



GAS BARBECUES

OWNER'S MANUAL

FOR USE WITH NATURAL GAS



ANSI Z21.58a-2008 / CSA 1.6a-2008

CONTENTS

SAFETY	2
INSTALLATION	2
NATURAL GAS	3
GAS SUPPLY HOSE	4
VENTURI TUBES	4
LEAK TESTING	5
LIGHTING	6
OPERATION	7
COOKING TECHNIQUES.....	7
MAINTENANCE.....	10
TROUBLE SHOOTING.....	11
WARRANTY	12



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.

Please record your model and serial number here.

Model number

Serial number

Date of purchase

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GAS BARBECUE

RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

SAFETY

Your new gas grill is a safe, convenient appliance when assembled and used properly. However, as with all gas-fired products, certain safeguards must be observed.

Failure to follow these safeguards may result in damage or injury. If you have questions concerning assembly or operation, consult your dealer, gas appliance serviceman, or your gas company.

This owner's manual is applicable to all makes and models of OMC gas grills. Some models of course do not have all the options including side burner, cast iron grids, ceramic briquets, rear rotisserie burner and drop down shelves.

CAUTION

- **FOR OUTDOOR USE ONLY.**
- **THIS APPLIANCE MUST NOT BE OPERATED UNATTENDED.**
- **SPECIAL CARE MUST BE TAKEN TO KEEP SMALL CHILDREN AWAY FROM HEATED SURFACES.**

Use caution when handling or transporting this product. Metal edges can present a hazard. Use appropriate gloves when lifting or handling. Before lifting, remove side shelves and grids and grates.

ELECTRICAL CAUTION

1. If any accessory is used on this appliance that requires an external electrical power source, the accessory when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, the following standards apply:

(CANADA) CSA C22.1 Canadian Electrical Code
and

(U.S.A.) ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition

2. Do not cut or remove the grounding prong from the plug.
3. Keep the electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surface.

PROPOSITION 65 WARNING

Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. WASH YOUR HANDS AFTER HANDLING THIS PRODUCT.

WARNING

Fuels used in gas or oil-fired appliances, and the products of combustion of such fuels, contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

"This warning is issued pursuant to California Health and Safety Code Sec. 25249.6"

INSTALLATION

1. In Canada, this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant CSA standards:

CSA-B149.1 Natural Gas and Propane installation Code

In the U.S.A., this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant national code.

ANSI Z223.1/NFPA 54 - Latest Edition National Fuel Gas Code and Latest Local Codes where Applicable.

Have a licensed gas fitter install a natural gas outlet in location required according to the appropriate code listed above.

Note that the code requires a manual shut off valve controlling this outlet to be installed on the inside of the building.

2. The appliance must be located away from combustible surfaces by at least 76cm/30" from each side, and 76cm/30" from the rear..



3. Do **not** operate this appliance under any overhead roof construction or foliage.
4. This appliance is for **OUTDOOR USE ONLY, DO NOT** operate in garage, shed, balcony or other such enclosed areas.
5. **DO NOT** restrict the flow of air to the appliance.
6. Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, gasoline, and all flammable liquids and vapours.
7. This appliance is not intended to be installed in, or on, recreational vehicles and/or boats.

NATURAL GAS

1. This barbecue is designed for use with natural gas. Do not use with liquid propane (bottled gas). The valves, orifices, and hoses are for natural gas only.
2. Do not use with charcoal.
3. A shut off valve must be used on the gas supply piping system.
4. When the appliance is not in use, turn off the natural gas supply at the shut off valve.
5. The appliance is designed to operate at a regulated pressure of 7 inches water column (W.C.).

STORAGE

1. The gas must be turned off at the natural gas supply when the barbecue is not in use.

2. When the barbecue is stored indoors, the gas supply must be disconnected.

GAS SUPPLY TESTING

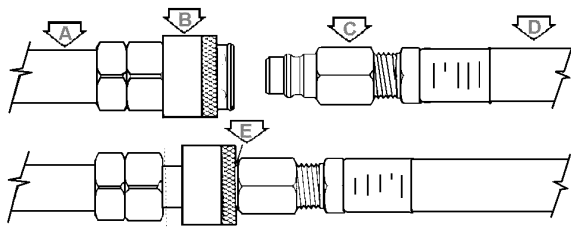
1. The outdoor gas grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa).
2. The outdoor gas grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa).



- A. GAS SUPPLY PIPING
- B. SHUT OFF VALVE
- C. QUICK-DISCONNECT FITTING
- D. EXTENSION HOSE ASSEMBLY

GAS SUPPLY HOSE

1. On models supplied with an extension hose, the hose assembly is specifically designed for your model. No modifications or additions should be attempted. Hose and hose couplings comply with CGA Standard CAN 1.83.
2. On models equipped with the "quick disconnect" coupling, close "shut off valve" before disconnecting coupling.
3. "Quick disconnect" coupling must be kept clean and free of dirt and debris.
4. Protect the hose from dripping grease and do not allow the hose to touch any hot surface, including the base casting of the barbecue.
5. Inspect the hose at least once per year. If the hose is cracked, cut, abraded or damaged, the appliance must not be used.
6. For replacement of hose assembly, contact your dealer or approved service centre.

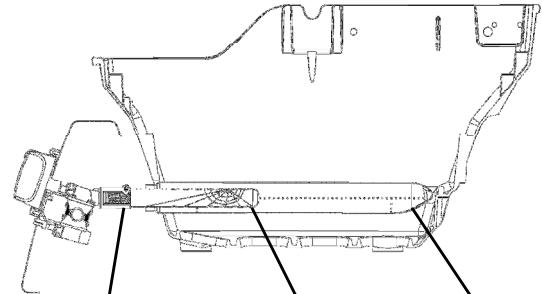


- A. GAS SUPPLY PIPING
- B. QUICK DISCONNECT COUPLING
- C. ADAPTER FITTING
- D. EXTENSION HOSE ASSEMBLY
- E. LEAK TEST HERE

VENTURI TUBES

- **KEEP VENTURI TUBES CLEAN.**
- **Blockages caused by spiders insects and nests can cause a flashback fire.**

Although the barbecue might still light, the backed up gas might also ignite and cause a fire around the venturi tubes at the control panel or side burner.



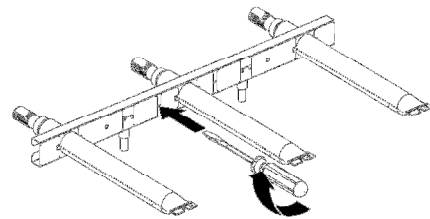
- **If a flashback fire occurs, turn off gas at the source immediately**

Inspect and clean the venturi tubes (main burner, side burner, rear burner) if any of the following symptoms occur:

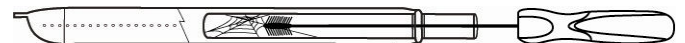
1. You smell gas.
2. Your barbecue does not reach temperature.
3. Your barbecue heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

INSPECTING & CLEANING VENTURI TUBES

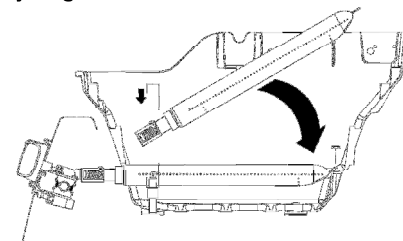
1. Turn off gas at the source. i.e. the gas cylinder or supply line for natural gas.
2. When barbecue is cool, remove the burner fasteners. Remove the top portion of the collector box and lift the burner from the barbecue housing.



3. Clean the venturi tubes with a pipe cleaner or venturi cleaning tool (Accessory #77310 or #18270)).



4. Lower the burner into position in the barbecue housing, making sure that the venturi tubes are correctly aligned and fitted on the orifices.



5. Secure burner with burner fasteners.
6. Snap top portion of collector box back in place.

LEAK TESTING

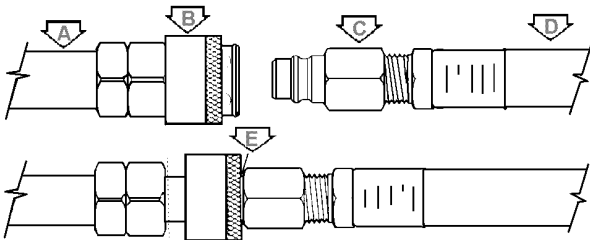
All factory-made connections have been thoroughly tested for gas leaks. However, shipping and handling may have loosened a gas fitting.

AS A SAFETY PRECAUTION:

- **TEST ALL FITTINGS FOR LEAKS BEFORE USING YOUR GAS BARBECUE.**
- **TEST FOR LEAKS EVERY TIME YOU DISCONNECT AND RECONNECT A GAS FITTING, AT LEAST ONCE PER YEAR OR AFTER ANY PERIOD OF NON USE.**
- **DO NOT SMOKE!**
- **NEVER TEST FOR LEAKS WITH A LIGHTED MATCH OR OPEN FLAME.**
- **TEST FOR LEAKS OUTDOORS.**

TO TEST FOR LEAKS:

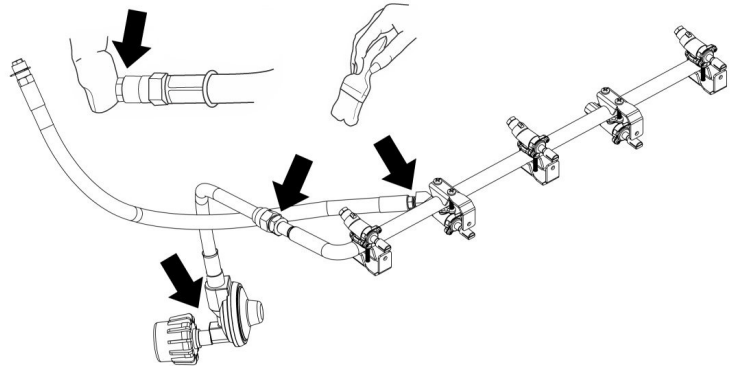
- A. GAS SUPPLY PIPING
- B. QUICK DISCONNECT COUPLING
- C. ADAPTER FITTING
- D. EXTENSION HOSE ASSEMBLY
- E. LEAK TEST HERE



1. Check that appliance is turned **off** at the controls for each burner. Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
2. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
3. Open gas shut off valve.
4. Brush the soap solution on each connection.

