flare-ups.
Move food to the warming rack until flames subside.
To avoid damage to the grill, do not spray water on gas flames.

Low Heat

LP Gas:

For outdoor grills using a 20 lb propane tank, slowly open the tank valve.

NOTE: If the flow limiting device activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly.

1. Turn the tank valve and all control knobs off and wait 30 seconds.
2. After shutting off the tank, very slowly open the tank valve and wait 5 seconds before lighting.
3. Light the burners one at a time. See “Lighting the Grill and side burner” section.

Natural Gas:

Gas pressure is affected by size and length of the gas line from the house to the grill. Contact a qualified gas technician to provide the Natural Gas supply to the selected grill location in accordance with the National Fuel Gas Code ANS Z223.1/NFPA54 - latest edition and local codes.

ASSISTANCE

Before calling for assistance, please check “Troubleshooting.” If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you have questions or need to order replacement parts, contact Customer Service Center at **1-866-984-7455**.

Accessories

Natural Gas Conversion Kit

Order Part Number 710-0003A

LIMITED WARRANTY (Model # 860/870-0031)

Warranty is to the original consumer-purchaser only that this product (Model# 860/870-0031) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

Stainless steel tube burner: 10-year LIMITED warranty against perforation, **Other burners** – 1 year

Grids and grates: 3 Year LIMITED warranty, does not cover dropping, chipping, scratching or surface damage

Stainless steel parts: 3 Year LIMITED warranty against perforation, does not cover cosmetic issue like surface corrosion, scratched and rust

All other parts: 1 Year LIMITED warranty (Includes, but not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses); does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only. It is only available to the original owner of the product and is *not transferable*. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or use of products not approved by the manufacturer.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or reinstallation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty/non warranty and replacement parts.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller.

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. Rights may vary depending on where you reside.

AUSTRALIA: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

Missing Parts / Questions / Issues

For assistance with parts, assembly, installation, etc. Please call: **1-866-984-7455**
Languages spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

Costco Member Service Number: 1-800-463-3783
Operating hours 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.
www.costco.com

SÉCURITÉ DES BARBECUE

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



Cela est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui posent un risque de décès ou de blessure pour vous et pour les autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Vous risquez d'être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent la nature du danger potentiel, la manière de réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.



RÉSIDENTS DE LA CALIFORNIE UNIQUEMENT - AVERTISSEMENT :

Les carburants utilisés dans les appareils au gaz propane liquéfié, et les produits de combustion de ces combustibles, peuvent vous exposer à des produits chimiques, y compris le benzène et le monoxyde de carbone, qui est connu de l'État de Californie pour causer le cancer et les anomalies congénitales ou les dommages à la reproduction.

Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes s'appliquent :

- L'installation et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur, un plombier ou un monteur de gaz qualifié ou agréé par l'État du Massachusetts.
- En cas d'utilisation d'un robinet à bille, celui-ci doit être de type à poignée en T.
- Un connecteur de gaz flexible, lorsqu'il est utilisé, ne doit pas dépasser 92 cm / 3 pieds.

IMPORTANT: Ce barbecue est conçu pour utilisation à l'extérieur seulement. Il incombe à l'installateur de respecter les distances minimales d'installation indiquées sur la plaque signalétique du modèle/numéro de série. La plaque signalétique du modèle/de la série pour les modèles autoportants se trouve sur la porte gauche de l'armoire.



DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'arrivée de gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



AVERTISSEMENT

1. Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Ne pas stocker une bonbonne de GPL non raccordée pour l'utilisation à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommage lors de l'utilisation de l'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur, prenez les précautions de base, notamment les suivantes.

- N'installez pas d'appareils de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur portatifs ou encastrés dans ou sur un véhicule récréatif, une remorque portative, un bateau ou dans toute autre installation mobile.
- Maintenez toujours des distances minimales par rapport aux constructions combustibles, voir la section « Exigences en matière d'emplacement »
- L'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur ne doit pas être situé sous une construction combustible aérienne non protégée.
- Cet appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé.
- Maintenez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
- Maintenez la zone de l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation. Maintenez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bonbonne libres et exemptes de tout débris.
- Ouvrez la porte de l'armoire et inspectez le tuyau d'alimentation de la bonbonne de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur. Si le tuyau présente une abrasion ou une usure excessive, ou s'il est coupé, il DOIT être remplacé avant d'utiliser l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur. Contactez votre revendeur et n'utilisez que des tuyaux de rechange spécifiés pour l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur.
- Vérifiez visuellement les flammes du brûleur. Elles devraient être bleues. De légères lueurs jaunes aux extrémités des flammes sont normales pour le GPL. Les flammes devraient atteindre une hauteur d'environ 2.54 cm / 1 po.



2.54 cm / 1 po

- Vérifier et nettoyer le brûleur/le tube venturi pour repérer tout insecte ou nid d'insecte. Un tube bouché peut entraîner un incendie sous l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur.

- La bonbonne d'alimentation en GPL à utiliser doit être :
 - Construite et marquée conformément à la Specification for LP Gas cylinders du U.S. Department of Transportation (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-b339, bonbonnes à gaz cylindriques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.
 - Muni d'un dispositif anti-débordement répertorié.
 - Muni d'un dispositif de raccordement de la bonbonne compatible avec le raccordement des appareils de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur.
- Vérifiez toujours l'étanchéité des connexions chaque fois que vous connectez et déconnectez la bonbonne d'alimentation en GPL. Voir la section « Instructions d'installation ».
- Lorsque l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bonbonne d'alimentation.
- Le rangement à l'intérieur d'un appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur n'est autorisé que si la bonbonne est déconnectée et retirée de l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur.
- Les bonbonnes doivent être stockées à l'extérieur et hors de portée des enfants, et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Il faut utiliser le régulateur de pression et l'ensemble de tuyaux fournis avec l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur. Un régulateur de pression de rechange et un ensemble de tuyaux spécifiques à votre modèle sont disponibles auprès de votre revendeur d'appareils de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur.
- La bonbonne de gaz doit comprendre un collier de protection de la valve.
- Pour les appareils conçus pour utiliser une connexion CGA791 : Placez un bouchon anti-poussière sur la valve de la bonbonne lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur la valve de la bonbonne que le type de bouchon anti-poussière fourni avec la valve de la bonbonne. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

Si les consignes suivantes ne sont pas rigoureusement respectées, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves peut se produire.

- Ne stockez pas de bonbonne de GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur.
- Ne remplissez jamais la bonbonne au-delà de 80 %.

SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS

EXIGENCES D'INSTALLATION

Exigences en matière d'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Ne pas stocker le réservoir de carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Ne pas ranger le barbecue avec le réservoir de carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

Choisissez un emplacement qui offre une exposition minimale au vent et aux voies de circulation. L'emplacement doit être éloigné des zones de fort courant d'air.

N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Dégagement de la construction combustible pour le barbecue :

- Un minimum de 91.44 cm / 36 po doit être maintenu entre l'avant du couvercle du barbecue, les côtés et l'arrière du barbecue et toute construction combustible.
- Un dégagement minimum de 91.44 cm / 36 po doit également être maintenu sous la surface de cuisson, et le barbecue ne doit pas être utilisé sous une construction combustible aérienne.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

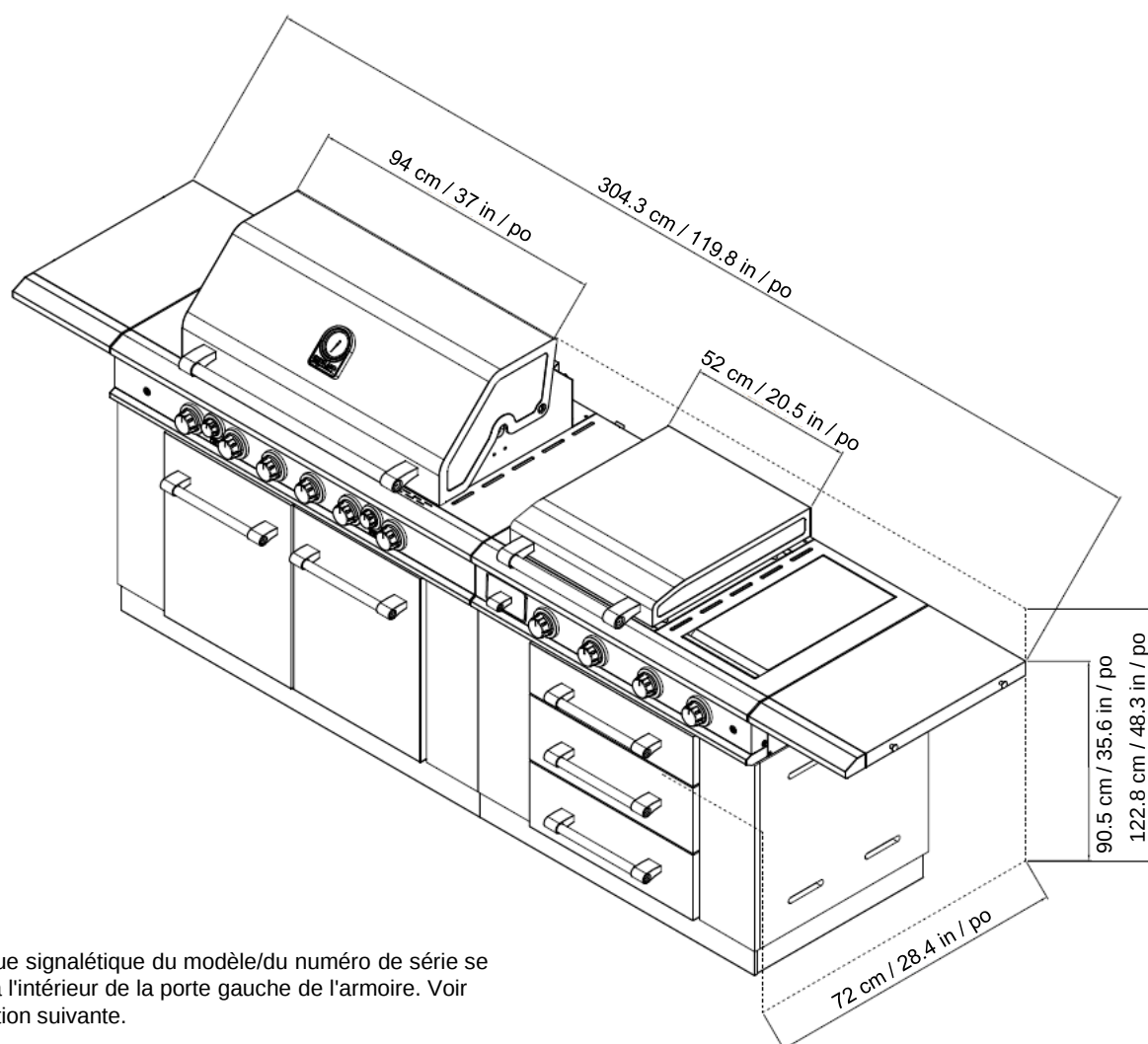
Ne pas utiliser le barbecue à proximité de matériaux combustibles.

Ne pas stocker de matériaux combustibles à proximité du barbecue.

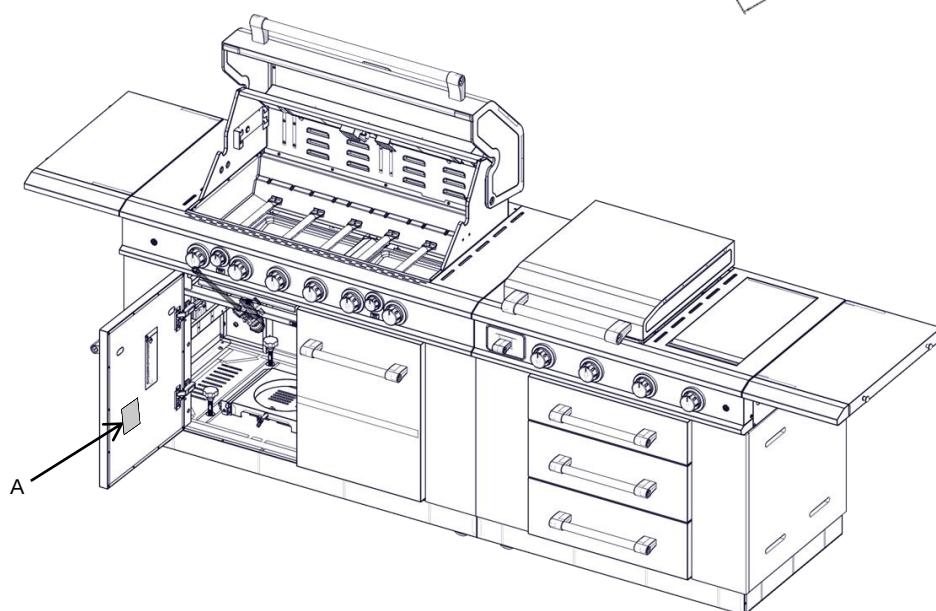
Cela peut entraîner la mort ou un incendie.

EXIGENCES D'INSTALLATION

Dimensions du produit



La plaque signalétique du modèle/du numéro de série se trouve à l'intérieur de la porte gauche de l'armoire. Voir l'illustration suivante.

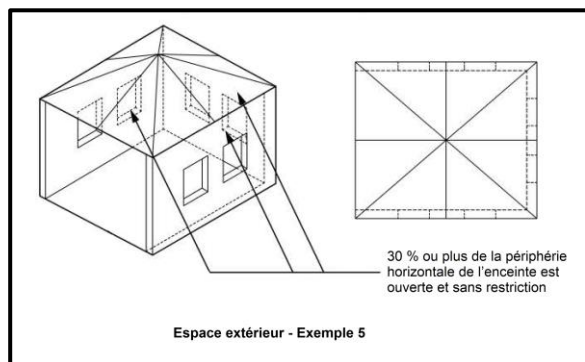
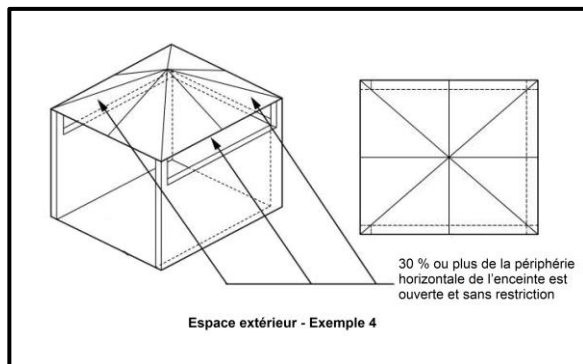
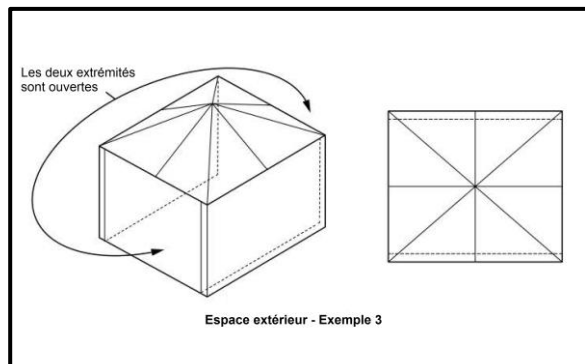
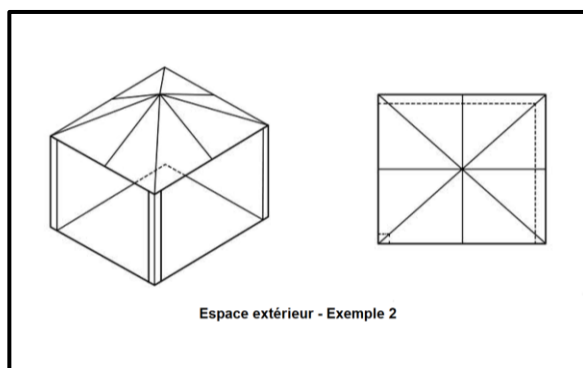
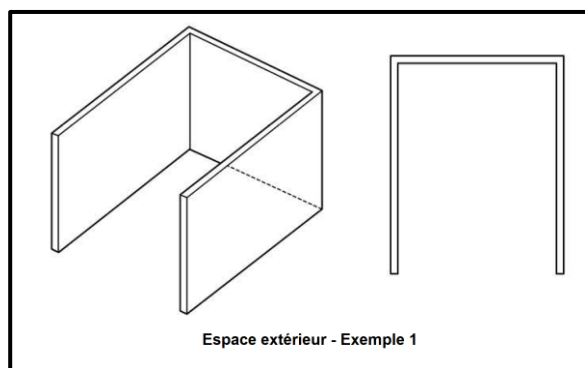


A. Plaque de modèle/numéro de série

Représentation Schématique Des “Espaces Extérieurs”

Cet appareil ne doit être utilisé que dans une situation d'air libre en surface avec ventilation naturelle, sans zones stagnantes, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.

1. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri non plus inclusif qu'avec des murs sur trois côtés, mais sans couvercle supérieur; toutes les ouvertures doivent être ouvertes de façon permanente; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
2. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri pas plus inclusif que dans un enclos partiel qui comprend un couvercle supérieur et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un brise-vent, ou à angle droit les unes par rapport aux autres; toutes les ouvertures ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
3. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri pas plus inclusif qu'avec une enceinte partielle qui comprend un couvercle supérieur et trois parois latérales, à condition que 30% ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.



Exigences en matière d'alimentation en gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utilisez une nouvelle conduite d'alimentation en gaz « pour l'extérieure » approuvée par CSA International.

Installez un arrêt de sécurité automatique.

Serrez fermement toutes les connexions de gaz.

Si l'appareil est raccordé au gaz naturel, demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas 14" de colonne d'eau (0.5 lb/po²).

Voici quelques exemples de personnes qualifiées :

le personnel de chauffage agréé, le personnel autorisé de l'entreprise de gaz et le personnel de service autorisé.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

Respectez tous les codes et ordonnances en vigueur.

IMPORTANT : Cette installation doit être conforme à tous les codes et ordonnances locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANS Z223.1/NFPA54, au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage And Handling Code, B149.2, ou à la Standard for Recreational Vehicles, ANS A119.2/NFPA 1192 et CSA Z240 RV Series Recreational Vehicle Code, selon le cas.

IMPORTANT : Le barbecue doit être raccordé à une alimentation en gaz réglementée. Reportez-vous à la plaque signalétique du modèle/numéro de série pour obtenir des informations sur le type de gaz qui peut être utilisé. Si ces informations ne correspondent pas au type de gaz disponible, vérifiez auprès de votre fournisseur de gaz local.

Conversion au gaz naturel

La conversion doit être effectuée par un technicien qualifié en gaz. Le technicien qualifié en gaz naturel doit fournir l'alimentation en gaz naturel à l'emplacement sélectionné pour le barbecue, conformément au National Fuel Gas Code ANS Z223.1/NFPA 54 - dernière édition, et aux codes locaux.

La trousse de conversion au gaz naturel fournie avec le gril (sur certains modèles) ou la trousse de conversion au gaz naturel numéro de pièce 710-0003A doit être utilisée pour la conversion au gaz naturel. Consultez la section « Aide » pour obtenir des renseignements sur la commande de pièces et la section « Conversions de gaz » pour la conversion au gaz naturel.

IMPORTANT : L'installation de gaz doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANS Z223.1/NFPA 54 - dernière édition.

Régulateur de pression de gaz

Le régulateur de pression de gaz fourni avec ce barbecue doit être utilisé. La pression d'entrée (d'alimentation) du régulateur doit être la suivante pour un bon fonctionnement :

GPL :

Pression de fonctionnement : 11" WCP

Pression d'entrée (alimentation) : 11" à 14" WCP

Gaz naturel :

Pression de fonctionnement : 4" WCP

Pression d'entrée (alimentation) : 7" à 14" WCP maximum.

Contactez votre fournisseur de gaz local si vous n'êtes pas sûr de la pression d'entrée (alimentation).

Test de pression des conduites d'alimentation en gaz

Essais au-dessus de 3.5 kPa / 1/2 psi ou 14" WCP (jauge) :

Le barbecue et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 3.5 kPa / 1/2 psi.

Test en dessous de 3.5 kPa / 1/2 psi ou 14" WCP (jauge) ou moins :

Le barbecue doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 3.5 kPa / 1/2 psi.

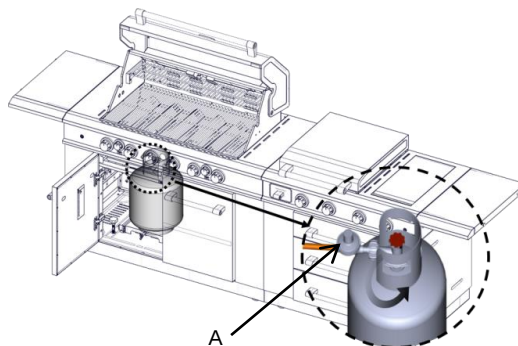
Exigences en matière de raccordement au gaz

Réservoir de propane de 9.07 kg (20 lb)

Ce barbecue est équipé pour être utilisé avec une bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) (non fournie). Un ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau est fourni.

Toute marque de bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) peut être utilisée avec le barbecue, à condition qu'elle soit compatible avec les moyens de rétention du barbecue (plateau de la bonbonne inclus).

Il est également certifié par CSA International pour une alimentation locale en gaz de pétrole liquéfié ou pour le gaz naturel avec une conversion appropriée.

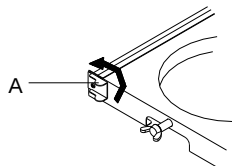


A. Assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau

La bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) doit être montée et fixée.

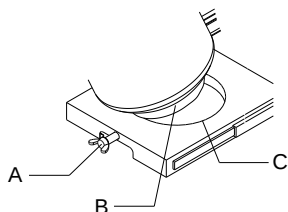
Plateau de réservoir de type porte

1. Ouvrez la porte de l'armoire.
2. Faites glisser le support de verrouillage du plateau de la bonbonne de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez le plateau.



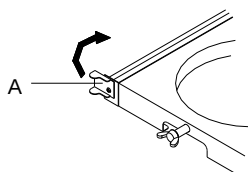
A. Réservoir plateau support de verrouillage

3. Placez le collier inférieur de la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) dans le trou de montage du plateau de la bonbonne.
4. Serrez la vis de blocage contre le collier inférieur de la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) pour le fixer.



A. Vis de blocage
B. Collier inférieur
C. Trou de montage

5. Faites glisser le tiroir avec la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) dans l'armoire. Tournez le support de verrouillage du plateau de la bonbonne de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.



A. Support de verrouillage du plateau de la bonbonne

Effectuer le raccordement au gaz

NOTE : Si le barbecue doit être converti au gaz naturel, suivez les instructions de la section « Conversions au gaz ».

Réservoir de propane de 9.07 kg (20 lb)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Serrez fermement toutes les connexions de gaz.

Si l'appareil est raccordé au gaz naturel, demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas 36 cm de colonne d'eau.

Voici quelques exemples de personnes qualifiées :

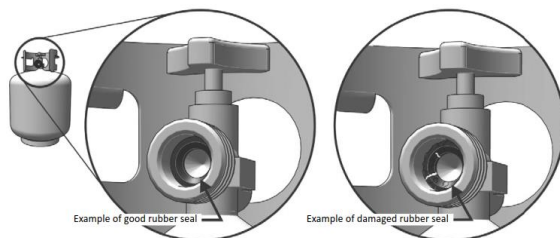
le personnel de chauffage agréé, le personnel autorisé de L'entreprise de gaz et le personnel de service autorisé.

Le non - respect de cette consigne peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

IMPORTANT : Une bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) doit être achetée séparément.

INSPECTION DES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ EN CAOUTCHOUC DES CITERNES

1. L'élément d'étanchéité de la face du cylindre en élastomère sur ces dispositifs pourrait, au fil du temps, montrer des dommages marqués et visibles ou une détérioration qui pourrait causer une fuite même avec la connexion resserrée.
2. L'inspection visuelle du joint doit être effectuée chaque fois qu'une bouteille de gaz LP est remplacée ou rechargée.
3. La bouteille de gaz LP montrant des signes de dommage ou de détérioration, y compris des fissures et des piqûres visibles, doit être remise au vendeur.



La bouteille doit être montée de telle sorte que la sortie de la valeur de décompression ne soit pas orientée vers la position de fonctionnement normale de l'utilisateur.

RACCORDEMENT DU GAZ PL

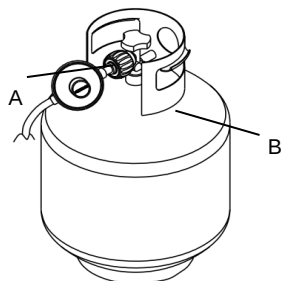
Assurez-vous que les œillets en plastique noirs sur le robinet de la bouteille PL sont en place et que le tuyau n'entre pas en contact avec le plateau à graisse ou la tête de grille.

IMPORTANT : Il faut utiliser l'ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau fourni avec le barbecue. Un ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau de rechange spécifique à votre modèle est disponible auprès de votre revendeur de grillades d'extérieur.

Pour connecter la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb):

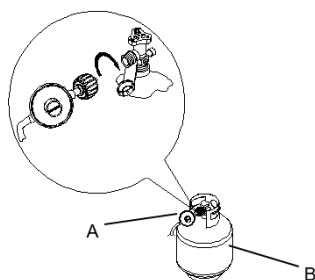
1. Vérifiez que la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) est en position « OFF ». Si ce n'est pas le cas, tournez la valve dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Vérifiez que la valve de la bonbonne de propane de 9.07kg (20 lb) est doté des raccords à filetage mâle externe de type 1 appropriés, conformément à la norme ANS Z21.81.
3. Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs sont sur la position « OFF ».
4. Retirez tous les débris et vérifiez que les raccords de la vanne, l'orifice et l'ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau ne sont pas endommagés.

NOTE: Gardez toujours la bonbonne de propane orienté à 90° (à la verticale) pour permettre l'évacuation des vapeurs.



A. Ensemble d'assemblage du régulateur de pression/du tuyau
B. Bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb)

5. À la main, tournez l'ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau dans le sens des aiguilles d'une montre pour le raccorder au réservoir de GPL de 9.07 kg (20 lb), comme illustré. Serrez uniquement à la main. L'utilisation d'une clé pourrait endommager l'écrou du raccord rapide.



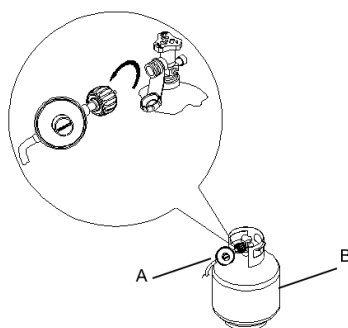
A. Ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau
B. Bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb)

Assurez-vous que le dispositif de raccordement de la vanne de la bonbonne s'adapte correctement au dispositif de raccordement fixé à l'entrée du régulateur de pression.

6. Ouvrez complètement la vanne de la bonbonne en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Attendez quelques minutes pour que le gaz circule dans la conduite de gaz.
7. Avant d'allumer le barbecue, testez toutes les connexions en les recouvrant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. Des bulles indiquent une fuite.
8. Si vous trouvez une fuite, fermez le robinet de la bonbonne et n'utilisez pas le barbecue. Contactez un technicien gaz qualifié pour effectuer les réparations.
9. Allez à la section « Vérification et réglage des brûleurs ».

Pour débrancher la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) :

1. Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs sont sur la position « OFF » et que le barbecue est froid.
2. Vérifiez que la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) est en position « OFF ». Si ce n'est pas le cas, tournez la valve dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
3. À la main, tournez l'ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le débrancher de la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb), comme illustré.
4. Desserrer à la main seulement. L'utilisation d'une clé pourrait endommager l'écrou du raccord rapide.
5. Placez un bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bonbonne lorsque celle-ci n'est pas utilisé. N'installez sur la sortie du robinet que le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet de la bonbonne. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.



A. Ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau
B. Bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb)

CONVERSIONS DE GAZ

Tailles d'orifice 860-0031 (LP), 870-0031 (NG)

Components	Propane liquide (LP)		Gaz naturel (NG)	
	Taille de l'orifice	BTU/HR	Taille de l'orifice	BTU/HR
Brûleur principal	0.94 mm	10 000	1.54 mm	10 000
Brûleur à grillage supérieur	0.78 mm	7 000	1.30 mm	7 000
Brûleur pour grillades	0.99 mm	11 000	1.57 mm	11 000
Brûleur latéral (SB)	0.99 mm	11 000	1.57 mm	11 000

IMPORTANT: Les vannes de brûleur de ce barbecue ont des capacités BTU différentes, ce qui signifie que la quantité de gaz émise par chaque orifice varie pour atteindre les BTU spécifiés. Les trous des orifices eux-mêmes sont percés à des tailles différentes pour permettre le bon débit de gaz. Veuillez consulter le tableau ci-dessus pour une référence facile aux différentes tailles d'ouverture des orifices pour les différentes vannes du barbecue.

AVERTISSEMENT

Cette trousse de conversion doit être installée par une agence de service qualifiée, conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone peuvent se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou des décès. L'agence de service qualifiée est responsable de l'installation adéquate de cette trousse. L'installation n'est pas adéquate et complète tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifié comme indiqué dans les instructions du fabricant fournies avec la trousse.

AVERTISSEMENT



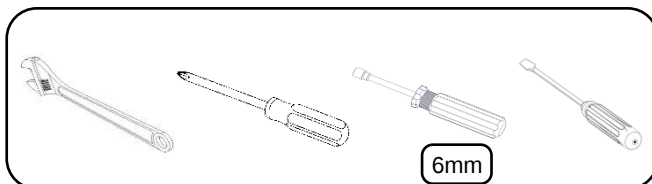
Risque d'explosion

Utilisez une nouvelle conduite d'alimentation en gaz « extérieure » approuvée par CSA International.
Installez une vanne d'arrêt.
Serrez fermement toutes les connexions de gaz.
Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

Outils et pièces pour la conversion au gaz

Rassemblez les outils et les pièces nécessaires avant de commencer l'installation. Lisez et suivez les instructions fournies avec tous les outils énumérés ici.

Outils nécessaires



Pièces fournies

- Orifices de gaz naturel

Pièces nécessaires

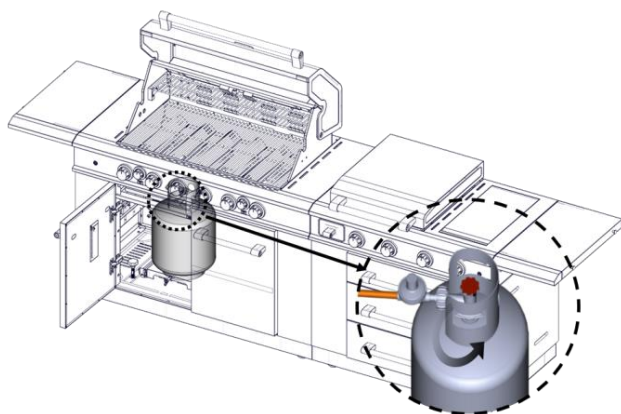
- Trousse de conversion au gaz naturel Numéro de pièce 710-0003A. Voir la section « Assistance » pour commander. La trousse de conversion comprend : (NON INCLUS DANS L'APPAREIL)
 - Régulateur de gaz naturel 4 po W.C. (marqué « Régulateur de gaz naturel »)
 - 3 m / 10 pi Tuyau de gaz naturel avec raccord rapide
 - 150 mm / 5.9 po Tuyau du régulateur de gaz naturel
 - Ecrou de 6 mm
 - Clé de 6 mm
 - Clé hexagonale

IMPORTANT: Les conversions au gaz doivent être effectuées par un installateur qualifié. Avant de procéder à la conversion, coupez l'alimentation en gaz du barbecue.

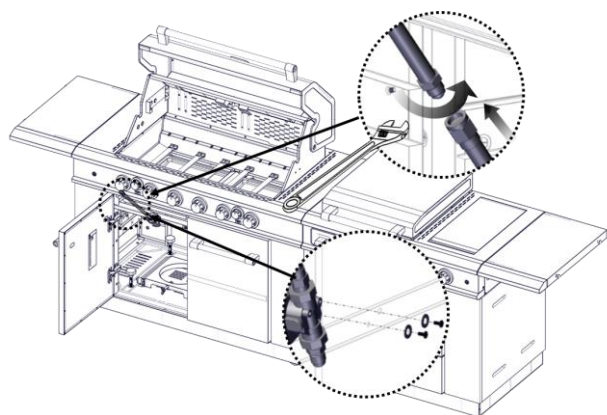
Conversion du GPL au gaz naturel

Installation du régulateur

1. Fermez la vanne principale d'alimentation en gaz.
2. Fermez toutes les vannes de contrôle du brûleur.
3. Débranchez et retirez la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) (si elle est présente) du chariot du barbecue.
4. Utilisez une clé à molette pour retirer le régulateur de propane liquide (LP) du collecteur.

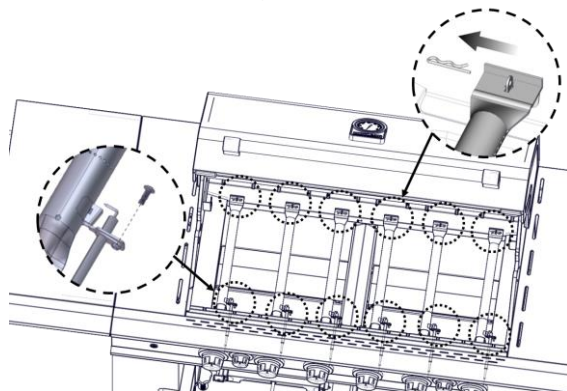


5. Utilisez une clé à molette pour installer le tuyau du régulateur de gaz naturel sur le collecteur et le fixer. Fixez le régulateur de gaz naturel au panneau latéral à l'intérieur du chariot du barbecue à l'aide des deux vis qui sont préassemblées sur le régulateur.

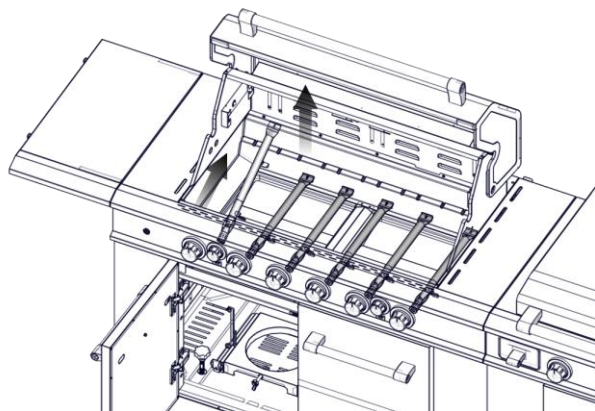


Remplacement des orifices de la vanne du brûleur principal du barbecue

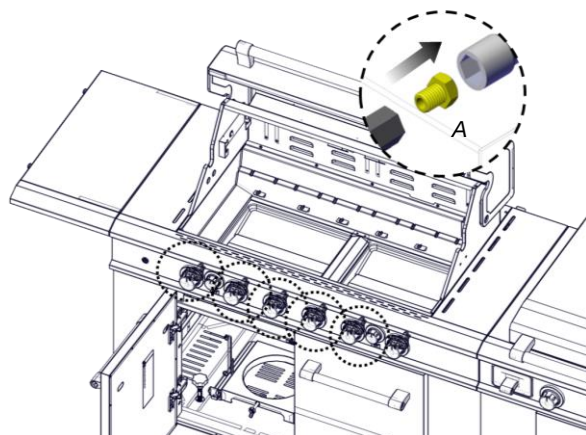
1. Retirez les grilles et les dispositifs de contrôle de la flamme.
2. Retirez la vis et l'agrafe qui maintiennent le brûleur en place. Mettez la vis et l'agrafe de côté.



3. Retirez le brûleur du barbecue en le soulevant.



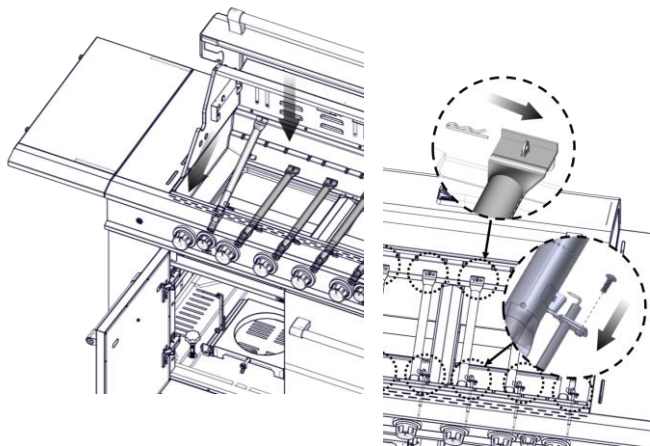
4. Utilisez une douille et une clé de 6 mm ou un tournevis de 6 mm pour retirer l'orifice en laiton de l'extrémité de la vanne de gaz. L'orifice de gaz naturel (GN) du brûleur principal est situé derrière l'orifice de propane liquide (LP), il n'est donc pas nécessaire d'installer un orifice supplémentaire.



A. Orifice du brûleur principal

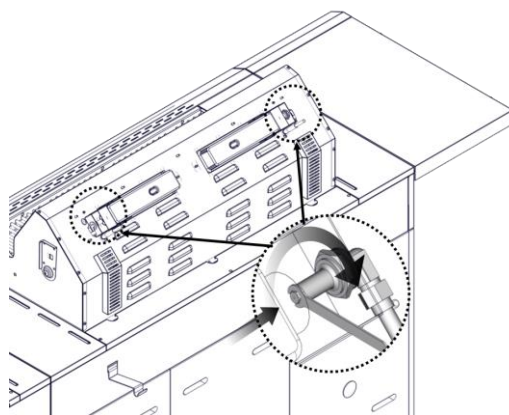
IMPORTANT: Vérifiez que l'orifice de propane liquide (LP) est correctement retiré à l'intérieur de l'ouverture du brûleur.

5. Réinsérez le brûleur et fixez-le à l'aide de l'agrafe et des vis retirées précédemment. Répétez la procédure pour chaque brûleur principal.



6. Positionnez les allumeurs de manière à ce qu'ils soient à 3.2 mm / 1/8 po de chaque brûleur.

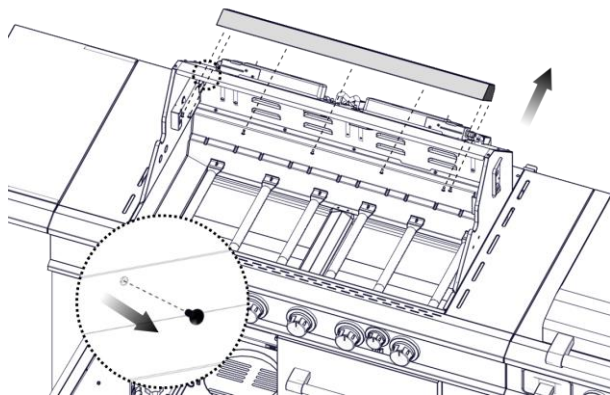
3. Réinstallez le coude en laiton du brûleur de grillage supérieure à l'aide d'une clé.



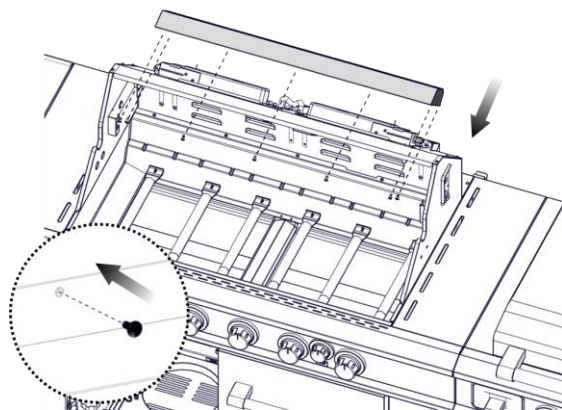
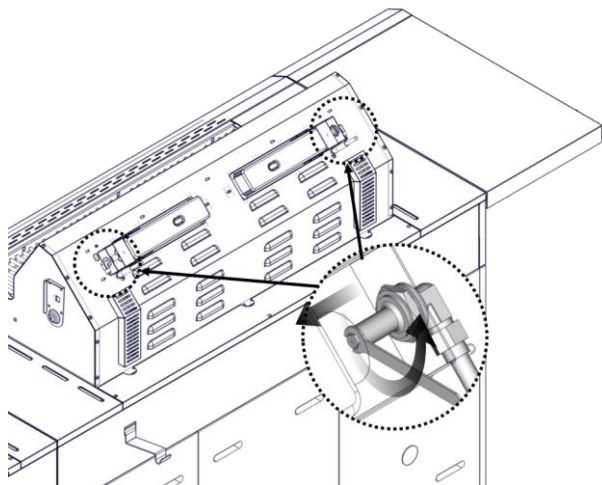
4. Réinstallez le bouclier thermique du brûleur de grillage supérieur.

Remplacer l'orifice du brûleur de grillage supérieur

1. À l'aide d'un tournevis, retirez les deux vis de l'écran thermique du brûleur de grillage supérieure. Retirez le bouclier thermique.

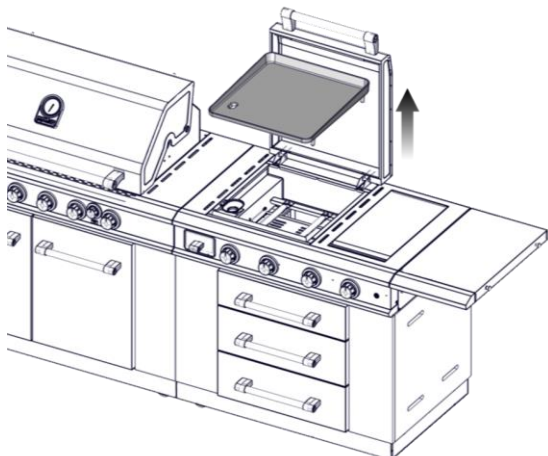


2. Utilisez une clé à molette pour retirer le coude en laiton.

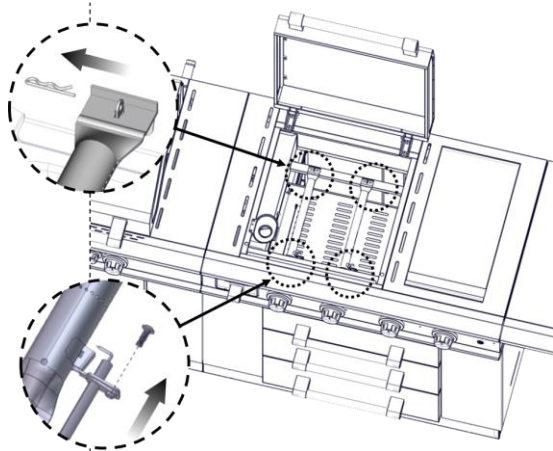


Remplacement de l'orifice du brûleur pour grillades

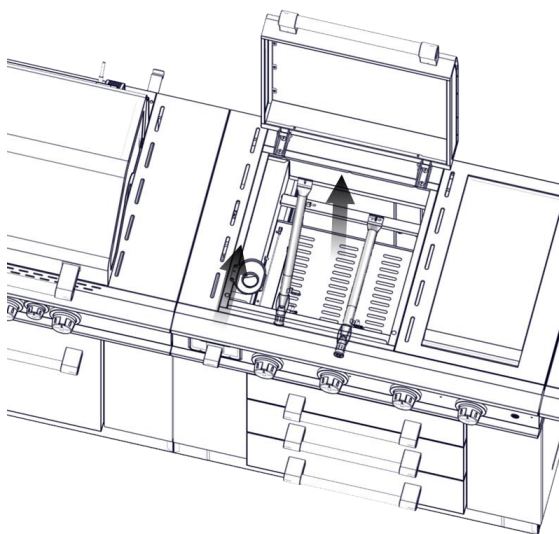
1. Retirez la plaque de cuisson du barbecue.



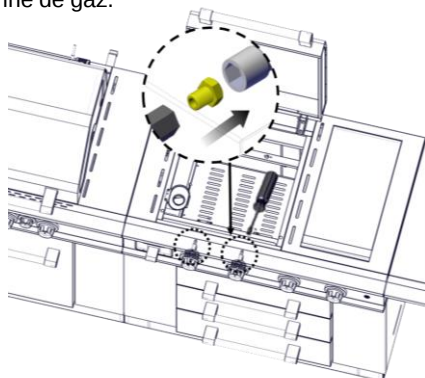
2. Retirez les grilles et les dispositifs de contrôle de la flamme.
3. Retirez la vis et l'agrafe qui maintiennent le brûleur en place. Mettez la vis et l'agrafe de côté..



