OWNER'S MANUAL

Gas Grill and Griddle Combo

Model No. GGC2752WA-C

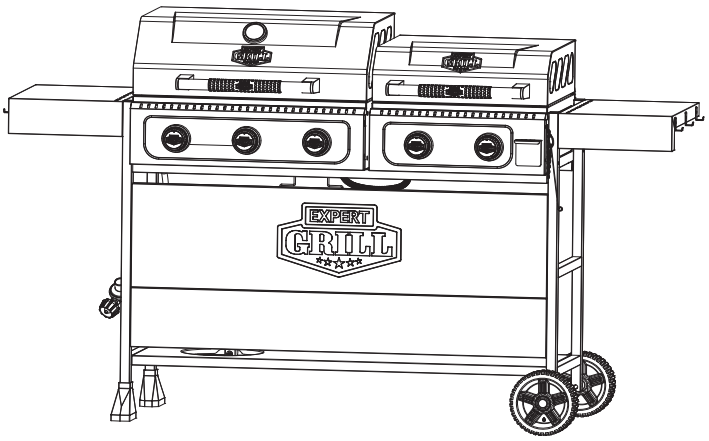


Table of Contents

Important Safeguards 2-4
Limited Warranty 5
Expanded View & Hardware 6-7
Assembly Instructions. 8-11
Installing LP Gas Tank. 12-13
Operating Instructions. 13-15
Cleaning and Care 15-17
Troubleshooting 18-19

The use and 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,* or the *Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192,* and *CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code,* as applicable.

THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS IMPORTANT SAFETY INFORMATION. PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.

⚠ WARNING
FOR YOUR SAFETY:
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.

⚠ DANGER
Do not leave this appliance unattended, especially when cooking fatty meat with the lid closed.

⚠ WARNING
FOR YOUR SAFETY:
For Outdoor Use Only!

⚠ DANGER
If you smell gas -
1. Shut off gas to appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance, immediately call your gas supplier or your fire department. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

CERTIFIED

Walmart call center:
Service hours 7 days/week, 7:00 AM - 9:00 PM CST
Contact number: 1-833-908-2026
Manufactured in China for: RevoAce Inc. Limited
Address: Flat/RM 1204, Yu Sung Boon Bldg., 107-111 Des Voeux Road Central, Hong Kong, China
GGC2752WA-C-OM-EF-F100

FOR YOUR SAFETY

⚠ **WARNINGS:**

1. **Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
2. **Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
3. **Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.**
4. **This instruction manual contains** Important **information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.**
5. **Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.**
6. **Follow all warnings and instructions when using the appliance.**
7. **Keep this manual for future reference.**

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ **DANGER: Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.**

⚠ **WARNINGS:**

⚠ **This griddle is for outdoor use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.**

⚠ **This griddle 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.**

⚠ **This griddle 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 must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings;**

⚠ **This griddle 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.**

⚠ **Do NOT operate, light or use this appliance within 10 feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.**

⚠ **For residential use only. This grill is NOT for commercial use.**

⚠ **This griddle is NOT intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.**

⚠ **This griddle is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.**

⚠ **This griddle is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas griddle is dangerous, may cause bodily harm and will void your warranty.**

⚠ **LP gas characteristics:**

a. **LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.**

b. **LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles/pools in low areas.**

c. **LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.**

d. **Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.**

⚠ **Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a 10 feet (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.**

