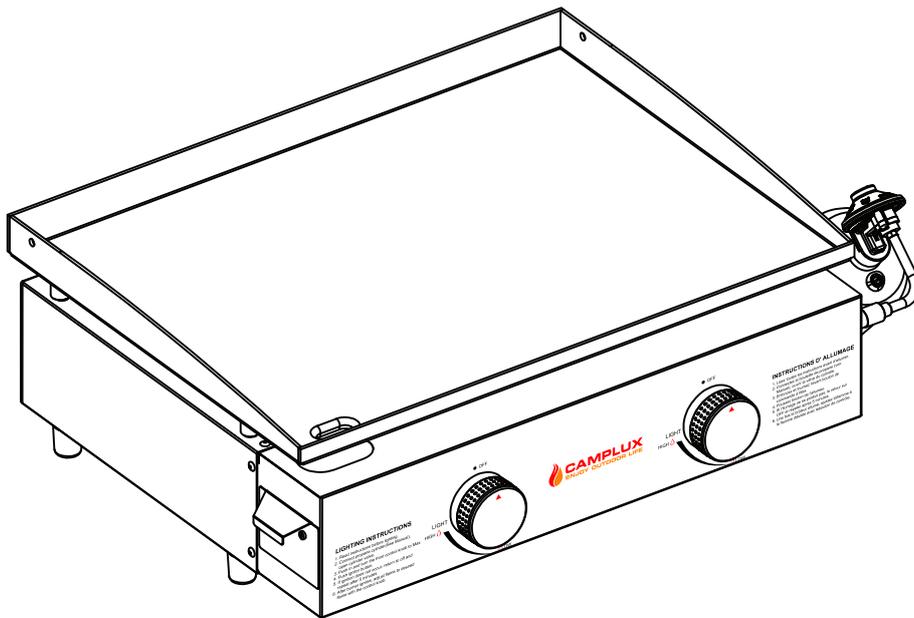


TABLE TOP GAS GRIDDLE

Instruction For Installation And Use



Model: GG301S & GG302S



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

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.

⚠ WARNING

Please read all necessary information for the proper assembly and safe use of the appliance before installing this appliance.

If you have any problems, please call us. 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.

⚠ 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

- Only 1 Pound Propane Gas shall be used;
- The cylinder used, if in excess of 2.2lb (1.00kg) propane capacity, must include a collar to protect the cylinder valve

⚠ DANGER

- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- If the instructions in (1) and (2) are not followed exactly, a fire causing death serious injury may occur.

⚠ WARNING

- The cylinder supply system is arranged for vapor withdrawal.

⚠ WARNING

- This appliance is not intended to be installed in or on a boat keep the fuel supply away from any heated surface.
- The appliance shall not be located or used under overhead unprotected combustible construction.
- This appliance must not be used on flammable items. such as a table covered with cloth or cotton.
- Never use it within a dangerous distance of flammable items.



- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 27 ft (7.5m) of any flammable liquid.
- Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process.
- Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water. Failure to follow these instruction should result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

WARNING

- If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
- If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

WARNING

- Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.
- The cylinder shall be disconnected when the appliance is not in use.
- When not in use, the gas must be turned off and the cylinder shall be disconnected.

WARNING

- The manufacturer has made every effort to eliminate any sharp edges. However, you should handle all components with care to avoid accidental injury. The pressure regulator with the appliance must be used. Replacement pressure regulators shall be those specified by the appliance by Camplux. An instruction to clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put in to operation.

WARNING

- Consumers are not allowed to disassemble the combustion system principally. If there is a problem, please refer to the manual or the repair method provided by the point of sale.
- If you do need to disassemble and check the system: firstly you need to remove the whole panel, then pull out the knob on the panel, then remove the screws that lock the switch valve on the panel, then you can check Nozzles switch valves, gas lines, pressure regulator valve and so on.
- However, we do not recommend you do it in case of the dangers which would arise in the event of a leak.

DANGER

- Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING

- Be alert to the possibility at serious bodily injury if the instructions are not followed.
- Be sure 'to read and carefully follow all of the messages.

CAUTION

- Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



3 Precautions

1. Don't use the appliance indoors. It is only to be used outdoors.
2. Before using this appliance, please check the gas regulator in the gas tank. If there is any wear, tear, crack, cut or intrusion. If you find any of these, replace the gas regulator before operation.
3. 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.
4. 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.

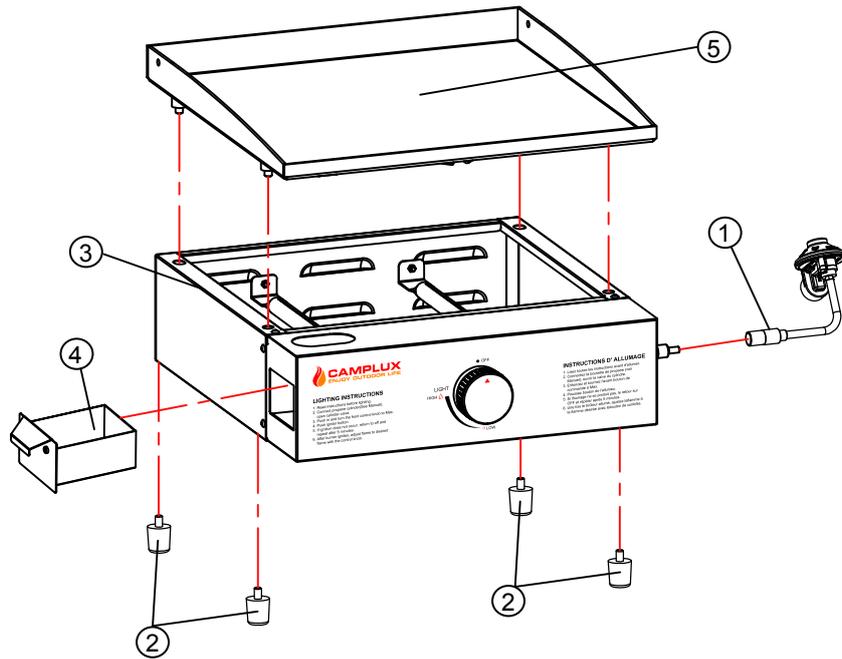
Installation Safety Precautions

- 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.
- 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.

