

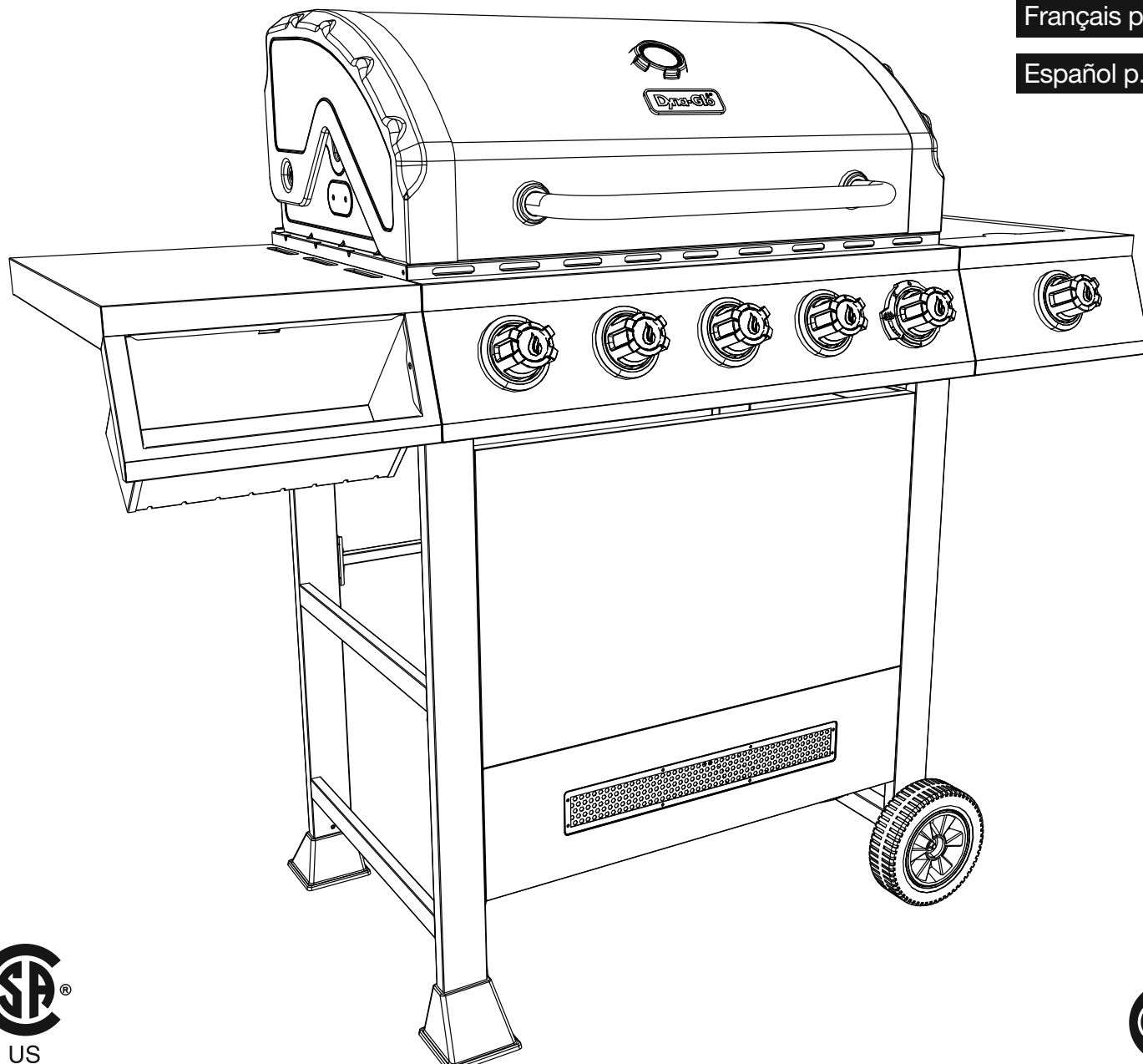
Dyna-Glo®

5-BURNER NATURAL GAS GRILL WITH SEARPLUS™ BURNER AND SIDE BURNER

Model #DGH474CRN/DGH474CRN-D

Français p. 29

Español p. 57



BEFORE YOU BEGIN >>>



Scan for easy
3D instructions



Questions, problems, missing parts?

Before returning to your retailer,
call our customer service
department at **1-877-447-4768**,
8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST,
Monday – Friday or e-mail us at
CustomerService@ghpgroupinc.com

112721

Table Of Contents

Safety Information	3
Package Contents	5
Hardware Contents	6
Preparation.....	6
Assembly Instructions.....	7
Operation Instructions.....	16
Care and Maintenance	20
Troubleshooting	23
Limited Warranty	24
Replacement Parts List	25

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.**

Retain these instructions for future reference.



Consumer/User: Follow all warnings and instructions when using this appliance.



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 local 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 (liquid propane) cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
3. This grill is for outdoor use only and shall not be used in a building, garage, under overhangs or any other enclosed area.
4. Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.



Safety Information

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at: 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

DANGER

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



WARNING: THIS PRODUCT AND THE FUELS USED TO OPERATE THIS PRODUCT (NATURAL GAS), AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING BENZENE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER AND REPRODUCTIVE HARM. For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.

CAUTION

- Never use charcoal or lighter fluid with the grill.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting.
- This grill is not intended to be used in or installed on recreational vehicles and/or boats.
- Never attempt to operate this grill using propane.
- Always employ a qualified service agency to install all necessary natural gas supply plumbing, manual shutoff valve, and quick-connect fittings.
- Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.



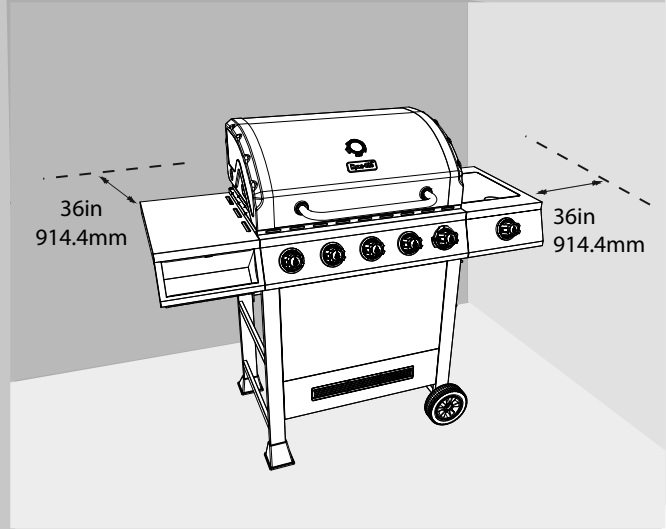
Safety Information



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.

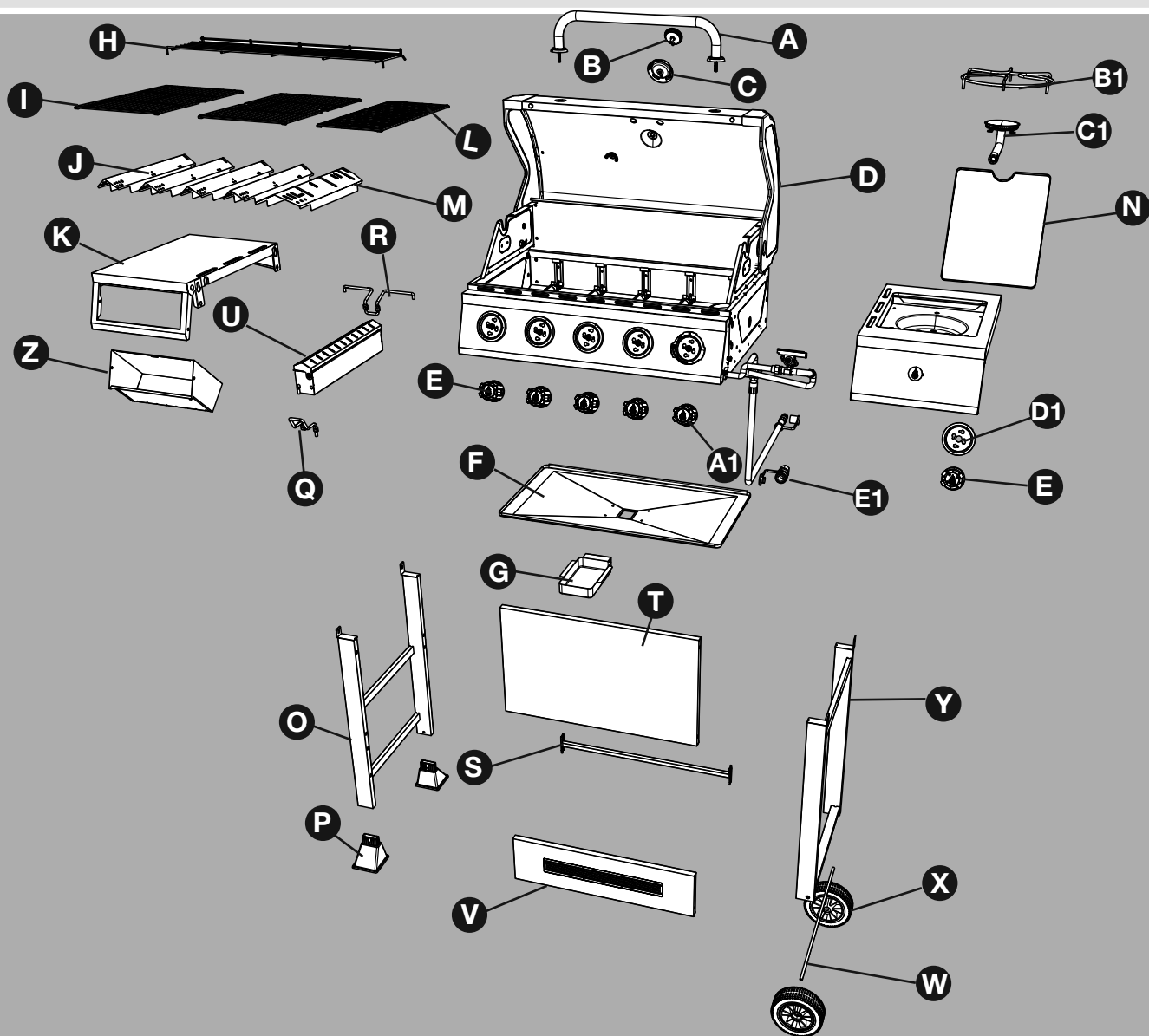
NOTE: The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.



CAUTION

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

Package Contents



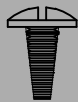
PART	DESCRIPTION	QTY.
A	Hood Handle	1
B	Temperature Gauge	1
C	Temperature Gauge Bezel	1
D	Grill Body Assembly	1
E	Control Knob	5
F	Grease Pan	1
G	Grease Cup	1
H	Warming Rack	1
I	Cooking Grate For Main Burner	2
J	Heat Tent For Main Burner	4
K	Left Side Table	1
L	Cooking Grate For Sear Burner	1
M	Heat Tent For Sear Burner	1
N	Right Side Burner Body	1
O	Left Leg Assembly	1

PART	DESCRIPTION	QTY.
P	Leg End Cap	2
Q	Smoker Box Front Support	1
R	Smoker Box Rear Support	1
S	Cart Rear Support	1
T	Cart Front Panel - Upper	1
U	Smoker Box Assembly	1
V	Cart Front Panel - Lower	1
W	Axle	1
X	Wheel	2
Y	Right Leg Assembly	1
Z	Condiment Tray	1
A1	Control Knob for Sear Burner	1
B1	Side Burner Grate	1
C1	Side Burner	1
D1	Side Burner Control Knob Bezel	1
E1	Quick disconnect coupling	1

Hardware Contents

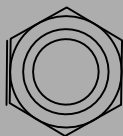
AA

2X



BB

2X



M10 Nut

CC

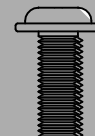
2X



M10
Wrench

DD

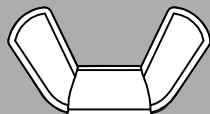
26X



M6x16
Screw

EE

2X



M6 Wing
Nut

FF

2X



M6 Spring
Washer

GG

2X



M6 Plain
Washer

HH

10X



M4x10
Screw

Preparation

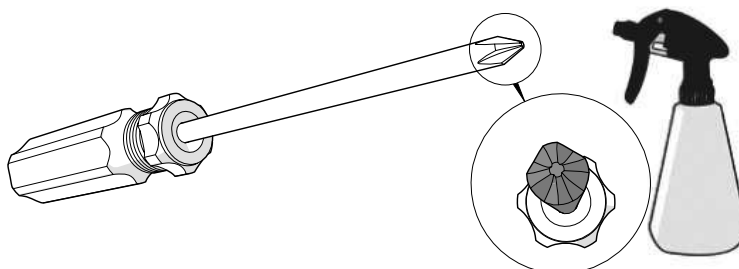
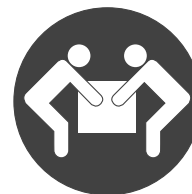
Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list on previous page and hardware contents above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product. Contact customer service for replacement parts.

Estimated Assembly Time: 50 minutes with 2 people.

CAUTION

THIS UNIT IS HEAVY. Two people required for safe assembly.

Two people required for safe assembly. Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary. Read and follow all safety statements, warnings, assembly instructions and use and care instructions before attempting to assemble and use.

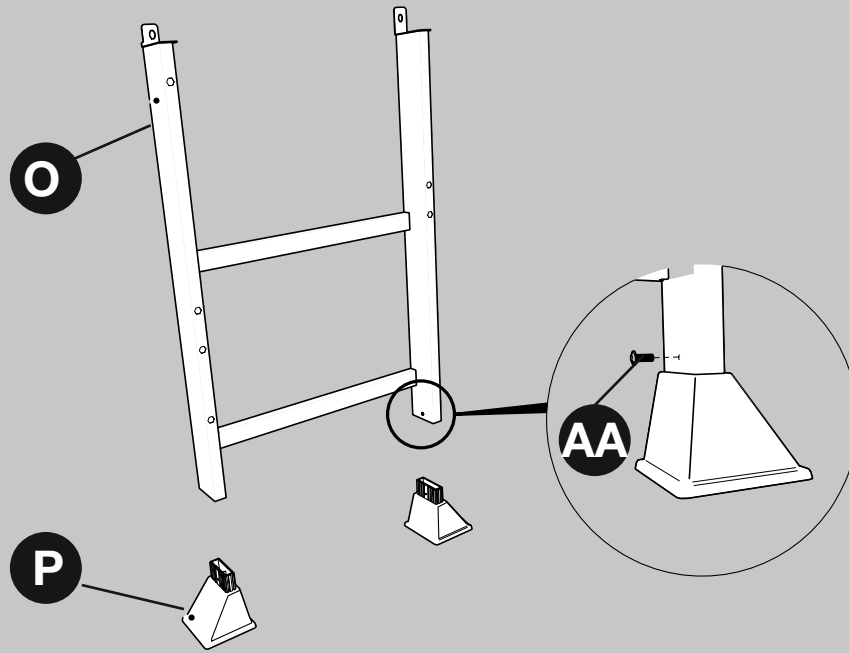


Tools Required for Assembly and Leak Testing (not included): Phillips screwdriver, Spray bottle

Assembly Instructions

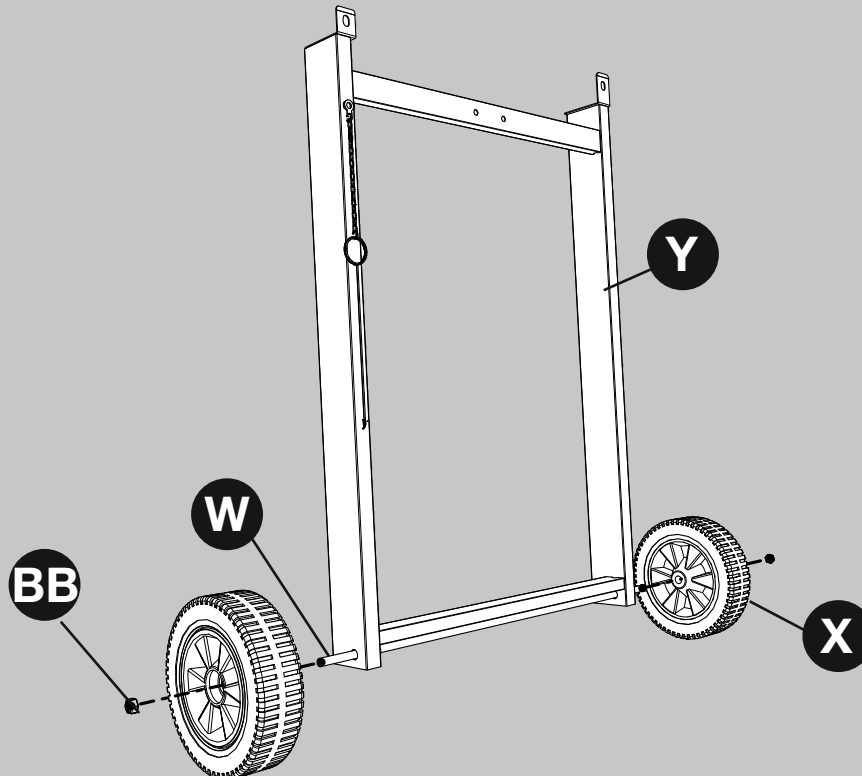
1 Assembly – Left Leg

AA
2X

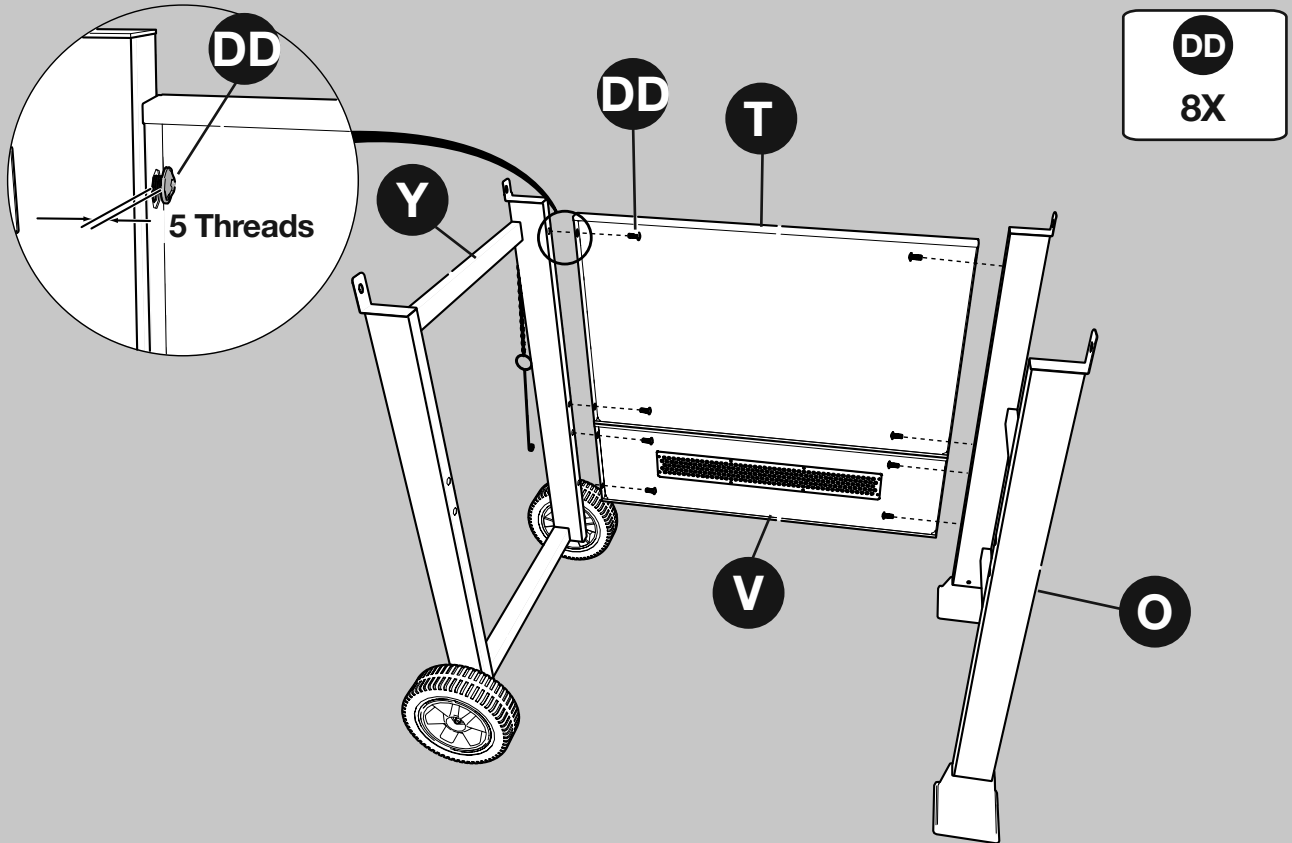


2 Assembly – Right Leg

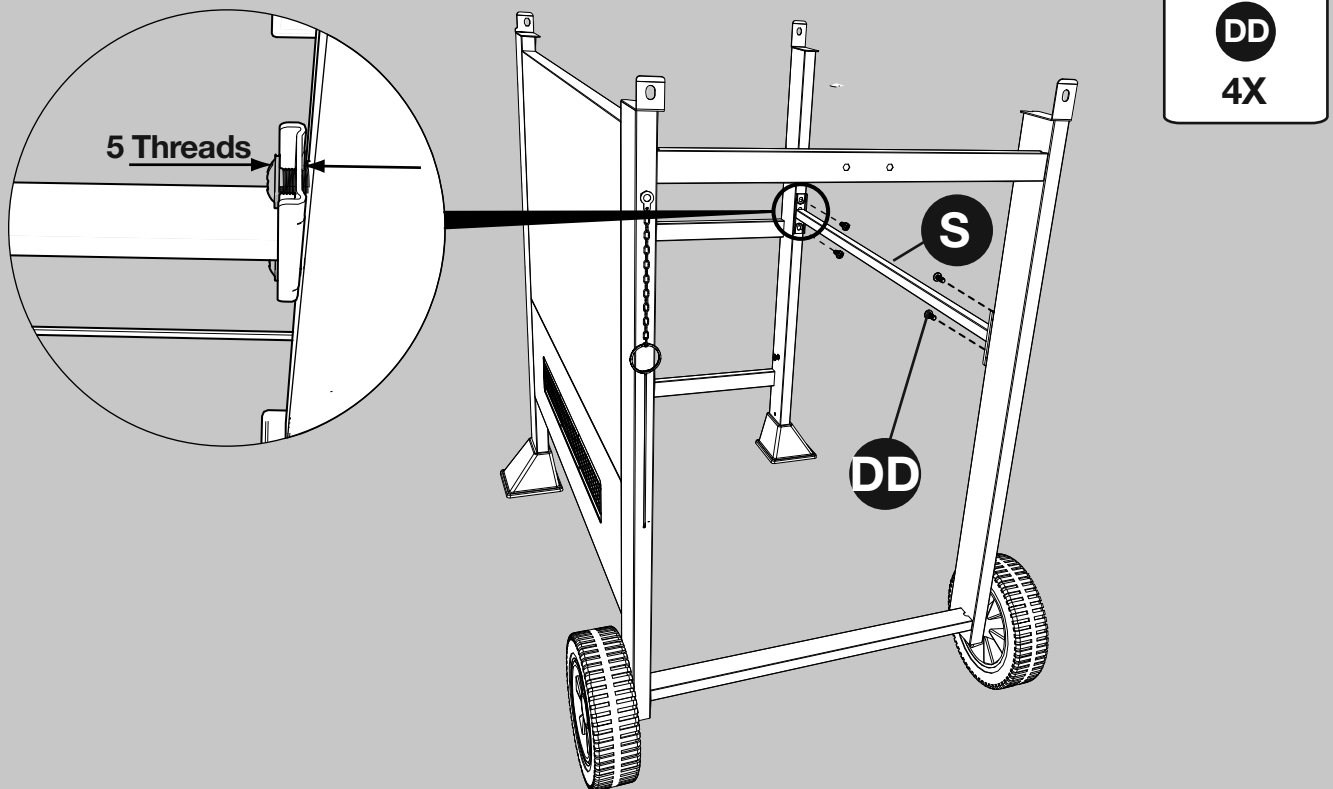
BB
2X



3 Assembly – Cart Front Panels

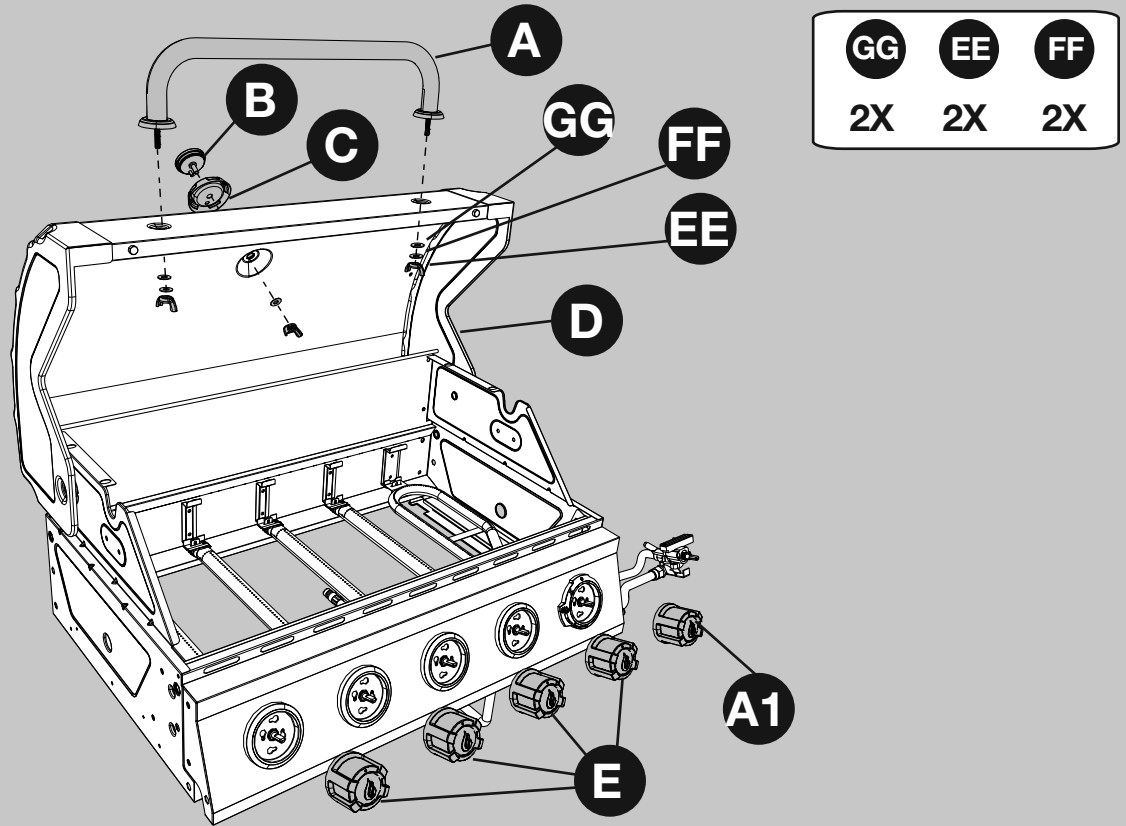


4 Assembly – Back Exclusion Bar and Cart Rear Support



5

Assembly – Handle, Knobs, and Temperature Gauge

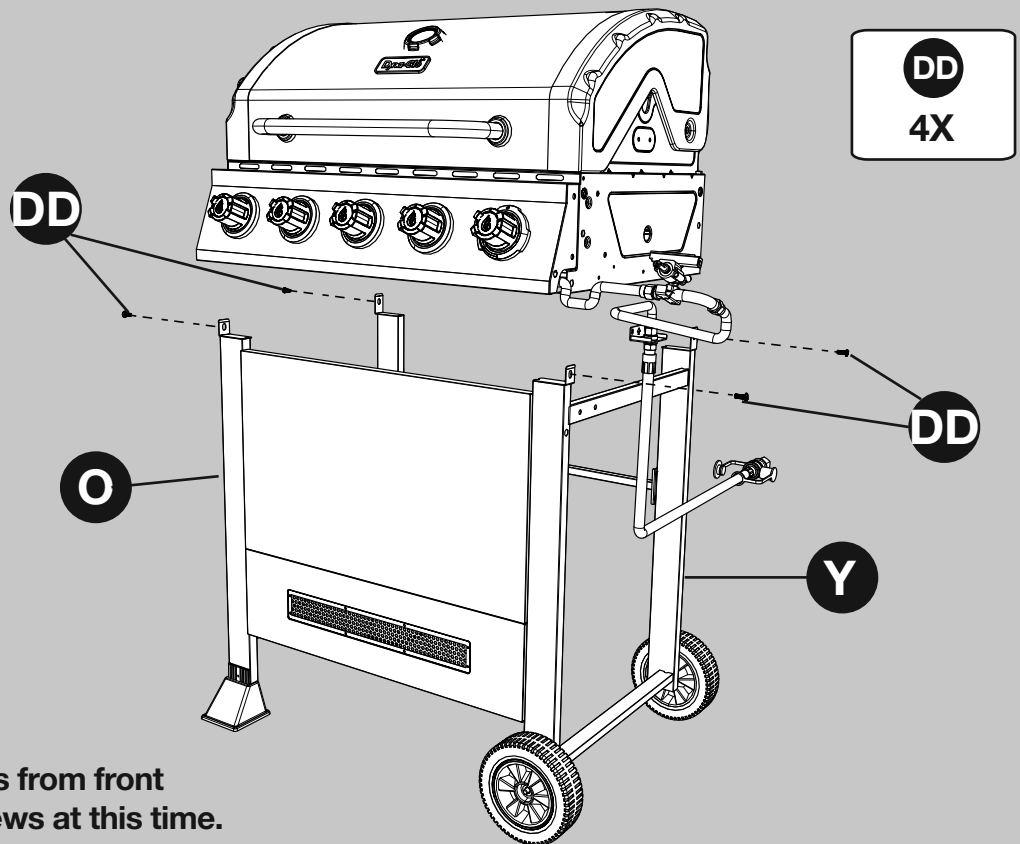


6

Assembly – Grill Body to Base



CAUTION:
2 people required
for safe assembly.

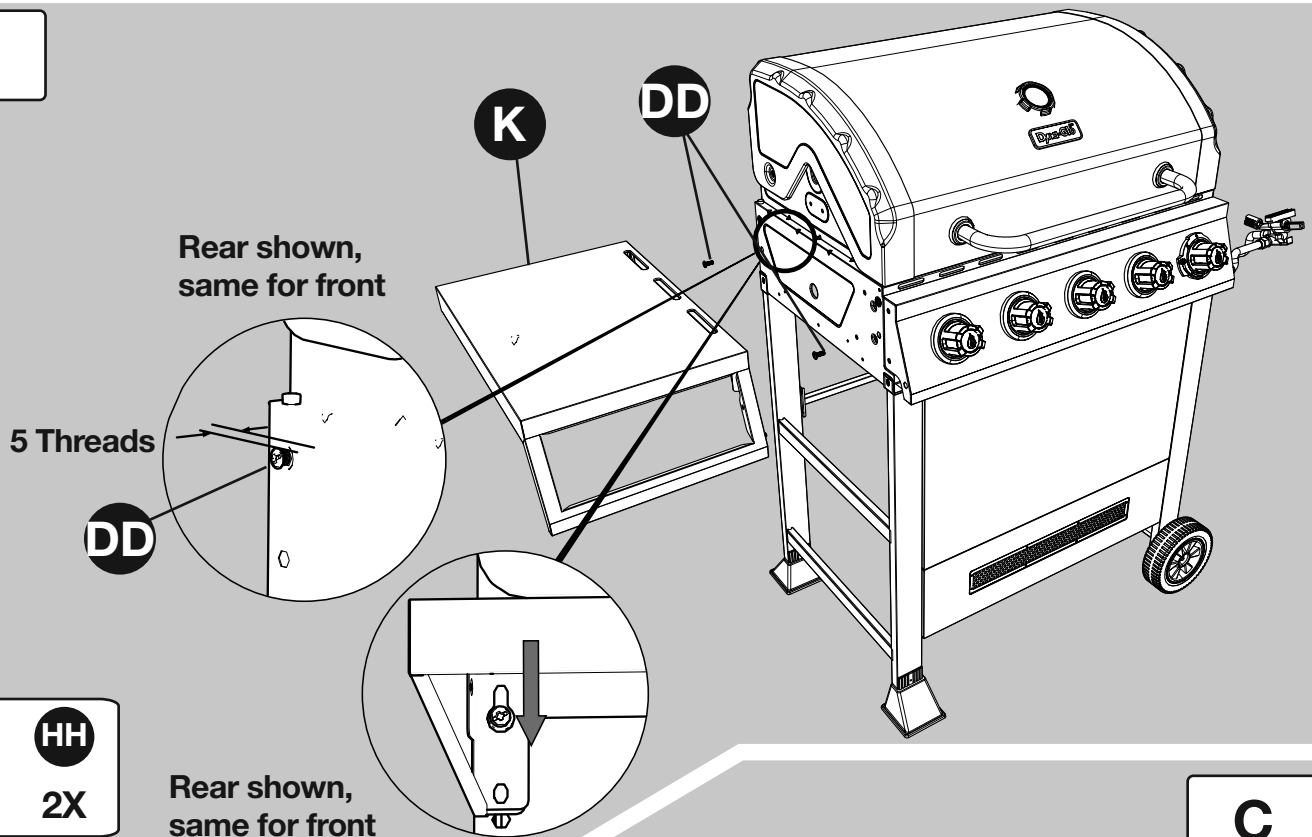


NOTE: Fully tighten all nuts from front panel and back brace screws at this time.

