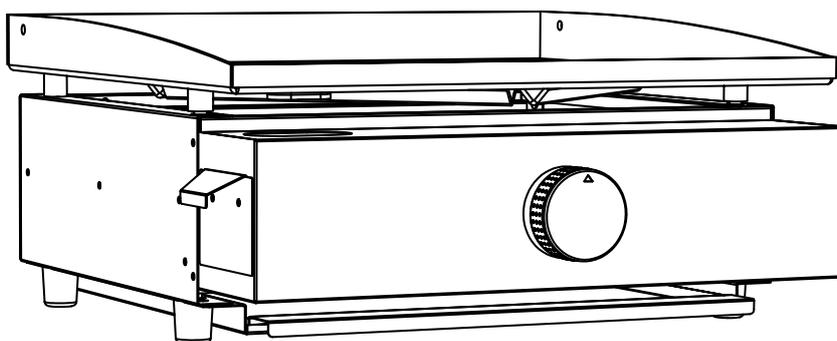


TABLE TOP GAS GRILL GRIDDLE

Instruction For Installation And Use



Model: GG201S



FOR YOUR SAFETY

⚠ DANGER

If you smell gas:

- Turn off gas to the appliance.
- Put out any open fire.
- If smell continues, walk away from the appliance and call your gas dealer or firemen at once.
- Do not leave this appliance unattended.
- Don't use this appliance within 25 ft to any flammable liquid.
- In the event of a fire, walk away from the appliance and call your firemen at once. Do not try to put out any oil or a grease fire with water.

Not following these instructions may cause fire or explosion which may cause property damaged, personal injury, or death.

⚠ WARNING

Please read all necessary information for the proper assembly and safe use of the appliance before installing this equipment. If you have any problems, call your service team or supplier. Do not try to fix the problems yourself, or it will cause injury or property damage.

Installing this appliance must conform with state or other codes, or, in the absence of such codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.

⚠ WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

The State of California is aware of this product can cause cancer and birth defects or other reproductive hard. (California law requires this warning be given to customers in the State of California.)

⚠ WARNING

Consumers must take responsibility to make sure the griddle is properly assembled, installed and maintained. Not following the instructions could result in life injury and/or property damage.



Precautions

1. Don't use the appliance indoors. It is only to be used outdoors.
2. During any pressure test, the griddle must be disconnected from the gas supply piping system at test pressures in excess of 1/2 PSI (3.5 kPa).
3. The appliance must be separated from the gas supply piping system during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 PSI (3.5 kPa).
4. Before using this appliance, visually inspect the gas hose from the tank connection to the orifice in case there is any wear, breaks, leaks, cracks, cuts or intrusions. If any of these discovered, replace hose prior to operation.
5. Under the condition of rain, snow, hail, sleet, or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, it is necessary that you must cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Don't try to move the appliance or cooking vessel.
6. Make sure the appliance must be on level, stable noncombustible surface in an area clear of combustible material during cooking. An asphalt surface (blacktop) can not be accepted for this purpose.

WARNING

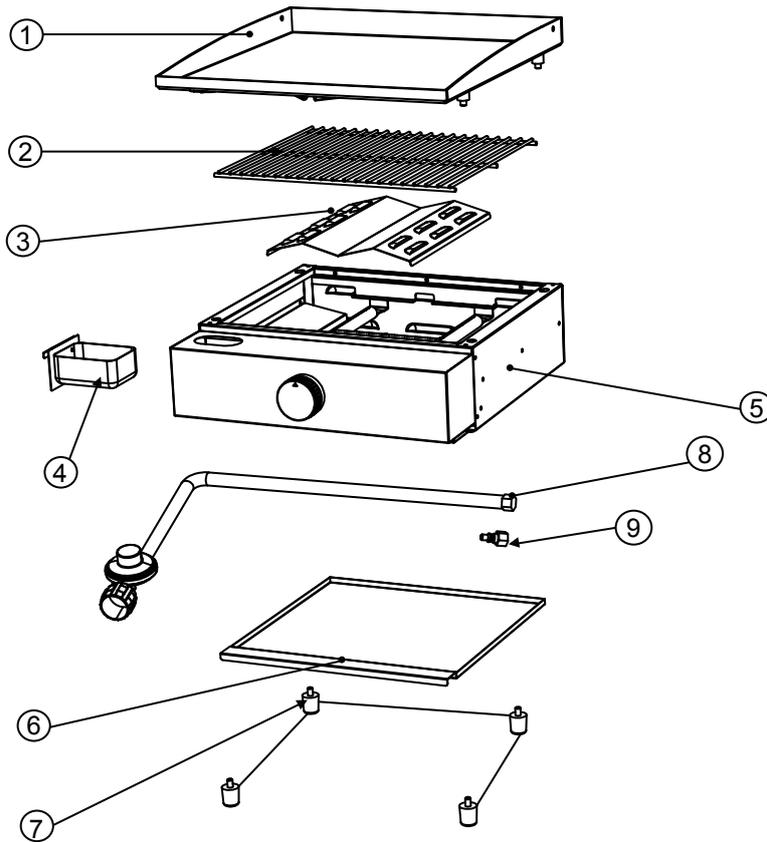
- This device is to be used outdoors only, and can not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- It is not acceptable to be used on or under any flats or condominium balcony or deck.
- Using alcohol, prescription or non-prescription drugs may damage the consumers' ability to properly assemble or safely operate the griddle.
- Type BC or ABC fire extinguisher is necessary to be ready during cooking.
- When an oil or grease fire arise, don't attempt to extinguish with water. Must call the fire Department or use A Type BC or ABC fire extinguisher.
- The appliance operation must be watched. Don't let children and pets near the appliance at all times.
- This appliance is not designed and used as a heater and not suitable for frying turkeys.
- During and after use of the appliance, use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Never put empty cooking vessel on the appliance while in operation. Be cautious when placing anything in cooking vessel while in operation.
Never move the appliance during the use. Must make sure the cooking vessel cool to 115°F before moving or storing.
- Commercial purpose is not allowed to act on this griddle.

Installation Safety Precautions

- The installation of this appliance 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, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- It is not accepted to operate inside RV's or on boats.
- It is safely certified to be used in the countries of United States and Canada.
Never modify and use in any other countries. Modification will cause a safety hazard or damage.
- Replacing pressure regulators need to be those who are specified by the appliance manufacturer.
After you have read and understand all safety information, warnings and precautions, you can proceed to the next page for assembly & installation instructions regarding your particular model.



What's In the Box



Key	Description	Qty
1	Griddle Plate	1
2	Cooking Grid	1
3	Flame Tamer	1
4	Grease Cup	1
5	Unit Body	1
6	Grease Tray	1
7	Rubber Foot	4
8	Pressure Reducing Valve	1
9	5/8"-18UNF Quick Connector	1

⚠ WARNING

Never use this appliance under extended awnings as it may cause a fire or personal injury. Install it on the opposite side from the fuel distribution/dispensing system of the recreational vehicle.
 Never let it be located or used under overhead unprotected combustible buildings or roof.
 If not in operation or when in travelling, make sure all low pressure propane gas system precautions are in place and all propane gas shut off valves are shut off.



Connecting the Gas Supply

⚠ CAUTION

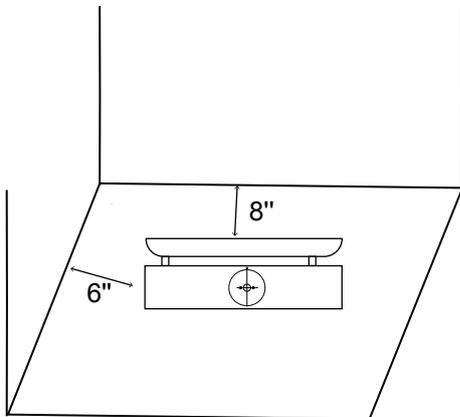
Connect to the vehicle's propane system with a flexible hose connector which must comply with the high pressure requirements of the Standard for Pigtails and Flexible Hose Connectors for LP Gas, ANSI/UL 569, and a length no longer than that required to allow the griddle to be mounted when "in use" position of mounting. The hose that is mounted can not be allowed to touch with the hot surface of the griddle while in operation or in the storage/travel mode.

