

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.ApplianceFactoryParts.com).



DYNA-GLO DGP350NP Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for DYNA-GLO
DGP350NP](#)



[Find Your DYNA-GLO Grill Parts - Select From 227 Models](#)

----- Manual continues below -----



LP Gas Grill
Model # DGP350NP/DGP350NP-D

USER'S MANUAL AND OPERATING INSTRUCTIONS



C US

ANS Z21.58a – CSA 1.6a-2008
Outdoor Cooking Gas Appliance

Assembler/Installer: This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Leave these instructions with the consumer.**

Consumer/User: Follow all warnings and instructions when using this appliance.
Retain these instructions for future reference.



DANGER:

If you smell gas:

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



WARNING:

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

Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer,
call our customer service department at 1-877-447-4768



8:30 a.m. – 4:30 p.m. CST, Monday – Friday
or email us at customerservice@ghpgroupinc.com





LP Gas Grill



NO NEED TO RETURN TO THE STORE

Questions With The Assembly?
Require Parts Information?
Product Under Manufacturers Warranty?

Call Toll Free : 1-877-447-4768
8:30 a.m. – 4:30 pm CST, Monday – Friday

Retain This Owner's Manual And Proof Of Purchase For Future Reference

To help us help you

Fill in the information below:

--	--	--	--

Date of Purchase

Place of Purchase

Model Number

Product Serial No.

MODEL NUMBER AND PRODUCT SERIAL NUMBER CAN BE FOUND ON
THE RATING LABEL OF YOUR GRILL.

TABLE OF CONTENTS

Safety Information 2 - 3

Package Contents 4 - 5

Illustrated Parts List 6 - 7

Hardware Contents 8

Preparation 8

Assembly Instructions 9 - 20

Operation Instructions 21 - 25

Care and Maintenance 26 - 30

Troubleshooting 31

Replacements Parts List 32 - 33

Warranty 34



SAFETY INFORMATION

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

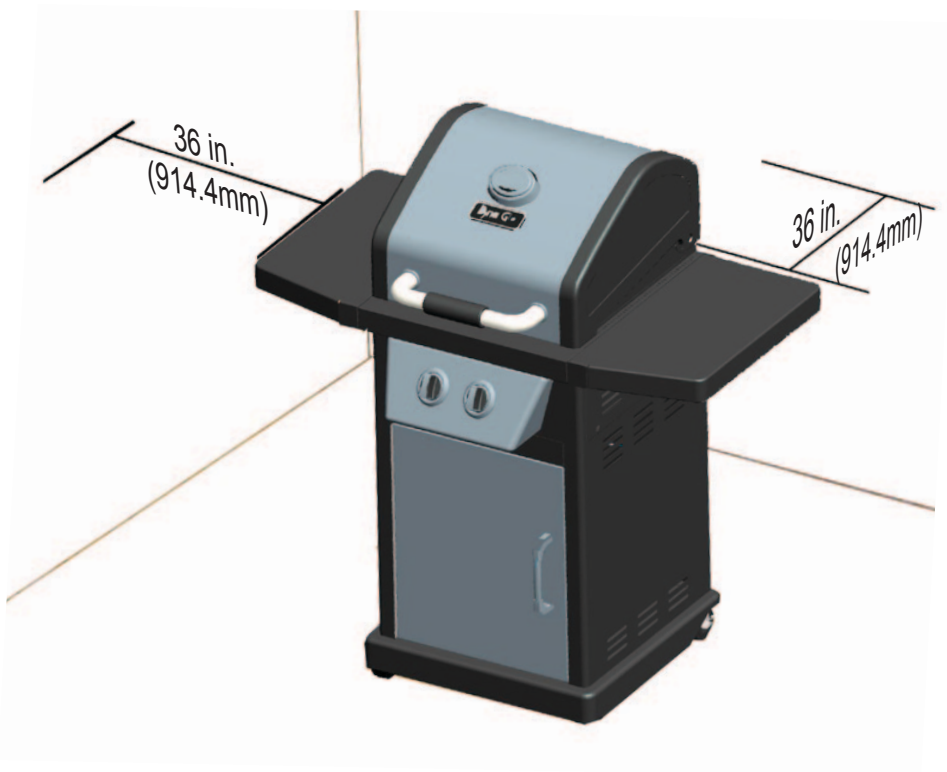
1. DO NOT store or use gasoline or any other flammable vapors and liquids within 25 feet (8 m) of this or any other appliance.
2. An LP Cylinder not connected for use should be stored a minimum of 10 feet (3 m) away from this or any other appliance.
3. This grill is for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).
4. Never attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a boat, camper trailer, motor home or house.
5. Never use charcoal or lighter fluid with the grill.
6. Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. The LP gas supply cylinder used with this appliance must be:
 - (a) Constructed and marked in accordance with the Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and
 - (b) Provided with a listed overfilling prevention device.
 - (c) Provided with a cylinder connection device compatible with the connector for outdoor cooking appliances. This grill is not intended to be used in or installed on recreational vehicles and/or boats.
7. Do not attempt to move the grill while it is lit or when it is hot. The casters should be locked when not moving the grill.
8. Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
9. Keep all combustible items and surfaces at least 36 inches (91.44 cm) away from the grill at all times.
10. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
11. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc...).
12. Do not alter this grill in any manner.
13. Clean and inspect the hose before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to operating the appliance. The replacement hose assembly will be that which is specified by GHP Group, listed in the repair parts list in this manual.
14. Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
15. Never keep a filled container in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
16. Keep the grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean. Inspect the grill before each use. Do not obstruct the flow of gas or ventilation air.
17. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
18. Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.
19. **Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.**
20. Do not place this grill on any type of tabletop surface. The grill should be placed on a flat and level surface.
21. Do not use the grill in high winds.



SAFETY INFORMATION

! WARNING

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



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

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

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

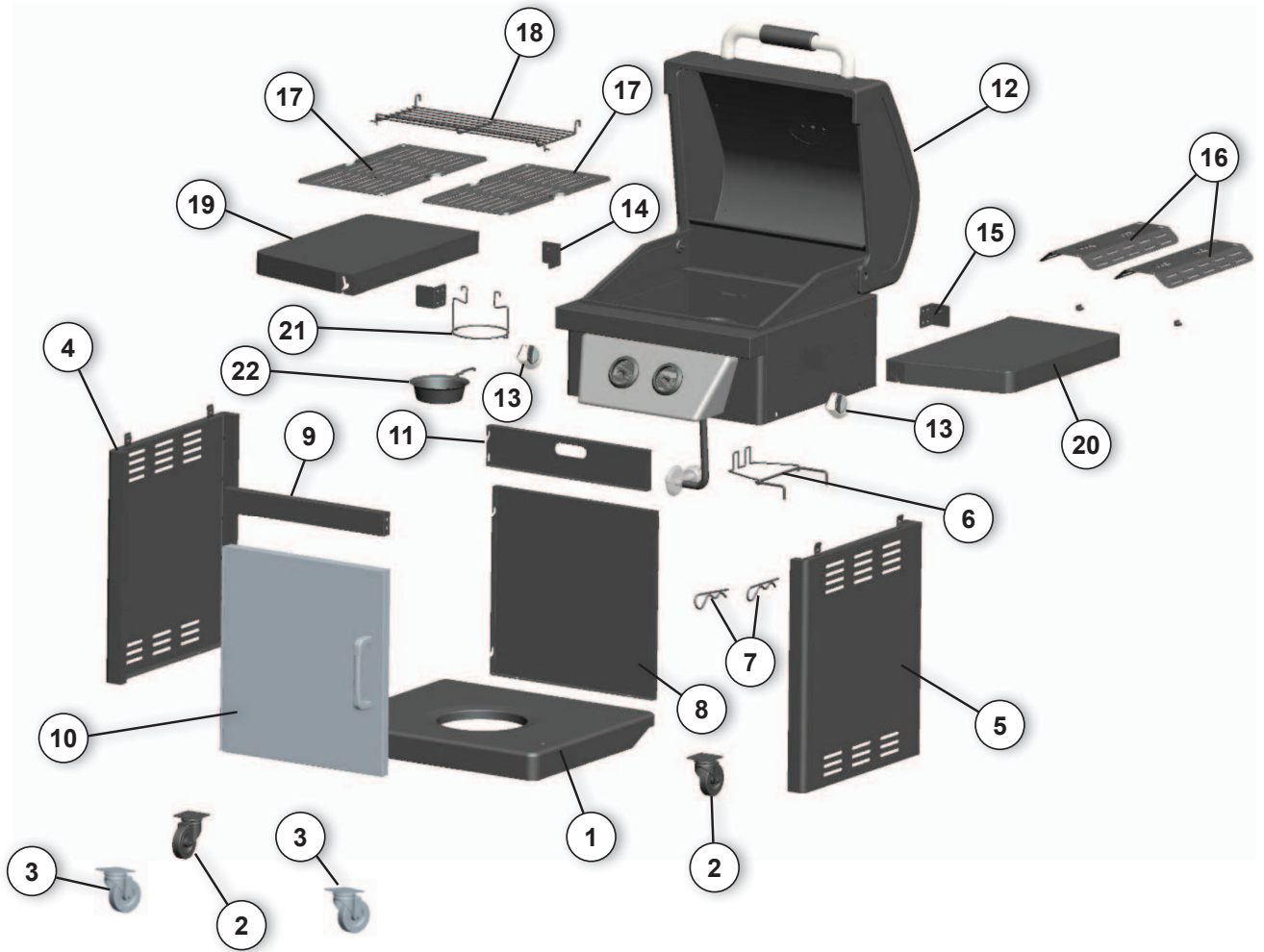
PACKAGE CONTENTS

BEFORE STARTING ASSEMBLY, UNPACK CARTON AND VERIFY CONTENTS. COMPARE ENCLOSED PARTS WITH PACKAGE CONTENTS LIST AND DIAGRAM. IF ANY PART IS MISSING OR DAMAGED, DO NOT ATTEMPT TO ASSEMBLE THE PRODUCT. CONTACT CUSTOMER SERVICE FOR REPLACEMENT PARTS.








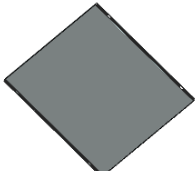
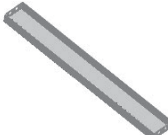



1-877-447-4768 8:30 a.m. – 4:30 pm CST, Monday – Friday.

Part No.	Description	Qty	Part No.	Description	Qty
1	Bottom Shelf	1	12	Grill Body	1
2	Locking Caster	2	13	Control Knob	2
3	Caster	2	14	Collapsible Shelf Support A	2
4	Cart Left Side Panel	1	15	Collapsible Shelf Support B	2
5	Cart Right Side Panel	1	16	Heat Tent	2
6	Cylinder Holder	1	17	Cooking Grate	2
7	Pin	2	18	Warming Rack	1
8	Cart Rear Panel	1	19	Left Shelf	1
9	Upper Front Door Brace	1	20	Right Shelf	1
10	Door Assembly	1	21	Grease Cup Clip	1
11	Upper Swivel Rear Panel	1	22	Grease Cup	1






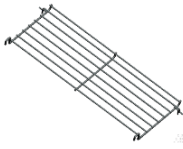
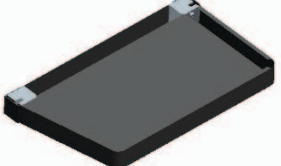
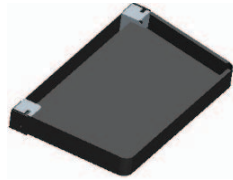


PACKAGE CONTENTS



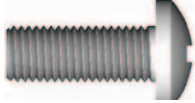

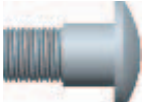




ILLUSTRATED PARTS LIST

<p>Bottom Shelf</p>  <p>1</p>	<p>Locking Caster</p>  <p>2</p>	<p>Caster</p>  <p>3</p>
<p>Cart Left Side Panel</p>  <p>3</p>	<p>Cart Right Side Panel</p>  <p>5</p>	<p>Cylinder Holder</p>  <p>6</p>
<p>Pin</p>  <p>7</p>	<p>Cart Rear Panel Down</p>  <p>8</p>	<p>Upper Door Brace</p>  <p>9</p>
<p>Door Assembly</p>  <p>10</p>	<p>Cart Swivel Rear Panel Upper</p>  <p>11</p>	<p>Grill Body</p>  <p>12</p>

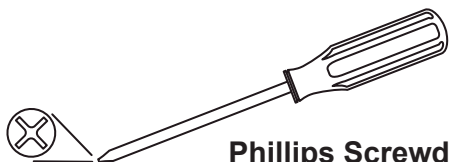
ILLUSTRATED PARTS LIST

<p>Control Knob</p>  <p>13</p>	<p>Collapsible Shelf Support A</p>  <p>14</p>	<p>Collapsible Shelf Support B</p>  <p>15</p>
<p>Heat Tent</p>  <p>16</p>	<p>Cooking Grate</p>  <p>17</p>	<p>Warming Rack</p>  <p>18</p>
<p>Left Shelf</p>  <p>19</p>	<p>Right Shelf</p>  <p>20</p>	<p>Grease Cup Clip</p>  <p>21</p>
<p>Grease Cup</p>  <p>22</p>		

HARDWARE CONTENTS

Part No.	Description	QTY	Illustration
A	M6x12 Screw	30	
B	M4x10 Flat Head Screw	4	
C	M6 Step Screw	4	
D	M6x25 Round Head Screw	4	
E	M5x12 Screw	16	
F	6MM Spring Washer	16	
G	6MM Flat Washer	16	

Tools Required for Unpacking, Assembly and Leak Testing of This Product:



Phillips Screwdriver



Spray Bottle

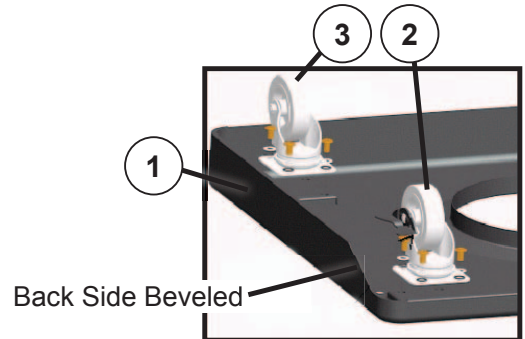
Estimated Assembly Time: 30-45 minutes

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

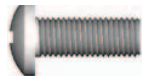


Step 1

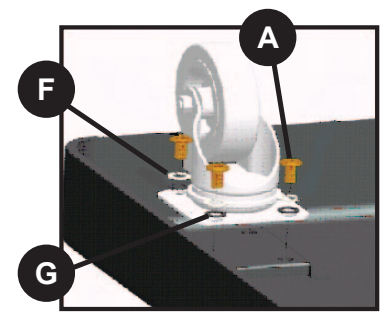
1. Secure each locking caster (2) to the back side (side that is beveled for access to locking mechanism when assembled and upright) of the bottom shelf (1) using four screws (A) four spring washers (F)) and four flat washers (G). Then tighten all screws.

2. Install the casters (3) to the front side (not beveled) of bottom shelf using four screws (A) four spring washers (F)) and four flat washers (G). Then tighten all screws.



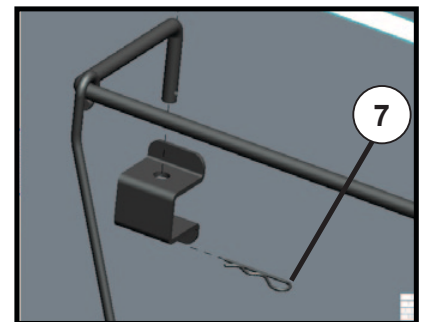
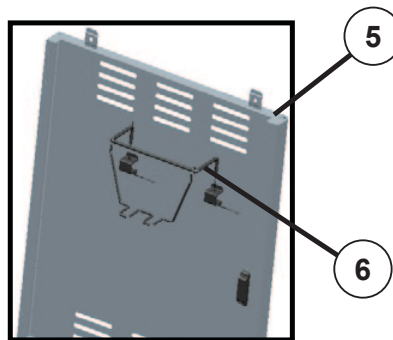
Hardware Used

A	M6x12 Screw	16 pc	
F	6MM Spring Washer	16 pc	
G	6MM Flat Washer	16 pc	





Step 2

First, remove the pins (7) from the cylinder holder (6). Insert the cylinder holder (6) through the holes in the bracket pre-attached to the cart right side panel (5). Lock in place with the pins (7).



Parts Used

6	Cylinder Holder	1 pc	
7	Pin	2 pc	

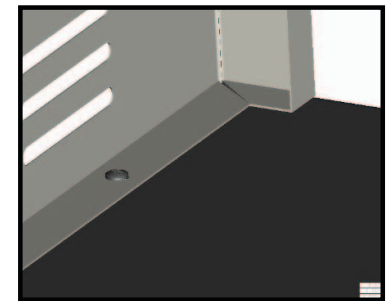
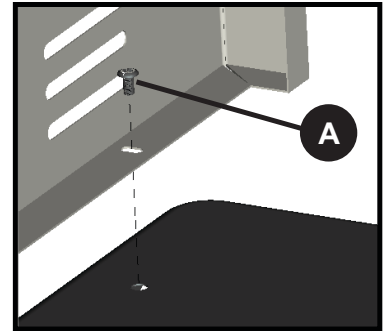
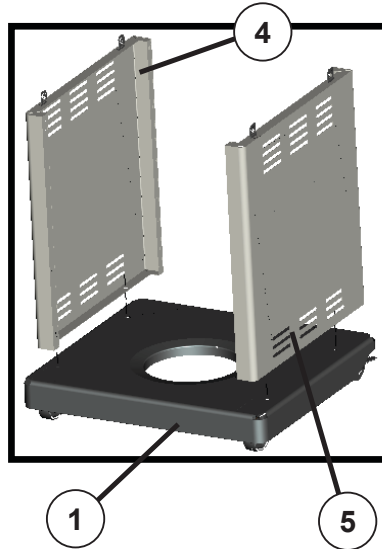


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 3

1. Attach the cart left side panel (4) to the bottom shelf (1) with two screws (A), but do not fully tighten.

2. Attach the cart right side panel (5) to the bottom shelf (1) in the same way.



Hardware Used

A

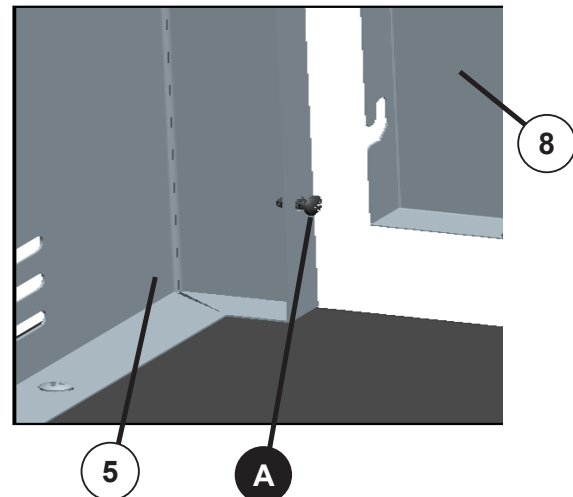
M6x12
Screw

4 pc



Step 4

Install two screws (A) into the cart left side panel and two screws (A) into the cart right side panel (5) as illustrated at right. Do not fully tighten screws (keep approximately 4 to 6mm from fully installed) as the cart rear panel (8) has key hole slots that need to slide onto these screws.



Hardware Used

A

M6x12
Screw

4 pc

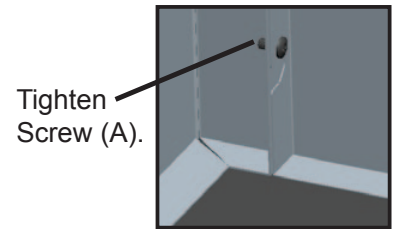
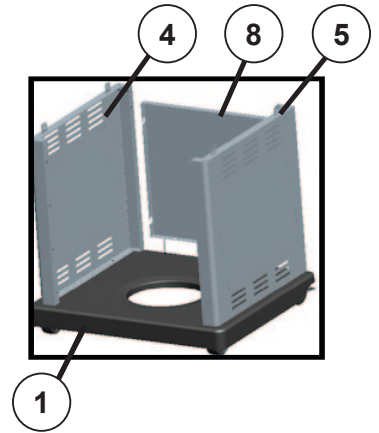
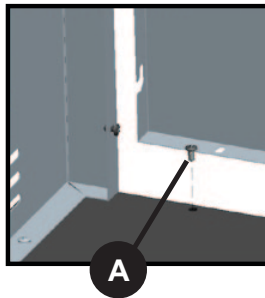


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 5

1. Align the key holes in the cart rear panel (8) with the 4 screws just installed into the cart left and right side panels. Push cart rear panel (8) onto screws and down to meet bottom shelf (1).

2. Secure the cart rear panel (8) to the bottom shelf (1) with two screws (A). Next, tighten the 4 screws on the cart left and right side panels (4 and 5).



Hardware Used

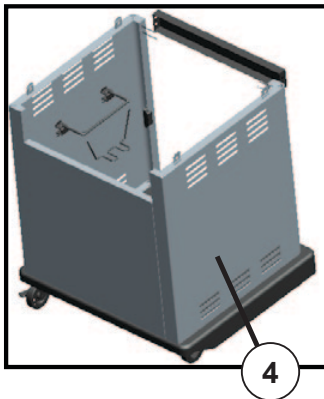
A

M6x12
Screw

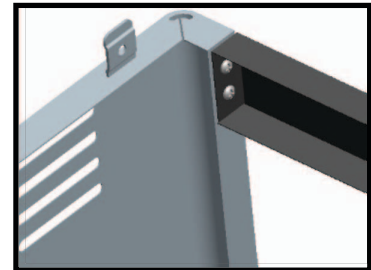
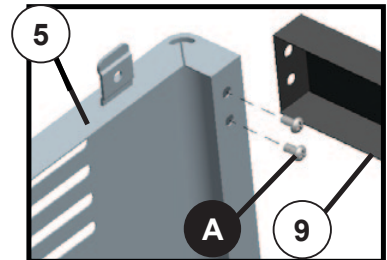
2 pc



Step 6



Secure the upper door brace (9) to the cart left and right side panels using four screws (A), and then tighten the screws.

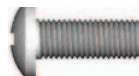


Hardware Used

A

M6x12
Screw

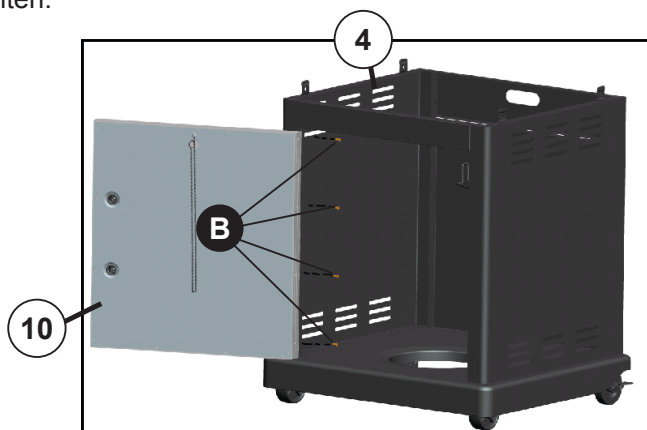
4 pc



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 7

Install the door assembly (10) to the cart left side panel (4) with four flat head screws (B) and tighten.



Hardware Used

B

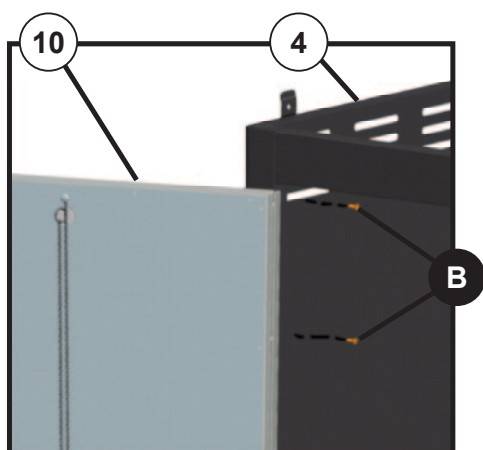
M4x10
Screw

4 pc

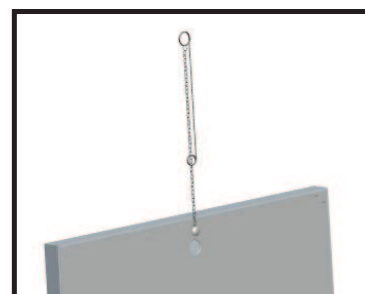
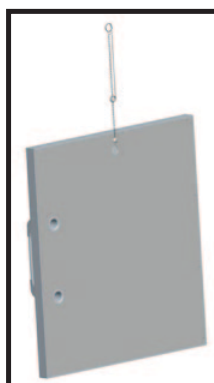


Step 8

FULLY TIGHTEN ALL SCREWS AT THIS TIME.



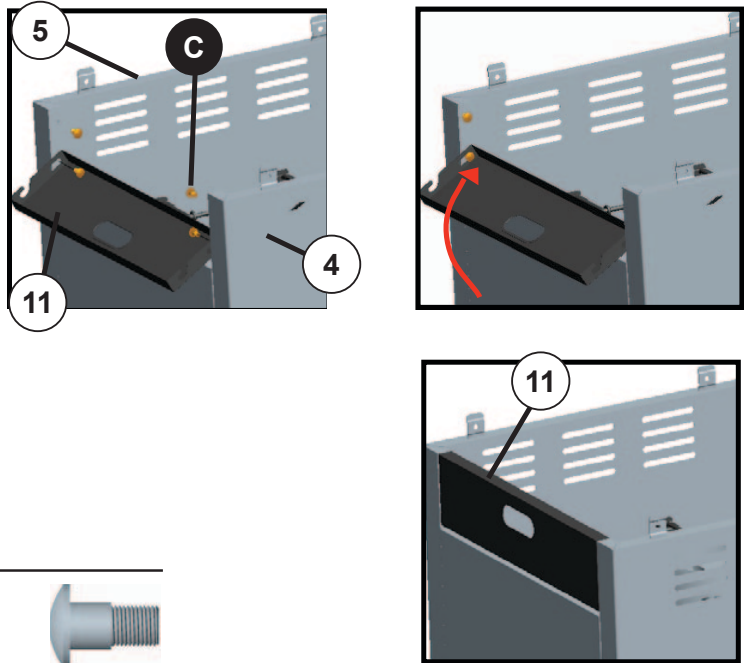
NOTE: When not in use put the match holder into the hole of door inner as shown below.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

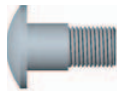
Step 9

1. Secure the cart swivel upper rear panel (11) to the cart left side panel (4) and cart right side panel (5) with two screws (C). Then install another 2 screws (C) into the upper mounting holes of the left and right side panels. These will secure the cart swivel upper rear panel (11) when it is in the closed position.



