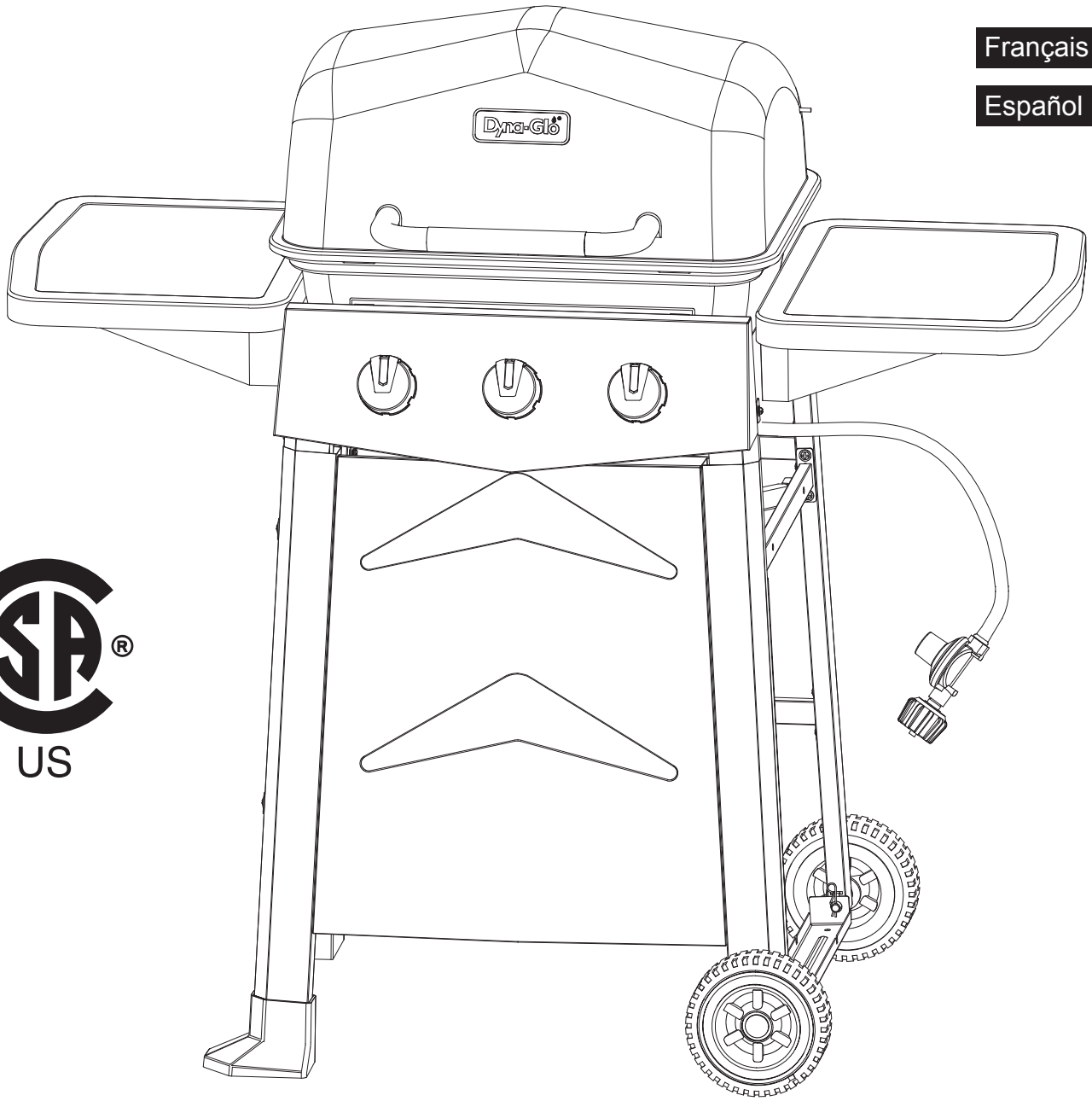
3-BURNER LP GAS GRILL

Model #DGC310CNP/DGC310CNP-D
#DGC310RNP/DGC310RNP-D
#DGC310BNP/DGC310BNP-D
#DGC310GNP/DGC310GNP-D

Français p. 28

Español p. 55



US

ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____ **Purchase Date** _____

Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday or e-mail us at customerservice@ghpgroupinc.com.

TABLE OF CONTENTS

Safety Information 3

Package Contents 5

Hardware Contents 6

Preparation 6

Assembly Instructions 7

Operation Instructions 15

Care and Maintenance 20

Troubleshooting 23

Warranty 25

Replacement Parts List 26

Assembler/Installer: This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Leave these instructions with the consumer.**

Consumer/User: Follow all warnings and instructions when using this appliance. **Retain these instructions for future reference.**

⚠ DANGER

If you smell gas:

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

⚠ WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP (liquid propane) cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
3. This grill is for outdoor use only and shall not be used in a building, garage, under overhangs or any other enclosed area.
4. Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at: 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

⚠ DANGER

- Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

WARNING: FUELS USED IN LIQUEFIED PROPANE GAS APPLIANCES, AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING BENZENE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER AND CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. ***For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.***

⚠ CAUTION

- Never use charcoal or lighter fluid with the grill.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting.
- The LP gas cylinder used with this appliance must be:

  (a) Constructed and marked in accordance with the Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commision, as applicable; and

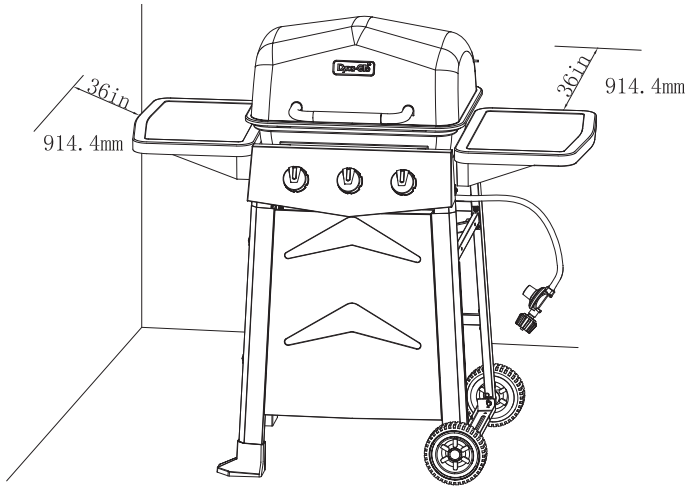
  (b) Provided with a listed overfilling prevention device.

  (c) Provided with a cylinder connection device compatible with the connector for outdoor cooking appliances. This grill is not intended to be used in or installed on recreational vehicles and/or boats.
- Never keep a filled container in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
- Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.

⚠ WARNING

• Do not place the grill under overhead combustible construction or awnings. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 36 inches (914.4mm) from sides and back.

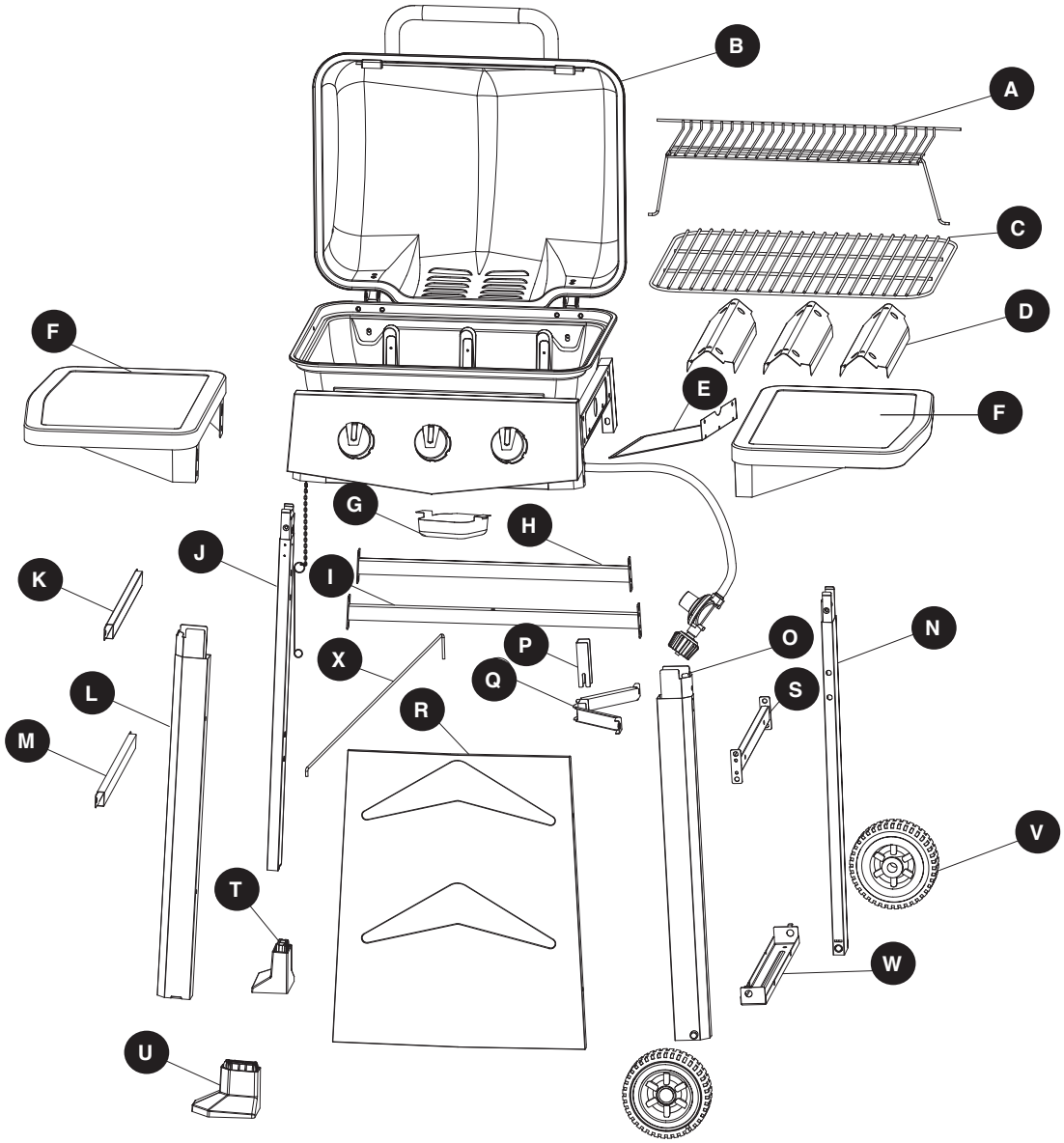
NOTE: The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.



⚠ CAUTION

• Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
• An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
• This grill is for use with propane gas only (propane cylinder not included).
• Never attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a boat, camper trailer, motor home or house.
• Do not attempt to move the grill while it is lit or when it is hot. The casters should be locked when not moving the grill.
• Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
• Keep all combustible items and surfaces at least 36 inches (91.44 cm) away from the grill at all times.
• Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc…).
• Do not alter this grill in any manner.
• Clean and inspect the hose before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to operating the appliance. The replacement hose assembly will be that which is specified by the manufacturer.
• Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
• Keep the grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean. Inspect the grill before each use. Do not obstruct the flow of gas or ventilation air.
• The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
• **Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.**
• Do not place this grill on any type of tabletop surface. The grill should be placed on a flat and level surface.
• Do not use the grill in high winds.

PACKAGE CONTENTS



PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Warming Rack	1
B	Hood and Grill Body Assembly	1
C	Cooking Grate	1
D	Heat Tent	3
E	LP Gas Tank Heat Shield	1
F	Side Table Assembly	2
G	Grease Cup	1
H	Cart Rear Upper Brace Assembly	1
I	Cart Rear Lower Brace Assembly	1
J	Left Rear Leg Assembly	1
K	Cart Left Upper Brace Assembly	1
L	Left Front Leg Assembly	1

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
M	Cart Left Lower Brace Assembly	1
N	Right Rear Leg Assembly	1
O	Right Front Leg Assembly	1
P	Tank Retention Bracket	1
Q	Tank Retention Support Bracket	1
R	Cart Front Panel	1
S	Cart Right Upper Brace Assembly	1
T	Left Rear Leg Cap	1
U	Left Front Leg Cap	1
V	Wheel	2
W	Tank Support Bracket	1
X	Cylinder Block Bar	1

HARDWARE CONTENTS

AA	BB	CC	DD	EE
M6x12 Bolt	Wheel axle	Cotter pin	M4x12 Bolt	M6x26 Bolt
Qty. 30	Qty. 2	Qty. 2	Qty. 6	Qty. 1

FF	GG	HH
M6 Wingnut	M6x18 Bolt	M5 Wingnut
Qty. 1	Qty. 2	Qty. 1

PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list on previous page and hardware contents above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product. Contact customer service for replacement parts.

Estimated Assembly Time: 50 minutes with 2 people

Tools Required for Assembly and Leak Testing (not included): Phillips screwdriver, Spray bottle, Plier, Adjustable wrench

⚠ CAUTION

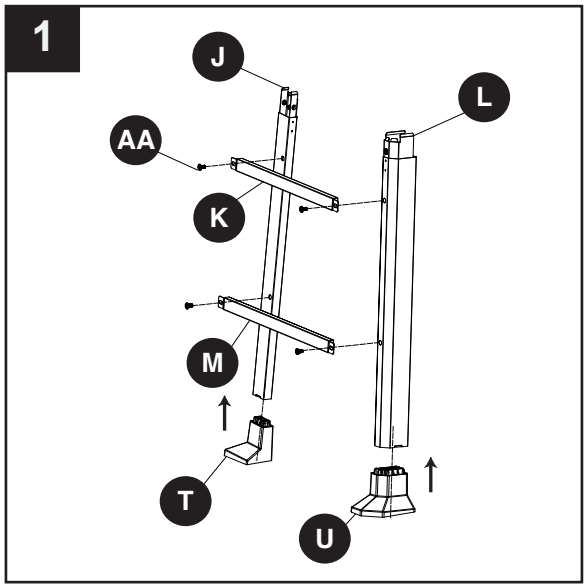
THIS UNIT IS HEAVY. Two people required for safe assembly.
Two people required for safe assembly. Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary. Read and follow all safety statements, warnings, assembly instructions and use and care instructions before attempting to assemble and use.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Install left rear leg cap (T) onto left rear cart leg (J). Then install left front leg cap (U) onto left front cart leg(L) as illustrated. Use four M6x12 bolts (AA) to fasten the Cart Left Upper Brace Assembly (K) and Cart Left Lower Brace Assembly (M) onto Left Front Leg Assembly (L) and Left Rear Leg Assembly (J).
DO NOT TIGHTEN BOLTS AT THIS TIME.

Hardware Used

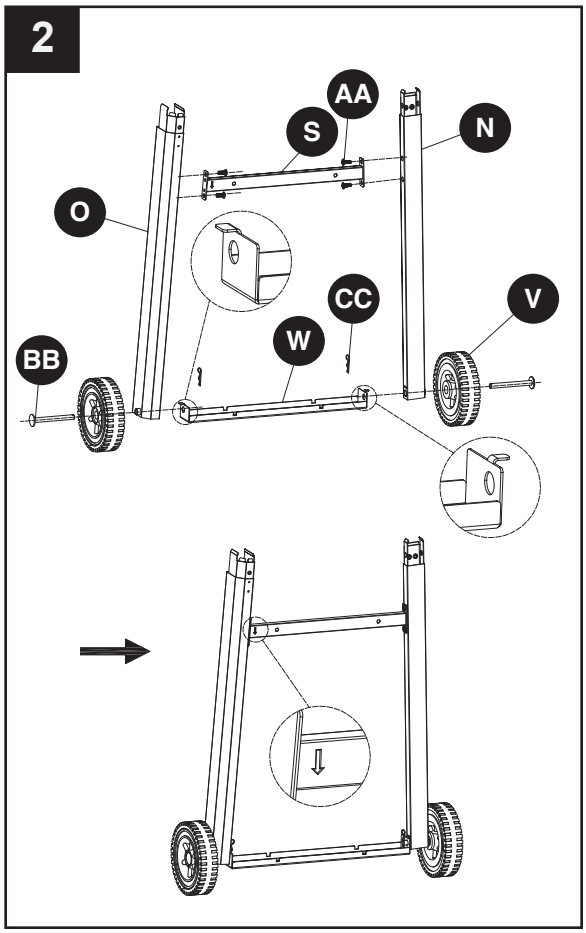
AA	M6x12 Bolt		x 4



2. Place the tank support bracket (W) between the Right Front Leg Assembly (O) and Right Rear Leg Assembly (N), use two wheel axles (BB) to go through the both two wheels (V), right front leg assembly (O) and right rear leg assembly (N), then insert the two cotter pins (CC) to secure. Use four M6x12 bolts (AA) to fasten the Cart Right Upper Brace Assembly (S) onto the right front leg assembly (O) and right rear leg assembly (N).
Note: Follow the arrow direction on the Cart Right Upper Brace Assembly (S) when install.
DO NOT TIGHTEN BOLTS AT THIS TIME.

Hardware Used

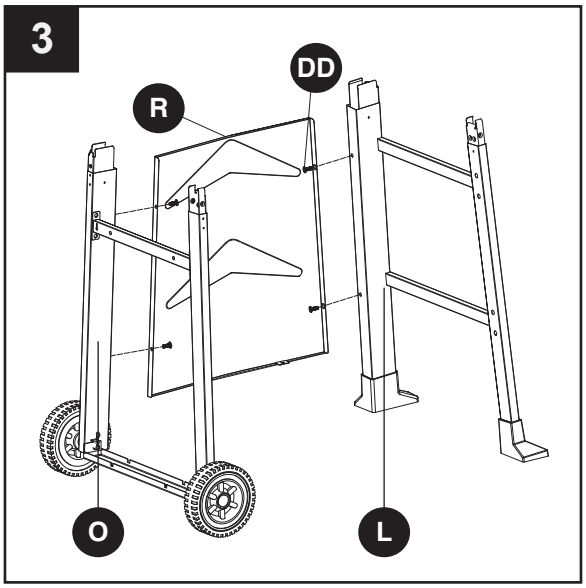
AA	M6x12 Bolt		x 4
BB	Wheel Axle		x 2
CC	Cotter Pin		x 2



3. Use four M4x12 bolts (DD) to assemble the cart front panel (R) between the Right Front Leg Assembly (O) and Left Front Leg Assembly (L).
Note: The small edge of the front panel (R) should be on top.
DO NOT TIGHTEN BOLTS AT THIS TIME.

Hardware Used

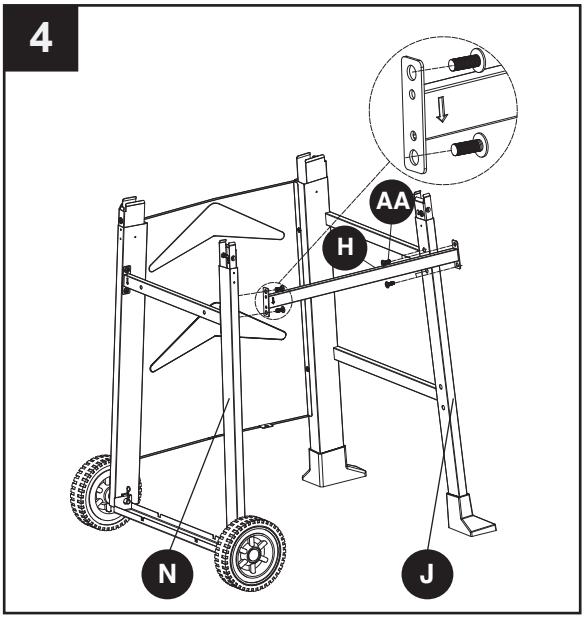
DD	M4x12 Bolt		x 4



4. Use four M6x12 bolts (AA) Fasten the Cart Rear Upper Brace Assembly (H) onto Left Rear Leg Assembly (J) and Right Rear Leg Assembly (N).
Note: Follow the arrow direction on the Cart Rear Upper Brace Assembly (H) when installing.
DO NOT TIGHTEN BOLTS AT THIS TIME.

Hardware Used

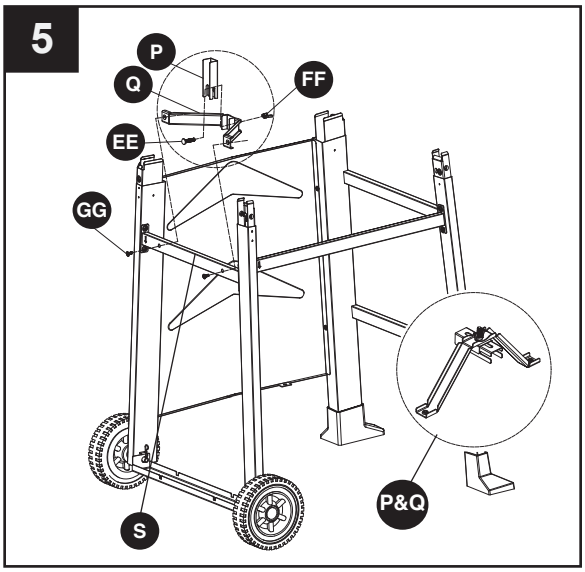
AA	M6x12 Bolt		x 4



5. Use one M6X26 bolts (EE) and one M6 wing nut (FF) to assemble the Tank Retention Bracket (P) to Tank Retention support Bracket (Q). Fasten Tank Retention Bracket (P) and Tank Retention support Bracket assembly (P+Q) in the Cart Right Upper Brace Assembly (S) by using two M6x18 bolts (GG).

Hardware Used

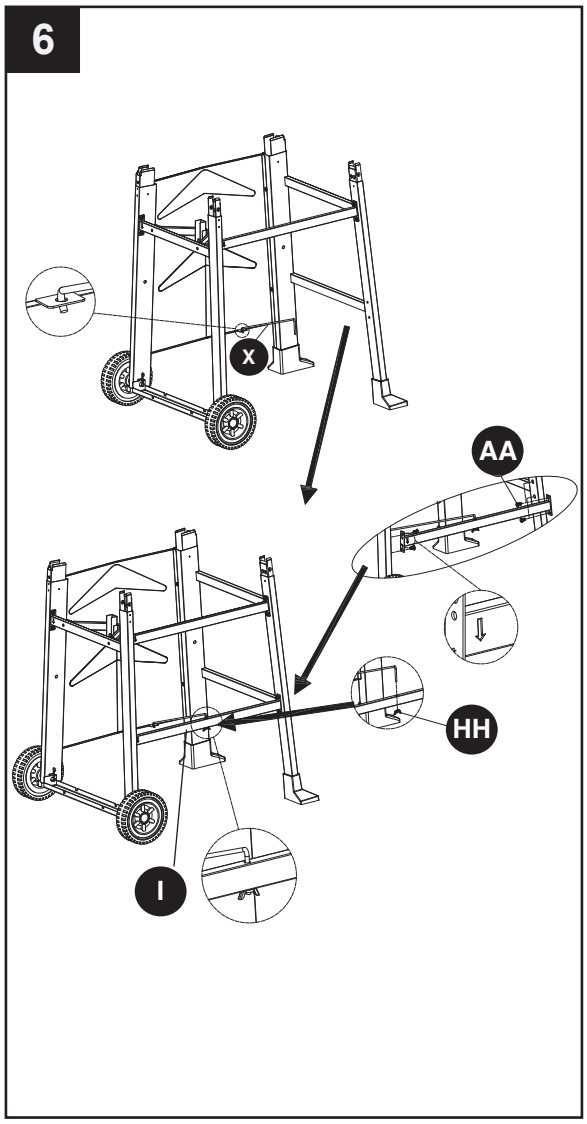
EE	M6x26 Bolt		x 1
FF	M6 Wingnut		x 1
GG	M6x18 Bolt		x 2



6. Insert one of the end of cylinder block bar (X) into the hole on the bottom of front panel, insert the other end with thread onto the Cart Rear Lower Brace Assembly (I). Use one M5 wingnut (HH) to fasten the cylinder block bar (X) onto the Cart Rear Lower Brace Assembly (I). Use four M6x12 bolts (AA) to fasten the Cart Rear Lower Brace Assembly(I) onto the two rear leg assembly.
Note: Follow the arrow direction on the Cart Right Lower Brace Assembly (I) when install.
DO NOT TIGHTEN BOLTS AT THIS TIME.

Hardware Used

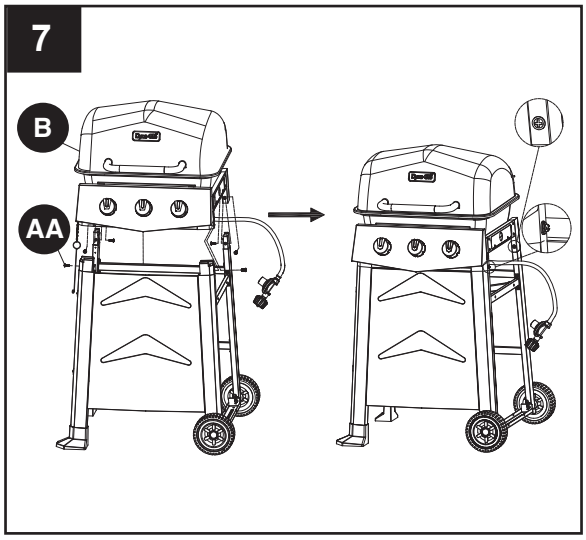
AA	M6x12 Bolt		x 4
HH	M5 Wingnut		x 1



7. With the help of a friend, place hood and grill body assembly (B) on cart assembly. Use six M6x12 bolts (AA) to fasten.
Note: When performing Step7, lift grill body from front and rear panels to avoid injury to hands and fingers.
Once hood and grill body assembly (B) is placed correctly onto cart assembly, tighten ALL bolts securely from Steps 1, 2, 3, 4, and 6.

Hardware Used

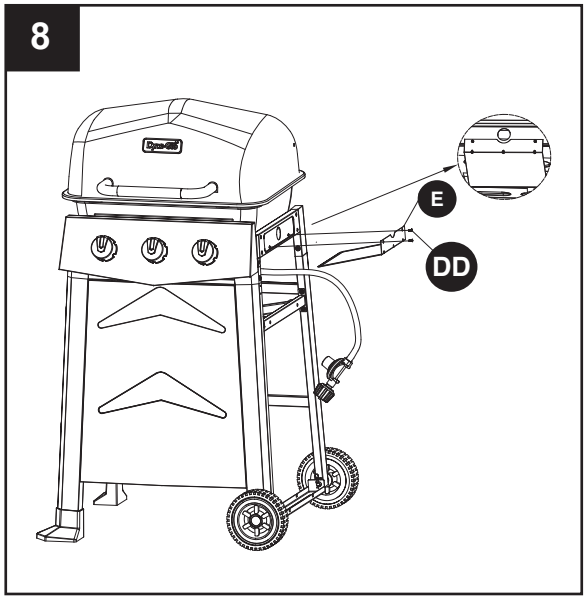
AA	M6x12 Bolt	x 6



8. Use two M4x12 bolts (DD) to fasten the LP gas tank heat shield (E) on the grill body right brace.

Hardware Used

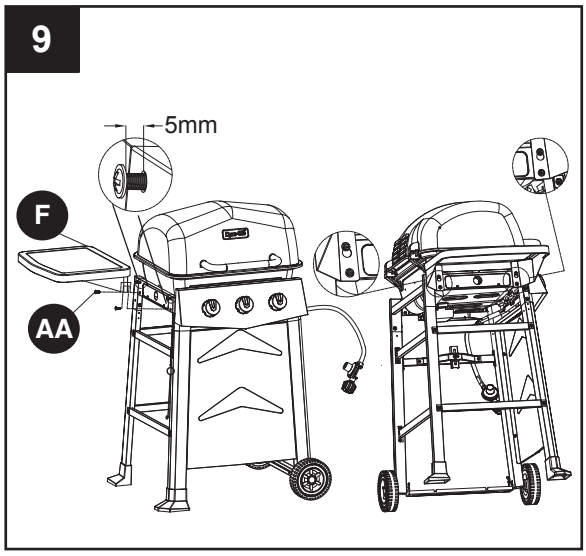
DD	M4x12 Bolt	x 2



9. Pre-assemble two M6x12 bolts (AA) onto the upper of left brace of hood and grill body assembly (B) and do not tighten them and make sure to leave a 5mm gap between the bolt and left brace of hood and grill body. Hang one of the Side Table Assembly (F) on the bolts and fasten the Side Table Assembly (F) with two M6x12 bolts (AA). Then tighten all the four bolts.