IMPORTANT SAFEGUARDS

- **LP gas cylinder needed to operate. Only cylinders marked "propane" may be used.**
- **The LP gas cylinder 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 the Transportation of Dangerous Goods; and Commission.***
- **LP gas cylinder must be arranged for vapor withdrawal.**
- **The LP gas cylinder must have a listed overfilling prevention device (OPD).**
- **Only use LP gas cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.**
- **The LP gas cylinder must have a cylinder collar to protect the cylinder valve.**
- **Never use a LP gas cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.**
- **Dented or rusted LP gas cylinders may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.**
- **The LP gas cylinder should not be dropped or handled roughly.**
- **LP gas 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.**
- **Do NOT insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in an explosion, fire, severe personal injury or death.**
- **Do NOT block holes in sides or back of grill.**
- **Never keep an LP gas cylinder in a hot car or trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.**
- **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.**
- **If griddle is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder and disconnected.**
- **Do NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.**
- **Never fill the cylinder beyond 80 percent full.**
- **A fire causing serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.**
- **Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home or house.**
- **Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol with this product.**
- **Your griddle has been checked at all factory connections for leaks. Recheck all connections as described in the "Operating Instructions" section, as shipping can loosen connections.**
- **Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.**
- **Do NOT operate if a gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.**
- **You must follow all instructions in "Checking for Leaks" section before operating. To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:**
  - **a. Always perform a leak test before lighting the grill and each time the cylinder is connected for use.**
  - **b. No smoking. Do NOT use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.**
  - **c. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.**
  - **d. Do NOT use matches, lighters, or a flame to check for leaks.**
  - **e. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.**
  - **f. Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and**

IMPORTANT SAFEGUARDS

common sense when testing for leaks.

g. Do NOT use grill until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, disconnect the LP gas supply. Call a gas appliance serviceman or your local LP gas supplier.

⚠ This griddle is designed to operate at an inlet pressure of: 11 inches water column.

⚠ Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.

⚠ Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

⚠ Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.4 cm). Do NOT use this appliance under any type of overhang or roof.

⚠ It is essential to keep the grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean.

⚠ Inspect griddle before each use.

⚠ Do NOT alter griddle in any manner. Any alteration will void your warranty.

⚠ Do NOT use the griddle unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.

⚠ Do NOT build this model of griddle in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.

⚠ This griddle should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.

⚠ Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to operation.

⚠ Use only the regulator and hose assembly provided. Use only the replacement regulator and hose assembly specified by RevoAce Inc. Limited

⚠ Use only RevoAce Inc. Limited. factory-authorized parts. The use of any part that is not factory-authorized can be dangerous and will void your warranty.

⚠ Do NOT operate this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.

⚠ Do NOT touch metal parts of grill until they have completely cooled to avoid burns (wait about 45 minutes), unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mitts, etc.).

⚠ Do NOT install or use in or on boats or recreational vehicles.

⚠ When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.

⚠ Do NOT use griddle in high winds.

⚠ Never lean over the griddle when lighting.

⚠ Do NOT leave a lit griddle unattended. Keep children and pets away from griddle at all times.

⚠ Do NOT leave griddle unattended while preheating or burning off food residue on high. If griddle has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.

⚠ Do NOT place empty cooking vessels on the appliance while in operation.

⚠ Use caution when placing anything on the griddle while the appliance is in operation.

⚠ Do NOT attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.

⚠ LP gas cylinder must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.

⚠ Storage of griddle indoors is permissible only if the cylinder is disconnected, removed from the grill and properly stored outdoors.

⚠ Do NOT attempt to disconnect the gas regulator from the cylinder or any gas fitting while the grill is in use.

⚠ Always place your grill on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.

⚠ Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- ⚠ **Keep all electrical cords away from a hot grill.**
- ⚠ **After a period of storage and/or nonuse, check for leaks, burner obstructions and inspect for any abrasion, wear or cuts to the hose.**
- ⚠ **Failure to open lid while igniting the grill's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up.**
- ⚠ **Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.**
- ⚠ **Use protective gloves when assembling this product.**
- ⚠ **Do NOT force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.**
- ⚠ **Never cover entire cooking area with aluminum foil.**
- ⚠ **Minimun ambient operating temperature: -20 °C (-4 °F).**
- ⚠ **Death, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.**

FOR QUEBEC RESIDENTS:
The availability of replacement parts, repair services, and maintenance or repair information is not guaranteed.

