

GEORGE FOREMAN®

THE LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING MACHINE™

Please Read and Save this Use and Care Book

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



Customer Care Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA / Canada)

Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

1-800-738-0245

For online customer service
and to register your product go to
www.prodprotect.com/applica

Model
Modèle

GP200C



DANGER

If you smell gas:

- 1. Shut off gas to the appliance.**
- 2. Extinguish any open flame.**
- 3. Open lid.**
- 4. If odor continues, immediately call your 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

- 1. Never operate this appliance unattended.**
- 2. Never operate this appliance within 10 ft. (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
- 3. Never operate this appliance within 25 ft. (7.5 m) of any flammable liquid.**

- 4. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or 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.



WARNING!

- THIS INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE APPLIANCE.**
- READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY OR USE. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN DEATH, SERIOUS BODILY INJURY, AND/OR PROPERTY LOSS.**
- FOR OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.**
- SOME PARTS MAY CONTAIN SHARP EDGES - ESPECIALLY WHERE NOTED IN THIS MANUAL! WEAR PROTECTIVE GLOVES, IF NECESSARY.**
- THESE INSTRUCTIONS MUST BE KEPT WITH THE CONSUMER AND RETAINED FOR FUTURE USE.**
- NOT FOR USE ON BOATS OR RECREATIONAL VEHICLES.**

IMPORTANT SAFEGUARDS

FAILURE TO FOLLOW THESE SAFEGUARDS COULD RESULT IN DEATH, SERIOUS BODILY INJURY, AND/OR PROPERTY LOSS. READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY OR USE OF THE LP GAS GRILL.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.



1. **WARNING!** Read and follow all instructions. This grill comes fully assembled, with the exception of the regulator assembly. Do not use grill if it is not **COMPLETELY** assembled, parts are not securely fastened, or parts are missing.

2. For Household Outdoor Use Only - Do Not Use Indoors or on recreational vehicles or boats. Never use as a space heater. **NOT FOR COMMERCIAL USE.**



3. **WARNING!** To reduce the risk of serious or fatal injury from breathing toxic fumes and from explosion and fire as a result of leaking gas, use only outdoors in an open area with good ventilation.

As with all conventional fuels, the burning process consumes oxygen and produces toxic gases, including carbon monoxide. In addition, the combustion products of such fuels, including liquefied petroleum (LP), contain chemicals known to the state of California and other authorities to cause cancer, birth defects and other reproductive harm.

4. Place your Liquefied Petroleum (LP) gas grill on a firm, level surface. Grill should be set up away from high traffic areas and combustible materials.

5. Locate your LP gas grill at least 10 feet away from your house or any building. Do not use the grill in a garage, breezeway, carport, porch, or in any enclosed area or high traffic area. Do not locate this appliance under or near combustible structures, materials, gasoline, and other flammable liquids or vapors. The grill must be on a level, stable surface. Asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.

6. When cooking, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil or grease fire, do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.



7. **WARNING!** If your grill catches on fire:

- If the fire is in the grill portion and you can safely reach the **Regulator Knob**, then turn it "OFF" by turning knob clockwise. If you cannot safely reach the **Regulator Knob**, call the fire department.

- If the fire involves the cylinder, leave it alone, evacuate the area and call the fire department.
- If there is any type of fire that threatens either personal safety or endangers property, call the fire department.

8. Check the grease tray for grease buildup. Remove excess grease to avoid a grease fire in the pan. **Never use the grill without Grease Tray in place.**

9. This installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 Storage and handling of Liquefied Petroleum Gases ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code.

10. If an external electrical source is utilized, the outdoor cooking appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Codes, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code. CSA C22.1.*

11. Keep any electrical supply cord away from any heated surfaces. Electric cords should be placed away from walkways to avoid a tripping hazard.

12. Combustible materials should never be within 36 in. of the back or sides of your LP gas grill.



13. **WARNING!** Always Store LP Cylinders upright and where temperatures do not exceed 125 degrees Fahrenheit. Never store a spare or disconnected LP cylinder under or near this LP gas grill.



14. Check the LP gas grill for gas leaks and burner obstructions before each use. **WARNING!** Do not use a flame to check for gas leaks. See **BEFORE USING YOUR LP GAS GRILL** section of this manual for correct leak test procedures. A clogged burner tube can lead to a fire.



15. **DANGER!** If you see, smell, or hear the hiss of escaping gas from the LP cylinder:

- A. Get away from the cylinder.
- B. Do not attempt to correct the problem yourself.
- C. Call your local fire department.



16. **WARNING!** Do not operate an LP gas grill if you have knowledge of or suspect a gas leak.

17. Always inspect the regulator assembly before each use. Always turn the LP cylinder to the "OFF" position before inspecting parts. If it is bent, cut or damaged, do not use the LP gas grill. Contact the manufacturer, as the regulator assembly must be replaced with an assembly specified by the manufacturer prior to further use of the LP gas grill.



18. WARNING! Before lighting the LP gas grill, open the lid to prevent an explosion from gas build-up. See OPERATION OF YOUR LP GAS GRILL section.

19. If burner does not light, turn off regulator knob. Wait five minutes before attempting to light.
20. If burner goes out during operation, turn "OFF" regulator knob. Wait five minutes before attempting to light.
21. Exercise reasonable care when using this LP gas grill. Never leave grill unattended during use or cleaning.
22. Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
23. Always turn off the LP gas cylinder at the regulator knob when not in use. Allow grill to cool before handling parts or cleaning.



24. WARNING! Do not move an LP gas grill when in use or hot.

25. WARNING! Never touch hot surfaces. Use heat resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times. The grill will become very hot. Be careful when cooking to avoid burns from the hot vapors and steam generated by the grill.

26. Use only the regulator assembly that is supplied with your LP gas grill and/or specified by the manufacturer.
27. Use of this LP gas grill other than for the intended use, or alteration of LP gas grill in any way may not be safe and will void any warranty.
28. Never attempt to refill or repair the LP gas cylinder. Properly discard the bad LP cylinder and replace it with a good one. Call local refuse utility or recycle center to discard.
29. LP gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in an LP unit, or LP gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.
30. Do not use charcoal in an LP gas grill. Do not use aerosols or store flammable liquids or materials near this LP gas grill.



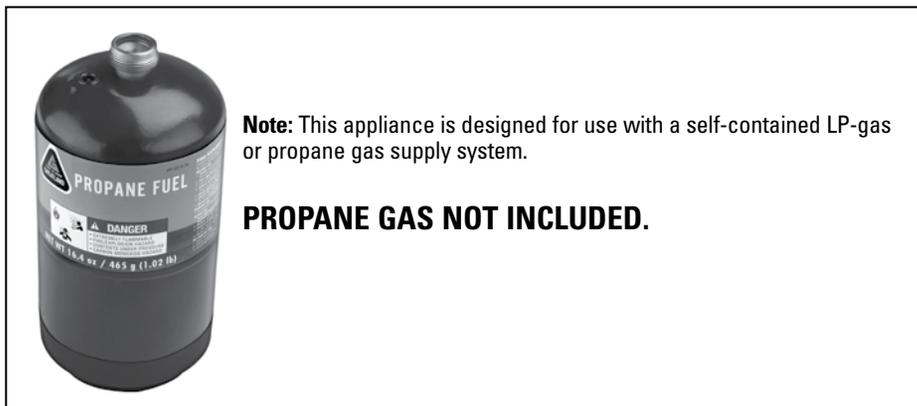
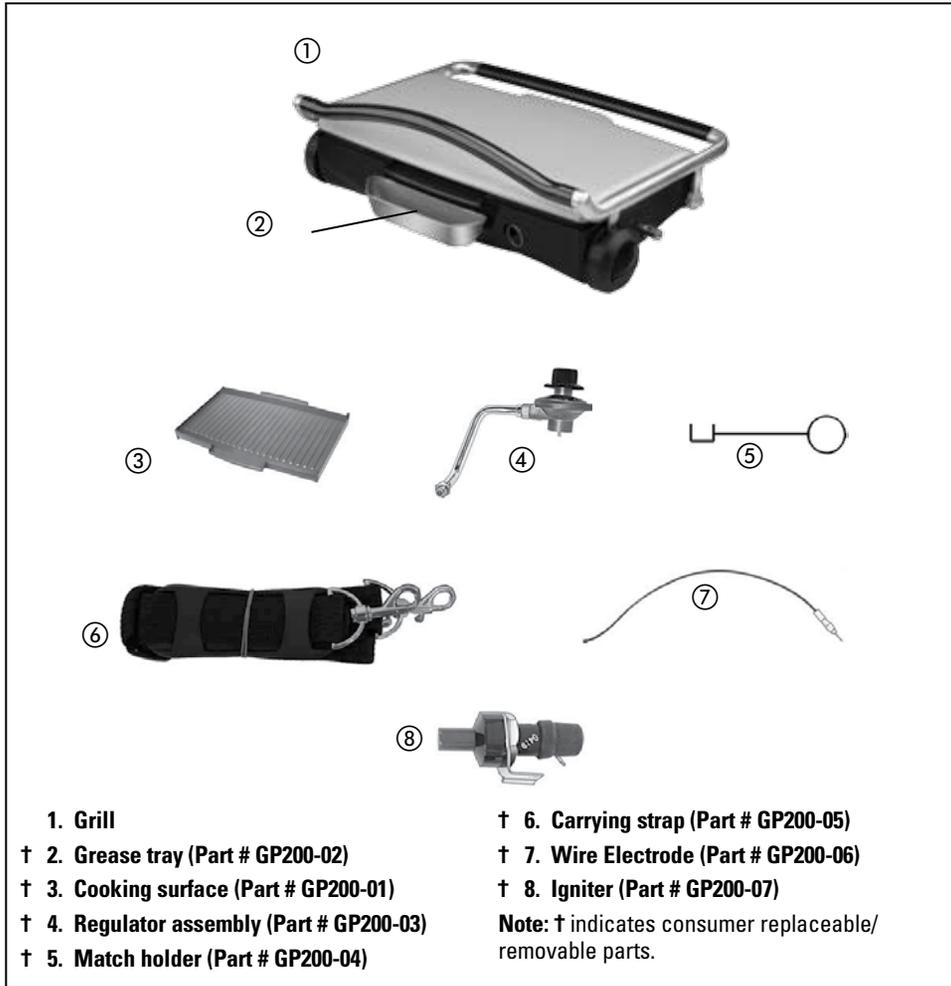
31. WARNING! Do not wear loose clothing (for example: hanging shirt tails, clothing with frills, etc.) around an LP gas grill while in use or hot.

32. Never use an LP cylinder if it shows signs of: dents, gouges, bulges, fire damage, corrosion, leakage, excessive rust or other forms of visual external damage. Do not use an LP cylinder with a damaged valve.
33. Even though your LP cylinder may appear to be empty, gas may still be present and the cylinder should be transported and stored accordingly.

34. Never store an LP gas cylinder indoors (empty or filled). If storing your gas grill indoors, disconnect LP gas cylinder and store it outdoors out of the reach of children.
35. Never leave an LP cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.
36. Never lean your body over the LP gas grill when lighting it or while it is in use or hot.
37. Do not attempt to disconnect, move or alter any gas fittings while your LP gas grill is in operation.
38. Your LP gas grill should be cleaned on a regular basis. Refer to CARE AND CLEANING section in this manual.
39. Do not move the grill when in use. Allow to cool before moving, putting on or removing parts and before cleaning or storing the grill.
40. Never douse the grill with water when its surfaces are hot because it may cause grease to splatter causing a burn.
41. When not in use, the gas must be turned "OFF" on the regulator knob.
42. Do not operate the grill after it malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service for advice and replacement of parts.
43. The use of accessory attachments not recommended by the grill manufacturer may cause injury and void warranty.
44. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or operate the appliance.
45. In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.
46. Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while the appliance is in operation.
47. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
48. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Product may vary slightly from what is illustrated.



PREPARATION AND GRILL SET-UP

Before First Use

1. Remove grill from carton and discard all the packaging. Make sure there are no loose parts.

Note: Before using your grill, read the instructions and your manual.

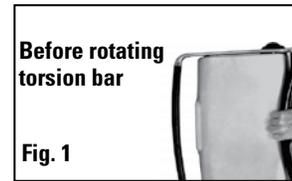
2. Remove and save literature.

3. Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.

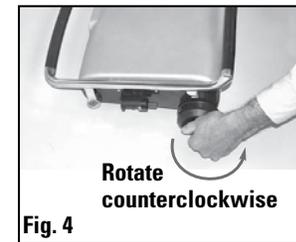
Follow instructions for each step in the order they are listed as you look at the diagrams. This will allow for easier assembly.

