



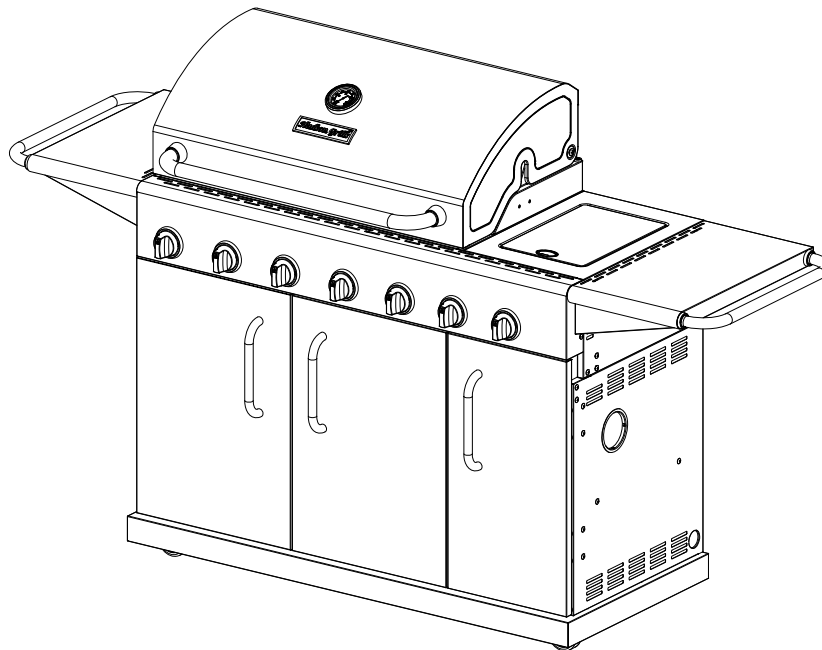
ITM. / ART. 1500157
Model No. RC3218
Part No. RC3218-N

Hudson GrillsTM

7 BURNER LP/NG GRILL ASSEMBLY AND CARE INSTRUCTIONS

Français p.32

Español p.63



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

WARNING

This item is intended for outdoor domestic use only, not for commercial use.

GAS-FIRED



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, for North America, please call our customer service department at **888 80 GRILL (888 804 7455)**, 8 a.m. - 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.

Languages spoken: English, Spanish. For French service, please E-mail: eorder@msgservice.net.
For other region, please E-mail: Service@fjchengyi.com.



 WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.

Read this instruction manual thoroughly before installing or servicing this equipment.

 WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance,
2. An LP tank not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

 DANGER

If you smell gas:

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

Natural gas conversion kit (not included)
(Manufacturer Part No.: RC3218-KIT)

Installation Safety Precautions

- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied. A conversion kit must be purchased for use with natural gas.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.*
- Rotisserie motor must be electrically grounded in accordance with local codes, or *National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.* Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States, Canada, United Kingdom, Spain, Iceland, France, Japan and Taiwan. Do not modify for use in any other region. Modification will result in a safety hazard.
- Cover and rotisserie kit included.

Product Record

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number _____

Serial Number _____

See rating label on grill for serial number.

Date Purchased _____



CAUTION



For residential use only. Do not use for commercial cooking.

TABLE OF CONTENTS

Grill Service Center.....	1
For Your Safety.....	2
Product Record Information.....	2
Safety Symbols.....	2
Installation Safety Precautions.....	2
Grill Warranty.....	4
Use and Care.....	5-13
Package Contents.....	14-15
Assembly.....	16-19
Rotisserie Kit Assembly.....	20-21
Natural Gas Conversion Kit.....	22
Natural Gas Conversion Instructions.....	23-27
Troubleshooting.....	28-29
Parts List.....	30
Parts Diagram.....	31



WARNING



CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. This equipment is equipped to operate on propane gas which contains the chemical Benzene, known to the State of California to cause cancer and birth defects and other reproductive harm.
2. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
3. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.



WARNING



GREASE FIRE HAZARD

- Putting out grease fires by closing the grill lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Serious personal injury may result. If a grease fire develops, wear gloves to protect hands and turn knobs and LP cylinder off.
- Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HI. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.

WARRANTY

GRILL LIMITED WARRANTY

WITH PROOF OF SALE, the following warranty coverage applies when this appliance is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

ONE YEAR Overall Warranty: From the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship. A defective appliance will receive free repair or replacement at option of seller.

TEN YEARS Burner Warranty: From the date of sale, any stainless steel burner that rusts through or burns through will be replaced free of charge. A new burner will be supplied at no charge. You are responsible for the labor cost of burner installation.

All warranty coverage excludes igniter batteries and grill part paint loss, discoloration or surface rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.

All warranty coverage applies is void if this appliance is ever used for other than private household purposes.

This warranty covers ONLY defects in material and workmanship, and will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use within the warranty period, including but not limited to batteries, screw-in base light bulbs and surface coatings or finishes.
2. A service technician to clean or maintain this appliance, or to instruct the user in correct appliance installation, operation and maintenance.
3. Service calls to correct appliance installation not performed by authorized service agents, or to repair problems with house fuses, circuit breakers, house wiring, and plumbing or gas supply systems resulting from such installation.
4. Damage to or failure of this appliance resulting from installation not performed by authorized service agents, including installation that was not in accord with electrical, gas or plumbing codes.
5. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, if it is not correctly operated and maintained according to all supplied instructions.
6. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, resulting from accident, alteration, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
7. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
8. Damage to or failure of this appliance resulting from natural or other catastrophe, such as flood, fire or storm.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this appliance.
10. Service to an appliance if the model and serial plate is missing, altered, or cannot easily be determined to have the appropriate certification logo.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair or replacement as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year on the appliance and five years on the burners, or the shortest period allowed by law. Seller shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

AUSTRALIA: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

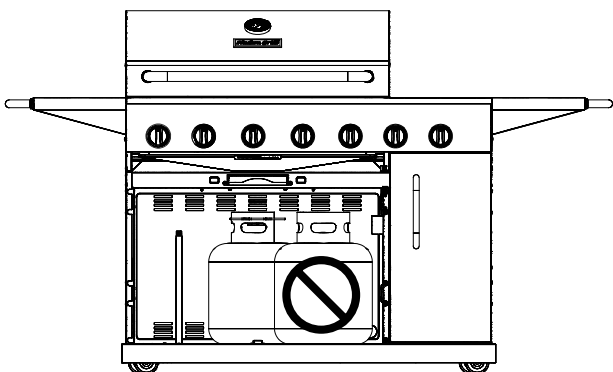
USE AND CARE



DANGER



- NEVER** store a spare LP cylinder under or near the grill appliance or in an enclosed area.



- Never fill a cylinder beyond 80% full.
- If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- An over filled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder and grill appliance and call your fire department.

- Do not store an LP tank in an area where children play.

LP Cylinder

- The LP cylinder used with your grill must meet the following requirements:
 - Use LP cylinders only with these required measurements: 30.48cm / 12 in (diameter) x 45.72 cm / 18 in (tall) with 9.08kg / 20 lb. capacity maximum.
 - LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP cylinder collar for marking.
 - LP cylinder valve must have:
 - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
 - Safety relief valve.
 - UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP cylinders equipped with this type of valve.**
- LP cylinder must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.



OPD Hand Wheel



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. **For Your Safety**, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Cylinder Filling

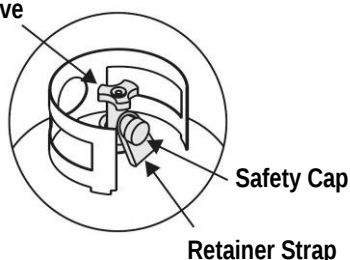
- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer **must purge new cylinder** before filling.
- Dealer should **NEVER** fill LP cylinder more than 80% of LP cylinder volume. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP cylinder valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP cylinder, contact an LP dealer or call

LP Tank Removal, Transport and Storage

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Lift LP tank wire upward off of LP tank collar, then lift LP tank up and off of support bracket. Install safety cap onto LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.

LP Tank Valve



Retainer Strap

- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle which may become overheated by the sun.

a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas Companies" for nearest certified LP dealers.

LP Tank Exchange

• Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. **Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the "LP Tank" section of this manual.**

• Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.

• **Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to grill.**

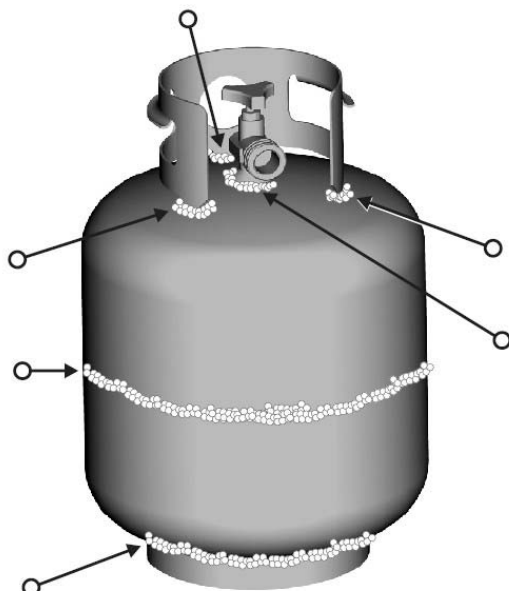
LP Tank Leak Test

For your safety

- Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep grill away from open flames or sparks.
- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below. Leaks are indicated by growing bubbles.

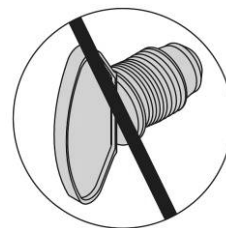
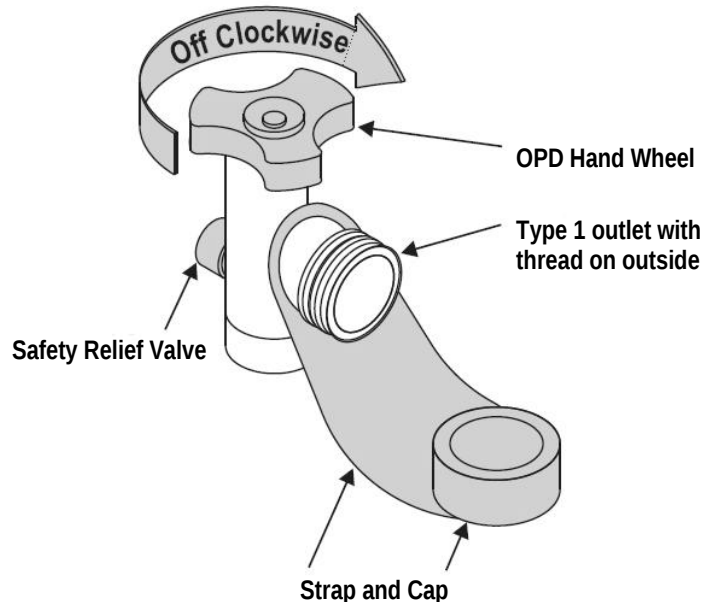
	WARNING	
If "growing" bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!		

▲ **Do not use household cleaning agents.** Damage to gas train components (valve/hose/regulator) can result.



Connecting Regulator To The LP Tank

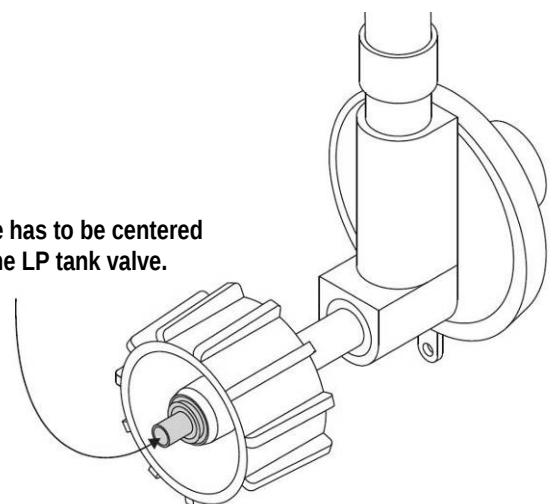
1. LP tank must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a **full stop**.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

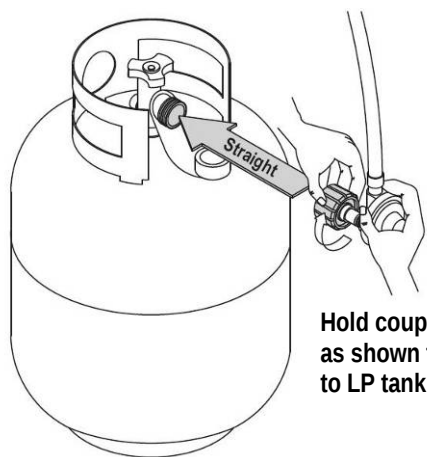


Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the Type 1 tank valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.

5. Hold regulator and insert nipple into LP tank valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP tank valve so as not to crossthread the connection.

Nipple has to be centered into the LP tank valve.





Hold coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP tank valve.

6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only – do not use tools.**

NOTE:

If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, **do not use this regulator!** For North America, call **888 80 GRILL (888 804 7455)** for assistance.

DANGER

- Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.

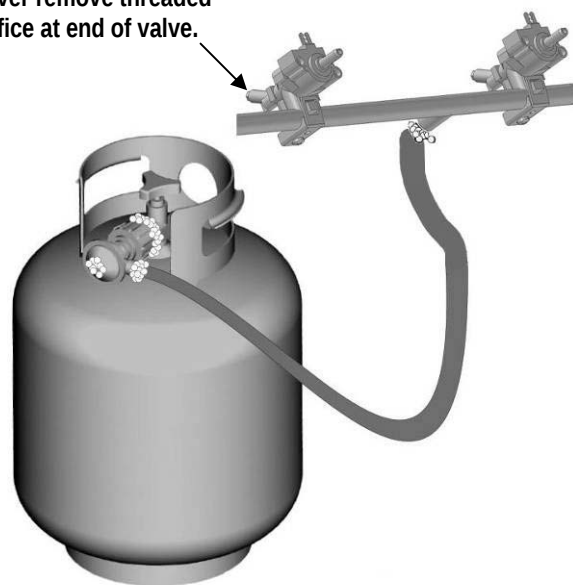
WARNING

- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat.
- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV.
- Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.
- Do not use grill until leak-tested.
- If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.
- If you cannot stop a gas leak, *immediately* close LP cylinder valve and call LP gas supplier or your fire department!

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. Turn all grill control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
3. Completely open LP tank valve by turning OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a *rushing sound*, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. For North America, **correct before proceeding** by calling **888 80 GRILL (888 804 7455)**.
4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are shown in picture below:

▲ Never remove threaded orifice at end of valve.



5. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped do not try to repair.** For North America, call **888 80 GRILL (888 804 7455)**.
6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

SAFETY TIPS



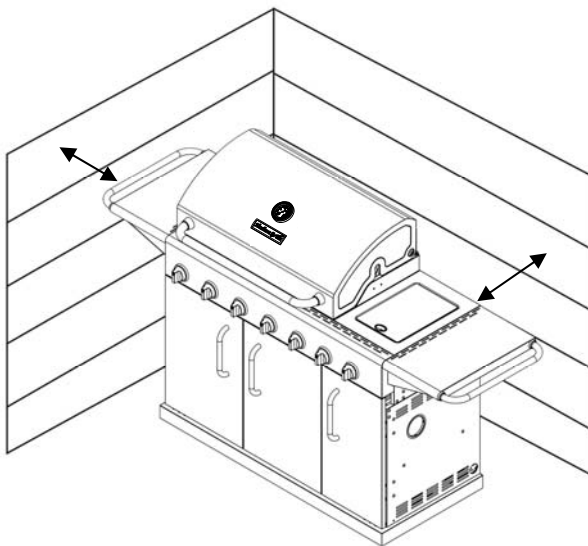
WARNING



For Safe Use of Your Grill and to Avoid Serious Injury:

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Check burner flames regularly.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill. *(Unless briquets are supplied with your grill.)*
- **Use grill at least 91.44cm / 36 in from any wall or surface.**

Maintain 304.8cm / 120 in clearance to objects that can catch fire, or to sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



• Apartment Dwellers:

Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.

- **NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**
- **Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- **Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**

- ▲ Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- ▲ When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- ▲ Never move grill while in operation or still hot.
- ▲ Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- ▲ Maximum load for sideburner and side shelf is 10 lbs.
- ▲ The grease tray **must** be inserted into grill and emptied after each use. Do not remove grease tray until grill has completely cooled.
- ▲ Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
- ▲ If you notice grease or other hot material dripping from grill onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- ▲ Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
- ▲ Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- ▲ The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
- ▲ If you have a grill problem see the "Troubleshooting Section".
- ▲ If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!

NOTICE: Using a water spray bottle to extinguish flame flare-ups can cause thermal shock to firebox porcelain surfaces, and create “feathering” cracks in the porcelain. Water can seep through the cracks and cause the underlying metal to rust.

Ignitor Lighting the Grill

1. Read instructions before lighting your grill.
2. Open lid during lighting.
3. Open LP cylinder or natural gas valve.
4. Push control knob in and turn the knob to the left to “HI” position. You will hear a clicking sound from all burners. Keep pressing the knob until the burner is lit. For rotisserie burner, after it is lit, still keep pressing the knob for another 10 seconds to be sure the burner stays lit.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control off, wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat the lighting procedure.

NOTE: If ignitor does not work, follow Match Lighting instructions.

**WARNING**

Turn off controls and tank or gas supply when not in use.

Please make sure the drip tray and drip cup are properly installed before turning burners on. Drip tray is hot when burner is on and after grilling. Do not touch the drip tray when it is hot.

**CAUTION**

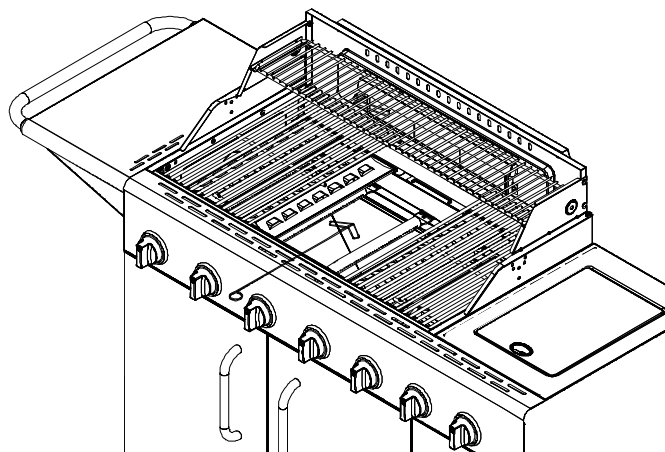
If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

WARNING: The side burner lid must remain raised when the side burner is in operation.

Main Burner Match Lighting

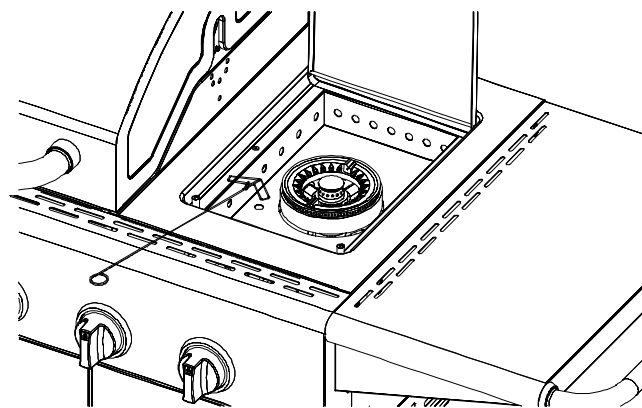
▲ Do not lean over grill while lighting.

1. Open lid during lighting.
2. Place match into match holder (hanging from side of cart). Light match, place into the firebox.
3. Push in and turn right knob to HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.
4. Light other burners by pushing knob in and turning to HI position.



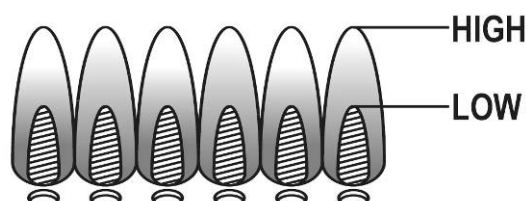
Side burner Match Lighting

1. Open side burner lid. Turn on gas at LP cylinder.
2. Place lit match near burner.
3. Turn side burner knob to HI. Be sure burner lights and stays lit.



Burner Flame Check

• Remove cooking grates and heat diffusers. Light burners, rotate knobs from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HIGH. Perform burner flame check on sideburner, also. Always check flame prior to each use.



Turning Grill Off

- Turn all knobs to position. Turn LP cylinder off by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

Ignitor Check

- **Turn gas off at LP cylinder.** Push the control knob in and turn the knob to the left to "HI" position. "Clicking" should be heard and spark seen each time between collector box or burner and electrode. See "Troubleshooting" if no click or spark.

Valve Check

- **Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves.** Knobs lock in **OFF** position. To check valves, first push in knobs and release, knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using grill. Turn knobs to **LOW** position then turn back to **OFF** position. Valves should turn smoothly.

Hose Check

- Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hoses before using grill. Use only identical replacement part valve/hose/regulator as specified in the Parts List of this Use and Care Guide.

General Grill Cleaning

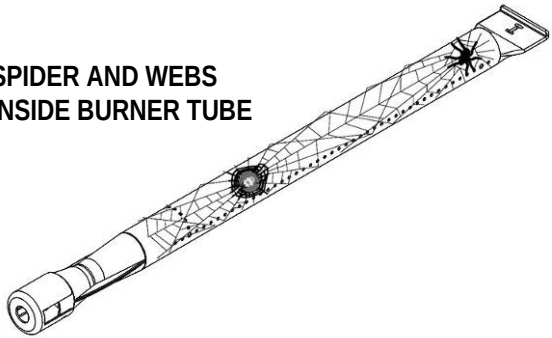
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (**and should never be painted**). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.**
- **Plastic parts:** Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.



CAUTION



SPIDER ALERT!



**SPIDER AND WEBS
INSIDE BURNER TUBE**

If you notice that your grill is getting hard to light or that the flame isn't as strong as it should be, take the time to check and clean the burner tubes.

Spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin webs, build nests and lay eggs in the grill's burner tubes obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the burner tube behind the control panel. This is known as a flashback and it can damage your grill and even cause injury.

To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and burner tube assembly should be removed from the grill and cleaned before use whenever the grill has been idle for an extended period.

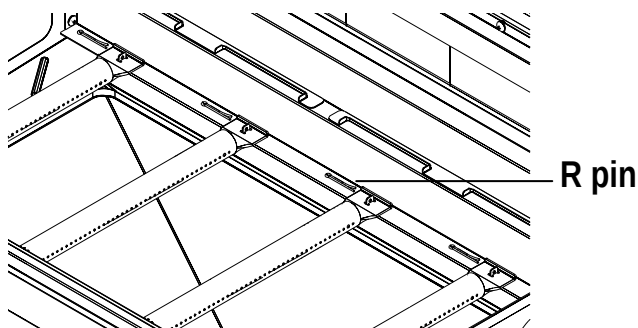
Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturer.
- Store grill indoors ONLY if LP cylinder is turned off and disconnected, removed from grill and stored outdoors.
- When removing grill from storage, follow "Cleaning the Burner Assembly" instructions before starting grill.

Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

1. **Turn gas off at control knobs and LP cylinder.**
2. Remove cooking grates and heat diffusers.
3. Remove R pins from rear of burners.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings.



We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

(A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.

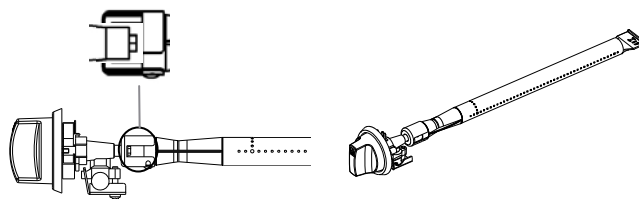


(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.

(C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

5. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
7. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.

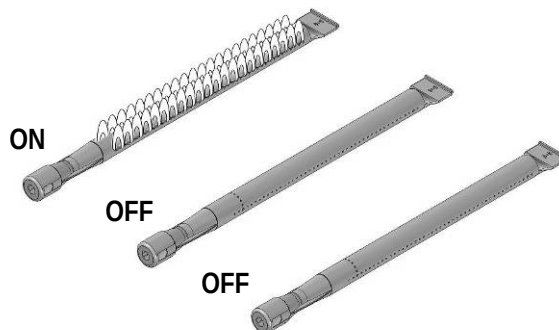
VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings.



Correct burner-to-valve engagement

Indirect Cooking

Poultry and large cuts of meat cook slowly to perfection on the grill by indirect heat. Place food over unlit burner(s); the heat from lit burners circulates gently throughout the grill, cooking meat or poultry without the touch of a direct flame. This method greatly reduces flare-ups when cooking extra fatty cuts because there is no direct flame to ignite the fats and juices that drip during cooking.

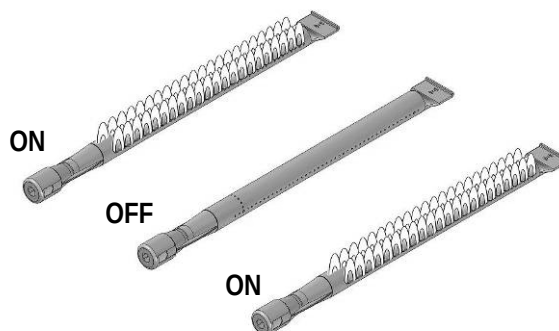


1 Burner Cooking

Cook with direct or indirect heat.
Best for smaller meals or foods.
Consumes less fuel.

Indirect Cooking Instructions

- Always cook with the lid closed.
- Due to weather conditions, cooking times may vary. During cold and windy conditions the temperature setting may need to be increased to insure sufficient cooking temperatures.
- Place food over unlit burner(s)



2 Burner Cooking

Great indirect cooking on low.
Produces slow, even heating.
Ideal for slow roasting and baking.

Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

Separate: Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

- Meat and poultry cooked on a grill often browns very fast on the outside. Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- Whole poultry should reach 82.23°C/ 180° F; breasts, 76.67°C/170° F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Hamburgers made of any ground meat or poultry should reach 71.12°C/160° F, and be brown in the middle with no pink juices. Beef, veal and lamb steaks, roasts and chops can be cooked to 62.78°C/145°F. All cuts of pork should reach 71.12°C/160° F.
- NEVER partially grill meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- When reheating takeout foods or fully cooked meats like hot dogs, grill to 73.89°C/165° F, or until steaming hot.

WARNING: To ensure that it is safe to eat, food must be cooked to the minimum internal temperatures listed in the table below.

USDA* Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb and Pork – Whole Cuts**	62.78°C/145° F
Fish	62.78°C/145° F
Beef, Veal, Lamb and Pork – Ground	71.12°C/160° F
Egg Dishes	71.12°C/160° F
Turkey, Chicken & Duck – Whole, Pieces & Ground	73.89°C/165° F

* United States Department of Agriculture

**Allow meat to rest three minutes before carving or consuming.

Gas Requirements

LP Gas

If your grill is for LP Gas, the regulator supplied is set for an 27.94cm / 11in. water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 9.08kg / 20 lb. LP gas tank (not included).

Excess Flow Control and Low Heat

The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow under normal conditions yet control excess gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device providing a low flame and low temperature. If the tank valve is turned open to allow gas flow while a burner valve is open, the surge of pressure will cause the device to activate. The device will remain closed until the pressure is equalized. This should occur within 5 seconds.

To ensure this does not cause difficulty in lighting the grill, follow these instructions:

1. Make sure all burner valves are "OFF".
2. Open the tank valve and wait 5 seconds.
3. Light the burners one at a time following the lighting instructions.

Helpful Care and Maintenance Hints

Before grilling, pre-heat grill for 15 minutes on "HI" with hood down. To avoid uncontrolled flare-ups or grease fires, grill meats with hood open. Close hood if meats are thick or weather is cold, or if you are using a rotisserie or indirect cooking.

Always protect your hand with a pot holder or cooking glove when coming into contact with a hot surface.

Hood up when grilling meats, especially chicken. Hood down when indirect or rotisserie cooking.

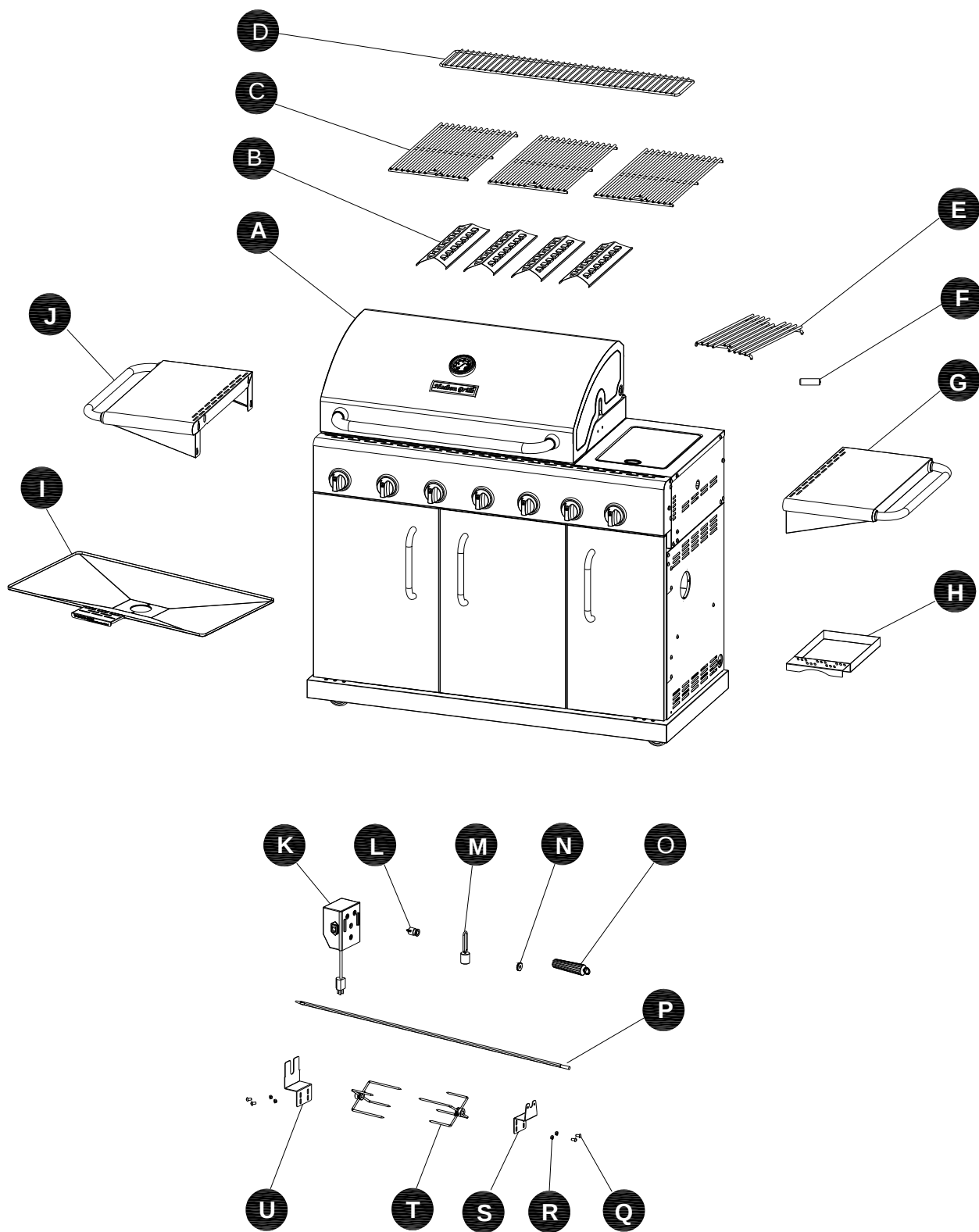
NEVER leave your grill unattended while cooking.

After use, close hood, turn burners to HI for 15 min. for self-cleaning, grease burn off.

Care and Maintenance Time Table Chart

Grill Item	Frequency Based on Normal Use	Cleaning Method
Painted surface	Twice yearly	Car wax
Stainless surface	Twice yearly	Stainless cleaner
All grates	After each use	Burn off and wipe
Stainless grates	15 days	Grill brush/ Dishwasher safe
Porcelain grates	15 days	Scrub pad soapy water /Dishwasher safe
Burner heat tents	30 days	Grill brush
Burners	90 days	Grill brush
Burner box interior	120 days	Interior grill cleaning products

Package Contents



Package Contents

Part	Description	Quantity
A	Grill Body	1
B	Heat Tent	4
C	Main Grid	3
D	Warming Rack	1
E	Side Burner Grid	1
F	AA Battery	1
G	Right Side Shelf	1
H	Drip Cup	1
I	Drip Tray	1
J	Left Side Shelf	1
K	Rotisserie Motor	1

Part	Description	Quantity
L	Shaft Sleeve	1
M	Counter-Balance	1
N	Key Washer	1
O	Handle	1
P	Rotisserie Rod	1
Q	Screw	4
R	Nut	4
S	Handle Bracket	1
T	Rotisserie Fork	2
U	Motor Bracket	1

UNPACKING

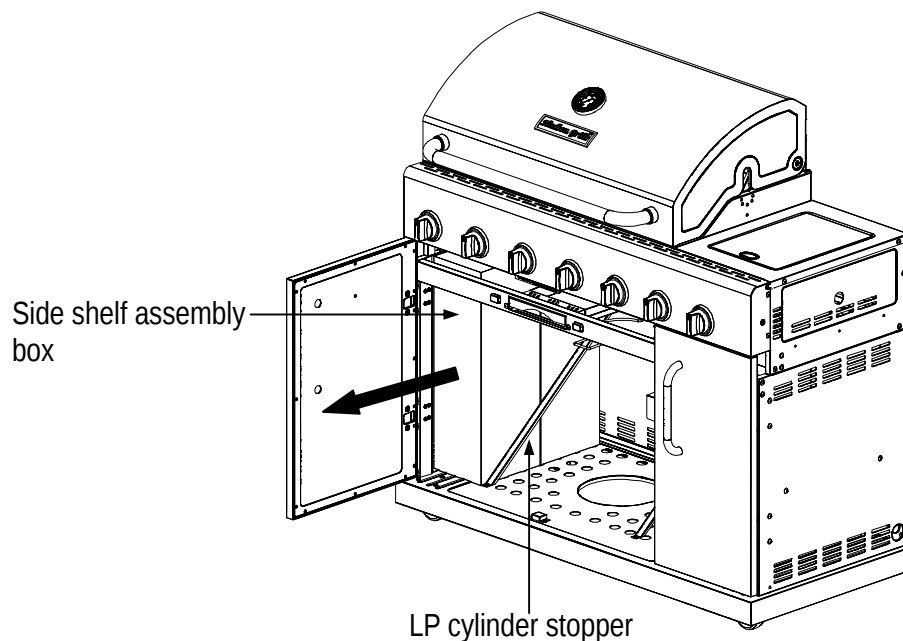
Remove the pack from the top of the pallet, remove the grill from the pallet carefully. When lift the grill, keep it in balance, do not let the bottom panel hit the pallet. Otherwise the bottom panel will be damaged. Open grill lid and side burner cover, cut the zip tie which hold the grill part.

WARNING: Assemble the grill on a flat level surface. Do not attempt assembly if any part is missing or damaged.

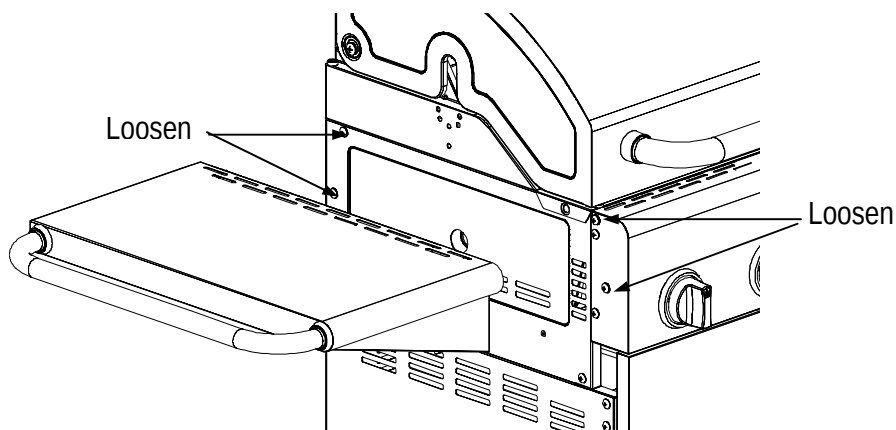
Call Grill Service Center For Help And Parts

If you have questions or need assistance during assembly, please call **888 80 GRILL (888 804 7455)**. You will be speaking to a representative of the grill manufacturer.

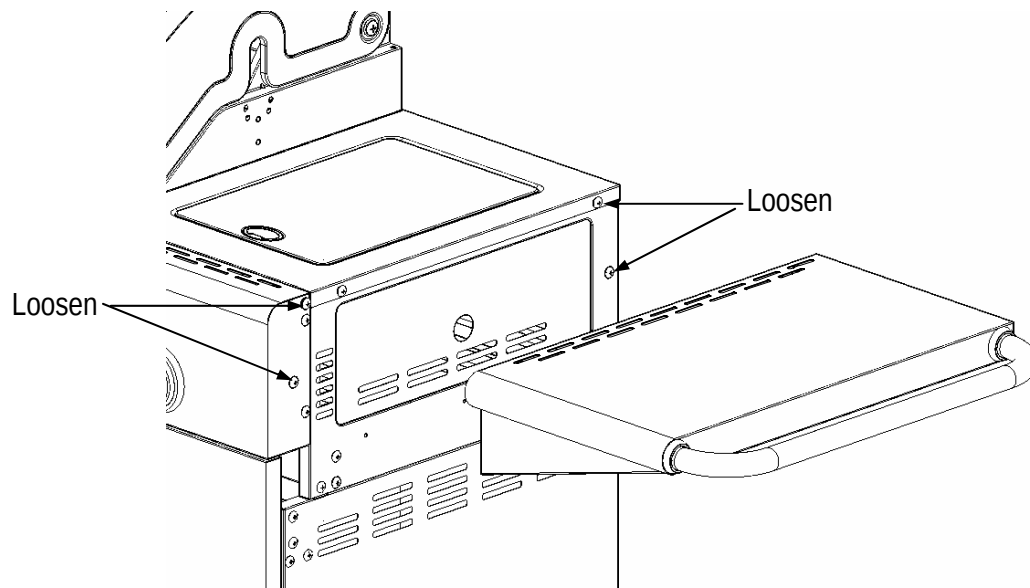
1. Open the cabinet door, detach the left LP cylinder stopper by removing the screws which hold the LP cylinder stopper in the bottom panel and the rear panel. Take out the side shelf assembly box from the cabinet. Then assemble the LP cylinder stopper back using the screws you removed.



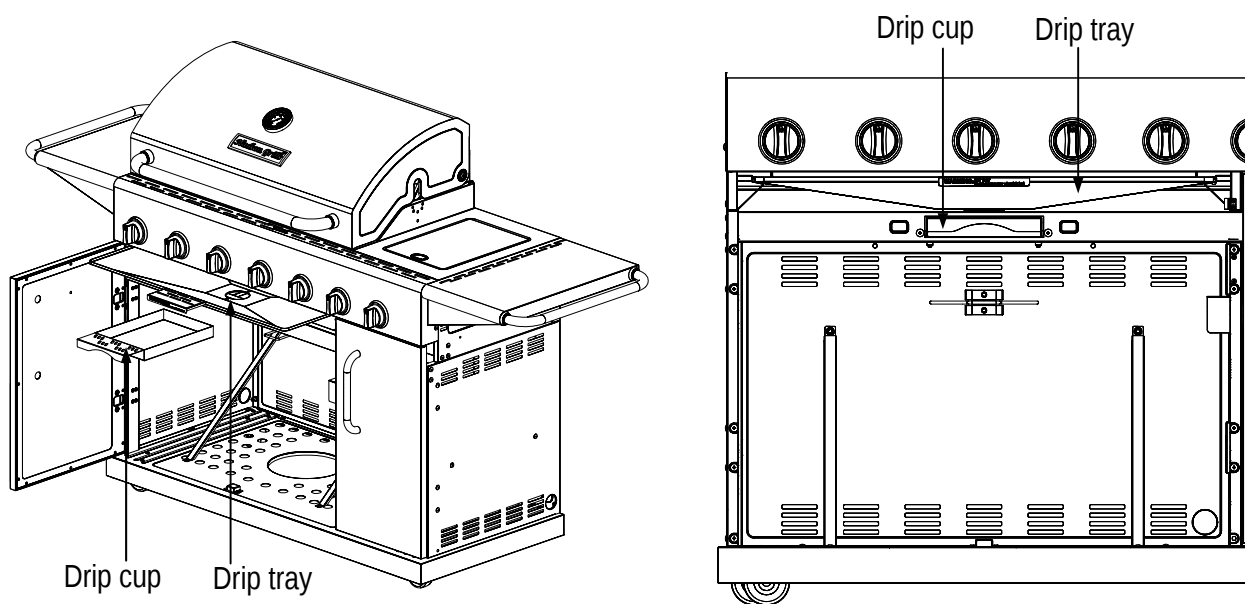
2. Open the side shelf assembly box and take out the side shelves. Loosen the four screws attached to the left panel of the burner box 3 to 4 turns as shown. Hang the left side shelf by the slotted holes in its side onto the four loosened screws. Tighten the four previously loosened screws.