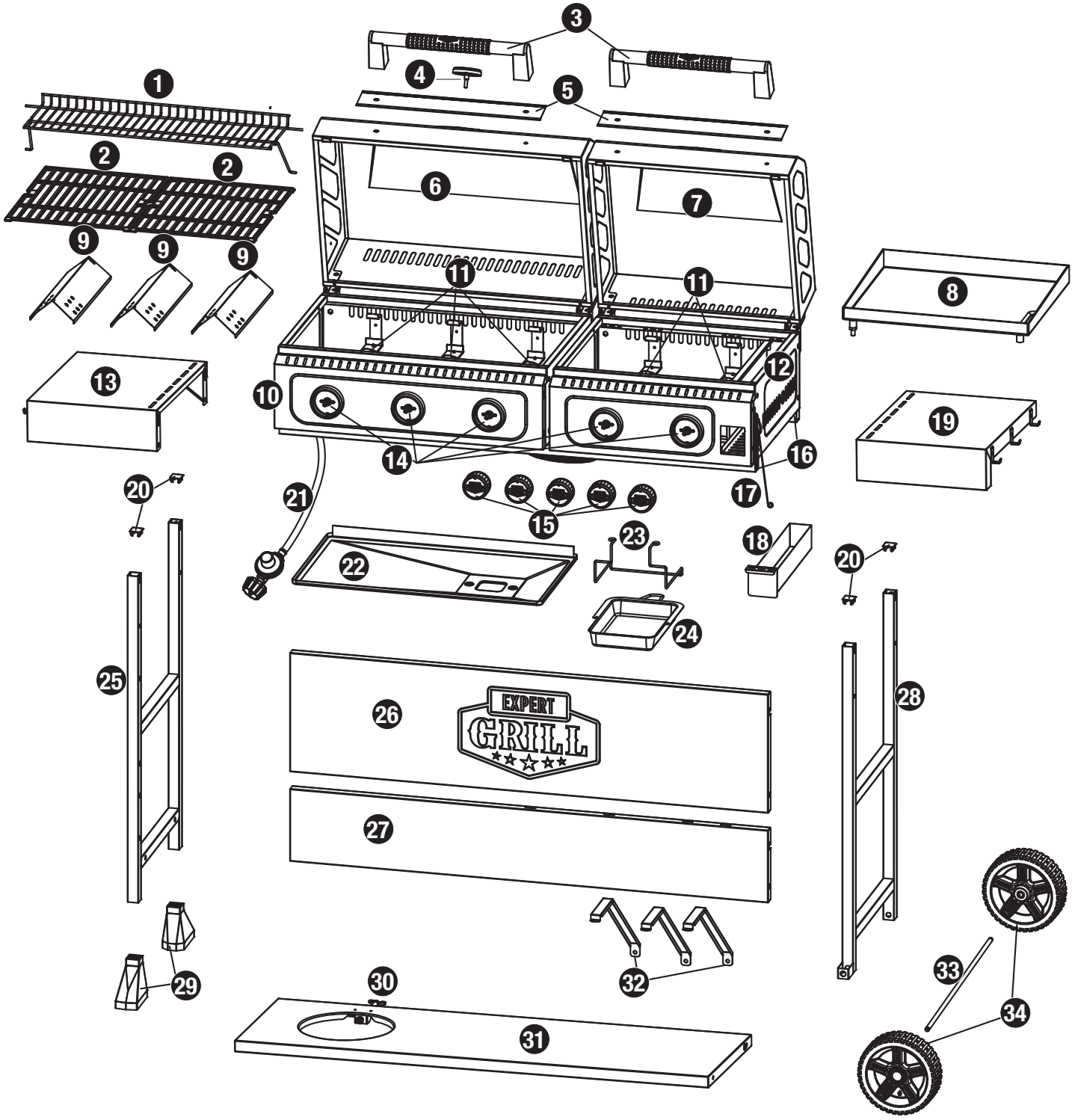
Limited Warranty

RevoAce Inc. Limited ("RA") warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled, maintained, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year for all remaining parts from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. RA may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which RA shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Walmart's Customer Care Department using the contact information listed below. If RA conforms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if RA approves the claim, RA will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. RA will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid. This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust (SURFACE RUST IS NOT CONSIDERED A MANUFACTURING OR MATERIALS DEFECT) or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. RA disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. RA ALSO DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. RA SHALL HAVE NO LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. RA further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties. This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone. RA does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on RA.