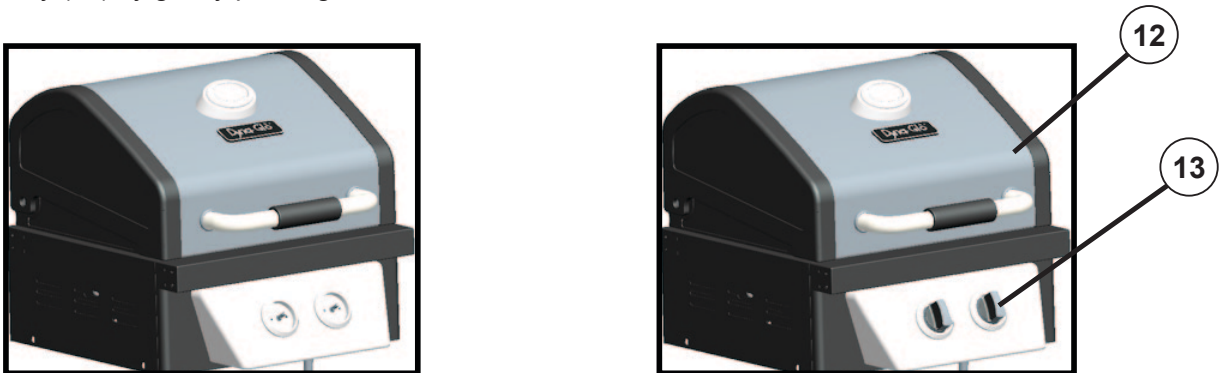
2. Rotate the cart swivel rear panel upper (11) upwards until the two screws (C) on the cart left and right side panels snap into the two slots on the cart swivel rear panel upper.

Hardware Used

C	M6 Step Screw	4 pc	
----------	------------------	------	---

Step 10

Install the control knobs (13) onto the control panel of the grill body (12) by gently pushing them onto the valve stem.



Parts Used

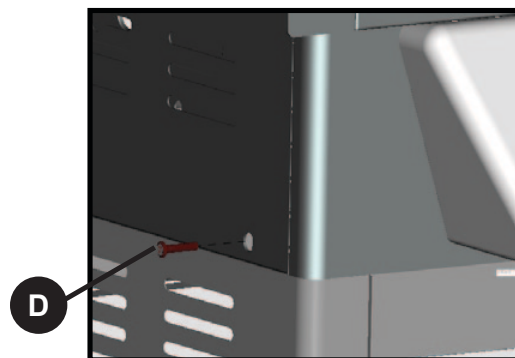
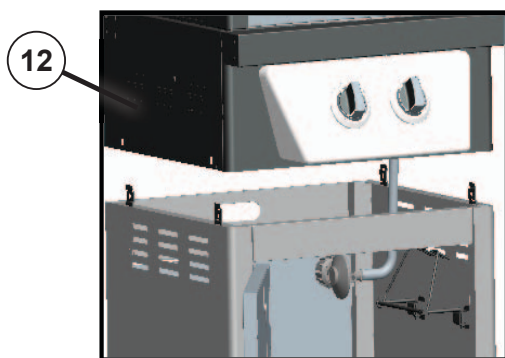
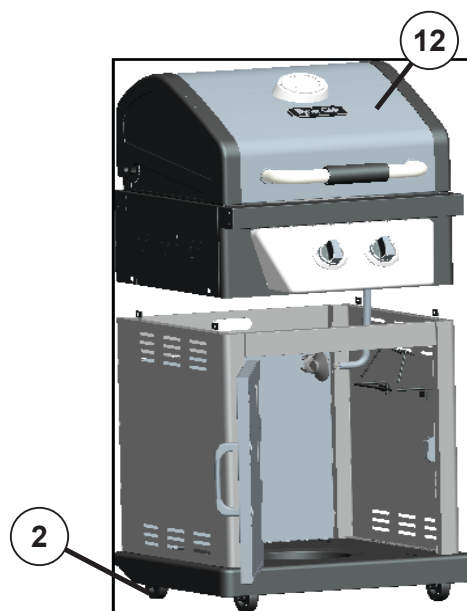
13	Control Knob	2 pc	
-----------	-----------------	------	---

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 11

1. First, lock the back two casters to ensure the cart doesn't move while installing the grill body (12).

2. Carefully place the grill body (12) over the mounting tabs on the cart side panels and onto the cart. Make sure the gas hose is inside the cart. Align the holes in the grill body with the holes in the mounting tabs. Fasten the grill body (12) in place with four screws (D).



Hardware Used

D

M6x25
Screw

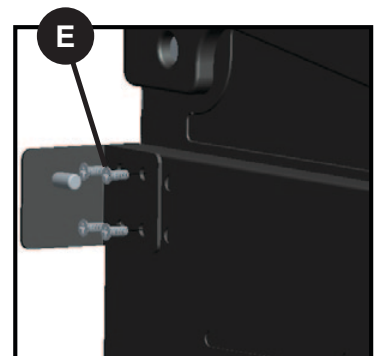
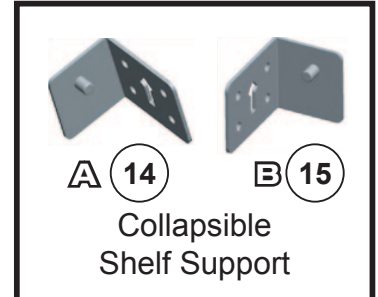
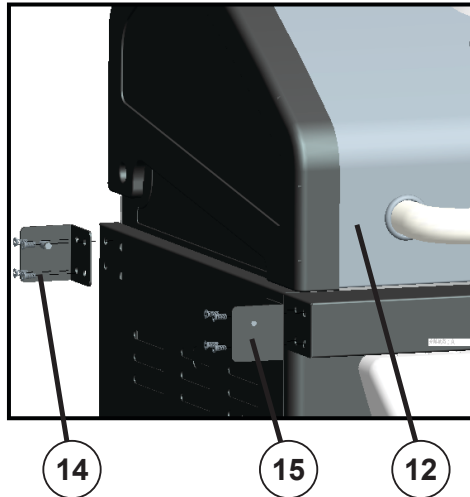
4 pc



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 12

Install the collapsible shelf support A (14) and collapsible shelf support B (15) on both sides of the grill body using hardware part E (M5x12 screw).

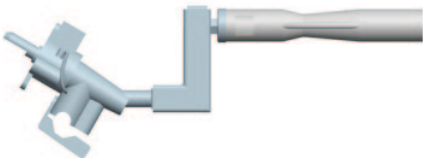


Hardware Used

E	M5x12 Screw	16 pc	
----------	-------------	-------	---

Step 13

WARNING: IT IS VERY IMPORTANT TO CHECK AND ENSURE THAT EACH AND EVERY BURNER IS FULLY ENGAGED WITH THE ADJACENT VALVE ORIFICE BEFORE COMPLETING STEP 13. FAILURE TO DO SO MAY RESULT IN FIRE OR EXPLOSION, POSSIBLY CAUSING SERIOUS INJURY OR DEATH. REFER TO MAINTENANCE SECTION INSTRUCTIONS TO PROPERLY CHECK THE ENGAGEMENT.




Open the lid and place the two heat tents (16) on the brackets directly above the burners on the inside the grill body.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

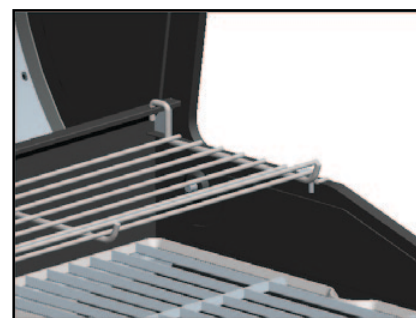
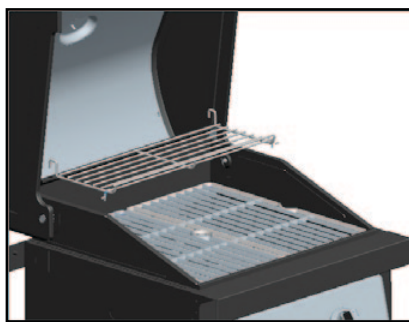
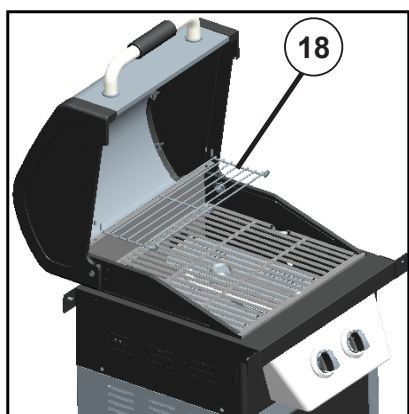
Step 14

Place two cooking grates (17) on the grill body brace and grill rear panel.



Step 15

Install the warming rack (18) as illustrated below.

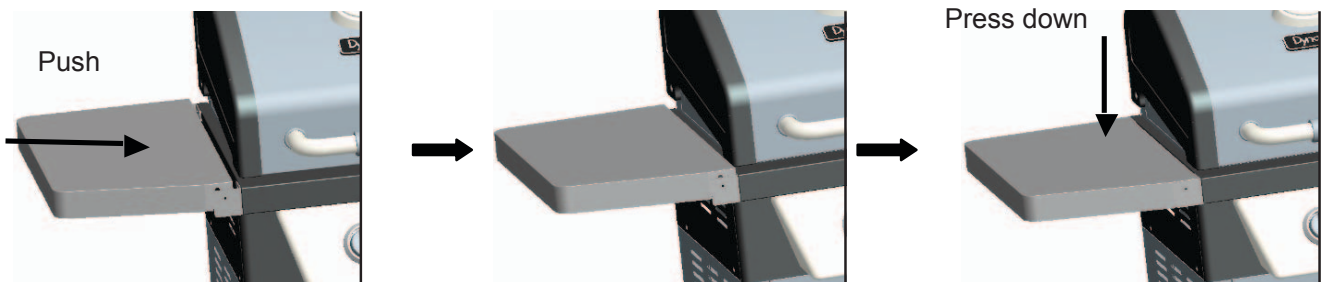
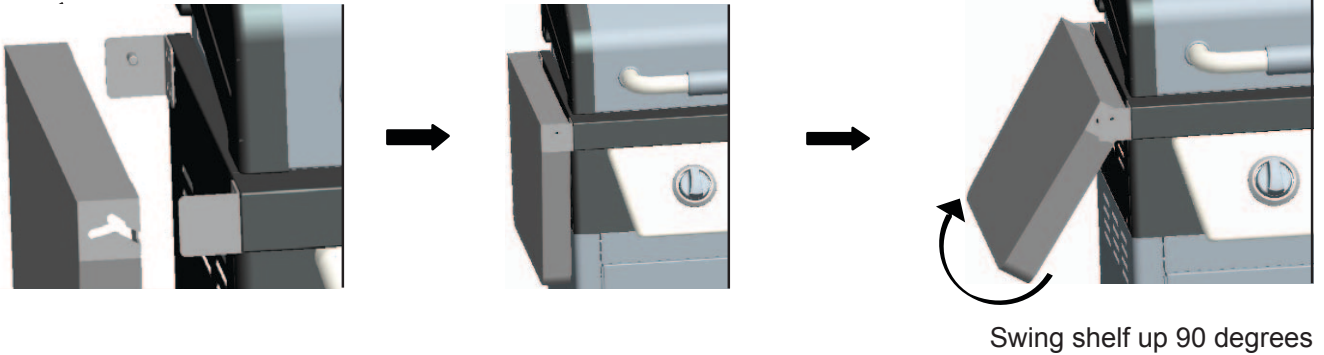


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 16

Align the left shelf (19) to the shelf support and insert between shelf supports, then swing the left shelf 90 degrees up and push shelf against grill body. Finally, press down on side shelf close to grill body until it is fully fastened to the shelf support. Install the right shelf (20) in the same way.

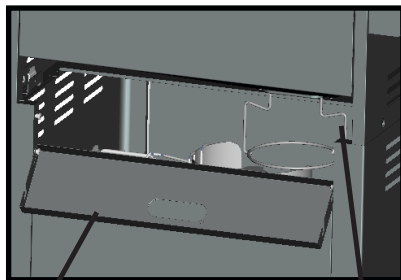
Shelf Support



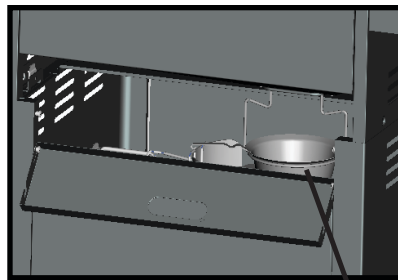
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 17

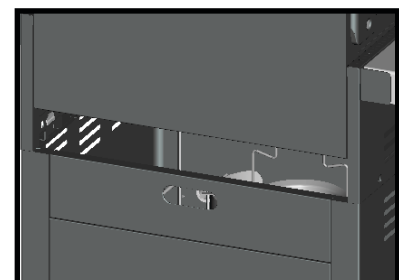
Open the cart swivel upper rear panel (11) and hang the grease cup clip (21) onto the bottom of the grill body by pushing the small top part of the grease cup clip (21) into the hole in the bottom of the grill body. Place the grease cup (22) into the grease cup clip. Close the cart swivel upper rear panel.



11 Grease cup clip 21



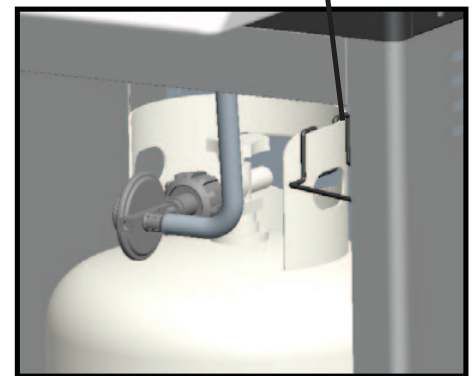
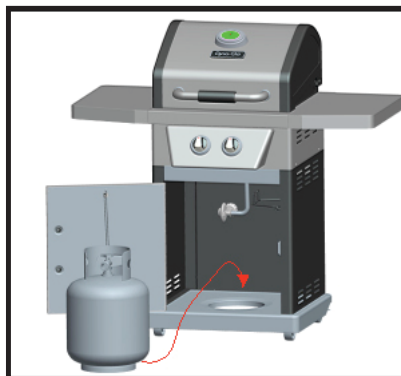
Grease cup 22



Close the cart swivel upper rear panel.

Step 18

Open the door and place a gas cylinder (not included) filled with LP gas into the bottom shelf. Then lock the cylinder with the cylinder holder (6).



6

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

CHECKING FOR LEAKS

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

To prevent fire or explosion while testing for a leak:

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

PERFORM LEAK TEST

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

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Fully Assembled

Front View



Rear View



OPERATION INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION :

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

Connecting Gas Cylinder:

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

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

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

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

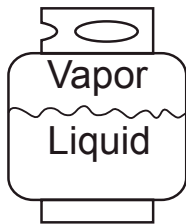
Before connection, be sure that there is no debris caught in the outlet of the gas cylinder, outlet of the regulator valve or in the outlet of the burner and burner ports. Connect regulator valve and hand-tighten firmly. Disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in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

DO NOT obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill. The propane cylinder must be arranged for vapor withdrawal and equipped with a listed overfilling prevention device. Please put the proper cylinder orientation to provide vapor withdrawal.

OPERATION INSTRUCTIONS

⚠ WARNING :

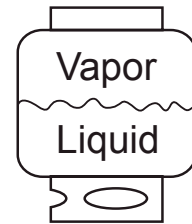
The cylinder must be fully upright for the cylinder to have vapor withdrawal only.



Correct



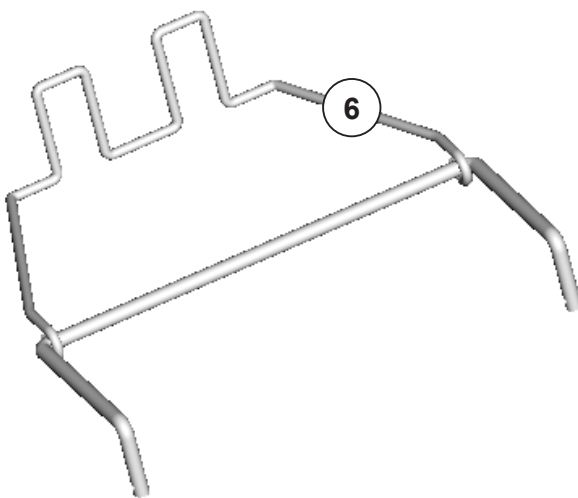
Wrong



Wrong

⚠ CAUTION

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



*Other cylinders may be acceptable for use with this appliance provided they are compatible with the appliance retention means (referred to as the cylinder holder (6) in this manual).

Refer to Step 18 of the Assembly Instructions for correct cylinder to cylinder holder connection.

OPERATION INSTRUCTIONS

Connecting the LP Tank

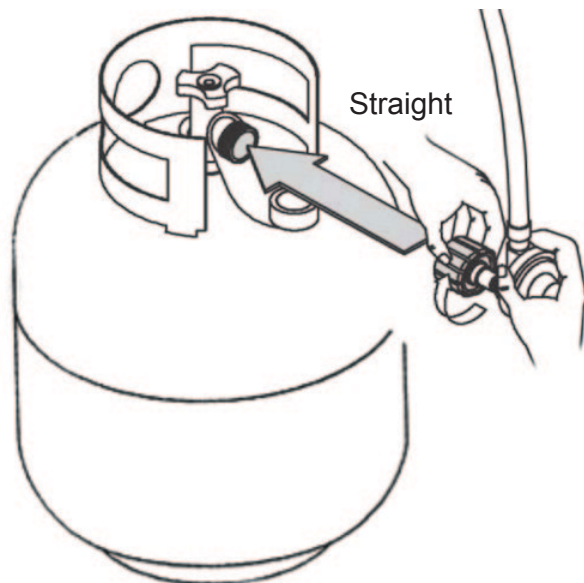
⚠ WARNING : ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS PAGE MUST BE FOLLOWED TO PREVENT FIRE, DAMAGE AND/OR INJURY.

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

⚠ WARNING

In the connection process, make sure:

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



OPERATION INSTRUCTIONS

Lighting The Grill

Before first use


Remove all hangings or plastic straps, if present.

Before you cook on your new gas grill, it is important to clean your grill with heat.

To do this, operate the grill for approximately 15 minutes with the lid closed and the control knob in the highest position. This will clean the internal parts by burning off any residue and odor from the manufacturing process.

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

LIGHTING INSTRUCTIONS

 **Warning:** Do not lean over grill when lighting.

Read instructions before lighting.

1. Check that the control knobs are in the off position. ●
2. Open valve at tank fully by turning counterclockwise. ▲↶
3. Open lid during lighting.
4. Depress and turn control knob counterclockwise ▲↶ from off position, past the ⚡ ignite position, to the 🔥 high position. You may need to repeat several times to ignite the burner.

If ignition does not occur in 5 seconds, turn the control(s) off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

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



OPERATION INSTRUCTIONS

LIGHTING THE GRILL WITH A MATCH





Warning: Do not lean over grill when lighting.

Read instructions before lighting.

1. Insert a match in the end of the match holder that is installed on the inside of the cabinet door.
2. Light the match.
3. Immediately place the lit match through the 20mm hole on the side of the grill body, nearest the burner you want to light. Make sure the lit match is close to the burner ports.
4. Press in the control knob that operates that burner and rotate counterclockwise  to High  position and burner should light immediately.
5. Adjust burners to desired cooking settings.

If lighting both burners is required, repeat steps 1 through 4 to light the other burner.

SHUTDOWN INSTRUCTIONS


1. Turn control knobs clockwise  to the off position. ●
2. Close valve at tank fully by turning clockwise. 
3. Close lid.

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

CARE AND MAINTENANCE


Cooking Grates

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

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

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

Other Parts

 **CAUTION:** Ensure the grill is cool before cleaning and conducting maintenance and with the gas supply turned off at the LP-Gas cylinder.

Recommended Cleaning Supplies

Mild liquid dish soap, warm water, nylon cleaning pad, wire brush
DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or any abrasive substance.

Outside Surfaces

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

Inside Bottom Pan of Grill Body

To avoid flare-ups, the bottom pan of the cooking box should be kept clean on a regular basis. Remove residue using a brush, scraper and/or cleaning pad. Wash with mild dish soap and warm water. Rinse with warm water. Avoid water splashing into vent tubes of burners.

Heat Tents

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

Grease Cup

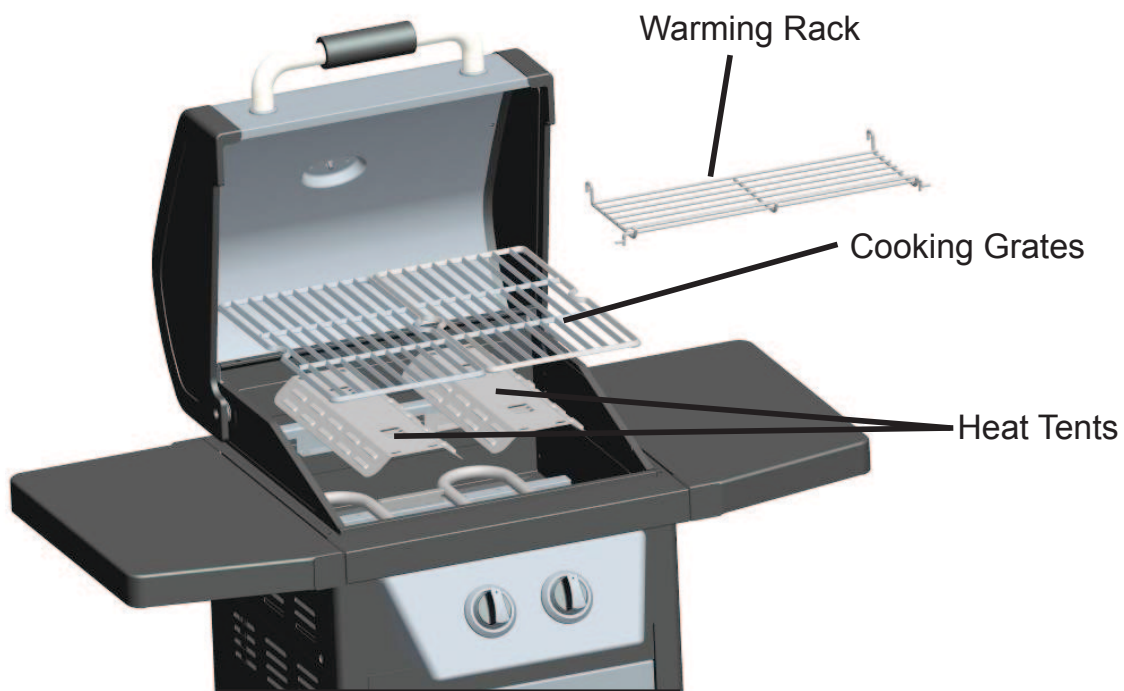
Empty the grease cup and clean with mild dish soap and warm water on a regular basis.

CARE AND MAINTENANCE

Burner Assembly

Removing The Burner Assembly

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

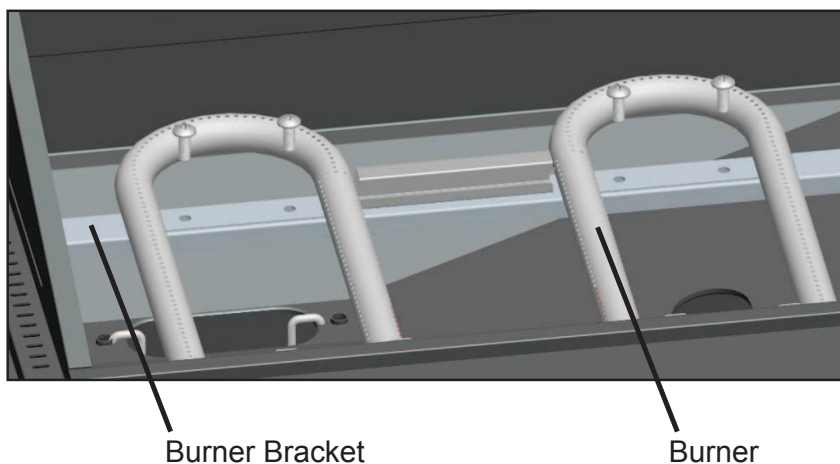


CARE AND MAINTENANCE

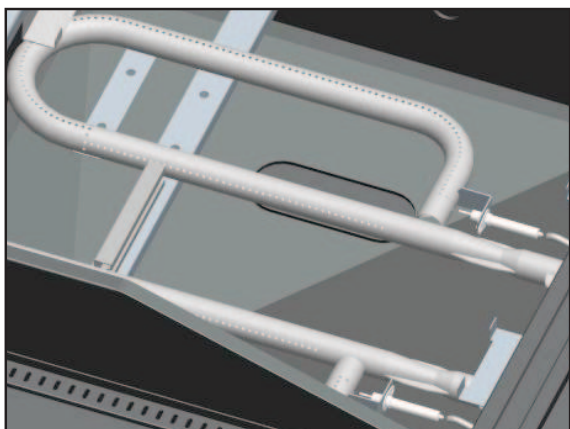
Burner Assembly

Removing The Burner Assembly (Continued)

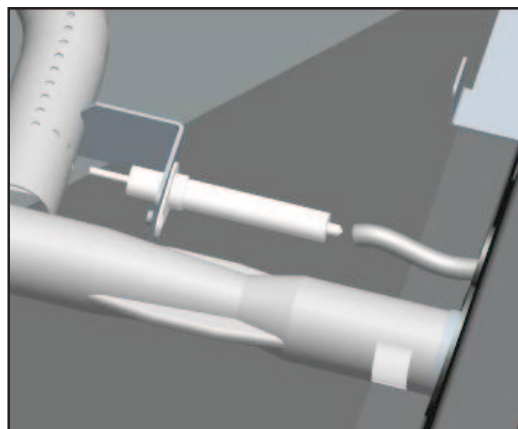
3. Remove screws at back of burners to detach burners from brackets.



