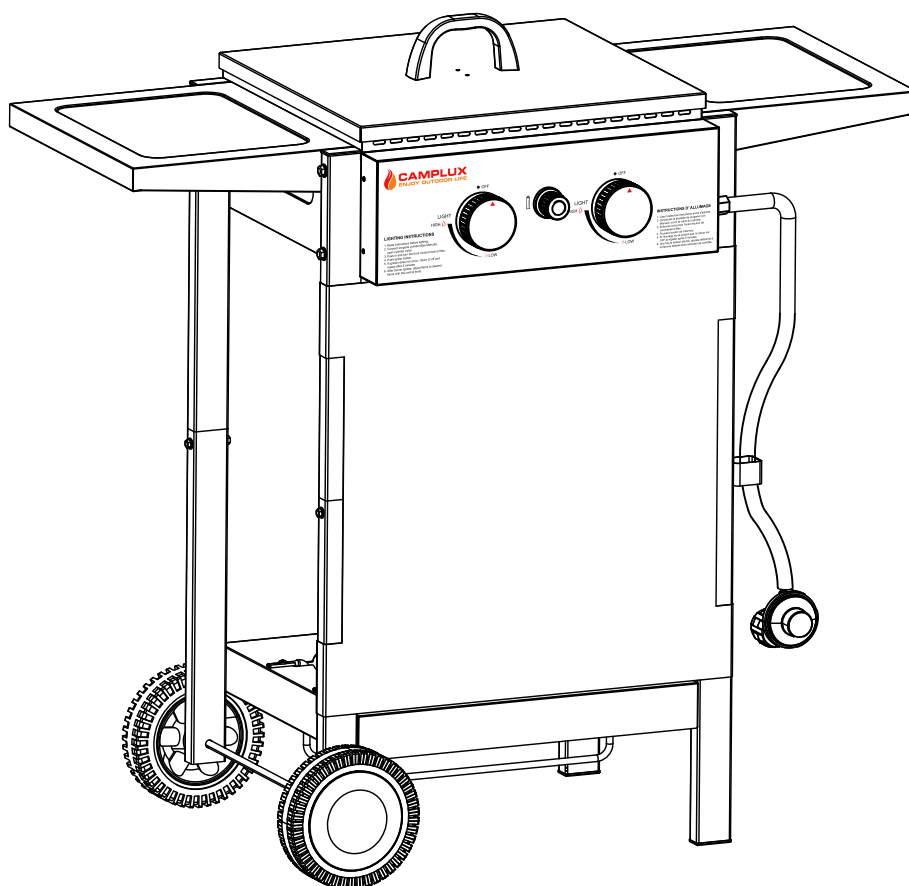


PROPANE GAS GRILL GRIDDLE

Instruction For Installation And Use



Model: FMGG302B



WARNING

Read this instruction carefully and ensure that your appliance is properly installed, assembled, maintained and serviced in accordance to these instructions. If you have any questions concerning the assembly or operation of this appliance, please consult Camplux. Do not try to fix the problems yourself, or it will cause injury or property damage.

Precautions

- This gas grill griddle is intended for personal private use only.
- Accessible parts may be very hot. Please keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.
- Any modification of the appliance may be dangerous.

Improper Use:

Any other use, or any use beyond the stated purpose, is not permissible. This appliance in particular to the following types of misuse:

- Do not operate the grill griddle with coal or fuel other than liquid gas (propane/butane).
- Do not operate the grill griddle as a heater.
- Do not use the grill griddle to heat materials and substances other than barbecue food.

IMPORTANT! Read thoroughly before use. Keep these operating instructions for future reference.

NOTE: for the installer: This manual must remain with the consumer.

DANGER

If you smell gas:

- Disconnect the gas supply to the barbecue.
- Extinguish all open flames.
- Open the lid on the grill griddle unit.
- If the smell persists, move away from the barbecue and contact your gas supplier or the fire brigade.

WARNING

- Do not store petrol or other flammable liquids or gases near your barbecue or other electrical appliances.
- Never keep an unused gas cylinder in the vicinity of your barbecue or other electrical appliances.

Pictograms & Signal Words

The following rules are used in these instructions to point out hazards and important information.



Safety Information:

Pictogram and signal word	Note on
 DANGER!	Indicates a possible danger that can result in severe personal injury or damage to property if the stated measures are not taken
 WARNING!	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death, serious injury or material damage
 CAUTION!	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury or material damage

Important Safety Precautions

⚠ CAUTION! Failure to obtain the following basic safety precautions may result in serious personal injury or material damage due to fire or explosion.

Installation and assembly

⚠ CAUTION! Before you start, read the operating manual carefully.

⚠ WARNING! Never use the grill griddle if there is any visible damage. Never make any technical modifications to the grill griddle. Only use original spare parts.

⚠ DANGER! Never install this grill griddle in an integrated or slide-in construction. This grill griddle is not suitable for installation in caravans or boats.

Operation and use

⚠ WARNING! Use the product exclusively for the intended purpose.

⚠ DANGER! Only use the grill griddle in a well-ventilated spot and above ground level (i.e. not in areas below ground level). Do not use the grill griddle in garages, covered passageways, tents, awnings, and other closed areas or combustible structures.

⚠ DANGER! Fire or smoldering fire if flammable materials or substances are near the grill griddle. Choose an area for installation where no flammable materials or substances are or will be, in close proximity to the product. Minimum distance to flammable materials or substances: 6.6 ft overhead and 3.3 ft to the side. Distance to flame-resistant materials, e.g. house walls: at least 1.9 ft.

⚠ CAUTION! Accessible parts can become very hot. Keep children away. Wear grill griddle mittens while using.

⚠ WARNING! The grill griddle must stand level during operation and must not be moved.

⚠ WARNING! Never leave the grill griddle unattended when in use. Take particular care to ensure that children and individuals with physical or mental disabilities are kept away from the barbecue. They may not be able to identify the dangers correctly.

⚠ DANGER! Gas is highly flammable. When connecting the gas cylinder make sure that there are no sources of ignition within a 16.4 ft radius. Protect the gas cylinder and the gas hose from direct sunlight and other sources of heat (max. 122°F). Take particular care to ensure that the gas hose does not touch any part of the hot barbecue.



⚠ DANGER! Before each use check to ensure that all of the connections through which gas is supplied are sealed and intact. The grill griddle must not be used if the connections for the gas supply are porous or faulty. This also applies, for example, to hoses or fittings that are blocked with insects, as this can result in a dangerous flashback.

⚠ DANGER! When igniting the gas flame, do not bend over the barbecue surface as deflagration can occur if the gas has accumulated in the combustion chamber.

⚠ CAUTION! Clean the grease tray and cooking grate regularly to avoid deposits that could lead to a grease fire.

⚠ WARNING! Do not close any openings on the sides or on the back of the unit. Storage and/or non-use.

⚠ WARNING! Close the valve on the gas cylinder (b) immediately when you finish using the grill griddle.

⚠ WARNING! If you will not be using the product for a longer period of time, disconnect the gas cylinder and store them properly:

- Protect the gas cylinder with a protective cap.
- The gas cylinder must be kept outdoors and out of the reach of children.
- Gas cylinder must not be stored below ground level, in garages, in stairwells, corridors or other closed rooms.

⚠ WARNING

- Do not store petrol or other flammable liquids or gases near your barbecue or other electrical appliances.
- Never keep an unused gas cylinder in the vicinity of your barbecue or other electrical appliances.
- Never use the grill griddle if there is any visible damage. Never make any technical modifications to the grill griddle.
- Only use original spare parts.
- Use the product exclusively for the intended purpose.
- The grill griddle must stand level during operation and must not be moved.
- Never leave the grill griddle unattended when in use. Take particular care to ensure that children and individuals with physical or mental disabilities are kept away from the barbecue. They may not be able to identify the dangers correctly.
- Do not close any openings on the sides or on the back of the unit. Storage and/or non-use.
- Close the valve on the gas cylinder (b) immediately when you finish using the grill griddle.
- If you will not be using the product for a longer period of time, disconnect the gas cylinder and store them properly:
 - Protect the gas cylinder with a protective cap.
 - The gas cylinder must be kept outdoors and out of the reach of children.
 - Gas cylinder must not be stored below ground level, in garages, in stairwells corridors or other closed rooms.

⚠ CAUTION

- Failure to obtain the following basic safety precautions may result in serious personal injury or material damage due to fire or explosion. Before you start, read the operating manual carefully.
- Accessible parts can become very hot. Keep children away. Wear grill griddle mittens while using.
- Clean the grease tray and cooking grate regularly to avoid deposits that could lead to a grease fire.



Important information about gas & gas connections

liquid gas (lpg) propane, butane and mixtures that remain liquid at room temperature and low compression (< 10 bar). If the gas cylinder is opened, the pressure escapes and the liquid expands to the gaseous state.

Instructions for safely handling a gas cylinder:

WARNING

- Never use a dented or rusty liquid gas cylinder.
 - Never use a gas cylinder with a damaged valve.
 - Never place a gas cylinder on its side, always install, transport and store the gas cylinder in a stable, upright position.
 - Never expose a gas cylinder to extreme heat or direct sunlight.
-
- An empty liquid gas cylinder must not be stored directly next to a gas barbecue that is being used. Even apparently empty liquid gas cylinders can still contain liquid gas and must, therefore, be treated with the same care as a full liquid gas cylinder.
 - When connecting and changing the gas cylinder, make sure that you do this only in rooms that are sufficiently ventilated or outdoors. Make sure that there are no open fires or other sources of ignition, as well as other persons in the vicinity.

Requirements for a liquid gas cylinder:

Only use liquid gas cylinders that comply with national regulations. Use liquid gas cylinders with the maximum dimensions as specified in the installation instructions for your product.

If placed on the floor, the liquid gas cylinder may only be positioned at the side or rear of the barbecue. In this case, make sure that the ground is firm and level.

Requirements for the gas pressure regulator:

The gas pressure regulator ensures that the gas grill griddle is always supplied with uniform gas pressure. Only use the gas pressure regulator supplied with your grill griddle. If your product was delivered without a gas pressure regulator (country-dependent), procure a gas pressure regulator that complies with your national regulations.

Requirements for the hose line:

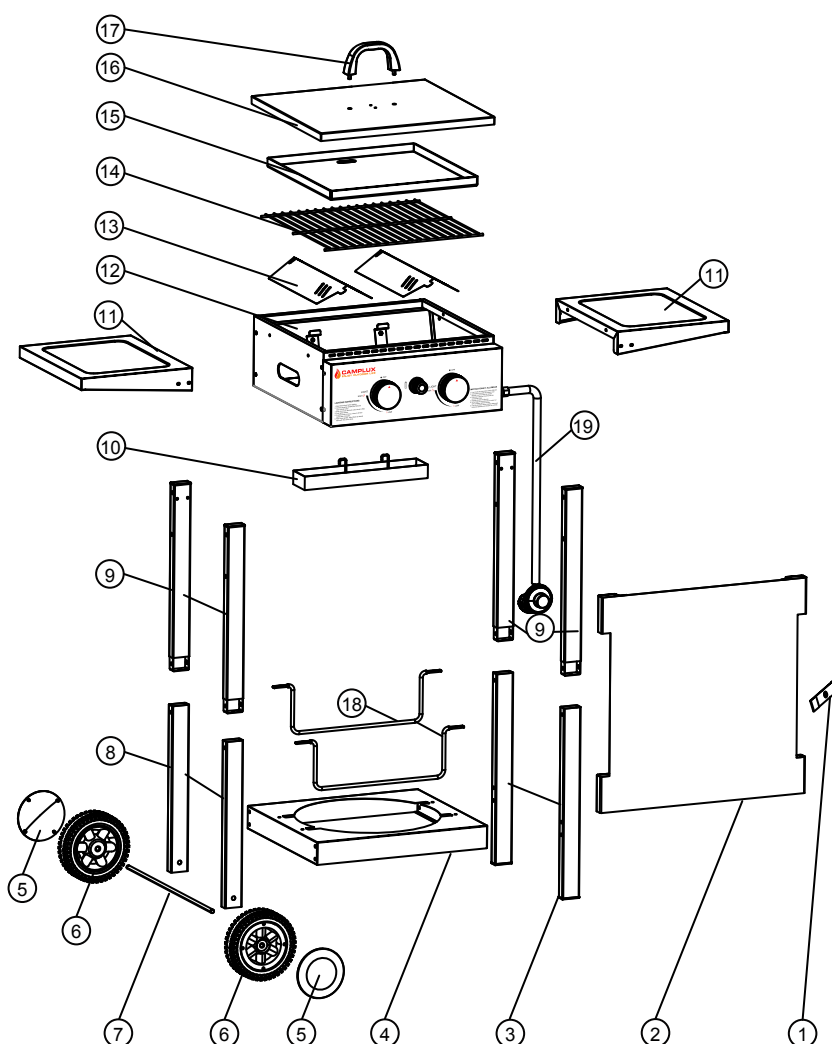
The hose line forms the connection between the liquid gas bottle and the gas barbecue.

The tested and CSA-Certified hose line must not be longer than 4.9 ft. Before each use, check whether the hose line has any cracks or is worn.

- Make sure that the hose line does not have any kinks.
 - Make sure that the hose line does not touch any hot surfaces.
- Only use the hose line supplied with your gas barbecue. If your gas barbecue was delivered without a hose line (country-dependent), procure a hose line that complies with your national regulations.



