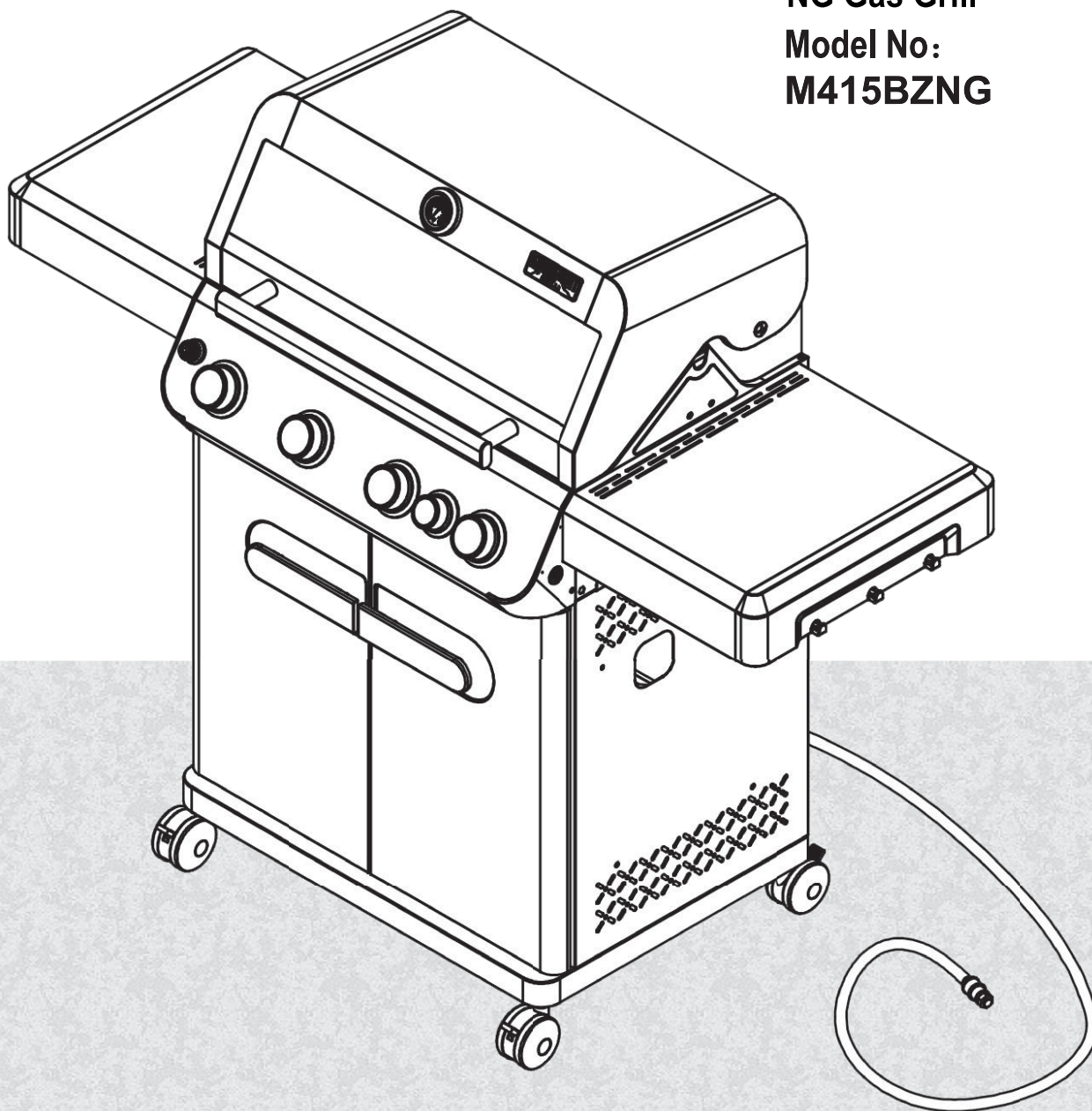


ASSEMBLY & OPERATING INSTRUCTIONS



Mesa series

NG Gas Grill
Model No:
M415BZNG



Note to Installer

Leave this Owner's Manual with the customer after delivery and installation.

Note to Consumer

Leave this Owner's Manual in a convenient place for future reference.



C1110800406A-A0

Welcome to Monumentgrills

Read this Owner's manual carefully and be sure your gas grill is properly assembled, installed and maintained. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage.

Important Safety Information

DANGER, **WARNING**, and **CAUTION** statements are used throughout this Owner's Manual to emphasize critical and important information. Read and follow these statements to help ensure safety and prevent property damage. The statements are defined below.

⚠ **DANGER:** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ **WARNING:** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ **CAUTION:** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

⚠ **DANGER**

If you smell gas:

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

⚠ **WARNING**

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

- Combustion by products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

⚠ **WARNING**

- Do not install this outdoor gas grill in or on recreational vehicles or boats.
- The location of the burner tube with respect to the orifice is vital for safe operation. Check to ensure the orifice is inside the burner tube before using the gas grill. If the burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Check for this each time prior to using grill.
- Keep outdoor gas grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Never use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area. Your gas grill is to be used outdoors only, at least 36 inches from the back and side of any combustible surface. Your gas grill should not be used under overhead combustible construction.
- Do not use this grill unless all parts are in place and the grill was properly assembled according to the assembly instructions.
- Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction.
- Your grill will get very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the gas grill has cooled down after use. Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.
- Do not move the appliance (grill) during use.
- Never leave the grill unattended during pre-heating or use. Exercise caution when using this grill. The entire cookbox gets hot when in use.
- Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Grill Installation Codes

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, either ANSI Z 223.1/NFPA S4, CSA B149.1, or CSA B149.2 or 2) ANSI A119.2/NFPA1192.

Welcome to Monumentgrills

CONTACT US

Get In Touch! We'd love to hear from you - please use the form to send us your message or ideas.

✉ Email: Customerservice@monumentgrills.com

☎ Phone: 1-800-530-9133

Monument Grills LLC 5345 Fulton Industrial Blvd Suite A, Atlanta, GA, 30336 By Appointment Only

Opening Hours:
MON to FRI: 9:00AM - 6:00PM

Have a question or comment?
Please send us the below message and contact us by mail at Customerservice@monumentgrills.com :

Name

Phone Number

Email

Comment



ASSEMBLY VIDEO



MOUMENTGRILLS.CO
M



FACEBOOK

CONTENTS

Welcome to Monumentgrills

2

Safety Precautions

5

Assembly

6

Operation

20

Cooking Instructions

22

Cleaning and Maintenance

24

Troubleshooting

25

Natural Gas Usage Guide

26

Safety Precautions

Grill Warranty

2-Year Full Warranty on Grill

- If this grill fails due to defective material or workmanship within two years from the date of purchase, contact us to arrange for free replacement parts.

8-Year Limited Warranty on Stainless Steel Burners

- For eight years from the date of purchase, any stainless steel burner that rusts through will be replaced free of charge. After two years from the date of purchase.
- All warranty coverage excludes ignitor batteries and grill part paint loss, discoloration or rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.
- All warranty coverage 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 North America.
- This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state.
- The warranty is only valid for original purchasers with proof of purchase from authorized retailers. Any product bought second hand or through an unauthorized retailer, will not be covered by warranty. It is the duty of the purchaser to verify that a retailer is authorized. A purchase on Amazon or other marketplace internet retailer from any entity other than Monument Grills is not an original purchase and will not qualify for a warranty.

Electrical Supply

- The gas grill appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, Part I, CSA C22.1.
- To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** operate any gas grill appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair.
- **Do not** let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
- **Do not** use a gas grill appliance for purposes other than intended.
- When connecting, first connect plug to the gas grill appliance then plug appliance into the outlet.
- **Never** remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs.
- Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.
- Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this gas grill appliance.

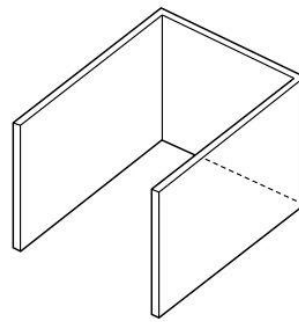
Safety Precautions

Usage Scenarios

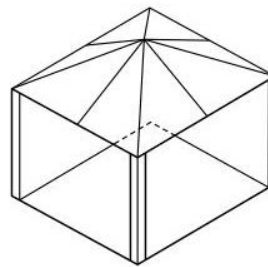
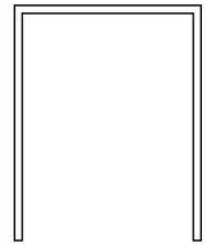
1. This outdoor cooking gas appliance shall be used only outdoors and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
2. An appliance with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
3. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings;
4. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

⚠ CAUTION:

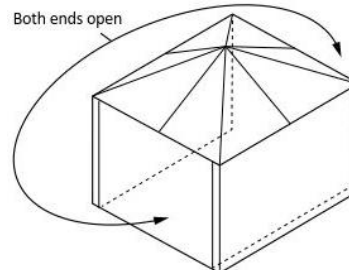
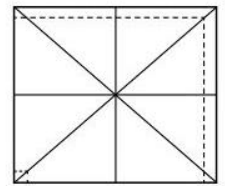
Minimum ambient operating temperature: 14° F
(-10) ° C



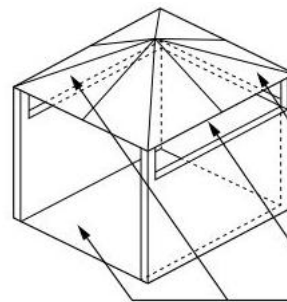
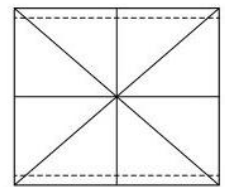
Outdoor area — Example 1



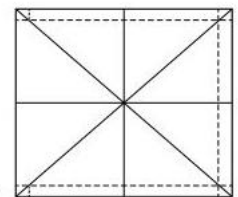
Outdoor area — Example 2



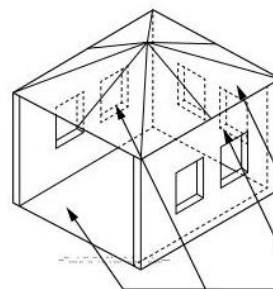
Outdoor area — Example 3



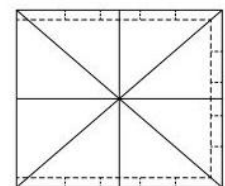
Outdoor area — Example 4



30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is open and unrestricted



Outdoor area — Example 5

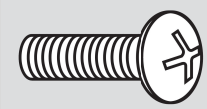
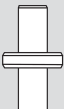


30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is open and unrestricted

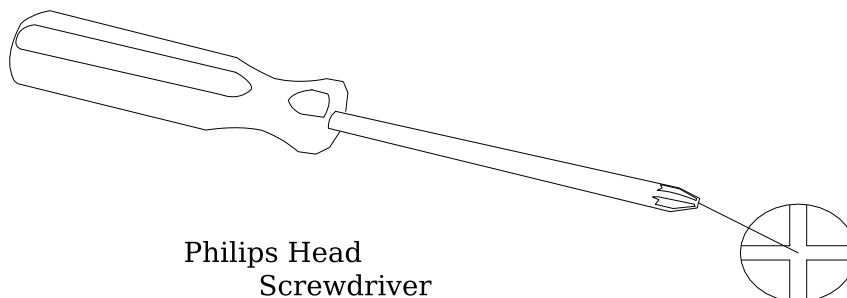
Assembly

Contents for Hardware Pack

The following table illustrates a breakdown of the hardware pack. It highlights what components are used in the various stages of assembly.

Key	Picture	Description	Qty
A		1/4"×15mm	12 pcs
B			5 pcs
C			2 pcs
D		1/4"	4 pcs
F		5/32"×12mm	7 pcs

Tools required for assembly

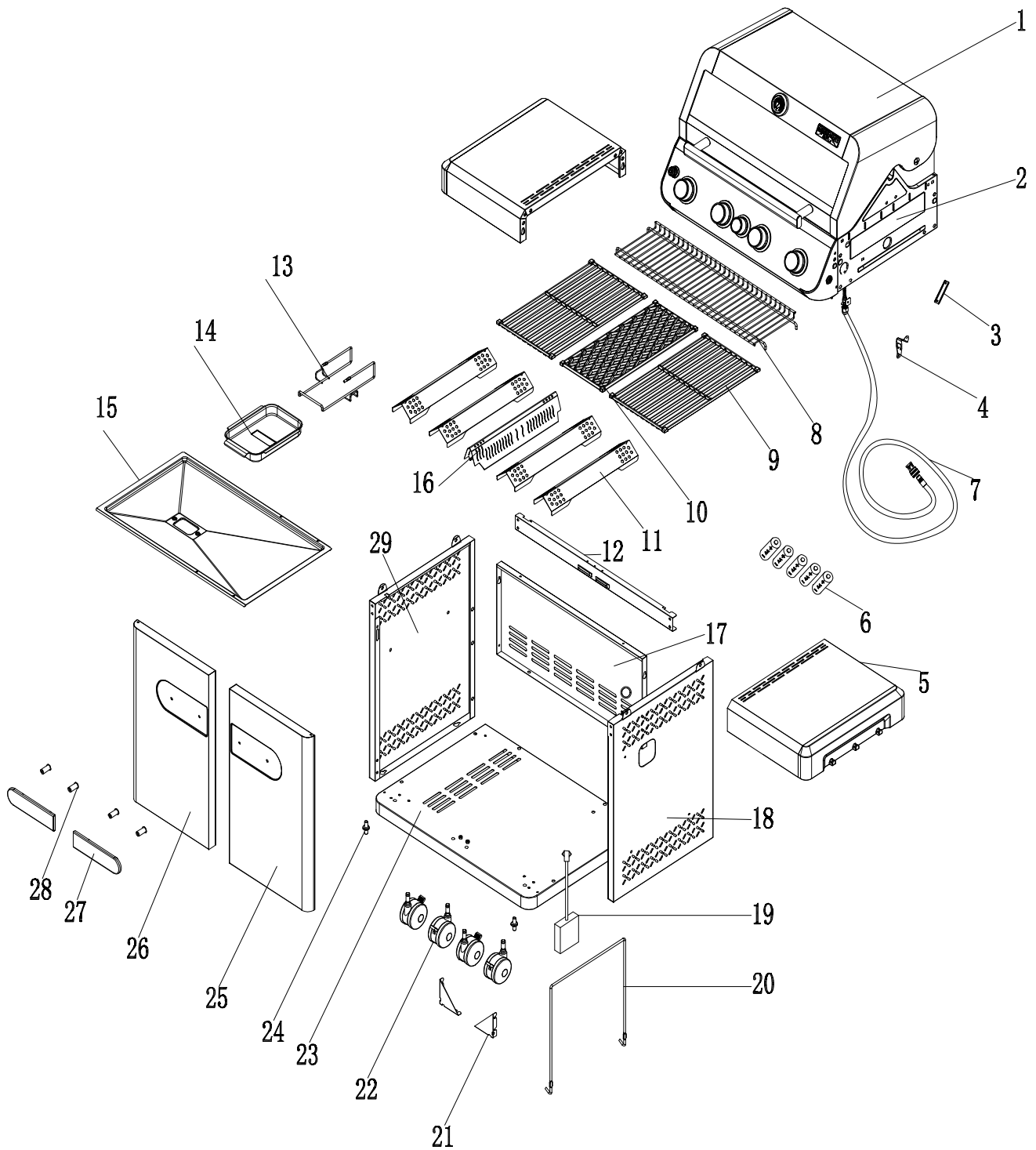


Philips Head Screwdriver (not included).

NOTE: The left and right sides of the grill are on your left and right as you face the front of the grill.

Assembly

Assembly Diagram



Assembly

Assembly List

NO.	appellation	NO.	appellation
1	Lid Kit	15	Grease Tray
2	Firebox Assembly	16	Flame Tamer
3	Bottle Opener Retainer	17	Cart Back Panel
4	Bottle Opener	18	Cart Right Side Panel
5	Side Shelf Kit	19	Battery Box
6	Battery	20	Cart Left Side Panel
7	Natural gas pipe	21	Triangle Joint Parts
8	Warming Rack	22	Locking Caster
9	Cooking Grid	23	Cart Bottom Panel
10	Cooking Grid	24	Spindle Below Door Panel
11	Flame Tamer	25	Cabinet Door,Right
12	Cart Front Bar	26	Cabinet Door,Left
13	Grease Pan Bracket	27	Door Handle
14	Grease Pan	28	Door Handle Seat

To make sure you obtain the correct replacement parts for your gas grill, please refer to the part numbers on this page. Keep this Owner's Manual for convenient reference and for part replacement.

Important: Use only parts listed above. When ordering parts, providing the following information:

1.Model #2.Part Description3.Quantity of parts needed

Assembly Viedeo

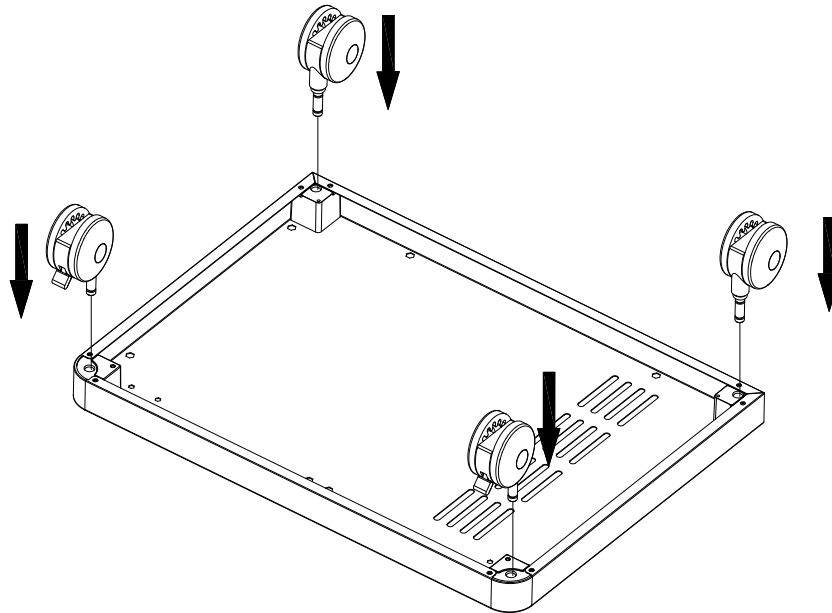


Enhance your assembly experience

- Scan to view the installation video.
- Refer to the Assembly Guide to assemble your grill.

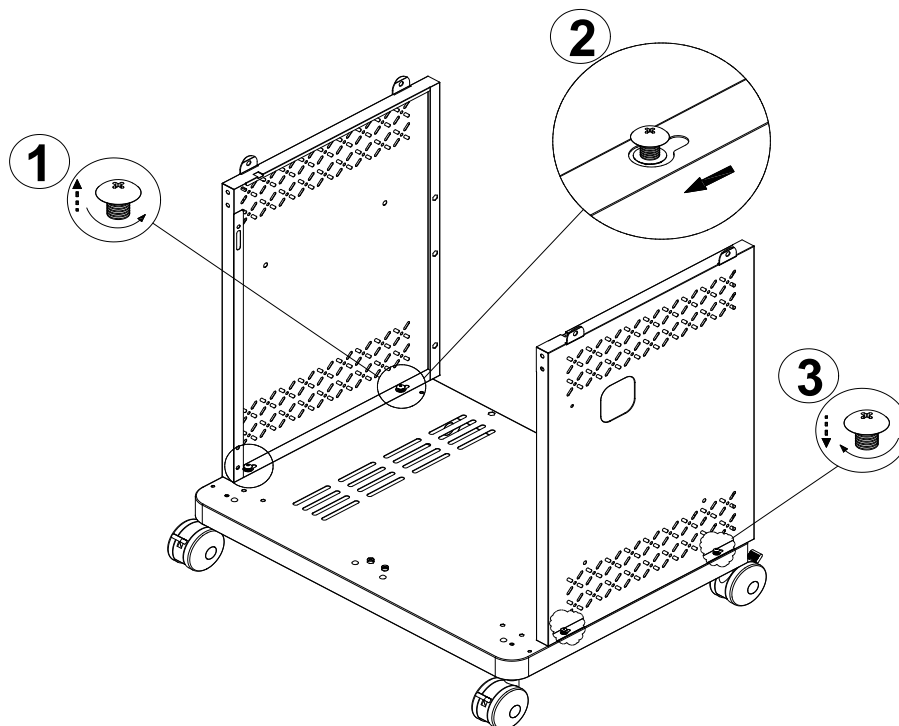
Assembly

Assembly Guide



Please insert Locking Caster into the Cart Bottom Panel

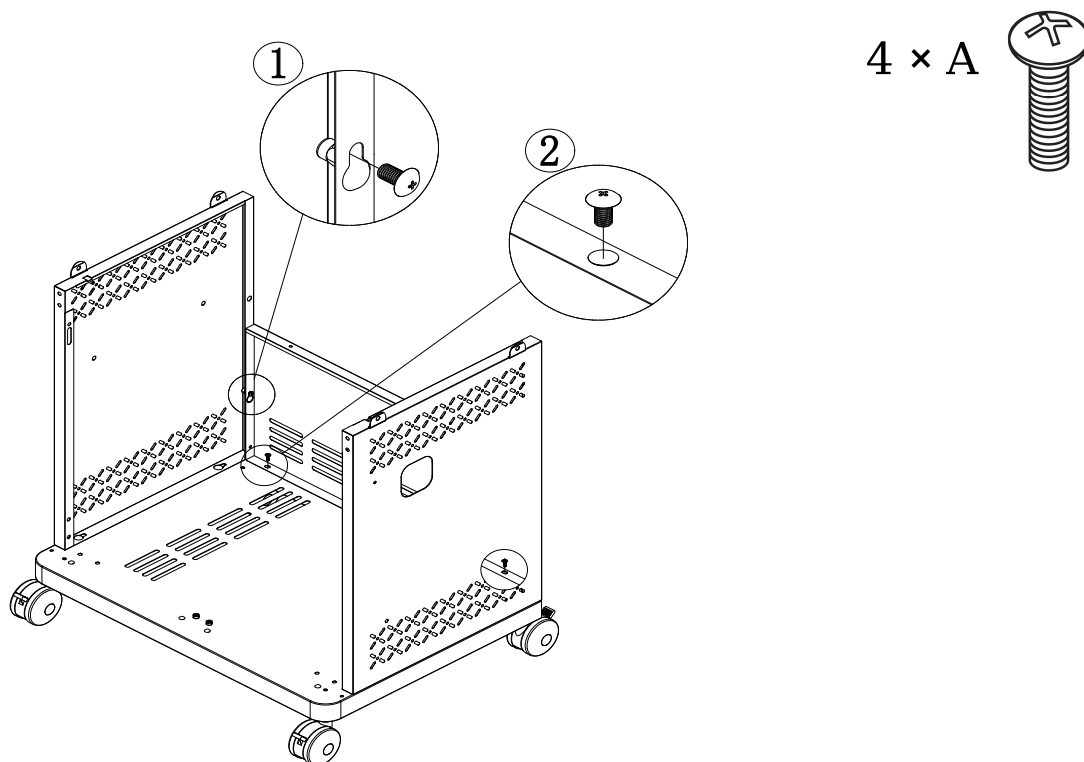
Figure 1



Half screw out the screws in the bottom plate, then put Cart Right Side Panel and Cart Left Side Panel onto the relevant screw holes and screw tightly.

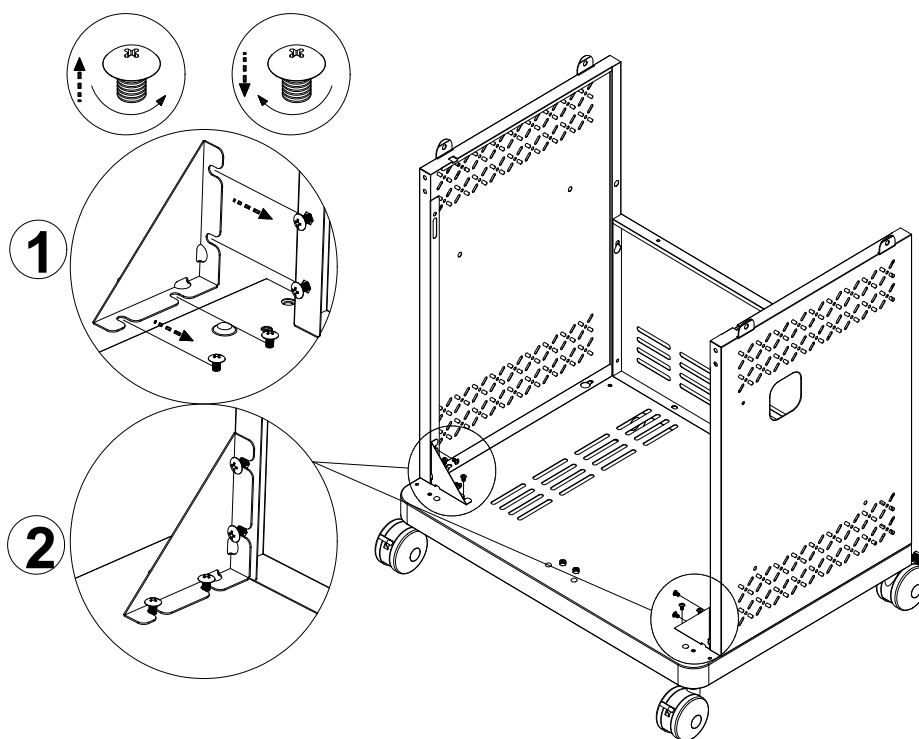
Figure 2

Assembly



Install Cart Back Panel onto the relevant place with four A screws.

Figure 3

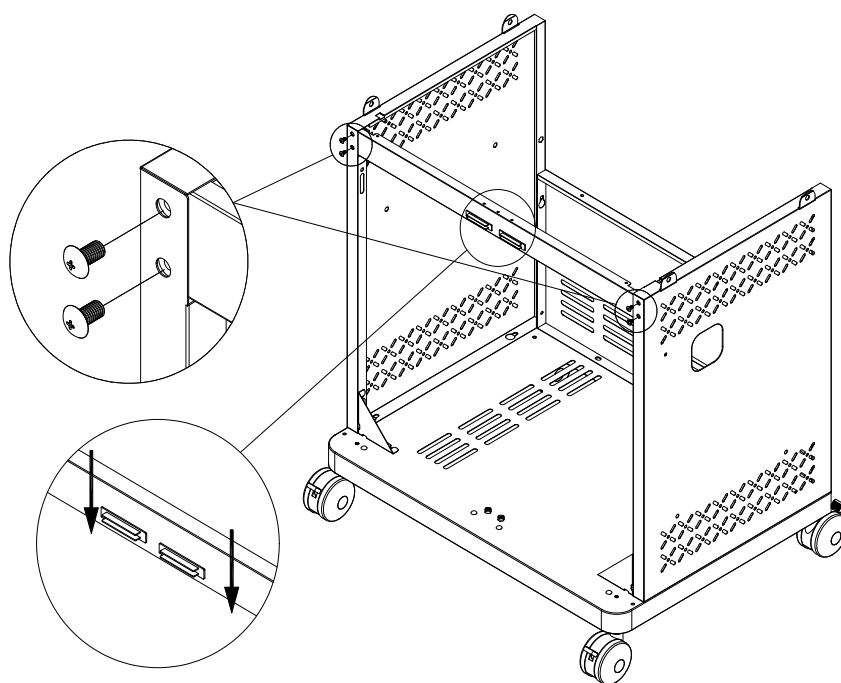


Half screw out the screws in the bottom and side plates, then put Triangle Joint Parts onto the relevant screw holes and screw tightly.

Figure 4

Assembly

4 × F



Install Cart Front Bar onto the relevant place with four F screws.
Attention: magnet downward.

Figure 5

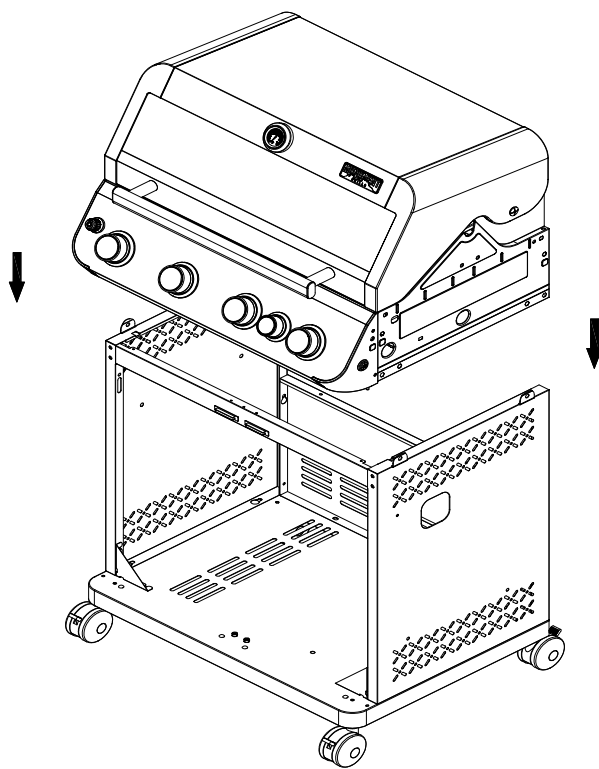
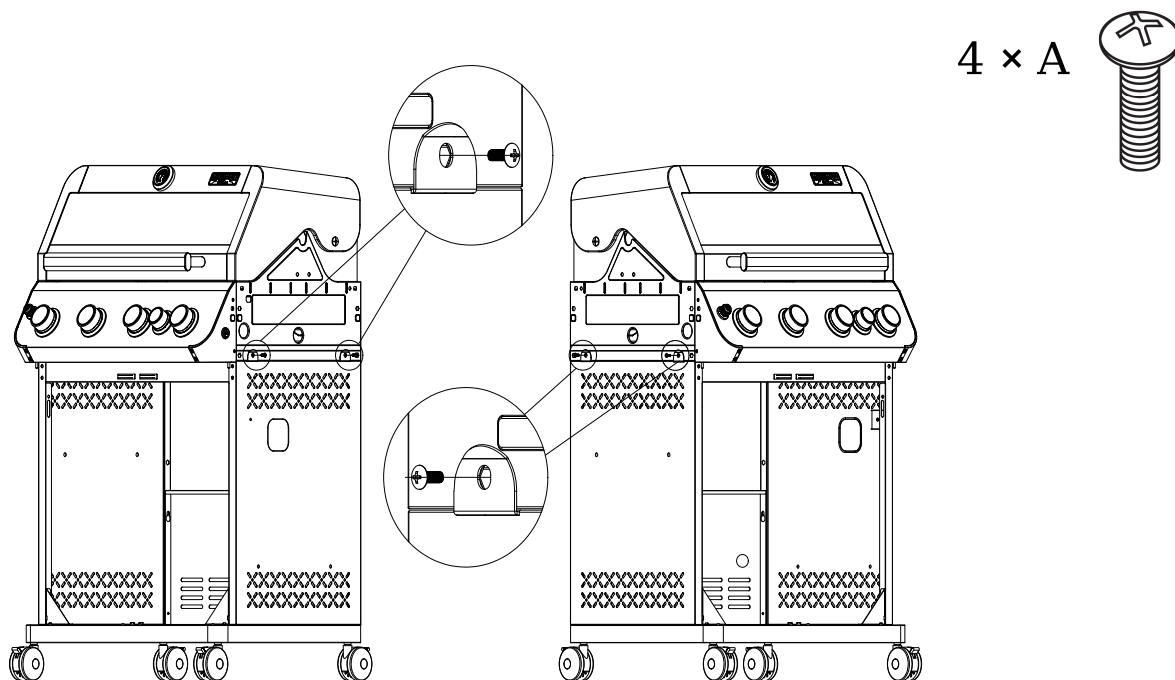


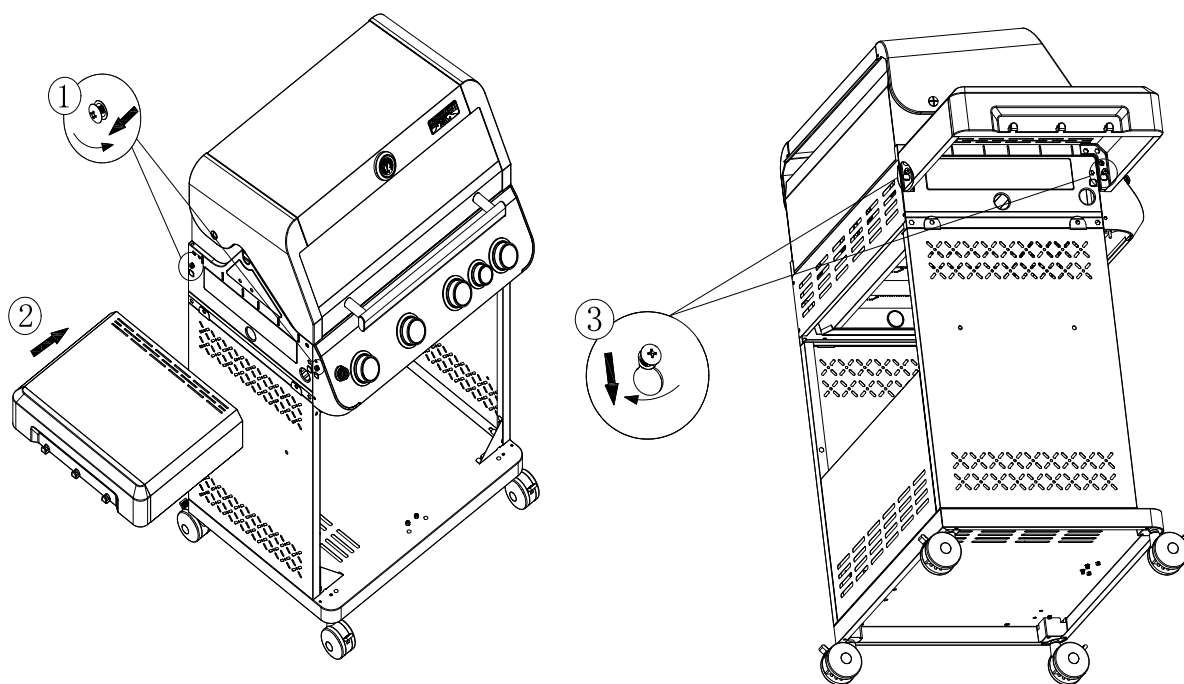
Figure 6

Assembly



Screw the grill body and the cart tightly with four A screws.

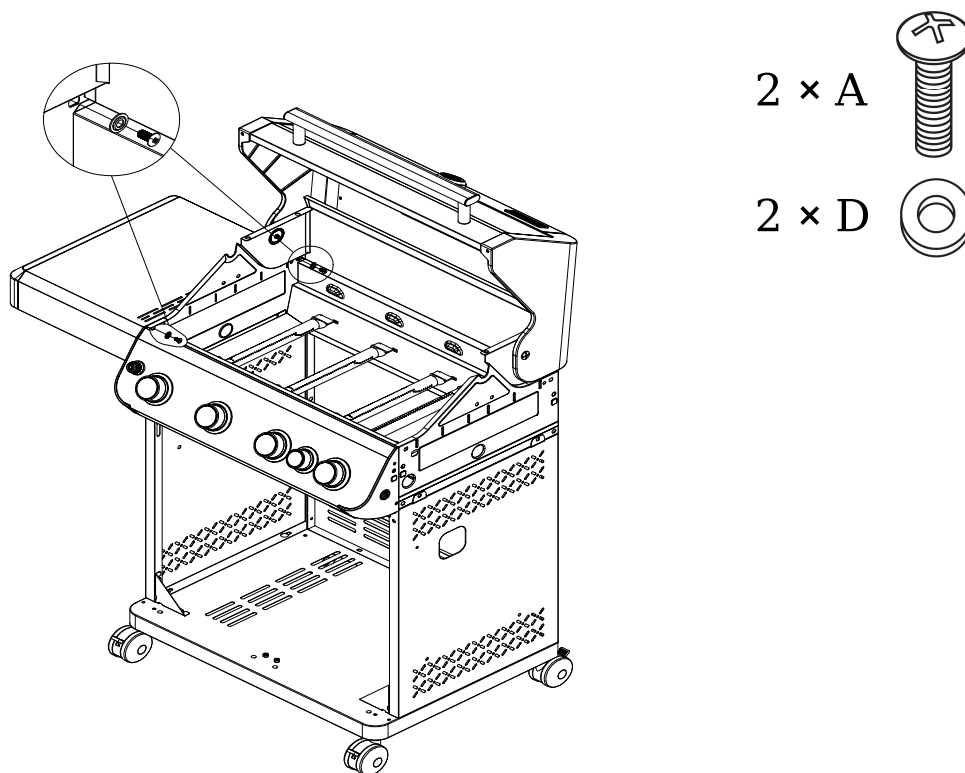
Figure 7



Half screw out the screw in the grill body, then put Left Side Shelf onto the relevant screw holes and screw tightly.

