



ITM. / ART. 1832327

8 BURNER EVENT GRILL

Installation Instructions and Use & Care Guide

Missing Parts / Questions / Issues

For assistance with parts, assembly, installation, etc. Please call: **1-866-984-7455**

Languages spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

Costco Member Service Number: 1-800-774-2678

Operating hours 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

www.costco.com

GRIL ÉVÉNEMENTIEL À 8 BRÛLEURS

Instructions d'installation & Guide d'utilisation et d'entretien

Pièces manquantes / Questions / Problèmes

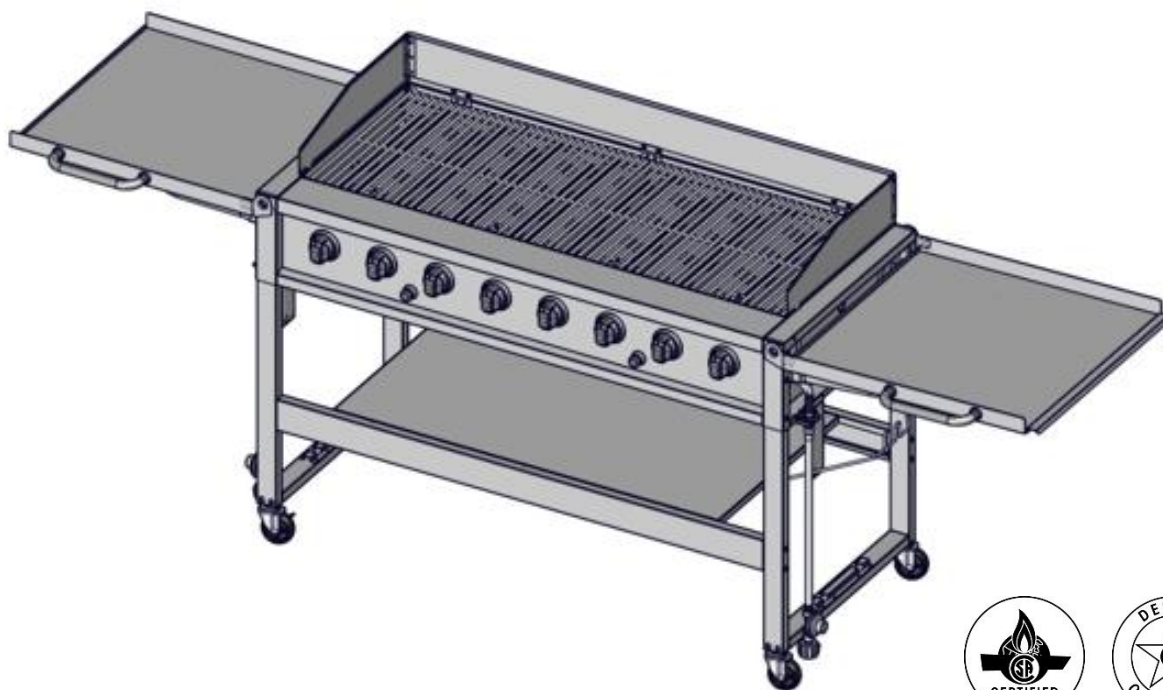
Pour de l'aide avec les pièces, le montage, l'installation, etc., veuillez appeler : **1-866-984-7455**

Langues parlées : anglais, français, espagnol Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HNP.

Numéro du service aux membres de Costco : **1-800-463-3783**

Heures d'ouverture : Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HNP

www.costco.ca



19001093A0

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

IMPORTANT, À CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE RÉFÉRENCE : À LIRE ATTENTIVEMENT.

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

POUR UN USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT. NON CONÇU POUR UNE UTILISATION COMMERCIALE.

TABLE OF CONTENTS

OUTDOOR GRILL SAFETY	3	Cooking Methods	12
INSTALLATION REQUIREMENTS	5	OUTDOOR GRILL CARE	13
Location Requirements.....	5	Replacing the Igniter Battery	13
Product Dimensions.....	5	General Cleaning	13
DIAGRAMMATICAL REPRESENTATION OF		TROUBLESHOOTING	15
“OUTDOOR AREAS”	6	ASSISTANCE	15
Gas Supply Requirements.....	7	WARRANTY	16
Gas Connection Requirements.....	7	PACKAGE PARTS LIST	33
Make Gas Connection	8	Important Battery Information.....	34
Check and Adjust the Burners.....	9	TOOLS NEEDED	35
Component Identification	10	HARDWARE PACKAGE LIST	35
OPERATING INSTRUCTIONS	10	ASSEMBLY INSTRUCTIONS	36
TIPS FOR OUTDOOR GRILLING	12	REPLACEMENT PARTS	48

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DES BARBECUES	18	Méthodes de cuisson	27
EXIGENCES D'INSTALLATION	20	ENTRETIEN DU BARBECUE	28
Exigences en matière d'emplacement	20	Remplacement de la pile de l'allumeur	28
Dimensions du produit	20	Nettoyage général	28
REPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE DES “ESPACES		DÉPANNAGE	30
EXTÉRIEURS	21	ASSISTANCE	30
Exigences en matière d'alimentation en gaz	22	GARANTIE	31
Exigences en matière de raccordement au gaz	22	LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE	33
Effectuer le raccordement au gaz	23	Informations importantes sur les piles.....	34
Vérification et réglage des brûleurs	24	OUTILS NÉCESSAIRES	35
Composante d'identification	25	LISTE DES ARTICLES DE QUINCAILLERIE	35
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	25	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	36
CONSEILS DE GRILLADES EN PLEIN AIR	27	PIÈCES DE RECHANGE	48



DANGER

If you smell gas:

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



WARNING

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

OUTDOOR GRILL SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

 **DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

 **WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.



CALIFORNIA RESIDENTS ONLY - WARNING:

Fuels used in Liquefied Propane Gas appliances, and the products of combustion of such fuels, can expose you to chemicals including benzene and carbon monoxide, which are known to the State of California to cause cancer and cause birth defects or reproductive harm.

For more information, go to: www.P65Warnings.ca.gov.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 92 cm / 3 feet.

IMPORTANT: This grill is manufactured for outdoor use only. It is the responsibility of the installer to comply with the minimum installation clearances specified on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate for freestanding models can be found on the left-hand cabinet door.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the outdoor cooking gas appliance, follow basic precautions, including the following:

- Do not install portable or built-in outdoor cooking gas appliances in or on a recreational vehicle, portable trailer, boat or in any other moving installation.
- Always maintain minimum clearances from combustible construction, see "Location Requirements" section.
- The outdoor cooking gas appliance shall not be located under overhead unprotected combustible construction.
- This outdoor cooking gas appliance shall be used only outdoors and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Open the cabinet door and inspect the gas cylinder supply hose before each use of the outdoor cooking gas appliance. If the hose shows excessive abrasion or wear, or is cut, it **MUST** be replaced before using the outdoor cooking gas appliance. Contact your dealer and use only replacement hoses specified for use with the outdoor cooking gas appliance.
- Visually check the burner flames. They should be blue. Slight yellow tipping is normal for LP gas. The flames should be approximately 2.54 cm / 1 in high.
- Check and clean burner/venturi tube for insects and insect nest. A clogged tube can lead to fire under the outdoor cooking gas appliance.
- The LP gas supply cylinder to be used must be:
 - Constructed and marked in accordance with the Specification for LP Gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-b339, Cylinders, Spheres, and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission.
 - Provided with a listed overfilling prevention device.
 - Provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking gas appliances.



2.54 cm
/ 1 in

- Always check connections for leaks each time you connect and disconnect the LP gas supply cylinder. See "Gas Connection" section.
- When the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must be stored outdoors and out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. A replacement pressure regulator and hose assembly specific to your model is available from your outdoor cooking gas appliance dealer.
- Gas cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.
- For appliances designed to use a CGA791 connection: Place a dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- TESTED IN ACCORDANCE WITH ANSI Z21.58-2022 • CSA 1.6-2022 STANDARD FOR OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE. THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

If the following information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this outdoor cooking gas appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.

NEVER CONNECT AN UNREGULATED GAS SUPPLY LINE TO THE APPLIANCE. USE THE REGULATOR/HOSE ASSEMBLY SUPPLIED.

This is a liquid propane configured grill. Do not attempt to use a natural gas supply unless the grill has been reconfigured for natural gas use.
Total gas consumption (per hour) of this stainless steel gas grill with all burners on high:

Burner	14,000 Btu/hr
Total	112,000 Btu/hr

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION REQUIREMENTS

Location Requirements

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Do not store fuel tank in a garage or indoors.

Do not store grill with fuel tank in a garage or indoors.

Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.

⚠ WARNING



Fire Hazard

Do not use grill near combustible materials.

Do not store combustible materials near grill.

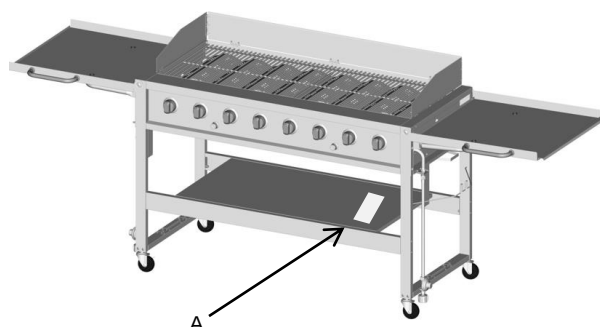
Doing so can result in death or fire.

Select a location that provides minimum exposure to wind and traffic paths. The location should be away from strong draft areas.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Clearance to combustible construction for the grill:

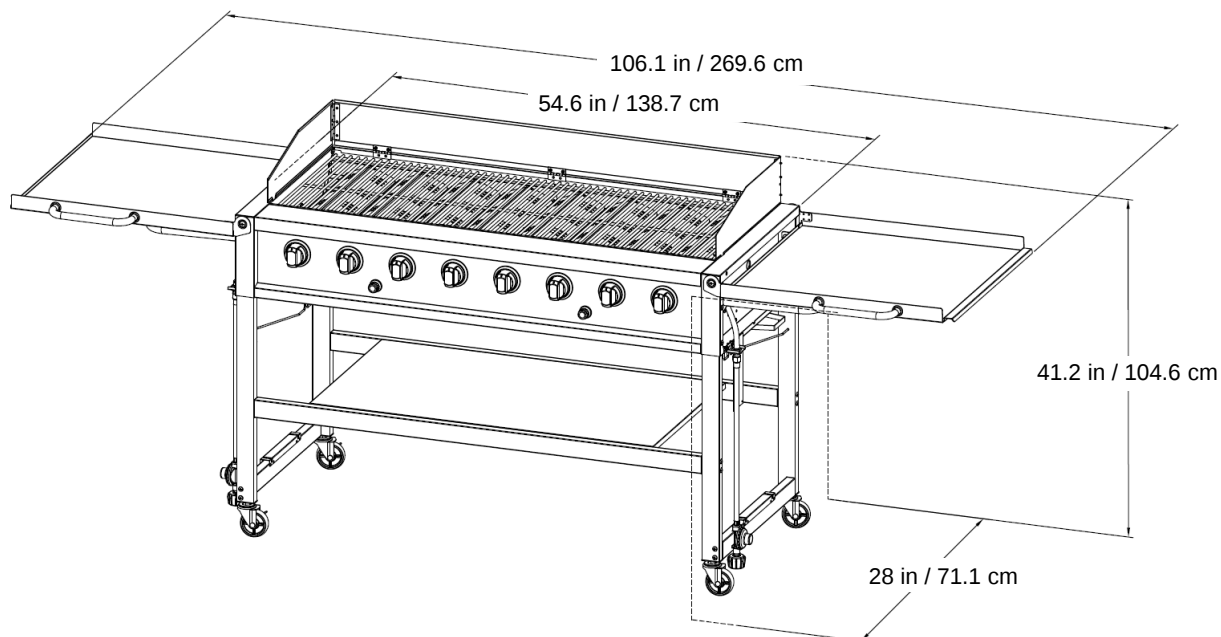
- A minimum of 36" (92 cm) must be maintained between the front of the grill hood, sides, and back of the grill and any combustible construction.
- A 36" (92 cm) minimum clearance must also be maintained below the cooking surface, and the grill shall not be used under overhead combustible construction.

The model/serial number rating label is located on the middle shelf. See the following illustration.



A. Model/serial number label

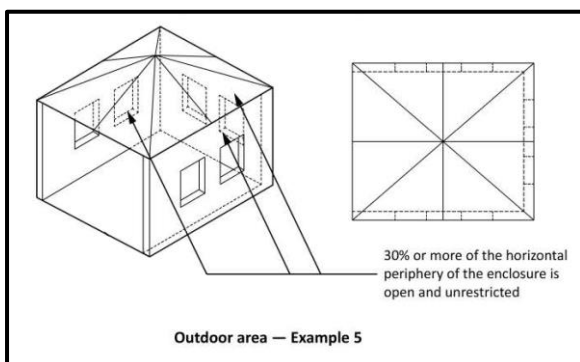
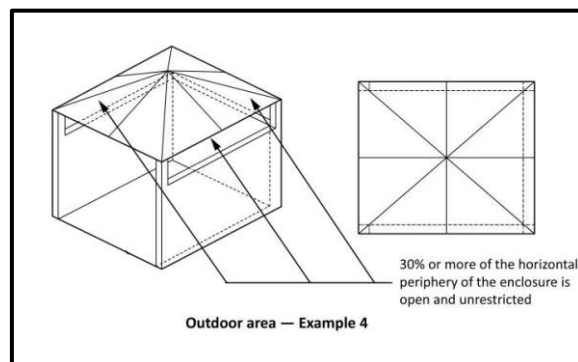
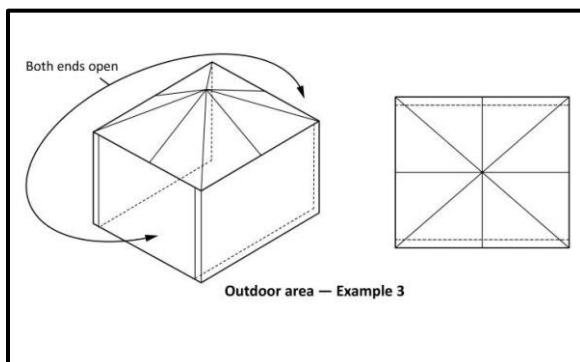
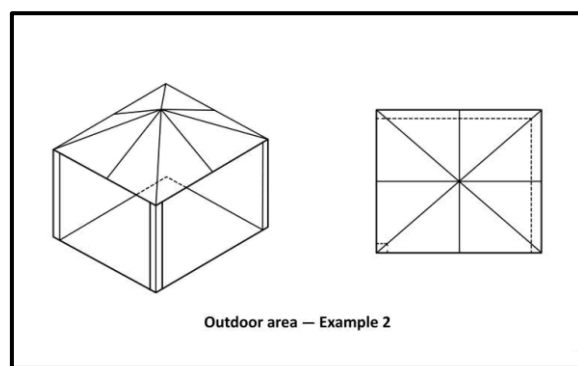
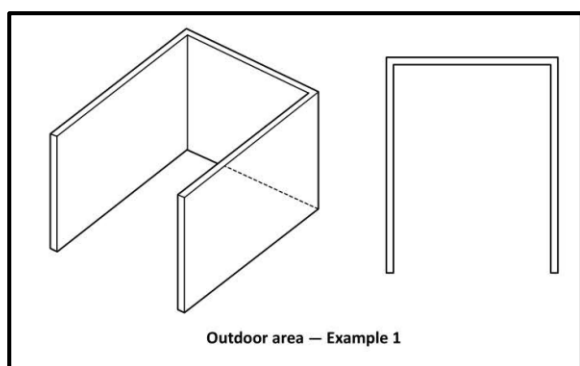
Product Dimensions



Diagrammatical Representation Of “Outdoor Areas”

This appliance shall only be used in an above ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.

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



Gas Supply Requirements

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved “outdoor” gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14” (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include:
licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Observe all governing codes and ordinances.

IMPORTANT: This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage And Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192 and CSA Z240 RV Series Recreational Vehicle Code as applicable.

IMPORTANT: Grill must be connected to a regulated gas supply. Refer to the model/serial rating plate for information on the type of gas that can be used. If this information does not agree with the type of gas available, check with your local gas supplier.

Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulators supplied with this grill must be used.

The inlet (supply) pressure to the regulators should be as follows for proper operation:

LP Gas:

Operating pressure: 11 in wc

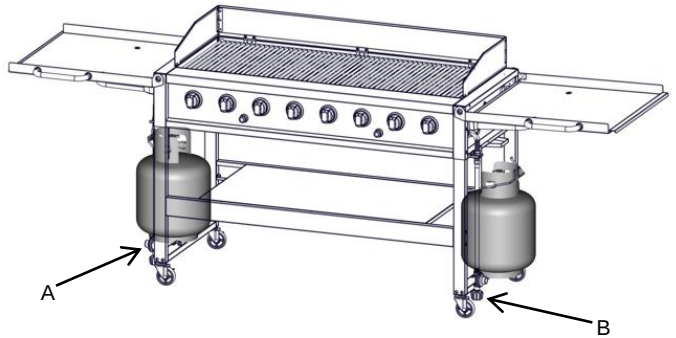
Inlet (supply) pressure: 11 to 14 in wc

Gas Connection Requirements

9.07 kg (20 lb) Propane Tanks

This grill is equipped for use with two 9.07 kg (20 lb) propane tank (fuel tanks not supplied). A gas pressure regulator/hose assembly is supplied.

Any brand of two 9.07 kg (20 lb) propane tanks are acceptable for use with the grill, provided that they are compatible with the grill's retention means (dual propane tank holders included).



- A. Gas pressure regulator A / hose assembly A
- B. Gas pressure regulator B / hose assembly B

See assembly instructions for how to properly mount and secure the two 9.07 kg (20 lb) propane tanks.

Make Gas Connection

Two 9.07 kg (20 lb) propane tanks

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Securely tighten all gas connections.

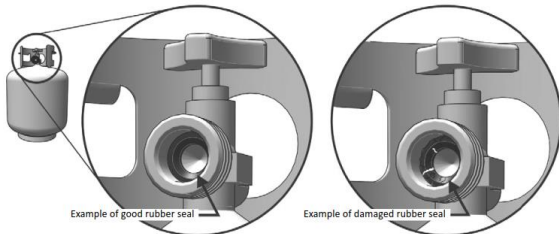
If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

TANK RUBBER SEAL INSPECTION

1. The cylinder face elastomeric face seal element on these devices could, over time, show marked and visible damage or deterioration that might cause a leak even with the connection tightened.
2. Visual inspection for the seal must be carried out every time an LP gas cylinder is replaced or refilled.
3. LP gas cylinder showing signs of damage or deterioration, including visible cracks and pitting, must be return unused to the seller.



The cylinder should be mounted such that the pressure relief value outlet is not oriented toward the normal operating position of the user.

L.P. GAS HOOK-UP

Ensure that the black plastic grommets on the LP cylinder valve are in place and that the hose does not come into contact with the grease tray or the grill surface.

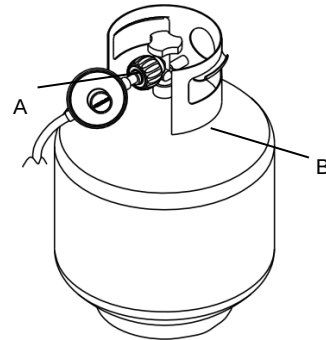
IMPORTANT: The 9.07 kg (20 lb) propane tanks must be purchased separately.

IMPORTANT: The gas pressure regulator/hose assembly supplied with the grill must be used. A replacement pressure regulator and hose assembly specific to your model is available from your outdoor cooking gas appliance dealer.

To Connect the two 9.07 kg (20 lb) Propane Tanks:

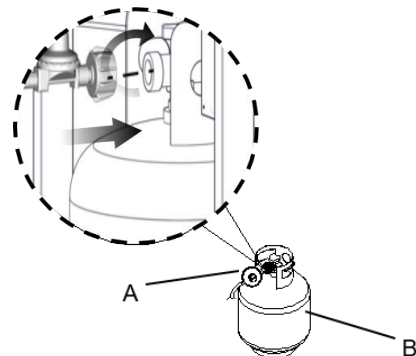
1. Check that the 9.07 kg (20 lb) propane tanks are in the "O" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
2. Check that the 9.07 kg (20 lb) propane tank valves have the proper type-1 external male thread connections per ANS Z21.81.
3. Check that the burner control knobs are in the "O" position.
4. Remove any debris and inspect the valve connections, port, and gas pressure regulator/hose assembly for damage.

NOTE: Always keep the propane tanks at 90° (upright) orientation to provide vapor withdrawal.



A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. 9.07 kg (20 lb) propane tank

5. Using your hand, turn the gas pressure regulator/hose assembly clockwise to connect to the 9.07 kg (20 lb) propane tanks as shown. Hand tighten only. Use of a wrench could damage the quick coupling nut.



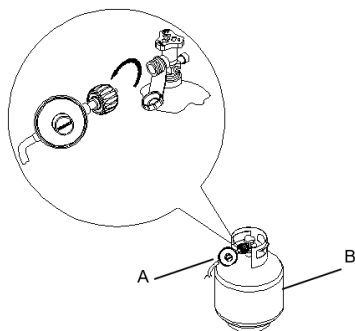
A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. 9.07 kg (20 lb) propane tank

Make sure that the cylinder valve connection device properly mates with the connection device attached to the inlet of the pressure regulator.