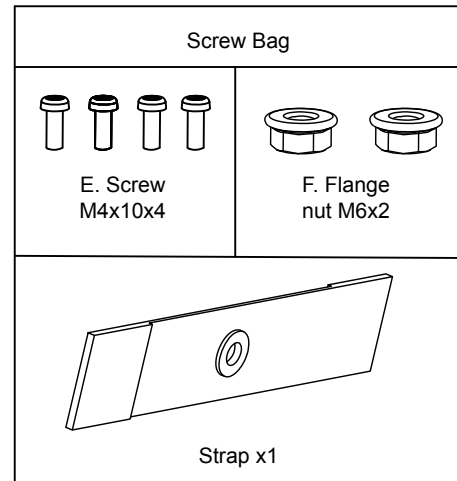
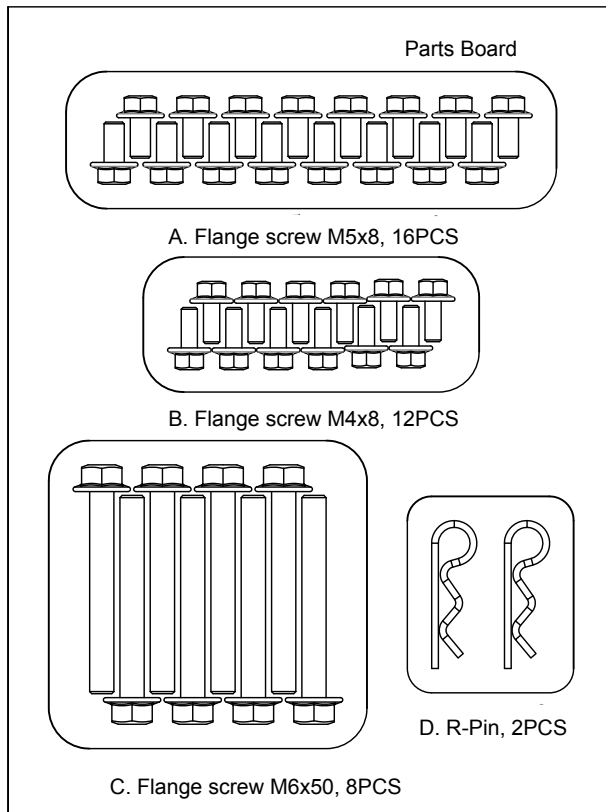
What's In The Box



No.	Name	Qty
1	Attachment Strap	1
2	Cover Cloth	1
3	Bottom-right Leg Unit	2
4	Base	1
5	Wheel Lid	2
6	Wheel	2
7	Axle	1
8	Bottom-left Leg Unit	2
9	Upright Leg Unit	4
10	Grease Cup	1

No.	Name	Qty
11	Side Table	2
12	Body	1
13	Flame Splitter	2
14	Cooking Grill	1
15	Griddle Plate	1
16	Upper Lid	1
17	Upper Lid Handle	1
18	Gas Support Stand	2
19	5/8"-18 UNF Gas Regulator	1

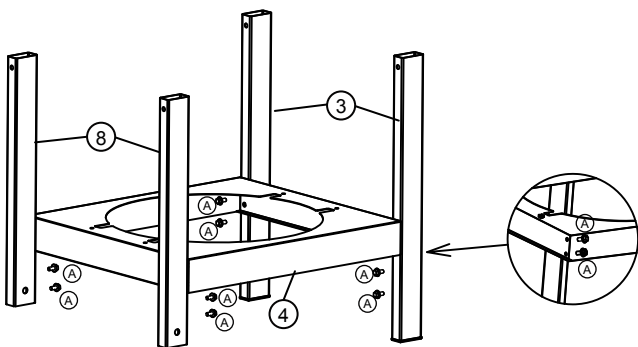
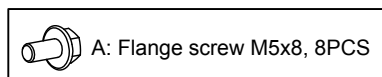




Assembly Instructions

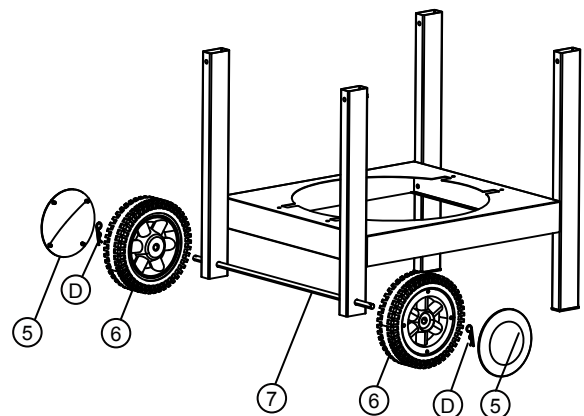
1. Connect the BASE(4) with the Leg Unit(8)(3).

Using M5 screw(A) to connect and lock the BASE(4) with the Bottom-Left Leg Unit(8) and the Bottom-Right Leg Unit(3).



2. Wheel installation.

Slide the Axle(7) through the holes located at the bottom left, and then install the Wheels(6) at both sides of the Axle(7). Lock them with R-Pin(D), and then separately slide in the Wheel Lid(5).

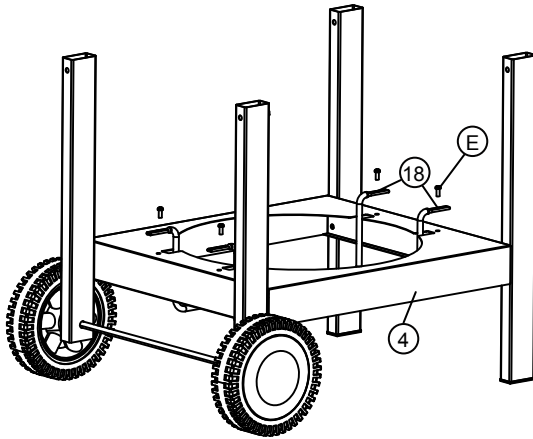


3. Assembly the Gas Stand (18).

Using the Screw (E) to lock the two Gas Stand (18) at the Base(4).



E: Screw M4x10, 4PCS

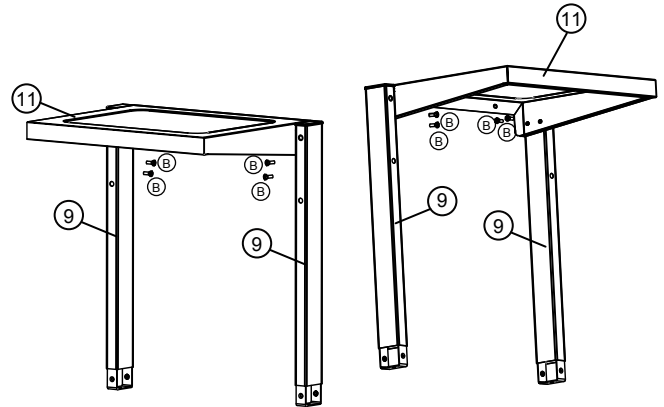


4. Install the rest of the Leg Unit (9) with Side Table (11).

Using M4 Screw(B) to connect and lock the 2 Leg Unit(9) with the Side Table(11), total of 2 pairs should be completed in this step, as shown above.



B: Flange screw M4x8, 8PCS

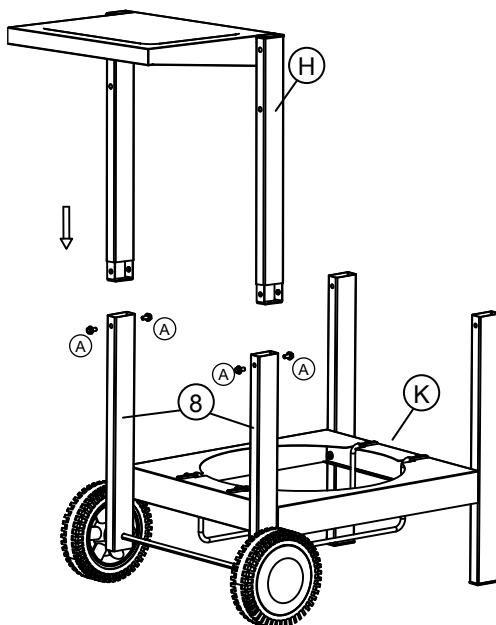


5. Attach the Upper Side Table(H) with the Bottom-Left Leg Unit(8).

Insert the Side Table Unit(H) into the Bottom-left Leg Unit(8), and then tighten with the M5 screw(A) to lock the Side Table Unit(H).



A: Flange screw M5x8, 4PCS

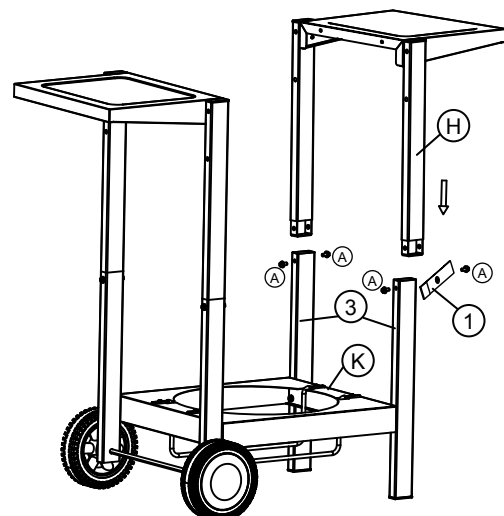


6. Install the rest of the Leg Unit (9) with Side Table (11).

Insert the Side Table Unit(H) into the Bottom-right Leg Unit(3) located at the Base Unit(K), and then tighten with the M5 screw(A) to lock the Side Table Unit(H). And, pin the Attachment Strap(1) to the connecting holes of the Leg Unit.

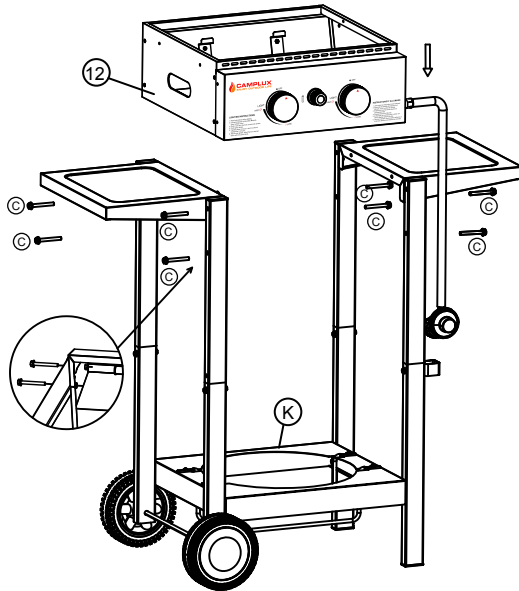


A: Flange screw M5x8, 4PCS



7. Assembly the Body(12).

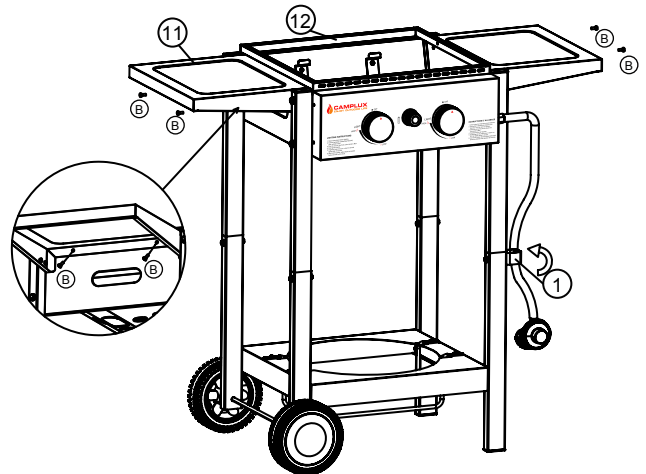
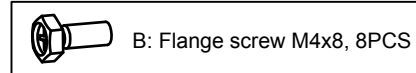
Put the Body(12) in the Base Unit(K), and then using a total of 8 M6 screw(C), pin through the holes of the Leg Unit to lock the Body(12).



8. Install the Side Table(11).

Using a total of 4 M4 screw(B), lock the Side Table(11) at the Body(12).

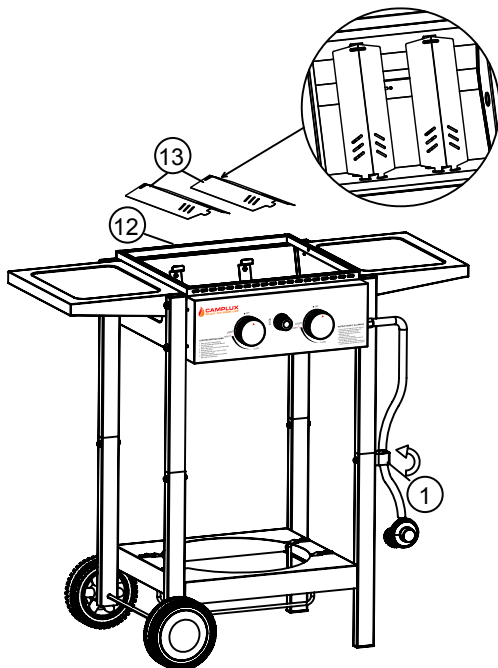
And then, stabilize the pressure reducing valve with the strap(1).



9. Installation guide for barbecue

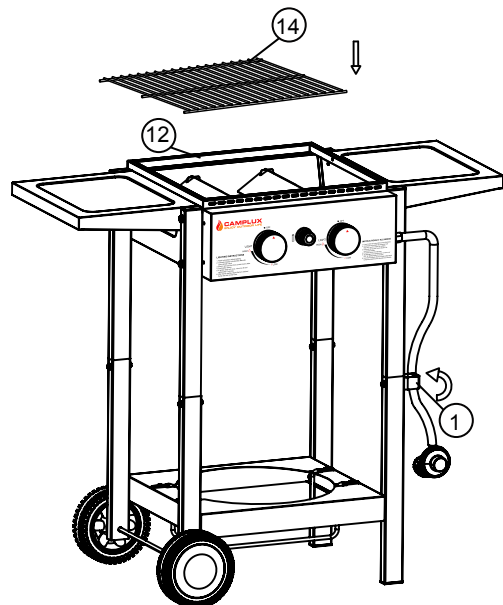
9.1. Flame Splitter(13) Installation.

Place the Grill Griddle Net(14) inside of the Stove body(12) as shown above.