4. Slide burners out of firebox as shown.



5. Detach ignition wire from ignitor as shown.



CARE AND MAINTENANCE

Burner Assembly

Cleaning the Burner Assembly – Make sure the grill is cool

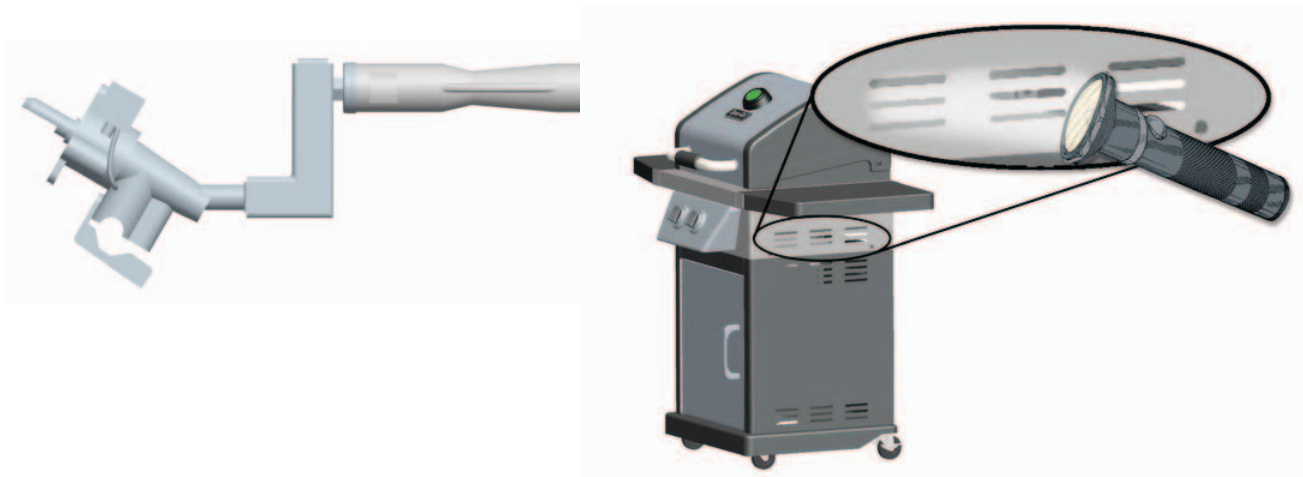
1. Turn gas off at the control knobs and propane tank.
2. Disconnect LP-Gas cylinder from hose and regulator.
3. Remove warming rack, cooking grates and heat tents.
4. Detach burner by removing the screws at the back of the burners to detach them from the brackets.
5. Detach ignition wire from electrode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

Re-installing the Burner

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

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

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

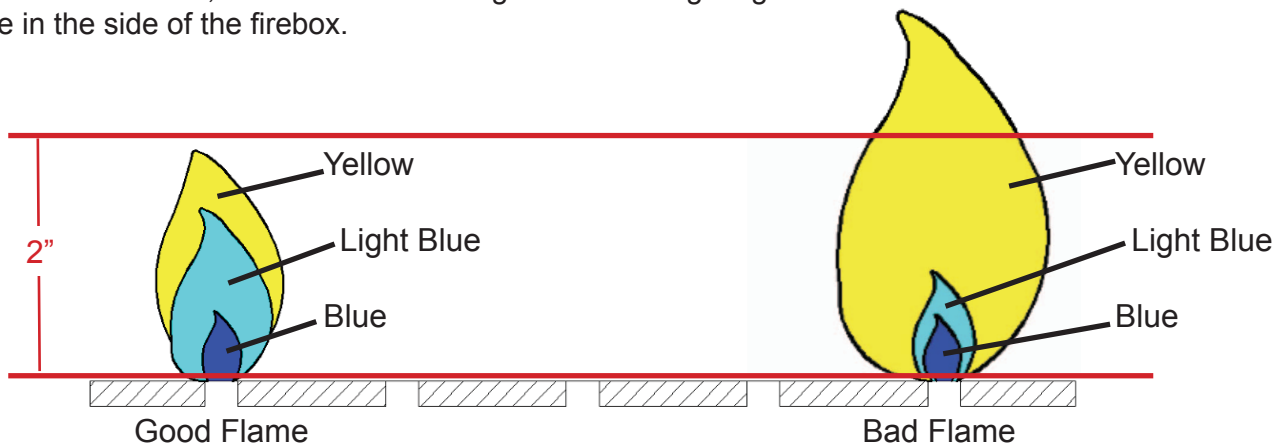


⚠ WARNING: If the instructions above are not followed, a fire or explosion may result, possibly causing serious bodily injury or death.

CARE AND MAINTENANCE

Checking The Flame

For maximum fuel efficiency and cooking performance, flame should be a blue-yellow color and be between 1- 2 inches high. To check the flame, view the flame through the match lighting hole in the side of the firebox.



Other Care and Maintenance

It is recommended that inspection and service on this appliance be conducted annually by a qualified service person.

It is recommended that you regularly check that the outdoor cooking appliance area is clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids.

It is recommended that you regularly check that the flow of combustion and ventilation air is not obstructed.

It is recommended that you regularly check that the ventilation openings of the cylinder enclosure (cabinet) are free and clear from debris.

It is recommended that you regularly check and clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	POSSIBLE SOLUTIONS
The burner will not light using the ignitor procedure.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The igniter electrode may be covered with grease or residue. 2. The igniter electrode may have a loose or disconnected wire. 3. No spark is being generated 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the ignitor electrode. 2. Check the connection and reconnect any loose or disconnected wires.
The burner will not light with a match	<ol style="list-style-type: none"> 1. No gas flow or an obstructed gas flow 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the fuel level, and if necessary, refill cylinder. 2. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described in the Manual.
Low heat	<ol style="list-style-type: none"> 1. The LP-Gas regulator is equipped with an excess flow device that allows sufficient gas to the burners under normal circumstances. Rapid changes in pressure can trigger this device and prevent all but minimal flow of gas to the burner, causing a low flame and low heat output. This is typically caused by the LP-Gas cylinder valve being turned open when one or more burner valves (control knobs) is in the open position causing a surge of pressure that activates the excess flow device. 	<p>Follow these steps:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Close the LP-Gas cylinder valve on the top of the cylinder. 2. Make sure the burner valves are in the "OFF" position. 3. Slowly open the LP-Gas cylinder valve and wait for 10 seconds. 4. Follow the lighting instructions.
Excessive flare-ups	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grease and/or residue build-up on heat tents or in firebox. 2. Excessive dripping of fat or marinade from food. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the grill components. 2. Trim fat from meat and use non-oil based marinades.

REPLACEMENT PARTS LIST

Line #	Part #	Description
1	101-01001-00	Grill Body Assembly - whole
2	101-02001-00	Grill Lid Assembly - INCLUDES – Branding Plate. DOES NOT INLCUDE – temp gage/bezel/lid handle/lid handle bezels.
3	101-02001-01	Lid Hinge Pins
4	101-02001-02	Cotter Pins for Lid Hinge Pins
5	101-02001-03	Lid Handle with Grip - with screws to attach
6	101-02001-04	Bezels for Lid handle (pack of 1)
7	101-02001-05	Temperature Gage - with hardware
8	101-02001-06	Temperature Gage Bezel - with hardware
9	101-03001-00	Firebox Assembly - INCLUDES – burners/valve & manifold assembly/hose & reg/control panel/control panel bezels/ignition wire and electrode. DOES NOT INCLUDE – lid assembly/cook grates/warming rack/heat tents
10	101-03001-01	Firebox Assembly - INCLUDES – control panel. DOES NOT INCLUDE – lid assembly/cook grates/warming rack/heat tents/burners/valve & manifold assembly/hose & reg/control panel bezels/control knobs/ignition wire and electrode.
11	101-03001-02	Burner - Left - includes 2 screws to secure
12	101-03001-03	Burner - Right - includes 2 screws to secure
13	101-03001-04	Heat Tent (pack of 1)
14	101-03001-05	Control Panel
15	101-03001-06	Gas Manifold with valves - LP
16	101-03001-07	Hose and Regulator - LP
17	101-03001-08	Control Knob (pack of 1)
18	101-03001-09	Control Knob Bezel (pack of 1)
19	101-03001-10	Cooking Grate (pack of 1)
20	101-03001-11	Warming Rack
21	101-03001-12	Ignitor Electrode - INCLUDES – electrode fastener bracket. DOES NOT INCLUDE – ignition wire (comes attached to valve & manifold assembly)
22	101-01002-00	Side Table - Left
23	101-01003-00	Side Table - Right
24	101-01004-00	Collapsible Shelf Support (for either left side front or right side back)
25	101-01005-00	Collapsible Shelf Support (for either left side back or right side front)

REPLACEMENT PARTS LIST

Line #	Part #	Description
26	101-01006-00	Cart Bottom Shelf
27	101-01007-00	Cart Rear Panel - down
28	101-01008-00	Cart Upper Rear Panel - swivel
29	101-01009-00	Cart Front Upper Door Brace
30	101-01010-00	Cart Side Panel - Left
31	101-01011-00	Cart Side Panel - Right
32	101-01012-00	LP Cylinder Bracket
33	101-01013-00	LP Cylinder Bracket Pin
34	101-01014-00	Grease Cup Clip
35	101-01015-00	Grease Cup
36	101-01016-00	Cart Front Door Assembly - NO handle
37	101-01017-00	Cart Front Door Handle - includes screws to attach
38	101-01018-00	Caster - locking - with 4 screws/flat washers/spring washers
39	101-01019-00	Caster - regular - with 4 screws/flat washers/spring washers
40	101-01020-00	Match Holder - with chain and screw to attach
41	101-01021-00	Hardware Bag - COMPLETE
42	101-01021-01	M6 x 12 screw - 1 piece
43	101-01021-02	M4 x 10 flat head screw - 1 piece
44	101-01021-03	M6 Step screw - 1 piece
45	101-01021-04	M6 x 25 Round head screw
46	101-01021-05	M5 x 12 screw
47	101-01021-06	6mm Spring washer
48	101-01021-07	6mm Flat washer
49	101-01022-00	Owner's/Instruction Manual



LP Gas Grill

LIMITED WARRANTY

Item Name: LP Gas Grill
Model #: DGP350NP/DGP350NP-D
Item #: 177898
Rated BTU: 30,000 BTU/Hr
Product Dimension Assembled:
45.7" x 24.5" x 45.4" or
1161mm x 623mm x 1153mm
Product Weight: 89.6 lb. or 40.7 kg.

This LP Gas Grill is warranted against broken or damaged parts at the time of purchase. All parts carry a one (1) year limited warranty. Paint is warranted to be free of defects for 90 days except for rust, which may appear after repeated use.

This warranty does not cover damage or issues related to neglect, abuse or modifications to the appliance. Repair labor is not covered.

All parts that meet the warranty requirements will be shipped at no charge via the discretion of GHP Group Inc. (ground shipments, US Mail or Parcel Post ONLY). Any special handling charges (i.e. Second Day, Over night, etc.) will be the responsibility of the consumer.

All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying purchase date. Do not return parts to the GHP Group Inc. address without first obtaining a return authorization number from our customer service department.

This service is available by calling toll free :
1-877-447-4768, 8:30 am to 4:30 pm CST, Monday through Friday.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights that vary from state to state.

GHP Group Inc.
8280 Austin Avenue
Morton Grove, IL. USA 60053-3207
Toll Free: 1-877-447-4768

Owner's Manual - Part #70-10-001 / REV: 002-01-25-11
Printed in China

GUIDE ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION



C US

ANS Z21.58a – CSA 1.6a-2008

Appareil de cuisson au gaz extérieur

Assembleur/installateur : Ce guide fournit de l'information importante pour réaliser un assemblage adéquat et assurer une utilisation en toute sécurité de l'appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Laissez ces instructions au consommateur.

Consommateur/utilisateur : Observez tous les avertissements et toutes les instructions lorsque vous utilisez cet appareil.

Conservez ces instructions pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.



DANGER:

Si vous percevez une odeur de gaz :

1. Coupez l'arrivée du gaz à l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Soulevez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service incendie.



AVERTISSEMENT :

1. N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.
2. N'entreposez pas de bonbonne de gaz GPL non branchée aux fins d'utilisation à proximité de cet appareil de chauffage ou de tout autre appareil.
3. Ce gril est uniquement réservé à un usage extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage, sous un auvent ou dans un quelconque endroit fermé.
4. Ne laissez pas un gril allumé sans surveillance. Tenez en tout temps les enfants et les animaux domestiques à l'écart du gril.

Questions, problèmes, pièces manquantes? Avant de revenir chez votre détaillant, contactez notre service à la clientèle par téléphone en composant le 1 877 447-4768 du lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 30,



HNC ou par courriel à customerservice@ghpgroupinc.com.





NUL BESOIN DE REVENIR AU MAGASIN

Questions sur l'assemblage?

Besoin d'information sur des pièces?

Le produit est couvert par la garantie des fabricants?

Composez le numéro sans frais : 1 877 447-4768

du lundi au vendredi de 9 h à 16 h 30, HNC

--	--	--	--

Lieu d'achat

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	2 - 3
Contenu de l'emballage	4 - 5
Liste des pièces illustrées	6 - 7
Quincaillerie	8
Préparation	8
Instructions d'assemblage	9-20
Instructions d'utilisation	21 - 25
Soin et entretien	26 - 30
Dépistage des pannes	31
Liste des pièces de rechange	32 - 33
Garantie	34



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

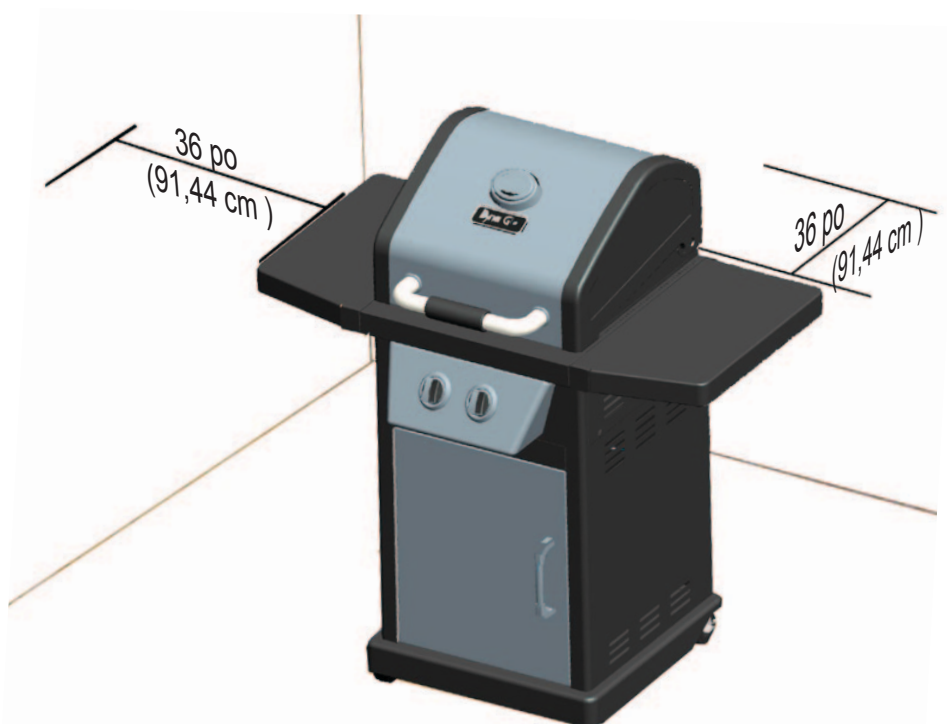
Assurez-vous de lire et de comprendre ce guide dans son intégralité avant de tenter d'assembler, d'installer ou d'utiliser ce produit. Pour toute question concernant le produit, contactez le service à la clientèle en composant le 1 877 527-4768, du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 16 h 30, HNC.

1. N'entrez PAS ou n'utilisez PAS d'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables à moins de 8 m (25 pi) de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Vous ne devriez pas entreposer de bonbonne de gaz GPL non branchée aux fins d'utilisation à moins de 3 m (10 pi) de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Ce gril doit être utilisé avec du gaz propane uniquement (la bonbonne de gaz propane n'est pas comprise).
4. N'essayez jamais de fixer ce gril à un système autonome à gaz propane d'un bateau, d'une tente-caravane, d'une autocaravane ou d'une habitation.
5. N'utilisez jamais de charbon de bois ou d'essence de briquet avec le gril.
6. N'utilisez jamais d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le gril. La bonbonne de gaz GPL utilisée avec cet appareil doit être :
 - (a) fabriquée et marquée conformément aux spécifications établies pour les bonbonnes de gaz GPL par l'U.S. Department of Transportation (DOT) ou par Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bonbonnes, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et par la Commission, selon le cas;
 - (b) fournie avec un dispositif de prévention contre un remplissage excessif répertorié;
 - (c) fournie avec un dispositif de branchement de bonbonne compatible avec le connecteur utilisé pour appareils de cuisson extérieurs. Ce gril n'a pas été conçu pour être installé dans ou sur les véhicules récréatifs ou les bateaux.
7. N'essayez pas de déplacer le gril lorsqu'il est allumé ou s'il est chaud. Les roulettes devraient être bloquées lorsque le gril ne doit pas être déplacé.
8. N'utilisez pas le gril tant qu'il n'est pas complètement assemblé et que toutes les pièces ne sont pas solidement fixées et serrées.
9. Tenez tous les articles et toutes les surfaces combustibles à moins de 91,4 cm (36 po) du gril en tout temps.
10. Ne le faites pas fonctionner dans une atmosphère explosive. Maintenez la zone du gril dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
11. Ne touchez pas les pièces métalliques du gril tant qu'elles n'ont pas complètement refroidi (45 minutes environ) afin d'éviter les brûlures, sauf si vous utilisez de l'équipement de protection (poignées, gants, mitaines pour barbecue, etc.).
12. N'essayez pas de modifier ce gril de quelque façon que ce soit.
13. Nettoyez et inspectez le tuyau flexible avant chaque utilisation. Dans les cas d'abrasion, d'usure, d'entaille ou de fuite du tuyau flexible, vous devez remplacer celui-ci avant d'utiliser l'appareil. L'assemblage du tuyau flexible de rechange doit être celui qui est spécifié par GHP Group dans la liste des pièces de rechange de ce guide.
14. Déplacez les tuyaux flexibles du gaz aussi loin que possible des surfaces chaudes et de l'égouttement des graisses chaudes.
15. Ne laissez jamais un contenant plein dans un véhicule ou un coffre de véhicule dans lequel la température est très élevée. En effet, la chaleur peut faire augmenter la pression du gaz, ce qui pourrait entraîner l'ouverture de la soupape de surpression et une fuite du gaz.
16. Maintenez le compartiment de la soupape, les brûleurs et les passages de circulation de l'air propres. Inspectez le gril avant chaque utilisation. N'entravez pas la circulation du gaz ou de l'air de ventilation.
17. La consommation d'alcool ou de médicaments vendus sur ou sans ordonnance peut nuire à la capacité de l'opérateur d'assembler correctement ce gril et de l'utiliser en toute sécurité.
18. Soulevez toujours lentement et avec précaution le couvercle du gril car la chaleur et la vapeur piégées à l'intérieur pourraient vous brûler gravement.
19. **Ne laissez pas un gril allumé sans surveillance. Tenez en tout temps les enfants et les animaux domestiques à l'écart du gril.**
20. Ne placez pas ce gril sur une table de quelque type que ce soit. Le gril doit toujours être placé sur une surface solide et de niveau.
21. N'essayez pas d'utiliser ce gril par grand vent.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

Ne placez pas ce gril sous une toiture ou un auvent.
Un dégagement de 91,44 cm (36 po) doit être prévu entre les côtés
et l'arrière de l'appareil et les constructions combustibles.



REMARQUE : L'installation doit se conformer aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, au Code d'installation du gaz naturel et du gaz propane, CSA B149.1 ou du Code d'entreposage et de manutention du gaz propane B149.2.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

Les combustibles utilisés par les appareils au gaz ou au combustible liquide et les produits de combustion qui se dégagent de ces combustibles contiennent des produits chimiques considérés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des déficiences congénitales ou autres effets nuisibles sur la fécondité. Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés de plomb, considérés dans l'État de Californie comme pouvant entraîner le cancer, des déficiences congénitales ou autres effets nuisibles sur la fécondité.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

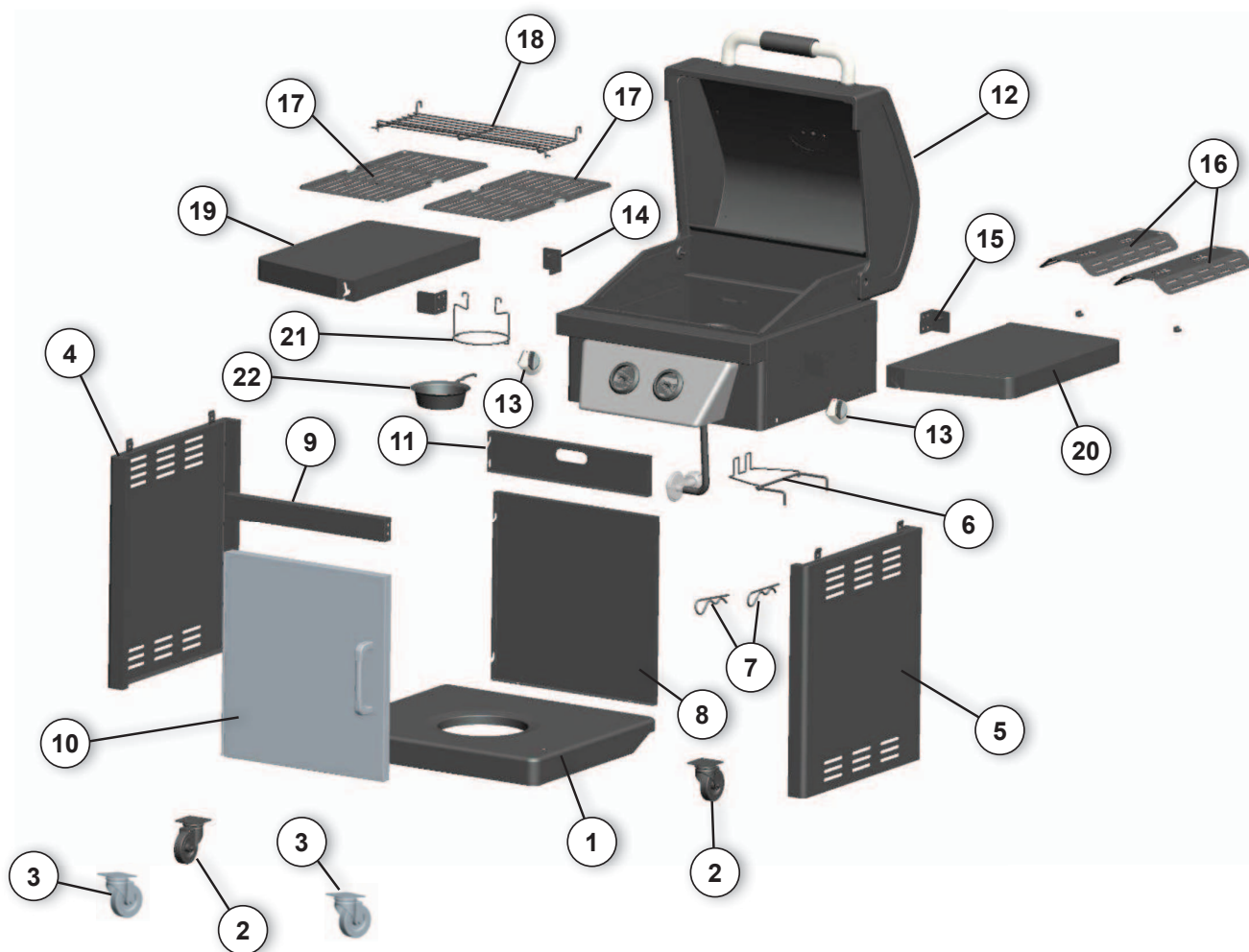
AVANT DE COMMENCER L'ASSEMBLAGE, DÉBALLEZ LE CARTON ET VÉRIFIEZ LE CONTENU. POUR CE FAIRE, REPORTEZ-VOUS À LA LISTE DU CONTENU DE L'EMBALLAGE ET AU DIAGRAMME CI-DESSUS. EN CAS DE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE, N'ESSEYER PAS D'ASSEMBLER LE PRODUIT.

CONTACTEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE POUR OBTENIR LES PIÈCES DE RECHANGE.




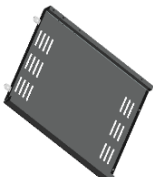



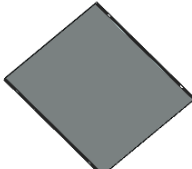
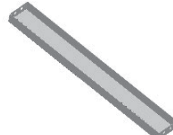

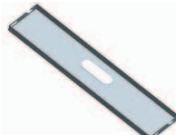

1 877 447-4768 – du lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 30, HNC

N° de pièce	Description	Qté	N° de pièce	Description	Qté
1	Étagère inférieure	1	12	Corps du gril	1
2	Roulette à blocage	2	13	Bouton de commande	2
3	Roulette	2	14	Support d'étagère escamotable A	2
4	Panneau latéral gauche de la base à roulettes	1	15	Support d'étagère escamotable B	2
5	Panneau latéral droit de la base à roulettes	1	16	Élément chauffant	2
6	Porte-bonbonne	1	17	Grille de cuisson	2
7	Tige	2	18	Grille chauffe-plat	1
8	Panneau arrière de la base à roulettes	1	19	Étagère gauche	1
9	Renfort supérieur de porte avant	1	20	Étagère droite	1
10	Assemblage de la porte	1	21	Crochet de récupérateur de graisse	1
11	Panneau basculant supérieur arrière	1	22	Récupérateur de graisse	1



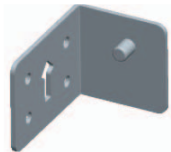

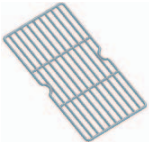
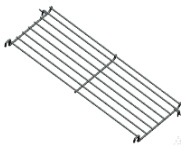
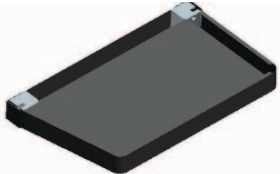



CONTENU DE L'EMBALLAGE



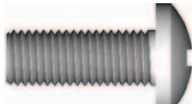






LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉES

<p>Étagère inférieure</p> <p>1</p> 	<p>Roulette à blocage</p> <p>2</p> 	<p>Roulette</p> <p>3</p> 
<p>Panneau latéral gauche de base à roulettes</p> <p>3</p> 	<p>Panneau latéral droit de base à roulettes</p> <p>5</p> 	<p>Porte-bonbonne</p> <p>6</p> 
<p>Tige</p> <p>7</p> 	<p>Bas du panneau arrière de base à roulettes</p> <p>8</p> 	<p>Renfort supérieur de porte avant</p> <p>9</p> 
<p>Assemblage de porte</p> <p>10</p> 	<p>Panneau basculant supérieur arrière</p> <p>11</p> 	<p>Corps du gril</p> <p>12</p> 

LISTE DES PIÈCES ILLUSTRÉES

<p>Bouton de commande</p>  <p>13</p>	<p>Support d'étagère escamotable A</p>  <p>14</p>	<p>Support d'étagère escamotable B</p>  <p>15</p>
<p>Élément chauffant</p>  <p>16</p>	<p>Grille de cuisson</p>  <p>17</p>	<p>Grille chauffe-plat</p>  <p>18</p>
<p>Étagère gauche</p>  <p>19</p>	<p>Étagère droite</p>  <p>20</p>	<p>Crochet de récupérateur de graisse</p>  <p>21</p>
<p>Récupérateur de graisse</p>  <p>22</p>		

QUINCAILLERIE

N° de pièce	Description	Qté	Illustration
A	Vis M6 x 12	30	
B	Vis à tête plate M4 x 10	4	
C	Vis à tête bombée M6	4	
D	Vis à tête ronde M6 x 25	4	
E	Vis M5 x 12	16	
F	Rondelle à ressort 6MM	16	
G	Rondelle plate 6MM	16	

Outils requis pour déballer, assembler et réaliser l'essai d'étanchéité de ce produit :



Tournevis Phillips



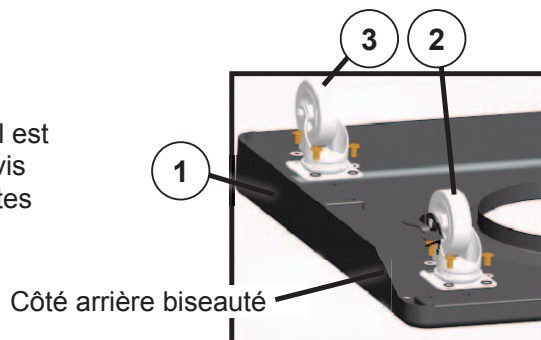
Flacon pulvérisateur

Durée prévue de l'assemblage : 30 à 45 minutes

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Étape 1

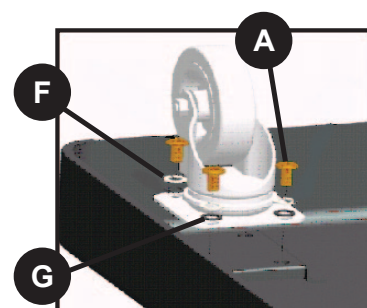
1. Fixez chaque roulette à blocage (2) au côté arrière (biseauté pour permettre l'accès au mécanisme de blocage lorsque le gril est assemblé et droit) de l'étagère inférieure (1) à l'aide de quatre vis (A), de quatre rondelles à ressort (F) et de quatre rondelles plates (G). Serrez ensuite toutes les vis.



