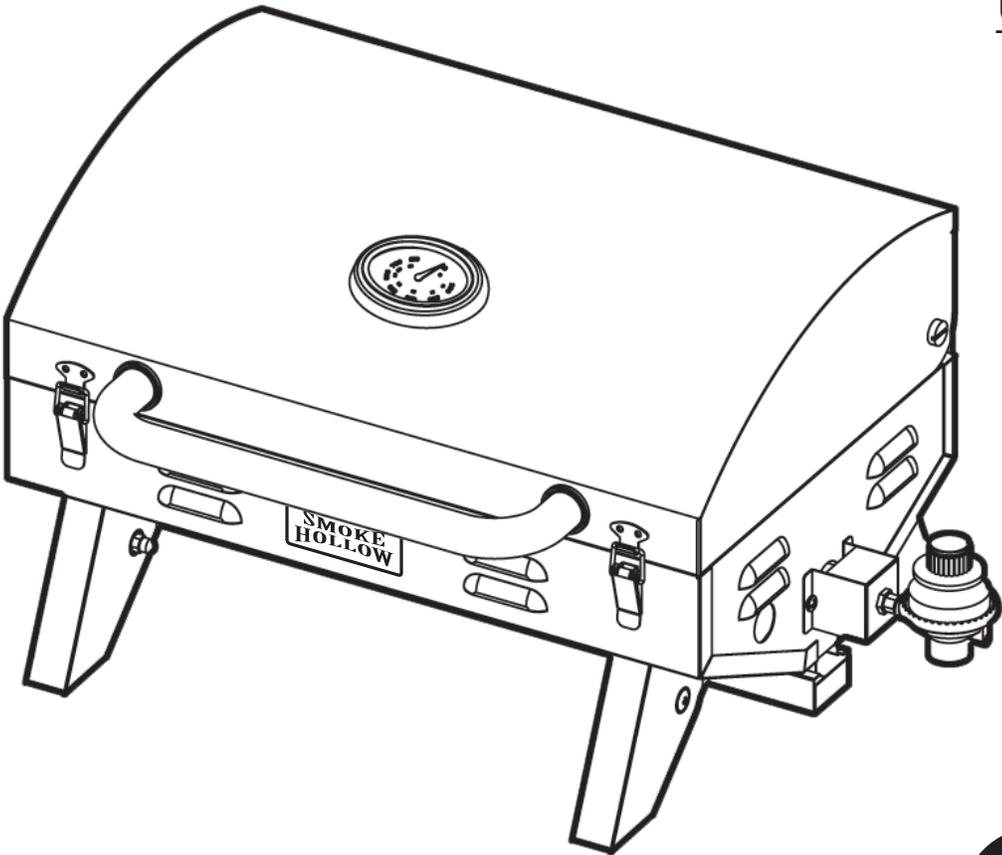




# Owner's Manual **Stainless Steel Tabletop Gas Grill**

US - ENGLISH

17 FRENCH  
CANADIAN



Model # SST18L



**THIS IS YOUR ASSEMBLY, CARE & USE MANUAL  
WITH IMPORTANT WARNING & SAFETY INFORMATION.  
PLEASE SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

Approximate assembly time: 20 minutes  
Tools needed for assembly: Phillips head screwdriver

---

**FOR OUTDOOR USE ONLY**

**THIS INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE GRILL. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE ASSEMBLING AND USING THE APPLIANCE. FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS WHEN USING THE APPLIANCE. KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.**

## **⚠ DANGER ⚠**

### **IF YOU SMELL GAS:**

- **SHUT OFF GAS TO THE APPLIANCE**
- **EXTINGUISH ANY OPEN FLAME**
- **OPEN LID**
- **IF ODOR CONTINUES, KEEP AWAY FROM THE APPLIANCE AND IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER OR YOUR FIRE DEPARTMENT.**

**FAILURE TO FOLLOW THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS COULD RESULT IN FIRE OR EXPLOSION WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.**

## **⚠ DANGER ⚠**

- **Never operate this appliance unattended.**
- **Never operate this appliance within 25ft.(7.5m) of any flammable liquid.**
- **Never allow oil or grease to get hotter than 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply off.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.**

**FAILURE TO FOLLOW THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS COULD RESULT IN FIRE OR EXPLOSION WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.**

## **⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS ⚠**

### **⚠ WARNING**

- **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
- **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**
- **DO NOT use gas grill for indoor cooking or heating. Toxic fumes can accumulate and cause asphyxiation.**
- **Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.**
- **This grill is for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).**
- **Never attempt to attach this grill to a self-contained propane system of a camper trailer, motor home or house.**
- **Never use charcoal or lighter fluid with the gas grill.**
- **Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. The LP-gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49. This grill is not intended to be used in or installed on recreation vehicles and/or boats.**
- **Do not attempt to move the grill while it is lit.**
- **Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.**
- **Keep all combustible items and surfaces at least 36 inches (91.4cm) away from grill at all times.**

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- DO NOT use this grill or any gas product near unprotected combustible constructions.
- Do not attempt to move the grill while it is lit.
- DO NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance. A fire causing death or serious injury may occur.
- Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (BBQ mittens, pot holders, etc.)
- Do not alter this grill in any manner.
- Never keep a filled container in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
- Keep the grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean. Inspect the grill before each use.
- This grill is for outside use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.
- Keep children and pets away from the grill at all times.
- Do not use the grill in high winds.
- Never fold or transport grill while LP cylinder is attached.
- In the event of an oil or grease fire, do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.
- This appliance is not intended for commercial use.

### **DANGER**

LIQUID PROPANE (LP) GAS IS FLAMMABLE AND HAZARDOUS IF HANDLED IMPROPERLY. KNOW ITS CHARACTERISTICS BEFORE USING ANY PROPANE PRODUCT.

- Propane Characteristics: Flammable, explosive under pressure, heavier than air and settles in pools and low areas.
- In its natural state, propane has no odor. For your safety, an odorant has been added.
- Contact with propane can cause freeze burns to skin.
- This grill is shipped from the factory for propane gas use only.
- Never use a propane cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
- Never refill a 1 lb. cylinder.
- Dented or rusted propane cylinders may be hazardous and should be checked by your propane gas supplier.

THE LP GAS CYLINDER, FOR USE WITH THIS LP GAS GRILL, MUST MEET THE FOLLOWING REQUIREMENTS:

- 1 lb. capacity
- Constructed and marked in accordance with Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Dept. of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN\CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable (See collar for marking) Marked "Propane."
- Provided with a cylinder connection device that is compatible with the grill's connection.

## **WARNING**

### **CALIFORNIA PROPOSITION 65**

This product contains, or the use of this product releases, chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).



## ***Congratulations***

on your purchase of your new  
Smoke Hollow® LP Gas Tabletop Grill.

With proper set-up, operation and maintenance, this appliance will provide you with years of delicious food and cooking enjoyment.

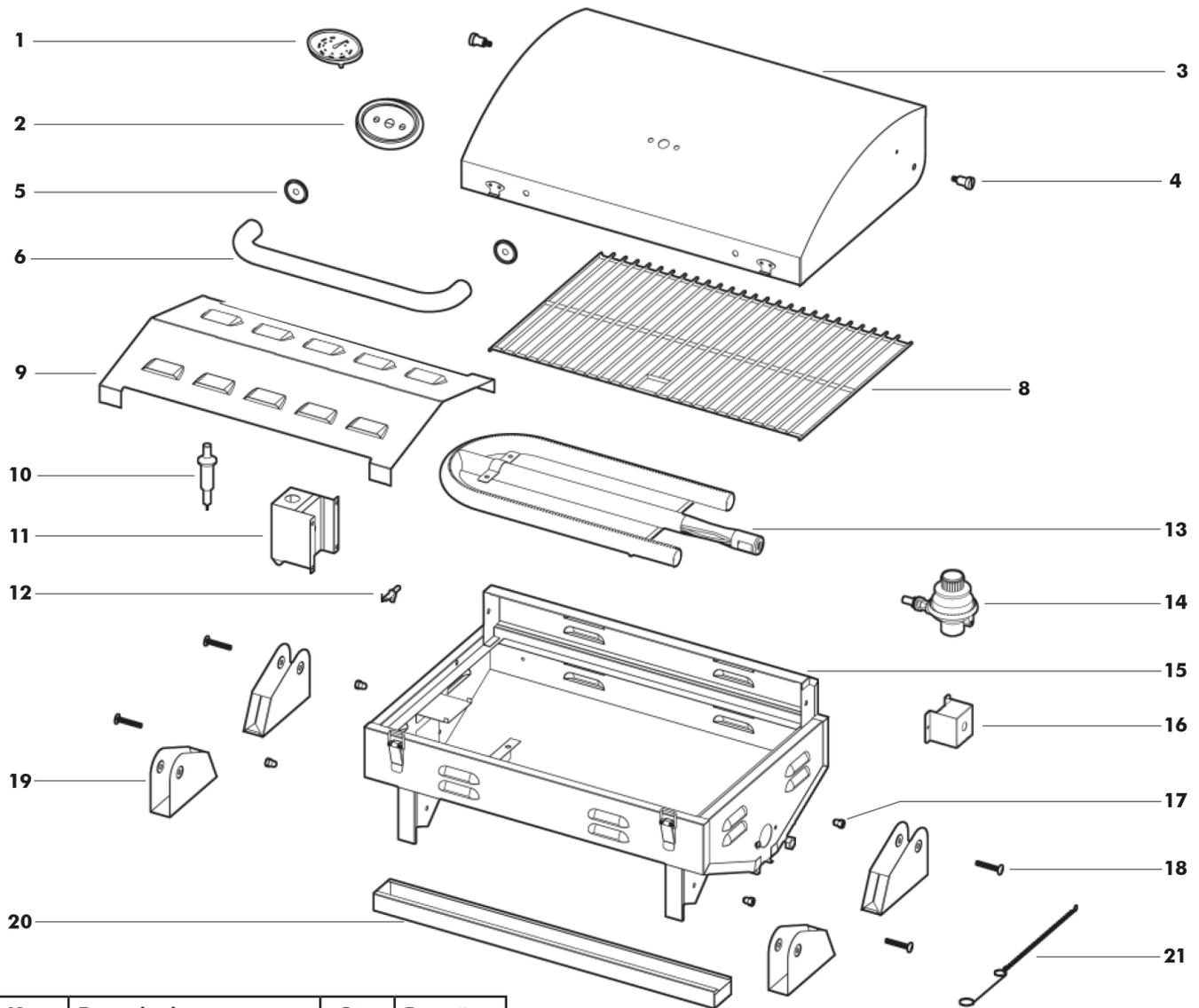
### **IMPORTANT**

**When you un-pack your grill, remove all parts and packaging material from the box and inside the grill. Make sure you have all the items on the parts list. Carefully check the unit and make sure there is no damage.**

**IF YOU HAVE ANY PROBLEMS WITH THIS PRODUCT OR THERE ARE MISSING OR DAMAGED PARTS , PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE TOLL FREE 1-866-475-5180 (Monday–Friday, 8:30 am–4:30 pm, CST).**

**NOTE : DO NOT RETURN UNIT TO THE STORE BEFORE CALLING THE TOLL FREE NUMBER. Do not dispose of your cartons until you are completely satisfied with your new Smoke Hollow grill.**

# Parts and Tool List



Key	Description	Qty	Part #
1	Thermometer	1	205-1
2	Thermometer Bezel	1	205-2
3	Hood	1	205-3
4	Hood Pivot Pin	2	205-4
5	Hood Handle Bezel	2	205-5
6	Hood Handle	1	205-6
8	Cooking Grid	1	205-8
9	Heat Tent	1	SST18L-6
10	Piezo Igniter	1	205-10
11	Igniter Housing	1	SST18L-1
12	Electrode (wire not shown)	1	SST18L-2
13	Burner	1	SST18L-3
14	Regulator/Valve	1	SST18L-4
15	Grill Firebowl	1	205-15
16	Regulator Housing	1	SST18L-5
17	Leg Nut	4	205-17
18	Leg Bolt	4	205-18
19	Leg	4	205-19
20	Drip Tray	1	205-20
21	Match Holder	1	205-21
	Hardware Pack	1	205-HDWR

## OPTIONAL ACCESSORIES

These items are sold separately and can be purchased for your tabletop grill. Go to [www.ulp-inc.com](http://www.ulp-inc.com) or call 1-866-475-5180 (Mon-Fri, 8:30 am-4:30 pm, CST)



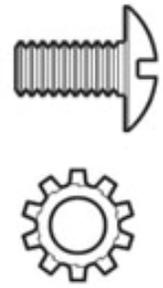
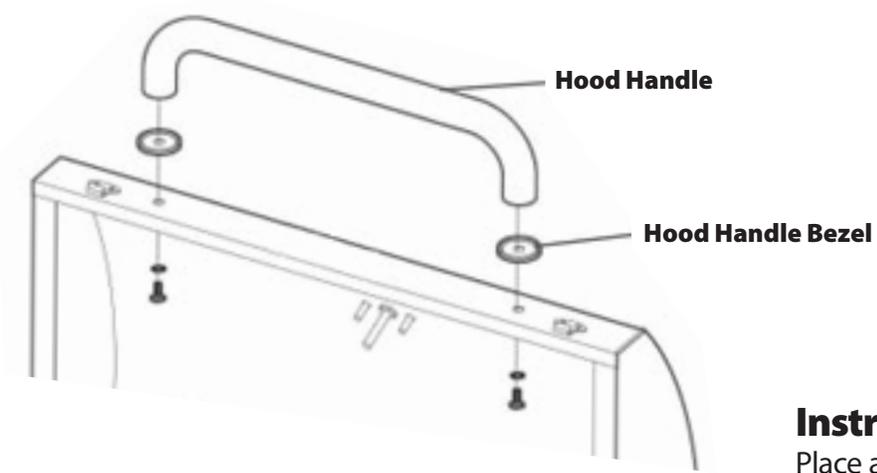
**Grill Bag**  
Model #205B



**Grill Cover**  
Model #205C

# Grill Assembly

## 1. Hood Handle Assembly

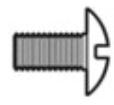
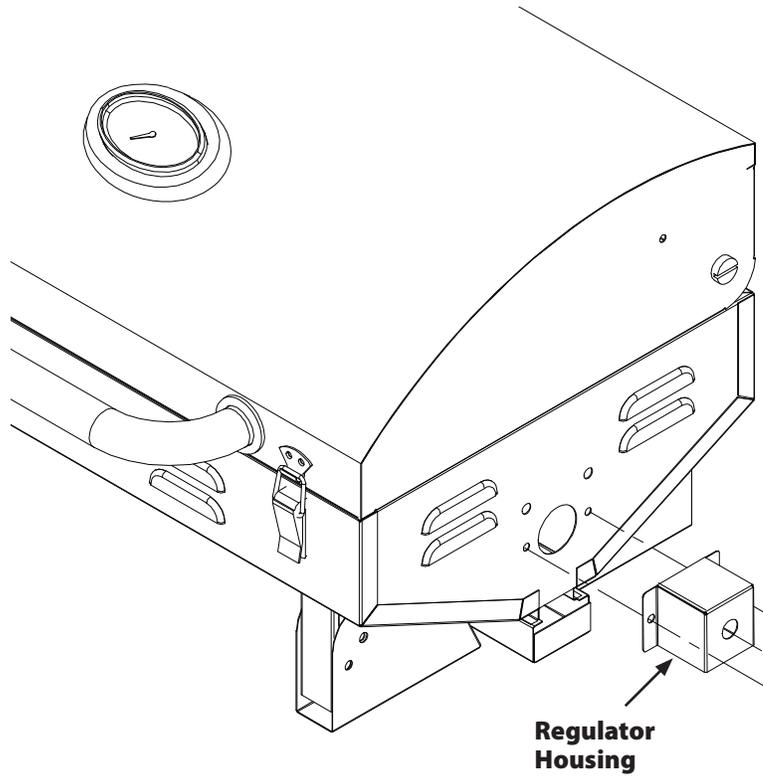


1/4-20 x .50" Bolt set (2pc.)