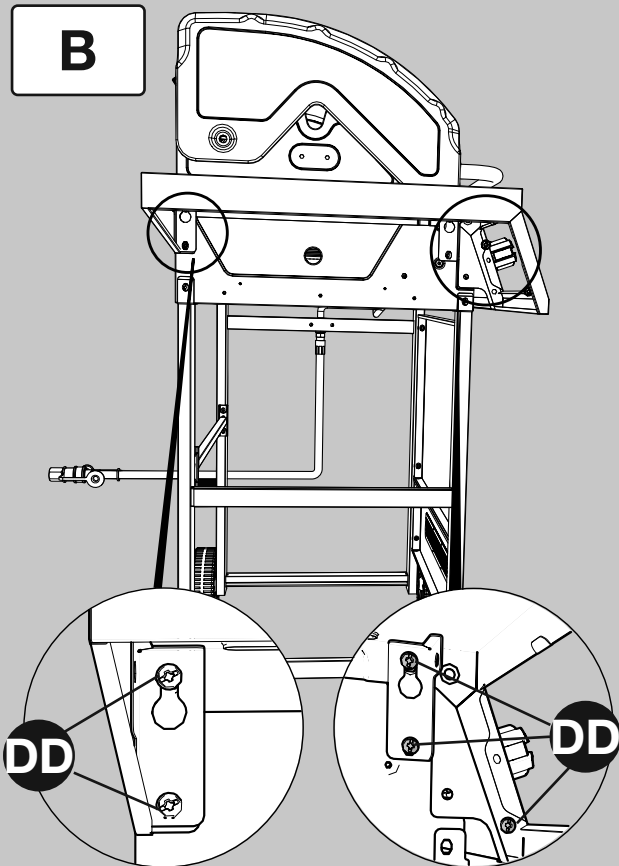
7

Assembly – Left Side Table and Condiment Tray

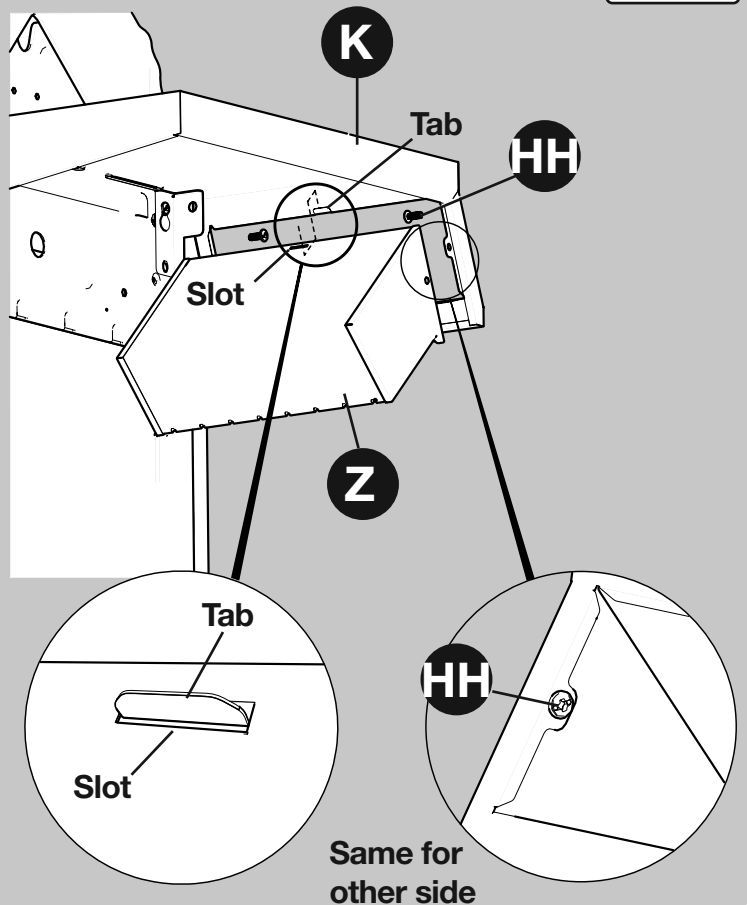
A



B



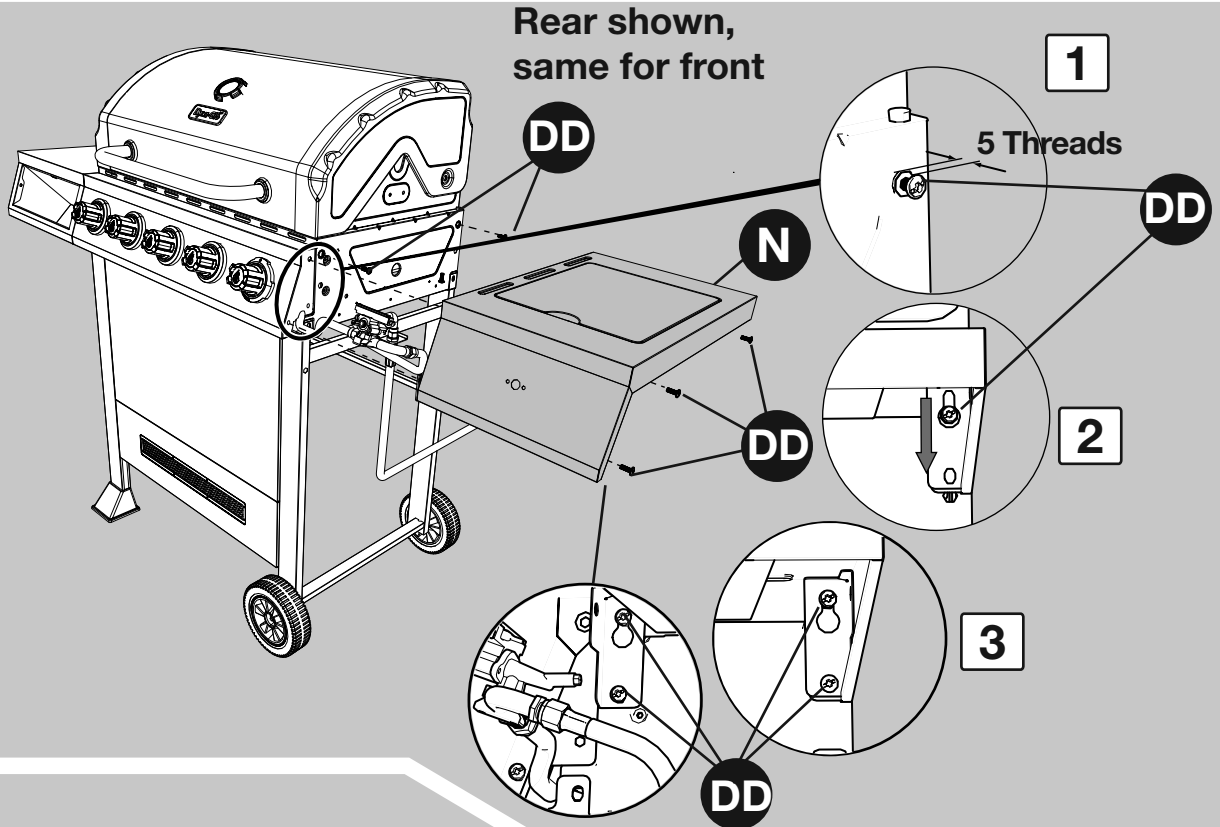
C



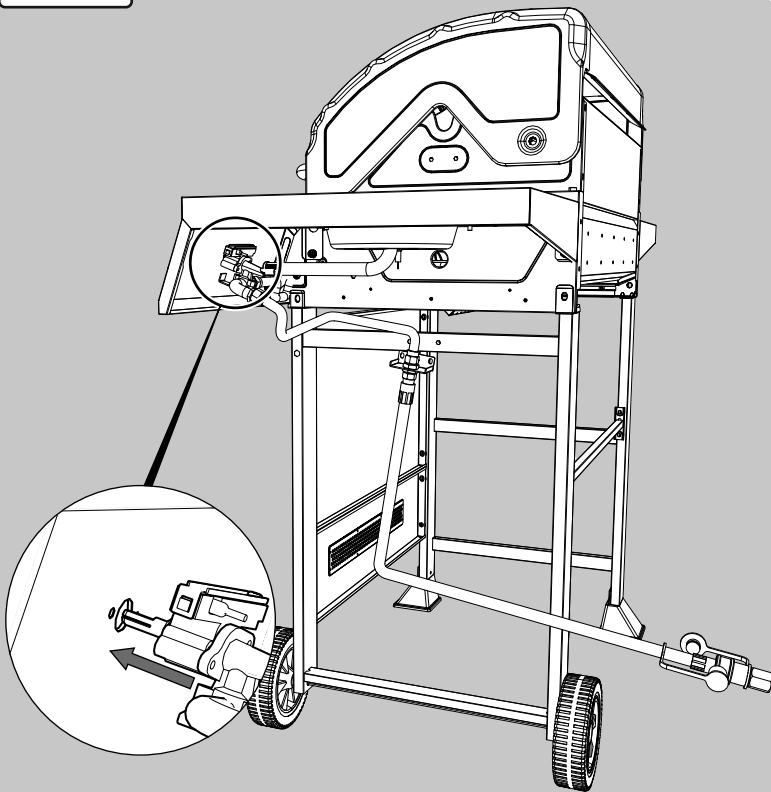
8

Assembly – Right Side Shelf

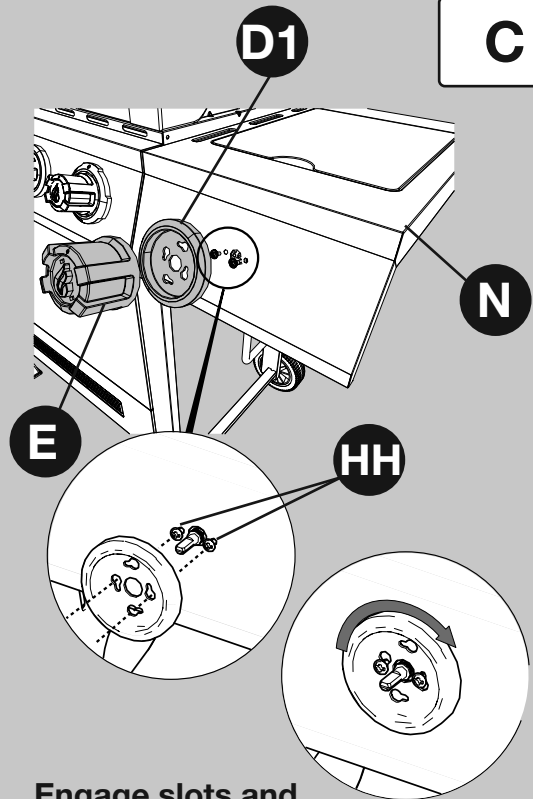
A



B



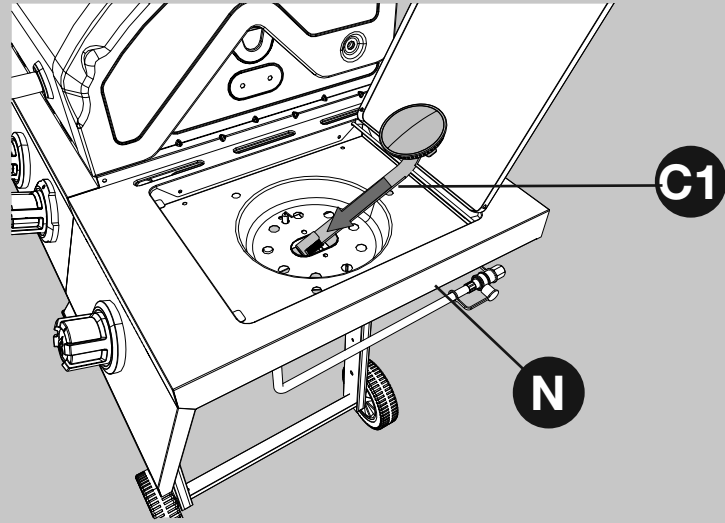
C



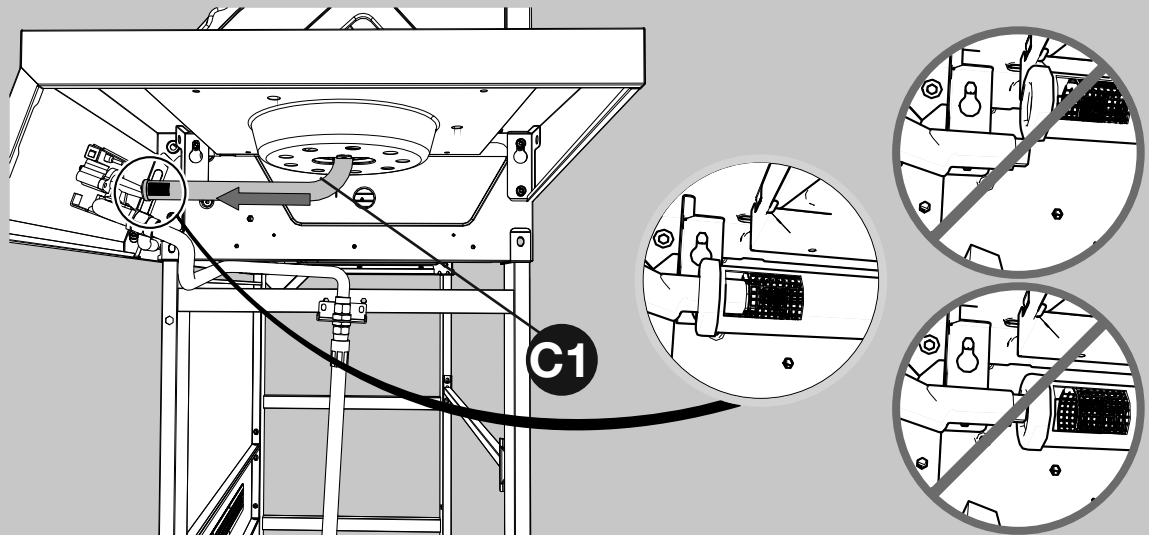
9

Assembly – Side Burner

A

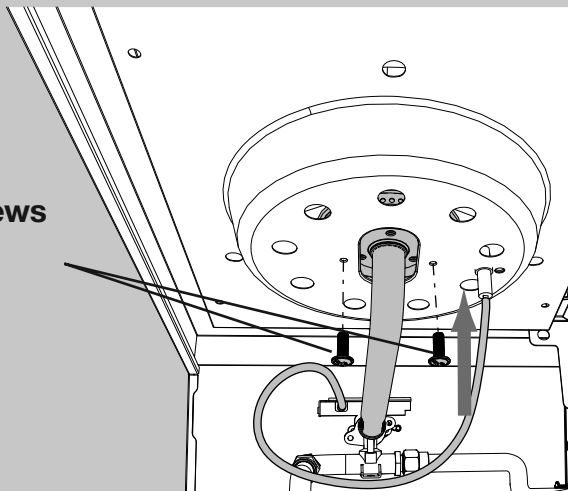


B

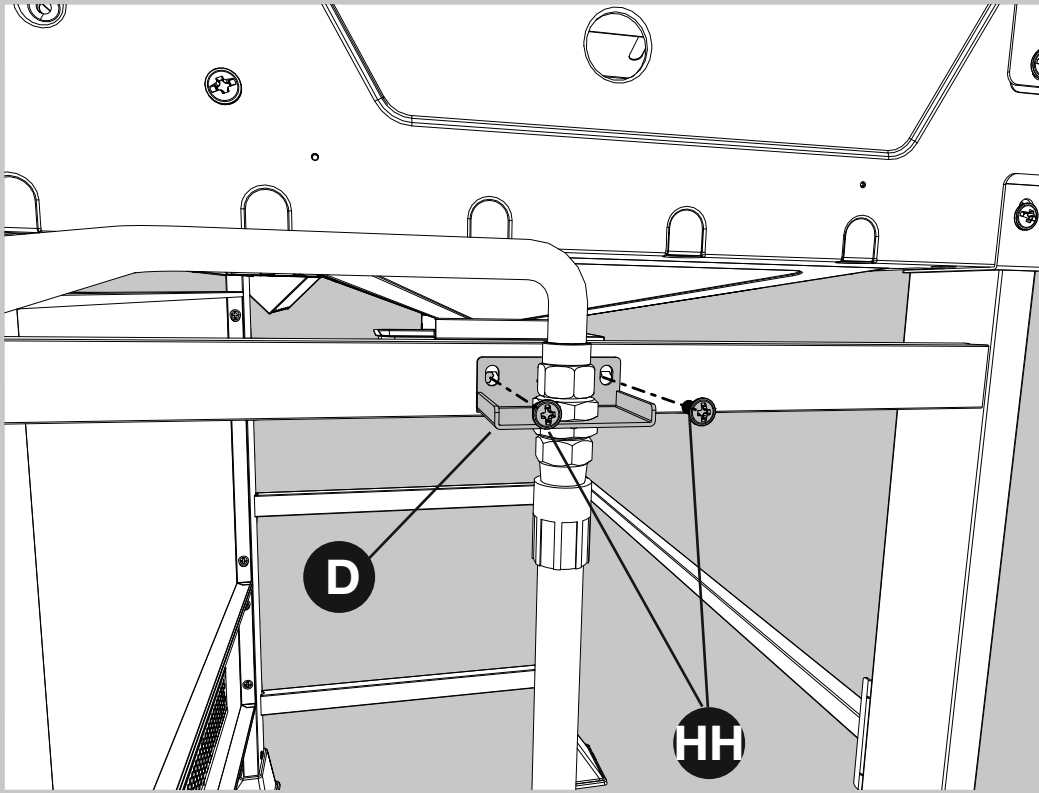


C

Use preinstalled screws



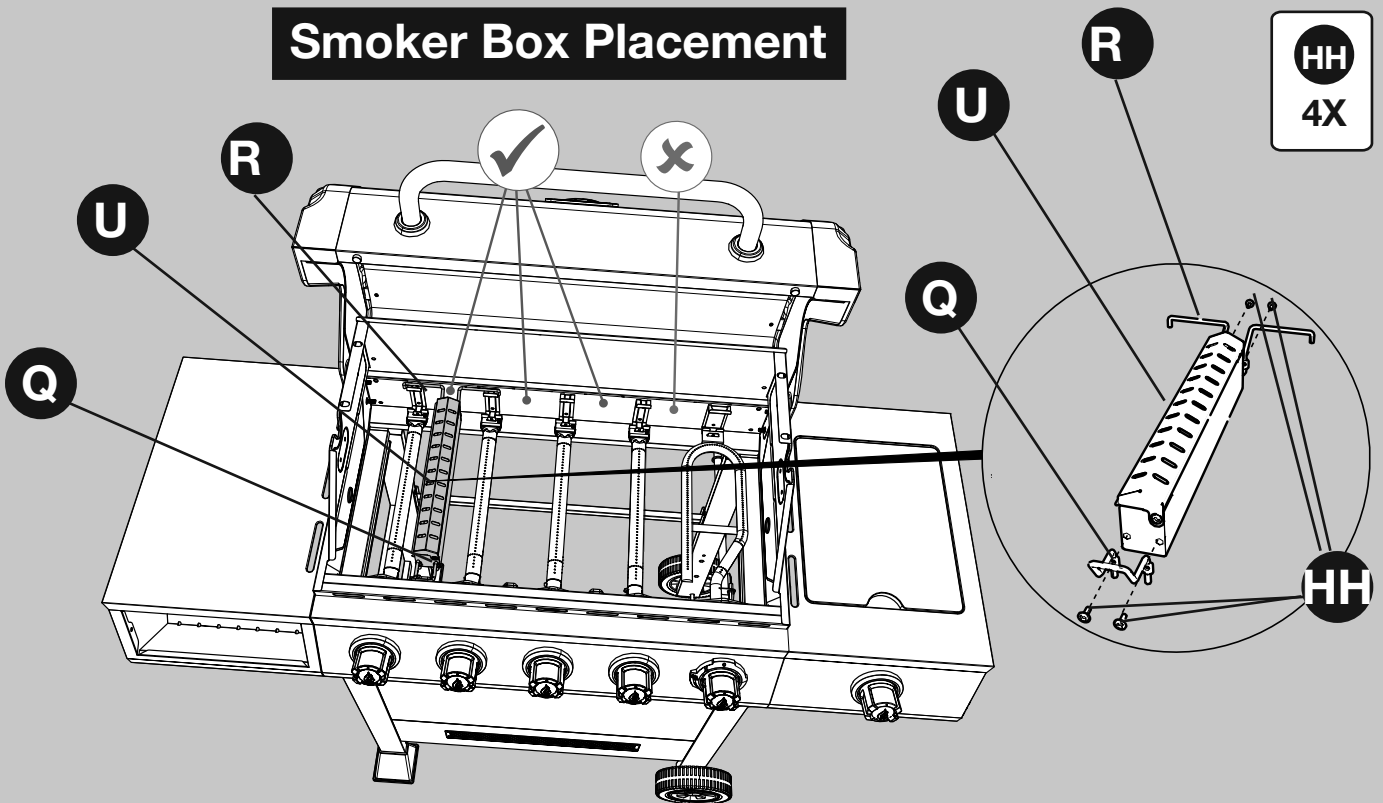
10 Assembly – Hose Fitting



HH
2X

11 Assembly – Optional Smoker Box

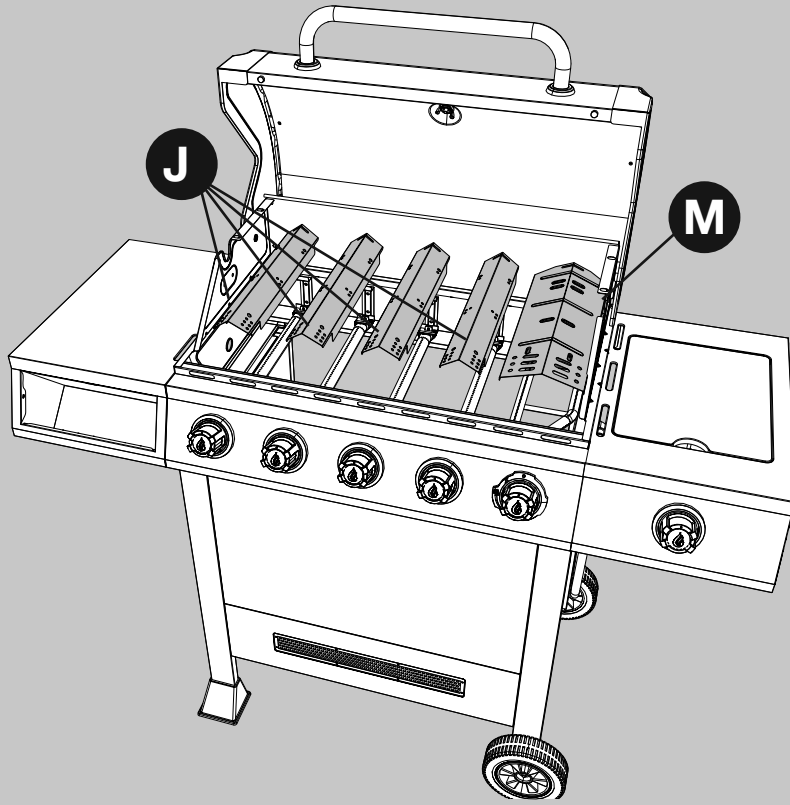
Smoker Box Placement



HH
4X

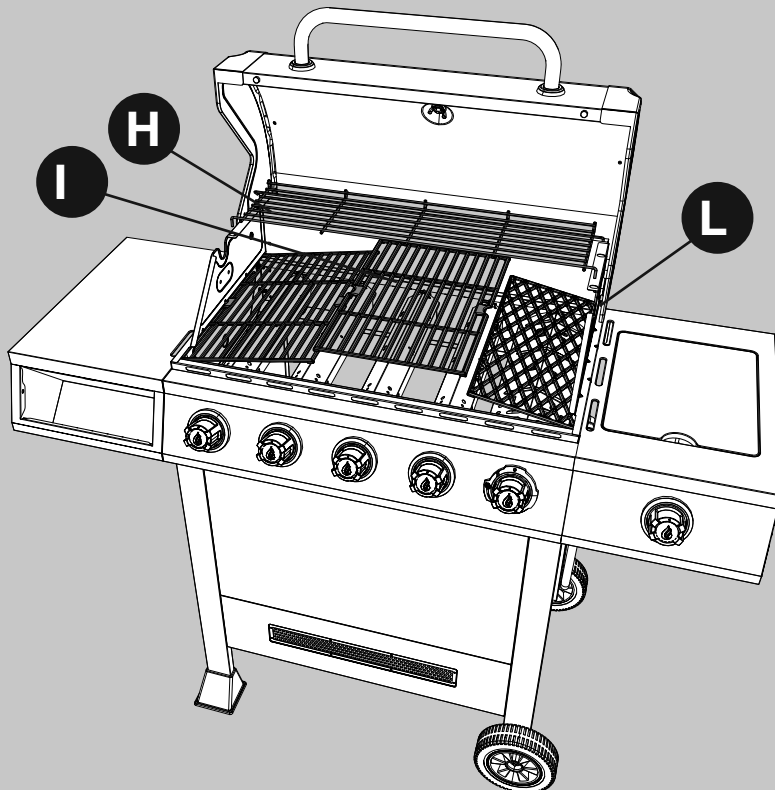
12

Assembly – Heat Tents



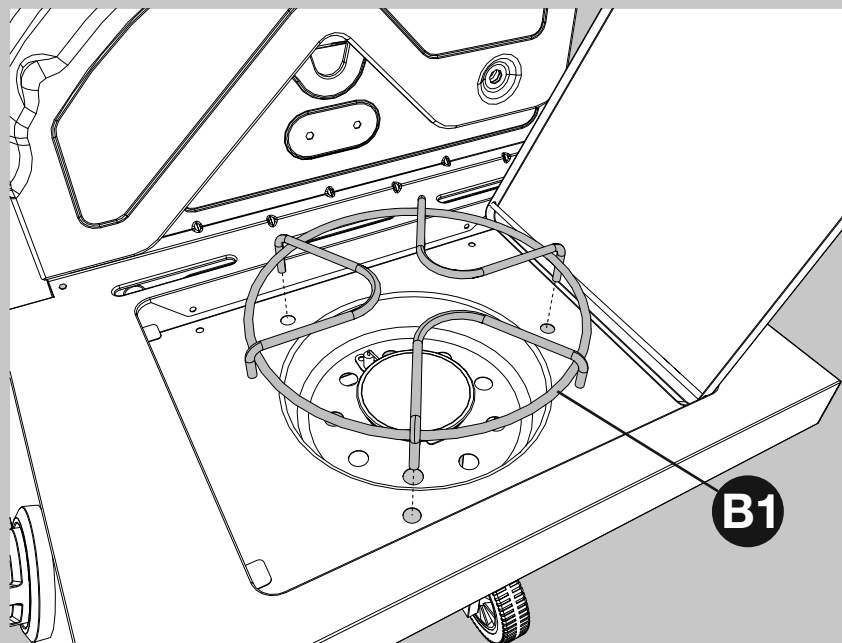
13

Assembly – Rack and Cooking Grates



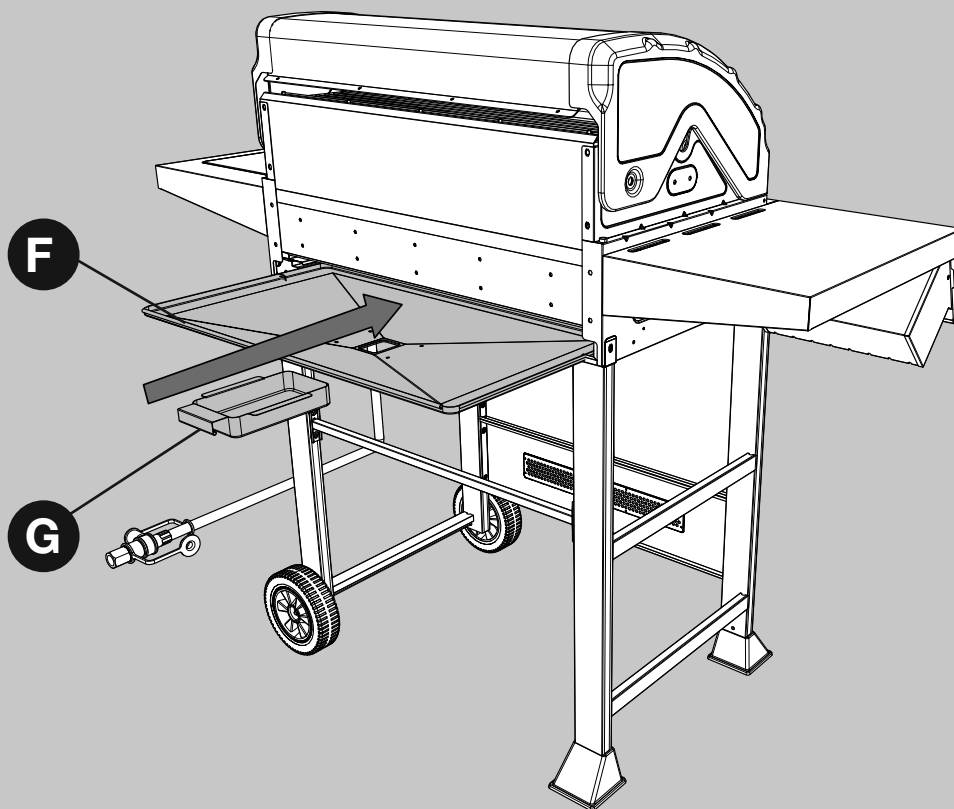
14

Assembly – Side Burner Grate



15

Assembly – Grease Pan and Grease Cup



Operation Instructions

CONNECTING THE GRILL TO THE NATURAL GAS SUPPLY:

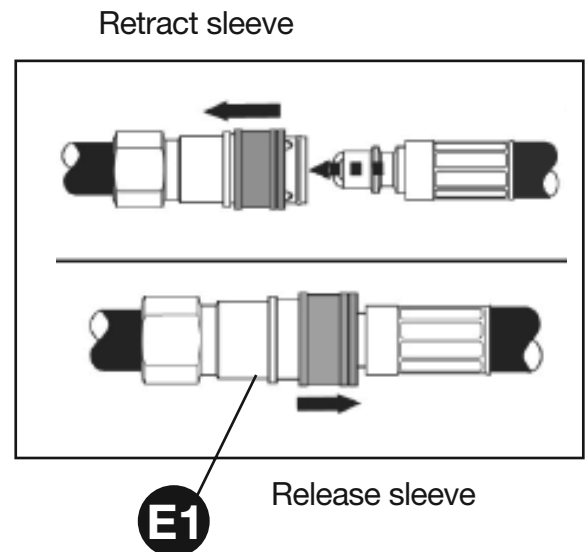
- The quick disconnect socket (E1) and supply gas line must be installed by a qualified service agency. The supply connection must be made in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, in the USA, of the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, in Canada.
- A properly sized manual shut-off valve must be installed between the grill and the gas supply piping.
- The grill and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 PSI (3.5 kPa).
- The grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 0.5 PSI (3.5 kPa).
- Always connect the flexible gas supply hose to the gas supply before opening the manual shutoff valve.

To Connect:

1. Ensure that the natural gas shut-off valve is closed.
2. Remove the protective rubber caps from the plug and sleeve ends of the quick disconnect fittings. Check that the fittings are clean.
3. Retract the sleeve on the coupling as illustrated.
4. Insert the plug and release the sleeve as illustrated.
5. Push the plug into the sleeve until the sleeve snaps forward to lock the plug in the coupling.
6. Open the natural gas shut-off valve.

To Disconnect:

1. Close natural gas supply at shut-off valve.
2. Push the sleeve back and gently pull out the plug.
3. Replace the protective rubber caps on the plug and sleeve ends of the quick disconnect couplings.



⚠ WARNING

In the connection process, make sure:

- The gas supply hose does not come in contact or remain in contact with the firebox.

Operation Instructions

CHECKING FOR LEAKS

After all connections are made, check all connections and fittings on the natural gas quick connector, gas hose and manifold 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 50/50 ratio of liquid dish soap and water. Total solution required is approximately 2 - 3 ounces (70 - 90 ml). Put leak test solution in a spray bottle.
- Ensure all control knobs are in the **OFF** position.
- Connect the gas hose to the gas supply.
- Open the gas shut-off valve.
- Spray leak test solution on all gas carrying connections and fittings. Presence of bubbles at areas of applied test solution indicates a gas leak. If leaks are detected or you smell or hear gas, shut off the gas supply valve immediately and repair or replace the defective part. Do not use the grill until all leaks are corrected.

⚠ CAUTION

ONLY USE THE HOSE ASSEMBLY PROVIDED! IF A REPLACEMENT IS NECESSARY, PLEASE CALL OUR CUSTOMER SERVICE CENTER. DO NOT USE REPLACEMENT PARTS THAT ARE NOT INTENDED FOR THIS GRILL.

⚠ WARNING

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

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 knobs 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 natural gas shut-off valve and then **TURN OFF** the control knob.

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

⚠ WARNING



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

1. Check that the control knobs are in the **OFF** position.
2. Open natural gas supply at shut-off valve.
3. Open lid during lighting.
4. Depress and turn control knob counterclockwise  from **OFF** position, past the  ignite position, to the  high position for the main burners and  for the SearPLUS™ burner. You may need to repeat several times to ignite the burner.


If ignition does not occur in 5 seconds, turn the control knobs to **OFF** position, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

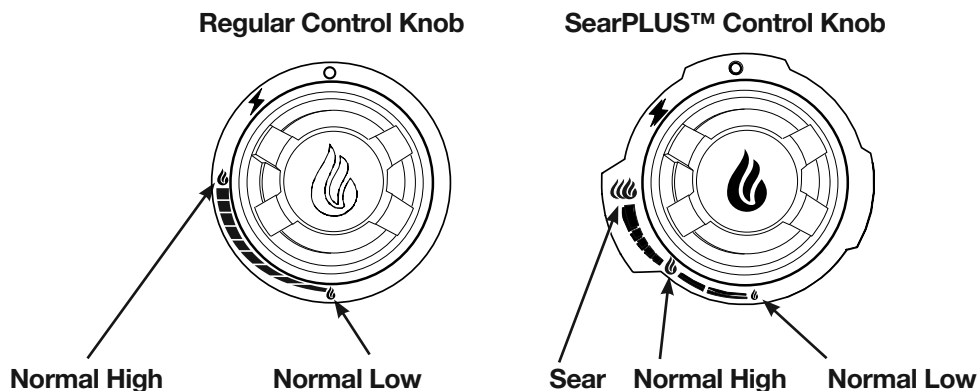
If the burner still does not light, check that there is gas in the cylinder and follow the match lighting instructions on the following page.

Cooking:

After lighting, adjust burner, including SearPLUS™ burner, from high () to low () position for desired cooking temperature.

Searing Food with the SearPLUS™ Burner:

To sear food, use the SearPLUS™ burner with the red control knob, which has a higher temperature range than the other burners. After lighting, adjust SearPLUS™ burner control knob to Sear Position () and place food to be seared on the sear grate directly over the SearPLUS™ burner.



Operation Instructions

LIGHTING THE GRILL WITH A MATCH

1. Open the lid.
2. Insert a match in the end of the match holder that is installed on the inside of the cabinet door.
3. Light the match.
4. Immediately place the lit match through the spaces in the grill grates near the ports of the burner between the heat tents as shown. Make sure the lit match is close to the burner ports.
5. Press in the control knob that operates the burner and rotate ↺ counter-clockwise to the 🔥 high position for the main burners, and 🔥 for the SearPLUS™ burner which should light immediately.
6. Repeat steps 2~5 to light additional burners.
7. Adjust burners to desired cooking settings.

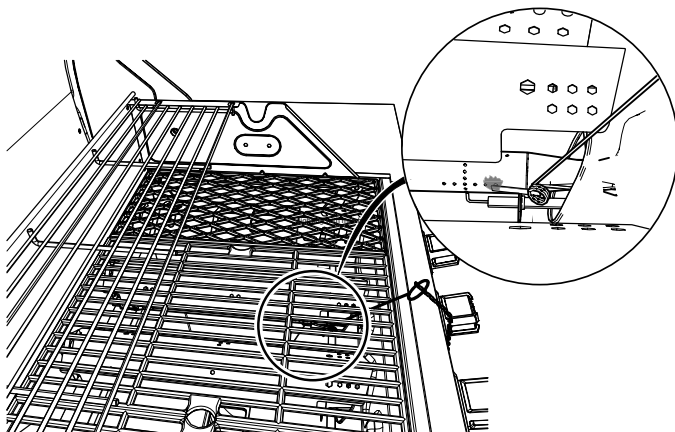
⚠ CAUTION

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

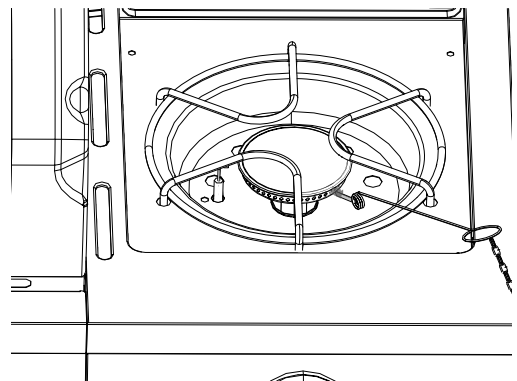
⚠ WARNING

If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) OFF ○ . Wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

Match Lighting



Side Burner Match Lighting



SHUTDOWN INSTRUCTIONS

1. Turn all control knobs ↻ clockwise to the ○ OFF position.
2. Close natural gas shut-off valve.
3. Close lid.

Turn off natural gas shut-off valve when appliance is not in use.