4. Retirez le brûleur du barbecue en le soulevant.

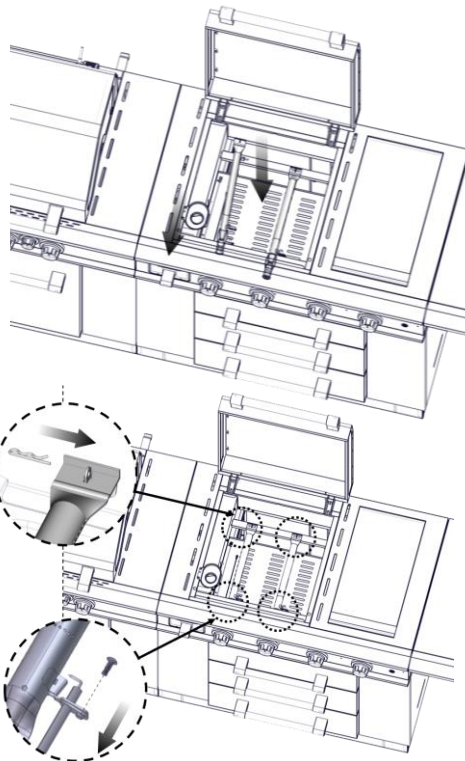


5. Utilisez une douille et une clé de 6 mm ou un tournevis de 6 mm pour retirer l'orifice en laiton de l'extrémité de la vanne de gaz.

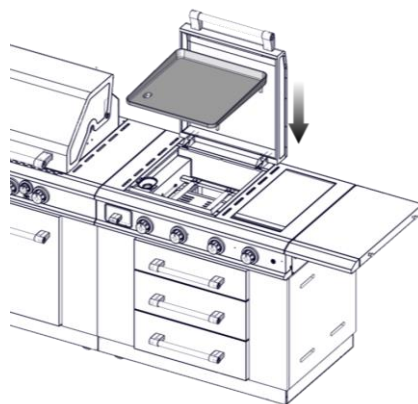


IMPORTANT: Vérifiez que l'orifice LP est correctement retiré à l'intérieur de l'ouverture du brûleur.

6. Réinsérez le brûleur et fixez-le à l'aide de l'agrafe et des vis retirées précédemment. Répétez la procédure pour chaque brûleur pour grillades.

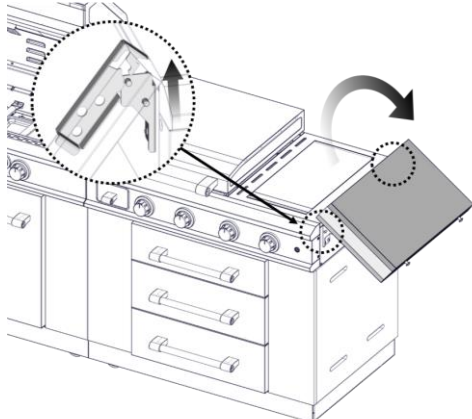


7. Réinstallez la plaque de cuisson.

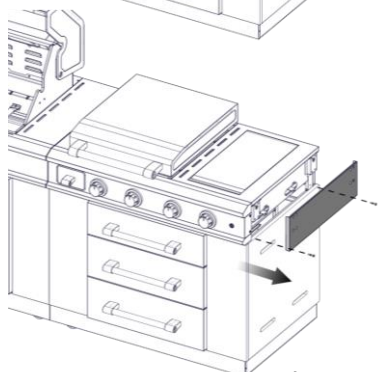
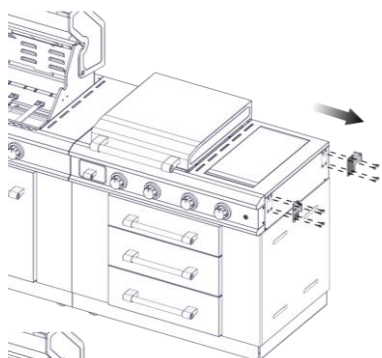


Remplacement de l'orifice du brûleur latéral

1. Retirez la étagère latérale.

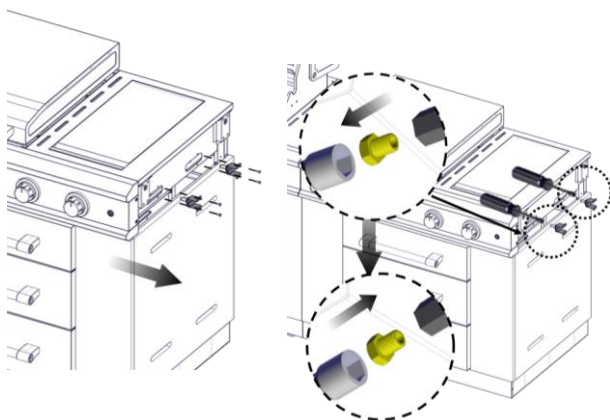


2. Dévissez le support et le couvercle latéral.



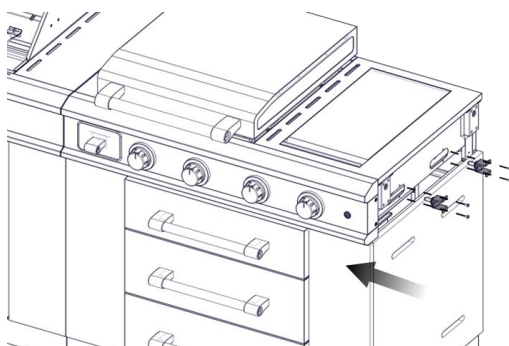
3. Retirez la valve du brûleur latéral.

4. Utilisez une clé à douille de 6 mm ou un tourne-écrou de 6 mm pour retirer l'orifice et le remplacer par l'orifice pour gaz naturel.

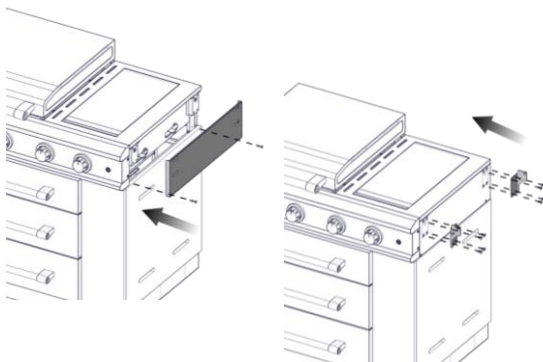


IMPORTANT: Vérifiez que l'orifice NG est correctement installé à l'intérieur de la vanne.

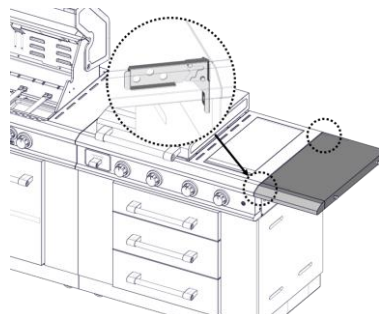
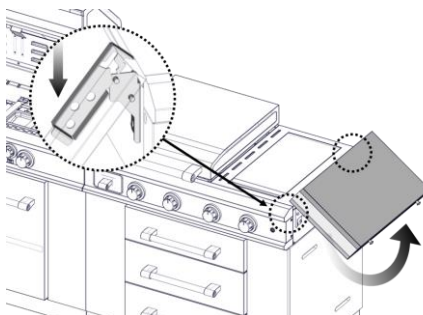
4. Réinstallez la valve du brûleur latéral.



5. Réinstallez le couvercle latéral et le support.

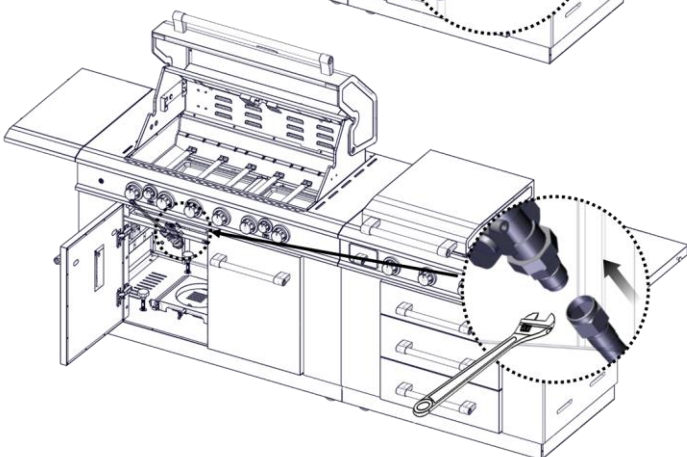
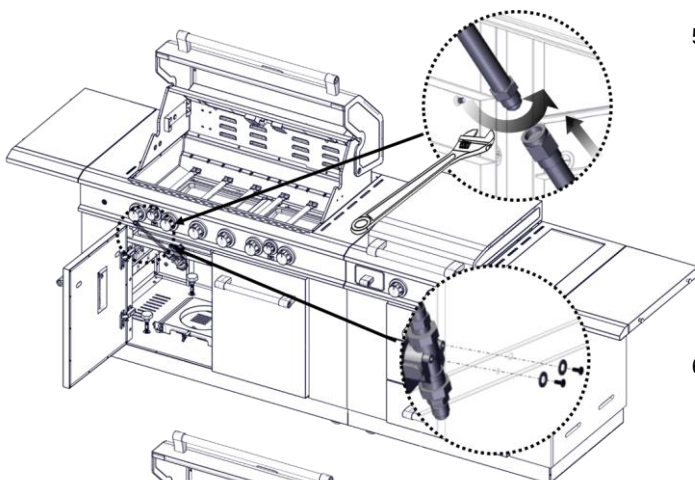
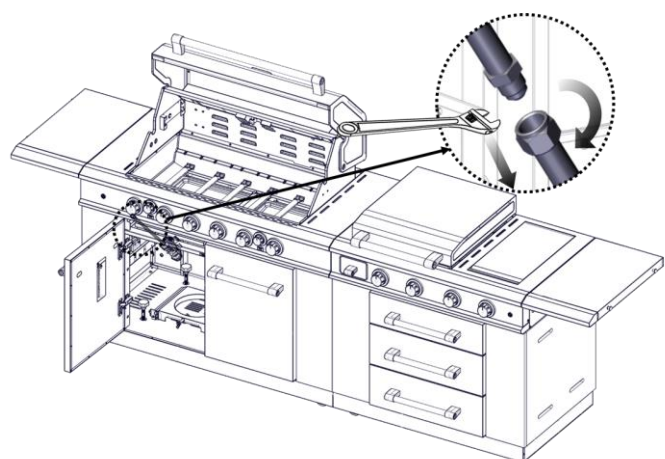


6. Réinstallez la étagère latérale.

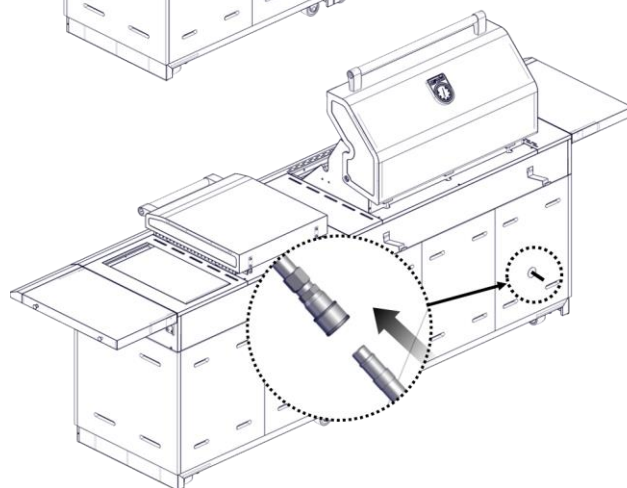
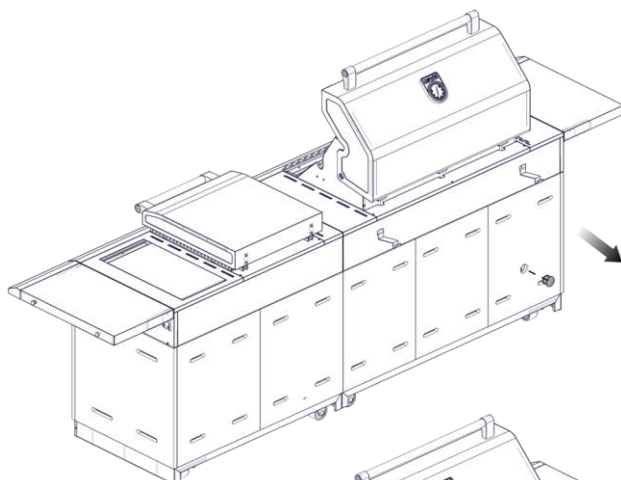


Raccordement au gaz naturel

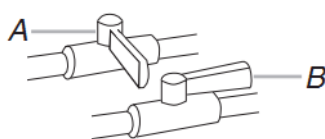
1. Avant d'effectuer tout raccordement, vérifiez que la pression d'entrée du gaz naturel se situe dans la plage admissible de 7 po W.C. / 0.25 psi et 14 po W.C. / 0.5 psi. Si la pression d'entrée du GN ne se situe pas dans cette plage, contactez votre fournisseur de gaz local.
2. Une combinaison de raccords de tuyaux doit être utilisée pour connecter le barbecue à la ligne de gaz existante.
 - Il faut utiliser le tuyau d'alimentation en gaz flexible en PVC de 3 m / 10 pi certifié par la CSA.
 - Composés de joints de tuyaux adaptés à l'utilisation de produits naturels il faut utiliser du gaz. Ne pas utiliser de ruban Teflon®+.
 - Il doit y avoir un robinet d'arrêt manuel certifié sur la conduite d'alimentation en gaz, près du barbecue, pour un accès facile.
3. Raccordez le connecteur en laiton d'une extrémité du tuyau flexible d'alimentation en gaz en PVC de 3 m / 10 pi au régulateur de pression du gaz naturel.



4. Raccordez le connecteur rapide de l'autre extrémité du tuyau flexible d'alimentation en gaz en PVC de 3 m / 10 pi au tuyau rigide d'alimentation en gaz naturel.



5. Ouvrez le robinet d'arrêt manuel de l'alimentation en gaz. La vanne est ouverte lorsque la poignée est parallèle au tuyau de gaz.



A. Valve fermée
B. Valve ouverte

6. Testez toutes les connexions à l'aide d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. Des bulles indiquent une fuite. Si vous trouvez une fuite, fermez le robinet de la bonbonne et n'utilisez pas le barbecue. Contactez un technicien gaz qualifié pour effectuer les réparations.

Conversion des enregistrements

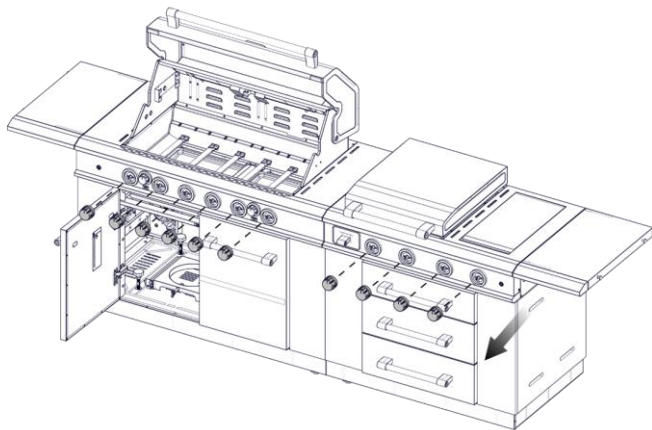
La plaque signalétique de l'appareil LP se trouve à l'intérieur du boîtier du barbecue, sur le côté gauche. Une fois la conversion effectuée, placez la plaque signalétique de l'appareil au gaz naturel aussi près que possible de la plaque signalétique actuelle de l'appareil au GPL, sans la recouvrir.

Dans la dernière page du Guide d'utilisation et d'entretien, écrivez « converti au gaz naturel ». Enregistrez également la date de conversion et le technicien/la société qui a effectué la conversion.

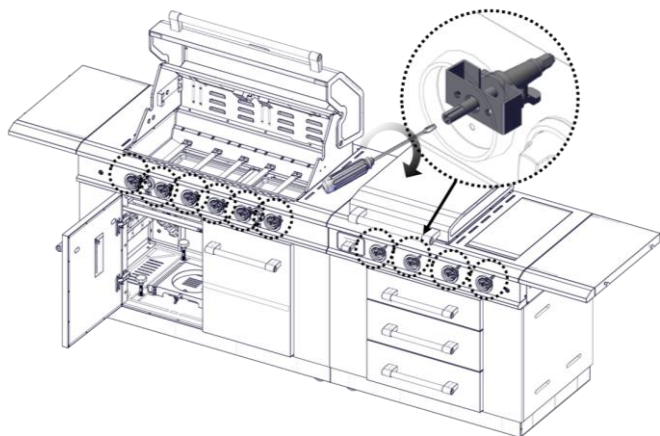
Régler la vis de réglage de la flamme haute

Lors de la conversion du GPL au gaz naturel, vous devrez ajuster la vis de réglage de la flamme haute pour obtenir la hauteur de flamme idéale du brûleur.

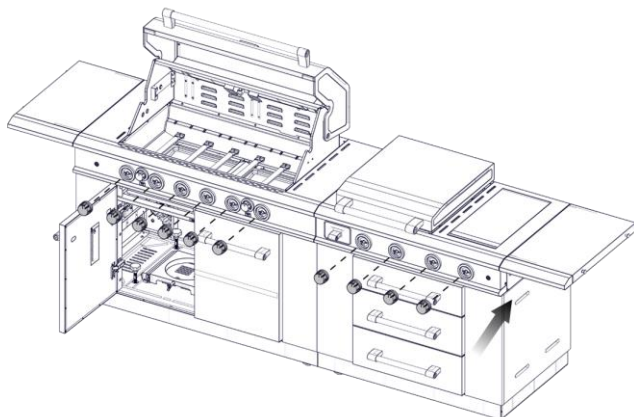
1. Retirez chaque bouton de commande des brûleurs principaux et du brûleur latéraux.



2. Utilisez un tournevis à lame plate pour tourner la vis de réglage de la flamme haute dans le sens inverse des aiguilles d'une montre d'environ 90°.



3. Vérifiez que le brûleur fonctionne au nouveau réglage de la flamme haute. Il peut être nécessaire de régler un peu plus la vis de réglage pour obtenir la hauteur de flamme idéale du brûleur.
4. Remettez les boutons de commande du brûleur dans leur position initiale.



Vérification et réglage des brûleurs

Les brûleurs sont testés et réglés en usine pour un fonctionnement optimal. Cependant, les variations de l'alimentation en gaz et d'autres conditions peuvent rendre nécessaires des ajustements mineurs de l'obturateur d'air ou du réglage de la flamme basse. Il est recommandé qu'une personne qualifiée effectue les réglages du brûleur. Pour vérifier et régler les flammes des brûleurs du barbecue, il faut retirer les grilles et les dispositifs de réglage des flammes.

Caractéristiques de la flamme du brûleur

Les flammes des brûleurs du barbecue et des brûleurs latéraux (sur certains modèles) doivent être bleues et stables, sans bruit ni soulèvement excessifs (les flammes du gaz GPL auront une pointe légèrement jaune). Une flamme jaune indique un manque d'air. Si la flamme est bruyante ou s'éloigne du brûleur, il y a trop d'air. Quelques pointes jaunes sur les flammes lorsque le brûleur est réglé sur le réglage HIGH sont acceptables tant qu'aucun dépôt de carbone ou de suie n'apparaît. Les flammes doivent avoir une hauteur d'environ 2.54 cm / 1 po.



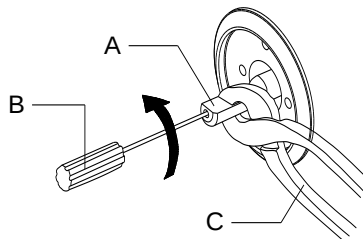
2.54 cm / 1 po

Vérifiez que les brûleurs ne sont pas bloqués par des saletés, des débris, des nids d'insectes, etc. et nettoyez-les si nécessaire.

Réglage de la flamme basse

Si la flamme s'éteint sur le réglage "L", le réglage de la flamme basse doit être ajusté.

1. Fermez le robinet et attendez que le barbecue et les brûleurs soient refroidis.
2. Retirez les grilles du barbecue et les dispositifs de contrôle de la flamme.
3. Allumez le barbecue en suivant les indications de la section « Utilisation du gril à l'extérieur ».
4. Mettez le brûleur à son niveau le plus bas.
5. Retirez chaque bouton de commande des brûleurs principaux et des brûleurs latéraux.
6. Tenez la tige de la valve avec une pince et insérez un petit tournevis à lame plate dans l'arbre.
7. Surveillez la flamme et tournez lentement le tournevis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
8. Réglez la flamme pour qu'elle soit stable au minimum.



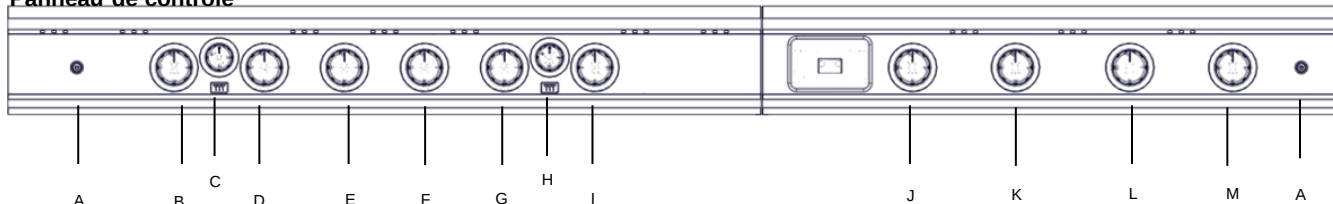
A. Tige de soupape
B. Petit tournevis à lame plate
C. Pinces

9. Remettez le bouton de commande en place et éteignez le brûleur.
10. Répétez les étapes 3 à 9 pour chaque brûleur si nécessaire.
11. Remplacez les dispositifs de contrôle de la flamme et les grilles après le refroidissement des brûleurs.

UTILISATION DU BARBECUE

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. Le barbecue que vous avez acheté peut avoir certaines ou toutes les caractéristiques énumérées. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques présentées ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Panneau de contrôle



- | | | |
|---|---|--|
| A. Bouton de l'interrupteur d'éclairage | B. Bouton de commande du brûleur principal gauche | C. Bouton de commande du brûleur de grillage supérieur. |
| D. Bouton de commande du brûleur principal gauche | E. Bouton de commande du brûleur central gauche | F. Bouton de commande du brûleur principal central droit |
| G. Bouton de commande du brûleur principal droit | H. Bouton de commande du brûleur de grillage supérieur. | I. Bouton de commande du brûleur principal droit |
| J. Bouton de commande du brûleur du barbecue gauche | K. Bouton de commande du brûleur du barbecue droit | L. Bouton de commande du brûleur latéral avant |
| M. Bouton de commande du brûleur arrière | | |

Utilisation de votre barbecue

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Ne pas stocker le réservoir de carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Ne rangez pas le barbecue avec le réservoir de carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

Température ambiante minimale de fonctionnement:
0 °F, (-17.8 °C)

Inspecter le tuyau d'alimentation de la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb)

Inspectez l'ensemble d'assemblage régulateur de pression de gaz/du tuyau avant chaque utilisation.

1. Ouvrez la porte gauche de l'armoire.
2. Vérifiez que l'ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau ne présente pas de coupures, d'abrasions ou d'usure excessive.
3. Si nécessaire, remplacez l'ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau avant d'utiliser le barbecue. Contactez le revendeur et utilisez uniquement les tuyaux de rechange spécifiés pour le barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Ne pas utiliser le barbecue à proximité de matériaux combustibles.

Ne pas stockez de matériaux combustibles à proximité du barbecue.

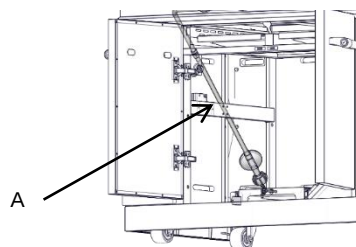
Cela peut entraîner la mort ou un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas les aliments reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

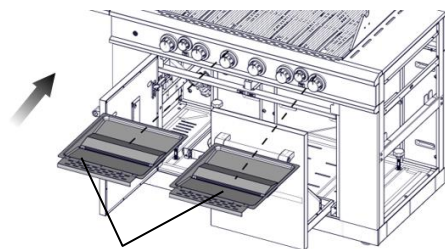
Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.



A. Assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau

Préparer le barbecue pour l'allumage

1. Ouvrez complètement le couvercle du brûleur principal. N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est fermé.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur « off » / tournés sur « O ».
3. Les bacs à graisse doivent être en place et poussés à fond vers l'arrière.



Bacs à graisse

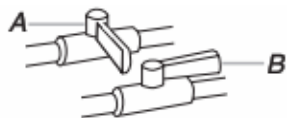
Ouvrir l'alimentation en gaz

1. Pour les barbecues d'extérieur utilisant une bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) : Ouvrez lentement la valve du réservoir.

NOTE: Si le dispositif de limitation du débit s'active, votre barbecue risque de ne pas s'allumer. Si votre barbecue s'allume, les flammes seront faibles et ne chaufferont pas correctement. Fermez la vanne de la bonbonne de propane et tous les boutons de commande et attendez 30 secondes. Après avoir fermé la bonbonne de propane, ouvrez très lentement la vanne de la bonbonne de propane et attendez 5 secondes avant d'allumer.

2. Pour les barbecues d'extérieur utilisant une source d'alimentation en gaz autre qu'une bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) :

Ouvrez le robinet d'arrêt manuel sur la conduite d'alimentation en gaz. La vanne est ouverte lorsque la poignée est parallèle au tuyau de gaz.

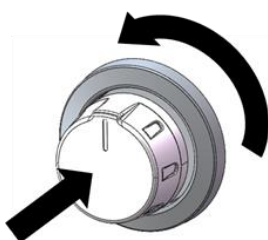


A. Vanne fermée
B. Vanne ouverte

Allumer les brûleurs du barbecue

IMPORTANT: Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur "O" et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

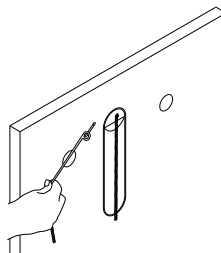
1. Ouvrez complètement le couvercle brûleur principal. N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est fermé.
2. Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue.
3. Sélectionnez le brûleur que vous souhaitez allumer. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur du gril sur « + », tout en continuant à le tenir enfoncé.



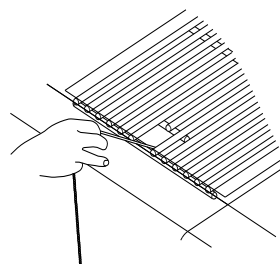
4. Vous entendrez le son « claquant » de l'étincelle. Lorsque le brûleur est allumé, relâchez le bouton. Tournez le bouton sur le réglage souhaité.
5. Répétez l'opération pour chacun des autres brûleurs si nécessaire

Allumage manuel des brûleurs du barbecue

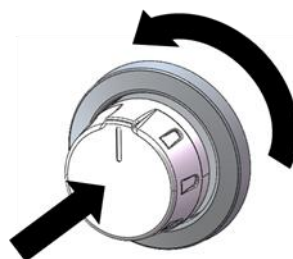
1. Ouvrez complètement le couvercle. N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est fermé.
2. Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue.
3. Retirez l'extension d'éclairage manuel (voir l'illustration suivante) et fixez une allumette à l'anneau fendu.



4. Frappez l'allumette pour l'allumer.
5. Guidez l'allumette allumée sous la grille du barbecue.



6. Enfoncez et tournez le bouton du brûleur sur « + » pour le brûleur le plus proche de l'allumette allumée. Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton sur le réglage souhaité.



7. Répétez les étapes 2 à 6 pour chaque brûleur principal.
8. Enlever l'allumette et remplacer l'extension d'éclairage manuel sur le panneau latéral droit

IMPORTANT:

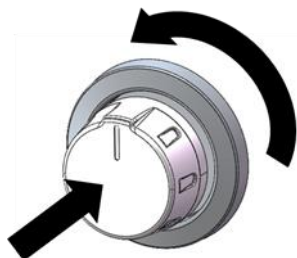
Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur "O" et attendez 5 minutes avant de le rallumer. Si l'un des brûleurs ne s'allume pas après avoir tenté de l'allumer manuellement, contactez le centre de service à la clientèle. Voir la section « Assistance ».

Utilisation de votre brûleur de grillage supérieur

ATTENTION: N'ALLUMEZ PAS LES BRÛLEURS PRINCIPAUX LORSQUE VOUS UTILISEZ LE BRÛLEUR DE GRILLAGE SUPÉRIEUR.

Allumer le brûleur de grillage supérieur

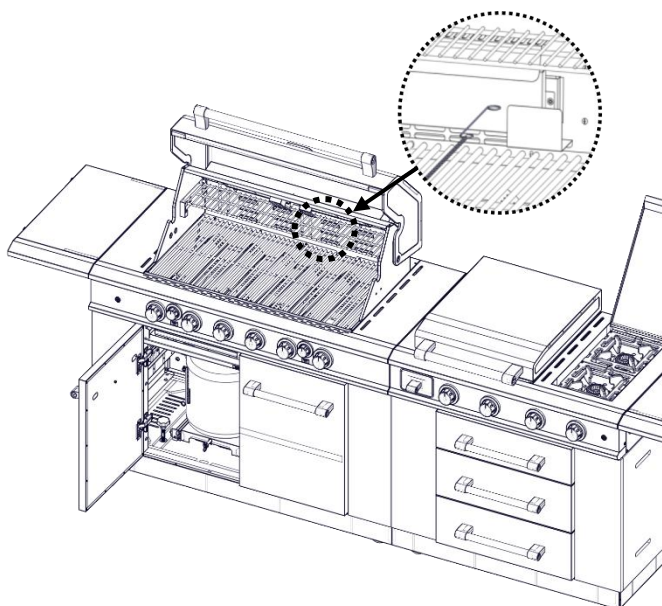
1. Ouvrez le couvercle du brûleur principal. N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est en place.
2. Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue.
3. Poussez et tournez le bouton de commande du barbecue sur « + », tout en continuant à le tenir enfoncé.



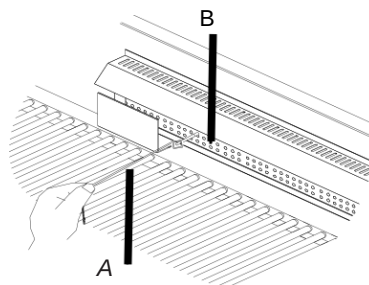
IMPORTANT: Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur « O » et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

Allumage manuel du brûleur de grillage supérieur

1. Ouvrez complètement le couvercle du brûleur principal. N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est fermé.
2. Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue.
3. Retirez l'extension d'éclairage manuel (voir l'illustration suivante) et fixez une allumette à l'anneau fendu.

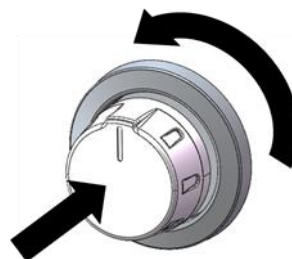


4. Frappez l'allumette pour l'allumer.
5. Tenez l'allumette allumée près du brûleur de grillage supérieur



A. Extension de l'éclairage
B. Brûleur de grillage supérieur

6. Enfoncez et tournez le bouton de commande sur « + ». Pour le brûleur le plus proche de l'allumette allumée. Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton sur le réglage souhaité.



7. Retirez l'allumette et replacez l'extension d'éclairage manuel sur le panneau latéral droit.

IMPORTANT:

Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur « O » et attendez 5 minutes avant de le rallumer. Si l'un des brûleurs ne s'allume pas après avoir tenté de l'allumer manuellement, contactez le centre de service à la clientèle. Voir la section « Assistance ».

Utilisation du brûleur de grillage supérieur

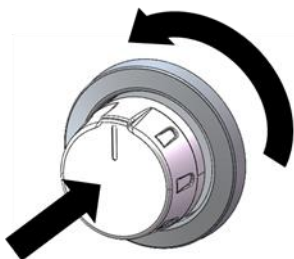
La cuisson au barbecue avec le brûleur de grillage supérieur produit une chaleur élevée qui carbonise rapidement les aliments. La cuisson à la poêle permet d'emprisonner les saveurs à l'extérieur et de créer une surface et une texture magnifiquement brunies. Le résultat est un extérieur croustillant et savoureux et un intérieur tendre et juteux.

- Soulevez le couvercle du brûleur de grillage supérieur.
- Vérifiez que la grille de saisie est en place avant d'utiliser le brûleur de grillage supérieur.
- Allumez le brûleur de grillage supérieur et préchauffez-le pendant 5 minutes.
- Assurez-vous que les aliments sont entièrement décongelés et que l'excès de gras est coupés avant de les saisir.
- Placez les aliments sur la grille de cuisson. Saisissez les aliments pendant 1 à 2 minutes de chaque côté, puis déplacez-les sur la surface de cuisson principale du barbecue pour finir de les griller jusqu'au degré de cuisson souhaité.
- Éteignez le brûleur de grillage supérieur et laissez-le refroidir

Utilisation de votre brûleur à grillade

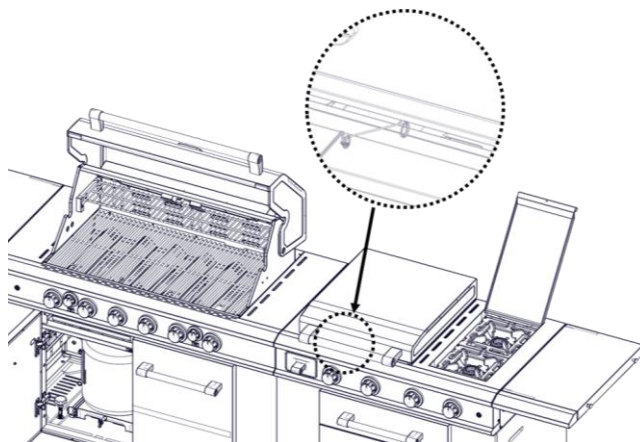
Allumer le brûleur à grillade

1. Soulevez le couvercle du brûleur de la plaque de cuisson. N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est en place.
2. Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue.
3. Enfoncez et tournez le bouton de commande du barbecue sur « + », tout en continuant à le tenir enfoncé.



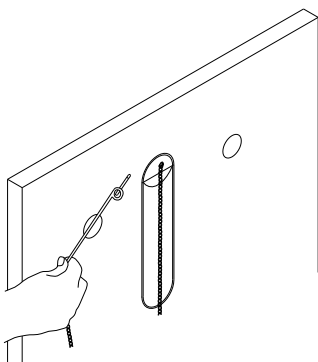
IMPORTANT: Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur « O » et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

4. Frappez l'allumette pour l'allumer.
5. Tenez l'allumette allumée sous la plaque de cuisson, près du brûleur de la plaque.

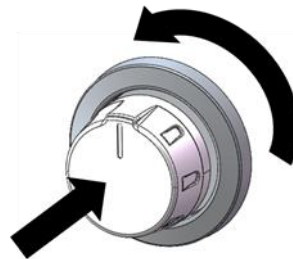


Allumage manuel du brûleur à grillade

1. Ouvrez complètement le couvercle du brûleur de la plaque de cuisson. N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est fermé.
2. Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue.
3. Retirez l'extension d'éclairage manuel (voir l'illustration suivante) et fixez une allumette à l'anneau fendu.



6. Enfoncez et tournez le bouton de commande sur « + ». Pour le brûleur le plus proche de l'allumette allumée. Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton sur le réglage souhaité.



7. Répétez les étapes 3 à 6 pour chaque brûleur.
8. Retirez l'allumette et remplacez l'extension d'éclairage manuel sur le panneau latéral droit.

IMPORTANT:

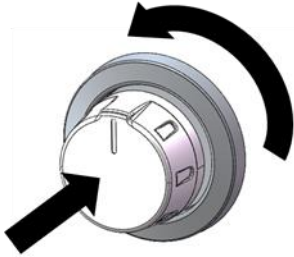
Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur « O » et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

Si l'un des brûleurs ne s'allume pas après avoir tenté de l'allumer manuellement, contactez le centre de service à la clientèle. Voir la section « Assistance ».

Utilisation de votre brûleur latéral

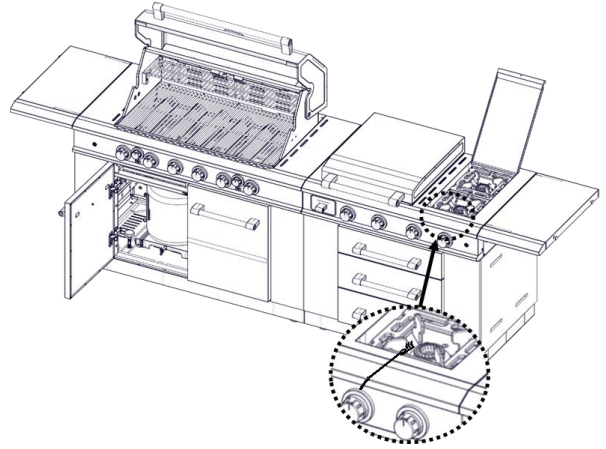
Allumer le brûleur latéral

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral. N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est en place.
2. Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue.
3. Poussez et tournez le bouton de commande du barbecue sur « + », tout en continuant à le tenir enfoncé.



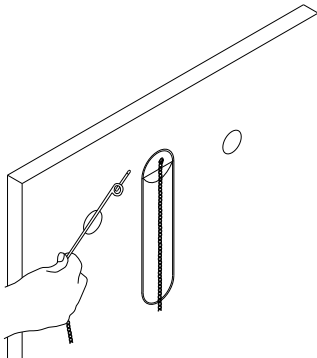
IMPORTANT: Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur « O » et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

4. Frappez l'allumette pour l'allumer.
5. Tenez l'allumette allumée près du brûleur de grillade.

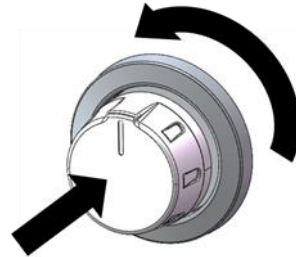


Allumage manuel du brûleur latéral

1. Ouvrez complètement le couvercle du brûleur latéral. N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est fermé.
2. Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue.
3. Retirez l'extension d'éclairage manuel (voir l'illustration suivante) et fixez une allumette à l'anneau fendu.



6. Enfoncez et tournez le bouton de commande sur « + ». Pour le brûleur le plus proche de l'allumette allumée. Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton sur le réglage souhaité.



7. Répétez les étapes 3 à 6 pour chaque brûleur.
8. Retirez l'allumette et remplacez l'extension d'éclairage manuel sur le panneau latéral droit.

IMPORTANT:

Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur « O » et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

Si l'un des brûleurs ne s'allume pas après avoir tenté de l'allumer manuellement, contactez le centre de service à la clientèle. Voir la section « Assistance ».

CONSEILS DE GRILLADE EN PLEIN AIR

AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas les aliments reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

Avant de griller

- Décongelez les aliments avant de les griller.
- Préchauffer le barbecue à haute température (utiliser tous les brûleurs du barbecue) pendant 10 minutes. Le couvercle doit être fermé pendant le préchauffage. Le préchauffage fournit la chaleur élevée nécessaire pour faire dorer et sceller les jus.
- Réduisez le temps de préchauffage lorsque vous faites griller des morceaux de viande ou de volaille riches en matières grasses, comme des cuisses de poulet. Cela permettra de réduire les poussées.
- Huilez légèrement les grilles du barbecue ou les aliments lorsque vous faites cuire des morceaux de viande, de poisson ou de volaille à faible teneur en gras, comme des galettes de hamburger maigres, des crevettes ou des poitrines de poulet sans peau.
- L'utilisation d'une trop grande quantité d'huile peut entraîner le dépôt de cendres grises sur les aliments. Coupez l'excès de graisse des viandes avant la cuisson pour réduire les flambées.
- Faites des coupes verticales à 5 cm d'intervalle autour du bord gras de la viande pour éviter qu'elle ne se recroqueville.
- N'ajoutez l'assaisonnement ou le sel qu'une fois la cuisson terminée.

Pendant la grillade

- Ne tournez les aliments qu'une seule fois. Les jus sont perdus lorsque la viande est retournée plusieurs fois.
- Retourner la viande juste quand les jus commencent à apparaître à la surface.
- Évitez de percer ou de couper les viandes pour vérifier la cuisson. Cela permet aux jus de s'échapper.
- Il peut être nécessaire de baisser le réglage de la chaleur pour les aliments qui cuisent longtemps ou qui sont marinés ou arrosés d'une sauce sucrée.
- Si vous utilisez un feu vif, n'ajoutez la sauce barbecue que pendant les 10 dernières minutes de cuisson pour éviter de la brûler.
- Le degré de cuisson dépend du type de viande, de la coupe de la viande (taille, forme et épaisseur), du réglage de la chaleur choisi et de la durée de cuisson sur le barbecue.
- Le temps de cuisson sera plus long si le couvercle du barbecue est ouvert.

Méthodes de cuisson

Chaleur directe

La cuisson par chaleur directe signifie que les aliments sont placés sur les grilles du barbecue directement au-dessus ou au-dessous des brûleurs allumés. La position du couvercle peut être haute ou basse. Si le couvercle est en position haute, le temps de cuisson total peut être plus long.

La chaleur directe brûle les aliments. La cuisson est un procédé qui permet de sceller les jus naturels des aliments en les cuisant à une chaleur intense pendant une courte période. Alors que les jus restent à l'intérieur, l'extérieur est bruni avec un revêtement grillé savoureux.

Chaleur indirecte

Pour de meilleurs résultats, ne sélectionnez pas le mode de cuisson à chaleur indirecte lorsqu'il y a du vent.

La cuisson par chaleur indirecte signifie que les aliments sont placés sur la grille du barbecue au-dessus d'un brûleur non chauffé, ce qui permet à la chaleur du ou des brûleurs allumés de chaque côté de cuire les aliments.

Si possible, allumez 2 brûleurs. Cuisinez avec le couvercle baissé. Cela raccourcira le temps de cuisson.

Méthode de grillade

La grillade est une cuisson à sec sur une surface de cuisson solide qui peut nécessiter une petite quantité de graisse. Les plaques de cuisson permettent de préparer des aliments qui sont habituellement cuits dans une poêle à frire, et les plaques de cuisson offrent un espace de cuisson plus important qu'une poêle standard.

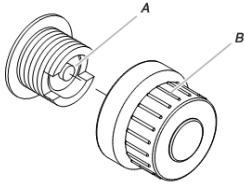
Les aliments peuvent être cuits sur le brûleur à grillade et offrir plus de variété pour les grillades en plein air.

ENTRETIEN DU BARBECUE

Remplacement de la pile de l'allumeur

Si les allumeurs ne produisent plus d'étincelles, la pile doit être remplacée.

1. Le capuchon du bouton d'allumage se trouve à l'intérieur de la porte de gauche.
2. Dévissez le capuchon du bouton d'allumage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.



A. Pile alcaline "AA"
B. Capuchon du bouton d'allumage

3. Retirez la batterie de son compartiment.
4. Remplacez-la par une nouvelle pile alcaline de type "AA". Installez la batterie avec l'extrémité négative en premier.
5. Vissez le capuchon du bouton d'allumage en place dans le sens des aiguilles d'une montre.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le barbecue est froid. Suivez toujours les instructions figurant sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Pour le nettoyage courant, lavez avec de l'eau et du savon en utilisant un chiffon doux ou une éponge. Rincez à l'eau claire et séchez immédiatement avec un chiffon doux et non pelucheux pour éviter les taches et les traces.

N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer le barbecue, car elle rayerait la surface.

Pour éviter que la finition ne soit endommagée par les intempéries, utilisez un couvercle de barbecue.

ACIER INOXYDABLE

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez pas de tampons à récurer remplis de savon, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de laine d'acier, de chiffons de lavage granuleux ou de serviettes en papier. Le nettoyant ne doit pas contenir de chlore. Des dommages peuvent survenir. Les déversements d'aliments doivent être nettoyés dès que le barbecue est refroidi. Les déversements peuvent provoquer une décoloration permanente.

Méthode de nettoyage :

- Frottez dans le sens du grain pour éviter de rayer ou d'endommager la surface.
- Nettoyant pour acier inoxydable.
- Détergent liquide ou nettoyant universel.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Vinaigre pour enlever les taches d'eau dure.
- Un nettoyant pour vitres afin d'éliminer les traces de doigts.