6. Open the tank valve fully by turning the valve counterclockwise. Wait a few minutes for gas to move through the gas line.
7. Before lighting the grill, test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak.
8. If a leak is found, turn the tank valve off and do not use the grill. Contact a qualified gas technician to make repairs.
9. Go to the "Check and Adjust the Burners" section.

To Disconnect the two 9.07 kg (20 lb) Propane Tanks:

1. Check that the burner control knobs are in the "O" position and the grill is cool.
2. Check that the 9.07 kg (20 lb) propane tanks are in the off position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
3. Using your hand, turn the gas pressure regulator/hose assembly counterclockwise to disconnect to the 9.07 kg (20 lb) propane tanks as shown.
4. Hand loosen only. Use of a wrench could damage the quick coupling nut.
5. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.



A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. 9.07 kg (20 lb) propane tank

Check and Adjust the Burners

The burners are tested and factory-set for most efficient operation. However, variations in gas supply and other conditions may make minor adjustments to air shutter or low flame setting necessary. It is recommended that a qualified person make burner adjustments. Checking and adjusting the grill burner flames requires removing the grids and flame tamers.

Burner Flame Characteristics

The flames of the grill burners and side burners should be blue and stable with no excessive noise or lifting (LP gas flames will have a slightly yellow tip). A yellow flame indicates not enough air. If the flame is noisy or lifts away from the burner, there is too much air. Some yellow tips on flames when the burner is set to HIGH setting are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear. The flames should be approximately 1" (2.5 cm) high.

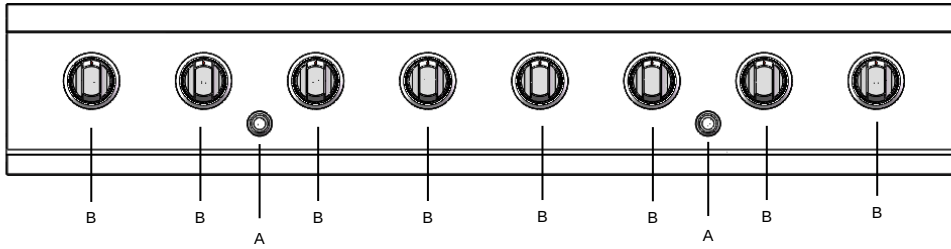


Check that burners are not blocked by dirt, debris, insect nests, etc., and clean as necessary.

Component Identification

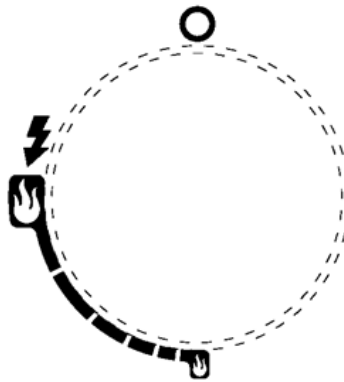
Note: Remove all packaging, including straps, before using the grill.

Control Panel



A. Battery Compartment

B. Burner Knob



Control Knob, Label

OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Do not store fuel tank in a garage or indoors.
Do not store grill with fuel tank in a garage or indoors.
Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.

⚠ WARNING



Fire Hazard

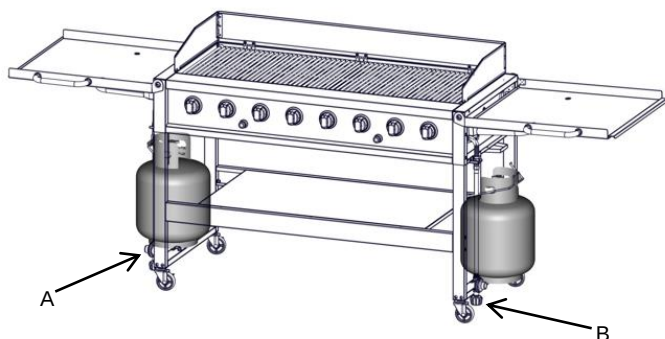
Do not use grill near combustible materials.
Do not store combustible materials near grill.
Doing so can result in death or fire.

Minimum Ambient Operating Temperature:
0 °F, (-17.8 °C)

Inspect the Propane Tank Supply Hose

Inspect the gas pressure regulator/hose assembly before each use.

1. Inspect the gas pressure regulator/hose assembly for cuts, abrasions, or excessive wear.
2. If necessary, replace the gas pressure regulator/hose assembly before using the grill. Contact the dealer and use only replacement hoses specified for use with the grill.



- A. Gas pressure regulator A / hose assembly A
B. Gas pressure regulator B / hose assembly B

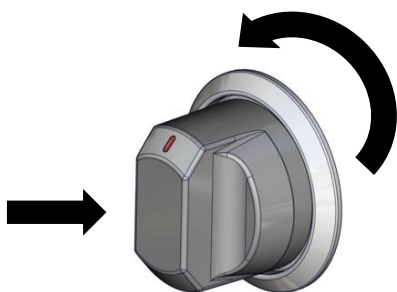
Turn the Gas Supply On

1. Slowly open the tank valve.
NOTE: If flow limiting device activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly. Turn tank valve and all control knobs off and wait 30 seconds. After shutting off the tank, very slowly open tank valve and wait 5 seconds before lighting.

Lighting the Grill Burners

IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to “O” and wait 5 minutes before relighting.

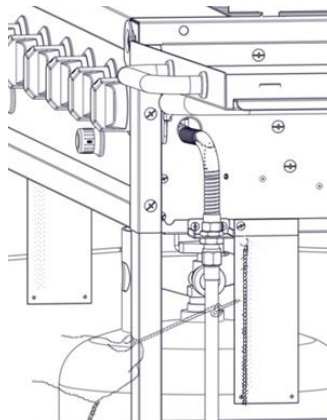
1. Ensure the side shelves are open before igniting the grill.
2. Do not lean over the grill.
3. Select the burner you want to light. Push in and turn the grill burner control knob to “⚡”, while continuing to hold it in.



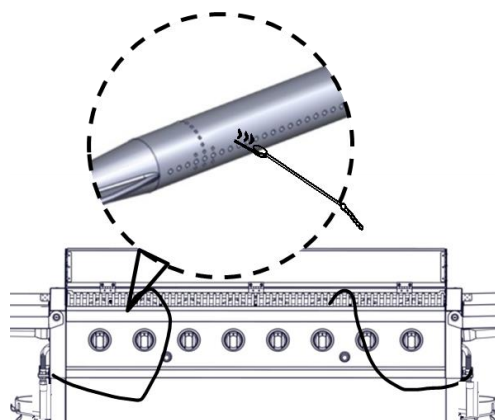
4. You will hear the “snapping” sound of the spark. When burner is lit, release the knob. Turn knob to desired setting.
5. Repeat for each of the other burners as needed.

Manually Lighting Grill Burners

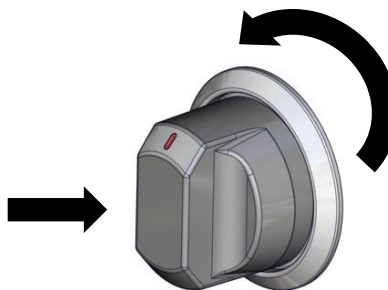
1. Do not lean over the grill.
2. Remove the manual lighting extension (see following illustration) and attach a match to the split ring.



3. Strike the match to light it.
4. Guide the lit match under the grill grids.



5. Push in and turn the burner knob to “⚡” for the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When burner is lit, turn knob to desired setting.



6. Repeat steps 2 through 6 for each burner.
7. Remove match and replace manual lighting extension on the right side panel.

IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to “O” and wait 5 minutes before relighting.

If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the “Assistance” section.

TIPS FOR OUTDOOR GRILLING

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Before Grilling

- It is necessary to preheat the grill before cooking certain foods, depending on the type of food and the cooking temperature. Food that requires a high cooking temperature needs a pre-heat period of five minutes; food that requires a lower cooking temperature needs only a period of two to three minutes. Shorten the preheat time when grilling high-fat cuts of meat or poultry, such as chicken thighs. This will help reduce flare-ups.
- Thaw food items before grilling.
- Lightly oil the grill grids or the food when cooking low-fat cuts of meat, fish, or poultry, such as lean hamburger patties, shrimp, or skinless chicken breasts.
- Using too much oil can cause gray ash to deposit on food. Trim excess fat from meats prior to cooking to reduce flare-ups.
- Make vertical cuts at 2" (5 cm) intervals around the fat edge of meat to avoid curling.
- Add seasoning or salt only after the cooking is finished.

During Grilling

- Turn foods only once. Juices are lost when meat is turned several times.
- Turn meat just when juices begin to appear on the surface.
- Avoid puncturing or cutting the meats to test doneness. This allows juices to escape.
- It may be necessary to lower the heat setting for foods that cook a long time or are marinated or basted in a sugary sauce.
- If using a high flame, add barbecue sauce only during the last 10 minutes of cooking to avoid burning the sauce.
- The degree of doneness is influenced by the type of meat, cut of meat (size, shape, and thickness), heat setting selected, and length of time on the grill.

Cooking Methods

Direct Heat

Cooking by direct heat means the food is placed on grill grids directly above or below lighted burners.

Direct heat sears the food. Searing is a process that seals natural juices in food by cooking with intense heat for a short period of time. While juices stay inside, the outside is browned with a flavorful grilled coating.

Indirect Heat

For best results, do not select the indirect heat cooking method when it is windy.

Cooking by indirect heat means the food is placed on the grill grid above an unheated burner, allowing heat from lighted burner(s) on either side to cook the food.

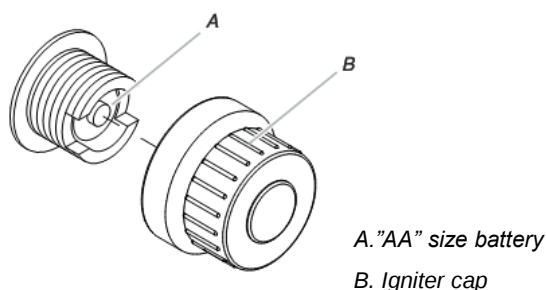
If possible, turn on 2 burners. This will shorten the cooking time.

OUTDOOR GRILL CARE

Replacing the Igniter Battery

If igniters stop sparking, the battery should be replaced.

1. The igniter button cap is located on the control panel.
2. Unscrew igniter button cap counterclockwise to remove.



3. Remove the battery from the battery compartment.
4. Replace with a new alkaline "AA" size battery. Install battery with the negative end first.
5. Screw igniter button cap clockwise into place.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the grill is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

For routine cleaning, wash with soap and water using a soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry at once with a soft, lint-free cloth to avoid spots and streaks.

Do not use steel wool to clean the grill, as it will scratch the surface.

To avoid weather damage to finish, use grill cover.

STAINLESS STEEL

IMPORTANT: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing creme, steel wool, gritty wash cloths, or paper towels. Cleaner should not contain chlorine. Damage may occur. Food spills should be cleaned as soon as the entire grill is cool. Spills may cause permanent discoloration.

Cleaning Method:

- Rub in direction of the grain to avoid scratching or damaging the surface.
- Use stainless steel cleaner.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar to remove hard water spots.
- Glass cleaner to remove fingerprints.

GRILL GRIDS

IMPORTANT: Immediately after you are finished cooking, turn all burners to HIGH for 10 minutes to burn off food residue. Turn off all burners and let the grids cool. When completely cool, the grids can be removed for thorough cleaning. Clean them with a mild detergent and warm water. For baked-on food residue, prepare a solution of 1 cup (240mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water. Soak grids for 20 minutes, then rinse with water and dry completely.

EXTERIOR

The quality of this material resists most stains and pitting, providing that the surface is kept clean, polished, and covered.

Cleaning Method:

- Apply stainless steel polish to all non-cooking areas before first use. Reapply after each cleaning to avoid permanent damage to the surface.
- Cleaning should always be followed by rinsing with clean warm water. Wipe the surface completely dry with a soft cloth.
- For tough spots or baked-on grease, use a commercial degreaser for stainless steel.

INTERIOR

Discoloration of stainless steel on these parts is to be expected, due to intense heat from the burners.

Cleaning Method:

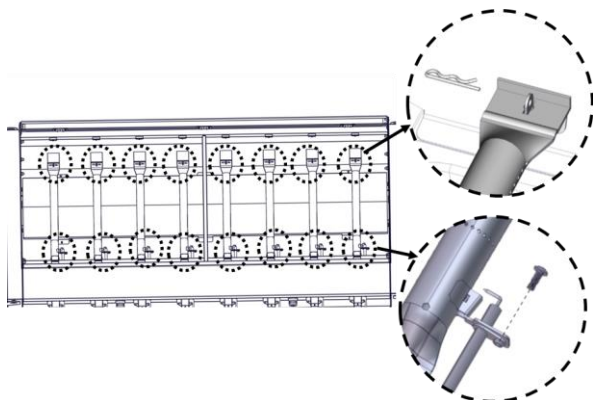
- Use a liquid detergent or all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry completely with a soft, lint-free cloth.
- A heavy-duty scrub sponge can be used with mild cleaning products.
- For small, difficult-to-clean areas, use a commercial degreaser designed for stainless steel.

BURNERS

Cleaning Method:

- Clean the exterior of the burner with a wire brush.
- Clear any clogged burner ports with a straightened paper clip.
- Do not use a toothpick as it may break off and clog the port.
- Check and clean burner/venturi tubes.

1. Remove grill grids and flame tamers.
2. Remove the screw and pin that hold the burner in place. Remove the gas burner from the grill.



3. Use a flashlight to inspect into the burner through the burner inlet to ensure there is no blockage. If any obstruction is seen, use a metal coat hanger that has been straightened to clear them.
4. After inspecting the inside of the burner for blockage, reassemble the burner by sliding the middle tube of the gas burner over the gas orifice.



5. Reattach gas burner using screw and cotter pin.

GREASE MANAGEMENT SYSTEM

IMPORTANT: The grease tray should only be removed when grill is completely cool.

The grease tray collects grease and food particles that fall through the grill. Clean often to avoid grease buildup.

Cleaning Method:

- Remove the grease tray from the grill.
- Wipe excess grease with mild detergent and warm water by using paper towels.
- Rinse and dry thoroughly.
- Insert the grease tray back on the grill.

KNOBS AND BEZEL

IMPORTANT: To avoid damage to knobs or bezel, do not use steel wool, abrasive cleaners, or oven cleaner. Do not soak knobs.

Cleaning Method:

- Mild detergent, a soft cloth, and warm water.
- Rinse and dry.

CONTROL PANEL GRAPHICS

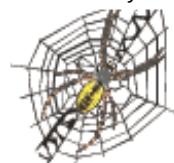
IMPORTANT: To avoid damage to control panel graphics, do not use steel wool, abrasive cleaners, or oven cleaner. Do not spray cleaner directly onto panel.

Cleaning Method:

- Clean around the burner labels gently; scrubbing may remove printing.
- Mild detergent, soft cloth, and warm water.
- Rinse and dry.

CAUTION: Beware of Flashback

CAUTION: Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the grill burner tubes during transit and warehousing. These webs can lead to gas flow obstruction, which could result in a fire in and around burner tubes. This type of fire is known as "FLASH-BACK" and can cause serious damage to your grill and create an unsafe operating condition for the user.



Although an obstructed burner tube is not the only cause of "FLASH-BACK", it is the most common cause.

To reduce the chance of "FLASH-BACK", you must clean the burner tubes before assembling your grill, and at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active. Also perform this burner tube cleaning procedure if your grill has not been used for an extended period of time. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

TROUBLESHOOTING

Grill will not light

- **Are the 9.07 kg (20 lb) propane tank valves turned off?**
Turn the 9.07 kg (20 lb) propane tanks on.
- **Are the grills properly connected to the gas supply?**
See “Make Gas Connection” instructions or contact a trained repair specialist.
- **Is there gas in the 9.07 kg (20 lb) propane tanks?**
Check the gas level for the propane tanks.
- **Is the igniter working?**
Check that the igniter battery is properly installed or check to see if the battery needs to be replaced. See the “Replacing the Igniter Battery” section.
Check to see if the grill will match-light. See “Manually Lighting Grill Burners” in the “Operating Instructions” section.
Check for loose wire connections to the igniter or electrodes.
Check to see if debris is blocking the electrodes. If a spark occurs anywhere but the igniter tip, replace the igniter.

Burner flame will not stay lit

- **Are the propane tank valves fully turned on?**
Check that the 9.07 kg (20 lb) propane tank valves are fully open.
- **Is the gas supply in the 9.07 kg (20 lb) propane tanks low?**
Check the gas level for the 9.07 kg (20 lb) propane tanks.
- **Is the burner properly installed and in good condition?**
Check that the burner is installed properly. Check for defects in the burner.

Flame is noisy, low or erratic

- **Are the propane tank valves fully turned on?**
Check that the 9.07 kg (20 lb) propane tank valves are fully open.
- **Is the gas supply in the 9.07 kg (20 lb) propane tanks low?**
Check the gas level for the 9.07 kg (20 lb) propane tanks.
- **Does only one burner appear low?**
Check and clean the burner ports if clogged or dirty. See “General Cleaning” section.
- **Is the gas supply hose bent or kinked?**
Straighten the gas supply hose.
- **Is the flame noisy or lifting away from the burner?**
Burner may be getting too much air. Check the air shutter adjustment, see “Check and Adjust Burners” section.
- **Is the burner flame mostly yellow or orange?**
Grill may be in an area that is too windy, or not receiving enough air. Check the burner air inlets for obstructions. Check the air shutter adjustment, see “Check and Adjust the Burners” section.

Excessive flare-ups

- **Is there excessive fat in the food being grilled?**
Keep flame on low or turn one burner off.
Make sure the grease tray is clean.
To avoid damage to the grill, do not spray water on gas flames.

Low Heat

LP Gas:

For outdoor grills using 9.07 kg (20 lb) propane tanks, slowly open the tank valves.

NOTE: If flow limiting device within the LP tank activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly.

1. Turn tank valve and all control knobs off and wait 30 seconds.
2. After shutting off the tank, very slowly open the tank valve and wait 5 seconds before lighting.
3. Light the burners one at a time. See “Lighting the Grill Burners” section.

ASSISTANCE

Before calling for assistance, please check “Troubleshooting.” If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you have questions or need to order replacement parts, contact Customer Service Center at **1-866-984-7455**.

Please include a daytime phone number in your correspondence.

LIMITED WARRANTY (Model # 720-1123A)

Warranty is to the original consumer-purchaser only that this product (Model# 720-1123A) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

Stainless steel tube burner: 5 year LIMITED warranty against perforation

All other parts: 1 Year LIMITED warranty (Includes, but not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses); does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only. It is only available to the original owner of the product and is *not transferable*. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions 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. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or use of products not approved by the manufacturer.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or reinstallation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty/non warranty and replacement parts.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller.

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. Rights may vary depending on where you reside.

Missing Parts / Questions / Issues

For assistance with parts, assembly, installation, etc. Please call: **1-866-984-7455**
Languages spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

Costco Member Service Number: 1-800-774-2678
Operating hours 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.
www.costco.com

SÉCURITÉ DES BARBECUE

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



Cela est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui posent un risque de décès ou de blessure pour vous et les autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Vous risquez d'être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent la nature du danger potentiel, la manière de réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.



RÉSIDENTS DE LA CALIFORNIE UNIQUEMENT - AVERTISSEMENT :

Les carburants utilisés dans les appareils au gaz propane liquéfié, et les produits de combustion de ces carburants, peuvent vous exposer à des produits chimiques, y compris le benzène et le monoxyde de carbone, qui sont reconnus par l'État de Californie comme causant le cancer et des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes s'appliquent :

- L'installation et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur, un plombier ou un monteur de gaz qualifié ou agréé par l'État du Massachusetts.
- En cas d'utilisation d'un robinet à bille, celui-ci doit être de type à poignée en T.
- Un connecteur de gaz flexible, lorsqu'il est utilisé, ne doit pas dépasser 92 cm / 3 pieds.

IMPORTANT Ce barbecue est conçu pour utilisation à l'extérieur seulement. Il incombe à l'installateur de respecter les distances minimales d'installation indiquées sur la plaque signalétique du modèle/numéro de série. La plaque signalétique du modèle/de la série pour les modèles autoportants se trouve sur la porte gauche de l'armoire.



DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'arrivée de gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



AVERTISSEMENT

1. Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Ne pas stocker une bonbonne de GPL non raccordée pour l'utilisation à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur, suivez les précautions de base, notamment les suivantes :

- N'installez pas d'appareils de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur portatifs ou encastrés dans ou sur un véhicule récréatif, une remorque portable, un bateau ou dans toute autre installation mobile.
- Maintenez toujours des distances minimales par rapport aux constructions combustibles, voir la section « Exigences d'emplacement ».
- L'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur ne doit pas être situé sous une construction combustible aérienne non protégée.
- Cet appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé.
- Maintenez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
- Maintenez la zone de l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation. Maintenez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bonbonne libres et dégagées de tout débris.
- Ouvrez la porte de l'armoire et inspectez le tuyau d'alimentation de la bonbonne de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur. Si le tuyau présente une abrasion ou une usure excessive, ou s'il est coupé, il DOIT être remplacé avant d'utiliser l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur. Contactez votre revendeur et n'utilisez que des tuyaux de rechange spécifiés pour l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur.
- Vérifiez visuellement les flammes du brûleur. Elles devraient être bleues. De légères lueurs jaunes aux extrémités des flammes sont normales pour le GPL. Les flammes devraient atteindre une hauteur d'environ 2,54 cm / 1 po.