Walmart call center:
Service hours 7 days/week, 7:00 AM - 9:00 PM CST
Contact number: 1-833-908-2026
Manufactured in China for: RevoAce Inc. Limited
Address: Flat/RM 1204, Yu Sung Boon Bldg., 107-111 Des Voeux Road Central, Hong Kong, China

Expanded View



Parts List

1	Warming Rack	G2452-010
2	Cooking Grid (2)	G2452-020
3	Lid Handle (2)	G2552-030
4	Temperature Gauge	B0104-J05
5	Heat Shield (2)	G2452-040
6	Left Lid*	G2552-050
7	Right Lid*	G25 52-060
8	Griddle	G2452-070
9	Heat Plate (3)	G2452-080
10	Left Grill Body Assembly*	G2452-090
11	Burner (5)*	G2452-100
12	Right Grill Body Assembly*	G2452-110
13	Left Side Shelf	G2752-120
14	Control Knob Bezel (5)*	G2342-080
15	Control Knob (5)	G2552-090
16	Grill Body Support (2)*	G2452-130
17	Lighting Rod*	B0223-D04
18	Right Grease Cup	G2452-140
19	Right Side Shelf	G2752-130
20	Leg Cap (4)	G2452-150
21	Regulator / Hose Assembly*	B0308-A14
22	Grease Tray	G2452-160
23	Left Grease Cup Support	G2452-170
24	Left Grease Cup	G2452-180
25	Left Leg	G2452-190
26	Upper Front Panel	G2552-200
27	Lower Front Panel	G2452-220
28	Right Leg	G2452-210
29	Foot (2)	G2452-230
30	LP Gas Tank Retainer Bolt*	G2452-240
31	Bottom Shelf	G2452-260
32	LP Gas Tank Blocking Bar (3)	G2452-250
33	Axle	G2752-270
34	Wheel (2)	G2752-280

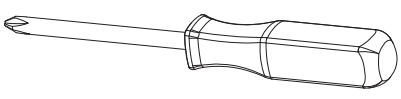
* Pre-assembled

Hardware

A	Bolt	M6x15	Nickel Plated Phillips Truss Head	19 pcs
B	Bolt	M6x40	Nickel Plated Phillips Truss Head	8 pcs
C	Wing Nut	M6x20	Nickel Plated Phillips Truss Head	2 pcs
D	Spacer	Ø18x25	PP	2 pcs

Tools Required for Assembly (Included)

#2 Phillips Head Screwdriver 1 pc



Assembly Instructions

Do not return to place of purchase

Please have your Owner's Manual and model number available for reference.

Note: The model number is printed on a label which can be found on the bottom shelf.

Assembly Tips:

1. Select an area where you will assemble this product. To protect components, choose a smooth surface that's free of cracks or openings.
2. Spread out all parts.
3. Tighten all hardware connections by hand first. Then, before completing each step, go back and fully tighten all hardware. Be careful not to over-tighten. That could damage surfaces or strip threads.
4. For best results, complete each step in the order presented.

To complete assembly you will need:

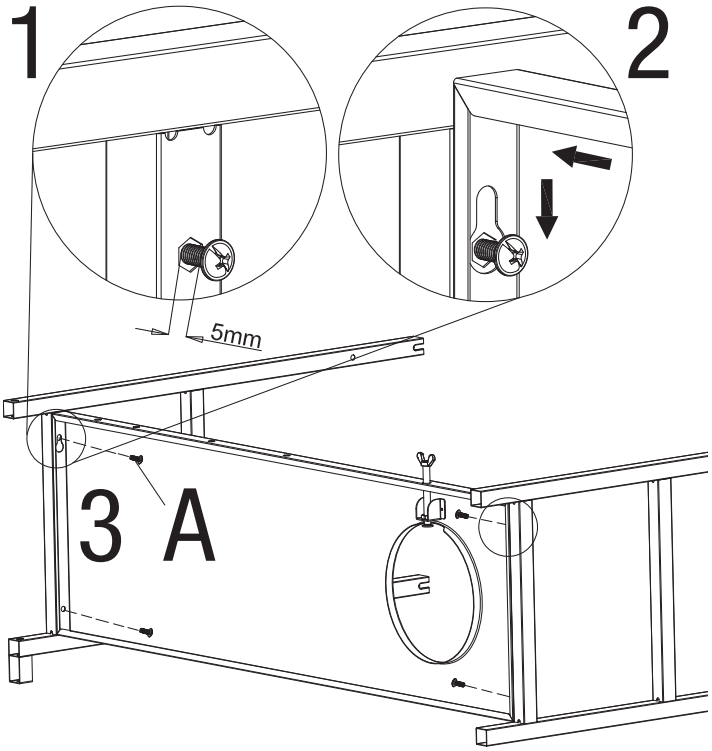
- **PROPANE:** (1) Leak detection solution (instructions on how to make the solution are included in the "Operating Instructions" section of this manual) (not included).
- **PROPANE:** (1) Precision-filled LP gas grill tank with Acme Type 1 external threaded valve connection (standard grill size) (not included).