If you have any questions which require help, contact Customer Service and be sure to mention the model number of your grill, which can be viewed on the underside of the grill through the opening in the bottom of the bowl.

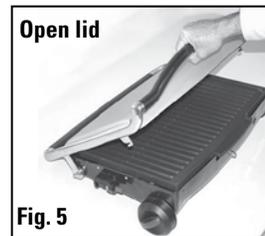
STEP 1. Place the grill on a flat table top or level surface where you will be using it. Make sure the torsion bar is locked in the **vertical** position. If necessary, push the torsion bar lock button and rotate the torsion bar upward; the lock button will lock back in place once the torsion bar is fully engaged.



STEP 2. Grasp the spring loaded pull handle of the right and left hand level adjusters at the same time. Pull out and rotate away from you and toward the back of the grill. This will unlock the lid. Continue rotating adjusters as you loosen the pull pressure and until the pull handles lock into the bowl.

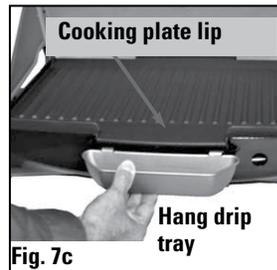
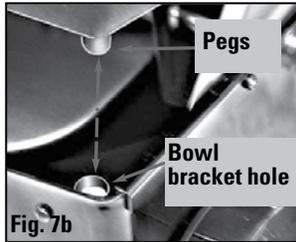


STEP 3. Open the lid. Swing the right and left panel braces out and insert the hook into the small slot at the front of the grill.

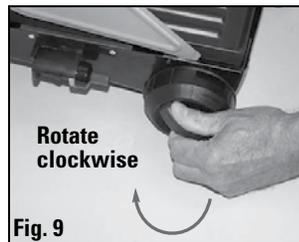
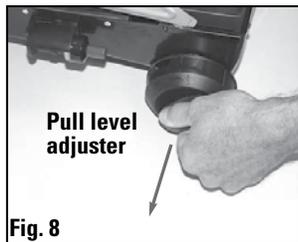


STEP 4. Lift the cooking surface and remove the grease tray and the regulator assembly located inside the bowl. Lay regulator assembly aside for a future step. Make sure the pegs at each end of the grill plate always fit into the holes of the front bowl brackets. Allow the cooking surface lip to orient downward over the grease tray for drainage. When changing surfaces to grill on: simply flip the cooking surface over toward you to automatically orient the proper position for the front lip. Install the grease tray by hanging the hooks over the wide notch in the bowl just under the cooking surface.

Note: The ribbed side is a grill and the smooth side is a griddle.



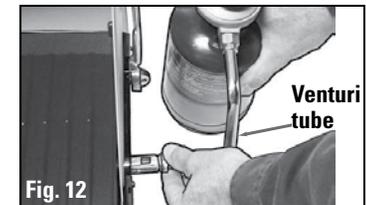
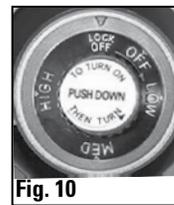
STEP 5. Adjust the level of the adjusters by pulling both lever adjusters at the same time; rotate one clockwise and the other counterclockwise until they are locked in place in a flat grill position or a tilted grill position. The flat grill position is for grilling vegetables and tilted grilling position is for grilling meat to allow for grease drainage. Rotate all the way away from you for flat grilling and all the way toward you for tilted grilling.



ATTACHING REGULATOR ASSEMBLY AND LP GAS CYLINDER

STEP 6

- Turn the regulator knob to the OFF/LOCK position. (FIG 10)
- Remove the protective cap from the LP cylinder gas nozzle.
- Hold LP cylinder upright. Do not turn it upside down when connecting to the regulator assembly. (FIG 11)
- Push the LP cylinder nozzle into regulator nipple and turn counterclockwise. Make sure the connection does not cross thread.
- Hand tighten until a snug fit is obtained. Do not use tools.
- Perform a leak test. (See **LEAK TEST INSTRUCTIONS**, but first go to next page.)
- Insert nozzle end of the regulator/cylinder assembly to the burner Venturi tube. Thread the coupling clockwise into the Venturi tube by hand. **Do not tighten with tools.** (FIG 12)



BEFORE USING YOUR LP GAS GRILL

SELECTING A LOCATION



WARNING! Do not use an LP gas grill indoors, on recreational vehicles, or on a boat.

- This LP gas grill is for outdoor use only and should be placed on firm, level table or surface. The grill should be placed in an open area with good ventilation, away from high traffic areas and combustible materials. Asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Combustible or flammable materials should never be used or stored within 36 inches of the back or sides of your LP gas grill.
- Locate your LP gas grill at least 10 feet away from your house or any building. Do not use the grill in a garage, breezeway, carport, porch, or under a surface that can catch fire.

STEP 1. With lid open, perform a leak test.



Warning!

- Always perform a leak test before each use.
- Leak test must be performed in a well ventilated area.
- Never perform a leak test on a grill while in use or hot.
- If you detect a gas leak that cannot be corrected by using the leak test procedures below, do not use the LP gas grill.
- Never smoke or have an open flame near the grill

SUPPLIES NEEDED FOR A LEAK TEST

Clean paint brush, water, and dishwashing liquid.

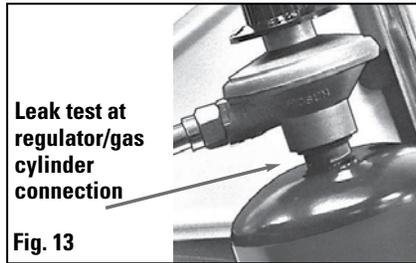
LEAK TEST INSTRUCTIONS: See leak test diagram on page 12.



WARNING! Never use an open flame to test for gas leaks.

- Make sure the regulator control knob is turned to the OFF/LOCK position.
- Remove the protective cap from the LP cylinder gas nozzle.
- Hold LP cylinder upright. Do not turn it upside down when connecting to the regulator.
- Push the LP cylinder nozzle into regulator nipple and turn counterclockwise making sure the connection does not cross thread.
- Hand tighten until a snug fit is obtained. Do not use tools.
- Mix ¼ cup of water with one teaspoon of dishwashing liquid.
- Check for leaks by brushing the soap solution around the connection between the gas cylinder and the regulator and the regulator and tube connection (as shown by the heavy arrow in the diagram on page 12). Make sure you generously brush the locations with the soap solution, completely surrounding the connections and fittings.

- 8) If “growing” bubbles appear on any of the connection points, then you have detected a gas leak. Immediately disconnect the LP cylinder from the regulator.
- A) If a leak appears at the cylinder/regulator connection, unscrew the cylinder and retighten, but do not over tighten. (**Note:** Only hand tighten. Do not use any tools) Repeat Leak Test.
- B) If a leak can not be stopped, disconnect the LP cylinder and do not use the grill. Call Customer Service at 1-800-231-9786.



STEP 2. If no leaks are found, the grill is ready to be operated.

OPERATING YOUR LP GAS GRILL



WARNING!

- **Before proceeding, make certain you understand the IMPORTANT SAFEGUARDS at the beginning of this manual.**
- **Before lighting the LP gas grill, you must open the Lid to prevent an explosion from gas build-up.**
- **If your LP gas grill catches on fire:**
 - **If the fire is in the grill portion and you can safely reach the regulator knob, then turn it to the Off position.**
 - **If the fire involves the cylinder or tube, leave it alone, evacuate the area and call the fire department.**
 - **If there is any type of fire that threatens either personal safety or endangers property, call the fire department.**
- **Do not operate an LP gas grill if you have knowledge of or suspect a gas leak.**
- **Never allow children to operate or play near an LP gas grill. Do not leave grill unattended.**
- **Always turn off the LP gas cylinder when not in use.**
- **Allow grill to cool before handling parts or cleaning.**
- **Do not move an LP gas grill when in use or hot.**
- **Never touch hot surfaces. Use heat resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times since the grill will become very hot. Do not attempt to close the lid when cooking to avoid serious burns.**
- **Do not wear loose clothing (example: hanging shirt tails, clothing with frills, etc.) around a LP gas grill while in use or hot.**
- **Never lean your body over the LP gas grill when lighting it or while it is in use or hot.**
- **Always empty grease cup before it fills up to prevent any grease fires.**

GAS CYLINDER AND REGULATOR INFORMATION

The LP gas grill is only for use with propane gas. Propane cylinders will supply gas all year round, even on cold winter days.

LP CYLINDER



DANGER! If the instructions included in these warnings are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.



DANGER!

- **Read and follow all warnings on LP gas cylinder.**
- **If you see, smell, or hear the hiss of LP gas escaping from the cylinder:**

- 1) **Evacuate all people from the grilling area.**
- 2) **Do not attempt to correct the problem yourself.**
- 3) **Call the local fire department.**

- The LP gas cylinder (1lb. disposable), for use with the LP gas grills, must meet the following requirements:
 - 1) Use only cylinder marked “Propane Fuel”.
 - 2) Size should be 4” diameter x 8” tall.
 - 3) Must be constructed and marked in accordance with the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN\CSA-B339. (See LP cylinder for marking.)
 - 4) Must have a cylinder cap to protect LP cylinder valve when not in use.



WARNING!

Use only 1 lb. propane bottles as specified above. Use of other gas bottles could cause gas leak or fire.

- Read manufacturer’s instructions and warnings on LP cylinder.
- Never use an LP gas cylinder if it shows signs of: dents, gouges, bulges, fire damage, corrosion, leakage, excessive rust or other forms of visual external damage; it may be hazardous and should be checked by a liquid propane supplier.
- Keep children away from LP gas cylinder at all times.
- Do not use, store, or transport the LP gas cylinder where it would be exposed to heat, sparks or flame. The relief valve may open which will allow a large amount of flammable gas to escape. Never leave an LP gas cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.



• **WARNING! Never store an LP cylinder indoors.** Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance. LP Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.



• **WARNING! Never store a spare LP gas cylinder near the grill.** All spare and disconnected LP gas cylinders must have safety caps installed on the LP cylinder valve.

• LP gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in an LP unit or LP gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.



• **WARNING! Never attempt to repair or refill a 1# LP gas cylinder and its valve.** These could cause a hazard or explosion. Replace gas cylinder with a spare.

- When transporting an LP gas cylinder, keep it secured in an upright position with the protective cap on.

CONNECTING/ DISCONNECTING LP GAS CYLINDER TO GRILL

- Always check for gas leaks when you disconnect and reconnect the regulator to the LP gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter).
- Check tubes that lead into the burner for any blockage from insects, spiders, or food grease before using.
- Check regulator tube for bends or crimping.
- Check tube nozzle and threaded collar for damage.

REGULATOR ASSEMBLY



WARNING!

Using a regulator assembly that has not been supplied by the manufacturer of this LP gas grill, could result in serious bodily injury or property loss.

The LP gas cylinder shall be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the Department of Transportation (DOT).

- Use only regulator assembly that has been furnished with this LP gas grill. If the regulator assembly is not working properly and you need a replacement, contact the manufacturer at (1-800-231-9786).
- Inspect the regulator assembly before each use. If it is bent, cut or damaged, do not use the LP gas grill. Contact the manufacturer, as the regulator assembly must be replaced with an assembly specified by the manufacturer prior to the further use of the LP gas grill.

PREPARATION BEFORE COOKING

- Wash the cooking surface with a mixture of hot water and dish detergent. Do not use an abrasive scrubber. This product is Teflon coated and harsh cleansers will ruin the finish.
- Empty the grease tray after each cooking session so excessive grease does not accumulate. Wash same as cooking surface.
- Make sure grease tray is in place before each grilling session. (FIG 14)



Fig. 14



WARNING!

• Empty the grease tray after each cooking session so excessive grease does not accumulate. Failure to remove grease may result in a grease fire in the tray or bowl.

- Never light the LP gas grill without the grease tray in place.

LIGHTING THE GRILL USING THE IGNITER



WARNING!

- Open the grill fully before lighting the burner to prevent an explosion from gas buildup.
- Always inspect the regulator/tube assembly before each use. If it is bent, cut or damaged, do not use the LP gas grill. Contact the manufacturer, as the regulator assembly must be replaced with an assembly specified by the manufacturer prior to the further use of the LP gas grill.

HOW TO LIGHT YOUR LP GAS GRILL (See diagram below for illustrations)

Note: If the flame is accidentally extinguished, repeat the procedure below for lighting the grill. (See also TROUBLESHOOTING on pages 24 – 25.)

