



# OWNER'S MANUAL MANUAL DEL USUARIO MANUEL DE L'UTILISATEUR

## Portable Gas Grill with Folding Cart Parrilla de gas portátil con carrito plegable Gril Portatif au Gaz Sur Chariot Pliant



Outdoor Cooking Gas Appliances.



**G39922 / GRS02G**


**FOR YOUR SAFETY!  
¡PARA SU SEGURIDAD!  
POUR VOTRE SÉCURITÉ!**


Use outdoors only! Read the instructions before assembling and using the appliance.  
¡Solo usa al aire libre! Lea las instrucciones antes de montar y utilizar el aparato.  
Utilisez uniquement à l'extérieur! Lisez les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

**CONTACT US FIRST!  
¡PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS PRIMERO!  
CONTACTEZ-NOUS D'ABORD!**

If you have any questions that are not addressed, please contact us first.  
Si tiene alguna pregunta que no se aborde en este Manual del Usuario, póngase en contacto con nosotros primero.  
Si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce manuel de l'utilisateur, contactez-nous d'abord.

Customer Service / Servicio al Cliente / Service de Clientèle

 1-470-589-8732

 [service@feastooutdoors.com](mailto:service@feastooutdoors.com)

[www.feastooutdoors.com](http://www.feastooutdoors.com)



**READ MANUAL BEFORE USE**



TABLE OF CONTENTS

<b>For Your Safety</b> .....	<b>1-3</b>
<b>LP Gas Cylinder Safety</b> .....	<b>4-6</b>
<b>Operating Instructions</b> .....	<b>7-9</b>
<b>Using Your Grill</b> .....	<b>10-11</b>
<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>12-14</b>
<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>15-16</b>
<b>Limited Warranty</b> .....	<b>17</b>
<b>Parts Diagram</b> .....	<b>52</b>
<b>Parts and Hardware List</b> .....	<b>53</b>
<b>Assembly</b> .....	<b>54-59</b>
<b>Replacement Parts List</b> .....	<b>60</b>

**NOTE: ONLY USE A 16.4 oz (1 lb/453 g) DISPOSABLE PROPANE CYLINDER. PROPANE CYLINDER SOLD SEPARATELY.**

**KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

This Owner's Manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

**Call us first!**

DO NOT return the grill to the retailer. This grill has been made to high quality standards. If you have any questions not addressed in this user's manual, or you need parts, please call our customer service at 1-470-589-8732.

**SAFETY SYMBOLS**

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



Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

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

To check local codes, see your local LP gas dealer or natural gas company for recommended installation procedures and regulations.

### **DANGER**

This grill is not intended to be installed in or on a recreational vehicle or boat.

### **DANGER**

**If you smell gas:**

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odour 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 vapours in the vicinity of this or any other appliance.**
- **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

### **WARNING**

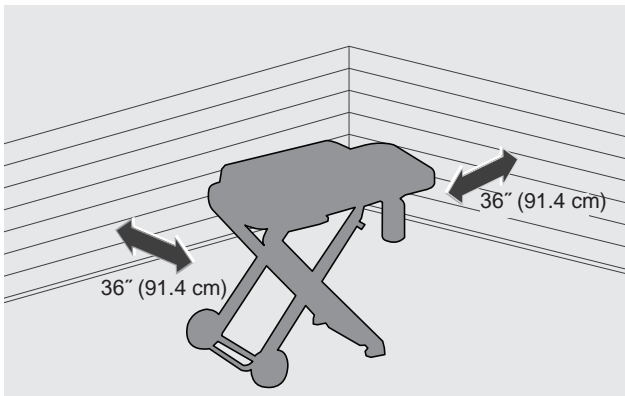
- **DO NOT** use this grill unless all parts are in place and the grill was properly assembled according to the assembly instructions.
- **DO NOT** modify the grill. LP gas is not natural gas. The conversion or attempted conversion to natural gas is unsafe and will void your warranty.

### **DANGER**

- This gas grill is designed for LP only.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Follow the lighting instructions carefully when operating grill.
- Do not light the burners with lid closed.
- If the grill is not in use, the gas must be turned 'OFF' at the LP cylinder valve.
- Leak test the unit before initial use, annually, whenever any gas components are replaced, or the LP cylinder changed.
- Do not move grill while it is hot or in operation.
- Keep the cooking area clear of flammable vapours and liquids such as petrol, alcohol and combustible materials.
- Should a grease fire occur, turn off the burner and leave lid closed until the fire is out.
- Grill is hot when in use; to avoid burns, **DO NOT** touch the lid, firebox, or side shelf.
- Keep children and pets away from the hot grill.
- Exercise caution when using this grill. Use heat-resistant grill mitts or gloves when operating grill.
- Inspect the gas supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced with a replacement pressure regulator and hose assembly specified by the grill manufacturer.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Do not use water, beer, or any other liquids to control flare-ups.
- Clean the grease tray regularly to avoid build-up, which may lead to grease fire.

## POSITIONING YOUR GRILL

- Read the entire user manual before operating this grill.
- Maintain proper clearance to combustibles 36" (91.4 cm) to the rear and sides of the grill. Additional clearance recommended near vinyl siding or panes of glass.



- Only use this gas grill outdoors in a well-ventilated space.
- Do not use inside a building, garage, screened-in porch, gazebo, any other enclosed area, or beneath an overhead combustible structure.
- This gas grill must not be installed in or on, or used in any recreational vehicles, sport utility vehicles, trucks, cars and/or boats.
- Avoid set-up in windy locations. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Never operate this gas grill in enclosed areas as this could lead to gas accumulating from a leak causing an explosion or carbon monoxide build up which could result in injury or death.
- This appliance must be kept away from flammable materials, gasoline, and other flammable vapours and liquids when in use.

## WARNING

### STORAGE

- The propane cylinder must be disconnected when the gas grill is not in use and when transporting this grill.
- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this grill.
- LP cylinder must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed space.
- After a period of storage and/or non-use, the grill should be checked for gas leaks and burner obstructions before use.
- Storage of the grill indoors is permissible only if the LP cylinder is disconnected and removed from the grill.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the propane cylinder and the gas grill must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well-ventilated space out of reach of children

## WARNING

### CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

For more information, go to: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**Wash your hands after handling this product.**

## LP GAS CYLINDER

### WHAT IS LIQUID PETROLEUM (LP) GAS?

Liquid Petroleum gas (also called LP gas, liquid propane or propane) is non toxic, odourless and colourless when produced. For your safety, LP gas has been given an odour (like rotten cabbage) so that it can be detected. LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air. It becomes liquid when stored under high pressure inside a cylinder and vaporizes when released. LP gas is heavier than air and tends to collect in low areas. It is important that there are no leaking connections on your portable gas grill that could cause a fire or explosion. See leak test.

### IMPORTANT INFORMATION ABOUT LP GAS AND REGULATOR CONNECTIONS

This grill requires a 1 lb (16 oz) disposable LP cylinder equipped with a male CGA #600 type connection.

This cylinder has a positive seating connection, which will not allow gas flow until a positive seal has been achieved.

### SAFETY HOSE AND REGULATOR

SAFETY FEATURES of QCC-1 Quick Closing Coupling.

1. Gas will not flow until a positive connection has been made.
2. A thermal element will shut off the flow of gas between 240°F (116°C) and 300°F (149°C). The emergency thermal shutdown may result in a melted regulator hose.
3. When activated, the Flow Limiting feature will limit the flow of gas to 10 cubic feet per hour.

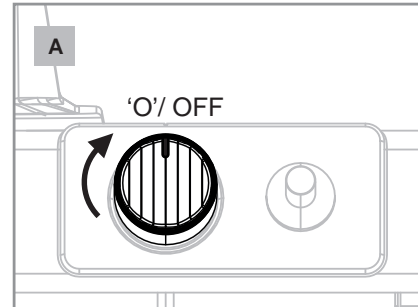
Your ROAMER SERIES Portable Gas Grill with Folding Cart is equipped with a CGA#600 regulator. This regulator is a device to control and maintain uniform gas pressure as gas is released from the LP cylinder.

DO NOT attempt to connect this regulator to any other disposable LP cylinder not equipped with a mating CGA #600 fitting. Use only the pressure regulator provided with this grill. Replacement pressure regulators must be supplied by or specified by the manufacturer.

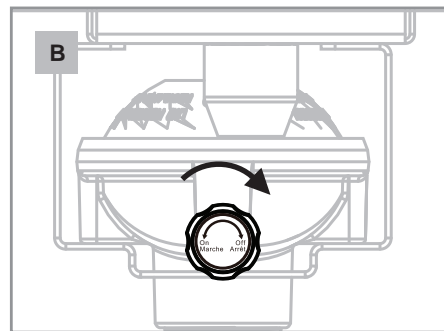
The regulator supplies a pressure of 11 in water column to the gas grill and has a female CGA#600 type fitting.

### INSTALLING THE LP CYLINDER

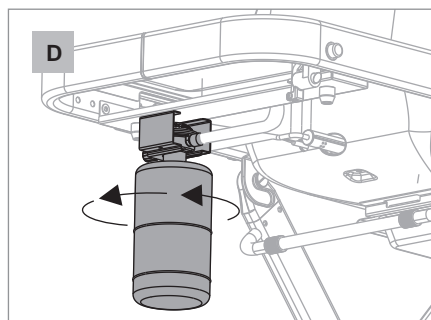
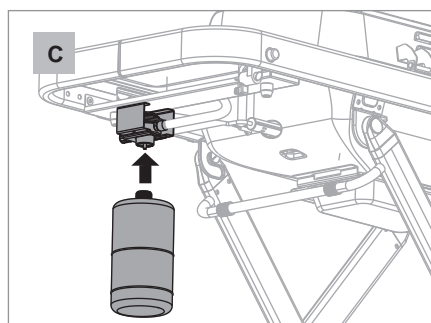
1. Ensure the burner control knob is 'O' / OFF by pushing it in and turning it clockwise to the 'O' / OFF position (Figure A).



2. Ensure the gas regulator valve is 'OFF' (Figure B).



3. Remove the plastic cap from the top of the 1lb propane cylinder.
4. Push the LP cylinder firmly into the regulator and turn clockwise until tight; hand tighten only (Figure C and D).



## REGULATOR FLOW LIMITING DEVICE

If you are experiencing any of the following performance issues, you may have activated the flow limiting feature in your regulator:

- Burners not getting hot enough.
- Low or incomplete burner flames.
- Low gas pressure.
- Difficulty lighting all burners or burners not staying lit.

## RESETTING THE REGULATOR FLOW LIMITING FEATURE

With the control knob and the gas supply regulator in the 'O' / OFF position.

1. Remove the LP cylinder.
2. Turn the control knob to the 'MAX' position, and let stand for 1-3 minutes, allowing all excess gas in the manifold to dissipate.
3. Turn the control knob 'O' / OFF.
4. Reconnect the LP cylinder. Hand-tighten only and perform a leak test (page 6) to ensure a positive connection.
5. SLOWLY open the gas supply regulator. Wait approximately 5 seconds for the hose and regulator pressure to stabilize.
6. Push in and turn the burner control knob counter-clockwise to the 'MAX' position.
7. Push the ignition button. Repeat if the burner does not light.
8. If the burner does not ignite, turn the control knob to the 'O' / OFF position and wait 5 minutes to allow the gas to clear, before attempting to light the burner, or follow the match lighting procedure.



### WARNING

If the LP cylinder is opened too quickly, the flow limiting device in the regulator will activate, limiting the flow of gas from the LP cylinder.



### WARNING

Avoid activating the flow limiting feature by following the proper start up and shut down procedures and performing a complete leak test and safety check to ensure that there are no leaks in the system and that a positive connection has been made between the gas source and manifold assembly.

## LEAK CHECK PROCEDURE

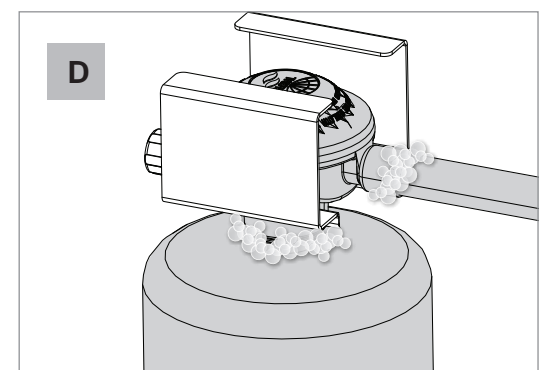
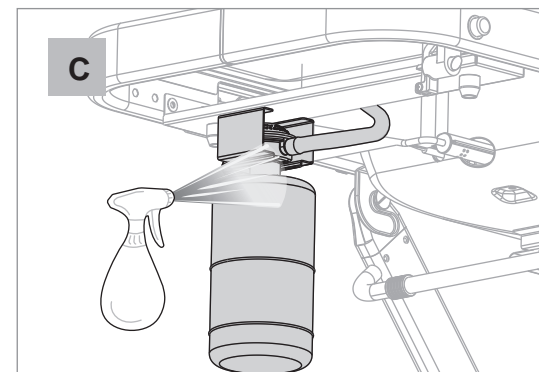
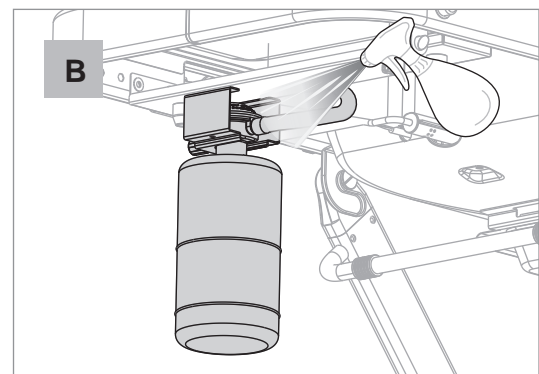
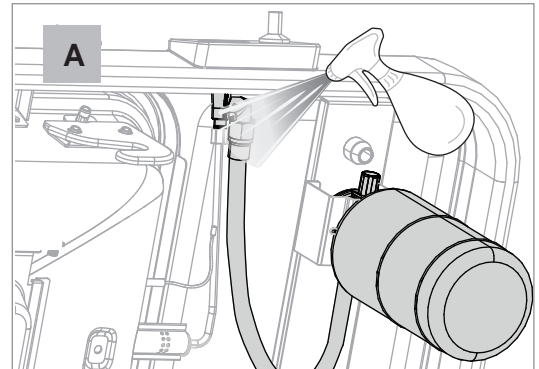
A leak test is used to verify that gas is not escaping from any connections and ensure the integrity of all connections.

### A LEAK TEST MUST BE PERFORMED

- After assembly.
- Before lighting your gas grill for the first time.
- Every time the gas cylinder has been changed.
- After travel, especially over rough or bumpy roads.
- After a prolonged period of storage or non-use.

### HOW TO PERFORM A LEAK CHECK

1. Ensure the burner control knob is 'O'/ OFF by pushing in and turning clockwise to the 'O'/ OFF position.
2. Mix a solution of one part water and one part dish soap in a spray bottle.
3. Spray the solution on the regulator and tank connection, the regulator hose and the regulator and valve connection. Look for bubbles to form, which will indicate a gas leak, defect, or damaged connection (Figure A, B and C).
4. If bubbles appear, there is a leak.
  - a) If the leak is at the LP cylinder (Figure D), remove the LP cylinder and install a different LP cylinder. Perform a leak test. If the leak persists, remove the cylinder and do not operate the grill.
  - b) If the leak is at the regulator or valve connection, tighten all connections and perform another leak test.
5. If bubbles do not appear, the leak test is complete. Rinse connections to remove the corrosive soapy solution and proceed to the Lighting Instructions.



### CAUTION

- LEAKING GAS MAY CAUSE A FIRE OR EXPLOSION.
- ALWAYS PERFORM AND LEAK CHECK OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED AREA, AWAY FROM IGNITION SOURCE.
- ENSURE THE GRILL IS NOT IN USE AND COOL TO THE TOUCH.
- DO NOT SMOKE DURING A LEAK TEST.
- DO NOT USE AN OPEN FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.

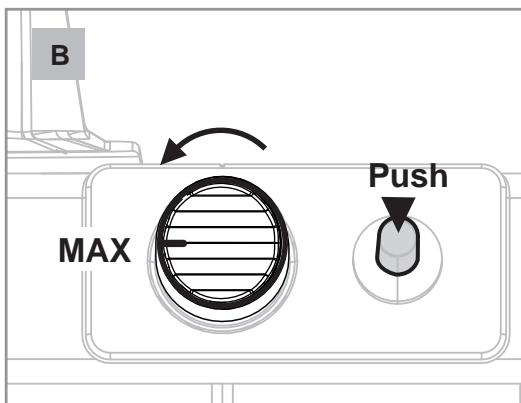
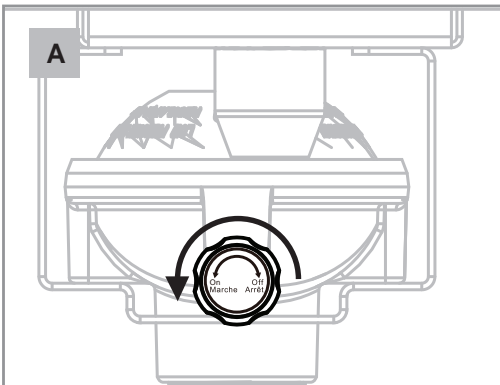
### LIGHTING INSTRUCTIONS

#### BEFORE YOU LIGHT

1. Open the grill lid
2. Ensure the burner control knob is in the 'O'/OFF position.
3. Ensure the gas regulator is 'OFF'.

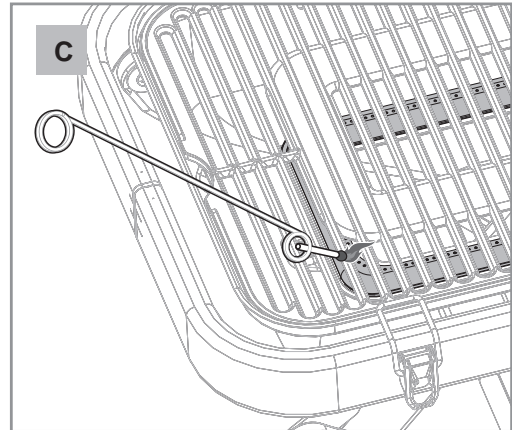
#### LIGHTING

4. SLOWLY, turn the gas regulator valve 'ON', counter-clockwise. Wait 5 seconds (Figure A).
5. Push in and turn the burner control knob counter-clockwise to the 'MAX' position (Figure B).
6. Push the ignition button (Figure B). Repeat if the burner does not light.
7. If the burner does not ignite, turn the control knob to the 'O'/OFF position and wait 5 minutes to allow the gas to clear before attempting to light the burner, or follow the match lighting procedure.



### MATCH LIGHTING PROCEDURE

1. Strike a match and position in the match lighting tool as shown in Figure C. Position the match lighting tool through the grill grates, near the ports of the burner.
2. Push in and turn the control knob counter-clockwise.



### SHUT DOWN PROCEDURE

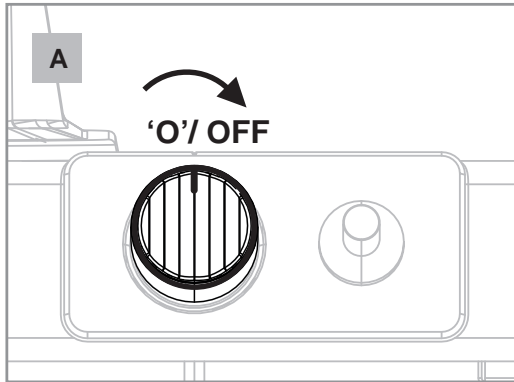
1. Push in and turn the burner control knob clockwise to the 'O' / OFF position.
2. Turn the gas regulator valve 'OFF' by turning clockwise.

### WARNING

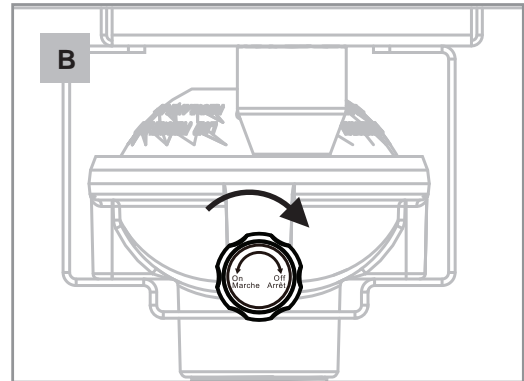
Never stand with your head directly over the grill when preparing to light the main burners to prevent possible bodily injury.

- Multiple tries at relighting burners could result in a build-up of gas and a flash of flames.
- If you are having trouble lighting, see the TROUBLESHOOTING SECTION of this manual.

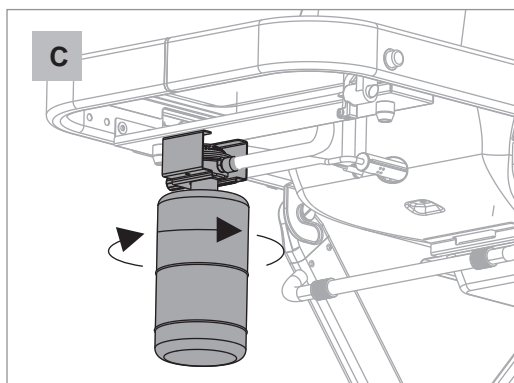
## REMOVING THE LP CYLINDER



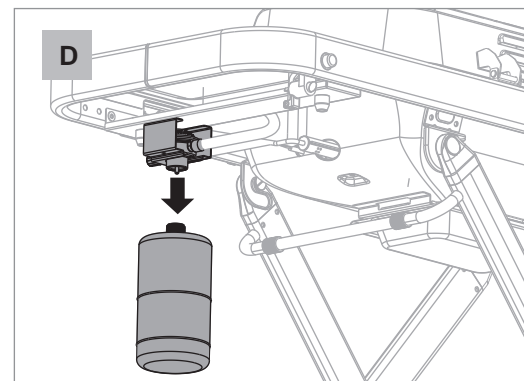
1. Ensure the burner control knob is 'O' / OFF by pushing it in and turning it clockwise to the 'O' / OFF position (Figure A).



2. Ensure the gas supply regulator is OFF (Figure B).



3. Unscrew LP cylinder from the regulator and remove it from the grill (Figure C and D).  
4. Place the plastic cap on the cylinder.



### WARNING

The LP cylinder must be removed every time the cart is lowered.