Care and Maintenance

Cooking Grates

The best time to “burn-off” the cooking grates is after every use (approx. 15 minutes). The grill is already hot from cooking, thus requiring less fuel to reach the 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 to help prevent chipping.

⚠ CAUTION

Ensure the grill is cool and gas supply is turned off at the natural gas shut-off before cleaning and conducting maintenance.

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, clean the bottom pan of the cooking box regularly.

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

Heat Tents

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

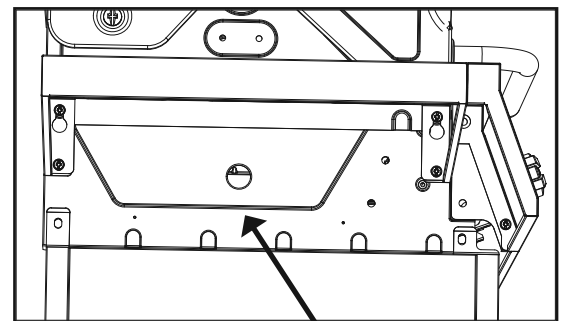
Grease Cup

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

Checking The Flame

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

To check the flame, view the flame through the holes in both sides of the firebox.



Hole for viewing the flame



Care and Maintenance

Burner Assembly

Removing The Burner Assembly

1. Make sure all control knobs are in the OFF position, gas supply valve is closed, and the gas hose is disconnected from the gas supply.
2. Open lid and remove warming rack, cooking grates, and heat tents.
3. Remove hinge pin as shown in Figure 1.
4. Slide main burners and SearPLUS™ burner out of firebox.
5. Detach ignition wire from electrode in Figure 2.

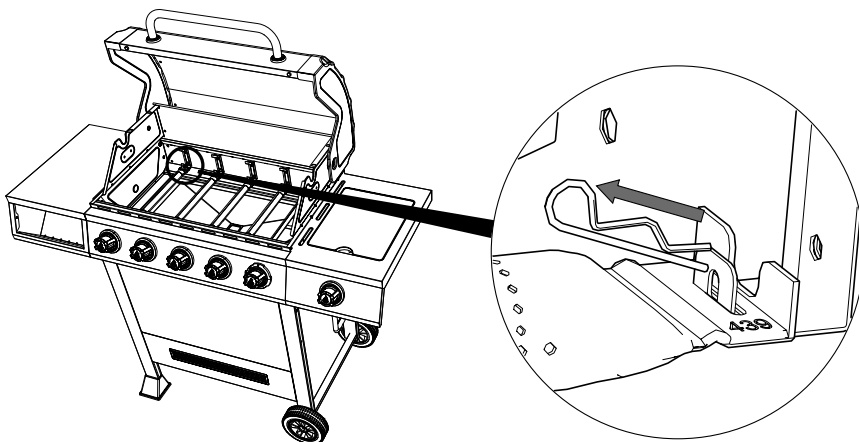
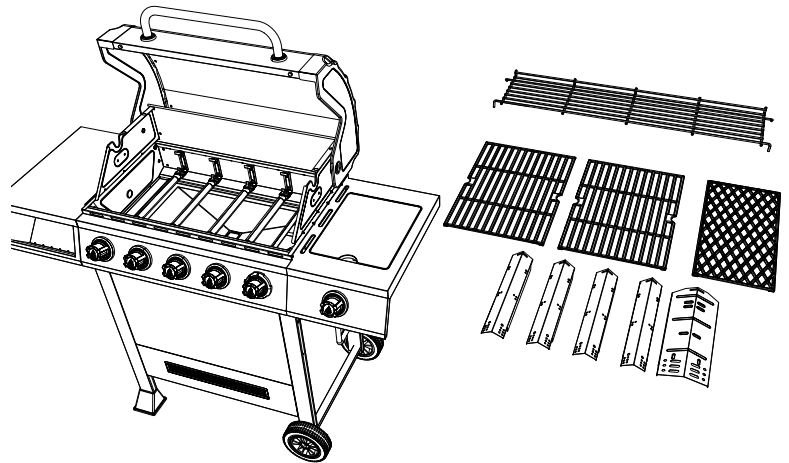


Figure 1

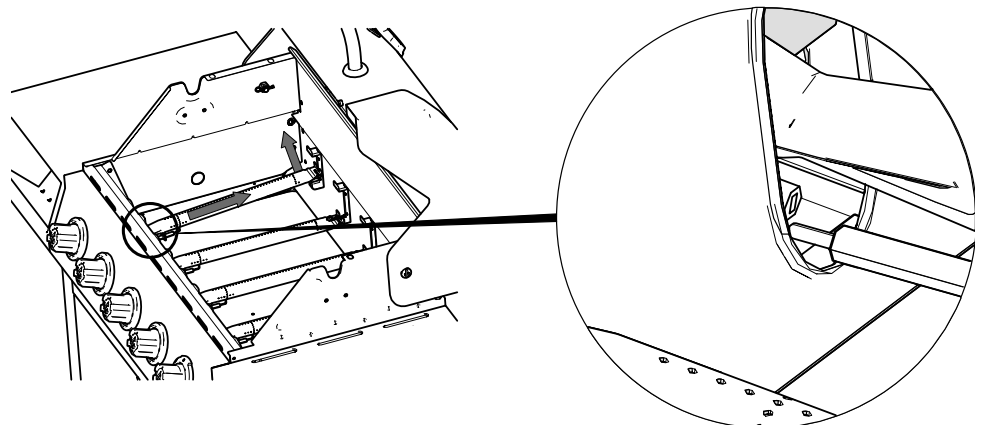


Figure 2

Care and Maintenance

⚠ WARNING

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

Cleaning the Burner Assembly

– Make sure the grill is cool.

1. Ensure all burner ports are clear of clogs. Use of a pin or paper clip works well.
2. Ensure burner is free of any damage. If damage is found, replace with new burner.
3. Ensure the end of the burner and primary air screen are clear from insect nests, dirt or debris.

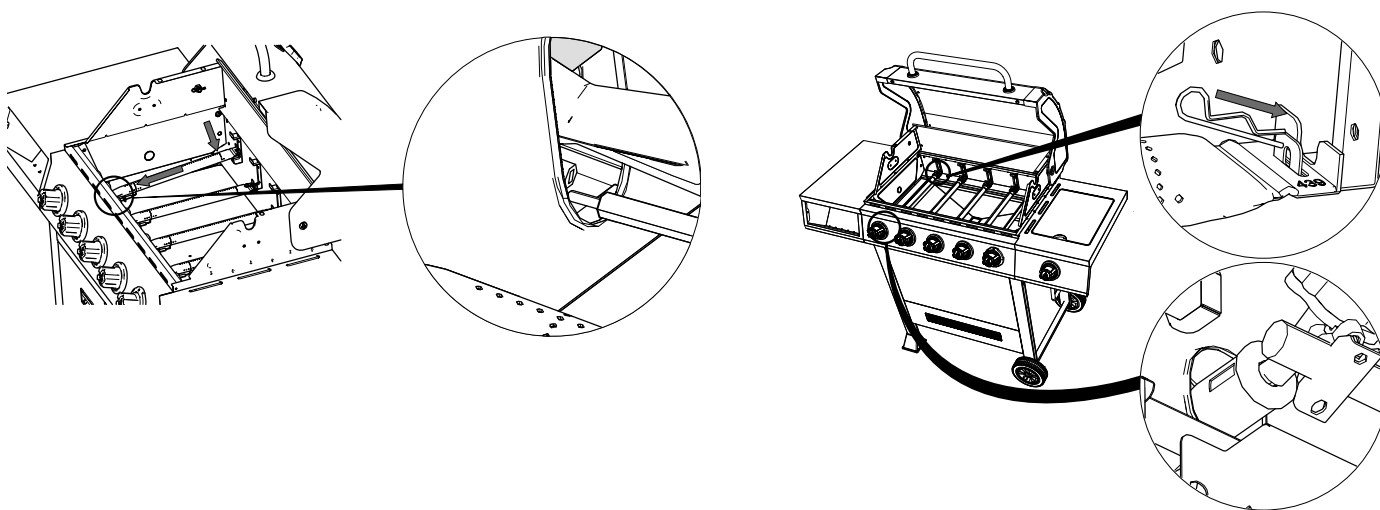
Re-installing the Burner

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.

View the correct position through the firebox vent holes as illustrated below.

Reattach each burner with the hinge pin and reattach the ignition wire to electrode.



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 always check that the outdoor cooking appliance area is clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids before lighting.

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

It is recommended that you regularly check that the ventilation openings of the grill cabinet are free and clear from debris.

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

Troubleshooting

If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
The burner will not light using the igniter procedure (weak or no spark being generated).	<ol style="list-style-type: none"> 1. The igniter electrode may be covered with grease or residue. 1. The igniter electrode may have a loose or disconnected wire. 2. Cracked or broken ignition electrode. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the igniter electrode. 2. Check the connection and reconnect any loose or disconnected wires. 3. Replace ignition electrode (see Replacement Parts List).
Low Heat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insufficient gas pressure to the unit. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Call a qualified service agency to check the gas supply pressure and correct the pressure.
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. 3. Cooking temperature too high 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the grill components. 2. Trim the fat from meat and use non-oil based marinades. 3. Lower temperature accordingly.
The burner will not light with a match.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Match not reaching burners (when holding match with hand). 2. Gas supply is shut off. 3. Poor connection between gas hose plug fitting and sleeve coupling. 4. Burner inlet blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use match holder found in cabinet door. 2. Check that the natural gas supply shutoff valve is open. 3. Turn off the grill knobs, close the gas supply shut-off valve and check the connection between the plug and sleeve coupling. Disconnect and reconnect, if necessary. 4. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.
No gas flow or an obstructed gas flow.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gas supply is shut off. 2. Poor connection between gas hose plug fitting and sleeve coupling. 3. Burner inlet blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fully open gas supply shut-off valve. 2. Turn off the grill knobs, close the gas supply shut-off valve and check the connection between the plug and sleeve coupling. Disconnect and reconnect, if necessary. 3. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.

Limited Warranty

1-Year Limited Warranty

This natural gas grill is warranted for 1 year (5 years on the Stainless Steel burners) against broken or damaged parts at the time of purchase. It is warranted to be free of defects. Paint is warranted to be free of defects 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 the manufacturer (ground shipments, US Mail, or Parcel Post ONLY). Any special handling charges (i.e. Second Day, overnight, etc.) will be the responsibility of the consumer.

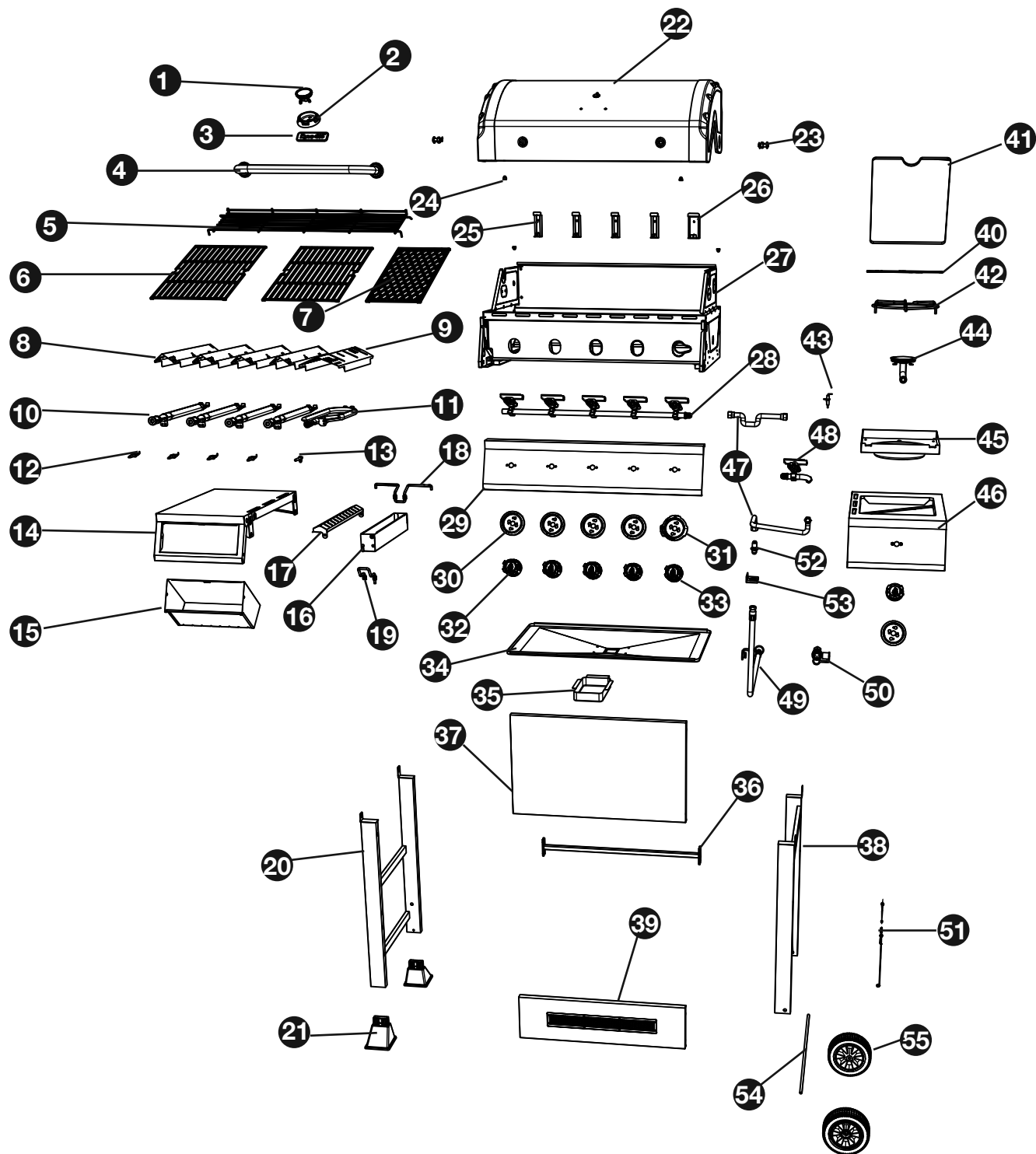
All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying purchase date. Do not return parts without first obtaining a return authorization number from our customer service. This service is available by calling toll free 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

NOTICE: 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 also have other legal rights which may vary from state to state.

GHP Group Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, USA
60714-3302

Item Name: 5-Burner Natural Gas Grill With Side Burner and SearPLUS™ Burner
Model #: DGH474CRN/DGH474CRN-D
Main burner total rated BTU: 48,000 BTU/Hr
SearPLUS™ burner rated BTU: 15,000 BTU/Hr
Side Burner total rated BTU: 12.000 BTU/Hr

Replacement Parts List



Replacement Parts List

For replacement parts, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

PART	DESCRIPTION	PART NO.
1	Temp gauge assembly	70-02-264
2	Temperature Gauge bezel	70-01-906
3	Badge	70-10-540
4	Lid handle assembly	70-01-907
5	Warming rack	70-02-419
6	Cooking grate for main burner	70-02-656
7	Cooking grate for SearPLUS™ burner	70-01-911
8	Heat tent for main burner	70-02-411
9	Heat tent for SearPLUS™ burner	70-02-412
10	Main burner with cotter pin	70-02-171
11	SearPLUS™ burner with cotter pin	70-02-828
12	Main burner sparker	70-01-283
13	SearPLUS™ burner sparker	70-01-112
14	Left side table assembly	70-02-424
15	Condiment tray	70-02-416
16	Smoker box body	70-01-930
17	Smoker box lid	70-01-929
18	Smoker box back support	70-02-564
19	Smoker box front support	70-01-932
20	Left leg assembly	70-02-847
21	Leg end cap	70-01-261
22	Lid assembly	70-02-427
23	Lid pivot pin with cotter pin	70-01-641
24	Lid bumper	70-02-542
25	Main burner & heat tent support	70-01-915
26	SearPLUS™ burner & heat tent support	70-01-916
27	Firebox assembly with heat shield	70-02-248
28	Main valves and manifold assembly	70-02-848
29	Main control panel assembly	70-02-430
30	Control knob bezel for main burner	70-01-970
31	Control knob bezel for SearPLUS™ burner	70-02-418
32	Control knob for main burner	70-02-921
33	Control knob for SearPLUS™ burner	70-01-923
34	Grease pan	70-02-432
35	Grease cup	70-01-187
36	Cart rear support	70-02-437
37	Cart front panel - upper	70-02-438
38	Right leg assembly	70-02-849
39	Cart front panel - lower	70-02-439
40	Side burner lid rod	70-01-265
41	Side burner lid	70-02-543
42	Side burner rack	70-01-266
43	Side burner sparker right	70-01-269

REPLACEMENT PARTS LIST – CONTINUED

PART	DESCRIPTION	PART NO.
44	Side burner (NG)	70-02-831
45	Side burner pan	70-01-268
46	Side burner body	70-02-417
47	Corrugated hose assembly	70-01-194
48	Side burner valve and manifold assembly (NG)	70-02-850
49	Natural gas hose assembly (1/2 inch)	70-02-174
50	Quick disconnect coupling (1/2 inch)	70-02-178
51	Match holder with chain	70-02-204
52	Connector	70-02-179
53	Connector fixing plate	70-02-111
54	Axle	70-05-103
55	Wheel	70-05-104
n/a	Hardware pack	70-09-589

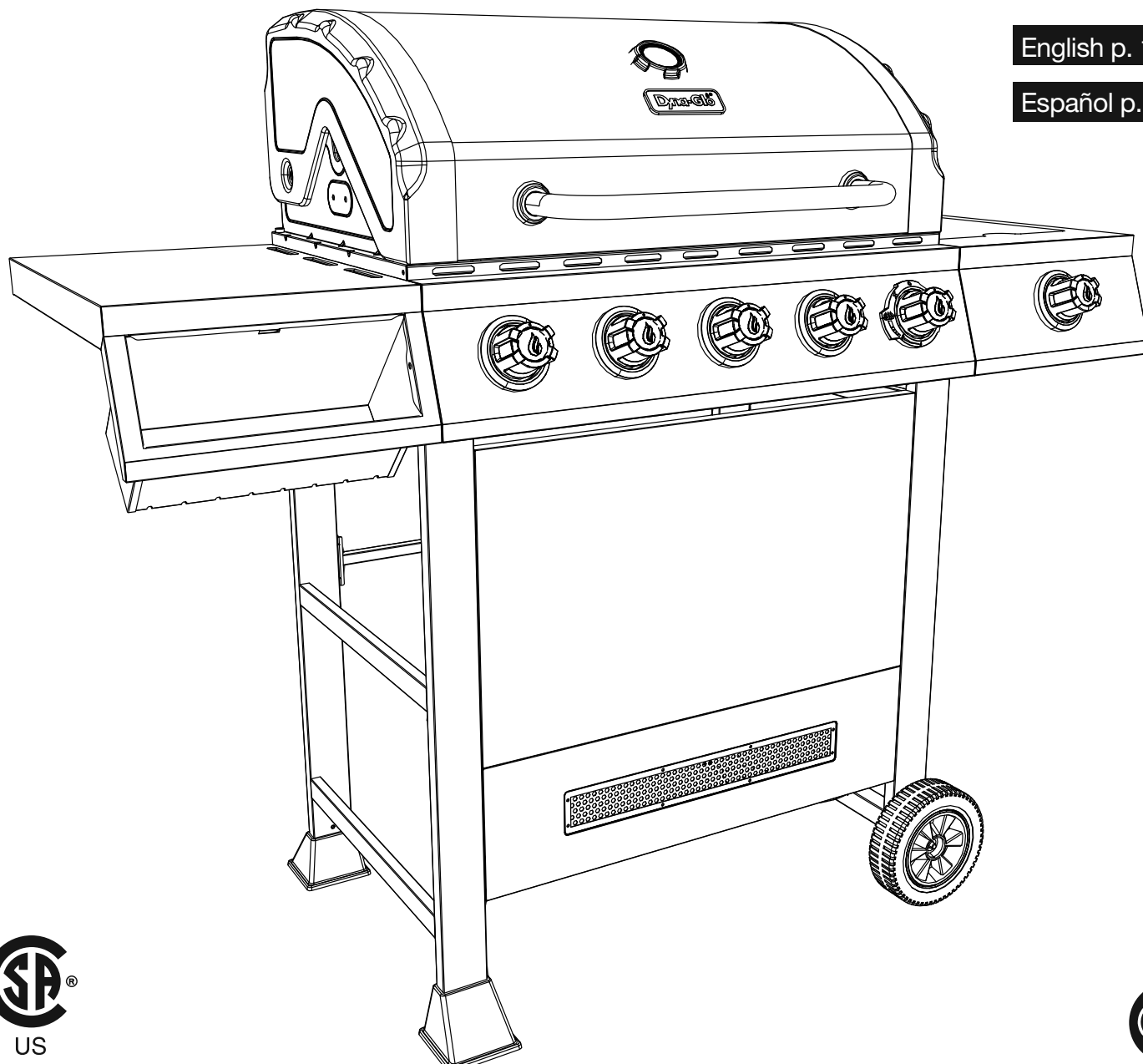
Dyna-Glo®

GRIL À GAZ NATUREL 5 BRÛLEURS AVEC BRÛLEUR LATÉRAL ET BRÛLEUR SEARPLUS™

Model #DGH474CRN/DGH474CRN-D

English p. 1

Español p. 57



AVANT DE COMMENCER

Scannez pour
des instructions
faciles en 3D



Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play



*Des questions, des problèmes, des
pièces manquantes?*

*Avant de retourner l'article au
détaillant, appelez notre service à la
clientèle au 1-877-447-4768, 08:00-16
heures 30, HNC, du lundi - vendredi ou
par e-mail à*

CustomerService@ghpgroupinc.com

Table Des Matières

Consignes de Sécurité	31
Contenu de l'emballage.....	33
Quincaillerie Incluse	34
Préparation.....	34
Instructions pour l' Assemblage	35
Mode d'emploi	44
Entretien	48
Dépannage	51
Garantie Limitée	52
Liste des pièces de rechange.....	53

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

Remettez ces instructions au consommateur.

Veillez conserver les présentes instructions aux fins de consultation ultérieure.



Consommateur ou utilisateur : Lorsque vous utilisez cet appareil, suivez tous les avertissements et toutes les instructions.



DANGER

S'il y a une odeur de gaz:

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



AVERTISSEMENT

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



Consignes de Sécurité

Assurez-vous de lire et de comprendre l'intégralité de ce manuel avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Si vous avez des questions concernant ce produit, veuillez téléphoner au service à la clientèle au 1-877-447-4768, 08:00-16 heures 30, HNC, du lundi - vendredi.

DANGER

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



AVERTISSEMENT : CE PRODUIT ET LES COMBUSTIBLES UTILISÉS POUR FAIRE FONCTIONNER CE PRODUIT (GAZ NATUREL), DE MÊME QUE LES PRODUITS DE LEUR COMBUSTION, PEUVENT VOUS EXPOSER À DES SUBSTANCES CHIMIQUES COMME LE BENZÈNE, RECONNU PAR L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE COMME CAUSANT LE CANCER ET DES PROBLÈMES DE REPRODUCTION.

Pour plus de renseignements, visitez le : www.P65Warnings.ca.gov.

MISE EN GARDE

- N'utilisez jamais de gaz d'allumage pour charbon de bois ou d'essence à briquet avec ce barbecue.
- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour l'allumage.
- Ce barbecue n'est pas destiné à être utilisé ou installé sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- N'essayez jamais de faire fonctionner ce barbecue avec du propane.
- Faites toujours appel à une agence de service qualifiée pour installer toute la plomberie d'alimentation en gaz naturel, la vanne d'arrêt manuelle et les raccords à connexion rapide nécessaires.
- Ouvrez toujours le couvercle du barbecue lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur emprisonnées qui s'en échappent peuvent causer des brûlures graves.

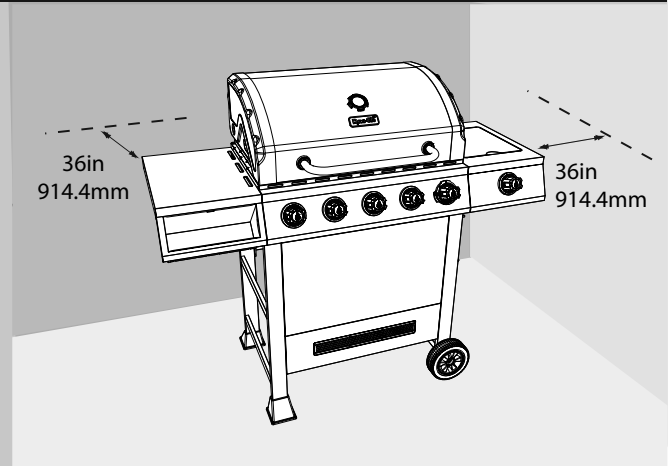


Consignes de Sécurité

AVERTISSEMENT

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

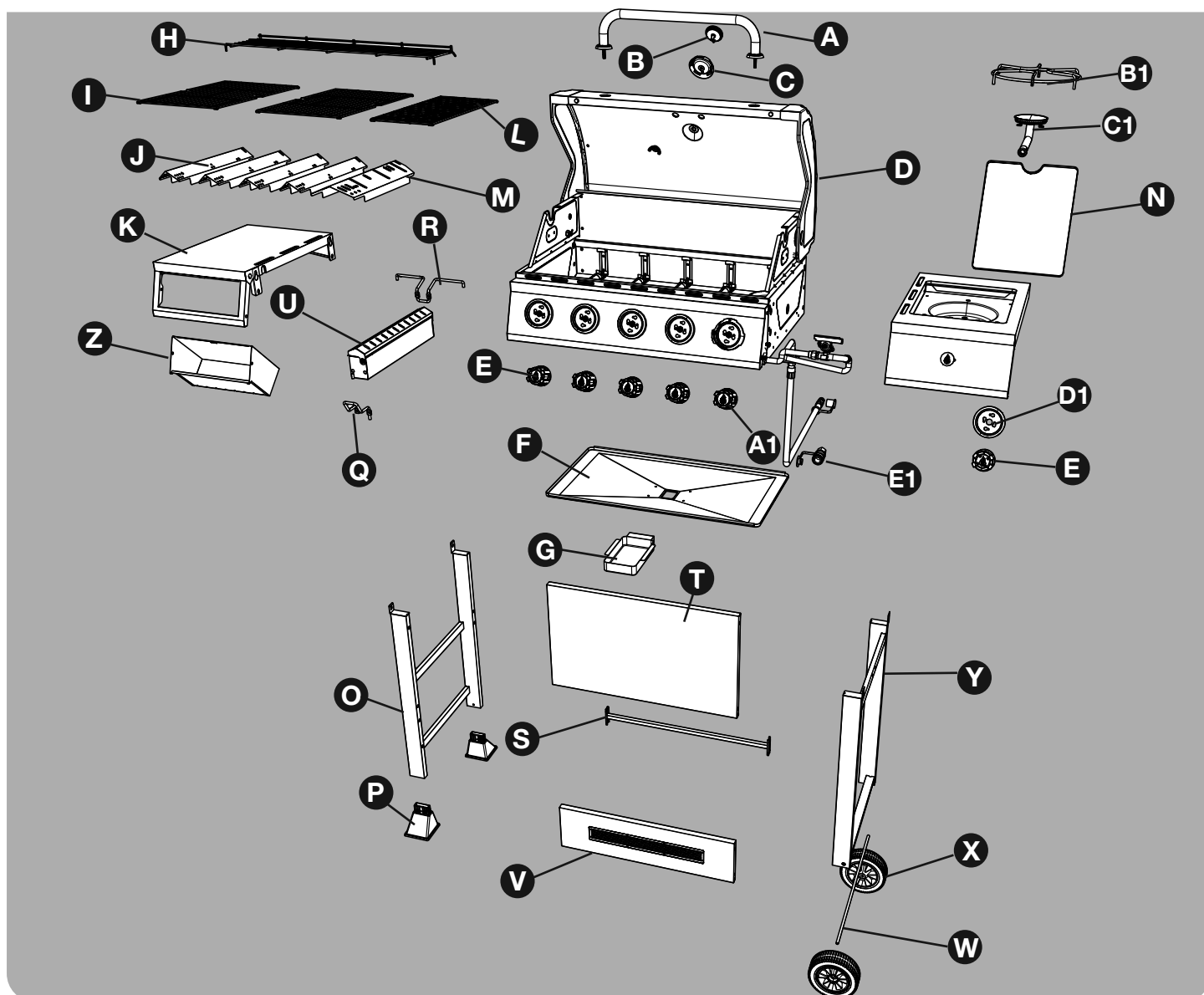
REMARQUE : L'installation doit être effectuée conformément à la réglementation locale ou, en l'absence d'une telle réglementation, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, ou au Propane Storage and Handling Code, B149.2.



MISE EN GARDE

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

Contenu de l'emballage



PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.	PIÈCE	DESCRIPTION	QTÉ.
A	Poignée du couvercle	1	P	Embout de jambe	2
B	Indicateur de température	1	Q	Support avant de ensemble de boîte fumeur	1
C	Collerette de la jauge de température	1	R	Support arrière de la ensemble de boîte du fumeur	1
D	Barbecue avec écran thermique	1	S	Support arrière du chariot	1
E	Bouton de commande	5	T	Panneau avant du chariot, supérieur	1
F	Plateau à graisse	1	U	Chambre de ensemble de boîte du fumeur	1
G	Récipient à graisse	1	V	Panneau avant du chariot, inférieur	1
H	Chauffe-plat	1	W	Essieu	1
I	Grille de cuisson du brûleur principal	2	X	Roue	2
J	Tente à chaleur du brûleur principal	4	Y	Ensemble - Jambe droite	1
K	Tablette latérale gauche	1	Z	Plateau de condiment	1
L	Grille de cuisson du brûleur de SearPLUS™	1	A1	Bouton de commande SearPLUS™	1
M	Tente à chaleur du brûleur de SearPLUS™	1	B1	Support de brûleur latéral	1
N	Poêle à brûleur latéral	1	C1	Brûleur latéral	1
O	Jambe gauche	1	D1	Cadran de brûleur latéral	1
			E1	Fil de rétention de réservoir	1

Quincaillerie Incluse

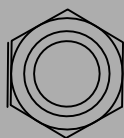
AA

2X



BB

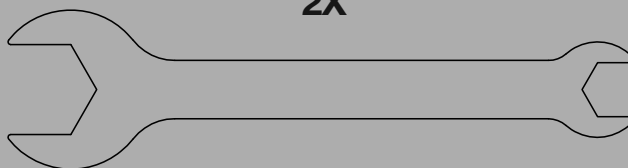
2X



M10 Écrou

CC

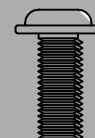
2X



M10
Clé

DD

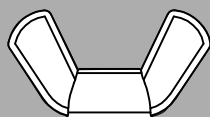
26X



M6x16
Vis

EE

2X



M6 Écrou à
oreilles

FF

2X



M6 Rondelle
élastique

GG

2X



M6 Rondelle
Plate

HH

10X



M4x10
Vis

Préparation

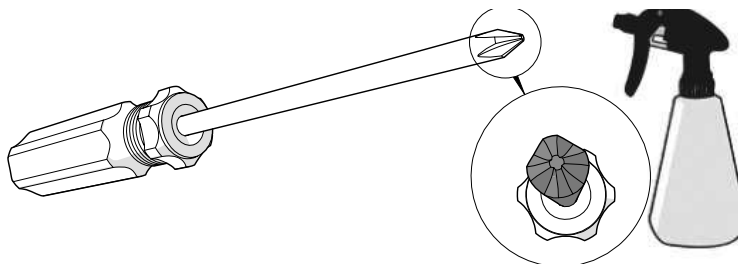
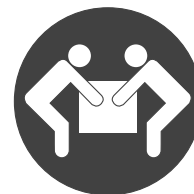
Avant de commencer l'assemblage du produit, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez les pièces dans l'emballage avec la liste des pièces de la page précédente et la quincaillerie indiquée ci-dessus. S'il y a des pièces manquantes ou endommagées, ne tentez pas d'assembler le produit. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

Temps d'assemblage approximatif : 50 minutes, par deux personnes.

MISE EN GARDE

CET ARTICLE EST LOURD. DEUX PERSONNES SONT NÉCESSAIRES POUR ASSEMBLER L'ARTICLE EN TOUTE SÉCURITÉ.

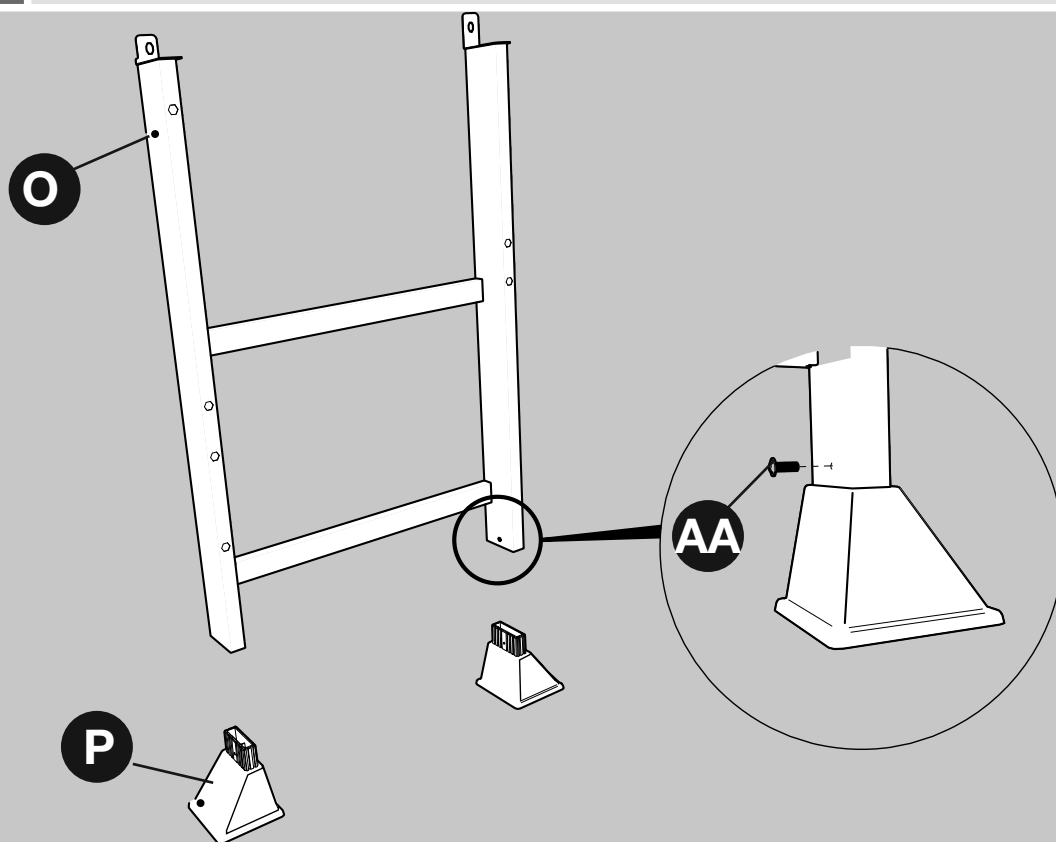
Deux personnes sont nécessaires pour l'assembler en toute sécurité. Soyez prudent, car certaines pièces peuvent avoir des bords coupants. Au besoin, portez des gants protecteurs. Lisez et respectez tous les énoncés sur la sécurité et les avertissements, et suivez toutes les instructions pour l'assemblage ainsi que la section sur l'entretien de l'article avant de tenter d'assembler et d'utiliser cet article.