9.2. Grill Griddle Net Placement.

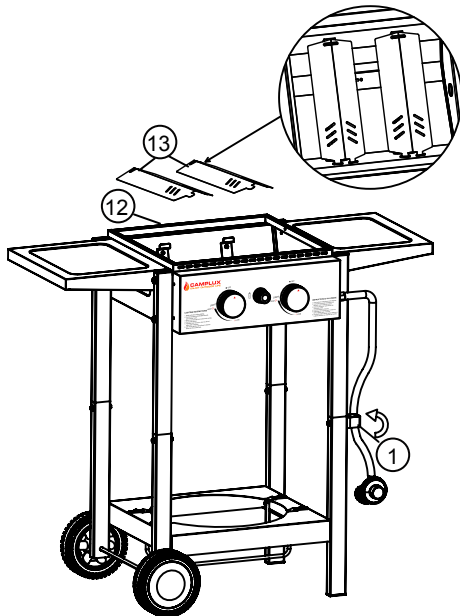
Place the Grill Griddle Net(14) inside of the Stove body(12) as shown above.



10. Installation guide for griddle

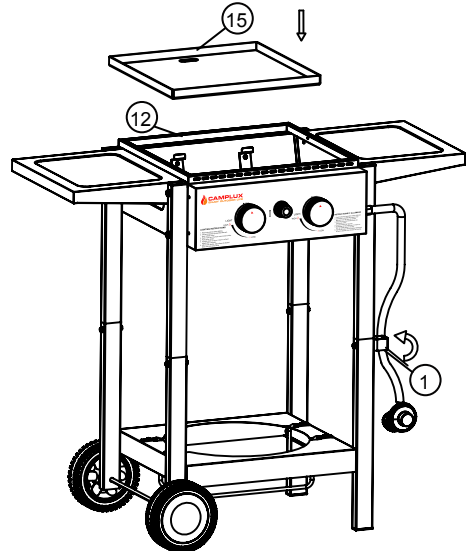
10.1. Take out Flame Splitter(13).

Take out Flame Splitter(13) from the body(12) as shown above.



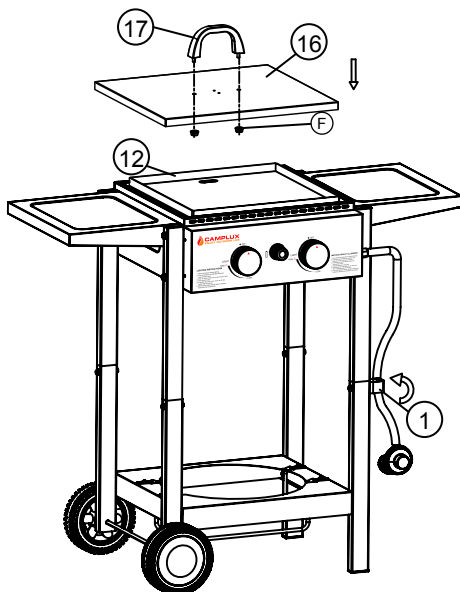
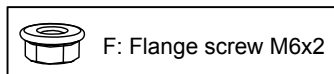
10.2. Placement of the Griddle Plate(15).

Place the Grill Griddle Plate(15) inside of the Body(12) as shown above.



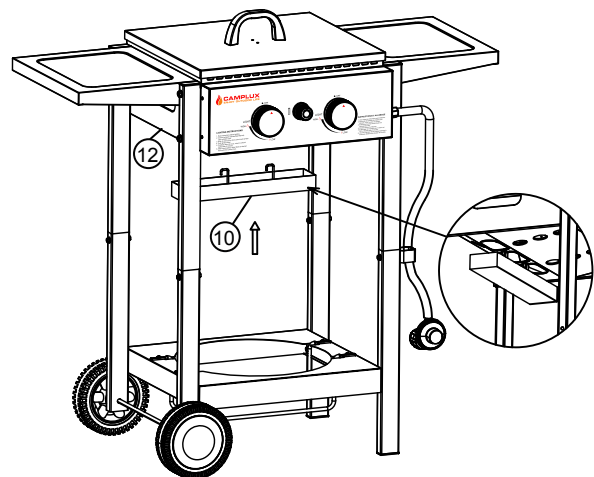
11. Assembly of the Upper Lid Handle(17).

Tighten the Upper Lid Handle(17) with the Upper Lid(16) with the nut(F), and then put the completed Upper Lid on the Body(12) as shown above.



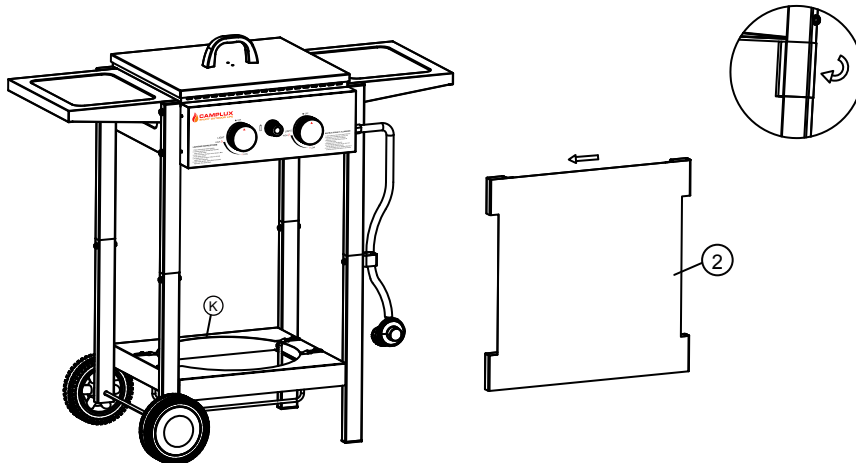
12. Install the Oil Collector Box(10).

Put up the Grease Cup(10) at the bottom of the Body(12) as shown above.

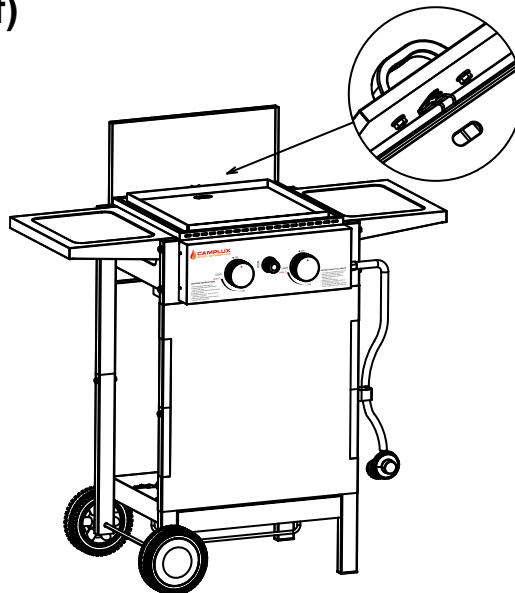


13. Assembly of the Cover Cloth(2).

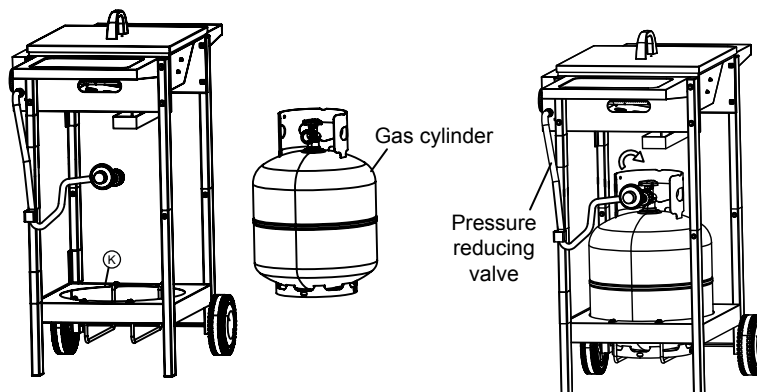
Install the Cover Cloth(2) at the Leg Unit of the Base through stabilizing it with Velcro Straps, as shown above.



Finished View (Lid Off)



Liquid gas cylinder Placement



Put the gas cylinder on the base(K), the correct assembly is shown on the right image. Then connect and tighten the pressure reducing valve to the cylinder in a clockwise direction.



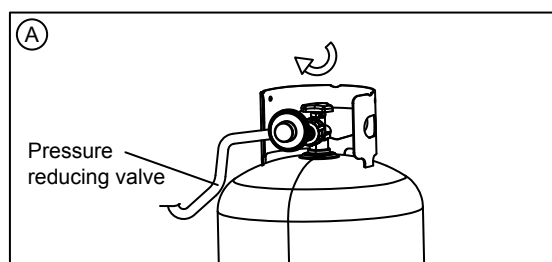
Liquid gas cylinder connection

Please note the different national connection options for liquid gas cylinders. Different pressure regulators are used accordingly.

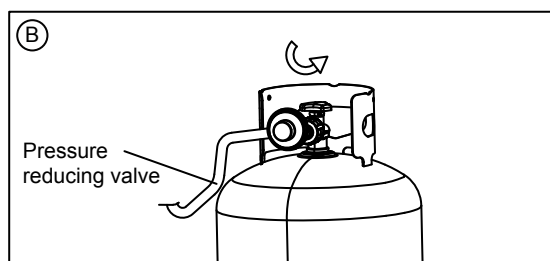
1. Make sure that all burner control knobs (B) are in the OFF position. Press the control knobs inwards and turn them clockwise.
2. Determine the controller type and connect the controller to the liquid gas cylinder according to the instructions.
3. Make sure that the gas cylinder valve or the pressure regulator lever is closed.

Note: The pressure regulator supplied may differ slightly from the regulator shown due to national regulations.

- A. **Connecting the pressure regulator with a lever.** Turn the pressure regulator lever (b) clockwise to the OFF position. Press the pressure regulator onto the liquid gas cylinder valve until the pressure regulator obviously engages. Turn the lever anti-clockwise to ON so that the gas flows out and you can start up the barbecue.



- B. **Connecting the pressure regulator with a collar.** Make sure that the pressure regulator lever (b) is in the OFF position. Slide up the collar on the pressure regulator and maintain the pressure. Press the pressure regulator onto the gas cylinder valve and slide down the collar to close it. If the pressure regulator does not engage, repeat the procedure.



Removing the pressure regulator:

1. Make sure that the the pressure regulator lever (b) is closed.
2. Turn on all the burner control knobs so that the remaining gas in the system can escape.
3. Now remove the pressure regulator in the opposite order to as described above.

Leakage check:

Open the pressure regulator lever (b) and use a standard leak indicator to check whether all connections on the gas system and the connection between the gas cylinder and the pressure regulator are tight. For this purpose, moisten all gas connections with a standard leak indicator or soapy water (80% water, 20% liquid soap). Bubbles form at leaks in the joints. Observe the instructions for the leak indicator! Never check for leaks using a naked flame. Listening for leaks is not a reliable method of detection.

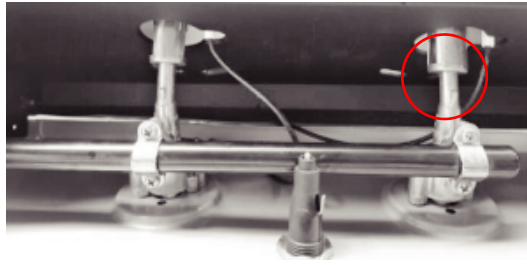
If a leak is detected, close the pressure regulator lever (b) immediately and tighten the loose connection or replace the leaking part.

Repeat the leak test.



Proper installation of burner and switch valve's nozzle:

The nozzle of the switch valve must be inside the burner.

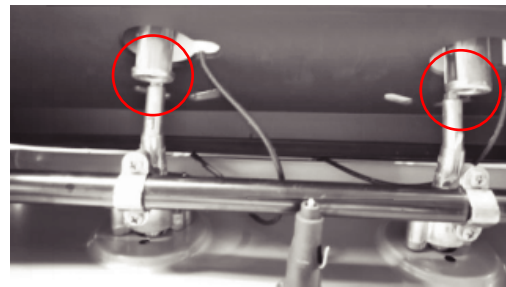
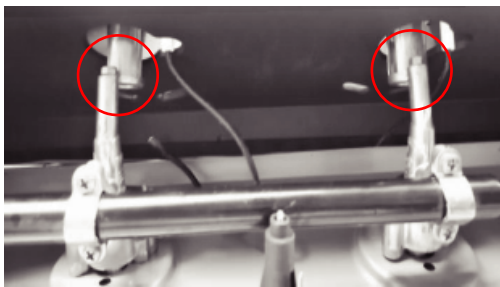


⚠ WARNING

The nozzle of the switch valve must be connected to the burner and must not be exposed to air.

Wrong installation:

The nozzle of the switch valve does not be connected to the burner.



⚠ WARNING

WARNING: If "growing" bubbles appear, do not use or move the gas cylinder. Contact an gas supplier or your fire department!

If a leak is detected, close the pressure regulator lever (b) immediately and tighten the loose connection or replace the leaking part. Repeat the leak test

⚠ DANGER

DANGER: Never search for gas leaks using an open flame. Before checking for leaks, make sure that no sparks or open flames can form in the vicinity. Sparks or flames can cause an explosion which can lead to serious or even fatal injuries or material damage.

If a leak is detected, close the pressure regulator lever (b) immediately and tighten the loose connection or replace the leaking part. Repeat the leak test.



Usage & Functions

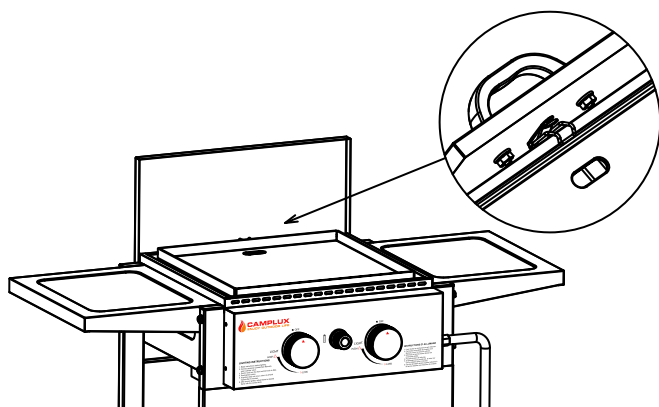
Functional elements:

- A. Electric ignition
- B. Main burner control knob

To light

1. Make sure the control knob is in the "OFF" position.
2. Slowly open the valve on the propane gas tank by turning the knob counterclockwise.
3. Push in the control knob and turn to the "LIGHT" position.
4. Push and hold in the electronic igniter button to create sparks within the electrode, continue to hold for 15 seconds.
5. If ignition doesn't occur within a few seconds release the control knob and rotate to the "OFF" position. Wait for 5 minutes for gas to clear and then repeat the above lighting instructions.
6. Once the fire product is lit, the flame intensity may be controlled by turning the control knob between the "LOW" and "HIGH" positions.