Hardware Used

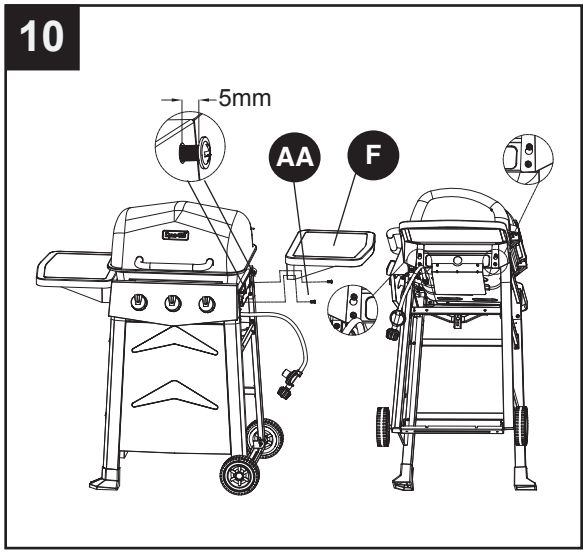
AA	M6x12 Bolt	x 4



10. Pre-assemble two M6x12 bolts (AA) onto the upper of right brace of hood and grill body assembly (B) and do not tighten them and make sure to leave a 5mm gap between the bolt and right brace of hood and grill body. Hang one of the Side Table Assembly (F) on the bolts and fasten the Side Table Assembly (F) with two M6x12 bolts (AA). Then tighten all the four bolts.

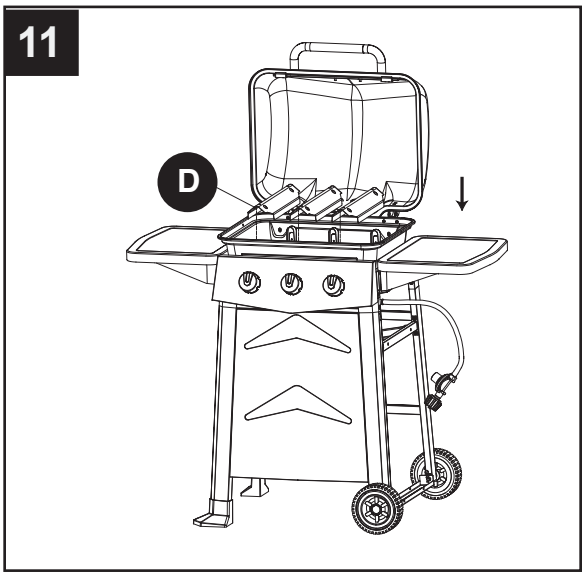
Hardware Used

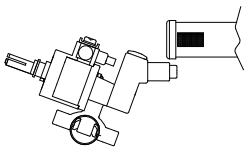
AA	M6x12 Bolt	x 4



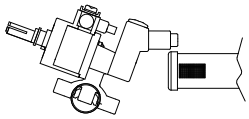
⚠ WARNING: IT IS VERY IMPORTANT TO CHECK AND ENSURE THAT EACH AND EVERY BURNER IS FULLY ENGAGED WITH THE ADJACENT VALVE ORIFICE BEFORE COMPLETING STEP 11. FAILURE TO DO SO MAY RESULT IN FIRE OR EXPLOSION, POSSIBLY CAUSING SERIOUS INJURY OR DEATH. REFER TO MAINTENANCE SECTION INSTRUCTIONS TO PROPERLY CHECK THE ENGAGEMENT.

11. Put the three heat tents(D) into place over each burner.

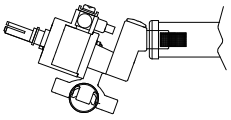




Wrong

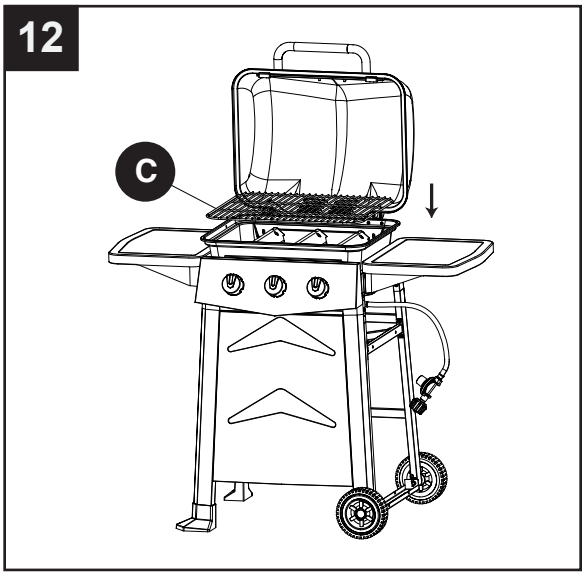


Wrong

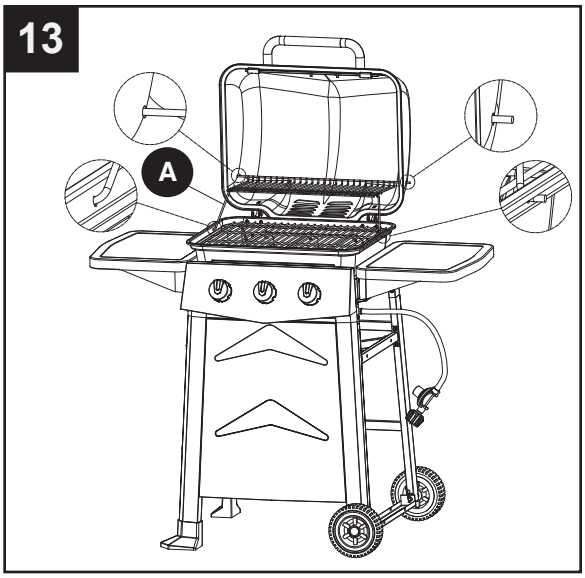


Correct

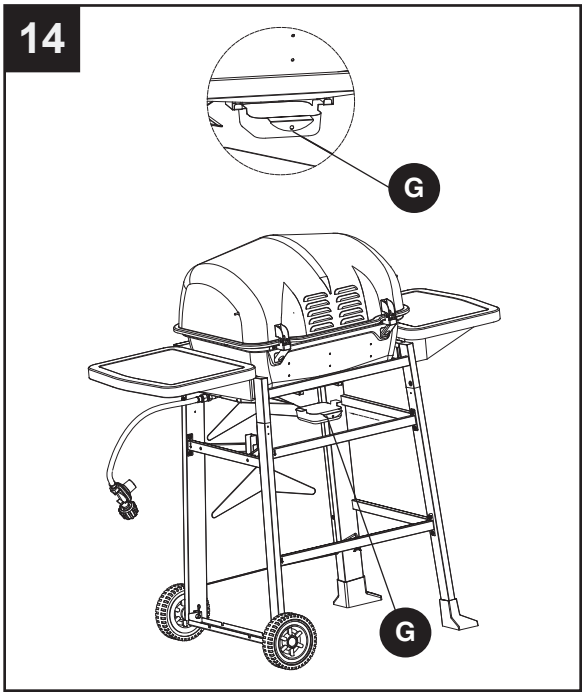
12. Put one cooking grate(C) in place.



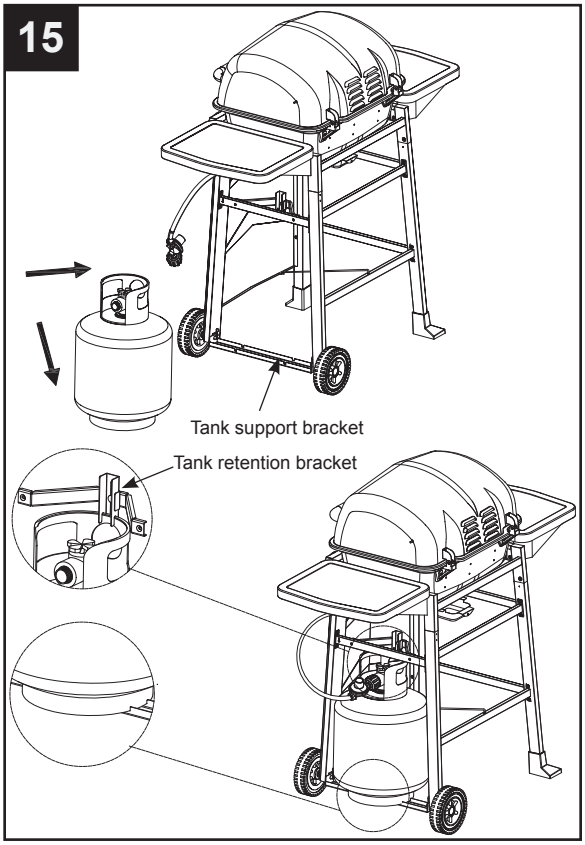
13. Put one warming rack (A) in place.



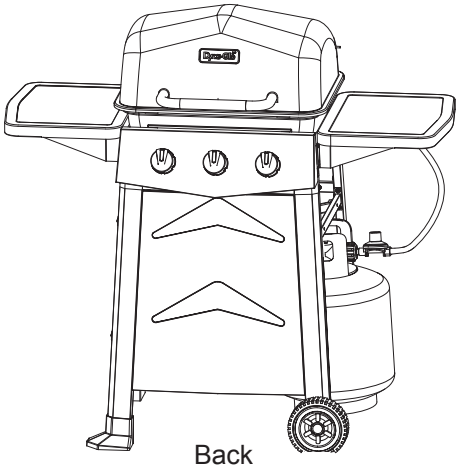
14. Slide grease cup (G) onto tracks in the bottom of firebox as illustrated.



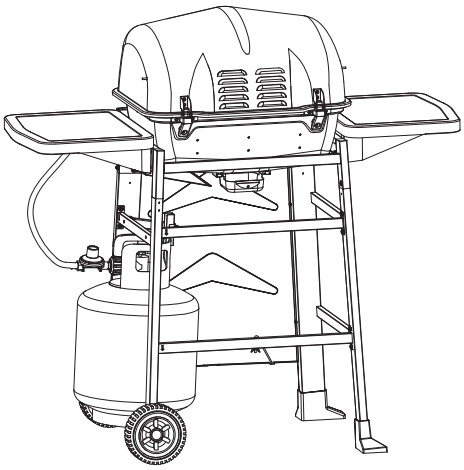
15. Place gas cylinder (sold separately) upright into the notches of the tank support bracket on the bottom of right legs, orient the cylinder such that the valve opening faces the right side of the grill, and the hose is not kinked or damaged. Loose and slide down tank retention bracket over LP Gas cylinder collar ,then use the wing nut to secure tightly. Hand-tighten the hose/regulator coupling to the threaded valve of the LP gas cylinder.



Front



Back



CHECKING FOR LEAKS

After all connections are made, check all connections and fittings on the LP gas tank valve, gas hose and regulator for leaks with a water and soap solution.

To prevent fire or explosion while testing for a leak:

- Always perform leak test prior to lighting the grill.
- Do not smoke while testing for a leak.
- Always perform leak tests outdoors in a well-ventilated area.
- Do not use any source of flame while testing for leaks.
- Do not use the grill until any and all leaks are corrected.
- If you are unable to correct a leak, disconnect the propane supply and call a gas appliance service dealer.

PERFORM LEAK TEST

- Prepare leak test solution by 50/50 ratio of liquid dish soap and water.
  Total solution required is approximately 2 - 3 ounces (70 - 90 ml).
  Put leak test solution in a spray bottle.
- Ensure all control knobs are in the O OFF position.
- Connect the gas hose to the gas supply.
- Open the LP gas tank valve.
- Spray leak test solution on all gas carrying connections and fittings. Presence of bubbles at areas of applied test solution indicates a gas leak. If leaks are detected or you smell or hear gas, shut off the gas supply valve immediately and repair or replace the defective part. Do not use the grill until all leaks are corrected.

⚠CAUTION

Only use the regulator and hose assembly provided! If a replacement is necessary, please call our customer service center. Do not use replacement parts that are not intended for this grill.

⚠WARNING

ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS PAGE MUST BE FOLLOWED TO PREVENT FIRE, DAMAGE AND/OR INJURY.

CONNECTING GAS CYLINDER

The propane gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and provided with a listed overfilling prevention device.

Use only 20-pound cylinders (height: 18.11 inches, tank diameter: 9.84 inches, foot diameter: 8.03 inches) equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.

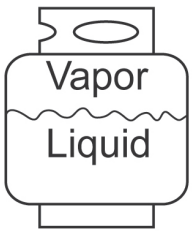
The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The gas cylinder should not be dropped or handled roughly!

If the appliance is not in use, the gas cylinder must be disconnected. Storage of an appliance indoors is permissible ONLY if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Your cylinder must never be stored where temperatures can reach over 125°F.

Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

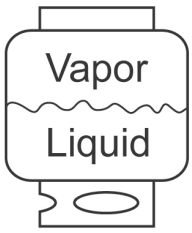
Before connection, be sure that there is no debris caught in the outlet of the gas cylinder, outlet of the regulator valve or in the outlet of the burner and burner ports. Connect regulator valve and hand-tighten firmly. Keep the propane cylinder valve closed and disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in use.

DO NOT obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill. The propane cylinder must be arranged for vapor withdrawal and equipped with a listed overfilling prevention device. Please use the proper cylinder orientation to provide vapor withdrawal. NOTE: The cylinder must be fully upright for the cylinder to have vapor withdrawal only.



Correct

Wrong



Wrong

⚠CAUTION

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

OPERATION INSTRUCTIONS

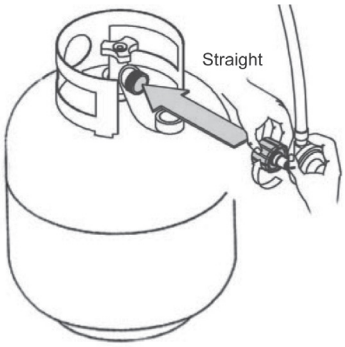
NOTE: Other cylinders may be acceptable for use with this appliance provided they are compatible with the appliance nesting hole and retention means. Refer to Step 15 of the Assembly Instructions for correct cylinder to cylinder holder connection.

⚠WARNING

ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS PAGE MUST BE FOLLOWED TO PREVENT FIRE, DAMAGE AND/OR INJURY.

CONNECTING THE LP TANK

1. The knob on the LP tank must be closed. Make sure that the knob is turned clockwise to a full stop. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
2. Check that the control knob on the control unit is turned off.
3. Remove the protective cap from the LP tank valve and coupling nut.
4. Hold the regulator in one hand and insert the nipple into the valve outlet. Be sure the nipple is centered in the valve outlet. The coupling nut connects to the large outside threads on the valve outlet. Use care – do not cross thread the connection.
5. Hand-tighten the coupling nut clockwise until it comes to a full stop. Firmly tighten by hand only. Do not use tools.



To Disconnect: Fully close the tank valve by turning clockwise. Turn the coupling nut counterclockwise until the regulator assembly detaches.

⚠WARNING

In the connection process, make sure:

- the regulator inlet connector mates with the cylinder valve outlet properly, safely and firmly, and;
- the LP gas hose does not come in contact or remain in contact with the firebox.

Lighting The Grill

Before first use:
Remove all hangings or plastic straps, if present. Before you cook on your new gas grill, it is important to clean your grill with heat. To do this, operate the grill for approximately 15 minutes with the lid closed and the control knob in the highest position. This will clean the internal parts by burning off any residue and odor from the manufacturing process.

⚠CAUTION

If the flame extinguishes accidentally during ignition or operation, immediately TURN OFF the cylinder valve and then TURN OFF the control knob.

⚠WARNING

Do not lean over grill when lighting. Read instructions before lighting.

1. Check that the control knobs are in the O OFF position.
2. Open valve at tank fully by turning ↶ counterclockwise.
3. Open lid during lighting.
4. Depress and turn control knob counterclockwise ↶ from off position, past the ⚡ ignite position, to the 🔥 high position. You may need to repeat several times to ignite the burner.
   If ignition does not occur in 5 seconds, turn the control(s) off, O wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

If the burner still does not light, check that there is gas in the cylinder and follow the match lighting instructions. Check the Troubleshooting Guide on page 23 for more information.

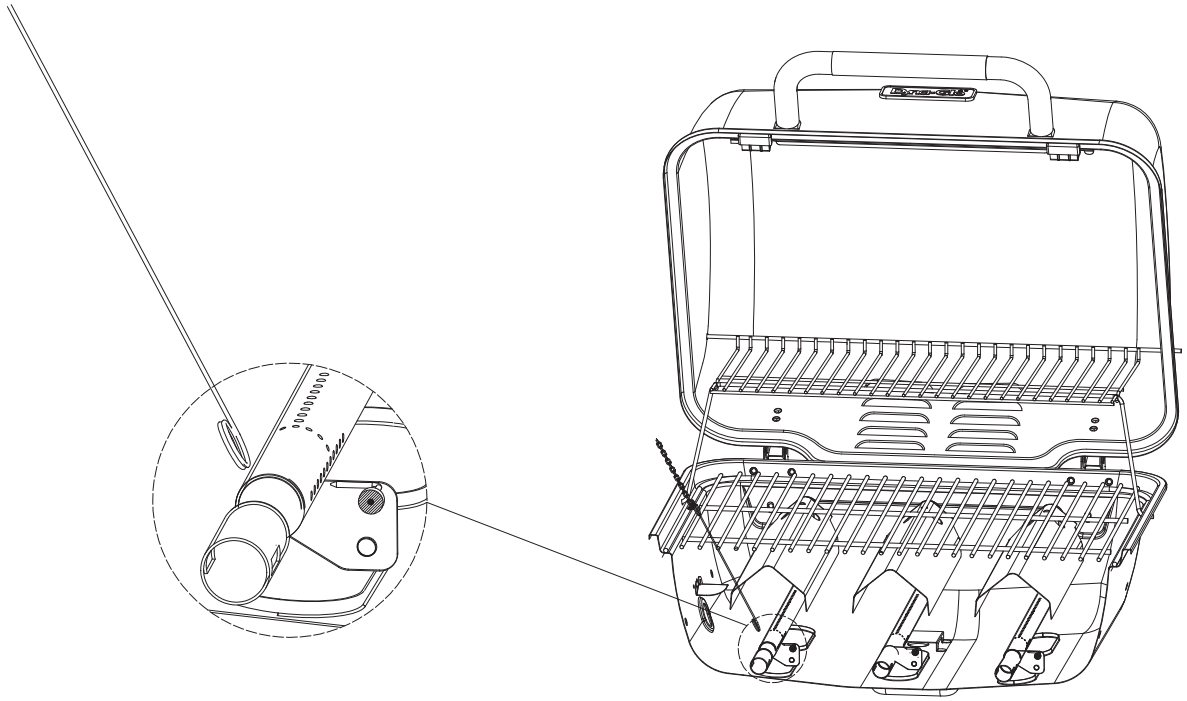
LIGHTING THE GRILL WITH A MATCH
1. Open the lid.
2. Insert a match in the end of the match holder that is installed on the left leg assembly.
3. Light the match.
4. Immediately place the lit match through the spaces in the grill gates near the ports of the burner between the heat tents as shown. Make sure the lit match is close to the burner ports.
5. Press in the control knob that operates the burner and rotate ↶ counter-clockwise to 🔥 High position and burner should light immediately.
6. Repeat 2~5 steps to lighting the remaining burners.
7. Adjust burners to desired cooking settings.

⚠CAUTION

Make sure all burners controls are off except for the burner being lit and the burners that have been lit.

⚠ WARNING

If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) OFF O . Wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.



SHUTDOWN INSTRUCTIONS

1. Turn control knobs ↷ clockwise to the O OFF position.
2. Close valve at tank fully by turning ↷ clockwise.
3. Close lid.

Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.

Cooking Grates

The best time to 'burn-off' the cooking grates is after every use (approx. 15 minutes). The grill is already hot from cooking thus requiring less fuel to obtain necessary temperature for 'burn-off'.

To 'burn off' or heat clean your grill, turn the burners to highest position and run for 15 minutes with the lid closed. Then turn off the burners and use a wire brush to clean excess food residue from the grates.

The porcelain grates have an enamel finish (similar to glass) and should be handled with care not to chip.

⚠CAUTION

Ensure the grill is cool before cleaning and conducting maintenance and with the gas supply turned off at the LP-Gas Cylinder.

Recommended Cleaning Supplies

Mild liquid dish soap, warm water, nylon cleaning pad, wire brush
DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or any abrasive substance.

Outside Surfaces

It is recommended to use only mild dish soap and hot water to clean grill and grill parts.
Rinse with warm water.

Inside Bottom Pan of Grill Body

To avoid flare-ups, the bottom pan of the cooking box should be kept clean on a regular basis. Remove residue using a brush, scraper and/or cleaning pad. Wash with mild dish soap and warm water. Rinse with warm water. Avoid water splashing into venturi tubes of burners.

Heat Tents

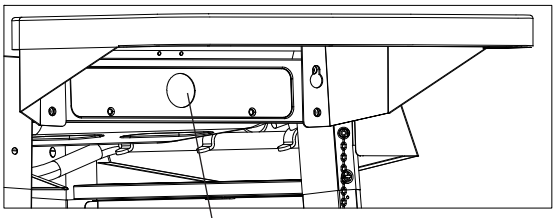
Clean residue with wire brush and wash with mild dish soap and warm water. Rinse with warm water.

Grease Cup

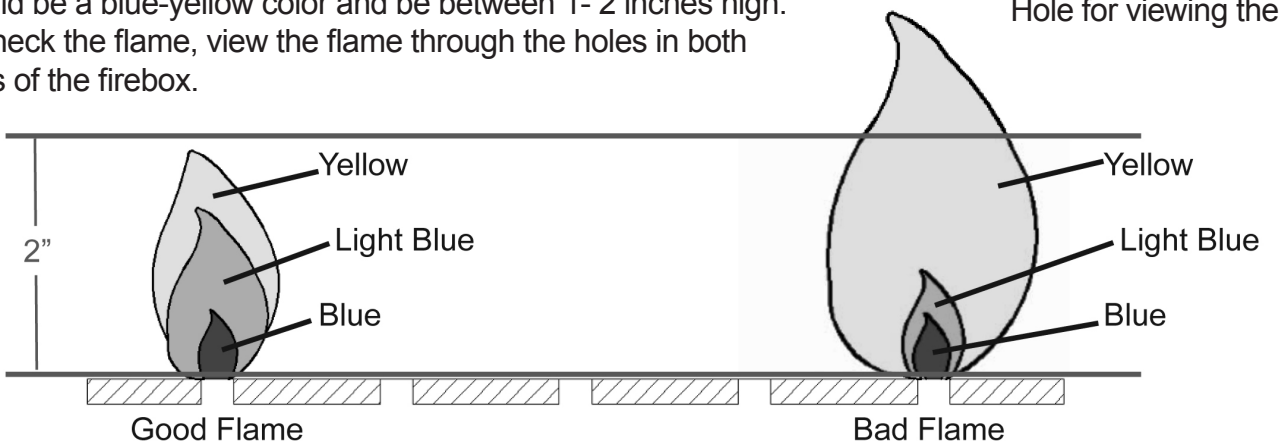
Empty the grease cup and clean with mild dish soap and warm water on a regular basis.

Checking The Flame

For maximum fuel efficiency and cooking performance, flame should be a blue-yellow color and be between 1- 2 inches high. To check the flame, view the flame through the holes in both sides of the firebox.



Hole for viewing the flame



Burner Assembly

Removing The Burner Assembly

1. Make sure all control knobs are in the OFF position, gas supply valve is closed, and the gas hose is disconnected from the gas supply.

2. Open lid and remove warming rack, cooking grates, heat tents, clip for burner, ignition chain and main burner.

3. Remove hinge pin as illustrated in Figure 1.

4. Slide main burmers out of firebox.

5. Detach ignition wire from electrode in Figure 2.

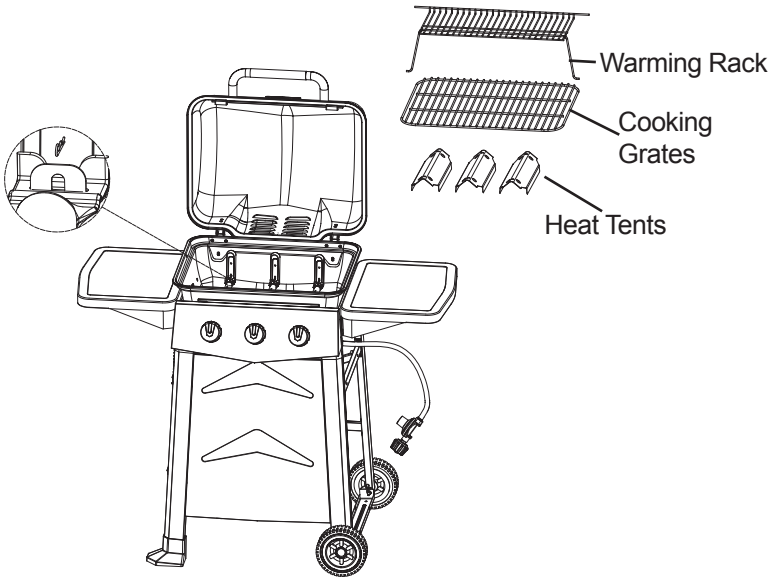


Figure 1

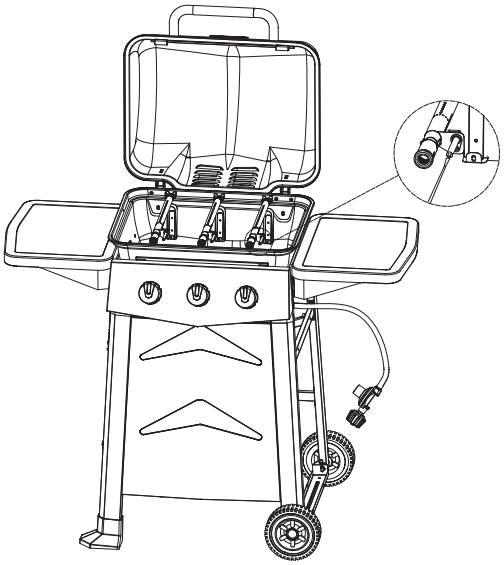


Figure 2

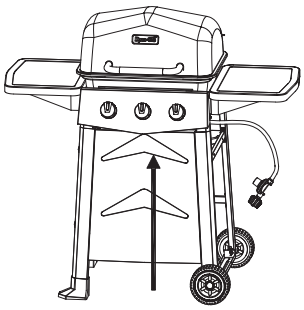
Cleaning the Burner Assembly

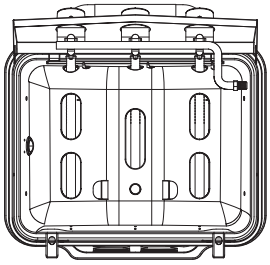
– Make sure the grill is cool

1.Turn gas off at the control knobs and LP gas cylinder.
2. Disconnect LP gas cylinder from regulator and hose.
3.Remove warming rack, cooking grates and heat tents.
4.Detach burner by removing the cotter pins at the back of the burners to detach them from the brackets.
5.Detach ignition wire from electrode by hand only. DO NOT use pliers or any other tool as it may damage the electrode or wire.
6.Lift burner slowly.
7.Ensure all burner ports are clear of clogs. Use of a pin or paper clip works well.
8.Ensure burner is free of any damage. If damage is found, replace with new burner.
9.Ensure the end of the burner and primary air screen are clear from insect nests, dirt or debris.

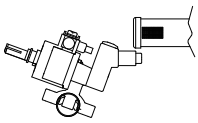
Re-installing the Burner

Ensure that gas valve orifices are correctly positioned inside burner inlet (venturi).
The use of a flashlight may be necessary to ensure the correct position.
It is recommended to view the correct position through the firebox vent holes as illustrated below.
Reattach each burner with the hinge pin and reattach the ignition wire to electrode.

