

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.



19000469A1

This instructions manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Keep this manual for future reference.

Model No: 720/730-0830G

FOR OUTDOOR USE ONLY

Safety Instruction	2-4	Care and Maintenance	16
Package Parts list.	5	Trouble Shooting	17-18
Exploded View	6	Ordering Parts	19
Part List	7	Grill Hints	19
Assembly Instruction	8-11	Grill Cooking Chart	19-20
Gas Hook –Up	12	Grill Recipe Suggestion	21-22
Leak Testing	13	Limited Warranty	23
Operating Instruction	14	Natural Gas Conversion	24-27
Grill Lighting Instruction	14		
Lighting Instruction.	15		

Safety Instruction


DANGER


If you smell gas:


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

WARNING

- 1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
- 2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

 Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

 Combustion by products produced when using this product contain chemicals known to the States of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm

 Your grill will be very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the gas grill has cooled down after use.



WARNING

Do not try lighting this appliance without reading the "LIGHTING INSTRUCTIONS" section of this manual.

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANS Z21.58b-2012/CSA 1.6b-2012 STANDARD FOR OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE. THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

Grill Installation Codes

Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA B149.2 or CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code, and the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

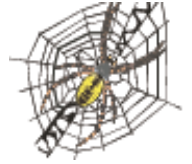
Correct LP Gas Tank Use

LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas tank, not included with grill. **Never** connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.

NOTE: The normal flow of gas through the regulator and hose assembly can create a humming noise. A low volume of noise is perfectly normal and will not interfere with operation of the grill. If humming noise is loud and excessive you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. This purging procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill.

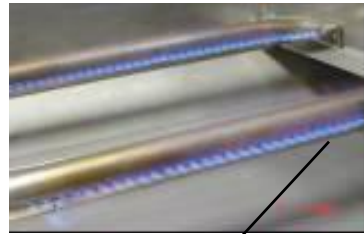
CAUTION: Beware of Flashback

CAUTION: Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the grill burner tubes during transit and warehousing. These webs can lead to gas flow obstruction, which could result in a fire in and around burner tubes. This type of fire is known as "FLASH-BACK" and can cause serious damage to your grill and create an unsafe operating condition for the user.



Although an obstructed burner tube is not the only cause of "FLASH-BACK", it is the most common cause.

To reduce the chance of "FLASH-BACK", you must clean the burner tubes before assembling your grill, and at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active. Also perform this burner tube cleaning procedure if your grill has not been used for an extended period of time. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.



Visually check the burner flames prior to each use. The flames should look like this picture. If they do not, refer to the burner maintenance part of this manual.

LP-Gas Supply System



- If the information is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury could occur.
- A 20lb tank of approximately 12 inches in diameter by 18-1/4 inches high is the maximum size LP gas tank to use.
- This safety feature prevents the tank from being overfilled, which can cause malfunction of the LP gas tank, regulator and/or grill.
- The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP – Gas cylinder of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada ,CAN/CSA –B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission .
- The LP gas tank must have a shutoff valve terminating in an LP valve outlet that is compatible with a Type 1. LP gas supply cylinder must have a shut off valve terminating in a valve outlet specified for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1 as applicable. LP gas supply cylinder must be fitted with an Overfill Protection Device (O.P.D) The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.
- The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of cap or plugs may result in leakage of propane.
- **Never** connect an unregulated LP gas tank to your gas grill.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20lb. Liquid propane cylinder.
- Have your LP gas tank filled by a reputable propane gas dealer and visually inspected and re-qualified at each filling.
- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- Always keep LP gas tanks in an upright position.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- When your gas grill is not in use the gas must be turned off at LP gas tank.

- The gas must be turned off at the supply cylinder when the outdoor cooking gas appliance is not in use.
- LP gas tank must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of reach of children. Disconnected LP gas tanks must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Do Not obstruct the flow of ventilation air around the gas grill housing. Only use the regulator and the hose assembly supplied with your gas grill. Replacement regulators and hose assemblies must be those specified in this manual.
- The regulator and hose assembly must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
- Pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. Never substitute other types of regulator. Contact customer service for manufacturer specified replacement parts.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a pressure regulator comply with the standard for Pressure Regulating Valves for LP Gas ANSI/ UL 144.
- Do not use briquettes of any kind in the grill.
- The grill is designed for optimum performance without the use of briquettes. Do not place briquettes on the radiant as this will block off the area for the grill burners to vent. Adding briquettes can damage ignition components and knobs, and void the warranty.
- Keep the back and side cart free and clear from debris.
- Never use the grill in extremely windy conditions. If located in a consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.) a windbreak will be required. Always adhere to the specified clearance.
- Never use a dented or rusty propane tank.
- While lighting, keep your face and hands as far away from the grill as possible.
- Burner adjustment should only be performed after the burner have cooled.



WARNING

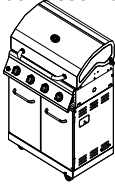
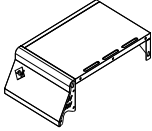
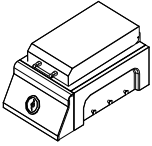
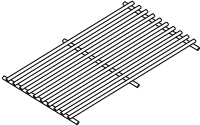
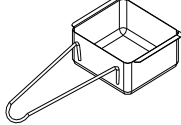

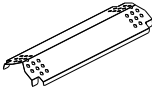
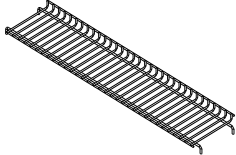
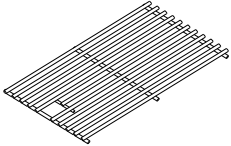
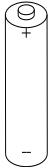
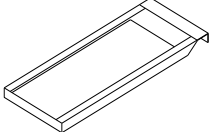
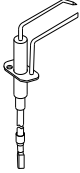
Your grill will get very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the gas grill has cooled down after use.

Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.

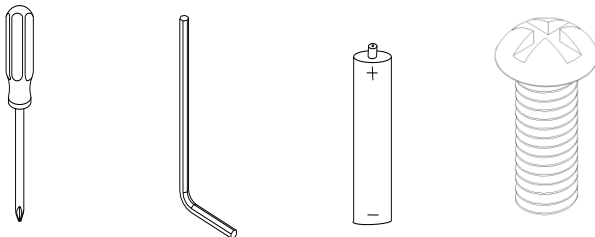
PROPER PLACEMENT AND CLEARANCE OF GRILL

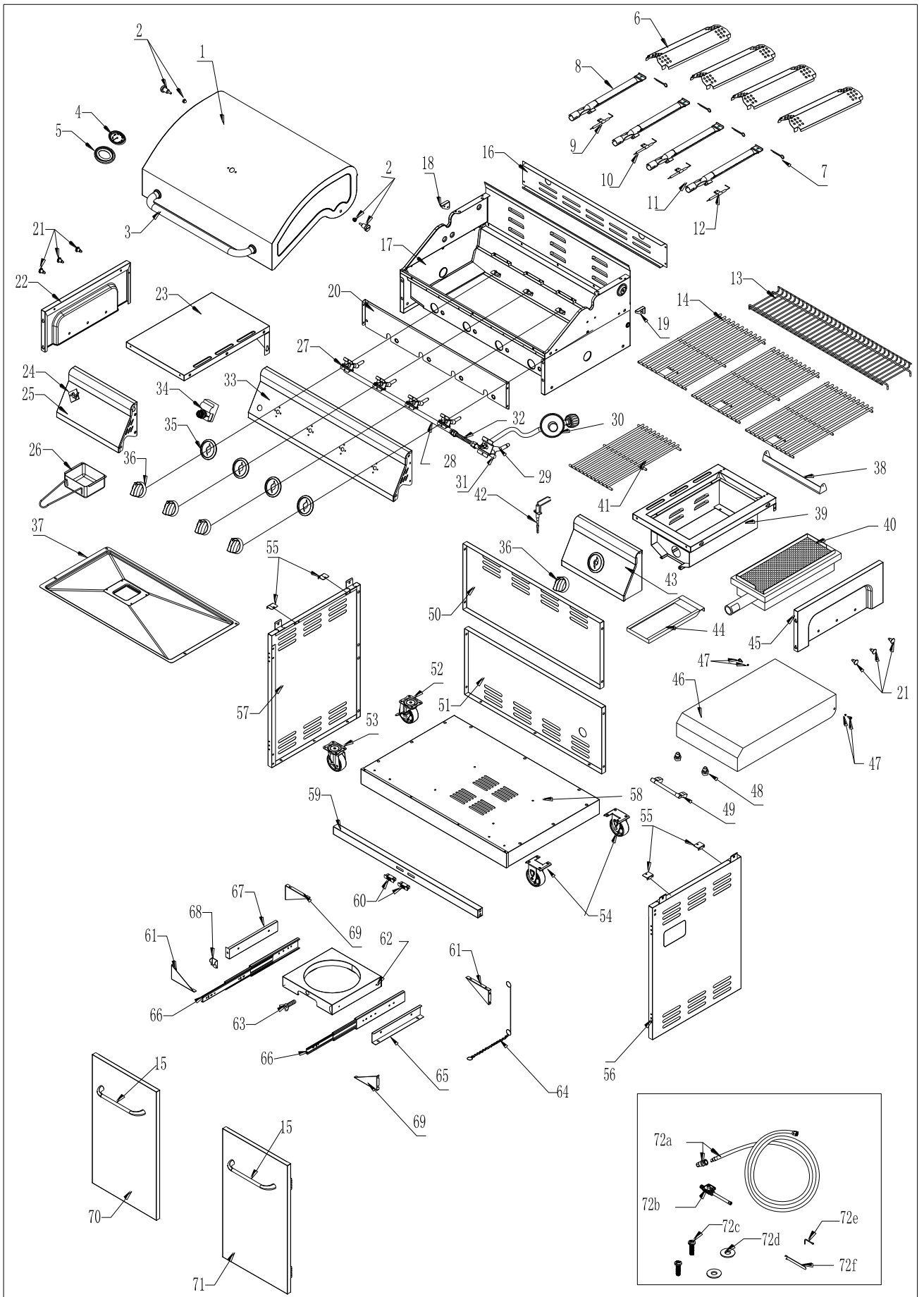
- Never use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area. Your gas grill is to be used outdoors only.
Do Not install this unit into combustible enclosures. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 24 inches (61cm) from sides and 24 inches (61cm) from back.
- **DO NOT** use this appliance under overhead combustible surfaces. This outdoors cooking gas appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

Screws used to attach the parts are already pre-placed on the parts or grill body. Loosen the screws before you install the part.

<p>A. Firebox assembly-1pc</p> 	<p>B. Left side shelf -1pc</p> 	<p>C. Side burner assembly - 1pc</p> 
<p>D. Cooking Grate -1pc Sear Side Burner</p> 	<p>E. Grease cup-1pc</p> 	<p>F. Control knob -1 pc</p> 
<p>G. Flame tamer -4pcs</p> 	<p>H. Warming rack -1pc</p> 	<p>I. Cooking grid with hole -3pcs</p> 
<p>J. Battery - 1pc</p> 	<p>K. Sear Burner Grease Tray - 1pc</p> 	<p>L. Side Burner Igniter Wire - 1pc</p> 

REQUIRED TOOLS & INSTALLATION EXAMPLES (screws have been attached on side burner, side panel or corresponding parts)





Part List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1	Main lid	1	1	41	Sear side burner cooking grate	1	1
2	Main lid screw	1	2	42	Side burner ignitor wire	1	1
3	Main lid handle	1	1	43	Sear side control panel	1	1
4	Temperature gauge	1	1	44	Sear side burner grease tray	1	1
5	Temperature gauge housing	1	1	45	Side shelf trim panel, right	1	1
6	Flame tamer	1	4	46	Sear side burner lid	1	1
7	Burner pin assembly	1	4	47	Sear side burner lid screw	1	2
8	Main burner	5	4	48	Hood buffer A	1	2
9	Main burner igniter wire A	1	1	49	Sear side burner lid handle	1	1
10	Main burner igniter wire B	1	1	50	Rear panel, top	1	1
11	Main burner igniter wire C	1	1	51	Rear panel, bottom	1	1
12	Main burner igniter wire D	1	1	52	Swivel caster with brake	1	1
13	Warming rack	1	1	53	Swivel caster	1	1
14	Cooking grid	3	3	54	Caster	1	2
15	Door Handle assembly	1	2	55	Grease pan supporting brackets	1	4
16	Back panel, top	1	1	56	Side panel, right	1	1
17	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	57	Side panel, left	1	1
18	Lid bracket, left	1	1	58	Bottom panel	1	1
19	Lid bracket, right	1	1	59	Cart frame, front	1	1
20	Front Baffle	1	1	60	Door magnet	1	2
21	Utensil hook	1	6	61	Triangle bracket, left	1	2
22	Side shelf trim panel, left	1	1	62	Tank tray	1	1
23	Side shelf, left	1	1	63	Tank tray bolt	1	1
24	Logo	1	1	64	Lighting rod	1	1
25	Side shelf control panel	1	1	65	Tank tray slide bracket, right	1	1
26	Grease box	1	1	66	Gas tank tray slide	1	2
27	Main gas valve	1	4	67	Tank tray slide bracket, left	1	1
28	Main manifold	1	1	68	Gas tank tray block piece	1	1
29	Sear side burner gas valve	1	1	69	Triangle bracket, right	1	2
30	Regulator LP	1	1	70	Door, left	1	1
31	Side manifold	1	1	71	Door, right	1	1
32	Side burner flex gas line	1	1	72	NG conversion kit	sold separately as set	1
33	Main control panel	1	1	72a	NG gas hose with quick connector assembly	sold separately as set with #72	1
34	Pulse ignitor module	1	1	72b	NG regulator assembly	sold separately as set with #72	1
35	Bezel	1	4	72c	Truss head screw with lock	sold separately as set with #72	2
36	Control knob	1	5	72d	Flat washer	sold separately as set with #72	2
37	Grease tray	1	1	72e	6mm Nut driver	sold separately as set with #72	1
38	Sear side burner lid support bracket	1	1	72f	6mm Wrench	sold separately as set with #72	1
39	Sear side burner bowl assembly	1	1		PVC cover	1	1
40	Sear side burner	1	1		Manual		1

Tighten all screws on the grill as some screws may have loosened during transit

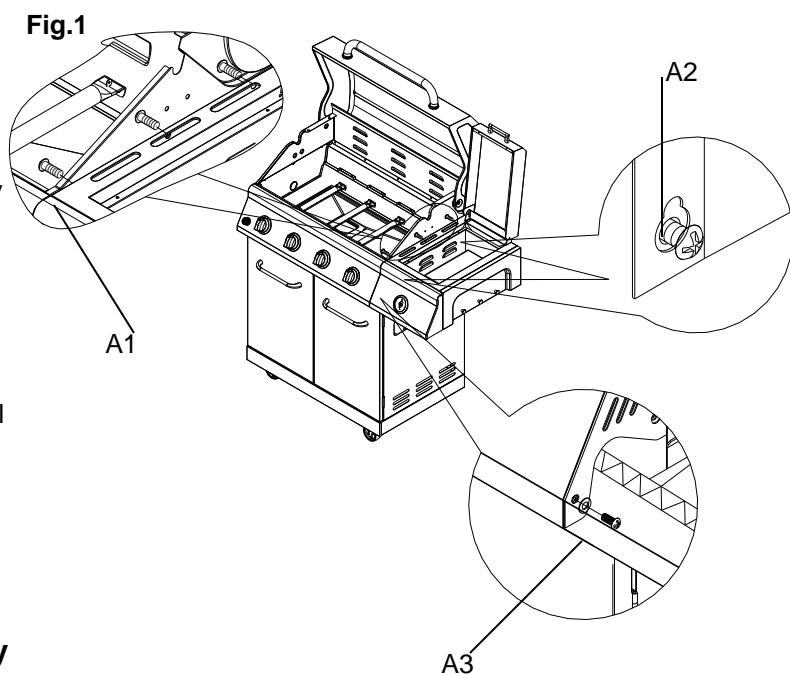
1. Sear Side Burner Assembly

(a). Loosen but do not remove (A2) two screws which are pre-assembly on the right side panel.

(b). Remove the (A1) three $\frac{1}{4}$ " screws on the top edge of the side burner bowl, align the bottom key holes on side burner bowl with two loosened (A2) screws on right side panel. Hang the side burner bowl to the cart with the two loosened screws on the side panel.

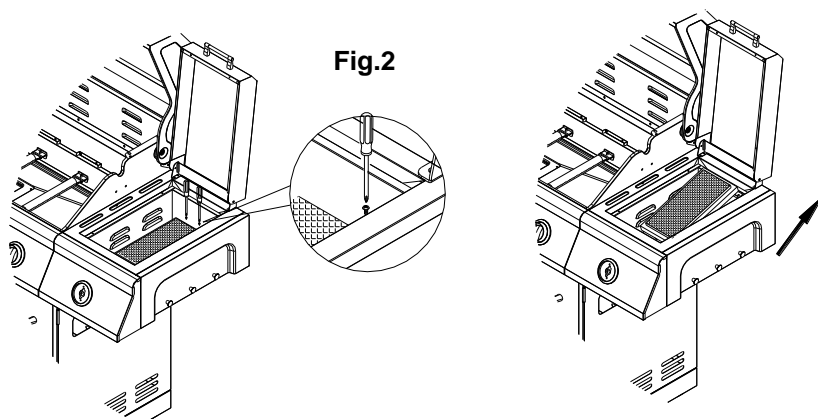
(c) Insert the (A3) $\frac{5}{32}$ " screw and 1 M4 flat washer to attach the sear side burner shelf control panel to the main control panel. Fully tighten the two loosened screws to secure shelf to firebox.

See Fig.1



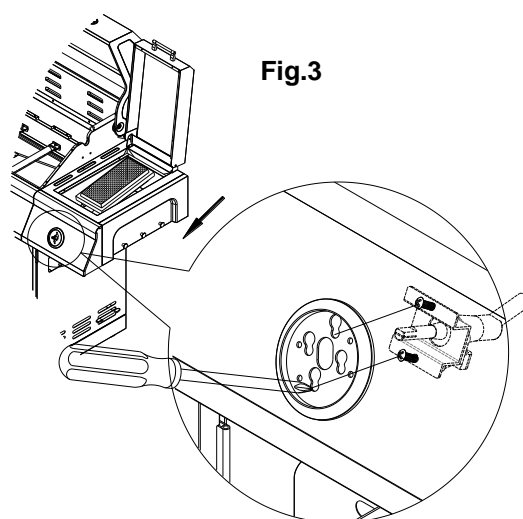
2. Searing Side Burner Valve Assembly

a. Remove the two screws from the searing side burner, then remove the searing side burner. See Fig.2



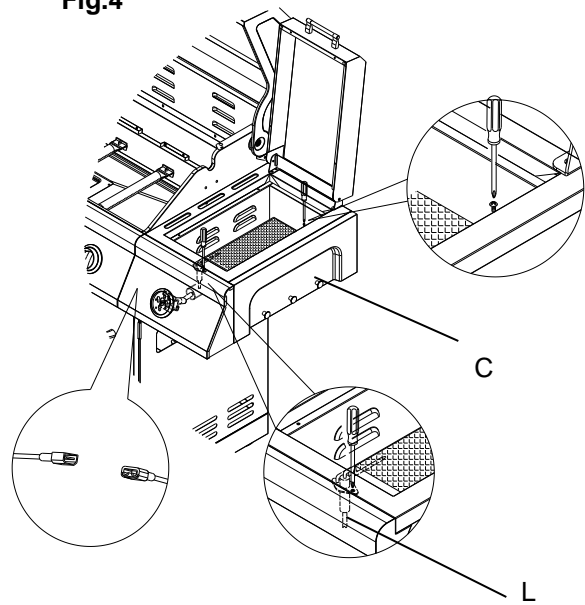
b) Loosen but do not remove the two M4 screws that are pre-attached to the valve. Insert the searing side burner valve into the searing side burner control panel and bezel. Align the screws on the valve with the large side of the holes on the bezel. Slide the screws down to the smaller holes and tighten the screws to secure.

c) Replace the searing side burner, angling it so that the side burner tube slides over the valve orifice. See Fig.3



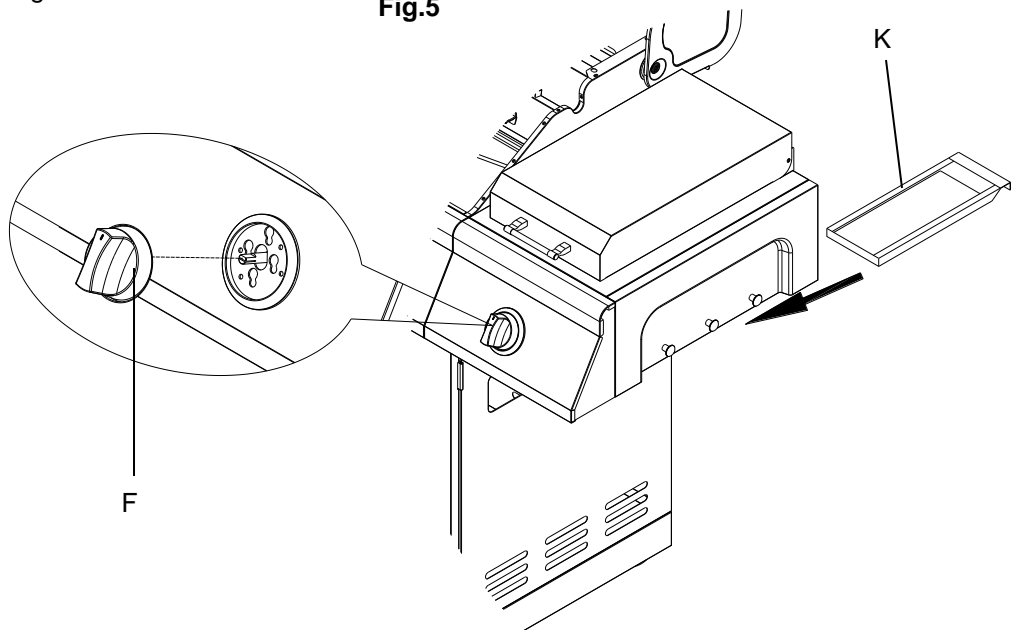
d. Tighten the two 5/32 screws removed from step a. Loosen the one 5/32 screw at the front of the side burner bowl (C) then align the side burner igniter wire (L) to the hole and tighten the screw.

Fig.4



e. Install the sear burner grease tray (K) from the rear of the grill. Push control knob (F) onto valve control stem. See Fig.5

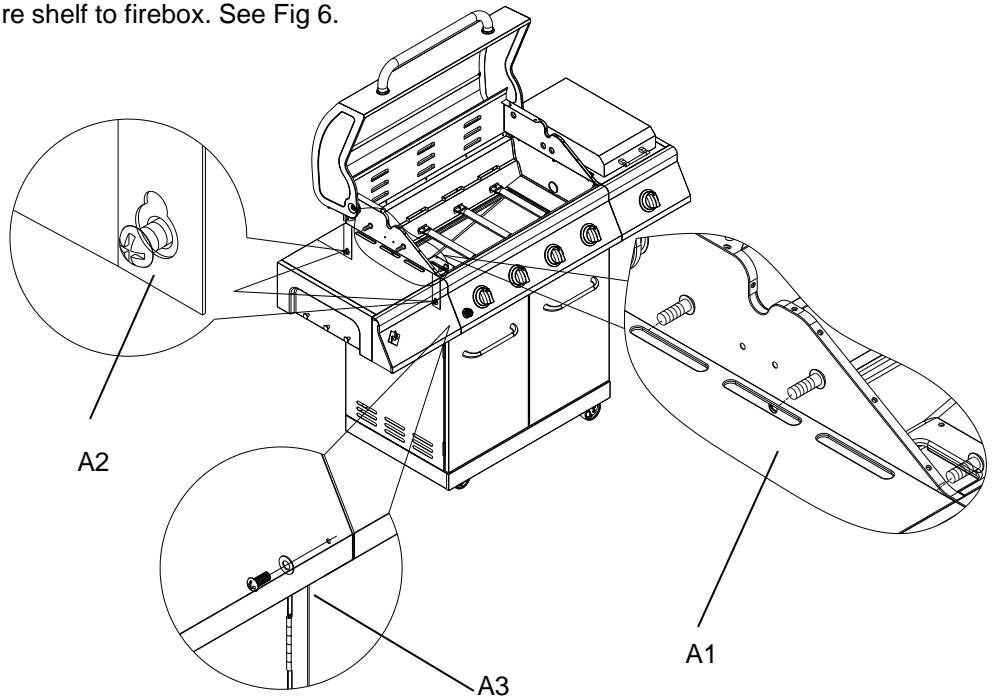
Fig.5



3. Side Shelf Assembly

(a). Loosen but do not remove two screws (A2) which are pre-assembled on the left side panel, then remove the three 1/4" truss head screws (A1) attached on the inside of the left side shelf and the (A3) screw, hang the side shelf on the two loosened screws.

(b). Using three 1/4" truss head screws (A1) attach side shelf to firebox from inside the firebox. Insert (A3) one 5/32" truss head screw, one M4 flat washer to attach the side shelf control panel to the main control panel. Fully tighten all loosened screws to secure shelf to firebox. See Fig 6.

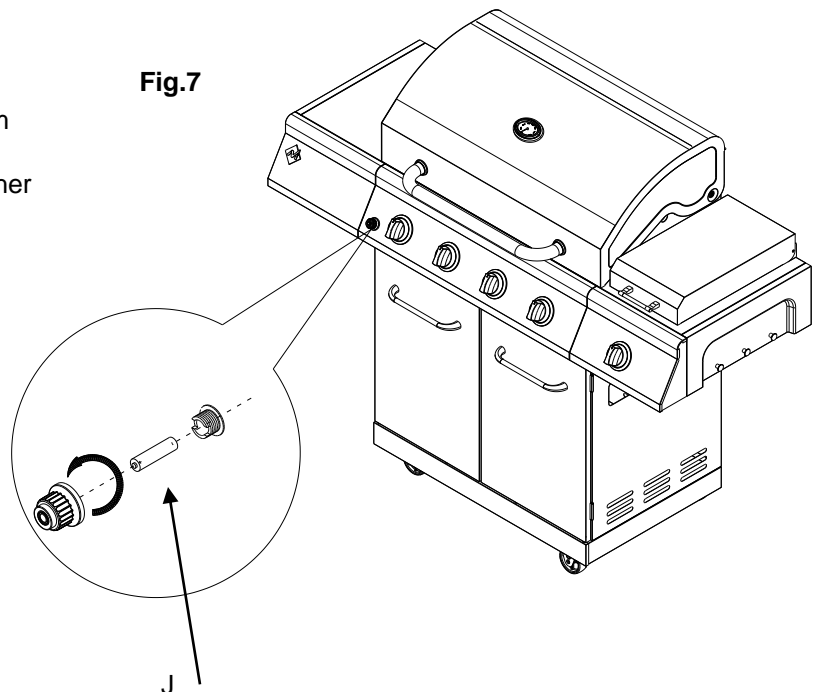


4. Igniter and Battery Assembly

a) Remove igniter cover and lock washer from igniter. Insert igniter through from back of side burner control panel, secure lock washer from front of side burner control panel.

b) Install battery (J) into ignition box with positive terminal facing panel.

c) Replace the ignition battery cap after the battery has been install. See Fig.7



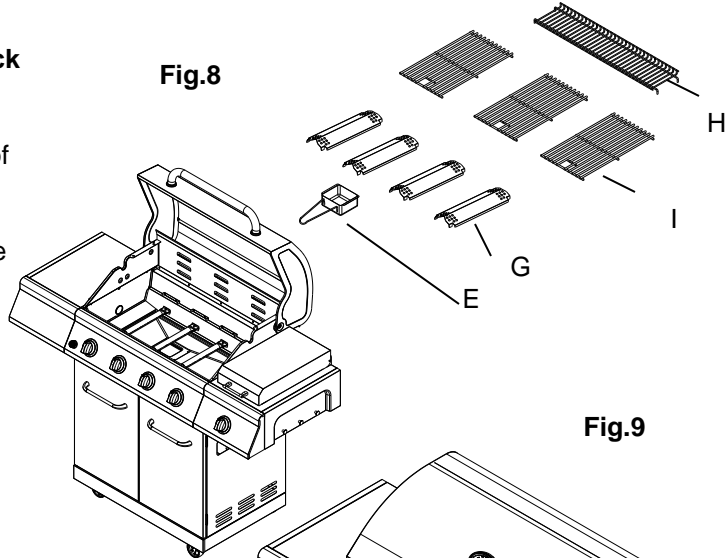
5. Flame Tamer, Cooking Grid, and Warming Rack Assembly

a) Place flame tamer (G) over burners as shown, ends should insert into channels on front and back of firebox.

b) Evenly space cooking grids (I) on the ledge above flame tamer. To obtain searing marks in cooked meat, be sure to insert grids so that the side with four corner feet faces down.

c) Insert legs of warming rack (H) into the holes in the top of firebox side panels.

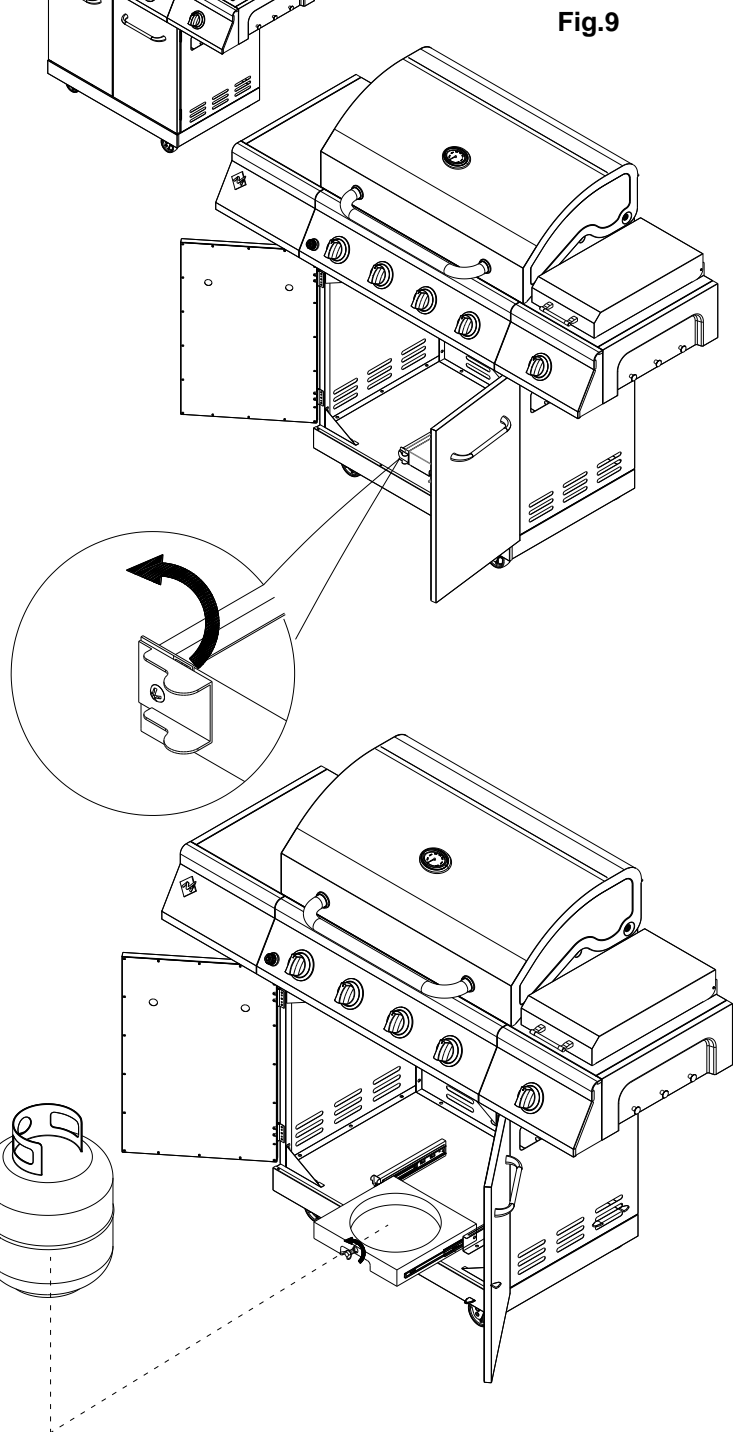
d) Place grease cup (E) from the rear of the grill. See Fig 8



6. Propane Gas Tank Assembly

a) To release the tank tray glides, slide the bracket up 90 degree.

To lock tank tray glides, slide the bracket to the left 90 degree. See Fig.9



b) Pull out of tank tray seat, place tank into the hole in bottom panel. Use the tank bolt to secure the tank in a fixed position, turn lock to the right.

Notice

This grill is equipped with dual energy valves and can be converted from Liquid Propane gas supply to Natural Gas supply. Conversion kits may be purchased through www.samsclub.com.

For grill model #720-0830G, the NG conversion kit is model # 710-0677.

Please purchase the conversion kits appropriate for your gas grill model, and follow conversion step from page 24-27.

NEVER CONNECT AN UNREGULATED GAS SUPPLY LINE TO THE APPLIANCE. USE THE REGULATOR/HOSE ASSEMBLY SUPPLIED.

This is a liquid propane configured grill. Do not attempt to use a natural gas supply unless the grill has been reconfigured for natural gas use.

Total gas consumption (per hour) of this stainless steel gas grill with all burners on "HIGH":

Main burner 48,000 BTU/hr

Sear burner 15,000 BTU/hr

Total 63,000 BTU/hr

L.P. TANK REQUIREMENT

A dented or rusty L.P. tank may be hazardous and should be checked by your L.P. supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The L.P. gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for L.P. gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable. Overfilling prevention device (OPD) shall be provided on cylinder & QCCI connection on the cylinder valve, ANSI/CGA-V-1. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder must be provided with a shut off valve terminating in an L.P. gas supply cylinder valve outlet specified, as applicable, for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1. Manifold pressure: 11"(27.94cm) water column (W.C.).

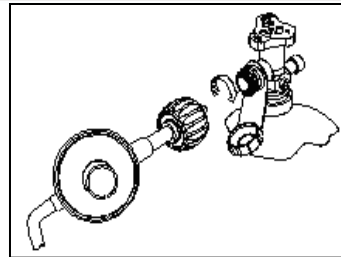
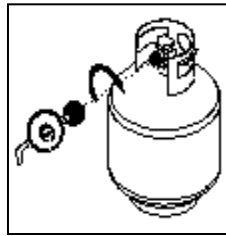
L.P. GAS HOOK-UP

Ensure that the black plastic grommets on the LP cylinder valve are in place and that the hose does not come into contact with the grease tray or the grill head.