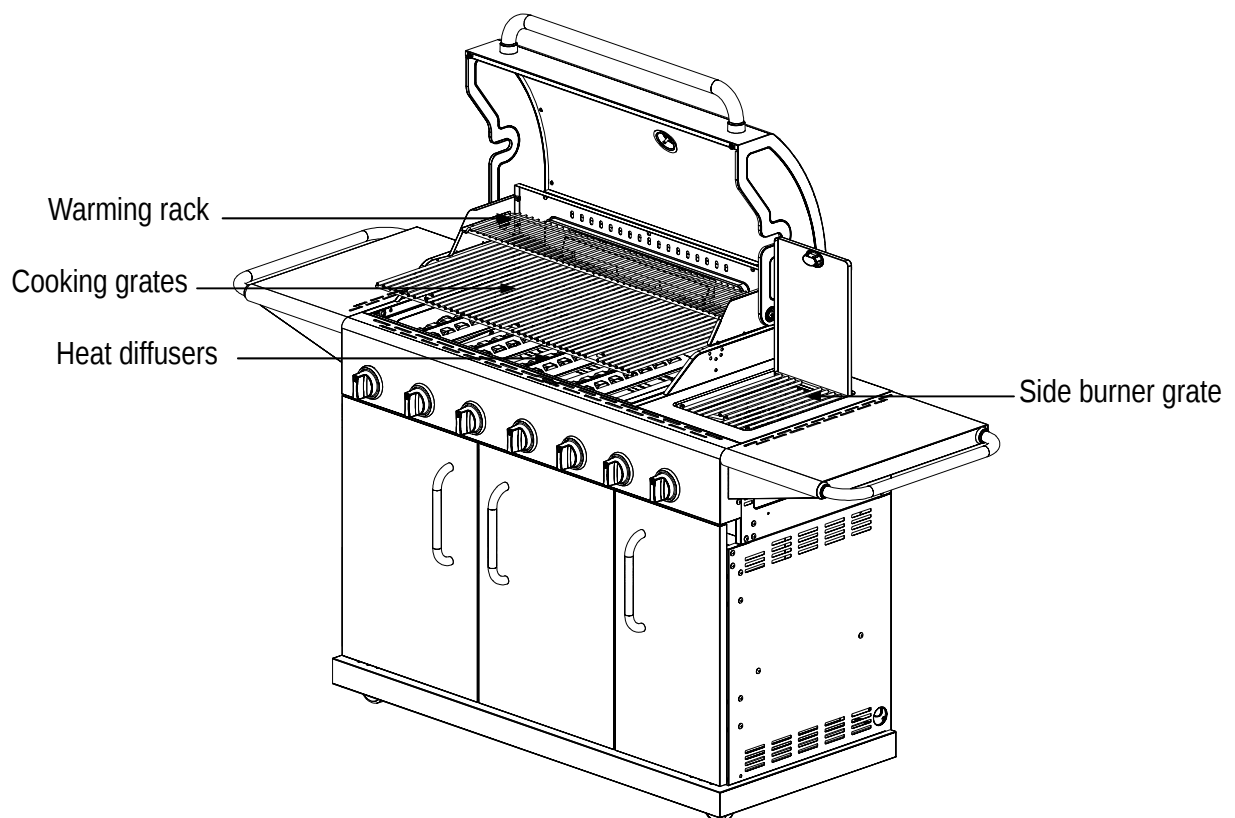
3. Loosen the four screws attached in the right panel of the burner box 3 to 4 turns as shown. Hang the right side shelf by the slotted holes in its side onto the four loosened screws. Tighten the four previously loosened screws.



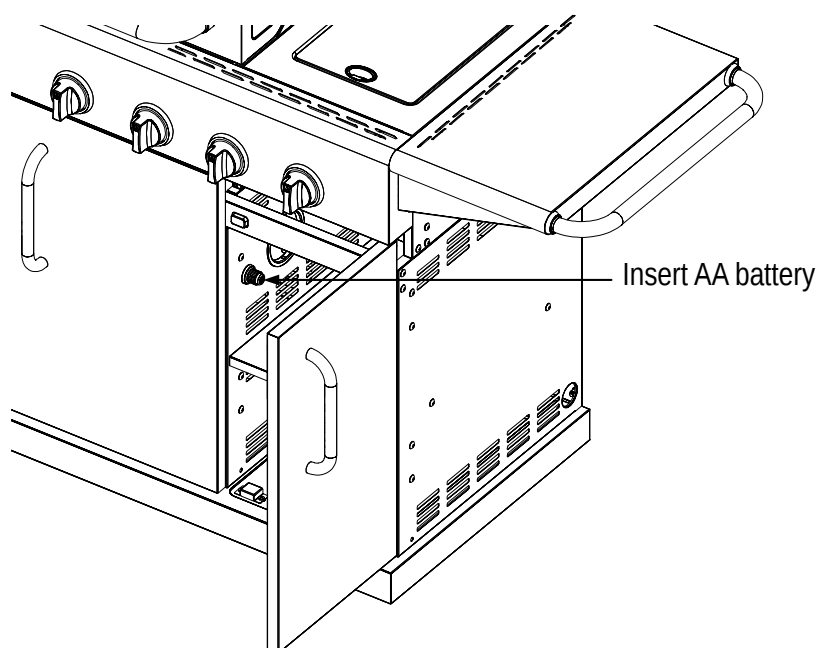
4. Open the grill lid, cut the zip tie which holding the drip tray and the main burner. Slide the drip cup into the drip cup support between the beam. Line the drip cup with a layer of aluminum foil to make it easier to clean. Adjust the drip tray, until it is in the middle bottom of the fire box and hold in place. It is an easy clean tray, it can be slide out from the front for cleaning. Warning: Please make sure the drip tray and drip cup are properly installed before turning burners on.



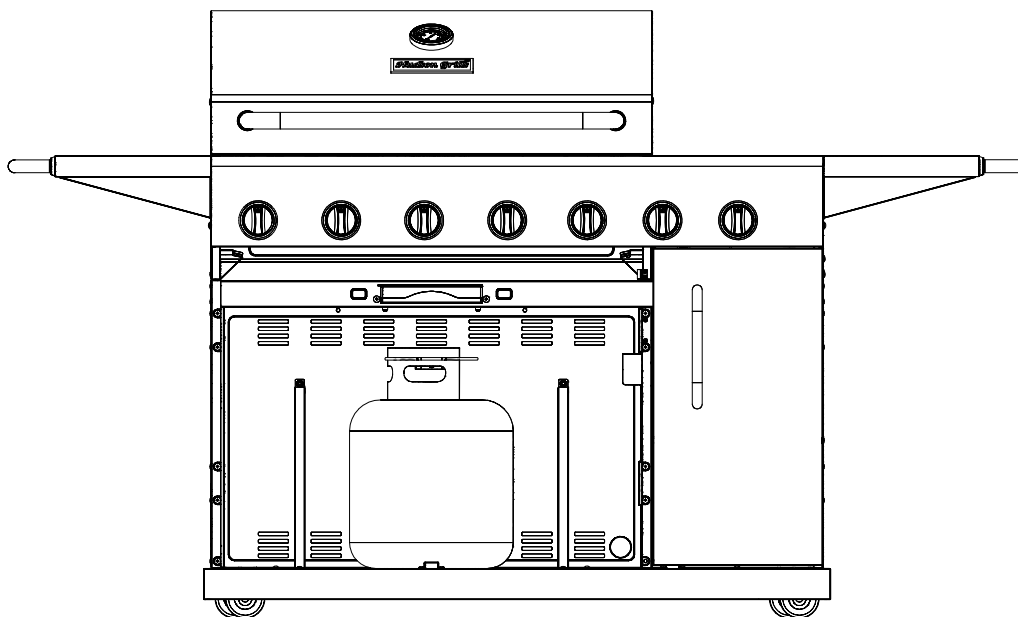
5. Position the heat diffusers, cooking grates, side burner grate and warming rack as shown.



6. Open the right door, remove battery cap and insert AA battery with positive pole facing out. Replace cap.



7. Open front doors of cart. Set base of tank into cart with tank collar opening facing to the right as shown. Connect regulator to tank (see page 5 of Use and Care section).



Rotisserie Kit Assembly

To use the rotisserie: Assemble the rotisserie kit as shown in the figure below. The rotisserie rod should be assembled into the motor by placing the pointed end into the motor, and then sliding the shaft sleeve into the slot at the opposite side of the grill.

Note:

1. Do not use main burners or searing burner or side burner when the rotisserie kit is installed.
2. When using the rotisserie kit, remove the warming rack. Otherwise, the kit will be damaged.
3. The main cooking grids can be removed to provide more space for rotisserie.

The rotisserie motor instructions

The motor power input: 120V ~ 60Hz 4W

The rotisserie motor is capable of turning up to a 4.5kg/ 9.92 lb. cut of meat or poultry. The motor slides onto the motor bracket.

The rotisserie motor must be electrically grounded in accordance with local codes, or National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

Warning:

To protect against electrical shock, do not immerse electrical cord, plugs or motor in water or expose to rain.

Protect electrical elements from burners, hot grill surfaces and grease.

To protect against shock hazard risk. Connect only to properly grounded outlet.

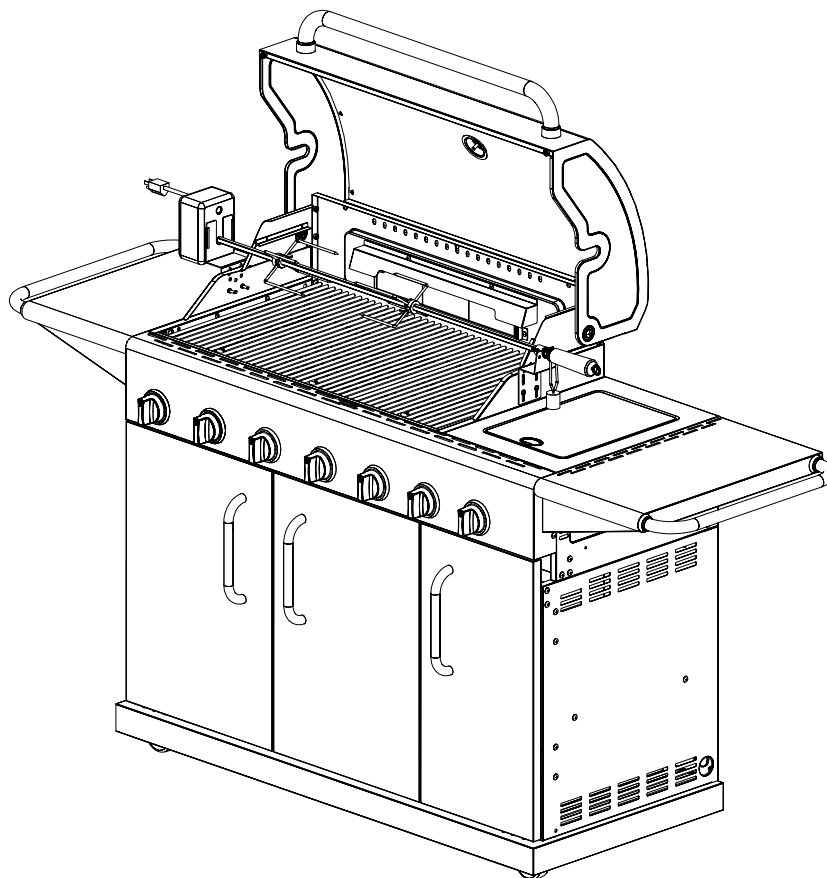
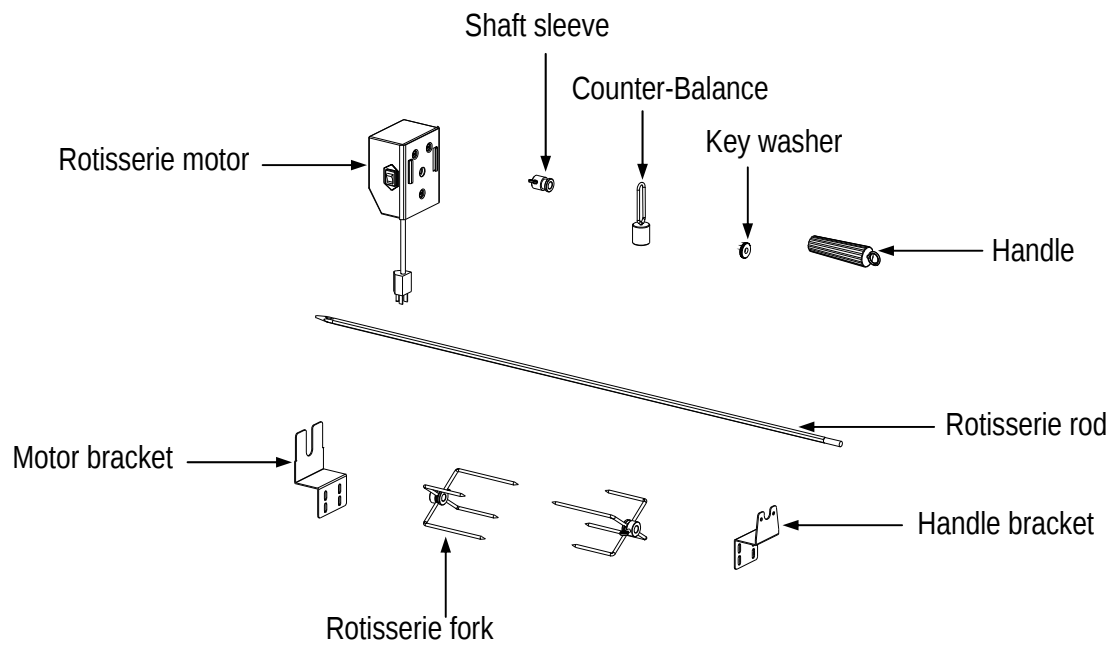
This power supply cord has a 3-prong grounding plug for your personal safety. It must be plugged into a mating 3-prong grounding type receptacle, grounded in accordance with the national electrical code and local codes and ordinances. Store products indoors when not in use - out of children.

To ensure continued protection against risk of electrical shock, connect to properly grounded outlets only. If an extension cord is used, it must be properly grounded and suitable for used with outdoor appliances, keep extension cord connection dry and off the ground. When rotisserie is not in use, remove and store in a dry area.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical products, basic precautions should always be practiced including the following:

1. READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS.
2. Read and follow all instructions that are on the product or provided with the product.
3. Reference the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, specifically for the installation of wiring and clearances from power and lighting conductors.
4. Do not install or use within 3.04 m (10 feet) of a pool.
5. Do not use in a bathroom.
6. WARNING: Risk of Electric Shock. When used outdoors, install only to a covered Class A GFCI protected receptacle that is weatherproof with the power unit connected to the receptacle. If one is not provided, contact a qualified electrician for proper installation. Ensure that the power unit and cord do not interfere with completely closing the receptacle cover.
7. For a unit intended to be mounted greater than 0.30 m (1 foot) from the ground surface:
WARNING: Risk of Electric Shock. Mount the unit at a height greater than 0.30 m (1 foot) from the ground surface.
8. SAVE THESE INSTRUCTIONS – This manual contains important safety and operating instructions for power units.



Natural Gas Conversion Kit

Your grill can be converted to natural gas. The conversion must be performed by a qualified gas technician. The following listed Natural Gas Conversion Kit (sold separately) are required for the conversion.

Natural gas conversion kit Model # RC3218-KIT

For North America, call our customer service department at **888 80 GRILL (888 804 7455)**, 8 a.m. - 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.

Languages spoken: English, Spanish. For French service, please E-mail: eorder@msgservice.net.

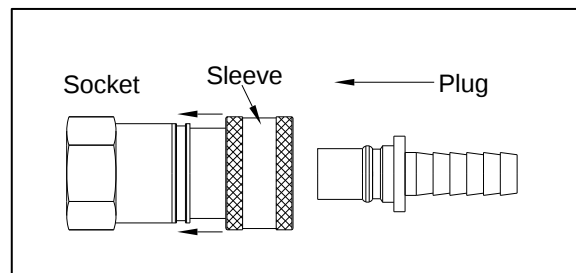
For other region, please E-mail: Service@fjchengyi.com.

Natural Gas Connection Preparation:

1. Turn off gas supply, and then remove cap on gas supply side.
2. Recommended: Install a shut-off valve on gas supply side before installing the socket.
3. Socket should be installed by an authorized technician in accordance with the national fuel gas code (NFPA 54/ANSI223.1).
4. Before inserting plug, turn on gas supply and leak test all connections including the stem of the shut-off valve and the opening of the socket. For best results, use an ammonia-free soap & water solution.

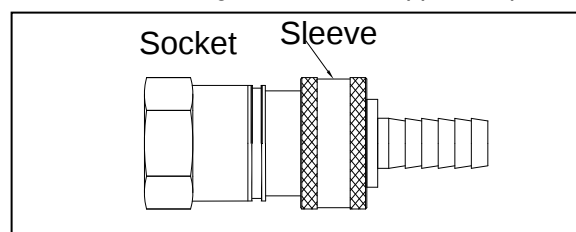
Operating Instructions:

1. To connect, push back socket sleeve.



2. Insert plug and release sleeve.

3. Push plug until sleeve snaps forward. (Gas will flow automatically. Failure to connect plug properly to socket will inhibit gas flow to the appliance.)



To disconnect

1. Pull Sleeve back. Pull plug out of socket. (Gas is automatically shut off.)
2. Close shut-off valve or turn off gas supply, and replace dust caps on socket and plug.

Natural Gas

Now that your grill is converted to Natural Gas use, it is set for 7-inch water column (WC) pressure, and cannot be used with Propane Gas. Gas pressure is affected by gas line size and the length of gas line run from the house. Follow the recommendations in the chart below.

From House to Grill	
Distance	Tubing Size
Up to 25 ft.	3/8 in. diameter
26-50 ft.	1/2 in. diameter
51-100 ft.	2/3 of the run: 3/4 in. diameter 1/3 of the run :1/2 in. diameter
Over 101 ft.	3/4 in. diameter

Natural Gas Conversion Instructions

Before starting the conversion, make sure all control knobs are in the OFF position, LP tank valve is closed, and tank is disconnected from regulator and removed from grill. Next, open the lid and remove warming rack, cooking grids, and heat diffusers.

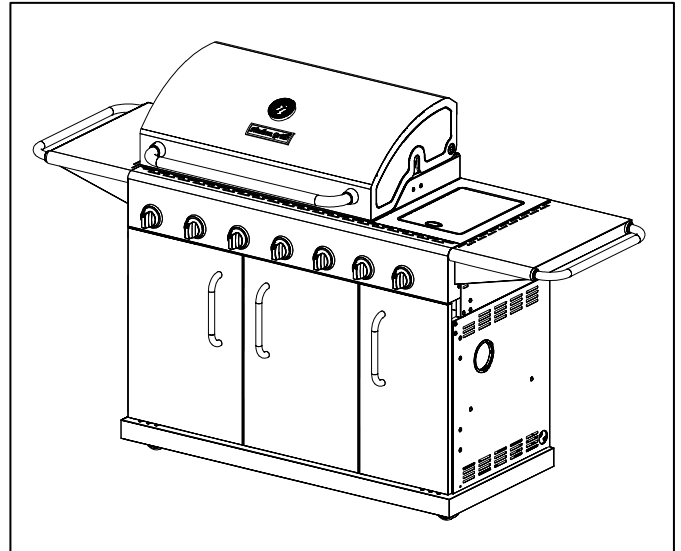
Orifices required:

4 Main Burner: D = 1.37 mm

1 Sear Burner: D = 1.44mm

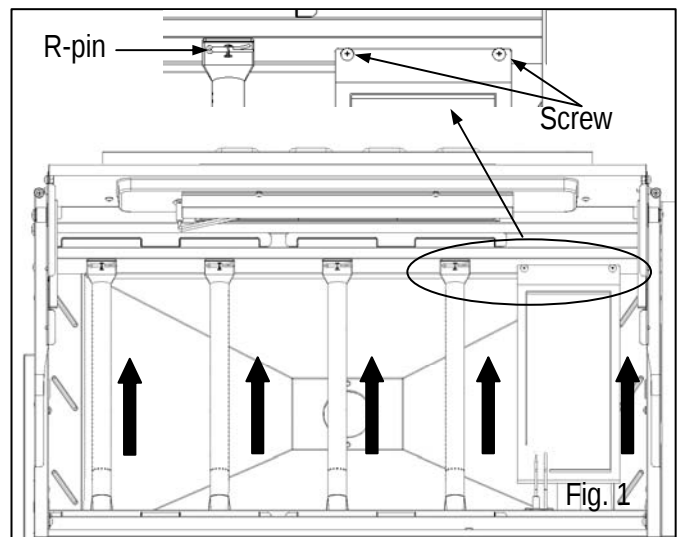
1 Side Burner: D = 1.37mm

1 rear Burner: D = 1.44mm

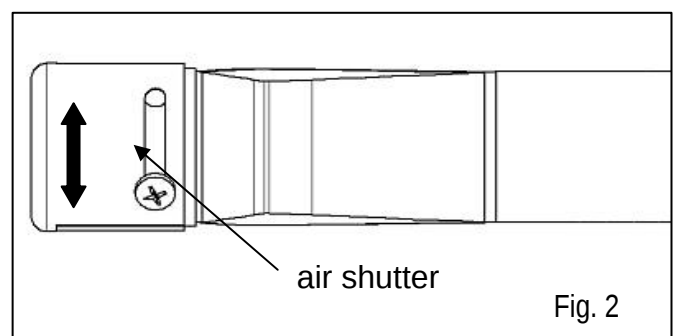


Main Burner and Sear Burner Conversion

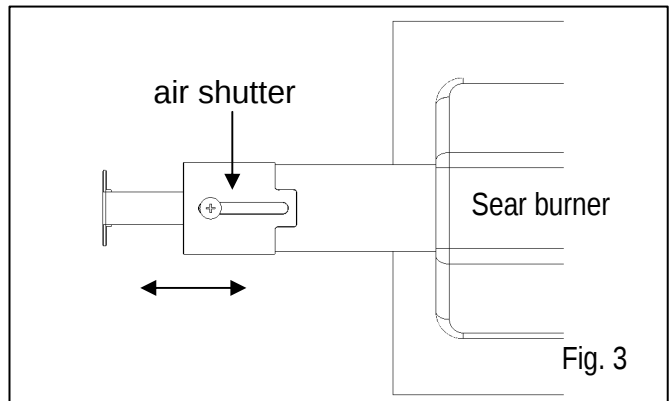
1. Pull off the R-pins and take the main tube burners out. Remove the screw securing the sear burner to take the sear burner out. (Fig. 1)



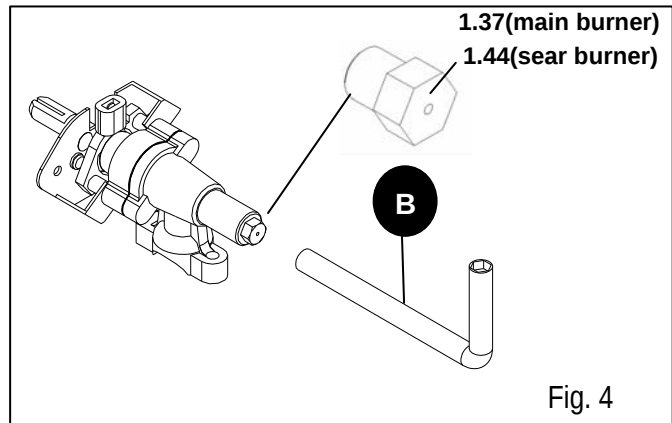
2. Adjust main tube burners' air shutters by loosening the air shutter screws.
The settings are:
1/4 in. open for LP gas.
1/16 in. - 1/8 in. open for NG gas.
You need to adjust the openings before you put the burners back in the burner box.
(Fig. 2)



- Adjust sear burner's air shutter by loosening the air shutter screw.
The settings are:
9/8 in. open for LP gas.
1/2 in. - 5/8 in. open for NG gas.
You need to adjust the openings before you put the burner back in the burner box.
(Fig. 3)

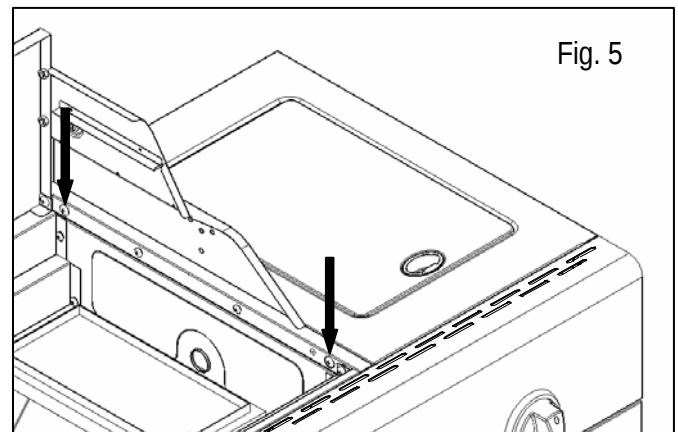


- Remove the LP orifices first with the orifice removal tool (B), then install the NG orifice. Make sure you are using the correct orifice, marked "1.37" for main tube burner, "1.44" for sear burner.
When this step completed, install the main tube burners and sear burner back to the firebox and secure to the bracket with the R-pins and screws. Make sure the orifices are aligned with the burners and the ignition pins are installed in their original positions. Check the sparks before operating the grill.
(Fig. 4)

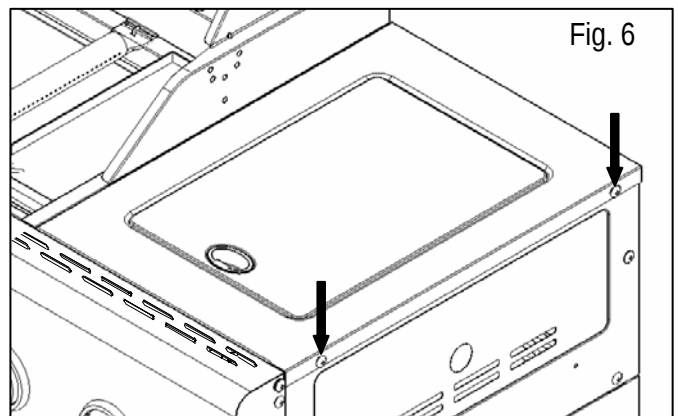


Side Burner Conversion

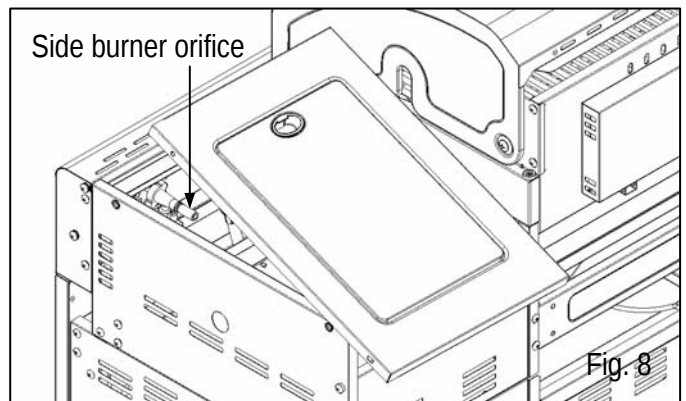
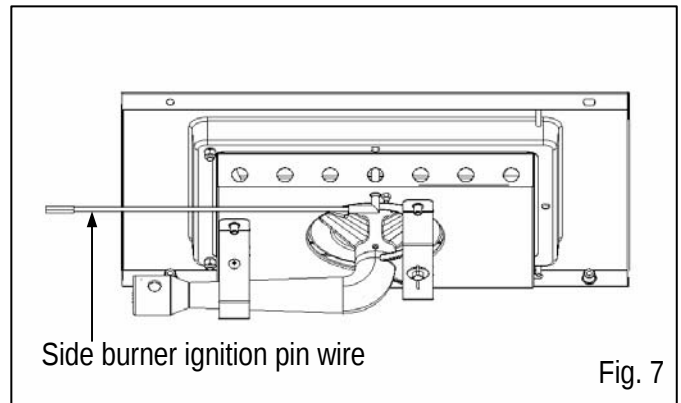
- Remove the grid from the side burner. Remove the right side shelf from the grill. Remove the 2 screws (1/4-20 x 1-3/8 in.) from the left side of the side burner box. The screws are located inside of the main burner box. (Fig. 5)



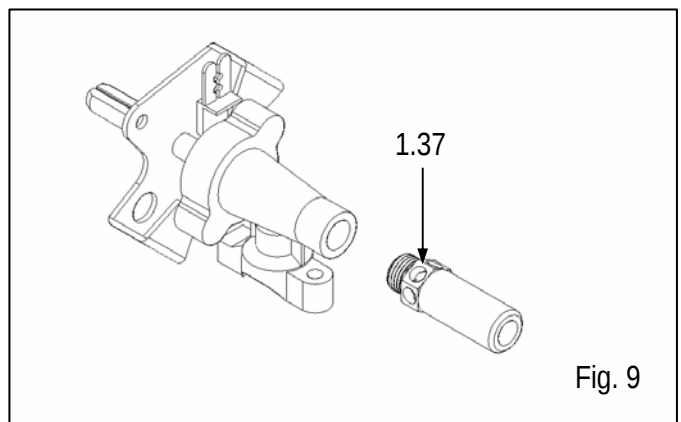
- Remove the 2 screws (1/4-20 x 5/8 in.) from the right side of the side burner box. (Fig. 6)



3. Pull out the side burner ignition pin wire from igniter, lift the top panel of the side burner, and push back the front end of the top panel of the side burner until you can see the side burner orifice. (Fig. 7) (Fig. 8)



4. Use a wrench to remove the orifice from the side burner valve. Then install the NG orifice. (Fig.9)
- During this process, hold the panel component, otherwise, it may drop to cause injury.**
- Make sure you are using the correct orifice, marked "1.37".**



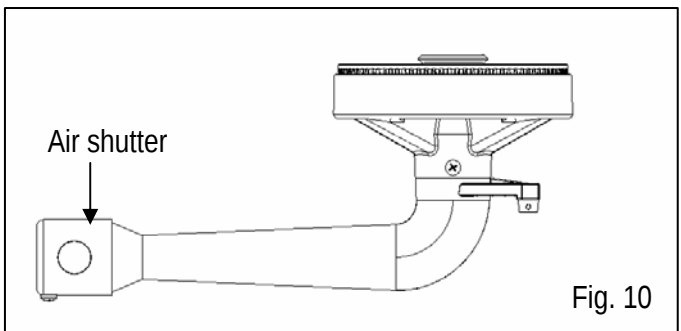
5. Adjust side burner's air shutter by loosening the air shutter screw. (Fig.10)

The settings are:

1/2 in. open for LP gas.

3/16 in. - 5/16 in. open for NG gas.

You need to adjust the openings before you put the burner back in the burner box.



6. When this step completed, install the side burner back to the firebox, plug the side burner ignition pin wire into the igniter, followed by the right side shelf with screws.
Make sure the side burner orifice is aligned with the side burner. (Fig. 11)

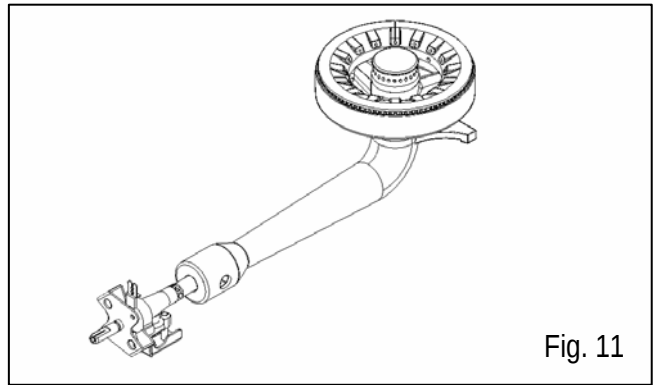


Fig. 11

Rear Burner Conversion

1. Remove the 5 screws (3/16-24 x 1/2 in.) at the back of burner box to detach the rear burner cover from the rear panel of burner box.
During this process, hold the rear burner cover, otherwise, it will drop and may break, possibly causing injury. (Fig. 12)

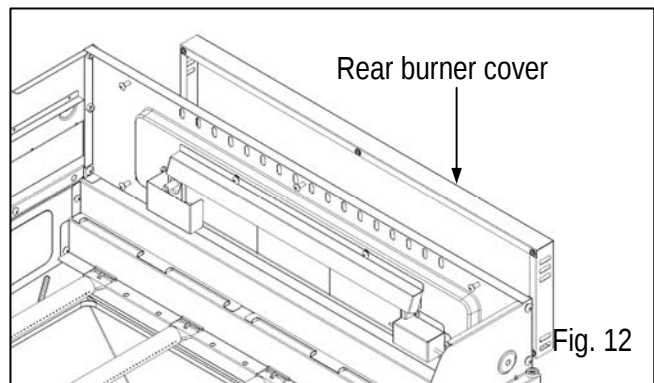


Fig. 12

2. Use wrench to remove the rear burner orifice from the rear burner and the hose.
Replace it with the NG orifice, and then tighten.
Make sure you are using the correct orifice, marked "1.44". (Fig. 13)

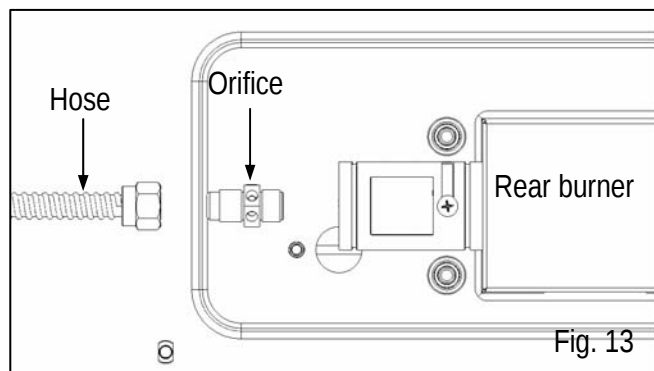


Fig. 13

3. Adjust rear burner's air shutter by loosening the air shutter screw. (Fig.14)

The settings are:

7/8 in. open for LP gas.

3/8 in. - 5/8 in. open for NG gas.

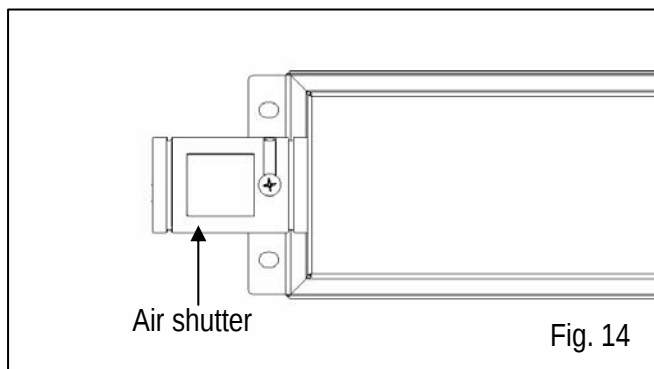
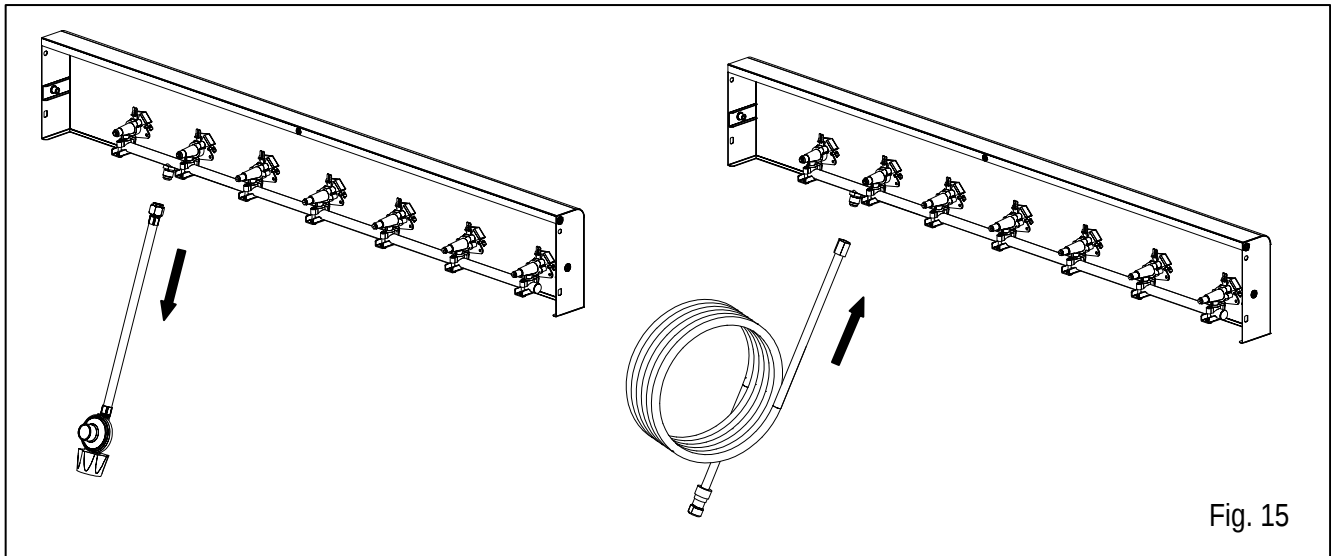


Fig. 14

- When this step completed, secure the rear burner cover to rear panel of the burner box with screws you removed.

Change to 3.05m (10 ft.) NG hose

Take the regulator off from the manifold and replace it with 3.05m (10 foot) natural gas hose. Please make sure the hose is securely fastened. (Fig. 15)

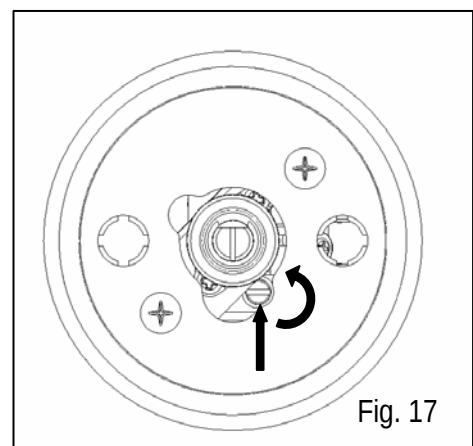
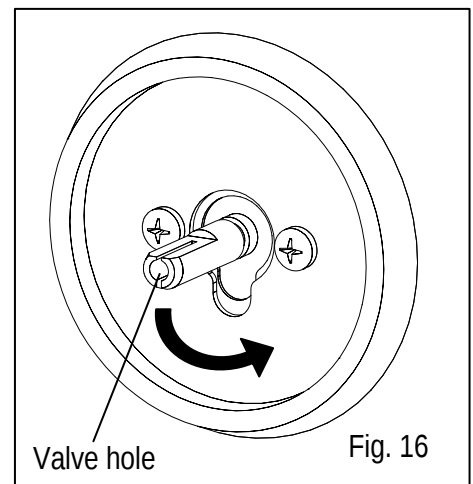


Adjust valve control screw

Pull all the knobs off of valve stems.

For main burners and side burner, adjust the screw in the valve hole using the flathead screwdriver. Turn screws two complete turns counter clockwise. (Fig. 16)

For rotisserie burner, adjust the screw in the valve using the flathead screwdriver. Turn screw two complete turns counter clockwise. (Fig. 17)



To complete conversion, re-install all knobs, return heat diffusers to firebox, followed by the grates and warming rack.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Corrective Action
Grill or side burner will not light	1. The ignition wire came off the electrical igniter. 2. The distance between the ignition pin and the burner is greater than 2.54mm / 0.1inch- 5.08mm / 0.2 inch(side burner). 3. The ignition wire is broken. 4. The battery has died. 5. The battery is in the wrong polarity. 6. The electrode tip does not produce sparks at the burner port. 7. No gas supplied. 8. Air shutter opening is too big.	1. Reconnect the ignition wire to the electrical igniter. 2. Loosen the ignition pin and adjust the distance, then fasten it again. 3. Call customer service for a replacement ignition wire. 4. Install a new AA battery. 5. Change the battery polarity. 6. Reinstall the electrode. 7. Turn on the regulator valve. 8. Loosen the air shutter and adjust the opening to a smaller size.
Burner flame is yellow and gas odor can be smelled	1. The air shutter opening is not properly set. 2. Spiders or insects block the air shutter. 3. Gas leaks	1. Loosen the air shutter and adjust the opening to have blue flames. 6.35mm (1/4 in.) opening for LPG. 3.18mm (1/8 in.) or less opening for NG. 2. Clean blockages. 3. Check for the source of gas leaks.
Excessive flare-up	1. Grilling fatty meats while knobs on "HIGH". 2. Spray water on gas flames. 3. Hood closed when grilling.	1. Grill fatty meats when the grids are cold while the knobs are on the "LOW" setting. Move the meats to the warming rack if flare up continues until flame settles down. 2. Never spray water on gas flames. 3. Hood up when grilling.

Problem	Possible Cause	Corrective Action
Burner blows out	1. LP tank is empty. 2. Burner is not aligned with the control valve. 3. Gas supply is not sufficient.	1. Refill the LP Tank. 2. Install the burner correctly. 3. Check the gas supply hose and make sure there are no leaks and no knots.
Low heat with the knob in "HI" position	1. Ports are blocked. 2. LP tank has run out.	1. Clear ports of any obstructions. 2. Refill the LP tank.
Low heat, LP gas	The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device, providing a low flame and low temperature.	Please follow these instructions: 1. Make sure all burners are "OFF". 2. Open the tank valve and wait 5 minutes. 3. Light the burner one at a time following the lighting instructions listed on the door liner
Sudden drop in gas flow or low flame	1. Out of gas. 2. Excess flow valve tripped. 3. Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.	1. Check for gas in LP cylinder. 2. Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. 3. Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.