PANNEAU DE PIERRE

Méthode de nettoyage :

- Dépoussiérez fréquemment la surface.
- Nettoyez le panneau avec de l'eau et un détergent doux.
- N'utilisez pas de produit chimique pour nettoyer le panneau en pierre.
- N'utilisez pas de vinaigre, de mélange d'eau de Javel ou de nettoyant pour salle de bain pour laver le panneau de pierre.

GRILLES DU BARBECUE

IMPORTANT : Immédiatement après avoir fini de cuisiner, mettez tous les brûleurs sur HIGH pendant 10 à 15 minutes avec la hotte fermée pour brûler les résidus d'aliments. Éteignez tous les brûleurs, relevez la hotte et laissez les grilles refroidir. Lorsqu'elles sont complètement refroidies, les grilles du barbecue peuvent être retirées pour un nettoyage complet. Nettoyez-les avec un détergent doux et de l'eau chaude. Pour les résidus d'aliments cuits, préparez une solution de 240 mL / 1 tasse d'ammoniac pour 3.75 L / 1 gal d'eau. Faites tremper les grilles pendant 20 minutes, puis rincez-les à l'eau et séchez-les complètement..

ÉTAGÈRE POUR RÉCHAUFFER ET SAISIR

Méthode de nettoyage :

- Détergent liquide ou nettoyant universel.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Pour les taches tenaces ou la graisse cuite, utilisez un dégraissant commercial.

IMPORTANT : Assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée et que tous les boutons de commande sont sur la position « O ».

EXTERIEUR

La qualité de ce matériau résiste à la plupart des taches et des piqûres, à condition que la surface soit maintenue propre, polie et couverte.

Méthode de nettoyage :

- Avant la première utilisation, appliquez un produit de polissage pour acier inoxydable sur toutes les parties non destinées à la cuisson. Réappliquez après chaque nettoyage pour éviter d'endommager définitivement la surface.
- Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau chaude propre. Essuyez la surface complètement sèche avec un chiffon doux.
- Pour les taches tenaces ou la graisse cuite, utilisez un dégraissant commercial pour acier inoxydable.

INTERIEUR

Il faut s'attendre à une décoloration de l'acier inoxydable sur ces pièces, en raison de la chaleur intense des brûleurs. Frottez toujours dans le sens du grain. Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau propre et chaude.

Méthode de nettoyage :

- Détergent liquide ou nettoyant universel.
- Rincez à l'eau claire et séchez complètement avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Une éponge à récurer résistante peut être utilisée avec des produits de nettoyage doux.
- Pour les petites zones difficiles à nettoyer, utilisez un dégraissant commercial conçu pour l'acier inoxydable.

PLAQUE DE CUISSON

IMPORTANT: Portez des gants résistant à la chaleur

Méthode de nettoyage :

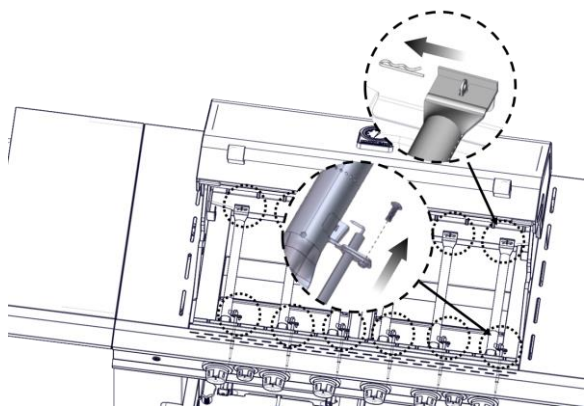
- Faites chauffer le brûleur à grillade jusqu'à ce que l'huile commence à fumer, éteignez le feu.
- Essuyez avec une serviette en papier, répétez si nécessaire.
- Laissez la plaque de cuisson sécher et laissez le brûleur à grillade refroidir.

BRÔLEURS PRINCIPAUX

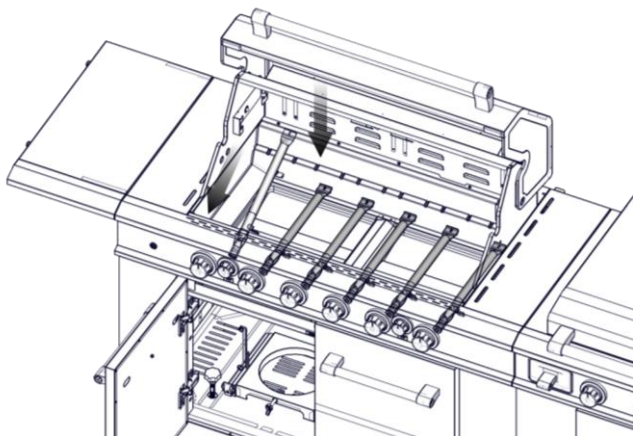
Méthode de nettoyage:

- Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique.
- Débarrassez les orifices du brûleur de toute obstruction à l'aide d'une épingle à nourrice.
- N'utilisez pas de cure-dent car il pourrait se casser et boucher le port.
- Vérifiez et nettoyez les tubes du brûleur/venturi.

1. Retirez les grilles du barbecue et les dispositifs de contrôle de la flamme.
2. Retirez la vis et l'agrafe qui maintiennent le brûleur en place. Retirez le brûleur principal du barbecue.



3. Utilisez une lampe de poche pour inspecter l'intérieur du brûleur par l'entrée du brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas de blocage. Si vous voyez une obstruction, utilisez un cintre métallique redressé pour la dégager.
4. Après avoir inspecté l'intérieur du brûleur pour vérifier qu'il n'est pas bloqué, réinstallez le brûleur en faisant glisser le tube central du brûleur principal sur l'orifice de gaz.



5. Fixez à nouveau le brûleur principal à l'aide de la vis et de l'agrafe.

BRÔLEUR DE GRILLAGE SUPÉRIEUR

Méthode de nettoyage:

1. Allumez le brûleur de grillage supérieur. Reportez-vous à la section « Utilisation de votre brûleur de grillage supérieur ».
2. Fermez le couvercle du barbecue.
3. Laissez le brûleur en position haute pendant environ 30 minutes.
4. Tournez le bouton sur OFF et laissez refroidir complètement.
5. Brossez les particules de cendres du brûleur de grillage supérieur.

BRÔLEUR LATÉRAL

Méthode de nettoyage:

- Nettoyer l'extérieur du brûleur latéral avec une brosse métallique.

GRILLE DE CUISSON

Méthode de nettoyage:

1. Laissez le brûleur refroidir complètement.
2. Nettoyez la grille de cuisson avec une brosse métallique.

SYSTÈME DE GESTION DES GRAISSES

IMPORTANT: Le bac à graisse ne doit être retiré que lorsque le barbecue est complètement refroidi. Le bac à graisse recueille les graisses et les particules alimentaires qui tombent à travers le barbecue. **NETTOYEZ AVANT CHAQUE UTILISATION POUR PRÉVENIR L'ACCUMULATION DE GRAISSE ET RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIES CAUSÉS PAR LA GRAISSE.**

Méthode de nettoyage:

- Retirez le plateau à graisse du barbecue et enlevez la tente thermique du plateau.
- Essuyez l'excès de graisse avec un détergent doux et de l'eau chaude en utilisant des serviettes en papier.
- Rincer et sécher soigneusement.
- Remettez la tente chauffante sur le plateau à graisse et insérez le plateau à graisse dans le barbecue.

BOUTONS ET ZONE DE BRIDE AUTOUR DES BOUTONS

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager les boutons ou la zone de la bride autour des boutons, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs pour four. Ne pas faire tremper les boutons

Méthode de nettoyage:

- Détergent doux, chiffon doux et eau chaude.
- Rincer et sécher.

GRAPHIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager les graphiques du panneau de commande, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs pour four. Ne pas vaporiser le nettoyeur directement sur le panneau.

Méthode de nettoyage:

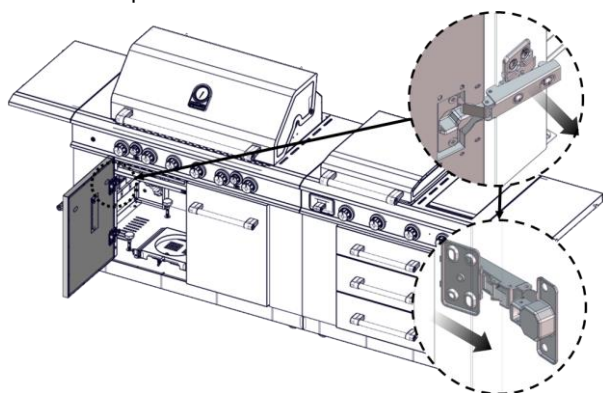
- Nettoyez délicatement le pourtour des étiquettes du brûleur ; en frottant, vous risquez d'enlever l'impression.
- Détergent doux, chiffon doux et eau chaude.
- Rincer et sécher.

RÉGLAGE DES PORTES DU BARBECUE

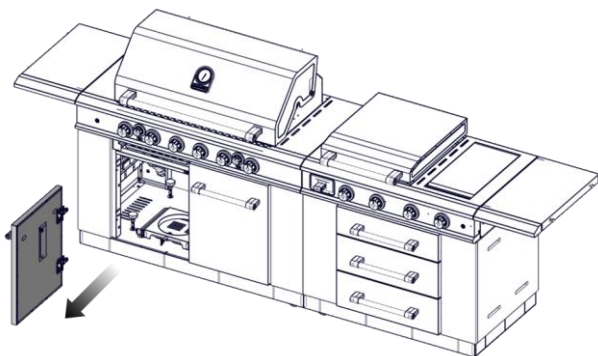
Votre barbecue est équipé de charnières de porte réglables qui peuvent nécessiter un ajustement si les portes sont mal alignées. Les charnières sont constituées de deux pièces qui peuvent être facilement détachées si le retrait de la porte est nécessaire pour l'entretien.

Suppression des portes du barbecue

S'il est nécessaire de démonter vos portes, détachez la charnière de la plaque de montage en pinçant le levier situé à l'arrière de la pièce de charnière.

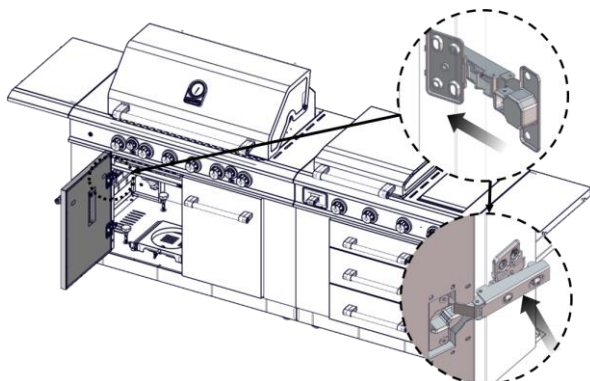


Après avoir détaché la charnière inférieure, répétez l'opération pour la charnière supérieure. Il sera nécessaire de soutenir la porte pendant ce processus.



Réinstallation des portes du barbecue

Pour réinstaller les portes de votre barbecue, mettez la porte en position en alignant le mécanisme de la charnière. Tout d'abord, accrochez l'avant de la pièce charnière puis poussez l'arrière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

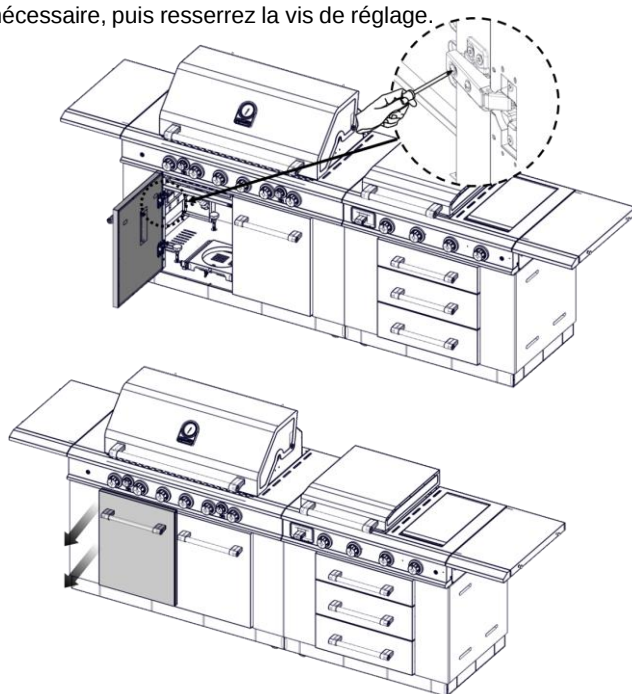


Réglage des portes du barbecue

Si les portes de votre barbecue doivent être légèrement ajustées, les deux vis de la charnière principale peuvent être réglées comme indiqué ci-dessous.

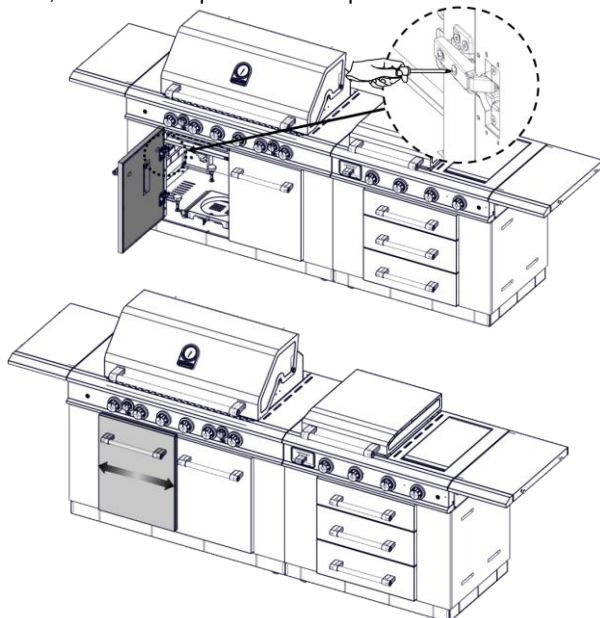
Réglage de la profondeur

Pour régler la profondeur de la porte, desserrez la vis de réglage arrière, réglez la charnière d'avant en arrière si nécessaire, puis resserrez la vis de réglage.



Ajustement latéral

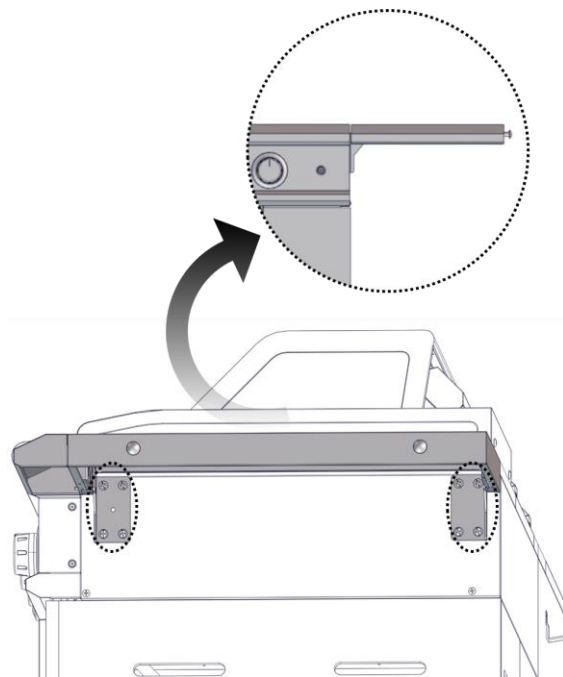
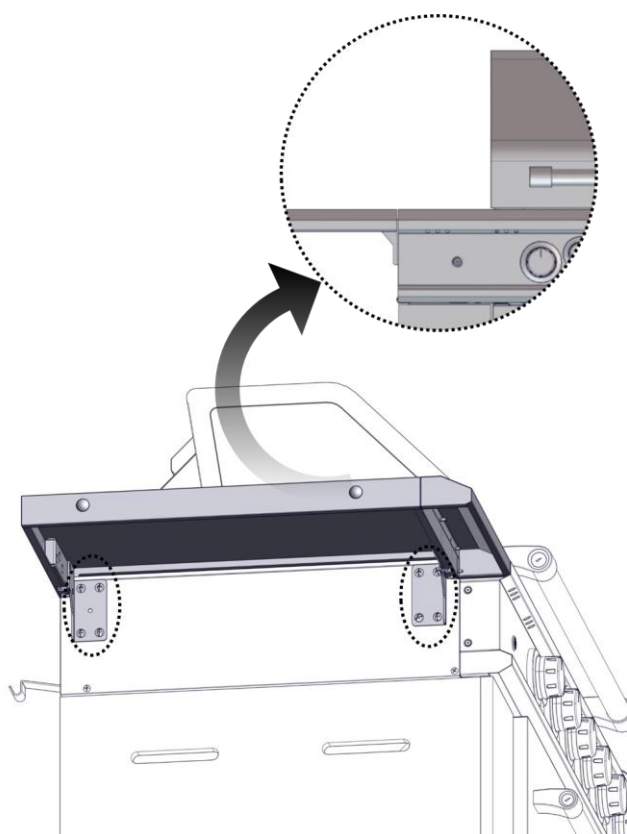
En tournant la vis de réglage avant dans le sens des aiguilles d'une montre, on ferme l'espace entre les portes. En tournant la vis de réglage avant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on crée un espace entre les portes.



AJUSTEMENT DES ÉTAGÈRES LATÉRALES

Après avoir installé chaque étagère latérale, vérifiez si elle est de niveau. Pour ajuster l'étagère latérale, suivez ces étapes :

1. Desserrer les 8 vis du support de l'étagère latérale.
2. Ajustez la position du support de l'étagère latérale vers la gauche, la droite, le haut ou le bas, jusqu'à ce qu'il soit de niveau.
3. Une fois que l'étagère latérale est de niveau, demandez à une personne de maintenir l'étagère latérale en place pendant qu'une autre personne serre les vis du support de l'étagère latérale.



DÉPANNAGE

Le barbecue ne s'allume pas

- **La valve du réservoir de propane de 9.07 kg (20 lb) est-elle fermée ?**
Allumez la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb).
- **Le barbecue est-il correctement raccordé à l'alimentation en gaz ?**
Contactez un spécialiste de la réparation ou consultez les instructions d'installation.
- **Y a-t-il du gaz dans la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) ?**
Vérifiez le niveau de gaz.
- **L'allumeur fonctionne-t-il ?**
Vérifiez que la pile de l'allumeur est correctement installée ou vérifiez si la pile doit être remplacée. Voir la section « Remplacement de la pile de l'allumeur ». Vérifiez si le barbecue s'allume. Reportez-vous à la section « Allumage manuel du gril et du brûleur latéral » de la section « Utilisation du gril à l'extérieur ». Vérifiez que les fils ne sont pas mal connectés à l'allumeur ou aux électrodes. Vérifiez que des débris ne bloquent pas les électrodes. Si une étincelle se produit ailleurs que sur le bout de l'allumeur, remplacez l'allumeur.

La flamme du brûleur ne reste pas allumée

- **L'alimentation en gaz est-elle complètement ouverte ?**
Vérifiez que la valve de la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) est complètement ouverte.
- **L'alimentation en gaz de la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) est-elle faible ?**
Vérifiez le niveau de gaz.
- **Le brûleur est-il correctement installé et en bon état ?**
Vérifiez que le brûleur est correctement installé. Vérifiez l'absence de défauts dans le brûleur.

La flamme est bruyante, faible ou irrégulière

- **L'alimentation en gaz est-elle complètement ouverte ?**
Vérifiez que la valve de la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) est complètement ouverte.
- **L'alimentation en gaz de la bonbonne de propane de 9.07 kg (20 lb) est-elle faible ?**
Vérifiez le niveau de gaz.
- **Est-ce qu'un seul brûleur semble faible ?**
Vérifiez et nettoyez les orifices du brûleur s'ils sont obstrués ou sales. Voir la section « Nettoyage général ».
- **Le tuyau d'alimentation en gaz est-il plié ou coudé ?**
Redressez le tuyau d'alimentation en gaz.
- **La flamme est-elle bruyante ou s'éloigne-t-elle du brûleur ?**
Le brûleur reçoit peut-être trop d'air. Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air, voir la section « Vérification et réglage des brûleurs ».

- **La flamme du brûleur est-elle principalement jaune ou orange ?**
Le barbecue peut se trouver dans une zone trop venteuse, ou ne pas recevoir assez d'air. Vérifiez que les entrées d'air du brûleur ne sont pas obstruées. Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air, voir la section « Contrôle et réglage des brûleurs ».

Des poussées excessives

- **Y a-t-il un excès de graisse dans les aliments à griller ?**
Maintenez la flamme à faible intensité ou éteignez un brûleur. Gardez le couvercle relevé pendant la cuisson pour éviter les flambées excessives. Placez les aliments sur la grille de maintien au chaud jusqu'à ce que les flammes s'apaisent. Pour éviter d'endommager le barbecue, ne vaporisez pas d'eau sur les flammes de gaz.

Chaleur faible

GPL:

Pour les barbecues extérieurs utilisant une bonbonne de propane de 20 lb, ouvrez lentement la valve de la bonbonne.

NOTE: Si le dispositif de limitation du débit s'active, votre barbecue risque de ne pas s'allumer. Si votre barbecue s'allume, les flammes seront faibles et ne chaufferont pas correctement.

1. Fermez la vanne de la bonbonne de propane et tous les boutons de commande et attendez 30 secondes.
2. Après avoir fermé la bonbonne, ouvrez très lentement la vanne de la bonbonne et attendez 5 secondes avant d'allumer.
3. Allumez les brûleurs un par un. Voir la section « Allumage du gril et du brûleur latéral ».

Gaz naturel:

La pression du gaz dépend de la taille et de la longueur de la conduite de gaz entre la maison et le barbecue. Contactez un technicien du gaz qualifié pour fournir l'alimentation en gaz naturel à l'emplacement sélectionné pour le barbecue, conformément au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54 - dernière édition et aux codes locaux.

ASSISTANCE

Avant d'appeler l'assistance, veuillez consulter la section « Dépannage ». Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lorsque vous appelez, veuillez connaître la date d'achat ainsi que le modèle complet et le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez des questions ou si vous devez commander des pièces de rechange, contactez le Centre de service à la clientèle au **1-866-984-7455**.

Accessoires

Trousse de conversion au gaz naturel

Numéro de commande 710-0003A

GARANTIE LIMITÉE (Model # 860/870-0031)

La garantie s'adresse uniquement au consommateur-acheteur original et stipule que ce produit (Modèle# 860/870-0031) sera exempt de défauts de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans le cadre d'une utilisation domestique normale et raisonnable pendant les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger une preuve photographique des dommages, ou que les pièces défectueuses soient renvoyées, port et/ou fret prépayés par le consommateur, pour examen et vérification.

Brûleur à tube en acier inoxydable: garantie LIMITÉE de 10 ans contre la perforation, **Autres brûleurs - 1 an**

Grilles et grilles: garantie LIMITÉE de 3 ans, ne couvre pas les chutes, les ébréchures, les rayures ou les dommages de surface

Pièces en acier inoxydable: garantie LIMITÉE de 3 ans contre la perforation, ne couvre pas les problèmes cosmétiques tels que la corrosion de surface, les rayures et la rouille.

Toutes les autres pièces : garantie LIMITÉE de 1 an (comprend, sans s'y limiter, les valves, le cadre, le boîtier, le chariot, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur, les tuyaux) ; ne couvre pas l'écaillage, les rayures, les fissures, la corrosion de surface, les éraflures ou la rouille.

Sur présentation par le consommateur d'une preuve d'achat comme prévu dans le présent document, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui s'avèrent défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces nécessaires pour effectuer cette réparation ou ce remplacement seront gratuites pour vous, à l'exception des frais d'expédition, tant que l'acheteur est dans la période de garantie à partir de la date d'achat originale. Le consommateur-acheteur initial sera responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées dans le cadre de cette garantie limitée. Cette garantie limitée est applicable aux États-Unis et au Canada uniquement. Elle n'est disponible que pour le propriétaire initial du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de votre date d'achat. Vous devez donc conserver votre ticket de caisse et/ou votre facture. Si l'appareil a été reçu en cadeau, veuillez demander au donateur d'envoyer le reçu en votre nom, à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes soumises à cette garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement ou preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique à la fonctionnalité du produit UNIQUEMENT et ne couvre pas les problèmes esthétiques tels que les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques ou tout outil utilisé dans l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques qui n'affectent pas l'intégrité structurelle du produit ne sont pas considérés comme un défaut de fabrication ou de matériau et ne sont pas couverts par cette garantie. La présente garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des inconvénients, des aliments, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Si une pièce de rechange originale n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera envoyée. Les frais d'expédition des pièces remplacées dans le cadre de cette garantie limitée sont à votre charge.

LES ARTICLES QUE LE FABRICANT NE PAIERA PAS:

- Appels de service à votre domicile.
- Les réparations lorsque votre produit est utilisé à des fins autres que l'usage normal, domestique ou résidentiel d'une seule famille.
- Les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien/nettoyage, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation, d'un cas de force majeure, d'une installation inadéquate et d'une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte de nourriture due à une défaillance du produit.
- Les pièces de rechange ou le coût de la main-d'œuvre pour les unités utilisées en dehors des États-Unis ou du Canada.
- Enlèvement et livraison de votre produit.
- Les frais d'envoi ou les frais de traitement des photos envoyées à titre de documentation.
- Les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.
- Le retrait et/ou la réinstallation de votre produit.
- Frais d'expédition, standard ou accéléré, pour les pièces sous garantie/non garanties et les pièces de rechange.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre seul recours selon les termes de cette garantie limitée. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage indirect ou accessoire découlant de la violation de la présente garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou de toute défaillance ou tout dommage résultant d'une catastrophe naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'une mauvaise utilisation, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un abus, d'un environnement hostile (intempéries, catastrophes naturelles, altération par des animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE DONNÉE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DU PRODUIT, QUELLE QUE SOIT SON APPARENCE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, SAUF DANS LES LIMITES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS DE TOUT ÉTAT, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE PAR LA PRÉSENTE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les concessionnaires ni l'établissement de vente au détail qui vendent ce produit n'ont le pouvoir d'offrir des garanties supplémentaires ou de promettre des recours en plus ou en contradiction avec ceux mentionnés ci-dessus. La responsabilité maximale du fabricant, dans tous les cas, ne dépassera pas le prix d'achat documenté du produit payé par le consommateur original. Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant ou d'un revendeur agréé.

NOTE: Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que certaines des limitations ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à votre cas ; la présente garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques tels que définis dans le présent document. Les droits peuvent varier en fonction de votre lieu de résidence.

AUSTRALIE : Nos articles sont offerts avec des garanties qui ne peuvent connaître d'exclusions au regard de la loi australienne sur la protection des consommateurs. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement en cas de défaillance majeure de votre article ainsi qu'à une compensation en cas de perte ou de dommage prévisible. Vous avez aussi droit à la réparation ou au remplacement de l'article s'il n'est pas d'une qualité acceptable et que la défaillance n'est pas majeure.

Pièces manquantes / Questions / Problèmes

Pour de l'aide avec les pièces, le montage, l'installation, etc., veuillez appeler : **1-866-984-7455**

Langues parlées : anglais, français, espagnol Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HNP.

Numéro du service aux membres de Costco : 1-800-774-2678

Heures d'ouverture : Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HNP.

www.costco.ca

SEGURIDAD DEL ASADOR PARA EXTERIORES

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos incluido muchos mensajes de seguridad importantes en el presente manual y en su equipo. Lea y obedezca todos los mensajes de seguridad en todo momento.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le alerta sobre posibles peligros que pueden provocarle la muerte y lesiones a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Usted puede morir o resultar gravemente herido si no sigue las instrucciones inmediatamente.

⚠ ADVERTENCIA

Usted puede morir o resultar gravemente herido si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.



RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE - ADVERTENCIA:

Los combustibles utilizados en aparatos de gas propano líquido y los productos de la combustión de tales combustibles pueden exponerle a productos químicos, incluyendo el benceno, que es conocido por el Estado de California para causar cáncer y defectos de congénito u otros daños reproductivos.

Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

En el estado de Massachusetts se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones se deben efectuar por un contratista, plomero o gasista calificado o licenciado por el estado de Massachusetts.
- Si se usa una válvula de bola, debe ser un tipo de manigueta T.
- Si se usa un conector de gas flexible no debe exceder 92 cm / 3 pies.

IMPORTANTE: Este asador está fabricado solo para uso en exteriores. Es responsabilidad del instalador cumplir con las distancias mínimas de instalación especificadas en la placa de características del modelo/serie. La placa de características del modelo/serie de los modelos independientes se puede encontrar en la puerta izquierda del gabinete.



PELIGRO

If you smell gas:

1. Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables;
2. No obstruir la salida de los gases de combustión del horno o asador;
3. No debe utilizarse como calefactor de ambiente;
4. Si huele a gas: Abra las ventanas. No accione interruptores eléctricos. Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso. Llame inmediatamente al Servicio de Supresión de Fugas o a su proveedor de gas.



ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
2. No se deben almacenar cilindros de gas LP que no estén conectados para su uso cerca de este o cualquier otro aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a personas o daños al usar el equipo de gas para cocinar en exteriores, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes.

- No instale aparatos operados a gas portátiles o empotrables para cocinar en exteriores en vehículos recreativos, remolques portátiles, botes ni en cualquier otra instalación móvil.
- Mantenga siempre las distancias mínimas con respecto a las estructuras combustibles, consulte la sección "Requisitos de ubicación".
- El aparato operado a gas para cocinar en exteriores no debe ubicarse bajo estructuras combustibles sin protección.
- Este aparato operado a gas para cocinar en exteriores se debe usar solo al aire libre y no se debe usar en edificios, garajes ni cualquier otra área cerrada.
- Mantenga el cable de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustible alejados de cualquier superficie caliente.
- Mantenga el área del aparato operado a gas para cocinar en exteriores libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del cilindro limpias y libres de residuos.
- Abra la puerta del gabinete e inspeccione la manguera de suministro del cilindro de gas antes de cada uso del aparato operado a gas para cocinar en exteriores. Si la manguera muestra abrasión o desgaste excesivos, o tiene cortes, DEBE reemplazarse antes de usar el aparato operado a gas para cocinar en exteriores. Póngase en contacto con su distribuidor y utilice solo las mangueras de repuesto especificadas para su uso con el aparato operado a gas para cocinar en exteriores.
- Revise visualmente las llamas del quemador. Deberían ser azules. Las puntas ligeramente amarillas son normales en el gas LP. Las llamas deben ser de aproximadamente 2.54 cm / 1 pulgada de alto



2.54 cm / 1 pulgada

- Revise y limpie el tubo del quemador/venturi en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato operado a gas para cocinar en exteriores.

- El cilindro de suministro de gas LP utilizado debe:
 - Estar fabricado y marcado de acuerdo con la especificación para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-b339, Tanques, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas; y Comisión.
 - Estar provisto de un dispositivo de prevención de sobrellenado homologado.
 - Suministrarse con un dispositivo de conexión de cilindro compatible con la conexión para aparatos operados a gas para cocina en exteriores.
- Siempre revise las conexiones en busca de fugas cada vez que conecte y desconecte el cilindro de suministro de gas LP. Consulte la sección "Instrucciones de instalación".
- Cuando el aparato operado a gas para cocinar en exteriores no está en uso, se debe cerrar el gas en el cilindro de suministro.
- El almacenamiento en interiores del aparato operado a gas para cocinar en exteriores solo está permitido si se desconecta y se retira el cilindro.
- Los cilindros deben almacenarse al aire libre y fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en edificios, garajes ni cualquier otra área cerrada.
- Se debe utilizar el regulador de presión y el ensamblaje de la manguera suministrados con el aparato operado a gas para cocinar en exteriores. El distribuidor del aparato operado a gas para cocinar en exteriores puede suministrarle un regulador de presión y un ensamblaje de manguera de repuesto específicos para su modelo.
- El cilindro de gas debe incluir un collarín para proteger su válvula.
- Para aparatos diseñados para utilizar una conexión CGA791: Coloque una tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que éste no esté en uso. Instale solo el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporcione con la misma. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.

Si no se sigue exactamente la siguiente información, puede ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

- No almacene cilindros de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato operado a gas para cocinar en exteriores.
- Nunca llene el cilindro más allá del 80 por ciento de su capacidad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Requisitos de ubicación

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

No almacene el tanque de combustible en garajes ni en interiores.

No almacene el asador con el tanque de combustible en garajes ni en interiores.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, explosiones o incendios.

Seleccione una ubicación que suponga una exposición mínima al viento y a las vías de circulación. La ubicación debe estar alejada de zonas con corrientes fuertes de aire.

No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.

Distancia de estructuras combustibles para el asador:

- Se debe mantener un mínimo de 91.44 cm / 36 pulgadas entre la parte frontal de la campana del asador, los laterales y la parte posterior del asador y cualquier estructura combustible.
- También se debe mantener una distancia mínima de 91.44 cm / 36 pulgadas debajo de la superficie de cocción, y el asador no se debe usar bajo estructuras combustibles superiores.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

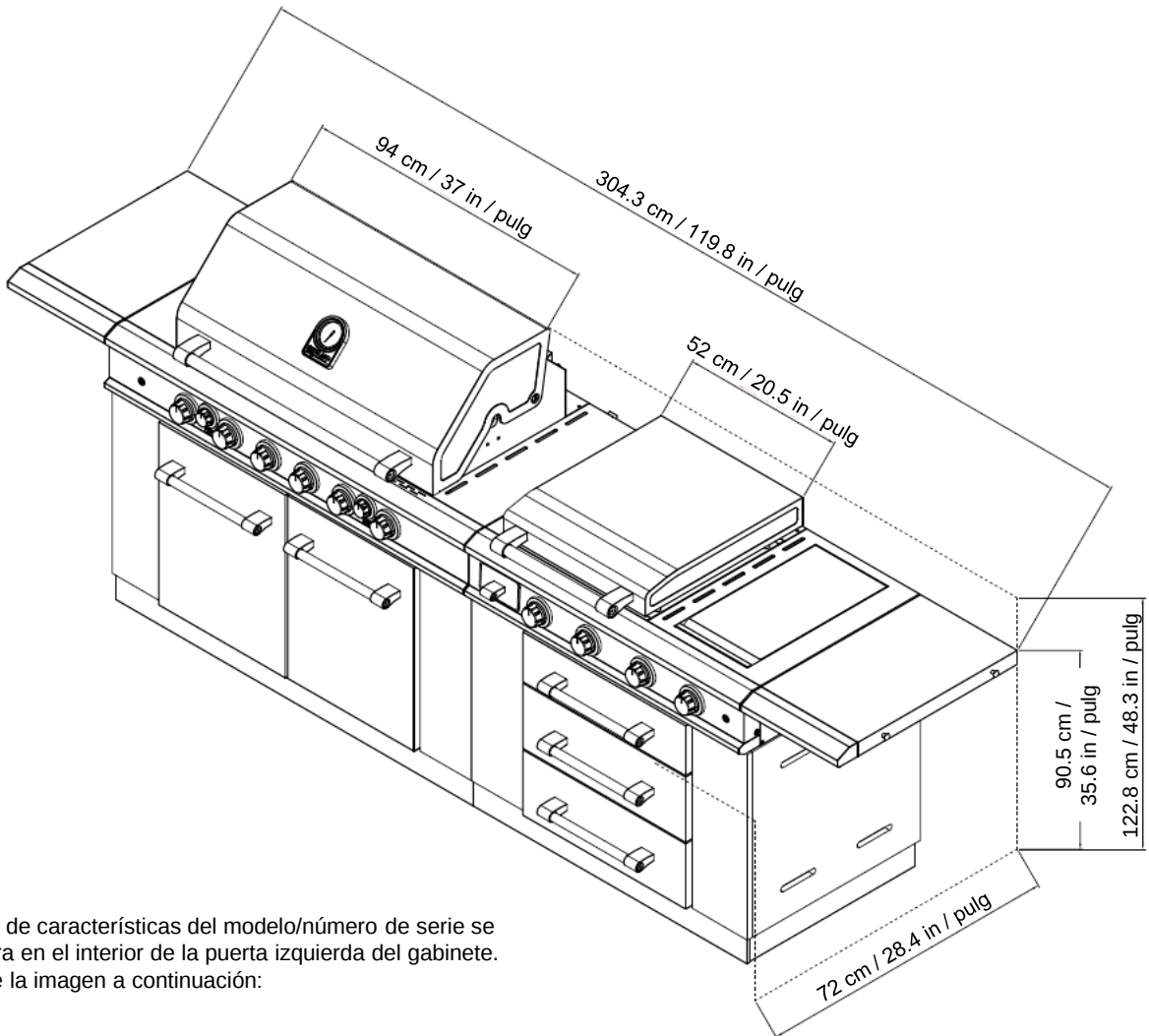
No utilice el asador cerca de materiales combustibles.

No almacene materiales combustibles cerca del asador.

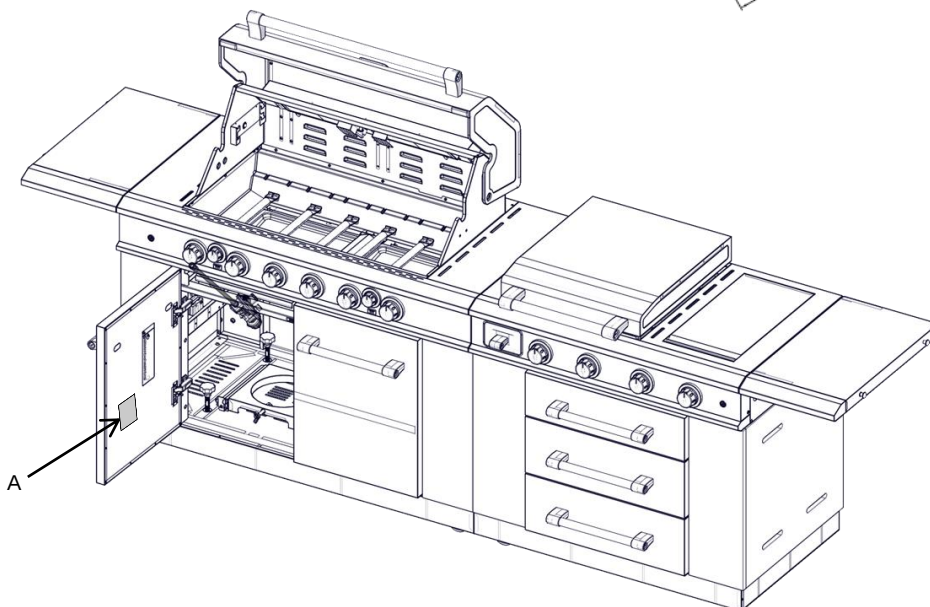
Hacerlo puede provocar la muerte o incendios.

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Dimensiones del producto



La placa de características del modelo/número de serie se encuentra en el interior de la puerta izquierda del gabinete. Consulte la imagen a continuación:

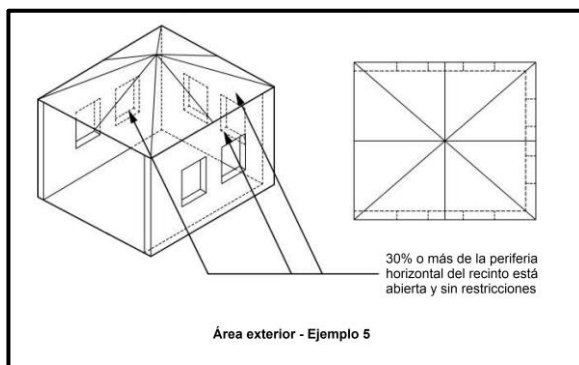
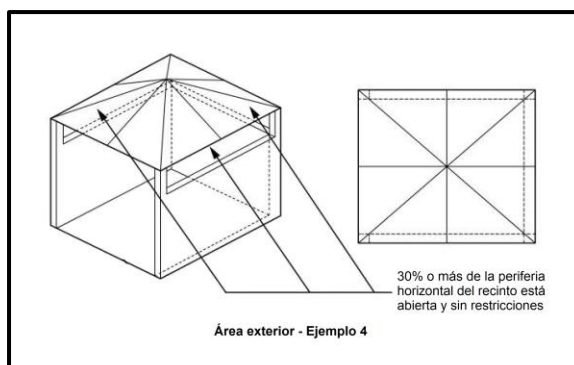
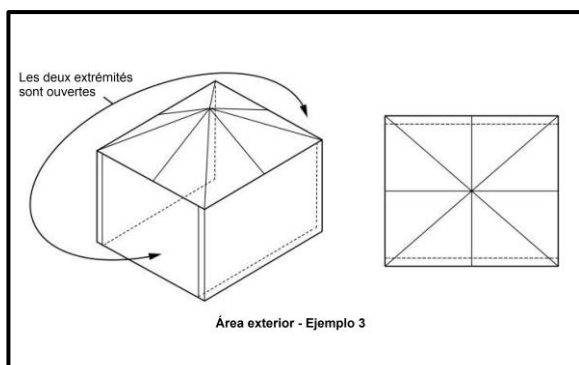
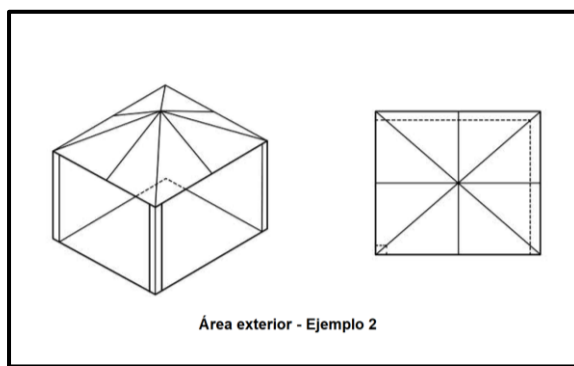
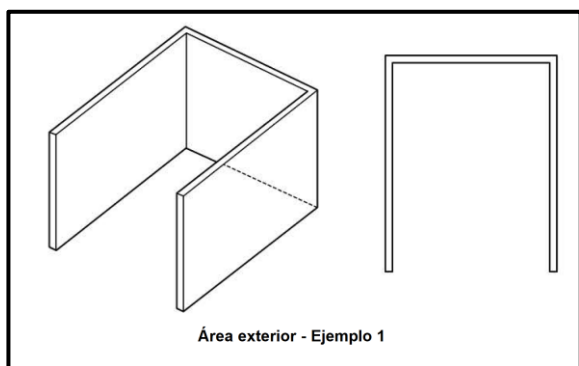


A. Placa de modelo/número de serie

Representación esquemática de "áreas al aire libre"

Este aparato solo se utilizará en una situación de aire libre sobre el suelo con ventilación natural, sin zonas estancadas, donde las fugas de gas y los productos de la combustión se dispersen rápidamente por el viento y la convección natural.

1. Se considera que un aparato está al aire libre si se instala con un refugio no más inclusivo que con paredes en tres lados, pero sin cubierta superior; todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.
2. Se considera que un electrodoméstico está al aire libre si se instala con un refugio no más inclusivo que dentro de un cierre parcial que incluye una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en una pasarela, o en ángulo recto entre sí; Todas las aberturas no se consideran aberturas permanentes.
3. Se considera que un aparato está al aire libre si se instala con un refugio no más inclusivo que en un recinto parcial que incluye una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más de la periferia horizontal del recinto esté permanentemente abierta. Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.



Requisitos de suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

Utilice una nueva línea de suministro de gas para "exteriores" aprobada por CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a LP, pida a una persona calificada que se asegure de que la presión del gas no exceda la columna de agua de 36 cm (14 pulgadas).

A continuación, algunos ejemplos de personas calificadas:

personal de calefacción autorizado, personal autorizado de la compañía de gas y personal de mantenimiento autorizado.

El no hacerlo puede provocar la muerte, explosiones o incendios.

Respete todos los códigos y reglamentos aplicables.

IMPORTANTE: Esta instalación debe cumplir con todos los códigos y reglamentos locales. En ausencia de códigos locales, la instalación debe cumplir con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA54, Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, Código de Almacenamiento y Manejo de Gas Propano, B149.2, o la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A119.2/NFPA 1192 y el Código de Vehículos Recreativos de la Serie CSA Z240 RV, según corresponda..

IMPORTANTE: El asador debe conectarse a un suministro de gas regulado. Consulte la placa de características del modelo/serie para obtener información sobre el tipo de gas que se puede utilizar. Si esta información no concuerda con el tipo de gas disponible, consulte con su proveedor de gas local.

Conversión a Gas Natural

La conversión debe ser realizada por un técnico calificado en gas. El técnico calificado en Gas Natural debe proporcionar el suministro de gas natural hasta la ubicación seleccionada para la parrilla de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 - última edición y los códigos locales.