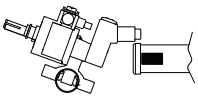




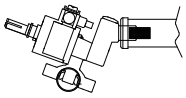
View the correct position
from the bottom of the firebox



Wrong



Wrong



Correct

⚠WARNING

If the instructions above are not followed, a fire or explosion may result, possibly causing serious bodily injury or death.

Other Care and Maintenance

It is recommended that inspection and service on this appliance be conducted annually by a qualified service person.

It is recommended that you always check that the outdoor cooking appliance area is clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids before lighting.

It is recommended that you regularly check that the flow of combustion and ventilation air is not obstructed.

It is recommended that you regularly check that the ventilation openings of the grill cabinet are free and clear from debris.

It is recommended that you regularly check and clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

TROUBLESHOOTING

If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
The burner will not light using the ignitor procedure (weak or no spark being generated).	1. The igniter electrode may be covered with grease or residue. 2. The igniter electrode may have a loose or disconnected wire. 3. Cracked or broken ignition electrode.	1. Clean the ignitor electrode. 2. Check the connection and reconnect any loose or disconnected wires. 3. Replace ignition electrode (see Replacement Parts List).
Low Heat.	1. Insufficient gas pressure to the unit.	1. Call a qualified service agency to check the gas supply pressure and correct the pressure.
Excessive Flare Ups.	1. Grease and/or residue build-up on heat tents or in firebox. 2. Excessive dripping of fat or marinade from food. 3. Cooking temperature too high.	1. Clean the grill components. 2. Trim the fat from meat and use non-oil based marinades. 3. Lower temperature accordingly.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
The burner will not light with a match.	1. Match not reaching burners (when holding match with hand). 2. Empty tank. 3. Poor connection between valve regulator and LP cylinder coupling. 4. Burner inlet blocked.	1. Use match holder found in cabinet door. 2. Check fuel level and refill tank if necessary. 3. Turn off grill knobs, close the LP cylinder valve at top of cylinder and check the connection between the regulator valve and cylinder coupling. Disconnect and reconnect, if necessary. 4. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.
No gas flow or an obstructed gas flow.	1. Tank valve not on or fully opened. 2. Empty tank. 3. Poor connection between valve regulator and LP cylinder coupling. 4. Burner inlet blocked.	1. Fully open tank valve by turning counterclockwise. 2. Check fuel level and replace fuel if necessary. 3. Turn off grill knobs, close the LP cylinder valve at top of cylinder and check the connection between the regulator valve and cylinder coupling. Disconnect and reconnect, if necessary. 4. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.

1-Year Limited Warranty

This LP gas grill is warranted for 1 year (5 years on the Stainless Steel burners) against broken or damaged parts at the time of purchase. It is warranted to be free of defects. Paint is warranted to be free of defects except for rust, which may appear after repeated use.

This warranty does not cover damage or issues related to neglect, abuse, or modifications to the appliance. Repair labor is not covered.

All parts that meet the warranty requirements will be shipped at no charge via the discretion of the manufacturer (ground shipments, US Mail, or Parcel Post ONLY). Any special handling charges (i.e. Second Day, overnight, etc.) will be the responsibility of the consumer.

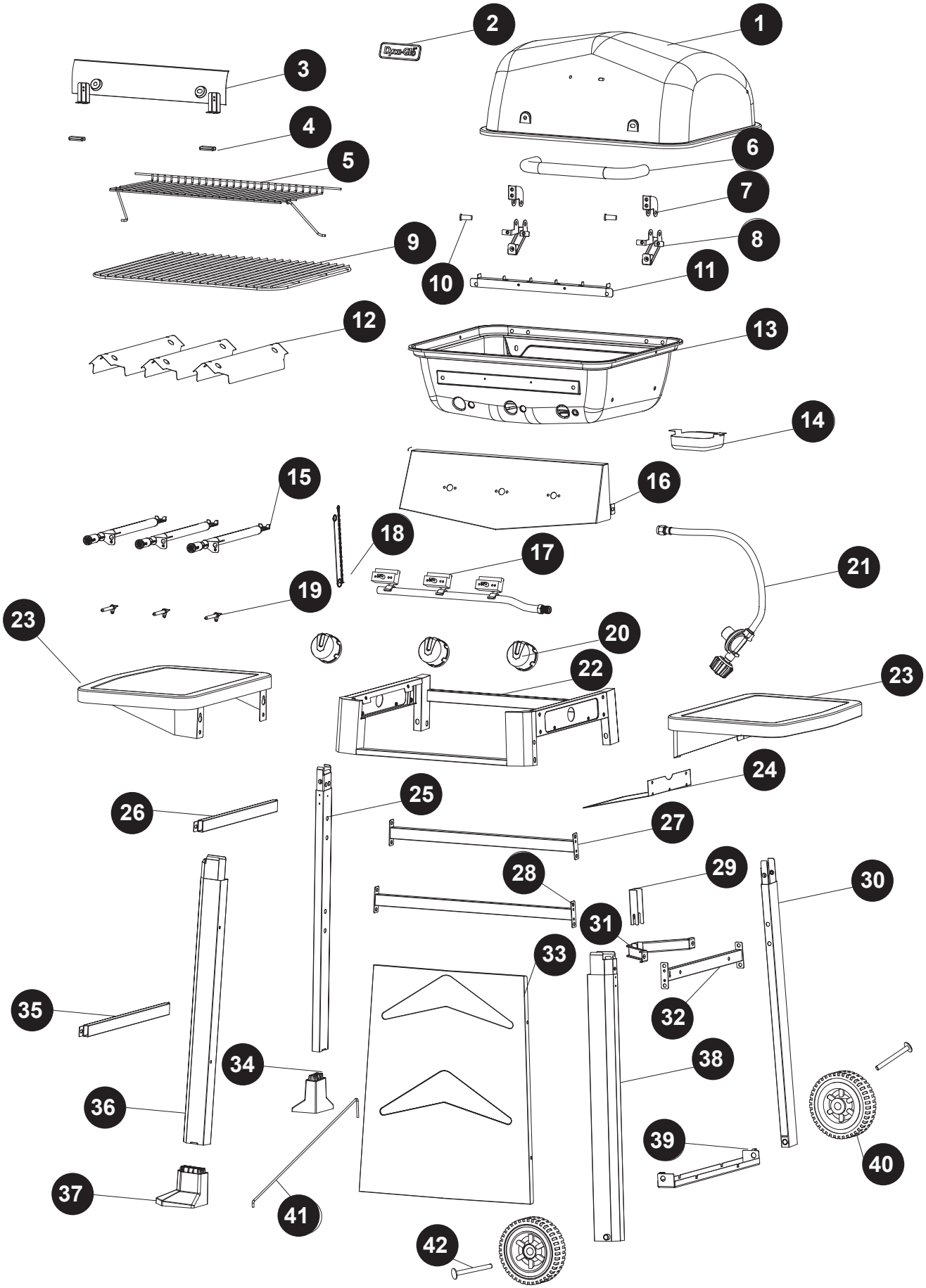
All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying purchase date. Do not return parts without first obtaining a return authorization number from our customer service. This service is available by calling toll free 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

NOTICE: Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which may vary from state to state.

GHP Group Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, USA
60714-3302

Item Name: 3-Burner LP Gas Grill
Model #: DGC310CNP/DGC310CNP-D
DGC310RNP/DGC310RNP-D
DGC310BNP/DGC310BNP-D
DGC310GNP/DGC310GNP-D
Total rated BTU: 24,000 BTU/Hr

REPLACEMENT PARTS LIST



REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:30 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

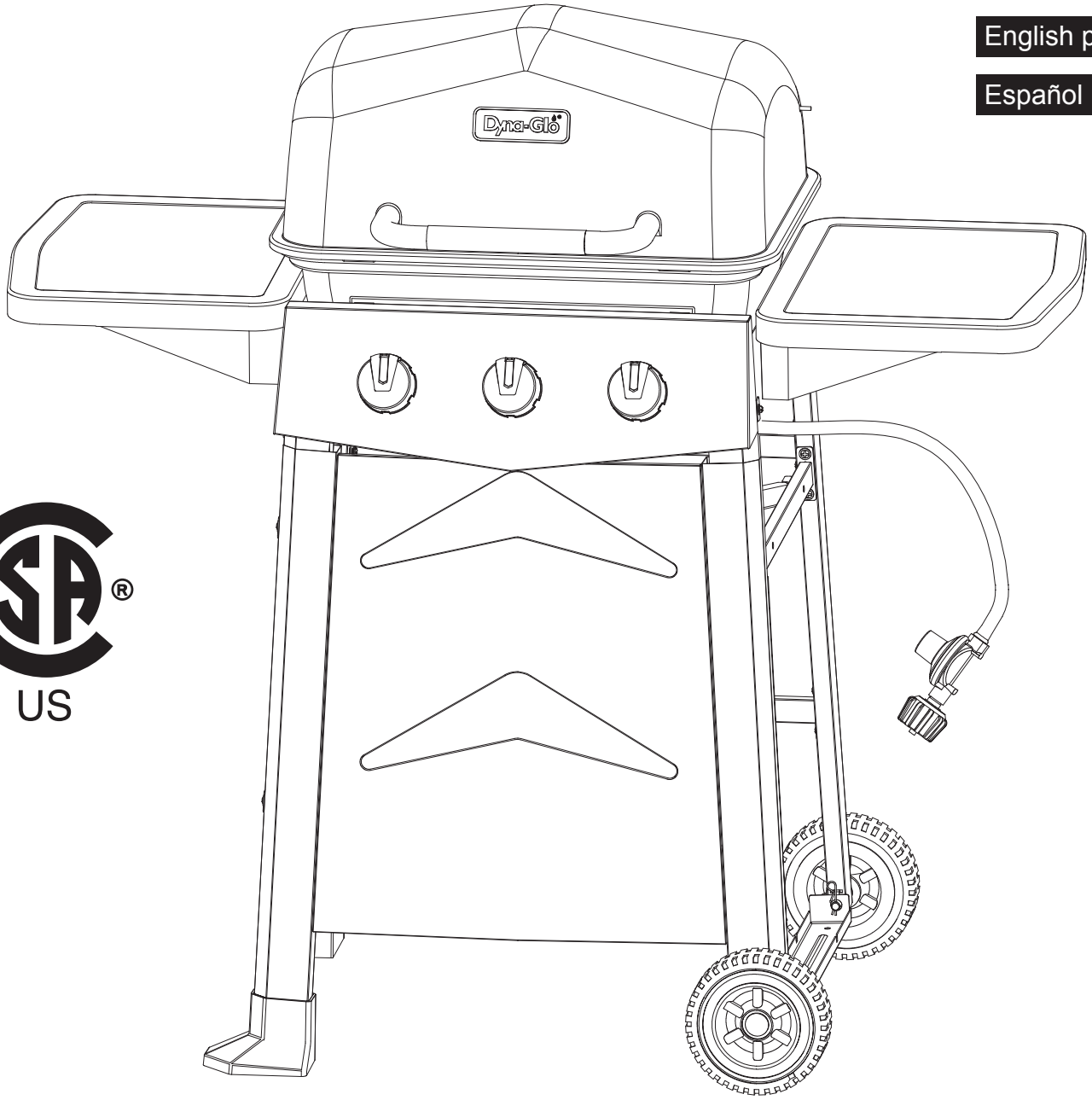
PART	DESCRIPTION	PART#
1	Hood	Black 70-01-663 / Blue 70-01-757 / Red 70-01-758 / Green 70-01-759
2	Badge	70-10-540
3	Lid Handle Heat Shield Assembly	70-01-664
4	Lid Bumper	70-01-665
5	Warming Rack	70-01-666
6	Hood Handle	70-01-667
7	Lid Hinge	70-01-668
8	Grill Body Hinge	70-01-669
9	Cooking Grate	70-01-670
10	Lid Axle with cotter pin	70-01-671
11	Heat Tent Bracket	70-01-672
12	Heat Tent	70-01-673
13	Grill Body	70-01-674
14	Grease Cup	70-01-675
15	Main Burner with cotter pin	70-01-676
16	Control Panel Assembly US only	70-01-677
17	Main Valves And Manifold Assembly	70-01-679
18	Match Holder with Chain	70-01-204
19	Main Burner Sparker	70-01-680
20	Control Knob	70-01-681
21	Regulator and Hose Assembly	70-01-647
22	Grill Body Support Assembly	70-01-682
23	Side Table Assembly	70-01-683
24	LP Gas tank Heat Shield	70-01-684
25	Left Rear Leg Assembly	70-01-685
26	Cart Left Upper Brace Assembly	70-01-686
27	Cart Rear Upper Brace Assembly	70-01-687
28	Cart Rear Lower Brace Assembly	70-01-688
29	Tank Retention Bracket	70-01-689
30	Right Rear Leg Assembly	70-01-690
31	Tank Retention Support Bracket	70-01-691
32	Cart Right Upper Brace Assembly	70-01-692
33	Cart Front Panel	Black 70-01-693 / Blue 70-01-760 / Red 70-01-761 / Green 70-01-762
34	Left Rear Leg Cap	70-01-694
35	Cart Left Lower Brace Assembly	70-01-695
36	Left Front Leg Assembly	70-01-696
37	Left Front Leg Cap	70-01-697
38	Right Front Leg Assembly	70-01-698
39	Tank Support Bracket	70-01-699
40	Wheel	70-01-700
41	Cylinder Block Bar	70-01-701
42	Wheel axle	70-01-702
n/a	Instruction manual	70-10-661
n/a	Hardware pack	70-09-522

BARBECUE AU PROPANE À TROIS BRÛLEURS

Modèle n° DGC310CNP/DGC310CNP-D
DGC310RNP/DGC310RNP-D
DGC310BNP/DGC310BNP-D
DGC310GNP/DGC310GNP-D

English p. 1

Español p. 55



US

AGRAFEZ VOTRE FACTURE ICI

Numéro de série _____ **Date d'achat** _____

Questions, problèmes, pièces manquantes? Avant de retourner l'article au détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h 30 et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi, ou envoyez un courriel à customerservice@ghpgroupinc.com.

TABLE DES MATIÈRES

Informations relatives à la sécurité 30

Contenu de l'emballage 32

Quincaillerie fournie 33

Préparation 33

Instructions d'assemblage 34

Instructions de fonctionnement 42

Entretien et maintenance 47

Dépannage 50

Garantie limitée 52

Liste des pièces de rechange 53

Assembleur/installateur : Ce guide contient des informations importantes nécessaires au bon assemblage et à l'utilisation sécuritaire de cet appareil. Veuillez lire et suivre tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil. **Laissez ces instructions au consommateur.**

Consommateur/utilisateur : Veuillez respecter tous les avertissements et toutes les instructions en utilisant cet appareil. **Conservez ces instructions pour consultation future.**

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie local.

⚠ AVERTISSEMENT

1. N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de propane liquide 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.
3. Ce barbecue est pour utilisation extérieure uniquement et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou aucun autre espace fermé ou sous une structure similaire.
4. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant qu'il est allumé. Gardez les enfants et les animaux domestiques loin du barbecue en tout temps.

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Veuillez lire et comprendre le présent guide avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Si vous avez des questions concernant le produit, veuillez appeler le service à la clientèle au : 1 877 447-4768, entre 8 h 30 et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

⚠ DANGER

- N'utilisez pas cet appareil dans une atmosphère explosive. Assurez-vous que l'espace autour du barbecue est dégagé et ne contient pas de matières inflammables, d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables.

AVERTISSEMENT : LES COMBUSTIBLES UTILISÉS DANS LES APPAREILS FONCTIONNANT AU GAZ PROPANE LIQUÉFIÉ ET LES PRODUITS DE LEUR COMBUSTION PEUVENT VOUS EXPOSER À DES SUBSTANCES CHIMIQUES COMME LE BENZÈNE, RECONNU DANS L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE COMME CAUSANT LE CANCER ET DES ANOMALIES CONGÉNITALES OU D'AUTRES PROBLÈMES DE REPRODUCTION. ***Pour plus de renseignements, visitez le : www.P65Warnings.ca.gov.***

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez jamais de charbon ou d'essence à briquet dans le barbecue.
- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer l'appareil.
- La bouteille de propane liquide utilisée avec cet appareil doit être :

  (a) fabriquée et identifiée selon les spécifications sur les bouteilles de propane liquide du département des Transports des États-Unis (DOT) ou selon la norme CAN/CSA-B339 intitulée « Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses » des Normes nationales du Canada et selon la Commission, si applicables;

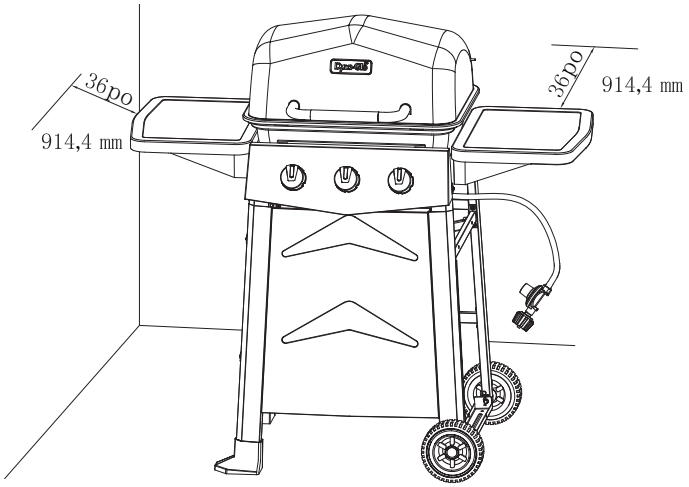
  (b) fournie avec un dispositif de protection antidébordement approuvé; et

  (c) équipée d'un système de raccordement à la bouteille qui est compatible avec le système de raccordement des appareils de cuisson d'extérieur. Ce barbecue n'est pas conçu pour une installation ou un usage à bord d'un véhicule récréatif ou d'un bateau.
- Ne gardez jamais une bouteille de propane remplie dans une voiture ou un coffre de voiture surchauffé. La chaleur fait augmenter la pression du gaz, ce qui peut ouvrir la soupape de décharge et laisser le gaz s'échapper.
- Ouvrez toujours le couvercle du barbecue lentement et prudemment, puisque la chaleur et la vapeur emprisonnées à l'intérieur pourraient vous causer de sérieuses brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

• Ne placez pas le barbecue sous des constructions inflammables ou des auvents. Le dégagement minimum entre l'appareil, sur les côtés et à l'arrière, et les constructions inflammables est de 36 po (914,4 mm).

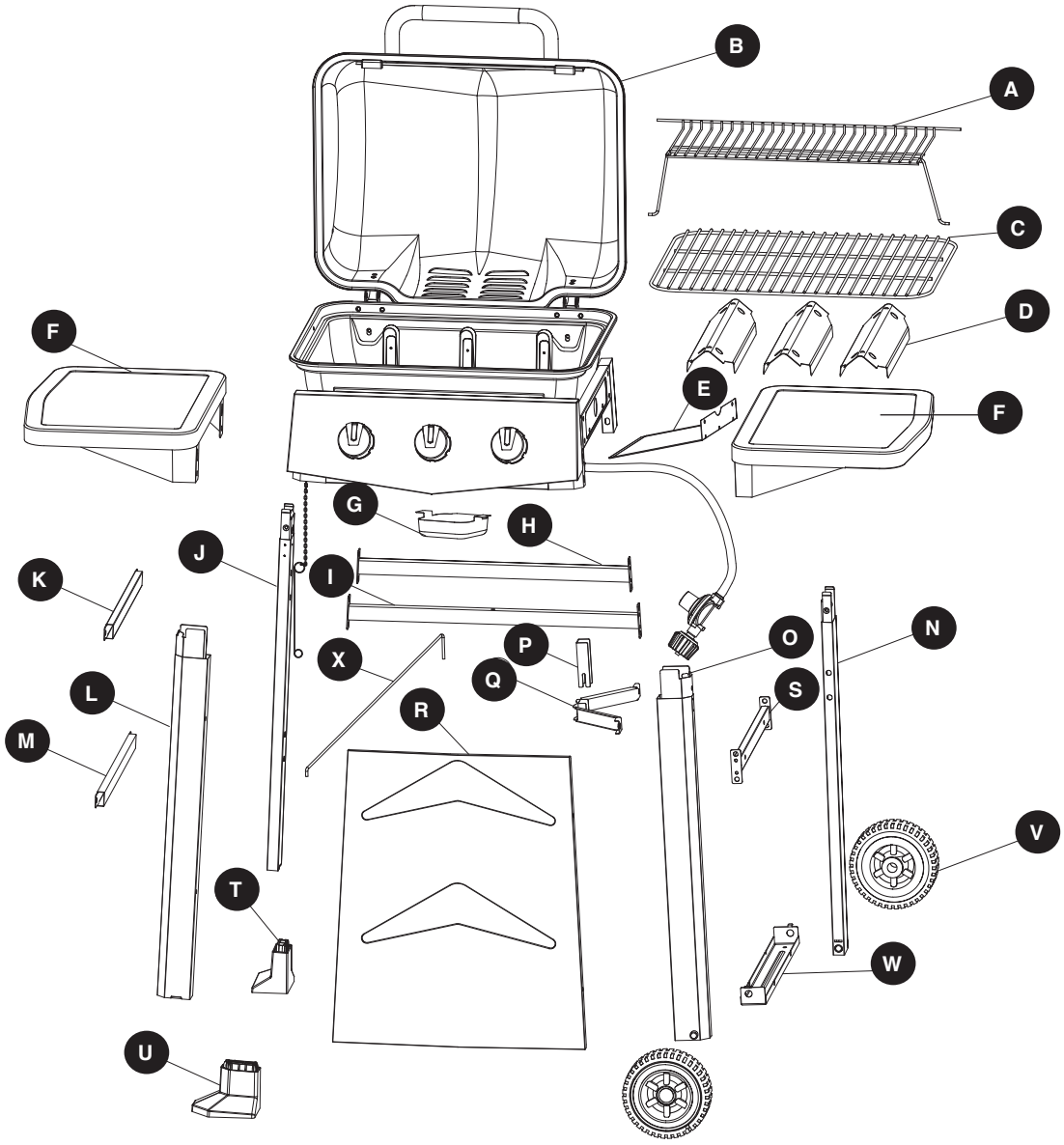
REMARQUE : L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code ANSI Z223.1/ NFPA 54 intitulé « National Fuel Gas Code » (code national des gaz combustibles), au code CSA B149.1 intitulé « Code d'installation du gaz naturel et du propane » ou au code CSA B149.2 intitulé « Code sur le stockage et la manipulation du propane ».



⚠ MISE EN GARDE

• N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
• Une bouteille 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.
• Ce barbecue est conçu pour être utilisé uniquement avec du propane (bouteille de propane non comprise).
• N'essayez jamais de fixer ce barbecue au système de propane autonome d'un bateau, d'une caravane, d'une autocaravane ou d'une maison.
• N'essayez pas de déplacer le barbecue pendant qu'il est chaud ou allumé. Les roulettes doivent être verrouillées lorsque vous ne déplacez pas le barbecue.
• N'utilisez pas le barbecue avant qu'il soit complètement assemblé et que toutes ses pièces soient fixées et serrées de façon sécuritaire.
• Gardez tout élément ou toute surface inflammable à au moins 36 po (91,44 cm) du barbecue en tout temps.
• Ne touchez pas les pièces en métal du barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi (après environ 45 minutes) afin d'éviter les brûlures, à moins que vous ne portiez une protection (poignées, gants, mitaines de barbecue, etc.).
• Ne modifiez pas le barbecue de quelque manière que ce soit.
• Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation. S'il y a des signes de dégradation, d'usure, de coupure ou de fuite, le tuyau doit être changé avant la prochaine utilisation de l'appareil. Le tuyau de rechange doit être celui précisé par le fabricant.
• Placez les tuyaux de propane le plus loin possible des surfaces chaudes ou des gouttes de graisse chaude.
• Gardez le compartiment de la vanne, les brûleurs et les conduits d'air du barbecue propres. Inspectez le barbecue avant chaque utilisation. N'obstruez pas le débit de gaz ou l'entrée d'air.
• La consommation d'alcool et de médicaments prescrits ou en vente libre peut altérer la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le barbecue et à l'utiliser de manière sécuritaire.
• Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant qu'il est allumé. Gardez les enfants et les animaux domestiques loin du barbecue en tout temps.
• Ne placez pas ce barbecue sur une table, quelle qu'elle soit. Le barbecue doit être placé sur une surface plane et nivelée.
• N'utilisez pas le barbecue lorsqu'il y a de grands vents.

CONTENU DE L'EMBALLAGE



PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
A	Grille d'attente	1
B	Assemblage du couvercle et du bâti du barbecue	1
C	Grille de cuisson	1
D	Plaque de rayonnement	3
E	Écran thermique de la bouteille	1
F	Plateau latéral	2
G	Récupérateur de graisse	1
H	Support arrière supérieur du chariot	1
I	Support arrière inférieur du chariot	1
J	Pied arrière gauche	1
K	Support supérieur gauche du chariot	1
L	Pied avant gauche	1

PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
M	Support inférieur gauche du chariot	1
N	Pied arrière droit	1
O	Pied avant droit	1
P	Support de retenue de la bouteille	1
Q	Ferrure du support de retenue de la bouteille	1
R	Panneau avant du chariot	1
S	Support supérieur droit du chariot	1
T	Capuchon du pied arrière gauche	1
U	Capuchon du pied avant gauche	1
V	Roue	2
W	Support de la bouteille	1
X	Barre de retenue de la bouteille	1

QUINCAILLERIE FOURNIE

AA	BB	CC	DD	EE
Boulon M6 x 12	Axe de roue	Goupille fendue	Boulon M4 x 12	Boulon M6 x 26
Qté 30	Qté 2	Qté 2	Qté 6	Qté 1

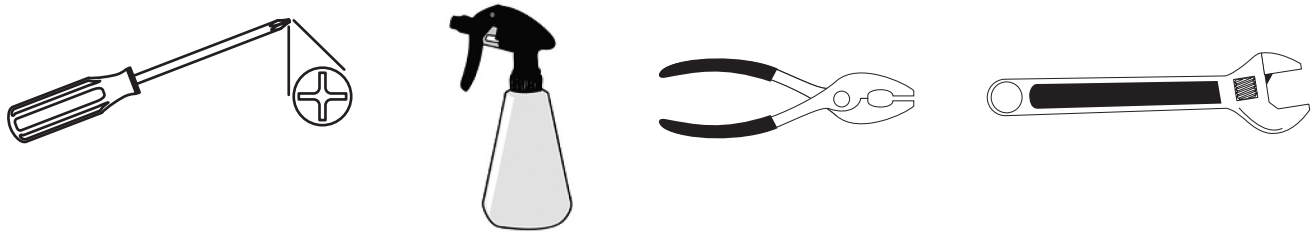
FF	GG	HH
Écrou à oreilles M6	Boulon M6 x 18	Écrou à oreilles M5
Qté 1	Qté 2	Qté 1

PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage du barbecue, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez les pièces à la liste de contenu de l'emballage et de quincaillerie à la page précédente. Si des pièces sont manquantes ou défectueuses, n'essayez pas d'assembler le produit. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle afin d'obtenir des pièces de rechange.

Estimation du temps d'assemblage : 50 minutes, à deux personnes

Outils nécessaires pour l'assemblage et l'essai d'étanchéité (non compris) : Tournevis cruciforme, flacon pulvérisateur, pince, clé à molette



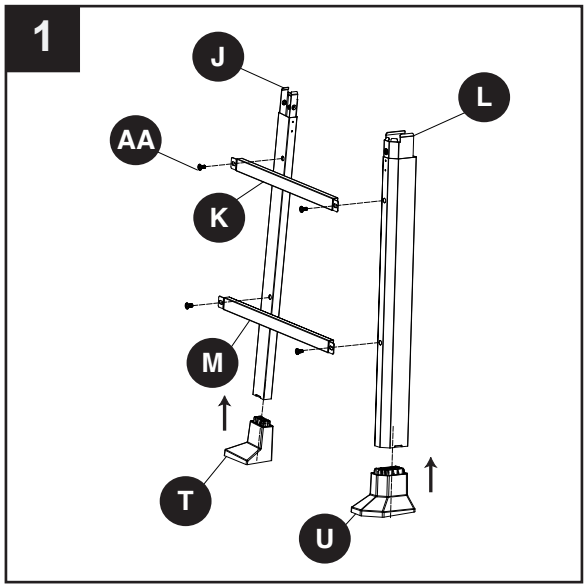
⚠ MISE EN GARDE

CET APPAREIL EST LOURD. Deux personnes sont requises pour assembler cet appareil en toute sécurité.
Deux personnes sont requises pour assembler cet appareil en toute sécurité. Certaines pièces peuvent avoir des bords tranchants. Portez des gants de protection si nécessaire. Veuillez lire et respecter les avis de sécurité, les avertissements ainsi que les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien avant d'assembler et de mettre en marche l'appareil.