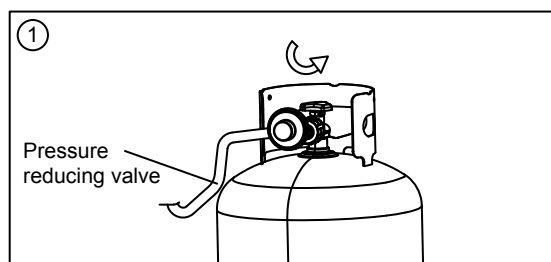
⚠ CAUTION: The gas supply must be turned off at the propane supply cylinder when this appliance is not in use.



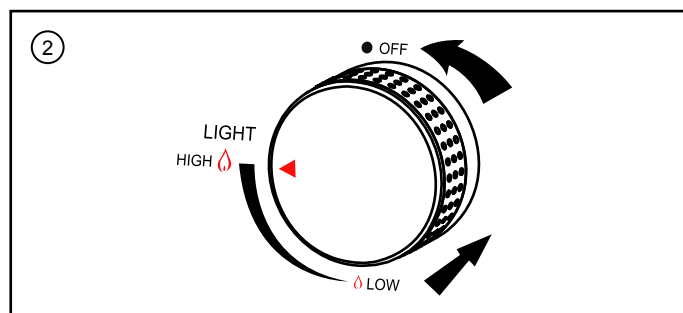
⚠ WARNING

- Risk of burns, some parts of the barbecue can get very hot. Allow the barbecue to cool down sufficiently before cleaning it.
- Excessive accumulation of food residues and cooking fat can lead to a grease fire.

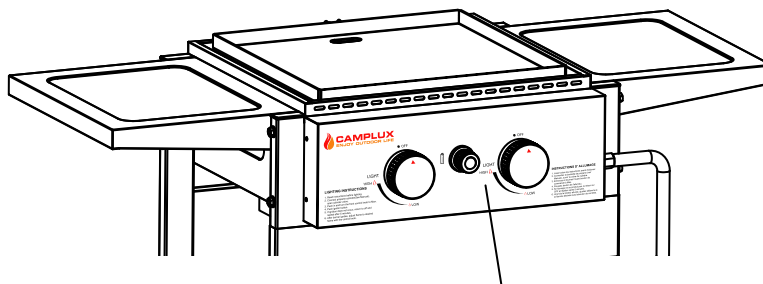
1. **First step:** Slowly open the valve on the propane gas tank by turning the knob counterclockwise.



2. **Second step:** Push in the control knob and turn to the "LIGHT" position counterclockwise.



3. **Third step:** Push and hold in the electronic igniter for 15 seconds.



Push and hold in the electronic igniter for 15 seconds.

⚠ WARNING

Open the cover during the ignition process.

⚠ WARNING

Each burner can be ignited individually.

⚠ WARNING

Do not bend over the cooking area when igniting the burners.

⚠ WARNING

If the burner has not ignited, press the control knob and turn it back to the 0 position. Wait for 5 minutes to allow the gas in the combustion chamber to dissipate. Then repeat the ignition process.

Switching off the grill griddle:

1. Close the gas supply on the gas cylinder.
2. Press the control knob and turn it clockwise to the OFF position.

Cleaning & Maintenance

To ensure your gas barbecue serves you well for many years to come, it should be cleaned after each use.

⚠ DANGER! Risk of burns, some parts of the barbecue can get very hot. Allow the barbecue to cool down sufficiently before cleaning it.

⚠ DANGER! Excessive accumulation of food residues and cooking fat can lead to a grease fire.

If the gas barbecue is not cleaned and maintained on a regular basis, its performance may decrease over time. Low temperatures, uneven heat distribution and food sticking to the grill griddle grid are indications that the barbecue should be cleaned and maintained. Make sure that the barbecue is switched off and cooled down. Cleaning and maintenance depends on use.



Cleaning the inside of the grill griddle:

- During use, carbon is formed from evaporated fat and smoke and is deposited on the inside of the barbecue. These brown and black deposits look similar to colour stains, but are not toxic.
- Remove all food residues and fat accumulations in the whole combustion chamber.
- These deposits can be easily removed using a dedicated grill griddle brush.
- Then wipe the surfaces clean using a soft cloth. If there is heavy contamination, you can wash it off using warm soapy water and wipe it dry with a non-abrasive cloth.

Cleaning the burners:

Clean the entire outer surface of the burners using a wire brush to remove food residue and dirt. Take care not to bend or damage the ignition electrode during cleaning. Carefully brush around the ignition electrode.

Make sure that the side air inlets are clear on each burner hose. If necessary, clean the air inlet openings, for example with a pipe cleaner.

The gas outlet nozzles on the adjusters (behind the front panel) can be cleaned with a pin if necessary.

Cleaning the grease collection system:

The Grease Cup is designed for easy removal and cleaning. Empty and clean the grease tray and grease pan before each use. Old grease is highly flammable and can lead to a grease fire.

Cleaning the outsides:

The outside of the barbecue is made of different materials and surfaces, so we recommend different cleaning methods depending on the type of surface.

Stainless steel surfaces Use a non-toxic, non-abrasive stainless steel cleaner or polish for outdoor products and barbecues to clean the stainless steel surfaces. Use a soft cloth for cleaning. Observe the information provided by the cleaning agent manufacturer.

Painted, porcelain-enamelled surfaces and plastic parts

- Only use warm soapy water and kitchen towels or a soft cloth for cleaning. Clean the surface, rinse and wipe the surface dry.
- Do not use corrosive or abrasive cleaning agents as they can damage the surfaces.

Note: If the barbecue is exposed to a particularly harsh environment, the outside of the barbecue must be cleaned more frequently. In environments containing chloride and sulfide, stainless steel can also oxidize or stain.

Especially in coastal areas; saltwater, acid rain, and other extreme conditions, e.g. near pools and whirlpools that are characterized by high heat and humidity.

These stains are sometimes confused with rust, but they can be easily removed and avoided. Wipe all stainless steel surfaces every 3 to 4 weeks using tap water and a stainless steel cleaner to prevent staining.

Environmental information and waste disposal measures

Pay attention to cleanliness when using the barbecue and dispose of waste in a clean and safe manner.

Packaging and old equipment must also be disposed of properly.

To dispose of the barbecue, disassemble it into its individual parts and recycle the metal and plastic parts.

This symbol indicates that you must not dispose of this product with household waste.

Old electrical appliances are recyclable materials and should therefore not be disposed of with household waste.

If you dispose of your barbecue, all electrical components, e.g. electric motor for the spit, ignition modules, batteries, etc. must be disposed of separately.



We would, therefore, like to ask you to support us with your active contribution to the conservation of resources and environmental protection and to return these appliances to the collection points, if available.

Local national regulations apply. For further information, please contact your local administration or consumer centers.



Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
There is a smell of gas	Leak in the gas system	Close the cylinder valve immediately. Prevent any flame or spark formation (do not switch on any electrical appliances). Tighten all connections on the gas system. Check all components of the gas system for visible damage replace defective parts with original spare parts. Check for leaks using a leak detector
Burner does not ignite	Gas cylinder is empty	Replace the gas cylinder
	Cylinder valve is closed	Open cylinder valve
	The nozzle on the adjusting element (behind front panel) is not inserted into the burner hose	Visual inspection, if necessary adjust nozzle and connection hose
	The igniter cable is not on the igniter	Conduct a visual inspection, connect if necessary
	Battery of the electronic ignition is out	Replace battery
	Distance between the spark plug and gas outlets on the burner is incorrect	Visual inspection; correct if necessary
	Nozzle on adjusting element (underneath front panel) is blocked	Clean the adjuster jet with a needle
	Other gas system blocked	The gas system should be cleaned by a specialist
Temperature on grill griddle too low	Pre-heating was too short	Close the lid and set the flame regulator to max
	Gas outlets on the burner are blocked	Remove blockage from burner
Strong flare-up	Fatty foods	Remove any large areas of fat prior to barbecuing or place the meat on a grill griddle plate or reduce the barbecue temperature
Popping or bubbling noise	Flashback caused by blockages in the burner	Close the cylinder valve immediately. Wait five minutes and then switch the barbecue back on. If the malfunction reoccurs, disassemble and clean the burner

If the above solutions do not solve your problem, or you need to replace the accessories, please use the phone or email on the cover to contact us.



Product Specifications

 Conforms to ANSI STD Z21.58-2018 Certified to CSA STD 1.6-2018 Outdoor Cooking Gas Appliances	Model No.	FMGG302B
	Item No.	G2026S
	BTU	2x10000 BTU
	Type Of Gas	Propane
	Tank Capacity	20 LB
	Cooking Grill Area	14.7"x13.0"
	Griddle Plate Area	13.7"x13.1"
	Product Size	36.5"x19.9"x35.1"
	Package Size	21.7"x20.5"x13.0"
	Net/Gross Weight	30.9/35.2 LBS

Customer Support

Thank you for purchasing gas griddle from Camplux.

If you need help with product issues, after-sales service or other related issues, please contact us:

Number: 1(844)538-7475, Email: support@camplux.com

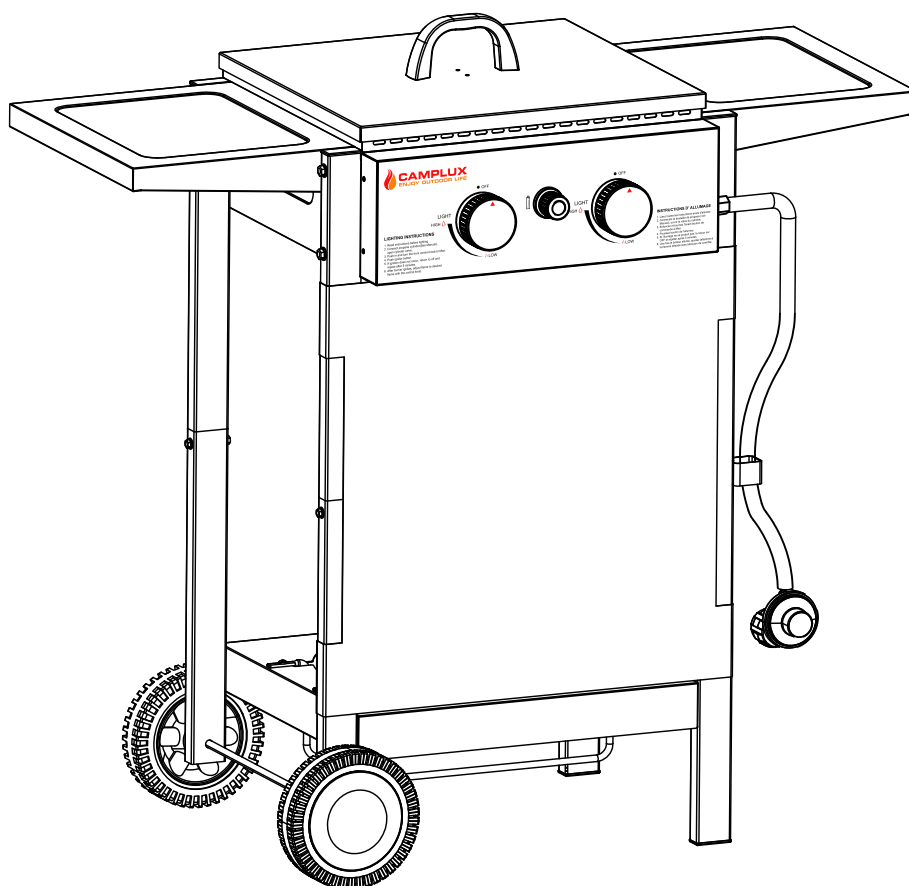






GRIL BARBECUE AU GAZ PROPANE

Instruction pour l'installation et l'utilisation



Modèle N°: FMGG302B



AVERTISSEMENT

Lire attentivement le présent manuel d'instruction et s'assurer que votre appareil est correctement installé, assemblé, entretenu et réparé conformément aux présentes instructions. Au cas où vous avez des questions relatives à l'assemblage ou au fonctionnement de cet appareil, veuillez contacter Camplux. Ne pas essayer de résoudre un problème vous-même, au risque de créer des blessures corporelles ou des dommages aux biens.

Précautions

- Les pièces accessibles peuvent être chaudes. Veuillez tenir éloignés les jeunes enfants.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Arrêter l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille à gaz après usage.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.

Utilisation inappropriée:

Toute autre utilisation ou toute utilisation en dehors du but indiqué, n'est pas acceptable. Cet appareil en particulier n'est pas destiné aux types de mauvaise utilisation suivants:

- Ne pas faire fonctionner le gril barbecue avec du charbon ou du carburant autre que le gaz liquide (propane/butane).
- Ne pas exploiter le gril barbecue comme un appareil de chauffage.
- Ne pas utiliser le gril barbecue pour chauffer des matériaux et substances autres que des aliments pour barbecue.

IMPORTANT! Lire entièrement le présent manuel avant d'utiliser l'appareil. Conserver les présentes consignes de fonctionnement pour référence ultérieure.

REMARQUE: à l'intention de l'installateur: Le présent manuel doit rester par devers le consommateur.

DANGER

Au cas où le gaz sent:

- Déconnecter l'alimentation en gaz vers le barbecue.
- Éteindre toutes les flammes ouvertes.
- Ouvrir le couvercle sur l'unité du gril barbecue.
- Au cas où l'odeur persiste, s'éloigner du barbecue et contacter votre fournisseur de gaz ou le service des sapeurs-pompiers.

AVERTISSEMENT

- Ne pas conserver de l'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables près du barbecue ou d'autres appareils électriques.
- Ne pas garder de bouteille à gaz non utilisé dans l'entourage immédiat de votre barbecue ou d'autres appareils électriques.

