

OWNER'S MANUAL

PermaSteel 5 Burners gas grill with Stainless Steel Lid

Model No.: 40522SOLB

Date of purchase: ___ / ___ /

**If any questions or concerns contact
vendor at 1-888-287-0735 or
email service@permasteel.net**



DANGER



If you smell gas:

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



WARNING



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

Call Grill Service Center For Help And Parts

If you have questions or need assistance during assembly, please call **1-888-287-0735**. You will be speaking to a representative of the grill manufacturer, to order new parts call **1-888-287-0735**.

Product Record

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number _____
Serial Number _____ <small style="text-align: center;">See rating label on grill for serial number.</small>
Date Purchased _____



CAUTION



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

Installation Safety Precautions

- Please read this User's Manual in its entirety before using the grill.
- The installer should leave instruction to the consumers to retain them for future reference.
- The consumers should keep the instruction for future reference.
- Failure to follow the provided instruction can result in seriously bodily injury and/or property damage.
- Some parts of this grill may have sharp edges. Please wear suitable protective gloves.
- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

IMPORTANT: This grill is intended for outdoor use only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

NOTE TO INSTALLER: Leave this User's Manual with the customer after delivery and/or installation.

NOTE TO CONSUMER: Leave this User's Manual in a convenient place for future reference.

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 an 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, may result in minor or moderate injury.

TABLE OF CONTENTS

For Your Safety 2
Grill Service Center 2
Product Record Information 2
Installation Safety Precautions 2
Safety Symbols 2
Kenmore Grill Warranty 3-4
Use and Care 5-10
Parts List 11
Parts Diagram 12
Assembly 13-27
Troubleshooting 28-30

WARRANTY

PERMASTEEL GRILL WARRANTY

One Year Limited Warranty on PERMASTEEL Grill

If this grill fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, please call 1-888-287-0735 M – F 8:00 – 5:00 Pacific for replacement parts. Proof of purchase is required for warranty part replacements consumer is responsible for S&H of replacement parts.

COOKING GRIDS and FLAME TAMERS: 1 year LIMITED warranty; does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.

STAINLESS STEEL PARTS: 1 year LIMITED warranty against perforation; does not cover cosmetic issues like surface corrosion, scratches and rust.

ALL OTHER PARTS: 1 year LIMITED warranty (Includes, but not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses). Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.


Limited Warranty on Burners

For 1 year from the date of purchase any burner that Rust through will be replaced free of charge consumer is responsible for S&H of replacements.


All warranty coverage is void if this grill is ever used for commercial or rental purposes. All warranty coverage applies only if this grill is used in the United States.

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

Permasteel, Inc.
14266 Euclid Ave
Bldg 27
Chino, CA 91710



WARNING



CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

USE AND CARE



DANGER



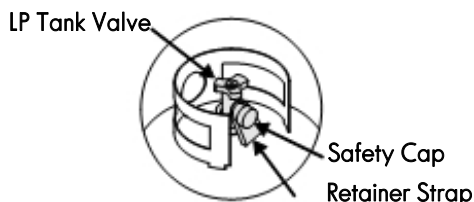
- **NEVER** store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.



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

LP Tank Removal, Transport And Storage

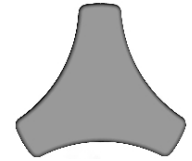
- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Lift LP tank wire upward off of LP tank collar, then lift LP tank up and off of support bracket. Install safety cap onto LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve. **Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.**



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

LP Cylinder

- The LP cylinder used with your grill must meet the following requirements:
- Use LP cylinders only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) Capacity maximum.
- LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP cylinder collar for marking.
- LP cylinder valve must have:
 - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
 - Safety relief valve.
 - UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP cylinders equipped with this type of valve.**
- LP cylinder must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.



OPD Hand Wheel
Use only LP cylinders equipped with this type of valve.



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

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

LP Cylinder Filling

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

LP Tank Exchange

- Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. **Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the "LP Tank" section of this manual.**
- Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.
- **Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to grill.**

LP Tank Leak Test

For your safety

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

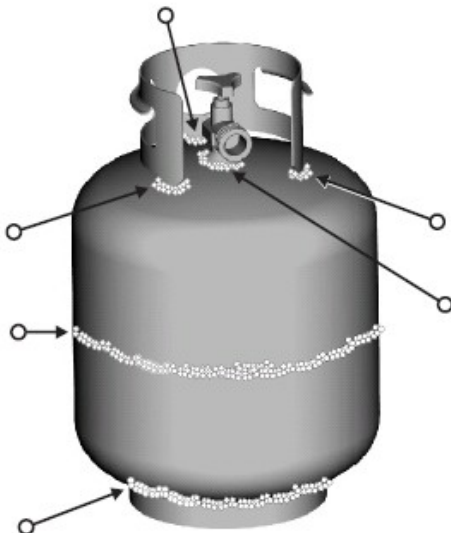


WARNING



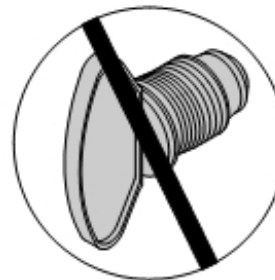
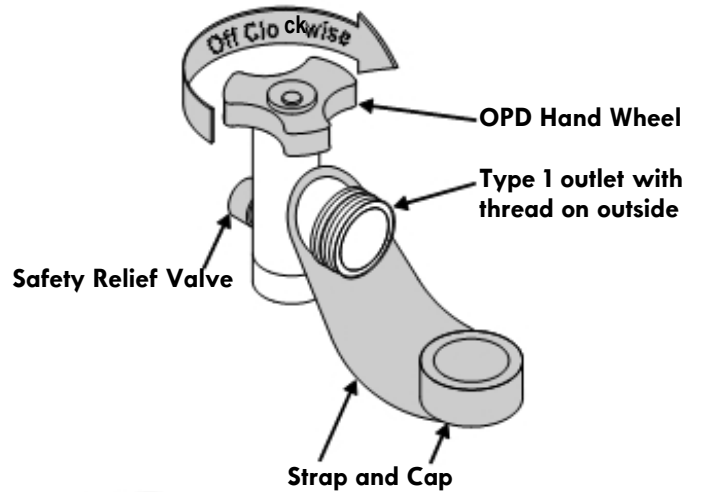
If "growing" bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!

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



Connecting Regulator To The LP Tank

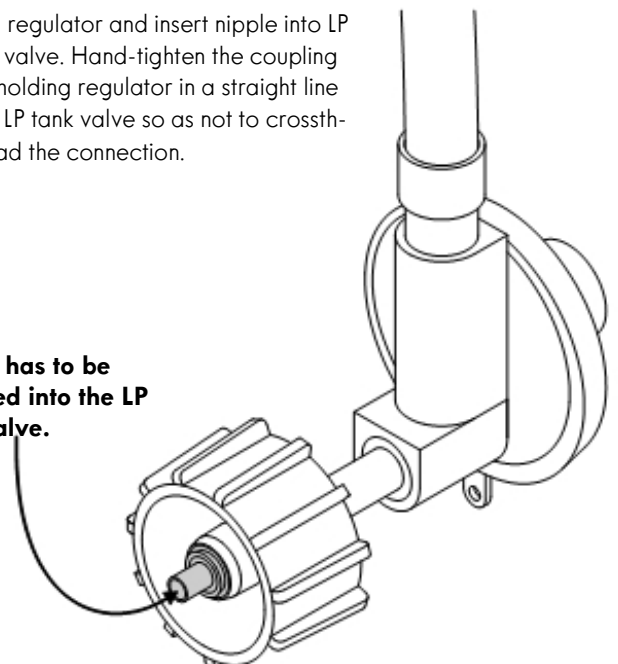
1. LP tank must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

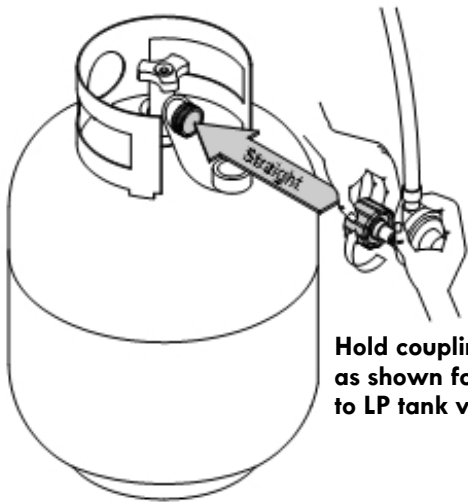


Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the type 1 valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.

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

Nipple has to be centered into the LP tank valve.





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

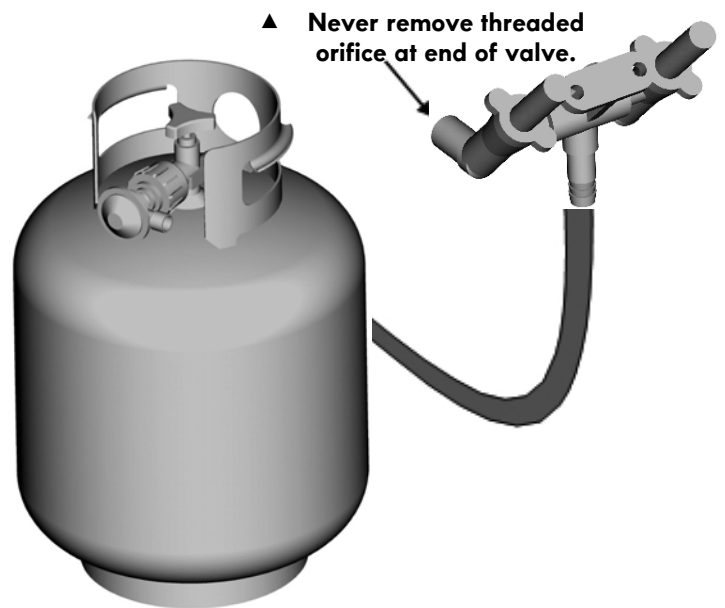
6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only - do not use tools.**

NOTE:

If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!
 Call **1-888-287-0735** for an identical replacement part.

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. Turn all grill control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
3. Completely open LP tank valve by turning OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding** by calling Permasteel for replacement parts at **1-888-287-0735**.
4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are shown in picture below:



5. If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped do not try to repair. Call for replacement parts at **1-888-287-0735**.
6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

	DANGER	
<ul style="list-style-type: none"> 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	
<ul style="list-style-type: none"> Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat. Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV. Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home. Do not use grill until leak-tested. If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department. If you cannot stop a gas leak, immediately close LP cylinder valve and call LP gas supplier or your fire department ! 		



WARNING



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

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill.
- **Use grill at least 3 ft. from any wall or surface.** Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire, or to sources of ignition etc.



• Apartment Dwellers:

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

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

Safety Tips

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





CAUTION



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

Main Burner Igniter Lighting

- ▲ Do not lean over grill while lighting.

1. Open lid during lighting.
2. Turn on valve from source or tank.
3. To ignite, turn Ignition Burner knob to  HI.
4. Push and hold electronic ignition button.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
6. To ignite other main burners after ignition burner is lit, turn a control knob that is adjacent to a lit burner to  Hi. Ignite far left burner last.
7. To ignite the Side Burner, follow steps 3-5 using the Side Burner knob.


If igniter does not work, follow **Match Lighting** instructions.




WARNING



Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.



CAUTION

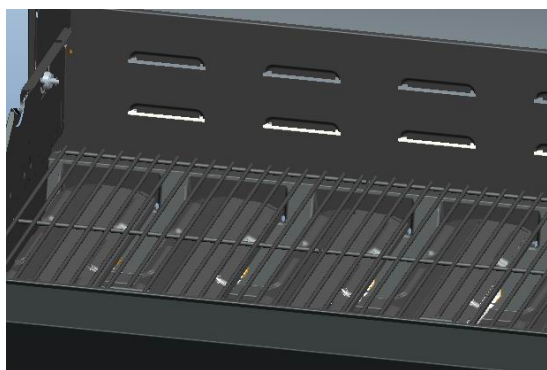
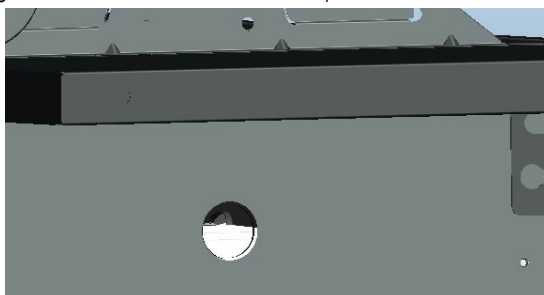


If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could ignite with risk of injury.

Match Lighting

▲ Do not lean over grill while lighting.

1. Open lid during lighting.
2. Place match into match holder (hanging on right back leg). Light match, place into lighting hole on left side of firebox.
3. Turn right knob to HI position. Be sure burner lights and stay lit.
4. Light other burners follow with step 3.



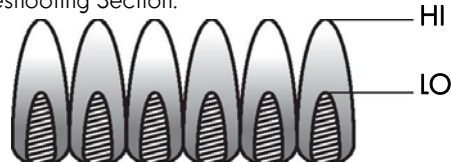
Sideburner Match Lighting

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



Burner Flame Check

- Remove cooking grates and heat diffusers. Light burners, turn knobs from HI to LO. You should see a smaller flame in LO position than seen on HI. Perform burner flame check on sideburner, also. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden flame drop or low flame" in the Troubleshooting Section.



Turning Grill Off

- Turn all knobs to OFF position. Turn LP cylinder off by turning igniter Check

- Turn gas off at LP cylinder. Press and hold electronic igniter button. "Clicking" should be heard and spark seen each time between collector box or burner and electrode. See "Troubleshooting" if no click or spark.

Valve Check

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

Hose Check

- Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hoses before using grill. Use only valve/hose/regulator as specified in the parts list of this Use & Care Guide.

Cast Iron Grate Seasoning (if applicable)

First Use – Before first use, season cast iron grates as follows:

Rinse cast iron grates with hot water. Do not use soap. Dry grates thoroughly with a cloth towel. Coat grates with vegetable oil or non-stick cooking spray. Place grates in grill. Start grill and slowly raise temperature to 350° - 400° F. Heat grates for one hour. Turn off grill and allow grates to cool completely before using to cook.

Cleaning – Do not use soap when cleaning grates. Clean grates with a stiff brush and hot water. Dry grates thoroughly with a cloth towel.

Re-seasoning – Re-season grates when rust spots appear on grate surface. When re-seasoning grates, soap may be used with hot water to clean grates. After cleaning, dry grates thoroughly with a cloth towel. Coat grates with vegetable oil or non-stick cooking spray. Place grates in grill. Start grill and slowly raise temperature to 350° - 400° F. Heat grates for one hour. Turn off grill and allow grates to cool completely before using again.

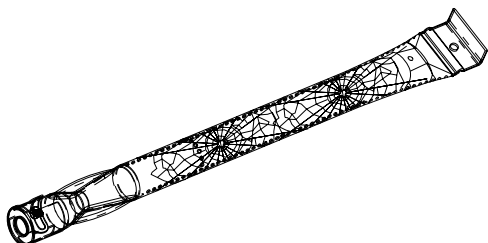
General Grill Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of drip 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.**
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on drip deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
- **Drip Tray and Cup:** Regularly clean the grease drippings from the Drip Tray and Drip Cup. When the grill has completely cooled down after use, remove the cup from the tray and slide the tray out of the grill. Clean the grease drippings from the cup and tray surfaces by washing with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth. Slide the tray back into the grill and replace the cup back into the tray before using the grill again.

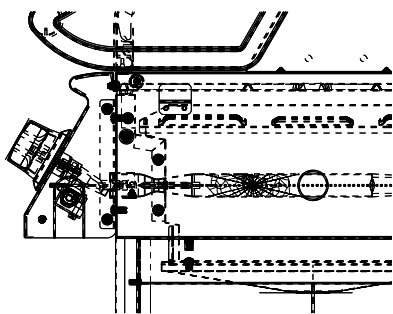
CAUTION

SPIDER ALERT!

IMPORTANT: Always ensure that the venturi burner tubes are clean. A venturi burner tube has a narrow area in which spiders tend to build nests.



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



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

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

Storing Your Grill

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

Cleaning the Burner Assembly

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

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

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

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

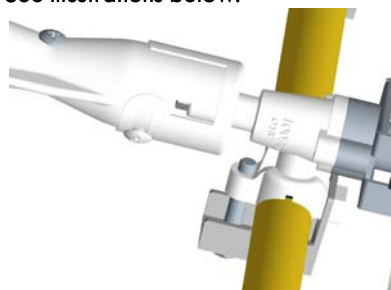


- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.

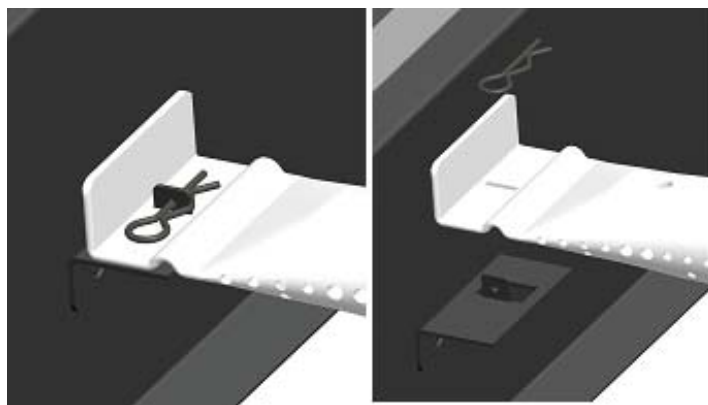
- (C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

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

VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings. See illustrations below.

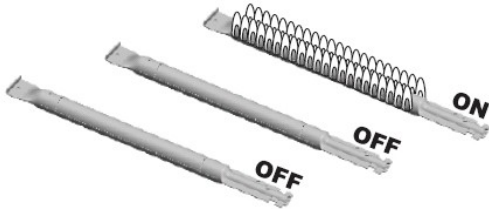


8. Carefully replace burners.
9. Attach burners to brackets with cotter pin.
10. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace heat diffusers and cooking grates.



Indirect Cooking

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

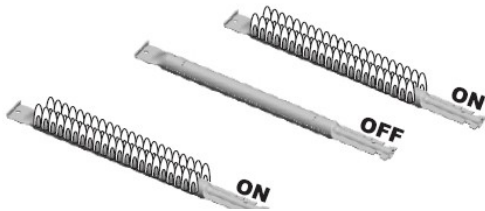


1 Burner Cooking

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

Indirect Cooking Instructions

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



2 Burner Cooking

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

Food Safety

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

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

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

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

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly. **For more information call: USDA Meat and Poultry Hotline at 1-800-535-4555 (In Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am 4:00 pm EST).**

How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

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

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

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

* United States Department of Agriculture

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

PARTS LIST

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
A01	Lid	1	52200004	D06	Side Burner	1	52200053
A02	Temperature Gauge	1	52200015	D07	Right Side Shelf	1	52220047
A03	Logo	1	52200300	D08	Electronic Ignition Module	1	40800122
A04	Rotate Rod, Lid	2	50300207	D09	Fascia, Right Side Shelf	1	52220049
A05	Silicone Rubber Bumper, Lid	2	40700103	E01	Side Upper Rail	2	52200061
A06	Bezel, Lid Handle	2	40900013	E02	Right Drip Tray Support	1	52200071
A07	Lid Handle	1	40900012	E03	Hose Fixed Pin	1	40800134
B01	Warming Rack	1	52220030	E04	Right Front Leg (5C)	1	52220266
B02	Cooking Grate	2	40120101	E05	Side Lower Rail	2	52200064
B03	Heat Diffuser	5	40820023	E06	Axle Rod	1	408D00125
B04	Main burner	4	40700125	E07	Wheel	2	40800124
B05	Igniter Wire, Ignition Burner	1	52200035	E08	Hex Nut	3	110011
B06	Burner	1	52200034	E09	Flat Washer	3	110018
B07	Gas Valve, Side Burner	1	40900209	E10	Cotter Pin	11	110050
B08	Regulator	1	408D00115	E11	Back Rail	1	52200074
B09	Gas Valve, Main burner	5	40900205	E12	Drip Tray	1	52200031
B10	Manifold, Main burner	1	50300041	E13	Drip Cup	1	40800026
B11	Firebox	1	52200018	E14	Drip Cup Clip	1	40800131
B12	Flame Carry Over Tube	4	50300024	E15	Front Panel	2	522220075
B13	Silicone Rubber Bumper, Firebox	2	40700099	E16	Right Back Leg (5D)	1	522200268
B14	Control Panel	1	52220037	E17	Tank Baffle	1	40820090
B15	Control Knob	6	50500042	E18	Bottom Shelf	1	52220073
B16	Knob Bezel	6	40800034	E19	Left Back Leg (5B)	1	52220259
C01	Left Side Shelf	1	52220040	E20	Left Drip Tray Support	1	52200070
C02	Side Shelf Support Angle Bar	2	40920109	E21	Nylon Knot	1	40800129
C03	Fascia, Left Side Shelf	1	52220044	E22	Match Holder Chain	1	120006
D01	Rotate Rod, Side Burner Lid	1	52220050	E23	Match Holder	1	40800128
D02	Side Burner Lid	1	40820065	E24	Left Front Leg (5A)	1	52220257
D03	Side Burner Grid	1	40820119	E25	Foot Extension	2	40800127
D04	Side Burner Base	1	52200052	E26	Tank Holder	1	40820130
D05	Igniter Wire, Side Burner	1	52200054				

Not Pictured

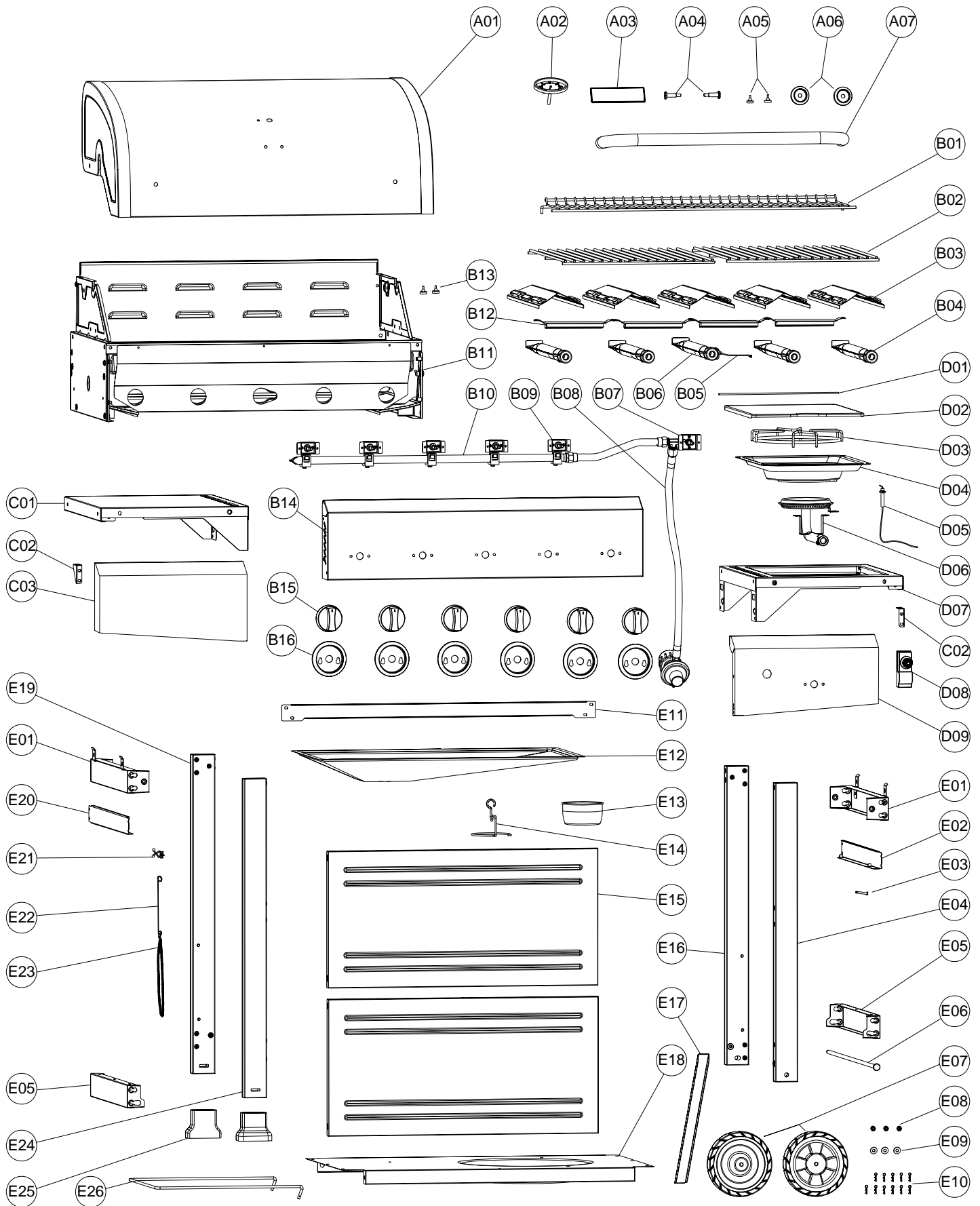
Hardware Pack	1	522B0088
Manual	1	52220080

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-888-287-0735 for replacement.