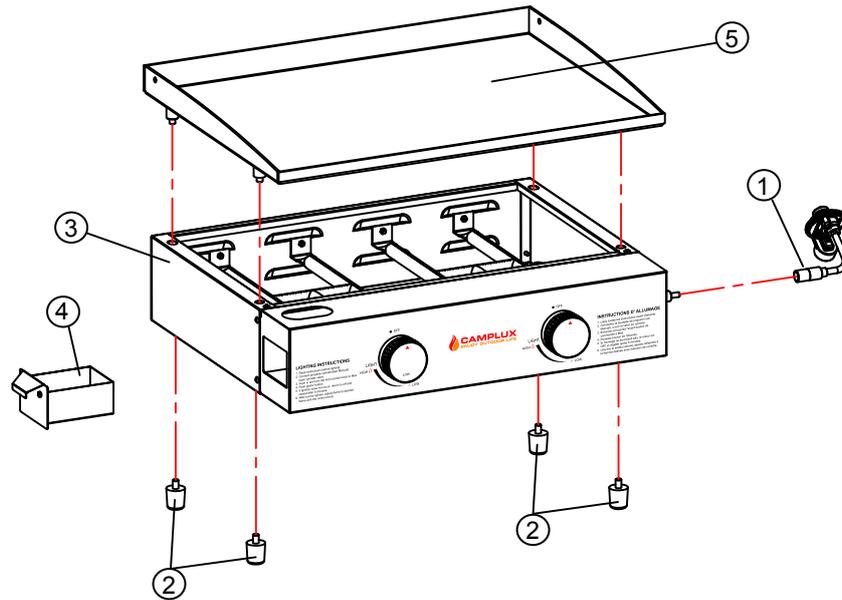


What's In the Box

Model: GG301S



Model: GG302S



GG301S & GG302S		
Key	Description	Qty
1	9/16"-18 UNF Gas Regulator	1
2	Rubber Foot	4
3	Body	1
4	Grease Cup	1
5	Griddle Plate	1



5 **⚠ 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.

⚠ CAUTION

BEFORE STARTING THE INSTALLATION

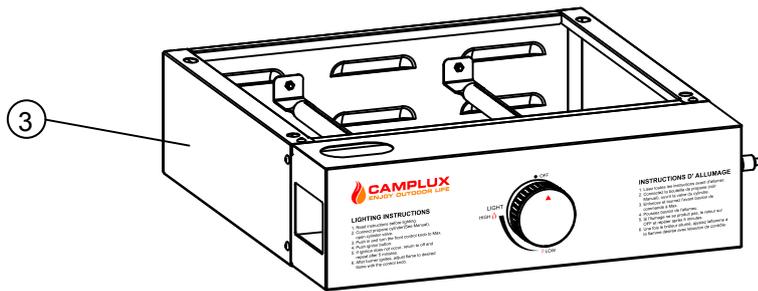
MUST fit the recommended minimum clearances to combustible constructions:

⚠ WARNING

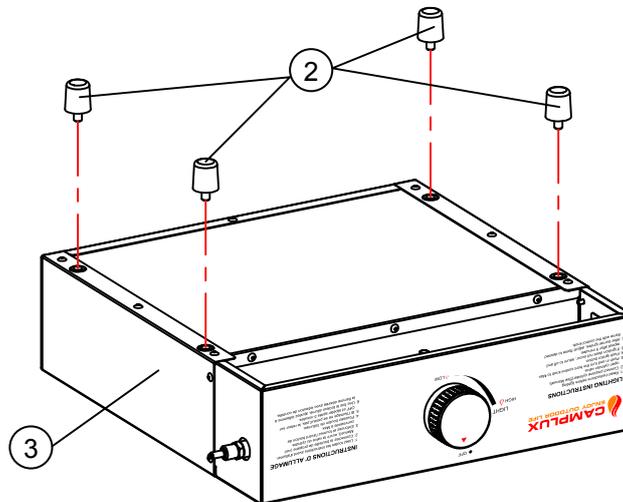
Don't check leaks with an open fire. When not using, it is a correct way by opening the gas and apply soapy water to all joints to see if bubbles are formed.

Installation Guide for GG301S Gas Griddle

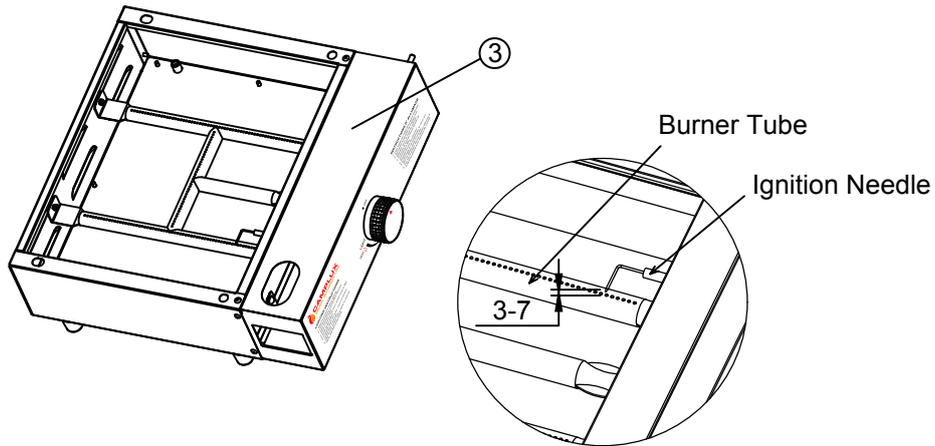
1. Remove the griddle body from the package.



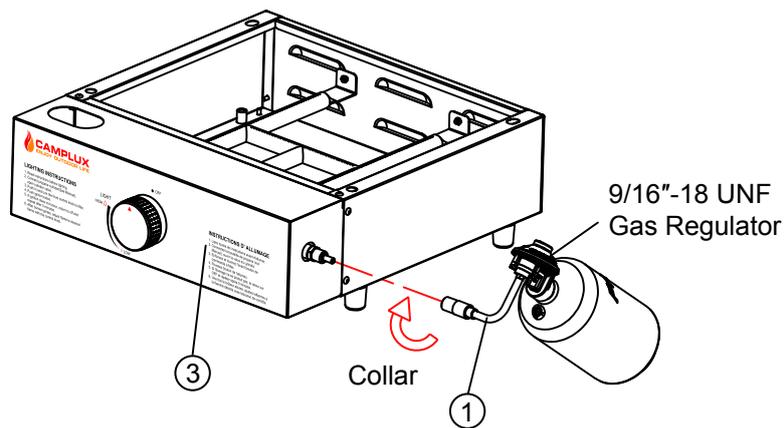
2. Put the griddle upside down on a soft surface. Put the four rubber feet to the bottom of the griddle as shown below.