### Instructions:

Place a Handle Bezel between each end of the handle and the grill hood then insert a 1/4-20 x .50" Bolt through the inside of the hood into each end of the handle. Tighten the bolts.

## 2. Regulator-Valve Housing Assembly



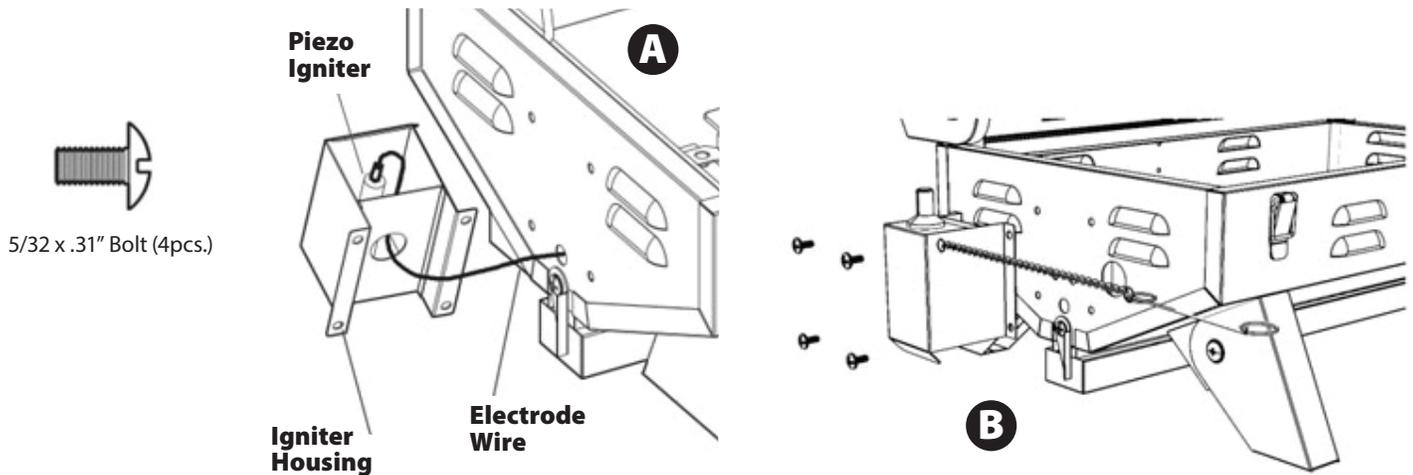
5/32 x .31" Bolt (2pcs.)

### Instructions:

Align the holes in the Regulator Housing with the threaded holes in the grill firebowl and insert two 5/32 x .31" bolts through the holes in the housing into the threaded holes in the firebox. Tighten the bolts securely. Screw Regulator valve into threaded hole of the Regulator Housing until tight.

# Grill Assembly

## 3. Igniter Housing Assembly

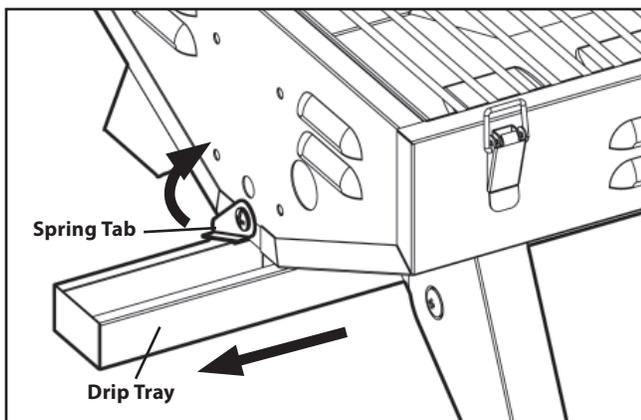


### Instructions:

**A.** Thread the Electrode Wire through the hole in the Igniter Housing and attach the end onto the pin at the bottom end of the Piezo Igniter.

**B.** Align the holes in the Igniter Housing with the threaded holes in the firebowl end. Insert Four 5/32 x .31" Bolts through the housing into the threaded holes. When installing the fourth bolt, first insert it through the ring at the end of the Match Holder chain and then through the Housing and into the firebowl end. Tighten the bolts securely.

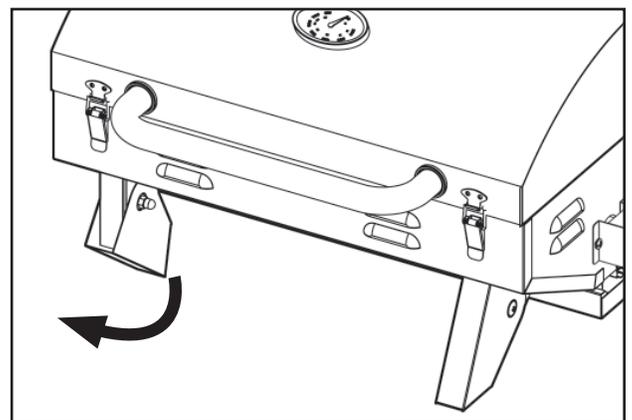
**ASSEMBLY OF YOUR GRILL IS NOW COMPLETE.  
FOR YOUR SAFETY, FOLLOW ALL SAFE GUARDS AND INSTRUCTIONS.**



### Drip Tray Access:

The Drip Tray is accessed for cleaning by rotating the spring tab and sliding the tray out from under the grill.

NOTE: Shown here without Igniter Housing for clarity.



### Tabletop Use:

Unfold the legs, as shown and place grill on a level surface. When legs are unfolded completely they will snap into the open position. Dimples in the legs help them remain in position. To close, simply apply enough pressure to overcome the friction fit.

# Before Using Your LP Gas Grill

## Installation Codes

### ⚠ WARNING ⚠

To reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion:

- This 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, B149.2.
- If an external electrical source is utilized, the outdoor cooking appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Codes, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code CSA C22.1.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).

## Selecting a Location

### ⚠ WARNING ⚠

To reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion:

- Use this outdoor cooking appliance only outdoors and never in a building, garage, breezeway, carport, porch or in any enclosed area. Locate outdoor cooking appliance in an area with good ventilation, on a level stable surface and clear of combustible and flammable material.
- Locate your LP gas grill at least 10 feet away from your house or any building.
- Maintain minimum clearances of 36" from back and sides of grill to any combustible construction.
- Do not locate this appliance under overhead, unprotected combustible construction.
- This outdoor cooking appliance is not intended to be used in/on boats or installed in/on recreational vehicles.
- Never use gas grill as a space heater.

## Performing a Leak Test

### ⚠ WARNING ⚠

- Perform a leak test before lighting your grill for the first time.
- Perform a leak test if any gas component is changed.
- Perform a leak test after travel, especially over rough or bumpy roads.
- Perform a leak test a minimum of once a season.
- Perform a leak test after a prolonged period of storage or non-use.
- Perform leak tests in a well ventilated area.
- Never use an open flame to test for gas leaks.
- Never smoke near the grill during a leak test.
- Do not perform a leak test on a grill while it is hot or in use.
- Do not use the gas grill if you detect a gas leak that cannot be corrected by using the leak test procedures.

# Before Using Your LP Gas Grill

## Installation Safety Precautions

- Use only 1 lb. (16.4 oz) disposable cylinder (DOT39 Cylinder) that is 7-3/8 in. high (not included).
- Only cylinders marked “propane” must be used. The cylinder must be disconnected when the appliance is not in use.
- The pressure regulator supplied with the appliance must be used.
- Replacement pressure regulators must be those specified by the manufacturer.
- Cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
- If the instructions are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

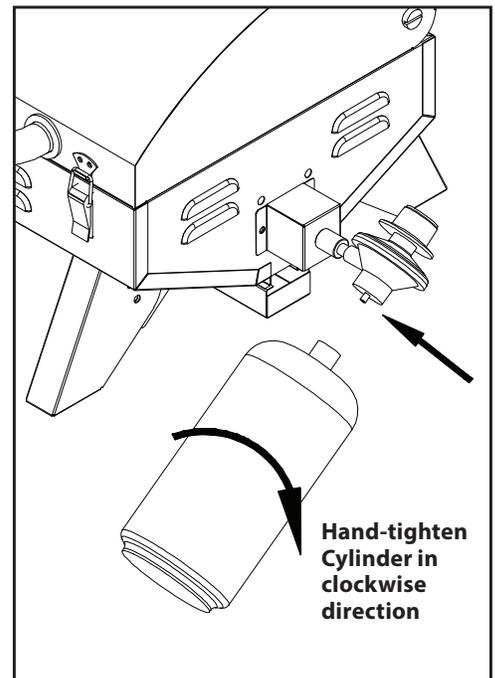
## Connecting LP Gas Cylinder

1. Purchase 1lb. LP Gas cylinder at your local retailer.
2. Turn the regulator knob to the “Off” position.
3. Remove protective cap from regulator opening. Remove plastic cap from top of propane cylinder. Save cylinder cap for replacement on cylinder if gas remains in cylinder after use.
4. Insert the 1lb. LP Gas cylinder into the threaded hole in the underside of the regulator. Turn the cylinder clockwise until firmly seated. Hand tighten only.
5. For optimum performance, allow cylinder to hang vertically off the edge of the table when there is no danger of being bumped or disturbed.

**NOTE: NEVER FOLD UP OR TRANSPORT GRILL WITH CYLINDER ATTACHED.**

## Disconnecting LP Gas Cylinder

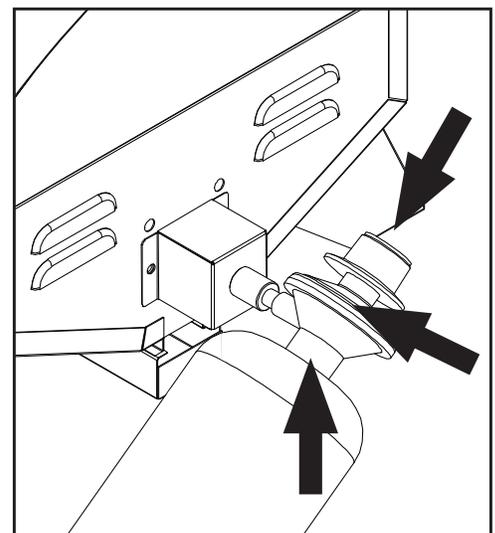
1. Turn regulator knob to the “Off” position.
2. Remove the cylinder by turning counterclockwise.
3. Replace the protective cap over the regulator opening. Replace the plastic cap on the top of propane cylinder for storage if not empty.
4. Store cylinder outdoors and away from grill.



## How to Perform a Leak Test - “FIRST TIME USE”

### SUPPLIES NEEDED:

- Clean paint brush, water, dish washing liquid and a empty bowl or can
1. Make sure the regulator knob is turned to the “Off” position and verify that the LP Gas Cylinder is tightened securely to the regulator.
  2. Mix one part of water with one part of dish washing liquid.
  3. Brush mix on Regulator, Propane Cylinder and connection as indicated by the heavy arrows in the figure below. If bubbling occurs, there is a gas leak.
  4. If leak appears at the regulator/cylinder connection, repeat cylinder installation procedure, but do not overtighten. (NOTE: Only hand tighten) Repeat leak test.
    - A. If the leak is coming from the Gas Cylinder or if the leak cannot be stopped, remove the cylinder and DO NOT USE THE GRILL. Call Customer Service at 1-866-475-5180. Be sure to have the grill model number and serial number printed on the lable, located on the inside of the rear leg. If you need a replacement part under warranty, a proof of purchase will be necessary.