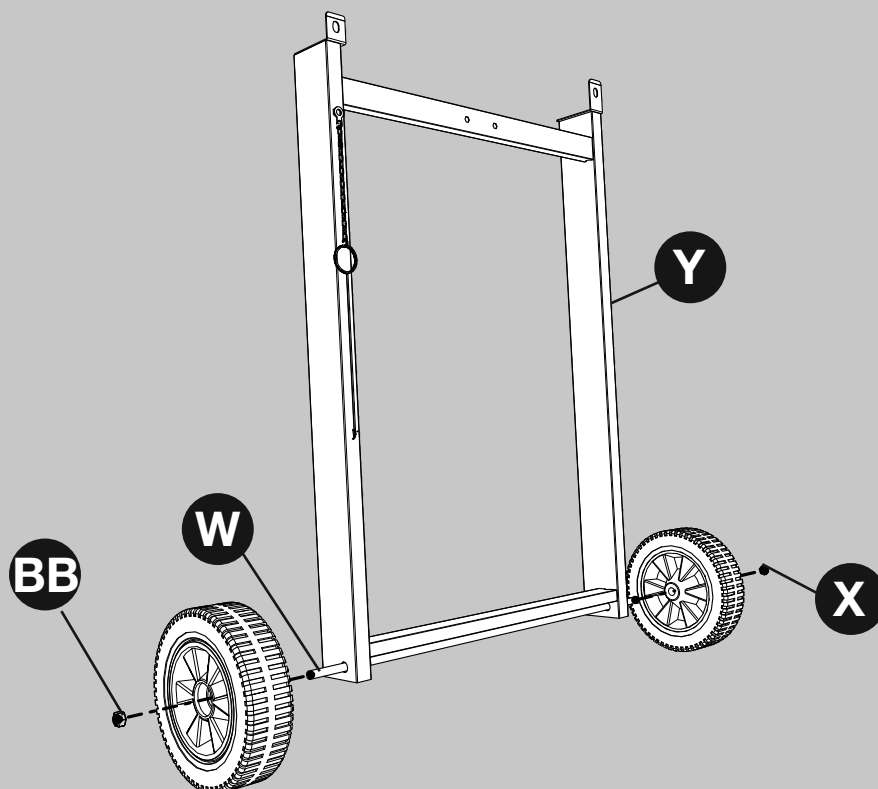
Outils nécessaires pour l'assemblage et la vérification des fuites (non inclus) : tournevis cruciforme et vaporisateur

Instructions pour l' Assemblage

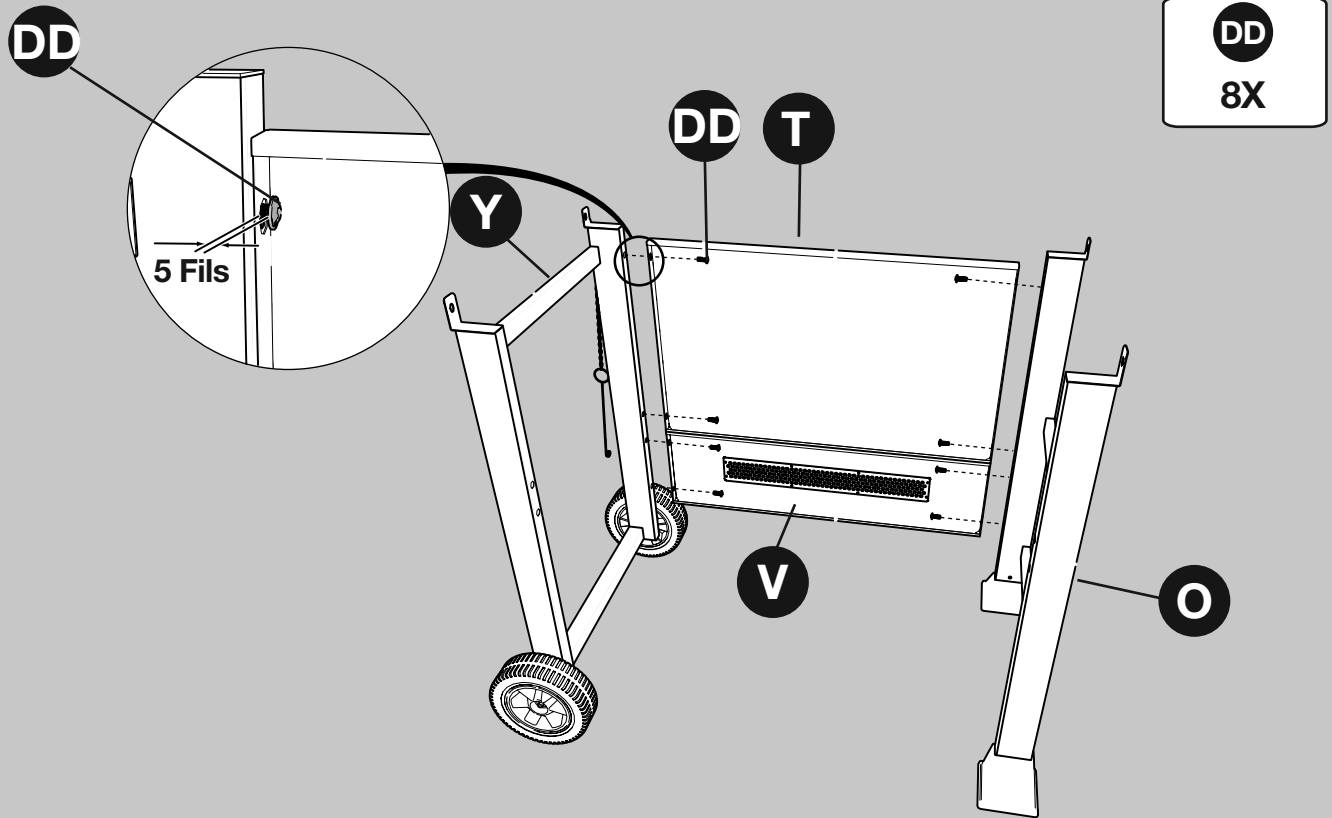
1 Assemblage – jambe gauche



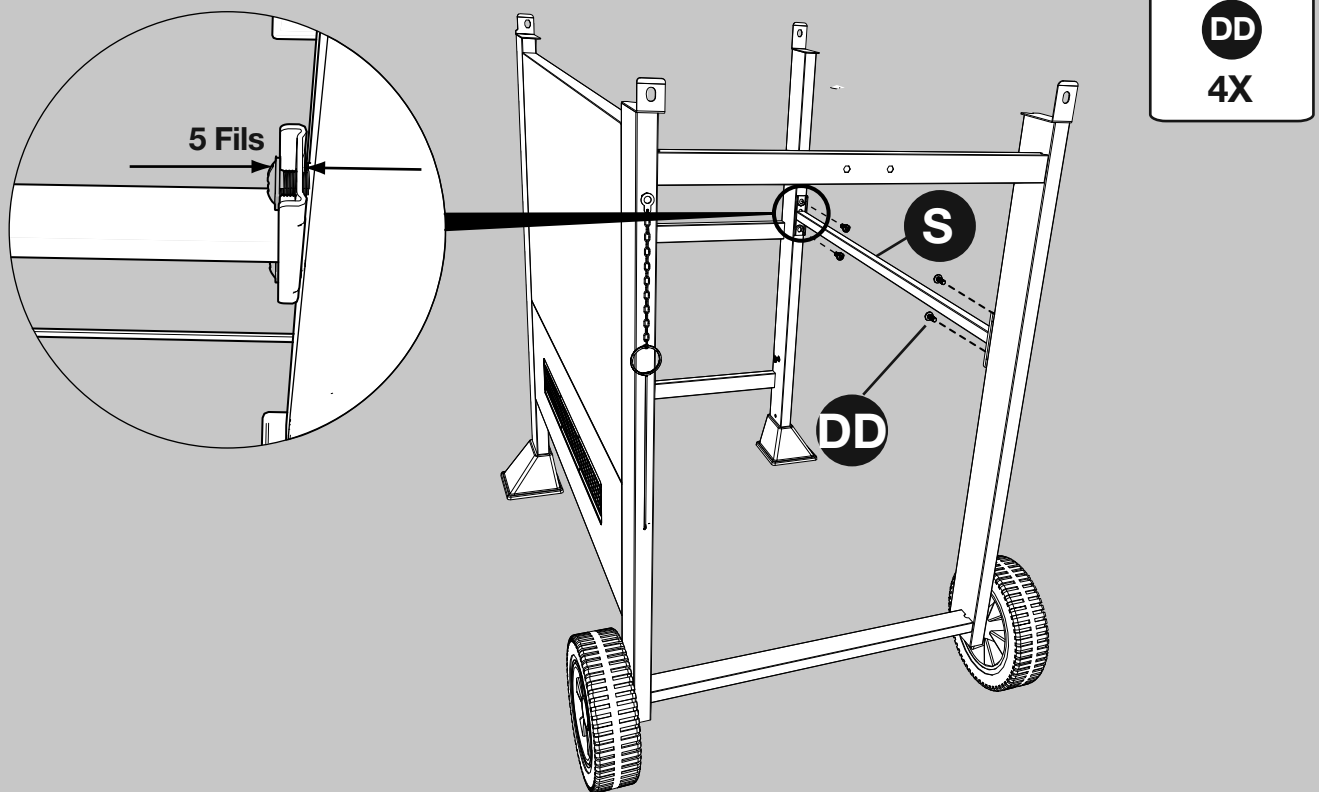
2 Assemblage – jambe droite



3 Assemblage – panneaux avant du chariot

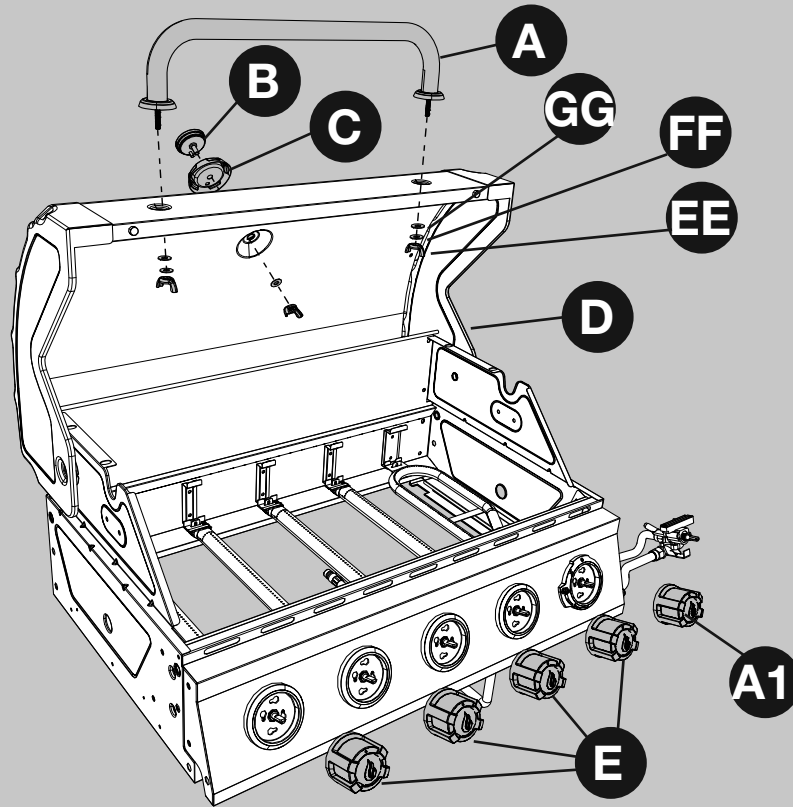


4 Montage – barre d'exclusion arrière, support arrière du chariot



5

Assemblage – poignée, boutons, jauge de température



GG	EE	FF
2X	2X	2X

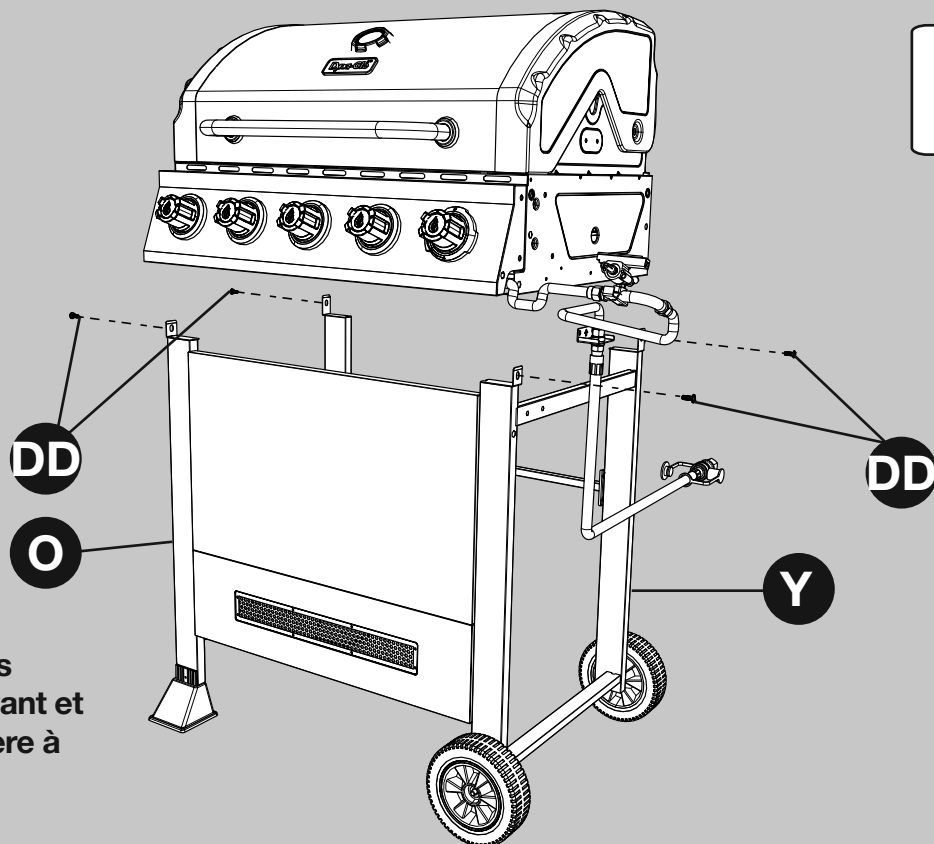
6

Assemblage – corps du grill à la base



MISE EN GARDE:
2 personnes requises
pour un montage sûr.

REMARQUE: Serrez
complètement tous les
écrous du panneau avant et
des vis du renfort arrière à
ce moment.