Graphique symbolique et Mots-indicateurs

Les règles suivantes sont utilisées dans les présentes instructions pour mettre en relief des dangers et des renseignements importants.



Renseignements de sécurité:

Graphique symbolique et mots-indicateurs	Remarque sur
 DANGER!	Indique un danger probable susceptible de donner lieu à de graves blessures corporelles ou de dommages matériels au cas où les dispositions indiquées ne sont pas prises
 AVERTISSEMENT!	Indique une dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut donner lieu à la mort ou à de graves blessures ou à de sérieux dommages matériels
 PRÉCAUTION!	Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut donner lieu à des blessures mineures ou à des dommages matériels peu importants

Importantes précautions de sécurité

⚠ PRÉCAUTION! Manquer d'obtenir les précautions de sécurité essentielles suivantes peut donner lieu à de graves blessures corporelles ou de graves dommages matériels en raison d'un incendie ou d'une explosion.

Installation et assemblage

⚠ PRÉCAUTION! Avant de commencer, lire le manuel de fonctionnement très attentivement.

⚠ AVERTISSEMENT! Ne jamais utiliser le gril barbecue au cas où elle présente un dommage visible. Ne jamais effectuer de modifications techniques sur le gril barbecue. Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

⚠ DANGER! Ne jamais installer le gril barbecue dans une structure encastrée ou à glissière. Le présent gril barbecue n'est pas approprié pour être installé dans des caravanes ou des bateaux.

Fonctionnement et Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT! Utiliser le produit exclusivement aux fins prévues.

⚠ DANGER! Utiliser uniquement le gril barbecue dans un espace bien aéré et au-dessus du sol (c.-à-d. pas dans des espaces en deçà du niveau du sol). Ne pas utiliser le gril barbecue dans les garages, les couloirs couverts, les tentes, les bannes et d'autres endroits fermés ou dans des structures combustibles.

⚠ DANGER! Incendie et feu couvant au cas où les matières ou substances inflammables se trouvent près du gril barbecue. Choisir un espace d'installation sans ou qui ne recevra aucune matière ou substance inflammable, qui soit très proche du produit. La distance minimale par rapport les matières ou substances inflammables est de 6.6 ft vers le haut et de 3.3 ft sur le côté. La distance par rapport aux matières difficilement combustibles, par ex. les murs de maison: au moins 1.9 ft.

⚠ PRÉCAUTION! Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes. Garder les enfants éloignés. Porter des mitaines pour gril barbecue lors de l'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT! Le gril barbecue doit se rester à niveau pendant le fonctionnement et ne doit pas être déplacée.

⚠ AVERTISSEMENT! Ne jamais laisser le gril barbecue sans surveillance pendant l'utilisation. Prendre des précautions particulières pour garantir que les enfants et les personnes présentant des handicaps physiques et mentaux sont tenus éloignés du barbecue. Ils peuvent ne pas être en mesure d'identifier les dangers correctement.



⚠ DANGER! Le gaz est hautement inflammable. Lors de la connexion de la bouteille à gaz, se rassurer qu'il n'y a aucune source de combustion dans un rayon de 16.4 ft. Protéger la bouteille à gaz et le tuyau à gaz de la lumière directe du soleil et d'autres sources de chaleur (max. 122°F). Prendre des précautions particulières pour garantir que le tuyau à gaz n'entre en contact avec aucune partie chaude du barbecue.

⚠ DANGER! Avant chaque utilisation, vérifier pour garantir que toutes les connexions par lesquelles le gaz est alimenté sont scellées et intactes. Le gril barbecue ne doit pas être utilisé au cas où les connexions pour l'alimentation en gaz sont poreuses ou défectueuses. La présente consigne s'applique également, par exemple aux tuyaux à gaz ou raccords qui sont bloqués par des insectes, puisque cette situation peut donner lieu à un retour de flamme dangereux.

⚠ DANGER! Lors de l'allumage de la flamme au gaz, ne pas plier la surface du barbecue, car cela peut provoquer une déflagration au cas où il y aurait accumulation de gaz dans la chambre de combustion.

⚠ PRÉCAUTION! Nettoyer régulièrement le bac à graisse et la grille de cuisson afin d'éviter les dépôts qui pourraient entraîner un incendie de graisse.

⚠ AVERTISSEMENT! Ne pas fermer les ouvertures sur les côtés à l'arrière de l'unité. Conservation et/ou non utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT! Fermer le robinet de la bouteille à gaz (b) immédiatement lorsque vous avez fini d'utiliser le gril barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT! Au cas où vous n'aurez pas à utiliser le produit pendant une longue période, déconnecter la bouteille à gaz et conserver l'ensemble correctement:

- Protéger la bouteille à gaz à l'aide d'un capuchon de protection.
- La bouteille à gaz doit être gardée à l'extérieur et hors de portée des enfants.
- La bouteille à gaz ne doit pas être gardée en deçà du niveau du sol, dans les garages, les jours d'escalier, les couloirs et d'autres pièces fermées.

⚠ ATTENTION

- Ne stockez pas d'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de votre barbecue ou d'autres appareils électriques.
- Ne gardez jamais une bouteille de gaz non utilisée à proximité de votre barbecue ou d'autres appareils électriques.
- Ne jamais utiliser la plaque chauffante du gril si elle présente des dommages visibles. Ne jamais apporter de modifications techniques à la plaque chauffante du gril.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Utilisez le produit exclusivement aux fins prévues.
- La plaque chauffante du gril doit être de niveau pendant le fonctionnement et ne doit pas être déplacée.
- Ne laissez jamais la plaque chauffante du gril sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Veillez particulièrement à ce que les enfants et les personnes handicapées physiques ou mentales soient tenus à l'écart du barbecue. Ils peuvent ne pas être en mesure d'identifier correctement les dangers.
- Ne fermez aucune ouverture sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Stockage et / ou non utilisation.
- Fermez le robinet de la bouteille de gaz (b) immédiatement lorsque vous avez fini d'utiliser la plaque chauffante du gril.
- Si vous n'utilisez pas le produit pendant une période prolongée, débranchez la bouteille de gaz et rangez-la correctement.
- Protégez la bouteille de gaz avec un capuchon de protection.
- La bouteille de gaz doit être conservée à l'extérieur et hors de portée des enfants.
- La bouteille de gaz ne doit pas être stockée sous le niveau du sol, dans les garages, dans les couloirs de cages d'escalier ou dans d'autres pièces fermées.

⚠ MISE EN GARDE

- Le non-respect des consignes de sécurité de base suivantes peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels dus à un incendie ou une explosion. Avant de commencer, lisez attentivement le manuel d'utilisation.
- Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes. Éloignez les enfants. Portez des mitaines pour gril lors de l'utilisation.
- Nettoyez régulièrement le bac à graisse et la grille de cuisson pour éviter les dépôts qui pourraient provoquer un incendie de graisse.



Des renseignements importants relatifs au gaz et connexions de gaz

Gaz liquide (gpl) propane, butane et mélanges qui demeurent liquides à la température ambiante et à compression réduite (< 10 bar). Au cas où la bouteille à gaz est ouverte, la pression s'échappe et le liquide se dilate en état gazeux.

Instructions relatives à la manipulation sécurisée de la bouteille à gaz:

ATTENTION

- Ne jamais utiliser une bouteille à gaz bosselée ou rouillée.
 - Ne jamais utiliser une bouteille à gaz avec un robinet abîmé.
 - E jamais placer une bouteille à gaz sur le côté, toujours installer, transporter et conserver la bouteille à gaz à une position stable et verticale.
 - Ne jamais exposer une bouteille à gaz à une chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
-
- Une bouteille à gaz vide ne doit pas être conservée directement près d'un barbecue au gaz en cours d'utilisation. Même des bouteilles à gaz apparemment vides peuvent toujours contenir du gaz liquide. Elles doivent par conséquent être traitées avec le même soin qu'une bouteille à gaz pleine.
 - Lors de la connexion et du changement de la bouteille à gaz, se rassurer que vous le faites uniquement dans des pièces qui sont suffisamment aérées ou à l'extérieur. Se rassurer qu'il n'y a pas de feu à ciel ouvert ou d'autres sources de combustion, ainsi que d'autres personnes dans les parages.

Les exigences relatives à une bouteille à gaz:

Utiliser uniquement des bouteilles à gaz liquide qui répondent aux réglementations nationales. Utiliser des bouteilles à gaz aux dimensions maximales telles que spécifiées dans les consignes d'installation de votre produit. Au cas où elle est placée sur le sol, la bouteille à gaz liquide peut uniquement être positionnée sur le côté ou à l'arrière du barbecue. Dans ce cas, se rassurer que le plancher est ferme et nivelé.

Exigences pour le régulateur de pression de gaz:

Le régulateur de pression de gaz garantit que la plaque de cuisson du gril à gaz est toujours alimentée avec une pression de gaz uniforme.

Utilisez uniquement le régulateur de pression de gaz fourni avec votre plaque de cuisson. Si votre produit a été livré sans régulateur de pression de gaz (selon le pays), procurez-vous un régulateur de pression de gaz conforme à vos réglementations nationales.

Exigences relatives au tuyau souple:

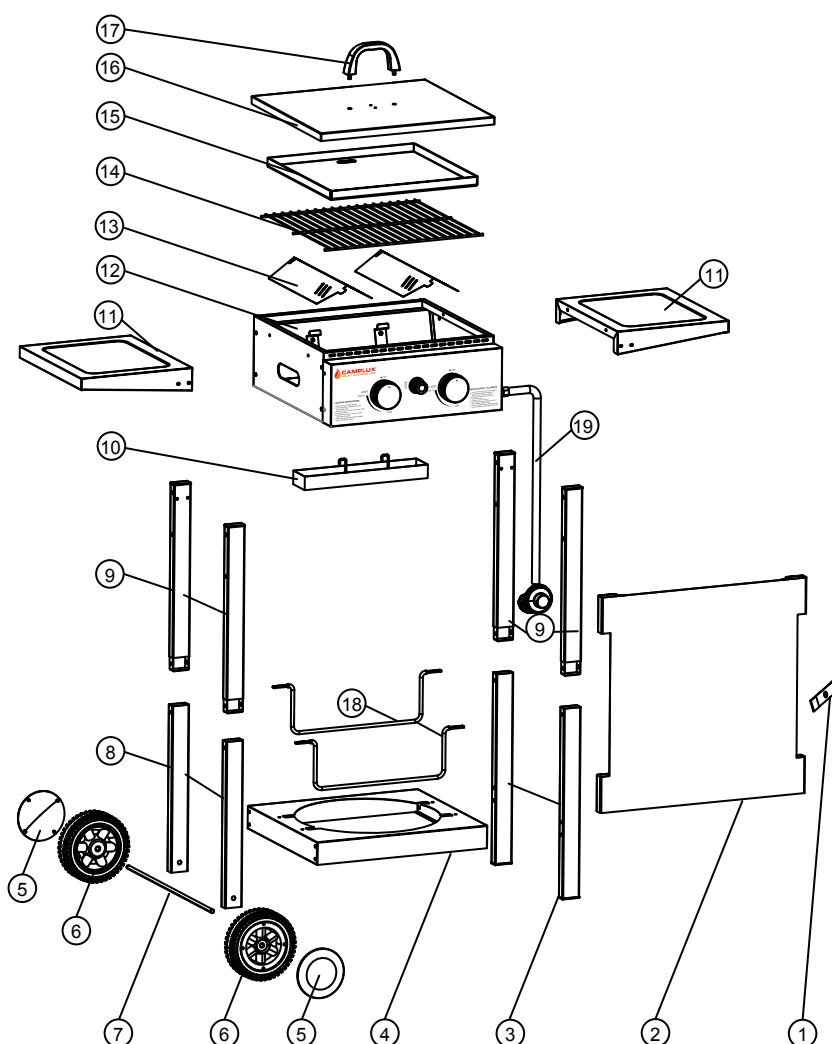
Le tuyau souple forme la connexion entre la bouteille de gaz liquide et le barbecue au gaz.

Le tuyau flexible testé et certifié CSA ne doit pas mesurer plus de 4.9 ft. Avant chaque utilisation, vérifiez si le tuyau flexible présente des fissures ou s'il est worn.

- Se rassurer que le tuyau souple ne présente aucun nœud.
 - Se rassurer que le tuyau souple ne touche aucune surface chaude.
- Utiliser uniquement le tuyau souple qui a été livré avec votre barbecue au gaz. Au cas où votre barbecue au gaz a été livré sans un tuyau souple (en fonction du pays), se procurer un tuyau souple qui répond à vos réglementations nationales.