2. Fixez les roulettes (3) au côté avant (non biseauté) de l'étagère inférieure à l'aide de quatre vis (A), de quatre rondelles à ressort (F) et de quatre rondelles plates (G). Serrez ensuite toutes les vis.

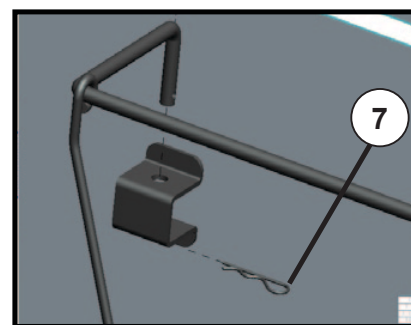
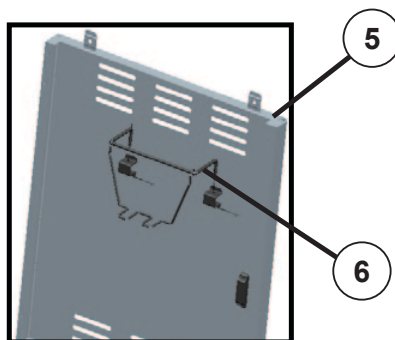
Quincaillerie utilisée

A	Vis M6 x 12	16 unités	
F	Rondelle à ressort 6MM	16 unités	
G	Rondelle à plate 6MM	16 unités	



Étape 2

Tout d'abord, retirez les tiges (7) du porte-bonbonne (6). Insérez le porte-bonbonne (6) dans les trous du support préfixé au panneau latéral droit (5) de la base à roulettes. Bloquez en place avec les tiges (7).



Pièces utilisées

6	Porte- bonbonne	1 unités	
7	Tige	2 unités	

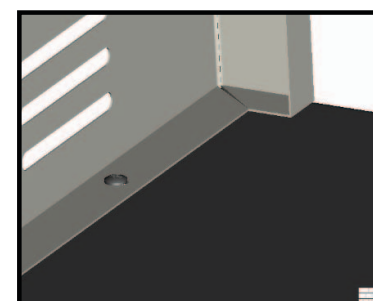
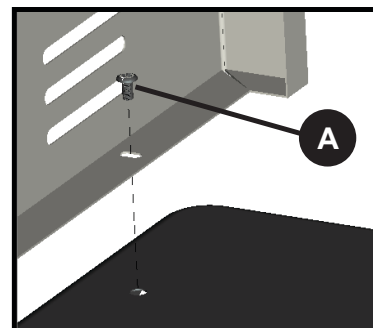
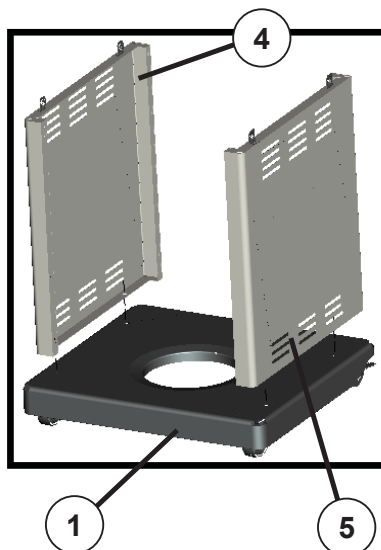


INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Étape 3

1. Fixez le panneau latéral gauche (4) de la base à roulettes à l'étagère inférieure (1) à l'aide de deux vis (A), sans serrer les vis complètement.

2. De la même façon, fixez le panneau latéral droit (5) de la base à roulettes à l'étagère inférieure (1).



Quincaillerie utilisée

A

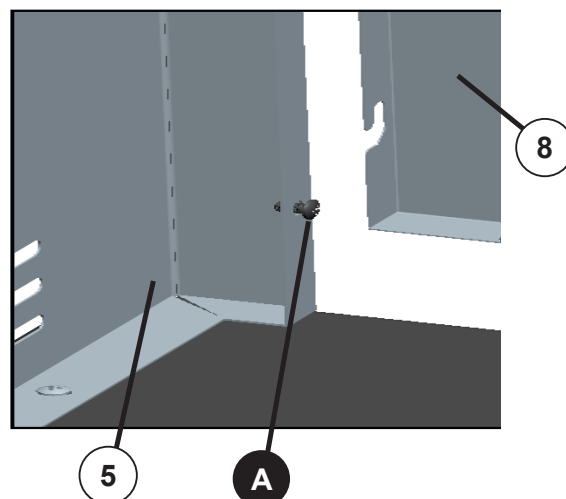
Vis M6 x 12

4 unités



Étape 4

Placez deux vis (A) dans le panneau latéral gauche de la base à roulettes et deux vis (A) dans le panneau latéral droit (5) de la base à roulettes, tel qu'illustré à droite. Ne serrez pas complètement les vis (arrêtez de les visser à 4 à 6 mm environ avant la fin) car le panneau arrière (8) de la base à roulettes comporte des encoches qui doivent glisser sur ces vis.



Quincaillerie utilisée

A

Vis M6 x 12

4 unités

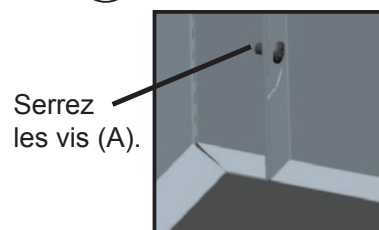
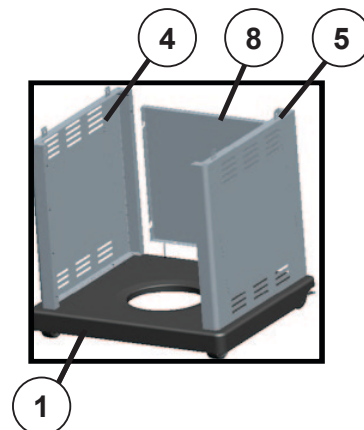
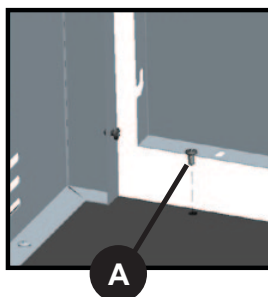


INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Étape 5

1. Alignez les trous en forme de clé du panneau arrière (8) de la base à roulettes avec les 4 vis que vous venez d'installer dans les panneaux latéraux gauche et droit de la base à roulettes. Poussez le panneau arrière (8) de la base à roulettes sur les vis puis vers le bas pour qu'il contacte l'étagère inférieure (1).

2. Fixez le panneau arrière (8) de la base à roulettes à l'étagère inférieure (1) à l'aide de deux vis (A). Ensuite, serrez les 4 vis sur les panneaux latéraux gauche et droit (4 et 5) de la base à roulettes.



Serrez les vis (A).

Quincaillerie utilisée

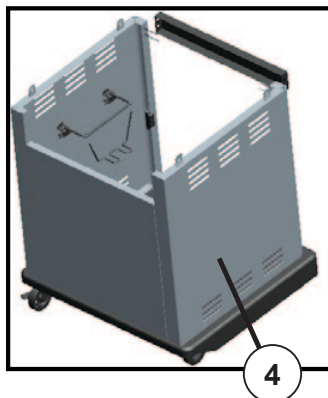
A

Vis M6 x 12

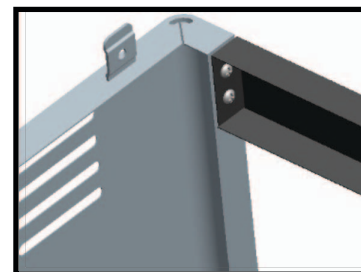
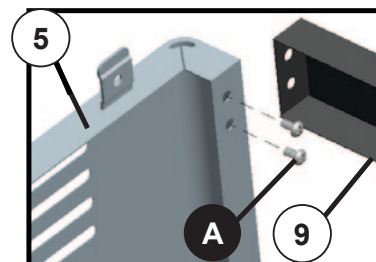
2 unités



Étape 6



Fixez le renfort de porte supérieur (9) aux panneaux latéraux gauche et droit de la base à roulettes à l'aide de quatre vis (A) et serrez les vis.



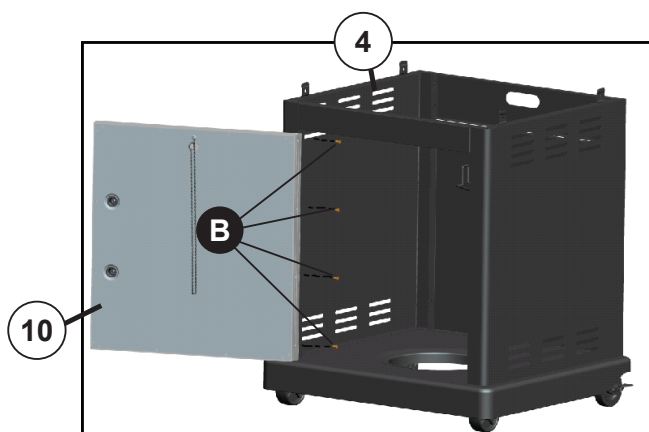
Quincaillerie utilisée

A

Vis M6 x 12

4 unités





Quincaillerie utilisée

B

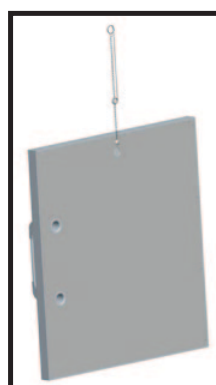
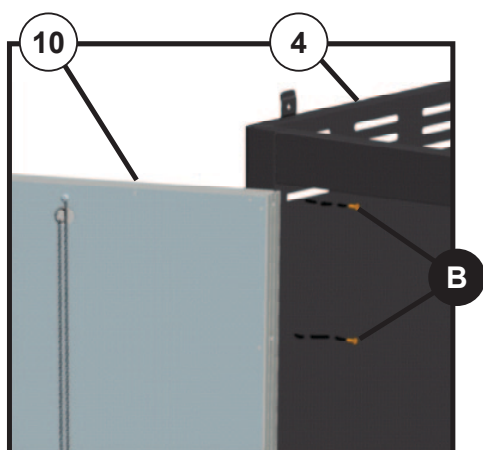
Vis M4 x 10

4 unités

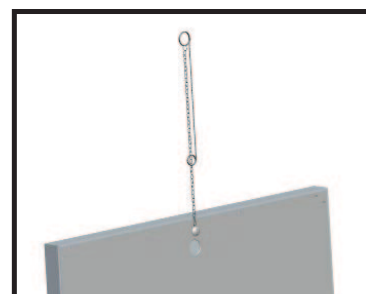


Étape 8

RESSERREZ MAINTENANT TOUTES LES VIS.



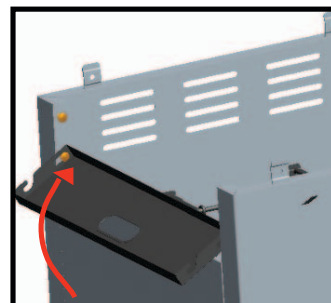
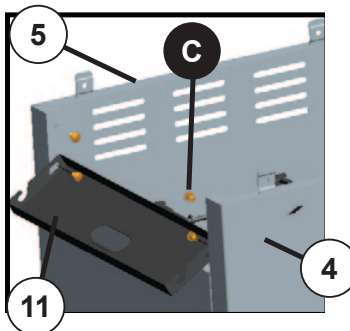
REMARQUE : Lorsque vous ne l'utilisez pas, placez le porte-allumettes dans le trou situé dans l'intérieur de la porte, tel qu'illustré ci-après.



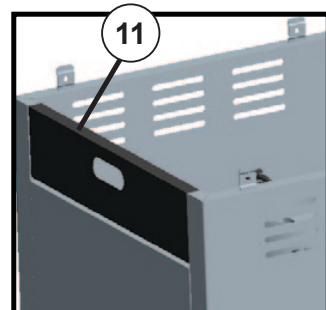
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Étape 9

1. Fixez le panneau basculant supérieur arrière (11) de la base à roulettes aux panneaux latéraux gauche (4) et droit (5) de la base à roulettes à l'aide de deux vis (C). Ensuite, installez 2 autres vis (C) dans les trous de montage supérieur des panneaux latéraux gauche et droit. Ainsi, le panneau basculant supérieur arrière (11) de la base à roulettes sera fixé lorsqu'il sera fermé.



2. Faites pivoter le panneau basculant supérieur arrière (11) vers le haut jusqu'à ce que les deux vis (C) situées sur les panneaux latéraux gauche et droit de la base à roulettes se bloquent dans les deux encoches situées sur le panneau basculant supérieur arrière.

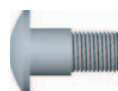


Quincaillerie utilisée

C

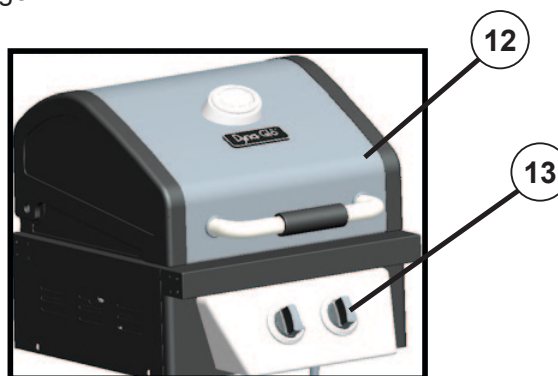
Vis à tête bombée M6

4 unités



Étape 10

Installez les boutons de commande (13) sur le tableau de commande du corps du gril (12) en les poussant délicatement sur la tige.



Pièces utilisées

13

Bouton de commande

2 unités

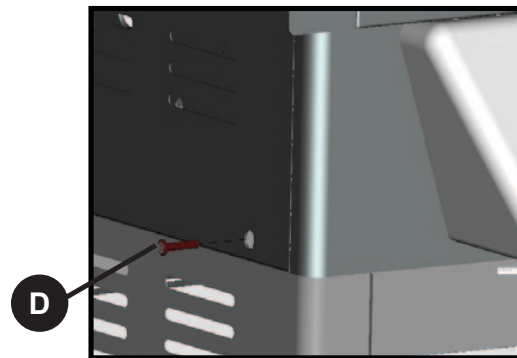
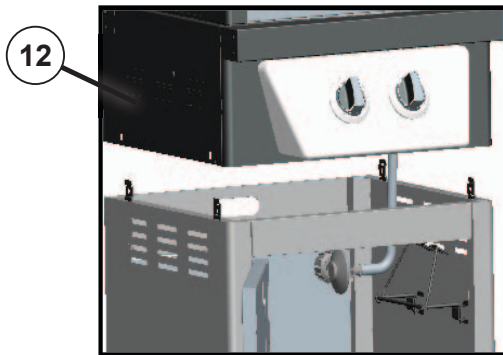
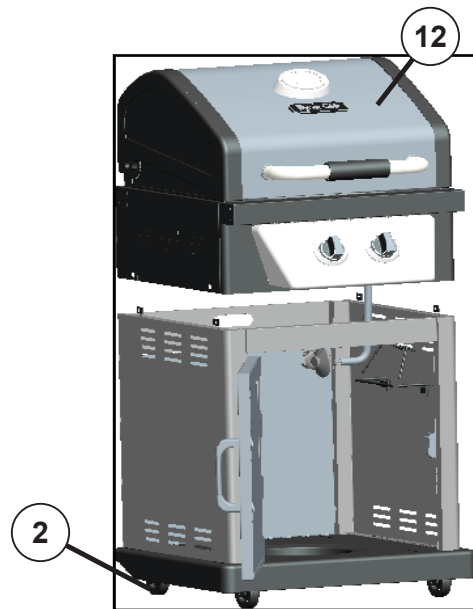


INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Étape 11

1. Tout d'abord, bloquez l'arrière des deux roulettes afin de vous assurer que la base à roulettes ne se déplace pas pendant que vous installez le corps du gril (12).

2. Placez avec précaution le corps du gril (12) sur les pattes de montage des panneaux latéraux de la base à roulettes et sur la base à roulettes. Assurez-vous que le tuyau flexible du gaz est à l'intérieur de la base à roulettes. Alignez les trous du corps du gril avec les trous des pattes de montage. Fixez le corps du gril (12) en place à l'aide de quatre vis (D).



Quincaillerie utilisée

D

Vis M6 x 25

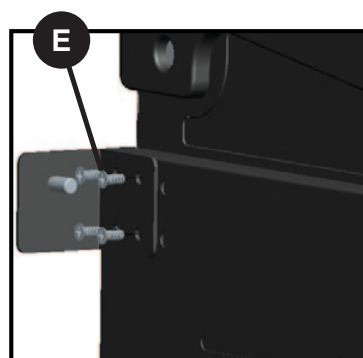
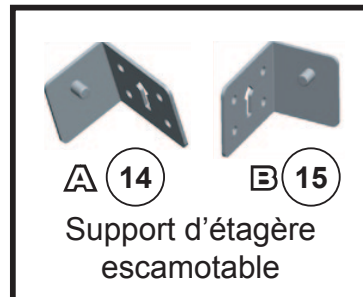
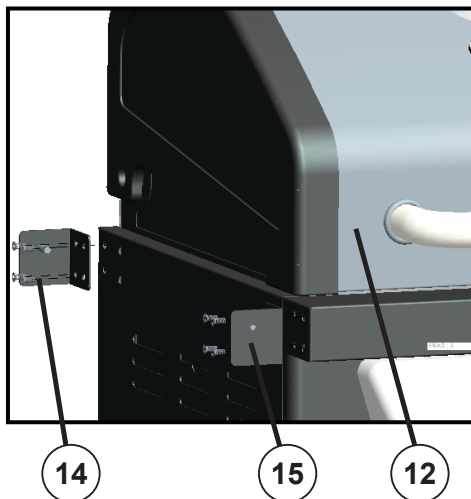
4 unités



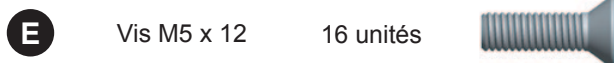
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Étape 12

Installez les supports d'étagère escamotable A (14) et B (15) de chaque côté du corps du gril à l'aide de la pièce de quincaillerie E (vis M5 x 12).

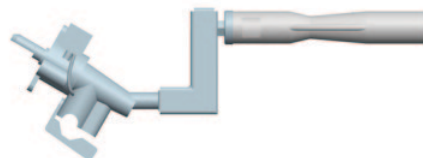


Quincaillerie utilisée

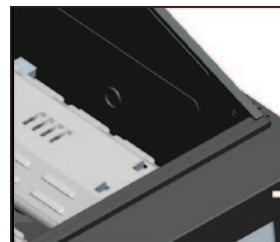


Étape 13

AVERTISSEMENT : IL EST TRÈS IMPORTANT DE VÉRIFIER ET DE S'ASSURER QUE CHAQUE BRÛLEUR EST COMPLÈTEMENT ENGAGÉ DANS L'ORIFICE DE LA SOUPAPE ADJACENTE AVANT DE TERMINER L'ÉTAPE 13. LA NON-OBSERVATION DE CETTE INSTRUCTION PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION ET CAUSER ÉVENTUELLEMENT DE GRAVES BLESSURES, VOIRE MORTELLES. REPORTEZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS DE LA SECTION RELATIVE À L'ENTRETIEN POUR VÉRIFIER CORRECTEMENT SI CHAQUE BRÛLEUR EST BIEN ENGAGÉ.



Soulevez le couvercle et placez directement les deux éléments chauffants (16) sur les supports, directement au-dessus des brûleurs, à l'intérieur du corps du gril.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

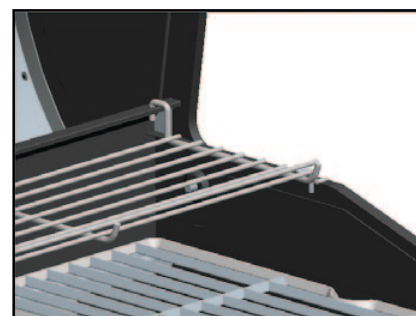
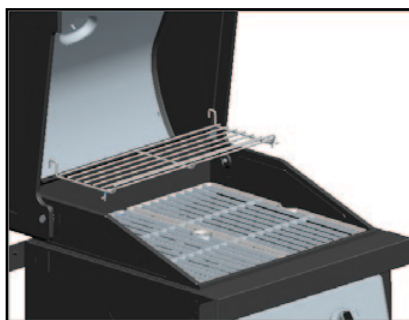
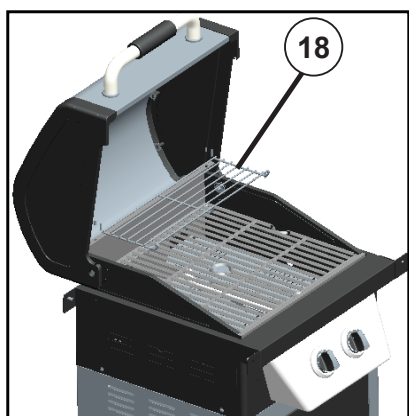
Étape 14

Placez les deux grilles de cuisson (17) sur le rebord du gril et sur le panneau arrière du gril.



Étape 15

Installez la grille chauffe-plat (18), tel qu'illustré ci-après.

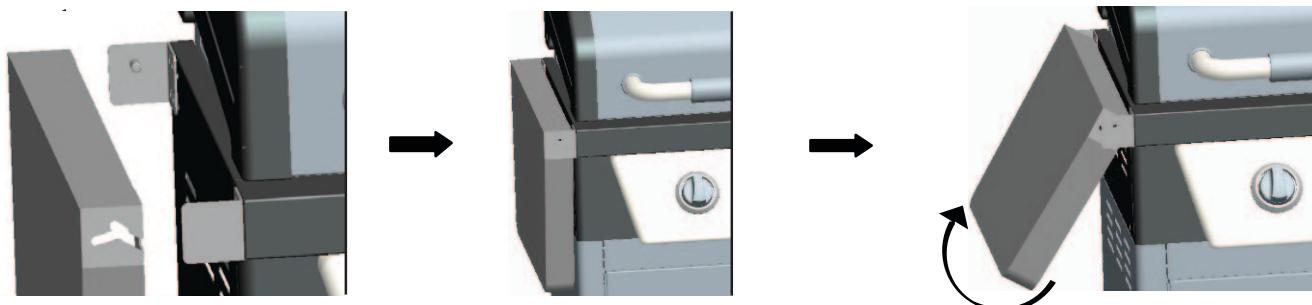


INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

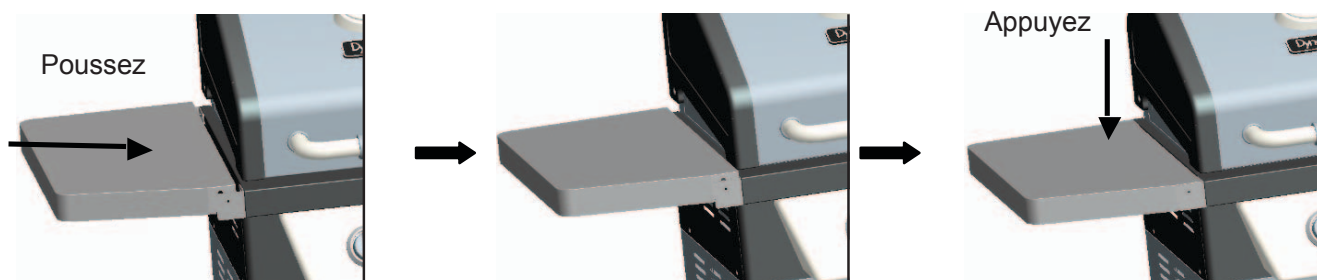
Étape 16

Alignez l'étagère gauche (19) avec les supports d'étagère et insérez-la entre les supports, puis levez-la à 90 degrés et poussez-la contre le corps du gril. Enfin, appuyez sur le côté de l'étagère qui est proche du corps du gril jusqu'à ce qu'elle se fixe complètement au support d'étagère. Installez l'étagère droite (20) de la même façon.

Support d'étagère



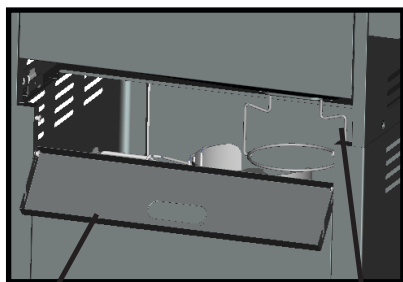
Levez l'étagère à 90 degrés



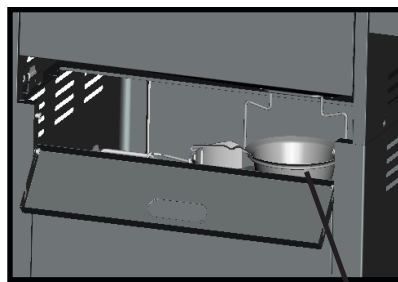
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Étape 17

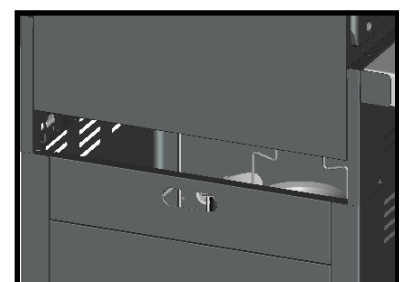
Ouvrez le panneau basculant supérieur arrière (11) de la base à roulettes et suspendez le crochet (21) du récupérateur de graisse à la base du corps du gril en poussant la petite section supérieure du crochet (21) du récupérateur de graisse dans le trou situé à la base du corps du gril. Placez le récupérateur de graisse (22) dans le crochet. Fermez le panneau basculant supérieur arrière.