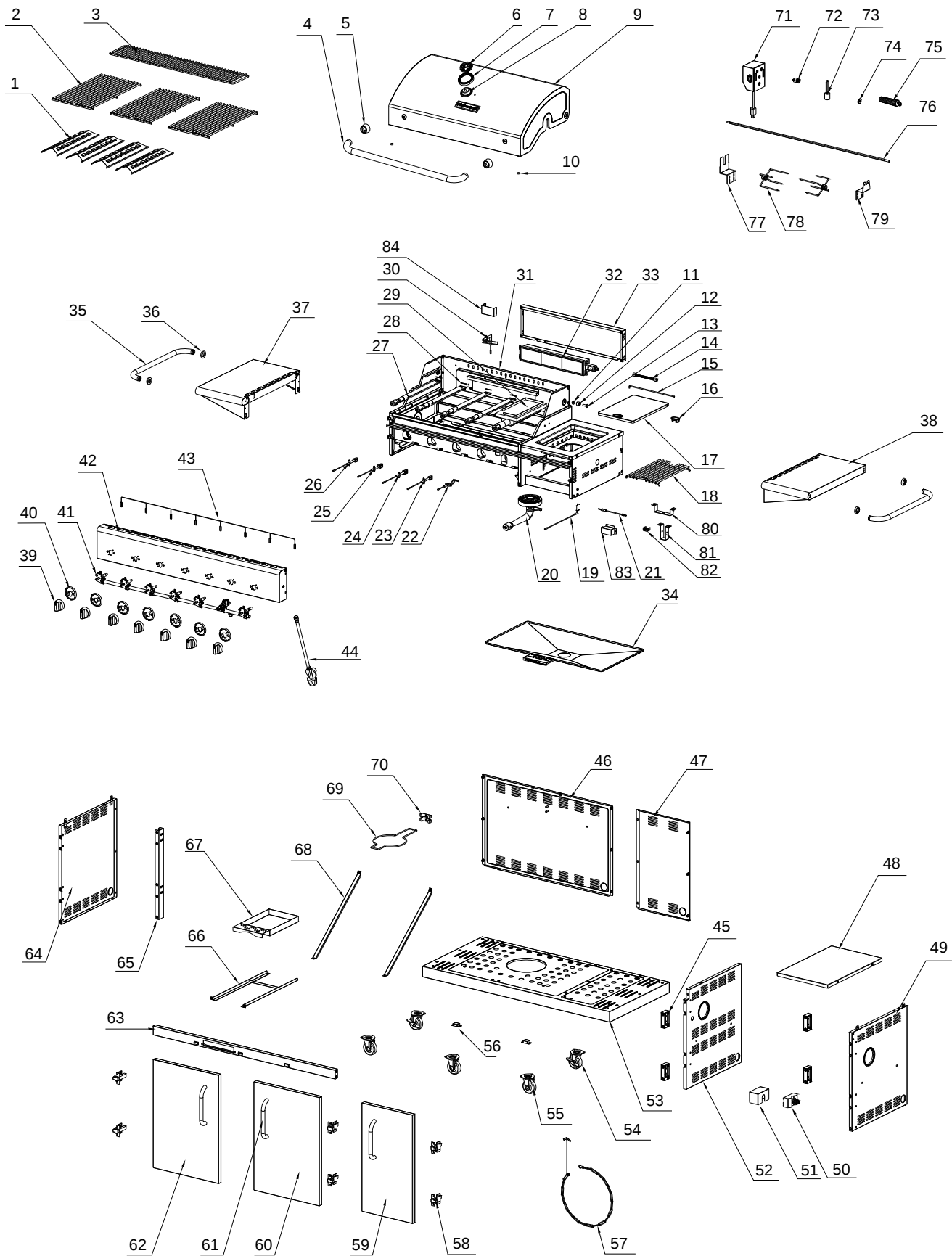
PARTS LIST

Key	Qty	Description	Manufacturer Part #
1	4	HEAT TENT	RC3218-00-2003
2	3	COOKING GRID	RC3218-00-2010
3	1	WARMING RACK	RC3218-00-2020
4	1	HOOD HANDLE	RC3218-00-4300
5	2	HOOD HANDLE BASE	RC3218-00-4003
6	1	TEMPERATURE GAUGE	RC3218-00-8025
7	1	TEMPERATURE GAUGE BEZEL	RC3218-00-4001
8	1	TEMPERATURE GAUGE SLEEVE	RC3218-00-4009
9	1	HOOD	RC3218-00-4100-N
10	4	RUBBER PLUG	RC3218-00-8008
11	2	NUT	5/16-18UNC
12	2	HOOD SLEEVE	RC3218-00-0001
13	2	SCREW	5/16-18UNC x 1
14	1	REAR BURNER HOSE	E3520-00-8005
15	1	SIDE BURNER SHAFT	RC3218-00-2802
16	1	COVER HANDLE	RC3218-00-2812
17	1	SIDE BURNER COVER	RC3218-00-2811
18	1	SIDE BURNER GRID	RC3218-00-2840
19	1	IGNITION PIN (SIDE BURNER)	RC3218-00-8007
20	1	SIDE BURNER	RC3218-00-8200
21	1	FLAME PROTECTION	RC3218-00-8017
22	1	IGNITION PIN (SEAR BURNER)	RC3218-00-8005
23	1	IGNITION PIN (MAIN BURNER)	RC3218-00-8004
24	1	IGNITION PIN (MAIN BURNER)	RC3218-00-8003
25	1	IGNITION PIN (MAIN BURNER)	RC3218-00-8002
26	1	IGNITION PIN (MAIN BURNER)	RC3218-00-8001
27	4	MAIN BURNER	RC3218-00-8020
28	4	R PIN	R PIN
29	1	SEAR BURNER	RC3218-00-8023
30	1	IGNITION PIN (REAR BURNER)	RC3218-00-8006
31	1	BURNER BOX	RC3218-00-2000
32	1	REAR BURNER	RC3218-00-8019
33	1	REAR BURNER HOOD	RC3218-00-2420
34	1	DRIP TRAY	RC3218-00-2600
35	2	GRILL HANDLE	RC3218-00-5300
36	4	GRILL HANDLE BASE	RC3218-00-5001
37	1	SIDE SHELF (LEFT)	RC3218-00-5100
38	1	SIDE SHELF (RIGHT)	RC3218-00-6100
39	7	MAIN BURNER KNOB	RC3218-00-3301
40	7	MAIN BURNER KNOB BEZEL	RC3218-00-3302
41	1	MANIFOLD	RC3218-00-3200
42	1	CONTROL BOX	RC3218-00-3101
43	1	IGNITION WIRE (MAIN BURNER)	RC3218-00-8011
44	1	LPG REGULATOR	RC3218-00-8009
45	4	DOOR HINGE BASE	RC3218-00-1330
46	1	LEFT REAR PANEL	RC3218-00-1200

Key	Qty	Description	Manufacturer Part #
47	1	RIGHT REAR PANEL	RC3218-00-1220
48	1	SHELF BOARD	RC3218-00-1340
49	1	RIGHT PANEL	RC3218-00-1310
50	1	ELECTRICAL IGNITOR	L3218-00-8002
51	1	IGNITER PROTECTIVE BOX	RC3218-00-1703
52	1	CENTER PANEL	RC3218-00-1320
53	1	BOTTOM PANEL	RC3218-00-1100
54	2	LOCKING CASTER	RC3218-00-8015
55	3	CASTER	RC3218-00-8014
56	2	DOOR STOPPER	RC3218-00-1114
57	1	MATCH HOLDER	3019L-1710
58	6	DOOR HINGE	RC3218-00-8013
59	1	RIGHT DOOR	RC3218-00-1800
60	1	CENTER DOOR	RC3218-00-1600
61	3	DOOR HANDLE	RC3218-00-1410
62	1	LEFT DOOR	RC3218-00-1400
63	1	BEAM	RC3218-00-1500
64	1	LEFT PANEL	RC3218-00-1700
65	1	LEFT PANEL BRACKET	RC3218-00-1710
66	1	DRIP CUP SUPPORT	RC3218-00-1900
67	1	DRIP CUP	RC3218-00-1002
68	2	TANK STOPPER	RC3218-00-1050
69	1	PATENTED SAFETY TANK RING	RC3218-00-1203
70	1	TANK RING BRACKET	RC3218-00-1202
71	1	ROTISSERIE MOTOR	RC3218-00-8103
72	1	SHAFT SLEEVE	RC3218-00-8107
73	1	COUNTER-BALANCE	RC3218-00-8109
74	1	KEY WASHER	RC3218-00-8108
75	1	HANDLE	RC3218-00-8104
76	1	ROTISSERIE ROD	RC3218-00-8101
77	1	MOTOR BRACKET	RC3218-00-8105
78	2	ROTISSERIE FORK	RC3218-00-8102
79	1	HANDLE BRACKET	RC3218-00-8106
80	1	SIDE BURNER SUPPORT	RC3218-00-2820
81	1	SIDE BURNER BRACKET	RC3218-00-2830
82	1	SIDE BURNER STOPPER	RC3218-00-2850
83	1	FLAME PROTECTION BOX	RC3218-00-2404
84	1	ROTISSERIE IGNITION PIN BOX	RC3218-00-2402

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, for North America, call 888 80 GRILL (888 804 7455) for replacement.
For other region, please E-mail:
Service@fjchengyi.com.

PARTS DIAGRAM





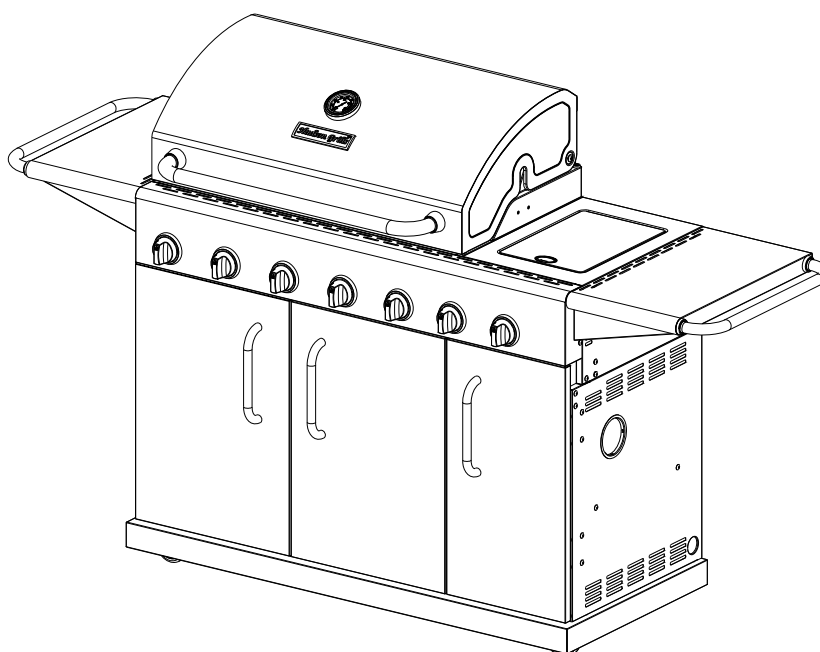
ITM. / ART. 1500157
Numéro de modèle RC3218
Numéro de pièce RC3218-N

BARBECUE AU PL/GN À 7 BRÛLEURS

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'ENTRETIEN

Français p.32

Español p.63



IMPORTANT, À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEUR : LIRE ATTENTIVEMENT.



AVERTISSEMENT

Ce produit est destiné à un usage domestique à l'extérieur uniquement et ne doit pas servir à des fins commerciales.

GAS-FIRED



Questions, problèmes, pièces manquantes? Avant de retourner le barbecue à votre détaillant, en Amérique du Nord, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle au **888 80 GRILL (888 804 7455)**, entre 8 h et 18 h (HNE) du lundi au jeudi et de 8 h à 17 h (HNE), le vendredi.
Langues parlées : anglais, espagnol. Pour obtenir le service en français, veuillez faire parvenir un courriel à l'adresse : E-mail: eorder@msgservice.net. Pour d'autres régions veuillez faire parvenir un courriel à l'adresse : E-mail: Service@fjchengyi.com.



AVERTISSEMENT

Une installation, un réglage, une modification et un entretien effectués de manière inadéquate pourraient entraîner des accidents et des dommages matériels. Lisez entièrement ce manuel d'instructions avant d'installer ou de procéder à l'entretien de cet appareil.



AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, non plus que de tout autre appareil.
2. Une bonbonne de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.



DANGER

Si vous décelez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie local.



AVERTISSEMENT



Pour usage résidentiel uniquement. Ne pas utiliser pour la cuisson commerciale.

Trousse de conversion au gaz naturel (pas incluse) (n° de pièce : RC3218-KIT)

Mesures de sécurité relatives à l'installation

- N'utiliser le barbecue, que tel que vous l'avez acheté, avec du GPL (propane) et l'ensemble détendeur/soupape qui l'accompagne. Il faut acheter une trousse de conversion pour la cuisson au gaz naturel.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ces derniers, à l'un des codes suivants : code national de gaz de combustion ANSI Z 223.1/NFPA S4, code d'installation de gaz naturel et de propane CSA B149.1 ou code d'entreposage et de manutention de propane B149.2 ou aux normes pour caravanes ANSI A 119.2, et code pour caravanes de la série CSA Z240 RV, selon le cas.
- Le moteur du tournebroche doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou au *National Electrical Code, ANSI / NFPA 70* ou au *Code canadien de l'électricité, CSA C22.1*. Gardez à l'écart de toute surface chaude les cordons électriques et les tuyaux souples d'alimentation en combustible.
- L'utilisation de ce barbecue est homologuée aux États-Unis, au Canada, au Royaume-Uni, en Espagne, en Islande, en France, au Japon et à Taiwan. Ne pas le modifier pour une utilisation dans toute autre région. La modification de cet appareil entraînera un risque d'accident.
- La housse et la trousse de tournebroche sont incluses.

Fiche du produit

IMPORTANT : Remplissez la fiche du produit ci-dessous.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique du barbecue.

Date d'achat _____

TABLE DES MATIÈRES

Centre de service pour les barbecues.....	32
Pour votre sécurité.....	33
Fiche du produit.....	33
Symboles de sécurité.....	33
Mesures de sécurité d'installation.....	33
Garantie du barbecue.....	35
Utilisation et entretien.....	36-44
Contenu de l'emballage.....	45-46
Assemblage.....	47-48
Trousse d'assemblage du tournebroche.....	51-52
Nécessaire de conversion au gaz.....	53
Instructions pour la conversion au gaz nature.....	54-58
Dépannage.....	59-60
Liste des pièces.....	61
Schéma des pièces.....	62



AVERTISSEMENT



PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Cet appareil est équipé pour fonctionner au gaz propane qui contient du benzène, un agent chimique connu dans l'État de la Californie pour causer le cancer et des malformations congénitales ou autres dommages au fœtus.
2. Les sous-produits de la combustion qui émanent de l'utilisation de ce gaz contiennent des agents chimiques connus dans l'État de la Californie pour causer le cancer et des malformations congénitales ou autres dommages au fœtus.
3. Ce gaz contient des produits chimiques, notamment du plomb et des composés du plomb, connus dans l'État de la Californie pour causer le cancer et des malformations congénitales ou autres dommages au fœtus.

Se laver les mains après avoir manipulé ce produit.



AVERTISSEMENT



RISQUES DE FEU DE GRAISSE

- Il n'est pas possible d'éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle du barbecue. Les barbecues sont bien ventilés pour des raisons de sécurité.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse. Cela pourrait causer des blessures corporelles graves. Si un feu de graisse se déclare, portez des gants pour vous protéger les mains et fermez les boutons de commandes des brûleurs et le robinet de la bonbonne de gaz propane.
- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en phase de préchauffage, ni après la cuisson pour éliminer les résidus de nourriture par chauffage intense à HI (feu élevé). Si le barbecue n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse risque de se déclarer et d'endommager le barbecue.

GARANTIE LIMITÉE DU BARBECUE

SOUS RÉSERVE D'UNE PREUVE DE VENTE, les dispositions de garantie suivantes s'appliquent lorsque cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions qui l'accompagnent.

Garantie entière d'UNE ANNÉE : À compter de la date de vente, cet appareil est garanti contre tout défaut de matériau ou de fabrication. Un appareil défectueux sera réparé gratuitement ou remplacé à la discrétion du revendeur.

Garantie de DIX ANS sur les brûleurs : À compter de la date de vente, tout brûleur en acier inoxydable perforé par la rouille ou le feu sera remplacé sans frais. Un brûleur neuf sera fourni sans frais. Vous devrez assumer les coûts de main d'œuvre pour l'installation du brûleur.

Toute couverture sous la garantie exclut les piles du dispositif d'allumage ainsi que l'écaillage de la peinture, la décoloration et la corrosion des pièces du barbecue, dans la mesure où ces éléments sont des pièces consommables s'usant normalement pendant la période de garantie ou dans des conditions pouvant résulter d'un usage normal, d'un accident ou d'un mauvais entretien.

Toute couverture sous la présente garantie est annulée si ce barbecue a été utilisé pour des fins autres que privées et domestiques.

Cette garantie NE COUVRE QUE les défauts de fabrication et les vices de matériau, et ne vise pas :

1. Les pièces consommables qui sont sujettes à l'usure normale incluant, sans en exclure d'autres, les ampoules vissées dans un culot et les revêtements ou finis de surface.
2. Les visites de service pour nettoyer ou entretenir cet appareil ou montrer à l'utilisateur la bonne façon d'installer, utiliser ou entretenir cet appareil.
3. Les visites de service pour rectifier l'installation de l'appareil qui n'aurait pas été effectuée par des fournisseurs de service autorisés, ou réparer des problèmes de fusibles, de disjoncteurs, de câblage et de systèmes de plomberie ou d'alimentation en gaz du domicile qui découlent de cette installation.
4. Les dommages ou la défaillance de cet appareil résultant d'une installation qui n'est pas effectuée par des fournisseurs de service autorisés, y compris une installation qui n'est pas conforme aux codes d'électricité, de gaz ou de plomberie.
5. Les dommages ou la défaillance de cet appareil, y compris la décoloration ou la rouille de surface, s'il n'est pas utilisé et entretenu conformément à toutes les instructions qui l'accompagnent.
6. Les dommages ou la défaillance de cet appareil, y compris la décoloration ou la rouille de surface, résultant d'un accident, d'une modification, d'une utilisation abusive ou incorrecte, ou à une fin autre que celle prévue.
7. Les dommages ou la défaillance de cet appareil, y compris la décoloration ou la rouille de surface, résultant de l'utilisation de détergents, de nettoyeurs, de produits chimiques ou d'ustensiles autres que ceux recommandés dans toutes les instructions qui accompagnent le produit.
8. Les dommages ou la défaillance de cet appareil, y compris la décoloration ou la rouille de surface, résultant d'une catastrophe naturelle ou autre, comme une inondation, un incendie ou une tempête.
9. Les dommages ou la défaillance de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à cet appareil.
10. La réparation ou l'entretien de cet appareil si la plaque de modèle et de numéro de série est manquante, modifiée ou que le logotype d'homologation approprié ne peut être facilement déterminé.

Clause d'exonération de responsabilité au titre des garanties implicites; limitation des recours

Le seul et exclusif recours du client dans le cadre de la présente garantie limitée consiste en la réparation prévue ci-dessus. Les garanties implicites, y compris les garanties applicables de qualité marchande et d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à un an pour l'appareil et cinq pour les brûleurs ou à la plus courte période autorisée par la loi. Le revendeur ne peut pas être tenu responsable des dommages fortuits ou indirects. Certaines administrations ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects, ou les limitations de la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier,

de sorte que ces exclusions ou limitations peuvent ne pas s'appliquer dans votre cas.

Cette garantie ne s'applique que si cet appareil est utilisé aux États-Unis.

La présente garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques, lesquels peuvent varier d'une province ou d'un État à l'autre.

AUSTRALIE : Nos produits s'accompagnent de garanties qui ne peuvent pas être exclues en vertu de la loi sur la protection du consommateur de l'Australie. Vous avez droit à un remplacement ou un remboursement pour une défaillance majeure et pour une indemnité pour toute autre perte tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez aussi droit à la réparation ou au remplacement d'un produit si celui-ci n'est pas de qualité acceptable et que le défaut ne représente pas une défaillance majeure.

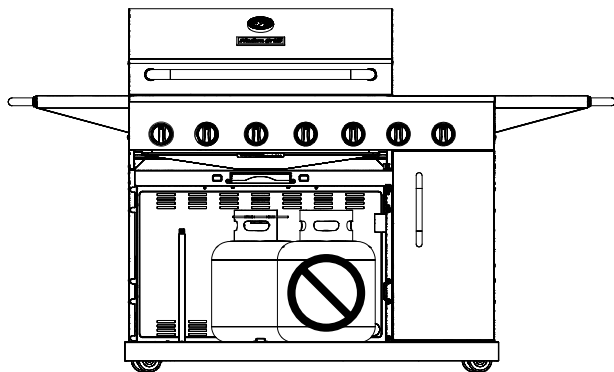
UTILISATION ET ENTRETIEN



DANGER



- **NE JAMAIS** ranger de bonbonne de GPL de recharge sous cet appareil ou à proximité de celui-ci ou dans un endroit fermé.



- Ne jamais remplir une bonbonne à plus de 80 % de sa capacité
- Si les deux consignes précédentes ne sont pas suivies à la lettre, un feu peut se déclarer et entraîner des blessures corporelles graves, voire la mort.
- Une bonbonne trop pleine ou rangée incorrectement pose un risque en raison de fuites de gaz possibles de la soupape de sécurité. Cela pourrait être à l'origine d'un feu intense causant des dommages matériels, des blessures graves ou même la mort.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de l'appareil et de la bonbonne de GPL et communiquez avec le service d'incendie.

N'entrez pas une bonbonne de GPL où les enfants jouent.

Bonbonne de GPL

La bonbonne GPL utilisée avec votre appareil doit satisfaire aux exigences suivantes :

- N'utiliser que des bonbonnes qui mesurent : 12 pouces (30,48 cm) [diamètre] x 18 pouces (45,72 cm) [hauteur] d'une capacité maximum de 20 lb (9 kg).
- Être fabriquées et porter les marquages conformément aux spécifications de bonbonnes de GPL du ministère des transports des États-Unis (DOT), ou de la norme CAN/CSA-B339 de Transports Canada, bonbonnes, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses. Voir le marquage sur le collet de protection de la bonbonne de GPL.
- La valve de la bonbonne de GPL doit avoir :
 - Une sortie de Type 1 compatible avec un régulateur ou un barbecue.
 - Une soupape de sécurité.
 - Un dispositif anti-débordement (OPD) homologué UL. Ce dispositif de sécurité est identifié par un robinet (ou volant) triangulaire unique.



Volant OPD

N'utilisez que des bonbonnes avec ce type de soupape.

Les bonbonnes de GPL doivent être positionnées de façon à permettre le soutirage de la vapeur et être dotées d'un collet de protection du robinet de la bonbonne. Toujours maintenir les bonbonnes de GPL en position verticale pendant l'utilisation, le transport ou l'entreposage.



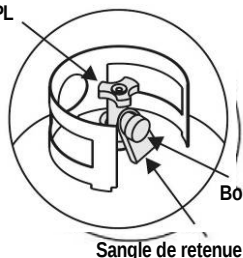
Bonbonne de GPL en position verticale pour le soutirage de la vapeur

Enlèvement, transport et entreposage de la bonbonne de GPL

FERMEZ les boutons de commande et le robinet de la bonbonne de GPL. Tournez l'écrou d'accouplement à gauche à la main seulement – n'utilisez pas d'outils pour le déconnecter. Retirez le fil de maintien du col de protection de la bonbonne en le tirant vers le haut. Retirez ensuite la bonbonne et installez le cache de sécurité sur le robinet. Toujours utiliser le cache et la sangle qui accompagne la bonbonne.

Le défaut d'utiliser le capuchon de sécurité tel qu'indiqué peut entraîner des blessures corporelles graves et/ou des dommages matériels.

Robinet de la bonbonne de GPL



Bouchon de sécurité

Sangle de retenue

Une bonbonne déconnectée entreposée ou transportée doit avoir un bouchon de sécurité installé (comme montré). Ne pas ranger la bonbonne dans un espace clos, comme un garage, porche, patio couvert ou autre bâtiment. Ne jamais laisser une bonbonne dans un véhicule au soleil.

GPL (Gaz propane liquide)

- Le GPL est non toxique, inodore et incolore lorsqu'il est produit. Pour votre propre protection, une odeur est ajoutée (semblable à l'odeur de chou pourri) afin que vous puissiez le sentir.
- Le GPL est très inflammable et peut s'allumer subitement lorsqu'il est présent dans l'air.

Remplissage de la bouteille de GPL

- Ne faites appel qu'aux services de distributeurs autorisés et expérimentés.
- Le distributeur doit purger la nouvelle bouteille avant le premier remplissage.
- Il ne doit JAMAIS remplir la bouteille de GPL à plus de 80 % de sa capacité. Le volume de propane dans la bouteille peut varier en fonction de la température.
- La présence de givre sur le régulateur indique un remplissage excessif. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille et appelez votre distributeur de GPL local pour obtenir de l'aide.
- Ne relâchez pas de propane liquide (GPL) dans l'air. Cette pratique est dangereuse.
- Pour vider le gaz contenu dans la bouteille de GPL, demandez l'aide d'un distributeur de GPL ou du service d'incendie local. Consultez l'annuaire téléphonique sous « Gaz propane » pour trouver le distributeur de GPL autorisé le plus près de chez-vous.

Échange de bouteille de GPL

- Plusieurs détaillants de barbecues offrent la possibilité de profiter d'un service d'échange de bouteilles vides. Ne faites appel qu'aux services d'entreprises reconnues qui soumettent leurs bouteilles de gaz à des inspections et à des essais et qui certifient leurs bouteilles de gaz. **N'échangez votre bouteille que contre une bouteille équipée d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif décrit dans la section « Bouteille de GPL » du présent guide.**
- Gardez toujours la bouteille de GPL neuve ou échangée en position verticale pendant son utilisation, son transport ou son entreposage.
- **Procédez à un essai d'étanchéité de la bouteille neuve ou échangée AVANT de la brancher au barbecue.**

Essai d'étanchéité de la bouteille de GPL

Pour votre propre sécurité

- Il est nécessaire de procéder à un essai d'étanchéité chaque fois que la bouteille de GPL est échangée ou remplie.
- Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour détecter une fuite de gaz.
- L'essai d'étanchéité du barbecue doit se faire à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, loin des sources d'inflammation comme des appareils ménagers fonctionnant au gaz ou à l'électricité. Durant l'essai d'étanchéité, gardez le barbecue loin des flammes nues ou des étincelles.
- Utilisez un pinceau propre et une solution composée de savon doux et d'eau à parts égales. Appliquez la solution savonneuse sur les endroits indiqués par des flèches sur l'illustration ci-dessous. La formation de bulles indique la présence de fuites.

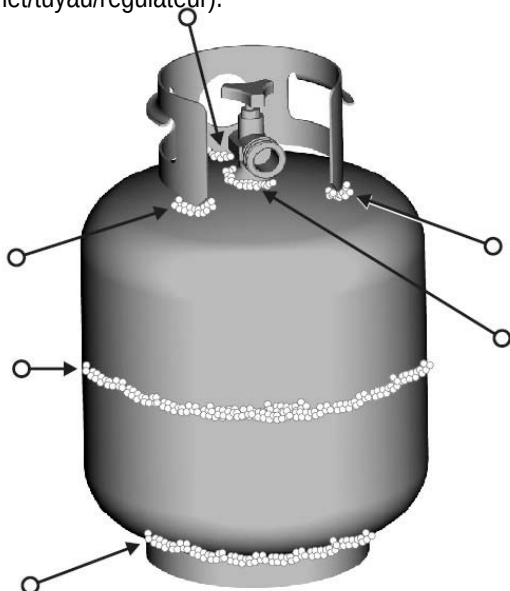


AVERTISSEMENT



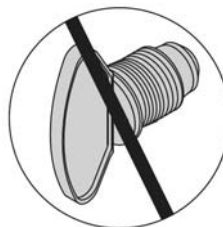
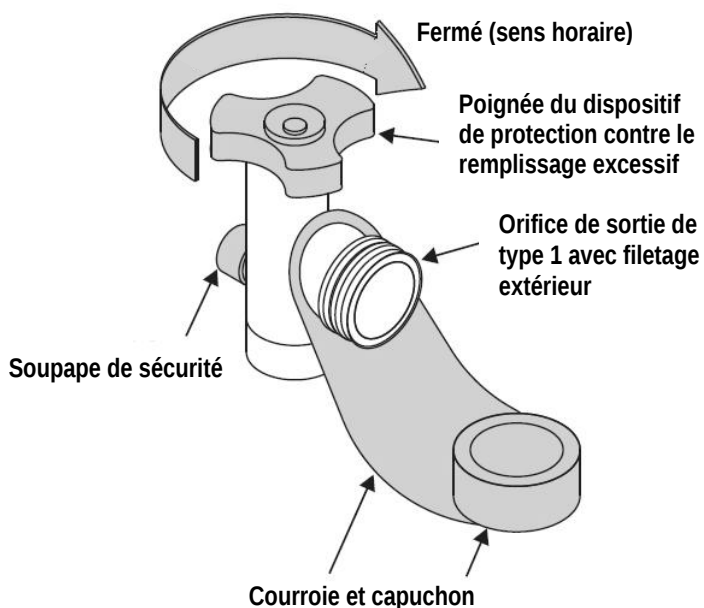
Si des bulles se forment, n'utilisez pas la bouteille de GPL et ne la déplacez pas. Appelez un fournisseur de GPL ou votre service d'incendie.

▲ **N'utilisez pas de produits d'entretien ménager.** Ils pourraient endommager des composants du circuit de gaz (robinet/tuyau/régulateur).



Connexion du régulateur à la bouteille de GPL

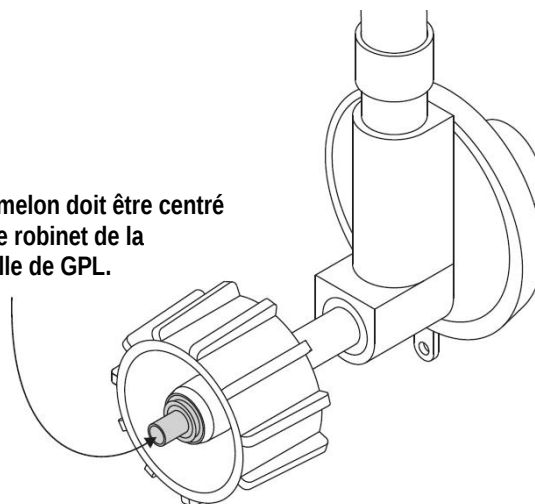
1. La bouteille de GPL doit être reliée au barbecue de façon sécuritaire. (Reportez-vous à la section sur l'assemblage.)
2. Tournez tous les boutons de commande en position d'arrêt (OFF).
3. Fermez la bouteille de GPL en tournant à fond la poignée du dispositif de protection contre le remplissage excessif dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Retirez le capuchon de protection du robinet de la bouteille. Utilisez toujours le capuchon et la courroie de retenue fournis avec le robinet.

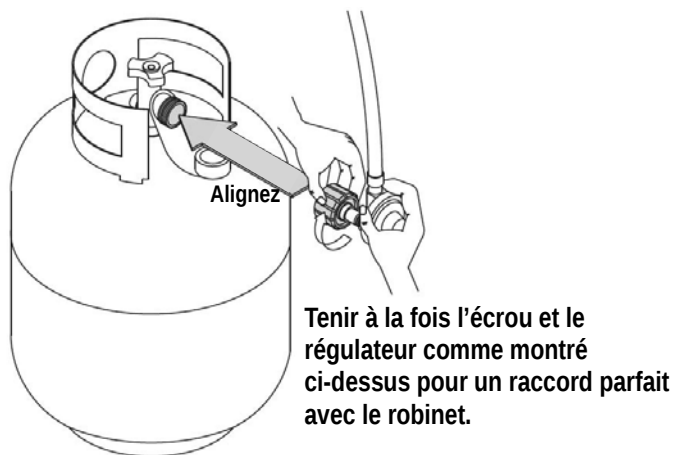


N'insérez pas de bouchon de transport de produits pétroliers (pièce en plastique avec filetage extérieur) dans l'orifice du robinet de type 1. Il empêcherait le dispositif de sécurité du robinet de fonctionner.

5. En tenant le régulateur, insérez le mamelon dans le robinet de la bouteille de GPL. Serrez l'écrou d'accouplement à la main, en tenant le régulateur aligné sur le robinet de la bouteille de GPL de manière à ne pas fausser le filetage.

Le mamelon doit être centré dans le robinet de la bouteille de GPL.





6. Serrez à fond l'écrou d'accouplement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le régulateur s'attachera de façon étanche au dispositif de non-retour du robinet de la bouteille de GPL, ce qui occasionnera une certaine résistance. **Une rotation supplémentaire d'un demi à trois quart de tour est nécessaire pour achever le raccordement. Ne serrez qu'à la main; n'utilisez pas d'outils.**

REMARQUE :

Si vous n'arrivez pas à terminer le raccordement, débranchez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. S'il vous est toujours impossible d'achever le raccordement, **n'utilisez pas ce régulateur!** Composez le **888 80 GRILL (888 804 7455)** pour obtenir de l'aide. Pour le service en français, veuillez envoyer un courriel à eorder@msgservice.net.



DANGER



- N'insérez aucun outil ou corps étranger dans l'orifice du robinet ou dans la soupape de sécurité. Vous pourriez endommager le robinet et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut causer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT

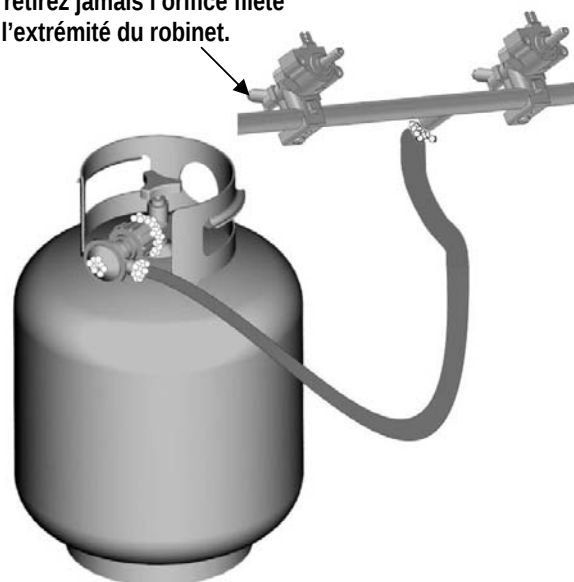


- Ce barbecue n'est pas conçu pour être installé sur un bateau.
- Ce barbecue n'est pas conçu pour être installé sur un véhicule récréatif.
- Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système de GPL autonome d'une caravane ou d'une autocaravane.
- N'utilisez pas ce barbecue avant d'en avoir vérifié l'étanchéité.
- Dès qu'une fuite est détectée, **ARRÊTEZ** toute activité et appelez le service d'incendie.
- Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez immédiatement le robinet de la bouteille de GPL et appelez le fournisseur de GPL ou votre service d'incendie.

Essai d'étanchéité des robinets, des tuyaux et du régulateur

1. Tournez tous les boutons de commande du barbecue en position d'arrêt (OFF).
2. Assurez-vous que le régulateur est relié de façon étanche au robinet de la bouteille de GPL.
3. Ouvrez le robinet de la bouteille de GPL complètement en tournant la poignée du dispositif de protection contre le remplissage excessif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si vous entendez *un son strident*, fermez immédiatement le robinet du gaz. Ce son indique la présence d'une fuite importante dans le raccord. Corrigez le problème avant de poursuivre en communiquant avec le fabricant au numéro **888 80 GRILL (888 804 7455)** pour obtenir des pièces de rechange. Pour le service en français, veuillez envoyer un courriel à eorder@msgservice.net.
4. Appliquez la solution savonneuse sur les endroits où des bulles apparaissent sur l'illustration ci-dessous:

▲ Ne retirez jamais l'orifice fileté de l'extrémité du robinet.



5. Si des bulles se forment, c'est qu'il y a une fuite. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de GPL et resserrez les raccords. **Si vous n'arrivez pas à arrêter les fuites, n'essayez pas de les colmater vous-même.** Téléphonez au fabricant en composant le **888 80 GRILL (888 804 7455)** pour obtenir des pièces de rechange. Pour le service en français, veuillez envoyer un courriel à eorder@msgservice.net.
6. Fermez toujours le robinet de la bouteille de GPL après chaque essai d'étanchéité en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT

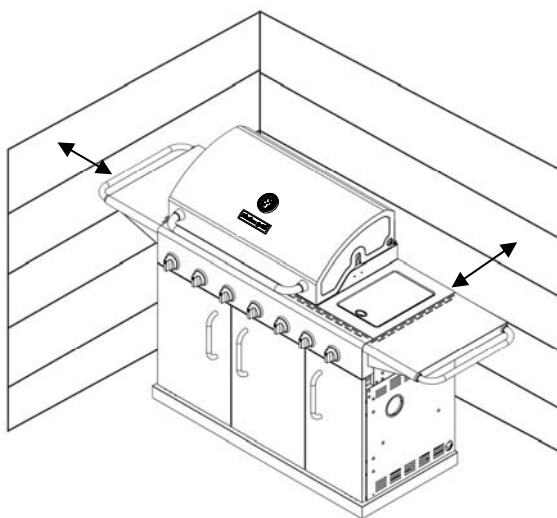


Pour utiliser votre barbecue en toute sécurité et pour éviter des blessures graves :

- Ne laissez pas les enfants utiliser un barbecue ou jouer à proximité de celui-ci.
- Gardez l'espace autour du barbecue propre et libre de tout matériel inflammable.
- N'obstruez jamais les orifices sur les côtés et à l'arrière du barbecue.
- Vérifiez périodiquement les flammes des brûleurs.
- N'utilisez cet appareil que dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez JAMAIS dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, une terrasse recouverte ou sous toute structure surplombante quelle qu'elle soit.
- N'utilisez pas de charbon ni de briquettes en céramique dans un barbecue au gaz.
(À moins que les briquettes ne soient fournies avec votre barbecue.)

• Gardez une distance d'au moins 0,91 m (3 pi) entre le barbecue et tout mur ou toute surface.

Gardez une distance de 3,04 m (10 pi) entre le barbecue et tout objet inflammable ou toute source d'inflammation comme la veilleuse d'un chauffe-eau, un appareil électroménager sous tension, etc.



• Résidents d'un immeuble d'habitation :

Vérifiez auprès de la direction les exigences et les codes de prévention des incendies s'appliquant à l'utilisation d'un barbecue au gaz propane liquide de pétrole liquéfié dans votre immeuble d'habitation. Si l'utilisation du barbecue est permise, utilisez-le à l'extérieur et au rez-de-chaussée, à une distance de 0,91 m (3 pi) des murs ou des rampes. Ne l'utilisez pas sur ou sous un balcon.

- N'essayez JAMAIS d'allumer un brûleur si le couvercle est fermé. L'accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur du barbecue constitue un danger.
- N'utilisez jamais le barbecue lorsque la bouteille de GPL n'est pas dans la position appropriée spécifiée dans les directives d'assemblage.
- Refermez toujours le robinet de la bouteille de GPL et enlevez l'écrou d'accouplement avant de déplacer la bouteille de sa position de fonctionnement.

Conseils de sécurité

- ▲ Avant d'ouvrir le robinet de la bouteille de GPL, vérifiez que l'écrou d'accouplement est bien serré.
- ▲ Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue, tournez tous les boutons de commande et le robinet de la bouteille de GPL en position d'arrêt.
- ▲ Ne déplacez jamais le barbecue lorsqu'il est allumé ou encore chaud.
- ▲ Utilisez des ustensiles de cuisson à long manche et des gants de cuisine afin d'éviter les brûlures et les éclaboussures.
- ▲ Le brûleur latéral et la tablette latérale supportent une charge maximale de 4,54 kg (10 lb).
- ▲ Le plateau d'écoulement de la graisse doit être inséré dans le barbecue et vidé après chaque utilisation. Ne l'enlevez pas avant que le barbecue ne soit complètement refroidi.
- ▲ Nettoyez souvent le barbecue, de préférence après chaque utilisation. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du barbecue, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson pendant que le barbecue est chaud.
- ▲ Si vous remarquez que de la graisse ou une autre matière chaude s'égoutte du barbecue sur le robinet, le tuyau ou le régulateur, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez l'origine du problème, corrigez-le, puis nettoyez et inspectez le robinet, le tuyau et le régulateur avant de continuer. Effectuez un essai d'étanchéité.
- ▲ Gardez les orifices d'aération du logement de la bouteille (chariot du barbecue) dégagés et libres de tout débris.
- ▲ N'entreposez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot du barbecue qui contribueraient à bloquer la circulation d'air dans la partie inférieure du panneau de commande ou du foyer.
- ▲ Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le fonctionnement du barbecue.
- ▲ En cas de problème avec votre barbecue, consultez la section « Dépannage ».
- ▲ Si du givre se forme sur le régulateur, fermez le barbecue et le robinet de la bouteille de GPL immédiatement. Ce givre indique que la bouteille est défectueuse et qu'il ne faut l'utiliser avec aucun appareil. Retournez-la au fournisseur!

AVIS : L'utilisation d'un vaporisateur d'eau pour éteindre les poussées de flamme peut engendrer un choc thermique dans les surfaces en porcelaine du foyer et créer des fissures en « plumage » dans la porcelaine. L'eau peut s'infiltrer par les fissures et faire rouiller le métal en dessous.

Allumage du barbecue avec l'allumeur

1. Lire les instructions avant d'allumer votre barbecue.
2. Tourner tous les boutons de commande de brûleur en position « OFF ».
3. Ouvrir le couvercle pendant l'allumage.
4. Ouvrir lentement le robinet de la bonbonne de gaz de pétrole liquéfié (GPL) ou d'arrivée de gaz naturel.
5. Enfoncer le bouton de commande et tourner le bouton vers la gauche en position « HIGH ». Vous entendez alors un cliquetis provenant de tous les brûleurs. Garder le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Pour ce qui est du brûleur du tournebroche, une fois qu'il est allumé, garder le bouton enfoncé pendant une dizaine de secondes de plus afin de s'assurer que le brûleur reste bien allumé.
6. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes qui suivent, fermer les boutons de commande, attendre cinq minutes, puis répétez la procédure d'allumage.

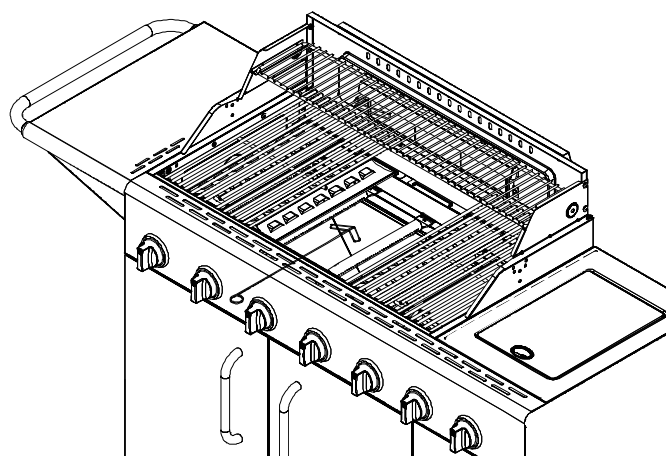
NOTE : Si l'allumeur ne fonctionne pas, suivre les instructions d'allumage avec une allumette.

AVERTISSEMENT: Le couvercle du brûleur latéral doit rester levé lorsque celui-ci est utilisé.

Allumage au moyen d'une allumette

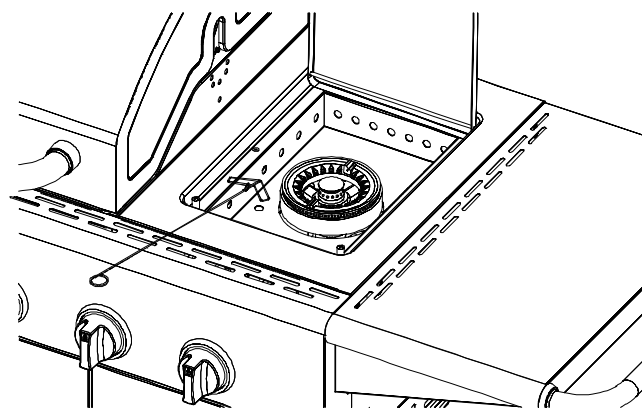
▲ **Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lors de l'allumage.**

1. Ouvrez le couvercle lorsque vous procédez à l'allumage.
2. Placez l'allumette dans le support d'allumette (il pend du panneau latéral du barbecue). Allumez l'allumette et placez-la dans le foyer.
3. Enfonchez et tournez le bouton de droite jusqu'à la position maximale (HIGH). Assurez-vous que le brûleur s'est allumé et qu'il le reste.
4. Allumez les autres brûleurs en enfonçant et en tournant les boutons jusqu'à la position maximale (HIGH).