- 1) Open the lid and rotate the level adjusters to the grilling position desired.
- 2) Push in and turn the regulator knob counterclockwise from the OFF/ LOCK position to HIGH. (FIG 15A)



Fig. 15a

- 3) Push the igniter button several times so that it clicks each time. (FIG 15B)



Fig. 15b

- 4) Turn the regulator knob from HIGH to LOW, while checking the flame through the match light hole to make sure it is lit.
- 5) If burner does not light or igniter does not work, turn regulator knob to OFF/LOCK. Remove the cooking surface to dissipate the gas. Wait five minutes then repeat steps 2 thru 4.
- 6) If burner still fails to light, repeat step 5, wait five minutes and refer to the TROUBLESHOOTING page. If it fails to light, the burner can be lit manually, see MANUAL LIGHTING OF THE GRILL on page 16.
- 7) After ignition, preheat the grill and cooling surface by turning the regulator knob to HIGH for about 8 minutes.



WARNING: If the burner goes out while cooking, turn the regulator knob to the OFF position. Wait five minutes before attempting to relight the grill.

MANUAL LIGHTING OF THE GRILL

Note: If the flame is accidentally extinguished, repeat the procedure below for lighting the grill. (See also TROUBLESHOOTING on pages 24 – 25.)

**WARNING!**

- **Open the grill lid before lighting the burner to prevent an explosion from gas buildup.**

- **Always inspect the regulator/tube assembly before each use. If it is bent, cut or damaged, do not use the LP gas grill. Contact the manufacturer, as the regulator assembly must be replaced with an assembly specified by the manufacturer prior to the further use of the LP gas grill.**

How to manually Light your LP Gas Grill

- 1) Open the grill on a table top or level surface.
- 2) Turn the regulator knob counterclockwise from the OFF/LOCK position, push in and turn to HIGH. (FIG 16A)



Fig. 16a

- 3) Insert a lit match on the match holder through the match lighting hole at the front, right side of the grill (FIG 16B)

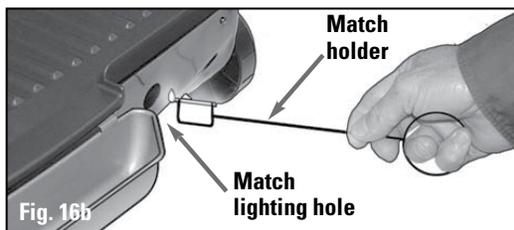


Fig. 16b

- 4) Turn the regulator knob from HIGH to LOW, while checking the flame through the match light hole to make sure it is lit.
- 5) If burner does not light, turn regulator knob to OFF/LOCK. Remove the cooking surface to dissipate the gas. Wait five minutes then repeat steps 2 thru 4.
- 6) If burner still fails to light, wait five minutes and refer to the TROUBLESHOOTING on pages 24 – 25.
- 7) After ignition, preheat the grill and cooking surface by turning the regulator knob to HIGH for about 8 minutes.



WARNING: If the burner goes out while cooking, turn the regulator knob to the OFF position. Wait five minutes before attempting to relight the grill.

GRILL COOKING

- 1) Follow the instructions on page 15 / 16 to light your LP gas grill.
- 2) Check your flame. Your burner has been preset by the manufacturer for optimal flame performance. A blue flame, possibly with a small yellow tip, is the result of the optimal air and LP gas mixture. (FIG 17)

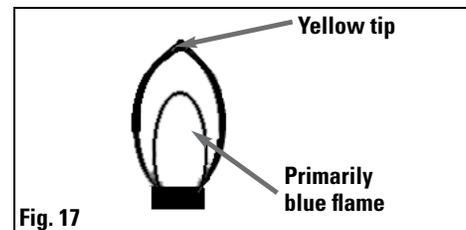


Fig. 17

The flame should be checked before the initial cooking session and periodically throughout the grilling season, especially after storing the grill over a long period of time. If the flame is significantly yellow in color, then you are not getting the appropriate amount of LP gas in the air /LP gas mixture. You should follow the BURNER MAINTENANCE section of this manual for cleaning the burners.

Note: If the flame is accidentally extinguished, repeat the procedure above for lighting the grill. (See also TROUBLESHOOTING on pages 24 – 25.)

ON THE GRILL

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness and cut being used. Use a cooking thermometer as a test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
MEAT		
Hamburger (5 oz.)	12 - 14 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
NY Strip Steak (Shell Steak) 6 oz.	14 – 16 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
NY Strip Steak (Shell Steak) 6 oz.	16 – 18 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
T-bone steak (8 oz.)	17 to 20 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Pork loin chops, boneless	12 - 14 minutes	¾-inch thick Cooked to 160°F
Pork loin chops, bone in	14 to 16 minutes	½ -inch thick Cooked to 160°F
Hot dogs	11 - 13 minutes	Cooked to 160°F
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	24 - 28 minutes	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	12 - 14 minutes	Cooked to 170°F
Marinated Pre-cooked Barbecued Baby Back Ribs	15 – 18 minutes	Cooked to 160°F
Chicken Drumsticks (3-4 oz., ea.)	40 – 45 minutes	Cooked to 180°F
Vegetables		
Sliced zucchini and yellow squash	8 – 10 minutes	To desired doneness

Please note: To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines. Using a meat thermometer cook test for doneness by inserting the meat thermometer into the center of the food being cooked and make sure the thermometer is not touching the bone.

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM	WELL DONE OR FULLY COOKED
Chicken Breast		170°F 77°C
Chicken Thigh		180°F 82°C
Beef / Lamb/Veal	160°F 71°C	170°F 77°C
Pork		160°F 71°C
Reheated cooked meats and poultry		160°F 74°C

On the Griddle:

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a fork inserted into the center of the food or meat thermometer to test for doneness. (Be careful not to touch the grilling plate.) If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food. These foods can be grilled on the grilling plates or on the griddle.

Sausage, link or patty Turn often	8 - 12 minutes	Cooked to 160°F
Bacon Turn often	8 – 10 minutes	Cooked till crisp
Eggs, over easy; turn when white is set	2 – 4 minutes	To desired doneness
Scrambled eggs	3 – 5 minutes	To desired doneness

GRILLING TIPS

- Do not overfill the appliance; it will hold approximately 4 to 6 servings comfortably.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary, adjust the cooking time.
- If cooking more than one piece of food, try to have them similar in size and thickness.
- Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before grilling or marinate foods before cooking.

SUGGESTED GRILL SETTINGS

Low: Use to reheat fully cooked foods.

Medium: Vegetables

High: Beef, Pork, Poultry and Lamb



WARNING! Never leave your LP gas grill unattended during use or cleaning.

GRILL COOKING CONTINUED

- 3) **To preheat:** With the grill lid open, preheat on high for about 8 minutes. During the first use, you may notice a slight odor caused by the curing oil used in manufacture.

Important: Do not close the grill lid while in use.

- 4) Carefully place food on the cooking surface. Cook to desired doneness, turning food halfway through the cooking time for most foods. Adjust flame as needed with the regulator knob.
- 5) When food is cooked, remove food with long-handled heat resistant, nylon or wooden utensils to avoid scratching the non-stick surface. Never use metal tongs, forks or knives as these can damage the cooking surface.



CAUTION: Do not leave any utensils on the cooking plate surface while it is hot.

CAUTION: Never touch hot surfaces. Use heat resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times.

END OF COOKING SESSION



WARNING!

- Always turn **OFF** the regulator knob when not in use. Allow the grill to cool before handling parts or cleaning.
- Do not move an LP gas grill when in use or hot.



CAUTION: Do not remove the grill plates while the appliance is hot. Always allow them to cool to room temperature before removing or cleaning.

TURN OFF YOUR LP GAS GRILL

1. Turn the regulator knob clockwise to the OFF/LOCK position.
2. Wait until the grill is cool before cleaning the grill or closing the lid.
3. After the grill is cool, disconnect the LP cylinder and regulator assembly from the grill. Store these parts in a safe place.



WARNING! Never store an LP gas cylinder indoors (empty or filled). If storing the gas grill indoors, disconnect LP gas cylinder and store it outdoors out of the reach of children.

Care and Cleaning

CLEANING THE GRILL



CAUTION: Some of the metal edges may be sharp. be careful handling it.

Regularly clean your LP gas grill between uses and after extended storage. To prolong the life and condition of your grill, the portable unit should not be stored outside for any length of time, especially during the winter months.

- Do not clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.
- Do not immerse the burner in water. Make sure any water is removed from the burner.
- Never use oven cleaner, steel wool or other abrasive cleaning products on the painted and nonstick surfaces. These will cause damage to the finish or parts.

How to Clean the Grill

1. After grill has cooled, empty and clean the grease tray in hot soapy water.
2. Remove excess grease and drippings from the grill bowl with a soft plastic or wooden scraper. If necessary, use a nylon bristle brush to loosen hardened food particles. Wash the cooking surface in hot soapy water or in the dishwasher. Rinse and dry thoroughly.
3. Wash exterior parts with a soft sponge and warm soapy water. Non-abrasive cleansers may be used. Rinse and dry thoroughly.
4. Use a damp cloth to clean the inside of the grill lid and grill body. Rinse and dry thoroughly.
5. Replace the grease tray inside the bowl and the cooking surface on the bowl brackets.

BURNER MAINTENANCE



WARNING!

- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation of air.
- Check the LP gas grill for gas leaks and burner obstructions before each use.
- Always turn off the regulator knob when not in use. Allow grill to cool before handling parts or cleaning.

Provided that the burner is operating correctly, in normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burner clean. The burner should be cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in the burner portholes, the primary air inlet, or the neck of the burner. (See BURNER CLEANING INSTRUCTIONS below.)

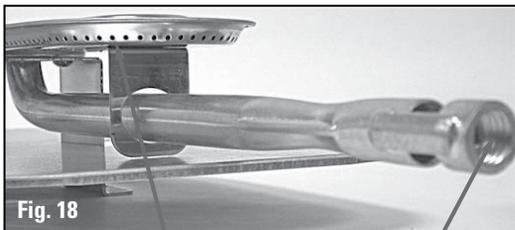


CAUTION: Some of the metal edges may be sharp. be careful in handling.

How to Clean the Burner

- 1) Make sure the LP cylinder and regulator knob is turned to the OFF/LOCK, and the grill has completely cooled.
 - 2) Remove the LP cylinder and regulator.
- Note:** Keep ventilation opening(s) of the cylinder enclosure are free and clear from debris.
- 3) Carefully remove grease tray and the cooking plate.
 - 4) Remove 4 screws from top of grease deflector.

- Use a pipe cleaner to clear obstructions from the burner holes and inlet hole. Verify that there are no insects, insect nests or debris blocking the inlet hole. Normal wear and corrosion may enlarge some holes, however, if large cracks or holes are found, the burner should be replaced. **(FIG 18)**

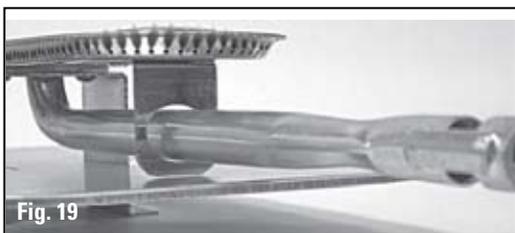


Note: Before reassembly of burner you may want to fully clean the grill. See CLEANING THE GRILL section.

- After cleaning, reassemble burner assembly and other parts in reverse order of previous steps 2-5 disassembly.

Note: When refitting the burner, be sure to check that it is positioned correctly.

- Check burner operation after cleaning **(FIG 19)**.



GREASE TRAY



WARNING!

- Always turn the LP gas cylinder valve "OFF" when not in use. Allow grill to cool before handling parts or cleaning.
- Empty the grease tray after each use so excessive grease does not accumulate. Failure to remove grease may result in a grease fire in the tray.
- Never light the LP gas grill without the grease tray in place.
- Before each use, remove all grease from your grease tray.
- Make sure grease tray is in place before use.
- Failure to remove grease from the grease cup may cause a fire hazard.

STORAGE



WARNING!

- Never store an LP gas cylinder indoors (empty or filled). If storing the gas grill indoors, disconnect the LP gas cylinder and store it outdoors out of the reach of children.
- Never leave an LP gas cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.

- Never store a spare or disconnected LP gas cylinder under or near the LP gas grill.
- Always turn off the regulator knob when not in use. Allow grill to cool before transporting.
- Even though your LP gas cylinder may appear to be empty, gas may still be present and the LP cylinder should be transported and stored accordingly.
- Store your LP gas grill in a cool dry place.
- Disconnect LP gas cylinder from grill and store outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Recap LP cylinder valve with the safety cap.
- Check your LP gas grill for gas leaks, deterioration, proper assembly, and burner obstructions before using the grill after periods of storage and/or non-use (i.e. over winter).

PRECAUTIONS



WARNING!

- Carefully read the **IMPORTANT SAFEGUARDS** section at the beginning of this manual. Make sure you understand and follow all instructions and warnings. If you have any questions regarding this section, call 1-800-231-9786 and ask for a Customer Service Representative.