11 Crochet de récupérateur de graisse 21



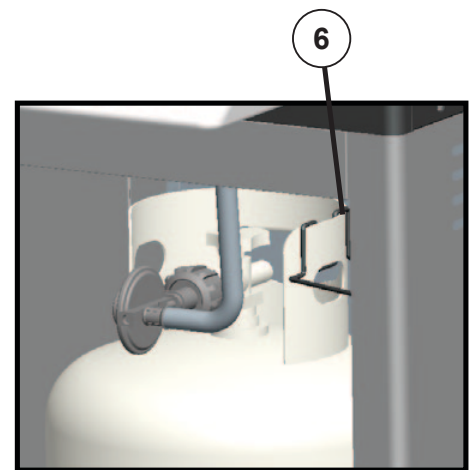
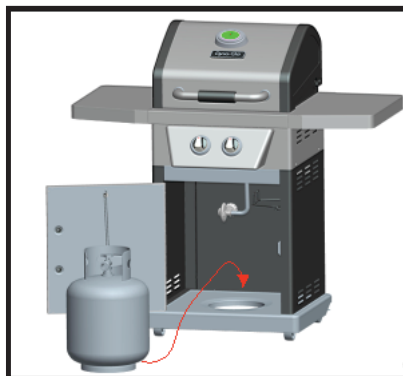
Récupérateur de graisse 22



Fermez le panneau basculant supérieur arrière.

Étape 18

Ouvrez la porte et insérez la bonbonne de gaz (non incluse) remplie de gaz GPL dans l'étagère du bas. Bloquez alors la bonbonne au porte-bonbonne (6).



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

DÉTECTION DES FUITES

Après que tous les branchements ont été effectués, vérifiez-les ainsi que les raccords de la soupape du réservoir de gaz GPL, du tuyau flexible du gaz et le détendeur afin de déterminer la présence de fuites éventuelles en utilisant une solution savonneuse.

Pour éviter un incendie ou une explosion lorsque vous vérifiez s'il y a des fuites :

- Exécutez toujours l'essai d'étanchéité avant d'allumer le gril.
- Ne fumez pas pendant l'exécution de l'essai d'étanchéité.
- Effectuez toujours l'essai d'étanchéité à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé.
- N'utilisez pas de source de flamme nue lorsque vous exécutez l'essai d'étanchéité.
- N'utilisez pas le gril tant que toutes les fuites n'ont pas été éliminées.
- Si vous ne pouvez pas corriger une fuite, débranchez l'alimentation en gaz propane et contactez un fournisseur de services de dépannage d'appareils au gaz.

EXÉCUTION DE L'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

- Préparez la solution pour réaliser l'essai d'étanchéité en mélangeant 1 part de nettoyeur liquide à vaisselle avec 3 parts d'eau. La solution totale requise est d'environ 70 à 90 ml (2 à 3 oz). Versez la solution pour réaliser l'essai d'étanchéité dans un flacon pulvérisateur.
- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF » (ARRÊT).
- Ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz GPL.
- Pulvérisez la solution pour réaliser l'essai d'étanchéité sur tous les branchements et raccords des conduites de gaz. La formation de bulles aux endroits auxquels la solution a été appliquée indique la présence d'une fuite de gaz. Si vous détectez une fuite ou si vous percevez une odeur de gaz, fermez immédiatement le réservoir de gaz GPL et réparez la fuite ou remplacez la pièce défectueuse. N'utilisez pas le gril tant que les fuites n'ont pas été réparées.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Entièrement assemblé

Avant



Arrière



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE :

**Utilisez uniquement le détendeur et l'assemblage de tuyau flexible fournis!
Si un remplacement est nécessaire, contactez notre Service à la clientèle.
N'utilisez pas de pièces de rechange qui ne sont pas destinées à ce gril.**

Branchement de la bonbonne de gaz :

La bonbonne de gaz propane à utiliser doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications établies pour les bonbonnes de gaz GPL par l'U.S. Department of Transportation (DOT) ou par Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bonbonnes, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et par la Commission, selon le cas, et fournie avec un dispositif de prévention contre un remplissage excessif répertorié.

Utilisez uniquement des bonbonnes de 20 lb (hauteur : 46 cm (18,11 po), diamètre du réservoir : 25 cm (9,84 po), diamètre du pied : 20,39 cm (8,03 po) équipées d'un dispositif de branchement de bonbonne compatible avec le type de branchement pour appareils de cuisson extérieurs. La bonbonne de gaz doit être pourvue d'un collier pour protéger son robinet. La bonbonne de gaz ne doit pas être tombée ou manipulée sans précaution!

La bonbonne de gaz doit être débranchée lorsque l'appareil n'est pas utilisé. L'entreposage de l'appareil à l'intérieur est **UNIQUEMENT** admissible si la bonbonne est débranchée et retirée de l'appareil. Les bonbonnes doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants, et non pas dans un bâtiment, un garage ou autre espace clos. Votre bonbonne ne doit jamais être entreposée dans un endroit où la température peut dépasser 52 °C (125 °F)

Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bonbonne lorsque vous n'utilisez pas celle-ci. Installez uniquement le type de cache-poussières fourni avec le robinet sur la sortie de robinet de la bonbonne. L'utilisation d'autres types de capuchons et de bouchons pourrait entraîner des fuites de gaz propane.

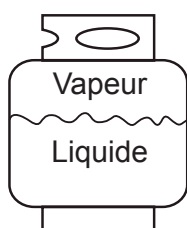
Avant de brancher la bonbonne, assurez-vous qu'il n'y a pas de débris coincés dans la sortie de la bonbonne de gaz, du manodétendeur ou des brûleurs et dans les orifices des brûleurs. Branchez le manodétendeur et serrez-le solidement à la main. Débranchez la bonbonne de propane du manodétendeur lorsque vous n'utilisez pas le gril.

N'OBSTRUEZ PAS la circulation de l'air de combustion et/ou de ventilation vers le gril. La bonbonne de propane doit autoriser le prélèvement de vapeur et être équipée d'un dispositif de prévention contre un remplissage excessif répertorié. Veuillez orienter la bonbonne de propane de sorte qu'elle permette le prélèvement de la vapeur.

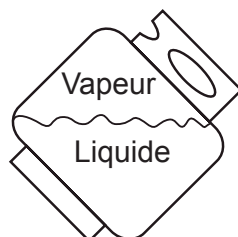
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT :

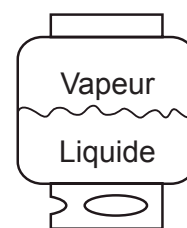
La bonbonne doit être bien droite pour autoriser le prélèvement de la vapeur.



Correct



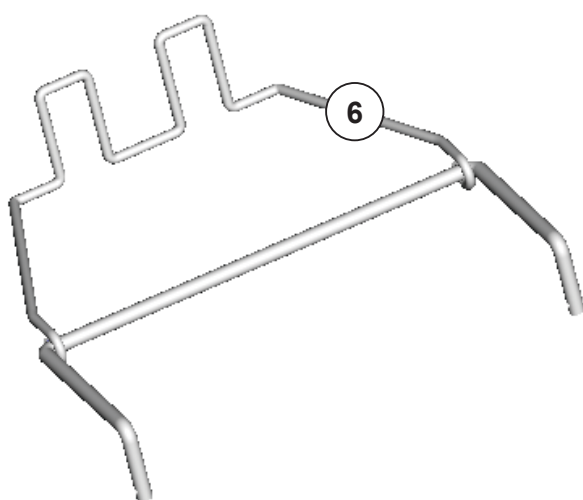
Incorrect



Incorrect

⚠ MISE EN GARDE

- N'entrez pas de bonbonne de gaz GPL de recharge sous cet appareil ou à proximité.
- Ne remplissez jamais la bonbonne à plus de 80 %.
- Si les instructions indiquées dans les paragraphes (a) et (b) ne sont pas rigoureusement suivies, un incendie pouvant entraîner des blessures graves voire mortelles pourrait s'ensuivre.



*D'autres bonbonnes peuvent être utilisées avec cet appareil à condition qu'elles soient compatibles avec le support (appelé « porte-bonbonne » (6) dans ce guide). Reportez-vous à l'étape 18 des Instructions d'assemblage pour brancher correctement la bonbonne au porte-bonbonne.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Branchement de la bonbonne de gaz GPL

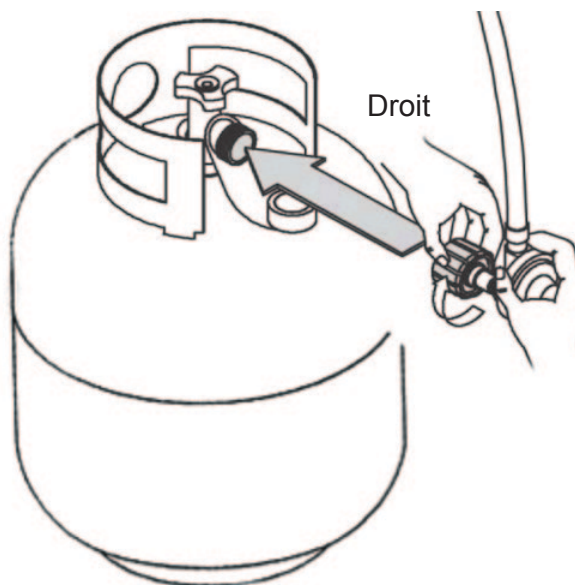
⚠ AVERTISSEMENT : TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE SUIVANTES DOIVENT ÊTRE OBSERVÉES POUR ÉVITER LES RISQUES D'INCENDIE, DE DOMMAGES ET/OU DE BLESSURES.

1. Le bouton de la bonbonne de gaz GPL doit être fermé. Assurez-vous que le bouton est tourné à fond dans le sens des aiguilles d'une montre ↻. Le système d'alimentation de la bonbonne doit autoriser le prélèvement de vapeur.
2. Assurez-vous que le bouton de commande de l'unité de commande est à la position d'arrêt.
3. Enlevez le capuchon de protection du robinet de la bonbonne de gaz GPL et l'écrou de serrage.
4. Saisissez le régulateur d'une main et insérez le mamelon dans la sortie de robinet. Assurez-vous que le mamelon est centré dans la sortie de robinet. L'écrou de serrage se visse sur les gros filets extérieurs de la sortie de robinet. Veillez à ne pas fausser le filetage du raccord.
5. Serrez manuellement l'écrou de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre ↻ jusqu'à l'arrêt complet. Serrez solidement et à la main uniquement. N'utilisez pas d'outils.

⚠ AVERTISSEMENT

Pendant le processus de branchement assurez-vous que :

- le connecteur d'entrée du régulateur s'adapte correctement, sûrement et solidement à la sortie de robinet de la bonbonne;
- le tuyau flexible de gaz GPL n'entre pas en contact ou ne demeure pas en contact avec le foyer.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION**Allumage du gril****Avant d'utiliser le gril pour la première fois**

Enlevez tous les éléments accrochés ou toutes les attaches en plastique, le cas échéant. Avant de cuisiner sur votre nouveau gril au gaz, il est important de le nettoyer alors qu'il est chaud. Pour ce faire, faites fonctionner le gril pendant 15 minutes environ avec le couvercle fermé et le bouton de commande à la position la plus élevée. Cela nettoiera les pièces internes en brûlant tous les résidus et en éliminant toutes les odeurs du processus de fabrication.

⚠ MISE EN GARDE : Si la flamme s'éteint accidentellement pendant l'allumage ou le fonctionnement du gril, FERMEZ immédiatement le robinet de la bonbonne et mettez le bouton de commande à la position d'ARRÊT.

INSTRUCTIONS RELATIVES À L'ALLUMAGE

⚠ Avertissement : Ne vous penchez pas sur le gril lorsque vous l'allumez. Lisez les instructions avant d'allumer le gril.

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF » (ARRÊT). ●
2. Ouvrez complètement le robinet de la bonbonne en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. ↶
3. Soulevez le couvercle pendant l'allumage.
4. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ↶, après la position d'allumage, à la ⚡ position la plus élevée 🔥. Vous devrez peut-être recommencer plusieurs fois pour allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le(s) bouton(s) à la position OFF, patientez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

Si le brûleur ne s'allume toujours pas, vérifiez s'il y a du gaz dans la bonbonne et suivez les instructions d'allumage avec une allumette.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Avertissement : Ne vous penchez pas sur le gril lorsque vous l'allumez.
Lisez les instructions avant d'allumer le gril.

1. Insérez une allumette dans l'extrémité du porte-allumettes installé sur l'intérieur de la porte du coffre.
2. Allumez l'allumette.
3. Placez immédiatement l'allumette allumée dans le trou de 20 mm situé sur le côté du corps du gril, au plus près du brûleur que vous souhaitez allumer. Assurez-vous que l'allumette allumée est près des orifices du brûleur.
4. Appuyez sur le bouton de commande qui correspond à ce brûleur et tournez-le dans le sens inverse ↺ des aiguilles d'une montre à la position 🔥 Élevée;
5. Réglez les brûleurs aux niveaux de cuisson voulus.

Si l'allumage de deux brûleurs est requis,
répétez les étapes 1 à 4 pour allumer le deuxième brûleur.

INSTRUCTIONS D'EXTINCTION DU GRIL


1. Tournez les boutons de commande dans le sens ↻ Tournez les boutons de commande dans le sens ●
2. Fermez complètement le robinet de la bonbonne en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. ↻
3. Abaissez le couvercle.

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

ENTRETIEN ET MAINTENANCE


Grilles de cuisson

Le « nettoyage à chaud » des grilles devrait être exécuté après chaque utilisation (environ 15 minutes après la cuisson). En effet, le gril est déjà chaud et moins de combustible est nécessaire pour obtenir la température requise pour le « nettoyage à chaud ».

Pour nettoyer votre gril à chaud, tournez les boutons de commande à la position la plus élevée  et laissez le gril allumé pendant 15 minutes avec le couvercle fermé. Tournez ensuite les brûleurs à la position d'arrêt et frottez les grilles avec une brosse métallique pour enlever tous les résidus de nourriture.

Les grilles en porcelaine sont revêtues d'émail (comparable au verre) et devraient être manipulées avec soin pour éviter de les ébrécher.

Autres pièces :

 **MISE EN GARDE :** Avant de le nettoyer ou d'effectuer l'entretien, assurez-vous que le gril est froid et que l'alimentation en gaz est coupée à la bonbonne de gaz GPL.

Produits de nettoyage recommandés

Savon liquide à vaisselle doux, eau tiède, tampon de nettoyage en nylon, brosse métallique. N'UTILISEZ PAS de produits nettoyants qui contiennent de l'acide, des alcools minéraux ou une substance abrasive quelconque.

Surfaces extérieures

Il est recommandé d'utiliser uniquement du savon à vaisselle doux et de l'eau chaude pour nettoyer le gril et les pièces du gril. Rincez à l'eau tiède.

Récipient intérieur inférieur du corps du gril

Pour éviter les flammes intermittentes, le récipient inférieur de la cuve de cuisson devrait être nettoyé régulièrement. Enlevez les résidus avec une brosse, un grattoir et/ou un tampon nettoyeur. Lavez avec du savon à vaisselle doux et de l'eau tiède. Rincez à l'eau tiède. Évitez de faire pénétrer de l'eau dans les tubes de Venturi des brûleurs.

Éléments chauffants

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

Récupérateur de graisse

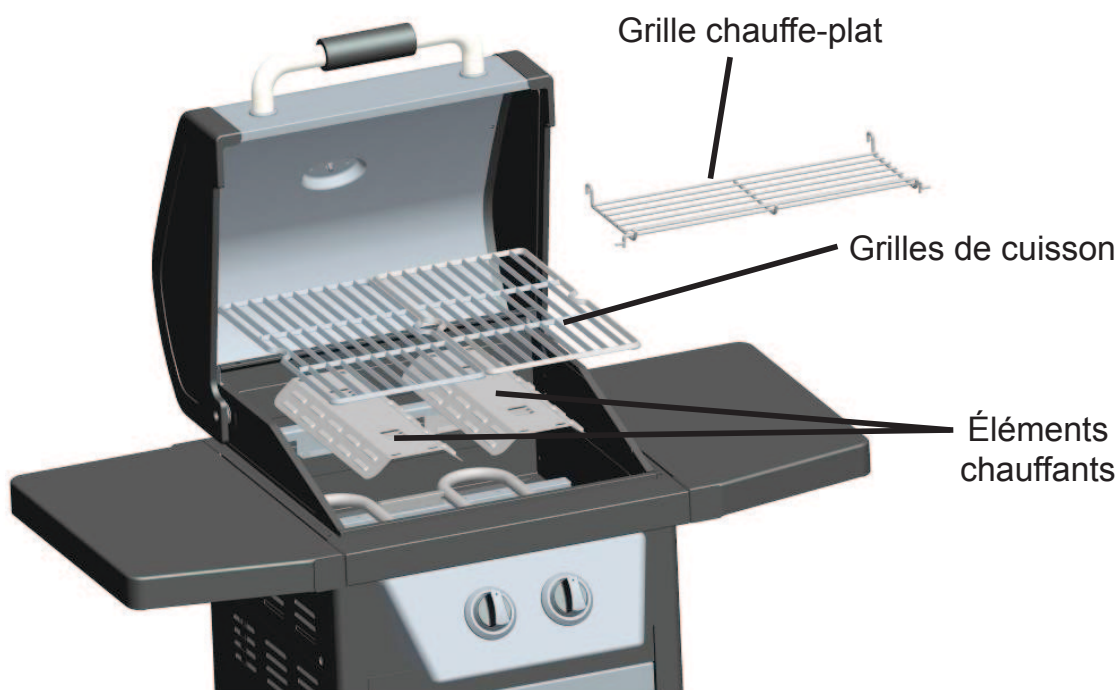
Videz le récupérateur de graisse et nettoyez-le régulièrement avec du savon à vaisselle doux et de l'eau tiède.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Assemblage de brûleur

Retrait de l'assemblage de brûleur

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt, que le robinet de la bonbonne de gaz GPL est fermé et que la bonbonne est débranchée du détendeur et retirée du gril.
2. Soulevez le couvercle et retirez le chauffe-plat, les grilles de cuisson et les éléments chauffants.

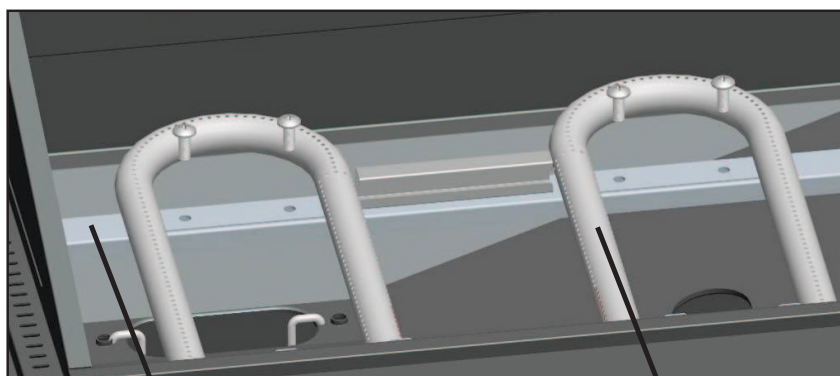


ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Assemblage de brûleur

Retrait de l'assemblage de brûleur (suite)

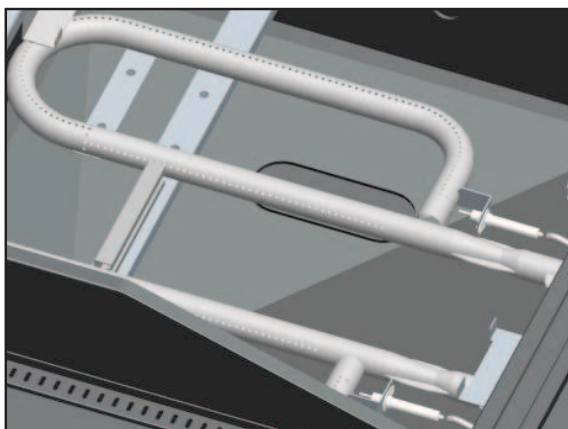
3. Retirez les vis à l'arrière des brûleurs afin de détacher ceux-ci des supports.



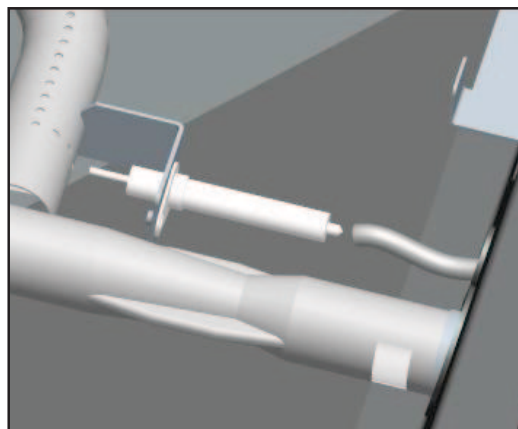
Support de brûleur

Brûleur

4. Faites glisser les brûleurs hors du foyer, tel qu'illustré.



5. Détachez le fil d'allumage de l'allumeur, tel qu'illustré.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Assemblage de brûleur

Nettoyage de l'assemblage de brûleur – assurez-vous que le gril est froid

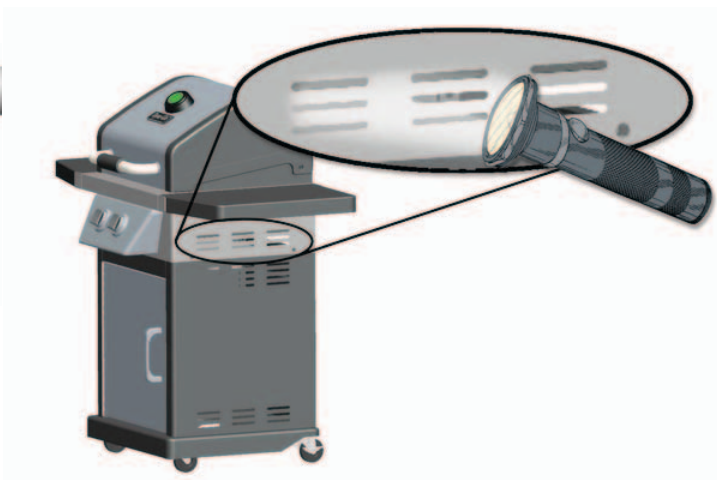
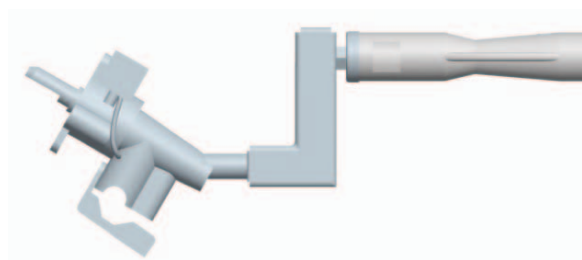
1. Coupez l'arrivée du gaz aux boutons de commande et à la bonbonne de propane.
2. Débranchez la bonbonne de gaz GPL du tuyau flexible et du détendeur.
3. Retirez le chauffe-plat, les grilles de cuisson et les éléments chauffants.
4. Détachez les brûleurs des supports en retirant les vis à l'arrière des brûleurs.
5. Détachez à la main uniquement le fil d'allumage de l'électrode. N'UTILISEZ PAS de pinces ou autre outil car ils pourraient endommager l'électrode ou le fil.
6. Soulevez lentement le brûleur
7. Assurez-vous que tous les orifices des brûleurs sont propres et non obstrués. Utilisez une aiguille ou un trombone pour plus de commodité.
8. Assurez-vous que le brûleur n'est pas endommagé. Si c'est le cas, remplacez-le par un brûleur neuf.
9. Assurez-vous que l'extrémité du brûleur et l'obturateur d'air sont exempts de nids d'insectes, de saletés et de débris.

Réinstallation du brûleur

Assurez-vous que les orifices de la soupape de gaz sont au bon emplacement à l'intérieur de l'arrivée de gaz du brûleur (tube de Venturi).

Vous devrez peut-être utiliser une torche pour vous en assurer.

Il est recommandé de vérifier si la position est correcte par les trous de ventilation du foyer, tel qu'illustré ci-après.

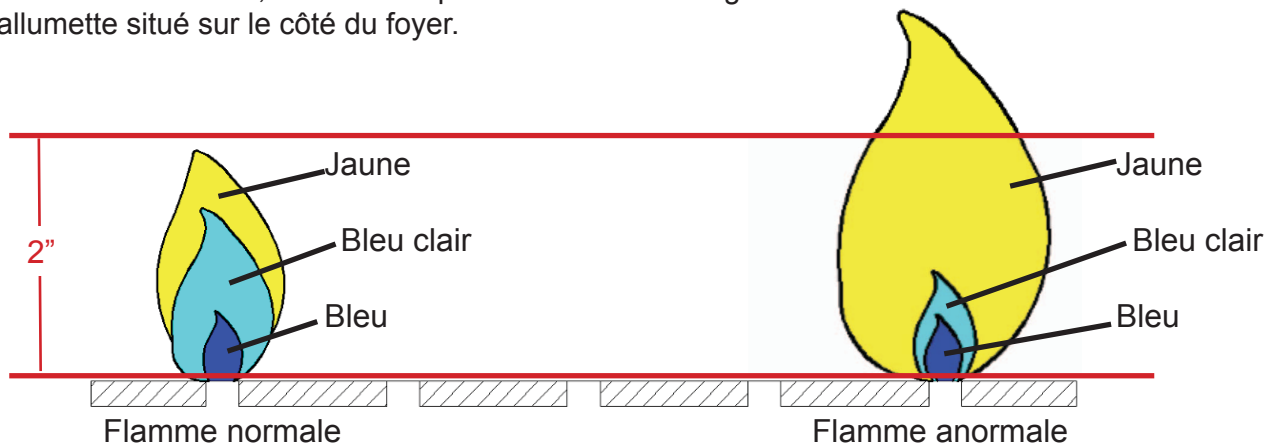


⚠ AVERTISSEMENT : Si les instructions ci-dessus ne sont pas suivies, un incendie ou une explosion pourrait se produire et entraîner des blessures graves voire mortelles.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Vérification de la flamme

Pour une efficacité maximum du combustible et une cuisson optimale, la flamme devrait être de couleur bleu-jaune et d'une hauteur de 2,54 à 5,08 cm (1 à 2 po). Pour vérifier la flamme, observez-la par le trou de l'allumage à l'allumette situé sur le côté du foyer.



Autres activités d'entretien et de maintenance

Il est recommandé de procéder à une inspection et à une maintenance annuelles de ce gril et de confier cette tâche à un technicien qualifié.

Il est recommandé de s'assurer régulièrement que la zone de l'appareil de cuisson extérieur est exempte de matières combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

Il est recommandé de s'assurer régulièrement que l'écoulement de la combustion et la circulation de l'air de ventilation ne sont pas bloqués.

Il est recommandé de vérifier régulièrement que les orifices de ventilation du logement de la bonbonne (coffret) sont exempts de débris.

Il est recommandé de vérifier et de nettoyer souvent le tube de Venturi et le tube des brûleurs pour déceler la présence éventuelle d'insectes et de nids. Un tube obstrué peut entraîner un feu sous le gril.