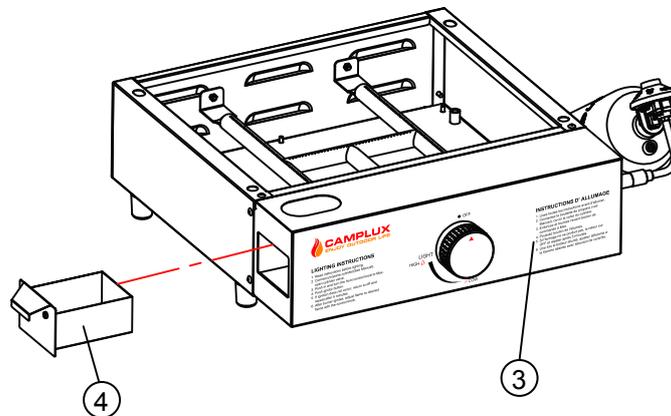
3. In order to be sure that the ignition can be efficiently and stably. You need to check whether the igniter is above the burner and make sure that the distance between the igniter and the burner is within 3-7mm.



4. Insert the gas regulator and tank into the gas line of the griddle. Turn the collar of the gas regulator clockwise to secure it to the gas line.

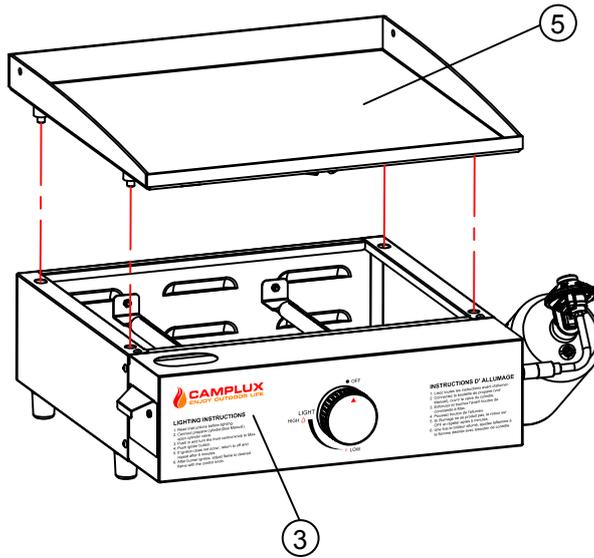


5. Install the grease cup.



7

6. Place the griddle plate on the griddle body.

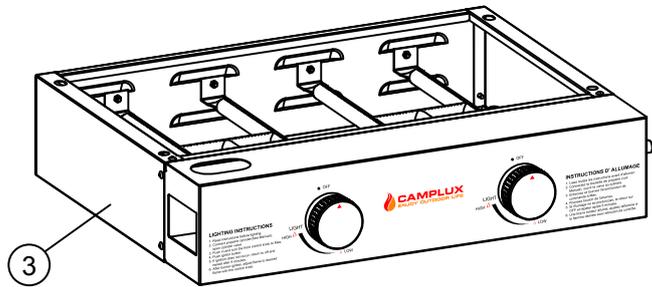


⚠ WARNING

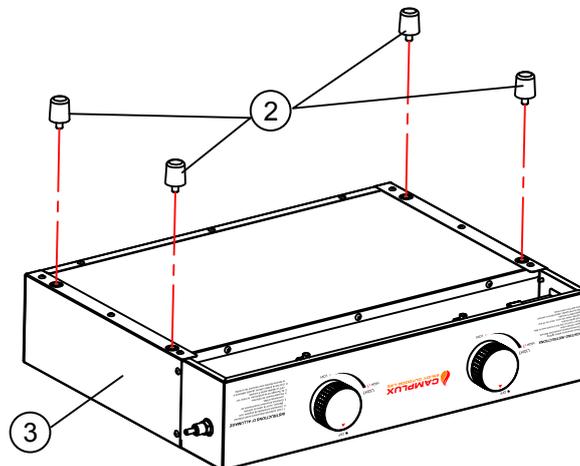
Never check leaks with an open flame. Turn on the gas and apply soapy water to all joints to see if bubbles are formed.

Installation Guide for GG302S Griddle

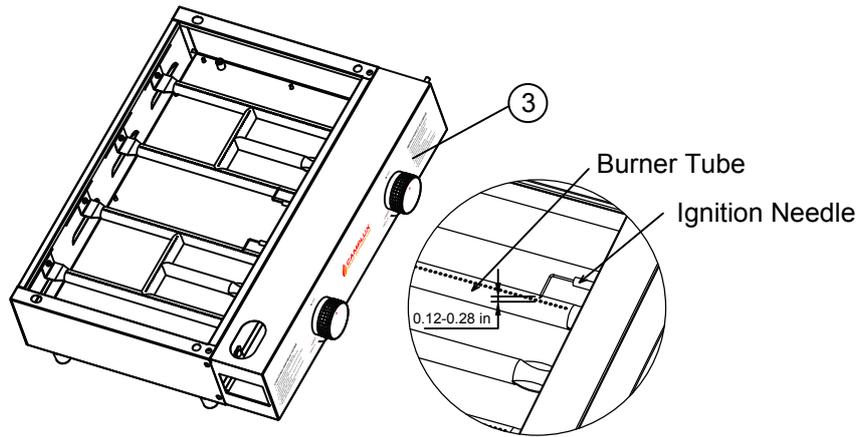
1. Remove the griddle body from the package.



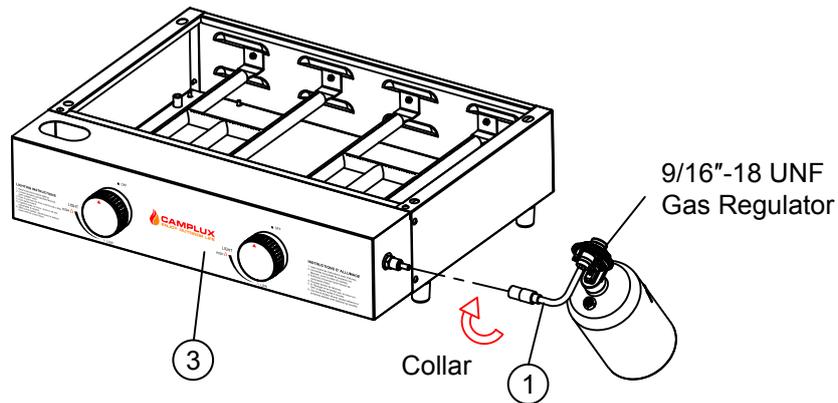
2. Put the griddle upside down on a soft surface. Put the four rubber feet to the bottom of the griddle as shown below.