- Always turn the regulator to the OFF/LOCK position when not in use.
- Allow grill to cool before handling parts or cleaning.
- Do not use aerosols or store flammable liquids or materials near this gas grill.

PREVENTIVE MAINTENANCE

Periodically check and tighten all nuts, bolts, and screws. Check if the grill works mechanically and the grill lid locks.

EASY-CARRY SHOULDER STRAP

Note:

- Always lock the grill lid with level lock adjusters before carrying this grill.
- Do not carry the grill unless it has cooled down and has been cleaned.

Your gas grill comes with a convenient shoulder carrying strap. When the grill has completely cooled down, and the grill and all the parts are clean:

- Return the grease tray and the regulator assembly to inside the bowl and cooking plate on the bowl brackets.
- Fold and lock the grill lid with the level adjusters.
- Slide the strap lock back with your thumb and hook into the hole under the back handle on each side of your grill.
- Hold the grill with one hand; place the strap over your shoulder and you are ready to go. Adjust the strap length to fit your carrying comfort.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Burner will not light using the igniter.	<ul style="list-style-type: none"> • Burner not assembled correctly. • Not pausing long enough before clicking the Igniter. • No spark • LP gas cylinder is empty. • Regulator tube coupling nut is not fully connected to Venturi. • Excess flow valve tripped in Regulator. • Obstructions in burner or Venturi tube. • Electrode and burner are wet. • Wire is loose or disconnected. • Wire is shorting (sparking between igniter wire and electrode). 	<ul style="list-style-type: none"> • See Assembly Instructions for INSTALLING THE BURNER. • When lighting the burner, push-in and turn regulator knob counter-clockwise to the high position. Push in igniter button several times so that it clicks each time. • The spacing between electrode and burner ports should be approximately 3/16". Make sure wire connections are secure and burner is attached securely to brackets. • Use a pipe cleaner to clear Venturi tube. • Dispose of empty cylinder and replace with a full one. • Tighten coupling nut until a snug fit is obtained. Make sure Coupling nut is not cross-threaded. • Turn regulator knob to OFF position. Wait five minutes. Relight LP gas grill. If flame remains to be low, turn off gas. Disconnect the LP gas cylinder from the regulator. Reconnect the LP gas cylinder to the regulator. Perform a leak test. Relight grill. This will reset the excess flow valve. • Clean burner (See BURNER MAINTENANCE in Care and Cleaning section of this manual). • Dry electrode with clean cloth. • Reconnect the wire. • Replace igniter wire/electrode assembly (Call the Customer Service Department @ 1-800-231-9786).

Burner will not light using a match.	<ul style="list-style-type: none"> • LP gas cylinder is empty. • Regulator tube coupling nut is not fully connected to Venturi. • Obstructions in burner 	<ul style="list-style-type: none"> • Dispose of empty cylinder and replace with a full one. • Tighten coupling nut until a snug fit is obtained. Make sure coupling nut is not cross-threaded. • Clean burner (See BURNER MAINTENANCE in Care and Cleaning section of this manual.)
Flames blow out	<ul style="list-style-type: none"> • High or gusting winds • Gas in LP cylinder is low. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn front of grill away from wind or increase flame height. • Check LP gas cylinder. Replace if necessary.
Persistent grease fire	<ul style="list-style-type: none"> • Grease trapped in bowl and around burner system. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn regulator knob OFF. Let fire burn out and remove grid plate. After the grill cools, clean all parts.
Humming or whistling from the regulator	<ul style="list-style-type: none"> • Outside temperature, humidity, barometric pressure, and the gas level within the tank may cause the rubber diaphragm inside the regulator to vibrate, making a humming or whistling sound. 	<ul style="list-style-type: none"> • Although this sound may be alarming, this is NOT dangerous as long as it is not accompanied by the smell of gas. Simply adjust the burner settings and usually the sound will subside. If the humming sound persists, a change in atmospheric conditions will eventually stop the vibration. Should you smell gas, do not use the grill and call Customer Service at 1-800-231-0786.
Low flame or low heat	<ul style="list-style-type: none"> • Gas in LP cylinder is low. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check LP gas cylinder. Replace if necessary.



DANGER

En cas d'odeur de gaz :

1. **Éteindre l'alimentation en gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre tout brûleur allumé.**
3. **Soulever le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, appeler immédiatement le fournisseur de gaz ou les pompiers.**

Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



DANGER

1. **Ne jamais laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.**
2. **Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 3 m (10 pi) de toute structure, de matériel combustible ou d'une autre bonbonne de propane.**

3. **Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) de tout liquide inflammable.**
4. **Si un incendie se produit, rester à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers. Ne pas tenter d'utiliser de l'eau pour éteindre un incendie causé par de l'huile ou de la graisse.**

Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner un incendie, une explosion ou des brûlures pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



AVERTISSEMENT!

- **LIRE ET SUIVRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER OU D'UTILISER L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS POURRAIT ENTRAÎNER LA MORT, DES BLESSURES GRAVES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.**
- **POUR UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NON CONÇU POUR L'USAGE COMMERCIAL.**
- **CERTAINES PIÈCES PEUVENT ÊTRE COUPANTES, PARTICULIÈREMENT CELLES QUI SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE REMARQUE À CET EFFET DANS LE PRÉSENT GUIDE! PORTER DES GANTS PROTECTEURS AU BESOIN.**
- **LE CONSOMMATEUR DOIT CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**
- **NE PAS UTILISER SUR UN BATEAU NI À BORD D'UN VÉHICULE RÉCRÉATIF.**

MISES EN GARDE IMPORTANTES

L'OMISSION DE RESPECTER CES MISES EN GARDE POURRAIT ENTRAÎNER LA MORT, DES BLESSURES GRAVES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. LIRE ET SUIVRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER OU D'UTILISER LE GRIL AU PROPANE.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.



1. **AVERTISSEMENT!** Lire et suivre toutes les instructions. Ce grill est entièrement assemblé. Ne pas utiliser le grill s'il n'est pas assemblé ni si des pièces sont manquantes ou mal fixées.
2. Pour l'utilisation domestique à l'extérieur seulement – Ne pas utiliser cet appareil à l'intérieur ni sur un bateau ou à bord d'un véhicule récréatif. Ne jamais utiliser l'appareil comme un radiateur. **NON CONÇU POUR L'USAGE COMMERCIAL.**



3. **AVERTISSEMENT!** Pour réduire le risque de blessures graves ou mortelles causées par l'inhalation de vapeurs toxiques ou par une explosion ou un incendie causés par une fuite de gaz, utiliser l'appareil uniquement à l'extérieur, dans une zone ouverte et bien ventilée. Comme c'est le cas avec tout carburant conventionnel, le processus de combustion du propane consomme de l'oxygène et produit des gaz toxiques, dont le monoxyde de carbone. En outre, les produits de la combustion de tels carburants, y compris les gaz de pétrole liquéfiés (propane), contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie et d'autres autorités comme causant le cancer, des anomalies congénitales et d'autres problèmes de reproduction.
4. Placer le grill au propane sur une surface ferme et de niveau. Le grill doit être installé à l'écart des zones achalandées et des matières combustibles.
5. Placer le grill au propane à au moins 3 m (10 pi) de la maison et de tout autre bâtiment. Ne pas utiliser le grill dans un garage, sous un passage recouvert, sous un abri d'automobile, sur une véranda ni dans un endroit fermé ou très achalandé. Ne pas placer cet appareil sous ou près de structures ou matières combustibles, d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables. Le grill doit se trouver sur une surface stable et de niveau. Une surface asphaltée (revêtement noir) peut ne pas être acceptable.
6. Pendant la cuisson, s'assurer d'avoir à portée de main un extincteur d'incendie de type BC ou ABC. En cas d'incendie causé par de l'huile ou de la graisse, ne pas tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certains cas, permettre de contenir l'incendie.



7. **AVERTISSEMENT! Si le grill prend feu :**
 - Si l'incendie se trouve dans la partie grill et que vous pouvez atteindre le bouton du régulateur en toute sécurité, tourner ce bouton vers la droite jusqu'au réglage **ARRÊT (OFF)**. Si vous ne pouvez pas l'atteindre de façon sécuritaire, appeler les pompiers.
 - Si l'incendie touche la bonbonne de propane, ne pas toucher à celle-ci; évacuer la zone et appeler les pompiers.
 - En cas d'incendie qui menace la sécurité de personnes ou qui risque d'endommager des biens, appeler les pompiers.
8. Vérifier si de la graisse s'est accumulée dans le bac récepteur. Enlever l'excès de graisse afin d'éviter qu'elle ne prenne feu dans le bac récepteur. **Ne jamais utiliser le grill sans le bac récepteur en place.**
9. L'installation doit être conforme aux règlements locaux ou, en leur absence, à la norme canadienne CSA B149.1 régissant l'installation des appareils au gaz naturel et au propane, à la norme américaine ANSI Z223.1/NFPA 54 relative aux gaz combustibles ou à la norme américaine ANSI/NFPA 58 régissant l'entreposage et la manipulation des gaz de pétrole liquéfiés.
10. Si une source externe d'électricité est utilisée, l'appareil de cuisson extérieur installé doit être mis à la terre conformément aux règlements locaux ou, en leur absence, au Code canadien de l'électricité (norme CSA C22.1) ou au code de l'électricité américain (norme ANSI/NFPA 70).
11. Tenir tout cordon d'alimentation électrique à l'écart de toute surface chauffée. Placer les cordons électriques loin des endroits où les personnes circulent, afin d'éviter que quelqu'un y trébuche.
12. Les matières combustibles ne doivent jamais se trouver à moins de 91,5 cm (36 po) de l'arrière ou des côtés du grill au propane.
13. **AVERTISSEMENT! Toujours remiser les bonbonnes de propane debout, dans un endroit où la température ne dépasse pas 51,6 degrés Celsius (125 degrés Fahrenheit). Ne jamais remiser une bonbonne de réserve ou débranchée en dessous ou près du grill au propane.**
14. Avant chaque utilisation, vérifier que le grill au propane ne présente pas de fuite et que le brûleur n'est pas obstrué.



AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser une flamme pour déterminer s'il y a des fuites. Consulter la section Avant d'utiliser le grill au propane du présent guide pour savoir comment déterminer s'il y a une fuite. L'obstruction du tube d'alimentation d'un brûleur peut causer un incendie.



15. **DANGER! Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper de la bonbonne de propane :**

A. S'éloigner de la bonbonne.

B. Ne pas tenter de corriger le problème soi-même.

C. Appeler les pompiers.



16. **AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser le gril au propane si vous savez ou pensez qu'il y a une fuite de gaz.**

17. Toujours inspecter le détendeur avant chaque utilisation. Toujours placer le robinet de la bonbonne de propane au réglage ARRÊT (OFF) avant d'inspecter des pièces. Si le détendeur est courbé, fissuré ou endommagé, ne pas utiliser le gril au propane. Communiquer avec le fabricant, car le détendeur doit être remplacé par un détendeur recommandé par le fabricant avant que vous puissiez réutiliser le gril au propane..



18. **AVERTISSEMENT! Avant d'allumer le gril au propane, ouvrir le couvercle pour éviter une explosion causée par une accumulation de gaz. Consulter la section MODE D'EMPLOI DU GRIL AU PROPANE.**

19. Si le brûleur ne s'allume pas, tourner le bouton du détendeur au réglage ARRÊT (OFF). Attendre cinq minutes avant de réessayer d'allumer le brûleur.

20. Si le brûleur s'éteint pendant l'utilisation, tourner le bouton du détendeur au réglage ARRÊT (OFF). Attendre cinq minutes avant de réessayer d'allumer le brûleur.

21. Faire preuve de bon jugement pendant l'utilisation du gril au propane. Ne jamais laisser le gril sans surveillance pendant l'utilisation ou le nettoyage.

22. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Tenir les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil en tout temps.

23. Toujours tourner le bouton du détendeur de la bonbonne de propane au réglage ARRÊT (OFF) lorsqu'elle ne sert pas. Laisser le gril refroidir avant d'en manipuler des pièces ou de le nettoyer.



24. **AVERTISSEMENT! Ne pas déplacer le gril au propane pendant qu'il est utilisé ou encore chaud.**

25. **AVERTISSEMENT! Ne jamais toucher aux surfaces chaudes. Utiliser en tout temps des gants résistants à la chaleur, des pinces à long manche ou des mitaines de cuisinier. Le gril deviendra très chaud. Faire preuve de prudence pendant la cuisson, afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur et l'air chaud générés par le gril.**

26. Utiliser uniquement le détendeur fourni avec le gril au propane et/ou recommandé par le fabricant.

27. L'utilisation de ce gril au propane à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu, ainsi que toute modification du gril au propane, peuvent être dangereuses et annuleront la garantie.