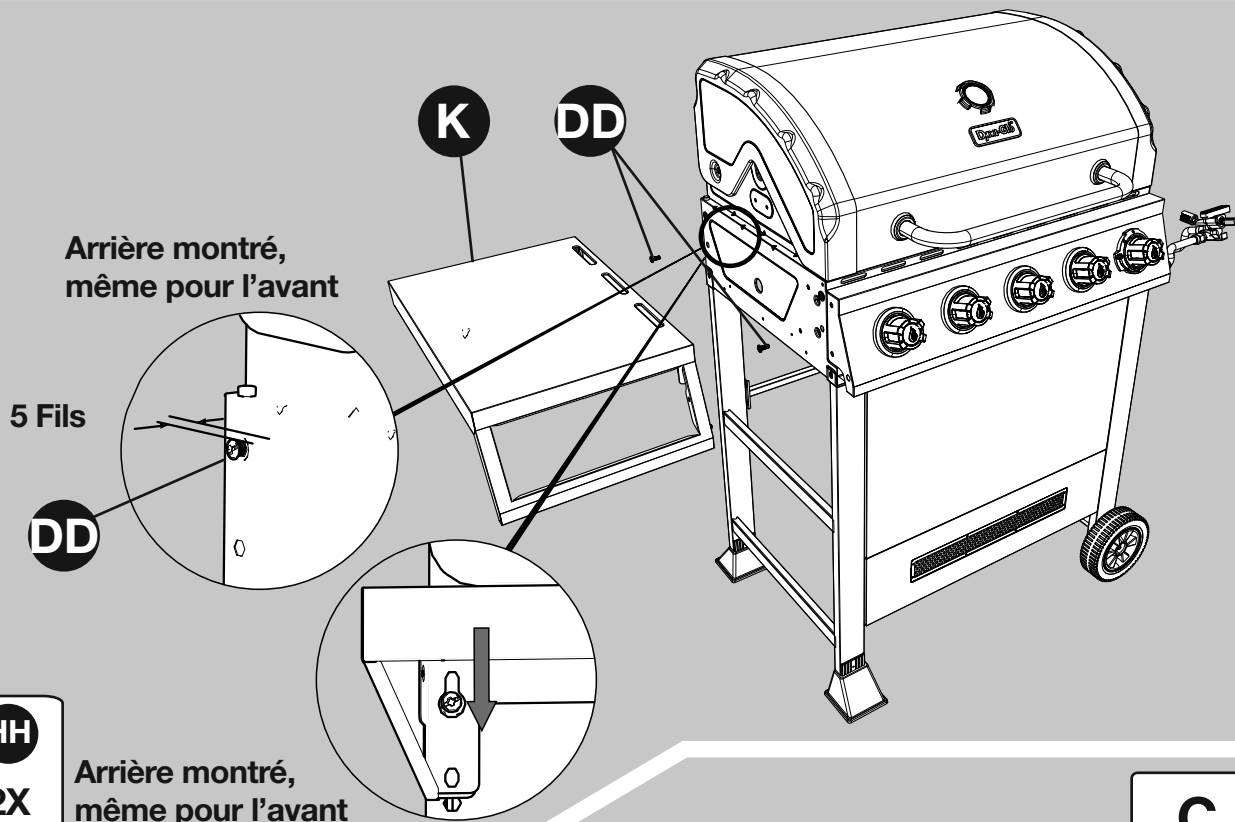


DD
4X

7

Assemblage – table latérale gauche et bac de condiment

A



DD

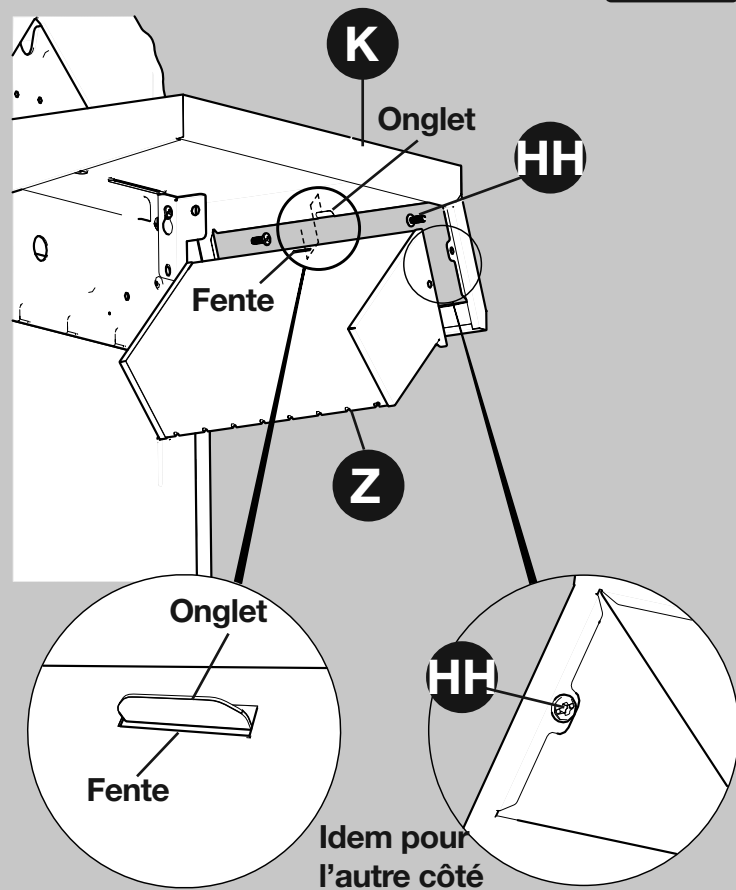
HH

5X

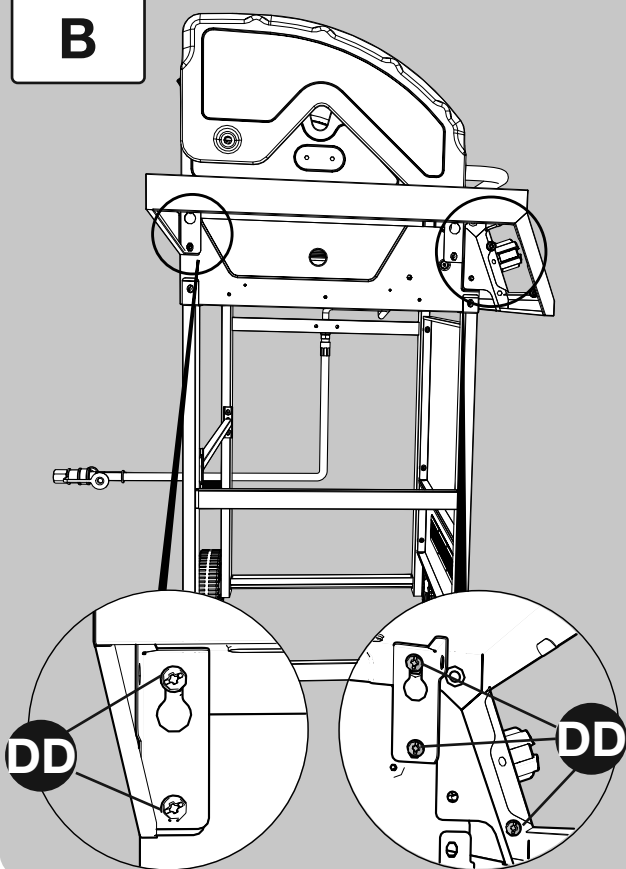
2X

Arrière montré, même pour l'avant

C



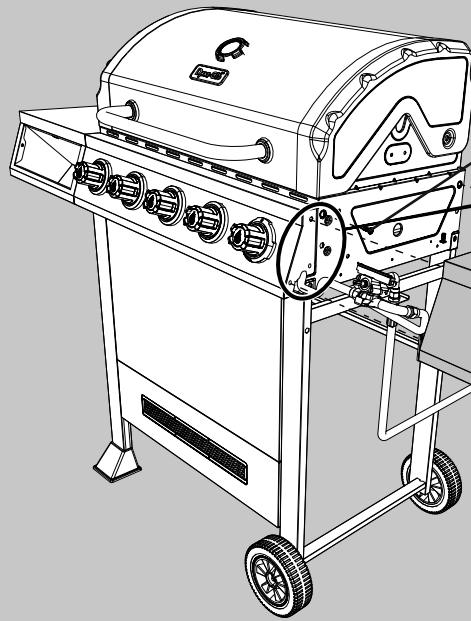
B



8

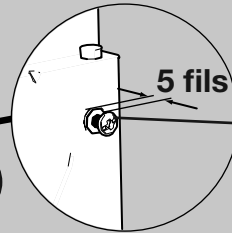
Montage – étagère latérale droite

A



Arrière montré,
même pour l'avant

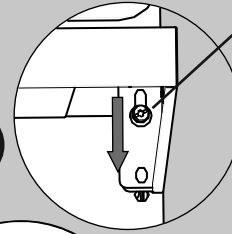
1



DD

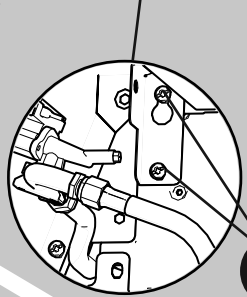
N

2



DD

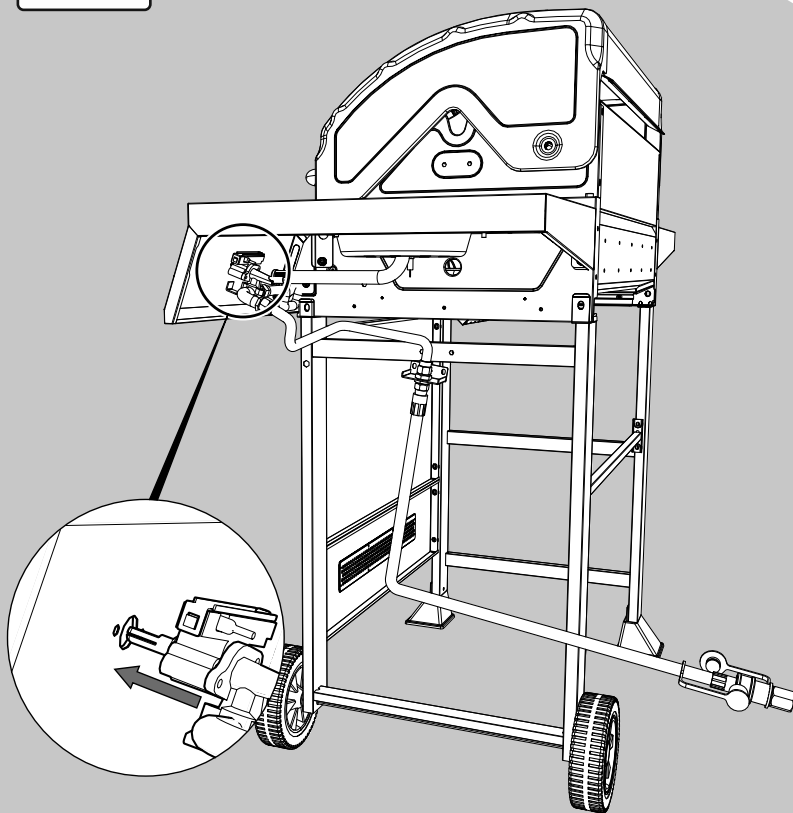
3



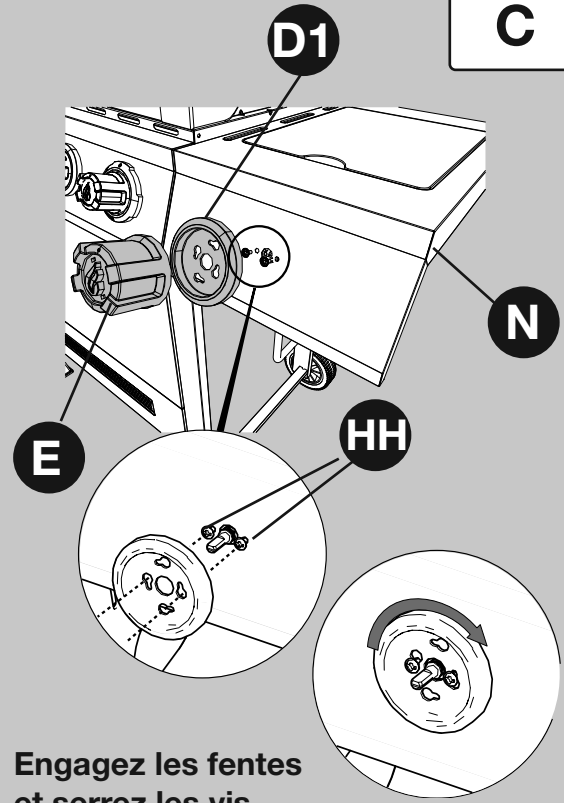
DD

DD HH
5X 2X

B

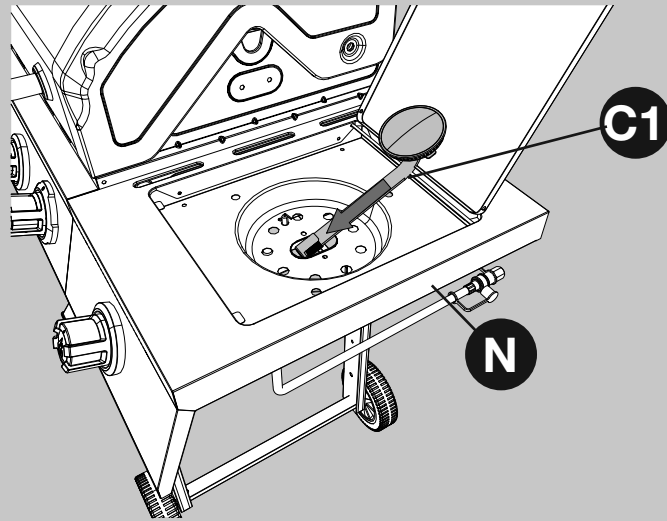


C

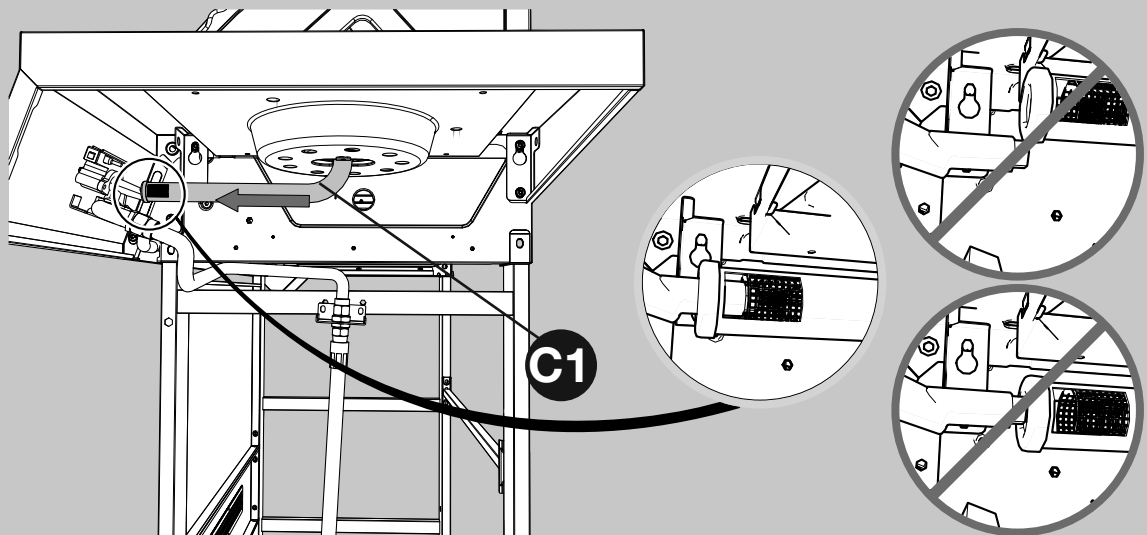


Engagez les fentes
et serrez les vis

A

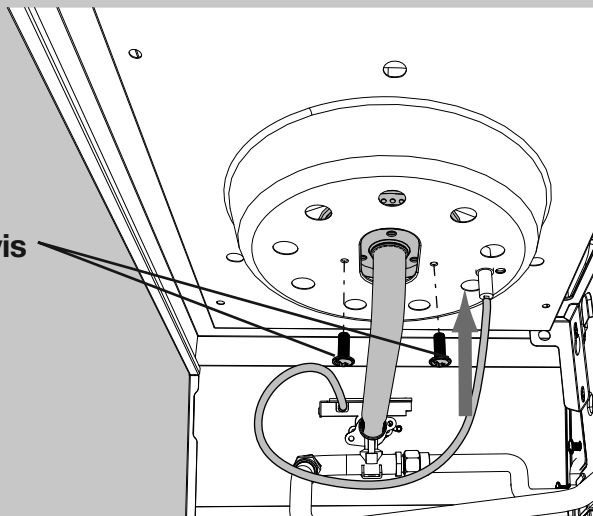


B



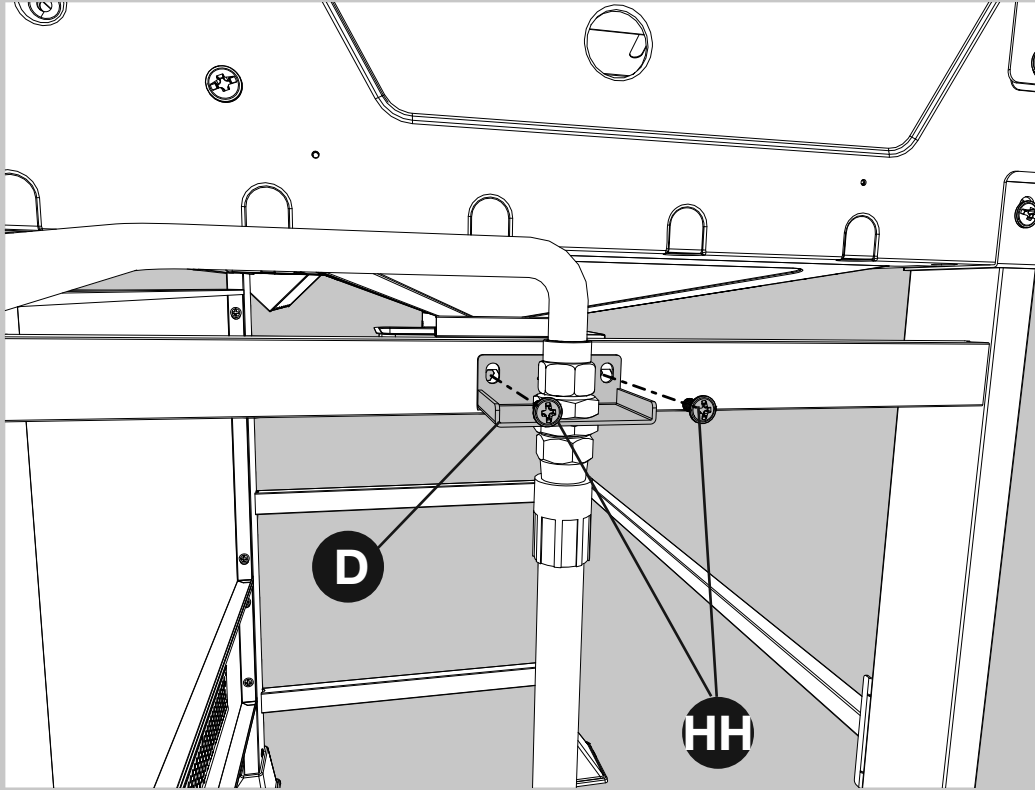
C

Utilisez des vis
préinstallées



10

Assembly – Hose Fitting

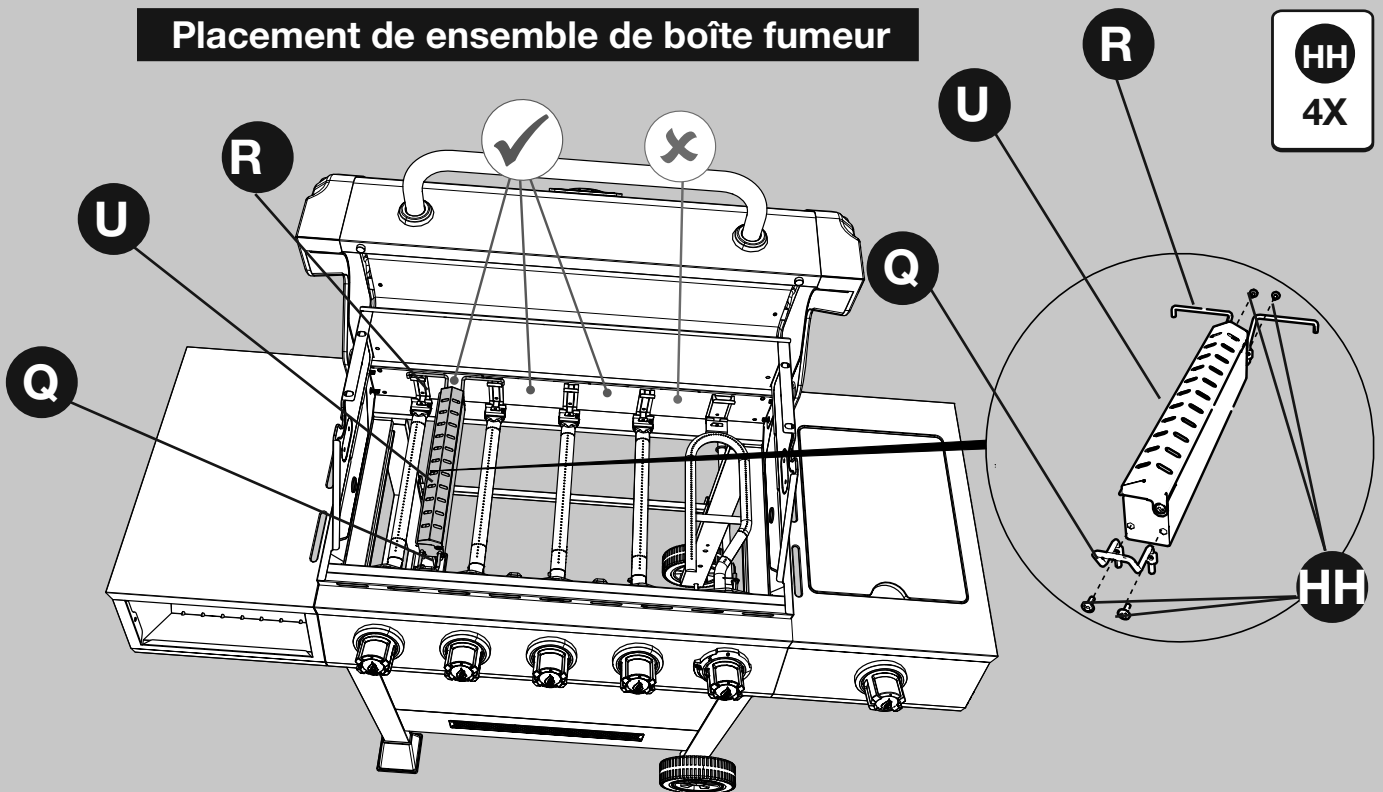


HH
2X

11

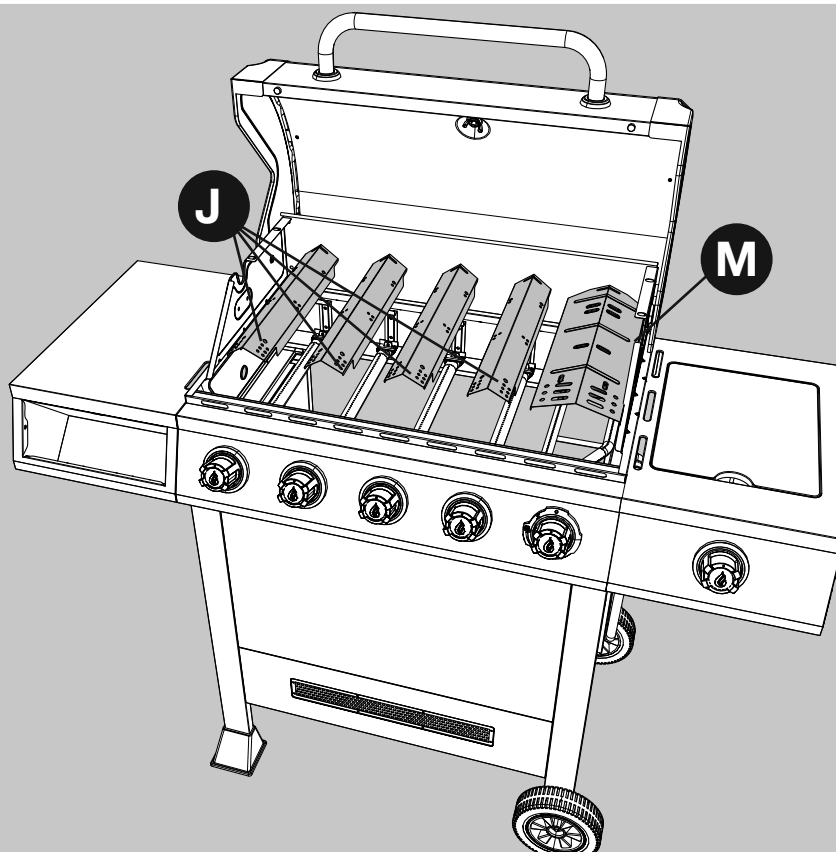
Assembly – Optional Smoker Box

Placement de ensemble de boîte fumeur

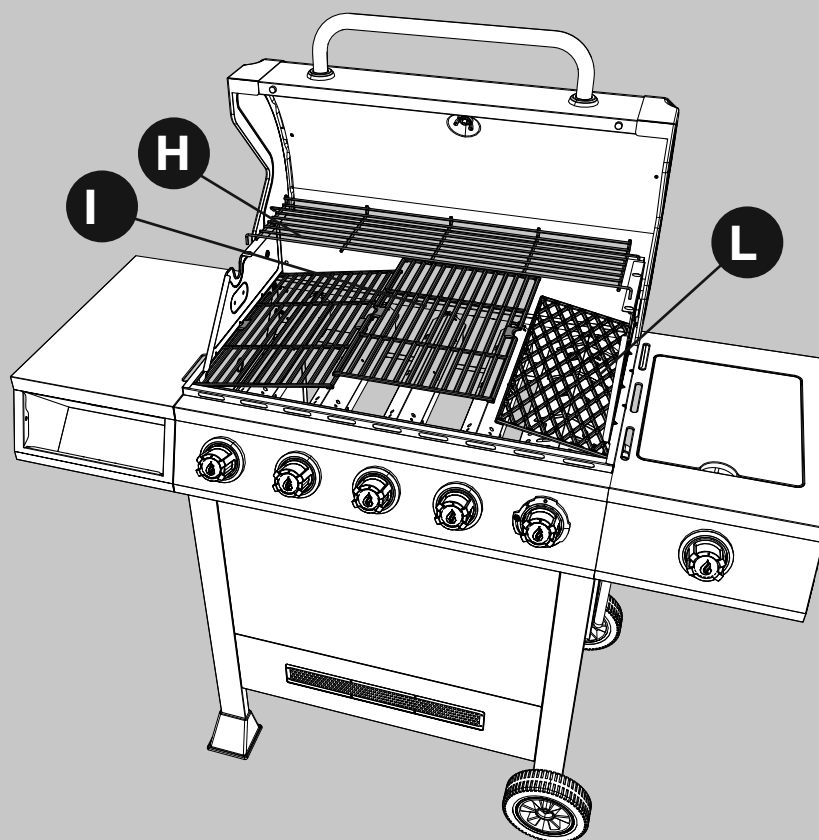


HH
4X

12 Montage – tentes thermiques

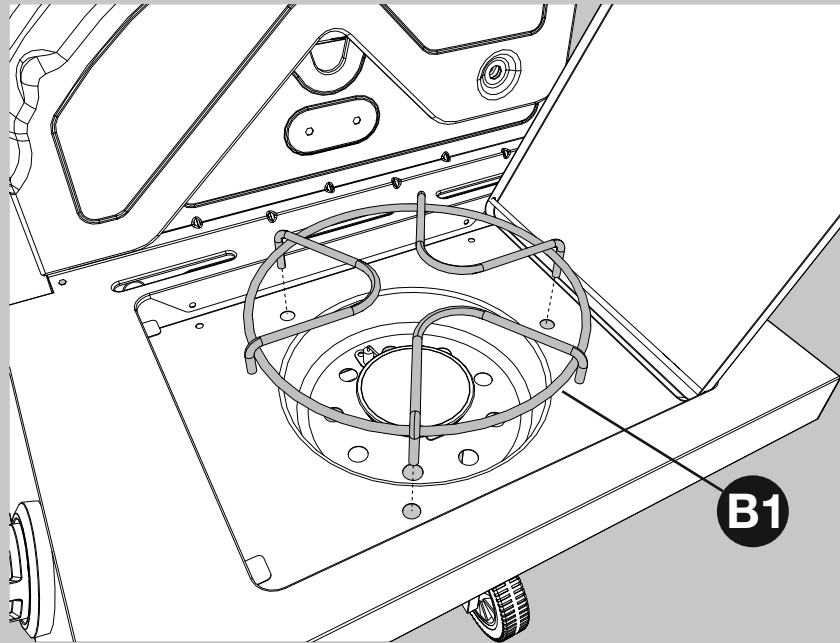


13 Assemblage – grilles de grille et de cuisson



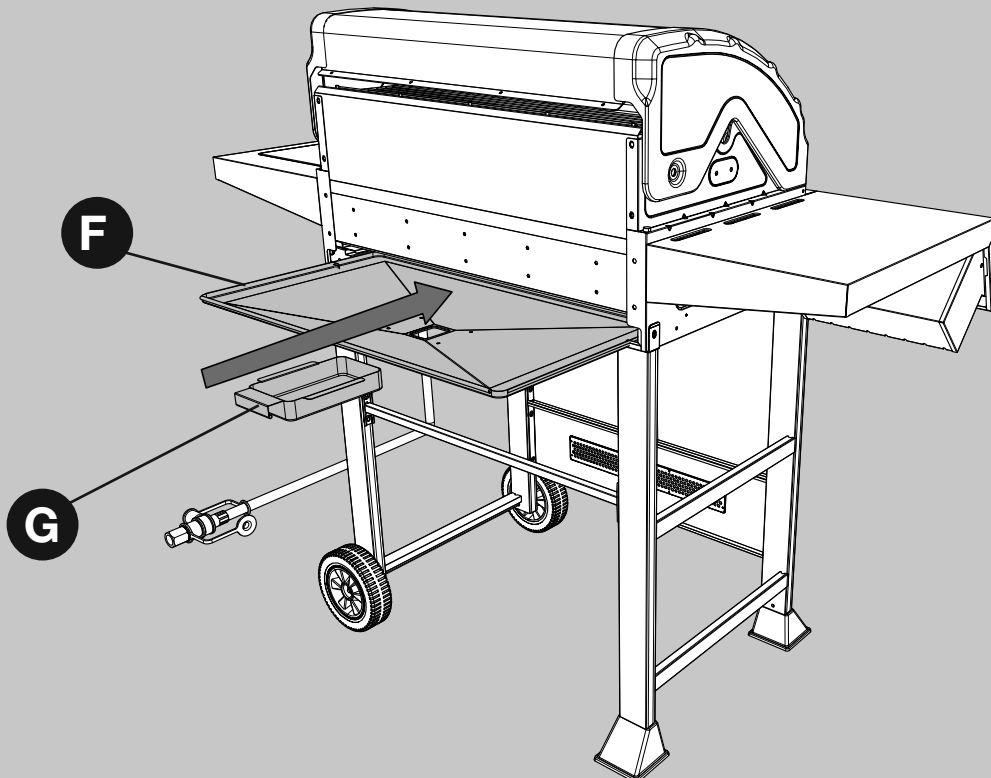
14

Assemblage – grille de brûleur latéral



15

Assemblage – Carter de graisse et Coupe-graisse



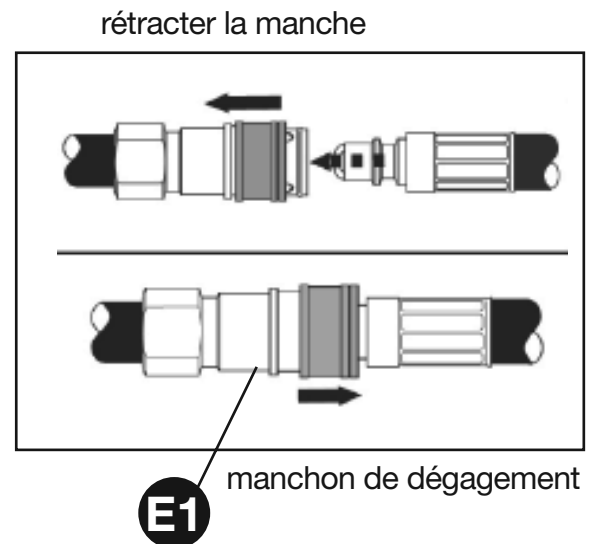
Mode d'emploi

RACCORDEMENT DU GRIL À L'ALIMENTATION EN GAZ NATUREL :

- La prise à déconnexion rapide (E1) et la conduite d'alimentation en gaz doivent être installées par une agence d'entretien qualifiée. Le raccordement d'alimentation doit être effectué conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54, aux États-Unis, du Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, au Canada.
- Un robinet d'arrêt manuel correctement dimensionné doit être installé entre le volant et la tuyauterie d'alimentation en gaz.
- Le gril et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 0,5 PSI (3,5 kPa).
- Le gril doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 0,5 PSI (3,5 kPa).
- Connectez toujours le tuyau flexible d'alimentation en gaz à l'alimentation en gaz avant d'ouvrir le robinet d'arrêt manuel.

Se Connecter:

1. Assurez-vous que le robinet d'arrêt de gaz naturel est fermé.
2. Retirez les capuchons de protection en caoutchouc des extrémités de la fiche et du manchon des raccords à déconnexion rapide. Vérifiez que les raccords sont propres.
3. Rétractez le manchon sur l'accouplement comme illustré.
4. Insérez la fiche et relâchez le manchon comme illustré.
5. Poussez le bouchon dans le manchon jusqu'à ce que le manchon s'enclenche vers l'avant pour verrouiller le bouchon dans le couplage.
6. Ouvrez le robinet d'arrêt de gaz naturel.



Déconnecter :

1. Fermer l'alimentation en gaz naturel au robinet d'arrêt.
2. Poussez le manchon vers l'arrière et retirez doucement la fiche.
3. Remplacez les capuchons de protection en caoutchouc sur les extrémités de la fiche et du manchon des raccords à déconnexion rapide.

⚠ MISE EN GARDE

Lorsque vous effectuez les raccordements, assurez-vous que :

- le tuyau de gaz ne touche pas au foyer du barbecue.

Mode d'emploi

DÉTECTION DES FUITES

Après avoir fait tous les branchements, vérifiez s'il y a des fuites en vaporisant de l'eau savonneuse sur le connecteur rapide de gaz naturel, le tuyau de gaz et le collecteur.

Pour prévenir les incendies ou les explosions lorsque vous tentez de détecter les fuites :

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

VÉRIFICATION DES FUITES

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

MISE EN GARDE

UTILISEZ UNIQUEMENT L'ENSEMBLE TUYAU FOURNI! SI VOUS AVEZ BESOIN D'UNE PIÈCE DE RECHANGE, COMMUNIQUEZ AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE. N'UTILISEZ PAS DE PIÈCES DE RECHANGE QUI NE SONT PAS CONÇUES POUR CE BARBECUE.

AVERTISSEMENT

TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MESURES DE SAUVEGARDE SUR CETTE PAGE DOIVENT ÊTRE SUIVIES POUR PRÉVENTION INCENDIE, DOMMAGES ET / OU DE BLESSURES.

Mode d'emploi

ALLUMAGE DU BARBECUE

Avant la première utilisation:

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

⚠ MISE EN GARDE

Si la flamme s'éteint accidentellement pendant l'allumage ou l'utilisation du barbecue, **FERMEZ** immédiatement le robinet d'arrêt de gaz naturel, puis **FERMEZ** le bouton de commande du brûleur.

TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MESURES DE SAUVEGARDE SUR CETTE PAGE DOIVENT ÊTRE SUIVIES POUR PRÉVENTION INCENDIE, DOMMAGES ET / OU DE BLESSURES.

⚠ AVERTISSEMENT

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

1. Vérifiez que les boutons de contrôle sont dans la position **O** d'arrêt.
2. Ouvrir l'alimentation en gaz naturel au niveau de la vanne d'arrêt.
3. Ouvrez le couvercle lors de l'allumage.
4. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ↶ de façon à ce qu'il passe de la position **O** « off » (arrêt) à la position ignite (allumage) ⚡, et enfin à la position haute intensité 🔥 pour les brûleurs principaux et 🔥 pour les brûleurs SearPLUS™. Il se peut que vous ayez à répéter cette étape plusieurs fois pour allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas après cinq secondes, tournez les boutons de commande jusqu'à la position **O** « off » (arrêt), attendez cinq minutes et répétez les étapes d'allumage.

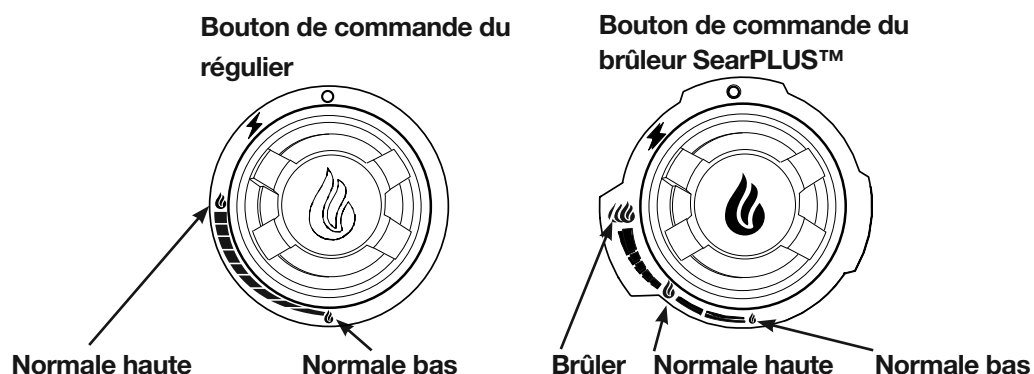
Si le brûleur ne s'allume toujours pas, vérifiez qu'il y a du gaz dans la bouteille, puis suivez les instructions pour l'allumage avec une allumette.

Cuisine :

Après l'allumage, réglez le brûleur, y compris le brûleur SearPLUS™, de la position haute (🔥) à basse (🔥) température de cuisson.

Aliments brûlés avec le brûleur SearPLUS™ :

Pour saisir les aliments, utilisez le brûleur™ SearPLUS avec le bouton de commande rouge, qui a une température plus élevée que les autres brûleurs. Après l'allumage, réglez le bouton de commande du brûleur SearPLUS™ sur la position Sear (🔥) et placez les aliments à saisir sur la grille de la Sear directement sur le brûleur™ SearPLUS.



Mode d'emploi

ALLUMAGE DU BARBECUE AVEC UNE ALLUMETTE

1. Ouvrez le couvercle.
2. Insérez une allumette à l'extrémité du support à allumettes situé à l'intérieur de la porte du charriot.
3. Allumez l'allumette.
4. Insérez sans tarder l'allumette enflammée dans le trou de 20 mm (0,75 po) situé sur le côté du corps du barbecue le plus près du brûleur que vous souhaitez allumer. Assurez-vous que l'allumette enflammée est près des orifices du brûleur.
5. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur, puis faites-le tourner en sens antihoraire ↺ jusqu'à la position de haute intensité 🔥 pour les brûleurs principaux et 🔥 pour les brûleurs SearPLUS™ qui devraient s'allumer instantanément.
6. Répétez les étapes 2-5 pour allumer les brûleurs supplémentaires.
7. Réglez les brûleurs à l'intensité de cuisson désirée.

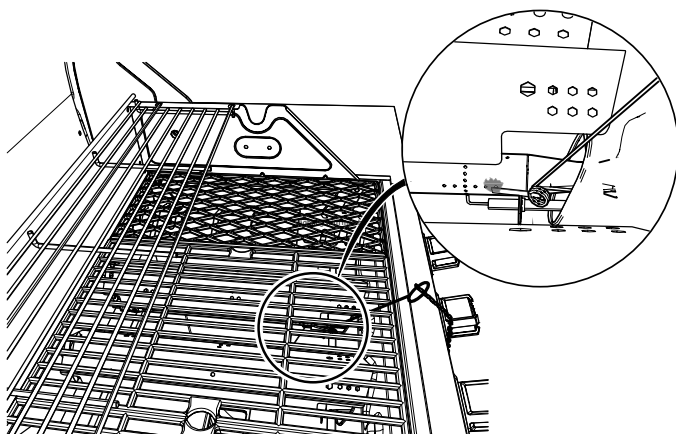
⚠ MISE EN GARDE

Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs sont éteints, sauf le brûleur étant allumé et les brûleurs qui ont été allumés.

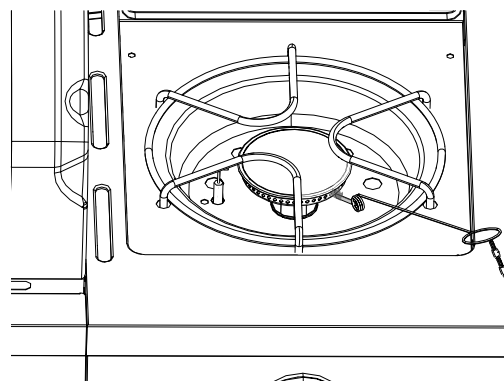
⚠ AVERTISSEMENT

Si l'allumage ne se produit pas en 5 secondes, mettez les boutons de commande en position d'arrêt (O). Attendez 5 minutes et recommencez la procédure d'allumage.

Allumage à l'allumette



Allumage à l'allumette du brûleur latéral



INSTRUCTIONS POUR L'ARRÊT

1. Tournez les boutons de commande dans le sens de ↻ aiguilles d'une montre jusqu'à la position O arrêt.
 2. Fermez le robinet d'arrêt de gaz naturel.
 3. Fermez le couvercles.
- Fermez le robinet d'arrêt de gaz naturel si l'appareil n'est pas utilisé.

Entretien

Grilles de cuisson

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

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

Les grilles en porcelaine ont une finition émail (semblable au verre) et doivent être manipulées avec précaution pour aider à éviter l'écaillage.

⚠ MISE EN GARDE

Avant le nettoyage et l'entretien, assurez-vous que le barbecue et la plaque sont froids et que l'alimentation en robinet d'arrêt de gaz naturel.

Produits De Nettoyage Recommandés

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

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

Surfaces Extérieures

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

Cuvette Inférieure À L'intérieur Du Corps Du Barbecue

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

Plaques Chauffantes

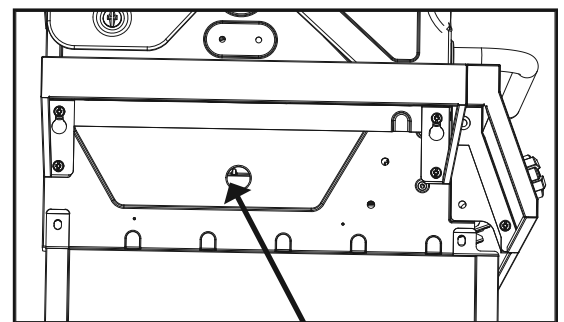
Nettoyez les résidus à l'aide d'une brosse métallique et avec avec du savon à vaisselle doux et de l'eau tiède. Rincez à l'eau tiède.

Bac Ramasse-Graisse

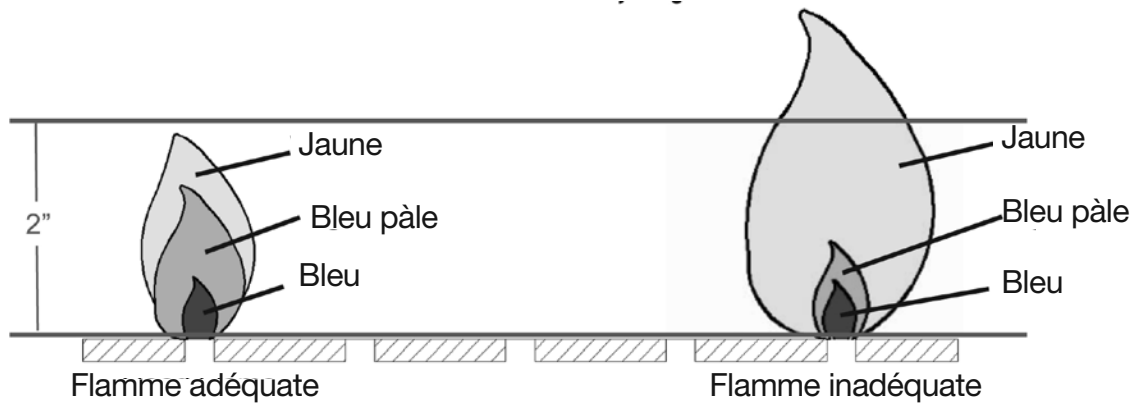
Videz le bac ramasse-graisse, puis nettoyez-le régulièrement avec du savon à vaisselle liquide doux et de l'eau tiède.

Vérification De La Flamme

Pour obtenir un rendement énergétique optimal ainsi qu'une excellente cuisson, la flamme devrait être jaune et bleue, et sa hauteur, d'environ 2,5 cm à 5 cm. Pour vérifier la flamme, regardez-la à travers le trou conçu pour allumer les brûleurs à l'aide d'une allumette, situé sur le côté du foyer.



Trou pour visualiser la flamme



Ensemble de brûleur

Retrait de l'ensemble de brûleur

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position **O** « OFF » (arrêt), que le robinet du réservoir de propane liquéfié est fermé et que ce dernier n'est relié ni au régulateur ni au barbecue.
2. Ouvrez ensuite le couvercle et retirez la grille de maintien au chaud, chambre de combustion du fumoir, les grilles de cuisson et les plaques chauffantes.
3. Enlevez les goupilles fendues à l'arrière des brûleurs afin de dégager les brûleurs des supports, comme illustré (illustration 1).
4. Glissez les brûleurs principaux et le brûleur de saisie à l'extérieur de la chambre de combustion.
5. Enlevez le fil d'allumage de l'électrode (illustration 2).

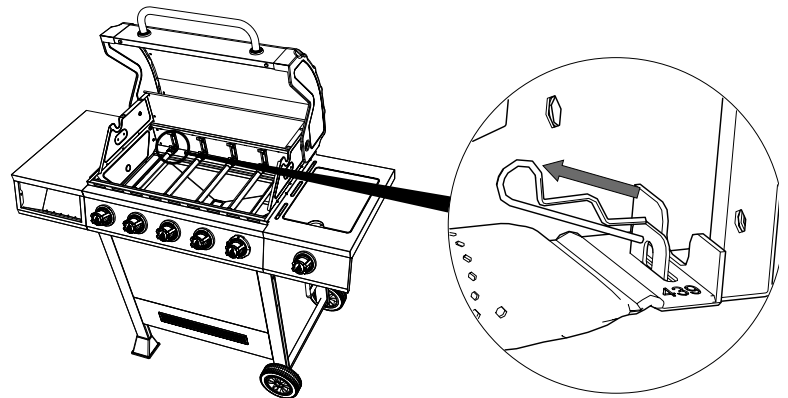
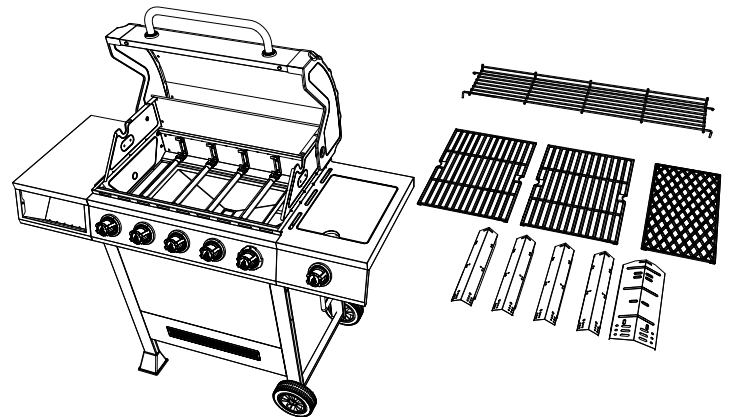


illustration 1

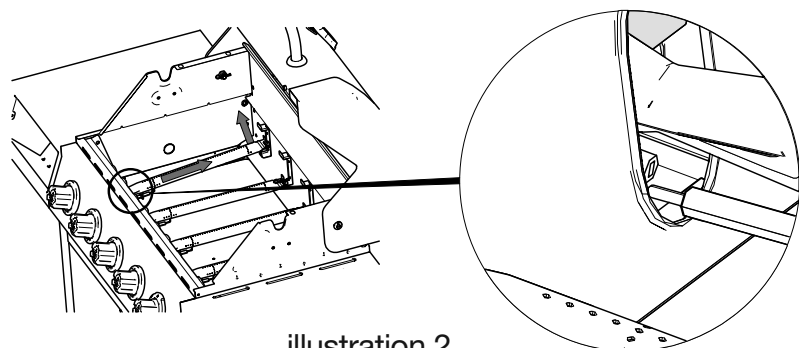


illustration 2

Entretien

⚠ AVERTISSEMENT

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

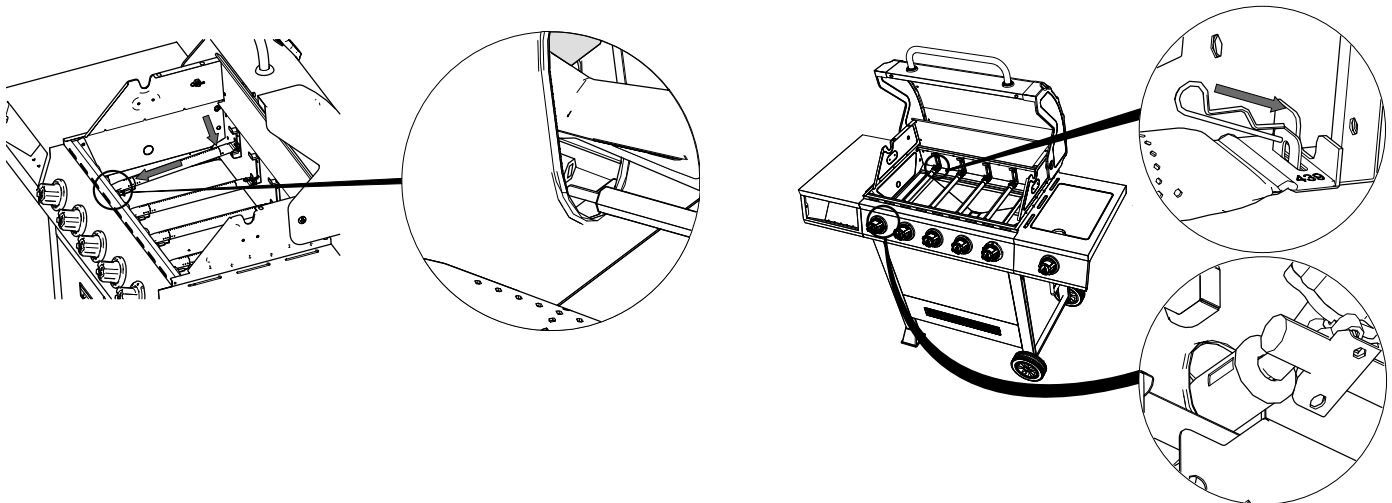
Nettoyage de l'ensemble de brûleur

Assurez-vous que le barbecue est refroidi.

1. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur ne sont pas bouchés. Pour ce faire, utilisez une épingle ou un trombone.
2. Assurez-vous que le brûleur n'est pas endommagé. Le cas échéant, remplacez-le par un nouveau brûleur.
3. Assurez-vous que l'extrémité du brûleur et le filtre à air principal sont exempts de nids d'insectes, de poussière ou de débris.

Réinstallation du brûleur

Assurez-vous que les orifices du robinet de gaz sont placés correctement à l'intérieur du diffuseur du brûleur (venturi). Vous devrez peut-être utiliser une lampe de poche pour les installer correctement. Il est recommandé de vérifier leur position à travers les trous de ventilation du foyer du barbecue, tel que l'illustre la figure ci-dessous.



AUTRES TYPES D'ENTRETIEN

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

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

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

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

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

Dépannage

Si vous avez des questions, veuillez téléphoner au service à la clientèle au 1-877-447-4768, Huit heures et demie-16h30, HNC, du lundi - vendredi.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur (pas d'étincelle ou étincelle faible).	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'électrode de l'allumeur est couverte de graisse ou de résidus. 2. Un fil de l'électrode de l'allumeur est mal raccordé ou déconnecté. 3. L'électrode d'allumage est fissurée ou fendue. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez l'électrode de l'allumeur. 2. Vérifiez les fils et reconnectez tout fil mal raccordé ou déconnecté. 3. Remplacez l'électrode d'allumage (consultez la liste des pièces de rechange).
La chaleur est faible.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La pression du gaz vers l'appareil est insuffisante. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Communiquez avec un service d'entretien autorisé pour qu'il vérifie la pression de l'alimentation en gaz et la corrige.
Il y a trop de montées de flammes intermittentes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De la graisse ou des résidus se sont accumulés sur les plaques chauffantes ou dans le foyer du barbecue. 2. Du gras ou de la marinade a dégoutté de la nourriture en trop grande quantité. 3. La température de cuisson est trop élevée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez les pièces du barbecue. 2. Retirez le gras de la viande et n'utilisez pas de marinades à base d'huile. 3. Réduisez la température en conséquence.
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'allumette n'atteint pas les brûleurs (lorsque vous la tenez d'une main). 2. L'alimentation en gaz est coupée. 3. Mauvaise connexion entre le raccord du tuyau de gaz et le manchon. 4. L'entrée du brûleur est obstruée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez le support à allumettes situé dans la porte de l'armoire. 2. Vérifiez que le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz naturel est ouvert. 3. Éteignez les boutons du gril, fermez le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz et vérifiez la connexion entre la fiche et le manchon. Déconnectez et reconnectez, si nécessaire. 4. Nettoyez le diffuseur (venturi) et le brûleur selon les instructions de la section Entretien du manuel.
Le gaz ne circule pas ou sa circulation est entravée.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'alimentation en gaz est coupée. 2. Mauvaise connexion entre le raccord du tuyau de gaz et le manchon d'accouplement. 3. L'entrée du brûleur est obstruée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez si la vanne d'arrêt manuel du gaz est ouverte. 2. Éteignez les boutons du gril, fermez le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz et vérifiez la connexion entre la fiche et le manchon. Déconnectez et reconnectez, si nécessaire. 3. Nettoyez le diffuseur (venturi) et le brûleur selon les instructions de la section Entretien du manuel.