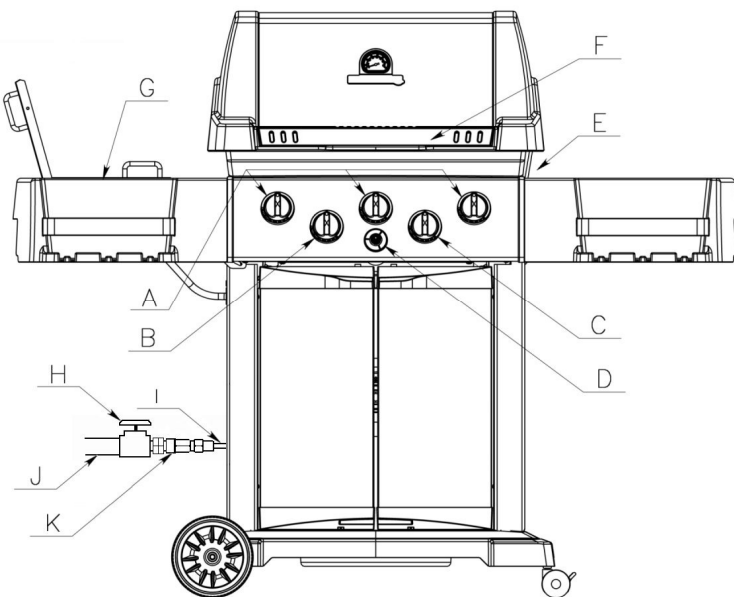
If your barbecue is equipped with a side burner or rear burner:

- a. Place finger tip over the opening in the orifice at the end of hose.
- b. Turn "**SIDE**"/"**REAR**" control to "**HIGH**".
- c. Brush soap solution on each connection between orifice and control valve.
- d. Turn "**SIDE**"/"**REAR**" control to "**OFF**".



5. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
6. Any leak detected must be sealed before the appliance can be used.
7. If the leak cannot be sealed, shut off the gas supply and contact the dealer or the gas company for assistance. **DO NOT** attempt to operate the appliance.

LIGHTING



- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| A. MAIN BURNER CONTROLS | G. SIDE BURNER |
| B. SIDE BURNER CONTROL | H. SHUT OFF VALVE |
| C. REAR BURNER CONTROL | I. GAS SUPPLY HOSE |
| D. IGNITOR | J. GAS SUPPLY PIPING |
| E. MANUAL LIGHTING HOLE | K. QUICK DISCONNECT COUPLING |
| F. HANDLE | |

1. The appliance must be assembled as per the assembly instructions.
2. Check that your gas supply is properly connected.
3. Check that there are no gas leaks in the gas supply system. See Leak Testing.
4. Check that the venturi tubes are properly located over the gas valve orifices.
5. Check that both Main Burner and Side Burner ignition wires are connected.
6. Read carefully all instructions contained on the information plate attached to the barbecue.
7. **WARNING: Open lid before lighting.**
8. Set control knobs to "OFF" and turn on the gas supply.

9a. For Main Burner:

Check that the battery has been installed into the electronic ignition.
Push and turn one main burner control knob to "Hi".
Push and hold down the ignitor button or match light.
Burner should ignite within 5 seconds.

Note: To light burner with a match follow steps 1 thru 8 above.

Insert lighted match through lighting hole located at the bottom right of the grill housing.

Push and turn right main burner control knob to "Hi".
Burner should ignite within 5 seconds.

After the first burner is lit, push and turn the center main burner control knob to "Hi". Other burners will ignite automatically. After center burner(s) is lit, push and rotate left main burner control knob to "Hi".

9b. For Side Burner:

Push and turn side burner control knob to "Hi".

Push and hold the ignitor button.

Burner should ignite within 5 seconds.

Note: To light burner with a match follow steps 1 thru 8 above.

Apply lighted match to burner ports.

Push in the side burner control knob and turn to "Hi".
Burner should ignite within 5 seconds.

9c. For Rear Burner Rotisserie:

Warning - Do not operate the main burner simultaneously with the rear burner.

Caution: Rear burner must be in place before operating the control knob.

REMOVE THE WARMING RACK.

Follow steps 1 thru 8.

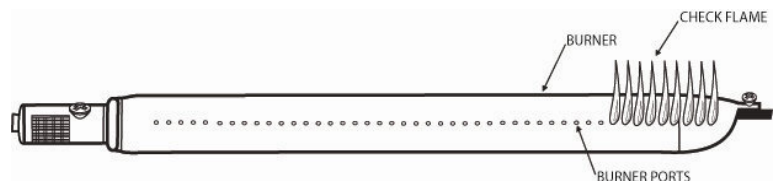
Push and turn rear burner control knob to "Hi".

Push and hold the ignitor button or match light by placing a lit match near the rear burner ports **BEFORE** turning control knob.

Burner should ignite within 5 seconds.

It is important to have lighted match near burner ports **BEFORE** turning the control knob.

10. Caution - Check your barbecue after lighting



All the ports on the burner should show a 2.5cm / 1" flame on "Hi" setting.

If any of the following symptoms occur there is probably a blockage in the venturi tubes. Shut off gas at once and clean the venturi tubes. See "Venturi Tubes".

1. You smell gas.
2. If a flashback fire occurs.
3. Your barbecue heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

IF BURNER DOES NOT IGNITE:

1. Push and turn control knob to "OFF".
Wait 5 minutes, then try again with control knob set at medium.
2. If any burner will not light, consult "Trouble Shooting Guide". If problem cannot be resolved, do not attempt to operate the appliance; contact your dealer or approved service centre.

SHUT DOWN

1. Turn off cylinder valve.
2. Turn control knobs to "OFF".

OPERATION

Burn-off. Before cooking on your gas barbecue for the first time, burn off the barbecue to rid it of any odours or foreign matter as follows:

Remove cooking grids and warming rack and wash in mild soap and water. Ignite the burner. Close the lid and operate the barbecue for **20 minutes** with the control knobs set at **"MEDIUM/HIGH"**. Turn the gas off at the source. Turn the control knobs to "Off". Let the appliance cool down, replace the grids. You are now ready to use the appliance.

Preheating. When grilling, preheat the barbecue on Medium/High with the lid closed for ten minutes. Reduce heat as appropriate for what you are grilling. Scrub grids with a wire grill brush and brush or spray the grids with vegetable or olive oil to prevent food from sticking.

Lid Position. The position of the lid during cooking is a matter of personal preference, but the barbecue cooks faster, uses less gas, and controls the temperature best with the lid closed. A closed lid also imparts a smokier flavor to meat cooked directly on the grid, and is essential for smoke and convection cooking.

Vapourization Systems. Your gas grill is designed for use with the Flav-R-Wave™ vapourization system (included). Do not use lava rock, ceramic briquets or any other vapourization system other than the one that came with the barbecue.

COOKING TEMPERATURES

High Setting will produce temperatures at the cooking grid of approximately 600 - 650°F (320 - 340°C). Use this setting only for fast warm-up and for burning food residue from the cooking grids after the cookout is over. This setting is also ideal for quickly searing steaks before reducing temperature. Rarely, if ever, do you use the HIGH setting for extended cooking.

Medium/High Setting will produce temperatures at the cooking grid of approximately 550°F (290 °C). Use this setting for warm-up and for grilling steaks and chops,

Medium Setting will produce temperatures inside the barbecue of approximately 450°F (230°C) with the lid down. Use this setting for most grilling of chicken, burgers, vegetables and for roasting, and baking.

Low Setting will produce temperatures inside the barbecue of approximately 310- 350°F (155-175°C). Use this setting for all smoke cooking, large cuts of meat, delicate fish, and for dough and pastry such as pizza and quesadillas.

These temperatures are approximate only and vary with the outside temperature and the amount of wind present.

COOKING TECHNIQUES

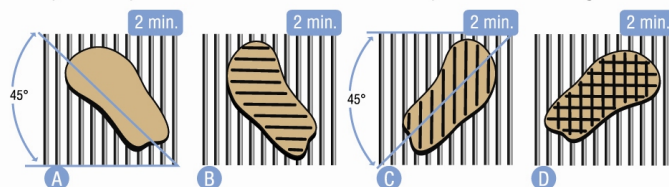
DIRECT GRILLING

The direct grilling method involves cooking the food on grids directly over the flame. Direct grilling is the most popular method for most single serving items such as steaks, chops, fish, burgers, kebabs and vegetables.

1. Prepare food in advance to avoid delay and timing problems. If using marinade or spices, they should be applied before placing meat on the cooking grid. If basting with sauces, they should be applied the last 2-4 minutes of grilling to avoid burning.
2. Organize the area around the barbecue to include forks, tongs, oven mitts, sauces and seasonings, to allow you to stay in the vicinity of the barbecue while cooking.
3. Bring meat to room temperature just prior to grilling. Trim excess fat from meat to minimize the "flare-ups" that are caused by dripping grease.
4. Pre-heat the barbecue to the desired temperature with the cover closed.
5. Coat the grids with vegetable or olive oil to prevent food from sticking to the grids.
6. Hold the salt when cooking meats on the barbecue. The meat will stay juicier if the salt is added after cooking.
7. To prevent steaks from "drying out", use tongs rather than a fork and start on "MEDIUM/HIGH" to sear the meat and seal the juices in. Reduce the heat and extend cooking times when grilling thicker cuts of meat.
8. Learn to test when the meat is done by time and feel. The meat firms up as it cooks. When the meat is soft it is rare. When it is firm, it is well done.
9. Follow the perfect steak grilling guide for most meat, fish, poultry and vegetables.

The Perfect Steak Grilling Guide for Steaks and Chops

Place steak on angle on hot grids. Flip the steak as shown below. Turn and flip the steak again. Finally, flip the steak again.



Meat Thickness		Heat Setting	Time Per Side				Total Time
1 1/2"	1"		A	B	C	D	
	Rare	High	1 3/4	1 3/4	1 3/4	1 3/4	7 minutes
	Rare	Med/Rare	2	2	2	2	8 minutes
	Med/Rare	Medium	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	10 minutes
	Medium	Well	3	3	3	3	12 minutes
	Well	Medium	3 1/2	3 1/2	3 1/2	3 1/2	14 minutes

COOKING TECHNIQUES

DIRECT GRILLING GUIDE

	1" THICKNESS	HEAT SETTING	TIME PER SIDE	TOTAL TIME
CHICKEN	MED / WELL	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
CHICKEN WINGS	MED / WELL	MED / LOW	5 / 5 / 5 / 5	20 MIN.
HAMBURGER	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
HAMBURGERS 3/4" FROZEN	MEDIUM	MEDIUM	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
FISH FILLET	MEDIUM	MEDIUM	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10 MIN.
LOBSTER TAILS SPLIT	MEDIUM	MEDIUM	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20 MIN.

Use same technique as the perfect steak grilling guide

INDIRECT CONVECTION COOKING

This method is ideal for cooking large cuts of meat such as roasts or poultry with or without a rotisserie. The food is cooked by hot air circulating around it.

- For most applications of convection cooking with and without a rotisserie, a drip pan is recommended to catch the drippings. Place drip pan on top of the Flavr-Wave, beneath centre of food. Put half to one inch of water in the drip pan. Fruit juice, wine or a marinade may also be added to enhance the flavour. Do not let the drip pan run dry.
- In most cases convection cooking with and without a rotisserie is best with the cover closed and the heat reduced. All burners can be set to low or the outside burners can be set to medium and the middle burner(s) can be turned off. Turning the center burner off will prevent juices in the drip pan from burning.
- Prior to placing the meat on the barbecue, baste the meat with vegetable oil. This will enhance the browning on the outside of the meat.
- When cooking without a drip pan, close attention must be paid to avoid the risk of grease fire and is not recommended.
- Use oven mitts when working around the barbecue to avoid injury.
- Turn barbecue off and allow it to cool before removing drip pan. The fat drippings are highly flammable and must be handled carefully to avoid injury.
- For convection cooking roasts and poultry without a rotisserie, place meat in a roasting rack directly on the grids.