Allumage du brûleur latéral au moyen d'une allumette

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral. Ouvrez le robinet de la bouteille de GPL.
2. Posez une allumette allumée près du brûleur.
3. Tournez le bouton du brûleur latéral à la position maximale (HIGH). Assurez-vous que le brûleur s'est allumé et qu'il le reste.



AVERTISSEMENT



Fermer les boutons de contrôle et le gaz au niveau du réservoir ou de la source d'alimentation quand l'appareil n'est pas utilisé.
S'assurer que la plaque collectrice de graisse et le récipient d'égouttement sont installés correctement avant d'allumer les brûleurs. La plaque collectrice de graisse est chaude lorsque le brûleur est allumé et après la cuisson. Ne pas toucher à la plaque collectrice lorsqu'elle est chaude.



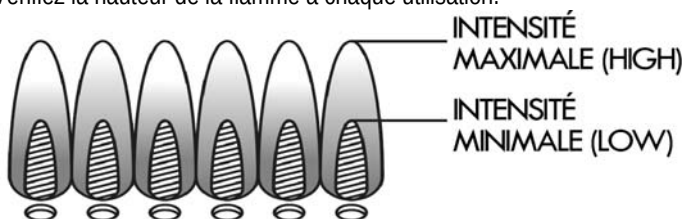
MISE EN GARDE



Si le brûleur ne s'allume PAS dans les 5 secondes, mettez tous les boutons de contrôle des brûleurs en position d'arrêt, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque le robinet est ouvert, le gaz continuera de s'échapper du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement et causer des blessures.

Vérification de la flamme du brûleur

- Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs de chaleur. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale (HIGH) à la position minimale (LOW). En position minimale, la flamme devrait être plus petite qu'en position maximale. Procédez également à une vérification de la flamme sur le brûleur latéral. Vérifiez la hauteur de la flamme à chaque utilisation.



Pour éteindre le barbecue

Tournez tous les boutons en position d'arrêt. **FERMEZ** le réservoir de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le sens horaire.

Vérification de l'allumeur

Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL. Poussez le bouton d'allumage électronique et tenez-le enfoncé. Vous devriez entendre des « clics » et voir des étincelles chaque fois entre le boîtier du collecteur ou le brûleur et l'électrode. Consultez la section « Dépannage » s'il ne se produit pas de clics ou d'étincelles.

Vérification du système de valve

Important : assurez-vous que la source d'alimentation en gaz est fermée avant de vérifier les valves. Mettez les boutons en position d'arrêt. Pour vérifier les valves, poussez et relâchez les boutons de commande. Ces derniers devraient revenir en position initiale par effet de ressort. Si ce n'est pas le cas, remplacez l'assemblage de valve avant d'utiliser le barbecue. Tournez les boutons en position minimale, puis de nouveau en position d'arrêt. Les valves doivent tourner facilement.

Vérification des tuyaux souples de gaz

Avant chaque utilisation, examinez les tuyaux afin de voir s'ils sont coupés, usés ou pliés. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser le barbecue. N'utilisez que le système de valve, le tuyau et le régulateur exigés par le fabricant, tel qu'indiqué dans la liste des pièces du présent Guide d'utilisation et d'entretien.

Nettoyage général du barbecue

Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Utilisez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage pour grils et une brosse à récureur sur les surfaces intérieures du couvercle du barbecue et du fond de celui-ci. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. **N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour gril ou four sur les surfaces peintes.**

Pièces en matière plastique : lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant. Ne pas utiliser pas de Citrisol, de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ou de produits de nettoyage de barbecue concentré sur les pièces en plastique. Cela pourrait les endommager et causer des défaillances de fonctionnement.

Surfaces en porcelaine : la composition de ces surfaces étant semblable au verre, la plupart des résidus peuvent être nettoyés avec un chiffon à l'aide d'une solution de bicarbonate de sodium et d'eau ou d'un nettoyant spécialement formulé. Utilisez de la poudre à récureur non abrasive pour les taches tenaces.

Surfaces peintes : lavez avec un détergent doux ou avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez avec un chiffon doux non abrasif.

Surfaces en acier inoxydable : afin de conserver l'apparence de qualité supérieure de votre barbecue, lavez les surfaces d'acier inoxydable au moyen de détergent doux et d'eau chaude savonneuse puis essuyez-les au

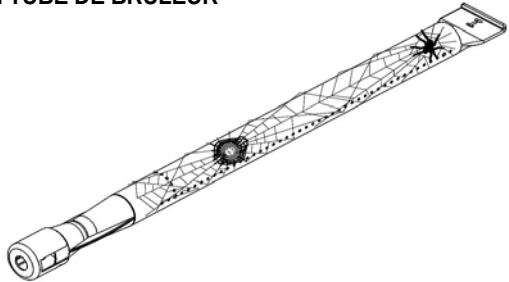
moyen d'un chiffon doux après chaque utilisation. Les dépôts de graisse cuits sur la surface peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon nettoyeur en plastique abrasif. Frottez dans le sens du fini afin d'éviter d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les endroits comportant des éléments graphiques.

Surfaces de cuisson : Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le barbecue est chaud.

**MISE EN GARDE**

ATTENTION AUX ARAIGNÉES!

ARAIGNÉE ET TOILES À L'INTÉRIEUR D'UN TUBE DE BRÛLEUR



Si vous remarquez qu'il est difficile d'allumer votre barbecue ou que la flamme n'est pas aussi forte qu'elle devrait l'être, prenez le temps de vérifier et de nettoyer les tubes du brûleur.

Les araignées et les petits insectes sont connus pour entraîner des problèmes de « retour de flamme ». Les araignées tissent des toiles, font des nids et déposent des œufs dans les tubes des brûleurs du barbecue, ce qui entraîne l'obstruction de la circulation de gaz en direction du brûleur. Le gaz refoulé peut s'enflammer dans les tubes, derrière le panneau de commande. Ce phénomène, connu sous le nom de retour de flamme, peut endommager votre barbecue et même entraîner des blessures.

Afin de prévenir les retours de flamme et de garantir le bon fonctionnement du brûleur et du tube du brûleur, il est nécessaire de retirer et de nettoyer l'assemblage avant l'utilisation lorsque le barbecue n'a pas servi depuis longtemps.

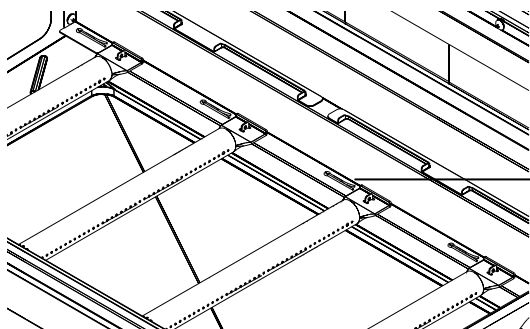
Entreposage de votre barbecue

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Entrez le barbecue dans un endroit sec.
- Lorsque la bouteille de GPL est connectée au barbecue, entreposez-le à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Couvrez le barbecue s'il est entreposé à l'extérieur. Le fabricant offre un choix complet de housses de barbecue.
- Entrez le barbecue à l'intérieur SEULEMENT si la bouteille de GPL est fermée, détachée du barbecue et entreposée à l'extérieur.
- Lorsque vous voulez réutiliser le barbecue après une période d'entreposage, suivez les instructions sur le nettoyage du brûleur avant d'allumer le barbecue.

Nettoyage de l'ensemble de brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer ou remplacer des pièces du brûleur ou si vous éprouvez de la difficulté à allumer le barbecue.

1. Fermez les boutons de commande, ainsi que le robinet de la bouteille de GPL.
2. Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs de chaleur.
3. Retirez les goupilles en R de l'arrière des brûleurs.
4. Soulevez chaque brûleur avec soin en l'éloignant des ouvertures du robinet.



GOUPILLE EN R

Nous recommandons trois façons de nettoyer les tubes des brûleurs. Choisissez celle qui vous semble la plus facile.

- (A) Faites un petit crochet à l'aide d'une broche rigide (un cintre léger fait très bien l'affaire). Passez le crochet plusieurs fois dans chaque tube de brûleur.

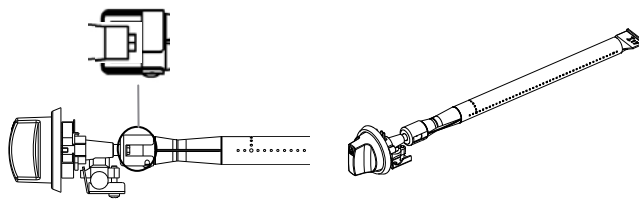


- (B) Utilisez un goupillon étroit à manche souple (ne vous servez pas d'une brosse métallique en laiton), et passez-le plusieurs fois dans chaque tube de brûleur.

- (C) Portez des lunettes de sécurité. Servez-vous d'un tuyau à air pour forcer un jet d'air dans le tube du brûleur qui sortira par les orifices de combustion. Examinez chaque orifice afin de vous assurer que de l'air sort par chacun des trous.

5. Passez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus de nourriture et les saletés.
6. Nettoyez tout orifice obstrué à l'aide d'une broche rigide (par exemple un trombone déplié).
7. Vérifiez l'état des brûleurs. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Si vous notez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.

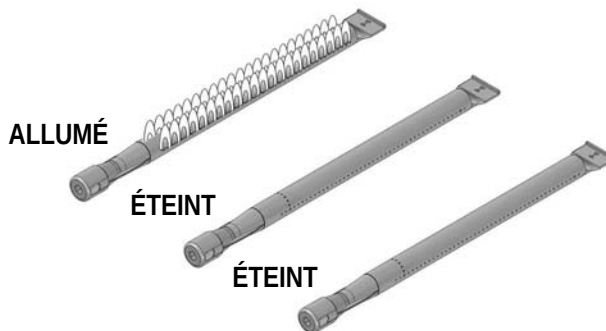
TRÈS IMPORTANT : Les tubes de brûleur doivent pouvoir être réinsérés dans les ouvertures du robinet.



Manière correcte de fixer le brûleur au robinet

Cuisson indirecte

Il est possible de cuire lentement et à la perfection la volaille et les gros morceaux de viande sur le barbecue en cuisson indirecte. Placez l'aliment au-dessus des brûleurs éteints; la chaleur des brûleurs allumés circule doucement dans l'ensemble du barbecue, sans contact direct entre la viande ou la volaille et la flamme. Puisqu'il n'y a pas de flamme directe pour enflammer la graisse et les jus qui s'égouttent durant la cuisson, cette méthode réduit considérablement les montées de flammes causées par la cuisson des coupes de viande grasses.

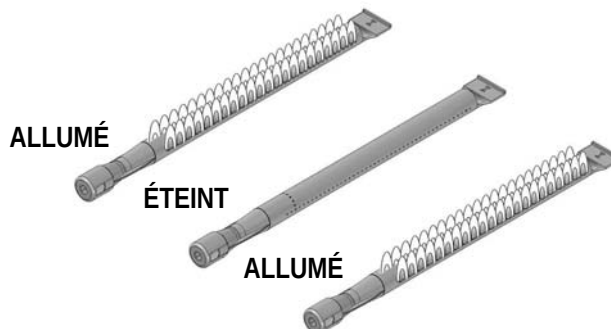


Un brûleur allumé

Permet la cuisson en chaleur directe ou indirecte. Idéal pour les petits morceaux de viande et d'autres aliments. Consommation de combustible réduite.

Instructions pour la cuisson indirecte

- Fermez toujours le couvercle pendant la cuisson.
- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des conditions météorologiques. Par temps venteux et froid, il faudra peut-être augmenter le réglage de la température afin d'atteindre des températures de cuisson suffisantes.
- Placez la nourriture au-dessus des brûleurs éteints.



Deux brûleurs allumés

Excellente cuisson indirecte à basse température. Produit une chaleur lente et égale. Idéal pour rôtir et cuire lentement.

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire contribue de façon importante à faire de la cuisson à l'extérieur une expérience agréable. Pour protéger la nourriture des bactéries nocives, suivez les quatre étapes de base suivantes.

Nettoyez : Lavez-vous les mains, lavez les ustensiles et toutes les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande et de la volaille crues.

Séparez : Séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination croisée.

Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour retirer les aliments cuits.

Cuisez : Cuisez entièrement la viande et la volaille afin d'éliminer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint la température interne adéquate.

Réfrigérez : Réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes.

Comment déterminer si la viande est cuite à point

- La viande et la volaille cuites au gril brunissent souvent très vite en surface. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne adéquate et sécuritaire; découpez l'aliment pour vérifier visuellement qu'il est cuit à point.

- La volaille entière devrait atteindre 82,23 °C / 180 °F; les poitrines, 76,67 °C/170 °F.

Les jus qui s'égouttent devraient être transparents et la chair ne devrait plus être rose.

- Les hamburgers faits avec de la viande hachée ou de la volaille devraient atteindre 71,12 °C/160 °F. Ils doivent être bruns au milieu sans égouttement de jus rose. Les steaks, rôtis et côtelettes de bœuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 62,78 °C/145 °F. Toutes les coupes de porc devraient atteindre 71,12°C/160°F.

- Ne JAMAIS cuire la viande ou la volaille partiellement pour finir la cuisson plus tard. Cuisez les viandes entièrement afin d'éliminer complètement toutes les bactéries dangereuses.

- Lorsque vous réchauffez les aliments à emporter ou des viandes complètement cuites, comme les hot dogs, cuisez-les au gril à 73,89 °C/ 165 °F, ou jusqu'à ce que de la vapeur s'en échappe.

GUIDE DE CUISSON – L'ABC de la cuisson au gril

AVERTISSEMENT : Afin d'assurer la salubrité des aliments, ceux-ci doivent être cuits aux températures internes minimum que indiqués dans le tableau ci-dessous.

Températures internes minimum sécuritaires recommandées par l'USDA*	
Bœuf, veau, agneau et porc – coupes	62,78 °C/145 °F
Poisson	62,78 °C/145 °F
Bœuf, veau, agneau et porc – haché	71,12 °C/160 °F
Plats aux œufs	71,12 °C/160 °F
Dinde, poulet et canard – entier, morceaux et haché	73,89°C/165 °F

* Département de l'agriculture des États-Unis

**Permettre à la viande de reposer pendant trois minutes avant le découpage ou la consommation.

Exigences relatives au Gaz

Gaz de pétrole liquéfié GPL

Si votre barbecue est conçu pour le GPL, le régulateur qui l'accompagne est réglé pour fonctionner à une pression d'alimentation de 27,94 cm / 11 po de colonne d'eau et ne peut être utilisé qu'avec du GPL. Le régulateur et le tuyau souple du fabricant doivent être utilisés avec un réservoir de GPL de 9,08 kg / 20 lb (pas inclus).

Commande de débit excédentaire et faible chaleur

L'ensemble de régulateur de propane est doté d'un dispositif d'un dispositif de débit excédentaire conçu pour alimenter l'appareil d'un débit de gaz suffisant dans des conditions normales, tout en contrôlant le débit de gaz excédentaire. Des changements rapides de pression peuvent déclencher le dispositif de débit excédentaire pour produire une flamme et une température faibles. Si le robinet de la bonbonne est ouvert pour admettre le débit de gaz alors que la valve d'un brûleur est ouverte, l'augmentation soudaine de pression vient activer le dispositif. Le dispositif reste fermé jusqu'à ce que la pression s'égalise soit en moins de 5 secondes.

Pour vous veiller à ce que cela n'occasionne pas de difficulté pour l'allumage du barbecue :

1. Assurez-vous que tous les brûleurs sont fermés.
2. Ouvrez le robinet de la bonbonne et attendez 5 secondes.
3. Allumez les brûleurs un à la fois en suivant les instructions d'allumage.

Conseils utiles de soins et d'entretien

Avant de faire griller, préchauffer le gril à « HI » pendant 15 minutes le couvercle fermé. Afin d'éviter les retours de flamme non contrôlés ou les feux de graisse, faites griller à couvercle ouvert. Fermez le couvercle si les viandes sont épaisses ou s'il fait froid, ou si vous utilisez le tournebroche ou la cuisson indirecte.

Toujours se protéger les mains en portant des poignées ou des mitaines de cuisson lorsque vous venez en contact avec une surface chaude.

Le couvercle levé pour griller des viandes, particulièrement le poulet. Le couvercle baissé pour une cuisson indirecte ou au tournebroche.

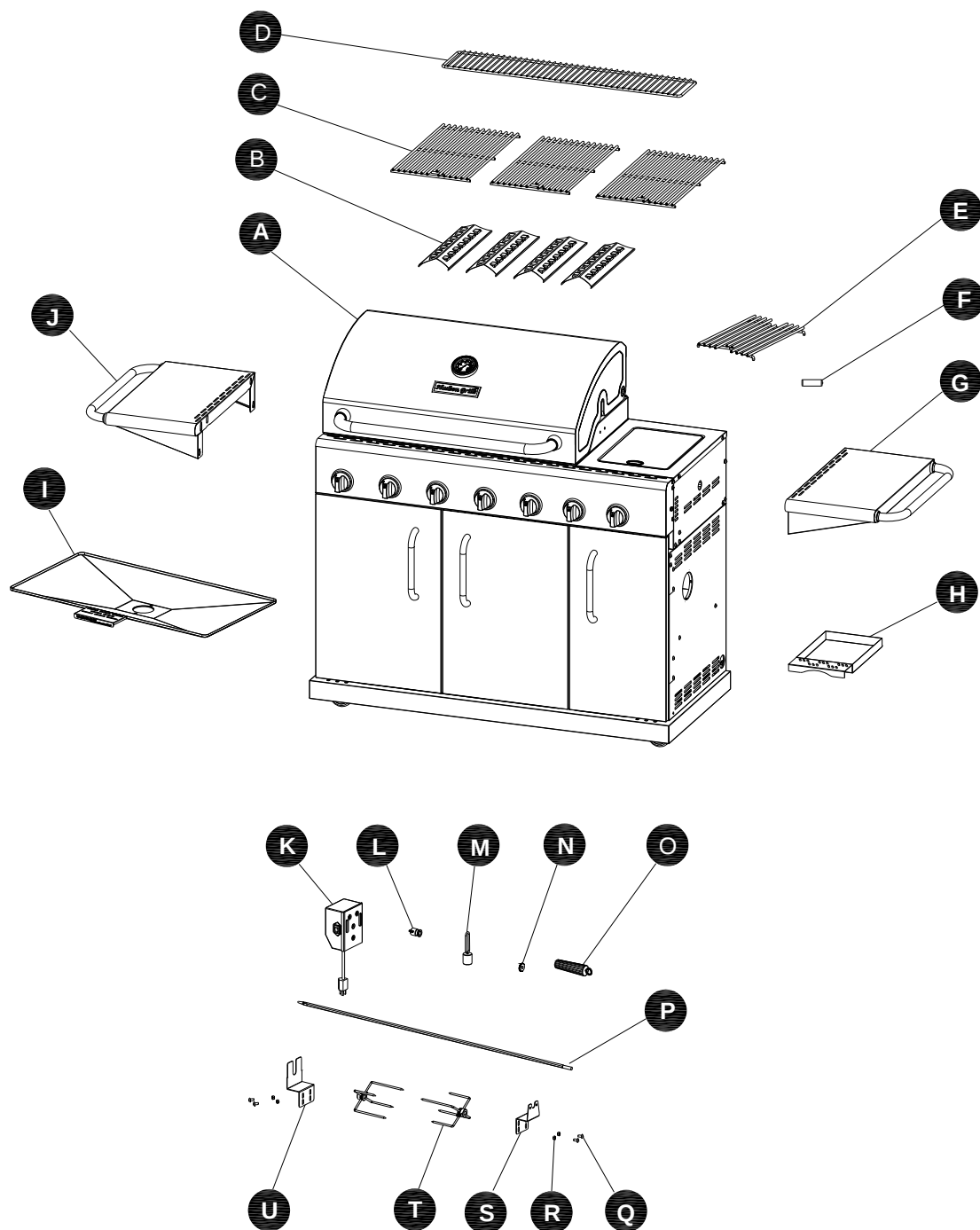
NE JAMAIS laisser le barbecue sans surveillance pendant la cuisson.

Lorsque vous avez terminé, fermer le couvercle, mettez les brûleurs à « HI » pendant 15 minutes pour l'auto-nettoyage et le brûlage de la graisse.

Tableau de calendrier de maintenance et d'entretien

Partie du barbecue	Fréquence suivant un	Méthode de nettoyage
Surface peinte	Deux fois par	Cire pour automobile
Surface en acier inoxydable	Deux fois par année	Nettoyeur d'acier inoxydable
Toutes les grilles	Après chaque	Brûler et essuyer
Grilles en acier inoxydable	15 jours	Brosse à grille / Lavable au lave-vaisselle
Grilles en porcelaine	15 jours	Tampon à récurer et eau savonneuse / Lavable au lave-vaisselle
Tentes de chaleur des brûleurs	30 jours	Brosse à grille
Brûleur	90 jours	Brosse à grille
Intérieur de la cuve	120 jours	Produit de nettoyage d'intérieur de grille

Contenu de l'emballage



Contenu de l'emballage

PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
A	CORPS DE GRIL	1
B	TENTE DE CHALEUR	4
C	GRILLE DE CUISSON	3
D	SUPPORT-RÉCHAUD	1
E	GRILLE DE BRÛLEUR LATÉRAL	1
F	PILE AA	1
G	BAS DE PLATEAU (DROITE)	1
H	RÉCIPIENT D'ÉGOUTTEMENT	1
I	PLAQUE COLLECTRICE D'ÉGOUTTEMENT	1
J	BAS DE PLATEAU (GAUCHE)	1
K	MOTEUR DE TOURNEBROCHE	1

PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
L	MANCHON D'ARBRE	1
M	COUNTREPOIDS	1
N	RONDELLE-FREIN	1
O	POIGNÉE	1
P	BROCHE DE TOURNEBROCHE	1
Q	VIS	4
R	ÉCROU	4
S	CONSOLE DE MOTEUR BRACKET	1
T	FOURCHE DE TOURNEBROCHE	2
U	SUPPORT DE POIGNÉE	1

DÉBALLAGE

Enlevez le paquet au haut de la palette, sortir soigneusement le barbecue de la palette. En levant le barbecue, le garder en équilibre, tout en évitant que le panneau inférieur ne heurte la palette. Autrement le panneau inférieur pourrait être endommagé.

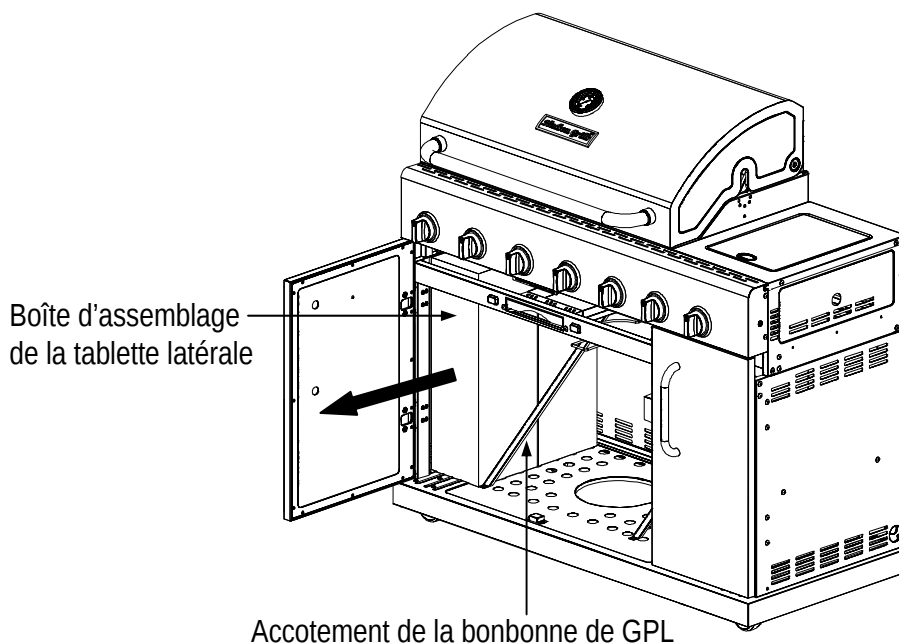
Ouvrez le couvercle du barbecue et le couvercle du brûleur latéral, coupez l'attache autobloquante qui retient les pièces du barbecue.

AVERTISSEMENT : Assemblez le barbecue sur une surface plane de niveau. Ne tentez pas l'assemblage s'il manque une pièce ou si une pièce est endommagée.

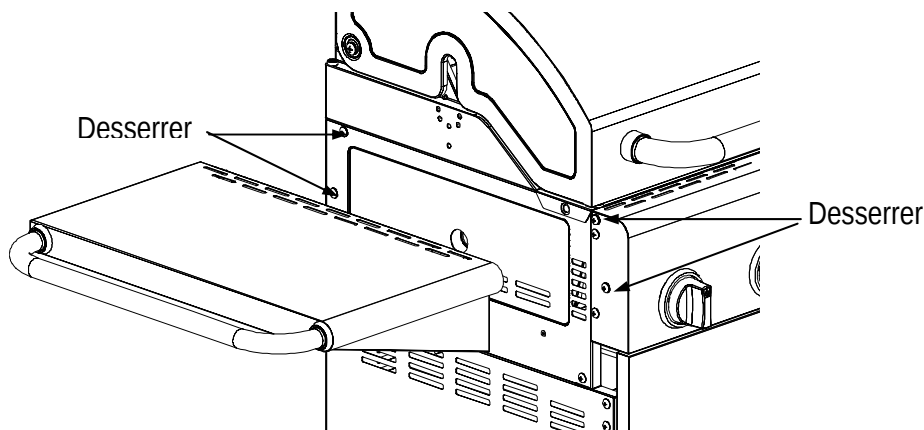
Appelez le centre de service des barbecues pour obtenir de l'aide ou des pièces

Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, veuillez appeler le **888 80 GRILL (888 804 7455)**. Vous parlerez à un représentant du fabricant de barbecue.

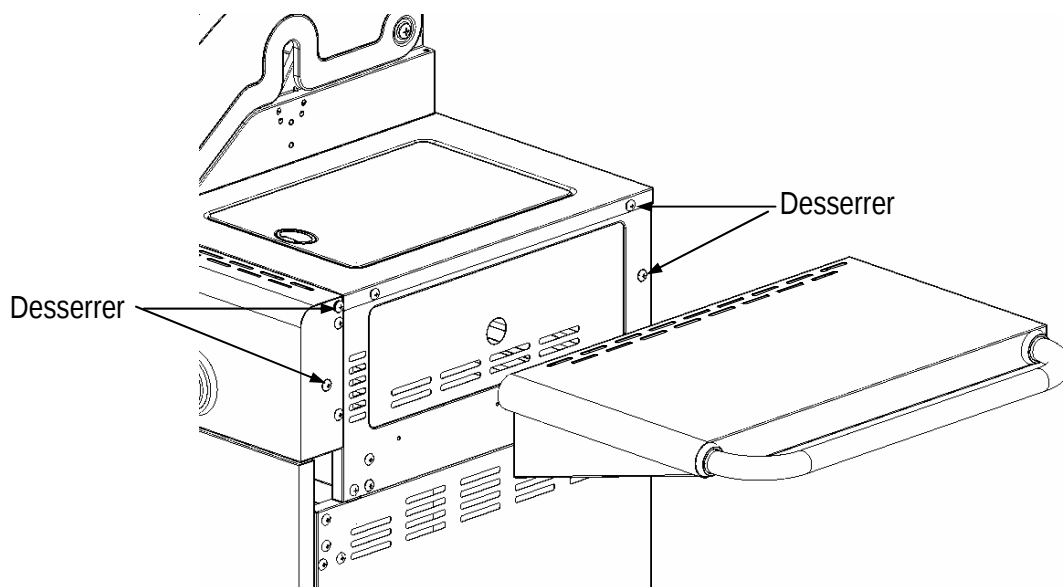
1. Ouvrir la porte de l'armoire, dévisser les vis qui retiennent la butée gauche de la bonbonne de GPL dans le panneau inférieur et le vrai panneau. Sortir de l'armoire la boîte d'assemblage de la tablette latérale. Puis assembler l'accotement de la bonbonne de GPL à l'aide des vis que vous avez enlevées.



2. Ouvrir la boîte d'assemblage de la tablette latérale et sortir les tablettes latérales. Desserrer de 3 ou 4 tours les quatre vis fixées au panneau gauche de la cuve de brûleurs tel que montré. Accrocher la tablette gauche par les trous oblongs sur le côté aux quatre vis desserrées. Serrer les quatre vis desserrées précédemment.



3. Desserrer de 3 ou 4 tours les quatre vis fixées au panneau droit de la cuve de brûleurs tel que montré. Accrocher la tablette droite par les trous oblongs sur le côté aux quatre vis desserrées. Serrer les quatre vis desserrées précédemment. Serrer les quatre vis desserrées précédemment.



4. Ouvrir le couvercle du barbecue, couper l'attache autobloquante qui retient la plaque collectrice d'égouttement et le brûleur principal.

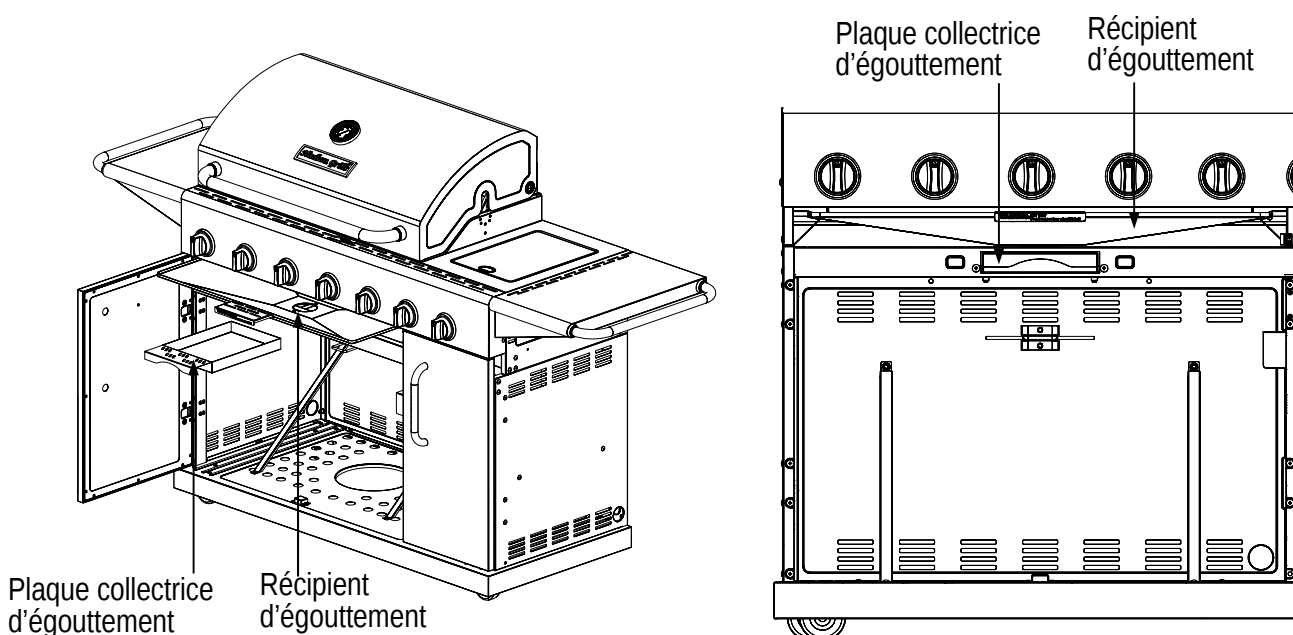
Glisser le récipient d'égouttement dans son support entre les poutres.

Revêtir le récipient d'égouttement d'une feuille d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.

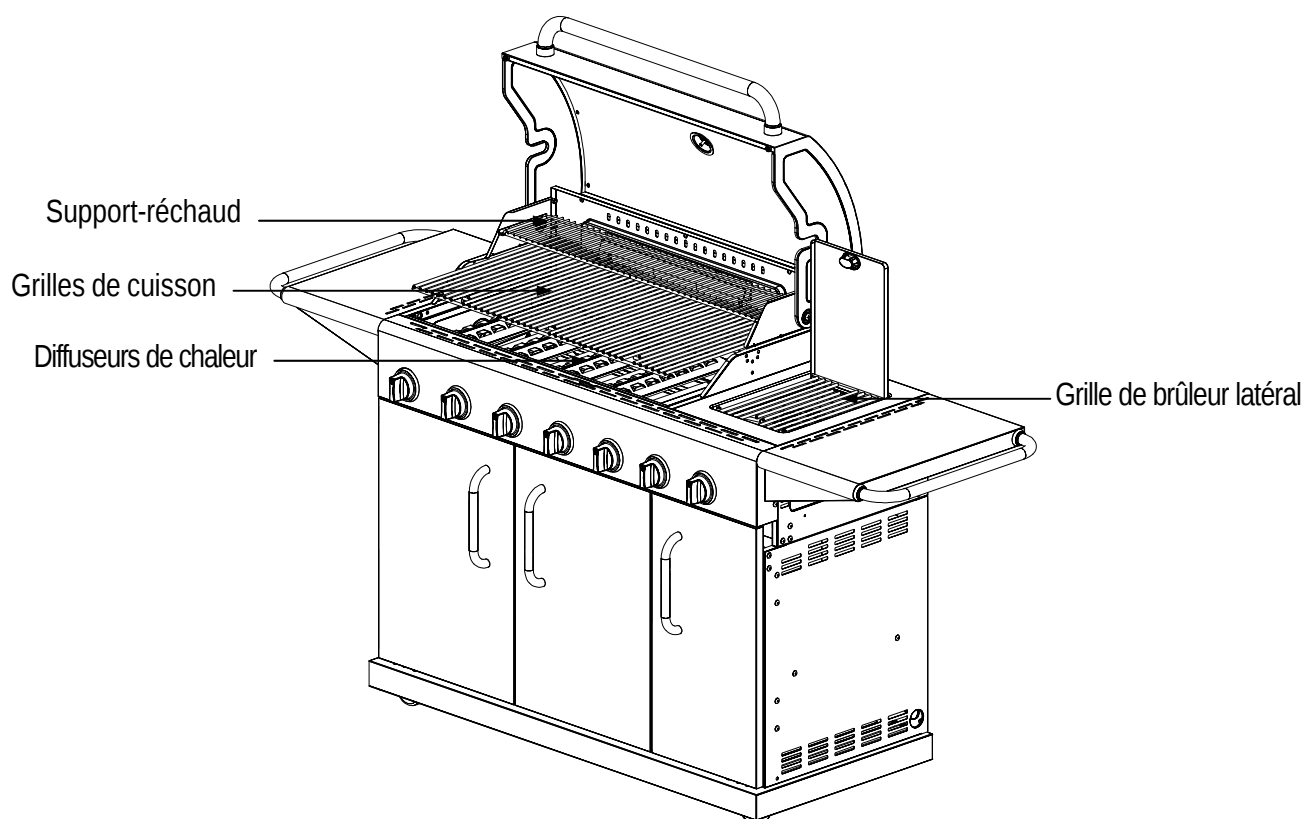
Ajuster la plaque collectrice d'égouttement, jusqu'à ce qu'il soit au milieu en-dessous de la cuve et le tenir en place.

La plaque collectrice d'égouttement peut être facilement nettoyée en la glissant depuis la face avant du barbecue.

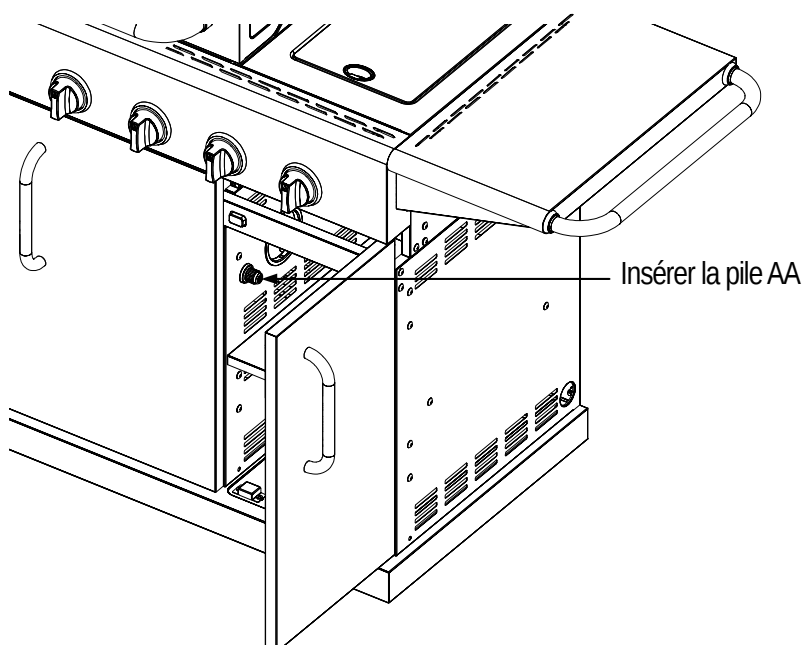
AVERTISSEMENT : Il faut s'assurer que la plaque collectrice d'égouttement et le récipient d'égouttement sont bien installés avant d'allumer les brûleurs.



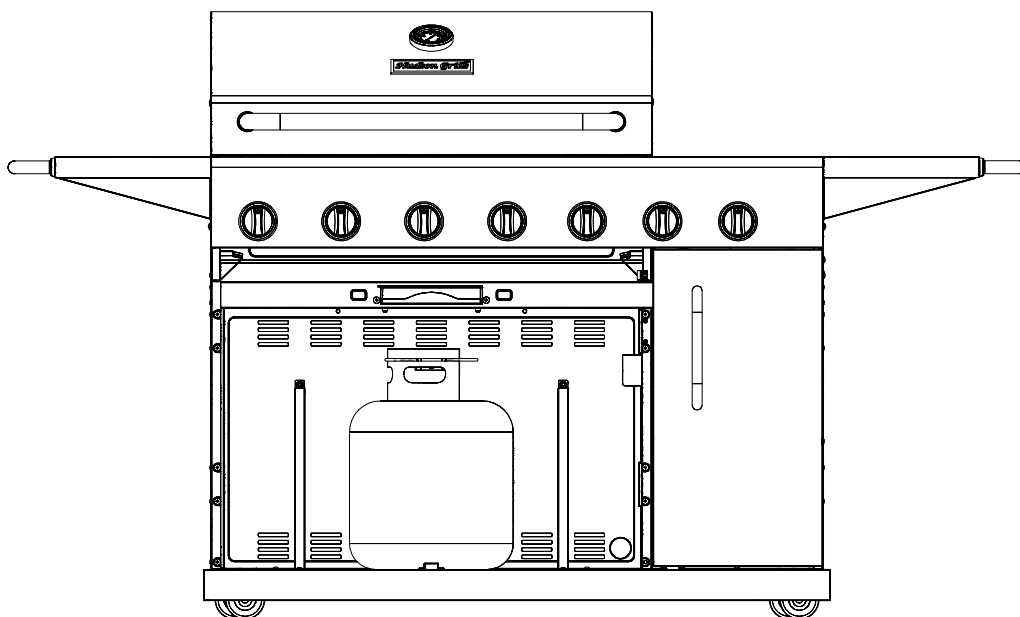
5. Positionner les diffuseurs de chaleur, les grilles de cuisson, la grille du brûleur latéral et le support-réchaud tel que montré.



6. Ouvrir la porte de droite, enlever le capuchon de la pile et insérer la pile AA avec le pôle positif à l'extérieur. Replacer le capuchon.



7. Ouvrir les portes avant du chariot. Poser la base de la bonbonne dans le chariot en orientant son collet vers la droite tel que montré. Raccorder le régulateur à la bonbonne (voir la section Entretien et utilisation à la page 37).



Trousse d'assemblage du tournebroche

Pour utiliser le tournebroche : Assembler la trousse de tournebroche tel qu'indiqué dans la figure ci-dessous. La broche du tournebroche doit être assemblée en insérant l'extrémité pointue dans le moteur, puis en glissant le manchon de l'arbre dans l'encoche sur le côté opposé du barbecue.

Note :

1. Ne pas utiliser les brûleurs principaux ou le brûleur de saisie lorsque la trousse de tournebroche est installée.
2. Lorsqu'on utilise la trousse de tournebroche, il faut déposer le support-réchaud. Autrement, la trousse sera endommagée.
3. Les principales grilles de cuisson peuvent aussi être enlevées pour laisser plus d'espace au tournebroche.

Instructions pour le moteur du tournebroche

Puissance admise du moteur : 120 V ~ 60 Hz 4 W

Le moteur du tournebroche est suffisamment puissant pour tourner une pièce de viande ou une poule de 4,5 kg/9,92 lb. Le moteur glisse dans la console du moteur.

Le moteur du tournebroche doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.

AVERTISSEMENT :

Pour éviter les risques de chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les prises ou le moteur électriques dans l'eau ou les exposer à la pluie. Protéger les éléments électriques contre l'effet des brûleurs, des surfaces de grilles chaudes et de la graisse.

Ne brancher le moteur qu'à une prise électrique correctement mise à la terre.

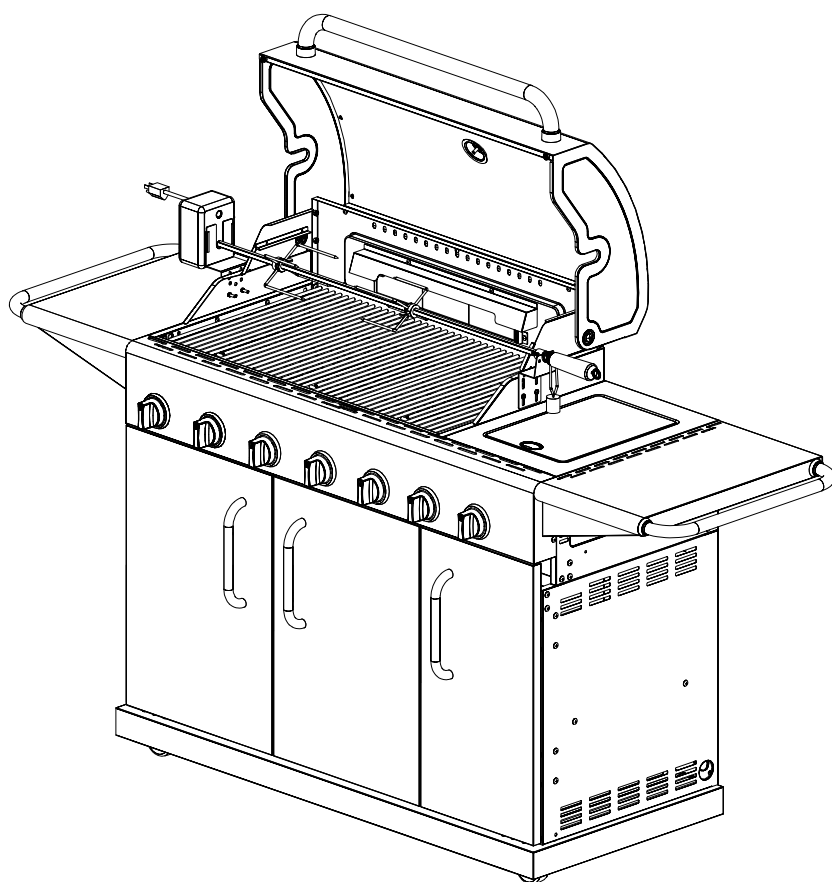
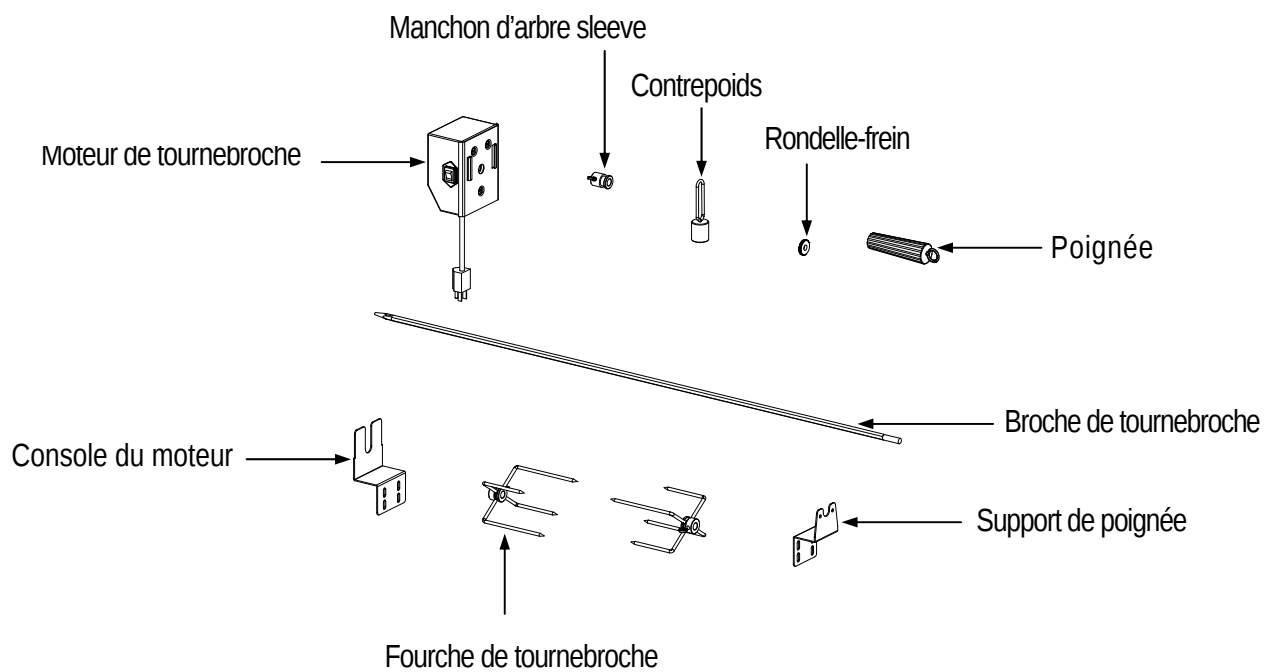
Ce cordon d'alimentation électrique est muni d'une prise de terre à trois broches pour votre sécurité personnelle. Il doit être branché dans une prise d'accouplement du même type de mise à la terre à trois broches, conformément au code national de l'électricité et les codes et les ordonnances locaux. Ranger les produits à l'intérieur hors de la portée des enfants.

Pour assurer une protection sans faille contre les risques de chocs électriques, ne le brancher qu'à des prises mises à la terre adéquatement. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être adéquatement mise à la terre et convenir à un usage avec des appareils à l'extérieur; garder les rallonges électriques au sec et au-dessus du niveau du sol. Lorsque le tournebroche n'est pas utilisé, l'enlever et le ranger au sec.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité de base, y compris les suivantes :

1. LISEZ ET RESPECTER TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.
2. Lisez et respectez toutes les instructions indiquées sur le produit ou qui l'accompagnent.
3. Se reporter au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, tout particulièrement pour l'installation du câblage et les dégagements des conducteurs d'alimentation électrique et d'éclairage.
4. Ne pas installer ou utiliser dans les 3.04m (10 pieds) d'une piscine..
5. Ne pas utiliser dans une salle de bain.
6. AVERTISSEMENT : Risque de choc électrique. Si vous utilisez l'appareil à l'extérieur, ne le brancher que dans une prise de courant couverte et protégée par un disjoncteur différentiel de classe A et à l'épreuve de l'eau lorsque l'unité d'alimentation y est insérée. Si l'une de ces caractéristiques de protection est absente, faite-la installer par un électricien qualifié. Assurez-vous que l'unité d'alimentation et le câble n'empêchent pas le couvercle de la prise de courant de se refermer entièrement.
7. Pour un appareil devant être montée à une hauteur de plus 0,30 m (1 pied) au-dessus de la surface du sol : AVERTISSEMENT : Risque de choc électrique. Gardez une distance minimale de 0.30m (1 pied) entre la surface du sol et l'unité d'alimentation installée.
8. CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS – Le présent manuel d'instructions contient des consignes de sécurité et d'utilisation importantes pour utiliser l'unité d'alimentation de manière sécuritaire.



Nécessaire de conversion au gaz

Votre barbecue peut fonctionner au gaz naturel. La conversion doit être effectuée par un technicien qualifié. Les éléments du nécessaire de conversion au gaz naturel listés (vendus séparément) sont essentiels pour la conversion.

Nécessaire de conversion au gaz naturel Modèle n° RC3218-KIT

En Amérique du Nord, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle au **888 80 GRILL (888 804 7455)**, entre 8 h et 18 h (HNE) du lundi au jeudi et de 8 h à 17 h (HNE), le vendredi.

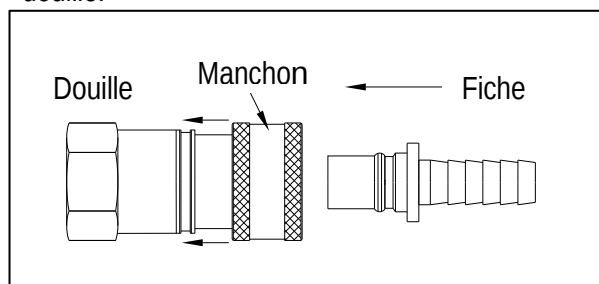
Langues parlées : anglais, espagnol. Pour obtenir le service en français, veuillez faire parvenir un courriel à l'adresse : E-mail: eorder@msgservice.net. Pour d'autres régions veuillez faire parvenir un courriel à l'adresse : E-mail: Service@fjchengyi.com.

Raccord du tuyau d'alimentation en gaz naturel

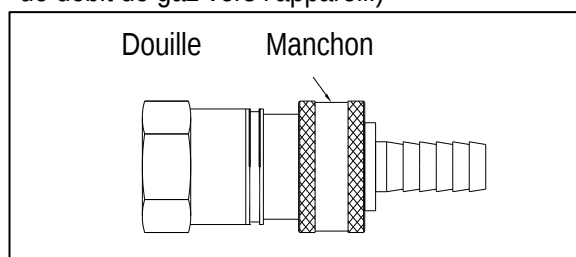
1. Fermez l'alimentation en gaz et retirez le capuchon du côté de l'alimentation en gaz.
2. Recommandation : installez une vanne d'arrêt du côté de l'alimentation en gaz avant d'installer la douille.
3. La douille doit être installée par un technicien autorisé, conformément au Code national de gaz naturel (NFPA 54/ANSI223.1).
4. Avant d'insérer la fiche, ouvrez l'alimentation en gaz et vérifiez tous les raccords pour voir s'il y a des fuites, y compris la tige de la vanne d'arrêt et l'ouverture de la douille. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez une solution à l'eau et au savon sans ammoniaque.

Mode d'emploi :

1. Pour brancher l'alimentation, poussez le manchon de la douille.



2. Insérez la fiche et relâchez le manchon.
3. Poussez la fiche jusqu'à ce que le manchon s'enclenche vers l'avant. (L'alimentation en gaz commencera automatiquement. Si la fiche n'est pas branchée correctement dans la douille, il n'y aura pas de débit de gaz vers l'appareil.)



Pour débrancher :

1. Tirez le manchon vers l'arrière. Enlevez le bouchon mâle de la douille. (L'alimentation en gaz s'arrête automatiquement.)
2. Fermez la vanne d'arrêt et remplacez les capuchons antipoussières sur la douille et sur le bouchon mâle.

Gaz naturel

Si vous avez un barbecue fonctionnant au gaz naturel, le régulateur fourni sera réglé pour une pression de sortie de 7 po de colonne d'eau (C.E.) et devra être utilisé avec du gaz naturel uniquement. La pression du gaz est modifiée par la taille de la conduite de gaz ainsi que par la longueur de la conduite provenant de la conduite de gaz de la maison. Suivez les recommandations du tableau ci-dessous :

De la maison au barbecue	
Distance	Dimensions du tuyau
Jusqu'à 7,62 m (25 pi)	0,95 cm (3/8 po) de diam.
De 7,93 à 15,24 m (26-50 pi)	1,27 cm (1/2 po) de diam.
De 15,54 à 30,48 m (51-100 pi)	1,69 cm (2/3 po) de longueur et 1,91 cm (3/4 po) de diamètre 0,84 cm (1/3 po) de longueur et 1,27 cm (1/2 po) de diamètre
Plus de 30,78 m (101 pi)	1,91 cm (3/4 po) de diam.

Instructions pour la conversion au gaz naturel

Avant de commencer la conversion, s'assurer que tous les boutons de commande sont à la position OFF, que le robinet de la bonbonne de GPL est fermé et que la bonbonne est déconnectée du régulateur et sortie du barbecue. Ensuite, ouvrir le couvercle et enlever le support-réchaud, les grilles de cuisson et les diffuseurs de chaleur.

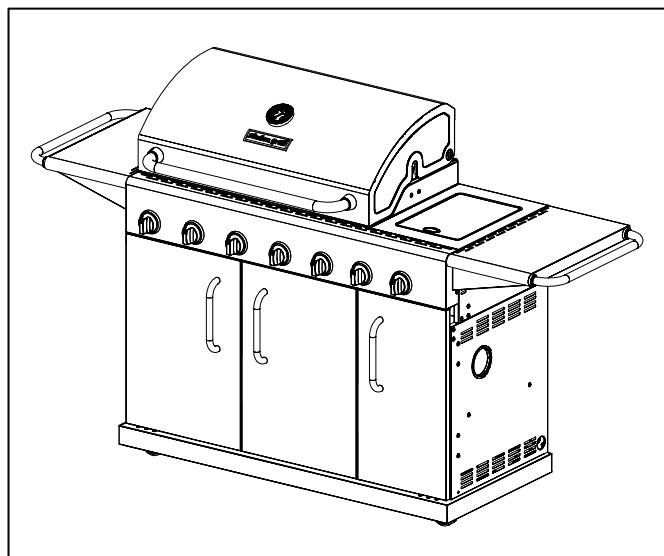
Orifices requis :

4 brûleurs principaux : $D = 1,37 \text{ mm}$

1 brûleur de saisie : $D = 1,44 \text{ mm}$

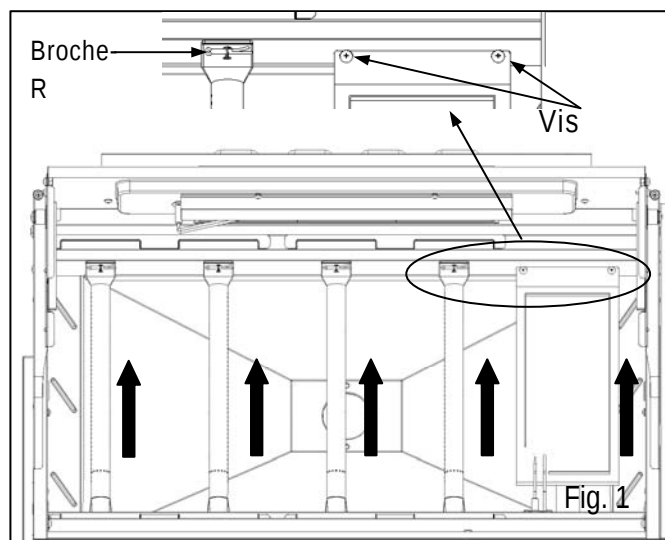
1 brûleur latéral : $D = 1,37 \text{ mm}$

1 brûleur arrière : $D = 1,44 \text{ mm}$

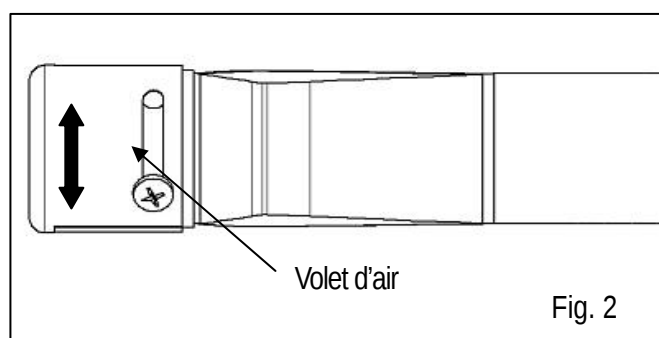


Conversion du brûleur principal et du brûleur de saisie

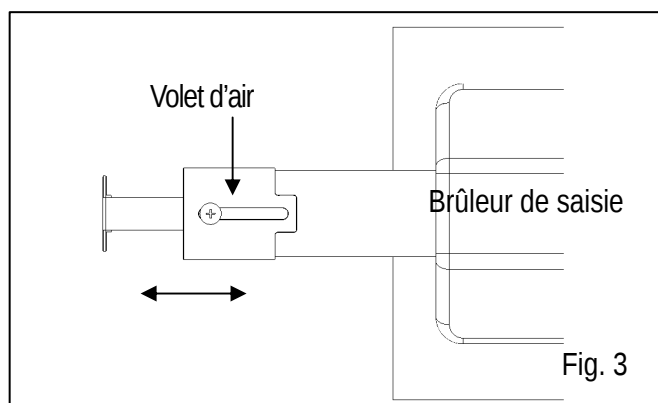
1. Retirer les broches-R et sortir le tube principal des brûleurs. Enlever les vis du brûleur de saisie pour sortir le brûleur de saisie. (Fig. 1)



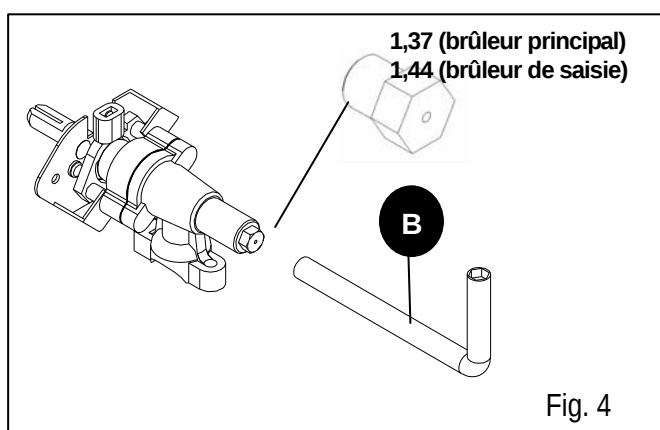
2. Ajuster les obturateurs du tube principal des brûleurs en desserrant les vis des obturateurs d'air. Les réglages sont les suivants :
Ouverture de $1/4 \text{ po}$ pour le GPL.
Ouverture de $1/16 \text{ po} - 1/8 \text{ po}$ pour le GN.
Vous devez ajuster les orifices avant de remettre les brûleurs dans le foyer. (Fig. 2)



3. Ajuster l'obturateur du brûleur de saisie en desserrant les vis de l'obturateur d'air.
Les réglages sont les suivants :
Ouverture de 9/8 po pour le GPL.
Ouverture de 1/2 po - 5/8 po pour le GN.
Vous devez ajuster les orifices avant de remettre les brûleurs dans le foyer. (Fig. 3)

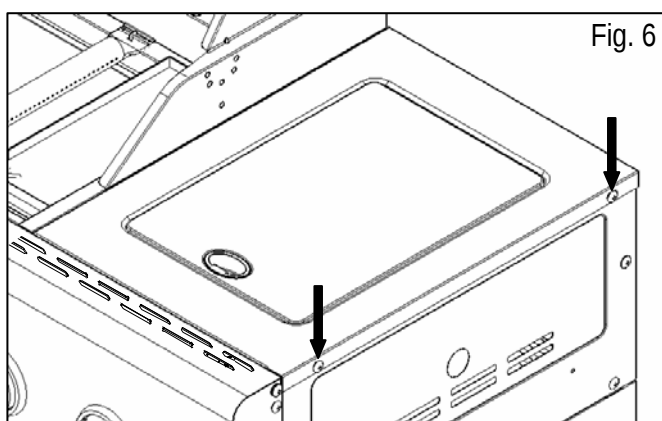
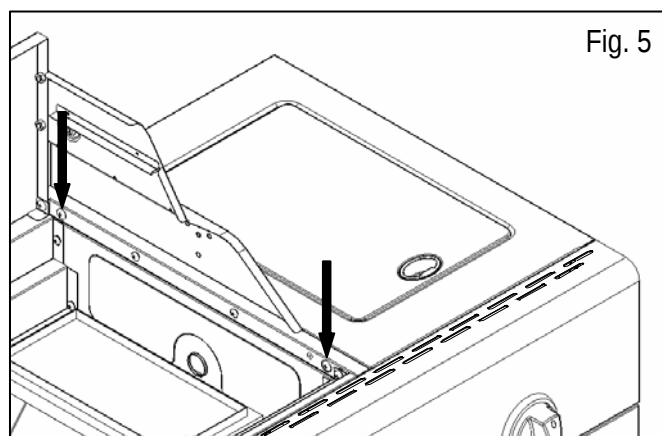


4. Enlever les orifices de GPL en premier avec l'outil de dépose, puis installer l'orifice de GN.
Assurez-vous d'utiliser le bon diamètre d'orifice, marqué « 1,37 » pour le brûleur de tube principal, « 1,44 » pour le brûleur de saisie.
Après cette étape, réinstaller les brûleurs du tube principal et du brûleur de saisie dans le foyer et les fixer aux supports avec des broches-R et des vis.
S'assurer que les orifices sont alignés avec les brûleurs et que les tiges d'allumage sont installées dans leur position d'origine. Vérifier les étincelles avant d'utiliser le barbecue. (Fig. 4)

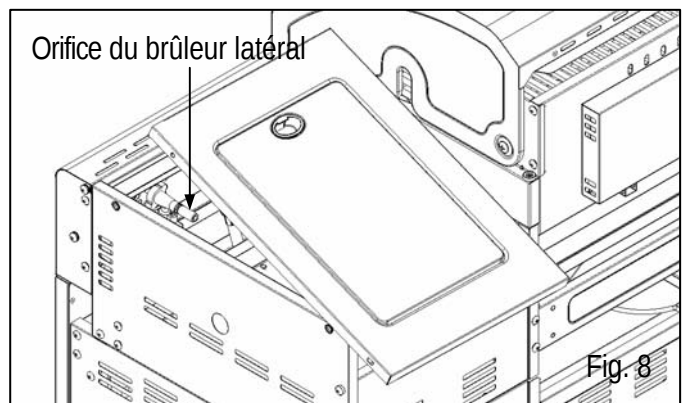
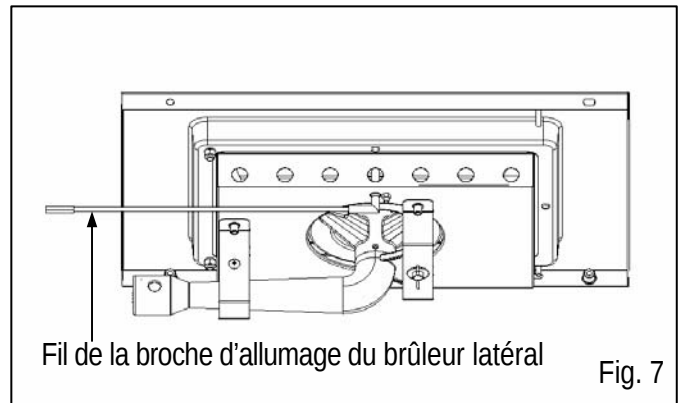


Conversion du brûleur latéral

1. Enlever la grille du brûleur latéral. Enlever la tablette du côté droit de la grille. Enlever les 2 vis (1/4-20 x 1-3/8 po) sur le côté gauche du foyer du brûleur latéral. Les vis se trouvent à l'intérieur du foyer du brûleur principal. (Fig. 5)
2. Enlever les 2 vis (1/4-20 x 5/8 po) sur le côté droit du foyer du brûleur latéral. (Fig. 6)



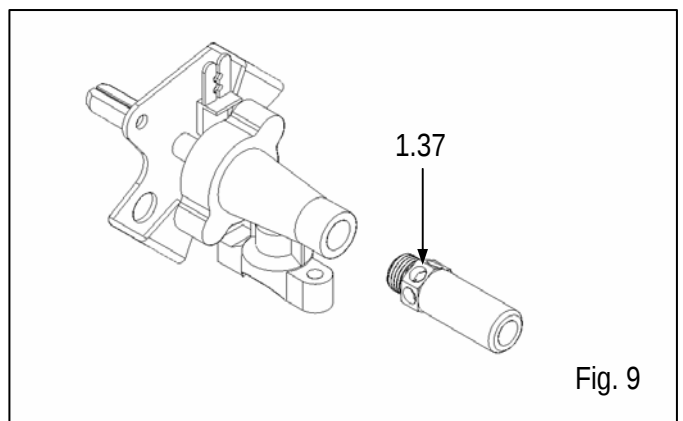
3. Retirer le fil de la broche de l'allumeur du brûleur latéral, soulever le panneau supérieur du brûleur latéral et repousser la face avant du panneau supérieur du brûleur latéral jusqu'à ce que vous puissiez voir l'orifice du brûleur latéral. (Fig. 7) (Fig. 8)



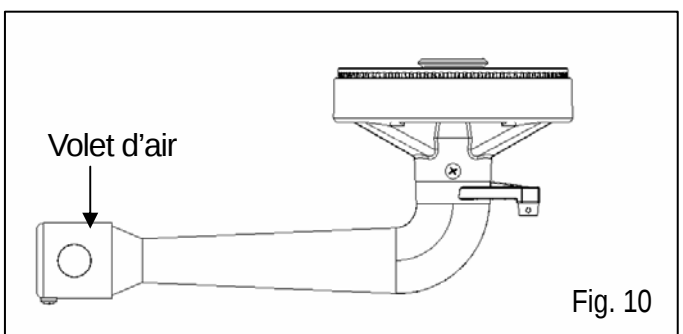
4. Utiliser une clé pour déposer l'orifice de la valve du brûleur latéral. Ensuite, installer l'orifice pour le GN. (Fig.9)

Pendant cette opération, retenir le panneau pour qu'il ne tombe pas et cause une blessure.

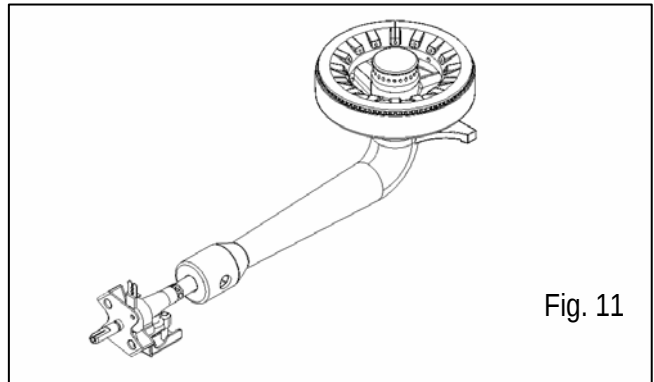
Assurez-vous d'utiliser le bon diamètre d'orifice, marqué « 1,37 ».



5. Ajuster l'obturateur du brûleur latéral en desserrant la vis de l'obturateur d'air du brûleur latéral en desserrant la vis de l'obturateur d'air. (Fig.10)
Les réglages sont les suivants :
Ouverture de 1/2 po pour le GPL.
Ouverture de 3/16 po - 5/16 po pour le GN.
Vous devez ajuster les orifices avant de remettre les brûleurs dans le foyer.

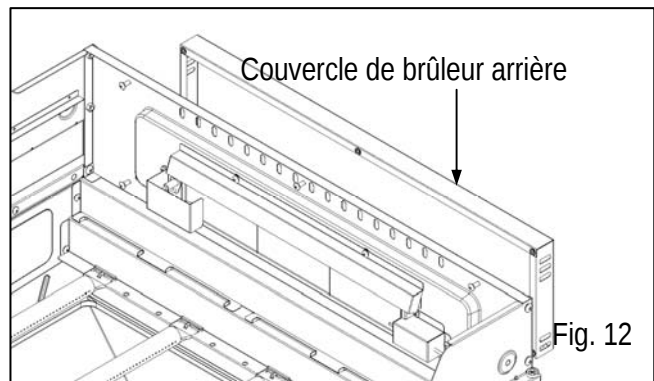


6. Après cette étape, réinstaller le brûleur latéral dans le foyer, brancher le fil de la broche d'allumage du brûleur latéral, puis la tablette du côté droit avec des vis. S'assurer que l'orifice du brûleur latéral est aligné avec le brûleur latéral. (Fig. 11)

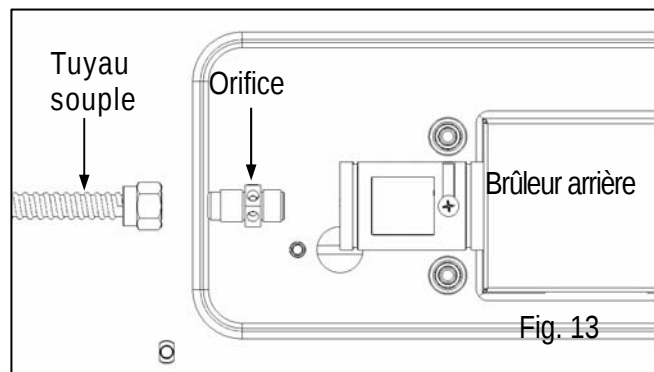


Conversion du brûleur arrière

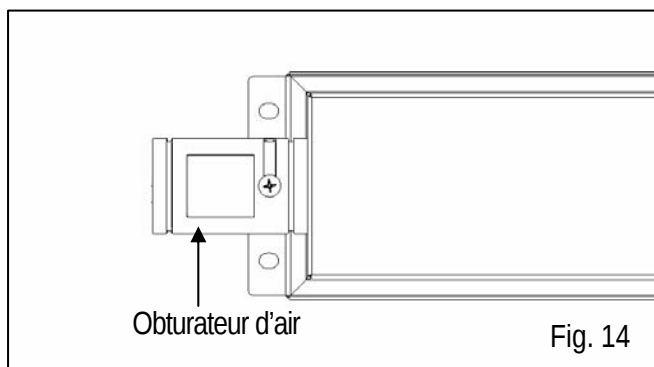
1. Enlever les 5 vis (3/16-24 x 1/2 po) à l'arrière du foyer des brûleurs pour déposer le couvercle de brûleur arrière du panneau arrière du foyer de brûleur. Pendant cette opération, retenez le couvercle du brûleur arrière pour ne pas qu'il tombe et se brise, ce faisant, causant même des blessures. (Fig. 12)



2. Utiliser une clé pour déposer l'orifice du brûleur arrière et le tuyau souple du brûleur arrière. Remplacer-le par un orifice pour le GN, puis le serrer. **Assurez-vous d'utiliser le bon diamètre d'orifice, marqué « 1,44 »** (Fig. 13)



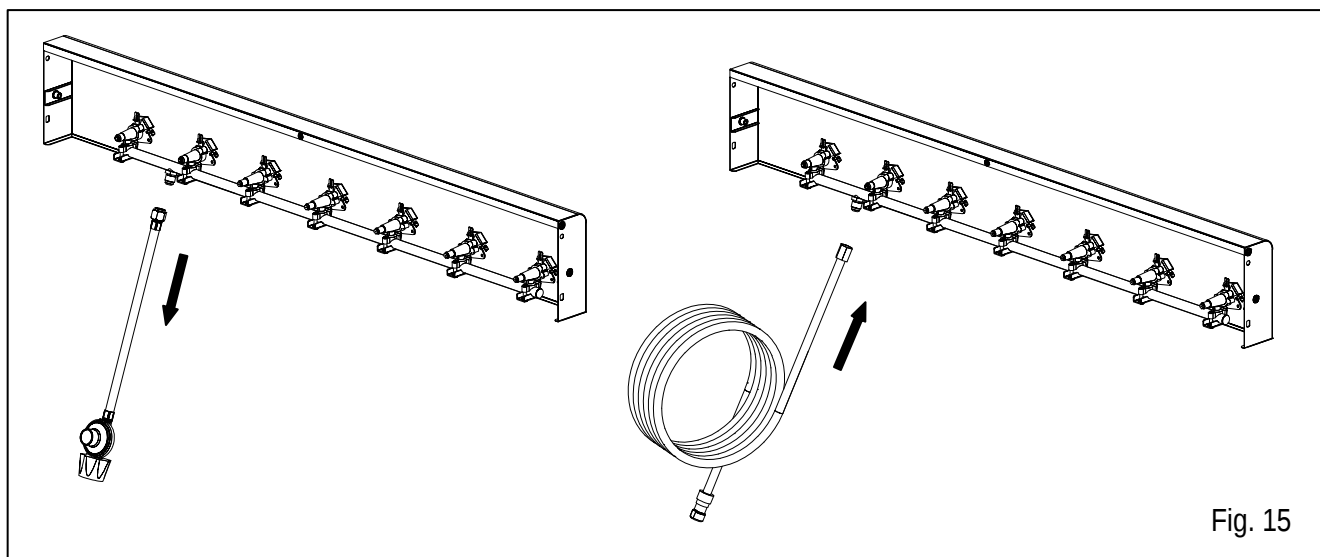
3. Ajuster l'obturateur du brûleur arrière en desserrant la vis de l'obturateur d'air. (Fig.14)
Les réglages sont les suivants :
Ouverture de 7/8 po pour le GPL.
Ouverture de 3/8 po - 5/8 po pour le GN.



- Après cette étape, fixer solidement le couvercle du brûleur arrière au panneau arrière du foyer de brûleur à l'aide vis qui ont été enlevées.

Changer pour un tuyau flexible de GN 3.05m (10 pi)

Retirez le régulateur du collecteur et remplacez-le par un tuyau de gaz naturel de 3,05m (10 pieds). Veuillez vous assurer que le tuyau flexible est fixé solidement. (Fig. 15)

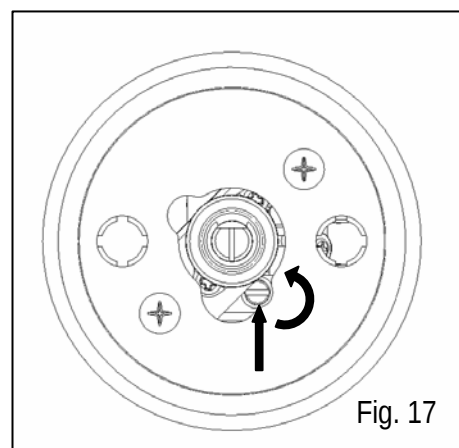
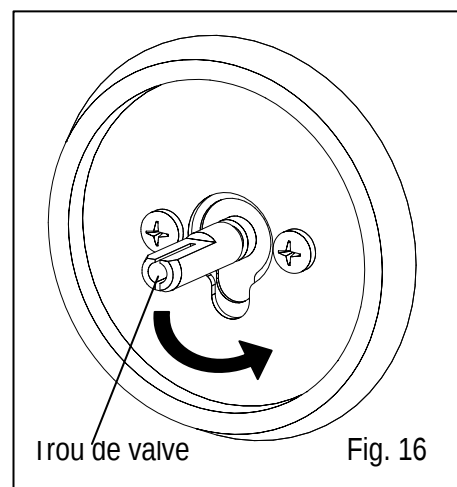


Ajuster la vis de contrôle des valves

Retirer les boutons des tiges de valve.

Pour les brûleurs principaux et le brûleur latéral, ajuster la vis avec le tournevis. Tourner la vis deux tours complets dans le sens antihoraire. (Fig. 16)

Pour le brûleur du tournebroche, ajuster la vis dans la valve à l'aide du tournevis plat. Tourner la vis deux tours complets dans le sens antihoraire. (Fig. 17)



Our terminer la conversion, réinstaller tous les boutons, remettre les diffuseurs de chaleur dans le foyer, puis les grilles et le support-réchaud.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Mesures correctives
Le barbecue ou le brûleur latéral ne s'allume pas.	1. Le fil d'allumage s'est détaché de l'allumeur électrique. 2. La distance entre la tige d'allumage et le brûleur est supérieure à 0,25 cm - 0,5 cm (brûleur latéral). 3. Le fil d'allumage est brisé. 4. La pile est à plat. 5. La pile a été insérée dans le mauvais sens. 6. L'extrémité de l'électrode ne produit pas d'étincelles dans l'orifice du brûleur. 7. Le barbecue n'est pas alimenté en gaz. 8. L'ouverture de l'obturateur d'air est trop grande.	1. Rebranchez le fil d'allumage à l'allumeur électrique. 2. Desserrez la tige d'allumage et réglez la distance, puis resserrez-la. 3. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir un fil d'allumage de rechange. 4. Posez une nouvelle pile AA. 5. Inversez la polarité de la pile. 6. Réinstallez l'électrode. 7. Ouvrez le robinet du régulateur. 8. Desserrez l'obturateur d'air et réduisez le diamètre de l'ouverture.
La flamme du brûleur est jaune et une odeur de gaz se dégage.	1. L'ouverture de l'obturateur d'air n'est pas réglée adéquatement. 2. Des araignées ou des insectes bouchent l'obturateur d'air. 3. Il y a une fuite de gaz.	1. Desserrez l'obturateur d'air et réglez l'ouverture pour obtenir des flammes bleues. L'ouverture doit être de 0,64 cm (1/4 po) pour le gaz propane liquide. L'ouverture doit être de 0,32 cm (1/8 po) ou moins pour le gaz naturel. 2. Enlevez ce qui obstrue les orifices. 3. Déterminez la source des fuites de gaz.
Des montées de flammes excessives se produisent.	1. Les viandes cuites sont grasses et les boutons sont à la position maximale (HIGH). 2. De l'eau a été versée sur les flammes. 3. Le couvercle est fermé durant la cuisson.	1. Pour la cuisson de viandes grasses, les grilles doivent être froides et les boutons doivent être réglés à la position minimale (LOW). Si les montées de flamme persistent, placez les viandes sur la grille réchaud jusqu'à ce que les flammes diminuent. 2. Ne versez jamais d'eau sur les flammes de gaz. 3. Gardez le couvercle ouvert durant la cuisson.

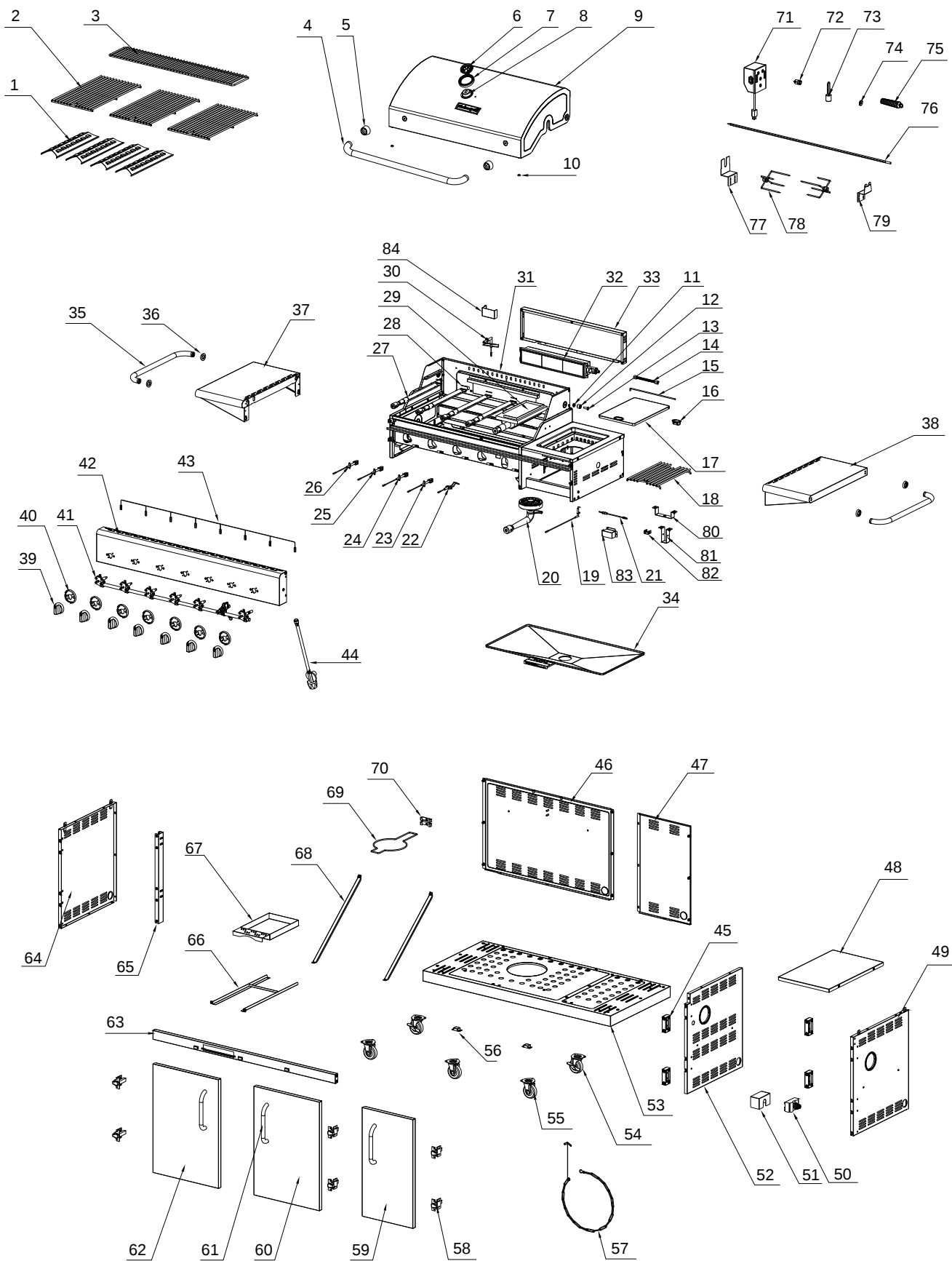
Problème	Causes possibles	Mesures correctives
Le brûleur s'éteint.	1. La bouteille de GPL est vide. 2. Le brûleur n'est pas aligné sur le robinet de commande. 3. L'alimentation en gaz est insuffisante.	1. Remplissez la bouteille de GPL. 2. Posez le brûleur correctement. 3. Vérifiez le tuyau d'alimentation en gaz et assurez-vous qu'il ne fuit pas et qu'il n'y a pas de noeuds.
La chaleur demeure faible lorsque le bouton est réglé à la position maximale (HIGH).	1. Les orifices sont obstrués. 2. Le réservoir de propane liquide est vide.	1. Retirez toute obstruction dans les orifices. 2. Remplissez le réservoir de propane liquide.
La chaleur est faible (gaz de pétrole liquéfié).	L'assemblage du régulateur de propane comporte un dispositif d'excès de débit conçu pour assurer une alimentation suffisante en gaz au barbecue. Des changements rapides dans la pression peuvent activer le dispositif d'excès de débit, produisant une flamme plus petite et une température faible.	Veuillez suivre les instructions suivantes : 1. Assurez-vous que tous les brûleurs sont réglés à la position d'arrêt (OFF). 2. Ouvrez le robinet de la bouteille et attendez cinq minutes. 3. Allumez les brûleurs un à la fois en suivant les instructions pour l'allumage indiquées sur la contre-porte.
Il y a baisse soudaine du débit de gaz ou la hauteur de flamme est réduite.	1. Il n'y a plus de gaz. 2. La soupape d'excès de débit a été activée. 3. Le gaz est bloqué à l'écrou d'accouplement/raccordement de la bouteille de GPL.	1. Vérifiez si la bouteille de GPL contient suffisamment de gaz. 2. Fermez les boutons, attendez 30 secondes, puis allumez le barbecue. Si les flammes sont encore basses, fermez les boutons et le robinet de la bouteille de GPL. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et effectuez un essai d'étanchéité. Ouvrez le robinet de la bouteille de GPL, attendez 30 secondes, puis allumez le barbecue. 3. Fermez le robinet de la bouteille de GPL. Débranchez l'écrou d'accouplement de la bouteille. Rebranchez-la et réessayez.

