



Outdoor Gas Barbeque/Grill

Use & Care

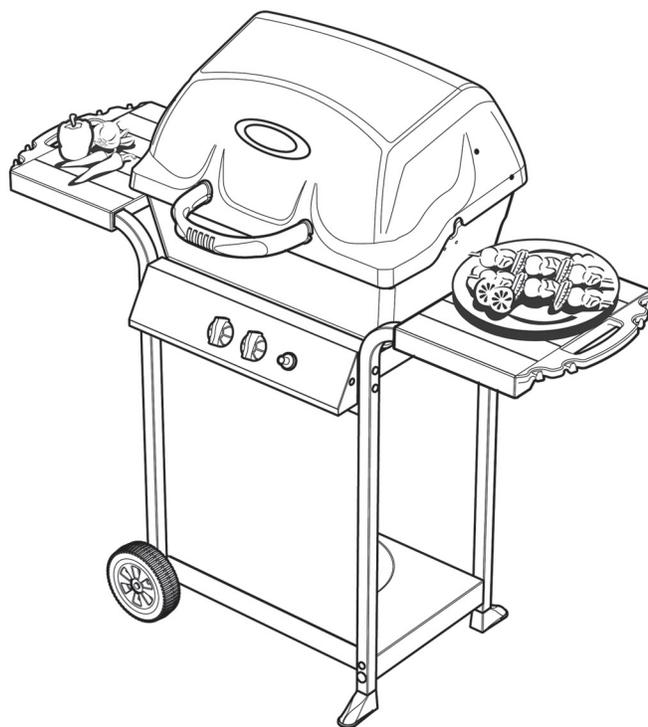
**YOU MUST READ ALL SUPPLIED MANUALS BEFORE
OPERATING YOUR GAS BARBEQUE/GRILL**

FOR USE WITH L.P. GAS (LIQUEFIED PETROLEUM GAS)
IN CANADA - PROPANE GAS



ANSI Z21.58b - 2012 / CSA 1.6b - 2012

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE Installer must
leave instructions with the consumer for future reference.



MODEL MAY NOT BE EXACTLY AS SHOWN.

The models and illustrations shown throughout this manual are intended for general visual demonstration purposes only. The model you have purchased may not be exactly as shown throughout these instructions. Please refer to your "Detail Manual" for specific information pertaining to the BBQ/grill or accessories that you have purchased.

Onward Manufacturing Company (LTD)
In Canada: 585 Kumpf Drive In USA: 1 Fiesta Drive
Waterloo, ON N2V 1K3 Dickson, TN 37055-7716

Made In USA

CA-190314 SP5555-37 REV C

1-800-387-8643

THIS APPLIANCE IS FOR OUTDOOR USE ONLY

www.omcbbq.com



WARNING

HAZARDOUS FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT IF THESE INSTRUCTIONS ARE IGNORED.

IT IS THE USER'S RESPONSIBILITY TO SEE THAT THIS BARBEQUE IS PROPERLY ASSEMBLED, INSTALLED, MAINTAINED AND CARED FOR. FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL COULD RESULT IN SERIOUS BODILY INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE. **ANY MODIFICATION TO THE GRILL IS DANGEROUS AND IS NOT PERMITTED.**



DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. SHUT OFF GAS SUPPLY TO APPLIANCE.
2. EXTINGUISH ANY OPEN FLAME.
3. OPEN LID.
4. IF ODOUR CONTINUES, KEEP AWAY FROM THE APPLIANCE AND IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER OR YOUR FIRE DEPARTMENT.



CAUTION

SOME PARTS MAY CONTAIN SHARP EDGES -ESPECIALLY IF NOTED IN THE MANUAL. WEAR PROTECTIVE GLOVES IF NECESSARY.



WARNING

- DO NOT STORE USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS OR VAPOURS 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.

SAFETY SYMBOLS

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

 DANGER	DANGER: INDICATES AN IMMINENTLY HAZARDOUS SITUATION WHICH, IF NOT AVOIDED, WILL RESULT IN DEATH OR SERIOUS INJURY.
----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 WARNING	WARNING: INDICATES A POTENTIALLY HAZARDOUS SITUATION WHICH, IF NOT AVOIDED, COULD RESULT IN DEATH OR SERIOUS INJURY.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 CAUTION	CAUTION: INDICATES A POTENTIALLY HAZARDOUS SITUATION, OR UNSAFE PRACTICE WHICH, IF NOT AVOIDED, COULD RESULT IN MINOR OR MODERATE INJURY.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

BEFORE YOU USE THIS APPLIANCE

- Ensure your barbecue is properly assembled.
- Ensure there are no leaks in the gas supply system (see 'Leak Testing' section).
- Ensure the burner is properly assembled with the venturi tubes seated over the valve outlets (Figure 1) and there are no blockages present in the venturi tubes (see 'Cleaning Venturi Tubes' Section).
- Ensure all electrical supply cords and/or gas supply hoses are kept away from all or any heated surfaces.
- Ensure your barbecue is positioned in a safe location (see 'Installation' section). Figure 2.
- Ensure valve outlets (orifices) are assembled 1 cm (3/8") into the venturi tubes.
- Ensure you've checked to see that the valve outlets and venturi tubes are parallel to the bottom of the base casting of your appliance. Figure 1.

 CAUTION	FOR RESIDENTIAL USE ONLY. DO NOT USE FOR COMMERCIAL COOKING.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------

 WARNING	COMBUSTION BY-PRODUCTS PRODUCED WHEN USING THIS PRODUCT CONTAIN CHEMICALS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, BIRTH DEFECTS, OR OTHER REPRODUCTIVE HARM.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FOR YOUR OWN SAFETY

- **DO NOT** use charcoal or lava rock in your gas barbecue.
- **NEVER** lean over open grill or place hands or fingers on the front edge of the cooking box.

- Liquid propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane unit or liquid propane gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.
- **DO NOT** Use this barbecue unless all parts are in place. The unit must be properly assembled according to the assembly instructions.
- **PROPOSITION 65 WARNING:** Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. (Wash hands after handling this product).

 DANGER	DO NOT PUT GRILL IN STORAGE OR TRAVEL MORE IMMEDIATELY AFTER USE. ALLOW GRILL TO COOL TO THE TOUCH BEFORE MOVING OR STORING. FAILURE TO DO SO COULD RESULT IN FIRE RESULTING IN PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

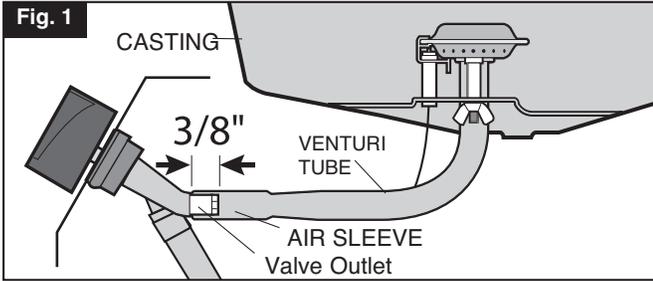
 WARNING	DO NOT USE CHARCOAL OR CERAMIC BRIQUETTES IN THIS GAS GRILL, THEY ARE NOT REQUIRED.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

 WARNING	DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER EXTENDED AWNINGS. FAILURE TO COMPLY COULD RESULT IN FIRE OR PERSONAL INJURY.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

TABLE OF CONTENTS

Getting familiar with your barbecue	2
Caring for your equipment	2
Installation	
Electrical Caution	
L.P. gas Cylinder	
Hose & Regulator	
Cleaning & Maintenance	5
Perform a Leak Test	
Cleaning Venturi Tubes	
Cleaning Other Parts of Your Appliance	
Storage	
Using Your Appliance Correctly	6
Lighting	
Re-Lighting	
Shutting Down	
Breaking In Your Barbecue	
Cooking Chart	9
Trouble Shooting Guide	10
Warranty Information	11

Fig. 1



FAILURE TO ENSURE THE ABOVE MAY RESULT IN A HAZARDOUS FIRE OR EXPLOSION CAUSING SERIOUS BODILY INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.

CARING FOR YOUR EQUIPMENT

INSTALLATION

THE INSTALLATION OF THIS APPLIANCE MUST CONFORM WITH LOCAL CODES OR, IN THE ABSENCE OF LOCAL CODES:

- In Canada: must conform to CAN/CSA - B149.2 Propane Installation Code or CAN/CSA B149.1 Natural Gas Installation.
- In the U.S.A.: must conform to National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 / NFPA 54.
- Natural Gas / Propane Installation Code CSA B149.1 or Propane Handling and storage code B149.2.
- Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 119.2 and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code applicable as per Section 1.22.2 (a).1.
- Handling and storage of LP cylinders must conform to LP Gas Code NFPA/ANSI 58. Grill is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and Canada Only. Do not modify for use in any other location. Modification with result in a safety hazard.



WHEN DECIDING WHERE TO PLACE YOUR APPLIANCE, FOLLOW THESE MINIMUM CLEARANCE DISTANCES TO ADJACENT COMBUSTIBLE MATERIALS:

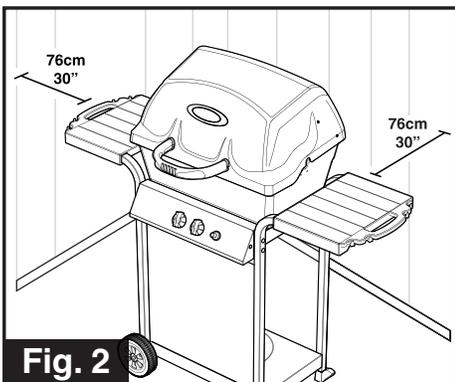


Fig. 2

- 76 cm (30 inches) from side of unit (See Figure 2)
- 76 cm (30 inches) from back of unit (See Figure 2)

MODEL MAY NOT BE EXACTLY AS SHOWN.

APARTMENT DWELLERS

Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with clearances as stated in Figure 2 from walls or rails. Do not use on or under balconies.



DO NOT USE THIS GAS OUTDOOR APPLIANCE UNDER ANY OVERHEAD COMBUSTIBLE CONSTRUCTION.

FOR YOUR OWN SAFETY:

- Only use your barbeque OUTDOORS in a well-ventilated area – preferably 3m (10 feet) from your residence or any outbuildings.
- Always keep the area around your barbeque clear of any combustible materials, gasoline, or other flammable liquids.
- **DO NOT** operate this barbeque under overhead or unprotected construction.
- **DO NOT** obstruct the flow of combustion and ventilation air to the barbeque.
- **DO NOT** use in garages, sheds, breezeways, or other enclosed areas.
- **DO NOT** store a spare L.P. (propane) cylinder under or near your barbeque.
- **DO NOT** leave your barbeque unattended while in operation.
- **DO NOT** allow children to operate or play near your barbeque.
- **DO NOT** use while under the influence of alcohol or drugs.
- **DO NOT** install/use in or on recreational vehicles and/or boats



NOTE: FOR FLAV-R-WAVE™ (HEAT DISTRIBUTION PLATE) MODELS ONLY LAVA ROCK IS NOT REQUIRED AND IS NOT TO BE USED IN THIS SYSTEM. THE USE OF LAVA ROCK OR CERAMIC ROCK WITH FLAV-R-WAVE™ (HEAT DISTRIBUTION PLATE) IS EXTREMELY UNSAFE AND COULD RESULT IN SERIOUS BODILY INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.

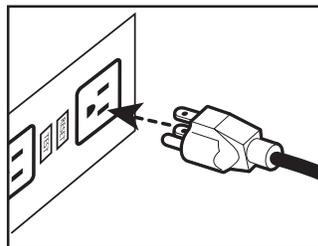


IF THE ABOVE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.

ELECTRICAL CAUTION

- If any accessory installed on this barbeque requires an external electrical power source, it must be electrically grounded in accordance with local laws or in the absence of local laws, with the Canadian Electrical Code CSA C22.1 or in the U.S., with the National Electrical Code ANSI-NFPA 70.
- The three-prong plug provides protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Ensure all electrical supply cords and fuel supply hoses are kept well away from any heated surfaces.

PROVIDING POWER TO YOUR BARBEQUE



Plug electrical cord into properly grounded GFI (Ground Fault Interrupt) receptacle. If use of an extension cord is required, be sure that it is a minimum 16 AWG, 3 wire well insulated cord, marked for OUTDOOR USE ONLY and properly grounded.

CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly earthed outlets only.

L.P. GAS CYLINDER

Gas cylinders manufactured today have mechanisms to provide worry free barbecuing year round:

Q.C.C.1 or Type 1-Quick Connect Coupling Valve, ensure fast tank hook-ups requiring only hand tightening. The redundant valve system inhibits the flow of gas to the burner if the connection is not 100% correct.

O.P.D. or Overfill Protection Device prevents accidental gas leaks caused by cylinder “over pressurization”, the leading cause of cylinder gas leaks. The float in the tank will automatically stop filling at 80% capacity, leaving a 20% area for the expansion of liquid. Without this safety feature, the relief valve may open and discharge propane, creating a potential safety hazard. An O.P.D. cylinder is easily distinguished by its triangular hand wheel valve. (Figure 3)



Look for the Gas Guardian symbol to easily identify propane cylinders with these safety features.

1. SPECIFICATIONS

Self-contained propane gas barbecue systems are designed to be used only with a 9.1 kg (20 lb) propane cylinder, equipped with a Type 1 cylinder valve and incorporating an overfill protection device (O.P.D.). This barbecue cannot be connected to an existing #510 P.O.L. type valve (ones with left-hand threads). The cylinder for your gas barbecue must be constructed and marked in accordance with the specifications of L.P. gas cylinders:

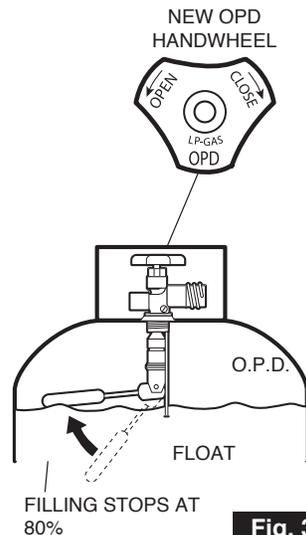


Fig. 3

In Canada: The National Standards of Canada CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.

In the U.S.: U.S. Department of Transportation (D.O.T.)

DO NOT CONNECT TO A PROPANE GAS CYLINDER EXCEEDING THIS CAPACITY, OR USE A CYLINDER WITH ANY OTHER TYPE OF VALVE CONNECTION DEVICE.

The Type 1 valve is recognizable by the large external thread on the outlet part of the valve. Standard existing valves do not have these exterior threads. Any attempt to connect a regulator, with other than the:

- i) Mating Type 1 connector (recognized by the large black coupling nut) or
- ii) Standard #510 P.O.L. fitting,

by use of adapters or any other means, could result in damage, fire or injury and may negate the important safety features designed into the Type 1 system. The connection of a #510 P.O.L. fitting will not provide the flow control or temperature shut-off features built into the complete Type 1 system.

We strongly recommend use of a propane cylinder with Q.C.C.1 and O.P.D. safety features.

THE CYLINDER MUST ALSO BE EQUIPPED WITH:

- a. A shut-off valve terminating in a proper cylinder valve outlet specified in current standards:
 - Canada: CAN/CGA - 1.6a - 2008 Outdoor Gas Grills - Amend. 1.
 - U.S.: ANSI Z 21.58a - 2008 OUTDOOR COOKING APPLIANCES.
- b. A listed overfilling protection device (O.P.D.).
- c. A safety relief valve having direct communication with the vapour space of the cylinder.
- d. A collar to protect the tank shut off valve.
- e. An arrangement for vapour withdrawal.
- f. A bottom ring for securing to tank support assembly.

THE CYLINDER SHOULD NOT EXCEED 472 MM (18 1/2") IN HEIGHT AND 317 MM (12 1/2") IN DIAMETER.

SAFETY:

- Always turn off the cylinder valve tightly when your barbecue is not in use.
- Handle tank valves with care.
- Never connect an unregulated L.P. gas cylinder to your barbecue.
- Never store a spare cylinder under or near your barbecue when in use.
- Never subject any cylinder to excessive heat or direct sunlight.
- Always keep your in-use cylinder securely fastened in an upright position.
- Do not insert any foreign objects into the valve outlet. You may damage the back-check. A damaged back-check can be the source of a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury or death.
- Never fill the cylinder beyond 80% full.



IF THE ABOVE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.