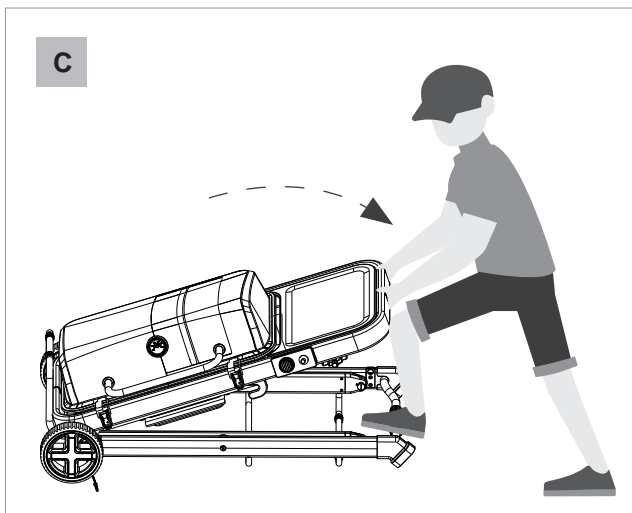
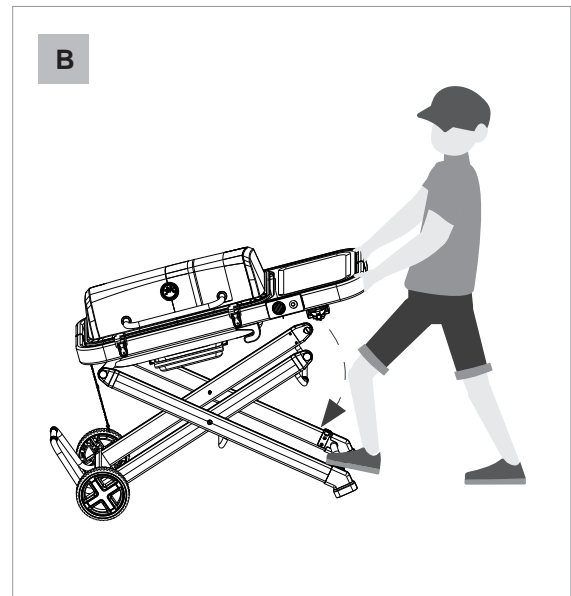
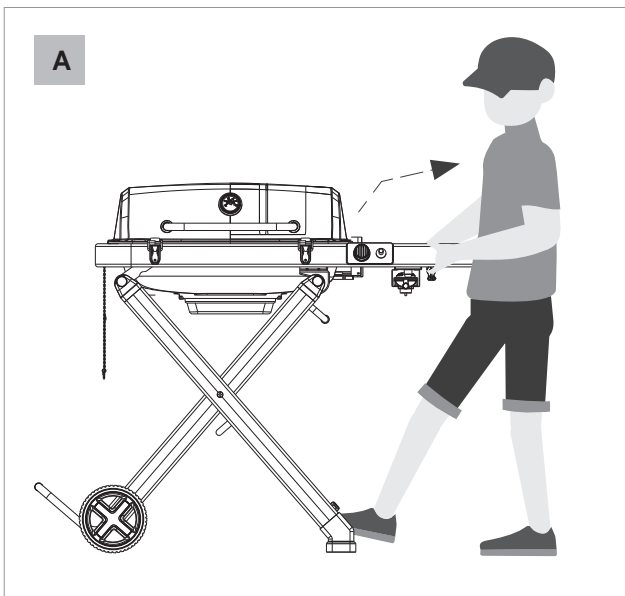
### WARNING

- Use cylinders that are marked "Propane Fuel" only.
- Never store a spare LP gas cylinder near the grill.
- Be careful not to cross thread when installing the cylinder. Do not use tools to tighten the cylinder.
- The dust cap should be in place when the propane cylinder is not in use to prevent dirt and debris from entering.
- Review instructions on propane cylinder prior to using. A dented or rusted cylinder may be hazardous. Discard cylinder if rust particles or debris are in the connection area of the propane cylinder.

### LOWERING THE GRILL

Before you lower and transport the Roamer Series Portable Gas Grill with Folding Cart always check the following.

- The burner control knob must be 'O'/OFF.
- The gas supply regulator must be 'OFF'.
- The LP cylinder must be removed.
- The lid must be locked.
- The grill must be cooled, and the grease tray removed, cleaned and repositioned.



From the raised position, place one foot on the C foot stand at the base of the grill, grasp the side table frame and carefully lift towards you to disengage the grill top from the leg brackets before slowly lowering the grill. You will hear a 'click' when the cart is locked (Figure A-C).

### CAUTION

Avoid personal injury or damage on the grill.  
Use caution when lowering the cart.  
Always guide the cart while moving to the down position.  
Maintain a steady grip of the side table frame.

## FIRST USE

1. Perform an initial burn-off.
2. Heat the grill on the highest setting, with the lid closed for at least 20 minutes prior to grilling for the first time, or until the thermometer shows 260°C (500°F). When lit for the first time, the gas grill emits a slight odour. This is a normal temporary condition caused by the “burn-in” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and does not occur again.

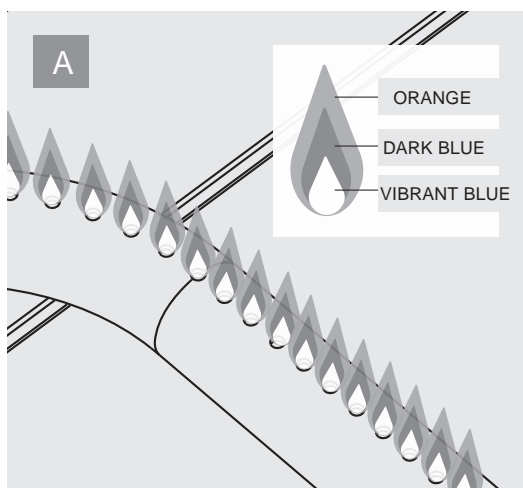


### CAUTION

Once lit, confirm that the burner is properly lit and that the flame pattern is as desired. If the flame pattern is other than normal, consult the troubleshooting section of this manual for corrective action.

## CORRECT BURNER FLAME PATTERN

The burner flame pattern is a key indicator of proper or improper function of the cook system. When the burner is performing correctly, you will see a specific flame pattern. All burner ports should be 2.5 cm/ 1” flame on “HIGH” with blue flames with orange tips (Figure A).



Refer to the troubleshooting section if you experience any of the following issues:

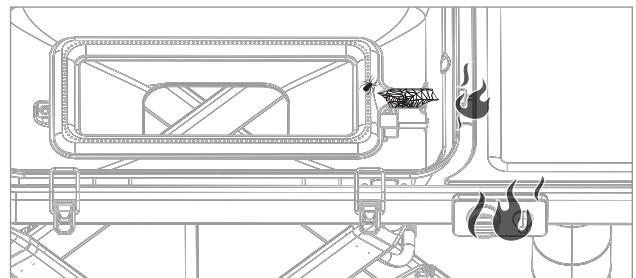
- Large, unruly, or irregular yellow burner flames.
- The smell of gas in conjunction with irregular flames.
- Low temperatures or uneven heat.

Your grills burners are designed to mix oxygen and propane at a rate that allows for optimal flames. Should the burners holes, air shutter or venturi get blocked, it will affect the propane and air mixture, causing low or inconsistent flames or flames coming from the burner venturi opening.

## BLOCKED BURNER VENTURI

Blockages in the burner venturi caused by spiders, insects and nests can cause a flash-back fire.

A flash-back fire occurs when a blockage in the venturi tube caused by spiders, insects and nests blocks the flow of gas, forcing it back towards the control panel and control knob. The ignited gas, if not detected, can cause a fire to burn in this area. If you experience any of the characteristics of flash-back fire. Close the LP Cylinder and shut-off immediately. Follow the Burner Cleaning Procedure outlined in the maintenance section of this manual.



Characteristics of a flash-back fire:

- A fire burning outside of the cook box, usually visible behind or under the control panel.
- Hot or melting control knobs.
- Large yellow, unruly flames accompanied by the smell of gas.
- Burners not lighting correctly or partially lighting.



### WARNING

At first sight of yellow, unruly flames, poorly lit burner accompanied by the smell of gas, shut down your grill and perform burner cleaning maintenance, outlined in the maintenance section.

### HOW TO AVOID GREASE FIRES

A fire burning inside the grill burner box may become uncontrollable if not monitored. A grease fire is usually accompanied by high flames, a lot of smoke and black soot. The fire may cause charring on the interior of grill lid or lid side panels (inside and outside), may damage temperature gauge, or cause brownish colouring on stainless steel lids and soot and ash build up on cooking grates.

#### Prevent grease fires:

- Removing grease build-up on key parts such as heat tents, cooking grates and burner box.
- Frequently cleaning the grease collection tray and grease cup.
- Always reduce cooking temperature, following PREHEAT.
- Burning off build-up on the cooking grates and heat plates after each use



### WARNING

NEVER USE FLOUR OR WATER TO TRY TO PUT OUT A GREASE FIRE.

### FIRE SAFETY TIPS

Baking soda is the most effective agent for extinguishing a fire. Baking soda, much like salt, will quickly cut the oxygen to the fire, smothering the flame. Keep a box of baking soda and/or a fire extinguisher close by the grill.



### CAUTION

EXERCISE A DEGREE OF CAUTION WHEN USING THIS GRILL AND ADHERE TO ALL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION.

### FLARE-UPS

Flare-ups occur when food drippings fall onto the burner, or build-up inside the firebox and ignite. Flare-ups can increase the temperature of the grill and increase the risk of a more dangerous grease fire.

#### To avoid flareups, do the following:

- Trim fat from meats before grilling.
- Always apply sauces after cooking.
- Always cook with the lid down and cook at the lowest, most efficient heat setting.
- Perform regular maintenance on the cooking grate, and firebox to avoid grease build-up. If you experience frequent flare-ups, this will indicate the need to perform maintenance.
- Monitor the grill carefully while cooking and turn the flame level down to low, or off, if flare-ups intensify.

Regular cleaning and maintenance are critical to ensuring a long life for your grill and optimal performance.

Avoid issues related to uneven heat, low temperatures, irregular flames and flashback fires by following the maintenance schedule and cleaning steps outlined in these pages.

### CAUTION

Before doing maintenance:

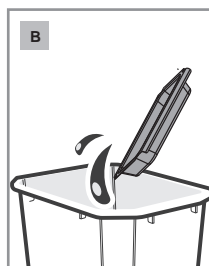
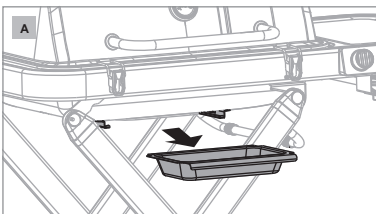
1. The LP cylinder must be closed and disconnected.
2. The grill must be set to 'O' / OFF,
3. The grill must be completely cool before attempting to any of its parts.

### CLEANING THE GREASE TRAY

1. Remove the slide-out grease tray by pulling forward.
2. Scrape the cooled contents of the grease tray into a trash container and wipe with a paper towel.
3. Reinstall the grease tray.

### CAUTION

If the grease is still hot, wear a heat resistant glove to remove the grease tray and dispose of the contents in a heat resistant container. See Figure B.

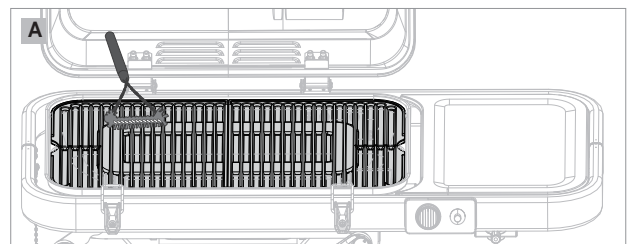


### WARNING

- Use caution when removing the grease tray. Allow extra time for grease to cool before touching the grease tray.
- Use heat resistant grill gloves when operating the grill.
- Cleaning and maintenance should be conducted when the grill is off and the LP gas regulator valve is OFF and disconnected.

### CLEANING THE COOKING GRATE

While the grill is still warm, use a grill brush to remove any build-up on the surface of the grill grate. See Figure A.

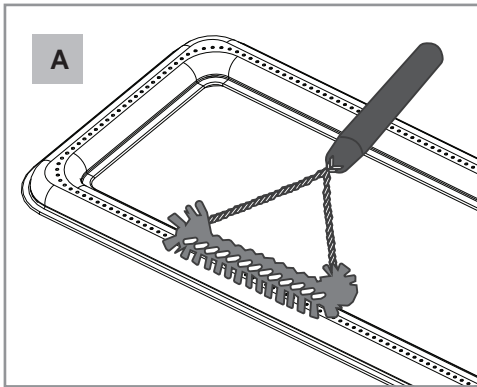


### FOR EXCESSIVE BUILD-UP

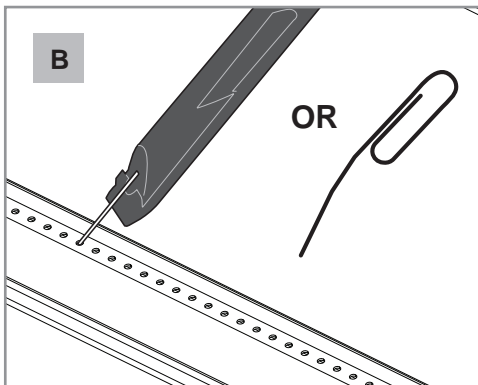
1. Use warm water and soap with a sponge to break down any build-up on the cook surface.
2. Rinse the surface and dry it thoroughly with a towel.
3. During cleaning, check the grates for any damage.
4. Apply vegetable oil to any damaged areas to protect against rust and further damage.

### CLEANING THE BURNER

Keeping the burner free of blockages including spiders, insects, nests and other debris that can block the burner ports is essential for safe operation.



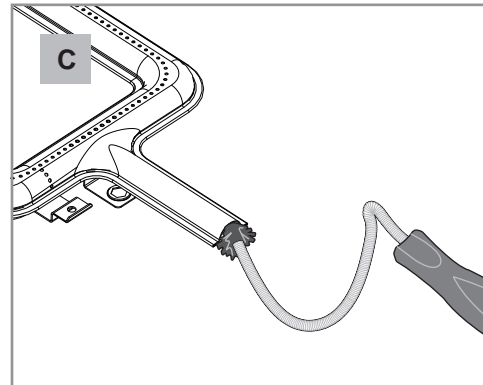
1. Clean the burner surface—use a clean grill brush to remove build up, including corrosion from the surface. Do not use a grill brush used to clean the cooking surface. See Figure A.



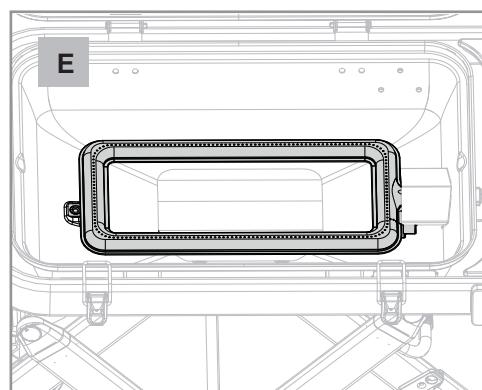
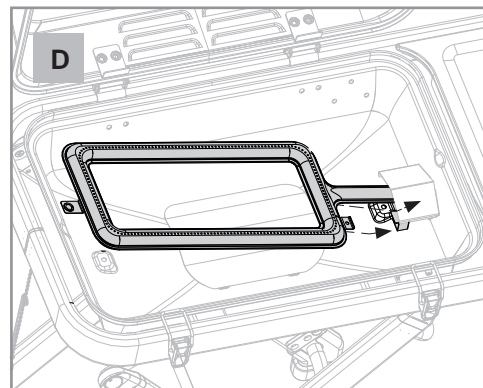
2. Clean the burner ports—use a wire or paper clip to remove blockages from the ports. Never attempt to enlarge ports. See Figure B.



Be careful not to damage or disconnect the electrode connector.  
Check the electrode for damage or corrosion.



3. Clean the interior of the burner—remove hardware and lift the burner to expose the burner venturi. Use a venturi brush to remove any debris from the inside of the burner. Shake out any loose debris from inside the burner. See Figure C.



4. Reinstall the burner, ensuring that the burner venturi is repositioned safely over the gas valve jet. See Figure D and E.

### CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL

Excessive build-up inside the firebox can lead to dangerous grease fires, flare-ups and overheating.

1. Check the interior of the burner box often, to remove any grease accumulation or leftover food particles. Remove the cooking grate to expose the burner box.
2. Use a plastic scraper to remove debris off the sides and bottom of the burner box and pay particular attention to the heat shield above the grease tray. Scrape all build up into the grease tray below.
3. For stubborn build-up use a grill degreaser to loosen debris and then repeat step 2. Follow the instructions on the degreaser for best results.

**ATTENTION:** clean the burner box before moving the grill to avoid leaking grease.

### CLEANING THE EXTERIOR POWDER COAT AND PORCELAIN ENAMEL SURFACES

1. Clean powder-coated and porcelain-coated surfaces with warm soapy water.
2. After wiping down all surfaces, rinse thoroughly with water.
3. Dry with a soft cloth



#### CAUTION

Do not use any chemical cleaners on painted surfaces as they could strip the paint and permanently damage the surface, leaving it unprotected.

### MOVING THE GRILL

- Do not move the grill while hot.
- Clean the grease tray before moving the grill to prevent spills.
- Check all gas connections for leaks that could occur in transit.
- Ensure the lid is locked.
- Once the cart is lowered, the automatic cart lock engages to secure the cart in the folded position.
- After the cart is lowered and locked, the grill is ready to be moved.
- Move the grill slowly and avoid terrain that can cause damage to the grill or tip the grill over.
- Do not run with the grill behind you as this can cause personal injury.
- Always do a safety check of the burner after moving to make sure that the burner is still seated correctly on the gas orifice.
- Do not lift the grill by the lid handle as this could result in damage to the lid lock.

### STORAGE

- Ensure all parts including the burner box and grease tray are clean before storing.
- The cooking grates must be cleaned and wrapped in a towel in a cool, dry place to avoid moisture damage causing rust and corrosion.
- Coat the burner with a light coating of oil to prevent rusting.
- If the grill is stored indoors in a shed or garage, the LP cylinder must be removed and stored outdoors.
- If storing outdoors, ensure that the grill is covered with an all-weather cover.

Problem	Causes / Solution
Burners will not light (with igniter or match)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Positive connection has not been made between the LP cylinder, regulator and oven.</li> <li>• Low or out of propane.</li> <li>• Gas supply valve is turned off .</li> <li>• Burners are not properly seated over valve orifices.</li> <li>• The portable grill gas regulator includes a flow limiting feature for consumer safety. This feature measures the amount of propane going through the regulator to ensure the levels are safe. If the flow rate through the regulator is too high (i.e., a symptom of a large leak, or improper lighting sequence), the flow limiting feature will be triggered, restricting the flow of propane. This safety system can accidentally be activated by turning on the control knob too quickly or leaving the control knob or gas supply valve in the ON position, before connecting a tank.</li> </ul>
Burners will not light with the igniter (no spark)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Electrode wire unplugged from the piezo ignition.</li> <li>• Faulty piezo ignition.</li> </ul>
Melting control knob/fire at control knob and control panel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burner venturi tube has a blockage.</li> <li>• Burner is improperly seated over gas jet.</li> </ul>
Fire at any connection	<p>Gas is leaking from a faulty connection. Tighten connections or replaced damaged parts. Perform a leak test on all connections before cooking on the grill again.</p>
Grill too hot	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excessive flare-up. Maintenance required.</li> <li>• Adjust temperature control knob to lower temperatures.</li> <li>• Build-up of grease in the burner box. Maintenance required.</li> <li>• Regulator reset required or a replacement required.</li> </ul>
Yellow smokey flames/gas odour can be smelled	<p>Burner and/or burner tubes have a blockage.</p>
Flame blows out on low	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow limiting device in regulator has been activated either due to a leak, poor connection, or improper lighting sequence.</li> <li>• Low or out of propane.</li> <li>• High Wind. Adjust grill to shield from wind.</li> <li>• Burner is improperly seated on gas jet.</li> </ul>
Low Heat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flow limiting device in regulator has been activated due to a leak, poor connection, or improper lighting sequence. Perform a leak test. Perform a regulator reset.</li> <li>• Check for a bent or kinked fuel hose.</li> <li>• In colder temperatures, preheat for longer periods.</li> </ul>

Problem	Causes / Solution
Too much heat/excessive flare up	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease build up around burner system causing dangerous flare ups and over-heating.</li> <li>• Cooking on the "MAX" setting, without adjusting temperature control.</li> <li>• Grease collection plate and grease cup need to be cleaned.</li> <li>• Covering more than 70% of the cooking surface may cause the grill to overheat.</li> <li>• Excessive fat on meat and cooking on high temperatures.</li> </ul>
Decreasing heat, "popping sound"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Out of propane.</li> <li>• Burner and/or burner tubes are blocked.</li> </ul>
Humming noise from regulator	Cylinder valve opened too quickly.
Melting gas supply hose	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Your grill's gas supply hose and regulator contains a thermal element that will shut o the flow of gas between 240°F and 300°F, by melting the supply hose and essentially disconnecting from the LP cylinder.</li> <li>• Poor ventilation caused by inappropriate clearance at the sides and rear of the grill.</li> <li>• Overheating caused by high cooking temperatures and grease build-up.</li> <li>• Build up of grease in quick-clean grease cup and tray</li> </ul>



Thanks for purchasing this **FEASTO**® grill.

FEASTO warrants to the original consumer-purchaser only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods, normal residential use and recommended care for **1-Year** Limited Warranty from the date of original retail purchase. The warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. **RUST** is not considered a manufacturing or materials defect.

Within the stated warranty period, FEASTO, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. FEASTO reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination. In the event of parts availability issues, FEASTO reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

**Note: This limited warranty is only available to the original owner of the product and is not transferable. A dated sales receipt along with Model Number and Series Number will be required for the warranty service.**

The limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. All warranty coverage is void if this appliance is ever used for commercial or rental purposes. And this limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces.

### ITEMS NOT COVERED IN THE WARRANTY SERVICE

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

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

Cost of service calls to your home.

Costs of removal or re-installation.

Pickup and delivery of your product.

Shipping or transportation costs.

Labor costs for installation and repair.

Liability for indirect, or consequential damages.

This limited warranty is the sole warranty given by FEASTO and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose. Neither FEASTO nor the retail establishment selling this product has authority to make any warranties or to promise any remedies in addition to or inconsistent with those stated above.

FEASTO's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

Do not return parts without prior to obtaining return authorization from our customer service department.

Please do not hesitate to contact our customer service when you have any questions regarding assembly, warranty, or accessories. We will be happy to offer any replacement parts you need during the warranty period.



service@feastooutdoors.com



1-470-589-8732



Mon-Fri, 8:30 AM-5:30 PM, EST

ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad .....	18-20
Seguridad Con Cilindros de Gas LP .....	21-23
Instrucciones de funcionamiento .....	24-26
Uso De La Parrilla .....	27-28
Limpieza y mantenimiento .....	29-31
Guía de solución de problemas .....	32-33
Garantía Limitada .....	34
Diagrama de partes .....	52
Lista de piezas y hardware .....	53
Montaje .....	54-59
Lista de piezas de repuesto.....	60

**NOTA: UTILICE SOLO UN CILINDRO DE PROPANO DESECHABLE DE 453 g (1 lb). EL CILINDRO DE PROPANO SE VENDE POR SEPARADO.**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este Manual del Usuario contiene información importante, necesaria para el adecuado montaje y uso seguro del aparato. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y usar el aparato.  
¡Llámenos primero!

NO devuelva la parrilla al minorista. Esta parrilla ha sido hecha con altos estándares de calidad. Si tiene alguna pregunta que no figure en este manual del usuario, o necesita piezas, llame a nuestra línea directa de atención al cliente 1-470-589-8732.

**Símbolos de seguridad**

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



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



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



Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en su ausencia, con el Código Nacional de Gas Combustible (ANSI Z223.1/NFPA 54), el Código de Instalación de Gas Natural y Propano (CSA B149.1) o el Código de Almacenamiento y Manipulación de Propano (CSA B149.2), según corresponda.

Para consultar los códigos locales, consulte con su distribuidor local de gas LP o compañía de gas natural para obtener información sobre los procedimientos y las normativas de instalación recomendados.

 **PELIGRO** 

Esta parrilla no está diseñado para instalarse dentro o sobre un vehículo recreativo o una embarcación.

 **PELIGRO** 

Si huele gas:

- **Apague el suministro de gas a la parrilla.**
- **Extinga cualquier llama abierta.**
- **Abra la tapa.**
- **Si el olor permanece, manténgase alejado de la parrilla y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.**

 **ADVERTENCIA**

- **No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.**
- **No se debe almacenar un bombona de gas licuado que no esté conectado para su uso en las proximidades de este o cualquier otro aparato.**

 **ADVERTENCIA**

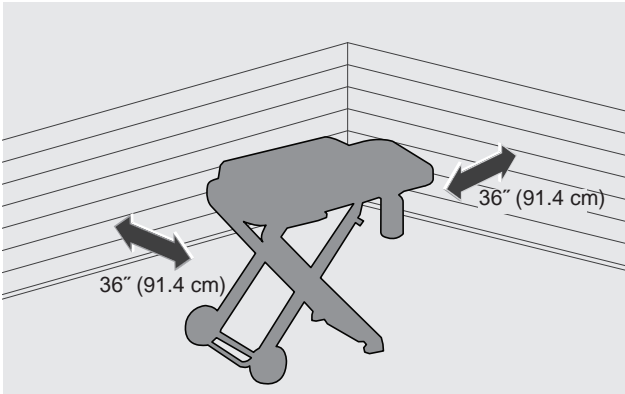
- **NO** utilice esta parrilla a menos que todas las piezas estén en su lugar y la parrilla haya sido ensamblada correctamente según las instrucciones de ensamblaje.
- **NO** modifique la parrilla. El gas LP no es gas natural. La conversión o el intento de conversión a gas natural es inseguro y anulará la garantía.

 **PELIGRO** 

- Esta parrilla de gas está diseñada exclusivamente para uso con GLP (gas licuado de petróleo).
- No deje la parrilla sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
- Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido al operar la parrilla.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- Si la parrilla no está en uso, el gas debe cerrarse en la válvula del cilindro de GLP.
- Realice una prueba de fugas antes del primer uso, anualmente, al reemplazar cualquier componente de gas o al cambiar el cilindro de GLP.
- No mueva la parrilla mientras esté caliente o en funcionamiento.
- Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol y materia les combustibles.
- En caso de un incendio por grasa, apague el quemador y mantenga la tapa cerrada hasta que el fuego se extinga.
- La parrilla está caliente durante el uso; para evitar quemaduras, NO toque la tapa, la cámara de combustión o los estantes laterales.
- Mantenga a niños y mascotas alejados de la parrilla caliente.
- Extreme las precauciones al usar esta parrilla. Utilice guantes o manoplas resistentes al calor para operarla.
- Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de cada uso. Si presenta desgaste excesivo, abrasión o cortes, debe reemplazarse con un conjunto de manguera y regulador de presión especificado por el fabricante.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de superficies calientes.
- No utilice agua, cerveza u otros líquidos para controlar llamaradas.
- Limpie regularmente la bandeja de grasa para evitar acumulaciones que puedan provocar incendios.

## UBICACIÓN DE LA PARRILLA

- Lea completamente el manual de usuario antes de operar esta parrilla.
- Mantenga una distancia de seguridad de 36" (91.4 cm) entre la parrilla y materiales combustibles en la parte trasera y laterales. Se recomienda mayor distancia cerca de revestimientos vinílicos o superficies de vidrio.



- Utilice esta parrilla de gas **EXCLUSIVAMENTE** en áreas exteriores bien ventiladas.
- **NO** use en interiores de edificios, garajes, porches cerrados, pérgolas, ni bajo estructuras combustibles elevadas.
- Esta parrilla **NO** debe instalarse ni usarse en vehículos recreativos, SUV, camiones, automóviles o embarcaciones.
- Evite ubicarla en zonas con vientos fuertes, ya que afectan su rendimiento.
- **NUNCA** opere la parrilla en áreas cerradas. Podría acumularse gas por fugas (riesgo de explosión) o monóxido de carbono (peligro de intoxicación mortal).
- Mantenga el equipo alejado de materiales inflamables, gasolina, vapores y líquidos combustibles durante el uso.



## ADVERTENCIA

### ALMACENAMIENTO

- El cilindro de propano debe desconectarse cuando la parrilla de gas no esté en uso y durante su transporte.
- No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en las proximidades de esta parrilla.
- El cilindro de gas LP debe almacenarse al aire libre, fuera del alcance de los niños, y nunca dentro de edificios, garajes o cualquier espacio cerrado.
- Tras un período de almacenamiento o inactividad, deben verificarse fugas de gas y obstrucciones en los quemadores antes de su uso.
- El almacenamiento de la parrilla en interiores solo está permitido si se desconecta y retira el cilindro de gas LP.
- Cuando la parrilla de gas se guarde en interiores, debe desconectarse el cilindro de propano y almacenarse al aire libre en un espacio bien ventilado, fuera del alcance de los niños.



## ADVERTENCIA

### PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Para más información, visite: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**Lávese las manos después de manipular este**

## CILINDRO DE GAS LP

### ¿QUÉ ES EL GAS LICUADO DE PETRÓLEO (GLP)?

Gas Licuado de Petróleo (también llamado gas LP, propano líquido o simplemente propano) es no tóxico, inodoro e incoloro en su estado original. Por su seguridad, se le añade un odorizante (similar a repollo podrido) para facilitar su detección. El gas LP es altamente inflamable y puede encenderse inesperadamente al mezclarse con aire. Se mantiene en estado líquido cuando está almacenado bajo alta presión dentro de un cilindro, pero se vaporiza al liberarse. El gas LP es más pesado que el aire y tiende a acumularse en zonas bajas. Es fundamental asegurarse de que no haya fugas en las conexiones de su parrilla de gas portátil, ya que podrían provocar incendios o explosiones. Consulte las instrucciones de prueba de fugas.

## INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL GAS LP Y LAS CONEXIONES DEL REGULADOR

Esta parrilla solo debe usarse con cilindros desechables de GLP de 1 lb (16 oz) que tengan conexión macho CGA #600. Este diseño de cierre positivo evita fugas de gas hasta que el sellado esté completamente asegurado.

## MANGUERA DE SEGURIDAD Y REGULADOR

**CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD del Acople de Cierre Rápido QCC-1**

1. El gas no fluirá hasta que se establezca una conexión segura.
2. Un elemento térmico cortará el flujo de gas entre 240°F (116°C) y 300°F (149°C). Este cierre térmico de emergencia podría derretir la manguera del regulador.
3. Cuando se active, el Limitador de Flujo reducirá el caudal de gas a 10 pies cúbicos por hora

Su parrilla portátil ROAMER SERIES con carrito plegable incluye un regulador CGA#600. Este regulador controla y mantiene una presión de gas uniforme durante su liberación del cilindro de GLP.

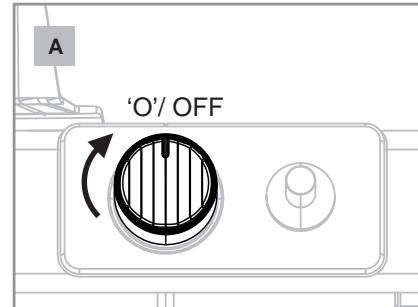
NO conecte este regulador a cilindros desechables de GLP que no tengan una conexión CGA #600 compatible. Use exclusivamente el regulador provisto con esta parrilla. Los reguladores de reemplazo deben ser suministrados o especificados por el fabricante.

Especificaciones técnicas:

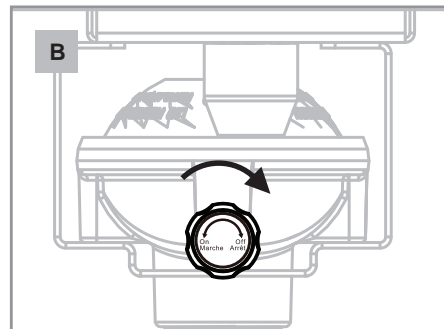
Presión de salida: 11 pulgadas de columna de agua.  
Tipo de conexión: CGA #600 hembra.

## INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE LP

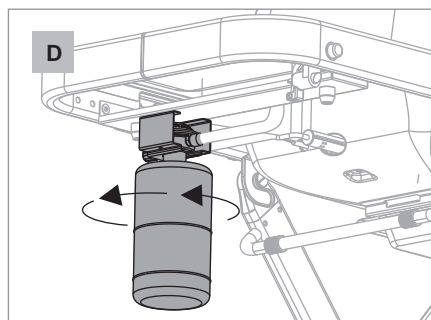
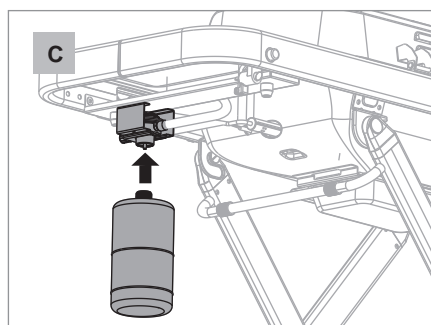
1. Asegúrese de que el mando del quemador esté en "O"/APAGADO presionándolo y girándolo en sentido horario hasta la posición "O"/APAGADO (Figura A).



2. Asegúrese de que la válvula del regulador de gas esté en posición 'CERRADO' (Figura B).



3. Retire la tapa plástica de la parte superior del cilindro de propano de 1 lb.
4. Inserte firmemente el cilindro de GLP en el regulador y gírelo en sentido horario hasta ajustar; apriete solo con la mano (Figuras C y D).



## DISPOSITIVO LIMITADOR DE FLUJO DEL REGULADOR

Si experimenta alguno de los siguientes problemas de funcionamiento, es posible que se haya activado el limitador de flujo en su regulador:

- Los quemadores no alcanzan temperatura suficiente.
- Llama baja o incompleta en los quemadores.
- Presión de gas reducida.
- Dificultad para encender todos los quemadores o que estos no se mantengan encendidos.

## RESTABLECIMIENTO DE LA FUNCIÓN DE LIMITACIÓN DE FLUJO DEL REGULADOR

Con la perilla de control y la válvula del regulador de suministro de gas en posición 'O'/APAGADO:

1. Retire el cilindro de GLP.
2. Gire la perilla de control a la posición 'MÁX' y deje reposar durante 1-3 minutos, permitiendo que el exceso de gas en el conducto se disipe.
3. Gire la perilla de control a 'O'/APAGADO.
4. Vuelva a conectar el cilindro de GLP. Apriete solo con la mano y realice una prueba de fugas (página 23) para garantizar un sellado hermético.
5. Abra la válvula del regulador de suministro de gas LENTAMENTE. Espere aproximadamente 5 segundos para que la presión en la manguera y el regulador se estabilice.
6. Presione y gire la perilla de control del quemador en sentido antihorario hasta la posición 'MÁX'.
7. Presione el botón de encendido. Repita el paso si el quemador no enciende.
8. Si el quemador no se enciende:  
Gire la perilla de control a 'O'/APAGADO. Espere 5 minutos para que el gas se disipe. Vuelva a intentar el encendido o siga el procedimiento de encendido manual con cerillo.

### ADVERTENCIA

Si el cilindro de GLP se abre demasiado rápido, el limitador de flujo del regulador se activará, reduciendo el suministro de gas desde el cilindro.

### ADVERTENCIA

Para evitar la activación del limitador de flujo, siga estrictamente los procedimientos de encendido y apagado correctos, y realice una prueba de fugas completa y una verificación de seguridad. Esto garantizará que no existan fugas en el sistema y que se haya logrado una conexión hermética entre la fuente de gas y el conjunto del múltiple.

## PROCEDIMIENTO DE COMPROBACIÓN DE FUGAS

Una prueba de fugas se utiliza para verificar que no haya escape de gas en ninguna conexión y garantizar la integridad de todo el sistema.

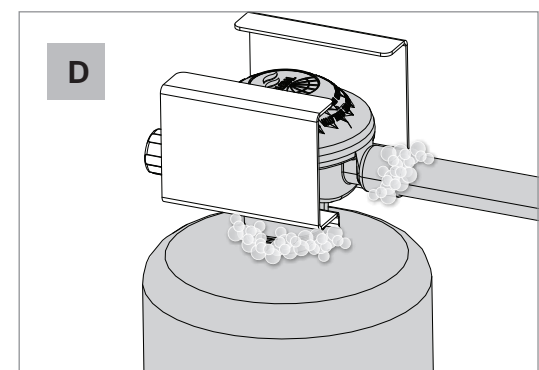
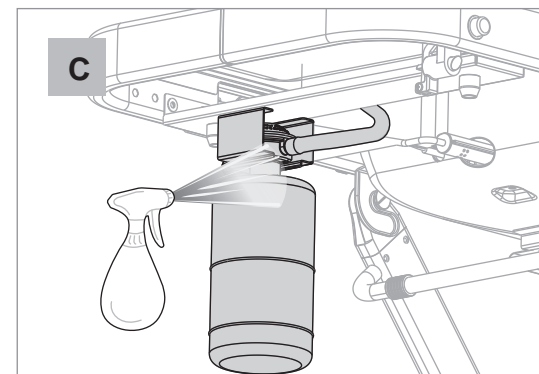
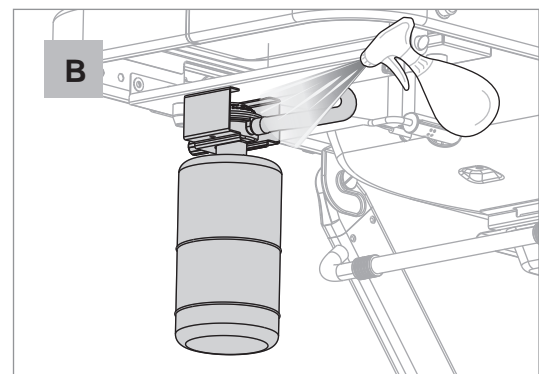
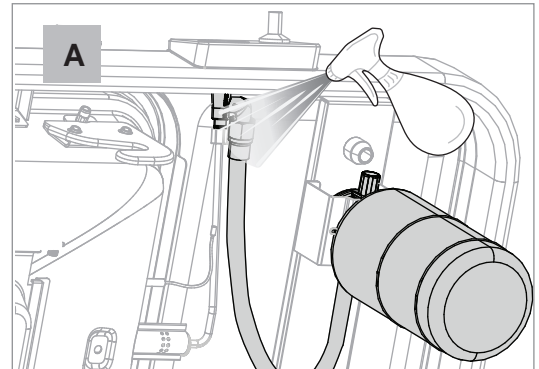
### SE DEBE REALIZAR UNA PRUEBA DE FUGAS

- Después del ensamblaje
- Antes del primer encendido de la parrilla
- Cada vez que se cambie el cilindro de gas
- Tras transporte, especialmente en caminos irregulares
- Después de largos periodos de almacenamiento o inactividad

### CÓMO REALIZAR UNA COMPROBACIÓN DE FUGAS

1. Asegure que la perilla del quemador esté en 'O'/APAGADO. Presione y gire en sentido horario hasta la posición 'O'/APAGADO.
2. Prepare una solución con partes iguales de agua y jabón líquido en un rociador.
3. Rocíe la solución sobre:
  - Conexión entre regulador y tanque
  - Manguera del regulador
  - Conexión regulador-válvula

La formación de burbujas indica fugas, defectos o daños (Figuras A, B y C).
4. Si aparecen burbujas (fuga detectada):
  - a) Fuga en el cilindro de GLP (Figura D): Retire el cilindro y pruebe con otro. Si persiste, NO USE LA PARRILLA.
  - b) Fuga en conexiones del regulador/válvula: Apriete las conexiones y repita la prueba.
5. Si no hay burbujas: Enjuague las conexiones para eliminar residuos corrosivos. Proceda con las Instrucciones de Encendido.



## PRECAUCIÓN

- LAS FUGAS DE GAS PUEDEN PROVOCAR INCENDIOS O EXPLOSIONES.
- SIEMPRE REALICE LA PRUEBA DE FUGAS EN EXTERIORES, EN ZONAS BIEN VENTILADAS Y LEJOS DE FUENTES DE IGNICIÓN.
- VERIFIQUE QUE LA PARRILLA NO ESTÉ EN USO Y ESTÉ FRÍA AL TACTO.
- NO FUME DURANTE LA PRUEBA DE FUGAS.
- NUNCA USE LLAMA ABIERTA PARA DETECTAR FUGAS.

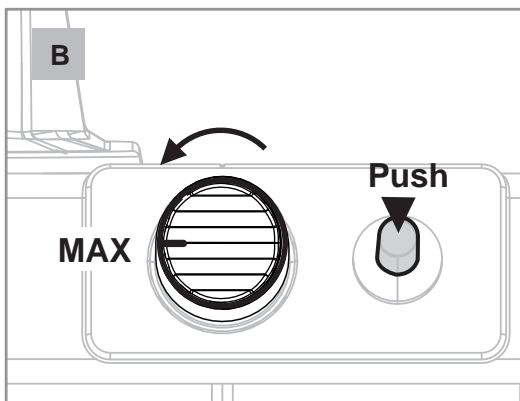
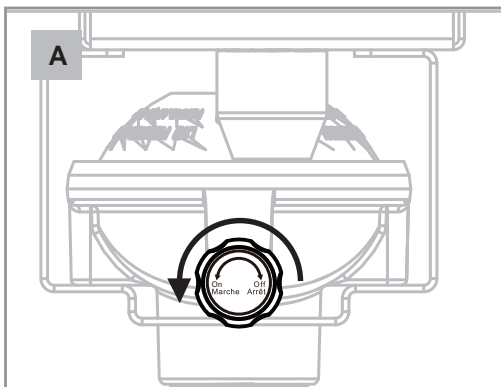
### INSTRUCCIONES DE ILUMINACIÓN

#### ANTES DE ENCENDER

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Asegúrese de que el mando del quemador esté en la posición 'O'/APAGADO.
3. Verifique que el regulador de gas esté en 'CERRADO' (or 'APAGADO').

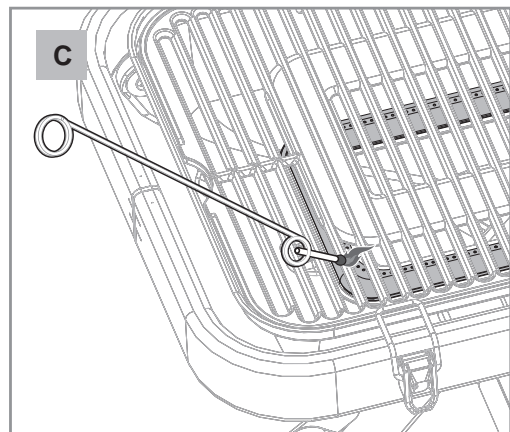
#### ILUMINACIÓN

4. Gire lentamente la válvula del regulador de gas a la posición 'ABIERTA' (en sentido antihorario). Espere 5 segundos (Figura A).
5. Presione y gire el mando del quemador en sentido antihorario hasta la posición 'MÁX' (Figura B).
6. Presione el botón de encendido (Figura B). Repita si el quemador no enciende.
7. Si el quemador no se enciende:  
Gire el mando a la posición 'O'/APAGADO.  
Espere 5 minutos para que el gas se disperse antes de reintentar, O siga el procedimiento de encendido manual (con cerillo).



### PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO MANUAL (CON CERILLO)

1. Encienda una cerilla y colóquela en el encendedor manual como se muestra en la Figura C. Introduzca el encendedor manual entre los hierros de la parrilla, cerca de los orificios del quemador.
2. Presione y gire el mando de control en sentido antihorario hasta la posición de encendido.



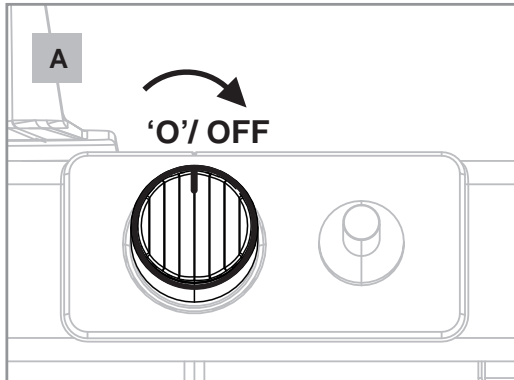
### PROCEDIMIENTO DE APAGADO

1. Presione y gire el mando del quemador en sentido horario hasta la posición 'O' (APAGADO).
2. Cierre la válvula del regulador de gas girándola en sentido horario.

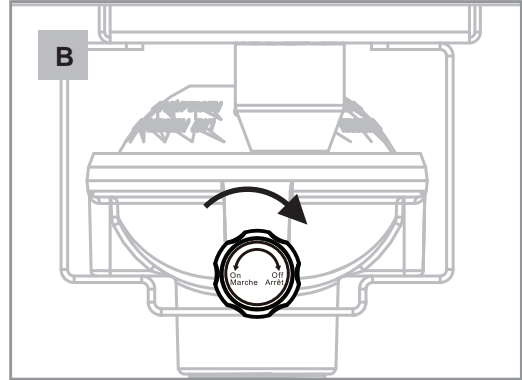
### ADVERTENCIA

- Nunca coloque su cabeza directamente sobre la parrilla al encender los quemadores principales para evitar posibles lesiones corporales.
- Múltiples intentos de reencendido pueden acumular gas y provocar llamaradas repentinas.
- Si tiene dificultades para encender, consulte la SECCIÓN DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS de este manual.

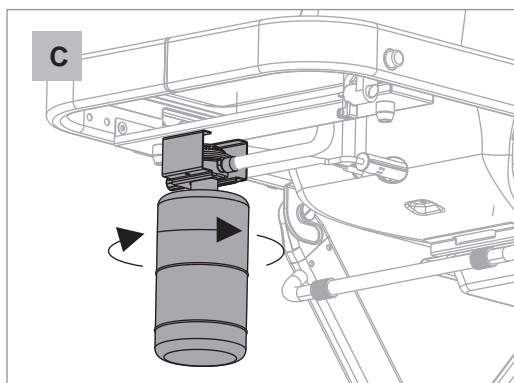
### RETIRO DEL CILINDRO DE GAS LP



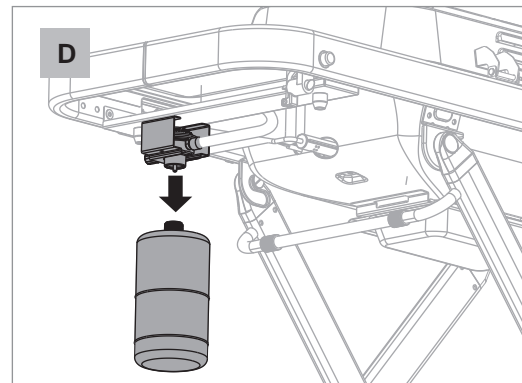
1. Asegure que el mando del quemador esté en 'O'/APAGADO: Presione y gire en sentido horario hasta la posición 'O'/APAGADO (Figura A).



2. Verifique que el regulador de suministro de gas esté en posición de CERRADO (Figura B).



3. Desenrosque el cilindro de LP del regulador y retírelo de la parrilla (Figuras C y D): Gire en sentido antihorario hasta liberar completamente la conexión. Mantenga el cilindro en posición vertical durante la extracción.  
4. Coloque la tapa plástica en el cilindro: Asegure el sellado completo para prevenir entrada de contaminantes.



#### **! ADVERTENCIA**

El cilindro de LP DEBE retirarse cada vez que se baje el carrito.

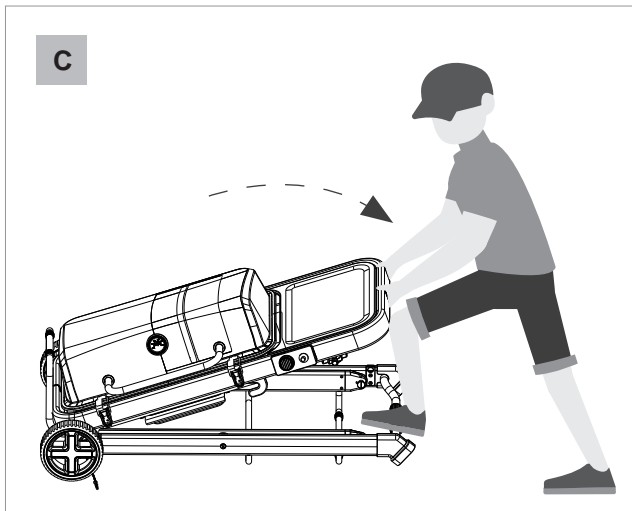
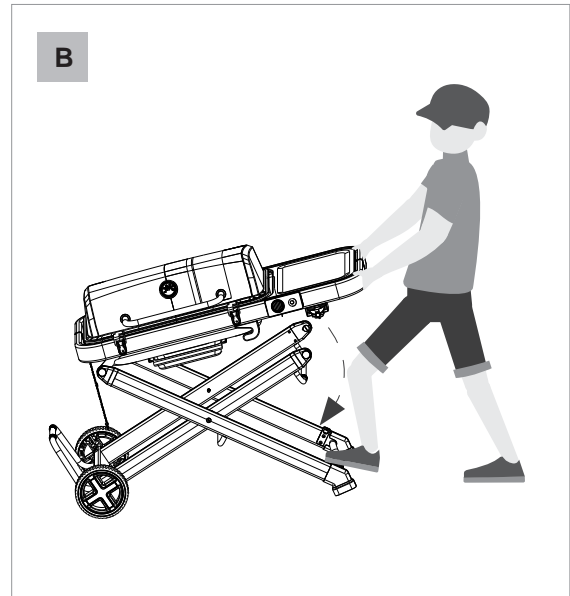
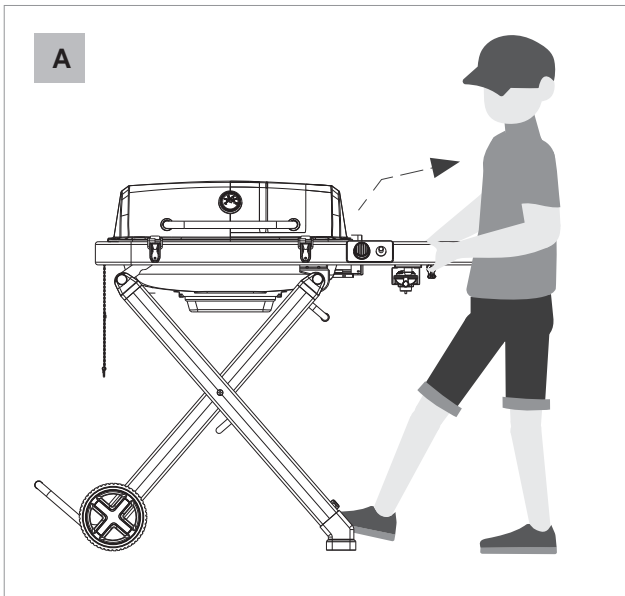
#### **! ADVERTENCIA**

- NUNCA almacene un cilindro de LP adicional cerca de la parrilla.
- Al instalar el cilindro, evite cruzar la rosca. No utilice herramientas para apretar.
- Coloque la tapa antipolvo cuando el cilindro no esté en uso para evitar entrada de suciedad o residuos.
- Revise las instrucciones del cilindro antes de usarlo. Deseche cualquier cilindro con: Abolladuras u óxido visible  
Partículas de óxido o residuos en el área de conexión

### BAJANDO LA PARRILLA

Antes de bajar y transportar la parrilla de gas portátil Roamer Series con carrito plegable, verifique siempre lo siguiente:

- El control de quemador debe estar en posición «O»/APAGADO.
- El regulador de suministro de gas debe estar CERRADO.
- El cilindro de gas LP debe retirarse.
- La tapa debe estar asegurada (trabada).
- La parrilla debe estar fría, y la bandeja de grasa debe retirarse, limpiarse y volver a colocarse.



Desde la posición elevada:  
 Coloque un pie en el soporte tipo "C" en la base de la parrilla.  
 Sujete el marco de la mesa lateral y levántelo con cuidado hacia usted para desenganchar la parte superior de la parrilla de los soportes de las patas.  
 Baje la parrilla lentamente. Escuchará un "clic" cuando el carrito quede bloqueado (Figura A-C).



### PRECAUCIÓN

Avoid personal injury or damage on the grill.  
 Use caution when lowering the cart.  
 Always guide the cart while moving to the down position.  
 Maintain a steady grip of the side table frame.

## PRIMER USO

1. Realizar una "quema inicial".
2. Caliente la parrilla a la temperatura máxima (con la tapa cerrada) durante mínimo 20 minutos antes del primer uso, o hasta que el termómetro marque 260°C (500°F).

### Nota sobre olores:

Durante el primer encendido, la parrilla puede emitir un ligero olor. Esto es normal y temporal, causado por la "quema" de pinturas y lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación.

Este fenómeno no se repetirá en usos posteriores.

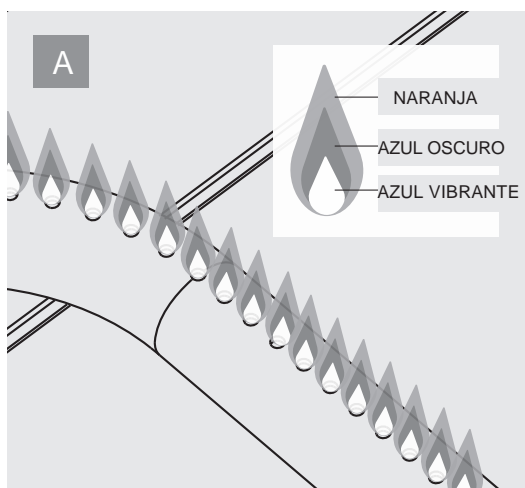


## PRECAUCIÓN

Una vez encendido, confirme que el quemador esté correctamente encendido y que la llama tenga el patrón deseado. Si la llama no es normal, consulte la sección de solución de problemas de este manual para obtener información sobre las medidas correctivas.

## PATRÓN CORRECTO DE LLAMA DEL QUEMADOR

El patrón de llama del quemador es un indicador clave del funcionamiento correcto o incorrecto del sistema de cocción. Cuando el quemador funciona correctamente, verá un patrón de llama específico. Todos los puertos del quemador deben tener una llama de 2,5 cm (1") en la posición "ALTA" con llamas azules con puntas anaranjadas (Figura A).



CONSULTE LA SECCIÓN DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS SI PRESENTA ALGUNA DE ESTAS SITUACIONES:

- Llamas amarillas grandes, desiguales o con patrones irregulares en el quemador.
- Olor a gas combinado con llamas anormales.
- Temperaturas bajas o distribución de calor desigual.

## FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR

Los quemadores de su parrilla están diseñados para mezclar oxígeno y propano en una proporción que genera llamas óptimas.

Posibles problemas por obstrucción:

Si los orificios del quemador, el regulador de aire o el tubo Venturi se obstruyen, afectarán la mezcla de propano/aire, causando:

Llamas bajas o inconsistentes.

Llamas que salen directamente de la abertura del tubo Venturi.

## VENTURI DEL QUEMADOR BLOQUEADO

Las obstrucciones en el venturi del quemador causadas por arañas, insectos o nidos pueden provocar un retroceso de llama.

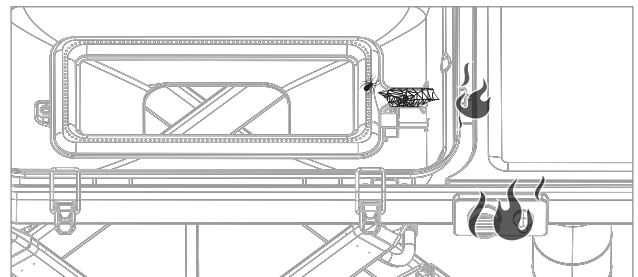
Cómo ocurre un retroceso de llama:

Cuando una obstrucción en el tubo Venturi (por arañas, insectos o nidos) bloquea el flujo de gas, este es forzado a retroceder hacia el panel de control y la perilla de regulación. Si el gas se enciende y no se detecta a tiempo, puede provocar un incendio en esta zona. Si detecta algún síntoma de retroceso de llama:

**CIERRE** inmediatamente el cilindro de gas LP.

**CORTE** el suministro de gas.

**SIGA** el Procedimiento de Limpieza del Quemador detallado en la sección de mantenimiento de este manual.



## CARACTERÍSTICAS DE UN RETROCESO DE LLAMA (FLASH-BACK FIRE):

- Fuego fuera del área de cocción: generalmente visible detrás o debajo del panel de control.
- Perillas de control sobrecalentadas o derretidas: las perillas pueden presentar deformación por calor.
- Llamas amarillas grandes y descontroladas: acompañadas de fuerte olor a gas.
- Encendido irregular de los quemadores: los quemadores no encienden correctamente o solo se encienden parcialmente.



## ADVERTENCIA

Al primer indicio de llamas amarillas irregulares, quemador con mala iluminación acompañado de olor a gas, apague su parrilla y realice el mantenimiento de limpieza del quemador, según se describe en la sección de mantenimiento.

### CÓMO EVITAR INCENDIOS POR GRASA

El fuego que arde dentro de la caja del quemador de la parrilla puede volverse incontrolable si no se supervisa. Un incendio por grasa generalmente se acompaña de llamas altas, mucho humo y hollín negro. El fuego puede causar carbonización en el interior de la tapa de la parrilla o en los paneles laterales de la tapa (tanto por dentro como por fuera), dañar el termómetro o provocar decoloración marrón en las tapas de acero inoxidable, así como acumulación de hollín y cenizas en las rejillas de cocción.

Para prevenir incendios por grasa:

- Para prevenir la acumulación de grasa y posibles incendios:
- Elimina los residuos de grasa en piezas clave como los deflectores de calor, las rejillas de cocción y la caja del quemador.
- Limpia con frecuencia la bandeja recolectora de grasa y el recipiente de goteo.
- Reduce siempre la temperatura de cocción después del precalentamiento.
- Quema los restos de grasa acumulados en las rejillas y placas de calor después de cada uso.



### ADVERTENCIA

¡NUNCA USES HARINA O AGUA PARA INTENTAR APAGAR UN INCENDIO POR GRASA!

### BROTOS

Los flameos ocurren cuando los jugos de los alimentos caen sobre el quemador o se acumulan dentro de la caja de fuego y se encienden. Estos flameos pueden elevar la temperatura de la parrilla y aumentar el riesgo de un incendio por grasa más peligroso.

**Para evitar flameos, sigue estas recomendaciones:**

- Recorta el exceso de grasa de las carnes antes de asarlas.
- Aplica salsas y adobos solo después de la cocción.
- Cocina siempre con la tapa cerrada y usa la temperatura más baja y eficiente posible.
- Realiza mantenimiento regular de la rejilla de cocción y la caja de fuego para evitar acumulación de grasa. Si experimentas flameos frecuentes, esto indica que necesitas hacer mantenimiento.
- Supervisa la parrilla atentamente durante la cocción y reduce la llama al mínimo o apágala si los flameos aumentan.

### CONSEJOS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

El bicarbonato de sodio es el agente más efectivo para apagar un incendio. Al igual que la sal, el bicarbonato corta rápidamente el suministro de oxígeno al fuego, sofocando las llamas. Mantén siempre una caja de bicarbonato de sodio y/o un extintor de incendios cerca de la parrilla.



### PRECAUCIÓN

¡EJERCE UN GRADO DE PRECAUCIÓN AL UTILIZAR ESTA PARRILLA Y RESPETA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD!

La limpieza y el mantenimiento regulares son fundamentales para garantizar una larga vida útil de su parrilla y un rendimiento óptimo. Evite problemas relacionados con calor desigual, temperaturas bajas, llamas irregulares y retrocesos de llama siguiendo el programa de mantenimiento y los pasos de limpieza descritos en estas páginas.

### **! PRECAUCIÓN**

Antes de realizar el mantenimiento:

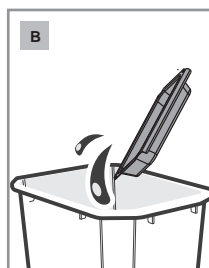
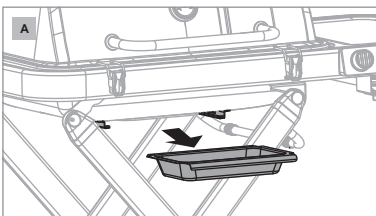
1. El cilindro de gas LP debe estar cerrado y desconectado.
2. La parrilla debe estar en posición 'O'/APAGADA.
3. La parrilla debe estar completamente fría antes de manipular cualquiera de sus partes.

### LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GRASA

1. Retire la bandeja deslizable tirando de ella hacia adelante.
2. Raspe el contenido frío de la bandeja en un recipiente de basura y limpie con una toalla de papel.
3. Vuelva a instalar la bandeja de grasa.

### **! PRECAUCIÓN**

Si la grasa aún está caliente: use un guante resistente al calor para retirar la bandeja de grasa. Deseche el contenido en un recipiente resistente al calor. Consulte la Figura B

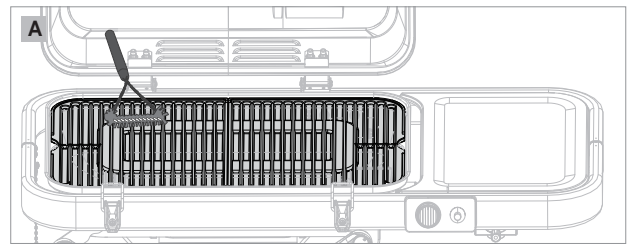


### **! ADVERTENCIA**

- Tenga precaución al retirar la bandeja de grasa.
- Permita tiempo adicional para que la grasa se enfríe antes de tocar la bandeja.
- Use guantes resistentes al calor al operar la parrilla.
- La limpieza y el mantenimiento deben realizarse cuando la parrilla esté apagada, la válvula del regulador de gas LP esté CERRADA y desconectada.

### LIMPIEZA DE LA REJILLA DE COCCIÓN

Mientras la parrilla aún está caliente, use un cepillo para parrillas para eliminar los residuos acumulados en la superficie de la rejilla de cocción. Consulte la Figura A.

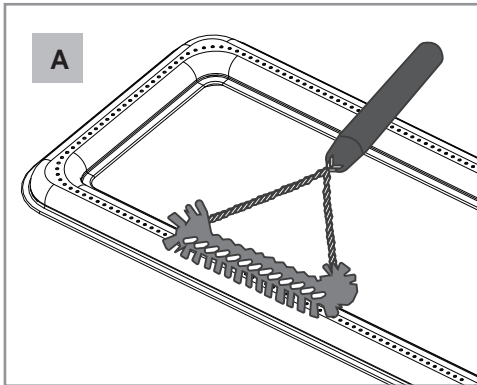


### PARA ACUMULACIÓN EXCESIVA

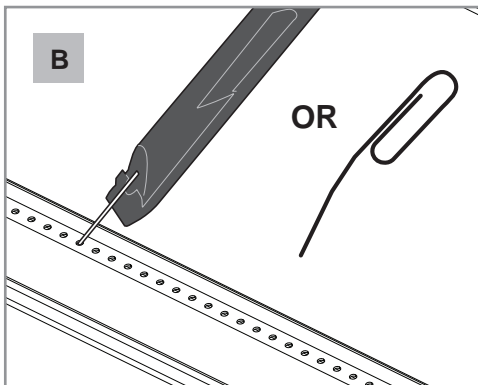
1. Use agua tibia y jabón con una esponja para eliminar los residuos acumulados en la superficie de cocción.
2. Enjuague la superficie y séquela completamente con un paño.
3. Durante la limpieza, revise las rejillas para detectar posibles daños.
4. Aplique aceite vegetal en las áreas dañadas para proteger contra el óxido y mayores deterioros.

### LIMPIEZA DEL QUEMADOR

Mantener el quemador libre de obstrucciones, incluyendo arañas, insectos, nidos y otros desechos que puedan bloquear los orificios del quemador, es esencial para una operación segura.



1. Limpie la superficie del quemador: utilice un cepillo para parrillas limpio para eliminar los residuos acumulados, incluida la corrosión de la superficie. No use un cepillo para parrillas que haya sido utilizado para limpiar la superficie de cocción. Consulte la Figura A.

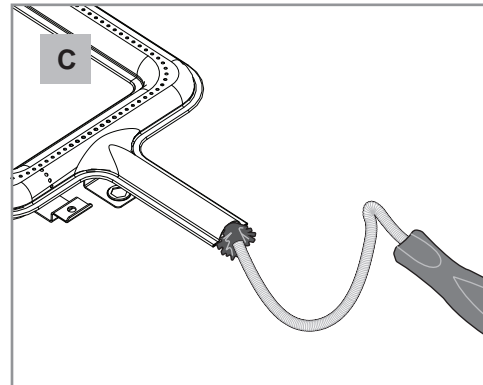


2. Limpiar los orificios del quemador: utilice un alambre o un clip para papel para eliminar obstrucciones en los orificios. Nunca intente agrandar los orificios. Consulte la Figura B.

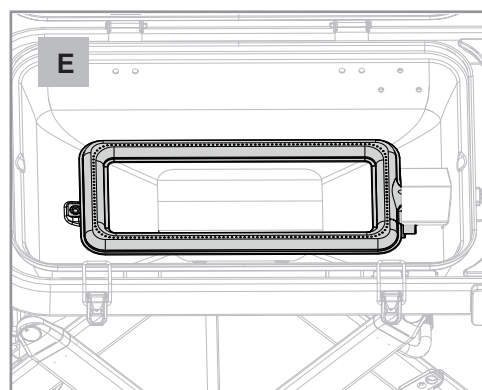
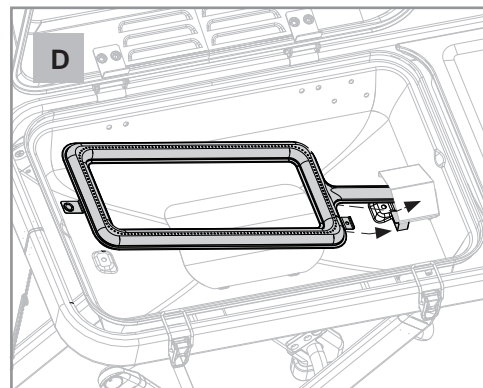


**PELIGRO**

Tenga cuidado de no dañar o desconectar el conector del electrodo.  
Verifique si el electrodo presenta daños o corrosión.



3. Limpie el interior del quemador: retire los tornillos y levante el quemador para exponer el venturi. Utilice un cepillo para venturi para eliminar residuos del interior del quemador. Sacuda cualquier resto suelto del interior. Consulte la Figura C.



4. Vuelva a instalar el quemador, asegurándose de que el venturi quede correctamente colocado sobre el inyector de la válvula de gas. Consulte las Figuras D y E.

### LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA PARRILLA

Acumulación excesiva en la cámara de combustión puede provocar peligrosos incendios por grasa, llamaradas y sobrecalentamiento.

1. Revise con frecuencia el interior de la cámara del quemador para eliminar acumulación de grasa o residuos de alimentos. Retire la rejilla de cocción para acceder al interior.
2. Utilice un raspador de plástico para remover residuos de las paredes y base de la cámara, prestando especial atención al deflector de calor sobre la bandeja de grasa. Raspe todos los residuos hacia la bandeja inferior.
3. Para residuos difíciles, aplique un desengrasante para parrillas, deje actuar y repita el paso 2. Siga las instrucciones del desengrasante para mejores resultados.

**¡ATENCIÓN!** Limpie la cámara del quemador antes de mover la parrilla para evitar derrames de grasa.

### LIMPIEZA DE SUPERFICIES CON RECUBRIMIENTO EN POLVO Y ESMALTE PORCELANIZADO EXTERIORES

1. Limpie las superficies con recubrimiento en polvo y porcelana con agua tibia y jabón.
2. Después de limpiar todas las superficies, enjuague bien con agua.
3. Seque con un paño suave.



#### PRECAUCIÓN

No utilice limpiadores químicos en superficies pintadas, ya que pueden eliminar la pintura y dañar permanentemente la superficie, dejándola desprotegida.

### MOVER LA PARRILLA

- No mueva la parrilla mientras esté caliente.
- Limpie la bandeja de grasa antes de moverla para evitar derrames.
- Verifique todas las conexiones de gas para detectar fugas que puedan ocurrir durante el transporte.
- Asegúrese de que la tapa esté bloqueada.
- Una vez que el carro se baja, el bloqueo automático se activa para fijarlo en posición plegada.
- Después de bajarlo y bloquearlo, la parrilla está lista para ser movida.
- Muévela lentamente y evite terrenos que puedan dañarla o volcarla.
- No corra con la parrilla detrás de usted, ya que puede causar lesiones.
- Siempre revise el quemador después de moverla para asegurarse de que aún esté colocado correctamente sobre el orificio de gas.
- No levante la parrilla por el asa de la tapa, ya que podría dañar el mecanismo de cierre.

### ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de que todas las piezas, incluida la caja del quemador y la bandeja de grasa, estén limpias antes de guardar la parrilla.
- Las rejillas de cocción deben limpiarse y envolverse en una toalla, guardándolas en un lugar fresco y seco para evitar daños por humedad que causen óxido y corrosión.
- Aplique una capa ligera de aceite al quemador para prevenir la oxidación.
- Si guarda la parrilla en interiores (como un cobertizo o garaje), debe retirar el cilindro de gas LP y almacenarlo al aire libre.
- Si la almacena al aire libre, asegúrese de cubrirla con una funda resistente a la intemperie.

Problema	Causas / Solución
Los quemadores no encienden (con el encendedor o cerillas)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se ha establecido una conexión positiva entre el cilindro de GLP, el regulador y el horno.</li> <li>• El propano está bajo o se ha agotado.</li> <li>• La válvula de suministro de gas está cerrada.</li> <li>• Los quemadores no están colocados correctamente sobre los orificios de las válvulas.</li> <li>• El regulador de gas de la parrilla portátil incluye una función de limitación de flujo para la seguridad del consumidor. Esta función mide la cantidad de propano que pasa a través del regulador para garantizar que los niveles sean seguros. Si la tasa de flujo a través del regulador es demasiado alta (por ejemplo, síntoma de una fuga grande o una secuencia de encendido incorrecta), se activará la función de limitación de flujo, restringiendo el paso del propano. Este sistema de seguridad puede activarse accidentalmente al girar el mando de control demasiado rápido o dejar el mando de control o la válvula de suministro de gas en posición de ABIERTO antes de conectar el tanque.</li> </ul>
Los quemadores no se encienden con el encendedor (no hay chispa)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cable del electrodo desconectado del encendido piezoeléctrico.</li> <li>• Encendido piezoeléctrico defectuoso.</li> </ul>
Perilla de control derretida / Fuego en la perilla de control y el panel de control	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tubo Venturi del quemador está obstruido.</li> <li>• El quemador no está colocado correctamente sobre el orificio de gas.</li> </ul>
Fuego en cualquier conexión	<p>Está saliendo gas de una conexión defectuosa. Apriete las conexiones o reemplace las piezas dañadas. Realice una prueba de estanqueidad en todas las conexiones antes de volver a cocinar en la parrilla.</p>
La parrilla está demasiado caliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excessive flare-up. Maintenance required. Llama excesiva. Se requiere mantenimiento.</li> <li>• Adjust temperature control knob to lower temperatures. Ajuste el mando de temperatura a niveles más bajos.</li> <li>• Build-up of grease in the burner box. Maintenance required. Acumulación de grasa en la caja del quemador. Se requiere mantenimiento.</li> <li>• Regulator reset required or a replacement required. Es necesario reiniciar el regulador o reemplazarlo.</li> </ul>
Se detectan llamas amarillas humeantes y olor a gas.	<p>El quemador y/o los tubos del quemador tienen una obstrucción</p>
La llama se apaga a fuego lento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El dispositivo limitador de flujo en el regulador se ha activado debido a una fuga, conexión deficiente o secuencia de encendido incorrecta.</li> <li>• Propano bajo o agotado.</li> <li>• Viento fuerte. Ajuste la parrilla para protegerla del viento.</li> <li>• El quemador no está asentado correctamente en el inyector de gas.</li> </ul>
Calor bajo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El dispositivo limitador de flujo en el regulador se ha activado debido a una fuga, conexión deficiente o secuencia de encendido incorrecta. Realice una prueba de fugas. Reinicie el regulador.</li> <li>• Verifique si la manguera de combustible está doblada o torcida.</li> <li>• En temperaturas frías, precaliente durante más tiempo.</li> </ul>

Problema	Causas / Solución
Demasiado calor / llamarada excesiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acumulación de grasa en el sistema de quemadores que provoca llamaradas peligrosas y sobrecalentamiento.</li> <li>• Cocinar en la configuración "MÁXIMA" sin ajustar el control de temperatura.</li> <li>• Es necesario limpiar la placa recolectora de grasa y el recipiente de grasa.</li> <li>• Cubrir más del 70% de la superficie de cocción puede causar sobrecalentamiento de la parrilla.</li> <li>• Exceso de grasa en la carne y cocinar a temperaturas elevadas.</li> </ul>
Disminución del calor, "ruido de estallido"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanque de propano vacío.</li> <li>• Quemador(es) y/o tubos del quemador obstruidos.</li> </ul>
Zumbido en el regulador	Válvula del cilindro abierta demasiado rápido.
Manguera de suministro de gas de fusión	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tubo de suministro de gas y el regulador de su parrilla contienen un elemento térmico que cortará el flujo de gas entre 240°F y 300°F (115°C - 149°C), derritiendo el tubo de suministro y desconectándolo del cilindro de gas licuado (GLP).</li> <li>• Ventilación inadecuada debido a un espacio insuficiente en los laterales y la parte trasera de la parrilla.</li> <li>• Sobrecalentamiento por altas temperaturas de cocción y acumulación de grasa.</li> <li>• Acumulación de grasa en la taza y bandeja de recolección de residuos.</li> </ul>

Gracias por comprar esta parrilla **FEASTO**®.

El FEASTO le garantiza únicamente al consumidor-comprador original, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra original. La garantía de FEASTO no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal.

**RUST** no se considera una de fabricación o materiales defecto.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, FEASTO, a su criterio, reemplazará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. FEASTO se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, FEASTO se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades

**Nota: Esta garantía limitada solo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. A fecha de recibo con el número de modelo y el número de serie de compra serán necesarios para el servicio de garantía.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad. Cualquier cobertura de garantía será nula si esta aparato se utiliza con fines comerciales o de alquiler. Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable.

## **LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO EN EL SERVICIO DE GARANTÍA**

Cualquier falla o problema de funcionamiento debido a un accidente, uso indebido o incorrecto, alteración, uso para otros fines, vandalismo, instalación incorrecta o mantenimiento o reparación inadecuados, o el incumplimiento del mantenimiento de rutina, incluyendo, pero sin limitarse a, daños causados por insectos dentro de los tubos del quemador, como se especifica en el manual del propietario.

Deterioro o daños debidos a condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a exposición a productos químicos ya sea directamente o en el ambiente.

Costo de llamadas de servicios.

Costos de envío o transportación.

La recogida y el envío de su producto.

Costos de devolución o reinstalación.

Costo de mano de obra por reinstalación o reparaciones.

Responsabilidad por daños indirectos o consiguientes.


Esta garantía Limitada es la única garantía entregada por FEASTO y eemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular. Ni FEASTO ni el establecimiento minorista que ofrece este producto, tienen autoridad alguna para otorgar garantías o prometer otros recursos que sean adicionales o inconsistentes con los establecidos previamente.

La responsabilidad máxima de FEASTO, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

No devuelva piezas sin antes obtener la autorización de devolución de nuestro departamento de servicio al cliente.

Si tiene alguna duda sobre el nuevo montaje, la garantía o el anexo, por favor póngase en contacto con nuestro servicio al cliente. Estaremos encantados de ofrecer cualquier pieza de repuesto que necesite durante el período de garantía.

 [service@feastooutdoors.com](mailto:service@feastooutdoors.com)

 1-470-589-8732


 Lun.–Vie. 8:30 AM-5: 30 PM, EST

TABLE DES MATIÈRES

<b>Pour votre sécurité</b> .....	<b>35-37</b>
<b>Sécurité des bouteilles de gaz GPL</b> .....	<b>38-40</b>
<b>Instructions d'utilisation</b> .....	<b>41-43</b>
<b>Utilisation de votre gril</b> .....	<b>44-45</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>46-48</b>
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>49-50</b>
<b>Garantie Limitée</b> .....	<b>51</b>
<b>Schéma des pièces</b> .....	<b>52</b>
<b>Liste des pièces et du matériel</b> .....	<b>53</b>
<b>Assemblage</b> .....	<b>54-59</b>
<b>Liste des pièces de rechange</b> .....	<b>60</b>

**REMARQUE : N'UTILISEZ QU'UNE BOUTEILLE DE PROPANE JETABLE DE 16,4 oz (1 lb/453 g). BOUTEILLE DE PROPANE VENDUE SÉPARÉMENT**

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes nécessaires au bon assemblage et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Appelez-nous d'abord !

NE renvoyez PAS le gril au détaillant. Ce gril a été conçu selon des normes de qualité élevées. Si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce manuel de l'utilisateur ou si vous avez besoin de pièces détachées, veuillez appeler notre service de clientèle 470-589-8732.

**Symboles de sécurité**

Vous trouverez ci-dessous une explication du sens de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans ce guide.



Indique des conditions qui représentent un danger imminent; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.



Indique des conditions qui représentent un risque d'accident; à défaut de prendre les mesures correctives appropriées, la mort ou de graves blessures s'ensuivront.



Indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au Code sur l'entreposage et la manutention du propane, CSA B149.2, selon le cas.

Pour vérifier les codes locaux, consultez votre concessionnaire de gaz propane local ou votre entreprise de gaz naturel pour les procédures et règlements d'installation recommandés

## DANGER

**Ce gril n'est pas destiné à être installé dans ou sur un véhicule récréatif ou un bateau.**

## DANGER

**Si vous sentez du gaz:**

- **Coupez l'alimentation en gaz du gril.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si une odeur persiste, éloignez-vous du gril et appelez immédiatement les pompiers.**

## AVERTISSEMENT

- **Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **Une bouteille de GPL non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

## AVERTISSEMENT

- **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 d'assemblage.
- **NE MODIFIEZ PAS** le gril. Le gaz propane n'est pas du gaz naturel. La conversion ou la tentative de conversion au gaz naturel est dangereuse et annulera votre garantie.

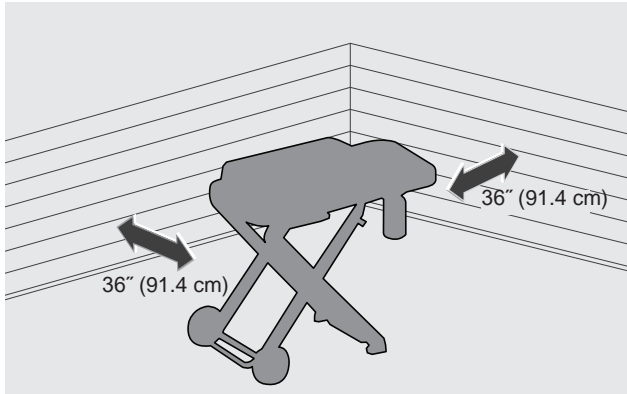
## DANGER

- Ce gril à gaz est conçu pour le gaz propane seulement.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance lors de l'utilisation.
- Suivez attentivement les instructions d'allumage lors de l'utilisation du gril.
- N'allumez pas les brûleurs avec le couvercle fermé.
- Si le gril n'est pas utilisé, le gaz doit être éteint au niveau de la bouteille d'alimentation.
- Testez l'étanchéité de l'appareil avant son utilisation initiale, chaque année, chaque fois que des composants de gaz sont remplacés, ou après avoir changé la bouteille de propane.
- Ne déplacez pas le gril lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.
- Gardez la zone de cuisson à l'écart des vapeurs inflammables et des liquides tels que l'essence, l'alcool et les matériaux combustibles.
- En cas d'incendie de graisse, éteignez le brûleur et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- Le gril est chaud lorsqu'il est utilisé; pour éviter les brûlures, **NE TOUCHEZ PAS** le couvercle, le foyer ou la tablette latérale.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques loin du gril chaud.
- Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez ce gril. Utilisez des mitaines ou des gants à gril résistants à la chaleur lorsque vous utilisez un gril.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il y a des preuves d'abrasion ou d'usure excessive ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé par un régulateur de pression de remplacement et un ensemble de tuyaux spécifiés par le fabricant du gril.
- Gardez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
- N'utilisez pas d'eau, de bière ou d'autres liquides pour contrôler les montées de flammes.
- Nettoyez le bac à graisse régulièrement pour éviter l'accumulation, ce qui peut entraîner un incendie de graisse.

## POSITIONNEMENT DE VOTRE GRIL

Lisez l'intégralité du manuel d'utilisation avant d'utiliser ce gril.

- Maintenez un dégagement approprié aux combustibles de 36 po (91.4 cm) à l'arrière et sur les côtés du gril. Un dégagement supplémentaire est recommandé près du revêtement de vinyle ou des vitres en verre.



- N'utilisez ce gril à gaz à l'extérieur que dans un espace bien ventilé.
- Ne l'utilisez pas à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'un porche grillagé, d'un belvédère, de toute autre zone fermée ou sous une structure combustible en surplomb.
- Ce gril à gaz ne doit pas être installé ou utilisé dans les véhicules récréatifs, les véhicules utilitaires sport, les camions, les voitures ou les bateaux.
- Évitez de l'installer dans des endroits venteux. Les vents violents nuisent aux performances de cuisson du gril à gaz.
- N'utilisez jamais ce gril à gaz dans des zones fermées, car cela pourrait entraîner une accumulation de gaz à partir d'une fuite causant une explosion ou une accumulation de monoxyde de carbone qui pourrait entraîner des blessures ou la mort.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables lorsqu'il est utilisé.



## AVERTISSEMENT

### RANGEMENT

- La bouteille de propane doit être débranchée lorsque le gril à gaz n'est pas utilisé et lors du transport de ce gril.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables à proximité de ce gril.
- La bouteille de propane doit être entreposée à l'extérieur hors de la portée des enfants et ne doit pas être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Après une période d'entreposage et/ou de non-utilisation, le gril devrait être vérifié pour les fuites de gaz et les obstructions du brûleur avant utilisation.
- L'entreposage du gril à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille de propane est déconnectée et retirée du gril.
- Lorsque le gril à gaz doit être entreposé à l'intérieur, le raccordement entre la bouteille de propane et le gril à gaz doit être déconnecté et la bouteille retirée et entreposée à l'extérieur dans un espace bien ventilé hors de la portée des enfants.



## AVERTISSEMENT

### CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.
2. Cet article contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés de plomb, qui, selon l'État de la Californie, causent le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.

Pour plus d'informations, visitez le site:

[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**Veillez vous laver les mains après avoir manipulé ce produit.**

## BOUTEILLE DE PROPANE QU'EST-CE QUE LE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL)

Le gaz de pétrole liquéfié (aussi appelé gaz GPL, le propane liquide ou le propane) est non toxique, inodore et incolore lorsqu'il est produit. Pour votre sécurité, le gaz propane a reçu une odeur (comme le chou pourri) afin qu'il puisse être détecté. Le gaz propane est extrêmement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air. Il devient liquide lorsqu'il est stocké sous haute pression à l'intérieur d'une bouteille et se vaporise lorsqu'il est libéré. Le gaz propane est plus lourd que l'air et a tendance à s'accumuler dans les zones basses. Il est important qu'il n'y ait pas de connexions qui fuient sur votre gril à gaz portable, car elles pourraient causer un incendie ou une explosion. Consultez la section Test d'étanchéité.

## INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE GAZ PROPANE ET LES CONNEXIONS DE RÉGULATEUR

Ce gril nécessite une bouteille propane jetable de 1 lb (454 g) équipée d'une connexion de type CGA n° 600 mâle. Cette bouteille a une connexion d'assise positive, qui ne permettra pas l'écoulement de gaz jusqu'à ce qu'un joint positif ait été atteint.

## TUYAU DE SÉCURITÉ ET RÉGULATEUR

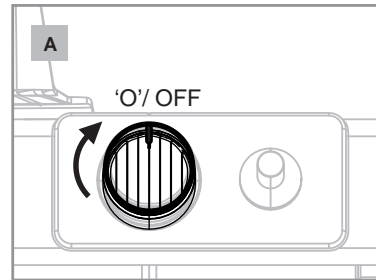
CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ du couplage à fermeture rapide QCC-1.

1. Le gaz ne circulera pas tant qu'une connexion positive n'aura pas été effectuée.
2. Un élément thermique coupera le débit de gaz entre 240 °F (116 °C) et 300 °F (149 °C). L'arrêt thermique d'urgence peut entraîner la fusion d'un tuyau du régulateur.
3. Lorsqu'elle est activée, la fonction de limitation de débit limite le débit de gaz à 10 pieds cubes par heure.

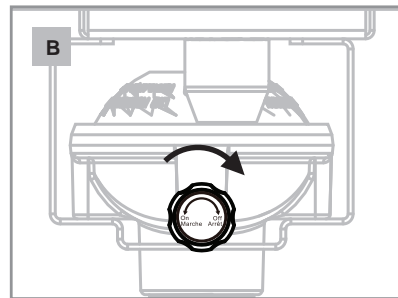
Votre gril portatif au gaz sur chariot pliant TurismoMC est équipé d'un régulateur CGA n° 600. Ce régulateur est un dispositif pour contrôler et maintenir une pression de gaz uniforme lorsque le gaz est libéré de la bouteille de propane. N'essayez PAS de connecter ce régulateur à une autre bouteille de propane jetable non équipée d'un raccord CGA n° 600 d'accouplement. Utilisez uniquement le régulateur de pression fourni avec ce gril. Les régulateurs de pression de remplacement doivent être fournis par le fabricant ou spécifiés par celui-ci. Le régulateur fournit une pression de 11 pouces colonne d'eau au gril et a un raccord femelle de type CGA n° 600.

## INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE :

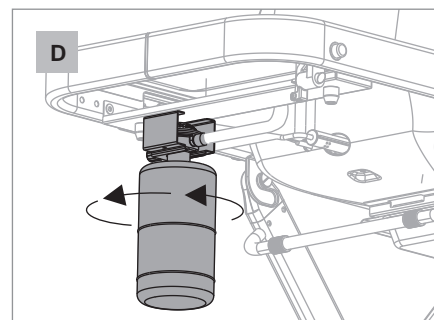
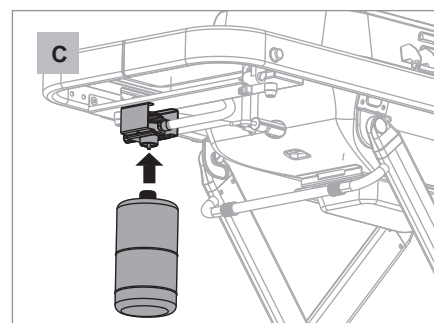
1. Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est éteint «O» en le poussant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à la position d'arrêt «0» (figure A).



2. Assurez-vous que la vanne du régulateur de gaz est fermée (figure B).



3. Retirez le bouchon en plastique du haut de la bouteille de propane de 1 lb.
4. Poussez fermement la bouteille de propane dans le régulateur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré; serrez à la main seulement (figures C et D).



### DISPOSITIF DE LIMITATION DE DÉBIT DU RÉGULATEUR

Si vous rencontrez l'un des problèmes de performance suivants, vous avez peut-être activé la fonction de limitation de débit de votre régulateur :

- Les brûleurs ne deviennent pas assez chauds
- Flamme de brûleur basses ou incomplètes.
- Basse pression de gaz.
- Difficulté à allumer tous les brûleurs ou les brûleurs ne restent pas allumés.

### RÉINITIALISATION DE LA FONCTION DE LIMITATION DE DÉBIT DU RÉGULATEUR

Avec le bouton de commande et le régulateur d'alimentation en gaz en position «ARRÊT».

1. Enlevez de la bouteille de propane.
2. Tournez le bouton de commande à la position «MAX» et laissez reposer pendant 1 à 3 minutes, permettant à tout l'excès de gaz dans le collecteur de se dissiper.
3. Tournez le bouton de commande de gaz en position d'arrêt.
4. Rebranchez la bouteille de propane. Serrez à la main seulement et effectuez un test d'étanchéité (page 40) pour assurer une connexion positive.
5. Ouvrez LENTEMENT le régulateur d'alimentation en gaz. Attendez environ 5 secondes pour que le tuyau et la pression du régulateur se stabilisent.
6. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens antihoraire à la position «MAX».
7. Appuyez sur le bouton d'allumage. Répétez si le brûleur ne s'allume pas.
8. Si le brûleur ne s'enflamme pas, tournez le bouton de commande à la position «ARRÊT» et attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dégager, avant de tenter d'allumer le brûleur, ou suivez la procédure d'allumage par l'allumette.

### AVERTISSEMENT

Si la bouteille de propane est ouverte trop rapidement, le dispositif de limitation de débit dans le régulateur s'activera, limitant le débit de gaz de la bouteille de propane.

### AVERTISSEMENT

Évitez d'activer la fonction de limitation de débit en suivant les procédures appropriées de démarrage et d'arrêt et en effectuant un test d'étanchéité complet et une vérification de sécurité pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuites dans le système et qu'une connexion positive a été faite entre la source de gaz et l'ensemble de collecteur.

## PROCÉDURE DE VÉRIFICATION DES FUITES

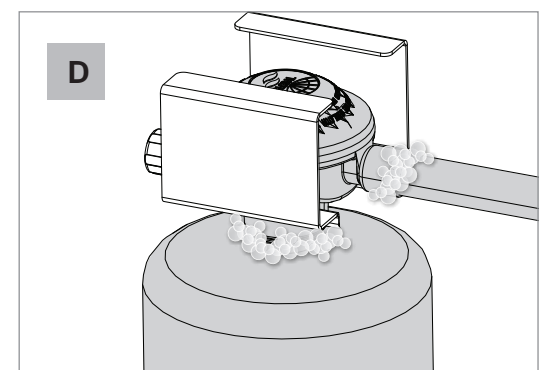
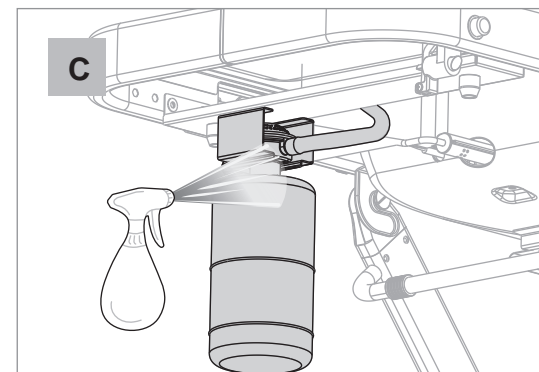
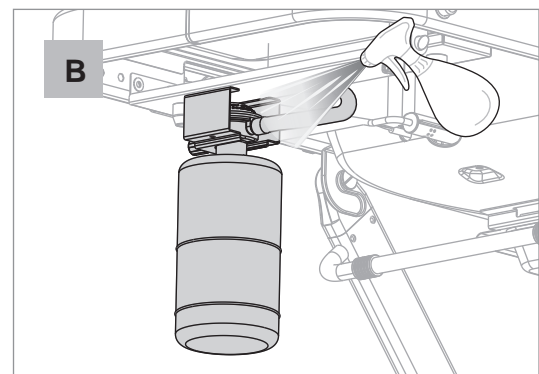
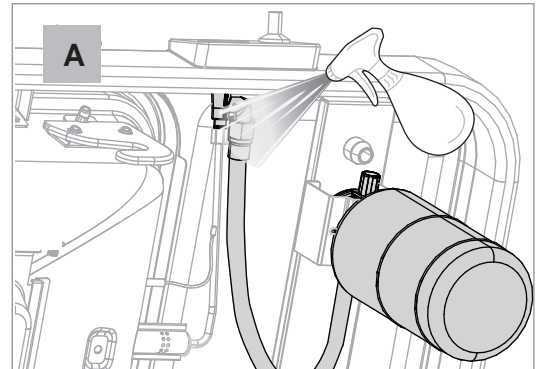
Un test d'étanchéité est utilisé pour vérifier que le gaz ne s'échappe d'aucune connexion et pour assurer l'intégrité de toutes les connexions.

### UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ DOIT ÊTRE EFFECTUÉ

- Après l'assemblage.
- Avant d'allumer votre gril à gaz pour la première fois.
- Chaque fois que la bouteille de gaz a été changée.
- Après un trajet, en particulier sur des routes accidentées ou cahoteuses.
- Après une période prolongée d'entreposage ou de non-utilisation.

### COMMENT EFFECTUER UNE VÉRIFICATION DES FUITES

1. Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est éteint «0» en le poussant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à la position d'arrêt «0».
2. Mélangez une solution d'une partie d'eau et une partie de savon à vaisselle dans une bouteille de pulvérisation.
3. Pulvérisez la solution sur le régulateur et le raccord du réservoir, le tuyau du régulateur et le raccord du régulateur et de la vanne. Regardez si des bulles se forment, ce qui indiquera une fuite de gaz, un défaut ou une connexion endommagée (figure A, B et C).
4. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite.
  - a) Si la fuite se trouve au niveau de la bouteille de propane (figure D), retirez la bouteille de propane et installez une bouteille de propane différente. Effectuez un test d'étanchéité. Si la fuite persiste, retirez la bouteille et ne faites pas fonctionner le gril.
  - b) Si la fuite se trouve au niveau du régulateur ou du raccord de la vanne, serrez toutes les connexions et effectuez un autre test d'étanchéité.
5. Si les bulles n'apparaissent pas, le test d'étanchéité est terminé. Rincez les connexions pour éliminer la solution savonneuse corrosive et passez aux instructions d'allumage.



### MISE EN GARDE

- LES FUITES DE GAZ PEUVENT PROVOQUER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION.
- EFFECTUEZ TOUJOURS LA VÉRIFICATION DES FUITES À L'EXTÉRIEUR DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ, LOIN DE TOUTE SOURCE D'INFLAMMATION.
- ASSUREZ-VOUS QUE LE GRIL N'EST PAS UTILISÉ ET EST FROID AU TOUCHER.
- NE FUMEZ PAS PENDANT UN TEST DE FUITE.
- N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES DE GAZ.

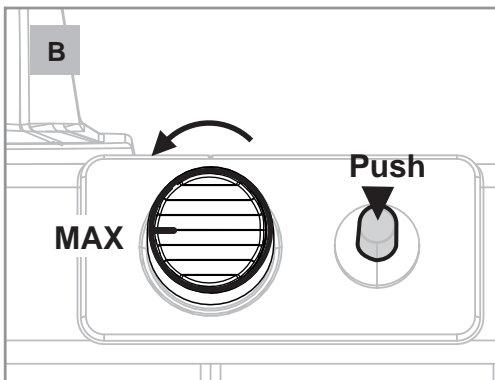
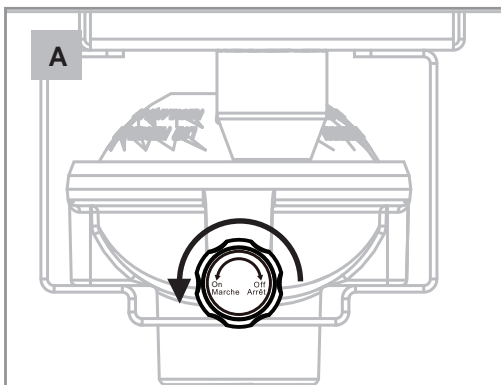
### CONSIGNES D'ALLUMAGE

#### AVANT D'ALLUMER

1. Ouvrez le couvercle du gril
2. Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est en position «OFF » (arrêt).
3. Assurez-vous que le régulateur de gaz est en position d'arrêt.

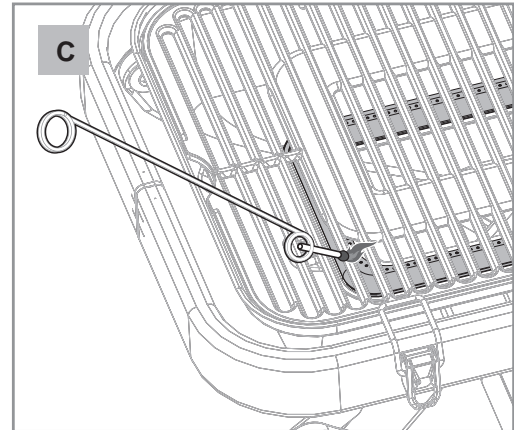
#### ALLUMAGE

4. Tournez LENTEMENT la vanne du régulateur de gaz sur «MARCHÉ», dans le sens antihoraire. Attendez 5 secondes (figure A).
5. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens antihoraire à la position «MAX» (figure B).
6. Appuyez sur le bouton d'allumage (figure B). Répétez si le brûleur ne s'allume pas.
7. Si le brûleur ne s'enflamme pas, tournez le bouton de commande à la position «ARRÊT» et attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dégager, avant de tenter d'allumer le brûleur, ou suivez la procédure d'allumage par l'allumette.



### PROCÉDURE D'ALLUMAGE PAR ALLUMETTE

1. Allumez une allumette et positionnez-la dans le porte-allumette comme le montre la figure C. Positionnez le porte-allumette à travers les grilles du gril, près des ports du brûleur.
2. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire.



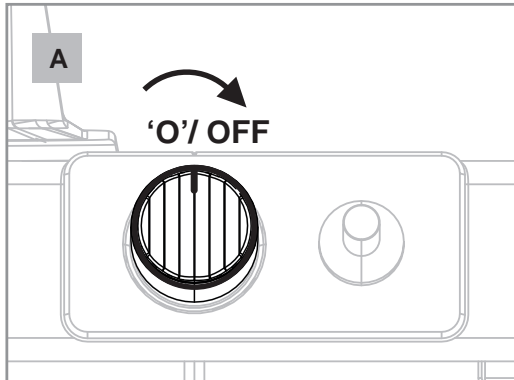
### PROCÉDURE D'ARRÊT

1. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens antihoraire à la position «OFF ».
2. Éteignez la vanne du régulateur de gaz en le tournant dans le sens horaire.

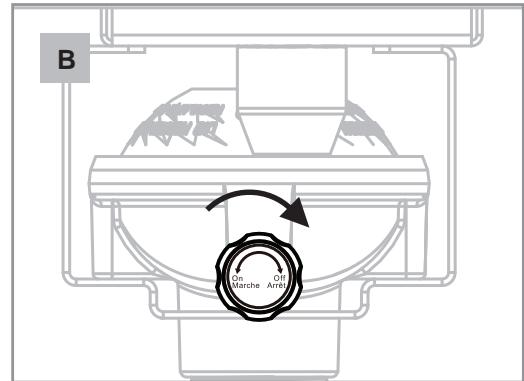
### AVERTISSEMENT

NE PENCHEZ JAMAIS VOTRE TÊTE DIRECTEMENT AU-DESSUS DU GRIL LORSQUE VOUS TENTEZ D'ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX, POUR PRÉVENIR D'ÉVENTUELLES BLESSURES. DE MULTIPLES TENTATIVES DE RALLUMAGE DES BRÛLEURS POURRAIENT ENTRAÎNER UNE ACCUMULATION DE GAZ ET UN ÉCLAIR DE FLAMMES. SI VOUS ÉPROUVEZ DE LA DIFFICULTÉ À L'ALLUMAGE DE L'APPAREIL, CONSULTEZ LA SECTION DÉPANNAGE DE CE MANUEL.

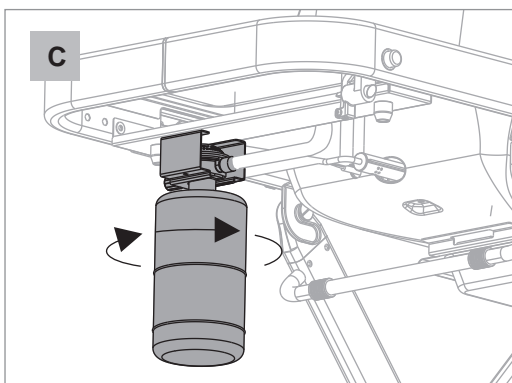
### RETRAIT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE



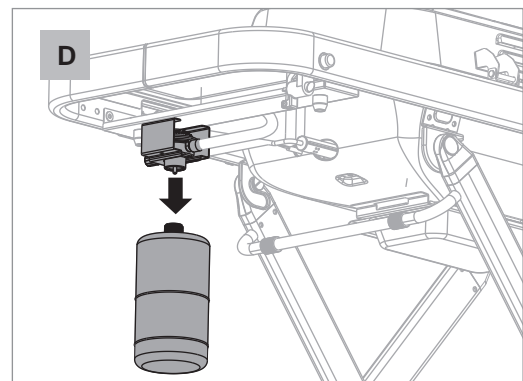
1. Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est éteint «0» en le poussant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à la position d'arrêt «0» (figure A).



2. Assurez-vous que le régulateur d'alimentation en gaz est éteint (figure B).



3. Dévissez la bouteille de propane du régulateur et retirez-la du gril (figures C et D).  
4. Placez le capuchon en plastique sur la bouteille



#### AVERTISSEMENT

La bouteille de propane doit être retirée chaque fois que le chariot est abaissé.

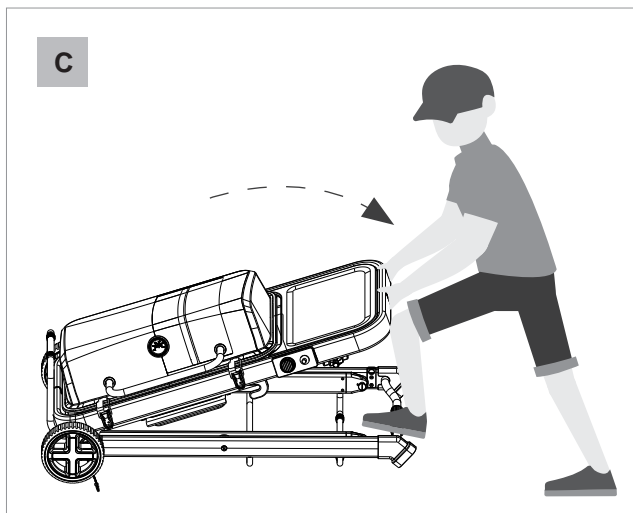
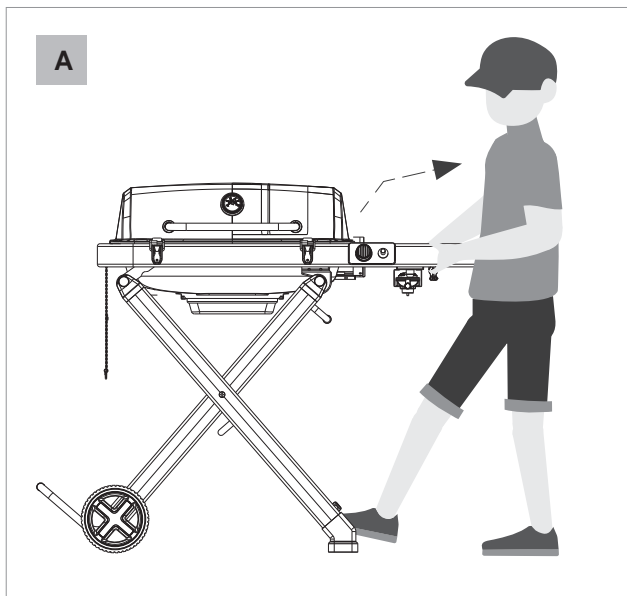
#### AVERTISSEMENT

- Utilisez des bouteilles portant la mention «Propane» seulement.
- N'entrez jamais une bouteille de gaz propane de recharge.
- Veillez à ne pas croiser le filetage lors de l'installation de la bouteille. N'utilisez pas d'outils pour serrer la bouteille.
- Le bouchon anti-poussière devrait être en place lorsque la bouteille de propane n'est pas utilisée pour empêcher la saleté et les débris d'entrer.
- Passez en revue les instructions sur la bouteille de propane avant de l'utiliser. Une bouteille bosselée ou rouillée peut être dangereuse. Jetez la bouteille si des particules de rouille ou des débris se trouvent dans la zone de connexion de la bouteille de propane.

### ABAISSMENT DU GRIL

Avant d'abaisser votre gril et de transporter le gril portable au gaz sur chariot pliant TurismoMC, vérifiez toujours ce qui suit.

- Le bouton de commande du brûleur doit être réglé sur ARRÊT /«O».
- Le régulateur d'alimentation en gaz doit être réglé sur «ARRÊT».
- La bouteille de propane doit être enlevée.
- Le couvercle doit être verrouillé.
- Le gril doit être refroidi et le bac à graisse enlevé, nettoyé et repositionné.



En position surélevée, placez votre pied sur le C pied à la base du gril, saisissez le cadre de la table latérale et soulevez soigneusement vers vous pour désengager le dessus du gril des supports de pattes avant d'abaisser lentement le gril. Vous entendrez un « déclic » lorsque le chariot est verrouillé (figures A-C).



#### MISE EN GARDE

ÉVITEZ LES BLESSURES CORPORELLES OU LES DOMMAGES AU GRIL. SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS ABAISSEZ LE CHARIOT. GUIDEZ TOUJOURS LE CHARIOT TOUT EN LE DÉPLAÇANT VERS LA POSITION BASSE. MAINTENEZ UNE PRISE CONSTANTE DU CADRE DE LA TABLE LATÉRALE.

### PREMIÈRE UTILISATION

1. Effectuez un brûlage initial.
2. Chauffez le gril sur le réglage le plus élevé, avec le couvercle fermé pendant au moins 20 minutes avant de griller pour la première fois, ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 260 °C (500 °F). Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril à gaz émet une légère odeur. Il s'agit d'une condition temporaire normale causée par le « brûlage » des peintures internes et des lubrifiants utilisés dans le processus de fabrication, et cela ne se reproduira pas.

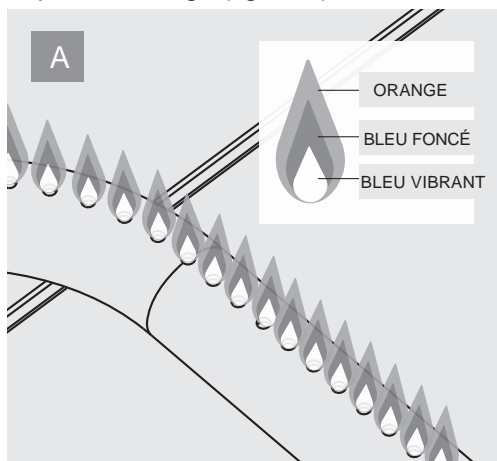


#### MISE EN GARDE

Une fois allumé, confirmez que le brûleur est correctement allumé et que le motif de flamme est comme vous le souhaitez. Si le motif de flamme est autre que la normale, consultez le guide de dépannage pour connaître les mesures correctives.

### MOTIF DE FLAMME DE BRÛLEUR CORRECT

Le motif de flamme du brûleur est un indicateur clé du bon fonctionnement ou du mauvais fonctionnement du système de cuisson. Lorsque le brûleur fonctionne correctement, vous verrez un motif de flamme spécifique. Vous devez voir des flammes de hauteur de 2,5 cm/1 po pour tous les orifices de brûleur lorsque les brûleurs sont réglés sur « ÉLEVÉ » avec des flammes bleues avec pointes orange (figure A).



Référez-vous à la section de dépannage aux pages 31 si vous rencontrez l'un des problèmes suivants :

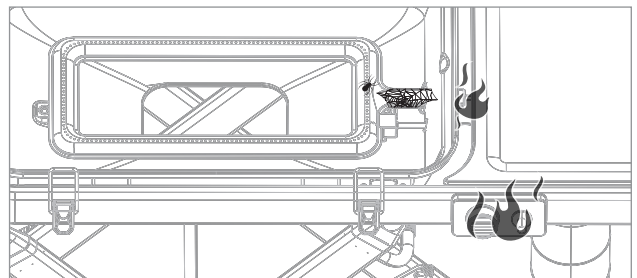
- Grandes flammes de brûleurs jaunes indisciplinées ou irrégulières.
- L'odeur de gaz en conjonction avec des flammes irrégulières.
- Basses températures ou chaleur inégale.

Vos brûleurs de grils sont conçus pour mélanger l'oxygène et le propane à un rythme qui permet des flammes optimales. Si les trous des brûleurs, l'obturateur d'air ou le venturi sont bloqués, cela affectera le mélange de propane et d'air, provoquant des flammes faibles ou incohérentes ou des flammes provenant de l'ouverture du venturi du brûleur.

### BLOCAGE DE VENTURI DE BRÛLEUR

Les blocages dans le venturi du brûleur causés par des araignées, des insectes et des nids peuvent provoquer un retour de flamme.

Un retour de flamme se produit lorsqu'un blocage dans le tube venturi causé par des araignées, des insectes et des nids bloque l'écoulement du gaz, le forçant à revenir vers le panneau de commande et le bouton de commande. Le gaz enflammé, s'il n'est pas détecté, peut provoquer un incendie dans cette zone. Si vous rencontrez l'une des caractéristiques d'un retour de flamme, Fermez la bouteille de propane et éteignez le gril immédiatement. Suivez la procédure de nettoyage du brûleur décrite dans la section d'entretien du présent manuel.



Caractéristiques d'un retour de flamme :

- Un feu brûlant à l'extérieur du boîtier de cuisson, habituellement visible derrière ou sous le panneau de commande.
- Boutons de commande chauds ou en état de fonte.
- De grandes flammes jaunes et indisciplinées accompagnées de l'odeur de gaz.
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou partiellement.



#### AVERTISSEMENT

Avertissement : dès que vous voyez des flammes jaunes et indisciplinées, un brûleur mal allumé accompagné de l'odeur de gaz, éteignez votre gril et effectuez l'entretien du nettoyage du brûleur décrit dans la section maintenance de ce manuel.

## COMMENT ÉVITER LES INCENDIES DE GRAISSE

Un feu brûlant à l'intérieur de la boîte de brûleur de gril peut devenir incontrôlable s'il n'est pas surveillé. Un feu de graisse est généralement accompagné de flammes élevées, de beaucoup de fumée et de suie noire. L'incendie peut causer des carbonisations à l'intérieur du couvercle du gril ou des panneaux latéraux du couvercle (à l'intérieur et à l'extérieur), peut endommager l'indicateur de température ou causer une coloration brunâtre sur les couvercles en acier inoxydable et l'accumulation de suie et de cendres sur les grilles de cuisson.

Prévenir les feux de graisse par les méthodes suivantes :

- Élimination de l'accumulation de graisse sur les pièces clés telles que les déflecteurs de flamme, les grilles de cuisson et la boîte de brûleur.
- Nettoyage fréquent de la plaque de collecte de graisse et du gobelet à graisse.
- Réduisez toujours la température de cuisson, après le PRÉCHAUFFAGE.
- Faites brûler l'accumulation sur les grilles de cuisson et les déflecteurs de flamme après chaque utilisation.



### AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ JAMAIS DE FARINE OU D'EAU POUR ESSAYER D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE.



### MISE EN GARDE

FAITES PREUVE D'UNE CERTAINE PRUDENCE LORSQUE VOUS UTILISEZ CE GRIL ET RESPECTEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

## MONTÉES DE FLAMMES

Les montées de flammes se produisent lorsque les gouttes de nourriture tombent sur le brûleur ou s'accumulent à l'intérieur du foyer et s'enflamment. Les montées de flammes peuvent augmenter la température du gril et augmenter le risque d'un feu de graisse plus dangereux.

**Pour éviter les montées de flammes, procédez comme suit :**

- Parez l'excédent de gras de la viande avant de procéder à sa cuisson.
- Appliquez toujours des sauces après la cuisson.
- Faites toujours cuire avec le couvercle abaissé et faites cuire au réglage thermique le plus bas et le plus efficace.
- Effectuez un entretien régulier des grilles de cuisson et de la boîte de brûleur pour éviter l'accumulation de graisse. Des flambées fréquentes indiquent qu'un entretien est nécessaire.
- Surveillez attentivement le gril pendant la cuisson et baissez le niveau de flamme à bas, ou éteint, si les montées de flamme s'intensifient.

## MESURES DE PRÉCAUTION

Le bicarbonate de soude est l'agent le plus efficace pour éteindre un incendie. Le bicarbonate de soude, tout comme le sel, coupera rapidement l'oxygène au feu, étouffant la flamme. Gardez une boîte de bicarbonate de soude et/ou un extincteur près du gril.

Un nettoyage et un entretien réguliers sont essentiels pour assurer une longue durée de vie à votre gril et des performances optimales. Évitez les problèmes liés à la chaleur inégale, aux basses températures, aux flammes irrégulières et aux feux de retour de flammes en suivant le calendrier d'entretien et les étapes de nettoyage décrites dans ces pages.

### ⚠ MISE EN GARDE

Avant d'effectuer l'entretien:

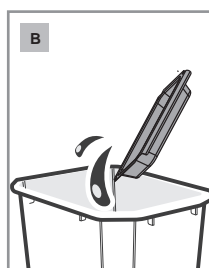
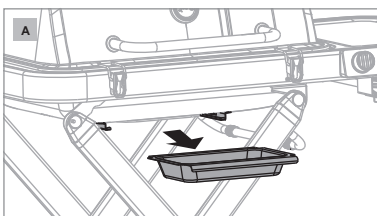
1. La bouteille de propane doit être fermée et déconnectée.
2. Le gril doit être réglé sur «O» /ARRÊT.
3. Le gril doit être complètement refroidi avant de tenter de nettoyer l'une de ses parties.

### NETTOYAGE DU BAC À GRAISSE

1. Retirez le bac à graisse coulissant en le tirant vers l'avant.
2. Grattez le contenu refroidi du bac à graisse dans un récipient à ordures et essuyez-le avec une serviette en papier.
3. Réinstallez le bac à graisse.

### ⚠ MISE EN GARDE

Si la graisse est encore chaude, portez un gant résistant à la chaleur pour retirer le bac à graisse et jetez le contenu dans un récipient résistant à la chaleur. Consultez la figure B.

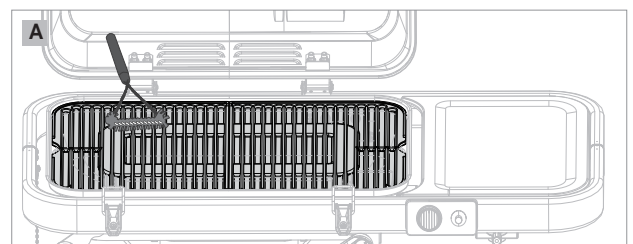


### ⚠ AVERTISSEMENT

- Soyez prudent lorsque vous retirez le bac à graisse. Prévoyez plus de temps pour que la graisse refroidisse avant de toucher le bac à graisse.
- Utilisez des gants de gril résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le gril.
- Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués lorsque le gril est éteint et que la vanne du régulateur de gaz propane est éteinte et déconnectée.

### NETTOYAGE DE LA GRILLE ET DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pendant que le gril est encore chaud, utilisez une brosse à gril pour éliminer toute accumulation sur la surface de la grille du gril. Consultez la figure A.

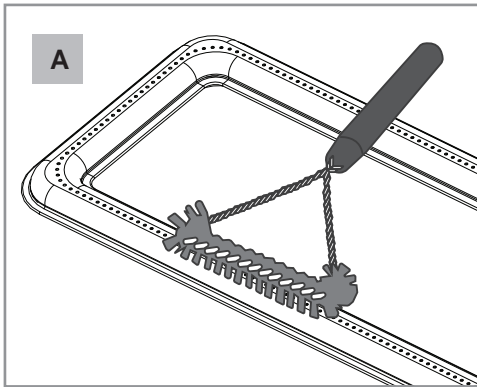


### POUR UNE ACCUMULATION EXCESSIVE

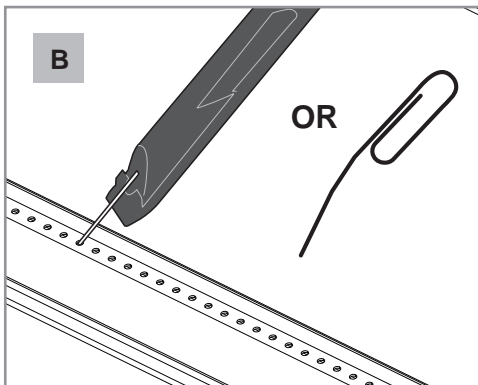
1. Utilisez de l'eau tiède et du savon avec une éponge pour éliminer les résidus sur la surface de cuisson.
2. Rincez la surface et séchez-la soigneusement avec une serviette.
3. Pendant le nettoyage, vérifiez les grilles pour détecter tout dommage.
4. Appliquez de l'huile végétale sur les zones endommagées pour protéger contre la rouille et d'autres dommages.

### NETTOYAGE DU BRÛLEUR

Il est essentiel de garder le brûleur exempt de blocages, y compris les araignées, les insectes, les nids et autres débris qui peuvent bloquer les orifices du brûleur.



1. Nettoyez la surface du brûleur – utilisez une brosse à gril propre pour éliminer l'accumulation, y compris la corrosion de la surface. N'utilisez pas de brosse à gril usée pour nettoyer la surface de cuisson. Consultez la figure A.



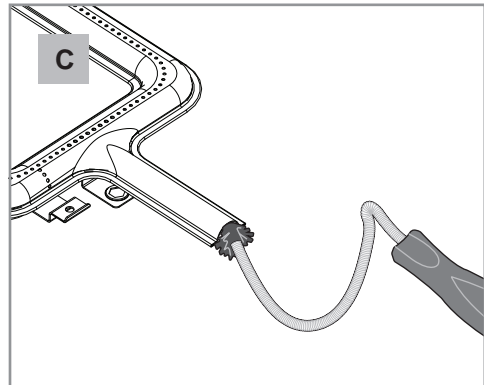
2. Nettoyez les orifices du brûleur : utilisez un fil ou un trombone pour enlever les blocages des orifices. N'essayez jamais d'agrandir les ports. Consultez la figure B.



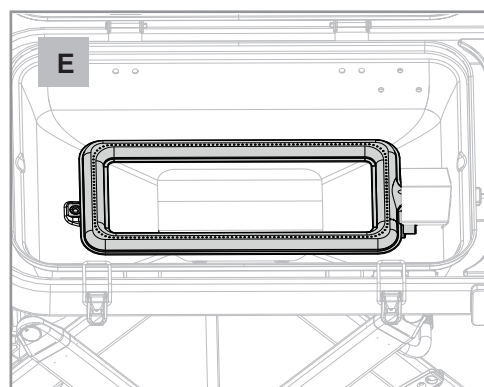
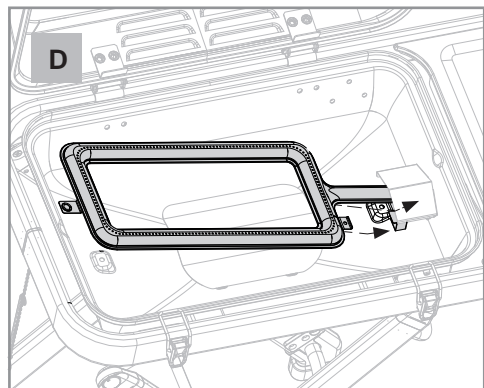
**DANGER**



Veillez à ne pas endommager ou déconnecter le connecteur de l'électrode.  
Vérifiez si l'électrode n'est pas endommagée ou s'il y a de la corrosion.



3. Nettoyez l'intérieur du brûleur : retirez le matériel et soulevez le brûleur pour exposer le venturi du brûleur. Utilisez une brosse pour venturi pour enlever tous les débris de l'intérieur du brûleur. Secouez tous les débris en vrac de l'intérieur du brûleur. Consultez la figure C.



4. Réinstallez le brûleur en veillant à ce que le venturi du brûleur soit repositionné en toute sécurité au-dessus du jet de soupape de gaz. Consultez les figures D et E.

### NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL

Une accumulation excessive à l'intérieur du foyer peut entraîner des incendies de graisse dangereux, des montées de flammes et une surchauffe.

1. Vérifiez souvent l'intérieur du foyer pour éliminer toute accumulation de graisse ou les restes de particules de nourriture. Retirez la grille et la plaque de cuisson pour exposer le foyer.
2. Utilisez un grattoir en plastique pour enlever les débris des côtés et du bas du foyer et portez une attention particulière au bouclier thermique au-dessus du bac à graisse. Grattez toute accumulation dans le bac à graisse ci-dessous.
3. Pour une accumulation tenace, utilisez un dégraissant de grill pour desserrer les débris, puis répétez l'étape 2. Suivez les instructions sur le dégraissant pour de meilleurs résultats.

**ATTENTION:** Nettoyez le foyer avant de déplacer le grill pour éviter les fuites de graisse.

### NETTOYAGE DES SURFACES THERMO-LAQUÉES EXTÉRIEURES ET DES SURFACES EN ÉMAIL DE PORCELAINE

1. Nettoyez les surfaces enduites de poudre et de porcelaine avec de l'eau chaude savonneuse.
2. Après avoir essuyé toutes les surfaces, rincez-les abondamment à l'eau.
3. Séchez les surfaces avec un chiffon doux.



#### MISE EN GARDE

N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques sur les surfaces peintes, car ils pourraient enlever la peinture et endommager de façon permanente la surface, la laissant sans protection.

### DÉPLACEMENT DU GRIL

- Ne déplacez pas le grill lorsqu'il est chaud.
- Nettoyez le bac à graisse avant de déplacer le grill pour éviter les déversements.
- Vérifiez toutes les connexions de gaz pour les fuites qui pourraient se produire pendant le transport.
- Assurez-vous que le couvercle est verrouillé.
- Une fois le chariot abaissé, le loquet automatique du chariot s'engage pour sécuriser le chariot en position pliée.
- Une fois le chariot abaissé et verrouillé, le grill est prêt à être déplacé.
- Déplacez le grill lentement et évitez le terrain qui peut causer des dommages au grill ou faire basculer le grill.
- Ne courez pas en trainant le grill derrière vous, car cela peut causer des blessures corporelles.
- Faites toujours une vérification de sécurité du brûleur après le déplacement pour vous assurer que le brûleur est toujours bien assis sur l'orifice de gaz.
- Ne soulevez pas le grill par la poignée du couvercle, car cela pourrait endommager le loquet du couvercle.

### RANGEMENT

- Assurez-vous que toutes les pièces, y compris le foyer et le bac à graisse, sont propres avant de ranger le grill.
- La grille doit être nettoyée et enveloppée dans une serviette dans un endroit frais et sec pour éviter que l'humidité ne cause de la rouille et de la corrosion.
- Recouvrez le brûleur d'un léger revêtement d'huile pour éviter la rouille.
- Si le grill est entreposé à l'intérieur dans une remise ou un garage, la bouteille de propane doit être retirée et entreposée à l'extérieur.
- Si vous l'entrezposez à l'extérieur, assurez-vous que le grill est recouvert d'une housse toutes saisons.

Problème	Causes / Solution
Les brûleurs ne s'allument pas (avec allumeur ou allumette)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucun raccordement positif n'a été établi entre la bouteille, le régulateur et le gril.</li> <li>• Faible niveau de propane ou hors de propane.</li> <li>• La vanne d'alimentation en gaz est éteinte.</li> <li>• Les brûleurs ne sont pas correctement logés sur les orifices de valve.</li> <li>• Le régulateur de gaz du gril portable comprend une fonction de limitation de débit pour la sécurité des consommateurs. Cette caractéristique mesure la quantité de propane qui passe par le régulateur pour assurer que les niveaux sont sécuritaires. Si le débit à travers le régulateur est trop élevé (c.-à-d. un symptôme d'une fuite importante ou une mauvaise séquence d'allumage), la fonction de limitation du débit sera déclenchée, limitant le débit de propane. Ce système de sécurité peut être activé accidentellement en mettant le bouton de commande sur marche trop rapidement ou en laissant le bouton de commande ou la vanne d'alimentation en gaz en position MARCHE, avant de connecter une bouteille de propane.</li> </ul>
Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur (pas d'étincelle)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fil d'électrode débranché de l'allumeur piézo-électrique.</li> <li>• Allumeur piézo-électrique défectueux.</li> </ul>
Bouton de commande fondu / feu au niveau du bouton de commande et panneau de commande	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tube venturi du brûleur a un blocage.</li> <li>• Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz</li> </ul>
Feu à n'importe quelle connexion	<p>Le gaz fuit d'une connexion défectueuse. Serrez les connexions ou remplacez les pièces endommagées. Effectuez un test d'étanchéité sur toutes les connexions avant de cuire à nouveau sur le gril.</p>
Gril trop chaud	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Montée de flammes excessives. Entretien requis.</li> <li>• Réglez le bouton de commande de la température à des températures plus basses.</li> <li>• Accumulation de graisse dans le foyer. Entretien requis.</li> <li>• Réinitialisation du régulateur requise ou remplacement du régulateur requis.</li> </ul>
Flammes de fumées jaunes / odeur de gaz	<p>Blocage des tubes de brûleur et/ou du brûleur.</p>
La flamme s'éteint lorsque le bouton de commande est réglé sur « BAS »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé en raison d'une fuite, d'une mauvaise connexion ou d'une mauvaise séquence d'allumage.</li> <li>• Faible niveau de propane ou hors de propane.</li> <li>• Vent fort. Déplacez le gril pour le protéger du vent. Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz.</li> </ul>
Faible chauffage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé en raison d'une fuite, d'une mauvaise connexion ou d'une mauvaise séquence d'allumage. Effectuez un test d'étanchéité. Effectuez une réinitialisation du régulateur.</li> <li>• Vérifiez la présence de tuyau plié ou tordu.</li> <li>• Par temps plus froid, préchauffez le gril pendant de plus longues périodes.</li> </ul>

Problème	Causes / Solution
Trop de chaleur / montée de flamme excessive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accumulation de graisse autour du système de brûleur provoquant des montées de flammes dangereuses et un surchauffage.</li> <li>• Cuisson sur le réglage « MAX », sans réglage du contrôle de la température.</li> <li>• La plaque de collecte de graisse et le gobelet à graisse doivent être nettoyés.</li> <li>• Couvrir plus de 70 % de la surface de cuisson peut entraîner une surchauffe du gril.</li> <li>• Excès de graisse sur la viande et cuisson à haute température.</li> </ul>
L'intérieur du couvercle s'écaille.	Le couvercle intérieur est en aluminium non peint. L'accumulation de graisse s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez soigneusement.
Bruit de bourdonnement provenant du régulateur	La vanne de la bouteille a été ouverte trop rapidement.
Tuyau d'alimentation en gaz en état de fonte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tuyau d'alimentation en gaz et le régulateur de votre gril contiennent un élément thermique qui arrête le flux de gaz entre 240 °F et 300 °F, en faisant fondre le tuyau d'alimentation et en se déconnectant essentiellement de la bouteille de propane.</li> <li>• Mauvaise ventilation causée par un dégagement inapproprié sur les côtés et à l'arrière du gril.</li> <li>• Surchauffe causée par les températures de cuisson élevées et l'accumulation de graisse.</li> <li>• Accumulation de graisse dans un gobelet et un plateau à graisse à nettoyage rapide.</li> </ul>

Merci d'avoir acheté ce gril **FEASTO**® .

Le FEASTO garantit à l'acheteur initial, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et entretenu de la façon recommandée. La garantie de FEASTO ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La rouille n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériaux.

Durant la période de garantie déclarée, FEASTO, à sa discrétion, remplacera gratuitement tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. FEASTO se réserve le droit d'exiger que les pièces défectueuses soient retournées, en port et/ou en fret prépayé par le consommateur pour examen et examen. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, FEASTO se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessera.

Remarque: Cette garantie limitée n'est disponible que pour l'original propriétaire du produit et n'est pas transférable. Un reçu de vente daté avec le numéro de modèle et le numéro de série sera nécessaire pour le service de garantie.

Cette garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des inconvénients, de la nourriture, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Toute couverture de garantie est nulle si ce appareil de cuisson est utilisé à des fins commerciales ou de location. Cette garantie limitée s'applique **UNIQUEMENT** au fonctionnement du produit et ne couvre pas les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques, ou par les outils utilisés dans l'assemblage ou l'installation de l'appareil, l'oxydation des surfaces ou décoloration des surfaces en acier inoxydable

### **CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE**

Toutes défaillances ou difficultés au niveau du fonctionnement causées par un accident, l'abus, une mauvaise utilisation, une modification, une mauvaise application, le vandalisme, une mauvaise installation, l'entretien/le service incorrect, ou un manquement à fournir l'entretien régulier, y compris sans limitations les dommages causés par les insectes dans les brûleurs, tel qu'indiqué dans le guide de l'utilisateur. La détérioration ou les dommages causés par les intempéries telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration suite à l'exposition directe ou indirecte aux produits chimiques.

Coûts d'expédition ou de transport.

Coûts des appels de service.

Coûts d'enlèvement ou de réinstallation.

La collecte et la livraison de votre produit.

Coûts de main d'œuvre pour l'installation et les réparations.

Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.

Cette garantie limitée tient lieu de garantie unique offerte par FEASTO et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier. Ni FEASTO ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus.

La responsabilité maximale de FEASTO, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur ou l'acheteur d'origine.

Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

Ne retournez aucune pièces sans avoir préalablement obtenu l'autorisation de retour de notre service clientèle.

N'hésitez pas à contacter notre service de clientèle si vous avez des questions concernant l'assemblage, la garantie ou les accessoires. Nous serons heureux de vous proposer les pièces de rechange dont vous avez besoin pendant la période de garantie.



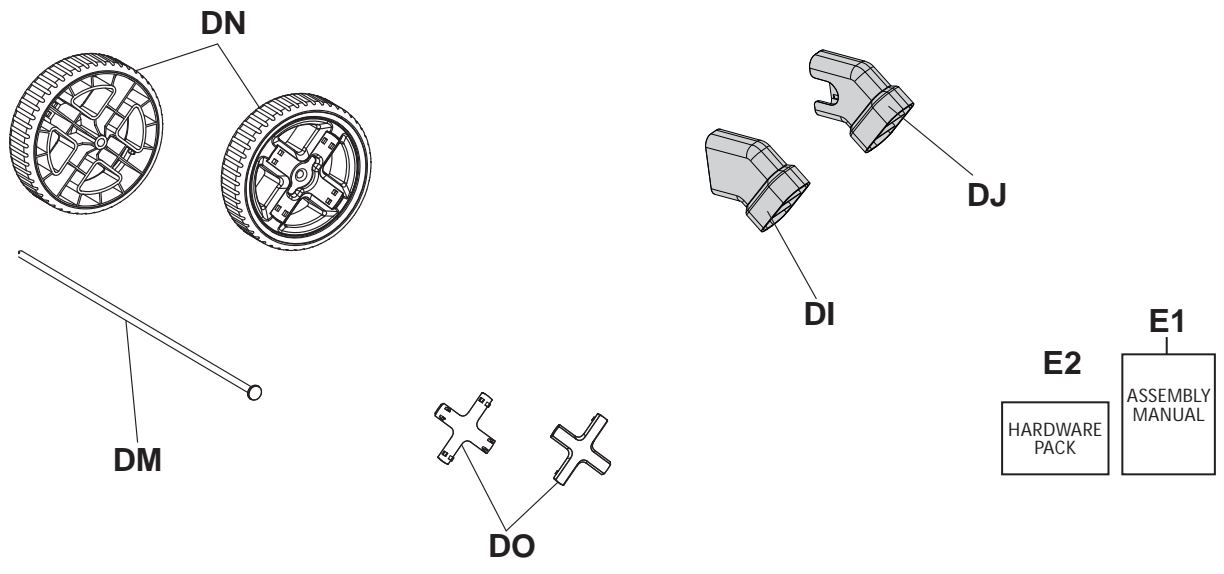
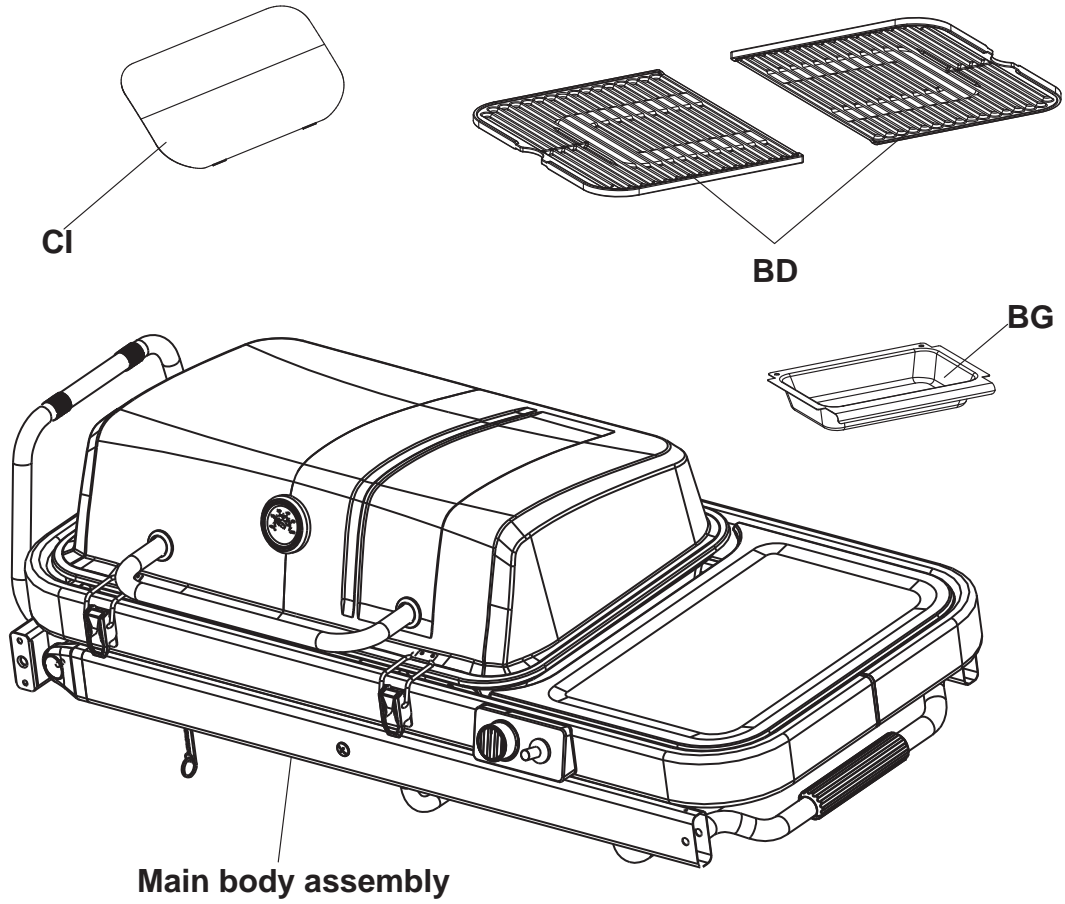
service@feastooutdoors.com

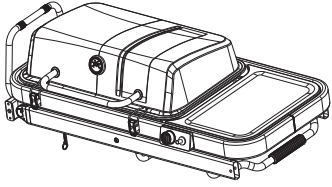
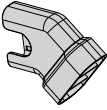
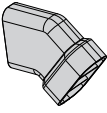

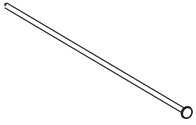



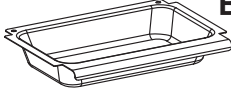


1-470-589-8732


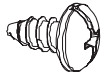
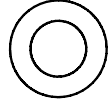


Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h 30, HNE



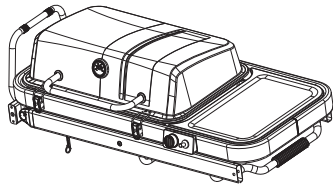
No.	Image / Imagen / l' image	QTY / CANT. / QTÉ
1		1
2	 DJ	1
3	 DI	1
4	 DN	2
5	 DM	1
6	 DO	2
7	 CI	1
8	 BD	2
9	 BG	1

### Hardware List / Lista de hardware / Liste du matériel

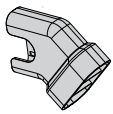
No.	Image / Imagen / l' image	QTY CANT. QTÉ
1	Hitch Pin 	1
2	3/8" Tapping Screw 	2
3	Φ 8 Flat Washer 	2