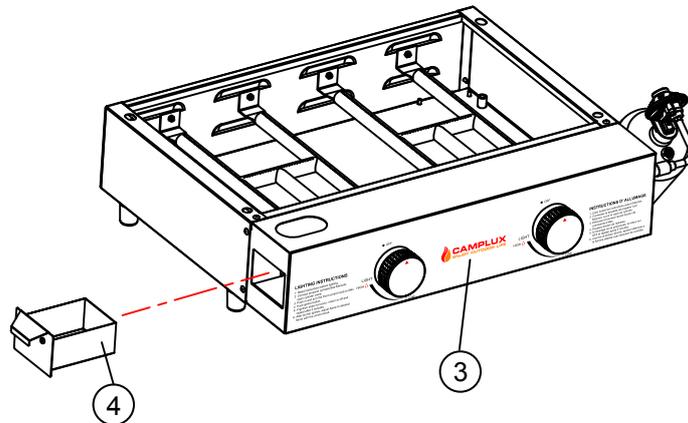
3. In order to be sure that the ignition can be efficiently and stably. You need to check whether the igniter is above the burner and make sure that the distance between the igniter and the burner is within 0.12-0.27 in.



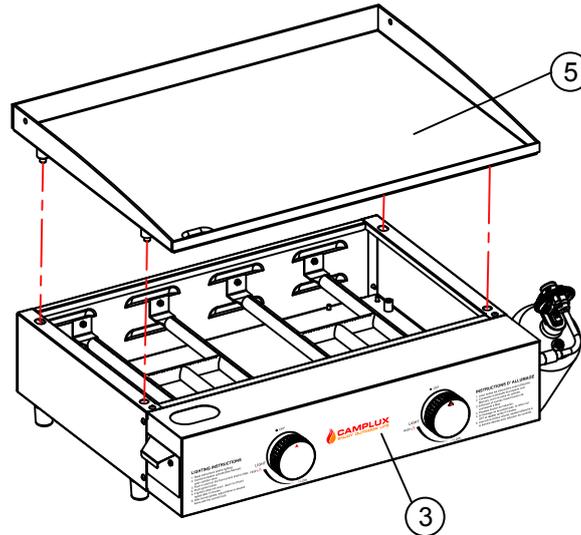
4. Insert the gas regulator and tank into the gas line of the griddle. Turn the collar of the gas regulator clockwise to secure it to the gas line.



5. Install the grease cup.



6. Place the griddle plate on the griddle body.



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.

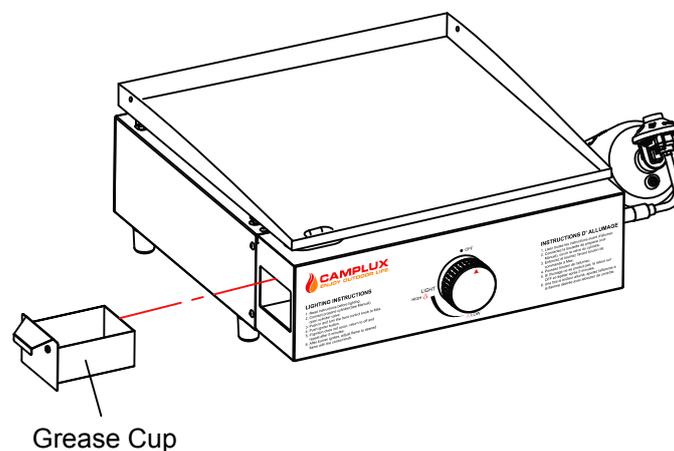
Use match for lighting

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

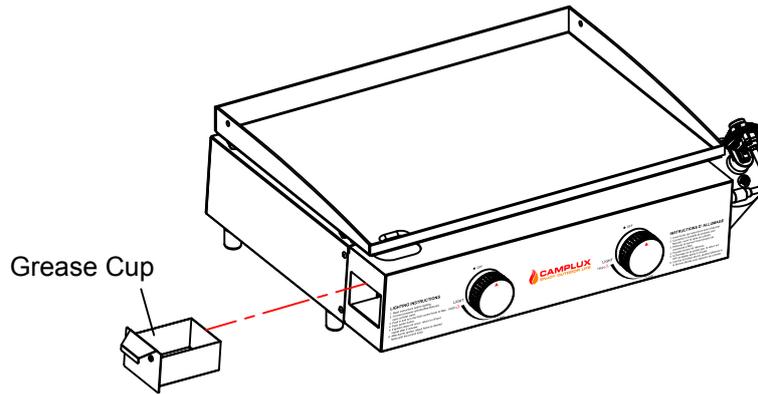
Remove the griddle plate or the grease cup before lighting as to visually check the fire. Light burner and turn knob from high to low you will see a smaller fire in the low position and bigger in the high position. Check the fire before each use. If you only see low flame, refer to Burner has low flame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

Model: GG301S



Model: GG302S

10



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.



Proper installation of burner and switch valve's nozzle:

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

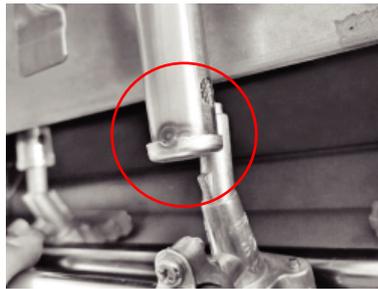


⚠ WARNING

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.



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.



13 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 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 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
	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		
Model	GG301S	GG302S
Burner Input Rate	13000 BTU/h	22000 BTU/h
Unit Size	22.0"x18.8"x8.1"	27.3"x18.8"x8.1"
Unit Weight	21.4 LB	27.6 LB

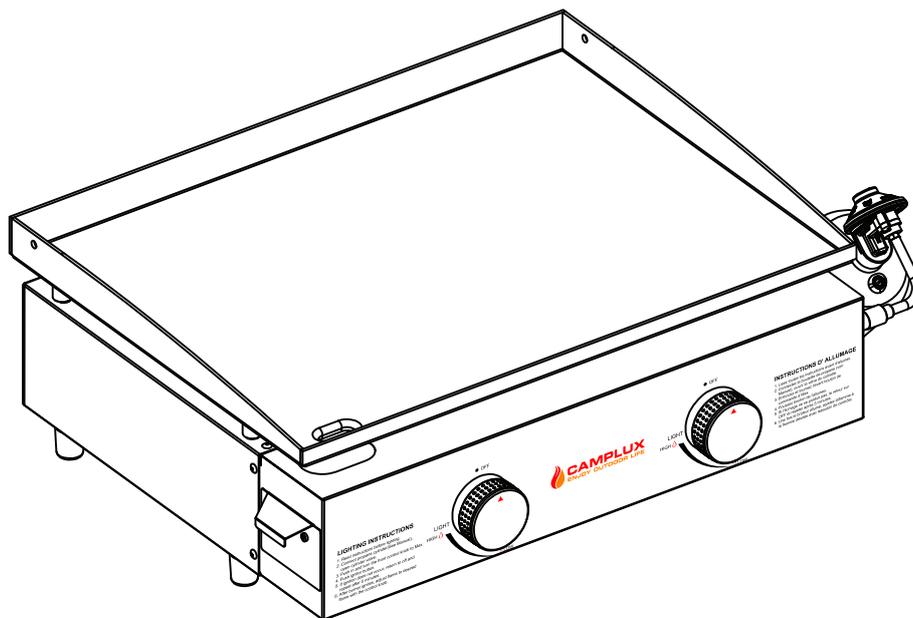
Illustrations below show the Griddle Plate in the stored position.