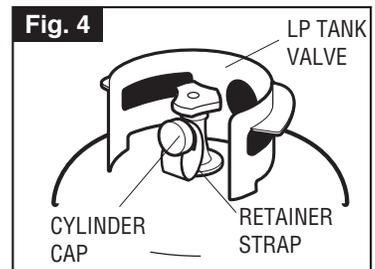
2. TRANSPORTATION AND STORAGE:



ALTHOUGH IT IS SAFE WHEN USED PROPERLY, CARELESS HANDLING OF THE PROPANE GAS CYLINDER COULD RESULT IN FIRE, EXPLOSION, AND/OR SERIOUS INJURY.

PROPANE GAS IS HEAVIER THAN AIR, AND WILL COLLECT IN LOW AREAS, INCREASING THE ABOVE RISKS. THEREFORE:

- **ALWAYS** use the cylinder cap provided with your cylinder whenever the cylinder is not connected to your barbecue. (Figure 4)
- **DO NOT** store in a building, garage or any other enclosed area. Store in a well-ventilated area.
- **DO NOT** store near any gas burning apparatus or in any high-heat areas such as a closed car or trunk.
- Transport and store the cylinder in an upright position - do not tip on its side.
- Store out of reach of children.
- **DO NOT** smoke while transporting a cylinder in your vehicle.



WARNING

- Never fill a cylinder beyond 80% full.
- An over filled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder/appliance and call your fire department.

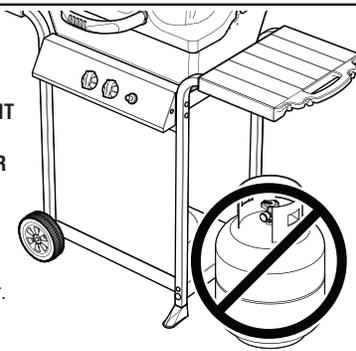
WARNING

NEVER STORE A SPARE LP CYLINDER UNDER OR NEAR THE APPLIANCE OR IN AN ENCLOSED AREA.

FILLING:

FOR SAFETY REASONS, IF AN OPTIONAL L.P. GAS CYLINDER WAS SUPPLIED WITH YOUR BARBEQUE, IT HAS BEEN SHIPPED EMPTY. THE CYLINDER MUST BE PURGED OF AIR AND FILLED PRIOR TO USING ON YOUR BARBEQUE. WHEN GETTING YOUR CYLINDER FILLED

- Allow only a qualified L.P. gas dealer to fill or repair your cylinder.
- **DO NOT** allow the cylinder to be filled beyond 80% full.
- Make sure the L.P. gas dealer checks the cylinder for leaks after filling.



WARNING

IF THE ABOVE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.

WARNING

ALWAYS CLOSE LP CYLINDER VALVE AND REMOVE COUPLING NUT BEFORE MOVING LP CYLINDER FROM SPECIFIED OPERATION POSITION.

WARNING

NEVER OPERATE GRILL WITH LP CYLINDER OUT OF CORRECT POSITION SPECIFIED IN ASSEMBLY INSTRUCTIONS.

DANGER

DO NOT INSERT ANY TOOL OR FOREIGN OBJECT INTO THE VALVE OUTLET OR SAFETY RELIEF VALVE. YOU MAY DAMAGE THE VALVE AND CAUSE A LEAK. LEAKING PROPANE MAY RESULT IN EXPLOSION, FIRE, SEVERE PERSONAL INJURY, OR DEATH.

WARNING

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

LP CYLINDER EXCHANGE

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

- Always keep new and exchanged LP cylinders in upright position during use, transit or storage.
- Leak test new and exchanged LP cylinders BEFORE connecting to grill.

WARNING

WARNING: INDICATES AN POTENTIALLY HAZARDOUS SITUATION WHICH, IF NOT AVOIDED, COULD RESULT IN DEATH OR SERIOUS INJURY.

HOSE & REGULATOR

PROPANE GAS MODELS:

Your barbeque is designed to operate on L.P. (propane) gas at a pressure regulated at 2.74 kPa (11" water column). A regulator preset to this pressure is supplied with the barbeque and **MUST** be used.

This regulator is equipped with the Q.C.C. Type 1, quick connect coupling system, which incorporates the following safety features: (Figure 5)

- It will not allow gas to flow until a positive seal has been made (Figure 6)
- It has a thermal element that will shut off the flow of gas between 115 and 150°C (240 and 300°F)
- It also has a flow-limiting device which, when activated, will restrict the flow of gas to 0.28 cubic metres per hour (10 cubic feet per hour)

Prior to attaching the propane cylinder to the hose and regulator, be sure the cylinder valve and the appliance valves are OFF. The cylinder valve is turned off by rotating the handwheel (see Figure 3) clockwise (left to right) until it stops and all appliance valves should be in the twelve o'clock position. When attaching the regulator to the cylinder, make sure that the small probe in the nipple is centered in the mating Q.C.C. 1 cylinder valve (see Figure 6). Turn the right hand threaded Q.C.C.1 black nut onto the valve in a clockwise motion until there is a positive stop.

DO NOT USE A WRENCH, HAND TIGHTEN ONLY.

Should the large black thermally sensitive coupling nut be exposed to temperatures above 115 - 150°C, it will soften and allow the regulator probe to disengage from the cylinder valve - thereby shutting off the flow of gas. Should this occur, do not attempt to reconnect the nut. Remove the entire regulator assembly, and replace it with a new one. (See 'PARTS LIST' section in assembly instructions or contact us at 1-800-387-8643)

The cause of the excessive heat should be determined and corrected before operating your barbeque again. The regulator probe also contains a flow-sensing element, which will limit the flow of gas to the regulator to a manageable amount (0.28 cubic metres/hour) in the event of a hose or regulator rupture. If it is evident that the flow control device has been activated, the cause of the excessive flow should be determined and corrected before using your barbeque again.

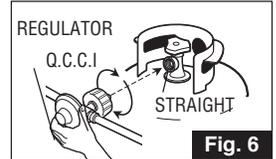
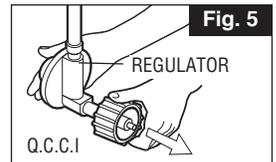
Please refer to the troubleshooting guide on page 10 or contact us at 1-800-387-8643.

NOTE: IMPROPER LIGHTING PROCEDURES CAN CAUSE THE FLOW CONTROL TO ACTIVATE, RESULTING IN REDUCED HEAT OUTPUT. IF THIS IS SUSPECTED, RESET THE FLOW CONTROL BY SHUTTING OFF ALL BURNER CONTROLS AND THE CYLINDER VALVE. WAIT 30 SECONDS, THEN TURN THE CYLINDER VALVE ON EXTREMELY SLOWLY - WAIT 5 SECONDS AND TURN THE BURNER VALVE ON AND LIGHT AS NORMAL.

- Never connect a propane gas barbeque to an unregulated propane gas supply or any other gas. Do not attempt to alter the hose or regulator in any way.
- The connection fitting must be protected when disconnected from the propane tank. If the fitting is allowed to drag on the ground, nicks & scratches could occur resulting in a leak when connected to the propane tank.

PROPANE GAS MODELS:

- Do not allow any grease (or other hot material) to fall onto the hose, or allow the hose to come in contact with any hot surfaces of the barbeque.
- Visually inspect the entire length of the hose assembly before each use of the barbeque. If it is evident there is excessive abrasion/wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to using your barbeque. Only the hose assembly as specified in the Parts List should be used.
- Follow the 'LEAK TEST' instructions before lighting your barbeque for the first time, every time a propane cylinder is refilled, if any gas component is changed, if the regulator flow-limiting device has been activated, after prolonged periods of storage or non-use or at least once per season.



WARNING

FAILURE TO ENSURE ANY OF THE ABOVE MAY RESULT IN A HAZARDOUS FIRE OR EXPLOSION CAUSING SERIOUS BODILY INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.

WARNING

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR OR ALTER THE HOSE/VALVE/REGULATOR FOR ANY "ASSUMED" DEFECT. ANY MODIFICATION TO THIS ASSEMBLY WILL VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF A GAS LEAK AND FIRE. USE ONLY AUTHORIZED REPLACEMENT PARTS SUPPLIED BY MANUFACTURER.

CLEANING & MAINTENANCE

To keep your barbeque working at its peak efficiency as well as contribute to the safe operation of this unit, perform all of the operations below at least once a year preferably at the start of each cooking season.

PERFORM A LEAK TEST

A leak test ensures that there are no gas leaks prior to lighting your barbeque.

WHEN A LEAK TEST MUST BE PERFORMED:

- Before lighting your barbeque for the first time
- Every time the propane cylinder is refilled
- If any gas component is changed
- At a minimum once per season
- After prolonged period of storage or non-use
- If the regulator flow-limiting device has been activated

The leak test should be performed in a well-ventilated area away from any open flame, heat or ignition sources.

DO NOT USE A MATCH, OPEN FLAME OR SMOKE DURING LEAK TESTING.

WHAT YOU'LL NEED FOR TESTING:

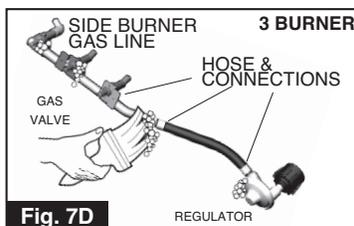
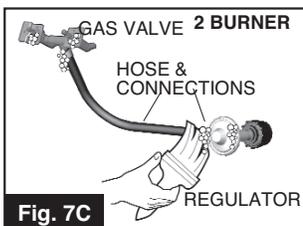
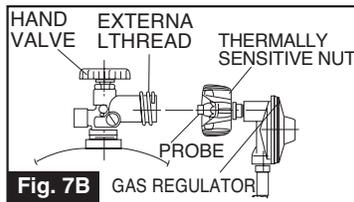
1. A mixture of 50% liquid dish soap and 50% water.
2. A brush or cloth to apply the mixture.

AREAS TO TEST ON A PROPANE BARBEQUE:

- All propane cylinder welds (see Figure 7A)
- Propane cylinder valve – including threads into cylinder (see Figure 7B)
- Regulator fitting and propane cylinder connection (see Figure 7B)
- All hose connections (see Figure 7C) including side burner tubing, if equipped (see Figure 7D)
- All valve connections (see Figure 7C & D)

HOW TO DO THE TESTING:

1. With the barbeque console control knobs in the 'OFF' position, twist the valve on your propane cylinder 1 turn, or the main natural gas valve on.
DO NOT IGNITE THE BURNERS WHILE PERFORMING THE LEAK CHECK.
2. Brush your soap and water solution on all connections and components as outlined above.
3. Observe each place for growing bubbles, which indicate that a leak is present.
4. Shut off the flow of gas while fixing the leak. Tighten any leaking connection and repeat test until no leaks are detected.
5. If the leak(s) cannot be stopped **DO NOT USE. Shut off the fuel source at the valve immediately (if appropriate, remove propane cylinder). Call a certified gas appliance service person, or a gas dealer for proper repairs.**



WARNING

FAILURE TO ENSURE ANY OF THE ABOVE MAY RESULT IN A HAZARDOUS FIRE OR EXPLOSION CAUSING SERIOUS BODILY INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.

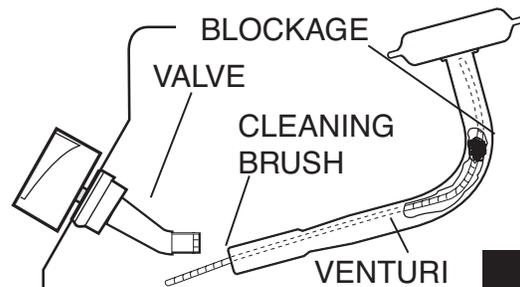
CLEANING VENTURI TUBES

Periodic cleaning of the venturi tubes is recommended for optimum burner performance, especially after prolonged storage or a period of non-use.

How to Clean:

- Remove the burner (refer to 'ASSEMBLY PROCEDURE').
- Use a venturi cleaning brush and insert the brush into the venturi tube 1 inch at a time, then remove to prevent moving the debris upwards (see Figure 8).
- As you remove the brush head inspect and discard any debris
- Continue this procedure until the entire lengths of all venturi tubes are free of debris.
- Reinstall burner (as per assembly instructions), ensure the venturi tubes are seated over the valve orifices (see Figure 1).
- Perform a Leak Test (see page 5).

CHECK TO ENSURE THE BURNER HAS A GOOD FLAME EACH TIME IT IS TURNED ON.



WARNING

It is possible that very small insects could make webs or nest in the venturi tubes, as they are naturally

attracted to the smell of gas. This will partially or completely block the flow of gas through the venturi and is indicated by a smoky yellow flame, and/or a burner that is difficult or impossible to light. Ultimately, it may cause the gas to burn outside the venturis, which can cause a fire resulting in damage to your barbeque and potential personal injury. **IF THIS HAPPENS IMMEDIATELY SHUT OFF THE PROPANE AT CYLINDER.** When the barbeque has cooled, follow the "How to Clean" steps above.

CHECK TO ENSURE THE BURNER HAS A GOOD FLAME EACH TIME IT IS TURNED ON.

CLEANING OTHER PARTS OF YOUR APPLIANCE

General Grill Cleaning: Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.

BURNER:

At least twice a year, clean your burner when cleaning the venturi tubes. The burner can be gently scraped clean with a brass bristle brush. Ensure that all burner ports (openings) are clear (**DO NOT ENLARGE BURNER PORTS**). If you find cracks, abnormal holes, or damage caused by corrosion during your inspection and cleaning, replace burner using a OMC O.E.M. Burner only. (**SEE WARRANTY**).

CLEANING OTHER PARTS OF YOUR APPLIANCE

IGNITOR:

Clean the ignitor clip lightly using a wire brush to remove rust and grease. **DO NOT USE WATER OR CLEAN THE ELECTRODE WITH THE WIRE BRUSH.** Visually inspect the ceramic of the electrode for cracks. The electrode can be wiped with a soft cloth if necessary. If a crack is found, a replacement ignitor system will be required. Look for OMC O.E.M. ignition system or universal ignition system.

CLEANING GRIDS:

After each use, scrub the cooking grids with a stiff long-handled brass brush. Do not use steel brushes, as they can scratch the nickel or porcelain coating. Grids can also be washed with mild detergent. Never use commercial oven cleaners. If rust appears on your cooking grids, remove the rust with a scrub pad and coat the grid with some cooking oil. If excessive wear is evident, you might want to replace or upgrade your cooking grid.

Call our info OMC experts for more details at 1-800-387-8643

COOKING SYSTEM:

All cooking systems such as Ceramic Grates are self-cleaning. When the barbeque is cold, turn each item over and then turn the barbeque on HIGH for 10 to 15 minutes. **DO NOT LEAVE THE BARBEQUE UNATTENDED.** Replace or possibly upgrade your cooking system when they begin to spread apart or fall through the grate. With Flav-R-Wave™, scrape them with a brass bristle brush, clean using soap and water, then rinse and dry.

DO NOT ALLOW EXCESSIVE GREASE OR OTHER RESIDUE TO BUILD UP ON YOUR COOKING SYSTEM AS A FIRE MAY RESULT.

NOTE: FOR FLAV-R-WAVE™ (HEAT DISTRIBUTION PLATE) MODELS ONLY LAVA ROCK IS NOT REQUIRED AND IS NOT TO BE USED IN THIS SYSTEM. THE USE OF LAVA ROCK OR CERAMIC ROCK WITH FLAV-R-WAVE™ (HEAT DISTRIBUTION PLATE) IS EXTREMELY UNSAFE AND COULD RESULT IN SERIOUS BODILY INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.

SIDE SHELVES:

Metal Shelves:

Use any household cleaner, except those containing acid or mineral spirits. Be sure to rinse well after cleaning. **DO NOT USE AS A CUTTING BOARD.**

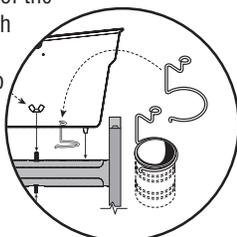
COVER YOUR BARBEQUE WHEN IT IS NOT IN USE TO PROTECT THE SHELVES FROM THE OUTDOOR ELEMENTS.

CASTING INTERIOR AND WARMING RACK:

At least once a year remove all components from inside your barbeque. Loosen any cooking residue with a scraping tool for large particles and a brass barbeque brush for smaller particles. Scrub with hot water and a strong detergent, then rinse thoroughly or spray barbeque degreaser liberally on all interior surfaces. Be sure to use gloves and eye protection. Let stand for 10 minutes, scrape off residue and repeat if required. Rinse thoroughly with water. Replace all components as outlined in the assembly instructions. **DO NOT USE DEGREASER ON PAINTED OR PLASTIC SURFACES. DO NOT ALLOW EXCESSIVE GREASE OR OTHER RESIDUE TO BUILD UP ON YOUR COOKING SYSTEM AS A FIRE MAY RESULT.**

GREASE CUP HOLDER:

The grease cup holder is located on the bottom of the base casting, immediately below the hole through which any grease will drain. A grease cup is not provided, however the clip has been designed to accommodate a standard soup can or jar. The grease cup should be checked and replaced regularly to prevent grease from overflowing.