## Lighting the Grill

### ⚠ WARNING ⚠

To reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion:

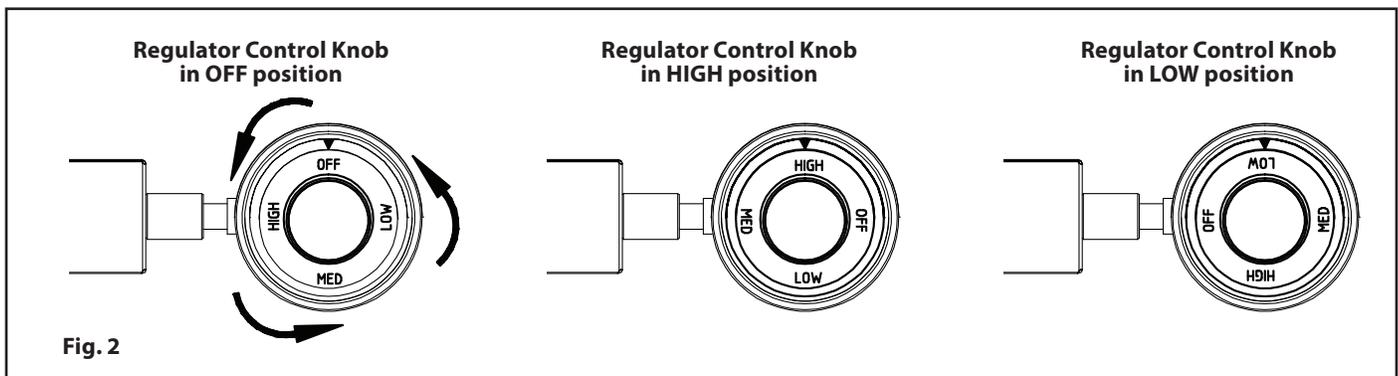
- Open Hood before lighting the grill to release trapped gas.
- During failed lighting attempts, or if the Burner goes out during operation, turn Control Knob “Off” to dissipate any accumulated gas. Wait five minutes before repeating lighting procedure.

1. Open the Hood.
2. Push the Regulator Knob in and turn 270 degrees (or 3/4 turn) counterclockwise to the High position (Fig. 2). Note the triangular indicator mark on the silver regulator housing.
3. Push the Igniter Button in repeatedly until the Burner is lit. Listen for the click indicating spark ignition, and look to make sure the Burner is lit.

If the Burner goes out during operation, turn Regulator Knob to the “Off” position. Open Hood and wait five minutes before attempting to relight the grill to allow any accumulated gas to dissipate.

If Burner fails to light after three to four attempts, turn Regulator Knob to the “Off” position and allow any accumulated gas to dissipate. Check for igniter spark by pushing igniter button and looking at the igniter tip. If no spark, adjust gap between electrode tip and burner to 3/16” (Fig. 3). If still no spark, see **Troubleshooting Section**.

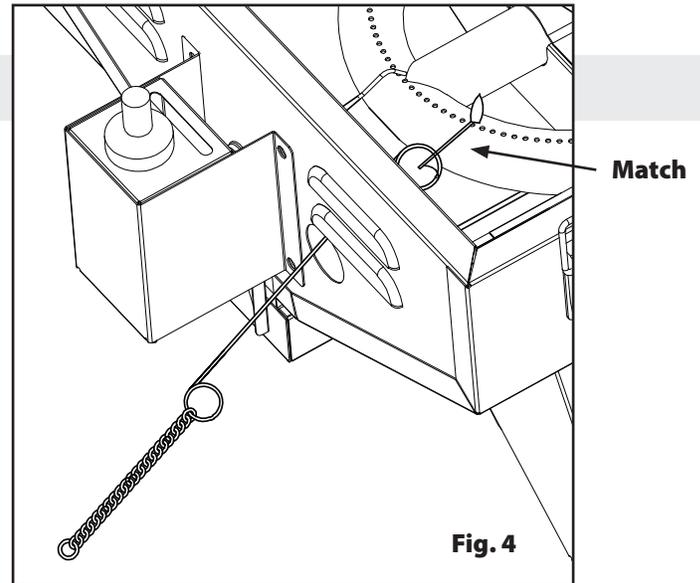
Wait five minutes; then repeat the lighting procedures. The Burner can also be lit manually, see **Manual Lighting of the Grill** on next page. Should you notice that your Burner is getting hard to light or the flame is not as hot as it once was, refer to the “**How to Clean your Burner**” to remove any possible obstructions.



## Manually Lighting the Grill

1. Open the Hood. **IMPORTANT:** Make sure Regulator Knob is turned “OFF”.
2. While holding a lit match near the burner (Fig. 4), push the Regulator Knob in and turn 270 degrees (or 3/4 turn) counterclockwise to the High position.

If the Burner goes out during operation, turn Regulator Knob to the “Off” position. Open Hood and wait five minutes before attempting to relight the grill to allow any accumulated gas to dissipate.



## Check the Flame

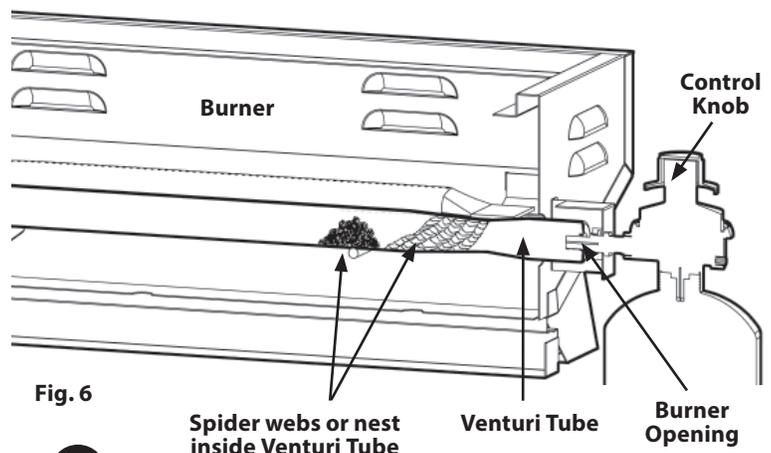
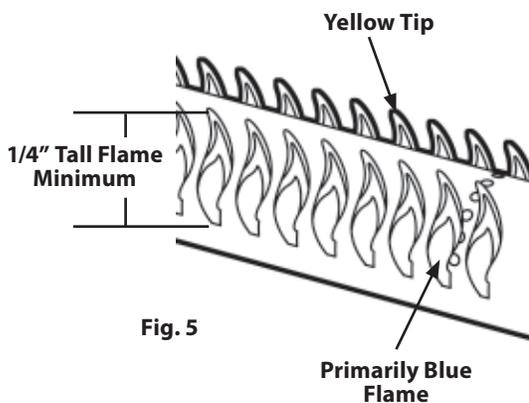
### ⚠ WARNING ⚠

To reduce the risk of death or serious injury from an explosion or a fire:

- Regularly inspect and clean Burner/Venturi Tube for insects or insect nests, especially after periods of storage. Spiders or small insects can build nests, webs, and lay eggs in the grill's Venturi Tube, obstructing the flow of gas to the Burner. (Fig. 6) The backed-up gas can ignite and cause a fire. This is known as a “flashback”.
- Be sure Burner is re-installed properly before using grill.

The Burner has been preset by the manufacturer for optimal flame performance. A blue flame, possibly with a small yellow tip, is the result of the optimal air and gas mixture. (Fig. 5)

Check the flame before each cooking session and throughout the grilling season. Check the flame, especially after long periods of storing the grill. Note that the minimum flame height should be 1/4”. If the flame is significantly yellow in color, the appropriate amount of LP gas in the air/LP gas mixture is not correct. This could be due to a blocked Burner from grease drippings or from insects building a nest inside the Burner or Burner opening. Should you notice that your Burner is getting hard to light or the flame is not as hot as it once was, refer to the “**How to Clean your Burner**” section to remove possible obstructions.



# Cooking On the Gas Grill

## ⚠ WARNING ⚠

To reduce the risk of serious bodily injury or death from fire, explosion or burn hazard:

- Never use charcoal or lighter fluid in your gas grill. Keep this outdoor cooking appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Keep any electrical supply cord and regulator hose away from any heated surfaces.
- Make sure there are no gas leaks or obstructions to the flow of combustion and ventilation air before each use.
- Always open the Hood before lighting the LP gas grill.
- Do not attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids. Have a BC or ABC fire extinguisher readily accessible. Never douse or spray the grill or cooking surfaces with water when hot. Burns from grease or water splatters could occur.
- If your gas grill catches on fire:
  - if the fire is in the grill portion and you can safely reach the Regulator Knob, then turn it to the “Off position.
  - If the fire involves the LP Gas Cylinder, leave it alone, evacuate the area, and call the Fire Department.
  - If there is any type of fire that threatens either personal safety or endangers property, call the Fire Department.
- Do not use the grill without Drip Tray in place. Check the Drip Tray for build-up. Empty excess grease before each use to reduce the risk of a grease fire in the Drip Tray.
- Do not place containers of oil or grease on or near the grill.
- Do not operate a gas grill if you have knowledge of or suspect a gas leak.
- Do not leave grill unattended.
- Do not wear loose clothing (hanging shirt tails, clothing with frills, etc.) around a gas grill while in use or hot.
- Do not lean your body over the gas grill when lighting it or while it is in use or hot.
- Do not touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times, since the grill will become very hot. Open the Hood carefully when cooking to avoid burns from the hot air and steam trapped inside.
- Do not allow children to operate or play near a gas grill. Keep children, animals and bystanders out of the grill area.
- Do not move an LP gas grill when in use or hot.
- When grill is not in use, turn off all grill Regulator Knob, and disconnect the LP Gas Cylinder.
- Do not cover more than half (50%) of the cooking area if using griddle plates. Full coverage of cooking area will cause overheating below the plates.
- Do not leave any utensils or cookware on a hot cooking surface.

To reduce risk of burn injury from flame roll out or hot air/steam trapped inside grill, open Hood carefully.

## Grill Cooking (Direct cooking on the Grids)

Food is cooked directly over the heat source. The Burner heats up the Flavor Activator under the Cooking Grid, which in turn heats the food on the grill. The natural food juices from cooking fall onto the hot Flavor Activator below and vaporize. Rising smoke bastes the food, giving it that unique barbecued flavor.

Use the Direct Cooking method for foods that take less than 25 minutes to cook: steaks, chops, kabobs, sausages, and more. These foods should be turned once halfway through the grilling time.

To sear meats, place them over Direct High heat for 2 to 5 minutes per side. Smaller pieces require less searing time. Hamburgers, steaks, chops, chicken breasts, and larger cuts of meat all benefit from searing. Usually after searing you finish cooking the food at a lower temperature.

For Direct Cooking, preheat the grill for 10 minutes with the Burner on “High”. Place food on the Cooking Grid, and then adjust the Burner to the temperature required. Close the Hood and lift it only to turn food or to test for doneness at the end of the recommended cooking time.

## Controlling Flare-Ups:

Flare-ups are part of cooking meats on a grill. This adds to the unique flavor of barbecued food. However, excessive flare-ups can overcook your food and create a dangerous situation for you and your grill. Excessive flare-ups may result from large amounts of fat on the food being cooked or the build up of grease in the grill. If excessive flare-ups occur, DO NOT pour water on the flames. This can cause grease to splatter and could result in serious burns or bodily harm. If a grease fire occurs, turn off the burner until the grease burns out. To prevent or minimize flare-ups, trim all excess fat or skin from meats before grilling and keep the grill and drip tray cleaned of excess grease.

## End of Cooking Session

### ⚠ WARNING ⚠

To reduce the risk of death or serious injury from fire or burn hazard:

- Allow grill and grease in the Drip Tray to completely cool before emptying, cleaning, moving, or storing grill.
- Empty the Drip Tray after each cooking session so grease does not accumulate.

1. After each cooking session, close the Hood and turn the Burner to the “High” position and burn for five minutes. This will burn off some cooking residue, thus making cleaning easier.
2. When you have finished using your grill, turn the Regulator Knob clockwise to the “Off” position.
3. Remove the propane cylinder and replace the protective cap over the regulator opening. Replace the plastic cap on the top of propane cylinder for storage if not empty.
4. Store cylinder outdoors and away from grill.
5. Wait until the grill is cool to the touch before closing the Hood, cleaning, storing or transporting.
6. Clean your LP gas grill between uses and after extended storage periods. To maintain the condition and extend the life of your grill, the unit should be covered when stored.

## Storage and Transportation

### ⚠ WARNING ⚠

Do not put grill in storage or travel mode immediately after use. Allow grill to cool to touch before moving or storing. Failure to do so could result in fire resulting in property damage, personal injury or death.

1. Disconnect LP Gas Cylinder from grill and store outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Re-cap LP Gas Cylinder valve with the Safety Cap.
2. Cover the regulator opening with the plastic cap supplied with the grill.
3. If storing grill or before an extended period of non-use, remove Burner and wrap with aluminum foil to reduce the risk of insects entering the Burner holes. Cooking Grid and Flavor Activator may be wrapped in foil as well.
4. Store grill indoors only if the LP Gas Cylinder is disconnected from the gas grill and stored outside.
5. Before next use, remove aluminum foil and reinstall Burner, Flavor Activator, and Cooking Grid.
6. Before using the grill after periods of storage or non-use (i.e. over winter), check your LP gas grill for gas leaks, deterioration, proper assembly, and Burner obstructions.
7. Periodically check and tighten all nuts, bolts, and screws on grill.

# Care and Maintenance

It is recommended that:

- Inspection and service on this appliance be conducted annually by a qualified service person.
- you regularly check that the outdoor cooking appliance area is clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- you regularly check that the flow of combustion and ventilation air is not obstructed.
- you regularly check that the ventilation openings of the cylinder enclosure (cabinet) are free and clear from debris.
- you regularly check and clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

**⚠ CAUTION:** Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

## Cleaning the Grill

### Drip Tray:

Remove the Drip Tray under the grill bowl after the grill has cooled completely. Scrape away food and fat residue from the Drip Tray. Empty and wash the Drip Tray with hot soapy water and a cloth.

### Grill Body:

Remove excess grease and/or fat with a soft plastic or wooden scraper. Do not use steel wool or other abrasive cleaners that can scratch painted, porcelain-coated or stainless steel surfaces. It is not necessary to remove all the grease from the body. When grill is cool, wipe it down with paper towels or soft damp cloth. On painted grills, if rust appears, clean and buff the affected area with steel wool. Touch up bare metal with a high heat paint specified for barbecue grills. Follow paint manufacturer's instructions for use.

### Cooking Grid/ Flavor Activator:

Clean the residue off with a baking soda and water solution. For stubborn stains, use a non-abrasive scouring powder. Do not use steel wool or other abrasive cleaners that can scratch the plated, porcelain-coated or stainless steel surfaces. This can cause foods to stick on the Cooking Grids.

### All Other Cleaning:

For further cleaning, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only. Do not immerse the Gas Controls in water. (Avoid getting water in the Burner holes).

### Burner:

Burning off the residue after cooking will keep the Burner clean with normal usage, provided the Burner is operating correctly. Clean the Burner annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in the Burner portholes, the primary air inlet, or the neck of the Burner. See **How to Clean the Burner**.

### How to Clean the Burners

1. Make sure the Regulator Knob is turned "Off", the grill is completely cooled and the propane cylinder is removed.
2. Carefully remove Cooking Grid and Flavor Activator.
3. To remove the Burner, first remove the Bolts that fasten the Burner to its support bracket.
4. Slide Tube burner to the left so that the end of the burner is off of the valve nozzle and inside the firebowl. Lift the venturi end of the burner up first then slide the burner out from under the electrode.
5. Use a pipe cleaner to clear inset nests of debris from the inlet hole of Main Burner.
6. Open up the Burner holes with a small nail or wire. Use a non-metallic brush to remove food particles and corrosion from the Burner surfaces.
7. Check the Electrode to see if it is loose. If so, tighten the screw holding the Electrode to maintain 3/16" gap between Electrode tip and Burner. **NOTE:** Before next step, you may wish to clean the rest of the grill. See "**Cleaning the Grill**" section.
8. After cleaning, refit the Burner. If the grill is to be stored, the Burners may be wrapped in a protective cover such as aluminum foil or plastic wrap to help keep insects out. **NOTE:** When refitting the Burner, be sure the Burner is positioned correctly. The valve nozzle should protrude inside the Venturi end of the Burner. Replace the Bolts that fasten the Burner Flange to the burner bracket.
9. Perform a Leak Test and check Burner operation after re-assembly.
10. Replace Flavor Activator and Cooking Grid.

# Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Gas leaking from LP Gas Cylinder	Mechanical failure due to rust or mishandling	Replace LP Gas Cylinder
Gas leaking between LP Gas Cylinder and Regulator connection	Improper installation, connection not tight, failure of seal on LP Gas Cylinder	Remove LP Gas Cylinder. Re-install correctly and tighten. Replace Cylinder if damaged. See "Leak Test" and "Connecting Regulator to LP Gas Cylinder" sections.
Grease fire or excessive flames above cooking surface	Too much grease build-up in Burner section	Turn off Regulator Knob and remove LP Gas Cylinder. Once fire is out and grill has cooled off, clean residual food particles and excess grease from inside firebox area, grease cup, and other surfaces.
Flashback (Fire in or around Venturi tubes)	Clogged or blocked Venturi tube	If you can safely reach the Regulator Knob, turn it to the "Off" position, then remove the LP Gas Cylinder. Once grill has cooled, clean Burner and Venturi tubes. See "How to Clean Burners" section.
Burners will not light using the ignitor	Burners not assembled correctly	See re-assembly after cleaning in "Care and Maintenance".
	Not pressing igniter in enough for spark	Push Regulator Knob in and turn counterclockwise to the "High" position. Depress the Igniter Button until a loud click is heard. Repeat until the Burner lights.
	No spark- out of place, loose, or broken	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Electrode tip is bent (making too large or small of a gap between the Electrode and burner). Bend electrode tip back to 3/16" gap to burner. (Pg. 10)</li> <li>2. Tighten Electrode mounting screws.</li> <li>3. Replace Igniter Wire/Electrode assembly. (Call the Customer Service Dept.)</li> </ol>
	LP gas cylinder is empty	Purchase new 1 lb. LP Gas Cylinder
	LP cylinder is not fully attached to regulator	Tighten cylinder by hand. Do not use tools.
	Obstructions in Burners	See "How to Clean Burners" in Care and Maintenance.
	Wet Electrodes and Burners	Allow electrode to air dry, dry with clean cloth or blow dryer.
	Wire loose or disconnected	Reconnect the wire.
	Wire shorting (sparking between Igniter and Electrode)	Replace Igniter Wire/Electrode assembly. (Call the Customer Service Dept.)
Burners will not light using a match	Burners not assembled correctly.	See re-assembly after cleaning in Care and Maintenance.
	LP Gas Cylinder is empty	Purchase new 1 lb. LP Gas Cylinder.
	LP cylinder is not fully attached to regulator	Tighten cylinder by hand. Do not use tools.
	Obstructions in Burners.	See "How to Clean Burners" in Care and Maintenance.
Low flame or low heat	LP- gas in LP Gas Cylinder is low	Purchase new 1 lb. LP Gas Cylinder
Flames blow out	High or gusting winds.	Turn front of grill away from wind or increase flame height.
	Gas in LP cylinder is low.	Purchase new 1 lb. LP Gas Cylinder
Flare up	Grease build-up.	Clean grill.
	Excessive fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
Persistent grease fire	Grease trapped around burner system.	Turn Regulator Knob "Off" then remove the LP Gas Cylinder. Open Hood carefully and let fire burn out. After the grill cools, remove and clean all parts.

If your problem is not resolved from the information provided above, please call Customer Service at 1-866-475-5180. If you need a replacement part under warranty, a proof of purchase will be necessary.

# Limited Warranty

---

This Smoke Hollow® grill is guaranteed against broken or damaged parts at time of purchase. All parts carry a 1-year limited warranty. Paint is guaranteed to be free of defects for 90 days except for rust, which may appear after repeated use.



This warranty does not cover damage or issues related to neglect, abuse, or modifications to the product. Repair labor is not covered.

All parts that meet the warranty requirements will be shipped at no-charge via the discretion of the Customer Service Department (ground shipments, US Mail, or Parcel Post Only). Any special handling charges (i.e. Second Day, Overnight, etc.) will be the responsibility of the consumer.

All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying purchase date. Do not return parts to our address without first obtaining a return authorization number from our customer service.

This service is available by calling 866-475-5180, 8:30am to 4:30pm, Central Time, Monday through Friday, or write to Outdoor Leisure Products, Inc., 5400 Doniphan Drive, Neosho, MO 64850.

This warranty may give you specific legal rights that vary by state.

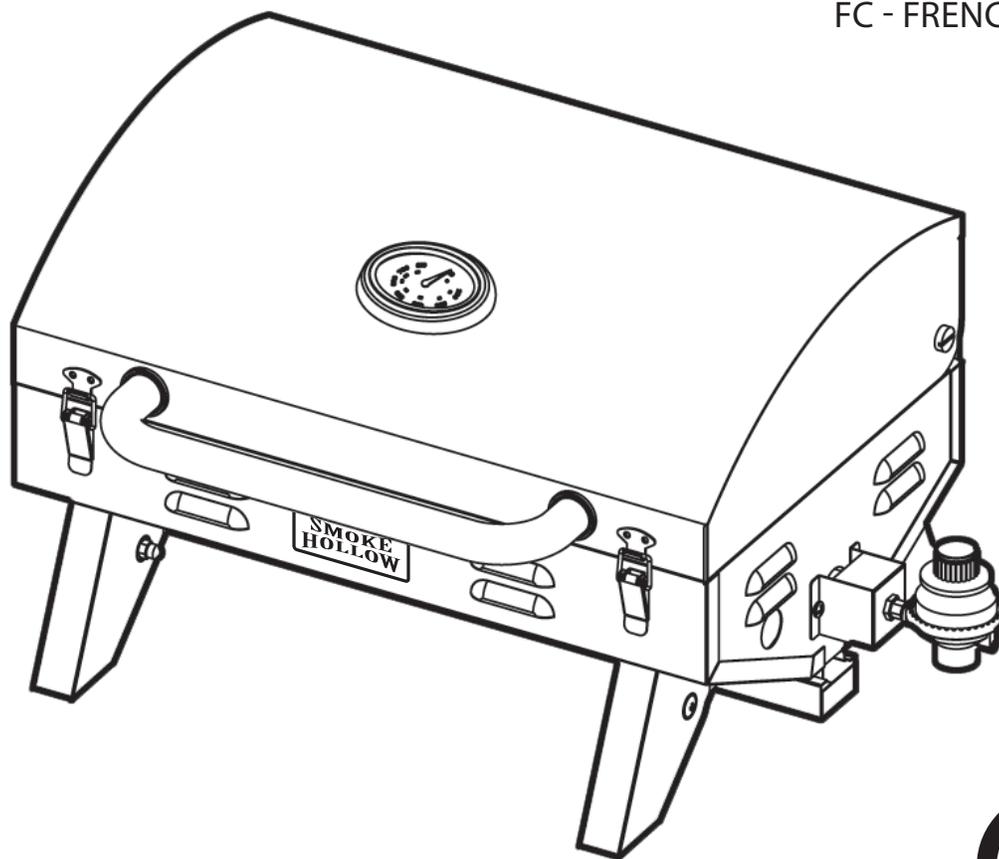
---

**Outdoor Leisure Products, Inc**  
5400 Doniphan Drive  
Neosho, MO 64850  
[www.olp-inc.com](http://www.olp-inc.com)



# Manuel d'utilisation **Barbecue de table au gaz en acier inoxydable**

FC - FRENCH CANADIAN



Modèle n° SST18L



**CECI EST VOTRE MANUEL DE MONTAGE, D'UTILISATION ET  
D'ENTRETIEN AVEC INFORMATION IMPORTANTE SUR LA  
SÉCURITÉ ET LES AVERTISSEMENTS.  
VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**

Temps de montage approximatif : 20 minutes  
Outils nécessaires pour le montage : un tournevis Phillips

**POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT**

**CETTE NOTICE CONTIENT DES RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS PERMETTANT UN ASSEMBLAGE ADÉQUAT ET À UNE UTILISATION SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL. LIRE ET SUIVRE TOUTES LES MISES EN GARDE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL. SUIVRE TOUTES LES MISES EN GARDE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL. CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

## **⚠ DANGER ⚠**

**SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**

- **COUPEZ L'ADMISSION DE GAZ DE L'APPAREIL**
- **ÉTEINDRE TOUTE FLAMME NUE**
- **OUVRIER LE COUVERCLE**
- **SI L'ODEUR PERSISTE, APPELÉZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU VOTRE SERVICE DES INCENDIES.**

**LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS SUIVANTES PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT RÉSULTANT D'UN INCENDIE OU D'UNE EXPLOSION.**

## **⚠ DANGER ⚠**

- Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.
- Ne jamais laisser l'huile ou la graisse excéder 400°F (200°C). Si la température dépasse 400°F (200°C) ou si de la fumée se dégage de l'huile, **FERMER** immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
- Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appeler immédiatement le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.

**LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS SUIVANTES PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT RÉSULTANT D'UN INCENDIE OU D'UNE EXPLOSION.**

## **⚠ MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES ⚠**

### **⚠ AVERTISSEMENT**

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Une bouteille de GPL non raccordée pour l'emploi ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne pas utiliser le barbecue au gaz à l'intérieur ou pour se chauffer. Des gaz toxiques peuvent s'accumuler et provoquer une asphyxie. Ne pas utiliser à l'intérieur ou sur des embarcations ou des véhicules récréatifs.
- Ne pas placer de récipients d'huile ou de graisse près du barbecue.
- Ce barbecue est prévu pour un fonctionnement au propane uniquement (une bouteille de propane n'est pas incluse).
- Ne jamais essayer de raccorder ce barbecue à un circuit de propane autonome d'une tente-caravane, autocaravane ou maison.
- Ne jamais utiliser du charbon de bois ou de l'essence pour briquets avec le barbecue au gaz.
- Ne pas utiliser d'essence, de kérosène ni d'alcool pour l'allumage. La bouteille de GPL doit être fabriquée et doit porter les mentions requises selon les spécifications pour les bouteilles de GPL du U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49. Ce barbecue n'est pas prévu pour une utilisation dans ou sur des véhicules récréatifs et des embarcations.
- Ne pas essayer de déplacer ce barbecue lorsqu'il est allumé.
- Ne pas utiliser le barbecue sauf si celui-ci est complètement monté et que toutes ses pièces sont correctement installées et serrées.
- Garder tous les articles et surfaces combustibles à un minimum de 91,4 cm (36 po) du barbecue à tout moment.



## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES



- NE PAS utiliser ce barbecue ni tout autre produit au gaz près de constructions combustibles non protégées.
- Ne pas essayer de déplacer ce barbecue lorsqu'il est allumé.
- Ne pas entreposer une bouteille de GPL de rechange sous un barbecue ou à proximité d'un tel appareil ou d'une autre source de chaleur
- Ne pas toucher les pièces métalliques du barbecue tant qu'elles n'ont pas complètement refroidi (environ 45 minutes) pour éviter de se brûler, sauf si l'on porte des articles de protection (gants à barbecue, poignées, etc.)
- N'altérer ce barbecue d'aucune façon.
- Ne jamais garder un récipient fermé dans une voiture ou un coffre de voiture exposé à la chaleur. La chaleur augmente la pression du gaz, ce qui peut déclencher l'ouverture de la soupape de surpression et l'échappement de gaz.
- Garder propres le compartiment de la vanne, les brûleurs et les passages de circulation d'air. Inspecter le barbecue avant chaque emploi.
- Ce barbecue est prévu pour un fonctionnement à l'extérieur uniquement, et il ne doit pas être utilisé dans une bâtisse, un garage ni dans une zone fermée quelle qu'elle soit.
- La consommation d'alcool, de médicament/drogue sur ordonnance et sans ordonnance peut réduire la capacité de l'utilisateur à correctement monter et utiliser en toute sécurité le barbecue.
- Toujours ouvrir lentement le capot du barbecue car la chaleur et la vapeur emprisonnées dans l'appareil peuvent gravement brûler.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Garder les enfants et les animaux familiers éloignés du barbecue à tout moment.
- Ne pas utiliser le barbecue lorsque le vent est fort.
- Ne jamais replier ou transporter le barbecue lorsque la bouteille de GPL y est raccordée.
- En cas d'incendie ou de graisse, n'essayez pas d'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement le feu département. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.