TABLE DU GRIL BARBECUE À GAZ

Instruction pour l'installation et l'utilisation



Modèle N°: GG301S & GG302S



POUR VOTRE SÉCURITÉ

⚠ DANGER

Au cas où le gaz sent :

- 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 (7,5 m) 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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez lire tous les renseignements nécessaires pour un assemblage approprié et une utilisation sécurisée de l'appareil avant d'installer cet appareil. Au cas où vous avez des problèmes, veuillez nous appeler. 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.

⚠ 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.)

⚠ ATTENTION

- Seulement 1 livre de gaz propane doit être utilisé;
- La bouteille utilisée, si elle dépasse une capacité de 2,2 lb (1,00 kg) de propane, doit inclure un collier pour protéger la valve de la bouteille.

⚠ DANGER

- Ne stockez pas une bouteille de GPL de recharge sous ou à proximité de cet appareil;
- Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80%;
- Si les instructions en (1) et (2) ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant des blessures graves peut se produire.

⚠ ATTENTION

- Le système d'alimentation du cylindre est conçu pour le retrait de la vapeur.

⚠ ATTENTION

- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans ou sur un bateau. Gardez l'alimentation en carburant loin de toute surface chauffée.
- L'appareil ne doit pas être situé ou utilisé sous une construction combustible non protégée au plafond.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé sur des articles inflammables. comme une table recouverte de tissu ou de coton.



- Ne l'utilisez jamais à une distance dangereuse d'objets inflammables.
- N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 10 pi (3,0 m) de toute structure, matériau combustible ou autre bouteille de gaz.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 27 pi (7,5 m) de tout liquide inflammable.
- Les liquides chauffés restent à des températures brûlantes longtemps après la cuisson.
- Ne touchez jamais l'appareil de cuisson avant que les liquides n'aient refroidi à 45 ° C (115SF) ou moins.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

ATTENTION

- Si l'allumage ne se produit PAS dans les 5 secondes, éteignez les commandes du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
- Si le brûleur ne s'allume pas avec la soupape ouverte, le gaz continuera à s'écouler du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement avec un risque de blessure.

ATTENTION

- Éteignez les commandes et la source de gaz ou le réservoir lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- La bouteille doit être déconnectée lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé et la bouteille doit être déconnectée.

ATTENTION

- Le fabricant a tout mis en œuvre pour éliminer les arêtes vives. Cependant, vous devez manipuler tous les composants avec soin pour éviter des blessures accidentelles. Le régulateur de pression avec l'appareil doit être utilisé. Les régulateurs de pression de remplacement doivent être ceux spécifiés par l'appareil par Camplux. Une instruction pour nettoyer et inspecter le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil.

ATTENTION

- Les consommateurs ne sont pas autorisés à démonter le système de combustion principalement. En cas de problème, veuillez vous référer au manuel ou à la méthode de réparation fournie par le point de vente.
- Si vous avez besoin de démonter et de vérifier le système: vous devez d'abord retirer tout le panneau, puis retirer le bouton du panneau, puis retirer les vis qui verrouillent la vanne de commutation sur le panneau, vous pouvez alors vérifier les vannes de commutation des buses, conduites de gaz, vanne de régulation de pression et ainsi de suite.
- Cependant, nous vous déconseillons de le faire en cas de dangers qui pourraient survenir en cas de fuite.

DANGER

- Indique une situation de danger imminent qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

- Soyez attentif à la possibilité de blessures corporelles graves si les instructions ne sont pas suivies. Assurez-vous de lire et de suivre attentivement tous les messages.

ATTENTION

- Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Précautions

1. Ne pas utiliser l'appareil à l'intérieur. Il doit uniquement être utilisé à l'extérieur.
2. Avant d'utiliser cet appareil, veuillez vérifier le régulateur de gaz du réservoir de gaz. Au cas où il y a de l'usure, la détérioration, les cassures, des coupures ou des intrusions. Au cas où l'une de ces anomalies est découverte, remplacer le régulateur de gaz avant la mise en fonctionnement.
3. Par 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.
4. Se rassurer 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.

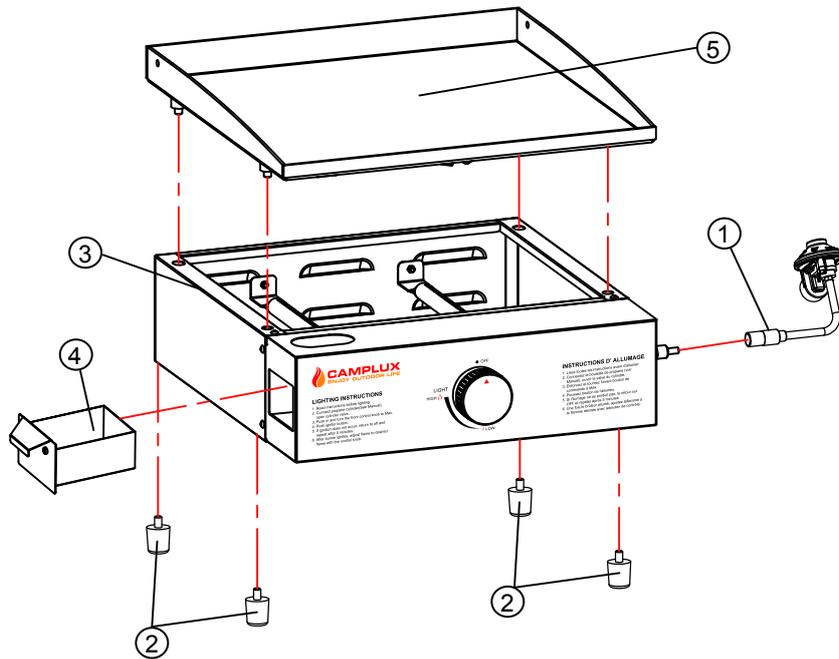
Précautions d'installation de sécurité

- 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 B149.1 ou code de manipulation et de stockage du propane B149.2.
- Il n'est pas accepté de faire fonctionner l'appareil à l'intérieur d'un véhicule de plaisance 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.