LISTE DES PIÈCES

Clé	Qté	Description	N° de pièce du fabricant	Clé	Qté	Description	N° de pièce du fabricant
1	4	TENTE DE CHALEUR	RC3218-00-2003	47	1	PANNEAU DROIT ARRIÈRE	RC3218-00-1220
2	3	GRILLE DE CUISSON	RC3218-00-2010	48	1	PLANCHE D'ÉTAGÈRE	RC3218-00-1340
3	1	SUPPORT-RÉCHAUD	RC3218-00-2020	49	1	PANNEAU DROIT	RC3218-00-1310
4	1	POIGNÉE DE COUVERCLE	RC3218-00-4300	50	1	ALLUMEUR ÉLECTRIQUE IGNITOR	L3218-00-8002
5	2	BASE DE POIGNÉE DE COUVERCLE	RC3218-00-4003	51	1	BOÎTIER DE PROTECTION DE L'ALLUMEUR	RC3218-00-1703
6	1	SONDE DE TEMPÉRATURE	RC3218-00-8025	52	1	PANNEAU CENTRAL	RC3218-00-1320
7	1	BOÎTIER DE SONDE DE TEMPÉRATURE	RC3218-00-4001	53	1	PANNEAU INFÉRIEUR	RC3218-00-1100
8	1	MANCHON DE SONDE DE TEMPÉRATURE	RC3218-00-4009	54	2	ROULETTE À BLOCAGE	RC3218-00-8015
9	1	COUVERCLE	RC3218-00-4100-N	55	3	ROULETTE	RC3218-00-8014
10	4	BOUCHON EN CAOUTCHOUC	RC3218-00-8008	56	2	BUTÉE DE PORTE	RC3218-00-1114
11	2	ÉCROU	5/16-18UNC	57	1	PAORTE-ALLUMETTE	3019L-1710
12	2	MANCHON DE COUVERCLE	RC3218-00-0001	58	6	PENTURE DE PORTE	RC3218-00-8013
13	2	VIS	5/16-18UNC x 1	59	1	PORTE DROITE	RC3218-00-1800
14	1	TUYAU DE BRÛLEUR ARRIÈRE	E3520-00-8005	60	1	PORTE CENTRALE	RC3218-00-1600
15	1	ARBRE DE BRÛLEUR ARRIÈRE	RC3218-00-2802	61	3	POIGNÉE DE PORTE	RC3218-00-1410
16	1	POIGNÉE DE COUVERCLE	RC3218-00-2812	62	1	PORTE GAUCHE	RC3218-00-1400
17	1	COUVERCLE DE BRÛLEUR LATÉRAL	RC3218-00-2811	63	1	POUTRE	RC3218-00-1500
18	1	GRILLE DE BRÛLEUR LATÉRAL	RC3218-00-2840	64	1	PANNEAU DE GAUCHE	RC3218-00-1700
19	1	TIGE D'ALLUMEUR (BRÛLEUR LATÉRAL)	RC3218-00-8007	65	1	SUPPORT DE PANNEAU GAUCHE	RC3218-00-1710
20	1	BRÛLEUR LATÉRAL	RC3218-00-8200	66	1	SUPPORT DE RÉCIPENT D'ÉGOUTEMENT	RC3218-00-1900
21	1	FLAME PROTECTION	RC3218-00-8017	67	1	RÉCIPENT D'ÉGOUTEMENT	RC3218-00-1002
22	1	TIGE D'ALLUMEUR (BRÛLEUR DE SAISIE)	RC3218-00-8005	68	2	ACCOTEMENT DE BONBONNE	RC3218-00-1050
23	1	TIGE D'ALLUMEUR (BRÛLEUR PRINCIPAL)	RC3218-00-8004	69	1	ANNEAU DE SÉCURITÉ DE BONBONNE BREVETÉ	RC3218-00-1203
24	1	TIGE D'ALLUMEUR (BRÛLEUR PRINCIPAL)	RC3218-00-8003	70	1	SUPPORT D'ANNEAU DE BONBONNE	RC3218-00-1202
25	1	TIGE D'ALLUMEUR (BRÛLEUR PRINCIPAL)	RC3218-00-8002	71	1	MOTEUR DE TOURNBROCHE	RC3218-00-8103
26	1	TIGE D'ALLUMEUR (BRÛLEUR PRINCIPAL)	RC3218-00-8001	72	1	MANCHON D'ARBRE	RC3218-00-8107
27	4	BRÛLEUR PRINCIPAL	RC3218-00-8020	73	1	COUNTREPOIDS	RC3218-00-8109
28	4	BROCHE R	R PIN	74	1	RONDELLE-FREIN	RC3218-00-8108
29	1	BRÛLEUR DE SAISIE	RC3218-00-8023	75	1	POIGNÉE	RC3218-00-8104
30	1	TIGE D'ALLUMEUR (BRÛLEUR ARRIÈRE)	RC3218-00-8006	76	1	BROCHE DE TOURNBROCHE	RC3218-00-8101
31	1	CUVE DE BRÛLEUR	RC3218-00-2000	77	1	CONSOLE DE MOTEUR BRACKET	RC3218-00-8105
32	1	BRÛLEUR ARRIÈRE	RC3218-00-8019	78	2	FOURCHE DE TOURNBROCHE	RC3218-00-8102
33	1	COUVERCLE DE BRÛLEUR ARRIÈRE	RC3218-00-2420	79	1	SUPPORT DE POIGNÉE	RC3218-00-8106
34	1	PLAQUE COLLECTRICE D'ÉGOUTTEMENT	RC3218-00-2600	80	1	SUPPORT DE BRÛLEUR LATÉRAL	RC3218-00-2820
35	2	POIGNÉE DE BARBECUE	RC3218-00-5300	81	1	SUPPORT DE BRÛLEUR LATÉRAL	RC3218-00-2830
36	4	GRILL HANDLE BASE	RC3218-00-5001	82	1	BUTÉE DE BRÛLEUR LATÉRAL	RC3218-00-2850
37	1	BAS DE PLATEAU (GAUCHE)	RC3218-00-5100	83	1	CAGE DE PROTECTION DE FLAMME	RC3218-00-2404
38	1	BAS DE PLATEAU (DROITE)	RC3218-00-6100	84	1	BOÎTE DE TIGE D'ALLUMAGE DE TOURNBROCHE	RC3218-00-2402
39	7	BRÛLEUR PRINCIPAL BOUTON	RC3218-00-3301				
40	7	BRÛLEUR PRINCIPAL BOUTON LUNETTE	RC3218-00-3302				
41	1	COLLECTEUR	RC3218-00-3200				
42	1	BOÎTIER DE COMMANDE	RC3218-00-3101				
43	1	ALLUMAGE WIRE (BRÛLEUR PRINCIPAL)	RC3218-00-8011				
44	1	LPG REGULATEUR	RC3218-00-8009				
45	4	PORTE CHARNIÈRE BASE	RC3218-00-1330				
46	1	ARRIÈRE GAUCHE PANNEAU	RC3218-00-1200				

S'il vous manque des pièces de quincaillerie ou si des pièces sont endommagées après avoir déballé le barbecue, en Amérique du Nord, composez le 888 80 GRILL (888 804 7455) pour commander les pièces de remplacement. Pour les autres régions, veuillez adresser un courriel à E-mail: Service@fjchengyi.com.

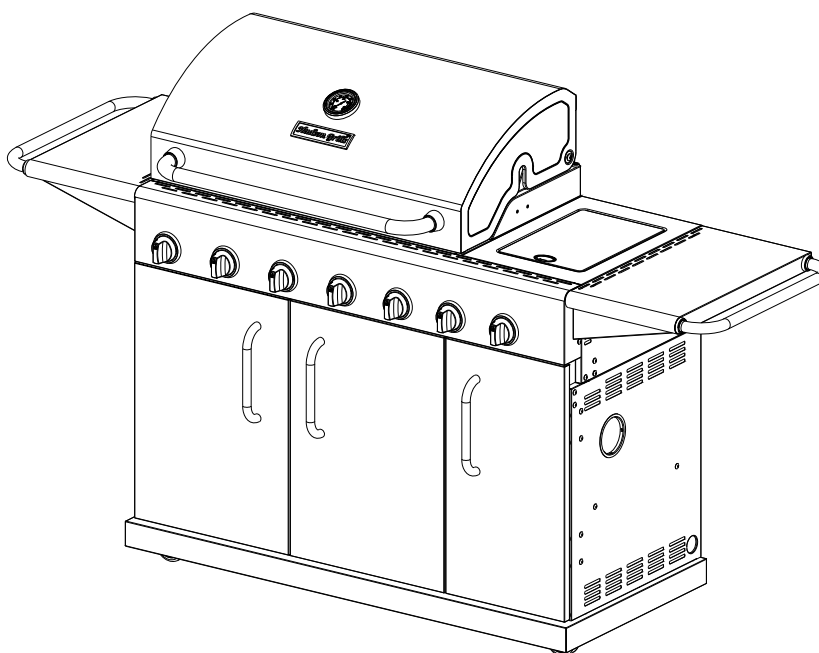
SCHÉMA DES PIÈCES



PARRILLA CON 7 HORNILLAS DE GAS LP/NATURAL INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE Y CUIDADO

Français p.32

Español p.63



IMPORTANTE, CONSERVAR PARA FUTURA REFERENCIA: LEER CON ATENCIÓN



ADVERTENCIA

Este artículo está diseñado sólo para uso doméstico en exteriores, no para uso comercial.

GAS-FIRED



¿Preguntas, problemas, partes faltantes? Antes de regresar a la tienda, para Norteamérica, favor de llamar a nuestro departamento de servicio al cliente al 888 80 GRILL (888 804 7455), 8:00 a.m. – 6:00 p.m. HORA DEL ESTE. Lunes - Jueves, 8:00 a.m. – 5:00 p.m. HORA DEL ESTE, Viernes. Idiomas: Inglés y español. Para servicio en francés, favor de escribir un correo electrónico a: eorder@msgservice.net. Para otra región, favor de escribir un correo electrónico a: Service@fjchengyi.com.



ADVERTENCIA

1. La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar lesiones o daño a la propiedad.
2. Leer este manual de instrucciones completamente antes de instalar o dar servicio a este equipo.



ADVERTENCIA

1. No almacenar o utilizar gasolina u otro líquido inflamable o vapores cerca de éste o cualquier otro aparato.
2. Un tanque de LP no conectado para usarse, no deberá almacenarse cerca de éste o cualquier otro aparato.



PELIGRO

Si huele a gas:

1. Desconectar el gas del aparato.
2. Apagar cualquier llama encendida.
3. Abrir la tapa
4. Si el color continúa, alejarse del aparato y de inmediato llamar al suministrador de gas o a los bomberos.

Kit de conversión de gas natural (no incluido) (Parte del fabricante: RC3218-KIT)

Precauciones de seguridad para la instalación

- Use la parrilla, y cuando haya comprado, únicamente con gas (propano) y la unidad de regulador / válvula suministrada. Un kit de conversión debe ser comprado esto para el uso con gas natural.
- La parrilla instalación obligada acuerdo con los códigos locales, Oro En Su falta de códigos locales, ya sea con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54, Gas Natural y el código de instalación Propano, CSA B149.1, o Propano Almacenamiento y manipulación código, B149.2, o la Norma para vehículos recreativos, ANSI a 119.2 / NFPA 1192, y la serie CSA Z240 RV, código para vehículo recreativo, según sea el caso.
- El motor del asador debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales, o Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1. Mantenga los cables eléctricos Cualquier y / o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes Cualquier.
- La parrilla está certificado de seguridad para su uso en los Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, España, Islandia, Francia, Japón y Taiwán. No modifique para su uso en cualquier otra área. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.
- Kit de cubiertas y asador incluido.

Registro del producto

IMPORTANTE: Llenar la información de registro del producto a continuación.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Ver el número de serie en la etiqueta de clasificación de la parrilla.

Fecha de compra _____



PRECAUCIÓN



Para uso residencial solamente. No usar para cocina comercial.

TABLA DE CONTENIDO

Centro de Servicio de la Parrilla.....	63
Por su seguridad.....	64
Información de registro del producto.....	64
Símbolos de seguridad.....	64
Precauciones de seguridad para la instalación.....	64
Garantía de la parrilla.....	66
Uso y cuidado.....	67-75
Contenido del paquete.....	76-77
Ensamble.....	78-81
Ensamble del kit para asar.....	82-83
Kit de conversión a gas natural.....	84
Instrucciones para la conversión de gas natural	85-89
Solución de problemas.....	90-91
Lista de partes.....	92
Diagrama de partes.....	93



ADVERTENCIA



PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

1. Este equipo está equipado para funcionar con gas propano, el cual contiene el químico Benceno, conocido en el Estado de California por causar cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.
2. La combustión producida por productos, al utilizar este producto contiene químicos conocidos en el Estado de California por causar cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.
3. Este producto contiene químicos, incluyendo plomo y compuestos de plomo, conocidos en el Estado de California por causar cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.

Lavarse las manos después de manejar este producto.



ADVERTENCIA



PELIGRO DE FUEGO CAUSADO POR GRASA

- Apagar fuegos causados por grasa cerrando la tapa de la parrilla no es posible. Las parrillas están bien ventiladas por razones de seguridad.
- No usar agua en un fuego causado por grasa. Se pueden ocasionar lesiones personales graves. Si un fuego causado por grasa se desarrolla, usar guantes para proteger las manos y cerrar todas las perillas y el cilindro de LP.
- No dejar la parrilla sin atender mientras se precalienta o se queman los residuos de alimentos en la posición "HI" (Alto). Si la parrilla no se ha limpiado con regularidad, puede ocurrir un fuego causado por grasa que podría dañar el producto.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE LA PARRILLA

CON PRUEBA DE VENTA, la siguiente cobertura de la garantía aplica cuando este aparato está correctamente instalado, operado y con servicio de mantenimiento de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.

UN AÑO de garantía total: A partir de la fecha de venta, este aparato está garantizado contra defectos en el material o mano de obra. Un aparato defectuoso recibirá reparación gratis o reemplazo a opción del vendedor.

DIEZ AÑOS de garantía para las hornillas: A partir de la fecha de venta, cualquier hornilla de acero inoxidable que se oxide o queme, será reemplazada sin costo. Se suministrará una hornilla nueva sin costo. El comprador es responsable por el costo laboral de la instalación de la hornilla.

Toda la cobertura de la garantía excluye las baterías del encendedor y la pérdida de pintura en partes de la parrilla, decoloración u oxidación de la superficie, ya sean partes expandibles que se desgasten por el uso normal dentro del periodo de garantía, o que estén en condiciones que puedan ser el resultado del uso normal, accidente o mantenimiento inadecuado.

Toda la cobertura de la garantía que aplica se invalida si el aparato se utiliza para otros propósitos distintos al doméstico privado.

Esta garantía cubre SÓLO los defectos en el material y la mano de obra, y NO pagará por:

1. Artículos prescindibles que puedan desgastarse por el uso normal dentro del periodo de garantía, incluyendo pero sin limitarse a las baterías, focos atornillados a la base y recubrimientos y acabados de la superficie.
2. Un técnico de servicio para limpiar o darle mantenimiento a este aparato, o para instruir al usuario en la instalación correcta del aparato, operación o mantenimiento.
3. Llamadas de servicio para la instalación correcta del aparato, no realizada por agentes autorizados para el servicio, o para reparar problemas con los fusibles caseros, interruptores de circuito, cableado doméstico y sistemas de suministro de gas o plomería, resultantes de tal instalación.
4. Daño a o falla de este aparato resultado de la instalación no realizada por agentes autorizados para el servicio, incluida la instalación no realizada de acuerdo con los códigos eléctricos, de gas o plomería.
5. Daño a o falla de este aparato, incluida la decoloración o la oxidación de la superficie, si no se opera y se da mantenimiento correctamente de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas.
6. Daño a o falla de este aparato, incluida la decoloración o la oxidación de la superficie, resultado de accidente, alteración, abuso, mal uso o uso distinto para el que fue diseñado.
7. Daño a o falla de este aparato, incluida la decoloración o la oxidación de la superficie, causada por el uso de detergentes, limpiadores, químicos o utensilios distintos a los recomendados en todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
8. Daño a o falla de este aparato ocasionado por causas naturales u otra catástrofe, tales como inundación, fuego o tormenta.
9. Daño a o falla de partes o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas a este aparato.
10. Servicio a una aparato si falta el modelo y placa de serie, si está alterado o no se puede determinar fácilmente para tener el logo de certificación apropiado.

Declaración de garantías implícitas, limitación de soluciones

La única y exclusiva solución del cliente bajo esta garantía limitada será la reparación del producto o reemplazo como aquí se indica. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comerciabilidad o adecuación para un propósito particular, están limitadas a un año en el aparato y cinco años en las hornillas, o al periodo más corto permitido por la ley. El vendedor no será responsable por daños incidentales, consecuenciales o limitación sobre la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación, así que estas exclusiones o limitaciones tal vez no apliquen en su caso.

Esta garantía aplica sólo mientras este aparato es usado en los Estados Unidos.

Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos, los cuales varían según el estado.

AUSTRALIA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden ser exluidas bajo la ley del Consumidor de Australia. Usted tiene el derecho a un reemplazo o reembolso por una falla mayor y para la compensación de cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. Usted también tiene derecho a los bienes reparados o reemplazados si la mercancía no puede ser de calidad aceptable y la falla no equivale a una falla mayor.

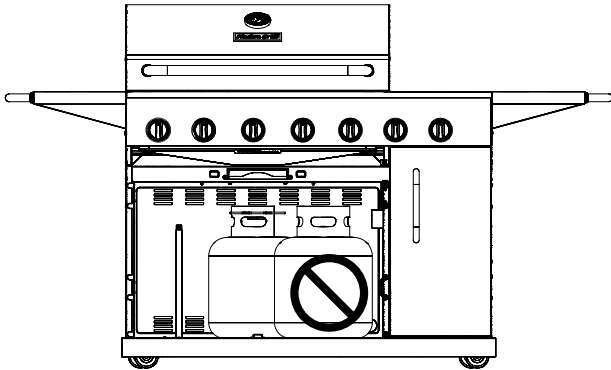
USO Y CUIDADO



PELIGRO



- **NUNCA** guardar un cilindro de LP debajo o cerca del aparato o en un área cerrada.

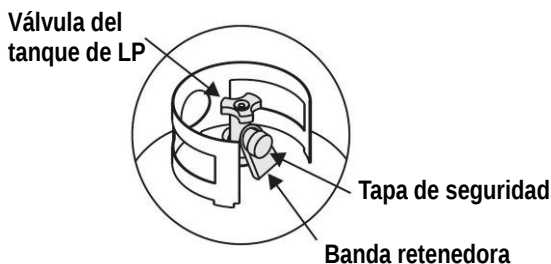


- Nunca llenar un cilindro más del 80% de su capacidad.
- Si la información en los dos puntos anteriores no se sigue con exactitud, puede ocurrir un incendio causando la muerte o lesiones graves.
- Un cilindro llenado en exceso o almacenado de manera incorrecta es un peligro debido a la posible liberación de gas desde la válvula de alivio de seguridad. Esto podría causar un fuego intenso con riesgo de daño a la propiedad, lesiones graves o la muerte.
- Si se ve, huele o se escucha gas escapando, alejarse de inmediato del cilindro de LP y del aparato, y llamar a los bomberos.

Remoción, Transporte y Almacenamiento del Tanque de LP

- Cierre (gire a OFF) todas las perillas de control y la válvula del tanque de LP. Gire la tuerca de acople en el sentido antihorario manualmente solamente – no utilice herramientas para desconectar. Levante el cable del tanque de LP de la anilla del tanque LP, luego levante el tanque y sáquelo del soporte. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de LP. Siempre utilice la tapa y la banda que se suministra con la válvula.

No utilizar la tapa de seguridad como se indica puede ocasionar lesiones personales graves y/o daño a la propiedad.



- Un tanque de LP desconectado para almacenar o transportar deberá tener colocada la tapa de seguridad

(como se ilustra). No almacene un tanque de LP en espacios cerrados tales como un puesto de estacionamiento, garaje, porche, patio cubierto u otro edificio. Nunca deje un tanque de LP dentro de un vehículo que pueda recalentarse con el sol.

- No guarde un tanque de LP en un área donde jueguen los niños.

Cilindro de LP

- El cilindro de LP utilizado con su parrilla deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Utilice los cilindros de LP con estas medidas requeridas: 12" (30,5 cm) (diámetro) x 18" (45,7 cm) (alto) con 20 lb. (9,1 kg) de capacidad máxima.
- Los cilindros de LP deberán estar fabricados y marcados de acuerdo con las especificaciones para cilindros LP del Departamento de Transporte de EE.UU. (DOT) o para Canadá, CAN/CSA-B339, cilindros, esferas y tubos para transporte de mercancías peligrosas. Transport Canada (TC). Refiérase al anillo del cilindro LP para las marcas.
- La válvula del cilindro LP deberá tener:
- Salida tipo 1 compatible con el regulador o la parrilla.
- Válvula de alivio de la presión.
- Dispositivo de protección contra el sobrellenado con clasificación UL (OPD). Esta característica OPD de seguridad se identifica por una rueda manual triangular única. **Utilice sólo los cilindros LP equipados con este tipo de válvula.**
- El cilindro LP deberá estar acondicionado para salida de vapor e incluir un anillo para proteger la válvula LP del cilindro. Siempre conserve los cilindros LP en posición vertical durante el uso, tránsito o almacenaje.



Rueda mano OPD

Cilindro de LP en posición vertical para la eliminación del vapor

LP (Gas Licuado de Petróleo)

- El gas LP no es tóxico, no tiene olor y no tiene color cuando se produce. **Por su seguridad**, al gas LP se le ha agregado olor (similar a calabaza podrida) para que pueda olerse.
- El gas LP es altamente inflamable y se puede prender repentinamente al mezclarse con aire.

Llenado del cilindro LP

- Utilice sólo distribuidores autorizados y experimentados.
- El distribuidor LP **deberá purgar el cilindro nuevo** antes de llenarlo.
- El distribuidor **NUNCA** deberá llenar el cilindro LP más del 80% del volumen del cilindro LP. El volumen de propano en el cilindro variará con la temperatura.
- Un regulador con escarcha indicará que está sobrellenado. Cierre inmediatamente la válvula del cilindro LP y llame al distribuidor de gas LP local para asistencia.
- No libere gas de propano líquido (LP) en la atmósfera. Esta es una práctica peligrosa.

- Para retirar el gas del cilindro LP, contacte a un distribuidor LP o llame a los bomberos locales para obtener asistencia. Revise el directorio telefónico bajo "Compañías de Gas" para el distribuidor de LP certificado más cercano.

Intercambio del tanque LP

- Muchos distribuidores que venden parrillas ofrecen la opción de reemplazar su tanque vacío de LP a través de un servicio de intercambio. Utilice sólo las empresas de intercambio con reputación que inspeccionan, llenan con precisión, prueban y certifican sus cilindros. **Intercambie su tanque sólo por un tanque equipado con la característica de seguridad OPD según se describe en la sección "Tanque LP" de este manual.**

- Siempre conserve los tanques LP nuevos e intercambiados en posición vertical durante el uso, transporte o almacenaje.

- **Haga la prueba de fugas en los tanques LP intercambiados ANTES de conectarlo a la parrilla.**

Prueba de fuga del tanque LP

Para su seguridad

- La prueba de fuga deberá repetirse cada vez que se intercambia o se rellena un tanque de LP.
- No fume durante la prueba de fugas.
- No utilice una llama expuesta para revisar las fugas de gas.
- La parrilla deberá probarse en busca de fugas en exteriores, en un área bien ventilada, alejada de las fuentes de ignición tales como los aparatos de encendido a gas o eléctrico. Durante la prueba de fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas expuestas o chispas.
- Utilice una brocha limpia y una solución de 50/50 detergente suave y agua. Aplique la solución jabonosa en las áreas que indican las flechas de la figura. Las fugas se identifican mediante burbujas crecientes.

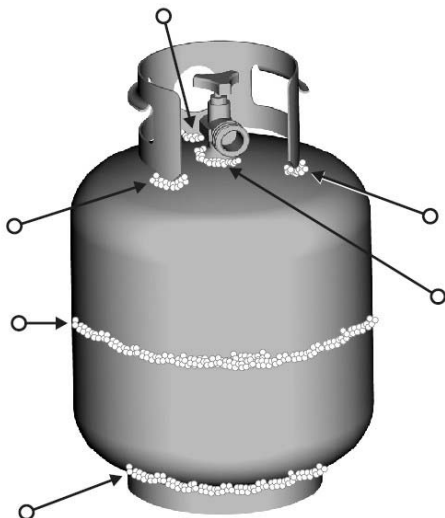


ADVERTENCIA



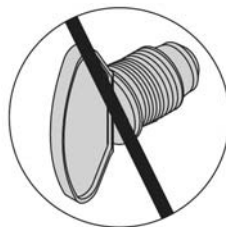
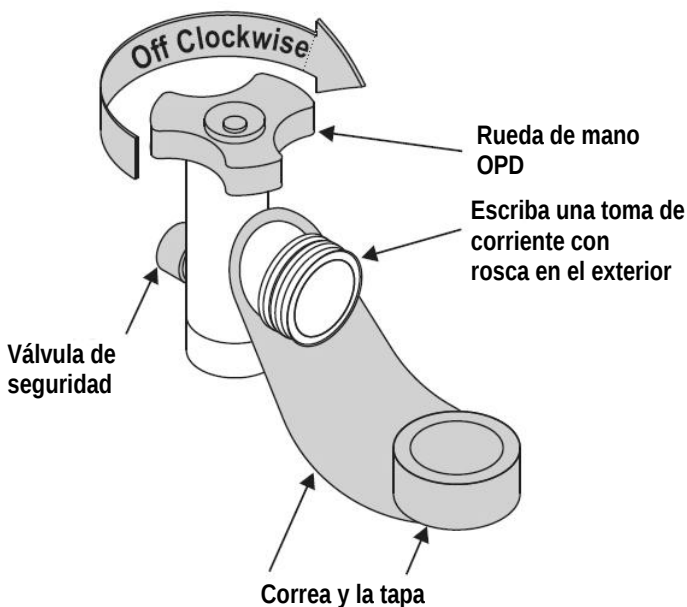
Si aparecen burbujas "creciendo" no utilice ni mueva el tanque de LP. ¡Contacte un distribuidor de gas LP o a los bomberos!

- ▲ No utilice agentes limpiadores domésticos. Podrían causar daños a los componentes y tuberías de gas (válvula/manguera/regulador).



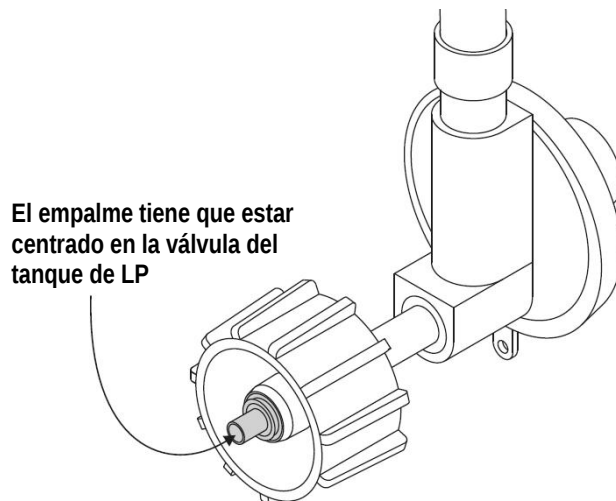
Cómo conectar el regulador al tanque de LP

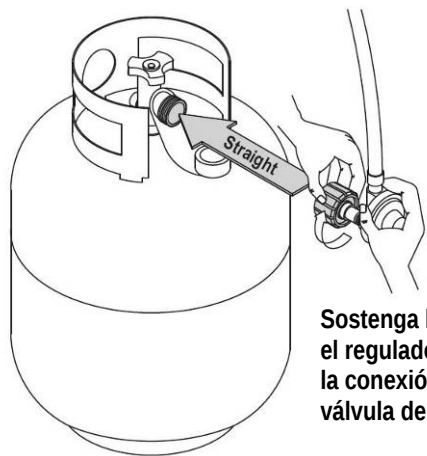
1. El tanque de LP deberá estar adecuadamente fijado a la parrilla. (Refiérase a la sección de ensamblaje).
2. Gire todas las perillas de control a la posición OFF.
3. Coloque el tanque de LP en la posición OFF girando la rueda manual OPD en sentido horario hasta que se **detenga totalmente**.
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque LP. Siempre utilice la tapa y la banda que se suministran con la válvula.



No inserte un tapón de transporte POL (pieza plástica con roscas externas) en la salida tipo 1 de la válvula del tanque. Anulará la función de la válvula de seguridad.

5. Sostenga el regulador e inserte el empalme en la válvula del tanque de LP. Apriete a mano la tuerca de acople, sosteniendo el regulador en línea recta con la válvula del tanque de LP a objeto de no dañar la rosca.





Sostenga la tuerca de empalme y el regulador como se ilustra para la conexión adecuada a la válvula del tanque de LP.

6. Gire la tuerca de acople en el sentido horario y apriete hasta que se detenga completamente. El regulador sellará en la función disminución de e revisión de la válvula amortiguadora del tanque de LP, lo cual ocasiona cierta resistencia. **Se necesita un giro adicional de mitad o tres cuartos para completar la conexión. Apriete a mano únicamente – no utilice herramientas.**

NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si aún no puede concluir la conexión, **¡no utilice este regulador!** Llame al **888 80 GRILL (888 804 7455)** para obtener asistencia.

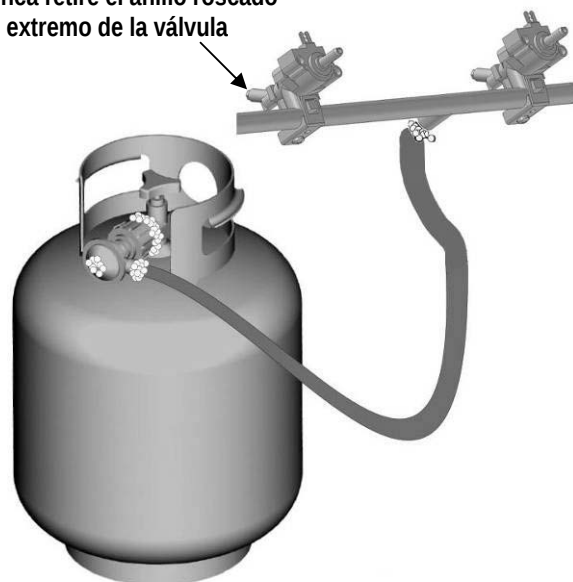
⚠	PELIGRO	⚠
• No inserte ninguna herramienta ni objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañar la válvula y ocasionar una fuga. Las fugas de propano podrían ocasionar una explosión, incendio, lesiones personales graves o la muerte.		

⚠	ADVERTENCIA	⚠
• Las unidades de gas para exteriores no están diseñadas para ser instaladas en un barco. • Las unidades de gas para exteriores no están diseñadas para ser instaladas en vehículos recreacionales. • Nunca intente fijar esta parrilla al sistema de gas LP autónomo de una caravana, remolque o casa rodante. • No utilice la parrilla hasta que haya efectuado la prueba de las fugas. • Si detecta una fuga en cualquier momento, PARE y llame a los bomberos. • Si no puede detener una fuga de gas <i>inmediatamente</i> cierre la válvula del cilindro LP y ¡llame al distribuidor de gas o a los bomberos!		

Válvulas para prueba de fugas, manguera y regulador

1. Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición OFF (cerrado).
2. Cerciórese de que el regulador esté conectado de forma bien ajustada al tanque de LP.
3. Abrir completamente la válvula del tanque de LP girando el volante OPD en sentido contrario a las manecillas del reloj. Si se escucha un sonido precipitado, cerrar el gas de inmediato. Hay una fuga mayor en la conexión. **Para Norteamérica, corregir antes de proceder llamando al 888 80 GRILL (888 804 7455).**
4. Aplique la solución jabonosa con una brocha en las áreas donde aparecen burbujas en la ilustración:

▲ Nunca retire el anillo roscado del extremo de la válvula



5. Si aparecen burbujas “crecientes”, hay una fuga. Cerrar la válvula del tanque de LP de inmediato y apretar otra vez las conexiones. **Si no se pueden detener las fugas, no intentar repararlas. Para Norteamérica, llamar al 888 80 GRILL (888 804 7455).**
6. Siempre cierre la válvula del tanque de LP después de realizar la prueba de fugas, girando la rueda manual en el sentido horario.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

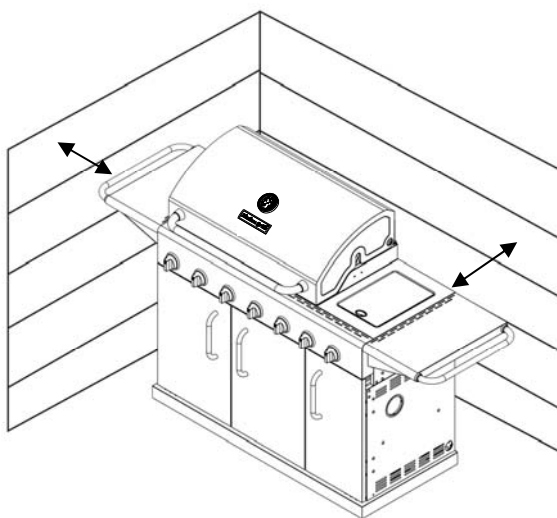


ADVERTENCIA



Para el uso seguro de su parrilla y para evitar lesiones graves:

- No permita que los niños hagan funcionar la parrilla ni deje que jueguen cerca de ella.
- Conserve el área de la parrilla despejada y sin materiales que pudiesen arder.
- No obstruya los agujeros de los costados o la parte posterior de la parrilla.
- Revise las llamas del quemador regularmente.
- Utilice la parrilla sólo en un espacio bien ventilado. **NUNCA** la utilice en un espacio cerrado tal como un puesto de estacionamiento, garaje, porche, patio cubierto o bajo una estructura de cualquier tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla de gas. (A menos que las briquetas se suministren con su parrilla.)
- **Use la parrilla a una distancia de al menos 3' (91 cm) de cualquier pared o superficie.** Mantenga una separación de 10' (3 m) de los objetos que puedan incendiarse o de las fuentes de ignición como luces de encendido de calentadores de agua, electrodomésticos con conexión activa, etc.



• Ocupantes de apartamentos:

- Revisen con la administración para conocer los requisitos y las normativas sobre incendio relativas al uso de una parrilla de gas LP en su complejo de apartamentos. Si se permiten, utilice fuera sobre piso de planta baja con una separación de 3 pies (91 cm) de paredes o barandas. No utilice en balcones o debajo de ellos.
- **NUNCA** intente encender un quemador con la tapa cerrada. Una acumulación de gas sin encender dentro de una parrilla cerrada es peligrosa.
 - Nunca haga funcionar la parrilla si el cilindro de LP no está en la posición correcta especificada en las instrucciones de ensamblaje.
 - Siempre cierre la válvula del cilindro de LP y retire la tuerca de acople antes de mover el cilindro de la posición especificada para el funcionamiento.

- ▲ Antes de abrir la válvula del cilindro de LP, verifique que la tuerca de acople esté bien apretada.
- ▲ Cuando la parrilla no esté en uso, cierre todas las perillas de control y la válvula del cilindro LP.
- ▲ Nunca mueva la parrilla mientras esté en funcionamiento o aún caliente.
- ▲ Utilice utensilios de mango largo para parrilla y guantes para horno para evitar quemaduras o salpicaduras.
- ▲ La carga máxima para el quemador lateral y el anaquel lateral es 10 lb (4,6 kg).
- ▲ La bandeja recolectora de grasa deberá estar insertada en la parrilla y vaciarse después de cada uso. No retire la bandeja de grasa hasta que la parrilla se haya enfriado completamente.
- ▲ Limpie la parrilla a menudo, preferiblemente después de terminar cada parrillada al aire libre. Si utiliza una brocha de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, cerciórese de no dejar cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de asar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras estén calientes.
- ▲ Si observa grasa u otro material caliente goteando de la parrilla en la válvula, manguera o regulador, apague el suministro de gas inmediatamente. Determine la causa, corríjala y limpie e inspeccione la válvula, manguera y regulador antes de continuar. Realice una prueba de fugas.
- ▲ Las aberturas de ventilación en el compartimiento del cilindro (en el carrito de la parrilla) deben mantenerse sin obstrucciones ni desechos.
- ▲ No almacene objetos ni materiales dentro del compartimiento del carrito de la parrilla que pudiesen bloquear el flujo del aire de combustión a la parte inferior del panel de control o del tazón de la cámara de combustión.
- ▲ El regulador puede hacer un sonido de silbido o zumbido durante el funcionamiento. Esto no afecta la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, refiérase a la "Sección de solución de problemas".
- ▲ Si el regulador se congela, apague la parrilla y la válvula del cilindro de LP de inmediato. Esto indica un problema con el cilindro y no debe ser utilizado con ningún producto. ¡Regrese al distribuidor!

AVISO: El uso de una botella rociadora de agua para apagar llamaradas puede causar un choque térmico a las superficies de porcelana de la caja de fuego y crear grietas como "plumajes" en la porcelana. El agua puede filtrarse a través de las grietas y causar que el metal subyacente se oxide.

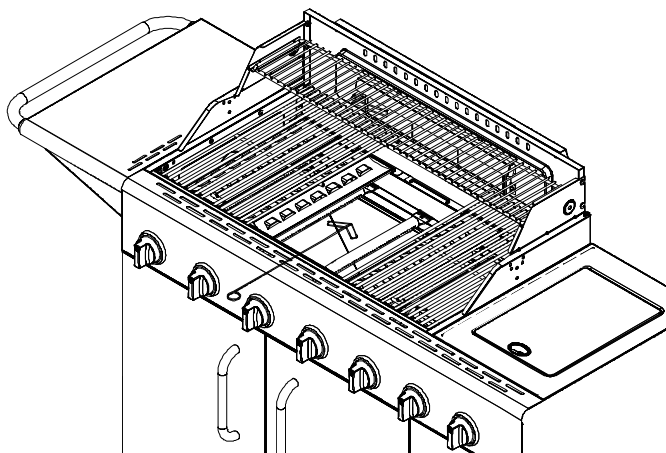
Encendiendo la parrilla con encendedor

1. Leer las instrucciones antes de encender la parrilla.
 2. Abrir la tapa durante el encendido.
 3. Abrir el cilindro de LP o la válvula de gas natural.
 4. Presionar la perilla de control y girar la perilla a la izquierda, a la posición "HI" (Alto). Se escuchará un sonido de clic en todas las hornillas.
 5. Seguir presionando la perilla hasta que la hornilla esté encendida. Para la hornilla para asar, una vez encendida, seguir presionando la perilla otros 10 segundos para asegurarse que la hornilla permanece encendida.
- NOTA: Si el encendedor no funciona, seguir las Instrucciones de Encendido con Fósforo.

Encendido con fósforos

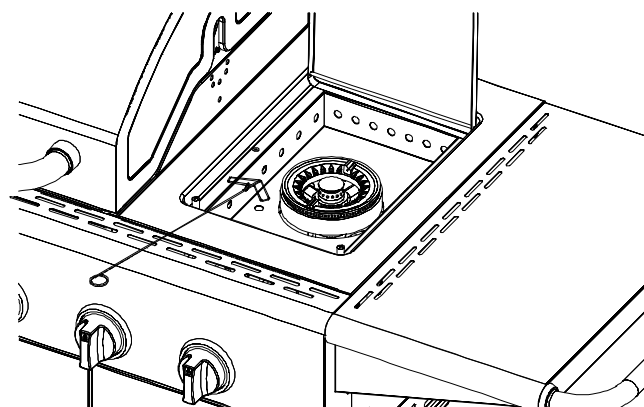
▲ No se incline sobre la parrilla para encenderla.

1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Coloque el fósforo en el portafósforos (que cuelga del costado del carrito). Encienda el fósforo, colóquelo en la cámara de combustión.
3. Presione hacia adentro y gire la perilla derecha a la posición HIGH. Cerciérese de que el quemador prende y permanece encendido.
4. Encienda otros quemadores presionando la perilla hacia adentro y girando a la posición HI.



Encendido del quemador lateral con fósforo

1. Abra la tapa del quemador lateral. Abra el gas en el cilindro LP.
2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
3. Gire la perilla del quemador lateral a HI. Cerciérese de que el quemador prende y permanece encendido.



Revisión de la llama de las hornillas

- Retirar las rejillas para cocinar y los difusores de calor. Encender las hornillas, girar las perillas de la posición "HIGH" (Alto) a "LOW" (Bajo). Se deberá ver una llama más pequeña en la posición "LOW" que la que se ve en la posición "HIGH". Revisar también la llama de las hornillas. Revisar siempre la llama antes de cada uso.

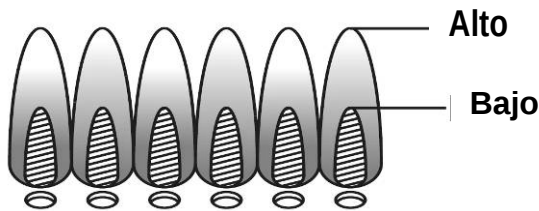
**ADVERTENCIA**

Apagar los controles y el tanque o el suministro de gas cuando no estén en uso.
Favor de asegurarse que la bandeja y la taza de goteo están bien instaladas antes de encender las hornillas.
La bandeja de goteo está caliente cuando la hornilla está encendida y después de asar a la parrilla.
No tocar la bandeja de goteo cuando está caliente.

**PRECAUCIÓN**

Si el encendido no ocurre en 5 segundos, apagar el control de las hornillas, esperar 5 minutos y repetir el procedimiento de encendido. Si la hornilla no enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo de la hornilla y podría encenderse accidentalmente con el riesgo de causar lesiones.

ADVERTENCIA: La tapa de la hornilla lateral debe permanecer levantada cuando la hornilla lateral está en funcionamiento.



Cómo apagar la parrilla

- Gire todas las perillas a la posición. Coloque el tanque de LP en la posición OFF girando la rueda manual en sentido horario hasta que se detenga totalmente.

Revisión del encendedor

- **Cierre el gas en el cilindro de LP.** Presione la perilla de control hacia adentro y gire la perilla hacia la izquierda a la posición "HI". Debe escuchar un "clíc" y ver una chispa cada vez entre la caja colectora o el quemador y el electrodo. Refiérase a "Solución de problemas" si no escucha un clic ni ve una chispa.

Revisión de la válvula

- **Importante: Cerciórese de que el gas esté apagado en el cilindro de LP antes de revisar las válvulas.** Las perillas trancan en la posición OFF. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas hacia adentro y suelte, las perillas deben regresar hacia atrás mediante el resorte. Si no lo hacen, reemplace el ensamble de la válvula antes de utilizar la parrilla. Gire las perillas a la posición LOW y luego nuevamente a OFF. Las válvulas deben girar suavemente.