INDIRECT CONVECTION AND ROTISSERIE COOKING GUIDE

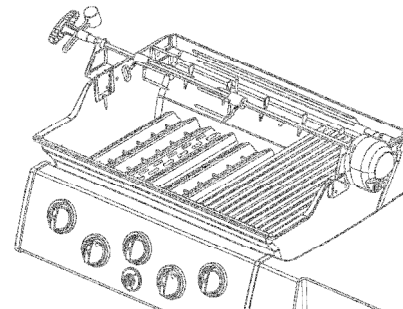
BEEF ROAST	3-6 LB	MED/LOW	2 - 4 HRS
BEEF ROAST	6-10 LB	MED/LOW	3 - 5 HRS
PORK ROAST	2-5 LB	MED/LOW	2 - 4 HRS
PORK ROAST	6-10 LB	MED/LOW	3 - 5 HRS
TURKEY OR CHICKEN	2-5 LB	MED/LOW	2 - 4 HRS
TURKEY OR CHICKEN	5-10 LB	MED/LOW	3 - 5 HRS

When using rotisserie burner, set heat at Med. / High.

ROTISSERIE COOKING

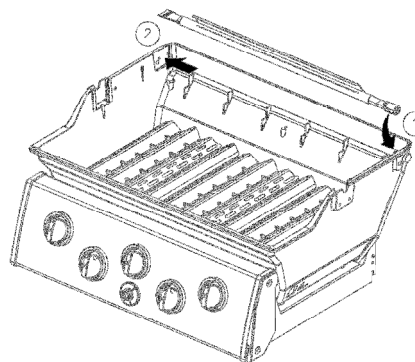
Follow the steps for Indirect Convection Cooking above.

- The rotisserie can accommodate up to 7 kg (15lb) of meat with the limiting factor of rotating clearance. For best results the meat should be centered on the center line of spit to eliminate an out-of-balance condition.
- The rotisserie can be used with the cooking grids in place if space allows.
- Fasten the meat securely on the spit prior to placing it on the barbecue. For poultry, tie the wings and legs in tightly to avoid contact with drip pan.



Rear Burner Rotisserie

Certain models feature a rear burner for rotisserie cooking. The rear burner rotisserie method is the ultimate for cooking roasts and poultry. With the heat source located behind the food, there is no chance of a flare up caused by fat drippings. Cook with confidence knowing you will get perfect results every time. A dish or drip pan placed below the spit will collect the juices for basting or for preparing a sauce.



The spring loaded rear burner may be easily removed when not in use.

To operate your rear burner, follow the lighting directions on page 6.

MEAT TEMPERATURE GUIDE

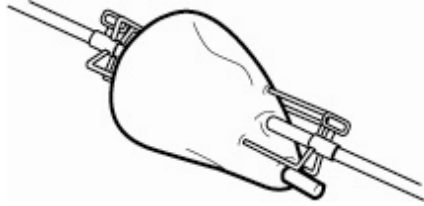
	RARE	MED.	WELL
BEEF / LAMB / VEAL	130°F / 55°C	145°F / 63°C	160°F / 70°C
PORK		150°F / 65°C	170°F / 77°C
POULTRY			170°F / 77°C

For best results use a meat thermometer.

COOKING TECHNIQUES

HOW TO USE A SPIT

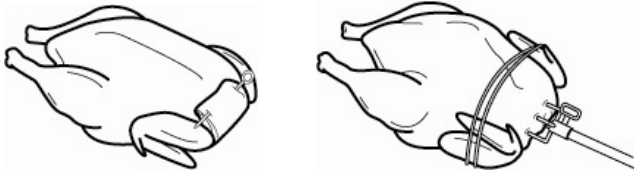
LEG OF LAMB



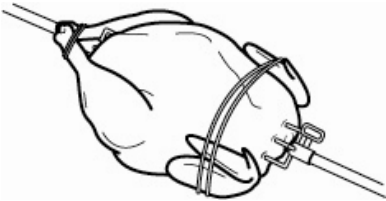
1. Have 3" of bone sawed from small end of leg. Leave meat around bone intact to form a flap. Put a spit fork on rod. Fold flap up and run rod through flap and leg. Put second fork on rod and insert forks in each end of leg. Test for balance. Tighten screws.

POULTRY

1. With breast down; bring neck skin up over cavity. Turn under edges of skin; skewer to back skin. Loop twine around skewer and tie. Turn breast side up; tie or skewer wings to body.

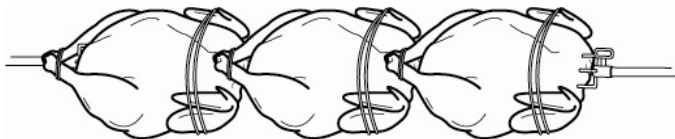


2. Put a spit fork on rod. Insert rod in neck skin parallel to backbone; bring it out just above tail. Put second fork on rod and insert forks in breast and tail. Test for balance. Tighten screws.



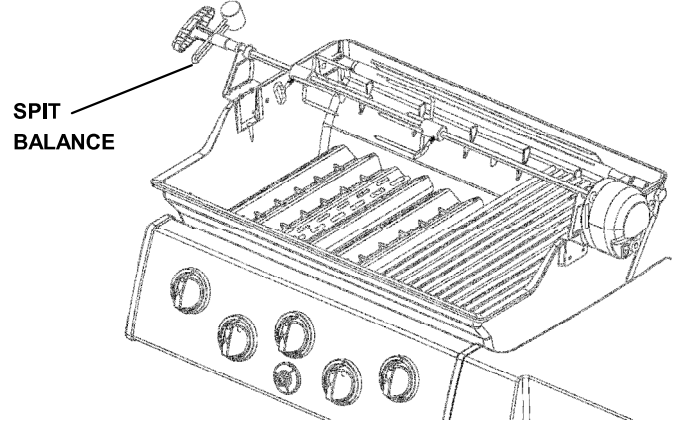
3. Tie tail to rod with twine. Cross legs; tie to tail.

THREE CHICKENS ON A SPIT



1. Tie or skewer wings to body. Put a spit fork on rod. Dovetail chickens on rod. Loop twine around tails and legs; tie to rod. Put second fork on rod and insert forks in chicken. Tighten screws.

SPIT BALANCE



1. Loosen the rod handle to allow the balance to turn freely. Set the rotisserie rod in the slots of the barbecue casting. Let the heaviest side of the meat rotate to the bottom.
2. Adjust the balance to the top of the rod, opposite the heaviest side of the meat. Tighten the rod handle. Periodically, check to see if the meat turns smoothly while cooking. Adjust the balancer as necessary. Caution: Use oven mitt when adjusting balancer.

HOW TO USE A BARBECUE THERMOMETER

1. The accurate way to determine when a large piece of meat is done is to use a barbecue thermometer. Insert the thermometer at an angle so the sturdy pointed metal tip rests in the center of the thickest part of the meat. **Be careful that it doesn't touch the spit or the bone, and that the point is not resting in fat.**
2. Leave the thermometer in place while the meat revolves. When the thermometer reaches the desired temperature the meat is done. Add your sauces during the last few minutes of cooking time, then take the meat off spit and let the meat stand about 15 minutes to firm up. Carve and serve.

For poultry: insert the tip of the thermometer in the thickest part of the thigh close to the body.



For ham or roasts: insert the tip of the thermometer in the center of the heaviest section of the meat.



MAINTENANCE

PERIODIC MAINTENANCE

After you have finished, prepare for the next cookout by burning off any residue of food from the grid and Flav-R-Wave™ in the following manner:

Cooking Grids

Remove all food from the grids, turn the control knobs to "HIGH", and operate the barbecue with the lid closed for 5 to 10 minutes or until smoking stops. Turn the gas cylinder valve to OFF, then the control knobs to OFF.

Use a long-handled **brass** wire brush to clean the grids. Remember that the barbecue is hot, so wear kitchen mitts or use a pot-holder to handle the brush.

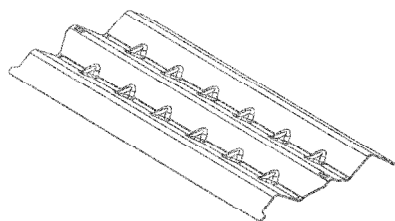
You do not have to wash the grids and upper cooking rack after each cookout, but if you wish to do so, use a mild soap and water solution, then rinse them thoroughly. Never use a commercial oven cleaner.

Porcelain Coating

Most OMC cooking grids are coated with a durable porcelain enamel to assist in cleaning and reduce the tendency of food sticking to the grid. Some chipping may occur if mishandled. This will not affect the use or performance of the grids. If some rust appears, remove the rust with a scrub pad and coat the grid with cooking oil.

Flav-R-Wave™

If any residue begins to accumulate on the Flav-R-Wave™, remove cooking grids and scrape excess residue with back of barbecue brush.



Grease Tray

The grease tray is located immediately below the hole through which grease will drain and is accessible from the rear of the barbecue. The grease tray should be checked and cleaned or replaced regularly to prevent grease from overflowing onto your patio (Accessory #50416).

General Cleaning

When the barbecue is cold, remove the grids. Cover three quarters of the cooking grids with aluminum foil, shiny side down. Ignite the burners; operate the barbecue on HIGH with the lid closed for 10 minutes or until smoking stops. Turn the gas cylinder valve to OFF, turn the control knobs to OFF. When the barbecue is cool, remove the foil and grids. Scrape the Flav-R-Wave™ clean and remove, then clean the interior of the bottom oven by scraping the sides and vacuuming.

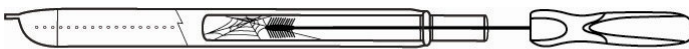
ANNUAL MAINTENANCE

To ensure safe and efficient performance, the following components should be inspected and cleaned at least once per year or after any period of storage exceeding one month.

Burner

Remove burner and inspect for cracks and deterioration.

Clean venturi tubes using a pipe cleaner or venturi brush to eliminate any blockages caused by spiders or insects. See "Venturi Tubes".



While burner is removed, clean interior of bottom oven by scraping the sides and vacuuming.

Hose

Inspect and replace if necessary. See "Hose and Regulator".

Exterior Finish

If white oxidation spots appear, wash the outside of the housing with a mild soap and water solution. Rinse the surfaces thoroughly, then wipe them with a cloth dipped in cooking oil to restore the luster.

For repair of paint scratches and scuffs, use a good quality HIGH temperature (600°F) spray paint for touch-up.

Rusting is a natural oxidation process and may appear on cast-iron and steel parts. Rust will not affect short term performance of your grill.

Stainless Steel

Wash with soap and water. Use stainless steel cleaner to polish as well as remove stains and marks (Accessory #70395 or #44395). Weathering and extreme heat can cause a stainless steel lid to turn a tan color. This is discoloration and is not considered a manufacturing defect.

Perma-Mold Side Shelves

Wash with soap and water. To enhance luster, coat lightly with cooking oil.

Replacement Parts

If a problem is found with the regulator, hose, burner, or control valves, **do not** attempt repair. See your dealer, approved service centre, or contact the factory for repairs or replacement parts. To ensure optimum performance, use only original OMC replacement parts.

Leak Test

After reconnecting gas cylinder, be sure to check for leaks. See "Leak Testing"

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
SMELL OF GAS	SHUT OFF GAS SUPPLY VALVE AT ONCE. DO NOT USE THE APPLIANCE UNTIL LEAK IS SEALED.	
Leak detected at any connection.	1. Quick disconnect coupling not seated fully. 2. Gas leak in connection. 3. Gas leak in hose or control valves.	1. Remove and reconnect coupling. 2. Tighten connection and "Leak Test". 3. See authorized service centre.
Flame flashback beneath control panel.	1. Venturi blocked.	1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes".
Burner will not light.	1. Gas shut off valve closed. 2. Ignitor wire(s) not connected. 3. Ignitor electrode misaligned on burner. 4. Ignitor malfunction. 5. Venturi blocked. 6. Venturi not aligned with valve orifice. 7. Orifice blocked.	1. Open gas shut off valve. 2. Connect both main burner and side burner electrode wires. 3. Realign electrode. 4. Use "Manual Lighting" Procedure. 5. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes". 6. Realign venturi to orifice. See "Venturi Tubes". 7. Remove burner, clean orifice with a pin or fine wire. Do not attempt to drill orifice.
Hot spots on cooking surface.	1. Venturi blocked.	1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes".
"Flare-ups" or grease fires.	1. Excessive grease buildup on briquets. 2. Excessive heat.	1. Clean briquets. See "Maintenance". 2. Turn burner controls to a lower setting.
Decreasing Heat, "Popping Sound"	1. Venturi blocked.	1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes".
Yellow Flame.	1. Some yellow flame is normal. If it becomes excessive the venturi may be blocked. 2. Burner ports blocked.	1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes". 2. Remove burner and clean with soft bristle brush.
Inside of lid appears to be peeling.	1. This is a build up of grease not faulty paint.	1. Clean with stiff bristle brush or scraper.

WARRANTY

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

In Canada and the United States replacement is FOB Factory.

In all other countries replacement is FOB OMC Distributor. (consult your Dealer for name of OMC Distributor).

All other costs are the responsibility of the owner.

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

WHAT IS COVERED

Cast Aluminum Components	Lifetime
Burners and Stainless Steel Components Excluding Flav-R-Wave™	5 years
All Remaining Parts And Paint Excluding The Tank	2 years

WHAT IS NOT COVERED

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

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

Shipping or transportation costs.

Removal or re-installation costs.

Labor costs for installation and repair.

Cost of service calls.

Liability for indirect, or consequential damages.

REPLACEMENT PARTS

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

WARRANTY CLAIMS

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

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

Name		Model #	
Address		Serial #	
City, State/Province		Date of purchase	
Postal/Zip Code		Name of dealer	
Phone #		Part # (see assembly manual)	
Fax #			
Problem			

NON CANADIAN RESIDENTS

The above warranty is administered by the OMC distributor in your country. Contact your dealer for the name of your OMC distributor.

BURNERS

The life of OMC burners (made of stainless steel) depends almost entirely on proper use, cleaning and maintenance. This warranty does not cover failure due to improper use and maintenance. In this event the warranty grants the owner the option of buying a new burner at the following discounts from current price. During 3rd year - 50%, 4th year - 40%, 5th year - 25%. Shipping and handling charges are the responsibility of the owner.

PORCELAIN COOKING GRIDS

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

VAPORIZATION SYSTEMS

OMC Gas Grills are designed for use with Flav-R-Wave™ vaporization systems. Use of any other product will nullify the warranty.

FLAV-R-WAVE™

The Flav-R-Wave™ is warranted against defects in materials or rust through for a period of 2 years from date of purchase. Surface rust will not affect the performance of the Flav-R-Wave™ and is not covered by the warranty. If rust appears, remove the rust with a scrub pad and coat with cooking oil.

Votre garantie OMC prend vigueur à partir de la date d'achat et est limitée aux réparations et remplacements de pièces défectueuses, s'il est assemblé et utilisé selon les instructions qu'il accompagne, sous usage domestique seulement.

Au Canada le remplacement sera fait FAB Kitchenner.

Dans tout autre pays, le remplacement sera fait FAB du distributeur OMC de votre région. (communiquer avec votre détaillant pour le nom de votre distributeur OMC).

Tout autre coût sera la responsabilité du propriétaire.

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

LA GARANTIE INCLUS

Boîtier	Garantie à Vie
Brûleurs et composants en acier inoxydable, avec l'exclusion du Flav-R-Wave™	5 ans
Toutes les autres pièces et peinture, avec l'exclusion de la bonne propane.	2 ans

LA GARANTIE NE COUVRE PAS

Cette garantie ne couvre pas les échecs ou les difficultés de fonctionnement causés par accidents, abus, mauvais usage, modifications, mauvaise application, vandalisme, installation incorrecte, entretien et service incorrectes, ou manque d'entretien normal et habituel, y compris mais non-limité aux dommages causés par les insectes dans les tubes des brûleurs, tel qu'indiqué dans le manuel de l'utilisateur.

La détérioration ou dommages causés par les tempêtes, y compris la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, et la décoloration causée par l'exposition aux produits chimiques directes ou dans l'atmosphère, ne sont pas couverts sous cette garantie.

Les frais de transport.
 Les coûts de suppression ou de réinstallation.
 Le coût de main d'œuvre pour installation ou réparations.
 Les frais de service. Responsabilité pour les dommages indirect ou par conséquence.

RÉCLAMATION DE GARANTIE

Toutes garanties sont achève directement par OMC. Les pièces doivent être retournées, port-payé et accompagnées de la preuve d'achat, du numéro de modèle et de série, au département de service OMC. Si, après inspection, la pièce est jugée défectueuse, OMC la remplacera en accord avec les termes de garantie lister ci-dessus. Dans le cas d'une lettre ou d'un fax, OMC décidera si la ou les pièces doivent être retournées. La réparation ou remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses sont sous la responsabilité de OMC sous cette garantie.

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

PIÈCES DE REMPLACEMENT

Le FLAV-R-WAVE est garanti contre les défauts dans le matériel ou la rouille pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat. La rouille extérieure n'affectera pas la performance du FLAV-R-WAVE et elle n'est pas couverte par la garantie. Si la rouille apparaît, enlevez celle-ci avec un tampon à récurer et recouvrir la surface avec l'huile de cuisine ou d'olive.

FLAV-R-WAVE™

Des grils de gaz d'OMC sont conçus pour l'usage avec Flav-R-Wave™ des systèmes de vaporisation. L'utilisation de n'importe quel autre produit annulera la garantie.

SYSTÈMES DE VAPORISATION

La plupart des grilles de cuisson OMC sont couvertes d'un émail solide de porcelaine pour faciliter le nettoyage et réduire les chances que la nourriture colle à la grille. La porcelaine est essentiellement une couche de vitre. On risque d'ébrécher la couche si manipulée sans précaution. Ceci n'affectera pas l'emploi ou le fonctionnement des grilles. Les grilles ne sont pas garanties contre les écailles ou la rouille causées par manipulation sans précaution. Les grilles de cuisson ne sont pas garanti contre l'écaillage ni la rouille, causées par une mauvaise utilisation. Si de la rouille apparaît, enlevez-la avec un tampon à récurer et passer une couche d'huile de cuisson sur la grille.

GRILLES DE CUISSON DE PORCELAINE

La durée des brûleurs OMC (fabriqué en acier inoxydable) dépend de l'entretien et de la maintenance de ce dernier. Cette garantie ne couvre aucune panne ou difficulté de fonctionnement due à un mauvais usage ou à un entretien anormal. Dans ce cas, cette garantie accorde au propriétaire l'option d'acheter un nouveau brûleur durant la 1 ère à la 3 ème année - 50%, 4 ème année - 40%, 5 ème année - 25% en respectant le prix courant.

BRÛLEUR

LOCALISATION DE PANNES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	ACTION CORRECTIVE
ODEUR DE GAZ	FERMER IMMÉDIATEMENT LE GAZ À LA SOURCE NE PAS UTILISER L'APPAREIL JUSQU'À CE QUE LA FUITE SOIT SCÉLÉE	
Fuite détectée dans une connexion.	1. Accouplement de débanchement rapide pas scellé complètement. 2. Fuite de gaz dans une connexion. 3. Fuite de gaz dans une soupape de tuyau ou contrôle.	1. Retirer et rattracher l'accouplement. 2. Serrer la connexion et contrôler les fuites. 3. Voir Centre de service autorisé.
Il y a une flamme causé par un flux sous le panneau de contrôle.	1. Venturi bloqué.	1. Enlever le brûleur, nettoyer le venturi, voir "Tubes Venturi".
Les brûleurs ne s'allument pas.	1. Soupape de gaz fermée. 2. Fils des allumeurs non-connectés. 3. L'allumeur de l'électrode mal aligné sur le brûleur. 4. Fonctionnement défectueux de l'allumeur. 5. Venturi bloqué. 6. Venturi non-aligné avec l'orifice de la soupape. 7. Orifice bloqué.	1. Ouvrir soupape de gaz. 2. Connecter les électrodes du brûleur principal et latéral. 3. Aligner de nouveau l'électrode. 4. Suivre la procédure pour "l'allumage manuel". 5. Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi, voir "Tubes Venturi". 6. Aligner le venturi avec l'orifice. Voir "Tubes Venturi". 7. Enlever le brûleur, nettoyer l'orifice avec une aiguille ou un fil fin. Ne pas essayer de percer l'orifice.
"Sections chaudes" sur la surface de cuisson.	1. Briquelettes ne sont pas distribuées uniformément. 2. Venturi bloqué	1. Étendre les briquelettes afin d'éliminer les "trous" et "vides" sur la grille des briquelettes - sur une rangée. 2. Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi. Voir "Tubes Venturi".
"Flambées soudaines" (ou) feu de graisse.	1. Accumulation excessive de graisse. Sur les briquelettes. 2. Chaleur excessive.	1. Nettoyer les briquelettes. Voir "Entretien". 2. Tourner le contrôle du brûleur à un réglage plus bas ou lever la grille de cuisson à la position supérieure (grilles à deux positions seulement).
Flamme jaune.	1. Un peu de flamme jaune est normal. Si ça devient excessif, il est possible que le venturi soit bloqué. 2. Orifice du brûleur bloqué.	1. Enlever le brûleur, nettoyer le venturi. Voir "Tubes Venturi". 2. Enlever le brûleur et nettoyer avec une brosse à poil doux.
Intérieur du couvercle semble peler	1. Cela est une accumulation de graisse, et non pas une défectuosité de la peinture.	1. Nettoyer avec une brosse rigide ou un grattoir.

ENTRETIEN PÉRIODIQUE

Après la cuisson, préparez le grill pour la prochaine grillade en brûlant les restes de la nourriture adhérents sur les grilles et Flav-R-Wave™ de la façon suivante:

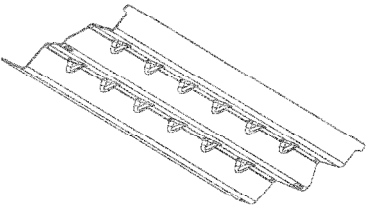
Grilles de cuisson

Enlever tout aliments de sur les grilles, tourner les valves au réglage à 'élevé', laisser pour une période ne dépassant pas 10 minutes ou quand la fumée s'arrête. Tourner la valve de la bonne à 'OFF' (arrêt) suivi des valves des brûleurs aussi à 'Off' (arrêt).

Utiliser une brosse en laiton avec manche long pour nettoyer les grilles. Le port de mitaines à four pour tenir la brosse est de rigueur vu que le grill est chaud. Ce n'est pas nécessaire de laver et nettoyer les grilles après chaque utilisation, mais si vous le voulez, utiliser un savon doux dans une solution d'eau. Ne jamais utiliser un nettoyeur commercial à four.

Couche de Porcelaine

La plupart des grilles pour cuisson d'OMC sont recouvertes d'un émail solide de porcelaine pour faciliter le nettoyage et réduire les chances que la nourriture ne s'adhère aux grilles. On risque d'êbrêcher la couche si on manipule ces grilles sans précautions. Si cela survient, l'emploi et fonctionnement des grilles n'a pas de conséquences. Si la rouille apparaît, en utilisant un tampon à récurer enlève celle ci, par la suite il faut passer une couche d'huile d'olive ou de cuisson sur la grille.



Flav-R-Wave™

Si l'accumulation du résidu des aliments commence à s'accumuler sur le Flav-R-Wave, on l'enlève avec la brosse à barbecue.

Contenant à graisse

Le contenant à graisse est situé immédiatement au-dessous du drain à travers lequel la graisse se décharge dans celui-ci et est accessible à l'arrière du grill. Le contenant doit être examiné régulièrement afin d'éviter que l'excès de graisse ne déborde pas et tombe sur le patio (accessoire #50416).

Nettoyage Général

Enlever les grilles lorsque le grill est froid. Couvrir les grilles au trois quart avec du papier d'aluminium, le côté luisant vers l'intérieur. Allumer les brûleurs et tourner les valves au réglage à 'élevé' avec le couvercle clos pendant 10 minutes ou quand la fumée s'arrête. Tourner la valve de la bonne à 'OFF' (arrêt) suivi des valves des brûleurs aussi à 'Off' (arrêt). Lorsque le grill est refroidit, enlever le papier d'aluminium et les grilles de cuisson. Avec la brosse à barbecue nettoyer le résidu laissé sur le Flav-R-Wave, par la suite nettoyer l'intérieur et le fond du grill en brossant le tout, pour finir utiliser un aspirateur pour aspirer les résidus.

ENTRETIEN ANNUEL

Pour s'assurer d'une performance efficace et en toute sécurité du grill, ces composants doivent être inspectés et nettoyés au moins une fois par an ou quand la période d'entreposage dépasse un mois.

Brûleurs

Enlever chaque brûleur et examiner pour des signes de détérioration ou fissures. Nettoyer les tubes venturi en utilisant une brosse à bouteille ou celle à venturi pour éliminer tout blocages causé par le nid d'araignées ou insectes. Voir la section 'Tube Venturi'.



Pendant que les brûleurs sont enlevés, nettoyer l'intérieur et le fond du grill en brossant le tout, pour finir utiliser un aspirateur pour aspirer les résidus.

Tuyau

Examiner et remplacer si nécessaire. Voir section 'Tuyau et Régulateur'.

Finis extérieur

Si des taches de calcium blanches apparaissent à l'extérieur du grill, laver le avec de l'eau savonneuse douce. Ensuite bien rincer toutes surface avec un chiffon imbibé d'huile d'olive ou d'huile de cuisson pour redonner le lustre au grill. Les égratignures de la peinture peuvent être 'retouchées' avec l'aide d'une peinture en aérosol à HAUTE température (600 F). L'apparition de la rouille est un phénomène normal de l'oxydation de l'acier et de la fonte. La rouille n'affectera pas la performance du grill dans un temps court.

Acier inoxydable

Laver avec une solution d'eau et savon (doux). Utiliser le produit d'entretien pour acier inoxydable, (Accessoire # 70395 ou # 44395) pour enlever les taches et empreintes. Au fil du temps et l'exposition à la chaleur ceci peut causer que la couleur du couvercle tourne au brun clair. Ce changement de couleur est normal et n'est pas considéré comme un défaut du produit.

Tablettes latérales (modulaires) Perma-Mold

Laver avec une solution d'eau et savon (doux). Passer un chiffon imbibé d'huile d'olive ou d'huile de cuisson, sur toutes les surfaces, pour leur redonner le lustre.

Pièces de rechange

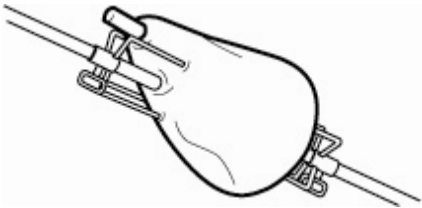
Si un problème se développe avec le régulateur, le tuyau, les brûleurs, ou les valves de contrôle, Ne pas essayer de les réparer. Pour une réparation ou remplacement de pièces de rechange, prière de contacter votre détaillant, centre approuvé de réparation ou le manufacturier OMC. Remplacer les pièces à remplacer avec celles originales du manufacturier pour avoir une performance optimale.

Contrôle des fuites

Après avoir branché le réservoir, vérifiez que des fuites ne sont pas présentes. Voir section 'Contrôle des fuites'

COMMENT UTILISER UNE BROCHE

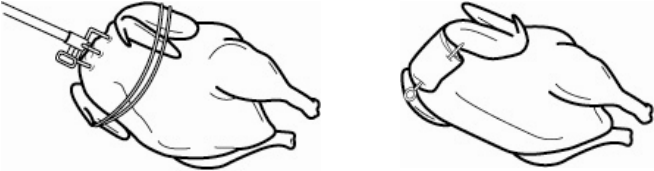
GIGOT D'AGNEAU



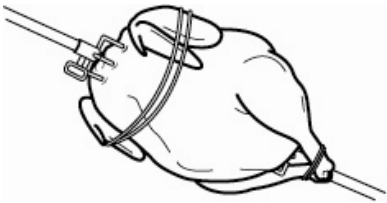
1. Faire enlever à la scie 3 pouces d'os de la petite partie du gigot. Laisser la viande autour de l'os intacte pour former un rabat. Mettre la broche sur la tige. Replier le rabat par dessus et filer la tige à travers le rabat et le gigot. Mettre une deuxième broche sur la tige et insérer les broches dans chaque bout du gigot. Tester pour l'équilibre. Serrer les vis.

VOLAILLE

1. Avec la poitrine face en bas; couvrir la cavité avec la peau du cou. Rentrer les bords de peau; embrocher à la peau du dos. Enrouler une ficelle autour de la broche et attacher. Remonter la poitrine; attacher ou embrocher les ailes au corps.



2. Mettre une broche sur la tige. Insérer la tige dans la peau du cou, parallèle à la colonne vertébrale; Sortez-la juste au dessus de la queue. Mettre une deuxième broche sur la tige et insérer les broches dans la poitrine et la queue. Tester pour l'équilibre. Serrer les vis.
3. Attacher la queue avec une ficelle. Croiser les pattes; attacher à la queue.

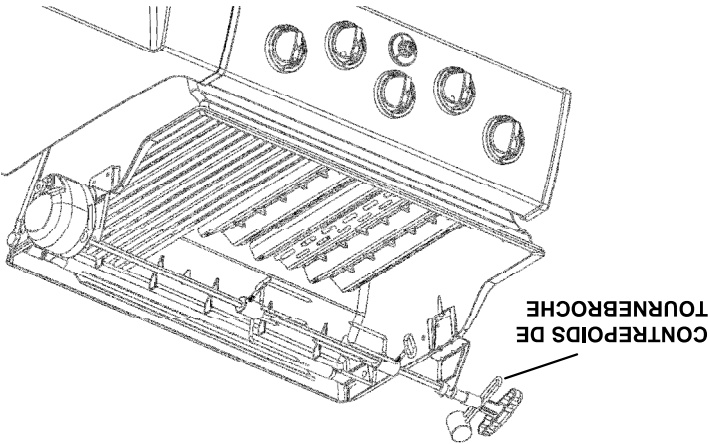


TROIS POULETS SUR UNE BROCHE



1. Attacher ou embrocher les ailes au corps. Mettre une broche sur la tige. Raccorder les poulets sur la tige. Enrouler une ficelle autour des queues et des pattes; attacher à la tige. Mettre la deuxième broche sur la tige et insérer les broches dans le poulet. Serrer les vis.

CONTREPOIDS DE TOURNEBROCHE



CONTREPOIDS DE TOURNEBROCHE

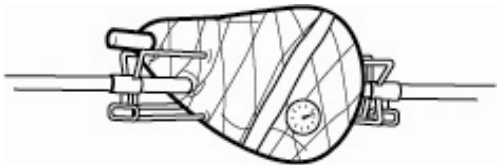
1. Déserrer la poignée du tournebroche pour que le contrepoide tourne facilement. Placer le tournebroche dans les coches du boîtier.
2. Ajuster le contrepoide sur le côté le moins lourd du tournebroche. Serrer la poignée. Vérifier, périodiquement, que la pièce de viande tourne régulièrement. Ajuster le contrepoide si nécessaire.

COMMENT UTILISER UN THERMOMETRE DE BARBECUE

1. La seule façon de vérifier quand un gros morceau de viande est cuit est d'utiliser un thermomètre de barbecue. Insérez le thermomètre à un angle dans la partie la plus épaisse de la viande. Vérifiez que le thermomètre ne touche pas la tige ou un os, et qu'il n'est pas dans la graisse.
2. Laisser le thermomètre en place pendant que la viande tourne. Quand le thermomètre atteint la température désirée, la viande est cuite. Ajouter vos sauces durant la dernière minute de cuisson. Enlever la viande du tournebroche et attendez 15 minutes pour que la viande soit plus ferme avant de trancher.



Pour le poulet: insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la cuisse, là où la cuisse rejoint le corps du poulet.



Pour un jambon ou un rôti: insérer le thermomètre dans le centre de la partie la plus pesante de la viande.

GUIDE DE CUISSON SUR GRILLE				
ÉPAISSEUR 1"	TEMPÉRATURE	DURÉE PAR CÔTÉ	DURÉE TOTALE	
POULET	MOYEN/BIEU	MOYEN	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
ALÈS DE POULET	MOYEN/BIEU	MOYEN/BAS	5 / 5 / 5 / 5	20 MIN.
HAMBURGER	MOYEN	MOYEN	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
HAMBURGER	MOYEN	MOYEN	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
3 3/4" GELÉS	MOYEN	MOYEN	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
FILET DE POISSON	MOYEN	MOYEN	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10 MIN.
QUEUE DE HOMARD	MOYEN	MOYEN	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20 MIN.

Utilisez la même technique comme le bifteck parfait grille le guide

C'est une méthode qui est idéale pour rôtir de gros morceaux de viandes ou volailles avec ou sans tourne broche.

1. Pour la plus grande partie des cuissons avec ou sans tourne broche une lèche frite est recommandée. Placer celle-ci sur le Flay-R-Wave™ sous le centre de la nourriture, et mettre entre 1 pouce à 1 1/2 pouce d'eau; l'addition de jus de fruits, vins, ou marinades peuvent être ajoutées pour l'amélioration de la saveur. Ne pas laisser le liquide se sécher dans la lèche frite.

2. Cette méthode dans la plus grande partie des cas avec ou sans tourne broche est préférable, et il faut garder le couvercle du grill clos et par la suite réduire la température. Tous les brûleurs peuvent être réglés à basse température, à ceux des extrémités à 'moyen' et celui/ceux du milieu à 'OFF' (arrêt). En mettant le(s) brûleur(s) central à 'OFF' (arrêt) on empêche que le contenu de la lèche frite de brûler.

3. Avant de placer la viande dans le grill, arroser la avec de l'huile végétale, ceci aura pour effet de brunir l'extérieur de la viande. Dans le cas qu'une lèche frite n'est pas utilisée, ce procédé N'EST PAS RECOMMANDÉ, la concentration durant la cuisson est primordiale afin qu'une flambée de graisse ne se produise pas.

5. Utilisez des mitaines de four quand on cuisine avec le grill pour éviter des blessures corporelles. Avant de retirer la lèche frite, le grill doit être complètement éteint et lui donner le temps de se refroidir. La graisse est très inflammable et doit être manipulée avec grand soin pour éviter des blessures graves.

7. Pour la cuisson des rôtis et volailles à convection et sans tourne broche, placer les dans un support pour rôtis directement sur les grilles de cuisson.

GUIDE POUR LA CUISSON À CONVECTION ET TOURNE BROCHE

RÔTI DE BOEUF	3-6 LB	MOYEN/BAS	2 - 4 HEURES
RÔTI DE BOEUF	6-10 LB	MOYEN/BAS	3 - 5 HEURES
RÔTI DE PORC	2-5 LB	MOYEN/BAS	2 - 4 HEURES
RÔTI DE PORC	6-10 LB	MOYEN/BAS	3 - 5 HEURES
DINDE OU POULET	2-5 LB	MOYEN/BAS	2 - 4 HEURES
DINDE OU POULET	5-10 LB	MOYEN/BAS	3 - 5 HEURES

En utilisant une tourne broche, régler la température à moyen/élevé.

CUISSON AVEC TOURNE BROCHE

Suivre les directives suivantes, ci-dessous, pour la cuisson à convection.

1. Le tourne broche

peut accommoder jusqu'à 15 lbs (7 kg) de viande avec la limitation du facteur rotatif de l'espace

libre. Meilleurs résultats sont obtenus avec le placement de l'aliment au bien

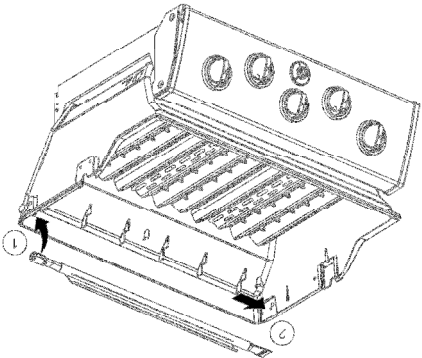
milieu de la tige du tourne broche, afin d'éviter le déséquilibre du contrepois.

2. Le tourne broche peut être utilisé avec les grilles de cuisson si l'espace le permet.

3. Bien attacher la viande sur la broche avant de la placer dans le grill. En ce qui concerne la volaille, attacher les ailes et pattes bien serrées, afin d'éviter qu'elles ne viennent en contact avec la lèche frite.

CUISSON À BRÛLEUR ARRIÈRE

Certains modèles comprennent un brûleur arrière pour une cuisson au tourne broche. La méthode de cuisson avec cette option est l'idéale pour cuire rôtis et volailles. Vu que la source de chaleur est située derrière la nourriture, il n'y a aucune chance que le repas brûle ou est gâché par des 'flambées' de graisse. Cuisinez avec confiance en sachant que vous aurez toujours de meilleurs résultats. Un plat en aluminium ou une lèche frite, placés sous la broche attrapera et retiendra les jus pour arroser les aliments ou pour préparer une sauce.



Le brûleur arrière est muni d'un ressort et peut être facilement enlevé quand l'usage n'est pas requis.

Comment allumer le brûleur arrière, prière de se référer à la page 6 pour la marche à suivre.

GUIDE DE TEMPÉRATURE POUR VIANDES ET VOLAILLES

SAIGNANT		MOYEN		BIEN CUIT	
Bœuf/Agneau/Eau	130°F / 55°C	145°F / 63°C	160°F / 70°C	170°F / 77°C	170°F / 77°C
PORC	150°F / 65°C	170°F / 77°C			
VOLAILLES					

Pour de meilleurs résultats utiliser un thermomètre à viandes.

Allumage. Avant de cuisiner pour la première fois avec votre grill à gaz, allumez le pour éliminer toutes odeurs ou corps étrangers qui seraient présent. En procédant comme suit:

Enlever toutes les grilles de cuisson et celle du réchauffement et les nettoyer avec de l'eau et un savon doux. Allumer les brûleurs, fermer le couvercle et laisser en marche pendant 20 minutes avec les boutons des valves ouvertes au réglage 'moyen/élevé'; Eteindre le feu. Remettre les boutons des valves à la position 'd'arrêt (OFF)'. Laisser refroidir l'appareil et remettre toutes les grilles à leur emplacement original. Vous êtes maintenant prêt à utiliser le grill.

Préchauffage. Il est nécessaire de préchauffer brièvement le grill avec le couvercle fermé pour une période de 10 minutes à un réglage de 'moyen/élevé'. Réduire la chaleur selon les repas qui vont être cuisinés. A l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un tampon enduire les grilles avec de l'huile d'olive ou celle de cuisine, afin que les aliments ne s'adhèrent pas aux grilles.

Position du couvercle. La position du couvercle durant la cuisson est une question de préférence personnelle. Cependant il faut noter qu'avec le couvercle clos la cuisson se fait plus rapidement, le grill utilise moins de gaz et que la température est mieux contrôlée. Un couvercle clos donne aussi un goût plus fumé aux viandes cuites directement sur les grilles et est aussi indispensable pour la cuisson à fumée.

TEMPERATURES DE CUISSON

Réglage élevé. La température à la surface des grilles est d'environ 600 – 650 F (320 – 340 C). Cette température est utilisée quand on veut chauffer rapidement le grill ou enlever les résidus d'aliments des grilles à la fin de la cuisson. Par contre cette température est idéale pour cuire rapidement les steaks, cette option n'est que rarement utilisée. Ce genre de réglage n'est jamais **PERMIS** pour une longue période de cuisson.

Réglage moyen/élevé. La température à la surface des grilles est d'environ 550 F (290 C). Cette température est utilisée pour le réchauffement du grill et pour la cuisson de steaks ainsi que les côtelettes.

Réglage moyen. La température à la surface des grilles est d'environ 450 F (230 C) avec le couvercle clos. Ce réglage est bon pour la plupart du temps pour griller les hamburgers, la volaille, rôtis et cuisson au four, ainsi que pour les légumes.

Réglage bas. La température à la surface des grilles est d'environ 310 - 350 F (155 - 175 C). Ce réglage est idéal pour toutes cuissons à fumée, pour le poisson, tranches épaisses de viandes et aussi pour les pizza et quesadillas.

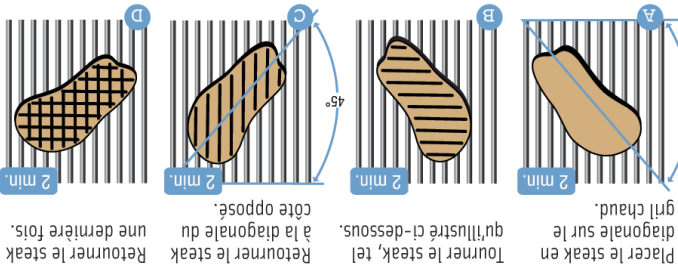
Ces températures ne sont qu'approximatives et varient avec la température ambiante et la force du vent qui souffle autour du grill.

CUISSON SUR LA GRILLE

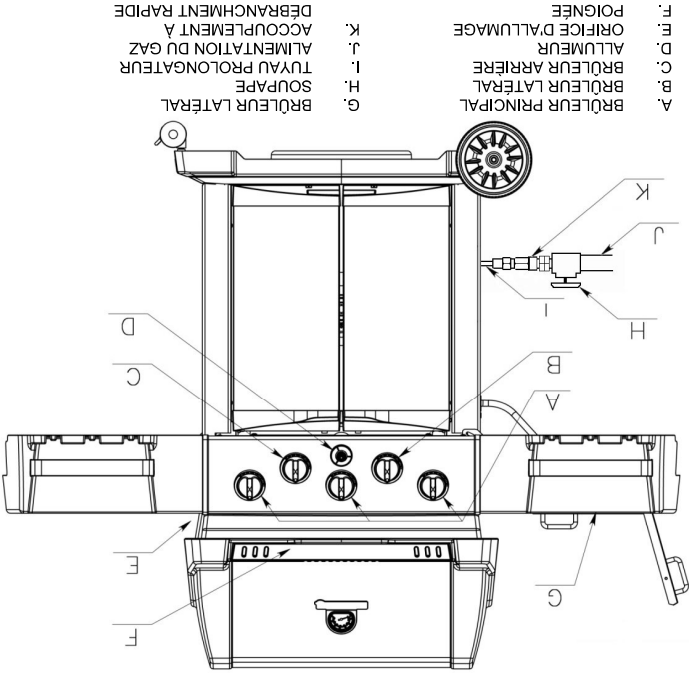
La cuisson sur grille est une méthode de cuire les aliments directement sur les grilles de cuisson. Cette méthode est la plus populaire quand on cuit les steaks, côtelettes, poisson, hamburgers, kebabs et légumes.

1. Préparer la nourriture en avance pour éviter les délais et problèmes du réglage de la durée de cuisson. En utilisant des marinades et épices, celles-ci doivent être appliquées avant de placer la viande sur les grilles de cuisson. Arroser les viandes entre 2 – 4 minutes vers la fin de la cuisson pour éviter de brûler la viande.
2. Organiser l'aire de travail autour du grill afin de pouvoir vous permettre d'être à proximité du grill durant la cuisson, pincés, fourchettes, saucés, assaisonnements et mitaines à four.
3. La viande doit être dégelée et utilisé à la température ambiante. Ôter le surplus de la graisse pour minimiser les flambées causées par la fonte de la graisse.
4. Préchauffer le grill à la température désiré avant la cuisson avec le couvercle clos.
5. Enduire les grilles de cuisson avec de l'huile végétale ou d'olive pour éviter l'adhérence des aliments.
6. Ne jamais utiliser le sel durant la cuisson des viandes. La viande sera plus juteuse de cette façon. Le sel peut être ajouté après la cuisson.
7. Pour prévenir que les steaks se 'sèchent', utiliser des pincés au lieu d'une fourchette et commencer à 'moyen/élevé' pour bien saisir la viande et sceller la saveur. Réduire la température et allonger la durée de cuisson pour les tranches de viande plus épaisses.
8. Apprenez à vérifier si la viande est bien cuite en tenant compte de la durée et sa fermeté. La viande quand elle est cuite elle devient plus ferme. Si la viande est tendre elle est 'saignante', si elle est 'bien cuite' elle est ferme.
9. Suivre le guide de cuisson du steak parfait pour la plus part des viandes, poissons, volaille et légumes.

Guide De La Cuisson Parfait De Steak



Épaisseur De La Viande		Température		Minutes Par Côté		Temps Total	
1 1/2"	1"	A	B	C	D		
Saignant	Saignant	Élevée	1 3/4	1 3/4	1 3/4	7 minutes	
Méd/Saignant	Méd/Saignant	Moyenne/Élevée	2	2	2	8 minutes	
Médium	Médium	Moyenne/Élevée	2 1/2	2 1/2	2 1/2	10 minutes	
Bien Cuit	Bien Cuit	Moyenne	3	3	3	12 minutes	
Bien Cuit	Bien Cuit	Moyenne	3 1/2	3 1/2	3 1/2	14 minutes	



1. L'appareil doit être assemblé entièrement selon les instructions détaillées de l'assemblage.

2. S'assurer que le réservoir de gaz soit plein et correctement connecté au régulateur.

3. S'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz dans le système d'alimentation de gaz. Voir "Réservoir de gaz LP.

4. S'assurer que les tubes venturi soient placés correctement au-dessus de l'orifice de la soupape.

5. S'assurer que les fils pour allumer le brûleur principal et le brûleur latéral soient connectés.

6. Lire attentivement toutes les instructions figurant sur la plaque de renseignements du grill.

7. **AVERTISSEMENT : Ouvrir le couvercle avant l'allumage.**

8. Placer les boutons de réglage à la position d'arrêt "OFF" et ouvrir le robinet de gaz.

9a. **Pour le brûleur principal**

d'allumage. Pour ouvrir un des contrôles pour le brûleur principal, il faut pousser et, en même temps, tourner le bouton de contrôle au cadre haut.

Pour allumer le bq, pousser, en même temps, tourner le bouton d'allumage.

Pe brûleur devrait s'allumer dans environ 5 secondes.

Remarque : Allumage à l'allumette Suivre les étapes 1 à 8 ci-dessus. Insérer une allumette allumée dans l'orifice d'allumage situé en bas à droite du boîtier. Pousser le bouton de réglage de droite à "HI". Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 prochaines secondes. Après avoir allumé le brûleur droit, pousser le bouton de réglage de gauche à "HI". Le brûleur s'allumera automatiquement.

9b. **Pour Brûleur Latéral:**

Pousser le bouton de réglage et le tourner au réglage maximum "HI". Appuyer 3 à 4 fois sur le bouton d'allumage. Le brûleur devrait s'allumer dans 5 secondes suivantes. **Remarque: Allumage à l'allumette** étapes 1 à 8 ci-dessus. Placer une allumette allumée près des orifices du brûleur latéral. Pousser le bouton de réglage à la position "HI". Le brûleur devrait s'allumer dans 5 secondes suivantes.

9c. **Pour le brûleur à rôtisserie arrière :**

Avertissement - Ne pas faire fonctionner le brûleur principal en même temps que le brûleur arrière, un feu de graisse ou des dommages au barbecue pourraient résulter.

Attention : Le brûleur arrière doit être en place avant de tourner le bouton de réglage.

ENLEVER LA GRILLE DE RÉCHAUD.

Suivre les étapes de 1 à 8.

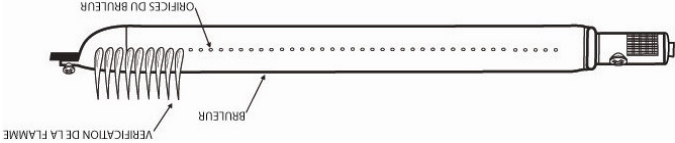
Pousser, en même temps, tourner le bouton pour le brûleur de tournbroche sur le cadre haut.

Avant que vous tourner le bouton de contrôle, mettez une allumette près de les trous sur le brûleur de tournbroche, pousser et tenir le bouton d'allumage en même temps.

Brûleur devrait s'allumer dans environ 5 secondes. Il est important de placer l'allumette près des orifices du brûleur

AVANT de tourner le bouton de contrôle du brûleur.

10. **Attention - Contrôler le grill après l'avoir allumé.**



Tous les orifices du brûleur devraient présenter une flamme de 2.5cm de hauteur au réglage maximum "HI".

Si un des symptômes suivants se produisent, les tubes venturi sont probablement bloqués. Fermer le gaz immédiatement et nettoyer les tubes venturi. Voir "Tubes Venturi".

1. On sent du gaz.

2. Un feu causé par un flux se produit.

3. Le grill cuit inégalement.

4. Les brûleurs émettent des crépitements.

SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS:

1. Pousser et tourner le bouton de réglage à la position d'arrêt "OFF". Attendre 5 minutes, puis essayer de nouveau avec le bouton de réglage droit ou avec les deux boutons de réglage tournés à chaleur moyenne "Medium".
2. Si un brûleur ne s'allume pas, consulter la "Localisation de Pannes". Si le problème ne peut pas être résolu, ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil; contacter votre marchand ou un centre de service autorisé.

FERMETURE

1. Fermer le robinet du réservoir de gaz à "OFF".
2. Tourner les boutons de réglage à "OFF".

CONTRÔLE DES FUITES

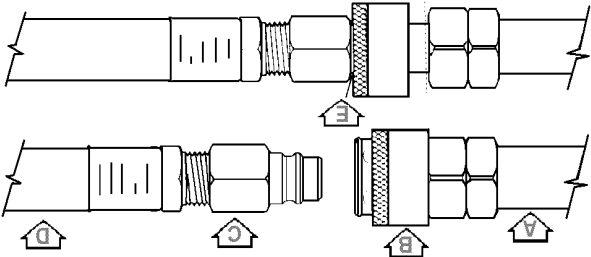
Toutes les connexions fabriquées en usine ont été testées pour déceler les fuites de gaz et les brûleurs ont également subi des tests à flamme. Toutefois, à l'expédition et à la manutention un raccord pourrait se desserrer.

MESURES DE PRÉCAUTION:

- VÉRIFIER TOUTES LES CONNEXIONS POUR FUITES AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL À GAZ.
- VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ CHAQUE FOIS QU'UN RACCORD DE GAZ EST DÉBRANCHÉ ET REBRANCHÉ, AU MOINS UNE FOIS PAR ANNÉE OU À PÉRIODE D'ENTREPOSAGE.
- NE PAS FUMER!
- NE JAMAIS TESTER LES FUITES DE GAZ EN TENANT UNE ALLUMETTE ALLUMÉE OU AUTRE SOURCE DE FLAMME.
- LE TEST DE FUITES DES GAZ DOIT ÊTRE EFFECTUÉ À L'EXTÉRIEUR.

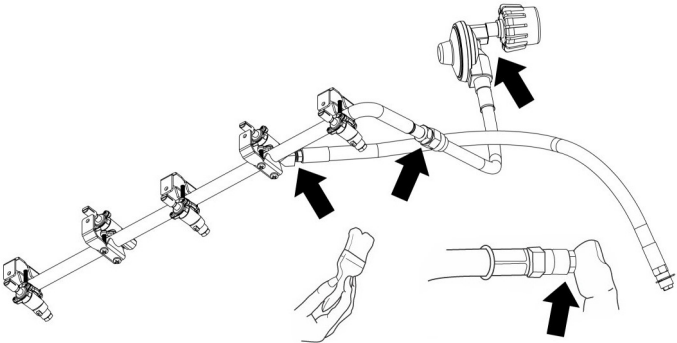
VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ:

- ALIMENTATION DU GAZ
- A COUPLÉMENT À DÉBRANCHEMENT RAPIDE
- ADAPTEUR DU TUYAU
- TUYAU PROLONGATEUR
- VÉRIFIER LES FUITES ICI



- Vérifier que l'appareil soit déconnecté aux contrôles pour chaque brûleur. Éteindre toutes flammes nues et cigarettes dans les environs.
- Préparer une solution savonneuse (quantités égales d'eau et de détergent liquide pour la vaisselle).
- Ouvrir la soupape.
- A l'aide d'un pinceau, brosser chaque raccord avec la solution savonneuse.

- Si la solution fait des bulles, il y a une fuite.
- Toutes fuites découvertes, doit être scellée avant d'utiliser l'appareil.
- Si la fuite ne peut pas être scellée, fermer l'alimentation du gaz et prendre contact avec votre marchand de grill ou compagnie de gaz pour assistance. **Ne pas essayer** de faire fonctionner l'appareil s'il y a une fuite.

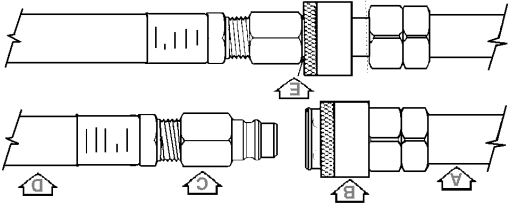


- Si votre grill est équipé d'un brûleur latéral ou brûleur arrière:
- Mettre le bout d'un doigt sur l'ouverture de l'orifice à l'extrémité du tuyau.
 - Tourner le bouton de commande du brûleur latéral "SIDE/REAR" à la position "HIGH".
 - Brosser chaque raccord entre l'orifice et la soupape de commande avec la solution savonneuse.
 - Tourner le bouton de commande "SIDE/REAR" à la position d'arrêt "OFF".

ALIMENTATION DU GAZ

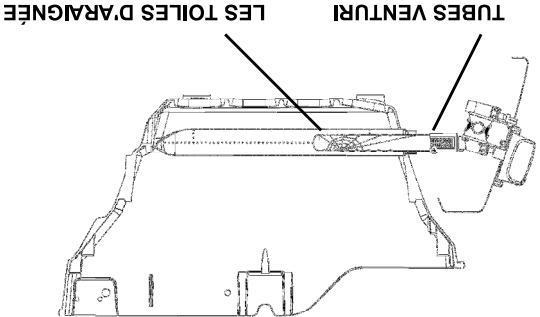
TUBES VENTURI

1. Sur les modèles fournis d'un tuyau prolongateur, l'assemblage des tuyaux est destiné particulièrement pour votre modèle. Ne pas essayer de modifier ou d'ajouter à l'alimentation. Les tuyaux et les accouplements des tuyaux sont conformes au Standard CGA CAN 1-83.
2. Pour les modèles équipés avec l'accouplement à débanchement rapide, fermer la soupape avant de débancher l'accouplement.
3. L'accouplement à débanchement rapide doit rester propre et être entretenu pour qu'il n'y ait pas de débris ou de saletés.
4. S'assurer qu'il n'y ait pas de graisse dégageant du tuyau, et ne pas laisser le tuyau toucher aucune surface chaude y inclus le boîtier du grill.
5. Inspecter le tuyau en remplaçant le réservoir de gaz liquide au moins une fois par année. Si le tuyau a des fissures, des coupures, est usé ou endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
6. Pour une réparation ou remplacement de l'assemblage des tuyau, prendre contact avec votre marchand ou avec un centre de service autorisé.