28. Ne jamais tenter de remplir ou de réparer une bonbonne de propane. Éliminer correctement la bonbonne au propane défectueuse et la remplacer par une bonbonne qui fonctionne correctement. Communiquer avec les services locaux d'enlèvement des déchets ou avec le centre de recyclage local pour savoir comment éliminer les bonbonnes défectueuses.

29. Le propane n'est pas du gaz naturel. La conversion ou tentative d'utilisation de gaz naturel avec un appareil au propane ou de propane avec un appareil au gaz naturel est dangereuse et annulera la garantie.

30. Ne pas utiliser de charbon de bois dans un gril au propane. Ne pas utiliser d'aérosols ni ranger des liquides ou matières inflammables près de ce gril au propane.



31. **AVERTISSEMENT! Ne pas porter de vêtements amples (par exemple : pans de chandail qui ressortent, vêtements à froufrous) à proximité d'un gril au propane chaud ou en cours d'utilisation.**

32. Ne jamais utiliser une bonbonne de propane qui présente des enfoncements, des entailles, des bosses, des dommages causés par le feu, de la corrosion, une fuite, de la rouille excessive ou d'autres types de dommages externes visibles. Ne pas utiliser une bonbonne de propane dont la valve est endommagée.

33. Même si la bonbonne de propane peut sembler vide, il se peut qu'il reste du gaz à l'intérieur; transporter et remiser la bonbonne en conséquence.

34. Ne jamais remiser une bonbonne de propane à l'intérieur (vide ou pleine). Si vous rangez le gril au propane à l'intérieur, débrancher la bonbonne de propane et la remiser à l'extérieur, hors de la portée des enfants.

35. Ne jamais laisser une bonbonne de propane à l'intérieur d'un véhicule susceptible de devenir trop chaud à cause du soleil.

36. Ne jamais s'appuyer contre la bonbonne de propane pendant l'allumage ou l'utilisation du gril, ni lorsque le gril est chaud.

37. Ne pas tenter de débrancher, de déplacer ni de modifier un raccord de gaz pendant que le gril au propane fonctionne.

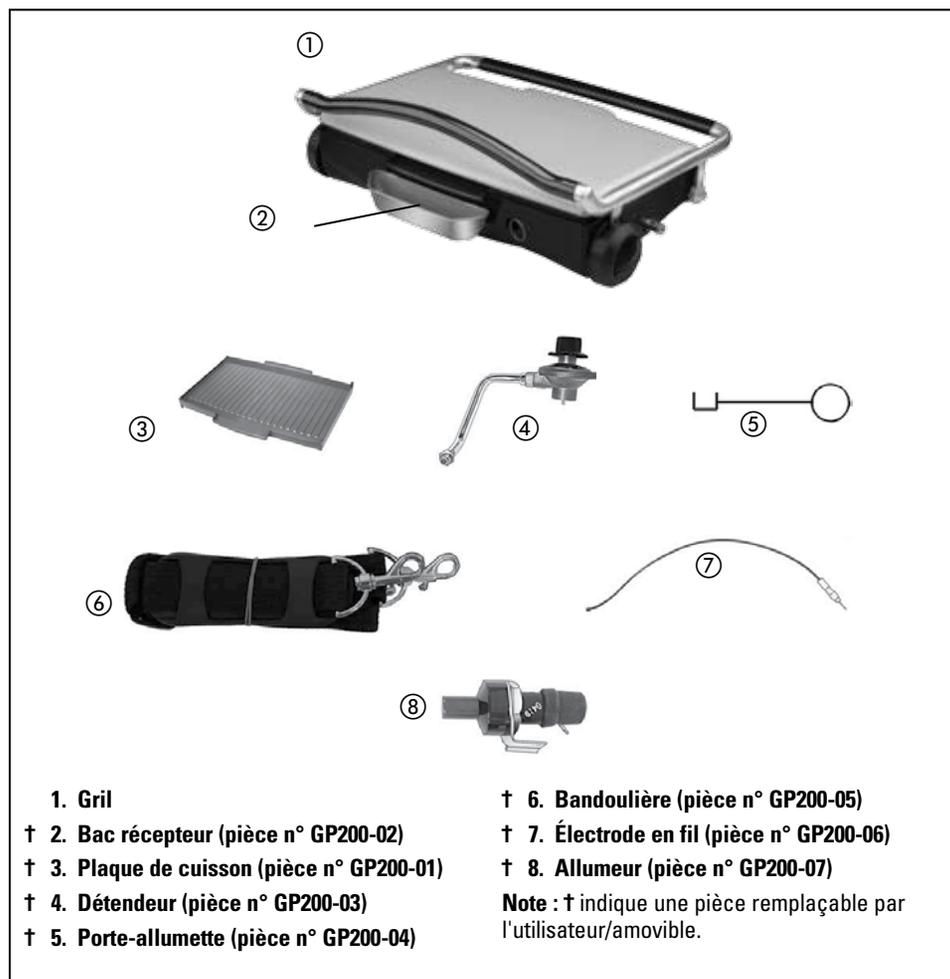
38. Le gril au propane doit être nettoyé régulièrement. Consulter la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

39. Ne pas déplacer le gril pendant qu'il est utilisé. Le laisser refroidir avant de le déplacer, d'y installer ou d'en retirer des pièces, et avant de le nettoyer ou de le remiser.

40. Ne jamais asperger le gril d'eau quand ses surfaces sont chaudes, car la graisse pourrait vous éclabousser et vous brûler.
41. Lorsque le gril ne sert pas, le bouton du détendeur doit être au réglage ARRÊT (OFF).
42. Ne pas utiliser le gril s'il ne fonctionne pas bien, s'il a été échappé ou endommagé d'une façon ou d'une autre. Communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir des conseils et des pièces de rechange.
43. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant du gril peut causer des blessures et annuler la garantie.
44. La consommation d'alcool, de médicaments d'ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler ou à utiliser correctement l'appareil.
45. S'il se met à tomber de la pluie, de la neige, de la grêle, du grésil ou d'autres formes de précipitations pendant que vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, recouvrir immédiatement le récipient de cuisson, éteindre le brûleur du gril et fermer l'alimentation en gaz. Ne pas tenter de déplacer l'appareil ni le récipient de cuisson.
46. Ne pas placer le récipient de cuisson vide sur le gril allumé. Faire preuve de prudence lorsque vous placez des aliments dans le récipient de cuisson pendant que le gril fonctionne.
47. Cet appareil n'est pas un radiateur et ne doit jamais être utilisé comme tel.
48. Cet appareil est chaud pendant et après l'utilisation. Utiliser des mitaines de cuisinier pour vous protéger les doigts des surfaces chaudes et des éclaboussures provenant des jus de cuisson.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Le produit peut différer légèrement du produit illustré.



Note: Cet appareil est conçu pour être utilisé avec une bonbonne de propane autonome ou avec un système d'alimentation au gaz propane.

BONBONNE DE PROPANE NON COMPRISE.

PRÉPARATION ET INSTALLATION DU GRIL

Pour commencer

1. Déballez le gril et retirez tout le matériel d'emballage. Vérifiez qu'aucune pièce ne s'est séparée.

Note : Lire les instructions et le guide avant d'utiliser le gril.

2. Retirez le guide et le conserver.
3. Aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.

Pour faciliter l'assemblage, suivre les instructions étape par étape, dans l'ordre indiqué dans les illustrations.

Si vous avez des questions et avez besoin d'aide, communiquer avec le service à la clientèle; mentionner le numéro de modèle du gril, visible sous le gril par l'ouverture de la cuve.

ÉTAPE 1. Placer le gril sur une table ou surface plane et de niveau où vous utiliserez le gril. S'assurer que la barre de torsion est verrouillée en position **verticale**. Au besoin, tourner la barre de torsion vers le haut jusqu'à ce que le bouton de verrouillage soit complètement enclenché.



ÉTAPE 2. Saisir les poignées à ressort des dispositifs de réglage de l'inclinaison droit et gauche. Tirer les poignées et les tourner vers l'arrière du gril afin de déverrouiller le couvercle. Continuer de tourner les dispositifs de réglage pendant que vous réduisez la pression exercée, jusqu'à ce que les poignées s'enclenchent dans la cuve.

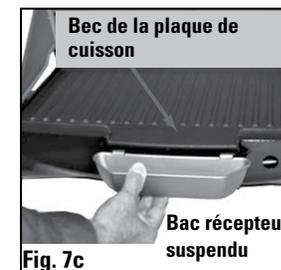


ÉTAPE 3. Soulever le couvercle. Pousser les supports gauche et droit vers l'extérieur, puis insérer les crochets dans la petite fente à l'avant du gril.



ÉTAPE 4. Soulever la plaque de cuisson, puis enlever le bac récepteur et le détendeur qui se trouvent dans la cuve. Mettre le détendeur de côté; il sera installé à une étape ultérieure. Vérifier que les goupilles à chaque extrémité de la plaque de cuisson se trouvent toujours dans les trous des supports avant de la cuve. Faire en sorte que le bec de la plaque de cuisson soit orienté vers le bas et vers le bac récepteur aux fins du drainage. Au moment de changer la plaque de cuisson de côté : simplement la rabattre vers vous afin d'assurer automatiquement la bonne position du bec avant. Pour installer le bac récepteur, le suspendre en plaçant les crochets par-dessus la large encoche située dans la cuve, immédiatement sous la plaque de cuisson.

Note : Le côté rainuré s'utilise comme une grille, et le côté lisse, comme une plaque chauffante.



ÉTAPE 5. Régler les dispositifs de réglage de l'inclinaison en tirant en même temps sur les deux manettes de réglage. Tourner une manette vers la droite et l'autre vers la gauche jusqu'à ce qu'elles se verrouillent en position de grillage à plat ou incliné. La position de grillage à plat s'utilise avec les légumes, tandis que la position de grillage incliné s'utilise avec la viande pour drainer le gras. Tourner complètement vers l'arrière du gril pour le grillage à plat et complètement vers l'avant du gril pour le grillage incliné.

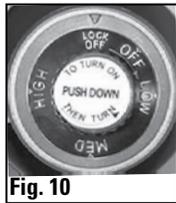


POSE DU DÉTENDEUR ET DE LA BONBONNE DE PROPANE

ÉTAPE 6

- A. Tourner le bouton du détendeur au réglage ARRÊT /VERROUILLAGE (OFF /LOCK). (Fig. 10)
- B. Retirer le capuchon protecteur de la buse de la bonbonne de propane.
- C. Tenir la bonbonne droite. Ne pas la tourner à l'envers pendant que vous installez le détendeur. (Fig. 11)
- D. Introduire la buse de la bonbonne de propane dans la tige filetée du détendeur et la tourner vers la gauche. S'assurer de ne pas fausser le filetage en effectuant le raccord.
- E. Serrer à la main jusqu'à ce que le raccord soit solide. Ne pas utiliser d'outils.

- F. Effectuer un essai d'étanchéité. (Voir les **INSTRUCTIONS D'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ**, mais lire d'abord la prochaine page.)
- G. Insérer l'extrémité à buse de l'assemblage détendeur/bonbonne dans le tube de Venturi du gril, puis la visser à la main dans le tube en la tournant vers la droite. **Ne pas serrer à l'aide d'outils.** (Fig. 12)



AVANT D'UTILISER LE GRIL AU PROPANE



CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Avertissement! Ne pas utiliser le gril au propane à l'intérieur, sur un bateau ou à bord d'un véhicule récréatif.

- Ce gril au propane est conçu pour l'usage à l'extérieur seulement et doit être placé sur une surface ou table solide et de niveau. Le gril doit être placé dans une zone ouverte, bien ventilée et peu achalandée, à l'écart de matières combustibles. Une surface asphaltée (revêtement noir) peut ne pas être acceptable.
- Les matières combustibles ou inflammables ne doivent jamais être utilisées ou stockées à moins de 91,5 cm (36 po) de l'arrière ou des côtés du gril au propane.
- Placer le gril au propane à au moins 3 m (10 pi) de la maison et de tout autre bâtiment. Ne pas utiliser le gril dans un garage, sous un passage recouvert, sous un abri d'automobile, sur une véranda ni sous une surface qui peut prendre feu.

ÉTAPE 1. Ouvrir le couvercle et effectuer un essai d'étanchéité.



Avertissement!