1. Installez le capuchon du pied arrière gauche (T) sur le pied arrière gauche du chariot (J). Ensuite, installez le capuchon du pied avant gauche (U) sur le pied avant gauche (L) comme illustré. Utilisez quatre boulons M6 x 12 (AA) pour fixer le support supérieur gauche du chariot (K) et le support inférieur gauche du chariot (M) au pied avant gauche (L) et au pied arrière gauche (J).
NE SERREZ PAS COMPLÈTEMENT LES BOULONS À CE STADE.

Matériel utilisé

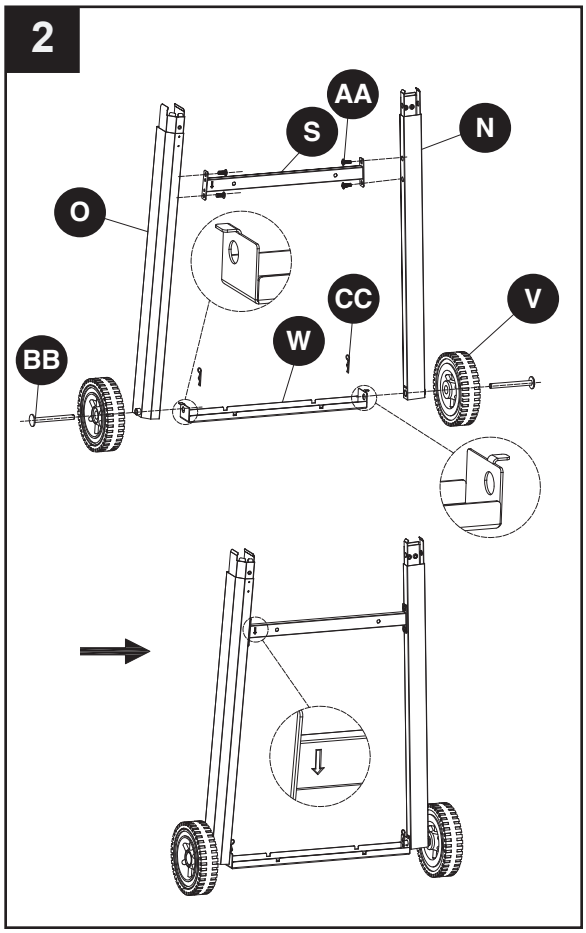
AA	Boulon M6 x 12		x 4



2. Placez le support de la bouteille (W) entre le pied avant droit (O) et le pied arrière droit (N); utilisez deux axes de roue (BB) pour passer à travers les deux roues (V), le pied avant droit (O) et le pied arrière droit (N), puis insérez les deux goupilles fendues (CC) pour bien fixer le tout. Utilisez quatre boulons M6 x 12 (AA) pour fixer le support supérieur droit du chariot (S) au pied avant droit (O) et au pied arrière droit (N). Remarque : Suivez la direction de la flèche située sur le support supérieur droit du chariot (S) lors de l'installation.
NE SERREZ PAS COMPLÈTEMENT LES BOULONS À CE STADE.

Matériel utilisé

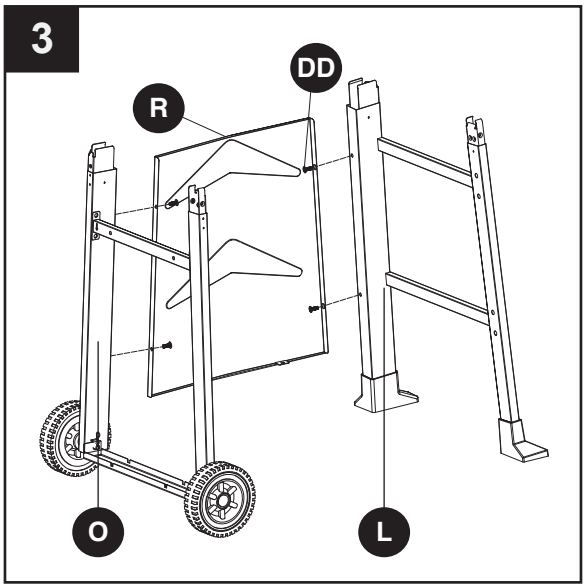
AA	Boulon M6 x 12		x 4
BB	Axe de roue		x 2
CC	Goupille fendue		x 2



3. Utilisez quatre boulons M4 x 12 (DD) pour installer le panneau avant du chariot (R) entre le pied avant droit (O) et le pied avant gauche (L).
Remarque : La plus petite extrémité du panneau avant (R) doit être sur le dessus.
NE SERREZ PAS COMPLÈTEMENT LES BOULONS À CE STADE.

Matériel utilisé

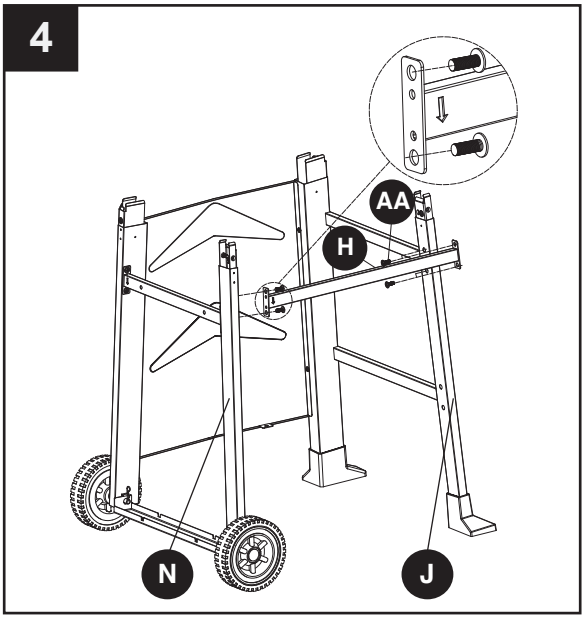
DD	Boulon M4 x 12		x 4



4. Utilisez quatre boulons M6 x 12 (AA) pour fixer le support arrière supérieur du chariot (H) au pied arrière gauche (J) et au pied arrière droit (N).
Remarque : Suivez la direction de la flèche située sur le support arrière supérieur du chariot (H) lors de l'installation.
NE SERREZ PAS COMPLÈTEMENT LES BOULONS À CE STADE.

Matériel utilisé

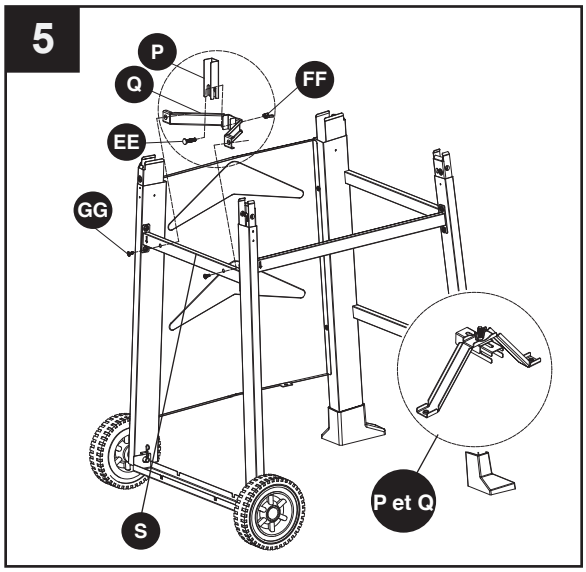
AA	Boulon M6 x 12		x 4



5. Utilisez un boulon M6 x 26 (EE) et un écrou à oreilles M6 (FF) pour installer le support de retenue de la bouteille (P) sur la ferrure du support de retenue de la bouteille (Q). Fixez le support de retenue de la bouteille (P) et la ferrure du support de retenue de la bouteille (P et Q) au support supérieur droit du chariot (S) à l'aide de deux boulons M6 x 18 (GG).

Matériel utilisé

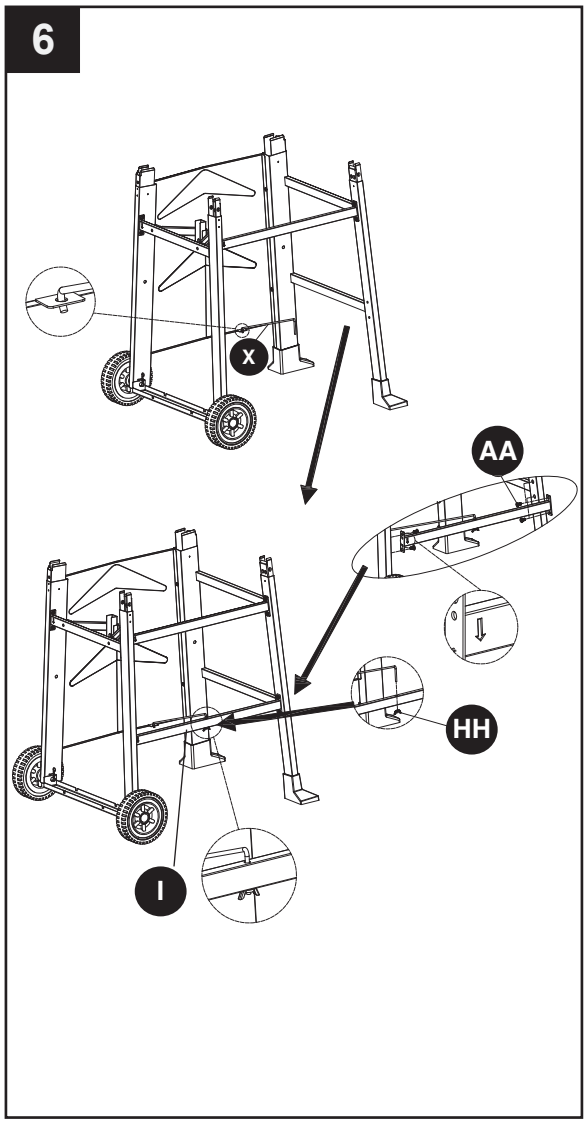
EE	Boulon M6 x 26	x 1
FF	Écrou à oreilles M6	x 1
GG	Boulon M6 x 18	x 2



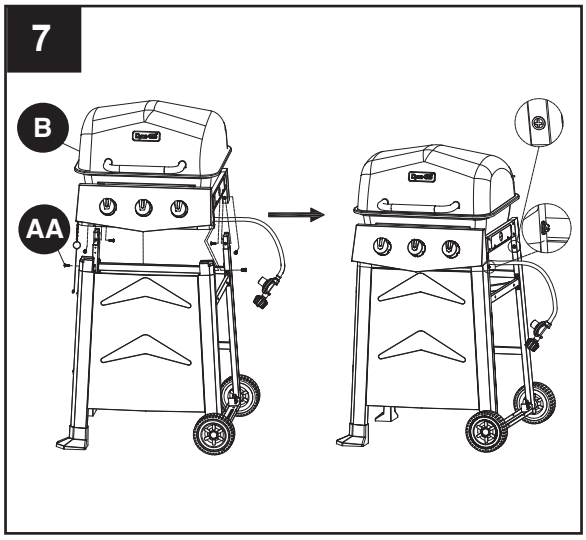
6. Insérez l'une des extrémités de la barre de retenue de la bouteille (X) dans le trou au bas du panneau avant, puis insérez l'autre extrémité (celle avec le fil) dans le support arrière inférieur du chariot (I). Utilisez un écrou à oreilles M5 (HH) pour fixer la barre de retenue de la bouteille (X) au support arrière inférieur du chariot (I). Utilisez quatre boulons M6 x 12 (AA) pour fixer le support arrière inférieur du chariot (I) aux deux pieds arrière.
Remarque : Suivez la direction de la flèche située sur le support arrière inférieur du chariot (I) lors de l'installation.
NE SERREZ PAS COMPLÈTEMENT LES BOULONS À CE STADE.

Matériel utilisé

AA	Boulon M6 x 12	x 4
HH	Écrou à oreilles M5	x 1



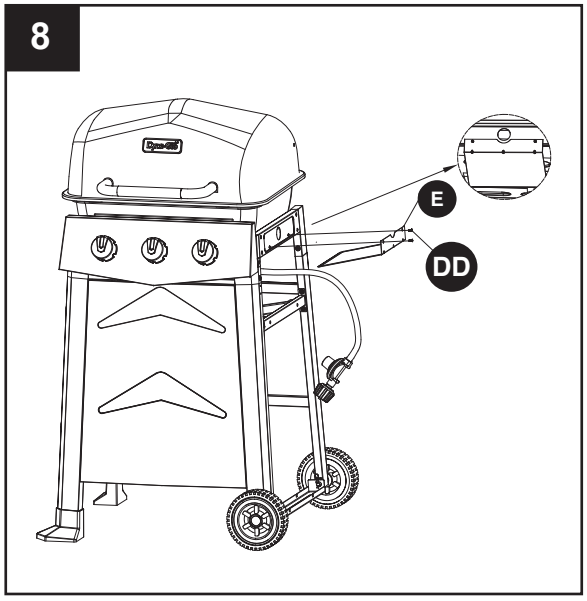
7. Avec l'aide d'un ami, placez l'assemblage du couvercle et du bâti du barbecue (B) sur le chariot. Utilisez six boulons M6 x 12 (AA) pour fixer le tout.
Remarque : Lors de l'exécution de l'étape 7, soulevez le bâti du barbecue par les panneaux avant et arrière afin d'éviter les blessures aux mains et aux doigts.
Lorsque le couvercle et le bâti du barbecue (B) sont placés correctement sur le chariot, serrez fermement TOUS les boulons installés aux étapes 1, 2, 3, 4 et 6.



Matériel utilisé

AA	Boulon M6 x 12		x 6

8. Utilisez deux boulons M4 x 12 (DD) pour fixer l'écran thermique de la bouteille (E) au support droit du bâti du barbecue.



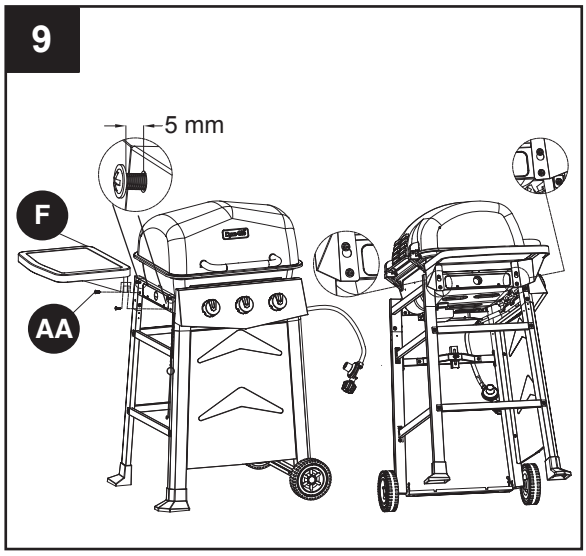
Matériel utilisé

DD	Boulon M4 x 12		x 2

9. Placez deux boulons M6 x 12 (AA) dans le haut du support gauche de l'assemblage du couvercle et du bâti du barbecue (B), sans les serrer et en vous assurant de laisser un espace de 5 mm entre les boulons et le support. Placez l'un des plateaux latéraux (F) sur les boulons et fixez-le à l'aide de deux boulons M6 x 12 (AA). Serrez ensuite les quatre boulons.

Matériel utilisé

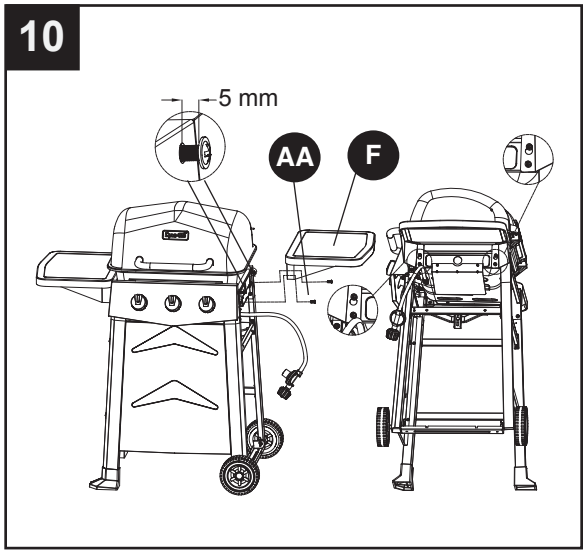
AA	Boulon M6 x 12		x 4



10. Placez deux boulons M6 x 12 (AA) dans le haut du support droit de l'assemblage du couvercle et du bâti du barbecue (B), sans les serrer et en vous assurant de laisser un espace de 5 mm entre les boulons et le support. Placez l'un des plateaux latéraux (F) sur les boulons et fixez-le à l'aide de deux boulons M6 x 12 (AA). Serrez ensuite les quatre boulons.

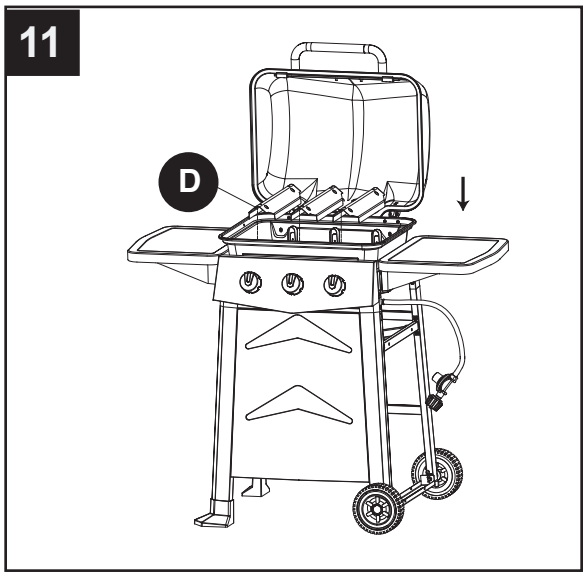
Matériel utilisé

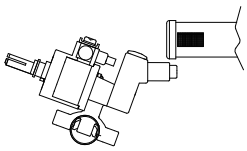
AA	Boulon M6 x 12		x 4



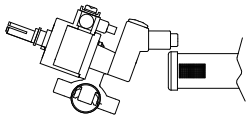
⚠ AVERTISSEMENT : IL EST TRÈS IMPORTANT DE VÉRIFIER QUE CHAQUE BRÛLEUR EST BIEN ENFONCÉ DANS L'ORIFICE DE LA VANNE ADJACENTE AVANT DE TERMINER L'ÉTAPE 11. OMETTRE DE LE FAIRE POURRAIT PROVOQUER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION ET CAUSER DES BLESSURES OU MÊME LA MORT. RÉFÉREZ-VOUS À LA SECTION SUR LA MAINTENANCE POUR BIEN VÉRIFIER L'ENFONCEMENT.

11. Placez une plaque de rayonnement (D) sur chaque brûleur.

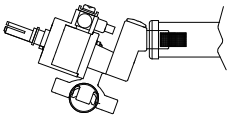




Incorrect

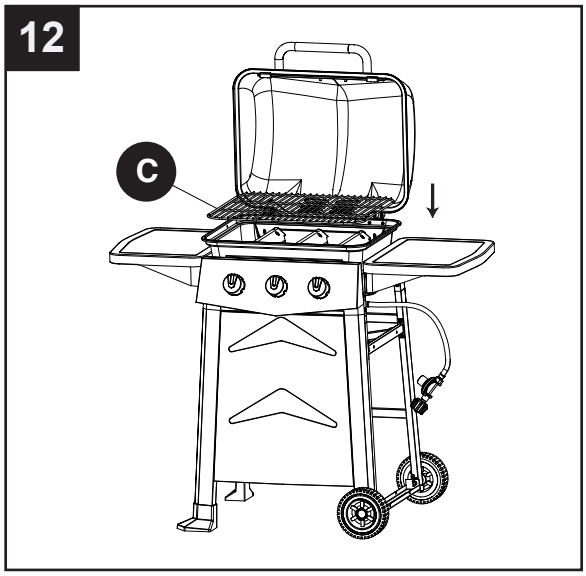


Incorrect

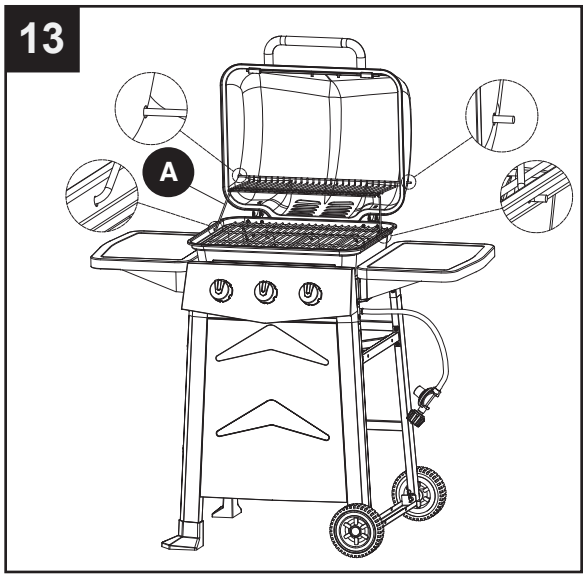


Correct

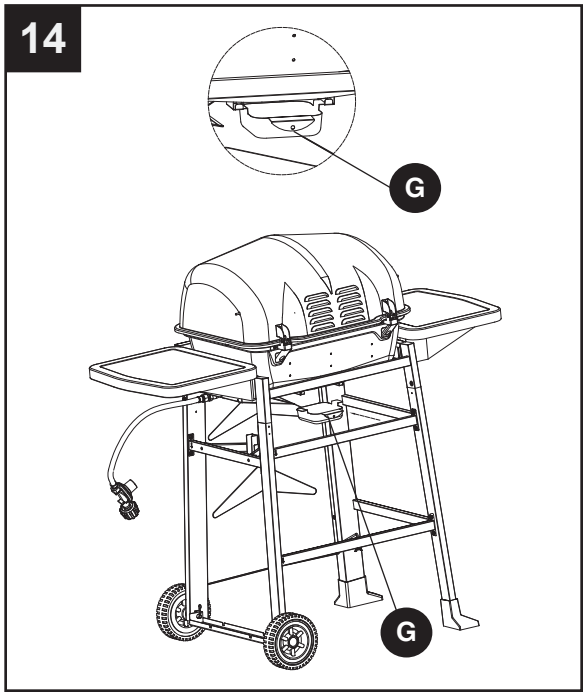
12. Installez la grille de cuisson (C).



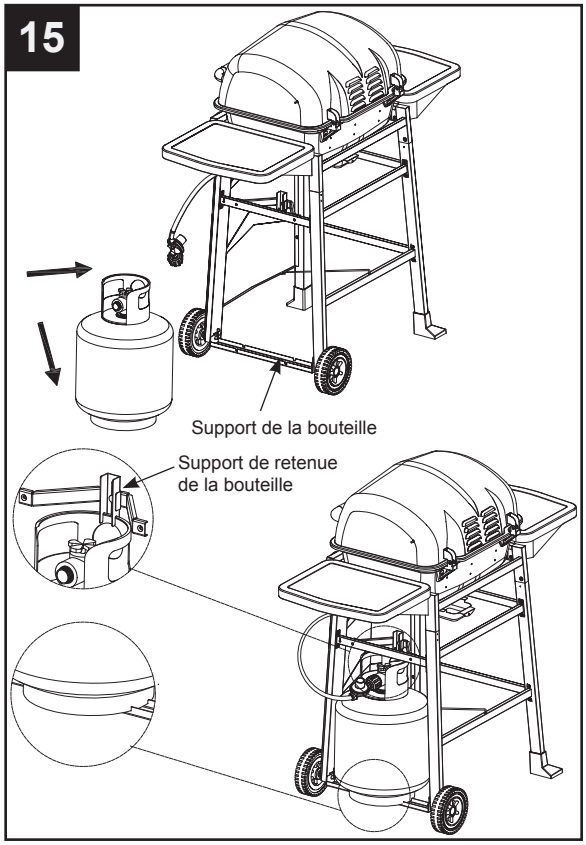
13. Placez la grille d'attente (A).



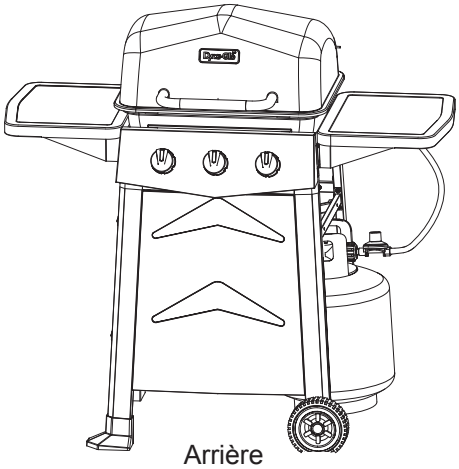
14. Glissez le récupérateur de graisse (G) sur les rails au fond de la chambre de combustion, comme illustré.



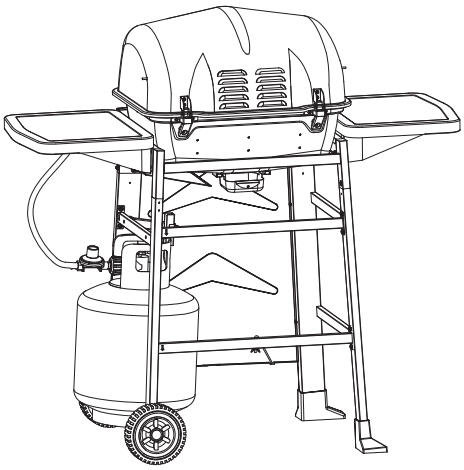
15. Placez la bouteille de propane (vendue séparément) en position verticale dans les encoches de la ferrure du support de la bouteille située au bas des pieds droits; orientez la bouteille pour que l'orifice de la vanne soit face au côté droit du barbecue et que le tuyau ne soit pas plié ou endommagé. Desserrez le support de retenue de la bouteille et passez-le au-dessus du collet de la bouteille, puis utilisez un écrou à oreilles pour le fixer solidement. Serrez à la main le raccord du tuyau/régulateur sur la vanne filetée de la bouteille de propane.



Avant



Arrière



DÉCELER DES FUITES DE GAZ

Lorsque tous les raccordements sont effectués, vérifiez qu'il n'y a aucune fuite à la vanne de la bouteille de propane liquide, au tuyau de propane
et au régulateur à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.

Pour empêcher tout incendie ou toute explosion lorsque vous vérifiez la présence d'une fuite :

- Effectuez toujours un essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue.
- Ne fumez pas à proximité de l'appareil lorsque vous effectuez un essai d'étanchéité.
- Effectuez toujours les essais d'étanchéité à l'extérieur et dans un endroit aéré.
- N'utilisez aucune source de chaleur ou flamme pour déceler une fuite potentielle.
- N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir complètement résolu les problèmes d'étanchéité.
- Si vous ne pouvez pas réparer une fuite, déconnectez la bouteille de propane et appelez un fournisseur d'appareils à gaz.

EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

- Préparez une solution savonneuse comprenant une quantité égale de savon à vaisselle liquide et d'eau pour effectuer l'essai d'étanchéité.
  La quantité totale de solution requise est d'environ 70 à 90 ml (2 ou 3 oz).
  Versez la solution dans un flacon pulvérisateur.
- Assurez-vous que tous les boutons de commandes sont en position d'arrêt (O).
- Raccordez le tuyau de propane à l'alimentation.
- Ouvrez la vanne de la bouteille de propane liquide.
- Pulvérisez la solution d'essai d'étanchéité sur tous les raccords qui acheminent le gaz. Si des bulles se forment à un endroit où la solution est appliquée, il y a une fuite de gaz à cet endroit.
  Si vous décelez une fuite, une odeur ou un bruit de gaz, fermez immédiatement la vanne d'entrée de gaz et remplacez ou réparez la pièce défectueuse. N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir complètement résolu les problèmes d'étanchéité.