⚠ CAUTION

BEFORE STARTING THE INSTALLATION

MUST fit the recommended minimum clearances to combustible constructions:

- 6" from sides
- 8" from back
- 8" from vertical

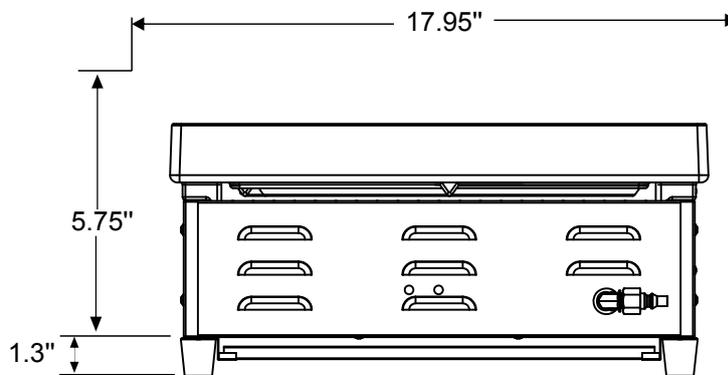


⚠ WARNING

Don't check leaks with an open fire. When not using, it is a correct way by opening the gas and apply soapy water to all joints to see if bubbles are formed.

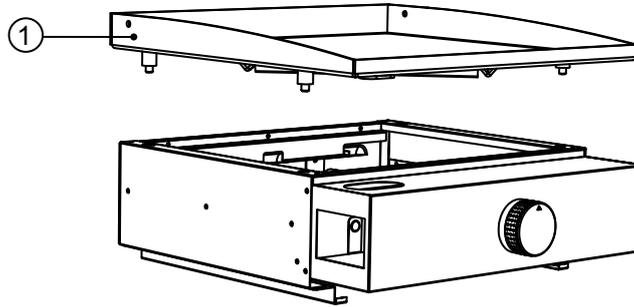
Installation

- When you do not use this appliance or want to store this appliance, it is strongly recommended to place it in a place with a size of 19.0" x 9.0" to ensure that the bakeware is completely placed in the storage location (keep it cool during storage).

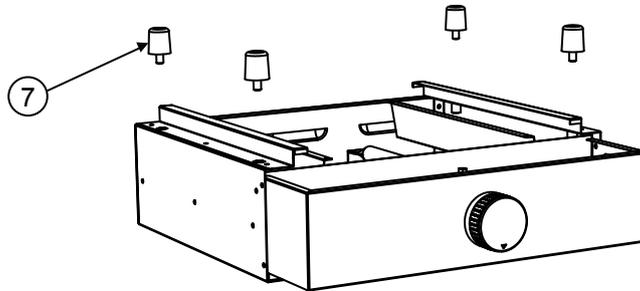


Installation Guide for Griddle

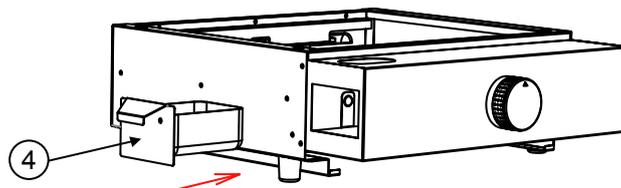
1. Remove the griddle plate from the griddle body.



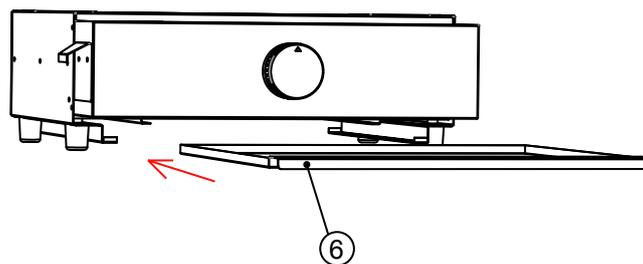
2. Put the griddle upside down on a soft surface. Put the four rubber feet to the bottom of the griddle as shown below.



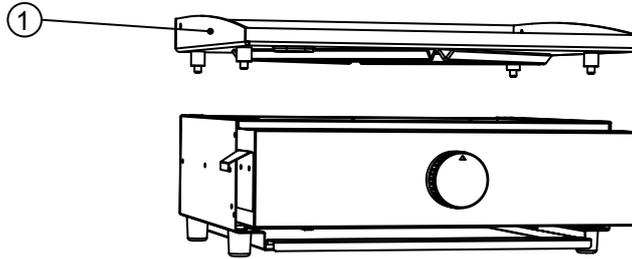
3. Installing the oil cartridge.



4. Push the oil pan along the track.



5. Put the griddle upside down on a soft surface. Put the four rubber feet to the bottom of the griddle as shown below.



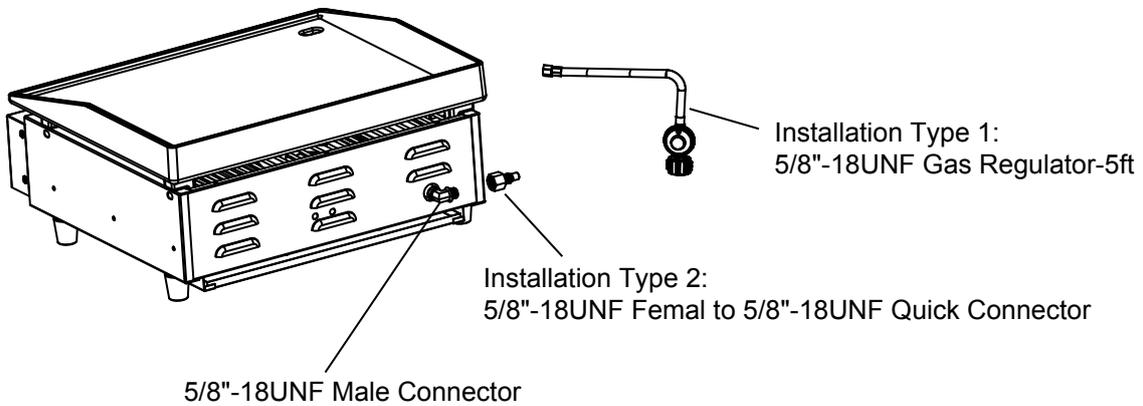
⚠ WARNING

Never check leaks with an open flame. Turn on the gas and apply soapy water to all joints to see if bubbles are formed.

Connection

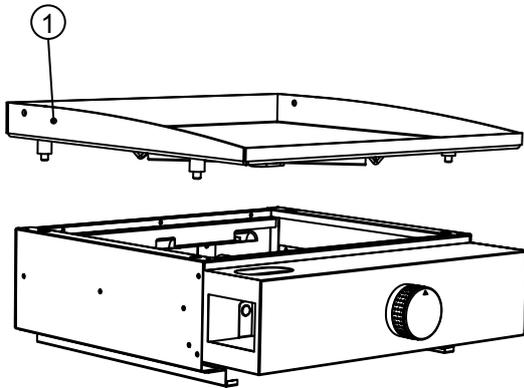
Installation type 1: With this 5/8"-18UNF quick connector, you can easily and quickly connect with gas grill griddle and enjoy food.

Installation type 2: With this 5/8"-18UNF gas regulator, you can easily connect with gas grill griddle and 20LB propane cylinder, and you can enjoy life in camping, park or backyard.

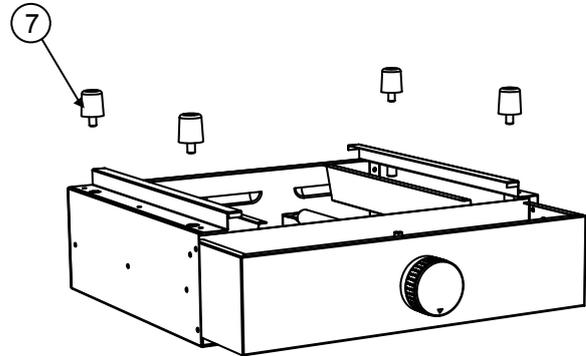


Installation Guide for Barbecue

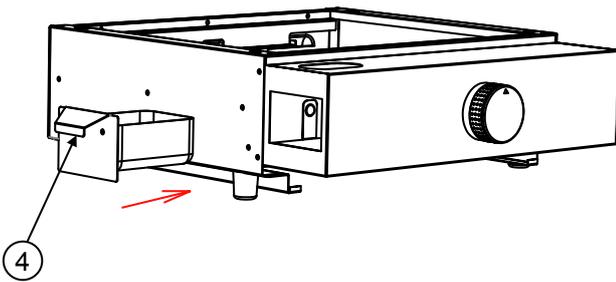
1. Remove the griddle plate.