El kit de conversión a Gas Natural suministrado con la parrilla (en algunos modelos) o el kit de conversión a Gas Natural número de parte 710-0003A deben ser utilizados para la conversión a Gas Natural. Consulte la sección "Asistencia" para obtener información sobre cómo ordenar las piezas y la sección "Conversiones de Gas" para la conversión a Gas Natural.

IMPORTANTE: La instalación de gas debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 - última edición.

Regulador de presión de gas

Se debe utilizar el regulador de presión de gas suministrado con este asador. La presión de entrada (suministro) al regulador debe ser la siguiente para un funcionamiento adecuado:

Gas LP:

Presión de funcionamiento: 2.75 kPa

Presión de entrada (suministro): 2.75 kPa máximo.

Gas Natural:

Presión de operación: 4 pulgadas de columna de agua (in WC)

Presión de entrada (suministro): Máximo de 7 a 14 pulgadas de columna de agua (in WC).

Póngase en contacto con el proveedor local de gas si no está seguro de la presión de entrada (suministro).

Pruebas de presión de la línea de suministro de gas

Pruebas por encima de 2.75 kPa (manómetro):

El asador y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba superiores a 2.75 kPa.

Pruebas por debajo de 2.75 kPa (manómetro) o menos:

El asador debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 2.75 kPa.

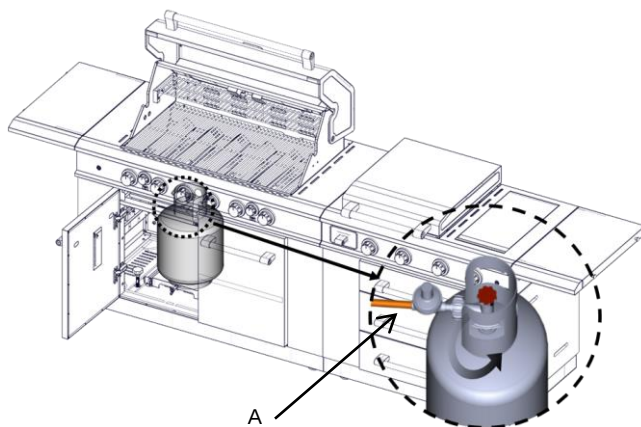
Requisitos de conexión de gas

Tanque de propano de 9.07 kg (20 lb)

Este asador está equipado para su uso con un tanque de combustible de gas LP de 9.07 kg (20 lb) (tanque de combustible no suministrado). Se suministra un regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera.

Cualquier marca de tanque de gas LP de 9.07 kg (20 lb) es aceptable para su uso con el asador, siempre que sea compatible con los medios de retención del mismo (bandeja de tanque incluida).

También está certificado por CSA International para el suministro local de gas LP o para gas natural con la conversión adecuada.

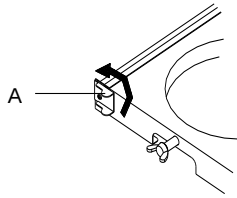


A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera

El tanque de combustible de gas LP de 9.07 kg (20 lb) debe montarse y asegurarse.

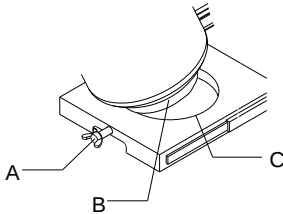
Bandeja de tanque estilo puerta

1. Abra la puerta del gabinete.
2. Deslice el soporte de bloqueo de la bandeja del tanque 90° en sentido antihorario y jale la bandeja



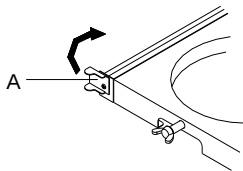
A. Soporte de bloqueo de la bandeja del tanque

3. Coloque el collarín inferior del tanque de combustible de gas LP de 9.07 kg (20 lb) en el orificio de montaje en la bandeja del tanque.
4. Apriete el tornillo de bloqueo contra el collarín inferior del tanque de combustible de gas LP de 9.07 kg (20 lb) para asegurarlo.



A. Tornillo de bloqueo
B. Collarín inferior
C. Orificio de montaje

5. Deslice el cajón con el tanque de gas LP de 9.07 kg (20 lb) de nuevo en el gabinete. Gire el soporte de bloqueo de la bandeja del tanque 90° en sentido horario para apretarlo.



A. Soporte de bloqueo de la bandeja del tanque

Realizar la conexión de gas

NOTA: Si la parrilla va a ser convertida a Gas Natural, siga las instrucciones en la sección de "Conversiones de Gas".

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de explosión

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a LP, pida a una persona calificada que se asegure de que la presión del gas no exceda la columna de agua de 36 cm (14 pulgadas).

Algunos ejemplos de personas cualificadas incluyen: personal de calefacción autorizado, personal autorizado de la compañía de gas y personal de mantenimiento autorizado.

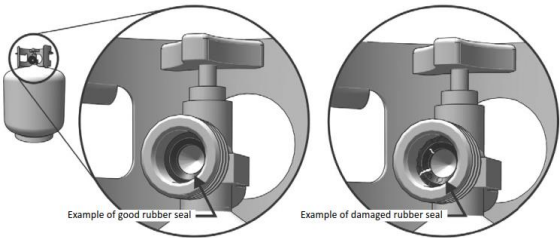
El no hacerlo puede provocar la muerte, explosiones o incendios.

Gas LP:

IMPORTANTE: Se debe comprar un tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) por separado.

INSPECCIÓN DEL SELLO DE GOMA DEL TANQUE

1. El elemento de sellado de la cara elastomérica de la cara del cilindro en estos dispositivos podría, con el tiempo, mostrar daños o deterioros marcados y visibles que podrían causar una fuga incluso con la conexión apretada.
2. La inspección visual del sello debe llevarse a cabo cada vez que se reemplace o rellene una bombona de gas LP.
3. El cilindro de gas LP que muestre signos de daño o deterioro, incluidas grietas visibles y picaduras, debe devolverse sin usar al vendedor.



El cilindro debe montarse de tal manera que la salida del valor de alivio de presión no esté orientada hacia la posición normal de funcionamiento del usuario.

INSTALACIÓN DEL GAS LP

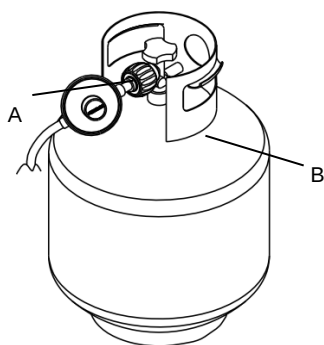
Asegúrese de que las arandelas aislantes de plástico negro en la válvula del cilindro de propano líquido se encuentren en su lugar y que la manguera no entre en contacto con la bandeja para grasa o con la parte superior de la parrilla.

IMPORTANTE: Se debe utilizar el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera suministrado con el asador. El distribuidor del asador para exteriores puede suministrarle un regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera de repuesto específicos para su modelo.

Para conectar el tanque de propano de 9.07 kg (20 lb):

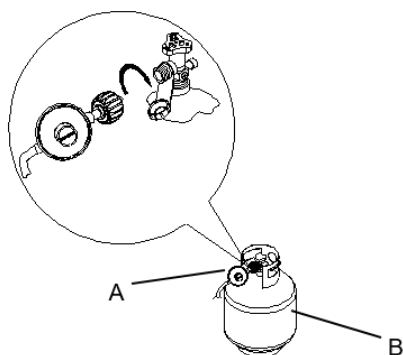
1. Compruebe que el tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) esté en la posición "OFF" (apagado). De lo contrario, gire la válvula en sentido horario hasta que se detenga.
2. Revise que la válvula del tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) tenga las conexiones adecuadas de rosca exterior macho tipo 1 según ANSI Z21.81.
3. Verifique que las perillas de control del quemador estén en la posición "OFF" (apagado).
4. Retire cualquier residuo e inspeccione las conexiones de la válvula, el puerto y el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera en busca de daños.

NOTA: Mantenga siempre el tanque de propano a una orientación de 90° (vertical) para ofrecer extracción de vapor.



A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera
B. Tanque de propano de 9.07 kg (20 lb)

5. Con la mano, gire el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera en sentido horario para conectarlo al tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) como se muestra. Apriete solo con la mano. Usar una llave podría dañar la tuerca de acoplamiento rápido.



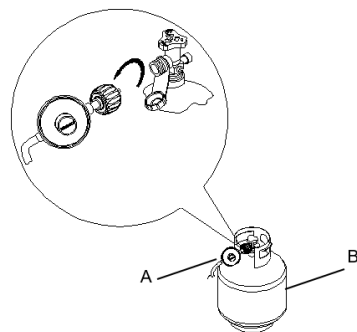
A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera
B. Tanque de propano de 9.07 kg (20 lb)

*Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula del tanque se acople correctamente con el dispositivo de conexión conectado a la entrada del regulador de presión.

6. Abra la válvula del tanque completamente girándola en sentido antihorario. Espere unos minutos para que el gas circule por la línea de gas.
7. Antes de encender el asador, pruebe todas las conexiones aplicando una solución de detección de fugas no corrosiva aprobada. Las burbujas mostrarán una fuga.
8. Si se encuentra una fuga, cierre la válvula del tanque y no use el asador. Póngase en contacto con un técnico de gas cualificado para realizar reparaciones.
9. Vaya a la sección "Revisar y ajustar los quemadores".

Para desconectar el tanque de propano de 9.07 kg (20 lb):

1. Verifique que las perillas de control del quemador estén en la posición "OFF" (apagado) y que el asador esté frío.
2. Compruebe que el tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) esté en la posición "OFF" (apagado). De lo contrario, gire la válvula en sentido horario hasta que se detenga.
3. Con la mano, gire el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera en sentido horario para conectarlo al tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) como se muestra.
4. Afloje solo con las manos. Usar una llave podría dañar la tuerca de acoplamiento rápido.
5. Coloque una tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que éste no esté en uso. Instale solo el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporcione con la misma. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.



A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera
B. Tanque de propano de 9.07 kg (20 lb)

CONVERSIONES DE GAS

860-0031 (Propano Líquido), 870-0031 (Gas Natural) tamaño de orificio

Componentes	Propano Líquido		Gas Natural	
	Tamaño del orificio	BTU/HR	Tamaño de orificio	BTU/HR
Quemador principal	0.94 mm	10,000	1.54 mm	10,000
Quemador superior para dorar	0.78 mm	7,000	1.30 mm	7,000
Quemador de plancha	0.99 mm	11,000	1.57 mm	11,000
Quemador lateral	0.99 mm	11,000	1.57 mm	11,000

IMPORTANTE: Las válvulas del quemador diferente en esta parrilla tienen diferentes clasificaciones BTU. Esto significa que la cantidad de gas proveniente de cada orificio varía para crear el BTU. Se perforan los agujeros en los orificios se a diferentes tamaños para permitir una cantidad adecuada de gas a fluir a través de ellos. Tenga en cuenta la siguiente tabla como una referencia fácil para el orificio de diferentes tamaños para las diferentes válvulas de apertura en la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

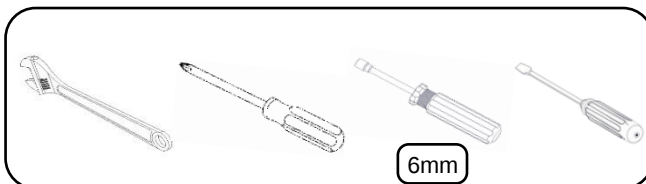
Este kit de conversión debe ser instalado por una agencia de servicio calificada de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos aplicables de la autoridad competente. Si la información de estas instrucciones no se sigue exactamente, puede producirse un incendio, una explosión o la producción de monóxido de carbono que puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida. La agencia de servicio calificada es responsable de la instalación correcta de este kit. La instalación no es correcta y completa hasta que se verifique el funcionamiento del aparato convertido como se especifica en las instrucciones del fabricante suministradas con el kit.

Herramientas y piezas para la conversión de gas

Reúna todas las herramientas y piezas necesarias antes de comenzar la instalación.

Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas enlistadas aquí.

Herramientas necesarias



⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva "para exteriores" con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Piezas provistas

- Orificios de gas natural

Piezas necesarias

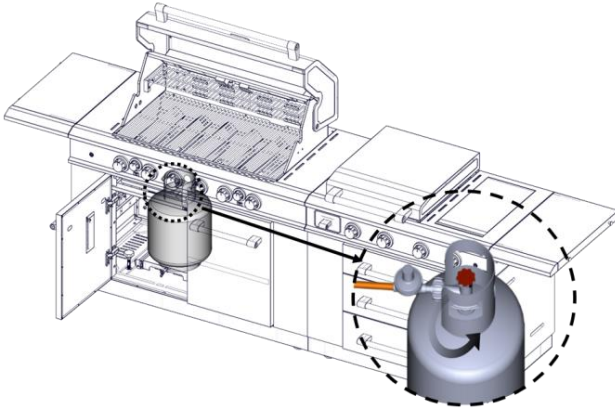
- Juego de conversión a gas natural, Pieza número 710-0003A. Vea la sección "Asistencia" para hacer un pedido. El juego para la conversión incluye:
(NO INCLUIDO CON EL DISPOSITIVO)
 - Regulador de gas natural para una columna de agua de 4 pulgadas (etiquetado "Natural Gas Regulator" [Regulador de gas natural])
 - Manguera para gas natural con conector rápido de 3 m (10 pies)
 - Manguera reguladora de gas natural de 150 mm (5.9 pulgadas)
 - Aprietatuercas de 6 mm
 - Llave de tuercas de 6 mm
 - Llave hexagonal

IMPORTANTE: Las conversiones de gas deberán ser hechas por parte de un instalador competente. Antes de proceder a la conversión, cierre el suministro de gas al grill.

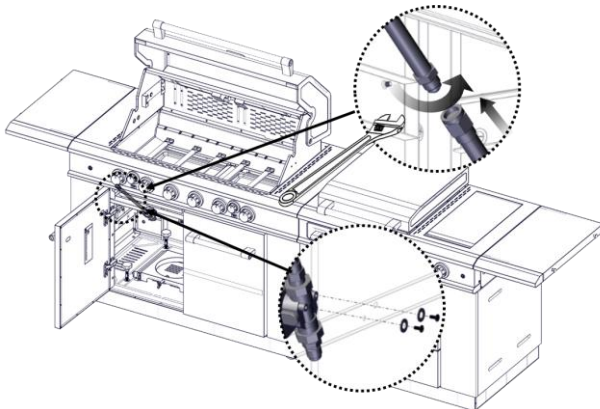
Conversión de gas LP a gas natural

Instalación del regulador

1. Cierre la válvula principal de suministro de gas.
2. Apague todas las válvulas de control del quemador.
3. Desconecte el tanque de propano de 20 lb y retire el tanque del gabinete de la parrilla (si está presente).
4. Utilice una llave ajustable para quitar el regulador de gas LP del colector.

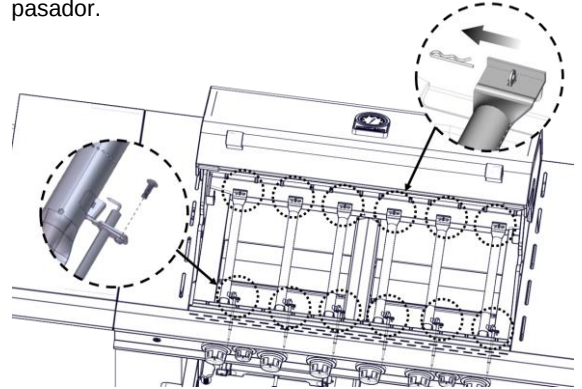


5. Utilice una llave ajustable para instalar la manguera del regulador de gas natural en el colector y asegúrala. Adjunta el regulador de gas natural al panel lateral dentro del carrito de la parrilla con los dos tornillos que vienen preensamblados en el regulador.

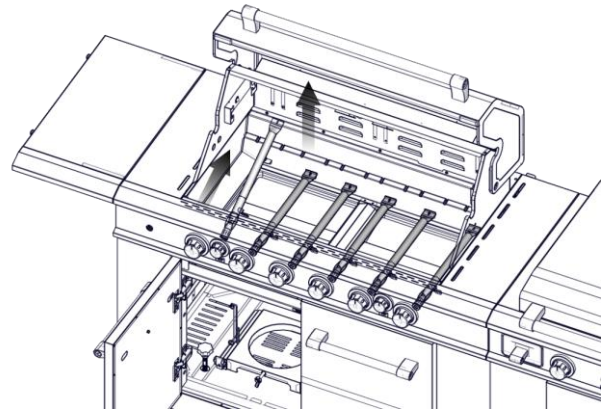


Cambie los orificios de la válvula del quemador principal del asador

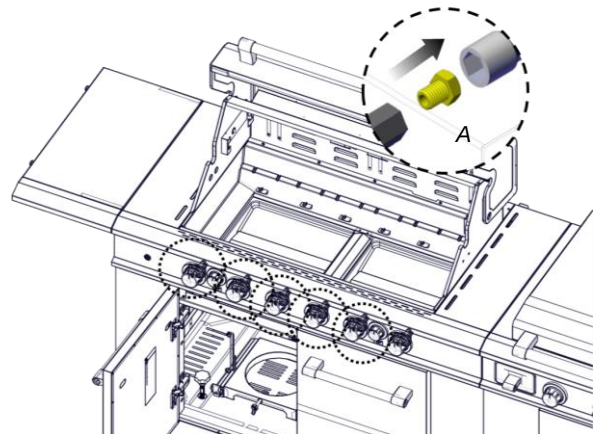
1. Quite las parrillas y los difusores de calor.
2. Retire el tornillo y el pasador de seguridad que sostiene al quemador en el lugar. Deje a un lado el tornillo y el pasador.



3. Desmontar el quemador de la parrilla levantando el quemador a cabo.



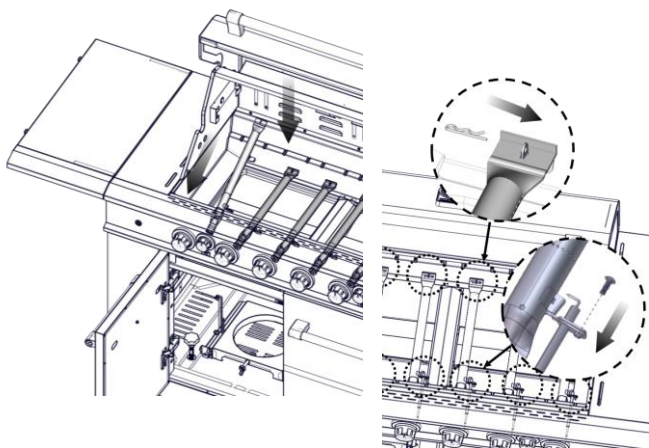
4. Utilice un zócalo y una llave de 6 mm o un controlador de tuerca de 6 mm para extraer el orificio de latón LP del extremo de la válvula de gas. El orificio NG del quemador principal se encuentra detrás del orificio LP, por lo que no es necesario instalar ningún orificio adicional.



A. Orificio del quemador principal

IMPORTANTE: Verifica que el orificio de gas LP se haya retirado correctamente del interior de la abertura del quemador.

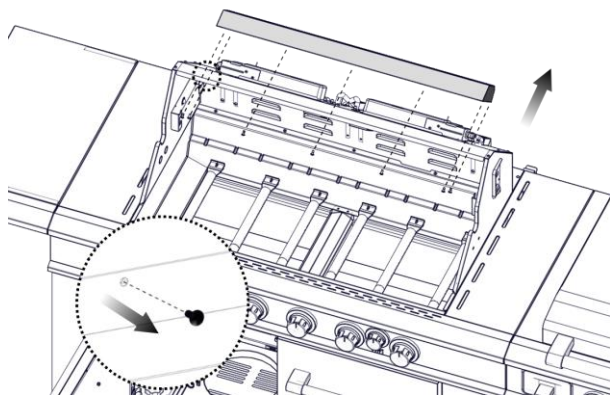
5. Vuelva a insertar el quemador y vuelva a colocarlo con el clip de pasador y los tornillos previamente retirados. Repita el procedimiento para cada quemador principal.



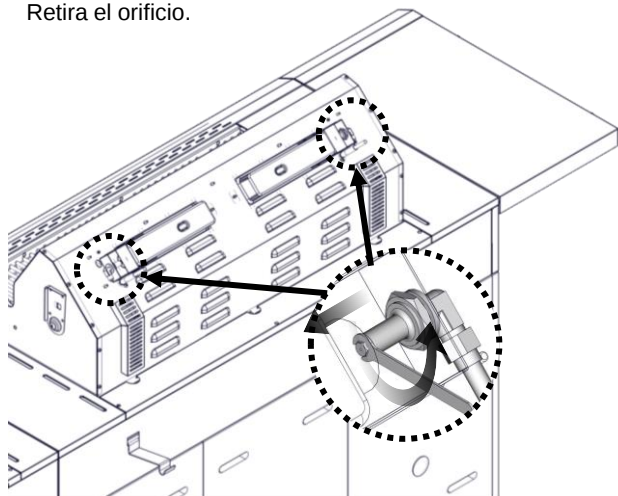
6. Coloque los encendedores de modo que estén a 3.2 mm / 1/8 de pulgada de distancia de cada quemador.

Cambiar el orificio del quemador superior para dorar

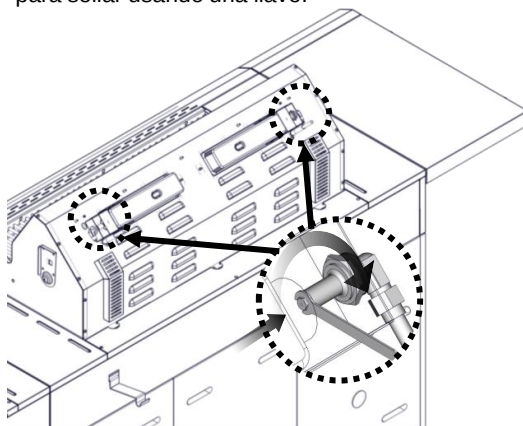
1. Utilice un destornillador para quitar los dos tornillos del escudo térmico del quemador superior para dorar. Retire el protector térmico.



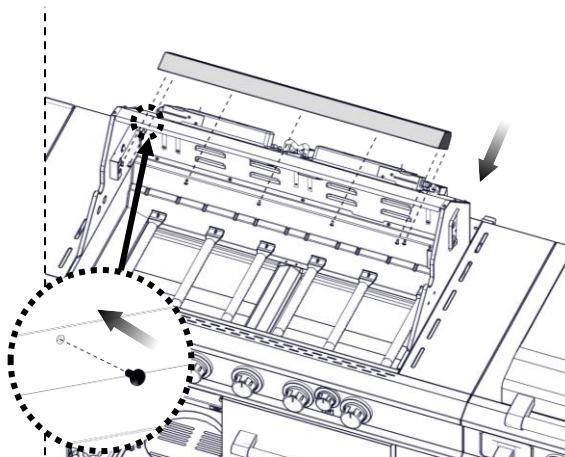
2. Utiliza una llave ajustable para quitar el codo de latón. Retira el orificio.



3. Vuelve a instalar el codo de latón del quemador superior para sellar usando una llave.

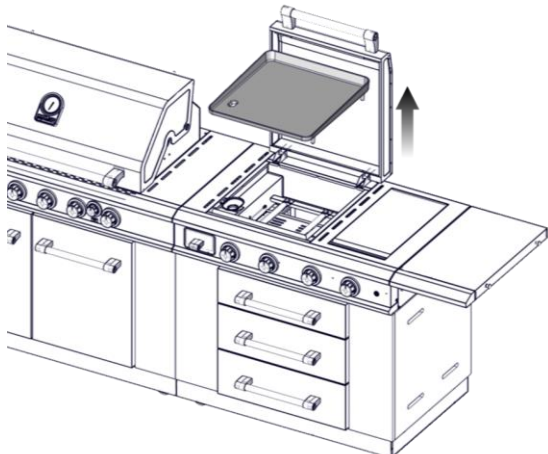


4. Vuelve a instalar el protector térmico del quemador superior para dorar.

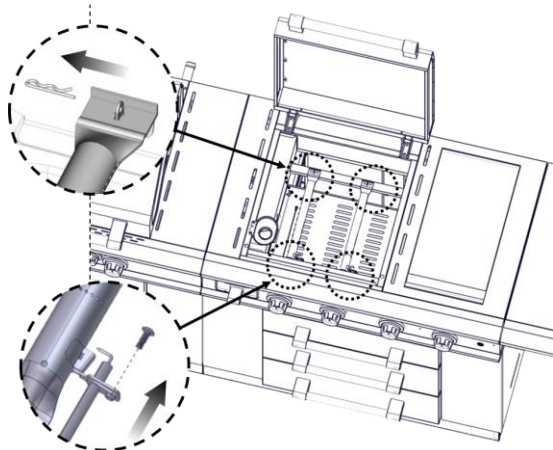


Cambiar el orificio del quemador de la plancha.

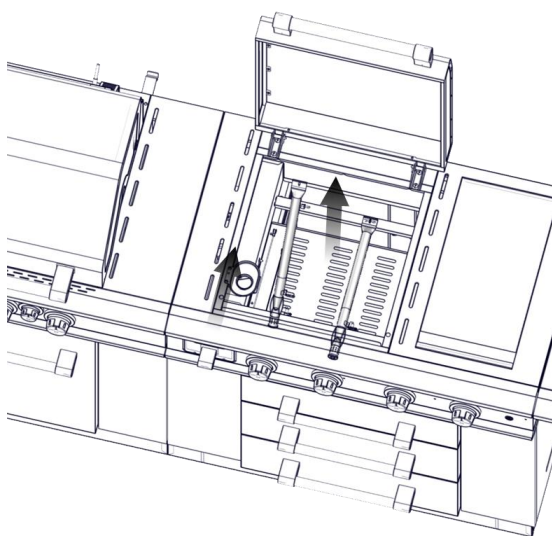
1. Quita la plancha de la parrilla.



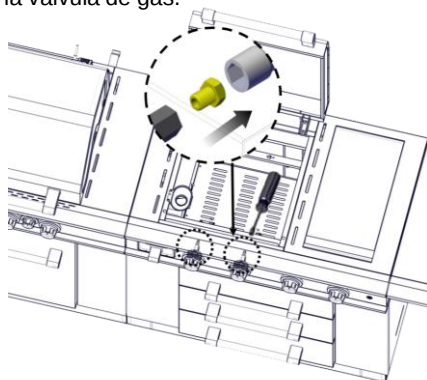
2. Retira las rejillas y los difusores de llama.
3. Quita el tornillo y el clip de retención que sujetan el quemador en su lugar. Coloca el tornillo y el clip a un lado.



4. Retira el quemador de la parrilla levantándolo hacia afuera.

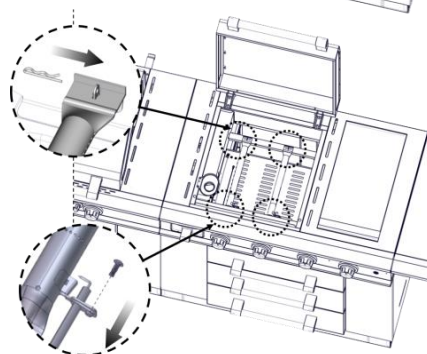
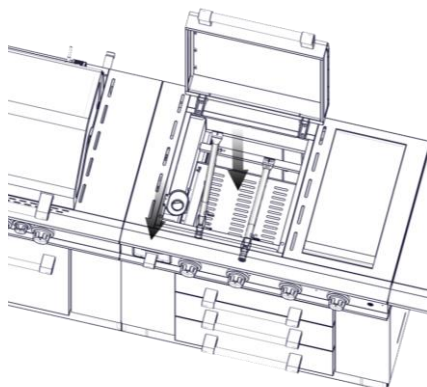


5. Utiliza una llave de 6 mm o un destornillador de tuerca de 6 mm para quitar el orificio de latón de gas LP del extremo de la válvula de gas.

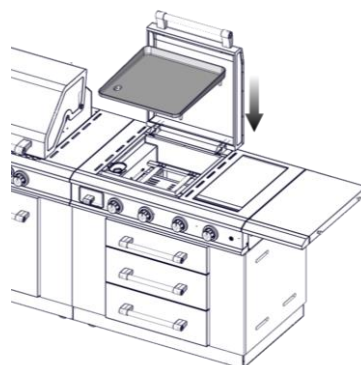


IMPORTANTE: Verifique que el orificio del LP esté correctamente retirado dentro de la abertura del quemador.

6. Vuelva a insertar el quemador y vuelva a fijarlo utilizando el pasador y los tornillos que se retiraron previamente. Repita el procedimiento para cada quemador.

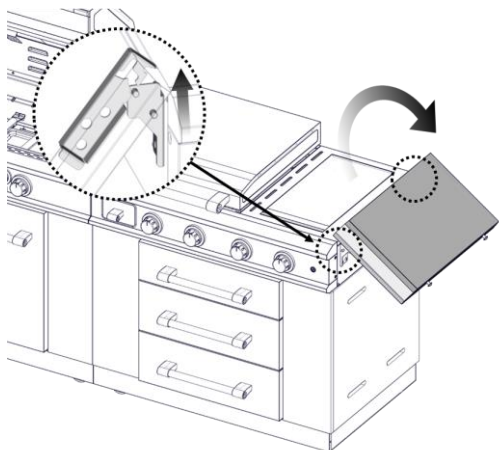


7. Vuelva a instalar la plancha.

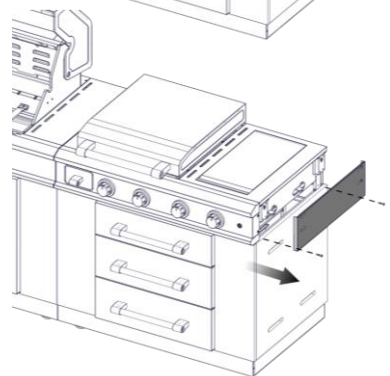
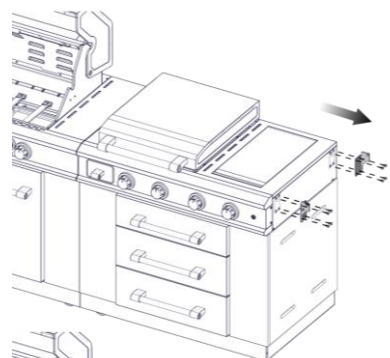


Cambiar el orificio del quemador lateral.

1. Retire el estante lateral.

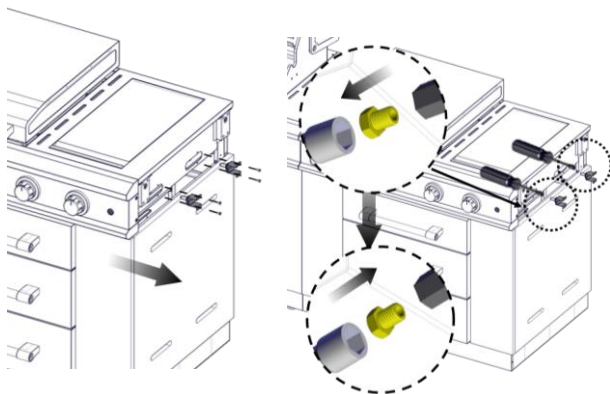


2. Desenrosque el soporte y la cubierta lateral.

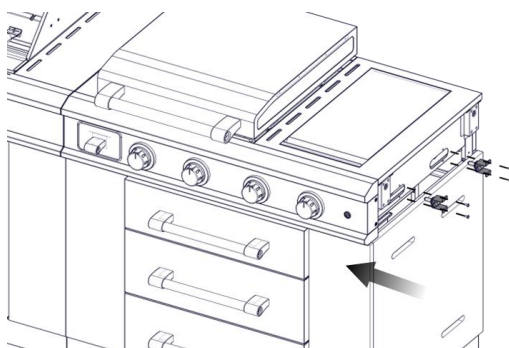


3. Retire la válvula del quemador lateral.

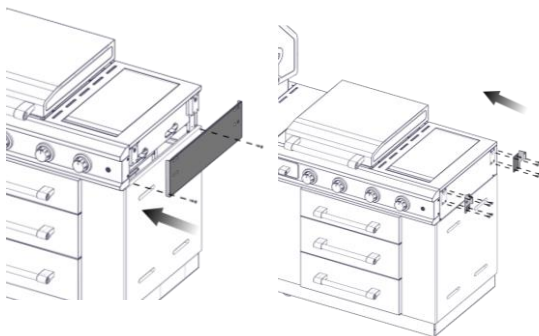
4. Utilice una llave de vaso de 6 mm o un destornillador de 6 mm para quitar el orificio y reemplazarlo con el orificio para gas natural.



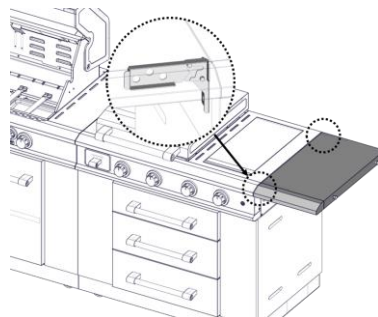
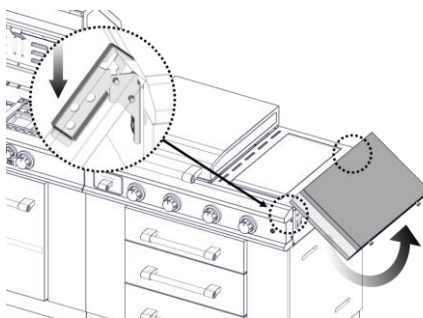
5. Vuelva a instalar la válvula del quemador lateral.



6. Vuelva a instalar la cubierta lateral y el soporte.



7. Vuelva a instalar el estante lateral.

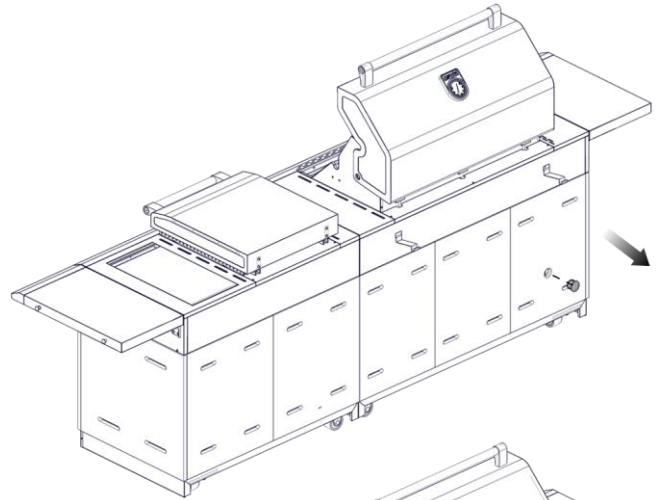


IMPORTANTE: Verifique que el orificio para gas natural esté correctamente instalado dentro de la válvula.

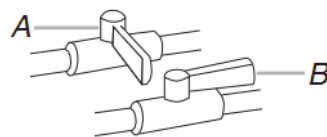
Conexión de gas natural

1. Antes de realizar cualquier conexión, verifique que la presión de entrada del gas natural se encuentre entre el rango permitido de 7 pulgadas de columna de agua / 0.25 psi y 7 pulgadas de columna de agua / 0.5 psi. Si la presión de entrada del NG no cae dentro de este rango, comuníquese con su proveedor de gas local.
2. Se debe usar una combinación de tubos de unión para conectar el asador a la línea de suministro de gas existente.
 - Deberá usarse el diseño de manguera flexible de suministro de gas en PVC de 10 pies (3 m) con diseño certificado por CSA.
 - Deberán usarse compuestos para unión de tuberías adecuados para ser usados con gas natural. No use cinta Teflon®.
 - Deberá haber una válvula de cierre manual certificada en la línea de suministro de gas cerca del asador, para un acceso fácil.
3. Conecte el conector de bronce sobre un extremo de la manguera flexible de suministro de gas en PVC de 10 pies (3 m) al regulador de presión de gas natural.

4. Conecte el conector rápido sobre el otro extremo de la manguera flexible de suministro de gas en PVC de 10 pies (3 m) al tubo rígido de suministro de gas natural.



5. Abra la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando el mango está paralelo a la tubería de gas.



A. Closed valve
B. Open valve

6. Pruebe todas las conexiones cepillando una solución de detección de fugas no corrosiva aprobada. Las burbujas mostrarán una fuga. Si se encuentra una fuga, cierre la válvula del tanque y no use el asador. Póngase en contacto con un técnico de gas cualificado para realizar reparaciones.

Registro de Conversión

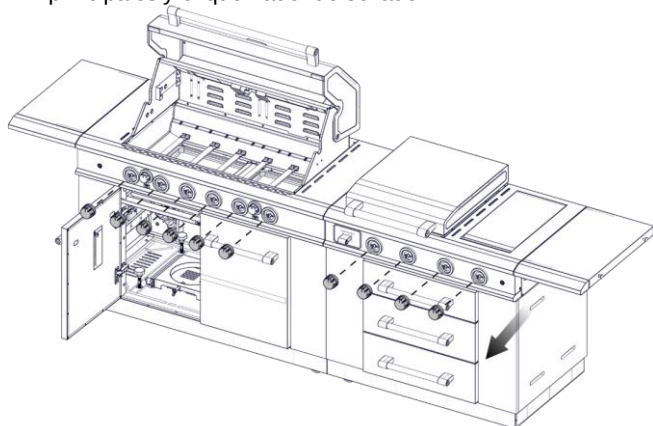
La placa de identificación del aparato LP se encuentra dentro del gabinete de la parrilla en el lado izquierdo. Una vez convertida, coloque la placa de identificación del dispositivo NG lo más cerca posible de la placa de identificación del dispositivo LP actual sin cubrirla.

En la última página de la Guía de uso y cuidado, escriba "Convertido a gas natural". También registre la fecha de conversión y el técnico / empresa que realizó la conversión.

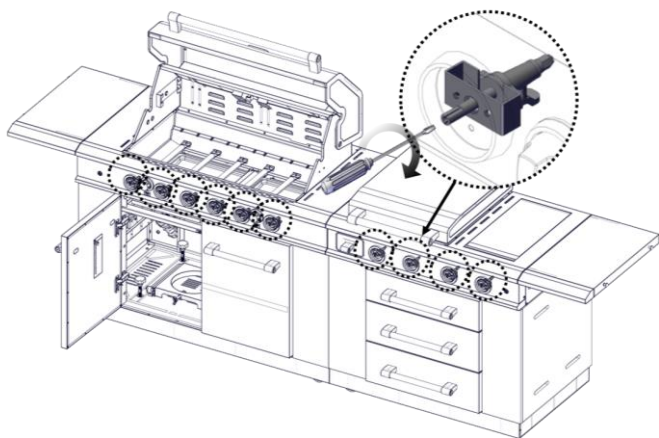
Ajuste el tornillo de ajuste de alta llama

Al convertir de LP a gas natural, deberá ajustar el tornillo de ajuste de llama alta para una altura de llama ideal del quemador.

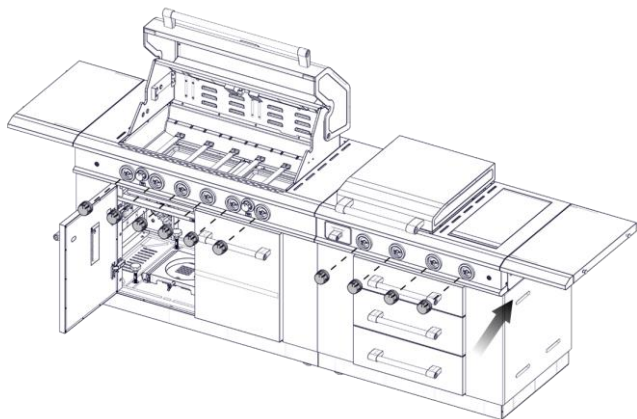
1. Retire cada perilla de control para los quemadores principales y el quemador de sellado.



2. Utilice un destornillador de hoja plana para girar el tornillo de ajuste de alta llama en sentido contrario a las agujas del reloj aproximadamente 90°.



3. Compruebe que el quemador funciona con el nuevo ajuste de alta llama. Puede ser necesario ajustar un poco más la configuración del tornillo para obtener la altura ideal de la llama del quemador.
4. Vuelva a colocar las perillas de control del quemador en sus posiciones originales.



Revisar y ajustar los quemadores

Los quemadores están probados y configurados de fábrica para un funcionamiento más eficiente. Sin embargo, las variaciones en el suministro de gas y otras condiciones pueden hacer necesarios ajustes menores en el obturador de aire o la regulación de llama baja. Se recomienda que una persona cualificada realice los ajustes de los quemadores. Para revisar y ajustar las llamas de los quemadores del asador, es necesario retirar las parrillas y los apagallamas.

Características de la llama de los quemadores

Las llamas de los quemadores del asador y los quemadores laterales (en algunos modelos) deben ser azules y estables sin ruido ni ascenso excesivo (las llamas de gas LP tendrán una punta ligeramente amarilla). Las llamas amarillas indican que no hay suficiente aire. Si la llama es ruidosa o se levanta del quemador, hay demasiado aire. Algunas puntas amarillas en las llamas cuando el quemador está configurado en ALTO son aceptables siempre y cuando no aparezcan depósitos de carbono u hollín. Las llamas deben ser de aproximadamente 2.54 cm / 1" de alto.



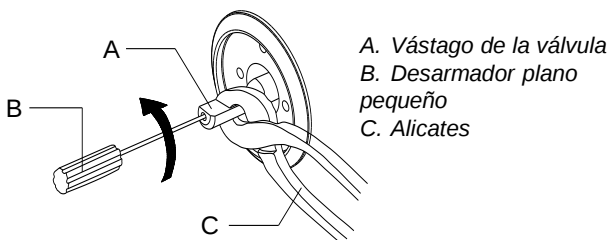
2.54 cm / 1 in

Compruebe que los quemadores no estén obstruidos por suciedad, residuos, nidos de insectos, etc., y límpielos según sea necesario.

Ajuste de llama baja

Si la llama se apaga en el ajuste "L", se debe ajustar la configuración de llama baja.

1. Cierre la válvula y espere hasta que el asador y los quemadores se enfríen.
2. Retire las parrillas del asador y los apagallamas.
3. Encienda el encendedor utilizando la información en la sección "Uso del asador en exteriores".
4. Gire el quemador a su configuración más baja.
5. Retire cada perilla de control de los quemadores principales y del quemador lateral.
6. Sostenga el vástago de la válvula con alicates e inserte un desarmador pequeño plano en el eje.
7. Observe la llama y gire lentamente el desarmador en sentido antihorario.
8. Ajuste la llama a un mínimo estable.

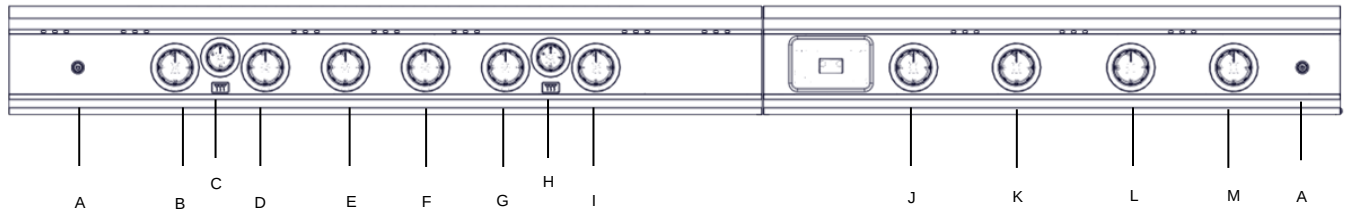


9. Vuelva a colocar la perilla de control y apague el quemador.
10. Repita los pasos del 3 al 9 con cada quemador si es necesario.
11. Vuelva a colocar los apagallamas y las parrillas después de que los quemadores se hayan enfriado.

USO DEL ASADOR PARA EXTERIORES

El presente manual cubre varios modelos diferentes. El asador que ha comprado puede tener algunas o todas las características enumeradas. Es posible que las ubicaciones y la apariencia de las características que se muestran aquí no coincidan con las de su modelo.

Panel de Control



- | | | |
|--|--|--|
| A. Pulsador de encendido | B. Perilla de control del quemador principal izquierdo | C. Perilla de control del quemador del sellador superior izquierdo |
| D. Perilla de control del quemador principal izquierdo | E. Perilla de control del quemador central izquierdo | F. Perilla de control del quemador principal central derecho |
| G. Perilla de control del quemador principal derecho | H. Perilla de control del quemador del sellador superior derecho | I. Perilla de control del quemador principal derecho |
| J. Perilla de control del quemador de la plancha izquierdo | K. Perilla de control del quemador de la plancha derecha | L. Perilla de control del quemador lateral delantero |
| M. Perilla de control del quemador lateral trasero | | |

Cómo usar el asador para exteriores

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

No almacene el tanque de combustible en garajes ni en interiores.