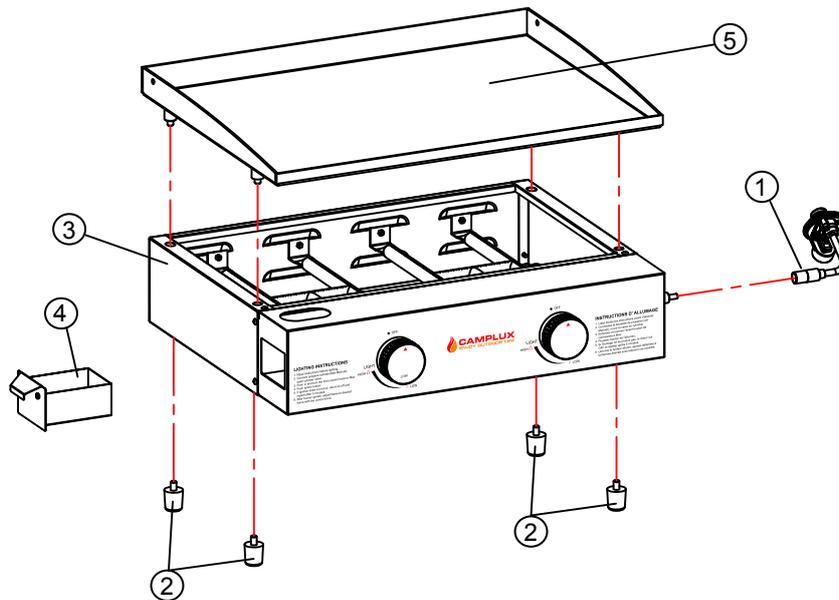


Contenu de la boîte

Modèle: GG301S



Modèle: GG302S



GG301S & GG302S		
Clé	Description	Qté
1	Régulateur de gaz 9/16"-18 UNF	1
2	Patte en caoutchouc	4
3	Corps	1
4	Coupe de graisse	1
5	Plaque du grill barbecue	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.

⚠ PRÉCAUTION

AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION

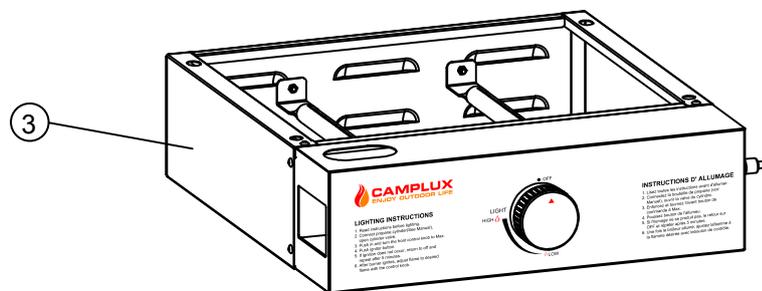
DOIT satisfaire le dégagement minimal recommandé par rapport aux constructions combustibles:

⚠ AVERTISSEMENT

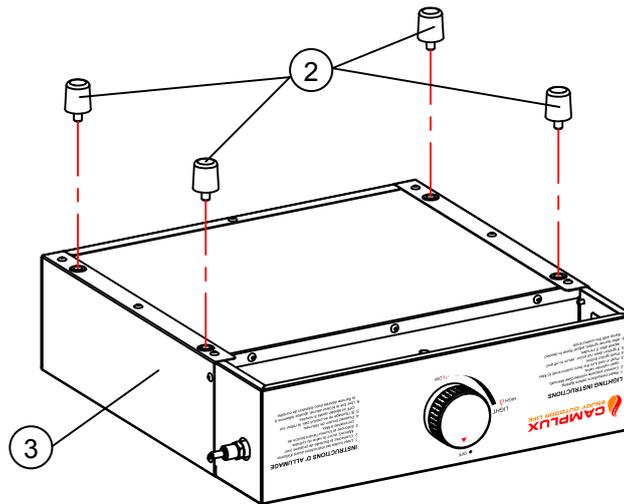
Ne pas vérifier les vérifier avec un feu à ciel ouvert. En cas de non utilisation, il est approprié d'ouvrir le gaz et appliquer l'eau savonneuse à tous les joints pour voir s'il se forme des bulles.

Guide d'installation du grill barbecue à gaz GG301S

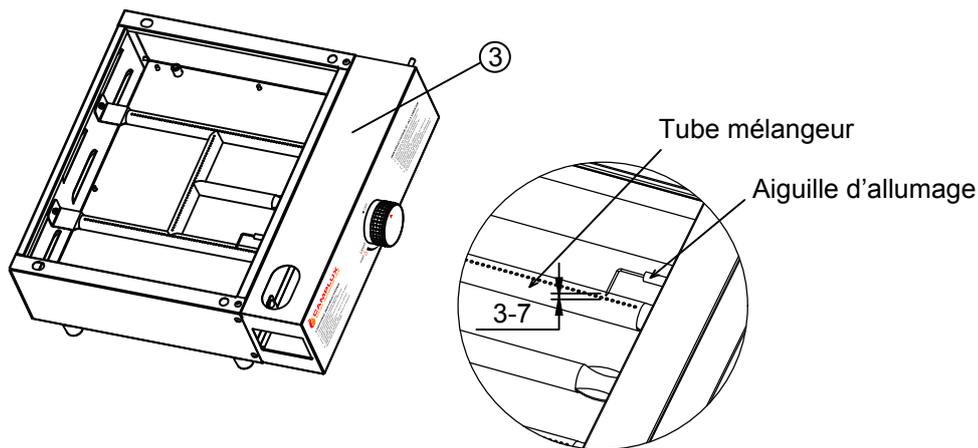
1. Retirer le corps du grill barbecue de l'emballage.



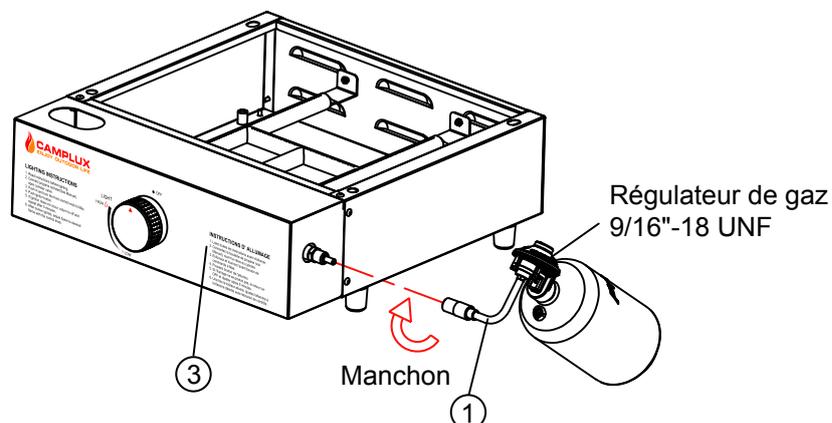
2. Placer le grill barbecue à l'envers sur une surface lisse. Placer les quatre pattes en caoutchouc à la partie inférieure du grill barbecue comme indiqué ci-dessous.