To order replacement parts after using grill, call 1-888-287-0735.

NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from Those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same.

PARTS DIAGRAM



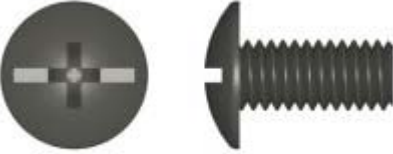



ASSEMBLY

CAREFULLY READ AND PERFORM ALL ASSEMBLY INSTRUCTIONS ON THE FOLLOWING PAGES.

Tools Required:

- Adjustable wrench (not provided)
- Screwdriver (not provided)
- 7/16" Combination wrench (not provided)
- The following hardware is provided in blister pack for convenient use.

<p>M4 X 10 screw Qty: 50 pcs</p> 	<p>AAA Battery Qty: 1 pc</p> 
<p>M6 X 13 screw Qty: 16 pcs</p> 	<p>M6 compression washer Qty: 4 pcs</p> 

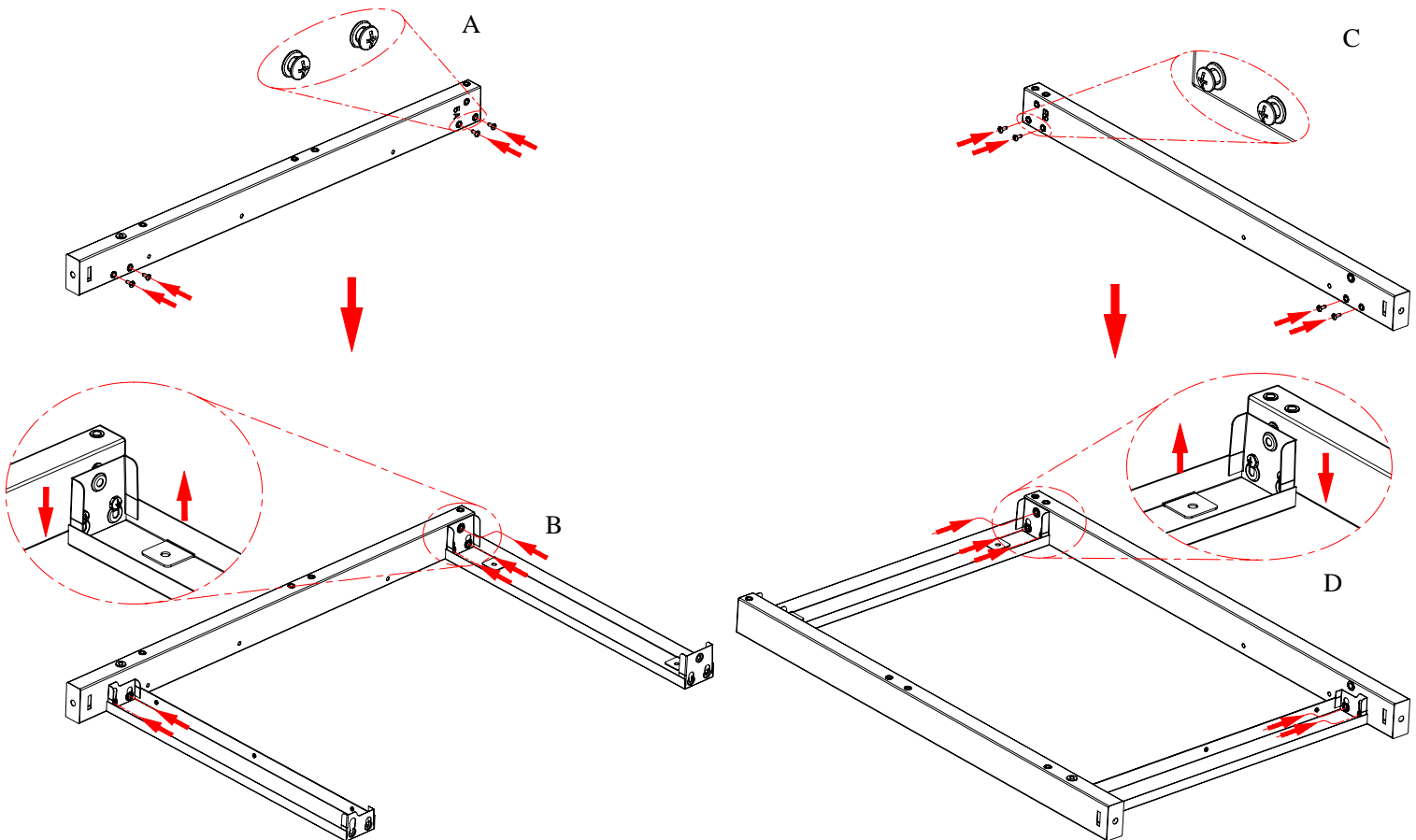
1

Left Frame

- Install **(4) M4 × 10 Screws** as shown to the leg marked "5A". Do not fully tighten the screws at this time. (A)
- Attach one end of Side Upper Rail to the leg, tighten the screws and attach with another **(1) M4 × 10 Screw**. (B)
- Attach one end of Side Lower Rail to the leg, tighten the screws. (B)
- Install **(4) M4 × 10 Screws** as shown to the leg marked "5B". Do not fully tighten the screws at this time. (C)
- Attach another end of Side Upper Rail and Side Lower Rail to the "5B" Leg, tighten the screws. Install **(1) M4 × 10 Screws** as shown to another Side Upper Rail (D)



M4x10 screws Qty: 10 pcs



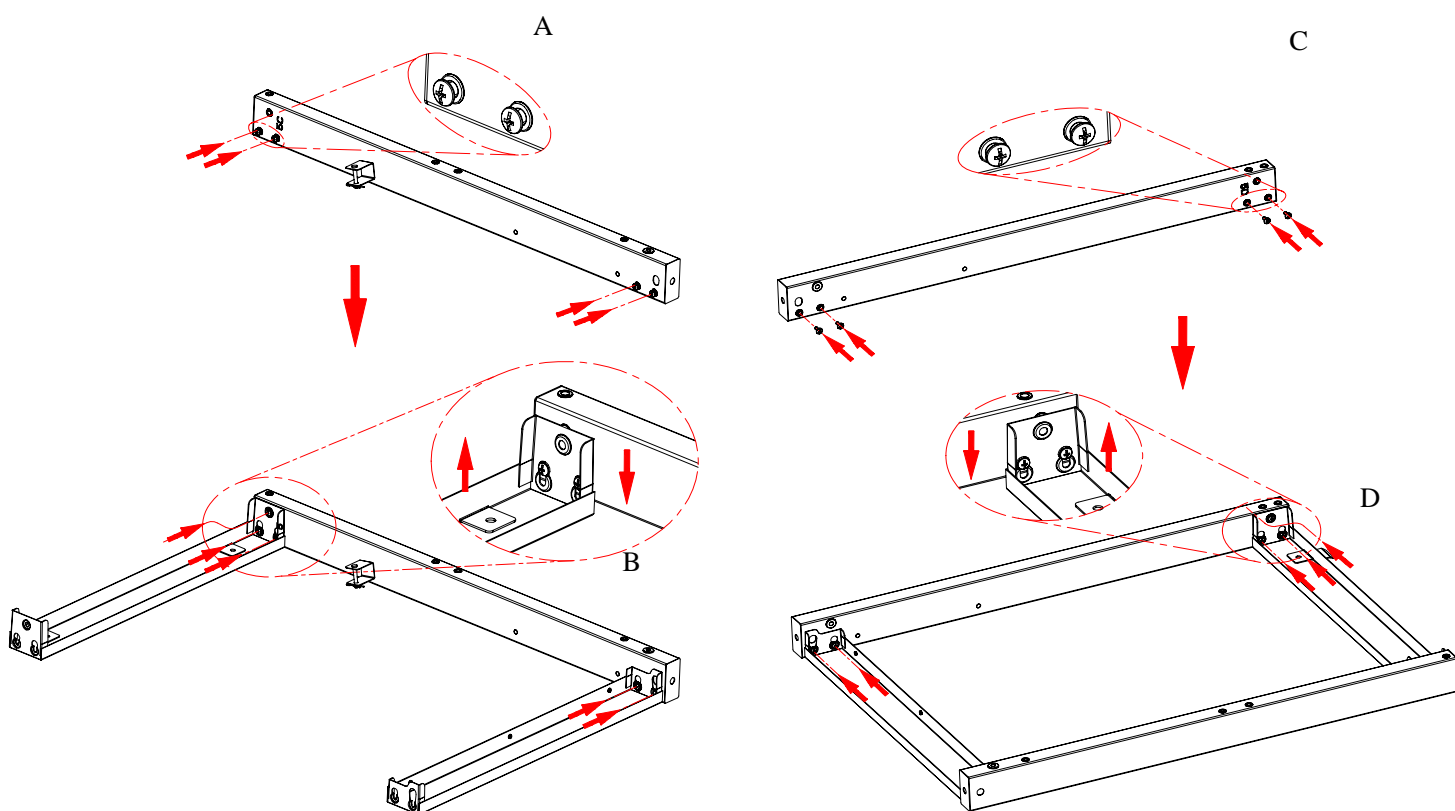
2

Right Frame

- Install **(4) M4×10 Screws** as shown to the leg marked "5C". Do not fully tighten the screws at this time. (A)
- Attach one end of Side Upper Rail to the leg, tighten the screws and attach with another **(1) M4×10 Screw**. (B)
- Attach one end of Side Lower Rail to the leg, tighten the screws. (B)
- Install **(4) M4×10 Screws** as shown to the leg marked "5D". Do not fully tighten the screws at this time. (C)
- Attach another end of Side Upper Rail and Side Lower Rail to the "5D" Leg, tighten the screws. Install **(1) M4×10 Screws** as shown to another Side Upper Rail (D)



M4x10 screws Qty: 10 pcs



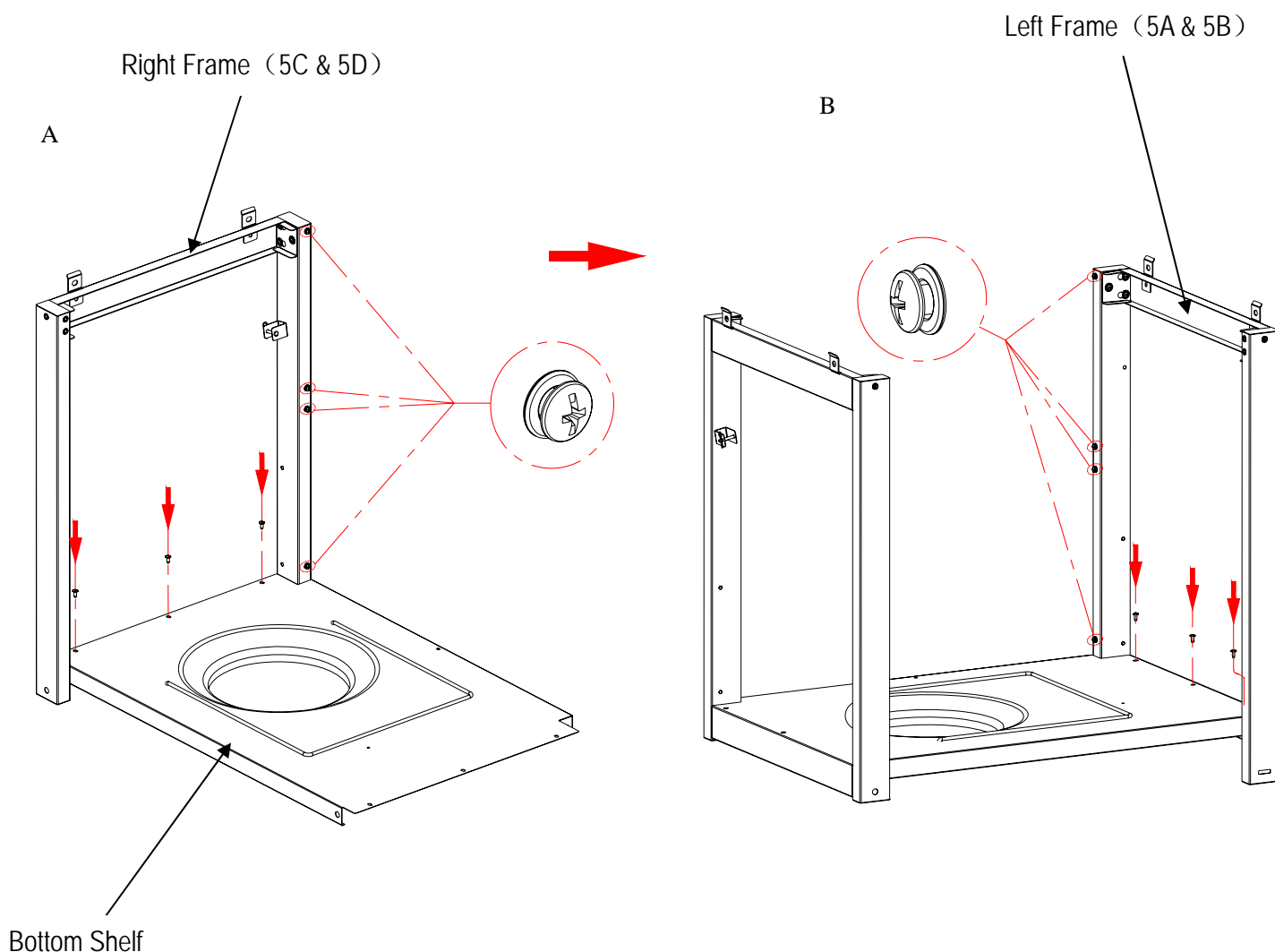
3

Bottom Shelf

- Install **(4) M4×10 Screws** as shown to right Frame. Do not fully tighten the screws at this time. (A)
- Attach Bottom Shelf to right Leg Frame with **(3) M4×10 Screws**. Do not tighten these screws. (A)
- Install **(4) M4×10 Screws** as shown to Left Frame. Do not fully tighten the screws at this time. (B)
- Attach Bottom Shelf to Left Leg Frame with **(3) M4×10 Screws**. Do not tighten these screws. (B)



M4x10 screws Qty: 14 pcs



Right Frame (5C & 5D)

Left Frame (5A & 5B)

A

B

Bottom Shelf

4

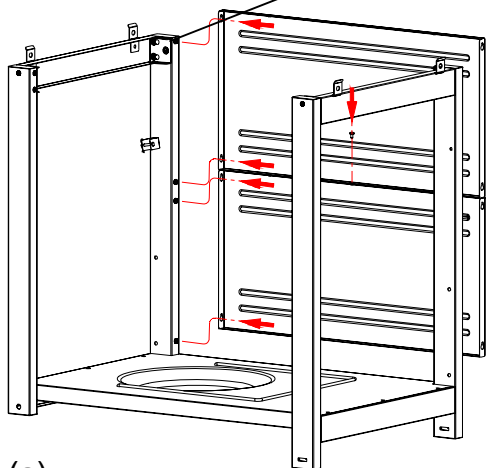
Front Panel

- Attach the two Front Panels together with **(1) M4×10 Screws** as shown. (a)
- Attach the front panels to the cart, do not tighten 2 top screws and other remaining screws at this time. (a-1)
- Attach the Right Drip Tray support to the Right Frame, fully tighten the top screw (b), tighten another end of the Support Bar to the frame with **(2) M4×10 Screws** as shown. (c)
- Attach the Left Drip Tray Support to the Left Frame, fully tighten the top screw (d-1), tighten another end of the Left Drip Tray Support Bar to the frame with **(2) M4×10 Screws** as shown. Attach the Front Panels to Bottom Shelf with **(1) M4×10 Screws** (the middle screw hole). (d)

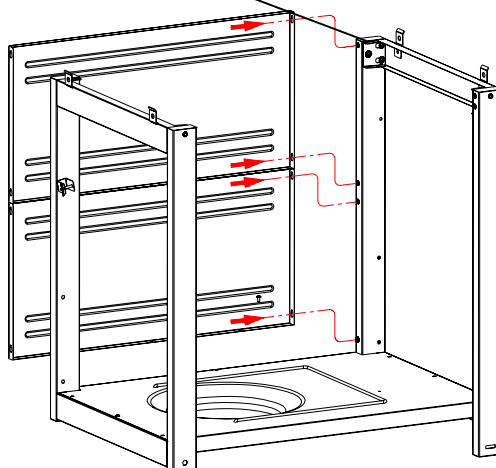


M4x10 screws Qty: 6 pcs

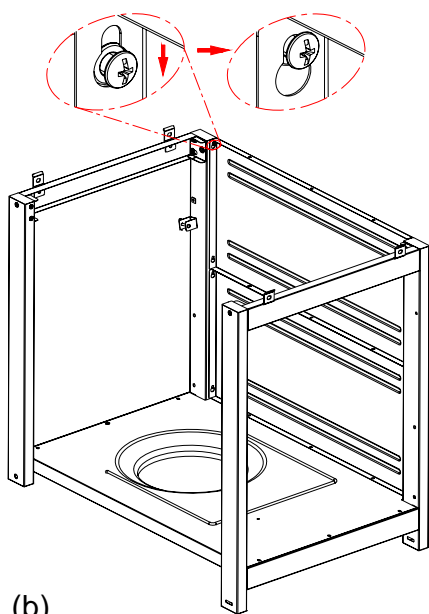
Top screw



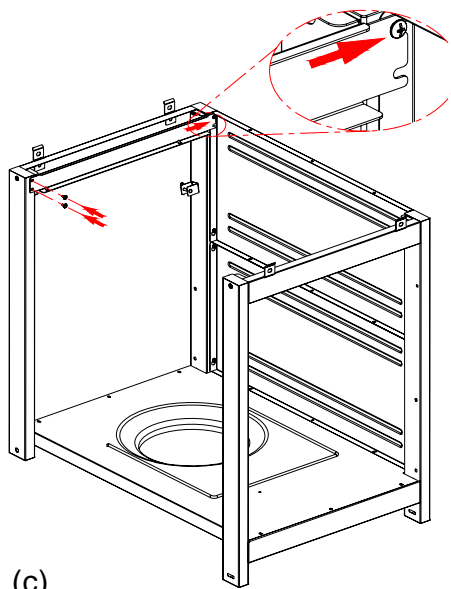
(a)



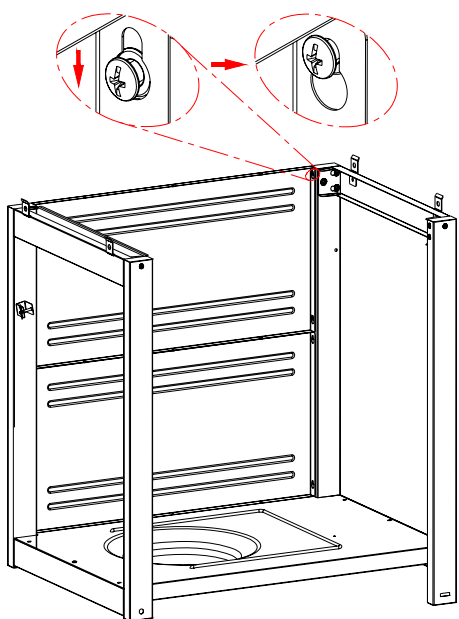
(a-1)