Garantie Limitée

Limitée Garantie de 1 an

La garantie de un an de ce barbecue au gaz naturel couvre les pièces endommagées ou brisées au moment de l'achat. Le barbecue est garanti contre tout défaut. La peinture est garantie contre tout défaut, à l'exception de la rouille qui peut apparaître après une utilisation répétée.

La garantie ne couvre pas les dommages ou les problèmes liés à une négligence, à un usage abusif ou aux modifications apportées à l'appareil. La garantie ne couvre pas les coûts de main-d'oeuvre.

Toutes les pièces couvertes par la garantie seront expédiées sans frais selon la méthode choisie par le fabricant (envoi terrestre par US Mail ou Parcel Post **UNIQUEMENT**). Tout montant additionnel (par exemple, la livraison le lendemain, le surlendemain, etc.) relève de la responsabilité du consommateur.

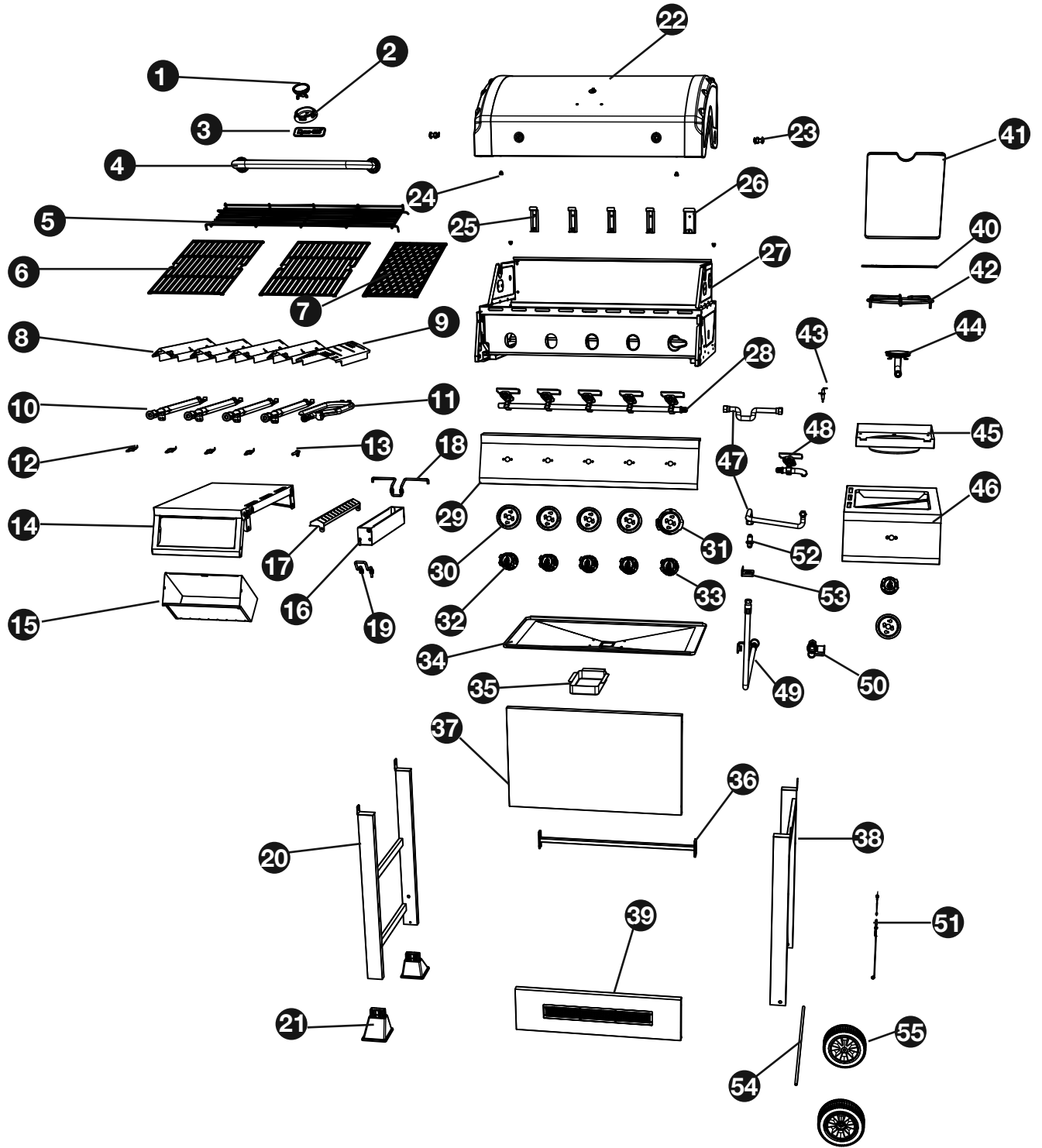
Toutes les réclamations au titre de la garantie ne peuvent être effectuées que par l'acheteur initial du produit et nécessitent une preuve d'achat qui indique la date d'achat. Ne retournez aucune pièce à l'adresse de GHP sans avoir obtenu un numéro d'autorisation de retour de notre service à la clientèle. Vous pouvez appeler sans frais notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, huit heures et demie-16h30, HNC, du lundi - vendredi.

AVIS : Certains États ou certaines provinces ne permettent pas une limitation de la durée de la garantie implicite ou une exclusion ou une limitation des dommages accidentels ou consécutifs, de sorte que les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

GHP Group Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, USA
60714-3302

Nom de l'article : Gril à gaz naturel 5 brûleurs avec brûleur latéral et BRÛLEUR SearPLUS™
No de modèle : DGH474CRN/DGH474CRN-D
Total Brûleur Principal nominal BTU: 48,000 BTU/Hr
SearPLUS™ brûleur nominal BTU: 15,000 BTU/Hr
Brûleur latéral nominal BTU: 12,000 BTU/hr

Liste des pièces de rechange



LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour les pièces détachées, appelez notre service à la clientèle au 1-877-447-4768, 8h00-16h30, HNC, du lundi - vendredi.

PIÈCE	DESCRIPTION	NO DE PIÈCE
1	Assemblage indicateur de température	70-02-264
2	Collerette de la jauge de température	70-01-906
3	Plaque	70-10-540
4	Poignée du couvercle	70-01-907
5	Chauffe-plat	70-02-419
6	Grille de cuisson du brûleur principal	70-02-656
7	Grille de cuisson du brûleur SearPLUS™	70-01-911
8	Tente à chaleur du brûleur principal	70-02-411
9	Tente à chaleur du brûleur de SearPLUS™	70-02-412
10	Brûleur principal et goupille fendue	70-02-171
11	Brûleur de SearPLUS™ et goupille fendue	70-02-828
12	Sparker du brûleur principal	70-01-283
13	SearPLUS™ sparker brûleur	70-01-112
14	Tablette gauche	70-02-424
15	Plateau de condiment	70-02-416
16	Corps de la ensemble de boîte fumeur	70-01-930
17	Couvercle de la ensemble de boîte fumeur	70-01-929
18	Support arriere de la ensemble de boîte fumeur	70-02-564
19	Support avant de la ensemble de boîte fumeur	70-01-932
20	Ensemble - jambe gauche	70-02-847
21	Embout de jambe	70-01-261
22	Couvercle	70-02-427
23	Axe d'articulation avec goupille fendue	70-01-641
24	Protège couvercle	70-02-542
25	Brûleur principal et support à tente à chaleur	70-01-915
26	Brûleur de SearPLUS™ et support à tente à chaleur	70-01-916
27	Barbecue avec bouclier thermique	70-02-248
28	Valves principales et clarinette	70-02-848
29	Panneau de commande	70-02-430
30	Cadran de bouton de commande du brûleur principal	70-01-970
31	Cadran de bouton de commande du brûleur SearPLUS™	70-02-418
32	Bouton de commande du brûleur principal	70-02-921
33	Bouton de commande du brûleur SearPLUS™	70-01-923
34	Plateau à graisse	70-02-432
35	Récipient à graisse	70-01-187
36	Support chariot arrière	70-02-437
37	Panneau avant du chariot, supérieur	70-02-438
38	Ensemble jambe droite	70-02-849
39	Panneau avant du chariot, inférieur	70-02-439
40	Barre de couvercle du brûleur latéral	70-01-265
41	Couvercle du brûleur latéral	70-02-543
42	Support de brûleur latéral	70-01-266

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

PIÈCE	DESCRIPTION	NO DE PIÈCE
43	Sparker de brûleur latéral	70-01-269
44	Brûleur latéral (gaz naturel)	70-02-831
45	Poêle à brûleur latéral	70-01-268
46	Corps du brûleur latéral	70-02-417
47	Tuyau annelé	70-01-194
48	Vanne latérale et clsrinette (gaz naturel)	70-02-850
49	Ensemble tuyau gaz naturel (1.25 cm)	70-02-174
50	Raccord rapide (1.25 cm)	70-02-178
51	Porte-allumettes	70-02-204
52	Connecteur	70-02-179
53	Plaque de fixation du connecteur	70-02-111
54	Essieu	70-05-103
55	Roue	70-05-104
N/A	Paquet de quincaillerie	70-09-589

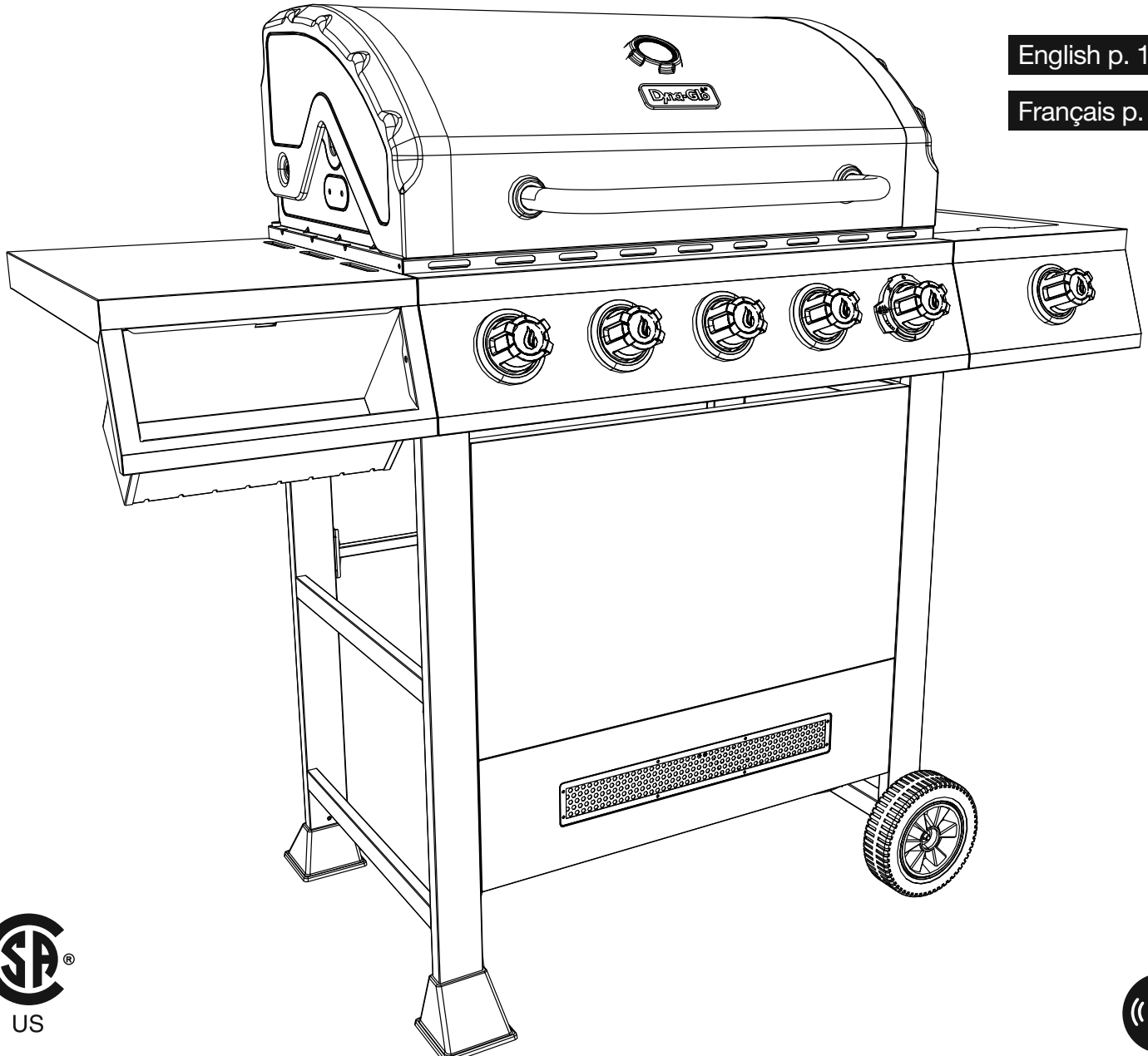
Dyna-Glo®

PARRILLA DE GAS NATURAL DE 5 QUEMADORES CON QUEMADOR LATERAL Y QUEMADOR SEARPLUS™

Modelo #DGH474CRN/DGH474CRN-D

English p. 1

Français p. 29



ANTES DE COMENZAR >>>



Escanea para
instrucciones
fáciles en 3D



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes?

Antes de volver a la tienda, llame a nuestro
Departamento de Servicio al Cliente al

1-877-447-4768,

de 8:00 am - 4:30 pm, hora central, de lunes

- viernes o envíe un correo electrónico a

customerservice@ghpgroupinc.com.

Indice

Informacion de seguridad	59
Contenido del paquete	61
Aditamentos	62
Preparacion	62
Instrucciones de ensamblaje.....	63
Instrucciones de funcionamiento	72
Cuidado y mantenimiento	76
Solución de Problemas	79
Garantía limitada	80
Lista de Piezas de Repuesto	81

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

Guarde estas instrucciones para referencia futura.



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



PELIGRO

Si percibe olor a gas:

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



AVERTENCIA

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



Información de seguridad

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Servicio al Cliente al: 1-877-447-4768, de 8:00 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes.

PELIGRO

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



ADVERTENCIA: ESTE PRODUCTO Y LOS COMBUSTIBLES UTILIZADOS PARA PONER EN FUNCIONAMIENTO ESTE PRODUCTO (GAS NATURAL), Y LOS PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN DE TALES COMBUSTIBLES, PUEDEN EXPONERLO A SUSTANCIAS QUÍMICAS COMO EL BENCENO QUE, SEGÚN EL ESTADO DE CALIFORNIA PUEDE PROVOCAR CÁNCER Y DAÑOS REPRODUCTIVOS. PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN, VISITE www.P65Warnings.ca.gov.

PRECAUCIÓN

- No utilice carbón o líquido para encendedor en la parrilla.
- No use gasolina, queroseno o alcohol para encender la parrilla.
- Esta parrilla no está diseñada para usarse ni instalarse en vehículos recreativos y / o botes.
- Nunca intente operar esta parrilla con propano.
- Siempre contrate a una agencia de servicio calificada para instalar todas las tuberías de suministro de gas natural, válvulas de cierre manual y accesorios de conexión rápida necesarios.
- Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de la parrilla pueden causarle quemaduras graves.

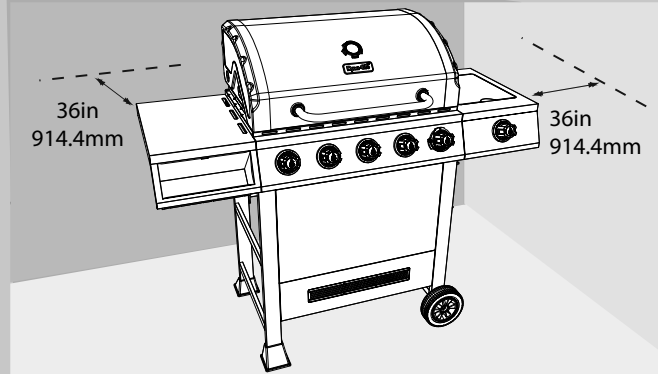


Información de seguridad

ADVERTENCIA

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

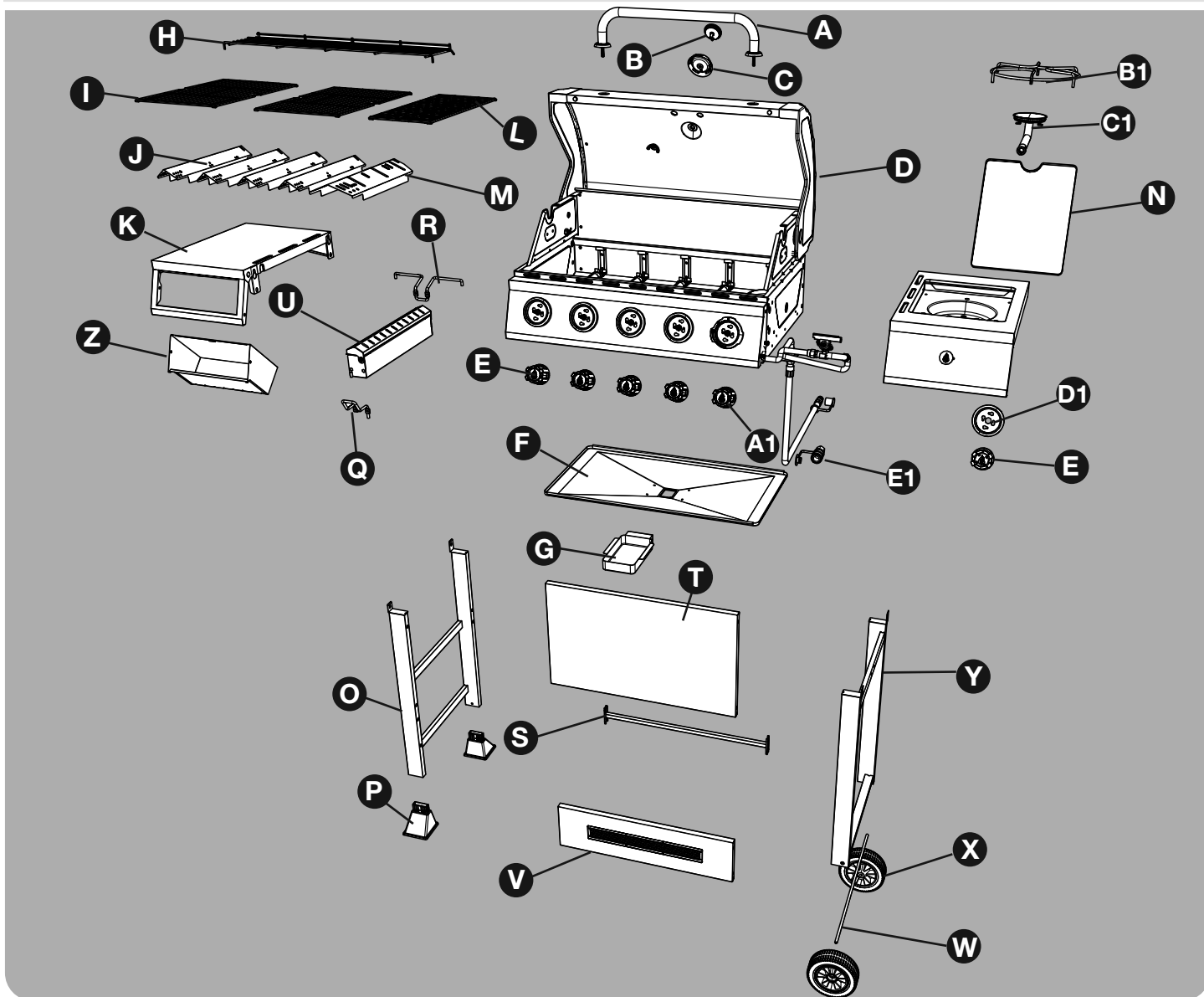
NOTA: La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en su defecto, con el National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, o Propane Storage and Handling Code, B149.2.



PRECAUCIÓN

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

Contenido del paquete



PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.	PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
A	Montaje de la manija de la tapa	1	P	Tapa de extremo de pierna	2
B	Indicador de temperatura	1	Q	Barra de exclusión lateral	1
C	Bisel del indicador de temperatura	1	R	Refuerzo del tanque	1
D	Cuerpo de la parrilla	1	S	Carrito soporte trasero	1
E	Perilla del quemador principal	5	T	Panel delantero del carrito-parte superior	1
F	Bandeja para la grasa	1	U	Exclusión del cilindro	1
G	Gaveta para grasa	1	V	Panel delantero del carrito-inferior	1
H	Rejilla recalentamiento	1	W	Eje	1
I	Parrilla de cocción quemador principal	2	X	Rueda	2
J	Carpa de calor para el quemador principal	4	Y	Montaje de pierna derecha	1
K	Mesa del lateral izquierdo	1	Z	Bandeja de condimentos	1
L	Parrilla de cocción para el quemador SearPLUS™	1	A1	Perilla del quemador SearPLUS™	1
M	Carpa de calor para el quemador SearPLUS™	1	B1	Parrilla de quemador lateral	1
N	Quemador lateral derecho	1	C1	Quemador lateral	1
O	Conjunto de pierna izquierda	1	D1	Bisel lateral quemador	1
			E1	Cable de retención del tanque	1

Aditamentos

AA

2X



ST4.8x10
Tuerca

BB

2X



M10 Tuerca

CC

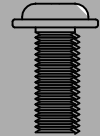
2X



M10
Llave

DD

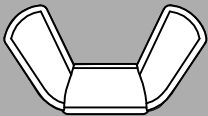
26X



M6x16
Tornillo

EE

2X



M6 Tuerca
mariposa

FF

2X



M6
Arandela de
Resorte

GG

2X



M6 Arandela
Plana

HH

10X



M4x10
Tornillo

Preparacion

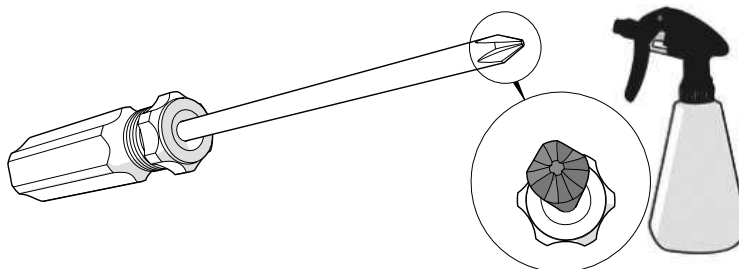
Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegurese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete de la pagina anterior y los aditamentos que aparecen arriba. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si estas estan danadas. Pongase en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente para obtener piezas de repuesto.

Tiempo estimado de ensamblaje: 50 minutos con 2 personas.

⚠ PRECAUCIÓN

ESTA UNIOAD ES PESADA. SE NECESITAN DOS PERSONAS PARA UN ENSAMBLAJE SEGURO.

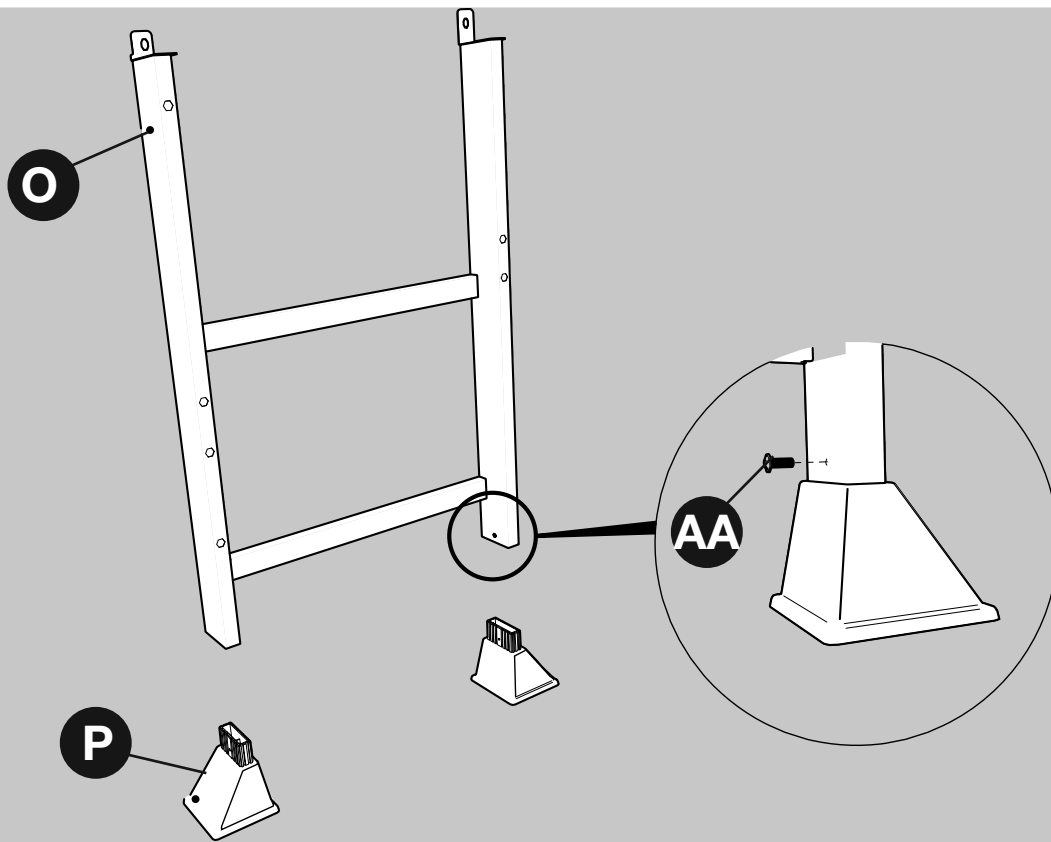
Se requieren dos personas para un ensamblaje segura. Algunas partes pueden presentar bordes filosos. Utilice guantes de pratección si es necesario. Lea y siga todas las indicaciones de seguridad, advertencias, instrucciones de ensamblaje, usa y cuidado antes de ensamblar y usar.



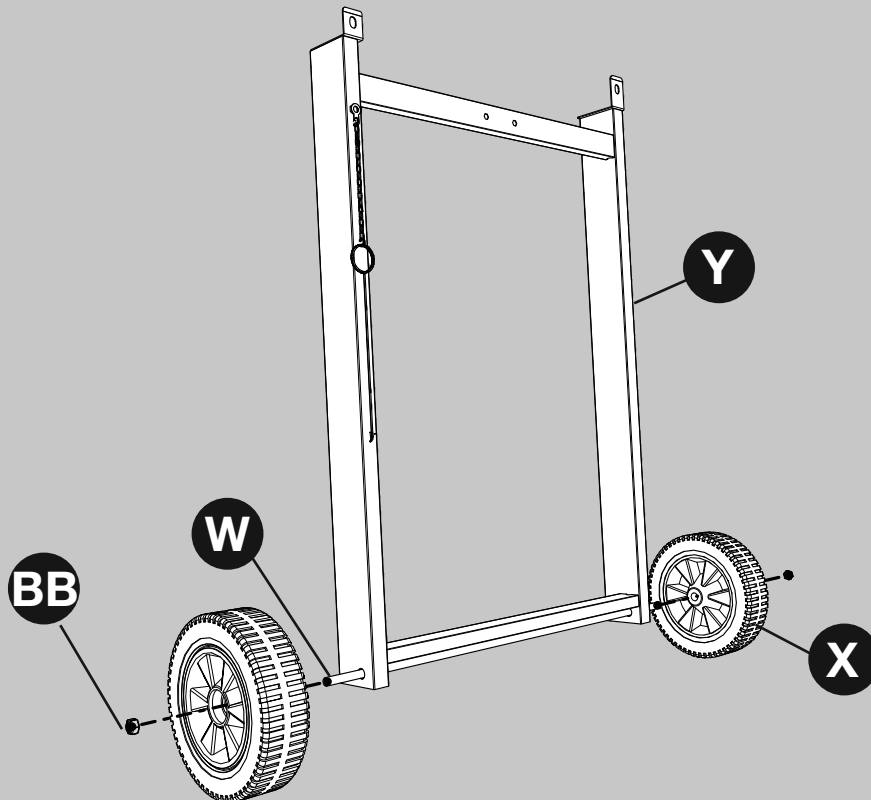
Herramientas necesarias para el ensamblaje y la prueba de fugas (no se incluyen): Destornillador Phillips, botella con atomizador

