



Meet delights for your home here



USA office: Fontana AUS office: Truganina GBR office: Ipswich FRA office: Saint Vigor d'Ymonville

If you're having difficulty, our friendly customer team is always here to help.



USA:cs.us@costway.com
AUS:cs.au@costway.com
GBR:cs.uk@costway.com
FRA:cs.fr@costway.com

Portable Propane Grill Gril Portable au Propane

NP1112BK

THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS **IMPORTANT** SAFETY INFORMATION. PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

EN

Before You Start

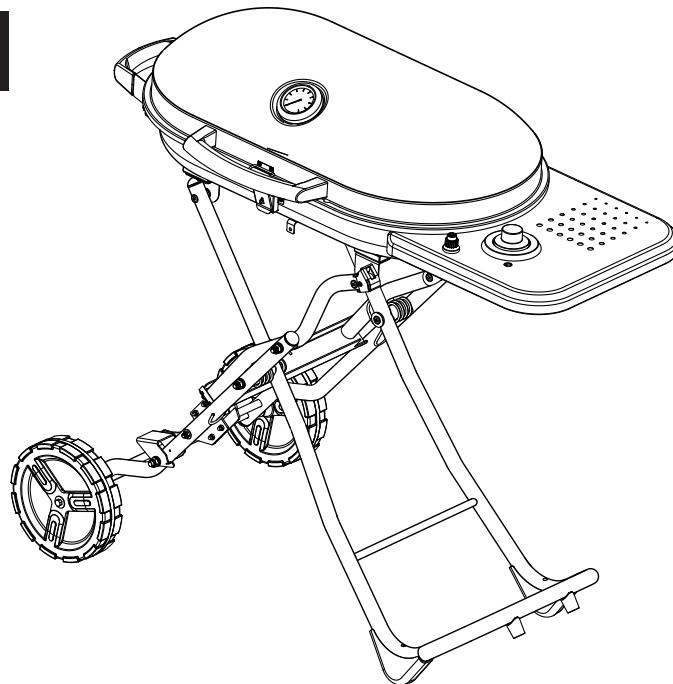
- ⚠ Please read all instructions carefully.
- ⚠ Retain instructions for future reference.
- ⚠ Separate and count all parts and hardware.
- ⚠ Read through each step carefully and follow the proper order.
- ⚠ We recommend that, where possible, all items are assembled near to the area in which they will be placed in use, to avoid moving the product unnecessarily once assembled.
- ⚠ Always place the product on a flat, steady and stable surface.
- ⚠ Keep all small parts and packaging materials for this product away from babies and children as they potentially pose a serious choking hazard.

FR

Avant de Commencer

- ⚠ Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ⚠ Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement.
- ⚠ Vérifiez toutes les pièces et les accessoires.
- ⚠ Lisez attentivement chaque étape et suivez l'ordre correct.
- ⚠ Nous recommandons que, dans la mesure du possible, tous les produits soient assemblés à proximité de la zone où ils seront utilisés, afin d'éviter tout déplacement inutile du produit une fois assemblé.
- ⚠ Placez toujours le produit sur une surface plane et stable.
- ⚠ Conservez toutes les petites pièces de ce produit et les matériaux d'emballage hors de portée des bébés et des enfants, car ils pourraient présenter un risque d'étouffement.

EN



FOR OUTDOOR USE ONLY
LP GAS CYLINDER SOLD SEPARATELY

NOTE TO INSTALLER/ASSEMBLER:

Give this operator's manual to the consumer so the consumer may retain it for future reference.



DANGER:
You might be seriously hurt if you do not follow the instruction in this operator's manual.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

INTRODUCTION

This grill has many features for making its use more pleasant and enjoyable. Safety, performance, and dependability have been given top priority in the design of this product, making it easy to maintain and operate.

This instruction 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.

DANGER:

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance
- Extinguish any open flame
- Open firebox hood
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call gas supplier or your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

DANGER:

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 25 ft.(7.5 m) of any flammable liquid.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

DANGER:

Always use outdoors. Using the grill indoors or within an enclosed area can lead to carbon monoxide poisoning, resulting in serious injury or death.

WARNING:

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

WARNING:

Improper assembly, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the Assembly, Operation, and Maintenance instructions thoroughly before using, assembling or servicing this product.

GENERAL SAFETY RULES

WARNING:

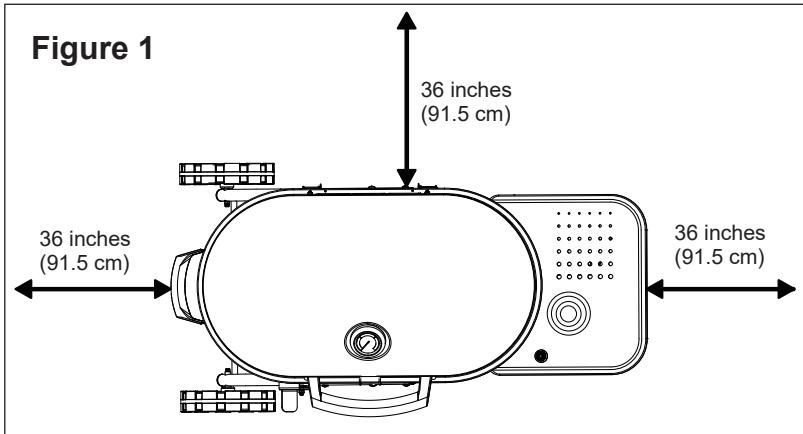
Read and understand all instruction. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire and/or serious personal injury.

READ ALL INSTRUCTIONS

- This appliance must be installed in accordance with the latest local codes. In the absence of local codes, use the :
- United States:
 - Nation Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54
 - LP gas Code,NFPA 58
- Canada:
 - Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1
 - Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2

- If an accessory is used on the grill that requires an external electrical power source, the accessory when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, use the:
 - United States:
-National Electrical Code, ANSI/NFPA 70
 - Canada:
-Canadian Electrical Code, CSA C22.1
- This appliance is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, shed, balcony, or any other enclosed area.
- Do not use or install this appliance in or on boats or recreational vehicles.
- This grill must be located away from combustible surfaces by no less than 36 inches(91.5 cm) from back of grill and 36 inches(91.5 cm) from sides of this grill.

Figure 1



- The grill shall not be used under overhead combustible construction.
- The grill is not intended for and should never be used as a heater.
- Keep area around this appliance free of combustible materials, gasoline, and all other flammable vapors and liquids.
- Do not restrict the flow of combustion and ventilation air.

- Keep ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- This grill is not intended for commercial use.
- Never move grill when using or still hot.
- Never use the grill indoors. Toxic fumes can accumulate.
- Always remove the LP gas cylinder(liquid propane also called liquid petroleum gas) when the appliance is not in use or before storing or lowering the unit.
- Do not alter the grill in any manner.
- Do not use the appliance unless it is fully and properly assembled and all parts are securely fastened.
- Never attempt to light burner with the firebox hood closed. A build up of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.
- When in use, keep children and pets away at all times.
- Do not leave the grill unattended.
- Do not use charcoal, ceramic briquettes, or lava rock in a gas grill.
- In the event of a grease fire, turn off the burner. Do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, or baking soda.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- Keep any electrical cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Do not store a spare LP gas cylinder under or near the grill If not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

GENERAL SAFETY RULES

- If a leak is detected at any time, get away from the LP gas cylinder and call the fire department.
- This grill is not intended to be used on a boat, in an RV, camper trailer, or motor home.
- Do not use the grill until leak-tested.
- Periodically check and/or clean the burner/ venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.
- LP gas cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other closed in area.
- Do not operate the grill while under the influence of drugs, alcohol, or any medication.
- Stay alert and exercise control. Watch what you are doing and use common sense. Do not operate a grill when you are tired.
- Propane cylinder use(1lb disposable):
- Use only cylinder marked "Propane Fuel".
- Cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.
- Size should be 4 inches (10.1 cm) diameter, 8 inches(20.3 cm) height, or 3 inches(7.6 cm) diameter, 10 inches(25.4 cm) height.
- Save cylinder cap and reinstall when not in use.
- Cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. Gas cylinder must be upright in use.

SPECIFIC SAFETY RULES

1. Use grill only with LP gas and the regulator/valve assembly supplied.

2. Check for leaks prior to grilling operations. Do this even if this grill was assembled at the store.
3. Do not operate the grill if there is a gas leak present.
4. Never use a flame to check for gas leaks.
5. Should the burner go out while grilling, turn off the gas valve. Open the firebox hood and wait 5 minutes before attempting to relight.
6. Never lean over an open grill or place hands or fingers on hot surfaces.
7. Thoroughly clean the grill regularly.
8. Do not block the ventilation holes in the sides or back of the grill.
9. Never attempt to use the appliance or any components that have been damaged or exposed to an accidental fire.
10. Propane gas is not natural gas. Do not try to convert this grill to natural gas as it is extremely dangerous.
11. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of the dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
12. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of the grill.
13. Use heat-resistant mitts or gloves, and long-handled utensils when operating this grill.
14. When cooking, the grill must be on a level, stable noncombustible surface in an area that is free of combustible material. An asphalt surface(blacktop) may not be acceptable for this purpose.
15. Apartment Dwellers: Check with management to learn requirements and fire codes of using a LP gas grill in your apartment complex.
16. Save these instructions. Refer to them frequently and use them to instruct others who may use this grill. If you loan someone this grill, loan them these instructions also.

ASSEMBLY

The following signal words and meanings are intended to explain the levels of risk associated with this product.

SYMBOL	SIGNAL	MEANING
	DANGER:	Indicates an imminently hazardous situation, which, if not avoided, will result in death or serious injury.
	WARNING:	Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in death or serious injury.
	CAUTION:	Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	NOTICE:	(Without Safety Alert Symbol) Indicated important information not related to an injury hazard, such as a situation that may result in property damage.

Some of the following symbols may be used on this product. Please study them and learn their meanings. Proper interpretation of these symbols will allow you to operate the product better and safer.

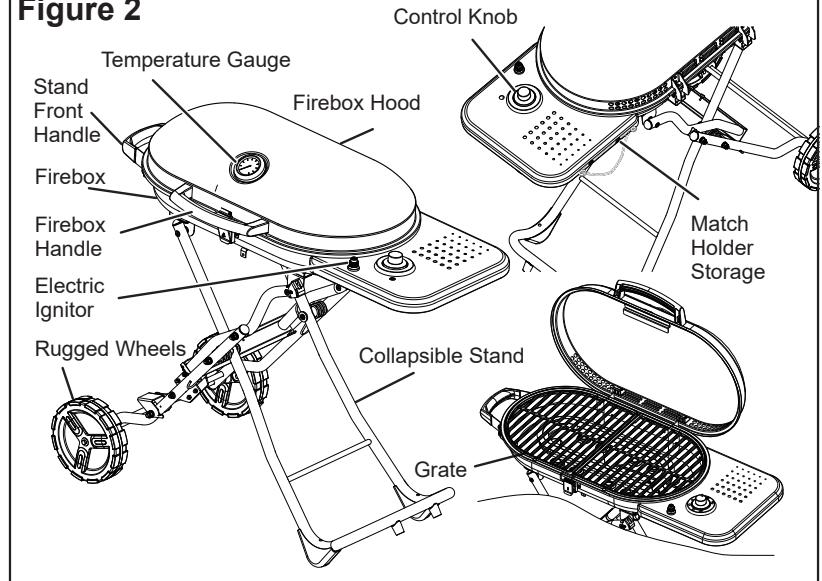
SYMBOL	NAME	DESIGNATION/EXPLANATION
	Safety Alert	Indicates a potential personal injury hazard.
	Read Operator's Manual	To reduce the risk of injury, user must read and understand operator's manual before using this product.
	Hot Surface	To reduce the risk of injury or damage, avoid contact with any hot surface.

FEATURES

PRODUCT SPECIFICATIONS

BTU rating: 15,000
 Total grill surface: 348 sq.in.
 Grilling surface height: 31 inches
 Fuel source: Propane(not included)
 Natural gas convertible: No

Figure 2



KNOW YOUR GRILL

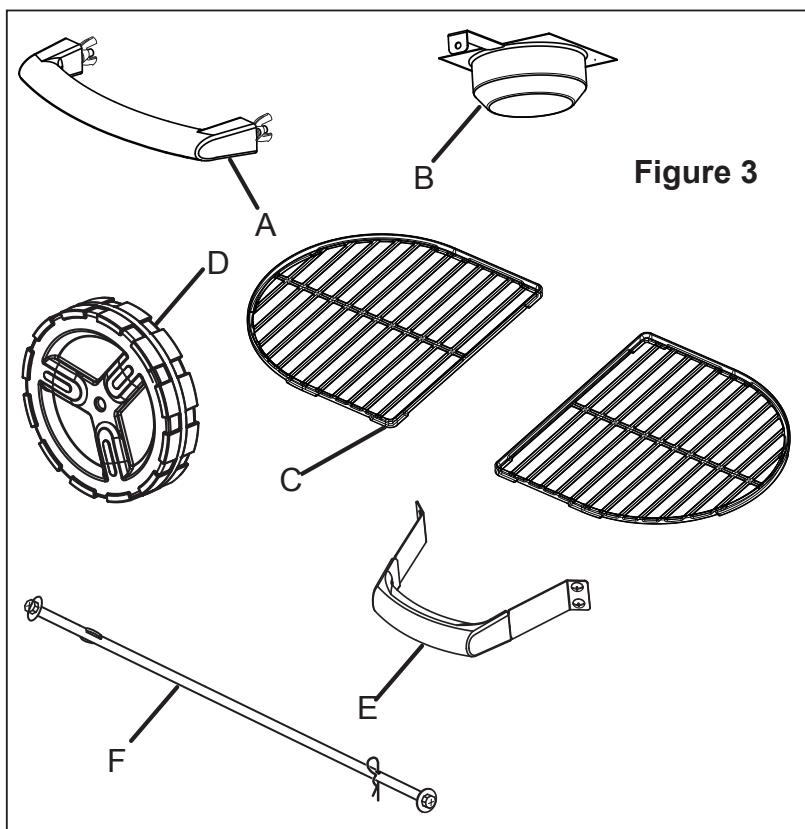
See Figure 2. The safe use of this grill requires an understanding of the information on the grill and in this operator's manual. Before use of this grill, familiarize yourself with all operating features and safety rules.

Collapsible Stand - The stand can be collapsed for storing or transporting the grill.

Electric Ignitor - The electric igniter uses a AAA battery(not included) that lights the gas burner when pushed.

Firebox Hood - The firebox hood can be locked for easy transport.
Match Holder Storage - Slots in the back of the grill provide convenient storage for the match holder.
Rugged Wheels - The durable plastic wheels allow you to move the grill across smooth and rough surfaces.
Temperature Gauge - The temperature gauge measures temperatures up to 700 °F (371 °C).

LOOSE PART



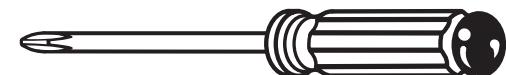
A-Fire box handle x 1
B-Grease cup x 1
C-Grate x 1
D-Wheel x 2
E-Stand front handle x 1
F-Axle x 1

TOOLS NEEDED

The following tools (not included or drawn to scale) are needed for assembly and making adjustments:

Figure 4

Phillips Screwdriver



ASSEMBLY

UNPACKING

This product requires assembly.

- Carefully lift the grill from the carton and place it on a level work surface.