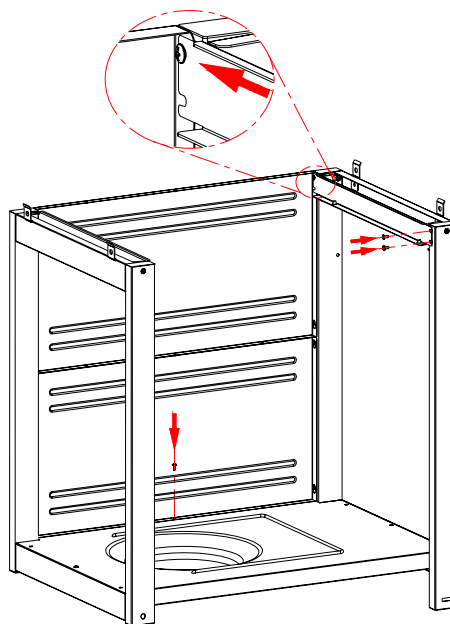
(b)



(c)



(d-1)

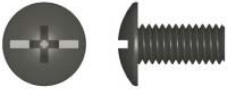


(d)

5

Wheels to Cart

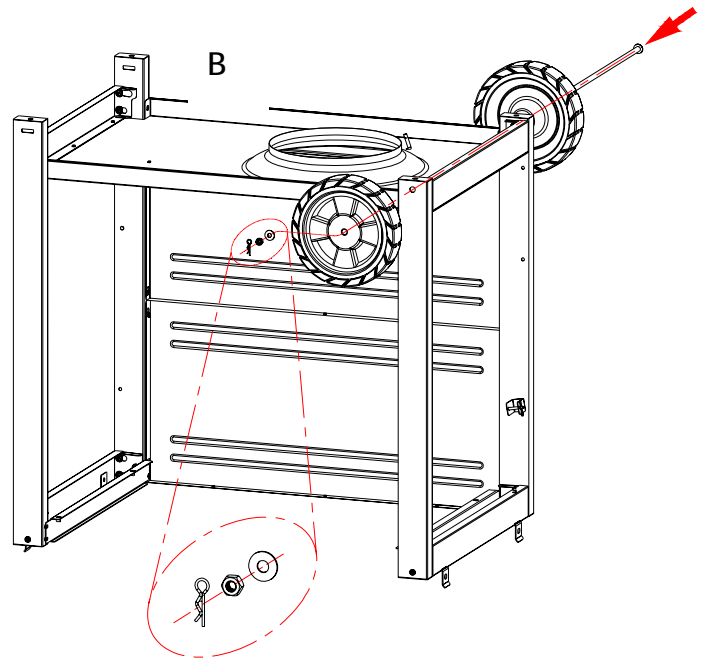
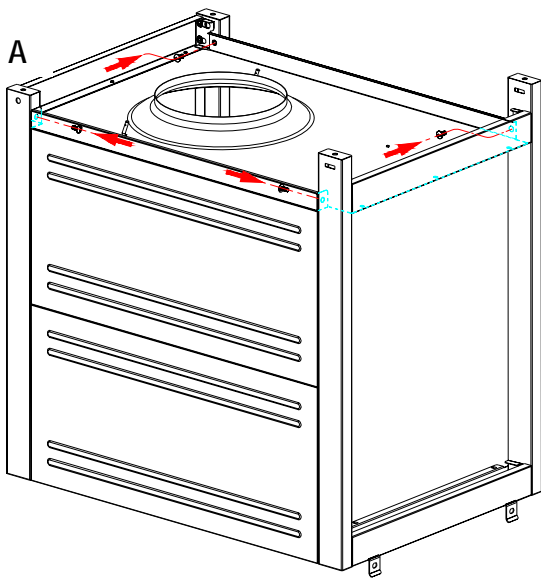
- Turn cart upside down, attach the Bottom Shelf to Four Legs with **(4) M6×13 Screws** as shown. (A)
- Remove washer nut & hitch pin from axle rod Insert Axle Rod through Wheels and Right Leg Frame, Reattach with washer, nut and hitch pin. (B)
- Tap both Leg Extenders onto Left Legs. (C)
- Stand cart upside, fully tighten (6) M4×10 Screws in step 3A and 3B, attach the Tank Baffle with **(2) M4×10 Screws**. (D)



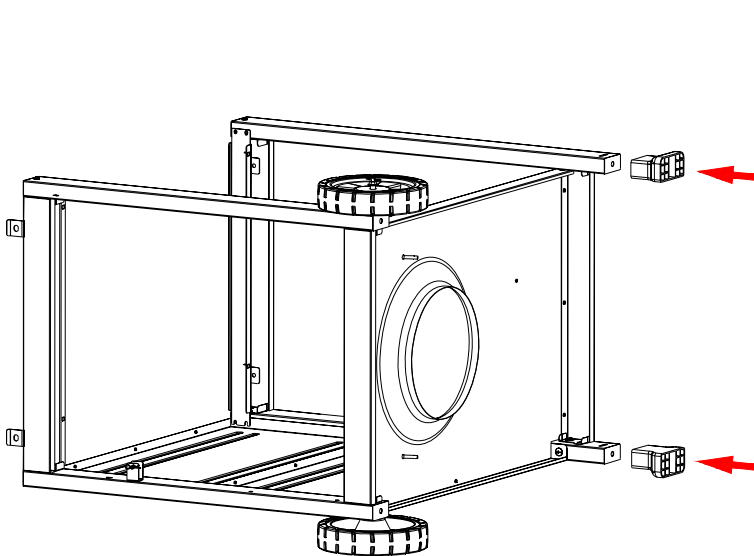
M6X13 screw Qty: 4 pcs



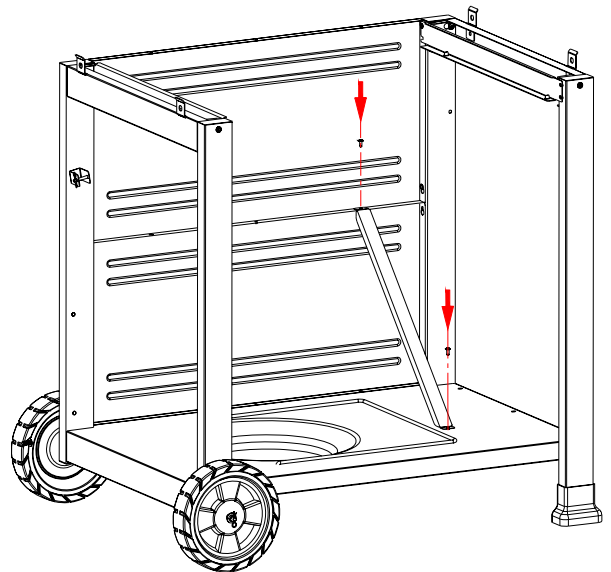
M4X10 screw Qty: 2 pcs



C



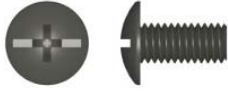
D



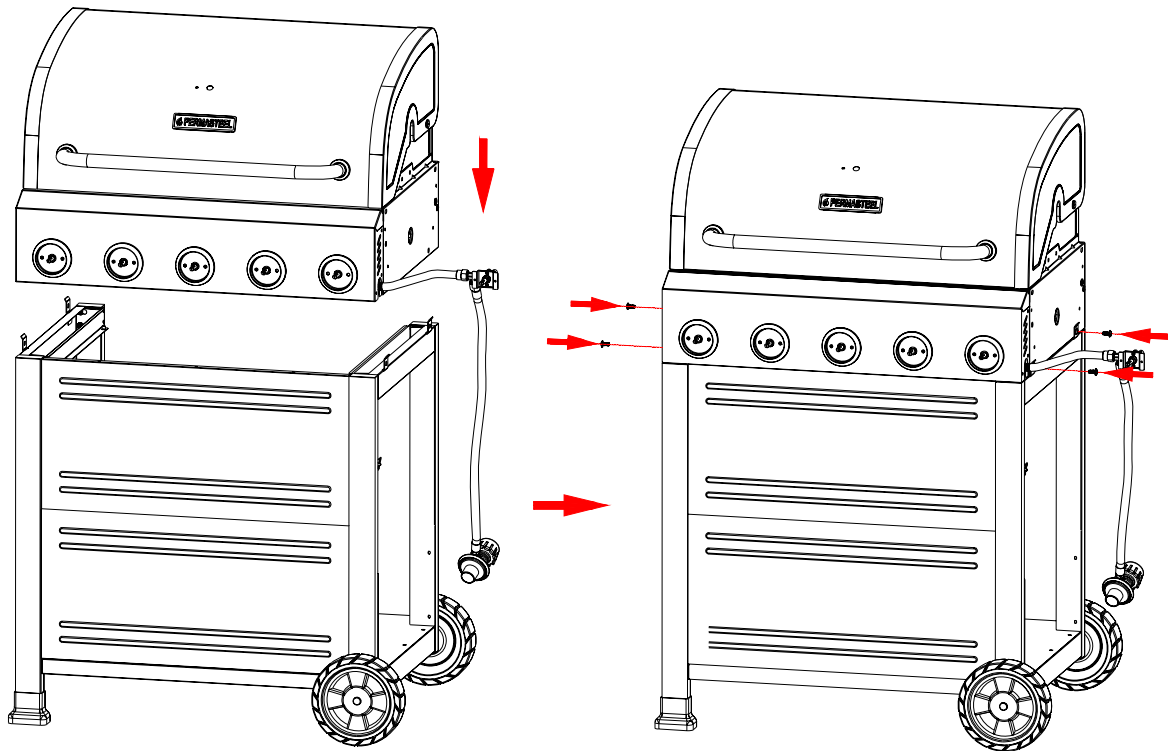
6

Grill Head to Cart

- This step requires two people to lift and position grill head on to cart.
- Remove the tie wraps and packaging material from regulator hose, side burner valve and igniter wire. Pull hose and igniter wire out to side of grill head.
- Carefully lower the grill head onto the cart. Make sure the regulator hose and igniter wire are hanging outside the cart.
- Line up control panel with front panels. Attach head to cart with **(4) M6 X 13 Screws** from sides.



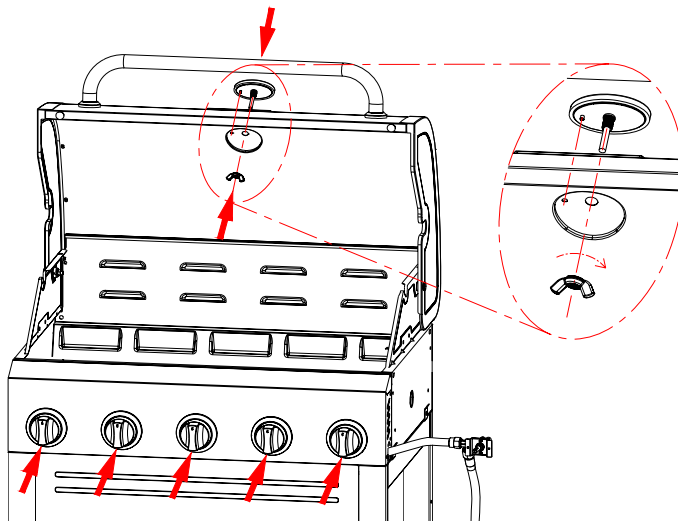
M6X13 screw Qty: 4 pcs



7

Temperature Gauge

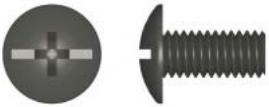
- Place the Temperature Gauge through Lid and tighten with the Wing Nut.



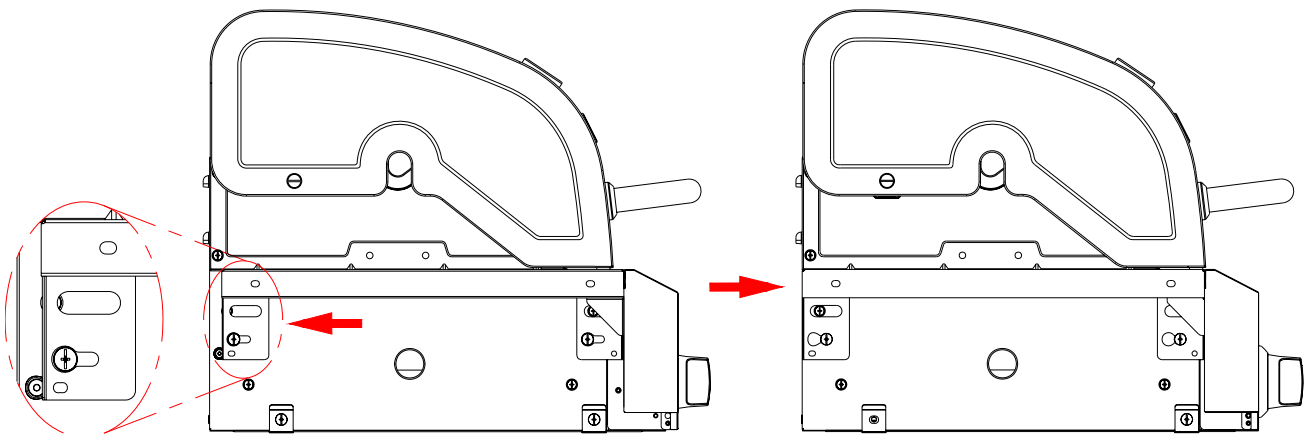
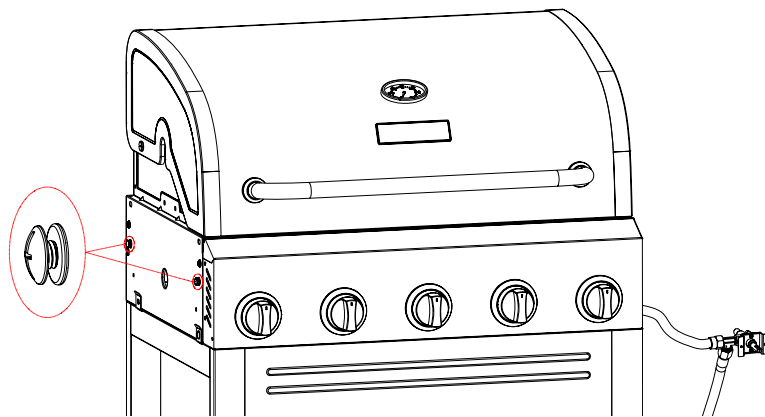
8

Left Side Shelf (1)

- Install the (2) M6X13 Screws on the left of Firebox. Do not fully tighten the screws.
- Place on the Left Side Shelf and pull to its position.



M6X13 screw Qty: 2 pcs



9

Left Side Shelf (2)

- Open the Lid, attach the shelf to Firebox as follows:
 - From inside to outside of firebox with **(2) M6×13 Screws** and **(2) M6 compression washers**. (A)
- Align the Side Fascia and Control Panel, attach them from outside to inside of Firebox with **(1) M4×10 Screws**. Attach Left Side Shelf to Control Panel with **(1) M4×10 Screws**, fully tighten the **(2) M6×13 Screws** in above step as shown. (B)



M4X10 screw



Qty: 2 pcs



M6X13 screw

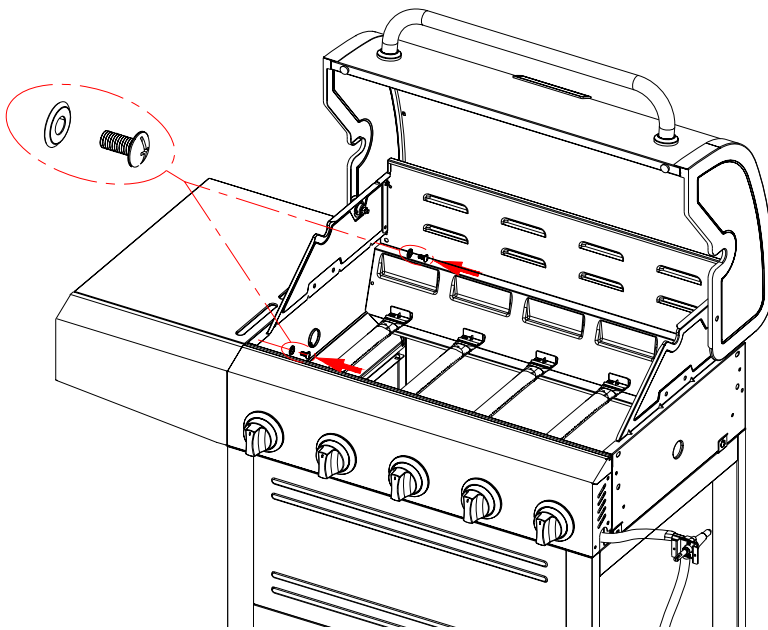


Qty: 2 pcs

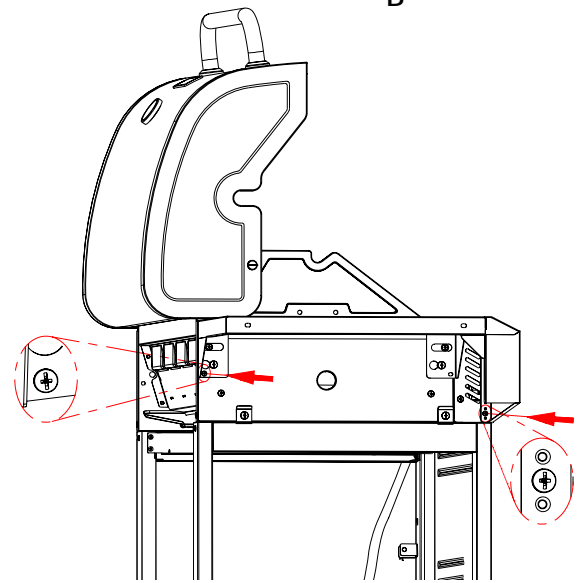


M6 compression washer
Qty: 2 pcs

A



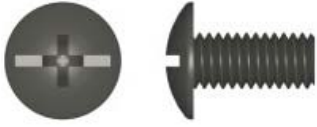
B



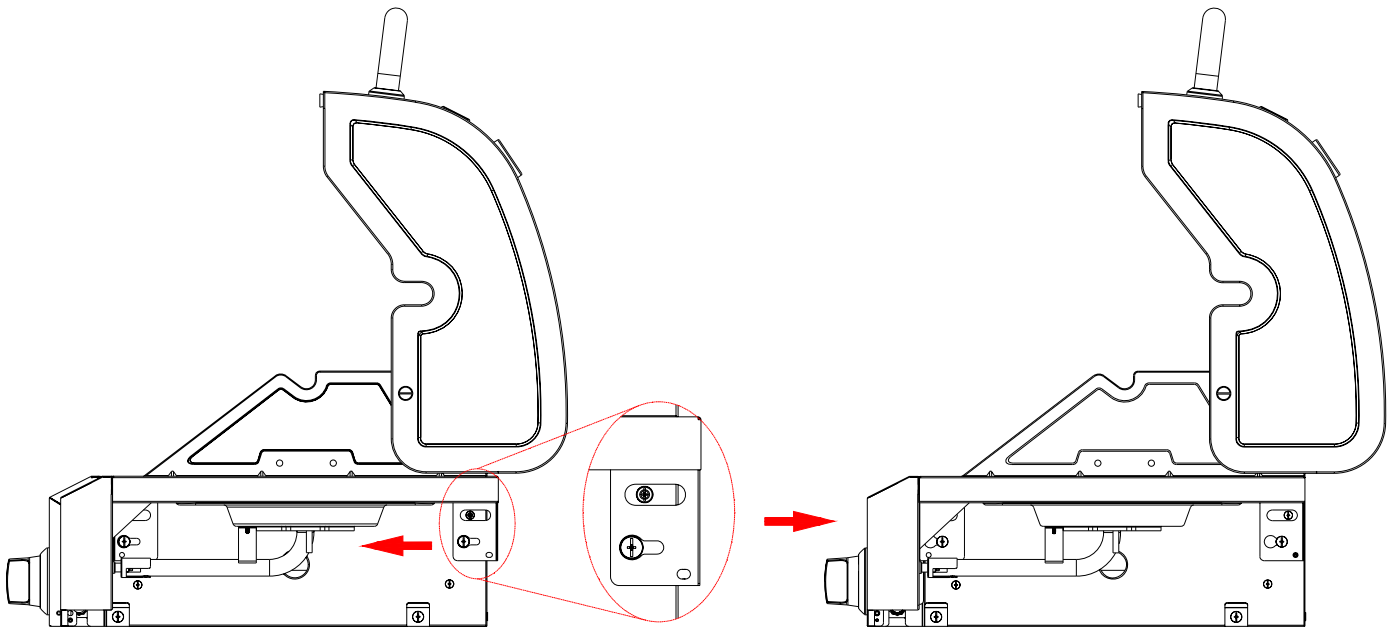
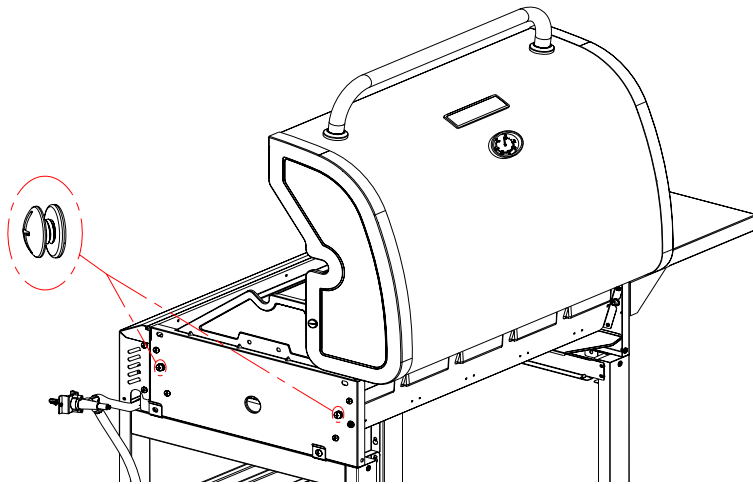
10

Right Side Shelf (1)

- Install the (2) **M6 × 13 Screws** on the Right of Firebox. Do not fully tighten the screws.
- Place on the Right Side Shelf and pull to its position.