Instrucciones de ensamblaje

1 Montaje – pata izquierda

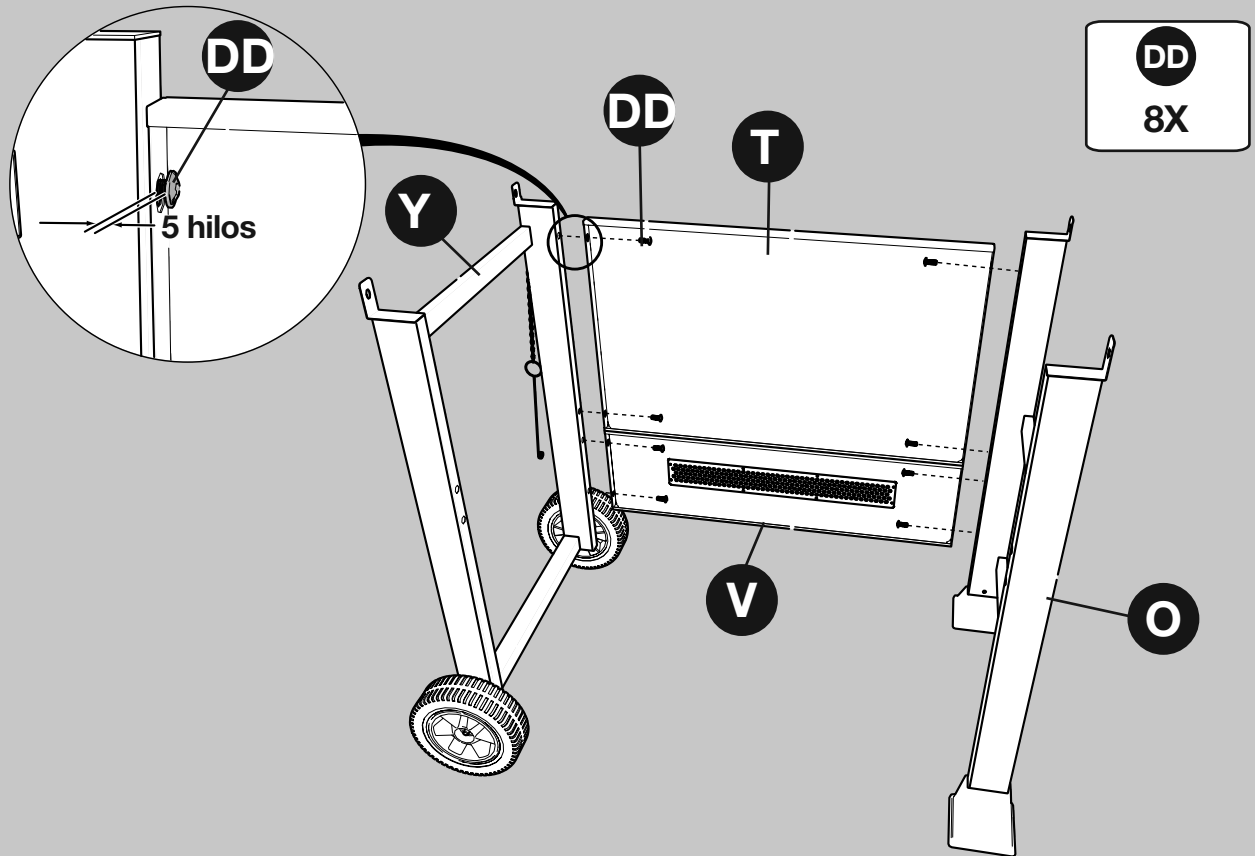


2 Asamblea – pierna derecha



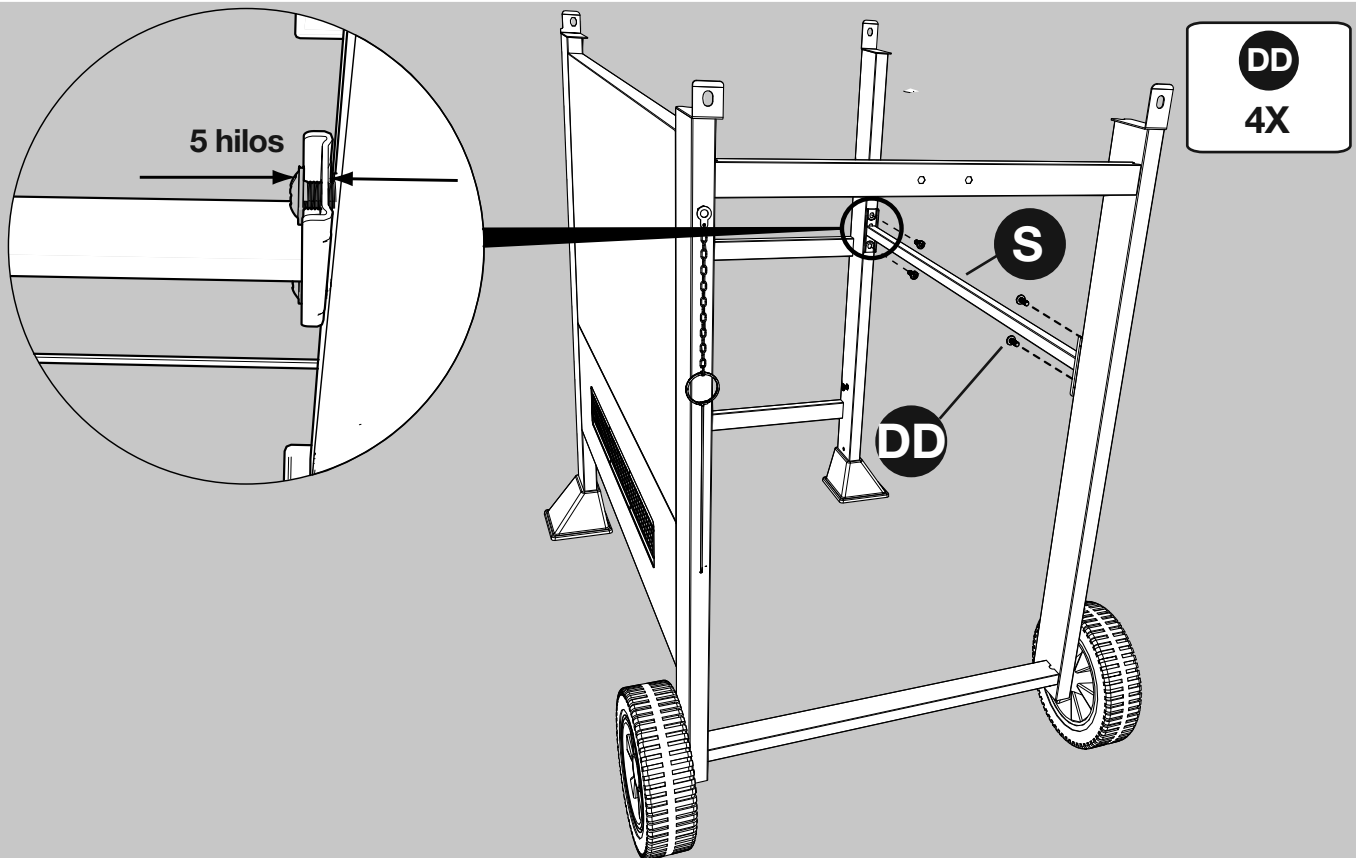
3

Montaje – paneles frontales de carro



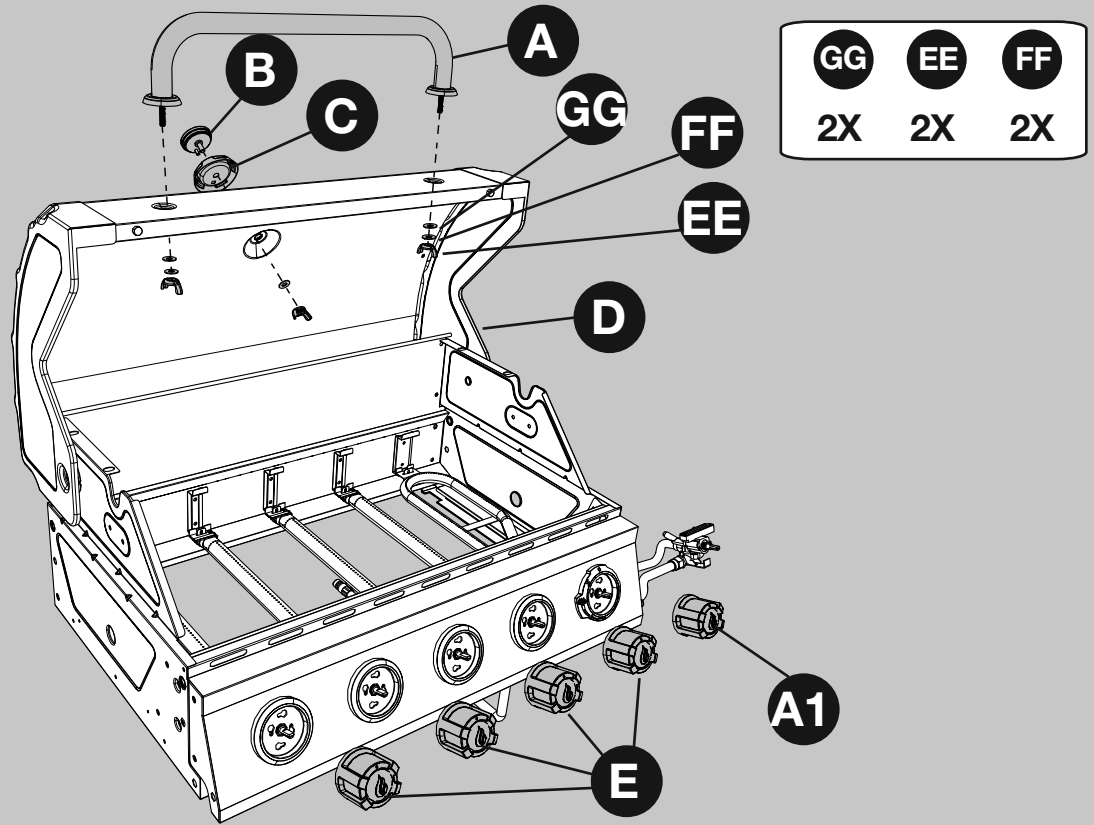
4

Ensamblaje – barra exclusión trasera, soporte trasero del carrito



5

Ensamblaje – mango, perillas y medidor de temperatura

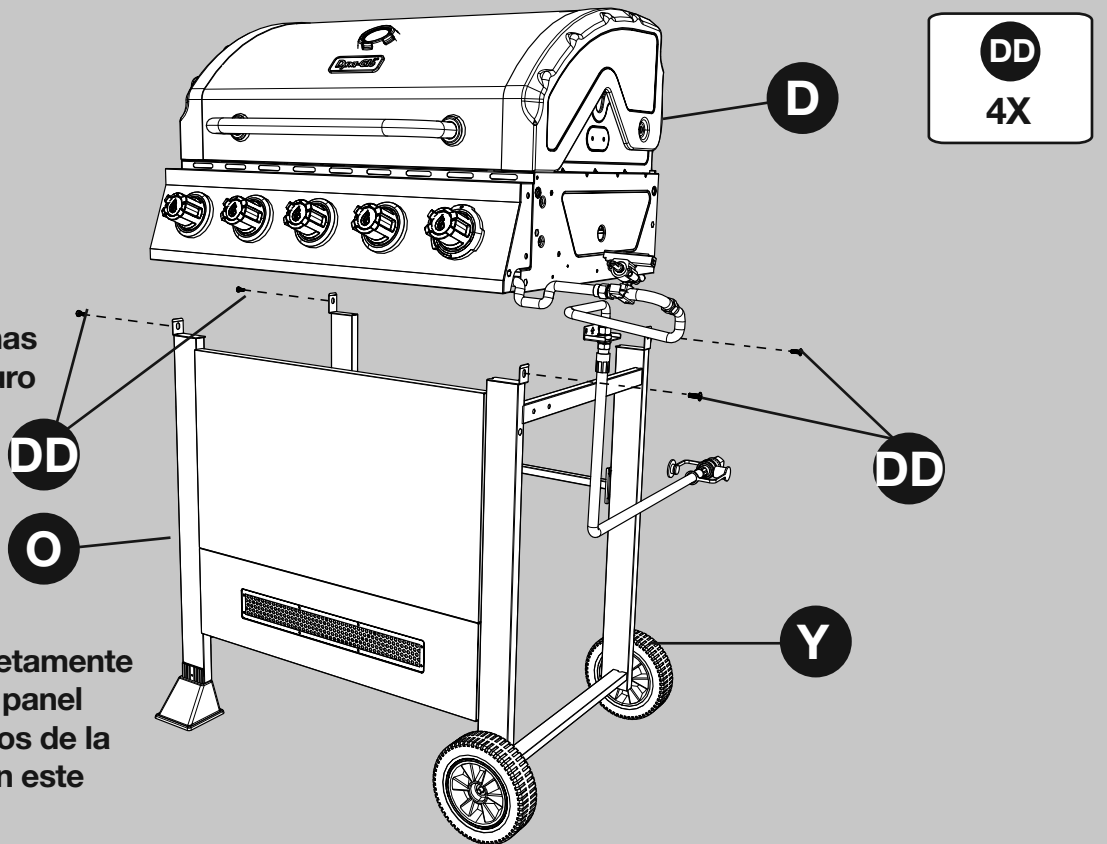


6

Asamblea – el cuerpo de la parrilla a la base



PRECAUCIÓN:
se requieren 2 personas
para un montaje seguro



NOTA: apriete completamente
todas las tuercas del panel
delantero y los tornillos de la
abrazadera trasera en este
momento.

7

Ensamblaje – mesa lateral izquierda y bandeja de condimento

A

Se muestra en la parte trasera, igual para

5 hilos

DD

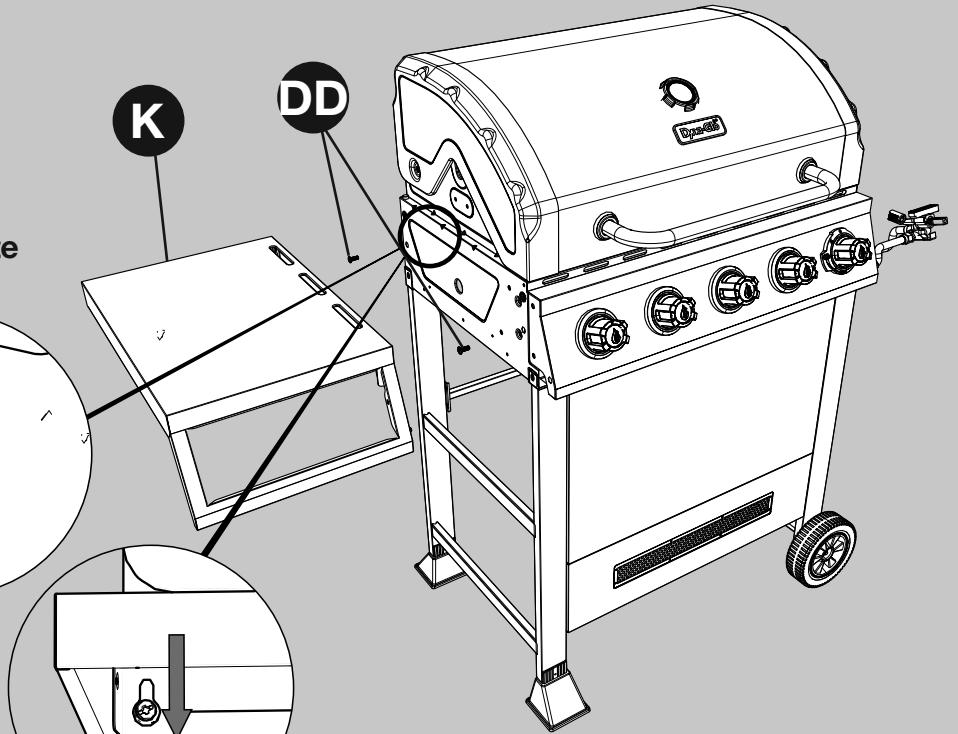
DD

5X

HH

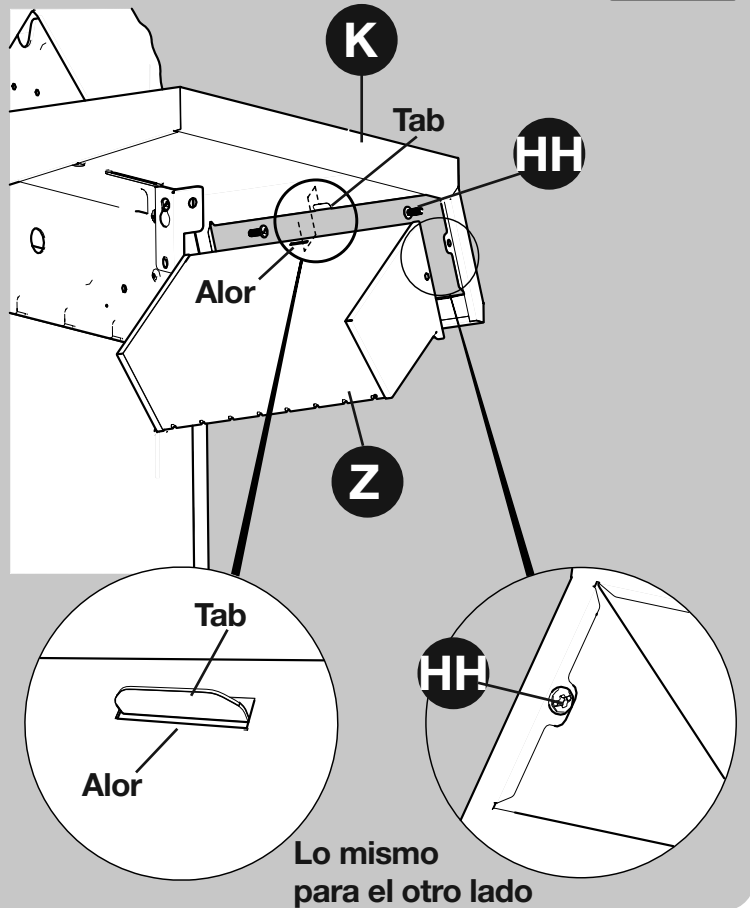
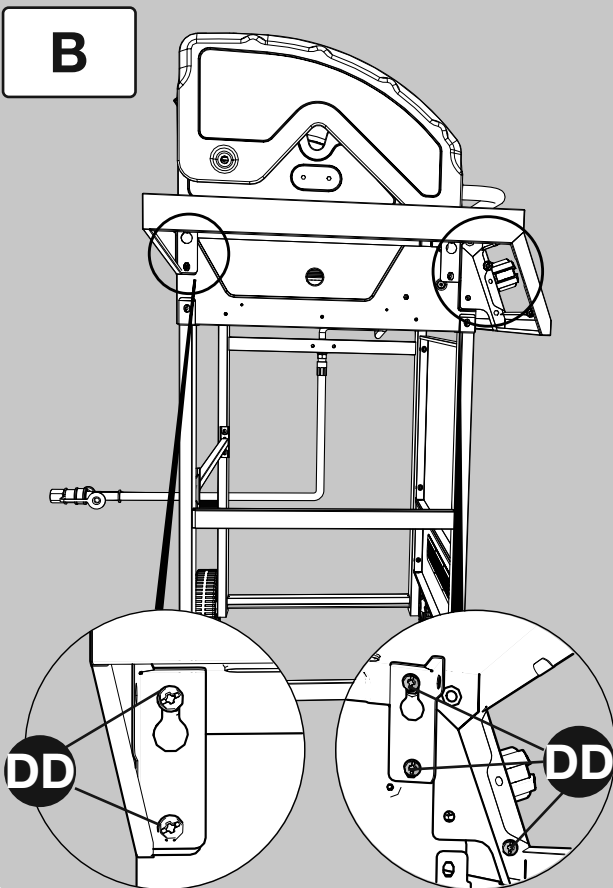
2X

Se muestra en la parte trasera, igual para



C

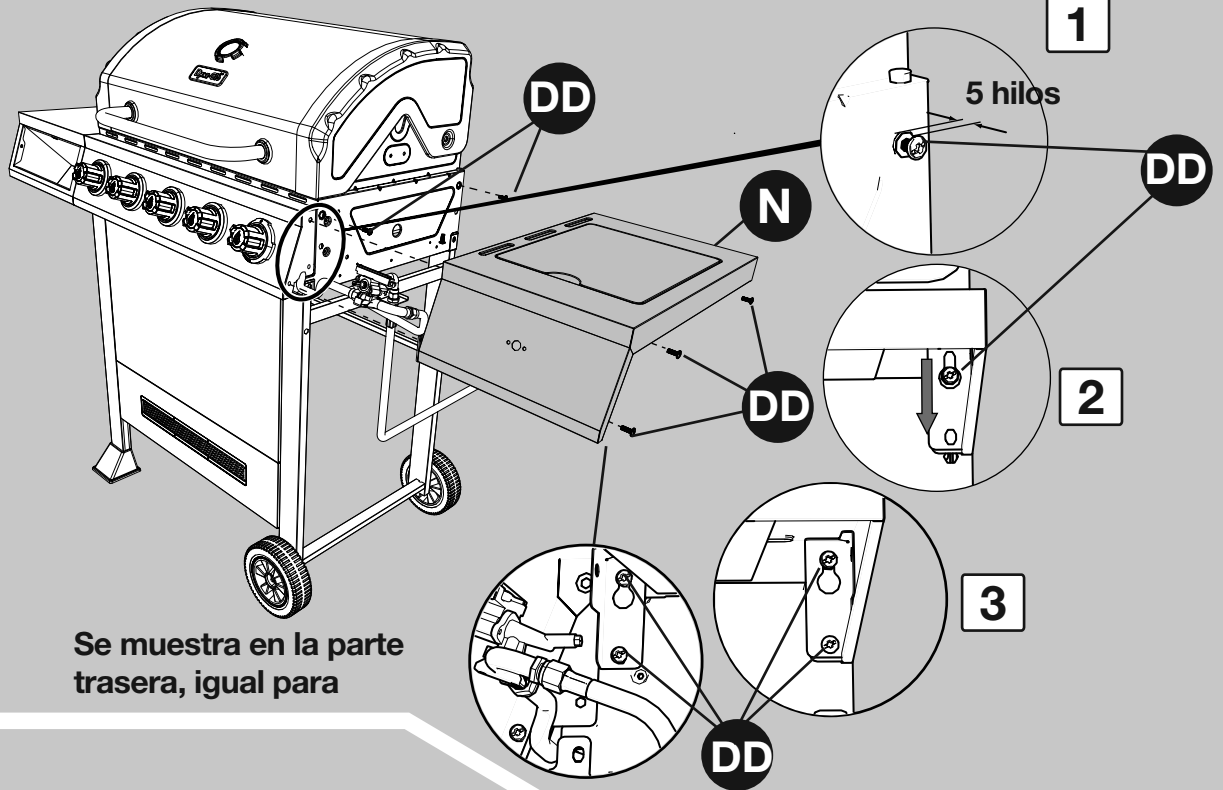
B



8

Ensamblaje – estante del lado derecho

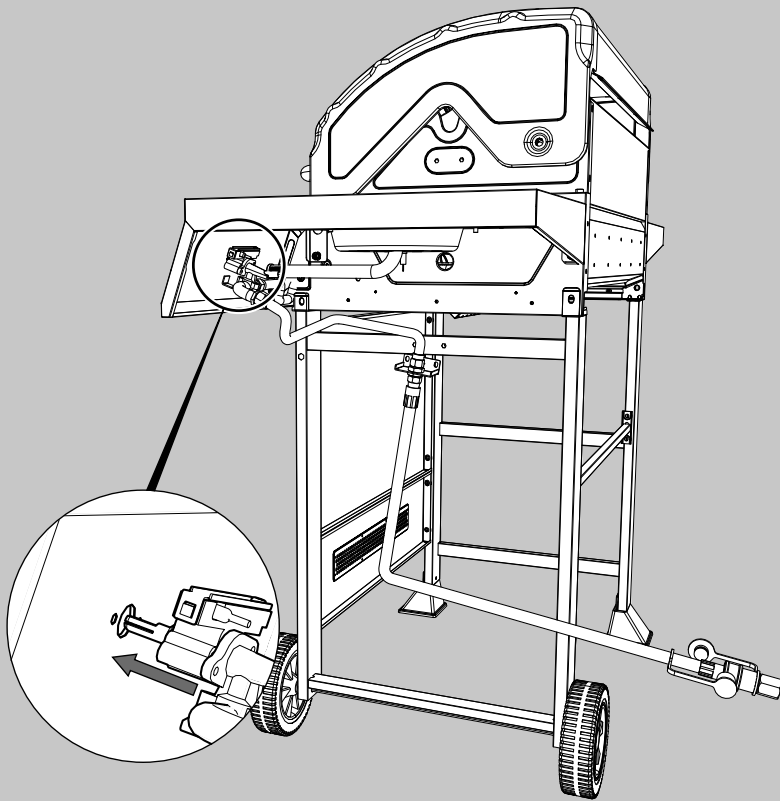
A



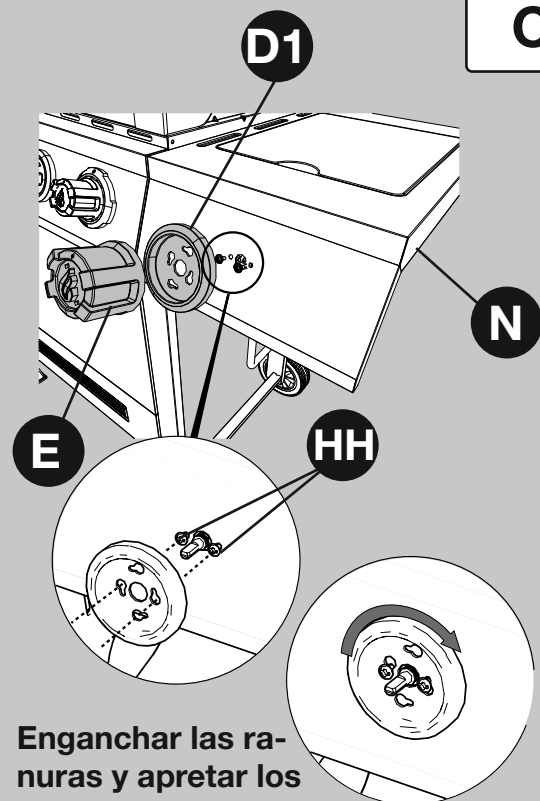
DD HH
5X 2X

Se muestra en la parte trasera, igual para

B

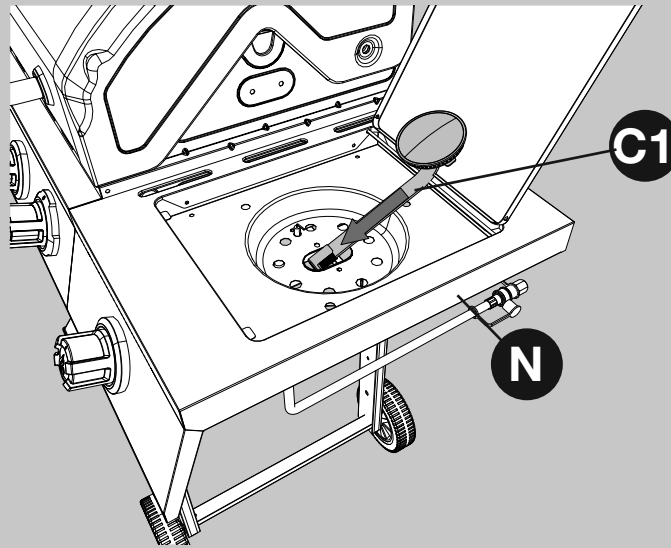


C

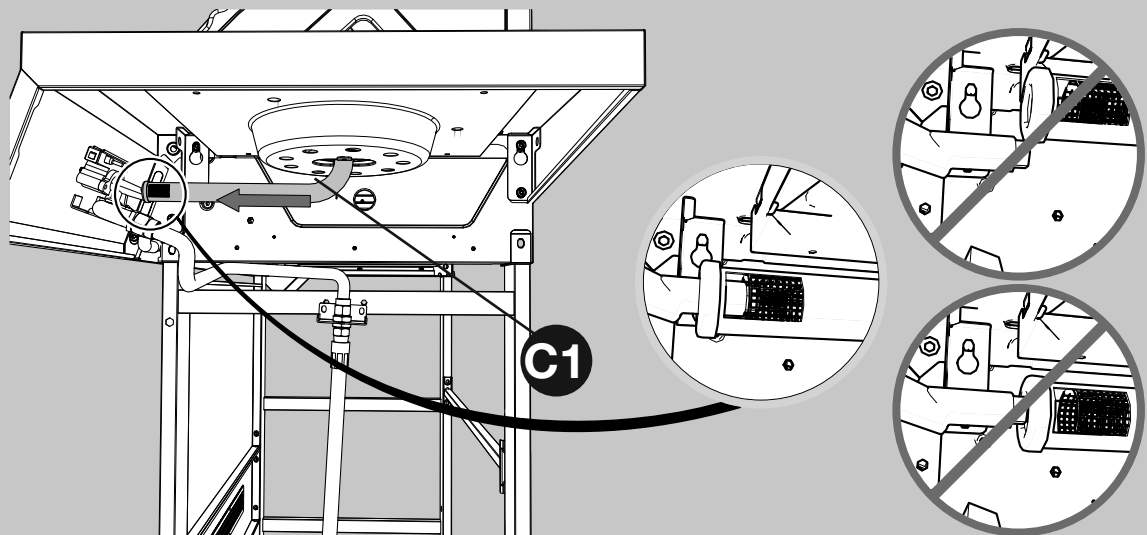


Enganchar las ranuras y apretar los tornillos

A

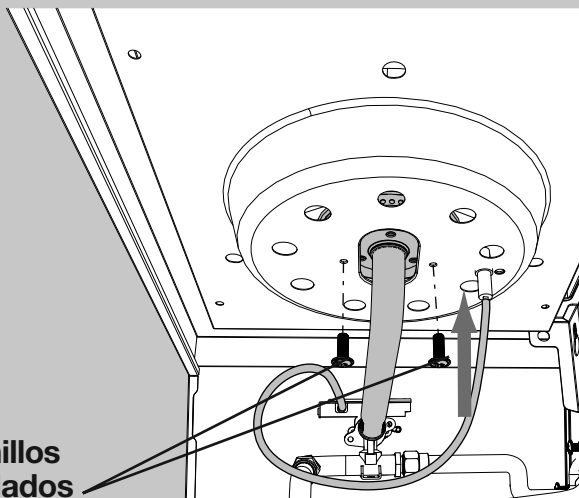


B



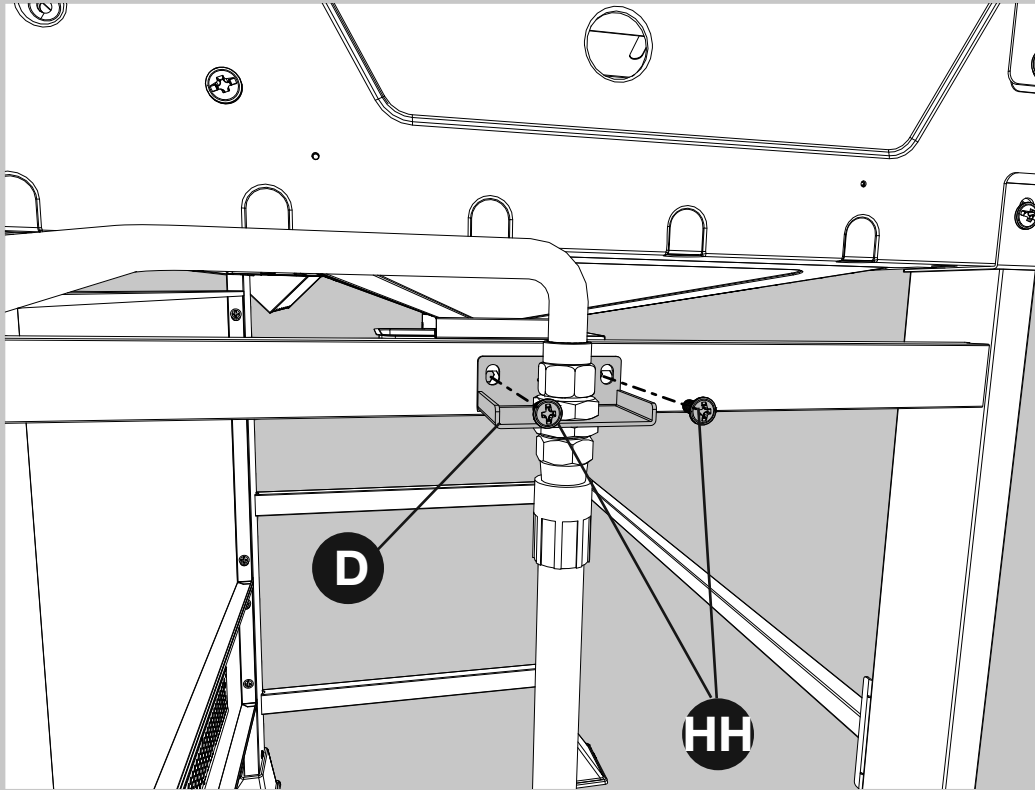
C

Uso tornillos
preinstalados



10

Assembly – Hose Fitting

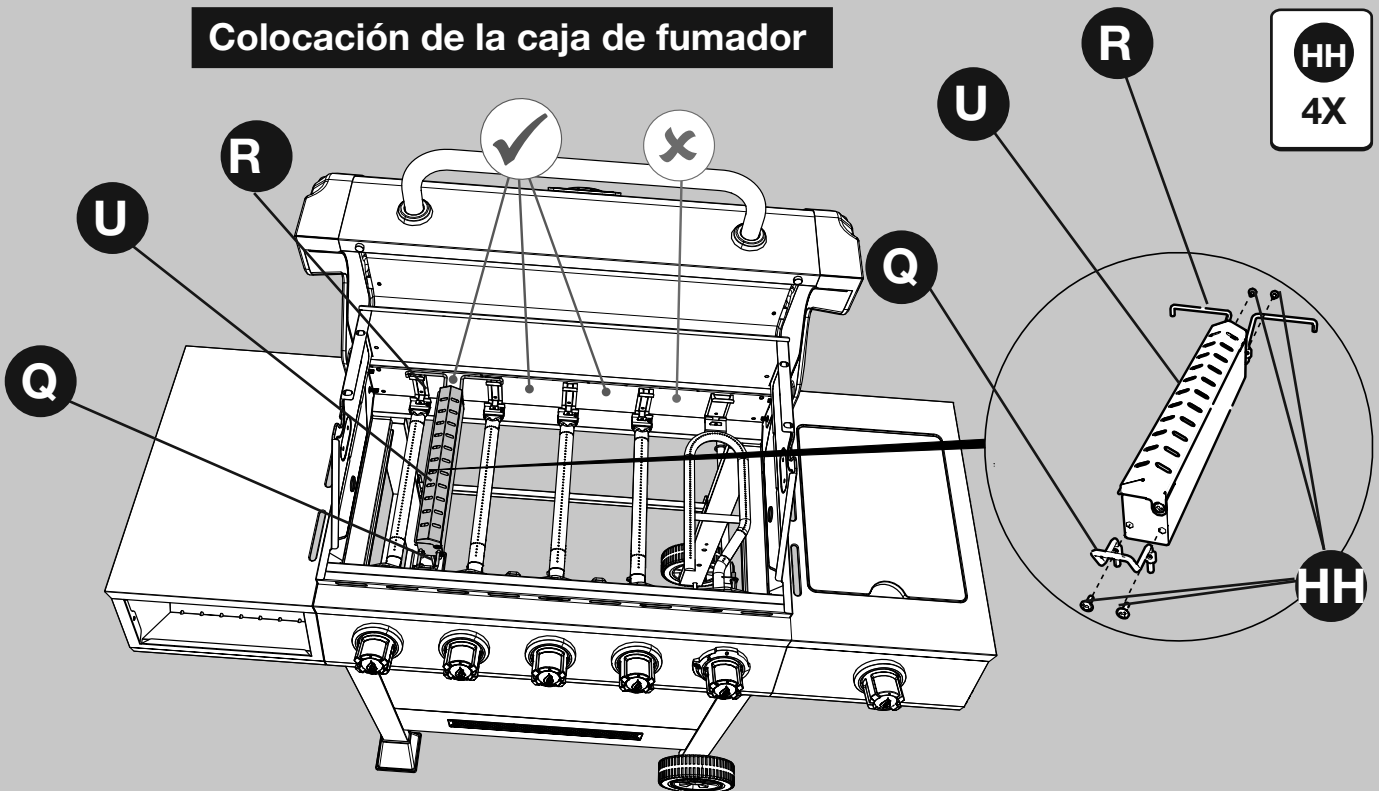


HH
2X

11

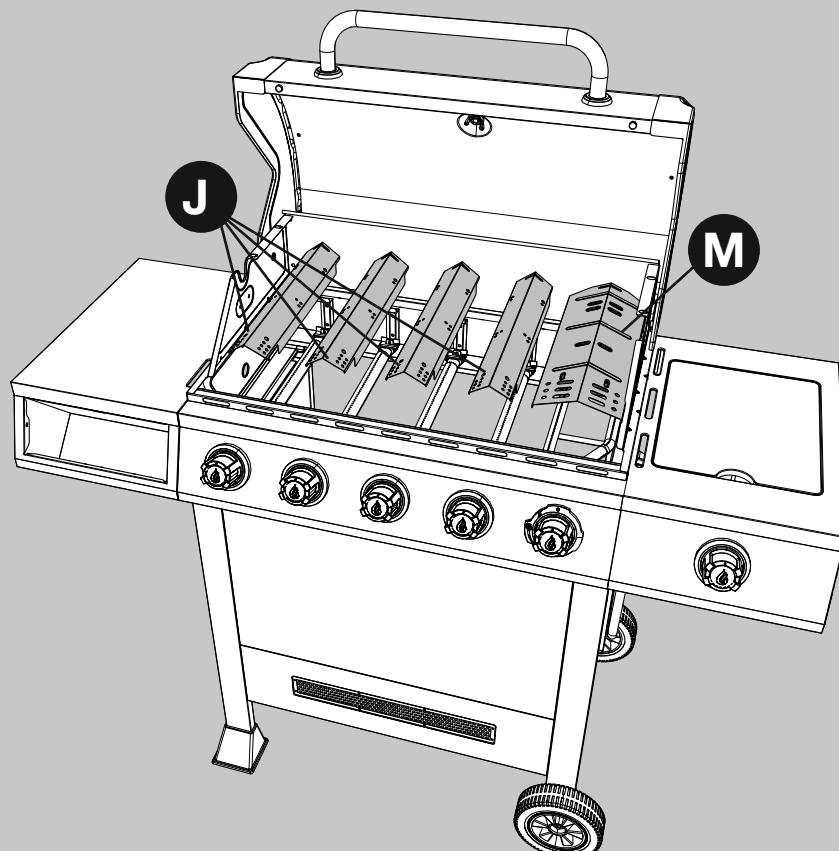
Assembly – Optional Smoker Box

Colocación de la caja de fumador

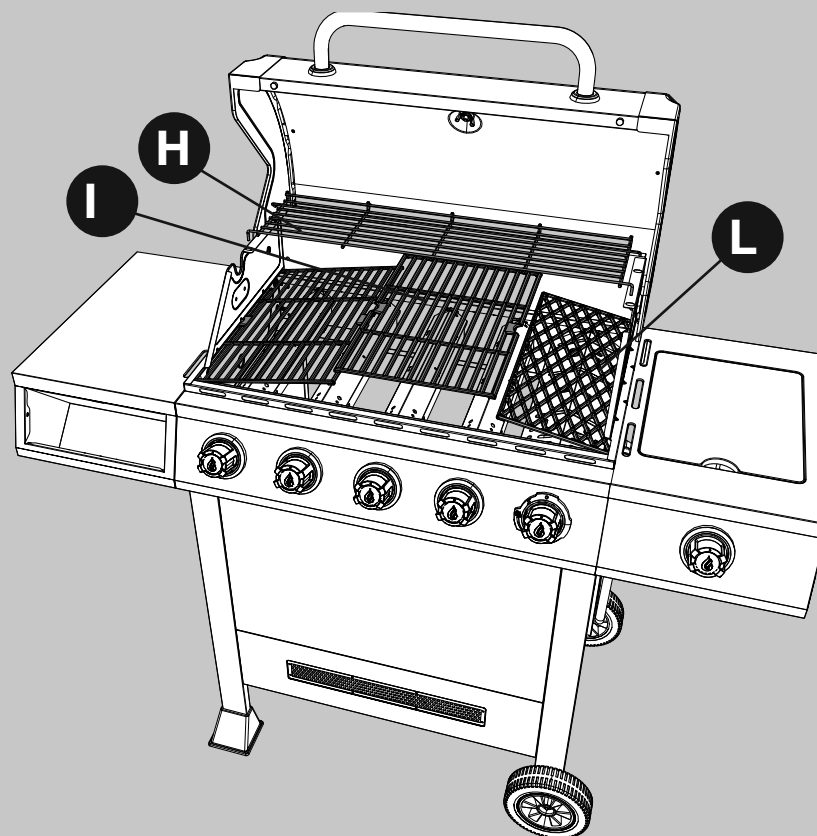


HH
4X

12 Ensamblaje – tiendas de calor

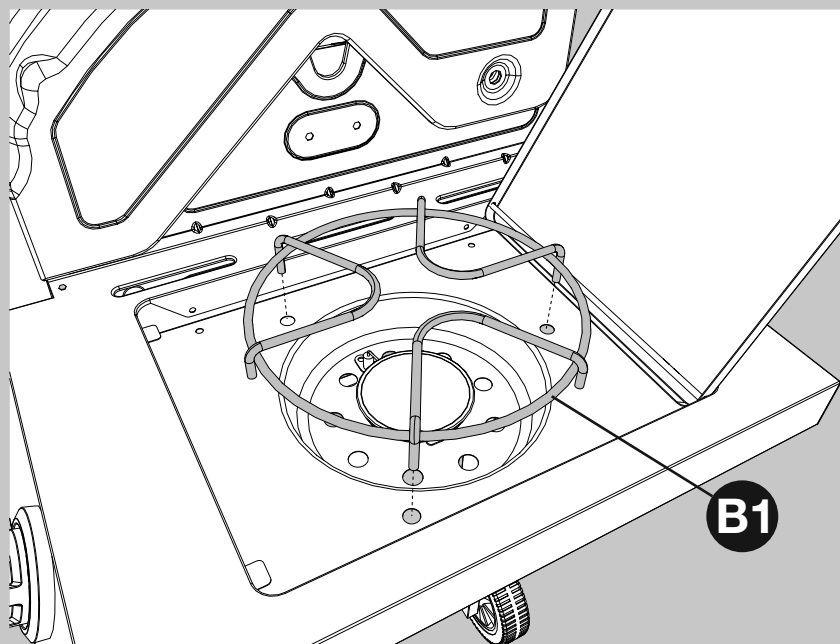


13 Ensamblaje – rejillas de rack y cocción



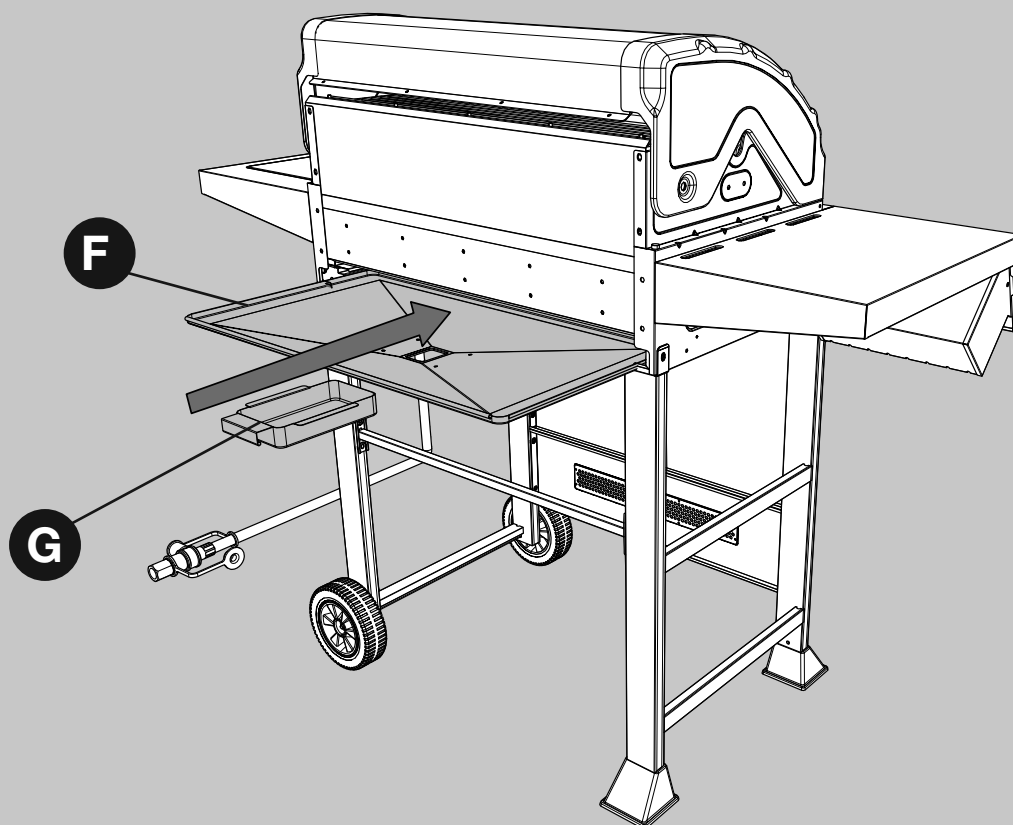
14

Ensamblaje – parrilla de cocción para quemador lateral



15

Ensamblaje – grasa de sartén y grasa Cup



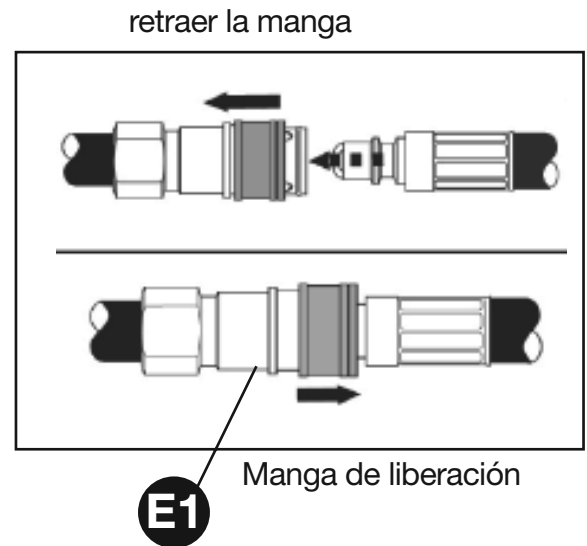
Instrucciones de funcionamiento

Conexión de la parrilla al suministro de gas natural:

- El enchufe de desconexión rápida (E1) y la línea de suministro de gas deben ser instalados por una agencia de servicio calificada. La conexión de suministro debe realizarse de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54, en los EE. UU., Del Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, en Canadá.
- Se debe instalar una válvula de cierre manual del tamaño adecuado entre el volante y la tubería de suministro de gas.
- La parrilla y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 0,5 PSI (3,5 kPa).
- La parrilla debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 0,5 PSI (3,5 kPa).
- Siempre conecte la manguera flexible de suministro de gas al suministro de gas antes de abrir la válvula de cierre manual..