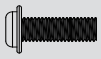
Typical assembly is approximately 30 minutes.

⚠ **CAUTION: Two (2) people are required for assembly.**

1 Attach Left Leg, Right Leg and Bottom Shelf

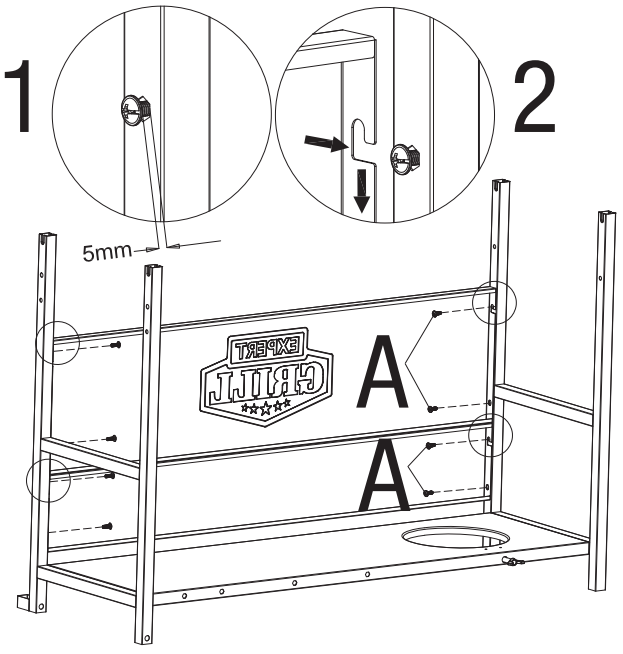
Note: Please ensure to follow the labeled bolt sequence in this step.
Note: Leave 5mm of bolt threads exposed.



A  x 4

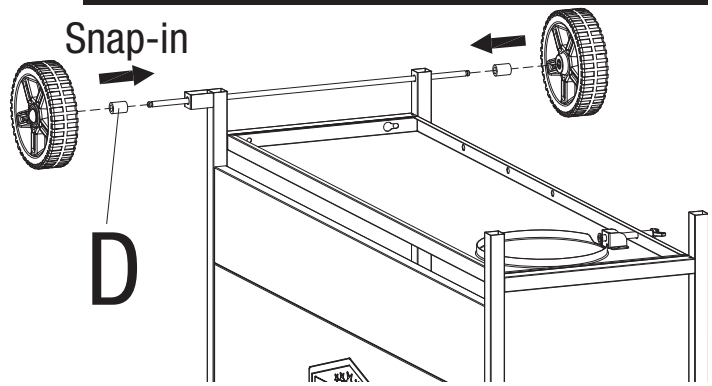
2 Attach Upper Front Panel and Lower Front Panel

Note: Please attach the lower front panel first. This is very important.
Note: Leave 5mm of bolt threads exposed.