MODEL MAY NOT BE EXACTLY AS SHOWN.

STORAGE

More people are discovering the pleasure of year round barbequing. However, if you choose to store your barbeque for the winter or any extended length of time, follow these steps:

- Clean the cooking grids, then oil lightly with cooking oil, wrap in paper and then store the cooking grids indoors.
- Follow the same cleaning method above for the burners and any warming racks.
- Cover the barbeque if it is left outdoors.
- When the barbeque is not in use, the gas must be turned off at the L.P. cylinder valve or main shut off valve, and stored outdoors in a well-ventilated area.

With a **Propane** appliance you can store the barbeque inside, PROVIDED the cylinder is removed from the barbeque and stored outdoors in a well-ventilated area, out of the reach of children. When the cylinder is disconnected from the barbeque, ensure the cylinder valve safety cap is firmly threaded through onto the valve.

With a **Natural Gas** appliance, the gas must be turned off at the individual gas shut off valve and the hose must be disconnected from the gas supply piping system before storing the barbeque indoors. Install plastic covers to quick connect fittings.

After a period of storage or non-use a leak test should be performed and the burner venturis cleaned prior to use.



NEVER STORE A SPARE LP CYLINDER UNDER OR NEAR THE APPLIANCE OR IN AN ENCLOSED AREA.

USING YOUR APPLIANCE CORRECTLY

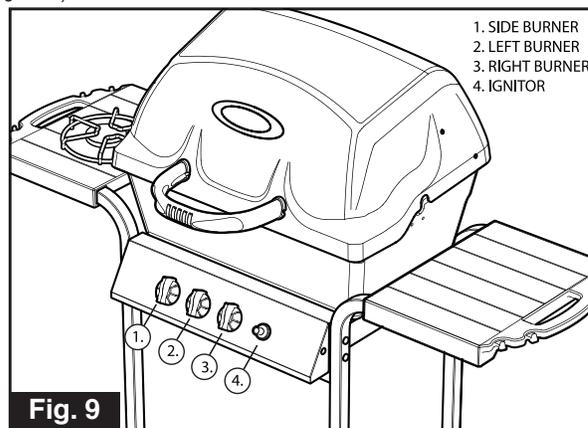
LIGHTING

Prior to lighting your barbeque, visually check all hoses before each use for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, **DO NOT USE YOUR BARBEQUE.** A replacement hose and regulator is required (see 'PARTS LIST' in Assembly Brochure).

IMPORTANT

- Always raise the barbeque lid before lighting.
- Do not lean over the barbeque when lighting the burner.
- Visually check the flames every time you light your barbeque (Figure 10). If the flame is abnormally small or a smoky yellow - shut off the barbeque and check the venturi tubes for blockage (see Figure 8) or refer to the Troubleshooting Guide.

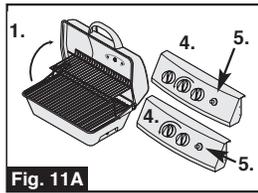
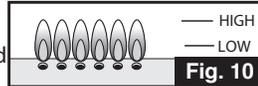
On barbeques with dual controls, the right control knob operates the right burner and the left knob operates the left burner. On barbeques with triple control knobs the far left knob operates the side burner. (Figure 9)



MAIN BURNER

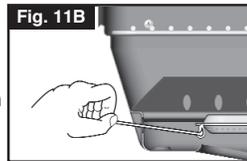
USING THE IGNITOR (Figure 11A)

1. Open the lid before lighting.
2. Turn off all of the burner control knobs and close the gas supply valve.
3. Open the gas supply valve and wait 5 seconds.
4. Push in and turn a single main burner control knob to 'HIGH'. All other control knobs should be in the "OFF" position.
5. Depress the ignitor, repeat if necessary.
6. If the burner does not light immediately (within four seconds), turn burner control knob off and wait 5 minutes to clear the gas.
7. Repeat steps 1 to 6. If burner still fails to light, refer to **Troubleshooting Guide** to determine cause and solution, or try the Match Lighting procedure below.



MATCH LIGHTING PROCEDURE

1. Open the lid before lighting.
2. Place an ignited lighter or lit match through the lighting hole, approx. 1.25 cm (1/2") from burner. (See Figure 11B)
3. Push in and turn the left burner control knob to 'HIGH'. The burner should light immediately (within four seconds). If it does not, extinguish the lighter or match, turn the control knob to off, and wait 5 minutes to clear the gas.
4. Repeat steps 1 to 3. If burner fails to light, refer to the Troubleshooting Guide to determine cause and solution.

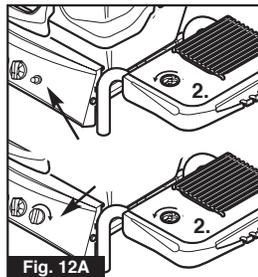


LIGHTING THE OTHER SIDE OF THE DUAL BURNER

Once one side of the dual burner has been lit, push in and turn the other control knob to 'HIGH'. The unlit burner will light automatically.

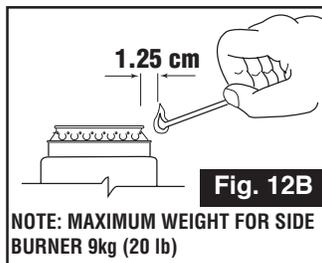
SIDE BURNER (OPTIONAL) USING THE IGNITOR

1. If sideburner has a lid, raise side burner lid before lighting.
2. Push in and turn the side burner control knob to 'HIGH'.
3. Turn or depress ignitor. Repeat if necessary (see Figure 12A).
4. If burner does not light immediately (within four seconds), turn the burner control knob off, and wait 5 minutes to clear the gas.
5. Repeat steps 1 to 4. If burner still fails to light, refer to the Troubleshooting Guide to determine cause and solution, or try the match lighting procedure below.

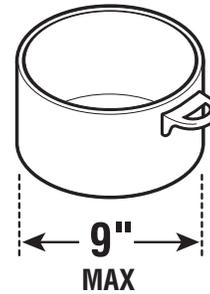


MATCH LIGHTING PROCEDURE

1. If Sideburner has a lid, raise side burner lid before lighting.
2. Place an ignited lighter or lit match near the ports, approximately 1.25 cm (1/2") from burner (see Figure 12B).
3. Push in and turn the side burner control knob to 'HIGH'. The burner should light immediately (within four seconds). If it does not, extinguish the lighter or match, turn the control knob off, and wait 5 minutes for the gas to clear.
4. Repeat steps 2 and 3. If burner still fails to light, refer to the Troubleshooting Guide to determine the cause and solution.



SIDE BURNER COOKING POTS



NOTE: WHEN USING THE SIDE BURNER, THE MAXIMUM POT SIZE IS 9" WIDE.

NOTE: MAXIMUM WEIGHT FOR SIDE BURNER 10 lb (4.5 kg)

PROPANE MODELS ONLY

If the heat output from the burner(s) seem abnormally low, it may be caused by the regulator flow-limiting device being activated by a leak in the gas system, or improper lighting procedures. If this is suspected, shut off the cylinder valve and all burner valves. Perform a leak test to determine if a leak has caused the flow-limiting device to activate. If the leak test is negative, then carefully follow the lighting procedures step-by-step, ensuring all valves (including tank) are **off** before starting.

RELIGHTING

SAFETY WARNING

If the burner flame goes out when your barbeque is in operation, immediately turn off the control valves. Wait five minutes for the gas to clear before attempting to relight the burner. If the problem persists, refer to the Troubleshooting Guide.

SHUTTING DOWN YOUR BARBEQUE

1. Shut off L.P. cylinder valve.
 2. Shut off burner control valves.
- This sequence prevents residual gas from being left in the system under pressure.

BREAKING IN YOUR BARBEQUE



WARNING

DO NOT LIGHT SIDE BURNER WITH LID DOWN. FAILURE TO DO SO MAY CAUSE SERIOUS BODILY INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.

Before cooking on your gas barbeque for the first time, you should "break it in" by operating it for a short period of time without any food. To "break in" your barbeque light the barbeque following the lighting instructions as outlined on the console decal or in this manual. (see page 7). Close the lid and keep the temperature on "HIGH" for 20 minutes. **DO NOT OPEN THE LID DURING THIS PROCESS.** Then raise the lid and continue to operate your barbeque on "HIGH" for an additional 5 minutes. Your barbeque is now ready for cooking.

NOTE: FOR LAVA ROCK MODELS ONLY

DO NOT OPERATE YOUR BARBEQUE IF THE LAVA ROCKS ARE WET, THE BUILD-UP OF STEAM MAY CAUSE THEM TO FRAGMENT.

NOTE: FOR FLAV-R-WAVE™ (HEAT DISTRIBUTION PLATE) MODELS ONLY

LAVA ROCK IS NOT REQUIRED AND IS NOT TO BE USED IN THIS SYSTEM. THE USE OF LAVA ROCK OR CERAMIC ROCK WITH FLAV-R-WAVE™ (HEAT DISTRIBUTION PLATE) IS EXTREMELY UNSAFE AND COULD RESULT IN SERIOUS BODILY INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.

WARNING

IF SIDE BURNER IS EQUIPED WITH LID: DO NOT LIGHT SIDE BURNER WITH LID DOWN. FAILURE TO DO SO MAY CAUSE SERIOUS BODILY INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.

COOKING TECHNIQUES

NOTE: OPTIONAL SIDE BURNER DOES NOT REQUIRE TO BE PREHEATED. NEVER OPERATE SIDE BURNER WITH SIDE BURNER LID CLOSED.

PREHEATING THE BARBEQUE

The cooking system and grids require heating prior to adding food.

1. Light your barbeque as outlined in the 'LIGHTING' instruction section.
2. Once lit, preheat your barbeque on the HIGH setting with the lid down for 6 to 10 minutes.
3. Turn the burner control knobs to the appropriate heat setting prior to adding your food. Preheating your barbeque is not required when you are cooking food using indirect cooking techniques.

LID POSITION

Although keeping the lid up or down when cooking on your barbeque is a personal preference, you will find that you will have fewer flare-ups, and your food will cook in less time (therefore using less fuel) if the lid is down. Keep the lid down when cooking food that requires a long cooking period over a low flame, such as indirect cooking. To adjust your lid height, use an Adjustable BBQ Lid Holder.

COOKING TEMPERATURES

HIGH Setting: Use the HIGH setting to preheat the barbeque, sear meat such as steak, and to burn off any cooking residue from the grids after cooking your meal. HIGH is rarely used for extended cooking.

MEDIUM Setting: Most grilling or roasting of meat and vegetables, as well as any baking, is best done at a medium heat.

LOW Setting: A low temperature is used when cooking lean meat or delicate items such as fish. All smoke cooking is done at low heat.

For the best results, invest in a Meat Thermometer

BARBEQUE COOKING METHODS

Your barbeque is more than just a place to grill your burgers and hotdogs - the possibilities are as endless as your imagination. But, before you start experimenting, here are some frequently used terms that will help:

Direct Cooking is also known as grilling. This is the most popular cooking method and involves cooking food directly over the flame, such as searing a steak. Other good candidates for this cooking method are thin cuts of meat, vegetables, kabobs and fillets.

Indirect Cooking means the food is cooked away from the direct flame by placing it on the opposite side of the lit burner and allowing the heat to tumble within the closed confines of the closed barbeque, very similar to a convection oven. Much like your oven, you can roast and even bake, provided your barbeque lid is closed.

WARMING RACKS

A warming rack may be included with your barbeque and provides you with additional cooking space away from direct heat. This is useful when cooking delicate items such as fish, boneless chicken breasts or vegetables. Warming racks are also a great place to keep food warm that is already done so you can serve your entire meal at the same time.

OMC offers single, double or our exclusive one-piece closed back cantilever warming rack. These can be added or upgraded at any point during the lifespan of your barbeque, call our info OMC experts for more details at 1-800-387-8643.

Tip: A light application of cooking oil prior to use will help to keep food from sticking to the warming rack.

CONTROLLING FLARE-UPS

Some flare-up during grilling is desirable to create the smoke, which gives barbequed food its unique flavour and appearance. However, excessive flare-up can not only ruin your food, it may lead to a dangerous condition as well. By excessively raising the temperature within your barbeque, particularly if a build up of grease in your barbeque ignites, these flare-ups may result in an uncontrolled grease fire.

TO MINIMIZE FLARE-UPS:

- Trim excess fat from meats before cooking
- Cook fatty meats on a low setting, or by using the indirect method as described above
- Ensure that your cooking system is free of excess grease from previous usage
- Check that the grease drain hole is not blocked
- Cook with lid down to cut down on the flow of air
- Reduce the heat settings

CHECK OUT www.omc.com for great grilling tips, recipes and helpful hints!

The cooking times and temperatures outlined in this chart are guidelines only and may vary based on cooking conditions and the actual barbeque. Low=300°F Medium=450°F High=650°F

FOOD	SETTING	COOKING TIME
BEEF		
Hamburger 3/4" thick	Medium	Medium: 8 to 10 minutes Well Done: 10 to 15 minutes
Frozen Patties	Low to Medium	Medium: 12 to 14 minutes
Steak 1" Thick	Medium	Rare: 3 to 6 minutes Medium: 6 to 9 minutes Well Done: 9 to 12 minutes
Roast	Low	Rare: 12 to 15 minutes/lb Medium: 15 to 20 minutes/lb Well Done: 20 to 25 minutes/lb
PORK		
Chops 1/2"	Medium	Medium: 8 to 10 minutes Well Done: 15 to 20 minutes
Ribs (3-4 lb)	Low to Medium (indirect)	45 to 90 minutes
Roast (3-5 lb)	Low to Medium	Well Done: 18 to 23 minutes/lb
LAMB		
Chops 1/2"	Medium	6 to 12 minutes
POULTRY		
Chicken (2 1/2 - 3 1/2 lb)	Low (with rotisserie burner)	75 to 90 minutes
Turkey/Chicken (2-5 lb)	Medium/Low	30 minutes/lb
Chicken-halved/quartered	Low	25 to 30 minutes
Chicken Breast (6 oz)	Medium (direct)	8 to 12 minutes
Boneless Chicken Breasts (halves)	Medium	10 to 12 minutes
SEAFOOD		
Fillet 6-8 oz	Medium to Hot	8 to 12 minutes
Steaks 1" thick	Medium to Hot	Well done: 10 to 15 minutes
Shrimp large or jumbo	Low to Medium	8 to 12 minutes
<i>General Guidelines: *if fish is frozen, brush with oil & double grilling time.</i>		
VEGETABLES		
(wrap vegetables in foil) Baking Potato, whole	Medium	25 to 30 minutes
Corn, whole* *Remove outer husks and soak in water prior to grilling	Low to Medium	15 to 20 minutes
Zucchini, halved	Medium	6 to 10 minutes
**The higher the water content or density of the vegetables you are cooking, the longer the cooking time. Visit the OMC Kitchen @ www.omcbbq.com for exciting recipes, tips and helpful hints.		