M6X13 screw Qty: 2 pcs



11

Right Side Shelf (2)

- Open the Lid, attach the shelf to Firebox as follows:
 - From inside to outside of firebox with **(2) M6×13 Screws** and **(2) M6 compression washers**. (A)
- Align the Side Fascia and Control Panel, attach them from outside to inside of Firebox with **(1) M4×10 Screws**. Attach Left Side Shelf to Control Panel with **(1) M4×10 Screws**, fully tighten the **(2) M6×13 Screws** in above step as shown. (B)

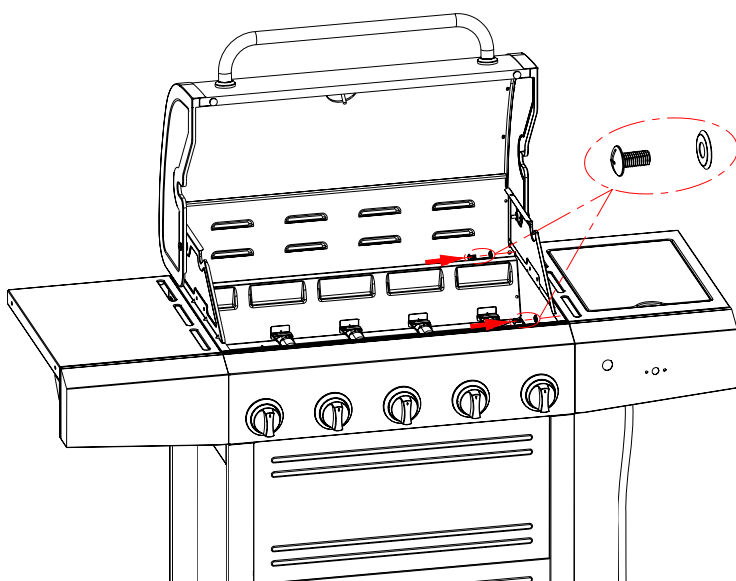


M4X10 screw Qty: 2 pcs

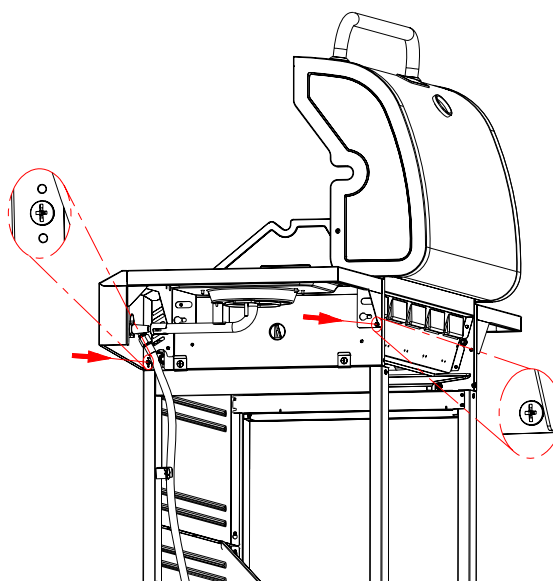
M6X13 screw Qty: 2 pcs

M6 compression washer Qty: 2 pcs

A



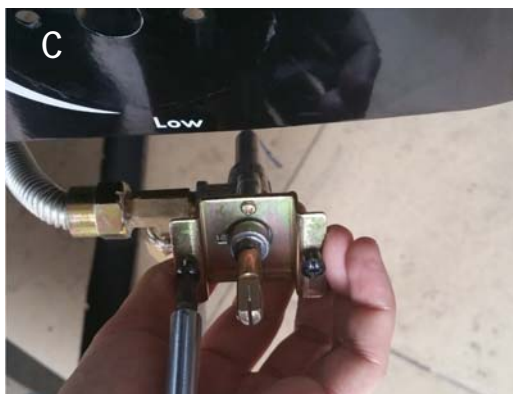
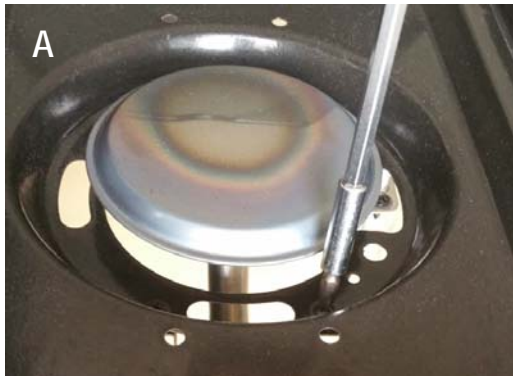
B



12

Side burner (The pictures just for your reference.)

- Loosen side burner in side shelf. (B). To loosen, unscrew and remove two front screws and washers holding side burner in place. (A). Note: Do not loosen electrode screw.
- Remove the 2 pre-installed screws from the valve stem and set them aside. (C)
- Insert valve stem through hole in fascia. (D). Install previously removed 2 screws .Note: Do not tighten these 2 screws until the bezel is attached to fascia and valve face. (E).
- Insert bezel openings over valve stem and the 2 screws (F). Slide bezel down onto screws. Tighten the 2 screws to secure bezel to fascia (G).
- Place side burner tube over the valve, making sure that valve is inside side burner tube. (H)
- Push control knob onto side burner valve stem. (I)
- Reattach side burner to side burner shelf with the 2 previously removed screws. Replace side burner grate. (J)
- Remove igniter cap and nut pre-assembled to the electronic ignition module, and use them to attach ignition module to the right fascia. Connect both igniter wires to the igniter module on the inside of the right fascia. To connect, push igniter wire tips onto pins in igniter module. (K)
- Unscrew igniter cap from control panel. Insert (1) AAA battery (provided in blister pack) into battery slot with positive end (+) facing outward. Screw igniter cap back onto panel. (L)

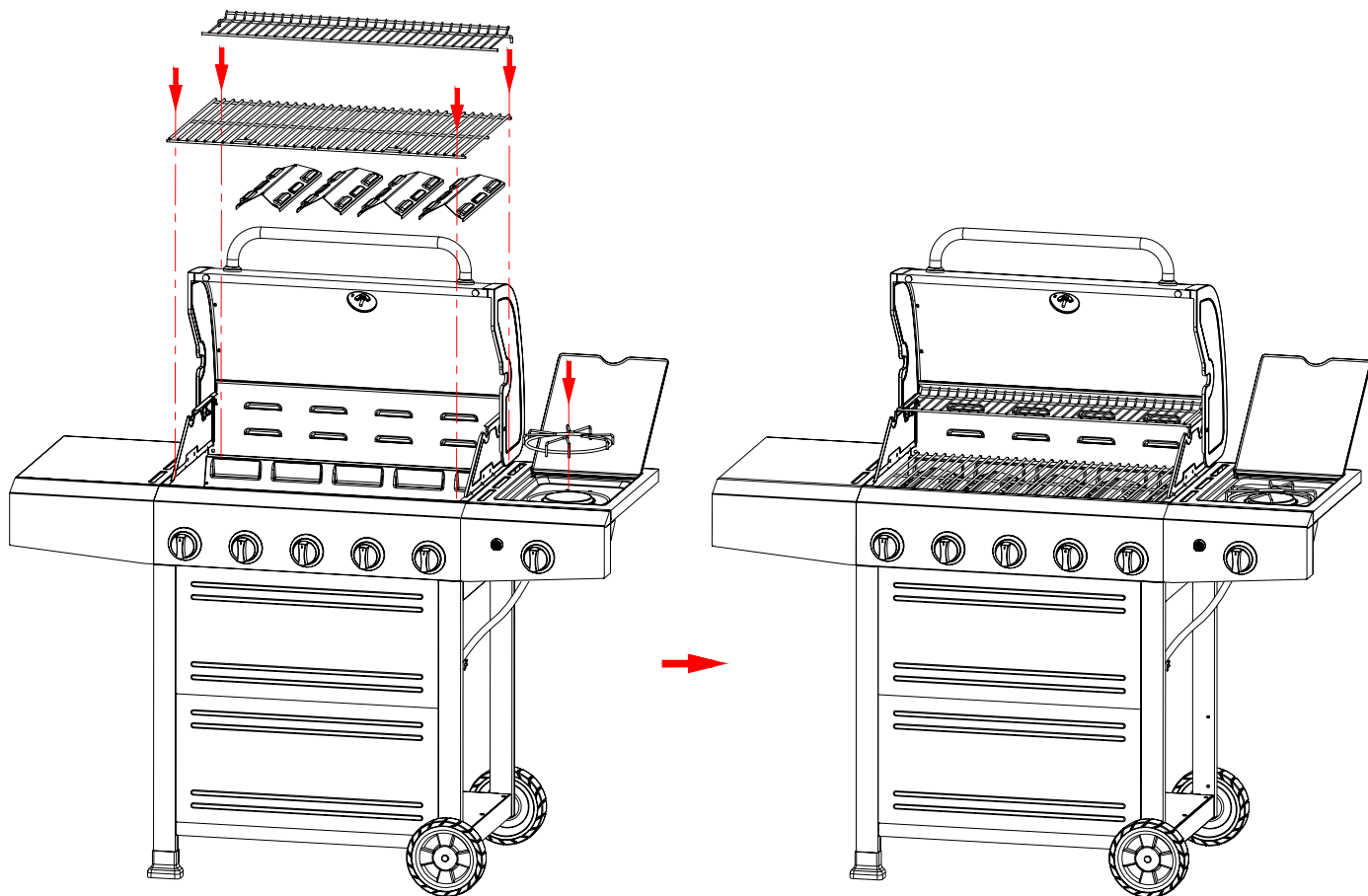




13

Heat Diffusers, Cooking Grates and Warming Rack

- Place Heat Diffusers over burners. Diffusers will fit in firebox in either direction. Fit tabs in firebox front through slots in Diffusers tips, Fit diffusers tips between tabs in Firebox Rear.
- Place Cooking Grates onto grate rests at front and rear of Firebox.
- Insert warming rack into brackets at top of Firebox with Curved edge to front as shown.



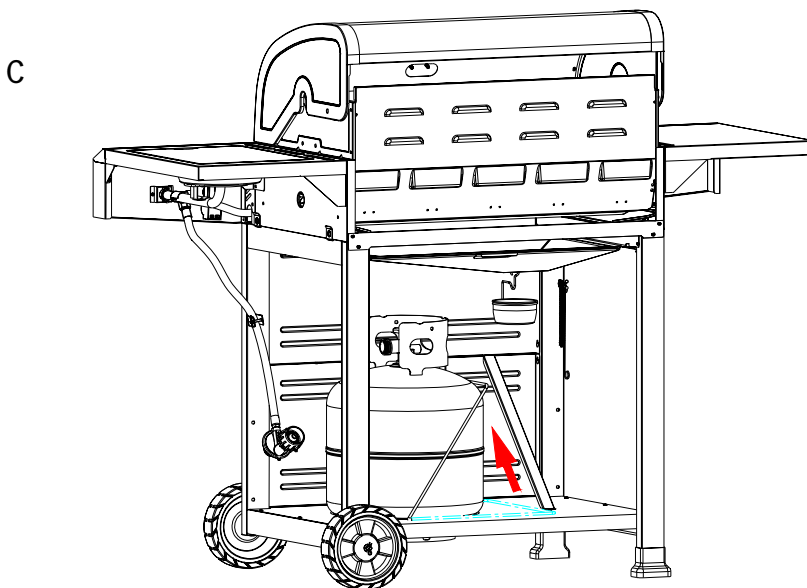
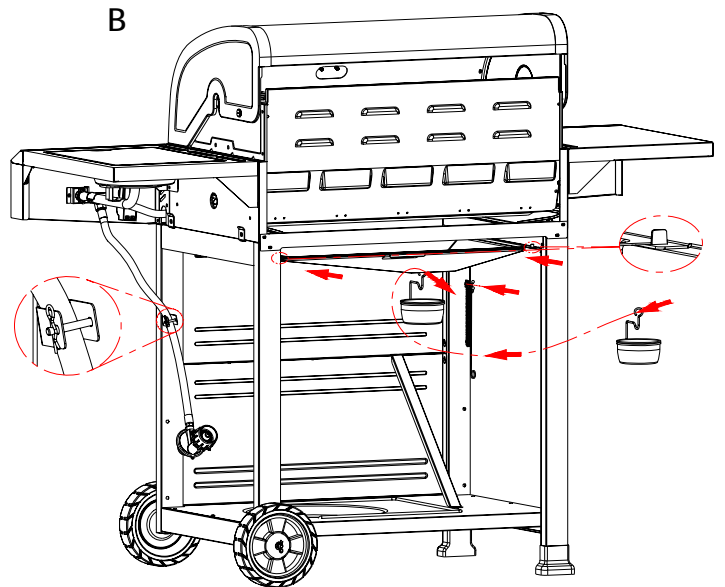
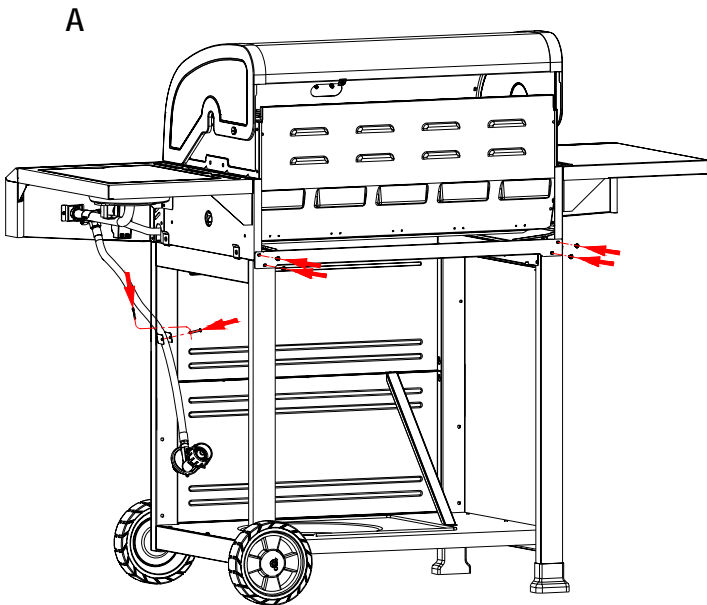
14

Drip Tray, Drip Cup and LP Tank

- Attach Back Rail to the Cart and Grill Head with **(4) M4 X 10 Screws** as shown. (A)
- Remove the cotter key and retention pin from the hose bracket on cart right leg. Insert hose into bracket and replace cotter and pin.
- Hang Drip Cup Clip from bottom of drip tray, and insert Drip Tray into bottom of Firebox from back of cart. Fit Drip Cup into Drip Cup Clip. (B)
- Place LP tank into hole in bottom shelf with tank collar opening facing to side as shown. (C)
Raise tank holder to hold LP tanks securely in place.



M4X10 screw Qty: 4 pcs



EMERGENCIES: If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.

Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	<ul style="list-style-type: none"> • Damaged hose. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. If the hose is cracked or cut but not burned, simply replace valve / hose / regulator. If the hose is burned, the cause could be other than a faulty valve/hose/regulator. Discontinue use of grill until a plumber or gas technician has investigated and corrected the problem. • Replace LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> • Mechanical failure due to rusting or mishandling. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking from LP cylinder valve.	<ul style="list-style-type: none"> • Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	<ul style="list-style-type: none"> • Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Spider Alert and Cleaning the Burner Assembly sections of this Use & Care Guide.
Fire coming through control panel.	<ul style="list-style-type: none"> • Fire in burner tube section of burner due to blockage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess Drip from inside firebox area, Drip tray, and other surfaces.
Drip fire or continuous excessive flames above cooking surface.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much Drip buildup in burner area. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess Drip from inside firebox area, Drip tray, and other surfaces.



Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
<p>Burner (s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)</p> <p>Continued on next page.</p>	<p>GAS ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trying to light wrong burner. • Burner not engaged with control valve. • Obstruction in burner. • No gas flow. • Vapor lock at coupling nut to LP cylinder. • Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected. <p>ELECTRICAL ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Electrode cracked or broken; "sparks at crack. • Electrode tip not in proper position. • Wire and/or electrode covered with cooking residue. • Wires are loose or disconnected. • Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode. • Dead battery. 	<ul style="list-style-type: none"> • See instructions on control panel and in Use and Care section. • Make sure valves are positioned inside of burner tubes. • Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care. • Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow." • Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry. • Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools. • Replace electrode (s). <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary. <p>Sideburner</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. the distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. • Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab. • Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. • Replace ignitor wire/electrode assembly. • Replace with a new AAA-size alkaline battery.

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)	ELECTRONIC IGNITION: <ul style="list-style-type: none"> No spark, no ignition noise. No spark, some ignition noise. Sparks, but not at electrode or at full strength. 	<ul style="list-style-type: none"> See Section I of Electronic Ignition System. See Section II of Electronic Ignition System. See Section III of Electronic Ignition System.
Burner(s) will not match light.	<ul style="list-style-type: none"> See "GAS ISSUES:" on previous page. Match will not reach. Improper method of match-lighting. 	<ul style="list-style-type: none"> Use long-stem match (fireplace match). See "Match-Lighting" section of Use and Care.
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> Out of gas. Excess flow valve tripped. 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 and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> High or gusting winds. Low on LP gas. Excess flow valve tripped. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn front of grill to face wind or increase flame height. Refill LP cylinder. Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> Drip buildup. Excessive fat in meat. Excessive cooking temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean burners and inside of grill/firebox. Trim fat from meat before grilling. Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent Drip fire.	<ul style="list-style-type: none"> Drip trapped by food buildup around burner system. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
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 and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.
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"> Drip 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.

Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause		
<p>SECTION I No sparks appear at any electrodes when control knob turned to ; no noise can be heard from spark module.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Battery not installed properly. • Dead battery. • Button assembly not installed properly. • Faulty spark module. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check battery orientation. • Has battery been used previously? • Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding. • If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" end up and "-" end down.) • Replace battery with new AAA-size alkaline battery. • Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully. • Replace spark module assembly.
<p>SECTION II No sparks appear at any electrodes when control knob turned to ; noise can be heard from spark module.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Output lead connections not connected. 	<ul style="list-style-type: none"> • Are output connections on and tight? 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.
<p>SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Output lead connections not connected. • Electrical arc between output wires and grill frame. • Weak battery. • Electrodes are wet. • Electrodes cracked or Broken; "sparks at crack" 	<ul style="list-style-type: none"> • Are output connections on and tight? • If possible, observe grill in Dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame. • All sparks present but weak or at slow rate. • Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports? • Inspect electrodes for cracks. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. • If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires. • Replace battery with a new AAA-size alkaline battery. • Use paper towel to remove moisture. • Replace cracked or broken electrodes.

PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague toda llama al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.

ADVERTENCIA

1. No guarde ni use gasolina ni otros líquidos o gases inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.
2. No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.

Comuníquese con el centro de servicio para parrillas para solicitar ayuda o repuestos

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al **1-888-287-0735**. Hablará con un representante del fabricante de la parrilla, no con un empleado de Sears. Para pedir piezas nuevas, llame a Sears al **1-888-287-0735**.

Inscripción del producto

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de inscripción.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

CAUTION

Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.

Medidas de seguridad para la instalación

- Por favor, lea este manual del usuario en su totalidad antes de usar la parrilla.
- El incumplimiento de las enseñanzas impartidas en serio puede resultar en lesiones corporales y / o daños materiales.
- Algunas partes de esta parrilla pueden tener bordes filosos. Por favor, use guantes protectores adecuados.
- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad reguladora / de válvula suministrada.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el **National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles)**, y las normas **NFPA 54 / ANSI Z223.1** y **Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano)**, **CSA B149.1**. El manejo y el almacenamiento de los cilindros de gas propano se debe realizar de conformidad con el código sobre gas propano **NFPA/ANSI 58**. No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el **National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad)**, **ANSI / NFPA 70**. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

IMPORTANTE: Esta parrilla es para uso exclusivo al aire libre y no está destinada a ser instalada en o sobre vehículos de recreo o embarcaciones.

NOTA PARA EL INSTALADOR: Deje este manual del usuario con el cliente después de la entrega y / o instalación.

NOTA A LOS CONSUMIDORES: Deje este manual del usuario en un lugar conveniente para futura referencia.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

CAUTION

CAUTION: Indica una situación potencialmente peligrosa o práctica peligrosa que, de no evitarse, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad31
Centro de servicio para parrillas.31
Información de inscripción de la garantía31
Símbolos de seguridad31
Medidas de seguridad para la instalación31
Garantía para la parrilla BBQ PRO32
Uso y mantenimiento33-39
Lista de piezas 40
Vista esquemática de las piezas 41
Armado 42
Antes De La Asamblea 43-56
Resolución de problemas57-59

GARANTIA LIMITADA

Garantía limitada de un año en PERMASTEEL Grill

Si esta parrilla falla debido a defectos de material o de mano de obra dentro del plazo de un año desde la fecha de compra, Llame 1-888-287-0735 M - F 8:00-5:00 del Pacífico para piezas de recambio. Se requiere prueba de compra para un reemplazo de piezas de garantía consumidor es responsable de S & H de piezas de recambio.

LAS PARRILLAS DE COCCION Y DIFUSORES DE CALOR: 1 año de garantía; no cubre caídas, cincelado, rayar o dañar la superficie.

PIEZAS DE ACERO INOXIDABLE: 1 año de garantía contra la perforación; no cubre problemas cosméticos como, arañazos o corrosión superficial.

TODAS LAS OTRAS PARTES: 1 año de garantía limitada (incluye, pero no limitado a, las válvulas, marco, vivienda, carro, panel de control, encendedor, regulador, mangueras). No cubre cincelado, arañazos, corrosión grietas superficial, raspaduras o herrumbre.