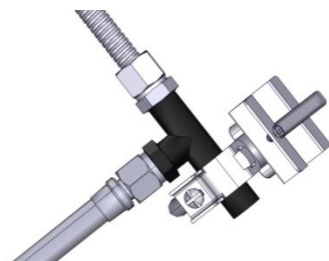
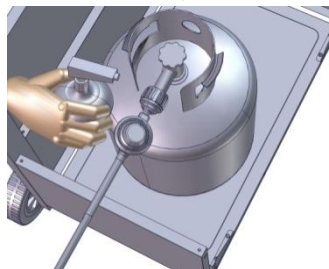
CONNECTION

Your stainless steel grill is equipped with gas supply orifices for use only with liquid propane gas. It is also equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20lb. L.P. cylinder (18-1/4" (46.35cm) high, 12-1/4"(31cm) diameter). To connect the L.P. gas supply cylinder, please follow the steps below:

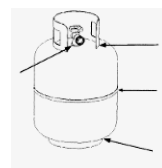
1. Make sure tank valve is in its full off position (turn clockwise to stop).
2. Check tank valve to assure it has proper external male threads (type 1 connection per ANSIZ21.81).



3. Make sure all burner valves are in their off position.
4. Inspect valve connections, port, and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or obstructed equipment. See your local L.P. gas dealer for repair.
5. When connecting regulator assembly to the valve, hand tighten the quick coupling nut clockwise to a complete stop. Do not use a wrench to tighten. Use of a wrench may damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.
6. Open the tank valve fully (counterclockwise). Apply the soap solution with a clean brush to all gas connections. See below. If growing bubbles appear in the solution the connections are not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair as necessary.



7. If you have a gas connection leak you cannot repair, turn gas OFF at supply tank, disconnect fuel line from your grill and call 1-888-301-0332 or your gas supplier for repair assistance.
8. Also apply soap solution to the tank seams. See below. If growing bubbles appear, shut tank OFF and do not use or move it! Contact an LP gas supplier or your fire department for assistance.



To disconnect L.P. gas cylinder:

1. Turn the burner valves off.
2. Turn the tank valve off fully (turn clockwise to stop).
3. Detach the regulator assembly from the tank valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.

GENERAL

Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at anytime you should immediately check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING

Make sure that all packing material is removed from the grill including tie-down straps.

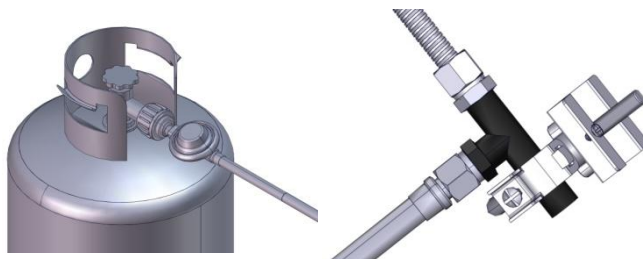
DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING.

NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.

Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure the L.P. cylinder is 80% full.

TO TEST

1. Make sure the control valves are in the "OFF" position, and turn on the gas supply.
2. Check all connections from the LP gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soap bubbles will appear where a leak is present.
3. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
4. Turn the gas back on and recheck.
5. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and contact customer service at 1-888-301-0332.



Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill.

Substitution will void the warranty. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY L.P. TANK CHANGE

Check all gas supply fittings for leaks before each use. It is handy to keep a spray bottle of soapy water near the shut-off valve of the gas supply line. Spray all the fittings. Bubbles indicate leaks.

GENERAL USE OF THE GRILL

Each main burner is rated at 12,000 Btu/hr. The main grill burners encompass the entire cooking area and are side ported to minimize blockage from falling grease and debris. The igniter knobs are located on the lower center portion of the valve panel. Each rotary igniter is labeled on the control panel.

NOTE: The hot grill sears the food, sealing in the juices. The more thoroughly the grill is preheated, the faster the meat browns and the darker the grill marks.

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

USING THE GRILL

Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the "HIGH" heat setting for the entire cooking time. However, when grilling large pieces of meat or poultry, it may be necessary to turn the heat to the lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside. Foods cooked for a long time or foods basted with a sugary marinade may need the lower heat setting near the end of the cooking time.

NOTE: This grill is designed to grill efficiently without the use of lava rocks or briquettes of any kind. Heat is radiated by the stainless steel flame tamers positioned above each burner.

Grill Lighting Instructions

WARNING: IMPORTANT! BEFORE LIGHTING...

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used.

Never substitute regulators and hose assembly for those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer for proper replacement. The replacement must be that specified in the manual.

WARNING: Always keep your face and body as far away from the burner as possible when lighting.

TO LIGHT THE MAIN BURNER

Make sure all knobs are "OFF" then turn on the gas supply from the LP (Liquid Propane) tank. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.

To light your main burner, push and turn main burner control knob to IGNITE/HIGH, at the same time, press and hold electronic ignition button to light the burner. Once the burner is lit, release the electronic ignition button and knob. If the burner does not light wait 5 minutes for any excess gas to dissipate and then retry.

TO LIGHT THE SEARING SIDE BURNER

To light the searing side burner, remove any cooking utensils from the burner grate. Push and turn the control knob to "IGNITE/HIGH", at the same time, press and hold electronic ignition button to light the burner. **Once the burner is lit, release the electronic ignition button and knob.** If the burner does not light, turn the control knob to "OFF". If the smell of gas is detected and the igniter is not functioning, immediately turn the control knob "OFF". Allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. If the side burner igniter is not functioning, see the following section for match lighting.

TO MATCH LIGHT THE GRILL

If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit.

Match light extension rod is located on the inside panel of the door.

If you've just attempted to light the burner with the igniter, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. Keep your face and hands as far away from the grill as possible.

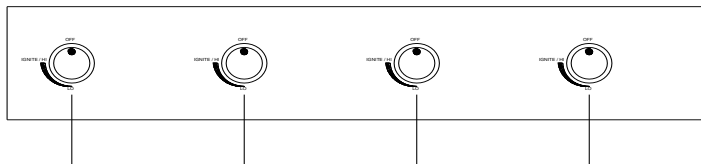
Insert a lit match attached to the lighting rod through the cooking grids to the burner.

Press the control knob and rotate left to the HIGH/ON setting continue to press the knob until the burner ignites. Burner should light immediately.

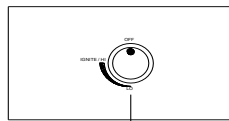
If the burner does not light in 5 seconds turn the knob off, wait 5 minutes and try again.

Do not attempt to light the grill if odor of gas is present. Call for service at 1-888-301-0332.

Note: Remove all packaging, including straps, before using the grill



Main Burners



Sear Burner

1

Make sure the lid is open.

2

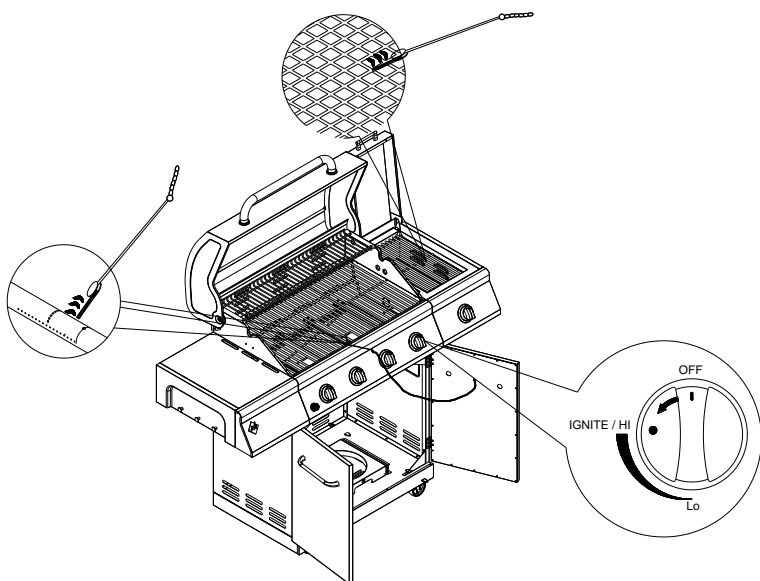
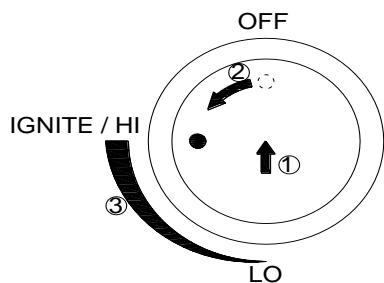
Push and turn the control knob to "IGNITE/HIGH", at the same time, press and hold electronic ignition button to light the burner. **Once the burner is lit, release the electronic ignition button and knob.**

3

If burner does not light within 5 seconds, turn the knob to OFF and repeat the lighting instruction.

4

If burner does not light up after step 3, turn the knob to OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure or light by match.



Match light

1. If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit, before using the match allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.
2. Clip a paper match on one end of the lighting rod.
3. Light match.
4. Hold lighting rod and insert lighted match right next to the burner ports or ceramic file.
5. Push and turn the designated control knob to IGNITE/HIGH.
6. Burner should ignite immediately.

STAINLESS STEEL

There are many different stainless steel cleaners available. Always use the mildest cleaning procedure first, scrubbing in the direction of the grain. Do not use steel wool as it will scratch the surface. To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry 100 grit emery paper in the direction of the grain. Specks of grease can gather on the surfaces of the stainless steel and bake on to the surface and give the appearance of rust. For removal use a mild abrasive pad in conjunction with a stainless steel cleaner.

GRILL GRATE

The easiest way to clean the grill is immediately after cooking is completed and after turning off the flame. Wear a barbecue mitt to protect your hand from the heat and steam. Dip a brass bristle barbecue brush in water and scrub the hot grill. Dip the brush frequently in the bowl of water. Steam, created as water contacts the hot grill, assists the cleaning process by softening any food particles. If the grill is allowed to cool before cleaning, cleaning will be more difficult.

ENSURE THAT THE GAS SUPPLY AND THE KNOBS ARE IN THE "OFF" POSITION. MAKE SURE THE RANGE TOP BURNER IS COOL BEFORE REMOVAL.

GRILL BURNERS

Extreme care should be taken when moving a burner as it must be correctly centered on the orifice before any attempt is made to relight the grill. Frequency of cleaning will depend on how often you use the grill.

MAIN GRILL BURNER CLEANING

Ensure the gas supply is off and the knobs are in the "OFF" position. Make sure the grill is cool. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Clear stubborn scale with a metal scraper. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port. Please note if insects or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, and if so you will need to call our customer service line at 1-888-301-0332.

GREASE TRAY CLEANING

The grease tray should be emptied and wiped down periodically and wash with a mild detergent and warm water solution. A small amount of sand may be placed in bottom of grease tray to absorb the grease. Check the grease tray frequently, do not allow excess grease to accumulate and overflow out of the grease tray.

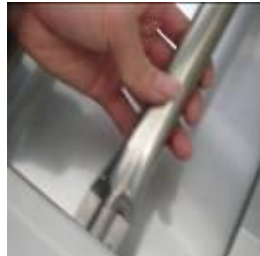
BURNER CLEANING

1. Turn off the gas supply, and make sure all the knobs are in the "OFF" position.
2. Wait for the grill to cool.
3. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Use a metal scraper to stubborn stains.
4. Clear clogged port with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
5. If inserts or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, call customer service at 1-888-301-0332.

Warning: If you wish to replace main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.

HOW TO REPLACE MAIN BURNER

Step 1. Insert the burner onto the orifice. As shown below, make sure burner hole aim at orifice .



Step 2. Secure the main burner on the back wall of firebox with 1 pin and secure it at the front of fire box with 1 screw.



SPIDER AND INSECT WARNING

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

You should inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

1. The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.
2. The grill does not reach temperature.
3. The grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, use the following check list before contacting your dealer for service. You may save the cost of a service call.

PREHEATING: The grill lid should be in a closed position during the preheat time period. It is necessary to preheat the grill before cooking certain foods, depending on the type of food and the cooking temperature. Food that requires a high cooking temperature needs a pre-heat period of five minutes; food that requires a lower cooking temperature needs only a period of two to three minutes.

COOKING TEMPERATURES

High setting-Use this setting for fast warm-up, for searing steaks and chops, and grilling.

Low setting-Use this setting for all roasting, baking, and when cooking very lean cuts such as fish.

These temperatures vary with the outside temperature and the amount of wind.

Cooking with indirect Heat: You can cook poultry and large cuts of meat slowly to perfection on one side of the grill by indirect heat from the burner on the other side. Heat from the lighted burner circulates gently throughout the grill, cooking the meat or poultry without any direct flame touching it. This method greatly reduces flare-ups when cooking extra fatty cuts, because there is no direct flame to light the fats and juices that drip down during cooking.

CAUTION: If burners go out during operation, close gas supply at source, and turn all gas valves off. Open lid and wait five minutes before attempting to re-light (this allows accumulated gas fumes to clear).

CAUTION: Should a grease fire occur, close gas supply at source, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.

CAUTION: DO NOT attempt to disconnect any gas fitting while your grill is in operation. As with all appliances, proper care and maintenance will keep them in top operating condition and prolong their life. Your gas grill has no exception.

CAUTION: Side burner lid will get hot if used when lid is closed.

PROBLEM	SOLUTION
<p>When attempting to light my grill, it will not light immediately.</p>	<p>Make sure you have a spark while you are trying to light the burner (if no spark) . Ensure that the wire is connected to the electrode assembly. Clean wire (s) and / or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Wipe with a clean cloth. Check to see if the other burners operate. If so, check the gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction.</p>
<p>Regulator makes noise.</p>	<p>Vent hose on the regulator may be plugged or regulator may be faulty. Ensure the vent hole on the regulator is not obstructed. Clear the hole, close the gas control valves. Wait ten minutes and restart. Check your flames for proper performance. If the flames are not correct, replace regulator.</p>
<p>Full size cover does not fit the grill.</p>	<p>Cover may be incorrect for your grill. It may be a tight fit. Ensure the cover is the correct length for your grill. Measure it left to right. Compare to the grill's measurement. Compare the location and size of the hood portion of the cover to your grill. Spread the cover and allow it to relax, preferably in warm sunlight or in a warm room. For grill with a side shelf bunch the cover like a sock, put on left to right.</p>
<p>Grill only heats to 200-300 degrees.</p>	<p>Check to see if the fuel hose is bent or kinked. Make sure the grill area is clear of dust. Make sure the burner and orifices are clean. Check for spiders and insects. The regulator has a safety device that restricts the flow of gas in the event of a leak. This safety device can be triggered without a gas leak. To reset the safety device, turn off all burners and close the LP tank valve. Disconnect the regulator from the LP tank and wait one minute. Reconnect the regulator to the LP tank and slowly open the LP tank valve until the valve is fully open. Light all burners and observe the temperature.</p>
<p>Grill takes a long time to preheat.</p>	<p>Normal preheat 500-600 degrees, takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time. If you are using volcanic rock or briquettes they can increase the preheat time and maximum temperature.</p>
<p>Burner flames are not light blue.</p>	<p>Too much or not enough air for the flame. Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required. Grill is in a windy location.</p>

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part (s) for your gas grill, please refer to the parts list on pages 7-9. The following information is required to assure getting the correct part. Please note the shipping cost for the delivery of any replacement parts will be on yourself.

- Gas grills model number (see data sticker on grill).
- Part number of replacement part needed.
- Description of replacement part needed.
- Quantity of parts needed.

To obtain replacement parts, contact Member's Mark Customer Relations at:
1-888-301-0332

IMPORTANT

Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.

Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

CAUTION

Gas valves are present at the factory (valve assembly will be marked accordingly). If you wish to convert at some later date, be sure to contact your gas supplier or grill dealer before making the conversion.

Different orifices must be installed when converting from one type of gas to another. You will also need a data plate indicating what type of gas is used by the grill.

Grill Hints

The doneness of meat, whether rare, medium, or well done, is affected to a large degree by the thickness of the cut. Expert chefs say it is impossible to have a rare doneness with a thin cut of meat.

The cooking time is affected by the kind of meat, the size and shape of the cut, the temperature of the meat when cooking begins, and the degree of doneness desired.

When defrosting meats it is recommended that it be done overnight in the refrigerator as opposed to a microwave. This in general yields a juicier cut of meat.

Use a spatula instead of tongs or a fork to turn the meat, as a spatula will not puncture the meat and let the juices run out.

To get the juiciest meats, add seasoning or salt after the cooking is finished on each side and turn the meat only once (juices are lost when the meat is turned several times). Turn the meat just after the juices begin to bubble to the surface.

Trim any excess fat from the meat before cooking. To prevent steaks or chops from curling during cooking, slit the fat around the edges at 2-inch intervals.

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

Grill Cooking Chart

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	HEAT SETTING	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
VEGETABLES				Slice. Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.
Fresh Beets Carrots Turnips		Medium	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush occasionally with melted butter or margarine.
Onion	1/2 inch slices	Medium	8 to 20 minutes	Season with Italian dressing, butter, or margarine.
Potatoes Sweet White	Whole 6 to 8 ounces	Medium High	40 to 60 minutes 45 to 60 minutes	Wrap individually in heavy - duty foil. Grill, rotating occasionally.
Frozen Asparagus Peas Green beans Sprouts		Medium	15 to 30 minutes	Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	HEAT SETTING	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
French fries		Medium	15 to 30 minutes	Place in aluminum foil pan. Grill, stirring occasionally
MEATS BEEF Hamburgers	1/2 to 3/4 inch	Medium	10 to 18 minutes	Grill, turning once when juices rise to the surfaces. Do not leave hamburgers unattended since a flare-up could occur quickly. Cook to internal temperature of 160 degrees
Tenderloin		High	8 to 15 minutes	
Rare	1 inch	High	8 to 14 minutes	
Medium	1-1/2 inch 1 inch	High Medium	11 to 18 minutes 12 to 22 minutes	
	1-1/2 inch	to High	16 to 27 minutes	
Well - done	1 inch 1-1/2 inches	Medium Medium	18 to 30 minutes 16 to 35 minutes	Trim edges. Grill, turning once
LAMB Chop & Steaks Rare	1 inch 1-1/2 inch	Medium to High	10 to 15 minutes 14 to 18 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Medium	1 inch 1-1/2 inch	Medium to High	13 to 20 minutes 18 to 25 minutes	
PORK Chops	1 inch	Medium	20 to 30 minutes	Trim edges. Grill, turning once. Cook to desired doneness.
Well-done	1 -1/2 inches	Medium	30 to 40 minutes	
Ribs		Medium	30 to 40 minutes	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce. Turn several times.
Ham steaks (precooked)	1 inch slices	High	4 to 8 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Hot dogs		Low	5 to 10 minutes	Slit skin. Grill, turning once.
POULTRY	2 to 3 pounds	Low or Medium	Up to 1 hour	Place skin side up. Grill, turning and brushing frequently with melted butter, margarine, oil or marinade.
Breasts well -done		Medium	30 to 45 minutes	Marinate as desired.
FISH AND SEAFOOD Halibut Salmon Swordfish	3/4 to 1 inch	Medium to High	8 to 15 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil to keep moist.
Whole Catfish Rainbow trout	4 to 8 ounce	Medium to High	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil. Brush with melted butter and lemon juice.

BBQ SALMON

2 large salmon steaks
 2 tbs. Oil
 Salt & pepper
 2 oz. thin bacon slices
 2 tbs. Butter
 1 tbs. Lemon juice
 Spring of parsley
 Lemon wedges
 Preheat the BBQ.

Brush the steaks with oil and season with salt and pepper. Place on BBQ grill and cook for 10 minutes, turning steaks over halfway through cooking time.

Meanwhile fry the bacon in a pan on the side burner. Drain on paper towels. Meld the butter in a small saucepan taking care not to discolor it. Arrange the fish and bacon on serving plates. Pour the butter over and sprinkle with lemon juice. Garnish with parsley springs and lemon wedges. Serve with boiled potatoes tossed in butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad.

Note: Substitute catfish, halibut or cod for salmon.

BAKED CHILI CORN

6 medium ears corn, husked
 3 tbs. Butter or margarine, melted
 Dash ground cumin
 Dash ground coriander

About ½ hour before cooking, turn the butter on for grill. Place each corn on a heavy-duty foil. In a bowl, combine remaining ingredients. Mix well. Brush 1-1/2 tsp. Butter mixture over each ear. Close foil and fold up ends to seal. Place on grill. Cook, turning packets occasionally 10 to 12 minutes or until cooked through.

TANGY SEAFOOD KABOBS

1 lb. Large shrimp, shelled & deveined
 ¾ lbs. sea scallops
 2/3 c. chili sauce
 ¼ c. cider vinegar

butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad. In medium bowl, combine shrimp and scallops. In small bowl combine chili sauce and next six ingredients. Pour over seafood. Toss to coat. Cover, refrigerate 2 hours.
 3 tbs. chopped parsley
 1 tbs. vegetable oil
 1 tbs. Worcestershire sauce
 ½ tsp. prepared horseradish
 1 clove garlic, minced
 1 20 oz. Can pineapple chunks in juice, drained half hour before cooking, turn the burner to the grill on full. Drain seafood reserving marinade. On each of twelve 10" skewers, thread 2 shrimps and 2 scallops, alternating with pineapple chunks. Place skewers on grill. Cook 7-10 minutes, often basting and turning.

PORK CHOPS

4 Pork chops
 Marinade
 1 large onion
 2 tbs. lemon juice or vinegar
 2 tbs. oil
 ½ tsp. powdered mustard
 2 tsp. Worcestershire sauce
 ½ tsp. freshly ground black pepper
 1 tsp. sugar
 ½ tsp. paprika
 1 clove garlic

Peel, grate onion, and add rest of the ingredients except the pork chops. Mix well. Pour over chops and marinate one hour in a cool place. Turn the BBQ grill on full. Heat 10 minutes.

BBQ the chops brushing with the marinade occasionally. Serve with mixed salad, dressed with vinaigrette flavored with fresh dill.

BARBECUED LONDON BROIL

4 to 6 servings
 ¾ c. Italian dressing
 1 tsp. Worcestershire sauce
 1 tsp. dry mustard
 ¼ tsp. thyme, crushed
 1 medium onion, sliced
 1 pound flank steak, scored
 2 tbs. butter, melted

Combine first 4 ingredients, add onion and marinate flank steak with it. Refrigerate at least 4 hours or overnight. Remove steak and grill on your preheated BBQ grill. Grill 5 to 7 minutes on each side basting frequently with the marinade. In the meantime sauté onions from the marinade in butter in a skillet on your side burner for 3 minutes. To serve, slice steak diagonally into thin slices, sprinkle onions over top. Garnish with vegetable kabobs.

BARBECUED POTATOES and CHEESE

1-1/2 cups shredded cheddar cheese
 1 can (10-3/4 oz.) condensed cream of mushroom soup
 1/3 cup milk
 2 tbs. barbecue sauce
 ¼ tsp. oregano
 ¼ tsp. salt
 1/8 tsp. pepper

4 cups thinly sliced potatoes (4 medium-sized potatoes)

Preheat grill. Combine cheese, condensed soup, milk, BBQ sauce, oregano, salt and pepper in a large mixing bowl. Stir in potatoes until well coated. Turn into well buttered 1-1/2 quart rectangular baking dish. Cover dish with aluminum foil. Bake covered 25 minutes on medium with the lid of your BBQ grill closed. Remove foil and continue baking 15 minutes longer or until potatoes are tender. Let stand 5 minutes before serving.

VEGETABLE KABOBS

3 medium-sized zucchini
 12 cherry tomatoes
 12 fresh mushrooms
 Grated Parmesan cheese
 Parboil whole zucchini 5 minutes on your side burner or until just tender. Drain and cut into ½ inch slices. Thread zucchini, tomatoes and mushrooms alternately on each of six skewers. Brush with marinade made of Italian dressing, Worcestershire sauce, mustard and thyme. Grill 5 to 7 minutes turning and basting occasionally. Sprinkle liberally with Parmesan cheese.

FAJITAS

1-1/2 lb. flank steak or boned chicken breasts
 2 tbs. oil
 ½ cup lime juice
 ½ tsp. salt
 ½ tsp. celery salt
 ¼ tsp. garlic powder
 ½ tsp. pepper
 ¼ tsp. oregano
 ¼ tsp. cumin
 Flour tortillas lemon
 Pound flank steak to ¼ inch thickness or flatten chicken breasts. Mix oil, lime juice and seasonings in a zip lock bag. Add meat and shake bag to coat the meat. Refrigerate overnight or at least 6 to 8 hours. Wrap tortillas in foil. Remove meat from marinade. Cook on a pre-heated gas grill for 5 to 8 minutes on each side. While meat is cooking, heat tortillas on grill. Slice meat across grain in thin slices. Place on hot platter. Squeeze lemon juice over. Wrap meat and any of the following toppings in tortillas: chopped tomatoes, guacamole, sour cream, taco sauce.

BEEF AND LAMB KABOBS

Serve 4
 ½ lb. boneless sirloin or beef cut into 1" cubes
 ½ lb. boneless loin of lamb cut into 1" cubes
 2/3 c. water, divided
 ¼ c. chopped onion
 2 tbs. soy sauce
 ¼ c. vegetable oil, divided
 1 tbs. dark brown sugar
 1 tbs. fresh lemon juice
 2 cloves garlic, minced
 ¼ tsp. ground cumin
 ¼ tsp. ground coriander
 ¼ tsp. ground turmeric
 1/8 tsp. ground red pepper
 1/8 tsp. ground ginger
 1 red pepper cut into chunks
 1 large banana, cut into chunks
 8 small mushrooms
 1/3 c. smooth peanut butter
 In blender, process 1/3 c. water, onion, soy sauce, 2 tsp. oil and the next 8 ingredients until smooth. Pour over meat cubes and marinate about 4 hours, turning occasionally. Drain and reserve marinade. Onto to four 12" skewers alternately thread meat, pepper, banana and mushrooms. Preheat grill. Brush the kabobs with oil. Grill 7-8 minutes each side.

Bring marinade to boil on the side burner in a saucepan. Add remaining 1/3 c. water and peanut butter. Stir to blend. Heat through. If sauce gets too thick, add 1 tbs. water. Serve sauce with kabobs.

EGGPLANT CAVIAR

1 large eggplant
 2 tbs. olive oil
 2 tbs. wine vinegar
 2 tbs. finely chopped onion
 ½ clove garlic, minced
 1 medium tomato, chopped salt and pepper
 Roast eggplant on gas grill over medium flame, turning occasionally until thoroughly cooked. This may take 30 minutes. Remove from grill and cool for handling. Strip off the skin and chop eggplant finely. Add all the seasonings. Chill thoroughly and serve on toast.

CHICKEN TANDOORI STYLE

8 large chicken thighs or drumsticks
 1 c. plain nonfat yogurt
 ½ c. lemon juice
 2 tsp. salt
 ½ tsp. cayenne
 ½ tsp. black pepper
 ½ tsp. crushed garlic
 ½ tsp. grated ginger
 1 tbs. corn oil
 Combine all the ingredients in a large mixing bowl and marinate the chicken for 8 hours in the refrigerator. Drain the chicken and spread on the spit running the rod on the fleshier side of the bone. Roast using the rotisserie burner. Cook on medium high heat for 40 minutes basting occasionally with the remainder of the marinade mixture. Serve with sliced onions and lemon wedges.

SPARE RIBS

Marinade:
 1 c. soy sauce
 ½ c. honey
 ½ c. vinegar
 ½ c. dry sherry
 2 tsp. chopped garlic
 2 tsp. sugar
 1 c. water
 1 chicken bouillon cube
 1 can beer for basting sauce

Marinate ribs for 3 hours. Use marinade for basting by adding beer to it. Place pan under the ribs and baste frequently. To cook ribs select lean, meaty ribs and accordion pleat them with your spit. Slide four prong meat hook down the length of spit and tighten. At the beginning of the rack and to its center, penetrate the second rib with the pointed end of the spit and push it between the meat. Skip a couple and continue the process until the entire rack is accordion pleated. Fasten the second meat hook into the rack. Turn your rotisserie burner on high. Roast for 50 minutes or until done.

PORK ROAST

Apple cider vinegar basting sauce:
 1 c. apple cider vinegar
 6 oz. water
 ½ stick butter
 Salt, pepper, parsley and garlic seasoning
 2 oz. lemon juice
 10 lbs. pork roast
 Time: 1-1/2 hours to 2 hours
 Bring pork to room temperature before placing it on the spit rod. Place on the rod and test for balance. Light rotisserie burner. Turn control knob to high. Use the above basting sauce for rotissing .

TURKEY

12 lb. turkey
 Beer basting sauce:
 1 can beer
 12 oz. water
 1 stick butter
 1 tsp. salt
 1 tsp. pepper
 ½ tsp. garlic flakes
 1 tsp. parsley
 Thaw the bird completely. Wash inside out. Securely tie the legs and wings. Light rotisserie burner. Turn to high. Combine all the ingredients for basting sauce in a shallow pan. Place it under the turkey 15 to 20 minutes. Cook for approximately 3 hours. The basting sauce combined with turkey drippings makes a delicious gravy.

Member's Mark warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model #720-0830G*) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

- Burners: 5 year LIMITED warranty against perforation
- Grids, grates & electronic ignition: 3 year LIMITED warranty
 - * Does not cover dropping, chipping, scratching or surface damage
- Stainless steel parts: 1 year LIMITED warranty against perforation
 - * Does not cover cosmetic issue like surface corrosion, scratched and rust
- All other parts: 1 year LIMITED warranty
 - * Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States only, is only available to the original owner of the product and is *not transferable*. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or use of products not approved by the manufacturer.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or reinstallation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty/non warranty and replacement parts.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES: LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller. NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. You may also have other rights which vary from state to state.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

Member's Mark Customer Relations
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling 1-888-301-0332.

Natural Gas Conversion for Model# 720-0830G

NG Conversion Kit for Model # 720-0830G

▲ WARNING! FAILURE TO HEED THESE WARNINGS COULD RESULT IN A FIRE OR EXPLOSION THAT COULD CAUSE SERIOUS BODILY INJURY, DEATH OR PROPERTY DAMAGE.



Installation of this Natural Gas Conversion kit must be performed by a **QUALIFIED GAS TECHNICIAN ONLY**. **DO NOT ATTEMPT TO INSTALL THIS KIT YOURSELF**. Improper installation could result in a gas leak which could cause a fire or explosion and cause serious bodily injury, death or property damage. Leaks due to improper installation could occur immediately or slowly over time. If you hear any unusual noises or leaks, smell gas or unusual odors, or notice anything unusual with the operation of your gas appliance after the installation, immediately shut off the gas supply and discontinue use until the appliance is repaired by a **QUALIFIED GAS TECHNICIAN**.

If there are damaged or missing parts when you unpack this kit, call 1-888-301-0332. **DO NOT** have your **QUALIFIED GAS TECHNICIAN** attempt to install this kit until you receive replacement for any damaged or missing parts.

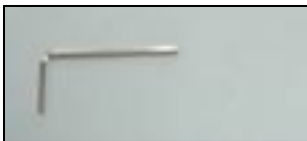
Orifice Chart

The different burner valves in this grill have different BTU ratings. This means that the amount of gas coming from each orifice varies in order to create the BTU's. The holes in the orifices themselves are drilled to different sizes so as to allow the proper amount of gas to flow through them. Please note the chart below as an easy reference for the various orifice opening sizes for the different valves in the grill.

720-0830G, 730-0830G orifice size

	Components	Liquid Propane (LP)		Natural Gas (NG)	
		Orifice Size	BTU	Orifice Size	BTU
	Main Burner	1.02mm	12,000	1.70mm	12,000
	Searing Side Burner	1.15mm	15,000	1.90mm	15,000

Below tools are included in package:



Hex Key



6mm Wrench



6mm Nut Driver

Natural Gas Conversion for Model# 720-0830G

Main Tube Burner Conversion

Tools required:



Phillips Head Screwdriver (+)



Phillips Head Screwdriver (-)



6 mm Nut Driver



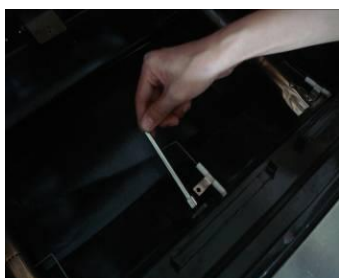
Nipper pliers

Steps:

1. Remove the warming rack, cooking grids, and flame tamers.
2. Remove the main tube burners by removing the pin securing the burners near the back wall of the firebox and the screw near the front of the firebox that secures the igniter bracket to the burner. Gently lift the tube burners up and out.



3. Remove LP (Liquid Propane) orifice with 6mm nut driver for each of the main burners, and replace with NG orifice by hand (4 main burner).



4. Replace the tube burners and screw back into original position.



Natural Gas Conversion for Model# 720-0830G

Searing Side Burner Conversion

Tools required:



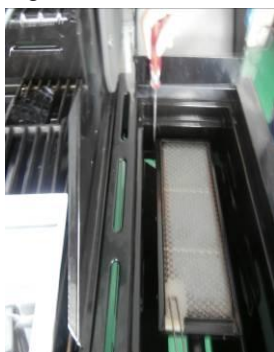
Phillips Head Screwdriver (+)



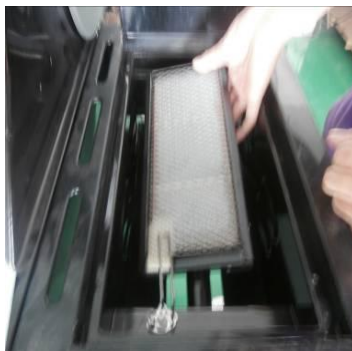
6 mm Nut Driver

The step-by-step instruction for converting the searing side burner's orifice are stated below.

1. Remove the screw under C bracket to take off the C bracket, then remove 2 screws at each corner of the searing side burner and one screw for igniter.



2. Remove the searing side burner LP (Liquid Propane) orifice with 6mm driver, then Replace the NG (Natural Gas) orifice to the connector by hand from beneath of side burner, then replace the side burner to the original position, tighten screws for all corners.



Natural Gas Conversion for Model# 720-0830G

For Main Tube Burner Conversion Only (The 3 steps below are not necessary for the Sear side burner)

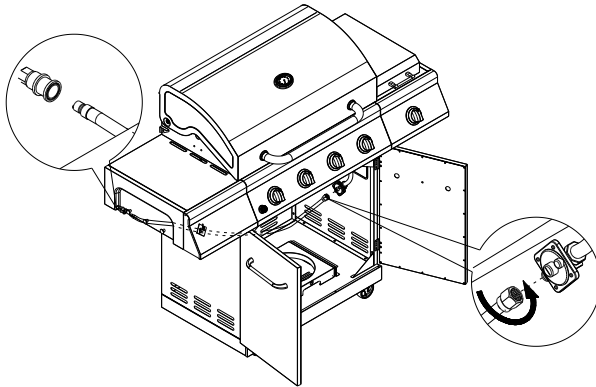
You will need to adjust the High Flame setting screw when converting the barbecue from Propane to Natural Gas. Please follow the steps as detailed below.

1. Remove each Control Knob of main tube burners by loosening the socket head grub screw with the hex key.
2. Use a screwdriver to turn the High Flame Set Screw clockwise approximately 90 degree.
3. Check that burner operates at the new high flame setting - it may be necessary to adjust the screw setting slightly to get the ideal burner flame height.



Warning!! Gas Valves are preset at the factory to operate on LP gas or NG gas. If you wish to convert, be sure to consult your gas supplier or trained technician for the conversion.

- A. After the Natural Gas regulator has been installed, attach the PVC gas hose to the regulator (See drawing below).
- B. Connect the other end of the PVC Gas Hose to the house gas line using the quick-connect fitting. To use the quick connect fitting, lift the head of the connector back. Insert the end of the PVC hose and release the head of the connector. Ensure connection is secure.