Revisión de la manguera

- Antes de cada uso, revise si las mangueras tienen algún corte o están gastadas. Cambie las mangueras gastadas antes de utilizar la parrilla. Utilice sólo piezas de repuesto idénticas para válvula/manguera/regulador según lo especificado en la Lista de piezas de esta guía de uso y cuidado.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y humo marrón o negro con la pintura. El interior de las parrillas de gas no está pintado de fábrica (**y nunca debe pintarse**). Aplique una solución fuerte de agua y detergente o utilice un limpiador de parrilla con un cepillo para frotar en las partes internas de la tapa o la parte inferior de la parrilla. Enjuague y deje secar completamente al aire. **No aplique limpiador cáustico para parrilla/horno a las superficies pintadas.**
- **Partes plásticas:** Lave con agua caliente jabonosa y seque. No utilice Citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasadores ni un limpiador concentrado para parrilla en las partes plásticas. Pueden ocurrir daños y falla en esas partes.
- **Superficies de porcelana:** Debido a la composición semejante al vidrio, la mayoría de los residuos pueden limpiarse con una solución de bicarbonato de soda/agua o un limpiador especialmente formulado. Utilice polvo no abrasivo para frotar las manchas rebeldes.
- **Superficies pintadas:** Lave con detergente suave o limpiador no abrasivo y agua jabonosa tibia. Seque con un paño suave no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para conservar la apariencia de alta calidad de su parrilla, lávela con agua tibia

y detergente suave y séquela con un paño suave después de cada uso. Los depósitos de grasa adherida podrán requerir el uso de una almohadilla de limpieza plástica abrasiva. Utilice sólo en la dirección del acabado cepillado para evitar daños. No utilice la almohadilla abrasiva en áreas con gráficos.

- **Superficies de cocción:** Si utiliza una brocha de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, cerciórese de no dejar cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de asar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras estén calientes.

PRECAUCIÓN

¡ALERTA DE ARAÑAS!

ARAÑAS Y TELARAÑAS DENTRO DEL TUBO DEL QUEMADOR

Si observa que la parrilla tiene dificultades para encender o que la llama no es tan fuerte como debería, tómese el tiempo de revisar y limpiar los tubos del quemador.

En algunas áreas del país, las arañas o los insectos pequeños tienden a crear problemas de "llamas de retroceso". Las arañas tejen telarañas, construyen nidos y ponen huevos en los tubos del quemador obstruyendo el flujo de gas hacia el quemador. El gas acumulado puede incendiarse en el tubo del quemador detrás del panel de control. Esto se conoce como "llamas de retroceso" y puede dañar la parrilla e incluso ocasionar lesiones.

Para evitarlos y lograr buen desempeño del quemador el ensamble del tubo del quemador debe retirarse de la parrilla y limpiarse antes del uso siempre que la parrilla haya estado sin uso durante un período prolongado.

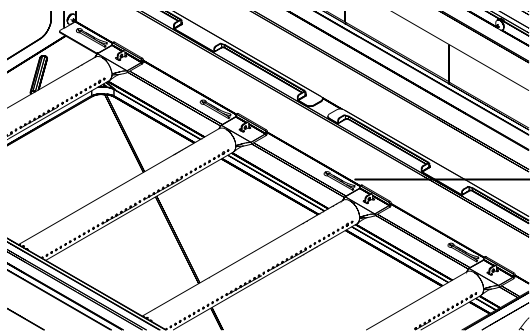
Almacenaje de la parrilla

- Limpie las rejillas de cocción.
- Guarde en una ubicación seca.
- Cuando el cilindro de LP está conectado a la parrilla, mantenga en interiores en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si está en exteriores. Elija una cubierta para parrilla del surtido que ofrece el fabricante.
- Guarde la parrilla en interiores SÓLO si el cilindro LP está apagado y desconectado, retirado de la parrilla y conservado en exteriores.
- Cuando saque la parrilla de donde la guarda, siga las instrucciones de "Limpieza del ensamble del quemador" antes de encenderla.

Limpieza del ensamble del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar las piezas del ensamble del quemador o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. Apague el gas en las perillas de control y en el cilindro de LP.
2. Retire las rejillas de cocción y los difusores de calor.
3. Retire los pasadores R de los quemadores traseros.
4. Levante cuidadosamente cada quemador hacia arriba y aléjelo de las aberturas de la válvula.



Pasador
R

Sugerimos tres formas de limpiar los tubos del quemador. Utilice la que sea más fácil para usted.

- (A) Doble un alambre duro (un colgador de abrigo liviano es adecuado) formando un gancho pequeño. Pase el gancho a través de cada tubo de quemador varias veces.



- (B) Use un cepillo para limpiar botellas que tenga un mango flexible (no use un cepillo de cerdas de metal) pasándolo a través de cada tubo de quemador varias veces.

- (C) Use protección para los ojos: Use una manguera de aire para forzar el aire en el tubo del quemador y fuera de los puertos del quemador. Revise cada puerto para cerciorarse de que el aire salga de cada agujero.

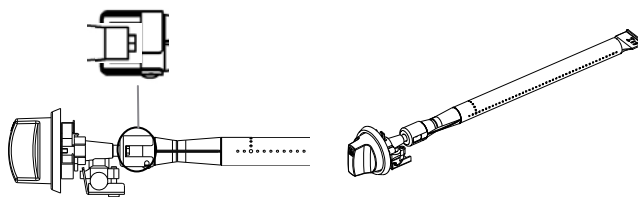
5. Pase un cepillo de alambre por toda la superficie externa del quemador para retirar los residuos de alimento y la suciedad.

6. Limpie los puertos bloqueados con un alambre duro tal como un sujetador de papel abierto.

7. Revise el quemador en busca de daños ocasionados por el uso normal y la corrosión, algunos agujeros pueden haberse agrandado. Si encuentra grietas grandes o agujeros, cambie

el quemador.

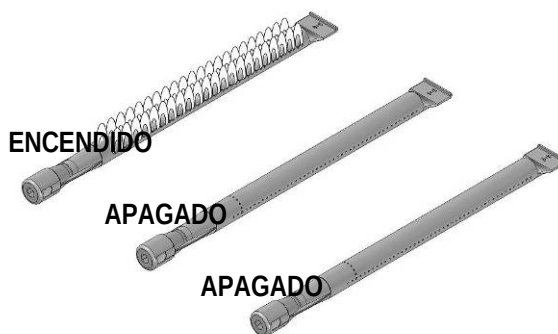
MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador deberán volverse a enganchar en las aberturas de las válvulas.



Enganche correcto quemador-válvula

Cocción indirecta

Las aves y los cortes grandes de carne se cocinan lentamente a la perfección en la parrilla mediante el calor indirecto. Coloque los alimentos sobre el(los) quemador(es) sin encender; el calor de los quemadores encendidos circula suavemente por toda la parrilla, cocinando la carne o las aves sin una llama directa. Este método disminuye enormemente las llamaradas cuando cocine cortes muy grasos porque no hay llama directa que encienda la grasa ni los jugos que gotean mientras cocina.



Cocción con 1 quemador

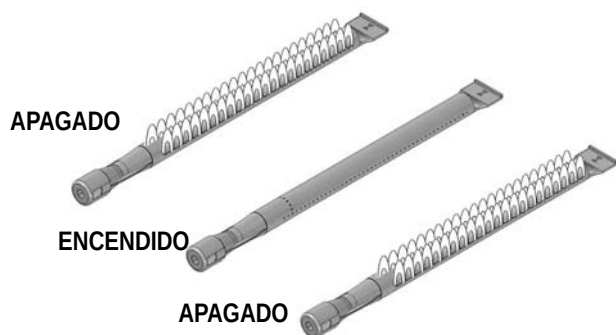
Cocine con calor directo o indirecto.

Mejor para comidas o alimentos más pequeños
Consume menos combustible.

Instrucciones para cocción indirecta

- Siempre cocine con la tapa cerrada
- Debido a las condiciones climáticas, los tiempos de cocción pueden variar. En clima frío y con viento es posible que necesite aumentar la configuración de temperatura para lograr temperaturas de cocción.

- Coloque los alimentos sobre el(los) quemador(es) sin encender.



Cocción con 2 quemadores

Cocción indirecta estupenda a fuego bajo
Produce calor bajo y uniforme.
Ideal para asar a fuego lento y hornear.

Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es una parte muy importante de disfrutar la experiencia de cocinar al aire libre. Para conservar los alimentos protegidos de las bacterias nocivas, siga estos cuatro pasos básicos:

Limpiar: Lávese las manos, los utensilios y superficies con agua caliente jabonosa antes y después de manipular carne o aves crudas.

Separar: Separe las carnes y aves crudas de los alimentos listos para comer para evitar contaminación cruzada. Utilice un plato y utensilios limpios para retirar los alimentos cocinados.

Cocinar: Cocine las carnes y aves completamente para matar las bacterias. Use un termómetro para comprobar las temperaturas internas adecuadas de los alimentos.

Refrigerar: Refrigere los alimentos preparados y las sobras rápidamente.

Cómo saber si la carne está bien asada

- La carne y la carne de aves cocidas a la parrilla con frecuencia se doran muy rápido por el exterior. Usar un termómetro para carne para asegurarse que el alimento ha alcanzado una temperatura interna segura y cortar el alimento para revisar de manera visual si ya está cocida.
- Toda la carne de aves debe alcanzar 82° C/180° F; las pechugas 76° C/170° F. Los jugos deben escurrir transparentes y de color carne, no deben ser de color rosa.
- Las hamburguesas hechas de cualquier carne molida o carne de aves deben alcanzar 71° C/160° F y deben ser de color marrón a la mitad sin jugos de color rosa. Los filetes de res, ternera y cordero deben estar cocidos a 62° C/145° F. Todos los cortes de cerdo deben alcanzar 71° C/160° F.
- NUNCA asar parcialmente la carne o la carne de aves y terminar de cocer después. Cocinar el alimento por completo para destruir bacterias dañinas.
- Al recalentar comida para llevar o carne totalmente cocida como hot dogs, asar a 73° C/165° F o hasta que humeen de calientes.

ADVERTENCIA: Para asegurarse que los alimentos son seguros para comerse, los alimentos deben estar cocidos a las temperaturas internas mínimas mencionadas en la tabla siguiente.

Temperaturas internas mínimas seguras recomendadas por el USDA*	
Res, ternera, cordero y cerdo: Cortes enteros**	62.78°C/145° F
Pez	62.78°C/145° F
Res, ternera, cordero y cerdo: Picado	71.12°C/160° F
Platos con huevo	71.12°C/160° F
Pavo, pollo y pato: Trozos enteros y picados	73.89°C/165° F

* Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

**Deje reposar la carne por tres minutos antes de cortarla o consumirla.

Requerimientos del gas

Gas LP

Si la parrilla es para gas LP, el regulador suministrado está ajustado para una columna de agua de 27.94 cm / 11" y es para usarse sólo con gas LP. El regulador y la manguera suministrados de fábrica deben utilizarse con un tanque de gas LP de 9.08 kg / 20 lb. (no incluido).

Control de exceso de flujo y calor bajo

El ensamble del regulador de propano incorpora un dispositivo de flujo diseñado para suministrar a la parrilla con suficiente flujo de gas bajo condiciones normales incluso el exceso de flujo de gas. Los cambios rápidos en la presión pueden disparar el dispositivo de exceso de flujo proporcionando una llama baja y temperatura baja. Si la válvula del tanque se abre para permitir el flujo de gas mientras una válvula de la hornilla está abierta, el aumento de presión causará que el dispositivo se active. El dispositivo permanecerá cerrado hasta que la presión se iguale. Esto deberá ocurrir en 5 segundos.

Para asegurarse que esto no causa dificultad al encender la parrilla, seguir estas instrucciones:

1. Asegurarse que todas las válvulas de las hornillas estén "OFF" (Apagadas).
2. Abrir la válvula del tanque y esperar 5 segundos.
3. Encender las hornillas una a la vez siguiendo las instrucciones de encendido

Consejos útiles para el cuidado y el mantenimiento

Antes de asar a la parrilla, precalentar la parrilla por 15 minutos en la posición "HI" (Alto) con la cubierta abajo. Para evitar llamaradas descontroladas o fuego provocado por la grasa, asar las carnes con la cubierta arriba. Cerrar la cubierta si las carnes son gruesas o si el clima es frío, o si se utiliza el asador o cocción indirecta.

Proteger siempre la mano con una agarradera o guante de cocina al entrar en contacto con una superficie caliente.

Subir la cubierta al asar carnes, especialmente pollo. Bajar la cubierta al cocinar de manera indirecta o al asar.

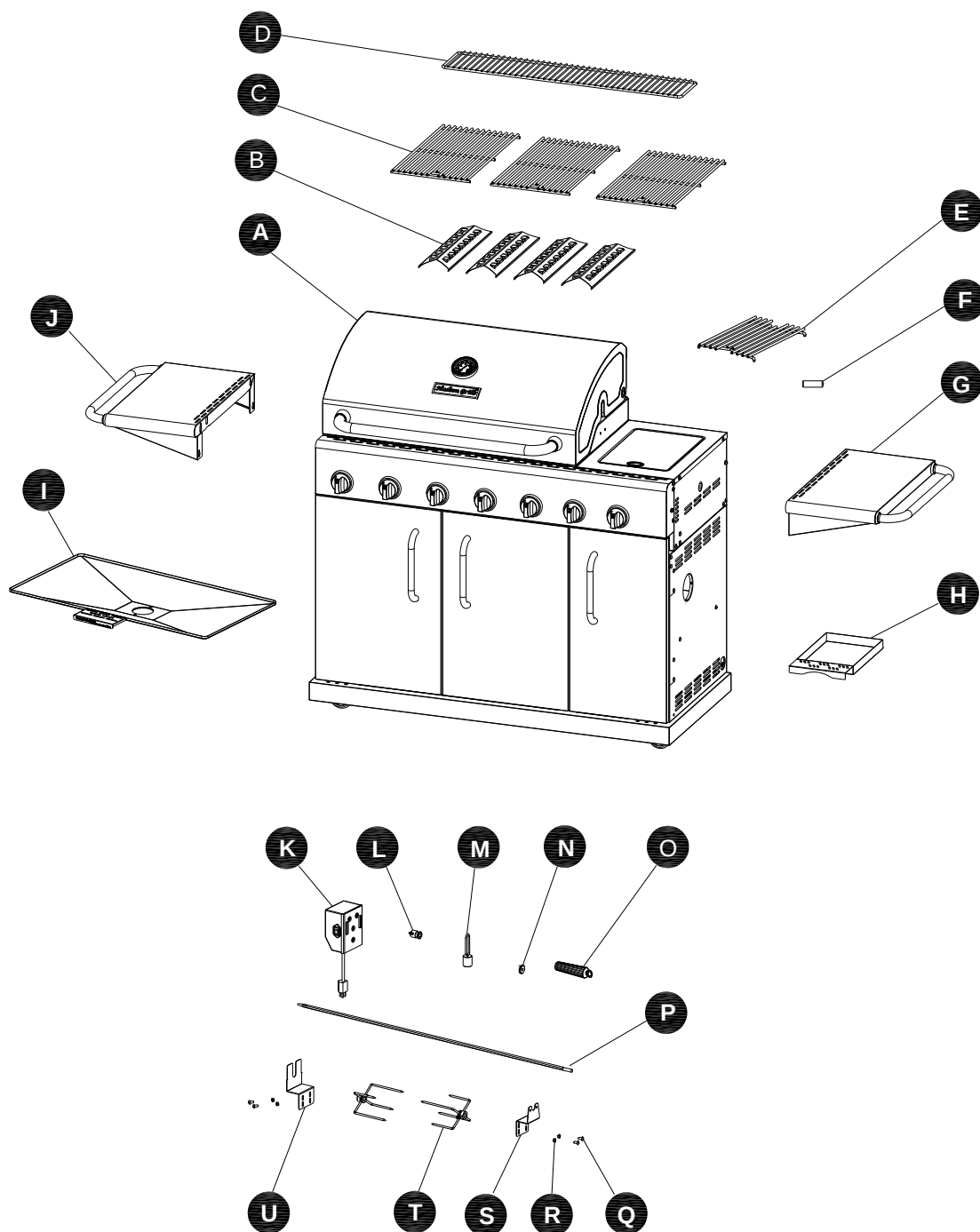
NUNCA dejar sin atender la parrilla mientras cocina.

Después de usar, cerrar la cubierta, girar las hornillas a la posición "HI" (Alto) por 15 minutos, para la autolimpieza, la grasa se quemará.

Tabla del tiempo para el mantenimiento y el cuidado

Parrilla	Frecuencia según el uso normal	Método de limpieza
Superficie pintada	Dos veces al año	Cera para automóviles
Superficie de acero inoxidable	Dos veces al año	Limpiador para acero inoxidable
Todas las rejillas	Después de cada uso	Queme y limpie
Rejillas de acero inoxidable	15 días	Cepillo de parrilla / Lavavajillas
Rejillas de porcelana	15 días	Apto para frotar con agua jabonosa/lavaplatos
Cámaras de calor de quemadores	30 días	Cepillo de alambre
Quemadores	90 días	Cepillo de alambre
Interior de la caja del quemador	120 días	Productos de limpieza para el interior de parrillas

Contenido del paquete



Contenido del paquete

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	CUERPO DE PARRILLA	1
B	PLACA DE CALOR	4
C	PARRILLA PARA COCINAR	3
D	REJILLA DE CALENTAMIENTO	1
E	CUBIERTA DE LA HORNILLA LATERAL	1
F	BATERÍA AA	1
G	ESTANTE LATERAL (DERECHO)	1
H	TAZA DE GOTEÓ	1
I	BANDEJA DE GOTEÓ	1
J	ESTANTE LATERAL (IZQUIERDO)	1
K	MOTOR DEL ASADOR	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
L	MANGUITO DE LA FLECHA	1
M	BALANCE DE LA ENCIMERA	1
N	ARANDELA DE LLAVE	1
O	ASA	1
P	VARILLA DEL ASADOR	1
Q	TORNILLO	4
R	TUERCA	4
S	MÉNSULA DEL MOTOR	1
T	TENEDOR PARA ASAR	2
U	MÉNSULA DEL ASA	1

DESEMPACAR

Retirar el paquete de la parte superior de la tarima, retirar con cuidado la parrilla de la tarima. Al levantar la parrilla, mantenerla en balance, no dejar que el panel inferior golpee la tarima.

De lo contrario, el panel inferior se dañará. Abrir la tapa de la parrilla y la cubierta de la hornilla lateral, cortar la brida que sostiene a la parrilla.

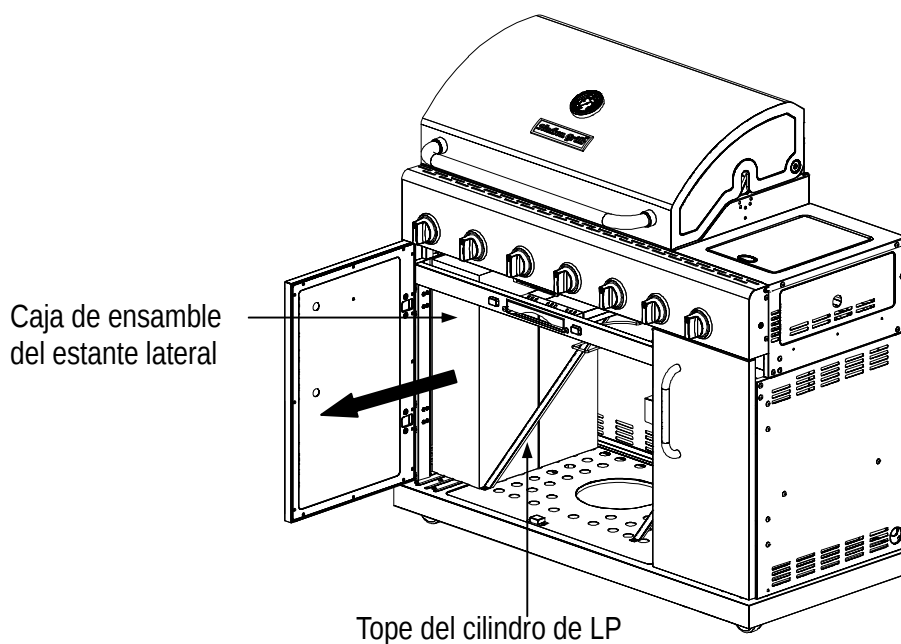
ADVERTENCIA: Ensamblar la parrilla en una superficie plana y nivelada. No intentar el ensamble si alguna parte falta o está dañada.

Llamar al Centro de Servicio de la Parrilla para Ayuda y Partes

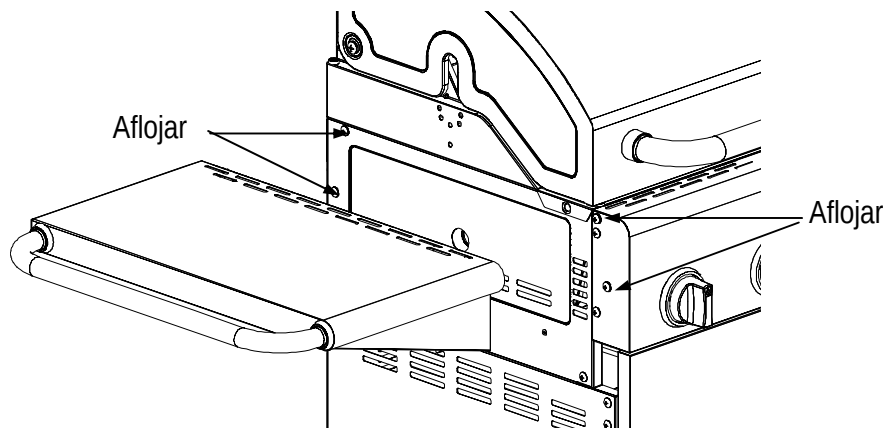
Si tiene preguntas o necesita ayuda durante el ensamble, favor de llamar al **888 80 GRILL (888 804 7455)**.

Usted hablará con un representante del fabricante de la parrilla.

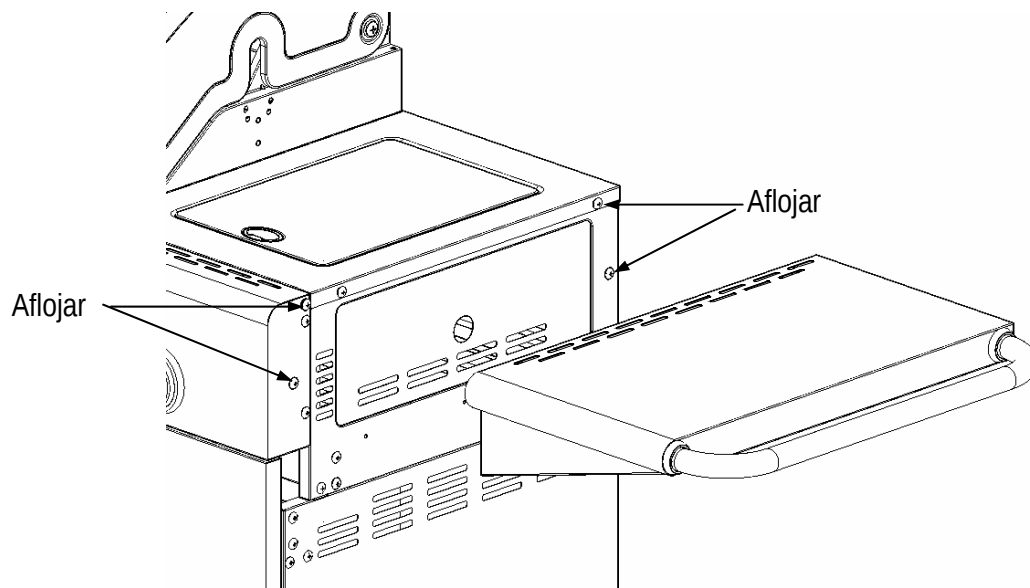
1. Abrir la puerta del gabinete, desprender el tope izquierdo del cilindro de LP retirando los tornillos que sostienen el tope del cilindro de LP en el panel inferior y en el panel posterior. Sacar del gabinete la caja del ensamble de estante lateral. Enseguida, ensamblar otra vez el tope del cilindro de LP con los tornillos que fueron removidos.



2. Abrir la caja del ensamble del estante lateral y sacar los estantes laterales. Aflojar de 3 a 4 vueltas los cuatro tornillos fijos al panel izquierdo de la caja de las hornillas como se muestra. Colgar el estante lateral izquierdo por los orificios marcados en su lado sobre los cuatro tornillos flojos. Apretar los cuatro tornillos aflojados previamente.



3. Aflojar de 3 a 4 vueltas los cuatro tornillos fijos al panel derecho de la caja de las hornillas como se muestra. Colgar el estante lateral derecho por los orificios marcados en su lado sobre los cuatro tornillos flojos. Apretar los cuatro tornillos aflojados previamente.



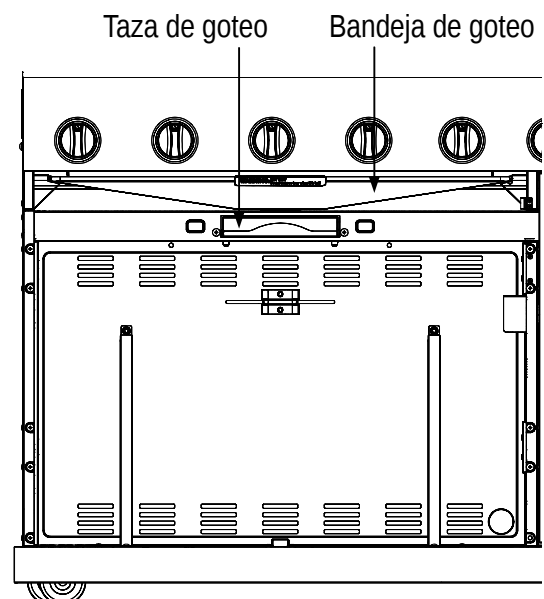
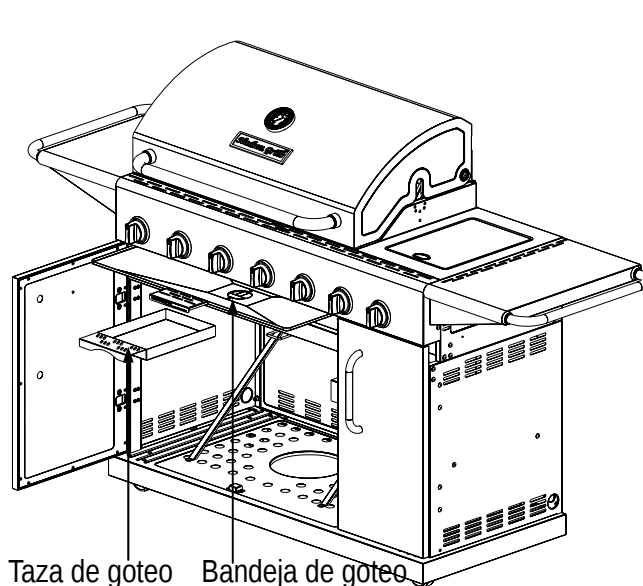
4. Abrir la tapa de la parrilla, cortar la brida que sostiene la bandeja de goteo y la hornilla principal.

Deslizar la taza de goteo en el soporte de la taza de goteo entre la barra.

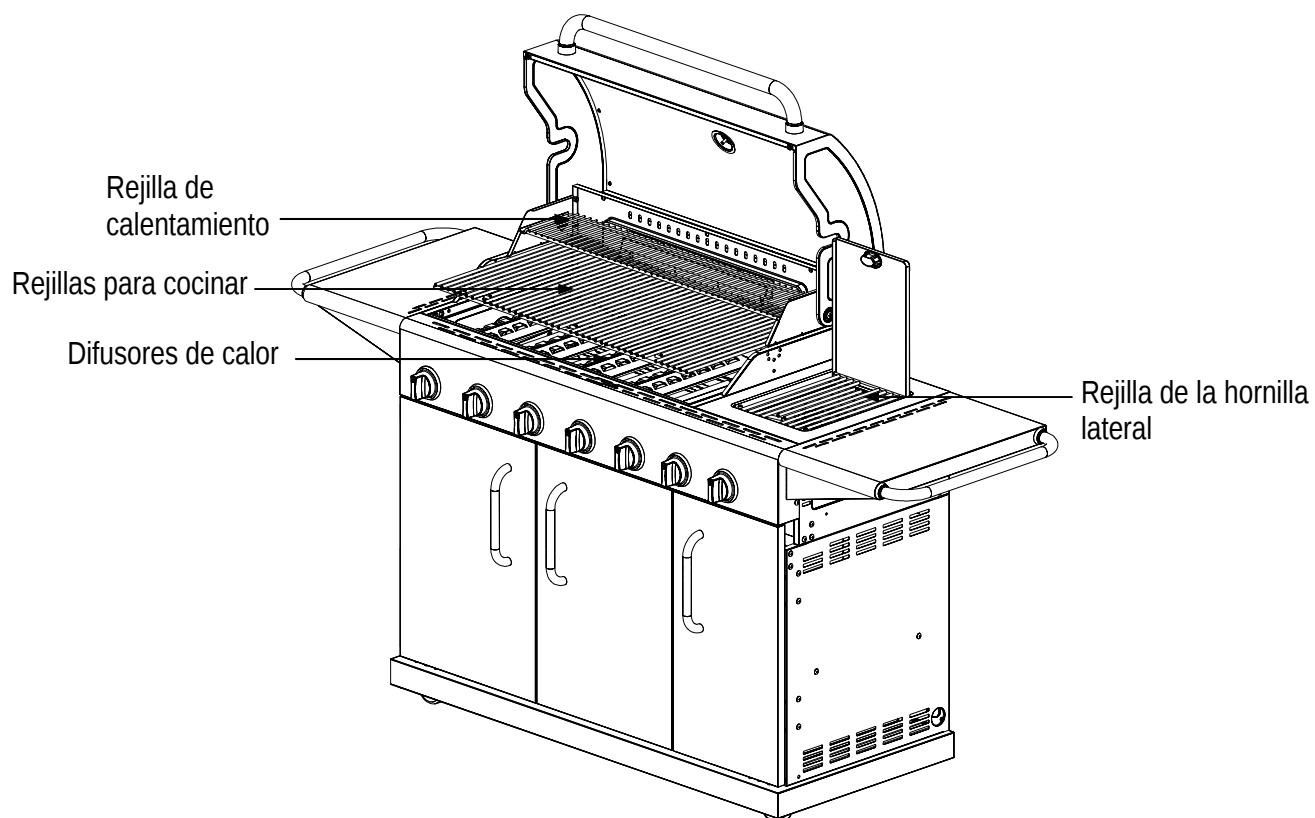
Alinear la taza de goteo con una capa de hoja de aluminio para facilitar la limpieza.

Ajustar la bandeja de goteo, hasta que esté en la parte inferior central de la caja de fuego y sostenerla en su lugar. Ésta es una bandeja de limpieza fácil, se puede deslizar hacia afuera desde la parte frontal para su limpieza.

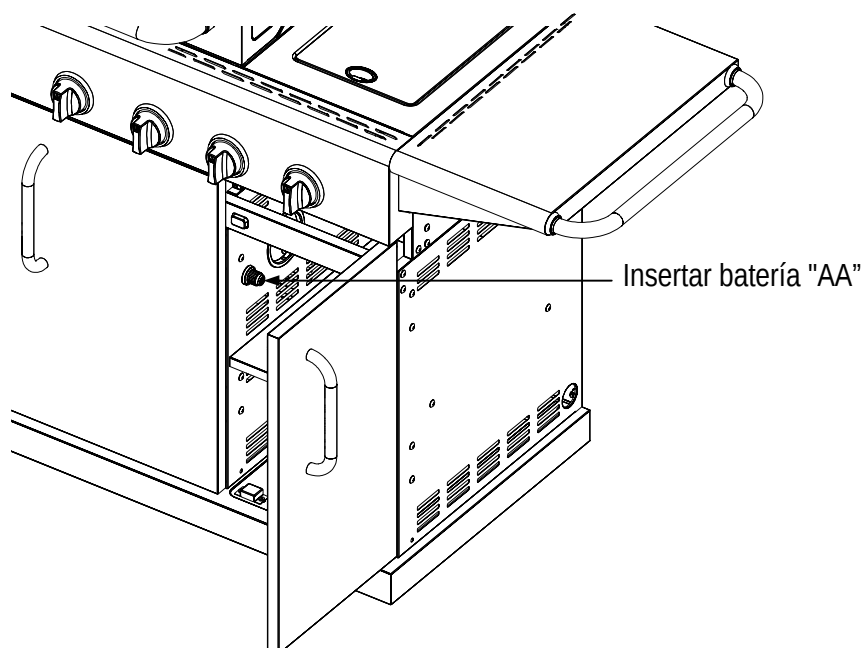
Advertencia: Favor de asegurarse que tanto la bandeja de goteo como la taza de goteo estén bien instaladas antes de encender las hornillas.



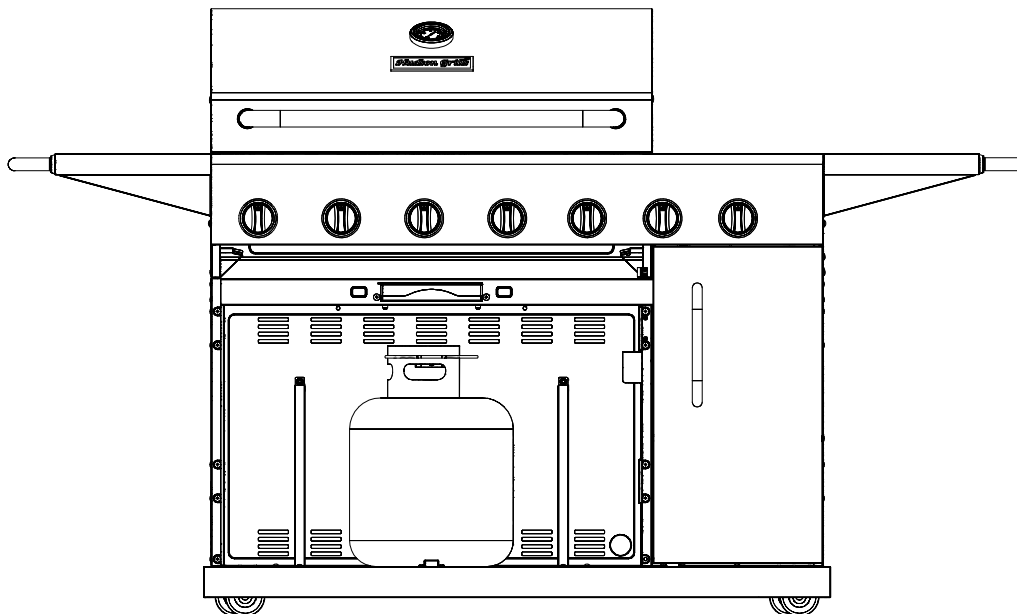
5. Colocar los difusores de calor, rejillas para cocinar, rejilla de la hornilla lateral y rejilla de calentamiento como se muestra.



6. Abrir la puerta derecha, retirar la tapa de la batería e insertar la batería "AA" con el polo positivo hacia afuera. Volver a colocar la tapa.



7. Abrir las puertas delanteras del carrito. Colocar la base del tanque en el carrito con la abertura del collar del tanque hacia la derecha, como se muestra. Conectar el regulador al tanque (ver la página 69 de la sección Uso y Cuidado).



Ensamble del kit para asar

Para usar el asador: Ensamblar el kit del asador como se muestra en la figura de abajo. La varilla del asador deberá ensamblarse en el motor colocando el extremo puntiagudo en el motor y luego deslizando el manguito de la flecha en la ranura del lado opuesto de la parrilla.

Nota:

1. No usar las hornillas principales o la hornilla para asar o la hornilla lateral cuando el kit para asar está instalado.
2. Al utilizar el kit para asar, retirar la rejilla de calentamiento. De lo contrario, el kit se dañará.
3. Las parrillas principales para cocinar se pueden retirar para proporcionar más espacio para el asador.

Las instrucciones del motor del asador

La entrada de potencia del motor: 120 V ~ 60 Hz 4 W

El motor del asador es capaz de subir un corte de carne roja o carne de aves hasta de 4.5 kg/ 9.92 lb. El motor se desliza sobre la ménsula del motor.

El motor del asador debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales o con el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70 o con el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.

Advertencia:

Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumergir el cable eléctrico, enchufes o el motor en agua o exponer a la lluvia.

Proteger los elementos eléctricos de las hornillas, superficies calientes de la parrilla y grasa.

Para protegerse contra el riesgo y peligro de una descarga, conectar sólo a un tomacorriente con conexión a tierra.

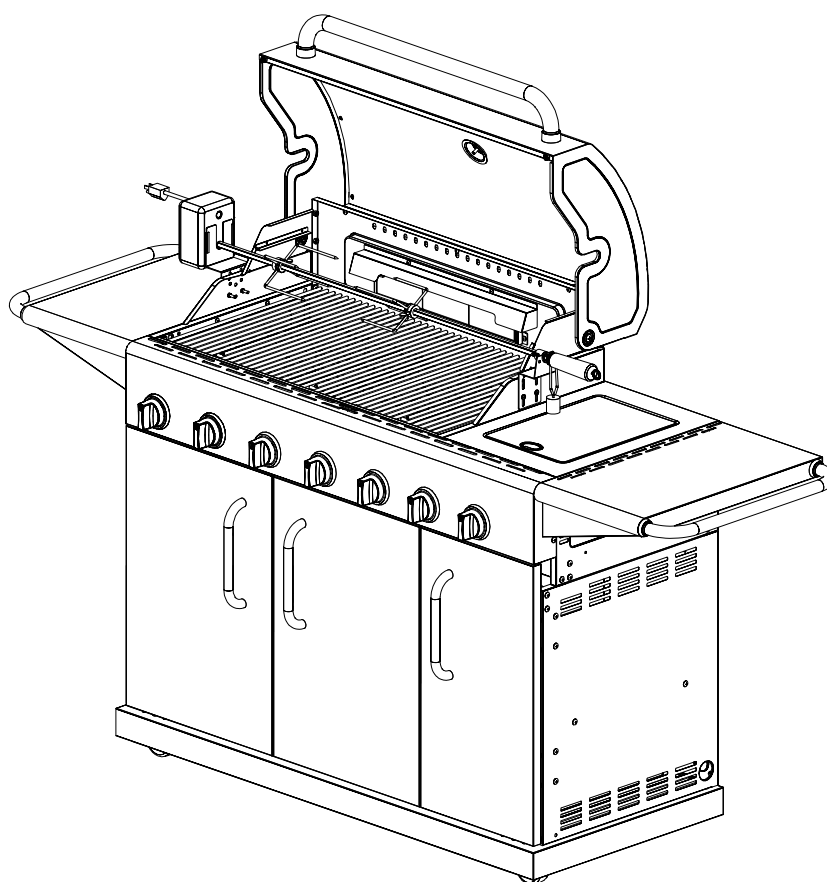
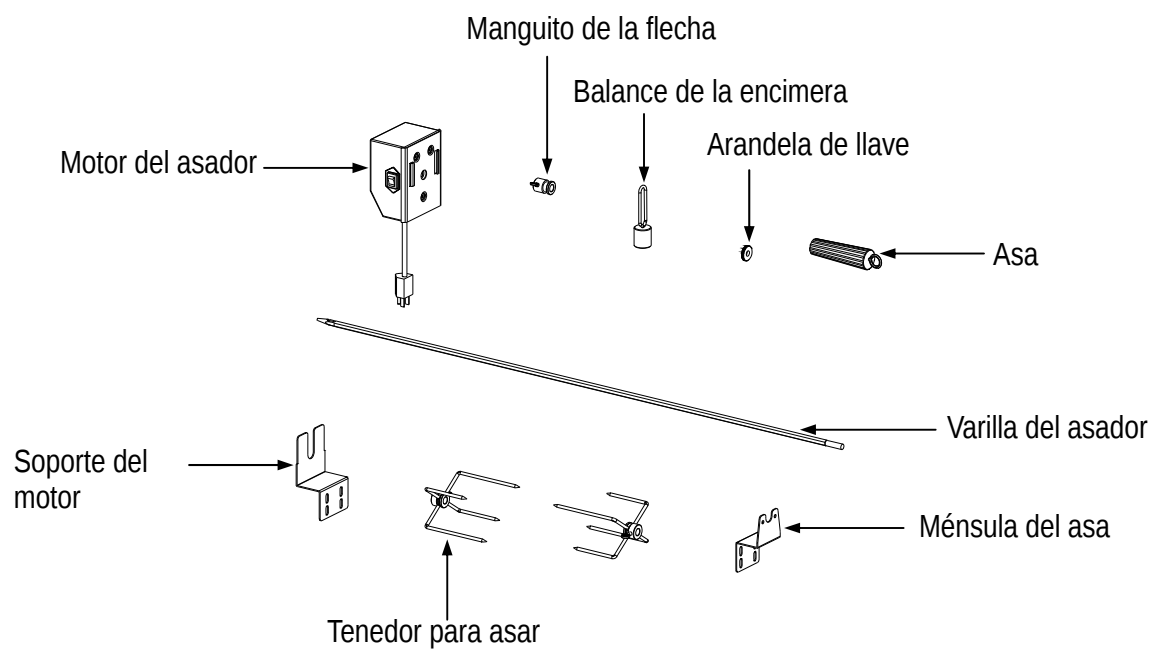
Este cable de alimentación eléctrica tiene un enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas para su seguridad personal. Debe conectarse en un contacto de 3 clavijas con conexión a tierra, conectado de acuerdo con el código eléctrico nacional y los códigos y ordenanzas locales. Guardar los productos en interiores cuando no estén en uso - fuera del alcance de los niños.

Para asegurar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conectar sólo en tomacorrientes con conexión a tierra. Si se utiliza una extensión eléctrica, debe conectarse a tierra y ser adecuada para su uso en aparatos para exteriores, mantener la extensión eléctrica seca y lejos del suelo. Cuando el asador no esté en uso, retirarlo y guardarlo en un lugar seco.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan productos eléctricos, siempre deben practicarse precauciones básicas, incluidas las siguientes:

1. LEER Y SEGUIR TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.
2. Leer y seguir todas las instrucciones que están en el producto o proporcionadas con el producto.
3. No usar una extensión eléctrica.
4. Consultar el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, específicamente para la instalación de cableado y espacios libres de conductores de potencia e iluminación.
5. No instalar o usar a menos de 3.04 m (10') de una piscina.
6. No usar en un cuarto de baño.
7. ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica. Cuando se utiliza en el exterior, instalar sólo a un receptáculo protegido ICFT (Interruptor de Circuito con Conexión a Tierra) Clase A cubierto que sea resistente a la intemperie con la unidad de potencia conectada al receptáculo. Si no está disponible uno, contactar a un electricista calificado para una instalación adecuada. Asegurarse que la unidad de potencia y el cable no interfieran con el cierre completo de la cubierta del receptáculo.
8. Para una unidad diseñada para ser montada a más de 0.30 m (1') desde la superficie del suelo:
ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica. Montar la unidad a una altura mayor de 0.30 m (1') desde la superficie del suelo.
9. GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES - Este manual contiene instrucciones importantes de seguridad y funcionamiento para unidades de potencia.