TROUBLE SHOOTING GUIDE

IF YOU ARE EXPERIENCING DIFFICULTY AFTER FOLLOWING THIS GUIDE, PLEASE CONTACT OUR CUSTOMER SERVICE TOLL FREE - PHONE 1-800-387-8643 OR FAX 1-888-801-7772.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	CORRECTION
Burner Will Not Light (match or ignitor) or Burners Not Hot Enough	<ul style="list-style-type: none"> • Blocked venturi tubes • Cylinder or gas supply valve turned off • Venturi tubes not properly seated over valve orifices • Burner ports blocked <p>PROPANE BARBEQUES ONLY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Low or out of propane • Flow control device activated • Regulator not fully tightened into cylinder 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean out blockage (Page 5) • Open cylinder or gas supply valve • Ensure proper venturi assembly (Page 2) • Clean / replace burner (Page 5) <ul style="list-style-type: none"> • Refill cylinder • Follow correct lighting procedure (Page 6) • Perform leak test and correct leaks (Page 5) • Tighten regulator fully (hand tight) into cylinder
Flames Smokey Yellow	<ul style="list-style-type: none"> • Partially blocked venturi tubes • Excess cooking salts on burner • Air shutter closed (side and rear rotisserie burner only) 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean out blockage (Page 5) • Clean burner (Page 5) • Open air shutter
Burner Lights With Match Not With Ignitor (no spark)	<ul style="list-style-type: none"> • Loose wire connection • Broken electrode ceramic • Poor ground • Faulty Ignitor 	<ul style="list-style-type: none"> • Check all connections are tight • Replace • Ensure collector box, burner and ignitor are assembled properly.
Flame Blows Out/Down Through Base	<ul style="list-style-type: none"> • High wind conditions <p>PROPANE BARBEQUES ONLY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Propane low 	<ul style="list-style-type: none"> • Relocate barbeque back towards wind <ul style="list-style-type: none"> • Refill cylinder
Too Much Heat/Excessive Flare-up	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive fat in meat • Grease drain plugged • Cooking system clogged with grease • Cooking system not positioned correctly 	<ul style="list-style-type: none"> • Trim meat/turn down burner controls &/or fuel supply • Clean casting base and burner (Page 5) • Clean lava rocks, ceramic briquettes or tile, Flav-R-Wave™, heat distribution plate (Page 6) • Position cooking system correctly
Flames Under Heat Control Console	<ul style="list-style-type: none"> • Blocked venturis 	<ul style="list-style-type: none"> • Immediately shut off gas at source, allow grill to cool and clean out venturis (Page 5)
Regulator Humming	<p>PROPANE BARBEQUES ONLY</p> <ul style="list-style-type: none"> • This is not a defect or a hazard. 	<ul style="list-style-type: none"> • Temporary condition caused by high outside temperature and usually a full L.P. cylinder
Incomplete Flame	<ul style="list-style-type: none"> • Plugged, rusted, or leaking burner 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean / replace burner (Page 5)
Flashback...(fire in burner tube(s)).	<ul style="list-style-type: none"> • Burner and/or burner tubes are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn knobs to OFF. Clean burner &/or burner tubes. See burner cleaning section (Page 5)
Unable to fill LP cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> • Some dealers have older fill nozzles with worn threads. 	<ul style="list-style-type: none"> • The worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second LP dealer.
One burner does not light from other burner(s).	<ul style="list-style-type: none"> • Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s). 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean carry-over tube(s) with wire brush.
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> • Out of gas. • Excess flow valve tripped. <ul style="list-style-type: none"> • Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check for gas in LP cylinder. • Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs & LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. <ul style="list-style-type: none"> • Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.

WARRANTY

The OMC Warranty is effective from date of purchase and is limited to the repair or replacement of parts at no charge which prove to be defective under normal domestic use.

In Canada and the United States replacement is FOB Factory. All other costs are the responsibility of the owner.

This warranty is extended only to the original purchaser as indicated on the warranty registration and applies only to products sold at retail and only when used in country where purchased. (Different types of gas used in different countries require appropriate valves, orifices and regulators.)

WHAT IS COVERED

10 Years on cast aluminum components, **5 years** on stainless steel burner system and **2 years** on remaining parts and paint excluding the Tank.

WHAT IS NOT COVERED

Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere.

Shipping or transportation costs, removal or re-installation costs, labor costs for installation and repair. Cost of service calls. Liability for indirect, or consequential damages.

REPLACEMENT PARTS

"Genuine OMC Gas Barbecue Parts" must always be used for replacement. Use of any other parts will automatically nullify the above warranty.

BURNERS

The life of OMC burners (made of stainless steel) depends almost entirely on proper use, cleaning and maintenance. This warranty does not cover failure due to improper use and maintenance.

PORCELAIN COOKING GRIDS

Most OMC cooking grids are coated with a durable porcelain enamel to assist in cleaning and reduce the tendency of food from sticking to the grid. Porcelain is essentially a glass coating. Some chipping may occur if mishandled. This will not affect the use or performance of the grids. The grids are not warranted against chipping or rusting due to mishandling. If some rust appears, remove the rust with a scrub pad and coat the grid with cooking oil.

VAPORIZATION SYSTEMS

This gas grill is designed for use with the OMC Flav-R-Wave™ vaporization system. Use of any other product will nullify the warranty.

Flav-R-Wave™

The Flav-R-Wave™ is warranted against defects in materials or rust through for a period of 1 year from date of purchase. Surface rust will not affect the performance of the Flav-R-Wave™ and is not covered by the warranty. If rust appears, remove the rust with a scrub pad and coat with cooking oil.

LP GAS CYLINDER

Flav-R-Wave™ does not manufacture LP Gas Cylinders. The LP Gas Cylinder manufacturer is responsible for the materials, workmanship and performance of the cylinder. If the cylinder has a defect, malfunctions, or you have a question regarding the cylinder, contact your dealer or the cylinder manufacturer.

WARRANTY REGISTRATION

Register online: www.omcbbq.com

Register by phone: 1-800-265-2150

*Please write down your model and serial number prior to completing your warranty registration.

WARRANTY CLAIMS

All warranty is handled directly by OMC. Parts must be returned to OMC Warranty Department, shipping charges prepaid, accompanied by Model #, Serial #, and if your grill is not registered, proof of purchase (copy of sales slip or invoice). If inspection confirms the defect, OMC will repair or replace such part in accordance with the terms of the warranty.

On receipt of letter or fax (not by phone) OMC may at its option not require part or parts to be returned.

LA GARANTIE

Voire garantie OMC entre en vigueur à la date d'achat et se limite aux réparations et remplacements de pièces défectueuses, s'il est assemblé et utilisé selon les instructions qui l'accompagnent, sous utilisation domestique seulement.

Au Canada le remplacement sera fait FAB usine. Tout autre coût sera la responsabilité du propriétaire.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial indiqué sur l'enregistrement de la garantie. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits vendus au détail, dans le pays où il a été acheté (En vertu des différences de gaz d'un pays à l'autre, les soupapes, les orifices et le régulateur peuvent varier).

LA GARANTIE INCLUS

10 ans sur les composants en aluminium moulé, **5 ans** sur le système de brûleurs en acier inoxydable, **2 ans** sur toutes les autres pièces et la peinture, avec l'exclusion de la bonbonne de propane.

EXCLUSION DES LA COUVERTURE DE LA GARANTIE:

Cette garantie ne couvre pas les défaillances ou les difficultés de fonctionnement causées par les situations suivantes : un accident, abus, mauvais usage, modifications, vandalisme, installation incorrecte, entretien et service incorrects, ou manquement au niveau de l'entretien normal et habituel, y compris mais non limité aux dommages causés par les insectes dans les tubes venturis, tel qu'indiqué dans le manuel de l'utilisateur. La détérioration ou les dommages causés par les tempêtes, y compris la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, et la décoloration causée par l'exposition directe aux produits chimiques (ou à ceux de l'air environnant), ne sont pas couverts sous cette garantie. Les frais de transport, les coûts de démenagement ou de réinstallation, le coût de main d'œuvre pour installation ou réparations. Les frais de service liés à la réparation à domicile. Responsabilité pour les dommages indirects.

PIÈCES DE REMPLACEMENT

Toujours utiliser "les pièces de grils à gaz authentiques OMC" pour remplacement. Cette garantie sera annulée si d'autres pièces sont utilisées.

BRÛLEUR

La durée de vie des brûleurs OMC (en acier inoxydable) dépend presque entièrement de leur bon usage, entretien et nettoyage. Cette garantie ne couvre aucune panne ou difficulté de fonctionnement due à un mauvais usage ou entretien. Dans ce cas, cette garantie accorde un rabais au propriétaire pour l'achat d'un nouveau brûleur.

(50% la 1ère à la 3ième année, 40% la 4ième année et 25% la 5ième année, selon le prix courant de remplacement de la pièce).

GRILLES DE CUISSON DE PORCELAINE

La plupart des grilles de cuisson OMC sont recouvertes d'un solide émail de porcelaine pour faciliter le nettoyage et réduire les chances que la nourriture ne colle à la grille. La porcelaine est essentiellement une couche de vitre. On risque d'écailler la couche si elle n'est pas manipulée avec soin. Toutefois, ceci n'aura pas d'effet sur l'emploi ou le fonctionnement des grilles. Les grilles de cuisson ne sont pas garanti contre l'écaillage ni la rouille, causes par une mauvaise utilisation. Si vous apercevez de la rouille, enlevez-la avec un tampon à récurer et enduisez la grille d'huile de cuisson.

SYSTÈMES DE VAPORISATION

Les barbecues au gaz de OMC sont conçus pour être utilisés avec des briquettes en céramique ou les systèmes de vaporisation Flav-R-Wave™ ou Flav-R-Wave™. Cette garantie sera nulle si un autre produit était utilisé.

Flav-R-Wave™

Flav-R-Wave™ est garanti contre les défauts dans le matériel ou la rouille pour une période de 1 an à partir de la date d'achat. La rouille extérieure n'affectera pas la performance du Flav-R-Wave™ et elle n'est pas couverte par la garantie. Si la rouille apparaît, enlevez celle-ci avec un tampon à récurer et recouvrez la surface avec l'huile de cuisine ou d'olive.

BONNNE DE PROPANE

OMC ne fabrique pas de bonnes pour barbecues au gaz. Le fabricant de la bonne est responsable des matériaux, de la fabrication et de la performance de la bonne. Si la bonne est défectueuse, a un vice de fabrication ou vous avez des questions, communiquez avec votre détaillant ou le fabricant de la bonne.

ENREGISTREMENT DE GARANTIE

Enregistrer en ligne: www.omcbq.com
Enregistrer par téléphone: 1-800-265-2150

* Avant de compléter votre enregistrement de garantie, veuillez prendre en note votre numéro de modèle et de série.

RÉCLAMATION DE GARANTIE

Toutes les garanties sont gérées directement par OMC. Les pièces doivent être retournées, port-payé et accompagnées de la preuve d'achat (si votre barbecue n'est pas déjà enregistré), du numéro de modèle et de série, au service de garantie OMC. Si, après inspection, la pièce est jugée défectueuse, OMC la remplacera en accord avec les termes de garantie décrits ci-dessus. Dans le cas d'une lettre ou d'un fax (non pas par téléphone), OMC décidera si la ou les pièces doivent leur être retournées.

GUIDE DE DEPANNAGE

SI VOUS FAITES FACE A DES DIFFICULTES APRES AVOIR LU LE PRESENT GUIDE ET AVOIR OBSERVE SES RECOMMANDATIONS, VEUILLEZ COMMUNIQUER PAR TELEPHONE AVEC LE SERVICE A LA CLIENTELE AU NUMERO SANS FRAIS 1-800-387-8643, OU PAR TELECOPIEUR AU 1-888-801-7772.

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES	CORRECTION
Le brûleur ne s'allume pas (allumette ou allumeur) ou ne dégage pas assez de chaleur	<ul style="list-style-type: none"> • Tubes venturi bloqués • Le robinet du réservoir est fermé • Les tubes ne sont pas au-dessus des soupapes • Les brûleurs sont obstrués • Manque de gaz • Le dispositif de contrôle du gaz a été déclenché • Le régulateur n'est pas bien fixé au cylindre 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les tubes (page 5) • Ouvrir le robinet d'alimentation (page 2) • Installer les tubes correctement (page 2) • Nettoyer/remplacer le brûleur (page 5) • Remplir le réservoir • Respecter la procédure pour l'allumage (page 6), faire un test de fuite, et corriger la fuite (page 5) • Serrez le régulateur (manuellement) sur le réservoir
Flamme jaune avec fumée	<ul style="list-style-type: none"> • Tubes partiellement obstrués • Trop de sel sur les brûleurs • Volet d'air fermé (brûleur latéral) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les tubes (page 5) • Nettoyer le brûleur (page 5) • Ouvrir le volet d'air
Le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec l'allumeur (pas d'étincelle)	<ul style="list-style-type: none"> • Mauvais branchement des fils • L'électrode en céramique est brisée • Mauvaise prise de terre • Dispositif d'allumage défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les branchements • Remplacer l'électrode • Vérifier le montage de la boîte, du brûleur et de l'allumeur
La flamme disparaît par la base	<ul style="list-style-type: none"> • Vents trop forts • Manque de gaz 	<ul style="list-style-type: none"> • Placer l'appareil en le protégeant du vent • Remplir le réservoir
Trop de chaleur/trop de flammes	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de gras dans la viande • L'égouttoir à graisse est obstrué • Le système de cuisson est obstrué par la graisse • Le système de cuisson est mal placé 	<ul style="list-style-type: none"> • Dégraisser les aliments avant cuisson • Nettoyer la base du coffre et le brûleur (page 5) • Nettoyer les plaques chauffantes (page 6) • Placer le système de cuisson correctement
Des flammes sous la console	<ul style="list-style-type: none"> • Tubes venturi obstrués 	<ul style="list-style-type: none"> • Couper immédiatement le gaz à la source, laisser refroidir, et nettoyer les tubes venturi (page 5)
Le régulateur gronde	<p>APPAREILS AU PROPANE Ce n'est pas un danger ou un mauvais fonctionnement</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Situation passagère attribuable à une température élevée et au fait que le réservoir est plein
Flamme incomplète	<ul style="list-style-type: none"> • Brûleur obstrué, rouillé ou percé 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer/remplacer le brûleur (page 5)
Retour de flamme, ou incendie dans un tube du brûleur.	<ul style="list-style-type: none"> • Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez les boutons en position arrêt (OFF). Nettoyez les brûleurs ou les tubes. (page 5)
Impossibilité de remplir le réservoir.	<ul style="list-style-type: none"> • Certains distributeurs utilisent de vieilles buses de remplissage dont le filetage est usé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les buses usées n'offrent pas assez de filetage pour le branchement de la valve. Essayez un autre distributeur.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs.	<ul style="list-style-type: none"> • Accumulation de graisse ou de particules d'aliments dans le(s) extrémité(s) des renforts de tube. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez le(s) renfort(s) de tube au moyen d'une brosse métallique.
Baisse soudaine de l'écoulement du gaz ou faible flamme	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir de gaz est vide • La soupape de remplissage excessif a été déclenchée. • Il existe un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de gaz 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si le réservoir de gaz contient suffisamment de gaz. • Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le grill. Si les flammes sont toujours faibles, fermez les boutons de commande et la valve du réservoir. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et faites un essai d'étanchéité. Ouvrez la valve du réservoir, attendez 30 secondes, puis allumez le grill. Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Débranchez-le et essayez de nouveau.

ALIMENT INTENSITÉ DE CUISSON TEMPS DE CUISSON		
Bœuf		
Hamburger de 2 cm (¾ po)	Moyenne	À point : de 8 à 10 minutes
d'épaisseur		Bien cuit : de 10 à 15 minutes
Galettes congelées	Faible à moyenne	À point : de 12 à 14 minutes
Steak de 2,5 cm (1 po)	Moyenne	Saignant : de 3 à 6 minutes
d'épaisseur		À point : de 6 à 9 minutes
		Bien cuit : de 9 à 12 minutes
Rôti	Faible	Saignant : de 12 à 15 minutes/lb
		À point : de 15 à 20 minutes/lb
		Bien cuit : de 20 à 25 minutes/lb
Porc		
Côtelettes de 1,25 cm (½ po)	Moyenne	À point : de 8 à 10 minutes
d'épaisseur		Bien cuit : de 15 à 20 minutes
Côtes (de 3 à 5 lb)	Faible à moyenne (cuisson indirecte)	de 45 à 90 minutes
Rôti (de 3 à 5 lb)	Faible à moyenne	Bien cuit : de 18 à 23 minutes/lb
Agneau		
Côtelettes de 1,25 cm (½ po)	Moyenne	de 6 à 12 minutes
d'épaisseur		
Volaille		
Poulet	Low (avec rôtissoire)	de 75 à 90 minutes
(de 2 ½ à 3 ½ lb)		
Dinde/Poulet (ou de 2 à 5 lb)	Moyenne/Faible	30 minutes/lb
Poulet – demi/quartier	Faible	de 25 à 30 minutes
Poitrine de poulet (6 oz)	Moyenne (cuisson directe)	de 8 à 12 minutes
Poitrines de poulet désossées	Moyenne	de 10 à 12 minutes
(demies)		
Poissons/Fruits de Mer		
Filets 6-8 oz	Moyenne à élevée	de 8 à 12 minutes
Steak 1" d'épaisseur	Moyenne à élevée	Bien cuit : de 10 à 15 minutes
Crevettes larges ou jumbos	Faible à moyenne	de 8 à 12 minutes
<i>Recommandation: *si le poisson est congelé, déposez-y au pinceau une couche d'huile et doublez le temps de cuisson au grill.</i>		
Légumes		
(entourés d'une feuille d'aluminium)		
Pomme de terre entière	Moyenne	de 25 à 30 minutes
Epi de maïs entier*	Faible à moyenne	de 15 à 20 minutes
*Enlevez l'enveloppe extérieure et trempez-le dans l'eau avant de le faire griller		
Courgettes en moitiés	Moyenne	de 6 à 10 minutes

**Plus la teneur en eau des légumes est élevée, plus long sera le temps de cuisson. Visitez la cuisine OMC à www.omcbbq.com pour connaître nos conseils pratiques et nos succulentes recettes.