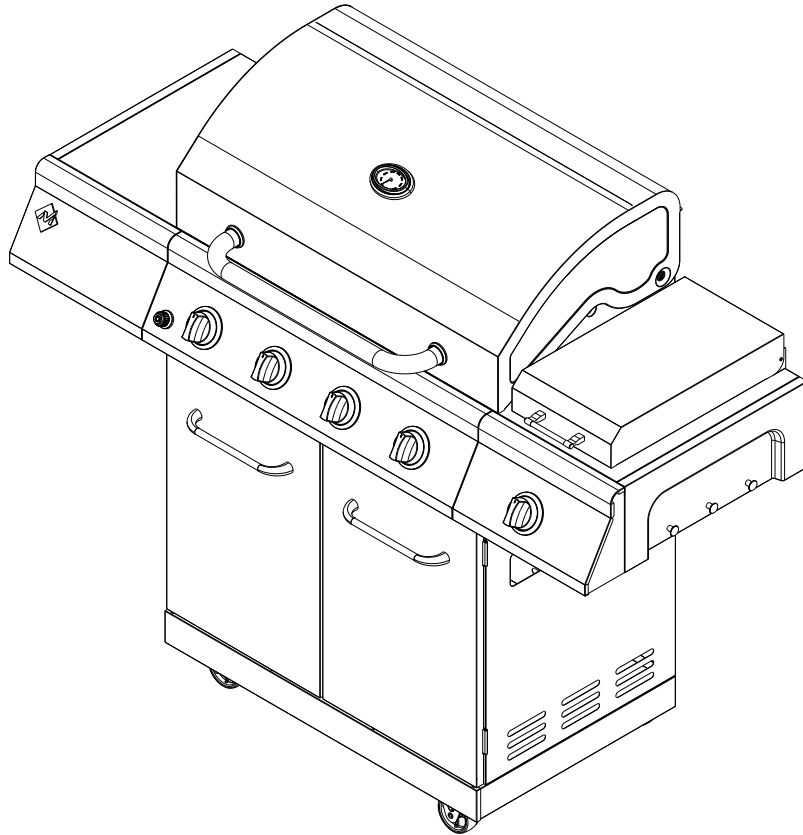
There is a brass adapter for natural gas lines that are pre-regulated. If the gas line is not pre-regulated, remove the brass adapter and connect the regulator directly to the PVC gas hose.



Once conversion is completed, please attach the NG CSA certification sticker to the grill.
If you should have any questions regarding natural gas conversion, please contact customer service at 1-888-301-0332.



Instrucciones de Ensamblaje y Uso



Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

En el estado de Massachusetts se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones se deben efectuar por un contratista, plomero o gasista calificado o licenciado por el estado de Massachusetts.
- Si se usa una válvula de bola, debe ser un tipo de manigueta T.
- Si se usa un conector de gas flexible no debe exceder de 3 pies.



19000469A1

El presente manual de instrucciones contiene información importante que lo ayudará a armar el dispositivo correctamente y a utilizarlo de manera segura. Antes de armar y utilizar el dispositivo, lea y siga todas las advertencias e instrucciones. Conserve el presente manual para consultas futuras.

No de modelo: 720/730-0830G PARA USO EXCLUSIVO EN

Instrucciones de seguridad.	29-31	Cuidado y mantenimiento.	45
Lista de piezas del paquete.	32	Localización y resolución de problemas . . .	46
Vista en detalle	33	Ordenar repuestos	47
Lista de partes	34-35	Consejos para el uso de la parrilla	48
Instrucciones de armado	36-39	Tabla de cocción en la parrilla	48-49
Conexión de gas	40	Sugerencias de recetas para hacer en la parrilla	50-51
Control de fugas	41	Garantía limitada	52
Instrucciones de uso	42	Conversión a gas natural.....	53-57
Instrucciones de encendido de la parrilla . . .	42		
Instrucciones de encendido.	43-44		

Instrucciones de seguridad



PELIGRO


En caso de que usted huelga gas:


1. **Cierre el suministro de gas del dispositivo.**
2. **Apague cualquier tipo de llama abierta.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor persiste, manténgase alejado del dispositivo y llame inmediatamente a su proveedor del servicio de gas o al departamento de bomberos.**




ADVERTENCIA

1. **No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.**
2. **No se debe almacenar en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo un cilindro de propano líquido (LP, por sus siglas en inglés) que no esté conectado para su uso.**

 En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

 Los productos derivados de la combustión que se producen al usar este producto contienen químicos que, según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos u otro trastornos del aparato reproductor

 Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa u otras partes de la parrilla mientras se encuentra en uso o hasta que la parrilla a gas se haya enfriado después del uso.

⚠️ ADVERTENCIA

No intente encender este dispositivo sin antes leer la sección "INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO" en el presente manual.

PROBADO CONFORME AL ESTÁNDAR ANS Z21.58b-2012/CSA 1.6b-2012 PARA DISPOSITIVO DE COCCIÓN A GAS PARA LUGARES ABIERTOS. ESTA PARRILLA ES EXCLUSIVA PARA USO EN LUGARES ABIERTOS.

Códigos de instalación de la parrilla

Para utilizar el método correcto de instalación, verifique los códigos locales de la propiedad. En caso de no existir códigos locales, la presente unidad deberá instalarse de acuerdo con lo dispuesto en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenamiento y Manipulación de gases de petróleo licuados, ANSI / NFPA B149.2 o CSA B149.1 Código de Instalación de Gas Natural y Propano, y el Código Nacional de Electricidad., ANSI/NFPA 70.

Uso correcto del tanque de gas LP

Los modelos de parrilla de gas LP están diseñadas para que se usen con un tanque de gas propano líquido de 20 lb estándar, que no está incluido con la parrilla. **Nunca** conecte su parrilla de gas a un tanque de gas propano líquido que supere esta capacidad.

En caso de utilizar una fuente de electricidad externa: Al instalar el dispositivo de cocción a gas para lugares abiertos, este debe conectarse a masa según lo dispuesto en los códigos locales. En caso de no existir códigos locales, se debe cumplir con lo establecido en el Código Nacional de Electricidad, ANSI/NFPA 70, o en el Código Canadiense de Electricidad, CSA C22.1.

ADVERTENCIA

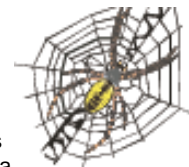
Mantenga todos los cables con electricidad y la manguera de combustible alejadas de superficies calientes.

NOTA: El flujo normal de gas que va por el ensamble del regulador y la manguera puede causar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con la operación de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador. Este procedimiento de purga debe hacerse cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas LP a la parrilla.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos

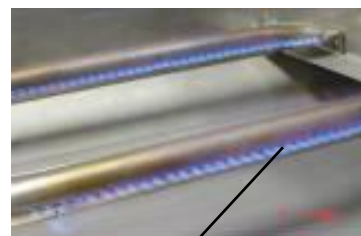
PRECAUCIÓN: Las arañas e insectos pequeños pueden ocasionalmente

tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la parrilla durante el transporte o mientras están en el depósito. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas, que podrían hacer que se quemen los tubos de los mecheros y las áreas circundantes. Esta clase de fuego se denomina "FOGONAZO" y puede provocar daños serios en la parrilla y crear una condición de operación insegura para el usuario.



Aunque el tubo de un mechero obstruido no es la única causa para que se genere un "FOGONAZO", es la más común.

A fin de minimizar las probabilidades de que ello ocurra, usted debe limpiar los tubos de los mecheros antes de armar la parrilla y luego por lo menos una vez al mes hacia el final del verano o a principios del otoño que es cuando las arañas tienen mayor actividad. Asimismo realice este procedimiento de limpieza si usted no ha usado la parrilla durante un tiempo prolongado. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la parrilla.



Controle en forma visual las llamas de los mecheros antes de cada uso. Las llamas deben verse como en la foto. Si no se ven así, dirijase a la parte de mantenimiento de los mecheros en este manual.

Sistema de suministro de gas LP



- El incumplimiento de la información brindada podría ocasionar un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.
- Un tanque de 20 libras de 12 pulgadas de diámetro por 18-1/4 pulgadas de alto aproximadamente es el tamaño máximo del tanque de gas LP para usar en la parrilla.
- Esta función de seguridad evita que el tanque se sobrecargue ya que esto puede ocasionar un funcionamiento incorrecto del tanque de gas LP, del regulador y/o de la parrilla.
- El cilindro de suministro de gas LP debe estar construido y comercializado según lo dispuesto para los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos de América (DOT por sus siglas en inglés) o según los Estándares Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos y Comisiones peligrosos.
- El tanque de gas propano líquido debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida de LP que sea compatible con un tipo 1. El cilindro de suministro de gas propano líquido debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida específica para conexiones tipo QCC1 según los estándares para salidas de válvulas de los cilindros para gas comprimido y las conexiones de entrada ANSI/CGA-V-1, según corresponda. El cilindro de suministro de gas propano líquido debe estar equipado con un Dispositivo de Prevención de Sobrecarga. El tanque de gas propano líquido también debe contar con un dispositivo de escape de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.
- El sistema de suministro del tanque debe estar adaptado para la salida de vapores.
- El tanque de gas LP debe tener un collarín que proteja la válvula del tanque.
- Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la mencionada válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.
- **Jamás** conecte un tanque de gas LP sin regular a la parrilla a gas.
- El dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos está equipado con una manguera/regulador de alta capacidad para que se lo conecte a un cilindro de propano líquido estándar de 20lb. Cilindro de propano líquido.
- Haga llenar su tanque de gas LP por un distribuidor de gas propano autorizado y que éste realice una inspección ocular y lo deje en condiciones cada vez que llene el tanque.
- No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo.
- Al llenar el cilindro, jamás supere el 80 por ciento de su capacidad.
- Siempre mantenga los tanques de gas LP en posición vertical.
- No almacene ni use combustible u otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.
- Podrá guardar el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos en un lugar cerrado sólo si desconecta el cilindro y lo quita del dispositivo.
- Cuando su parrilla a gas no esté en uso, se debe cerrar el paso de gas en el tanque de gas LP.

UBICACIÓN Y ESPACIO LIBRE APROPIADO PARA LA PARRILLA

- Nunca use la parrilla de gas en un garaje, entrada, cobertizo, corredor o cualquier otro lugar cerrado. La parrilla a gas es para uso exclusivo en lugares abiertos.

No instale esta unidad en recintos combustibles.

Los laterales y la parte trasera de la unidad deben estar a una distancia mínima de construcciones combustibles: 24 pulgadas (61cm) en los laterales y 24 pulgadas (61cm) la parte trasera.

- **NO** instale esta unidad en recintos combustibles elevados. No instale este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos dentro o en vehículos y/o barcos recreacionales.

- Debe cerrar el paso de gas desde el cilindro de suministro cuando no esté utilizando el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos.
- Los tanques de gas LP deben guardarse en espacios abiertos, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños. No deben guardarse los tanques de gas LP desconectados en viviendas, garajes o en cualquier otro tipo de lugar cerrado.
- No obstruya el flujo de aire de la ventilación que se encuentra en la carcasa de la parrilla a gas. Sólo use el ensamble del regulador y la manguera que vienen con su parrilla a gas. Los ensambles de los reguladores y de la manguera de reemplazo deben ser los que se especifican en este manual.
- El ensamble del regulador y la manguera deben inspeccionarse con anterioridad cada vez que utilice la parrilla. En caso de que exista abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, esta debe reemplazarse antes de utilizar la parrilla. El ensamble de la manguera reemplazada debe ser el que indica el fabricante.
- Deben utilizarse el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos. Jamás utilice otros tipos de reguladores. Póngase en contacto con el servicio al cliente para solicitar al fabricante piezas de repuesto específicas.
- Este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos está equipado con un regulador de presión que cumple con los estándares de las válvulas reguladoras de presión para gas LP ANSI/UL 144.
- No use ningún tipo de briquetas en la parrilla.
- La parrilla está diseñada para funcionar correctamente sin la utilización de briquetas. No coloque briquetas en la parte radiante ya que esto bloqueará el área por la que se ventilan los mecheros de la parrilla. El agregado de briquetas pueden dañar los componentes y las perillas de encendido y dejará sin efecto la garantía.
- Mantenga los laterales y la parte trasera del carro libre y limpia de desechos. Mantenga cualquier cable de electricidad, o el cable del motor del asador alejado de las áreas calientes de la parrilla.
- Jamás utilice la parrilla cuando las condiciones climáticas sean muy ventosas. En caso de utilizarla en un área de viento constante (frente al mar, cima de una montaña, etc.) necesitará utilizar un protector contra el viento. Siempre mantenga el espacio libre circundante adecuado.
- Jamás utilice un tanque de propano abollado u oxidado.
- Mantenga todos los cables con electricidad y la manguera de combustible alejadas de superficies calientes.
- Mientras la enciende, mantenga su rostro y manos lo más alejadas posibles de la parrilla.
- Cualquier ajuste a los mecheros debe realizarse una vez que estos se han enfriado.




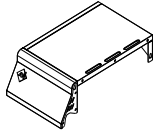
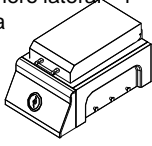
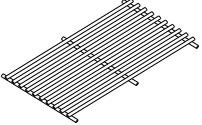
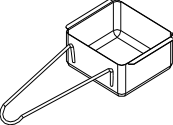

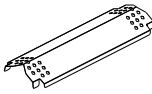
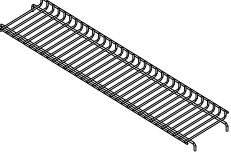
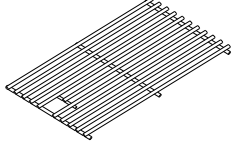

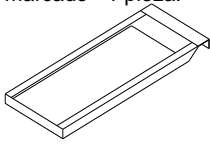
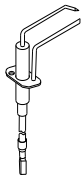
ADVERTENCIA

Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa o cualquier otra pieza de la parrilla mientras ésta esté operando o hasta que la parrilla de gas se haya enfriado luego de usarla.

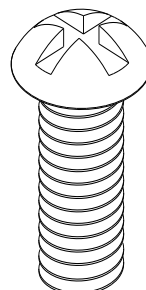
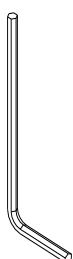
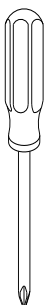
El incumplimiento de estas instrucciones puede dar como resultado lesiones corporales graves.

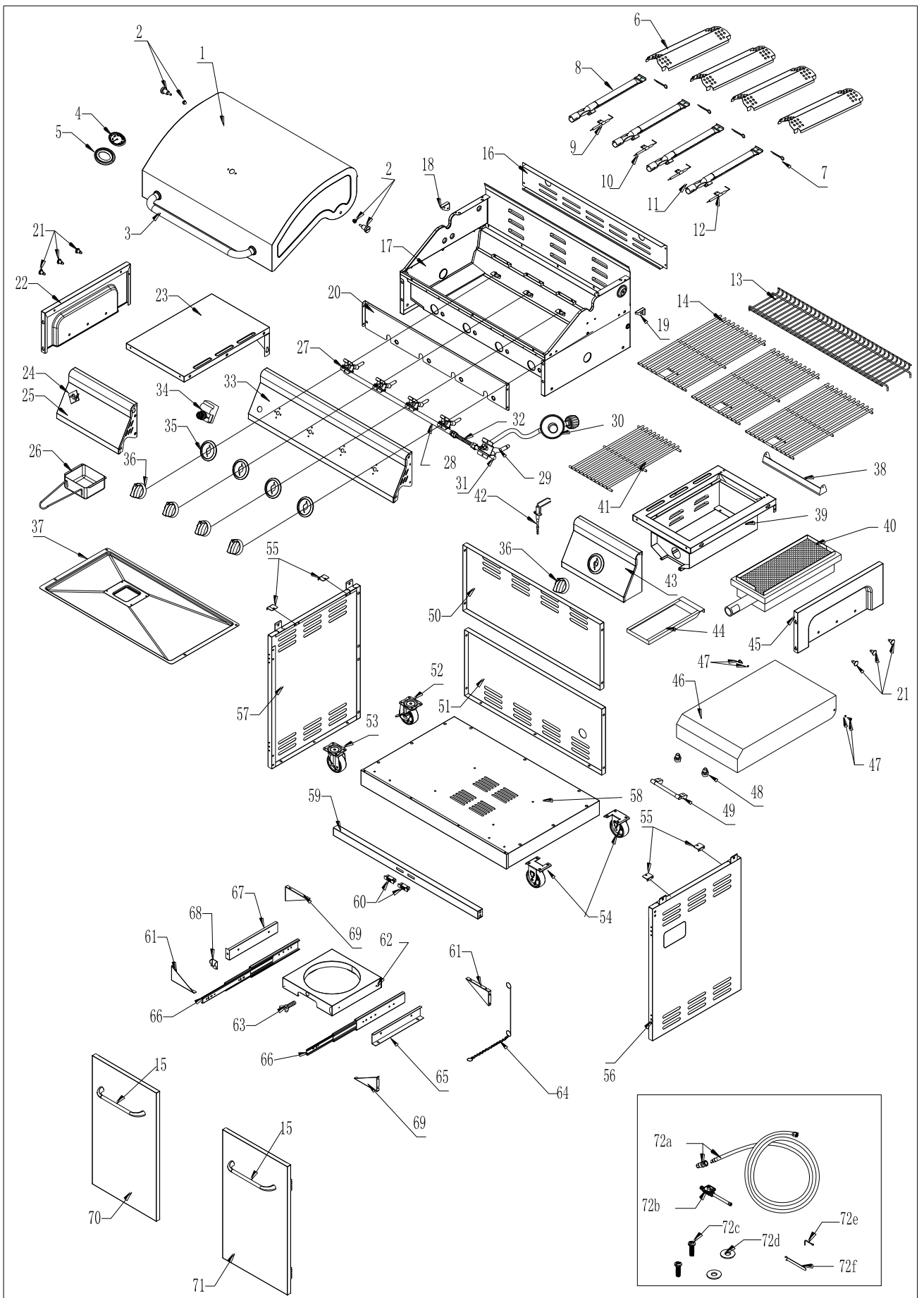
PRECAUCIÓN: PARA GARANTIZAR LA PROTECCIÓN CONTINUA CONTRA EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, CONECTE ADECUADAMENTE SÓLO A TOMACORRIENTE A CONEXIÓN A MASA. PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, MANTENGA LA CONEXIÓN DEL CABLE DE EXTENSIÓN SECO Y ELEVADO DEL NIVEL DEL SUELO.

Los tornillos utilizados para ajustar las piezas ya fueron colocados previamente en las partes que corresponden o en el armazón de la parrilla. Afloje los tornillos antes de instalar la pieza.

<p>A. Ensamble del fogón - 1 pieza</p> 	<p>B. Estante lateral izquierdo - 1 pieza</p> 	<p>C. Ensamble del mechero lateral - 1 pieza</p> 
<p>D. Rejilla de cocción - 1 pieza Mechero de marcado lateral</p> 	<p>E. Taza para grasa - 1 pieza</p> 	<p>F. Perilla de control - 1 pieza</p> 
<p>G. Regulador de llama - 4 piezas</p> 	<p>H. Plataforma calentadora - 1 pieza</p> 	<p>I. Rejilla de cocción con agujero - 3 piezas</p> 
<p>J. Batería - 1 pieza</p> 	<p>K. Bandeja para grasa del mechero de marcado - 1 pieza.</p> 	<p>L. Cable del encendedor del mechero lateral - 1 pieza.</p> 

HERRAMIENTAS NECESARIAS Y EJEMPLOS DE INSTALACIÓN (los tornillos han sido colocados en el mechero lateral, el panel lateral o en las piezas correspondientes)





No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.
1	Tapa principal	1	1	27	Válvula de gas principal	1	4
2	Tornillo de la tapa principal	1	2	28	Colector principal	1	1
3	Mango de la tapa principal	1	1	29	Válvula de gas del mechero lateral para marcado	1	1
4	Medidor de temperatura	1	1	30	Regulador del propano líquido	1	1
5	Carcasa del medidor de temperatura	1	1	31	Colector lateral	1	1
6	Regulador de llama	1	4	32	Línea de gas flexible para el mechero lateral	1	1
7	Montaje del perno del quemador	1	4	33	Panel de control principal	1	1
8	Mechero principal	5	4	34	Módulo del encendedor de pulso	1	1
9	Cable del encendedor del mechero principal A	1	1	35	Bisel	1	4
10	Cable del encendedor del mechero principal B	1	1	36	Perilla de control	1	5
11	Cable del encendedor del mechero principal C	1	1	37	Bandeja para grasa	1	1
12	Cable del encendedor del mechero principal D	1	1	38	Abrazadera de soporte de la tapa del mechero lateral para marcado	1	1
13	Plataforma calentadora	1	1	39	Ensamble del bol del mechero lateral para marcado	1	1
14	Rejilla de cocción	3	3	40	Mechero lateral para marcado	1	1
15	Conjunto de mango de la puerta	1	2	41	Rejilla de cocción del mechero lateral para marcado	1	1
16	Panel trasero, parte superior	1	1	42	Cable de encendedor del quemador lateral	1	1
17	Ensamble de la cuba del mechero principal	no reemplazable	1	43	Panel de control del marcado lateral	1	1
18	Abrazadera de la tapa principal, izquierda	1	1	44	Bandeja para grasa del mechero lateral de marcado	1	1
19	Abrazadera de la tapa principal, derecha	1	1	45	Panel de la moldura del estante lateral, derecho	1	1
20	Compuerta delantera	1	1	46	Tapa del mechero lateral para marcado	1	1
				47	Lado Sear tornillo de la tapa del quemador	1	2
21	Gancho para utensilios	1	6	48	Tope de la cubierta A	1	2
22	Panel de la moldura del estante lateral, izquierdo	1	1	49	Mango de la tapa del mechero lateral para marcado	1	1
23	Estante lateral izquierdo	1	1	50	Panel trasero, parte superior	1	1
24	Logotipo	1	1	51	Panel trasero, parte inferior	1	1
25	Panel de control del estante lateral	1	1	52	Rueda giratoria con freno	1	1
26	Caja para grasa	1	1	53	Rueda giratoria	1	1

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.
54	Rueda	1	2	68	Pieza de bloqueo de la bandeja del tanque de gas	1	1
55	Soportes del recipiente para grasa	1	4	69	Abrazadera triangular derecha	1	2
56	Panel lateral, lado derecho	1	1	70	Puerta, lado izquierdo	1	1
57	Panel lateral, izquierdo	1	1	71	Puerta, lado derecho	1	1
58	Panel inferior	1	1	72	Kit de conversión NG	se vende por separado como conjunto	1
59	Marco del carro, frente	1	1	72a	Manguera de gas natural con ensamble de conector rápido	se vende por separado como conjunto con n° 72	1
60	Imán para la puerta	1	2	72b	Ensamble del regulador de gas natural	se vende por separado como conjunto con n° 72	1
61	Abrazadera triangular izquierda	1	2	72c	Tornillo de cabeza ovalada con bloqueo	se vende por separado como conjunto con n° 72	2
62	Bandeja del tanque	1	1	72d	Arandela plana	se vende por separado como conjunto con n° 72	2
63	Perno para la bandeja del tanque	1	1	72e	Botaperno de 6mm	se vende por separado como conjunto con n° 72	1
64	Varilla de encendido	1	1	72f	Llave inglesa de 6 mm	se vende por separado como conjunto con n° 72	1
65	Ménsula de deslizamiento de la bandeja del tanque, derecha	1	1		Cubierta de PVC	1	1
66	Deslizador de la bandeja del tanque de gas	1	2		Manual		1
67	Ménsula de deslizamiento de la bandeja del tanque, izquierda	1	1				

* El kit de conversión de gas natural se vende por separado

Ajuste todos los tornillos de la parrilla, ya que algunos pueden haberse aflojado durante el transporte.

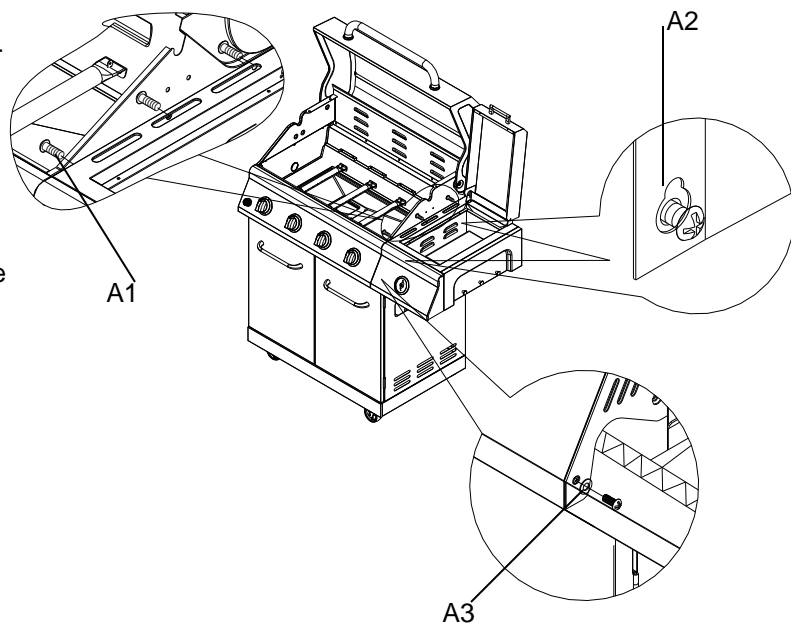
1. Armado del mechero lateral para marcado

(a). Afloje, pero no quite los dos tornillos (A2) preensamblados del panel lateral derecho.

(b). Remueva los tornillos (A1) de 3 1/4" en el borde superior de la cuba del quemador lateral, alinee los agujeros guía inferiores en la cuba del quemador lateral con los dos tornillos (A2) aflojados en el panel lateral derecho. Cuelgue la cuba del quemador lateral al carro con los dos tornillos aflojados en el panel lateral.

(c) Inserte (A3) de 5/32" (C), (1) tornillo (A3) de 5/32" y 1 arandela plana M4 para fijar el panel de control del estante del quemador lateral al panel de control principal. Apriete bien los dos tornillos flojos para asegurar el estante al fogón. Observe la Fig.1.

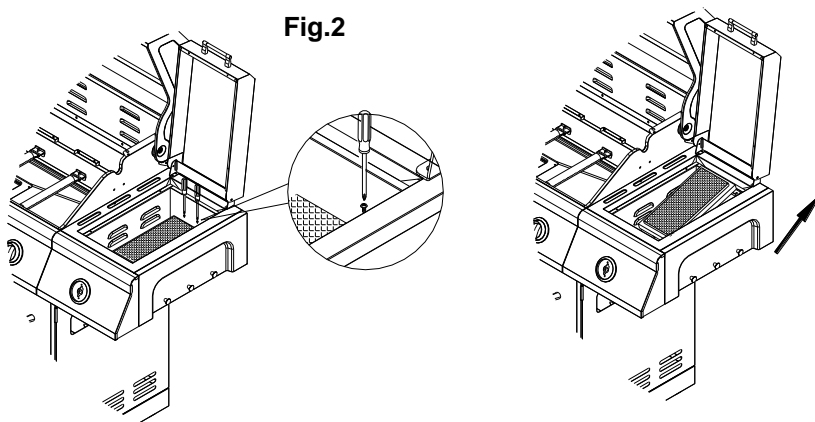
Fig.1



2. Ensamble de la válvula del quemador lateral para marcado

a. Retire los 2 tornillos del quemador lateral de marcado, luego quite el quemador lateral para marcado. Observe la Fig. 2

Fig.2



b) Afloje pero no quite los 2 tornillos M4 que ya vienen atornillados en la válvula. Inserte la válvula del quemador lateral para marcado en el panel de control del mechero lateral y bisel. Alinee los tornillos de la válvula con el lado grande de los orificios del bisel. Deslice los tornillos hacia abajo dentro de los orificios pequeños y apriételos para fijarlos.

c) Reemplace el mechero lateral para marcado, en un ángulo tal que el tubo del mechero lateral se deslice sobre el orificio de la válvula. Observe la Fig. 3

Fig.3

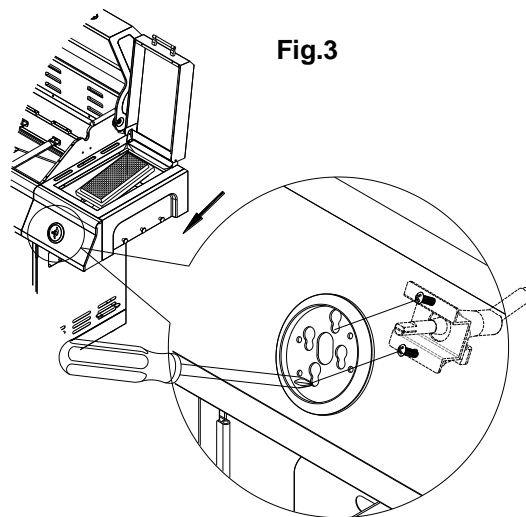
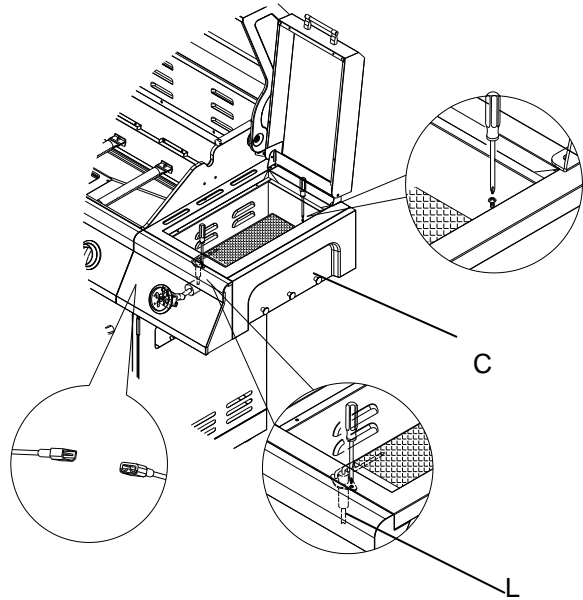


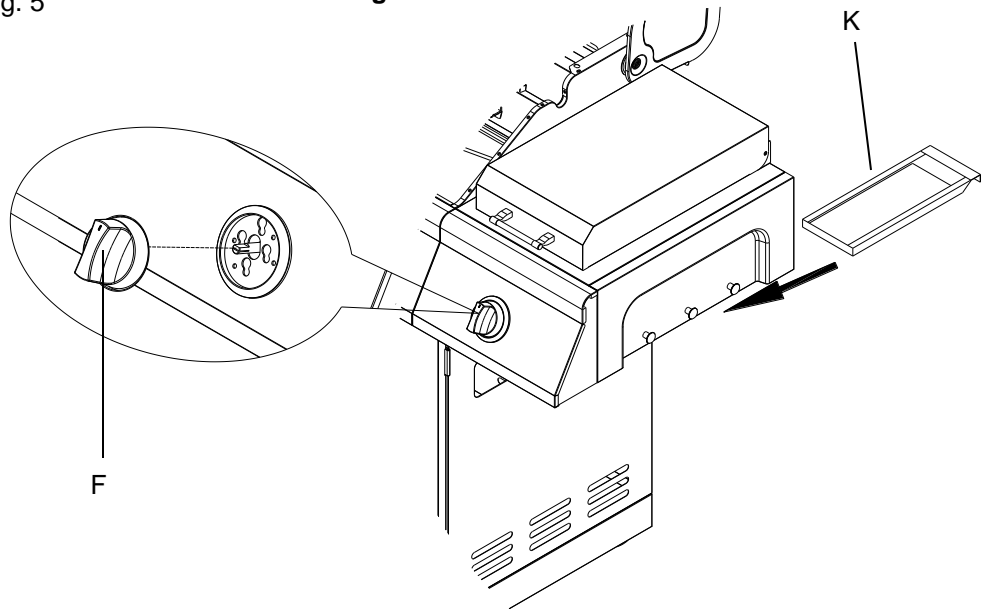
Fig.4

d. Ajuste 2 tornillos de 5/32" quitados en el paso a. Afloje el tornillo (1) de 5/32" al frente de la cuba del quemador lateral (C) luego alinee el cable del encendedor del quemador lateral (L) con el agujero y apriete el tornillo. Observe la Fig. 4



e. Instale la bandeja para grasa del quemador para marcado (K) desde la parte trasera de la parrilla. Empuje la perilla de control (F) en el soporte del control de la válvula. Observe la Fig. 5

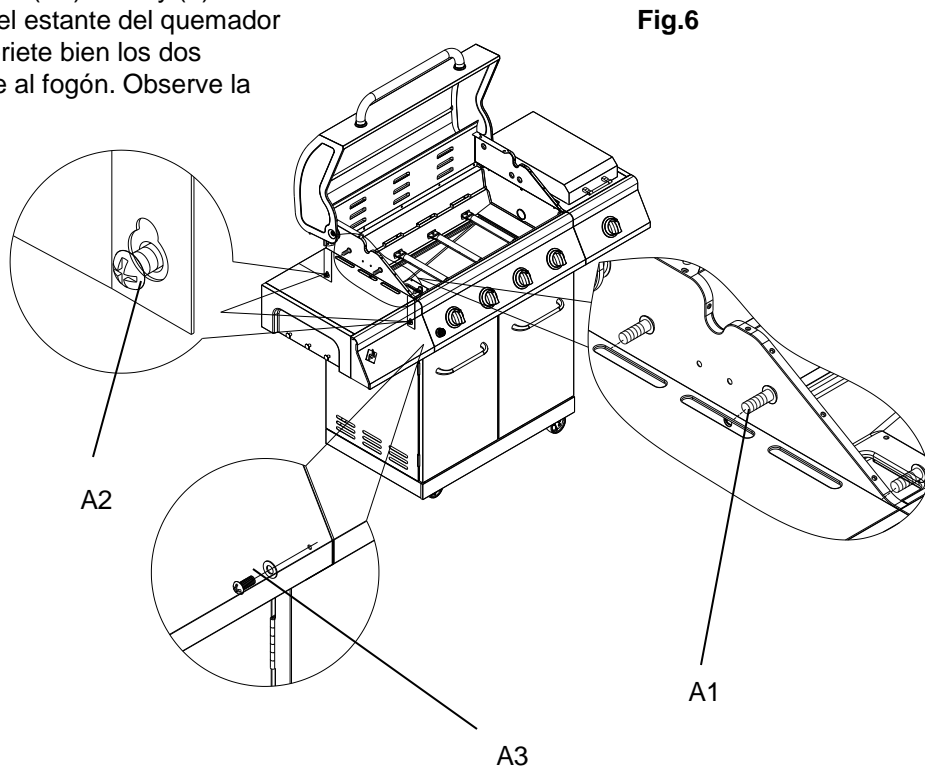
Fig.5



3. Armado de los estantes laterales

(a). Afloje pero no retire los dos tornillos (A2) que están pre ensamblados en el panel lateral izquierdo. a continuación, quitar los tres tornillos de ¼ " tornillos cabeza (A1) conectados en el interior de la repisa del lado izquierdo y el (A3) Tornillo, colgar el estante lateral en los dos tornillos aflojados.