2,54 cm
/ 1 po

- Vérifier et nettoyer le brûleur/le tube venturi pour repérer tout insecte ou nid d'insecte. Un tube bouché peut entraîner un incendie sous l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur.
- La bonbonne d'alimentation en GPL à utiliser doit être :
 - Construite et marquée conformément à la Specification for LP Gas cylinders du U.S. Department of Transportation (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-b339, bonbonnes à gaz cylindriques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.
 - Muni d'un dispositif anti-débordement répertorié.
 - Muni d'un dispositif de raccordement de la bonbonne compatible avec le raccordement des appareils de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur.

- Vérifiez toujours l'étanchéité des connexions chaque fois que vous connectez et déconnectez la bonbonne d'alimentation en GPL. Voir la section « Effectuer le raccordement au gaz ».
- Lorsque l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bonbonne d'alimentation.
- Le rangement à l'intérieur d'un appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur n'est autorisé que si la bonbonne est déconnectée et retirée de l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur.
- Les bonbonnes doivent être stockées à l'extérieur et hors de portée des enfants, et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Il faut utiliser le régulateur de pression et l'ensemble de tuyaux fournis avec l'appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur. Un régulateur de pression de rechange et un ensemble de tuyaux spécifiques à votre modèle sont disponibles auprès de votre revendeur d'appareils de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur.
- La bonbonne de gaz doit comprendre un collier de protection de la valve
- Pour les appareils conçus pour utiliser une connexion CGA791 : Placez un bouchon anti-poussière sur la valve de la bonbonne lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur la valve de la bonbonne que le type de bouchon anti-poussière fourni avec la valve de la bonbonne. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.
- TESTÉ CONFORMÉMENT À LA NORME ANSI Z21.58-2022 • CSA 1.6-2022 POUR APPAREILS DE GAZ DE CUISSON UTILISÉS À L'EXTÉRIEUR. CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Si les informations suivantes ne sont pas rigoureusement respectées, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves peut se produire.

- Ne stockez pas de bonbonne de GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur.
- Ne remplissez jamais la bonbonne au-delà de 80 %.

NE JAMAIS CONNECTER À L'APPAREIL DE LIGNE D'ALIMENTATION DE GAZ SANS RÉGULATEUR. UTILISER L'ENSEMBLE TUYAU/RÉGULATEUR FOURNI.

Ce gril est configuré pour fonctionner au propane liquide. Ne pas utiliser de gaz naturel à moins que le gril n'ait été reconfiguré pour le gaz naturel.

Consommation totale du gaz (à l'heure) de ce gril en acier inoxydable avec tous les brûleurs à puissance élevée :

Brûleur	14,000 Btu/hr
Total	112,000 Btu/hr

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

EXIGENCES D'INSTALLATION

Exigences en matière d'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Ne pas stocker la bonbonne de propane dans un garage ou à l'intérieur.

Ne rangez pas le barbecue avec la bonbonne de propane dans un garage ou à l'intérieur.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

N'utilisez pas le barbecue à proximité de matériaux combustibles.

Ne stockez pas de matériaux combustibles à proximité du barbecue.

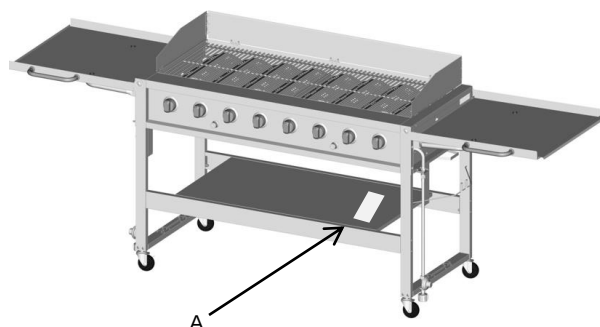
Cela peut entraîner la mort ou un incendie.

Choisissez un emplacement qui offre une exposition minimale au vent et aux voies de circulation. L'emplacement doit être éloigné des zones de fort courant d'air.

N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Dégagement de la construction combustible pour le barbecue :

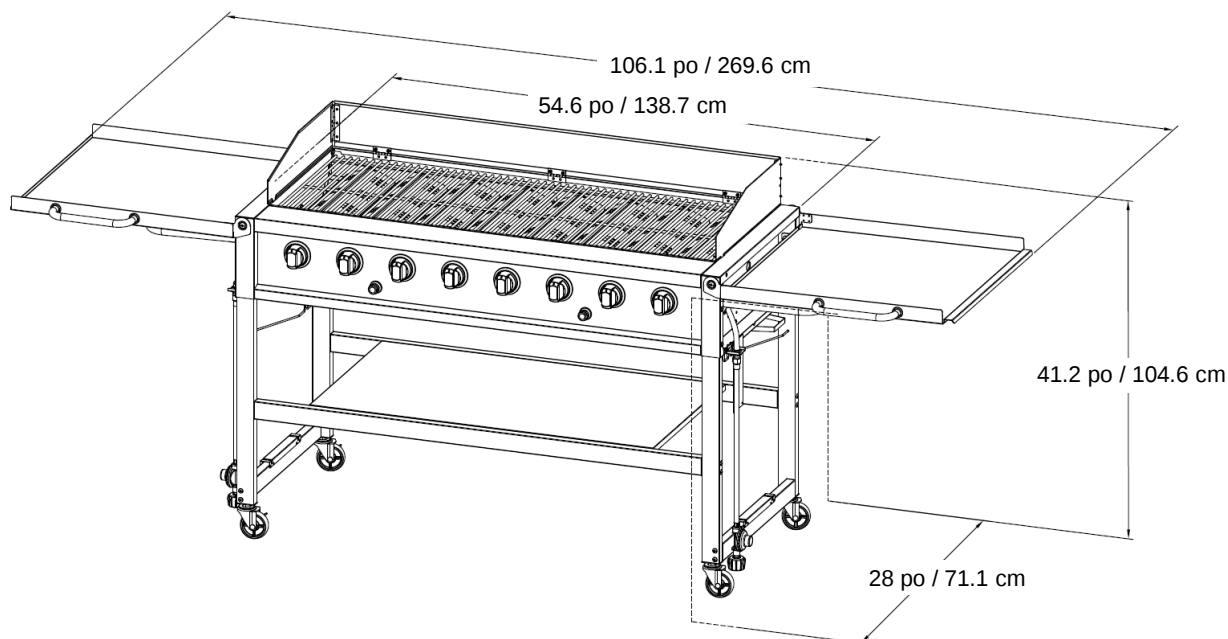
- Un minimum de 92 cm / 36 po doit être maintenu entre l'avant du couvercle du barbecue, les côtés et l'arrière du barbecue et toute construction combustible.
- Un dégagement minimum de 92 cm / 36 po doit également être maintenu sous la surface de cuisson, et le barbecue ne doit pas être utilisé sous une construction combustible aérienne.

L'étiquette signalétique du modèle/numéro de série se trouve à sur l'étagère du milieu. Voir l'illustration suivante.



A. L'étiquette signalétique du modèle/numéro de série

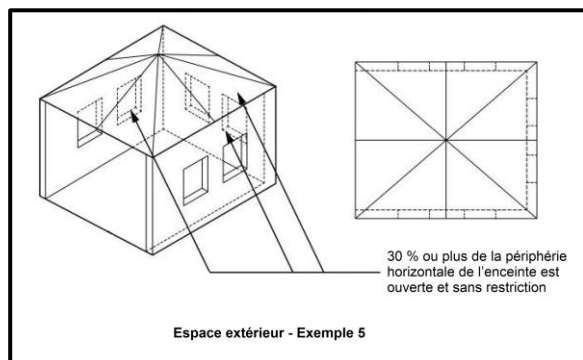
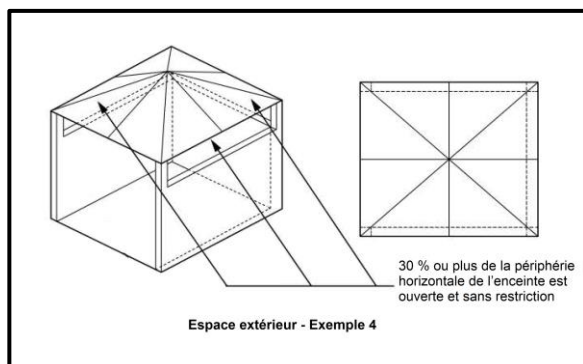
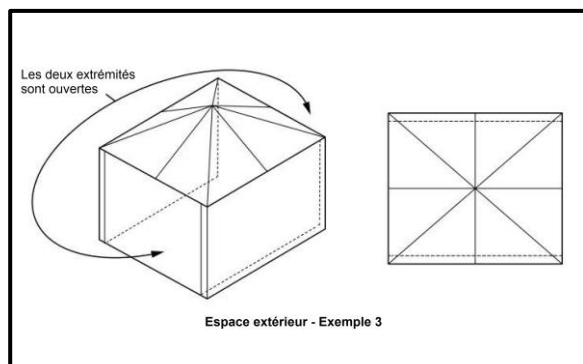
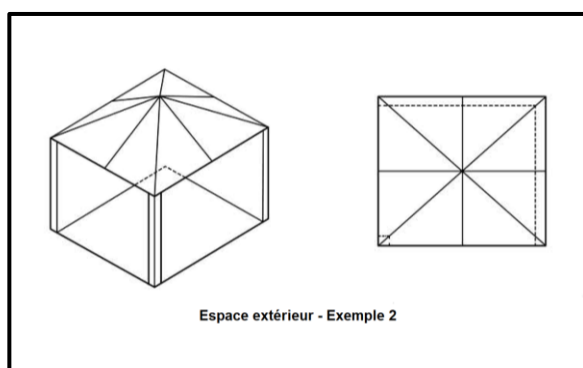
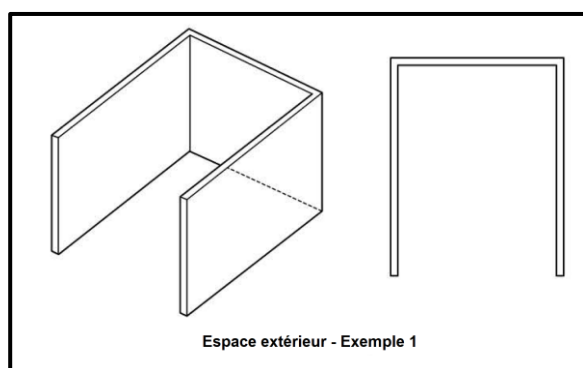
Dimensions du produit



Représentation Schématique Des “Espaces extérieurs”

Cet appareil ne doit être utilisé que dans une situation d'air libre en surface avec ventilation naturelle, sans zones stagnantes, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.

1. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri non plus inclusif qu'avec des murs sur trois côtés, mais sans couvercle supérieur; toutes les ouvertures doivent être ouvertes de façon permanente; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
2. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri pas plus inclusif que dans un enclos partiel qui comprend un couvercle supérieur et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un brise-vent, ou à angle droit les unes par rapport aux autres; toutes les ouvertures ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
3. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri pas plus inclusif qu'avec une enceinte partielle qui comprend un couvercle supérieur et trois parois latérales, à condition que 30% ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.



Exigences en matière d'alimentation en gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utilisez une nouvelle conduite d'alimentation en gaz « pour l'extérieure » approuvée par CSA International.

Installez un arrêt de sécurité automatique.

Serrez fermement toutes les connexions de gaz.

Si l'appareil est raccordé au gaz naturel, demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas 36 cm de colonne d'eau.

Voici quelques exemples de personnes qualifiées :

le personnel de chauffage agréé, le personnel autorisé de l'entreprise de gaz et le personnel de service autorisé.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

Respectez tous les codes et ordonnances en vigueur.

IMPORTANT: Cette installation doit être conforme à tous les codes et ordonnances locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage And Handling Code, B149.2, ou à la Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192 et CSA Z240 RV Series Recreational Vehicle Code, selon le cas.

IMPORTANT: Le barbecue doit être raccordé à une alimentation en gaz réglementée. Reportez-vous à la plaque signalétique du modèle/numéro de série pour obtenir des informations sur le type de gaz qui peut être utilisé. Si ces informations ne correspondent pas au type de gaz disponible, vérifiez auprès de votre fournisseur de gaz local.

Régulateur de pression de gaz

Les régulateurs de pression de gaz fourni avec ce barbecue doit être utilisé. La pression d'entrée (d'alimentation) des régulateurs doit être la suivante pour un bon fonctionnement:

GPL :

Pression de fonctionnement : 11" WCP

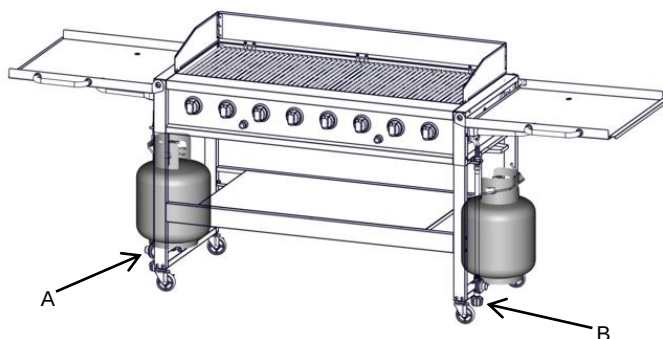
Pression d'entrée (alimentation) : 11" à 14" WCP

Exigences en matière de raccordement au gaz

Réservoirs de propane de 9,07 kg (20 lb)

Ce barbecue est équipé pour être utilisé avec deux bonbonnes de propane de 9,07 kg (20 lb) (non fournie). Un ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau est fourni.

Toute marque de bonbonnes de propane de 9,07 kg (20 lb) peut être utilisée avec le barbecue, à condition qu'elle soit compatible avec les moyens de rétention du barbecue (deux supports de réservoir de propane inclus).



- A. Assemblage du régulateur de pression de gaz A / du tuyau A
- B. Assemblage du régulateur de pression de gaz A / du tuyau B

Voir les instructions d'assemblage pour savoir comment monter et sécuriser correctement les deux bonbonnes de propane de 9,07 kg (20 lb).

Effectuer le raccordement au gaz

Deux bonbonnes de propane de 9,07 kg (20 lb)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Serrez fermement toutes les connexions de gaz.

Si l'appareil est raccordé au gaz naturel, demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas 36 cm de colonne d'eau.

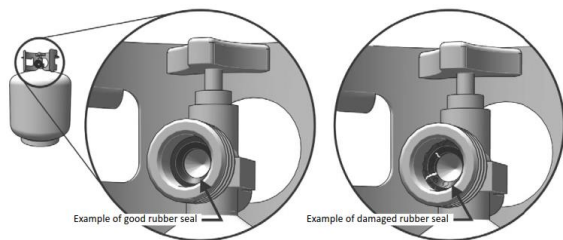
Voici quelques exemples de personnes qualifiées :

le personnel de chauffage agréé, le personnel autorisé de la compagnie de gaz et le personnel de service autorisé.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

INSPECTION DES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ EN CAOUTCHOUC DES CITERNES

1. L'élément d'étanchéité de la face du cylindre en élastomère sur ces dispositifs pourrait, au fil du temps, montrer des dommages marqués et visibles ou une détérioration qui pourrait causer une fuite même avec la connexion resserrée.
2. L'inspection visuelle du joint doit être effectuée chaque fois qu'une bouteille de gaz LP est remplacée ou rechargée.
3. La bouteille de gaz LP montrant des signes de dommage ou de détérioration, y compris des fissures et des piqûres visibles, doit être remise au vendeur.



La bouteille doit être montée de telle sorte que la sortie de la valeur de décompression ne soit pas orientée vers la position de fonctionnement normale de l'utilisateur.

RACCORDEMENT DU GAZ PL

Assurez-vous que les œillets en plastique noirs sur le robinet de la bouteille PL sont en place et que le tuyau n'entre pas en contact avec le plateau à graisse ou la tête de grille.

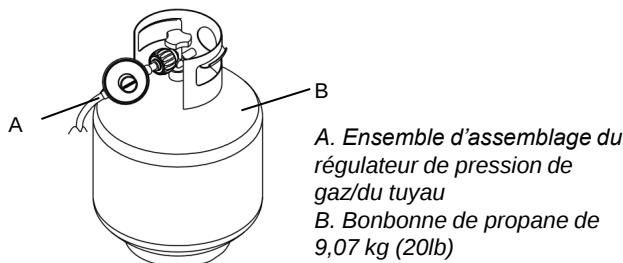
IMPORTANT : Les bonbonnes de propane de 9,07 kg (20 lb) doit être achetée séparément.

IMPORTANT : Il faut utiliser l'ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau fourni avec le barbecue. Un régulateur de pression de rechange et un ensemble de tuyaux spécifiques à votre modèle sont disponibles auprès de votre revendeur d'appareils de cuisson à gaz pour utilisation à l'extérieur.

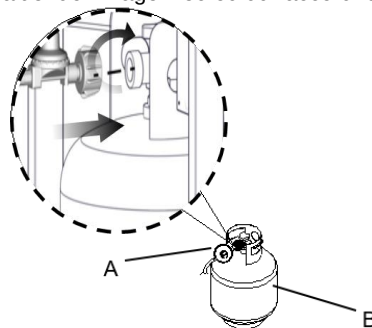
Pour connecter les bonbonnes de propane de 9,07 kg (20 lb):

1. Vérifiez que les bonbonnes de propane de 9,07 kg (20 lb) sont en position «O». Si ce n'est pas le cas, tournez la valve dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Vérifiez que la valve de la bonbonne de propane de 9,07kg (20 lb) est doté des raccords à filetage mâle externe de type 1 appropriés, conformément à la norme ANSI Z21.81.
3. Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs sont sur la position «O».
4. Retirez tous les débris et vérifiez que les raccords de la vanne, l'orifice et l'ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau ne sont pas endommagés.

NOTE : Gardez toujours la bonbonne de propane orienté à 90° (à la verticale) pour permettre l'évacuation des vapeurs.



5. À la main, tournez l'ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau dans le sens des aiguilles d'une montre pour le raccorder au réservoir de GPL de 9,07 kg (20 lb), comme illustré. Serrez uniquement à la main. L'utilisation d'une clé pourrait endommager l'écrou du raccord rapide.



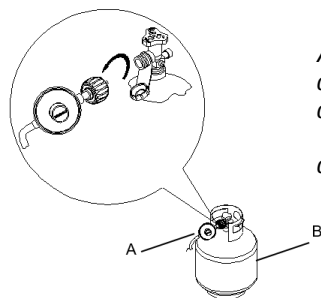
A. Ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau
B. Bonbonne de propane de 9,07 kg (20lb)

Assurez-vous que le dispositif de raccordement de la vanne de la bonbonne s'adapte correctement au dispositif de raccordement fixé à l'entrée du régulateur de pression.

- Ouvrez complètement la vanne de la bonbonne en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Attendez quelques minutes pour que le gaz circule dans la conduite de gaz.
- Avant d'allumer le barbecue, testez toutes les connexions en les recouvrant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. Des bulles indiquent une fuite.
- Si vous trouvez une fuite, fermez le robinet de la bonbonne et n'utilisez pas le barbecue. Contactez un technicien gaz qualifié pour effectuer les réparations.
- Allez à la section « Vérification et réglage des brûleurs ».

Pour débrancher la bonbonne de propane de 9,07 kg (20 lb) :

- Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs sont sur la position «O» et que le barbecue est froid.
- Vérifiez que la bonbonne de propane de 9,07 kg (20lb) est en position «O». Si ce n'est pas le cas, tournez la valve dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- À la main, tournez l'ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le débrancher de la bonbonne de propane de 9,07 kg (20 lb), comme illustré.
- Desserrer à la main seulement. L'utilisation d'une clé pourrait endommager l'écrou du raccord rapide.
- Placez un bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bonbonne lorsque celle-ci n'est pas utilisé. N'installez sur la sortie du robinet que le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet de la bonbonne. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.



*A. Ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau
B. Bonbonne de propane de 9,07 kg (20lb)*

Caractéristiques de la flamme du brûleur

Les flammes des brûleurs du barbecue et des brûleurs latéraux doivent être bleues et stables, sans bruit ni soulèvement excessifs (les flammes du gaz GPL auront une pointe légèrement jaune). Une flamme jaune indique un manque d'air. Si la flamme est bruyante ou s'éloigne du brûleur, il y a trop d'air. Quelques pointes jaunes sur les flammes lorsque le brûleur est réglé sur le réglage HIGH sont acceptables tant qu'aucun dépôt de carbone ou de suie n'apparaît. Les flammes doivent avoir une hauteur d'environ 2,54 cm / 1 po.



2,54 cm / 1 po

Vérifiez que les brûleurs ne sont pas bloqués par des saletés, des débris, des nids d'insectes, etc. et nettoyez-les si nécessaire.