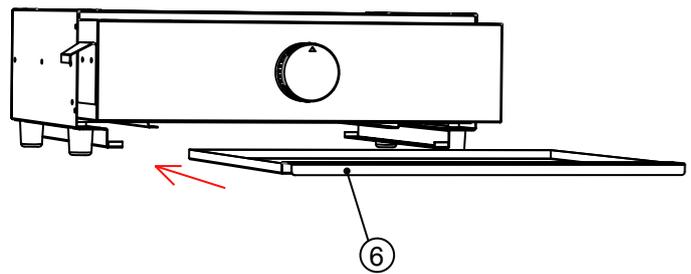
2. Reverse the oven body by 90 degrees and lock the 4 foot pads in turn.



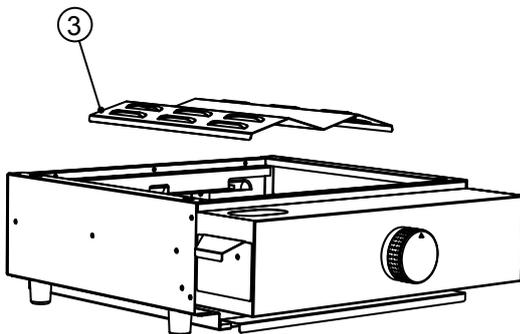
3. Installing the oil cartridge.



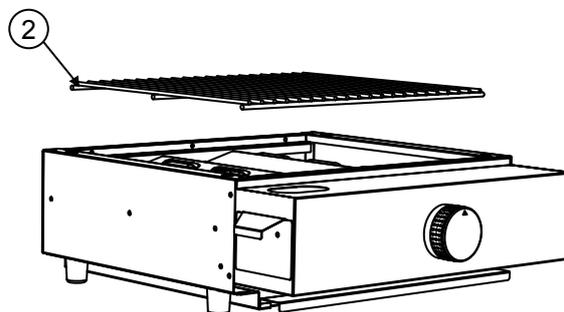
4. Push the oil pan along the track.



5. Insert the grease tray.



6. Put on the cooking grill.



Instruction of Operation

To light griddle

Must read all steps carefully

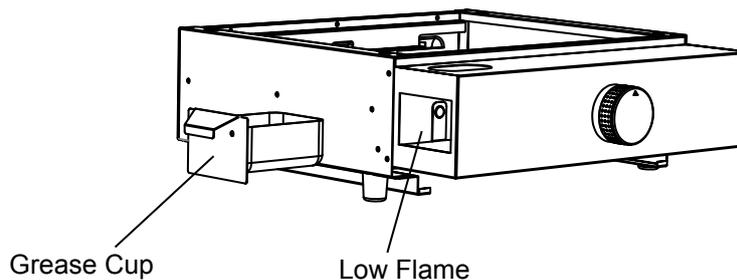
1. Push the control knob in and turn counter-clockwise to the "Light" position.
2. If fire does not appear in 5 seconds, shut the burner control off, wait for 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

Use match for lighting

1. Don't lean over the griddle while lighting. Ensure no gas leaks occur.
2. Control knob must be in the "OFF" position. Get the griddle top off.
3. Light a long match, then put the match on the right or left side of the burner.
4. Press the control knob in and turn counterclockwise to the "HIGH" position.
Be sure the burner lights and keep it lit.

Check burner fire

Remove the griddle plate or the grease cup before lighting as to visually check the fire. Light burner and turn knob from high to low you will see a smaller fire in the low position and bigger in the high position. Check the fire before each use. If you only see low flame, refer to Burner has low flame regardless of knob position in the TROUBLESHOOTING GUIDE. Change the griddle plate or grease drawer before cooking.



To turn off griddle

Turn the control knob to the "OFF" position.

Seasoning

Seasoning is baking oil into metal to make a sticky resistant surface and protect against oxidation. There is a layer of soy oil on the appliance to protect against rust during transporting. It can be cleaned off with warm soapy water when you begin your initial seasoning.



The choice of oil

The choice of some oils are important for seasoning.

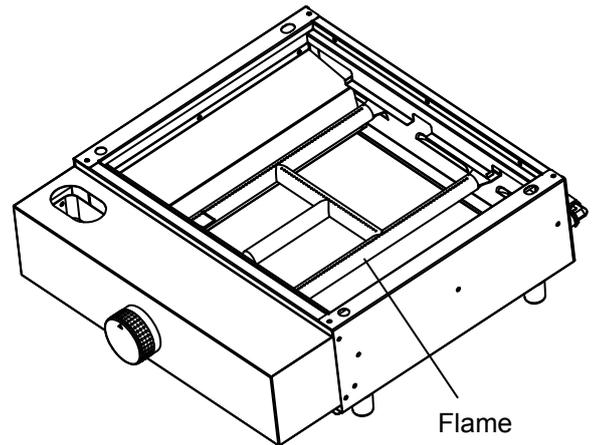
Using Flax seed oil for your initial seasoning as it creates a very durable bond. Any of the following oil can be used:

- Flax Seed Oil
- Extra Virgin Olive Oil
- Vegetable Oil
- Soy Oil

The purpose behind your initial seasoning is to create a bond with the griddle top by coating your griddle with oil and heat the oil above its smoke point to polymerize the oil. You will make a black, stick resistant surface easy to clean.

Seasoning the griddle

1. Put small amount of chosen oil to the surface of the griddle top and spread it around with a cloth or paper towel (use tongs or metal spatulas to hold the cloth or paper towel).
2. Make it medium-high heat.
3. It is good to heat the oil until it reaches its “smoke-point” and let it continue to discolor.
4. To make a good black surface , make sure to repeat steps 1 through 3 a few times after it cool down.



The Storage of Griddle

DANGER

Never put griddle in storage or travel mode at once after use when it is too hot to touch and make sure it cool down. Not following the direction could result in fire resulting in property damage, personal injury or death.

- For portable/tabletop griddles, disconnect from the recreational vehicles low pressure LP gas supply system via quick-disconnect fitting (following applicable safety steps).
- Turn it off before storing portable griddle indoors. Disconnect it from the low pressure gas system, and the unit itself is at room temperature.

Clean the Burner

Follow these instructions to clean the burner.

1. Shut gas “OFF” at the control knob.
2. Ensure the entire griddle is cooled down.
3. Remove griddle plate from assembly.
4. Use wire brush to clean the entire outer surface of the burner to remove food residue and dirt.
5. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
6. Wear eye protection and use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports.
Ensure each port to make sure air is flowing out each respective nozzle.



Safety of Food

The safety of food is a key part for enjoying the outdoor cooking. For keeping food safe from harmful bacteria, read these four basic steps:

1. Clean: Use HOT SOAPY water to wash hands, utensils, and surfaces before and after contacting raw meat and poultry.
2. Separate: To avoid cross contamination, separate raw meats and poultry from ready-to eat foods to. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.
3. Cook: Make sure meat and poultry are cooked thoroughly to kill bacteria. You can use a thermometer to test proper internal food temperatures.

Troubleshooting Guide

Problem	Possible Cause	Solution
Burner can't be light using the piezoelectric ignition system	No propane supply or empty supply	Check shut off valves Fill propane supply
	Defective regulator	Check regulator call customer service
	Electrode not in correct position or is damaged/faulty	Ensure electrode is positioned as shown in "ignition electrode position". Call customer service
	Obstructions in gas injection or gas hose	Have injection and gas hose cleaned
	Obstructions in the burner	Clean the burner following steps outlined in "CLEAN THE BURNER"
Burner can't be light with a match	No propane supply/empty supply	Have shut off valves checked fill propane supply
	Defective regulator	Check regulator. Call customer service
	Obstructions in gas injection or gas hose	Clean injection and gas hose
	Obstructions in the burner	Refer to "CLEANING THE BURNER" to clean the burner
Burner has small fire regardless of knob position	Low inlet gas supply pressure	Verify gas pressure on both inlet side and outlet side of appliance regulator. Call customer service
	Low gas supply	Replenish propane supply
	Defective control valve	Call customer service
Burner has a hissing or roaring noise	Obstructions in the burner	Refer to "cleaning the burner" to clean the burner
	Obstructions in gas injection or gas hose	Have injection and gas hose cleaned
	Burner could be damaged	Call customer service