(b). Usando (3) tornillos de cabeza plana de ¼" (A1) una la repisa del quemador lateral al fogón desde dentro del fogón. Inserte (1) tornillo de cabeza ovalada de (A3) 5/32" y (1) M4 arandela plana de para fijar el panel del estante del quemador lateral al panel de control principal. Apriete bien los dos tornillos flojos para asegurar el estante al fogón. Observe la Fig. 6

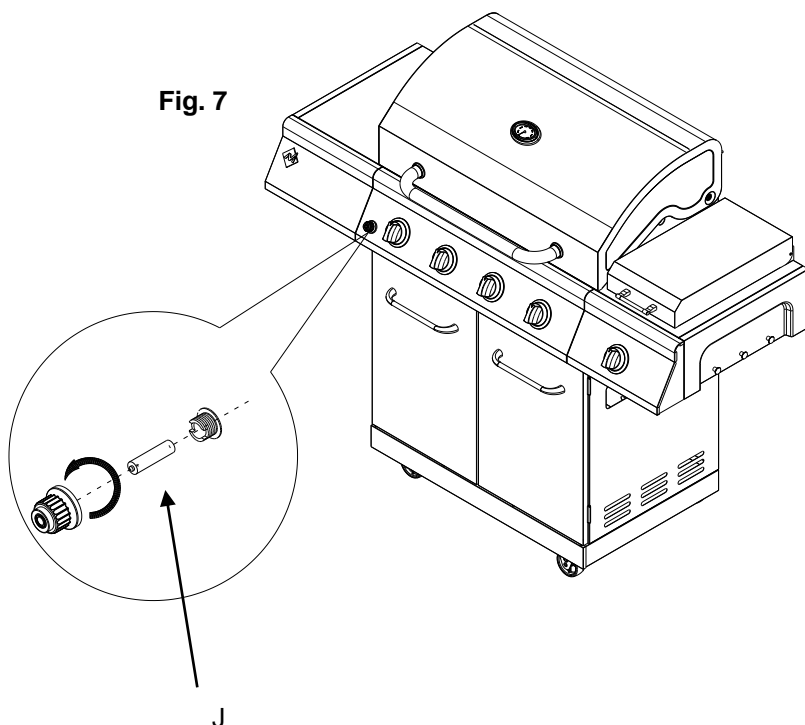


4. Montaje del encendedor y la batería

a) Retire la tapa del encendedor y la arandela de presión desde el encendedor. Inserte el encendedor a través del lado posterior del panel de control del mechero, asegure la arandela de presión desde el frente del panel de control del mechero lateral.

b) Instale la batería (J) en la caja de encendido con la terminal positiva mirando hacia el panel.

c) Vuelva a colocar la tapa de las baterías de encendido luego de que la batería se haya instalado. Observe la Fig. 7



5. Armado del domador de llama, rejilla de cocción y plataforma de calentamiento

a) Coloque el regulador de llama (G) sobre los mecheros tal como se muestra e inserte los extremos del difusor en los canales ubicados en el frente y en la parte posterior del fogón de la parrilla.

(b) Separe en forma uniforme las rejillas de cocción (I) sobre la parte saliente que está arriba del regulador de llama. Para obtener marcas de sellado en la carne cocida, asegúrese de insertar las parrillas de manera que el lado con cuatro patas en las esquinas mire hacia abajo.

c) Inserte las patas de la bandeja de calentamiento (H) en los agujeros en la parte superior de los paneles laterales del fogón.

d) Coloque la rejilla de cocción del fogón de marcado (E) sobre el borde de la cuba del quemador de marcado. Observe la Fig. 8

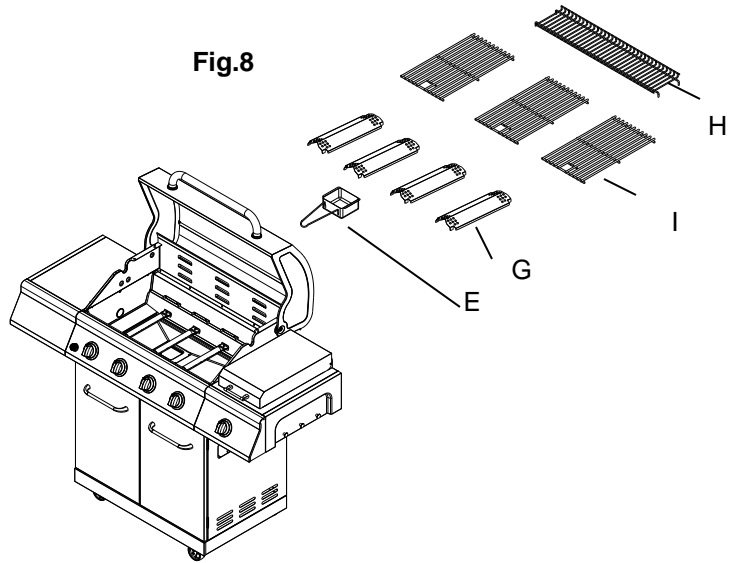
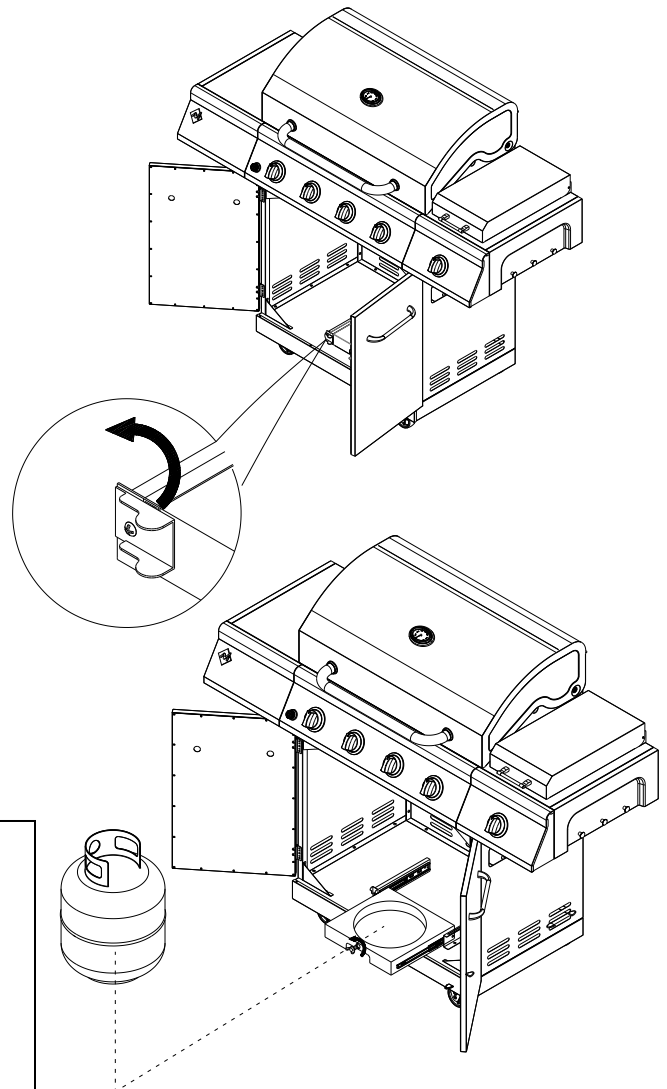


Fig.9

6. Gas Propano Asamblea

a) Para liberar las almohadillas bandeja de depósito, deslice el soporte de hasta 90 grados. Para bloquear las diapositivas de la bandeja del yacimiento, deslice el soporte hacia la izquierda 90 grados. ver Fig.9

b) Tire de la bandeja del asiento del tanque, el tanque de su lugar en el agujero en el panel inferior. Utilice el perno de tanque para asegurar el depósito en una posición fija, gire el cerrojo a derecha.



Aviso

Esta parrilla cuenta con válvulas de energía dual que permiten la conversión del suministro de gas propano líquido al suministro de gas natural. Los kits de conversión se pueden adquirir a través de

www.samsclub.com

Para la parrilla modelo #720-0830G, el kit de conversión de gas natural es el modelo

710-0677.

Favor de adquirir el kit de conversión adecuado para su modelo de parrilla de gas y siga los pasos de conversión de la página 53-57.

NUNCA CONECTE AL DISPOSITIVO UNA TUBERÍA DE SUMINISTRO DE GAS SIN REGULAR. USE EL ENSAMBLE DE REGULADOR/MANGUERA SUMINISTRADO.

Ésta es una parrilla diseñada para utilizarse con propano líquido. No intente usar un suministro de gas natural a menos que la parrilla haya sido diseñada para su uso con gas natural.

El consumo total de gas (por hora) de esta parrilla de acero inoxidable con todos los mecheros en posición MÁXIMA "HIGH":

Mechero principal	48.000 Btu/hr
Mechero de marcado	15.000 Btu/hr
Total	63.000 Btu/hr

REQUISITOS DEL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO

Un tanque de propano líquido abollado u oxidado puede resultar peligroso y su proveedor de LP debe controlarlo. Nunca use un cilindro con una válvula dañada. El cilindro de gas propano líquido debe estar construido y marcado según las especificaciones para los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los EE.UU. (DOT) o según los Estándares Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos Peligrosos; y Comisión, según corresponda. Debe haber un dispositivo de prevención de sobrecarga (OPD) en el cilindro y la conexión QCCI de la válvula del cilindro, ANSI/CGA-V-1. El sistema de suministro del cilindro debe estar adaptado para la salida de vapores. El cilindro debe incluir un collarín para proteger la válvula del cilindro. El cilindro debe estar equipado con una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida del cilindro de suministro de gas propano líquido compatible, según corresponda, para el tipo de conexión QCC1 en el estándar para salidas de válvulas de los cilindros de gas comprimido y las conexiones de entrada ANSI/CGA-V-1.

Presión del colector: 11" (27,94cm) columna de agua (c.d.a).

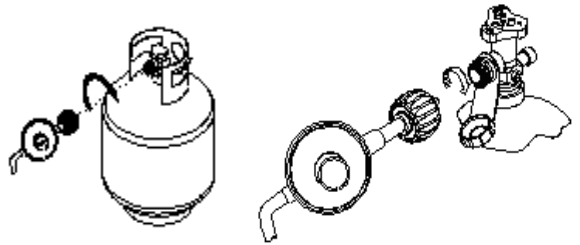
INSTALACIÓN DEL GAS LP

Asegúrese de que las arandelas aislantes de plástico negro en la válvula del cilindro de propano líquido se encuentren en su lugar y que la manguera no entre en contacto con la bandeja para grasa o con la parte superior de la parrilla.

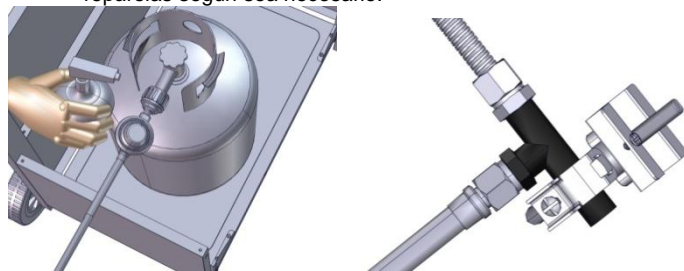
CONEXIÓN

Su parrilla de acero inoxidable está equipada con orificios de suministro de gas para usar únicamente con gas propano líquido. Además, está equipada con una manguera/regulador de alta capacidad para que se lo conecte a un cilindro estándar de propano líquido de 20lb (18-1/4" (46,35cm) de alto por 12-1/4"(31cm) de diámetro). Para conectar el cilindro de suministro de gas LP, siga los siguientes pasos a continuación:

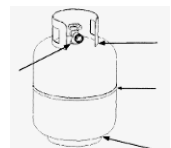
1. Asegúrese de que la válvula del tanque está en total posición de apagado (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla).
2. Verifique la válvula del tanque para asegurarse de que tiene las roscas macho externas adecuadas (conexión tipo 1 por ANSIZ21.81).



3. Asegúrese de que todas las válvulas de los mecheros estén en posición de apagado (OFF).
4. Revise las conexiones de las válvulas, los puertos y el ensamble del regulador. Observe si hay daños o residuos. Quite cualquier tipo de desechos. Observe bien la manguera para detectar daños. Jamás intente utilizar equipamiento dañado u obstruido. Póngase en contacto con su proveedor local de gas LP para solicitar reparaciones.
5. Cuando conecte el ensamble del regulador a la válvula, ajuste en forma manual, y en sentido de las agujas del reloj, la tuerca de acoplado rápido hasta cerrarla por completo. No utilice una llave de tuercas para ajustarla. Si utiliza una llave de tuercas, esto podría dañar la tuerca de acoplado rápido y generar una situación peligrosa.
6. Abra la válvula del tanque por completo (en sentido contrario de las agujas del reloj) Aplique la solución jabonosa con un cepillo limpio en todas las conexiones de gas. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas en la solución, las conexiones no están selladas apropiadamente. Verifique cada conexión y ajústelas o repárelas según sea necesario.



7. Si tiene una fuga en la conexión de gas que no pueda reparar, cierre el paso de gas (OFF) en el tanque de suministro, desconecte la línea de combustible de la parrilla y llame al **1-888-301-0332** o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.
8. Asimismo, aplique la solución jabonosa en las juntas del tanque. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas, cierre el tanque (OFF) y no lo use ni lo mueva. Contacte al proveedor especialista en gas LP o al departamento de bomberos de su localidad para obtener asistencia.



Para desconectar el cilindro de gas LP:

1. Cierre las válvulas de los mecheros.
2. Cierre por completo la válvula del tanque (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla).
3. Desprenda el ensamble del regulador de la válvula del tanque girando la tuerca de acoplado rápido en sentido contrario de las agujas del reloj.

GENERAL

A pesar de que en la fábrica se verifican todas las conexiones de gas de la parrilla antes de despacharla, se debe llevar a cabo otro control de las instalaciones de gas en el lugar donde se vaya a instalar el dispositivo, ya que durante el envío la unidad puede haber sufrido algún maltrato o se le puede haber aplicado demasiada presión sin darse cuenta. Revisar periódicamente todo el sistema para detectar fugas siguiendo los procedimientos descritos a continuación. Si detecta olor a gas en cualquier momento debe revisar todo el sistema de inmediato para detectar posibles fugas.

ANTES DE REALIZAR LAS PRUEBAS

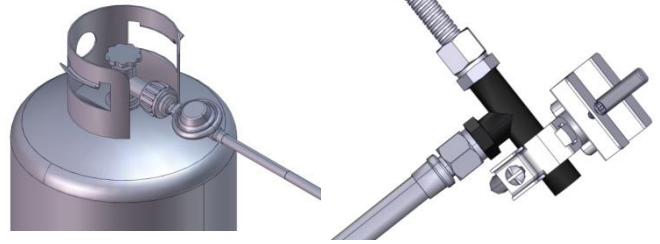
Asegúrese de retirar todo el material de empaque de la parrilla, incluso las correas utilizadas para atar.

NO FUME MIENTRAS BUSCA FUGAS DE GAS. NUNCA BUSQUE FUGAS DE GAS CUANDO HAYA UNA LLAMA ENCENDIDA .

Haga una solución de jabón: mitad de detergente líquido y mitad de agua. Necesitará una botella rociadora, un cepillo o un trapo para aplicar la solución sobre los accesorios. Para la prueba inicial, asegúrese de que el cilindro de LP esté lleno en un 80%.

PARA HACER LA PRUEBA

1. Asegúrese que las válvulas de control estén apagadas y abra el suministro de gas.
2. Verifique todas las conexiones del regulador de gas LP y de la válvula de suministro, incluso la conexión al ensamble de la tubería del colector (la tubería que va hacia los mecheros). En caso de que haya alguna fuga, aparecerán burbujas de jabón.
3. En caso de que haya una fuga, cierre el suministro de gas de inmediato y ajuste los accesorios que tengan pérdidas.
4. Vuelve a encender el gas y verifique nuevamente.
5. En caso de que alguno de los accesorios siga teniendo pérdidas, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-888-301-0332.



Sólo deben utilizarse en la parrilla aquellas partes que recomienda el fabricante.

El reemplazo de cualquier parte dejará sin efecto la garantía. No utilice la parrilla hasta no haber verificado todas las conexiones y que éstas no pierdan.

CONTROL DEL FLUJO DE GAS

Cada mechero de la parrilla se controla y ajusta en la fábrica antes de despacharlo. Sin embargo, puede que sea necesario ajustar los mecheros debido a variaciones en los suministros de gas locales. Las llamas de los mecheros deben verificarse visualmente.

Las llamas deben ser azules y estables y las puntas no deben ser amarillas. Tampoco deben producir ruido en exceso ni levantarse. En caso de presentarse alguno de estos cuadros, compruebe que los obturadores de aire o los puertos de los mecheros no estén obstruidos con suciedad, desechos, telas de araña, etc. Si tiene alguna duda respecto de la estabilidad de las llamas, póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-888-301-0332.

LUEGO DE CAMBIAR UN TANQUE LP, SIEMPRE DEBE VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS.

Antes de utilizar la parrilla, verifique todos los accesorios de suministro de gas para buscar posibles fugas. Se aconseja tener un rociador con agua con jabón cerca de la válvula de cierre de la tubería de suministro de gas. Rocíe todos los accesorios. Si aparecen burbujas, esto indicará que hay fugas.

USO GENERAL DE LA PARRILLA Y EL ASADOR

Cada mechero principal tiene una tolerancia de 12,000 Btu/hr. Los mecheros principales de la parrilla comprenden toda el área de cocción y cuentan con un puerto lateral para minimizar el bloqueo causado por la caída de grasa y residuos. Las perillas de encendido están ubicadas en la parte inferior del panel de válvulas. Cada encendedor rotatorio está rotulado en el panel de control.

CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA

Para asar algo es necesario tener altas temperaturas para que el fuego sea abrazador y la comida se dore correctamente. La mayoría de los alimentos se cocinan en la posición de máximo (HIGH) durante todo el tiempo de cocción. Sin embargo, cuando se asan piezas grandes de carne o aves, puede que sea necesario bajar el calor a la temperatura mínima una vez que el alimento ya se doró. Este procedimiento cocina la comida por dentro sin quemar la parte externa. Los alimentos que requieren un largo tiempo de cocción o aquellos que se rocían con algún adobo dulce, pueden necesitar una temperatura menor una vez que ya están casi listos.

NOTA: Esta parrilla fue diseñada para asar correctamente sin la necesidad de utilizar rocas volcánicas o briquetas de ningún tipo. Los domadores de llamas que se encuentran sobre cada uno de los mecheros son los que irradian el calor.

NOTA: Cuando la parrilla está caliente, la comida se dora rápidamente y los jugos quedan dentro de esta. Cuanto más se precaliente la parrilla, más rápido se dorará la carne y las marcas de la parrilla serán más oscuras.

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

USO DEL MECHERO LATERAL

Inspeccione la manguera del suministro de gas antes de abrir el paso del gas (ON). Si hubiera evidencias de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarla antes de usar la parrilla. No use el mechero lateral si hubiera olor a gas.

Instrucciones de encendido de la parrilla

ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE! ANTES DE ENCENDERLA...

Inspeccione la manguera del suministro de gas antes de abrir el paso del gas (ON). Si hubiera evidencias de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarla antes de usar la parrilla. No utilice la parrilla si hubiera olor a gas. Sólo debe utilizar el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con la unidad.

Jamás reemplace los ensambles de los reguladores y de la manguera por otros que no sean los que vienen con la parrilla. Si es necesario cambiarlos, póngase en contacto con el fabricante para realizar el cambio adecuado. El cambio debe ser aquel que se especifica en el manual.

ADVERTENCIA: Siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda del mechero al encenderlo.

ENCENDIDO DEL MECHERO PRINCIPAL

Asegúrese de que todas las perillas estén en la posición de apagado (OFF) y luego encienda el suministro de gas del tanque de propano líquido. Cuando encienda la parrilla, siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda de ésta.

Empuje y girar la perilla de control del quemador principal a la posición ENCENDER/MÁXIMO, al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico para encender el quemador.

Una vez encendido, suelte el botón de encendido electrónico y la perilla. Si el mechero no enciende, espere 5 minutos para que se disipe el gas en exceso e intente nuevamente.

ENCENDIDO DEL MECHERO LATERAL PARA MARCADO

Empuje y girar la perilla de control del quemador principal a la posición ENCENDER/MÁXIMO, al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico para encender el quemador. **Una vez encendido, suelte el botón de encendido electrónico y la perilla.** Si el mechero no se enciende, gire la perilla de control a la posición de apagado "OFF". Si detecta olor a gas y el encendedor no funciona, gire inmediatamente la perilla de control a la posición de APAGADO "OFF" Deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas acumulado. Si el encendedor del mechero lateral no funciona, consulte la siguiente sección sobre el encendido con un cerillo.

CÓMO ENCENDER LA PARRILLA CON UN CERILLO

Si tras varios intentos el mechero aún no enciende, puede prenderlo con un cerillo.

La varilla de extensión para el encendido con cerillo se encuentra en el panel interior de la puerta.

Luego de haber intentado encender el mechero con el encendido eléctrico, deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas. Mantenga su rostro y manos lo más alejados posibles de la parrilla.

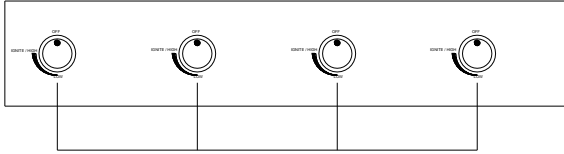
Coloque un cerillo encendido en la varilla de encendido y páselo a través de las rejillas de cocción hasta el mechero. Presione la perilla de control y gírela hacia la izquierda hasta la posición de ENCENDIDO/MÁXIMO y continúe apretándola hasta que se encienda el mechero.

El mechero debe encenderse de inmediato.

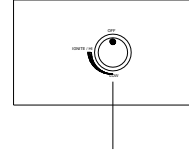
Si el mechero no se enciende en cinco segundos, cierre la perilla, espere 5 minutos e intente nuevamente.

No intente encender la parrilla si hubiera olor a gas. Para obtener asistencia comuníquese al 1-888-301-0332.

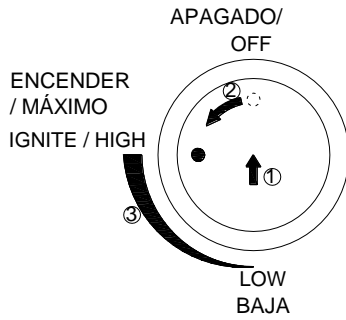
Nota: Retire todo el envoltorio, incluso las correas, antes de usar la parrilla



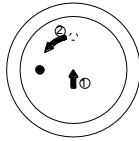
Quegador principal



Quegador secador



ENCENDER /
ENCENDIDO



1

Asegúrese de que la tapa esté abierta.

2

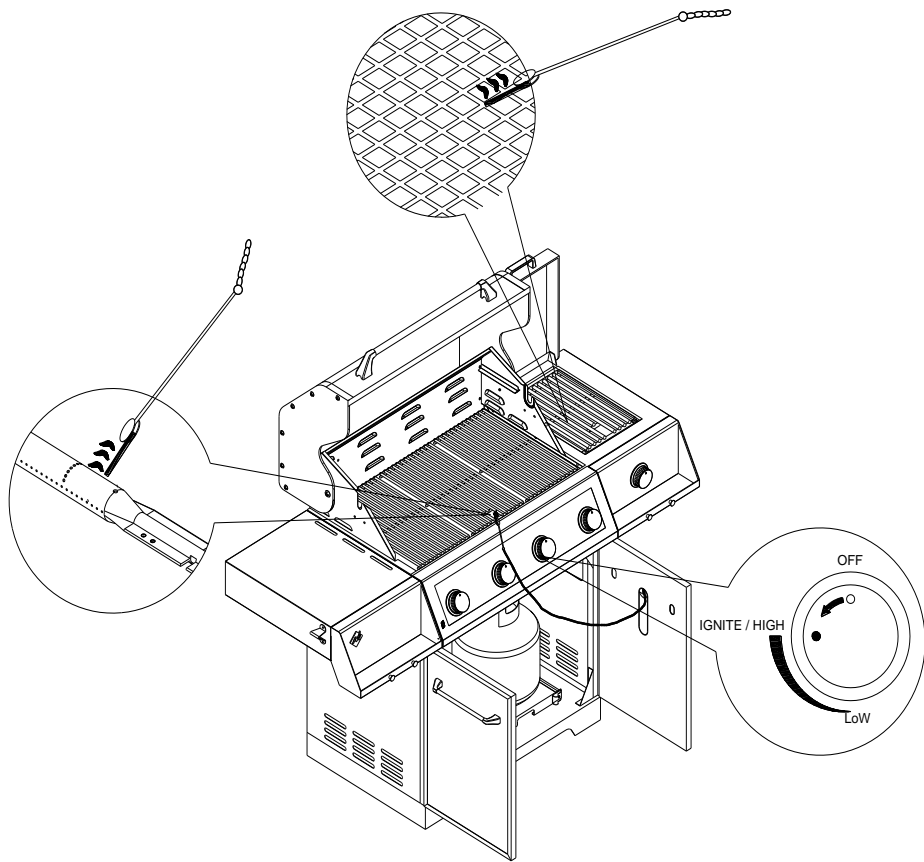
Empuje y gire la perilla de control del quemador principal a la posición ENCENDER/MÁXIMO, al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico para encender el quemador. Una vez encendido, suelte el botón de encendido electrónico y la perilla.

3

Si el mechero no se enciende dentro de 5 segundos, gire la perilla a la posición de apagado (OFF) y repita el procedimiento de encendido.

4

Si el mechero no se enciende luego del paso 3, gire la perilla a la posición de apagado (OFF), aguarde 5 minutos y repita el procedimiento de encendido o enciéndalo con un cerillo.



Encendido con un cerillo

1. Si el mechero no se enciende después de varios intentos, entonces puede encender el mechero con un cerillo; antes de utilizar el cerillo, deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas acumulado.
2. Sujete un cerillo de papel en un extremo de la varilla de encendido.
3. Encendido con un cerillo.
4. Sostenga la varilla de encendido e inserte el cerillo encendido junto a los puertos del mechero o la pieza de cerámica.
5. Presione y gire la perilla de control que corresponda a la posición de máximo (IGNITE/HIGH).
6. El mechero debe encenderse de inmediato.

ACERO INOXIDABLE

Hay diversas clases de limpiadores de acero inoxidable que se pueden utilizar. Siempre aplique primero el procedimiento de limpieza más suave, y limpie en la dirección de la mancha. Pueden juntarse manchas de grasa en la superficie del acero inoxidable y derretirse en la superficie y parecerá que la parrilla está oxidada. Para quitarlas, utilice una almohadilla abrasiva suave junto con un limpiador para acero inoxidable.

ARMADURA DE LA PARRILLA

La manera más fácil de limpiar la parrilla es hacerlo apenas terminó la cocción y se apagó la llama. Utilice un guante para proteger su mano del calor y el vapor. Sumerja en agua un cepillo con cerdas de bronce y refriegue la parrilla caliente. Sumerja el cepillo en el envase con agua de manera frecuente. El vapor que se crea cuando el agua entra en contacto con la superficie caliente ayuda al proceso de limpieza ya que ablanda las partículas de comida. Si deja que la parrilla se enfríe antes de limpiarla, será más difícil limpiarla.

ASEGÚRESE DE QUE EL SUMINISTRO DE GAS Y LAS PERILLAS ESTÉN EN LA POSICIÓN DE APAGADO (OFF). ASEGÚRESE DE QUE EL MECHERO SUPERIOR ESTÉ FRÍO ANTES DE QUITARLO.

MECHEROS DE LA PARRILLA

Debe tener extremo cuidado cuando mueva un mechero ya que debe estar centrado correctamente en el orificio antes de que intente volver a encender la parrilla. La frecuencia de limpiado dependerá de cuán a menudo utilice la parrilla.

LIMPIEZA DEL MECHERO PRINCIPAL DE LA PARRILLA

Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado y que las perillas estén en la posición de apagado (OFF). Asegúrese de que la parrilla esté fría. Limpie la parte externa del mechero con un cepillo de alambre. Quite el óxido difícil de sacar con una espátula de metal. Limpie los puertos obstruidos con un clip estirado. Jamás utilice un palillo de madera ya que podría romperse y obstruir el puerto. Controle que ningún insecto u otro tipo de obstrucción interfieran en el flujo de gas a través del mechero. En caso de ser así, póngase en contacto con la línea de servicio al cliente al 1-888-301-0332.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA PARA GRASA

La bandeja para grasa debe vaciarse, secarse en forma periódica y lavarse con una solución hecha con detergente suave y agua tibia. Se puede colocar una pequeña cantidad de arena en la parte inferior de la bandeja para grasa a fin de que la absorba. Verifique con frecuencia la bandeja para grasa, no permita que se acumule grasa en exceso ni que haya desbordes en dicha bandeja.

LIMPIEZA DEL MECHERO

1. Cierre el suministro de gas y asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado (OFF).
2. Espere hasta que la parrilla se enfríe.
3. Limpie la parte externa del mechero con un cepillo de alambre. Utilice una espátula de metal para quitar los manchas difíciles.
4. Limpie los puertos obstruidos con un clip estirado. Nunca use un palillo de madera ya que podría romperse y obstruir el puerto.
5. Si hay algún insecto u otra clase obstrucción que bloquee el flujo de gas a través del mechero, comuníquese con el servicio al cliente al 1-888-301-0332.

Advertencia: Si desea reemplazar el mechero principal, recomendamos que contrate un técnico profesional para hacerlo. Tenga en cuenta que no nos haremos responsables en caso de obligación, lesión física o daño al bien como consecuencia de un mechero armado de manera incorrecta.

CÓMO REEMPLAZAR EL MECHERO PRINCIPAL

Paso 1. Inserte el mechero en el orificio. Tal como se muestra a continuación, asegúrese de que el agujero del mechero apunta al orificio.



Paso 2. Sujete el mechero principal sobre la pared trasera del fogón con 1 alfiler y asegúrelo a la parte delantera del fogón con 1 tornillo.



ACERO INOXIDABLE

Hay diversas clases de limpiadores de acero inoxidable que se pueden utilizar. Siempre aplique primero el procedimiento de limpieza más suave, y limpie en la dirección de la mancha. No utilice lana de acero dado que rayará la superficie. Para retocar los rayones visibles en el acero inoxidable, lijar muy suavemente con papel de esmeril seco de grano n° 100 en la dirección de la mancha.

ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

CUÁNDO INSPECCIONAR EN BÚSQUEDA DE ARAÑAS

Debe inspeccionar los mecheros una vez al año o inmediatamente después de que ocurra cualquiera de las siguientes situaciones:

1. Olor a gas junto con llamas amarillas en los mecheros.
2. La parrilla no toma temperatura.
3. La parrilla no se calienta de manera uniforme.
4. Los mecheros hacen ruido como si reventaran.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Si la parrilla no funciona adecuadamente, emplee la siguiente lista de verificación antes de llamar a su proveedor para solicitar servicios. Puede ahorrarse el costo de una llamada de servicio.

PRECALENTAMIENTO: La tapa de la parrilla debe estar cerrada mientras se precalienta la parrilla. Es necesario precalentar la parrilla antes de cocinar ciertos alimentos, según el tipo de alimento y la temperatura de cocción. Los alimentos que requieran una alta temperatura de cocción necesitarán un precalentamiento de cinco minutos; los alimentos que requieran una temperatura de cocción baja necesitarán un período de dos a tres minutos.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Temperatura máxima: utilice esta posición para calentar rápidamente, para dorar bifés y costillas y para cocinar a las brasas.

Temperatura mínima: utilice esta posición cuando ase, hornee y cuando cocine cortes magros, tales como el pescado.

Estas temperaturas variarán según la temperatura en el ambiente y la cantidad de viento.

Cocción con calor indirecto: Puede cocinar aves y grandes trozos de carne a la perfección a fuego lento de un lado de la parrilla ya que le puede dar calor indirecto de uno de los mecheros del lado opuesto. El calor del mechero encendido circula a través de la parrilla y de este modo cocina la carne o el ave sin que lo toque ninguna llama directamente. Este método reduce muchísimo las llamaradas cuando se cocinan cortes muy grasosos ya que no hay ninguna llama directa que encienda las grasas y los jugos que caen durante la cocción.

PRECAUCIÓN: Si los mecheros se apagan mientras los está utilizando, cierre la fuente del suministro de gas y todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar volver a encenderlos. (Esto hará que los gases acumulados se disipen).

PRECAUCIÓN: En caso de que la grasa se prenda fuego, cierre la fuente del suministro de gas, cierre todos los mecheros y deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego.

PRECAUCIÓN: NO intente desconectar ningún accesorio de gas mientras la parrilla esté en funcionamiento. Al igual que con todos los dispositivos, el cuidado y mantenimiento adecuados harán que la unidad continúe funcionando correctamente y prolongará su vida útil. Esta parrilla a gas no es una excepción a esta regla.

PRECAUCIÓN: La tapa del mechero lateral se calentará si se utiliza con la tapa cerrada.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Cuando intento encender la parrilla, esta no enciende de inmediato.	Asegúrese de que haya chispa cuando intente encender el mechero (si no hay chispa) Asegúrese de que el cable está conectado al ensamble del electrodo. Limpie los cables y/o electrodos frotándolos con alcohol y un hisopo limpio. Séquelos con un trapo limpio. Verifique si los otros mecheros funcionan. De ser así, verifique si el orificio de gas del mechero que funciona mal tiene una obstrucción.
El mechero del asador no enciende al presionar el botón de encendido.	Verifique que no haya residuos que bloqueen el electrodo. Verifique que haya una chispa que salta al mechero desde el electrodo. Si no hay ninguna chispa visible, verifique la batería que se encuentra dentro de la caja del encendedor. Para abrir, gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj ¿El mechero infrarrojo trasero enciende cuando intenta con un cerillo? De no ser así, verifique que el suministro de gas esté abierto.
El regulador hace ruido.	La manguera de ventilación en el regulador puede estar tapada o el regulador puede tener fallas. Asegúrese de que el orificio de ventilación en el regulador no esté obstruido. Limpie el orificio, cierre las válvulas de control de gas. Espere diez minutos y ábralas de nuevo. Verifique que las llamas funcionen correctamente. Si las llamas no son como deberían ser, cambie el regulador.
La funda no cubre toda la parrilla.	La funda puede no ser la adecuada para su parrilla. Puede que sea muy ajustada. Asegúrese de que la funda tenga el largo apropiado para su parrilla. Mídala de izquierda a derecha. Compárela con la medida de la parrilla. Compare la ubicación y el tamaño de la campana de la funda con la parrilla. Abra la funda y déjela reposar preferentemente al sol o en una habitación cálida. Para las parrillas que tiene un estante lateral, arremangue a funda como una media y colóquela de izquierda a derecha.
El motor del asador no gira	Asegúrese de que el motor esté conectado a un suministro eléctrico adecuadamente conectado a masa. Asegúrese de que el interruptor de encendido y apagado (on/off) esté en la posición correcta. Asegúrese de que el extremo puntiagudo esté totalmente insertado dentro del motor del asador. Asegúrese de que la carga no supera la capacidad de operación de 40 libras. Asegúrese de que no haya ningún estorbo o carga.
La parrilla sólo calienta entre 200 y 300°.	Verifique si la manguera de combustible está doblada o torcida. Asegúrese de que el área de la parrilla no esté sucia. Asegúrese de que los quemadores y los orificios estén limpios. Verifique que no haya arañas ni insectos. El regulador tienen un dispositivo de seguridad que impide el flujo de gas en caso de que haya una fuga. El dispositivo de seguridad puede activarse sin que haya una fuga. Para resetear el dispositivo de seguridad, apague todos los mecheros y cierre la válvula del tanque LP. Desconecte el regulador del tanque LP y aguarde un minuto. Vuelva a conectar el regulador al tanque LP y abra lentamente la válvula del tanque LP hasta abrirla por completo. Encienda todos los mecheros y observe la temperatura.
La parrilla toma mucho tiempo para precalentarse.	La temperatura normal de precalentamiento es 500-600° y demora entre 10 y 15 min. Con temperaturas bajas o clima ventoso posiblemente el tiempo de precalentamiento sea mayor. Si utiliza rocas volcánicas o briquetas, estas pueden aumentar el tiempo de precalentamiento y la temperatura máxima.
Las llamas de los mecheros no son celestes.	Hay demasiado o poco aire para la llama. La altura es la causa principal. Sin embargo, el clima frío puede afectar la mezcla. Puede que sea necesario reajustar los mecheros. La parrilla está en un lugar con mucho viento.