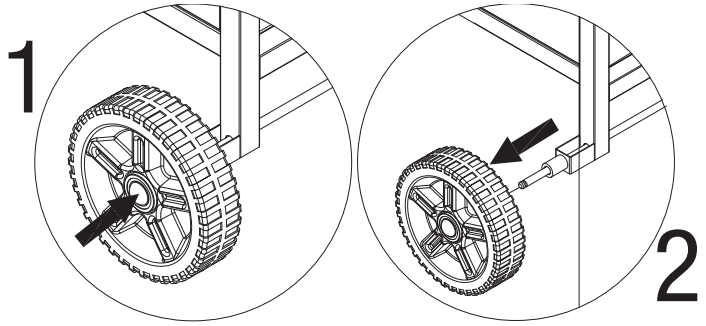


A  x 8

3 Attach Axle and Wheel

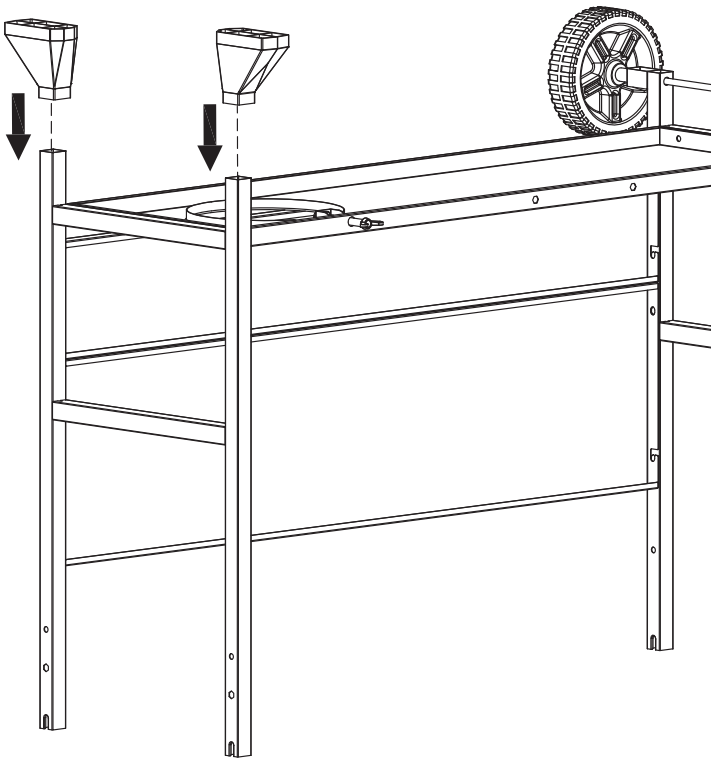


Remark: To remove the wheels, push the center button and pull the wheels out.