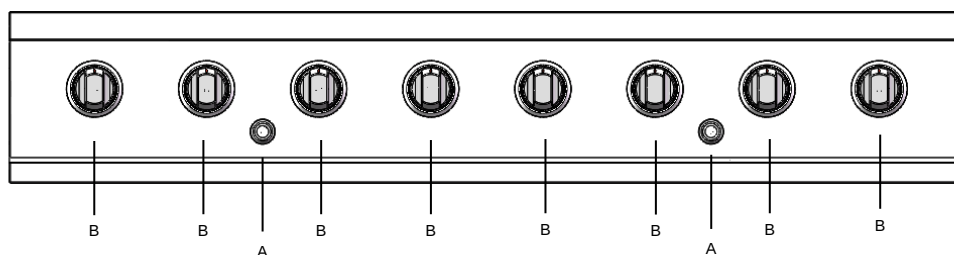
Vérification et réglage des brûleurs

Les brûleurs sont testés et réglés en usine pour un fonctionnement optimal. Cependant, les variations de l'alimentation en gaz et d'autres conditions peuvent rendre nécessaires des ajustements mineurs de l'obturateur d'air ou du réglage de la flamme basse. Il est recommandé qu'une personne qualifiée effectue les réglages du brûleur. Pour vérifier et régler les flammes des brûleurs du barbecue, il faut retirer les grilles et les dispositifs de réglage des flammes..

Composante d'identification

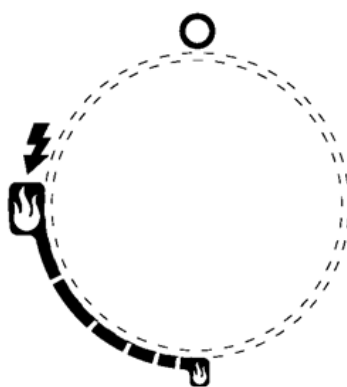
Remarque : avant d'utiliser le grill, enlevez le matériau d'emballage, y compris les sangles.

Panneau de contrôle



A. Compartiment à piles

B. Bouton du brûleur



Etiquette de bouton de commande

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Ne pas stocker le réservoir de carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Ne rangez pas le barbecue avec le réservoir de carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Ne pas utiliser le barbecue à proximité de matériaux combustibles.

Ne pas stockez de matériaux combustibles à proximité du barbecue.

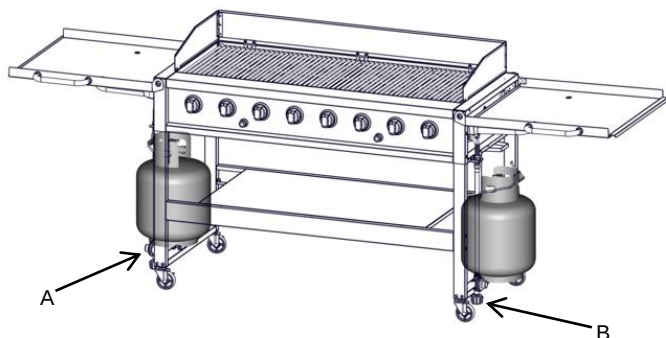
Cela peut entraîner la mort ou un incendie.

Température ambiante minimale de fonctionnement:
0 °F, (-17.8 °C)

Inspecter le tuyau d'alimentation de la bonbonne de propane de 9,07 kg (20lb)

Inspectez l'ensemble d'assemblage régulateur de pression de gaz/du tuyau avant chaque utilisation.

1. Vérifiez que l'ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau ne présente pas de coupures, d'abrasions ou d'usure excessive.
2. Si nécessaire, remplacez l'ensemble d'assemblage du régulateur de pression de gaz/du tuyau avant d'utiliser le barbecue. Contactez le revendeur et utilisez uniquement les tuyaux de rechange spécifiés pour le barbecue.



- A. Assemblage du régulateur de pression de gaz A / du tuyau A
B. Assemblage du régulateur de pression de gaz A / du tuyau B

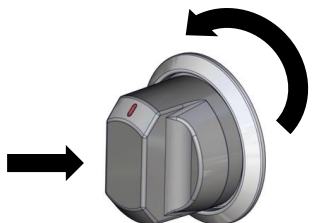
Ouvrir l'alimentation en gaz

1. Ouvrez lentement la valve du réservoir.
NOTE: Si le dispositif de limitation du débit s'active, votre barbecue risque de ne pas s'allumer. Si votre barbecue s'allume, les flammes seront faibles et ne chaufferont pas correctement. Fermez la vanne de la bonbonne de propane et tous les boutons de commande et attendez 30 secondes. Après avoir fermé la bonbonne de propane, ouvrez très lentement la vanne de la bonbonne de propane et attendez 5 secondes avant d'allumer.

Allumer les brûleurs du barbecue

IMPORTANT: Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur "O" et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

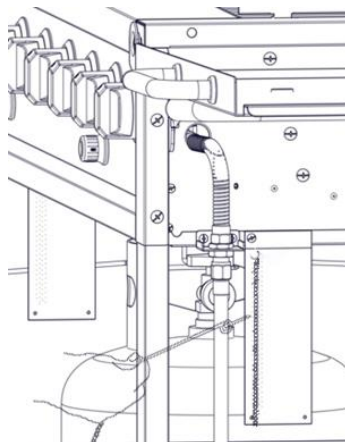
1. Assurez-vous que les étagères latérales sont ouvertes avant d'allumer le gril.
2. Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue.
3. Sélectionnez le brûleur que vous souhaitez allumer. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur du gril sur « ⚡ », tout en continuant à le tenir enfoncé.



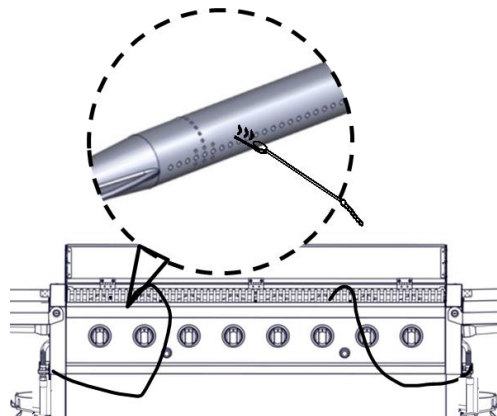
4. Vous entendrez le son « claquant » de l'étincelle. Lorsque le brûleur est allumé, relâchez le bouton. Tournez le bouton sur le réglage souhaité.
5. Répétez l'opération pour chacun des autres brûleurs si nécessaire

Allumage manuel des brûleurs du barbecue

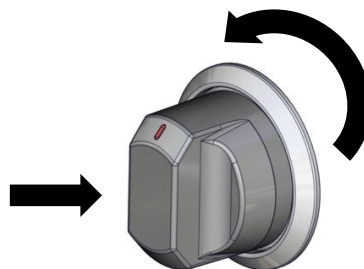
1. Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue.
2. Retirez l'extension d'éclairage manuel (voir l'illustration suivante) et fixez une allumette à l'anneau fendu.



3. Frappez l'allumette pour l'allumer.
4. Guidez l'allumette allumée sous la grille du barbecue.



5. Enfoncez et tournez le bouton du brûleur sur « ⚡ » pour le brûleur le plus proche de l'allumette allumée. Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton sur le réglage souhaité.



6. Répétez les étapes 2 à 6 pour chaque brûleur.
7. Enlever l'allumette et remplacer l'extension d'éclairage manuel sur le panneau latéral droit.

IMPORTANT:

Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur « O » et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

Si l'un des brûleurs ne s'allume pas après avoir tenté de l'allumer manuellement, contactez le centre de service à la clientèle. Voir la section « Assistance ».

CONSEILS DE GRILLADES EN PLEIN AIR

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas les aliments reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

Avant de griller

- Il est nécessaire de préchauffer le grill avant de cuire certains aliments, selon le type d'aliment et la température de cuisson. Les aliments qui nécessitent une température de cuisson élevée nécessitent une période de préchauffage de cinq minutes ; les aliments qui nécessitent une température de cuisson plus basse n'ont besoin que d'une période de deux à trois minutes. Réduisez le temps de préchauffage lorsque vous faites griller des morceaux de viande ou de volaille riches en matières grasses, comme des cuisses de poulet. Cela permettra de réduire les poussées.
- Décongelez les aliments avant de les griller.
- Huilez légèrement les grilles du barbecue ou les aliments lorsque vous faites cuire des morceaux de viande, de poisson ou de volaille à faible teneur en gras, comme des galettes de hamburger maigres, des crevettes ou des poitrines de poulet sans peau.
- L'utilisation d'une trop grande quantité d'huile peut entraîner le dépôt de cendres grises sur les aliments. Coupez l'excès de graisse des viandes avant la cuisson pour réduire les flambées.
- Faites des coupes verticales à 5 cm d'intervalle autour du bord gras de la viande pour éviter qu'elle ne se recroqueville.
- N'ajoutez l'assaisonnement ou le sel qu'une fois la cuisson terminée.

Pendant la grillade

- Ne tournez les aliments qu'une seule fois. Les jus sont perdus lorsque la viande est retournée plusieurs fois.
- Retourner la viande juste quand les jus commencent à apparaître à la surface.
- Évitez de percer ou de couper les viandes pour vérifier la cuisson. Cela permet aux jus de s'échapper.
- Il peut être nécessaire de baisser le réglage de la chaleur pour les aliments qui cuisent longtemps ou qui sont marinés ou arrosés d'une sauce sucrée.
- Si vous utilisez un feu vif, n'ajoutez la sauce barbecue que pendant les 10 dernières minutes de cuisson pour éviter de la brûler.
- Le degré de cuisson dépend du type de viande, de la coupe de la viande (taille, forme et épaisseur), du réglage de la chaleur choisi et de la durée de cuisson sur le barbecue.

Méthodes de cuisson

Chaleur directe

La cuisson par chaleur directe signifie que les aliments sont placés sur les grilles du barbecue directement au-dessus ou au-dessous des brûleurs allumés.

La chaleur directe brûle les aliments. La cuisson est un procédé qui permet de sceller les jus naturels des aliments en les cuisant à une chaleur intense pendant une courte période. Alors que les jus restent à l'intérieur, l'extérieur est bruni avec un revêtement grillé savoureux.

Chaleur indirecte

Pour de meilleurs résultats, ne sélectionnez pas le mode de cuisson à chaleur indirecte lorsqu'il y a du vent.

La cuisson par chaleur indirecte signifie que les aliments sont placés sur la grille du barbecue au-dessus d'un brûleur non chauffé, ce qui permet à la chaleur du ou des brûleurs allumés de chaque côté de cuire les aliments.

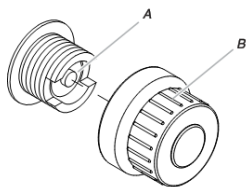
Si possible, allumez 2 brûleurs. Cela raccourcira le temps de cuisson.

ENTRETIEN DU BARBECUE

Remplacement de la pile de l'allumeur

Si les allumeurs ne produisent plus d'étincelles, la pile doit être remplacée.

1. Le capuchon du bouton d'allumage est situé sur le panneau de commande.
2. Dévissez le capuchon du bouton d'allumage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.



A. Pile alcaline "AA"
B. Capuchon du bouton d'allumage

3. Retirez la batterie de son compartiment.
4. Remplacez-la par une nouvelle pile alcaline de type "AA". Installez la batterie avec l'extrémité négative en premier.
5. Vissez le capuchon du bouton d'allumage en place dans le sens des aiguilles d'une montre.

Nettoyage général

IMPORTANT: Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le barbecue est froid. Suivez toujours les instructions figurant sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Pour le nettoyage courant, lavez avec de l'eau et du savon en utilisant un chiffon doux ou une éponge. Rincez à l'eau claire et séchez immédiatement avec un chiffon doux et non pelucheux pour éviter les taches et les traces.

N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer le barbecue, car elle rayerait la surface.

Pour éviter que la finition ne soit endommagée par les intempéries, utilisez un couvercle de barbecue.

ACIER INOXYDABLE

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez pas de tampons à récurer remplis de savon, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de laine d'acier, de chiffons de lavage granuleux ou de serviettes en papier. Le nettoyeur ne doit pas contenir de chlore. Des dommages peuvent survenir. Les déversements d'aliments doivent être nettoyés dès que le barbecue est refroidi. Les déversements peuvent provoquer une décoloration permanente.

Méthode de nettoyage :

- Frottez dans le sens du grain pour éviter de rayer ou d'endommager la surface.
- Utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable.
- Détergent liquide ou nettoyeur universel.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Vinaigre pour enlever les taches d'eau dure.
- Un nettoyeur pour vitres afin d'éliminer les traces de doigts.

GRILLES DU BARBECUE

IMPORTANT: Immédiatement après avoir fini de cuisiner, mettez tous les brûleurs sur HIGH pendant 10 minutes pour brûler les résidus d'aliments. Éteignez tous les brûleurs et laissez les grilles refroidir. Nettoyez-les avec un détergent doux et de l'eau chaude. Pour les résidus d'aliments cuits, préparez une solution de 240 mL / 1 tasse d'ammoniac pour 3,75 L / 1 gal. d'eau. Faites tremper les grilles pendant 20 minutes, puis rincez-les à l'eau et séchez-les complètement.

ÉTAGÈRE POUR RÉCHAUFFER ET SAISIR

Méthode de nettoyage:

- Détergent liquide ou nettoyeur universel.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Pour les taches tenaces ou la graisse cuite, utilisez un dégraissant commercial.

IMPORTANT: Assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée et que tous les boutons de commande sont sur la position « O ».

EXTERIEUR

La qualité de ce matériau résiste à la plupart des taches et des piqûres, à condition que la surface soit maintenue propre, polie et couverte.

Méthode de nettoyage :

- Avant la première utilisation, appliquez un produit de polissage pour acier inoxydable sur toutes les parties non destinées à la cuisson. Réappliquez après chaque nettoyage pour éviter d'endommager définitivement la surface.
- Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau chaude propre. Essuyez la surface complètement sèche avec un chiffon doux.
- Pour les taches tenaces ou la graisse cuite, utilisez un dégraissant commercial pour acier inoxydable.

INTERIEUR

Il faut s'attendre à une décoloration de l'acier inoxydable sur ces pièces, en raison de la chaleur intense des brûleurs.

Méthode de nettoyage :

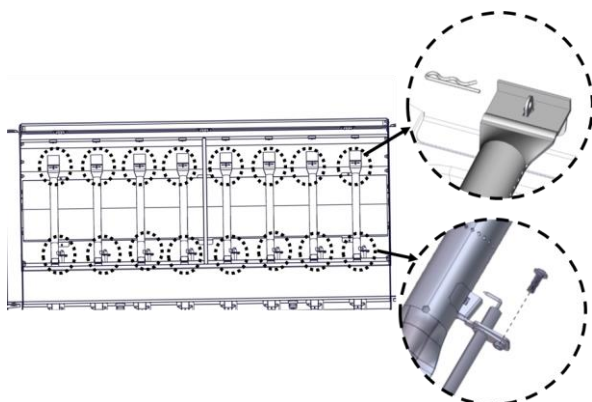
- Utilisez un détergent liquide ou nettoyant universel.
- Rincez à l'eau claire et séchez complètement avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Une éponge à récurer résistante peut être utilisée avec des produits de nettoyage doux.
- Pour les petites zones difficiles à nettoyer, utilisez un dégraissant commercial conçu pour l'acier inoxydable.

BRÛLEURS PRINCIPAUX

Méthode de nettoyage:

- Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique.
- Débarrassez les orifices du brûleur de toute obstruction à l'aide d'une épingle à nourrice.
- N'utilisez pas de cure-dent car il pourrait se casser et boucher le port.
- Vérifiez et nettoyez les tubes du brûleur/venturi.

1. Retirez les grilles du barbecue et les dispositifs de contrôle de la flamme.
2. Retirez la vis et l'agrafe qui maintiennent le brûleur en place. Retirez le brûleur du barbecue.



3. Utilisez une lampe de poche pour inspecter l'intérieur du brûleur par l'entrée du brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas de blocage. Si vous voyez une obstruction, utilisez un cintre métallique redressé pour la dégager.
4. Après avoir inspecté l'intérieur du brûleur pour vérifier qu'il n'est pas bloqué, réinstallez le brûleur en faisant glisser le tube central du brûleur principal sur l'orifice de gaz.



5. Fixez à nouveau le brûleur principal à l'aide de la vis et de l'agrafe.

SYSTÈME DE GESTION DES GRAISSES

IMPORTANT: Le bac à graisse ne doit être retiré que lorsque le barbecue est complètement refroidi. Le bac à graisse recueille les graisses et les particules alimentaires qui tombent à travers le barbecue. Nettoyez souvent pour éviter l'accumulation de graisse.

Méthode de nettoyage:

- Retirez le plateau à graisse du barbecue.
- Essuyez l'excès de graisse avec un détergent doux et de l'eau chaude en utilisant des serviettes en papier.
- Rincer et sécher soigneusement.
- Remettez le bac à graisse sur le barbecue.

BOUTONS ET COLLERETTE

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager les boutons ou le collier, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs pour four. Ne pas faire tremper les boutons.

Méthode de nettoyage:

- Détergent doux, chiffon doux et eau chaude.
- Rincer et sécher.

GRAPHIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE

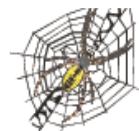
IMPORTANT: Pour éviter d'endommager les graphiques du panneau de commande, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs pour four. Ne pas vaporiser le nettoyant directement sur le panneau.

Méthode de nettoyage:

- Nettoyez délicatement le pourtour des étiquettes du brûleur ; en frottant, vous risquez d'enlever l'impression.
- Détergent doux, chiffon doux et eau chaude.
- Rincer et sécher.

MISE EN GARDE: Attention au retour de flamme

MISE EN GARDE : les araignées et les petits insectes tissent parfois ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, connu sous le nom de « RETOUR DE FLAMME », peut provoquer de graves dégâts dans votre gril et affecter les conditions de fonctionnement qui deviennent dangereuses pour l'utilisateur.



Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces « RETOURS DE FLAMME », il s'agit néanmoins de la cause la plus commune.

Pour réduire le risque de « RETOURS DE FLAMME », vous devez nettoyer les tuyaux de brûleurs avant de monter votre gril et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Nettoyez également les tuyaux de brûleurs si votre gril n'a pas servi pendant une longue période. Un tube bouché peut causer un feu en dessous du gril.

DÉPANNAGE

Le barbecue ne s'allume pas

- **Les valves des réservoirs de propane de 9,07 kg (20 lb) sont-elles fermées?**
Allumez les bonbonnes de propane de 9,07 kg (20 lb).
- **Les barbecues sont-ils correctement raccordés à l'alimentation en gaz?**
Contactez un spécialiste de la réparation ou consultez les instructions « Effectuer le raccordement au gaz ».
- **Y a-t-il du gaz dans les bonbonnes de propane de 9,07 kg (20 lb) ?**
Vérifiez le niveau de gaz des bonbonnes de propane.
- **L'allumeur fonctionne-t-il?**
Vérifiez que la pile de l'allumeur est correctement installée ou vérifiez si la pile doit être remplacée. Voir la section « Remplacement de la pile de l'allumeur ». Vérifiez si le barbecue s'allume. Reportez-vous à la section « Allumage manuel du gril et du brûleur latéral » de la section « Utilisation du gril à l'extérieur ». Vérifiez que les fils ne sont pas mal connectés à l'allumeur ou aux électrodes. Vérifiez que des débris ne bloquent pas les électrodes. Si une étincelle se produit ailleurs que sur le bout de l'allumeur, remplacez l'allumeur.

La flamme du brûleur ne reste pas allumée

- **L'alimentation en gaz est-elle complètement ouverte?**
Vérifiez que les valves de les bonbonnes de propane de 9,07 kg (20lb) est complètement ouverte.
- **L'alimentation en gaz dans les bonbonnes de propane de 9,07 kg (20 lb) est-elle faible?**
Vérifiez le niveau de gaz.
- **Le brûleur est-il correctement installé et en bon état?**
Vérifiez que le brûleur est correctement installé. Vérifiez l'absence de défauts dans le brûleur.

La flamme est bruyante, faible ou irrégulière

- **L'alimentation en gaz est-elle complètement ouverte?**
Vérifiez que les valves de les bonbonnes de propane de 9,07 kg (20lb) est complètement ouverte.
- **L'alimentation en gaz dans les bonbonnes de propane de 9,07 kg (20 lb) est-elle faible?**
Vérifiez le niveau de gaz.
- **Est-ce qu'un seul brûleur semble faible?**
Vérifiez et nettoyez les orifices du brûleur s'ils sont obstrués ou sales. Voir la section « Nettoyage général ».
- **Le tuyau d'alimentation en gaz est-il plié ou coudé ?**
Redressez le tuyau d'alimentation en gaz.
- **La flamme est-elle bruyante ou s'éloigne-t-elle du brûleur?**
Le brûleur reçoit peut-être trop d'air. Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air, voir la section « Vérification et réglage des brûleurs ».

- **La flamme du brûleur est-elle principalement jaune ou orange ?**
Le gril peut se trouver dans une zone trop venteuse, ou ne pas recevoir assez d'air. Vérifiez que les entrées d'air du brûleur ne sont pas obstruées. Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air, voir la section "Contrôle et réglage des brûleurs".

Des poussées excessives

- **Y a-t-il un excès de graisse dans les aliments à griller?**
Maintenez la flamme à faible intensité ou éteignez un brûleur. Assurez-vous que le bac à graisse est propre.. Pour éviter d'endommager le barbecue, ne vaporisez pas d'eau sur les flammes de gaz.

Chaleur faible

GPL:

Pour les barbecues extérieurs utilisant une bonbonne de propane de 9,07 kg (20 lb), ouvrez lentement la valve de la bonbonne.

NOTE: Si le dispositif de limitation de débit à l'intérieur du réservoir de GPL s'active, votre barbecue risque de ne pas s'allumer. Si votre barbecue s'allume, les flammes seront faibles et ne chaufferont pas correctement.

1. Fermez la vanne de la bonbonne de propane et tous les boutons de commande et attendez 30 secondes.
2. Après avoir fermé la bonbonne, ouvrez très lentement la vanne de la bonbonne et attendez 5 secondes avant d'allumer.
3. Allumez les brûleurs un par un. Voir la section « Allumage du gril et du brûleur latéral ».

ASSISTANCE

Avant d'appeler l'assistance, veuillez consulter la section « Dépannage » Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lorsque vous appelez, veuillez connaître la date d'achat ainsi que le modèle complet et le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez des questions ou si vous devez commander des pièces de rechange, contactez le Centre de service à la clientèle au **1-866-984-7455**.

GARANTIE LIMITÉE (Model # 720-1123A)

La garantie s'adresse uniquement au consommateur-acheteur original et stipule que ce produit (Modèle# 720-1123A) sera exempt de défauts de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans le cadre d'une utilisation domestique normale et raisonnable pendant les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger une preuve photographique des dommages, ou que les pièces défectueuses soient renvoyées, port et/ou fret prépayés par le consommateur, pour examen et vérification.

Brûleur à tube en acier inoxydable: garantie LIMITÉE de 5 ans contre la perforation

Toutes les autres pièces : garantie LIMITÉE de 1 an (comprend, sans s'y limiter, les valves, le cadre, le boîtier, le chariot, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur, les tuyaux) ; ne couvre pas l'écaillage, les rayures, les fissures, la corrosion de surface, les éraflures ou la rouille.

Sur présentation par le consommateur d'une preuve d'achat comme prévu dans le présent document, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui s'avèrent défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces nécessaires pour effectuer cette réparation ou ce remplacement seront gratuites pour vous, à l'exception des frais d'expédition, tant que l'acheteur est dans la période de garantie à partir de la date d'achat originale. Le consommateur-acheteur initial sera responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées dans le cadre de cette garantie limitée. Cette garantie limitée est applicable aux États-Unis et au Canada uniquement. Elle n'est disponible que pour le propriétaire initial du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de votre date d'achat. Vous devez donc conserver votre ticket de caisse et/ou votre facture. Si l'appareil a été reçu en cadeau, veuillez demander au donateur d'envoyer le reçu en votre nom, à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes soumises à cette garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement ou preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique à la fonctionnalité du produit UNIQUEMENT et ne couvre pas les problèmes esthétiques tels que les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques ou tout outil utilisé dans l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques qui n'affectent pas l'intégrité structurelle du produit ne sont pas considérés comme un défaut de fabrication ou de matériau et ne sont pas couverts par cette garantie. La présente garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des inconvénients, des aliments, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Si une pièce de rechange originale n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera envoyée. Les frais d'expédition des pièces remplacées dans le cadre de cette garantie limitée sont à votre charge.

LES ARTICLES QUE LE FABRICANT NE PAIERA PAS:

- Appels de service à votre domicile.
- Les réparations lorsque votre produit est utilisé à des fins autres que l'usage normal, domestique ou résidentiel d'une seule famille.
- Les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien/nettoyage, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation, d'un cas de force majeure, d'une installation inadéquate et d'une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte de nourriture due à une défaillance du produit.
- Les pièces de rechange ou le coût de la main-d'œuvre pour les unités utilisées en dehors des États-Unis ou du Canada.
- Enlèvement et livraison de votre produit.
- Les frais d'envoi ou les frais de traitement des photos envoyées à titre de documentation.
- Les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.
- Le retrait et/ou la réinstallation de votre produit.
- Frais d'expédition, standard ou accéléré, pour les pièces sous garantie/non garanties et les pièces de rechange.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre seul recours selon les termes de cette garantie limitée. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage indirect ou accessoire découlant de la violation de la présente garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou de toute défaillance ou tout dommage résultant d'une catastrophe naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'une mauvaise utilisation, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un abus, d'un environnement hostile (intempéries, catastrophes naturelles, altération par des animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE DONNÉE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DU PRODUIT, QUELLE QUE SOIT SON APPARENCE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, SAUF DANS LES LIMITES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS DE TOUT ÉTAT, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE PAR LA PRÉSENTE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les concessionnaires ni l'établissement de vente au détail qui vendent ce produit n'ont le pouvoir d'offrir des garanties supplémentaires ou de promettre des recours en plus ou en contradiction avec ceux mentionnés ci-dessus. La responsabilité maximale du fabricant, dans tous les cas, ne dépassera pas le prix d'achat documenté du produit payé par le consommateur original. Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant ou d'un revendeur agréé.

NOTE: Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que certaines des limitations ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à votre cas ; la présente garantie limitée vous confère des droits légaux spécifiques tels que définis dans le présent document. Les droits peuvent varier en fonction de votre lieu de résidence.

Pièces manquantes / Questions / Problèmes

Pour de l'aide avec les pièces, le montage, l'installation, etc., veuillez appeler : **1-866-984-7455**

Langues parlées : anglais, français, espagnol Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HNP.

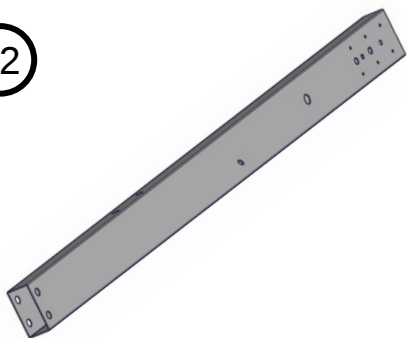
Numéro du service aux membres de Costco : 1-800-774-2678

Heures d'ouverture : Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HNP.

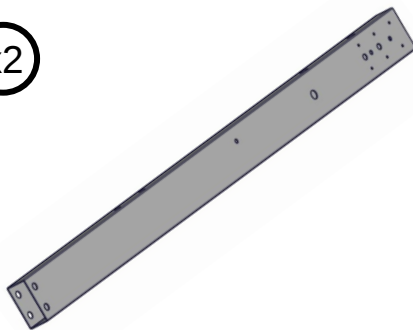
www.costco.ca

PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE

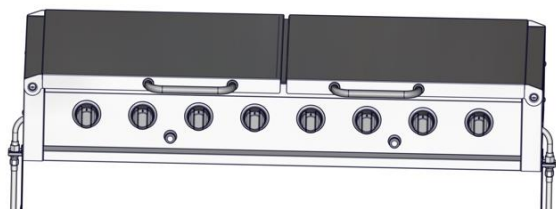
1 (x2)



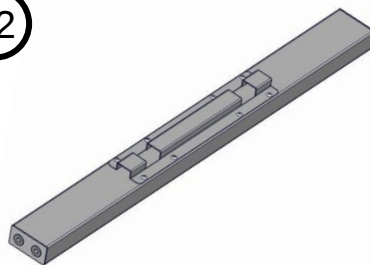
2 (x2)



3



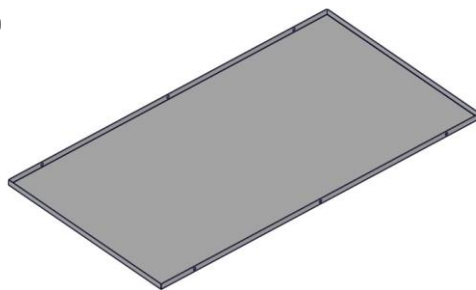
4 (x2)



5 (x2)



6



7 (x2)



8 (x2)



9 (x2)

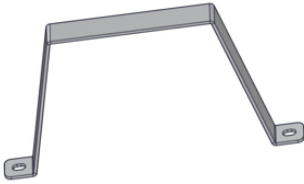


10 (x2)

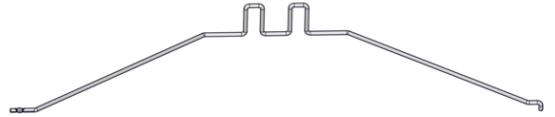


PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE

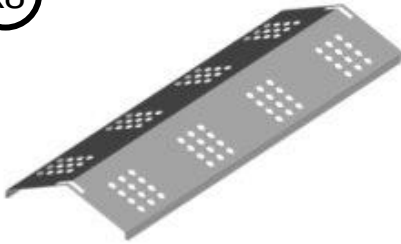
11 (x2)



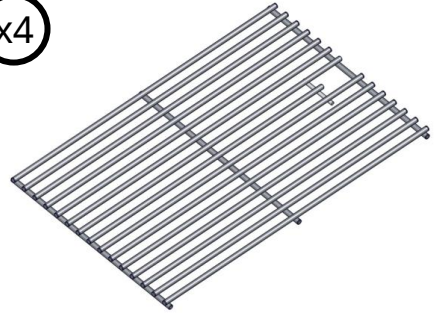
12 (x2)



13 (x8)

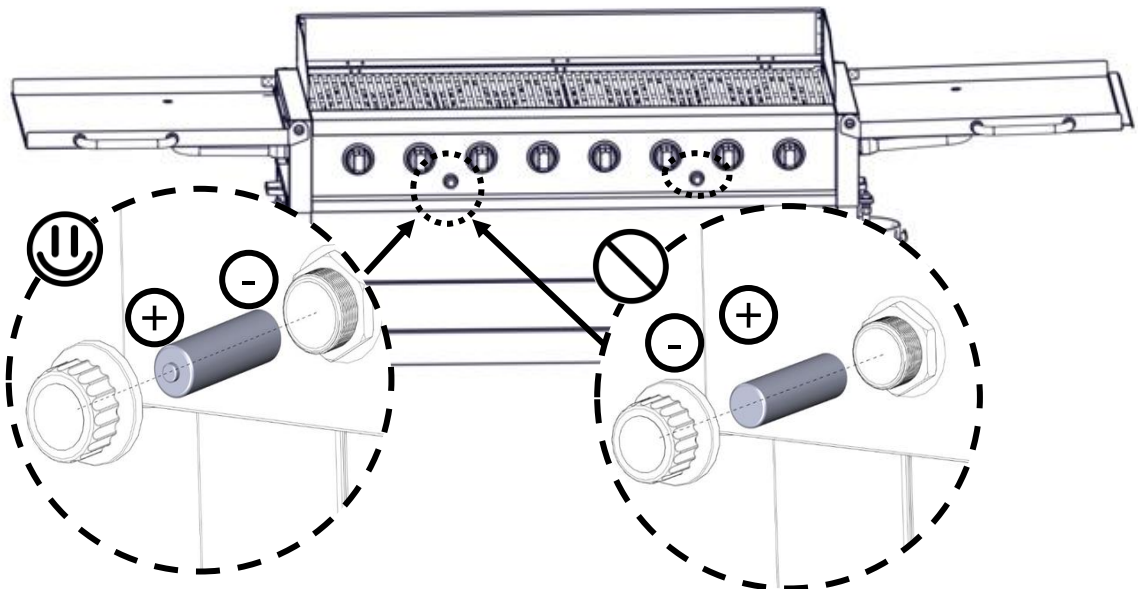


14 (x4)



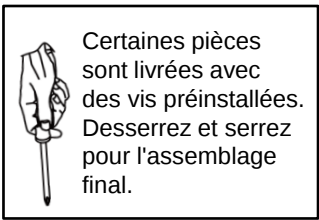
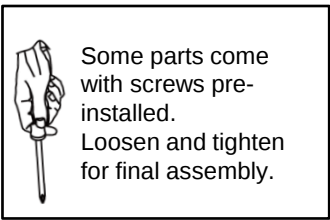
Important Battery Information Informations importantes sur les piles

- 2 Duracell DC 1.5 V Type AA batteries included.
- 2 Piles Duracell DC 1,5 V de type AA incluses.



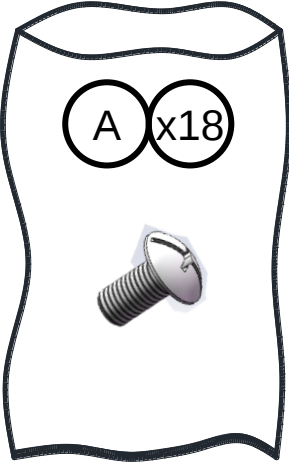
Batteries are to be inserted with the correct polarity as shown in the above image.
Les piles doivent être insérées avec la polarité correcte, comme indiqué dans l'image ci-dessus.

TOOLS NEEDED / OUTILS NÉCESSAIRES

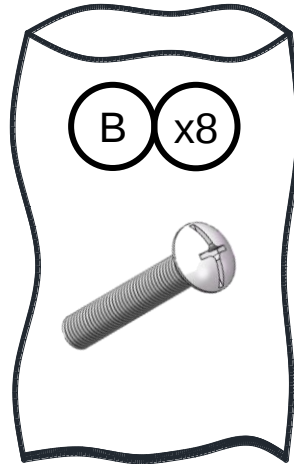


HARDWARE PACKAGE LIST / LISTE DES ARTICLES DE QUINCAILLERIE

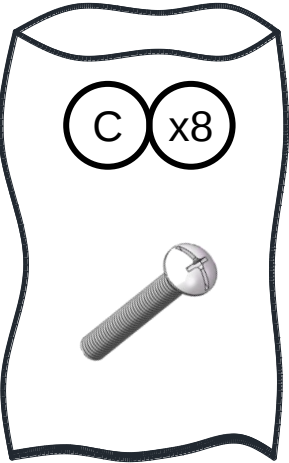
Truss head screw
Vis à tête cruciforme
W1/4" - 20 X 1/2"



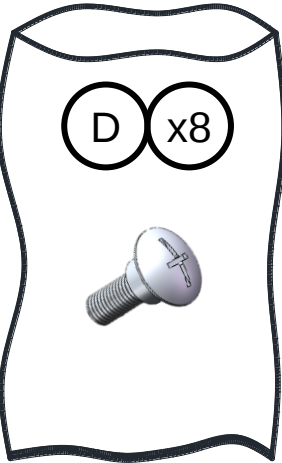
Truss head screw
Vis à tête cruciforme
W1/4" - 20 x 1 1/2"



Truss head screw
Vis à tête cruciforme
W1/4" - 20 x 2 1/2 "

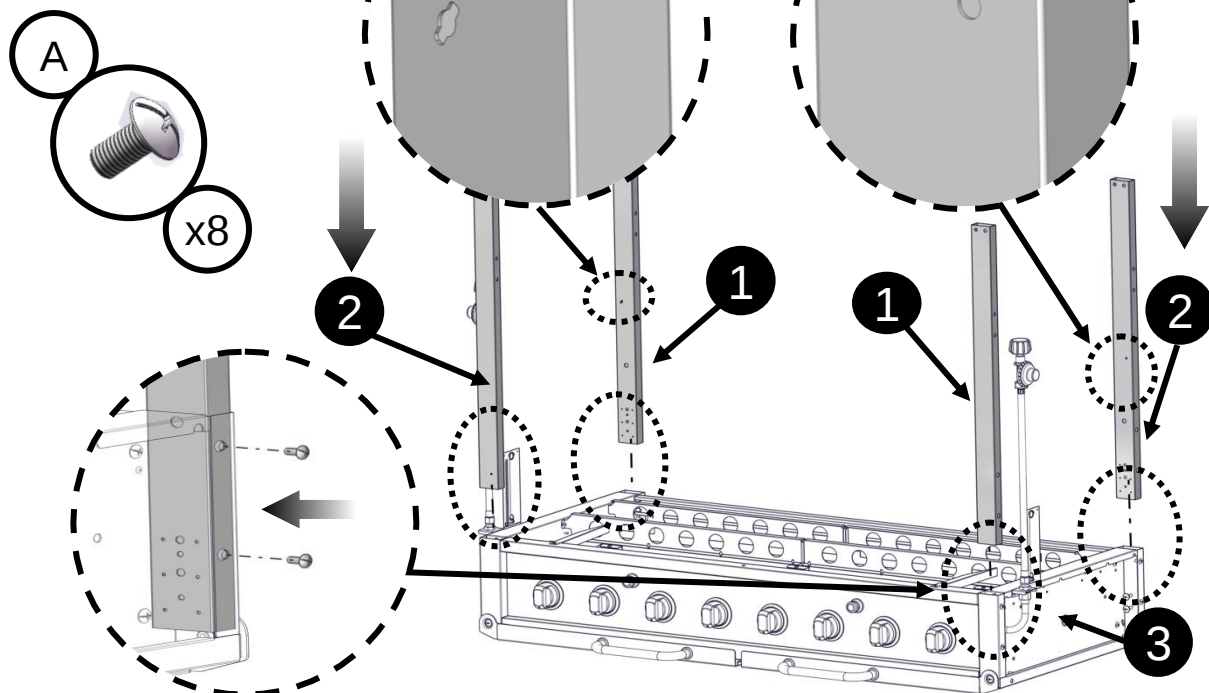


Truss head screw
Vis à tête cruciforme
W1/4" - 20 x 14/25"

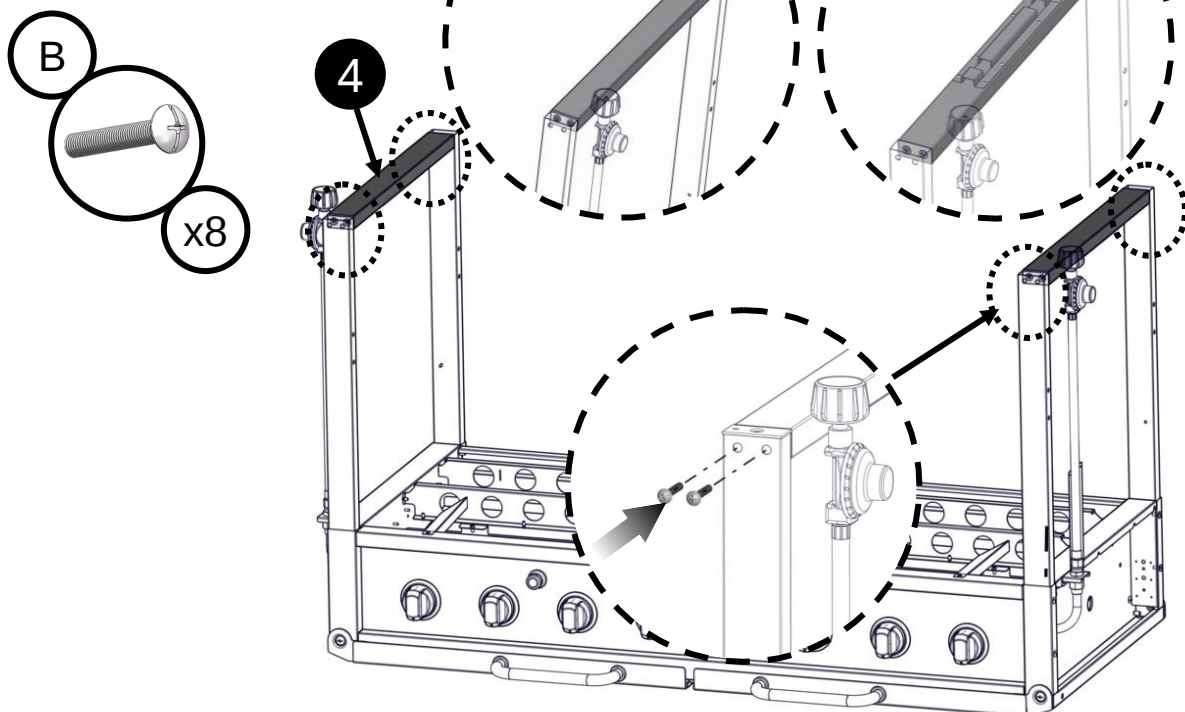


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

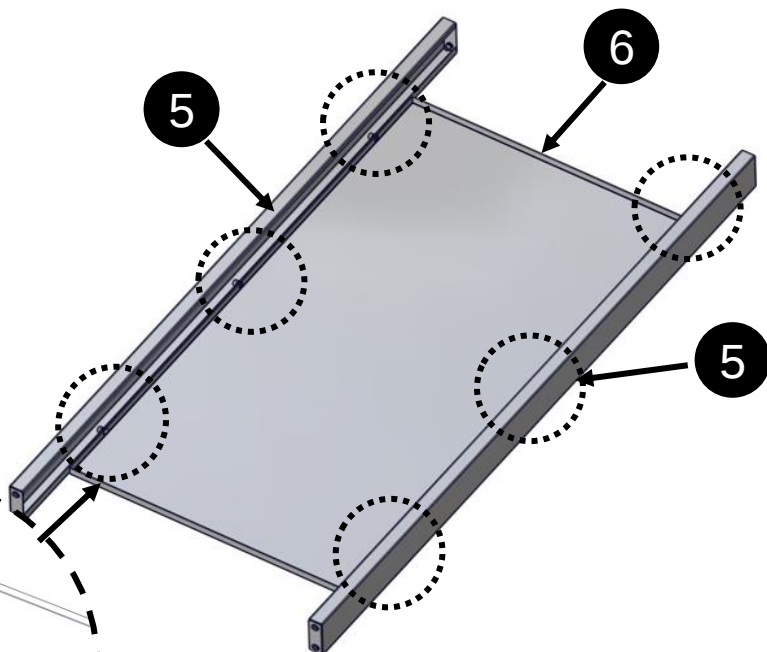
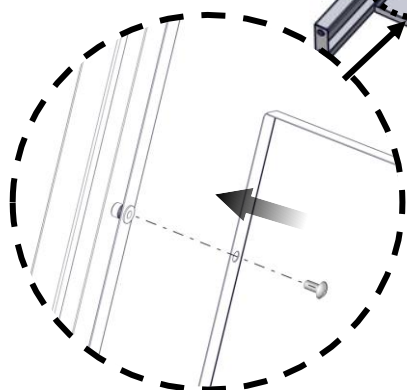
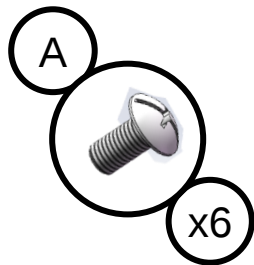
1.



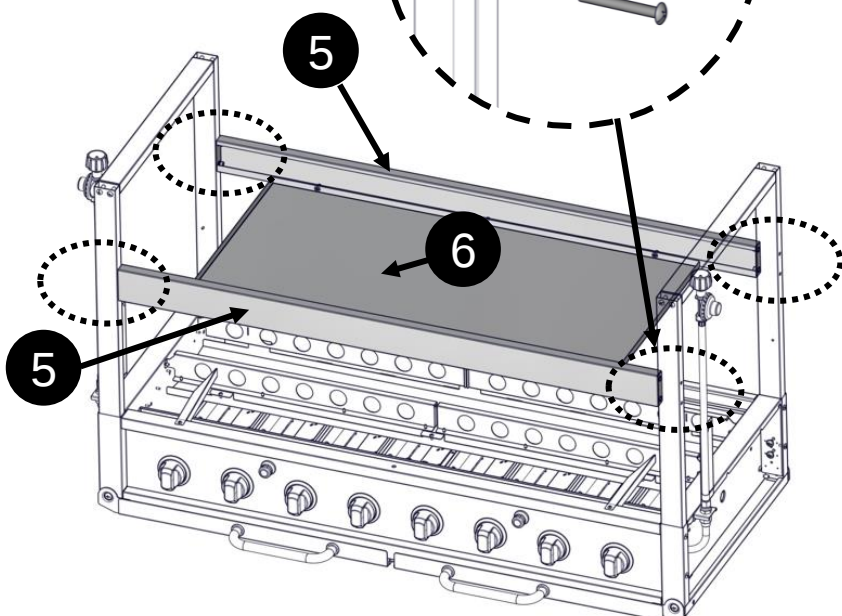
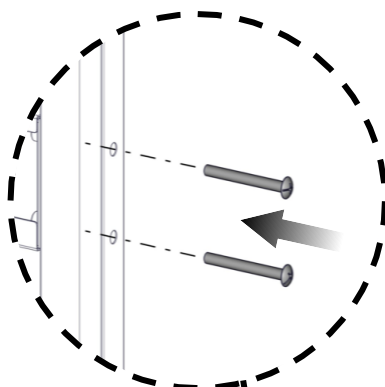
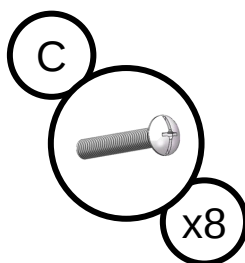
2. ⚠



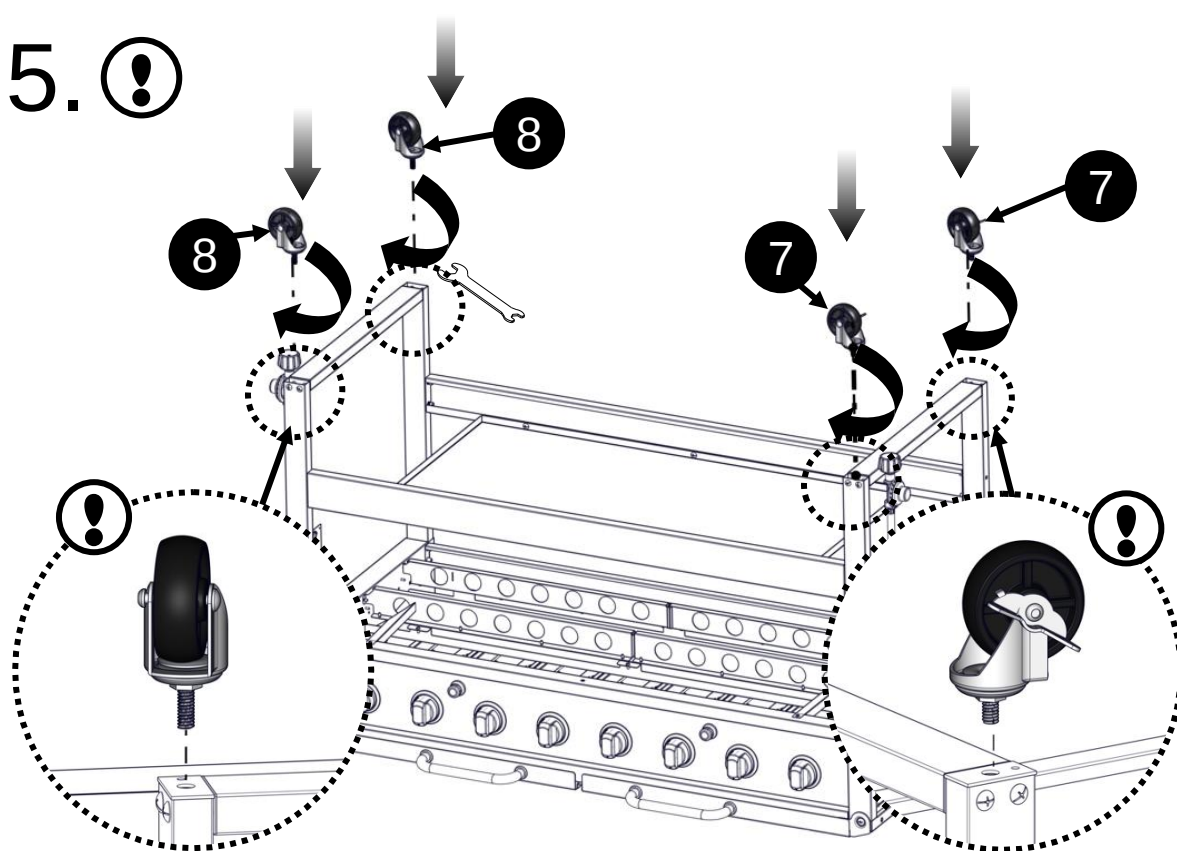
3.



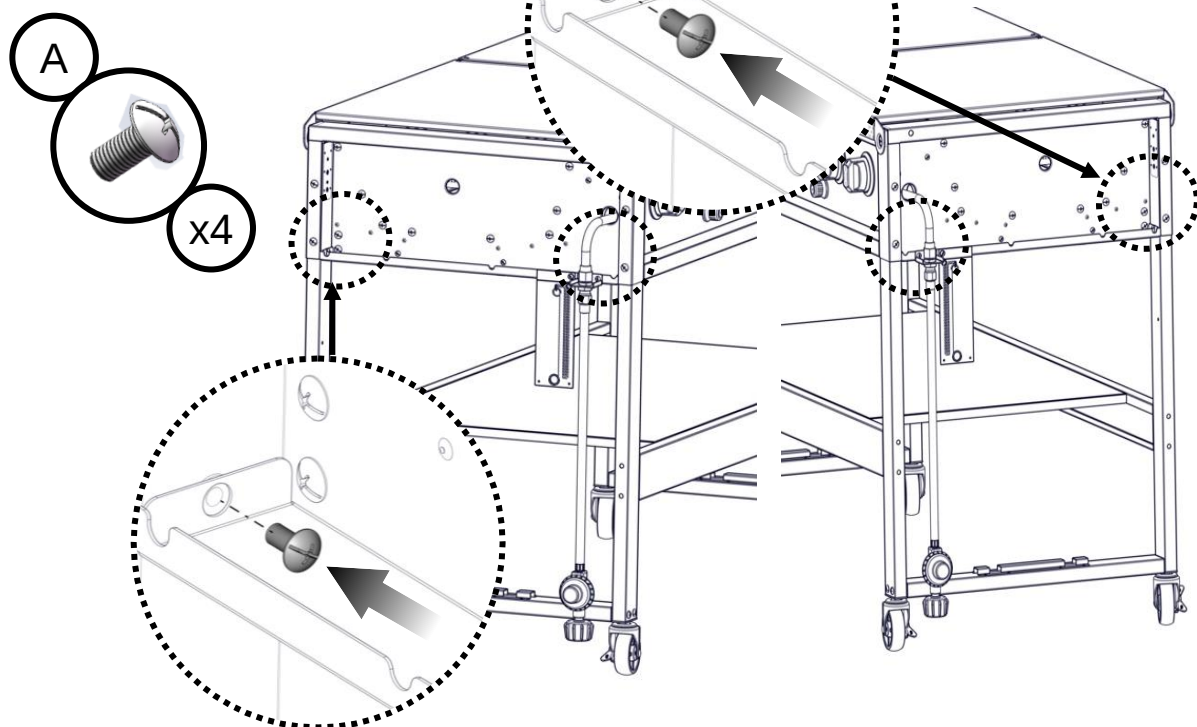
4.



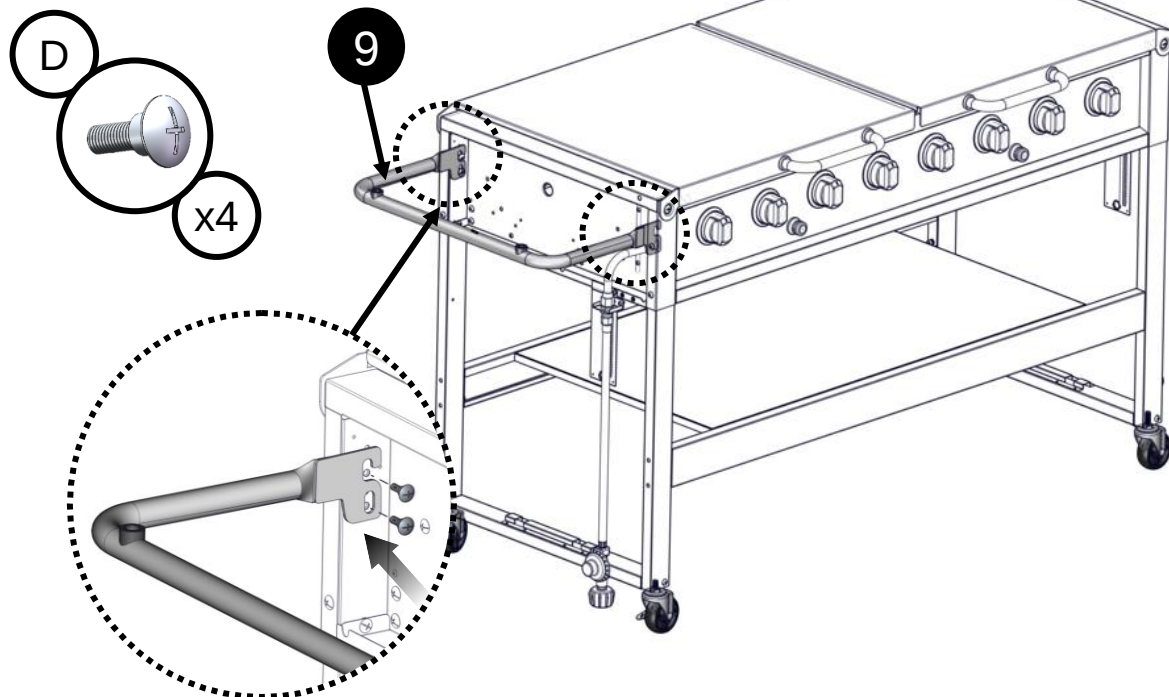
5. ⚠



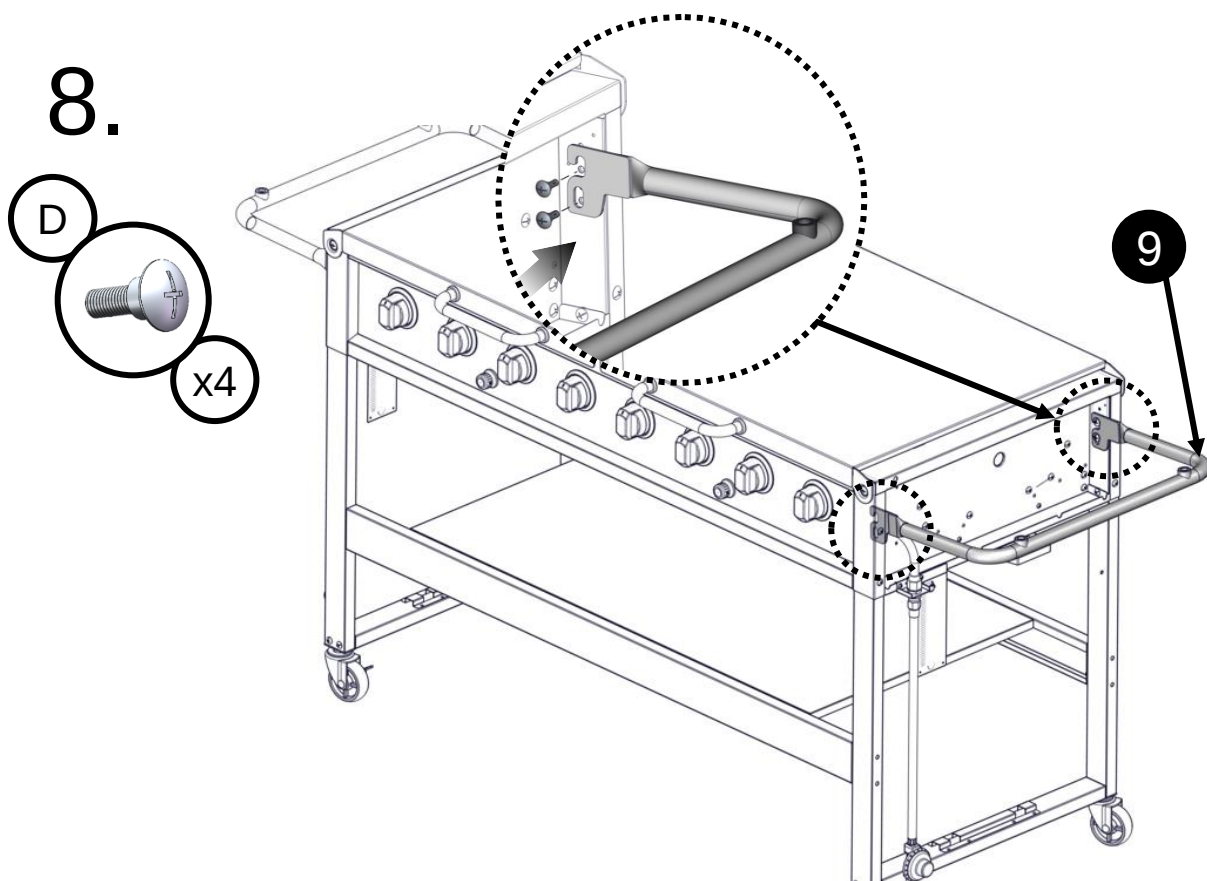
6.



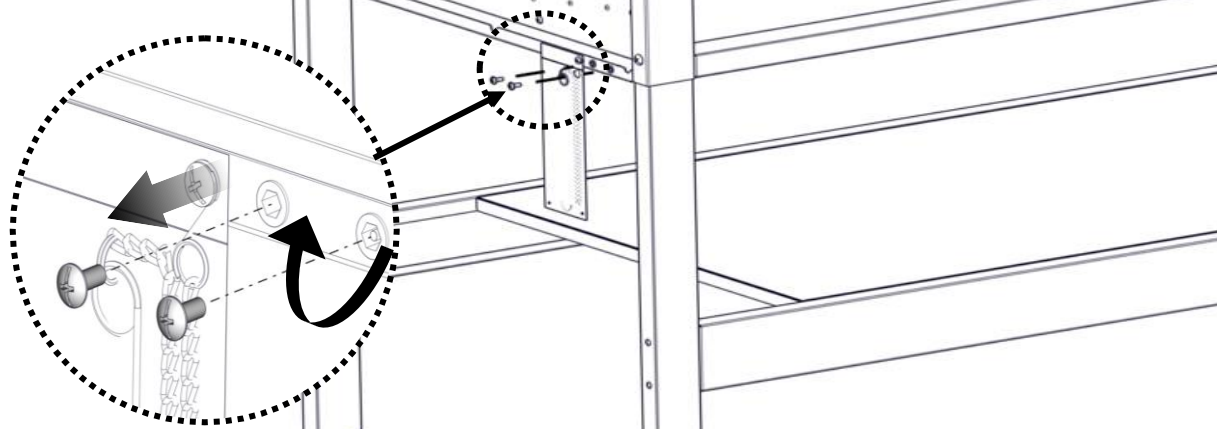
7.



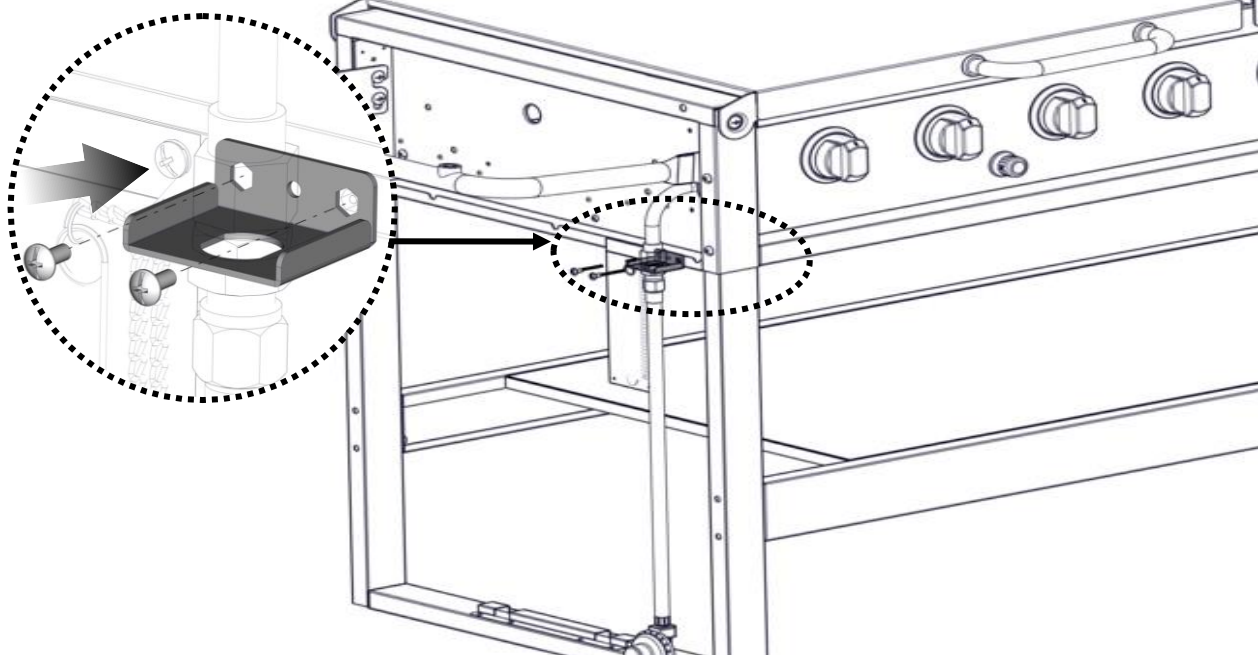
8.



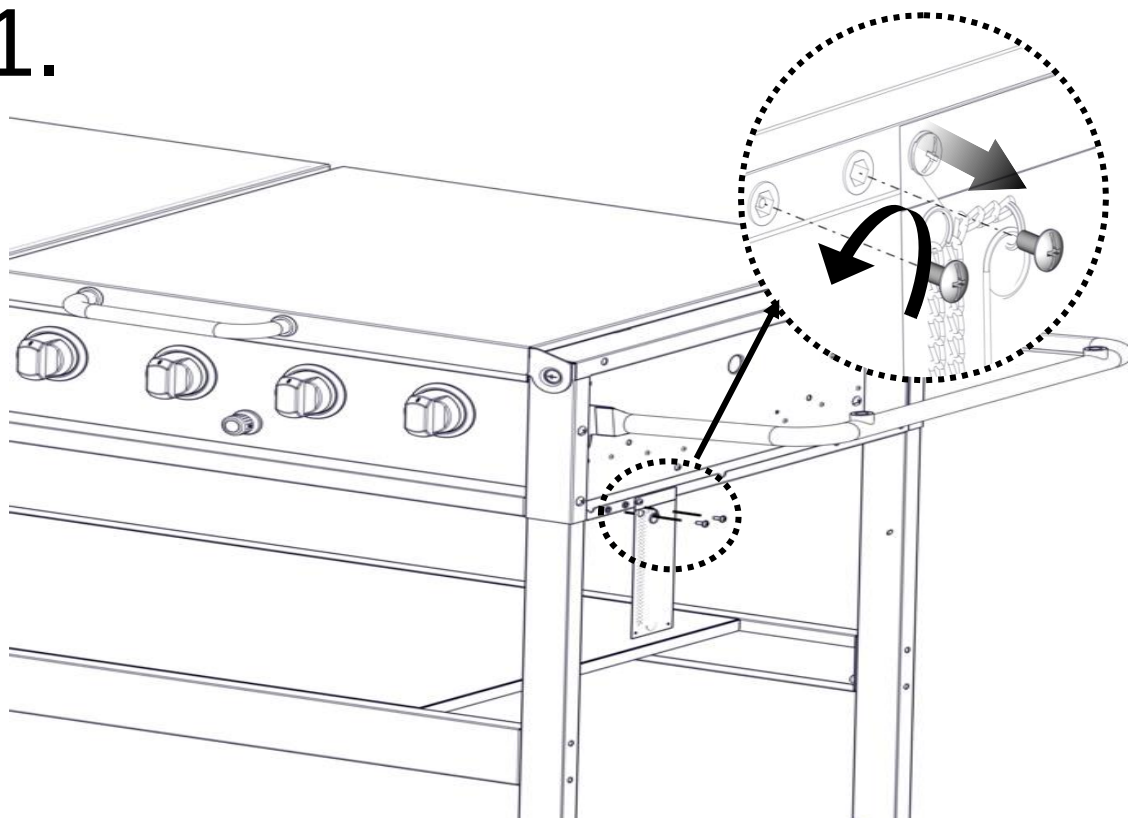
9.