WARNING:

Do not use this product if any parts on the Loose Parts List are already assembled to your product when you unpack it. Parts on this list are not assembled to the product by the manufacturer and require customer installation. Use of a product that may have been improperly assembled could result in serious personal injury.

- Inspect the grill carefully to make sure no breakage or damage occurred during shipping.
- Do not discard the packing material until you have carefully inspected the grill, identified all loose parts, and satisfactorily operated the grill.

NOTE: Some loose parts are located inside the grill assembly beneath the firebox hood.

⚠️ WARNING:

If any parts are damaged or missing do not operate this grill until the parts are replaced. Use of this product with damaged or missing parts could result in serious personal injury.

⚠️ CAUTION:

Some parts may contain sharp edges that may cause personal injury. Wear protective gloves if necessary.

Step 1: Attaching the Wheels

See Figure 5-6.

1. With the grill out of the box and packaging removed, place the grill right side up on flat surface.
2. Remove the hitch pin, screws, and washers from the axle.
3. Locate the holes in the stand legs.
4. Slide the axle through the square hole in the left stand leg and then through the round hole in the right stand leg.
5. Install the hitch pin into the hole in the axle to secure it in place.
6. Lift the grill, slide one washer and wheel onto the axle.
7. Using a second washer and screw, secure the wheel to the stand. Securely tighten screw.
8. Repeat this process to secure the other wheel.

Step 2: Attaching the Stand Front Handle

See Figure 7.

1. Locate the handle mounts on the firebox.
2. Remove the screws, lock washers, and washers from the handle mounts.
3. Align holes in stand front handle with holes in mounts.
4. Install front handle using Phillips screws. Securely tighten screws.

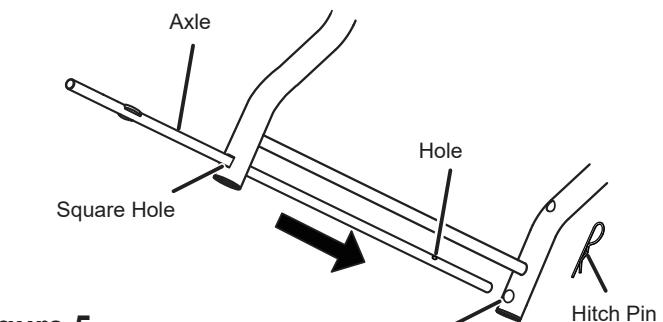


Figure 5

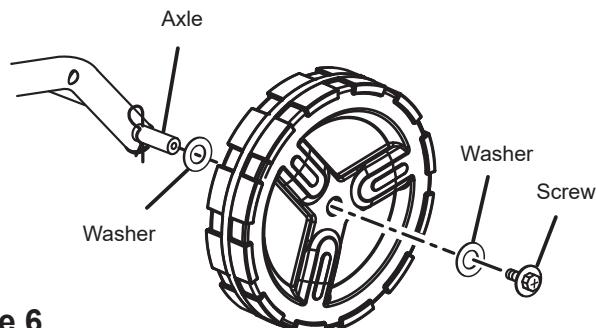


Figure 6

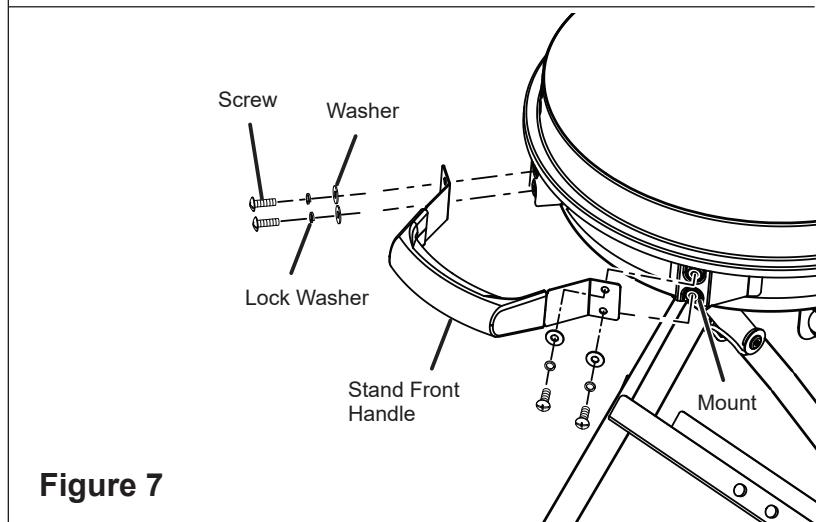


Figure 7

Step 3: Opening the Stand

See Figure 8-10.

1. Grasp the stand front handle and raise the stand until it rests on the wheels and frame support.

⚠️ WARNING:

Use the stand front handle to raise the stand. Do not raise by any part of the grill that is attached to the stand. Failure to heed this warning can result in possible injury and damage the grill.

2. Step on the release lever and pull the stand front handle toward you at the same time.

3. Apply slight downward pressure on the stand until the release lever closes over the center brace, locking the unit in place.

⚠️ WARNING:

Failure to remove the LP gas cylinder or attempting to move the grill while it is hot could result in serious personal injury.

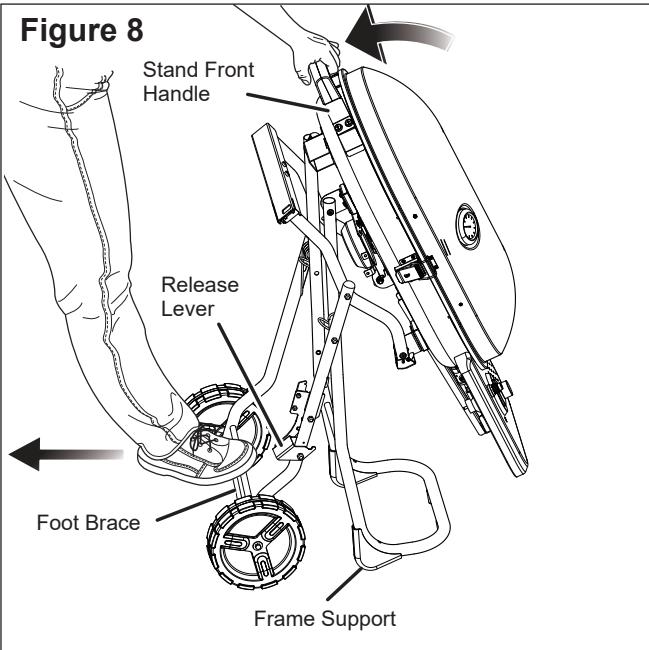
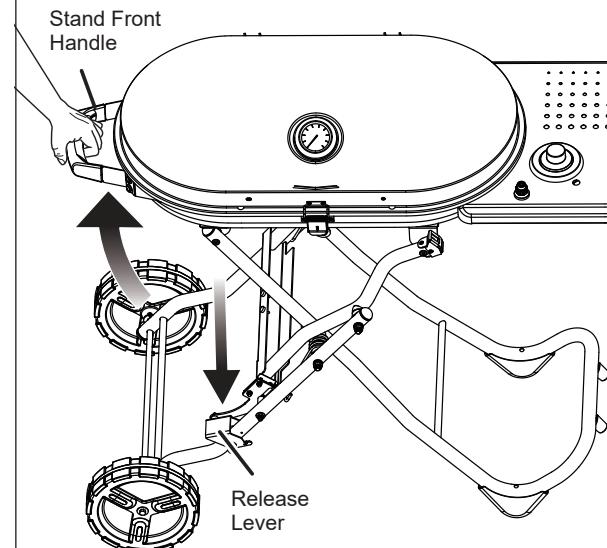
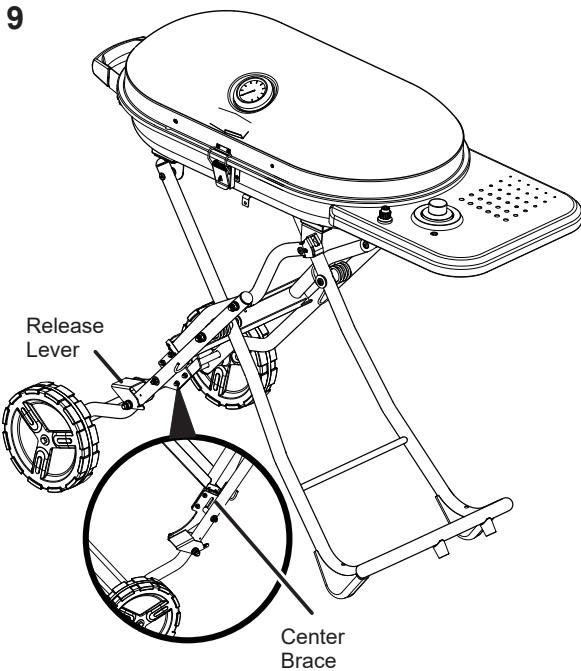


Figure 9



Step 4: Attaching Firebox Handle

See Figures 11-12.

1. Raise and open the stand.
2. Lift the hood latch, then raise the firebox hood.
3. Remove the wing nuts from the studs in the firebox handle.
4. Insert studs in firebox handle through holes in the firebox hood.
5. Install the wing nuts and tighten securely.

Step 5: Installing the Grease Cup

See Figure 13.

1. Slide the grease cup into the cup holders on the bottom of the grill.

NOTE: Clean the grease cup after each use. Do not remove the grease cup until after the grill has cooled completely. Do not transport the grill with a dirty grease cup.

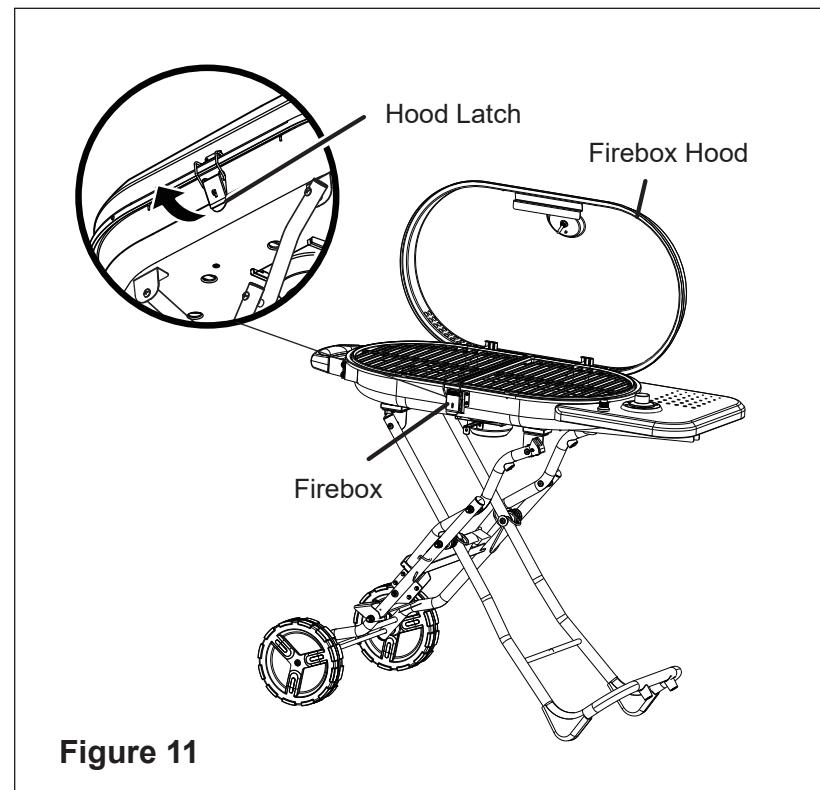


Figure 11

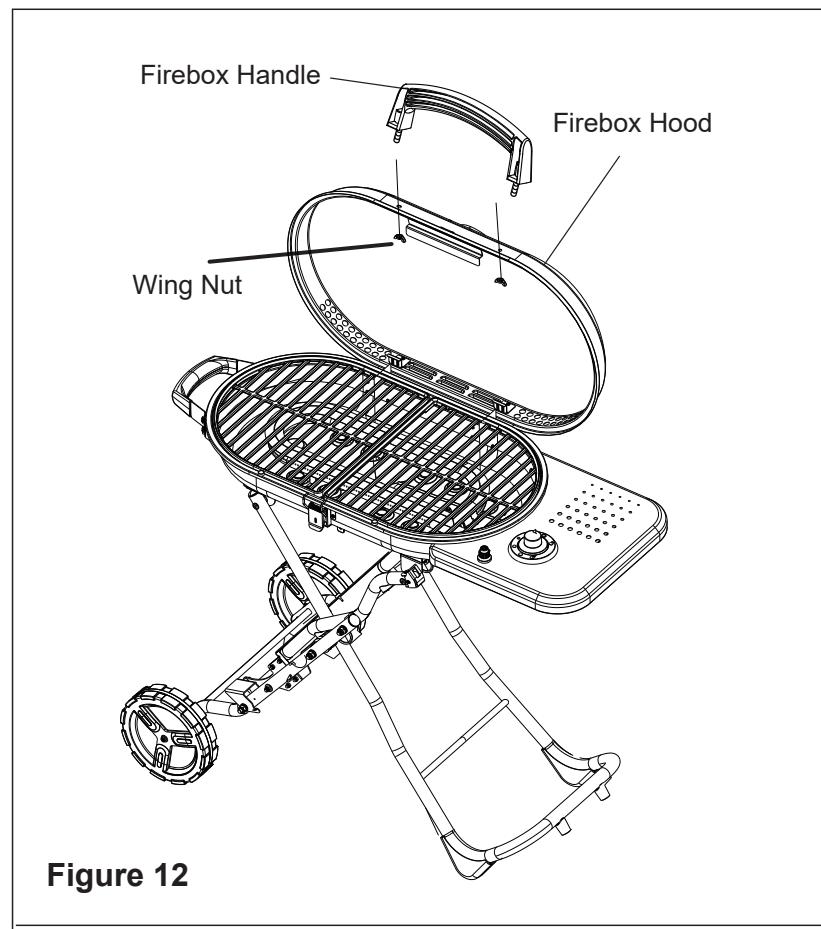


Figure 12

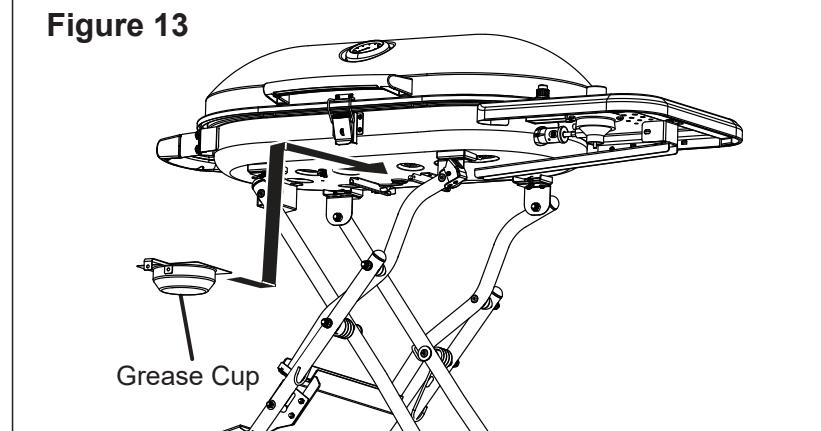


Figure 13

Step 6: Installing Battery in Ignitor

See Figure 14. (The AAA battery is not included)

1. Turn the ignitor cap counterclockwise and lift the cap from the control panel.
2. Slide a AAA battery, negative (-) end first, into the ignitor. Be sure spring is still in place inside the ignitor cap
3. Replace the ignitor cap.