Les durées et températures de cuisson qui figurent dans le tableau constituent uniquement des recommandations générales. Elles peuvent varier selon les conditions de cuisson et le modèle de grill. Intensité faible = 177 °C (300 °F) Intensité moyenne = 232 °C (450 °F) Intensité élevée = 343 °C (650 °F)

LES TECHNIQUES DE CUISSON

ATTENTION: NE FERMEZ PAS LE COUVERCLE DU BRULEUR LATÉRAL PENDANT OU APRÈS LE RODAGE PENDANT QUE LE BRULEUR LATÉRAL EST ALLUMÉ. LE COUVERCLE DU BRULEUR LATÉRAL DOIT TOUJOURS ÊTRE OUVERT LORSQUE LE BRULEUR LATÉRAL EST ALLUMÉ.

RÉCHAUFFEMENT DE L'APPAREIL

Le système de cuisson et les grilles doivent être réchauffées avant que les aliments n'y soient déposés.

1. Allumez votre appareil de la façon indiquée à la rubrique "allumage".
2. Laissez ensuite l'appareil se réchauffer, en plaçant les commandes à « High » et en gardant le couvercle fermé pendant 6 à 10 minutes.
3. Tournez les boutons des brûleurs à la température désirée, avant de déposer vos aliments à cuire. Il n'est pas nécessaire de faire chauffer votre appareil lorsque vous faites cuire des aliments indirectement ou au tournébroche.

POSITION DU COUVERCLE

Vous pouvez garder le couvercle ouvert ou fermé pendant la cuisson. Vous constaterez que le fait de le garder fermé provoquera moins de flammes et assurera une cuisson plus rapide, ce qui exige moins de combustible. Garder le couvercle fermé lorsque vous faites cuire des aliments qui exigent une longue cuisson à feu doux, ou lorsque vous utilisez le tournébroche ou une cuisson indirecte.

LES TEMPÉRATURES DE CUISSON

HIGH : utiliser ce niveau pour réchauffer l'appareil, pour saisir des viandes comme le steak, et pour éliminer par combustion des restes qui collent aux grilles. Une cuisson prolongée se fait rarement à cette intensité.

MEDIUM : pour faire griller ou rôtir la plupart des viandes et des légumes, et pour la cuisson en général.

LOW : pour faire cuire des viandes maigres ou des mets délicats comme du poisson. Toute cuisson par fumage ou au tournébroche se fait à feu doux.

Un thermomètre à viande vous permettra d'obtenir de meilleurs résultats.

LES MÉTHODES DE CUISSON AU BARBECUE

Votre appareil peut faire beaucoup plus que de bons hot-dogs ou des hamburgers. Les possibilités sont infinies. Avant que vous ne commenciez à faire des expériences, voici quelques explications sur des termes courants.

La cuisson directe signifie que les aliments sont cuits directement au-dessus du feu, comme lorsque vous saisissez un steak. C'est la méthode de cuisson la plus répandue. On peut aussi l'utiliser pour les viandes minces, les légumes, les brochettes et les filets.

La cuisson indirecte signifie que les aliments sont placés du côté opposé à celui du brûleur allumé, laissant la chaleur envelopper les aliments sous le couvercle fermé, un peu comme dans un four à convection. Votre appareil fonctionne alors comme un four, pourvu que le couvercle soit fermé.

LA GRILLE-RÉCHAUD

Vous pouvez ajouter une grille-réchaud à votre appareil, ce qui vous donnera plus d'espace pour faire cuire des aliments loin de la chaudière directe. Cet avantage est utile pour faire cuire des aliments délicats comme le poisson, les potirines de poulet ou les légumes. La grille-réchaud sert aussi à garder les aliments chauds jusqu'au moment de servir tout le monde en même temps.

COMMENT CONTRÔLER LES FLAMMES

La cuisson exige parfois l'apparition de flammes, ce qui donne aux aliments cette saveur et cette apparence unique. Toutefois, un excès de flamme peut gêner vos aliments et être source de dangers. La surchauffe de votre appareil, surtout lorsque des accumulations de graisse risquent de s'enflammer, peut provoquer un feu de graisse incontrôlable.

POUR ÉVITER LES EXCÈS DE FLAMMES :

- Éliminer le surplus de graisse des viandes avant de les faire cuire.
- Faites cuire les viandes grasses à feu doux ou indirectement, tel qu'indiqué ci-dessus.
- Enlevez de votre appareil tout résidu de graisse provenant d'une utilisation précédente.
- Assurez-vous que l'orifice pour l'écoulement des graisses n'est pas obstrué.
- Faites cuire vos aliments à couvercle fermé afin de limiter la circulation d'air.
- Réduisez l'intensité du feu.

CONSULTEZ le site www.omcbbq.com pour obtenir des conseils pratiques et des recettes fantastiques!

REMARQUE : UNIQUEMENT POUR LES MODELES AVEC PLAQUES CHAUFFANTES/COUVERE-BRULEURS
 N'EMPLOYEZ PAS DE PIERRES DE LAVE AVEC CET APPAREIL.
 L'EMPLOI DE PIERRES DE LAVE OU DE BRIQUES DE CERAMIQUE AVEC LES PLAQUES CHAUFFANTES/COUVERE-BRULEURS CONSTITUE UNE PRATIQUE EXTREMEMENT DANGEREUSE ET PEUT AVOIR POUR CONSÉQUENCE DES BLESSURES GRAVES OU DES BRIS MATÉRIELS.

REMARQUE : UNIQUEMENT POUR LES MODELES AVEC PIERRES DE LAVE
 NE FAITES PAS FONCTIONNER LE GRIL SI LES PIERRES DE LAVE SONT TREMPÉES, CAR LA VAPEUR ACCUMULÉE PENDANT LE CHAUFFAGE POURRAIT LES FENDRE.

Avant de cuisiner pour une première fois sur votre appareil, vous devez le laisser fonctionner pendant une brève période, sans faire cuire aucun aliment. Pour rodé votre appareil, allumez-le en suivant les instructions apparaissant sur la console (voir aussi les pages 6 et 7 de ce manuel). Fermez le couvercle et gardez la température à « High » pendant 20 minutes. N'OUVREZ PAS LE COUVERCLE PENDANT CETTE OPÉRATION. Ouvrez ensuite le couvercle et continuez à faire fonctionner l'appareil à « High » pendant 5 autres minutes. Votre appareil sera alors prêt pour utilisation.

WARNING
 N'ALLUMÉZ PAS LE BRÛLEUR LATÉRAL LORSQU'IL EST EN POSITION BASSE, À DÉFAUT DE SUIVRE CETTE DIRECTIVE, DES BLESSURES GRAVES OU DES BRIS MATÉRIELS POURRAIENT S'ENSUIVRE.

LE RODAGE DE VOTRE APPAREIL

1. Fermer le robinet principal d'alimentation de votre appareil.
 2. Fermer les boutons de commande des brûleurs.
 L'ordre de cette opération évite l'accumulation de gaz résiduel dans le système.

COMMENT FERMER VOTRE APPAREIL

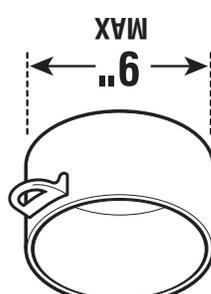
guide de dépannage.
 Lorsque le brûleur s'éteint alors que votre appareil fonctionne, fermer immédiatement les soupapes de contrôle. Attendre pendant 5 minutes pour laisser le gaz se disperser. Si le problème persiste, consulter le

RÉ-ALLUMAGE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
 Lorsque les brûleurs donnent une chaleur anormalement faible, il est possible que le régulateur ait été déclenché par une fuite de gaz ou une mauvaise procédure d'allumage. Si cela semble être le cas, fermer le robinet du réservoir et les soupapes de tous les brûleurs. Faites un test de fuite pour déterminer si la fuite a été causée par le déclenchement du régulateur. Si le test de fuite est négatif, reprenez la procédure d'allumage, en vous assurant que toutes les soupapes (ainsi que le réservoir) sont fermées avant le début de la procédure.

POUR LES MODELES AU GAZ PROPANE UNIQUEMENT

PLATS DE CUISSON SUR LE BRÛLEUR LATÉRAL

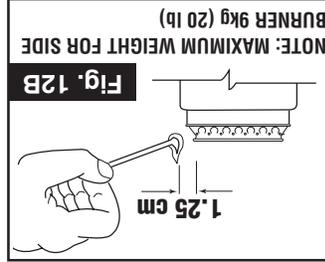


NOTE: LE POIDS DE LA CASSEROLE SUR LE BRÛLEUR LATÉRAL NE DOIT PAS DÉPASSER 10 LIVRES (4,5 K)

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS UNE CASSEROLE OU UN PLAT DE PLUS DE 9 PO.

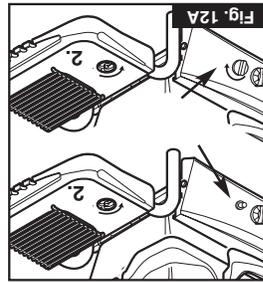
WARNING
 SI LE BRÛLEUR LATÉRAL EST ÉQUIPÉ D'UN COUVERCLE : N'ALLUMÉZ PAS LE BRÛLEUR LATÉRAL LORSQU'IL EST EN POSITION BASSE. À DÉFAUT DE SUIVRE CETTE DIRECTIVE, DES BLESSURES GRAVES OU DES BRIS MATÉRIELS POURRAIENT S'ENSUIVRE.

dépannage pour déterminer la cause et la solution du problème
 3. Répéter les étapes 1 et 2. En cas d'échec, consulter le guide de dépannage pendant 5 minutes pour laisser le gaz se disperser.
 Attendre pendant 5 minutes pour laisser le gaz se disperser.
 éteindre le brûlet ou l'allumette et tourner le bouton à « Off ».
 immédiatement (en moins de 4 secondes). S'il ne s'allume pas, brûleur devrait s'allumer
 brûleur latéral à « High ». Le



COMMENT ALLUMER AVEC UNE ALLUMETTE
 1. Placer un brûlet ou une allumette allumée près de l'orifice, à environ 1,25 cm (1/2 po) du brûleur. (Fig. 12B)
 2. Pousser et tourner le bouton du brûleur latéral à « High ».

allumer le brûleur avec une allumette.
 dépannage pour déterminer la cause et la solution du problème, ou
 4. Répéter les étapes 1 à 3. En cas d'échec, consulter le guide de dépannage pendant 5 minutes pour laisser le gaz se disperser.



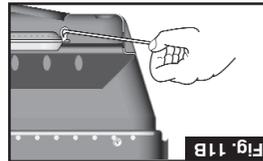
3. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement (après 4 secondes), fermer le bouton du brûleur et attendez
 2. Pousser sur l'allumeur. Répéter au besoin. (Fig. 12A)
 1. Pousser et tourner le bouton de commande du brûleur latéral à « High ».

COMMENT ALLUMER LE BRÛLEUR LATÉRAL L'ALLUMEUR

automatiquement.
 Lorsque un brûleur a été allumé, pousser et tourner le bouton de contrôle de l'autre brûleur, qui devrait s'allumer

COMMENT ALLUMER L'AUTRE BRÛLEUR

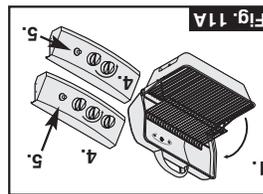
dépannage pour déterminer la cause et la solution du problème.
 4. Répéter les étapes 1 à 3. En cas d'échec, consulter le guide de dépannage pendant 5 minutes pour laisser le gaz se disperser.



secondes). S'il ne s'allume pas, éteindre le brûlet ou l'allumette et tourner le bouton à « Off ». Attendre pendant 5 minutes pour laisser le gaz se disperser.
 s'allumer immédiatement (en moins de 4 secondes). S'il ne s'allume pas, éteindre le brûlet ou l'allumette et tourner le bouton du brûleur gauche à « High ». Le brûleur devrait s'allumer immédiatement (en moins de 4 secondes). S'il ne s'allume pas, éteindre le brûlet ou l'allumette et tourner le bouton du brûleur
 3. Pousser et tourner le bouton du brûleur (1/2 po) du brûleur. (Fig. 11B)
 2. Placer un brûlet ou une allumette allumée à l'intérieur de l'orifice d'allumage, à environ 1,25 cm (1/2 po) du brûleur.

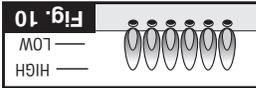
COMMENT ALLUMER AVEC UNE ALLUMETTE

1. Soulever le couvercle avant d'allumer l'allumette (voir ci-dessous).
 déterminer la cause et la solution du problème, ou allumer le brûleur avec une allumette (voir ci-dessous).
 7. Répéter les étapes 1 à 6. En cas d'échec, consulter le guide de dépannage pour



et attendre pendant 5 minutes pour laisser le gaz se disperser.
 (après 4 secondes), fermer le bouton du brûleur
 6. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, attendre pendant 5 minutes pour laisser le gaz se disperser.
 5. Pousser et tourner le bouton d'allumage, et répéter au besoin.
 4. Pousser et tourner le bouton du brûleur à « High ».
 secondes.
 3. Ouvrir le robinet d'alimentation et attendre 5 secondes.
 2. Fermer tous boutons des brûleurs et fermer le robinet du gaz.
 1. Soulever le couvercle avant d'allumer.

BRÛLEUR PRINCIPAL COMMENT SE SERVIR DE L'ALLUMEUR (Figure 11A)



NETTOYAGE DE LA PINCE DU RÉCIPENT
A GRAISSE:
 La pince du récipient à graisse est située au fond du coffre, sous l'orifice par où s'échappe la graisse résiduelle. Le récipient n'est pas fourni. Toutefois, la pince peut recevoir toute boîte de soupe ou objet semblable. Le récipient doit être vérifié et remplacé périodiquement, pour éviter qu'il ne déborde.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU COFFRE, DU RÉCHAUD ET DE LA GRILLE POUR LES PIÈRES:
 Au moins une fois par année, retirez toutes les composantes de votre appareil. Enlevez tout reste de cuisson à l'aide d'un grattoir, pour les morceaux importants, et d'une brosse, pour les particules. Lavez ensuite à l'eau chaude, avec un nettoyant puissant, et rincez, ou aspergez généreusement les surfaces intérieures de l'appareil avec un dégraisseur à barbeque. N'oubliez pas d'utiliser des gants et de protéger vos yeux. Laissez le dégraisseur agir pendant 10 minutes, grattez les restes, et répétez l'opération au besoin. Rincez ensuite à l'eau. Remplacez toute composante selon les instructions. **N'UTILISEZ PAS DE DÉGRAISSANT SUR LES SURFACES PEINTURÉES OU LES SURFACES EN PLASTIQUE. VEILLER À EMPÊCHER TOUTE ACCUMULATION EXCESSIVE DE GRAISSE OU DE RÉSIDUS SUR LE SYSTÈME, CAR CELLE-CI POURRAIT ÊTRE À L'ORIGINE D'UN INCENDIE.**

NETTOYAGE DES ÉTAGÈRES LATÉRALES:
 Étagères en bois, en métal ou en résine : tout nettoyant peut être utilisé, sauf ceux qui contiennent de l'acide ou des essences minérales. Rincez à l'eau. **N'UTILISEZ PAS COMME PLANCHE À DÉCOURPER.**
COUVREZ VOTRE APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS, AFIN DE PROTÉGER LES ÉLÉMENTS.

NE JAMAIS LAISSER DE SURPLUS DE GRAISSE OU D'AUTRES RÉSIDUS S'ACCUMULER DANS VOTRE DISPOSITIF DE CUISSON, CAR UNE TELLE ACCUMULATION POURRAIT PRENDRE FEU.
REMARQUE : UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUES CHAUFFANTES N'EMPLOYEZ PAS DE PIÈRES DE LAVÉ AVEC CET APPAREIL. L'EMPLOI DE PIÈRES DE LAVÉ OU DE BRIQUES DE CÉRAMIQUE AVEC LES PLAQUES CHAUFFANTES CONSTITUE UNE PRATIQUE EXTRÊMEMENT DANGEREUSE ET PEUT AVOIR POUR CONSÉQUENCE DES BLESSURES GRAVES OU DES BRIS MATÉRIELS.

NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE CUISSON:
 Grilles de céramique. Tous ces éléments se nettoient automatiquement. Lorsque la grille est refroidie, retournez chaque morceau et faites fonctionner l'appareil au maximum pendant 10 à 15 minutes. **NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT CE TEMPS.** Remplacez ou amélio- rez votre dispositif de cuisson lorsqu'il se brise en pièces détachées ou qu'il tombe à travers les grilles. Si vous avez des plaques réchauffantes, grattez-les à l'aide d'une brosse à laiton, nettoyez avec de l'eau et du savon, et rincez.