⚠ MISE EN GARDE

Utilisez uniquement le régulateur et les tuyaux fournis. Si vous devez les remplacer, veuillez contacter notre service à la clientèle. N'utilisez pas des pièces de rechange qui ne sont pas conçues spécifiquement pour ce barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT

TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ SUR CETTE PAGE DOIVENT ÊTRE SUIVIES POUR ÉVITER UN INCENDIE, DES DÉGÂTS ET DES BLESSURES.

BRANCHER LA BOUTEILLE DE PROPANE

La bouteille de propane doit être fabriquée et identifiée selon les spécifications sur les bouteilles à gaz du département des Transports des États-Unis (DOT) ou selon la norme CAN/CSA-B339 intitulée « Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses » des Normes nationales du Canada et selon la Commission, si applicables; et fournie avec un dispositif de protection antidébordement approuvé.

N'utilisez que des bouteilles de 20 lb (hauteur : 18,11 po, diamètre de la bouteille : 9,84 po, diamètre du pied : 8,03 po) équipées d'un système de raccordement à la bouteille qui est compatible avec le système de raccordement des appareils de cuisson d'extérieur.

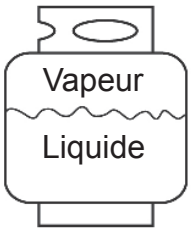
La bouteille doit être munie d'un collet servant à protéger la vanne de la bouteille. Il ne faut pas faire tomber ou manipuler brusquement la bouteille de propane!

La bouteille de propane doit être déconnectée lorsque l'appareil n'est pas en marche. L'entreposage d'un appareil à l'intérieur est permis UNIQUEMENT si la bouteille est déconnectée et retirée de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants. Elles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé. Votre bouteille ne doit jamais être entreposée dans un lieu où la température peut atteindre plus de 125 °F.

Placez un capuchon antipoussière sur la sortie de vanne de la bouteille quand celle-ci n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon antipoussière qui est fourni avec la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

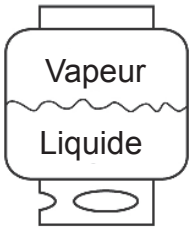
Avant de raccorder la bouteille, assurez-vous qu'il n'y a pas de débris coincés dans la sortie de la bouteille de propane, la sortie de la vanne de régulation ou la sortie et les orifices du brûleur. Raccordez la vanne de régulation et serrez fermement le raccord à la main. Maintenez la vanne de la bouteille de propane fermée et déconnectez la bouteille de propane de la vanne de régulation quand le barbecue n'est pas en marche.

N'obstruez PAS la sortie de gaz et l'entrée d'air du barbecue. La bouteille de propane doit être positionnée de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper, et être équipée d'un dispositif de protection antidébordement approuvé. Veuillez bien orienter la bouteille pour permettre à la vapeur de s'échapper. REMARQUE : La bouteille doit être en position verticale complète pour permettre seulement à la vapeur de s'échapper.



Correct

Incorrect



Incorrect

⚠MISE EN GARDE

a. N'entreposez pas de bouteilles de propane supplémentaires sous l'appareil ou près de celui-ci.
b. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.
c. Il est important de bien suivre les instructions données en a) et b) afin d'éviter un incendie ou des blessures graves ou mortelles.

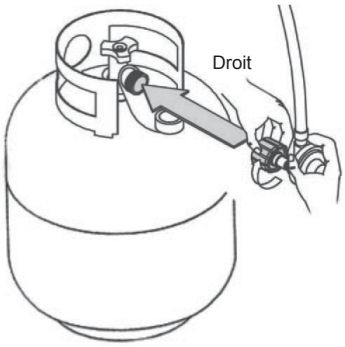
REMARQUE : D'autres bouteilles peuvent être utilisées avec cet appareil, pourvu qu'elles soient compatibles avec le range-bouteille et le système de retenue. Consultez l'étape 15 des instructions d'assemblage pour savoir comment connecter correctement une bouteille à son support.

⚠AVERTISSEMENT

TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ SUR CETTE PAGE DOIVENT ÊTRE SUIVIES POUR ÉVITER UN INCENDIE, DES DÉGÂTS ET DES BLESSURES.

CONNECTER LA BOUTEILLE DE PROPANE

1. La vanne de la bouteille de propane doit être fermée. Assurez-vous de la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se bloque entièrement. Le système d'alimentation de la bouteille doit être positionné de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper.
2. Vérifiez que le bouton de commande de l'unité de commande est éteint.
3. Retirez le capuchon protecteur de la vanne de la bouteille de propane et de l'écrou de fixation.
4. Tenez le régulateur d'une main pendant que vous insérez le raccord fileté dans la sortie de vanne. Assurez-vous que le raccord fileté est centré par rapport à la sortie de vanne. L'écrou de fixation doit être en contact avec le filet large externe de la sortie de vanne. Manipulez avec précaution – ne faussez pas le filetage.
5. Resserrez l'écrou de fixation à la main dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Resserrez fermement à la main uniquement. N'utilisez pas d'outils.
   Pour déconnecter la bouteille : Fermez complètement la vanne de la bouteille en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Tournez également l'écrou de fixation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le régulateur se détache.



⚠AVERTISSEMENT

Lors du raccordement de la bouteille de propane, assurez-vous que :
- le raccord d'admission du régulateur est correctement connecté à la sortie de vanne de la bouteille, fermement et en toute sécurité, et que;
- le tuyau de propane n'est pas en contact avec la chambre de combustion.

Allumer le barbecue

Avant la première utilisation :
Retirez tous les emballages et toutes les attaches de plastique, le cas échéant. Avant de cuisiner sur votre nouveau barbecue au propane, il est important de le nettoyer avec de la chaleur. Pour ce faire, faites fonctionner le barbecue pendant environ 15 minutes avec le couvercle baissé et le bouton de commande à l'intensité maximale. Vous nettoierez ainsi les pièces internes en faisant brûler les résidus et les odeurs générés par le processus de fabrication.

⚠ MISE EN GARDE

Si la flamme s'éteint accidentellement lors de l'allumage ou du fonctionnement, FERMEZ immédiatement la vanne de la bouteille, puis DÉSACTIVEZ le bouton de commande.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lors de l'allumage. Lisez les instructions avant d'allumer l'appareil.

1. Vérifiez que tous les boutons de commandes sont en position d'arrêt (O).
2. Ouvrez complètement la vanne de la bouteille en la tournant en sens antihoraire ↶.
3. Ouvrez le couvercle pour allumer l'appareil.
4. Appuyez sur le bouton de commande et faites-le tourner dans le sens antihoraire ↶. Dépassez la position « allumage » ⚡ pour aller jusqu'à la position de haute intensité 🔥. Vous devrez peut-être répéter cette étape plusieurs fois pour allumer le brûleur.

   S'il ne s'allume pas en 5 secondes, mettez le bouton de commande en position d'arrêt (O), attendez 5 minutes et recommencez la procédure d'allumage.

S'il ne s'allume toujours pas, assurez-vous que la bouteille contient du propane, puis suivez les instructions d'allumage avec une allumette. Consultez le Guide de dépannage à la page 50 pour obtenir plus de renseignements.

ALLUMER LE BARBECUE AVEC UNE ALLUMETTE

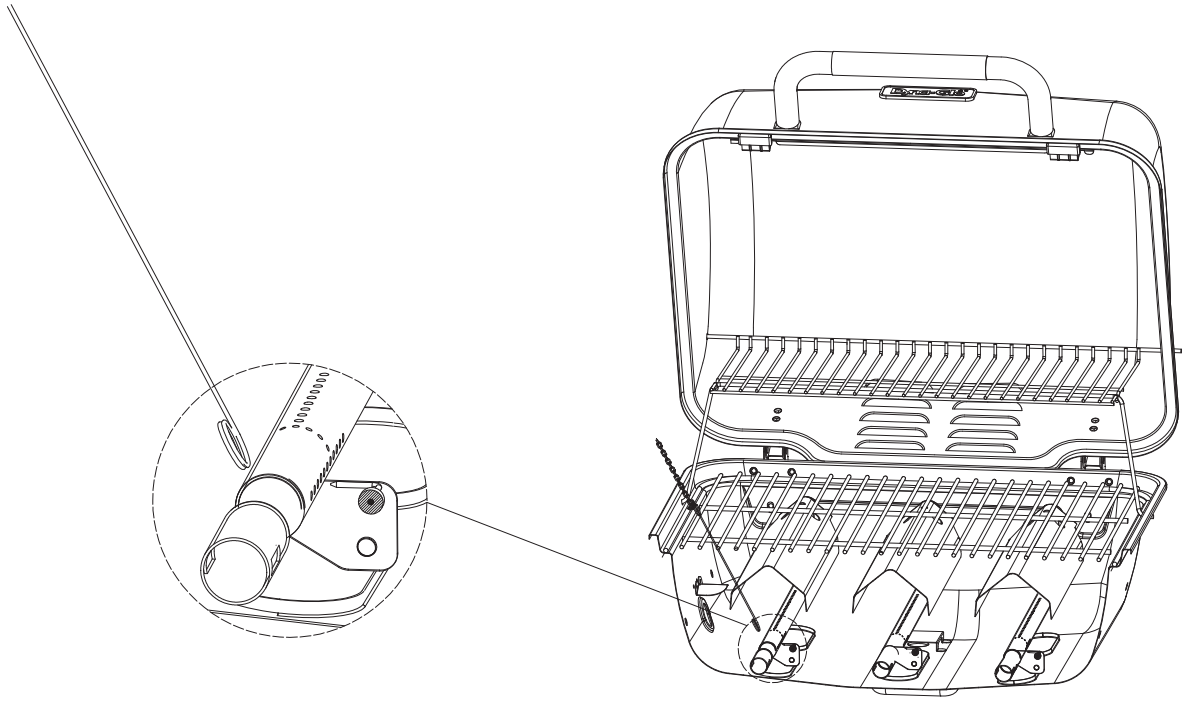
1. Ouvrez le couvercle.
2. Insérez une allumette dans le porte-allumettes qui se trouve sur le pied gauche.
3. Allumez l'allumette.
4. Placez immédiatement l'allumette dans un des espaces de la grille du barbecue qui se trouvent près des orifices du brûleur, entre les plaques de rayonnement, comme illustré. Veillez à placer l'allumette près des orifices du brûleur.
5. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur, puis faites-le tourner en sens antihoraire ↶ jusqu'à la position de haute intensité 🔥 : le brûleur devrait s'allumer instantanément.
6. Répétez les étapes 2 à 5 pour allumer les autres brûleurs.
7. Réglez les brûleurs à la température de cuisson désirée.

⚠MISE EN GARDE

Assurez-vous que toutes les commandes de brûleurs sont éteintes, sauf celles des brûleurs que vous avez allumés ou que vous êtes en train d'allumer.

⚠ AVERTISSEMENT

Si l'allumage ne se produit pas en 5 secondes, mettez les boutons de commande en position d'arrêt (O). Attendez 5 minutes et recommencez la procédure d'allumage.



INSTRUCTIONS D'ARRÊT

1. Tournez les boutons de commande en sens horaire ↷ jusqu'à la position d'arrêt (O).
2. Fermez complètement la vanne de la bouteille en la tournant en sens horaire ↷.
3. Fermez le couvercle.

Coupez l'alimentation en propane sur la bouteille lorsque l'appareil n'est pas en fonction.

Grilles de cuisson

Le moment idéal pour brûler les résidus sur les grilles de cuisson est juste après leur utilisation, pendant environ 15 minutes. Puisque le barbecue est déjà chaud, atteindre la température voulue pour le nettoyage demande moins de combustible.

Pour brûler les résidus, réglez le barbecue à sa plus haute intensité et laissez-le fonctionner pendant 15 minutes à couvercle fermé. Ensuite, éteignez les brûleurs et utilisez une brosse à métal pour gratter les résidus de nourriture sur les grilles.

Les grilles en porcelaine ont un fini émaillé (semblable au verre) et doivent être manipulées avec soin pour éviter de les endommager.

⚠MISE EN GARDE

Assurez-vous d'effectuer votre nettoyage et votre entretien lorsque le barbecue a refroidi et que l'alimentation en propane est coupée à la bouteille.

Produits de nettoyage recommandés
Savon à vaisselle doux, eau tiède, tampon à récurer en nylon, brosse à métal
N'utilisez PAS de nettoyants contenant des acides, de l'essence minérale ou tout autre produit abrasif.

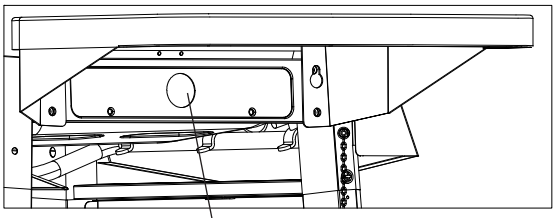
Surfaces externes
Il est recommandé de n'utiliser que du savon à vaisselle doux et de l'eau chaude pour nettoyer le barbecue et ses pièces.
Rincez à l'eau tiède.

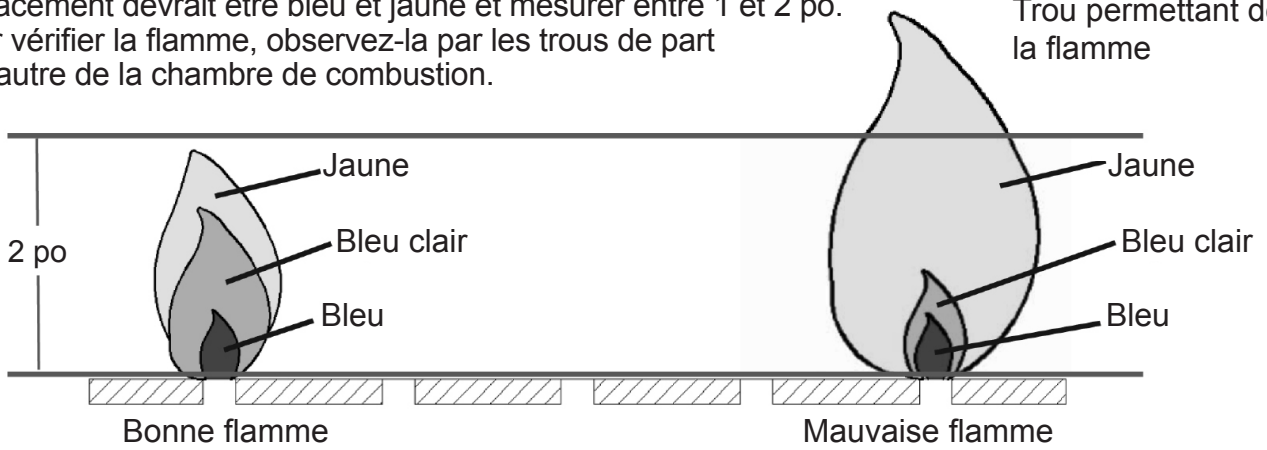
Intérieur de la cuve inférieure du bâti
Pour éviter que des flammes jaillissent, la cuve inférieure du bâti devrait être nettoyée régulièrement. Éliminez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir ou d'un tampon à récurer. Nettoyez avec du savon à vaisselle doux et de l'eau tiède. Rincez à l'eau tiède. Ne laissez pas l'eau éclabousser les venturis des brûleurs.

Plaques de rayonnement
Éliminez les résidus à l'aide d'une brosse à métal et nettoyez avec du savon à vaisselle doux et de l'eau tiède. Rincez à l'eau tiède.

Récupérateur de graisse
Videz de façon régulière le récupérateur de graisse et nettoyez-le avec du savon à vaisselle doux et de l'eau tiède.

Vérification de la flamme
La flamme idéale pour économiser le combustible et cuire efficacement devrait être bleu et jaune et mesurer entre 1 et 2 po. Pour vérifier la flamme, observez-la par les trous de part et d'autre de la chambre de combustion.





Brûleur

Retirer le brûleur

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position d'arrêt, que la vanne d'alimentation en propane est fermée et que le tuyau de propane est déconnecté de l'alimentation.

2. Ouvrez le couvercle et retirez la grille d'attente, les grilles de cuisson, les plaques de rayonnement, l'attache du brûleur, la chaîne d'allumage et le brûleur principal.

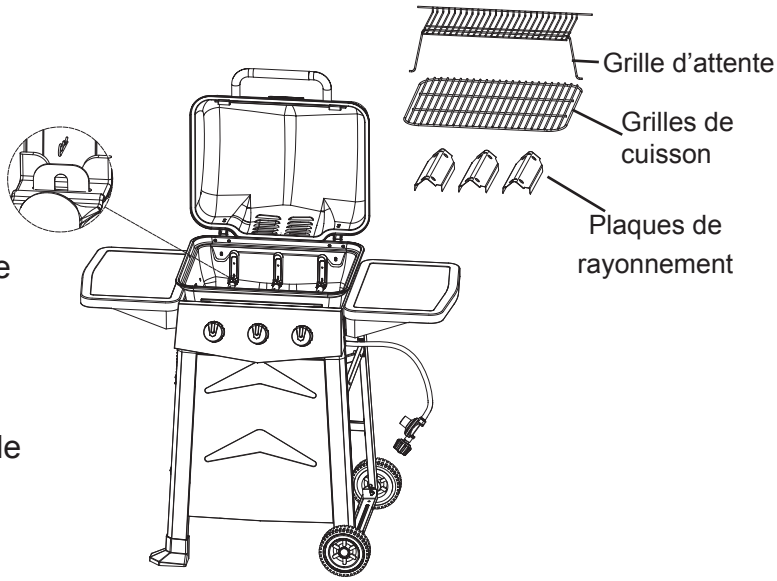


Figure 1

3. Retirez l'axe de charnière, comme illustré à la figure 1.

4. Glissez les brûleurs principaux à l'extérieur de la chambre de combustion.

5. Détachez le fil d'allumage de l'électrode, comme illustré à la figure 2.

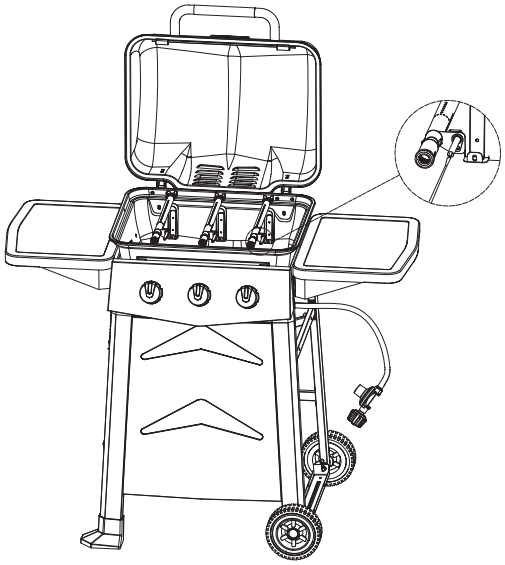


Figure 2

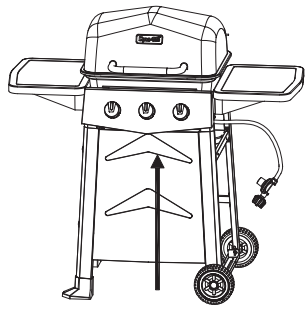
Nettoyer le brûleur

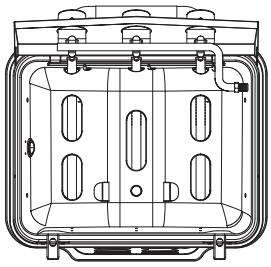
– Assurez-vous que le barbecue est froid.

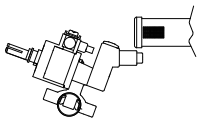
1. Éteignez le propane avec les boutons de commande et la vanne de la bouteille.
2. Déconnectez la bouteille de propane du régulateur et du tuyau.
3. Retirez la grille d'attente, les grilles de cuisson et les plaques de rayonnement.
4. Retirez les goupilles fendues à l'arrière des brûleurs pour détacher ces derniers de leur support.
5. Détachez manuellement le fil d'allumage de l'électrode. N'utilisez PAS de pinces ou d'autres outils qui pourraient endommager l'électrode ou le fil.
6. Soulevez doucement le brûleur.
7. Veillez à ce que tous les orifices du brûleur soient libres d'obstructions. Vous pouvez utiliser une broche ou un trombone.
8. Assurez-vous que le brûleur n'est pas endommagé. S'il l'est, remplacez-le.
9. Assurez-vous que l'extrémité du brûleur et le filtre à air principal ne contiennent pas de nids d'insectes, de saletés ou de débris.

Réinstaller le brûleur

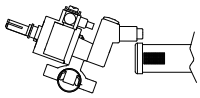
Assurez-vous que les orifices de la vanne de propane sont bien placés dans l'orifice du brûleur (venturi). Vous pourriez avoir besoin d'une lampe de poche pour le vérifier.
Il est recommandé de vérifier la position par les trous d'évent de la chambre de combustion, comme illustré ci-dessous.
Réinstallez chaque brûleur avec l'axe de charnière et reconnectez le fil d'allumage à l'électrode.



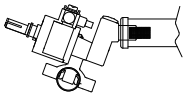




Incorrect



Incorrect



Correct

Vérifiez la position par le dessous
de la chambre de combustion

⚠AVERTISSEMENT

Le non-respect des instructions ci-dessus peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

Entretien et maintenance supplémentaires

Il est recommandé de faire inspecter et entretenir cet appareil une fois par année par un technicien qualifié.

Il est recommandé de toujours vérifier que l'appareil de cuisson d'extérieur est exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables avant de l'allumer.

Il est recommandé de vérifier régulièrement que la sortie de gaz et l'entrée d'air sont exemptes d'obstructions.

Il est recommandé de vérifier régulièrement que les conduits d'aération de l'armoire du barbecue sont propres et exempts de débris.

Il est recommandé de vérifier régulièrement que les brûleurs et les venturis sont exempts d'insectes et de nids d'insectes, et de les nettoyer au besoin. Un tuyau obstrué peut provoquer un incendie sous le barbecue.

DÉPANNAGE

Si vous avez des questions concernant le produit, veuillez appeler le service à la clientèle au 1 877 447-4768, de 8 h 30 à 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas après que la procédure d'allumage a été suivie (la flamme est faible ou aucune flamme n'est produite).	1. L'électrode de l'allumeur est peut-être recouverte de graisse ou de résidus. 2. L'électrode de l'allumeur peut avoir un fil lâche ou mal raccordé. 3. L'électrode d'allumage est fissurée ou brisée.	1. Nettoyez l'électrode d'allumage. 2. Vérifiez les raccordements et reconnectez tous les fils lâches ou mal raccordés. 3. Remplacez l'électrode d'allumage (voir la liste des pièces de rechange).
Chaleur faible.	1. La pression d'alimentation de gaz de l'appareil est insuffisante.	1. Appelez une institution de service qualifiée pour faire vérifier et réparer la pression d'alimentation de gaz.
Flambées excessives.	1. Il y a une accumulation de graisse ou de résidus sur les plaques de rayonnement ou dans la chambre de combustion. 2. Il y a un égouttement excessif de gras ou de marinade des aliments. 3. La température de cuisson est trop élevée.	1. Nettoyez les composants du barbecue. 2. Retirez le gras de la viande et utilisez des marinades qui ne sont pas faites à base d'huile. 3. Baissez la température en conséquence.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	1. L'allumette n'atteint pas les brûleurs (lorsque vous la tenez avec votre main). 2. Bouteille vide. 3. Mauvais raccordement entre la vanne de régulation et la bouteille. 4. L'orifice du brûleur est bouché.	1. Utilisez le porte-allumettes qui se trouve sur le pied gauche. 2. Vérifiez le niveau du combustible et remplissez la bouteille au besoin. 3. Tournez les boutons de commande en position d'arrêt, fermez la vanne située au sommet de la bouteille de propane et vérifiez le raccordement entre la vanne de régulation et la bouteille. Déconnectez et reconnectez la bouteille au besoin. 4. Nettoyez l'orifice du brûleur (venturi) et le brûleur en suivant les directives à cet effet qui se trouvent dans la section Entretien et maintenance du présent guide.
Aucun débit de gaz ou débit de gaz obstrué.	1. La vanne de la bouteille n'est pas ouverte ou complètement ouverte. 2. Bouteille vide. 3. Mauvais raccordement entre la vanne de régulation et la bouteille. 4. L'orifice du brûleur est bouché.	1. Ouvrez complètement la vanne de la bouteille en la tournant en sens antihoraire. 2. Vérifiez le niveau du combustible et remplissez la bouteille au besoin. 3. Tournez les boutons de commande en position d'arrêt, fermez la vanne située au sommet de la bouteille de propane et vérifiez le raccordement entre la vanne de régulation et la bouteille. Déconnectez et reconnectez la bouteille au besoin. 4. Nettoyez l'orifice du brûleur (venturi) et le brûleur en suivant les directives à cet effet qui se trouvent dans la section Entretien et maintenance du présent guide.

Garantie limitée d'un an

Ce barbecue au propane est garanti pendant un an (les brûleurs en acier inoxydable sont garantis pendant cinq ans) contre les pièces brisées ou endommagées au moment de l'achat. Il est garanti contre les défauts. La peinture est garantie contre les défauts, mais n'est pas garantie contre la rouille, qui pourrait apparaître après une utilisation répétée.

La garantie ne couvre pas les dommages et les problèmes causés par une négligence, une utilisation abusive ou des modifications apportées à l'appareil. La garantie ne couvre pas les coûts de main-d'œuvre.

Pour chaque pièce couverte par la garantie, une pièce de remplacement sera livrée sans frais selon la méthode choisie par le fabricant (livraisons par voie terrestre, service postal des États-Unis ou services de colis postaux UNIQUEMENT). Tous les frais de manutention spéciaux (p. ex. : deux jours, jour suivant, etc.) relèvent de la responsabilité du consommateur.