Step 7: Connecting the LP Gas Cylinder to the Regulator

See Figure 15.

1. Remove the cap from LP gas cylinder.
 2. Hold the LP gas cylinder firmly and insert into the regulator.
 3. Turn the cylinder clockwise, taking care not to cross thread the connection. Do not use tools.
- NOTE: The regulator will seal in the cylinder valve resulting in some resistance. An additional one-half to three quarters turn is required to complete the connection. If you cannot complete the connection, disconnect and repeat the above two steps. If you still cannot complete the connection, DO NOT use this regulator!
4. Inspect valve connections. Look for any damage or debris. Remove any debris. Never attempt to use damaged or plugged equipment. See your local LP Gas Dealer for repairs.

Step 8: Testing Valves and Regulator for Leaks

See Figure 16.

Connections on the valve were tested at the factory to ensure no gas leaks were present. However, shipping and handling could loosen connections. As a safety precaution:

1. Turn the control knob off.
- NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK().
2. Make sure the LP cylinder is properly connected to the LP gas cylinder valve.
- If you hear a rushing sound, immediately remove the LP gas cylinder. This sound means there is a major leak at the connection. Correct the problem before proceeding.

3. Using a clean paint brush and a 50/50 mixture of mild soap and water, brush soapy solution over all the connections and fittings on the grill.

4. "Growing" bubbles indicate a leak. Remove the LP gas cylinder and recap the bottle.

NOTE: If leaks cannot be stopped, do not try to repair by yourself. Please consult qualified technician.

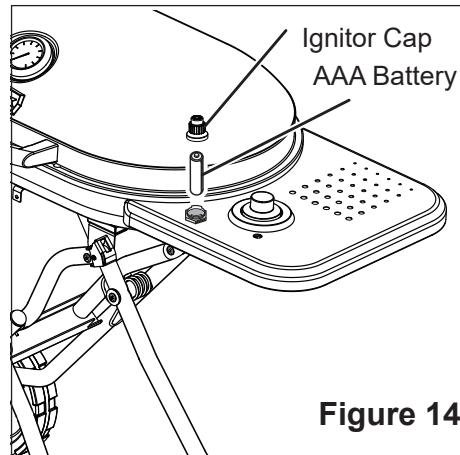


Figure 14

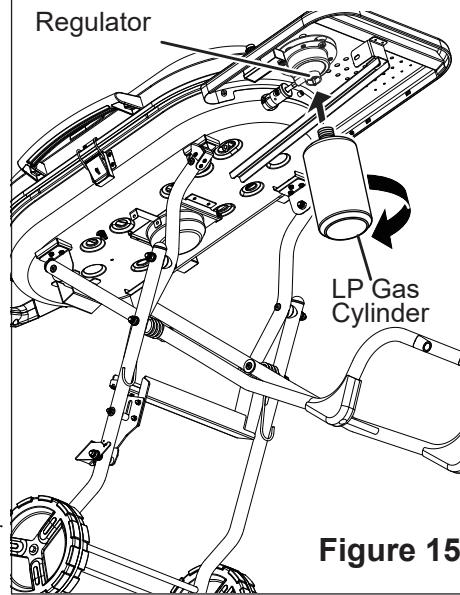
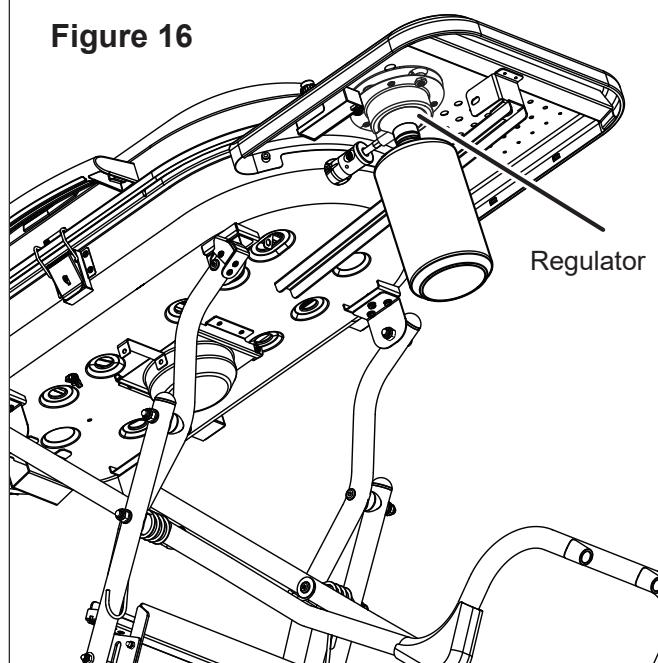


Figure 15

Figure 16

Step 9: Closing Stand and Transporting the Grill

See Figures 17-18.

Never close the stand or attempt to move the grill unless the grill is completely cool, the grease cup is empty, and the LP gas cylinder is removed.

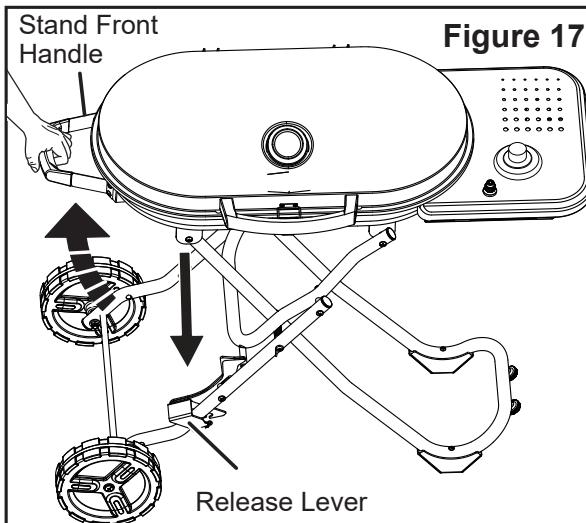
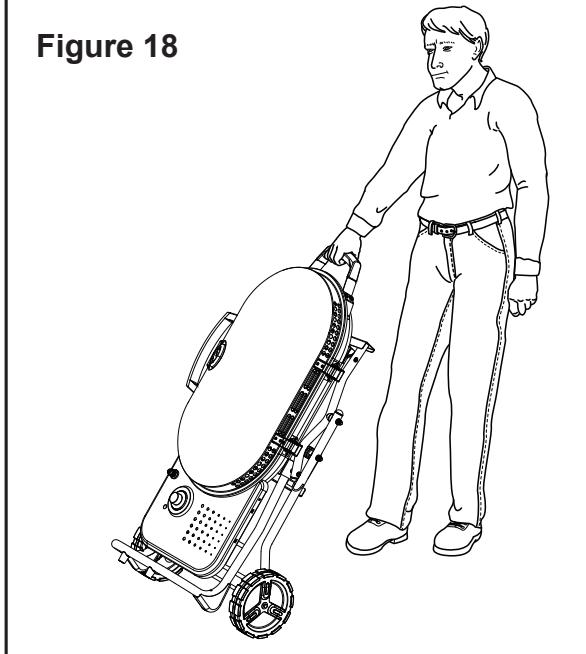
NOTE: Make sure the grate and removable insert are in place and hood latch secured prior to closing the stand on transporting the grill. This will help to keep all grates in place.

To close the stand:

1. Grasp the stand front handle and step on the release lever.
2. Lift the stand front handle up and away from you.
3. Apply slight forward pressure until the release lever clicks into place and the unit rests on the wheels and frame support.
4. From this position, the grill can be moved easily from place to place.

To lower a closed stand :

1. Stand at the wheel side of the collapsible stand and grasp the stand front handle.
2. Tilt the unit toward you and then slowly lower it to the ground.

Figure 17**Figure 18**

OPERATION

⚠️WARNING:

Do not allow familiarity with grill to make you careless. Remember that a careless fraction of a second is sufficient to inflict severe injury.

⚠️WARNING:

Do not use any attachments or accessories not recommended by the manufacturer of this grill. The use of attachments or accessories not recommended can result in serious personal injury.

SAFETY TIPS FOR USING THE GRILL

- 1.Before turning the control knob on, check the LP gas cylinder for tightness and perform a leak test.
- 2.Trim excess fat from meat to reduce flare ups from drip-pings.
- 3.When grill is not in use, turn the control knob to LOCK(🔒), and remove the LP gas cylinder.
- 4.Do not move the grill while cooking.
- 5.To avoid burns and splatters, use long-handled utensils and oven mitts.
- 6.Do not use the grill if the grease cup is not clean and properly installed.
- 7.Once the grill has cooled, clean it promptly.
- 8.Do not let grease or hot material drip from the grill onto the valve, hose, or regulator. Correct the problem before use.
- 9.If the regulator frosts, immediately turn off the grill and cylinder valve. This indicates a problem with the LP gas cylinder and it should not be used.
- 10.Do not leave the grill unattended while preheating or burning off food residue. If the grill has not been regularly cleaned as instructed, a grease fire can occur.
- 11.Never use water on a grease fire.
- 12.Perform a burner flame check before each use (see the Maintenance section).

GRILLING GUIDE

High - for preheating the grill, searing steaks and other cuts of meat, burning off food residue from grate.

Medium - for most grilling, baking, and roasting.

Low - for cooking fish and other lean foods.

COOKING/GRILLING TIPS

- 1.The best oils to use when grilling meats are high-temperature oils(i.e., peanut, canola, safflower, and cottonseed oils).
- 2.Dry off meat prior to grilling. Dry meat browns; wet meat steams.
- 3.Grill with the firebox hood down.
- 4.Keep grates clean. A clean grate is less likely to be sticky and will last longer.
- 5.Clean the firebox hood and inside the firebox often. A grease build-up is a fire hazard and adds unwanted flavors to your fresh food.
- 6.Before lighting the burner, spray grates with non-stick spray to prevent food from sticking.
- 7.Always preheat the grill for 10-15 minutes prior to use.
- 8.Before you start grilling, organize the food by cooking technique, required cooking time, and grilling area required.
- 9.Sauces containing sugars and fats can cause flare-ups and burn your food. Apply these sauces only in the last10 minutes of cooking.
- 10.Marinades and rubs enhance the flavor of food. A dry rub or liquid marinade can be used prior to cooking.

FOOD SAFETY

- 1.Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.
- 2.Keep raw meat separate from ready-to-eat foods.
- 3.Use a clean platter and utensils when removing cooked food from the grill.
- 4.Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria.
- 5.Use a meat thermometer to ensure proper internal temperature of meat.
- 6.USDA Recommended Safe Minimum Internal Temperatures of Food;

--145 °F for beef, veal, lamb, steaks, and roast --145°F for fish
 --160 °F for ground pork, beef, veal, and lamb# --160°F for pork
 --160 °F for egg dishes
 --165 °F for turkey, chicken, and duck (whole, pieces and ground)
 7.Refrigerate prepared and leftover foods promptly.

WARNING:

If ignition does NOT occur within 5 seconds, turn the control knob to OFF(O) and wait 5 minutes. Repeat lighting procedures. If the burner does NOT ignite with the cylinder valve open, the gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite and result in serious personal injury.

Igniting the Burner

See Figures 19-20.

NOTE: Never lean over the grill while lighting burner.

The first time you use your newly purchased grill, it is recommended the grill run on the highest setting for 15-20 minutes.

Ignite the burner with an electric ignitor:

- 1.Open the firebox hood.
- 2.Turn the control knob on the side shelf to OFF (O).

NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK().

3.Make sure the LP gas cylinder is tightly connected to the regulator and a leak test has been performed.

4.To light the burner, push in the control knob and turn to .

5.Press and hold the electric ignitor until the burner lights. When the burner is lit, turn the control knob to the desired setting.

If the burner fails to light within five(5) seconds, release the electric ignitor. Turn the control knob off and wait five(5) minutes, then repeat the step.

NOTE: Place the burner on high and observe flame height which should be approximately 1/2 in. If the flame is too high or too low, burner adjustment is required. See Maintenance section in this manual.

NOTE: If a burner is accidentally extinguished, turn the control knob off, wait five(5) minutes then start the ignition process again.

Ignite the burner with a match:

- 1.Open the firebox hood.
- 2.Turn control knob to OFF(O)

NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK().

3.Make sure the LP gas cylinder is tightly connected to the regulator and a leak test has been performed.

4.Using the match holder included with this grill, place a match between the circular wires.

5.Light the match and place into lighting hole on the bottom of the firebox.

6.Push in the control knob and turn to .

7.When the burner is lit, turn the control knob to the desired setting. If the burner fails to light, extinguish the match, turn the control knob off, and wait five(5) minutes then repeat the step.

NOTE: Place the burner on high and observe flame height which should be approximately 1/2 in. If the flame is too high or too low, burner adjustment is required. See the Maintenance section in this manual.

NOTE: If a burner is accidentally extinguished, turn the control knob off, wait five(5)minutes then start the ignition process again.

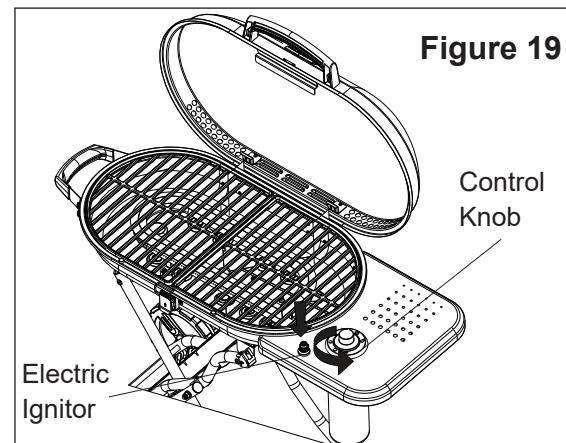
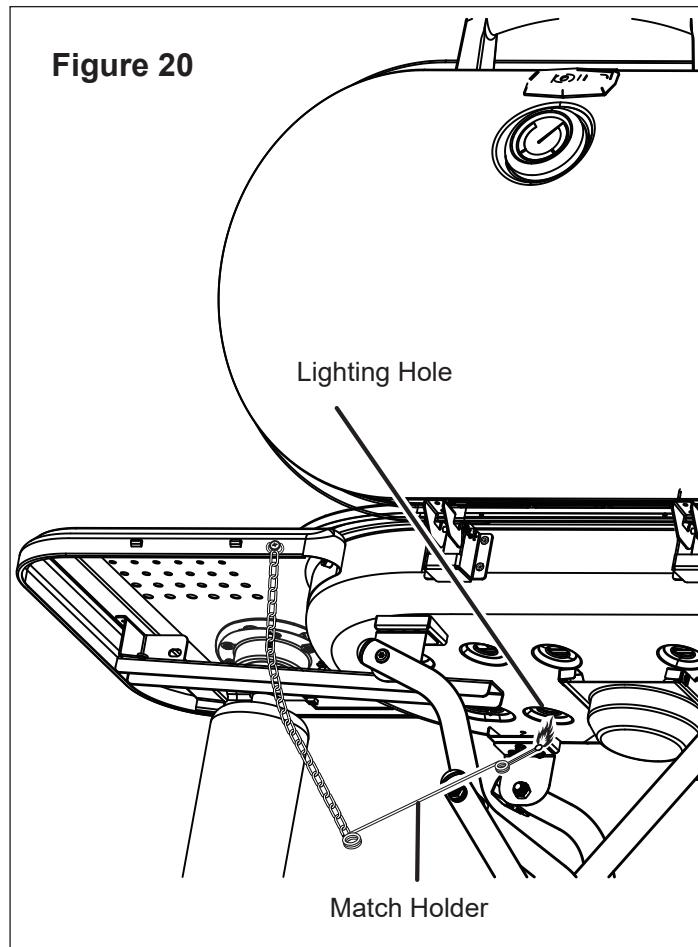


Figure 20

Using the Grill and Accessories

⚠️ WARNING:

Never use an accessory if the porcelain coating is damaged or chipped. Use with a damaged coating could result in serious personal injury if ingested.