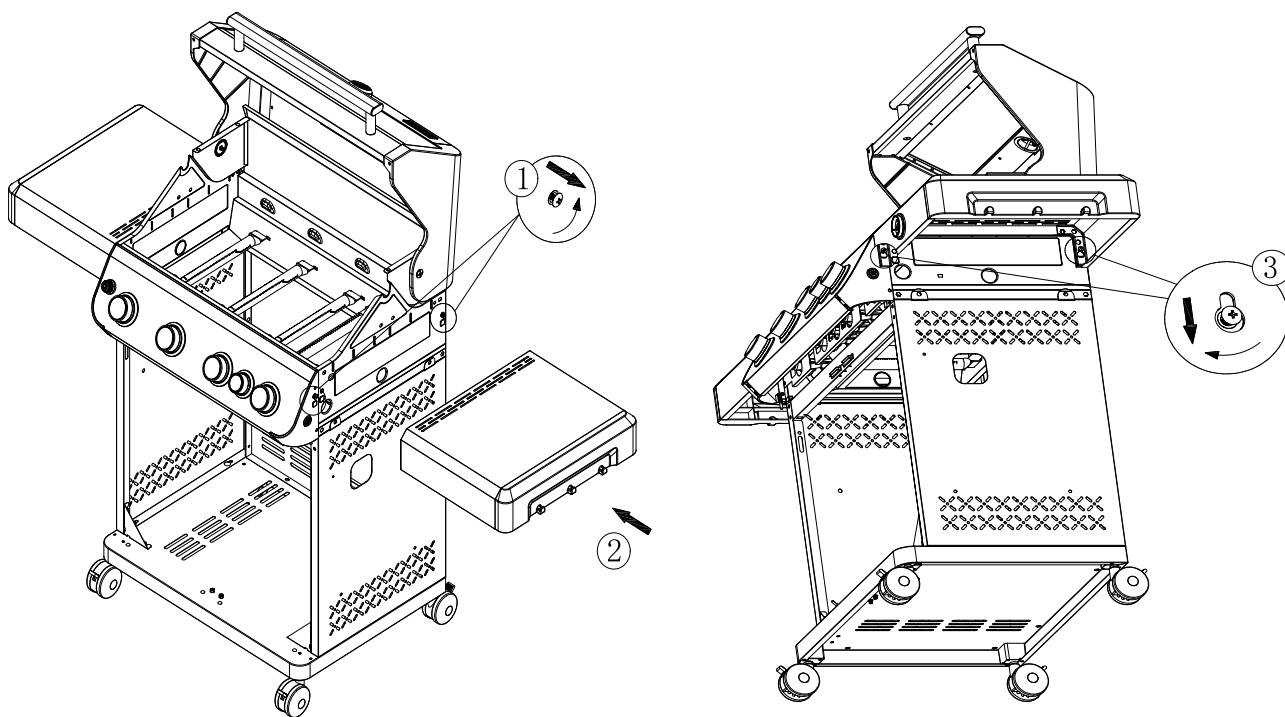
Figure 8

Assembly



Install Left Side Shelf onto grill body with A screw and D spacer.

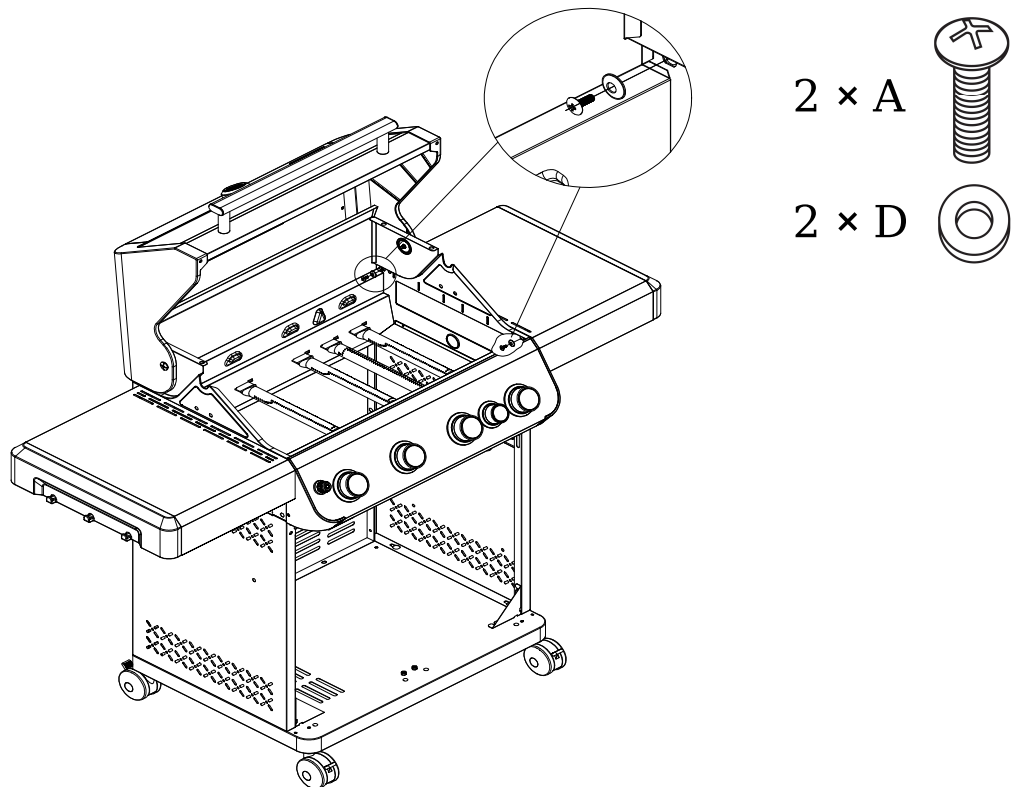
Figure 9



Half screw out the two big screws outside the grill body, then put Right Side Shelf onto the relevant screw holes and screw tightly.

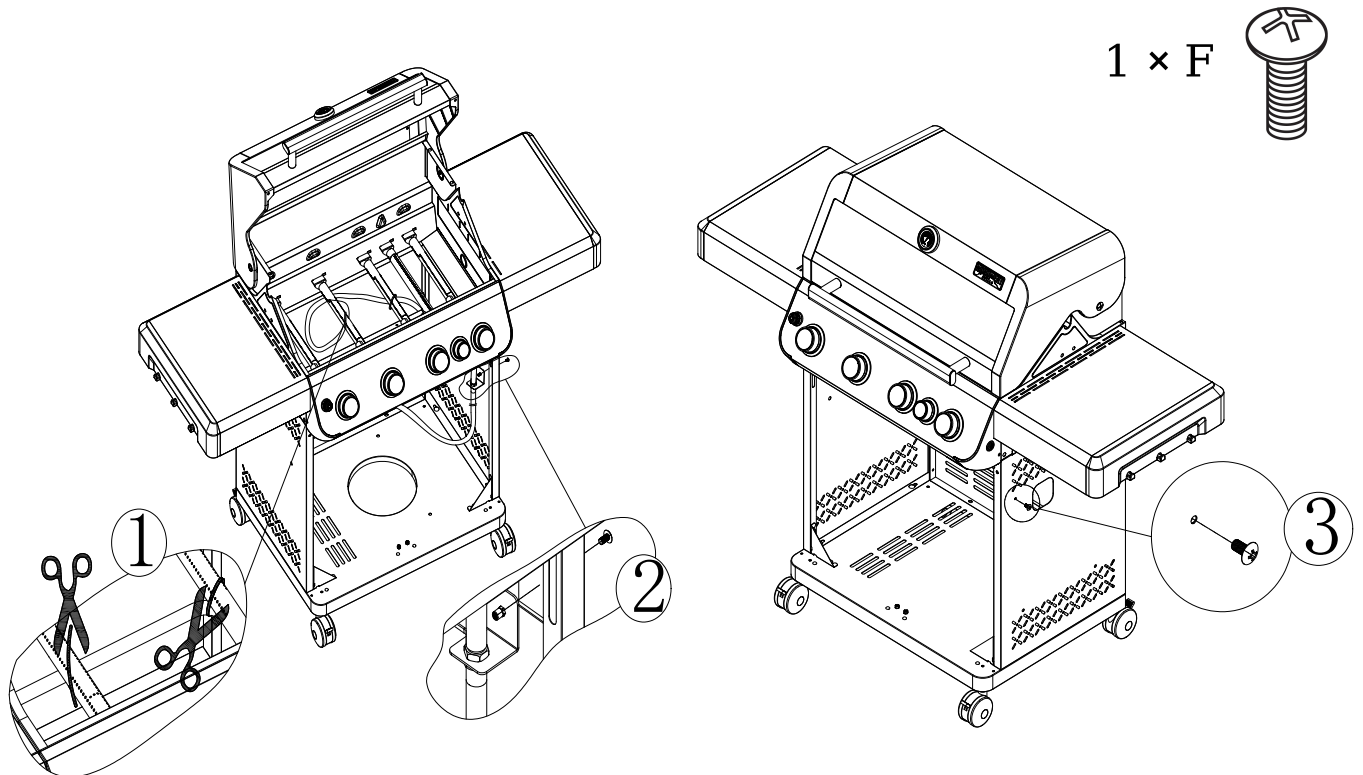
Figure 10

Assembly



Screw Right Side Shelf tightly with A screw and D spacer inside the grill body

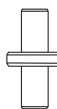
Figure 11

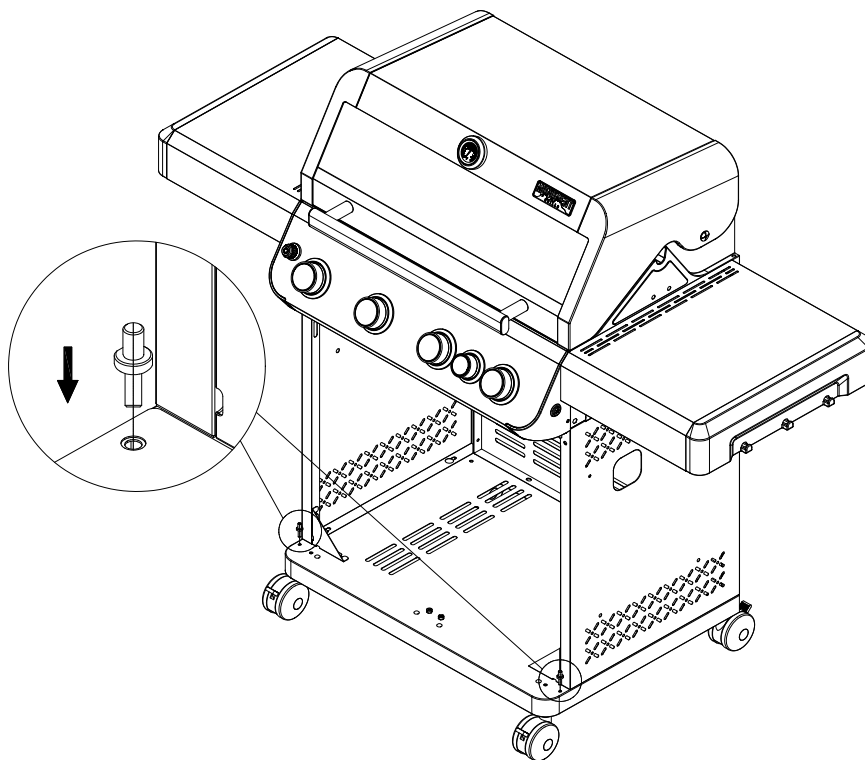


Fixed Regulator connecting piece onto the Right plate with one F crew.
Cut of two white plastic tie.

Figure 12

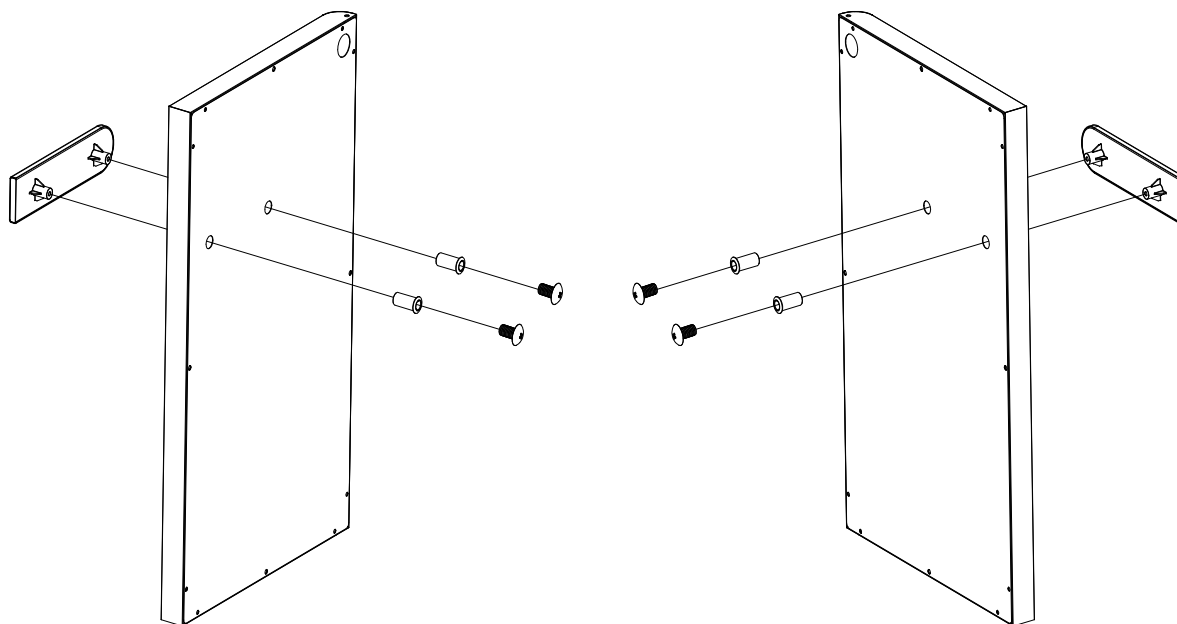
Assembly

2 × C 



Put the Spindle Below Door Panel into the relevant hole in the bottom plate.

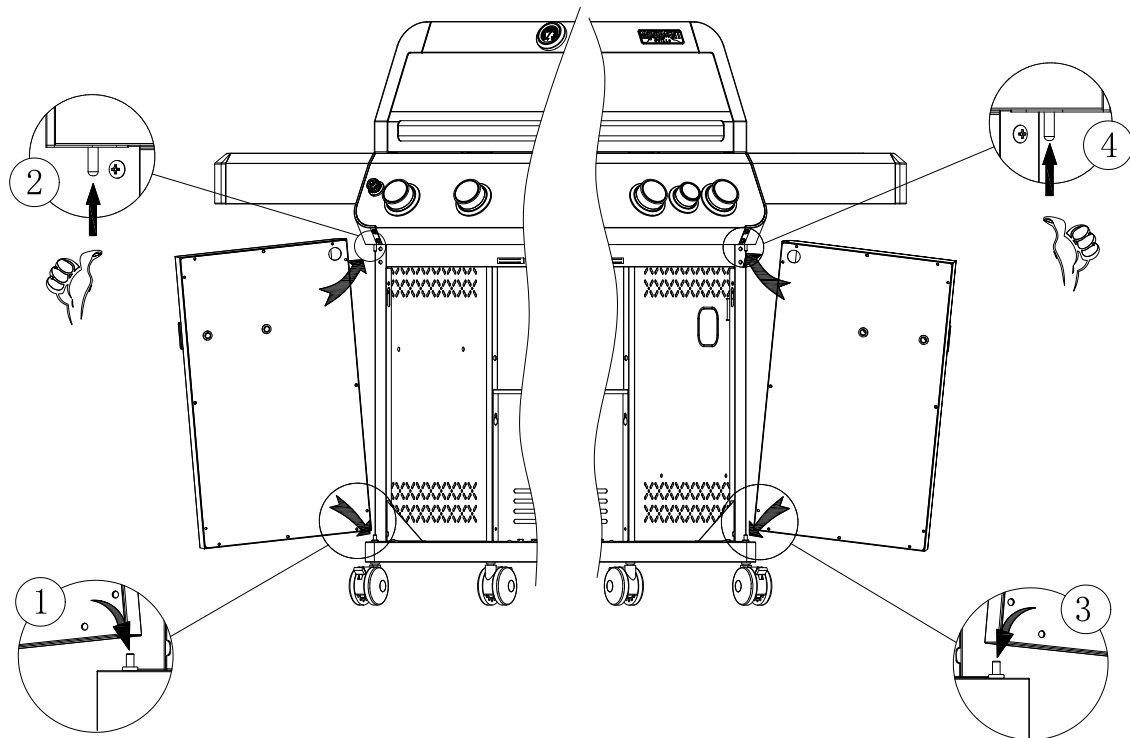
Figure 13



Install the Door Handle onto the Cabinet Door.

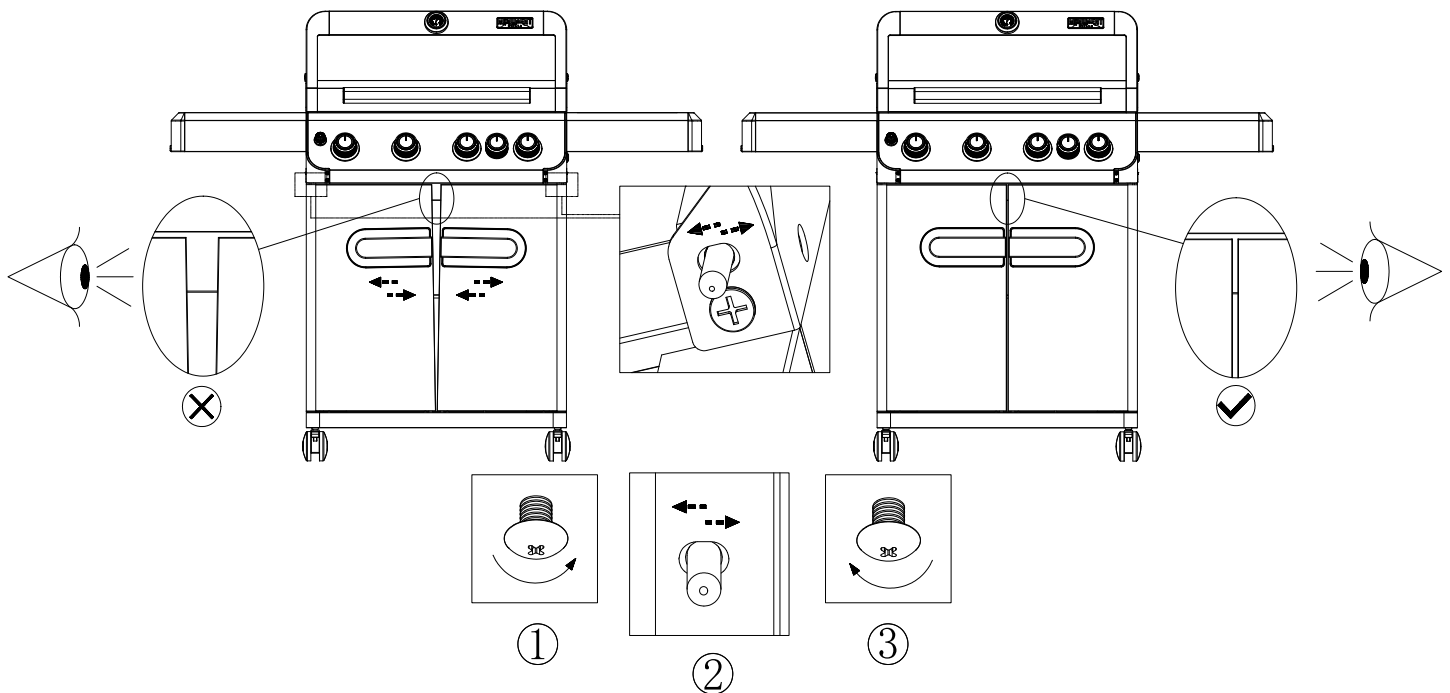
Figure 14

Assembly



Install the Cabinet Door onto the Cart Bottom Panel.

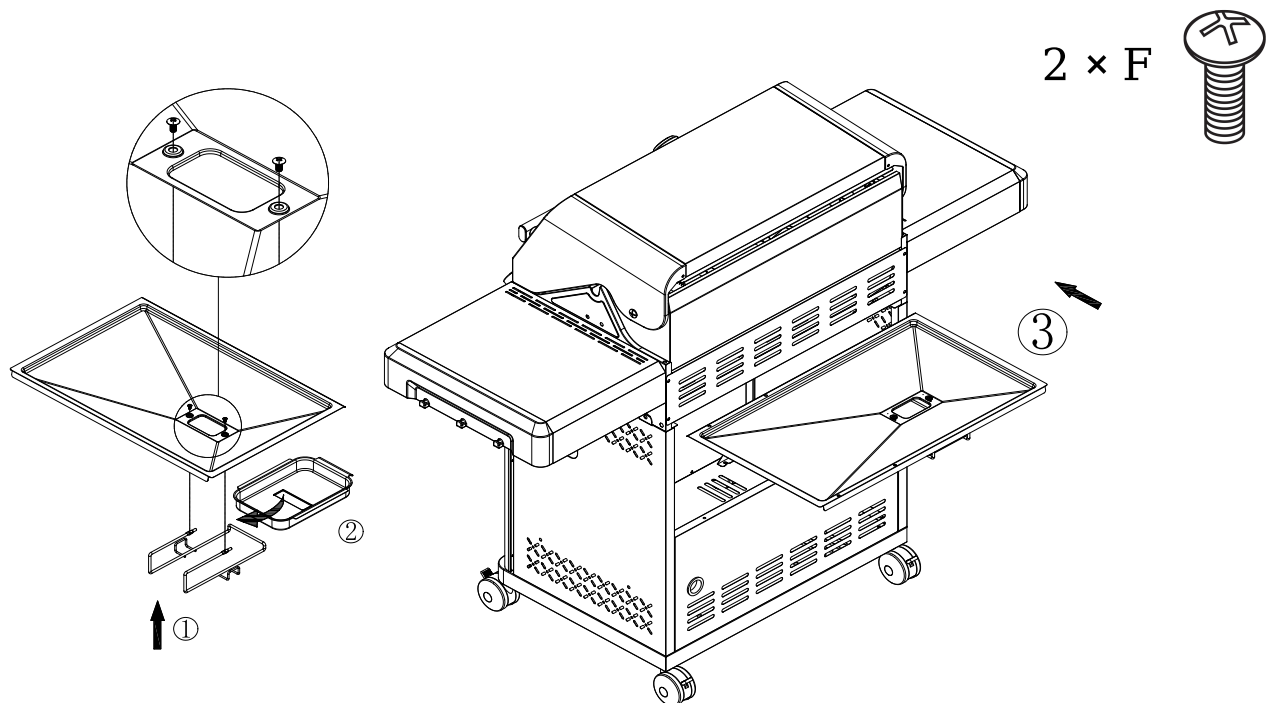
Figure 15



Door gap adjustment method.

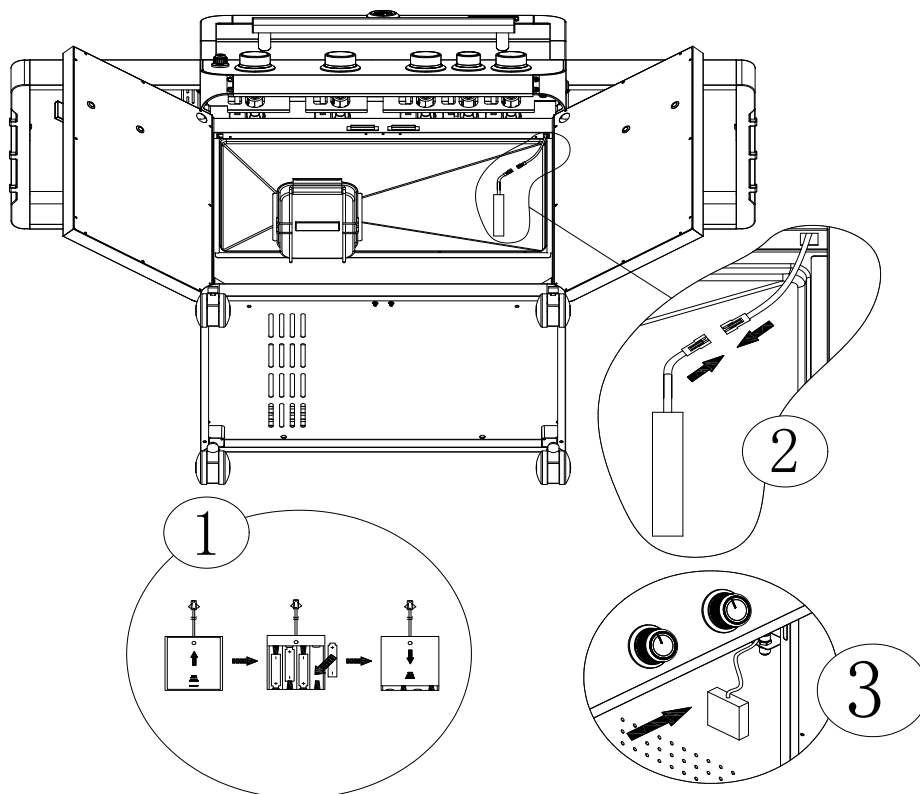
Figure 16

Assembly



1. Install Grease Tray onto Grease Pan Bracket with two F screws.
2. Put Grease Pan into Grease Pan Bracket.
3. Put the grease tray into the grill body.

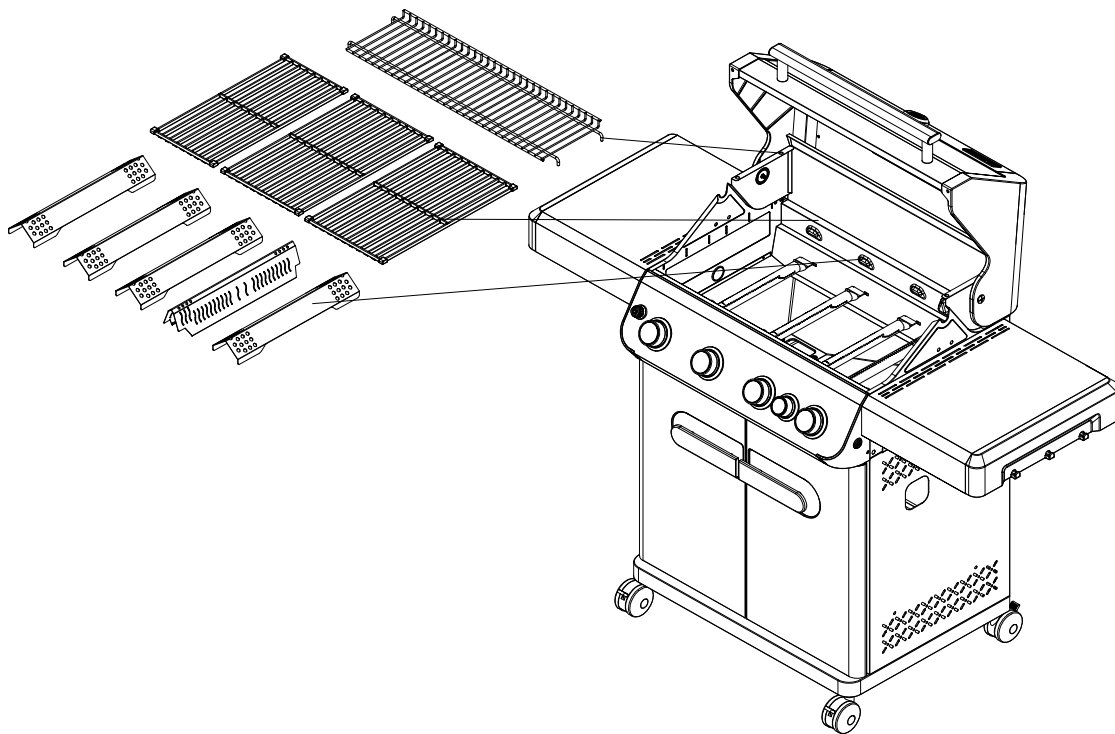
Figure 17



Connect the Battery Wire.
Paste the Battery Box onto the side panel.

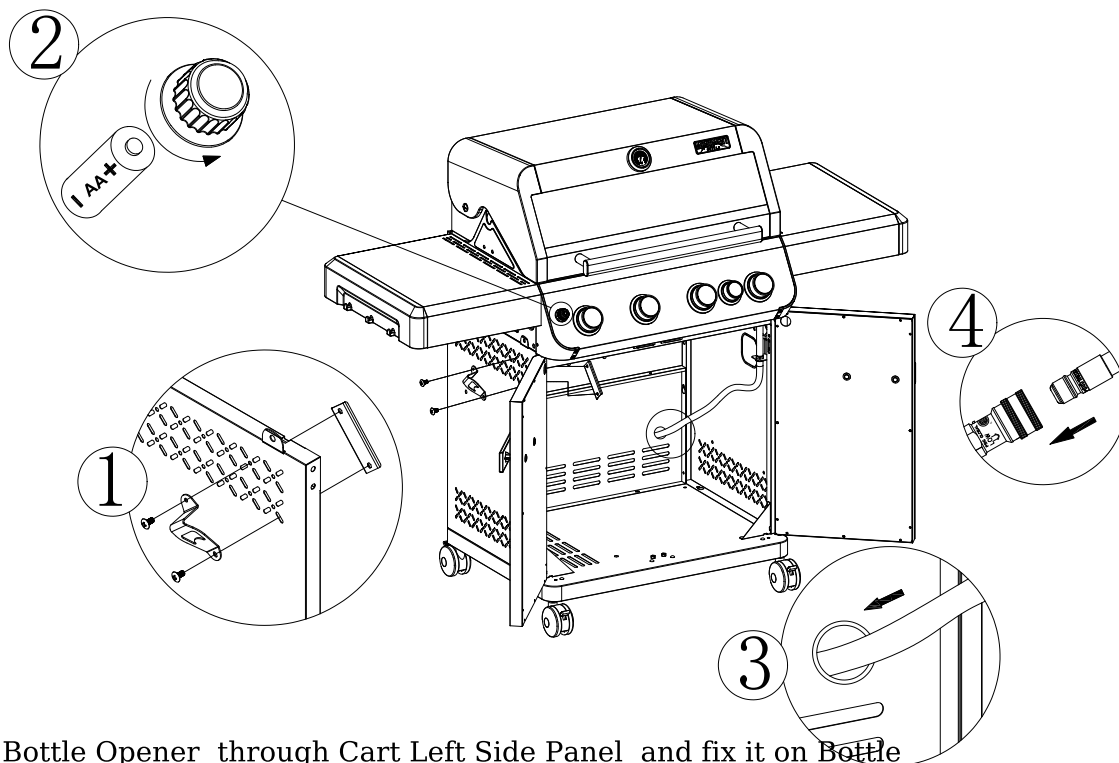
Figure 18

Assembly



Put Warming Rack, Cooking Grid, Flame Tamer into the relevant place.

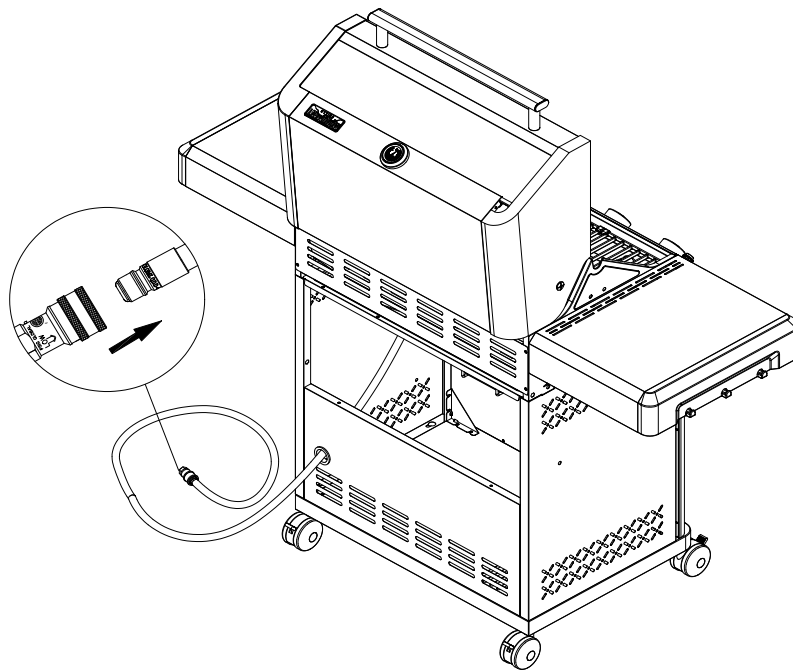
Figure 19



1. Pass Bottle Opener through Cart Left Side Panel and fix it on Bottle Opener Retainer;
2. Install the battery as shown;
3. Pull out the quick connector and pass the natural gas pipe completely through the cart back panel.

Figure 20

Assembly



Insert the quick connector as shown.

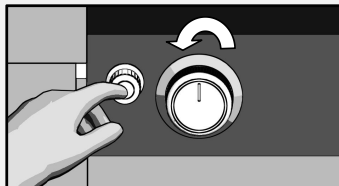
Figure 21

Operation

Grill Lighting Instructions for Main Burners

1. Do not smoke while lighting grill or checking gas supply connections.
2. Be sure all gas connections are securely tightened.
3. Turn on gas supply.
4. Open the grill main lid and side burner lid.
5. Push and turn any main burner knob to Max position, at the same time, press and hold electronic ignition button for 3 to 5 seconds to light burner. When pressing the ignition button you should hear a ticking sound. If you cannot hear the ticking sound, check the battery, then check the wires.
7. If the burner does not light after 5 seconds, turn knob to OFF. Turn gas OFF and wait 5 minutes for gas to clear. Then turn gas ON and repeat step 6.
8. If burner still does not light, see Match Lighting section and If Grill Still Fails to Light section on following page.

NOTE: The button lights come in two colors in total, press the light switch, and when the button lights up, the unlit state is white, the fire state is red, (same as the side burner button light).



White



Red

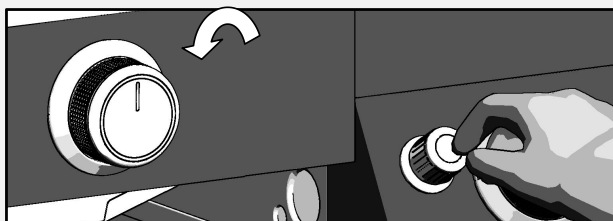


Red

Lighting Instructions for Side Burners

1. Open side burner lid fully.
2. Push and turn side burner knob to Max position. At the same time, press and hold electronic ignition button for 3 to 5 seconds to light burner.
3. If the side burner does not light after 5 seconds, turn knob to OFF. Turn gas OFF and wait 5 minutes for gas to clear. Then turn gas ON and repeat step 2.
4. If burner still does not light, see Match Lighting section and If Grill Still Fails to Light section on following page.

NOTE: The Lighting illustrated may have slight differences than the model purchased.



⚠ CAUTIONS

Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the grill burner tubes during transit and warehousing. These webs can lead to gas flow obstruction which could result in a fire in and around burner tubes. This type of fire is known as "FLASH-BACK" and can cause serious damage to your grill and create an unsafe operating condition for the user. Although an obstructed burner tube is not the only cause of "FLASH-BACK", it is the most common cause. To reduce the chance of "FLASH-BACK", you must clean the burner tubes before assembling your grill, and at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active. Also perform this burner tube cleaning procedure if your grill has not been used for an extended period of time. See Cleaning Burner Tubes and Burner Ports on *Cleaning and Maintenance*.

Should a "FLASH-BACK" fire occur in/or around the burner tubes, follow the instructions below. Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

- Shut off gas supply to the gas grill.
- Turn the control knobs to OFF position.
- Put out any flame with a proper fire extinguisher.
- Open grill lid.
- Once the grill has cooled down, clean the burner
- Tubes and burners according to the cleaning

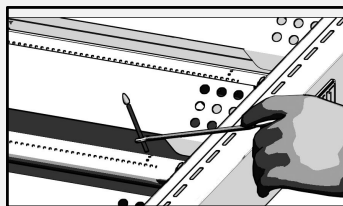
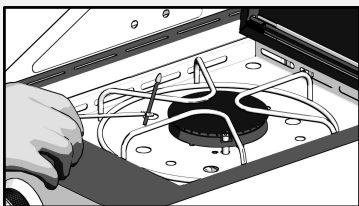
⚠ WARNING

- Failure to open grill lid during the lighting procedure could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.
- Always keep your face and body as far away from the burner as possible when lighting.
- Never lean over the grill cooking area while lighting your gas grill. Keep your face and body a safe distance (at least 18 inches) from the cooking grid surface when lighting your grill by match.
- Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the side burner if the odor of gas is present.