No almacene el asador con el tanque de combustible en garajes ni en interiores.

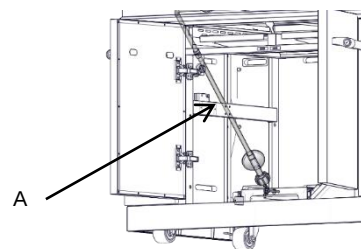
El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, explosiones o incendios.

Temperatura Mínima de Funcionamiento Ambiental:
0 °F, (-17.8 °C)

Inspeccione la manguera de suministro del tanque de combustible de gas LP

Inspeccione el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera antes de cada uso.

1. Abra la puerta izquierda del gabinete.
2. Inspeccione el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera en busca de cortes, abrasiones o desgaste excesivo.
3. Si es necesario, reemplace el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera antes de usar el asador. Póngase en contacto con el distribuidor y utilice solo las mangueras de repuesto especificadas para su uso con el asador.



A. Regulador de presión de gas/Ensamblaje de manguera

⚠ ADVERTENCIA

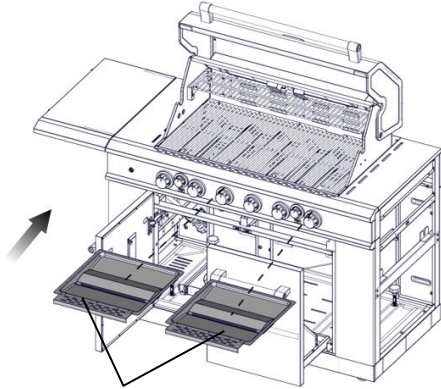
Peligro de intoxicación alimentaria

No deje reposar la comida durante más de una hora antes o después de la cocción.

Hacerlo puede resultar en una intoxicación alimentaria o enfermedad.

Preparación del asador para el encendido

1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición de apagado / girados a "O".
3. Las bandejas de recolección de grasa deben estar en su lugar y empujarlas hasta atrás.



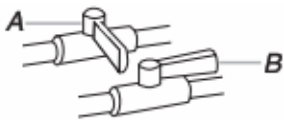
Bandejas de recolección de grasa

Encendido del suministro de gas

1. Para asadores para exteriores que utilizan un tanque de combustible de gas LP de 9.07 kg (20 lb): Abra lentamente la válvula del tanque.

NOTA: Si el dispositivo limitador de flujo se activa, es posible que su asador no se encienda. Si su asador se enciende, las llamas estarán bajas y no se calentará correctamente. Cierre la válvula del tanque y apague todas las perillas de control y espere 30 segundos. Después de cerrar el tanque, abra muy lentamente la válvula del tanque y espere 5 segundos antes de encender.

2. Para asadores para exteriores que utilizan una fuente de suministro de gas que no sea un tanque de gas LP de 9.07 kg (20 lb): Abra la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando el mango está paralelo a la tubería de gas.

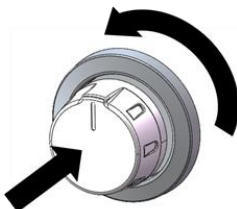


A. Válvula cerrada
B. Válvula abierta

Encendido de los quemadores del asador

IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a "O" y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

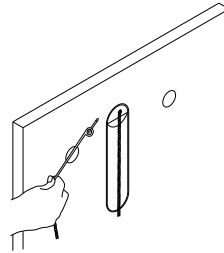
1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en el asador.
3. Seleccione el quemador que quiera encender. Empuje y gire la perilla de control del quemador del asador a "⊕", tout en continuant à le tenir dans.



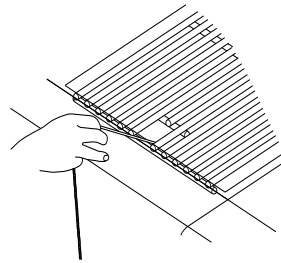
4. Escuchará el sonido de "chasquido" de la chispa. Cuando el quemador esté encendido, suelte la perilla. Gire la perilla a la configuración deseada.
5. Repita con cada uno de los demás quemadores según sea necesario.

Encendido manual de los quemadores del asador

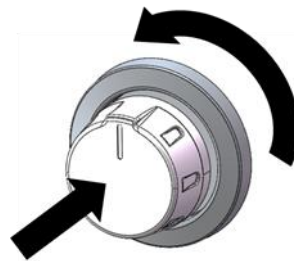
1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en el asador.
3. Retire la extensión de encendido manual (consulte la siguiente ilustración) y acerque un cerillo al anillo dividido.



4. Frote el cerillo para encenderlo.
5. Guíe el cerillo encendido debajo de la parrilla del asador.



6. Presione y gire la perilla del quemador a "⊕" en el quemador más cercano al cerillo encendido. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla a la configuración deseada.



7. Repita los pasos 2 a 6 con cada quemador principal.
8. Retire el cerillo y reemplace la extensión de encendido manual en el panel lateral derecho.

IMPORTANTE:

Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a "O" y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

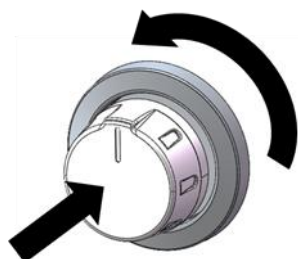
Si algún quemador no se enciende después de intentar encenderlo manualmente, comuníquese con el Centro de servicio al cliente. Consulte la sección "Asistencia".

Uso del quemador del sellador superior

PRECAUCIÓN: NO ENCIENDA LOS QUEMADORES PRINCIPALES CUANDO USE EL QUEMADOR DEL SELLADOR SUPERIOR.

Encendido del quemador del sellador superior

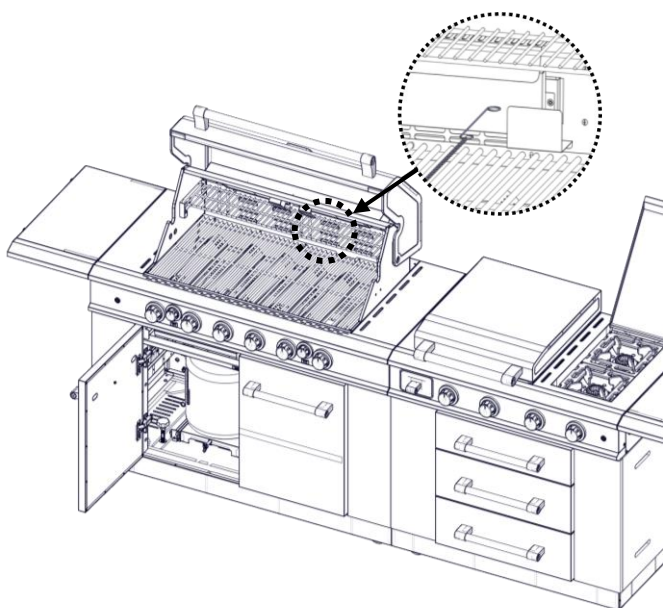
1. Abra la cubierta del quemador principal. No encienda los quemadores con la cubierta puesta.
2. No se recargue en el asador.
3. Presione y gire la perilla de control del asador a “+”, mientras sigue presionándola.



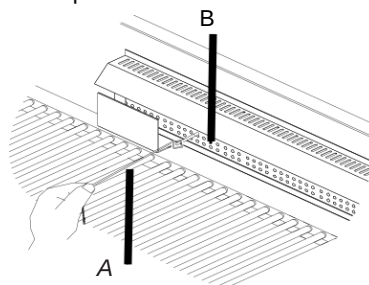
IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a “O” y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Encendido manual del quemador del sellador superior

1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en el asador.
3. Retire la extensión de encendido manual (consulte la siguiente ilustración) y acerque un cerillo al anillo dividido.

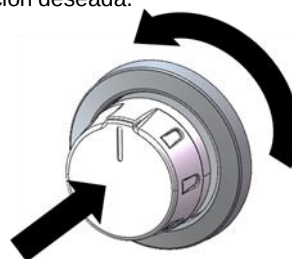


4. Frote el cerillo para encenderlo.
5. Mantenga el cerillo encendido cerca del quemador del sellador superior.



A. Extensión de encendido
B. Quemador del sellador superior

6. Presione y gire la perilla de control a “+”. Del quemador más cercano al cerillo encendido. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla a la configuración deseada.



7. Retire el cerillo y vuelva a colocar la extensión de encendido manual en el panel lateral derecho.

IMPORTANTE:

Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a “O” y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Si algún quemador no se enciende después de intentar encenderlo manualmente, comuníquese con el Centro de servicio al cliente. Consulte la sección “Asistencia”.

Cómo usar el quemador del sellador superior

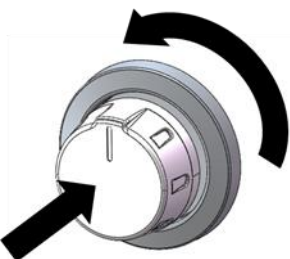
Asar con el quemador del sellador superior produce un calor alto que carboniza rápidamente los alimentos. Sellar crea y bloquea los sabores en el exterior y crea una superficie y textura dorada muy atractiva. El resultado es un exterior crujiente y sabroso con un interior tierno y jugoso.

- Levante la tapa del quemador del sellador superior.
- Compruebe que la parrilla de sellado esté en su lugar antes de usar el quemador del sellador.
- Encienda el quemador del sellador y precaliente durante 5 minutos.
- Asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados y de retirar el exceso de grasa antes del sellado.
- Coloque los alimentos en la parrilla de sellado. Selle los alimentos durante 1 a 2 minutos por cada lado, luego mueva los alimentos a la superficie de cocción principal del asador para terminar de asar a la cocción deseada.
- Apague el quemador del sellador lateral y deje que el quemador se enfríe.

Uso del quemador de la plancha

Encendido del quemador de la plancha

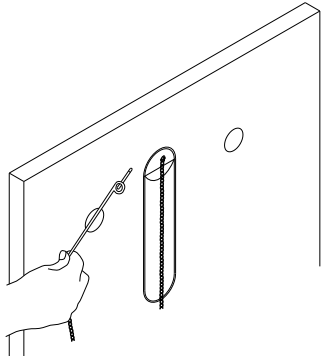
1. Levante la tapa del quemador de la plancha. No encienda los quemadores con la cubierta puesta.
2. No se recargue en el asador..
3. Enfoncez et tournez le bouton de commande du gril sur “+”, tout en continuant à le retenir.



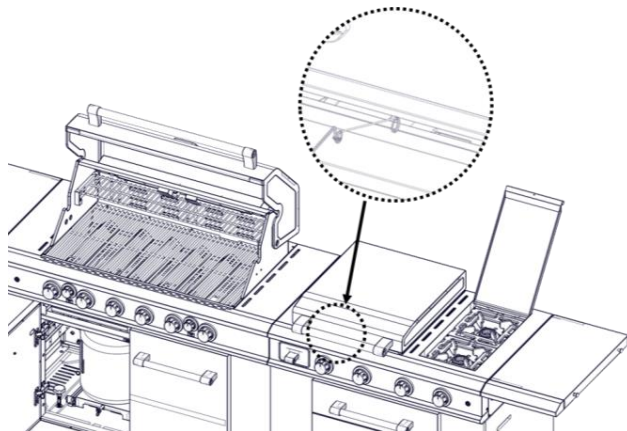
IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a “O” y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Encendido manual del quemador de la plancha

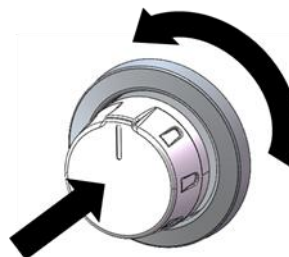
1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en el asador.
3. Retire la extensión de encendido manual (consulte la siguiente ilustración) y acerque un cerillo al anillo dividido.



4. Frote el cerillo para encenderlo.
5. Sostenga el fósforo encendido debajo de la placa de la plancha, cerca del quemador de la plancha.



6. Presione y gire la perilla de control a “+”. Del quemador más cercano al cerillo encendido. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla a la configuración deseada.



7. Repita los pasos del 3 al 6 con cada quemador.
8. Retire el cerillo y vuelva a colocar la extensión de encendido manual en el panel lateral derecho.

IMPORTANTE:

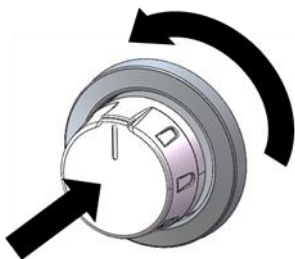
Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a “O” y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Si algún quemador no se enciende después de intentar encenderlo manualmente, comuníquese con el Centro de servicio al cliente. Consulte la sección “Asistencia”.

Uso del quemador lateral

Encendido del quemador lateral

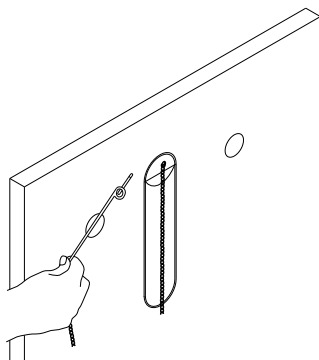
1. Abra la cubierta del quemador lateral. No encienda los quemadores con la cubierta puesta.
2. No se recargue en el asador.
3. Presione y gire la perilla de control del asador a “+”, mientras sigue presionándola.



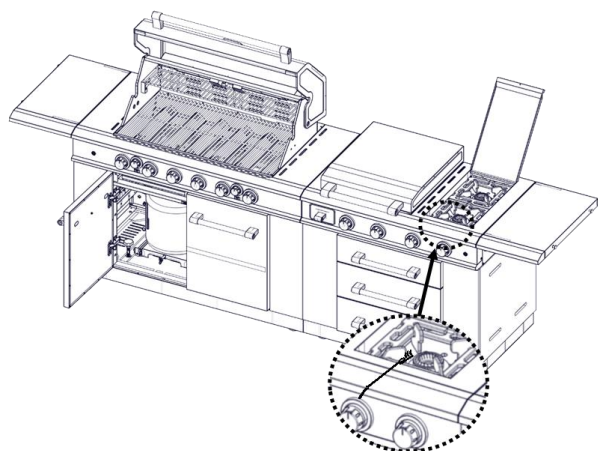
IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a “O” y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Encendido manual del quemador lateral

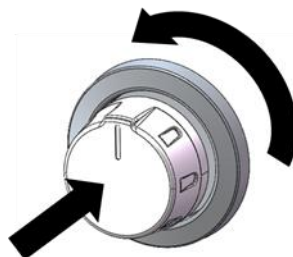
1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en el asador.
3. Retire la extensión de encendido manual (consulte la siguiente ilustración) y acerque un cerillo al anillo dividido.



4. Frote el cerillo para encenderlo.
5. Mantenga el cerillo encendido cerca del quemador lateral.



6. Presione y gire la perilla de control a “+” del quemador más cercano al cerillo encendido. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla a la configuración deseada.



7. Repita los pasos del 3 al 6 con cada quemador.
8. Retire el cerillo y vuelva a colocar la extensión de encendido manual en el panel lateral derecho.

IMPORTANTE:

Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a “O” y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Si algún quemador no se enciende después de intentar encenderlo manualmente, comuníquese con el Centro de servicio al cliente. Consulte la sección “Asistencia”.

CONSEJOS PARA ASAR AL AIRE LIBRE

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje reposar la comida durante más de una hora antes o después de la cocción.

Hacerlo puede resultar en una intoxicación alimentaria o enfermedad.

Antes de asar

- Descongele los alimentos antes de asarlos.
- Precaliente el asador a temperatura alta (use todos los quemadores del asador) durante 10 minutos. La campana debe estar cerrada durante el precalentamiento. El precalentamiento proporciona el calor alto necesario para dorar y sellar los jugos.
- Acorte el tiempo de pre-calentamiento al asar cortes de carne o aves con alto contenido de grasa, como los muslos de pollo. Esto ayudará a reducir los arrebatos de fuego.
- Engrase ligeramente las parrillas del asador o los alimentos al cocinar cortes bajos en grasa de carne, pescado o aves, como hamburguesas magras, camarones o pechugas de pollo sin piel.
- Usar demasiado aceite puede hacer que se depositen cenizas grises en los alimentos. Retire el exceso de grasa de las carnes antes de cocinar para reducir los arrebatos de fuego.
- Realice cortes verticales en intervalos de 5 cm / 2 in alrededor del borde graso de la carne para evitar que se enrosque.
- Agregue condimentos o sal solo después de que termine la cocción.

Durante el asado

- Gire los alimentos solo una vez. La carne pierde su jugo si se gira varias veces.
- Gire la carne justo cuando comiencen a aparecer jugos en la superficie.
- Evite pinchar o cortar la carne para probar la cocción. Esto hace que los jugos escapen.
- Es posible que sea necesario reducir la temperatura para los alimentos que se cocinan durante mucho tiempo o que se marinan o bañan en una salsa azucarada.
- Si usa una llama alta, agregue la salsa Barbecue solo durante los últimos 10 minutos de cocción para evitar que la salsa se queme.
- El grado de cocción depende del tipo de carne, el corte de carne (tamaño, forma y grosor), la configuración de calor seleccionada y el tiempo en el asador.
- El tiempo de cocción será mayor con la cubierta del asador abierta.

Métodos de cocción

Calor directo

Cocinar con calor directo significa que los alimentos se colocan en parrillas directamente encima o debajo de los quemadores encendidos. La posición de la campana puede ser hacia arriba o hacia abajo. Si la campana está en la posición hacia arriba, los tiempos de cocción totales pueden ser mayores.

El calor directo sella la comida. El sellado es un proceso que sella los jugos naturales en los alimentos cocinando con calor intenso durante un corto período de tiempo. Mientras que los jugos permanecen en el interior, el exterior se dora con una sabrosa capa a la parrilla..

Calor indirecto

Para obtener los mejores resultados, no seleccione el método de cocción por calor indirecto cuando haya viento.

Cocinar con calor indirecto significa que el alimento se coloca en la parrilla sobre un quemador sin calentar, lo que permite que el calor de los quemadores encendidos a cada lado cocine el alimento.

Si es posible, encienda 2 quemadores. Cocine con la campana hacia abajo. Esto acortará el tiempo de cocción.

Método de cocción a la plancha

La cocción a la plancha consiste en cocinar con calor seco sobre una superficie sólida que puede requerir una pequeña cantidad de grasa. Puede utilizar la plancha para preparar alimentos que normalmente se cocinan en una sartén; las planchas proporcionan más espacio para cocinar que una sartén estándar.

Los alimentos se pueden cocinar en el quemador de la parrilla y ofrecer más variedad para el asador de exteriores.

CUIDADO DEL ASADOR PARA EXTERIORES

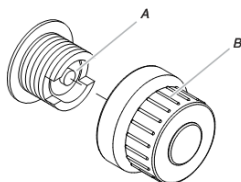
Reemplazo de la batería del encendedor

Si los encendedores dejan de chispear, se debe reemplazar la batería.

1. La tapa del botón de encendido se encuentra dentro de la puerta izquierda.
2. Desenrosque la tapa del botón del encendedor en sentido antihorario para retirarlo.

A. Pila de tamaño "AA"

B. Tapa de encendedor



3. Retire la pila del compartimento de la pila.
4. Reemplace con una nueva pila alcalina de tamaño "AA". Instale la pila con el extremo negativo primero.
5. Enrosque la tapa del botón de encendido en sentido horario en su lugar.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el asador esté frío. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza.

Para realizar una limpieza de rutina, lave con agua y jabón con un paño suave o una esponja. Enjuague con agua limpia y seque de inmediato con un paño suave y sin pelusa para evitar manchas y rayas.

No utilice estropajos de acero para limpiar el asador, ya que rayará la superficie.

Para evitar daños causados por el clima en el acabado, use la cubierta del asador.

ACERO INOXYDABLE

IMPORTANTE: Para evitar daños en las superficies de acero inoxidable, no use estropajos llenos de jabón, limpiadores abrasivos, crema para pulir encimeras, estropajos de acero, paños de lavado ásperos ni toallas de papel. El limpiador no debe contener cloro. Se pueden producir daños. Los derrames de alimentos deben limpiarse tan pronto como se enfríe todo el asador. Los derrames pueden causar decoloración permanente.

Método de limpieza:

- Frote en la dirección del grano para evitar rayar o dañar la superficie.
- Limpiador para acero inoxidable.
- Detergente líquido o limpiador multiusos.
- Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y sin pelusa.
- Use vinagre para eliminar las manchas de agua dura.
- Aplique limpiador para vidrios para eliminar las huellas dactilares.

PANEL DE PIEDRA

Método de limpieza:

- Limpie el polvo de la superficie con frecuencia.
- Limpie el panel con agua y detergente suave.
- No utilice ningún producto químico para limpiar el panel de piedra.
- No use vinagre, mezclas lejía ni limpiadores de baño para lavar el panel de piedra.

PARRILLAS DEL ASADOR

IMPORTANTE: Inmediatamente después de terminar de cocinar, coloque todos los quemadores en ALTO durante 10-15 minutos con la campana cerrada para quemar los residuos de alimentos. Apague todos los quemadores, levante la campana y deje que las parrillas se enfríen. Cuando están completamente frías, las parrillas del asador se pueden retirar para una limpieza completa. Límpielas con un detergente suave y agua tibia. Para los residuos de alimentos horneados, prepare una solución de 240 mL / 1 taza de amoníaco a 3.75 L / 1 galón de agua. Remoje las parrillas durante 20 minutos, luego enjuague con agua y seque por completo.

REPISA DE CALENTAMIENTO Y SELLADO

Método de limpieza:

- Use detergente líquido o limpiador multiusos.
- Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y sin pelusa.
- Para manchas difíciles o grasa cocida, use un desengrasante comercial.

IMPORTANT: Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado y que todas las perillas de control estén en la posición "O".

EXTERIOR

La calidad de este material resiste la mayoría de las manchas y picaduras, siempre que la superficie se mantenga limpia, pulida y cubierta.

Método de limpieza:

- Aplique abrillantador de acero inoxidable en todas las áreas que no sean de cocción antes del primer uso. Vuelva a aplicar después de cada limpieza para evitar daños permanentes a la superficie.
- La limpieza siempre debe ir seguida de un enjuague con agua tibia limpia. Limpie la superficie completamente seca con un paño suave.
- Para manchas difíciles o grasa cocida, use un desengrasante comercial para acero inoxidable.

INTERIOR

Se debe esperar la decoloración del acero inoxidable en estas piezas, debido al intenso calor de los quemadores. Frote siempre en la dirección del grano. La limpieza siempre debe ir seguida de un enjuague con agua limpia y tibia.

Método de limpieza:

- Detergente líquido o limpiador multiusos.
- Enjuague con agua limpia y seque completamente con un paño suave y sin pelusa.
- Se puede utilizar una esponja de fregado de alta resistencia con productos de limpieza suaves.
- Para áreas pequeñas y difíciles de limpiar, utilice un desengrasante comercial diseñado para el acero inoxidable.

PLACA DE LA PLANCHA

IMPORTANTE: Use guantes resistentes al calor.

Método de limpieza:

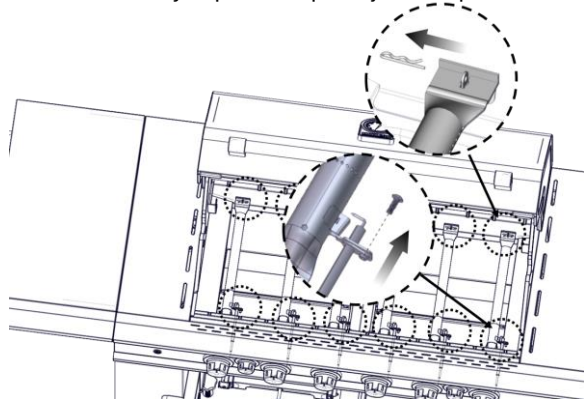
- Caliente el quemador de la plancha hasta que el aceite comience a humear, apague el fuego.
- Limpie con una toalla de papel, repita según sea necesario.
- Deje que la placa de la plancha se seque y permita que el quemador de la plancha se enfríe.

QUEMADORES

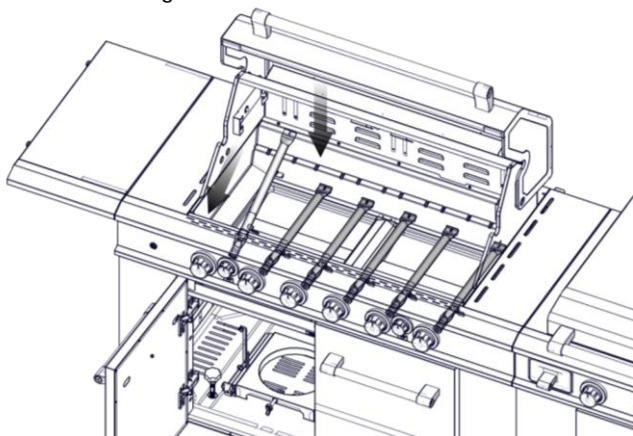
Método de limpieza:

- Limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre.
- Limpie cualquier puerto de quemador obstruido con un clip para papel estirado.
- No utilice palillos de dientes, ya que pueden romperse y obstruir el puerto.
- Revise y limpie los tubos del quemador/venturi.

1. Retire las parrillas del asador y los apagallamas.
2. Retire el tornillo y el pasador que sujetan el quemador.



3. Use una linterna para inspeccionar el quemador a través de la entrada del quemador para asegurarse de que no haya obstrucciones. Si se observa alguna obstrucción, use un gancho de revestimiento metálico enderezado para despejarlos.
4. Después de inspeccionar el interior del quemador en busca de obstrucciones, vuelva a montar el quemador deslizando el tubo central del quemador de gas sobre el orificio de gas.



5. Vuelva a colocar el quemador de gas con el tornillo y el clip de chaveta.

QUEMADOR DEL SELLADOR SUPERIOR

Método de limpieza:

1. Encienda el quemador del sellador superior. Consulte la sección "Cómo usar el quemador del sellador superior".
2. Cierre la campana del asador.
3. Deje el quemador encendido durante aproximadamente 30 minutos.
4. Gire la perilla a la posición de OFF (apagado) y deje enfriar por completo.
5. Cepille las partículas de ceniza para retirarlas del quemador del rostizador.

QUEMADOR LATERAL

Método de limpieza:

- Limpie el exterior del quemador lateral con un cepillo de alambre.

PARRILLA DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO

Método de limpieza:

1. Deje que el quemador se enfríe completamente.
2. Limpie la parrilla de cocción con un cepillo de alambre.

SISTEMA DE CONTROL DE GRASA

IMPORTANTE: La bandeja de recolección de grasa solo debe retirarse cuando el asador esté completamente frío.

La bandeja de recolección de grasa recoge la grasa y las partículas de alimentos que caen a través del asador.

LIMPIE ANTES DE CADA USO PARA PREVENIR LA ACUMULACIÓN DE GRASA Y REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS CAUSADOS POR GRASA.

Método de limpieza:

- Retire la bandeja de recolección de grasa del asador y retire la funda térmica de la bandeja.
- Limpie el exceso de grasa con detergente suave y agua tibia usando toallas de papel.
- Enjuague y seque bien.
- Vuelva a colocar la funda térmica en la bandeja de recolección de grasa e insértela en el asador.

PERILLAS Y ÁREA DE LA BRIDA ALREDEDOR DE LAS PERILLAS

IMPORTANTE: Para evitar dañar las perillas o el área de la brida alrededor de las perillas, no use estropajos de acero, limpiadores abrasivos ni limpiadores para horno. No empape las perillas.

Método de limpieza:

- Use detergente suave, un paño suave y agua tibia.
- Enjuague y seque.

GRÁFICOS DEL PANEL DE CONTROL

IMPORTANTE: Para evitar daños en los gráficos del panel de control, no utilice estropajos de acero, limpiadores abrasivos ni limpiadores de horno. No rocíe el limpiador directamente sobre el panel.

Método de limpieza:

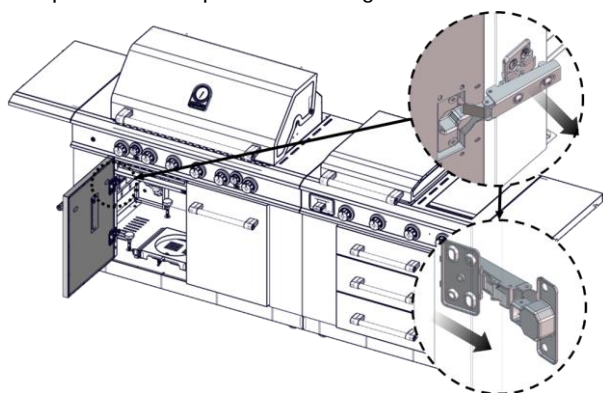
- Limpie suavemente alrededor de las etiquetas del quemador; restregar puede eliminar la impresión.
- Use detergente suave, un paño suave y agua tibia.
- Enjuague y seque.

AJUSTE DE LAS PUERTAS DEL ASADOR

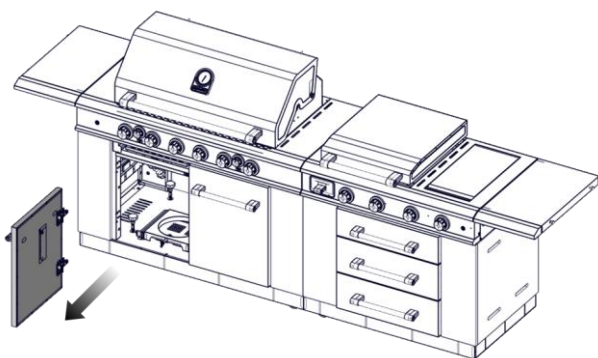
Su parrilla está equipada con bisagras ajustables que pueden necesitar ajuste si las puertas se desalinean. Las bisagras están formadas por dos piezas que pueden separarse fácilmente si es necesario retirar la puerta para su mantenimiento.

Desmontaje de las puertas del asador

En caso de que sea necesario retirar las puertas, retire la bisagra de la placa de montaje pellizcando la palanca en la parte posterior de la pieza de la bisagra.

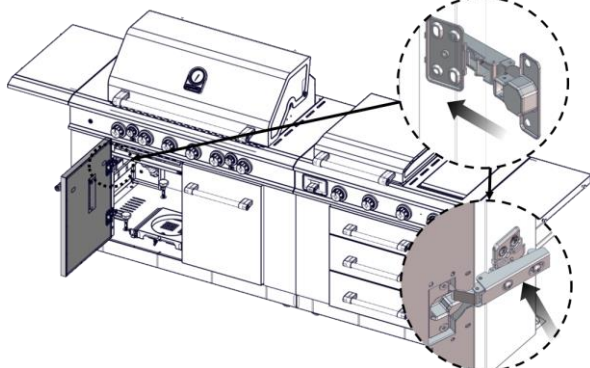


Después de separar la bisagra inferior, repita con la bisagra superior. Será necesario apoyar la puerta durante este proceso.



Reinstalación de las puertas del asador

Para volver a instalar las puertas del asador, coloque la puerta en su posición mientras alinea el mecanismo de la bisagra. Primero, enganche la parte delantera de la pieza de la bisagra y luego empuje la parte posterior hasta que escuche un clic.

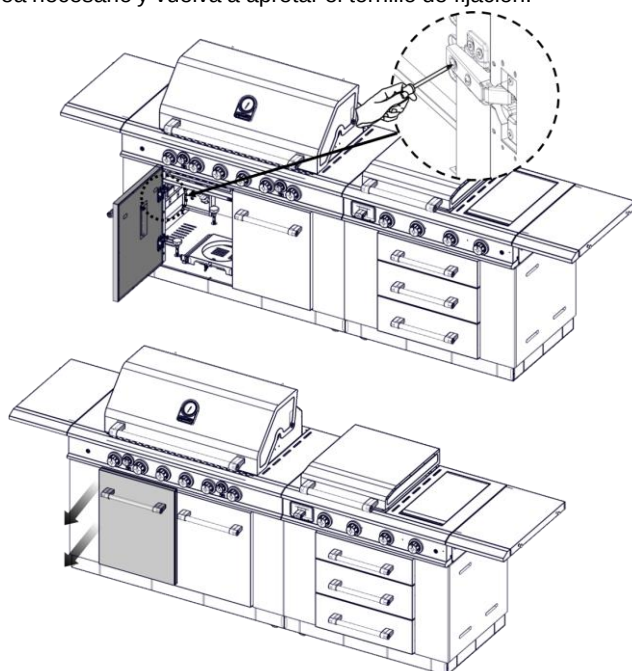


Ajuste de las puertas del asador

En caso de que las puertas del asador necesiten ajustes menores, los dos tornillos de la pieza de la bisagra principal se pueden ajustar como se muestra a continuación.

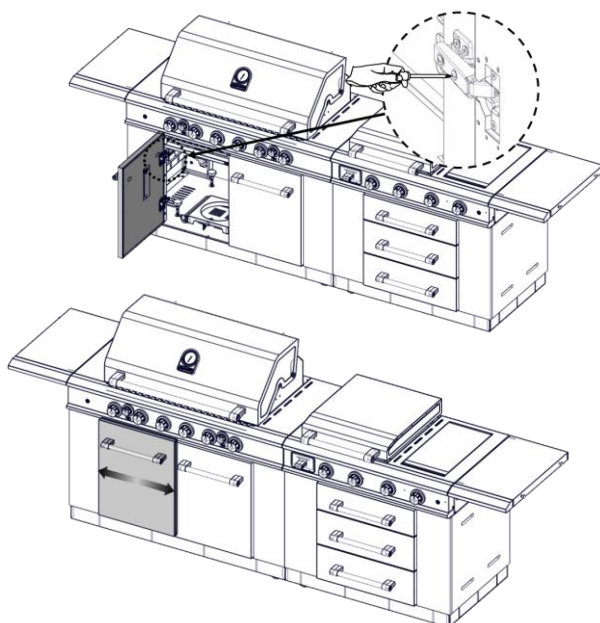
Ajuste de la profundidad

Para ajustar la profundidad de la puerta, afloje el tornillo de fijación trasero, ajuste la bisagra de adelante hacia atrás según sea necesario y vuelva a apretar el tornillo de fijación.



Ajuste lateral

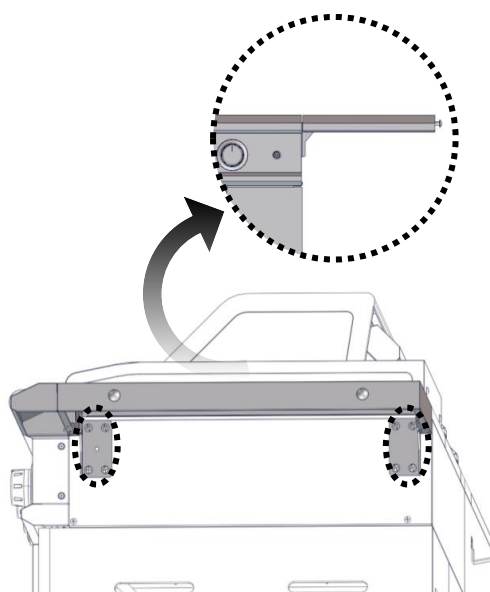
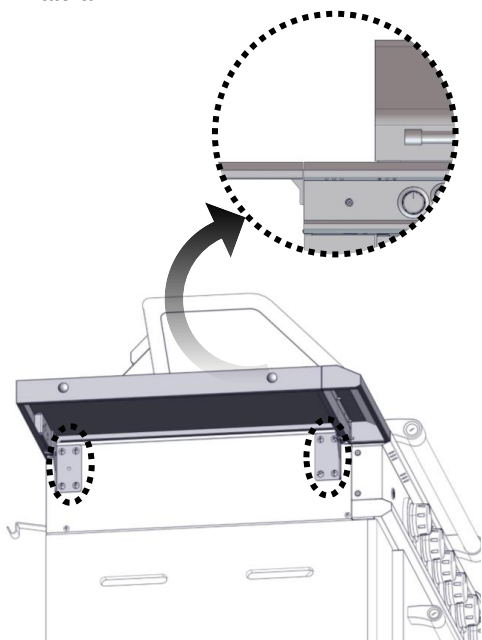
Girar el tornillo de ajuste delantero en sentido horario cerrará el espacio entre las puertas. Girar el tornillo de ajuste delantero en sentido antihorario creará un espacio entre las puertas.



AJUSTE DE LOS ESTANTES LATERALES

Después de instalar cada estante lateral, verifica si está nivelado. Para ajustar el estante lateral, sigue estos pasos:

1. Afloje los 8 tornillos del soporte del estante lateral.
2. Ajuste la posición del soporte del estante lateral hacia la izquierda, derecha, arriba o abajo, hasta que esté nivelado.
3. Una vez que el estante lateral esté nivelado, pida a una persona que mantenga el estante en su lugar mientras otra persona aprieta los tornillos del soporte del estante lateral



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El asador no enciende

- **¿La válvula del tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) está?**
Póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado o consulte las instrucciones de instalación.
- **¿El asador está conectado correctamente al suministro de cerrada?**
Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.
- **¿Hay gas en el tanque de propano de 9.07 kg (20 lb)?**
Revise el nivel de gas.
- **¿Está funcionando el encendedor?**
Compruebe que la batería del encendedor esté correctamente instalada o revise si es necesario reemplazarla. Consulte la sección "Sustitución de la batería del encendedor".
Verifique si el asador enciende con un cerillo. Consulte "Encendido manual del asador y el quemador lateral" en la sección "Uso del asador en exteriores".
Revise si hay conexiones sueltas de cables al encendedor o a los electrodos.
Compruebe si hay residuos que estén bloqueando los electrodos. Si se produce una chispa en cualquier lugar que no sea la punta del encendedor, reemplace el encendedor.

La llama del quemador no permanecerá encendida

- **¿El suministro de gas está completamente encendido?**
Verifique que la válvula del tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) esté completamente abierta.
- **¿El suministro de gas en el tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) es bajo??**
Revise el nivel de gas.
- **¿El quemador está correctamente instalado y en buenas condiciones?**
Compruebe que el quemador esté instalado correctamente. Verifique si hay defectos en el quemador.

La llama es ruidosa, baja o errática

- **¿El suministro de gas está completamente encendido?**
Verifique que la válvula del tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) esté completamente abierta.
- **¿El suministro de gas en el tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) es bajo?**
Revise el nivel de gas.
- **¿Solo un quemador parece bajo?**
Compruebe y limpie los puertos del quemador si están obstruidos o sucios. Consulte la sección "Limpieza general".
- **¿La manguera de suministro de gas está doblada o torcida?**
Enderece la manguera de suministro de gas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La llama es ruidosa, baja o errática

- **¿La llama es ruidosa o se levanta del quemador?**
El quemador puede estar recibiendo demasiado aire. Revise el ajuste del obturador de aire, consulte la sección "Revisar y ajustar los quemadores".
- **¿La llama del quemador es principalmente amarilla o anaranjada?**
Es posible que el asador esté en un área con demasiado viento o que no reciba suficiente aire. Revise las entradas de aire del quemador en busca de obstrucciones. Compruebe el ajuste del obturador de aire, consulte la sección "Revisar y ajustar los quemadores"..

Arrebatos de fuego excesivos

- **¿Hay exceso de grasa en los alimentos cocinados en el asador?**
Mantenga la llama en nivel bajo o apague un quemador. Mantenga la campana hacia arriba al asar para evitar arrebatos de fuego excesivos. Mueva los alimentos a la rejilla de calentamiento hasta que las llamas disminuyan. Para evitar daños en el asador, no rocíe agua sobre las llamas de gas.

Calor bajo

Gaz LP:

En los asadores para exteriores que utilizan un tanque de propano de 20 libras, abra lentamente la válvula del tanque.

NOTA: Si el dispositivo limitador de flujo se activa, es posible que su asador no se encienda. Si su asador se enciende, las llamas estarán bajas y no se calentará correctamente.

1. Cierre la válvula del tanque y apague todas las perillas de control y espere 30 segundos.
2. Después de apagar el tanque, abra muy lentamente la válvula del tanque y espere 5 segundos antes de encender.
3. Encienda los quemadores de uno en uno. Consulte la sección "Encendido del asador y el quemador lateral".

Gas natural:

La presión de gas se ve afectada por el tamaño y la longitud de la línea de gas desde la casa hasta el asador. Póngase en contacto con un técnico competente de gas para proveer el suministro de gas natural en el lugar seleccionado para el asador, de acuerdo con el Código nacional de gas combustible (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1/NFPA54 – última edición, y los códigos locales.

ASISTENCIA

Antes de llamar para buscar ayuda, por favor consulte "Solución de problemas". Si aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a la mano la fecha de compra y el modelo completo y el número de serie de su equipo. Esta información nos ayudará a responder mejor a su solicitud.

Si necesita piezas de repuesto

Si tiene preguntas o necesita pedir piezas de repuesto, comuníquese con el Centro de servicio al cliente al **1-866-984-7455**.

Teléfono y servicio no válidos en México.

Accesorios

Kit de conversión de gas natural

Número de pieza del pedido 710-0003A

GARANTÍA LIMITADA (Model # 860/870-0031)

Garantía no válida en México. Vea la garantía ofrecida por el importador.

La garantía es solo para el consumidor-comprador original de que este producto (Modelo# 860/870-0031) estará libre de defectos en la mano de obra y los materiales después del montaje correcto y bajo uso doméstico normal y razonable durante los períodos indicados a continuación a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir pruebas fotográficas de los daños, o que las piezas defectuosas sean devueltas, con franqueo y/o con flete pagado por adelantado por el consumidor, para su revisión y examen.

Quemador de tubo de acero inoxidable: Garantía LIMITADA de 10 años contra perforaciones, **Otros quemadores:** 1 año
Parrillas y rejillas: 3 años de garantía LIMITADA, no cubre caídas, astillado, arañazos o daños superficiales **Piezas de acero inoxidable:** Garantía LIMITADA de 3 años contra perforaciones, no cubre problemas cosméticos como corrosión superficial, arañazos y óxido
Todas las demás piezas: Garantía LIMITADA de 1 año (incluye, entre otros, válvulas, bastidor, carcasa, carro, panel de control, encendedor, regulador, mangueras); no cubre astillado, arañazos, corrosión de la superficie por agrietamiento, arañazos u óxido.

Una vez que el consumidor proporcione el comprobante de compra según lo dispuesto en el presente documento, el Fabricante reparará o reemplazará las piezas que hayan resultado defectuosas durante el período de garantía aplicable. Las piezas necesarias para completar dicha reparación o reemplazo serán gratuitas para usted, excepto los costos de envío, siempre que el comprador se encuentre dentro del período de garantía desde la fecha original de compra. El consumidor-comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable únicamente en los Estados Unidos y Canadá. Solo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. El Fabricante requiere un comprobante razonable de su fecha de compra. Por lo tanto, debe conservar su recibo de compra y/o factura. Si la unidad se recibió como regalo, pídale a quien le haya hecho el regalo que envíe el recibo en su nombre, a la siguiente dirección. Las piezas defectuosas o faltantes sujetas a esta garantía limitada no se reemplazarán sin registro o comprobante de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLO a la funcionalidad del producto y no cubre problemas cosméticos como arañazos, abolladuras, corrosiones o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta utilizada en el montaje o instalación del aparato, óxido superficial o la decoloración de las superficies de acero inoxidable. El óxido superficial, la corrosión o el astillado de pintura electrostática en piezas metálicas que no afectan la integridad estructural del producto no se considera un defecto en la mano de obra o el material y no está cubierto por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará el costo de ningún inconveniente, alimento, lesiones personales o daños a la propiedad. Si una pieza de repuesto original no está disponible, se enviará una pieza de repuesto comparable. Usted será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.

ARTÍCULOS POR LOS QUE EL FABRICANTE NO PAGARÁ:

- Llamadas de servicio a su casa.
- Reparaciones cuando su producto se utilice para un uso que no sea el normal de un hogar unifamiliar o residencial.
- Daños resultantes de un accidente, alteración, mal uso, falta de mantenimiento/limpieza, abuso, incendio, inundación, caso de fuerza mayor, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con los códigos eléctricos o de plomería o el uso de productos no aprobados por el fabricante.
- Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del producto.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para unidades operadas fuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Recogida y entrega de su producto.
- Tarifas de franqueo o de procesamiento de fotos de las fotos enviadas como documentación.
- Reparaciones de piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas realizadas en el producto.
- La retirada y/o reinstalación de su producto.
- Gastos de envío, estándar o acelerado, para garantía/no garantía y piezas de repuesto.