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de que recibe el / los repuesto(s) adecuado(s) para su parrilla a gas, consulte la lista de partes en las páginas 48-50. Es necesaria la siguiente información para asegurarse que obtenga el repuesto correcto. Tenga en cuenta que el costo de envío para la entrega de piezas de repuesto corre por su cuenta.

- Número de modelo de las parrillas a gas (ver la etiqueta de información en la parrilla).
- Es necesario saber el número de repuesto de la pieza solicitada.
- Es necesario hacer una descripción del repuesto que se necesita.
- Cantidad de partes que necesita.
- Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con la línea de Atención al cliente de Member's Mark.
1-888-301-0332

IMPORTANTE

Sólo utilice repuestos autorizados de fábrica. Puede ser peligroso que utilice repuestos no autorizados de fábrica. Esto también dejará sin validez su garantía.

Conserve este manual de armado e instrucciones de uso para consultas futuras y para ordenar repuestos.

PRECAUCIÓN

Las válvulas de gas se encuentran en la fábrica (por consiguiente, se marcará el armado de la válvula). Si quiere transformarla más adelante, póngase en contacto con su proveedor de gas o de parrillas antes de realizar la transformación.

Deben instalarse orificios distintos cuando convierte la parrilla de un tipo de gas a otro. Asimismo, necesitará tener una placa de información que indique qué tipo de gas utiliza la parrilla.

Consejos para el uso de la parrilla

La cocción de la carne, ya sea poca, media o bien cocida, depende en gran medida del grosor del corte. Los chefs expertos sostienen que es imposible que un corte de carne angosto quede poco cocido.

El tiempo de cocción depende del tipo de carne, del tamaño y la forma del corte, de la temperatura de la carne cuando comienza la cocción y del grado de cocción que se desea.

Cuando se descongelan carnes, es recomendable dejarlas en la heladera durante la noche y no descongelarlas en el microondas. Por lo general, esto hace que el corte de carne sea más jugoso.

Para dar vuelta la carne utilice una espátula en lugar de pinzas o un tenedor ya que con la espátula no pincha la carne y por lo tanto, no se saldrán los jugos.

Para obtener carnes bien jugosas, agregue condimentos o sal de cada lado una vez que la cocción ha finalizado y dé vuelta la carne sólo una vez (se pierden los jugos cuando se da vuelta la carne varias veces). De vuelta la carne luego de que los jugos comiencen a hacer burbujas en la superficie.

Quite cualquier exceso de grasa de la carne antes de cocinarla. Para evitar que los bifés o las costillas se encojan durante la cocción, corte la grasa en los extremos cada 2 pulgadas.

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

Tabla de cocción en la parrilla

ALIMENTO	PESO O ESPESOR	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO	INSTRUCCIONES ESPECIALES Y SUGERENCIAS
VEGETALES				Corte en rodajas. Salpique con mantequilla o margarina. Envuelva con una lámina resistente. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional.
Remolachas, zanahorias, nabos frescos		Media	De 12 a 20 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Pinte ocasionalmente con manteca o margarina derretida.
Cebolla	Rodajas de 1/2 pulgada	Media	De 8 a 20 minutos	Sazonar con aderezo italiano, manteca o margarina.
Batatas blancas	Entera de 6 a 8 onzas	Media alta	de 40 a 60 minutos de 45 a 60 minutos	Envuelva cada patata con una lámina resistente. Cocínela en la parrilla, dándola vuelta en forma ocasional.
Espárragos congelados Arvejas habichuelas Col		Media	De 15 a 30 minutos	Salpique con manteca o margarina. Envuelva con una lámina resistente. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional.

ALIMENTO	PESO O ESPESOR	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO	INSTRUCCIONES ESPECIALES Y SUGERENCIAS
Patatas fritas		Media	De 15 a 30 minutos	Coloque en una bandeja de papel de aluminio. Cocine en la parrilla, revolviendo en forma ocasional
CARNE DE VACA Hamburguesas	½ a ¾ pulgadas	Media	De 10 a 18 minutos	Cocine en la parrilla, dando vuelta una vez cuando los jugos asciendan a la superficie. No descuide las hamburguesas durante la cocción debido a que rápidamente podría producirse una llamarada. Cocine a una temperatura interna de 160 grados
Lomo		Alta	De 8 a 15 minutos	
Poco cocido	1 pulgada	Alta	De 8 a 14 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez
Media	1-1/2 pulgada 1 pulgada 1-1/2 pulgada	Alta Media a alta	de 11 a 18 minutos de 12 a 22 minutos de 16 a 27 minutos	
Bien cocido	1 pulgada 1-1/2 pulgadas	Media media	de 18 a 30 minutos de 16 a 35 minutos	
CORDERO Costillas y bifes Poco cocido	1 pulgada 1-1/2 pulgadas	Media a alta	de 10 a 15 minutos de 14 a 18 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.
Media	1 pulgada 1-1/2 pulgadas	Media a alta	de 13 a 20 minutos de 18 a 25 minutos	
CERDO Costillas	1 pulgada	Media	De 20 a 30 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Cocine hasta el nivel de cocción deseado.
Bien cocido	1 -1/2 pulgadas	Media	De 30 a 40 minutos	
Costillas		Media	De 30 a 40 minutos	Cocine en la parrilla, dando vuelta en forma ocasional. Durante los últimos minutos, pinte con una salsa de barbacoa. Delo vuelta varias veces.
Rodajas de jamón (precocido)	Rodajas de 1 pulgada	Alta	De 4 a 8 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.
Salchichas		Baja	De 5 a 10 minutos	Saque la piel. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.
CARNE DE AVE	2 a 3 libras	Baja o media	Hasta 1 hora	Coloque el lado de la piel hacia arriba. Cocine en la parrilla, dándolo vuelta y pintando frecuentemente con manteca derretida, margarina, aceite o adobo.
Pechugas bien cocidas		Media	De 30 a 45 minutos	Marine a gusto.
PESCADOS Y MARISCOS Halibut Salmón Pez espada	¾ a 1 pulgada	Media a alta	De 8 a 15 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Coloque una mezcla de mantequilla, de margarina o de aceite para mantener la humedad.
Entero Bagre Trucha arco iris	De 4 a 8 onzas	Media a alta	De 12 a 20 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Coloque una mezcla de mantequilla, de margarina o de aceite. Pinte con una mezcla de mantequilla derretida y jugo de limón.

SALMÓN ASADO

2 filetes grandes de salmón
 2 cucharadas Aceite
 Sal y pimienta
 2 onzas de panceta cortada fina
 2 cucharadas Mantequilla
 1 cucharadas Jugo de limón
 Perejil picado
 Trozos de limón
 Precaliente la parrilla.

Rocíe los filetes con aceite y condiméntelos con sal y pimienta. Colóquelos sobre la parrilla y cocínelos durante 10 minutos. Délos vuelta a la mitad del tiempo de cocción.

Mientras tanto, fría la panceta en una sartén en uno de los mecheros. Escúrrala en servilletas de papel. Derrita la manteca en una olla pequeña sin que esta pierda el color. Coloque el pescado y la panceta en platos para servir. Esparza la manteca sobre estos y rocíelos con jugo de limón. Decórela con perejil picado y trozos de limón. Sírvalo con papas hervidas mezcladas con manteca y esparza perejil picado y una ensalada de lechuga fresca.

Nota: Reemplace el bagre, el lenguado o el bacalao por salmón.

CHOCLO FRESCO ASADO

6 choclos de media espiga pelados
 3 cucharadas Mantequilla o margarina derretida
 Una pizca de comino molido
 Una pizca de cilantro molido

Media hora antes de cocinar, ponga la manteca sobre la parrilla. Coloque cada uno de los choclos sobre papel de aluminio resistente. Mezcle los ingredientes restantes en un recipiente. Mezcle bien. Coloque una cucharada y media de la mezcla con manteca sobre cada espiga. Cierre el papel de aluminio y doble los extremos para sellarlo. Colóquelos sobre la parrilla. Cocínelos entre 10 y 12 minutos, girando los envoltorios ocasionalmente, o hasta que se hayan cocinado.

BROCHETTES DE MARISCOS ÁCIDOS

1 camarón grande de 1 lb, desconchado y desvenado
 ¼ lbs. de vieiras de mar
 2/3 taza de salsa picante
 ¼ taza de vinagre de manzana

manteca y esparza perejil picado y una ensalada de lechuga fresca.
 Coloque los camarones y las vieiras en un recipiente mediano. Mezcle la salsa picante y los seis ingredientes restantes en un recipiente pequeño. Espárzalo sobre los mariscos. Mezcle para cubrirlos.
 Una vez cubiertos, guárdelos en la heladera por dos horas.
 3 cucharadas grandes de perejil picado
 1 cucharada grande de aceite vegetal
 1 cucharadas Salsa inglesa
 1/2 cucharada grande de rábano picante preparado
 1 diente de ajo picado
 1 lata de 20 oz de ananá en almíbar, escúrralos media hora antes de cocinarlos, ponga al máximo el mechero de la parrilla.
 Escurra el adobo de los mariscos. En cada una de las 12 brochetas de 10", coloque 2 camarones y dos vieiras, alternándolos con trozos de ananá. Coloque las brochetas sobre la parrilla. Cocínelas entre 7 y 10 minutos y rocíelas y délas vuelta a menudo.

COSTILLAS DE CERDO

4 costillas de cerdo
 Adobo
 1 cebolla grande
 2 cucharadas grandes de jugo de limón o vinagre
 2 cucharadas grandes de aceite
 ½ cucharada de mostaza en polvo
 2 cucharadas grandes de Salsa inglesa
 ½ cucharada de pimienta negra molida
 1 cucharadas de azúcar
 ½ cucharada de paprika
 1 diente de ajo

Pele y ralle la cebolla y agregue el resto de los ingredientes excepto los costillas de cerdo. Mezcle bien. Agregue las costillas y déjelas reposar una hora en un lugar frío. Encienda la parrilla al máximo. Caliéntela durante 10 minutos.

Ase las costillas y rocíelas con adobo de vez en cuando. Sírvalas con una ensalada mixta, condimentada con vinagreta y eneldo fresco.

FALDA ASADA

De 4 a 6 porciones
 ¾ taza de aderezo italiano
 1 cucharadas grandes de Salsa inglesa
 1 cucharada de mostaza seca
 ¼ cucharada de tomillo picado
 Media cebolla cortada
 1 falda de 1 lb. con cortes
 2 cucharadas de manteca derretida

Mezcle los primeros cuatro ingredientes, agregue la cebolla y la falda marinada. Guárdelo en la heladera por lo menos durante cuatro horas o toda la noche. Tome la falda y colóquela sobre la parrilla precalentada. Ásela entre 5 y 7 minutos de cada lado mientras la rocía con el adobo. Mientras tanto, saltee las cebollas del adobo en manteca en una sartén en uno de los mecheros durante tres minutos. Para servirla, corte la falda en fetas diagonales y échele la cebolla encima. Decórela con brochetas de vegetales.

Papas y queso asados

1 ½ tazas de queso cheddar rallado
 1 lata (10-3/4 oz) de crema condensada de champiñones
 1/3 taza de leche
 2 cucharadas de salsa barbacoa
 ¼ cucharadas de orégano
 ¼ cucharadas de sal
 1/8 cucharada de pimienta
 4 tazas de papas cortadas finas (4 papas medianas)

Precaliente la parrilla Mezcle el queso, la crema condensada, la leche, la salsa barbacoa, el orégano, la sal y la pimienta en un recipiente grande. Revuelva las papas hasta que estén bien cubiertas. Colóquelas en una fuente para hornear rectangular de 1- 1/2 lts. bien enmantecada. Cubra la fuente con papel de aluminio. Cocínelas durante 25 minutos a temperatura media con la tapa de la parrilla cerrada. Quite el papel de aluminio y continúe cocinándolas durante 15 minutos o hasta que las papas estén blandas. Déjelas reposar cinco minutos antes de servir.

BROCHETAS DE VEGETALES

3 zucchini medianos
 12 tomates cherry
 12 champiñones frescos
 Queso parmesano rayado
 Hierva todos los zucchini durante 5 minutos en uno de los mecheros o hasta que estén blandos. Escúrralos y córtelos en rodajas de ½ pulgada. Coloque los zucchini, los tomates y los champiñones de manera alternada en las seis brochetas. Rocíelas con un adobo hecho con aderezo italiano, salsa inglesa, mostaza y tomillo. Cocínelas entre 5 y 7 minutos girándolas y rociándolas de vez en cuando. Agregue queso parmesano a gusto.

FAJITAS

1-1/2 lb. de falda o pechugas de pollo deshuesadas
 2 cucharadas grandes de aceite
 ½ taza de jugo de lima
 ½ cucharada de sal
 ½ cucharada de cada lado en una parrilla a gas precalentada entre 5 y 8 minutos. Mientras se cocina la carne, caliente las tortillas en la parrilla. Corte la carne en forma transversal en fetas angostas. Colóquela en una fuente caliente. Exprima jugo de limón sobre esta. Envuelva la carne y cualquiera de los siguientes ingredientes en las tortillas: Tomates cortados, guacamole, crema agria, salsa para tacos.

BROCHETAS DE TERNERA Y CORDERO

4 porciones
 ½ lb de carne o ternera deshuesada cortada en cubos de 1"
 1/2 lb de lomo de cordero deshuesado cortado en cubos de 1"
 2/3 taza de agua, en partes
 ¼ c. cebolla cortada
 2 cucharadas de salsa de soja
 ¼ taza de aceite vegetal, en partes
 1 cucharada de azúcar negra
 1 cucharada grande de jugo de limón fresco
 2 dientes de ajo picados
 ¼ cucharadas de comino molido
 ¼ cucharadas de cilantro molido
 ¼ cucharadas de azafrán molido
 1/8 cucharada de pimienta colorado molido
 1/8 cucharada de jengibre molido
 1/8 cucharada de jengibre molido
 1 banana grande cortada en trozos
 8 champiñones pequeños
 1/3 taza de mantequilla de maní suave
 En la licuadora, procese 1/3 taza de agua, cebollas, salsa de soja, 2 cucharadas de aceite y los otros ocho ingredientes hasta que no queden grumos. Agregue cubos de carne y marínelos alrededor de 4 horas, revolviéndolos de vez en cuando. Escúrrala y guarde el adobo. En cuatro brochetas de 12", coloque de manera alternada carne, pimienta, banana y champiñones. Precaliente la parrilla Rocíe las brochetas con aceite. Cocínelas entre 7 y 8 minutos de cada lado.

Coloque el adobo en una sartén sobre uno de los mecheros y hágalo hervir. Agregue la mezcla restante de 1/3 taza de agua y mantequilla de maní. Revuelva para que se mezclen los ingredientes. Caliéntelos. Si la salsa se pone muy espesa, agregue una cucharada de agua. Sirva las brochetas con la salsa.

CAVIAR DE BERENJENA

1 berenjena grande
 2 cucharadas grandes de aceite de oliva
 2 cucharadas de vinagre de alcohol
 2 cucharadas de cebolla picada fina
 ½ dientes de ajo picados
 1 tomate mediano cortado, sal y pimienta
 Ase la berenjena sobre la parrilla a gas a fuego medio, dela vuelta de vez en cuando hasta que esté cocida. Esto puede llevar unos 30 minutos. Quitela de la parrilla y espere que se enfríe para prepararla. Quitele la cáscara y corte la berenjena muy fina. Agregue todos los condimentos. Deje que se enfríe y sívala con tostadas.

POLLO TANDORI

8 muslos o patas de pollo grandes
 1 taza de yogurt bajo en grasa
 ½ taza de jugo de limón
 2 cucharadas de sal
 ½ cucharada de pimienta de cayena
 ½ cucharada de pimienta negra
 ½ cucharada de ajo molido
 ½ cucharada de jengibre rayado
 1 cucharada de aceite de maíz
 Mezcle todos los ingredientes en un recipiente grande y deje marinar el pollo durante 8 horas en la heladera. Escorra el pollo y colóquelo en el spiedo con la varilla en la parte más carnosa del hueso. Áselo utilizando el mechero para spiedo. Cocínelo a fuego medio durante 40 minutos y rocíelo con la mezcla restante de adobo. Sívalo con cebollas cortadas y trozos de limón.

COSTILLAS

Adobo:
 1 taza de salsa de soja
 ½ taza de miel
 ½ taza de vinagre
 ½ taza de jerez seco
 2 cucharadas de ajo picado
 2 cucharadas de azúcar
 1 taza de agua
 1 cubo de caldo pollo
 1 lata de cerveza para la salsa para rociar

Marine las costillas durante tres horas. Agréguele cerveza al adobo con el que va a rociar la carne. Coloque una sartén debajo de las costillas y rocíelas con frecuencia. Para cocinar costillas, elija aquellas que no tengan grasa y sean carnosas y pliselas con su asador. Coloque cuatro ganchos para carne a lo largo del asador y ajústelos. Al comienzo del costillar y hacia el centro, inserte la segunda costilla con el extremo puntiagudo del asador y empújelo a través de la carne. Saltee un par y continúe el proceso hasta que todo el costillar quede plisado. Ajuste el segundo gancho para carne en el costillar. Suba la temperatura del mechero para spiedo. Cocínelo durante 50 minutos o hasta que esté cocido.

ASADO DE CERDO

Salsa para rociar de vinagre de manzana
 1 taza de vinagre de manzana
 6 oz de agua
 60 gramos de manteca
 Sal, pimienta, perejil y ajo para condimentar
 2 oz. de jugo de limón
 10 lbs de asado de cerdo
 Tiempo: 1 ½ a 2 horas
 Deje que el cerdo tome temperatura ambiente antes de colocarlo en la varilla del asador. Coloque la varilla y asegúrese de que quede balanceada. Encienda el mechero para asar. Ponga la perilla de control en la posición de máximo. Utilice la salsa para rociar antes mencionada durante la cocción.

PAVO

12 lb de pavo
 Salsa de cerveza para rociar:
 1 lata de cerveza
 340,19 g de agua
 125 gramos de manteca
 1 cucharadas de sal
 1 cucharada de pimienta
 ½ cucharada de ajo
 1 cucharada de perejil
 Descongele el ave por completo. Lávela íntegramente. Ate las patas y las alas. Encienda el mechero para asar. Póngalo en máximo. Mezcle todos los ingredientes de la salsa para rociar en una cacerola poco profunda. Colóquela debajo del pavo entre 15 y 20 minutos. Cocínelo por 3 horas, aproximadamente. Puede obtener una salsa deliciosa si mezcla la salsa para rociar con los jugos que caen del pavo.

Member's Mark garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto (*Modelo N° 720-0830G*) no debe tener defectos de fábrica ni de materiales luego de su correcto armado y bajo un uso doméstico normal y razonable durante el período indicado a continuación y a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho a solicitar pruebas fotográficas del daño, o la devolución de las partes defectuosas, para llevar a cabo una revisión y examen. El consumidor deberá enfrentar los gastos de envío y/o flete.

Mecheros: 5 años de garantía LIMITADA contra perforación
Rejillas, superficie de la parrilla y encendido electrónico: 3 años de garantía LIMITADA
* No cubre caídas, raspados, ralladuras o daño en la superficie
Partes de acero inoxidable: 1 años de garantía LIMITADA contra perforación
* No cubre cuestiones estéticas tales como corrosión, rayones u óxido en la superficie
Todas las demás partes: 1 años de garantía LIMITADA
* No cubre raspados, rayones, corrosión en la superficie agrietada, rayas u óxido

Luego de que el cliente presente pruebas de la compra, tal como se lo establece en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las partes que presenten defectos durante el período de garantía aplicable. No debe cobrarse al cliente por las partes solicitadas para realizar la reparación o el cambio excepto los gastos de envío en tanto el comprador se encuentre dentro del período de garantía a partir de la fecha original de compra. El consumidor/comprador original se hará cargo de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada. La presente garantía limitada sólo es aplicable dentro de los Estados Unidos de América, sólo está disponible para el dueño original del producto y *no es transferible*. El fabricante solicitará prueba razonable de su fecha de compra. Por lo tanto, debe conservar su recibo de compra y/o factura. En caso de que le hayan regalado esta unidad, solicítele a quien se la regaló que envíe la factura por usted a la dirección que aparece a continuación. Las partes defectuosas o faltantes a esta garantía limitada no serán reemplazadas sin la debida inscripción o prueba de compra. Esta garantía limitada sólo es aplicable al funcionamiento del producto y no cubre cuestiones estéticas tales como rayones, bollos, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier otra herramienta utilizada para armar o instalar la unidad, óxido en la superficie, o decoloración en las superficies de acero inoxidable. El óxido en la superficie, la corrosión, o el raspado de la pintura sobre las partes de metal no afectan la integridad de la estructura de este producto y por lo tanto, no se consideran como defectos de fábrica o de materiales y no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará los costos de ningún inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad. En caso de no estar disponible un repuesto original, se le enviará uno similar. Usted será responsable de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada.

ARTÍCULOS POR LOS CUALES NO PAGARÁ EL FABRICANTE:

Llamadas de servicio a su hogar
Reparaciones cuando utilice el producto con otra finalidad que no sea el uso normal en casas de familia o residencias.
Daños que resulten de accidentes, alteraciones, mal uso, falta de mantenimiento / limpieza, abuso, incendio, inundaciones, casos fortuitos, instalación incorrecta, e instalación que no cumple con los códigos de electricidad o plomería o el uso de productos no autorizados por el fabricante.
Cualquier pérdida de alimentos ocasionada por fallas en los productos.
Repuestos o costos de reparación de unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos de América o de Canadá.
Recogido y entrega del producto.
Facturas de envío o facturas de revelado de fotos por las fotos que se enviaron como prueba.
Reparaciones de partes o sistemas que surgieran como consecuencia de la realización de modificaciones no autorizadas al producto.
Extracción y/o reinstalación del producto.
Costo de envío, estándar o urgente, de la garantía/no-garantía y repuestos.

RENUNCIA A LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS: LIMITACIÓN DE ACCIONES Y RECURSOS LEGALES

La reparación o el cambio de partes defectuosas es la única acción legal que puede ejercer según los términos de la presente garantía limitada. El Fabricante no se responsabilizará de ningún daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento ya sea de esta garantía limitada o de cualquier garantía aplicable implícita, o de ninguna falla o daño que surjan como consecuencia de hechos fortuitos, cuidado y mantenimiento indebidos, incendio provocado por grasa, accidente, alteración, cambio de partes que realice otra persona que no sea el Fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (clima inclemente, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación indebida o instalación que no cumpla con los códigos locales o con las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA QUE OTORGA EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN DE USO O DESCRIPCIÓN DONDE SEA QUE APAREZCAN, EXCEPTO HASTA EL PUNTO INDICADO EN LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA QUE SURJA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN PARA UN DETERMINADO USO O PROPÓSITO, TENDRÁ LA MISMA DURACIÓN LIMITADA QUE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA.

Ningún proveedor ni el establecimiento de venta que comercialice este producto tiene derecho a ofrecer garantías adicionales o a prometer otras acciones legales posibles además de o contrarias a las establecidas con anterioridad. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no debe superar el precio de compra documentado del producto que abonó el consumidor original. Esta garantía solo es aplicable a la unidades adquiridas en un minorista o en un mercado de reventa. **NOTA:** Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Por lo tanto, algunas de las limitaciones y exclusiones antes mencionadas pueden no ser aplicables a su caso en particular. La presente garantía limitada le otorga derechos legales específicos tal como aquí se estipula. También puede gozar de otros derechos que varían en los diversos estados.

En caso de que quiera que se cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en la presente garantía limitada, escriba a:

Atención al cliente de Member's Mark
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710

Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, realizar preguntas generales y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas comunicándose al 1-888-301-0332.

Conversión a gas natural para el Modelo N° 720-0830G

⚠ ADVERTENCIA! SI HACE CASO OMISO DE ESTAS ADVERTENCIAS, ELLO PODRÍA DAR COMO RESULTADO UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN QUE PODRÍA CAUSAR LESIONES CORPORALES GRAVES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD.



La instalación de este kit de conversión a gas natural la debe realizar únicamente un GASISTA MATRICULADO. NO INTENTE INSTALAR ESTE KIT USTED MISMO. La instalación incorrecta podría provocar una fuga de gas que podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad. Las fugas causadas por la instalación incorrecta podrían producirse inmediatamente o lentamente con el paso del tiempo. Si oye algún ruido o fuga inusual, hay olor a gas u otro olor inusual o advierte algo fuera de lo normal durante el uso de su dispositivo a gas después de la instalación, cierre inmediatamente el suministro de gas y discontinúe el uso hasta que el dispositivo sea reparado por un GASISTA MATRICULADO.

En caso de piezas dañadas o faltantes al sacar este kit de la caja, comuníquese al 1-888-301-0332. NO haga que su GASISTA MATRICULADO intente instalar este kit hasta que haya recibido el reemplazo de la pieza dañada o faltante.

Tabla de orificios

Las diferentes válvulas de los mecheros de esta parrilla tienen diferentes tolerancias de BTU. Esto significa que la cantidad de gas que sale de cada orificio varía para crear los BTU. Los agujeros de los orificios mismos están perforados en diferentes tamaños para permitir el paso de la cantidad adecuada de gas a través de ellos. Observe el siguiente cuadro como referencia rápida de los diferentes tamaños de abertura de los orificios para las diferentes válvulas de la parrilla.

720-0830G, 730-0830G tamaño de orificio

	Componentes	Propano líquido		Gas natural	
		Tamaño del orificio	BTU	Tamaño del orificio	BTU
	Mechero principal	1.02mm	12,000	1,70mm	12,000
	Mechero lateral para marcado	1,15mm	15,000	1,90mm	15,000

Las siguientes herramientas están incluidas en la caja:



Llave hexagonal



Llave inglesa de 6 mm



Botaperno de 6 mm

Conversión a gas natural para el Modelo N° 720-0830G

Advertencia: Asegúrese de que todos los componentes de la parrilla estén totalmente fríos y que el suministro de gas esté cerrado y alejado de la parrilla antes de realizar la conversión.

Conversión de la manguera y el regulador a gas natural

Herramientas necesarias:



Destornillador tipo Phillips (+)

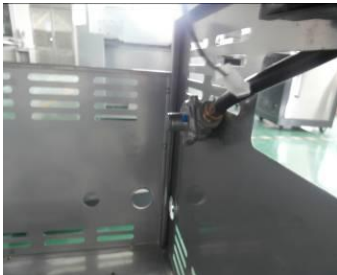


Llave inglesa de 14mm

1. Apague todas las perillas. Cierre el suministro de gas propano líquido y retire el cilindro de propano líquido del carro de la parrilla. Retire del colector el adaptador de metal del regulador de propano líquido utilizando una llave inglesa.



2. Ajuste el regulador de gas natural en el panel lateral con dos tornillos de 5/32* 10 mm que están preinstalados en el regulador de gas natural. Instale la manguera del regulador de gas natural en el colector y ajuste con una llave inglesa.



Conversión del mechero del tubo principal

Herramientas necesarias:



Destornillador tipo Phillips (+)



Destornillador tipo Phillips (-)



Botaperno de 6 mm



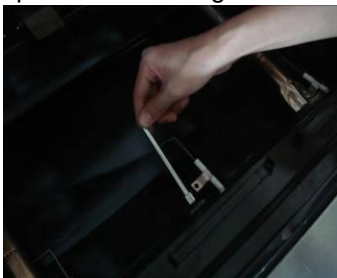
Pinza alicate

Pasos:

1. Retire la plataforma de calentamiento, las rejillas de cocción y los domadores de llamas.
2. Retire los mecheros del tubo principal retirando el alfiler que sujeta los mecheros ubicado cerca de la pared trasera del fogón y el tornillo ubicado cerca de la parte delantera del fogón que sujeta la abrazadera del encendedor al mechero. Levante suavemente los mecheros del tubo hacia arriba y afuera.



3. Retire el orificio de propano líquido con un botaperno de 6 mm de los mecheros principales y reemplace por el orificio de gas natural manualmente (4 mecheros principales).



4. Vuelva a colocar los mecheros del tubo y atornille nuevamente a su posición original.



Conversión del mechero lateral para marcado

Herramientas necesarias:



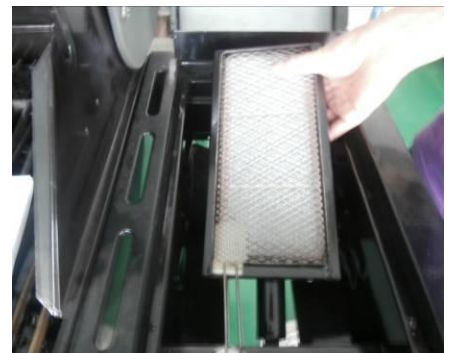
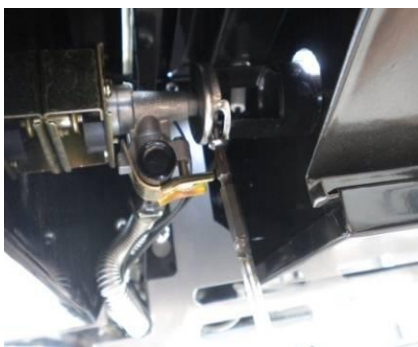
Destornillador tipo Phillips (+)



Botaperno de 6 mm

A continuación se detallan las instrucciones paso a paso para la conversión del orificio del mechero lateral para marcado.

1. Retire el tornillo debajo de la abrazadera C para quitar la abrazadera C, luego retire los 4 tornillos de cada esquina del mechero lateral para marcado y un tornillo del encendedor.



2. Retire el orificio de propano líquido del mechero lateral para marcado con un destornillador de 6mm, luego reemplace por el orificio de gas natural en el conector manualmente desde la parte inferior del mechero lateral, luego vuelva a colocar el mechero lateral en la posición original, ajuste los tornillos de todas las esquinas.



Únicamente para la conversión del mechero del tubo principal

(Los 3 siguientes pasos no son necesarios para el mechero lateral para marcado y el mechero trasero)

Será necesario ajustar el tornillo de ajuste de la llama tras convertir la parrilla de propano a gas natural.

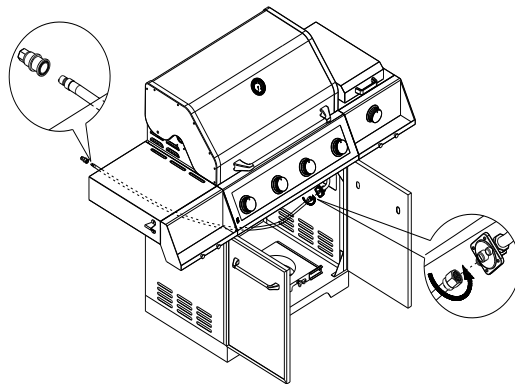
Siga los pasos que se detallan a continuación.

1. Retire cada perilla de control de los mecheros del tubo principal y del mechero lateral para marcado aflojando el tornillo sin cabeza con la llave Allen.
2. Use un destornillador para girar el tornillo de ajuste de la llama en el sentido de las agujas del reloj aproximadamente 90 grados.
3. Verifique que el mechero opere de acuerdo con el nuevo ajuste de llama; posiblemente sea necesario ajustar el tornillo levemente para obtener una altura de llama ideal.



¡Advertencia! Las válvulas de gas se configuran previamente en la fábrica para operar con propano líquido o gas natural. Si desea realizar la conversión, asegúrese de consultar su proveedor de gas o técnico capacitado para la conversión.

- A. Después de instalar el regulador de gas natural, fije la manguera de gas de PVC al regulador (Observe el gráfico a continuación).
- B. Conecte el otro extremo de la manguera de gas de PVC a la línea de gas domiciliar mediante el accesorio de conexión rápida. Para utilizar el accesorio de conexión rápida, levante el cabezal del conector hacia atrás. Inserte el extremo de la manguera de PVC y suelte el cabezal del conector. Asegúrese de que la conexión sea segura.



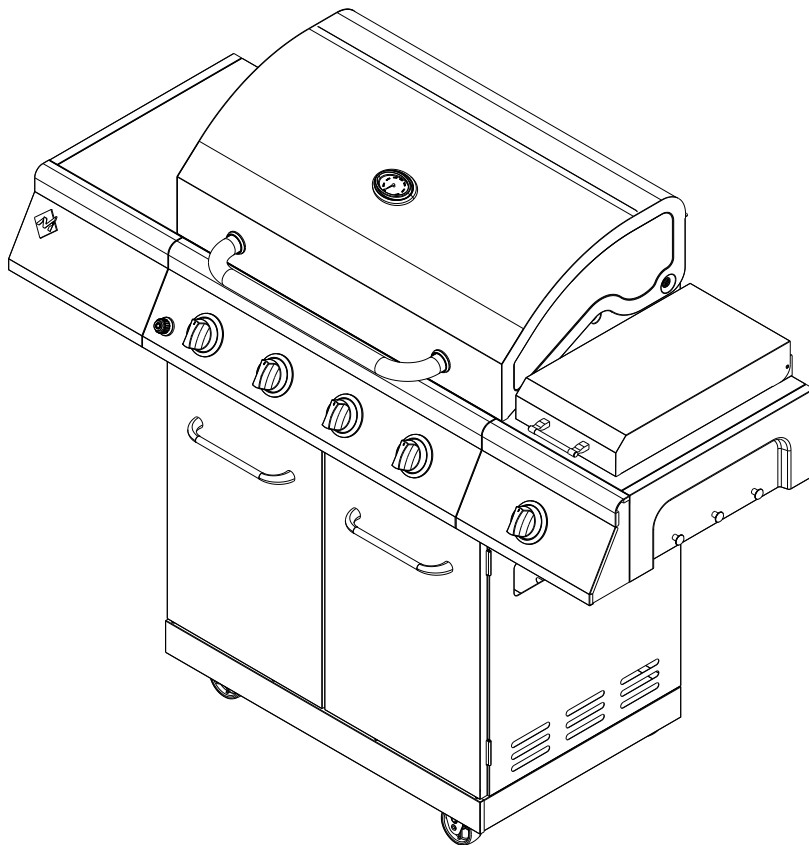
El dispositivo tiene un adaptador de metal para las líneas de gas natural que está pre-regulado. En caso de que la línea de gas no esté regulada previamente, quite el adaptador de metal y conecte el regulador directamente en la manguera de gas de PVC.