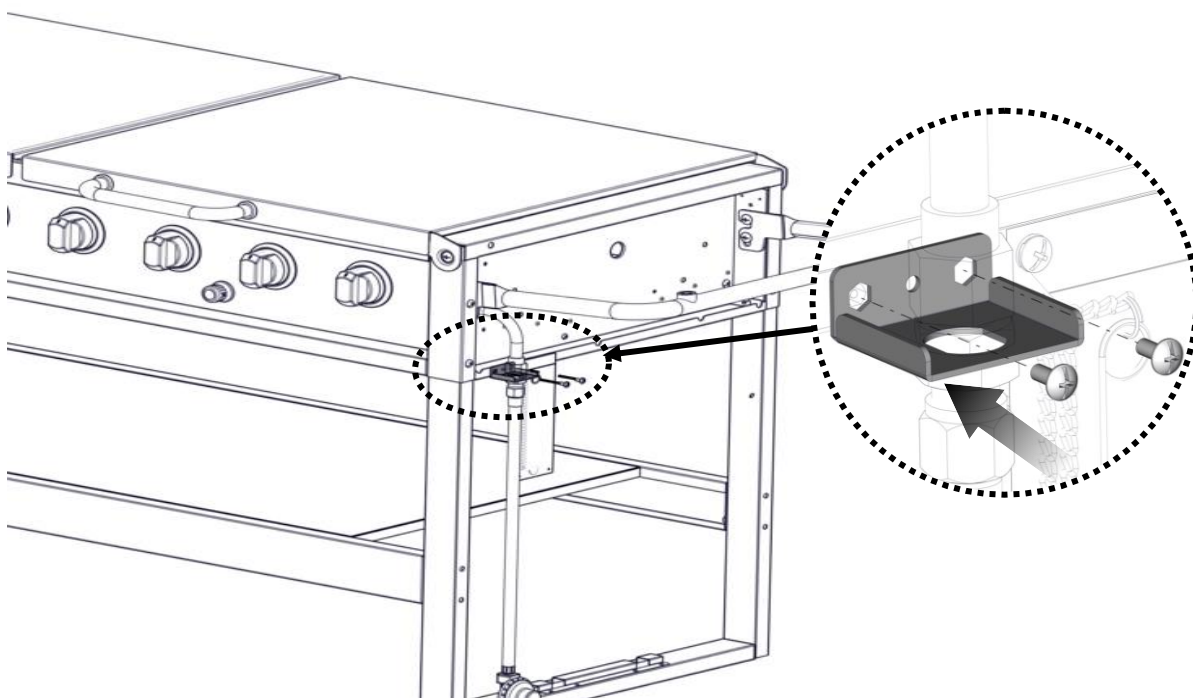
10.



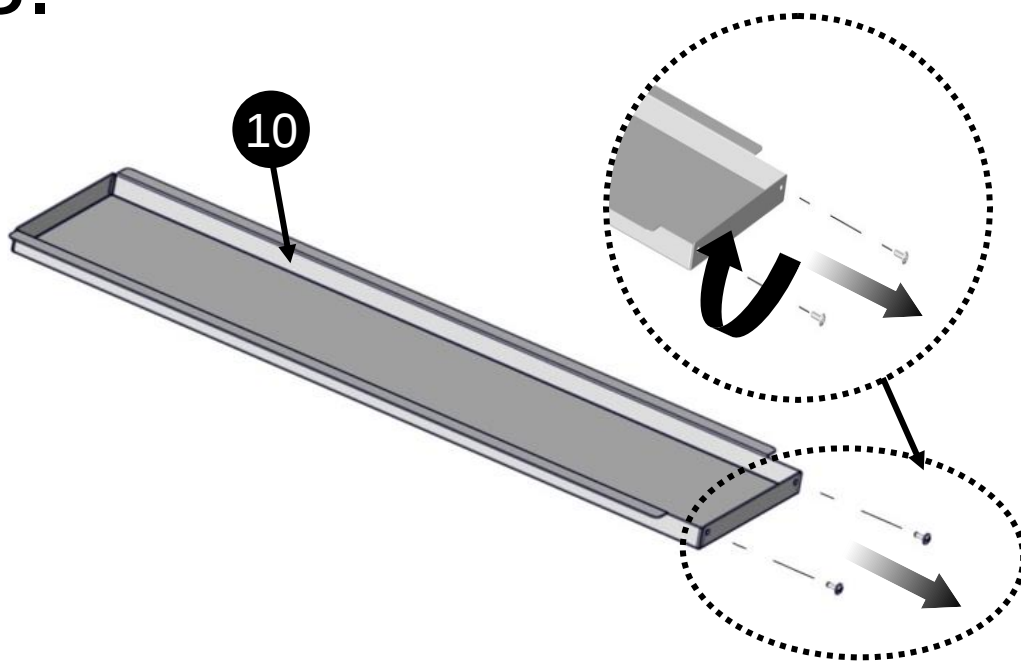
11.



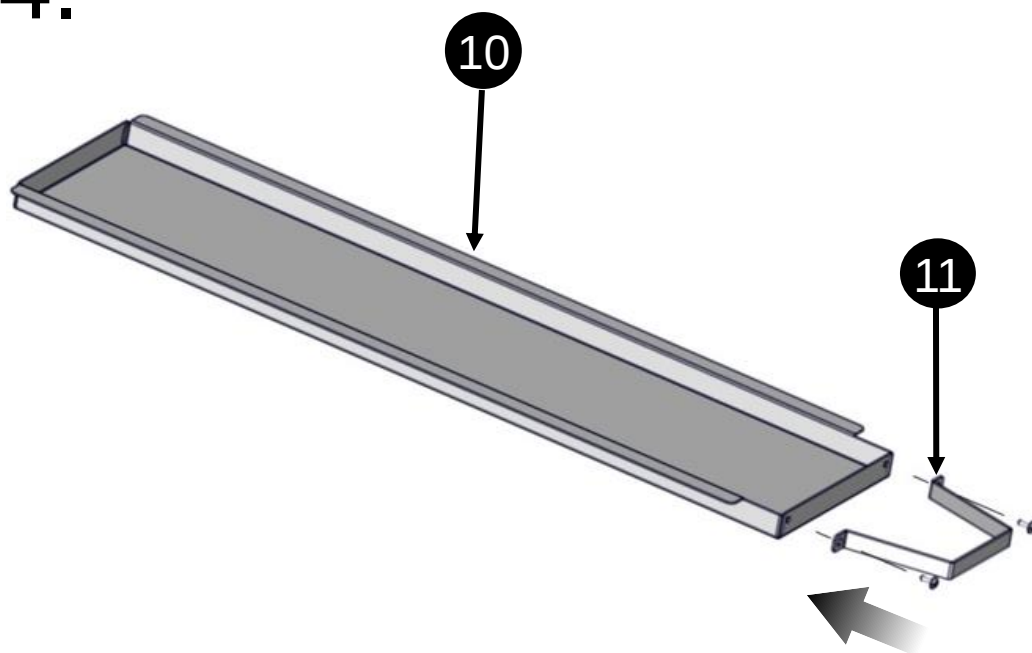
12.



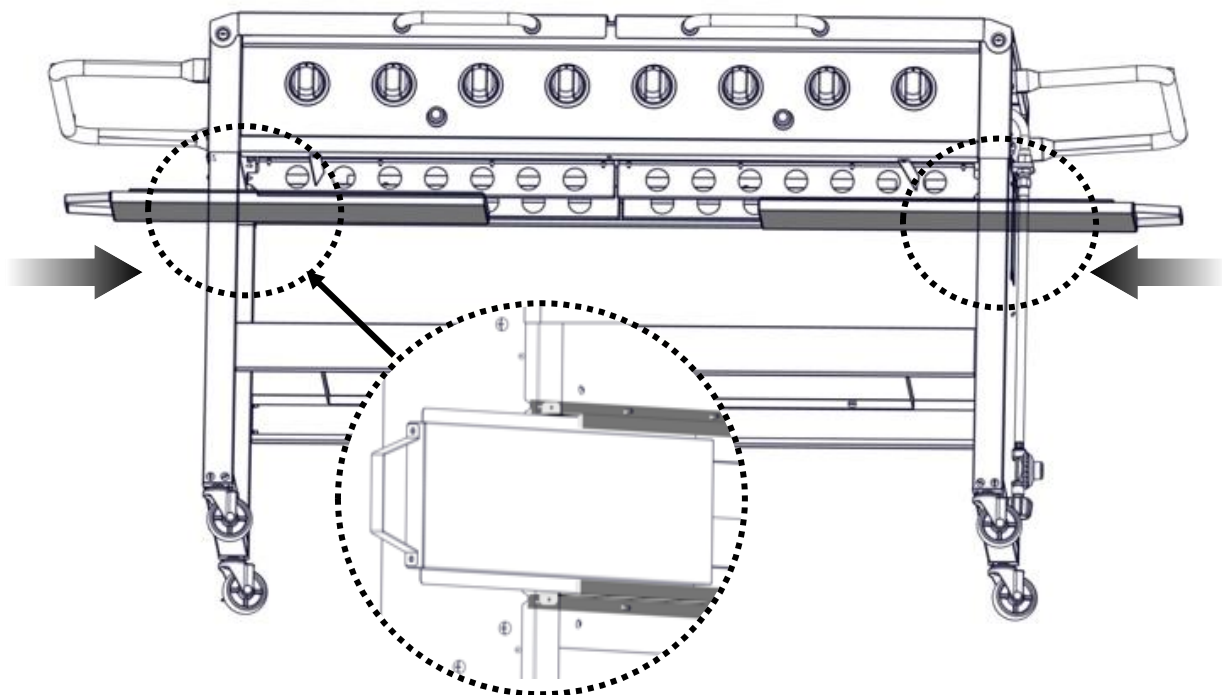
13.



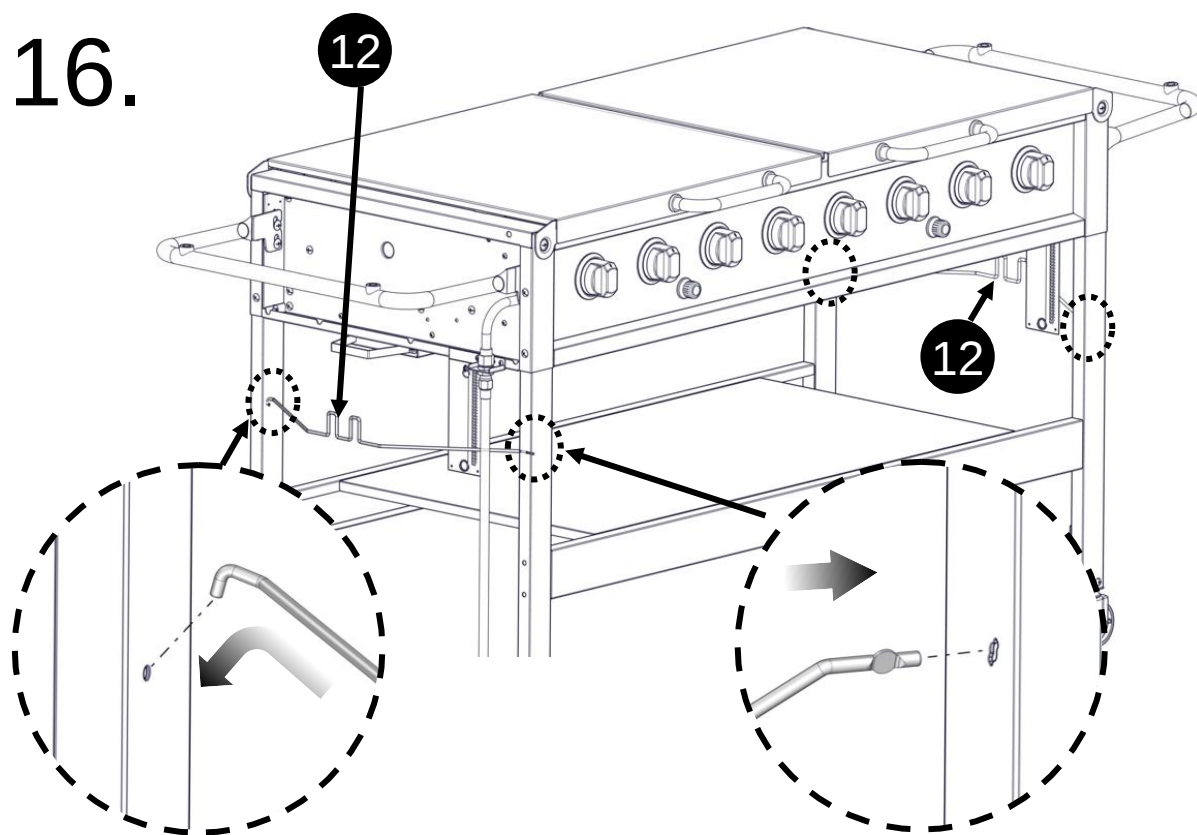
14.



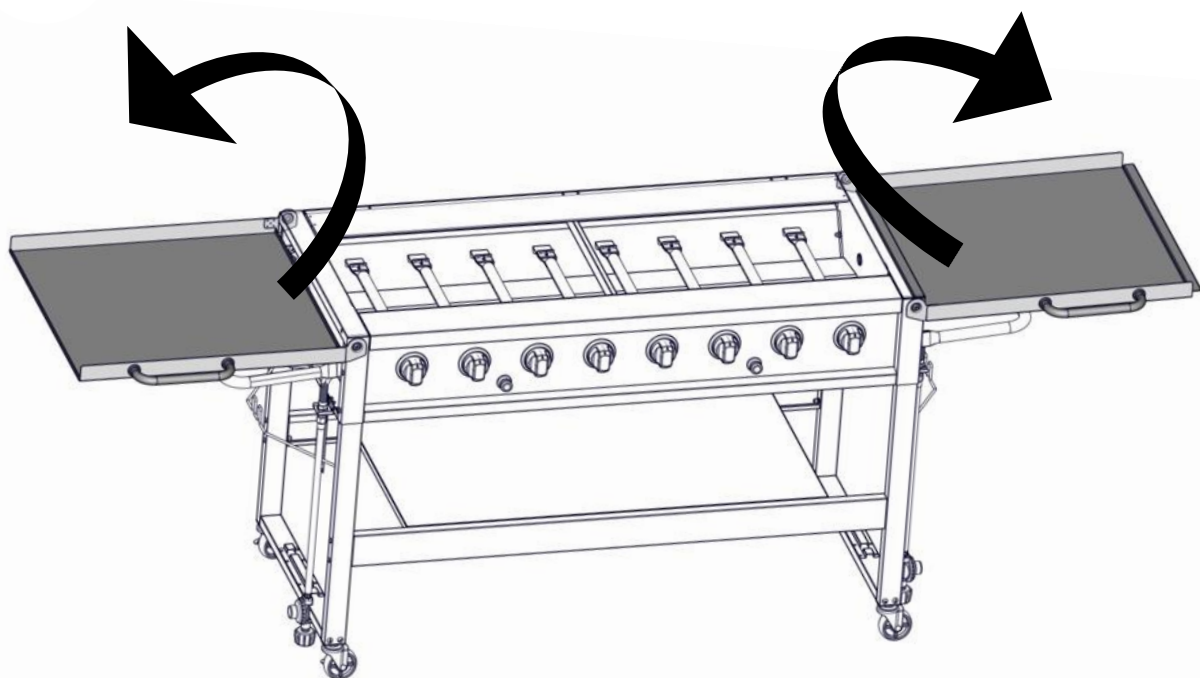
15.



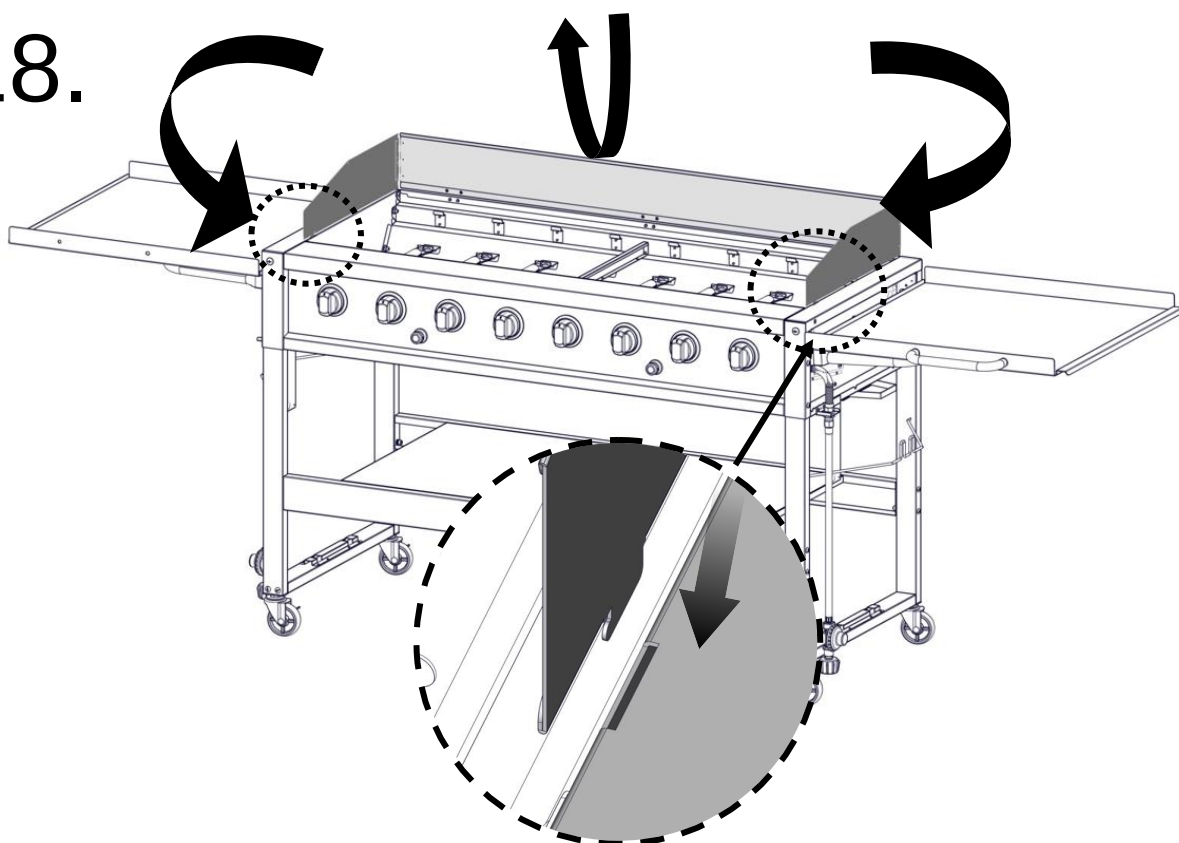
16.



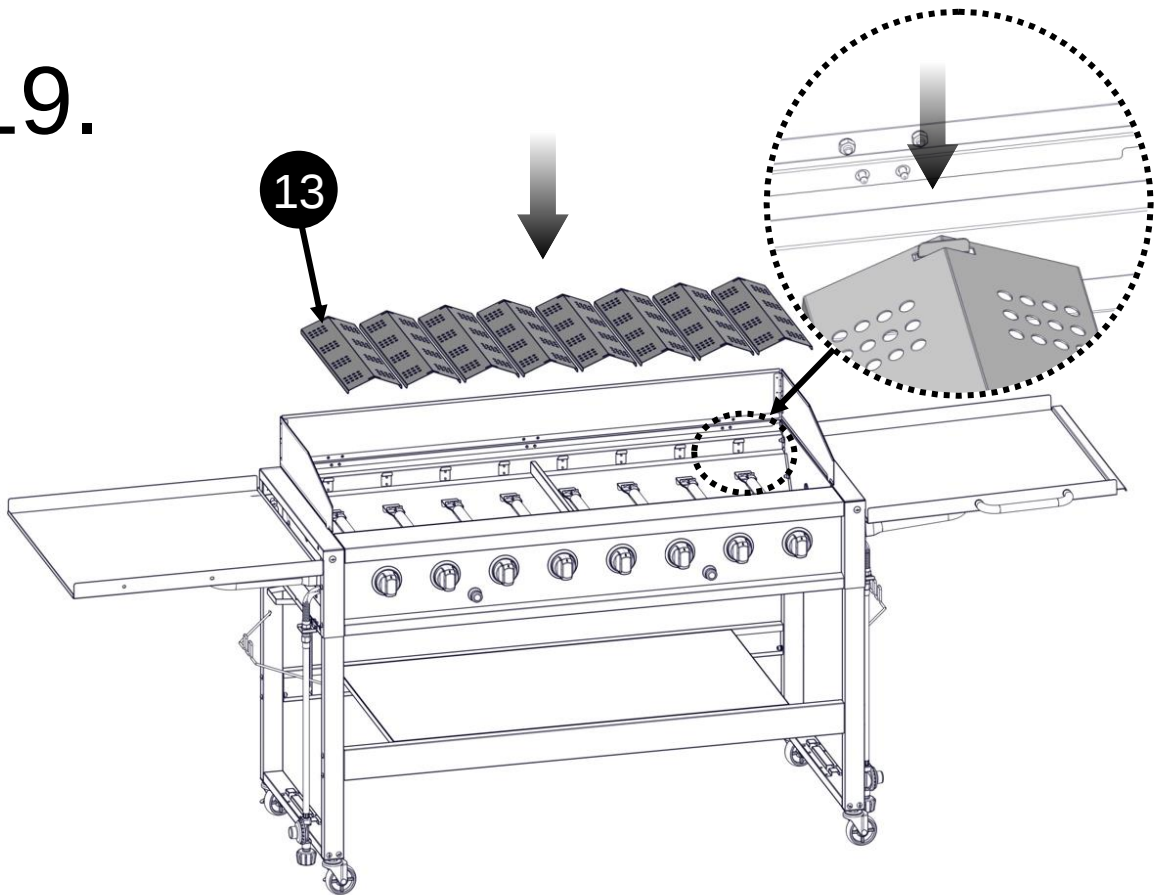
17.



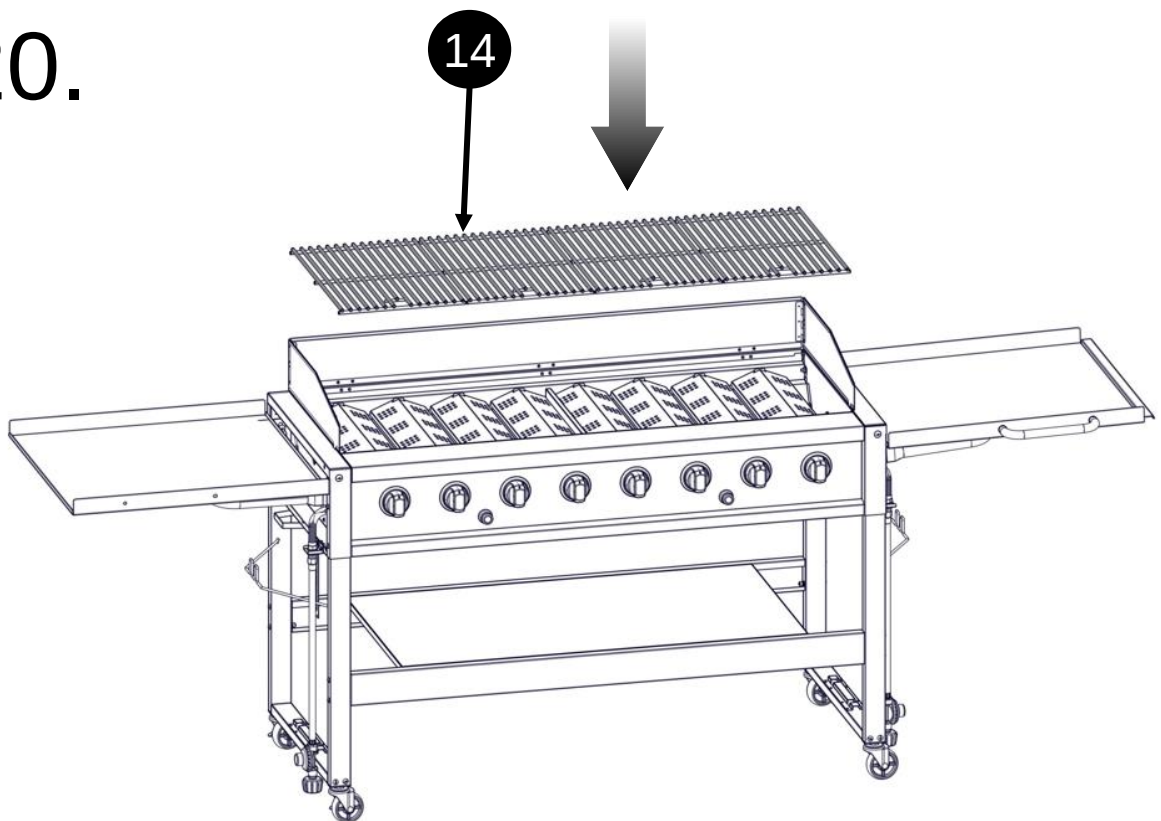
18.



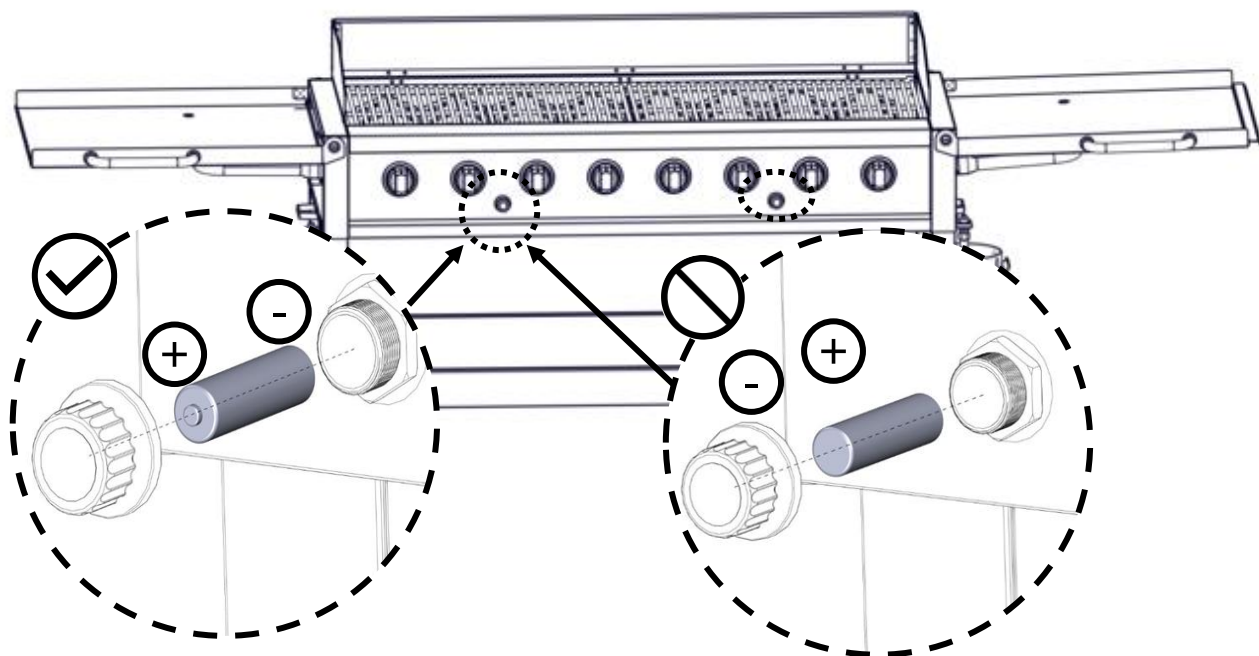
19.



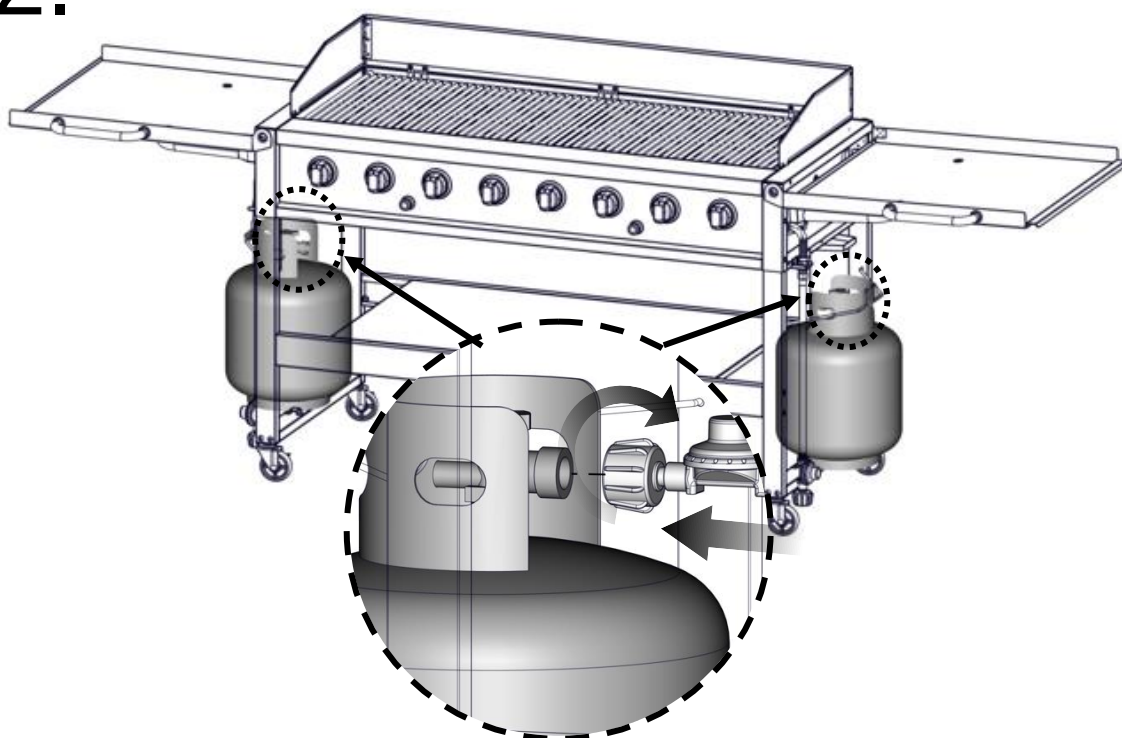
20.



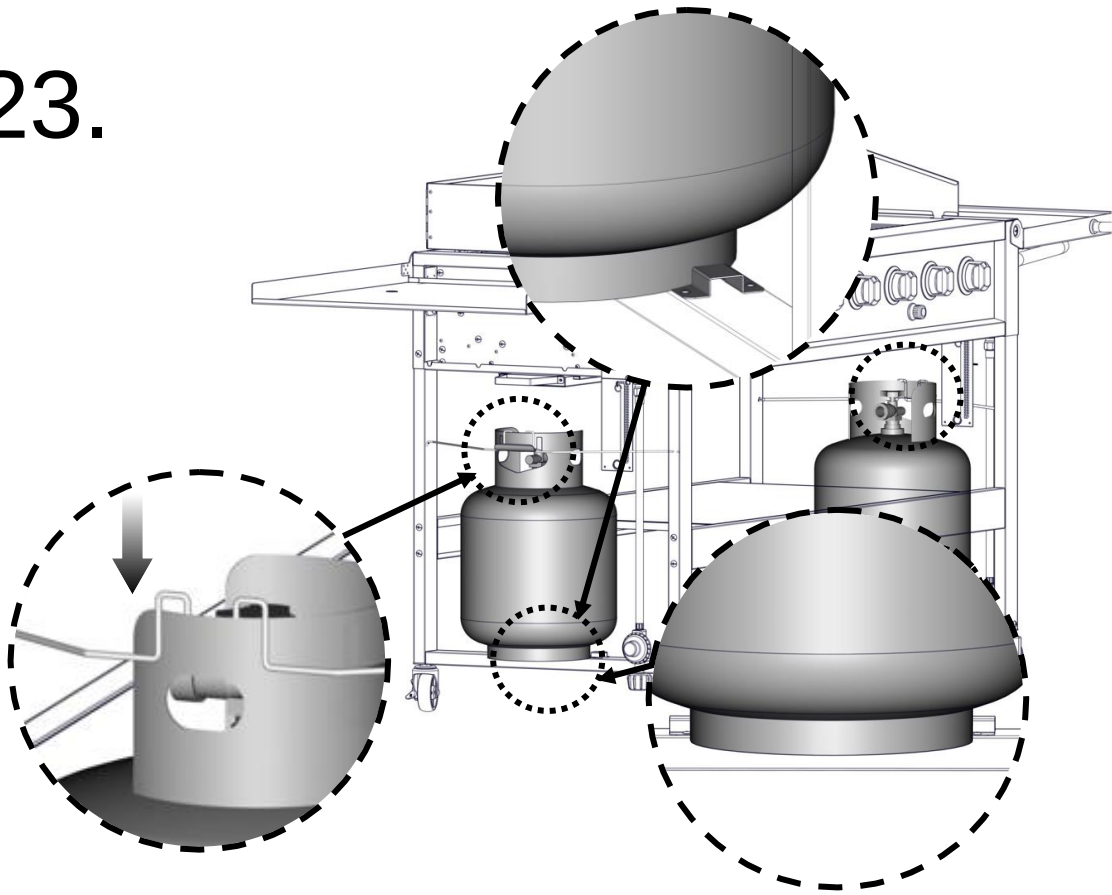
21.



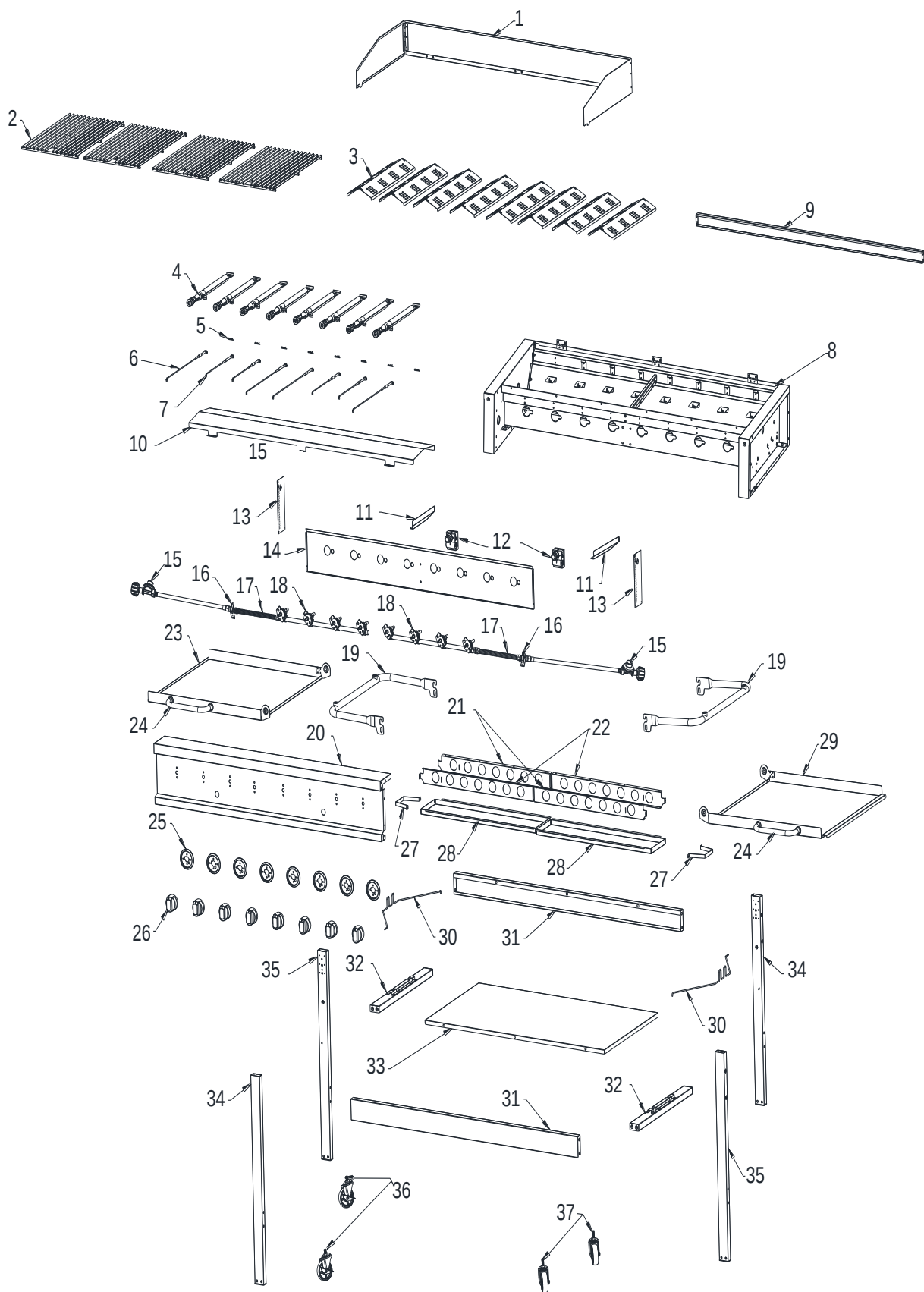
22.



23.



REPLACEMENT PARTS / PIÈCES DE RECHANGE



Parts List

No.	Part (Description)	Warranty Coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty Coverage (year)	QTY
1	Wind Guard	1	1	21	Grease Tray Support, Left	1	2
2	Cooking Grid	1	4	22	Grease Tray Support, Right	1	2
3	Flame Tamer	1	8	23	Side Shelf Assembly, Left	1	1
4	Burner Assembly	5	8	24	Side Shelf Handle Assembly	1	2
5	Hairpin Cotter	1	8	25	Control Knob Bezel	1	8
6	Electrode Assembly - A	1	4	26	Control Knob	1	8
7	Electrode Assembly - B	1	4	27	Grease Tray Handle	1	2
8	Firebox Assembly	Non replaceable	1	28	Grease Tray	1	2
9	Rear Fascia	1	1	29	Side Shelf Assembly, Right	1	1
10	Lower Baffle	1	1	30	Tank Retainer	1	2
11	Gas Tank Stopper	1	2	31	Shelf Support	1	2
12	Pulse Igniter Module	1	2	32	Lower Cart Brace	1	2
13	Matchstick Holder	1	2	33	Lower Shelf	1	1
14	Heat Shield Assembly	1	1	34	Leg Assembly, Left Front And Right Rear	1	2
15	Propane Regulator	1	2	35	Leg Assembly, Left Rear And Right Front	1	2
16	Manifold Support Bracket	1	2	36	Swivel Caster With Brake	1	2
17	Corrugated Gas Line	1	2	37	Swivel Caster	1	2
18	Gas Valve	1	8	38	Grill Cover	1	1
19	Side Handle	1	2	39	Instruction Manual		1
20	Control Panel	1	1	40	Hardware Pack		1

Liste des pièces

Non.	Pièce (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ	Non.	Pièce (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ
1	Pare-vent	1	1	21	Support plateau à graisse, gauche	1	2
2	Grille de cuisson	1	4	22	Support plateau à graisse, droite	1	2
3	Dompteur de flammes	1	8	23	L'étagère latérale, gauche	1	1
4	Ensemble brûleur	5	8	24	Ensemble de poignée d'étagère latérale	1	2
5	Clavette de harpine	1	8	25	Collerette du bouton de commande	1	8
6	Assemblage d'électrodes - A	1	4	26	Bouton de commande	1	8
7	Assemblage d'électrodes - B	1	4	27	Poignée du bac à graisse	1	2
8	Ensemble chambre de cuisson principale	Non remplaçable	1	28	Bac à graisse	1	2
9	Carénage arrière	1	1	29	L'étagère latérale, droite	1	1
10	Déflexeur inférieur	1	1	30	Dispositif de retenue du réservoir	1	2
11	Couvercle du réservoir de gaz	1	2	31	Support d'étagère	1	2
12	Module pour allumage à impulsions	1	2	32	Renfort de chariot inférieur	1	2
13	Support d'allumette	1	2	33	Étagère inférieure	1	1
14	Assemblage du pare-chaleur	1	1	34	Ensemble de pieds, avant gauche et arrière droit	1	2
15	Régulateur de propane	1	2	35	Ensemble de pieds, arrière gauche et avant droit	1	2
16	Support de support pour collecteur	1	2	36	Roulette pivotante avec frein	1	2
17	Conduite de gaz ondulée	1	2	37	Roulette pivotante	1	2
18	Vanne de gaz	1	8	38	Couvercle du gril	1	1
19	Poignée latérale	1	2	39	Manuel d'instructions		1
20	Panneau de commande	1	1	40	L'emballage de vis		1

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE

Distributed by:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com

Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca
* faisant affaire au Québec sous
le nom les Entrepôts Costco

Limited warranty provided by manufacturer.
Garantie limitée fournie par le fabricant.

720-1123A

2024 Costco Wholesale Corporation. All rights reserved.
Tous droits réservés

06/24
Printed in China
Imprimé en Chine