NETTOYAGE DES GRILLES:
 Après chaque utilisation, grattez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse rigide à long manche. N'utilisez pas de brosses en acier, qui pourraient égratigner le revêtement de nickel ou de porcelaine. On peut également laver les grilles à l'aide d'un détergent doux ; n'utilisez pas de produits pour nettoyer les fours. Si vos grilles présentent des traces de rouille ou d'usure, vous pouvez les remplacer ou les améliorer.

COMMUNIQUEZ AVEC LES EXPERTS DE OMC AU 1-800-387-8643.

NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE CUISSON:
 Grilles de céramique. Tous ces éléments se nettoient automatiquement. Lorsque la grille est refroidie, retournez chaque morceau et faites fonctionner l'appareil au maximum pendant 10 à 15 minutes. **NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT CE TEMPS.** Remplacez ou amélio- rez votre dispositif de cuisson lorsqu'il se brise en pièces détachées ou qu'il tombe à travers les grilles. Si vous avez des plaques réchauffantes, grattez-les à l'aide d'une brosse à laiton, nettoyez avec de l'eau et du savon, et rincez.

NE JAMAIS LAISSER DE SURPLUS DE GRAISSE OU D'AUTRES RÉSIDUS S'ACCUMULER DANS VOTRE DISPOSITIF DE CUISSON, CAR UNE TELLE ACCUMULATION POURRAIT PRENDRE FEU.

LE NETTOYAGE DES AUTRES ÉLÉMENTS DE VOTRE APPAREIL
ALLUMEUR:
 Nettoyez la pince de l'allumeur à l'aide d'une brosse métallique pour enlever la rouille et la graisse. **NE PAS UTILISER D'EAU ET NE PAS NETTOYER L'ÉLECTRODE AVEC LA BROSSÉ MÉTALLIQUE.** Vérifiez l'état de la céramique de l'électrode. Vous pouvez nettoyer l'électrode avec un chiffon sec, au besoin. S'il y a fendillement, il faudra remplacer le système d'allumage.

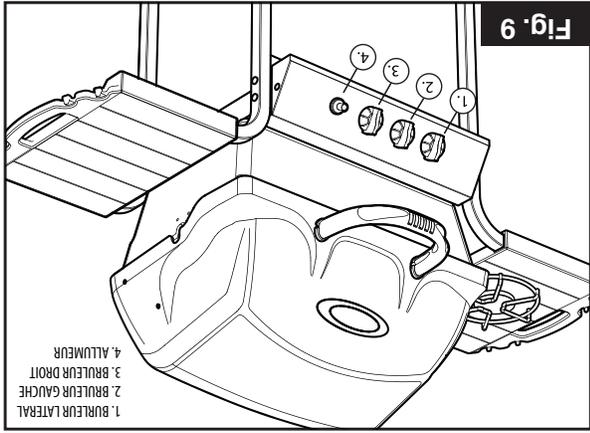


Fig. 9

IMPORTANT
 Relevez toujours le couvercle avant d'allumer.
 • Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil pendant l'allumage du brûleur. Vérifiez la flamme à chaque fois que vous allumez l'appareil (fig. 10). Lorsque l'appareil produit une flamme trop petite ou une flamme de couleur jaune avec de la fumée, étiquettez-le et vérifiez si les tubes venturi sont bloqués (voir fig. 8), ou consultez le Guide de démarrage. Dans le cas des appareils à deux commandes, la commande de droite contrôle le brûleur de droite, et la commande de gauche contrôle le brûleur de gauche. Dans le cas des appareils à trois commandes, le bouton de l'extrême gauche contrôle le brûleur latéral. (voir fig 9)

L'ALLUMAGE
 Avant d'allumer votre appareil, vérifiez tous les tuyaux pour voir s'ils sont usés, fendillés ou coupés. Dès que vous constatez qu'un tuyau est détectueux, **N'UTILISEZ PAS VOTRE APPAREIL.** Vous devez remplacer immédiatement le tuyau et le régulateur (consulter la liste des pièces de rechange).

L'ART DE BIEN UTILISER SON APPAREIL

MIS EN GARDE
N'ENTREPOSEZ JAMAIS UN RÉSERVOIR DE GAZ DE RÉCHANGE SOUS L'APPAREIL, À PROXIMITÉ DE CELUI-CI OU DANS UN ENDROIT FERMÉ.

ENTREPOSAGE
 De plus en plus de personnes de couvrent le plaisir de cuisiner en plein air longneur d'année. Toutefois, si vous devez entreposer votre appareil pour l'hiver ou pour une période temps prolongée, suivez ces directives :

- Nettoyez les grilles de cuisson et huilez-les avec de l'huile de cuisson, enveloppez-les dans un papier, et entreposez-les à l'intérieur.
- Faites de même avec les brûleurs et avec les grilles de réchaud.
- Si vous laissez l'appareil à l'extérieur, recouvrez-le.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le robinet de gaz du réservoir doit être fermé et l'appareil doit être placé à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- Appareils au gaz **propène** : ces appareils peuvent être entreposés à l'intérieur, POURVU QUE le réservoir ait été séparé de l'appareil et entreposé à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, hors de portée des enfants. Lorsque le réservoir est séparé de l'appareil, assurez-vous que le bouchon de sécurité du réservoir est complètement vissé et fermé.

Pour un appareil fonctionnant au gaz **naturel**, il faut fermer le gaz au niveau du robinet d'arrêt, et le tuyau doit être débranché du système d'alimentation en gaz avant d'entreposer l'appareil à l'intérieur. Installez des protecteurs en plastiques sur les adaptateurs à débanchement rapide.

Après une période d'entreposage ou de non-utilisation, il est préférable de procéder à un test de fuite et de nettoyer les tubes venturi du brûleur.

MIS EN GARDE
 LE FAIT DE NE PAS OBSERVER LES CONSIGNES CI-DESSUS PEUT PROVOQUER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION SUSCEPTIBLE DE CAUSER DES BLESSURES GRAVES ET DES DOMMAGES MATERIELS.

MIS EN GARDE
 LE FAIT DE NE PAS OBSERVER LES CONSIGNES CI-DESSUS PEUT PROVOQUER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION SUSCEPTIBLE DE CAUSER DES BLESSURES GRAVES ET DES DOMMAGES MATERIELS.

NETTOYAGE DES TUBES VENTURI

On recommande de nettoyer régulièrement les tubes Venturi afin d'obtenir un rendement maximum du brûleur, surtout après un entreposage prolongé ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant longtemps.

Comment nettoyer les tubes :

- Enlevez le brûleur (voir le guide de montage).
- Utilisez une brosse pour nettoyer les tubes venturi en la faisant pénétrer, un pouce à la fois, pour éviter de pousser les déchets vers l'extrémité (fig. 8).
- Retirez et examinez l'extrémité de la brosse, enlevez tout déchet qui s'y trouve.
- Répétez l'opération jusqu'à ce que le tube soit propre sur toute sa longueur.
- Remplacez le brûleur (en suivant les instructions de montage), voyez à ce que les orifices des tubes soient bien au-dessus des soupapes (voir Fig. 1).
- Faites un test de fuite. (Voir pages 5)

VERIFIEZ SI LE BRULEUR PRODUIT UNE BELLE FLAMME A CHAQUE FOIS QUE VOUS L'ALLUMEZ.

Fig. 8

WARNING

Il arrive que de très petits insectes fassent des toiles ou des nids dans les tubes venturi. Ce phénomène obstrue en tout ou en partie le passage du gaz dans les tubes, et produit une flamme jaune accompagnée de fumée. Il arrive même qu'il soit difficile ou impossible d'allumer un brûleur ainsi obstrué, entraînant la combustion du gaz hors des tubes. LORSQUE CELA SE PRODUIT, FERMEZ IMMEDIATEMENT LE ROBINET DU RESERVOIR DE GAZ PROPANE. Lorsque l'appareil a refroidi, suivez la procédure de nettoyage ci-dessus.

LE NETTOYAGE DES AUTRES ELEMENTS DE VOTRE APPAREIL

Nettoyez généralement du grill : ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les surfaces intérieures des grills au gaz ne sont pas peintes en usine (et ne doivent jamais être peintes). Utilisez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage pour grills et une brosse à récurer sur les surfaces intérieures du couvercle du grill et du fond de celui-ci. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour grill ou pour les surfaces peintes.

NETTOYAGE DU BRULEUR:

Au moins deux fois par année, nettoyez votre brûleur en même temps que vos tubes venturi. Grattez délicatement les dépôts qui se trouvent sur le brûleur, à l'aide d'une brosse à laiton. Voyez à ce que toutes les orifices du brûleur soient dégagées (N'AGRANDISSEZ PAS CES ORIFICES). Si vous décelez des fentes, des anomalies ou des traces de corrosion, lors de votre inspection et de votre nettoyage, remplacez le brûleur. (VOIR LA GARANTIE).

MIS EN GARDE
 N'ESSAYEZ PAS DE REPARER OU DE MODIFIER LE TUYAU, LA VALVE OU LE REGULATEUR POUR CORRIGER UN DEFAUT « PRESUME ». TOUTE MODIFICATION A CET ASSEMBLAGE ANNULE VOTRE GARANTIE EN PLUS DE CREER UN RISQUE DE FUTE DE GAZ ET D'INCENDIE. N'UTILISEZ QUE DES PIECES DE RECHANGE APPROUVEES, FOURNIES PAR LE FABRICANT.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour que votre appareil fonctionne le plus efficacement possible et de la façon la plus sécuritaire, effectuez toutes les opérations ci-dessous au moins une fois par année, de préférence en début de saison.

TEST DE FUIE

Un test de fuite vous assure que vous pouvez allumer votre appareil sans aucun risque de fuite.

LE TEST DE FUIE DOIT ETRE EFFECTUE:

- Avant d'allumer votre appareil pour la première fois.
- A chaque fois que vous faites remplir le réservoir.
- A chaque fois que vous changez un élément du réseau pour le gaz.
- Au moins une fois par saison.
- Après une période prolongée de non-utilisation ou d'entreposage.
- Lorsque le dispositif de blocage a été activé.

Le test de fuite doit être effectué dans un endroit bien aéré, loin des flammes vives, de la chaleur ou des sources d'allumage.

NE FUMEZ PAS, ET N'UTILISEZ PAS D'ALLUMETTE OU DE FLAMME OUVERTE PENDANT LE TEST.

VOICI LE MATERIEL DONT VOUS AVEZ BESOIN:

1. Une solution moitiée eau, moitiée savon liquide.
2. Une brosse ou un lingé pour appliquer la solution.

LES ZONES A VERIFIER POUR LES APPARELS AU GAZ PROPANE :

- Toutes les soudures du réservoir de gaz propane (Fig. 7A)
- Le robinet du réservoir et les filets entrant dans le réservoir (Fig. 7B)
- L'adaptateur du régulateur et le branchement au réservoir de gaz propane (Fig. 7B)
- Tous les tuyaux de branchement (Fig. 7C) (incluant le tuyau du brûleur latéral, lorsqu'il y a lieu - Fig. 7D)
- Tous les branchements des soupapes (Fig. 7C et D).

COMMENT PROCEDER:

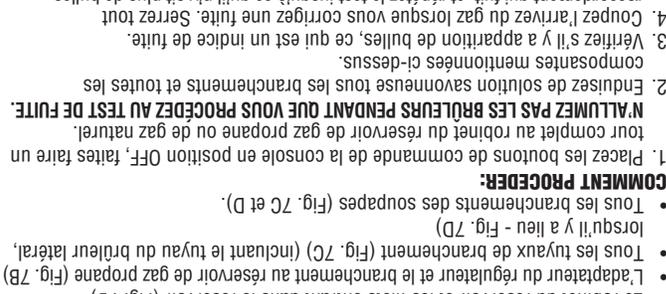
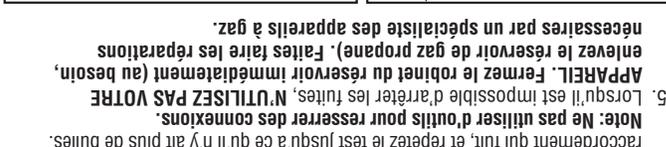
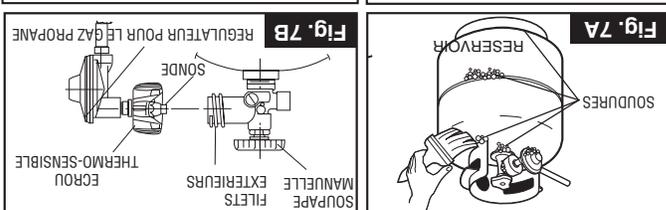
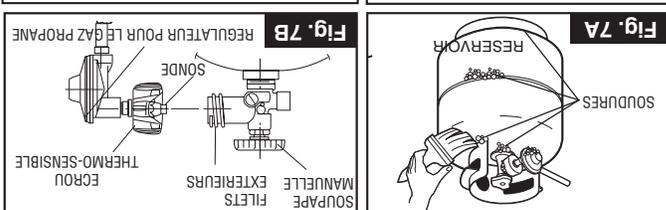
1. Placez les boutons de commande de la console en position OFF, faites faire un tour complet au robinet du réservoir de gaz propane ou de gaz naturel.
2. N'ALLUMEZ PAS LES BRULEURS PENDANT QUE VOUS PROCÉDEZ AU TEST DE FUIE.

Enduites de solution savonneuse tous les branchements et toutes les composantes mentionnées ci-dessus.

3. Vérifiez s'il y a apparition de bulles, ce qui est un indice de fuite.
4. Coupez l'arrivée du gaz lorsque vous corrigez une fuite. Serrez tout soigneusement ce qui est un indice de fuite.
5. Lorsque le test est jusqu'à ce que l'air n'y ait plus de bulles.

Note: Ne pas utiliser d'outils pour resserrer des connexions.

APPAREIL, Fermez le robinet immédiatement (au besoin, enlevez le réservoir de gaz propane). Faites faire les réparations nécessaires par un spécialiste des appareils à gaz.



moins une fois par saison.

- Vérifiez visuellement le tuyau sur toute sa longueur avant chaque utilisation de votre appareil afin de voir s'il y a des traces d'usure ou d'abrasion, ou si l'appareil. N'utilisez que le tuyau et les pièces de rechange.
- Suivez les instructions pour le test de fuite avant d'allumer votre appareil pour la première fois, à chaque fois que vous faites remplir un réservoir de propane, ou lorsque vous changez un élément du circuit de gaz, après une longue période d'inutilisation ou d'entreposage. Répétez la procédure au moins une fois par saison.

LES MODELES AU GAZ PROPANE:

- Ne laissez pas de graisse (ou toute autre matière chaude) tomber sur le tuyau, et ne laissez pas le tuyau entrer en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- Vérifiez visuellement le tuyau sur toute sa longueur avant chaque utilisation de votre appareil afin de voir s'il y a des traces d'usure ou d'abrasion, ou si l'appareil. N'utilisez que le tuyau et les pièces de rechange.
- Dans ces cas, il faut le remplacer avant d'utiliser l'appareil. N'utilisez que le tuyau et les pièces de rechange.
- Le raccordement doit être protégé lorsque vous le débarrachez du réservoir. Lorsque le raccordement traîne par terre, il peut être égratigné, ce qui provoquera une fuite lors du rattachement.
- Ne branchez jamais un appareil au gaz propane à une source non stabilisée ou de gaz propane ou de tout autre gaz. N'essayez pas de modifier le tuyau ou le régulateur.
- Le raccordement doit être protégé lorsque vous le débarrachez du réservoir. Lorsque le raccordement traîne par terre, il peut être égratigné, ce qui provoquera une fuite lors du rattachement.

NOTE : UNE MAUVAISE PROCEDURE D'ALLUMAGE PEUT PROVOQUER LE DECLENCHEMENT DU DISPOSITIF DE CONTROLE DE L'EGCOULEMENT, CE QUI FERA DIMINUER LA CHALEUR PRODUITE. DANS CE CAS, POUR REMETTRE A ZERO LE DISPOSITIF, FERMEZ TOUTS LES CONTRÔLES DES BRÛLEURS ET LE ROBINET DU RÉSERVOIR, ATTENDEZ 30 SECONDES, ET TOURNEZ LE ROBINET DU CYLINDRE EXTRÊMEMENT LENTEMENT - ATTENDEZ 5 SECONDES, OUVREZ LES SOUPAPES DES BRÛLEURS ET ALLUMEZ.