Tras completar la conversión, pegue la etiqueta de certificación de gas natural CSA a la parrilla.
En caso de dudas con respecto a la conversión a gas natural, comuníquese con servicio al cliente llamando al 1-888-301-0332.



Consignes pour l'assemblage et l'utilisation



Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes sont applicables :

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou tuyauteur qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Si une vanne à boisseau sphérique est utilisée, elle doit comporter une manette "T".
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 3 pi.



19000469A1

Ce manuel d'instructions contient d'importantes informations essentielles à un assemblage approprié et sécuritaire de l'appareil. Lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil. Conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

N° du modèle : 720/730-0830G

POUR UTILISATION A L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

Mesures de sécurité	59-61	Nettoyage et entretien	75
Liste des pièces de l'emballage	62	Dépannage	76-77
Vue éclatée	63	Commande de pièces	78
Liste des pièces	64-65	Conseils relatifs au gril	78
Consignes pour l'assemblage	66-69	Aide-mémoire pour la cuisson	78-79
Raccordement au gaz	70	Suggestion de recettes pour grillades	80-81
Test de fuite	71	Garantie limitée	82
Consignes d'utilisation	72	Conversion de gaz naturel	83-87
Consignes pour l'allumage du gril	72		
Consignes d'allumage	73-74		

Mesures de sécurité


DANGER


Si vous sentez une odeur de gaz :


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

AVERTISSEMENT

- 1. Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- 2. Une bouteille de gaz propane liquide qui n'est pas branchée pour utilisation ne doit pas être entreposée près de cet appareil ou de tout autre appareil.**

 La non-conformité aux présentes consignes peut déclencher un incendie ou une explosion qui sont susceptibles d'entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels.

 La combustion de produits émis lors de l'emploi de cet appareil contient des produits chimiques que l'État de la Californie reconnaît comme susceptibles de provoquer le cancer, des déficiences congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction

 Votre gril deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation de votre gril. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier du gril, au couvercle ou à toute autre pièce pendant l'utilisation du gril et tant qu'il n'a pas refroidi après l'usage.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas allumer cet appareil sans avoir lu la section INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE dans ce manuel.

TESTÉ CONFORMÉMENT À LA NORME ANS Z21.58b-2012/CSA 1.6b-2012 POUR APPAREILS DE GAZ DE CUISSON UTILISÉS À L'EXTÉRIEUR. CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Codes d'installation du gril

Vérifiez les codes du bâtiment locaux concernant la méthode d'installation appropriée. En l'absence de ces derniers, l'unité doit être installée conformément au code national de gaz de combustion ANSI Z223.1/NFPA 54, code d'entreposage et de manutention de gaz propane liquéfié ANSI /NFPA B149.2 ou au code d'installation de gaz naturel et de gaz propane CSA B149.1 et au code national d'électricité, ANSI/NFPA 70.

Utilisation appropriée de la bouteille de gaz PL

Les modèles de gril au propane liquide sont destinés à être utilisés avec un réservoir de propane liquide standard 9 kg (20 lb), non compris avec le gril. **Ne branchez jamais** votre gril à gaz à un réservoir de propane liquide dépassant cette capacité.

Si une source électrique externe est utilisée : L'appareil de cuisson à gaz pour extérieur, si installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code national d'électricité des États-Unis, ANSI/NFPA 70 ou au Code Canadien d'électricité, CSA C22.1.

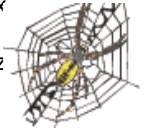
AVERTISSEMENT

Maintenir le cordon électrique et le tuyau d'alimentation de combustibles à l'écart de toute surface chauffante.

REMARQUE : l'écoulement normal des gaz à travers l'ensemble tuyau et régulateur peut donner engendrer un bourdonnement. À faible volume, ce bruit est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement du gril. Par contre, si le bourdonnement est bruyant et excessif, il peut s'avérer nécessaire de purger l'air du conduit de gaz ou remettre en place le régulateur d'écoulement de gaz. Cette purge devrait être effectuée à chaque fois qu'un nouveau réservoir de LP est branché à votre gril.

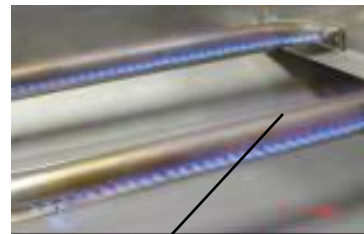
MISE EN GARDE : Attention au retour de flamme

MISE EN GARDE : les araignées et les petits insectes tissent parfois ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, connu sous le nom de « RETOUR DE FLAMME », peut provoquer de graves dégâts dans votre gril et affecter les conditions de fonctionnement qui deviennent dangereuses pour l'utilisateur.



Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces « RETOURS DE FLAMME », il s'agit néanmoins de la cause la plus commune.

Pour réduire le risque de « RETOURS DE FLAMME », vous devez nettoyer les tuyaux de brûleurs avant de monter votre gril et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Nettoyez également les tuyaux de brûleurs si votre gril n'a pas servi pendant une longue période. Un tube bouché peut favoriser un feu en dessous du gril.



Vérifiez la flamme des brûleurs avant chaque utilisation. Les flammes doivent ressembler à celles de l'illustration. Si ce n'est pas le cas, voir la section sur la maintenance des brûleurs dans ce manuel.

Système d'alimentation de gaz PL



- Si ces consignes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se produire et entraîner des lésions corporelles graves voire la mort.
- La capacité maximale d'un réservoir de propane liquide est de 9 kg avec un diamètre d'environ 31 cm sur une hauteur de 46,35 cm.
- Ce dispositif de sécurité empêche un remplissage excessif de la bouteille qui pourrait entraîner le dysfonctionnement de la bouteille de gaz LP, du régulateur ou du gril.
- La bouteille de gaz d'alimentation PL à utiliser doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de gaz PL stipulées par le Département des transports des États-Unis (DOT) ou la Norme nationale du Canada, CAN/CSA -B339, bouteilles, bouteilles sphériques, et tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses.
- La bouteille de gaz PL doit disposer d'un robinet d'arrêt menant à une sortie du robinet de PL compatible avec le Type 1. La bouteille de gaz LP doit être munie d'un robinet d'arrêt aboutissant à la sortie du robinet spécifié pour le raccordement de type QCC1 conformément à la norme pour le raccordement de la sortie et l'entrée du robinet de bouteille de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1, selon le cas. La bouteille de gaz PL doit être munie d'un dispositif anti-débordement (ODP). La bouteille de PL doit également être munie d'un opercule de sécurité ayant un lien direct avec l'espace de vapeur de la bouteille.
- Le système d'alimentation de la bouteille doit être arrangé de manière à permettre le retrait de vapeur.
- Le réservoir de LP utilisé doit être muni d'un collier pour protéger la valve du réservoir.
- Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de bouchon peuvent entraîner des fuites du propane.
- **Ne jamais** brancher un réservoir de GPL non réglementé à votre gril à gaz.
- Cet appareil de cuisson à gaz pour extérieur est équipé d'un ensemble tuyau/régulateur grande capacité destiné au raccordement d'une bouteille de propane liquide de 9 kg. Bouteille de gaz propane.
- Faites remplir votre bouteille de PL par un fournisseur de gaz de propane fiable et exigez une inspection visuelle et une requalification lors de chaque remplissage.
- Ne rangez pas de bouteille de gaz PL de rechange sous ou près de cet appareil.
- Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité.
- Maintenez toujours les réservoirs de GPL en position verticale.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou tout autre vapeur et liquide inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- L'entreposage intérieur d'un appareil de cuisson à gaz pour extérieur est autorisé uniquement si la bouteille est déconnectée et enlevée de l'appareil de cuisson à gaz pour extérieur.
- Lorsque vous n'utilisez pas le gril à gaz, vous devez éteindre le gaz à partir de la bouteille de PL.

EMPLACEMENT ET ESPACE APPROPRIÉS AUTOUR DU GRIL

- Ne jamais utiliser votre gril à gaz dans un garage, sur un patio, dans une remise, dans un passage recouvert ou dans tout autre endroit fermé. Le gril à gaz ne peut être utilisé qu'à l'extérieur. Ne pas installer cette unité dans des enclos combustibles. L'espace minimum de tous les côtés et de l'arrière de l'unité jusqu'à la construction combustible doit être de 61 cm des côtés et 61 cm de l'arrière.
- **NE PAS** utiliser cet appareil sous des surfaces combustibles recouvertes. Cet appareil de cuisson à gaz pour extérieur n'est pas censé être installé dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil de cuisson à gaz pour extérieur, le gaz doit être éteint au niveau de la bouteille.
- La bouteille de gaz PL doit être entreposée à l'extérieur dans des zones bien ventilées et hors de la portée des enfants. Les réservoirs de LP non branchés ne doivent pas être entreposés dans un bâtiment, un garage ou tout autre emplacement fermé.
- Ne pas bloquer le courant de ventilation autour du boîtier du gril à gaz. Utilisez seulement l'ensemble tuyau et régulateur fourni avec votre gril à gaz. Tous les ensembles tuyaux et régulateurs de remplacement doivent correspondre à ceux spécifiés dans le présent manuel.
- L'ensemble tuyau et régulateur doit être inspecté avant chaque utilisation du gril. En cas d'abrasion ou d'usure excessives ou si le tuyau est coupé, vous devez remplacer le tuyau avant de réutiliser le gril. Le tuyau de rechange doit être celui qui a été spécifié par le fabricant.
- Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec l'appareil à gaz de cuisson pour extérieur. Ne jamais substituer par d'autres types de régulateur. Contactez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement spécifiées par le fabricant.
- Cet appareil à gaz de cuisson pour extérieur est muni d'un régulateur de pression conforme à la norme pour vannes de régulation de pression pour gaz PL ANSI/UL 144.
- Ne pas utiliser de briquettes agglomérées dans le gril.
- Le gril est destiné à fournir une performance optimale sans briquettes agglomérées. Ne pas placer de briquettes agglomérées sur radiant sous risque de bloquer la zone de ventilation des brûleurs de gril. L'ajout des briquettes peut endommager les composants d'allumage et les boutons et annuler la garantie.
- Nettoyez toujours les débris de l'arrière et du chariot latéral.
- Ne jamais utiliser le gril dans des conditions particulièrement venteuses. Si le gril doit être installé dans une zone venteuse (près de l'océan, en montagne, etc.), un pare-vent est requis. Toujours adhérer aux spécifications de l'espace requis.
- Ne jamais utiliser de bouteille de propane bosselée ou rouillée.
- Lors de l'allumage, maintenez votre visage et vos mains aussi loin que possible du gril.
- Le réglage du brûleur ne doit être effectué qu'une fois que le brûleur a refroidi.




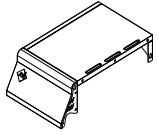
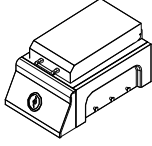
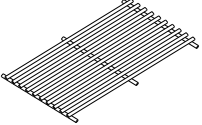
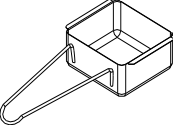

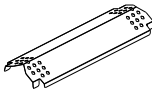
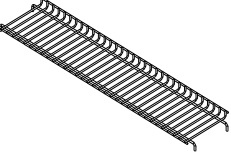
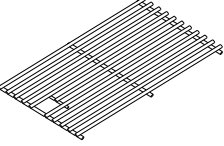

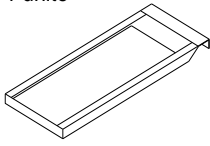
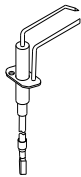
AVERTISSEMENT

Votre gril deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation de votre gril. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier du gril, au couvercle ou à toute autre pièce pendant l'utilisation du gril et tant qu'il n'a pas refroidi après l'usage.

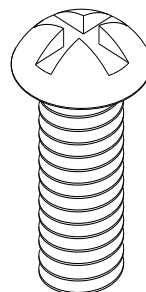
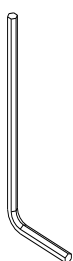
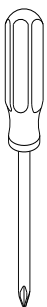
Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves.

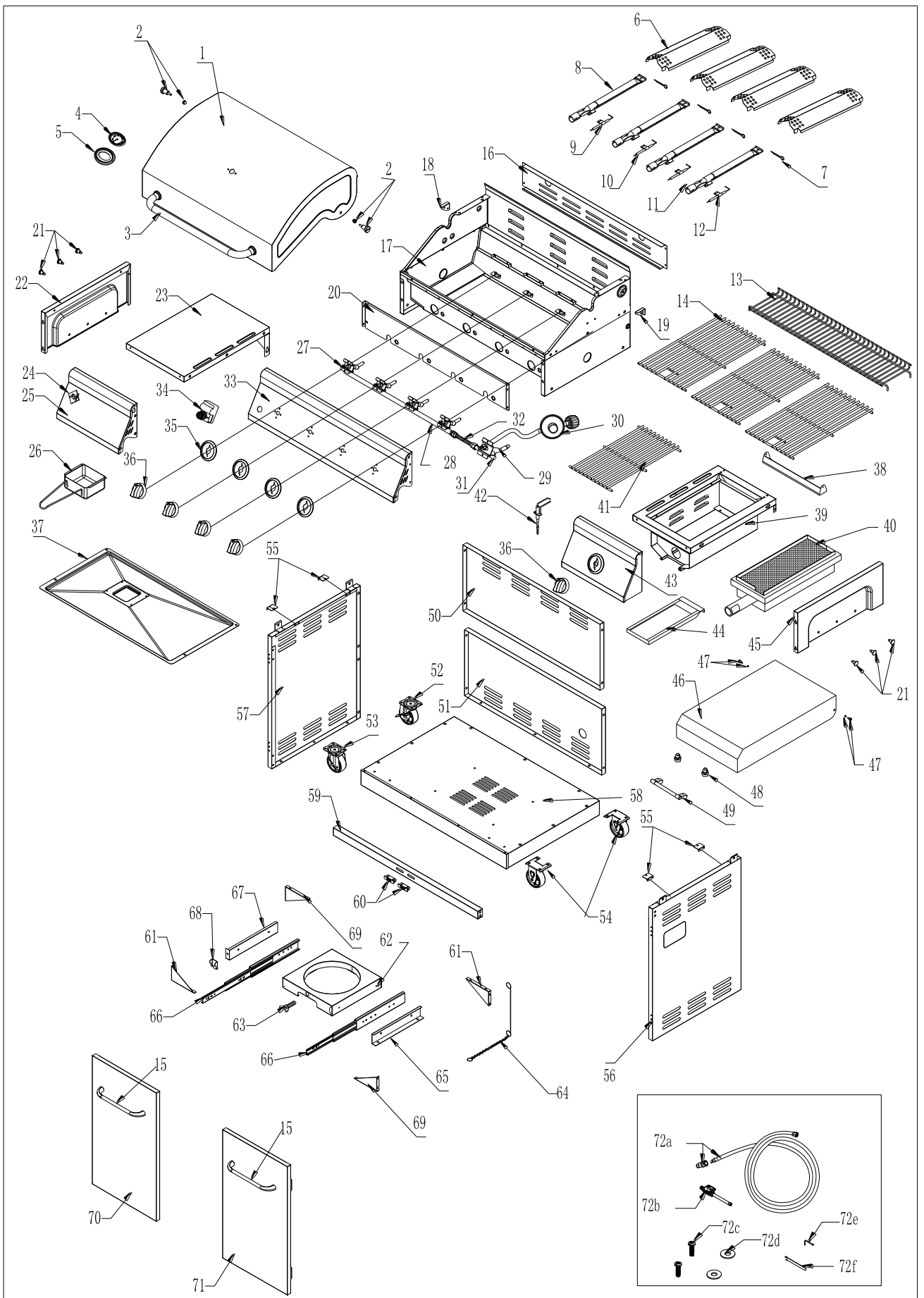
MISE EN GARDE : POUR GARANTIR UNE PROTECTION CONTINUE CONTRE LE RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES, CONNECTEZ UNIQUEMENT À DES PRISES MISES À LA TERRE. POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES, ASSUREZ-VOUS QUE LA RALLONGE EST SECHE ET NE TRAINE PAS AU SOL.

Les vis qui doivent être utilisées pour fixer les pièces sont pré-placées sur les pièces ou sur le corps du gril. Desserrez ces vis avant de procéder à l'installation des pièces.

<p>A. Chambre de cuisson - 1 unité</p> 	<p>B. Étagère latérale, gauche - 1 unité</p> 	<p>C. Brûleur latéral - 1 unité</p> 
<p>D. Grille de cuisson - Brûleur latéral pour saisir 1 unité</p> 	<p>E. Réceptacle à graisse - 1 unité</p> 	<p>F. Bouton de commande - 1 unité</p> 
<p>G. Dispositif de contrôle des flammes - 4 unités</p> 	<p>H. Grille chauffante - 1 unité</p> 	<p>I. Grille de cuisson avec trou - 3 unités</p> 
<p>J. Pile - 1 unité</p> 	<p>K. Plateau à graisse du brûleur pour saisir - 1 unité</p> 	<p>L. Fil d'allumage du brûleur latéral - 1 unité</p> 

OUTILLAGE REQUIS ET EXEMPLES D'INSTALLATION (des vis ont été fixées sur le brûleur latéral, le panneau latéral ou les pièces correspondantes)





N°	Pièce (description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ	N°	Pièce (description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ
1	Couvercle principal	1	1	27	Valve de gaz principale	1	4
2	Vis du couvercle principal	1	2	28	Collecteur principal	1	1
3	Poignée du couvercle principal	1	1	29	Valve de gaz du brûleur latéral de flambage	1	1
4	Indicateur de température	1	1	30	Régulateur, PL	1	1
5	Boîtier de l'indicateur de température	1	1	31	Collecteur latéral	1	1
6	Dispositif de contrôle des flammes	1	4	32	Tuyau de gaz flexible du brûleur latéral	1	1
7	Ergot du brûleur	1	4	33	Panneau de commande principal	1	1
8	Brûleur principal	5	4	34	Module pour allumage à impulsions	1	1
9	Fil d'allumage du brûleur principal A	1	1	35	Collerette	1	4
10	Fil d'allumage du brûleur principal B	1	1	36	Bouton de commande	1	5
11	Fil d'allumage du brûleur principal C	1	1	37	Plateau à graisse	1	1
12	Fil d'allumage du brûleur principal D	1	1	38	Support du couvercle du brûleur latéral pour saisir	1	1
13	Grille chauffante	1	1	39	Assemblage du bol de brûleur latéral de flambage	1	1
14	Grille de cuisson	3	3	40	Brûleur latéral de flambage	1	1
15	Poignée de porte	1	2	41	Grille de cuisson du brûleur latéral de flambage	1	1
16	Panneau arrière, dessus	1	1	42	Fil d'allumage du brûleur latéral	1	1
17	Assemblage du bol de brûleur principal	non remplaçable	1	43	Panneau de commande du brûleur latéral à flamber	1	1
18	Support du couvercle, gauche	1	1	44	Plateau à graisse du brûleur latéral de flambage	1	1
19	Support du couvercle, droit	1	1	45	Panneau de garniture de l'étagère latérale, droit	1	1
20	Chicane avant	1	1	46	Couvercle du brûleur latéral de flambage	1	1
				47	brûleur scrc couvercle du brûleur latéral	1	2
21	Crochet pour ustensiles	1	6	48	Amortisseur hotte A	1	2
22	Panneau de garniture de l'étagère latérale, gauche	1	1	49	Poignée du couvercle du brûleur latéral à flamber	1	1
23	Étagère latérale gauche	1	1	50	Panneau arrière, dessus	1	1
24	Logo	1	1	51	Panneau arrière, inférieur	1	1
25	Panneau de commande de l'étagère latérale	1	1	52	Roulette pivotante avec frein	1	1
26	Réceptacle à graisse	1	1	53	Roulette pivotante	1	1

N°	Pièce (description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ	N°	Pièce (description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ
54	Roulette	1	2	68	Pièce de blocage du plateau de la bouteille de gaz	1	1
55	Supports du réceptacle à graisse	1	4	69	Support triangulaire, droit	1	2
56	Panneau latéral, droite	1	1	70	Porte, gauche	1	1
57	Panneau latéral, gauche	1	1	71	Porte, droite	1	1
58	Panneau inférieur	1	1	72	Kit de conversion pour GN	Vendu séparément comme ensemble	1
59	Cadre de chariot, avant	1	1	72a	Tuyau de gaz naturel avec connecteur à branchement rapide	Vendu séparément comme ensemble avec réf. 72	1
60	Aimant de porte	1	2	72b	Régulateur du gaz naturel	Vendu séparément comme ensemble avec réf. 72	1
61	Support triangulaire, gauche	1	2	72c	Vis à tête bombée avec blocage	Vendu séparément comme ensemble avec réf. 72	2
62	Plateau de la bouteille	1	1	72d	Rondelle plate	Vendu séparément comme ensemble avec réf. 72	2
63	Boulon du plateau de la bouteille	1	1	72e	Tourne-écrou 6mm	Vendu séparément comme ensemble avec réf. 72	1
64	Bâtonnet d'allumage	1	1	72f	Clé 6 mm	Vendu séparément comme ensemble avec réf. 72	1
65	Support coulissant du plateau de la bouteille de gaz, droite	1	1		Couvercle PVC	1	1
66	Glissière du plateau de la bouteille de gaz	1	2		Manuel		1
67	Support coulissant du plateau de la bouteille, gauche	1	1				

*Ensemble de conersion vendu séparémeat

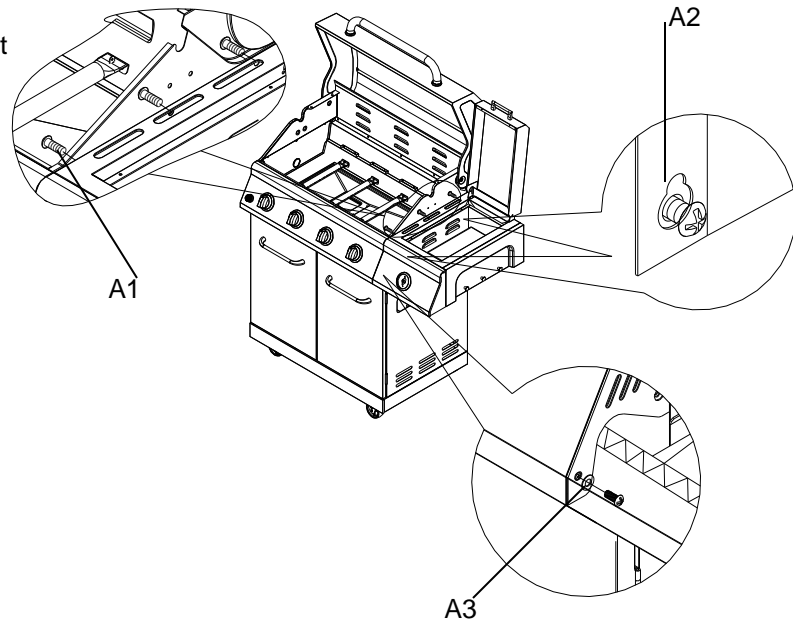
Dans la mesure où certaines vis peuvent s'être desserrées pendant le transport, resserrez toutes les vis par mesure de précaution.

1. Assemblage du brûleur latéral pour saisir Fig.1

(a). Desserrez sans retirer les (2) vis (A2) qui sont pré-assemblées sur le panneau latéral droit.

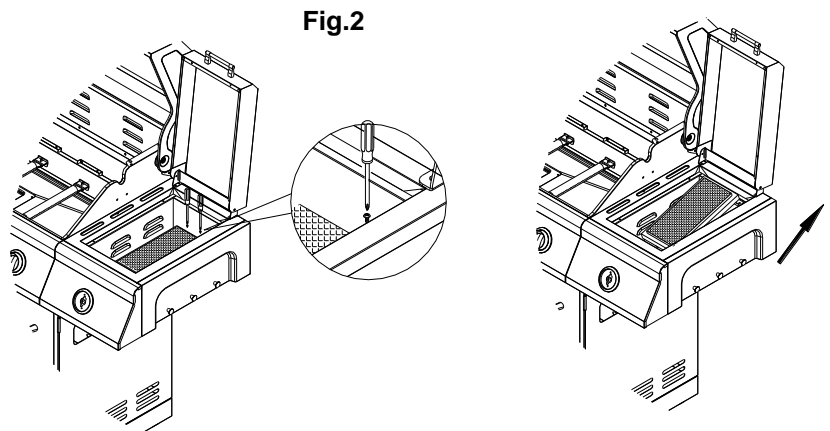
(b). Retirez les vis (A1) de 3 ¼ po sur le bord supérieur du bol du brûleur latéral, alignez les rainures inférieures sur le brûleur latéral avec deux vis desserrées sur le panneau latéral droit. Fixez le bol du brûleur latéral au chariot à l'aide des deux vis desserrées sur le panneau latéral.

Insérez les (2) vis à tête bombée (A2) de 5/32 po (C), (1) vis (A3) de 5/32 po et (1) rondelle plates M4 pour fixer le panneau de commande du brûleur latéral pour saisir au panneau de commande principale. Serrez bien les deux vis desserrées pour fixer l'étagère à la chambre à cuisson. Voir Fig.1.



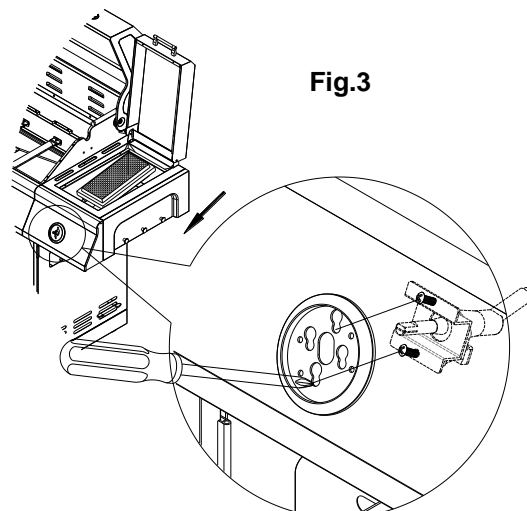
2. Assemblage de la valve du brûleur latéral pour saisir

a. Enlevez les 2 vis du brûleur latéral pour saisir puis retirez le brûleur latéral pour saisir. Voir Fig.2



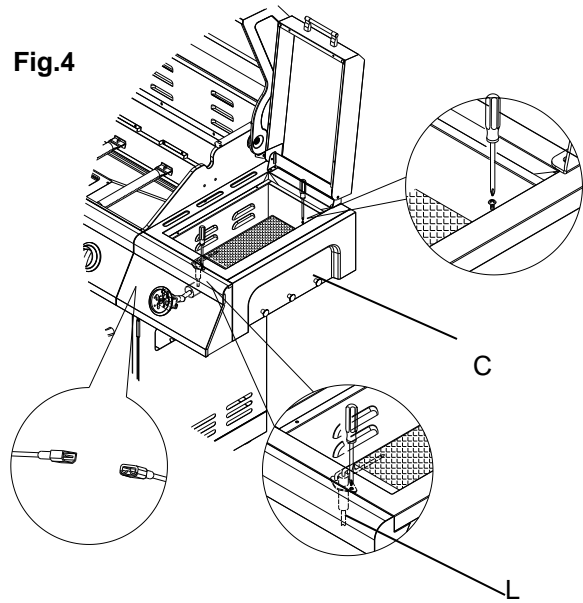
b) Desserrez sans les retirer les (2) vis M4 qui sont installées sur la valve. Insérez la valve du brûleur latéral pour saisir dans le panneau de commande du brûleur latéral pour saisir et dans la collerette. Alignez les vis sur la valve avec le plus grand côté des trous sur la collerette. Glissez les vis vers les petits trous et serrez-les jusqu'au blocage.

c) Remplacez le brûleur latéral pour saisir en le plaçant à l'angle de sorte que le tube du brûleur latéral puisse glisser sur l'orifice de la valve. Voir Fig.3



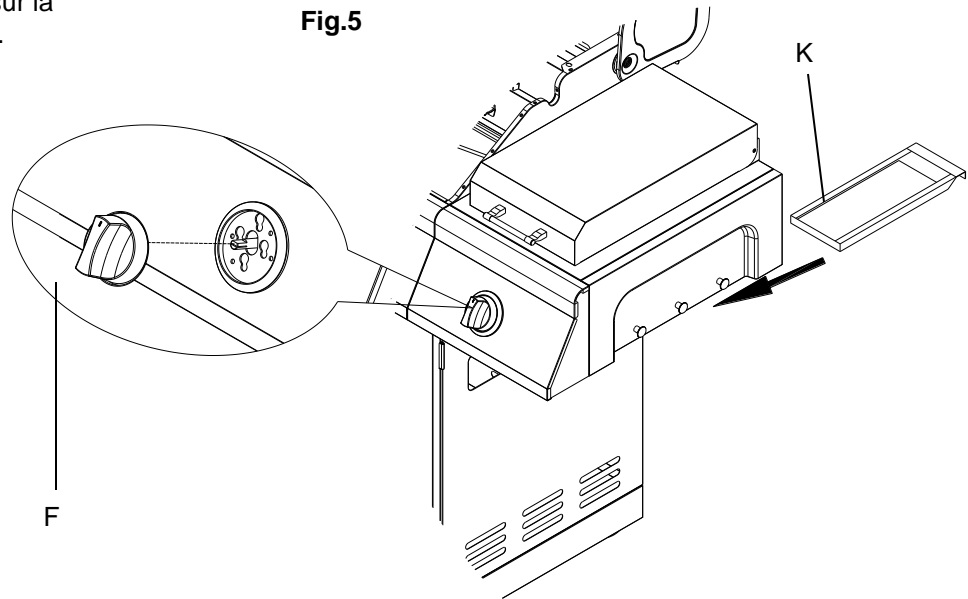
d. Serrez les (2) vis de 5/32 po retirées à l'étape a. Desserrez (1) vis de 5/32 po à l'avant du bol du brûleur latéral (C), puis alignez le fil de l'allumeur du brûleur latéral (L) sur le trou et serrez la vis.

Fig.4



e. Installez le plateau à graisse du brûleur pour saisir (K) depuis l'arrière du gril. Poussez le bouton de commande (F) sur la tige de contrôle de la valve . Voir Fig.5.

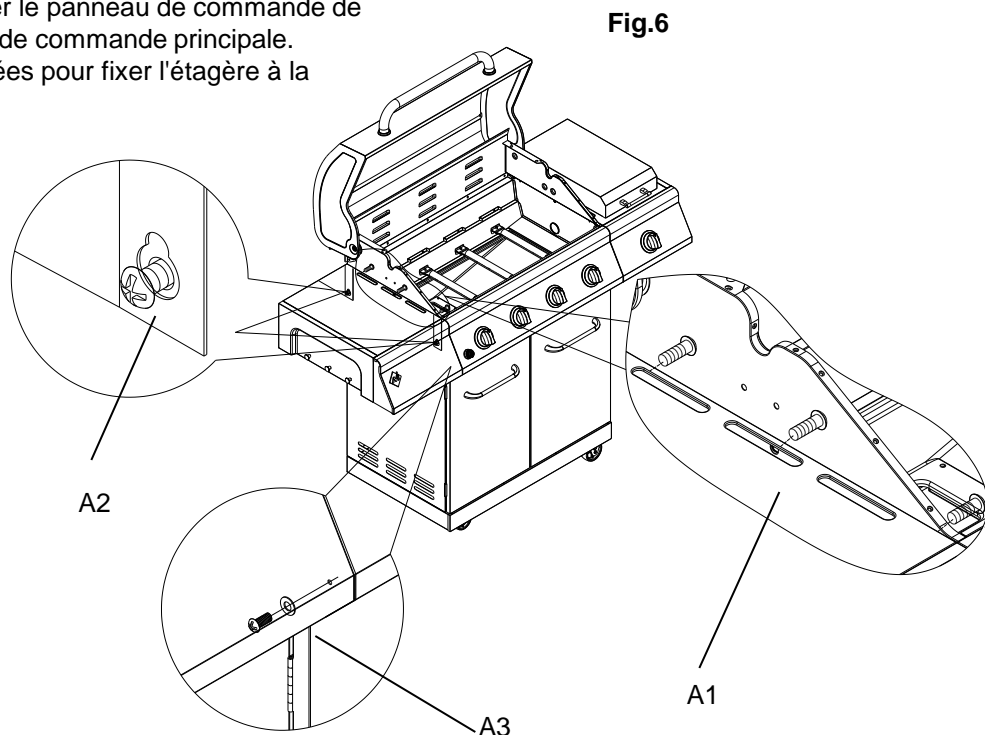
Fig.5



3. Assemblage de l'étagère latérale

(a). Desserrez mais ne pas retirer les (2) vis (A2) qui sont pré-assemblées sur le panneau gauche, puis retirer les trois vis ¼ "fermes de la tête (A1) fixés à l'intérieur de la tablette latérale gauche et le (A3) à vis, accrocher la tablette latérale sur les deux vis desserrées.

(b). En vous servant de (3) vis à tête bombée de ¼ po (A1), fixez l'étagère latérale sur la chambre de cuisson depuis l'intérieur de la chambre de cuisson. Insérez (A3) (1) vis bombées de M4 et (1) rondelle plate de po pour fixer le panneau de commande de l'étagère latérale sur le panneau de commande principale. Serrez bien les deux vis desserrées pour fixer l'étagère à la chambre à cuisson. Voir Fig. 6.

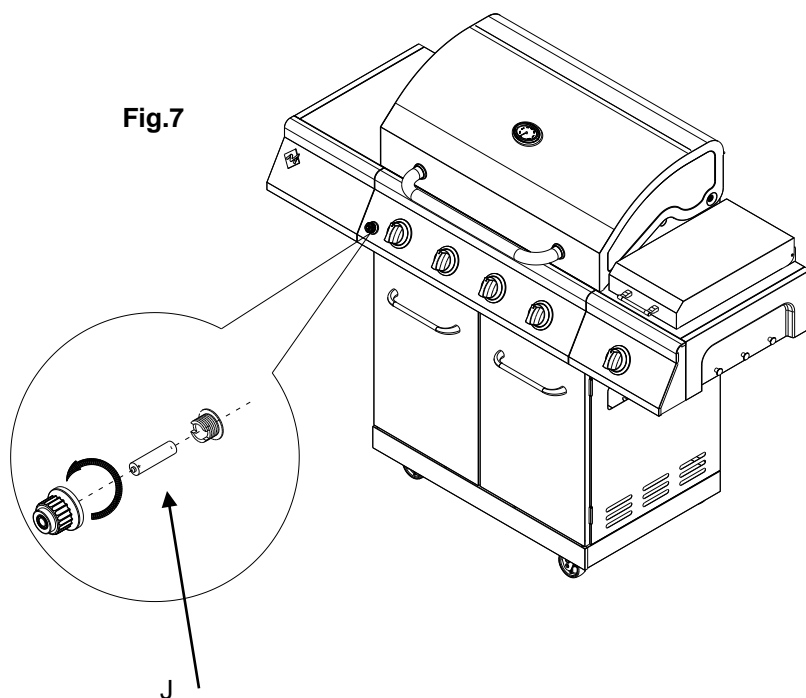


4. Assemblage de l'allumeur et de la pile

a) Enlever le couvercle et la rondelle de l'allumeur. Insérez l'allumeur par la partie arrière du panneau de commande du brûleur latéral. Fixez la rondelle de blocage depuis la partie frontale du panneau de commande du brûleur latéral.

b) Installez la pile (J) dans la boîte d'allumage avec la borne positive face au panneau.

c) Remplacez le couvercle de la pile d'allumage après avoir installé la pile. Voir la Fig.7



5. Dispositif d'arrêt de flamme, Grille de cuisson et Grille chauffante

a) Placez le dispositif de contrôle des flammes (G) sur les brûleurs (voir illustration).