To use the grate:

- 1.Turn on the grill and close the firebox hood. Preheat the grill for 10 - 15 minutes.
- 2.Open the firebox hood and place the food on clean grates, then close the firebox hood. Cooking time will vary depending on personal preference.
NOTE: When grilling fish, the meat is typically done when it flakes easily with a fork. If any part of the meat is glossy in appearance, it is not done.
- 3.When finished cooking, turn the control knob off.
NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK().
- 4.After the grill has cooled, clean grates and grease cup.

⚠️ WARNING:

Remove grate insert from cold grill or use heat-resistant mitts if removing a hot insert. Place the insert on a heat resistant surface and keep away from children. Removing a hot insert may result in possible serious injury.

MAINTENANCE

⚠️ WARNING:

When servicing, use only identical replacement parts. Use of any other parts could create a hazard or cause product damage.

General Maintenance

When cleaning the inside of the firebox hood and grill bottom, use a strong solution of detergent and water with a scrub brush to clean. Rinse thoroughly and allow to air dry. NEVER use a caustic grill cleaner on painted or cooking surfaces.

All plastic parts, stainless-steel and painted surfaces, should be cleaned with warm soapy water and wiped dry. Cooking surfaces should be cleaned with a bristle brush only. Check that no loose bristles remain on the cooking grates prior to using.

Cooking grates:

- Clean before and after each use with a stiff wire brush.

Port shields:

- Scrape any build-up off the port shields using a wire brush.

Grease:

- After use, allow the grease in the cup to cool, then empty into the garbage.
- Empty after each use to avoid spillage and flare ups.

Cleaning Burner Assembly and Checking Venturi for Insects

See Figures 21-22.

DANGER:

Failure to clean the burner assembly and check the venturi as described can result in a fire or explosion resulting in serious injury or death.

Burner should be cleaned when the grill has been idle for some time. In some parts of the country, spiders and other insects can spin webs, build nests, and lay eggs in the venturi blocking gas flow and causing fire in the tubes known as "flashback". Flashback can damage the grill and even cause injury.

- Turn control knob to OFF(O). Allow the grill to cool completely.

NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK().

- Remove the LP gas cylinder.
- Pull electrode wire from the electric ignitor.
- Remove the wing nuts securing the burner to the firebox.
- Using work gloves, lift the burner up and away from the gas valve openings.

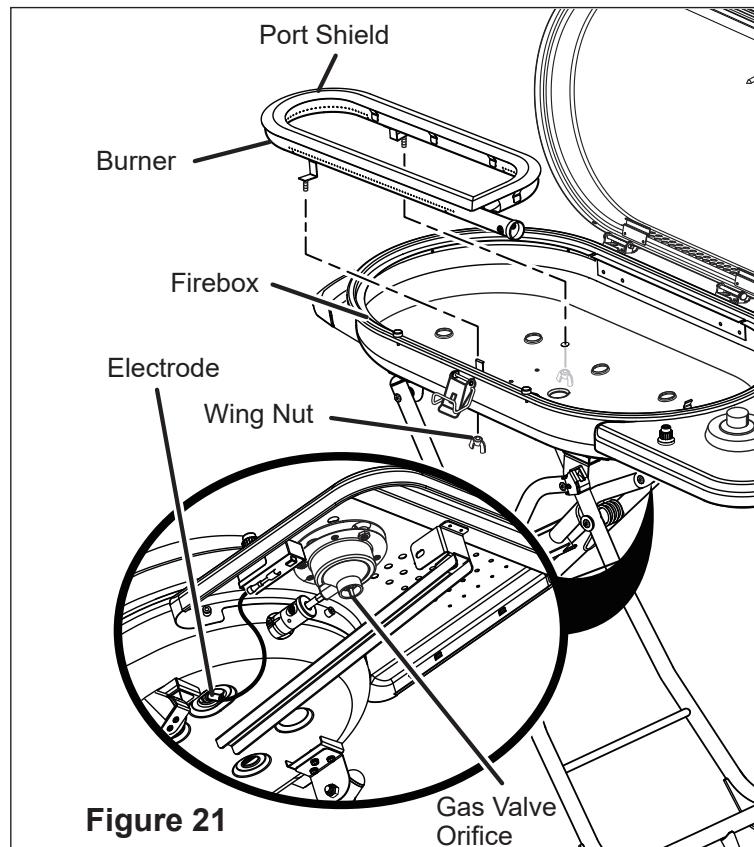


Figure 21

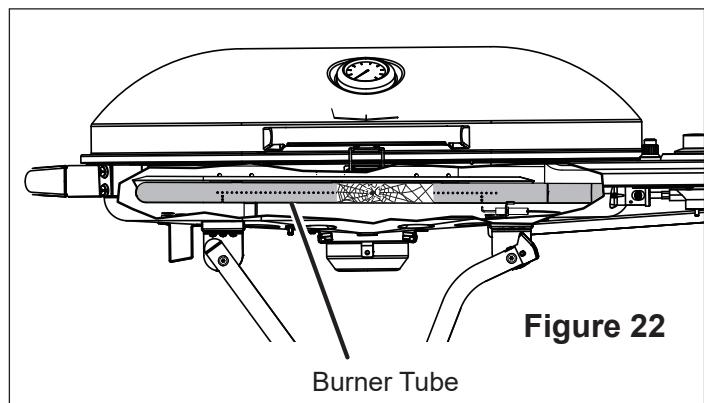
Clean burner tubes using one of the following three ways:

1. Bend a stiff wire into a small hook. Run the hook through the burner tube several times.



2. Use a narrow bottle brush with flexible handle and run through burner tubes several times. Do Not use a wire brush.

3. Wear eye protection, then use an air hose to force air into the burner tube and out through the burner port. Clean any clogged port with an opened paper clip.

**Figure 22**

MAINTENANCE

- Once the burner tube is clear of debris, use a wire brush to remove food and dirt from the outer surface of the tubes.
- Check the burner for damage. Normal wear and corrosion may cause some holes to enlarge. Replace the burner if this happens.

NOTE: Burner tube must reengage valve opening.

- Verify that the gas valve orifice is correctly positioned inside burner inlet.
- Attach the electrode to the burner and carefully replace the burner.
- Slide the burner into the grill and secure the burner using wing nuts.
- Reattach electrode wires to the electric ignitor.

Burner Flame Check

See Figure 23.

- Open the firebox hood and allow the grill to cool completely.
- Turn control knob to OFF (O).

NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK ().

- Remove grates.

- Light the burner and turn the control knob from high to low. A smaller flame should be seen on low while the high positions flame should be approximately 1/2 in. in height.

- If only a low flame is seen, you may need to replace the LP gas cylinder.

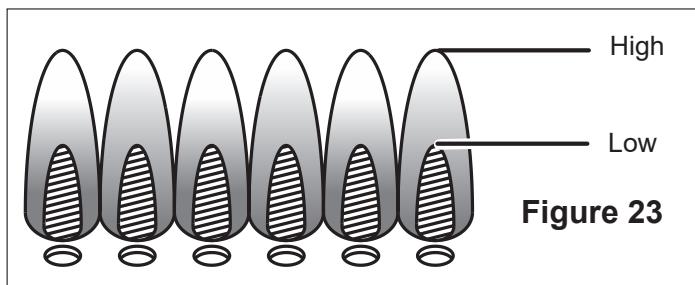
▪

Ignitor Check

- Remove the LP gas cylinder completely. Press and hold the ignitor. "Click" should be heard and a spark seen between the burner and electrode. If no spark, see the Troubleshooting section in this manual.

Valve Check

- Remove the LP gas cylinder completely. Control knob locks in place when turned off. To check valves: push in knobs and release. If knobs don't spring back, replace the valve assembly before using grill.

**Figure 23**

Storing the Grill

See Figure 24.

- Turn the control knob to OFF (O).

NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK ().

- Remove LP gas cylinder.
- Place the 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 caps or plugs may result in leakage of propane.
- Once cooled, clean the grill thoroughly, including grease cup.

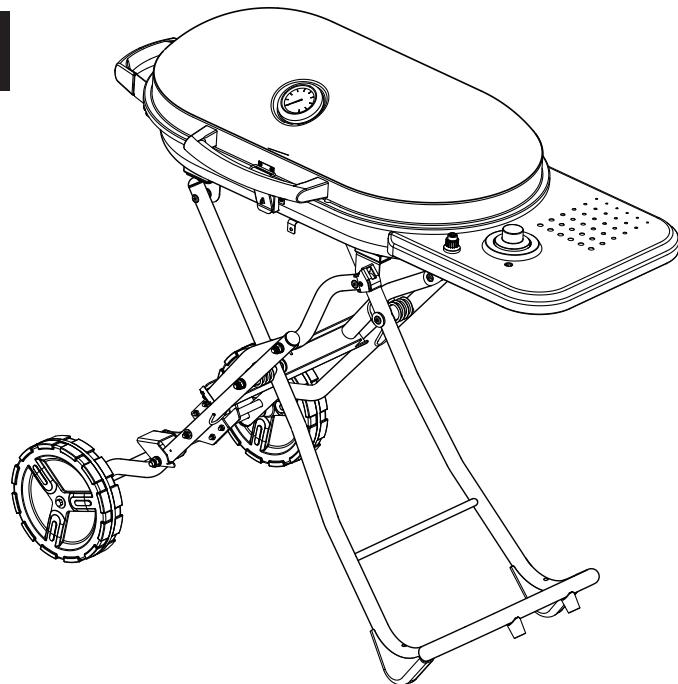
TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Smell of gas	Regulator or valve leaking	Remove the LP cylinder immediately and check for damaged regulator or valve. Perform leak test, see Testing Valves and Regulator for Leaks in the Assembly section.
Flame flashback beneath control panel	Fire in burner tube due to blockage.	See Cleaning Burner Assembly and Checking Venturi for Insects in the Maintenance section.
Gas leak detected from cylinder, regulator, or other connection	Improper installation and loose connections. Mechanical failure due to rusting or mishandling.	Tighten fittings and see Testing Valves and Regulator for Leaks in the Assembly section. Replace the LP gas cylinder.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface	Grease build up in burner area.	Turn off control knob. Leave firebox hood open allowing flames to extinguish. Once cool, clean the grill thoroughly.

Burner will not light	The LP gas cylinder is empty. Burner not connected to control knob. Venturi blocked. Ignitor wire is loose, dirty, or not connected. Dead battery in ignitor.	Replace the LP gas cylinder. Make sure valves are inside the burner tubes. See Testing Valves and Regulator for Leaks in the Assembly section. Reconnect burner electrode wires or replace the ignitor wire assembly. Clean wires and/or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Tighten all connections. Replace the battery in the ignitor.
Decreasing heat or popping sound	LP gas cylinder is empty. Venturi blocked.	Replace the LP gas cylinder. See Cleaning Burner Assembly and Checking Venturi for Insects in the Maintenance section
Hot spots on cooking surface	Venturi blocked.	See Cleaning Burner Assembly and Checking Venturi for Insects in the Maintenance section
Yellow flame	Venturi or burner may be blocked.	See Cleaning Burner Assembly and Checking Venturi for Insects in the Maintenance section
Inside of firebox hood appears to be peeling	This is a build up of grease.	Clean with a soft bristle brush or scraper.

Manufactured by: JIANGMEN MINSHENG KITCHEN EQUIPMENT CO.,LTD
 BUILDING I, NO. 49, LIDONG 2ND ROAD, LILE, JIANGHAI DISTRICT, JIANGMEN, GUANGDONG, CHINA
 MADE IN CHINA

FR



POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR SEULEMENT
BOUTEILLE DE GPL VENDUE SÉPARÉMENT

NOTE À L'INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR :

Remettez ce manuel d'utilisation au consommateur afin qu'il puisse le conserver pour référence ultérieure.

⚠ DANGER :

Vous risquez de vous blesser gravement si vous ne suivez pas les instructions de ce manuel d'utilisation.

**CONSERVEZ CE MANUEL POUR TOUTE
RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

INTRODUCTION

Ce gril présente de nombreuses caractéristiques qui rendent son utilisation plus agréable et plus plaisante. La sécurité, les performances et la fiabilité ont été privilégiées lors de la conception de ce produit, qui est donc facile à entretenir et à utiliser.

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage correct et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel pour référence future.

⚠ DANGER :

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Coupez le gaz de l'appareil
- Éteindre toute flamme nue
- Ouvrir le capot de la chambre de combustion
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil etappelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion susceptible de provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

⚠ DANGER :

• N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.

• N'utilisez jamais cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.

• En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil etappelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

DANGER :

Toujours utiliser à l'extérieur. L'utilisation du gril à l'intérieur ou dans un espace clos peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone, entraînant des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT :

Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Une bouteille LP non connectée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT :

Un montage, un ajustement, une modification, un service ou un entretien inadéquats peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser, d'assembler ou de réparer ce produit.

RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT :

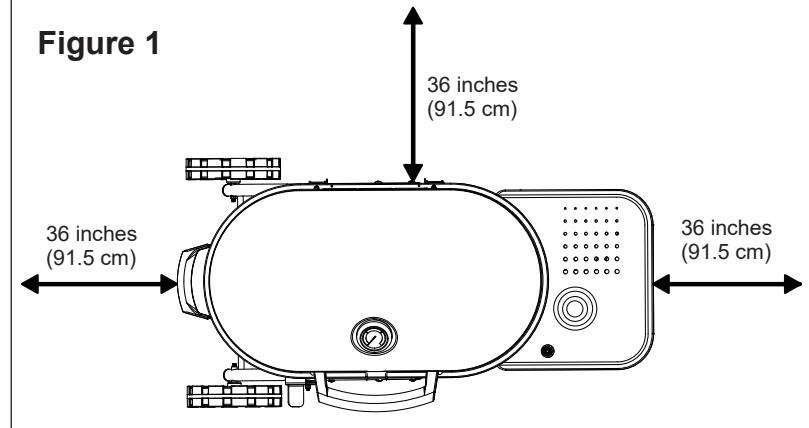
Lire et comprendre toutes les instructions. Le non-respect de toutes les instructions énumérées ci-dessous peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Cet appareil doit être installé conformément aux normes locales les plus récentes. En l'absence de codes locaux, utilisez le :
- États-Unis :
 - Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54
 - Code du GPL, NFPA 58
- Canada :
 - Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1
 - Code d'entreposage et de manutention du propane, CSA B149.2

- Si un accessoire est utilisé sur le gril qui nécessite une source de poudre électrique externe, l'accessoire une fois installé doit être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, utilisez :
- États-Unis :
 - Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70
- Canada :
 - Code canadien de l'électricité, CSA C22.1
- Cet appareil est destiné à un usage extérieur uniquement et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage, une remise, un balcon ou tout autre endroit fermé.
- N'utilisez pas et n'installez pas cet appareil dans ou sur des bateaux ou des véhicules de loisirs.
- Ce gril doit être éloigné des surfaces combustibles d'au moins 36 pouces (91,5 cm) à partir de l'arrière du gril et de 36 pouces (91,5 cm) à partir des côtés du gril.