Specification of the Griddle

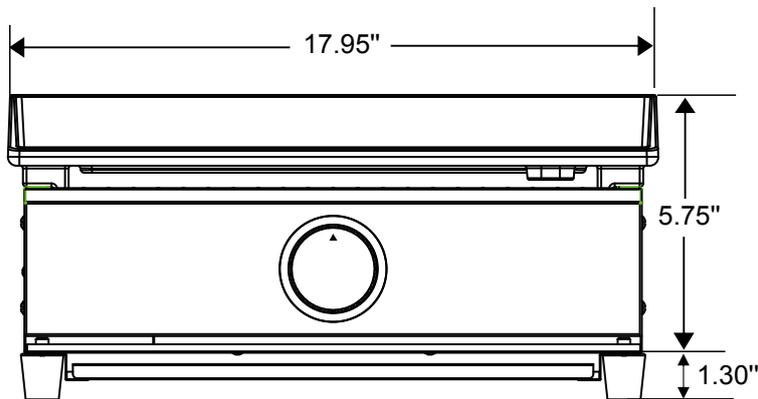
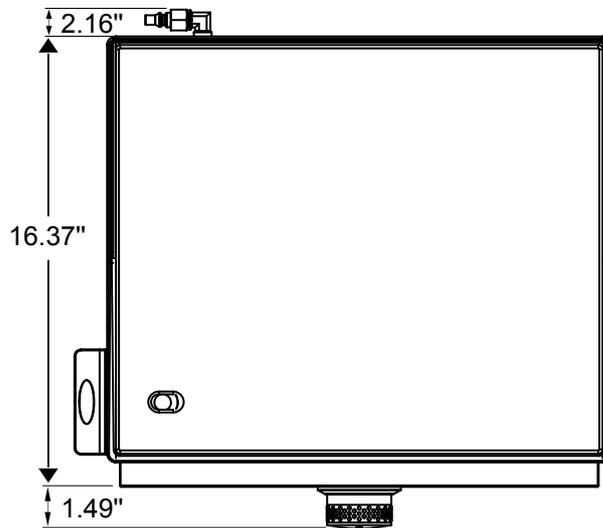
Conforms to ANSI STD Z21.89-2017 Certified to CSA STD 1.18-2017 Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance

This appliance is not intended for commercial use

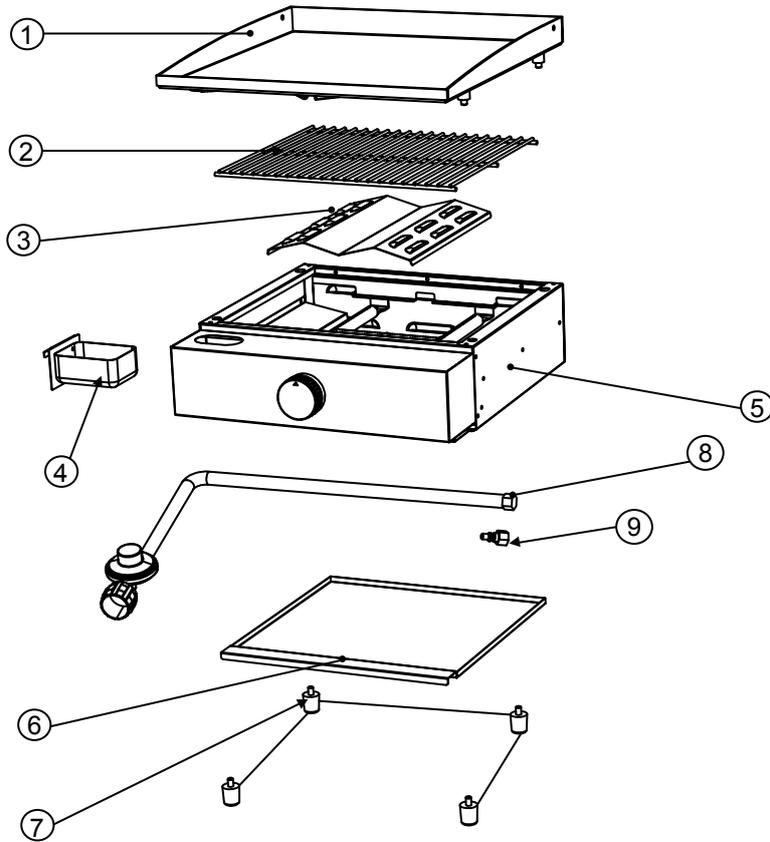


Portable / Tabletop	
Burner Input Rate	15000 BTU/h
Inlet Gas Pressure	MAX: 13"
Unit Weight	26.5 lbs.

Illustrations below show the Griddle Plate in the stored position.



Replacement Parts



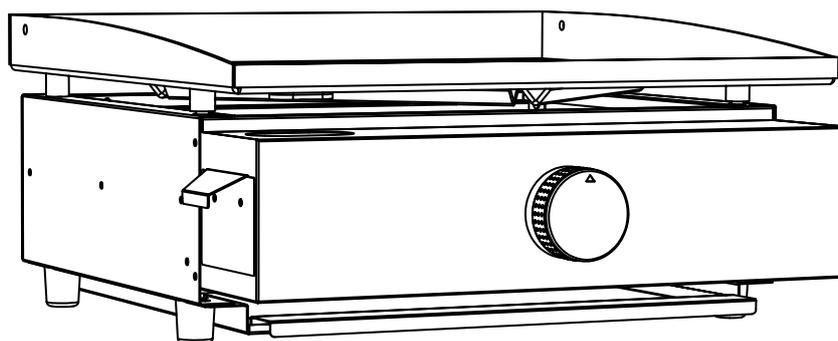
Key	Description	Qty
1	Griddle Plate	1
2	Cooking Grid	1
3	Flame Tamer	1
4	Grease Cup	1
5	Unit Body	1
6	Grease Tray	1
7	Rubber Foot	4
8	Pressure Reducing Valve	1
9	5/8"-18UNF Quick Connector	1





TABLE DU GRIL BARBECUE À GAZ DE

Instruction pour l'installation et l'utilisation



Modèle N°: GG201S



POUR VOTRE SÉCURITÉ**⚠ DANGER**

Au cas où le gaz sen:

- Arrêter la fourniture de gaz vers l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Au cas où l'odeur persiste, s'éloigner de l'appareil et appeler votre négociant de gaz ou le service de pompiers immédiatement.
- Ne pas laisser cet appareil sans surveillance.
- Ne pas utiliser cet appareil dans une distance de 25 pi de tout liquide inflammable.
- En cas d'incendie, s'éloigner de l'appareil et appeler le service des pompiers immédiatement. Ne pas essayer d'éteindre un incendie de graisse ou d'huile avec de l'eau.

Ne pas suivre les consignes suivantes peut entraîner un incendie ou une explosion susceptible de causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez lire tous les renseignements nécessaires pour un assemblage approprié et une utilisation sécurisée de l'appareil avant d'installer cet équipement. Au cas où vous avez des problèmes, appelez l'équipe de service ou le fournisseur. Ne pas essayer de résoudre un problème vous-même, au risque de créer des blessures corporelles ou des dommages aux biens.

L'installation de cet appareil doit se conformer aux codes d'État ou à d'autres codes, ou en l'absence de tels codes, au code national sur les combustibles gazeux, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou la norme pour les véhicules de plaisance, ANSI A/NFPA1192, et CSA séries Z240 RV, code pour véhicules de plaisance, selon le cas.

⚠ AVERTISSEMENT**AVERTISSEMENT DE LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :**

L'État de la Californie est conscient de ce que cet produit peut causer le cancer et des anomalies congénitales ou d'autres risques de reproduction. (La loi de la Californie demande que cet avertissement soit donné aux clients au sein de l'État de la Californie.)

⚠ AVERTISSEMENT

Les consommateurs doivent prendre la responsabilité de s'assurer que la plaque chauffante est correctement assemblée, installée et entretenue. Ne pas suivre ces consignes peut donner lieu à de blessures graves et/ou des dommages matériels.