- **Toujours effectuer un essai d'étanchéité avant chaque utilisation.**
- **L'essai d'étanchéité doit être fait dans un endroit bien ventilé.**
- **Ne jamais effectuer un essai d'étanchéité sur un gril chaud ou en cours d'utilisation.**
- **Si vous décelez une fuite de gaz que vous ne pouvez pas corriger en suivant les instructions d'essai d'étanchéité ci-dessous, ne pas utiliser le gril au propane.**
- **Ne jamais fumer ou avoir une flamme nue à proximité du gril.**

MATÉRIEL REQUIS POUR L'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Pinceau propre, eau et savon à vaisselle.

INSTRUCTIONS D'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ : VOIR LE DIAGRAMME RELATIF À L'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ À LA PAGE 37.



AVERTISSEMENT! Ne jamais utiliser une flamme nue pour déterminer s'il y a une fuite de gaz.

- 1) Vérifier que le bouton du détendeur est placé au réglage ARRÊT/VERROUILLAGE (OFF/LOCK).
- 2) Retirer le capuchon protecteur de la buse de la bonbonne de propane.
- 3) Tenir la bonbonne droite. Ne pas la tourner à l'envers pendant que vous installez le détendeur.
- 4) Introduire la buse de la bonbonne de propane dans la tige filetée du détendeur et la tourner vers la gauche. S'assurer de ne pas fausser le filetage en effectuant le raccord.
- 5) Serrer à la main jusqu'à ce que le raccord soit solide. Ne pas utiliser d'outils.
- 6) Mélanger une cuillère à soupe d'eau et à une cuillère à soupe de savon à vaisselle.
- 7) Pour déterminer s'il y a une fuite, à l'aide du pinceau, enduire de solution savonneuse le raccord entre la bonbonne et le détendeur, ainsi que le raccord entre le détendeur et le tube de Venturi (aux endroits indiqués par les grosses flèches dans les diagrammes). S'assurer d'enduire généreusement ces endroits de solution savonneuse, tout autour des raccords et des pièces de fixation.
- 8) S'il y a formation de bulles « grossissantes » à n'importe quel point d'un raccord, vous avez décelé une fuite de gaz. Fermer immédiatement le robinet de la bonbonne et débrancher la bonbonne du détendeur.
 - A) Si le raccord entre la bonbonne et le détendeur fuit, dévisser la bonbonne et serrer le raccord de nouveau, mais pas trop fort. (**Note** : Ne serrer qu'à la main, sans utiliser d'outils.) Répéter l'essai d'étanchéité.
 - B) S'il est impossible d'éliminer la fuite, fermer le robinet de la bonbonne, débrancher la bonbonne et ne pas utiliser le gril. Appeler le service à la clientèle au 1 800 231-9786.



ÉTAPE 2. Si aucune fuite n'est décelée, le gril peut être utilisé.

MODE D'EMPLOI DU GRIL AU PROPANE



Avertissement!

- **Avant d'utiliser le gril, s'assurer de bien comprendre les MISES EN GARDE IMPORTANTES figurant au début du présent guide.**
- **Avant d'allumer le gril au propane, ouvrir le couvercle afin d'éviter une explosion causée par une accumulation de gaz.**

- **Si le gril au propane prend feu :**
 - **Si l'incendie se trouve dans la partie gril et que vous pouvez atteindre le bouton du régulateur en toute sécurité, tourner ce bouton vers la droite jusqu'au réglage ARRÊT (OFF).**
 - **Si l'incendie touche la bonbonne de propane, ne pas toucher à celle-ci; évacuer la zone et appeler les pompiers.**
 - **En cas d'incendie qui menace la sécurité de personnes ou qui risque d'endommager des biens, appeler les pompiers.**
- **Ne pas utiliser le gril au propane si vous savez ou suspectez qu'il y a une fuite de gaz.**
- **Ne jamais laisser des enfants utiliser un gril au propane ni jouer à proximité. Ne jamais laisser le gril sans surveillance.**
- **Toujours fermer la bonbonne de propane lorsqu'elle ne sert pas.**
- **Laisser le gril refroidir avant d'en manipuler des pièces ou de le nettoyer.**
- **Ne pas déplacer le gril au propane lorsqu'il est utilisé ou encore chaud.**
- **Ne jamais toucher aux surfaces chaudes. Utiliser en tout temps des gants résistants à la chaleur, des pinces à long manche ou des mitaines de cuisinier, car le gril deviendra très chaud. Pour éviter le risque de blessures graves, ne pas tenter de refermer le couvercle pendant la cuisson.**
- **Ne pas porter de vêtements amples (par exemple : pans de chandail qui ressortent, vêtements à froufrous) à proximité d'un gril au propane chaud ou en cours d'utilisation.**
- **Ne jamais se pencher au-dessus du gril au propane lorsque vous l'allumez ou encore pendant qu'il est chaud ou en cours d'utilisation.**
- **Afin d'éviter un incendie de graisse, toujours vider le bac récepteur avant qu'il ne se remplisse au complet.**

INFORMATION RELATIVE À LA BONBONNE ET AU DÉTENDEUR

Le gril au propane ne fonctionne qu'avec du gaz propane. Les bonbonnes de propane peuvent alimenter le gril à l'année, même pendant les froides journées d'hiver

BONBONNE DE PROPANE



Danger : Si les instructions indiquées dans les présents avertissements ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pouvant causer la mort ou des blessures graves risque de se produire.



Danger!

- **Lire et suivre tous les avertissements qui figurent sur la bonbonne de propane.**

- **Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper de la bonbonne de propane :**
 - 1) **Évacuer tous les gens de la zone de grillage.**
 - 2) **Ne pas tenter de corriger le problème soi-même.**
 - 3) **Appeler les pompiers.**
- La bonbonne de propane (jetable, de 454 g [1 lb]), à utiliser avec les grils au propane, doit respecter les exigences suivantes :
 - 1) Elle doit porter la mention « Propane ».
 - 2) Elle doit faire 10,16 cm (4 po) de diamètre et 20,32 cm (8 po) de hauteur.

- 3) Elle doit avoir été fabriquée et marquée en conformité avec la Norme nationale du Canada CAN\CSA-B339 ou avec les exigences du Department of Transportation (DOT) des États-Unis. (Voir les indications sur la bonbonne.)
- 4) Un capuchon doit protéger la valve de la bonbonne lorsqu'elle ne sert pas.



AVERTISSEMENT!

N'utiliser qu'une bonbonne de propane de 454 g (1 lb) dotée des caractéristiques spécifiées ci-dessus. L'utilisation d'autres bonbonnes de gaz pourrait causer une fuite de gaz ou un incendie.

- Lire les instructions et les avertissements du fabricant qui figurent sur la bonbonne de propane.
- Ne jamais utiliser une bonbonne de propane qui présente des enfoncements, des entailles, des bosses, des dommages causés par le feu, de la corrosion, une fuite, de la rouille excessive ou d'autres types de dommages externes visibles. Une telle bonbonne peut être dangereuse et doit être inspectée par un fournisseur de propane.
- Tenir les enfants à l'écart de la bonbonne de propane en tout temps.
- Ne pas utiliser, remiser ou transporter la bonbonne de propane à un endroit où elle serait exposée à de la chaleur, à des étincelles ou à des flammes. La soupape de décharge pourrait alors s'ouvrir et laisser s'échapper une grande quantité de gaz. Ne jamais laisser une bonbonne de propane à l'intérieur d'un véhicule susceptible de devenir trop chaud à cause du soleil.



• **AVERTISSEMENT! Ne jamais remiser une bonbonne de propane à l'intérieur.** Il n'est possible de remiser à l'intérieur un appareil de cuisson extérieur que si la bonbonne est débranchée et retirée de l'appareil. Les bonbonnes de propane doivent être remisées à l'extérieur, hors de la portée des enfants; elles ne doivent pas être remisées dans un bâtiment, un garage ou autre endroit clos.



• **AVERTISSEMENT! Ne jamais remiser une bonbonne de propane de réserve près du gril.** La valve de toutes les bonbonnes de propane de réserve et débranchées doit être protégée à l'aide du capuchon de sécurité.

- Le propane n'est pas du gaz naturel. La conversion ou tentative d'utilisation de gaz naturel avec un appareil au propane ou de propane avec un appareil au gaz naturel est dangereuse et annulera la garantie.



• **AVERTISSEMENT! Ne jamais tenter de réparer ou de remplir une bonbonne de propane à usage unique.** Cette tentative pourrait causer un danger ou une explosion. Remplacer la bonbonne.

- Lorsque vous transportez une bonbonne de propane, la garder en position debout, avec le capuchon protecteur installé.

BRANCHEMENT/DÉBRANCHEMENT DE LA BONBONNE AU GRIL

- **Toujours vérifier s'il y a une fuite de gaz quand vous débranchez et rebranchez le détendeur à la bonbonne de propane, particulièrement après une longue période de remisage (par exemple, après l'hiver).**
- **Avant d'utiliser le gril, inspecter les tubes menant au brûleur pour vérifier qu'ils ne sont pas bloqués par des insectes, des araignées ou de la graisse d'aliments.**
- **Vérifier que le tube du détendeur n'est pas courbé ni pincé.**
- **Vérifier que la buse et la bague filetée du tube ne sont pas endommagées.**

DÉTENDEUR



AVERTISSEMENT!

L'utilisation d'un détendeur non fourni par le fabricant de ce gril au propane pourrait causer des dommages matériels ou des blessures graves.

La bonbonne de propane doit avoir été construite et marquée en conformité avec la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 relative aux bonbonnes de propane ou avec les exigences du Department of Transportation (DOT) des États-Unis.

- N'utiliser que le détendeur fourni avec ce gril au propane. Si le détendeur ne fonctionne pas correctement et que vous devez le remplacer, communiquer avec le fabricant au 1 800 231-9786.
- Inspecter le détendeur avant chaque utilisation. S'il est courbé, fissuré ou endommagé, ne pas utiliser le gril au propane. Communiquer avec le fabricant, car le détendeur doit être remplacé par un détendeur recommandé par le fabricant avant que le gril au propane puisse être réutilisé.

PRÉPARATION AVANT LA CUISSON

- Laver la plaque de cuisson avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle. Ne pas utiliser un tampon abrasif. Ce produit a un revêtement de Teflon dont le fini sera endommagé par les nettoyants forts.
- Vider le bac récepteur après chaque séance de grillage afin que la graisse ne s'y accumule pas excessivement. Laver le bac récepteur de la même manière que la plaque de cuisson.
- Avant chaque séance de grillage, vérifier que le bac récepteur est en place. (FIG 14)



Fig. 14



Avertissement!

- Vider le bac récepteur après chaque séance de grillage afin que la graisse ne s'y accumule pas excessivement. L'omission d'éliminer la graisse pourrait causer un incendie de graisse dans le bac récepteur ou dans la cuve du gril.

- Ne jamais allumer le gril au propane sans le bac récepteur en place.

ALLUMAGE DU GRIL À L'AIDE DE L'ALLUMEUR



Avertissement!

- Ouvrir le gril complètement avant d'allumer le brûleur, afin d'éviter une explosion causée par une accumulation de gaz.
- Toujours inspecter le détendeur avant chaque utilisation. S'il est courbé, fissuré ou endommagé, ne pas utiliser le gril au propane. Communiquer avec le fabricant, car le détendeur doit être remplacé par un détendeur recommandé par le fabricant avant que le gril au propane puisse être réutilisé.

COMMENT ALLUMER LE GRIL AU PROPANE (VOIR LE DIAGRAMME CI-DESSOUS)

Note : Si la flamme s'éteint par accident, répéter la procédure d'allumage du gril ci-dessous. (Voir également la section DÉPANNAGE aux pages 51 et 52.)

- 1) Ouvrir le couvercle et tourner les dispositifs de réglage de l'inclinaison à la position de grillage voulue.
- 2) Enfoncer et tourner le bouton du détendeur vers la gauche, du réglage ARRÊT/VERROUILLAGE (OFF/LOCK) au réglage ÉLEVÉ (HIGH). (FIG 15A)



Fig. 15a

- 3) Appuyer plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur de façon à ce qu'il émette chaque fois un déclic. (FIG 15B)

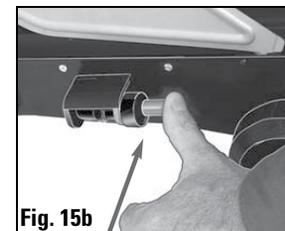


Fig. 15b

- 4) Tourner le bouton du détendeur du réglage ÉLEVÉ (HIGH) au réglage BAS (LOW), tout en vérifiant par le trou d'insertion de l'allumette que la flamme est allumée.
- 5) Si le brûleur ne s'allume pas ou que l'allumeur ne fonctionne pas, tourner le bouton du détendeur au réglage ARRÊT/VERROUILLAGE (OFF/LOCK). Enlever la plaque de cuisson pour permettre au gaz de se dissiper. Attendre cinq minutes, puis répéter les étapes 2 à 4.
- 6) Si le brûleur ne s'allume toujours pas, répéter l'étape 5, attendre cinq minutes et consulter la section DÉPANNAGE. Si vous ne parvenez pas à allumer le brûleur, vous pouvez l'allumer manuellement; consulter la section ALLUMAGE MANUEL DU GRIL, à la page 42.
- 7) Après l'allumage, préchauffer le gril et la plaque de cuisson en tournant le bouton du détendeur au réglage ÉLEVÉ (HIGH) et en l'y laissant pendant environ 8 minutes.