### DANGER

LE GAZ PROPANE LIQUÉFIÉ (GPL) EST INFLAMMABLE ET DANGEREUX S'IL N'EST PAS MANIPULÉ CORRECTEMENT. IL FAUT CONNAÎTRE LES CARACTÉRISTIQUES DE TOUT PRODUIT AU PROPANE AVANT DE L'UTILISER.

- Caractéristiques du propane : inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air et se dépose sous forme de nappes et dans les zones basses.
- Dans son état normal, le gaz propane n'a pas d'odeur. Pour des raisons de sécurité, un odorant y a été ajouté.
- Un contact avec le gaz propane peut entraîner une brûlure de la peau.
- Ce barbecue est expédié de l'usine pour une usage au gaz propane uniquement.
- Ne jamais utiliser une bouteille de propane dont le corps, la vanne, le collier ou la base sont endommagés.
- Ne jamais remplir une bouteille d'1 lb.
- Les bouteilles de propane rouillées ou cabossées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par le fournisseur de gaz propane.

### LA BOUTEILLE DE GPL PRÉVUE POUR CE BARBECUE AU GPL DOIT ÊTRE CONFORME AUX EXIGENCES SUIVANTES :

- Contenance d'1 lb
- Fabriquée et dotée d'indication conformément aux Spécifications pour bouteilles de GPL du U.S. Dept. of Transportation (DOT) ou de la Norme nationale du Canada, CAN\CSA-B339, bouteilles, bonbonnes et tubes pour le transport des matières dangereuses; et selon la Commission, le cas échéant (voir le collier pour les indications)
- Avec indication « Propane ».
- Fournie avec un dispositif de raccordement compatible avec la connexion du barbecue.

## AVERTISSEMENT

### PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

Les produits chimiques que contient ce produit et qui se dégagent lors de son utilisation sont reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales et d'autres problèmes de reproduction. Pour de plus amples renseignements, consultez [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).



## ***Félicitations***

pour l'achat de ce barbecue de table au GPL  
Smoke Hollow®

Lorsque cet appareil est correctement monté, utilisé et entretenu, il apportera pendant des années du plaisir à cuisiner des mets délicieux.

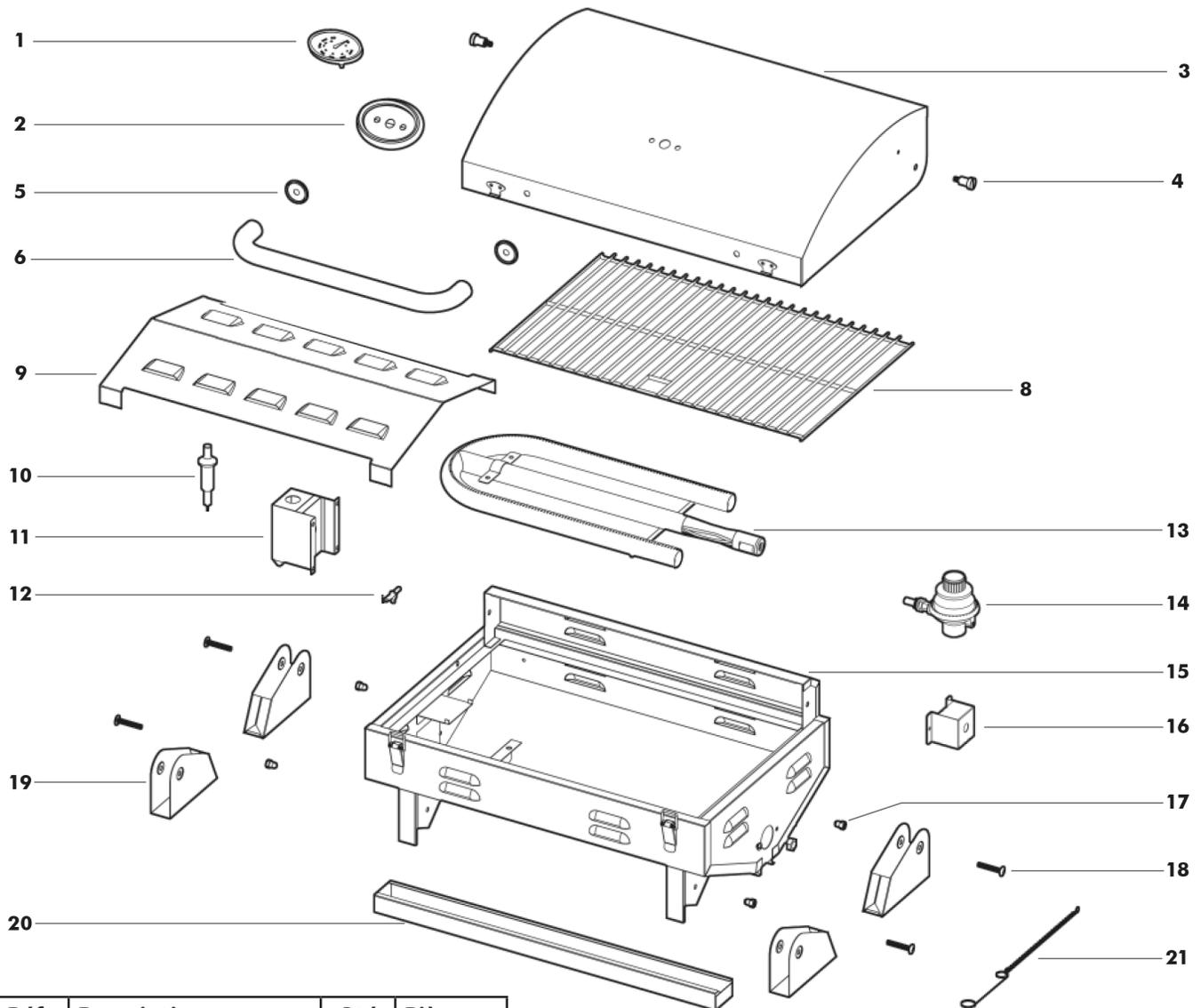
### **IMPORTANT**

**Lors du déballage de votre barbecue, retirez toutes les pièces et le matériau de conditionnement du carton et de l'intérieur de l'appareil. Assurez-vous que tous les articles indiqués sur la liste des pièces sont bien fournis. Vérifiez soigneusement l'appareil pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommage.**

**SI CE PRODUIT PRÉSENTE DES PROBLÈMES OU SI DES PIÈCES MANQUENT OU SONT ENDOMMAGÉES, VEUILLEZ APPELER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE en composant le numéro GRATUIT 1-866-475-5180 (du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 16 h 30, HNC).**

**REMARQUE : NE RETOURNEZ PAS CET APPAREIL AU MAGASIN AVANT D'AVOIR FAIT UN APPEL AU NUMÉRO GRATUIT. Ne jetez pas vos cartons avant d'être complètement satisfait de votre nouveau barbecue Smoke Hollow.**

# Liste de pièces et d'outils



Réf.	Description	Qté	Pièce n°
1	Thermomètre	1	205-1
2	Collerette de thermomètre	1	205-2
3	Capot	1	205-3
4	Axe pivot du capot	2	205-4
5	Collerette de la poignée	2	205-5
6	Poignée du capot	1	205-6
8	Grille de cuisson	1	205-8
9	Diffuseur de chaleur	1	SST18L-6
10	Allumeur piézoélectrique	1	205-10
11	Boîtier de l'allumeur	1	SST18L-1
12	Électrode (fil non illustré)	1	SST18L-2
13	Brûleur	1	SST18L-3
14	Manodétendeur/vanne	1	SST18L-4
15	Cuve du barbecue	1	205-15
16	Boîtier du manodétendeur	1	SST18L-5
17	Écrou de pied	4	205-17
18	Boulon de pied	4	205-18
19	Pied	4	205-19
20	Égouttoir	1	205-20
21	Porte-allumette	1	205-21
	Ensemble de matériel	1	205-HDWR

## ACCESSOIRES EN OPTION

Ces articles sont vendus séparément et ils peuvent être achetés pour votre barbecue de table.

Allez sur [www.ulp-inc.com](http://www.ulp-inc.com) ou composez le 1-866-475-5180  
(du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 16 h 30, HNC)



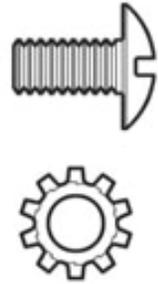
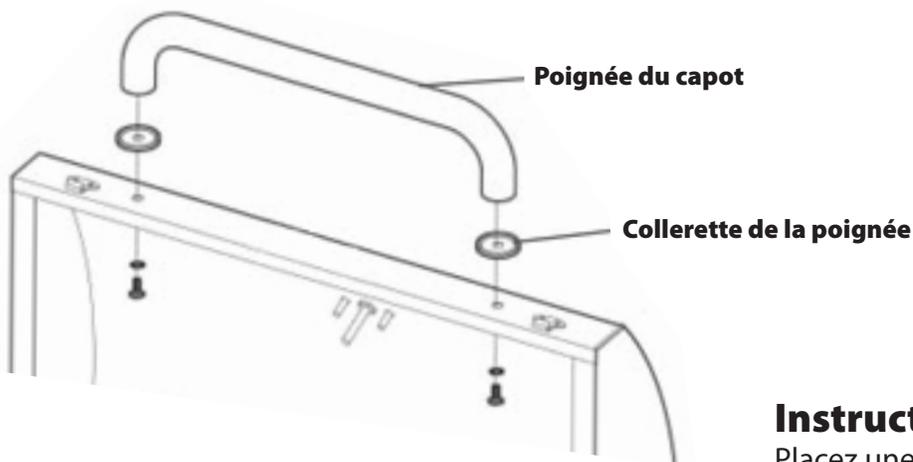
**Sac pour barbecue**  
Modèle n° 205B



**Housse**  
Modèle n° 205C

# Montage du barbecue

## 1. Montage de la poignée du capot

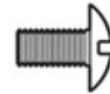
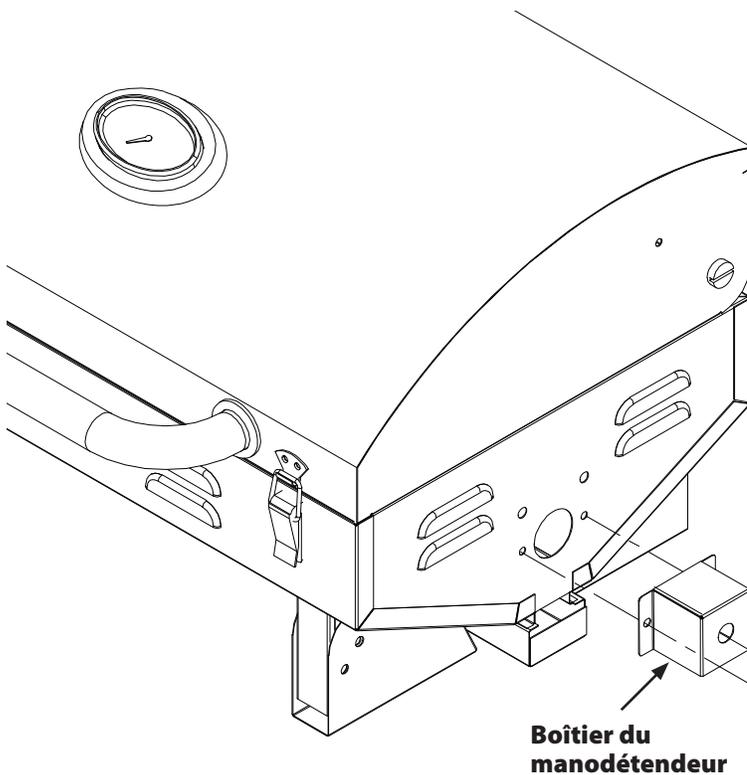


Ensemble de vis 1/4-20 x 0,50 po (2 pièces)

### Instructions :

Placez une collerette de poignée entre chaque extrémité de la poignée et le capot, puis passez les vis 1/4-20 x 0,50 po par l'intérieur du capot pour les visser dans la poignée. Serrez toutes les vis.

## 2. Montage du boîtier – manodétendeur-vanne



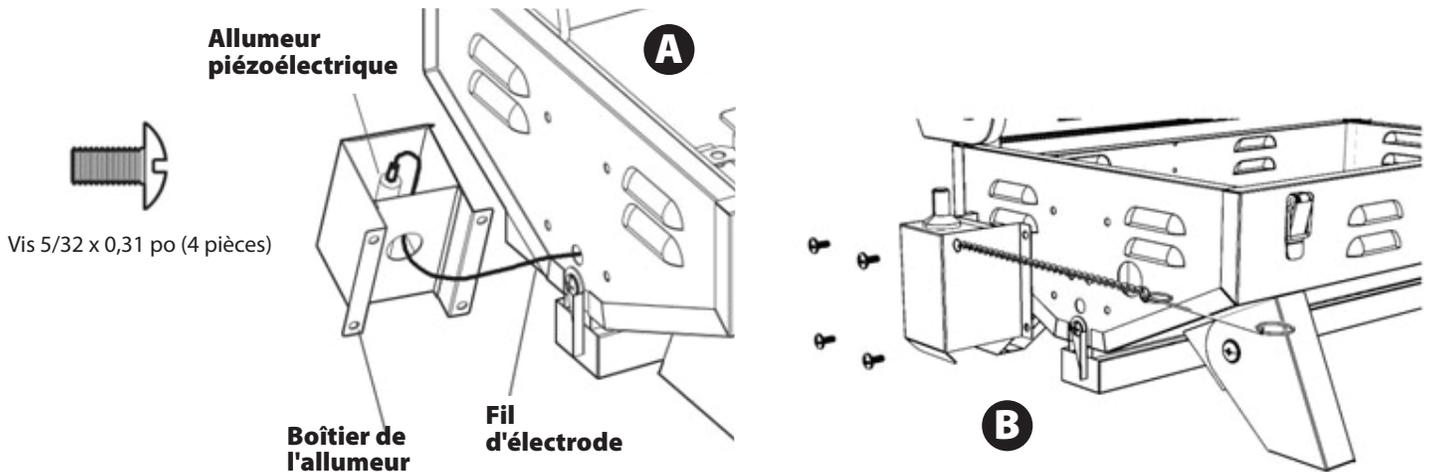
Vis 5/32 x 0,31 po (2 pièces)

### Instructions :

Alignez les trous du boîtier du manodétendeur avec les trous filetés de la cuve du barbecue et insérez les deux vis 5/32 x 0,31 po dans les trous du boîtier et vissez-les dans les trous filetés de la cuve du foyer. Serrez bien les vis. Vissez le manodétendeur-vanne dans le trou fileté du boîtier du manodétendeur jusqu'à ce qu'il soit serré.

# Montage du barbecue

## 3. Montage du boîtier de l'allumeur

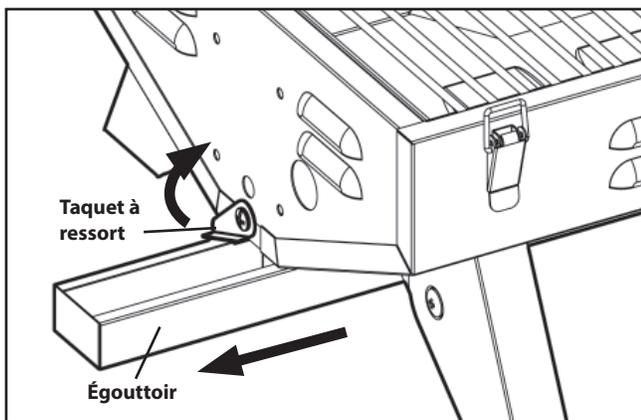


### Instructions :

**A.** Passez le fil d'électrode dans le trou du boîtier de l'allumeur et fixez l'extrémité au tenon au bas de l'allumeur piézoélectrique.

**B.** Alignez les trous du boîtier de l'allumeur avec les trous filetés de l'extrémité de la cuve du foyer. Insérez quatre vis 5/32 x 0,31 po dans le boîtier et vissez-les dans les trous filetés. Lors de la pose de la quatrième vis, insérez celle-ci dans l'anneau au bout de la chaîne du porte-allumette, puis dans le boîtier et enfin dans l'extrémité de la cuve du foyer. Serrez bien les vis.

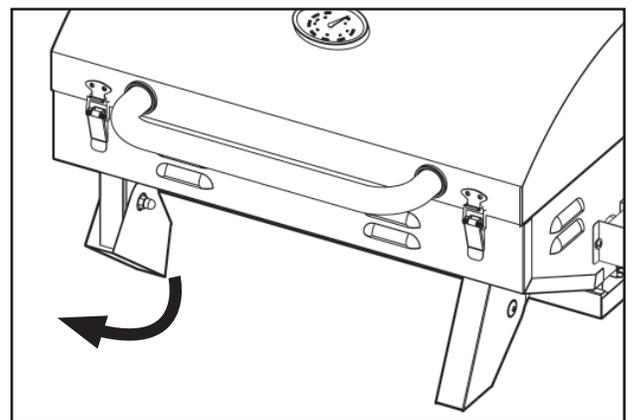
**LE MONTAGE DE VOTRE BARBECUE EST MAINTENANT TERMINÉ.  
POUR VOTRE SÉCURITÉ, SUIVEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ ET  
TOUTES LES INSTRUCTIONS.**



### Accès à l'égouttoir :

L'égouttoir est accessible pour le nettoyage en pivotant le taquet à ressort et en couissant l'égouttoir hors du barbecue.

REMARQUE : illustré ici sans le boîtier de l'allumeur pour plus de clarté.



### Utilisation sur une table :

Dépliez les pieds comme il est illustré et placez le barbecue sur une surface horizontale. Lorsque les pieds sont dépliés complètement, ils s'enclenchent en position ouverte. Des petits bossages sont prévus dans les pieds pour les retenir en position ouverte. Pour les replier, il suffit de les rabattre en les forçant hors de leur position d'enclenchement.

# Avant d'utiliser votre barbecue au GPL

## Codes d'installation

### ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Pour réduire le risque de blessures graves, voire mortelles suite à un incendie ou une explosion :

- Cette installation doit être conforme aux codes locaux ou en l'absence de tels codes, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 Code d'installation - gaz naturel et propane , CSA B149.1, ou au Code d'entreposage et de manipulation de propane, B149.2.
- Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil de cuisson pour l'extérieur, une fois installé, doit être relié à la terre conformément aux codes locaux ou en l'absence de tels codes, aux National Electrical Codes, ANSI/NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1.
- Garder tout cordon d'alimentation électrique et tout flexible d'alimentation de combustible éloignés de toutes les surfaces chauffées.
- Tenir le tuyau d'alimentation loin des surfaces chauffées.

## Sélection d'un emplacement

### ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Pour réduire le risque de blessures graves, voire mortelles suite à un incendie ou une explosion :

- N'utilisez cet appareil de cuisson qu'à l'extérieur et jamais dans une bâtisse, un garage, un passage couvert, un abri d'auto, un porche ou une zone fermée quelle qu'elle soit. Placez votre appareil de cuisson dans un endroit bien aéré, sur une surface stable et de niveau, éloignée de matériau combustible et inflammable.
- Placez votre barbecue au GPL à un minimum de 3 m (10 pi) de votre maison ou de toute bâtisse.
- Maintenez une distance minimale de 91.4 cm (36 po) entre l'arrière/les côtés du barbecue et toute construction combustible.
- Ne placez pas cet appareil sous une construction combustible, non protégée et en surplomb.
- Cet appareil de cuisson pour l'extérieur n'est pas prévu pour une utilisation dans ou sur des embarcations et des véhicules récréatifs.
- N'utilisez jamais ce barbecue comme appareil de chauffage.

## Exécution d'un essai d'étanchéité

### ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

- Faites un essai d'étanchéité avant d'allumer votre barbecue pour la première fois.
- Faites un essai d'étanchéité si un composant du système de gaz est changé.
- Faites un essai d'étanchéité après un voyage, surtout si les routes/chemins étaient cahoteux.
- Faites un essai d'étanchéité au moins une fois par saison.
- Faites un essai d'étanchéité après une longue période de remisage ou de non utilisation.
- Faites un essai d'étanchéité dans un endroit bien aéré.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier toute présence de fuite de gaz.
- Ne fumez jamais près du barbecue lors d'un essai d'étanchéité.
- Ne faites jamais un essai d'étanchéité sur un barbecue encore chaud ou en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas le barbecue au gaz si vous décelez une fuite de gaz qui ne peut pas être rectifiée en utilisant les méthodes d'essai d'étanchéité.

# Avant d'utiliser votre barbecue au GPL

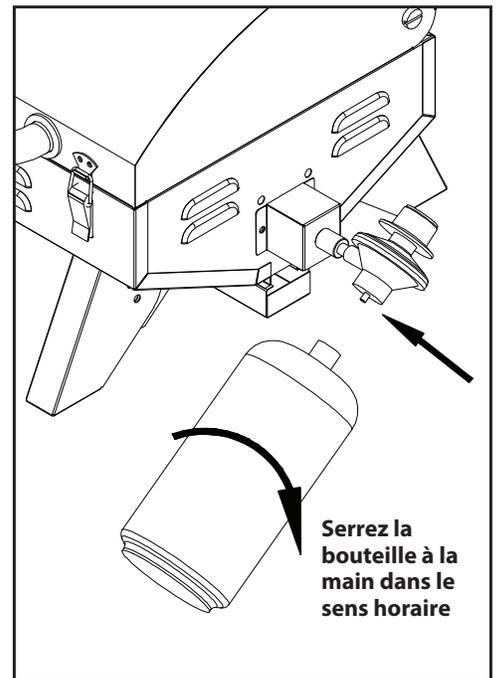
## Mesures de sécurité pour l'installation

- Utilisez uniquement une bouteille de gaz propane jetable de 453,59 g (485,01 ml) (bouteille DOT 39) d'une hauteur de 18,73 cm (non incluse).
- N'utilisez que des bouteilles portant la mention « propane ». Déconnectez la bouteille de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Vous devez utiliser le régulateur de pression de gaz inclus avec cet appareil. Le régulateur de pression de gaz de rechange doit être celui qui est précisé par le fabricant.
- Le système d'alimentation de la bouteille doit être placé de façon à permettre le retrait du propane à l'état gazeux.
- Ne rangez pas de bouteille de gaz propane liquéfié de rechange sous l'appareil ni à proximité de celui-ci.
- Un incendie peut se produire et entraîner des blessures graves ou mortelles si les instructions mentionnées ci-dessus ne sont pas observées attentivement.

## Branchement de la bouteille de GPL

1. Achetez une bouteille de GPL d'1 lb chez votre fournisseur local.
2. Tournez le bouton du manodétendeur à la position « OFF » (arrêt).
3. Retirez le capuchon de protection de l'ouverture du manodétendeur. Retirez le capuchon en plastique du haut de la bouteille de propane. Conservez le capuchon de la bouteille pour le remettre sur celle-ci si elle n'est pas complètement vide après son utilisation.
4. Insérez la bouteille de GPL d'1 lb dans le trou fileté qui se trouve sous le manodétendeur. Tournez la bouteille dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien assise. Serrez à la main seulement.
5. Pour un rendement optimal, laissez la bouteille suspendue à la verticale au bord de la table là où on peut la cogner.

**REMARQUE : NE REPLIEZ OU NE TRANSPORTEZ JAMAIS LE BARBECUE LORSQUE LA BOUTEILLE Y EST RACCORDÉE.**



## Débranchement de la bouteille de GPL

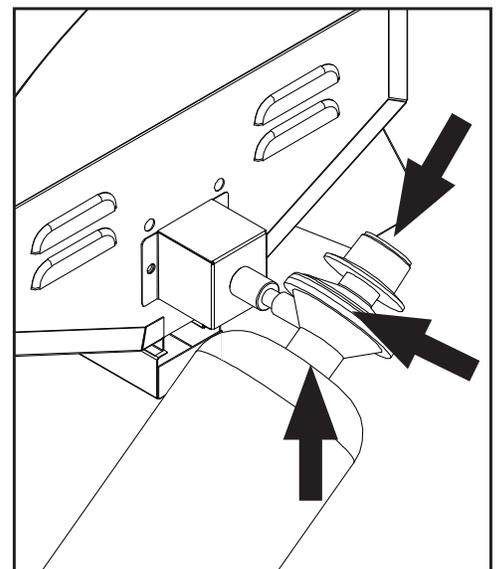
1. Tournez le bouton du manodétendeur à la position « OFF » (arrêt).
2. Retirez la bouteille en la tournant dans le sens antihoraire.
3. Remettez le capuchon de protection sur l'ouverture du manodétendeur. Remettez le capuchon en plastique sur le haut de la bouteille de propane pour le remisage si celle-ci n'est pas vide.
4. Rangez la bouteille à l'extérieur dans un endroit éloigné du barbecue.

## Comment réaliser un essai d'étanchéité - « PREMIÈRE UTILISATION »

### FOURNITURES NÉCESSAIRES :

Pinceau propre, eau, savon liquide à vaisselle, un bol ou une canette vide

1. Assurez-vous que le bouton du manodétendeur est à la position « OFF » (arrêt) et vérifiez que la bouteille de GPL est bien serrée au niveau du manodétendeur.
  2. Mélangez une partie d'eau à une partie de savon liquide à vaisselle.
  3. Avec le pinceau, passez le mélange sur le manodétendeur, la bouteille de propane et le raccordement comme il est indiqué par les flèches sur la figure ci-dessous. Si des bulles paraissent, une fuite de gaz est présente.
- A. Si la fuite est au niveau de la connexion du manodétendeur et de la bouteille, répétez la méthode d'installation de la bouteille, mais sans serrer trop fort. (REMARQUE : serrez à la main seulement) Répétez l'essai d'étanchéité.
- B. Si la fuite provient de la bouteille de gaz ou s'il n'est pas possible d'arrêter la fuite, retirez la bouteille et N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Appelez le service à la clientèle en composant le 1-866-475-5180. Assurez-vous d'avoir sous la main le numéro de modèle et le numéro de série du barbecue imprimés sur l'étiquette qui se trouve à l'intérieur du pied arrière. S'il vous faut obtenir une pièce de rechange sous garantie, une preuve d'achat sera nécessaire.



## Allumage du barbecue

### ▲ AVERTISSEMENT ▲

Pour réduire le risque de blessures graves, voire mortelles suite à un incendie ou une explosion :

- Ouvrez le capot avant d'allumer le barbecue pour laisser échapper le gaz qui y serait piégé.
- Lors des essais d'allumage sans succès ou si le brûleur s'éteint lors de l'utilisation, tournez le bouton de commande à la position « OFF » (arrêt) pour dissiper le gaz éventuel. Attendez cinq minutes avant de répéter l'allumage.

1. Ouvrez le capot.
2. Appuyez sur le bouton du manodétendeur et tournez-le dans le sens antihoraire sur 270 degrés (3/4 de tour) jusqu'à « High » (réglage haut) (Fig. 2). Remarquez l'indicateur triangulaire sur le boîtier argenté du manodétendeur.
3. Enfoncez de façon répétée le bouton de l'allumeur jusqu'à l'allumage du brûleur. Écoutez les déclics indiquant la production d'étincelles et regardez si le brûleur est bien allumé.

Si le brûleur s'éteint pendant l'utilisation, tournez le bouton du manodétendeur à la position « OFF » (arrêt). Ouvrez le capot et attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer le barbecue pour permettre au gaz éventuel de se dissiper.

Si le brûleur ne s'allume pas après trois ou quatre tentatives, tournez le bouton du manodétendeur à la position « OFF » (arrêt) et laissez les gaz éventuels se dissiper. Vérifiez si une étincelle jaillit au bout de l'électrode lorsque vous appuyez sur le bouton de l'allumeur. S'il n'y a pas d'étincelle, ajustez l'écart entre le bout de l'électrode et le brûleur à 4,8 mm (3/16 po) (Fig. 3). S'il n'y a toujours pas d'étincelle, consultez la **Section Diagnostic**.

Attendez cinq minutes, puis recommencez l'allumage. Il est aussi possible d'allumer manuellement le brûleur, consultez **Allumage manuel du barbecue** à la page suivante. Si vous remarquez qu'il est de plus en plus difficile d'allumer le brûleur ou que la flamme n'est plus aussi chaude qu'elle l'a été, reportez-vous à « **Comment nettoyer votre brûleur** » pour enlever toute obstruction possible.

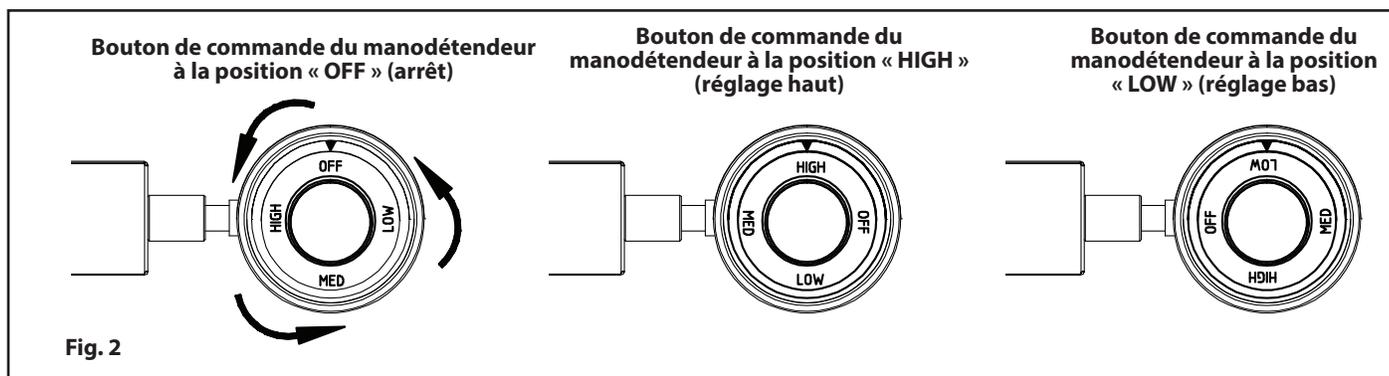
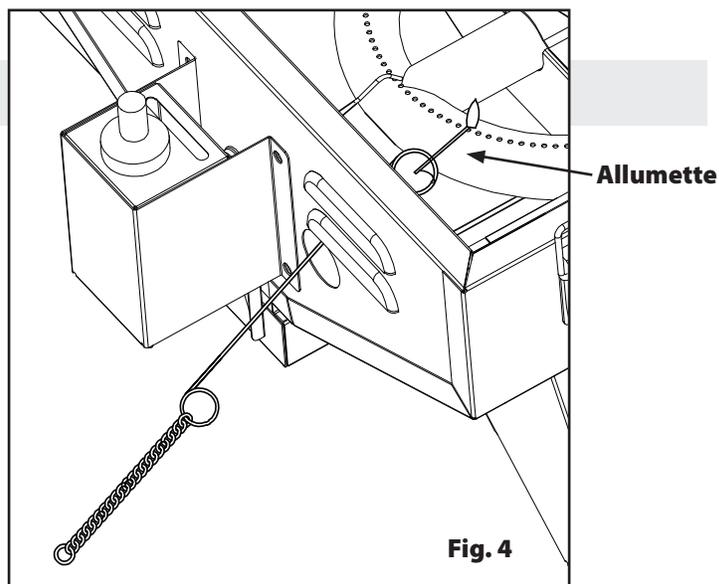


Fig. 2

## Allumage manuel du barbecue

1. Ouvrez le capot. **IMPORTANT** : assurez-vous que le bouton du manodétendeur est à la position « OFF » (arrêt).
2. Tout en tenant une allumette allumée près du brûleur (Fig. 4), appuyez sur le bouton du manodétendeur et tournez le dans le sens antihoraire sur 270 degrés (3/4 de tour) jusqu'à « High » (réglage haut).

Si le brûleur s'éteint pendant l'utilisation, tournez le bouton du manodétendeur à la position « OFF » (arrêt). Ouvrez le capot et attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer le barbecue pour permettre au gaz éventuel de se dissiper.



## Vérification de la flamme

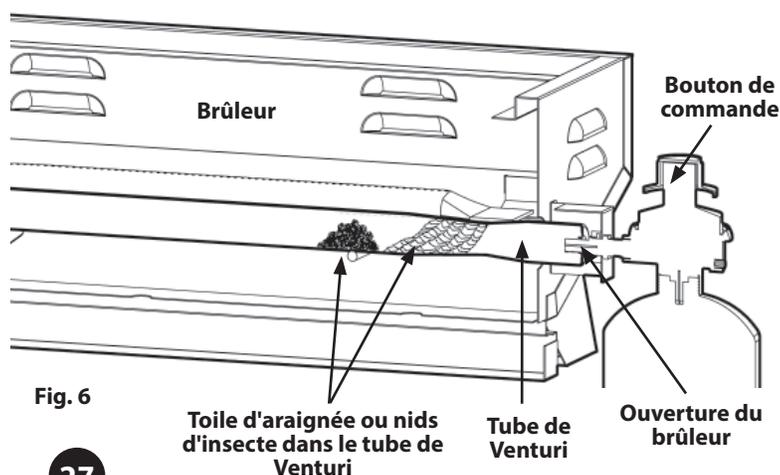
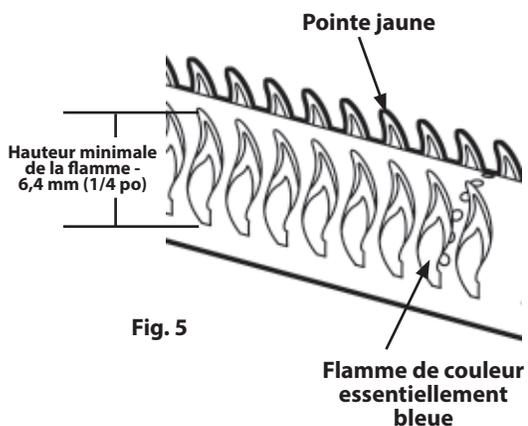
### ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Pour réduire le risque de blessures graves ou mortelles suite à une explosion ou un incendie :

- Inspectez et nettoyez régulièrement le tube de Venturi/brûleur car il peut y avoir des insectes ou des nids d'insecte surtout après un remisage. Les araignées et les petits insectes peuvent faire des nids, des toiles et déposer des œufs d'insecte dans le tube de Venturi du barbecue, obstruant le débit du gaz vers le brûleur (Fig. 6). Le gaz piégé peut s'allumer et entraîner un incendie. Ceci est en fait un « retour de flamme ».
- Assurez-vous que le brûleur est correctement remonté avant d'utiliser le barbecue.

Le brûleur a été préréglé à l'usine pour donner une flamme optimale. Un mélange optimal d'air et de gaz donne une flamme bleue, avec normalement une petite pointe jaune (Fig. 5).

Vérifiez la flamme avant chaque séance de cuisson et régulièrement au cours de la saison de barbecue. Vérifiez la flamme, surtout après de longues périodes de rangement du barbecue. Notez que la hauteur minimale de la flamme doit être de 6,4 mm (1/4 po). Si la flamme est plutôt de couleur jaune, cela indique que la quantité de GPL dans le mélange air/GPL est incorrecte. Ceci peut être causé par une obstruction dans le brûleur par des égouttements de graisse ou par des nids d'insecte à l'intérieur du brûleur ou dans son ouverture. Si vous remarquez qu'il est de plus en plus difficile d'allumer le brûleur ou que la flamme n'est plus aussi chaude qu'elle l'a été, reportez-vous à la section « **Comment nettoyer votre brûleur** » pour enlever toute obstruction possible.



# Cuisson sur le barbecue au gaz

## ▲ AVERTISSEMENT ▲

Pour réduire le risque de blessures graves, voire mortelles suite à un incendie, une explosion ou une brûlure :

- Ne jamais utiliser du charbon de bois ou de l'essence pour briquets avec votre barbecue au gaz. Maintenir l'appareil de cuisson pour l'extérieur à une distance exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres liquides ou vapeurs inflammables
- Garder tout cordon d'alimentation électrique et tout flexible de manodétendeur éloignés de toutes les surfaces chauffées.
- S'assurer qu'aucune fuite de gaz ni d'obstruction au mélange de combustion et à l'air d'aération ne sont présentes avant chaque emploi.
- Ouvrir toujours le capot avant d'allumer le barbecue au GPL.
- Ne pas essayer d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides. Un extincteur BC ou ABC doit être facilement accessible. Ne jamais asperger le barbecue ou les surfaces de cuisson avec de l'eau lorsqu'ils sont chauds. Des brûlures causées par les éclaboussures de graisse ou d'eau sont possibles.
- Si le barbecue prend feu :
  - Si le feu est dans le barbecue et si l'on peut atteindre en toute sécurité le bouton du manodétendeur, le tourner à la position « OFF » (arrêt).
  - Si le feu est au niveau de la bouteille de GPL, ne pas la toucher, évacuer la zone et appeler le service d'incendie.
  - S'il y a un feu, quel qu'il soit qui menace la sécurité des personnes ou présente un danger pour le matériel, appeler le service d'incendie.
- Ne pas utiliser le barbecue sans l'égouttoir correctement positionné. Vérifier le contenu de l'égouttoir. Vider tout excès de graisse avant chaque utilisation afin de réduire le risque de feu de graisse dans l'égouttoir.
- Ne pas utiliser de barbecue au gaz si l'on sait qu'il y a une fuite de gaz ou on le soupçonne.
- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance.
- Ne pas porter de vêtements amples (pans de chemises lâches, vêtements avec franges, etc.) à proximité du barbecue lorsque ce dernier est utilisé ou chaud.
- Ne pas se pencher au-dessus du barbecue lors de son allumage ou lorsqu'il est utilisé ou chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser à tout moment des gants thermorésistants ou des pinces à longs manches car le barbecue devient très chaud. Ouvrir délicatement le capot lors de la cuisson pour éviter les brûlures provoquées par la vapeur et l'air chaud emmagasinés à l'intérieur.
- Ne pas laisser les enfants utiliser le barbecue, ni jouer près de ce dernier. Garder les enfants, les animaux et les spectateurs hors de la zone du barbecue.
- Ne pas déplacer le barbecue au GPL lorsqu'il est utilisé ou s'il est chaud.
- Quand le barbecue n'est pas utilisé, tourner le bouton du manodétendeur à la position « OFF » (arrêt) et débrancher la bouteille de GPL.
- Ne pas recouvrir plus de la moitié (50 %) de la zone de cuisson si les plaques à frire sont utilisées. Une zone de cuisson complètement recouverte entraîne une surchauffe sous les plaques.
- Ne pas laisser des ustensiles ou des articles de cuisine sur une surface de cuisson chaude.

Pour réduire le risque de brûlure par les flammes ou la vapeur/l'air chaud piégés dans le barbecue, ouvrir doucement le capot.

## Cuisson au barbecue (cuisson directe sur les plaques)

Les aliments sont cuits directement au-dessus de la source de chaleur. Le brûleur chauffe l'activateur de saveur qui se trouve sous la grille de cuisson laquelle chauffe les aliments. Lors de la cuisson, les jus naturels des aliments tombent sur l'activateur de saveur et se vaporisent. La fumée qui s'en dégage entoure les aliments, leur donnant cette unique saveur de barbecue.

Utilisez la méthode de cuisson directe pour les aliments qui nécessitent moins de 25 minutes de cuisson : steaks, côtelettes, kebabs, saucisses et autres. Ces aliments doivent être retournés une fois au milieu de la durée de la grillade.

Pour saisir les viandes, placez les morceaux directement sur le feu au réglage maximum pendant 2 à 5 minutes par côté. Les petits morceaux nécessitent moins de temps pour être saisis. Il est plutôt avantageux de faire saisir les hamburgers, steaks, côtelettes, poitrines de poulet et les gros morceaux de viande. Normalement, une fois les morceaux saisis, la cuisson se fait à une température plus basse.

Pour la cuisson directe, préchauffez le barbecue pendant 10 minutes, le brûleur étant réglé sur « High » (réglage haut). Placez l'aliment sur la grille de cuisson, puis ajustez le réglage du brûleur à la température requise. Fermez le capot et soulevez-le seulement pour retourner l'aliment ou pour vérifier la cuisson à la fin de la durée de cuisson recommandée.

## Maîtrise des flambées :

La flambée fait partie de la cuisson sur un barbecue. Ceci permet d'ajouter une saveur distincte aux aliments cuits sur un barbecue. Cependant, trop de flambées peuvent conduire à une surcuisson des aliments et entraîner une situation dangereuse pour vous et votre barbecue. Un excès de flambées peut avoir pour résultats une cuisson trop importante du gras ou une forte accumulation de graisse dans le barbecue. Si les flambées sont importantes, NE versez PAS d'eau sur les flammes. Ceci peut provoquer des éclaboussures de graisse qui pourraient entraîner des blessures graves. En cas de feu de graisse, éteignez le brûleur jusqu'à ce que la graisse soit entièrement brûlée. Pour éviter ou minimiser les flambées, enlevez tout excès de gras ou la peau des morceaux de viande avant de les griller et gardez le barbecue et son égouttoir exempts d'excès de graisse.

## Fin de la séance de cuisson

### ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Pour réduire le risque de blessures graves ou mortelles suite à un incendie :

- Laissez le barbecue et la graisse dans l'égouttoir se refroidir complètement avant de vider ce dernier, et avant le nettoyage, le déplacement et le rangement du barbecue.
- Videz l'égouttoir après chaque séance de cuisson afin d'éviter toute accumulation de graisse.