Précautions

1. Ne pas utiliser l'appareil à l'intérieur. Il doit uniquement être utilisé à l'extérieur.
2. Pendant l'épreuve de pression, la plaque chauffante doit être déconnectée de la tuyauterie du système d'alimentation de gaz lorsque l'épreuve de pression excède 1/2 PSI (3,5 kPa).
3. L'appareil doit être séparé de la tuyauterie du système d'alimentation de gaz lors de l'épreuve de pression de la tuyauterie du système d'alimentation de gaz lorsque la pression d'épreuve est égale ou inférieure à 1/2 PSI (3,5 kPa).
4. Avant d'utiliser cet appareil, effectuer une inspection visuelle du tuyau à gaz partant du raccord de réservoir vers l'orifice au cas où il y a de l'usure, les cassures, les fuites, des fissures, des coupures ou des intrusions. Au cas où l'une de ces anomalies est découverte, remplacer le tuyau avant la mise en fonctionnement.
5. Au temps de pluie, de neige, de grêle, de verglas ou d'autres formes de précipitation lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, il est nécessaire que vous couvriez l'ustensile de cuisson immédiatement et éteindre les brûleurs de l'appareil et l'alimentation en gaz. Ne pas essayer de déplacer l'appareil ou l'ustensile de cuisson.
6. Être rassuré que l'appareil se trouve sur une surface plane, stable et non combustible dans un espace dégagé de tout matériau combustible pendant la cuisson. Une surface asphaltée (revêtement hydrocarboné) ne peut être acceptée pour cette raison.

AVERTISSEMENT

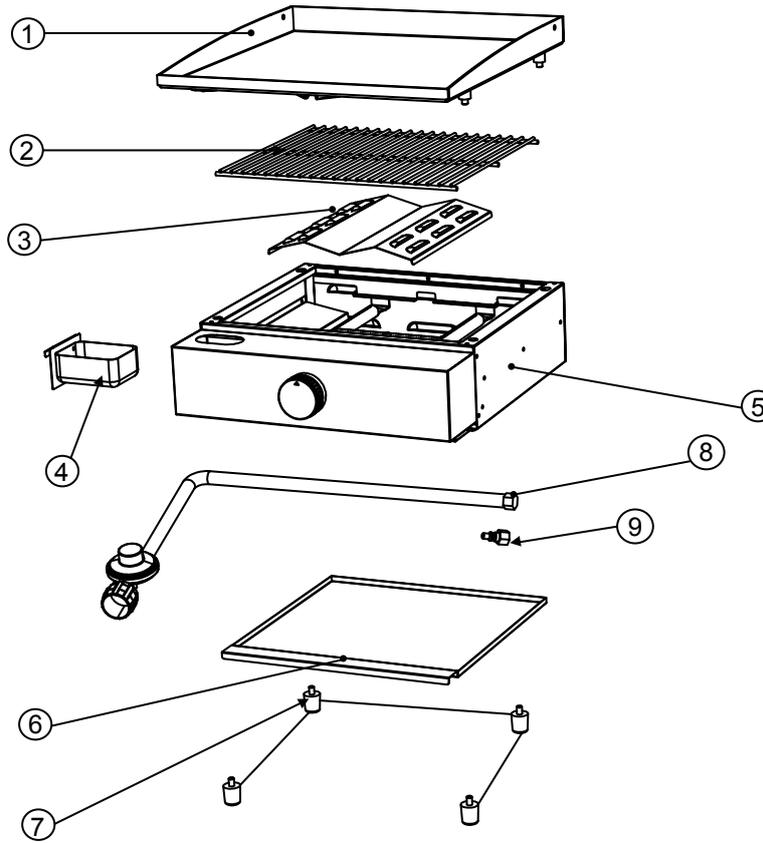
- Le présent dispositif doit être uniquement utilisé à l'extérieur et ne peut être utilisé dans un bâtiment, garage ou tout autre espace clos.
- Il n'est pas acceptable de l'utiliser sur ou en dessous des appartements ou de balcon d'immeuble d'habitation en copropriété ou de terrasse.
- L'utilisation de l'alcool, des produits sur ordonnance ou sans ordonnance peuvent endommager la capacité du consommateur à assembler correctement et en toute sécurité la plaque chauffante.
- Il est nécessaire d'avoir un extincteur d'incendie de type BC ou ABC bien en place pendant la cuisson.
- Lorsque survient un incendie d'huile ou de graisse, ne pas essayer de l'éteindre avec de l'eau. Vous devez appeler le service des pompiers ou utiliser un extincteur d'incendie de type BC ou ABC.
- Le fonctionnement de l'appareil doit être surveillé. Ne pas laisser les enfants et les animaux de compagnie près de l'appareil à tout moment.
- Le présent appareil n'est pas conçu et utilisé comme un dispositif de chauffage. Il n'est pas approprié pour la friture de la dinde.
- Lors et après l'utilisation de l'appareil, utiliser des gants ou mitaines de cuisine isolants pour se protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures issues des liquides de cuisson.
- Ne jamais vider l'ustensile de cuisson sur l'appareil pendant son fonctionnement. Faire attention au moment de placer quoi que ce soit dans l'ustensile de cuisson lors du fonctionnement.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation. Vous devez vous assurer l'ustensile de cuisson se refroidit 115°F avant de déplacer ou de conserver.
- Il n'est pas autorisé d'utiliser cette plaque chauffante à des fins commerciales.

Précautions d'installation de sécurité

- L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, au code national sur les combustibles gazeux, ANSI Z223.1/NFPA 54, code d'installation du propane et du gaz naturel, CSA B 149.1 ou code de manipulation et de stockage du propane B149.2, ou la norme pour les véhicules de plaisance, ANSI A 119.2/NFPA 1192, et CSA séries Z240 RV, code pour véhicules de plaisance, selon le cas.
- Il n'est pas accepté de faire fonctionner l'appareil à l'intérieur d'un véhicule de plaisance (RV) ou sur des bateaux.
- Il est homologué à être utilisé en toute sécurité aux États-Unis et au Canada. Ne jamais modifier et utiliser dans d'autres pays. La modification entraînera un risque de sécurité ou un dommage.
- Le remplacement des régulateurs de pression doit être effectué avec ceux qui sont spécifiés par le fabricant de l'appareil.
- Après que vous avez lu et compris tous les renseignements de sécurité, les avertissements et les précautions, vous pouvez continuer à la page suivante pour être imprégner des consignes d'assemblage et d'installation relatives à votre modèle particulier.



Contenu de la boîte



Clé	Description	Qté
1	Plaque du gril barbecue	1
2	Grillage de cuisson	1
3	Dresseur de flamme	1
4	Réceptier à graisse	1
5	Corps de l'unité	1
6	Bac à graisse	1
7	Patte en caoutchouc	4
8	Détendeur	1
9	Connecteur rapide 5/8"-18UNF	1

AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser cet appareil sous des bannes étendues, car cela peut entraîner un incendie ou des blessures corporelles. L'installer sur le côté opposé du système de répartition/distribution de carburant du véhicule de plaisance.

Ne jamais le laisser être placé ou utilisé sous des bâtiments de constructions combustibles ou des toitures non protégés.

Au cas où l'appareil n'est pas utilisé ou qu'il est en cours de transport, se rassurer de prendre toutes les précautions du système de gaz propane de basse pression et que tous les robinets de fermeture de gaz propane sont fermés.



Connexion à l'alimentation au gaz

⚠ PRÉCAUTION

Connecter le système de propane du véhicule avec le raccord du tuyau flexible qui doit être conforme avec les exigences de haute pression de la norme relative aux raccords de tuyau flexibles et en queue de cochon pour le gaz PL, ANSI/UL 569, et une longueur pas plus longue que celle requise pour permettre à la plaque chauffante d'être montée lorsqu'elle se trouve à la position de montage « en utilisation ». Le tuyau qui est monté ne doit pas entrer en contact avec une surface chaude de la plaque chauffante lorsqu'elle est en fonctionnement ou en mode conservation/voyage.