Garantía limitada los quemadores

Durante 1 año a partir de la fecha de compra que cualquier quemador Rust a través será reemplazado sin cargo al consumidor Es responsable de S & H de reemplazos.

El amparo de todas las garantías quedará nulo y sin valor si la parrilla se usa alguna vez para fines comerciales o de alquiler. Esta garantía es válida únicamente si la parrilla se usa en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos específicos, y es posible que tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Permasteel, Inc.
14266 Euclid Ave
Bldg 27
Chino, CA 91710



ADVERTENCIA



PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA⁴¹

1. Subproductos de la combustión generados al usar este producto contienen sustancias químicas conocidas en el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros problemas reproductivos.⁴¹

2. Este producto contiene químicos, incluyendo plomo y sus compuestos, conocidos en el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.⁴¹

Lávase las manos después de manipular este.⁴¹

41

USO Y MANTENIMIENTO



PELIGRO



- **NUNCA** guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.

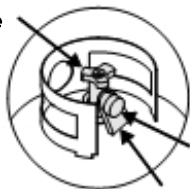


- **Nunca** cargue el tanque con más del 80% de su capacidad.
- Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.
- Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- **CIERRE** todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo del tanque que se encuentra por debajo de el estante inferior, y luego levante el tanque y sáquelo del carro. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas.

Válvula del tanque de gas



Tapa de seguridad
Tira de sujeción

- Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula. Los otros tipos de cofias o tapones pueden dejar escapar el gas propano. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas propano

- El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Debe estar fabricados y codificados según las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano. El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
 - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
 - Una válvula de paso de seguridad.
 - Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**
- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. Por su propia seguridad, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

- Recorra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas **debe purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de gas propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de Tanques de gas de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que los tanques de gas, nuevos o de recambio, no tengan fugas ANTES de conectarlos a la parrilla.**

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano Por su propia seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
- Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.

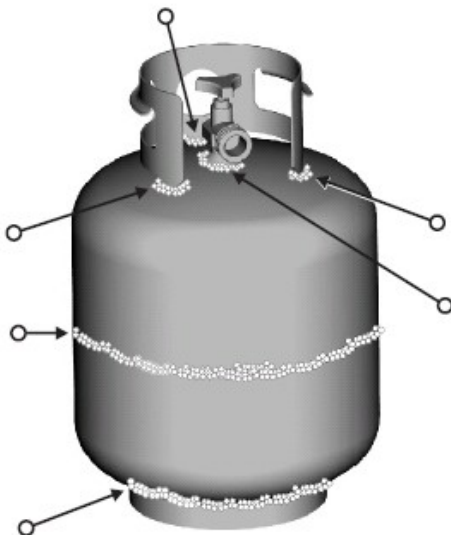


ADVERTENCIA



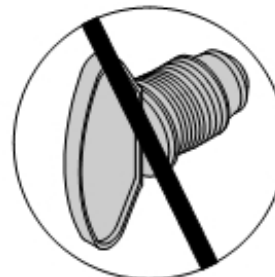
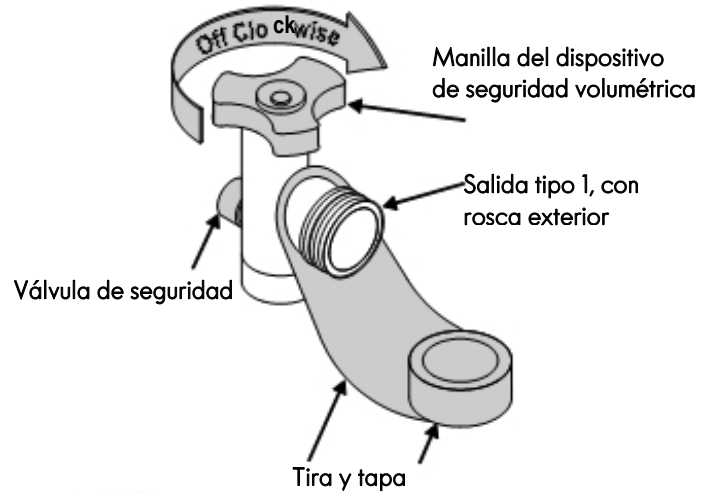
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.



Como conectar el regulador al tanque de gas propano

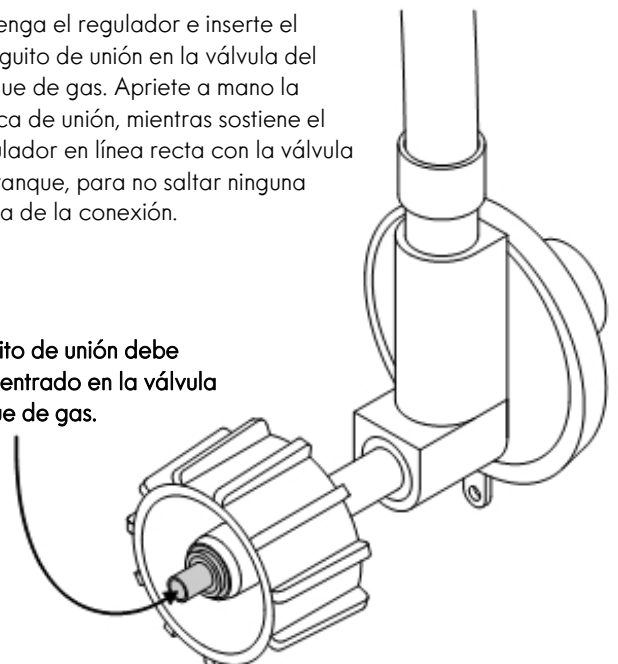
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).
3. CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que **se detenga por completo.**
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula.

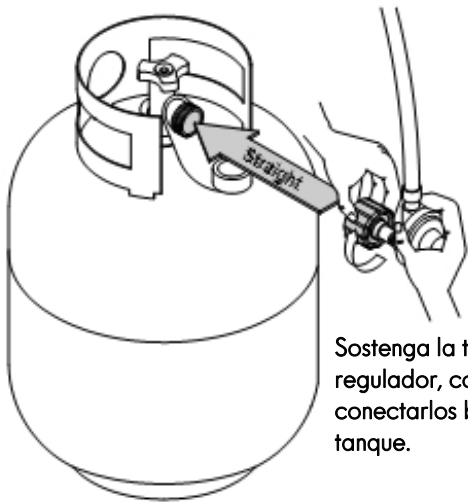


No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con rosca exterior). Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.

El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano únicamente -- no use herramientas.**

NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador 1-800-4-MY-HOME®.**



- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.



- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones.
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, **DETÉNGASE** y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, **¡cierre de inmediato** la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de **APAGADO**.
2. Cerciérese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un *sonido de ráfaga*, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar 1-800-4-MY-HOME®.**
4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.

▲ Nunca retire el orificio roscado del extremo de la válvula.



5. Si aparecen burbujas **que aumentan de tamaño**, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas al 1-800-4-MY-HOME®.
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los agujeros laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. **NUNCA** la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. *(Salvo que las briquetas vengan con su parrilla.)*
- Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas de encendido de calentadores de agua, electrodomésticos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:**
Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de ensamblado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

- ▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- ▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- ▲ Si la aplicación al aire libre del gas que cocina no es adentro uso, el gas se debe dar vuelta apagado en el cilindro de la fuente. El almacenaje de una aplicación al aire libre del gas que cocina dentro es permitido solamente si el cilindro se desconecta y se quita de la aplicación.
- ▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- ▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ El peso máximo que soportan los estantes laterales es 10 lb.
- ▲ La lata para la grasa **debe** estar colocada en su presilla, y se debe vaciar cada vez, después de usarla. No retire la lata para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- ▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- ▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes a la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- ▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Utilice solamente el regulador de presión y el montaje de manguera provistos de esta parrilla. El regulador de presión del reemplazo y los montajes de manguera deben ser especificados o provisto cerca.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de *Resolución de problemas*.
- ▲ Si el regulador se congela, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

⚠️ CAUTION ⚠️

- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado, periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.

Como usar el encendedor

1. Abra la tapa durante la iluminación.
2. Válvula de gas de Encienda el tanque.
3. Gire la perilla del quemador principal Hi.
4. Presione y sostenga el botón de encendido electrónico. Usted escuchará un sonido de chasquido de los electrodos.
5. Si el encendido no se produce en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
6. Para encender otros quemadores principales después de encendido encendido quemador, girar una perilla de control que es adyacente a una hornilla encendida a Hi. Encender quemador izquierdo fin
7. Para encender el quemador lateral, siga los pasos 2-4 usando la perilla del quemador lateral.

 **ADVERTENCIA** 

Gire los controles y la fuente de gas o OFF tanque cuando no esté en uso.

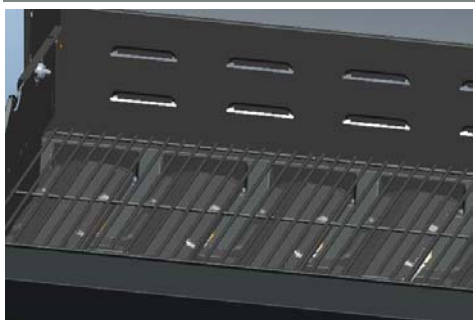
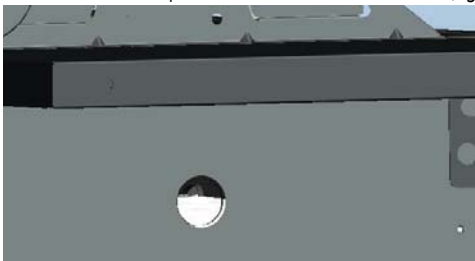
 **CAUTION** 

Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO (OFF), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Coloque un fósforo encendido en el portafósforos, y luego en el orificio de encendido con fósforos ubicado en la parte inferior del lado de la parrilla, (como se ilustra más abajo).
3. Oprima y gire la perilla del QUEMADOR DE ENCENDIDO a la posición de ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
4. Para encender el quemador del lado derecho, gire la perilla



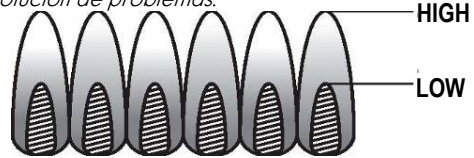
Encendido con fósforos de quemador lateral

1. Abra la tapa o la cubierta del quemador lateral durante el encendido.
2. Abra el gas en el tanque o en la fuente de suministro.
3. Oprima y gire la perilla de control del quemador lateral a la graduación de llama ➔ ALTA.



Control de la llama del quemador

- Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación ALTA (HI) a la graduación BAJA (LO). Deberá ver una llama más reducida en la graduación baja que en la graduación alta. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la *Caída repentina de las llamas o llamas bajas* en la sección de *Resolución de problemas*.



Como apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de APAGADO (OFF).

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Presione el botón del encendedor rápidamente. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la *sección de Resolución de problemas*

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de APAGADO (OFF). Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación BAJA y luego regréselas a la posición de APAGADO. Las válvulas deben girar suavemente.

Control de la manguera

- Antes de cada uso, verifique que las mangueras no tengan cortes ni estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

Cast Iron Grate Condimento (si procede)

Primer uso –Antes del primer uso, la temporada de rejillas de hierro fundido de la siguiente manera: Limpiar las rejillas de hierro fundido con agua caliente. No use jabón. Rejillas Seque bien con una toalla de tela. Rejillas Coat con aceite vegetal o aerosol antiadherente para cocinar. Coloque las rejillas en la parrilla. Comience parrilla y levante lentamente la temperatura a 350 ° - 400 ° F. rejillas de calor durante una hora. Apague la parrilla y las rejillas permiten que se enfríen completamente antes de usar para cocinar.

Limpieza –No use jabón para limpiar las parrillas. Rejillas limpias con un cepillo duro y agua caliente. Rejillas Seque bien con una toalla de tela.

Re-condimento –Re-temporada rejas cuando manchas de óxido aparecen en la superficie de la rejilla. Cuando las rejillas de volver a sazonar, jabón puede usarse con agua caliente para limpiar las parrillas. Después de la limpieza, rejas secos a fondo con una toalla de tela. Rejillas Coat con aceite vegetal o aerosol antiadherente para cocinar. Coloque las rejillas en la parrilla. Comience parrilla y levante lentamente la temperatura a 350 ° - 400 ° F. rejillas de calor durante una hora. Apague la parrilla y las rejillas permiten que se enfríen completamente antes de usar de nuevo.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no viene pintada de fábrica (**no se debe pintar nunca**). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique limpiadores cáusticos para parrillas / limpiadores de hornos a las superficies pintadas.**

- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas

• con un paño.

- **Superficies de porcelana:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.

- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.

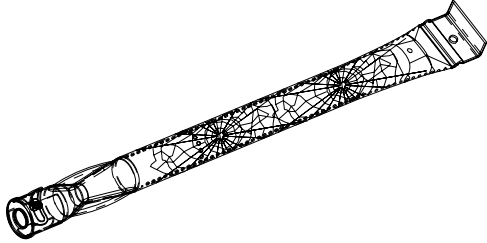
- **Superficies para cocinar:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

- **Bandeja de grasa y la Copa:** Limpie regularmente los goteos de grasa de la bandeja de grasa y la grasa de la Copa. Cuando la parrilla se haya enfriado completamente después de su uso, retire la copa de la bandeja y deslice la bandeja de la parrilla. Limpie la grasa de las superficies de la taza y de la bandeja de lavado con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Seque con un paño suave no abrasivo. Deslice la bandeja en la parrilla y sustituir la copa de nuevo en la bandeja antes de usar la parrilla nuevamente.

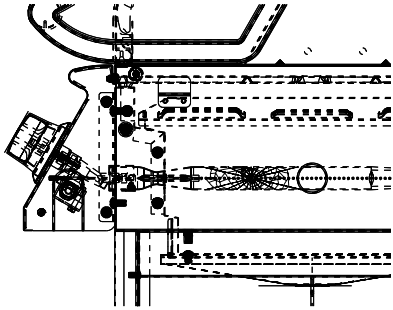


CAUTION

¡ALERTA CONTRA



Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos Venturi.



Las arañas y los insectos pequeños han producido "fogonazos". Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos Venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos Venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo Venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- SOLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre *Cómo limpiar la unidad del quemador* antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.
2. Retire las parrillas de cocción y Termodisipador.
3. Retire los tornillos y los tubos de arrastre de la parte posterior de los quemadores.
4. Retire los tornillos y las arandelas para desconectar el quemador del soporte de la cámara de combustión.
5. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Siga la que le sea más fácil.

- (A) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo de cada quemador.

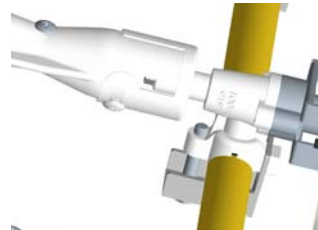


- (B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

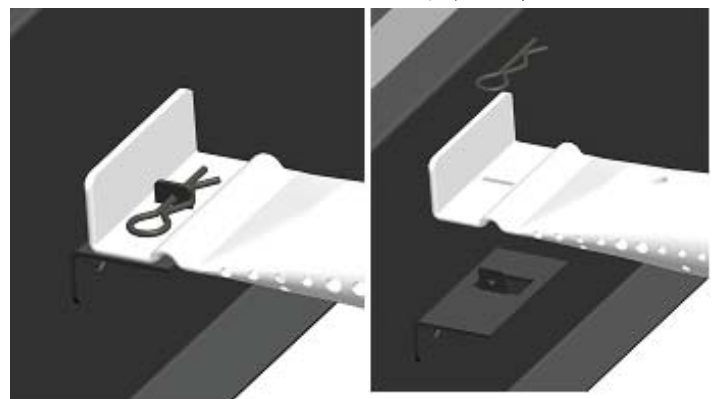
- (C) Use protectores para la vista: Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

6. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
7. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones a la derecha.

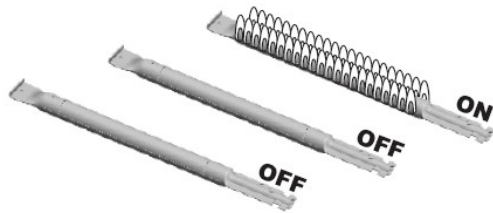


8. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.
9. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
10. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores.



Cocción indirecta

Las aves y los cortes grandes de carne se cocinan lentamente a la perfección en la parrilla por calor indirecto. El calor de los quemadores elegidos circula suavemente por la parrilla, cocinando la carne y las aves sin contacto directo con la llama. Este método disminuye considerablemente los fognazos al cocer cortes de carne con mucha grasa, debido a que no hay llama directa que incendie la grasa y los jugos durante la cocción. during cooking.



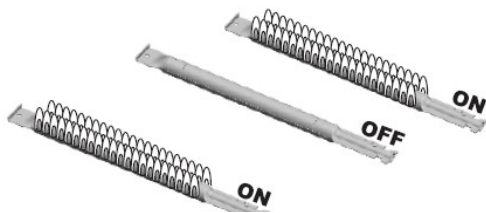
Cocción con 1 quemador

Cocine con calor directo o indirecto.

Es lo mejor para porciones pequeñas de comida o alimento.
Consume menos combustible.

Instrucciones para la cocción indirecta

- Siempre cocine con la tapa cerrada.
- Debido a las condiciones del clima, el tiempo de cocción puede variar. En tiempo frío y ventoso, es posible que sea necesario elevar la graduación de la temperatura para garantizar una suficiente temperatura de cocción.



Cocción con 2 quemadores

Excelente cocción con calor indirecto en graduación baja.
Produce calentamiento lento y uniforme.
Ideal para asar y hornear lentamente.

Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

Para mayor información llame a: la línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE UU, 1-800-535-4555. En Washington, D.C. por el (202) 720-3333, entre las 10.00 y las 16.00 horas, hora normal del Este. EST.

Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las piezas de ave preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Use un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 180° F; las pechugas, 170° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- La temperatura de las hamburguesas hechas con carne molida de res o de ave, debe alcanzar 160° F, y el color de su centro debe ser marrón, sin jugos de color rosado. Los filetes, asados y chuletas de res, de ternera y de cordero se pueden asar a 145° F. La temperatura de todos los cortes de cerdo debe alcanzar 160° F.
- NUNCA cocine parcialmente las piezas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.
- Cuando recaliente los alimentos de comida rápida o las carnes ya cocidas por completo, áselos a 165° F, o hasta que humeen.

ADVERTENCIA: Para asegurarse que la comida se pueda comer sin peligro, debe cocinarse a las temperaturas internas mínimas señaladas en la tabla siguiente:

USDA* Temperaturas internas mínimas de cocción	
Carne de res, ternera, cordero y cerdo –Corta todo **	145° F
Pescado	145° F
Carne de res, ternera, cordero y cerdo– Carne	160° F
Platos a base de huevos	160° F
Pavo, pollo y pato - piezas enteras, y de tierra	165° F

* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

** Permitir que la carne de un descanso de tres minutos antes de cortarlo o consumir.

LISTA DE PIEZAS

Clave	Descripción	Cant	Pieza No.	Clave	Descripción	Cant	Pieza No.
A01	Tapa	1	52200004	D06	quemador lateral	1	52200053
A02	Indicador de temperatura	1	52200015	D07	Lado derecho del estante	1	52220047
A03	Logo	1	52200300	D08	Módulo de encendido electrónico	1	40800122
A04	Rote la vara, la tapa	2	50300207	D09	Fascia, estante lateral derecho	1	52220049
A05	Caucho de silicona parachoques, Tapa	2	40700103	E01	El lado superior del carril	2	52200061
A06	Bisel, mango de la tapa	2	40900013	E02	Soporte bandeja de goteo derecha	1	52200071
A07	mango de la tapa	1	40900012	E03	Pasador fijo de la manguera	1	40800134
B01	rejilla para calentar	1	52220030	E04	Derecha pata delantera (5C)	1	52220266
B02	Parrilla de cocción	2	40120101	E05	Lado inferior del carril	2	52200064
B03	difusor de calor	5	40820023	E06	eje de Rod	1	408D00125
B04	quemador principal	4	40700125	E07	Rueda	2	40800124
B05	Encendedor de alambre, el encendido del quemador	1	52200035	E08	Tuerca hexagonal	3	110011
B06	Quemador	1	52200034	E09	Arandela plana	3	110018
B07	La válvula de gas, quemador lateral	1	40900209	E10	chaveta	11	110050
B08	Regulador	1	408D00115	E11	Volver Rail	1	52200074
B09	La válvula de gas, quemador principal	5	40900205	E12	Bandeja de goteo	1	52200031
B10	Colector, quemador principal	1	50300041	E13	Copa de goteo	1	40800026
B11	Firebox	1	52200018	E14	Clip de goteo Copa	1	40800131
B12	Llama llevar a lo largo del tubo	4	50300024	E15	Panel frontal	2	52220075
B13	Caucho de silicona parachoques, Firebox	2	40700099	E16	Derecha pata trasera (5D)	1	522200268
B14	Panel de control	1	52220037	E17	El tanque del bafle	1	40820090
B15	Perilla de control	6	50500042	E18	Estantería del fondo	1	52220073
B16	bisel perilla	6	40800034	E19	La pata trasera izquierda (5B)	1	52220259
C01	Estante lateral izquierdo	1	52220040	E20	Soporte bandeja de goteo izquierda	1	52200070
C02	Barra lateral del estante del ángulo de ayuda	2	40920109	E21	nudo de nylon	1	40800129
C03	Fascia, del lado izquierdo del estante	1	52220044	E22	Cadena portafósforos	1	120006
D01	Rote la vara, la tapa del quemador lateral	1	52220050	E23	portafósforos	1	40800128
D02	Tapa del quemador lateral	1	40820065	E24	Izquierda frontal inferior (5A)	1	52220257
D03	Rejilla del quemador lateral	1	40820119	E25	Extensión del pie	2	40800127
D04	Lado de la base del quemador	1	52200052	E26	portatanque	1	40820130
D05	Encendedor de alambre, quemador lateral	1	52200054				

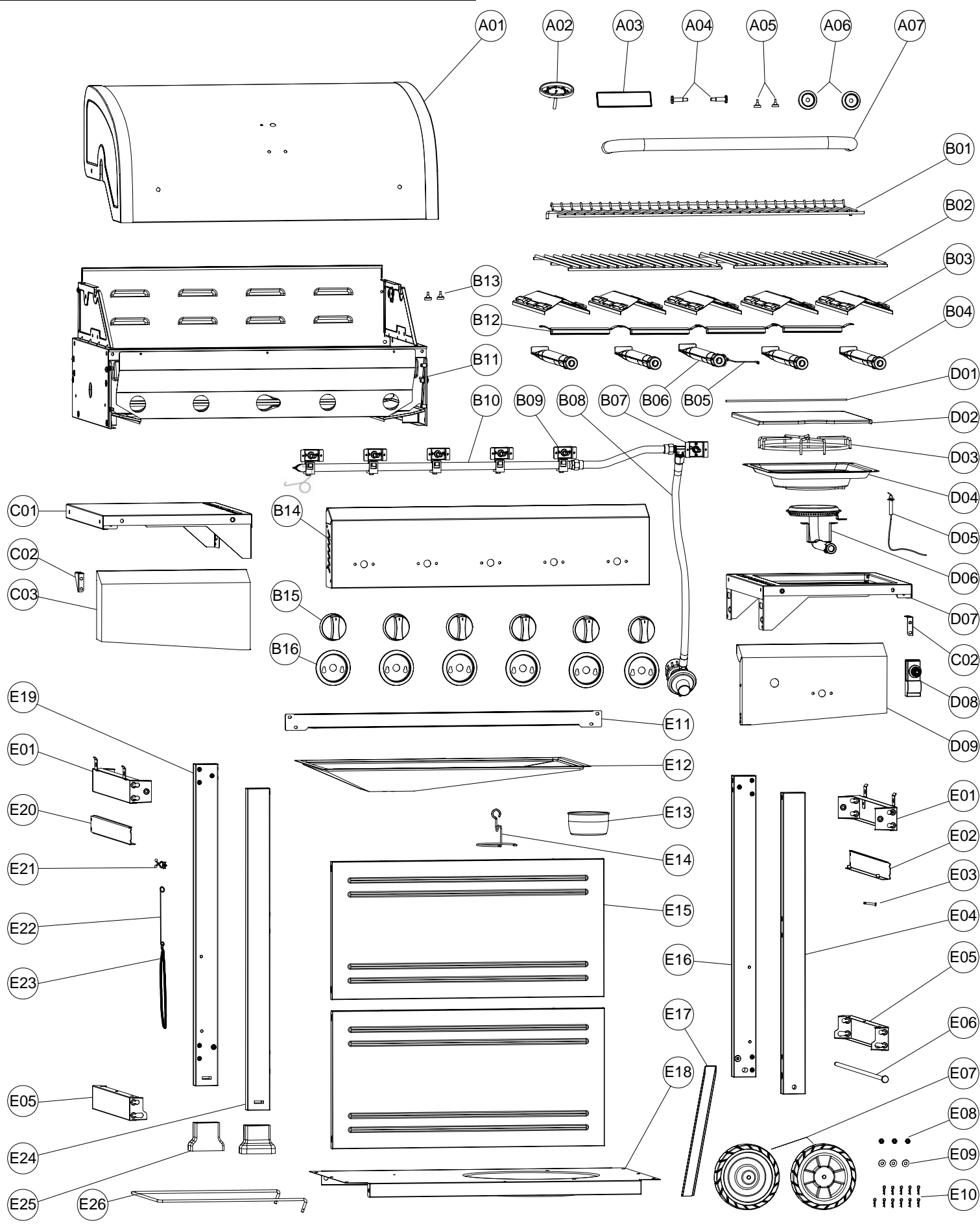
Not Pictured

Paquete De Herrajes	1	522B0088
Manual Del Producto	1	52220080

Si se echa en falta hardware o tiene partes dañadas después de desempacar la parrilla, llame 1-888-287-0735 para su sustitución.

Para pedir piezas de repuesto después de usar la parrilla, llamar a 1-888-287-0735.

DIAGRAMA DE PARTES



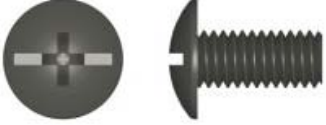



ASAMBLEA

Lea y realizar todas las INSTRUCCIONES DE MONTAJE En las siguientes páginas.

Herramientas necesarias:

- Llave ajustable (no incluido)
- destornillador (no incluido)
- 7/16" Llave combinada (no incluido)
- El siguiente hardware se proporciona en blister para el uso conveniente.

<p>M4X10 tornillo Qty: 50 pcs</p> 	<p>AAA Bateria Qty: 1 pc</p> 
<p>M6X13 tornillo Qty: 16 pcs</p> 	<p>M6 arandela de compresión Qty: 4 pcs</p> 

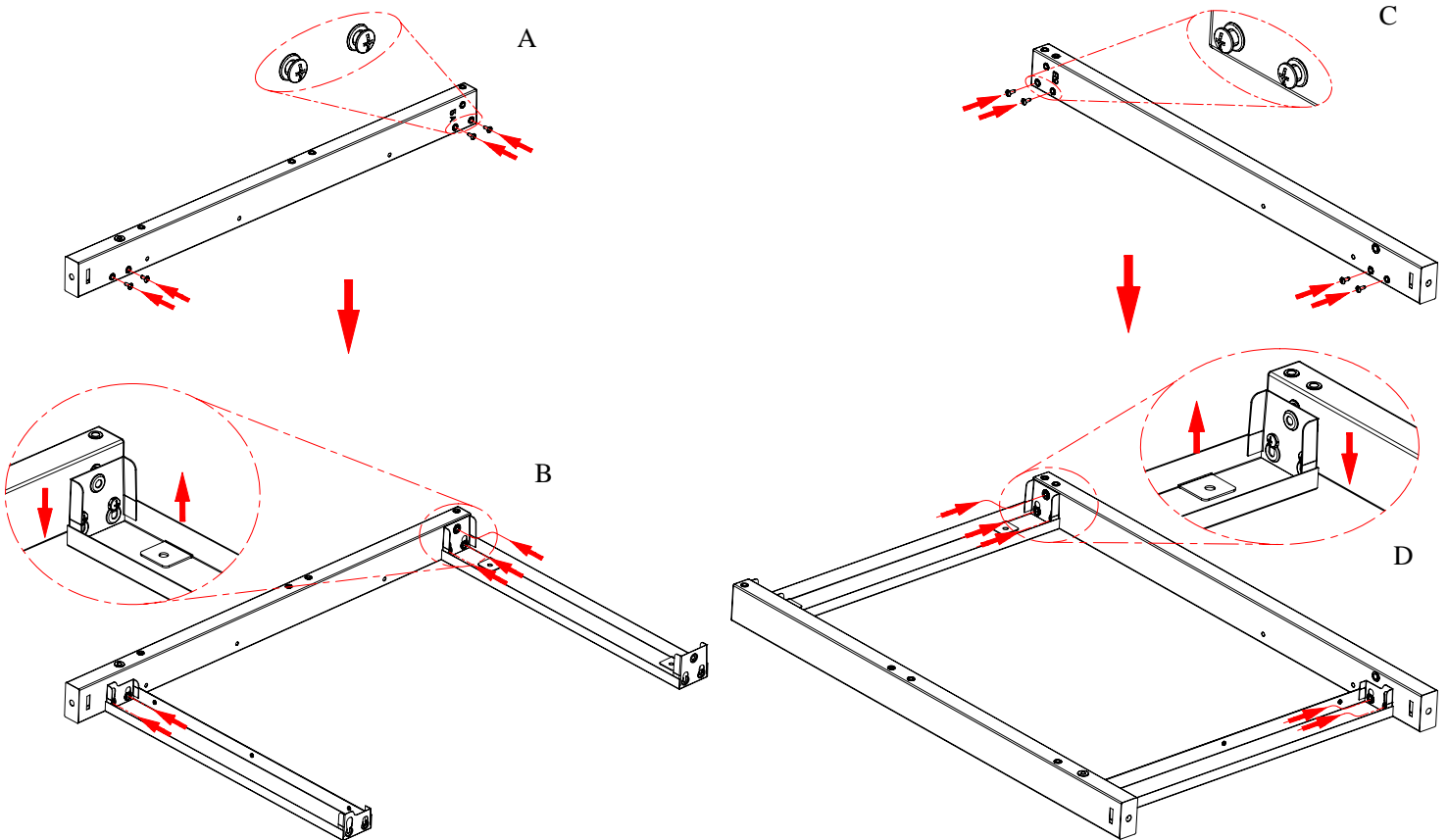
1

Cuadro izquierdo

- Instalar **(4) M4 × 10 Tornillos** como se muestra a la pata marcada "5A". No apriete los tornillos en este momento. (A)
- Conecte un extremo de la parte superior del carril a la pierna, apriete los tornillos y conectar con otro **(1) M4 × 10 Tornillo**. (B)
- Conecte un extremo del lado inferior del carril a la pierna, apriete los tornillos. (B)
- Instalar **(4) M4 × 10 Tornillos** como se muestra a la pata marcada "5B". No apriete los tornillos en este momento. (B)
- Conecte el otro extremo de la parte superior del carril, lado inferior del carril y a la "5B" Pierna, apriete los tornillos. Instale **(1) M4 × 10 Tornillos** como se muestra a otro carril superior lateral (D)



M4x10 Tornillos Qty: 10 pcs



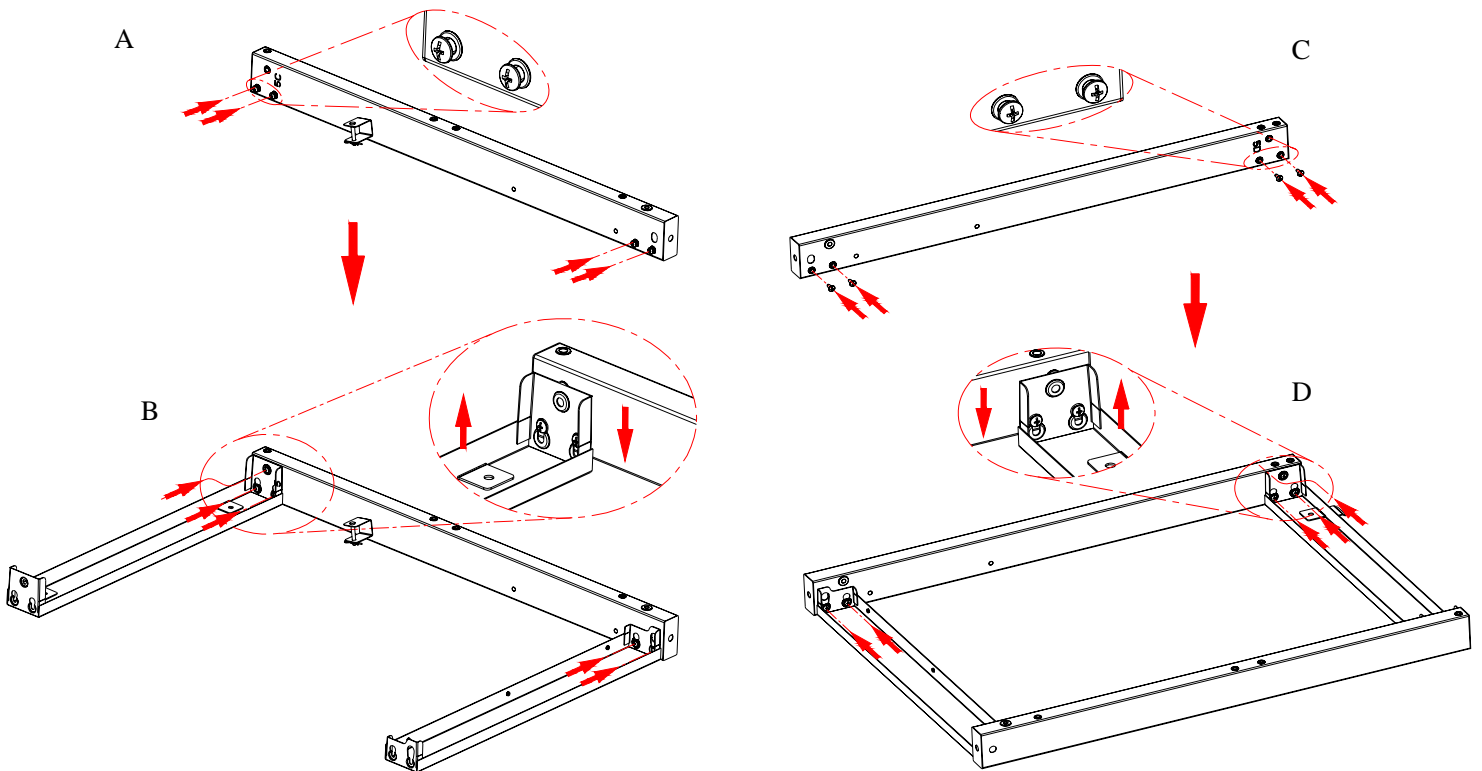
2

cuadro derecho

- Instalar (4) **M4 × 10 Tornillos** como se muestra a la pata marcada "5C". No apriete los tornillos en este momento. (A)
- Conecte un extremo de la parte superior del carril a la pierna, apriete los tornillos y conectar con otro (1) **M4 × 10 Tornillo**. (B)
- Conecte un extremo del lado inferior del carril a la pierna, apriete los tornillos y conectar con otro. (B)
- Instalar (4) **M4 × 10 Tornillos** como se muestra a la pata marcada "5D". No apriete los tornillos en este momento. (C)
- Conecte el otro extremo de la parte superior del carril, lado inferior del carril y a la "5D" Pierna, apriete los tornillos. Instale (1) **M4 × 10 Tornillos** como se muestra a otro carril superior lateral (D)



M4x10 Tornillos Qty: 14 pcs



3

Bottom Shelf

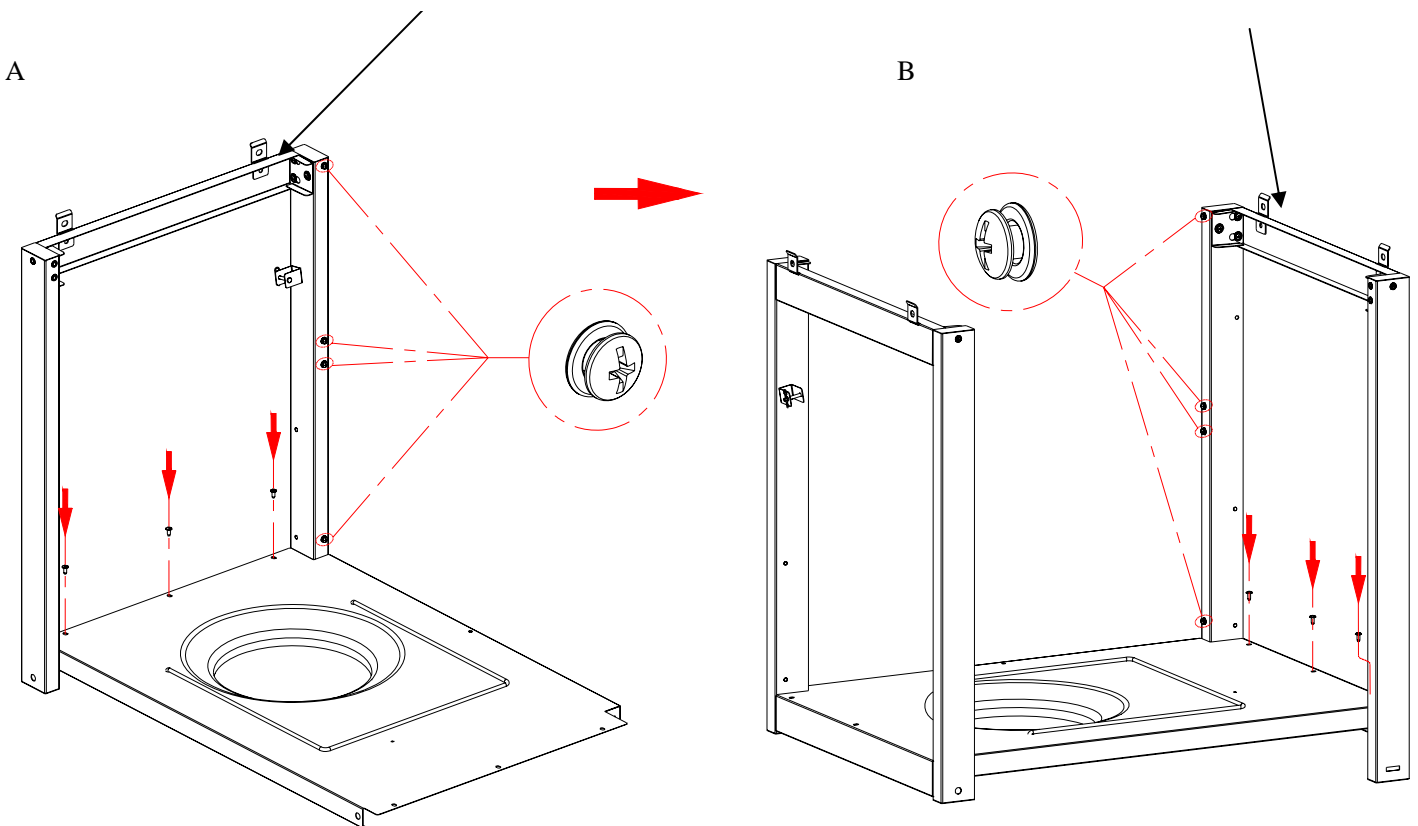
- Instalar **(4) M4 × 10 Tornillos** como se muestra a la derecha del marco. No apriete los tornillos en este momento. (A)
- Adjuntar estante inferior al cuadro derecho Pierna con **(3) M4 × 10 Tornillos**. No apriete los tornillos. (A)
- Instalar **(4) M4 × 10 Tornillos** como se muestra al cuadro izquierdo. No apriete los tornillos en este momento. (B)
- Adjuntar estante inferior al cuadro izquierdo Pierna con **(3) M4 × 10 Tornillos**. No apriete los tornillos. (B)



M4x10 Tornillos Qty: 14 pcs

Marco lateral derecho (5C & 5D)

Marco de la izquierda (5A & 5B)



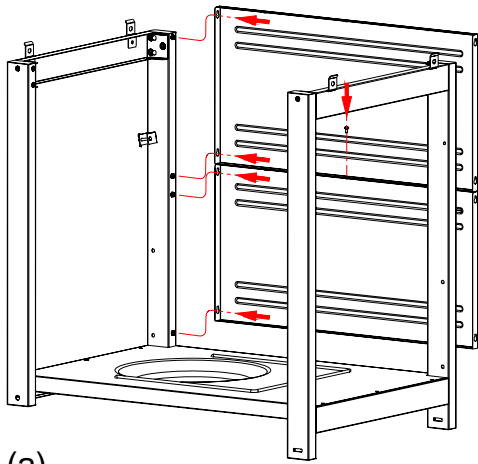
4

Panel frontal

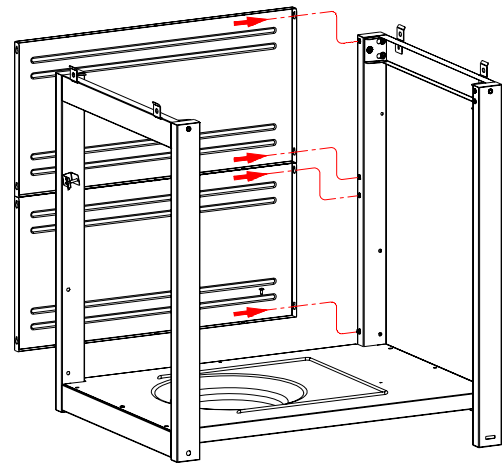
- Conecte los dos paneles frontales junto con **(1) M4 × 10 Tornillos** como se muestra. (a)
- Coloque los paneles frontales a la compra, deje los 2 tornillos superiores aflojar y apretar todos los tornillos conservan.(a-1)
- Fije el soporte de la bandeja de goteo Derecho a la Armadura Derecha(b), apriete completamente el tornillo, apriete el otro extremo de la barra de soporte a la estructura con **(2) M4 × 10 Tornillos** como se muestra. (C)
- Coloque la izquierda goteo soporte de la bandeja para el cuadro izquierdo(d-1), apriete completamente el tornillo, apriete el otro extremo del soporte de la bandeja Bar Izquierda goteo a la estructura con **(2) M4 × 10 Tornillos** como se muestra. Atornille el panel frontal y estante inferior con **(1) M4 × 10 Tornillos** (el orificio del tornillo central). (d)



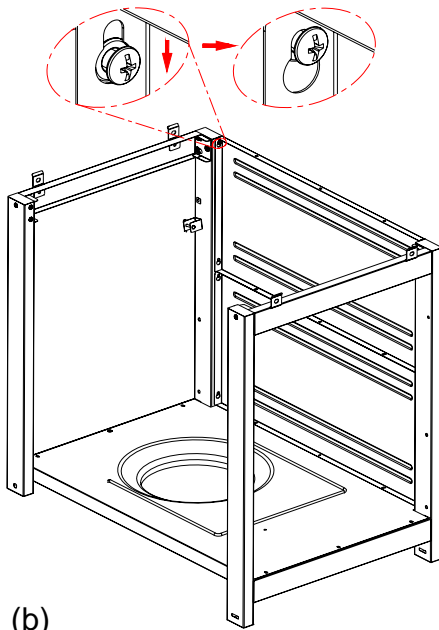
M4x10 Tornillos Qty: 6 pcs



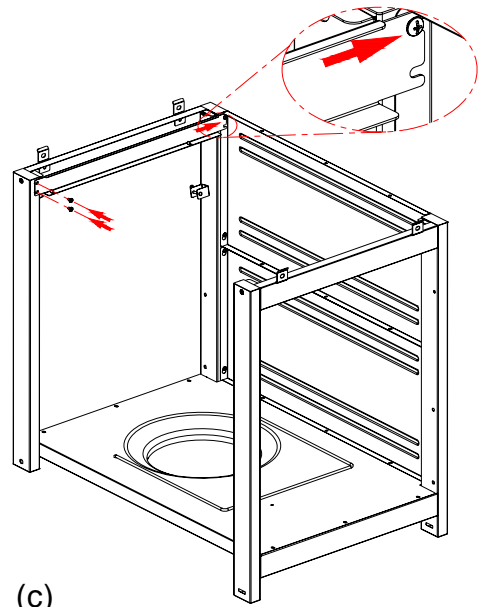
(a)