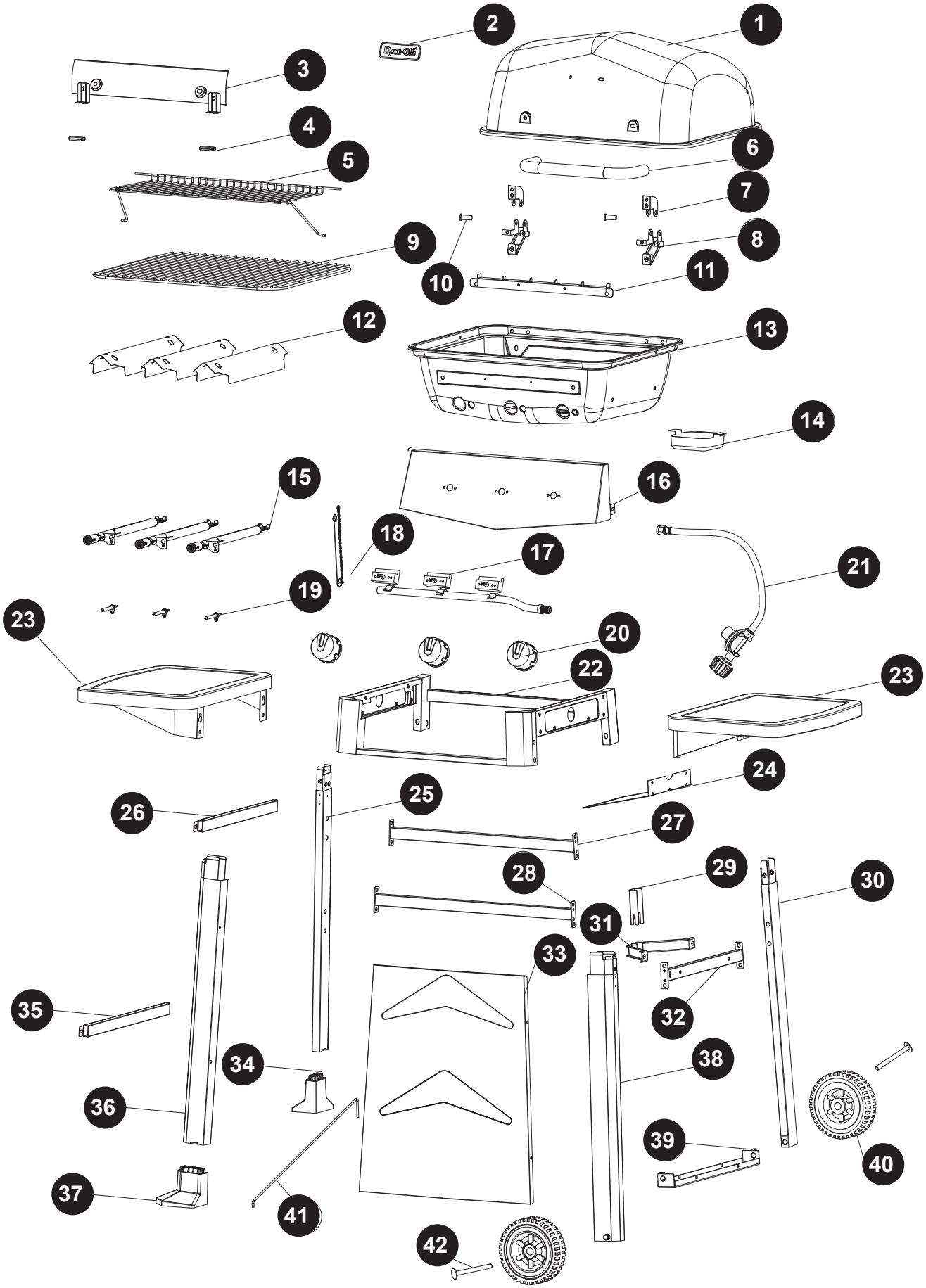
Toutes les réclamations sous garantie s'appliquent uniquement à l'acheteur initial du produit et nécessitent une preuve d'achat qui indique la date d'achat. Ne retournez aucune pièce sans avoir obtenu au préalable un numéro d'autorisation de retour de la part du service à la clientèle. Pour obtenir ce service, appelez sans frais au 1 877 447-4768, de 8 h 30 à 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

AVIS : Les lois en vigueur dans certains États, provinces ou territoires n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages consécutifs ou indirects, ou encore, la limitation de la durée d'une garantie implicite et, par conséquent, les limitations et exclusions énoncées ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous accorde des droits spécifiques reconnus par la loi et vous bénéficiez peut-être aussi d'autres droits reconnus par la loi, qui peuvent varier selon l'État, la province ou le territoire.

GHP Group, Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, USA
60714-3302

Nom de l'article : Barbecue au propane à trois brûleurs
Numéro de modèle : DGC310CNP/DGC310CNP-D
DGC310RNP/DGC310RNP-D
DGC310BNP/DGC310BNP-D
DGC310GNP/DGC310GNP-D
Puissance nominale en BTU : 24 000 BTU/h

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour des pièces de rechange, veuillez appeler le service à la clientèle au 1 877 447-4768, de 8 h 30 à 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

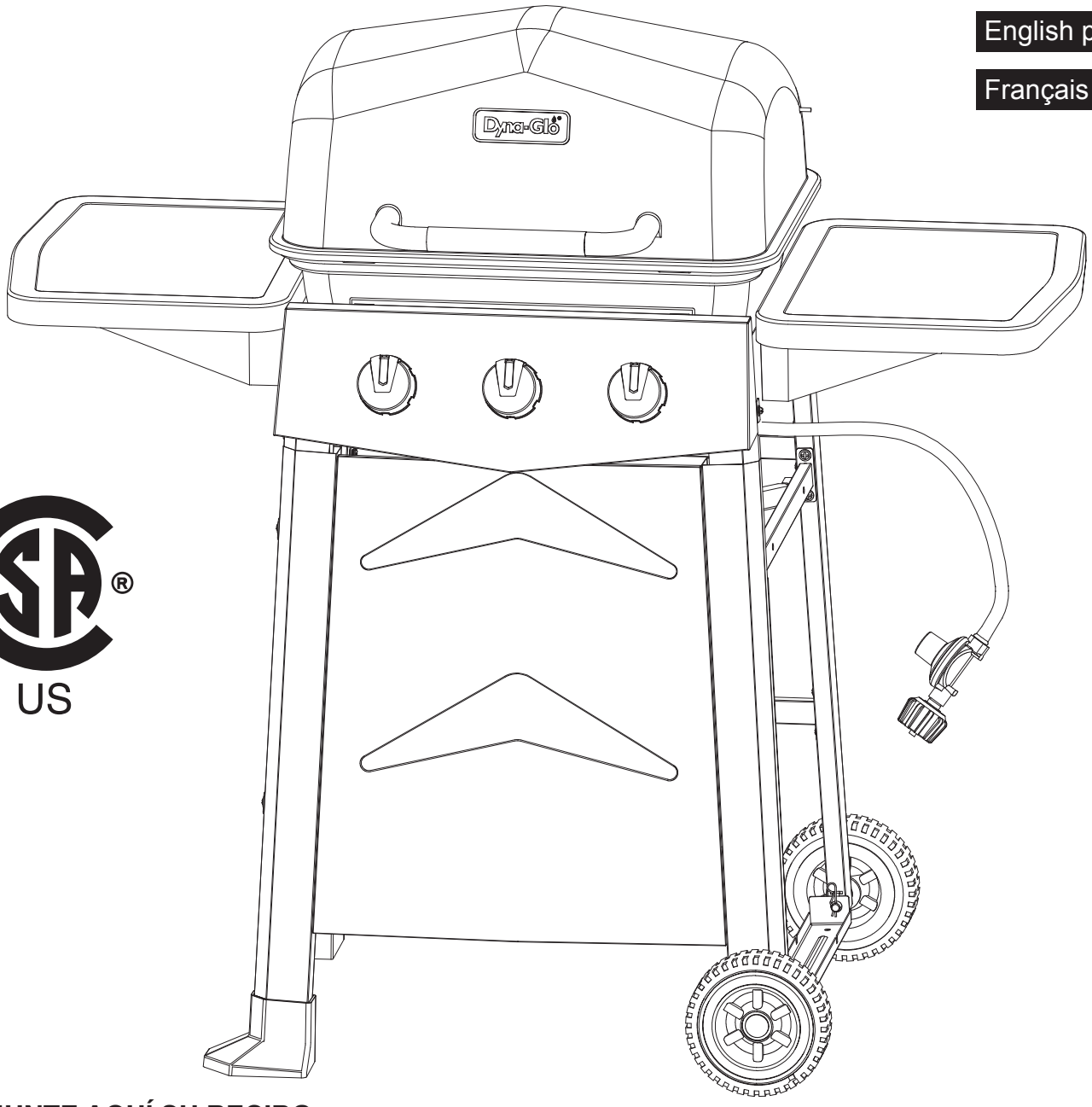
PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
1	Couvercle	Noir 70-01-663 / Bleu 70-01-757 / Rouge 70-01-758 / Vert 70-01-759
2	Insigne	70-10-540
3	Poignée du couvercle et écran thermique	70-01-664
4	Tampon du couvercle	70-01-665
5	Grille d'attente	70-01-666
6	Poignée du couvercle	70-01-667
7	Charnière du couvercle	70-01-668
8	Charnière du bâti du barbecue	70-01-669
9	Grille de cuisson	70-01-670
10	Axe du couvercle avec goupille fendue	70-01-671
11	Support de plaque de rayonnement	70-01-672
12	Plaque de rayonnement	70-01-673
13	Bâti du barbecue	70-01-674
14	Récupérateur de graisse	70-01-675
15	Brûleur principal avec goupille fendue	70-01-676
16	Panneau de contrôle (États-Unis seulement)	70-01-677
17	Assemblage des vannes principales et du collecteur	70-01-679
18	Porte-allumettes avec chaîne	70-01-204
19	Allumeur du brûleur principal	70-01-680
20	Bouton de commande	70-01-681
21	Assemblage du régulateur et du tuyau	70-01-647
22	Support du bâti du barbecue	70-01-682
23	Plateau latéral	70-01-683
24	Écran thermique de la bouteille	70-01-684
25	Pied arrière gauche	70-01-685
26	Support supérieur gauche du chariot	70-01-686
27	Support arrière supérieur du chariot	70-01-687
28	Support arrière inférieur du chariot	70-01-688
29	Support de retenue de la bouteille	70-01-689
30	Pied arrière droit	70-01-690
31	Ferrure du support de retenue de la bouteille	70-01-691
32	Support supérieur droit du chariot	70-01-692
33	Panneau avant du chariot	Noir 70-01-693 / Bleu 70-01-760 / Rouge 70-01-761 / Vert 70-01-762
34	Capuchon du pied arrière gauche	70-01-694
35	Support inférieur gauche du chariot	70-01-695
36	Pied avant gauche	70-01-696
37	Capuchon du pied avant gauche	70-01-697
38	Pied avant droit	70-01-698
39	Support de la bouteille	70-01-699
40	Roue	70-01-700
41	Barre de retenue de la bouteille	70-01-701
42	Axe de roue	70-01-702
S.O.	Guide d'instruction	70-10-661
S.O.	Trousse de matériel	70-09-522

PARRILLA DE 3 QUEMADORES PARA GAS PROPANO LÍQUIDO

Modelo n.º DGC310CNP/DGC310CNP-D
DGC310RNP/DGC310RNP-D
DGC310BNP/DGC310BNP-D
DGC310GNP/DGC310GNP-D

English p. 1

Français p. 28



US

ADJUNTE AQUÍ SU RECIBO

Número de serie _____ **Fecha de compra** _____

¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de hacer una devolución a la tienda, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8:30 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar), o escriba a customerservice@ghpgroupinc.com.

CONTENIDO

Información de seguridad 57

Contenido del embalaje 59

Herramientas y tornillería 60

Preparación 60

Instrucciones de ensamblaje 61

Instrucciones de uso 69

Cuidado y mantenimiento 74

Solución de problemas 77

Garantía limitada 79

Lista de piezas de repuesto 80

Ensamblador/instalador: Este manual contiene información importante, necesaria para ensamblar correctamente el electrodoméstico y utilizarlo de manera segura. Lea y respete todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar este electrodoméstico. **Deje estas instrucciones en manos del consumidor.**

Consumidor/usuario: Respete todas las advertencias e instrucciones al utilizar el electrodoméstico. **Conserve estas instrucciones para futura referencia.**

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

1. Apague el gas del electrodoméstico.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor continúa, manténgase alejado del electrodoméstico y llame inmediatamente a los bomberos.

⚠ ADVERTENCIA

1. No guarde ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este artefacto ni de ningún otro.
2. Ningún tanque de gas propano líquido (LP) que no esté conectado para su uso debe almacenarse en los alrededores de este u otro electrodoméstico.
3. Esta parrilla es para utilizar sólo al aire libre y no se debe emplear dentro de un edificio, garaje ni ningún otro espacio cerrado.
4. No deje desatendida la parrilla cuando esté encendida. Asegúrese de que no haya niños ni animales domésticos cerca de la parrilla en ningún momento.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea y comprenda este manual por completo antes de intentar ensamblar, poner en funcionamiento o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8:30 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar).

⚠ PELIGRO

- No se puede utilizar en una atmósfera explosiva. Asegúrese de que no haya material combustible, gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en el lugar donde se encuentra la parrilla.

ADVERTENCIA: LOS COMBUSTIBLES USADOS EN EQUIPOS PARA LICUAR GAS PROPANO, ASÍ COMO LOS PRODUCTOS DE SU COMBUSTIÓN, PUEDEN EXPONERTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS, ENTRE ELLAS EL BENCENO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA RECONOCE COMO CAUSA DE CÁNCER Y DE MALFORMACIONES CONGÉNITAS Y OTROS DAÑOS AL SISTEMA REPRODUCTOR.
Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca utilice carbón o líquidos combustibles en la parrilla.
- No utilice gasolina, kerosén ni alcohol para encenderla.
- El tanque de gas propano que se utiliza con este electrodoméstico debe:

  (a) Estar fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones para tanques de gas del Departamento de Transporte (DOT) de EE. UU. o con las normas nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y de la Comisión, según corresponda;

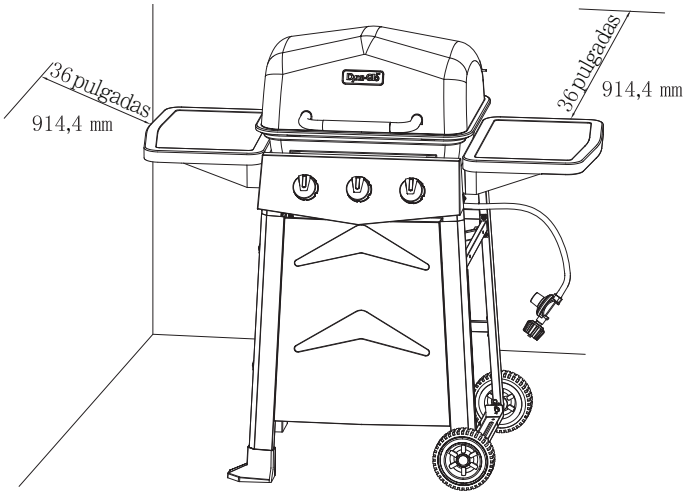
  (b) Estar provisto de un dispositivo de protección contra sobrellenado registrado; y

  (c) Estar equipado con un dispositivo de conexión de tanque compatible con el conector para electrodomésticos para cocinar en exteriores. Esta parrilla no está diseñada para ser instalada o utilizada en interiores ni sobre embarcaciones o casas rodantes.
- Nunca deje un tanque de gas propano lleno en un auto caliente ni en el maletero de un auto. El calor hará que aumente la presión del gas, lo cual puede abrir la válvula de escape y dejar que se escape el gas.
- Siempre abra la tapa de la parrilla con cuidado y lentamente, ya que el calor y el vapor atrapados en el interior pueden ocasionarle una quemadura grave.

⚠ ADVERTENCIA

• No coloque la parrilla debajo de toldos o estructuras combustibles. La distancia mínima desde los laterales y la parte trasera de la unidad hasta una estructura combustible debe ser de 36 pulgadas (914,4 mm).

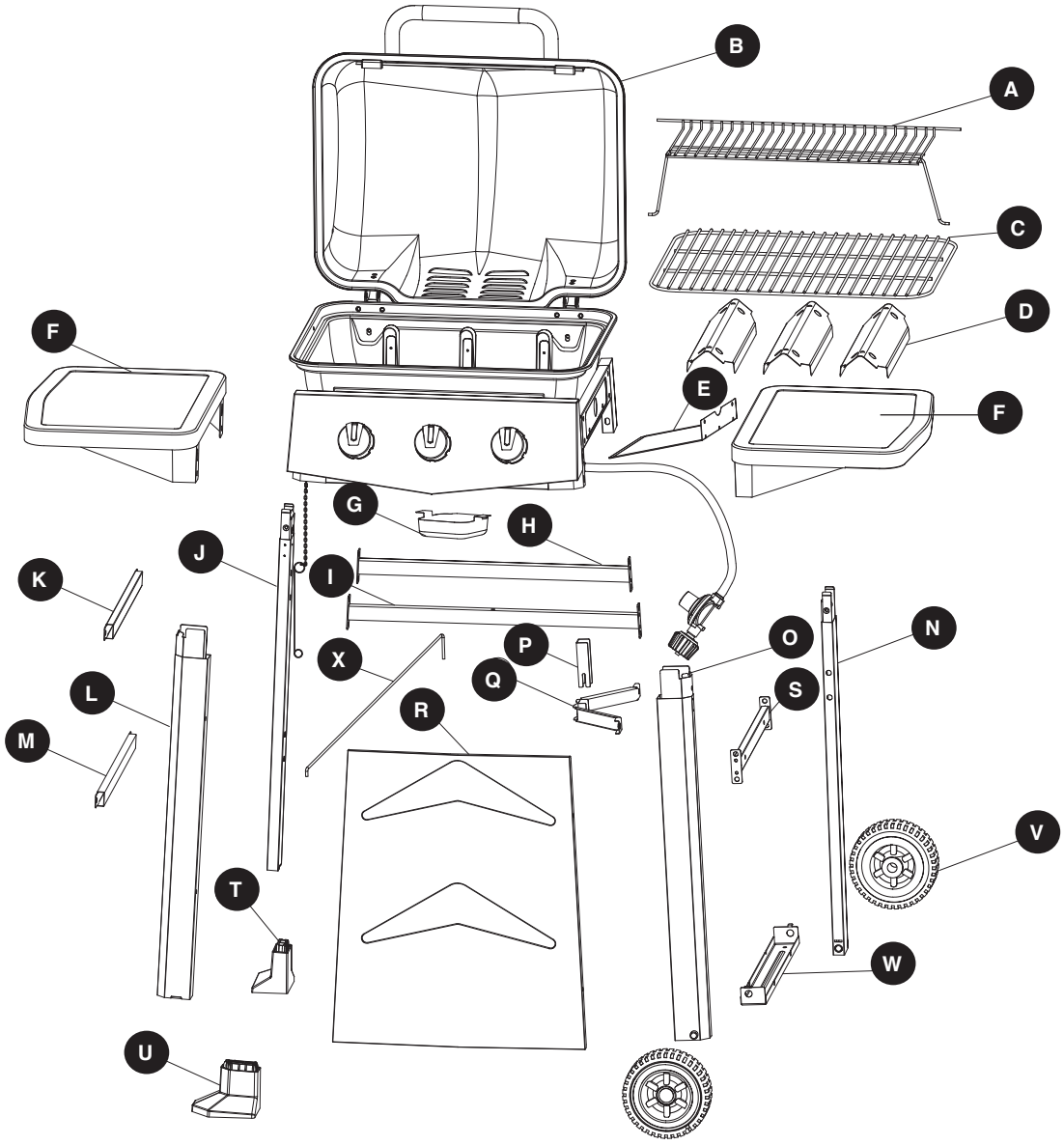
NOTA: La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI A223.1/NFPA54, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano CSA B149.1 o el Código de Almacenamiento y Manipulación de propano B149.2.



⚠ PRECAUCIÓN

• No guarde ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este electrodoméstico ni de ningún otro.
• Ningún tanque de gas propano que no esté conectado para su uso debe almacenarse en los alrededores de este u otro electrodoméstico.
• Esta parrilla es para utilizar solamente con gas propano (el tanque de gas propano no está incluido).
• Nunca intente conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un barco, un remolque o una casa rodante.
• No intente mover la parrilla cuando esté caliente o en uso. Las ruedecillas deben permanecer bloqueadas cuando no esté desplazando la parrilla.
• No use la parrilla a menos que esté completamente ensamblada y todas las piezas estén sujetadas y ajustadas correctamente.
• Mantenga en todo momento una distancia de, por lo menos, 36 pulgadas (91,44 cm) entre la parrilla y elementos o superficies combustibles.
• No toque las piezas metálicas de la parrilla hasta que no estén frías por completo (después de aproximadamente 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que esté usando protección personal (agarraderas, guantes, manoplas para asar, etc.).
• No realice ningún tipo de modificación en esta parrilla.
• Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay alguna evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, se debe reemplazar la manguera antes de poner en funcionamiento el electrodoméstico. El conjunto de la manguera de repuesto será el especificado por el fabricante.
• Coloque las mangueras de gas lo más lejos posible de superficies calientes y del lugar donde gotee grasa caliente.
• Mantenga la limpieza del compartimiento de válvulas, los quemadores y los pasajes de circulación de aire. Inspeccione la parrilla antes de cada uso. No obstruya el flujo de gas ni el flujo de aire de ventilación.
• El consumo de alcohol y de medicamentos recetados o no recetados podría afectar la capacidad del usuario para ensamblar correctamente la parrilla o manipularla sin riesgos.
• **No deje desatendida la parrilla cuando esté encendida. Asegúrese de que no haya niños ni animales domésticos cerca de la parrilla en ningún momento.**
• No debe colocar esta parrilla sobre ningún tipo de superficie de mesa. Debe colocarla sobre una superficie plana y nivelada.
• No use la parrilla cuando haya mucho viento.

CONTENIDO DEL EMBALAJE



PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Rejilla para calentar	1
B	Conjunto del cuerpo de la parrilla y la tapa	1
C	Rejilla para cocinar	1
D	Protector térmico	3
E	Pantalla térmica del tanque de gas propano	1
F	Conjunto de la mesa lateral	2
G	Grasera	1
H	Conjunto del tirante superior trasero del carro	1
I	Conjunto del tirante inferior trasero del carro	1
J	Conjunto de la pata trasera izquierda	1
K	Conjunto del tirante superior izquierdo del carro	1
L	Conjunto de la pata delantera izquierda	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
M	Conjunto del tirante inferior izquierdo del carro	1
N	Conjunto de la pata trasera derecha	1
O	Conjunto de la pata delantera derecha	1
P	Abrazadera de retención del tanque	1
Q	Soporte de la abrazadera de retención del tanque	1
R	Panel frontal del carro	1
S	Conjunto del tirante superior derecho del carro	1
T	Tapón de la pata trasera izquierda	1
U	Tapón de la pata delantera izquierda	1
V	Rueda	2
W	Pie de soporte del tanque	1
X	Barra de fijación del tanque	1

HERRAMIENTAS Y TORNILLERÍA

AA	BB	CC	DD	EE
Pernos M6x12	Eje de las ruedas	Pasador hendido	Perno M4x12	Perno M6x26
Cant. 30	Cant. 2	Cant. 2	Cant. 6	Cant. 1

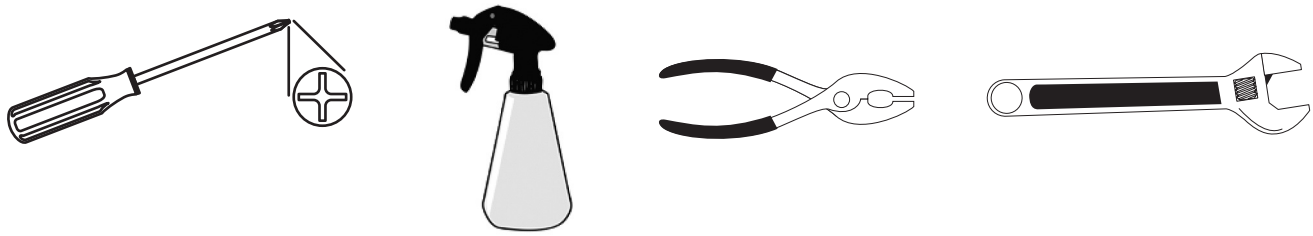
FF	GG	HH
Tuerca mariposa M6	Perno M6x18	Tuerca mariposa M5
Cant. 1	Cant. 2	Cant. 1

PREPARACIÓN

Antes de comenzar el ensamblaje de este producto, asegúrese de que estén todas las piezas. Compare las piezas con la lista de contenido del embalaje de la página anterior y el contenido de tornillería y herramientas de arriba. Si falta alguna pieza o está dañada, no intente ensamblar el producto. Comuníquese con el servicio de atención al cliente para solicitar piezas de repuesto.

Tiempo estimado de ensamblaje: 50 minutos con dos personas

Herramientas requeridas para el ensamblaje y la prueba de detección de fugas (no incluidas): Destornillador Phillips, botella con atomizador, pinzas, llave ajustable



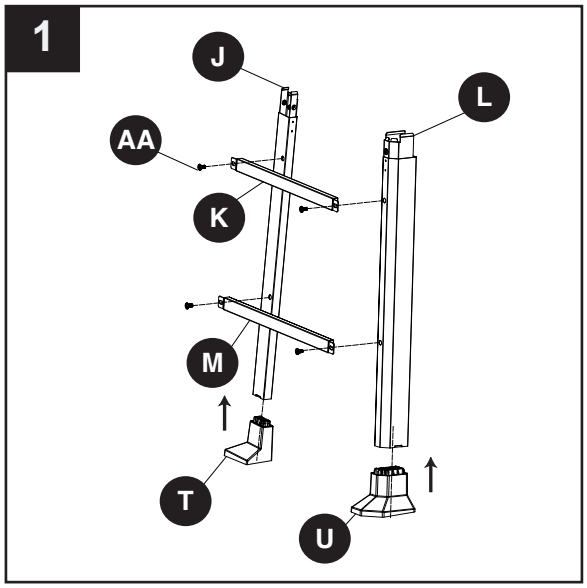
⚠ PRECAUCIÓN

ESTA UNIDAD ES PESADA. Se necesitan dos personas para realizar un ensamblaje seguro. Se necesitan dos personas para realizar un ensamblaje seguro. Algunas piezas pueden tener bordes afilados. Utilice guantes de protección si es necesario. Lea y siga todas las recomendaciones de seguridad, advertencias, instrucciones de ensamblaje e instrucciones de uso y cuidado antes de intentar ensamblar y usar la unidad.

1. Coloque el tapón de la pata trasera izquierda (T) en la pata trasera izquierda (J) del carro. Luego coloque el tapón de la pata delantera izquierda (U) en la pata delantera izquierda (L) del carro, como se muestra en la ilustración. Utilice cuatro pernos M6x12 (AA) para ajustar el conjunto del tirante superior izquierdo del carro (K) y el conjunto del tirante inferior izquierdo del carro (M) al conjunto de la pata delantera izquierda (L) y el conjunto de la pata trasera izquierda (J).
NO AJUSTE LOS PERNOS TODAVÍA.

Herramientas y tornillería utilizadas

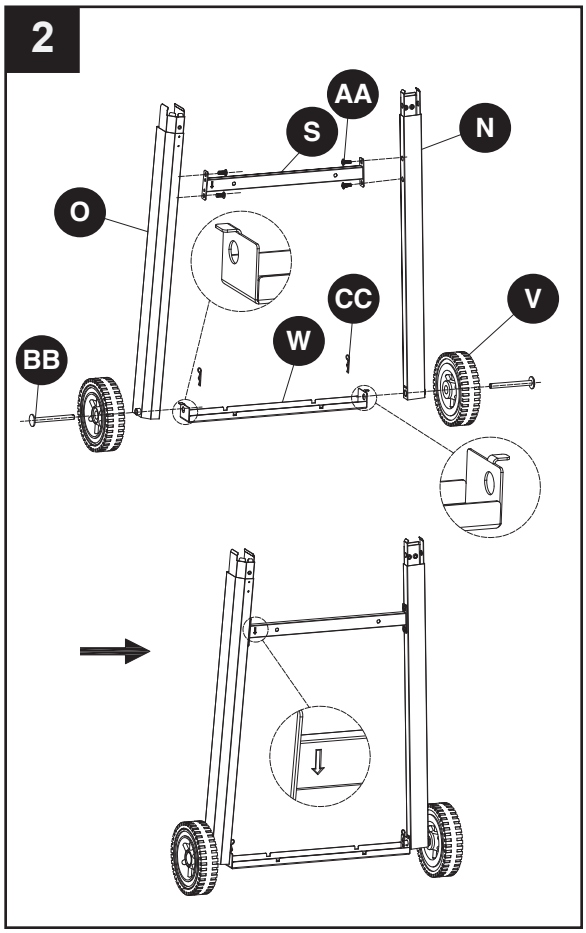
AA	Pernos M6 × 12		× 4



2. Coloque el pie de soporte del tanque (W) entre el conjunto de la pata delantera derecha (O) y el conjunto de la pata trasera derecha (N). Atraviese los dos ejes de las ruedas (BB) por las dos ruedas (V), por el conjunto de la pata delantera derecha (O) y por el conjunto de la pata trasera derecha (N), y luego inserte los pasadores hendidos (CC) para fijar. Utilice cuatro pernos M6x12 (AA) para fijar el conjunto del tirante superior derecho del carro (S) al conjunto de la pata delantera derecha (O) y al conjunto de la pata trasera derecha (N).
Nota: Durante la colocación, siga la dirección de la flecha del conjunto del tirante superior derecho del carro (S).
NO AJUSTE LOS PERNOS TODAVÍA.