⚠ PRÉCAUTION

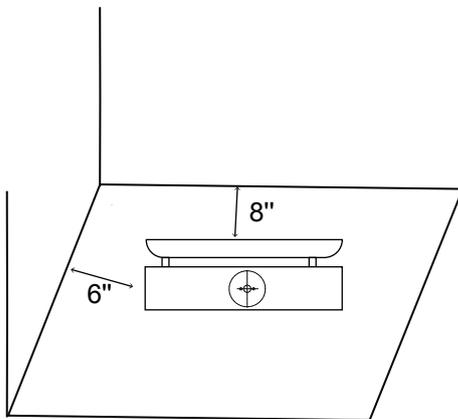
AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION

DOIT satisfaire le dégagement minimal recommandé par rapport aux constructions combustibles:

6" des côtés

8" de l'arrière

8" par rapport à la verticale

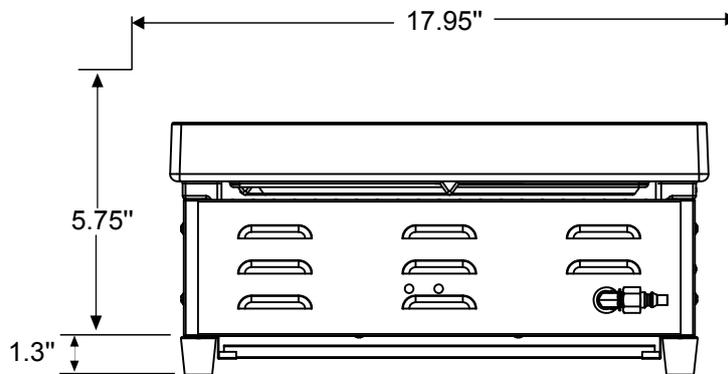


⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas vérifier les vérifier avec un feu à ciel ouvert. En cas de non utilisation, il est approprié d'ouvrir le gaz et appliquer l'eau savonneuse à tous les joints pour voir s'il se forme des bulles.

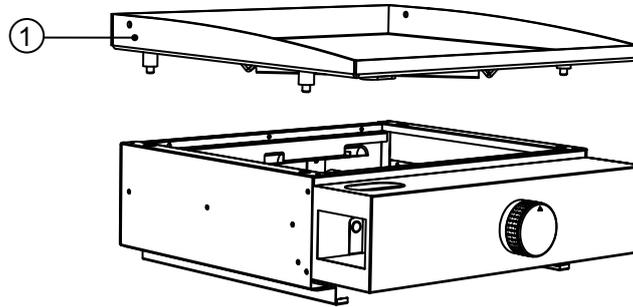
Installation

1. Lorsque vous n'utilisez pas cet appareil ou souhaitez le ranger, il vous est fortement recommandé de le placer dans une dimension de 19,0" × 9,0" pour garantir que le moule à gâteau est entièrement placé dans l'emplacement de stockage (le conserver frais pendant le stockage).

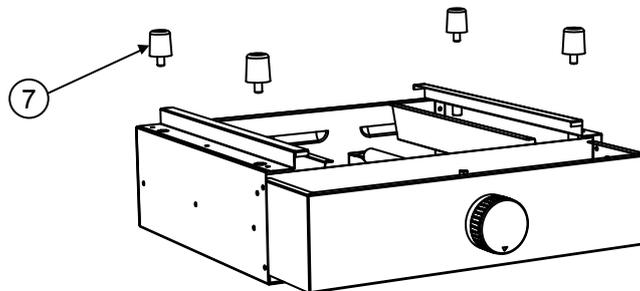


Installation Guide for Griddle

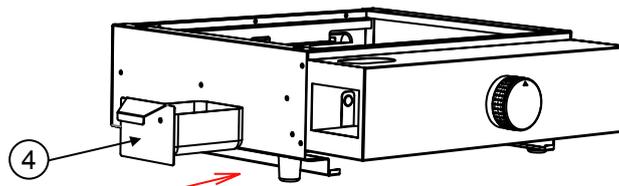
1. Etirer la plaque du gril barbecue du corps du gril barbecue.



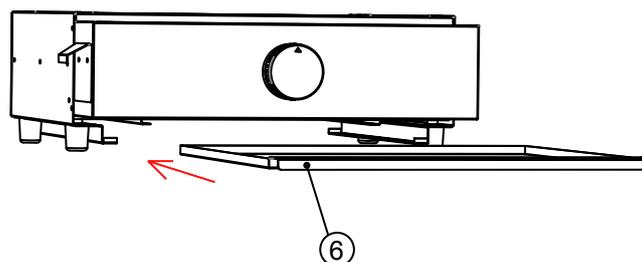
2. Placer le gril barbecue à l'envers sur une surface lisse. Placer les quatre pattes en caoutchouc à la partie inférieure du gril barbecue comme indiqué ci-dessous.



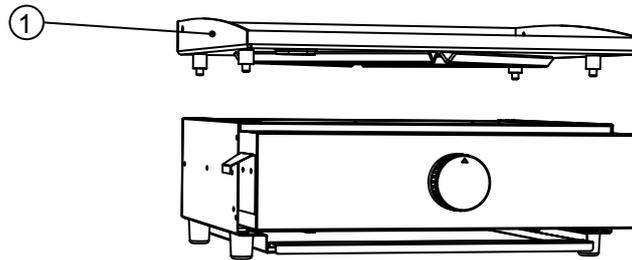
3. Installation de la cartouche d'huile.



4. Pousser le carter d'huile le long du rail.



5. Placer le grill barbecue à l'envers sur une surface lisse. Placer les quatre pattes en caoutchouc à la partie inférieure du grill barbecue comme indiqué ci-dessous.



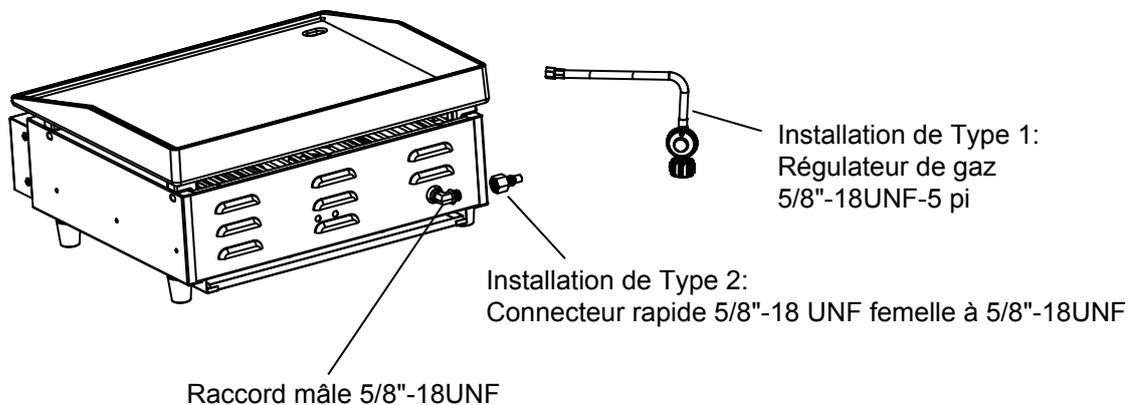
⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais vérifier les vérifier avec une flamme nue. Ouvrir le gaz et appliquer l'eau savonneuse à tous les joints pour voir s'il se forme des bulles.

Connexion

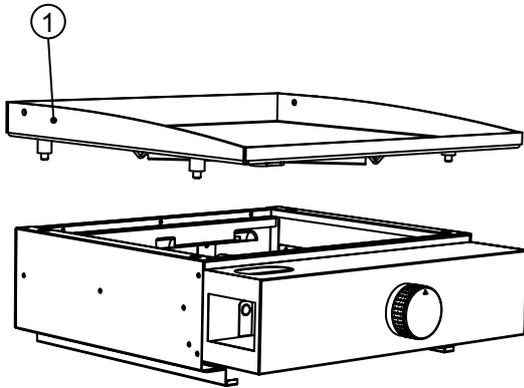
Installation de type 1: Avec ce raccord rapide 5/8"-18UNF, vous pouvez facilement et rapidement connecter le grill barbecue à gaz et profiter de vos aliments.

Installation de type 2: Avec ce régulateur de gaz 5/8"-18UNF, vous pouvez facilement connecter le grill barbecue à gaz et la bouteille de propane de 20LB. Il vous sera alors possible de profiter de la vie de camping, au parc ou dans votre arrière-cour.

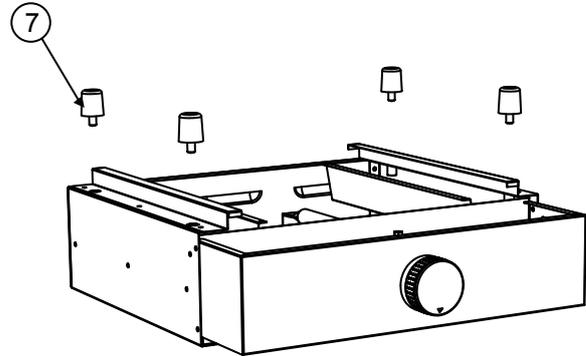


Installation Guide for Barbecue

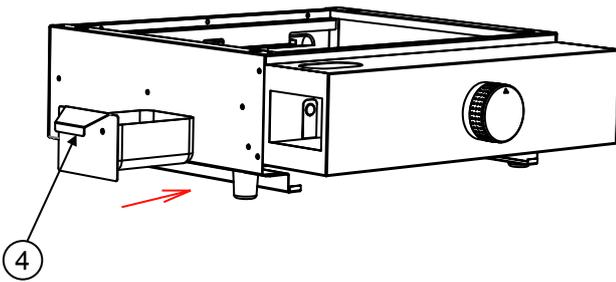
1. Retirer la plaque du gril barbecue.