RENUNCIA DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS: LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o reemplazo de piezas defectuosas es su único recurso en virtud de los términos de esta garantía limitada. El Fabricante no será responsable de ningún daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento de esta garantía limitada o cualquier garantía implícita aplicable, o por falla o daño resultante de casos de fuerza mayor, cuidado y mantenimiento inadecuados, incendio por grasa, accidente, alteración, reemplazo de piezas por cualquier persona que no sea el Fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, entornos hostiles (inclemencias del tiempo, desastres naturales, manipulación de animales), instalación incorrecta o que no cumpla con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO QUE APAREZCA ESTÁ GARANTIZADA POR EL FABRICANTE, EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN DE GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SURJA BAJO LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDA LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, POR LA PRESENTE QUEDA LIMITADA A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores ni el establecimiento minorista que vende este producto tienen ninguna autoridad para hacer garantías adicionales ni prometer recursos adicionales o incompatibles con los establecidos anteriormente. En ningún caso la responsabilidad máxima del Fabricante excederá del precio de compra documentado del producto pagado por el consumidor original. Esta garantía solo se aplica a las unidades compradas a un minorista autorizado y/o revendedor.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen a usted; esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos según lo establecido en el presente documento. Los derechos pueden variar dependiendo de su lugar de residencia.

AUSTRALIA: Nuestros productos cuentan con garantías que no se pueden excluir bajo las Leyes del Consumidor de Australia. Usted tiene derecho a un cambio o devolución en caso de un fallo importante y a una compensación por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a la reparación o reemplazo de los bienes, si éstos no cumplen con una calidad aceptable y el fallo no constituye un fallo importante.

Piezas faltantes / Preguntas / Problemas

Para obtener asistencia sobre piezas, montaje, instalación, etc. Por favor, llame al: **1-866-984-7455**

Idiomas hablados: Inglés, francés, español 8 a.m.-5 p.m., PST. De lunes a viernes.

Número de atención para miembros de Costco: 1-800-774-2678

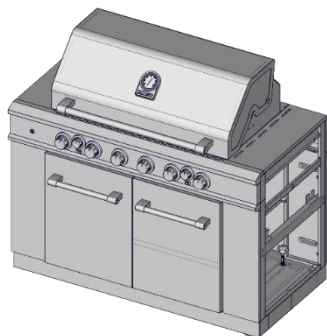
Horario de atención 8 a.m.-5 p.m., PST. De lunes a viernes.

www.costco.com

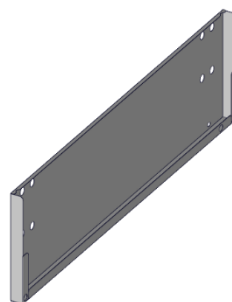
Teléfono y servicio no válidos en México

Package Parts List / Liste des pièces de l'emballage /
Lista de piezas del paquete

1

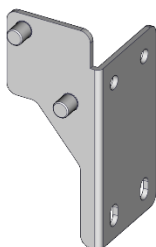


2



3

x2

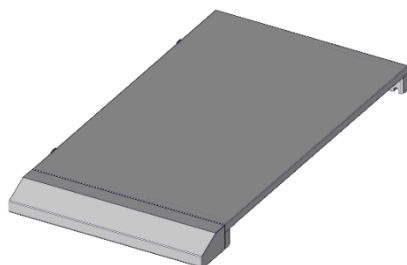


4

x2



5



6

x6

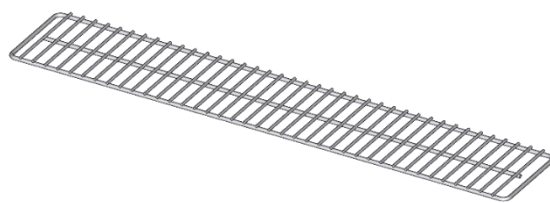


7

x4

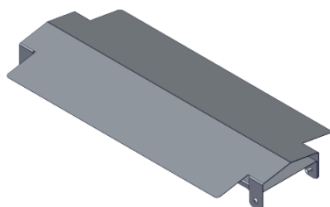


8



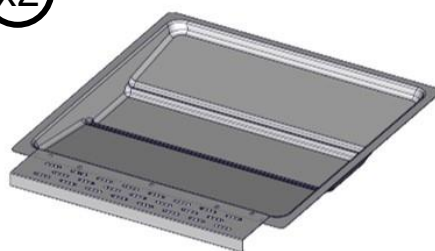
9

x2



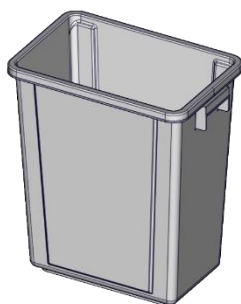
10

x2



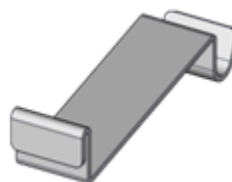
Package Parts List / Liste des pièces de l'emballage /
Lista de piezas del paquete

11

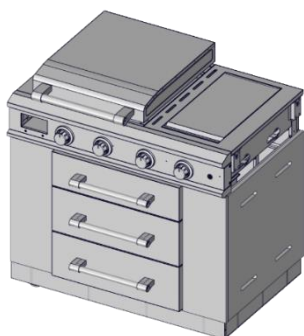


12

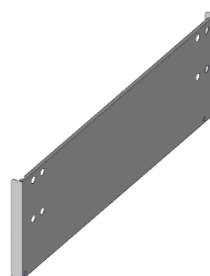
x2



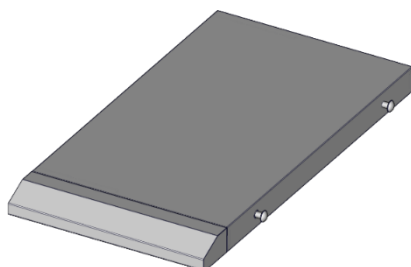
13



14



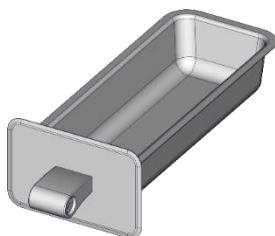
15



16



17



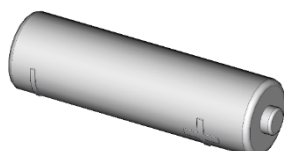
18

x2



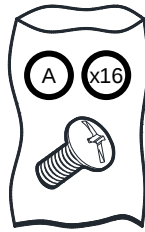
19

x10

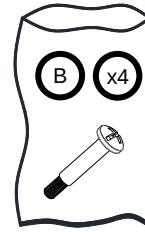


Hardware package list / Liste des articles de quincaillerie / Lista de paquetes de hardware

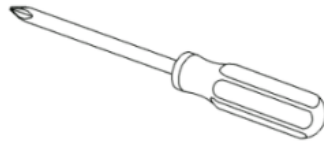
Truss Head Screw
1/4-20 x 1/2 in
Vis à tête cruciforme
1/4-20 x 1/2 po
Tornillo de cabeza
de cruz
1/4-20 x 1/2 pulgada



Truss Head Screw
5/32-32 x 15/16 in
Vis à tête rectangulaire
5/32-32 x 15/16 po
Tornillo de cabeza de
cruz
5/32-32 x 15/16 pulgada



Tools Needed / Outils nécessaires / Herramientas necesarias



(not included)
(non inclus)
(no incluido)



Some parts come
with screws pre-
installed.
Loosen and tighten
for final assembly.

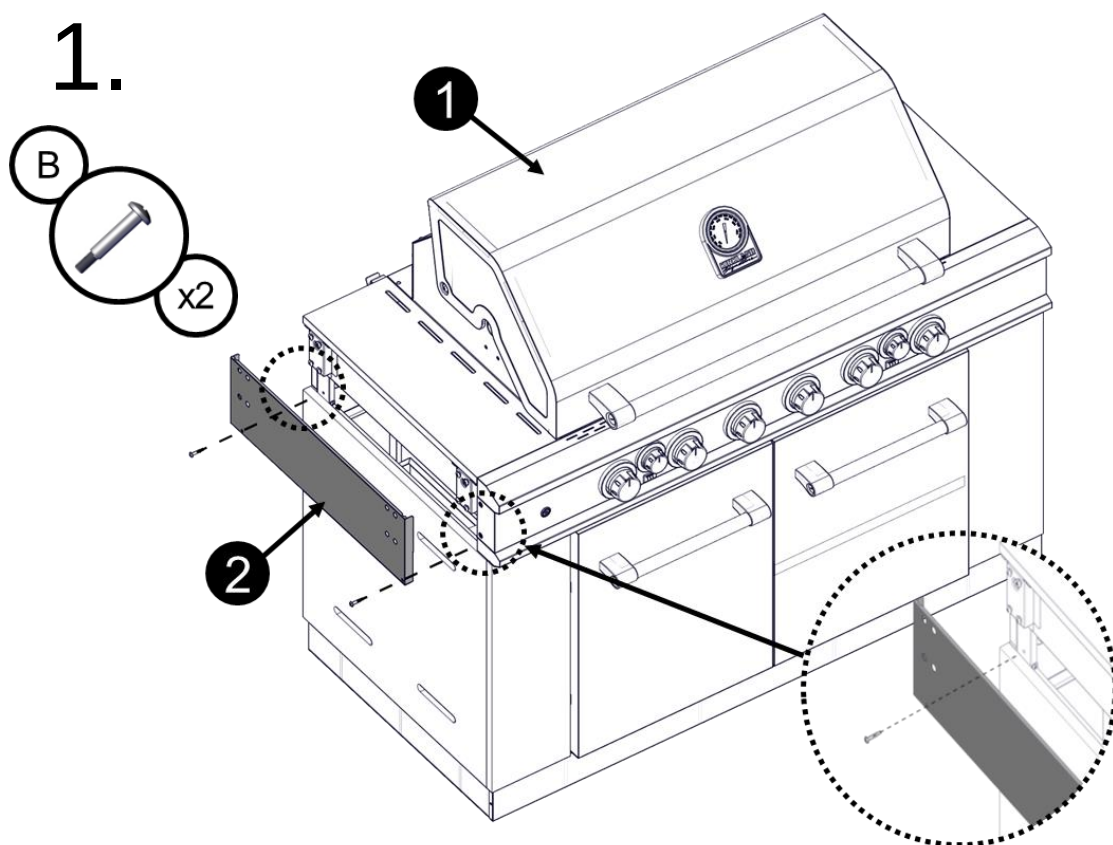


Certaines pièces
sont livrées avec
des vis préinstallées.
Desserrez et serrez
pour l'assemblage
final.

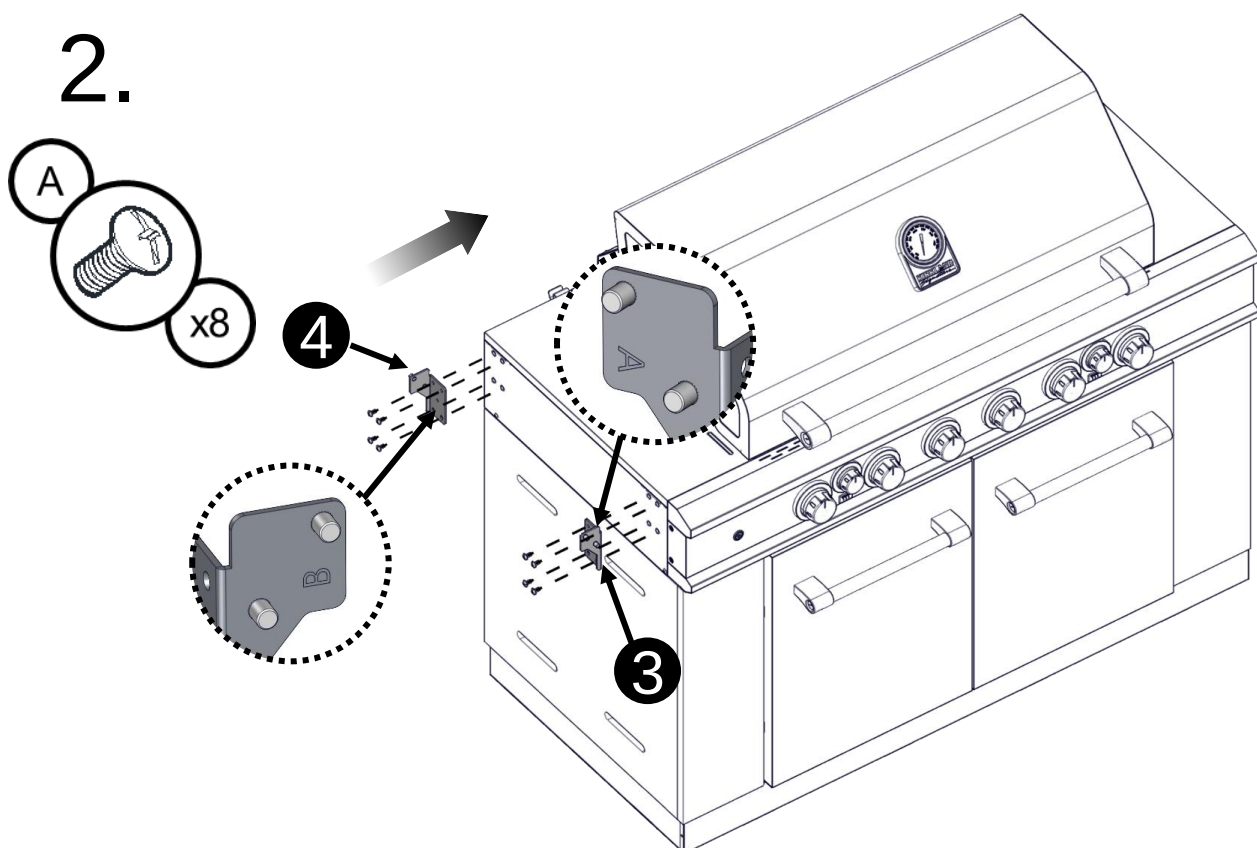


Algunas piezas
vienen con tornillos
preinstalados.
Afloje y apriete para
el montaje final.

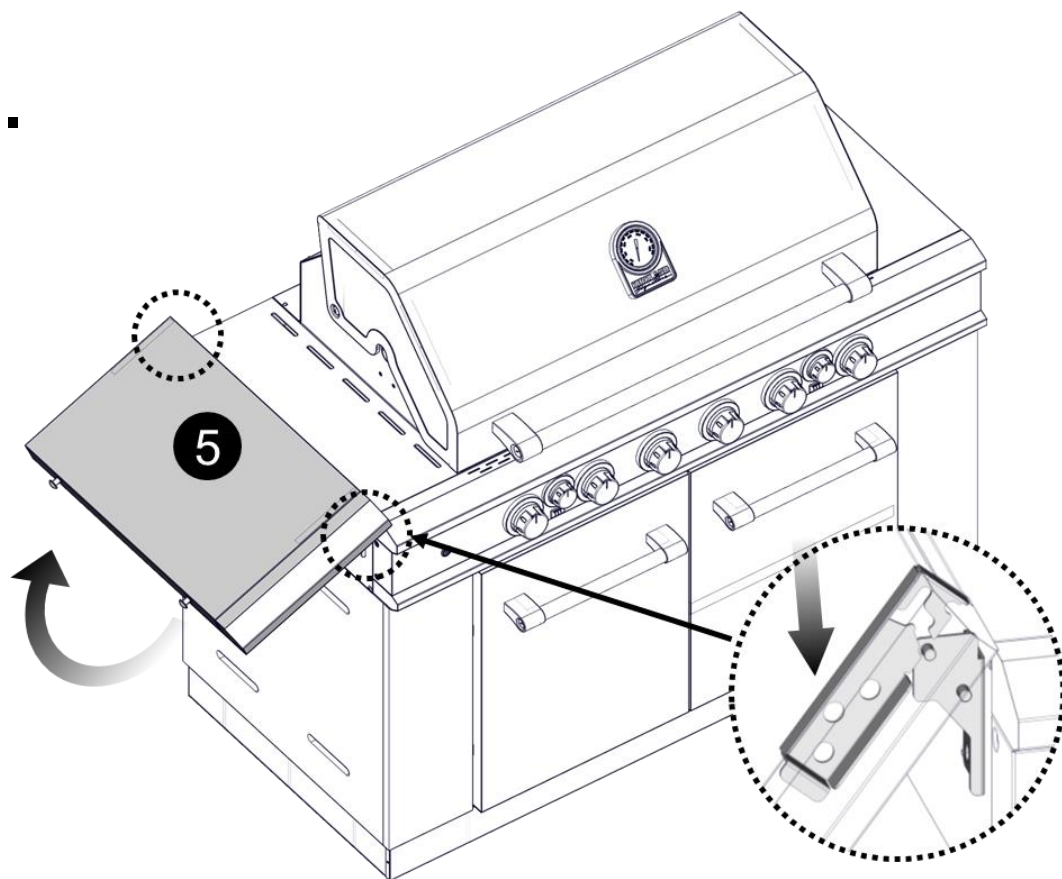
1.



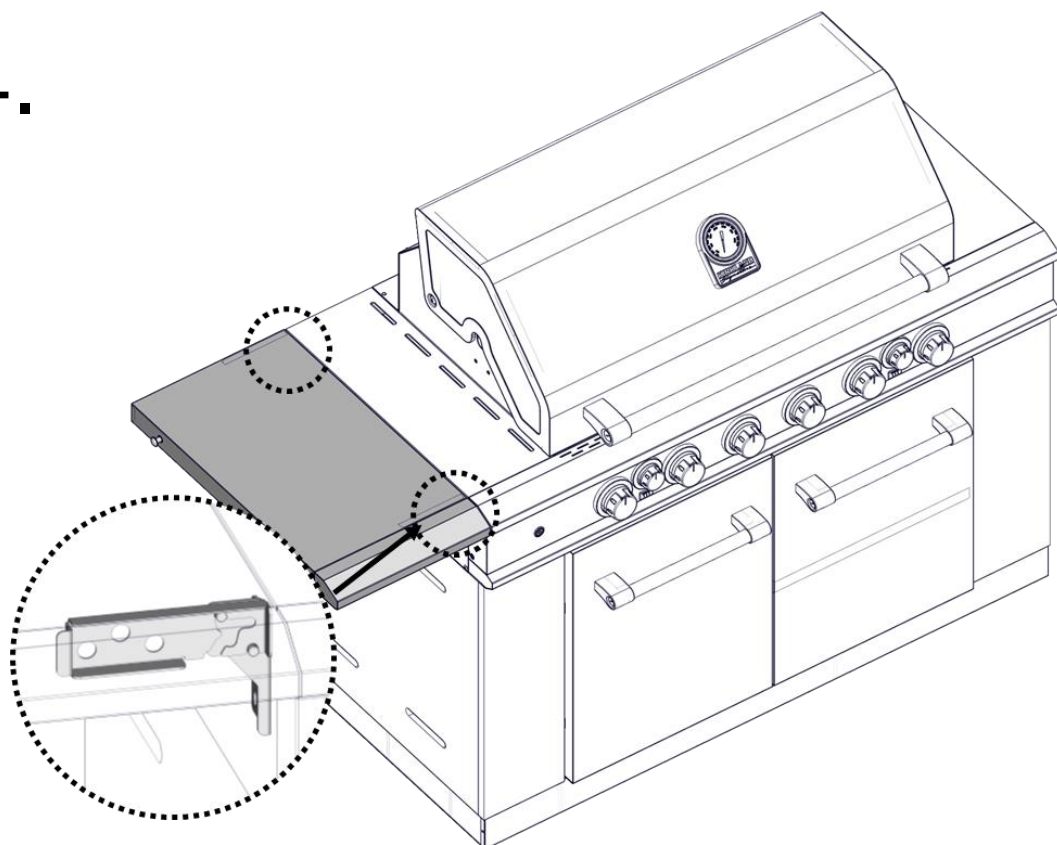
2.



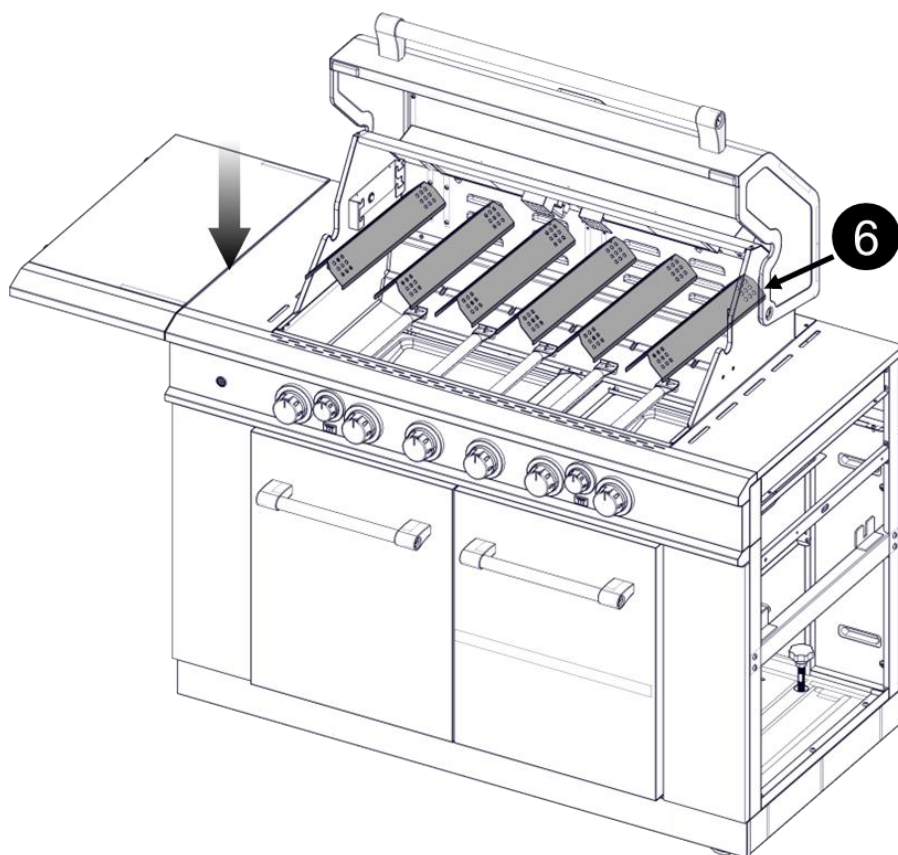
3.



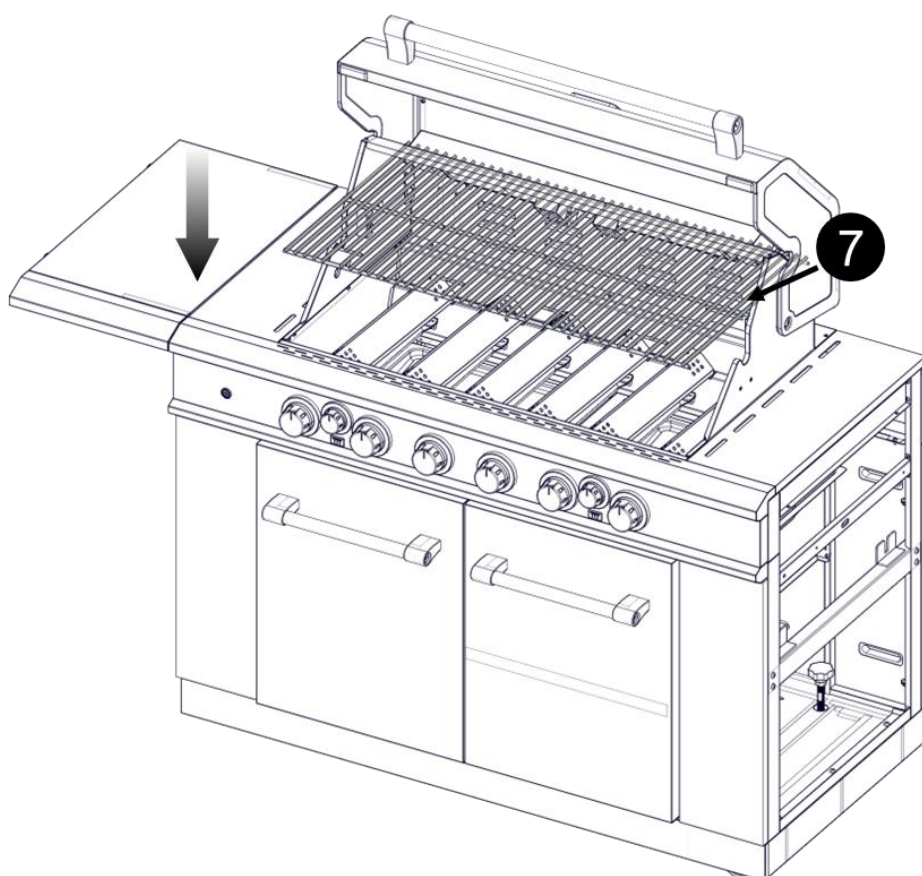
4.



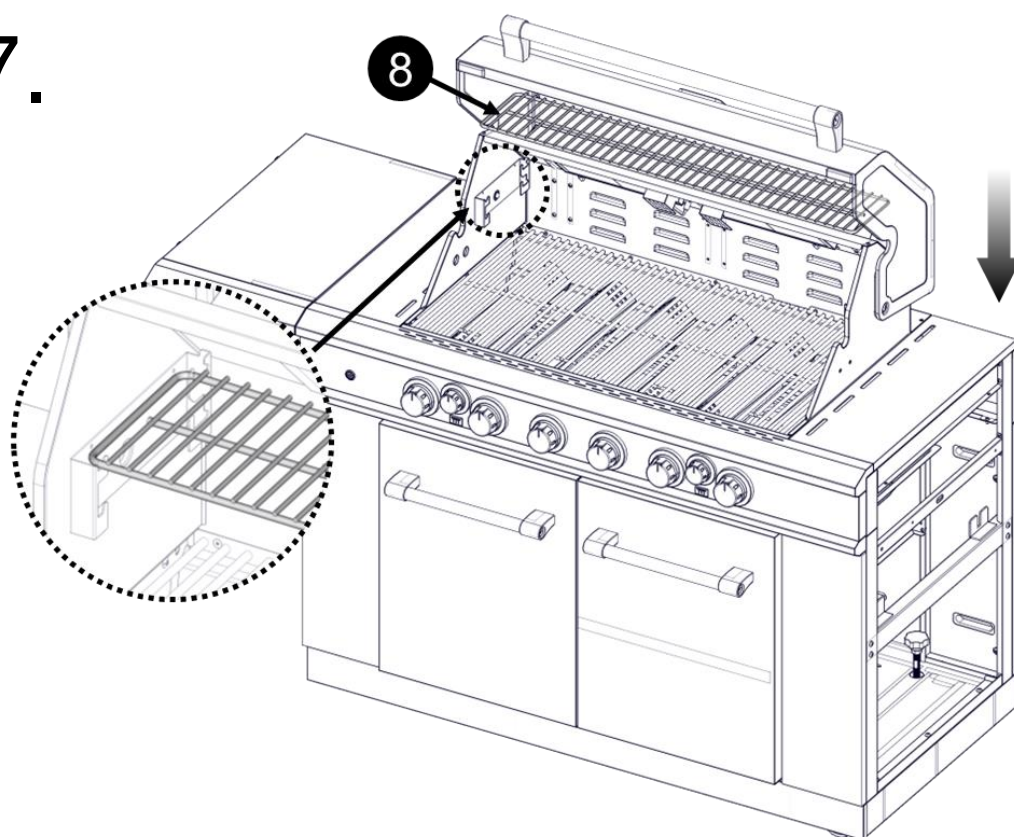
5.



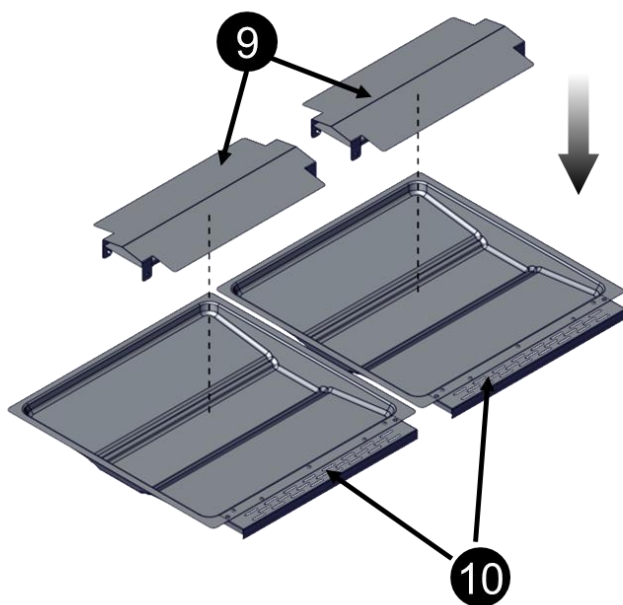
6.



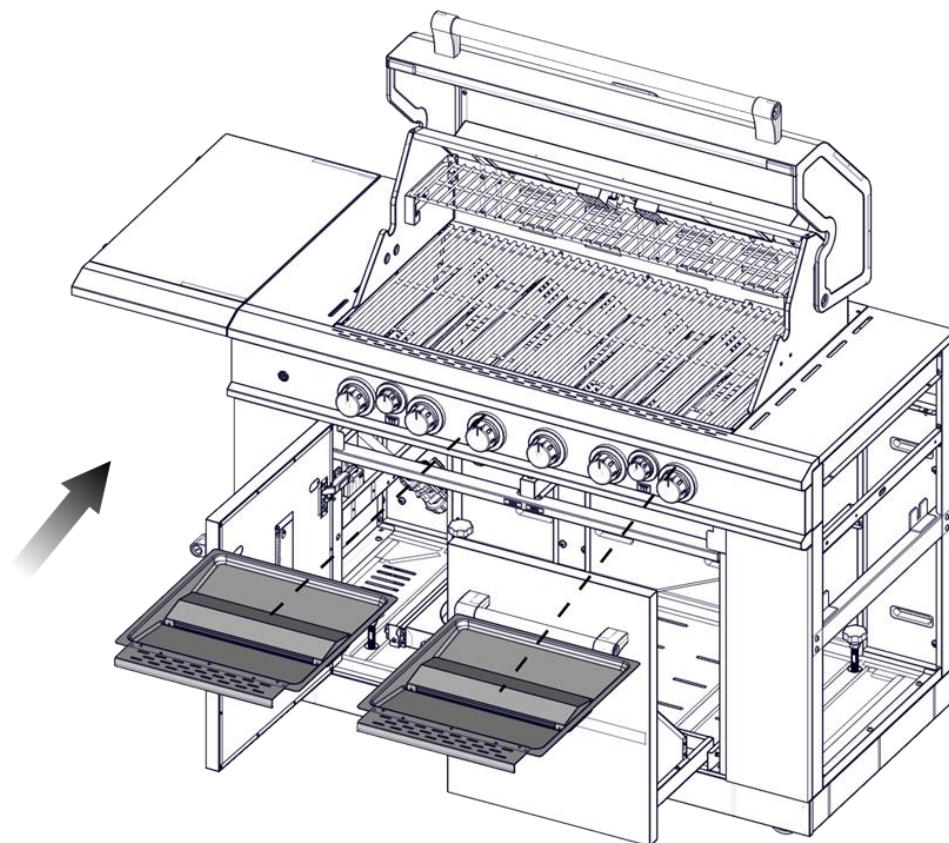
7.



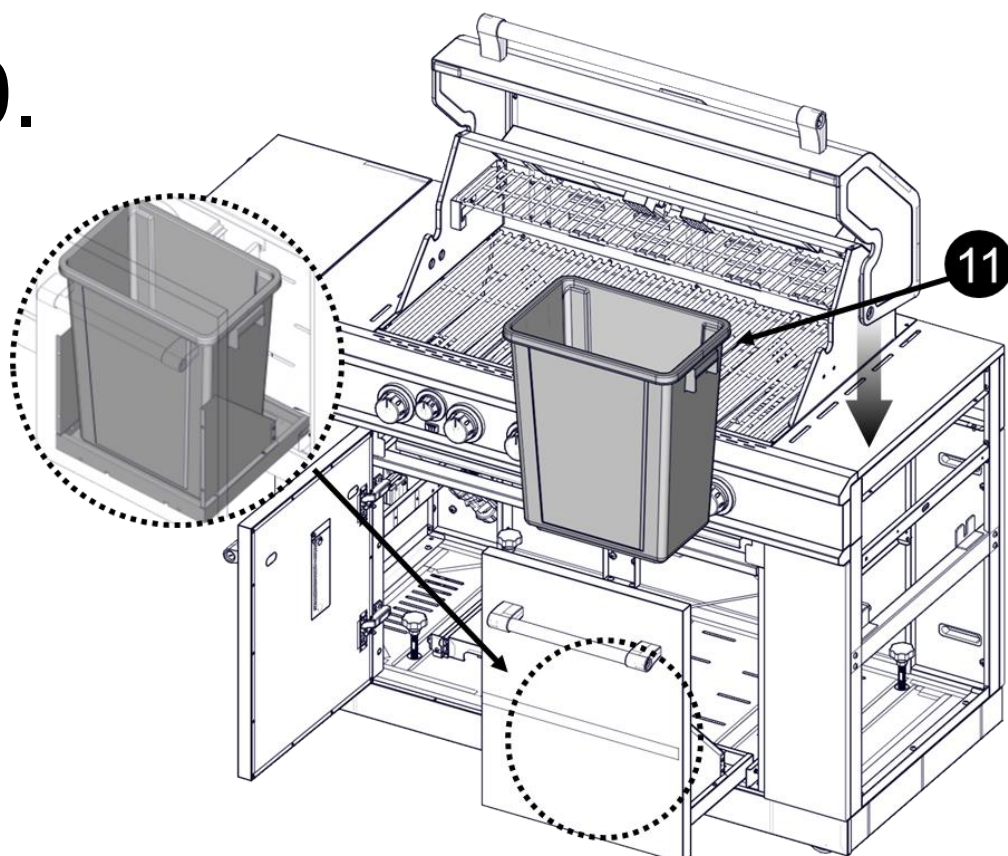
8.



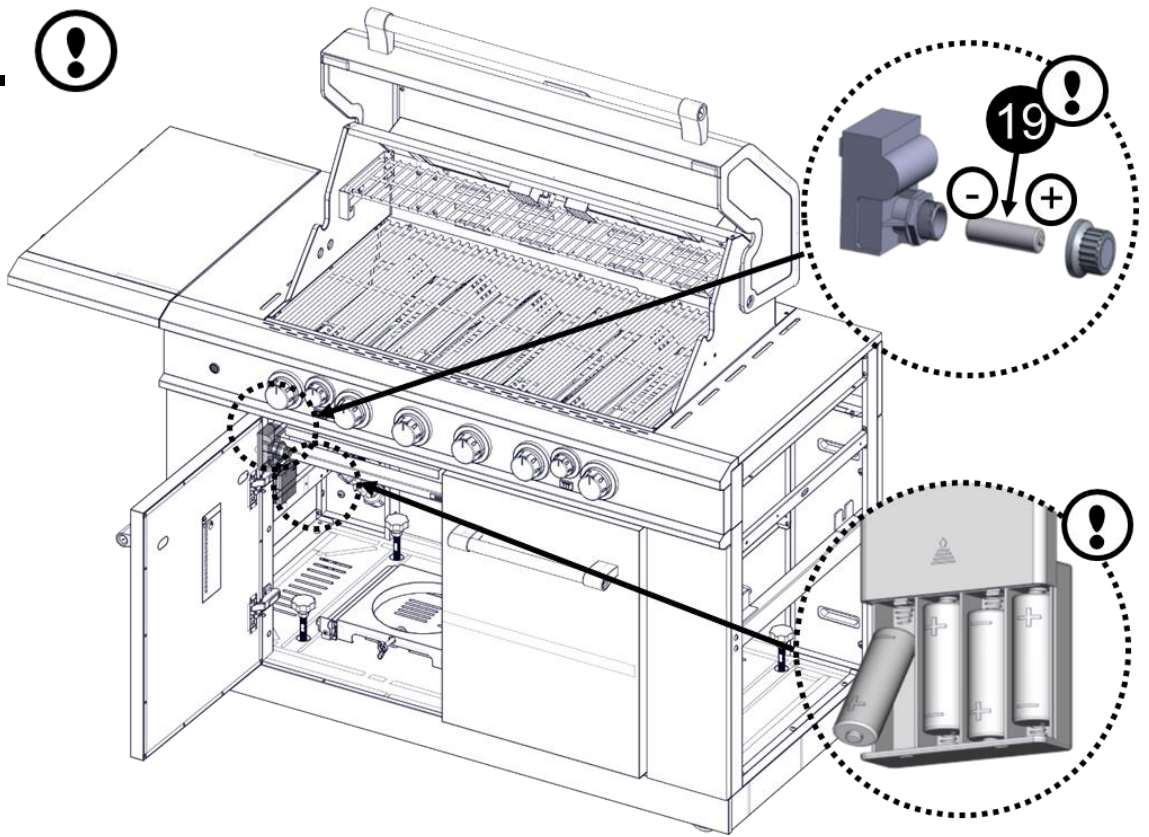
9.



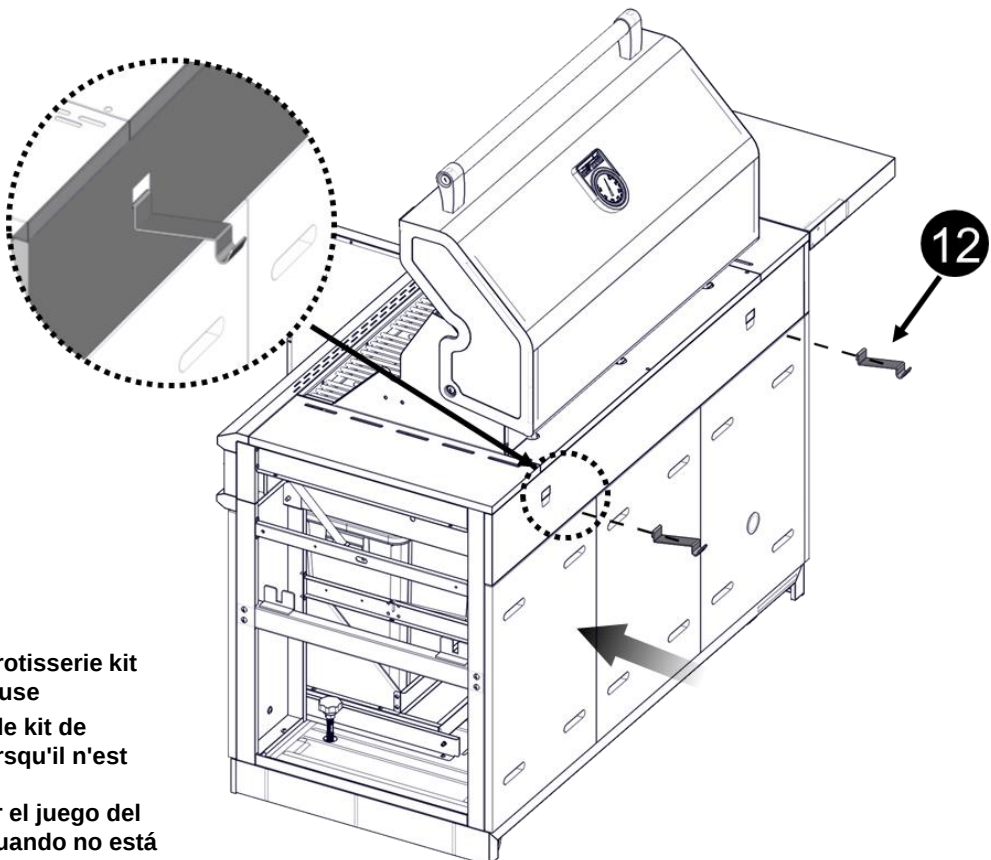
10.



11.

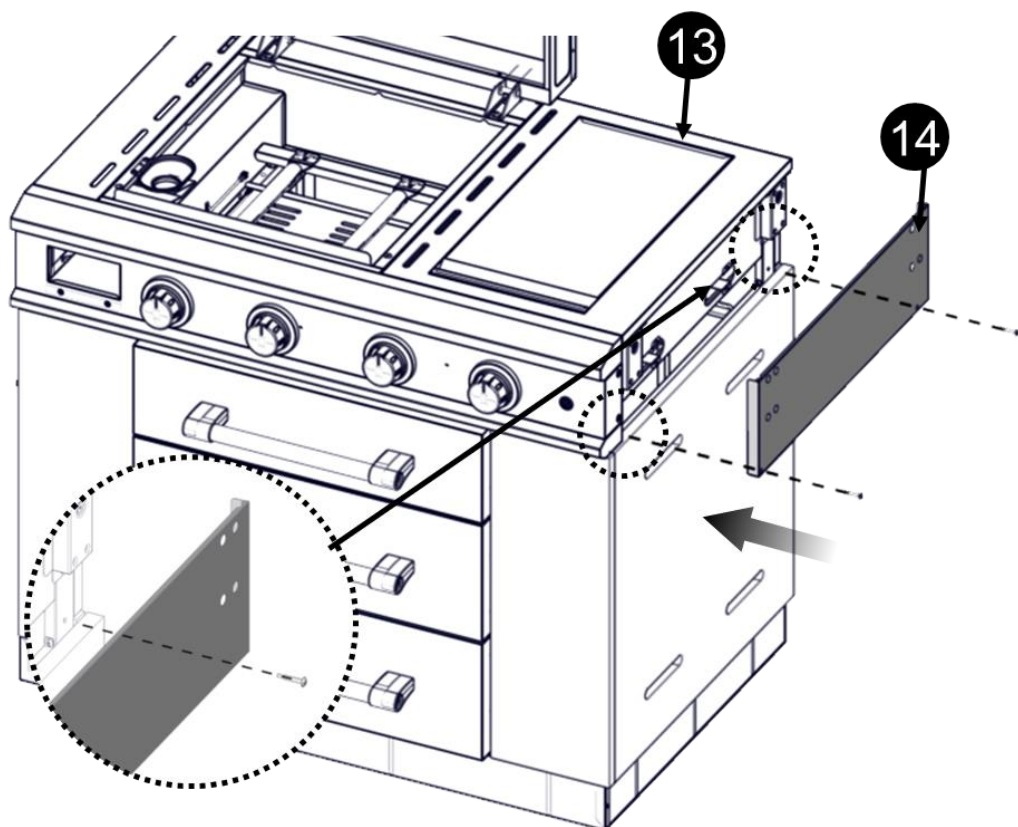
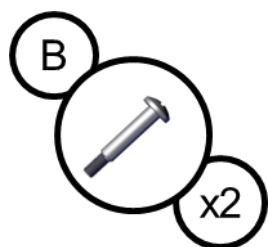


12.