AVERTISSEMENT : Si le brûleur s'éteint pendant la cuisson, tourner le bouton du détendeur au réglage ARRÊT (OFF). Attendre cinq minutes avant d'essayer de rallumer le gril.

ALLUMAGE MANUEL DU GRIL

Note : Si la flamme s'éteint par accident, suivre la procédure ci-dessous pour allumer le gril. (Consulter également la section DÉPANNAGE aux pages 51 et 52.)



Avertissement!

- Ouvrir le couvercle du gril avant d'allumer le brûleur, afin d'éviter une explosion causée par une accumulation de gaz.
- Toujours inspecter le détendeur avant chaque utilisation. S'il est courbé, fissuré ou endommagé, ne pas utiliser le gril au propane. Communiquer avec le fabricant, car le détendeur doit être remplacé par un détendeur recommandé par le fabricant avant que vous puissiez réutiliser le gril au propane.

Comment allumer le gril au propane manuellement

- 1) Ouvrir le gril sur une table ou surface de niveau.
- 2) Tourner le bouton du détendeur vers la gauche à partir du réglage ARRÊT/VERROUILLAGE (OFF/LOCK), l'enfoncer et le tourner jusqu'au réglage ÉLEVÉ (HIGH). (FIG 16A)



Fig. 16a

- 3) Placer une allumette allumée dans le porte-allumette, puis l'insérer dans le trou d'allumage situé à droite et à l'avant sous la cuve du gril. (FIG 16B)

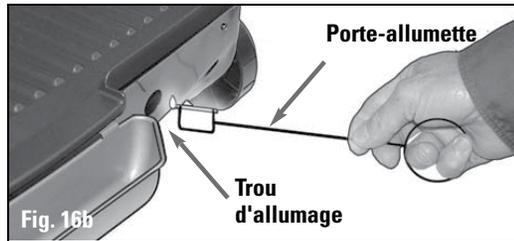


Fig. 16b

- 4) Tourner le bouton du détendeur du réglage ÉLEVÉ (HIGH) au réglage BAS (LOW), tout en vérifiant par le trou d'allumage que la flamme est allumée.
- 5) Si le brûleur ne s'allume pas, tourner le bouton du détendeur au réglage ARRÊT/VERROUILLAGE (OFF/LOCK). Enlever la plaque de cuisson pour permettre au gaz de se dissiper. Attendre cinq minutes, puis répéter les étapes 2 à 4.
- 6) Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendre cinq minutes et consulter la section DÉPANNAGE aux pages 51 et 52.
- 7) Après l'allumage, préchauffer le gril et la plaque de cuisson en tournant le bouton du détendeur au réglage ÉLEVÉ (HIGH) et en l'y laissant pendant environ 8 minutes.



AVERTISSEMENT : Si le brûleur s'éteint pendant la cuisson, tourner le bouton du détendeur au réglage arrêt (off). attendre cinq minutes avant d'essayer de rallumer le gril.

CUISSON SUR LE GRIL

- 1) Suivre les instructions aux pages 41 / 42 pour allumer le gril au propane.
- 2) Vérifier la flamme. Le fabricant a préréglé le brûleur de façon à ce qu'il produise une flamme optimale. Lorsque le mélange d'air et de gaz propane est idéal, le gril produit une flamme bleue, qui peut présenter une petite pointe jaune. (Fig. 17)

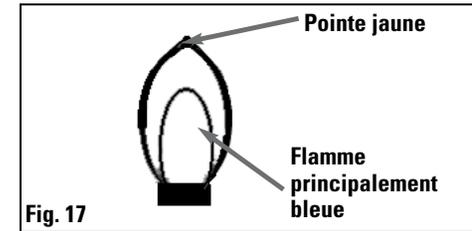


Fig. 17

Vérifier la flamme avant de commencer à griller des aliments, et périodiquement tout au long de la saison d'utilisation du gril, particulièrement après que le gril a été remis longtemps. Si la flamme est très jaune, le mélange d'air et de gaz propane n'est pas approprié. Vous devez suivre les instructions de la section ENTRETIEN DU BRÛLEUR dans le présent guide pour nettoyer le brûleur.

Note : Si la flamme s'éteint par accident, répéter la procédure d'allumage du gril ci dessus. (Consulter également la section DÉPANNAGE aux pages 51 et 52.)

CUISSON SUR LE CÔTÉ RAINURÉ DE LA PLAQUE DE CUISSON

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre indicatif, pour une cuisson complète. Ils varieront selon l'épaisseur et la coupe de l'aliment à cuire. Utiliser un thermomètre à cuisson pour vérifier la cuisson. Si l'aliment doit cuire plus longtemps, vérifier régulièrement la cuisson pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	COMMENTAIRES
VIANDE		
Hamburger (5 oz)	De 12 à 14 minutes	Épaisseur de ¾ po Cuisson à point (160 °F)
Coquille d'ailoyau (6 oz)	De 14 à 16 minutes	Épaisseur de ¾ po Cuisson mi-saignant (145 °F)
Coquille d'ailoyau (6 oz)	De 16 à 18 minutes	Épaisseur de ¾ po Cuisson à point (160 °F)
Bifteck d'ailoyau (8 oz)	De 17 à 20 minutes	Épaisseur de ¾ po Cuisson à point (160 °F)
Côtelette de filet de porc désossée	De 12 à 14 minutes	Épaisseur de ¾ po Cuisson à 160 °F
Côtelette de filet de porc non désossée	De 14 à 16 minutes	Épaisseur de ½ po Cuisson à 160 °F
Hot-dogs	De 11 à 13 minutes	Cuisson à 160 °F
Poitrine de poulet désossée, sans peau (8 oz)	De 24 à 28 minutes	Cuisson à 170 °F
Galettes de dinde (5 oz)	De 12 à 14 minutes	Cuisson à 170 °F
Petites côtes levées barbecue marinées, précuites	De 15 à 18 minutes	Cuisson à 160 °F
Pilons de poulet (de 3 à 4 oz chacun)	De 40 à 45 minutes	Cuisson à 180 °F
Légumes		
Courgette et courge jaune tranchées	De 8 à 10 minutes	À la cuisson voulue

REMARQUE : Pour assurer la cuisson complète des aliments, le Department of Agriculture des États-Unis recommande que la viande et la volaille soient cuites aux températures internes suivantes. Utiliser un thermomètre à cuisson et l'insérer au centre du morceau de viande, en s'assurant qu'il ne touche pas à l'os ou à la plaque du gril.

ALIMENT À CUIRE	À POINT	BIEN CUIT OU COMPLÈTEMENT CUIT	
Poitrine de poulet		170 °F	77 °C
Cuisse de poulet		180 °F	82 °C
Bœuf / agneau / veau	160 °F	71 °C	170 °F
Porc		160 °F	71 °C
Viande et volaille cuites, réchauffées		165 °F	74 °C

CUISSON SUR LE CÔTÉ LISSE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre indicatif, pour une cuisson complète. Ils varieront selon l'épaisseur et de l'aliment à cuire. Vérifier la cuisson en insérant au centre de l'aliment une fourchette ou un thermomètre de cuisson. (S'assurer de ne pas toucher la plaque de cuisson.) Si l'aliment doit cuire plus longtemps, le vérifier régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

Les aliments ci-dessous peuvent être grillés sur le côté lisse ou rainuré de la plaque de cuisson.

Saucisse en chapelet ou en boulette. Retourner souvent	De 8 à 12 minutes	Cuisson à 160 °F
Bacon Retourner souvent	De 8 à 10 minutes	Cuisson jusqu'à ce qu'il soit croustillant
Œufs retournés. Retourner lorsque le blanc est ferme	De 2 à 4 minutes	À la cuisson désirée
Œufs brouillés	De 3 à 5 minutes	À la cuisson désirée

CONSEILS POUR LA CUISSON SUR LE GRIL

- Ne pas surcharger le gril; il peut contenir facilement de 4 à 6 portions.
- Lors de la cuisson d'un aliment pour la première fois, vérifier l'état de la cuisson plusieurs minutes avant la fin du temps de cuisson suggéré; modifier le temps de cuisson au besoin.
- Pour la cuisson de plusieurs morceaux d'aliments à la fois, favoriser des morceaux de taille et d'épaisseur similaires.
- Vérifier la cuisson de près pour éviter que les aliments ne soient trop cuits.
- Pour rehausser le goût, ajouter des épices sèches avant le grillage ou mariner les aliments avant de les cuire.

RÉGLAGES DE CUISSON SUGGÉRÉS

Bas : Aliments déjà cuits à réchauffer

Moyen : Légumes

Élevé : Bœuf, porc, volaille et agneau



AVERTISSEMENT!

Ne jamais laisser le gril au propane sans surveillance pendant qu'il est en cours d'utilisation ou de nettoyage.

CUISSON SUR LE GRIL (SUITE)

3) **Pour préchauffer :** Avec le couvercle du gril ouvert, préchauffer à feu élevé pendant environ 8 minutes. Durant la première utilisation, vous remarquerez peut-être une faible odeur causée par l'huile de séchage utilisée au moment de la fabrication.

Important : Ne pas fermer le couvercle pendant que le gril fonctionne.

4) Placer les aliments soigneusement sur la plaque de cuisson. Faire cuire jusqu'au degré de cuisson désiré, en retournant la nourriture à mi-cuisson pour la plupart des aliments. Régler la flamme au besoin à l'aide du bouton du détendeur.

5) Une fois les aliments cuits, les retirer du gril à l'aide d'ustensiles à long manche en bois ou en nylon résistants à la chaleur afin d'éviter d'égratigner la surface antiadhésive. Ne jamais utiliser de pinces, de fourchettes ou de couteaux en métal, car ils peuvent endommager la plaque de cuisson.



MISE EN GARDE : Ne pas laisser d'ustensiles sur la plaque de cuisson lorsqu'elle est chaude.

MISE EN GARDE : Ne jamais toucher aux surfaces chaudes. Utiliser en tout temps des gants résistants à la chaleur, des pinces à long manche ou des mitaines de cuisinier.

UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE



AVERTISSEMENT!

• **Toujours tourner le bouton du détendeur au réglage ARRÊT (OFF) lorsque le gril ne sert pas. Laisser le gril refroidir avant de manipuler ou de nettoyer des pièces.**

• **Ne pas déplacer le gril au propane lorsqu'il fonctionne ou est chaud.**



MISE EN GARDE : Ne pas retirer la plaque de cuisson pendant que l'appareil est chaud. Toujours la laisser refroidir à la température ambiante avant de l'enlever ou de la nettoyer.

POUR ÉTEINDRE LE GRIL AU PROPANE

1. Tourner le bouton du détendeur vers la droite jusqu'au réglage ARRÊT/VERROUILLAGE (OFF/LOCK).
2. Attendre que le gril ait refroidi avant de le nettoyer ou de fermer le couvercle.
3. Une fois le gril refroidi, débrancher la bonbonne de propane et le détendeur du gril. Remiser ces pièces dans un endroit sûr.



AVERTISSEMENT! Ne jamais remiser une bonbonne de propane à l'intérieur (vide ou pleine). Si vous rangez le gril au propane à l'intérieur, débrancher la bonbonne de propane et la remiser à l'extérieur, hors de la portée des enfants.

Entretien et nettoyage

NETTOYAGE DU GRIL



MISE EN GARDE : CERTAINS REBORDS MÉTALLIQUES PEUVENT ÊTRE COUPANTS. MANIPULER AVEC SOIN.

- Nettoyer régulièrement le gril au propane après chaque utilisation et après une longue période de remisage. Pour que le gril portatif demeure en bon état et fonctionnel le plus longtemps possible, ne pas le remiser à l'extérieur pendant une longue période, particulièrement en hiver.
- Ne pas nettoyer les pièces du gril dans un four autonettoyant, car la chaleur extrêmement élevée endommagerait le fini.
- Ne pas immerger le brûleur dans l'eau. S'assurer d'enlever toute eau du brûleur.
- Ne jamais utiliser de nettoyant à four, de laine d'acier ou d'autres produits abrasifs sur les surfaces peintes et antiadhésives du gril. Cela endommagerait le fini ou les pièces.