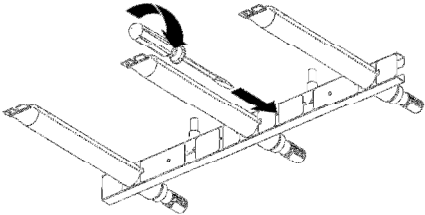
- A. ALIMENTATION DU GAZ
- B. ACCOUPLEMENT À DÉBRANCHEMENT RAPIDE
- C. ADAPTEUR DU TUYAU
- D. TUYAU PROLONGATEUR
- E. VÉRIFIER LES FUITES ICI

- GARDER LES TUBES VENTURI PROPRES
- Les obstructions causées par les toiles d'araignée, nids d'insectes ou l'eau peuvent causer un feu de retour de flamme.
- Même s'il est possible d'allumer le grill, le gaz accumulé dans les conduits peut s'enflammer et incendier les tubes venturi et le tableau de contrôle.
- Si un feu de retour de flamme a lieu, fermer immédiatement le gaz à la source.
- Il est recommandé d'inspecter et de nettoyer les tubes venturi si un des symptômes suivants survienne:
 - 1. Une odeur de gaz.
 - 2. Le grill n'atteint pas la température désirée.
 - 3. Le grill cuit inégalement.
 - 4. Les brûleurs émettent des crépitements.



INSPECTION ET NETTOYAGE DES BRÛLEURS

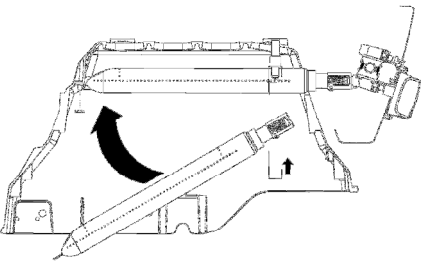
1. Fermer la source d'alimentation du grill, c'est à dire, la bonne ou la conduite du gaz naturel.
2. Lorsque le grill est froid, enlever les attaches de retenue des brûleurs. Enlever le couvercle de la boîte du collecteur et puis soulever (dégager) le brûleur du foyer du grill.



3. Nettoyer les tubes venturi avec une brosse à bouteille ou celle à venturi (Accessoire # 77310 ou # 18270).



4. Replacer le brûleur à sa position originale dans le foyer, en prenant soin d'aligner correctement les tubes venturi avec les orifices d'alimentation.

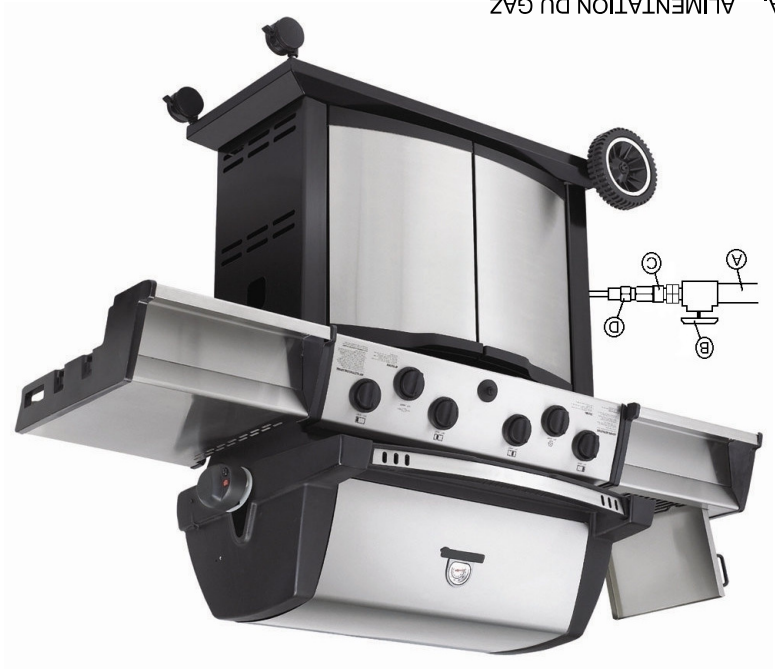


5. Replacer les attaches de retenue des brûleurs.
6. Remettre le couvercle de la boîte du collecteur à sa position originale.

1. Cet appareil est destiné pour être utilisé avec du gaz naturel. Ne pas utiliser avec du gaz propane (réservoir de gaz). Les soupapes, orifices et les tuyaux sont pour gaz naturel seulement.
2. Ne pas utiliser avec du charbon.
3. Une soupape d'arrêt doit être utilisée sur la canalisation d'alimentation du gaz.
4. Quand l'appareil n'est pas utilisé, fermer l'alimentation du gaz à la soupape.
5. L'appareil est fait pour opérer à une pression de 7 pouces sur colonne d'eau.

ENTREPOSAGE

1. Le gaz doit être fermé à l'alimentation du gaz naturel quand le grill n'est pas utilisé.



- A. ALIMENTATION DU GAZ
- B. SOUPAPE
- C. ACCOUPLEMENT À DÉBRANCHEMENT RAPIDE
- D. EXTENSION DU TUYAU

VERIFICATION DU GAZ A LA SOURCE

2. Quand le grill est entreposé dehors l'alimentation du gaz doit être débranchée.
1. Cet appareil doit être débranché de la canalisation de l'alimentation du gaz au débranchement rapide durant une vérification à pression de ce système de plus de 1/2 psig (3.5 kPa).
2. Fermer le grill quand l'alimentation du gaz est vérifiée à une basse pression. Cet appareil devra être isolé de la canalisation de l'alimentation du gaz en fermant la soupape durant toute vérification de l'alimentation à une pression égale ou moins de 1/2 psig (3.5 kPa).

Votre nouveau gril à gaz est un appareil sans danger et pratique, s'il est assemblé et utilisé correctement. Néanmoins, comme avec tous les produits fonctionnant au gaz, certaines mesures de sécurité doivent être observées. L'observation de ces mesures de sécurité peut mener aux dommages ou blessures. Si vous avez des questions en ce qui concerne l'assemblage ou le fonctionnement, veuillez consulter votre marchand, technicien d'appareils à gaz, ou votre compagnie de gaz.

Ce manuel de l'utilisateur est applicable à tous modèles et marques de grils à gaz OM/C. Naturellement, certains modèles n'ont pas toutes les options comme le brûleur latéral, les grilles en fonte, les briquettes en céramique, le brûleur arrière et les tablettes dépliantes.

ATTENTION

- UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE.
- UN SOIN SPÉCIAL EST NÉCESSAIRE POUR TENIR LES JEUNES ENFANTS ÉLOIGNÉS DES SURFACES CHAUFFÉES.

Soyez prudent lors du déplacement de l'appareil. Les angles métalliques peuvent être coupants. Utilisez des gants appropriés pour soulever ou porter les parties métalliques. Avant de soulever le barbecue, prenez soin de retirer les deux tablettes latérales et les grilles de cuisson.

PRÉCAUTION ÉLECTRIQUE

1. Si avec cet appareil, on se sert d'un accessoire qui nécessite une source d'alimentation électrique extérieure, l'accessoire doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou en absence de ceux-ci, conformément au : Code Electrique Canadien, ACNOR C22.1 et aux Etats-Unis à la norme ANSI/NFPA N° 70-Dernière édition.
2. Ne pas couper ou enlever la pointe pour mise à la terre de la prise.
3. Tenir le fil électrique et le tuyau d'alimentation de combustible éloignés de toute surface chauffée.

PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT

Manipulation du matériel sur ce produit peut vous exposer à du plomb, un produit chimique connu de l'Etat de Californie, qui peut causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres dommages reproductifs. SE LAVER LES MAINS APRES AVOIR MANIPULÉ CE PRODUIT.

AVERTISSEMENT

Les combustibles qui sont utilisés dans le gaz ou les appareils qui fonctionnent à l'huile et les produits de combustion contiennent des chimiques qui, connus au état de Californie, cause le cancer, les maladies infantiles et d'autre anomalie du reproducteur. "Cette avertissement est émet en accord avec le Santé Californie et le code de sécurité Sec. 25249.6"

1. Aux Etats-Unis, cet appareil doit être installé conformément au code local et à la norme applicable:

ANSI Z223.1/NFPA 54 - Dernière Edition du Code de Gaz National

Prendre note que ce code exige qu'une soupape d'arrêt automatique manuelle qui contrôle cette embouchure soit installée à l'intérieur du bâtiment.

Où Les plus récents codes locaux s'il y a lieu

Au Canada, ce gril à gaz doit être installé conformément au code local et à la norme applicable de l'CSA:

CSA-B149.1 Code d'installation des appareils au gaz Gaz naturels et Propane

2. L'appareil doit être situé au moins 76 cm / 30" de chaque côté, et 76 cm / 30" devant les surfaces combustibles.



3. **NE PAS UTILISER** cet appareil sous un toit ou sous un feuillage.
4. Cet appareil est conçu pour **UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER DANS UN GARAGE, UN HANGAR, SUR UN BALCON OU DANS UN AUTRE ENDROIT CLOS.**
5. **NE PAS RESTREINDRE** la circulation d'air à l'appareil.
6. Garder la surface entourant l'appareil libre de matières combustibles, d'essence et de tous liquides et vapeurs inflammables.
7. Cet appareil n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.

GRIL À GAZ



MANUEL DE L'UTILISATEUR

UTILISATION AVEC GAZ NATUREL



ANSI Z21.58a-2008 / CSA 1.6a-2008

TABLE DES MATIÈRES

DIRECTIVES DE SÉCURITÉ.....	2
INSTALLATION.....	2
GAZ NATUREL.....	3
ALIMENTATION DU GAZ.....	4
TUBES VENTURI.....	4
CONTRÔLE DES FUITES.....	5
ALLUMAGE.....	6
FONCTIONNEMENT.....	7
TECHNIQUES DE CUISSON.....	7
ENTRETIEN.....	10
LOCALISATION DE PANNES.....	11
GARANTIE.....	12

Veillez prendre en note vos numéros de modèle et de série ici.

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

WARNING



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

DANGER



- S'il y a une odeur de gaz:
1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
 2. Éteindre toute flamme nue.
 3. Ouvrir le couvercle.
 4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER SON GRIL
GARDER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

1-800-265-2150
info@omcbbq.com