Herramientas y tornillería utilizadas

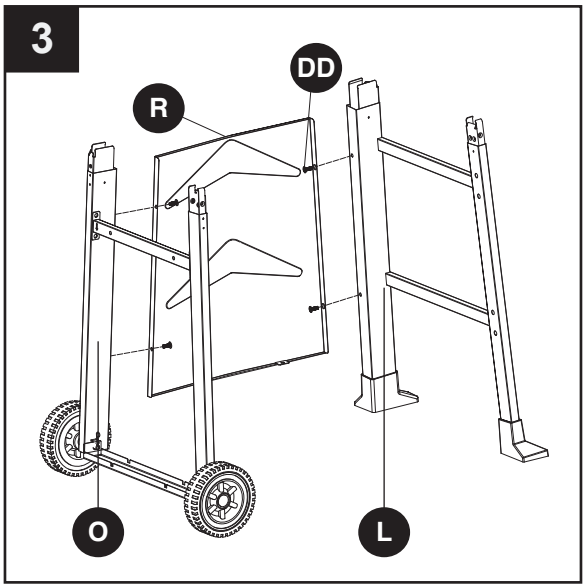
AA	Pernos M6 × 12		× 4
BB	Eje de las ruedas		× 2
CC	Pasador hendido		× 2



3. Use cuatro pernos M4x12 (DD) para colocar el panel delantero del carro (R) entre el conjunto de la pata delantera derecha (O) y el conjunto de la pata delantera izquierda (L).
Nota: El borde más pequeño del panel frontal (R) debe quedar arriba.
NO AJUSTE LOS PERNOS TODAVÍA.

Herramientas y tornillería utilizadas

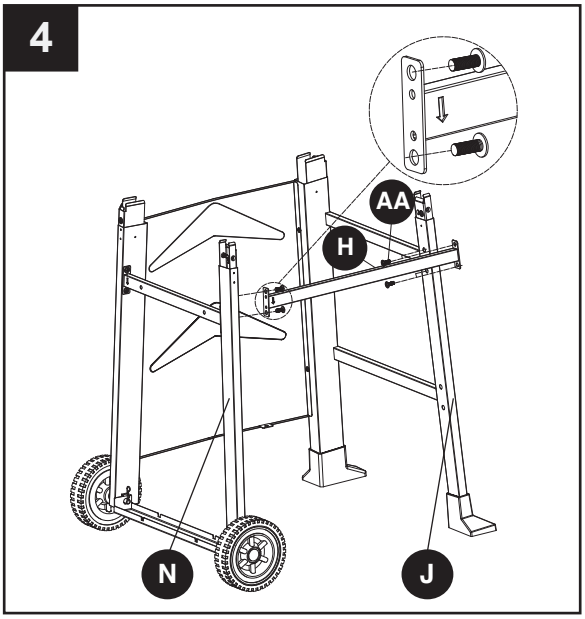
DD	Perno M4x12		× 4



4. Utilice cuatro pernos M6x12 (AA) para fijar el conjunto del tirante superior trasero del carro (H) al conjunto de la pata trasera izquierda (J) y al conjunto de la pata trasera derecha (N).
Nota: Durante la colocación, siga la dirección de la flecha del conjunto del tirante superior trasero del carro (H).
NO AJUSTE LOS PERNOS TODAVÍA.

Herramientas y tornillería utilizadas

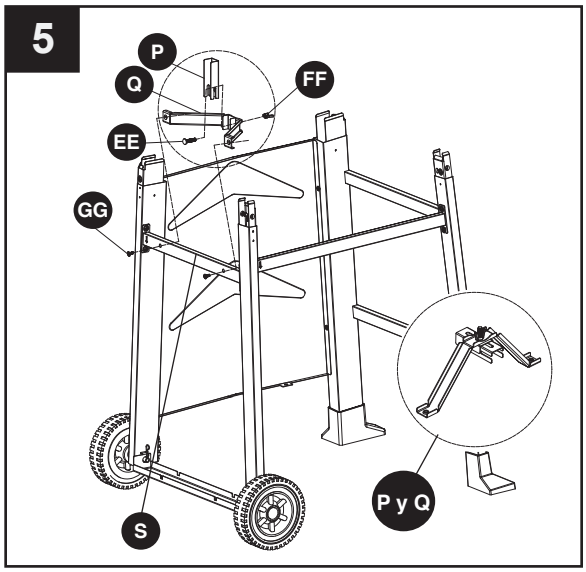
AA	Pernos M6 × 12		× 4



5. Utilice un perno M6X26 (EE) y una tuerca mariposa M6 (FF) para fijar la abrazadera de retención del tanque (P) al soporte de la abrazadera de retención del tanque (Q). Fije la abrazadera de retención del tanque (P) y el conjunto del soporte de la abrazadera de retención del tanque (P+Q) al conjunto del tirante superior derecho del carro (S) con dos pernos M6x18 (GG).

Herramientas y tornillería utilizadas

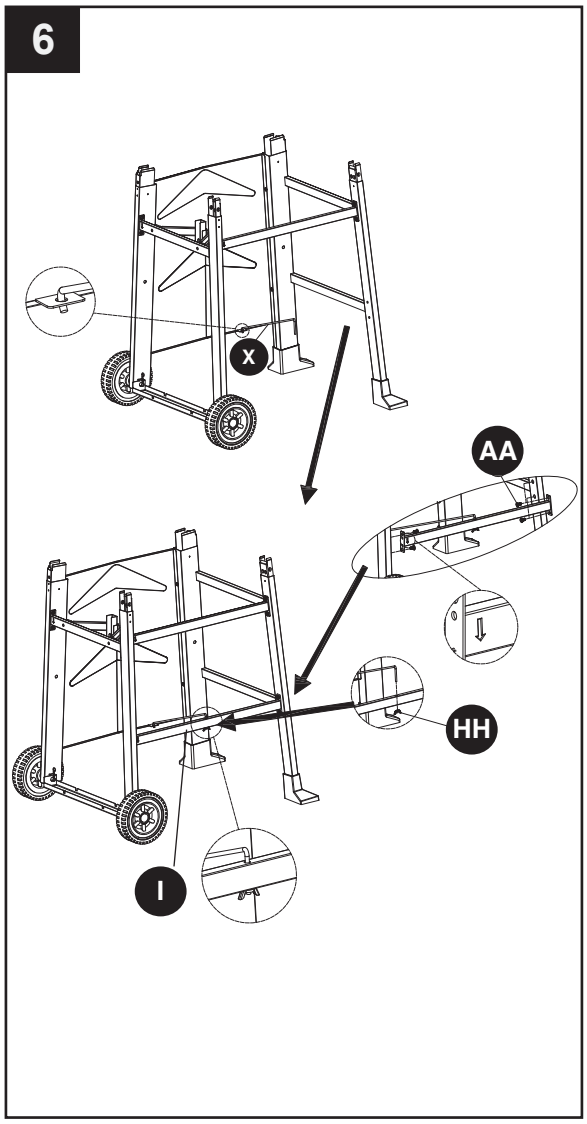
EE	Perno M6x26		× 1
FF	Tuerca mariposa M6		× 1
GG	Perno M6x18		× 2



6. Inserte un extremo de la barra de fijación del tanque (X) en el orificio de la parte inferior del panel frontal. Inserte el otro extremo roscado en el conjunto del tirante inferior trasero del carro (I). Utilice un tuerca mariposa M5 (HH) para ajustar la barra de fijación del tanque (X) en el conjunto del tirante inferior trasero del carro (I). Utilice cuatro pernos M6x12 (AA) para fijar el conjunto del tirante inferior trasero del carro (I) al conjunto de las dos patas traseras.
Nota: Durante la colocación, siga la dirección de la flecha del conjunto del tirante inferior derecho del carro (I).
NO AJUSTE LOS PERNOS TODAVÍA.

Herramientas y tornillería utilizadas

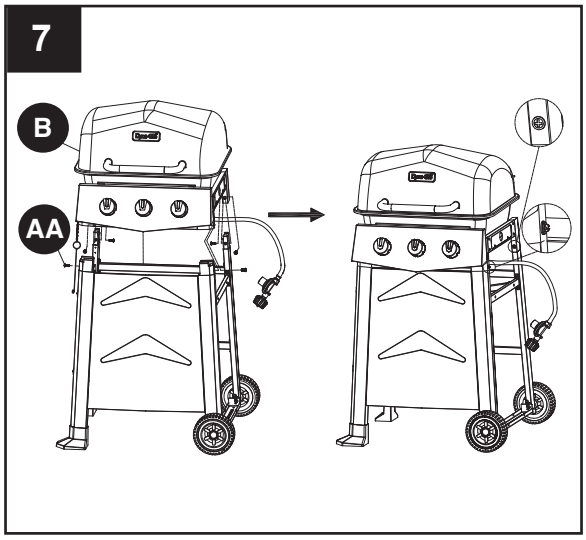
AA	Pernos M6 × 12		× 4
HH	Tuerca mariposa M5		× 1



7. Con la ayuda de otra persona, coloque el conjunto del cuerpo de la parrilla y la tapa (B) sobre el conjunto del carro. Utilice seis pernos M6x12 (AA) para ajustarlo.
Nota: Durante el Paso 7, levante el cuerpo de la parrilla de los paneles delantero y trasero para evitar lesiones en las manos y los dedos.
Una vez que se coloque el conjunto del cuerpo de la parrilla y la tapa (B) sobre el conjunto del carro, ajuste firmemente TODOS los pernos de los pasos 1, 2, 3, 4 y 6.

Herramientas y tornillería utilizadas

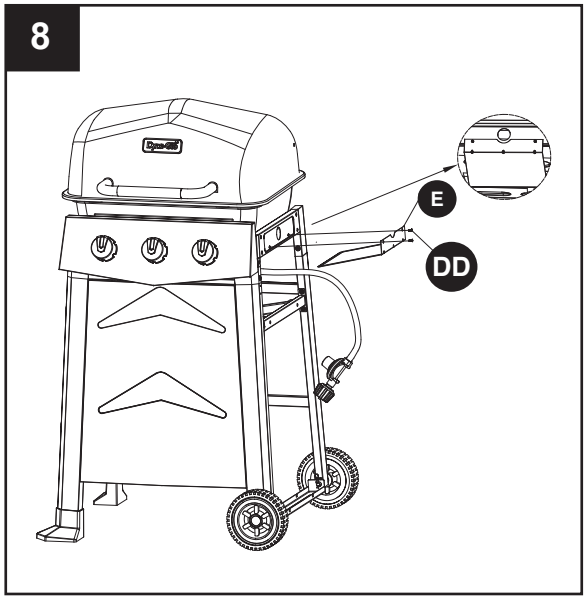
AA	Pernos M6 × 12		× 6



8. Utilice dos pernos M4x12 (DD) para ajustar la pantalla térmica del tanque de gas propano (E) en el tirante derecho del cuerpo de la parrilla.

Herramientas y tornillería utilizadas

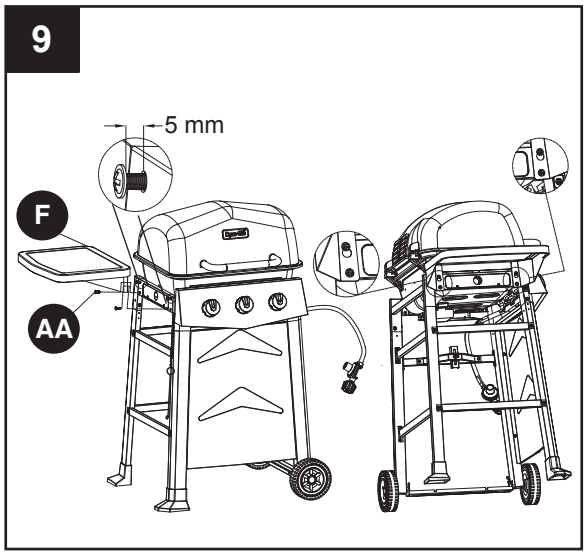
DD	Perno M4x12		× 2



9. Coloque dos pernos M6x12 (AA) sin ajustar en la parte superior del tirante izquierdo del conjunto del cuerpo de la parrilla y la tapa (B). Asegúrese de dejar un espacio libre de 5 mm entre el perno y el tirante izquierdo del cuerpo de la parrilla y la tapa. Cuelgue el conjunto de la mesa lateral (F) de los pernos y ajústelo con dos pernos M6x12 (AA). Luego ajuste los cuatro pernos.

Herramientas y tornillería utilizadas

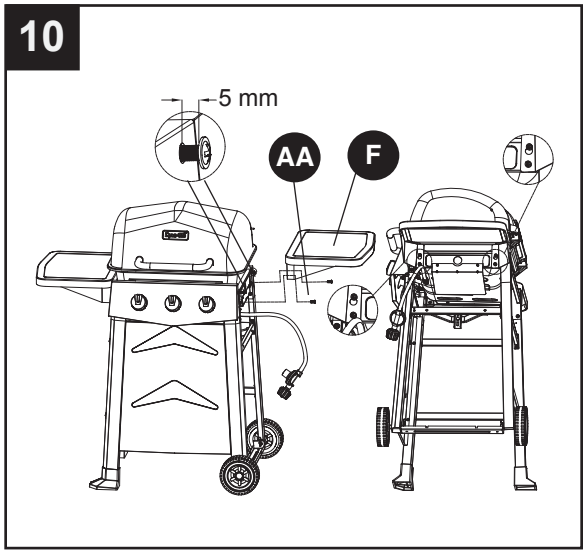
AA Pernos M6 × 12 × 4



10. Coloque dos pernos M6x12 (AA) sin ajustar en la parte superior del tirante derecho del conjunto del cuerpo de la parrilla y la tapa (B). Asegúrese de dejar un espacio libre de 5 mm entre el perno y el tirante derecho del cuerpo de la parrilla y la tapa. Cuelgue el conjunto de la mesa lateral (F) de los pernos y ajústelo con dos pernos M6x12 (AA). Luego ajuste los cuatro pernos.

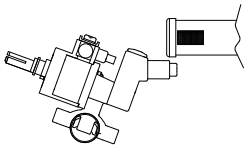
Herramientas y tornillería utilizadas

AA Pernos M6 × 12 × 4

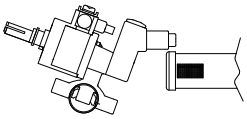


⚠ ADVERTENCIA: ES MUY IMPORTANTE VERIFICAR Y GARANTIZAR QUE CADA UNO DE LOS QUEMADORES ESTÉ COMPLETAMENTE CONECTADO AL ORIFICIO DE LA VÁLVULA ADYACENTE ANTES DE COMPLETAR EL PASO 11. DE NO HACERLO, PODRÍA PRODUCIRSE UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN, LO QUE PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES O LA MUERTE. CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE LA SECCIÓN DE MANTENIMIENTO PARA VERIFICAR QUE LA CONEXIÓN ESTÉ HECHA CORRECTAMENTE.

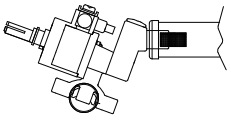
11. Coloque los TRES protectores térmicos (D) en su lugar sobre cada quemador.



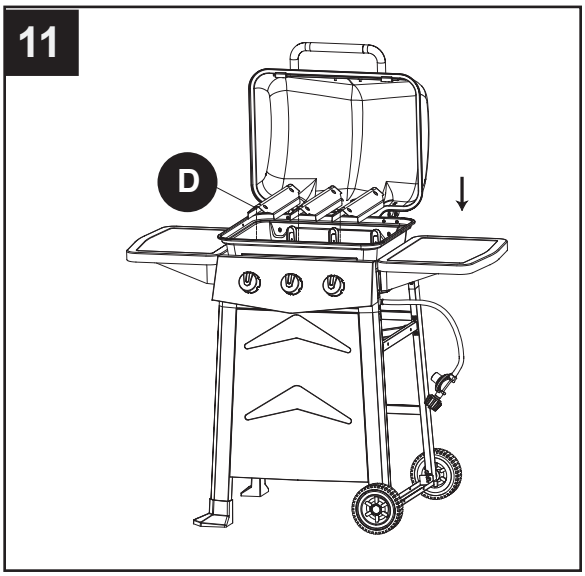
Incorrecto



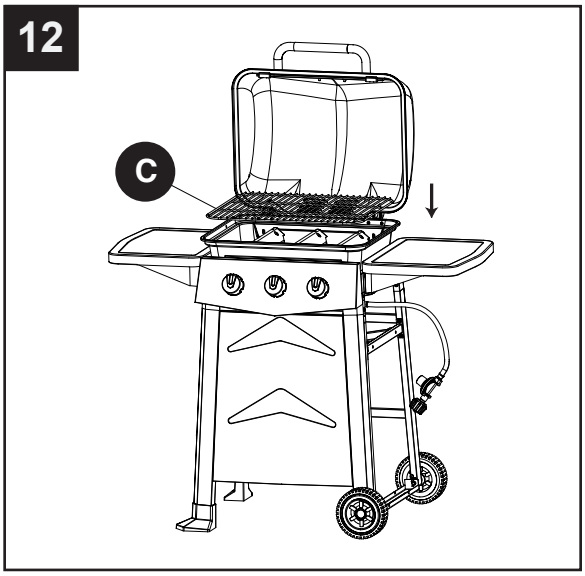
Incorrecto



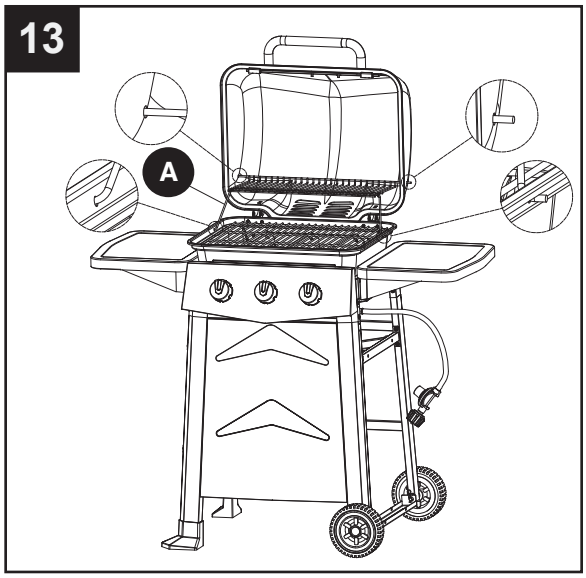
Correcto



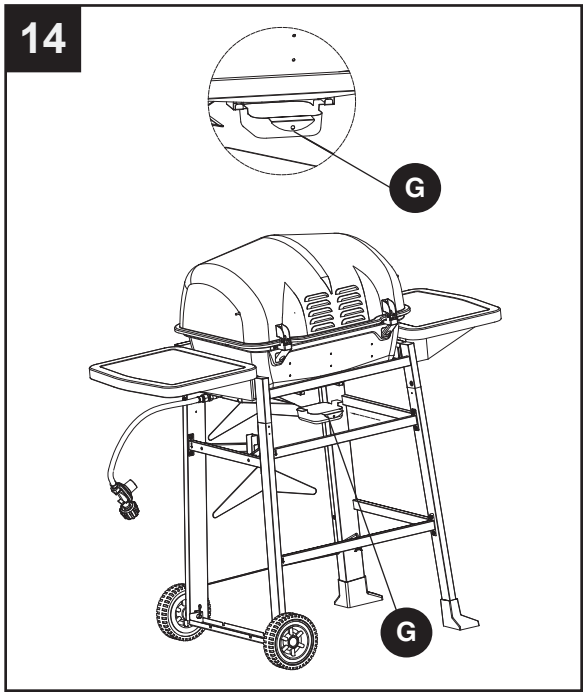
12. Coloque una rejilla para cocinar (C) en su lugar.



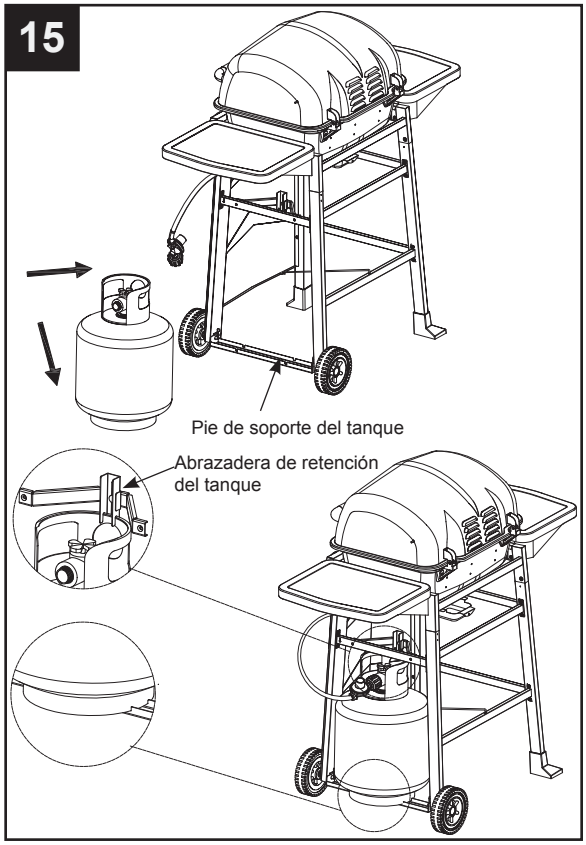
13. Coloque una rejilla para calentar (A) en su lugar.



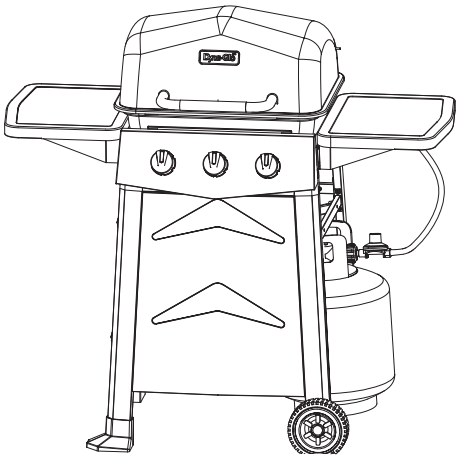
14. Deslice la grasera (G) por las guías de la parte inferior de la cámara de combustión, tal como se ilustra.



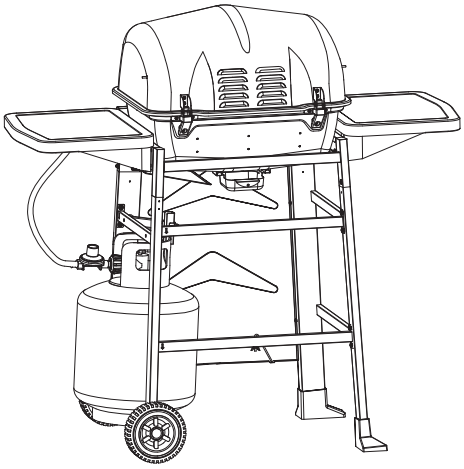
15. Inserte el tanque de gas (se vende por separado) en posición vertical en las muescas del pie de soporte del tanque en la parte inferior de las patas derechas, de manera que la válvula del tanque quede del lado de la conexión de la tubería de gas y la manguera no se doble ni se dañe. Afloje y deslice hacia abajo la abrazadera de retención del tanque hasta que quede sobre el collarín del tanque de gas propano y utilice la tuerca mariposa para fijarlo bien. Ajuste con la mano el acoplamiento entre la manguera y el regulador en la válvula roscada del tanque de gas propano.



Parte delantera



Parte trasera



VERIFICACIÓN DE FUGAS

Una vez que todas las conexiones estén listas, compruebe, con una solución de agua y jabón, que no haya fugas en ninguna de las conexiones y en ninguno de los ajustes en la válvula del tanque de gas de propano, manguera de gas y regulador.

Para prevenir incendio o explosión cuando esté comprobando que no haya fugas:

- Siempre verifique que no haya fugas antes de encender la parrilla.
- No fume mientras comprueba que no haya una fuga.
- Siempre realice las pruebas de fugas al aire libre en un área bien ventilada.
- No utilice ninguna fuente de fuego mientras verifica que no haya fugas.
- No utilice la parrilla hasta que todas y cada una de las fugas hayan sido corregidas.
- Si no puede corregir una fuga, desconecte el suministro de propano y llame al servicio técnico de un distribuidor de electrodomésticos de gas.

REALIZAR LA PRUEBA DE FUGAS

- Prepare la solución para detección de fugas con lavavajillas líquido y agua en partes iguales. Se requiere aproximadamente un total de 2 a 3 onzas (70 - 90 ml). Coloque la solución para detección de fugas en una botella con atomizador.
- Verifique que todas las perillas de control estén en la posición **O** de apagado.
- Conecte la manguera de gas al suministro de gas.
- Abra la válvula del tanque de gas propano líquido.
- Rocíe la solución para detección de fugas en todos los ajustes y las conexiones por donde pase gas. La presencia de burbujas en los lugares donde se aplicó la solución de prueba indica que hay una fuga de gas. Si detecta fugas o bien, si huele gas o escucha el silbido de una fuga, cierre de inmediato la válvula de suministro de gas y repare o reemplace la pieza defectuosa. No utilice la parrilla hasta que todas las fugas hayan sido corregidas.

⚠ PRECAUCIÓN

¡Use solamente el regulador y el conjunto de la manguera provistos! Si necesita un repuesto, llame a nuestro centro de atención al cliente. No utilice piezas de repuesto que no estén diseñadas para esta parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

SE DEBEN RESPETAR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS PREVENTIVAS DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR INCENDIOS, DAÑOS Y/O LESIONES.

CONECTAR EL TANQUE DE GAS

El tanque para el suministro de gas propano que se vaya a utilizar debe estar fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones para los tanques de gas propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (D.O.T.) o las normas nacionales de Canadá CAN/CSA-B339, Tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y de la Comisión, según corresponda, y provisto de un dispositivo de protección contra sobrellenado registrado.

Use solamente tanques de 20 libras (altura: 18,11 pulgadas, diámetro del tanque: 9,84 pulgadas, diámetro de la base: 8,03 pulgadas) equipados con un dispositivo de conexión de tanque compatible con el conector para electrodomésticos para cocinar en exteriores.

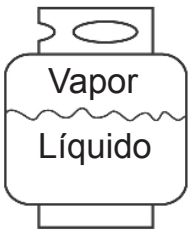
El tanque debe incluir un collarín para proteger su válvula. ¡El tanque de gas no debe dejarse caer ni manipularse bruscamente!

Si el electrodoméstico no está en uso, el tanque de gas debe estar desconectado. El almacenamiento de un electrodoméstico en interiores se permite SOLAMENTE si el tanque está desconectado y removido del electrodoméstico. Los tanques deben ser almacenados al aire libre fuera del alcance de los niños y no deben ser almacenados en edificios, garajes ni áreas cerradas. El tanque no debe almacenarse en lugares donde las temperaturas puedan alcanzar más de 125 °F.

Coloque un tapón antipolvo sobre la salida de la válvula del tanque siempre que este no esté en uso En la salida de la válvula del tanque solamente instale el tipo de tapón antipolvo que se suministra con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.

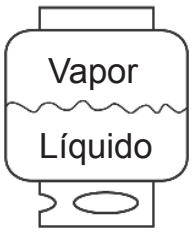
Antes de conectar, asegúrese de que no haya suciedad atrapada en la salida del tanque de gas, en la salida de la válvula de regulación o en la salida del quemador y los puertos del quemador. Conecte la válvula de regulación y ajústela firmemente con la mano. Mantenga la válvula del tanque de gas propano cerrada y desconecte el tanque de la válvula de regulación cuando la parrilla no esté en uso.

NO obstruya la circulación del aire de combustión ni la ventilación de aire de la parrilla. El tanque de propano debe colocarse de tal manera que permita la liberación de vapor y debe estar equipado con un dispositivo de protección contra sobrellenado que esté registrado. Coloque el tanque en la orientación correcta para que se libere el vapor. NOTA: El tanque debe estar completamente en posición vertical para que el tanque libere únicamente vapor.



Correcto

Incorrecto



Incorrecto

⚠PRECAUCIÓN

a. No almacene un tanque de gas propano de repuesto debajo o cerca de este electrodoméstico.
b. Nunca llene el tanque por encima del 80 % de su capacidad.
c. Si no se sigue exactamente la información contenida en (a) y (b), puede producirse un incendio y ocasionar la muerte o lesiones graves.

NOTA: Otros tanques podrían ser aceptados para su uso con este electrodoméstico siempre y cuando sean compatibles con el receptáculo y sistema de fijación del electrodoméstico. Consulte el paso 15 de las Instrucciones de ensamblaje para ver cómo es la conexión correcta entre el tanque y el soporte del tanque.