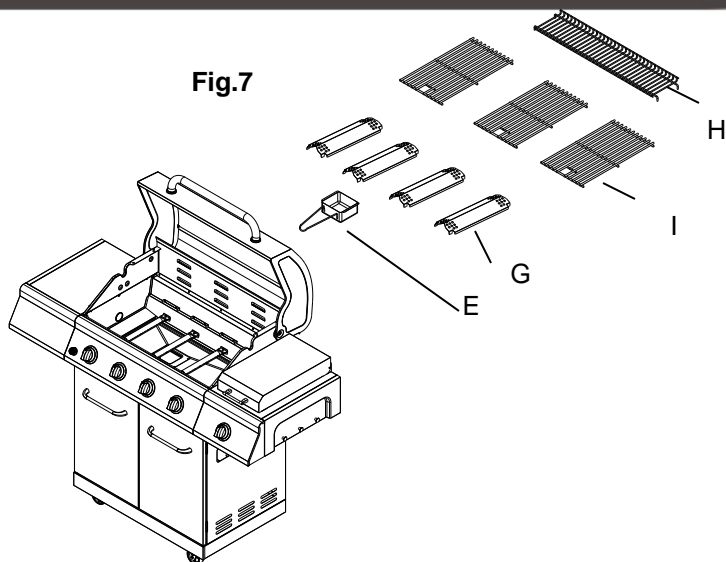
Les bouts doivent être insérés dans des rainures à l'avant et à l'arrière de la chambre de cuisson.

b) Placez les grilles de cuisson (I) à espacement égal sur l'appui situé au-dessus du dispositif de contrôle des flammes. Pour faire des marques de saisie dans la viande, insérez les grilles de sorte que le côté avec les quatre pieds en coin soient orientées vers le bas.

c) Introduisez les pieds de la grille chauffante (H) dans les trous dans la partie supérieure des panneaux latéraux de la chambre de cuisson.

d) Placez la grille de cuisson du brûleur pour saisir (E) sur le rebord du bol de ce brûleur. Voir Fig. 7.

Fig.7



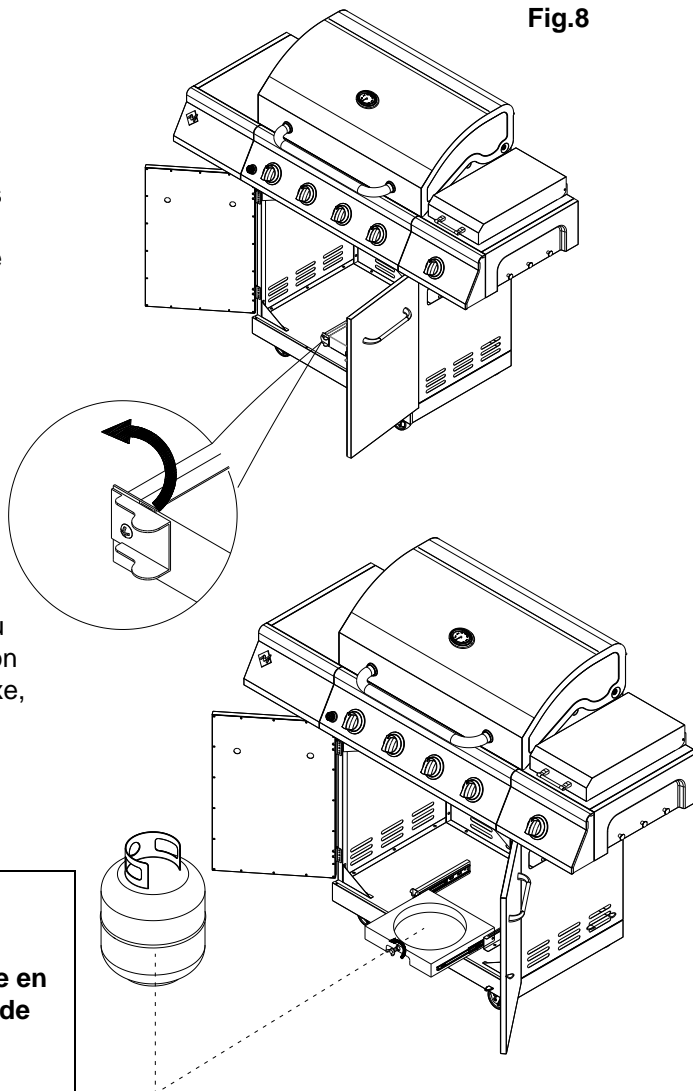
6. Assemblée réservoir de gaz propane

a) Pour libérer les patins de plateau de réservoir, faites glisser le support jusqu'à 90 degrés.

Pour verrouiller le plateau de réservoir glisse, glisser le support vers la gauche de 90 degrés. voir Fig.8

b) Sortir de siège de plateau de réservoir, réservoir lieu dans le trou dans le panneau inférieur. Utilisez le boulon du réservoir pour fixer le réservoir dans une position fixe, tournez le verrou à droite.

Fig.8



Avis

Ce gril est équipé de valves à double énergie pouvant être converties d'un gaz propane liquide en gaz naturel. Vous pouvez vous procurer les kits de conversion auprès de

www.samsclub.com

Pour le gril modèle 720-0830G, le kit de conversion GN est le modèle 710-0677.

Veillez acheter les kits de conversion appropriés à votre modèle de gril au gaz et suivre les étapes de conversion des pages 83-87.

NE JAMAIS CONNECTER À L'APPAREIL DE LIGNE D'ALIMENTATION DE GAZ SANS ÉGULATEUR. UTILISER L'ENSEMBLE TUYAU/RÉGULATEUR FOURNI.

Ce gril est configuré pour fonctionner au propane liquide. Ne pas utiliser de gaz naturel à moins que le gril n'ait été reconfiguré pour le gaz naturel.

Consommation totale du gaz (à l'heure) de ce gril en acier inoxydable avec tous les brûleurs réglés sur HIGH :

Brûleur principal 48 000 Btu/h

Brûleur à flamber 15 000 Btu/h

Total 63,000 Btu/h

CONDITIONS RELATIVES AUX BOUTEILLES DE PL

Une bouteille de propane liquide qui serait cabossée ou rouillée doit être inspectée par votre fournisseur de gaz PL. Ne jamais utiliser de bouteille dont le robinet est endommagé. La bouteille de propane liquide doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de gaz PL régies par le Département des transports des États-Unis (DOT) ou régies par la Norme nationale du Canada CAN/CAN339, bouteilles, bouteilles sphériques et tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses, tel qu'applicable. Un dispositif anti-débordement (ODP) doit être installé sur la bouteille avec une connexion QCCI sur le robinet de la bouteille conformément à ANSI/CGA-V-1. Le système d'alimentation de la bouteille doit être arrangé de manière à permettre le retrait de vapeur. La bouteille doit inclure un collier pour la protection du robinet de la bouteille. La bouteille doit disposer d'un robinet d'arrêt menant à une sortie de robinet de la bouteille d'alimentation de gaz PL spécifié, selon le cas, pour un raccord de type QCC1 selon la norme pour le raccordement à la sortie et l'entrée du robinet de bouteille de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1. Pression du collecteur : 27,94 cm colonne d'eau (W.C.).

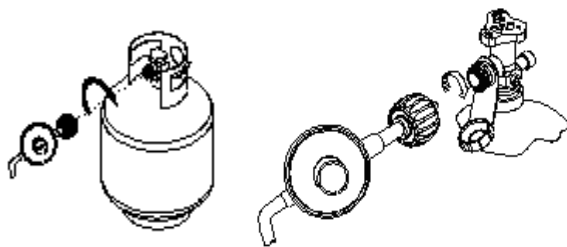
RACCORDEMENT DU GAZ PL

Assurez-vous que les œilletons en plastique noirs sur le robinet de la bouteille PL sont en place et que le tuyau n'entre pas en contact avec le plateau à graisse ou la tête de grille.

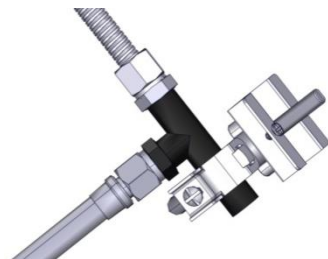
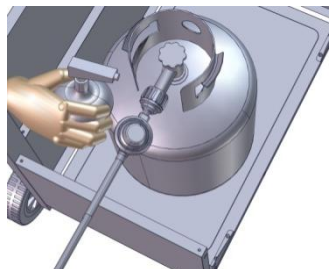
RACCORDEMENT

Votre gril en acier inoxydable est équipé d'orifices d'alimentation de gaz pour utilisation uniquement avec du propane liquide. Cet appareil est également équipé d'un ensemble tuyau/régulateur grande capacité destiné au raccordement d'une bouteille de propane liquide de 9 kg (hauteur 46,35 cm, diamètre de 31 cm). Pour connecter la bouteille de propane liquide, procédez comme suit :

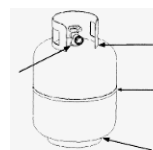
1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille est fermé (tourné dans le sens horaire pour l'arrêt).
2. Vérifiez le robinet de la bouteille pour assurer qu'elle dispose de filets externes appropriés (raccordement de type 1 conformément à ANSI Z21.81)



3. Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).
4. Inspectez les connexions de valve, l'orifice ainsi que le régulateur. Effectuez une inspection afin de détecter tout dégât ou débris, et enlevez-les, si présents. Inspectez le tuyau pour voir s'il est endommagé. Ne jamais utiliser de matériel endommagé ou bouché. Consultez le revendeur local de propane liquide pour toute réparation.
5. Lorsque vous joignez le régulateur à la valve, serrez l'écrou à raccord rapide à la main dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt complet. Ne pas utiliser de clé pour serrer. Elle risque d'endommager l'écrou à raccord rapide, ce qui pourrait entraîner une situation dangereuse.
6. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille (en tournant dans le sens antihoraire). Appliquez la solution savonneuse avec une brosse propre à tous les joints de gaz. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment dans la solution, les joints ne sont pas scellés correctement. Vérifiez chaque raccord, et serrez ou réparez au besoin.



7. En cas de fuite dans le joint de gaz que vous ne pouvez réparer, éteignez le gaz du réservoir d'alimentation (position OFF), débranchez la conduite d'alimentation de votre gril et appelez le 1-888-301-0332 ou votre fournisseur de gaz pour de l'aide à la réparation.
8. Appliquez également la solution savonneuse aux rivures du réservoir. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment, éteignez le réservoir, ne l'utilisez pas et ne le déplacez pas! Demandez de l'aide à un fournisseur en PL ou à votre service de pompiers.



Pour déconnecter la bouteille de PL:

1. Mettez les valves de brûleurs sur arrêt (OFF).
2. Tournez le robinet de la bouteille complètement (dans le sens horaire pour l'arrêt).
3. Détachez l'ensemble du régulateur du robinet de la bouteille en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens antihoraire.

GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccords de gaz sur le gril aient été testés pour les fuites à l'usine avant l'expédition, un contrôle doit être effectué sur site pour garantir que les raccords sont bien serrés pour parer à toute éventualité de mauvaise manipulation pendant l'expédition ou de pression excessive exercée involontairement sur l'unité. Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas de fuite dans le système en procédant comme suit. Si vous sentez une odeur de gaz, vous devez immédiatement inspecter le système en entier pour détecter les fuites potentielles.

AVANT DE PROCÉDER AU TEST

Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés gril, y compris les sangles de fixation.

NE PAS FUMER PENDANT LE TEST DE FUITE.

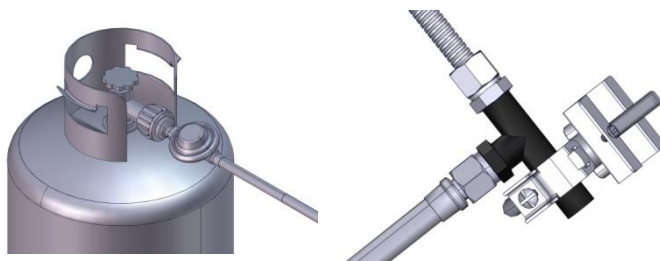
NE JAMAIS TESTER LES FUITES AVEC UNE FLAMME NUE.

Préparez une solution savonneuse moitié détergent

liquide et moitié eau. Vous avez besoin d'un flacon pulvérisateur ou d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur le raccord. Lors du test de fuite initiale, assurez-vous que la bouteille de propane liquide est pleine à 80 %.

POUR TESTER

1. Assurez-vous que les valves de commande sont en position d'arrêt, OFF et ouvrez l'alimentation de gaz.
2. Assurez-vous que toutes les connexions du régulateur du gaz PL et de la valve d'alimentation jusqu'à et y compris le raccordement au tuyau du collecteur (le tuyau qui va aux brûleurs) sont bien serrées. Des bulles de savon se formeront s'il y a une fuite.
3. Si une fuite est présente, tournez immédiatement l'alimentation du gaz sur arrêt et resserrez les raccords ayant des fuites.
4. Remettez le gaz sur marche et effectuez un nouveau contrôle.
5. Si le gaz fuit toujours de l'un des raccords, tournez l'alimentation du gaz sur arrêt et contactez le service clientèle au 1-888-301-0332.



Utilisez uniquement les pièces recommandées par le fabricant sur le gril.

Toute substitution annulerait la garantie. Ne pas utiliser le gril sans avoir contrôlé tous les raccords et déterminer l'absence de fuites.

VÉRIFICATION DU FLUX DE GAZ

Les brûleurs du gril sont testés et réglés à l'usine avant leur expédition ; toutefois, des différences dans l'alimentation du gaz local peuvent exiger le réglage des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent être vérifiées visuellement.

Les flammes doivent être bleues et stables sans bouts jaunes ni bruit excessif ou soulèvement. En présence de l'une de ces conditions, vérifiez si l'obturateur d'air ou les orifices des brûleurs sont bloqués par des saletés, débris, toiles d'araignée, etc. Veuillez adresser vos questions sur la stabilité des flammes au service clientèle au **1- 888-301-0332**.

TOUJOURS VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITE APRES CHAQUE CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE PL

Avant chaque utilisation, vérifiez tous les raccords d'alimentation de gaz pour détecter les fuites. Il est recommandé de conserver un flacon pulvérisateur d'eau savonneuse près de la valve d'arrêt de la conduite d'alimentation de gaz. Pulvérisez tous les raccords. La présence de bulles confirme les fuites.

UTILISATION D'ORDRE GÉNÉRAL DU

La capacité de chaque brûleur principal est de 12 000 Btu/h. Les brûleurs principaux du gril occupent la surface de cuisson totale et sont dirigés sur les côtés pour réduire tout blocage provenant de la graisse et des débris qui tomberaient. Les boutons d'allumage sont situés sur la partie inférieure du centre du panneau des valves. Les allumeurs rotatifs sont étiquetés sur le panneau de commande.

UTILISATION DU GRIL

La cuisson sur gril requiert une température élevée pour bien saisir et un brunissement approprié. La plupart des aliments sont cuits à un réglage HIGH pendant le temps total de leur cuisson. Toutefois, lorsque vous grillez des gros morceaux de viande ou volaille, il peut s'avérer nécessaire de réduire la flamme après le brunissement initial. Les aliments cuisent parfaitement sans brûler l'extérieur. Les aliments cuisinés pendant un long moment ou ceux qui ont été trempés dans une marinade sucrée un peu peuvent nécessiter une flamme plus faible vers la fin de leur cuisson.

REMARQUE : le gril a été conçu pour griller efficacement sans pierre de lave ni briquettes agglomérées d'aucune sorte. La chaleur est diffusée par le dispositif de contrôle des flammes au-dessus de chaque brûleur.

REMARQUE : le gril chaud saisit les aliments dans leurs jus. Plus le gril est préchauffé, plus la viande brunit rapidement et plus les marques du gril sont foncées.

NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SUPERVISION PENDANT LA CUISSON.

AVERTISSEMENT : IMPORTANT!

UTILISATION DU BRÛLEUR LATÉRAL

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche (ON). S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant toute utilisation. N'utilisez pas le brûleur latéral si une odeur de gaz est présente.

Consignes pour l'allumage du gril

AVERTISSEMENT : IMPORTANT! AVANT D'ALLUMER LE GRIL...

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche (ON). S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant toute utilisation. N'utilisez pas le gril si une odeur de gaz est présente. Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec l'unité.

Ne jamais substituer l'ensemble tuyau/régulateur qui sont fournis avec le gril. En cas de remplacement nécessaire, contactez le fabricant pour obtenir le remplacement approprié. Le remplacement doit être celui qui a été spécifié par le manuel.

AVERTISSEMENT : maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lors de l'allumage.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

Assurez-vous que les boutons sont en position d'arrêt, OFF et ouvrez l'alimentation de gaz sur la bouteille de PL. Maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du gril lors de l'allumage.

Pour allumer le brûleur, poussez et tournez le bouton de commande du brûleur principal à la position IGNITE/ÉLEVÉ (ALLUMER/ÉLEVÉ), tout en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton d'allumage électronique. Dès que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton du brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes que tout excès de gaz se soit dissipé et réessayez.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR LATÉRAL À FLAMBER

Pour allumer le brûleur latéral à flamber, enlevez tous les ustensiles de cuisine de la grille du brûleur. Appuyez sur le bouton de commande que vous tournerez ensuite dans le sens anti-horaire jusqu'à la position ALLUMER/MARCHE (IGNITE/ON). **Dès que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton du brûleur.** Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur arrêt (OFF). Si vous détectez une odeur de gaz et que l'allumeur ne fonctionne pas, mettez immédiatement le bouton sur OFF. Attendez 5 minutes que le gaz accumulé soit dissipé. Si l'allumeur du brûleur latéral ne fonctionne pas, voir la section suivante sur l'allumage avec des allumettes.

POUR ALLUMER LE GRIL AVEC UNE ALLUMETTE

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, utilisez des allumettes pour l'allumer.

Le bâtonnet d'extension d'allumage avec des allumettes est situé sur le panneau intérieur de la porte.

Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur avec l'allumeur, attendez 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé. Maintenez votre visage et vos mains aussi loin que possible du gril. Passez le bâtonnet d'allumage doté d'une allumette allumée par les grilles de cuisson jusqu'au brûleur.

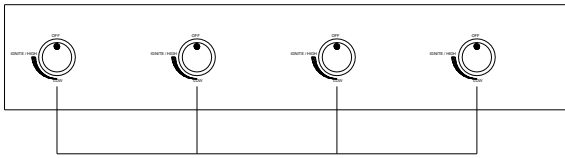
Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche au réglage HIGH/ON. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.

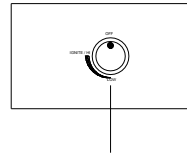
Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF), attendez 5 minutes et réessayez.

Ne pas allumer le gril si une odeur de gaz est présente. Appelez le 1-888-301-0332 pour un contrôle

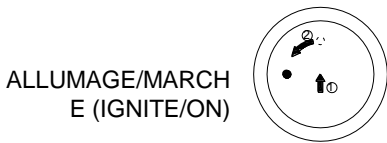
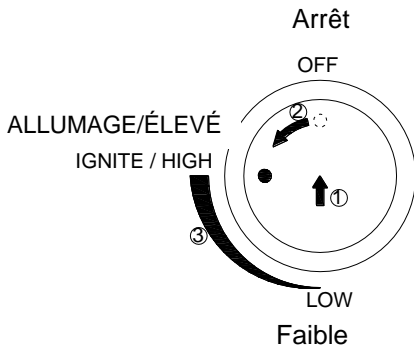
Remarque : avant d'utiliser le grill, enlevez le matériau d'emballage, y compris les sangles



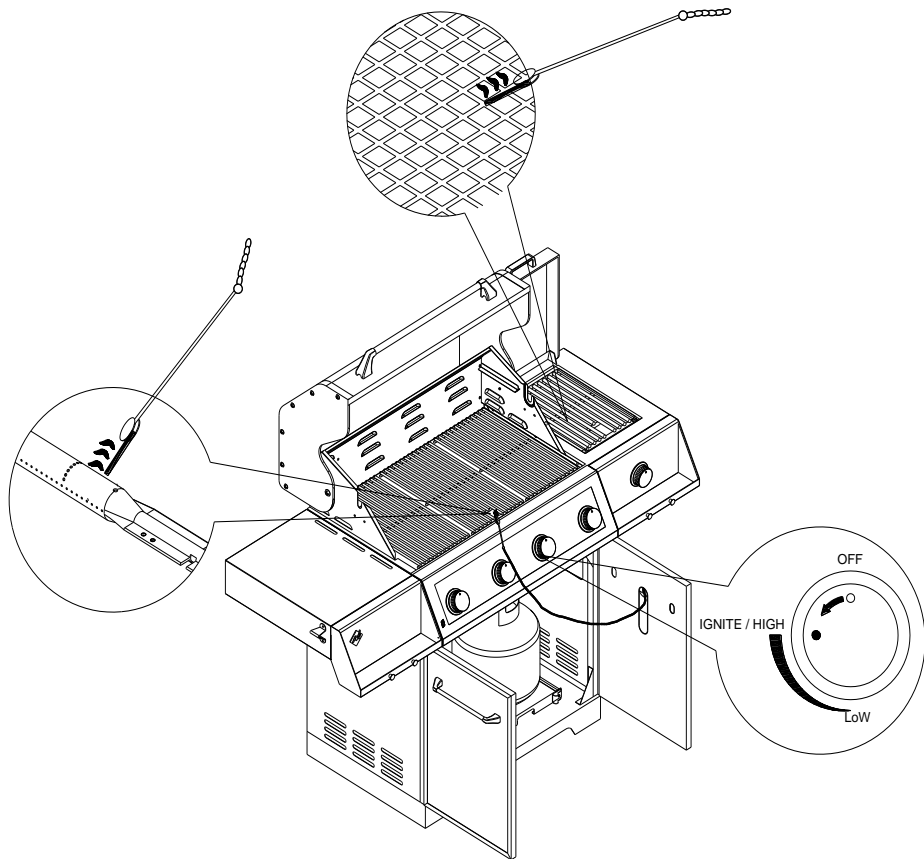
Brûleurs principaux



Brûleur de saisis



- ① Assurez-vous que le couvercle est ouvert.
- ② Pour allumer le brûleur, poussez et tournez le bouton de commande du brûleur principal à la position **IGNITE/ÉLEVÉ (ALLUMER/ÉLEVÉ)**, tout en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton d'allumage électronique. Dès que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton du brûleur.
- ③ Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF) et répétez la procédure d'allumage conformément aux consignes.
- ④ Si le brûleur ne s'allume pas après l'étape 3, tournez le bouton sur arrêt (OFF), attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage ou allumez avec une allumette.



Allumage avec une allumette

1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vous pouvez essayer de l'allumer avec une allumette. Toutefois avant de le faire, attendez 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé.
2. Attachez une allumette à l'extrémité du bâtonnet d'allumage.
3. Allumez l'allumette.
4. Tenez le bâtonnet d'allumage et introduisez l'allumette allumée près des orifices du brûleur.
5. Appuyez sur le bouton de commande approprié que vous tournez en position IGNITE/HIGH.
6. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.

ACIER INOXYDABLE

Il existe plusieurs produits de nettoyage pour l'acier inoxydable. Utilisez toujours la procédure de nettoyage la plus douce, en frottant dans le sens du grain. Des taches de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces en acier inoxydable et cuire donnant l'apparence de la rouille. Pour les nettoyer, utilisez un tampon moyennement abrasif avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

GRILLE DU GRIL

Le meilleur moyen de nettoyer le gril consiste à le nettoyer immédiatement après avoir cuisiné et éteint la flamme. Portez des gants spéciaux pour le barbecue afin de protéger vos mains de la chaleur et de la vapeur. Trempez une brosse de barbecue en cuivre dans l'eau et frottez le gril chaud. Trempez fréquemment la brosse dans le bol d'eau. La vapeur générée lorsque l'eau entre en contact avec le gril chaud facilite le nettoyage en amollissant les particules d'aliments. Si vous ne nettoyez pas le gril de suite et le laissez refroidir avant de procéder au nettoyage, l'opération sera plus difficile.

ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION DU GAZ ET LES BOUTONS SONT EN POSITION D'ARRÊT (OFF). VEILLEZ À CE QUE LES BRÛLEURS EN HAUT AIENT REFROIDI AVANT DE LES ENLEVER.

BRÛLEURS DU GRIL

Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous déplacez un brûleur qui doit toujours être correctement centré sur l'orifice avant de rallumer le gril. La fréquence du nettoyage dépend des utilisations de votre gril.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL DU GRIL

Assurez-vous que l'alimentation du gaz et les boutons soient en position d'arrêt (OFF). Assurez-vous que le gril ait refroidi. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Nettoyez le tartre le plus tenace avec un grattoir métallique. Débloquez les ports bouchés avec un clip que vous déployez. N'utilisez jamais de cure-dents en bois. Ils peuvent se briser et boucher l'orifice. Si des insectes ou tout autre type d'obstruction ont bloqué le flux du gaz du brûleur, vous devez appeler notre service clientèle au 1-888-301-0332.

NETTOYAGE DU PLATEAU À GRAISSE

Le plateau à graisse doit être vidé et essuyé périodiquement, puis lavé dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Une petite quantité de sable peut être placée dans le fond du plateau à graisse afin d'absorber la graisse. Vérifiez souvent le plateau à graisse et ne laissez pas d'excès de graisse s'accumuler et déborder du plateau à graisse.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

1. Éteignez l'alimentation du gaz et veillez à ce que les boutons soient en position d'arrêt (OFF).
2. Attendez que le gril ait refroidi.
3. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utilisez un grattoir métallique pour les tâches les plus tenaces.
4. Débloquez le port bouché avec un clip que vous déployez. N'utilisez jamais de cure-dents en bois. Ils peuvent se briser et boucher l'orifice.
5. Si des objets ou tout autre type d'obstacle bloque le flux du gaz dans le brûleur, appelez le service clientèle au 1-888-301-0332.

Avertissement : pour le remplacement du brûleur principal, nous recommandons vivement que vous engagiez un technicien professionnel qui se chargera de l'opération. Sachez que nous ne pouvons pas assurer la responsabilité des blessures ou dommages matériels qui pourraient survenir suite à une installation incorrecte du brûleur.

COMMENT REMPLACER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

Étape 1. Placez le brûleur dans l'orifice. Assurez-vous que le trou du brûleur est aligné à l'orifice (voir ci-dessous).



Étape 2. Fixez le brûleur principal à la paroi arrière de la chambre de cuisson avec 1 ergot puis fixez à l'avant de la chambre de cuisson avec 1 vis.



ACIER INOXYDABLE

Il existe plusieurs produits de nettoyage pour l'acier inoxydable. Utilisez toujours la procédure de nettoyage la plus douce, en frottant dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier qui raye la surface. Pour retoucher les rayures visibles dans l'acier inoxydable, poncez légèrement avec du papier d'éméril abrasif 100 dans le sens du grain.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES

À QUEL MOMENT FAUT-IL RECHERCHER LES ARAIGNÉES

Vous devriez inspecter les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après l'une des situations suivantes :

1. L'odeur de gaz avec des flammes du brûleur jaunes.
2. Le gril n'atteint pas la température.
3. Le gril ne chauffe pas de manière uniforme.
4. Les brûleurs font des bruits d'éclat.

AVANT D'APPELER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si le gril ne fonctionne pas correctement, effectuez chaque vérification de la liste qui suit avant de contacter le service clientèle. Vous pouvez ainsi économiser les frais d'une intervention pour réparation.

PRÉCHAUFFAGE : Le couvercle du gril doit être fermé pendant la période de préchauffage. Il est nécessaire de préchauffer le gril avant de cuire certains aliments, selon leur type et la température de cuisson requise. Un préchauffage de cinq minutes est requis pour les aliments nécessitant une température de cuisson élevée ; un préchauffage de deux à trois minutes est requis pour les aliments nécessitant une température de cuisson plus basse.

TEMPÉRATURES DE CUISSON

Réglage élevé: utilisez ce réglage pour réchauffer rapidement, saisir les biftecks et les côtelettes et les grillades.

Réglage bas : utilisez ce réglage pour le rôtissage, cuisson et lorsque vous cuisinez des morceaux maigres, tels que le poisson.

Ces températures varient selon la température extérieure et la force du vent.

Cuisiner avec une chaleur indirecte: vous pouvez cuisiner la volaille et les gros morceaux de viande lentement à perfection d'un côté du gril au moyen de la chaleur indirecte du brûleur sur l'autre côté. La chaleur du brûleur allumé circule lentement dans tout le gril, cuisinant la viande ou la volaille sans qu'aucune flamme ne les touche directement. Cette méthode réduit considérablement les flambées lors de la cuisson de pièces particulièrement grasses puisqu'il n'y a pas de flamme directe pour enflammer les graisses ni les jus gouttant pendant la cuisson.

MISE EN GARDE: si les brûleurs s'éteignent pendant l'opération, coupez le gaz à la source et éteignez toutes les valves de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de rallumer (cette attente permet de dissiper la fumée du gaz qui s'est accumulé).

MISE EN GARDE: si un feu de graisse se déclenche, coupez l'alimentation du gaz à la source, éteignez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu se soit maîtrisé.

MISE EN GARDE: NE PAS débrancher le tuyau de gaz pendant que le gril est en marche. Comme pour n'importe quel autre appareil, un bon nettoyage et entretien permettent à ces appareils de fonctionner dans les meilleures conditions et d'avoir une vie utile plus longue. Votre gril au gaz ne fait pas exception à la règle.

MISE EN GARDE : le couvercle du brûleur latéral chauffera si le gril est utilisé avec le couvercle fermé.

PROBLÈME	SOLUTION
<p>Lorsque j'essaie d'allumer mon gril, il ne s'allume pas immédiatement.</p>	<p>Assurez-vous qu'il y a une étincelle lorsque vous essayez d'allumer le brûleur (s'il n'y a pas d'étincelle) Assurez-vous que le fil est branché l'ensemble d'électrodes. Nettoyez les fils et/ou les électrodes en les frottant avec de l'alcool et un écouvillon propre. Essayez avec un chiffon propre. Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent. Si c'est le cas, vérifiez s'il y a une obstruction dans l'orifice de gaz du brûleur en fonctionnant pas.</p>
<p>Le brûleur de la rôtisserie ne s'allume pas lorsque j'appuie sur le bouton d'allumage.</p>	<p>Vérifiez la présence de débris bloquant l'électrode. Vérifiez qu'il y a bien une étincelle de l'électrode au brûleur. Si vous ne constatez aucune étincelle, vérifiez la pile à l'intérieur de la chambre de cuisson. Pour ouvrir, tournez dans le sens anti-horaire Est-ce que le brûleur arrière infrarouge s'allume lorsque vous essayez de l'allumer avec une allumette ? Si ce n'est pas le cas, assurez-vous que le gaz est allumé.</p>
<p>Le régulateur fait du bruit.</p>	<p>Il est possible que le tuyau d'évent sur le régulateur soit bouché ou le régulateur soit défectueux. Vérifiez que trou de l'évent sur le régulateur n'est pas bouché. Nettoyez le trou, fermez les valves de commande de gaz. Attendez une dizaine de minutes avant de rallumer. Vérifiez l'état des flammes afin de garantir une performance appropriée. Si les flammes ne sont pas correctes, remplacez le régulateur.</p>
<p>Le couvercle (dimension régulière) ne correspond pas au gril.</p>	<p>Le couvercle peut être incorrect pour votre gril. Il peut être trop serré. Assurez-vous que la longueur du couvercle correspond à celle de votre gril. Mesurez la longueur de gauche à droite. Comparez à la mesure du gril. Comparez l'emplacement et la taille de la partie du capot du couvercle par rapport à votre gril. Étalez le couvercle et laissez se détendre, de préférence à la lumière du jour ou dans une pièce chaude. Pour le gril ayant une étagère latérale, pliez le couvercle en forme de chaussette, placez le de côté gauche vers la droite.</p>
<p>Le moteur de la rôtisserie ne tourne pas</p>	<p>Assurez-vous que le moteur est branché à une alimentation correctement mise à la terre. Assurez-vous que le bouton de marche/arrêt est en position de marche. Assurez-vous que la broche est bien placée dans le moteur de la rôtisserie. Assurez-vous que la charge ne dépasse pas la capacité opérationnelle de 18 kg. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstruction.</p>
<p>Le gril ne chauffe qu'à 200 ou 300 degrés.</p>	<p>Vérifiez que le tuyau d'alimentation n'est ni plié ni cabossé. Assurez-vous que la zone de la grille n'est pas poussiéreuse. Assurez-vous que le brûleur et les orifices sont propres. Vérifiez la présence d'araignées et d'insectes. Le régulateur dispose d'un dispositif de sécurité limitant le flux du gaz en cas de fuite. Ce dispositif de sécurité peut se déclencher sans qu'il y ait de fuite. Pour réenclencher le dispositif de sécurité, éteignez les brûleurs et fermez le robinet de la bouteille PL. Déconnectez le régulateur de la bouteille PL et attendez une minute. Reconnectez le régulateur au réservoir de bouteille PL et ouvrez lentement le robinet de la bouteille PL jusqu'à ce que le robinet soit totalement ouvert. Allumez les brûleurs et observez la température.</p>
<p>Il faut beaucoup de temps au gril pour préchauffer.</p>	<p>Un préchauffage normal à 500-600 degrés prend entre 10 et 15 minutes. Le temps froid et le vent sont des facteurs ayant un impact sur la durée du préchauffage. Des roches volcaniques ou des briquettes agglomérées peuvent augmenter le temps de préchauffage ainsi que la température maximum.</p>
<p>Les flammes des brûleurs ne sont pas d'une couleur bleue claire.</p>	<p>Trop ou pas assez d'air pour la flamme. L'élévation est la cause principale, toutefois un temps froid peut affecter le mélange. Les brûleurs doivent être réglés. Le gril est placé dans un endroit venteux.</p>

COMMENT PASSER UNE COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour garantir que les pièces de remplacement convenant à votre gril à gaz seront envoyées, veuillez consulter les numéros de pièces sur les pages 89-91. Les informations suivantes sont requises pour assurer que la pièce envoyée est correcte. Prière de remarquer que les frais de livraison des pièces de rechange sont à votre charge.

- Numéro du modèle du gril au gaz (voir l'étiquette apposée sur le gril).
- Numéro de la pièce de remplacement nécessaire.
- Description de la pièce de remplacement nécessaire.
- Quantité de pièces requises

Pour obtenir des pièces de rechange, contactez le service clientèle de Member's Mark.
1-888-301-0332.