Operation

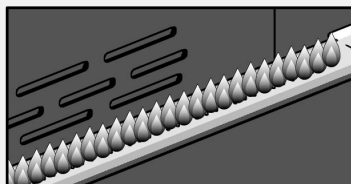
Manually Lighting by Match

1. Take the manual lighting stick.
2. Insert a match into the lighting stick.
3. Light the match and extend the lighting stick to cooking grid surface.
4. Turn the desired control knob to the Max setting to release gas.
5. The burner should light immediately.



Burner Flame Check

Visually check the burner flames prior to each use. The flames should look like picture, if they do not, refer to the cleaning Burner Tubes and Burner Ports, see *Cleaning and Maintenance* of this manual.



NOTE: The normal flow of gas through the hose assembly can create a humming noise. A low volume of noise is perfectly normal and will not interfere with operation of the grill. If humming noise is loud and excessive you may need to purge air from the gas line.

If Grill Still Fails To Light

1. Check gas supply and connections for leaks. Check that all wire connections are secure.
2. Repeat basic lighting procedure. If your grill still fails to operate, turn the gas off at source, turn the control knobs to OFF, then check the following:
 - **Misalignment of burner tubes over orifices.**
Correction: Reposition burner tubes over orifices.
 - **Obstruction in gas line.**
Correction: Remove fuel line from grill. Do not smoke! Open gas supply for 1 second to clear any obstruction from fuel line. Close off gas supply at source and reconnect fuel line to grill.
 - **Plugged orifice.**
Correction: Remove burners from grill, carefully lift each burner up and away from gas valve orifice. Remove the orifice from gas valve and gently clear any obstruction with a fine wire. Then reinstall all orifices, burners, and cooking components.
3. If an obstruction is suspected in gas valves, please contact us.
4. If the grill still does not light you may need to purge air from the gas line.

To purge air from your gas line:

- Turn the control knob to OFF position.
- Disconnect the quick connector.
- Let unit stand for 10 minutes.
- Reconnect quick connector.
- Open the grill lid.
- Set control knobs to OFF. Push and turn any control knob to Max.
- Turn control knobs to Max until all the burners are lit.
- You may start to use the grill.

Cooking Instructions

Burn-off

Before cooking on your gas grill for the first time, you will want to “burn off” the grill to eliminate any odor or foreign matter. Just ignite the burners, lower the Lid, and operate grill on the HIGH setting for 3 to 5 minutes.

Cooking Temperatures

High setting: Only use this setting for fast warm-up, searing steaks or chops and for burning food residue off the grill after cooking is complete. Never use the HIGH setting for extended cooking.

Medium to Low Settings: Most recipes specify medium to low settings, including all smoking, rotisserie cooking and for cooking lean cuts such as fish.

NOTE: Temperature settings will vary with the temperature and the amount of wind outside your home.

Direct Cooking

The direct cooking method can be used with the supplied cooking grids and food placed directly over the lit grill Burners. Direct cooking requires the grill lid to be up. The method is ideal for searing and whenever you want meat, poultry or fish to have an open-flame barbecued taste. Deep frying and smoking are also best cooked in this manner because they require direct heat.

Indirect Cooking

To cook indirectly, the food should be placed on the left or right side of your grill with the burner lit on the opposite side. Indirect cooking must be done with the Lid down.

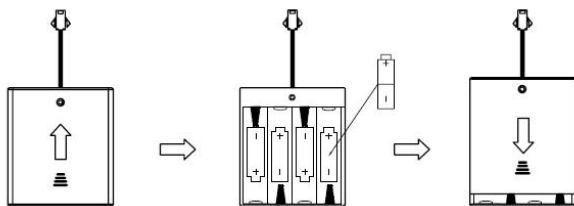
Flare-ups

The fats and juices dripping from grilled food can cause flare-ups. Since flare-ups impart a favorably distinctive taste and color to food cooked over an open flame, they should be accepted up to a point. Nevertheless, uncontrolled flaring can result in a ruined meal.

Replace the Battery

If the LED does not light, the battery should be replaced. Change the LED battery.

1. Find the battery box, open the lid.
2. Put 4pcs “AA” size battery, the positive and negative pole of the battery
3. should keep the same as the pole in box.
4. Close the lid.



⚠ WARNING

Never cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with material such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat causing a fire hazard.

⚠ CAUTIONS

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the US. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Cooking Instructions

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

USDA*Safe Minimum Internal Temperatures	
Fish	145° F
Pork	160° F
Egg Dishes	160° F
Steaks and Roasts of Beef, Veal or Lamb	145° F
Ground Beef, Veal or Lamb	160° F
Whole Poultry (Turkey, Chicken, Duck, etc.)	165° F
Ground or Pieces Poultry (Chicken Breast, etc.)	165° F

*United States Department of Agriculture

Food	Weight or thickness	Temperature	Time	Special instructions and tips
Vegetables	/	Medium	8 to 20 minutes	Slice or chop vegetables and dot with butter or margarine. Wrap tightly in heavy duty foil. Grill turning occasionally.
Potatoes	Whole	Medium	40 to 60 minutes	Wrap individually in heavy duty foil. Cook rotating occasionally.
Meat/Steaks	1/2 to 3/4 inches	High-Medium	4 to 15 minutes	Pre heat grill for 15-20 minutes then sear steaks on each side for two minutes. Next grill 3 to 5 minutes on each side or until desired doneness.
Ground Meats	1/2 to 3/4 inches	Medium	8 to 15 minutes	Grill turning once when juices rise to the surface or until desired amount of doneness. Do not leave hamburgers unattended since a flare-up could occur quickly.
Ribs	1/2 or full rack	Medium	20 to 40 minutes	Grill turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce, turn several times.
Hot dogs	/	Medium	5 to 10 minutes	Grill turning four times. 2-4 minutes on each of four sides.
Poultry-Cut	1/4 to 1/2 pounds	Low or Medium	20 to 40 minutes	Grill turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce if desired, turn several times.
Poultry Whole	2 to 3 pounds	Low	1 to 1-1/2 hours	Use poultry stand and brush frequently as desired
		Medium	40 to 60 minutes	Use poultry stand and brush frequently as desired
Fish	3/4 to 1 inch	Medium	8 to 15 minutes	Grill turning once to desired doneness. Brush with melted butter, margarine or oil.

Cleaning and Maintenance

Clean Cooking Grids

We suggest you wash your cooking grids in a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or soft brush to clean your cooking grids.

Clean Heat diffusers

Periodically you should wash the heat diffusers in a soap and warm water solution. Use a soft brush to remove stubborn burnt-on cooking residue. The heat diffusers should be dry before you reinstall them.

Clean Grease Tray

The grease tray should be emptied and wiped down periodically and washed in a mild detergent and warm water solution. A small amount of sand or cat litter may be placed in bottom of grease tray to absorb the grease.

Check the grease tray frequently, don't allow excess grease to accumulate and overflow out of the grease tray.

Clean Grill Interior

Burning-off the grill after every use will keep it ready for your next use. However, once a year you should give the entire grill a thorough cleaning to keep it in top operating condition. Follow these steps.

1. Turn all burner valves to full OFF position.
2. Remove and clean heat diffusers, cooking grids and grill burners.
3. Cover each gas valve orifice with aluminum foil.
4. Brush inside and bottom of grill with a nylon brush, and wash with a mild soap and warm water solution. Rinse thoroughly and let dry.
5. Remove the aluminum foil, then reinstall heat diffusers, and cooking grids.
6. Reconnect gas source and observe burner flame for correct operation.

Clean Exterior Surface

We suggest you wash your grill using a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or sponge for this process. Do not use abrasives or a brush that might remove finish during the cleaning process.

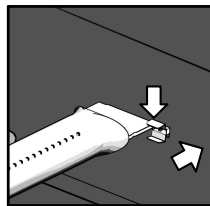
Clean Exterior Stainless Steel

Weathering and extreme heat can cause exterior stainless steel surfaces to turn tan in color. Machine oils used in manufacturing process of stainless steel can also cause this tanning color. Use a stainless steel cleaner to polish stainless steel surfaces of your grill. Never use abrasive cleaners or scrubbers because they will scratch and damage your grill.

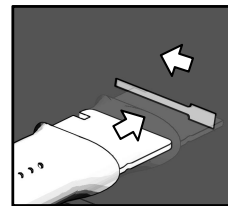
Clean Burner Tubes and Ports

To reduce the chance of "FLASH-BACK" the procedure below should be followed at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active or when your grill has not been used for a period of time.

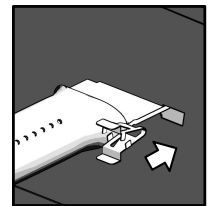
1. Turn all burner valves and gas tank valve to off position.
2. Remove cooking grids, heat diffusers, and grease tray from the grill.
3. Remove the screws from the underside of each burner and lift the burners up and away from the gas valve orifice.
4. Using a bent stiff wire in the shape of a hook, air hose or a bottle brush, run it through the burner tube and inside several times to remove any debris.
5. Replace burners, see illustration below.



Step 1



Step 2



Step 3

Regardless of which burner cleaning procedure you use, we recommend you also complete the following steps to help prolong burner life.

1. Use a fiber pad or nylon brush to clean the entire outer surface of each burner until free of food residue and dirt.
2. Clean any clogged ports with a stiff wire, such as an open paper clip.
3. Inspect each burner for damage (cracks or holes) and if such damage is found, order and install a new burner. After installation check to ensure that gas valve orifices are correctly placed inside the ends of the burner tubes.

Troubleshooting

Before calling for service

If the grill does not function properly, use the following check list before calling for service.

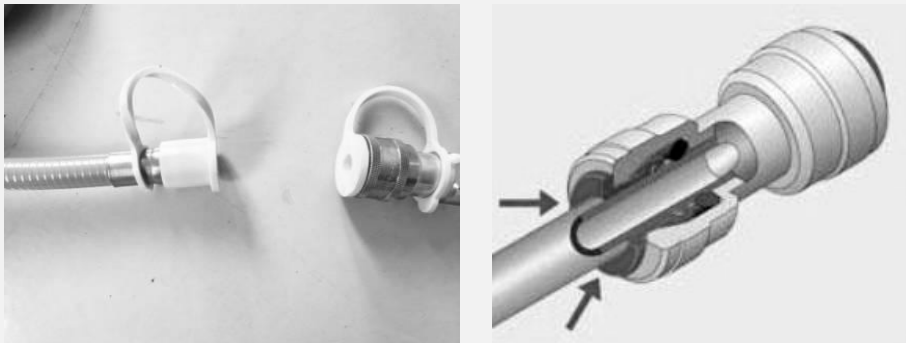
You should inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

Problems	What to do
Grill won't light when the control knob is rotated.	• Clean wires and/or electrode by rubbing with alcohol and clean swab. • Wipe with dry cloth. • Make sure the wire is connected to electrode assembly. • Check to see if other burners operate. If so, check the gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction.
Burner flame is yellow or orange, in combination with the odor of gas.	• Refer to Clean Burner Tubes and Burner Ports on <i>Cleaning and Maintenance</i>. • If problem still exists, please contact us.
Low heat with knob in Max position.	• Is the fuel hose bent or kinked? • Is the grill in a dusty area? • Is there adequate gas supply available? • If it is only one burner that appears low, does the orifice or burner need cleaning? • Is the gas supply or gas pressure low?
The knob light doesn't work	• Make sure you've got the batteries snug in the battery box. • Refer to the assembly instructions to assemble the knob light, and make sure it's hooked up to the battery case correctly. • Then flick the light switch on the control panel, and watch the knob light up in white.

Natural Gas Usage Guide

Gas connection quick connector

1. Inspect the valve to ensure that the external mating threads are correct to fit the hose and regulator assembly provided.
 2. Make sure all burner valves are in the closed position.
 3. Check valve connection port and regulator assembly. Look for damage or debris. Remove all debris. Inspect the hose for damage. Never use damaged or blocked equipment.
 4. Remove the plug from the quick connector.
 5. Pull the snap ring back and plug in the connector.
 6. Loosen the quick snap ring and confirm whether the connection is secure.
 7. Open the natural gas valve fully (counterclockwise). Before attempting to ignite the grill, use a soapy water solution to check all connections for leaks. If a leak is found, close the valve and do not use the grille before repairing the leak.
- Note: When not using the product, the air supply valve must be closed.



Gas disassembly quick connector

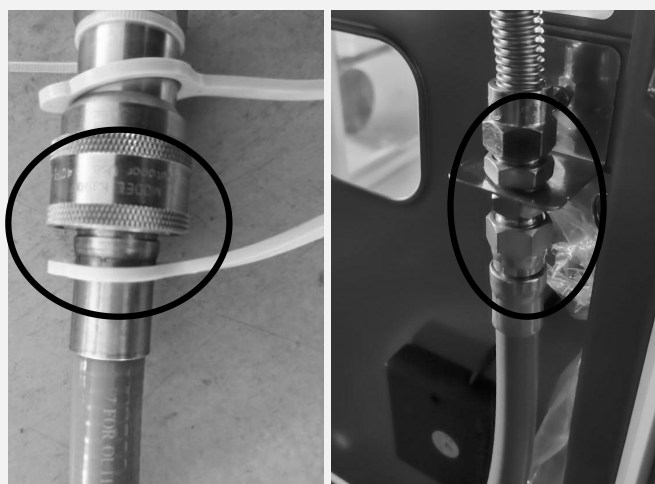
1. Make sure the gas pipeline valve is in the closed position.
2. Make sure all burner valves are in the closed position.
3. Pull the quick snap ring backwards and simultaneously pull the connected trachea backwards.
4. Use a plug to plug the port of the quick connector to prevent foreign objects from entering the air pipe.

Check for gas leaks

Check the hose before using the outdoor cooking gas appliance. If there is a significant excessive wear or wear, or if the hose is cut, it must be replaced before the outdoor cooking gas appliance is put into operation. Replace the hose assembly as specified by the manufacturer.

1. Make a 50/50 (soap / water) mild soap solution.
2. open the door.
3. Turn the control knob to the fully closed position; then open the valve of the natural gas pipeline.
4. Apply soap solution to all gas connections with a clean brush. as follows.

If air bubbles appear in the solution, the connection is not properly sealed. Inspect each accessory and tighten or repair as needed.



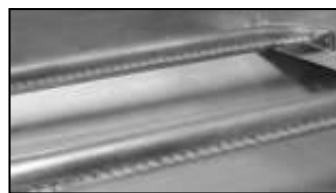
Congratulations

Your gas grill is now ready for use.

Before first use and before the beginning of each season (and when the pressure regulator is replaced or installed):

1. Read all safety, lighting and operating instructions.
2. Check the gas valve hole, burner tube and burner port for obstructions.
3. Perform a gas leak check according to the instructions in the manual.

Burner Flame Check



Visually check the burner flames prior to each use. The flames should look like picture, if they do not, refer to the cleaning burner tubes and ports, see page 27 of this manual.

Requiring the grill can be connected to the gas supply by means of a flexible hose connector complying with the current Standard for Elastomeric Composite Hose and Couplings for Conducting Propane and Natural Gas, CAN/CGA-8.1 or with the Standard for Thermoplastic Hose and Hose Couplings for Conducting Propane and Natural Gas, CAN1-8.3



WWW.MONUMENTGRILLS.COM



Scan the QR code on Facebook

Join our *Monumentgrills Lifestyle* group and receive access to exclusive benefits such as coupons, recipes, and giveaways shared within the group.

Customer Service Helpline
1-800-530-9133

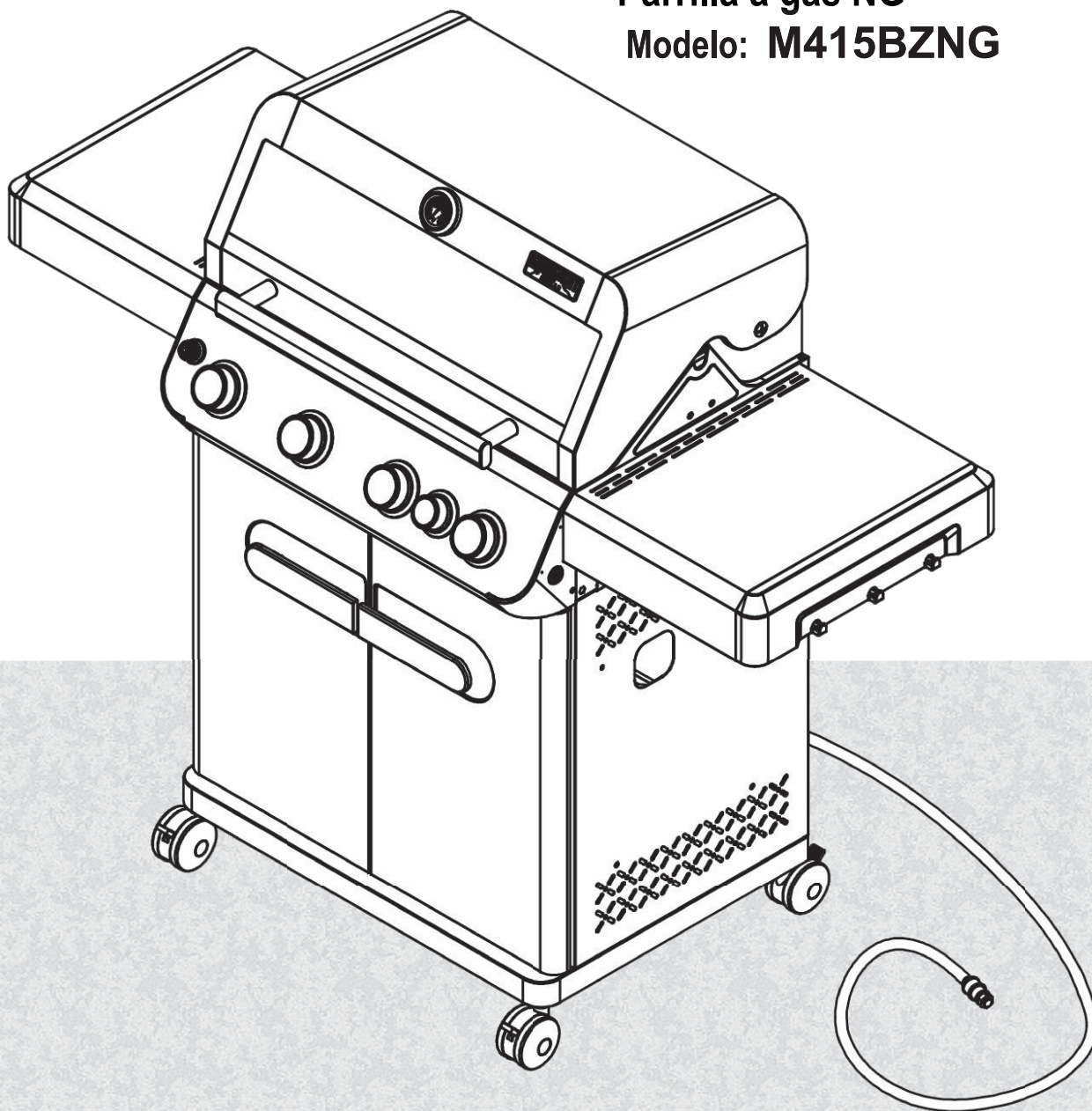
Instrucciones de montaje y operación



Mesa series

Parrilla a gas NG

Modelo: M415BZNG



Consideraciones del programa de instalación

Después de la entrega y la instalación, deje este manual de usuario al cliente.

Consejos para el consumidor

Coloque este manual de usuario en un lugar conveniente para futuras referencias.



Bienvenido a la barbacoa del monumento

Lea este manual de usuario cuidadosamente para asegurarse de que su parrilla de gas esté correctamente ensamblada, instalada y mantenida. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar lesiones graves o daños a la propiedad.

Información de seguridad importante

Este manual de usuario usa declaraciones peligrosas, de advertencia y cuidadosas para enfatizar información crítica e importante. Lea y siga estas declaraciones para ayudar a garantizar la seguridad y prevenir el daño a la propiedad. Las definiciones de estas declaraciones son las siguientes.

- ⚠️ **peligroso:** indica una situación peligrosa, si no se evita, dará lugar a la muerte o lesiones graves.
- ⚠️ **Advertencia:** Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.
- ⚠️ **Advertencia:** Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones menores o moderadas.

⚠️ **peligroso**

Si hueles a carbón:

- Corte el suministro de gas eléctrico.
- Apaga cualquier llama abierta.
- Abre la tapa.
- Si el olor persiste, manténgase alejado del equipo e inmediatamente llame a su proveedor de gas o departamento de bomberos.

⚠️ **de alerta temprana**

- No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este equipo o cualquier otro equipo.
- Los cilindros de baja presión no conectados no deben almacenarse cerca de este equipo ni de ningún otro equipo.
- Los subproductos de combustión que se producen al usar este producto contienen sustancias químicas conocidas en California que pueden causar cáncer, defectos de nacimiento u otras lesiones reproductivas.

⚠️ **de alerta temprana**

- No instale esta parrilla de gas al aire libre en un automóvil o barco casual.
- La posición del tubo del quemador con respecto al orificio es crucial para una operación segura. Antes de usar una parrilla de gas, verifique para asegurarse de que el orificio esté en el tubo de combustión. Si el tubo del quemador no está montado en el orificio de la válvula, encender el quemador puede provocar una explosión y/o un incendio.
- No obstaculice el flujo de aire de combustión y ventilación. Verifique cada vez que use la parrilla.
- Mantenga limpio el área de la parrilla de gas al aire libre, sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No use parrillas de gas en garajes, porches, cobertizos, corredores o cualquier otra área cerrada. Su parrilla de gas solo se puede usar al aire libre, al menos a 36 pulgadas de la parte posterior y los lados de cualquier superficie combustible. Su parrilla de gas no debe usarse bajo edificios inflamables elevados.
- No use esta parrilla a menos que todas las piezas estén en su lugar y la parrilla esté correctamente ensamblada de acuerdo con las instrucciones de ensamblaje.
- No construya este tipo de parrilla con ninguna estructura incorporada o deslizante.
- Tu parrilla estará caliente. Cuando use una parrilla, no se incline sobre el área de cocina. No toque la superficie de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa ni ninguna otra parte de la parrilla cuando la parrilla esté en funcionamiento o antes de enfriarse después de que se use la parrilla de gas. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar daños corporales graves.
- No mueva los electrodomésticos (parrilla) durante el uso.
- No deje la parrilla desatendida durante el precalentamiento o el uso. Tenga cuidado al usar esta

Códigos de instalación de parrillas

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con ANSI Z 223.1/NFPA S4, CSA B149.1 o CSA B149.2 o2) ANSI A119.2/NFPA1192.

Bienvenido a la barbacoa del monumento

Póngase en contacto con los Estados

Unidos

¡Contáctate! Nos gustaría recibir su carta, por favor envíenos su información o ideas usando el formulario.

✉ por correo electrónico: Customerservice@monitorgrads.com

☎ Tel: 1-800-530-9133

MonumentGrills LLC 5345 Fulton Industrial Suite A, Atlanta, GA, 30336, solo reserva

Horario de apertura:

De lunes a viernes: de 9:00 a.m. a 6:00 p.m.

Hay alguna pregunta o comentario?

Envíenos la siguiente información y contáctenos por correo electrónico: Customerservice@monmentgrads.com:

Nombre

Número de teléfono

Correo electrónico

Comentarios



Video de montaje



MOUMENTGRILLS.COM



FACEBOOK

Contenido

Bienvenido a la barbacoa del monumento

30

Medidas de seguridad

32

Montaje

34

Operación

48

Instrucciones de cocina

50

Limpieza y mantenimiento

52

Solución de problemas

53

Guía de uso del gas natural

54

Medidas de seguridad

Garantía de parrilla

Parrilla 2 año de garantía completa

- Si esta parrilla falla debido a materiales o mano de obra defectuosos dentro de los dos años a partir de la fecha de compra, contáctenos para solicitar piezas de repuesto gratuitas.

Quemador de acero inoxidable 8 años de garantía limitada

- Durante ocho años a partir de la fecha de compra, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide será reemplazado sin cargo. Después de dos años a partir de la fecha de compra.
- Todas las garantías no incluyen la pérdida de pintura, la decoloración u oxidación de las baterías del encendedor y las piezas de la rejilla, ya sea como partes consumibles que pueden desgastarse durante el uso normal durante el período de garantía o como resultado de un uso normal, accidente o mantenimiento inadecuado.
- Si la parrilla es para fines comerciales o de arrendamiento, todas las garantías no son válidas.
- Todas las garantías se aplican solo a parrillas utilizadas en América del Norte.
- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.
- La garantía es válida solo para el comprador original con un certificado de compra del minorista autorizado. Cualquier producto usado o comprado a través de un minorista no autorizado está fuera de la garantía. El comprador tiene la responsabilidad de verificar si el minorista está autorizado. Los productos comprados en cualquier entidad que no sea Monument Grills en Amazon u otros minoristas de Internet no son la compra original ni la garantía.

Fuente de alimentación

- Al instalar utensilios de barbacoa a gas, la conexión a tierra debe llevarse a cabo de acuerdo con las especificaciones locales o, en ausencia de un código local, la conexión a tierra eléctrica de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 o la primera parte del Código Eléctrico Canadiense CSAC22.1.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- Desconecte el enchufe del zócalo cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerse o quitar las piezas.
- No opere ningún dispositivo de barbacoa a gas en caso de daños al cable o al enchufe, o opere después de que el dispositivo falle o se dañe de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante para el mantenimiento.
- No permita que el cable cuelgue en el borde de la mesa ni toque la superficie caliente.
- No use utensilios de barbacoa a gas para fines inesperados.
- Al conectarse, primero conecte el enchufe al dispositivo de barbacoa de gas y luego inserte el dispositivo en el zócalo.
- No retire el enchufe de conexión a tierra ni lo use con el adaptador de doble pin.
- Use solo el cable de extensión con un enchufe de conexión a tierra de tres patas, clasificado como potencia del equipo y aprobado para uso al aire libre con la marca W-A.
- Este dispositivo de barbacoa a gas usa solo un circuito de protección de disyuntor de falla a tierra (GFI).

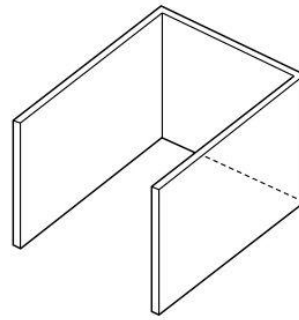
Medidas de seguridad

Escenarios de uso

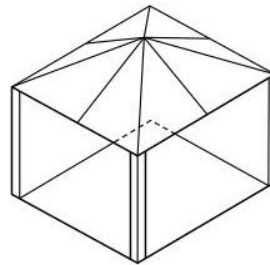
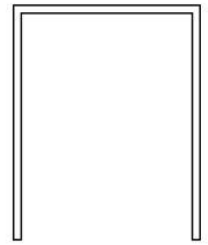
1. Este aparato de gas para cocinar al aire libre se debe utilizar únicamente en exteriores y no se debe utilizar en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
2. Un aparato con un refugio que no incluya más que paredes en tres lados, pero sin cubierta superior; todas las aberturas deben estar abiertas permanentemente; las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquiteros no se consideran aberturas permanentes.
3. Un aparato se considera que está en el exterior si se instala con un refugio que no incluya más que dentro de un recinto parcial que incluya una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasillo, o en ángulo recto entre sí; todas las aberturas deben estar abiertas permanentemente; las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquiteros no se consideran aberturas permanentes;
4. Un aparato se considera que está en el exterior si se instala con un refugio que no incluya más que dentro de un recinto parcial que incluya una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más de la periferia horizontal del recinto esté abierta y sin restricciones. Todas las aberturas deben estar abiertas permanentemente; las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquiteros no se consideran aberturas permanentes.

⚠ Advertencia

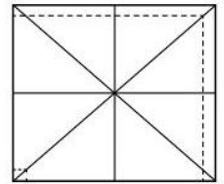
Temperatura ambiente mínima de funcionamiento: 14 °F (-10 °C)



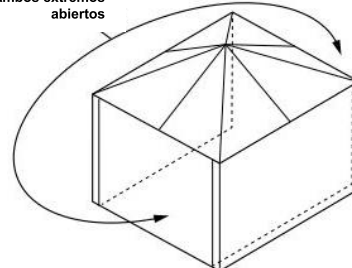
Área al aire libre—Ejemplo 1



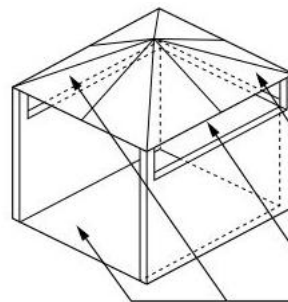
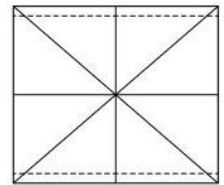
Área al aire libre—Ejemplo 2



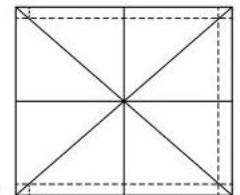
Ambos extremos abiertos



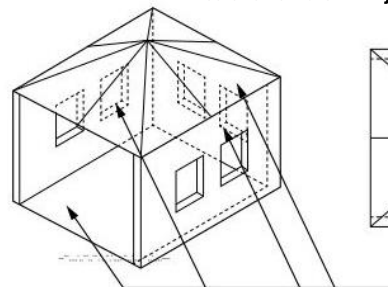
Área al aire libre—Ejemplo 3



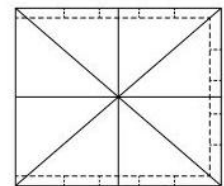
Área al aire libre—Ejemplo 4



El 30% o más de la periferia horizontal del recinto está abierta y sin restricciones.



Área al aire libre—Ejemplo 5

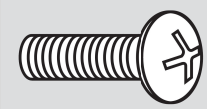
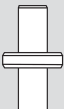


El 30% o más de la periferia horizontal del recinto está abierta y sin restricciones.

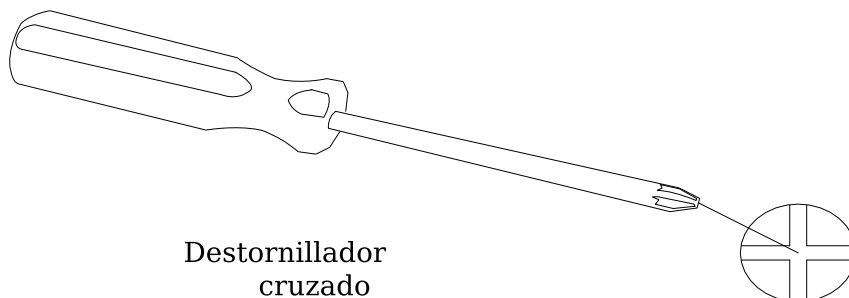
Montaje

El contenido del paquete de hardware

La siguiente tabla ilustra el desglose de los paquetes de hardware. Enfatiza los componentes utilizados en todas las etapas del ensamblaje.

Key	Picture	Description	Qty
A		1/4" x 15mm	12 pcs
B			5 pcs
C			2 pcs
D		1/4"	4 pcs
F		5/32" x 12mm	7 pcs

Montar las herramientas requeridas



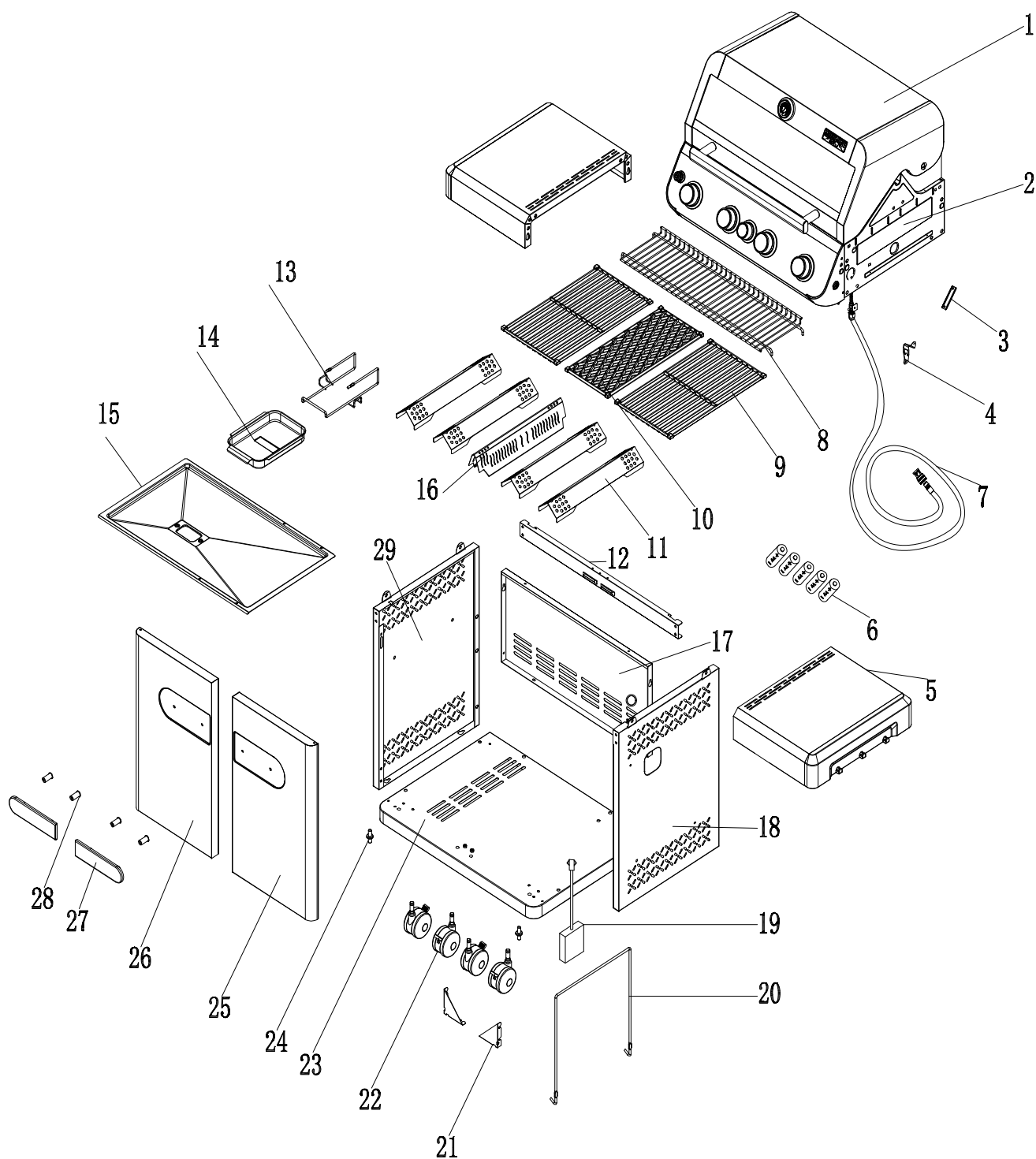
Destornillador
cruzado

Destornillador cruzado (excluido).

Nota: Cuando se enfrenta a la parte delantera de la parrilla, los lados izquierdo y derecho de la parrilla están en sus lados izquierdo y derecho.

Montaje

Dibujos de ensamblaje



Montaje

Lista de ensamblaje

NO.	appellation	NO.	appellation
1	Kit de la tapa	15	Bandeja de grasa
2	Conjunto de caja de fuego	16	Control de llamas
3	Retenedor de abridor de botellas	17	Panel posterior del carrito
4	Abridor de botellas	18	Panel lateral derecho del carrito
5	Kit de estante lateral	19	Caja de batería
6	Batería	20	Panel lateral izquierdo del carrito
7	Tubería de gas natural	21	Piezas de unión triangular
8	Parrilla para calentar	22	Rueda de bloqueo
9	Rejilla para cocinar	23	Panel inferior del carro
10	Rejilla para cocinar	24	Husillo debajo del panel de la puerta
11	Flame Tamer	25	Puerta del gabinete, derecha
12	Barra frontal del carro	26	Puerta del gabinete, izquierda
13	Soporte de la bandeja de grasa	27	Manija de la puerta
14	Bandeja de grasa	28	Asiento de la manija de la puerta

Para asegurarse de obtener el reemplazo correcto de la parrilla de gas, consulte el número de parte en esta página.

Guarde este manual de usuario para referencia y reemplazo de piezas.

Consejo importante: use solo las partes enumeradas anteriormente. Al pedir piezas, proporcione la siguiente información:

1. Modelo # 2. Descripción de la pieza 3. Número de piezas requeridas

Video de montaje

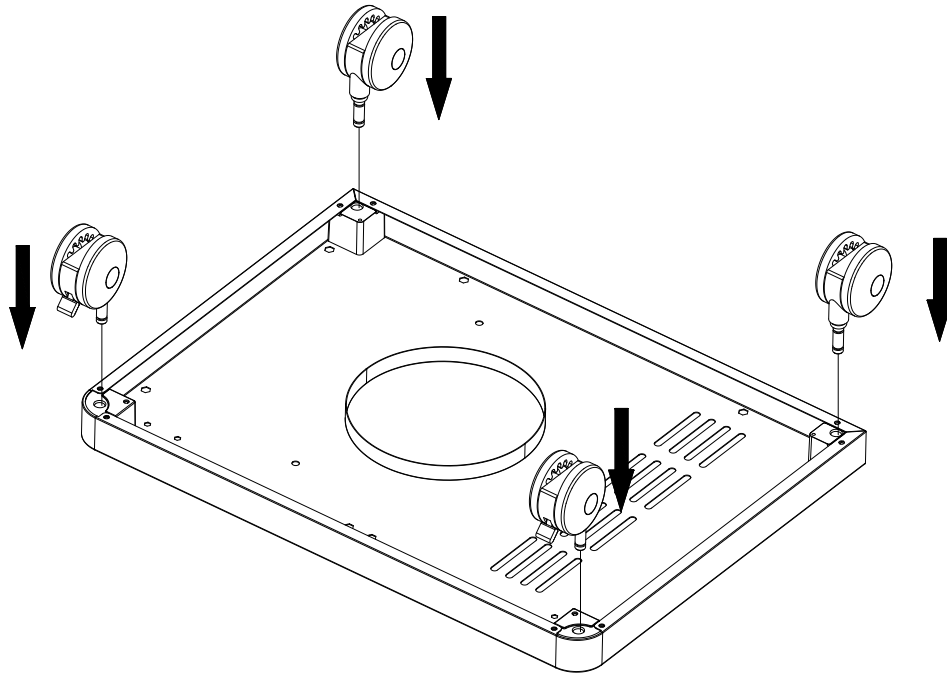


Mejora la experiencia de ensamblaje

- Escanee para ver el video de instalación.
- Por favor, consulte la guía de ensamblaje para armar su parrilla.

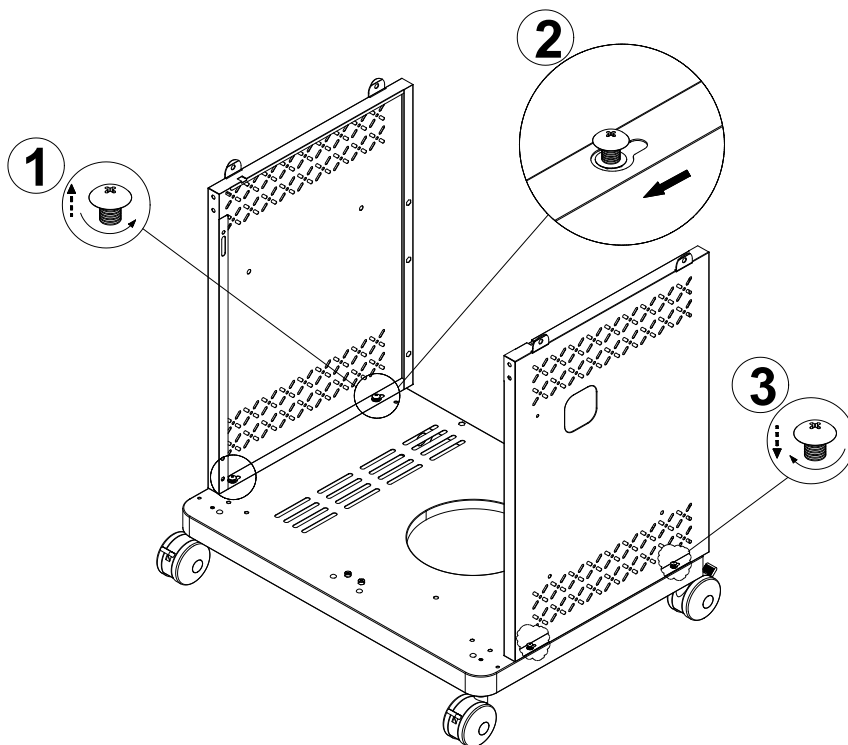
Montaje

Guía de montaje



Inserte la rueda de bloqueo en el panel inferior del carrito

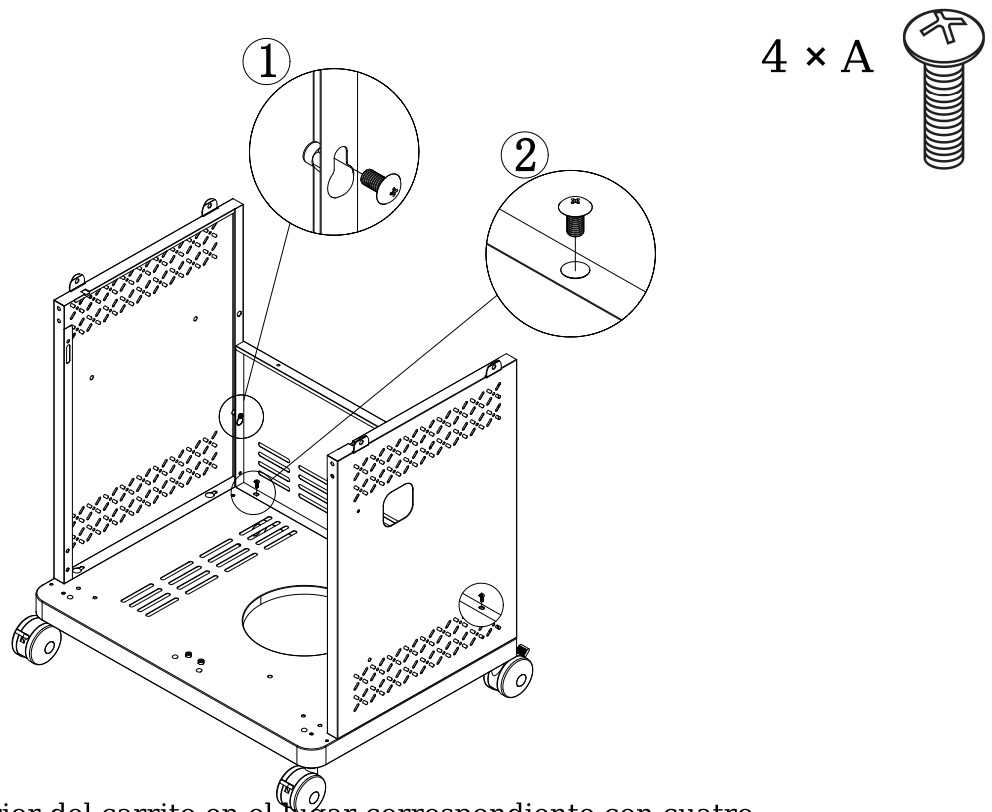
Figura 1



Desatornille hasta la mitad los tornillos de la placa inferior, luego coloque el panel lateral derecho del carrito y el panel lateral izquierdo del carrito en los orificios para tornillos correspondientes y atorníllelos firmemente.

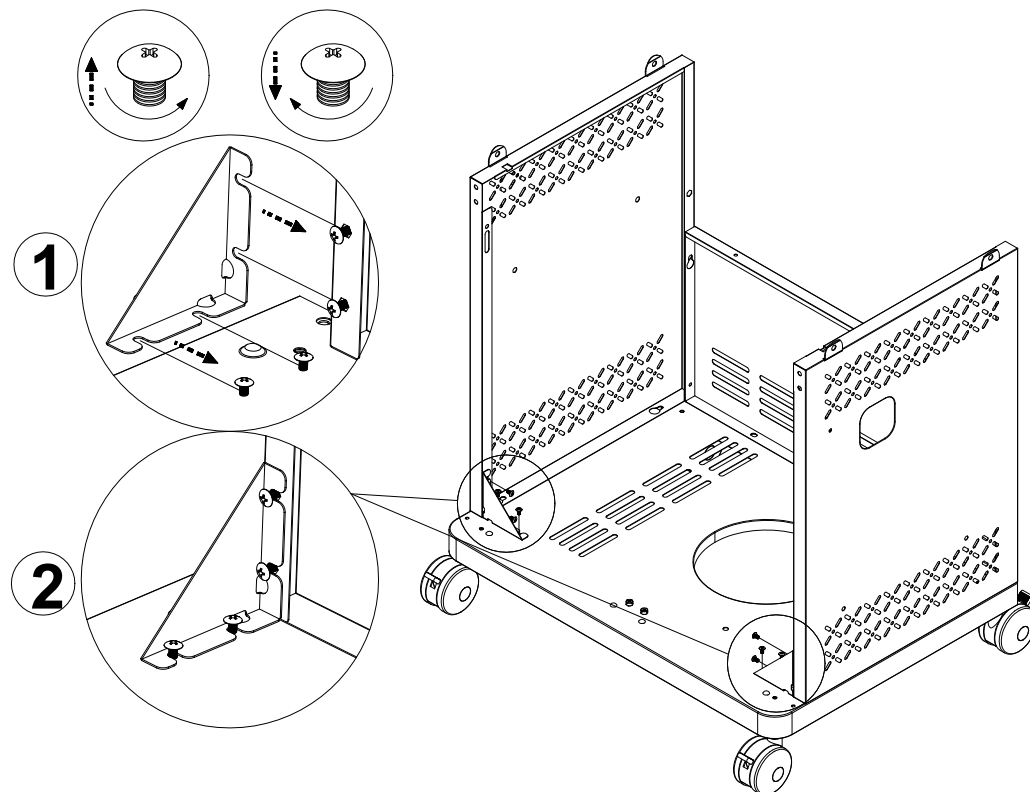
Figura 2

Montaje



Instale el panel posterior del carrito en el lugar correspondiente con cuatro tornillos A.

Figura 3

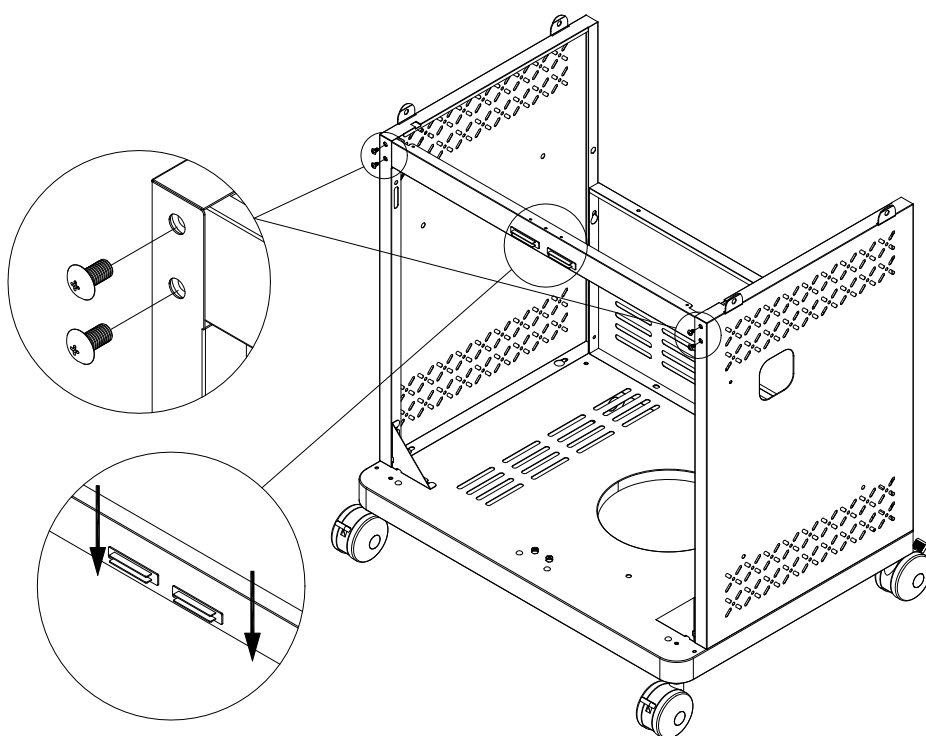


Desatornille a la mitad los tornillos de las placas inferior y lateral, luego coloque las piezas de unión triangular en los orificios de los tornillos correspondientes y atorníllelas firmemente.

Figura 4

Montaje

4 × F



Coloque la barra frontal del carrito en el lugar correspondiente con cuatro tornillos F.
Atención: el imán está hacia abajo.

Figura 5

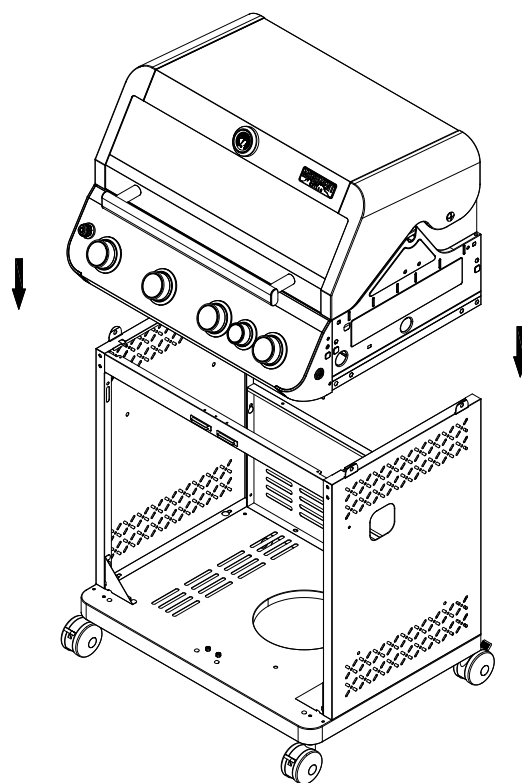
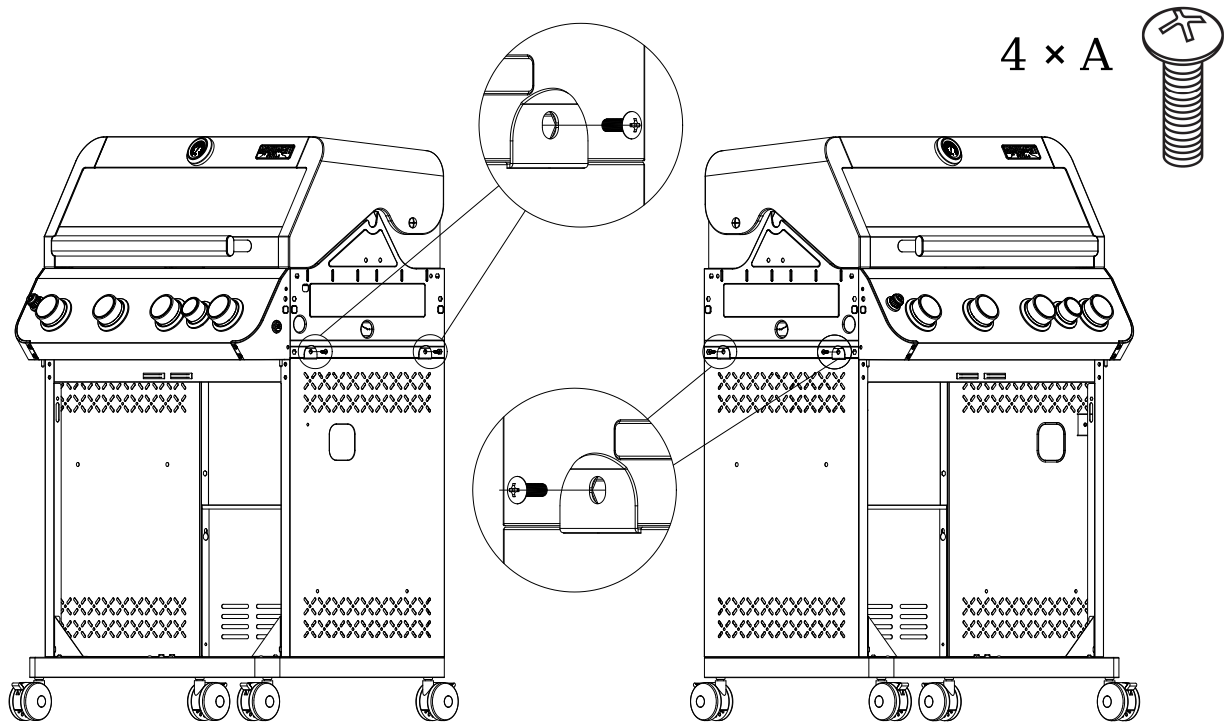


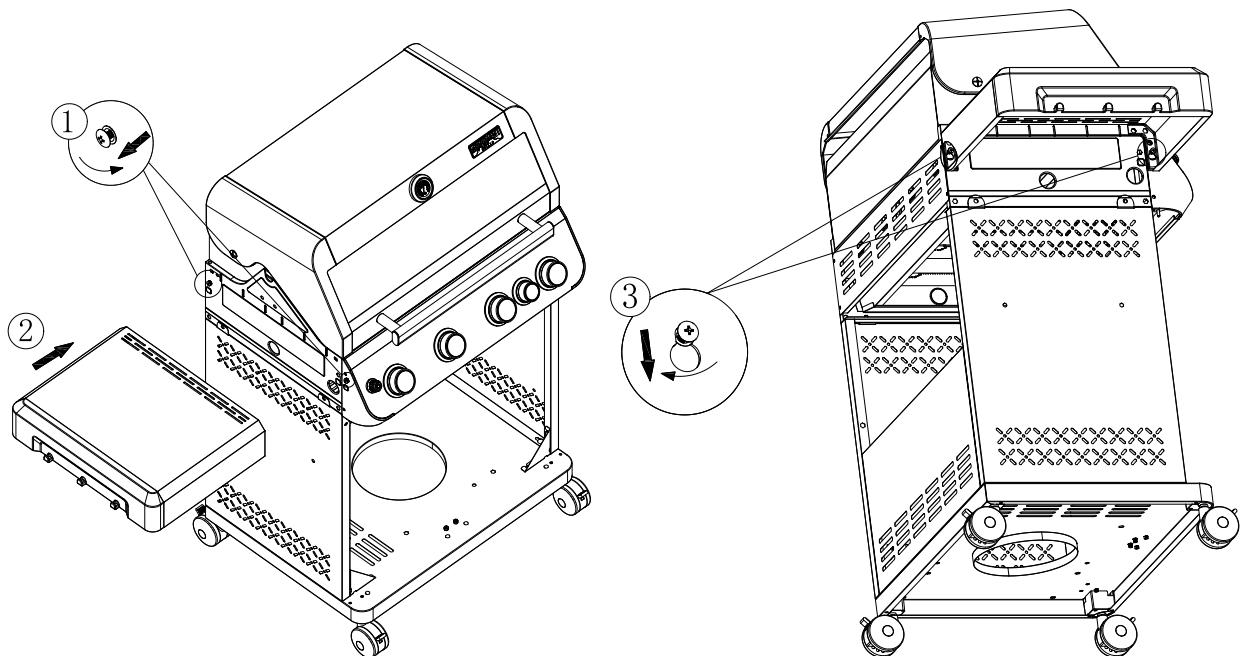
Figura 6

Montaje



Atornille firmemente el cuerpo de la parrilla y el carrito con cuatro tornillos A

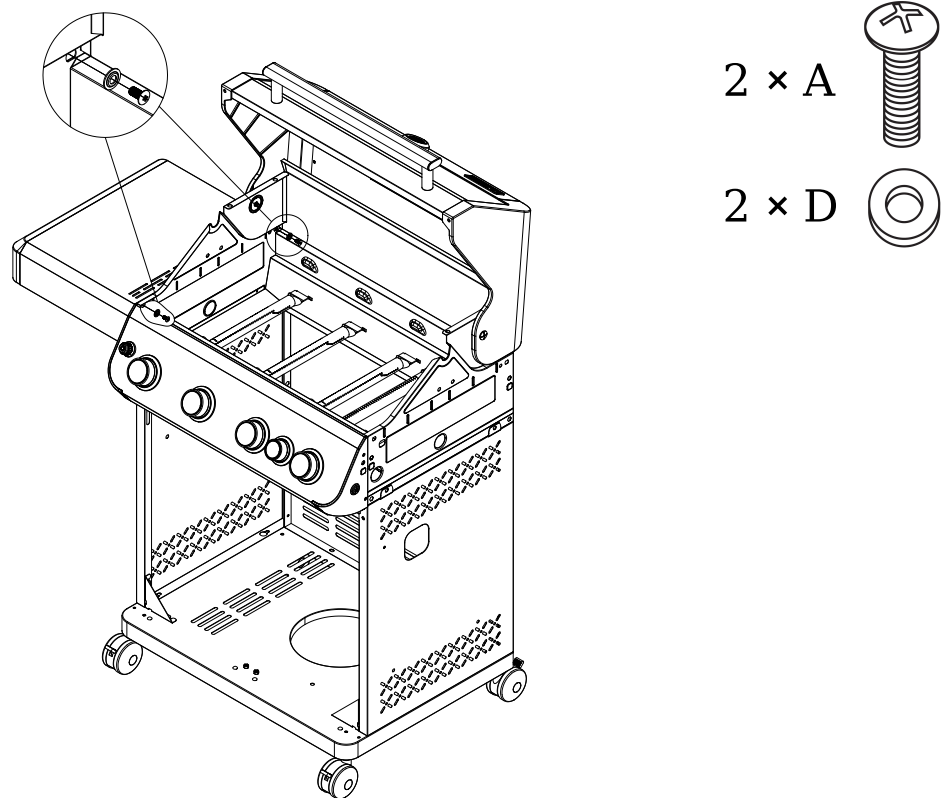
Figura 7



Desatornille hasta la mitad el tornillo en el cuerpo de la parrilla, luego coloque el estante lateral izquierdo en los orificios para tornillos correspondientes y atorníllelo firmemente.

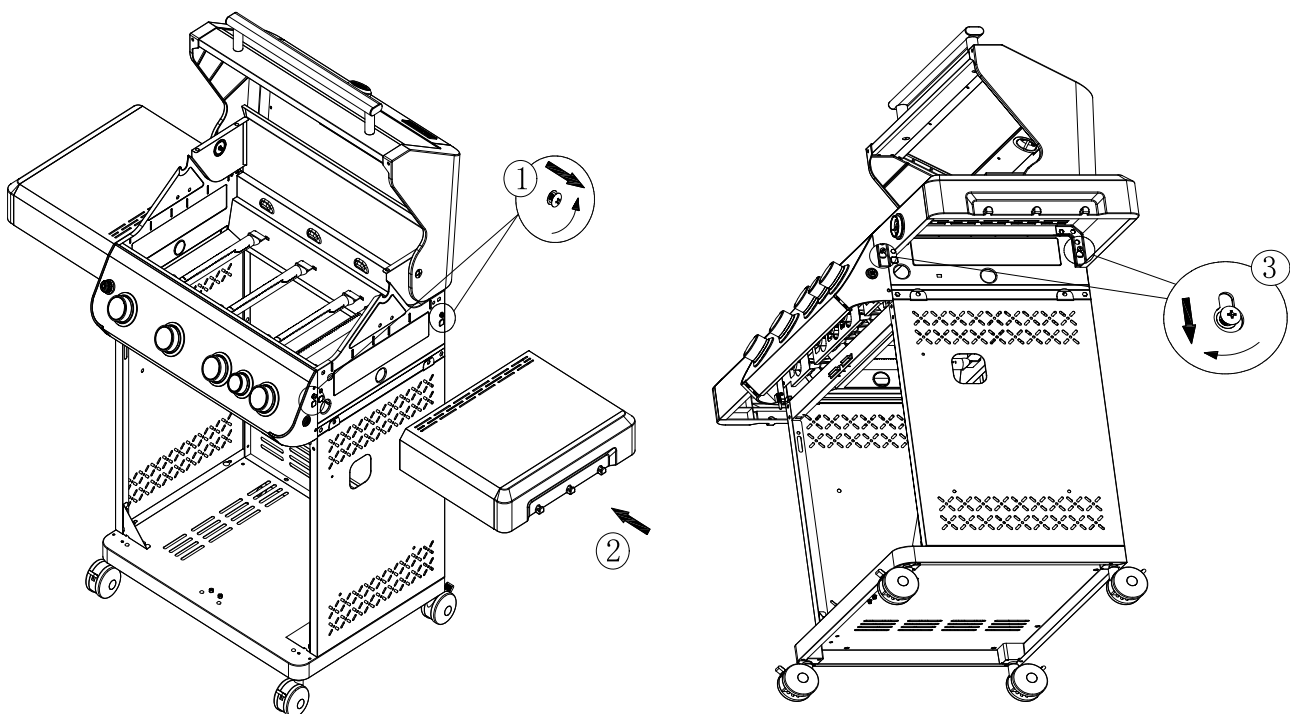
Figura 8

Montaje



Instale el estante lateral izquierdo en el cuerpo de la parrilla con un tornillo A y un espaciador D.

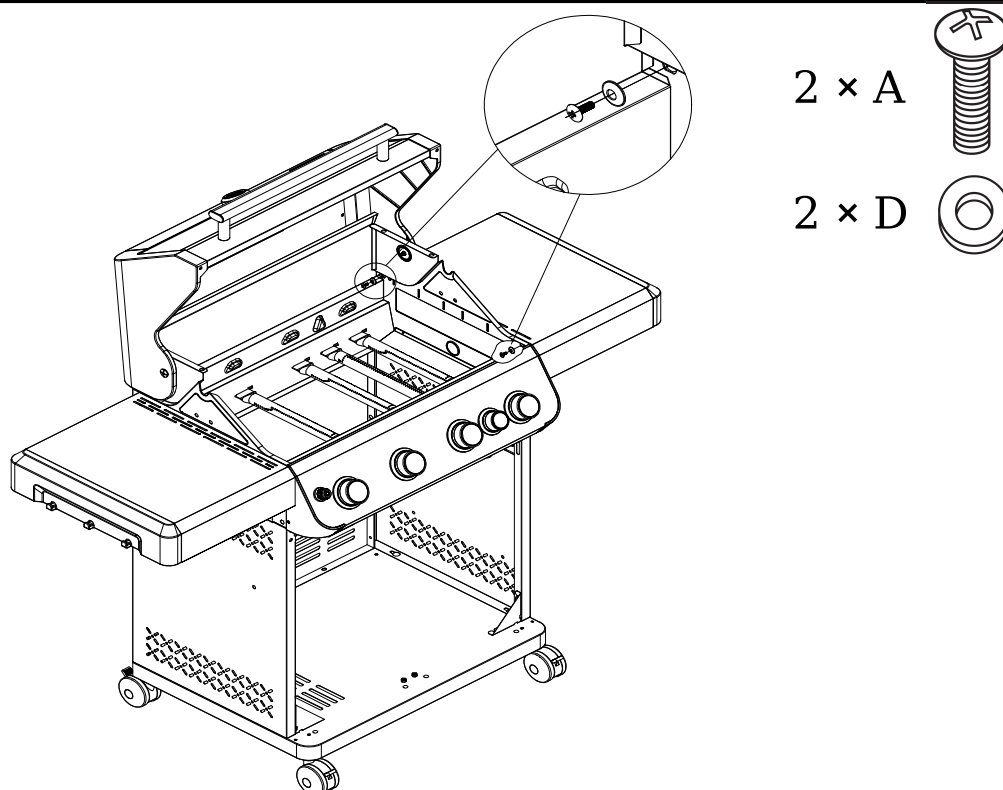
Figura 9



Desatornille a la mitad los dos tornillos grandes que están afuera del cuerpo de la parrilla, luego coloque el estante del lado derecho en los orificios para tornillos correspondientes y atorníllelo firmemente.

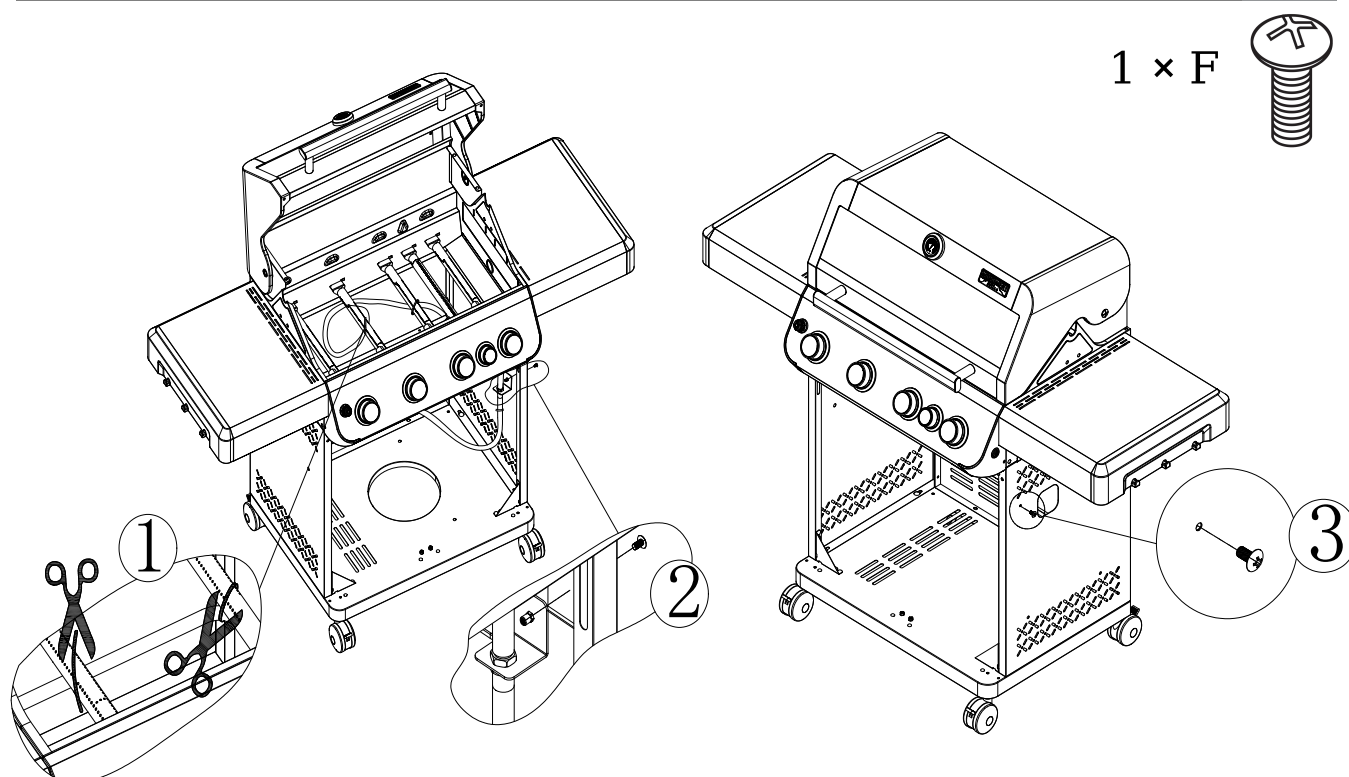
Figura 10

Montaje



Atornille firmemente el estante lateral derecho con el tornillo A y el espaciador D dentro del cuerpo de la parrilla.

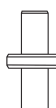
Figura 11

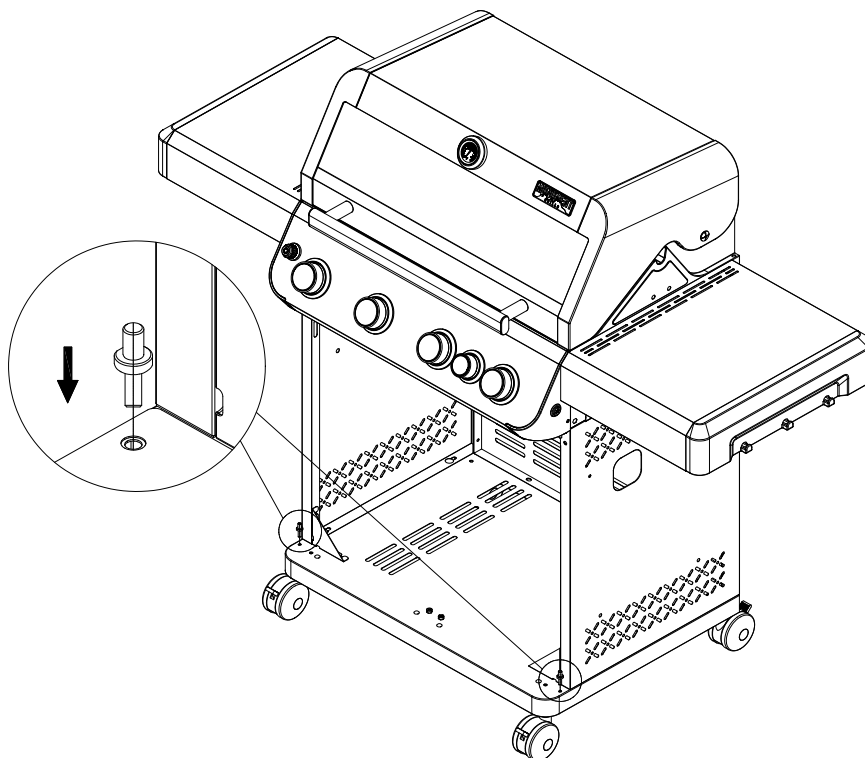


Pieza de conexión del regulador fijo a la placa derecha con un tornillo F.
Corte de dos bridas de plástico blancas.

Figura 12

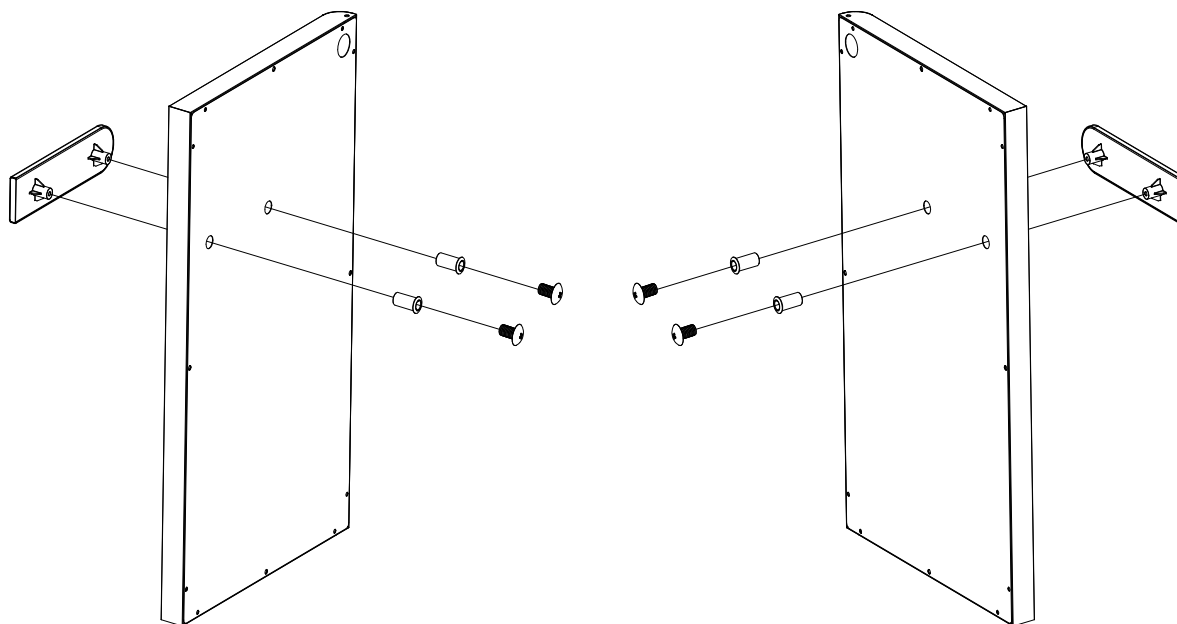
Montaje

2 × C 



Coloque el eje debajo del panel de la puerta en el orificio correspondiente en la placa inferior.

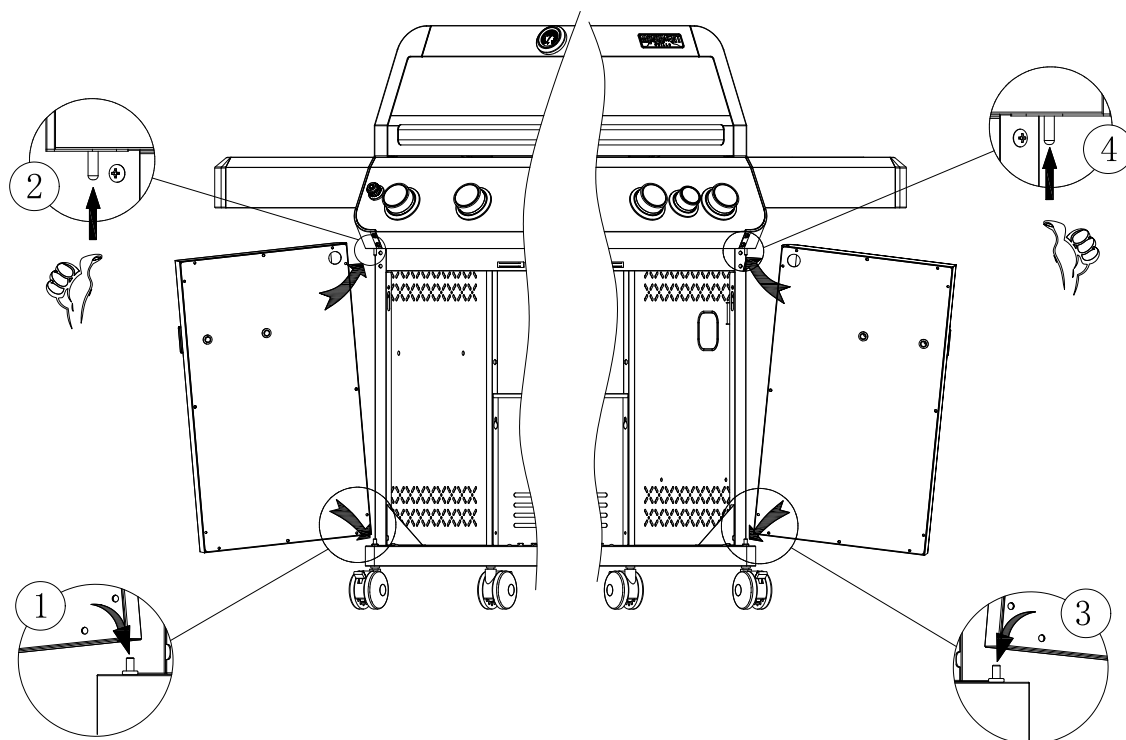
Figura 13



Instale la manija de la puerta en la puerta del gabinete.

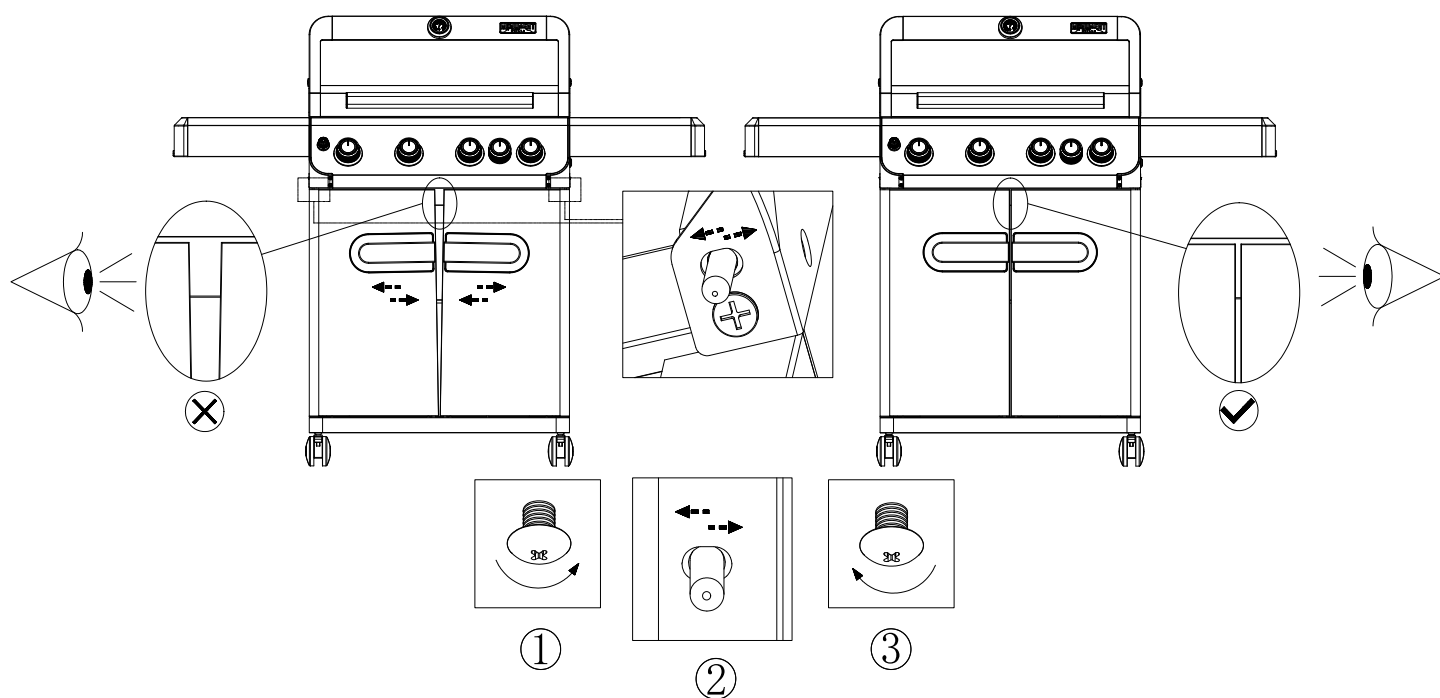
Figura 14

Montaje



Instale la puerta del gabinete en el panel inferior del carrito.

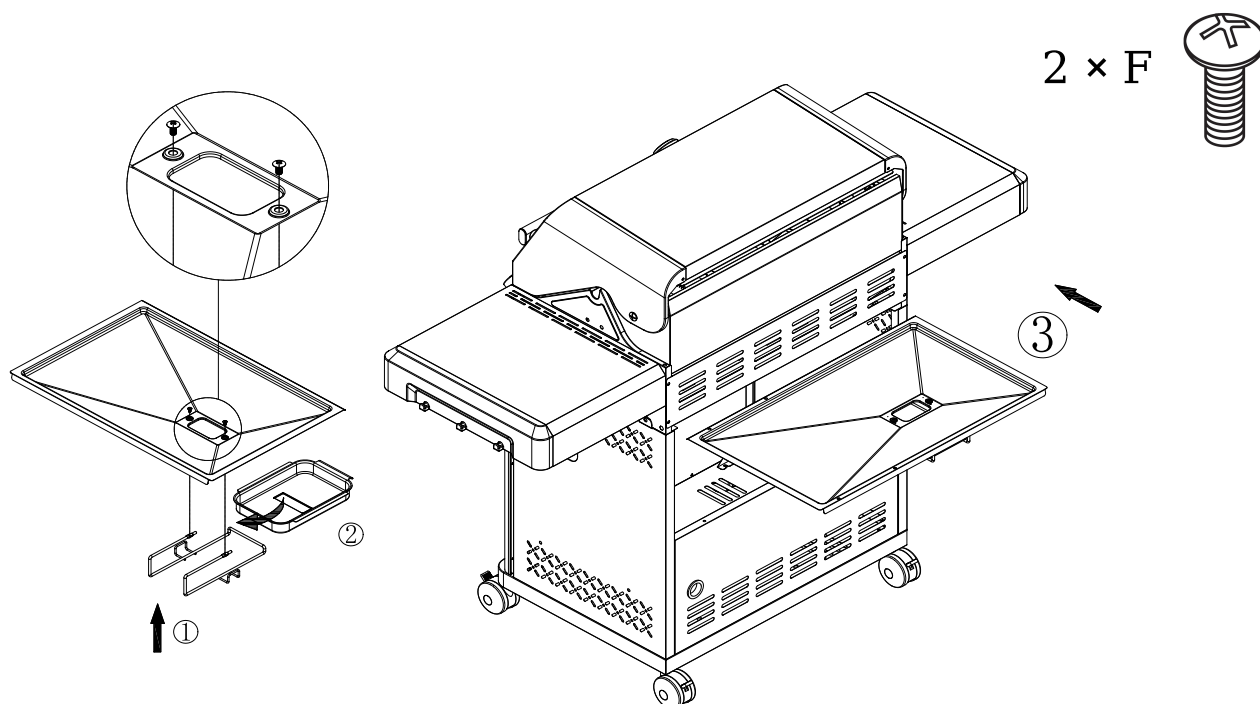
Figura 15



Método de ajuste del espacio entre las puertas.

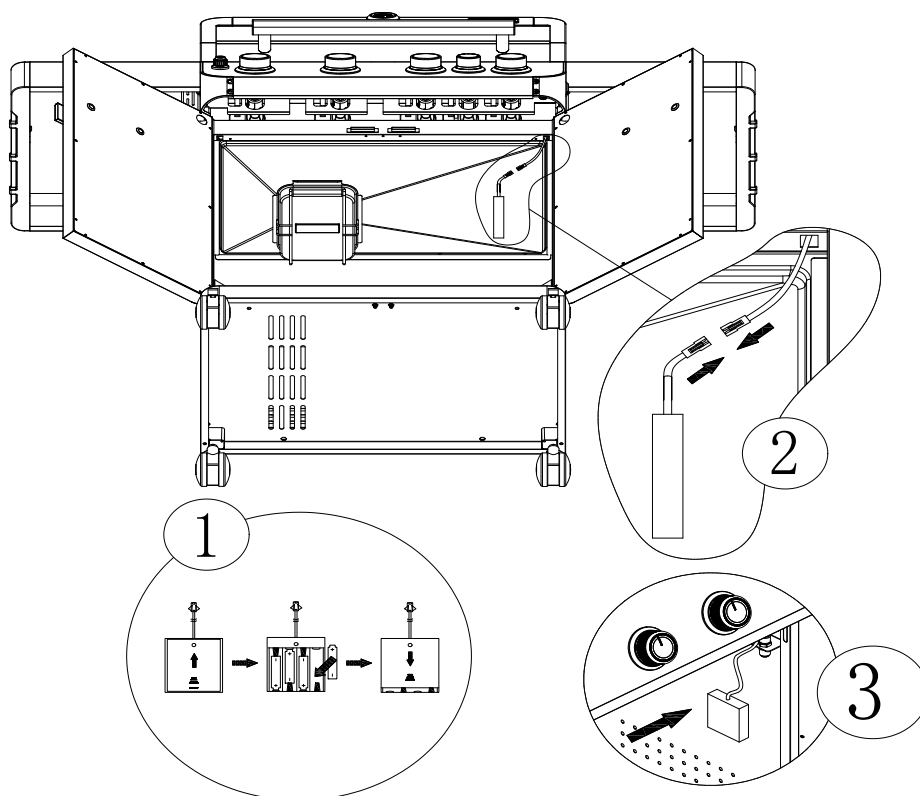
Figura 16

Montaje



1. Coloque la bandeja de grasa en el soporte de la bandeja de grasa con dos tornillos F.
2. Coloque la bandeja de grasa en el soporte de la bandeja de grasa.
3. Coloque la bandeja de grasa en el cuerpo de la parrilla.

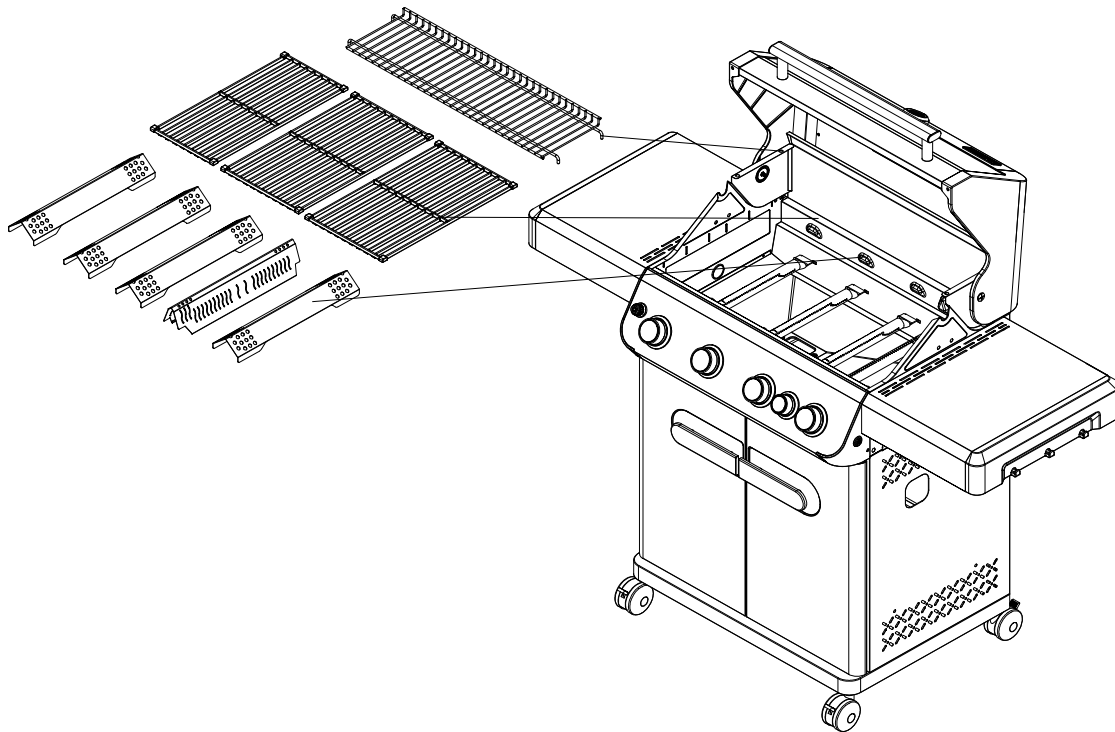
Figura 17



Conecte el cable de la batería.
Pegue la caja de la batería en el panel lateral.

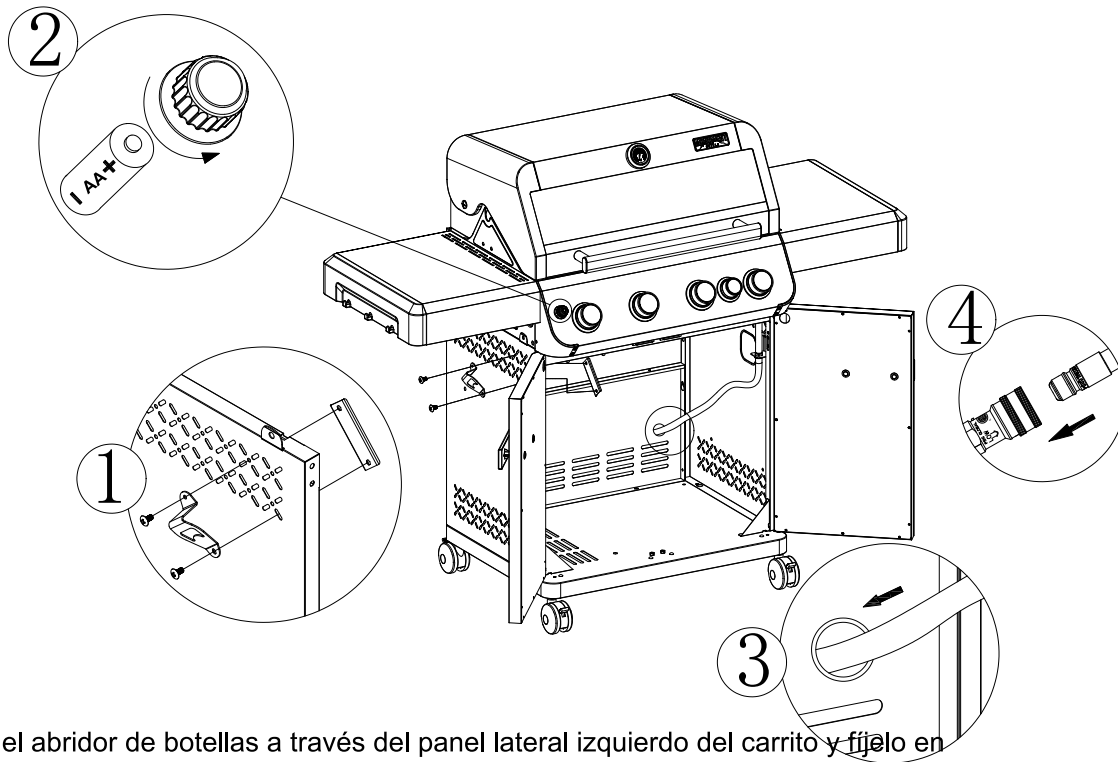
Figura 18

Montaje



Coloque la rejilla para calentar, la rejilla para cocinar y el atenuador de llama en el lugar correspondiente.

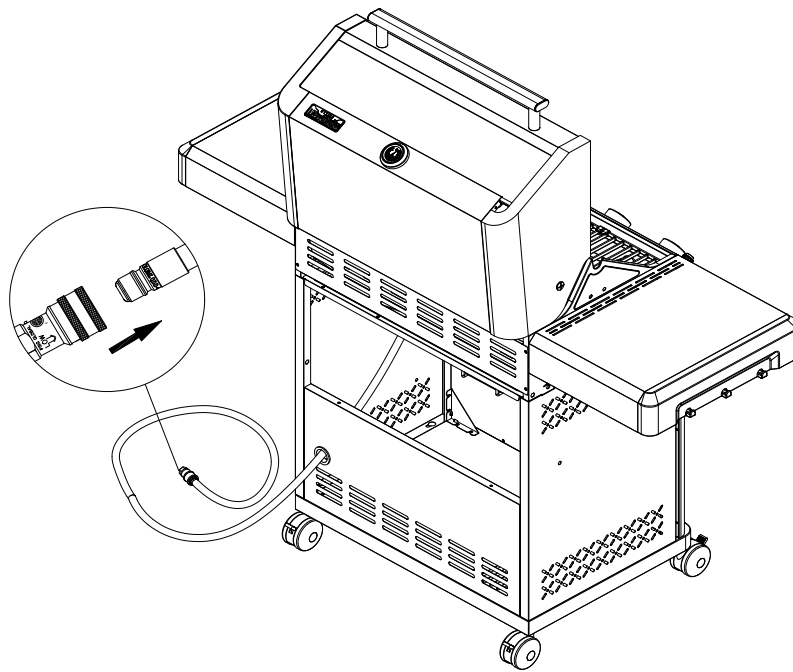
Figura 19



1. Pase el abridor de botellas a través del panel lateral izquierdo del carrito y fíjelo en el retenedor del abridor de botellas;
2. Instale la batería como se muestra;
3. Extraiga el conector rápido y pase la tubería de gas natural completamente a través del panel trasero del carrito.

Figura 20

Montaje



Inserte el conector rápido como se muestra.

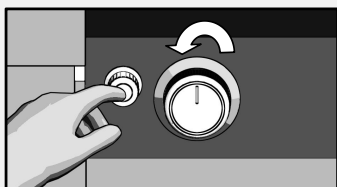
Figura 21

Operación

Instrucciones de iluminación del quemador principal

1. No fume cuando encienda la parrilla o verifique la conexión de suministro de aire.
2. Asegúrese de que todas las conexiones de gas estén apretadas.
3. Abra el suministro de gas.
4. Abra la tapa principal de la parrilla y la cubierta del quemador lateral.
5. Empuje cualquier perilla del quemador principal a su posición máxima mientras mantiene presionado el botón de encendido electrónico durante 3 a 5 segundos y enciende el quemador. Cuando presiona el botón de encendido, debe escuchar el tic-tac. Si no puede escuchar el tic-tac, verifique la batería y verifique el cable.
7. Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla a la posición OFF. Cierre el gas y espere 5 minutos para permitir que el gas se descargue. Luego abra el gas y repita el paso 6.

Nota: Las luces de perilla vienen en dos colores en total, presione el interruptor de luz, y cuando la perilla se enciende, el estado de apagado es de color blanco, el estado de fuego es de color rojo, (igual que la luz de perilla del quemador lateral)



Blanco



Rojo

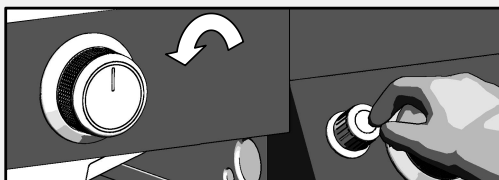


Rojo

Instrucciones de iluminación del quemador lateral

1. Abra completamente la cubierta del quemador lateral.
2. Presione y gire la perilla del quemador lateral hasta la posición máxima. Al mismo tiempo, mantenga presionado el botón de encendido electrónico de 3 a 5 segundos para encender el quemador.
3. Si el quemador lateral no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla a la posición OFF (APAGADO). Cierre el gas y espere 5 minutos hasta que se disipe el gas. Luego, vuelva a abrir el gas y repita el paso 2.
4. Si el quemador aún no está encendido, consulte la sección de iluminación coincidente en la página siguiente y si la parrilla aún no está encendida.

Nota: La iluminación ilustrada puede ser ligeramente diferente del modelo comprado.



⚠️ cauteloso

Las arañas y los insectos pequeños ocasionalmente tejen o anidan en el tubo de combustión de la parrilla durante el transporte y el almacenamiento. Estas redes pueden hacer que el flujo de aire se obstruya, causando que el tubo del quemador se encienda y se encienda. Este tipo de fuego, conocido como "flash", puede causar daños graves a su parrilla y crear condiciones de funcionamiento inseguras para el usuario.

Aunque el bloqueo del tubo de combustión no es la única causa de "templado", es la causa más común. Para reducir las posibilidades de "templar", debe limpiar el tubo de combustión antes de ensamblar la parrilla y al menos una vez al mes a fines del verano y principios de otoño de la araña más activa. Si su parrilla no se ha utilizado durante mucho tiempo, también debe realizar este proceso de limpieza del tubo del quemador. Ver Limpieza y mantenimiento de tubos de quemadores limpios y puertos de quemadores.

Si hay "revenido" en y/o alrededor del tubo de combustión, siga las instrucciones a continuación. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un incendio o explosión, lo que puede ocasionar lesiones personales graves, la muerte o daños a la propiedad.

- Cierre el suministro de gas a la parrilla de gas.
- Gire la perilla de control para cerrar la posición.
- Apague cualquier llama con un extintor de incendios adecuado.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Después de que la parrilla se haya enfriado, lave la estufa
- Tubo y quemador de acuerdo con la limpieza

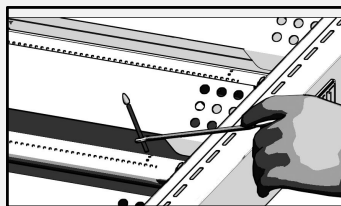
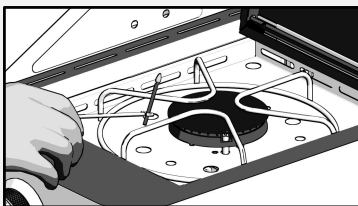
⚠️ de alerta temprana

- El hecho de no abrir la cubierta de la parrilla durante la iluminación puede provocar un incendio o explosión, lo que puede ocasionar lesiones personales graves, la muerte o daños a la propiedad.
- Cuando se enciende, mantenga siempre la cara y el cuerpo lo más lejos posible del quemador.
- Cuando encienda la parrilla de gas, no se incline sobre el área de cocción de la parrilla. Cuando encienda la parrilla con un fósforo, mantenga la cara y el cuerpo seguros (al menos 18 pulgadas) desde la superficie de la rejilla de cocina.
- Verifique la manguera de suministro de gas antes de "encender" el gas. Si hay signos de corte, desgaste o abrasión, debe reemplazarse antes de su uso. Si huele a carbón, no use quemadores laterales.

Operación

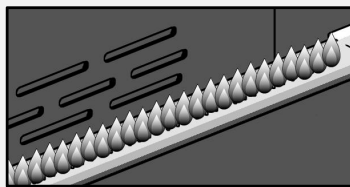
Iluminación de fósforo manual

1. Mueva la barra de luz con la mano.
2. Inserta un fósforo en la barra de iluminación.
3. Encienda el fósforo y extienda la barra de iluminación a la superficie de la rejilla de cocina.
4. Gire la perilla de control deseada a la configuración máxima para liberar el gas.
5. El quemador debe encenderse inmediatamente.



Inspección de la llama del quemador

Verifique visualmente la llama del quemador antes de cada uso. La llama debería verse como una imagen, de lo contrario, consulte el tubo del quemador de limpieza y el puerto del quemador, consulte la limpieza y el mantenimiento de este manual.



Nota: El flujo normal de gas a través del conjunto de mangueras puede generar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas.

Si la parrilla todavía no se puede encender

1. Verifique si el suministro de gas y la conexión son fugas. Verifique que todas las conexiones de cable sean seguras.
2. Repita el programa de iluminación básico. Si su parrilla todavía no funciona, apague el gas de la fuente, gire la perilla de control hacia fuera y verifique lo siguiente:
 - **El tubo del quemador no está alineado en el orificio.**
Corrección: coloque el tubo del quemador en el orificio.
 - **El gasoducto está bloqueado.**
Corrección: retire la línea de combustible de la rejilla. No fumes! Abra el suministro de gas durante 1 segundo para eliminar cualquier obstáculo en la línea de combustible. Cierre la fuente de suministro de gas y vuelva a conectar la línea de combustible a la parrilla.
 - **El orificio está bloqueado.**
Corrección: retire el quemador de la parrilla y levante cuidadosamente cada quemador lejos del orificio de la válvula. Retire el orificio de la válvula y elimine suavemente cualquier obstáculo con un cable fino. Luego vuelva a instalar todos los orificios, quemadores y componentes de cocina.
3. Si sospecha que la válvula está bloqueada, contáctenos.
4. Si la parrilla aún no se enciende, es posible que necesite purgar el aire de la línea de gas.

Para purgar el aire de la línea de gas:

- Gire la perilla de control a la posición OFF (APAGADO).
- Desconecte el conector rápido.
- Deje reposar la unidad durante 10 minutos.
- Vuelva a conectar el conector rápido.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Coloque las perillas de control en OFF (APAGADO). Presione y gire cualquier perilla de control a Max (Máximo).
- Gire las perillas de control a Max (Máximo) hasta que todos los quemadores estén encendidos.
- Puede comenzar a usar la parrilla.

Instrucciones de cocina

Quemado

Antes de cocinar en su parrilla de gas por primera vez, querrá "quemar" la parrilla para eliminar cualquier olor o cuerpo extraño. Simplemente encienda el quemador, baje la tapa y opere la parrilla durante 3 a 5 minutos en configuraciones altas.

Temperatura de cocción

Configuración alta: use esta configuración solo cuando precaliente rápidamente, cocine a la parrilla el bistec o las costillas y queme los restos de comida en la parrilla después de que se haya completado la cocción. No use configuraciones altas para cocinar durante largos períodos de tiempo.

Configuración media y baja: la mayoría de las recetas especifican configuraciones medias y bajas, que incluyen todos los cigarrillos, la cocina a la parrilla y la carne magra para cocinar, como el pescado.

Nota: La configuración de temperatura varía con la temperatura exterior y el volumen de aire.

Cocina directa

El método de cocción directa se puede utilizar para proporcionar la rejilla de cocina, la comida directamente en la parrilla encendida. La cocción directa requiere una cubierta de parrilla. Este método es ideal para la barbacoa, cada vez que desee carne, aves de corral o pescado con un sabor a barbacoa de llama abierta. Frío y ahumado también son las mejores formas de cocinar porque requieren calentamiento directo.

Cocina indirecta

Para cocinar indirectamente, la comida debe colocarse a la izquierda o a la derecha de la parrilla y el quemador debe encenderse en el otro lado. La cocina indirecta debe estar cubierta.

Emergencias

Las gotas de grasa y jugo en los alimentos a la parrilla pueden causar una enfermedad repentina. Desde entonces La Llama le da a la comida un sabor y color únicos y únicos de la cubierta cocida

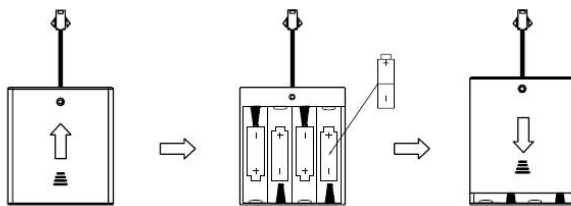
Fuego abierto, deberían ser aceptados hasta cierto punto. Sin embargo,

La combustión incontrolada puede llevar a la destrucción de una comida.

Cambiar la batería

Si el LED no es brillante, reemplace la batería. Reemplace la batería LED.

1. Encuentra la caja de la batería, abre la tapa.
2. Coloque la batería 4pcs "AA", la batería es positiva y negativa
3. Debe ser lo mismo que el poste en la caja.
4. Cierre la tapa.



⚠ de alerta temprana

No cubra la ranura, el orificio o el canal en la parte inferior del horno, ni cubra todo el estante con papel de aluminio y otros materiales. Hacerlo evitará que el aire pase a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El forro de papel de aluminio puede retener el calor, causando un incendio.

⚠ cauteloso

La marca muestra que en todo Estados Unidos, el producto no debe eliminarse con otros desechos domésticos. Para evitar que la eliminación de desechos no controlados pueda dañar el medio ambiente o la salud humana, los desechos se recuperan de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su equipo usado, use el sistema de devolución y recolección o póngase en contacto con el minorista que compró el producto. Pueden usar este producto para la recuperación de la seguridad ambiental.

Instrucciones de cocina

Para garantizar la seguridad de los alimentos, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas internas más bajas enumeradas en la siguiente tabla.

USDA * Temperatura interna mínima segura	
Pescado	145 ° F
Cerdo	160 ° F
Placa de huevo	160 ° F
Filete y carne asada, ternera o cordero	145 ° F
Carne picada, ternera o cordero	160 ° F
Aves de corral enteras (pavo, pollo, pato, etc.)	165 ° F
Aves de corral (pechuga de pollo, etc.) molidas o cortadas	165 ° F

* USDA

Comida	Peso o grosor	Temperatura	Tiempo	Nota especial y consejos
Vegetales	/	En	8 a 20 minutos	Rebanar o cortar verduras, espolvorear con mantequilla o margarina. Envuelto con papel de aluminio grueso. La parrilla gira ocasionalmente.
Patatas	En general	En	40 a 60 minutos	Embalado por separado con papel de aluminio pesado. Ocasionalmente se turnan para cocinar.
Carne/bistec	De 1/2 a 3/4 pulgadas	Alto-en	4 a 15 minutos	Precalentar la parrilla durante 15-20 minutos y luego freír el bistec durante dos minutos en ambos lados. A continuación, hornee de 3 a 5 minutos en cada lado, o hornee hasta el nivel deseado de maduración.
Carne picada	De 1/2 a 3/4 pulgadas	En	8 a 15 minutos	Cuando el jugo flota en la superficie, la parrilla gira una vez o hasta que alcanza el nivel deseado de madurez. No dejes las hamburguesas desatendidas, porque las emergencias pueden suceder pronto.
Costillas	1/2 o rack completo	En	20 a 40 minutos	La parrilla gira ocasionalmente. Cepille la salsa de barbacoa en los últimos minutos y volteee varias veces.
Perro caliente	/	En	5 a 10 minutos	La parrilla gira cuatro veces. Ambos lados 2-4 minutos.
Carne de ave	1/4 a 1/2 libra	Bajo o medio	20 a 40 minutos	La parrilla gira ocasionalmente. En los últimos minutos, si es necesario, cepille la salsa de barbacoa y volteee varias veces.
Toda la ave de corral	2 a 3 libras	Bajo	1 a 1-1/2 horas	Use estantes y cepillos de aves de corral con frecuencia según sea necesario
		En	40 a 60 minutos	Use estantes y cepillos de aves de corral con frecuencia según sea necesario
Pescado	3/4 a 1 pulgada	En	8 a 15 minutos	La parrilla se volteea una vez hasta el grado de madurez deseado. Cepille la mantequilla derretida, la margarina o el aceite.

Limpieza y mantenimiento

Limpia la rejilla de cocina

Recomendamos que limpie la rejilla de cocina con jabón suave y solución acuosa. Puede limpiar su rejilla de cocina con un trapo o cepillo suave.

Limpia el radiador

Debe limpiar regularmente el radiador con agua tibia y jabón. Use un cepillo suave para eliminar los obstinados residuos de cocción carbonizados. El radiador debe estar seco antes de reinstalarlo.

Limpia la bandeja de grasa

Las bandejas de grasa deben vaciarse y limpiarse regularmente y limpiarse en limpiadores suaves y soluciones acuosas calientes. Se puede colocar una pequeña cantidad de arena o arena para gatos en la parte inferior de la bandeja de grasa para absorber la grasa. Verifique regularmente la bandeja de grasa, no permita que el exceso de grasa se acumule y desborde la bandeja de grasa.

Limpia el interior de la rejilla

Quema la parrilla después de cada uso y prepárate para el próximo uso. Sin embargo, debe limpiar a fondo toda la parrilla una vez al año para mantener su funcionamiento óptimo. Siga estos pasos.

1. Gire todas las válvulas del quemador a una posición completamente cerrada.
2. Retire y limpie el radiador, cocine la rejilla y el quemador de la parrilla.
3. Cubra cada orificio con papel de aluminio.
4. Cepille el interior y el fondo de la parrilla con un cepillo de nylon y lave con jabón suave y una solución acuosa caliente. Enjuague bien y seque.
5. Retire el papel de aluminio y vuelva a instalar el difusor térmico y la rejilla de cocina.
6. Vuelva a conectar la fuente de gas y observe si la llama del quemador está funcionando correctamente.

Limpia la superficie exterior

Recomendamos que limpie la parrilla con jabón suave y solución acuosa caliente. Puede usar trapos o esponjas para completar este proceso. No use abrasivos o cepillos que puedan eliminar la pintura durante la limpieza. El acero inoxidable exterior limpio y el calor extremo harán que la superficie externa de acero inoxidable se vuelva bronceada. El aceite utilizado en el proceso de fabricación de acero inoxidable también puede causar este color

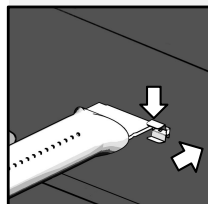
bronceado. Use detergente de acero inoxidable para pulir la superficie de acero inoxidable de la parrilla. No use limpiadores o depuradores abrasivos porque arañan y dañan su parrilla.

Limpie el tubo y el puerto del quemador

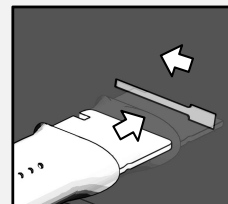
Para reducir las posibilidades de "flash", debe seguir el siguiente procedimiento al menos una vez al mes cuando la araña está más activa a fines del verano y principios del otoño, o cuando su parrilla no está en uso.

Por un tiempo

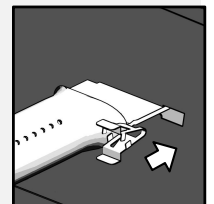
1. Gire todas las válvulas del quemador y del tanque de gas a la posición cerrada.
2. Retire la rejilla de cocina, el radiador y la bandeja de grasa de la parrilla.
3. Retire los tornillos en la parte inferior de cada quemador y levante el quemador hacia arriba, lejos del orificio de la válvula.
4. Use un gancho, una manguera de aire o una línea dura curva en forma de cepillo de botella para atravesarlo a través del tubo del quemador y ejecutarlo varias veces en el interior para eliminar los desechos.
5. Reemplace el quemador, vea la imagen a continuación.



Paso 1



Paso 2



Paso 3

Independientemente del procedimiento de limpieza del quemador que utilice, le recomendamos que también complete los siguientes pasos para ayudar a extender la vida útil del quemador.

1. Use una almohadilla de fibra o un cepillo de nylon para limpiar toda la superficie exterior de cada quemador hasta que no haya residuos de alimentos ni suciedad.
2. Limpie cualquier puerto obstruido con un hilo duro, como un clip abierto.
3. Verifique si cada quemador está dañado (grietas o agujeros) y ordene e instale un nuevo quemador si se encuentra dicho daño. Después de la instalación, verifique para asegurarse de que el orificio de la válvula se coloque correctamente en el extremo del tubo del quemador.

Solución de problemas

Llamar al servicio antes

Si la parrilla no funciona correctamente, use la siguiente lista de verificación antes de solicitar el mantenimiento.