DÉPISTAGE DES PANNES

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS POSSIBLES
Impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'électrode de l'allumeur est peut-être recouverte de graisse ou de résidus. 2. Un fil de l'électrode de l'allumeur peut être lâche ou débranché. 3. Aucune étincelle n'est générée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez l'électrode de l'allumeur. 2. Vérifiez le branchement et rebranchez tous les fils lâches ou débranchés.
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'écoulement du gaz est coupé ou bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez le niveau du combustible et au besoin, faites remplir la bonbonne. 2. Nettoyez l'arrivée du brûleur (tube de Venturi) et le brûleur, tel que décrit dans ce Guide.
Chaleur faible	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le détendeur est équipé d'un dispositif de limitation de débit qui autorise l'arrivée du gaz en quantité suffisante aux brûleurs dans des conditions normales. De rapides changements de pression déclenchent ce dispositif et ne permettent qu'un écoulement minime du gaz au brûleur, ce qui entraîne une flamme et une sortie de chaleur basses. C'est généralement le cas si l'on ouvre le robinet de la bonbonne de gaz GPL alors qu'une ou plusieurs soupapes de brûleur (boutons de commande) sont à la position ouverte et entraînent une augmentation soudaine de la pression qui active le dispositif de limitation de débit. 	<p>Exécutez les simples étapes suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fermez le robinet de la bonbonne de gaz GPL sur le dessus de la bonbonne. 2. Assurez-vous que les soupapes des brûleurs sont à la position « OFF » (ARRÊT). 3. Ouvrez lentement le robinet de la bonbonne de gaz GPL et patientez 10 secondes. 4. Suivez les instructions d'allumage.
Beaucoup de flammes intermittentes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Des accumulations de graisse et/ou de résidus se sont formées sur les éléments chauffants ou dans le foyer. 2. La nourriture produit un égouttement excessif de jus ou de gras. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez les composants du gril. 2. Enlevez le gras de la viande et utilisez une marinade sans huile.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

N° de ligne	N° de pièce	Description
1	101-01001-00	Assemblage du corps de gril – complet
2	101-02001-00	Assemblage du corps de gril- COMPREND – la plaque de la marque NE COMPREND PAS – la sonde de température/la collerette d'encastrement/la poignée de couvercle/la collerette d'encastrement de poignée de couvercle
3	101-02001-01	Axes de charnière du couvercle.
4	101-02001-02	Goupilles fendues pour axes de charnière du couvercle
5	101-02001-03	Poignée de couvercle avec manche – comprend les vis de fixation
6	101-02001-04	Collerette d'encastrement de poignée de couvercle (paquet de 1)
7	101-02001-05	Sonde de température – avec pièces de quincaillerie
8	101-02001-06	Collerette de sonde de température – avec pièces de quincaillerie
9	101-03001-00	Assemblage de foyer - COMPREND – les brûleurs/l'assemblage de soupape et rampe de brûleurs/le tuyau flexible et le détendeur/le panneau des commandes/les collerettes d'encastrement de panneau de commande/le fil et l'électrode d'allumage. NE COMPREND PAS – l'assemblage du couvercle/les grilles de cuisson/la grille chauffe-plat/les éléments chauffants
10	101-03001-01	Assemblage de foyer - COMPREND – le panneau des commandes. NE COMPREND PAS – l'assemblage de couvercle/les grilles de cuisson/les éléments chauffants/les brûleurs/l'assemblage de soupape et la rampe de brûleurs/le tuyau flexible et le détendeur/les collerettes d'encastrement de panneau de commande/les boutons de commande/le fil et l'électrode d'allumage.
11	101-03001-02	Brûleur - gauche - comprend 2 vis de fixation
12	101-03001-03	Brûleur - droit - comprend 2 vis de fixation
13	101-03001-04	Élément chauffant (paquet de 1)
14	101-03001-05	Panneau des commandes
15	101-03001-06	Rampe de brûleurs à gaz avec soupapes - GLP
16	101-03001-07	Tuyau flexible et régulateur - GLP
17	101-03001-08	Bouton de commande (paquet de 1)
18	101-03001-09	Collerette d'encastrement de bouton de commande (paquet de 1)
19	101-03001-10	Grille de cuisson (paquet de 1)
20	101-03001-11	Grille chauffe-plat
21	101-03001-12	Électrode d'allumeur - COMPREND – le support de fixation d'électrode. NE COMPREND PAS – le fil d'allumage (livré fixé à l'assemblage de tuyau flexible détendeur)
22	101-01002-00	Table latérale - gauche
23	101-01003-00	Table latérale - droite
24	101-01004-00	Support d'étagère escamotable (pour côté gauche avant ou arrière droit)
25	101-01005-00	Support d'étagère escamotable (pour côté gauche arrière ou avant droit)

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

N° de ligne	N° de pièce	Description
26	101-01006-00	Étagère inférieure de base à roulettes
27	101-01007-00	Panneau arrière de base à roulettes - bas
28	101-01008-00	Panneau supérieur arrière de base à roulettes - basculant
29	101-01009-00	Renfort de porte supérieure avant de base à roulettes
30	101-01010-00	Panneau latéral de base à roulettes - gauche
31	101-01011-00	Panneau latéral de base à roulettes- droit
32	101-01012-00	Support de bonbonne de gaz GPL
33	101-01013-00	Tige de support de bonbonne de gaz GPL
34	101-01014-00	Crochet de récupérateur de graisse
35	101-01015-00	Récupérateur de graisse
36	101-01016-00	Assemblage de porte avant de base à roulettes – SANS la poignée
37	101-01017-00	Poignée de porte de base à roulettes – comprend les vis de fixation
38	101-01018-00	Roulette - à blocage - comprend 4 vis/rondelles plates/rondelles à ressort
39	101-01019-00	Roulette - ordinaire - comprend 4 vis/rondelles plates/rondelles à ressort
40	101-01020-00	Porte-allumettes – avec chaîne et vis de fixation
41	101-01021-00	Sac de pièces de quincaillerie
42	101-01021-01	M6 x 12 vis – 1 unité
43	101-01021-02	M6 x 10 vis à tête plate – 1 unité
44	101-01021-03	M6 x vis de butée – 1 unité
45	101-01021-04	M6 x 25 vis à tête ronde
46	101-01021-05	M5 x 12 vis
47	101-01021-06	Rondelle à ressort de 6 mm
48	101-01021-07	Rondelle plate de 6 mm
49	101-01022-00	Guide du propriétaire/Manuel d'instructions

GARANTIE LIMITÉE

Nom de l'article : Gril au gaz GPL
N° de modèle : DGP350NP/DGP350NP-D
N° d'article : 177898
Puissance BTU : 30 000 BTU/h
Dimensions du produit assemblé :
45,70 x 24,50 x 45,40 po ou
1 161 mm x 623 mm x 1 153 mm
Poids du produit : 89,6 lb ou 40,7 kg

Ce gril portatif au gaz GPL est garanti contre le bris ou les dommages de pièces à compter de la date d'achat. Toutes les pièces sont couvertes par une garantie limitée d'un (1) an. La peinture est garantie contre tous défauts pendant 90 jours, sauf contre la rouille, qui pourrait apparaître après une utilisation répétée.

Cette garantie ne couvre pas les dommages ou problèmes liés à la négligence, aux abus ou aux modifications apportées à cet appareil. Les frais de main-d'œuvre engagés pour les réparations ne sont pas couverts.

Toutes les pièces admissibles à cette garantie seront envoyées sans frais selon le mode choisi par GHP Group Inc. (expéditions par voie terrestre, par US Mail ou par le service des colis postaux **UNIQUEMENT**).

Tous frais de services spéciaux (lendemain, jour suivant, etc.) seront assumés par le consommateur.

Les réclamations au titre de la garantie ne s'appliquent qu'à l'acheteur original et exigent une preuve d'achat portant la date d'achat. Ne renvoyez pas les pièces à GHP Group Inc. sans avoir obtenu un numéro d'autorisation de retour auprès de notre Service à la clientèle.

Vous pouvez contacter ce service en composant le numéro sans frais :
1 877 447-4768 – du lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 30, HNC.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion, les limites de garantie relatives aux dommages fortuits ou consécutifs ou les limites de durée de garantie tacite. Ces limites pourraient donc ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'une province à l'autre.

GHP Group Inc.
8280 Austin Avenue
Morton Grove, IL. USA 60053-3207
Numéro sans frais : 1-877 447-4768

Guide du propriétaire – pièce n° 70-10-001 / RÉV : 002-01-25-11
Imprimé en Chine

MANUAL DEL USUARIO E INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO



C US

ANS Z21.58a – CSA 1.6a-2008

Unidad de gas para cocinar al aire libre

Ensamblador/instalador: Este manual contiene información importante necesaria para el ensamblaje adecuado y uso seguro de esta unidad. Lea y observe todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar esta unidad. **Deje estas instrucciones con el consumidor.**

Consumidor/usuario: Observe todas las advertencias e instrucciones antes de utilizar esta unidad. **Conserve este manual para referencia futura.**



PELIGRO:

Si detecta olor de gas:

1. Cierre el gas que está conectado a la unidad.
2. Extinga cualquier llama expuesta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor continúa, manténgase alejado de la unidad y llame de inmediato a la compañía que le suministra el gas o al departamento de bomberos local.



ADVERTENCIA:

1. No almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de esta unidad ni de ninguna otra.
2. No deberá almacenar cerca de la parrilla ni de ninguna otra unidad un cilindro de LP que no esté conectado para utilizar.
3. Esta parrilla es para uso en exteriores únicamente y no debe utilizarse en un edificio, garaje, bajo voladizos o en cualquier otra área encerrada.
4. No deje desatendida la parrilla cuando esté encendida. Mantenga alejados de la unidad a los niños y las mascotas en todo momento.

¿Tiene preguntas, problemas o le faltan piezas? Antes de regresar al distribuidor, llame a nuestro departamento de servicio al cliente al 1-877-447-4768,



de 8:30 a.m. a 4:30 p.m., Hora del Centro, de lunes a viernes,

o escríbanos por correo electrónico a customerservice@ghpgroupinc.com.





NO TIENE QUE REGRESAR A LA TIENDA

- ¿Tiene preguntas respecto al ensamblaje?
- ¿Necesita información sobre las piezas?
- ¿Se encuentra el producto bajo garantía del fabricante?

Llame gratis al: 1-877-447-4768
8:30 a.m. – 4:30 pm Hora del Centro, de lunes a viernes

Conserve este manual del usuario y prueba de compra para referencia futura

Para ayudarnos a asistirle

Llene la información siguiente:

--	--	--	--

Fecha de compra

Lugar de compra

Número de modelo

Número de serie
del producto

EL NÚMERO DE MODELO Y DE SERIE SE ENCUENTRAN
EN LA ETIQUETA DE CLASIFICACIÓN DE SU PARRILLA.

ÍNDICE

Información sobre seguridad	2 - 3
Contenido del empaque	4 - 5
Lista de piezas ilustrada	6 - 7
Contenido del paquete de accesorios	8
Preparación	8
Instrucciones de ensamblaje	9 - 20
Instrucciones de funcionamiento	21 - 25
Cuidado y mantenimiento	26 - 30
Localización y solución de problemas	31
Lista de repuestos	32 - 33
Garantía	34



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

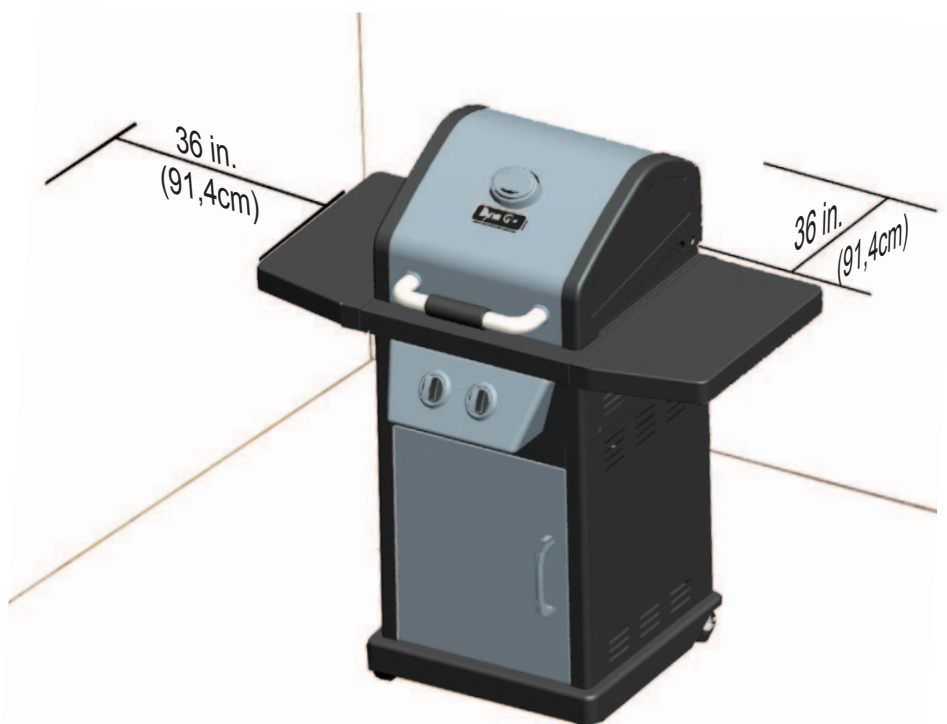
Lea y comprenda la totalidad de este manual antes de intentar ensamblar, utilizar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al servicio al cliente al 1-877-447-4768, de 8:30 a.m. a 4:30 pm, Hora del Centro, de lunes a viernes

1. NO almacene ni utilice gasolina ni ningún otro vapor o líquido inflamable a una distancia de 25 pies (8 m) de esta o de cualquier otra unidad.
2. Un cilindro de gas LP que no esté conectado para ser utilizado debe almacenarse a un mínimo de 10 pies (3 m) de ésta o de cualquier otra unidad.
3. Esta parrilla utiliza únicamente gas propano (el cilindro de gas propano no se suministra).
4. Nunca intente fijar esta parrilla al sistema autónomo de propano de un barco, caravana, remolque, casa rodante o vivienda.
5. Nunca utilice carbón ni líquido encendedor en la parrilla.
6. No utilice gasolina, querosén ni alcohol para encender. El cilindro de gas LP que se utiliza con esta unidad deberá:
 - (a) Estar fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de propano líquido del Departamento de Transporte de EE.UU. (DOT) o las Normas Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y la Comisión, si fuese pertinente; y
 - (b) Poseer un dispositivo de prevención de llenado excesivo que esté clasificado.
 - (c) Poseer un dispositivo de conexión del cilindro que sea compatible con el conector para unidades de cocción en exteriores. Esta parrilla para exteriores no está diseñada para ser instalada en vehículos recreacionales y/o barcos.
7. No intente mover la parrilla cuando esté encendida o caliente. Las ruedas deben estar trabadas cuando no esté moviendo la parrilla.
8. No utilice la parrilla a menos que esté completamente ensamblada y todas las partes estén adecuadamente aseguradas y ajustadas.
9. Mantenga todos los artículos y superficies combustibles con una separación de al menos 36 pulgadas (91,4 cm) de la parrilla en todo momento.
10. No utilice en una atmósfera explosiva. Mantenga el área de la parrilla despejada de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
11. No toque las partes metálicas de la parrilla hasta que se haya enfriado completamente (aproximadamente 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que esté utilizando equipo protector (agarradores, guantes, mitones para parrillas, etc.).
12. No altere la parrilla en modo alguno.
13. Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso. Si existe evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, deberá reemplazarla antes de utilizar la parrilla. El ensamble de manguera de reemplazo deberá ser el especificado por GHP Group, indicado en la lista de piezas de repuesto de este manual.
14. Mueva las mangueras de gas tan lejos como sea posible de las superficies calientes y de la grasa caliente que gotea.
15. Nunca conserve un envase lleno en un carro que esté caliente ni en el portaequipaje del carro. El calor incrementará la presión del gas, lo cual puede hacer que se abra la válvula de alivio y que escape el gas.
16. Conserve limpios el compartimiento de válvulas de gas, los quemadores y los conductos para la circulación del aire. Inspeccione la parrilla antes de cada uso. No obstruya el flujo de gas ni el aire de la ventilación.
17. El uso de alcohol, medicamentos recetados o sin receta puede comprometer la capacidad del usuario para ensamblar y utilizar de forma segura y adecuada esta unidad.
18. Siempre abra la tapa de la parrilla lenta y cuidadosamente ya que el vapor atrapado dentro de la parrilla podría provocar quemaduras graves.
19. No deje desatendida la parrilla cuando esté encendida. Mantenga alejados de la unidad a los niños y las mascotas en todo momento.
20. No coloque esta parrilla en ningún tipo de superficie de mesa. La parrilla debe colocarse en una superficie plana y nivelada.
21. No utilice la parrilla cuando haya viento.

! INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

! ADVERTENCIA

No coloque la parrilla bajo construcciones combustibles ni toldos. La separación mínima de los lados y la parte posterior de la unidad hacia las construcciones combustibles debe ser 36 pulgadas (91,4 cm) desde los lados y la parte posterior.



NOTA: Todas las instalaciones deberán conformarse con la normativa local, o en ausencia de normativas locales, bien con la normativa Nacional para Combustibles de Gas, ANSI Z223.1/NFPA 54, Normativa para la instalación de gas natural o propano, CSA B149.1 o con la Normativa para el almacenaje y manejo de propano CSA B149.2.

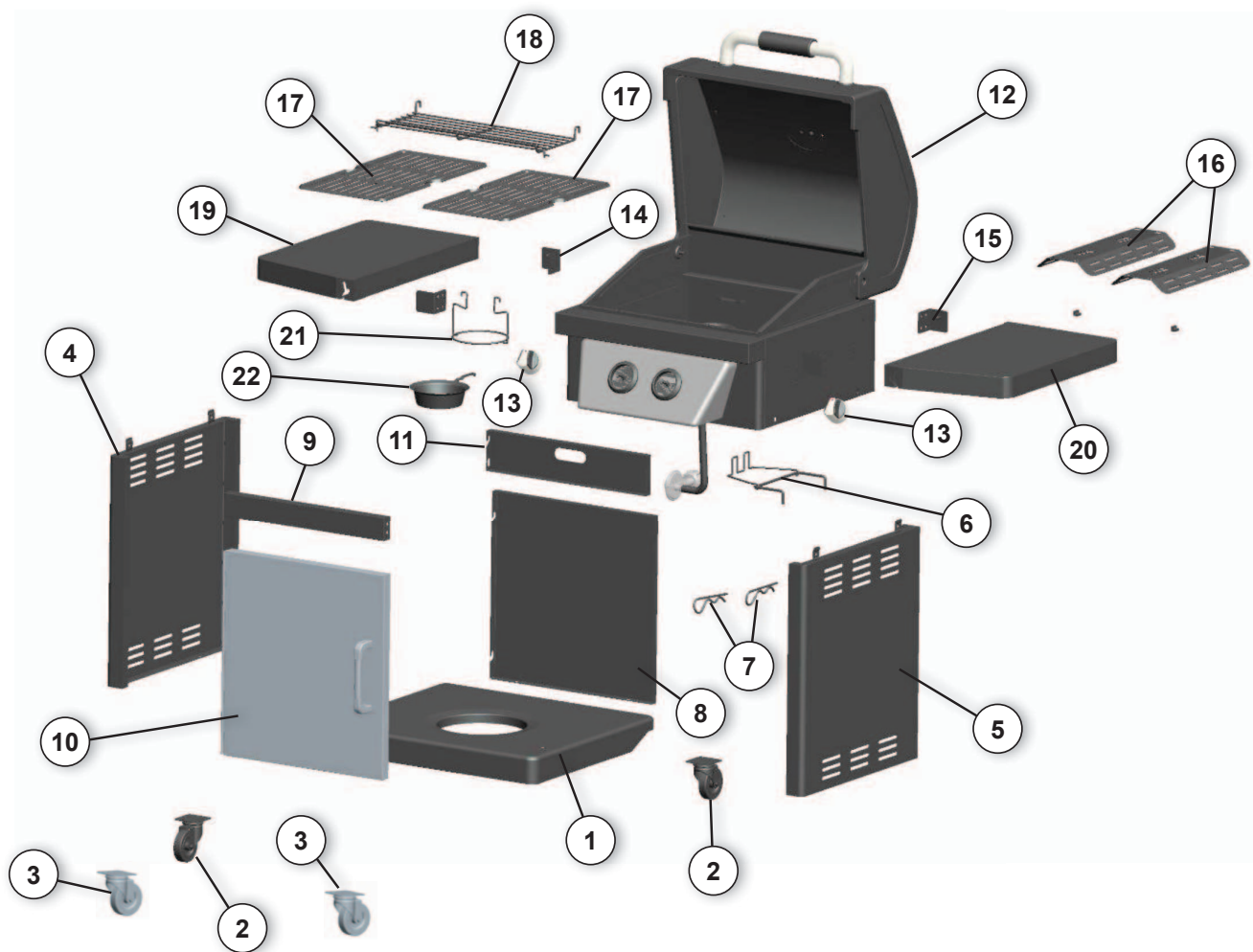
ADVERTENCIA DE LA PROPOSICION 65 DE CALIFORNIA:
Los combustibles utilizados en los artefactos de combustión de gas o petróleo y los productos de combustión de tales combustibles, contienen sustancias químicas conocidas en el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos y otros daños del sistema reproductor. Este producto contiene sustancias químicas, incluyendo plomo y compuestos de plomo, conocidos en el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos y otros daños del sistema reproductor.

CONTENIDO DEL EMPAQUE




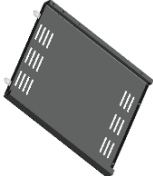



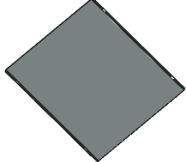
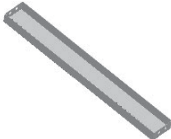



**ANTES DE COMENZAR A ENSAMBLAR, DESEMPAQUE LA CAJA Y VERIFIQUE EL CONTENIDO. COMPARE LAS PIEZAS CON LA LISTA DEL EMPAQUE Y EL DIAGRAMA. SI HAY PARTES FALTANTES O DAÑADAS, NO INTENTE ENSAMBLAR EL PRODUCTO. COMUNÍQUESE CON EL SERVICIO AL CLIENTE PARA LAS PIEZAS DE REPUESTO.
1-877-447-4768 8:30 a.m. – 4:30 pm Hora del Centro, de lunes a viernes.**

Pieza N°	Descripción	Cant.	Pieza N°	Descripción	Cant.
1	Anaquele inferior	1	12	Cuerpo de la parrilla	1
2	Rueda con bloqueo	2	13	Perilla de control	2
3	Rueda	2	14	Soporte desmontable de anaquel A	2
4	Panel lateral izquierdo de la unidad	1	15	Soporte desmontable de anaquel B	2
5	Panel lateral derecho de la unidad	1	16	Cubierta para concentrar calor	2
6	Portacilindro	1	17	Rejilla de cocción	2
7	Pasador	2	18	Rejilla para calentar	1
8	Panel posterior de la unidad	1	19	Anaquele izquierdo	1
9	Refuerzo de puerta frontal superior	1	20	Anaquele derecho	1
10	Ensamble de la puerta	1	21	Sujetador del recipiente para grasa	1
11	Panel trasero giratorio superior	1	22	Recipiente para grasa	1



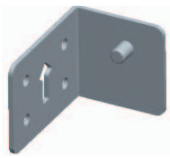

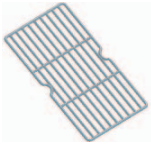
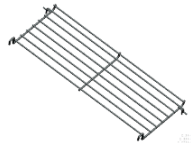

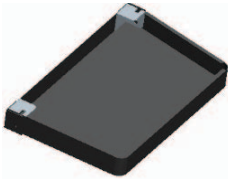


CONTENIDO DEL EMPAQUE



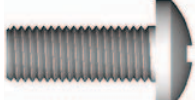

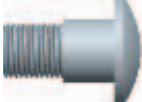




LISTA ILUSTRADA DE PARTES

<p>Anaqueel inferior</p> <p>1</p> 	<p>Rueda con bloqueo</p> <p>2</p> 	<p>Rueda</p> <p>3</p> 
<p>Panel lateral izquierdo de la unidad</p> <p>3</p> 	<p>Panel lateral derecho de la unidad</p> <p>5</p> 	<p>Portacilindro</p> <p>6</p> 
<p>Pasador</p> <p>7</p> 	<p>Parte inferior del panel posterior de la unidad</p> <p>8</p> 	<p>Refuerzo de la puerta superior</p> <p>9</p> 
<p>Ensamble de la puerta</p> <p>10</p> 	<p>Parte superior del panel trasero giratorio superior</p> <p>11</p> 	<p>Cuerpo de la parrilla</p> <p>12</p> 

LISTA ILUSTRADA DE PARTES

<p>Perilla de control</p>  <p>13</p>	<p>Soporte desmontable de anaquel A</p>  <p>14</p>	<p>Soporte desmontable de anaquel B</p>  <p>15</p>
<p>Cubierta para concentrar calor</p>  <p>16</p>	<p>Rejilla de cocción</p>  <p>17</p>	<p>Rejilla para calentar</p>  <p>18</p>
<p>Anaqueles izquierdo</p>  <p>19</p>	<p>Anaqueles derecho</p>  <p>20</p>	<p>Sujetador del recipiente para grasa</p>  <p>21</p>
<p>Recipiente para grasa</p>  <p>22</p>		

CONTENIDO DE LOS PAQUETES DE ACCESORIOS

Pieza N°	Descripción	CANT.	Ilustración
A	Tornillo M6x12	30	
B	Tornillo de cabeza plana M4x10	4	
C	Tornillo cuello liso con punta roscada M6	4	
D	Tornillo de cabeza redonda M6x25	4	
E	Tornillo M5x12	16	
F	Arandela de presión de 6 mm	16	
G	Arandela plana de 6 mm	16	

Herramientas necesarias para desempacar, ensamblar y probar fugas en este producto:



Destornillador de estrella



Envase para rociar

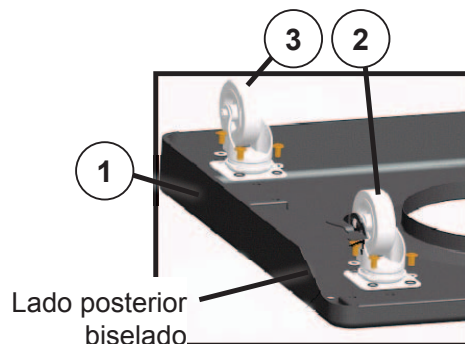
Tiempo de ensamblaje estimado: 30-45 minutos

INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

Paso 1

1. Fije cada rueda con bloqueo (2) a la parte posterior (el lado que está biselado para acceder al mecanismo de bloqueo cuando está ensamblada y vertical) del anaquel inferior (1) utilizando cuatro tornillos (A), cuatro arandelas de presión (F) y cuatro arandelas planas (G). Luego apriete todos los tornillos.

2. Instale las ruedas (3) en el lado frontal (no biselado) del anaquel inferior utilizando cuatro tornillos (A), cuatro arandelas de presión (F) y cuatro arandelas planas (G). Luego apriete todos los tornillos.