Vous devez déterminer la cause de la surchauffe et la corriger avant de réutiliser votre appareil. La sonde du régulateur contient également un élément sensible aux flux qui limitera l'écoulement du gaz arrivant au régulateur à un volume contrôlable (0,28 pieds cubes par heure) en cas de bris du tuyau ou du régulateur. Lorsqu'il devient évident que le dispositif de contrôle d'écoulement a été activé, la cause de l'écoulement exagéré doit être déterminée et corrigée avant que vous n'utilisiez l'appareil à nouveau. Veuillez consulter le Guide de dépannage à la page 11 ou communiquer avec nous au 1-800-387-8643.

NOTE : UNE MAUVAISE PROCEDURE D'ALLUMAGE PEUT PROVOQUER LE DECLENCHEMENT DU DISPOSITIF DE CONTROLE DE L'EGCOULEMENT, CE QUI FERA DIMINUER LA CHALEUR PRODUITE. DANS CE CAS, POUR REMETTRE A ZERO LE DISPOSITIF, FERMEZ TOUTS LES CONTRÔLES DES BRÛLEURS ET LE ROBINET DU RÉSERVOIR, ATTENDEZ 30 SECONDES, ET TOURNEZ LE ROBINET DU CYLINDRE EXTRÊMEMENT LENTEMENT - ATTENDEZ 5 SECONDES, OUVREZ LES SOUPAPES DES BRÛLEURS ET ALLUMEZ.

UTILISEZ JAMAIS D'OUTIL À CETTE FIN ; SERREZ À LA MAIN.

Avant de raccorder le réservoir de gaz propane au tuyau et au régulateur, assurez-vous que la soupape du réservoir et les soupapes de l'appareil sont fermées. La soupape du réservoir se ferme en faisant tourner le robinet (figure 3) dans le sens des aiguilles d'une montre (de gauche à droite) jusqu'à ce qu'il s'arrête. Toutes les soupapes de l'appareil doivent être à la position « midi » ou « midi ». Lorsque vous fixez le régulateur du réservoir, assurez-vous que la petite sonde du raccord soit au centre de la soupape de branchement rapide. Tournez l'écrou noir du raccordement rapide jusqu'à ce qu'il s'arrête.

Après que le gros écrou thermo-sensible d'accouplement noir est exposé à une température supérieure à 115 - 150°C, il ramollit et permet à la sonde du régulateur de se retirer de la soupape du réservoir, ce qui bloque automatiquement le gaz. Lorsque cela se produit, n'essayez pas de rebancher l'écrou d'accouplement. Enlevez le régulateur et remplacez-le par un nouveau. (Consultez la LISTE DES PIÈCES dans les instructions de montage, ou appelez-nous au 1-800-387-8643)

Avant de raccorder le réservoir de gaz propane au tuyau et au régulateur, assurez-vous que la soupape du réservoir et les soupapes de l'appareil sont fermées. La soupape du réservoir se ferme en faisant tourner le robinet (figure 3) dans le sens des aiguilles d'une montre (de gauche à droite) jusqu'à ce qu'il s'arrête. Toutes les soupapes de l'appareil doivent être à la position « midi » ou « midi ». Lorsque vous fixez le régulateur du réservoir, assurez-vous que la petite sonde du raccord soit au centre de la soupape de branchement rapide. Tournez l'écrou noir du raccordement rapide jusqu'à ce qu'il s'arrête.

Avant de raccorder le réservoir de gaz propane au tuyau et au régulateur, assurez-vous que la soupape du réservoir et les soupapes de l'appareil sont fermées. La soupape du réservoir se ferme en faisant tourner le robinet (figure 3) dans le sens des aiguilles d'une montre (de gauche à droite) jusqu'à ce qu'il s'arrête. Toutes les soupapes de l'appareil doivent être à la position « midi » ou « midi ». Lorsque vous fixez le régulateur du réservoir, assurez-vous que la petite sonde du raccord soit au centre de la soupape de branchement rapide. Tournez l'écrou noir du raccordement rapide jusqu'à ce qu'il s'arrête.



Fig. 5



Fig. 6

LE TUYAU ET LE RÉGULATEUR

LES MODELES AU GAZ PROPANE: Votre appareil a été conçu pour fonctionner au gaz propane liquide, à une pression de 2,74 kPa (11 po CE). Un régulateur pré réglé à cette pression est fourni avec l'appareil et vous DEVEZ l'utiliser. Le régulateur est muni d'un dispositif de raccordement rapide de type 1 comportant les dispositifs de sécurité suivants : (figure 5)

LES MODELES AU GAZ PROPANE: Votre appareil a été conçu pour fonctionner au gaz propane liquide, à une pression de 2,74 kPa (11 po CE). Un régulateur pré réglé à cette pression est fourni avec l'appareil et vous DEVEZ l'utiliser. Le régulateur est muni d'un dispositif de raccordement rapide de type 1 comportant les dispositifs de sécurité suivants : (figure 5)

LES MODELES AU GAZ PROPANE: Votre appareil a été conçu pour fonctionner au gaz propane liquide, à une pression de 2,74 kPa (11 po CE). Un régulateur pré réglé à cette pression est fourni avec l'appareil et vous DEVEZ l'utiliser. Le régulateur est muni d'un dispositif de raccordement rapide de type 1 comportant les dispositifs de sécurité suivants : (figure 5)

LES MODELES AU GAZ PROPANE: Votre appareil a été conçu pour fonctionner au gaz propane liquide, à une pression de 2,74 kPa (11 po CE). Un régulateur pré réglé à cette pression est fourni avec l'appareil et vous DEVEZ l'utiliser. Le régulateur est muni d'un dispositif de raccordement rapide de type 1 comportant les dispositifs de sécurité suivants : (figure 5)

LES MODELES AU GAZ PROPANE: Votre appareil a été conçu pour fonctionner au gaz propane liquide, à une pression de 2,74 kPa (11 po CE). Un régulateur pré réglé à cette pression est fourni avec l'appareil et vous DEVEZ l'utiliser. Le régulateur est muni d'un dispositif de raccordement rapide de type 1 comportant les dispositifs de sécurité suivants : (figure 5)

MIS EN GARDE

INDIQUE DES CONDITIONS QUI REPRÉSENTENT UN RISQUE D'ACCIDENT, À DÉFAUT DE PRENDRE LES MESURES CORRECTIVES APPROPRIÉES, DE GRAVES BLESSURES, VOIRE LA MORT, POURRAIENT S'ENSUIVRE.

AVANT de les connecter à l'appareil.

- Effectuez un essai d'étanchéité des réservoirs de gaz neufs et échangés lors de son utilisation, de son transport et de son entreposage.
- Gardez toujours le réservoir de gaz neuf ou échangé en position verticale dans la section sur le « Réservoir de propane liquide » du présent guide.
- Équipé d'un dispositif de protection contre les débordements tel que décrit dans la section sur le « Réservoir de propane liquide » du présent guide.
- Échangez votre réservoir que contre un réservoir bouteille de gaz. N'échangez votre réservoir que contre un réservoir bouteille de gaz à des inspections et des essais et qui certifient leurs pu aux services d'entretien dignes de confiance qui soumettent leurs souscrire à un service d'échange de réservoirs vides. Ne faites appel Plusieurs commerçants qui vendent des grils offrent la possibilité de

MIS EN GARDE

ÉCHANGE DE RÉSERVOIR DE GAZ

- Ne tentez jamais de raccorder ce gril au système de gaz autonome d'une tente-caravane ou d'une autocaravane.
- Utilisez pas le gril avant de vous être assuré de son étanchéité.
- Dès qu'une fuite est décelée, ARRÊTEZ toute activité et appelez le service d'incendie.
- Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez immédiatement la valve du réservoir de gaz et appelez le distributeur de gaz ou le service d'incendie.

DANGER

N'INSÉREZ AUCUN CORPS ÉTRANGER DANS L'ORIFICE DE LA VALVE OU DANS LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. VOUS POURRIEZ ENDOMMAGER LA VALVE ET PROVOQUER UNE FUITE. UNE FUITE DE GAZ PROPANE PEUT PROVOQUER UN INCENDIE, DES BLESSURES GRAVES, VOIRE LA MORT.

MIS EN GARDE

NE FAITES PAS FONCTIONNER LE GRIL LORSQUE LE RÉSERVOIR DE GAZ N'EST PAS DANS LA POSITION APPROPRIÉE TELLE QUE SPÉCIFIÉE DANS LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

MIS EN GARDE

REFERMEZ TOUJOURS LA VALVE DU RÉSERVOIR ET ENLEVEZ L'ÉCROU D'ACCOUPLLEMENT AVANT DE DÉPLACER LE RÉSERVOIR DE GAZ PROPANE DE SA POSITION DE FONCTIONNEMENT.

MIS EN GARDE

LE SIMPLE FAT D'IGNORER CES INSTRUCTIONS PEUT PROVOQUER UN INCENDIE ET ENTRAÎNER LA MORT OU DE GRAVES BLESSURES.

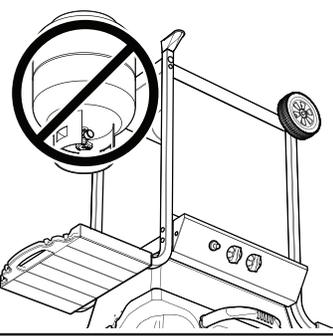
REMPLEISSAGE:

POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, SI VOTRE APPAREIL EST DOTÉ D'UN RÉSERVOIR DE GAZ EN OPTION, CELUI-CI EST VIDE AU MOMENT DE LA LIVRAISON. IL FAUT VIDER LE RÉSERVOIR DE SON AIR PUIS LE FAIRE REMPLIR AVANT DE POUVOIR UTILISER LE GRIL. AU MOMENT DE FAIRE REMPLIR LE RÉSERVOIR DE GAZ assurez-vous que seul un distributeur certifié de gaz propane répare ou remplit le réservoir de gaz.

- NE REMPLISSEZ JAMAIS le réservoir à plus de 80 %.
- Assurez-vous que le distributeur de gaz propane examine le réservoir pour repérer la présence éventuelle de fuites après le remplissage.

MIS EN GARDE

NE JAMAIS ENTREPOSER UNE BOUTEILLE DE PROPANE DE RECHANGE SOUS L'APPAREIL, OU PRES DE L'APPAREIL, OU DANS UN ESPACE CLOS.



LE RÉSERVOIR DE PROPANE LIQUIDE

Les réservoirs de gaz naturel fabriqués de nos jours comportent les dispositifs suivants, qui vous permettent d'utiliser votre appareil sans problème pendant toute l'année :

SOUAPE DE BRANCHEMENT RAPIDE Q.C.C. 1 : cette souape permet de brancher rapidement le réservoir, en serrant le tout manuellement. Le système de souape avec dédoublement bloque l'alimentation en gaz du brûleur lorsque le branchement n'est pas étanche à 100%.

DISPOSITIF DE PROTECTION CONTRE LES DÉBORDEMENTS : ce dispositif élimine les fuites accidentelles de gaz attribuables à un "excès de pression", qui sont la principale cause de fuite. Le flotteur situé dans le réservoir bloque automatiquement le remplissage lorsqu'il est rendu à 80% de la capacité, laissant ainsi 20% de l'espace du réservoir pour l'expansion du liquide. En l'absence de ce dispositif, la souape risque de laisser échapper du gaz, ce qui peut être dangereux. (Figure 3). Les réservoirs munis d'un tel dispositif ont un robinet de forme triangulaire.



Recherchez le symbole

graphique « Gas Guardian ». Il identifie les réservoirs de propane munis des dispositifs de sécurité suivants.

1. CARACTÉRISTIQUES

Les appareils à réservoir de propane intégré ont été conçus pour utilisation avec un réservoir de propane de 9,1 kg (20 livres), muni d'une souape no 1 avec système de protection en cas de remplissage excessif. Cet appareil ne peut être branché sur une souape no 510 (à filets inversés). Le réservoir de votre appareil doit être construit et identifié conformément aux exigences qui régissent les réservoirs de propane liquide.

Canada : CAN/CSA-B339, réservoirs, sphères et tubes pour le transport de matières dangereuses
U.S. : U.S. Department of Transportation (D.O.T.)

NE BRANCHEZ JAMAIS UN RÉSERVOIR DE GAZ PROPANE D'UNE CAPACITÉ SUPÉRIEURE, ET N'UTILISEZ JAMAIS DE BRANCHEMENT AVEC UN AUTRE TYPE DE SOUAPE DE BRANCHEMENT.

Les souapes standard n'ont pas ces filets extérieurs. Toute tentative de brancher un régulateur autre que :
 (i) le raccordement de type 1 (identifiable à son gros écrou de raccordement noir), ou
 (ii) le raccordement standard no 510 page 0.L., avec adaptateurs ou avec tout autre moyen, peut provoquer des dégâts, du feu, des blessures, en plus de déjouer les dispositifs de sécurité du système de type 1. Le branchement d'un accessoire no 510 page 0.L. n'assurera pas le contrôle de la vitesse et de la température d'approvisionnement que procure le système de type 1.

Nous recommandons fortement d'utiliser un réservoir muni d'un dispositif de raccordement rapide et d'un dispositif anti-débordement.

LE RÉSERVOIR DOIT AUSSI ÊTRE ÉQUIPÉ DES DISPOSITIFS SUIVANTS :

- Un robinet d'arrêt s'adaptant à un branchement du réservoir et conforme aux normes suivantes :
 • CAN/CGA - 1.6a - 2008 - Barbecues extérieurs - Amend. 1
 • U.S.: ANSI Z 21.58a - 2008 OUTDOOR COOKING APPLIANCES
 - Un appareil homologué de protection en cas de remplissage excessif. Une souape de sécurité en communication directe avec la phase gazeuse du contenu.
 - Une bague pour protéger le robinet d'arrêt.
 - Un dispositif pour éliminer les vapeurs.
 - Une bague inférieure pour fixer le réservoir au cadre.
- LE RÉSERVOIR NE DOIT PAS DÉPASSER 472 mm (18 1/2 po) DE HAUT ET 317 mm (12 1/2 po) DE DIAMÈTRE.**
- CONSIGNES DE SÉCURITÉ**
- Fermez bien le robinet du réservoir lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
 - Manipulez les soupapes du réservoir avec soin.
 - Ne branchez jamais un réservoir non-réglé mentaire à votre appareil.
 - N'entrez jamais un réservoir de recharge sous votre appareil ou près de l'appareil lorsque vous l'utilisez.
 - N'exposez jamais le réservoir à une chaleur excessive ou en plein soleil.
 - Gardez toujours le réservoir bien fixé à l'appareil, en position debout.
 - N'insérez aucun objet étranger dans l'orifice du robinet ; vous risqueriez ainsi de déréglér le dispositif de blocage, ce qui peut provoquer une fuite et une explosion, un feu entraînant des blessures graves et des dommages matériels.
 - Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 % de sa capacité.

MISE EN GARDE

LE SIMPLE FAIT D'IGNORER CES INSTRUCTIONS LA MORT OU DE GRAVES BLESSURES.

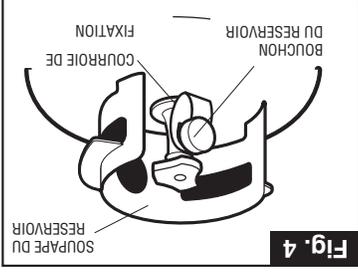
2. TRANSPORT EN ENTREPOSAGE:

MISE EN GARDE

BIEN QUE L'UTILISATION NORMALE DU RÉSERVOIR SOIT PARFAITEMENT SÉCURITAIRE, TOUTE UTILISATION ABUSIVE PEUT PROVOQUER UN FEU, UNE EXPLOSION, ET/OU DE GRAVES BLESSURES.

LE GAZ PROPANE EST PLUS LOURD QUE L'AIR ET S'ACCUMULERA DONC AU NIVEAU DU SOL, CE QUI AUGMENTE LE RISQUE DE DÉGÂT. PAR CONSÉQUENT :

- Utilisez **toujours** le bouchon du réservoir lorsque le réservoir n'est pas branché à l'appareil. (Fig. 4)
- NE PAS** entreposer dans un garage, un bâtiment ou tout autre endroit clos. Entrez dans un endroit bien aéré.
- NE PAS** entreposer près d'un appareil à gaz ou dans un endroit chaud comme une automobile ou le coffre d'une automobile.



- Transporter et entreposer le réservoir en position debout. **NE PAS** le laisser sur le côté.
- Entrez hors de portée des enfants.
- NE PAS** fumer lorsque vous transportez un réservoir dans votre véhicule.