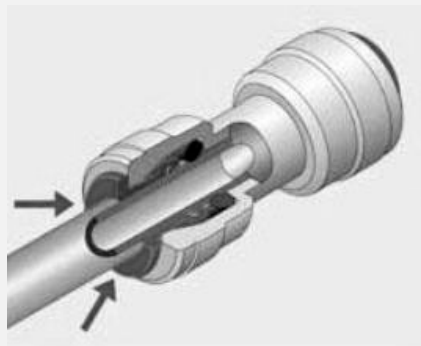
Debe verificar el quemador al menos una vez al año o verificar inmediatamente después de cualquiera de las siguientes condiciones:

Problema	Que hacer
Al girar la perilla de control, la parrilla no se iluminará.	• Limpie los cables y/o electrodos con alcohol y hisopos de algodón limpios. • Limpie con un paño seco. • Asegúrese de que el cable esté conectado al conjunto del electrodo. • Verifique si otros quemadores están funcionando. De ser así, verifique si los orificios de gas en el quemador fallido están obstruidos.
La llama del quemador es amarilla o naranja Acompañado por el olor del gas.	• Ver Limpieza y mantenimiento de tubos de quemadores limpios y puertos de quemadores. • Si el problema persiste, contáctenos.
La perilla está en la posición más alta cuando el calor es bajo.	• La manguera de combustible está doblada o doblada? • Parrilla en el lugar polvoriento? • Hay suficiente suministro de gas natural? • Si solo un quemador se ve bajo, ¿necesita limpiar el orificio o el quemador? • Suministro de gas o baja presión?
La luz de la perilla no funciona	• La luz de La perilla no funciona funciona funciona de que usted tiene las baterías comodamente en La caja de batería. • Echa un vistazo a las instrucciones de montaje para montar la luz de perilla, y gastrese de que está conectado a la caja de la batería. • A continuación, pulso el impulso de luz en el panel de control, y ver la perilla se enciende en Blanco.

Guía de uso del gas natural

Conector rápido de conexión de gas

1. Inspeccione la válvula para asegurarse de que las roscas de acoplamiento externas sean las correctas para ajustarse al conjunto de manguera y regulador provisto.
 2. Asegúrese de que todas las válvulas del quemador estén en la posición cerrada.
 3. Verifique el puerto de conexión de la válvula y el conjunto del regulador. Busque daños o residuos. Retire todos los residuos. Inspeccione la manguera para ver si tiene daños. Nunca use equipo dañado o bloqueado.
 4. Retire el tapón del conector rápido.
 5. Tire del anillo de retención hacia atrás y conecte el conector.
 6. Afloje el anillo de retención rápido y confirme si la conexión es segura.
 7. Abra completamente la válvula de gas natural (en sentido contrario a las agujas del reloj). Antes de intentar encender la parrilla, use una solución de agua jabonosa para verificar que no haya fugas en todas las conexiones. Si encuentra una fuga, cierre la válvula y no use la parrilla antes de reparar la fuga.
- Nota: Cuando no use el producto, la válvula de suministro de aire debe estar cerrada.



Conector rápido de desmontaje de gas

1. Asegúrese de que la válvula de la tubería de gas esté en la posición cerrada.
2. Asegúrese de que todas las válvulas del quemador estén en la posición cerrada.
3. Tire del anillo de cierre rápido hacia atrás y, al mismo tiempo, tire de la tráquea conectada hacia atrás.
4. Utilice un tapón para tapar el puerto del conector rápido para evitar que entren objetos extraños en la tubería de aire.

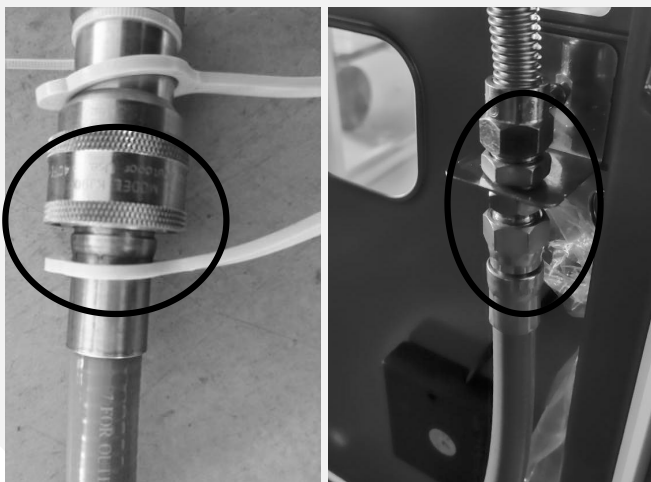
Guía de uso del gas natural

Compruebe si hay fugas de gas

Revise la manguera antes de usar el aparato de gas para cocinar al aire libre. Si hay un desgaste excesivo o significativo, o si la manguera está cortada, debe reemplazarse antes de poner en funcionamiento el aparato de gas para cocinar al aire libre.

Reemplace el conjunto de la manguera según lo especificado por el fabricante.

1. Prepare una solución de jabón suave 50/50 (jabón / agua).
 2. Abra la puerta.
 3. Gire la perilla de control a la posición completamente cerrada; luego abra la válvula de la tubería de gas natural.
 4. Aplique la solución de jabón a todas las conexiones de gas con un cepillo limpio. de la siguiente manera.
- Si aparecen burbujas de aire en la solución, la conexión no está sellada correctamente. Inspeccione cada accesorio y ajuste o repare según sea necesario.

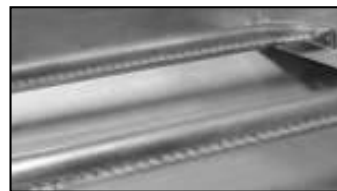


Felicitaciones

Su parrilla a gas ya está lista para usar. Antes del primer uso y antes del comienzo de cada temporada (y cuando se reemplaza o instala el regulador de presión):

1. Lea todas las instrucciones de seguridad, encendido y funcionamiento.
2. Verifique que no haya obstrucciones en el orificio de la válvula de gas, el tubo del quemador y el puerto del quemador.
3. Realice una verificación de fugas de gas de acuerdo con las instrucciones del manual.

Comprobación de la llama del quemador



Inspeccione visualmente las llamas del quemador antes de cada uso. Las llamas deben verse como en la imagen; si no es así, consulte la sección de limpieza de los tubos y puertos del quemador, en la página 27 de este manual.

Si es necesario, la parrilla se puede conectar al suministro de gas por medio de un conector de manguera flexible que cumpla con la Norma actual para mangueras y acoplamientos de compuestos elastoméricos para la conducción de propano y gas natural, CAN/CGA-8.1 o con la Norma para mangueras y acoplamientos de mangueras termoplásticas para la conducción de propano y gas natural, CAN1-8.3



WWW.MNUMENTGRILLS.COM



FACEBOOK

Únase a nuestro grupo de estilo de vida Monumentgrills y reciba beneficios exclusivos como cup, recetas y regalos compartidos dentro del grupo.

**Línea directa de servicio al
cliente**

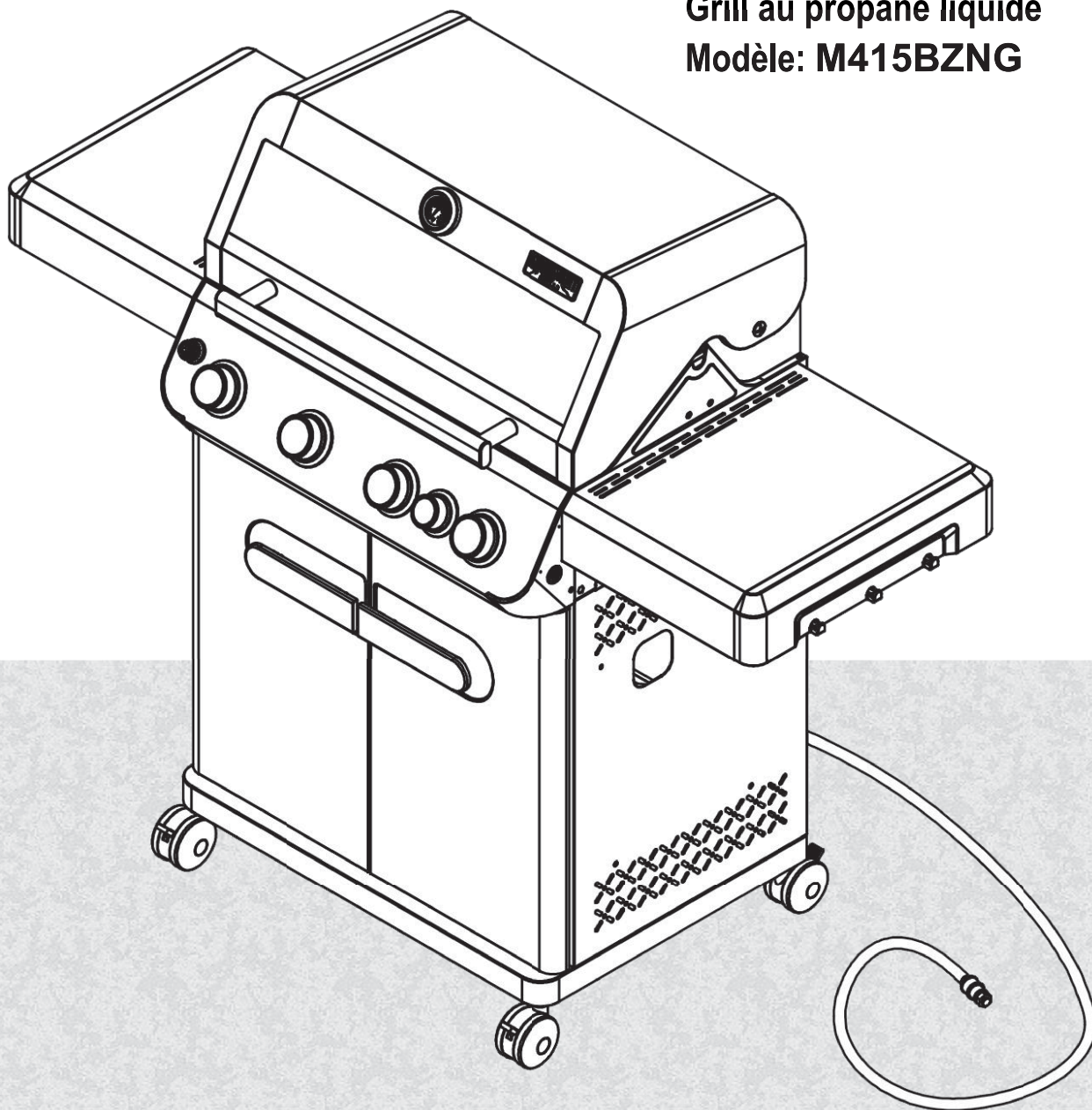
1-800-530-9133

Instructions de montage et de fonctionnement



Mesa series

Grill au propane liquide
Modèle: M415BZNG



Considérations pour l'installateur

Après la livraison et l'installation, laissez ce manuel d'utilisation au client.

Information Des Consommateurs

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit pratique pour référence future.



Bienvenue au Monument Grill

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation pour vous assurer que votre barbecue à gaz est correctement assemblé, installé et entretenu. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

Renseignements importants sur la sécurité

Les mentions de danger, d'avertissement et de précaution sont utilisées dans ce manuel d'utilisation pour souligner les informations clés et importantes. Lisez et suivez ces énoncés pour assurer la sécurité et prévenir les dommages matériels.

Ces déclarations sont définies ci-dessous.

Danger de ⚠: Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

⚠ **avertit**: indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ **avertit**: Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

⚠ **Danger**

Si vous sentez le gaz:

- Coupez l'alimentation en gaz des appareils électriques.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

⚠ **Alerte rapide au**

- Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet équipement ou de tout autre équipement.
- Les bouteilles à basse pression qui ne sont pas raccordées pour être utilisées ne doivent pas être stockées à proximité de cet équipement ou de tout autre équipement.
- Les sous-produits de combustion produits lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques connus en Californie pour provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres dommages à la reproduction.

⚠ **Alerte rapide au**

- N'installez pas ce barbecue à gaz extérieur dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- La position du tube du brûleur par rapport à la plaque à orifice est essentielle pour un fonctionnement sûr. Avant d'utiliser un gril à gaz, vérifiez que le trou est dans le tube de combustion. Si le tube du brûleur n'est pas monté sur le trou de soupape, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et/ou un incendie.
- Ne pas entraver le flux d'air de combustion et de ventilation. Vérifiez avant chaque utilisation du gril.
- Gardez la zone extérieure du barbecue à gaz propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'utilisez jamais de barbecue à gaz dans un garage, un porche, un hangar, un couloir ou toute autre zone fermée. Votre barbecue à gaz ne peut être utilisé qu'à l'extérieur, à au moins 36 pouces de l'arrière et des côtés de toute surface combustible. Votre barbecue à gaz ne doit pas être utilisé sous des bâtiments combustibles surélevés.
- N'utilisez pas ce gril à moins que toutes les pièces ne soient en place et que le gril ait été correctement assemblé conformément aux instructions de montage.
- Ne construisez pas ce modèle de gril avec une structure intégrée ou coulissante.
- Votre gril va devenir très chaud. Ne vous penchez jamais sur la zone de cuisson lorsque vous utilisez le gril. Ne touchez pas la surface de cuisson, le boîtier du gril, le couvercle ou tout autre composant du gril lorsque le gril fonctionne ou avant qu'il ne refroidisse après utilisation. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des lésions corporelles graves.
- Ne déplacez pas l'appareil (grill) pendant l'utilisation.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant le préchauffage ou l'utilisation. Soyez prudent lorsque vous utilisez ce gril. Toute la boîte de cuisson devient chaude lorsqu'elle est utilisée.

Spécifications d'installation de la grille

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, à défaut, aux codes nationaux ANSI Z 223.1/NFPA 54 pour le gaz, CSA B149.1 pour l'installation du gaz naturel et du propane ou B149.2 pour le stockage et la manutention du propane, ou aux normes ANSI A 119.2 pour les véhicules récréatifs et CSA Z240 pour les véhicules récréatifs de la série RV (le cas échéant).

Bienvenue au Monument Grill

Nous contacter

Entrez en contact! Nous aimerions avoir de vos nouvelles, veuillez utiliser le formulaire pour nous envoyer vos informations ou idées.

Courriel de ✉ : Customerservice@monumentgrills.com

Téléphone à ☎ 1-800-530-9133

Monument Grills LLC 5345 Fulton Industrial Blvd Suite A, Atlanta, GA, 30336 Sur rendez-vous seulement

Heures d'ouverture:
Lundi au vendredi: de 9 heures à 18 heures

Vous avez des questions ou des commentaires?
Veuillez nous envoyer les informations suivantes et nous contacter par e-mail: Customerservice@monumentgrills.com:

Nom

Numéro de téléphone

Courrier électronique

Observations



Vidéo d'assemblage



MOUMENTGRILLS.COM



FACEBOOK

Contenu

Bienvenue au Monument Grill

58

Précautions de sécurité

60

Assemblage

62

Opérations

76

Instructions de cuisson

78

Nettoyage et entretien

80

Dépannage

81

Guide d'utilisation du gaz

naturel

82

Précautions de sécurité

Garantie grill

Garantie complète de 2 an sur le grill

- Si ce grill tombe en panne en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication dans les deux ans suivant la date d'achat, contactez-nous pour organiser le remplacement gratuit des pièces.

Garantie limitée de 8 ans sur les brûleurs en acier inoxydable

- Pendant huit ans à compter de la date d'achat, tout brûleur en acier inoxydable qui rouille sera remplacé gratuitement. Après deux ans à compter de la date d'achat.
- Toutes les garanties ne couvrent pas la perte de peinture, la décoloration ou la rouille des piles d'allumeur et des pièces de calandre, qui sont soit des pièces consommables qui peuvent s'user lors d'une utilisation normale pendant la période de garantie, soit des conditions causées par une utilisation normale, un accident ou un entretien inapproprié.
- Si le grill est utilisé à des fins commerciales ou de location, toutes les garanties sont annulées.
- Toutes les garanties s'appliquent uniquement aux grillades utilisées en Amérique du Nord.
- Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.
- La garantie n'est valable que pour l'acheteur d'origine qui possède une preuve d'achat d'un détaillant autorisé. Tout produit d'occasion ou acheté par l'intermédiaire d'un détaillant non autorisé n'est pas couvert par la garantie. Est de la responsabilité de l'acheteur de vérifier si le détaillant est agréé. Les articles achetés auprès d'une entité autre que Monument Grills sur Amazon ou d'autres détaillants Internet sur le marché ne sont pas des achats originaux et ne sont pas éligibles à la garantie.

Électricité

- Les appareils de barbecue à gaz doivent être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, partie I, CSA C22.1.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas les fils ou les fiches dans l'eau ou d'autres liquides.
- Débranchez la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez refroidir les pièces avant de les enfiler ou de les enlever.
- Ne faites fonctionner aucun appareil de barbecue à gaz avec des fils ou des fiches endommagés, ou après que l'appareil est défectueux ou endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour les réparations.
- Ne laissez pas les fils pendre sur le bord de la table ou toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'appareils de barbecue à gaz à des fins non prévues.
- Lors de la connexion, branchez d'abord la fiche à l'appareil de barbecue à gaz, puis branchez l'appareil dans une prise.
- Ne retirez jamais la fiche de terre ou ne l'utilisez jamais avec un adaptateur à deux broches.
- Utilisez uniquement des rallonges avec fiche de mise à la terre à trois broches, nominales pour la puissance de l'appareil et approuvées pour une utilisation à l'extérieur, avec la marque W-A.
- Cet appareil de barbecue à gaz utilise uniquement un disjoncteur de défaut à la terre (GFI) pour protéger le circuit.

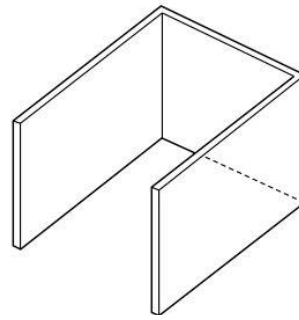
Précautions de sécurité

Scénarios d'utilisation

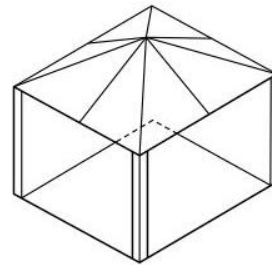
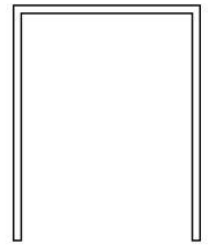
1. Cet appareil de cuisson au gaz extérieur doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
2. Un appareil avec abri ne comprenant pas plus de murs que trois côtés, mais sans couverture supérieure ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
3. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri ne dépassant pas une enceinte partielle comprenant un couvercle supérieur et pas plus de deux parois latérales. toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes ;
4. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri ne dépassant pas une enceinte partielle comprenant un couvercle supérieur et trois parois latérales, à condition que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

⚠ avertis:

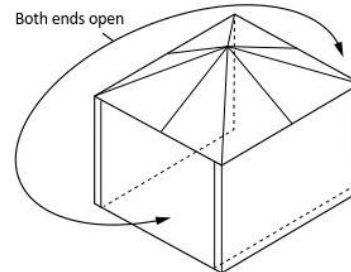
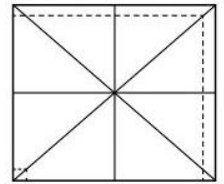
Température ambiante minimale de fonctionnement : -14 °F (-10) °C



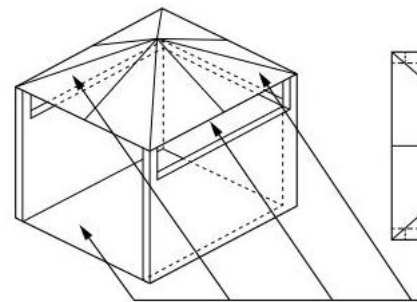
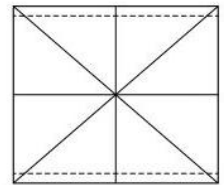
Espace extérieur — Exemple 1



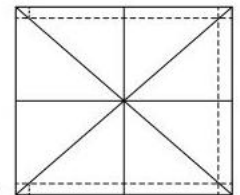
Espace extérieur — Exemple 2



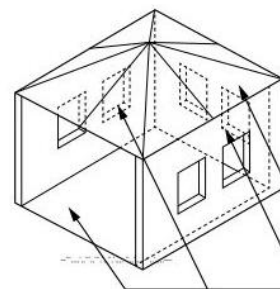
Espace extérieur — Exemple 3



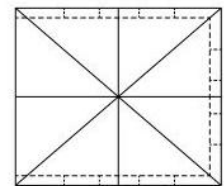
Espace extérieur — Exemple 4



30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte est ouverte et sans restriction.



Espace extérieur — Exemple 5

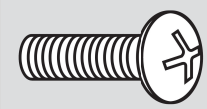
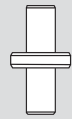


30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte est ouverte et sans restriction.

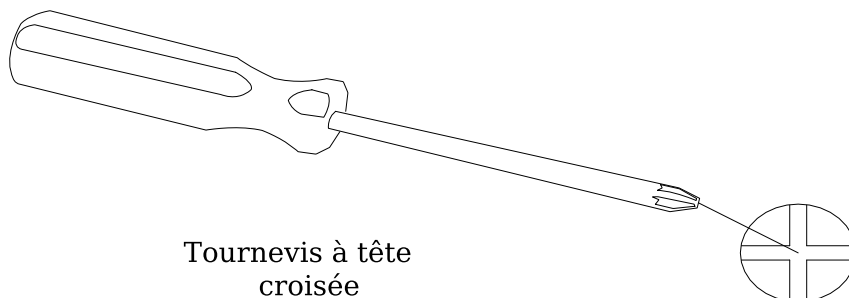
Assemblage

Contenu du package matériel

Le tableau suivant illustre la ventilation des paquets matériels. Met en évidence les composants utilisés aux différentes étapes de l'assemblage.

Key	Picture	Description	Qty
A		1/4"×15mm	12 pcs
B			5 pcs
C			2 pcs
D		1/4"	4 pcs
F		5/32"×12mm	7 pcs

Outils nécessaires à l'assemblage



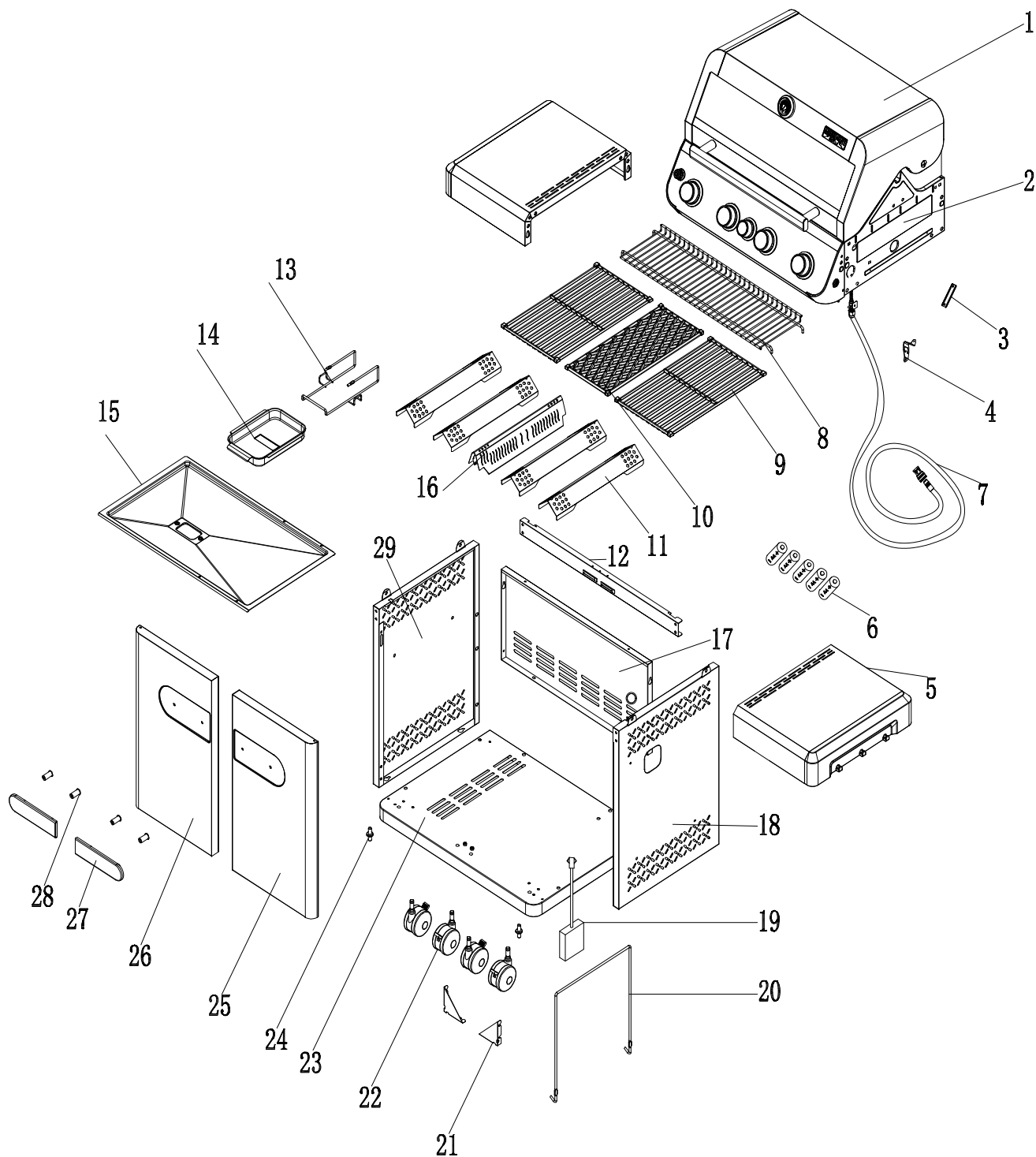
Tournevis à tête
croisée

Tournevis cruciforme (non inclus).

Remarque: Lorsque vous faites face à l'avant du gril, les côtés gauche et droit du gril sont sur vos côtés gauche et droit.

Assemblage

Dessin d'assemblage



Assemblage

Liste des assemblages

NO.	appellation	NO.	appellation
1	Trousse de couvercle	15	Bac à graisse
2	Assemblage de la chambre de combustion	16	Dompteur de flammes
3	Support pour ouvre-bouteille	17	Panneau arrière du chariot
4	Décapsuleur	18	Panneau latéral droit du chariot
5	Ensemble d'étagère latérale	19	Boîtier de batterie
6	Pile	20	Panneau latéral gauche du chariot
7	Conduite de gaz naturel	21	Pièces de jointure triangulaire
8	Grille chauffante	22	Roulette verrouillable
9	Grille de cuisson	23	Panneau inférieur du chariot
10	Grille de cuisson	24	Broche sous le panneau de porte
11	Dompteur de flammes	25	Porte d'armoire, droite
12	Barre avant du chariot	26	Porte de l'armoire, gauche
13	Support de bac à graisse	27	Poignée de porte
14	Bac à graisse	28	Siège de poignée de porte

Pour vous assurer que vous obtenez la bonne pièce de rechange pour le barbecue à gaz, veuillez vous référer au numéro de pièce sur cette page.

Veuillez conserver ce manuel d'utilisation pour faciliter la référence et le remplacement des pièces.

Important: utilisez uniquement les pièces répertoriées ci-dessus. Lors de la commande de pièces, veuillez fournir les informations suivantes:

1. Modèle # 2. Description de la pièce 3. Nombre de pièces requises

Vidéo d'assemblage



Améliorez l'expérience d'assemblage

- Analysez pour voir la vidéo d'installation.
- Veuillez vous référer au guide de montage pour assembler votre gril.

Assemblage

Guide de montage

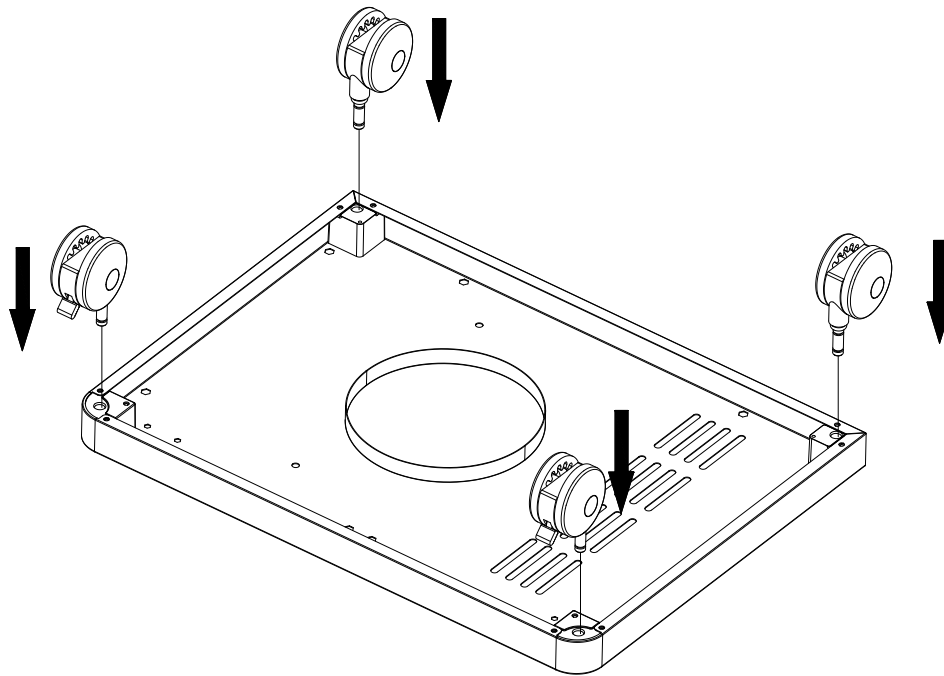


Figure 1

Veillez insérer la roulette de verrouillage dans le panneau inférieur du chariot.

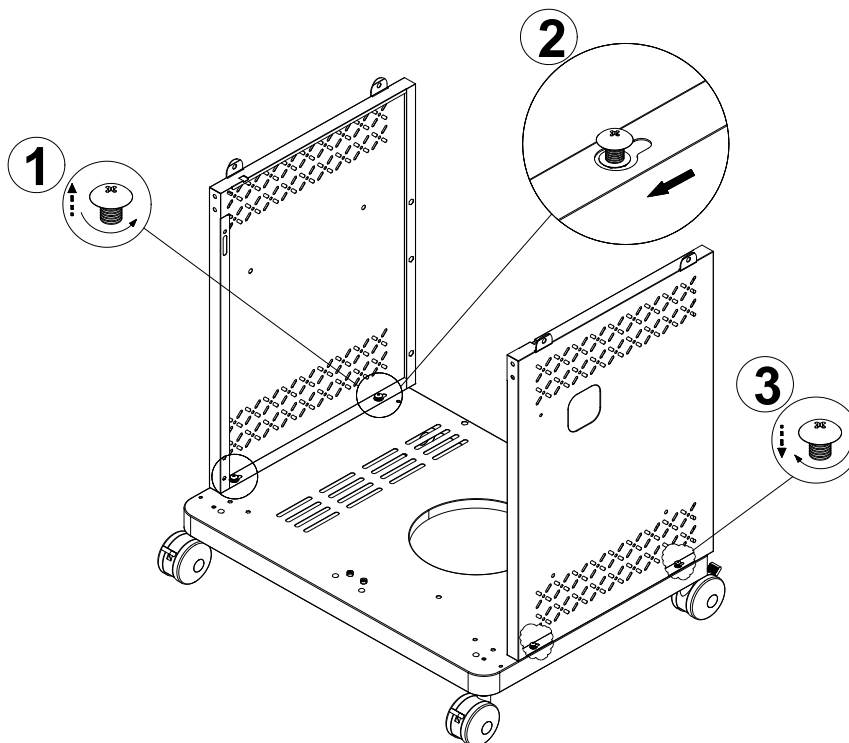
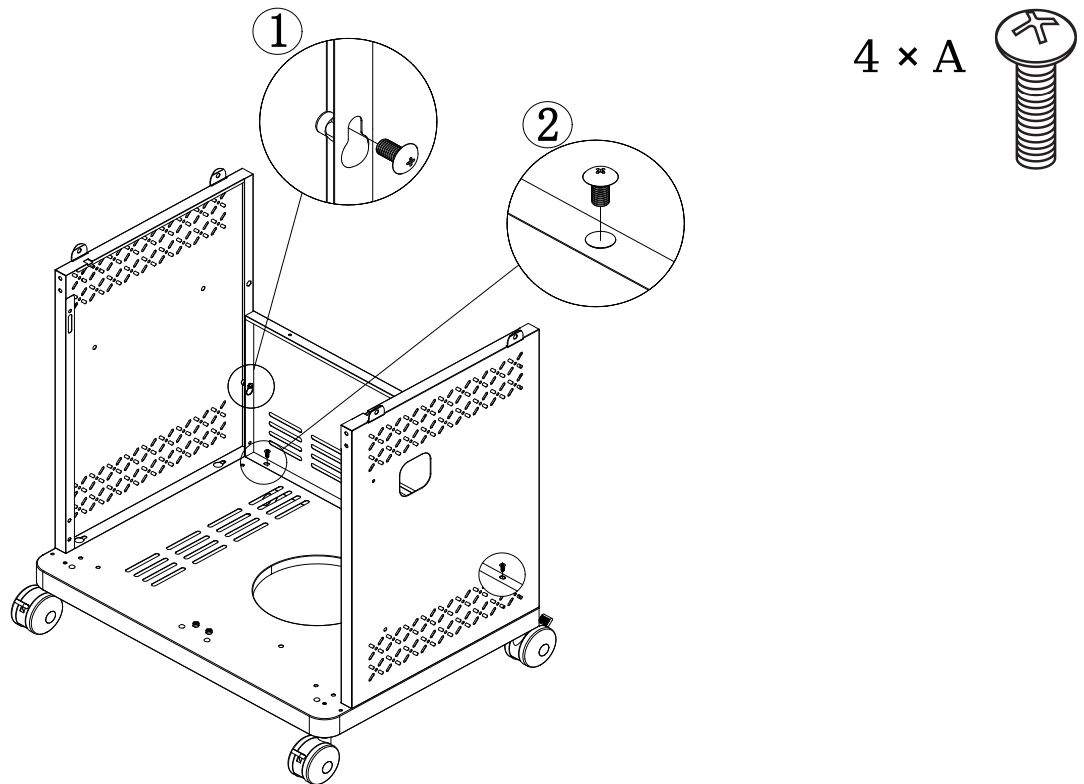


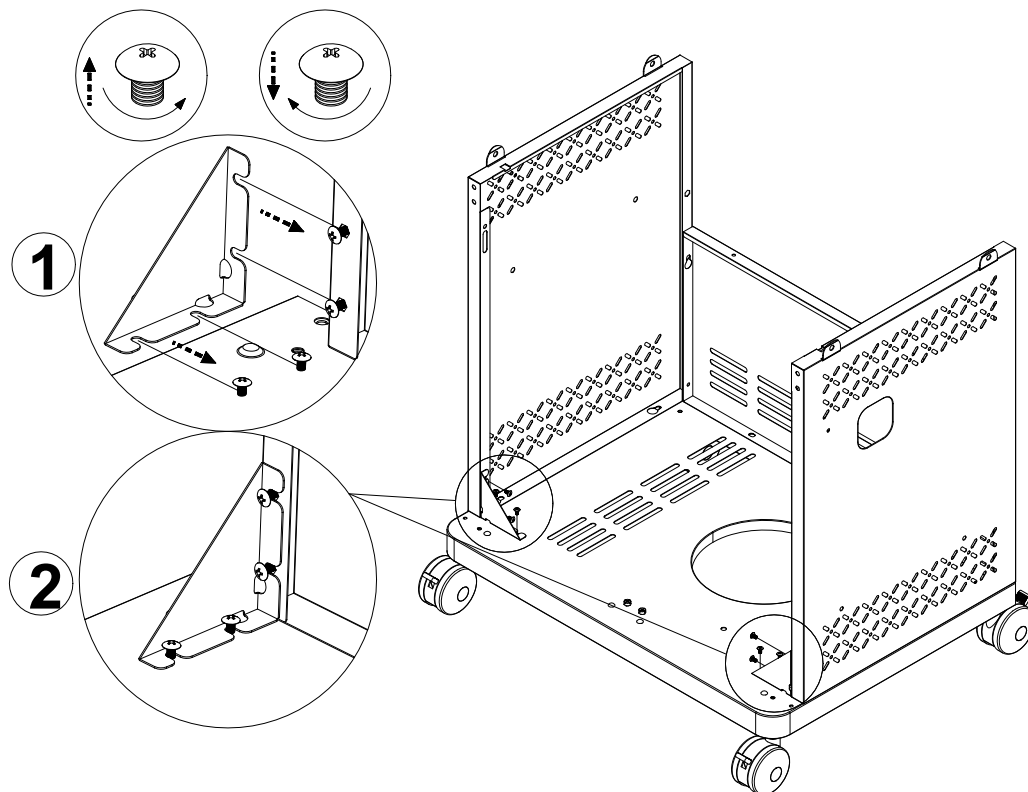
Figure 2

Dévissez à moitié les vis de la plaque inférieure, puis placez le panneau latéral droit du chariot et le panneau latéral gauche du chariot sur les trous de vis correspondants et vissez fermement.