Kit de conversión a gas natural

Su parrilla se puede convertir a gas natural. La conversión la debe ejecutar un técnico especializado en gas. A continuación se muestra el Kit de conversión a gas natural (cedente de forma separada) requerido para la conversión.

Kit de conversión a gas natural

Modelo: RC3218-KIT

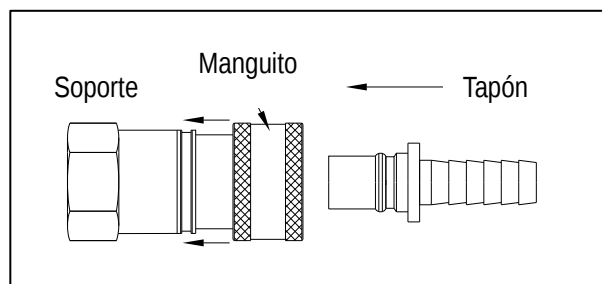
Para Norteamérica, favor de llamar a nuestro departamento de servicio al cliente al 888 80 GRILL (888 804 7455), 8:00 a.m. – 6:00 p.m. HORA DEL ESTE. Lunes - Jueves, 8:00 a.m. – 5:00 p.m. HORA DEL ESTE, Viernes. Idiomas: Inglés y español. Para servicio en francés, favor de escribir un correo electrónico a: eorder@msgservice.net. Para otra región, favor de escribir un correo electrónico a: Service@fjchengyi.com.

Preparación para la conexión a gas natural:

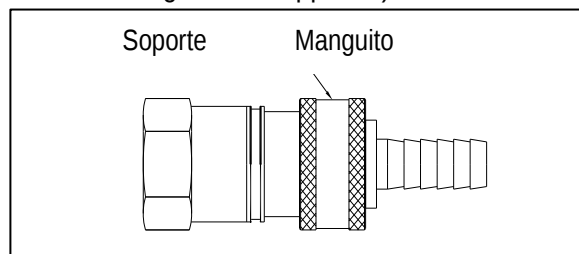
1. Cierre el suministro de gas y luego retire la tapa en el lado del suministro de gas.
2. Recomendado: Instale una válvula de cierre en el lado del suministro de gas antes de instalar el socket.
3. El socket debe ser instalado por un técnico autorizado, de acuerdo con el código nacional de gas combustible (NFPA 54/ANSI223.1).
4. Antes de insertar el tapón, abra el suministro de gas y verifique si las conexiones tienen fugas, incluyendo el vástago de la válvula de cierre y la apertura del socket. Para obtener mejores resultados, utilice una solución de jabón sin amoníaco y agua.

Mode d'emploi :

1. Pour brancher l'alimentation, poussez le manchon de la douille.



2. Insérez la fiche et relâchez le manchon.
3. Poussez la fiche jusqu'à ce que le manchon s'enclenche vers l'avant. (L'alimentation en gaz commencera automatiquement. Si la fiche n'est pas branchée correctement dans la douille, il n'y aura pas de débit de gaz vers l'appareil.)



Pour débrancher :

1. Tirez le manchon vers l'arrière. Enlevez le bouchon mâle de la douille. (L'alimentation en gaz s'arrête automatiquement.)
2. Fermez la vanne d'arrêt et remplacez les capuchons antipoussières sur la douille et sur le bouchon mâle.

Gaz naturel

Si vous avez un barbecue fonctionnant au gaz naturel, le régulateur fourni sera réglé pour une pression de sortie de 7 po de colonne d'eau (C.E.) et devra être utilisé avec du gaz naturel uniquement. La pression du gaz est modifiée par la taille de la conduite de gaz ainsi que par la longueur de la conduite provenant de la conduite de gaz de la maison. Suivez les recommandations du tableau ci-dessous :

Desde la casa hasta la parrilla	
Distancia	Tamaño de las tuberías
Hasta 7,62 m	3/8" de diámetro
De 7,92 m a 15,24 m	1/2" de diámetro
15,54 m a 30,48 m	2/3" de trayecto: 3/4" de diámetro de 1/3" de trayecto: 1/2" de diámetro
Más de 30,78 m	3/4" de diámetro

Instrucciones para la conversión de gas natural

Antes de comenzar la conversión, asegurarse que todas las perillas de control estén en la posición de apagado (OFF), que la válvula del tanque de LP esté cerrada y que el tanque esté desconectado del regulador y retirado de la parrilla. Luego, abrir la tapa y retirar la rejilla de calentamiento, parrillas para cocinar y difusores de calor.

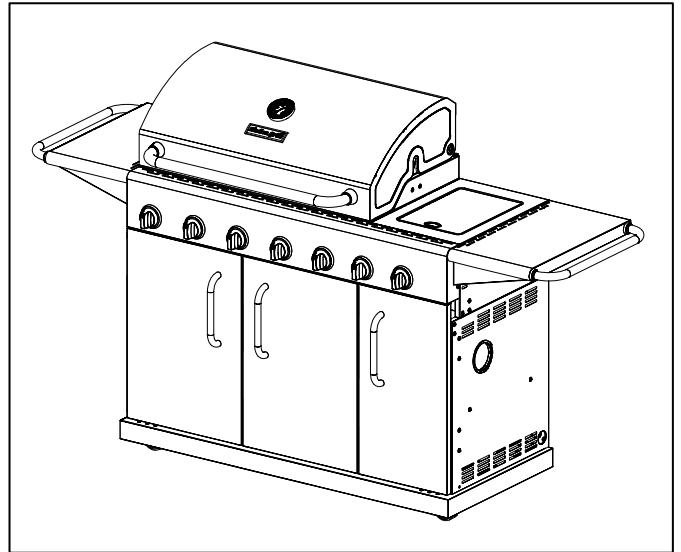
Espreas requeridas:

4 Hornillas principales: D = 1.37 mm

1 Hornilla para asar: D = 1.44 mm

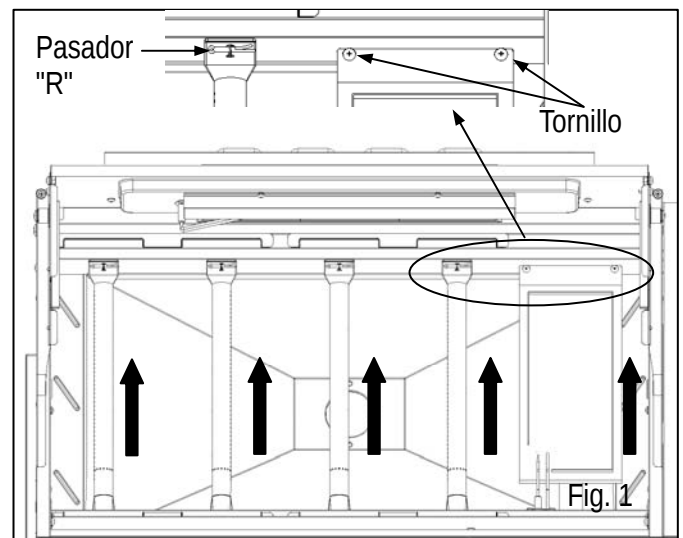
1 Hornilla lateral: D = 1.37 mm

1 Hornilla posterior: D = 1.44 mm



Conversión de la hornilla para asar y la hornilla principal

1. Jalar los pasadores "R" y sacar las hornillas del tubo principal. Retirar el tornillo que asegura la hornilla para asar, para poder sacarla. (Fig.1)



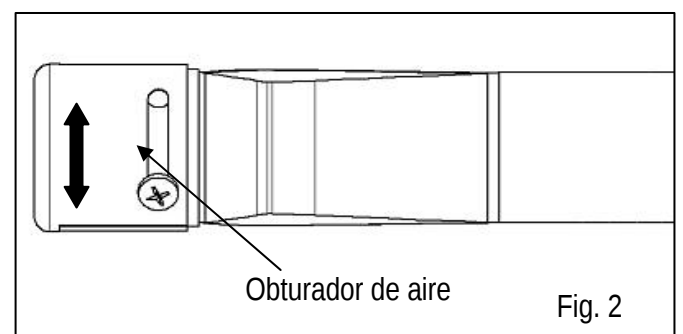
2. Ajustar los obturadores de aire de las hornillas del tubo principal, aflojando los tornillos de los obturadores de aire.

Los ajustes son:

Abrir 6.3 mm (1/4") para gas LP.

Abrir 1.5 mm - 3.1 mm (1/16" - 1/8") para gas natural (GN).

Se necesita ajustar las aberturas antes de poner otra vez las hornillas en la caja de las hornillas. (Fig. 2)



3. Ajustar el obturador de aire de la hornilla para asar, aflojando el tornillo del obturador de aire.
Los ajustes son:
Abrir 28.5 mm (9/8") para gas LP.
Abrir 12.7 mm - 15.8 mm (1/2" - 5/8") para gas natural (GN).
Se necesita ajustar las aberturas antes de poner otra vez la hornilla en la caja de las hornillas.
(Fig. 3)

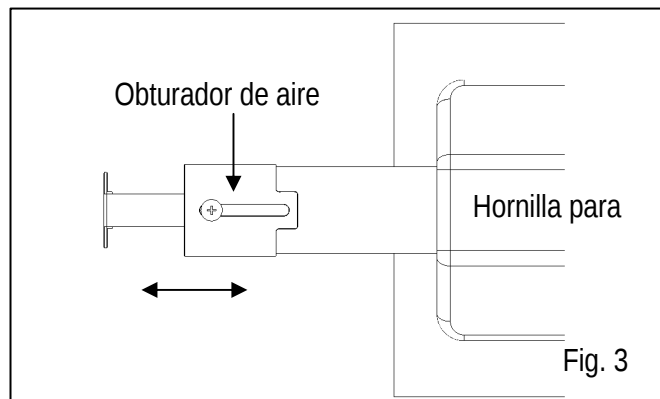


Fig. 3

4. Retirar primero las espreas para LP con la herramienta para remover espreas, luego instalar la esprea para gas natural. Asegurarse de usar la esprea correcta, marcada "1.37" para la hornilla del tubo principal, "1.44" para la hornilla para asar. Una vez completado este paso, instalar las hornillas del tubo principal y la hornilla para asar atrás de la caja de fuego y asegurarlas a la ménsula con los pasadores "R" y los tornillos. Asegurarse que las espreas están alineadas con las hornillas y que los pernos de encendido estén instalados en sus posiciones originales. Revisar las chispas antes del funcionamiento de la parrilla.
(Fig. 4)

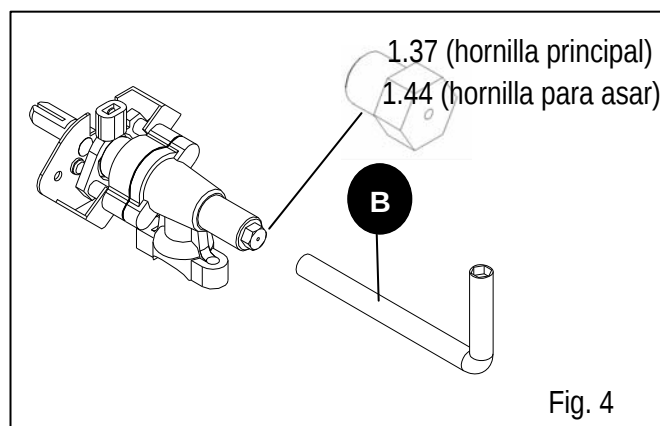


Fig. 4

Conversión de la hornilla lateral

1. Retirar la parrilla de la hornilla lateral.
Retirar el estante lateral derecho de la parrilla.
Retirar los 2 tornillos (1/4-20" x 1-3/8") del lado izquierdo de la caja de la hornilla lateral.
Los tornillos se localizan en el interior de la caja de la hornilla principal (Fig. 5)
2. Retirar los 2 tornillos (1/4-20" x 5/8") del lado derecho de la caja de la hornilla lateral. (Fig. 6)

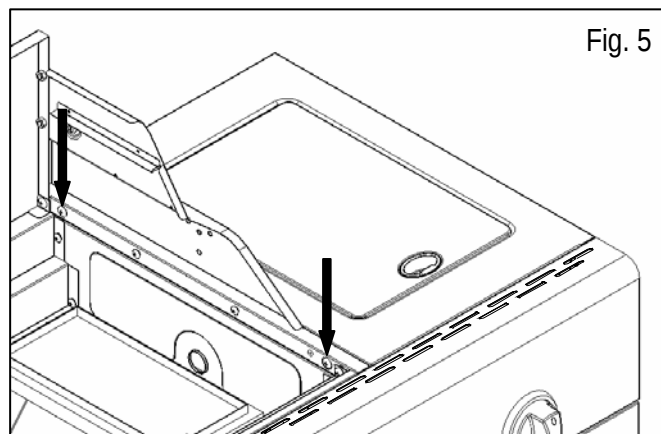


Fig. 5

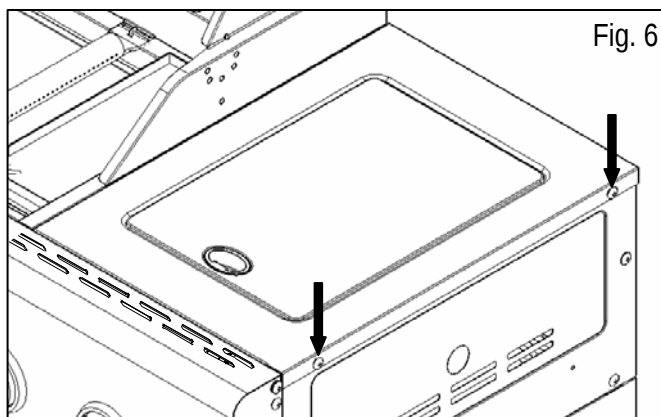
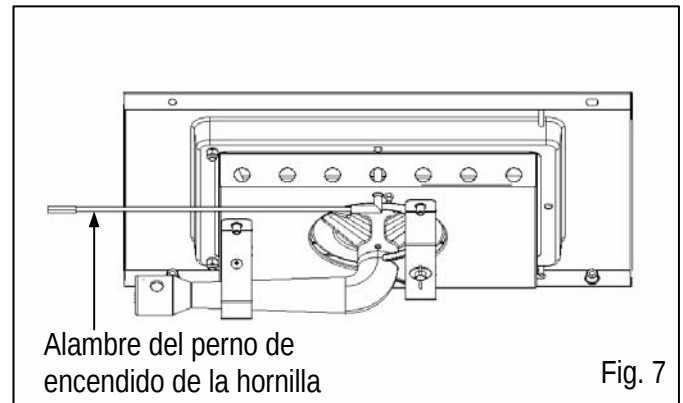


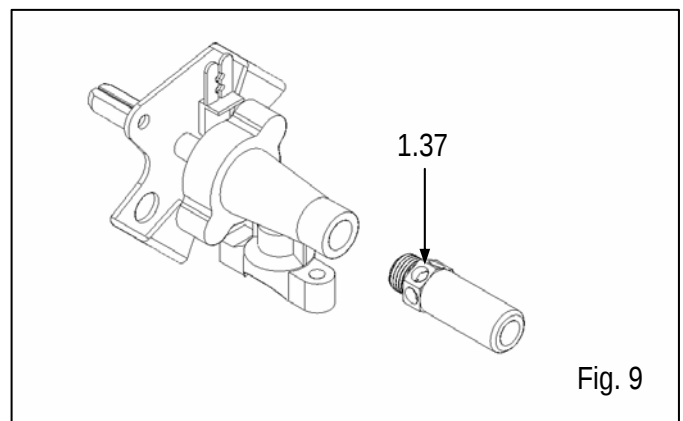
Fig. 6

3. Sacar el alambre del perno de encendido de la hornilla lateral desde el encendedor, levantar el panel superior de la hornilla lateral, y empujar hacia atrás el extremo frontal del panel superior de la hornilla lateral hasta que se pueda ver la esprea de la hornilla lateral. (Fig. 7) (Fig. 8)



4. Usar una llave para retirar la esprea de la válvula de la hornilla lateral. Luego, instalar la esprea para gas natural.

Durante este proceso, sostener el componente del panel, de lo contrario, se puede caer y causar lesiones. Asegurarse que se utiliza la esprea correcta, marcada "1.37". (Fig. 9)



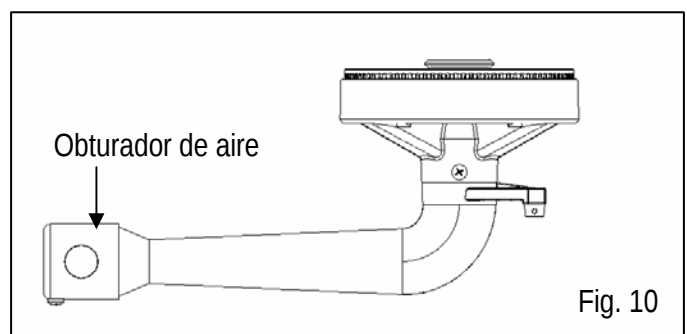
5. Ajustar el obturador de aire de la hornilla lateral aflojando el tornillo del obturador de aire. (Fig. 10)

Los ajustes son:

Abrir 12.7 mm (1/2") para gas LP.

Abrir 4.76 mm - 7.9 mm (3/16" - 5/16") para gas natural (GN).

Se necesita ajustar las aberturas antes de poner otra vez la hornilla en la caja de las hornillas.



6. Una vez completado este paso, instalar la hornilla lateral atrás de la caja de fuego, conectar el alambre del perno de encendido de la hornilla lateral en el encendedor, seguido del estante lateral derecho con los tornillos. Asegurarse que la esprea de la hornilla lateral esté alineada con la hornilla lateral. (Fig. 11)

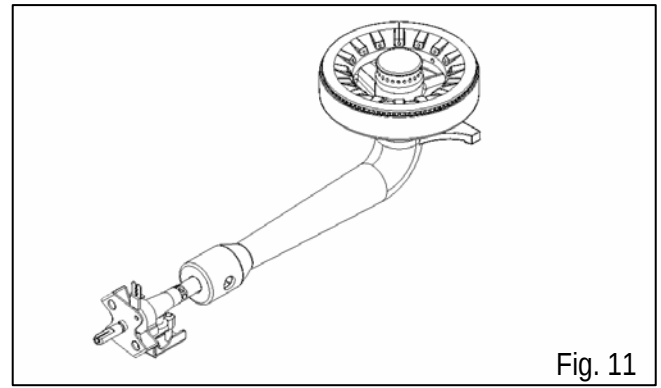


Fig. 11

Conversión de la hornilla posterior

1. Retirar los 5 tornillos (3/16-24 x 1/2") de la parte posterior de la caja de las hornillas para desprender la cubierta de la hornilla posterior del panel posterior de la caja de las hornillas. Durante este proceso, sostener la cubierta de la hornilla posterior, de lo contrario, se caerá y se puede romper, posiblemente causando lesiones. (Fig. 12)

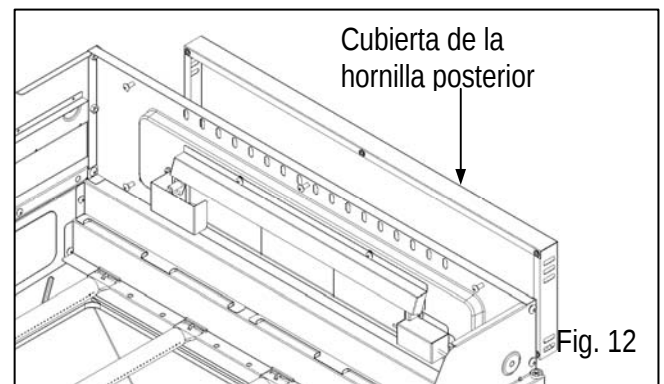


Fig. 12

2. Usar la llave para retirar la esprea de la hornilla posterior desde la hornilla posterior y la manguera. Colocarla otra vez con la esprea para gas natural y luego apretar. **Asegurarse que se utiliza la esprea correcta, marcada "1.44". (Fig. 13)**

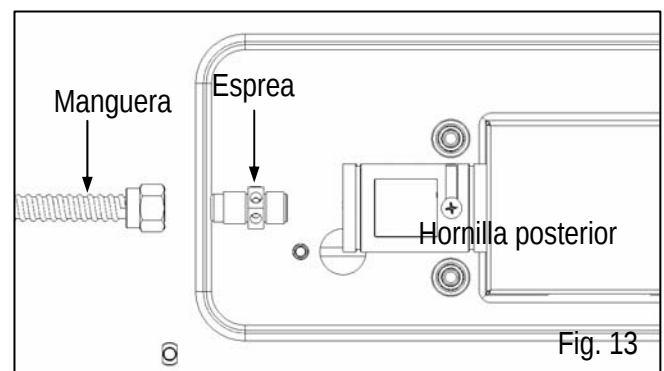


Fig. 13

3. Ajustar el obturador de aire de la hornilla posterior, aflojando el tornillo del obturador de aire. (Fig. 14)
Los ajustes son:
Abrir 22.2 mm (7/8") para gas LP.
Abrir 9.5 mm - 15.8 mm (3/8" - 5/8") para gas natural (GN).

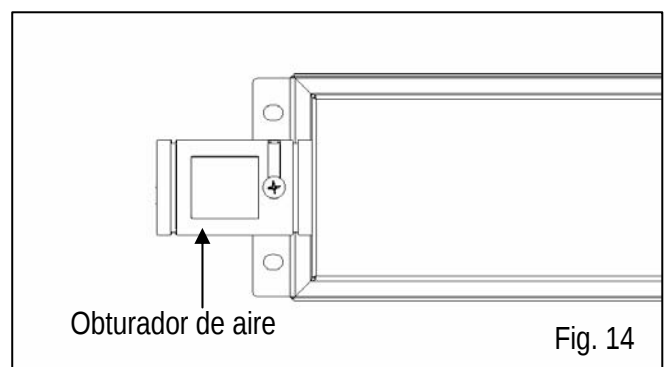


Fig. 14

- Una vez completado este paso, asegurar la cubierta de la hornilla posterior al panel posterior de la caja de las hornillas con los tornillos que fueron removidos.

Cambiar a manguera para gas natural de 3.05m (10')

Sacar el regulador del múltiple y volverlo a colocar con una manguera para gas natural de 3.05m (10'). Favor de asegurarse que la manguera esté bien sujeta. (Fig.15)

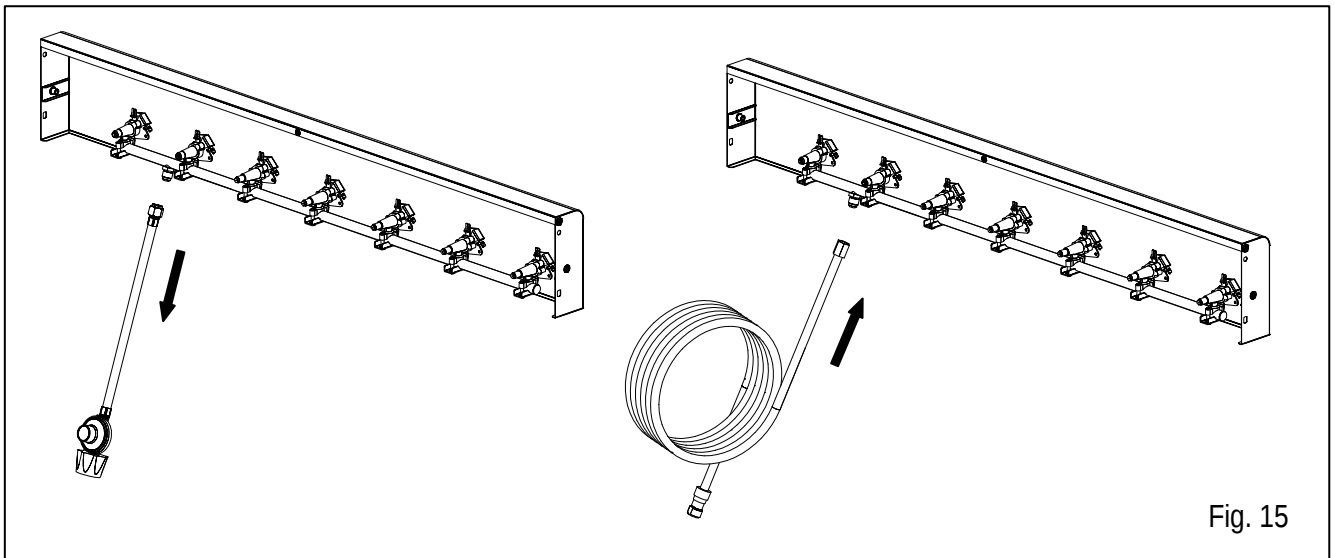


Fig. 15

Ajustar el tornillo de control de la válvula

Jalar todas las perillas de los vástagos de las válvulas.

Para las hornillas principales y la hornilla lateral, ajustar el tornillo en el orificio de la válvula usando el desarmador de cabeza plana. Girar los tornillos dos vueltas completas en sentido contrario a las manecillas del reloj. (Fig. 16)

Para la hornilla del asador, ajustar el tornillo de la válvula usando el desarmador de cabeza plana.

Girar el tornillo dos vueltas completas en sentido contrario a las manecillas del reloj. (Fig. 17)

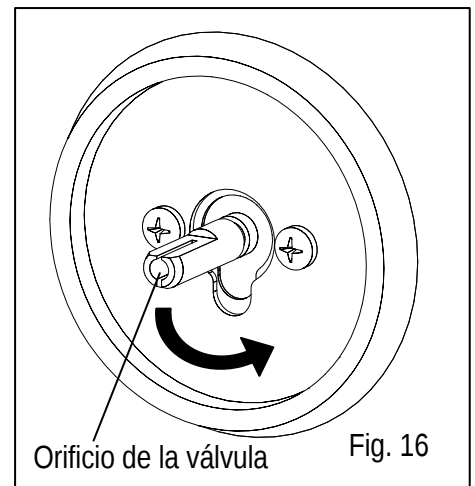


Fig. 16

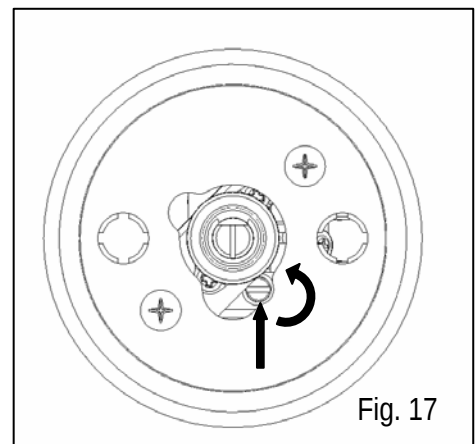


Fig. 17

Para completar la conversión, instalar otra vez todas las perillas, regresar los difusores de calor a la caja de fuego, seguido por las rejillas y la rejilla de calentamiento.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Acción correctiva
La parrilla o el quemador lateral no encienden	1. El cable de encendido se desconectó del encendedor eléctrico. 2. La distancia entre el pasador de encendido y el quemador es superior a 2,60 mm-5,10 mm (quemador lateral). 3. El cable de encendido está roto. 4. La batería se ha agotado. 5. Los polos de la batería están mal colocados. 6. La punta del electrodo no produce chispas en el puerto del quemador. 7. No hay suministro de gas. 8. La abertura del obturador de aire es demasiado grande.	1. Vuelva a conectar el cable de encendido al encendedor eléctrico. 2. Afloje el pasador y ajuste la distancia, luego vuelva a apretarlo. 3. Póngase en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente para obtener un cable de encendido de repuesto. 4. Instale una nueva batería AA. 5. Cambie la ubicación de los polos de la batería. 6. Vuelva a instalar el electrodo. 7. Abra la válvula del regulador. 8. Afloje el obturador de aire y ajuste la abertura a un tamaño menor.
La llama del quemador es amarilla y se percibe olor a gas	1. La abertura del obturador de aire no está bien ajustada. 2. Arañas o insectos bloquean el obturador de aire. 3. Hay fugas de gas	1. Afloje el obturador de aire y ajuste la abertura hasta obtener llamas azules. Abertura de 0,6 cm para GPL Abertura de 0,32 cm para gas natural. 2. Despeje las obstrucciones. 3. Busque el origen de la fuga de gas.
Llamas excesivas	1. Se están asando carnes grasosas mientras las perillas se encuentran en "HIGH" (alto). 2. Roció agua sobre las llamas de gas. 3. La cubierta está cerrada mientras asa.	1. Ase las carnes grasosas con las parrillas frías y las perillas en la posición "LOW" (BAJO). Si las llamas excesivas continúan, coloque la carne en la rejilla para calentar hasta que las llamas se asienten. 2. Nunca rocíe agua sobre las llamas de gas. 3. Mantenga la cubierta abierta mientras usa la parrilla.

Problema	Causa posible	Acción correctiva
El quemador se apaga	1. El tanque de PL está vacío. 2. El quemador no está alineado con la válvula de control. 3. El suministro de gas no es suficiente.	1. Vuelva a llenar el tanque de PL. 2. Instale el quemador correctamente. 3. Verifique la manguera de suministro de gas y asegúrese de que no haya fugas ni nudos.
La parrilla genera poco calor con la perilla en la posición "HI" (ALTO)	1. Los puertos están bloqueados. 2. El tanque de PL se ha agotado.	1. Limpie las obstrucciones de los puertos. 2. Vuelva a llenar el tanque de PL.
Poco calor, gas PL	El ensamble del regulador de propano cuenta con un dispositivo de control de flujo excesivo diseñado para suministrar suficiente flujo de gas a la parrilla. Los cambios bruscos en la presión pueden activar el dispositivo de control de flujo excesivo y producir una llama y temperatura bajas.	Siga estas instrucciones: 1. Asegúrese de que todos los quemadores estén en la posición "OFF" (APAGADO). 2. Abra la válvula del tanque y espere 5 minutos. 3. Encienda de a un quemador por vez según las instrucciones de encendido enumeradas en el revestimiento de la puerta.
Disminución repentina del flujo de gas o llama baja	1. Se agotó el gas. 2. Se activó la válvula de exceso de flujo. 3. Hay un bloqueo de vapores en la tuerca de acoplamiento/conexión del cilindro de gas PL.	1. Verifique el nivel de gas en el cilindro de PL. 2. Apague las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen bajas, apague las perillas y la válvula del cilindro de PL. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y compruebe que no haya fugas. Encienda la válvula del cilindro PL, espere 30 segundos y encienda la parrilla. 3. Coloque las perillas en la posición de apagado y cierre la válvula del cilindro de PL. Desconecte la tuerca de acoplamiento del cilindro. Vuelva a conectar e intente nuevamente.

LISTA DE PARTES

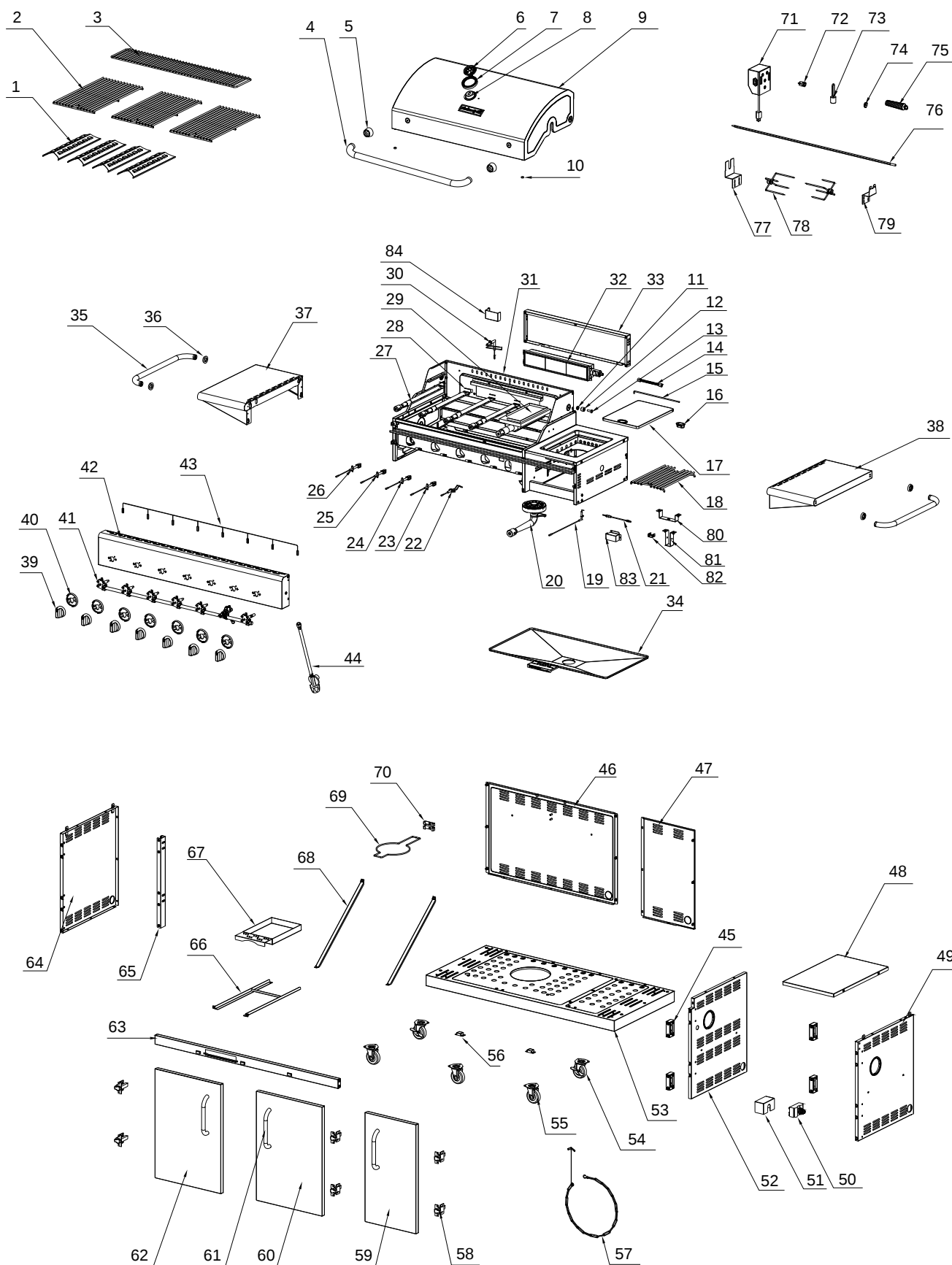
Clave	Cant.	Descripción	# de Parte del Fabricante
1	4	PLACA DE CALOR	RC3218-00-2003
2	3	PARRILLA PARA COCINAR	RC3218-00-2010
3	1	REJILLA DE CALENTAMIENTO	RC3218-00-2020
4	1	ASA DE LA CUBIERTA	RC3218-00-4300
5	2	BASE DEL ASA DE LA CUBIERTA	RC3218-00-4003
6	1	MEDIDOR DE TEMPERATURA	RC3218-00-8025
7	1	BISEL DEL MEDIDOR DE TEMPERATURA	RC3218-00-4001
8	1	MANGUITO DEL MEDIDOR DE TEMPERATURA	RC3218-00-4009
9	1	CUBIERTA	RC3218-00-4100-N
10	4	TAPÓN DE GOMA	RC3218-00-8008
11	2	TUERCA	5/16-18UNC
12	2	MANGUITO DE LA CUBIERTA	RC3218-00-0001
13	2	TORNILLO	5/16-18UNC x 1
14	1	MANGUERA DE LA HORNILLA POSTERIOR	E3520-00-8005
15	1	FLECHA DE LA HORNILLA LATERAL	RC3218-00-2802
16	1	ASA DE LA CUBIERTA	RC3218-00-2812
17	1	CUBIERTA DE LA HORNILLA LATERAL	RC3218-00-2811
18	1	PARRILLA DE LA HORNILLA LATERAL	RC3218-00-2840
19	1	PERNO DE ENCENDIDO (HORNILLA LATERAL)	RC3218-00-8007
20	1	HORNILLA LATERAL	RC3218-00-8200
21	1	PROTECCIÓN DE LLAMAS	RC3218-00-8017
22	1	PERNO DE ENCENDIDO (HORNILLA PARA ASAR)	RC3218-00-8005
23	1	PERNO DE ENCENDIDO (HORNILLA PRINCIPAL)	RC3218-00-8004
24	1	PERNO DE ENCENDIDO (HORNILLA PRINCIPAL)	RC3218-00-8003
25	1	PERNO DE ENCENDIDO (HORNILLA PRINCIPAL)	RC3218-00-8002
26	1	PERNO DE ENCENDIDO (HORNILLA PRINCIPAL)	RC3218-00-8001
27	4	HORNILLA PRINCIPAL	RC3218-00-8020
28	4	PASADOR "R"	R PIN
29	1	HORNILLA PARA ASAR	RC3218-00-8023
30	1	PERNO DE ENCENDIDO (HORNILLA POSTERIOR)	RC3218-00-8006
31	1	CAJA DE LAS HORNILLAS	RC3218-00-2000
32	1	HORNILLA POSTERIOR	RC3218-00-8019
33	1	CUBIERTA DE LA HORNILLA POSTERIOR	RC3218-00-2420
34	1	BANDEJA DE GOTEÓ	RC3218-00-2600
35	2	ASA DE LA PARRILLA	RC3218-00-5300
36	4	BASE DEL ASA DE LA PARRILLA	RC3218-00-5001
37	1	ESTANTE LATERAL (IZQUIERDO)	RC3218-00-5100
38	1	ESTANTE LATERAL (DERECHO)	RC3218-00-6100
39	7	PERILLA DE LA HORNILLA PRINCIPAL	RC3218-00-3301
40	7	BISEL DE LA PERILLA DE LA HORNILLA PRINCIPAL	RC3218-00-3302
41	1	COLECTOR	RC3218-00-3200
42	1	CAJA DE CONTROL	RC3218-00-3101
43	1	ALAMBRE DE ENCENDIDO (HORNILLA PRINCIPAL)	RC3218-00-8011
44	1	REGULADOR DE GLP	RC3218-00-8009
45	4	BASE DE LA BISAGRA DE LA PUERTA	RC3218-00-1330
46	1	PANEL POSTERIOR IZQUIERDO	RC3218-00-1200

Clave	Cant.	Descripción	# de Parte del Fabricante
47	1	PANEL POSTERIOR DERECHO	RC3218-00-1220
48	1	ESTANTE	RC3218-00-1340
49	1	PANEL DERECHO	RC3218-00-1310
50	1	ENCENDEDOR ELÉCTRICO	L3218-00-8002
51	1	CAJA PROTECTORA DEL ENCENDEDOR	RC3218-00-1703
52	1	PANEL CENTRAL	RC3218-00-1320
53	1	PANEL INFERIOR	RC3218-00-1100
54	2	RUEDA CON SEGURO	RC3218-00-8015
55	3	RUEDA	RC3218-00-8014
56	2	TOPE DE PUERTA	RC3218-00-1114
57	1	PORTAFÓSFOROS	3019L-1710
58	6	BISAGRA DE LA PUERTA	RC3218-00-8013
59	1	PUERTA DERECHA	RC3218-00-1800
60	1	PUERTA CENTRAL	RC3218-00-1600
61	3	ASA DE LA PUERTA	RC3218-00-1410
62	1	PUERTA IZQUIERDA	RC3218-00-1400
63	1	BARRA	RC3218-00-1500
64	1	PANEL IZQUIERDO	RC3218-00-1700
65	1	MÉNSULA DEL PANEL IZQUIERDO	RC3218-00-1710
66	1	SOPORTE DE LA TAZA DE GOTEÓ	RC3218-00-1900
67	1	TAZA DE GOTEÓ	RC3218-00-1002
68	2	TOPE DEL TANQUE	RC3218-00-1050
69	1	ANILLO DEL TANQUE DE SEGURIDAD PATENTADO	RC3218-00-1203
70	1	MÉNSULA DEL ANILLO DEL TANQUE	RC3218-00-1202
71	1	MOTOR DEL ASADOR	RC3218-00-8103
72	1	MANGUITO DE LA FLECHA	RC3218-00-8107
73	1	BALANCE DE LA ENCIMERA	RC3218-00-8109
74	1	ARANDELA DE LLAVE	RC3218-00-8108
75	1	ASA	RC3218-00-8104
76	1	VARILLA DEL ASADOR	RC3218-00-8101
77	1	MÉNSULA DEL MOTOR	RC3218-00-8105
78	2	TENEDOR PARA ASAR	RC3218-00-8102
79	1	MÉNSULA DEL ASA	RC3218-00-8106
80	1	SOPORTE DE LA HORNILLA LATERAL	RC3218-00-2820
81	1	MÉNSULA DE LA HORNILLA LATERAL	RC3218-00-2830
82	1	TOPE DE LA HORNILLA LATERAL	RC3218-00-2850
83	1	CAJA DE PROTECCIÓN DE LLAMAS	RC3218-00-2404
84	1	CAJA DEL PERNO DE ENCENDIDO DEL ASADOR	RC3218-00-2402

Si faltan accesorios de ferretería o hay partes dañadas después de desempacar la parrilla, para Norteamérica, llamar al 888 80 GRILL (888 804 7455) para reemplazo.

Para otra región, favor de escribir un correo electrónico a: Service@fjchengyi.com.

DIAGRAMA DE PARTES



Distributed by:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com

Imported by / Importé par :
Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca
* faisant affaire au Québec sous le
nom Les Entrepôts Costco

Imported by:
Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Importado por:
Costco Wholesale Spain, S.L.U.
Polígono Empresarial Los Gavilanes
C/ Agustín de Betancourt,17
28906 Getafe (Madrid) España
NIF : B86509460
900 111 155
www.costco.es

Distributed by:
Costco Wholesale Iceland ehf.
Kauptún 3-7, 210 Gardabaer
Iceland
www.costco.is

Distribué par:
Costco France
1, avenue de Bréhat
91140 Villebon-sur-Yvette
France
01 80 45 01 10
www.costco.fr

Imported by:
Costco Wholesale Japan Ltd.
3-1-4 Ikegami-Shincho
Kawasaki-ku, Kawasaki-shi,
Kanagawa 210-0832 Japan
044-281-2600
www.costco.co.jp

Imported by / Manufactured for:
Costco President Taiwan, Inc.
No. 656 Chung-Hwa 5th Road
Kaohsiung, Taiwan
Company Tax ID: 96972798
0800-885-889
www.costco.com.tw