IMPORTANT

Utilisez uniquement les pièces autorisées par l'usine. L'emploi de pièces qui ne seraient pas autorisées par l'usine peut être dangereux. Toute substitution annulerait votre garantie.

Conservez ce manuel d'instructions pour l'assemblage et de fonctionnement qui vous servira de référence et facilitera votre commande de pièces de remplacement.

MISE EN GARDE

Les valves de gaz sont pré-réglées à l'usine (l'ensemble des valves sera marqué en conséquence). Pour convertir par la suite, contactez votre fournisseur de gaz ou le revendeur du gril avant d'effectuer la conversion.

D'autres orifices doivent être installés lors de la conversion d'un type de gaz à un autre. Vous aurez également besoin d'une plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par le gril.

Conseils relatifs au gril

La cuisson souhaitée de la viande, qu'elle soit saignante, moyennement ou bien cuite dépend en majeure partie de l'épaisseur de la coupe. Les chefs, experts en la matière, disent qu'il est impossible d'obtenir une viande saignante avec une tranche fine.

Le temps de cuisson dépend du type de viande, de la taille et de la forme de la coupe, de la température de la viande lorsque la cuisson commence et le type de cuisson souhaité.

Lorsque vous dégelez de la viande, il est recommandé de le faire dans le réfrigérateur pendant la nuit et non dans un micro-onde. Cette méthode permet d'obtenir une viande plus juteuse.

Utilisez une spatule et non des pinces ou une fourchette pour tourner la viande. La spatule ne perce pas la viande et laisse le jus couler.

Pour obtenir des viandes plus juteuses, ajoutez des assaisonnements ou du sel après la cuisson de chaque côté et ne tournez la viande qu'une seule fois (les jus se perdent lorsque vous tournez la viande plusieurs fois). Tournez la viande après que les jus commencent à former des bulles à la surface.

Coupez l'excès de graisse de la viande avant de la cuire. Pour que les biftecks ou les côtelettes ne s'enroulent pas pendant la cuisson, entaillez la graisse autour du bord à 5 cm d'intervalles.

NE PAS LAISSER LE GRIL SANS SUPERVISION PENDANT LA CUISSON.

Aide-mémoire pour la cuisson

ALIMENT	POIDS OU ÉPAISSEUR	RÉGLAGE DE LA FLAMME	DURÉE APPROXIMATIVE	CONSIGNES SPÉCIALES ET CONSEILS
LÉGUMES				Coupet en tranche. Enduire de beurre ou de margarine. Envelopper dans une feuille métallique à haute résistance. Griller en retournant à l'occasion.
Betteraves, Carottes, Navets frais		Moyenne	12 à 20 minutes	Griller en retournant à l'occasion. Balayer avec du beurre ou de la margarine fondus de temps à autre.
Oignon	Tranches de 1,3 cm	Moyenne	8 à 20 minutes	Assaisonner avec de la sauce italienne, du beurre ou de la margarine.
Pommes de terre sucrées blanches	Entières 170 à 226 g	Moyenne Élevée	40 à 60 minutes 45 à 60 minutes	Envelopper individuellement dans une feuille métallique à haute résistance. Griller en tournant de temps en temps.
Asperges Petit-pois Haricot vert Choux surgelés		Moyenne	15 à 30 minutes	Enduire de beurre ou de margarine. Envelopper dans une feuille métallique à haute résistance. Griller en retournant à l'occasion.

ALIMENT	POIDS OU ÉPAISSEUR	RÉGLAGE DE LA FLAMME	DURÉE APPROXIMATIVE	CONSIGNES SPÉCIALES ET CONSEILS
Frites		Moyenne	15 à 30 minutes	Placer dans un conteneur en feuille d'aluminium. Griller en retournant de temps en temps
BOEUF Hamburgers	1 à 2 cm	Moyenne	10 à 18 minutes	Griller en retournant une fois lorsque les jus remontent à la surface. Ne pas laisser les hamburgers sans surveillance, car une flambée peut se produire soudainement. Cuisiner à une température interne de 160 degrés
Filet de bœuf		Élevée	8 à 15 minutes	
Saignante	2,5 cm	Élevée	8 à 14 minutes	
Moyenne	3,8 cm 2,5 cm 3,8 cm	Élevée Moyenne à Élevée	11 à 18 minutes 12 à 22 minutes 16 à 27 minutes	
Bien cuit	2,5 cm 3,8 cm	Moyenne Moyenne	18 à 30 minutes 16 à 35 minutes	Découper les bords. Griller en ne retournant qu'une fois
Côtelette d'agneau et Steaks saignants	2,5 cm 3,8 cm	Moyenne à Élevée	10 à 15 minutes 14 à 18 minutes	Découper les bords. Griller en ne retournant qu'une fois
Moyenne	2,5 cm 3,8 cm	Moyenne à Élevée	13 à 20 minutes 18 à 25 minutes	
Côtelettes de porc	2,5 cm	Moyenne	20 à 30 minutes	Découper les bords. Griller en retournant une seule fois. Cuisiner jusqu'à la cuisson désirée.
Bien cuit	3,8 cm	Moyenne	30 à 40 minutes	
Côtes		Moyenne	30 à 40 minutes	Griller en retournant à l'occasion. Pendant les dernières minutes de cuisson, balayer avec de la sauce barbecue. Retourner plusieurs fois.
Morceau de jambon (précuisiné)	Tranches de 2,5 cm	Élevée	4 à 8 minutes	Découper les bords. Griller en retournant une seule fois.
Hotdogs		Faible	5 à 10 minutes	Taillader la peau. Griller en ne retournant qu'une fois
VOLAILLE	900 g à 1,4 kg	Faible ou Moyenne	Jusqu'à 1 heure	Placer la peau vers le haut. Griller en retournant et balayer fréquemment avec du beurre ou de la margarine fondus, de l'huile ou la marinade.
Poitrine Bien cuite		Moyenne	30 à 45 minutes	Mariner si souhaité.
POISSON ET CRUSTACÉS Flétan Saumon Espadon	2 cm à 2,5 cm	Moyenne à Élevée	8 à 15 minutes	Griller en retournant à l'occasion. Balayer avec du beurre, de la margarine fondus ou de l'huile pour qu'il reste tendre.
Poisson chat Truite arc-en- ciel entiers	113 à 226 g	Moyenne à Élevée	12 à 20 minutes	Griller en retournant à l'occasion. Balayer avec du beurre, de la margarine fondus ou de l'huile. Balayer avec du beurre fondu et du jus de citron.

SAUMON AU BARBECUE

2 grandes darnes de saumon
2 c. à soupe Huile
Poivre et sel
60 g de tranches de lard
2 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe jus de citron
Bouquet de persil
Tranches de citron
Préchauffer le barbecue.

Brosser les biftecks avec de l'huile et les assaisonner avec du sel et du poivre. Placer sur la grille du barbecue et cuire pendant 10 minutes, retourner les biftecks à mi-cuisson.

En attendant, faire griller le lard dans une poêle sur le brûleur latéral. Égoutter sur des serviettes en papier. Faire fondre le beurre dans une petite poêle en prenant soin de ne pas le décolorer. Placer le poisson et le lard sur des assiettes. Mettre du beurre et ajouter du jus de citron. Garnir avec les bouquets de persil et les tranches de citron. Servir avec des pommes de terre dans le beurre et saupoudrer avec du persil coupé et de la salade craquante.

Remarque : Substituer le saumon avec du poisson chat, du flétan ou de la morue.

MAÏS CUIT AU CHILI

6 épis de taille moyenne, dépouillés
3 c. à soupe de beurre ou margarine, fondues
Une pincée de cumin moulu
Une pincée de coriandre moulu

Environ ½ h avant la cuisson, fondre le beurre. Placer chaque épis sur une feuille d'aluminium. Mettre les ingrédients restants dans le bol. Bien mélanger. Balayer le mélange de la ½ c à café de beurre sur chaque épis. Fermer la feuille d'aluminium et retourner les coins. Placer sur le gril. Cuisiner, tournant les paquets de temps en temps entre 10 et 12 minutes ou jusqu'à une bonne cuisson.

KEBABS DE FRUITS DE MER À LA SAUCE PIQUANTE

500 g de grosses crevettes, décortiquées et déveinées
750 g de coquilles St Jacques
2/3 d'une tasse de sauce chili
1 tasse de vinaigre de cidre

du beurre et du persil coupé saupoudré avec de la salade craquante.
Dans un bol de taille moyenne, mettre les crevettes et les coquilles St Jacques. Dans un petit bol, mettre la sauce chili et les six autres ingrédients suivants. Verser sur les fruits de mer. Retourner pour recouvrir. Recouvrir et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
3 c. à soupe de persil haché
1 c. à soupe d'huile végétale
1 c. à soupe Sauce Worcestershire
½ c. à café de raifort préparé
1 gousse d'ail, finement haché
1 boîte de conserve d'ananas en tranche de 560 g, dont le jus est vidé 1/2 heure avant la cuisson, réglez le brûleur du gril au maximum. Égoutter les fruits de mer en conservant le jus. Sur chacune des douze brochettes de 25 cm, enfiler 2 crevettes et 2 coquilles St Jacques en alternant avec des morceaux d'ananas. Placer les brochettes sur le gril. Cuisiner pendant 7 à 10 minutes, en arrosant et en tournant souvent.

COTELETTES DE PORC

4 Côtelettes de porc
Marinade
1 gros oignon
2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre
2 c. à soupe d'huile
½ c. à café de moutarde en poudre
2 c. à café de sauce Worcestershire
½ c. à café de poivre fraîchement moulu
1 c. à soupe de sucre
½ c. à café de paprika
1 gousse d'ail

Éplucher, râper l'oignon et ajouter le reste des ingrédients sauf pour les côtelettes de porc. Bien mélanger. Verser sur les côtelettes et laisser mariner pendant une heure dans un endroit frais. Régler le barbecue au maximum. Laisser chauffer pendant 10 minutes.

Griller les côtelettes en les brossant de temps en temps avec la marinade. Servir avec de la salade mixte en sauce vinaigrette rehaussée d'un aneth frais.

LONDON BROIL AU BARBECUE

4 à 6 portions
¾ de tasse d'une sauce italienne
1 c. à café de sauce Worcestershire
1 c. à café de moutarde sèche
¼ c. à café de thym, écrasé
1 oignon de taille moyenne, coupé en tranche
453 g de bifteck de flanc, marqué
2 c. à soupe de beurre, fondu

Ajouter les quatre premiers ingrédients, puis l'oignon et le bifteck de flanc. Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures au moins ou pendant la nuit. Sortir le bifteck du réfrigérateur et griller sur le barbecue du gril préchauffé. Griller entre 5 et 7 minutes de chaque côté en arrosant fréquemment avec la marinade. Entre temps, griller les oignons de la marinade dans du beurre sur une poêle sur le brûleur à côté pendant 3 minutes. Pour servir, couper le bifteck en diagonale en tranches fines, saupoudrer les oignons sur le dessus. Garnir avec les kebabs de légumes.

POMMES AU TERRE AU BARBECUE ET FROMAGE

1 tasse ½ de fromage cheddar râpé
1 boîte (300 g) de soupe condensée de crème de champignons
1/3 de tasse de lait
2 c. à soupe de sauce de barbecue
¼ c. à café d'origan
¼ c. à café de sel
1/8 c. à café de poivre
4 tasses de pommes de terre coupées finement (4 pommes de terre de taille moyenne)

Préchauffer le gril. Ajouter le fromage, la soupe condensée, le lait, la sauce barbecue, l'origan, le sel et le poivre dans un grand bol pour mélanger. Remuer les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes. Tourner dans un plat de cuisson rectangulaire 1 litre 1/2 bien beurré. Recouvrir le plat avec une feuille en aluminium. Cuire couvert pendant 25 minutes à feu moyen avec le couvercle de votre gril barbecue fermé. Enlever la feuille et continuer la cuisson pendant 15 minutes en plus ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir.

KEBABS DE LÉGUMES

3 courgettes de taille moyenne
12 tomates cerise
12 champignons frais
Parmesan râpé
Étuver les courgettes en entier pendant 5 minutes sur le brûleur latéral ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Égoutter et couper en tranches de 1,2 cm. Enfiler les courgettes, tomates et champignons en les alternant sur les six brochettes. Brosser avec la marinade préparée avec une sauce italienne, de la sauce Worcestershire, de la moutarde et du thym. Faire griller pendant 5 à 7 minutes en tournant et en arrosant de temps en temps. Saupoudrer à volonté le parmesan.

FAJITAS

500 g de bifteck de flanc ou de poitrine de poulet désossée
 2 c. à soupe d'huile
 ½ tasse de jus de citron
 ½ c. à café de sel
 ½ c. de sel de céleris
 ¼ c. à café de poudre d'ail
 ½ c. à café de poivre
 ¼ c. à café d'origan
 ¼ c. à café de cumin
 Quatre tortillas
 Piler le bifteck à une épaisseur de 2.50 cm ou aplatir les poitrines de poulet. Mélanger l'huile, le jus de citron et l'assaisonnement dans un sac ziplock. Ajouter la viande et secouer le sac pour bien recouvrir la viande. Mettre au réfrigérateur pendant 6 heures au moins ou pendant la nuit. Enrouler les tortillas dans la feuille d'aluminium. Retirer la viande de la marinade. Cuisiner sur un gril au gaz préchauffé pendant 5 à 8 minutes de chaque côté. Pendant que la viande cuit, chauffer les tortillas sur le gril. Couper la viande en tranches fines dans le sens du grain. Placer sur le plateau chauffant. Presser le citron dessus. Envelopper la viande et toute la garniture dans les tortillas : tomates coupées en morceau, guacamole, crème fraîche, sauce taco.

KEBABS DE BOEUF ET D'AGNEAU

Portion 4
 250 g de tranche d'épaule désossée ou de bœuf coupé en morceau de 2,5 cm
 250 g de longe d'agneau désossé coupé en cubes de 2,5 cm
 2/3 d'une tasse d'eau, divisée
 ¼ de tasse d'oignon coupé
 2 c. à soupe de sauce de soja
 ¼ de tasse d'huile végétale, divisée
 1 c. à soupe de sucre brun
 1 c. à soupe de jus de citron frais
 2 gousses d'ail, hachées finement
 ¼ c. à café de cumin moulu
 ¼ c. à café de coriandre moulu
 ¼ c. à café de curcuma moulu
 1/8 c. à café de poivre rouge moulu
 1/8 c. à café de gingembre moulu
 1 poivron rouge coupé en morceaux
 1 grande banane coupée en morceaux
 8 petits champignons
 1/3 d'une tasse de beurre de cacahuètes lisses
 Dans un mixeur, ajouter 1/3 de tasse d'eau, les oignons, la sauce de soja, 2 c. à café d'huile et les 8 autres ingrédients suivants jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Verser sur les cubes de viande et laisser mariner pendant 4 heures en tournant de temps en temps. Égoutter et conserver la marinade. Sur les quatre brochettes de 30 cm, enfile en alternance la viande, le poivron, la banane et les champignons. Préchauffer le gri. Balayer les kebabs avec de l'huile. Griller pendant 7 à 8 minutes de chaque côté.

Cuire la marinade jusqu'à ce qu'elle arrive à ébullition sur le brûleur latérale dans une poêle. Ajouter 1/3 de tasse d'eau restante et de beurre de cacahuète. Remuer pour bien mélanger. Faire chauffer. Si la sauce épaisse trop, ajouter 1 c. à soupe d'eau. Servir la sauce avec les kebabs.

CAVIAR À L'AUBERGINE

1 grosse aubergine
 2 c. à soupe d'huile d'olive
 2 c. à soupe de vinaigre de vin
 2 c. à soupe d'oignon haché
 ½ gousse d'ail, hachée finement
 1 tomate moyenne, coupée en morceaux, poivre et sel
 Faire griller l'aubergine sur le gril au gaz à feu moyen, tourner de temps en temps jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. La cuisson peut prendre 30 minutes. Enlever du gril et laisser refroidir. Enlever la peau et couper finement l'aubergine. Ajouter tous les assaisonnements. Laisser refroidir et servir sur des toasts.

POULET STYLE TANDOURI

8 grandes cuisses de poulet
 1 tasse de yogourt nature maigre
 ½ tasse de jus de citron
 2 c. à café de sel
 ½ c. à café de poivre de cayenne
 ½ c. à café de poivre
 ½ c. à café d'ail écrasée
 ½ c. à café de gingembre râpé
 1 c. à soupe d'huile de maïs
 Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol de mélange et laisser le poulet mariné pendant 8 heures dans le réfrigérateur. Égoutter le poulet et placer sur la broche en passant la tige du côté de l'os où il y a le plus de viande.
 Rôtir à l'aide du brûleur de rôtisserie. Faire cuire à feu moyen-élevé pendant 40 minutes en arrosant de temps en temps avec le reste du mélange de la marinade. Servir avec les oignons coupés et les tranches de citron.

COTES

Marinade :
 1 tasse de sauce de soja
 ½ de tasse de miel
 ½ de tasse de vinaigre
 ½ tasse de sherry sec
 2 c. à soupe d'ail haché
 2 c. à soupe de sucre
 1 tasse d'eau
 1 cube de bouillon de poulet
 1 cannette de bière pour arroser

Mariner les côtes pendant 3 heures. Utiliser la marinade pour arroser en y ajoutant de la bière. Placer un plateau sous les côtes et arroser fréquemment. Pour cuire les côtes, choisir des côtes maigres et charnues et les placer en accordéon sur la broche. Passer les crochets de viande à quatre fourches dans le sens de la longueur de la broche et serrer. Au début du rack au centre, introduire la deuxième côte sur l'extrémité pointée de la broche et pousser entre la viande. En ignorer deux et continuer jusqu'à ce que le rack entier soit en accordéon. Fixer le deuxième crochet de viande au rack. Régler le brûleur de rôtisserie sur élevé. Faire rôtir pendant 50 minutes ou jusqu'à bien cuits.

RÔTI DE PORC

Sauce d'arrosage au vinaigre de cidre de pommes
 1 tasse de vinaigre de cidre de pommes
 170 ml d'eau
 ½ morceau de beurre
 Assaisonnement de sel, poivre, persil et ail
 60 ml de jus de citron
 4,5 kg de rôti de porc
 Durée: 1:1/2 à 2 heures
 Amener le porc à la température ambiante avant de le placer sur la tige. Placer sur la tige et tester l'équilibre. Allumer le brûleur de rôtisserie. Régler le bouton sur élevé. Utiliser la sauce d'arrosage ci-dessus pour rôtir.

DINDE

Dinde de 5,5 kg
 Sauce d'arrosage à la bière:
 1 cannette de bière
 240 ml d'eau
 1 morceau de beurre
 1 c. à café de sel
 1 c. à café de poivre
 ½ c. à café de flocons d'ail
 1 c. à café de persil
 Décongeler complètement la dinde. Bien laver l'extérieur et l'intérieur. Attacher les pattes et les ailes. Allumer le brûleur de rôtisserie. Régler sur élevé. Mélanger tous les ingrédients pour la sauce d'arrosage dans un plat de cuisson creux. Les placer sous la dinde pendant 15 à 20 minutes. Laisser cuire pendant 3 heures environ. La sauce d'arrosage avec l'égouttement de la dinde permet d'obtenir un jus délicieux.

Member's Mark garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit (Modèle n°720-0830G) est exempt de défaut de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation normales et raisonnables au domicile pendant les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander une photo comme preuve de dommage ou de renvoyer les pièces défectueuses, tout frais d'expédition par voie postale ou transport prépayé par le consommateur, à titre de révision et d'inspection.

Brûleurs : Garantie LIMITÉE de 5 ans contre la perforation.

Grilles de cuisson, allumage électronique : Garantie LIMITÉE de 3 ans

* Ne couvre pas les chutes, les écaillages, les éraflures ni les dommages à la surface.

Pièces en acier inoxydable : Garantie LIMITÉE de 1 an contre la perforation.

* Ne couvre pas les problèmes cosmétiques telles que la corrosion de la surface, les éraflures et la rouille

Toutes les autres pièces : Garantie LIMITÉE de 1 an

* Ne couvre pas l'écaillage, les éraflures, les fissures, la corrosion de la surface ou la rouille

Une fois que le consommateur fournissant la preuve d'achat, tel qu'indiqué ci-contre, le fabricant répare ou remplace les pièces qui sont prouvées défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces requises pour l'exécution de ladite réparation ou le remplacement seront gratuites sauf pour les frais d'expédition, tant que l'acheteur soumet sa demande dans la période de garantie depuis la date d'origine de l'achat. L'acheteur-consommateur d'origine sera responsable des frais d'expédition des pièces remplacées selon les conditions de la présente garantie limitée. La présente garantie limitée est applicable aux États-Unis uniquement et uniquement disponible au propriétaire d'origine du produit. Elle *n'est pas transférable*. Le fabricant requiert une preuve raisonnable de votre date d'achat. Vous devez en conséquence conserver votre reçu d'achat et/ou facture. Si l'unité a été offerte en cadeau, demandez au donneur du cadeau d'envoyer le reçu en votre nom à l'adresse indiquée ci-dessous. Toute pièce défectueuse ou manquante soumise à la présente garantie limitée ne sera pas remplacée sans enregistrement ni preuve d'achat. La présente garantie limitée s'applique à la fonctionnalité du produit UNIQUEMENT et ne couvre pas les questions cosmétiques, telles que les éraflures, les bosses, les corrosions ou la décoloration résultant de la chaleur ou des agents de nettoyage chimique ou tout autre type d'outil utilisé pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille sur la surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de la surface, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques n'affectent pas l'intégrité structurelle du produit et ne sont pas considérés comme défaut de fabrication ou de matériaux. En conséquence, ils ne sont pas couverts par la présente garantie. La présente garantie ne rembourse pas le coût de toute complication, aliment, blessure personnelle ni dommage matériel. Si une pièce de remplacement d'origine n'est pas disponible, une pièce de remplacement comparable sera envoyée. Vous serez responsable des frais d'expédition de toutes les pièces remplacées selon les conditions de la présente garantie limitée.

ÉLÉMENTS QUE LE FABRICANT NE REMBOURSE PAS :

Interventions pour réparation à votre domicile.

Réparations lorsque votre produit est utilisé pour une utilisation autre qu'une famille normale ou résidentielle.

Dommage résultant d'accident, modification, utilisation erronée, manque de maintenance/nettoyage, abus, incendie, inondation, cas de force majeure, installation incorrecte et installation ne correspondant pas aux codes d'électricité ou de plomberie ou utilisation des produits non approuvés par le fabricant.

Toute perte d'aliment en raison de pannes de produit.

Pièces de remplacement ou coûts de main-d'œuvre pour la réparation pour les unités utilisées en dehors des États-Unis ou au Canada.

Prise en charge et livraison de votre produit.

Frais d'expédition ou de traitement des photos envoyées dans des documents.

Réparation des pièces ou des systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.

La prise en charge et/ou réinstallation de votre produit.

Coût d'expédition, standard ou expédié, pour les pièces sous garantie/non garantie et de remplacement.

CLAUSE DE DÉNÉGATION DE RESPONSABILITÉ DES GARANTIES IMPLICITES: LIMITES DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses sont votre recours exclusif conformément aux conditions de la présente garantie limitée. Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou accessoires découlant d'une infraction à la présente garantie limitée ou à toute autre garantie implicite applicable ou toute défaillance ou dommage résultant de cas fortuit, entretien et maintenance incorrects, incendie déclenché par la graisse, accident, modification, remplacement de pièces de marques fabriquées par tiers, utilisation erronée, transport, utilisation commerciale, abus, environnements hostiles (temps rudes, calamités naturelles, modifications par des animaux), installation inappropriée ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE OFFERTE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION DE PERFORMANCE OU DESCRIPTION DU PRODUIT, WHEREVER IT APPEARS N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA FORME TELLE QUE STIPULÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULE DES LOIS D'UN ÉTAT QUELCONQUE. Y COMPRIS GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALISATION OU D'ADAPTABILITÉ DANS UN OBJECTIF OU EMPLOI PARTICULIER EST PAR LA PRÉSENTE LIMITÉE EN TEMPS À LA DURÉE STIPULÉE CI-CONTRE.

Ni les revendeurs ni l'établissement de vente au détail vendant ce produit n'ont le droit de proposer d'autres garanties supplémentaires ou de promettre des recours additionnels ou ne correspondant pas aux déclarations susmentionnées. La responsabilité maximum du fabricant, dans tous les cas, ne peut pas dépasser le prix d'achat documenté du produit réglé par le consommateur d'origine. La présente garantie ne s'applique qu'aux unités achetées auprès d'un vendeur au détail ou revendeur agréé. REMARQUE : Certains états n'autorisent pas l'exclusion ni la limite de dommages directs ou indirects, en conséquence certaines limites ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas vous concerner ; la présente garantie limitée vous confère des droits spécifiques légaux tels que stipulés dans les présentes. Vous pouvez en outre bénéficier d'autres droits variant d'un état à un autre.

Pour faire valoir vos droits conformément à la présente garantie limitée, vous devez envoyer un courrier à :

Member's Mark Customer Relations

14050 laurewood PI

Chino, CA 91710 U.S.A.

Pour toute assistance concernant un retour de marchandises, des questions d'ordre général et des problèmes de dépannage, veuillez contacter le 1-888-301-0332.

Kit de conversion au gaz naturel - Modèle 720-0830G

⚠ AVERTISSEMENT ! LA NON CONFORMITÉ AUX PRÉSENTES CONSIGNEZ PEUT DÉCLENCHER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION QUI SONT SUSCEPTIBLES D'ENTRAÎNER DES LÉSIONS CORPORELLES GRAVES VOIRE LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.



L'installation d'un kit de conversion au gaz naturel doit être effectuée par un **TECHNICIEN QUALIFIÉ EN GAZ UNIQUEMENT**. N'ESSAYEZ PAS DE L'INSTALLER VOUS-MEME. Une installation incorrecte peut avoir pour résultat une fuite de gaz ce qui déclencherait un incendie ou une explosion qui pourraient entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels. Les fuites résultant d'une installation incorrecte peuvent survenir immédiatement ou lentement. Si vous entendez des bruits étranges ou sentez des odeurs de gaz ou des odeurs inhabituels ou si vous remarquez quelque chose pendant le fonctionnement de votre appareil à gaz après l'installation, coupez immédiatement le gaz et n'utilisez plus l'appareil tant qu'un **TECHNICIEN QUALIFIÉ** ne l'a pas réparé.

Si vous remarquez qu'il manque des pièces ou que des pièces sont endommagées dans le kit, appelez le 1-888-301-0332 **NE DEMANDEZ PAS** à votre **TECHNICIEN QUALIFIÉ** d'installer le kit tant que vous n'avez pas reçu les pièces en échange des pièces manquantes ou endommagées.

Tableau des orifices

Les diverses valves de brûleur du grill ont des valeurs nominale en BTU qui diffèrent. Cela signifie que la quantité de gaz provenant de chaque orifice varie pour générer les BTU. Les trous dans les orifices sont dimensionnés à des tailles différentes afin de permettre à la quantité de gaz appropriée de s'écouler à travers. Veuillez prendre note du tableau ci-dessous et vous en servir de référence pour les diverses tailles de valves dans le grill.

Taille d'orifice 720-0830G, 730-0830G

	Composants	Propane liquide (PL)		Gaz naturel (GN)	
		Taille orifice	BTU	Taille orifice	BTU
	Brûleur principal	1,02 mm	12 000	1,70 mm	12 000
	Brûleur latéral à flamber	1,15 mm	15 000	1,90 mm	15 000

Les outils ci-dessous sont inclus dans l'emballage :



Clé hex



Clé 6 mm



Tourne-écrou 6 mm

Conversion au gaz naturel - Modèle 720-0830G

Avertissement : assurez-vous que les composants du gril sont totalement froids et que l'alimentation de gaz est coupée et enlevée du gril avant d'effectuer la conversion.

Conversion du régulateur et du tuyau de GN:

Outils requis :



Tournevis à tête cruciforme (+)



Clé 14mm

1. Tourner tous les boutons sur arrêt (OFF) Mettre l'alimentation du gaz PL (Propane liquide) sur arrêt et enlever la bouteille de gaz PL du chariot du gril. Enlever l'adaptateur en laiton du régulateur de PL du collecteur à l'aide d'une clé.



2. Fixer le régulateur GN sur le panneau latéral à l'aide des deux vis 5/32*10mm qui sont préassemblés au régulateur GN. Installer le tuyau GN (Gaz naturel) du régulateur au collecteur et fixer à l'aide d'une clé.



Conversion du brûleur principal à tuyau

Outils requis :



Tournevis à tête cruciforme (+)



Tournevis à tête cruciforme (—)



Tourne-écrou 6 mm



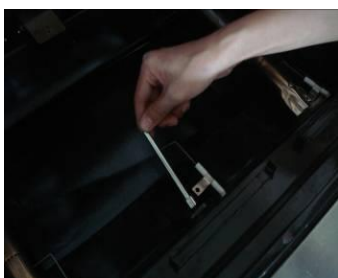
Pinces

Étapes :

1. Enlevez la grille chauffante, les grilles de cuisson et les dispositifs d'arrêt de flamme.
2. Enlevez les brûleurs principaux à tuyau en retirant l'ergot fixant les brûleurs près de la paroi arrière de la chambre de cuisson ainsi que la vis près de la partie frontale de la chambre de cuisson qui fixe le support de l'allumeur au brûleur. Soulevez soigneusement les brûleurs à tuyau vers le haut et sortez-les.



3. Enlevez l'orifice PL à l'aide d'un tourne-écrou de 6 mm de chaque brûleur principal et remplacez manuellement par un orifice GN (4 brûleurs principaux).



4. Remplacez les brûleurs à tuyau et vissez dans leur position initiale.



Conversion du brûleur latéral à flamber

Outils requis :



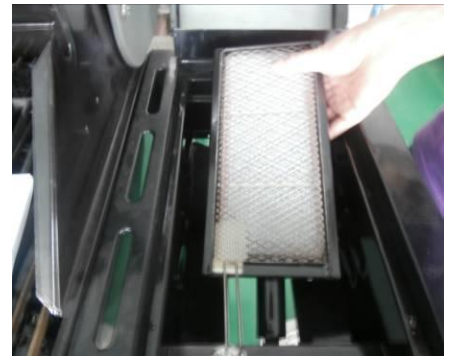
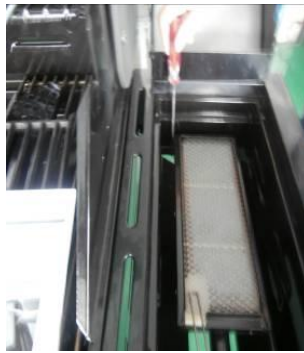
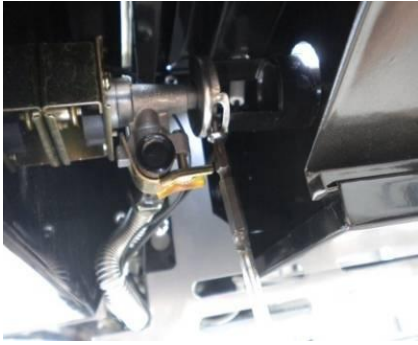
Tournevis à tête cruciforme (+)



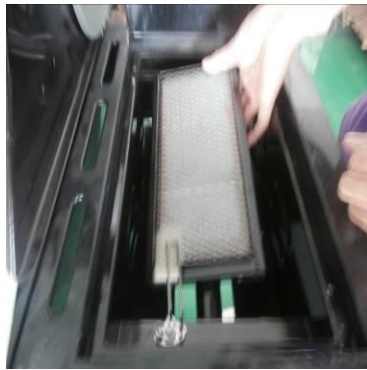
Tourne-écrou 6 mm

Vous trouverez ci-dessous les consignes graduées de conversion d'un orifice de brûleur latéral à flamber.

1. Enlevez la vis sous le support C pour retirer le support C, puis les 4 vis de chaque coin du brûleur latéral à flamber et une vis de l'allumeur.



2. Enlevez l'orifice de gaz PL du brûleur latéral à flamber à l'aide d'un tourne-écrou de 6 mm. Remplacez ensuite manuellement l'orifice de gaz PL au connecteur depuis le dessous du brûleur latéral et remplacez le brûleur latéral dans sa position initiale. Serrez les vis de tous les coins.



Uniquement pour la conversion du brûleur principal à tuyau (Les 3 étapes ci-dessous ne concernent pas le brûleur latéral à flamber ni le brûleur arrière)

Vous devez ajuster la vis de réglage High Flame lors de la conversion du barbecue du gaz propane au gaz naturel.

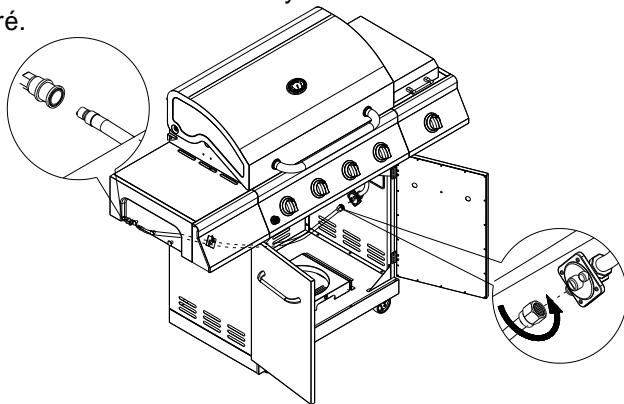
Veillez suivre les étapes décrites ci-dessous.

1. Enlevez chaque bouton de commande des brûleurs principaux à tuyau ainsi que le brûleur latéral à flamber en desserrant la vis à tête creuse avec une clé Allen.
2. Utilisez un tournevis pour tourner la vis de réglage High Flame dans le sens horaire sur environ 90 degrés.
3. Vérifiez que le brûleur fonctionne bien avec le nouveau réglage. Il peut s'avérer nécessaire de régler légèrement la vis pour obtenir la flamme idéale du brûleur.



Avertissement !! Les valves de gaz sont pré-réglées à l'usine pour fonctionner avec un gaz PL ou un gaz naturel. Pour convertir par la suite, contactez votre fournisseur de gaz ou un technicien qualifié qui se chargera d'effectuer la conversion.

- A. Après avoir installé le régulateur de gaz naturel, fixez le tuyau de gaz en PVC au régulateur (voir le schéma ci-dessous).
- B. Connectez l'autre extrémité du tuyau de gaz en PVC à la conduite de gaz du domicile à l'aide d'un raccord à branchement rapide. Pour utiliser le raccord à branchement rapide, soulevez la tête du connecteur vers l'arrière. Introduisez l'extrémité du tuyau en PVC et relâchez la tête du connecteur. Vérifiez que le raccord est bien serré.



Il y a un adaptateur en cuivre pour les conduites de gaz naturel pré-réglées. Si la conduite de gaz n'est pas pré-réglée, enlevez l'adaptateur en cuivre et connectez le régulateur directement au tuyau de gaz en PVC.



Lorsque la conversion est terminée, apposez l'étiquette de certification CSA pour GN au grill. Pour toute question concernant la conversion au gaz naturel, appelez le service clientèle au 1-888-301-0332.