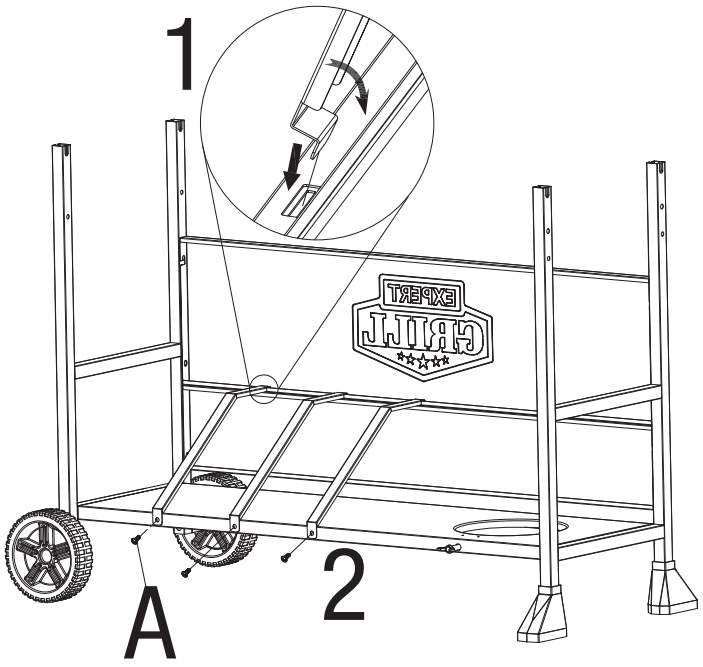


D  x 2

4 Attach Foot



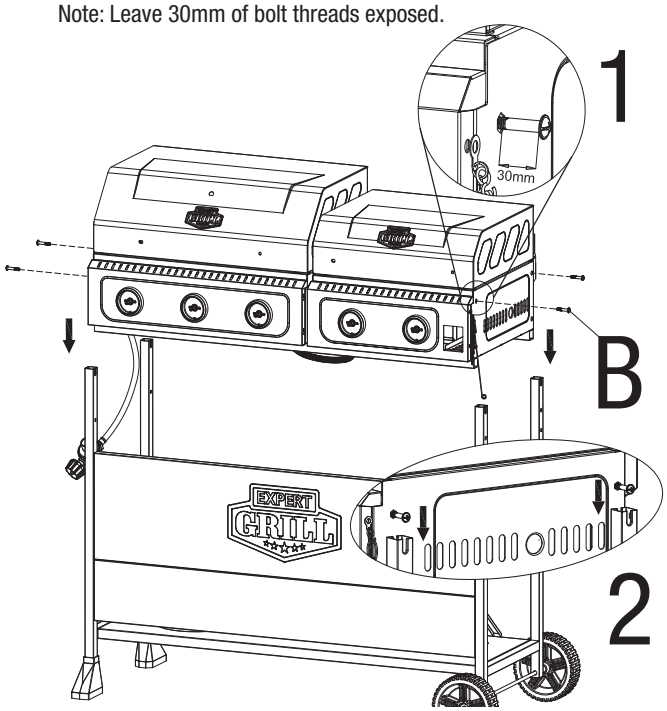
5 Attach LP Gas Tank Blocking Bars



A x 3

6 Attach Grill Body Assembly

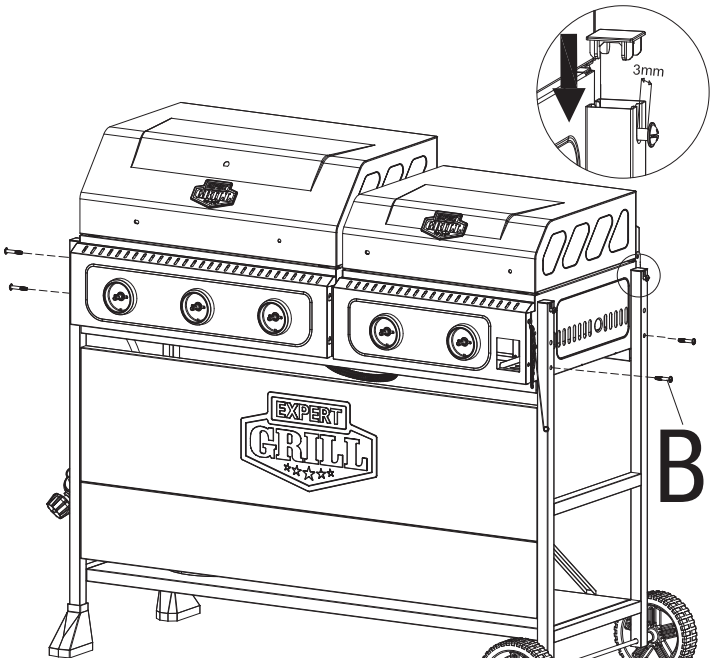
Note: Please ensure to attach bolt B first before putting the grill body on the cart frame.
Note: Leave 30mm of bolt threads exposed.



B x 4

7 Insert Leg Caps and Secure Grill Body Assembly

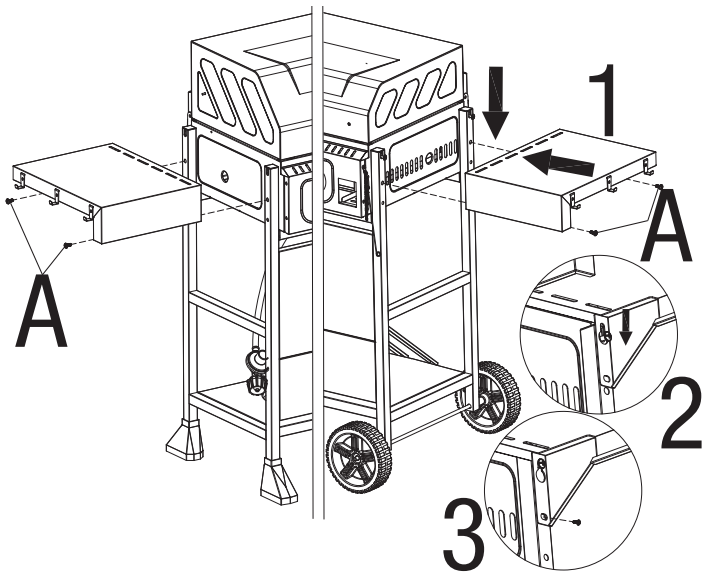
Note: Leave 3mm of bolt threads exposed.