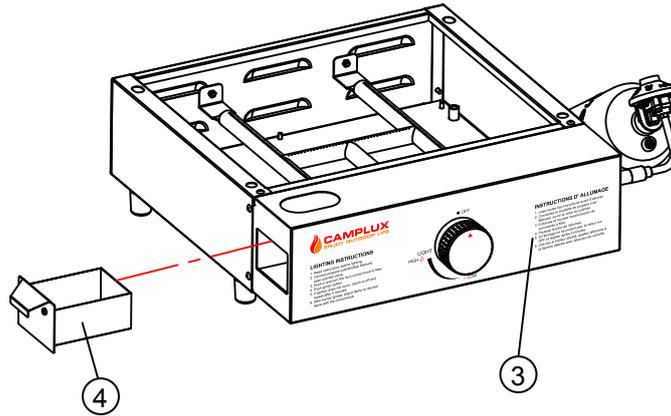
3. Pour vous rassurer que l'allumage peut s'effectuer de manière efficace et stable. Vous devez vérifier si le dispositif d'allumage est au-dessus du brûleur et vous rassurer que la distance entre le dispositif d'allumage et le brûleur est comprise entre 3 et 7 mm.



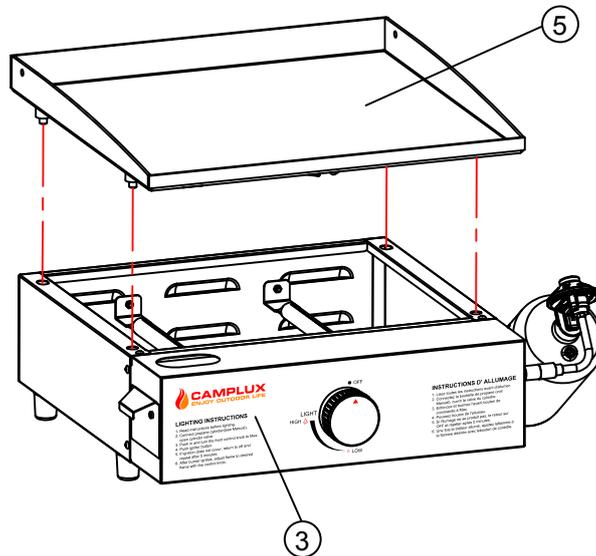
4. Insérer le régulateur de gaz et le réservoir dans la conduite de gaz du grill barbecue. Tourner le manchon du régulateur de gaz dans les sens des aiguilles d'une montre afin de le fixer à la conduite de gaz.



5. Installer le coupe de graisse.



6. Placer la plaque du grill barbecue sur le corps du grill barbecue.



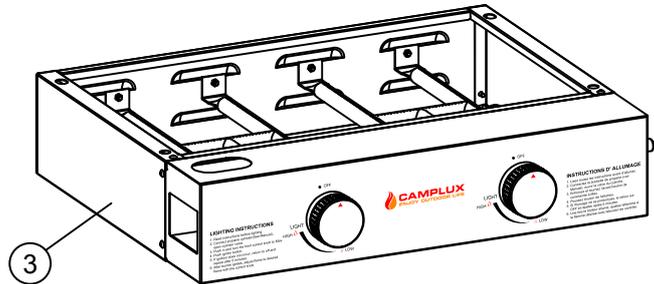
⚠ AVERTISSEMENT

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.

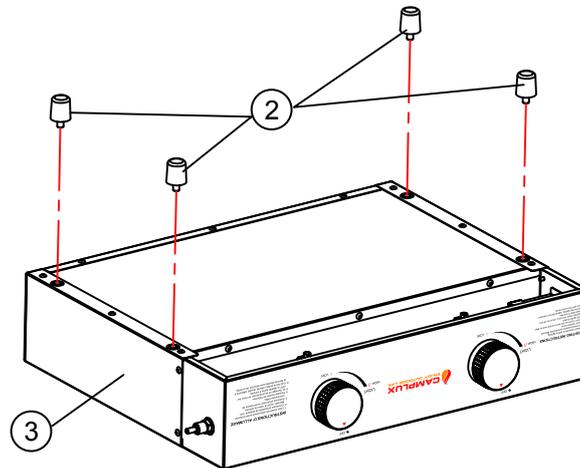


Guide d'installation du grill barbecue GG302S

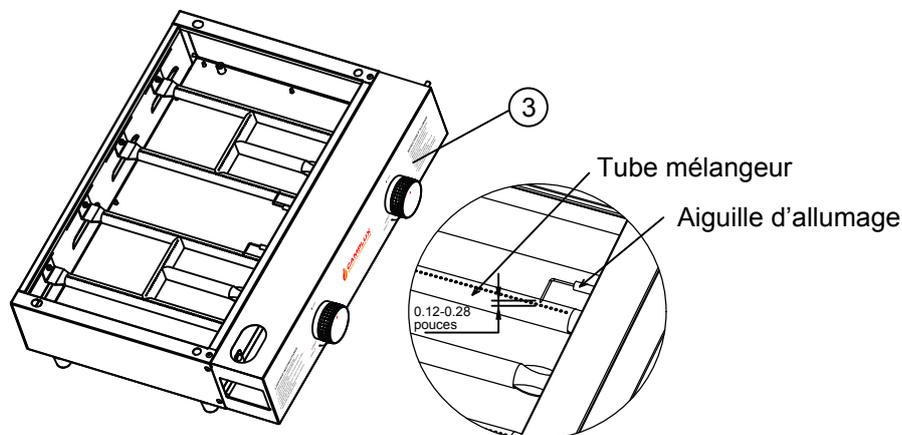
1. Retirer le corps du grill barbecue de l'emballage.



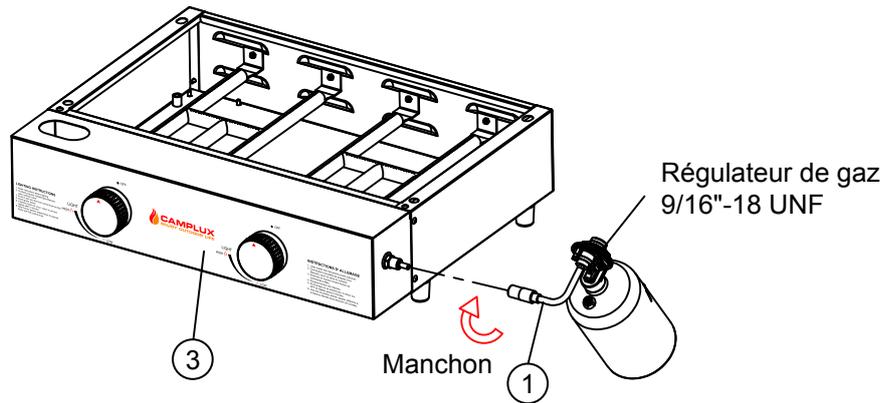
2. Placer le grill barbecue à l'envers sur une surface lisse. Placer les quatre pattes en caoutchouc à la partie inférieure du grill barbecue comme indiqué ci-dessous.