Assemblage



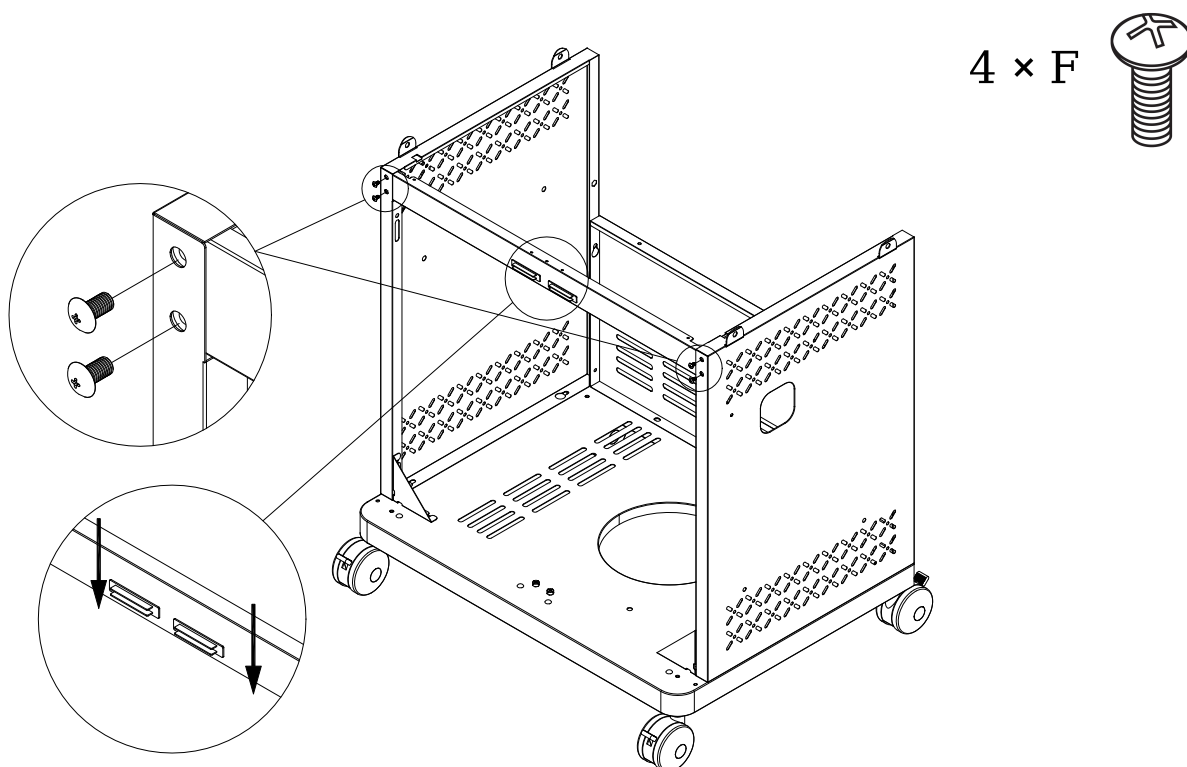
Installez le panneau arrière du chariot à l'endroit approprié avec quatre vis A. **Figure 3**



Dévissez à moitié les vis des plaques inférieures et latérales, puis placez les pièces de joint triangulaire sur les trous de vis correspondants et vissez fermement.

Figure 4

Assemblage



Installez la barre avant du chariot à l'endroit approprié avec quatre vis F.
Attention : aimant vers le bas.

Figure 5

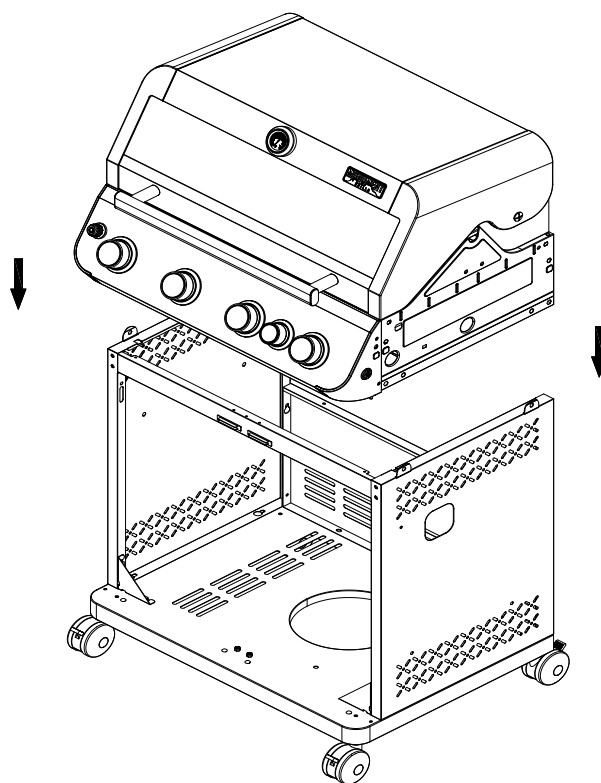
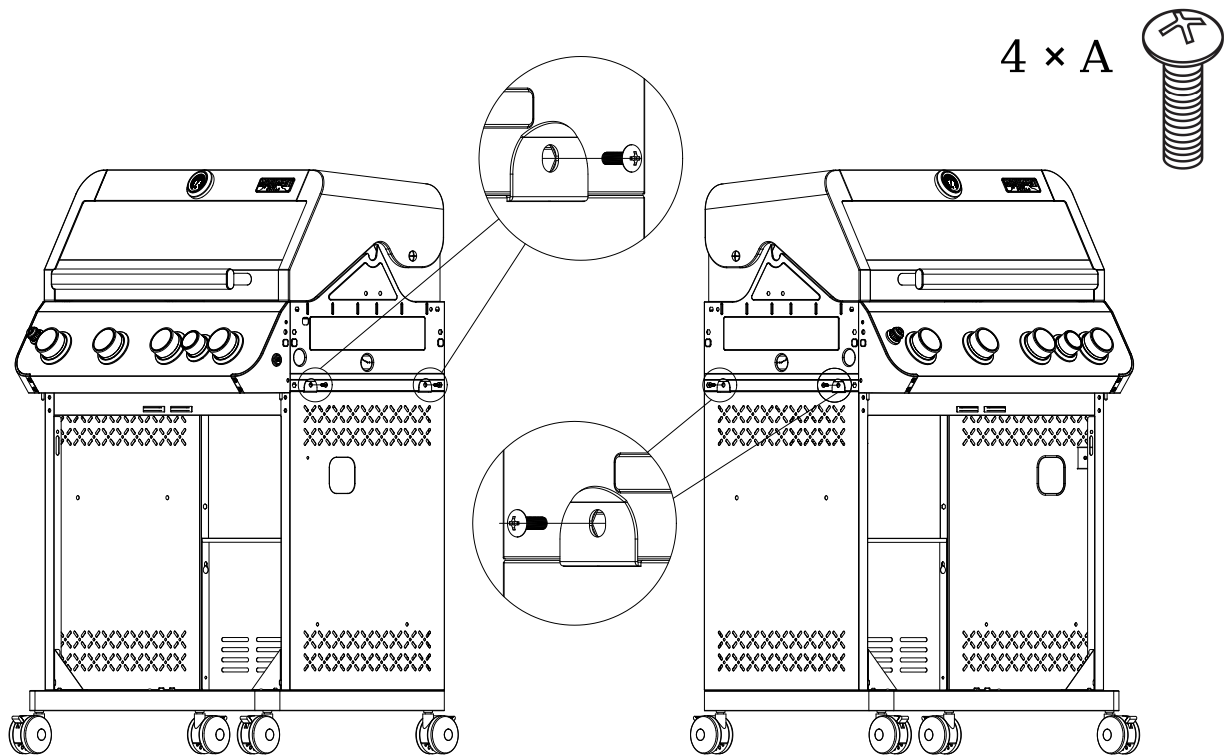


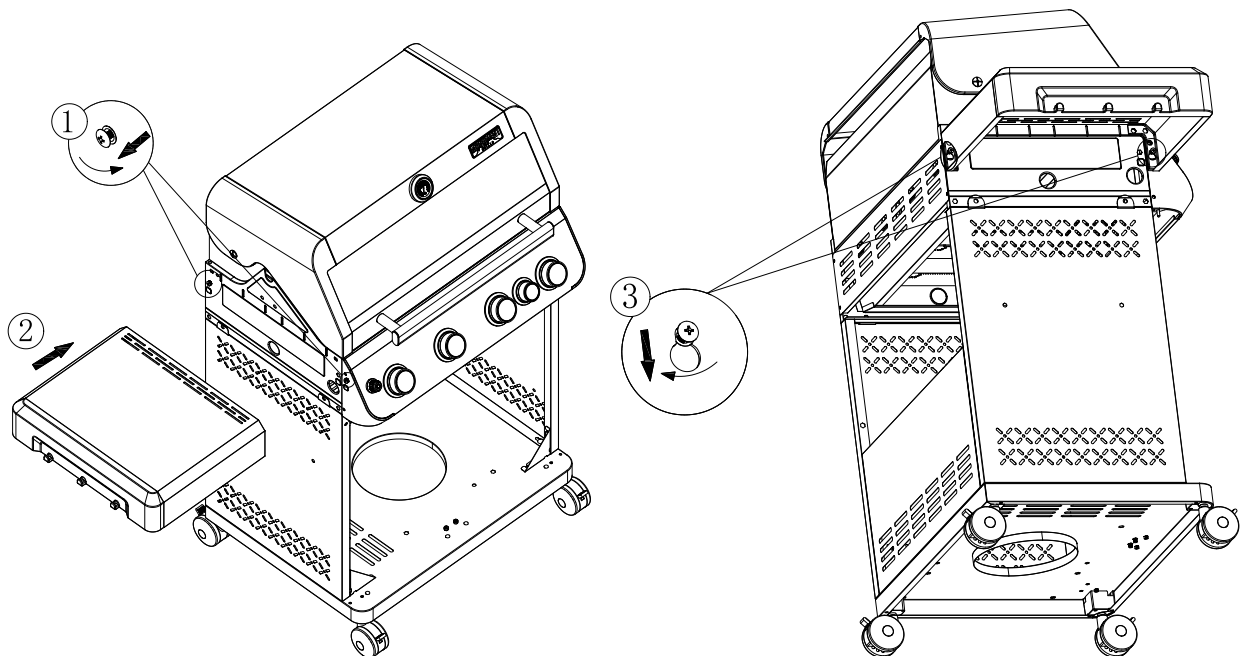
Figure 6

Assemblage



Serrez fermement le corps du gril et le chariot avec quatre vis A.

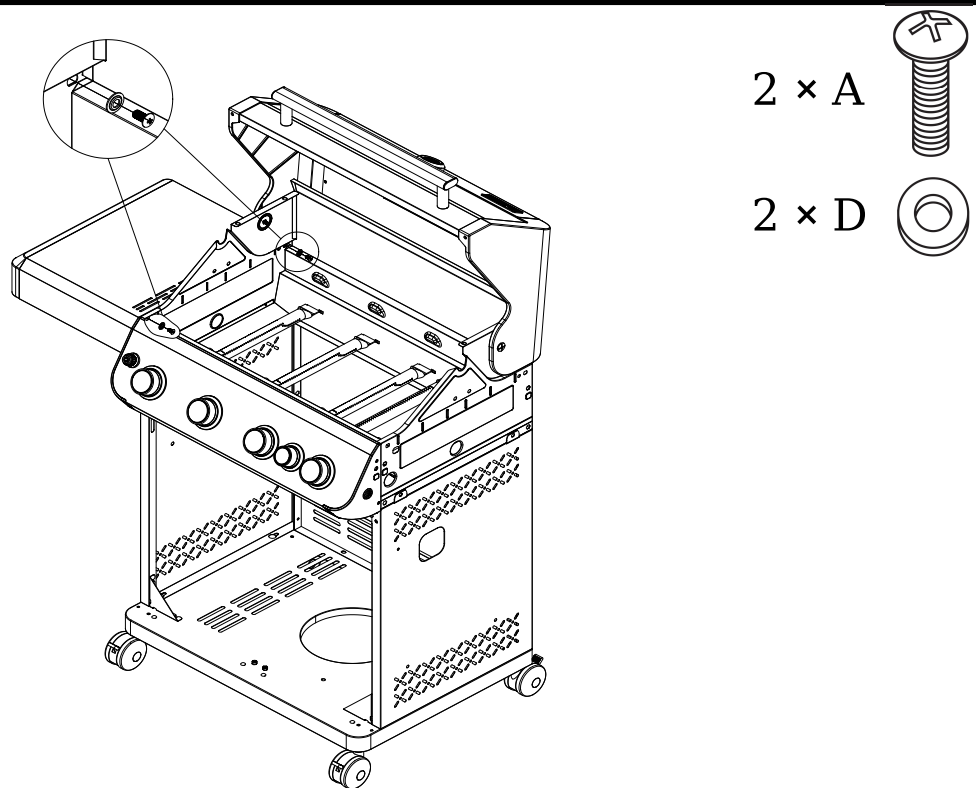
Figure 7



Dévissez à moitié la vis du corps du gril, puis placez l'étagère latérale gauche sur les trous de vis correspondants et vissez fermement.

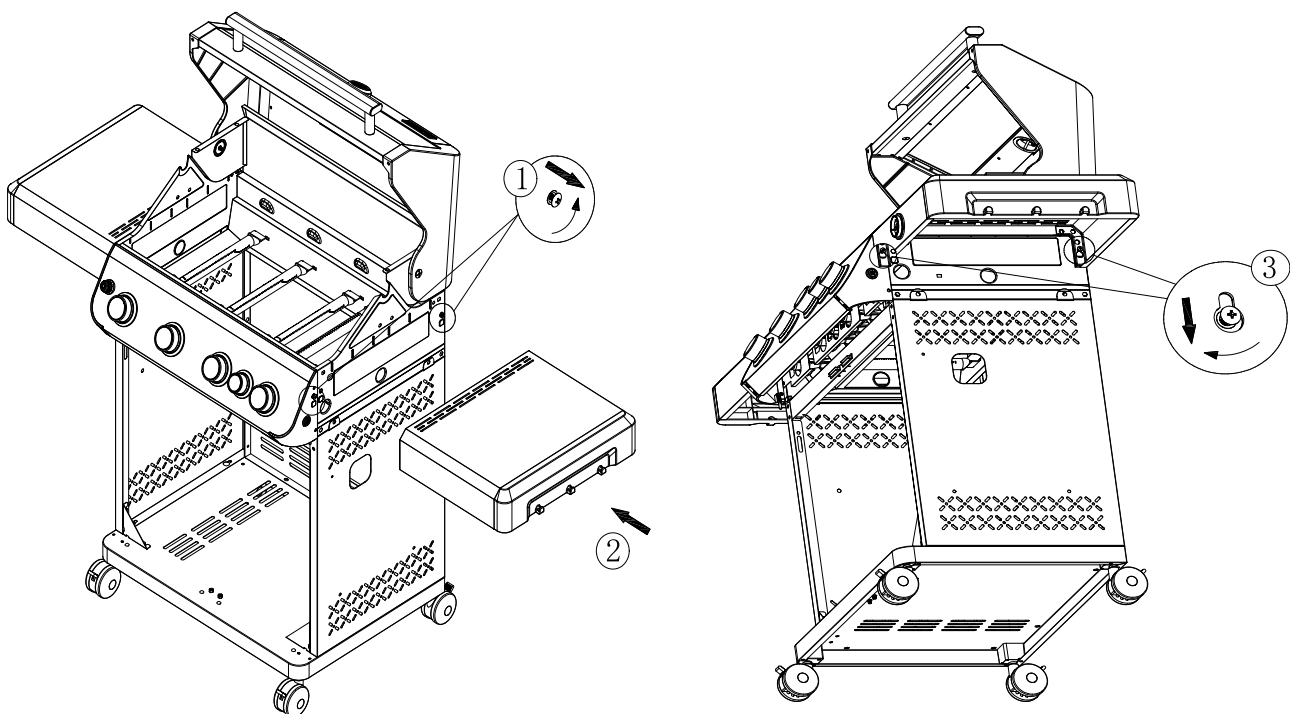
Figure 8

Assemblage



Installez la tablette latérale gauche sur le corps du grill avec une vis A et une entretoise D.

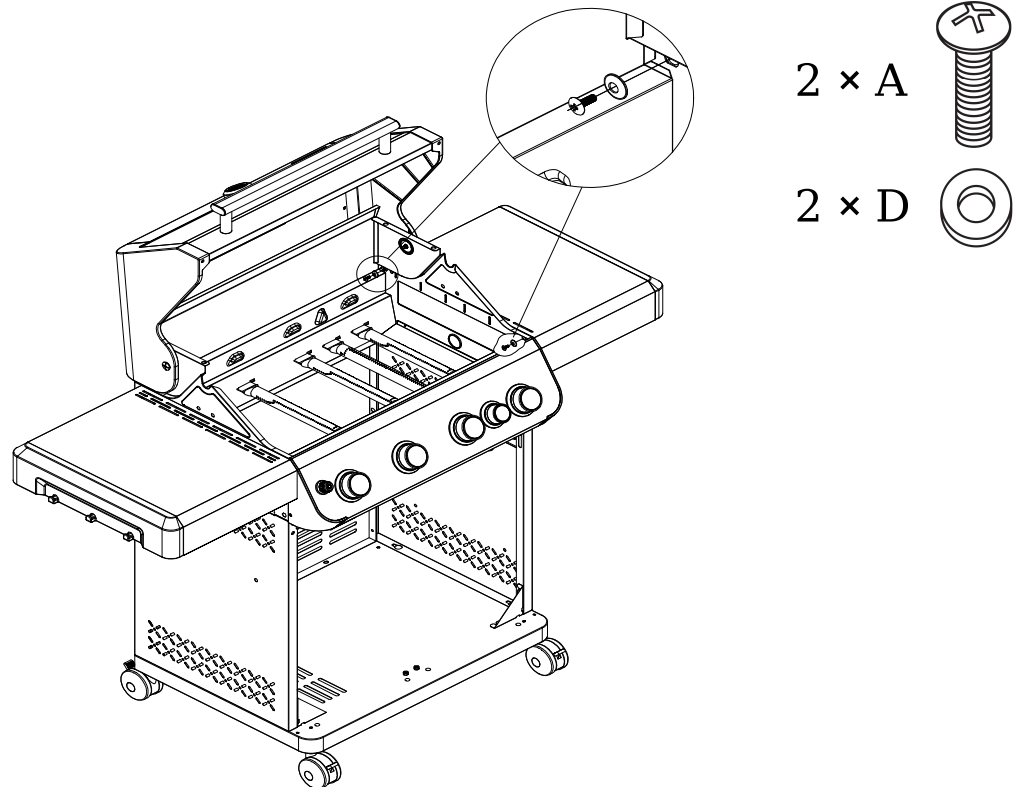
Figure 9



Dévissez à moitié les deux grosses vis à l'extérieur du corps du grill, puis placez l'étagère latérale droite sur les trous de vis correspondants et vissez fermement.

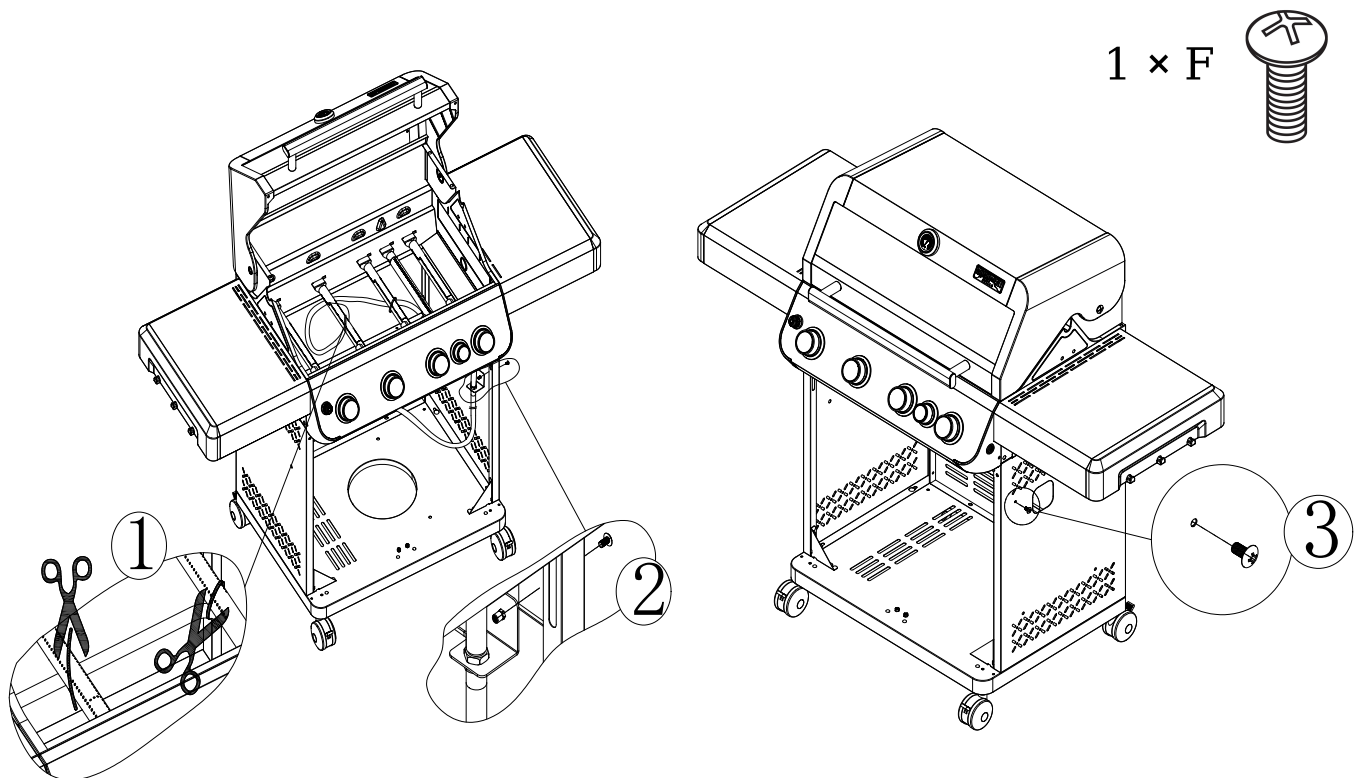
Figure 10

Assemblage



Vissez fermement la tablette latérale droite avec la vis A et l'entretoise D à l'intérieur du corps du grill.

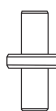
Figure 11

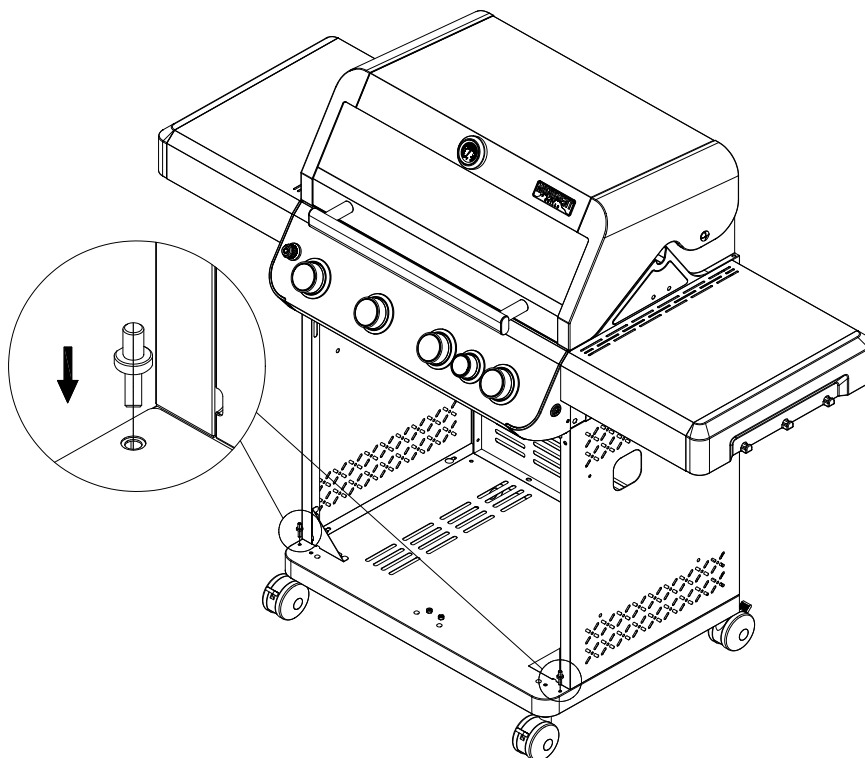


Pièce de raccordement du régulateur fixe sur la plaque droite avec une équipe F.
Coupe de deux attaches en plastique blanches.

Figure 12

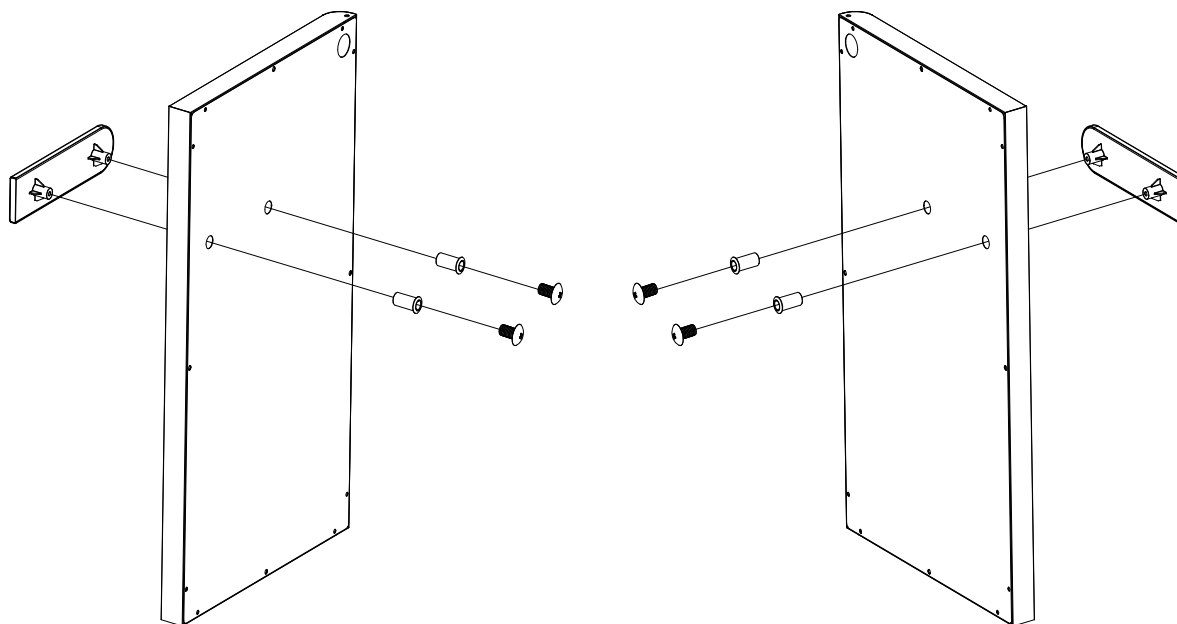
Assemblage

2 × C 



Placez la broche sous le panneau de porte dans le trou correspondant de la plaque inférieure.

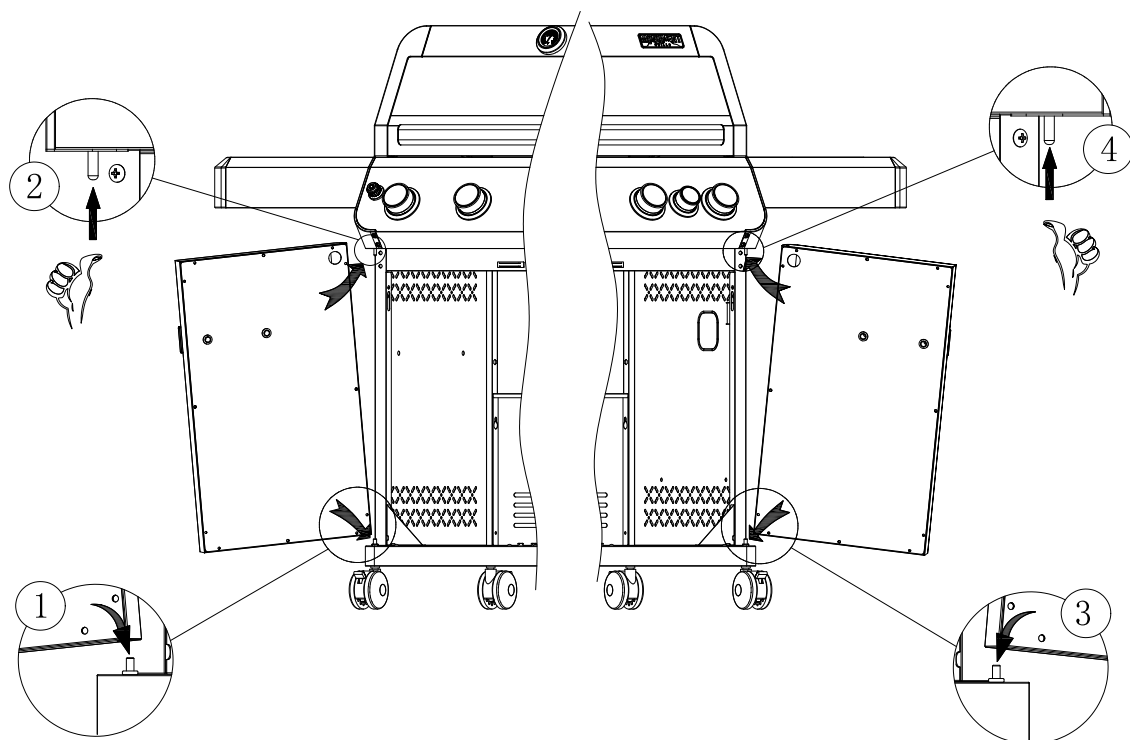
Figure 13



Installez la poignée de porte sur la porte de l'armoire.

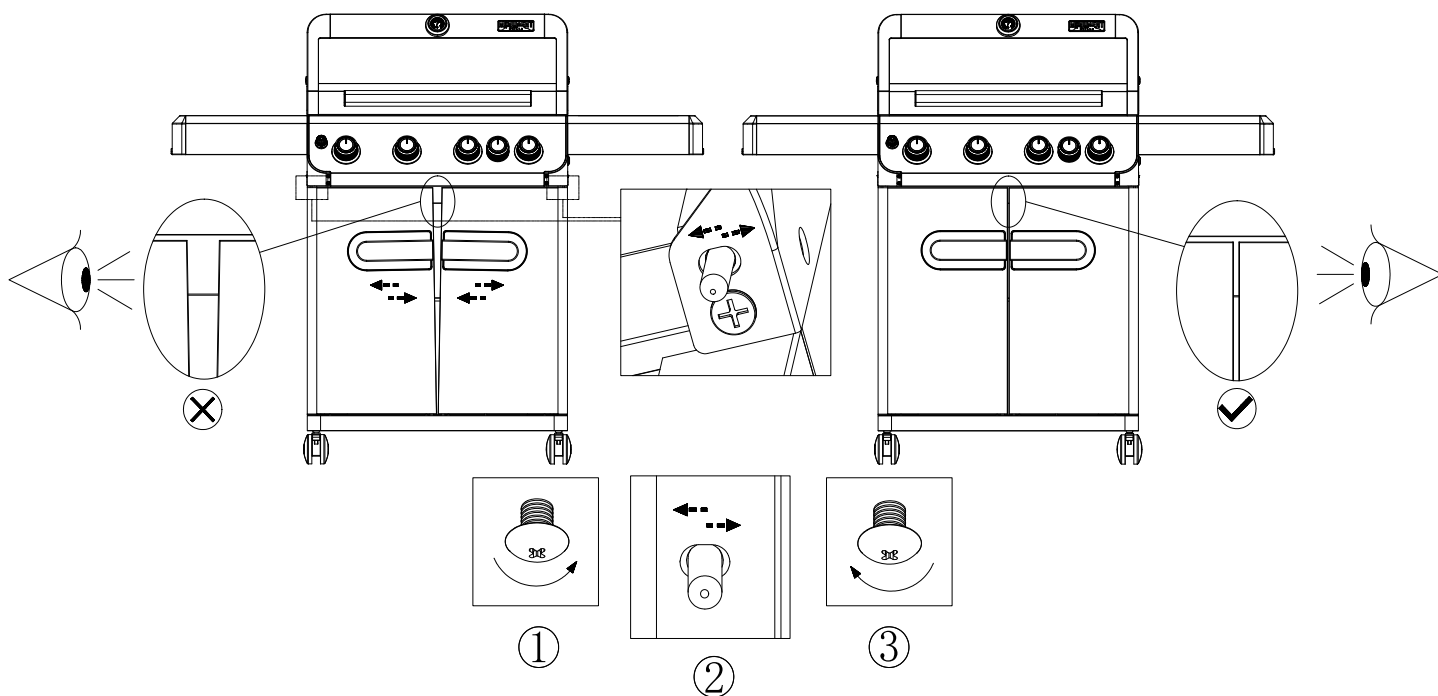
Figure 14

Assemblage



Installer la porte de l'armoire sur le panneau inférieur du chariot.

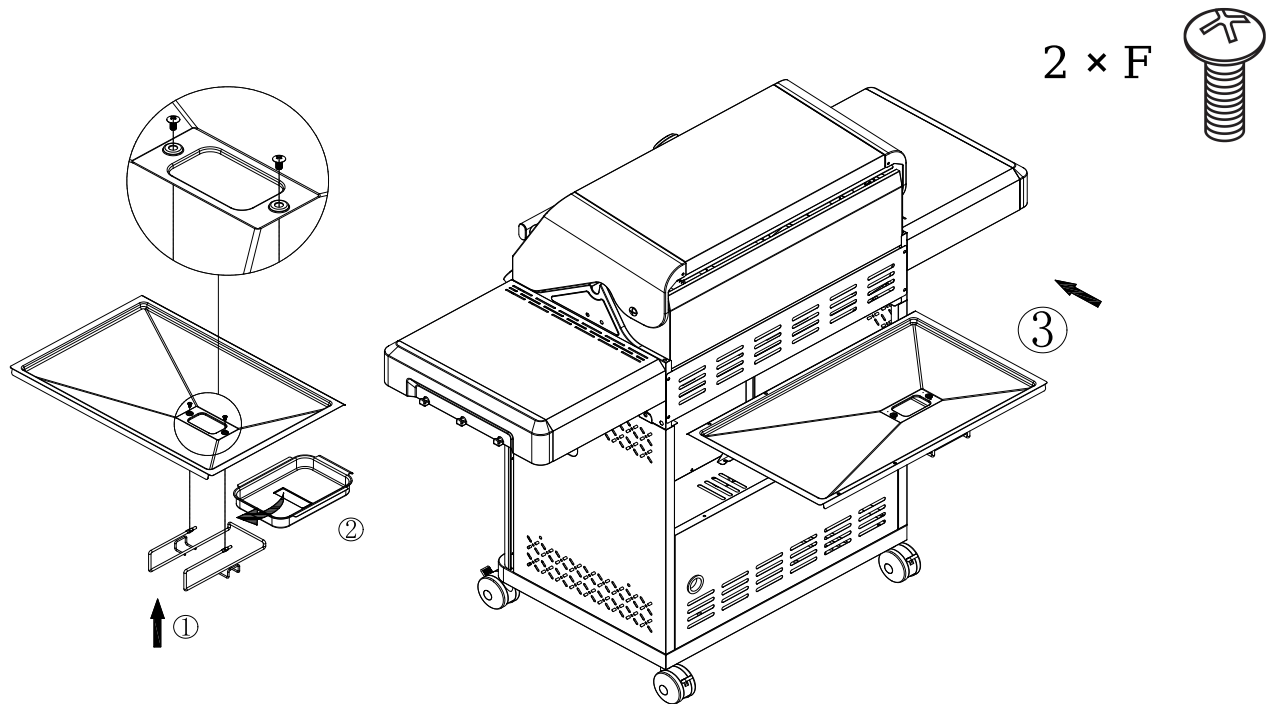
Figure 15



Méthode de réglage de l'espacement des portes.

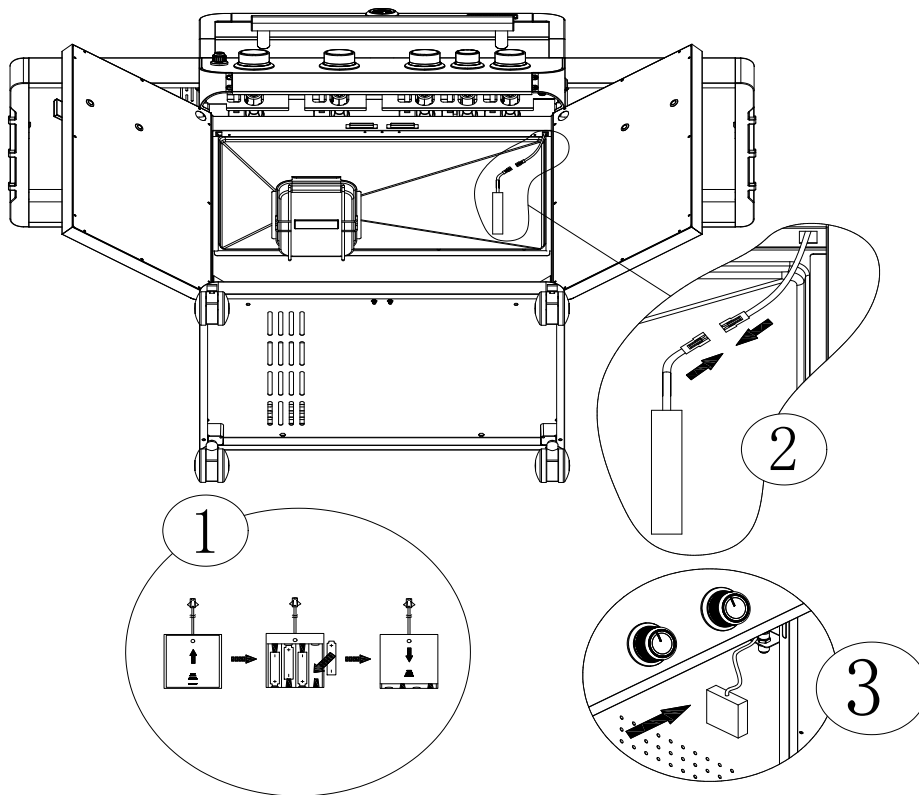
Figure 16

Assemblage



Installez le bac à graisse sur le support du bac à graisse avec deux vis F.
Placez le bac à graisse dans le support du bac à graisse.
Placez le bac à graisse dans le corps du gril.

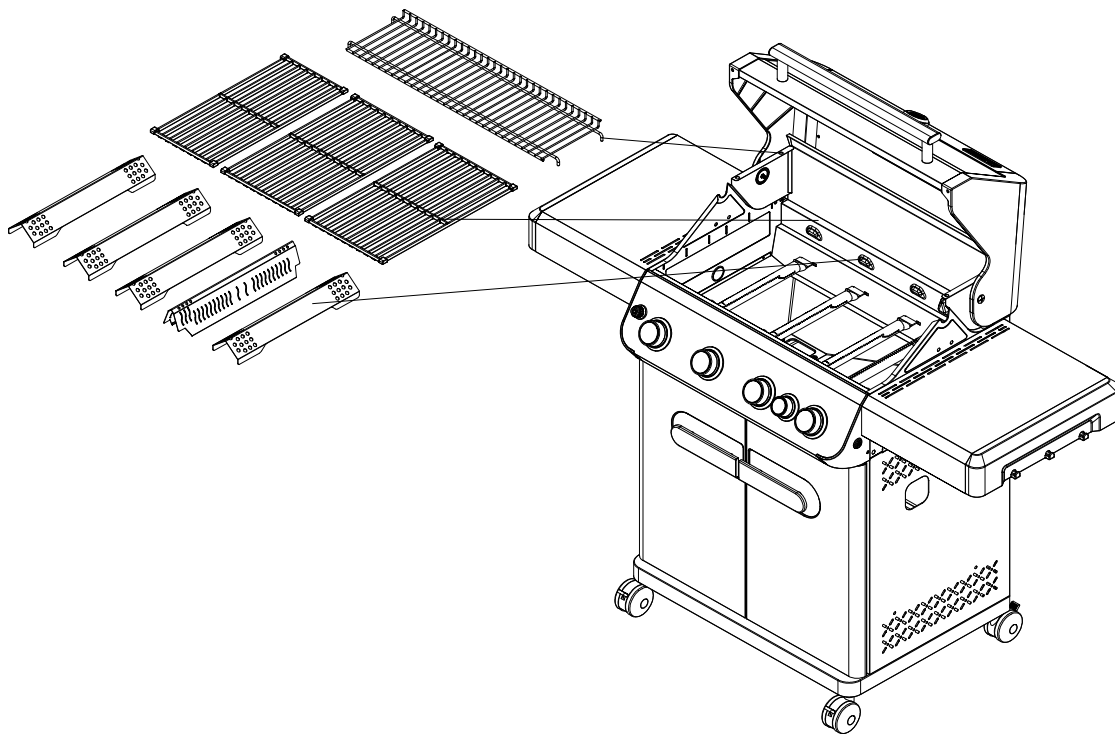
Figure 17



Branchez le fil de la batterie.
Collez le boîtier de batterie sur le panneau latéral.

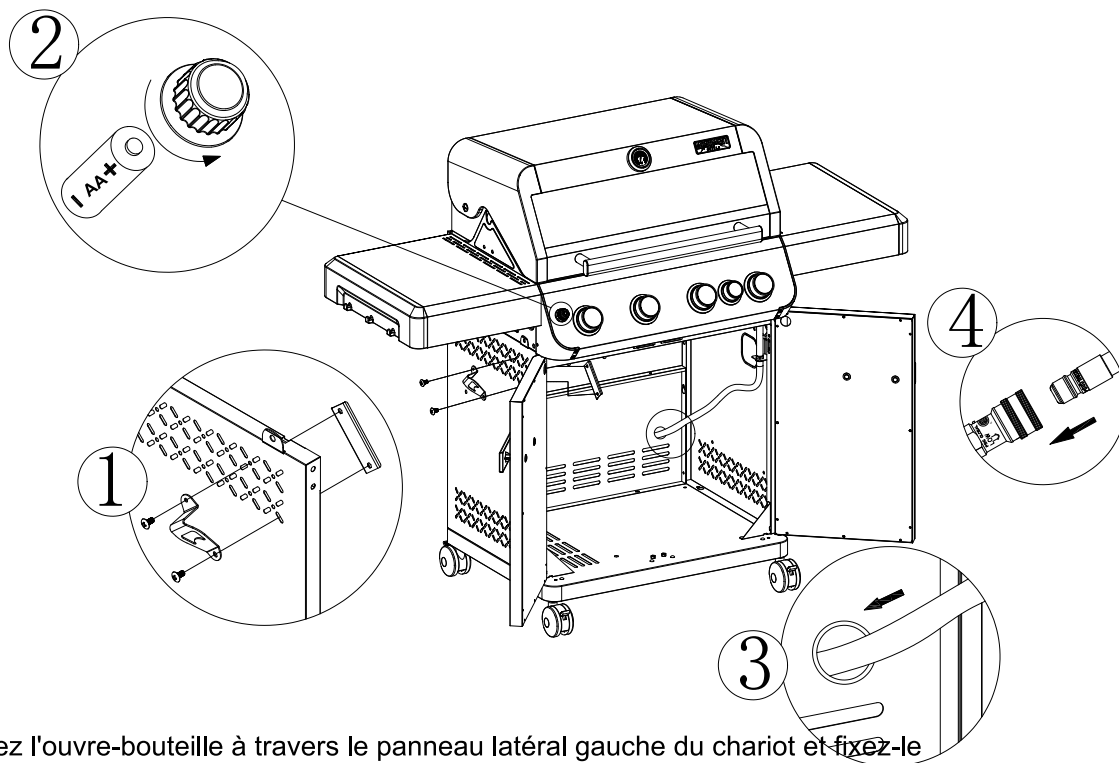
Figure 18

Assemblage



Placez la grille chauffante, la grille de cuisson et le pare-flammes à l'endroit approprié.

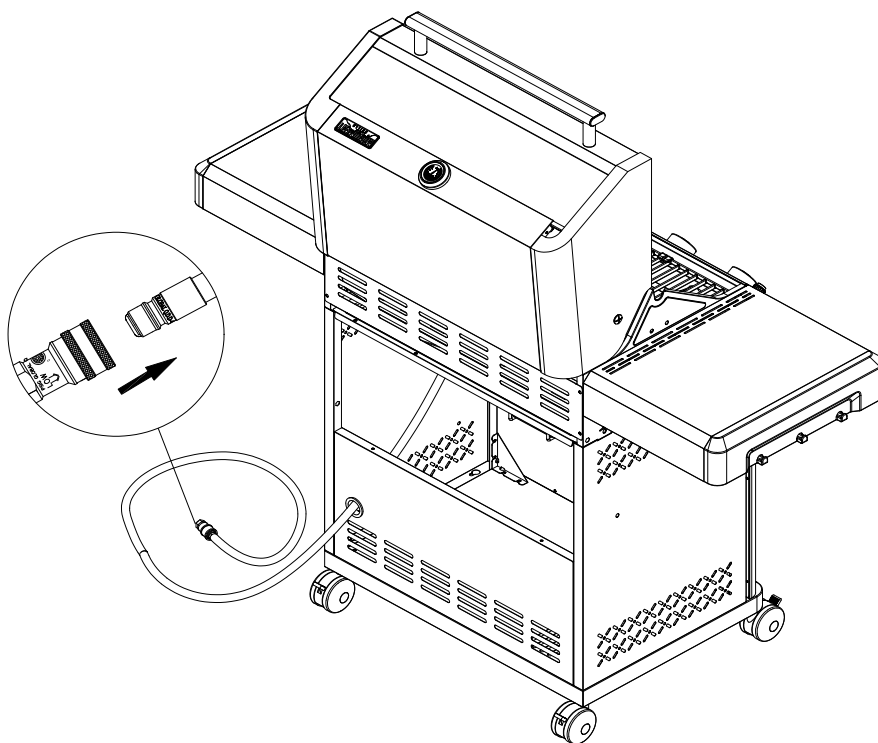
Figure 19



1. Passez l'ouvre-bouteille à travers le panneau latéral gauche du chariot et fixez-le sur le support de l'ouvre-bouteille ;
2. Installez la batterie comme indiqué ;
3. Retirez le connecteur rapide et faites passer complètement le tuyau de gaz naturel à travers le panneau arrière du chariot.

Figure 20

Assemblage



Insérez le connecteur rapide comme indiqué.

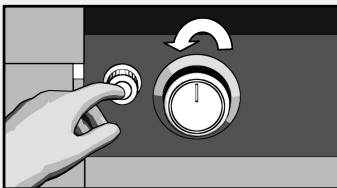
Figure 21

Opérations

Description de l'éclairage du brûleur principal

1. Ne fumez pas lorsque vous allumez le gril ou vérifiez le raccord d'alimentation en air.
2. Assurez-vous que tous les raccords de gaz sont serrés.
3. Allumez l'alimentation en gaz.
4. Ouvrez le couvercle principal du gril et le couvercle du brûleur latéral.
5. Allumez le brûleur en poussant l'un des boutons du brûleur principal à la position maximale tout en maintenant le bouton d'allumage électronique enfoncé pendant 3 à 5 secondes. Lorsque vous appuyez sur le bouton d'allumage, vous devriez entendre un tic-tac. Si vous n'entendez pas le tic-tac, vérifiez la batterie, puis les fils.
7. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 5 secondes, tournez le bouton sur OFF. Fermez le gaz et attendez 5 minutes pour permettre au gaz de s'écouler. Ouvrez ensuite le gaz et répétez l'étape 6.
8. Si le brûleur est toujours éteint, consultez la section correspondant à l'éclairage et la section si le gril est toujours éteint à la page suivante.

Remarque: les lumières de bouton viennent en trois couleurs au total, appuyez sur le commutateur de lumière, et lorsque le bouton s'allume, l'état non allumé est blanc, l'état de feu élevé est rouge, et l'état de feu faible est orange. (identique à la lumière du bouton



Blanc



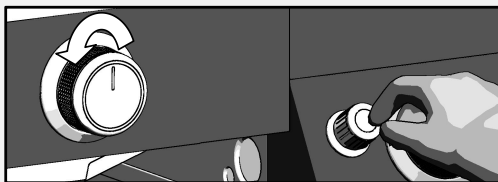
Rouge



Rouge

Description de l'éclairage du brûleur latéral

1. Ouvrez complètement le couvercle du brûleur latéral.
2. Poussez et tournez le bouton du brûleur latéral à la position maximale. Entre-temps, maintenez le bouton d'allumage électronique enfoncé pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.
3. Si le brûleur latéral ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton sur OFF. Fermez le gaz et attendez 5 minutes que le gaz se dissipe. Ensuite, ouvrez le gaz et répétez l'étape 2.
4. Si le brûleur est toujours éteint, consultez la section correspondant à l'éclairage et la section si le gril est toujours éteint à la page suivante.



Remarque: l'éclairage illustré peut être légèrement différent du modèle acheté.

est prudent

Pendant le transport et l'entreposage, les araignées et les petits insectes tissent parfois des toiles ou construisent des nids dans des tubes de combustion grillés. Ces filets peuvent bloquer le flux d'air, ce qui peut provoquer un incendie à l'intérieur et autour du tube du brûleur. Ce type d'incendie, appelé « flashback », peut endommager gravement votre gril et créer des conditions de fonctionnement dangereuses pour l'utilisateur.

Bien que le blocage du tube de combustion ne soit pas la seule cause de « trempe », c'est la cause la plus courante. Pour réduire les risques de « trempe », vous devez nettoyer le tube de combustion avant d'assembler le gril et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne, lorsque les araignées sont les plus actives. Si votre gril n'est pas utilisé depuis longtemps, effectuez également ce programme de nettoyage du tube du brûleur. Voir Nettoyage des tubes et des ports du brûleur dans Nettoyage et entretien. En cas de « trempe » dans et/ou autour du tube de combustion, suivez les instructions ci-dessous. Le non-respect de ces instructions peut provoquer un incendie ou une explosion, entraînant des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.

- Coupez l'alimentation en gaz du gril à gaz.
- Tournez le bouton de commande en position OFF.
- Éteignez toute flamme avec un extincteur approprié.
- Ouvrez le couvercle du gril.
- Une fois le gril refroidi, nettoyez le poêle
- Tubes et brûleurs en fonction du nettoyage

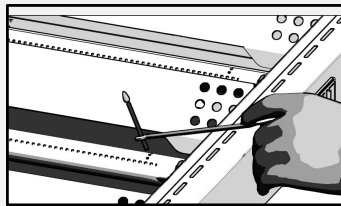
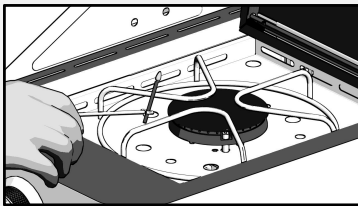
Alerte rapide au

- Le fait de ne pas ouvrir le couvercle du barbecue pendant l'éclairage peut provoquer un incendie ou une explosion, entraînant des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.
- Lors de l'allumage, gardez toujours le visage et le corps aussi loin que possible du brûleur.
- Lorsque vous allumez un gril à gaz, ne vous penchez jamais sur la zone de cuisson du gril. Lorsque vous allumez le gril avec une allumette, gardez votre visage et votre corps à une distance de sécurité (au moins 18 pouces) de la surface de la grille de cuisson.
- Vérifiez le tuyau d'alimentation en gaz avant de « mettre en marche » le gaz. S'il y a des signes de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant utilisation. S'il y a une odeur de gaz, n'utilisez pas de brûleurs latéraux.

Opérations

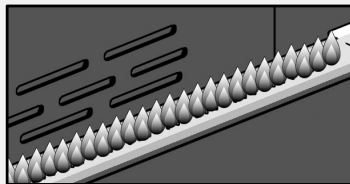
Éclairage manuel d'allumettes

1. Tenez le bâton d'éclairage manuel.
2. Insérez une allumette dans le bâton lumineux.
3. Allumez l'allumette et étendez le bâton lumineux sur la surface de la grille de cuisson.
4. Tournez le bouton de commande requis sur le réglage maximum pour libérer le gaz.
5. Le brûleur doit être allumé immédiatement.



Inspection de la flamme du brûleur

Vérifiez visuellement la flamme du brûleur avant chaque utilisation. La flamme doit ressembler à une image, si ce n'est pas le cas, reportez-vous à Nettoyage du tube et de l'orifice du brûleur, voir Nettoyage et entretien dans ce manuel.



Remarque: Le débit normal de gaz à travers le tuyau peut créer un bruit de bourdonnement. Un faible volume de bruit est tout à fait normal et n'interférera pas avec le fonctionnement du grill. Si le bourdonnement est fort et excessif, vous devrez peut-être purger l'air de la conduite de gaz.

Si le grill ne s'allume toujours pas

1. Vérifier les fuites dans l'alimentation en gaz et les raccordements. Vérifiez que toutes les connexions électriques sont sécurisées.
2. Répéter la procédure d'éclairage de base. Si votre grill ne fonctionne toujours pas, éteignez le gaz de la source, tournez le bouton de commande sur off et vérifiez ce qui suit:
 - **Le tube du brûleur n'était pas aligné sur le trou.**
Correction: Repositionnez le tube du brûleur sur le trou.
 - **Le gazoduc est bouché.**
Correction: Retirez la conduite de carburant de la calandre. Ne fumez pas! Ouvrez l'alimentation en gaz pendant 1 seconde pour éliminer tout obstacle sur la conduite de carburant. Coupez l'alimentation en gaz à la source et reconnectez les conduites de carburant au grill.
 - **L'orifice est bloqué.**
Correction: Retirez les brûleurs du grill et soulevez soigneusement chaque brûleur loin du trou de soupape. Retirez l'orifice de la soupape d'air et éliminez doucement tout obstacle avec un fil fin. Ensuite, réinstallez tous les trous, brûleurs et composants de cuisson.
3. Si vous soupçonnez un blocage de la soupape d'air, veuillez nous contacter.
4. Si le grill ne s'allume toujours pas, vous devrez peut-être purger l'air de la conduite de gaz.

Pour purger l'air de votre conduite de gaz :

- Tournez le bouton de commande en position OFF.
- Débrancher le connecteur rapide.
- Laissez reposer l'appareil pendant 10 minutes.
- Rebrancher le connecteur rapide.
- Ouvrez le couvercle du grill.
- Réglez les boutons de commande à OFF. Appuyez et tournez n'importe quel bouton de commande sur Max.
- Tournez les boutons de commande sur Max jusqu'à ce que tous les brûleurs soient allumés.
- Vous pouvez commencer à utiliser le grill.

Instructions de cuisson

Brûlé

Avant de cuisiner pour la première fois sur votre gril à gaz, vous voudrez « brûler » le gril pour éliminer toute odeur ou corps étranger. Allumez simplement le brûleur, abaissez le couvercle et faites fonctionner le gril en position haute pendant 3 à 5 minutes.

Température de cuisson

Réglage élevé: utilisez ce paramètre uniquement lorsque vous préchauffez rapidement, brûlez les steaks ou les côtes levées et brûlez les résidus alimentaires sur le gril une fois la cuisson terminée. N'utilisez jamais le réglage haut pour une cuisson prolongée.

Réglages moyen-bas: la plupart des recettes spécifient des réglages moyen-bas, y compris tous les fumeurs, la cuisson de barbecue et la cuisson de viandes maigres telles que le poisson.

Remarque: Le réglage de la température varie avec la température extérieure et le volume d'air.

Cuisson directe

La méthode de cuisson directe peut utiliser la grille de cuisson fournie et les aliments sont placés directement sur le gril allumé. La cuisson directe nécessite le couvercle du gril vers le haut. Cette méthode est parfaite pour le barbecue, chaque fois que vous voulez que la viande, la volaille ou le poisson ait le goût d'un barbecue à flamme nue. La friture et le fumage sont également les meilleurs moyens de cuisson, car ils nécessitent un chauffage direct.

Cuisson indirecte

Pour la cuisson indirecte, les aliments doivent être placés à gauche ou à droite du gril et le brûleur est allumé de l'autre côté. La cuisson indirecte doit être couverte.

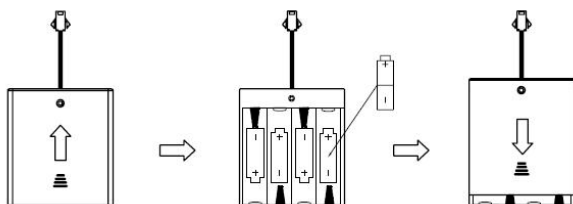
Événements d'urgence

Les gouttes de graisse et de jus dans les aliments grillés peuvent provoquer des maladies soudaines. Depuis la flamme donne à la nourriture un goût et une couleur privilégiés et uniques pour les couvertures cuites Feu ouvert, ils devraient être acceptés dans une certaine mesure. Cependant, Une combustion incontrôlée peut entraîner la ruine d'un repas.

Remplacement de la batterie

Si la LED ne s'allume pas, la batterie doit être remplacée. Remplacez la batterie LED.

1. Trouvez le boîtier de la batterie et ouvrez le couvercle.
2. Mettez 4 piles AA, piles positives et négatives
3. Devrait rester le même que le poteau dans la boîte.
4. Fermez le couvercle.



⚠ Alerte rapide au

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages au fond du four et ne couvrez pas toute l'étagère avec du papier d'aluminium et d'autres matériaux.

Cela empêche l'air de passer dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.

Le revêtement en papier d'aluminium peut retenir la chaleur et provoquer un incendie.

⚠ est prudent

Le marquage indique que le produit ne doit pas être éliminé avec d'autres ordures ménagères dans l'ensemble des États-Unis. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne cause des dommages à l'environnement ou à la santé humaine, recycler les déchets de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez le système de retour et de collecte ou contactez le revendeur qui a acheté le produit. Ils peuvent utiliser ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.

Instructions de cuisson

Afin d'assurer la sécurité alimentaire, les aliments doivent être cuits à la température interne minimale indiquée dans le tableau ci-dessous.

USDA * Température intérieure minimale de sécurité

Poisson	145 ° F
Porc	160 ° F
Assiette à oeufs	160 ° F
Steak et rosbif, veau ou agneau	145 ° F
Boeuf haché, veau ou agneau	160 ° F
Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)	165 ° F
Poulets (poitrines de poulet, etc.) hachés ou coupés en morceaux	165 ° F

:: Département de l'agriculture des États-Unis

Alimentation	Poids ou épaisseur	Température	Heure	Instructions et conseils spéciaux
Légumes	/	Moyenne	8 à 20 minutes	Trancher ou hacher les légumes et saupoudrer de beurre ou de margarine. Envelopper hermétiquement avec une feuille épaisse. Le gril tourne de temps en temps.
Pommes de terre	Ensemble	Moyenne	40 à 60 minutes	Emballage individuel dans un film résistant. Cuisinez à tour de rôle de temps en temps.
Viande/steak	1/2 à 3/4 pouce	Élevée-moyenne	4 à 15 minutes	Préchauffer le gril 15-20 minutes, puis faire frire les biftecks des deux côtés pendant deux minutes. Cuire ensuite de 3 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la cuisson désirée soit parfaite.
Viandes hachées	1/2 à 3/4 pouce	Moyenne	8 à 15 minutes	Lorsque le jus flotte à la surface, le gril est tourné une fois, ou jusqu'à ce que le degré de maturité désiré soit atteint. Ne laissez pas les hamburgers sans surveillance, car les urgences peuvent se produire rapidement.
RIBES	1/2 ou rack complet	Moyenne	20 à 40 minutes	Le gril tourne de temps en temps. Badigeonner de sauce barbecue les dernières minutes et retourner plusieurs fois.
Hot dogs	/	Moyenne	5 à 10 minutes	Tournez le gril quatre fois. 2 à 4 minutes de chaque côté.
Viande de volaille	1/4 à 1/2 lb	Faible ou moyen	20 à 40 minutes	Le gril tourne de temps en temps. Au cours des dernières minutes, badigeonner de sauce barbecue si désiré et retourner plusieurs fois.
Volailles entières	2 à 3 livres	Faible	1 à 1-1/2 heures	Utiliser aussi souvent que nécessaire les racks à volaille et les brosses
		Moyenne	40 à 60 minutes	Utiliser aussi souvent que nécessaire les racks à volaille et les brosses
Poisson	3/4 à 1 pouce	Moyenne	8 à 15 minutes	Retourner le gril une fois jusqu'à la maturité désirée. Badigeonner de beurre fondu, de margarine ou d'huile.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la grille de cuisson

Nous vous recommandons de laver la grille de cuisson avec du savon doux et une solution aqueuse tiède. Vous pouvez nettoyer votre grille de cuisson avec un chiffon ou une brosse douce.

Nettoyage du radiateur

Vous devez régulièrement laver le radiateur avec du savon et une solution aqueuse tiède. Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus de cuisson tenaces et brûlés. Le radiateur doit être sec avant d'être réinstallé.

Nettoyer le bac à graisse

Les palettes de graisse doivent être vidées et essuyées régulièrement et lavées avec un détergent doux et une solution aqueuse tiède. Une petite quantité de sable ou de litière pour chats peut être placée au fond du bac à graisse pour absorber la graisse.

Vérifiez fréquemment le disque de graisse pour éviter que l'excès de graisse ne s'accumule et ne déborde.

Nettoyer l'intérieur de la grille

Brûlez le gril après chaque utilisation pour être prêt pour la prochaine utilisation. Cependant, vous devez nettoyer soigneusement tout le gril une fois par an pour maintenir son fonctionnement optimal. Suivez ces étapes.

1. Tournez toutes les vannes du brûleur en position complètement fermée.
2. Retirez et nettoyez les radiateurs, les grilles de cuisson et les brûleurs à gril.
3. Couvrir chaque trou de valve avec une feuille d'aluminium.
4. Brossez l'intérieur et le fond du gril avec une brosse en nylon et lavez avec du savon doux et une solution aqueuse tiède. Rincer abondamment et sécher.
5. Retirez le papier d'aluminium et réinstallez le diffuseur thermique et la grille de cuisson.
6. Rebranchez la source d'air et observez si la flamme du brûleur fonctionne correctement.

Nettoyage des surfaces extérieures

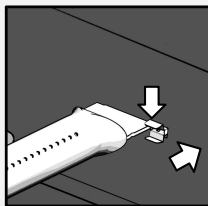
Nous vous recommandons de nettoyer le gril avec du savon doux et une solution aqueuse tiède. Vous pouvez utiliser un chiffon ou une éponge pour terminer le processus. N'utilisez pas d'abrasifs ou de brosses qui pourraient enlever la peinture pendant le nettoyage.

Acier inoxydable extérieur propre Les intempéries et la chaleur extrême peuvent faire bronzer la surface extérieure en acier inoxydable. L'huile moteur utilisée dans la fabrication de l'acier inoxydable peut également provoquer cette couleur de bronzage. Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour polir la surface en acier inoxydable du gril. N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou d'épurateurs, car ils peuvent rayer et endommager votre gril.

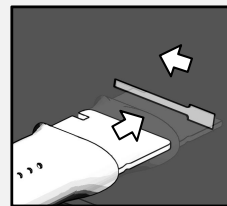
Nettoyage des tubes et des orifices du brûleur

Pour réduire les risques de « flashback », suivez la procédure ci-dessous au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne, lorsque les araignées sont les plus actives, ou lorsque votre grill n'est pas utilisé. Un moment.

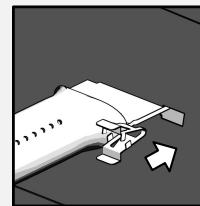
1. Tournez toutes les vannes du brûleur et du réservoir d'air en position fermée.
2. Retirez la grille de cuisson, le radiateur et le plateau à graisse du gril.
3. Retirez les vis au fond de chaque brûleur et soulevez le brûleur vers le haut, loin du trou de soupape d'air.
4. Utilisez un fil dur incurvé en forme de crochet, de tuyau d'air ou de brosse à bouteille, passez-le à travers le tube du brûleur et coupez-le plusieurs fois à l'intérieur pour éliminer les débris.
5. Remplacez le brûleur, voir la figure ci-dessous.



Étape 1



Étape 2



Étape 3

Quel que soit le programme de nettoyage du brûleur que vous utilisez, nous vous recommandons également de suivre les étapes suivantes pour aider à prolonger la durée de vie du brûleur.

1. Utilisez un tampon en fibre ou une brosse en nylon pour nettoyer toute la surface extérieure de chaque brûleur jusqu'à ce qu'il n'y ait pas de résidus alimentaires et de saleté.
2. Nettoyez tous les orifices obstrués, tels que les trombones ouverts, avec un fil dur.
3. Vérifiez chaque brûleur pour détecter des dommages (fissures ou trous) et, si de tels dommages sont constatés, commandez et installez un nouveau brûleur. Après l'installation, vérifiez que le trou de soupape d'air est correctement placé à l'intérieur de l'extrémité du tube du brûleur.

Dépannage

Avant d'appeler le service

Si le gril ne fonctionne pas correctement, utilisez la liste de contrôle suivante avant de demander un entretien.

Vous devez vérifier le brûleur au moins une fois par an ou immédiatement après l'une des situations suivantes:

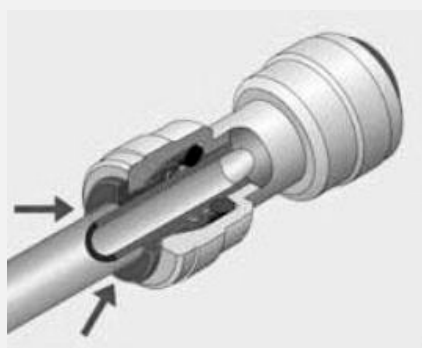
Problème	Que faire?
Lorsque vous tournez le bouton de commande, le gril ne s'allume pas.	- Nettoyez les fils et/ou les électrodes en essuyant avec de l'alcool et un coton-tige propre. - Essuyer avec un chiffon sec. - Assurez-vous que les fils sont connectés à l'ensemble d'électrodes. - Vérifiez que les autres brûleurs fonctionnent. Si tel est le cas, vérifiez que les trous de gaz du brûleur défectueux ne sont pas obstrués.
La flamme du brûleur est jaune ou orange Avec l'odeur du gaz.	- Voir Nettoyage des tubes et des ports du brûleur dans Nettoyage et entretien. - Si le problème persiste, veuillez nous contacter.
La chaleur est faible lorsque le bouton est en position maximale.	- Le tuyau de carburant est-il plié ou plié? - Le grill est dans un endroit poussiéreux? - Y a-t-il suffisamment de gaz naturel? - Si un seul brûleur semble bas, dois-je nettoyer la plaque à orifice ou le brûleur? - L'alimentation en air ou la pression est-elle faible?
La lumière de bouton ne fonctionne pas	- Assurez-vous d'avoir les piles bien dans la boîte à piles. - Consultez les instructions de montage pour assembler le voyant de bouton, et assurez-vous qu'il est branché correctement au boîtier de la batterie. - Ensuite, allumez l'interrupteur de lumière sur le panneau de commande, et regardez le bouton s'allumer en blanc.

Guide d'utilisation du gaz naturel

Raccord rapide pour raccordement au gaz

1. Inspectez la soupape pour vous assurer que les filetages d'accouplement externes sont adaptés à l'ensemble tuyau et régulateur fourni.
2. Assurez-vous que toutes les valves du brûleur sont en position fermée.
3. Vérifiez le port de raccordement du clapet antiretour et l'ensemble régulateur. Cherchez des dommages ou des débris. Enlevez tous les débris. Inspecter le tuyau pour dommages. N'utilisez jamais d'équipement endommagé ou bloqué.
4. Retirez le bouchon du connecteur rapide.
5. Retirez la bague élastique et branchez le connecteur.
6. Desserrez la bague à ressort rapide et vérifiez si la connexion est sécurisée.
7. Ouvrez complètement le robinet de gaz naturel (dans le sens antihoraire). Avant d'essayer d'allumer le gril, utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier toutes les connexions afin de détecter les fuites. Si une fuite est détectée, fermez la valve et n'utilisez pas la grille avant de réparer la fuite.

Remarque : lorsque le produit n'est pas utilisé, la valve d'alimentation en air doit être fermée.



Raccord de désassemblage rapide du gaz

1. Assurez-vous que la valve du gazoduc est en position fermée.
2. Assurez-vous que toutes les valves du brûleur sont en position fermée.
3. Tirez l'anneau à ressort rapide vers l'arrière et tirez simultanément la trachée connectée vers l'arrière.
4. Utilisez un bouchon pour boucher le port du connecteur rapide afin d'empêcher les objets étrangers de pénétrer dans le tuyau d'air.

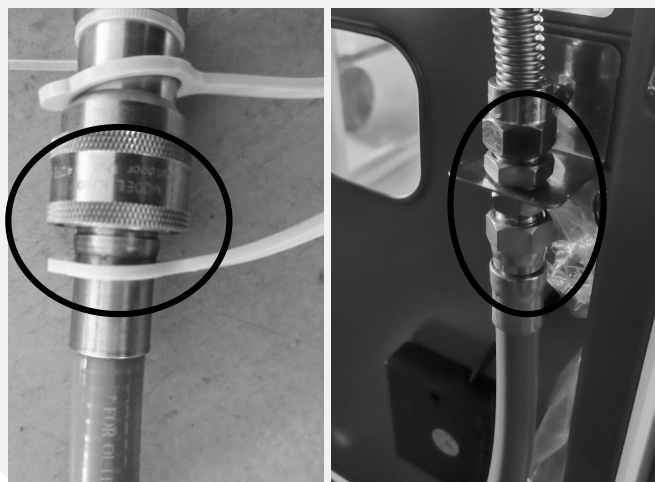
Guide d'utilisation du gaz naturel

Vérifiez les fuites de gaz

Vérifiez le boyau avant d'utiliser l'appareil de cuisson au gaz extérieur. En cas d'usure excessive ou significative, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur. Remplacez l'ensemble du tuyau tel que spécifié par le fabricant.

1. Préparez une solution de savon doux 50/50 (savon/eau).
 2. ouvrez la porte.
 3. Tournez le bouton de commande en position complètement fermée ; puis ouvrez la valve du gazoduc.
 4. Appliquez une solution savonneuse sur tous les gaz connexions avec une brosse propre.
- comme suit.

Si des bulles d'air apparaissent dans la solution, la connexion n'est pas bien étanche. Inspectez chaque accessoire et serrez ou réparez si nécessaire.



Félicitations

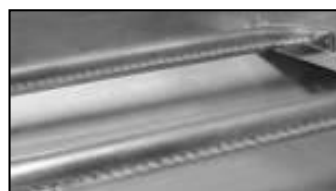
Votre barbecue au gaz est maintenant prêt à être utilisé.

Avant la première utilisation et avant le début

de chaque saison (et quand la pression le régulateur est remplacé ou installé) :

1. Lisez toutes les consignes de sécurité, d'éclairage et d'utilisation.
2. Vérifiez le trou de la soupape de gaz, le tube du brûleur et l'orifice du brûleur pour les obstructions.
3. Effectuez un contrôle de fuite de gaz conformément à les instructions dans le manuel.

Vérification de la flamme du brûleur



Vérifiez visuellement les flammes du brûleur avant chaque utilisation. Les flammes devraient ressembler à l'image.

Le gril peut être raccordé à l'alimentation en gaz au moyen d'un raccord de tuyau flexible conforme à la norme actuelle sur les tuyaux et raccords composites élastomères pour la conduite du propane et du gaz naturel, CAN/CGA-8.1 ou à la norme sur les tuyaux et raccords thermoplastiques pour la conduite du propane et du gaz naturel, CAN1-8.3



WWW.MONUMENTGRILLS.COM



Scannez le code QR sur Facebook

Rejoignez notre groupe de style de vie Monumentgrills et recevez des avantages exclusifs tels que des coupons, des recettes et des cadeaux partagés au sein du groupe.

**Ligne téléphonique du
service à la clientèle
1-800-530-9133**