Para conectar:

1. Asegúrese de que la válvula de cierre de gas natural esté cerrada.
2. Retire las tapas de goma protectoras de los extremos del enchufe y la manga de los accesorios de desconexión rápida. Compruebe que los accesorios estén limpios.
3. Retraiga el manguito del acoplamiento como se muestra en la ilustración.
4. Inserte el enchufe y suelte el manguito como se ilustra.
5. Empuje el enchufe en el manguito hasta que el manguito se deslice hacia adelante para bloquear el enchufe en el acoplamiento.
6. Abra la válvula de cierre de gas natural.



Para desconectar:

1. Cierre el suministro de gas natural en la válvula de cierre.
2. Empuje la funda hacia atrás y extraiga suavemente el enchufe.
3. Vuelva a colocar las tapas de goma protectoras en los extremos del enchufe y la manga de los acoplamientos de desconexión rápida.

⚠ PRECAUCIÓN

En el proceso de conexión, asegúrese de que:

- La manguera de gas natural no entre en contacto ni permanezca en contacto con la cámara de combustión.

Instrucciones de funcionamiento

Búsqueda de fugas

Después de hacer todas las conexiones, verifique que ninguna de las conexiones y los conectores de la conector rápido de gas natural, la manguera de gas y el colector tenga fugas con una solución de agua y jabón.

Para evitar incendios o explosiones al revisar una fuga:

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

Realización de una prueba de fugas

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

USE SOLAMENTE EL ENSAMBLE DEL MANGUERA INCLUIDO. SI NECESITA UN REPUESTO, LLAME A NUESTRO CENTRO DE SERVICIO AL CLIENTE. NO USE PIEZAS DE REPUESTO QUE NO ESTÁN DISEÑADAS PARA ESTA PARRILLA.

TODAS LAS INSTRUCCIONES Y PRECAUCIONES EN ESTA PÁGINA DEBE SEGUIR PARA EVITAR UN INCENDIO, DAÑOS Y / O LESIONES.

Instrucciones de funcionamiento

Encender la parrilla Antes del primer uso:

Retire todos los ahorcamientos o correas de plástico, si está presente. Antes de cocinar en la parrilla de gas nuevo, es importante para limpiar su parrilla con el calor. Para ello, utilice el grill durante unos 15 minutos con la tapa cerrada y el botón de control en la posición más alta. Esto va a limpiar las partes internas de la quema de los residuos y el olor del proceso de fabricación.

⚠ PRECAUCIÓN

Si la llama se apaga de manera accidental durante el encendido o el funcionamiento, **CIERRE** la válvula de cierre de gas natural y la perilla de control de inmediato.

TODAS LAS INSTRUCCIONES Y PRECAUCIONES EN ESTA PÁGINA DEBE SEGUIR PARA EVITAR UN INCENDIO, DAÑOS Y / O LESIONES.

⚠ ADVERTENCIA

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

1. Verifique que las perillas de control están en la posición **O** de apagado.
2. Abra el suministro de gas natural en la válvula de cierre.
3. Abra la tapa durante el encendido.
4. Presione y gire la perilla de control en dirección contraria a las manecilla del reloj ↶ desde la posición **O** de apagado, pasando por la posición de encendido ⚡, hasta la posición alta 🔥 para los quemadores principales y 🔥 para el quemador SearPLUS™. Puede ser necesario repetir este paso varias veces para encender el quemador. Si no se enciende después de 5 segundos, **O** apague el control, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

Si el quemador continúa sin encenderse, verifique que el cilindro tiene gas y siga las instrucciones de encendido con fósforos.

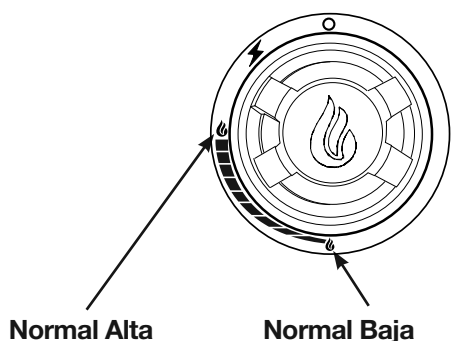
Cocina:

Después de la iluminación, ajuste el quemador, incluido el quemador SearPLUS™, de la posición alta (🔥) a baja (🔥) para temperatura de cocción.

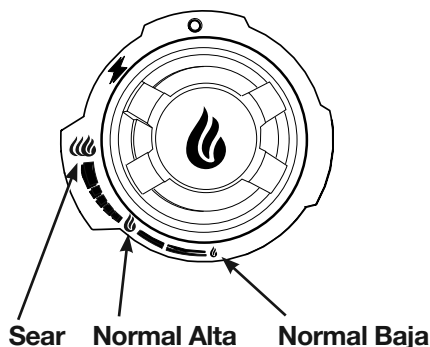
Alimentación abrasador con el quemador SearPLUS™:

Para la comida Sear, utilice el quemador SearPLUS™ con el mando de control rojo, que tiene una temperatura más alta rango que los otros quemadores. Después de la iluminación, ajuste la perilla de control del quemador SearPLUS™ a Sear Position (🔥) y coloque los alimentos en la rejilla del Sear directamente sobre el quemador SearPLUS™.

Perilla de control regular



Perilla de control para el quemador SearPLUS™



Instrucciones de funcionamiento

Encendido de la parrilla con un fósforo

1. Abra la tapa.
2. Coloque un fósforo en el extremo del contenedor de fósforos instalado en el interior de la puerta del gabinete.
3. Encienda el fósforo.
4. Inmediatamente introduzca el fósforo encendido en el orificio de 1,91 cm (0,75") del costado del cuerpo de la parrilla que esté más cerca del quemador que desea encender. Asegúrese de que el fósforo encendido esté cerca de los orificios del quemador.
5. Presione la perilla de control que acciona el quemador y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj ↶ hasta la posición de llama máxima 🔥 para los quemadores principales y 🔥 para el quemador SearPLUS™ que deberían encenderse inmediatamente.
6. Repita los pasos 2-5 para encender quemadores adicionales.
7. Ajuste los quemadores según el nivel de cocción deseado.

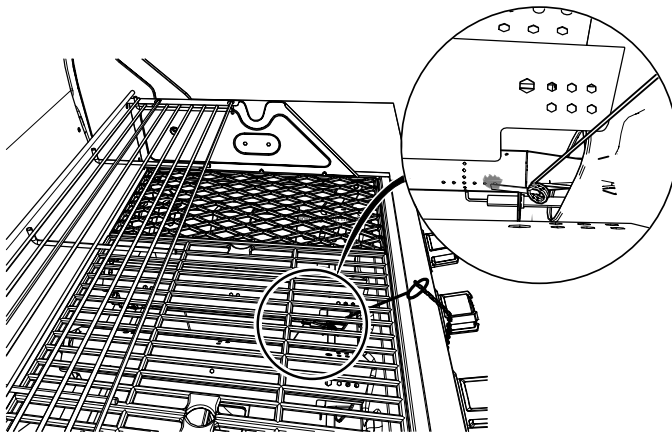
⚠ PRECAUCIÓN

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

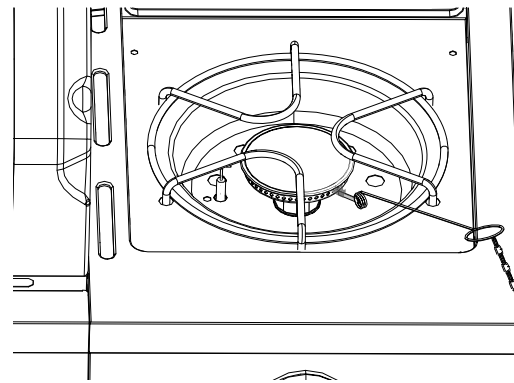
⚠ ADVERTENCIA

Si el encendido no se produce en 5 segundos, ponga en posición de apagado **O** los controles del quemador. Espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

cerillos/fósforos



Quemador Side Burner fósforos



Instrucciones de Apagado

1. Gire las perillas de control en la ↶ dirección de las manecillas del reloj hacia la posición **O** Apague.
2. Cierre la válvula de cierre de gas natural.
3. Cierre la tapa.

Cierre la válvula de cierre de gas natural cuando no utilice el electrodoméstico.

Cuidado y mantenimiento

Rejillas de cocción

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

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

Las rejillas de porcelana tienen un acabado de esmalte (similar al vidrio) y deben manejarse con cuidado para evitar que se astille.

PRECAUCION

Asegúrese de que la parrilla esté fría antes de limpiar y realizar mantenimiento y de que tenga el suministro de gas cortado en la válvula de cierre de gas natural.

Artículos De Limpieza Recomendados

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

Superficies Exteriores

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

Bandeja Inferior Interior Del Cuerpo De La Parrilla

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

Cámaras De Calor

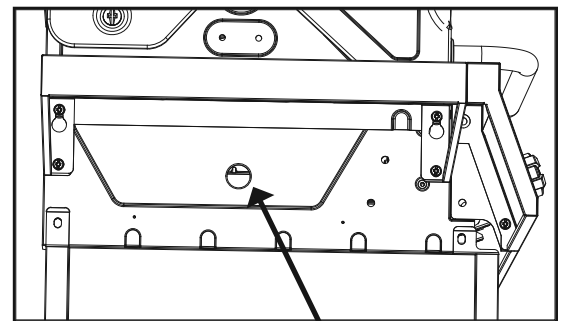
Limpie los residuos con un cepillo de alambre y lave con detergente para platos suave y agua tibia. Enjuague con agua tibia.

Recipiente De Grasa

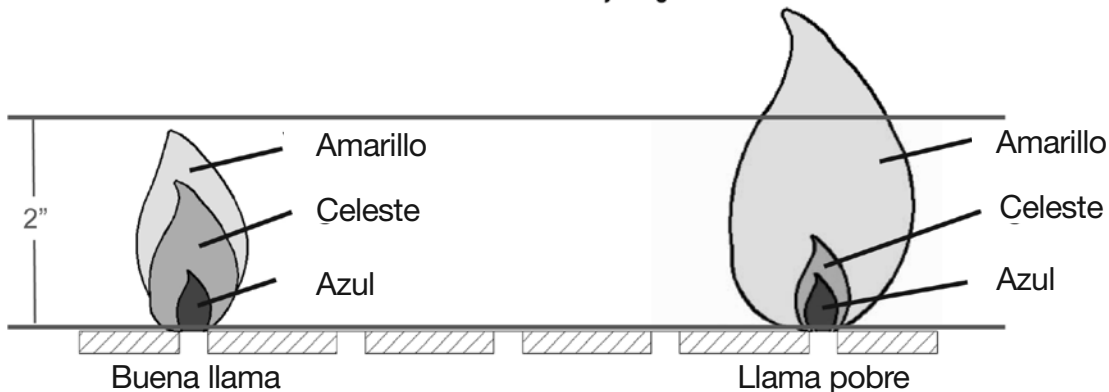
Vacíe el recipiente de grasa y limpie con detergente para platos suave y agua tibia de forma regular.

Verificación De La Llama

Para una máxima eficiencia del combustible y rendimiento de cocción, la llama debe ser en su mayoría o totalmente de color azul y medir entre 2,54 y 5,08 cm de alto. Para verificar la llama, vea la llama a través del orificio de encendido con fósforo en el costado de la cámara de combustión.



Agujero para ver la llama



Cuidado y mantenimiento

Ensamble del quemador

Extracción Del Ensamble Del Quemador

1. Asegúrese de que todas las perillas de control se encuentran en la posición de OFF, que la válvula del tanque de PL está cerrada y que el tanque está desconectado del regulador y alejado de la parrilla.
2. Abra la tapa y retire la rejilla para calentar, conjunto del ahumador, las rejillas de cocción y las cámaras de calor.
3. Retire los pasadores de chaveta en la parte posterior de los quemadores para separar los quemadores de soportes como se ilustra en la Figura 1.
4. Quite los quemadores principales y el quemador SearPLUS™ de la cámara de combustión.
5. Separe el cable de encendido del electrodo en la Figura 2.

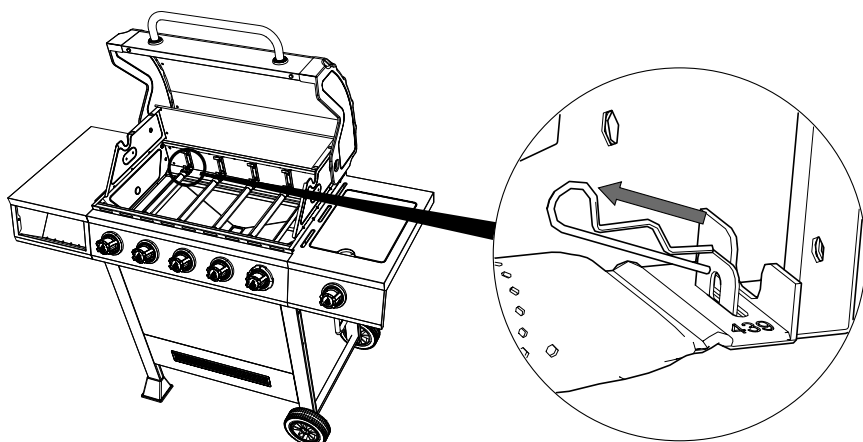
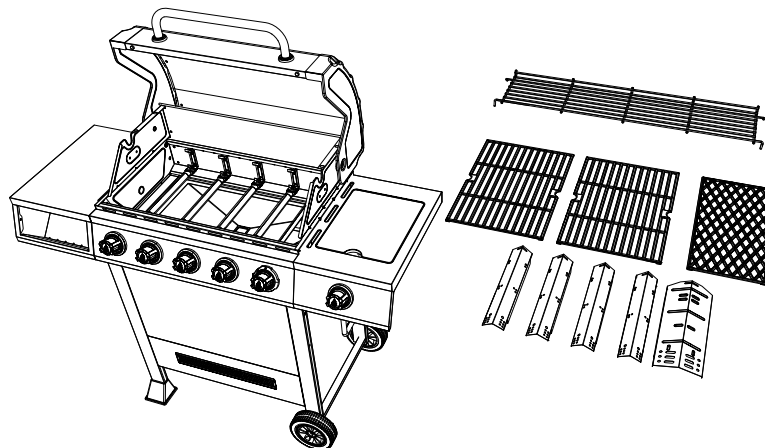


Figura 1

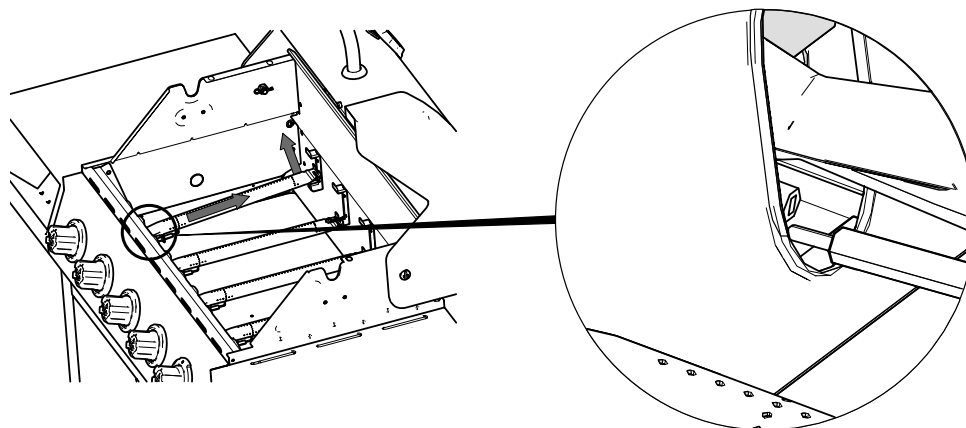


Figura 2

Cuidado y mantenimiento

! ADVERTENCIA

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

Limpeza del ensamble del quemador – Asegúrese de que la parrilla esté fría.

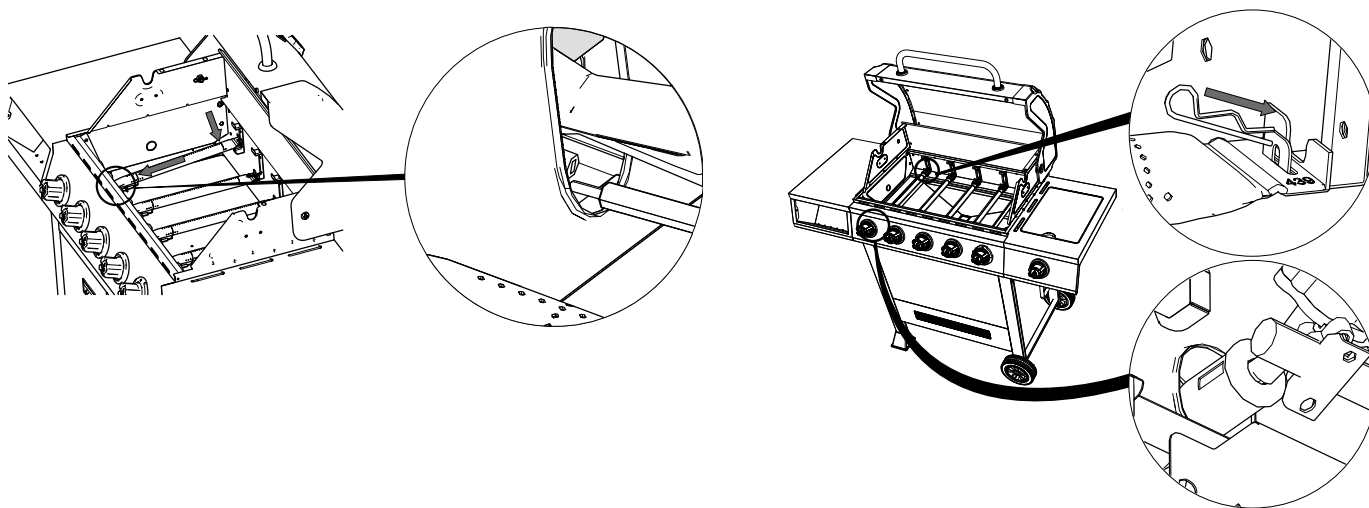
1. Asegúrese de que todos los orificios del quemador estén libres de obstrucciones. Utilizar un pasador o sujetapapeles funciona bien.
2. Asegúrese de que el quemador no tenga ningún daño. Si el quemador está dañado, reemplácelo por uno nuevo.
3. Asegúrese de que el extremo del quemador y la pantalla para aire primaria estén libres de nidos de insectos, polvo o desechos.

Reinstalación del quemador

Asegúrese de que los orificios estén en la posición correcta dentro de la entrada (venturi) del quemador.

Es posible que necesite una linterna para garantizar la posición correcta.

Se recomienda ver la posición correcta por los orificios de ventilación de la cámara de combustión como se ilustra a continuación.



Otros cuidados y mantenimiento

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

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

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

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

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

Solución de Problemas

Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Servicio al Cliente al 1-877-447-4768, 8:00 a.m. - 4:30 p.m. CST, de lunes - viernes.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	CORRECTIVA ACCIÓN
El quemador no se enciende con el procedimiento del encendedor (se genera una chispa débil o no se genera ninguna).	<ol style="list-style-type: none"> 1. El electrodo del encendedor puede estar cubierto de grasa o residuos. 2. El electrodo del encendedor puede tener un cable suelto o desconectado. 3. El electrodo del encendedor está roto o descompuesto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie el electrodo del encendedor. 2. Verifique la conexión y vuelva a conectar cualquier cable suelto o desconectado. 3. Reemplace el electrodo del encendedor (consulte la lista de piezas de repuesto).
El calor es bajo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay una presión de gas insuficiente en la unidad. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llame a una agencia de servicio calificada para verificar la presión de suministro de gas y corrija la presión.
Llamaradas excesivas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay grasa y/o residuos acumulados en las cámaras de calor o en la cámara de combustión. 2. Hay un goteo de grasa o marinado desde los alimentos. 3. La temperatura de cocción es demasiado alta. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie los componentes de la parrilla. 2. Corte la grasa de la carne y use marinados que no sean a base de aceite. 3. Baje la temperatura según corresponda.
El quemador no se luz con un fósforo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El fósforo no alcanza los quemadores (al sostenerlo con la mano). 2. El suministro de gas está cortado. 3. Mala conexión entre el conector del enchufe de la manguera de gas y el acoplamiento de la manga. 4. La entrada del quemador está bloqueada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use el soporte para fósforos que se encuentra en la puerta del gabinete. 2. Verifique que la válvula de cierre del suministro de gas natural esté abierta. 3. Apague las perillas de la parrilla, cierre la válvula de cierre del suministro de gas y verifique la conexión entre el enchufe y el acoplamiento de la manga. Desconecte y vuelva a conectar, si es necesario. 4. Limpie la entrada del quemador (venturi) y el quemador como se describe en la sección Cuidado y mantenimiento de este manual.
No hay flujo de gas o un obstruido el flujo de gas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El suministro de gas está cortado. 2. Mala conexión entre el conector del enchufe de la manguera de gas y el acoplamiento del manguito. 3. La entrada del quemador está bloqueada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que la válvula de cierre de suministro de gas manual esté abierta. 2. Apague las perillas de la parrilla, cierre la válvula de cierre del suministro de gas y verifique la conexión entre el enchufe y el acoplamiento de la manga. Desconecte y vuelva a conectar, si es necesario. 3. Limpie la entrada del quemador (venturi) y el quemador como se describe en la sección Cuidado y mantenimiento de este manual.

Garantía limitada

1-año de garantía limitada

Esta parrilla a gas natural está garantizada por 1 año contra piezas rotas o dañadas desde la fecha de compra. Se garantiza que está libre de defectos. La pintura está garantizada contra defectos, salvo la oxidación, la cual puede aparecer después del uso repetido.

Esta garantía no cubre daños o problemas ocasionados por negligencia, abuso o modificaciones al electrodoméstico. Los gastos de reparación no están cubiertos.

Todas las piezas que cumplan con los requisitos de la garantía se enviarán sin cargo por el medio que decida el fabricante (envíos por tierra, correo de EE.UU. o servicios de paquetes postales ÚNICAMENTE). Cualquier otro gasto especial de manipulación (es decir, envíos de dos días, al día siguiente, etc.) será de responsabilidad del cliente.

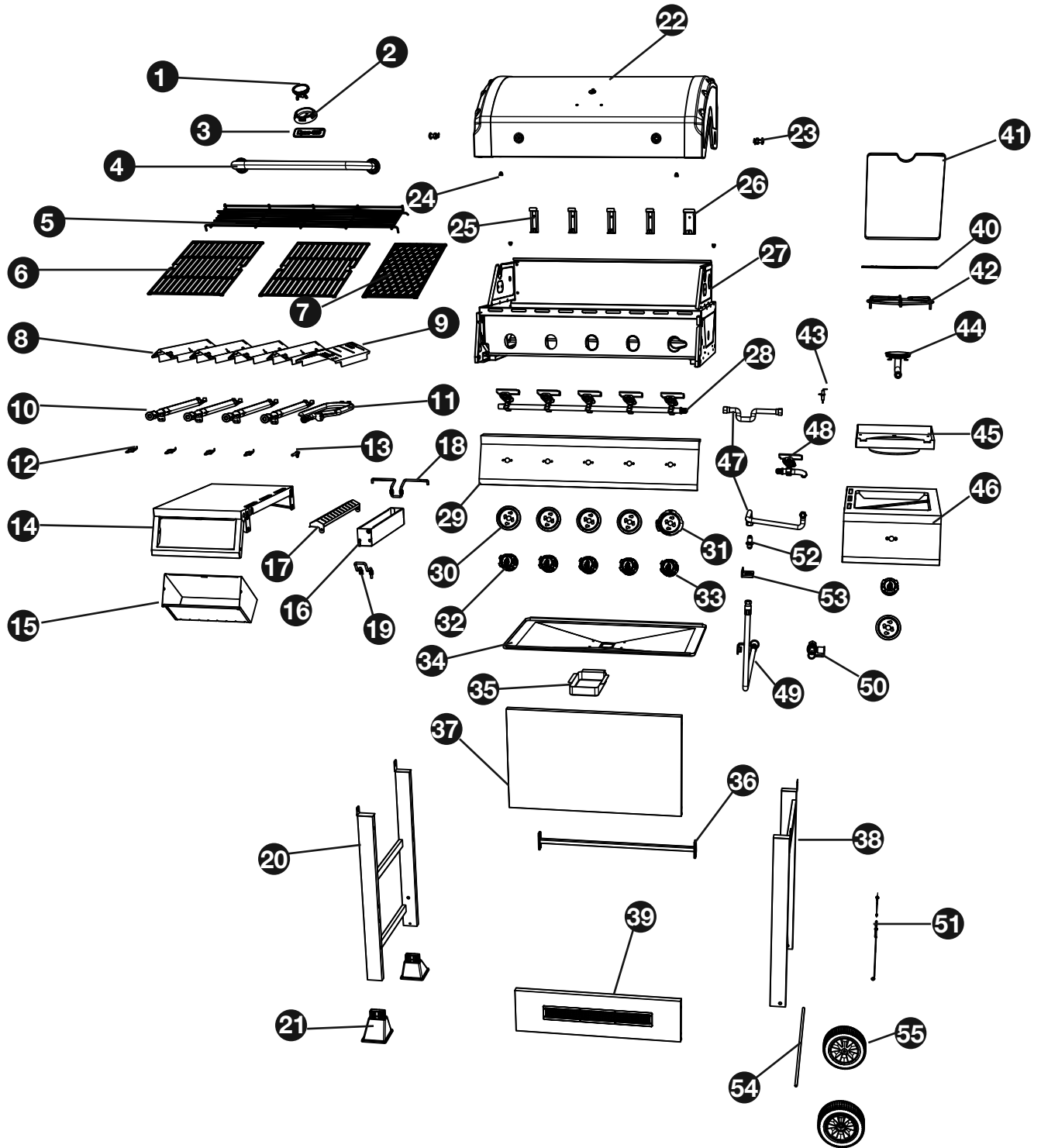
Todos las reclamaciones de garantía se aplican sólo al comprador original y requieren un comprobante de compra para verificar la fecha de la misma. No devuelva piezas sin antes obtener un número de autorización para la devolución de nuestro Servicio al Cliente. Este servicio está disponible llamando gratis al 1-877-447-4768, de 8:00 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes.

AVISO: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes, o limitaciones en cuanto al período de duración de una garantía, de modo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, pero podría tener también otros derechos legales que varían según el estado.

GHP Group Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, USA
60714-3302

Nombre del artículo: 5-Burner LP gas natural Grill con quemador lateral y SearPLUS™ burner
Model #: DGH474CRN/DGH474CRN-D
Total quemador principal nominal BTU: 48,000 BTU/Hr
Quegador SearPLUS™ nominal BTU: 15,000 BTU/Hr
Quegador lateral BTU: 12,000 BTU/hr

Lista de Piezas de Repuesto



LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-447-4768, de 8:00 am - 4:30 pm, hora central, de lunes - viernes.

PIEZAS	DESCRIPCIÓN	# de PIEZAS
1	Conjunto del indicador de temperatura	70-02-264
2	Bisel del indicador de temperatura	70-01-906
3	Placa	70-10-540
4	Conjunto de la manija de la tapa	70-01-907
5	Rejilla para calentar	70-02-419
6	Rejilla para cocinar para el quemador principal	70-02-656
7	Rejilla para cocinar para el quemador SearPLUS™	70-01-911
8	Protector térmico para el quemador principal	70-02-411
9	Protector térmico para el quemador SearPLUS™	70-02-412
10	Conjunto de la cámara de combustión con pantalla térmica	70-02-171
11	Quemador SearPLUS™ con pantalla térmica	70-02-828
12	Sparker principal del quemador	70-01-283
13	SearPLUS™ quemador sparker	70-01-112
14	mesa del lado izquierdo	70-02-424
15	Bandeja de condimentos	70-02-416
16	Caja de fumador	70-01-930
17	Tapa de la caja de fumador	70-01-929
18	Soporte trasero del caja de fumador	70-02-564
19	Soporte frontal del caja de fumador	70-01-932
20	Conjunto de pierna izquierda	70-02-847
21	tapa del extremo de pierna	70-01-261
22	Conjunto de la tapa	70-02-427
23	Pasador pivote de la tapa con pasador hendido	70-01-641
24	Tope de la tapa	70-02-542
25	Quemador principal con pantalla térmica	70-01-915
26	Quemador SearPLUS™ con pantalla térmica	70-01-916
27	Conjunto de la cámara de combustión con proteger térmica	70-02-248
28	Conjunto del colector y las válvulas principales	70-02-848
29	Conjunto del panel de control principal	70-02-430
30	Bisel de la perilla de control para el quemador principal	70-01-970
31	Bisel de la perilla de control para el quemador SearPLUS™	70-02-418
32	Perilla de control para el quemador principal	70-02-921
33	Perilla de control para el quemador SearPLUS™	70-01-923
34	Grasera grande	70-02-432
35	Grasera pequeña	70-01-187
36	Carrito soporte trasero	70-02-437
37	Panel delantero del carrito-parte superior	70-02-438
38	Montaje de pierna derecha	70-02-849
39	Panel delantero del carrito-parte inferior	70-02-439
40	Tapa del quemador lateral - barra	70-01-265
41	Tapa del quemador lateral	70-02-543
42	Rejilla quemador lateral	70-01-266
43	El sparker del quemador lateral	70-01-269

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

PIEZAS	DESCRIPCIÓN	# de PIEZAS
44	Quemador lateral (gas natural)	70-02-831
45	Bandeja de quemador lateral	70-01-268
46	Cuerpo del quemador lateral	70-02-417
47	Conjunto del tubo corrugado	70-01-194
48	Válvula lateral y colector, gas natural	70-02-850
49	Conjunto la manguera gas natural (1.25 cm)	70-02-174
50	Acoplamiento de desconexión rápida	70-02-178
51	Portafósforo con cadena	70-02-204
52	Conector	70-02-179
53	Placa de fijación del conector	70-02-111
54	Eje	70-05-103
55	Rueda	70-05-104
n/a	Paquete de tornillería	70-09-589