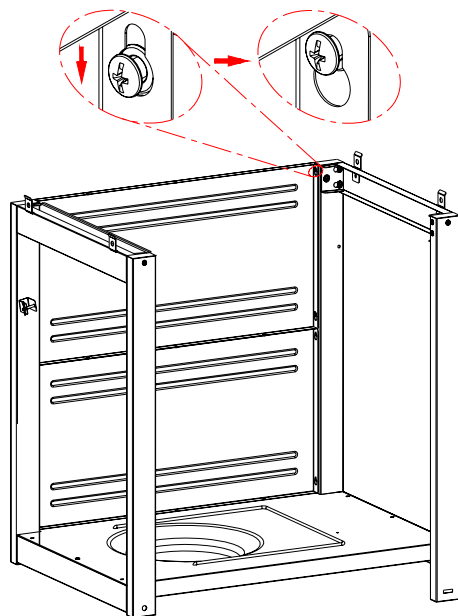
(a-1)



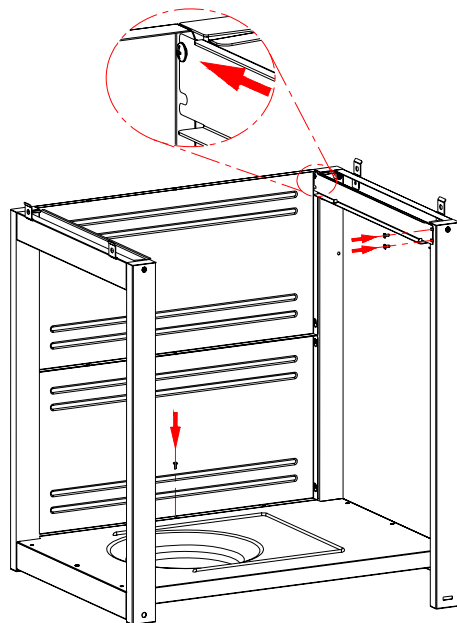
(b)



(c)



(d-1)



(d)

5

Ruedas a la Cesta

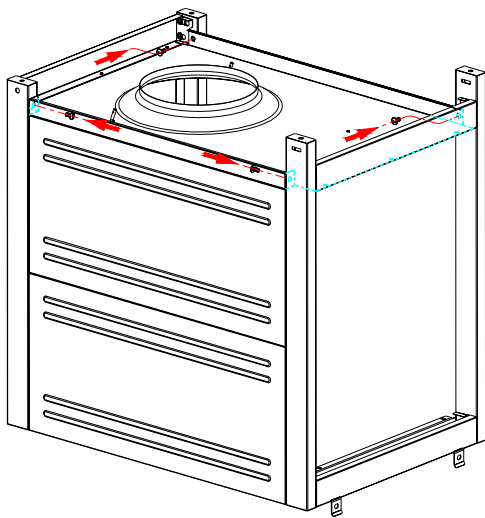
- Gire a la cesta boca abajo, coloque los tornillos restantes del estante inferior y cuatro patas con **(4) M6 × 13 Tornillos** como se muestra. (A)
- Toque en tanto la pierna extensores en el pie derecho de la pierna. (B)
- Retire la tuerca lavadora y pasador de enganche de la varilla del eje de inserción Eje Varilla través de ruedas y la pierna Correcto del marco, Vuelva a conectar con la arandela, tuerca y pasador de enganche. (C)
- pase carrito de cabeza, Totalmente Apriete (6) M4 × 10 Tornillos en el paso 3A y 3B, conecte el tanque del bafle con **(2) M4 × 10 Tornillos**. (D)



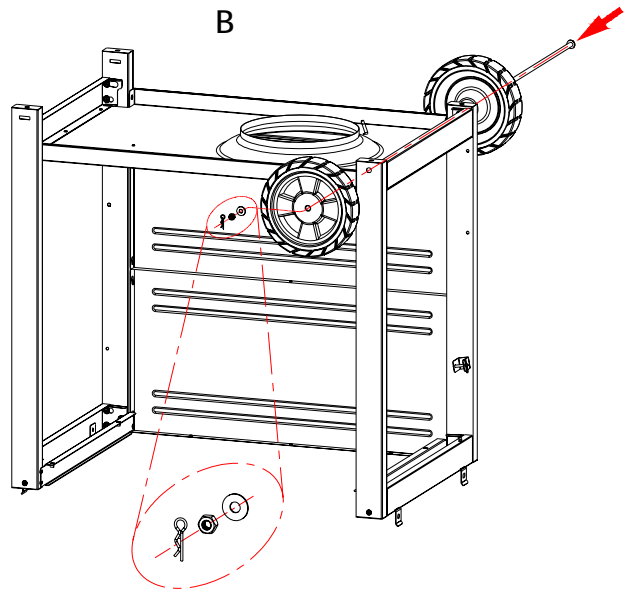
M6 × 13 Tornillos Qty: 4 pcs

M4X10 Tornillos Qty: 2 pcs

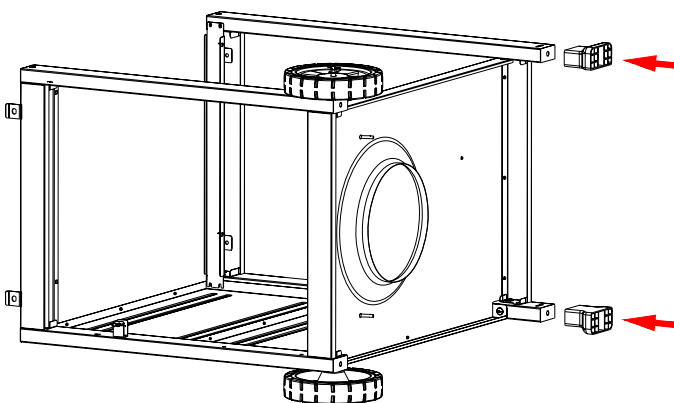
A



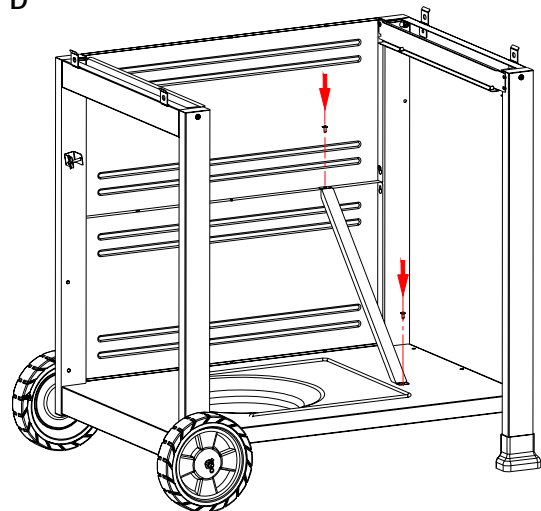
B



C



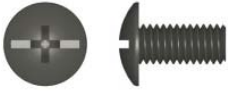
D



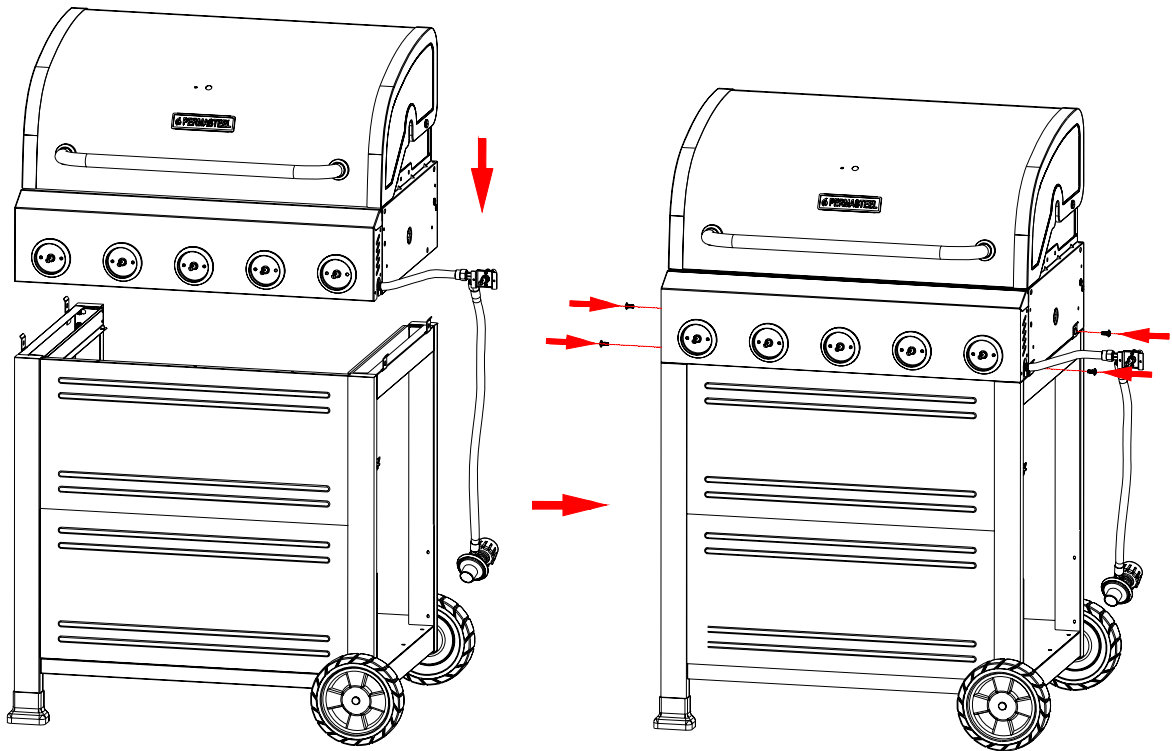
6

Grill Cabeza a la Cesta

- Este paso requiere de dos personas para levantar la cabeza y la posición en la parrilla de la compra.
- Retire las abrazaderas y material de embalaje de la manguera del regulador, válvula del quemador lateral y el cable de encendido. Tire de la manguera y el cable de encendido a lado de la cabeza de la parrilla.
- Baje con cuidado la cabeza de la parrilla sobre el carrito. Asegúrese de que la manguera del regulador y el cable de encendido están colgando fuera del carrito.
- Alinee el panel de control con paneles frontales. Coloque la cabeza a la cesta con **(4) M6 X 13 Tornillos** de los lados.



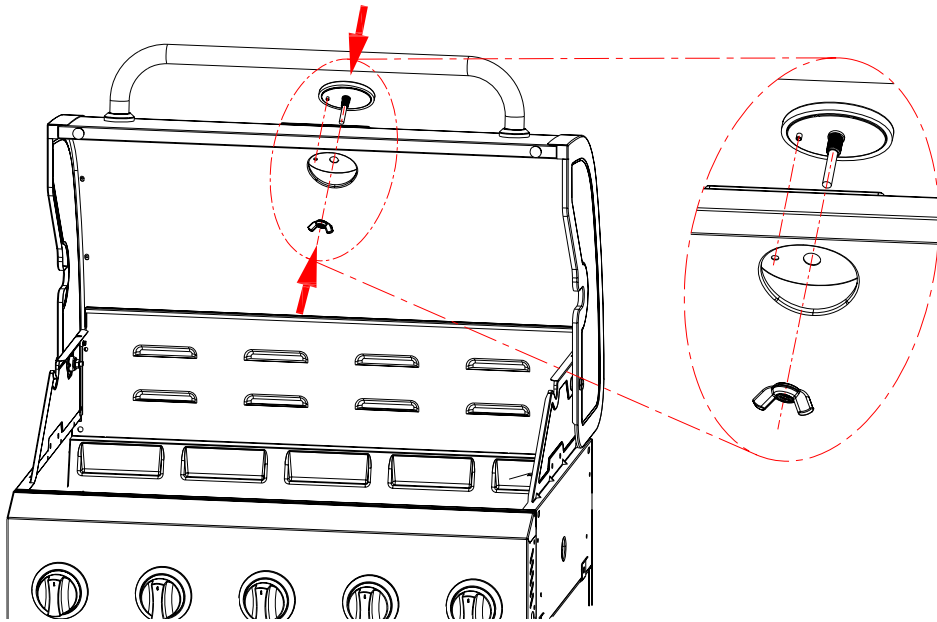
M6X13 Tornillos Qty: 4 pcs



7

Indicador de temperature

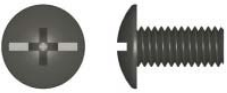
- Coloque el indicador de temperatura a través de la tapa y apriete con la Tuerca de mariposa.



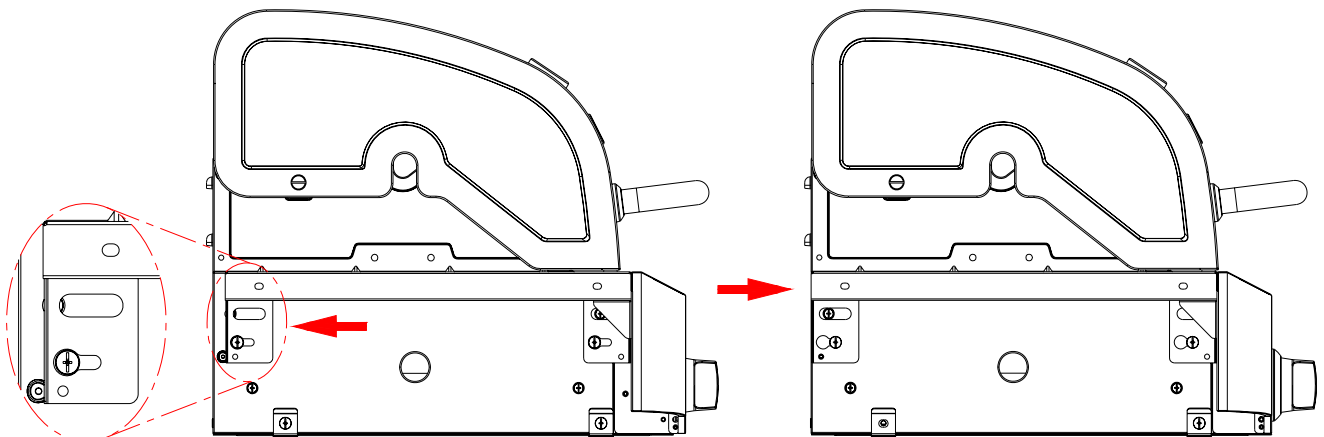
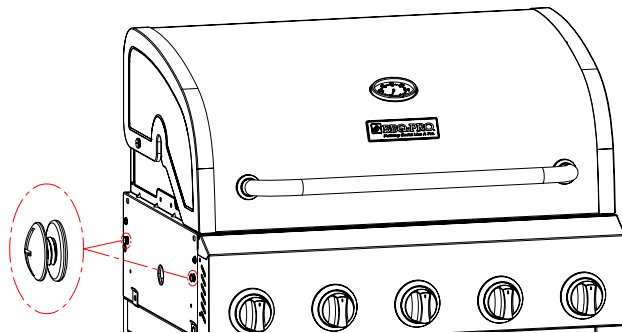
8

Left Side Shelf (1)

- Instale el (2) **M6 x 13 Tornillos** de la izquierda del Firebox. No apriete completamente los tornillos.
- Coloque en el soporte del lado izquierdo del estante y saque a su posición.



M6X13 Tornillos Qty: 2 pcs



9

Left Side Shelf (2)

- Abra la tapa, coloque la plataforma de la caja de fuegos de la siguiente manera:
 - Desde el interior al exterior de la cámara de combustión con **(2) M6 × 13 Tornillos** y **(2) arandelas de compresión M6 (A)**.
- Alinee la fascia y el Control Panel lateral, adjuntarlos del exterior al interior de la cámara de combustión con **(1) M4 × 10 Tornillos**. Adjuntar Left Side Shelf a Panel de control con **(1) M4 × 10 Tornillos**, apriete los **(2) M6 × 13 Tornillos** en el paso anterior como se muestra. (B)



M4X10 Tornillos

Qty: 2



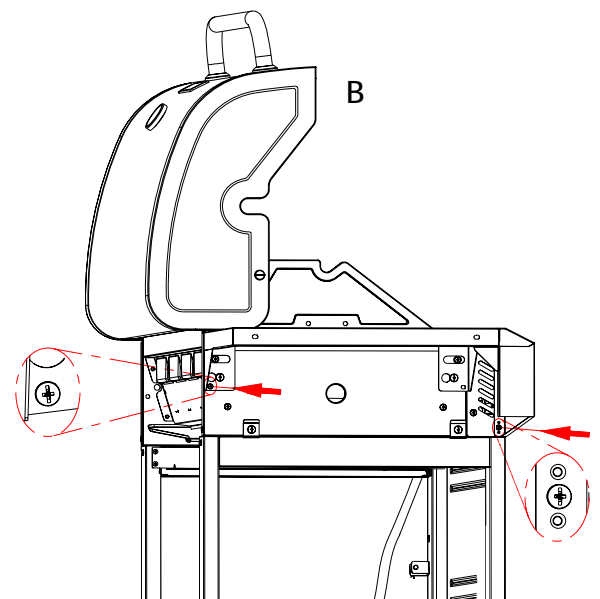
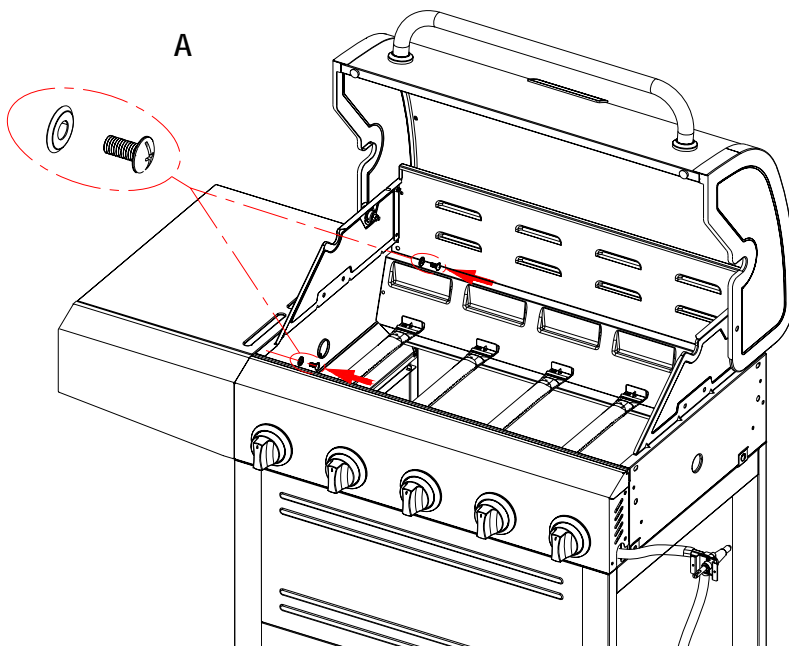
M6X13 Tornillos

Qty: 2



M6 compression washer

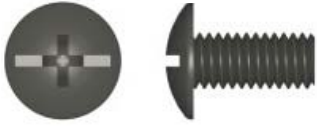
Qty: 2 pcs



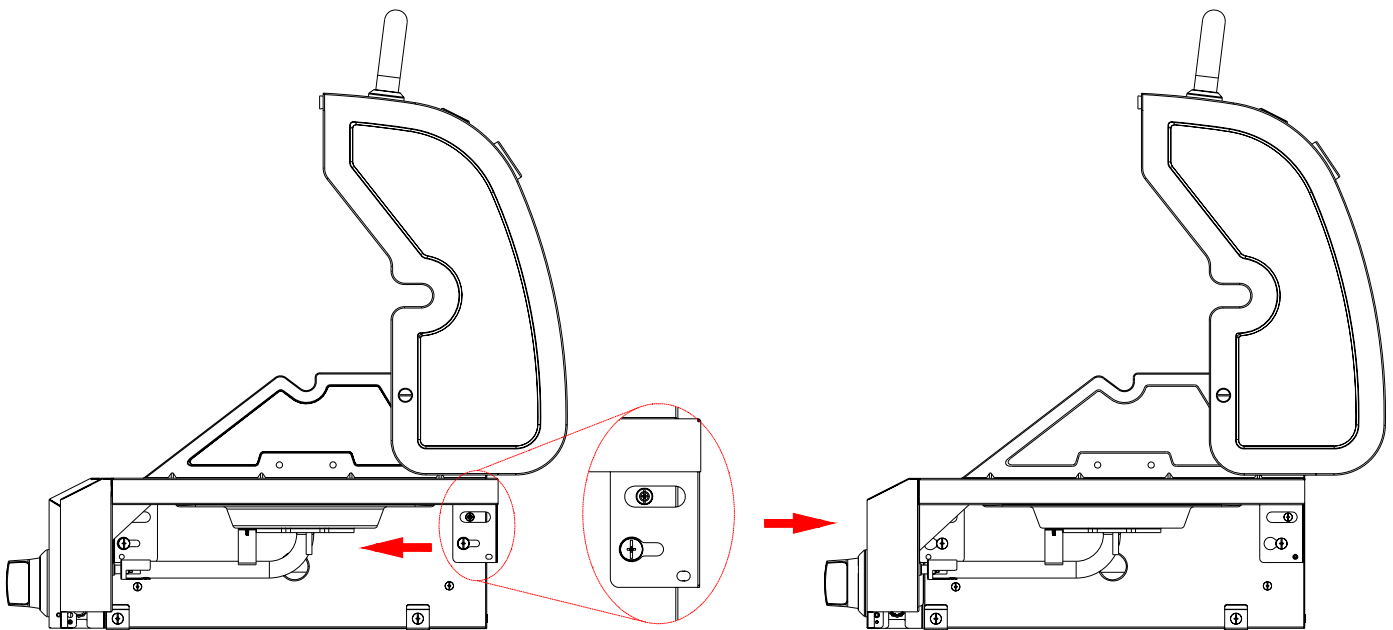
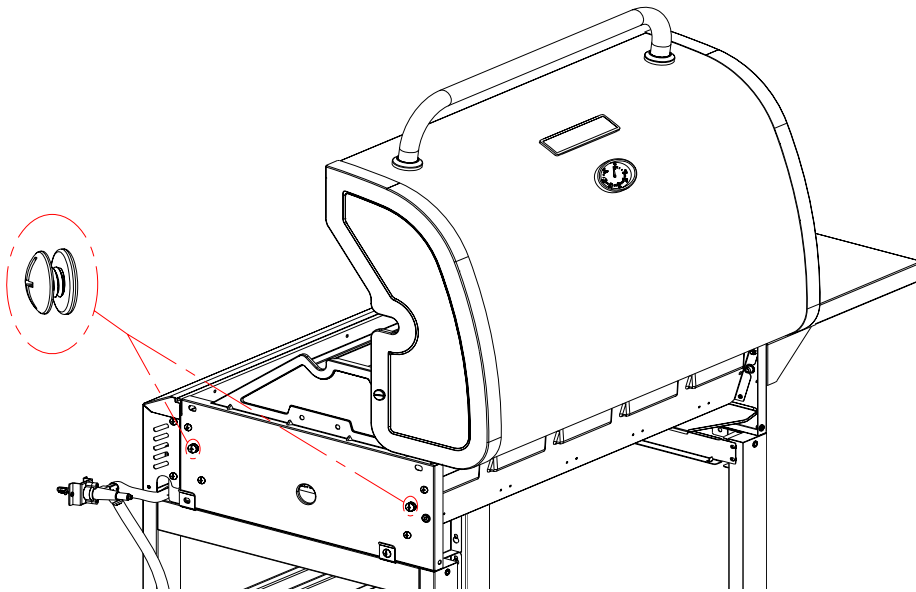
10

Right Side Shelf (1)

- Instale el (2) M6 × 13 Tornillos sobre el derecho de Firebox. No apriete completamente los tornillos.
- Coloque en el soporte del lado derecho del estante y saque a su posición.