Figure 1



- Le gril ne doit pas être utilisé sous une construction combustible aérienne.
- Le gril n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
- Gardez la zone autour de cet appareil exempte de matériaux combustibles, d'essence et de tous les autres liquides et vapeurs inflammables.

- Ne pas restreindre le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille libres et exemptes de débris.
- Ce gril n'est pas destiné à un usage commercial.
- Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est utilisé ou encore chaud.
- N'utilisez jamais le gril à l'intérieur. Des fumées toxiques peuvent s'accumuler.
- Retirez toujours la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (propane liquide également appelé gaz de pétrole liquide) lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le ranger ou de l'abaisser.
- Ne modifiez pas le gril de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas l'appareil s'il n'est pas entièrement et correctement assemblé et si toutes les pièces ne sont pas solidement fixées.
- N'essayez jamais d'allumer le brûleur lorsque le capot de la chambre de combustion est fermé. L'accumulation de gaz non enflammés à l'intérieur d'un gril fermé est dangereuse.
- Lorsque le gril est utilisé, tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés à tout moment.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance.
- N'utilisez pas de charbon de bois, de briquettes en céramique ou de pierres de lave dans un gril à gaz.
- En cas de feu de graisse, éteignez le brûleur. N'essayez pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Utilisez un extincteur à poudre chimique de type BC ou étouffez-le avec de la terre ou du bicarbonate de soude.
- Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
- Éloignez tout cordon électrique et tuyau d'alimentation en carburant de toute surface chauffée.
- Ne rangez pas une bouteille de GPL de rechange sous ou près du gril. S'il n'est pas suivi à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire.

RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Si une fuite est détectée à tout moment, éloignez-vous de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié etappelez les pompiers.
- Ce gril n'est pas conçu pour être utilisé sur un bateau, dans un véhicule de plaisance, une caravane ou un camping-car.
- N'utilisez pas le gril avant d'en avoir vérifié l'étanchéité.
- Vérifiez et/ou nettoyez périodiquement les tubes du brûleur/du venturi pour détecter la présence d'insectes ou de nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous le gril.
- Les bouteilles de GPL doivent être stockées à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- N'utilisez pas le gril sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments.
- Restez vigilant et gardez le contrôle. Regardez ce que vous faites et faites preuve de bon sens. N'utilisez pas le barbecue si vous êtes fatigué.
- Utilisation d'une bouteille de propane (1lb. jetable) :

 - N'utilisez que des bouteilles portant la mention « Carburant propane ».
 - La bouteille doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada CAN/CSA-B339, Cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.
 - La taille doit être de 4 pouces (10,1 cm) de diamètre, 8 pouces (20,3 cm) de hauteur, ou de 3 pouces (7,6 cm) de diamètre, 10 pouces (25,4 cm) de hauteur.
 - Conservez le capuchon de la bouteille et remettez-le en place lorsque vous ne l'utilisez pas.
 - Un système d'alimentation en bouteilles doit être aménagé pour le retrait des vapeurs. La bouteille de gaz doit être utilisée verticalement.

RÈGLES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES

1. N'utilisez le gril qu'avec du gaz de pétrole liquéfié et l'ensemble régulateur/vanne fourni.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites avant d'utiliser le gril. Faites-le même si le gril a été assemblé dans un magasin.
3. Ne pas faire fonctionner le gril s'il y a une fuite de gaz.
4. N'utilisez jamais de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
5. Si le brûleur s'éteint pendant la cuisson, fermez le robinet de gaz. Ouvrez la hotte du foyer et attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer le brûleur.
6. Ne vous penchez jamais au-dessus d'un gril ouvert et ne placez jamais vos mains ou vos doigts sur des surfaces chaudes.
7. Nettoyez soigneusement le gril régulièrement.
8. N'obstruez pas les orifices de ventilation situés sur les côtés ou à l'arrière du gril.
9. N'essayez jamais d'utiliser l'appareil ou des composants endommagés ou exposés à un incendie accidentel.
10. Le gaz propane n'est pas du gaz naturel. N'essayez pas de convertir ce gril au gaz naturel, car c'est extrêmement dangereux.
11. Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. N'installez sur la sortie du robinet de la bouteille que le type de bouchon fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.
12. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité du gril.
13. Utilisez des gants résistants à la chaleur et des ustensiles à long manche lorsque vous utilisez le gril.
14. Lors de la cuisson, le gril doit être placé sur une surface plane, stable et incombustible, dans un endroit dépourvu de matériaux combustibles. Une surface asphaltée (Pierre concassée goudronnée) n'est pas acceptable à cette fin.

15. Habitants d'appartements : Vérifiez auprès de la direction pour connaître les exigences et les codes de prévention des incendies relatifs à l'utilisation d'un gril au GPL dans votre complexe d'appartements.

16. Conservez ces instructions. Consultez-les fréquemment et utilisez-les pour instruire d'autres personnes susceptibles d'utiliser ce gril. Si vous prêtez ce gril à quelqu'un, prêtez-lui également ces instructions.

SYMBOLES

Les mots indicateurs et les significations suivants visent à expliquer les niveaux de risque associés à ce produit.

SYMBOLE	SIGNAL	SIGNIFICATION
	DANGER:	Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.
	AVERTISSEMENT:	Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves
	PRUDENCE:	Indique un danger potentiel qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées
	REMARQUER:	(Sans symbole d'alerte de sécurité) Indique des renseignements importants qui ne sont pas liés à un risque de blessure, comme une situation pouvant entraîner des dommages matériels.

Certains des symboles suivants peuvent être utilisés sur ce produit. Veuillez les étudier et apprendre leur signification. Une interprétation correcte de ces symboles vous permettra d'utiliser le produit de manière plus efficace et plus sûre.

SYMBOLE	NOM	DÉSIGNATION/EXPLICATION
	Alerte de sécurité	Indique un risque potentiel de blessure corporelle.
	Lire le manuel de l'utilisateur	Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire et comprendre le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser ce produit.
	Surface chaude	Pour réduire le risque de blessure ou de dommages, évitez tout contact avec une surface chaude.

CARACTÉRISTIQUES

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Puissance BTU : 15,000

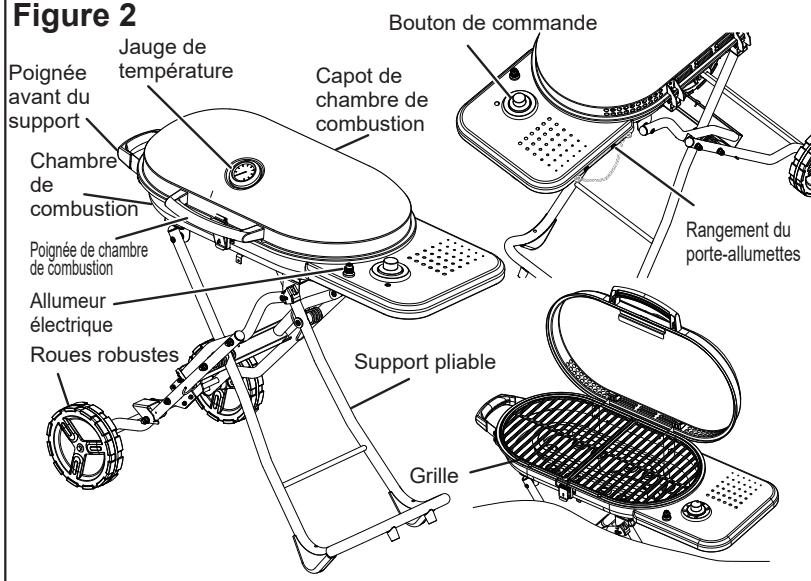
Surface totale du gril: 348 sq.in.

Hauteur de la surface de grillade: 31 pouces

Source de carburant: Propane (non inclus)

Convertible au gaz naturel : Non

Figure 2



CONNAÎTRE VOTRE GRIL

Voir la figure 2.

Pour utiliser ce gril en toute sécurité, il faut comprendre les informations figurant sur le gril et dans ce manuel d'utilisation. Avant d'utiliser ce gril, familiarisez-vous avec toutes les caractéristiques de fonctionnement et les règles de sécurité.

Support pliable - Le support peut être plié pour ranger ou transporter le gril.

Allumeur électrique - L'allumeur électrique fonctionne à l'aide d'une pile AAA (non fournie) qui allume le brûleur à gaz lorsqu'on la pousse.

Capot de chambre de combustion - Le capot de chambre de combustion peut être verrouillé pour faciliter le transport.

Rangement du porte-allumettes - Les fentes situées à l'arrière du gril permettent de ranger le porte-allumettes.

Grille amovible - Retirez la grille ronde en fonte recouverte de porcelaine lorsque vous utilisez la pierre à pizza ou d'autres inserts disponibles (vendus séparément). Lors du transport, assurez-vous que la grille en fonte est installée.

Roues robustes - Les roues en plastique durable permettent de déplacer le gril sur des surfaces lisses ou rugueuses.

Jauge de température - La jauge de température mesure les températures jusqu'à 700 °F (371 °C).

PIÈCE DÉTACHÉE

A-Poignée de chambre de combustion x 1

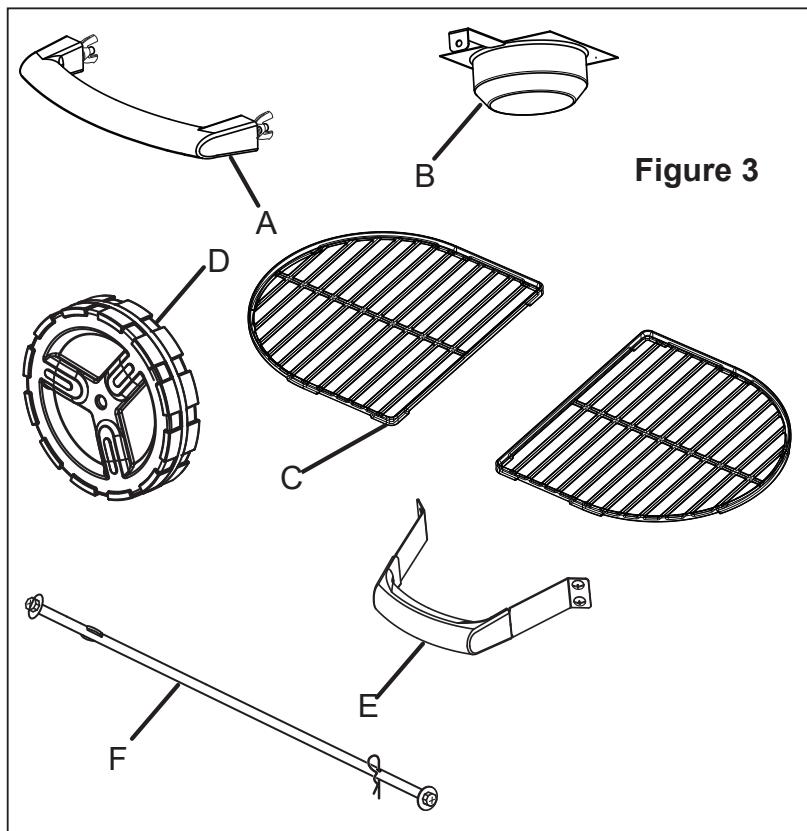
B- Gobelet à graisse x 1

C- Grille x 1

D- Roue x 2

E- Poignée avant du stand x 1

F- Essieu x 1

**Figure 3**

OUTILS NÉCESSAIRES

Les outils suivants (non inclus ou dessinés à l'échelle) sont nécessaires pour l'assemblage et les réglages :

Figure 4

Tournevis Phillips



ASSEMBLAGE

DÉBALLAGE

Ce produit nécessite un assemblage.

- Soulevez délicatement la grille du carton et placez-la sur une surface de travail plane.

AVERTISSEMENT :

N'utilisez pas ce produit si l'une des pièces figurant sur la liste des pièces détachées est déjà montée sur votre produit lorsque vous le déballez. Les pièces figurant sur cette liste ne sont pas assemblées au produit par le fabricant et doivent être installées par le client. L'utilisation d'un produit qui n'a pas été correctement assemblé peut entraîner des blessures graves.

- Inspectez soigneusement le gril pour vous assurer qu'il n'a pas été cassé ou endommagé pendant le transport.
- Ne jetez pas le matériel d'emballage avant d'avoir soigneusement inspecté le gril, identifié toutes les pièces détachées et fait fonctionner le gril de manière satisfaisante.

REMARQUE : Certaines pièces détachées se trouvent à l'intérieur du gril, sous le capot de la chambre de combustion.

AVERTISSEMENT :

Si des pièces sont endommagées ou manquantes, n'utilisez pas ce gril tant qu'elles n'ont pas été remplacées. L'utilisation de ce produit avec des pièces endommagées ou manquantes peut entraîner des blessures graves.

ATTENTION :

Certaines pièces peuvent présenter des arêtes vives susceptibles de provoquer des blessures. Portez des gants de protection si nécessaire.

Étape 1 : Fixation des roues

Voir la figure 5-6.

1. Une fois le gril sorti de sa boîte et l'emballage retiré, placez le gril, côté droit vers le haut, sur une surface plane.
2. Retirez l'axe d'attelage, les vis et les rondelles de l'essieu.
3. Repérer les trous dans les pieds du support.
4. Faites glisser l'essieu dans le trou carré du pied gauche, puis dans le trou rond du pied droit.
5. Installez la goupille d'attelage dans le trou de l'essieu pour le fixer en place.
6. Soulever la grille, glisser une rondelle et la roue sur l'essieu.
7. À l'aide d'une deuxième rondelle et d'une vis, fixer la roue au support. Serrer fermement la vis.
8. Répétez ce processus pour fixer l'autre roue.

Étape 2 : Fixation de la poignée avant du support

Voir la figure 7.

1. Localisez les supports de la poignée sur la chambre de combustion.
2. Retirez les vis, les rondelles de blocage et les rondelles des supports de poignée.
3. Alignez les trous de la poignée avant du support avec les trous dans les supports.
4. Installer la poignée avant à l'aide des vis Phillips. Serrer fermement les vis.