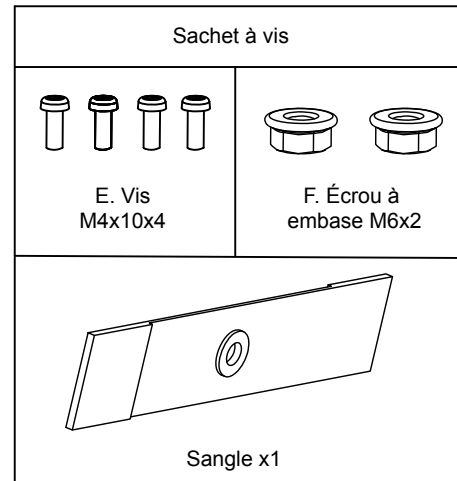
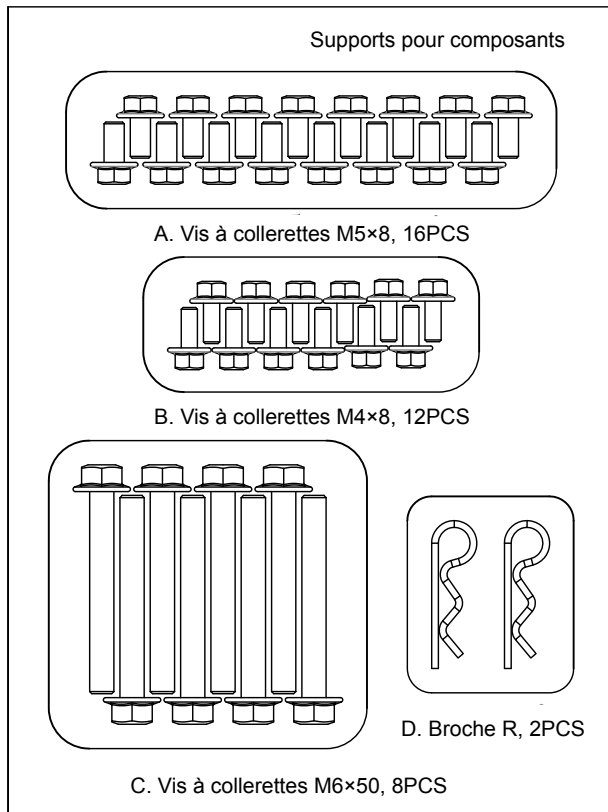
What's In The Box



No.	Nom	Qté
1	Sangle de fixation	1
2	Tissu de couverture	1
3	Unité de patte inférieure droite	2
4	Base	1
5	Trappe de roue	2
6	Roue	2
7	Essieu	1
8	Unité de patte inférieure gauche	2
9	Unité de patte verticale	4
10	Coupe de graisse	1

No.	Nom	Qté
11	Table latérale	2
12	Corps	1
13	Splitter de flamme	2
14	Gril de cuisson	1
15	Plaque de cuisson	1
16	Couvercle supérieur	1
17	Poignée du couvercle supérieur	1
18	Montant de support de la bouteille à gaz	2
19	Régulateur de gaz 5/8"-18 UNF	1

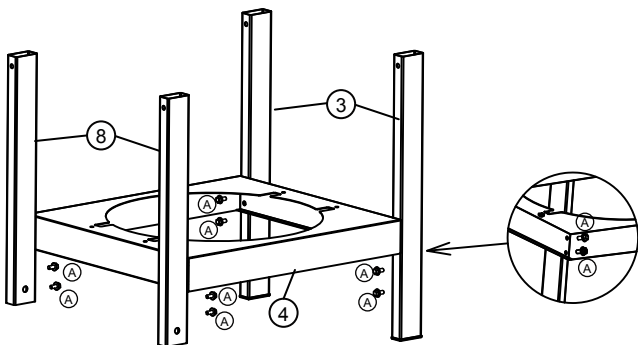
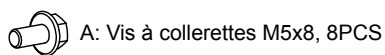




Instructions d'assemblage

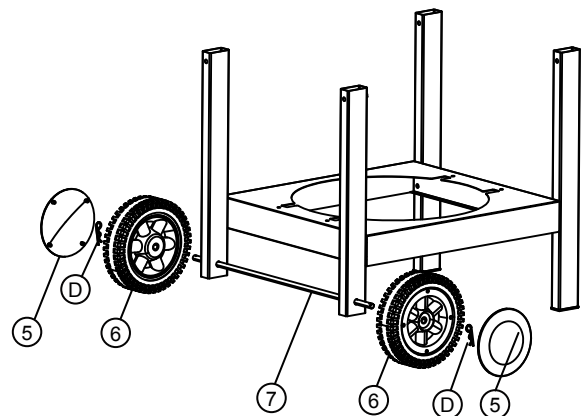
1. Connecter la BASE (4) à l'unité de patte (8) (3).

Utiliser la vis M5 (A) pour connecter et bloquer la BASE (4) avec l'unité de patte inférieure droite (8) et l'unité de patte inférieure gauche (3).



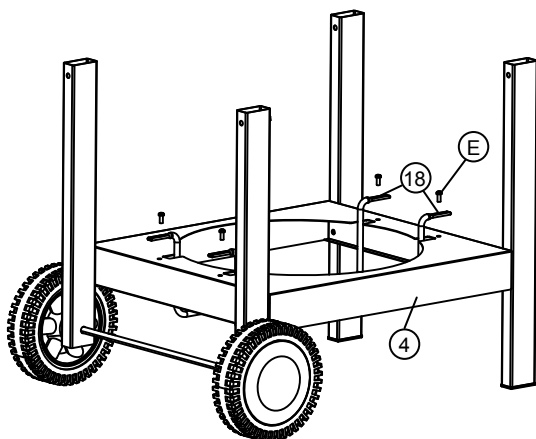
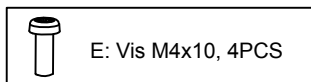
2. Installation de la roue.

Glisser l'essieu (7) à travers les trous qui se trouvent en bas à gauche, puis installer les roues (6) des deux côtés de l'essieu (7). Les bloquer à l'aide de la broche R (D), puis glisser séparément dans la trappe de roue (5).



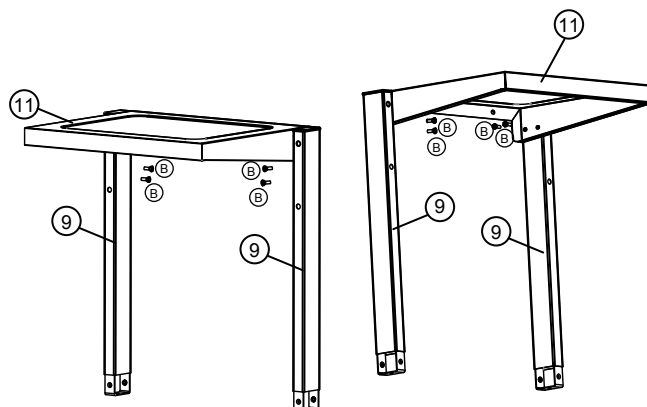
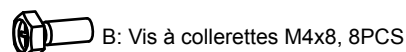
3. Assemblage du support de la bouteille à gaz (18).

Utiliser la vis (E) pour bloquer les deux supports de bouteille à gaz (18) sur la base (4).



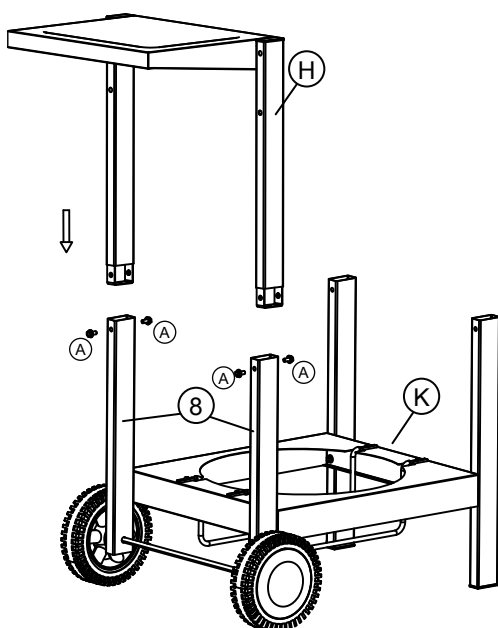
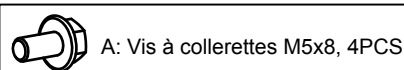
4. Installer le reste de l'unité de patte (9) sur la table latérale (11).

Utiliser la vis M4 (B) pour connecter et bloquer les 2 unités de patte (9) sur la table latérale (11), 2 paires au total doivent être effectuées à cette étape, comme le montre l'illustration ci-dessus.



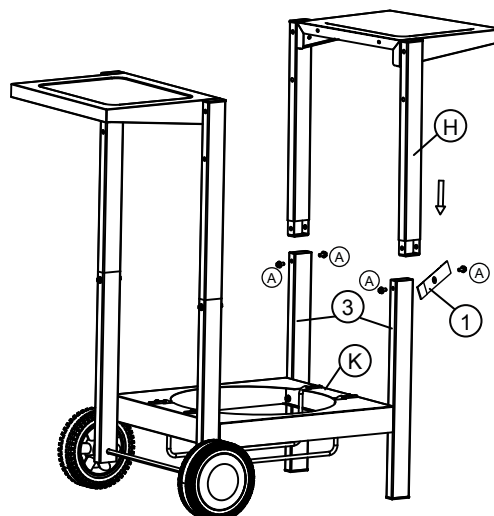
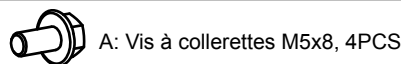
5. Fixer la partie supérieure de la table (H) avec l'unité de patte inférieure gauche (8).

Insérer l'unité de table latérale (H) dans l'unité de patte inférieure gauche (8), puis serrer avec une vis M5 (A) pour bloquer l'unité de table latérale (H).



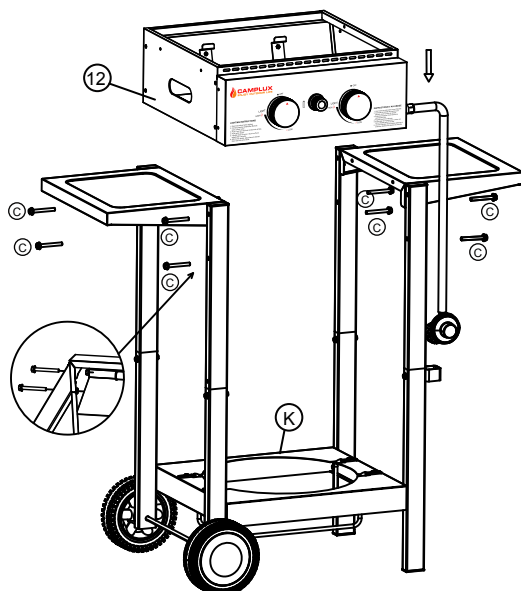
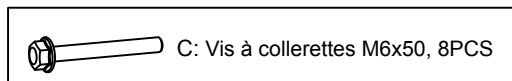
6. Installer le reste de l'unité de patte (9) sur la table latérale (11).

Insérer l'unité de table latérale (H) dans l'unité de patte inférieure droite (3) située à l'unité de base (K), puis serrer avec une vis M5 (A) pour bloquer l'unité de table latérale (H). Puis, épingler la sangle de fixation (1) aux trous de fixation de l'unité gauche.



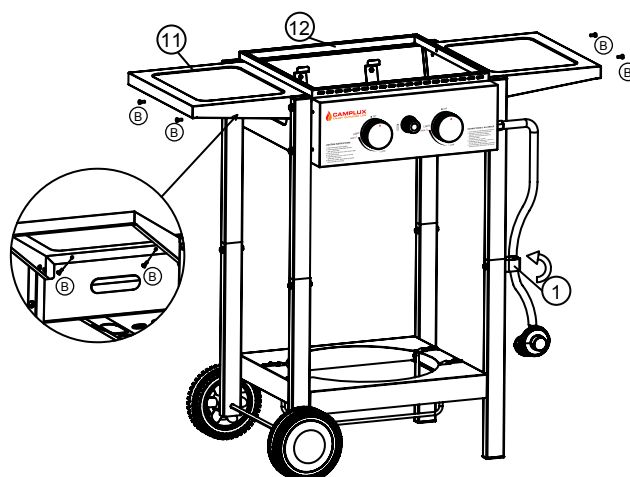
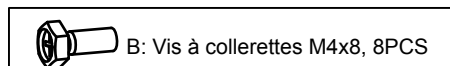
7. Assemblage du Corps(12).

Placer le Corps(12) dans l'unité de base (K), puis utiliser un total de 8 vis M6 (C), épingler à travers les trous de l'unité de patte pour bloquer le Corps(12).



8. Installer la table latérale (11).

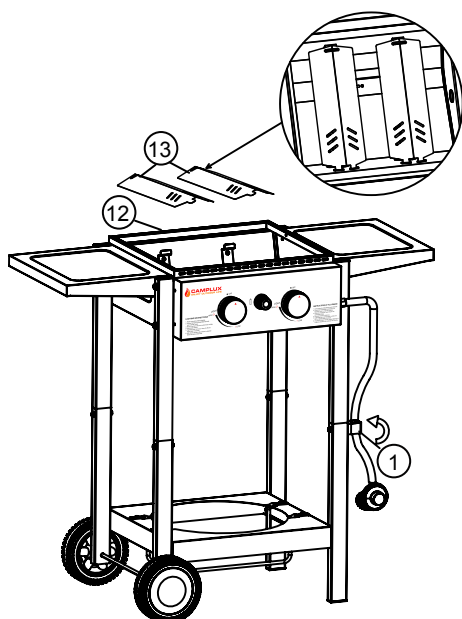
Utiliser un total de 4 vis M4 (B), bloquer la table latérale (11) au du Corps(12). Puis, stabiliser la soupape de réduction de pression à l'aide de la sangle (1).



9. Guide d'installation du barbecue

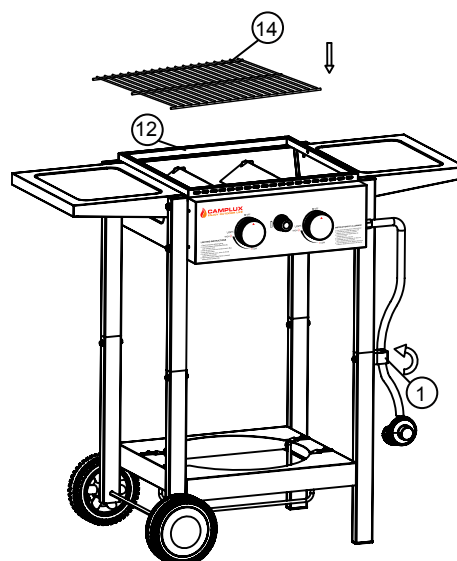
9.1. Installation de la planche à fentes (13).

Placer les 2 planches à fentes (13) à l'intérieur du Corps(12) comme l'indique l'illustration ci-dessus.



9.2. Placement du filet de la planche du grill barbecue.

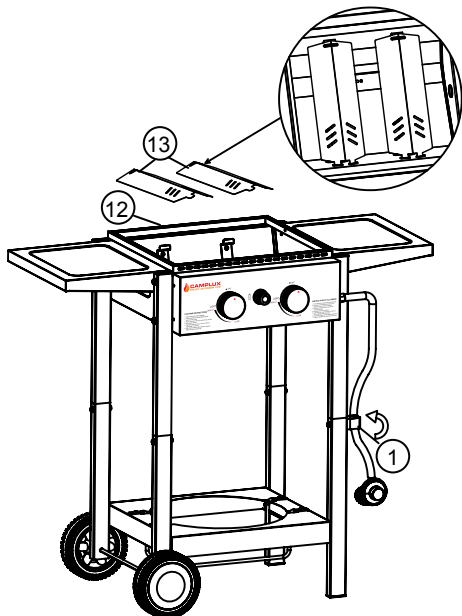
Placer le Gril de cuisson barbecue (14) à l'intérieur du Corps(12) comme l'indique l'illustration ci-dessus.