⚠ADVERTENCIA

SE DEBEN RESPETAR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS PREVENTIVAS DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR INCENDIOS, DAÑOS Y/O LESIONES.

CONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS PROPANO

1. La perilla del tanque de gas propano debe estar cerrada. Asegúrese de que la perilla esté completamente girada hacia la derecha . El sistema de suministro del tanque debe disponer de liberación de vapor.
2. Verifique que la perilla de control en la unidad de control esté cerrada.
3. Quite el tapón protector de la válvula del tanque y la tuerca de acoplamiento.
4. Sujete el regulador en una mano e inserte la boquilla roscada en la salida de la válvula. Asegúrese de que la boquilla esté centrada en la salida de la válvula. La tuerca de acoplamiento se conecta a las roscas grandes exteriores en la salida de la válvula. Tenga cuidado de no dañar ni colocar descentradas las roscas de la conexión.
5. Apriete la tuerca de acoplamiento con la mano girando hacia la derecha hasta que se detenga completamente. Apriete bien, únicamente con la mano. No utilice herramientas.
   Para desconectar: Cierre completamente la válvula del tanque girando hacia la derecha . Gire la tuerca de acoplamiento girando hacia la izquierda hasta que se separe el ensamblaje del regulador.

⚠ADVERTENCIA

Durante el proceso de conexión, asegúrese de que:

- el conector de la entrada del regulador se acople con la salida de la válvula del tanque correcta, segura y firmemente, y;
- la manguera de gas propano no esté en contacto ni quede en contacto con el conjunto del quemador.

Encender la parrilla

Antes de utilizar la unidad por primera vez:
Quite todas las presillas o las fajas de plástico, si están presentes. Es importante que limpie su nueva parrilla a gas con calor antes de utilizarla por primera vez. Para esto, ponga en funcionamiento la parrilla durante aproximadamente 15 minutos, con la tapa cerrada, y la perilla de control en la posición de llama máxima. De esta manera, se limpiarán las piezas internas al quemar los residuos y olores que queden del proceso de fabricación.

⚠ PRECAUCIÓN

Si la llama se apaga accidentalmente durante el encendido o durante el funcionamiento, CIERRE inmediatamente la válvula del tanque y luego APAGUE la perilla de control.

⚠ ADVERTENCIA

No se apoye sobre la parrilla cuando la esté encendiendo. Lea las instrucciones antes de encenderla.

1. Verifique que las perillas de control estén en la posición **O** de apagado.
2. Abra completamente la válvula del tanque girándola hacia la izquierda.
3. Abra la tapa durante el procedimiento de encendido.
4. Oprima la perilla de control y gírela hacia la izquierda desde la posición de apagado, pasando por la posición de encendido hasta la posición de llama máxima. Es posible que este proceso deba repetirse varias veces para encender el quemador.

   Si este no se enciende en 5 segundos, ponga los controles en posición de apagado **O**, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

Si el quemador no se enciende, verifique que haya gas en el tanque y siga las instrucciones de encendido con un fósforo. Consulte la Guía de solución de problemas en la página 77 para obtener más información.

ENCENDER LA PARRILLA CON UN FÓSFORO

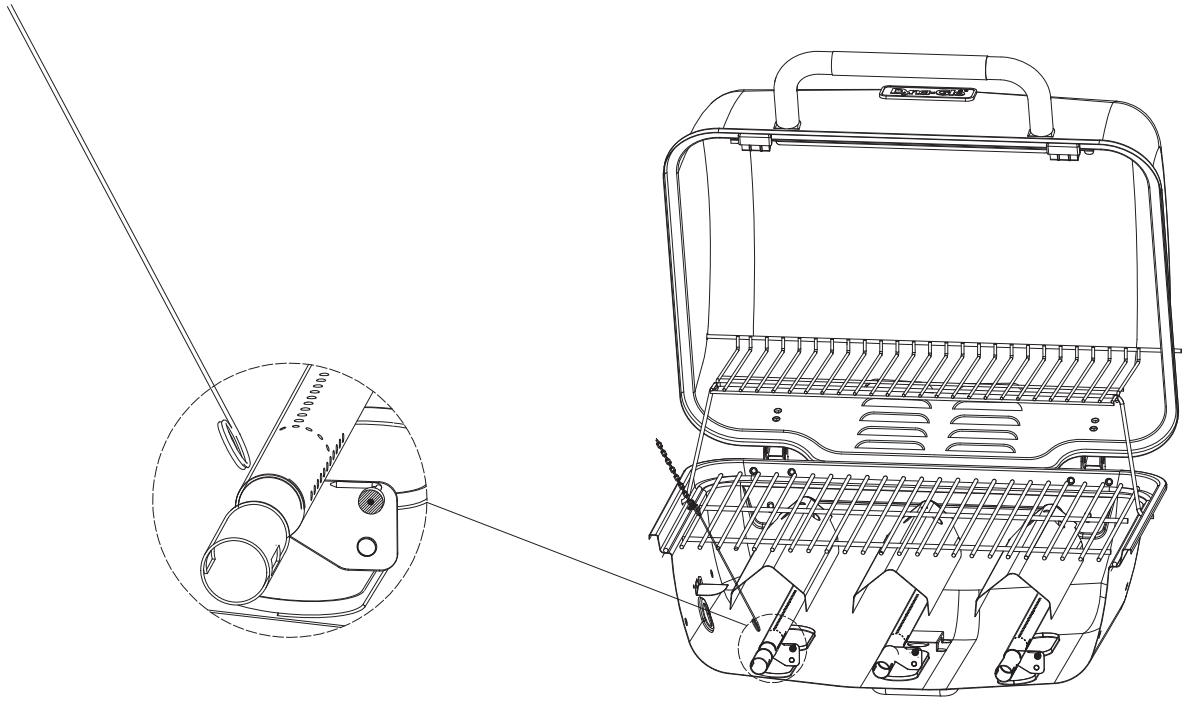
1. Abra la tapa.
2. Inserte un fósforo en el extremo del portafósforo que está instalado en el conjunto de las patas izquierdas.
3. Encienda el fósforo.
4. Coloque inmediatamente el fósforo encendido en las rejillas de la parrilla, cerca de los puertos del quemador, entre los protectores térmicos, tal como se ilustra. Asegúrese de que el fósforo encendido esté cerca de los puertos del quemador.
5. Presione la perilla de control que acciona el quemador y gírela hacia la izquierda hasta la posición de llama máxima. El quemador debería encenderse de inmediato.
6. Repita los pasos 2 a 5 para encender el resto de los quemadores.
7. Ajuste los quemadores a los valores de cocción deseados.

⚠PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todos los controles de los quemadores estén apagados, a excepción del quemador que va a encender y los quemadores que ya se encendieron.

⚠ ADVERTENCIA

Si el encendido no se produce en 5 segundos, ponga en posición de apagado O los controles del quemador. Espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.



INSTRUCCIONES DE APAGADO

1. Gire las perillas de control hacia la derecha hasta la posición de apagado **O**.
2. Cierre completamente la válvula del tanque girándola hacia la derecha.
3. Cierre la tapa.

Cierre el suministro de gas propano del tanque cuando el electrodoméstico no esté en uso.

Rejillas para cocinar

El mejor momento para limpiar con calor las rejillas de la parrilla es después de cada uso (aproximadamente 15 minutos). La parrilla ya está caliente luego de cocinar y, por lo tanto, requiere menos combustible para llegar a la temperatura necesaria para limpiar con calor.

Para limpiar con calor su parrilla, lleve los quemadores a la posición de llama máxima y déjelos funcionar así durante 15 minutos con la tapa cerrada. Apague los quemadores y utilice un cepillo de alambre para limpiar los restos de alimentos de las rejillas.

Las rejillas tienen un acabado de porcelana esmaltada (similar al vidrio) y deben manipularse con cuidado para no se dañe.

⚠PRECAUCIÓN

Verifique que la parrilla esté fría antes de limpiarla y de realizar el mantenimiento. Cuide además que el suministro de gas esté cerrado en el tanque de gas propano.

Elementos de limpieza recomendados

Lavavajillas líquido suave, agua tibia, esponja de fibra de nylon, cepillo de alambre
NO utilice limpiadores que contengan ácido, minerales ni sustancias abrasivas.

Superficies exteriores

Se recomienda utilizar solo lavavajillas suave y agua caliente para limpiar la parrilla y sus piezas. Enjuague con agua caliente.

Bandeja inferior interna del cuerpo de la parrilla

Para evitar que se produzcan llamaradas, la parte inferior de la parrilla se debe limpiar regularmente. Retire el residuo con un cepillo, una espátula o un paño de limpieza. Limpie con lavavajillas suave y agua tibia. Enjuague con agua caliente. Evite salpicar agua en los tubos de Venturi de los quemadores.

Protectores térmicos

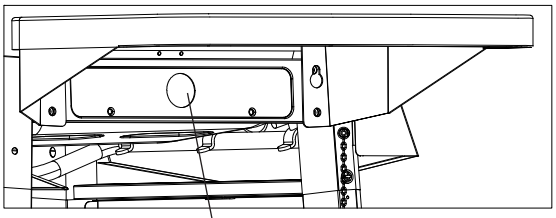
Limpie los residuos con el cepillo de alambre y lave con lavavajillas suave y agua tibia. Enjuague con agua caliente.

Grasera

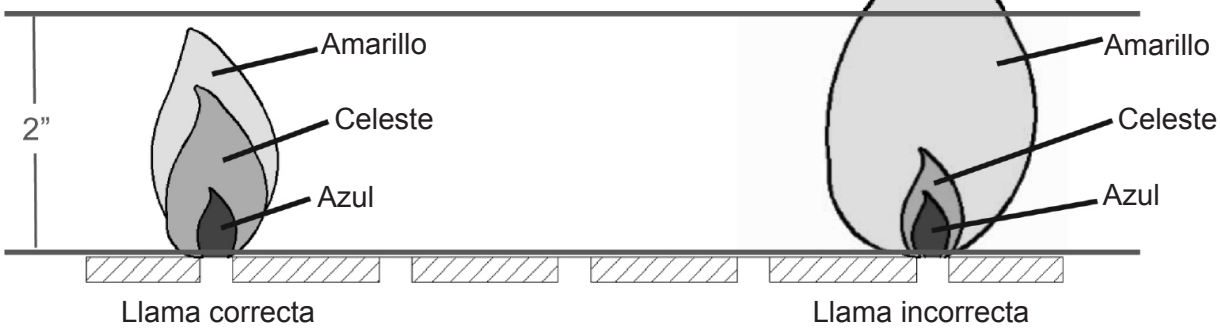
Vacíe la grasera y límpiela regularmente con lavavajillas y agua tibia.

Verificar la llama

Para lograr máxima eficiencia del combustible y mejor rendimiento al cocinar, la llama debe ser de color azul-amarilla y tener entre 1 y 2 pulgadas de alto.
Para controlar la llama, obsérvela por los orificios ubicados a ambos lados de la cámara de combustión.



Orificio para ver la llama



Conjunto del quemador

Retirar el conjunto del quemador

1. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición de apagado, la válvula de suministro de gas esté cerrada y la manguera de gas esté desconectada del suministro de gas.

2. Abra la tapa y retire la rejilla para calentar, las rejillas para cocinar, los protectores térmicos, la presilla del quemador, la cadena de encendido y el quemador principal.

3. Retire las varillas de la bisagra, como se muestra en la Figura 1.

4. Quite los quemadores principales de la cámara de combustión.

5. Desconecte el cable de encendido del electrodo (Figura 2).

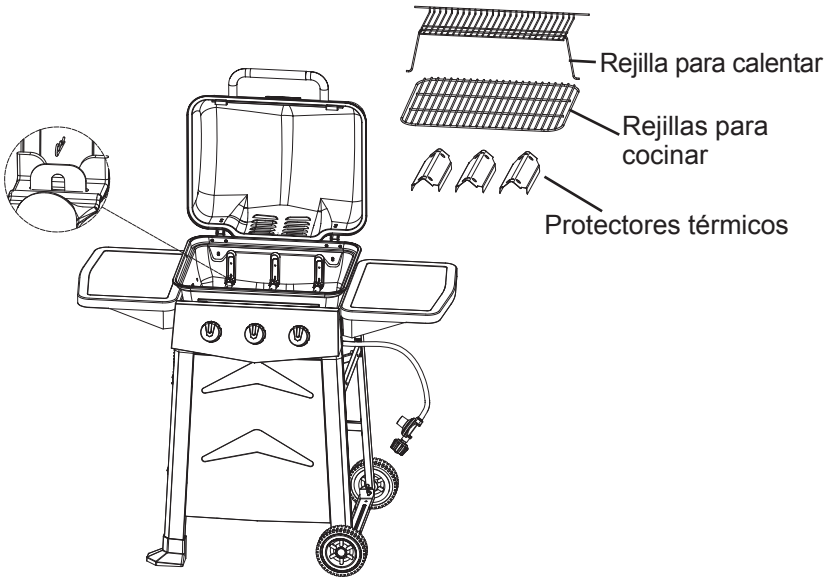


Figura 1

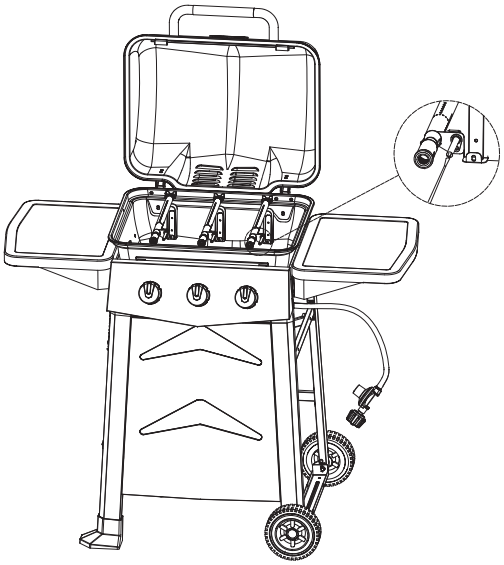


Figura 2

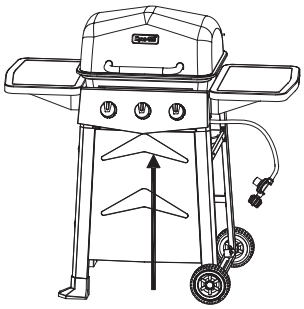
Limpiar el conjunto del quemador

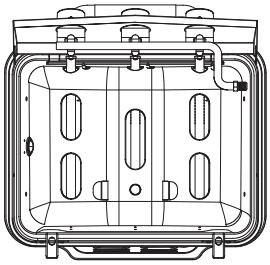
– Asegúrese de que la parrilla esté fría

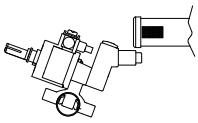
1. Cierre el gas en las perillas de control y el tanque de gas propano líquido.
2. Desconecte el tanque de gas propano del regulador y la manguera.
3. Retire la rejilla para calentar, las rejillas para cocinar y los protectores térmicos.
4. Para extraer el quemador, retire los pasadores hendidos ubicados en la parte posterior de los quemadores para retirarlos de las abrazaderas.
5. Desconecte el cable de encendido del electrodo solo con la mano. NO use las pinzas u otra herramienta, ya que podría dañar el electrodo o el cable.
6. Eleve el quemador lentamente.
7. Verifique que todos los puertos del quemador estén libres de obstrucciones. También funciona si usa un alfiler o sujetapapeles.
8. Asegúrese de que el quemador esté libre de daños. Si encuentra algún daño, reemplácelo por uno nuevo.
9. Asegúrese de que el extremo del quemador y la pantalla de aire principal estén libres de nidos de insectos, suciedad o tierra.

Volver a instalar el quemador

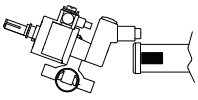
Verifique que los orificios de la válvula de gas estén posicionados correctamente dentro de la entrada del quemador interior (Venturi).
Es posible que deba utilizar una linterna para asegurarse de que la posición sea la correcta.
Se recomienda visualizar la posición correcta a través de los orificios de ventilación de la cámara de combustión, tal como se ilustra a continuación.
Vuelva a conectar cada quemador con el pasador de la bisagra y vuelva a conectar el cable de encendido al electrodo.



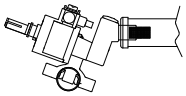




Incorrecto



Incorrecto



Correcto

Observe la posición correcta desde la parte inferior de la cámara de combustión

⚠ADVERTENCIA

Si no se siguen las instrucciones anteriores, podría producirse un incendio o una explosión, lo que puede provocar lesiones graves o la muerte.

Otros procedimientos de cuidado y mantenimiento

Se recomienda que un técnico cualificado inspeccione y repare todos los años este electrodoméstico.

Le recomendamos que antes de encenderlo, verifique siempre que la zona exterior donde se encuentra el electrodoméstico para cocinar esté limpia y libre de material combustible, gasolina, y otros vapores y líquidos inflamables.

Se aconseja revisar con regularidad que el flujo de combustión y el aire de ventilación no estén obstruidos.

Se recomienda que verifique con regularidad que las aberturas de ventilación del gabinete de la parrilla estén libres de suciedad.

Aconsejamos que revise y limpie con regularidad los tubos del quemador/Venturi para que no haya insectos ni nidos de insectos. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la parrilla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene alguna pregunta sobre el producto, llame al Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8:30 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar).

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
El quemador no se enciende con el procedimiento de encendido (se produce una chispa débil o no se produce ninguna chispa).	1. El electrodo de encendido podría estar cubierto de grasa o residuos. 2. El electrodo de encendido podría tener un cable suelto o desconectado. 3. Electrodo de encendido roto o dañado.	1. Limpie el electrodo de encendido. 2. Revise la conexión y vuelva a conectar los cables sueltos o desconectados. 3. Reemplace el electrodo de encendido (consulte la Lista de piezas de repuesto).
Bajo nivel de calentamiento.	1. Presión de gas insuficiente para la unidad.	1. Llame a una agencia de servicio calificada para verificar la presión del suministro de gas y corregirla.
Demasiadas llamaradas.	1. Acumulación de grasa y/o residuo en los protectores térmicos o en la cámara de combustión. 2. Goteo excesivo de grasa o adobos de la comida. 3. La temperatura de cocción es demasiado elevada.	1. Limpie los componentes de la parrilla. 2. Retire la grasa de la carne y utilice adobos que no sean a base de aceite. 3. Disminuya la temperatura según corresponda.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
El quemador no se enciende con un fósforo.	1. El fósforo no llega a los quemadores (cuando sostiene el fósforo con la mano). 2. El tanque está vacío. 3. Conexión deficiente entre el regulador de la válvula y el acoplamiento del tanque. 4. La entrada del quemador está bloqueada.	1. Use el portafósforo que se encuentra en el conjunto de patas derechas. 2. Verifique el nivel de combustible y llene el tanque si es necesario. 3. Apague las perillas de la parrilla, cierre la válvula del tanque de gas propano en la parte superior del tanque y revise la conexión entre la válvula del regulador y el acoplamiento del tanque. Desconecte el tanque y vuelva a conectarlo, si es necesario. 4. Limpie la entrada del quemador (Venturi) y el quemador como se indica en la sección de Cuidado y mantenimiento del manual.
No hay flujo de gas o este se encuentra obstruido.	1. La válvula del tanque está cerrada o no está totalmente abierta. 2. El tanque está vacío. 3. Conexión deficiente entre el regulador de la válvula y el acoplamiento del tanque. 4. La entrada del quemador está bloqueada.	1. Abra completamente la válvula del tanque girándola hacia la izquierda. 2. Verifique el nivel de combustible y llene el tanque si es necesario. 3. Apague las perillas de la parrilla, cierre la válvula del tanque de gas propano en la parte superior del tanque y revise la conexión entre la válvula del regulador y el acoplamiento del tanque. Desconecte el tanque y vuelva a conectarlo, si es necesario. 4. Limpie la entrada del quemador (Venturi) y el quemador como se indica en la sección de Cuidado y mantenimiento del manual.

Garantía limitada por 1 año

Esta parrilla de gas propano líquido tiene garantía por 1 año (5 años en los quemadores de acero inoxidable) contra piezas rotas o dañadas en el momento de la compra. Se garantiza que está libre de defectos. La pintura tiene una garantía contra defectos, a excepción del óxido, que podría aparecer después de varios usos.

Esta garantía no cubre los daños o problemas relacionados con la negligencia, el uso indebido o las modificaciones al electrodoméstico. El trabajo de reparación no está cubierto.

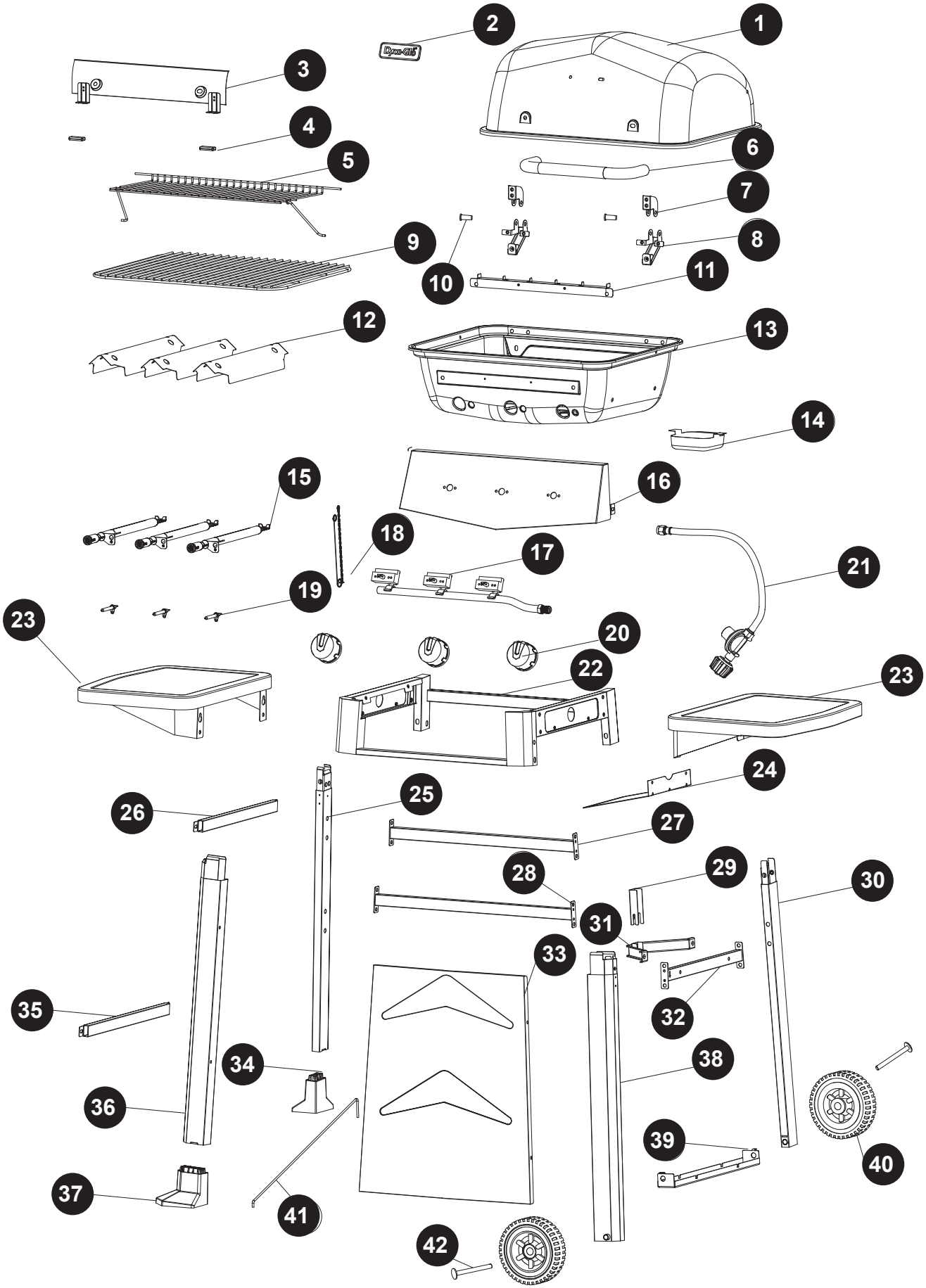
Todas las piezas que cumplan con los requisitos de la garantía serán enviadas sin cargo a discreción del fabricante (envíos terrestres, correo de EE. UU. o servicio de encomiendas ÚNICAMENTE). Los cargos de entrega especial (es decir, entrega de segundo día, antes del mediodía, etc.) serán responsabilidad del consumidor.

Todos los reclamos bajo la garantía solo se aplican al comprador original y requieren una prueba de la compra que verifique la fecha de compra. No devuelva piezas sin antes obtener el número de autorización de devolución emitido por nuestro servicio al cliente. Este servicio está disponible a través del número gratuito 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8:30 a. m. a 4:30 p. m. (hora central estándar).

AVISO: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o indirectos por el tiempo que dura una garantía implícita. Por lo tanto, es posible que las limitaciones o exclusiones mencionadas no se apliquen en su caso. Esta garantía otorga derechos legales específicos, y podría haber otros derechos legales aplicables según el estado.

GHP Group Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, USA
60714-3302

Nombre del artículo Parrilla de 3 quemadores para gas propano líquido
N.º de modelo: DGC310CNP/DGC310CNP-D
DGC310RNP/DGC310RNP-D
DGC310BNP/DGC310BNP-D
DGC310GNP/DGC310GNP-D
Total nominal de BTU: 24 000 BTU/h


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener las piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8:30 a. m. 4:30 p. m. (hora central estándar).

PIEZA	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA
1	Tapa	Negro 70-01-663 / Azul 70-01-757 / Rojo 70-01-758 / Verde 70-01-759
2	Placa	70-10-540
3	Conjunto de la pantalla térmica y la manija de la tapa	70-01-664
4	Tope de la tapa	70-01-665
5	Rejilla para calentar	70-01-666
6	Manija de la tapa	70-01-667
7	Bisagra de la tapa	70-01-668
8	Bisagra del cuerpo de la parrilla	70-01-669
9	Rejilla para cocinar	70-01-670
10	Eje de la tapa con pasador hendido	70-01-671
11	Abrazadera del protector térmico	70-01-672
12	Protector térmico	70-01-673
13	Cuerpo de la parrilla	70-01-674
14	Grasera	70-01-675
15	Quemador principal con pasador hendido	70-01-676
16	Conjunto del panel de control (solo inglés)	70-01-677
17	Conjunto del colector y las válvulas principales	70-01-679
18	Portafósforo con cadena	70-01-204
19	Encendedor del quemador principal	70-01-680
20	Perilla de control	70-01-681
21	Conjunto del regulador y la manguera	70-01-647
22	Conjunto del soporte del cuerpo de la parrilla	70-01-682
23	Conjunto de la mesa lateral	70-01-683
24	Pantalla térmica del tanque de gas propano	70-01-684
25	Conjunto de la pata trasera izquierda	70-01-685
26	Conjunto del tirante superior izquierdo del carro	70-01-686
27	Conjunto del tirante superior trasero del carro	70-01-687
28	Conjunto del tirante inferior trasero del carro	70-01-688
29	Abrazadera de retención del tanque	70-01-689
30	Conjunto de la pata trasera derecha	70-01-690
31	Soporte de la abrazadera de retención del tanque	70-01-691
32	Conjunto del tirante superior derecho del carro	70-01-692
33	Panel frontal del carro	Negro 70-01-693 / Azul 70-01-760 / Rojo 70-01-761 / Verde 70-01-762
34	Tapón de la pata trasera izquierda	70-01-694
35	Conjunto del tirante inferior izquierdo del carro	70-01-695
36	Conjunto de la pata delantera izquierda	70-01-696
37	Tapón de la pata delantera izquierda	70-01-697
38	Conjunto de la pata delantera derecha	70-01-698
39	Pie de soporte del tanque	70-01-699
40	Rueda	70-01-700
41	Barra de fijación del tanque	70-01-701
42	Eje de las ruedas	70-01-702
n/a	Manual de instrucciones	70-10-661
n/a	Paquete de herramientas y tornillería	70-09-522