## 1

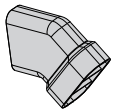
Main body assembly x 1



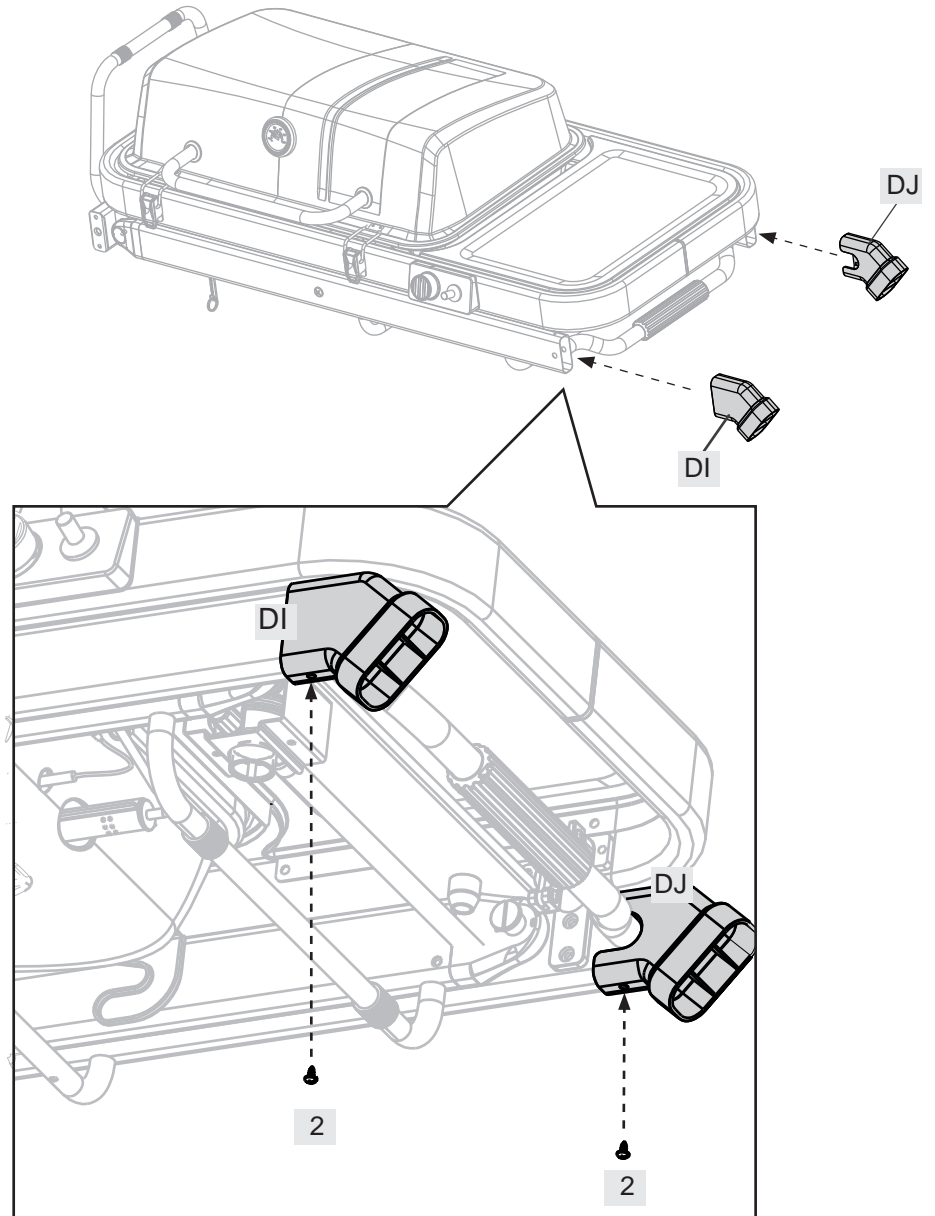
DJ x 1



DI x 1



3/8" Tapping Screw x 2



**2**

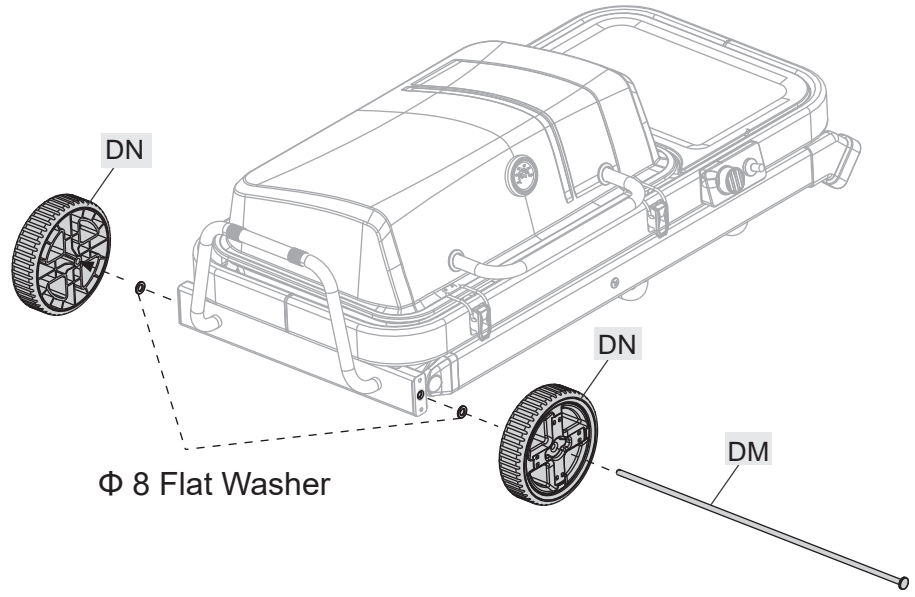
**DN x 2**



**DM x 1**

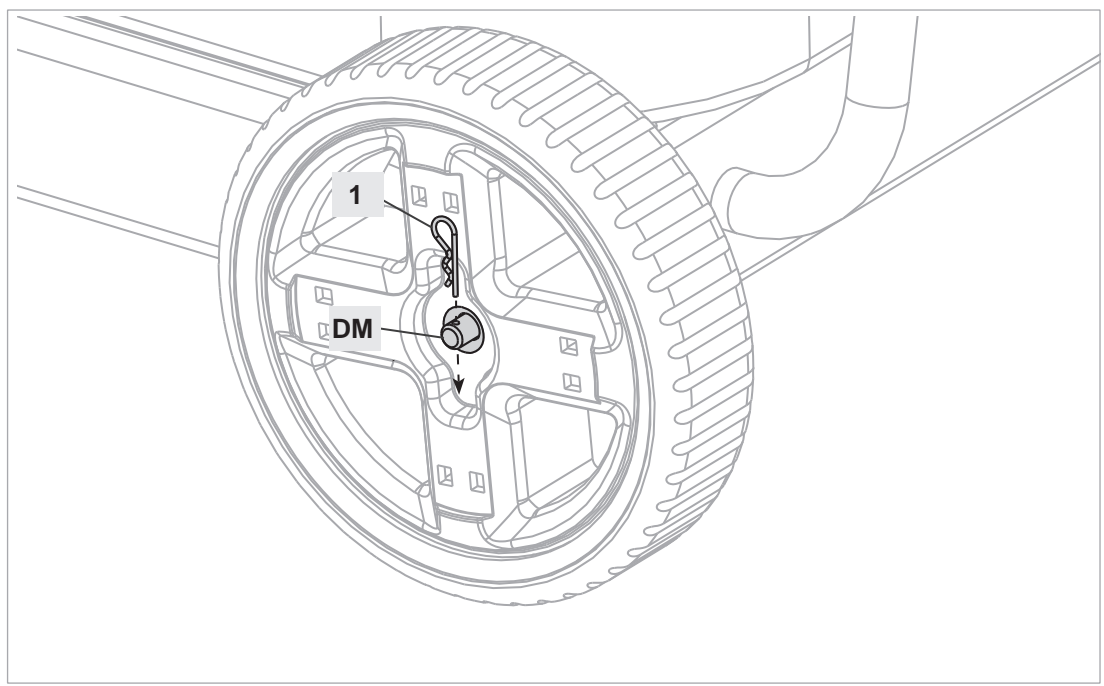


**Φ 8 Flat Washer x 2**

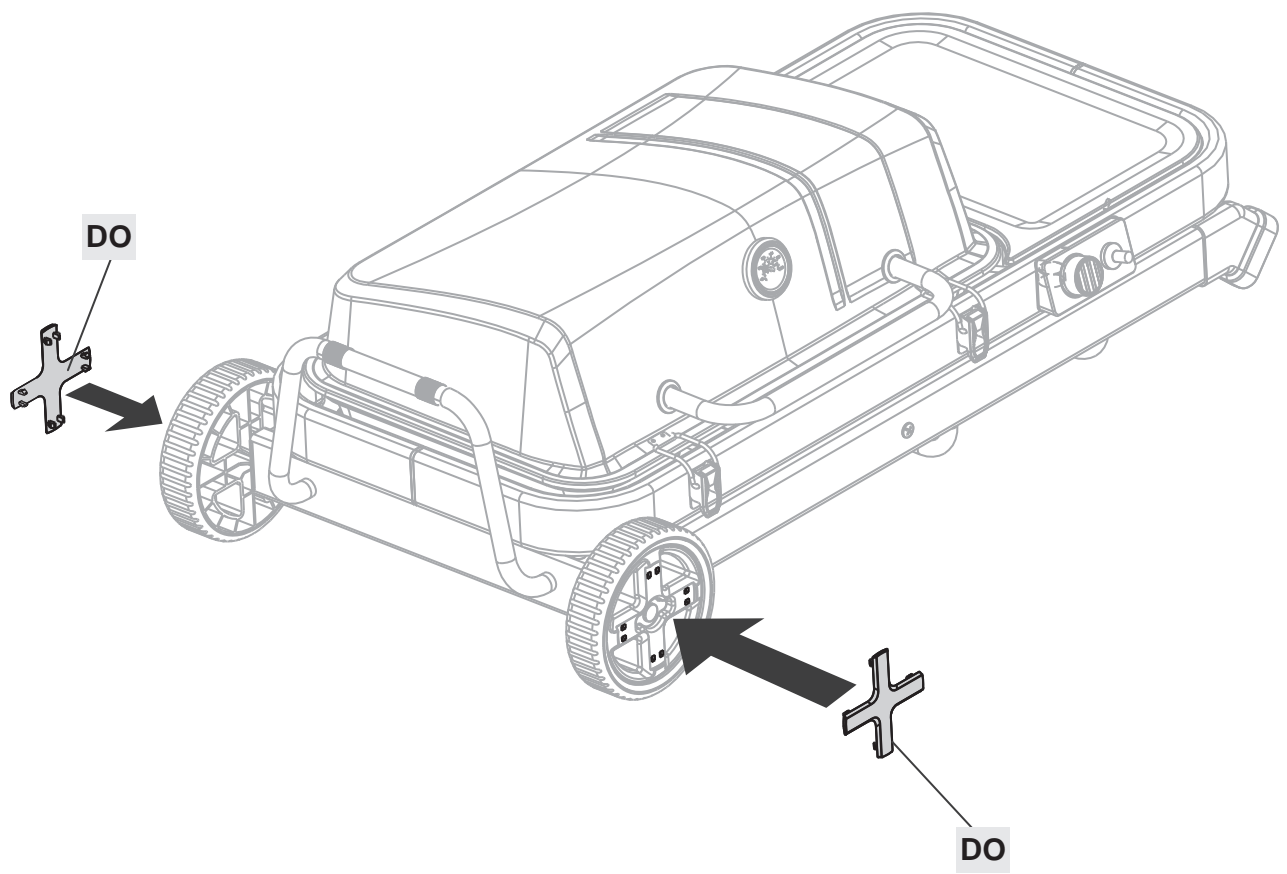
**3**

**Hitch Pin x 1**

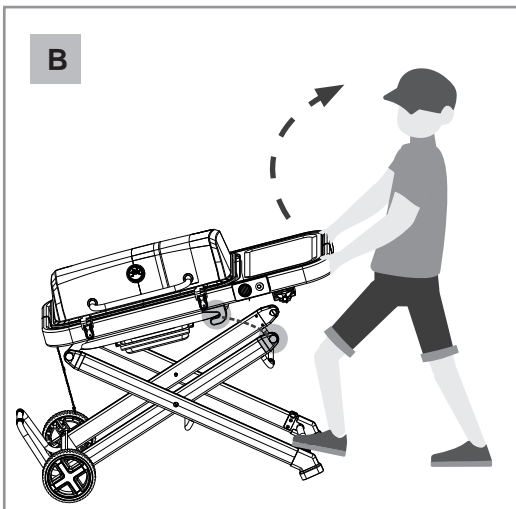
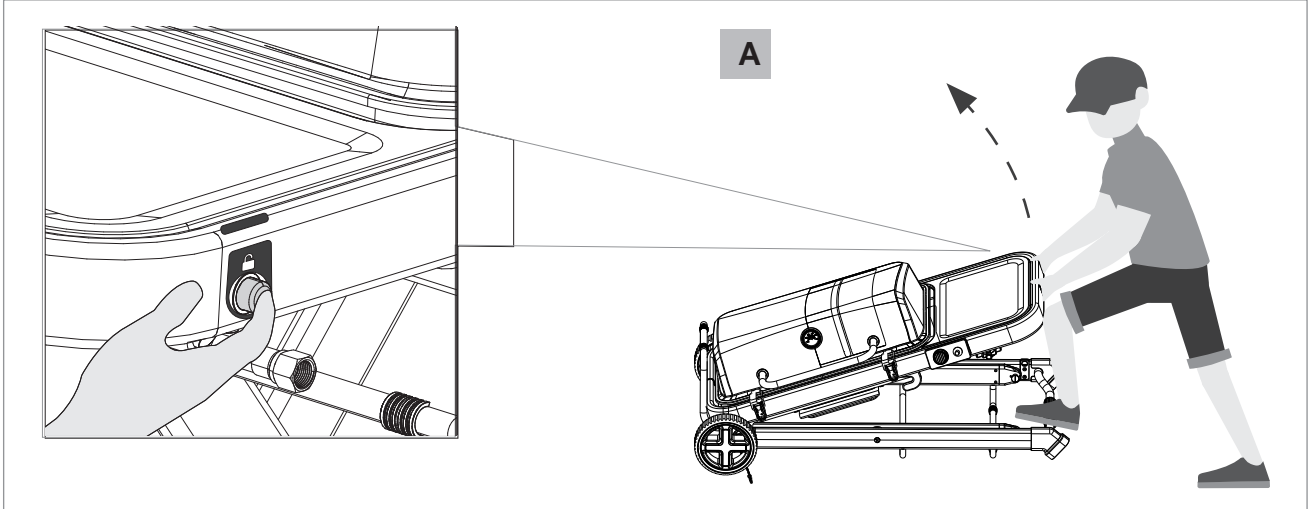
4

DO x 2



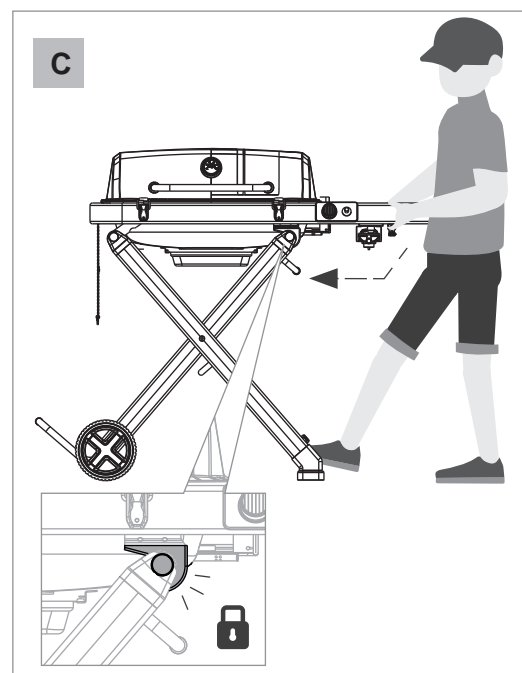
## 5

### RAISING THE GRILL

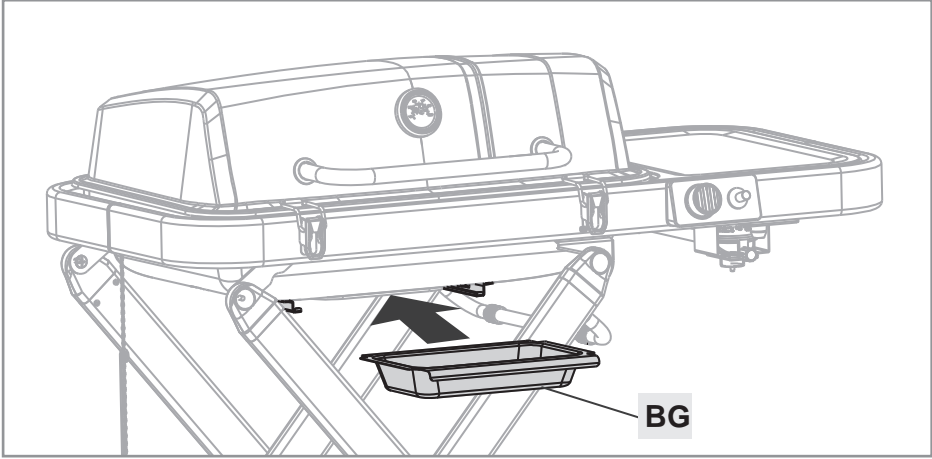
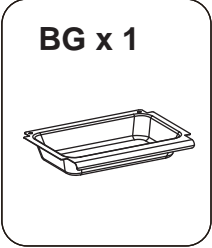


1. From a closed position, place one foot on the foot stand, grasp the side table with both hands and press the cart lock release button with your right hand (Figure A and B).

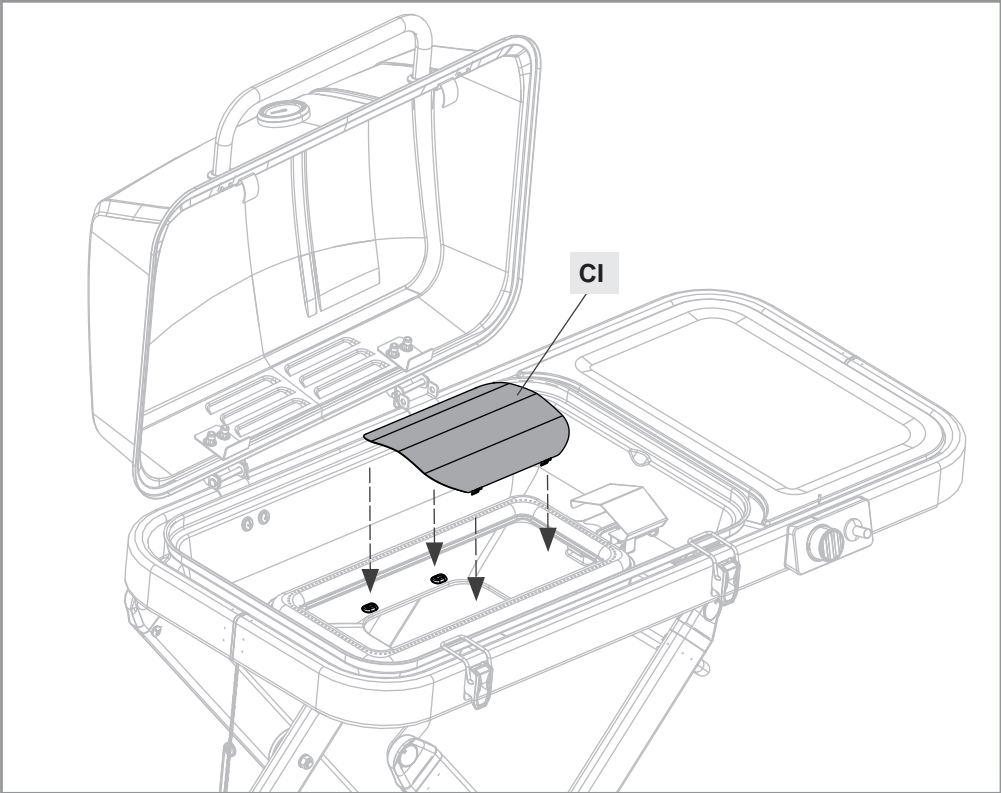
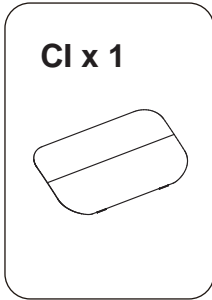
2. Lift towards you and lock the grill top into the leg brackets as shown (Figure C).



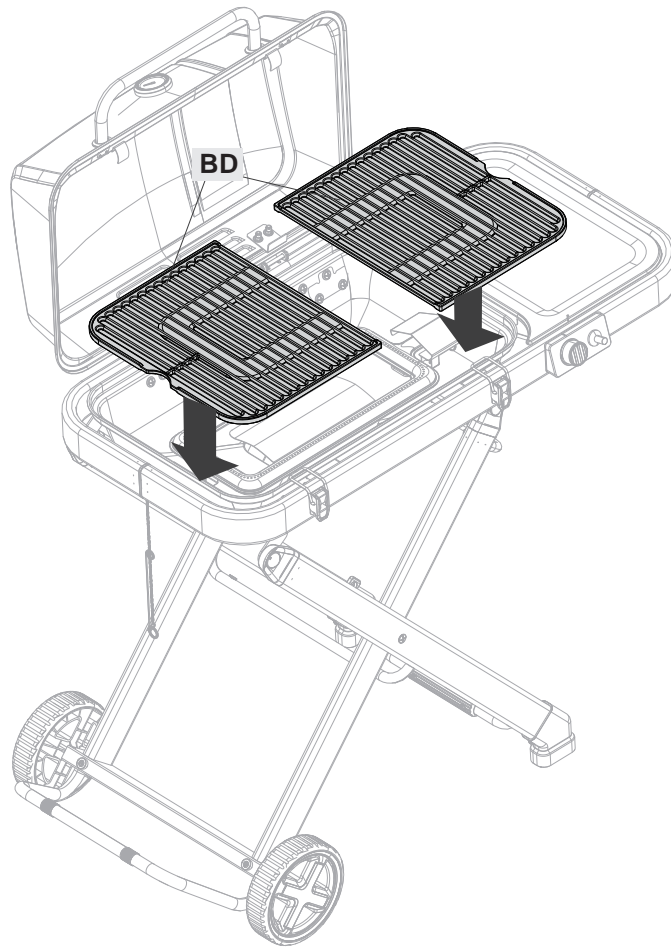
6



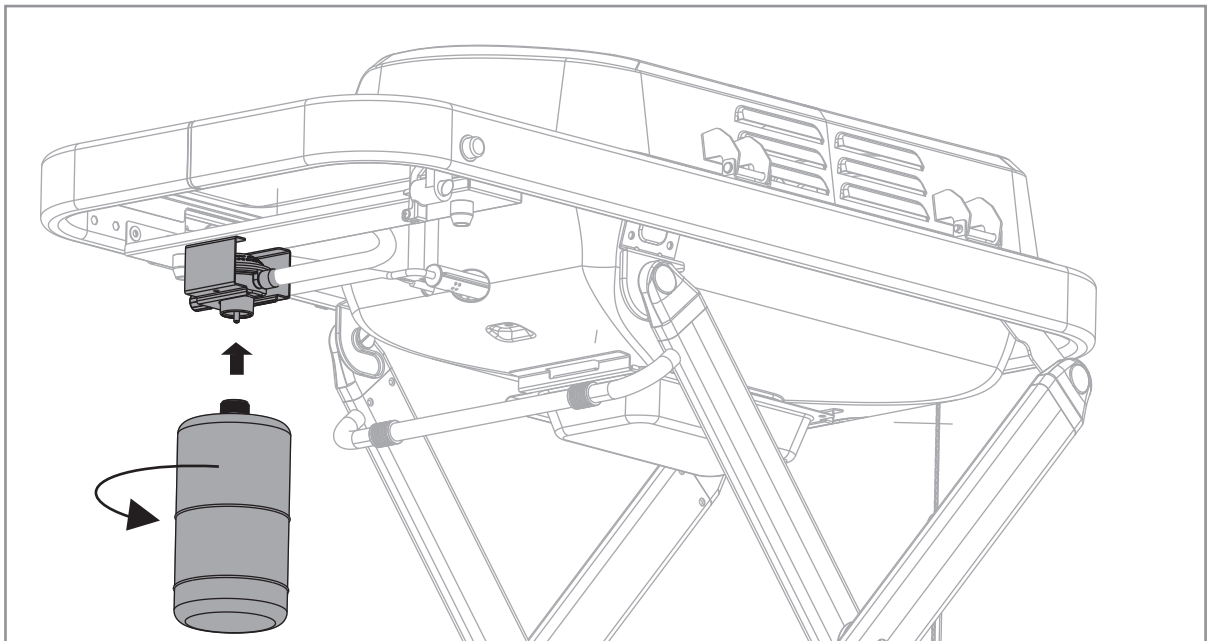
7



8





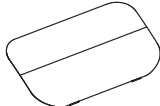
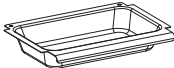



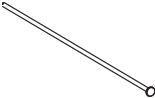
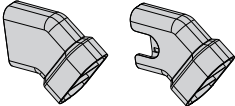



9




1lb LP cylinder  
sold separately.


If you need replacement parts, please check below parts list for reference.


No.	Description	Part No.	Photo
1	Lid Assembly	GRS02G-AA	
2	Thermometer gauge with bezel	GRS01B-AE	
3	Cast iron cooking grate	GRS01B-BD	
4	Burner	GRS01B-BE	
5	Burner box baffle	GRS01B-CI	
6	Grease tray	GRS01B-BG	
7	Regulator assembly	GRS01B-CH	
8	Knob	GRS01B-CP	
9	Wheel with cover	GRS01B-DNDO	
10	Wheel axle	GRS01B-DL	
11	End cap set	GRS01B-DJI	
12	Hardware pack	GRS01B-E2	





 [service@feastooutdoors.com](mailto:service@feastooutdoors.com)

 1-470-589-8732

 Mon-Fri, 8:30 AM-5:30 PM, EST

[www.feastooutdoors.com](http://www.feastooutdoors.com)