M6X13 Tornillos Qty: 2





Right Side Shelf (2)

- Abra la tapa, coloque la plataforma de la caja de fuegos de la siguiente manera:
 - Desde el interior al exterior de la cámara de combustión con **(2) M6 × 13 Tornillos** y **(2) arandelas de compresión M6 (A)**.
- Alinee la fascia y el Control Panel lateral, adjuntarlos del exterior al interior de la cámara de combustión con **(1) M4 × 10 Tornillos**. Adjuntar Left Side Shelf a Panel de control con **(1) M4 × 10 Tornillos**, apriete los (2) M6 × 13 Tornillos en el paso anterior como se muestra. (B)



M4X10 Tornillos

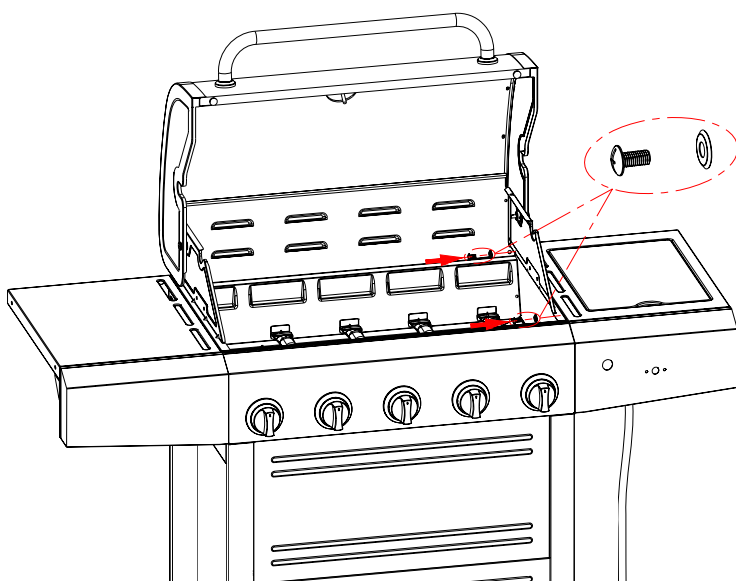
Qty: 2

M6X13 Tornillos

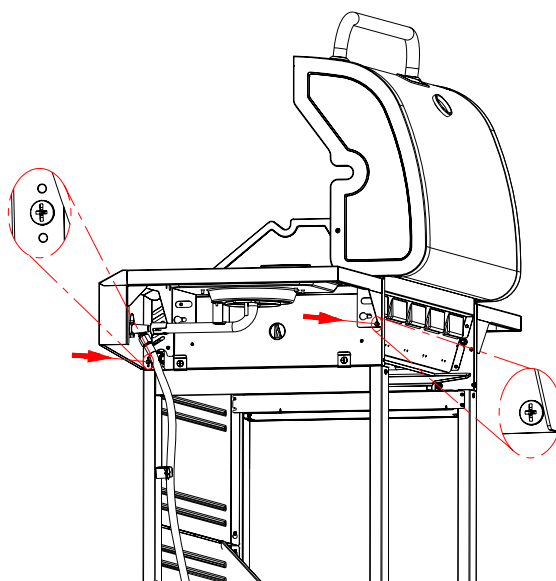
Qty: 2

M6 compression washer
Qty: 2 pcs

A

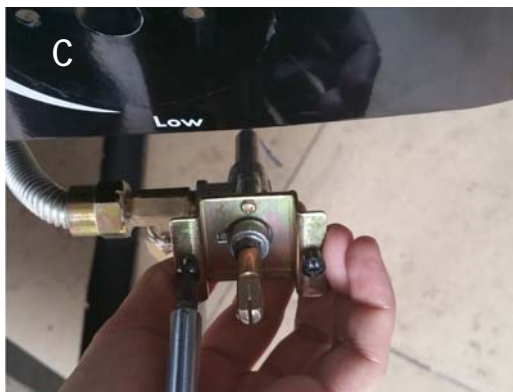
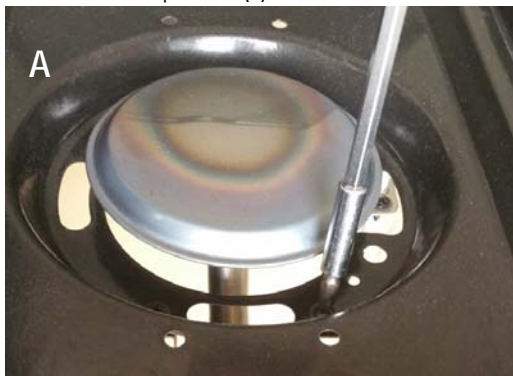


B



quemador lateral (Las imágenes sólo para su referencia.)

- Afloje quemador lateral en la repisa lateral. (B). Para aflojar, desenrosca y quite dos tornillos delanteros y arandelas que sostienen quemador lateral en su lugar. (A). Nota: No afloje el tornillo del electrodo.
- Retire los 2 tornillos preinstalados del vástago de la válvula y la puso a un lado. (C)
- Inserte vástago de la válvula a través del agujero en la fascia. (D). Instale retirados anteriormente 2 tornillos. Nota: No apriete estos 2 tornillos hasta que el bisel se fija a la fascia y la válvula de la cara. (E).
- aberturas Insertar bisel más de vástago de la válvula y los 2 tornillos (F). Deslice el bisel hacia abajo sobre los tornillos. Apriete los 2 tornillos para fijar el bisel a la fascia (G).
- tubo del quemador lateral Coloque sobre la válvula, asegurándose de que la válvula es de tubo quemador lateral interior. (H)
- perilla de control de empuje en el vástago de la válvula del quemador lateral. (I)
- Vuelva a colocar el quemador lateral en el lado repisa del quemador con los 2 tornillos retirados previamente. Vuelva a colocar la rejilla del quemador lateral. (J)
- Retire la tapa del encendedor y la tuerca de pre-ensamblados al módulo de encendido electrónico, y los utilizan para conectar el módulo de encendido a la fascia derecha. Conectar ambos cables de encendido al módulo de encendido en el interior de la fascia derecha. Para conectar, empuje consejos de alambre de ignición en los pasadores en el módulo de encendido. (K)
- Desenrosque la tapa del encendedor del panel de control. Inserte (l) pila AAA (suministrada en blister) en la ranura de la batería con el polo positivo (+) hacia afuera. Atornille la tapa del encendedor de nuevo en el panel. (L)

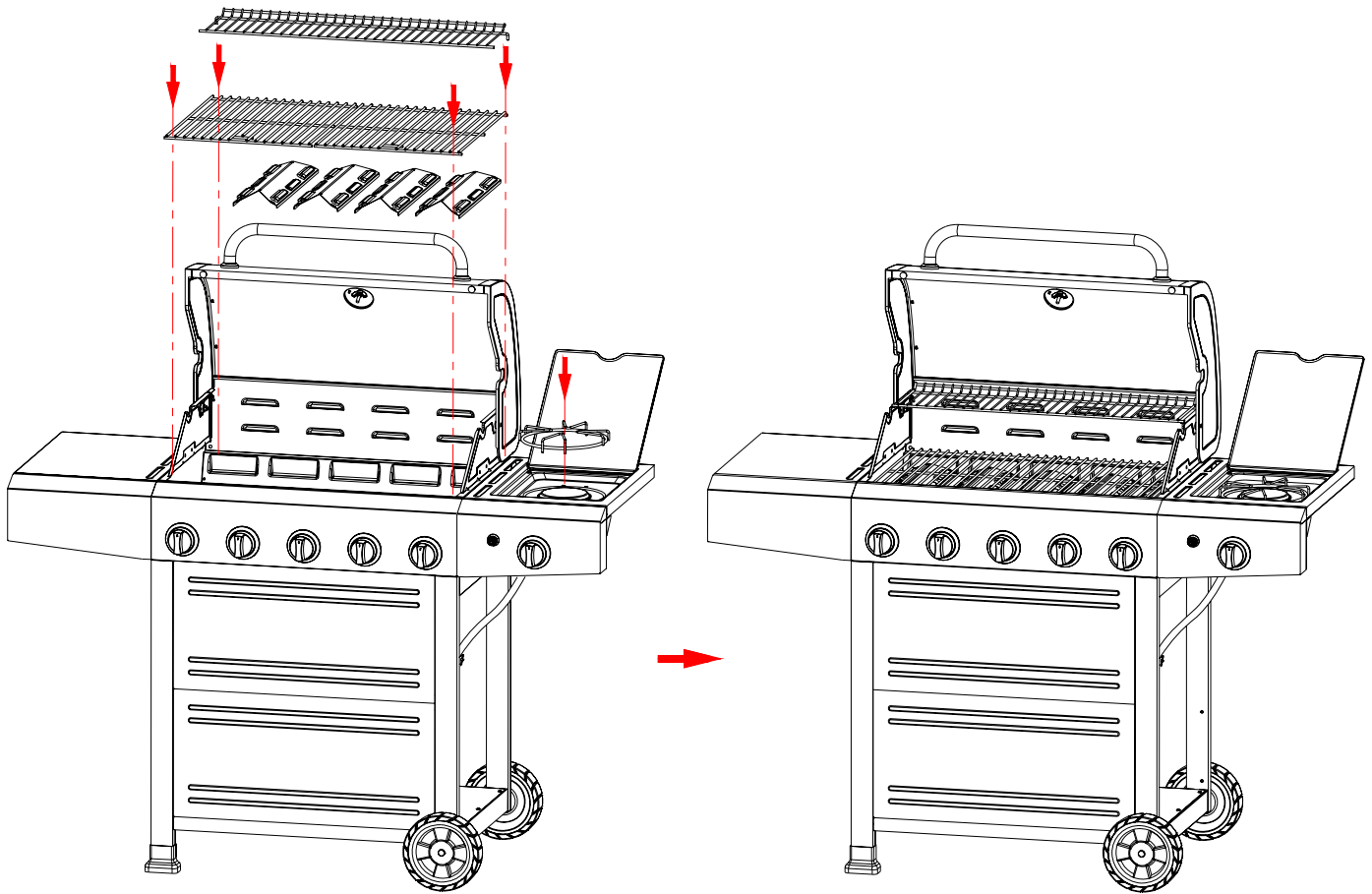




13

Los difusores de calor, parrillas de cocción y calentamiento rack

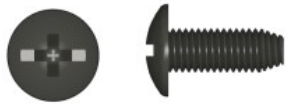
- Coloca difusores de calor sobre los quemadores. Los difusores se ajusta en la cámara de combustión en cualquier dirección. Lengüetas de ajuste frente cámara de combustión a través de ranuras en consejos Difusores, difusores consejos ajuste entre pestañas en Firebox posterior.
- Coloque las parrillas de cocción sobre sus rejilla descansa en el frente y la parte posterior de la cámara de combustión.
- Inserte la rejilla para calentar en los soportes en la parte superior de la cámara de combustión con el borde curvado hacia adelante como se muestra.



14

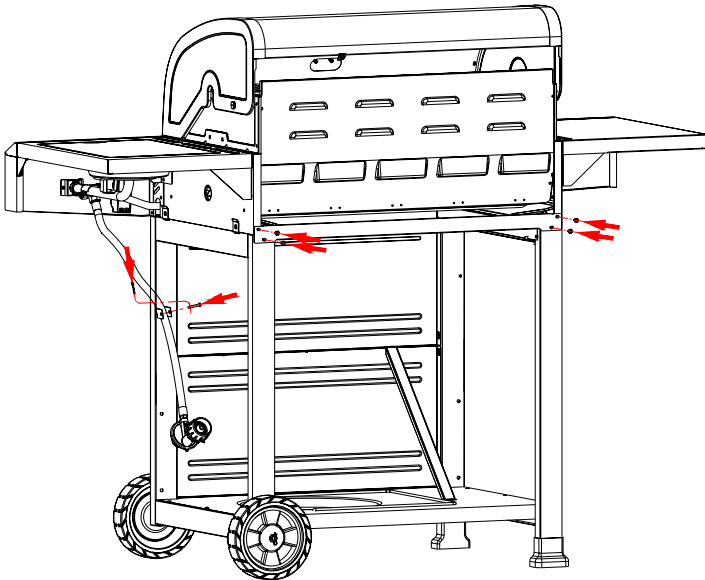
Bandeja de goteo, goteo de la Copa y el tanque de gas

- Adjuntar Volver Rail a la Cesta and Grill Cabeza con (4) M4 × 10 Tornillos como se muestra. (A)
- Retire la llave de chaveta y el pasador de retención del soporte de la manguera en la cesta de la pierna derecha. Inserte la manguera en el soporte y vuelva a colocar la chaveta y el pasador.
- Cuelgue goteo Copa videoclip desde el fondo de la bandeja de goteo, e inserte la bandeja de goteo en el fondo de la cámara de combustión de la parte posterior de la compra. Ajuste goteo Copa en Goteo Copa videoclip. (B)
- tanque Place LP en el orificio de la repisa inferior con la apertura de cuello del tanque frente a otro, como se muestra. (C)
Levante titular de tanque para mantener los tanques LP en su lugar.

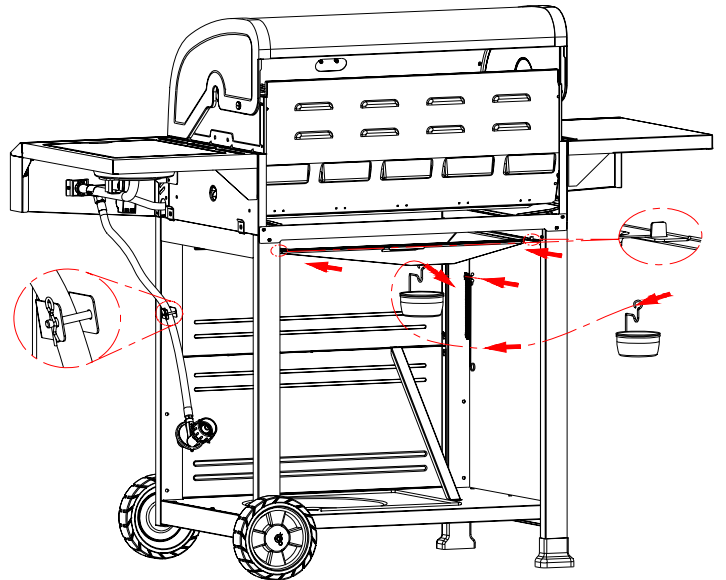


M4X10 Tornillos Qty: 4

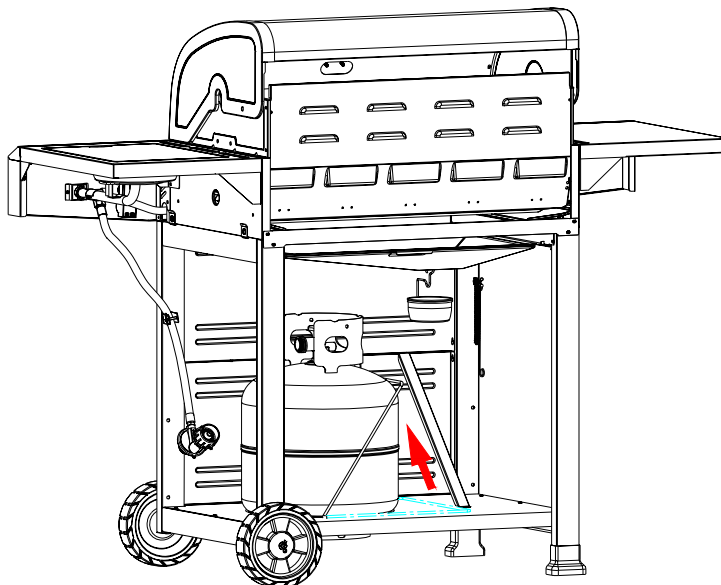
A



B



C



EMERGENCIES: If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.

Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	<ul style="list-style-type: none"> • Damaged hose. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. If the hose is cracked or cut but not burned, simply replace valve / hose / regulator. If the hose is burned, the cause could be other than a faulty valve/hose/regulator. Discontinue use of grill until a plumber or gas technician has investigated and corrected the problem. • Replace LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> • Mechanical failure due to rusting or mishandling. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking from LP cylinder valve.	<ul style="list-style-type: none"> • Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	<ul style="list-style-type: none"> • Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Spider Alert and Cleaning the Burner Assembly sections of this Use & Care Guide.
Fire coming through control panel.	<ul style="list-style-type: none"> • Fire in burner tube section of burner due to blockage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess Drip from inside firebox area, Drip tray, and other surfaces.
Drip fire or continuous excessive flames above cooking surface.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much Drip buildup in burner area. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess Drip from inside firebox area, Drip tray, and other surfaces.



Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
<p>Burner (s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)</p> <p>Continued on next page.</p>	<p>GAS ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trying to light wrong burner. • Burner not engaged with control valve. • Obstruction in burner. • No gas flow. • Vapor lock at coupling nut to LP cylinder. • Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected. <p>ELECTRICAL ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Electrode cracked or broken; "sparks at crack. • Electrode tip not in proper position. • Wire and/or electrode covered with cooking residue. • Wires are loose or disconnected. • Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode. • Dead battery. 	<ul style="list-style-type: none"> • See instructions on control panel and in Use and Care section. • Make sure valves are positioned inside of burner tubes. • Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care. • Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow." • Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry. • Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools. • Replace electrode (s). <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary. <p>Sideburner</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. the distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. • Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab. • Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. • Replace ignitor wire/electrode assembly. • Replace with a new AAA-size alkaline battery.

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)	ELECTRONIC IGNITION: <ul style="list-style-type: none"> No spark, no ignition noise. No spark, some ignition noise. Sparks, but not at electrode or at full strength. 	<ul style="list-style-type: none"> See Section I of Electronic Ignition System. See Section II of Electronic Ignition System. See Section III of Electronic Ignition System.
Burner(s) will not match light.	<ul style="list-style-type: none"> See "GAS ISSUES:" on previous page. Match will not reach. Improper method of match-lighting. 	<ul style="list-style-type: none"> Use long-stem match (fireplace match). See "Match-Lighting" section of Use and Care.
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> Out of gas. Excess flow valve tripped. 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 and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> High or gusting winds. Low on LP gas. Excess flow valve tripped. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn front of grill to face wind or increase flame height. Refill LP cylinder. Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> Drip buildup. Excessive fat in meat. Excessive cooking temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Clean burners and inside of grill/firebox. Trim fat from meat before grilling. Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent Drip fire.	<ul style="list-style-type: none"> Drip trapped by food buildup around burner system. 	<ul style="list-style-type: none"> Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
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 and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.
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"> Drip 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.

Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause		
<p>SECTION I No sparks appear at any electrodes when control knob turned to ; no noise can be heard from spark module.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Battery not installed properly. • Dead battery. • Button assembly not installed properly. • Faulty spark module. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check battery orientation. • Has battery been used previously? • Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding. • If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" end up and "-" end down.) • Replace battery with new AAA-size alkaline battery. • UnTornillos button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully. • Replace spark module assembly.
<p>SECTION II No sparks appear at any electrodes when control knob turned to ; noise can be heard from spark module.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Output lead connections not connected. 	<ul style="list-style-type: none"> • Are output connections on and tight? 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.
<p>SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Output lead connections not connected. • Electrical arc between output wires and grill frame. • Weak battery. • Electrodes are wet. • Electrodes cracked or Broken; "sparks at crack" 	<ul style="list-style-type: none"> • Are output connections on and tight? • If possible, observe grill in Dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame. • All sparks present but weak or at slow rate. • Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports? • Inspect electrodes for cracks. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. • If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires. • Replace battery with a new AAA-size alkaline battery. • Use paper towel to remove moisture. • Replace cracked or broken electrodes.