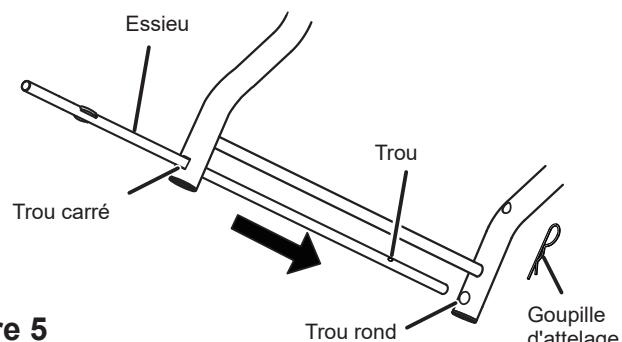


Figure 5

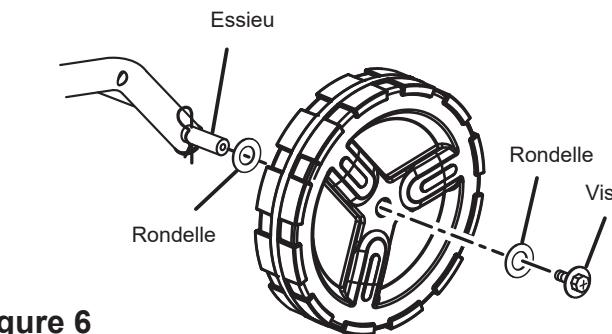


Figure 6

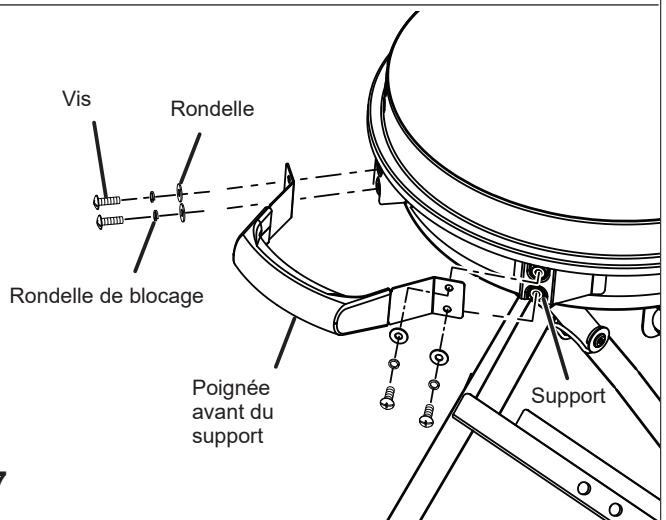


Figure 7

Étape 3 : Ouverture du support

Voir la figure 8-10.

1. Saisissez la poignée avant du support et soulevez le support jusqu'à ce qu'il repose sur les roues et le support du cadre.

AVERTISSEMENT :

Utilisez la poignée avant du support pour soulever le support. Ne soulevez pas le gril à l'aide d'une partie quelconque du gril fixée à la béquille. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures et endommager le gril.

2. Appuyez sur le levier de déverrouillage et tirez la poignée avant du support vers vous en même temps.
3. Exercer une légère pression vers le bas sur la béquille jusqu'à ce que le levier de déverrouillage se referme sur l'entretoise centrale, verrouillant ainsi l'unité en place.

⚠️ AVERTISSEMENT :

Le défaut de retirer la bouteille de GPL ou de tenter de déplacer le gril pendant qu'il est chaud pourrait entraîner des blessures graves.

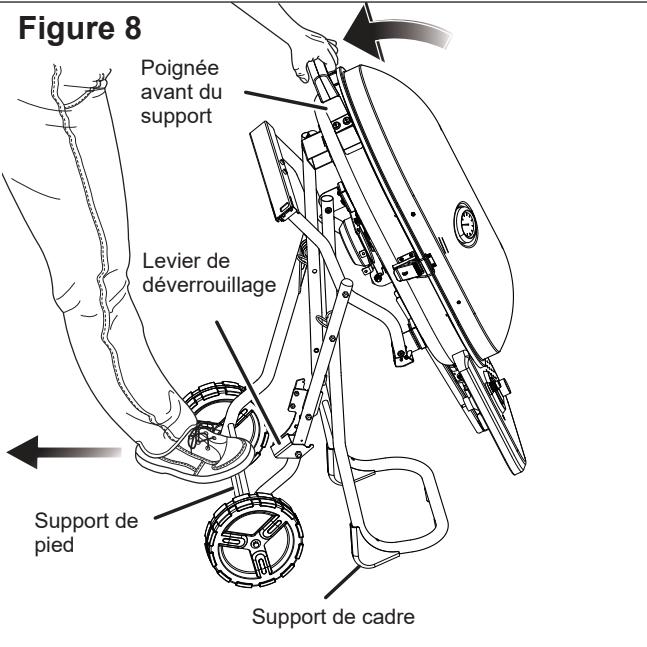


Figure 9

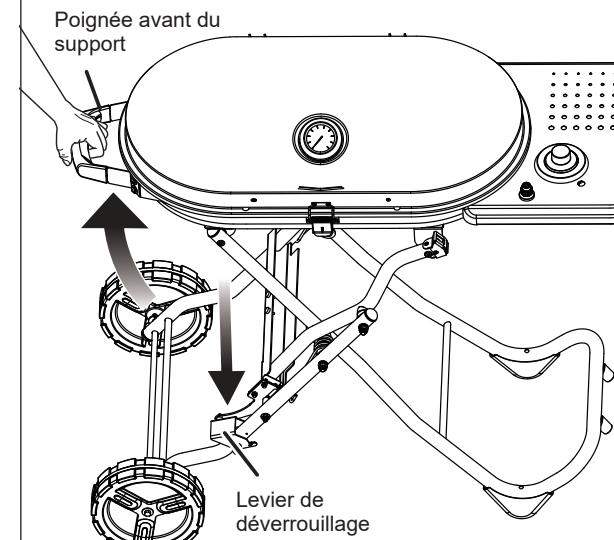
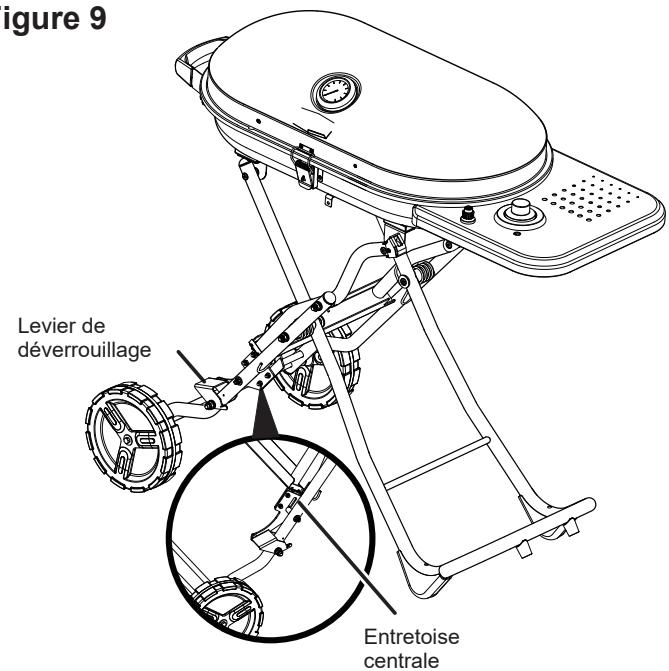


Figure 10

Étape 4 : Fixation de la poignée de la chambre de combustion

Voir les figures 11-12.

1. Soulevez et ouvrez le support.
2. Soulevez le loquet du capot, puis soulevez le capot de la chambre de combustion.
3. Retirez les écrous à oreilles des goujons de la poignée de la chambre de combustion.
4. Insérez les goujons de la poignée de la chambre de combustion dans les trous du capot de la chambre de combustion.
5. Installer les écrous à oreilles et les serrer fermement.

Étape 5 : Installation du gobelet à graisse

Voir la figure 13.

1. Glisser le gobelet à graisse dans les porte-bouteilles situés au bas du gril.

REMARQUE : Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation.
Ne retirez pas le gobelet à graisse tant que le gril n'est pas complètement refroidi. Ne transportez pas le gril avec un gobelet à graisse sale.

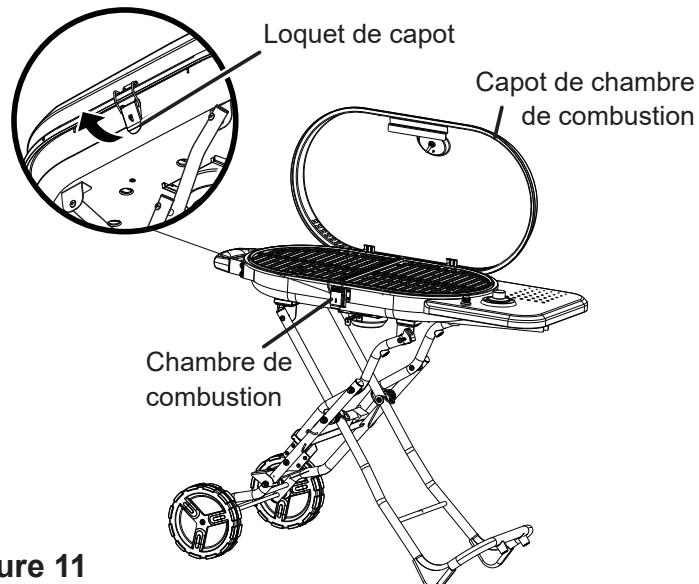


Figure 11

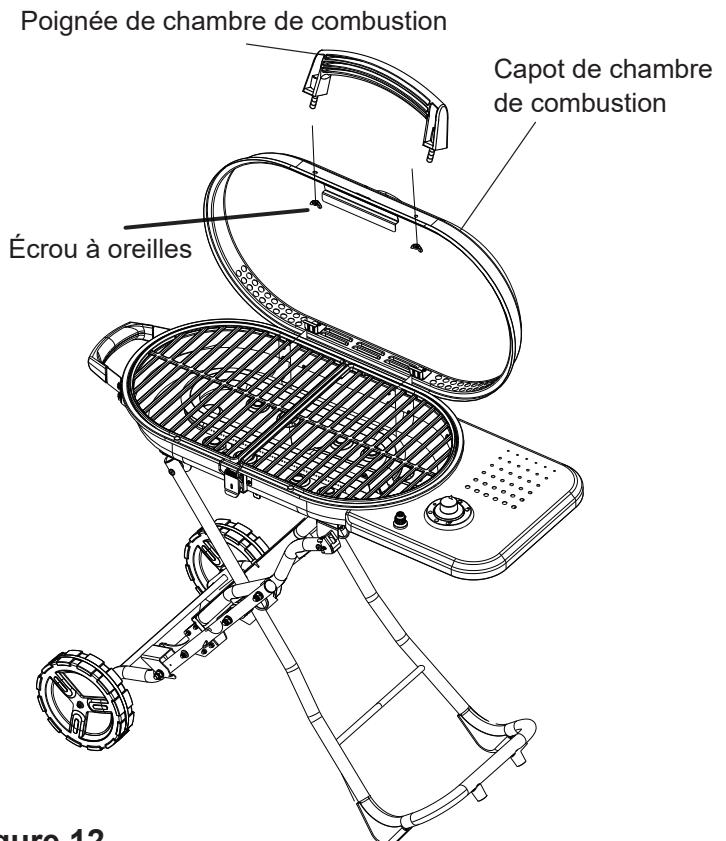
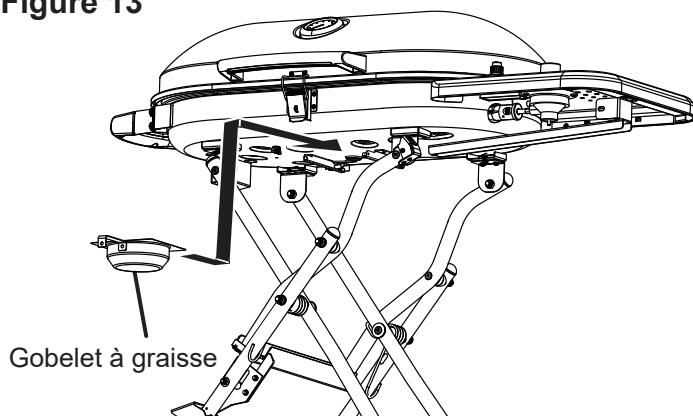


Figure 12

Figure 13



Étape 6 : Installation de la batterie dans l'allumeur

Voir la figure 14. (La pile AAA n'est pas incluse)

1. Tournez le capuchon de l'allumeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez le capuchon du panneau de commande.
2. Faites glisser une pile AAA, extrémité négative (-) en premier, dans l'allumeur. Assurez-vous que le ressort est toujours en place à l'intérieur du capuchon de l'allumeur
3. Remettez le capuchon de l'allumeur en place.

Étape 7 : Connexion de la bouteille de GPL au régulateur

Voir la figure 15.

1. Retirez le bouchon de la bouteille de GPL.
2. Tenez fermement la bouteille de GPL et insérez-la dans le détendeur.
3. Tournez la bouteille dans le sens des aiguilles d'une montre, en veillant à ne pas croiser le filetage du raccord. Ne pas utiliser d'outils.

REMARQUE : Le détendeur se scelle dans le robinet de la bouteille, ce qui entraîne une certaine résistance. Un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaire est nécessaire pour achever le raccordement. Si vous ne parvenez pas à effectuer le raccordement, débranchez-le et répétez les deux étapes ci-dessus. Si vous ne parvenez toujours pas à effectuer la connexion, **N'UTILISEZ PAS** ce détendeur !

4. Inspecter les connexions de la vanne. Vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés et qu'il n'y a pas de débris. Retirez les débris éventuels. N'essayez jamais d'utiliser un appareil endommagé ou bouché. Consultez votre revendeur local de gaz de pétrole liquéfié pour toute réparation.

Étape 8 : Vérification de l'étanchéité des vannes et du régulateur

Voir la figure 16.

Les connexions de la vanne ont été testées en usine pour s'assurer qu'il n'y avait pas de fuites de gaz. Cependant, le transport et la manutention peuvent desserrer les connexions. Par mesure de sécurité :

1. Éteignez le bouton de commande.
- REMARQUE :** Pour verrouiller le bouton de commande en position arrêt, tournez le bouton de commande sur LOCK ().
2. Assurez-vous que la bouteille de GPL est correctement raccordée au robinet de la bouteille de GPL.

Si vous entendez un bruit sourd, retirez immédiatement la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. Ce bruit signifie qu'il y a une fuite importante au niveau du raccord. Corrigez le problème avant de continuer.

3. À l'aide d'un pinceau propre et d'un mélange 50/50 de savon doux et d'eau, appliquez une solution savonneuse sur toutes les connexions et tous les raccords du gril.
4. Les bulles « en croissance » indiquent une fuite. Retirez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et rebouchez-la.

REMARQUE : Si les fuites ne peuvent être stoppées, n'essayez pas de les réparer vous-même. Veuillez consulter un technicien qualifié.

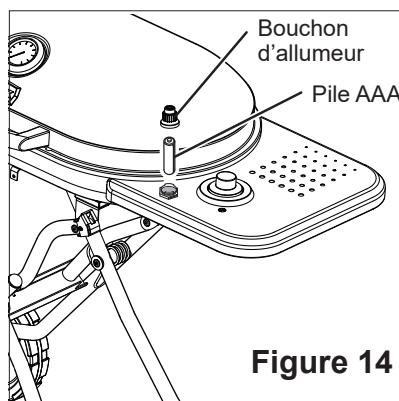


Figure 14

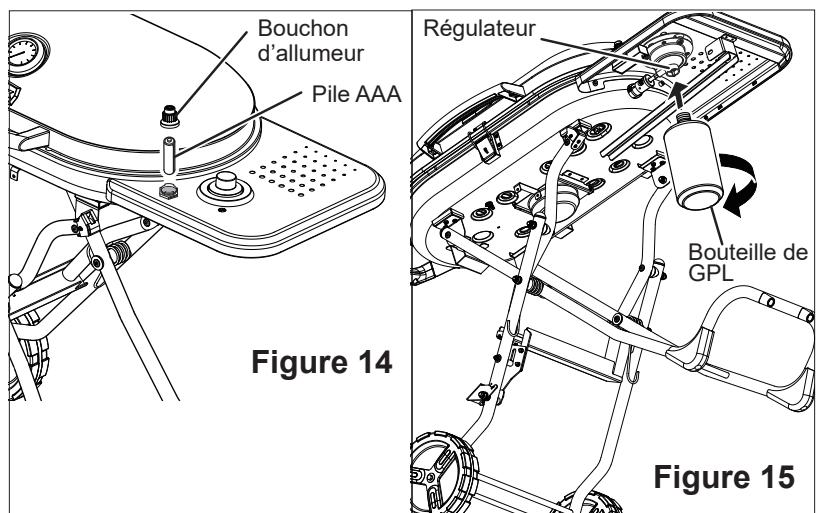
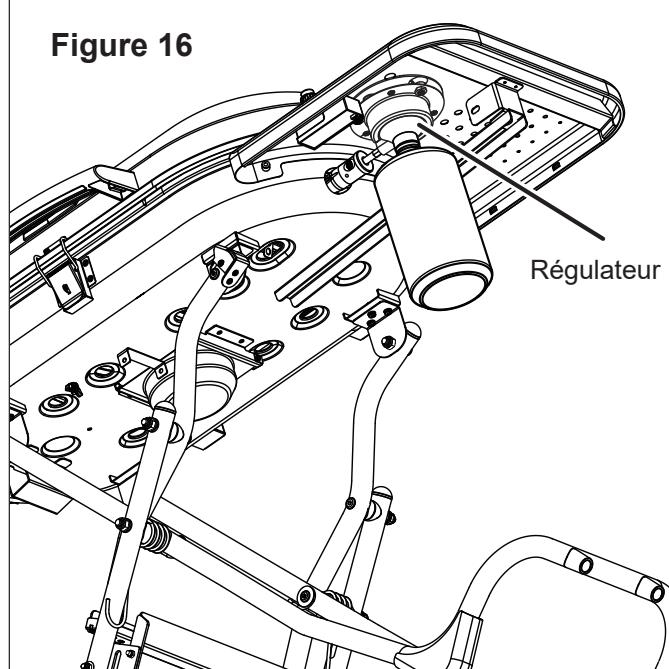


Figure 15

Figure 16

Étape 9 : Fermeture du support et transport du gril

Voir les figures 17 et 18.

Ne fermez jamais le support et n'essayez jamais de déplacer le gril si celui-ci n'est pas complètement refroidi, si le bac à graisse n'est pas vide et si la bouteille de gaz de pétrole liquéfié n'est pas retirée.

REMARQUE : Assurez-vous que la grille et l'insert amovible sont en place et que le loquet du capot est bien fixé avant de fermer la béquille pour transporter le gril. Cela permet de maintenir toutes les grilles en place.

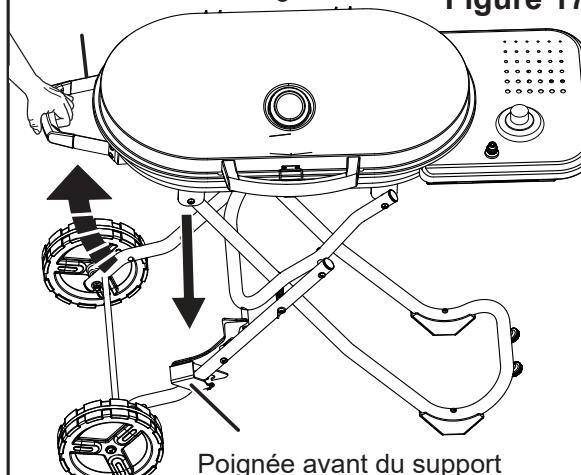
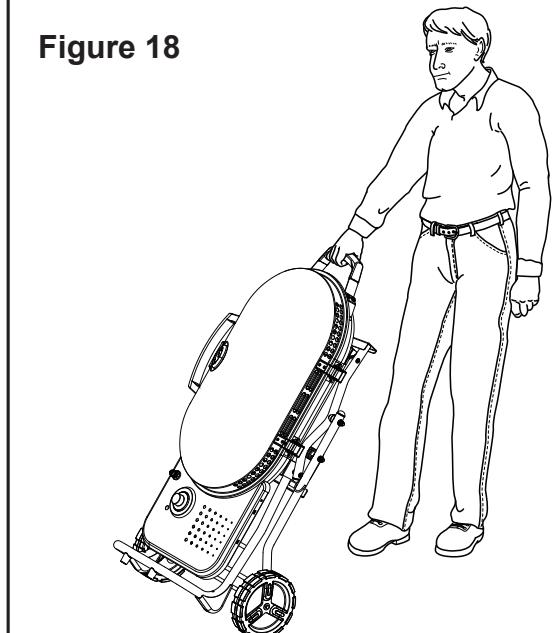
Pour fermer la béquille :

1. Saisissez la poignée avant de la béquille et appuyez sur le levier de déverrouillage.
2. Soulevez la poignée avant du support et éloignez-la de vous.
3. Appliquez une légère pression vers l'avant jusqu'à ce que le levier de déverrouillage s'enclenche et que l'unité repose sur les roues et le support du cadre.
4. Dans cette position, le gril peut être déplacé facilement d'un endroit à l'autre.

Pour abaisser un support fermé :

1. Placez-vous du côté de la roue du support pliable et saisissez la poignée avant du support.
2. Inclinez l'appareil vers vous, puis abaissez-le lentement jusqu'au sol.

Levier de déverrouillage

Figure 17**Figure 18**

OPÉRATION

AVERTISSEMENT :

Ne laissez pas la familiarité avec le gril vous rendre négligent. N'oubliez pas qu'une fraction de seconde d'inattention suffit pour infliger des blessures graves.

AVERTISSEMENT :

N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant de ce gril. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut entraîner des blessures graves.

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION DU GRIL

1. Avant de mettre le bouton de commande en marche, vérifiez l'étanchéité de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et effectuez un test de fuite.
2. Coupez l'excès de graisse de la viande pour réduire les poussées de gouttes.
3. Lorsque le gril n'est pas utilisé, tournez le bouton de commande en position LOCK () et retirez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.
4. Ne déplacez pas le gril pendant la cuisson.
5. Pour éviter les brûlures et les éclaboussures, utilisez des ustensiles à long manche et des gants de cuisine.
6. N'utilisez pas le gril si le bac à graisse n'est pas propre et correctement installé.
7. Une fois que le gril a refroidi, nettoyez-le rapidement.
8. Ne laissez pas la graisse ou les matières chaudes s'écouler du gril sur la soupape, le tuyau ou le régulateur. Corrigez le problème avant d'utiliser l'appareil.
9. Si le détendeur givre, fermez immédiatement le gril et le robinet de la bouteille. Cela indique un problème avec la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et elle ne doit pas être utilisée.
10. Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant qu'il préchauffe ou qu'il brûle des résidus alimentaires. Si le gril n'a pas été nettoyé régulièrement selon les instructions, un feu de graisse peut se produire.
11. N'utilisez jamais d'eau sur un feu de graisse.
12. Vérifiez la flamme du brûleur avant chaque utilisation (voir la section Entretien).

GUIDE DE CUISSON

Élevé - pour préchauffer le gril, saisir les steaks et autres morceaux de viande, brûler les résidus d'aliments sur la grille.

Moyenne - pour la plupart des grillades, la cuisson au four et le rôtissage.

Faible - pour la cuisson du poisson et d'autres aliments maigres.

CONSEILS POUR CUISINER/GRILLER

1. Les meilleures huiles à utiliser pour griller les viandes sont les huiles à haute température (huiles d'arachide, de canola, de carthame et de coton).
2. Séchez la viande avant de la faire griller. La viande sèche brunit, la viande humide cuit à la vapeur.
3. Griller avec le capot de la chambre de combustion vers le bas.
4. Gardez les grilles propres. Une grille propre est moins susceptible de coller et durera plus longtemps.
5. Nettoyez souvent la hotte et l'intérieur du foyer. Une accumulation de graisse constitue un risque d'incendie et ajoute des saveurs indésirables à vos aliments frais.
6. Avant d'allumer le brûleur, vaporisez les grilles avec un spray antiadhésif pour éviter que les aliments ne collent.
7. Préchauffez toujours le gril pendant 10 à 15 minutes avant de l'utiliser.
8. Avant de commencer à griller, classez les aliments par technique de cuisson, temps de cuisson nécessaire et surface de cuisson requise.
9. Les sauces contenant des sucres et des graisses peuvent provoquer des flambées et brûler les aliments. N'appliquez ces sauces que dans les 10 dernières minutes de la cuisson.
10. Les marinades et les sauces rehaussent la saveur des aliments. Une marinade sèche ou liquide peut être utilisée avant la cuisson.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Se laver les mains, les ustensiles et les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande crue.
2. Conservez la viande crue à l'écart des aliments prêts à être consommés.
3. Utiliser un plat et des ustensiles propres pour retirer les aliments cuits du gril.
4. Faites bien cuire la viande et la volaille pour éliminer les bactéries.
5. Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que la température interne de la viande est correcte.

6. Températures internes minimales de sécurité des aliments recommandées par l'USDA ;
 - 145 °F pour le bœuf, le veau, l'agneau, les steaks et les rôtis
 - 145 °F pour le poisson
 - 160 °F pour le porc haché, le bœuf, le veau et l'agneau#
 - 160 °F pour le porc
 - 160 °F pour les plats à base d'œufs
 - 165 °F pour la dinde, le poulet et le canard (entiers, en morceaux et hachés).
7. Réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

AVERTISSEMENT :

Si l'allumage ne se produit PAS dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande sur OFF(O) et attendez 5 minutes. Répétez les procédures d'allumage. Si le brûleur ne s'allume PAS alors que le robinet de la bouteille est ouvert, le gaz continue de s'écouler hors du brûleur et risque de s'enflammer accidentellement et de provoquer des blessures graves.

Allumage du brûleur

Voir les figures 19 et 20.

REMARQUE : Ne vous penchez jamais sur le gril lorsque vous allumez le brûleur.

Lors de la première utilisation de votre nouveau gril, il est recommandé de le faire fonctionner sur le réglage le plus élevé pendant 15 à 20 minutes.

Allumez le brûleur à l'aide d'un allumeur électrique :

1. Ouvrez le capot de la chambre de combustion.
2. Tournez le bouton de commande de la tablette latérale sur OFF (O).
- REMARQUE : Pour verrouiller le bouton de commande en position d'arrêt, tournez le bouton de commande sur LOCK ().
3. Assurez-vous que la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est bien raccordée au détendeur et qu'un test d'étanchéité a été effectué.
4. Pour allumer le brûleur, enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur .
5. Appuyez sur l'allumeur électrique et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité.
- Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq (5) secondes, relâchez l'allumeur électrique. Éteignez le bouton de commande et attendez cinq (5) minutes, puis répétez l'étape.
- REMARQUE : Placez le brûleur en position haute et observez la hauteur de la flamme, qui doit être d'environ 1/2 pouce. Si la flamme est trop haute ou trop basse, le brûleur doit être réglé. Voir la section Entretien de ce manuel.

Entretien de ce manuel.

REMARQUE : Si un brûleur s'éteint accidentellement, éteignez le bouton de commande, attendez cinq (5) minutes, puis recommencez le processus d'allumage.

Allumez le brûleur à l'aide d'une allumette :

1. Ouvrez le capot de la chambre de combustion.
2. Tourner le bouton de commande sur OFF(O)
- REMARQUE : Pour verrouiller le bouton de commande en position d'arrêt, tournez le bouton de commande sur LOCK ().
3. Assurez-vous que la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est bien raccordée au détendeur et qu'un test d'étanchéité a été effectué.
4. À l'aide du porte-allumette fourni avec ce gril, placez une allumette entre les fils circulaires.
5. Allumez l'allumette et placez-la dans le trou d'allumage situé au bas de la chambre de combustion.
6. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur .
7. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande jusqu'au réglage souhaité.

Si le brûleur ne s'allume pas, éteignez l'allumette, tournez le bouton de commande à l'arrêt et attendez cinq (5) minutes avant de répéter l'étape.

REMARQUE : Placez le brûleur en position haute et observez la hauteur de la flamme, qui doit être d'environ 1/2 pouce. Si la flamme est trop haute ou trop basse, le brûleur doit être réglé. Voir la section Entretien de ce manuel.

REMARQUE : Si un brûleur s'éteint accidentellement, éteignez le bouton de commande, attendez cinq (5) minutes, puis recommencez le processus d'allumage.

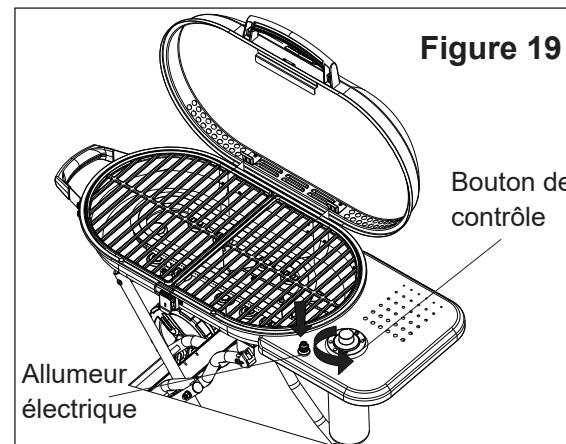
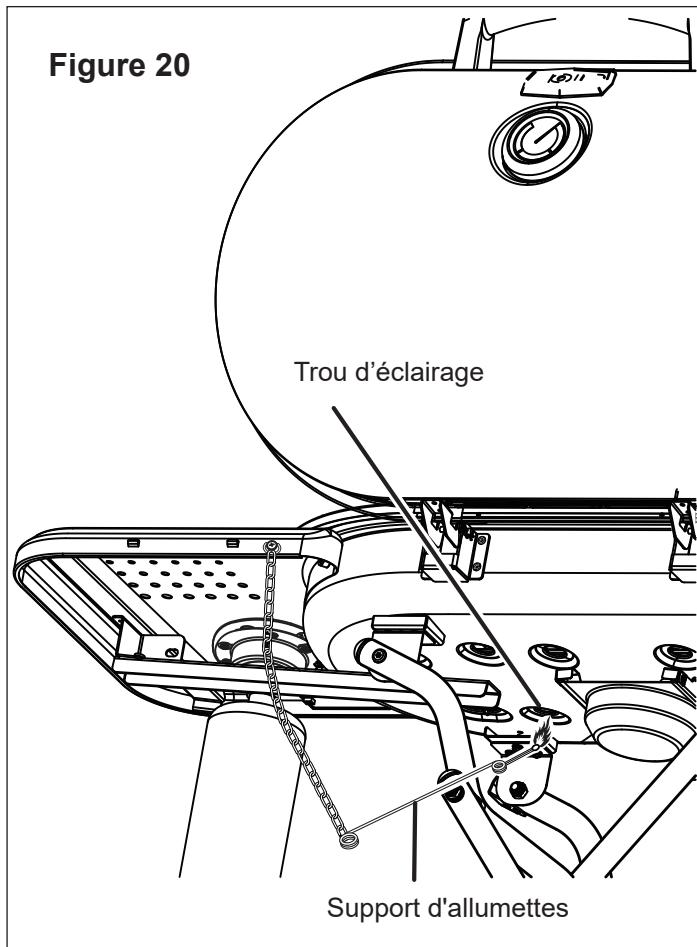


Figure 19

Figure 20

Utilisation du Gril et des Accessoires

⚠ AVERTISSEMENT :

N'utilisez jamais un accessoire dont le revêtement en porcelaine est endommagé ou ébréché. L'utilisation d'un revêtement endommagé peut entraîner des blessures graves en cas d'ingestion.

Pour utiliser la grille :

1. Allumez le gril et fermez la hotte du foyer. Préchauffez le gril pendant 10 à 15 minutes.
2. Ouvrez la hotte du foyer et placez les aliments sur des grilles propres, puis refermez la hotte du foyer. Le temps de cuisson varie en fonction des préférences personnelles.
REMARQUE : Lorsque vous faites griller du poisson, la viande est généralement cuite lorsqu'elle se défait facilement à la fourchette. Si une partie de la viande est brillante, elle n'est pas cuite.
Une fois la cuisson terminée, éteignez le bouton de commande.
3. REMARQUE : Pour verrouiller le bouton de commande en position d'arrêt, tournez le bouton de commande sur LOCK ().
4. Une fois le gril refroidi, nettoyez les grilles et le bac à graisse.

⚠ AVERTISSEMENT :

Retirez la grille du gril froid ou utilisez des gants résistants à la chaleur si vous retirez une grille chaude. Placez l'insert sur une surface résistante à la chaleur et tenez-le hors de portée des enfants. Le retrait d'une grille chaude peut entraîner des blessures graves.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT :

Lors de l'entretien, n'utilisez que des pièces de rechange identiques. L'utilisation de toute autre pièce peut créer un danger ou endommager le produit.

Entretien Général

Pour nettoyer l'intérieur de la hotte du foyer et le fond de la grille, utilisez une solution forte de détergent et d'eau avec une brosse à récurer. Rincez abondamment et laissez sécher à l'air libre. N'utilisez JAMAIS de nettoyant caustique pour gril sur les surfaces peintes ou de cuisson.

Toutes les pièces en plastique, l'acier inoxydable et les surfaces peintes doivent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse et essuyés. Les surfaces de cuisson doivent être nettoyées à l'aide d'une brosse à poils uniquement. Vérifiez qu'il ne reste pas de poils sur les grilles de cuisson avant d'utiliser l'appareil.

Grilles de cuisson :

- Nettoyer avant et après chaque utilisation avec une brosse métallique dure.

Boucliers des orifices :

- Grattez toute accumulation sur les boucliers des orifices à l'aide d'une brosse métallique.

Graisse :

- Après utilisation, laissez refroidir la graisse dans le gobelet, puis videz-la dans la poubelle.
- Videz le récipient après chaque utilisation afin d'éviter les déversements et les flambées.

Nettoyage de l'Assemblage du Brûleur et Vérification du Venturi pour les Insectes

Voir les figures 21-22.

DANGER :

Si vous ne nettoyez pas le brûleur et ne vérifiez pas le venturi comme indiqué, il peut provoquer un incendie ou une explosion entraînant des blessures graves, voire mortelles.

Le brûleur doit être nettoyé lorsque le gril est resté inactif pendant un certain temps. Dans certaines régions du pays, les araignées et autres insectes peuvent tisser des toiles, construire des nids et pondre des œufs dans le venturi, bloquant ainsi le flux de gaz et provoquant un incendie dans les tubes, connu sous le nom de « retour de flamme ». Le retour de flamme peut endommager le gril et même provoquer des blessures.

- Tournez le bouton de commande sur OFF(O). Laissez le gril refroidir complètement.

REMARQUE : Pour verrouiller le bouton de commande en position d'arrêt, tournez le bouton de commande sur LOCK ().

- Retirez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.
- Retirez le fil de l'électrode de l'allumeur électrique.
- Retirez les écrous à oreilles qui fixent le brûleur à la chambre de combustion.
- En utilisant des gants de travail, soulevez le brûleur et éloignez-le des ouvertures du robinet de gaz.

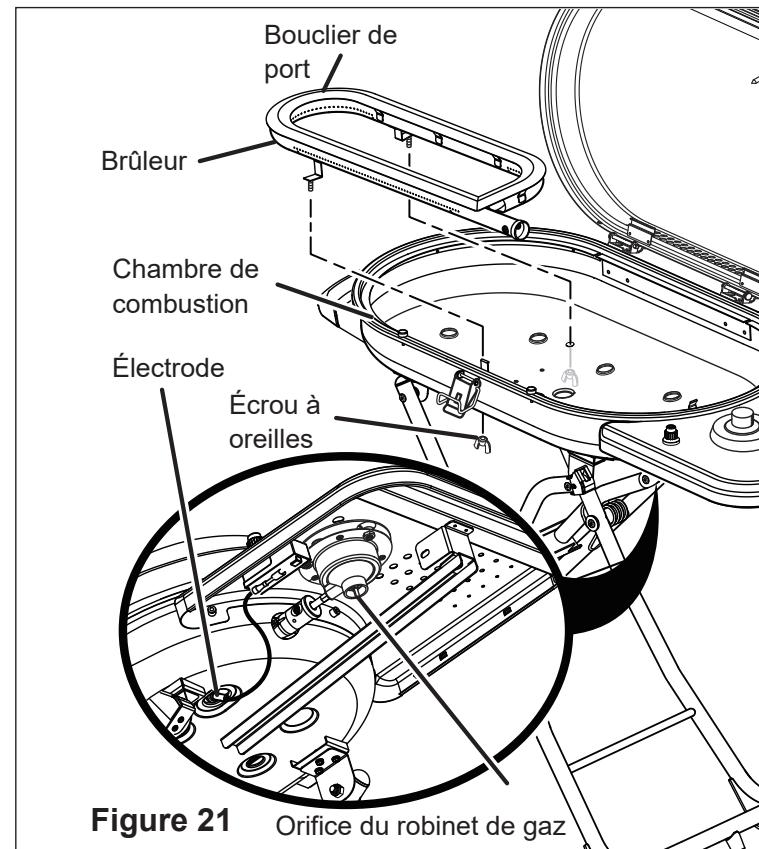


Figure 21 Orifice du robinet de gaz

Nettoyez les tubes du brûleur de l'une des trois manières suivantes :

- Pliez un fil de fer rigide en un petit crochet. Passez le crochet plusieurs fois dans le tube du brûleur.
- 
- Utilisez un goupillon étroit à manche flexible et passez-le plusieurs fois dans les tubes du brûleur. Ne pas utiliser de brosse métallique.
- Portez des lunettes de protection, puis utilisez un tuyau d'air pour faire entrer de l'air dans le tube du brûleur et le faire sortir par l'orifice du brûleur. Nettoyez tout orifice obstrué à l'aide d'un trombone ouvert.

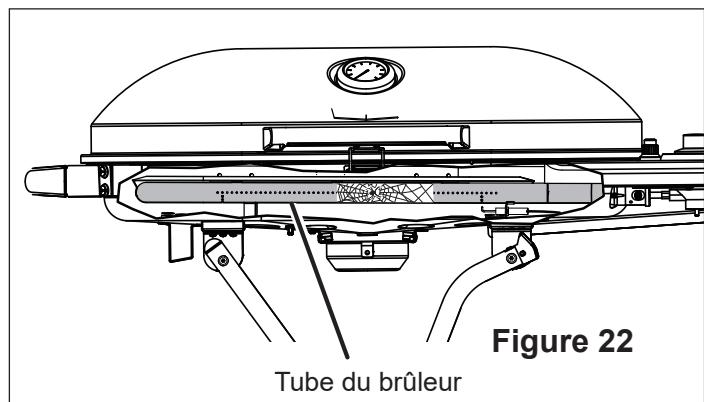


Figure 22

ENTRETIEN

- Une fois que le tube du brûleur est débarrassé des débris, utilisez une brosse métallique pour éliminer les aliments et les saletés de la surface extérieure des tubes.
- Vérifiez que le brûleur n'est pas endommagé. L'usure normale et la corrosion peuvent provoquer l'agrandissement de certains trous. Remplacez le brûleur dans ce cas.

REMARQUE : Le tube du brûleur doit réenclencher l'ouverture de la vanne.

- Vérifiez que l'orifice du robinet de gaz est correctement positionné à l'intérieur de l'entrée du brûleur.
- Fixez l'électrode au brûleur et replacez le brûleur avec précaution.
- Faites glisser le brûleur dans le gril et fixez-le à l'aide des écrous à oreilles.
- Rebranchez les fils de l'électrode à l'allumeur électrique.

Vérification de la Flamme du Brûleur

Voir la figure 23.

- Ouvrez le capot de la chambre de combustion et laissez le gril refroidir complètement.
 - Tournez le bouton de commande sur OFF (O).
- REMARQUE :** Pour verrouiller le bouton de commande en position d'arrêt, tournez le bouton de commande sur LOCK (🔒).
- Retirez les grilles.

Allumez le brûleur et tournez le bouton de commande de haut en

bas. Une flamme plus petite doit être visible sur la position basse, tandis que la flamme sur la position haute doit avoir une hauteur d'environ 1 / 2 pouce.

- Si vous ne voyez qu'une petite flamme, il se peut que vous deviez remplacer la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.

Vérification de l'Allumeur

- Retirez complètement la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. Appuyez sur l'allumeur et maintenez-le enfoncé. Un "clic" doit se faire entendre et une étincelle doit se produire entre le brûleur et l'électrode. S'il n'y a pas d'étincelle, reportez-vous à la section Dépannage du présent manuel.

Vérification de la Vanne

- Retirez complètement la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. Le bouton de commande se bloque en place lorsqu'il est éteint. Pour vérifier les soupapes : enfoncez les boutons et relâchez-les. Si les boutons ne reviennent pas, remplacez la soupape avant d'utiliser le gril.

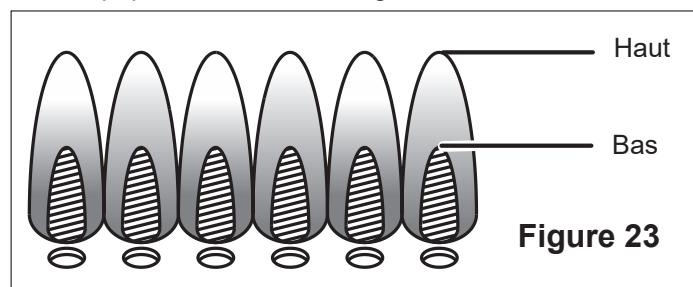


Figure 23

Rangement du Gril

Voir la figure 24.

- Tournez le bouton de commande sur OFF (O).
- REMARQUE :** Pour verrouiller le bouton de commande en position d'arrêt, tournez le bouton de commande sur LOCK (🔒).
- Retirez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.
 - Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur la sortie du robinet de la bouteille que le type de bouchon fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.
 - Une fois refroidi, nettoyez soigneusement le gril, y compris le gobelet à graisse.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeur de gaz	Fuite du détendeur ou du robinet	Retirez immédiatement la bouteille de GPL et vérifiez que le détendeur ou le robinet n'est pas endommagé. Effectuez un test d'étanchéité, voir Test d'étanchéité des vannes et du détendeur dans la section Assemblage.
Retour de flamme sous le panneau de commande	Feu dans le tube du brûleur en raison d'une obstruction.	Voir Nettoyage de l'assemblage du brûleur et vérification du venturi pour les insectes dans la section Entretien.
Fuite de gaz détectée au niveau de la bouteille, du détendeur ou d'un autre raccord	Installation incorrecte et connexions desserrées. Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation.	Serrez les raccords et reportez-vous à la section Test d'étanchéité des vannes et du détendeur dans la section Assemblage. Remplacez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.
Feu de graisse ou flammes excessives continues au-dessus de la surface de cuisson	Accumulation de graisse dans la zone du brûleur.	Fermez le bouton de commande. Laissez la hotte du foyer ouverte pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois refroidi, nettoyez soigneusement le gril.

Fabriqué par : JIANGMEN MINSHENG ÉQUIPEMENT DE CUISINE CO., Ltd
 BÂTIMENT 1, N° 49 LIDONG 2ND ROAD, LILE BOURG, JIANGHAI QUARTIER, JIANGMEN VILLE, PROVINCE DE GUANGDONG, CHINE

FABRIQUÉ EN CHINE

Le brûleur ne s'allume pas	La bouteille de gaz de pétrole liquéfié est vide. Le brûleur n'est pas raccordé au bouton de commande. Le venturi est obstrué. Le fil de l'allumeur est lâche, sale ou non connecté. La pile de l'allumeur est déchargée.	Remplacez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. Assurez-vous que les soupapes sont à l'intérieur des tubes de brûleur. Voir Test des vannes et du régulateur pour les fuites dans la section Assemblage. Rebranchez les fils de l'électrode du brûleur ou remplacez le fil de l'allumeur. Nettoyez les fils et/ou l'électrode avec de l'alcool à friction et un tampon propre. Serrez toutes les connexions. Remplacez la pile de l'allumeur.
Diminution de la chaleur ou bruit d'éclatement	La bouteille de gaz de pétrole liquéfié est vide. Venturi bloqué.	Remplacez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. Voir Nettoyage du brûleur et Vérification de l'absence d'insectes dans le Venturi dans la section Entretien.
Points chauds sur la surface de cuisson	Venturi bloqué.	Voir Nettoyage du brûleur et Vérification de l'absence d'insectes dans le Venturi dans la section Entretien.
Flamme jaune	Le venturi ou le brûleur est peut-être bloqué.	Voir Nettoyage du brûleur et vérification de l'absence d'insectes dans le Venturi dans la section Entretien.
L'intérieur du capot de la chambre de combustion semble s'écailler	Il s'agit d'une accumulation de graisse.	Nettoyer à l'aide d'une brosse à poils doux ou d'un grattoir.

EN



Return / Damage Claim Instructions

⚠ DO NOT discard the box / original packaging.

In case a return is required, the item must be returned in original box. Without this your return will not be accepted.

⚠ Take a photo of the box markings.

A photo of the markings (text) on the side of the box is required in case a part is needed for replacement. This helps our staff identify your product number to ensure you receive the correct parts.

⚠ Take a photo of the damaged part (if applicable).

A photo of the damage is always required to file a claim and get your replacement or refund processed quickly. Please make sure you have the box even if it is damaged.

⚠ Send us an email with the images requested.

Email us directly from marketplace where your item was purchased with the attached images and a description of your claim.

FR



Instructions De Retour / Réclamation De Dommages

⚠ NE PAS jeter la boîte/l'emballage d'origine.

Dans le cas où un retour est requis, l'article doit être retourné dans sa boîte d'origine. Sans cela, votre retour ne sera pas accepté.

⚠ Prenez une photo des marquages de la boîte.

Une photo des marquages (texte) sur le côté de la boîte est requise au cas où une pièce serait nécessaire pour le remplacement. Cela aide notre personnel à identifier votre numéro de produit pour s'assurer que vous recevez les bonnes pièces.

⚠ Prenez une photo des dommages (le cas échéant).

Une photo des dommages est toujours requise pour déposer une réclamation et obtenir rapidement votre remplacement ou votre remboursement. Assurez-vous d'avoir la boîte même si elle est endommagée.

⚠ Envoyez-nous un e-mail avec les images demandées.

Envoyez-nous un e-mail directement depuis le marché où votre article a été acheté avec les images ci-jointes et une description de votre réclamation.