1. Après chaque séance de cuisson, refermez le capot et tournez le bouton du manodétendeur à la position « HIGH » (réglage haut) et laissez-le brûler pendant cinq minutes. Ceci permet de brûler les résidus de la cuisson, rendant le nettoyage plus facile.
2. Une fois que vous avez fini d'utiliser le barbecue, tournez le bouton du manodétendeur dans le sens horaire jusqu'à la position « OFF » (arrêt).
3. Retirez la bouteille de propane et remettez le capuchon de protection sur l'ouverture du manodétendeur. Remettez le capuchon en plastique sur le haut de la bouteille de propane pour le remisage si celle-ci n'est pas vide.
4. Rangez la bouteille à l'extérieur dans un endroit éloigné du barbecue.
5. Attendez que le barbecue soit froid au toucher avant de fermer son capot, de le nettoyer, de le ranger ou de le transporter.
6. Nettoyez votre barbecue au GPL entre chaque emploi et après de longues périodes de remisage. Pour maintenir votre barbecue en bon état et prolonger sa durée de vie, celui-ci doit être couvert, une fois rangé.

## Remisage et transport

### ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Ne mettez pas votre barbecue en mode rangement ou transport immédiatement après son utilisation. Attendez que le barbecue soit froid au toucher avant de le déplacer ou de le remiser. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des dommages matériels et des blessures graves, voire mortelles.

1. Débranchez la bouteille de GPL du barbecue et remisez-la à l'extérieur dans un endroit sec et bien aéré à distance de source de chaleur ou d'allumage. Remettez le capuchon de sécurité sur la vanne de la bouteille de GPL.
2. Recouvrez l'ouverture du manodétendeur avec le capuchon en plastique fourni avec le barbecue.
3. Lors du rangement du barbecue et avant une longue période de non utilisation, retirez le brûleur et enroulez-le dans du papier d'aluminium pour éviter que des insectes n'entrent dans les orifices du brûleur. La grille de cuisson et l'activateur de saveur peuvent également être enroulés dans du papier d'aluminium.
4. Entrez le barbecue à l'intérieur et seulement si la bouteille de GPL est débranchée du barbecue au GPL et remise à l'extérieur.
5. Avant le prochain emploi, retirez le papier d'aluminium et remontez le brûleur, l'activateur de saveur et la grille de cuisson.
6. Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement et de non utilisation (par ex. les périodes hivernales), vérifiez votre barbecue au GPL pour toute présence de fuite de gaz, de détérioration, d'obstructions du brûleur et pour l'état de son montage.
7. Vérifiez périodiquement tous les écrous, boulons et vis du barbecue et serrez-les au besoin.

# Entretien et maintenance

Nous vous recommandons de:

- faire faire l'entretien de cet appareil une fois par année par un technicien qualifié.
- vérifier régulièrement que l'espace autour du barbecue au gaz est exempt de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- vérifier régulièrement que le flux d'air de combustion et de ventilation n'est pas entravé.
- vérifier régulièrement que les ouvertures de ventilation entourant la bouteille (sur l'armoire) sont exemptes de débris.
- vérifier régulièrement les tubes de venturi et du brûleur et de les nettoyer si des insectes ou des nids d'insectes s'y trouvent. Un tube obstrué peut causer un feu sous le barbecue.

**▲ MISE EN GARDE:** Certaines parties peuvent contenir des bords tranchants. Porter des gants de protection si nécessaire.

## Nettoyage du barbecue

### Égouttoir :

Retirez l'égouttoir du dessous du barbecue une fois que ce dernier est complètement refroidi. Grattez les résidus d'aliment ou de graisse se trouvant sur et dans l'égouttoir. Videz l'égouttoir et nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon.

### Corps du barbecue :

Enlevez tout excès de graisse et de gras avec un grattoir en bois ou en plastique tendre. N'utilisez pas de laine d'acier ni des nettoyants abrasifs qui peuvent rayer les surfaces en acier inoxydable, peintes ou porcelanisées. Il n'est pas nécessaire d'enlever toute la graisse du corps du barbecue. Lorsque la grille est refroidie, essuyez-la avec de l'essuie-tout ou un chiffon doux humidifié. Si de la rouille paraît sur les grilles peintes, nettoyez la zone touchée et polissez-la avec de la laine d'acier. Retouchez le métal nu avec une peinture haute température spécifiée pour les grilles de barbecue. Suivez le mode d'emploi du fabricant de la peinture.

### Grille de cuisson/activateur de saveur :

Enlevez les résidus en utilisant une solution d'eau et de bicarbonate de soude. Pour les taches tenaces, utilisez une poudre à récurer non abrasive. N'utilisez pas de laine d'acier ni des nettoyants abrasifs qui peuvent rayer les surfaces en acier inoxydable, plaquées ou porcelanisées. Ceci peut entraîner une adhérence des aliments aux grilles de cuisson.

### Tous les autres nettoyages :

Pour d'autres nettoyages, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse en nylon uniquement. N'immergez pas dans l'eau les commandes du gaz. (Évitez de mettre de l'eau dans les orifices du brûleur.)

### Brûleur :

Le brûlage des résidus après la cuisson permet de garder propre le brûleur lors d'un usage normal à condition qu'il fonctionne correctement. Nettoyez le brûleur une fois par an ou lorsqu'il y a des dépôts importants, afin d'assurer qu'aucun indice d'obstruction (débris, insectes) n'existe dans les orifices du brûleur, dans l'arrivée d'air principale ou au niveau du col du brûleur. Consultez **Comment nettoyer les brûleurs**.

### Comment nettoyer les brûleurs

1. Assurez-vous que le bouton du manodétendeur est à la position « OFF » (arrêt), que le barbecue est complètement refroidi et que la bouteille de propane est enlevée.
2. Retirez soigneusement la grille de cuisson et l'activateur de saveur.
3. Pour retirer le brûleur, enlevez d'abord les boulons qui fixent le brûleur à son support de fixation.
4. Glissez le brûleur vers la gauche afin que son extrémité soit hors de la buse de la vanne et à l'intérieur de la cuve du foyer. Soulevez l'extrémité du tube de Venturi en premier, puis glissez le brûleur hors du dessous de l'électrode.
5. Utilisez un nettoie-pipe pour dégager les nids d'insecte et les débris de l'orifice d'admission du brûleur principal.
6. Dégagez les orifices du brûleur avec un petit clou ou du fil de fer. Utilisez une brosse non métallique pour enlever les particules de nourriture et la corrosion des surfaces du brûleur.
7. Vérifiez que l'électrode n'est pas desserrée. Si oui, serrez la vis fixant l'électrode de manière à maintenir un écart de 4,8 mm (3/16 po) entre le bout de l'électrode et le brûleur. **REMARQUE** : avant de passer à la prochaine étape, vous pouvez nettoyer le reste du barbecue. Consultez la section « **Nettoyage du barbecue** ».
8. Après le nettoyage, remontez le brûleur. S'il est prévu d'entreposer le barbecue, il est possible d'enrouler le ou les brûleurs sous une protection comme du papier d'aluminium ou film étirable pour empêcher les insectes d'y pénétrer. **REMARQUE** : lors du remontage du brûleur, assurez-vous de le positionner correctement. La buse de la vanne doit dépasser et se trouver dans l'extrémité Venturi du brûleur. Remettez les boulons qui fixent la bride du brûleur au support de fixation du brûleur.
9. Faites un essai d'étanchéité et vérifiez le bon fonctionnement du brûleur après l'avoir remonté.
10. Remplacez l'activateur de saveur et la grille de cuisson.

# Diagnostic

Problème	Cause probable	Solution
Fuite de gaz au niveau de la bouteille de GPL	Défaillance mécanique causée par la rouille ou une mauvaise manipulation	Remplacez la bouteille de GPL
Fuite de gaz entre la bouteille de GPL et le raccord du manodétendeur	Installation inappropriée, connexion mal serrée, défaillance du joint de la bouteille de GPL	Retirez la bouteille de GPL. Remontez-la correctement et serrez-la. Remplacez la bouteille si elle est endommagée. Consultez les sections « Essai d'étanchéité » et « <b>Branchement du manodétendeur à la bouteille de GPL</b> ».
Feu de graisse ou flammes trop importantes au-dessus de la surface de cuisson	Trop de graisse déposée dans le compartiment du brûleur	Tournez le bouton du manodétendeur à la position OFF et retirez la bouteille de GPL. Une fois le feu éteint et le barbecue refroidi, enlevez les résidus de nourriture et l'excès de graisse du foyer, de l'égouttoir et d'autres surfaces.
Retour de flamme (flammes dans les tubes de Venturi et autour de ceux-ci)	Tube de Venturi bouché ou encrassé	Si vous pouvez atteindre en toute sécurité le bouton du manodétendeur, tournez-le sur OFF, puis retirez la bouteille de GPL. Une fois le barbecue refroidi, nettoyez le brûleur et les tubes de Venturi. Consultez la section « <b>Comment nettoyer les brûleurs</b> ».
Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur	Les brûleurs ne sont pas montés correctement	Consultez Remontage après le nettoyage dans la section « <b>Entretien et maintenance</b> ».
	Enfoncement insuffisant de l'allumeur pour produire une étincelle	Enfoncez le bouton du manodétendeur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à « High ». Enfoncez le bouton de l'allumeur jusqu'à ce qu'un fort dé clic retentisse. Répétez l'opération jusqu'à l'allumage du brûleur.
	Aucune étincelle - électrode déplacée, desserrée ou brisée	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le bout de l'électrode est tordu (d'où un écart trop étroit ou trop important entre l'électrode et le brûleur). Redressez le bout de l'électrode pour obtenir un écart de 4,8 mm (3/16 po) (Page 10).</li> <li>2. Serrez les vis de montage de l'électrode.</li> <li>3. Remplacez l'ensemble de fil/électrode de l'allumeur. (Appelez le service à la clientèle)</li> </ol>
	La bouteille de GPL est vide	Achetez une nouvelle bouteille de GPL d'1 lb
	La bouteille de GPL n'est pas complètement raccordée au manodétendeur	Serrez la bouteille à la main. N'utilisez pas d'outils.
	Obstructions dans les brûleurs	Consultez « <b>Comment nettoyer les brûleurs</b> » dans <b>Entretien et maintenance</b> .
	Électrodes et brûleurs humides	Laissez l'électrode sécher à l'air, puis séchez-la avec un chiffon propre ou un sèche-cheveux
	Fil lâche ou débranché	Rebranchez le fil.
Les brûleurs ne s'allument pas avec une allumette	Court-circuit (étincelle entre l'allumeur et l'électrode)	Remplacez l'ensemble de fil/électrode de l'allumeur. (Appelez le service à la clientèle)
	Les brûleurs ne sont pas montés correctement.	Consultez Remontage après le nettoyage dans <b>Entretien et maintenance</b> .
	La bouteille de GPL est vide	Achetez une nouvelle bouteille de GPL d'1 lb.
	La bouteille de GPL n'est pas complètement raccordée au manodétendeur	Serrez la bouteille à la main. N'utilisez pas d'outils.
Flamme ou chaleur faible	Obstructions dans les brûleurs.	Consultez « <b>Comment nettoyer les brûleurs</b> » dans <b>Entretien et maintenance</b> .
	Peu de GPL dans La bouteille de GPL	Achetez une nouvelle bouteille de GPL d'1 lb
Les flammes s'éteignent	Vent fort ou rafales.	Tournez le barbecue pour que l'avant ne soit pas face au vent ou augmentez la hauteur des flammes.
	Peu de gaz dans la bouteille de GPL.	Achetez une nouvelle bouteille de GPL d'1 lb
Flambée	Accumulation de graisse.	Nettoyez le barbecue.
	Trop de gras dans la viande.	Découpez le gras de la viande avant de la griller.
Feu de graisse persistant	Graisse autour du système de brûleur.	Tournez le bouton du manodétendeur sur OFF, puis retirez la bouteille de GPL. Ouvrez le capot soigneusement et laissez le feu se consumer. Une fois le barbecue refroidi, retirez toutes les pièces et nettoyez-les.

Si votre problème n'est pas résolu après avoir consulté les solutions ci-dessus, veuillez appeler le service à la clientèle au 1-866-475-5180. S'il vous faut obtenir une pièce de rechange sous garantie, une preuve d'achat sera nécessaire.

# Garantie limitée

La garantie de ce barbecue Smoke Hollow® couvre les pièces brisées ou endommagées au moment de l'achat. Toutes les pièces sont couvertes par une garantie limitée d'1 an. La peinture est garantie exempte de vice pour une période de 90 jours à l'exception de la rouille qui peut paraître après un usage répété.



Cette garantie de couvre pas les dommages ou problèmes découlant d'une négligence, d'un usage abusif ou de modifications apportées au produit. Les frais de main-d'œuvre ne sont pas couverts.

Toutes les pièces répondant aux exigences de la garantie seront expédiées sans frais via un service choisi par le service à la clientèle (expéditions terrestres, US Mail ou Parcel Post seulement). Les frais pour manipulation spéciale (par ex. livraison au surlendemain, le jour suivant, etc.) seront à la charge du client.

Toutes les réclamations en vertu de la garantie ne s'appliquent qu'à l'acheteur initial et requièrent une preuve d'achat avec date de l'achat. Ne retournez pas les pièces à notre adresse sans avoir obtenu d'abord un numéro d'autorisation de retour de notre service à la clientèle.

Ce service est disponible par téléphone en composant le 866-475-5180, entre 8 h 30 et 16 h 30, heure normale du Centre, du lundi au vendredi, ou en écrivant à Outdoor Leisure Products, Inc., 5400 Doniphan Drive, Neosho, MO 64850.

Cette garantie peut vous donner des droits spécifiques qui varient d'un état à un autre.

**Outdoor Leisure Products, Inc**  
5400 Doniphan Drive  
Neosho, MO 64850  
[www.olp-inc.com](http://www.olp-inc.com)