10. Guide d'installation pour plaque plaque

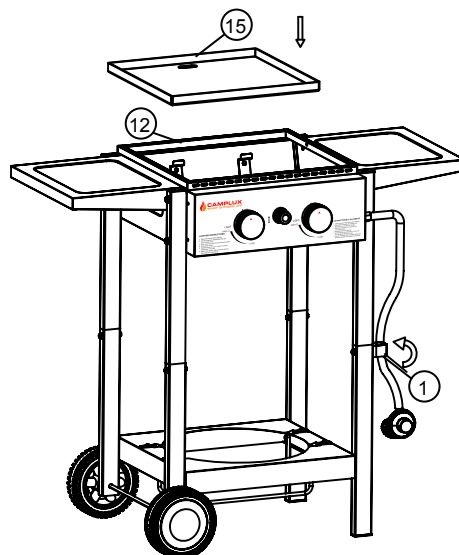
10.1. Retirez le séparateur de flammes (13)

Retirez le séparateur de flamme (13) du Corps (12) comme illustré ci-dessus.



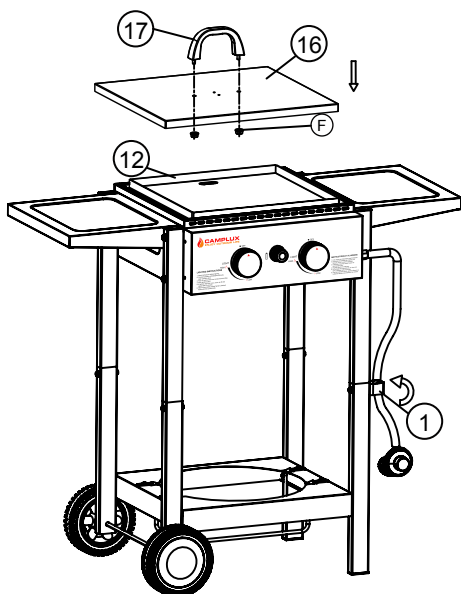
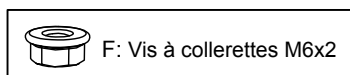
10.2. Placement de la plaque du barbecue (15).

Placer la Plaque de cuisson barbecue (15) à l'intérieur du Corps(12) comme l'indique l'illustration ci-dessus.



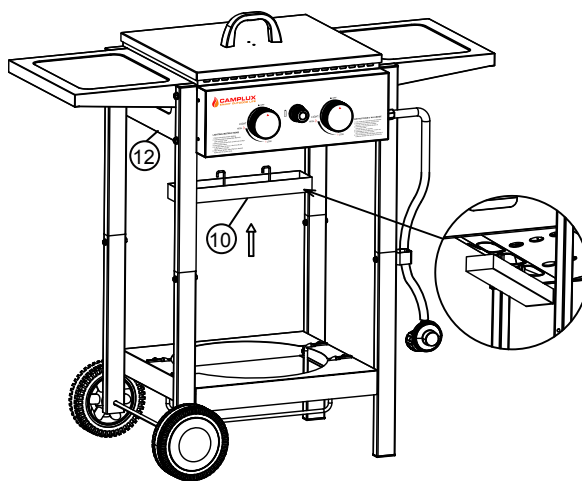
11. Assemblage de la poignée du couvercle supérieur (17).

Tighten the Upper Lid Handle(17) with the Upper Lid(16) with the nut(F), and then put the completed Upper Lid on the Body(12) as shown above.



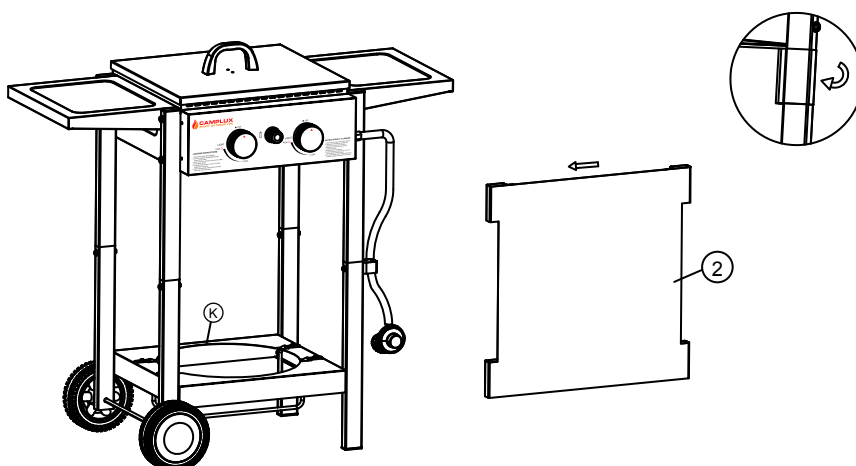
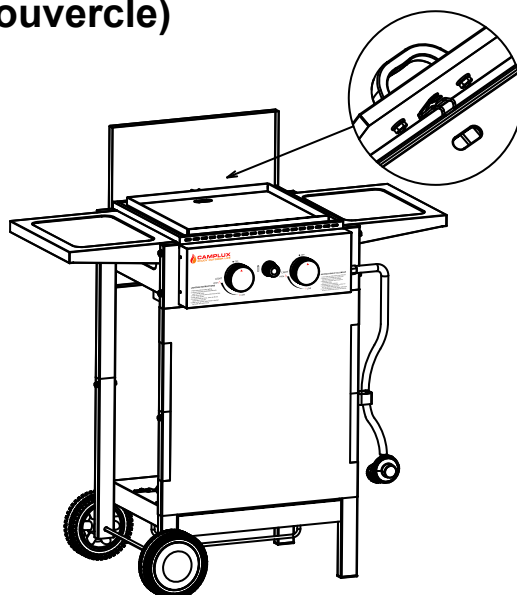
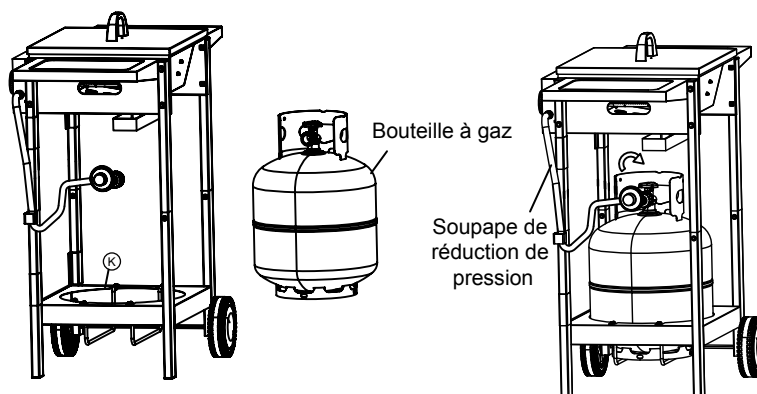
12. Installer le bac récupérateur d'huile (10).

Mettre le bac récupérateur d'huile (10) au fond du Corps(12) comme l'indique l'illustration ci-dessus.



13. Assemblage du tissu de couverture (2).

Installer le tissu de couverture (2) sur l'unité de patte de la base à en le stabilisant grâce à des sangles Velcro, comme l'indique l'illustration ci-dessus.

**Vue complète (sans couvercle)****Placement de la bouteille à gaz liquide**

Placer la bouteille à gaz sur la base (K), l'assemblage correct est montré sur l'image à droite.
Puis raccorder et serrer la soupape de réduction de pression à la bouteille dans le sens des aiguilles d'une montre.



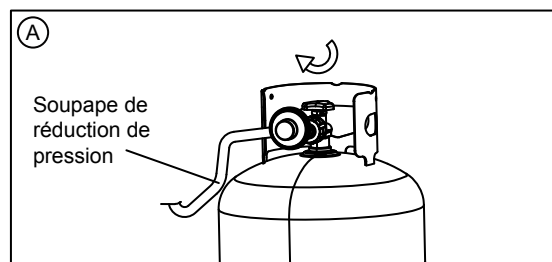
Raccordement de la bouteille à gaz liquide

Veuillez remarquer les différentes options de raccordement nationales prescrites pour les bouteilles à gaz liquide. Les différents régulateurs de pression sont utilisés en conséquence.

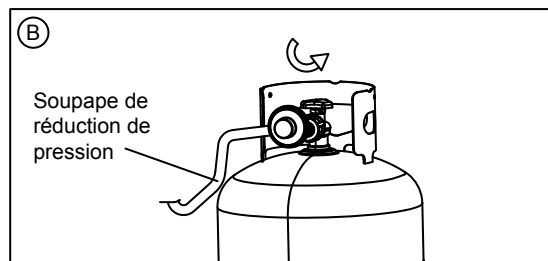
1. Se rassurer que tous les boutons de commande du brûleur (B) sont en position ÉTEINT. Appuyer les boutons de commande vers l'intérieur puis les tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Déterminer le type de régulateur et connecter le régulateur à la bouteille à gaz conformément aux consignes.
3. Se rassurer que le robinet de la bouteille à gaz ou que le régulateur de pression est fermé.

Remarque: Le régulateur de pression livré peut légèrement être différent du régulateur montré à l'illustration en raison des réglementations nationales.

- A. **Connecter le régulateur de pression à l'aide d'une manette.** Tourner le levier du régulateur de pression (b) dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position ÉTEINT. Appuyer le régulateur de pression contre le robinet de la bouteille à gaz liquide jusqu'à ce que le régulateur de pression soit visiblement enclenché. Tourner le levier dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position OUVERT pour que le gaz s'écoule et vous permette de commencer le barbecue.



- B. **Connecter le régulateur de pression à l'aide d'une bague.** Se rassurer que la manette du régulateur de pression (b) est en position ÉTEINT. Glisser le collier vers le haut sur le régulateur de pression et maintenir la pression. Appuyer le régulateur de pression contre le robinet de la bouteille à gaz et glisser le collier vers le bas pour le fermer. Au cas où le régulateur de pression ne s'enclenche pas, répéter la procédure.



Retrait du régulateur de pression:

1. Se rassurer que la manette du régulateur de pression (b) est fermée.
2. Activer toutes les touches de commande de brûleur pour que le gaz restant dans le système puisse s'échapper.
3. À présent retirer le régulateur de pression dans l'ordre opposé comme décrit plus haut.

Contrôle d'étanchéité:

Ouvrir la manette du régulateur de pression (b) et utiliser l'indicateur de fuites ordinaire pour vérifier si toutes les connexions au système de gaz et la connexion entre la bouteille à gaz et le régulateur de pression sont serrées. À cet effet, mouiller toutes les connexions avec un indicateur de fuites ordinaire ou de l'eau savonneuse (80 % d'eau, 20 % de savon liquide). Des bulles se forment là où il y a de fuites au niveau des jointures. Suivre les instructions pour l'indicateur de fuites! Ne jamais vérifier les fuites à l'aide d'une flamme ouverte. L'écoute des fuites n'est pas une méthode de détection fiable.

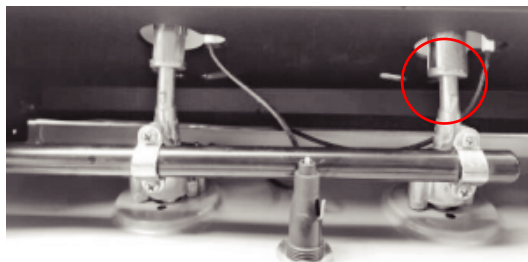
En cas de détection d'une fuite, fermer immédiatement la manette du régulateur de pression (b) et serrer la connexion qui est lâche ou remplacer la partie à l'origine de la fuite.

Répéter le contrôle d'étanchéité.



Installation correcte du brûleur et de la buse de la vanne de commutation:

La buse de la vanne de commutation doit être à l'intérieur du brûleur.

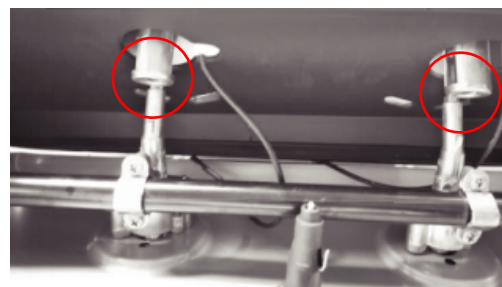
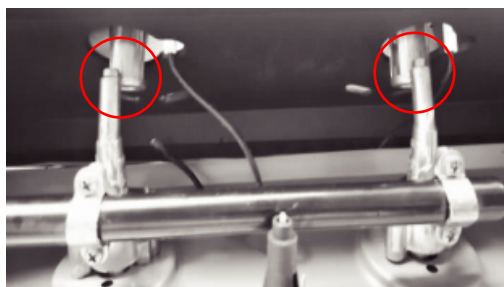


⚠ AVERTISSEMENT

La buse de la vanne de commutation doit être connectée au brûleur et ne doit pas être exposée à l'air.

Mauvaise installation:

La buse de la vanne de commutation n'est pas connectée au brûleur.



⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT: Si des bulles "croissantes" apparaissent, n'utilisez pas et ne déplacez pas la bouteille de gaz. Contactez un fournisseur de gaz ou votre service d'incendie!
Si une fuite est détectée, fermez immédiatement le levier du régulateur de pression (b) et resserrez le raccord desserré ou remplacez la pièce qui fuit. Répétez le test d'étanchéité.

⚠ DANGER

DANGER: Ne recherchez jamais des fuites de gaz à l'aide d'une flamme nue. Avant de vérifier les fuites, assurez-vous qu'aucune étincelle ou flamme nue ne peut se former à proximité. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer une explosion pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou des dommages matériels.
Si une fuite est détectée, fermez immédiatement le levier du régulateur de pression (b) et resserrez le raccord desserré ou remplacez la pièce qui fuit. Répétez le test d'étanchéité.