Comment nettoyer le gril

1. Une fois le gril refroidi, vider et nettoyer le bac récepteur à l'eau chaude savonneuse.
2. À l'aide d'un grattoir souple en plastique ou en bois, éliminer la graisse et les morceaux d'aliments tombés dans la cuve du gril. Au besoin, utiliser une brosse de nylon pour déloger les particules d'aliments durcies. Laver la plaque de cuisson dans l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Bien rincer et assécher.
3. Laver les pièces externes à l'aide d'une éponge douce et d'eau tiède savonneuse. Il est possible d'utiliser des nettoyants non abrasifs. Bien rincer et assécher.
4. Utiliser un linge humide pour nettoyer l'intérieur du couvercle et le corps du gril. Bien rincer et assécher.
5. Mettre le bac récepteur dans la cuve et placer la plaque de cuisson sur les supports de la cuve.

ENTRETIEN DU BRÛLEUR



AVERTISSEMENT!

• **Avant chaque utilisation, vérifier que le gril au propane ne fuit pas et que le brûleur n'est pas obstrué.**

- **Le bouton du détendeur doit toujours être placé au réglage ARRÊT (OFF) quand le gril ne sert pas. Laisser le gril refroidir avant de manipuler des pièces ou de nettoyer l'appareil.**

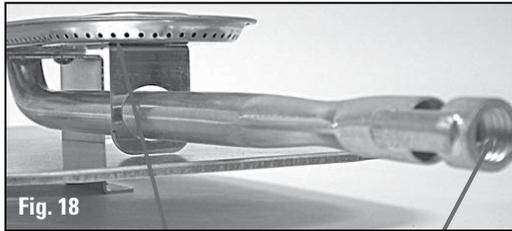
À condition que le brûleur fonctionne correctement, au cours de l'usage normal, le fait que les résidus brûlent complètement après la cuisson aidera à garder le brûleur propre. Il faut enlever et nettoyer le brûleur chaque année, ou lorsque beaucoup de résidus s'y sont accumulés, afin de s'assurer qu'il n'y a pas de signe de blocage (débris, insectes) dans les orifices, le tube d'alimentation principal ou le collet du brûleur. (Voir la section NETTOYAGE DU BRÛLEUR.)



MISE EN GARDE : Certains rebords métalliques peuvent être coupants. manipuler avec soin.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR

- 1) Vérifier que la bonbonne de propane/le bouton du détendeur sont au réglage ARRÊT/VERROUILLAGE (OFF/LOCK) et que le gril a complètement refroidi.
 - 2) Enlever la bonbonne de propane et le détendeur.
- Note :** Garder les événements du compartiment de la bonbonne dégagés et exempts de débris.
- 3) Retirer soigneusement le bac récepteur et la plaque de cuisson.
 - 4) Enlever les 4 vis situées sur le pare-éclaboussures.
 - 5) Utiliser un cure-pipe pour éliminer les obstructions des orifices et du tube d'alimentation du brûleur. Vérifier qu'il n'y a pas d'insectes ou de cocons d'insectes qui bloquent le tube d'alimentation. L'utilisation et la corrosion normales peuvent élargir certains trous; toutefois, si des fissures larges ou de grands trous se sont formés, il faut remplacer le brûleur. (Fig. 18)

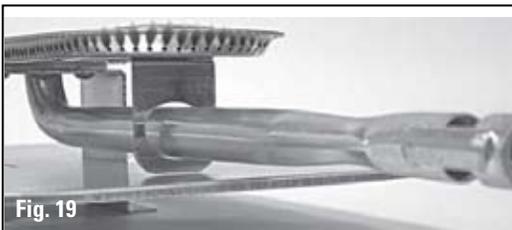


Note : Avant de réassembler le brûleur, vous voudrez peut-être nettoyer le gril au complet. Voir la section NETTOYAGE DU GRIL.

- 6) Après le nettoyage, réassembler le brûleur et réinstaller les autres pièces en suivant l'ordre inverse des étapes 2 à 5 suivies pour le désassemblage

Note : Quand vous réinstallez le brûleur, veiller à le positionner correctement.

- 7) Après avoir réassemblé ou nettoyé le brûleur, vérifier qu'il fonctionne correctement. (FIG 19).



BAC RÉCEPTEUR



AVERTISSEMENT!

- La bonbonne de propane doit toujours être réglée à la position ARRÊT (OFF) lorsqu'elle ne sert pas. Laisser le gril refroidir avant de manipuler des pièces ou de nettoyer l'appareil.
- Vider le bac récepteur après chaque séance de grillage afin que la graisse ne s'y accumule pas excessivement. L'omission d'éliminer la graisse pourrait causer un incendie de graisse dans le bac récepteur ou dans la cuve du gril.

- Ne jamais allumer le gril au propane sans le bac récepteur en place.
- Avant chaque utilisation, nettoyer à fond le bac récepteur.
- S'assurer que le bac récepteur est en place avant d'utiliser le gril.
- Le fait de ne pas enlever la graisse du bac récepteur présente un risque d'incendie.

REMISAGE



AVERTISSEMENT!

- Ne jamais remiser une bonbonne de propane à l'intérieur (vide ou pleine). Si vous rangez le gril au propane à l'intérieur, débrancher la bonbonne de propane et la remiser à l'extérieur, hors de la portée des enfants..

- Ne jamais laisser une bonbonne de propane à l'intérieur d'un véhicule susceptible de devenir trop chaud à cause du soleil.
- Ne jamais remiser une bonbonne de réserve ou débranchée en dessous ou près de ce gril au propane.
- Lorsque le gril ne sert pas, le bouton du détendeur doit être au réglage ARRÊT (OFF). Laisser le gril refroidir avant de le transporter.
- Même si la bonbonne de propane peut sembler vide, il se peut qu'il reste du gaz à l'intérieur; transporter et remiser la bonbonne en conséquence.
- Remiser la bonbonne de propane dans un endroit frais et sec.
- Débrancher la bonbonne de propane du gril et la remiser à l'extérieur, dans un endroit sec et bien ventilé, loin de toute source de chaleur ou d'allumage. Replacer le capuchon de sécurité sur la valve de la bonbonne de propane.
- Envelopper le brûleur de papier d'aluminium pour éviter que des insectes pénètrent dans les trous du brûleur. Avant la prochaine utilisation, enlever le papier d'aluminium.
- Avant de réutiliser le gril après une longue période de remisage et/ou d'inutilisation (p. ex., après l'hiver), vérifier que le gril au propane ne fuit pas, qu'il ne s'est pas détérioré, qu'il est bien assemblé et que le brûleur n'est pas obstrué.

MESURES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT!

- Lire attentivement la section MISES EN GARDE IMPORTANTES au début du présent guide. S'assurer de comprendre et de suivre toutes les instructions et les avertissements. Si vous avez des questions au sujet de cette section, appeler au 1 800 231-9786 et demander à parler à un représentant du service à la clientèle.
- Lorsque le gril ne sert pas, le bouton du détendeur doit être au réglage ARRÊT/VERROUILLAGE (OFF/LOCK).
- Laisser le gril refroidir avant d'en manipuler des pièces ou de le nettoyer.
- Ne pas utiliser d'aérosols ni remiser de liquides ou matières inflammables à proximité du gril au propane.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Vérifier et serrer périodiquement tous les écrous, boulons et vis. Vérifier le bon fonctionnement mécanique du gril et des verrous du couvercle du gril.

BANDOULIÈRE DE TRANSPORT

Note :

- **Avant de transporter le gril, toujours verrouiller le couvercle du gril à l'aide des dispositifs de réglage de l'inclinaison.**
- **Ne pas transporter le gril avant qu'il ait refroidi et ait été nettoyé.**

Le gril au propane est fourni avec une pratique bandoulière. Une fois que le gril a complètement refroidi, et que le gril et les pièces ont été nettoyés :

- Remettre le bac récepteur et le détendeur dans la cuve du gril et replacer la plaque de cuisson dans les supports de la cuve.
- Fermer et verrouiller le couvercle à l'aide des dispositifs de réglage de l'inclinaison.
- Glisser le dispositif de blocage vers l'arrière avec le pouce et l'insérer dans le trou sous la poignée arrière de chaque côté du gril.
- Tenir le gril d'une main et placer la bandoulière sur l'épaule; le gril peut maintenant être transporté. Régler la longueur de la bandoulière de façon à faciliter le transport.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Il n'est pas possible d'allumer le brûleur à l'aide de l'allumeur.	<ul style="list-style-type: none">• Le brûleur est mal assemblé.• Vous n'attendez pas assez longtemps avant d'actionner l'allumeur.• Aucune étincelle n'est produite.• La bonbonne de propane est vide.• L'écrou du tube du détendeur n'est pas fixé à fond dans le tube de Venturi.• La soupape de débit excessif s'est ouverte dans le détendeur.• Le brûleur ou le tube de Venturi est obstrué.• L'électrode et le brûleur sont mouillés.• Le câble est mal fixé ou débranché.• Le câble court-circuite (étincelles entre le câble de l'allumeur et l'électrode).	<ul style="list-style-type: none">• Voir la section INSTALLATION DU BRÛLEUR.• Pour allumer le brûleur, enfoncer et tourner le bouton du détendeur vers la gauche jusqu'au réglage ÉLEVÉ (HIGH). Appuyer plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur de façon à entendre un déclic chaque fois.• L'espacement entre l'électrode et les orifices du brûleur doit être d'environ 4,8 mm (3/16 po). Vérifier que les raccords du câble sont solides et que le brûleur est solidement fixé dans les supports.• Utiliser un cure-pipe pour nettoyer le tube de Venturi.• Éliminer la bonbonne vide et la remplacer par une bonbonne pleine.• Serrer parfaitement l'écrou de raccord; vérifier qu'il n'est pas vissé de travers.• Tourner le bouton du détendeur au réglage ARRÊT (OFF). Attendre cinq minutes. Rallumer le gril au propane. Si la flamme demeure trop basse, éteindre le gaz. Débrancher la bonbonne de propane du détendeur. Rebrancher la bonbonne de propane au détendeur. Effectuer un essai d'étanchéité. Rallumer le gril. Cette procédure permet de fermer la soupape de débit excessif.• Nettoyer le brûleur (voir les instructions ENTRETIEN DU BRÛLEUR dans la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide).• Sécher l'électrode à l'aide d'un linge propre.• Rebrancher le câble.• Remplacer le câble de l'allumeur et l'électrode (appeler le service à la clientèle au 1 800 231-9786).

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne peut pas être allumé à l'aide d'une allumette.	<ul style="list-style-type: none"> • La bonbonne de propane est vide. • L'écrou de raccord du tube du détendeur n'est pas bien fixé au tube de Venturi. • Le brûleur est obstrué. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminer la bonbonne vide et la remplacer par une bonbonne pleine. • Serrer parfaitement l'écrou de raccord; vérifier qu'il n'est pas vissé de travers. • Nettoyer le brûleur (voir les instructions ENTRETIEN DU BRÛLEUR dans la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide).
La flamme s'éteint.	<ul style="list-style-type: none"> • Le vent souffle fort ou par bourrasques. • Il ne reste pas assez de gaz dans la bonbonne. 	<ul style="list-style-type: none"> • Placer l'avant du gril de façon qu'il ne soit pas exposé au vent ou augmenter la hauteur de la flamme. • Vérifier la bonbonne de propane. La remplacer au besoin.
Il y a un incendie de graisse persistant.	<ul style="list-style-type: none"> • De la graisse s'est accumulée dans la cuve et autour du brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourner le bouton du détendeur au réglage ARRÊT (OFF). Laisser le feu s'éteindre de lui-même, puis enlever la plaque de cuisson. Une fois celle-ci refroidie, nettoyer toutes les pièces.
Le détendeur bourdonne ou siffle.	<ul style="list-style-type: none"> • La température extérieure, l'humidité, la pression atmosphérique et la quantité de propane dans la bonbonne peuvent faire vibrer le diaphragme de caoutchouc à l'intérieur du détendeur et causer un bourdonnement ou un sifflement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bien que ce son puisse être alarmant, il n'est PAS dangereux tant qu'il n'est pas accompagné d'une odeur de gaz. Ajuster simplement le réglage du brûleur, et le son devrait disparaître. Si le bourdonnement persiste, le changement des conditions atmosphériques finira par l'éliminer. Si vous sentez du gaz, ne pas utiliser le gril et appeler le service à la clientèle au 1 800 231-0786.
La flamme ou la chaleur est basse.	<ul style="list-style-type: none"> • Il ne reste pas assez de propane dans la bonbonne. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la bonbonne de propane. La remplacer au besoin.

NOTES

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Aplica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/aplica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de deux ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Aplica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux ans après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/aplica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.



2009/9-28-44E/F

Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine