

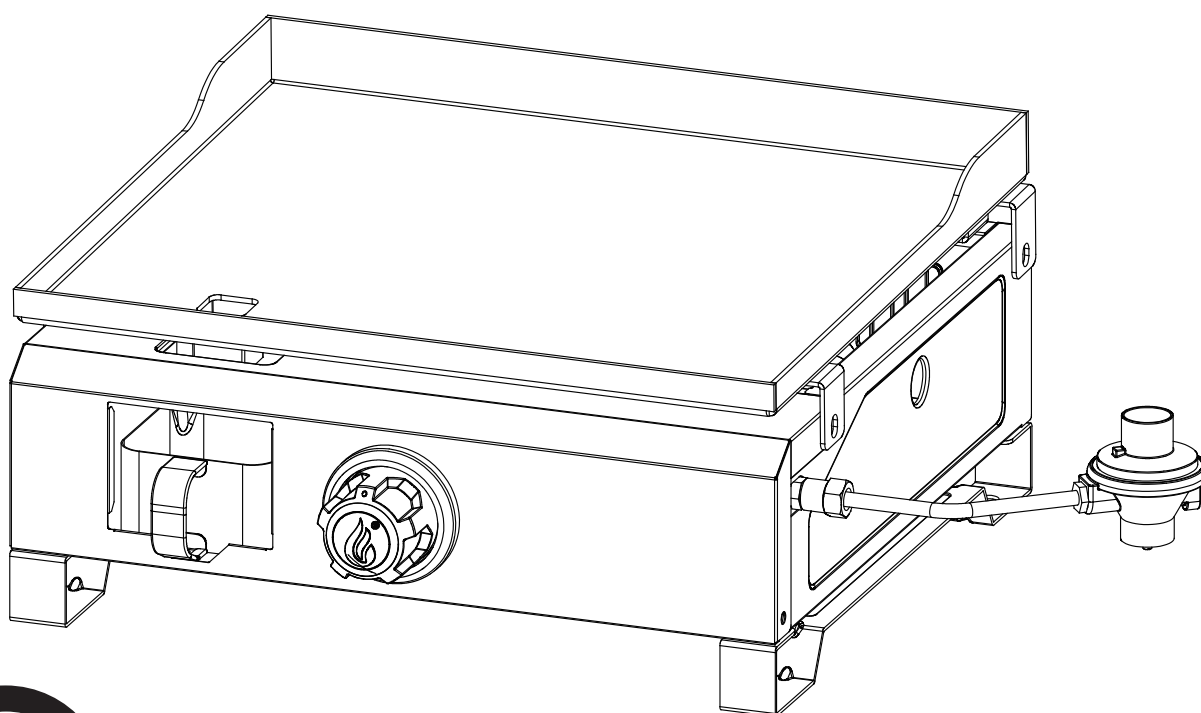


17-INCH PORTABLE TABLETOP GAS GRIDDLE

Model #DGL260SNP / DGL260SNP-D
/ DGL260CNP / DGL260CNP-D

Français p. 21

Español p. 41



C US

ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____ Purchase Date _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday or e-mail us at customerservice@ghpgroupinc.com.

Table of contents

Safety	3
Package Contents	5
Overview.....	6
Initial Commissioning	7
Assembly Instructions.....	7
Use	8
Cleaning	13
Troubleshooting	16
Warranty	18
Replacement Parts List	20

Assembler/Installer: This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Leave these instructions with the consumer.**

Consumer/User: Follow all warnings and instructions when using this appliance.
Retain these instructions for future reference.



DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.\
3. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your local fire department.



DANGER

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion, or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 10 feet (3 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder
3. Never operate this appliance within 25 feet (7.5 m) of any flammable liquid.
4. Never allow oil or grease to get hotter than 400°F or 200°C, if the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
5. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.
6. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

▲ DANGER Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

SAFETY

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at: 1-877-447-4768, 8:00a.m. - 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.



WARNING: FUELS USED IN LIQUEFIED PROPANE GAS APPLIANCES, AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING BENZENE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER AND CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.

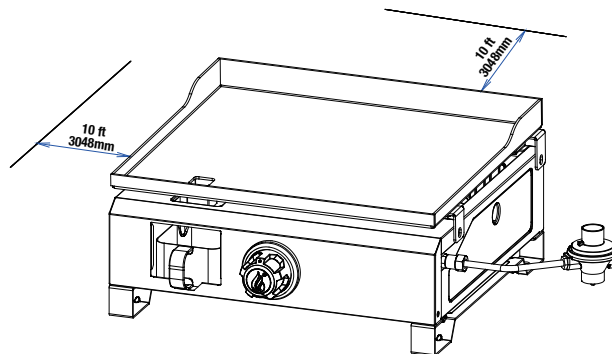
CAUTION

- DO NOT use this product for anything other than its intended purpose. It is NOT intended for commercial use. It is NOT intended to be installed or used in or on a recreational vehicle and/or boat.
- In the event of an oil or grease fire, do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.
- This appliance is for outdoor use only in well-ventilated areas. DO NOT operate it in a building, garage or any other enclosed area, or under overhead construction.
- A minimum clearance of 10 ft (3048 mm) to combustible material is required on the front, sides and back. It is very important to always maintain proper clearances to combustibles.
- DO NOT obstruct the flow of combustion air/or ventilation air for the appliance.
- When cooking, the griddle must be on a level, stable noncombustible surface in an area clear of combustible material, including long or dry grass.
- Before each use check that no dead leaves or debris are under the appliance.
- Store this appliance in a dry, protected location.
- The use of alcohol, prescription or nonprescription drugs may impair the user's ability to properly assemble and safely operate this appliance.
- Allow the griddle to cool to 115°F (45°C) before moving or storing. Use caution when lifting and moving the appliance to avoid back strain or back injury. DO NOT move the appliance while it is in use.

! WARNING

- Do not place the griddle under overhead combustible construction or awnings. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 10 ft (3048mm) from sides and back.

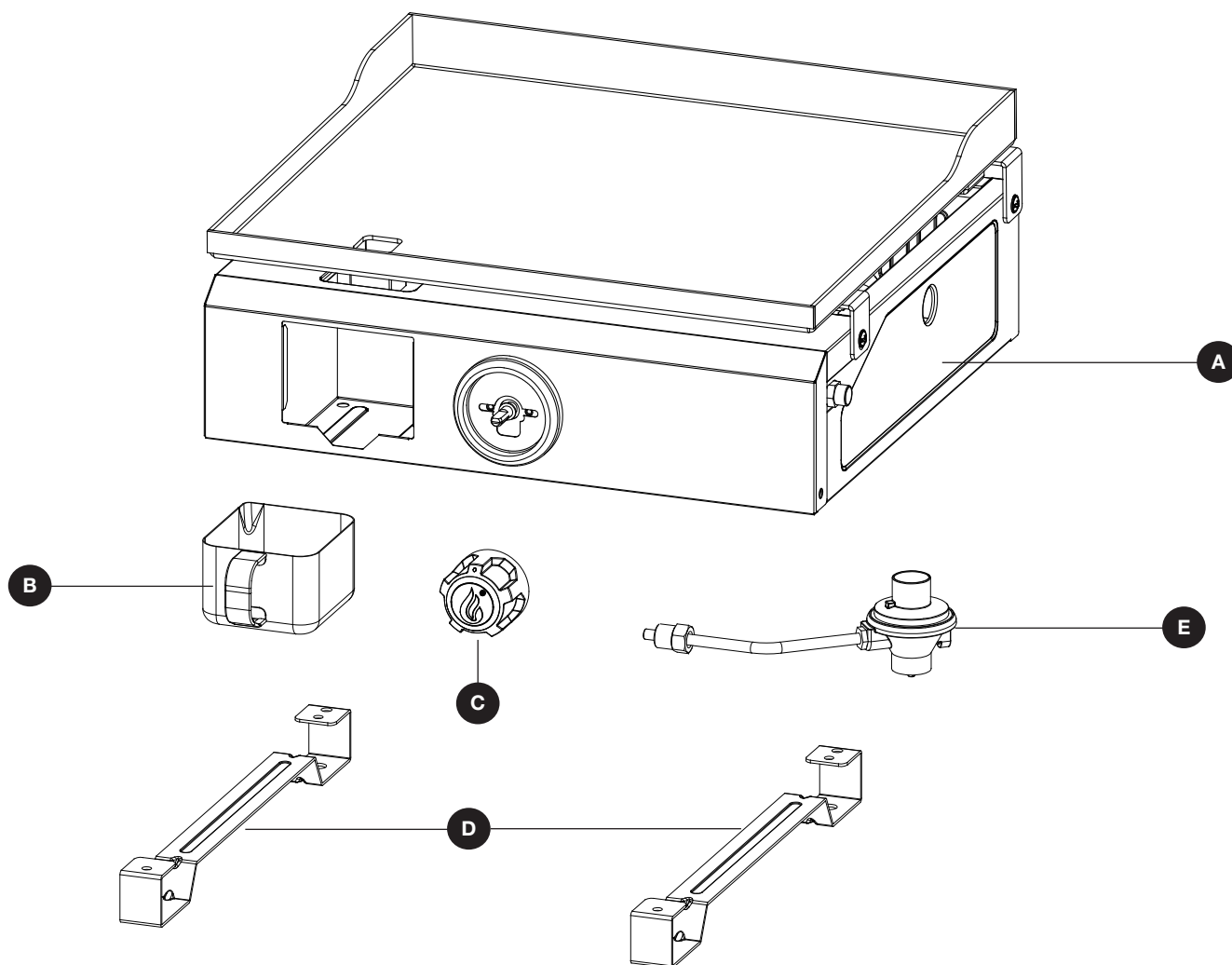
NOTE: The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.



! CAUTION

- DO NOT store or use this appliance near gasoline or other combustible liquids or where other combustible vapors may be present.
- DO NOT use this appliance as a heater.
- DO NOT leave the appliance unattended while in use. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Make sure that the orifice of each control valve properly mates with the burner mixing tube by visual observation. Please refer to maintenance section.
- Allow the griddle and its components to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.
- This griddle is designed only to be used with a 1 lb 16.4 oz disposable propane cylinder with a CGA #600 connection. Cylinder must be marked "propane".
- A propane cylinder not connected for use should not be stored in the vicinity of the griddle or any other appliance. DO NOT store spare propane cylinder within 10 ft. (3 m) of the griddle. propane cylinder must be stored outdoors, out of reach of children. DO NOT store propane cylinder in a building, garage or any other enclosed area.
- Disconnect the cylinder when appliance is not in use.
- While the griddle is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- Do not use the griddle if the burner fails to light or fails to remain lit. Under such conditions, gas should be turned off and the fuel cylinder should be disconnected.
- Use in high wind conditions that result in poor burner operation such as blowing out and flaring should be avoided. If repositioning the appliance does not improve operation under such wind conditions, the appliance should be turned off.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

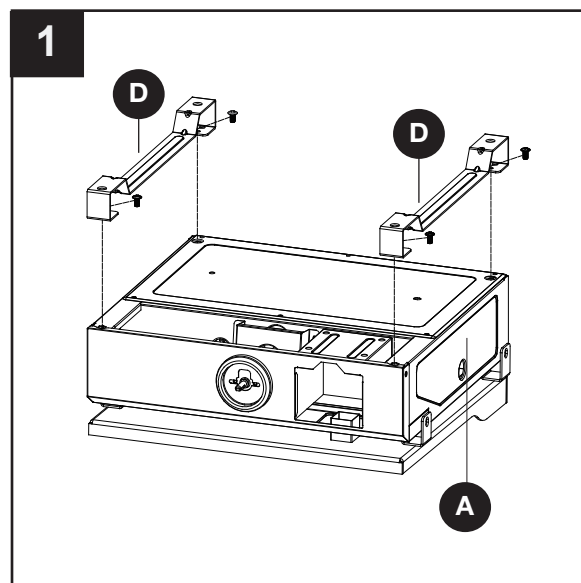
PACKAGE CONTENTS



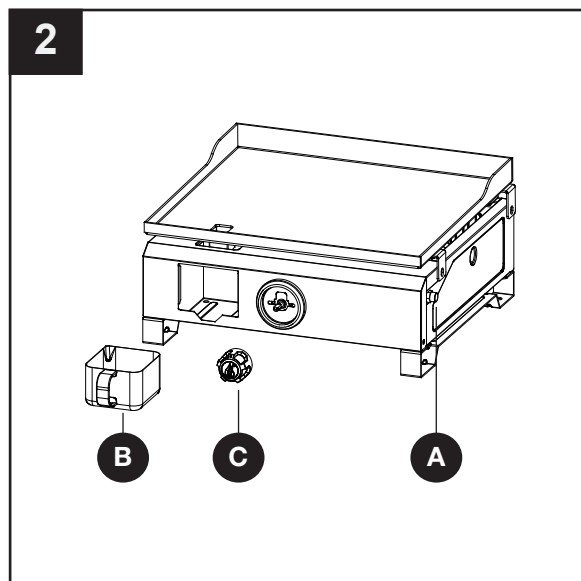
PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Firebox Assembly	1
B	Grease Cup	1
C	Knob	1
D	Leg	2
E	Regulator Assembly	1

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. First, remove pre-assembled four M6x12 screws from firebox assembly (A), then attach leg (D) to firebox assembly (A) used removed screws.

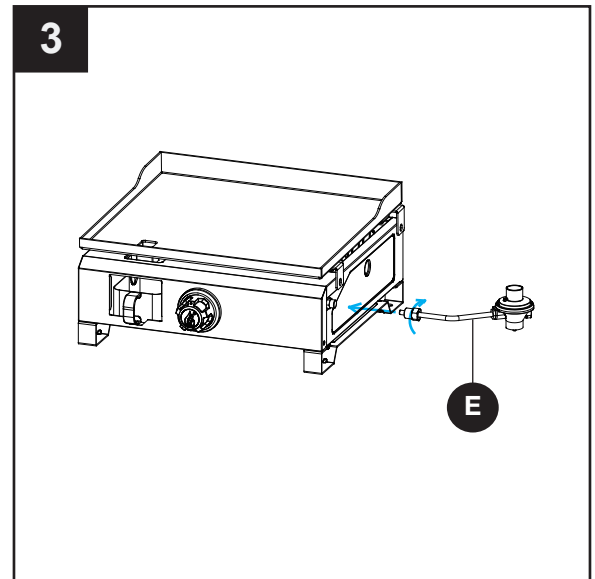


2. Assemble the knob (C) and grease cup (B).

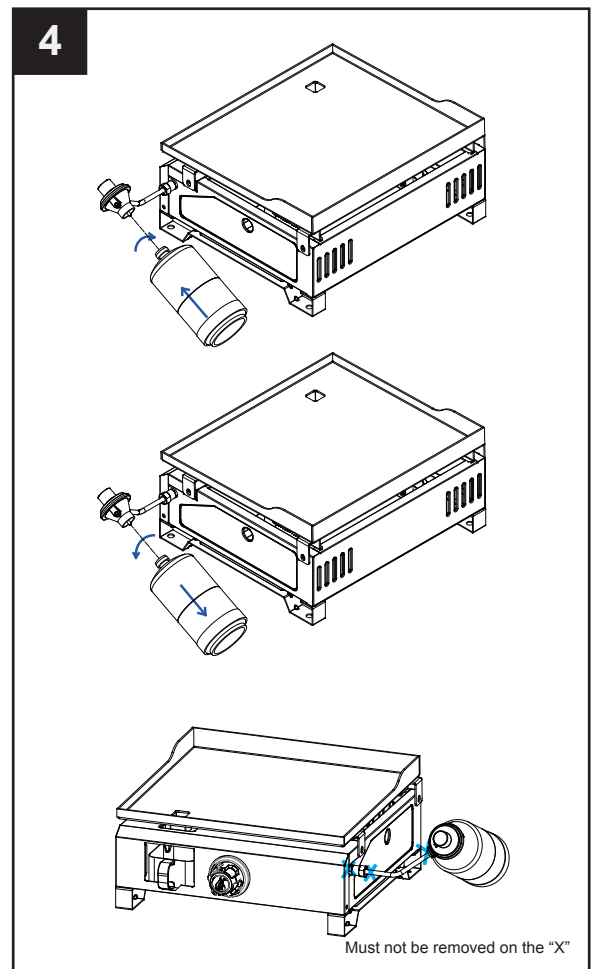


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

3. Assemble the regulator assembly (E).
NOTE: Hand tighten firmly ONLY. DO NOT over tighten.



4. Hand-tighten the propane cylinder to the regulator assembly.



CHECKING FOR LEAKS

After all connections are made, check all connections and fittings on the propane cylinder valve, and regulator assembly for leaks with a water and soap solution.

To prevent fire or explosion while testing for a leak:

- Always perform leak test prior to lighting the griddle.
- Do not smoke while testing for a leak.
- Always perform leak tests outdoors in a well-ventilated area.
- Do not use any source of flame while testing for leaks.
- Do not use the griddle until any and all leaks are corrected.
- If you are unable to correct a leak, disconnect the propane supply and call a gas appliance service dealer.

PERFORM LEAK TEST

- Prepare leak test solution by 50/50 ratio of liquid dish soap and water.
Total solution required is approximately 2 - 3 ounces (70 - 90 ml).
Put leak test solution in a spray bottle.
- Ensure the control knob is in the  OFF position.
- Connect the regulator assembly to the gas supply.
- Spray leak test solution on all gas carrying connections and fittings. Presence of bubbles at areas of applied test solution indicates a gas leak. If leaks are detected or you smell or hear gas, shut off the gas supply valve immediately and repair or replace the defective part. Do not use the griddle until all leaks are corrected.

CAUTION

Only use the regulator assembly provided! If a replacement is necessary, please call our customer service center. Do not use replacement parts that are not intended for this griddle.

WARNING

ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS PAGE MUST BE FOLLOWED TO PREVENT FIRE, DAMAGE AND/OR INJURY.

CONNECTING GAS CYLINDER

The propane gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and provided with a listed overfilling prevention device.

Use only a 1 lb 16.4 oz disposable propane cylinder with a CGS #600 connection. Cylinder must be marked "propane". The gas cylinder should not be dropped or handled roughly!

If the appliance is not in use, the gas cylinder must be disconnected. Storage of an appliance indoors is permissible **ONLY** if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Your cylinder must never be stored where temperatures can reach over 125°F.

Place 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.

Before connection, be sure that there is no debris caught in the outlet of the gas cylinder, inlet of the regulator assembly or in the outlet of the burner and burner ports. Connect regulator assembly and hand-tighten firmly. Disconnect the propane cylinder from the regulator assembly when the griddle is not in use.

DO NOT obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the griddle. The propane cylinder must be arranged for vapor withdrawal and equipped with a listed overfilling prevention device. Please use the proper cylinder orientation to provide vapor withdrawal.

CAUTION

- a. Do not store a spare propane cylinder under or near this appliance.**
- b. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.**
- c. If the information in (a) and (b) is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**

WARNING

ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS PAGE MUST BE FOLLOWED TO PREVENT FIRE, DAMAGE AND/OR INJURY.

WARNING

In the connection process, make sure:

- the regulator assembly inlet connector mates with the cylinder valve outlet properly, safely and firmly.

Lighting The Griddle

Before first use:

Remove all hangings or plastic straps, if present. Before you cook on your new gas griddle, it is important to clean your griddle with heat. To do this, operate the griddle for approximately 15 minutes with the control knob in the highest position. This will clean the internal parts by burning off any residue and odor from the manufacturing process.

CAUTION

If the flame extinguishes accidentally during ignition or operation, immediately **TURN OFF** the control knob.

WARNING

Do not lean over griddle when lighting. Read instructions before lighting.

1. Check that the control knob are in the  OFF position.
2. Make sure the gas cylinder is connected to the regulator assembly properly.
3. Depress and turn control knob counterclockwise  from off position, past the  ignite position, to the  high position. You may need to repeat several times to ignite the burner.
If ignition does not occur in 5 seconds, turn the control(s) off,  wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

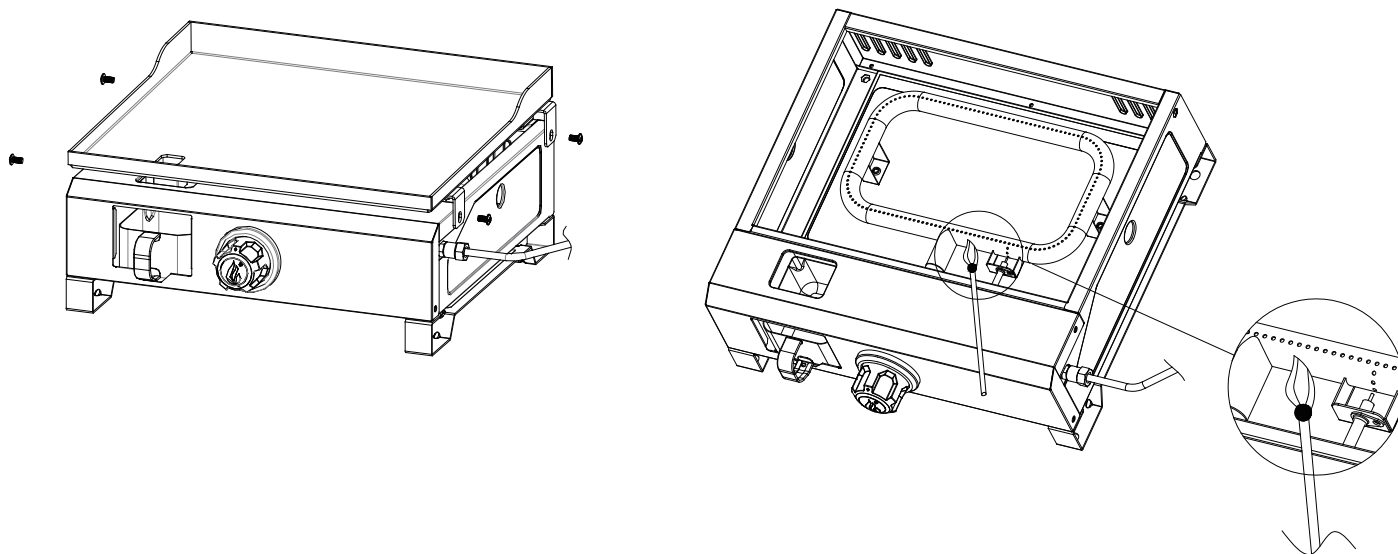
If the burner still does not light, check that there is gas in the cylinder and follow the match lighting instructions. Check the Troubleshooting Guide on page 16 for more information.

LIGHTING THE GRIDDLE WITH A MATCH

1. Check that the control knob is in the OFF  position.
2. Remove griddle top.
3. Light an 11 in. long match.
4. Carefully place the lit match near the burner ports.
5. Press in the control knob and rotate counter-clockwise  to  High position and burner should light immediately.
6. Re-install griddle top. Caution: Make sure control knob is set to lowest flame position  and wear heat resistant gloves while re-installing griddle top.
7. Adjust burners to desired cooking settings.

⚠ WARNING

If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) OFF **O** . Wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.



SHUTDOWN INSTRUCTIONS

1. Turn control knobs  clockwise to the **O** OFF position.
2. Remove propane cylinder when appliance is not in use.

⚠ CAUTION

Ensure the griddle is cool before cleaning and conducting maintenance and with the gas supply turned off at the propane cylinder.

Properly Seasoning Your Griddle Surface

You must season the griddle regularly to help prevent food from sticking to the griddle surface and to extend the life of your griddle by protecting it from rust.

Items Needed:

- **Scraper** (not needed before first use)
- **Damp Cloth**
- **Cooking Oil:** Flax seed oil is recommended for seasoning your griddle, but vegetable oil, canola oil, or sesame oil may also be used.
- **Paper Towels**
- **Tongs**

Note: Scrape off any remaining food residue from prior uses. This step is not necessary before first use.

- Wipe down your griddle with the damp cloth
- Light the griddle burner and set it to High (🔥).
- Allow the griddle to heat for 10-15 minutes until the griddle top begins to darken or discolor.
- When hot, apply a small amount of cooking oil.
- Using tongs to hold a wad of paper towels, spread and wipe the oil onto all surfaces of the griddle including the sides. Be careful not to burn yourself while wiping the surface.
- Allow the oil to burn off for 15 minutes, or until no oil smoke is visible.
- Repeat steps 4 through 6 two or three times.
- Regular cooking on the griddle will keep it well-seasoned and prevent food from sticking, but if it has not been used for several weeks, you should re-season the griddle before using.

Cooking:

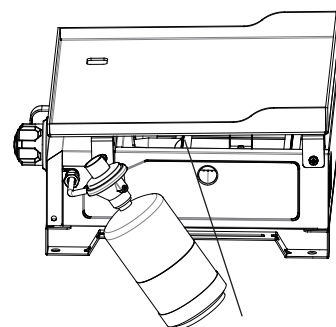
After lighting, adjust burner or griddle from high (🔥) to low (🔥) position for desired cooking temperature.

Grease Cup

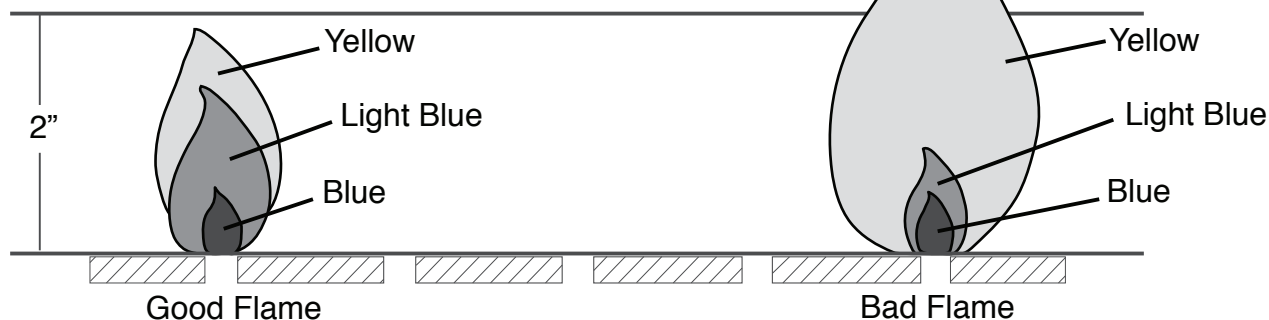
Empty the grease cup and clean with mild dish soap and warm water on a regular basis.

Checking The Flame

For maximum fuel efficiency and cooking performance, flame should be a blue-yellow color and be between 1- 2 inches high. To check the flame, view the flame through the holes in both sides of the firebox.



Hole for viewing the flame



Good Flame

Bad Flame

⚠ CAUTION

Ensure the griddle is cool before cleaning and conducting maintenance and with the gas supply turned off at the propane cylinder.

Burner Assembly

Removing The Burner Assembly

1. Make sure the control knob is in the OFF position, gas supply valve is closed, and gas regulator is disconnected from the gas supply.
2. Remove all M6x12 screws from firebox assembly and from the bottom panel as illustrated in Figure 1..
3. Detach ignition wire from electrode as illustrated in Figure 2 and slide burner out from firebox.

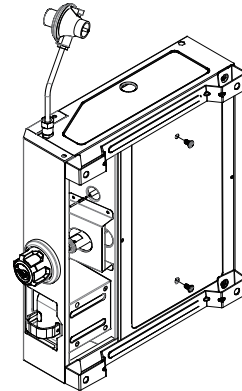
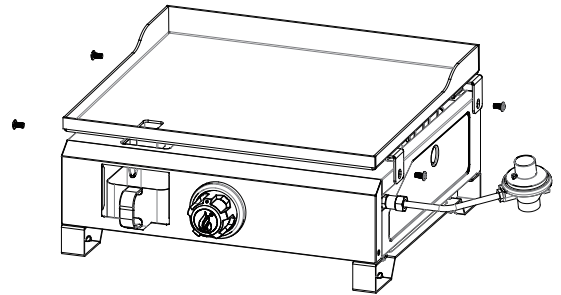


Figure 1

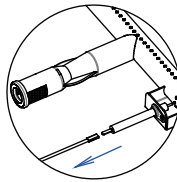
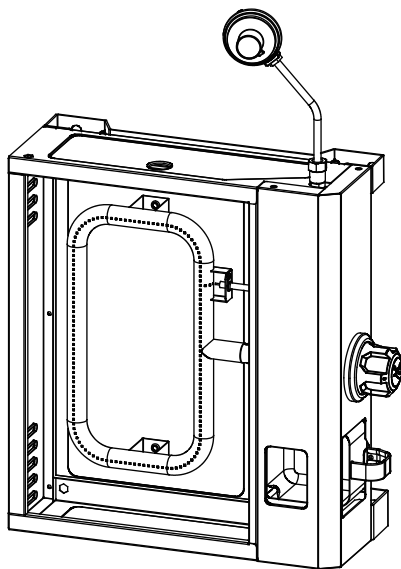


Figure 2

CLEANING

Cleaning the Burner Assembly

– Make sure the griddle is cool

1. Turn control knob clockwise to the **OFF** position.
2. Disconnect the regulator assembly.
3. Remove cooking griddle.
4. Detach burner by removing all M6x12 screws from firebox assembly and from the bottom panel
5. Detach ignition wire from electrode by hand only. DO NOT use pliers or any other tool as it may damage the electrode or wire.
6. Lift burner slowly.
7. Ensure all burner ports are clear of clogs. Use of a pin or paper clip works well.
8. Ensure burner is free of any damage. If damage is found, replace with new burner.
9. Ensure the end of the burner and primary air screen are clear from insect nests, dirt or debris.

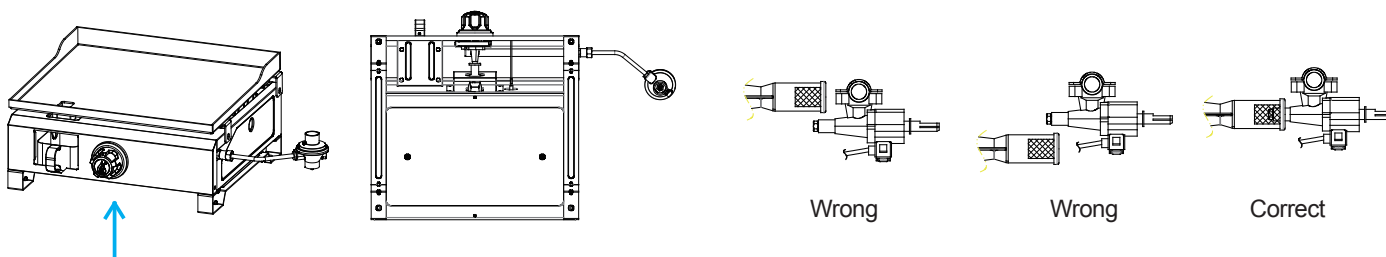
Re-installing the Burner

Ensure that gas valve orifices are correctly positioned inside burner inlet (venturi).

The use of a flashlight may be necessary to ensure the correct position.

It is recommended to view the correct position through the firebox vent holes as illustrated below.

Reattach each burner with the hinge pin and reattach the ignition wire to electrode.



View the correct position
from the bottom of the firebox

⚠ WARNING

If the instructions above are not followed, a fire or explosion may result, possibly causing serious bodily injury or death.

Other Care and Maintenance

It is recommended that inspection and service on this appliance be conducted annually by a qualified service person.

It is recommended that you always check that the outdoor cooking appliance area is clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids before lighting.

It is recommended that you regularly check that the flow of combustion and ventilation air is not obstructed.

It is recommended that you regularly check that the ventilation openings of the griddle cabinet are free and clear from debris.

It is recommended that you regularly check and clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the griddle.

TROUBLESHOOTING

If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-877-447-4768, 8:00 a.m. – 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
The burner will not light using the igniter procedure (weak or no spark being generated).	1. The igniter electrode may be covered with grease or residue. 2. The igniter electrode may have a loose or disconnected wire. 3. Cracked or broken ignition electrode.	1. Clean the igniter electrode. 2. Check the connection and reconnect any loose or disconnected wires. 3. Replace ignition electrode (see Replacement Parts List).
Low Heat.	1. Insufficient gas pressure to the unit.	1. Call a qualified service agency to check the gas supply pressure and correct the pressure.
Excessive Flare Ups.	1. Grease and/or residue build-up on griddle surface. 2. Cooking temperature too high.	1. Clean the griddle surface. 2. Lower temperature accordingly.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
The burner will not light with a match.	1. Match not close enough to burner ports. 2. Empty tank. 3. Poor connection between the propane cylinder to the regulator assembly. 4. Burner inlet blocked.	1. Position the match closer to burner ports. 2. Replace with a new propane cylinder. 3. Turn off griddle knob. Disconnect and re-connect the propane cylinder to the regulator assembly. 4. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.
No gas flow or an obstructed gas flow.	1. Empty tank. 2. Poor connection between valve regulator and LP cylinder coupling. 3. Burner inlet blocked.	1. Check fuel level and replace fuel if necessary. 2. Turn off griddle knobs, close the LP cylinder valve at top of cylinder and check the connection between the regulator valve and cylinder coupling. Disconnect and reconnect, if necessary. 3. Clean the burner inlet (venturi) and burner as described by the Care and Maintenance section in the manual.

LIMITED WARRANTY

1-Year Limited Warranty

This 17-Inch Portable Tabletop Gas Griddle is warranted for 1 year (5 years on the Stainless Steel burner) against broken or damaged parts at the time of purchase. It is warranted to be free of defects. Paint is warranted to be free of defects except for rust, which may appear after repeated use.

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

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

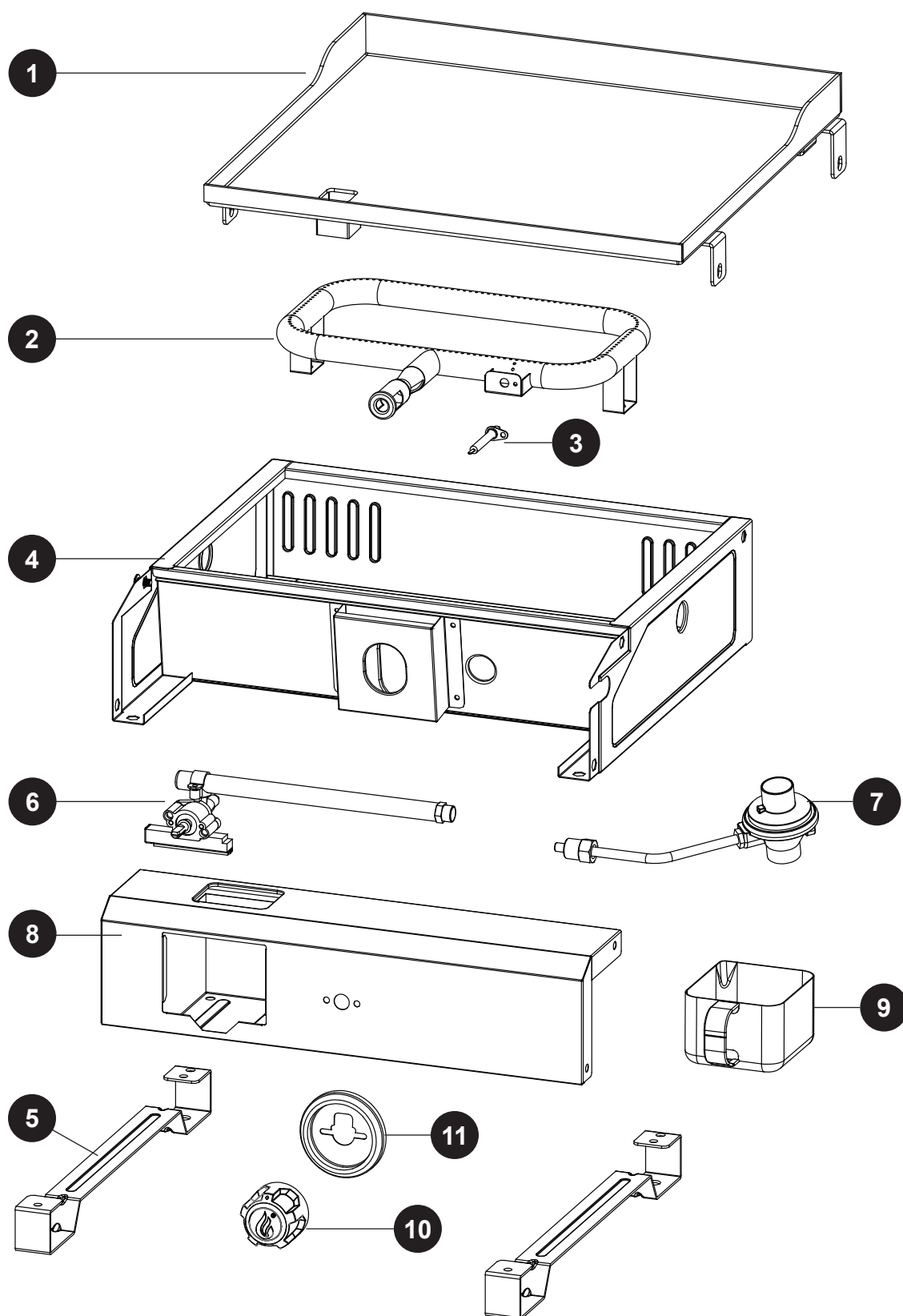
All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying purchase date. Do not return parts without first obtaining a return authorization number from our customer service. This service is available by calling toll free 1-877-447-4768, 8:00a.m. - 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

NOTICE: Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which may vary from state to state.

GHP Group Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, USA
60714-3302

Item Name: 17-Inch Portable Tabletop Gas Griddle
Model #: DGL260SNP / DGL260SNP-D / DGL260CNP / DGL260CNP-D
Total rated BTU: 18,000 BTU/Hr

REPLACEMENT PARTS LIST



REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-877-447-4768, 8:00a.m. - 4:30 p.m., CST, Monday – Friday.

PART	DESCRIPTION	PART#
1	Griddle	70-02-740
2	Burner Assembly	70-02-741
3	Burner Sparker	70-02-742
4	Firebox Assembly	70-02-743
5	Leg	70-02-744
6	Valve assembly	70-02-745
7	Regulator assembly	70-02-746
8	Control Panel - Stainless Steel (DGL260SNP / DGL260SNP-D)	70-02-009
	Control Panel - Black (DGL260CNP / DGL260CNP-D)	70-02-010
9	Grease Cup - Stainless Steel (DGL260SNP / DGL260SNP-D)	70-02-008
	Grease Cup - Black (DGL260CNP / DGL260CNP-D)	70-02-748
10	Knob	70-02-280
11	Knob Bezel	70-01-184

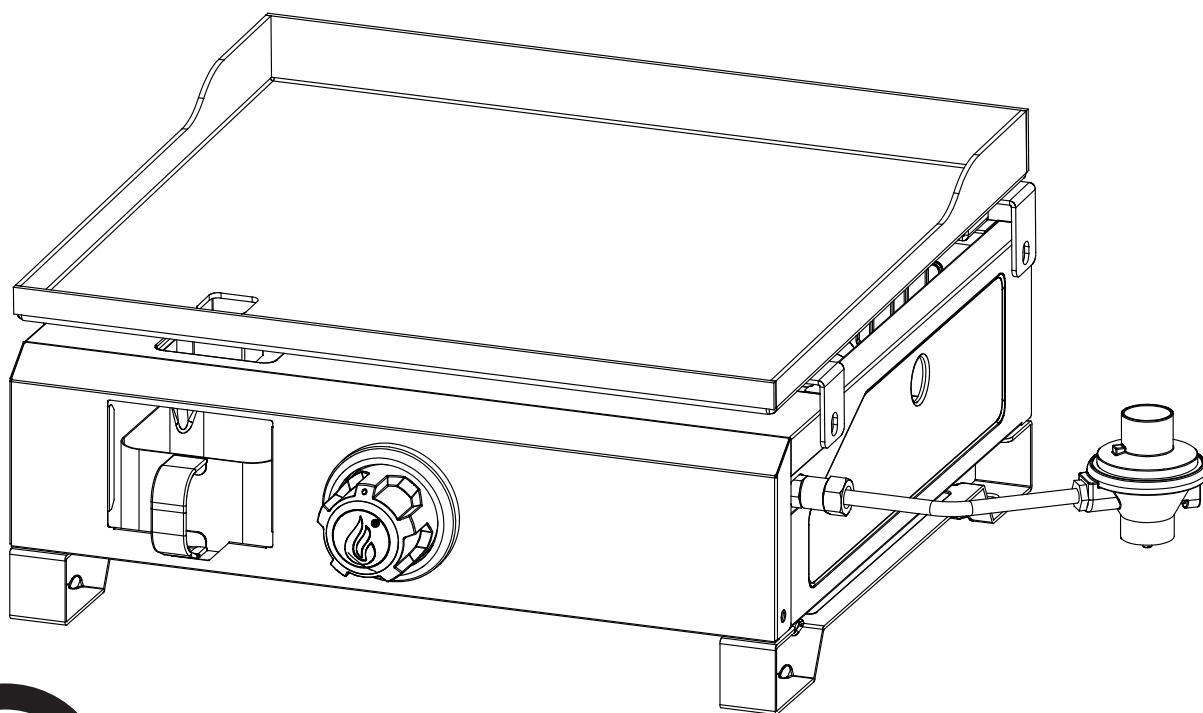


PLANCHA DE TABLE AU PROPANE DE 17 PO

Numéros de modèle : DGL260SNP,
DGL260SNP-D, DGL260CNP,
DGL260CNP-D

English p. 1

Español p. 41



C US

AGRAFEZ VOTRE FACTURE ICI

Numéro de série _____ Date d'achat _____



Questions, problèmes, pièces manquantes? Avant de retourner l'article au détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi, ou écrivez à customerservice@ghpgroupinc.com.

Table des matières

Sécurité	23
Contenu de l'emballage	25
Présentation.....	26
Mise en service initiale	27
Instructions d'assemblage	27
Utilisation.....	28
Nettoyage.....	33
Dépannage	36
Garantie	38
Liste des pièces de rechange	40

Assembleur/installateur : Ce guide contient des informations importantes nécessaires au bon assemblage et à l'utilisation sécuritaire de cet appareil. Veuillez lire les avertissements et suivre toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil. **Laissez ces instructions au consommateur.** Consommateur/utilisateur : Veuillez respecter tous les avertissements et toutes les instructions en utilisant cet appareil. **Veillez conserver ces instructions pour consultation future.**



DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie local.



DANGER

Si ces directives ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou des brûlures peuvent survenir et causer des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

! DANGER

1. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonction.
2. N'employez pas l'appareil à moins de 3 m (10 pi) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'autres bouteilles de propane.
3. N'employez pas l'appareil à moins de 7,5 m (25 pi) d'un liquide inflammable.
4. Ne laissez jamais l'huile ou la graisse chauffer à une température dépassant 200 °C (400 °F). Si la température dépasse 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou fermez l'alimentation en propane.
5. Les liquides chauffés restent à une température pouvant causer des brûlures longtemps après la cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson avant que les liquides n'aient refroidi à une température de 45 °C (115 °F) ou moins.
6. En cas d'incendie, tenez-vous loin de l'appareil et appelez immédiatement les services d'incendie. Ne tentez pas d'éteindre un feu alimenté par de l'huile ou de la graisse avec de l'eau.

▲ DANGER Si ces directives ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou des brûlures peuvent survenir et causer des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

Veillez lire et comprendre le présent guide avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Si vous avez des questions concernant le produit, veuillez appeler le service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.



AVERTISSEMENT : LES COMBUSTIBLES UTILISÉS DANS LES APPAREILS FONCTIONNANT AU GAZ PROPANE LIQUÉFIÉ ET LES PRODUITS DE LEUR COMBUSTION PEUVENT VOUS EXPOSER À DES SUBSTANCES CHIMIQUES COMME LE BENZÈNE, RECONNU DANS L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE COMME CAUSANT LE CANCER ET DES ANOMALIES CONGÉNITALES OU D'AUTRES PROBLÈMES DE REPRODUCTION.

Pour plus de renseignements, visitez le www.p65warnings.ca.gov.

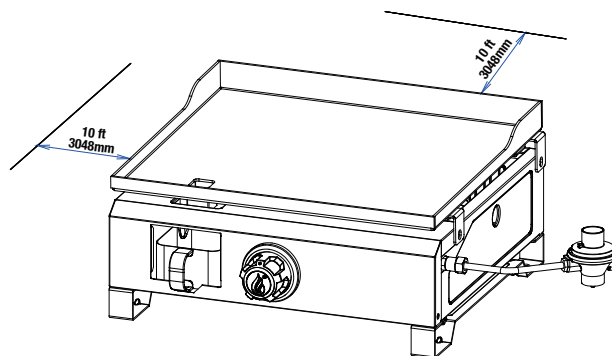
MISE EN GARDE

- N'UTILISEZ PAS le produit de quelque manière autre que la fonction pour laquelle il a été prévu. Il N'EST PAS destiné à un usage commercial. Il N'EST PAS conçu pour une installation ou un usage à bord d'un véhicule récréatif ou d'un bateau.
- Dans le cas d'un feu alimenté par de l'huile ou de la graisse, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type ABC ou BC peut, dans certains cas, arriver à contenir le feu.
- Cet appareil doit être utilisé à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. N'UTILISEZ PAS cet appareil dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé ou sous des constructions.
- Le dégagement minimal entre l'appareil et tout matériau combustible sur les côtés, à l'avant et à l'arrière est de 3048 mm (10 pi). Il est très important de toujours maintenir un dégagement approprié entre l'appareil et les matériaux combustibles.
- N'OBSTRUEZ PAS la sortie de gaz et l'entrée d'air de l'appareil.
- Lorsque vous cuisinez, la plancha doit être sur une surface plane, stable et incombustible, à un endroit éloigné de tout matériau combustible, y compris de l'herbe sèche ou longue.
- Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de feuilles mortes ni de débris sous l'appareil.
- Rangez-le dans un endroit sec et protégé.
- La consommation d'alcool et de médicaments prescrits ou en vente libre peut altérer la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil et à l'utiliser de manière sécuritaire.
- Laissez la plancha refroidir à environ 45 °C (115 °F) avant de la déplacer ou de l'entreposer. Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez et déplacez l'appareil afin d'éviter les douleurs et les blessures au dos. NE DÉPLACEZ JAMAIS l'appareil lorsqu'il est en fonction.

! AVERTISSEMENT

- Ne placez pas la plancha sous des constructions inflammables ou des auvents. Le dégagement minimum entre l'appareil, sur les côtés et à l'arrière, et les constructions inflammables est de 3048 mm (10 pi).

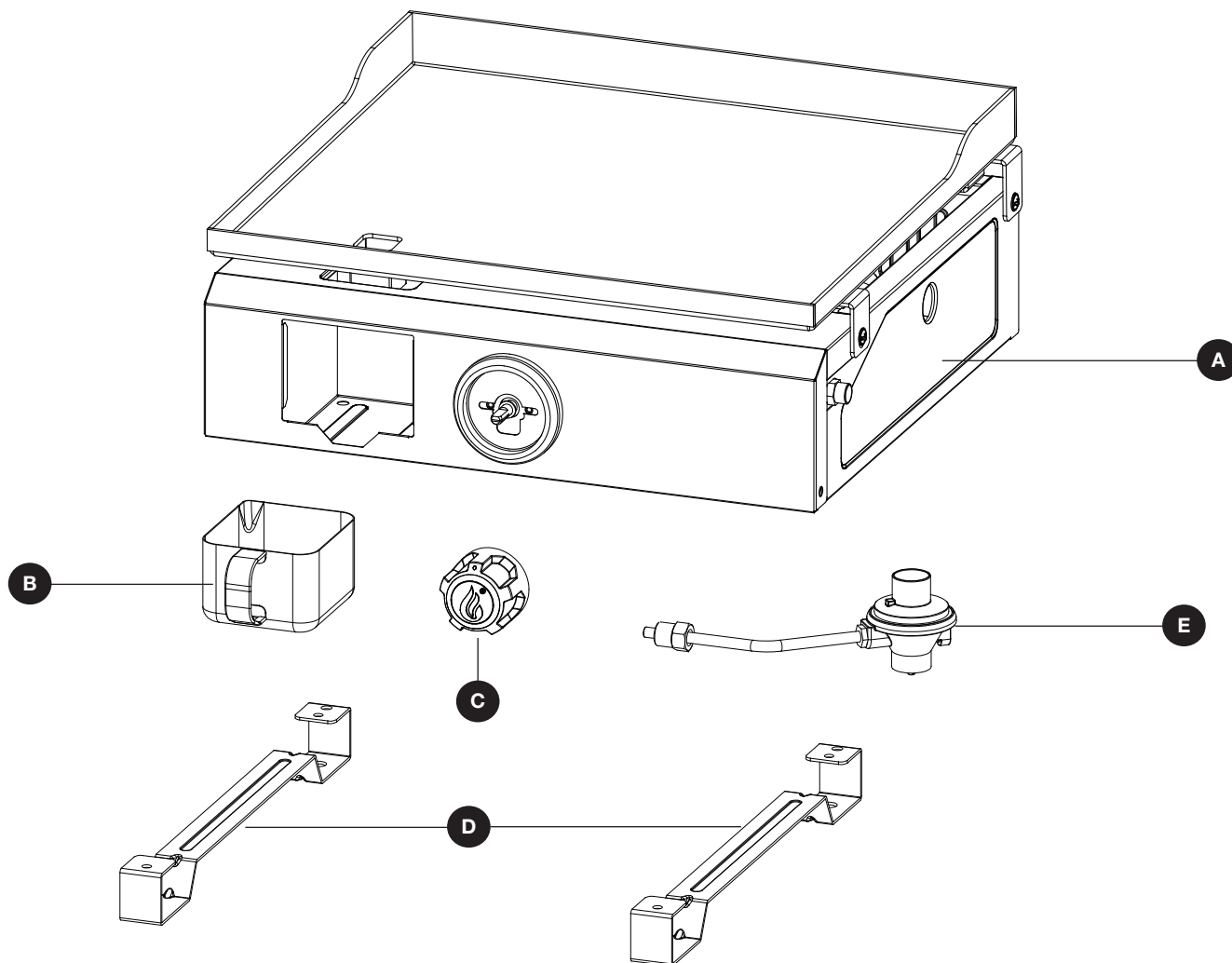
REMARQUE : L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code ANSI 223.1/ NFPA 54 intitulé « National Fuel Gas Code » (code national des gaz combustibles), au code CSA B149.1 intitulé « Code d'installation du gaz naturel et du propane » ou au code CSA B149.2 intitulé « Code sur le stockage et la manipulation du propane ».



! MISE EN GARDE

- N'ENTREPOSEZ ET N'UTILISEZ PAS l'appareil près d'essence ou d'autres liquides combustibles ni dans des endroits où des vapeurs combustibles peuvent être présentes.
- N'UTILISEZ PAS l'appareil comme réchaud.
- NE LAISSEZ PAS l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonction. Gardez les enfants et les animaux domestiques loin de l'appareil en tout temps.
- L'appareil sera brûlant pendant et après l'utilisation. Utilisez des mitaines de four ou des gants isolants pour vous protéger des surfaces brûlantes et des éclaboussures de liquides de cuisson chauds.
- Assurez-vous visuellement que l'orifice de chaque vanne de commande est correctement raccordé au tube mélangeur du brûleur. Référez-vous à la section « Nettoyage ».
- Laissez la plancha et ses composants refroidir complètement avant de procéder au nettoyage et à l'entretien habituels de l'appareil.
- La plancha est conçue pour être utilisée uniquement avec une bouteille de propane jetable de 1 lb (16,4 oz) munie d'un raccordement n° 600 approuvé par l'Association canadienne du gaz (ACG). Les bouteilles de propane doivent porter la marque d'identification « propane ».
- Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation ne doit pas être entreposée à proximité de cette plancha ou de tout autre appareil. N'ENTREPOSEZ PAS de bouteilles de propane supplémentaires à moins de 3 m (10 pi) de la plancha. Ces bouteilles doivent être stockées à l'extérieur, hors de la portée des enfants. N'ENTREPOSEZ PAS de bouteilles de propane dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé.
- Déconnectez la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Lorsque la plancha n'est pas utilisée, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bouteille de propane.
- N'utilisez pas la plancha si le brûleur ne s'allume pas ou ne reste pas allumé. Dans de telles conditions, l'alimentation en propane doit être fermée et la bouteille, déconnectée.
- Évitez d'utiliser l'appareil lors de vents forts, car ils peuvent entraîner un mauvais fonctionnement du brûleur, c'est-à-dire l'éteindre ou provoquer des flammes. Si dans de telles conditions, le repositionnement de l'appareil n'en améliore pas le fonctionnement, éteignez l'appareil.
- Veuillez lire et suivre tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

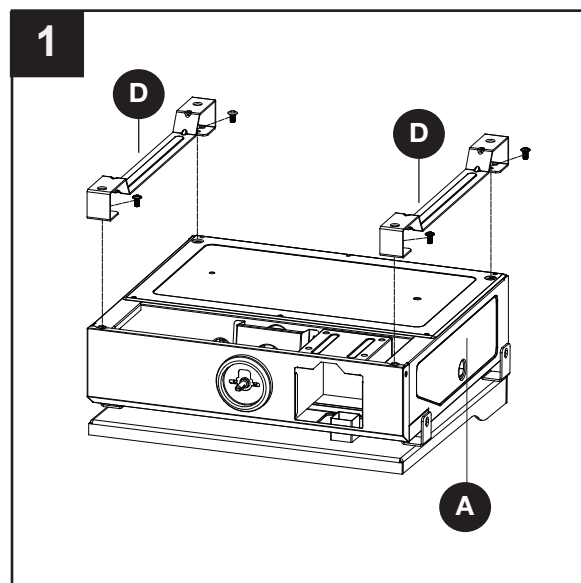
CONTENU DE L'EMBALLAGE



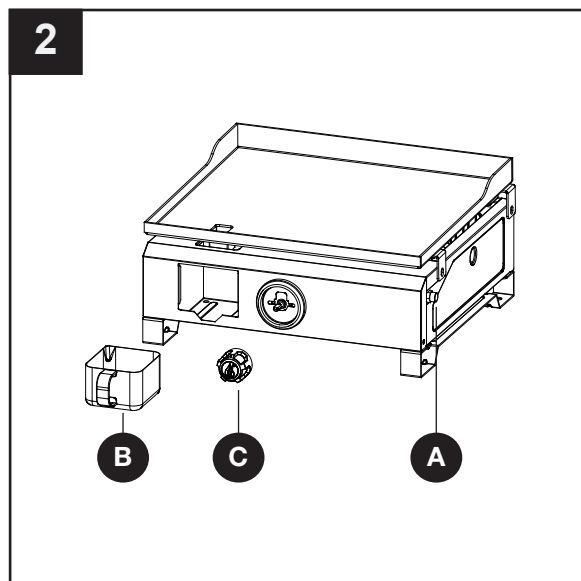
PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
A	Chambre de combustion	1
B	Récupérateur de graisse	1
C	Bouton	1
D	Pied	2
E	Régulateur	1

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. Retirez d'abord les quatre vis M6 x 12 mm préassemblées de la chambre de combustion (A), puis fixez le pied (D) à la chambre de combustion (A) à l'aide des vis retirées.



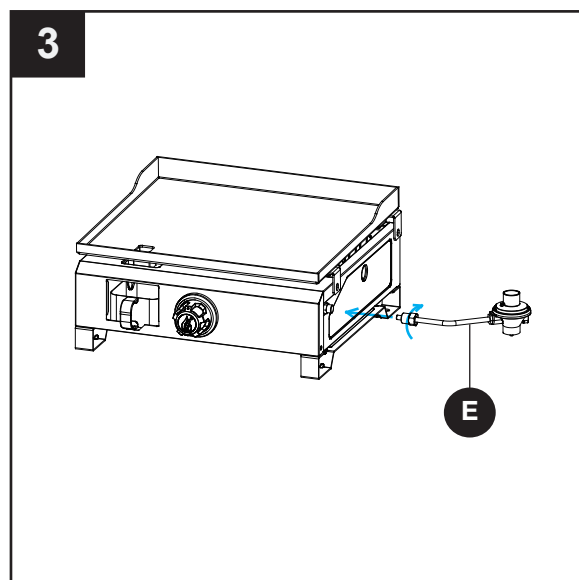
2. Assemblez le bouton (C) et le récupérateur de graisse (B).



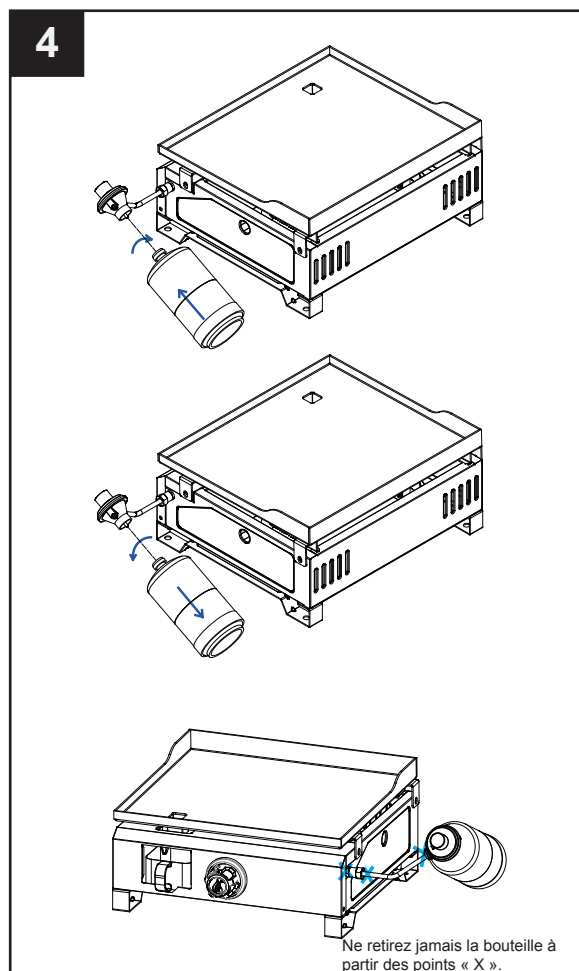
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

3. Assemblez le régulateur (E).

REMARQUE : Serrez fermement à la main SEULEMENT. NE SERREZ PAS trop.



4. Fixez la bouteille de propane au régulateur en serrant à la main.



DÉCELER DES FUITES DE GAZ

Lorsque tous les raccordements sont effectués, vérifiez qu'il n'y a aucune fuite à la vanne de la bouteille de propane et au régulateur à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.

Pour empêcher tout incendie ou toute explosion lorsque vous vérifiez la présence d'une fuite :

- Effectuez toujours un essai d'étanchéité avant d'allumer la plancha.
- Ne fumez pas à proximité de l'appareil lorsque vous effectuez un essai d'étanchéité.
- Effectuez toujours les essais d'étanchéité à l'extérieur et dans un endroit aéré.
- N'utilisez aucune source de chaleur ou flamme pour déceler une fuite potentielle.
- N'utilisez pas la plancha avant d'avoir complètement résolu les problèmes d'étanchéité.
- Si vous ne pouvez pas réparer une fuite, déconnectez la bouteille de propane et appelez un fournisseur d'appareils à gaz.

EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

- Préparez une solution savonneuse comprenant une quantité égale de savon à vaisselle liquide et d'eau pour effectuer l'essai d'étanchéité.

La quantité totale de solution requise est d'environ 70 à 90 ml (2 ou 3 oz).

Versez la solution dans un flacon pulvérisateur.

- Assurez-vous que le bouton de commande est en position d'arrêt (O).
- Raccordez le régulateur à l'alimentation en gaz.
- Pulvérisez la solution d'essai d'étanchéité sur tous les raccords qui acheminent le gaz. Si des bulles se forment à un endroit où la solution est appliquée, il y a une fuite de gaz à cet endroit. Si vous décelez une fuite, une odeur ou un bruit de gaz, fermez immédiatement la vanne d'entrée de gaz et remplacez ou réparez la pièce défectueuse. N'utilisez pas la plancha avant d'avoir complètement résolu les problèmes d'étanchéité.

⚠ MISE EN GARDE

Utilisez uniquement le régulateur fourni. Si vous devez le remplacer, veuillez contacter notre service à la clientèle. N'utilisez pas des pièces de rechange qui ne sont pas conçues spécifiquement pour cette plancha.

⚠ AVERTISSEMENT

TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ SUR CETTE PAGE DOIVENT ÊTRE SUIVIES POUR ÉVITER UN INCENDIE, DES DÉGÂTS ET DES BLESSURES.

RACCORDER LA BOUTEILLE DE PROPANE

La bouteille de propane doit être fabriquée et identifiée selon les spécifications sur les bouteilles à gaz du département des Transports des États-Unis (DOT) ou selon la norme CAN/CSA-B339 intitulée « Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses » des Normes nationales du Canada et selon la Commission, si applicables; et fournie avec un dispositif de protection antidébordement approuvé.

Utilisez uniquement une bouteille de propane jetable de 1 lb (16,4 oz) avec un raccordement n° 600 approuvé par l'ACG. Les bouteilles de propane doivent porter la marque d'identification « propane ». Il ne faut pas faire tomber ou manipuler brusquement la bouteille de propane!

La bouteille de propane doit être déconnectée lorsque l'appareil n'est pas en marche. L'entreposage d'un appareil à l'intérieur est permis UNIQUEMENT si la bouteille est déconnectée et retirée de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants. Elles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé. Votre bouteille ne doit jamais être entreposée dans un lieu où la température peut atteindre plus de 51,5 °C (125 °F).

Placez un capuchon antipoussière sur la sortie de vanne de la bouteille quand celle-ci n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon antipoussière qui est fourni avec la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

Avant de raccorder la bouteille, assurez-vous qu'il n'y a pas de débris coincés dans la sortie de la bouteille de propane, le raccord d'admission du régulateur ou la sortie et les orifices du brûleur. Raccordez la vanne du régulateur et serrez fermement le raccord à la main. Déconnectez la bouteille de propane du régulateur lorsque la plancha n'est pas utilisée.

N'OBSTRUEZ PAS la sortie de gaz et l'entrée d'air de la plancha. La bouteille de propane doit être positionnée de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper, et être équipée d'un dispositif de protection antidébordement approuvé. Veuillez bien orienter la bouteille pour permettre à la vapeur de s'échapper.

MISE EN GARDE

- a) N'entreposez pas de bouteilles de propane supplémentaires sous l'appareil ou près de celui-ci.**
- b) Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.**
- c) Il est important de bien suivre les instructions données en a) et b) afin d'éviter un incendie ou des blessures graves ou mortelles.**

AVERTISSEMENT

TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ SUR CETTE PAGE DOIVENT ÊTRE SUIVIES POUR ÉVITER UN INCENDIE, DES DÉGÂTS ET DES BLESSURES.

Lors du raccordement de la bouteille de propane, assurez-vous que :

- le raccord d'admission du régulateur est correctement connecté à la sortie de vanne de la bouteille, fermement et en toute sécurité.

Allumer la plancha

Avant la première utilisation

Retirez tous les emballages et toutes les attaches de plastique, le cas échéant. Avant de cuisiner sur votre nouvelle plancha au propane, il est important de la nettoyer avec de la chaleur. Pour ce faire, faites fonctionner la plancha pendant environ 15 minutes avec le bouton de commande à l'intensité maximale. Vous nettoierez ainsi les pièces internes en faisant brûler les résidus et les odeurs générés par le processus de fabrication.

⚠ MISE EN GARDE

Si la flamme s'éteint accidentellement lors de l'allumage ou du fonctionnement, DÉSACTIVEZ immédiatement le bouton de commande.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne vous penchez pas au-dessus de la plancha lors de l'allumage. Lisez les instructions avant d'allumer l'appareil.

1. Vérifiez que le bouton de commande est en position d'arrêt (O).
2. Assurez-vous que la bouteille de propane est correctement raccordée au régulateur.
3. Appuyez sur le bouton de commande et faites-le tourner dans le sens antihoraire ↺. Dépassez la position « allumage » (⚡) pour aller jusqu'à la position de haute intensité (🔥). Vous devrez peut-être répéter cette étape plusieurs fois pour allumer le brûleur.

S'il ne s'allume pas en 5 secondes, mettez le bouton de commande en position d'arrêt (O), attendez 5 minutes et recommencez la procédure d'allumage.

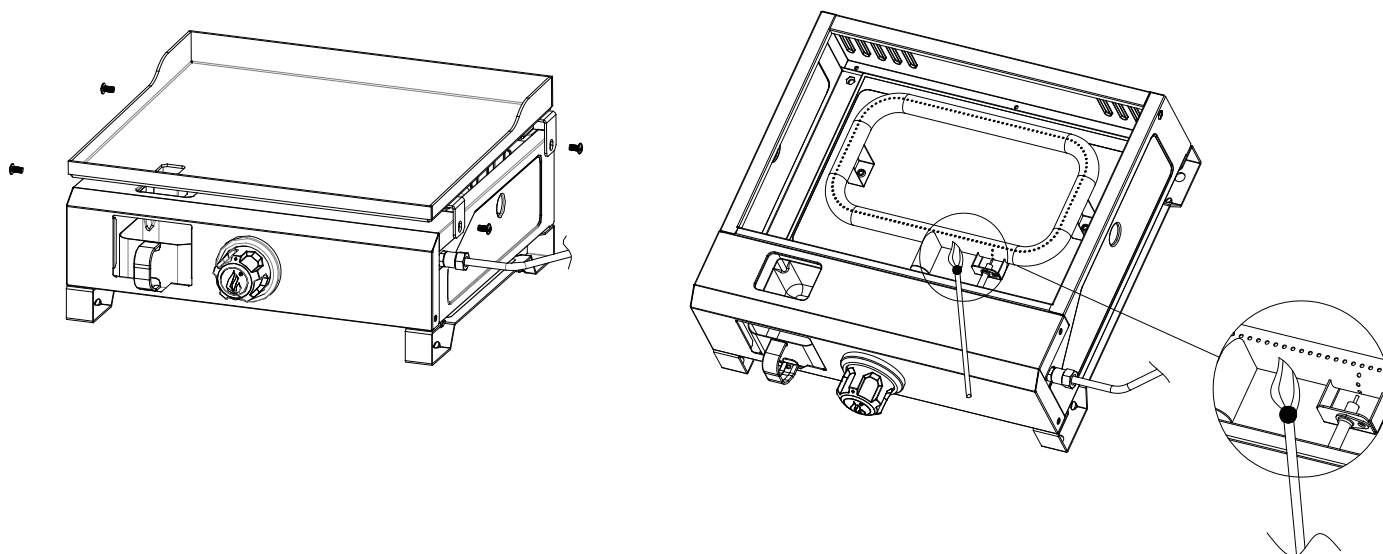
S'il ne s'allume toujours pas, assurez-vous que la bouteille contient du propane, puis suivez les instructions d'allumage avec une allumette. Consultez le Guide de dépannage à la page 16 pour obtenir plus de renseignements.

ALLUMER LA PLANCH AVEC UNE ALLUMETTE

1. Vérifiez que le bouton de commande est en position d'arrêt (O).
2. Retirez la partie supérieure de la plancha.
3. Allumez une allumette de 11 po.
4. Placez prudemment l'allumette allumée près des orifices du brûleur.
5. Appuyez sur le bouton de commande, puis faites-le tourner dans le sens antihoraire ↺ jusqu'à la position de haute intensité (🔥) : le brûleur devrait s'allumer instantanément.
6. Réinstallez la partie supérieure de la plancha. Mise en garde : Assurez-vous que le bouton de commande est réglé sur la position de faible intensité (🔥) et portez des gants résistants à la chaleur lors de la réinstallation de la partie supérieure de la plancha.
7. Réglez le brûleur à la température de cuisson désirée.

⚠ AVERTISSEMENT

Si l'allumage ne se produit pas en 5 secondes, mettez le bouton de commande en position d'arrêt (O). Attendez cinq minutes et recommencez la procédure d'allumage.



INSTRUCTIONS D'ARRÊT

1. Tournez le bouton de commande en sens horaire ↻ jusqu'à la position d'arrêt (O).
2. Déconnectez la bouteille de propane lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

⚠ MISE EN GARDE

Assurez-vous d'effectuer votre nettoyage et votre entretien lorsque la plancha a refroidi et que l'alimentation en propane est coupée à la bouteille.

Culotter correctement la surface de votre plancha

Vous devez culotter régulièrement la plancha pour éviter que les aliments n'adhèrent à sa surface et pour prolonger sa durée de vie en la protégeant de la rouille.

Articles nécessaires

- **Racloir** (facultatif avant la première utilisation)
- **Chiffon humide**
- **Huile de cuisson** : Nous recommandons d'utiliser de l'huile de lin pour culotter votre plancha, mais vous pouvez également utiliser de l'huile végétale, de l'huile de canola ou de l'huile de sésame.
- **Essuie-tout**
- **Pincettes**

Remarque : Retirez tous les résidus d'aliments provenant d'utilisations antérieures. Cette étape n'est pas nécessaire avant la première utilisation.

- Essuyez votre plancha avec le chiffon humide.
- Allumez le brûleur de la plancha et réglez-le à la position de haute intensité (🔥).
- Laissez chauffer la plancha pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que sa surface commence à foncer ou à se décolorer.
- Dès que la plancha est chaude, appliquez une petite quantité d'huile de cuisson.
- Utilisez des pincettes pour tenir plusieurs couches d'essuie-tout, étalez l'huile et essuyez-en le surplus sur toutes les surfaces de la plancha, y compris sur les côtés. Veillez à ne pas vous brûler en essuyant la surface.
- Laissez l'huile brûler pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'aucune fumée d'huile ne soit visible.
- Répétez les étapes 4 à 6 deux ou trois fois.
- Une cuisson régulière sur la plancha permet de la garder bien culottée et d'éviter que les aliments ne collent. Si elle n'a pas été utilisée depuis plusieurs semaines, vous devriez procéder au culottage avant l'utilisation.

Cuisson

Après l'allumage, réglez le brûleur ou la plancha en passant de la position de haute intensité (🔥) à celle de faible intensité (🔥) pour obtenir la température de cuisson désirée.

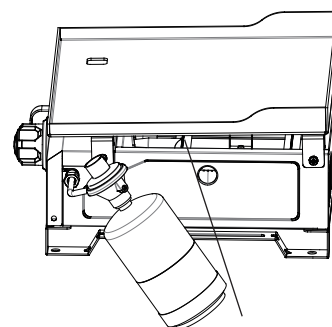
Récupérateur de graisse

Videz de façon régulière le récupérateur de graisse et nettoyez-le avec du savon à vaisselle doux et de l'eau tiède.

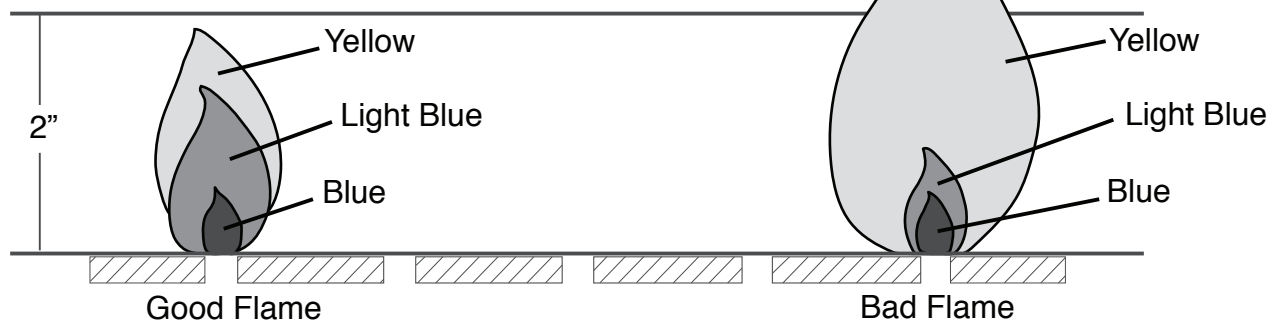
Vérification de la flamme

La flamme idéale pour économiser le combustible et cuire efficacement devrait être bleu et jaune et mesurer entre 1 et 2 po.

Pour vérifier la flamme, observez-la par les trous de part et d'autre de la chambre de combustion.



Trou permettant de voir la flamme



⚠ MISE EN GARDE

Assurez-vous d'effectuer votre nettoyage et votre entretien lorsque la plancha a refroidi et que l'alimentation en propane est coupée à la bouteille.

Brûleur

Retirer le brûleur

1. Assurez-vous que le bouton de commande est en position d'arrêt, que la vanne d'alimentation en propane est fermée et que le régulateur de pression de gaz est déconnecté de l'alimentation.
2. Retirez toutes les vis M6 x 12 mm de la chambre de combustion et du panneau inférieur, comme illustré à la figure 1.
3. Détachez le fil d'allumage de l'électrode, comme illustré à la figure 2, et faites glisser le brûleur hors de la chambre de combustion.

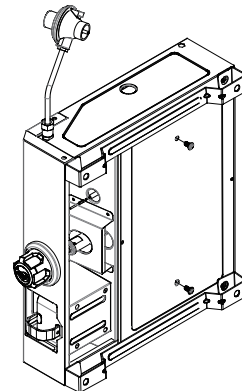
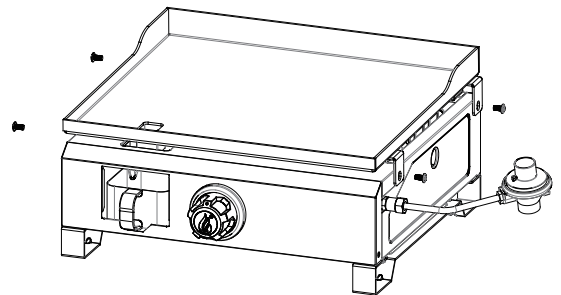


Figure 1

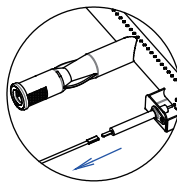
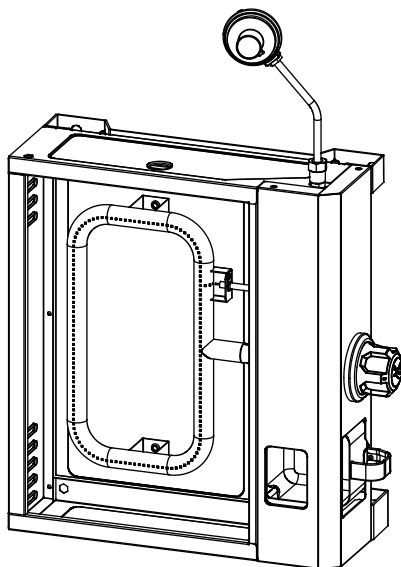


Figure 2

NETTOYAGE

Nettoyer le brûleur

– Assurez-vous que la plancha est froide.

1. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position d'arrêt (O).
2. Déconnectez le régulateur.
3. Retirez la plaque de cuisson.
4. Enlevez le brûleur en retirant toutes les vis M6 x 12 mm de la chambre de combustion et du panneau inférieur.
5. Détachez manuellement le fil d'allumage de l'électrode. N'UTILISEZ PAS de pinces ou d'autres outils qui pourraient endommager l'électrode ou le fil.
6. Soulevez doucement le brûleur.
7. Veillez à ce que tous les orifices du brûleur soient libres d'obstructions. Vous pouvez utiliser une broche ou un trombone.
8. Assurez-vous que le brûleur n'est pas endommagé. S'il l'est, remplacez-le.
9. Assurez-vous que l'extrémité du brûleur et le filtre à air principal ne contiennent pas de nids d'insectes, de saletés ou de débris.

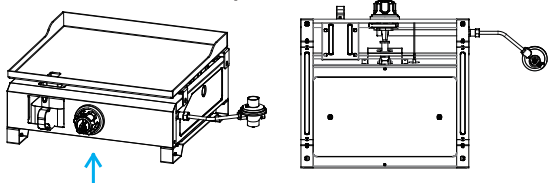
Réinstaller le brûleur

Veillez vous assurer que les orifices de la vanne de propane sont bien placés dans l'orifice du brûleur (venturi).

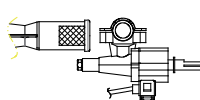
Vous pourriez avoir besoin d'une lampe de poche pour le vérifier.

Il est recommandé de vérifier la position par les trous d'évent de la chambre de combustion, comme illustré ci-dessous.

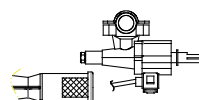
Réinstallez chaque brûleur avec l'axe de charnière et reconnectez le fil d'allumage à l'électrode.



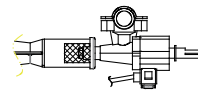
Vérifiez la position par le dessous de la chambre de combustion.



Incorrect



Incorrect



Correct

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des instructions ci-dessus peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

Entretien et maintenance supplémentaires

Il est recommandé de faire inspecter et entretenir cet appareil une fois par année par un technicien qualifié.

Il est recommandé de toujours vérifier que l'appareil de cuisson d'extérieur est exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables avant de l'allumer.

Il est recommandé de vérifier régulièrement que la sortie de gaz et l'entrée d'air sont exemptes d'obstructions.

Il est recommandé de vérifier régulièrement que les orifices d'aération de la plancha sont propres et exempts de débris.

Il est recommandé de vérifier régulièrement que le brûleur et les venturis sont exempts d'insectes et de nids d'insectes, et de les nettoyer au besoin. Un tuyau obstrué peut provoquer un incendie sous la plancha.

DÉPANNAGE

Si vous avez des questions concernant le produit, veuillez appeler le service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
Brûleur qui ne s'allume pas après que la procédure d'allumage ait été suivie (la flamme est faible ou aucune flamme n'est produite).	1. L'électrode de l'allumeur est peut-être recouverte de graisse ou de résidus. 2. L'électrode de l'allumeur peut avoir un fil lâche ou mal raccordé. 3. L'électrode d'allumage est fissurée ou brisée.	1. Nettoyez l'électrode de l'allumeur. 2. Vérifiez les raccordements et reconnectez tous les fils lâches ou mal raccordés. 3. Remplacez l'électrode d'allumage (voir la liste des pièces de rechange).
Chaleur faible.	1. La pression d'alimentation de gaz de l'appareil est insuffisante.	1. Appelez une institution de service qualifiée pour faire vérifier et réparer la pression d'alimentation de gaz.
Présence excessive de flammes.	1. Il y a une accumulation de graisse ou de résidus sur la surface de la plancha. 2. La température de cuisson est trop élevée.	1. Nettoyez la surface de la plancha. 2. Baissez la température en conséquence.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
Brûleur qui ne s'allume pas avec une allumette.	1. L'allumette n'est pas assez proche des orifices du brûleur. 2. La bouteille est vide. 3. La bouteille de propane est mal connectée au régulateur. 4. L'orifice du brûleur est bouché.	1. Placez l'allumette plus près des orifices du brûleur. 2. Remplacez la bouteille de propane actuelle par une nouvelle bouteille. 3. Tournez le bouton de la plancha en position d'arrêt. Déconnectez la bouteille de propane du régulateur et reconnectez-la. 4. Nettoyez l'orifice du brûleur (venturi) et le brûleur en suivant les directives à cet effet qui se trouvent dans la section « Nettoyage » du présent guide.
Aucun débit de gaz ou débit de gaz obstrué.	1. La bouteille est vide. 2. Il y a un mauvais raccordement entre la vanne de régulation et la bouteille. 3. L'orifice du brûleur est bouché.	1. Vérifiez le niveau du combustible et remplissez la bouteille, au besoin. 2. Tournez le bouton de commande en position d'arrêt, fermez la vanne de la bouteille située au sommet de la bouteille de propane et vérifiez le raccordement entre la vanne de régulation et la bouteille. Déconnectez et reconnectez la bouteille, au besoin. 3. Nettoyez l'orifice du brûleur (venturi) et le brûleur en suivant les directives à cet effet qui se trouvent dans la section « Nettoyage » du présent guide.

GARANTIE LIMITÉE

Garantie limitée d'un an

Cette plancha de table au propane de 17 po est garantie pendant un an (le brûleur en acier inoxydable est garanti pendant cinq ans) contre les pièces brisées ou endommagées au moment de l'achat. Elle est garantie contre les défauts. La peinture est garantie contre les défauts, mais n'est pas garantie contre la rouille, qui pourrait apparaître après une utilisation répétée.

La garantie ne couvre pas les dommages et les problèmes causés par une négligence, une utilisation abusive ou des modifications apportées à l'appareil. La garantie ne couvre pas les coûts de main-d'œuvre.

Pour chaque pièce couverte par la garantie, une pièce de remplacement sera livrée sans frais selon la méthode choisie par le fabricant (livraisons par voie terrestre, service postal des États-Unis ou services de colis postaux UNIQUEMENT). Tous les frais de manutention spéciaux (p. ex., deux jours, jour suivant, etc.) relèvent de la responsabilité du consommateur.

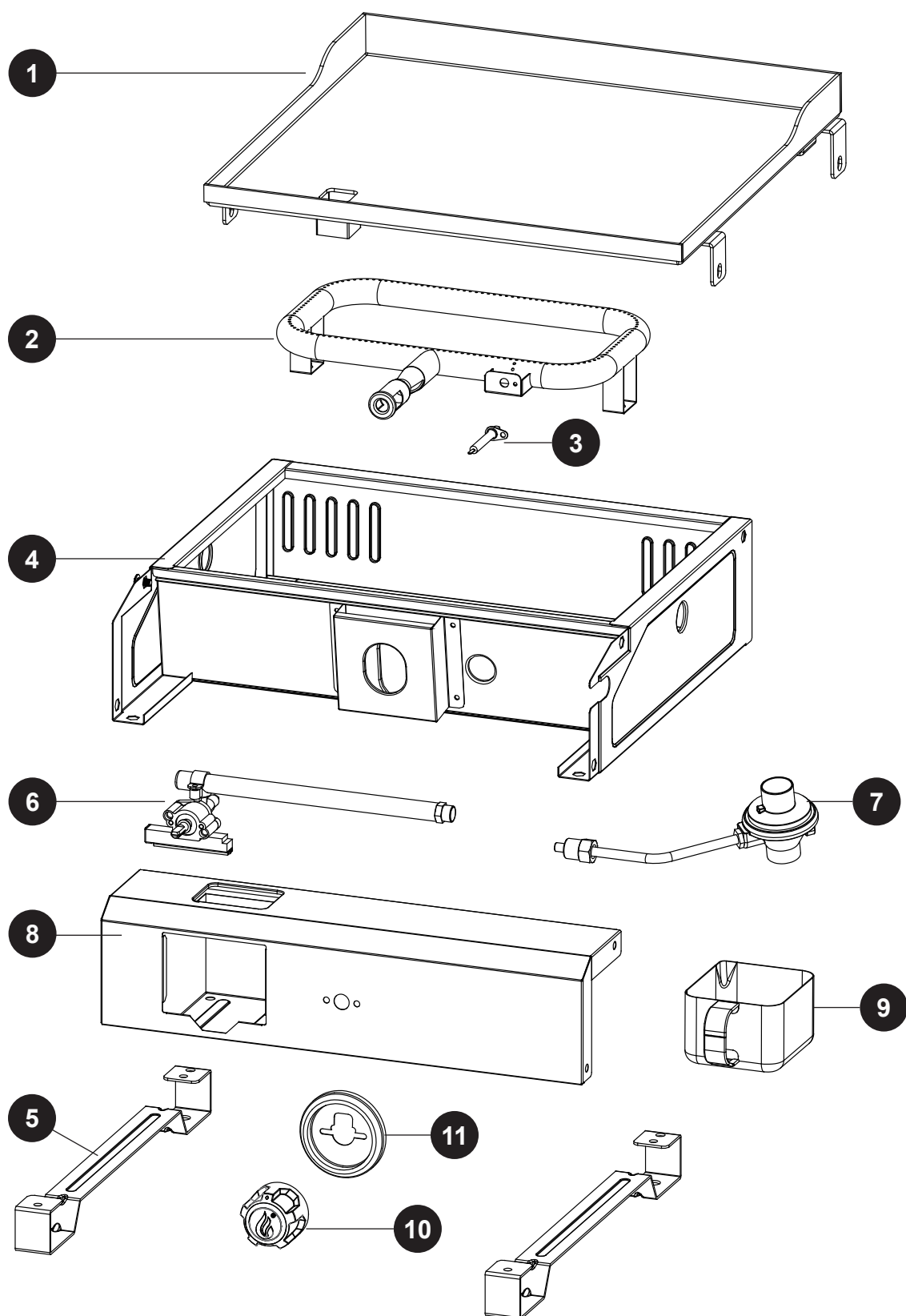
Toutes les réclamations sous garantie s'appliquent uniquement à l'acheteur initial du produit et nécessitent une preuve d'achat qui indique la date d'achat. Ne retournez aucune pièce sans avoir obtenu au préalable un numéro d'autorisation de retour de la part du service à la clientèle. Pour obtenir ce service, appelez sans frais au 1 877 447-4768, entre 8 h et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

AVIS : Les lois en vigueur dans certains États, provinces ou territoires n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages consécutifs ou indirects, ou encore, la limitation de la durée d'une garantie implicite et, par conséquent, les limitations et exclusions énoncées ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous accorde des droits spécifiques reconnus par la loi et vous bénéficiez peut-être aussi d'autres droits reconnus par la loi, qui peuvent varier selon l'État, la province ou le territoire.

GHP Group, Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, États-Unis
60714-3302

Nom de l'article : Plancha de table au propane de 17 po
Numéros de modèle : DGL260SNP, DGL260SNP-D, DGL260CNP, DGL260CNP-D
Puissance nominale en BTU : 18 000 BTU/h

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1 877 447-4768, entre 8 h et 16 h 30 (HNC), du lundi au vendredi.

PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
1	Plancha	70-02-740
2	Brûleur	70-02-741
3	Allumeur du brûleur	70-02-742
4	Chambre de combustion	70-02-743
5	Pied	70-02-744
6	Vanne	70-02-745
7	Régulateur	70-02-746
8	Panneau de contrôle - Acier inoxydable (DGL260SNP / DGL260SNP-D)	70-02-009
	Panneau de contrôle - Noir (DGL260CNP / DGL260CNP-D)	70-02-010
9	Récupérateur de graisse - Acier inoxydable (DGL260SNP / DGL260SNP-D)	70-02-008
	Récupérateur de graisse - Noir (DGL260CNP / DGL260CNP-D)	70-02-748
10	Bouton	70-02-280
11	Collerette du bouton	70-01-184

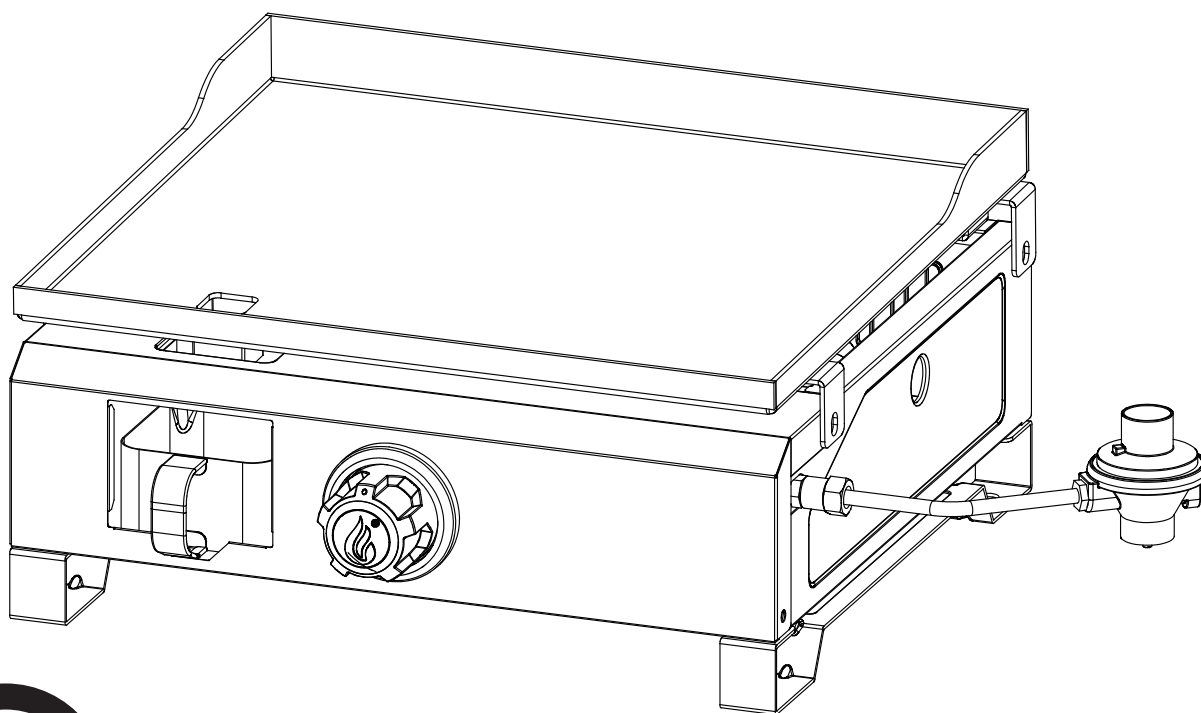


PLANCHA PORTÁTIL DE MESADA A GAS DE 17 PULGADAS

Modelo #DGL260SNP / DGL260SNP-D
/ DGL260CNP / DGL260CNP-D

English p. 1

Français p. 21



C US

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie _____ Fecha de compra _____



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-447-4768, de 8:00 a.m. – 4:30 p.m., hora central, de lunes – viernes o envíe un correo electrónico a customerservice@ghpgroupinc.com.

ÍNDICE

Seguridad	43
Contenido del embalaje.....	45
Primera puesta en servicio	46
Instrucciones de ensamblaje	46
Uso	48
Cuidado.....	53
Solución de problemas	56
Garantía limitada.....	58
Lista de piezas de repuesto	60

Ensamblador/instalador: Este manual contiene información importante, necesaria para ensamblar correctamente el electrodoméstico y utilizarlo de manera segura. Lea y respete todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar este electrodoméstico. **Deje estas instrucciones en manos del consumidor.**

Consumidor/usuario: Respete todas las advertencias e instrucciones al utilizar el electrodoméstico. **Conserve estas instrucciones para futura referencia.**



PELIGRO

Si huele a gas:

1. Apague el gas del electrodoméstico.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Si el olor continúa, manténgase alejado del electrodoméstico y llame inmediatamente a los bomberos.



PELIGRO

Si no se cumplen estas instrucciones podría provocar un riesgo de incendio o explosión que podría causar daño a la propiedad, lesiones o la muerte.

! PELIGRO

1. No deje nunca desatendido este aparato cuando lo esté usando.
2. Nunca use este aparato a menos de 10 pies (3 m) de ninguna estructura, material combustible u otros recipientes de gas.
3. Nunca use este aparato a menos de 25 pies (7.5 m) de ningún líquido inflamable.
4. Nunca permita que el aceite o la grasa se caliente a más de 400 °F o 200 °C; si la temperatura excede 400 °F (200 °C) o si el aceite comienza a emitir humo, APAGUE de inmediato el quemador o el suministro de gas.
5. Los líquidos calentados permanecen a temperaturas muy calientes mucho tiempo después del proceso de cocción. Nunca toque este aparato de cocina hasta que los líquidos se hayan enfriado a menos de 115 °F (45 °C) o menos.
6. Si se produce un incendio, manténgase alejado de la parrilla y llame inmediatamente a su departamento de bomberos. No intente apagar un incendio de aceite o grasa con agua.

SEGURIDAD

Lea y comprenda este manual por completo antes de intentar ensamblar, poner en funcionamiento o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 4:30 p.m. CST (hora estándar del centro).



ADVERTENCIA: LOS COMBUSTIBLES USADOS EN EQUIPOS PARA LICUAR GAS PROPANO, ASÍ COMO LOS PRODUCTOS DE SU COMBUSTIÓN, PUEDEN EXPONERTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS, ENTRE ELLAS EL BENCENO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA RECONOCE COMO CAUSA DE CÁNCER Y DE MALFORMACIONES CONGÉNITAS Y OTROS DAÑOS AL SISTEMA REPRODUCTOR. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

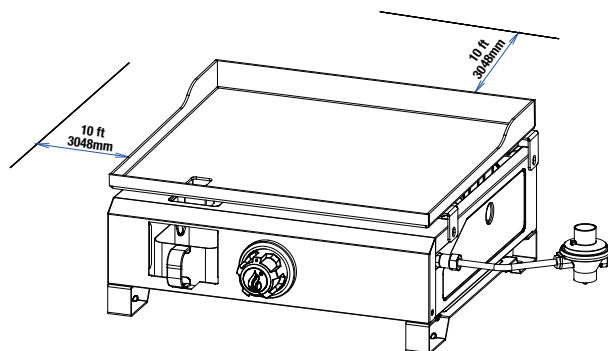
PRECAUCIÓN

- NO utilice este producto para cualquier cosa que no sea su propósito original. NO está diseñado para el uso comercial. NO está diseñado para instalarse o usarse en vehículos de recreo y/o embarcaciones.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame de inmediato al departamento de bomberos. Un extintor tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el incendio.
- Este aparato está diseñado para su uso únicamente en áreas bien ventiladas. NO opere la unidad en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada, o debajo de una construcción.
- Se requiere una distancia mínima de 10 pies (3048 mm) a materiales combustibles desde el frente, los lados y atrás. Es muy importante mantener siempre las distancias adecuadas a los combustibles.
- NO obstruya el flujo de aire de combustión y/o de ventilación del aparato.
- Al cocinar, la parrilla debe estar sobre una superficie nivelada, estable y no combustible en un área donde no haya material combustible, incluida la hierba larga o seca.
- Antes de cada uso, verifique que no haya desechos u hojas muertas debajo del aparato.
- Guarde el aparato en un lugar seco y protegido.
- El uso de alcohol o medicamentos con o sin receta pueden afectar la capacidad del usuario de ensamblar adecuadamente y operar de forma segura el aparato.
- Permita que la parrilla se enfríe a 115 °F (45 °C) antes de moverla o almacenarla. Tenga cuidado al levantar y mover el aparato para evitar dolores o lesiones de espalda. NO mueva el aparato mientras esté funcionando.

! ADVERTENCIA

- No coloque la plancha debajo de toldos o estructuras combustibles. La distancia mínima desde los laterales y la parte trasera de la unidad hasta una estructura combustible debe ser de 10 pies (3048 mm).

NOTA: La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI A223.1/NFPA54, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano CSA B149.1 o el Código de Almacenamiento y Manipulación de propano B149.2.

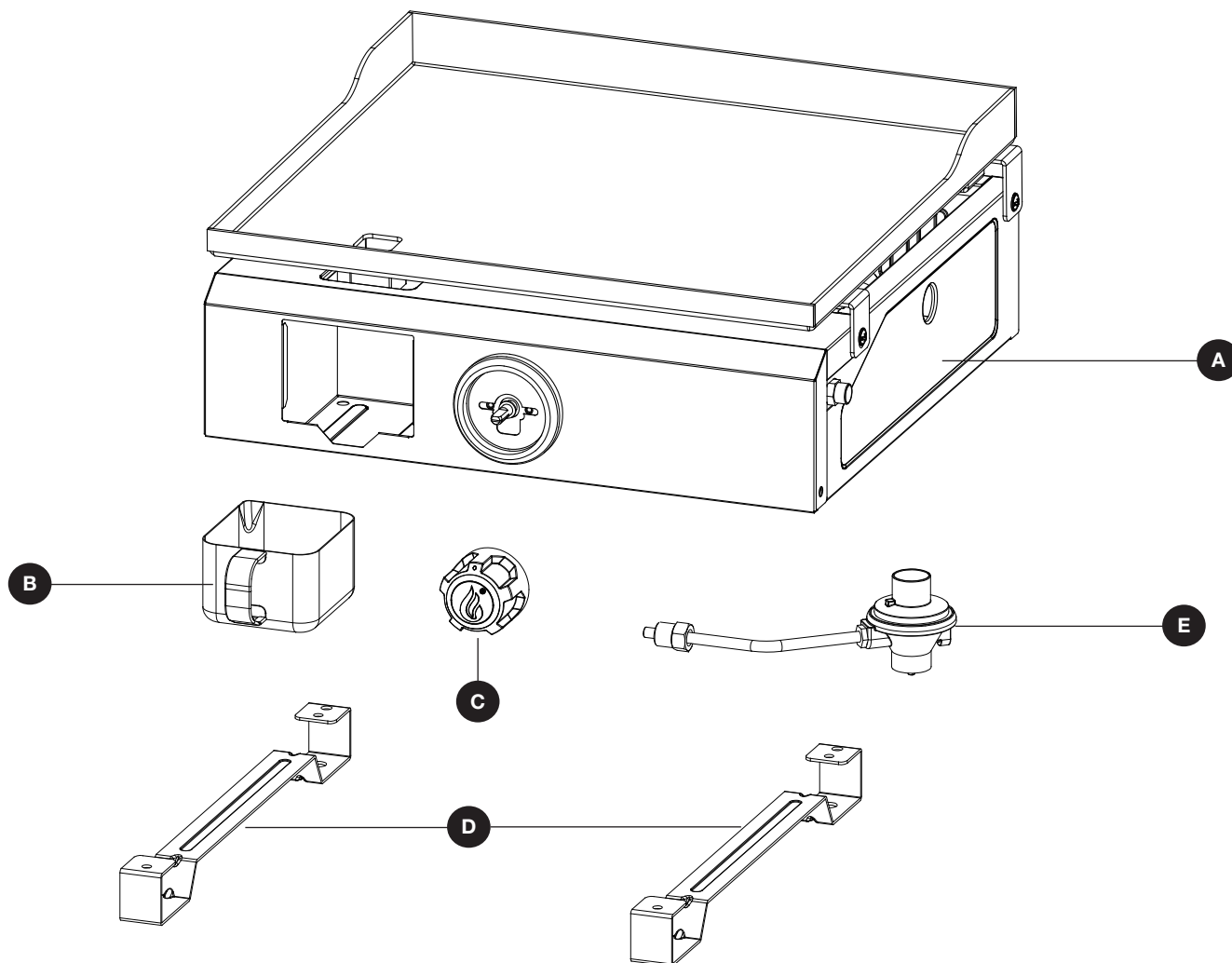


! PRECAUCIÓN

NO guarde o use el aparato cerca de gasolina u otros líquidos combustibles o donde puedan existir vapores combustibles.

- NO use el aparato como calentador.
- NO deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas en todo momento.
- Este aparato estará caliente durante y después del uso. Use manoplas o guantes aislantes para horno para protegerse de la superficie caliente o las salpicaduras de líquidos calientes.
- Asegúrese de que el orificio de cada válvula de control coincida bien con el tubo de mezclado del quemador mediante inspección visual. Consulte la sección de mantenimiento.
- Deje que la parrilla y sus componentes se enfríen por completo antes de realizar limpiezas o mantenimientos de rutina.
- Esta parrilla está diseñada solo para usarse con un cilindro de propano desechable de 1lb 16.4 oz con una conexión CGA #600. El cilindro debe estar marcado "propano".
- Un cilindro de propano que no esté conectado para utilizarse no se debe almacenar en las cercanías de la parrilla o cualquier otro aparato. NO almacene el cilindro de propano de repuesto a menos de 10 pies (3 m) de la parrilla. NO almacene el cilindro de propano en un edificio, garage o cualquier otra área cerrada.
- Desconecte el cilindro cuando no esté usando el aparato.
- Mientras no use la parrilla, cierre el suministro de gas en el cilindro.
- No use la parrilla si el quemador no se enciende o no logra permanecer encendido. En esas condiciones, cierre el suministro de gas y desconecte el cilindro de combustible.
- Se debe evitar el uso en condiciones de viento fuerte que causen que el quemador funcione mal como que se apague y se desvíe la llama. Si mover el aparato no mejora el funcionamiento en esas condiciones de viento fuerte, debe apagar el aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el aparato.

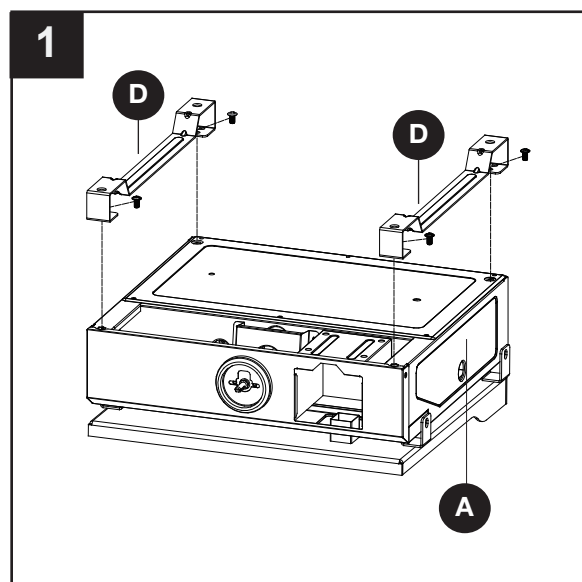
CONTENIDO DEL EMBALAJE



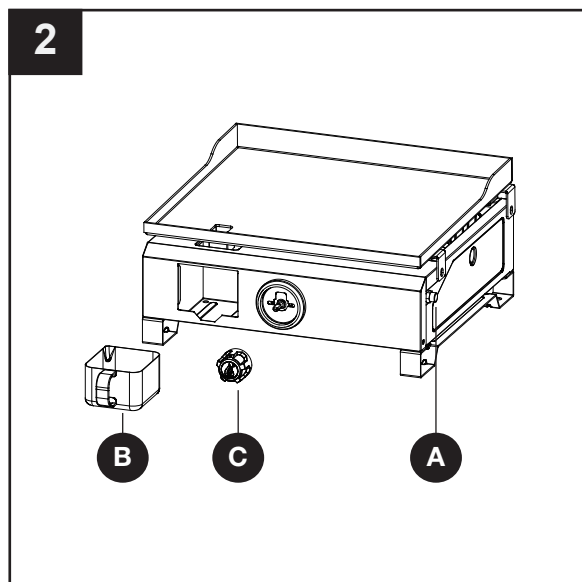
PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Conjunto de la cámara de combustión	1
B	Recipiente para la grasa	1
C	Perilla	1
D	Pata	2
E	Conjunto del regulador	1

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Primero, quite los cuatro tornillos M6x12 preensamblados del conjunto de la cámara de combustión (A), luego fije la pata (D) al conjunto de la cámara de combustión (A) utilizando los tornillos extraídos.

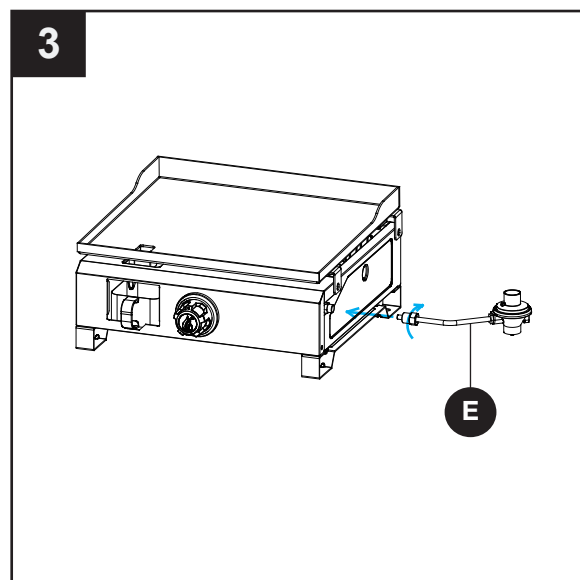


2. Ensamble la perilla (C) y el recipiente para la grasa (B).

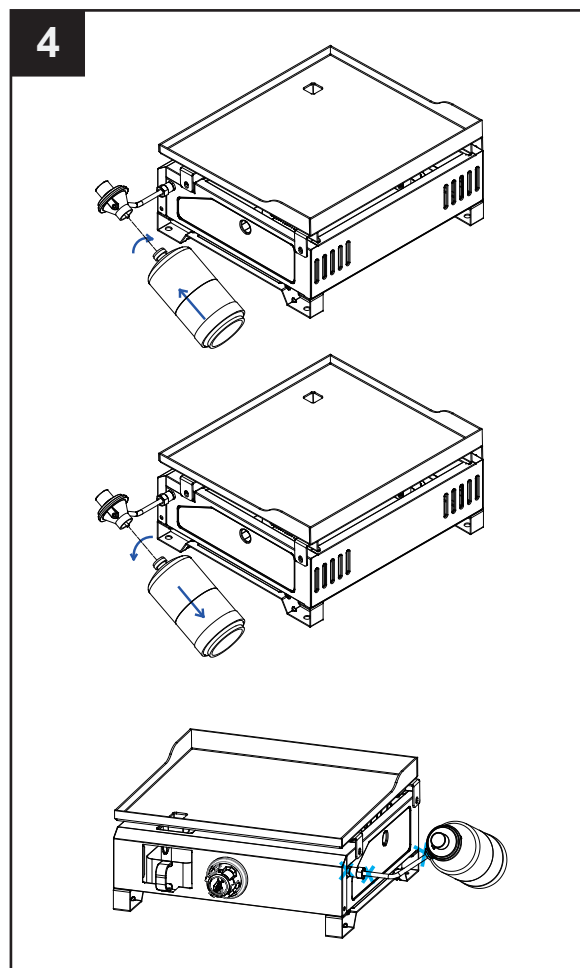


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

3. Ensamble el conjunto del regulador (E).
NOTA: Apriete con firmeza SOLO a mano.
NO apriete de más.



4. Apriete a mano el cilindro de gas propano al conjunto del regulador.



VERIFICACIÓN DE FUGAS

Una vez que todas las conexiones estén listas, compruebe, con una solución de agua y jabón, que no haya fugas en ninguna de las conexiones y en ninguno de los ajustes en la válvula del cilindro de gas propano.

Para prevenir incendio o explosión cuando esté comprobando que no haya fugas:

- Siempre verifique que no haya fugas antes de encender la plancha.
- No fume mientras comprueba que no haya una fuga.
- Siempre realice las pruebas de fugas al aire libre en un área bien ventilada.
- No utilice ninguna fuente de fuego mientras verifica que no haya fugas.
- No utilice la plancha hasta que todas y cada una de las fugas hayan sido corregidas.
- Si no puede corregir una fuga, desconecte el suministro de propano y llame al servicio técnico de un distribuidor de electrodomésticos de gas.

REALIZAR LA PRUEBA DE FUGAS

- Prepare la solución para detección de fugas con lavavajillas líquido y agua en partes iguales. Se requiere aproximadamente un total de 2 a 3 onzas (70 - 90 ml). Coloque la solución para detección de fugas en una botella con atomizador.
- Verifique que la perilla de control esté en la posición **O** de apagado.
- Conecte el conjunto del regulador al suministro de gas.
- Rocíe la solución para detección de fugas en todos los ajustes y las conexiones por donde pase gas. La presencia de burbujas en los lugares donde se aplicó la solución de prueba indica que hay una fuga de gas. Si detecta fugas o bien, si huele gas o escucha el silbido de una fuga, cierre de inmediato la válvula de suministro de gas y repare o reemplace la pieza defectuosa. No utilice la plancha hasta que todas las fugas hayan sido corregidas.

⚠ PRECAUCIÓN

¡Use solamente conjunto del regulador provisto! Si necesita un repuesto, llame a nuestro centro de atención al cliente. No utilice piezas de repuesto que no estén diseñadas para esta plancha.

⚠ ADVERTENCIA

SE DEBEN RESPETAR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS PREVENTIVAS DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR INCENDIOS, DAÑOS Y/O LESIONES.

CONECTAR EL CILINDRO DE GAS

El cilindro para el suministro de gas propano que se vaya a utilizar debe estar fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones para los cilindros de gas propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (D.O.T.) o las normas nacionales de Canadá CAN/CSA-B339, cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas; y de la Comisión, según corresponda, y provisto de un dispositivo de protección contra sobrellenado registrado.

Use solo un cilindro de propano desechable de 1 lb 16.4 oz con una conexión CGS #600. El cilindro debe estar marcado "propano". ¡El cilindro de gas no debe dejarse caer o manejarse bruscamente!

Si el electrodoméstico no está en uso, el cilindro de gas debe estar desconectado. El almacenamiento de un electrodoméstico en interiores se permite SOLAMENTE si el cilindro está desconectado y removido del electrodoméstico. Los cilindros deben ser almacenados al aire libre fuera del alcance de los niños y no deben ser almacenados en edificios, garajes ni áreas cerradas. El cilindro no debe almacenarse en lugares donde las temperaturas puedan alcanzar más de 125 °F.

Coloque un tapón antipolvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que este no esté en uso. En la salida de la válvula del cilindro solamente instale el tipo de tapón antipolvo que se suministra con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.

Antes de conectar, asegúrese de que no haya suciedad atrapada en la salida del cilindro de gas, en la entrada del conjunto del regulador o en la salida del quemador y los puertos del quemador. Conecte el entrada del conjunto del regulador y ajústelo firmemente con la mano. Desconecte el cilindro de gas propano de conjunto regulador cuando la plancha no esté en uso.

NO obstruya la circulación del aire de combustión ni la ventilación de aire de la plancha. El cilindro de propano debe colocarse de tal manera que permita la liberación de vapor y debe estar equipado con un dispositivo de protección contra sobrellenado que esté registrado. Coloque el cilindro en la orientación correcta para que se libere el vapor.

⚠ PRECAUCIÓN

- a. No almacene un cilindro de gas propano de repuesto debajo o cerca de este electrodoméstico.**
- b. Nunca llene el cilindro por encima del 80 % de su capacidad.**
- c. Si no se sigue exactamente la información contenida en (a) y (b), puede producirse un incendio y ocasionar la muerte o lesiones graves.**

ADVERTENCIA

SE DEBEN RESPETAR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS PREVENTIVAS DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR INCENDIOS, DAÑOS Y/O LESIONES.

ADVERTENCIA

Durante el proceso de conexión, asegúrese de que:

- El conector de la entrada del conjunto del regulador se acople con la salida de la válvula del cilindro correcta, segura y firmemente.

Encender la plancha

Antes de utilizar la unidad por primera vez:

Quite todas las presillas o las fajas de plástico, si están presentes. Es importante que limpie su nueva plancha a gas con calor antes de utilizarla por primera vez. Para esto, ponga en funcionamiento la plancha durante aproximadamente 15 minutos con la perilla de control en la posición de llama máxima. De esta manera, se limpiarán las piezas internas al quemar los residuos y olores que queden del proceso de fabricación.

⚠ PRECAUCIÓN

Si la llama se apaga accidentalmente durante el encendido o durante el funcionamiento, CIERRE inmediatamente la perilla de control.

⚠ ADVERTENCIA

No se apoye sobre la plancha cuando la esté encendiendo. Lea las instrucciones antes de encenderla.

1. Verifique que las perillas de control estén en la posición  de apagado.
2. Asegúrese de que el cilindro de gas esté bien conectado al conjunto del regulador.
3. Oprima la perilla de control y gírela hacia la izquierda  desde la posición de apagado, pasando por la posición de encendido  hasta la posición de llama máxima (). Es posible que este proceso deba repetirse varias veces para encender el quemador.

Si este no se enciende en 5 segundos, ponga los controles en posición de apagado , espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

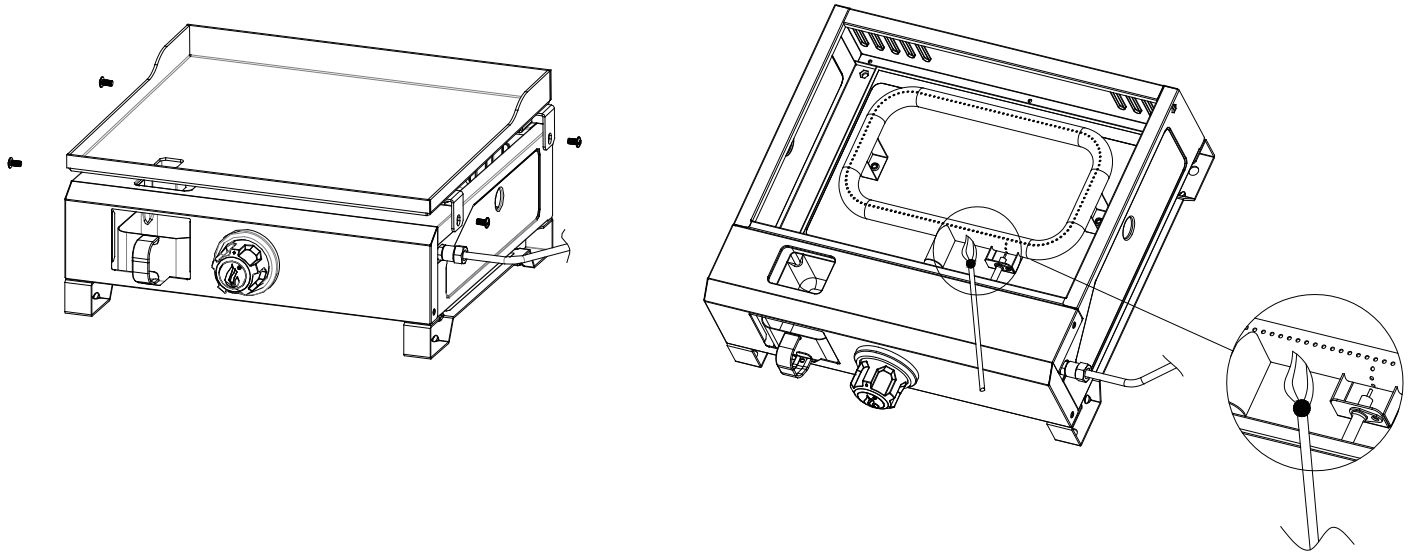
Si el quemador no se enciende, verifique que haya gas en el cilindro y siga las instrucciones de encendido con un fósforo. Consulte la Guía de solución de problemas en la página 35 para obtener más información.

ENCENDER LA PLANCHA CON UN FÓSFORO

1. Verifique que la perilla de control esté en la posición  de apagado.
2. Quite la tapa de la plancha.
3. Encienda un fósforo de 11 pulgadas.
4. Coloque el fósforo encendido cerca de los puertos del quemador.
5. Presione la perilla de control y gírela hacia la izquierda  hasta la posición de llama máxima (). El quemador debería encenderse de inmediato.
6. Vuelva a colocar la tapa de la parrilla: Precaución: asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de llama mínima () y use guantes resistentes al calor mientras vuelve a colocar la tapa.
7. Ajuste los quemadores a los valores de cocción deseados.

⚠ ADVERTENCIA

Si el encendido no se produce en 5 segundos, ponga en posición de apagado **O** los controles del quemador. Espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.



INSTRUCCIONES DE APAGADO

1. Gire las perillas de control  hacia la derecha hasta la posición de apagado **O**.
2. Cierre completamente el cilindro de propano cuando no esté usando el electrodoméstico.

! PRECAUCIÓN

Verifique que la plancha esté fría antes de limpiarla y de realizar el mantenimiento. Cuide además que el suministro de gas esté cerrado en el cilindro de gas propano.

Curado correcto de la superficie de la parrilla

Debe curar la parrilla con frecuencia para evitar que los alimentos se peguen a la superficie de la parrilla y para extender la vida útil de la parrilla al protegerla del óxido.

Elementos necesarios:

- **Espátula** (no se necesita antes del primer uso)
- **Paño húmedo**
- **Aceite de cocción:** Se recomienda aceite de semillas de lino para curar la parrilla, pero el aceite vegetal, aceite de canola o aceite de sésamo.
- **Toallas de papel**
- **Pinzas**

Nota: Quite los residuos de alimentos de usos anteriores. Este paso no es necesario antes del primer uso.

- Limpie la parrilla con el paño húmedo
- Encienda el quemador de la parrilla y colóquelo en llama máxima (🔥).
- Deje que la parrilla se caliente por 10-15 minutos hasta que la parte superior comience a oscurecerse o decolorarse.
- Cuando esté caliente, aplique una pequeña cantidad de aceite de cocción.
- Use pinzas para sostener varias toallas de papel, esparza y disemine el aceite por todas las superficies de la parrilla incluidos los lados. Tenga cuidado de no quemarse mientras frota la superficie.
- Deje que el aceite queme por 15 minutos o hasta que no se vea más humo.
- Repita los pasos 4 al 6 dos o tres veces.
- Cocinar de forma frecuente en la parrilla la mantendrá bien curada y evitará que los alimentos se peguen, pero si no la utiliza por varias semanas, debe volver a curarla antes de usarla.

Cocción:

Después de encenderla, lleve el quemador o la parrilla de máximo (🔥) a mínimo (🔥) según la temperatura de cocción deseada.

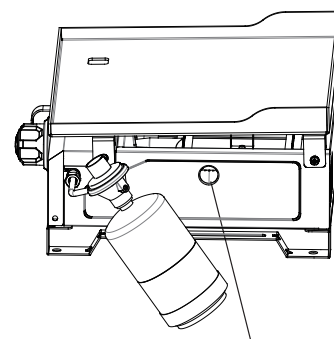
Grasera

Vacíe la grasera y límpiela regularmente con detergente lavavajillas y agua tibia.

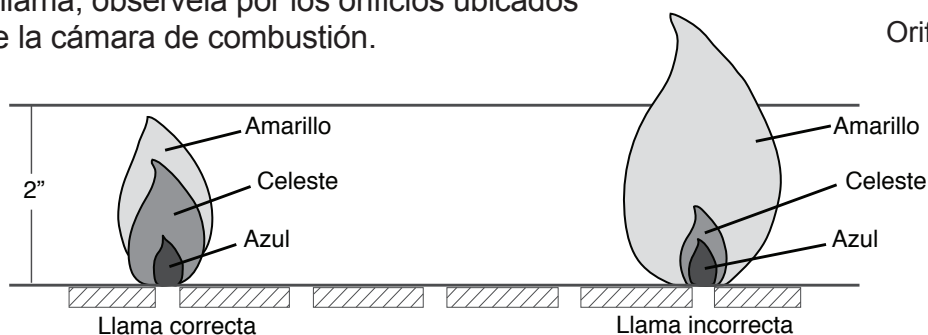
Verificar la llama

Para lograr máxima eficiencia del combustible y mejor rendimiento al cocinar, la llama debe ser de color azul-amarillo y tener entre 1 y 2 pulgadas de alto.

Para controlar la llama, obsérvela por los orificios ubicados a ambos lados de la cámara de combustión.



Orificio para ver la llama



⚠ PRECAUCIÓN

Verifique que la plancha esté fría antes de limpiarla y de realizar el mantenimiento. Cuide además que el suministro de gas esté cerrado en el cilindro de gas propano.

Conjunto del quemador

Retirar el conjunto del quemador

1. Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de apagado, que la válvula de suministro de gas esté cerrada y que el regulador de gas esté desconectado del suministro de gas.
2. Quite todos los tornillos M6x12 del conjunto de la cámara de combustión y del panel inferior como se muestra en la figura 1.
3. Separe el cable de encendido del electrodo como se muestra en la figura 2 y deslice el quemador de la cámara de combustión.

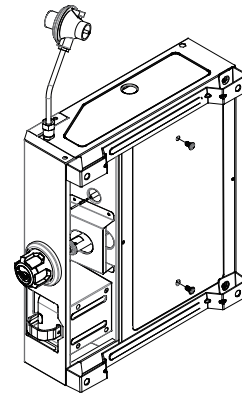
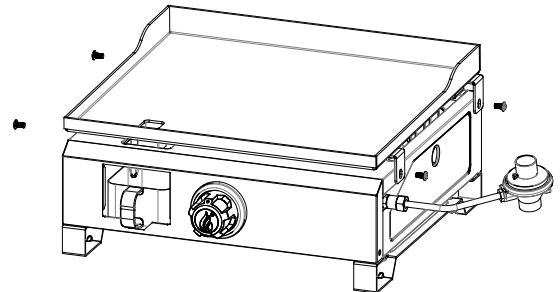


Figura 1

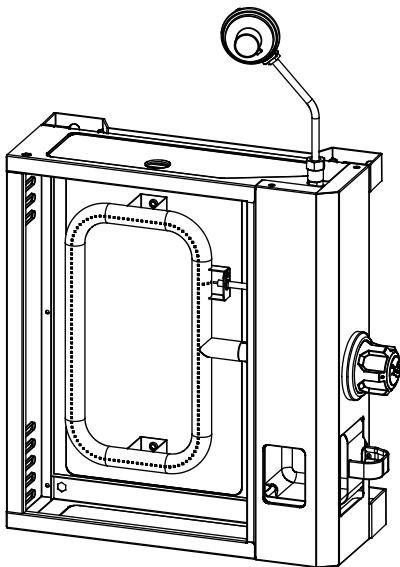
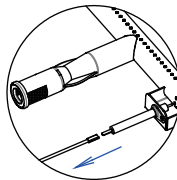


Figura 2



CUIDADO

Limpiar el conjunto del quemador

– Asegúrese de que la plancha esté fría

1. Gire la perilla de control a la posición de apagado (O).
2. Desconecte el conjunto del regulador.
3. Retire la rejilla para cocinar.
4. Para extraer el quemador, retire los todos los tornillos M6x12 del conjunto de la cámara de combustión y del panel inferior.
5. Desconecte el cable de encendido del electrodo solo con la mano. NO use las pinzas u otra herramienta, ya que podría dañar el electrodo o el cable.
6. Eleve el quemador lentamente.
7. Verifique que todos los puertos del quemador estén libres de obstrucciones. También funciona si usa un alfiler o grapa.
8. Asegúrese de que el quemador esté libre de daños. Si encuentra algún daño, reemplácelo por uno nuevo.
9. Asegúrese de que el extremo del quemador y la pantalla de aire principal estén libres de nidos de insectos, suciedad o tierra.

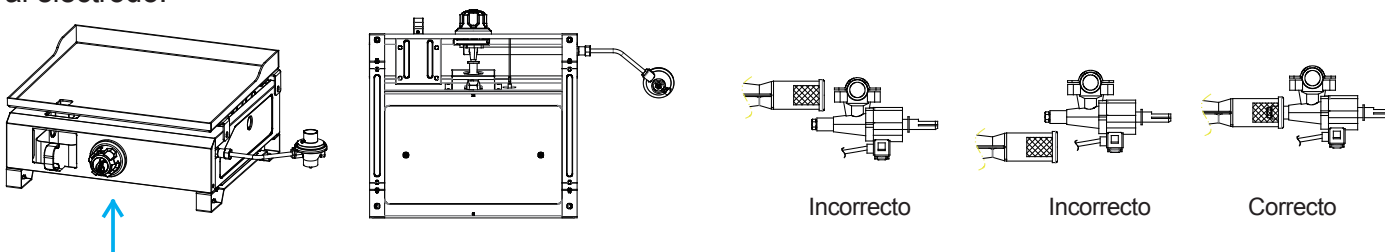
Volver a instalar el quemador

Verifique que los orificios de la válvula de gas estén posicionados correctamente dentro de la entrada del quemador interior (Venturi).

Es posible que deba utilizar una linterna para asegurarse de que la posición sea la correcta.

Se recomienda visualizar la posición correcta a través de los orificios de ventilación de la cámara de combustión, tal como se ilustra a continuación.

Vuelva a conectar cada quemador con el pasador de la bisagra y vuelva a conectar el cable de encendido al electrodo.



Observe la posición correcta desde la parte inferior de la cámara de combustión

! ADVERTENCIA

Si no se siguen las instrucciones anteriores, podría producirse un incendio o una explosión, lo que puede provocar lesiones graves o la muerte.

Otros procedimientos de cuidado y mantenimiento

Se recomienda que un técnico cualificado inspeccione y repare todos los años este electrodoméstico.

Se recomienda que antes de encenderlo, verifique siempre que la zona exterior donde se encuentra el electrodoméstico para cocinar esté limpia y libre de material combustible, gasolina, y otros vapores y líquidos inflamables.

Se recomienda revisar con regularidad que el flujo de combustión y el aire de ventilación no estén obstruidos.

Se recomienda que verifique con regularidad que las aberturas de ventilación del gabinete de la plancha estén libres de suciedad.

Se recomienda que revise y limpie con regularidad los tubos del quemador/Venturi para que no haya insectos ni nidos de insectos. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la plancha.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene alguna pregunta sobre el producto, llame al Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8:00 a. m. a 4:30 p. m. CST (hora estándar del centro).

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
El quemador no se enciende con el procedimiento de encendido (se produce una chispa débil o no se produce ninguna chispa).	1. El electrodo de encendido podría estar cubierto de grasa o residuos. 2. El electrodo de encendido podría tener un cable suelto o desconectado. 3. Electrodo de encendido roto o dañado.	1. Limpie el electrodo de encendido. 2. Revise la conexión y vuelva a conectar los cables sueltos o desconectados. 3. Reemplace el electrodo de encendido (consulte la Lista de piezas de repuesto).
Bajo nivel de calentamiento.	1. Presión de gas insuficiente para la unidad.	1. Llame a una agencia de servicio calificada para verificar la presión del suministro de gas y corregirla.
Demasiadas llamaradas.	1. Acumulación de grasa y/o residuo en la superficie de la plancha. 2. La temperatura de cocción es demasiado elevada.	1. Limpie la superficie de la plancha. 2. Disminuya la temperatura según corresponda.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
El quemador no se enciende con un fósforo.	1. El fósforo no llega a los puertos de los quemadores. 2. El cilindro está vacío. 3. Conexión deficiente entre el regulador de la válvula y el acoplamiento del cilindro. 4. La entrada del quemador está bloqueada.	1. Coloque el fósforo más cerca de los puertos de los quemadores. 2. Coloque un cilindro de propano nuevo. 3. Apague la perilla de la plancha. Desconecte el cilindro y vuelva a conectarlo, si es necesario. 4. Limpie la entrada del quemador (Venturi) y el quemador como se indica en la sección de Cuidado y mantenimiento del manual.
No hay flujo de gas o este se encuentra obstruido.	1. El cilindro está vacío. 2. Conexión deficiente entre el regulador de la válvula y el acoplamiento del cilindro. 3. La entrada del quemador está bloqueada.	1. Verifique el nivel de combustible y llene el cilindro si es necesario. 2. Apague las perillas de la plancha, cierre la válvula del cilindro LP en la parte superior del cilindro y revise la conexión entre la válvula del regulador y el acoplamiento del cilindro. Desconecte el cilindro y vuelva a conectarlo, si es necesario. 3. Limpie la entrada del quemador (Venturi) y el quemador como se indica en la sección de Cuidado y mantenimiento del manual.

GARANTÍA LIMITADA

Garantía limitada por 1 año

Plancha portátil de mesada a gas de 17 pulgadas garantía por 1 año (5 años en los quemadores de acero inoxidable) contra piezas rotas o dañadas en el momento de la compra. Se garantiza que está libre de defectos. La pintura tiene una garantía contra defectos, a excepción del óxido, que podría aparecer después de varios usos.

Esta garantía no cubre los daños o problemas relacionados con la negligencia, el uso indebido o las modificaciones al electrodoméstico. El trabajo de reparación no está cubierto.

Todas las piezas que cumplan con los requisitos de la garantía serán enviadas sin cargo a discreción del fabricante (envíos terrestres, correo de EE. UU. o servicio de encomiendas ÚNICAMENTE). Los cargos de entrega especial (es decir, entrega de segundo día, antes del mediodía, etc.) serán responsabilidad del consumidor.

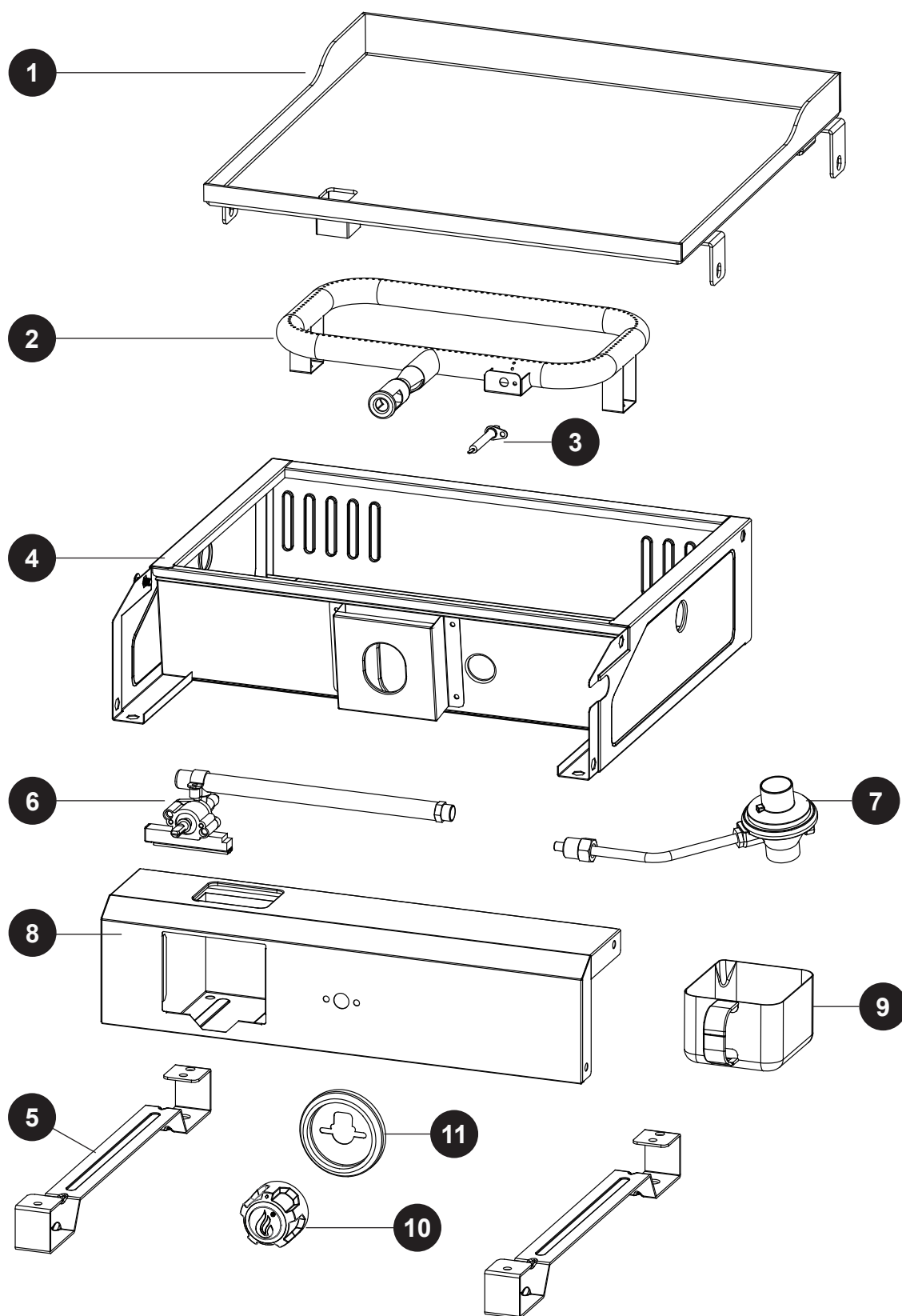
Todos los reclamos bajo la garantía solo se aplican al comprador original y requieren una prueba de la compra que verifique la fecha de compra. No devuelva piezas sin antes obtener el número de autorización de devolución emitido por nuestro servicio al cliente. Este servicio está disponible a través del número gratuito 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 4:30 p.m. CST (hora estándar del centro).

AVISO: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o indirectos por el tiempo que dura una garantía implícita. Por lo tanto, es posible que las limitaciones o exclusiones mencionadas no se apliquen en su caso. Esta garantía otorga derechos legales específicos, y podría haber otros derechos legales aplicables según el estado.

GHP Group Inc.
6440 W. Howard Street
Niles, IL, USA
60714-3302

Nombre del artículo: Plancha portátil de mesada a gas de 17 pulgadas
N.º de modelo: DGL260SNP / DGL260SNP-D / DGL260CNP / DGL260CNP-D
Total nominal de BTU: 18 000 BTU/h

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO



LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener las piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-447-4768, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 4:30 p.m. CST (hora estándar del centro).

PIEZA	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA
1	Parrilla	70-02-740
2	Conjunto del quemador	70-02-741
3	Generador de chispas del quemador	70-02-742
4	Conjunto de la cámara de combustión	70-02-743
5	Pata	70-02-744
6	Conjunto de la válvula	70-02-745
7	Conjunto del regulador	70-02-746
8	Panel de control - acero inoxidable (DGL260SNP / DGL260SNP-D)	70-02-009
	Panel de control - Negro (DGL260CNP / DGL260CNP-D)	70-02-010
9	Recipiente para la grasa - acero inoxidable (DGL260SNP / DGL260SNP-D)	70-02-008
	Recipiente para la grasa - Negro (DGL260CNP / DGL260CNP-D)	70-02-748
10	Perilla	70-02-780
11	Borde de la perilla	70-01-184