Utilisation et Fonctions

Éléments fonctionnels:

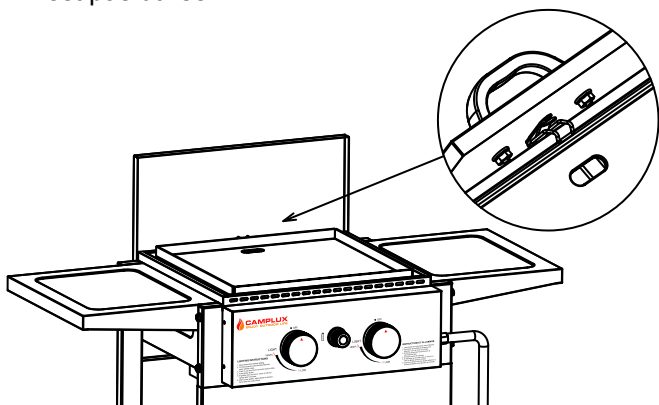
A. Allumage électrique

B. Bouton de commande du brûleur principal

Pour allumer

1. Se rassurer que le bouton de commande du brûleur est en position « ÉTEINT ».
2. Ouvrir doucement le robinet du réservoir de gaz propane en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Pousser le bouton de commande et le tourner à la position « ALLUMÉ ».
4. Pousser et maintenir enfoncé le bouton du dispositif d'allumage électronique pour créer des étincelles à l'intérieur de l'électrode, continuer à tenir pendant 15 secondes.
5. Au cas où l'allumage ne se produit pas au bout de quelques secondes, relâcher le bouton de commande et tourner à la position « ÉTEINT ». Attendre pendant 5 minutes que le gaz se dissipe, puis répéter les instructions d'allumage données ci-dessus.
6. Une fois que le feu du produit est allumé, l'intensité de la flamme peut être contrôlée en tournant le bouton de commande entre les positions « BAS » et « ÉLEVÉ ».

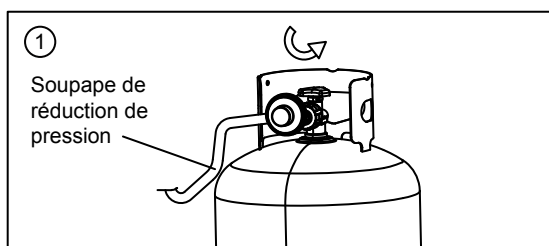
⚠ ATTENTION: L'alimentation en gaz doit être arrêtée au niveau de la bouteille de propane lorsque cet appareil n'est pas utilisé.



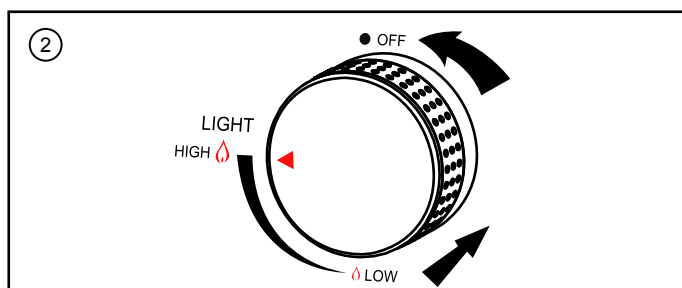
⚠ AVERTISSEMENT!

- Risque de brûlure, certaines parties du barbecue peuvent devenir très chaudes. Laissez refroidir suffisamment le barbecue avant de le nettoyer.
- Une accumulation excessive de résidus alimentaires et de graisse de cuisson peut provoquer un incendie de graisse.

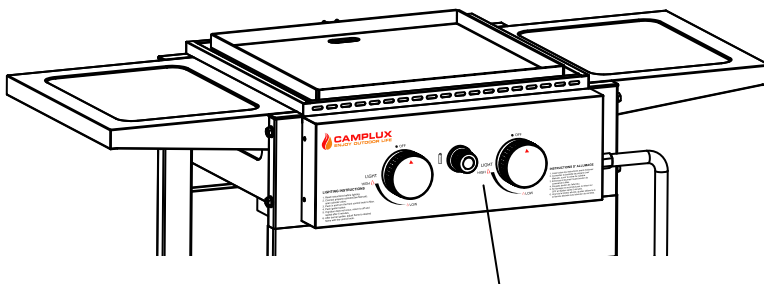
1. **Première étape:** Ouvrir doucement le robinet du réservoir de gaz propane en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



2. **Deuxième étape:** Pousser le bouton de commande et le tourner à la position « ALLUMÉ », dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



3. **Troisième étape:** Pousser et maintenir enfoncé le bouton du dispositif d'allumage électronique pendant 15 secondes.



Pousser et maintenir enfoncé le dispositif d'allumage électronique pendant 15 secondes.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ouvrir le couvercle pendant le processus d'allumage.

⚠ AVERTISSEMENT!

Chaque brûleur peut être allumé individuellement.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne pas se pencher par-dessus la zone de cuisson lors de l'allumage des brûleurs.

⚠ AVERTISSEMENT!

Au cas où le brûleur n'est pas allumé, appuyer le bouton de commande et le ramener à la position 0. Attendre pendant 5 minutes pour permettre au gaz se trouvant dans la chambre de combustion de se dissiper. Puis répéter le processus d'allumage.

Extinction du gril barbecue:

1. Fermer l'alimentation en gaz depuis la bouteille à gaz.
2. Appuyer le bouton de commande et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à la position DE.

Nettoyage et Entretien

Pour garantir que votre barbecue au gaz vous serve bien au cours des années à venir, il doit être nettoyé après chaque utilisation.

⚠ DANGER! Risque de brûlures, certaines parties du barbecue peuvent devenir très chaudes. Laisser le barbecue se refroidir suffisamment avant de le nettoyer.

⚠ DANGER! L'accumulation excessive des résidus alimentaires et de la graisse à frire peuvent entraîner un incendie de graisse.

Au cas où le barbecue à gaz n'est pas nettoyé et entretenu de façon régulière, son rendement peut diminuer au fil du temps. Les basses températures, une distribution inégale de la chaleur et les aliments qui restent collés au grillage du gril barbecue sont des indications que le barbecue doit être nettoyé et entretenu.

Se rassurer que le barbecue est éteint et refroidi. Le nettoyage et l'entretien sont fonction de l'utilisation.



Nettoyage de l'intérieur du gril barbecue:

- Lors de l'utilisation, du carbone se forme à partir de la graisse et des fumées évaporées. Celui-ci se dépose à l'intérieur du barbecue. Ces dépôts bruns et noirs ressemblent à des tâches de couleur, mais ils ne sont pas toxiques.
- Retirer tous les résidus alimentaires et les accumulations de graisse dans l'ensemble de la chambre de combustion.
- Ces dépôts peuvent facilement être retirés à l'aide d'une brosse réservée au gril barbecue.
- Puis nettoyer les surfaces à l'aide d'un tissu doux. En cas d'encrassement important, vous pouvez le nettoyer à l'aide d'eau tiède savonneuse et essuyer à sec à l'aide d'un tissu non abrasif.

Nettoyage des brûleurs:

Nettoyer entièrement la surface externe des brûleurs à l'aide d'une brosse métallique pour enlever les résidus alimentaires et la saleté. Prendre soin de ne pas plier ou endommager l'électrode d'amorçage au cours du nettoyage. Brosser soigneusement autour de l'électrode d'amorçage.

Se rassurer que les entrées d'air latérales sont dégagées de chaque côté du nez de brûleurs. Le cas échéant, nettoyer les ouvertures des entrées d'air, par exemple à l'aide d'un cure-pipes.

Les buses de sortie de gaz sur les ajusteurs (derrière le panneau avant) peuvent être nettoyées à l'aide d'une épingle en cas de besoin.

Nettoyage du système de récupération de graisse:

Le bac récupérateur d'huile est conçu pour faciliter le retrait et le nettoyage. Vider et nettoyer le bac à graisse et la casserole de graisse avant chaque utilisation. La graisse usée est hautement inflammable et peut entraîner un incendie de graisse.

Nettoyage des parties extérieurs:

L'extérieur du barbecue est fait de différents matériaux et de surfaces. Alors nous recommandons diverses méthodes de nettoyage en fonction du type de surface. Surfaces en acier inoxydable: Utiliser un outil de nettoyage non toxique en acier inoxydable non abrasif ou de l'encaustique pour les produits à l'air libre et les barbecues pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable. Utiliser un tissu doux pour le nettoyage. Suivre les renseignements fournis par le fabricant du produit de nettoyage.

Les surfaces peintes, revêtues d'émail vitrifié et les pièces en plastique

- Utiliser uniquement de l'eau tiède savonneuse et des serviettes de cuisine ou un tissu doux pour nettoyer. Nettoyer la surface, rincer et essuyer la surface à sec.
- Ne pas utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs, car ils peuvent endommager les surfaces.

Remarque: Au cas où le barbecue est exposé à un environnement particulièrement rude, la partie externe du barbecue doit être nettoyée plus fréquemment. Dans des environnements contenant du chlorure et du sulfure; l'acier inoxydable peut également s'oxyder ou se ternir. Surtout dans des zones côtières, l'eau de mer, la pluie acide et d'autres conditions extrêmes, par ex. près des flaques d'eau et des tourbillons qui sont caractérisés par une température élevée et une forte humidité.

Ces tâches se confondent parfois à la rouille, mais elles peuvent facilement être enlevées et évitées. Essuyer toutes les surfaces en acier inoxydable toutes les 3 à 4 semaines à l'aide d'eau coulante et un produit de nettoyage pour acier inoxydable afin de prévenir les tâches.



Renseignements environnementaux et dispositions relatives à l'élimination des déchets

Faire attention à la propreté lors de l'utilisation du barbecue et éliminer les déchets de manière propre et sécurisée. L'emballage et les anciens appareils doivent également être mis au rebus de manière appropriée.

Pour mettre le barbecue au rebus, le démonter en ses différentes pièces individuelles et recycler les parties métalliques et en plastique.

Ce symbole indique que vous ne devez pas éliminer ce produit avec des déchets ménagers.

De vieux appareils électriques sont des matériaux recyclables et devraient par conséquent ne pas être éliminés avec des déchets ménagers.

Au cas où vous éliminez votre barbecue, toutes les composantes électriques, par ex. le moteur électrique de la broche à rôtir, les modules d'allumage, les batteries, etc. doivent être éliminés séparément.



Nous voudrions donc vous demander de nous soutenir en contribuant de manière active à la conservation des ressources et à la protection de l'environnement et de renvoyer ces appareils au niveau des points de collecte, le cas échéant.

Les réglementations nationales locales s'appliquent. Pour des renseignements supplémentaires, veuillez contacter votre administration locale ou vos centres des consommateurs.



Résolution des problèmes

Problème	Cause possible	Solution
Il se dégage une odeur de gaz	Fuite dans le système de gaz	Fermer immédiatement le robinet de la bouteille. Empêcher la formation de flamme ou d'étincelles (n'allumer aucun appareil électrique). Serrer toutes les connexions sur le système de gaz. Vérifier toutes les composantes du système de gaz pour déceler des dommages visibles, remplacer les parties défectueuses par des pièces de rechange d'origine. Vérifier les fuites à l'aide d'un détecteur de fuites
Le brûleur ne s'allume pas	La bouteille à gaz est vide	Remplacer la bouteille à gaz
	Le robinet de la bouteille est fermé	Ouvrir le robinet de la bouteille
	La buse sur l'élément d'ajustement (derrière le panneau avant) n'est pas insérée dans le nez de brûleurs	Inspection visuelle, le cas échéant régler la buse et le tuyau de raccordement
	Le câble du système d'allumage ne se trouve pas dans le système d'allumage	Effectuer une inspection visuelle, corriger le cas échéant
	La batterie de l'allumage électronique est hors d'usage	Remplacer la batterie
	La distance entre la bougie d'allumage et les sorties de gaz sur le brûleur n'est pas normale	Inspection visuelle; corriger le cas échéant
	La buse sur l'élément d'ajustement (en dessous du panneau avant) est bloquée	Nettoyer le diffuseur de l'ajusteur à l'aide d'une aiguille
	Autre système de gaz bloqué	Le système de gaz devrait être nettoyé par un spécialiste
La température du grill barbecue est trop basse	Le préchauffage était trop court	Fermer le couvercle et régler le régulateur de flamme au max
	Les sorties de gaz sur le brûleur sont bloquées	Retirer les éléments de blocage du brûleur
Forte poussée active	Aliments gras	Retirer toutes les grandes portions de graisse avant de passer au barbecue ou placer la viande sur la Plaque de cuisson barbecue ou réduire la température du barbecue
Claquement ou bruit de bouillonnement	Retour de flamme causé par des blocages dans le brûleur	Fermer immédiatement le robinet de la bouteille. Attendre cinq minutes, puis rallumer le barbecue. Au cas où le dysfonctionnement se reproduit, démonter et nettoyer le brûleur

Au cas où les solutions ci-dessus ne résolvent pas le problème, ou que vous devez remplacer les accessoires, veuillez utiliser le numéro de téléphone ou le courriel présent sur la coque pour nous contacter.



Spécifications du produit

 Conforme à la norme ANSI STD Z21.58-2018 Certifié à la CSA STD 1.6-2018 appareils de cuisson à gaz à l'air libre	Modèle N°	FMGG302B
	Élément N°	G2026S
	BTU	2x10000 BTU
	Types de gaz	Propane
	Capacité du réservoir	20 LB
	Gril de cuisson gril	14.7"x13.0"
	Plaque de cuisson gril	13.7"x13.1"
	Taille du produit	36.5"x19.9"x35.1"
	Taille de l'emballage	21.7"x20.5"x13.0"
	Poids net/brut	30.9/35.2 LBS

Service Client

Nous vous remercions d'avoir acheté le gril barbecue de Camplux.

Au cas où vous avez besoin d'aide sur des questions relatives aux produits, le service après-vente ou d'autres questions, veuillez nous contacter: Numéro: 1(844)538-7475, Courriel: support@camplux.com