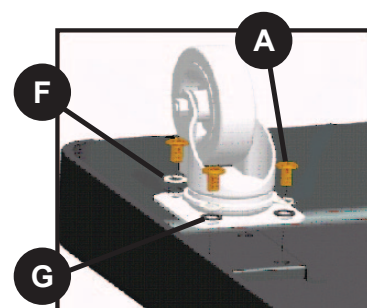


Accesorios utilizados

A Tornillo M6x12 16 pzas

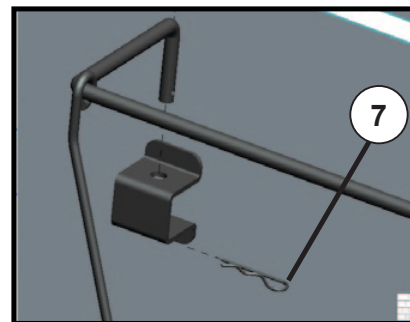
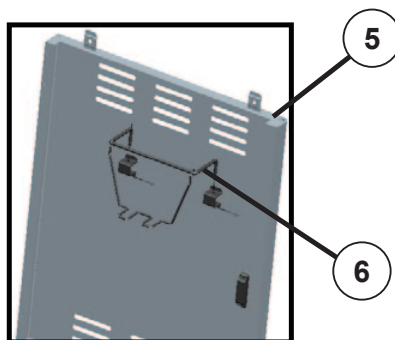
F Arandela de presión de 6 mm 16 pzas

G Arandela plana de 6 mm 16 pzas



Paso 2

Primero, retire los pasadores (7) del portacilindro (6). Inserte el portacilindro (6) a través de los agujeros en el soporte prefijado al panel del lado derecho de la unidad (5). Fije en posición con los pasadores (7).



Piezas utilizadas

6 Portacilindro 1 pzas

7 Pasador 2 pzas

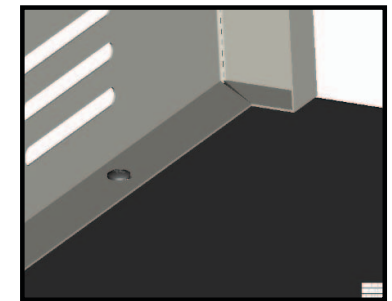
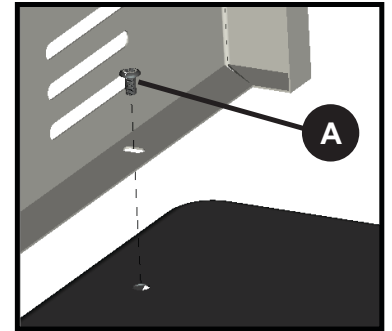
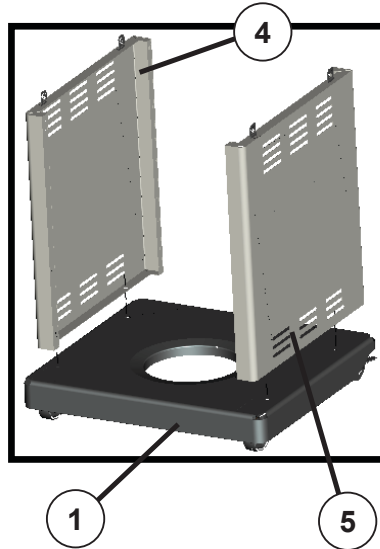


INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

Paso 3

1. Fije el panel del lado izquierdo de la unidad (4) a la parte inferior del anaquel (1) con dos tornillos (A), pero no apriete completamente.

2. Fije el panel lateral derecho de la unidad (5) al anaquel inferior (1) en la misma forma.

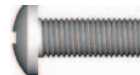


Accesorios utilizados

A

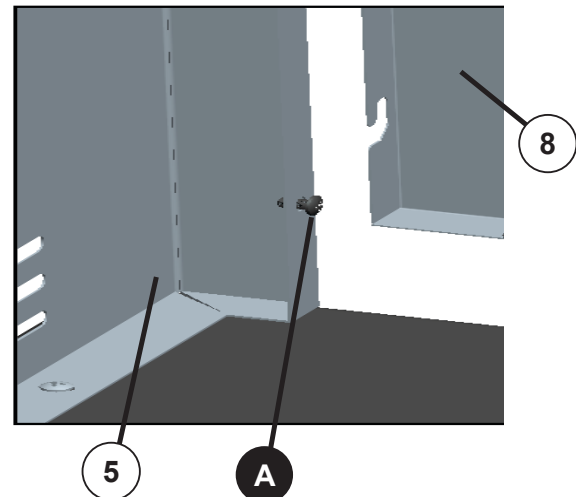
Tornillo
M6x12

4 pzas



Paso 4

Coloque dos tornillos (A) en el panel lateral izquierdo de la unidad y dos tornillos (A) en el panel lateral derecho de la unidad (5) como se ilustra a la derecha. No apriete completamente los tornillos (consERVE una distancia aproximada de 4 a 6 mm antes del ajuste total) ya que el panel posterior de la unidad (8) tiene ranuras tipo bocallave que deben utilizarse para estos tornillos.

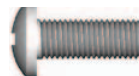


Accesorios utilizados

A

Tornillo
M6x12

4 pzas

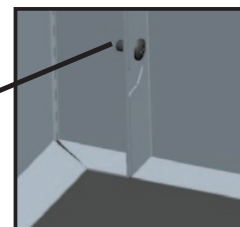
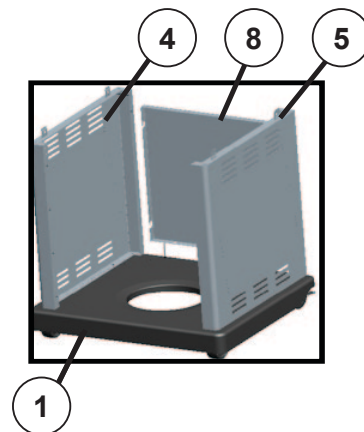
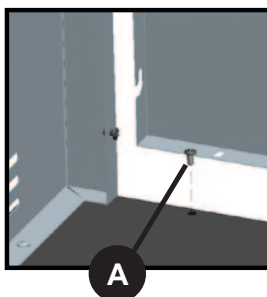


INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

Paso 5

1. Alinee los agujeros tipo bocallave del panel posterior de la unidad (8) con los 4 tornillos que acaba de instalar en los paneles laterales izquierdo y derecho de la unidad. Presione el panel posterior de la unidad (8) en los tornillos y hacia abajo para que coincida con el anaquel inferior (1).

2. Fije el panel posterior de la unidad (8) al anaquel inferior (1) con dos tornillos (A). Seguidamente, apriete los 4 tornillos de los paneles izquierdo y derecho de la unidad (4 y 5).



Apriete el tornillo (A).

Accesorios utilizados

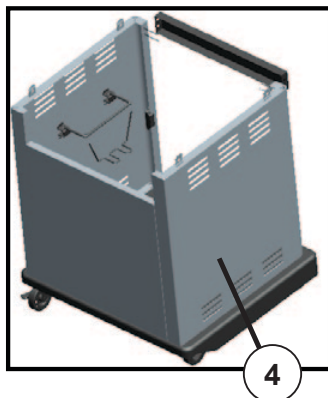
A

Tornillo
M6x12

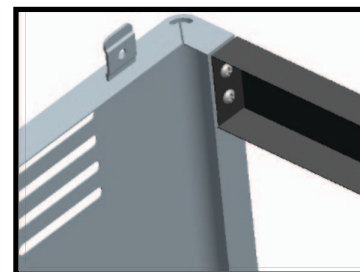
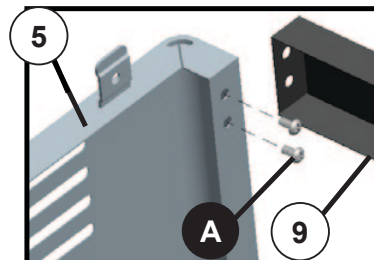
2 pzas



Paso 6



Fije el refuerzo superior de la puerta (9) a los paneles laterales izquierdo y derecho de la unidad utilizando cuatro tornillos (A) y luego apriete los tornillos.



Accesorios utilizados

A

M6x12
Screw

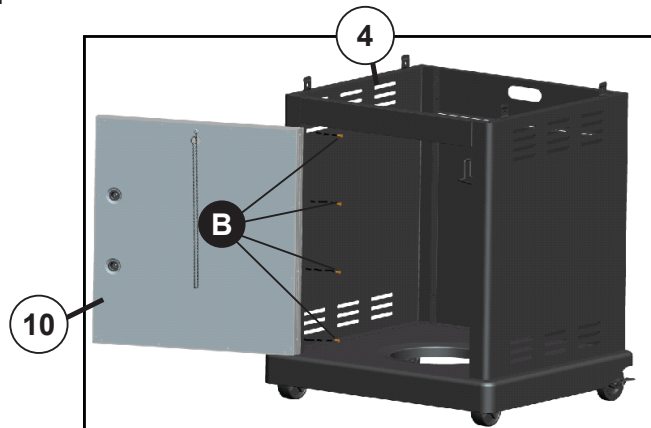
4 pzas



INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

Paso 7

Instale el ensamble de la puerta (10) al panel lateral izquierdo de la unidad (4) con cuatro tornillos de cabeza plana (B) y apriete.



Accesorios utilizados

B

Tornillo
M4x10

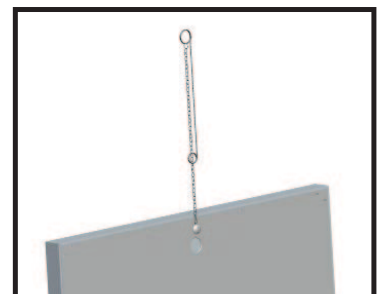
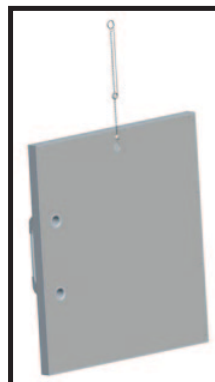
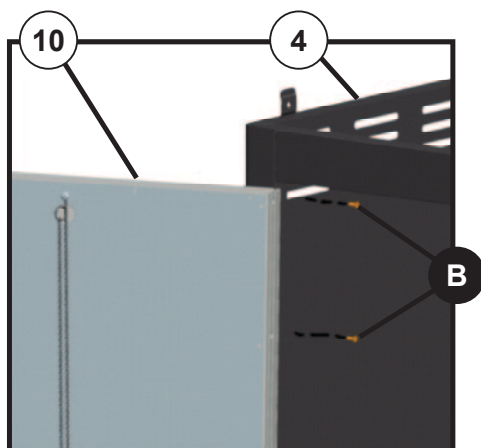
4 pzas



Paso 8

APRIETE COMPLETAMENTE TODOS LOS TORNILLOS.

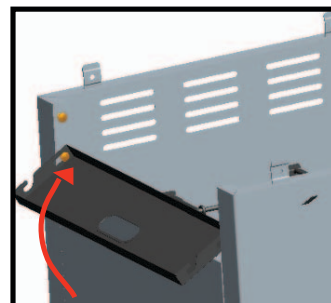
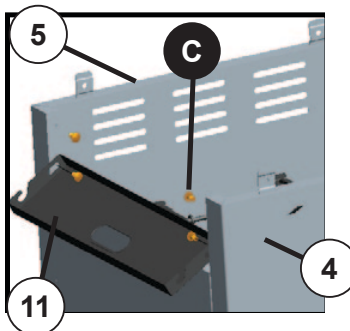
NOTA: Cuando no esté en uso, ponga el portafósforos en el agujero de la parte interna de la puerta como se ilustra.



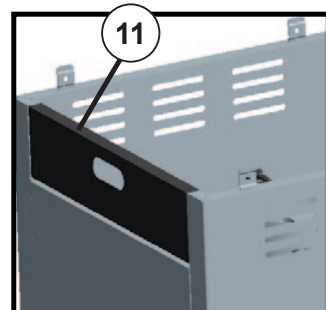
INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

Paso 9

1. Asegure el panel posterior superior giratorio de la unidad (11) al panel lateral izquierdo de la unidad (4) y al panel lateral derecho de la unidad (5) con dos tornillos (C). Luego instale otros 2 tornillos (C) en los agujeros de montaje superiores de los paneles laterales izquierdo y derecho. Estos tornillos asegurarán el panel posterior superior giratorio de la unidad (1) cuando esté en la posición cerrada.



2. Rote la parte superior del panel posterior giratorio de la unidad (11) hasta que los dos tornillos (C) de los paneles laterales izquierdo y derecho ajusten a presión en las dos ranuras de la parte superior del panel posterior giratorio de la unidad.

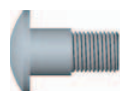


Accesorios utilizados



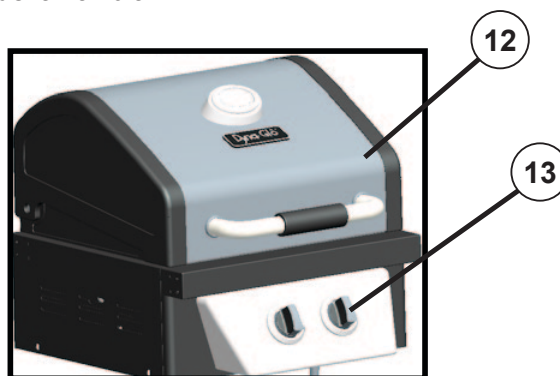
Tornillo M6

4 pzas



Paso 10

Coloque las perillas de control (13) en el panel de control del cuerpo de la parrilla (12) presionando suavemente en el vástago de la válvula.



Piezas utilizadas



Perilla de control

2 pzas

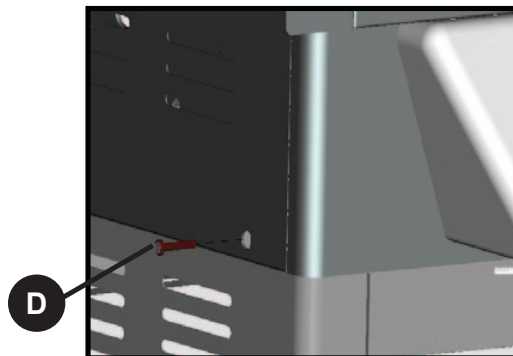
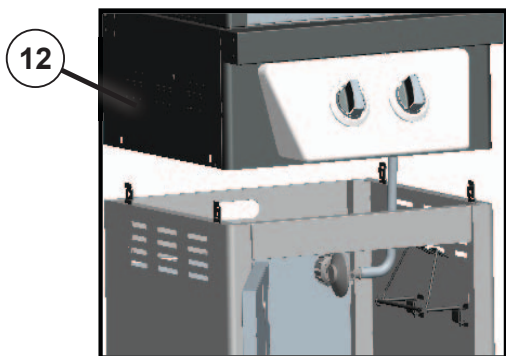
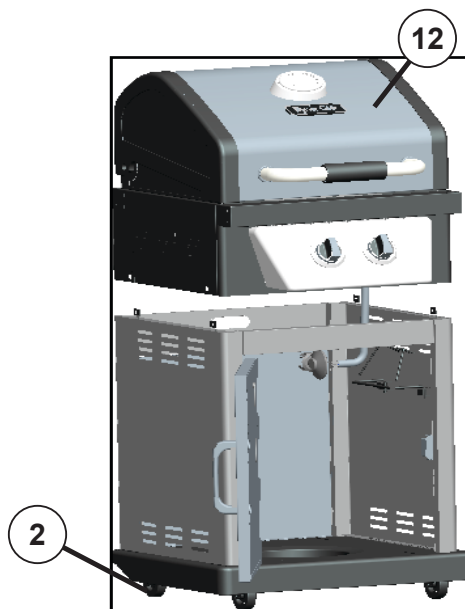


INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

Paso 11

1. Primero bloquee las dos ruedas posteriores para asegurarse que la unidad no se mueva mientras instala el cuerpo de la parrilla (12).

2. Coloque cuidadosamente el cuerpo de la parrilla (12) sobre las pestañas de montaje en los paneles laterales de la unidad y en la unidad. Compruebe que la manguera de gas esté dentro de la unidad. Alinee los agujeros del cuerpo de la parrilla con los de las pestañas de montaje. Fije el cuerpo de la parrilla (12) en su lugar con cuatro tornillos (D).



Accesorios utilizados

D

Tornillo
M6x25

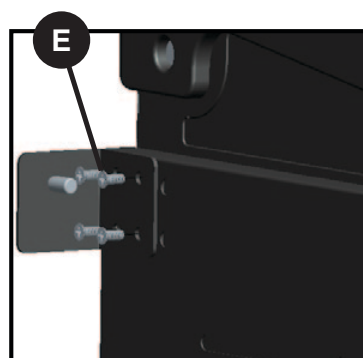
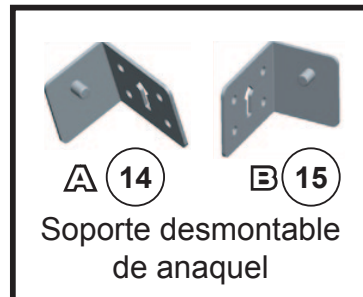
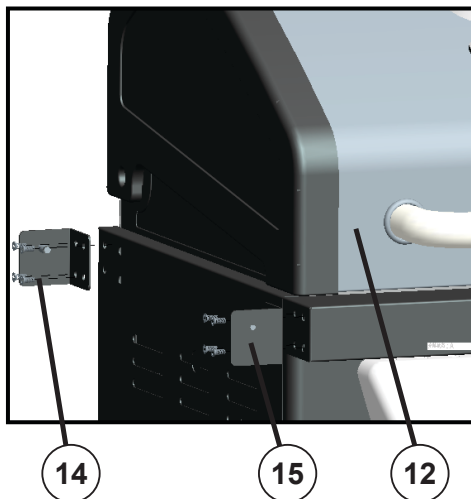
4 pzas



INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

Paso 12

Instale el soporte desmontable de anaquel A (14) y los soportes desmontables de anaquel B (15) en ambos lados del cuerpo de la parrilla utilizando los accesorios pieza E (tornillo M5x12).



Accesorios utilizados

E

Tornillo M5x12

16 pzas

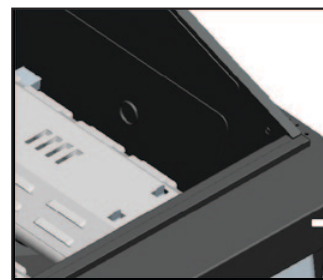
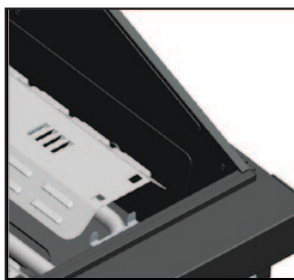


Paso 13

ADVERTENCIA: ES MUY IMPORTANTE COMPROBAR Y CERCIORARSE DE QUE TODOS Y CADA UNO DE LOS QUEMADORES QUEDEN COMPLETAMENTE ENGANCHADOS EN EL ORIFICIO DE LA VÁLVULA ADYACENTE ANTES DE TERMINAR CON EL PASO 13. NO HACERLO PODRÍA OCASIONAR INCENDIO O EXPLOSIÓN, CAUSANDO POSIBLEMENTE LESIONES GRAVES O LA MUERTE. REFIÉRASE A LAS INSTRUCCIONES EN LA SECCIÓN DE MANTENIMIENTO PARA REVISAR QUE EL ENGANCHE HAYA QUEDADO ADECUADAMENTE EFECTUADO.



Abra la tapa y coloque las dos cubiertas para concentrar calor (16) en los soportes que se encuentran directamente sobre los quemadores en la parte interior del cuerpo de la parrilla.



INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

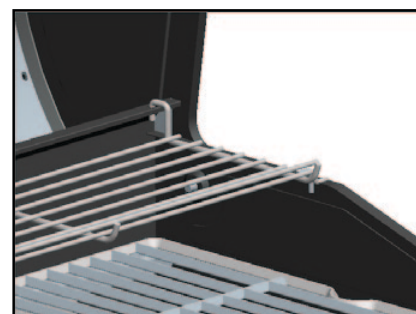
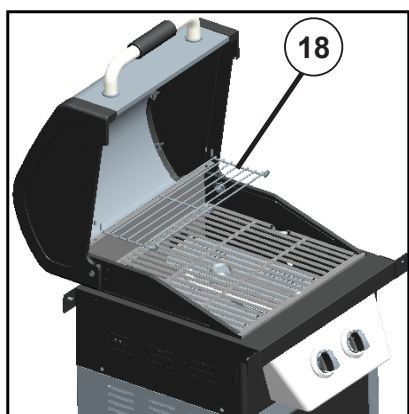
Paso 14

Coloque dos rejillas de cocción (17) en el refuerzo superior del cuerpo de la parrilla y en el panel posterior de la parrilla.



Paso 15

Instale la rejilla para calentar (18) como se ilustra.



INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

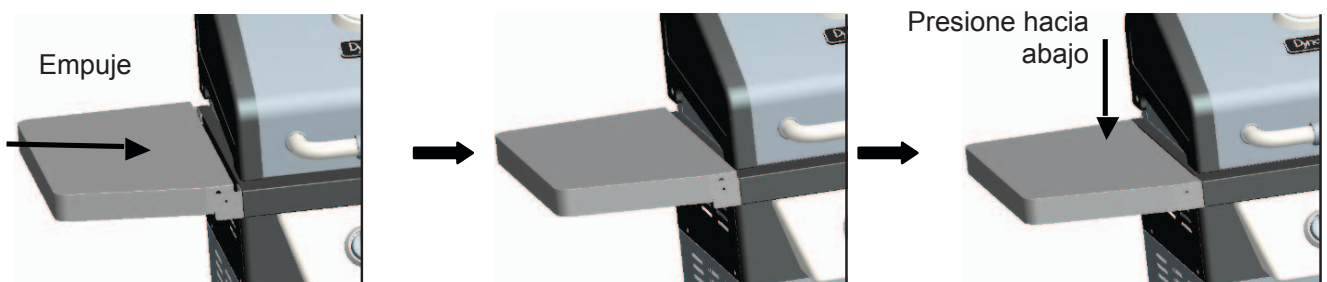
Paso 16

Alinee el anaquel izquierdo (19) al soporte del anaquel e insértelo entre los soportes de los anaqueles, luego gire 90 grados hacia arriba el anaquel izquierdo y presiónelo contra el cuerpo de la parrilla. Finalmente presione hacia abajo el anaquel lateral cerca del cuerpo de la parrilla hasta que esté completamente fijado al soporte del anaquel. Instale el anaquel derecho (20) de la misma forma.

Soporte del anaquel



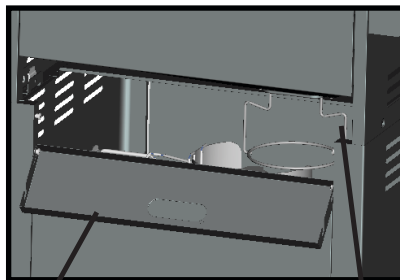
Gire el anaquel 90 grados hacia arriba



INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

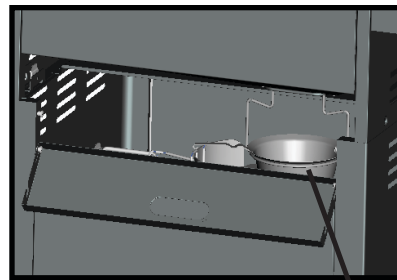
Paso 17

Abra el panel posterior superior giratorio de la unidad (11) y coloque el sujetador para el envase recolector de grasa (21) en la parte inferior del cuerpo de la parrilla presionando la parte superior pequeña del sujetador del envase (21) en el agujero de la parte inferior del cuerpo de la parrilla. Coloque el envase recolector de grasa (22) en el soporte respectivo. Cierre el panel posterior superior giratorio de la unidad.

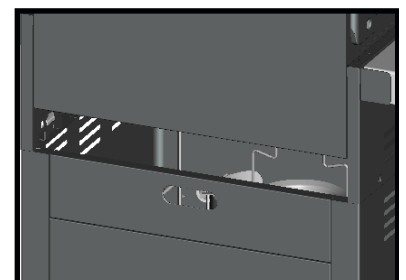


11 Sujetador del recipiente para grasa

21



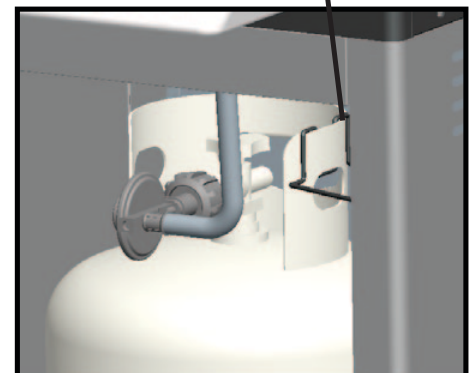
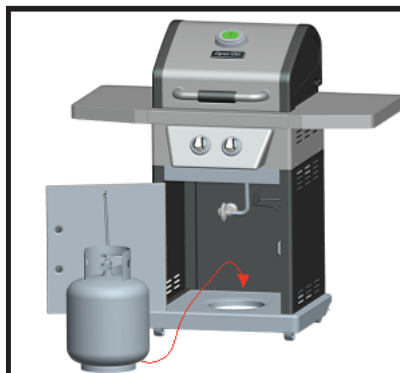
Recipiente para grasa 22



Cierre el panel posterior superior giratorio de la unidad.

Paso 18

Abra la puerta y coloque un cilindro de gas (no se suministra) lleno con gas LP en la parte inferior del anaquel. Luego asegure el cilindro con el portacilindro.



INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

REVISIÓN PARA DETECCIÓN DE FUGAS

Después de efectuar todas las conexiones, revise las conexiones y acoples de la válvula del tanque de gas LP, la manguera de gas y el regulador en busca de fugas con una solución de agua y jabón.

Para evitar incendio o explosión mientras efectúa pruebas para detectar fugas:

- Siempre efectúe las pruebas para detectar fugas antes de encender la parrilla.
- No fume mientras realice pruebas para detectar fugas.
- Siempre efectúe pruebas para detectar fugas en exteriores, en un área bien ventilada.
- No utilice ninguna fuente de llamas mientras efectúa pruebas para detectar fugas.
- No utilice la parrilla hasta que todas y cada una de las fugas hayan sido corregidas.
- Si no puede corregir una fuga, desconecte el suministro de propano y llame a una empresa distribuidora de servicio de gas.

EFECTÚE UNA PRUEBA DE FUGA DE GAS

- Prepare una solución de prueba combinando 1 parte de jabón líquido para lavar platos con 3 partes de agua. La solución total necesaria es aproximadamente 2-3 onzas (70-90 ml). Coloque la solución de prueba en un envase para rociar.
- Compruebe que todas las perillas de control estén en la posición 'OFF'.
- Abra la válvula del tanque de gas LP.
- Rocíe la solución de prueba en todas las conexiones y acoples por donde pase gas. La presencia de burbujas en las áreas donde se aplicó la solución de prueba indica una fuga de gas. Si se detectan fugas, huela gas o escucha el sonido del gas saliendo, cierre inmediatamente el tanque de gas LP y repare o reemplace la pieza defectuosa. No utilice la parrilla hasta que todas y cada una de las fugas hayan sido corregidas.

INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

Completamente ensamblado

Vista frontal



Vista posterior



INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN:

**¡Utilice únicamente el regulador y el ensamble de manguera que se suministra!
Si es necesario un reemplazo, llame a nuestro Centro de Servicio al Cliente.
No utilice piezas de reemplazo que no estén diseñadas para esta parrilla.**

Conexión del cilindro de gas:

El cilindro de suministro de gas propano que se utilice deberá estar fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de propano líquido del Departamento de Transporte de EE.UU. (DOT) o las Normas Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y la Comisión, si fuese pertinente; y provisto con un dispositivo de prevención de llenado excesivo.

Utilice únicamente cilindros de 20 libras (alto 18,11" [46 cm] diámetro del tanque 9,84" [25 cm], diámetro de la pata: 8.03" [20,4 cm]) equipado con un dispositivo de conexión del cilindro compatible con la conexión para equipos de cocción en exteriores. El cilindro deberá incluir un anillo para proteger la válvula del cilindro. ¡El cilindro de gas no debe dejarse caer ni manipularse bruscamente!

Si la unidad no está en uso, el cilindro de gas deberá desconectarse. Se permite el almacenaje de una unidad en interiores ÚNICAMENTE si el cilindro está desconectado y retirado de la misma. Los cilindros de propano deberán almacenarse en exteriores, fuera del alcance de los niños y no en un edificio, garaje u otra área encerrada. Su cilindro nunca deberá almacenarse donde las temperaturas puedan sobrepasar 125° F (51,7° C)!

Coloque la tapa guardapolvo sobre la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso. Solo instale en la válvula del cilindro el tipo de tapa guardapolvo que se incluye con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar escapes de propano.

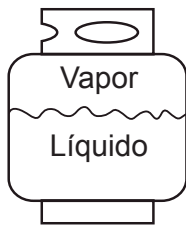
Antes de efectuar la conexión, asegúrese de que no haya desechos atrapados en la salida del cilindro de gas, en la salida de la válvula del regulador o en la salida del quemador o de los terminales del quemador.

Conecte la válvula del regulador y apriete firmemente con la mano. Desconecte el cilindro de propano de la válvula del regulador cuando la parrilla no esté en uso. NO obstruya el flujo del aire de combustión ni del aire de ventilación en la parrilla. El cilindro de propano deberá disponerse para la salida del vapor y equiparse con un dispositivo de prevención de llenado excesivo que esté clasificado para ello. Coloque el cilindro con la orientación adecuada para permitir la salida del vapor.

INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

! ADVERTENCIA:

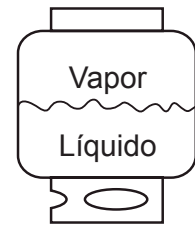
El cilindro deberá estar totalmente vertical para que pueda tener la salida de vapor.



Correcto



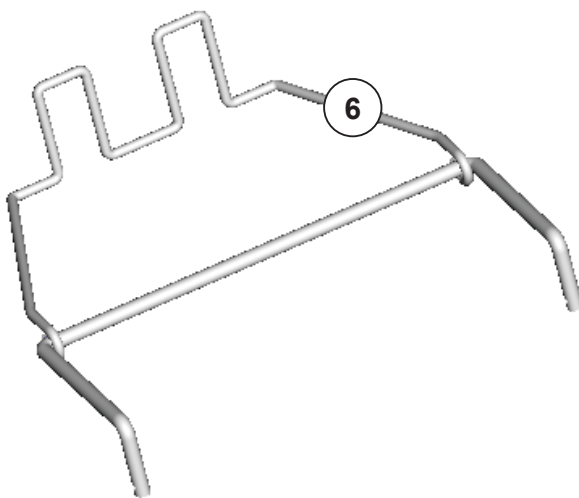
Incorrecto



Incorrecto

! PRECAUCIÓN

- No almacene un cilindro de gas LP de repuesto debajo ni cerca de esta unidad.
- Nunca llene el cilindro a más del 80 por ciento de su capacidad.
- Si la información de (a) y (b) no se sigue exactamente, podría ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.



*Otros cilindros pueden ser aceptables para usar con esta unidad siempre que sean compatibles con los medios de retención de la misma (tales como el portacilindro (6) de este manual). Refiérase al paso 18 de las Instrucciones de Ensamblaje para la conexión correcta del cilindro al portacilindro.

INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

Cómo conectar el tanque de propano líquido

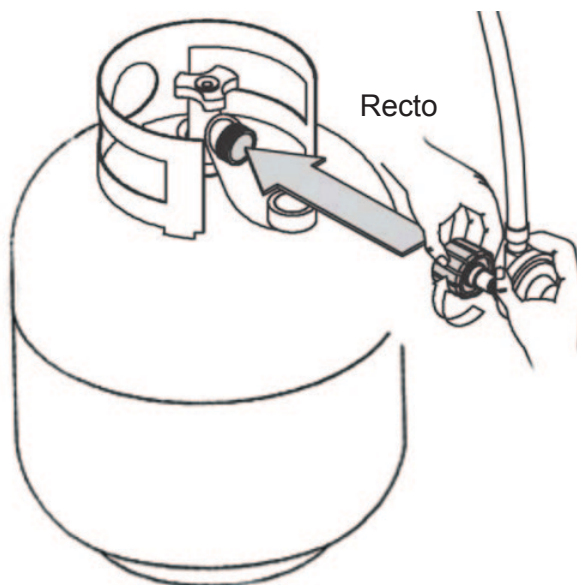
⚠ ADVERTENCIA: DEBERÁN SEGUIRSE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y PRECAUCIONES DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR INCENDIO, DAÑOS Y/O LESIONES.

1. La perilla del tanque LP deberá estar cerrada. Cerciórese de que la perilla se encuentre girada en el sentido horario ↻ y completamente cerrada hasta el tope. El sistema de suministro del cilindro deberá estar preparado para la salida de vapor.
2. Revise que la perilla de control de la unidad de control esté cerrada.
3. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque LP y la tuerca de acoplamiento.
4. Sostenga el regulador con una mano e inserte el conector en la salida de la válvula. Cerciórese de que el conector esté centrado en la salida de la válvula. La tuerca de acople se conecta a las roscas grandes externas en la salida de la válvula. Tenga precaución – no dañe la rosca de la conexión.
5. Apriete a mano la tuerca de acople en el sentido horario ↻ hasta que llegue completamente al tope. Apriete firmemente a mano únicamente. No utilice herramientas.

⚠ ADVERTENCIA

En el proceso de la conexión, cerciórese de que:

- el conector de entrada del regulador corresponda con la salida de la válvula del cilindro adecuadamente, de forma segura y firme, y ;
- que la manguera de gas LP no esté en contacto ni permanezca en contacto con la cámara de combustión.



INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO***Cómo encender la parrilla*****Antes de utilizar por primera vez**

Retire todo lo que esté colgando o las bandas plásticas, si estuvieren presentes.

Antes de cocinar en su nueva parrilla a gas, es importante limpiarla con calor.

Para hacerlo, haga funcionar la parrilla durante aproximadamente 15 minutos con la tapa cerrada y la perilla de control en la posición más alta. Esto limpiará las partes internas quemando cualquier residuo u olor del proceso de fabricación.

⚠ PRECAUCIÓN: Si la llama se apaga accidentalmente durante el proceso de encendido o cuando esté en funcionamiento, **CIERRE** inmediatamente la válvula del cilindro y luego **GIRE** la perilla de control a la posición **OFF**.

INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO


⚠ Advertencia: No se incline sobre la parrilla cuando la encienda.
Lea las instrucciones antes de encenderla.


1. Compruebe que todas las perillas de control estén en la posición 'OFF'. ●
 2. Abra completamente la válvula del tanque girándola en el sentido antihorario. ⤴
 3. Abra la tapa durante el encendido.
 4. Oprima y gire la perilla de control en el sentido antihorario ⤴ desde la posición de apagado (off) pasando por la posición de encendido ⚡ hasta la posición alta. 🔥
- Es posible que necesite repetir varias veces para encender el quemador. Si no se enciende en 5 segundos, gire el(los) control(es) a la posición de apagado (off), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.

Si aún así el quemador no enciende, revise que haya gas en el cilindro y siga las instrucciones de encendido con fósforos.

INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

CÓMO ENCENDER LA PARRILLA CON UN FÓSFORO

 **Advertencia:** No se incline sobre la parrilla cuando la encienda.
Lea las instrucciones antes de encenderla.

1. Inserte un fósforo en el extremo del portafósforos que está instalado en la parte interior de la puerta del gabinete.
2. Encienda el fósforo.
3. Coloque inmediatamente el fósforo encendido a través del agujero de 20 mm que se encuentra en el costado del cuerpo de la parrilla más cercano al quemador que desea encender. Cerciórese de que el fósforo encendido esté cercano al terminal del quemador.
4. Presione la perilla de control que funciona con el quemador y gírelo en el sentido antihorario ↶ a la posición  High (alto) y el quemador debe encenderse de inmediato.
5. Ajuste los quemadores a la graduación de cocción que desee.

Si necesita encender ambos quemadores, repita los pasos 1 al 4 para encender el otro quemador.

INSTRUCCIONES PARA APAGAR


1. Gire las perillas de control en el sentido horario ↷ a la posición OFF. ●
2. Cierre completamente la válvula del tanque girándola en el sentido horario. ↷
3. Cierre la tapa.

Apagar el suministro LP del cilindro cuando el artefacto no esté en uso.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO


Parrillas para cocinar

El mejor momento para “limpiar” las rejillas es después de cada uso (aprox. 15 minutos). La parrilla ya está caliente de la cocción y por ello requiere menos combustible para obtener la temperatura necesaria para la “limpieza”.

Para “limpiar” la parrilla con calor, gire los quemadores a la posición más alta  y deje funcionando durante aproximadamente 15 minutos con la tapa cerrada. Luego apague los quemadores y utilice un cepillo de alambre para limpiar los residuos de alimentos de las parrillas.

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

Otras piezas

 PRECAUCIÓN: Cerciórese de que la parrilla esté fría antes de limpiarla o proporcionarle mantenimiento y cierre el suministro de gas en el cilindro de gas LP.

Productos de limpieza recomendados

Jabón líquido suave para lavar platos, agua tibia, almohadilla de nailon para limpieza, cepillo de alambre. NO utilice limpiadores que contengan ácido, alcoholes minerales ni ninguna sustancia abrasiva.

Superficies externas

Se recomienda que utilice sólo jabón suave para lavar platos y agua caliente para limpiar las rejillas y las partes de la parrilla. Enjuague con agua tibia.

Bandeja inferior interna del cuerpo de la parrilla

Para evitar llamaradas, la bandeja inferior de la caja de cocción debe limpiarse regularmente. Retire el residuo utilizando un cepillo, un raspador y/o una almohadilla para limpiar. Lave con jabón suave para lavar platos y agua tibia. Enjuague con agua tibia. Evite salpicar agua en los tubos venturi de los quemadores.

Cubiertas para concentrar calor

Limpie los residuos con el cepillo de alambre y lávelo con jabón suave para lavar platos y agua tibia. Enjuague con agua tibia.

Recipiente para grasa

Vacíe el recipiente para grasa y límpielo regularmente con jabón suave para lavar platos y agua tibia.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Ensamble del quemador

Cómo retirar el ensamble del quemador

1. Cerciórese de que todas las perillas de control estén en la posición OFF, ● que la válvula del tanque de gas esté cerrada y que el tanque esté desconectado del regulador y retirado de la parrilla.
2. Abra la tapa y retire la rejilla para calentar, las rejillas de cocción y las cubiertas para concentrar el calor.

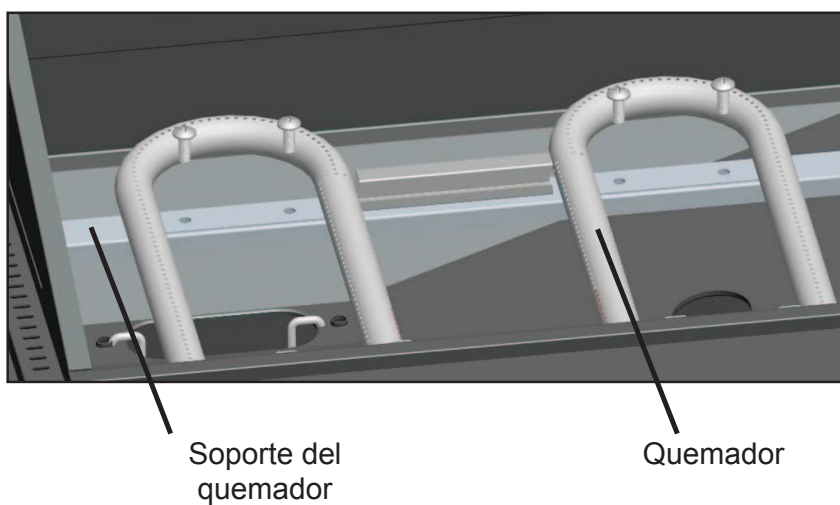


CUIDADO Y MANTENIMIENTO

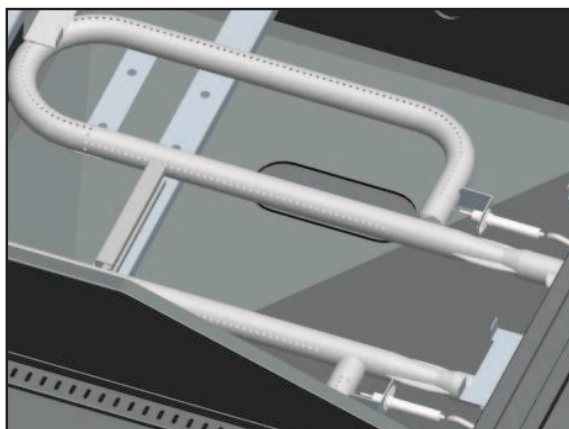
Ensamble del quemador

Cómo retirar el ensamble del quemador (continuación)

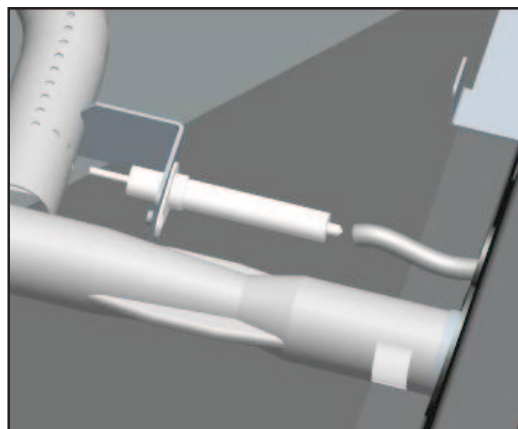
3. Retire los tornillos en la parte posterior de los quemadores para separarlos de los soportes.



4. Saque los quemadores de la cámara de combustión como se ilustra.



5. Separe el cable de encendido del encendedor como se ilustra.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Ensamble del quemador

Limpieza del ensamble del quemador – Cerciórese de que la parrilla esté fría

1. Cierre el suministro de gas en las perillas de control y en el tanque de propano.
2. Desconecte el cilindro de gas LP de la manguera y el regulador
3. Retire la rejilla para calentar, las rejillas de cocción y las cubiertas para concentrar el calor.
4. Separe el quemador retirando los tornillos de la parte posterior de los quemadores para separarlos de los soportes.
5. Separe el cable de encendido del electrodo a mano únicamente. NO utilice un alicate ni ninguna otra herramienta ya que puede dañar el electrodo o el cable.
6. Levante el quemador lentamente
7. Cerciórese de que todos los terminales del quemador estén desobstruidos. Utilice un alfiler o un sujetador de papel.
8. Cerciórese de que el quemador no esté dañado. Si está dañado, reemplácelo por uno nuevo.
9. Compruebe que el extremo del quemador y la pantalla primaria de aire no tengan nidos de insectos, suciedad ni desechos.

Reinstalación del quemador

Cerciórese de que los orificios de la válvula de gas estén correctamente ubicados dentro de la entrada del quemador (venturi).

Puede que sea necesario utilizar una linterna para lograr la posición correcta.

Se recomienda observar la posición correcta a través de los orificios de ventilación de la cámara de combustión como se ilustra.



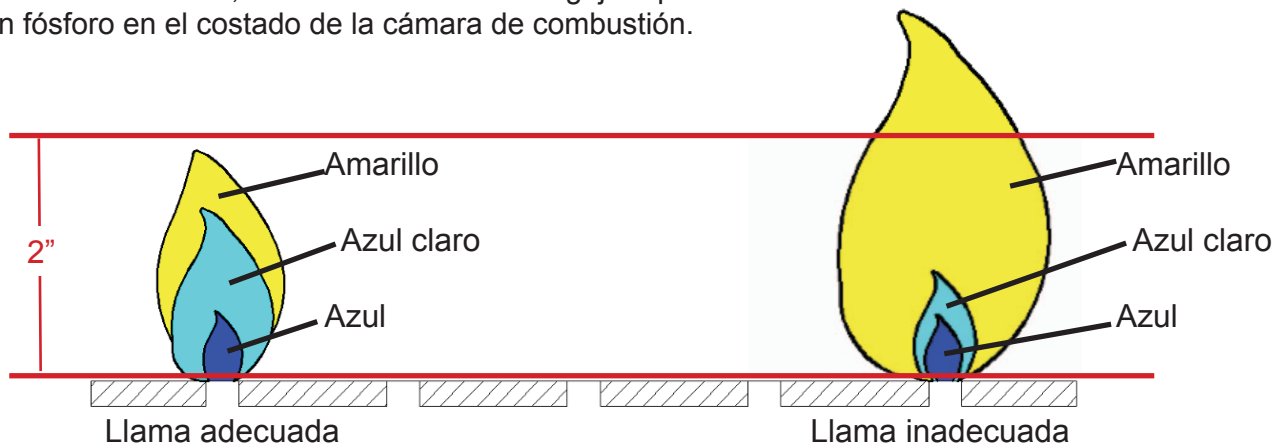
⚠ ADVERTENCIA: Si no se observan las instrucciones, puede ocurrir un incendio o explosión que cause posiblemente lesiones físicas graves o la muerte.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Revisión de la llama

Para máxima eficiencia del combustible y rendimiento, la llama debe ser de un color azul-amarillo y tener entre 1 y 2 pulgadas (2,5 – 5 cm) de alto.

Para revisar la llama, obsérvela a través del agujero para encender con fósforo en el costado de la cámara de combustión.



Otras medidas para el cuidado y mantenimiento

Se recomienda que una persona calificada para efectuar el servicio realice la inspección y servicio de esta unidad anualmente.

Se recomienda que el usuario revise regularmente que el área de cocción en exteriores esté limpia y sin materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.

Se recomienda que el usuario revise regularmente que el flujo para la combustión y el aire de la ventilación no estén obstruidos.

Se recomienda que el usuario revise regularmente que las aberturas para ventilación del gabinete donde se encuentra el cilindro estén limpias y sin desechos.

Se recomienda que revise y limpie regularmente los tubos del quemador/venturi para eliminar los insectos y los nidos de insectos. Un tubo obstruido puede conducir a un incendio detrás de la parrilla.

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El quemador no enciende utilizando el procedimiento de encendido.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El electrodo del encendedor puede estar cubierto con grasa o residuos. 2. El electrodo del encendedor puede tener un cable suelto o desconectado. 3. No se genera chispa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie el electrodo del encendedor. 2. Verifique la conexión y reconecte cualquier cable suelto o desconectado.
El quemador no enciende con un fósforo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay flujo de gas o el flujo de gas está obstruido. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise el nivel de combustible, y si fuese necesario, rellene el cilindro. 2. Limpie la entrada del quemador (venturi) y el quemador como se describe en el Manual.
Calor bajo	<p>1. El regulador de gas LP viene equipado con un dispositivo de flujo excesivo que permite el flujo suficiente de gas a los quemadores bajo circunstancias normales. Los cambios rápidos en la presión pueden disparar este dispositivo y hacer que se produzca un flujo mínimo de gas al quemador, ocasionando una llama baja y baja salida de calor. Esto generalmente lo ocasiona que la válvula del cilindro de gas LP se haya abierto cuando una o más válvulas del quemador (perillas de control) estén en la posición abierta ocasionando una elevación de la presión que activa el dispositivo de flujo excesivo.</p>	<p>Siga estos pasos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cierre la válvula del cilindro de gas LP en la parte superior del cilindro. 2. Cerciórese de que las válvulas del quemador estén en la posición "OFF". 3. Abra lentamente la válvula del cilindro de gas LP y espere 10 segundos. 4. Siga las instrucciones para encender.
Llamaradas excesivas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acumulación de grasa y/o residuos en las cubiertas para concentrar el calor o en la cámara de combustión. 2. Excesivo goteo de grasa o de marinada de los alimentos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie los componentes de la parrilla. 2. Retire la grasa de la carne y utilice marinadas sin aceite.

LISTA DE REPUESTOS

Línea Nº	Parte Nº	Descripción
1	101-01001-00	Ensamble del cuerpo de la parrilla - total
2	101-02001-00	Ensamble de la tapa de la parrilla – INCLUYE – placa de marca NO INCLUYE – Indicador de temp/borde ranurado/manija de la tapa/bordes ranurados para la manija de la tapa.
3	101-02001-01	Pasadores de la bisagra de la tapa
4	101-02001-02	Pasadores de horquilla para los pasadores de la bisagra de la tapa
5	101-02001-03	Manija de la tapa con agarradera – Incluye los tornillos para fijar
6	101-02001-04	Bordes ranurados para la manija de la tapa (paquete de 1)
7	101-02001-05	Indicador de temperatura – con accesorios
8	101-02001-06	Indicador de temperatura enmarcado – con accesorios
9	101-03001-00	Ensamble de la cámara de combustión – INCLUYE – quemadores/ensamble del colector y válvula/manguera y reg/panel de control/bordes ranurados para el panel de control/cable de encendido y electrodo. NO INCLUYE – el ensamble de la tapa/rejillas de cocción/rejillas para calentar/cubierta para concentrar calor.
10	101-03001-01	Ensamble de la cámara de combustión - INCLUYE – panel de control. NO INCLUYE – ensamble de tapa/rejillas de cocción/rejilla para calentar/cubiertas para concentrar el calor/quemadores/ensamble de válvula y colector/manguera y reg/bordes ranurados para el panel de control/perillas de control/cable de encendido y electrodo.
11	101-03001-02	Quemador – Izquierdo – Incluye 2 tornillos para fijarlo
12	101-03001-03	Quemador – Derecho – Incluye 2 tornillos para fijarlo
13	101-03001-04	Cubierta para concentrar el calor (paquete de 1)
14	101-03001-05	Panel de control
15	101-03001-06	Distribuidor de gas con válvulas - LP
16	101-03001-07	Manguera y regulador - LP
17	101-03001-08	Perilla de control (paquete de 1)
18	101-03001-09	Borde ranurado para perilla de control (paquete de 1)
19	101-03001-10	Rejilla de cocción (paquete de 1)
20	101-03001-11	Rejilla para calentar
21	101-03001-12	Electrodo encendedor - INCLUYE – soporte sujetador del electrodo. NO INCLUYE – el cable de encendido (viene fijado al ensamble de la válvula y el colector)
22	101-01002-00	Mesa lateral - izquierda
23	101-01003-00	Mesa lateral - derecha
24	101-01004-00	Soporte desmontable de anaquel (para el lado frontal izquierdo o el lateral derecho)
25	101-01005-00	Soporte desmontable de anaquel (para el lado posterior o el lateral frontal derecho)

LISTA DE REPUESTOS

Línea N°	Parte N°	Descripción
26	101-01006-00	Anaquele inferior de la unidad
27	101-01007-00	Panel posterior de la unidad - inferior
28	101-01008-00	Panel trasero superior de la unidad - giratorio
29	101-01009-00	Refuerzo de puerta frontal superior de la unidad
30	101-01010-00	Panel lateral izquierdo de la unidad
31	101-01011-00	Panel lateral derecho de la unidad
32	101-01012-00	Soporte del cilindro LP
33	101-01013-00	Pasador del soporte del cilindro LP
34	101-01014-00	Sujetador del recipiente para grasa
35	101-01015-00	Recipiente para grasa
36	101-01016-00	Ensamble de la puerta frontal de la unidad – SIN manija
37	101-01017-00	Manija de la puerta de la unidad – Incluye tornillos para fijación
38	101-01018-00	Ruedas – Bloqueo – Incluye 4 tornillos/arandelas planas/arandelas de presión
39	101-01019-00	Ruedas – Bloqueo – Incluye 4 tornillos/arandelas planas/arandelas de presión
40	101-01020-00	Portafósforos – Con cadena y tornillo para fijar
41	101-01021-00	Bolsa de accesorios
42	101-01021-01	1 pieza - tornillo M6 x 12
43	101-01021-02	1 pieza - tornillo cabeza plana M4 x 10
44	101-01021-03	1 pieza - tornillo cuello liso/vástago roscado M6
45	101-01021-04	Tornillo cabeza redonda M6 x 25
46	101-01021-05	Tornillo M5 x 12
47	101-01021-06	Arandela de 6 mm con resort
48	101-01021-07	Arandela plana de 6 mm
49	101-01022-00	Manual de instrucciones del propietario

GARANTÍA LIMITADA

Nombre del artículo: Parrilla de gas LP
Modelo N° DGP350NP/DGP350NP-D
Artículo N° 177898
Clasificación de BTU: 30.000 BTU/h
Dimensiones del producto ensamblado:
45.7 x 24.5 x 45.4 o
1161 mm x 623 mm x 1153 mm
Peso del producto: 89,6 lb. or 40,7 kg.

Esta parrilla portátil a gas está garantizada contra piezas rotas o dañadas al momento de su compra. Todas las otras piezas tienen una garantía limitada de un (1) año. Garantizamos durante 90 días que la pintura no tiene defectos excepto el óxido que puede aparecer después del uso repetido.

Esta garantía no ampara el daño o las fallas relacionadas con la negligencia, abuso o las modificaciones a la unidad. La mano de obra de reparación no está amparada.

Todas las piezas que cumplan con los requerimientos de la garantía serán enviadas sin costo por medios a discreción de GHP Group Inc. (envío por tierra, correo o paquete postal de EE.UU. ÚNICAMENTE)

Cualquier cargo especial por manejo (es decir, segundo día, día siguiente, etc.) será responsabilidad del consumidor.

Todos los reclamos en garantía aplican únicamente al comprador original y requieren una prueba de compra con fecha de adquisición. No devuelva las piezas a la dirección de GHP sin obtener primero un número de autorización de devolución de nuestro servicio al cliente.

Este servicio está a disposición llamando gratuitamente al:

1-877-447-4768, de 8:30 a.m. a 4:30 pm Hora del Centro, de lunes a viernes.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños accidentales o resultantes ni las limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones anteriores puede que no apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos pero usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

GHP Group Inc.
8280 Austin Avenue
Morton Grove, IL. EE.UU. 60053-3207
Gratis: 1-877-447-4768

Manual del propietario – Parte N° 70-10-001 / REV: 002-01-25-11
Impreso en China