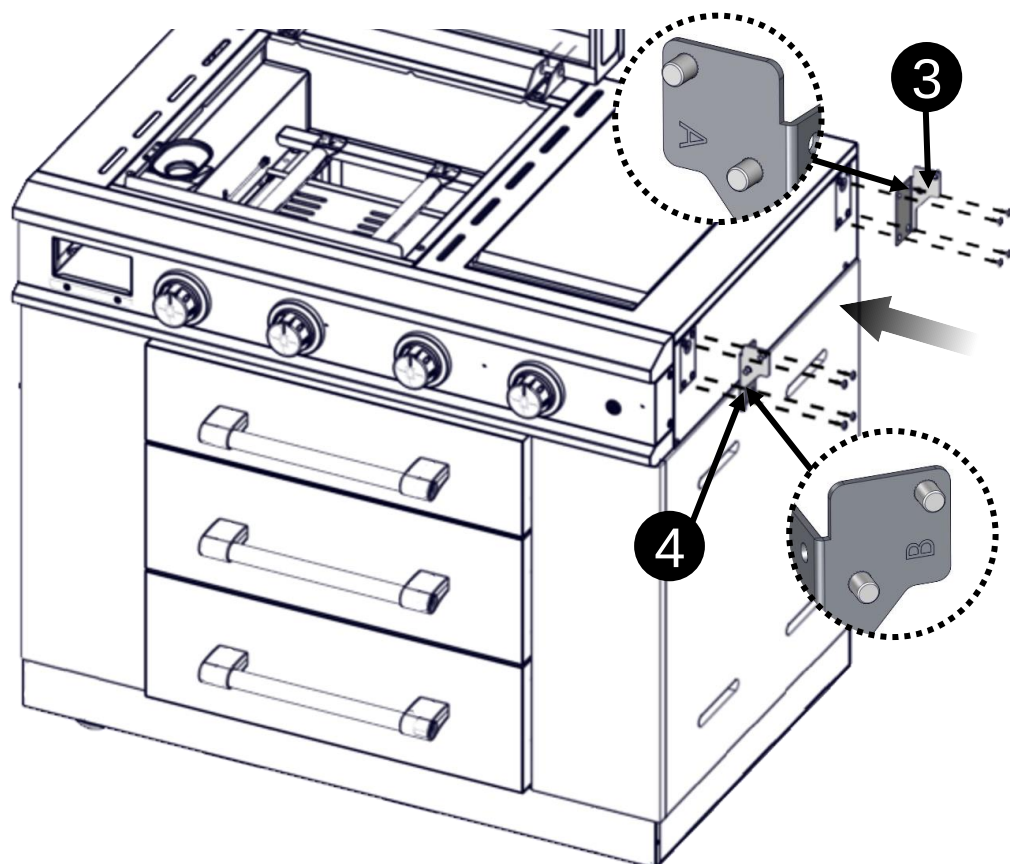
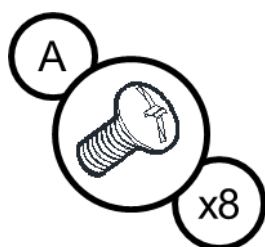


For placing rotisserie kit
when not in use
Pour placer le kit de
rôtisserie lorsqu'il n'est
pas utilisé
Para colocar el juego del
roastizador cuando no está
en uso

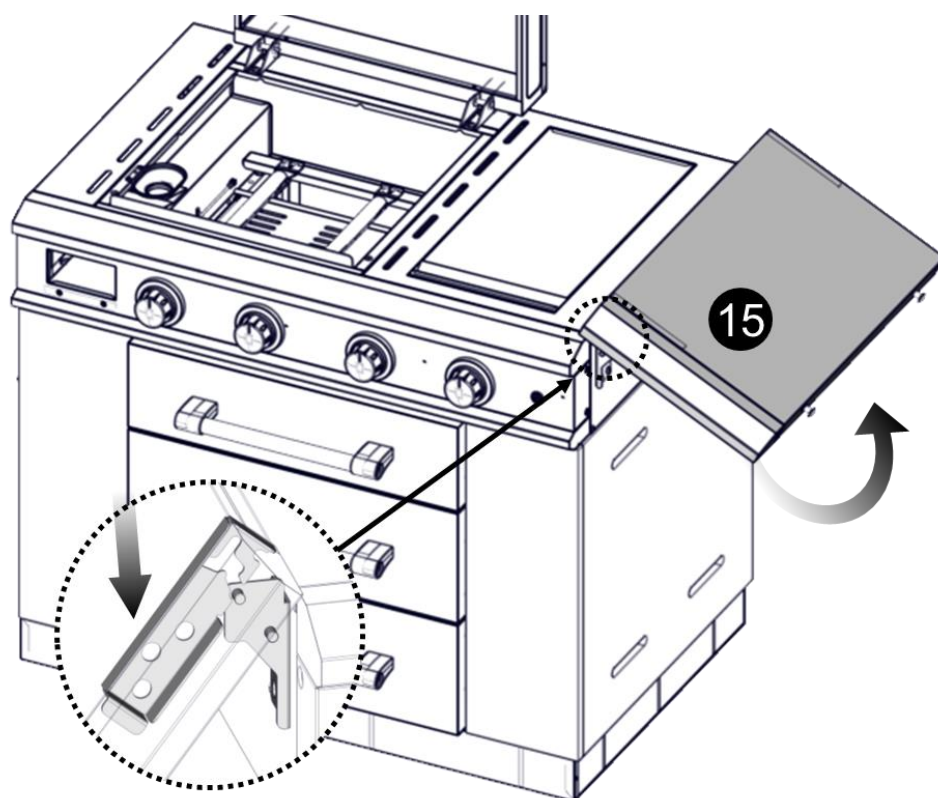
13.



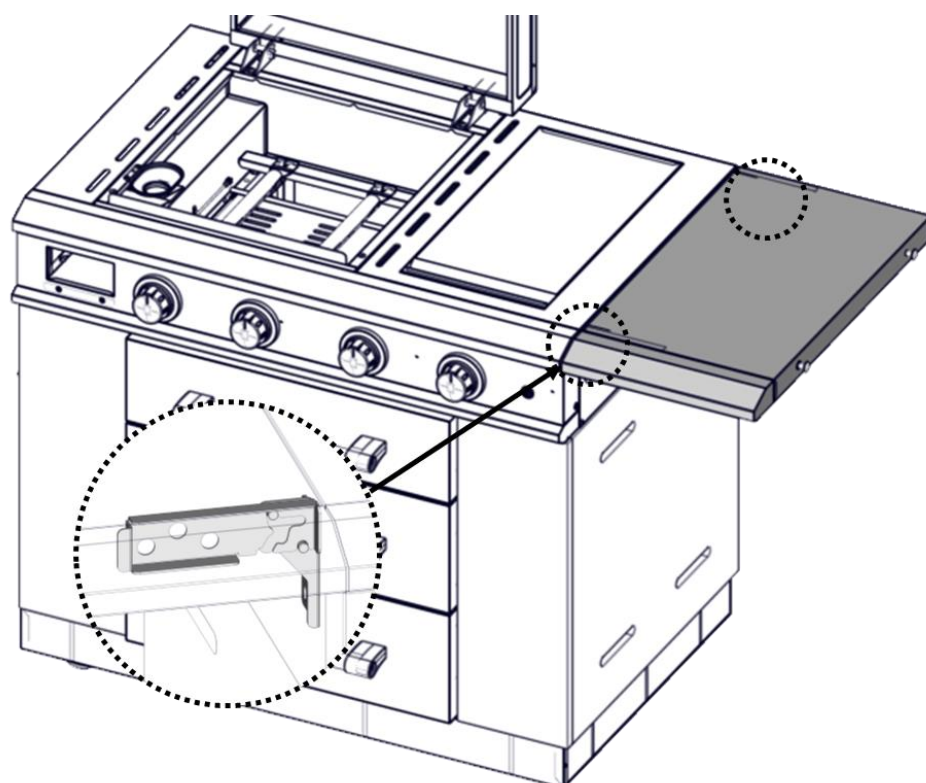
14.



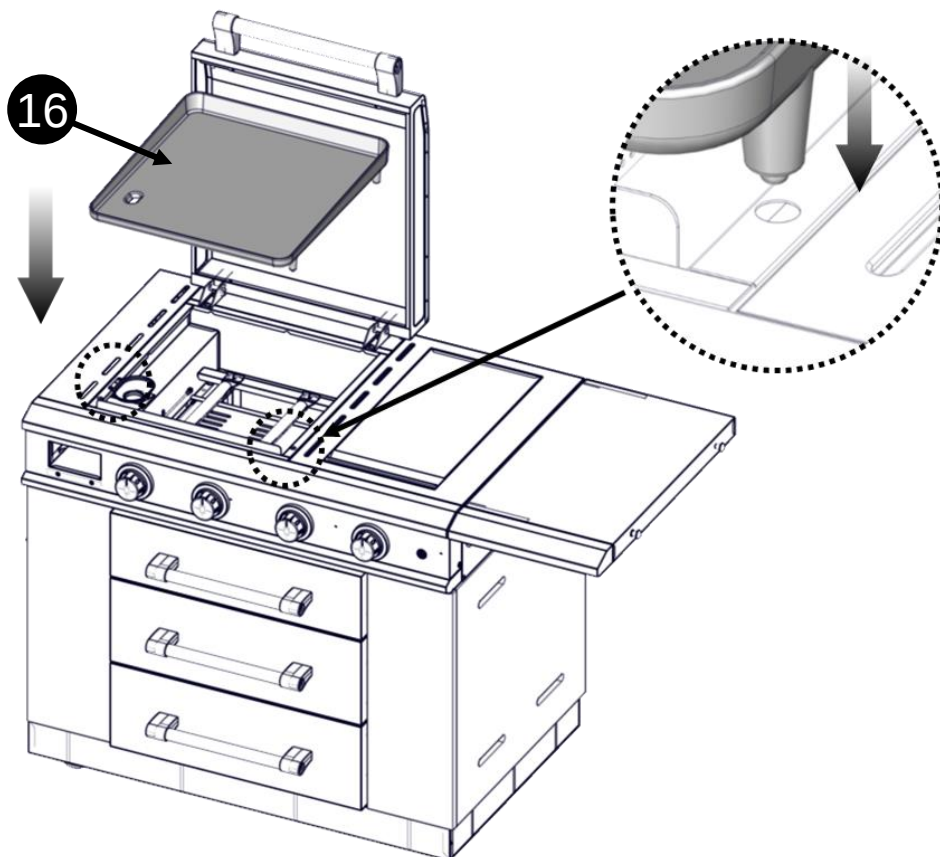
15.



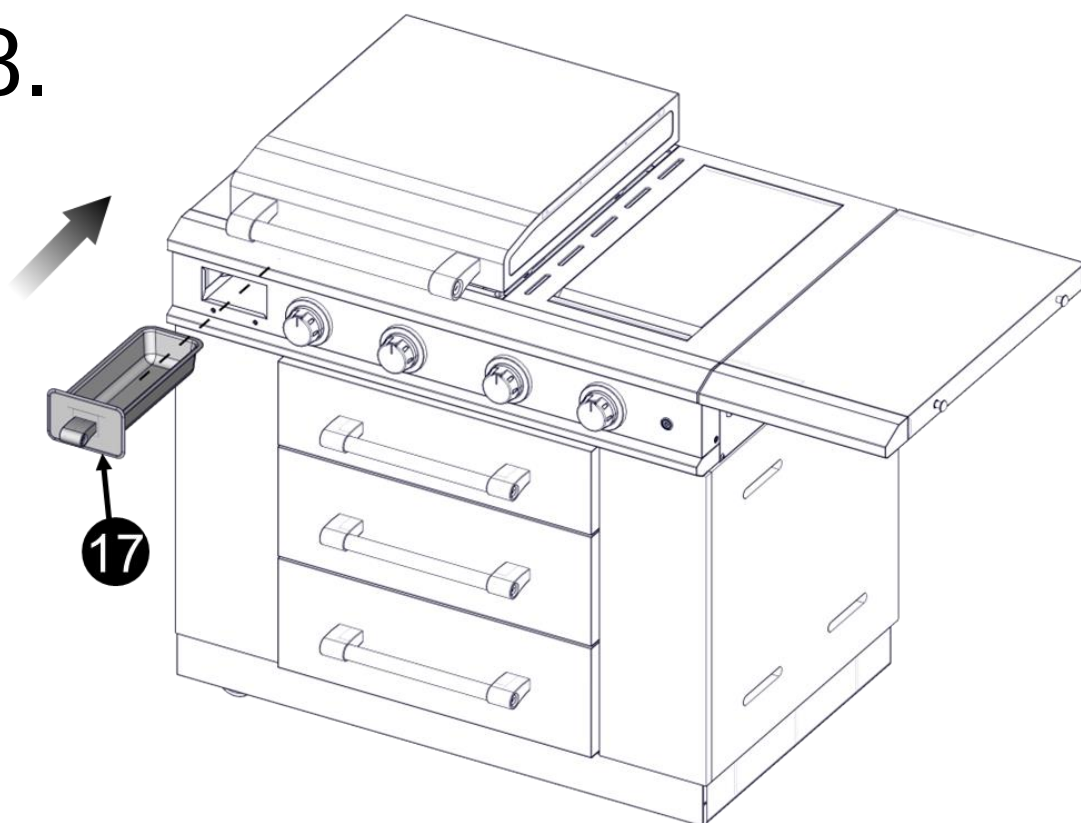
16.



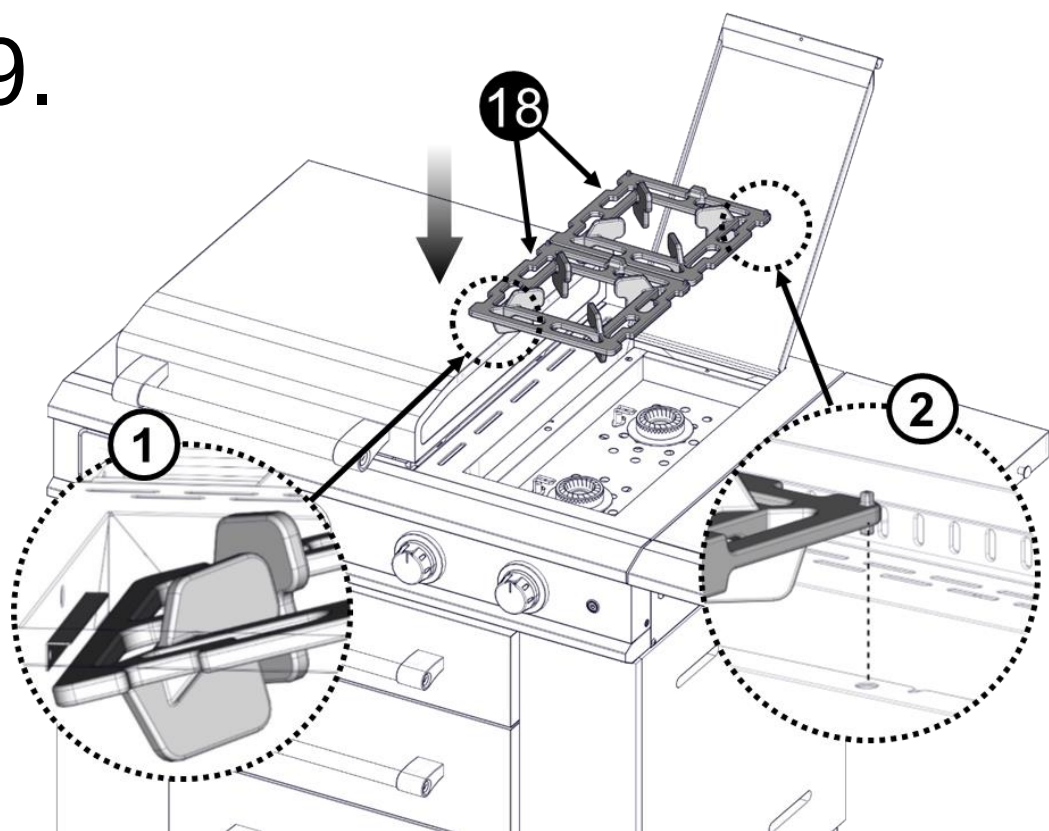
17.



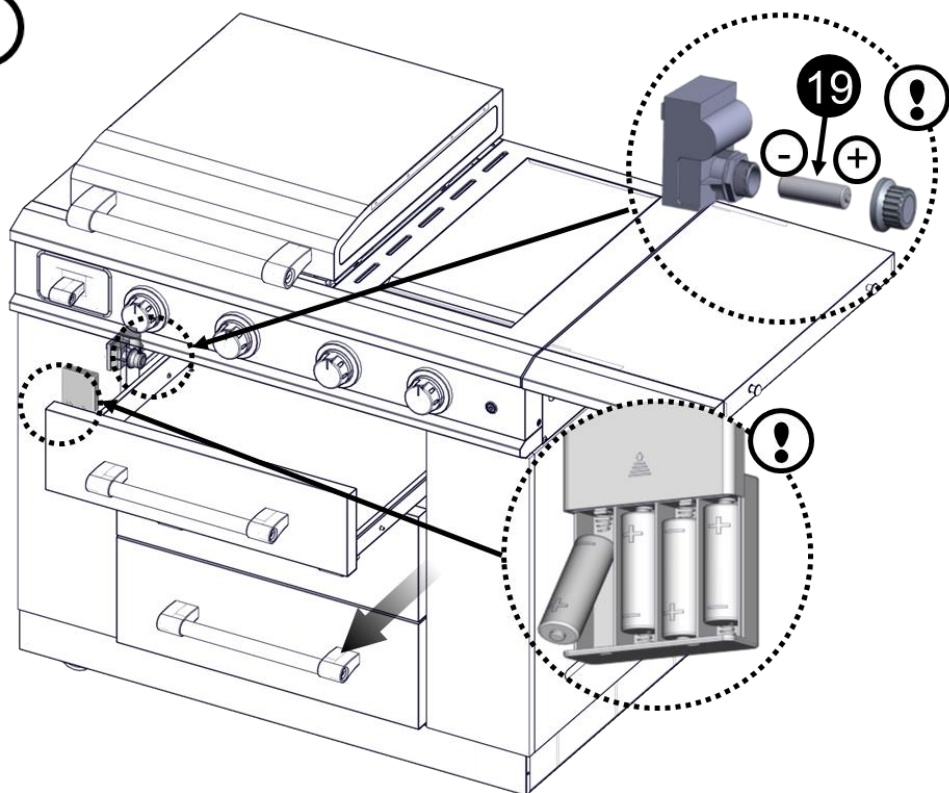
18.



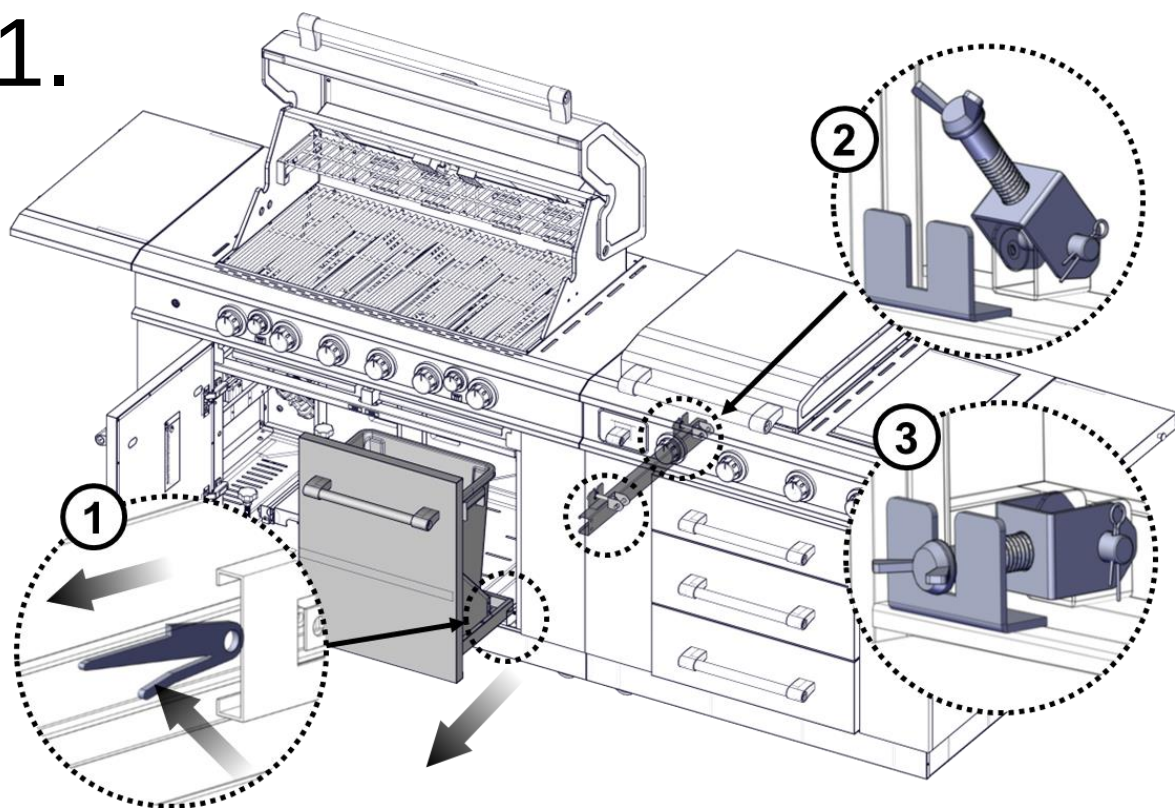
19.



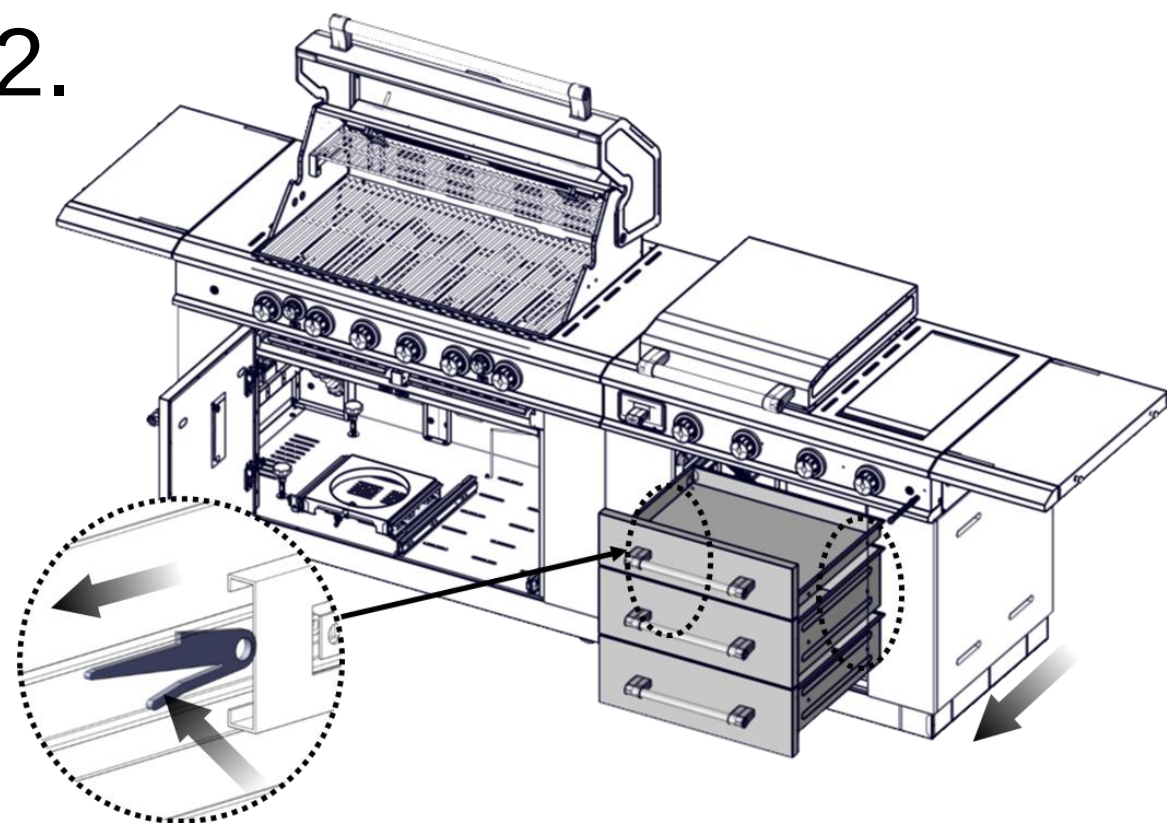
20. ⚠



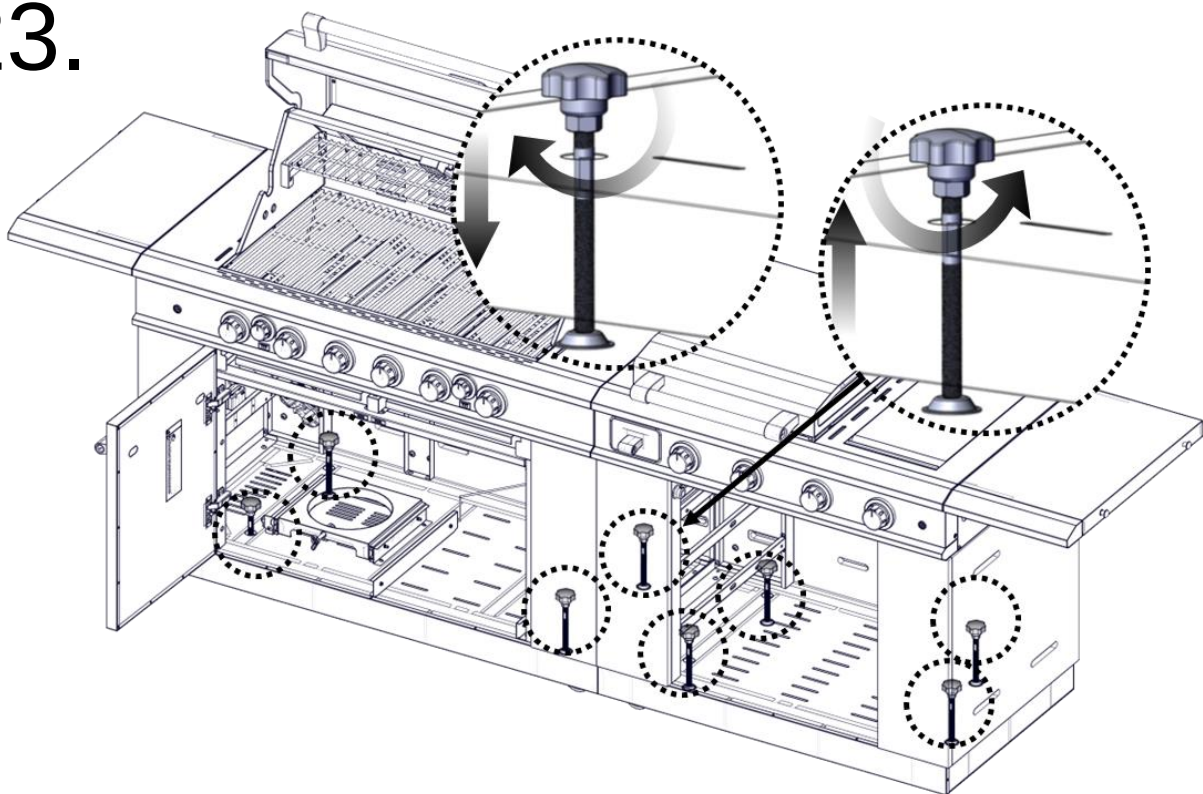
21.



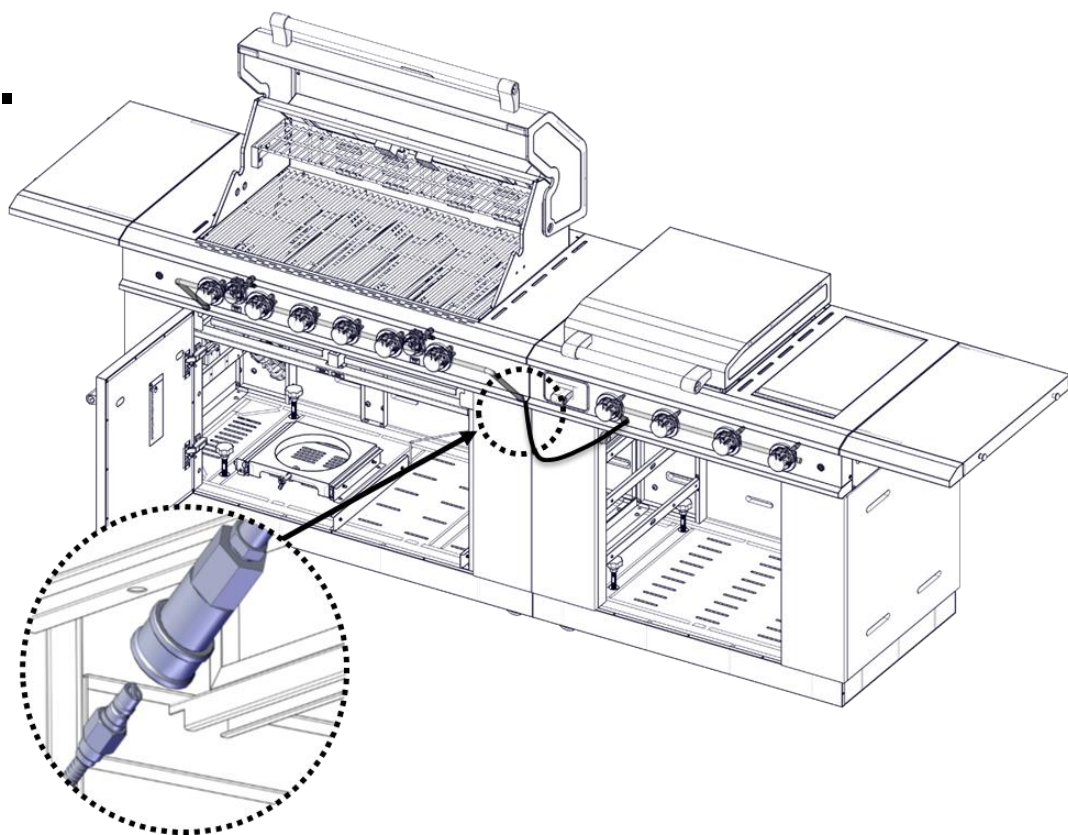
22.



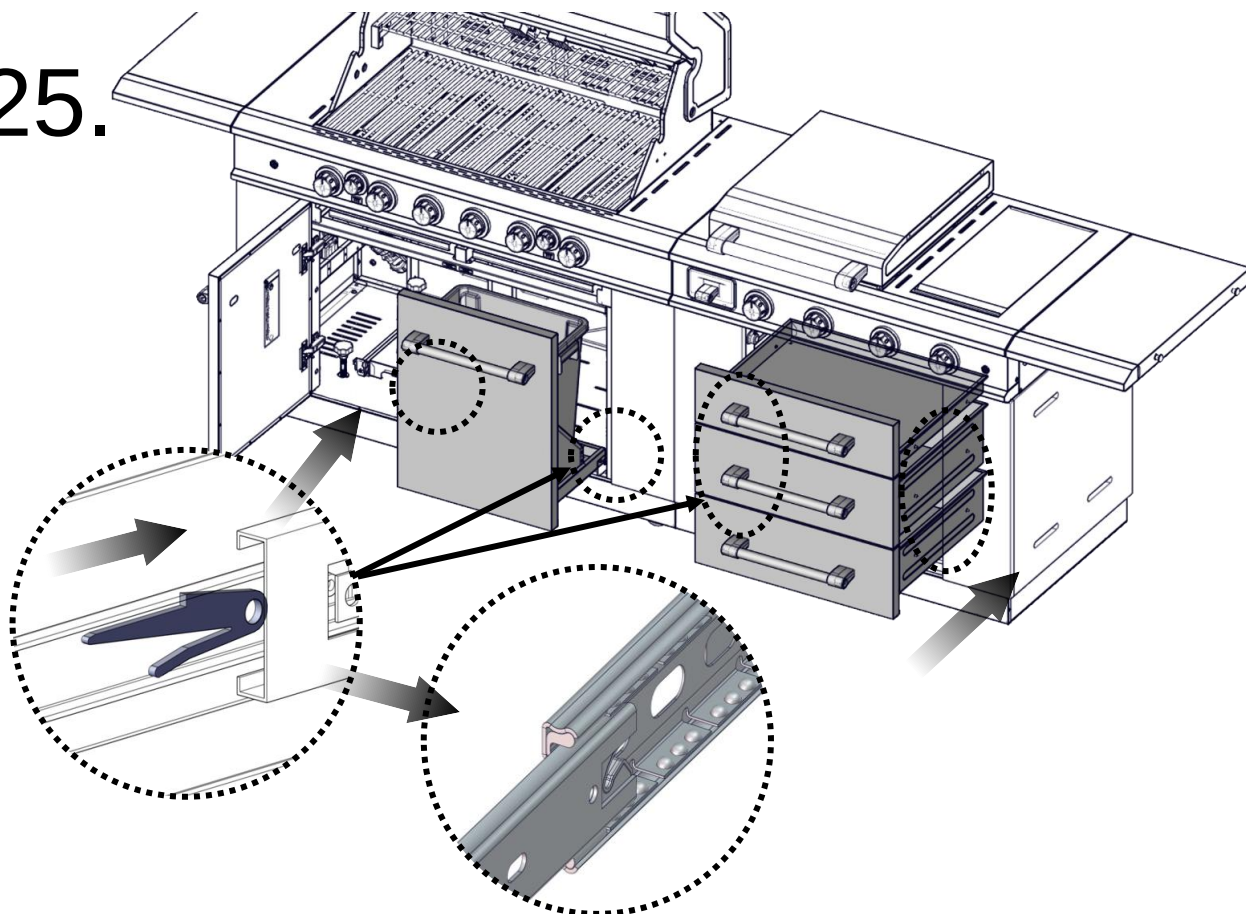
23.



24.



25.



Rail installation instructions:

- (1) Pull the bead fixing plate outward.
- (2) Align the slide rail slot with bead fixing plate.
- (3) Once locked together with the bead fixing plate, push the drawer inward.

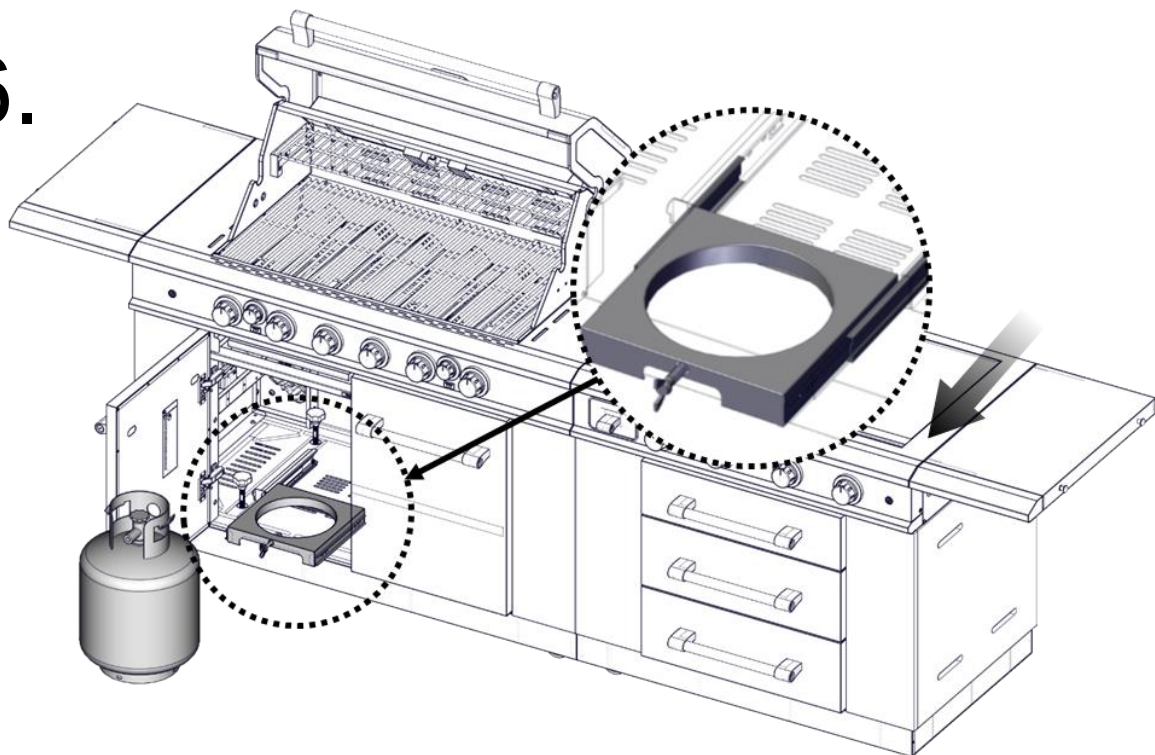
Instructions d'installation des rails :

- (1) Tirez la plaque de fixation du talon vers l'extérieur.
- (2) Alignez la fente du rail coulissant avec la plaque de fixation du talon.
- (3) Une fois verrouillé avec la plaque de fixation du cordon, poussez le tiroir vers l'intérieur.

Instrucciones de instalación del riel:

- (1) Instrucciones de instalación del riel
- (2) Alinee la ranura del riel deslizante con la placa de fijación de la ranura.
- (3) Una vez que estén bloqueados con la placa de fijación de la ranura, empuje el cajón hacia adentro.

26.

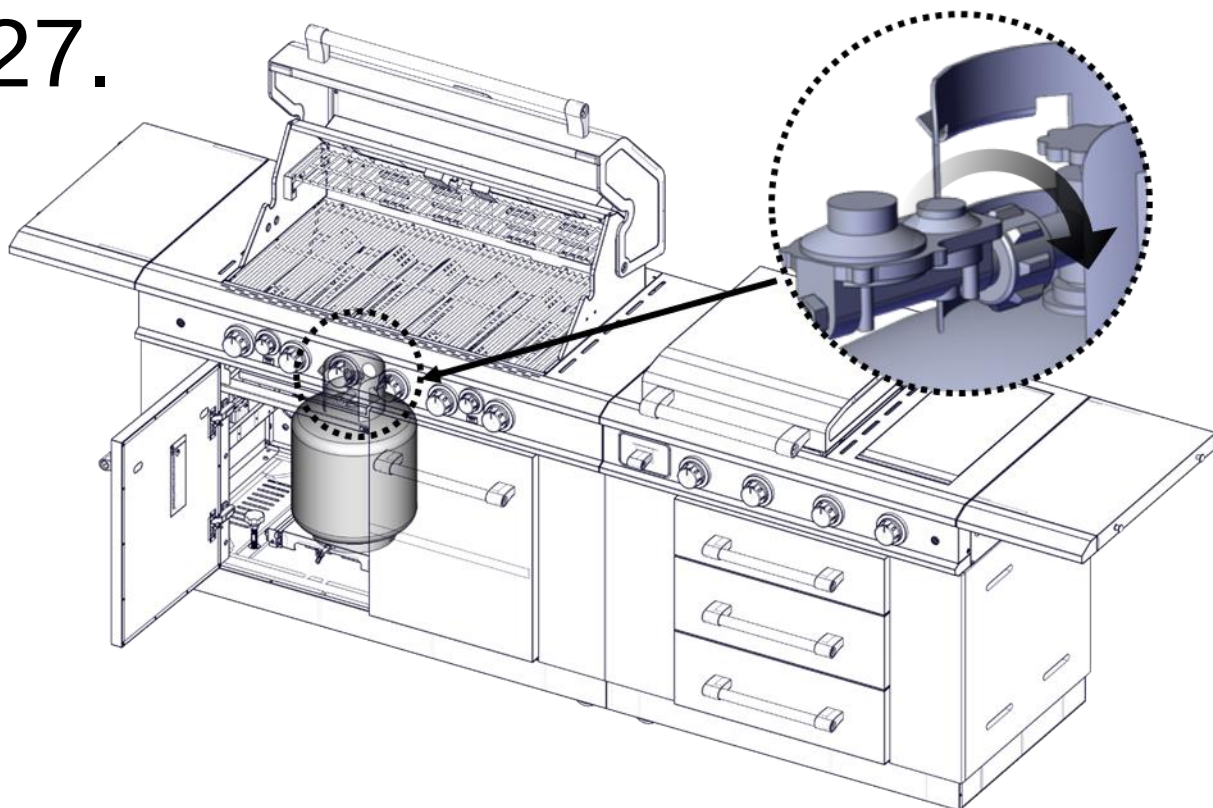


Propane tank is not included

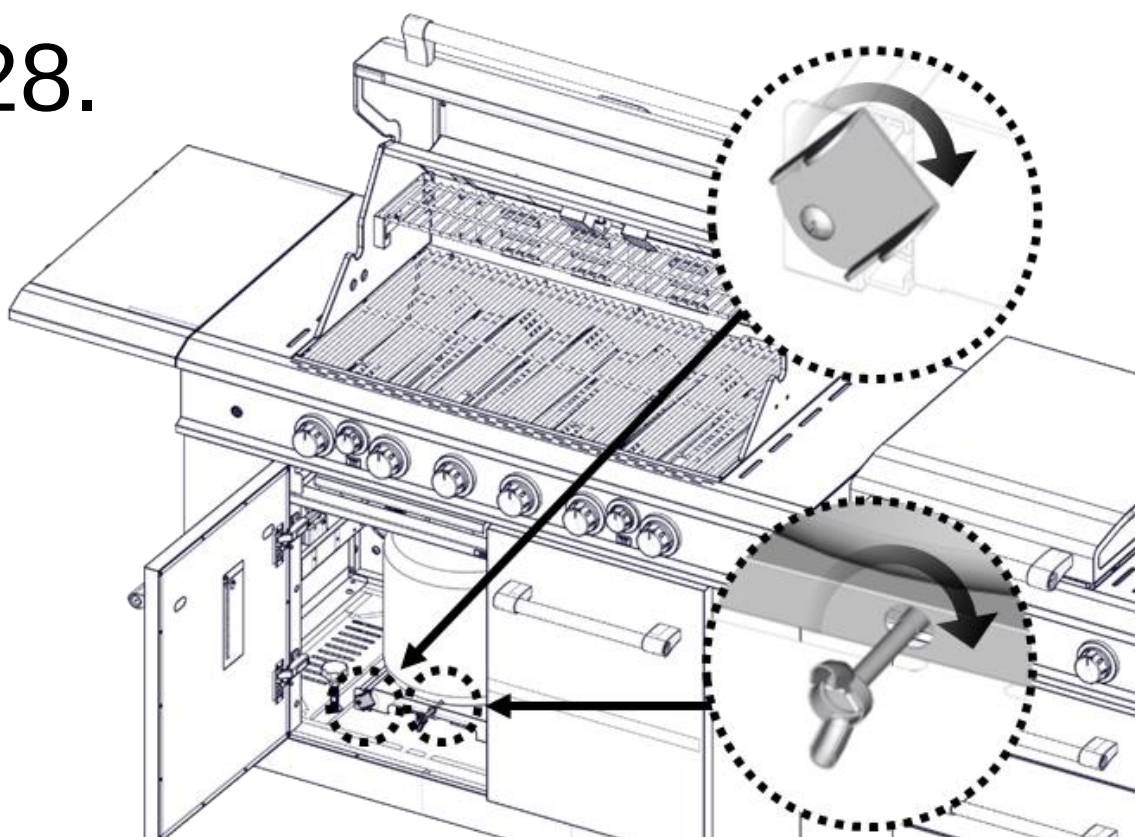
La bonbonne de propane n'est pas incluse

El tanque de gas L.P. no está incluido

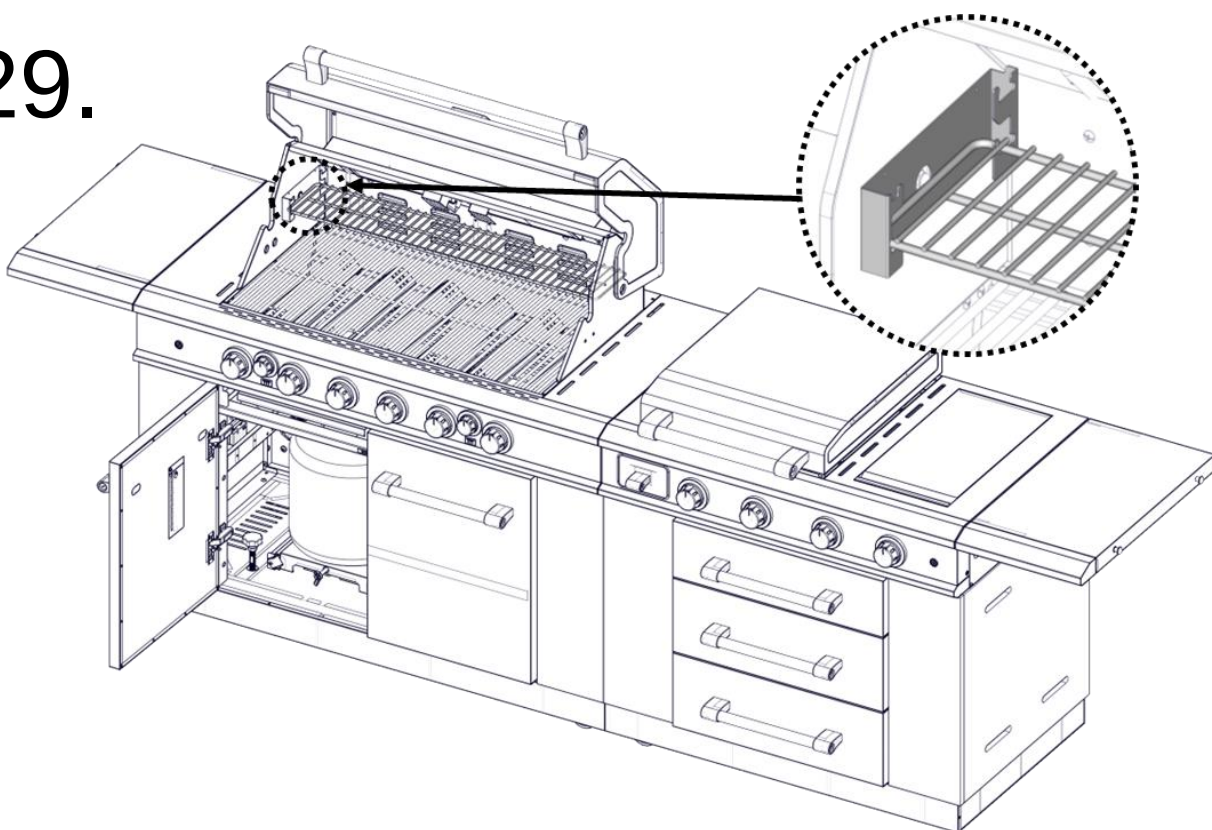
27.