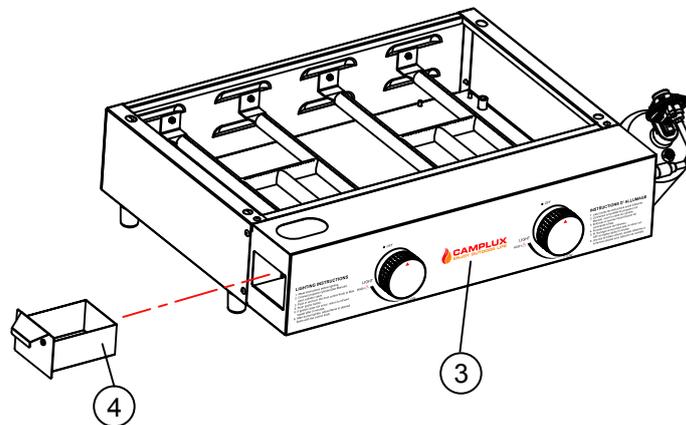
3. Pour vous rassurer que l'allumage peut s'effectuer de manière efficace et stable. Vous devez vérifier si le dispositif d'allumage est au-dessus du brûleur et vous rassurer que la distance entre le dispositif d'allumage et le brûleur est comprise entre 0.12-0.27 pouces.



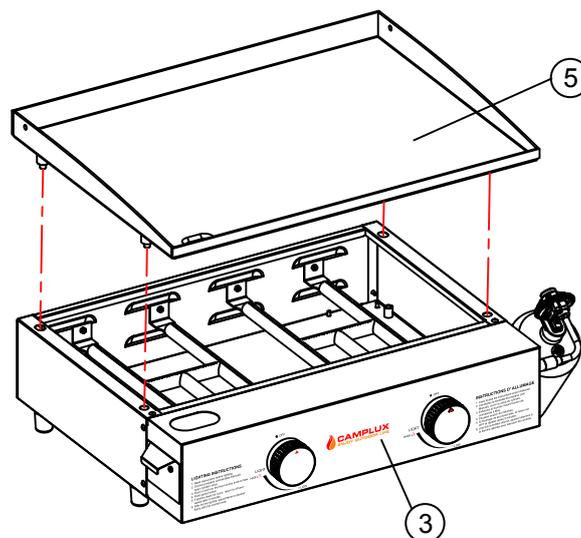
4. Insérer le régulateur de gaz et le réservoir dans la conduite de gaz du grill barbecue. Tourner le manchon du régulateur de gaz dans les sens des aiguilles d'une montre afin de le fixer à la conduite de gaz.



5. Installer le coupe de graisse.



6. Placer la plaque du grill barbecue sur le corps du grill barbecue.



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

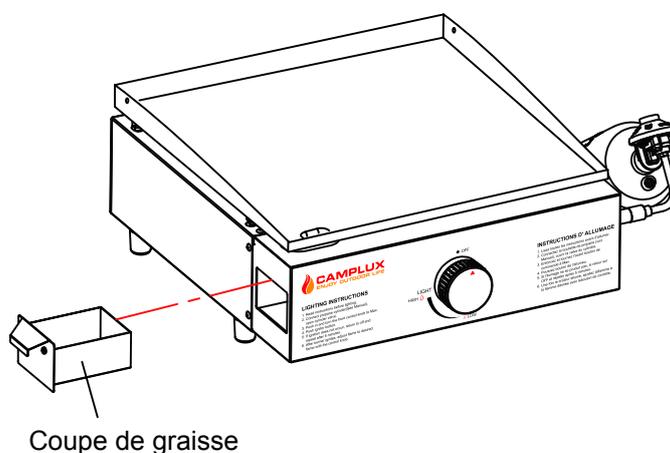
1. Ne pas se pencher au-dessus du grill barbecue pendant l'allumage. Se rassurer qu'aucune fuite de gaz ne se produit.
 2. Le bouton de commande doit être à la position « ÉTEINT ». Enlever la partie supérieure du grill barbecue.
 3. Allumer une longue allumette, puis placer l'allumette sur le côté gauche 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

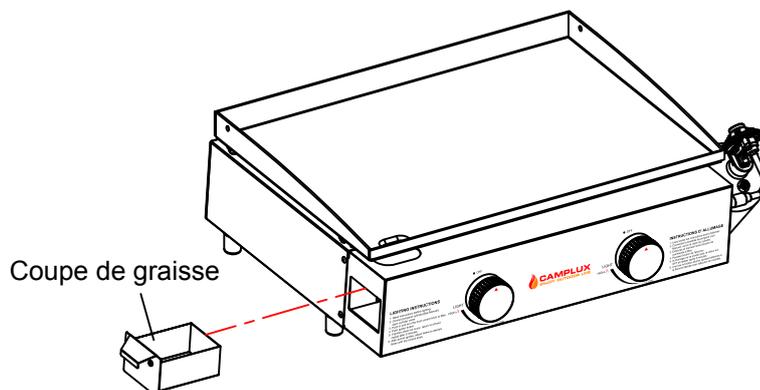
Retirer la plaque du grill barbecue ou le plateau d'égouttage d'huile avant d'allumer afin de pouvoir inspecter visuellement le feu. Allumer le brûleur et tourner le bouton de la position élevée à la position basse, vous obtiendrez un feu infime en position basse et un plus grand feu en position élevée.

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.

Modèle: GG301S



Modèle: GG302S



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.



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 pare-chocs.

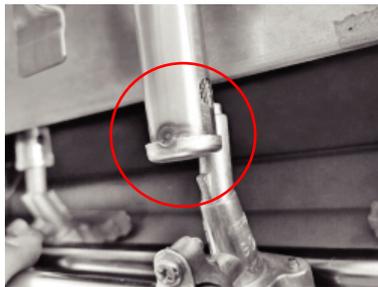


⚠ AVERTISSEMENT

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.



Stockage du gril barbecue

DANGER

Ne jamais placer le gril 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 grils 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 gril 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 gril barbecue est refroidi.
3. Retirer la plaque du gril 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 la conservation des aliments en bonne qualité, 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 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 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
	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 appareils de cuisson à gaz spécialisé à l'air libre

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



Portable / Table		
Modèle	GG301S	GG302S
Débit calorifique du brûleur	13000 BTU/h	22000 BTU/h
Taille de l'unité	22.0"x18.8"x8.1"	27.3"x18.8"x8.1"
Poids de l'unité	21.4 LB	27.6 LB

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