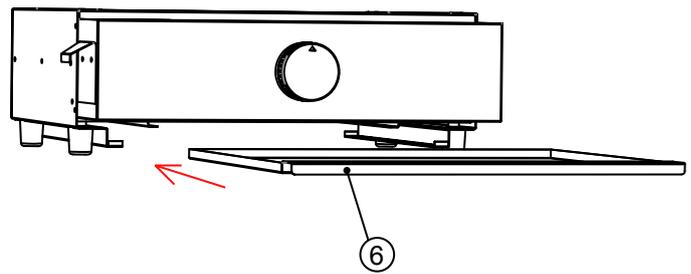
2. Inversez le corps du four de 90 degrés et verrouillez les 4 pieds à tour de rôle.



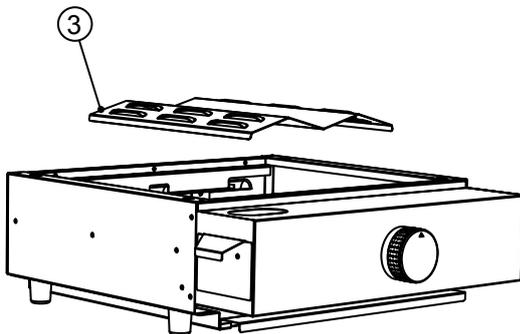
3. Installation de la cartouche d'huile.



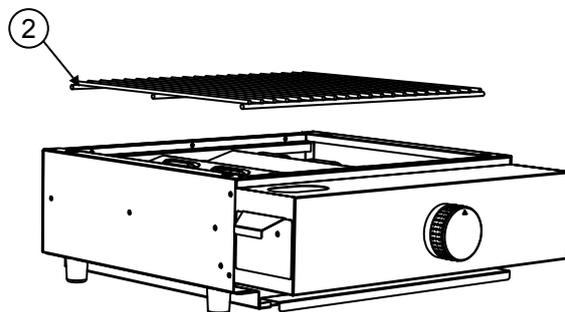
4. Pousser le carter d'huile le long du rail.



5. Insérer le bac à graisse.



6. Placer le grillage de cuisson.



Instruction d'exploitation

Pour allumer le grill barbecue

Lire impérativement toutes les étapes de manière attentive

1. Enfoncer le bouton de commande et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position « allumé ».
2. Au cas où le feu n'apparaît pas dans les 5 secondes, fermer la commande du brûleur, attendre pendant 5 minutes, puis répéter la procédure d'allumage.

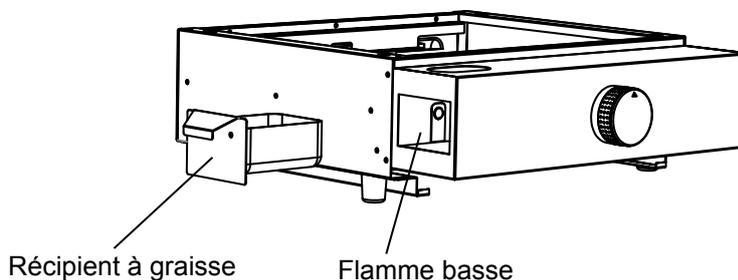
Utiliser les allumettes pour allumer

1. Ne pas se pencher au-dessus du grill barbecue pendant l'allumage. Se rassurer qu'aucune fuite de gaz ne se produit.
2. Le bouton de commande doit être à la position « ÉTEINT ». Enlever la partie supérieure du grill barbecue.
3. Allumer une longue allumette, puis placer l'allumette sur le côté gauche ou droit du brûleur.
4. Enfoncer le bouton de commande et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position « ÉLEVÉ ».
Se rassurer que le brûleur s'allume et le garder allumé.

Vérifier le feu du brûleur

Retirer la plaque du grill barbecue ou le récipient à graisse avant d'allumer afin de pouvoir inspecter visuellement le feu. Allumer le brûleur et tourner le bouton de la position élevée à la position basse, vous obtiendrez un feu infime en position basse et un plus grand feu en position élevée.

Vérifier le feu avant chaque utilisation. Au cas où vous voyez une flamme basse, se référer au brûleur qui a la flamme basse indépendamment de la position du bouton dans le GUIDE DE DÉPANNAGE. Changer la plaque du grill barbecue ou le tiroir à graisse avant la cuisson.



Éteindre le grill barbecue

Tourner le bouton de commande à la position « ÉTEINT ».

Apprêtage

L'apprêtage consiste à enduire l'huile sur le métal pour créer une surface résistante collante et protéger contre l'oxydation.

Il y a une couche d'huile de soja sur l'appareil pour le protéger contre la rouille lors du transport. Cette couche peut être nettoyée avec de l'eau chaude tiède lorsque vous effectuer votre apprêtage initial.



Le choix d'huile

Le choix de certaines huiles est important pour l'apprêtage.

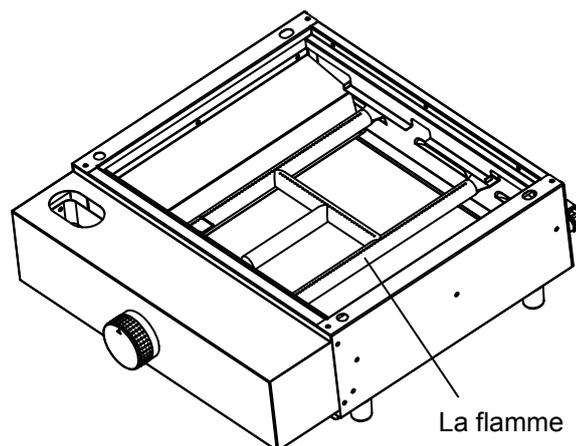
Utiliser l'huile de graine de lin pour votre apprêtage initial, car elle crée un lien très durable. N'importe quelle huile de la liste ci-dessous peut être utilisée:

- L'huile de graine de lin
- L'huile d'olive extra vierge
- L'huile végétale
- L'huile de soja

L'objectif derrière l'apprêtage initial est de créer un lien avec la partie supérieure du grill barbecue en le revêtant d'huile et chauffer l'huile au-delà de son point de fumée pour la polymériser. Vous ferez d'une surface noire, résistante et collante, facile à nettoyer.

Apprêtage du grill barbecue

1. Mettre une infime quantité d'une huile de votre choix sur la surface de la partie supérieure du grill barbecue et l'étaler autour à l'aide d'un tissu ou d'un essuie-tout (utiliser des pinces ou des spatules métalliques pour tenir le tissu ou l'essuie-tout).
2. La faire chauffer à une température moyennement haute.
3. Il est bon de chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle atteigne le « point de fumée » et la laisser continuer à se décolorer.
4. Pour obtenir une bonne surface noire, se rassurer de répéter les étapes 1 à 3 quelques instants après qu'elle se soit refroidie.



Stockage du grill barbecue

DANGER

Ne jamais placer le grill barbecue en mode stockage ou voyage aussitôt après utilisation lorsqu'il est très chaud au toucher et se rassurer qu'il se refroidisse. Le non-respect de cette indication peut donner lieu à un incendie qui causerait des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

- Pour les grills barbecue portables/à table, déconnecter du système d'alimentation en gaz PL basse pression des véhicules de plaisance à travers le raccord à dégagement rapide (suivant les étapes de sécurité applicables).
- L'éteindre avant de stocker le grill barbecue portable à l'intérieur. Le déconnecter du système de gaz basse pression, et que l'unité elle-même est à la température ambiante.

Nettoyer le brûleur

Suivre les consignes pour nettoyer le brûleur.

1. « FERMER » le gaz au niveau du bouton de commande.
2. Se rassurer que l'ensemble du grill barbecue est refroidi.
3. Retirer la plaque du grill barbecue de l'assemblage.
4. Utiliser une brosse métallique pour nettoyer l'ensemble de la surface extérieure du brûleur pour retirer les résidus alimentaires et la saleté.
5. Nettoyer les ports bloqués à l'aide d'un fil raide, à l'instar d'un trombone ouvert.
6. Porter un équipement de protection des yeux et utiliser un tuyau à air pour impulser l'air à l'intérieur du tube du brûleur et hors des ports du brûleur.
Se rassurer que l'air traverse chaque port pour sortir vers la buse correspondante.



Sécurité des aliments

La sécurité des aliments est essentielle pour profiter de la cuisson à l'air libre. Pour conserver la bonne qualité des aliments, sans bactéries dangereuses, lire les quatre étapes fondamentales ci-dessous:

1. Nettoyer: Utiliser de l'eau CHAUDE SAVONNEUSE pour laver les mains, les ustensiles et les surfaces avant de toucher et après avoir touché la viande et de la volaille crues.
2. Séparer: Afin d'éviter la contamination, séparer les viandes et la volaille crues des aliments prêts à la consommation. Utiliser une assiette et des ustensiles lors du retrait des aliments cuits.
3. Préparer: Se rassurer que la viande et la volaille sont complètement cuites pour tuer les bactéries. Vous pouvez vous servir d'un thermomètre pour tester les températures internes propres des aliments.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne peut pas s'allumer à l'aide du système d'allumage piézoélectrique	Aucune alimentation en propane ou alimentation vide	Vérifier les robinets d'arrêt Remplir l'alimentation en propane
	Régulateur défectueux	Vérifier le régulateur appeler le service-client
	La position de l'électrode n'est pas correcte ou qu'il est endommagé /défectueux	Se rassurer que l'électrode se trouve à la position indiquant « position de l'électrode d'allumage ». Appeler le service-client
	Présence d'éléments obstruant dans l'injection de gaz ou le tuyau à gaz	Faire nettoyer l'injection et le tuyau à gaz
	Présence d'éléments obstruant dans le brûleur	Nettoyer le brûleur suivant les étapes définies dans la partie « NETTOYER LE BRÛLEUR »
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette	Aucune alimentation en propane/alimentation vide	Vérifier les robinets d'arrêt remplir l'alimentation en propane
	Régulateur défectueux	Vérifier le régulateur. Appeler le service-client
	Présence d'éléments obstruant dans l'injection de gaz ou le tuyau à gaz	Nettoyer l'injection et le tuyau à gaz
	Présence d'éléments obstruant dans le brûleur	Se référer à la partie « NETTOYER LE BRÛLEUR » pour nettoyer le brûleur
Le brûleur présente un feu infime quelle que soit la position du bouton	Faible pression d'entrée de l'alimentation en gaz	Vérifier la pression du gaz du côté d'entrée d'air et du côté de sortie d'air du régulateur de l'appareil. Appeler le service-client
	Faible alimentation en gaz	Réapprovisionner l'alimentation de propane
	Vanne de commande défectueuse	Appeler le service-client
Le brûleur émet un rugissement ou un	Présence d'éléments obstruant dans le brûleur	Se référer à la partie « NETTOYER LE BRÛLEUR » pour nettoyer le brûleur
	Présence d'éléments obstruant dans l'injection de gaz ou le tuyau à gaz	Faire nettoyer l'injection et le tuyau à gaz
	Le brûleur pourrait être endommagé	Appeler le service-client



Spécification du grill barbecue

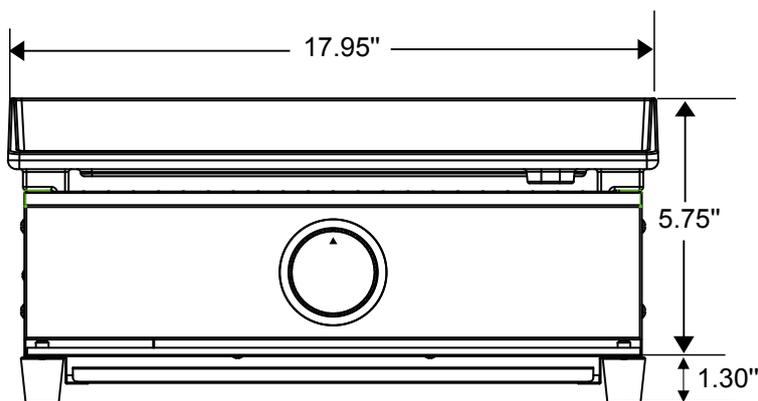
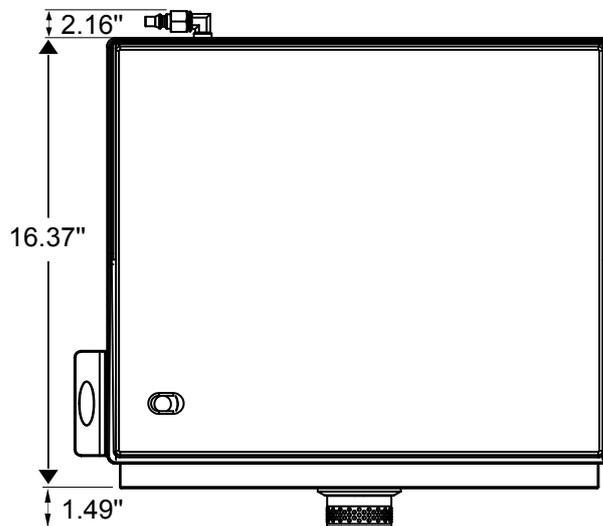


Conforme à la norme ANSI STD Z21.89-2017 Certifié à la CSA STD 1.18-2017 appareil de cuisson à gaz spécialisé à l'air libre

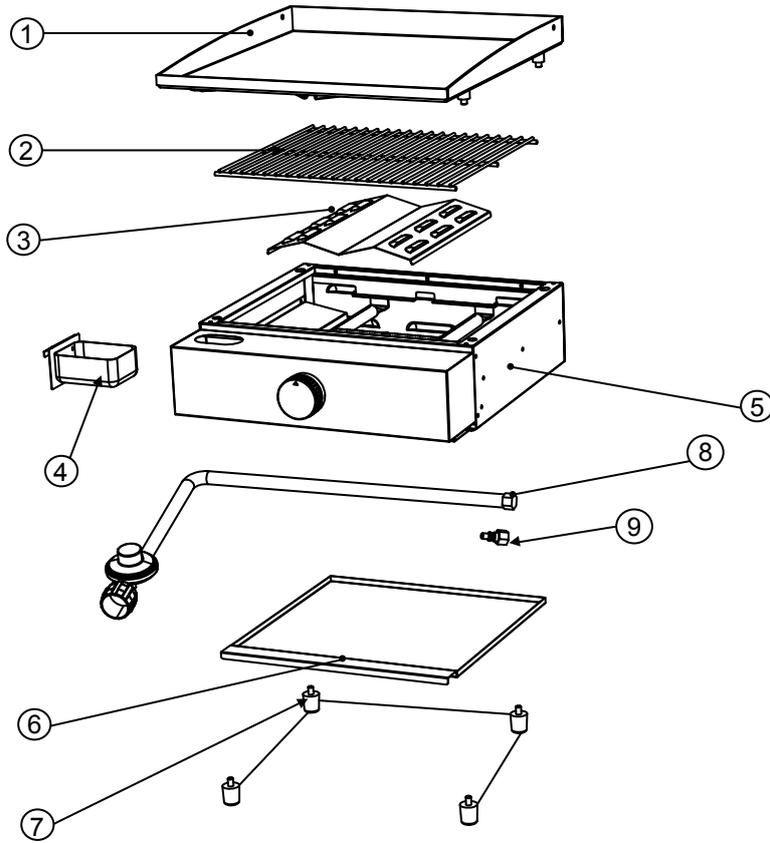
Le présent appareil n'est pas destiné à un usage commercial

Portable / Table	
Débit calorifique du brûleur	15000 BTU/h
Pression d'admission du gaz	MAX: 13"
Poids de l'unité	26.5 lbs.

Les illustrations ci-dessous montrent la plaque du grill barbecue en position rangée.



Pièces de remplacement



Clé	Description	Qté
1	Plaque du gril barbecue	1
2	Grillage de cuisson	1
3	Dresseur de flamme	1
4	Récepteur à graisse	1
5	Corps de l'unité	1
6	Bac à graisse	1
7	Patte en caoutchouc	4
8	Détendeur	1
9	Connecteur rapide 5/8"-18UNF	1