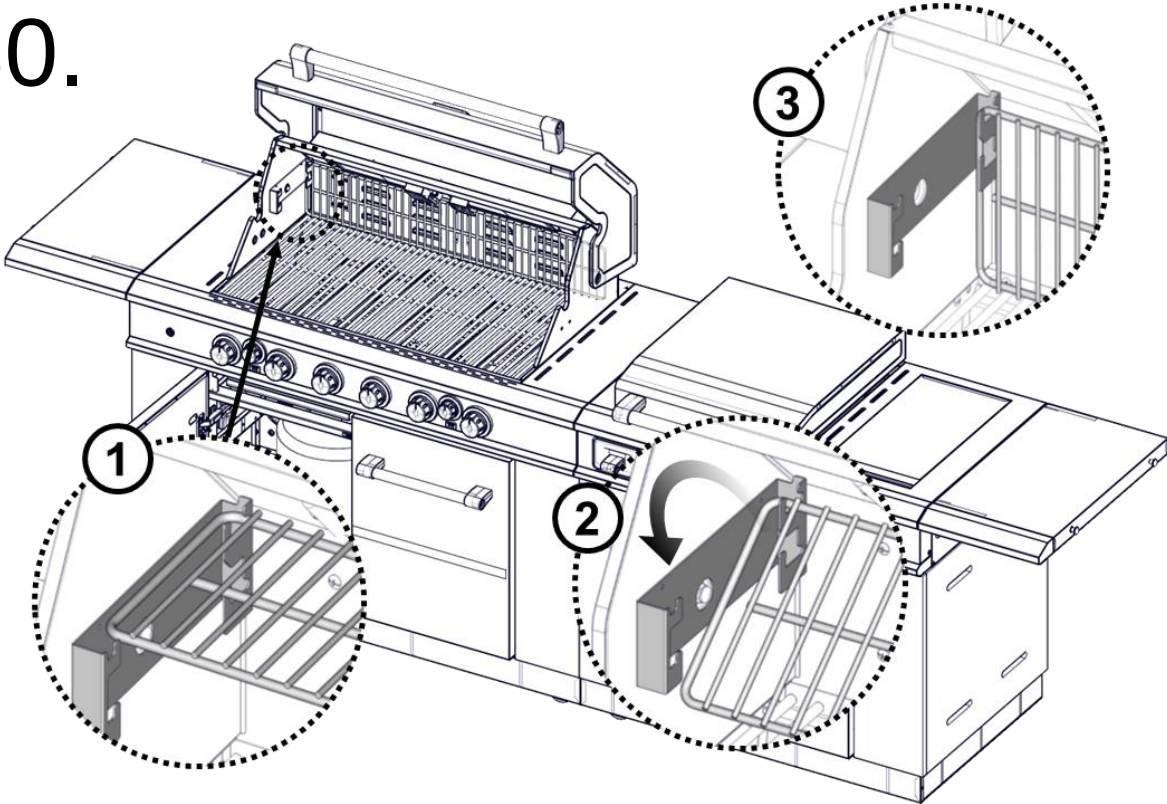
28.



29.

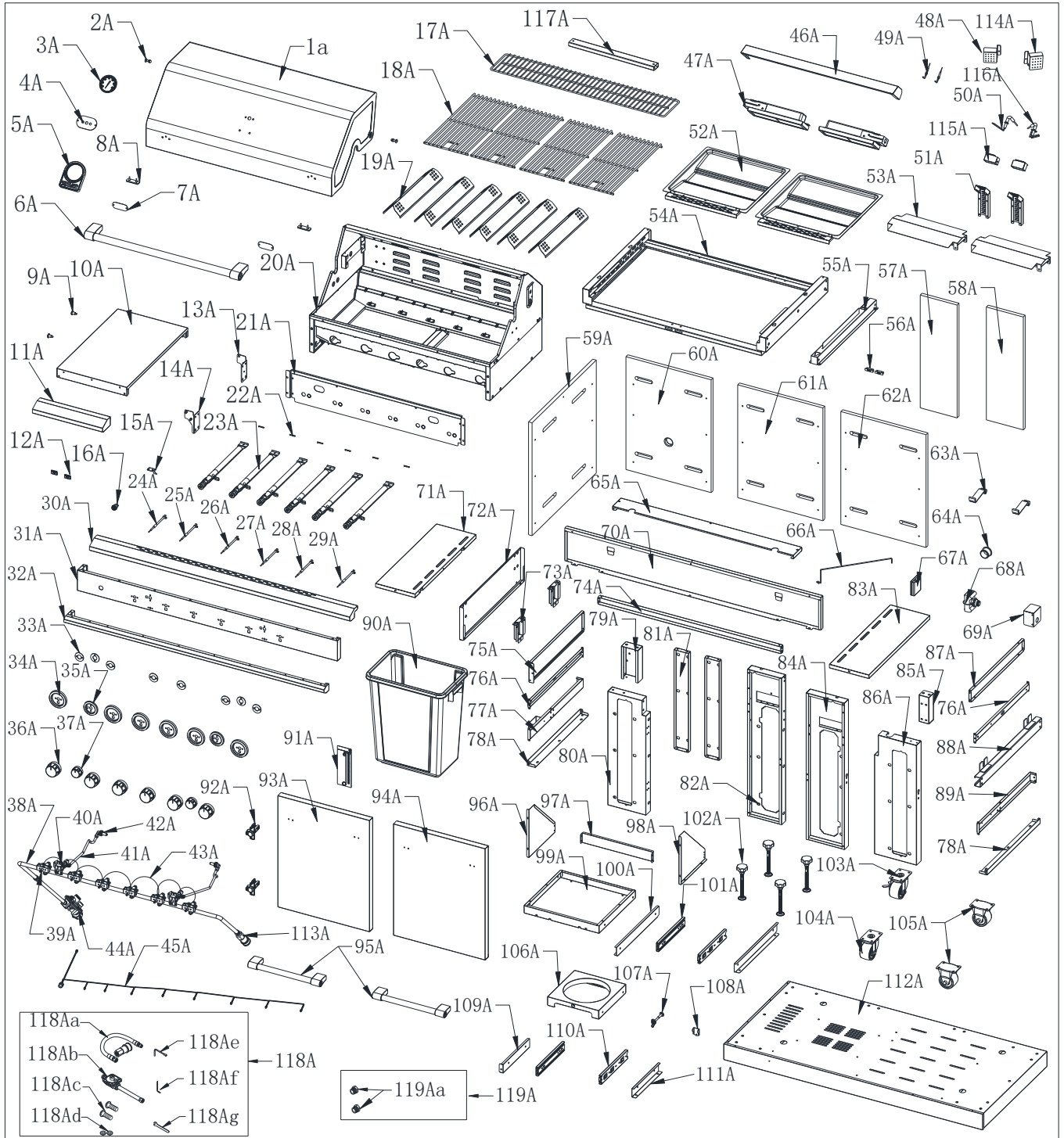


30.



Replacement Parts / Pièces de rechange / Piezas de repuesto

860-0031L



Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1A	Main lid	3	1	34A	Bezel A	1	6
2A	Main lid screw	1	2	35A	Bezel B (small)	1	2
3A	Temperature gauge	1	1	36A	Control knob A	1	6
4A	Temperature gauge seal piece	1	1	37A	Control Knob B (small)	1	2
5A	Temperature gauge housing	1	1	38A	Main manifold assembly	1	1
6A	Main lid handle assembly	3	1	39A	Main gas valve	1	6
7A	Main lid Handle Heat Insulating Spacer	1	2	40A	Top sear burner gas valve	1	2
8A	Lid bumpers	1	2	41A	Top sear burner Flex Gas line	1	2
9A	Tool Hook	1	2	42A	Top sear burner orifice w/brass elbow	1	2
10A	Foldable side shelf, left	3	1	43A	Igniter junction wire	1	1
11A	Side shelf front trim piece	1	1	44A	Regulator, LP	1	1
12A	Top sear burner badge	1	2	45A	LED lights junction wire	1	1
13A	Foldable side shelf Bracket B	3	1	46A	Top sear burner heat shield	1	1
14A	Foldable side shelf Bracket A	3	1	47A	Top sear burner assembly	1	2
15A	Main control panel fix panel	1	1	48A	Top sear burner igniter bracket, left	1	1
16A	LED Light switch	1	1	49A	Top sear burner thermocouple	1	2
17A	Warming rack	3	1	50A	Top sear burner igniter wire (L=1350)	1	1
18A	Cooking grid with hole	3	4	51A	Flex Gas line cover	1	2
19A	Flame tamer	3	6	52A	Grease tray assembly	1	2
20A	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	53A	Grease tray heat tent	1	2
21A	Control panel heat shield	1	1	54A	Cart frame assembly	1	1
22A	Burner pin assembly	1	6	55A	Grease channel (middle)	1	1
23A	Main burner	10	6	56A	Door magnet	1	2
24A	Main burner igniter wire A	1	1	57A	Faux stone front panel, left	1	1
25A	Main burner igniter wire B	1	1	58A	Faux stone front panel, right	1	1
26A	Main burner igniter wire C	1	1	59A	Faux stone side panel, left	1	1
27A	Main burner igniter wire D	1	1	60A	Faux stone back panel,left	1	1
28A	Main burner igniter wire E	1	1	61A	Faux stone back panel,middle	1	1
29A	Main burner igniter wire F	1	1	62A	Faux stone back panel,right	1	1
30A	Control panel trim piece(upper)	1	1	63A	Bracket	3	2
31A	Main control panel	3	1	64A	NG hole rubber plug	1	1
32A	Control panel trim piece (lower)	1	1	65A	Main firebox trim piece, rear	1	1
33A	LED Light	1	8	66A	Gas cylinders baffle	1	1

Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
67A	Battery box	1	1	99A	Trash can tray	1	1
68A	Electric igniter module	1	1	100A	Trash can fixed bracket	1	2
69A	Electric igniter module heat shield	1	1	101A	Trash can slide	1	2
70A	Cart trim piece, rear	1	1	102A	Adjusting bolt assembly	1	4
71A	Cart trim piece, upper left	1	1	103A	Swivel caster with brake	1	1
72A	Cart trim piece , left	1	1	104A	Swivel caster	1	1
73A	Foldable side shelf support	3	2	105A	Caster	1	2
74A	Cart frame rear trim piece, upper	1	1	106A	Tank tray	1	1
75A	Frame support, upper left	1	1	107A	Tank tray bolt	1	1
76A	Cart frame left bracket, upper	1	2	108A	Tank tray slide lock	1	1
77A	Gas cylinders baffle and battery box bracket	1	1	109A	Gas tank slide bracket, left	1	1
78A	Cart frame left bracket, bottom	1	2	110A	Gas tank slide assembly	1	2
79A	Control panel fixed plate, left	1	1	111A	Gas tank slide bracket, right	1	1
80A	Cart front fixed panel, left	1	1	112A	Bottom panel	1	1
81A	Cart back frame supporter, middle	1	2	113A	Quick connector	1	1
82A	Cart back fixed panel, left	1	1	114A	Top sear burner igniter bracket, right	1	1
83A	Cart trim piece, upper right	1	1	115A	Top sear burner thermocouple bracket	1	2
84A	Cart back fixed panel, right	1	1	116A	Top sear burner igniter (L=2000)	1	1
85A	Control panel fixed plate, right	1	1	117A	Gas tank frame	1	1
86A	Cart front fixed panel, right	1	1	118A	NG conversion kit	Sold separately as set	
87A	Frame support, top	1	1	118Aa	NG regulator assembly	Sold separately as set with #118A	1
88A	Cart frame supporter assembly, right	1	1	118Ab	NG gas hose with quick connector assembly		1
89A	Gas cylinders baffle	1	1	118Ac	Truss head screw with lock		2
90A	Trash can	1	1	118Ad	Flat washer		2
91A	Lighting rod	1	1	118Ae	6mm nut drive		1
92A	Door hinge	1	2	118Af	Hex wrench		1
93A	Door, left	3	1	118Ag	6mm wrench		1
94A	Door, right	3	1	119A	NG orifice pack	1	1
95A	Door handle assembly	3	2	119Aa	Top sear burner NG orifice	1	2
96A	Trash can triangle support, left	1	1		Grill cover	1	1
97A	Trash can baffle	1	1		Manual	N/A	1
98A	Trash can triangle support, right	1	1		Preassembly hardware pack		1

Liste des pièces

Non.	Pièce (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ	Non.	Pièce (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ
1A	Couvercle principal	3	1	34A	Lunette A	1	6
2A	Vis du couvercle principal	1	2	35A	Lunette B (petite)	1	2
3A	Jauge de température	1	1	36A	Bouton de commande A	1	6
4A	Pièce d'étanchéité de la jauge de température	1	1	37A	Bouton de contrôle B (petit)	1	2
5A	Boîtier de la jauge de température	1	1	38A	Assemblage du collecteur principal	1	1
6A	Assemblage de la poignée du couvercle principal	3	1	39A	Vanne de gaz principale	1	6
7A	Entretoise d'isolation thermique de la poignée du couvercle principal	1	2	40A	Soupape de gaz du brûleur de la grille supérieure	1	2
8A	Pare-chocs du couvercle	1	2	41A	Brûleur supérieur de recherche Ligne de gaz flexible	1	2
9A	Crochet pour outils	1	2	42A	Orifice du brûleur de la gâchette supérieure avec coude en laiton	1	2
10A	Tablette latérale rabattable, gauche	3	1	43A	Fil de jonction de l'allumeur	1	1
11A	Pièce de garniture avant de la tablette latérale	1	1	44A	Régulateur, GPL	1	1
12A	Badge pour brûleur de grillage supérieur	1	2	45A	Fil de jonction des lumières LED	1	1
13A	Tablette latérale rabattable Support B	3	1	46A	Bouclier thermique du brûleur de recherche supérieur	1	1
14A	Tablette latérale rabattable Support A	3	1	47A	Assemblage du brûleur de la grille supérieure	1	2
15A	Panneau de commande principal Panneau de fixation	1	1	48A	Support de l'allumeur du brûleur de la grille supérieure, gauche	1	1
16A	Interrupteur de lumière LED	1	1	49A	Thermocouple du brûleur de grillage supérieur	1	2
17A	Réchauffeur	3	1	50A	Fil de l'allumeur du brûleur de la grille supérieure (L=1350)	1	1
18A	Grille de cuisson avec trou	3	4	51A	Couvercle de la conduite de gaz Flex	1	2
19A	Diffuseur de flammes	3	6	52A	Assemblage du plateau de graissage	1	2
20A	Assemblage de la cuve du brûleur principal	Non-replaceable	1	53A	Tente de chauffage du plateau graissé	1	2
21A	Bouclier thermique du panneau de commande	1	1	54A	Montage du cadre du chariot	1	1
22A	Assemblage de la tige du brûleur	1	6	55A	Canal de graissage (milieu)	1	1
23A	Brûleur principal	10	6	56A	Aimant de porte	1	2
24A	Fil de l'allumeur du brûleur principal A	1	1	57A	Panneau frontal en fausse pierre, gauche	1	1
25A	Fil de l'allumeur du brûleur principal B	1	1	58A	Panneau frontal en fausse pierre, à droite	1	1
26A	Fil de l'allumeur du brûleur principal C	1	1	59A	Panneau latéral en fausse pierre, gauche	1	1
27A	Fil de l'allumeur du brûleur principal D	1	1	60A	Panneau arrière en fausse pierre, gauche	1	1
28A	Fil de l'allumeur du brûleur principal E	1	1	61A	Panneau arrière en fausse pierre, milieu	1	1
29A	Fil de l'allumeur du brûleur principal F	1	1	62A	Panneau arrière en fausse pierre, droit	1	1
30A	Pièce de garniture du panneau de commande (supérieur)	1	1	63A	Console	3	2
31A	Panneau de commande principal	3	1	64A	Bouchon en caoutchouc du trou NG	1	1
32A	Pièce de garniture du panneau de commande (inférieure)	1	1	65A	Pièce de garniture principale du foyer, arrière	1	1
33A	Lumière LED	1	8	66A	Défecteur pour bonbonnes de gaz	1	1

Liste des pièces

Non.	Pièce (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ	Non.	Pièce (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ
67A	Boîtier de batterie	1	1	99A	Plateau pour poubelle	1	1
68A	Module d'allumage électrique	1	1	100A	Support fixe pour poubelle	1	2
69A	Bouclier thermique du module d'allumage électrique	1	1	101A	Glissière pour poubelle	1	2
70A	Pièce de garniture de chariot, arrière	1	1	102A	Assemblage du boulon de réglage	1	4
71A	Pièce de garniture de chariot, supérieure gauche	1	1	103A	Roulette pivotante avec frein	1	1
72A	Pièce de garniture de chariot, gauche	1	1	104A	Roulette pivotante	1	1
73A	Support de tablette latérale pliable	3	2	105A	Caster	1	2
74A	Pièce de garniture arrière du cadre du chariot, supérieure	1	1	106A	Plateau du réservoir	1	1
75A	Support du cadre, en haut à gauche	1	1	107A	Boulon du plateau du réservoir	1	1
76A	Cadre du chariot gauche support, supérieur	1	2	108A	Verrouillage du plateau du réservoir	1	1
77A	Déflexeur de bonbonnes de gaz et support de boîtier de batterie	1	1	109A	Support coulissant du réservoir de gaz, gauche	1	1
78A	Cadre du chariot gauche, support inférieur	1	2	110A	Glissière du réservoir à gaz	1	2
79A	Plaque fixe du panneau de commande, gauche	1	1	111A	Support coulissant du réservoir de gaz, droit	1	1
80A	Panneau fixe avant du chariot, gauche	1	1	112A	Panneau inférieur	1	1
81A	Support du cadre arrière du chariot, milieu	1	2	113A	Connecteur rapide	1	1
82A	Panneau fixe arrière du chariot, gauche	1	1	114A	Support de l'allumeur du brûleur de la grille supérieure, droit	1	1
83A	Pièce de garniture du chariot, en haut à droite	1	1	115A	Support du thermocouple du brûleur de la grille supérieure	1	2
84A	Panneau fixe arrière du chariot, droit	1	1	116A	Allumeur du brûleur de recherche supérieur (L=2000)	1	1
85A	Plaque fixe du panneau de commande, droite	1	1	117A	Cadre du réservoir à gaz	1	1
86A	Panneau fixe frontal du chariot, droit	1	1	118A	Kit de conversion NG	Vendu séparément en ensemble.	
87A	Support de cadre, haut	1	1	118Aa	Ensemble régulateur NG	Vendu séparément en ensemble avec le numéro #118A	1
88A	Assemblage du support du cadre du chariot, droit	1	1	118Ab	Tuyau de gaz NG avec connecteur rapide		1
89A	Déflexeur pour bonbonnes de gaz	1	1	118Ac	Vis à tête de treillis avec verrouillage		2
90A	Poubelle	1	1	118Ad	Rondelle plate		2
91A	Barre d'éclairage	1	1	118Ae	Ecrou de 6 mm		1
92A	Charnière de porte	1	2	118Af	Clé hexagonale		1
93A	Porte, gauche	3	1	118Ag	Clé de 6 mm		1
94A	Porte, droite	3	1	119A	Paquet d'orifices NG	1	1
95A	Assemblage de la poignée de porte	3	2	119Aa	Orifice NG du brûleur de la gâchette supérieure	1	2
96A	Support de triangle de poubelle, gauche	1	1		Couvercle du gril	1	1
97A	Déflexeur de poubelle	1	1		Manuel	N/A	1
98A	Support de triangle de poubelle, droite	1	1		Pack de matériel de pré-montage		1

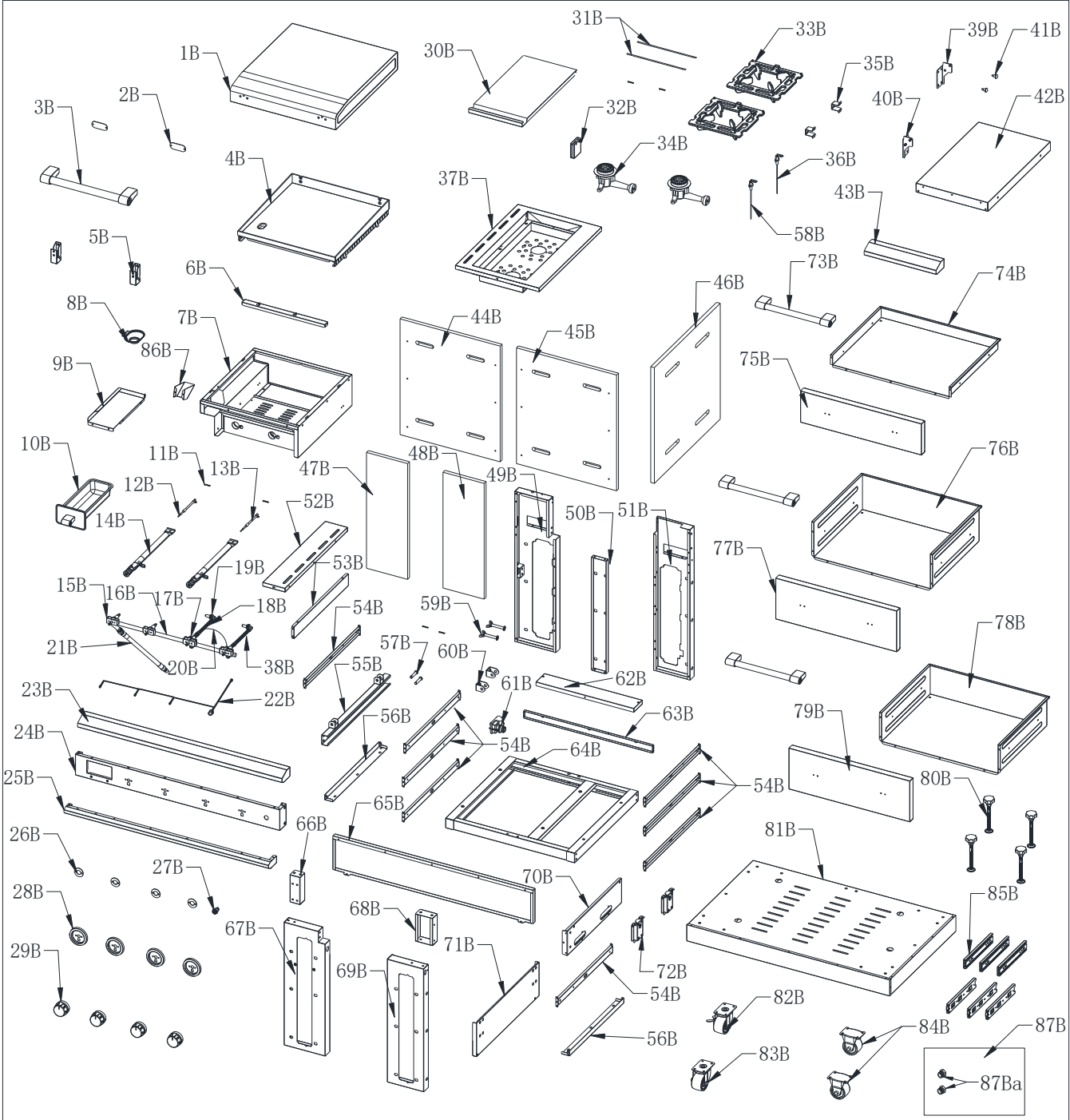
Lista de piezas

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.
1A	Tapa principal	3	1	34A	Bisel A	1	6
2A	Tornillo de la tapa principal	1	2	35A	Bisel B (pequeño)	1	2
3A	Medidor de temperatura	1	1	36A	Perilla de control A	1	6
4A	Pieza de sellado del medidor de temperatura	1	1	37A	Perilla de control B (pequeña)	1	2
5A	Carcasa del medidor de temperatura	1	1	38A	Ensamblaje del distribuidor principal	1	1
6A	Ensamblaje del mango de la tapa principal	3	1	39A	Válvula de gas principal	1	6
7A	Espaciador aislante térmico de la manija de la tapa principal	1	2	40A	Válvula de gas del quemador del sellador superior	1	2
8A	Topes de la tapa	1	2	41A	Línea de gas flexible del quemador del sellador superior	1	2
9A	Gancho para herramientas	1	2	42A	Orificio del quemador del sellador superior con codo de latón	1	2
10A	Repisa lateral plegable, izquierda	3	1	43A	Cable de unión del encendedor	1	1
11A	Pieza de acabado delantera de la repisa lateral	1	1	44A	Regulador, LP	1	1
12A	Insignia del quemador del sellador superior	1	2	45A	Cable de unión de luces LED	1	1
13A	Soporte de repisa lateral plegable B	3	1	46A	Protección térmica del quemador del sellador superior	1	1
14A	Soporte de la repisa lateral plegable A	3	1	47A	Ensamblaje del quemador del sellador superior	1	2
15A	Panel fijo del panel de control principal	1	1	48A	Soporte del encendedor del quemador del sellador superior, izquierdo	1	1
16A	Interruptor de luz LED	1	1	49A	Termopar del quemador del sellador superior	1	2
17A	Rejilla de calentamiento	3	1	50A	Cable del encendedor del quemador del sellador superior (L=1350)	1	1
18A	Parrilla de cocción con agujero	3	4	51A	Cubierta de la línea de gas flexible	1	2
19A	Apagallamas	3	6	52A	Ensamblaje de la bandeja de recolección de grasa	1	2
20A	Ensamblaje de la hornilla del quemador principal	No reemplazable	1	53A	Funda térmica de la bandeja de recolección de grasa	1	2
21A	Protección térmica del panel de control	1	1	54A	Ensamblaje del bastidor del carro	1	1
22A	Ensamblaje del pasador del quemador	1	6	55A	Canal de recolección de grasa (medio)	1	1
23A	Quemador principal	10	6	56A	Imán de la puerta	1	2
24A	Cable del encendedor del quemador principal A	1	1	57A	Panel frontal de piedra sintética, izquierdo	1	1
25A	Cable del encendedor del quemador principal B	1	1	58A	Panel frontal de piedra sintética, derecho	1	1
26A	Cable del encendedor del quemador principal C	1	1	59A	Panel lateral de piedra sintética, izquierdo	1	1
27A	Cable del encendedor del quemador principal D	1	1	60A	Panel posterior de piedra sintética, izquierdo	1	1
28A	Cable del encendedor del quemador principal E	1	1	61A	Panel posterior de piedra sintética, central	1	1
29A	Cable del encendedor del quemador principal F	1	1	62A	Panel posterior de piedra sintética, derecho	1	1
30A	Pieza de acabado del panel de control (superior)	1	1	63A	Soporte	3	2
31A	Panel de control principal	3	1	64A	Tapón de goma para orificio de GN	1	1
32A	Pieza de acabado del panel de control (inferior)	1	1	65A	Pieza de acabado principal de la caja de fuego, trasera	1	1
33A	Luz LED	1	8	66A	Deflector de cilindros de gas	1	1

Lista de piezas

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.
67A	Caja de baterías	1	1	99A	Bandeja de bote de basura	1	1
68A	Módulo del encendedor eléctrico	1	1	100A	Soporte fijo del bote de basura	1	2
69A	Protección térmica del módulo del encendedor eléctrico	1	1	101A	Corredera del bote de basura	1	2
70A	Pieza de acabado del carro, trasera	1	1	102A	Ensamblaje de pernos de ajuste	1	4
71A	Pieza de acabado del carro, superior izquierda	1	1	103A	Rueda giratoria con freno	1	1
72A	Pieza de acabado del carro, izquierda	1	1	104A	Rueda giratoria	1	1
73A	Soporte de repisa lateral plegable	3	2	105A	Rueda	1	2
74A	Pieza de acabado trasera del bastidor del carro, superior	1	1	106A	Bandeja del tanque	1	1
75A	Soporte del bastidor, superior izquierdo	1	1	107A	Perno de la bandeja del depósito	1	1
76A	Soporte izquierdo del bastidor del carro, superior	1	2	108A	Bloqueo de la bandeja del tanque	1	1
77A	Deflector de cilindros de gas y soporte de la caja de baterías	1	1	109A	Soporte deslizante del tanque de gas, izquierdo	1	1
78A	Soporte izquierdo del bastidor del carro, inferior	1	2	110A	Ensamblaje deslizante del tanque de gas	1	2
79A	Placa fija del panel de control, izquierda	1	1	111A	Soporte deslizante del tanque de gas, derecho	1	1
80A	Panel fijo delantero del carro, izquierdo	1	1	112A	Panel inferior	1	1
81A	Soporte del bastidor trasero del carro, central	1	2	113A	Conector rápido	1	1
82A	Panel fijo trasero del carro, izquierdo	1	1	114A	Soporte del encendedor del quemador del sellador superior, derecho	1	1
83A	Pieza de acabado del carro, superior derecha	1	1	115A	Soporte del termopar del quemador del sellador superior	1	2
84A	Panel fijo trasero del carro, derecho	1	1	116A	Encendedor del quemador del sellador superior (L=2000)	1	1
85A	Placa fija del panel de control, derecha	1	1	117A	Marco del tanque de gas	1	1
86A	Panel fijo delantero del carro, derecho	1	1	118A	Kit de conversión a gas natural (NG)	Se vende por separado como conjunto	
87A	Soporte del bastidor, superior	1	1	118Aa	Conjunto de regulador de gas natural (NG)	Se vende por separado como conjunto con el número #118A	1
88A	Ensamblaje del soporte del carro, derecho	1	1	118Ab	Manguera de gas natural (NG) con conector rápido		1
89A	Deflector de cilindros de gas	1	1	118Ac	Tornillo de cabeza de cruz con seguro		2
90A	Bote de basura	1	1	118Ad	Arandela plana		2
91A	Varilla de iluminación	1	1	118Ae	Llave de tuercas de 6 mm		1
92A	Bisagra de la puerta	1	2	118Af	Llave hexagonal		1
93A	Puerta, izquierda	3	1	118Ag	Llave de 6 mm		1
94A	Puerta, derecha	3	1	119A	Paquete de orificios para gas natural (NG)	1	1
95A	Ensamblaje de la manija de la puerta	3	2	119Aa	Orificio para quemador superior de gas natural (NG)	1	2
96A	Soporte del triángulo del bote de basura, izquierdo	1	1		Cubierta del asador	1	1
97A	Deflector del bote de basura	1	1		Manual	N/A	1
98A	Soporte del triángulo del bote de basura, derecho	1	1		Paquete de hardware de premontaje		1

860-0031R



Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1B	Main lid	3	1	31B	Side burner lid screw	1	2
2B	Main lid Handle Heat Insulating Spacer	1	2	32B	Battery box	1	1
3B	Main lid handle assembly	3	1	33B	Side burner cooking grid	1	2
4B	Cooking griddle assembly	1	1	34B	Cast iron burner	1	2
5B	Main lid hinge assembly	1	2	35B	Side burner orifice fix panel	1	2
6B	burner support	1	1	36B	Side burner igniter wire A	1	1
7B	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	37B	Right Side Burner side shelf assembly	1	1
8B	Funnel	1	1	38B	Side Burner Flex Gas Line B	1	1
9B	Grease box bracket	1	1	39B	Foldable side shelf Bracket A	3	1
10B	Grease box assembly	1	1	40B	Foldable side shelf Bracket B	3	1
11B	Burner pin assembly	1	6	41B	Tool Hook	1	2
12B	Main burner igniter wire A	1	1	42B	Foldable side shelf, right	1	1
13B	Main burner igniter wire B	1	1	43B	Side shelf front trim piece	1	1
14B	Main burner	10	2	44B	Faux stone back panel,left	1	1
15B	Main gas valve	1	2	45B	Faux stone back panel,right	1	1
16B	Side burner manifold	1	1	46B	Faux stone side panel, right	1	1
17B	Side burner gas valve	1	2	47B	Faux stone front panel, left	1	1
18B	Side burner Flex Gas line A	1	1	48B	Faux stone front panel, right	1	1
19B	Side burner orifice w/ brass elbow	1	2	49B	Cart back fixed panel, left	1	1
20B	Igniter junction wire	1	1	50B	Cart back frame supporter, middle	1	1
21B	Quick connector Flex Gas line	1	1	51B	Cart back fixed panel, right	1	1
22B	LED lights wire	1	1	52B	Cart upper trim piece, left	1	1
23B	Control panel trim piece(upper)	1	1	53B	Cart upper support, left	1	1
24B	Control panel	3	1	54B	Cart frame left support, upper	1	8
25B	Control panel trim piece (lower)	1	1	55B	Cart frame connecting fixing bracket assembly	1	1
26B	LED Light	1	4	56B	Cart frame left support, bottom	1	2
27B	LED Light switch	1	1	57B	Cart connecting screw	1	2
28B	Bezel A	1	4	58B	Side burner igniter wire B	1	1
29B	Control knob A	1	4	59B	Tank tray bolt	1	2
30B	Side burner lid	1	1	60B	Cart connecting bracket assembly	1	2

Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
61B	Electric igniter module	1	1	75B	Top drawer panel	3	1
62B	Cart rear trim piece, top	1	1	76B	Drawer assembly, middle	3	1
63B	Cart back frame, top	1	1	77B	Middle drawer panel	3	1
64B	Cart frame assembly, middle	1	1	78B	Drawer assembly, bottom	3	1
65B	Cart back trim piece	1	1	79B	Bottom drawer panel	3	1
66B	Front fixed faceplate	1	1	80B	Adjusting bolt assembly	1	4
67B	Cart front fixed panel, left	1	1	81B	Bottom panel	1	1
68B	Front fixed faceplate, right	1	1	82B	Swivel caster with brake	1	1
69B	Cart front fixed panel, right	1	1	83B	Swivel caster	1	1
70B	Frame support, right top	1	1	84B	Caster	1	2
71B	Cart trim piece, right top	1	1	85B	Drawer slide	1	6
72B	Foldable side shelf Bracket	3	2	86B	Oil deflector	1	1
73B	Door handle assembly	3	3	87B	NG orifice pack	1	1
74B	Drawer assembly, top	3	1	87Ba	Side burner NG orifice	1	2

Liste des pièces

Non.	Pièce (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ	Non.	Pièce (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ
1B	Couvercle principal	3	1	31B	Vis du couvercle du brûleur latéral	1	2
2B	Entretoise d'isolation thermique de la poignée du couvercle principal	1	2	32B	Boîtier de batterie	1	1
3B	Assemblage de la poignée du couvercle principal	3	1	33B	Grille de cuisson du brûleur latéral	1	2
4B	Assemblage de la grille de cuisson	1	1	34B	Brûleur en fonte	1	2
5B	Charnière du couvercle principal	1	2	35B	Panneau de fixation de l'orifice du brûleur latéral	1	2
6B	Support de brûleur	1	1	36B	Fil de l'allumeur du brûleur latéral A	1	1
7B	Assemblage de la cuve du brûleur principal	Non-replaceable	1	37B	Assemblage de la tablette latérale du brûleur latéral droit	1	1
8B	Entonnoir	1	1	38B	Brûleur latéral Flex Ligne de gaz B	1	1
9B	Support de la boîte à graisse	1	1	39B	Tablette latérale rabattable Support A	3	1
10B	Assemblage de la boîte à graisse	1	1	40B	Tablette latérale rabattable Support B	3	1
11B	Assemblage de l'axe du brûleur	1	6	41B	Crochet pour outils	1	2
12B	Fil de l'allumeur du brûleur principal A	1	1	42B	Tablette latérale rabattable, droite	1	1
13B	Fil de l'allumeur du brûleur principal B	1	1	43B	Pièce de garniture avant de la tablette latérale	1	1
14B	Brûleur principal	10	2	44B	Panneau arrière en fausse pierre, gauche	1	1
15B	Vanne de gaz principale	1	2	45B	Panneau arrière en fausse pierre, droit	1	1
16B	Collecteur du brûleur latéral	1	1	46B	Panneau latéral en fausse pierre, droit	1	1
17B	Soupape de gaz du brûleur latéral	1	2	47B	Panneau frontal en fausse pierre, gauche	1	1
18B	Brûleur latéral Flex Ligne de gaz A	1	1	48B	Panneau frontal en fausse pierre, à droite	1	1
19B	Orifice de brûleur latéral avec coude en laiton	1	2	49B	Panneau fixe arrière du chariot, gauche	1	1
20B	Fil de jonction de l'allumeur	1	1	50B	Support du cadre arrière du chariot, milieu	1	1
21B	Raccord rapide Ligne de gaz flexible	1	1	51B	Panneau fixe arrière du chariot, droit	1	1
22B	Fil des lumières LED	1	1	52B	Pièce de garniture supérieure du chariot, gauche	1	1
23B	Pièce de garniture du panneau de commande (supérieur)	1	1	53B	Support supérieur du chariot, gauche	1	1
24B	Panneau de contrôle	3	1	54B	Support gauche du cadre du chariot, supérieur	1	8
25B	Pièce de garniture du panneau de commande (inférieure)	1	1	55B	Assemblage de l'étrier de fixation du cadre du chariot	1	1
26B	Lumière LED	1	4	56B	Support gauche du cadre du chariot, en bas	1	2
27B	Interrupteur de lumière LED	1	1	57B	Vis d'assemblage du chariot	1	2
28B	Lunette A	1	4	58B	Fil de l'allumeur du brûleur latéral B	1	1
29B	Bouton de commande A	1	4	59B	Boulon du plateau du réservoir	1	2
30B	Couvercle du brûleur latéral	1	1	60B	Assemblage du support de connexion du chariot	1	2

Liste des pièces

Non.	Pièce (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ	Non.	Pièce (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ
61B	Module d'allumage électrique	1	1	75B	Panneau du tiroir supérieur	3	1
62B	Pièce de garniture arrière du chariot, haut	1	1	76B	Ensemble de tiroir, milieu	3	1
63B	Cadre arrière du chariot, dessus	1	1	77B	Panneau central du tiroir	3	1
64B	Assemblage du cadre du chariot, milieu	1	1	78B	Assemblage de tiroir, bas	3	1
65B	Pièce de garniture arrière de chariot	1	1	79B	Panneau de fond de tiroir	3	1
66B	Plaque frontale fixe	1	1	80B	Assemblage du boulon de réglage	1	4
67B	Panneau fixe avant du chariot, gauche	1	1	81B	Panneau inférieur	1	1
68B	Plaque frontale fixe, droite	1	1	82B	Roulette pivotante avec frein	1	1
69B	Panneau fixe frontal du chariot, droit	1	1	83B	Roulette pivotante	1	1
70B	Support de cadre, partie supérieure droite	1	1	84B	Caster	1	2
71B	Pièce de garniture de chariot, haut droit	1	1	85B	Glissière de tiroir	1	6
72B	Tablette latérale rabattable Support	3	2	86B	Défecteur d'huile	1	1
73B	Assemblage de la poignée de porte	3	3	87B	Paquet d'orifices NG	1	1
74B	Assemblage de tiroir, haut	3	1	87Ba	Orifice NG du brûleur latéral	1	2

Lista de piezas

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.
1B	Tapa principal	3	1	31B	Tornillo de la tapa del quemador lateral	1	2
2B	Espaciador aislante térmico de la manija de la tapa principal	1	2	32B	Caja de baterías	1	1
3B	Ensamblaje del mango de la tapa principal	3	1	33B	Parrilla de cocción del quemador lateral	1	2
4B	Ensamblaje de la plancha de cocción	1	1	34B	Quemador de hierro fundido	1	2
5B	Ensamblaje de bisagras de la tapa principal	1	2	35B	Panel fijo del orificio del quemador lateral	1	2
6B	soporte del quemador	1	1	36B	Cable del encendedor del quemador lateral A	1	1
7B	Ensamblaje de la hornilla del quemador principal	No reemplazable	1	37B	Ensamblaje de la repisa lateral del quemador lateral derecho	1	1
8B	Embudo	1	1	38B	Línea de gas flexible del quemador lateral B	1	1
9B	Soporte de la caja de grasa	1	1	39B	Soporte de la repisa lateral plegable A	3	1
10B	Ensamblaje de la caja de grasa	1	1	40B	Soporte de repisa lateral plegable B	3	1
11B	Ensamblaje del pasador del quemador	1	6	41B	Gancho para herramientas	1	2
12B	Cable del encendedor del quemador principal A	1	1	42B	Repisa lateral plegable, derecha	1	1
13B	Cable del encendedor del quemador principal B	1	1	43B	Pieza de acabado delantera de la repisa lateral	1	1
14B	Quemador principal	10	2	44B	Panel posterior de piedra sintética, izquierdo	1	1
15B	Válvula de gas principal	1	2	45B	Panel posterior de piedra sintética, derecho	1	1
16B	Distribuidor del quemador lateral	1	1	46B	Panel lateral de piedra sintética, derecho	1	1
17B	Válvula de gas del quemador lateral	1	2	47B	Panel frontal de piedra sintética, izquierdo	1	1
18B	Línea de gas flexible del quemador lateral A	1	1	48B	Panel frontal de piedra sintética, derecho	1	1
19B	Orificio del quemador lateral con codo de latón	1	2	49B	Panel fijo trasero del carro, izquierdo	1	1
20B	Cable de unión del encendedor	1	1	50B	Soporte del bastidor trasero del carro, central	1	1
21B	Línea de gas flexible de conector rápido	1	1	51B	Panel fijo trasero del carro, derecho	1	1
22B	Cable de luces LED	1	1	52B	Pieza de acabado superior del carro, izquierda	1	1
23B	Pieza de acabado del panel de control (superior)	1	1	53B	Soporte superior del carro, izquierdo	1	1
24B	Panel de control	3	1	54B	Soporte izquierdo del bastidor del carro, superior	1	8
25B	Pieza de acabado del panel de control (inferior)	1	1	55B	Ensamblaje del soporte de fijación del bastidor del carro	1	1
26B	Luz LED	1	4	56B	Soporte izquierdo del bastidor del carro, inferior	1	2
27B	Interruptor de luz LED	1	1	57B	Tornillo de conexión del carro	1	2
28B	Bisel A	1	4	58B	Cable del encendedor del quemador lateral B	1	1
29B	Perilla de control A	1	4	59B	Perno de la bandeja del depósito	1	2
30B	Tapa del quemador lateral	1	1	60B	Ensamblaje del soporte de conexión del carro	1	2

Lista de piezas

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.
61B	Módulo del encendedor eléctrico	1	1	75B	Panel del cajón superior	3	1
62B	Pieza de acabado trasera del carro, superior	1	1	76B	Ensamblaje del cajón, central	3	1
63B	Bastidor trasero del carro, superior	1	1	77B	Panel del cajón central	3	1
64B	Ensamblaje del bastidor del carro, central	1	1	78B	Ensamblaje del cajón, inferior	3	1
65B	Pieza de acabado trasera del carro	1	1	79B	Panel del cajón inferior	3	1
66B	Placa frontal fija	1	1	80B	Ensamblaje de pernos de ajuste	1	4
67B	Panel fijo delantero del carro, izquierdo	1	1	81B	Panel inferior	1	1
68B	Placa frontal fija, derecha	1	1	82B	Rueda giratoria con freno	1	1
69B	Panel fijo delantero del carro, derecho	1	1	83B	Rueda giratoria	1	1
70B	Soporte del bastidor, superior derecho	1	1	84B	Rueda	1	2
71B	Pieza de acabado del carro, superior derecha	1	1	85B	Corredera del cajón	1	6
72B	Soporte de repisa lateral plegable	3	2	86B	Deflector de aceite	1	1
73B	Ensamblaje de la manija de la puerta	3	3	87B	Paquete de orificios para gas natural (NG)	1	1
74B	Ensamblaje del cajón, superior	3	1	87Ba	Orificio para quemador lateral de gas natural (NG)	1	2

Distributed by:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com

Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca
* faisant affaire au Québec sous
le nom les Entrepôts Costco

Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Limited warranty provided by manufacturer
Garantie limitée fournie par le fabricant.
Garantía limitada proporcionada por el fabricante

Made in China
Fabriqué en Chine
Hecho en China

860/870-0031

2024 Costco Wholesale Corporation. All rights reserved.
Tous droits réservés
Todos los derechos reservados.

10/24
Printed in China
Imprimé en Chine
Impreso en China