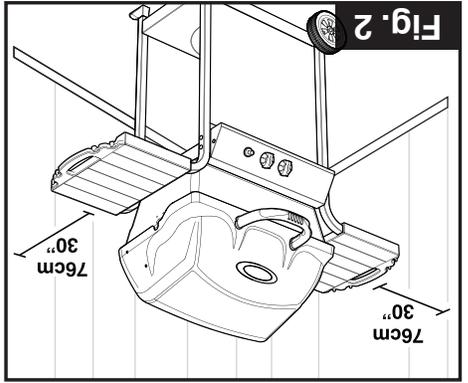
REMPLISSAGE

- Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 % de sa capacité.
- Un réservoir de recharge rempli excessivement ou mal entreposé constitue un danger en raison des possibilités de fuite de gaz à partir de la souape de sûreté et de décharge. Cela peut causer un incendie intense avec risques de dommages matériels, de blessures graves, voire de mort.
- Si vous voyez, sentez, ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement du réservoir de gaz et de l'appareil et appelez votre service d'incendie.

Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un gril à gaz dans votre immeuble. Si l'utilisation de l'appareil est permise, utilisez-le à l'extérieur au rez-de-chaussée en laissant une distance entre les murs ou les rampes tel que spécifié sur la Figure 2. N'utilisez pas l'appareil sur un balcon ou en dessous de celui-ci.

RÉSIDENTS D'APPARTEMENT

LE MODÈLE ILLUSTRÉ PEUT DIFFÉRER DE CELUI QUE VOUS AVEZ ACHETÉ.



- 76 cm (30 po) de chaque côté de l'appareil (voir Fig. 2)
- 76 cm (30 po) de l'arrière de l'appareil (voir Fig. 2)

MISE EN GARDE
LORSQUE VOUS CHOISISSEZ L'EMPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL, RESPECTEZ LES ESPACES SUIVANTS DE DÉGAGEMENT MINIMUM PAR RAPPORT À TOUT COMBUSTIBLE ADJACENT

- Au Canada : CAN/CGA - B149.2 Installations au propane ou CAN/CGA B149.1 Installations au gaz naturel.
- Aux USA : National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 / NFPA 54.
- Installations au gaz naturel / Installations au propane Code CSA B149.1 ou La manutention et l'entreposage des bouteilles de gaz propane doivent respecter la norme "B149.2".
- Véhicules Récréatifs, ANSI A 119.2/NFPA 119.2 / CSA Z240 RV Series, Véhicules Récréatifs - Section 1.22.2 (a).1.
- La manipulation et l'entreposage des réservoirs de gaz propane doit être conforme au Code relatif au gaz de pétrole liquéfiés NFPA/ANSI 58. N'utilisez pas le gril à l'intérieur ou sur le pont des véhicules de plaisance ou des bateaux.
- Tous les accessoires électriques (la rotissoire par exemple) doivent être raccordés à la terre conformément aux codes d'électricité locaux ou au Code national de l'électricité (ANSI/NFPA 70). Tenez les cordons d'alimentation et les tuyaux d'alimentation en combustible loin de toute surface chaude. Ce gril est homologué en matière de sécurité aux États-Unis et au Canada seulement.
- Ne le modifiez pas pour une utilisation dans un autre endroit. Toute modification créera un risque d'accident.

INSTALLATION L'INSTALLATION DE CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONFORME AUX CODES LOCAUX OU, EN L'ABSENCE DE TELS CODES, AUX NORMES SUIVANTES :

LE SOIN DE VOTRE APPAREIL

MISE EN GARDE
LE FAIT DE NE PAS SUIVRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSUS PEUT PROVOQUER UN FEU OU UNE EXPLOSION SUSCEPTIBLE D'ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

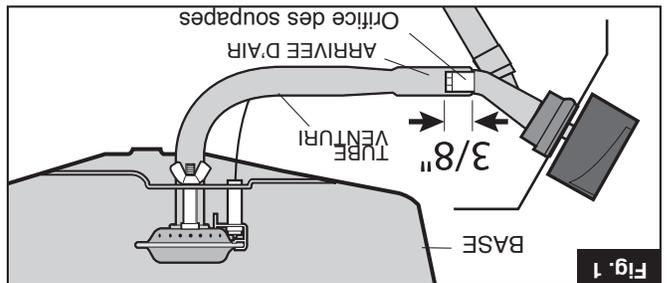
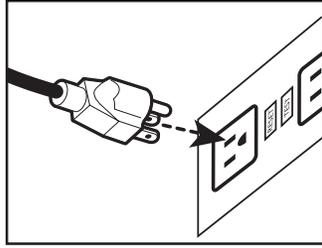


Fig. 1

ATTENTION : Pour prévenir les risques de choc électrique, connectez le système à une prise d'alimentation disposant d'une broche de terre adéquatement connectée à la terre.

Branchez le cordon électrique dans une fiche correctement reliée à la terre et disposant d'un disjoncteur de fuite à la terre. Si une rallonge électrique doit être employée, assurez-vous que celle-ci est munie d'un calibre AWG minimal de 16. Elle doit porter l'indication POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT et être convenablement mise à la terre.



ALIMENTATION DE VOTRE GRIL

- Lorsqu'un accessoire installé sur cet appareil exige une source externe d'électricité, l'accessoire doit être mis à la terre, conformément aux règles locales, ou, en l'absence de telles règles, conformément à la norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité (aux USA : National Electrical Code ANSI-NFPA 70).
- La fiche à trois branches vous protège des chocs électriques et doit être branchée dans une prise triple. Ne coupez pas la prise de terre de cette fiche.
- Voyez à ce que tous les tuyaux et cordes d'alimentation soient loin des surfaces chaudes.

MISE EN GARDE: ÉLECTRICITÉ

MISE EN GARDE
FAUTE DE SUIVRE EXACTEMENT LES CONSIGNES FIGURANT CI-DESSUS, UN INCENDIE POURRAIT S'ENSUIVRE, CAUSANT DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

MISE EN GARDE
REMARQUE : UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES AVEC PLAQUES CHAUFFANTES N'EMPLOYEZ PAS DE PIERRES DE LAVE AVEC CET APPAREIL. L'EMPLOI DE PIERRES DE LAVE OU DE BRIQUES DE CÉRAMIQUE AVEC LES PLAQUES CHAUFFANTES CONSTITUE UNE PRATIQUE EXTRÊMEMENT DANGÉREUSE ET PEUT AVOIR POUR CONSÉQUENCE DES BLESSURES GRAVES OU DES BRIS MATÉRIELS.

- POUR VOTRE SÉCURITÉ :**
- N'utilisez votre appareil qu'à l'extérieur, dans un espace bien aéré, situé à 3 mètres (10 pieds) de votre habitation ou de toute bâtisse.
 - Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres produits inflammables près de votre appareil.
 - NE PAS faire fonctionner cet appareil sous un abri non protégé.
 - NE PAS bloquer l'air servant à la combustion ou à l'aération de l'appareil.
 - NE PAS utiliser cet appareil dans un garage, un hangar, un passage couvert ou tout autre endroit clos.
 - NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
 - NE PAS entreposer un cylindre de propane de rechange sous votre appareil ou près de l'appareil.
 - NE PAS laisser les enfants faire fonctionner cet appareil ou jouer près de cet appareil.
 - NE PAS utiliser l'appareil après avoir consommé de l'alcool ou des drogues.
 - NE PAS installer/utiliser sur ou à bord d'un bateau ou d'un véhicule récréatif.

MISE EN GARDE
LORSQUE VOUS CHOISISSEZ L'EMPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL, RESPECTEZ LES ESPACES SUIVANTS DE DÉGAGEMENT MINIMUM PAR RAPPORT À TOUT COMBUSTIBLE ADJACENT

SYMBÔLES ET ENCADRÉS

Les symboles et encadrés ci-dessous contiennent les consignes de sécurité. Lisez et respectez toutes les consignes que vous trouverez dans ce manuel.

DANGER	
<p>DANGER: INDIQUE DES CONDITIONS QUI REPRÉSENTENT UN DANGER IMMINENT; À DÉFAUT DE PRENDRE LES MESURES CORRECTIVES APPROPRIÉES, DE GRAVES BLESSURES, VOIRE LA MORT, S'ENSUIVront.</p>	

MIS EN GARDE	
<p>MIS EN GARDE: INDIQUE DES CONDITIONS QUI REPRÉSENTENT UN RISQUE D'ACCIDENT; À DÉFAUT DE PRENDRE LES MESURES CORRECTIVES APPROPRIÉES, DE GRAVES BLESSURES, VOIRE LA MORT, POURRAIENT S'ENSUIVRE.</p>	

ATTENTION	
<p>ATTENTION: INDIQUE UNE SITUATION POTENTIELLEMENT DANGEREUSE OU UNE PRATIQUE À RISQUE QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE, POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES MINORES OU MODÉRÈMENT GRAVES.</p>	

AVANT UTILISATION

- **Assurez-vous** l'appareil doit être monté correctement
- **Assurez-vous** le système d'alimentation du gaz ne comporte pas de fuite (voir la section Test de fuite).
- **Assurez-vous** le brûleur doit être correctement installé, les tubes Venturi doivent être installés au-dessus des orifices des soupapes (voir la figure 1. ci-dessous), et ne pas être obstrués (voir la section Nettoyage des tubes Venturi).
- **Assurez-vous** Le brûleur doit être correctement installé, les tubes Venturi doivent être installés au-dessus des orifices des soupapes (voir la figure 1. ci-dessous), et ne pas être obstrués (voir la section Nettoyage des tubes Venturi).
- **Assurez-vous** L'appareil doit être placé dans un endroit sécuritaire (voir la section Installation).
- **Assurez-vous** Les orifices des soupapes doivent pénétrer d'un centimètre (3/8 po) dans les tubes venturi
- **Assurez-vous** Les soupapes et les tubes venturi doivent être parallèles au fond de votre appareil.

ATTENTION	
<p>POUR UN USAGE RÉSIDUEL UNIQUEMENT. N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL À DES FINS COMMERCIALES.</p>	

MIS EN GARDE	
<p>LES SOUS-PRODUITS DE COMBUSTION LIBÉRÉS AU COURS DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL CONTIENNENT DES PRODUITS CHIMIQUES RÉPÉTÉS DANS L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE POUR CAUSER LE CANCER, DES ANOMALIES CONGÉNITALES ET PRÉSENTER D'AUTRES RISQUES POUR LA REPRODUCTION.</p>	

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- **N'UTILISEZ PAS** de charbon de bois ou de pierre de lave dans votre gril au gaz
- **NE** vous penchez JAMAIS au-dessus d'un gril ouvert et ne placez JAMAIS les mains ou les doigts sur le bord avant du foyer

TABLE DE MATIÈRES

DANGER		<p>ÉVITEZ D'ENTRÉPOSER OU DE DÉPLACER LE GRIL IMMÉDIATEMENT APRÈS L'AVOIR UTILISÉ. LAISSÉZ-LE REFRIGÉRER JUSQU'À CE QUE VOUS PUISSIEZ LE TOUCHER AVANT DE LE DÉPLACER OU DE L'ENTRÉPOSER. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE PEUT CAUSER UN INCENDIE ENTRAÎNANT DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES LÉSIONS CORPORELLES OU LA MORT</p>
MIS EN GARDE		<p>NE PAS UTILISER DE BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS OU DE CÉRAMIQUE AVEC CET APPAREIL.</p>
MIS EN GARDE		<p>LE SIMPLE FAIT D'IGNORER CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER LA MORT OU DE GRAVES BLESSURES</p>

- Le gaz propane liquide n'est pas du gaz naturel. La conversion au gaz naturel d'un appareil au GPL ou vice-versa ou une tentative d'utilisation de GPL dans un gril à gaz naturel ou vice-versa est dangereuse et aura pour effet d'annuler votre garantie.
- Portez des gants de cuisine résistant à la chaleur lorsque vous utilisez le gril
- **N'UTILISEZ PAS** ce gril si toutes les pièces ne sont pas en place. L'appareil doit être assemblé correctement, conformément aux instructions d'assemblage
- **AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65:** La manipulation du laiton présent sur ce produit vous expose au plomb, un produit chimique reconnu par l'État de Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction. (Lave-vous les mains après avoir manipulé ce produit.)

2	2	Apprenez à connaître votre appareil.
2	2	Le soin de votre appareil.
5	5	Nettoyage et entretien
6	6	L'art de bien utiliser son appareil
9	9	Tableau de cuisson
10	10	Guide de dépannage
11	11	La garantie.



Barbecue à gaz pour l'extérieur

Utilisation et Entretien

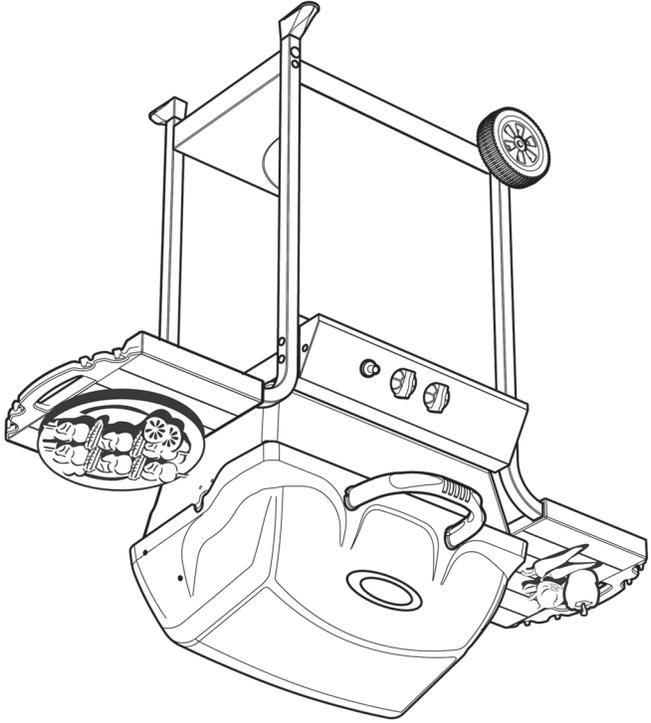
AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL AU GAZ VOUS DEVEZ LIRE TOUTS LES MANUELS FOURNIS

ANSI Z21.58b - 2012 / CSA 1.6b - 2012



UTILISATION AVEC GAZ LP (GAZ PÉTROLE LIQUIDE) AU CANADA - GAZ PROPANE

CONSERVEZ CE GUIDE POUR RÉFÉRENCE FUTURE L'INSTALLATEUR DOIT Laisser les directives au consommateur pour consultation future.



LE MODELE ILLUSTRÉ PEUT DIFFÉRER DE CELUI QUE VOUS AVEZ ACHETÉ.

Les modèles et les illustrations montrés dans le présent manuel servent uniquement à des fins de démonstration. Le modèle que vous avez acheté peut différer de celui illustré dans le cadre des présentes consignes. Veuillez consulter votre « Manuel déplié » pour obtenir des informations spécifiques concernant le grill ou les accessoires que vous avez achetés.

Onward Manufacturing Company (LTD)
au Canada: 585 Kumpf Drive
Waterloo, ON N2Y 1K3

au USA: 1 Fiesta Drive
Dickson, TN 37055-7716

Fait en USA

CET APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

www.omcbq.com

1-800-387-8643

CA-24014 SP5555-37 REV0



**UN RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION POU-
VANT CAUSANT DES DOMMAGES MATÉRIELS OU
DES BLESSURES PEUT SURVENIR SI LES PRÉSENTES
DIRECTIVES NE SONT PAS OBSERVÉES.**

L'UTILISATEUR A LA RESPONSABILITÉ DE S'ASSURER QUE SON
APPAREIL EST BIEN ASSEMBLÉ, INSTALLÉ ET ENTRETENU. À
DÉFAUT D'OBSERVER LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS
LE PRÉSENT MANUEL, DES BLESSURES GRAVES OU DES BRIS
MATÉRIELS POURRAIENT S'ENSUIVRE. IL EST DANGEREUX
DE PROCÉDER À UNE MODIFICATION DU GRIL,
POUR CETTE RAISON, IL EST INTERDIT D'APPORTER
TOUT CHANGEMENT AU GRIL.



SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ DU GRIL.
2. ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME OUVERTE.
3. OUVEREZ LE COUVERCLE.
4. SI L'ODEUR PERSISTE, RESTEZ À DISTANCE DE L'APPAREIL
ET APPELEZ IMMÉDIATEMENT LE DISTRIBUTEUR DE GAZ OU
LE SERVICE DES INCENDIES.



QUELQUES PIÈCES PEUVENT AVOIR LES BORDS TRAN-
CHANTES OU AFFILÉ - PARTICULIÈREMENT SI INDIQUE
DANS LE MANUEL. UTILISER DES GANTS DE PROTECTION
EST NÉCESSAIRE.



- N'ENTREPOSEZ PAS OU N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE OU
D'AUTRES GAZ OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ
DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.
- AUCUN RÉSERVOIR DE GAZ NON CONNECTÉ AU GRIL NE
DOIT ÊTRE ENTREPÔSÉ À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU
DE TOUT AUTRE APPAREIL.