B x 4

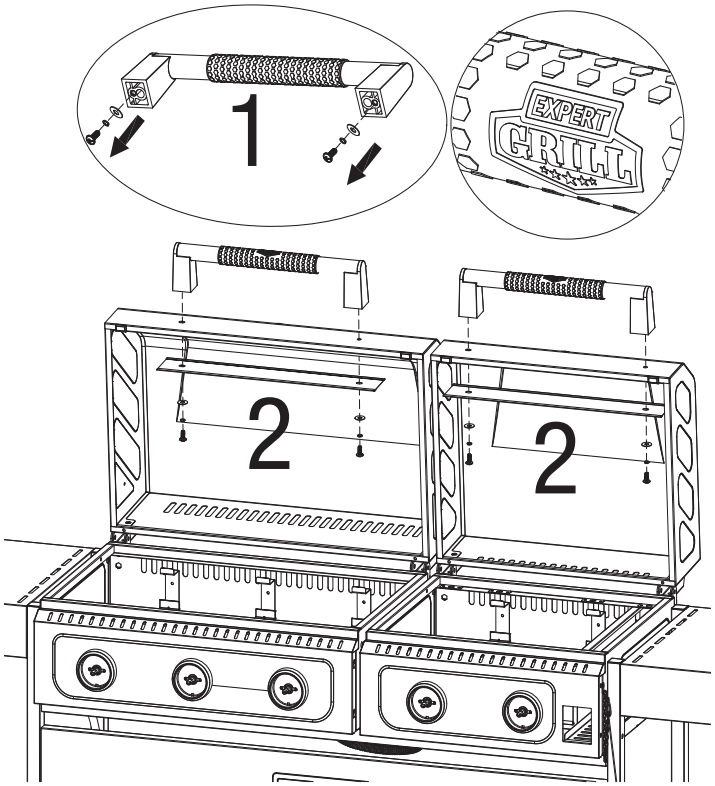
8 Attach Side Shelf

Note: Please ensure to follow the labeled bolt sequence in this step.

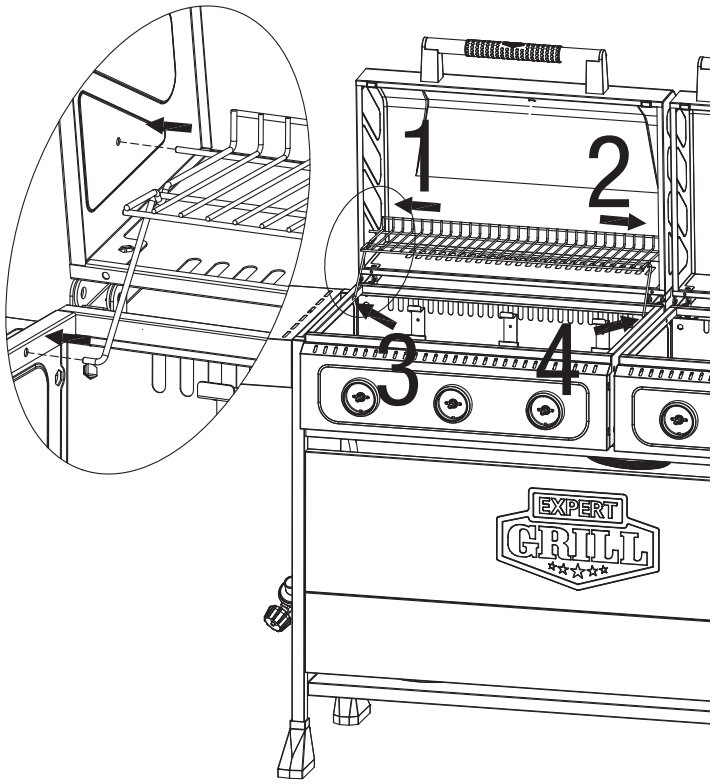


A  x 4

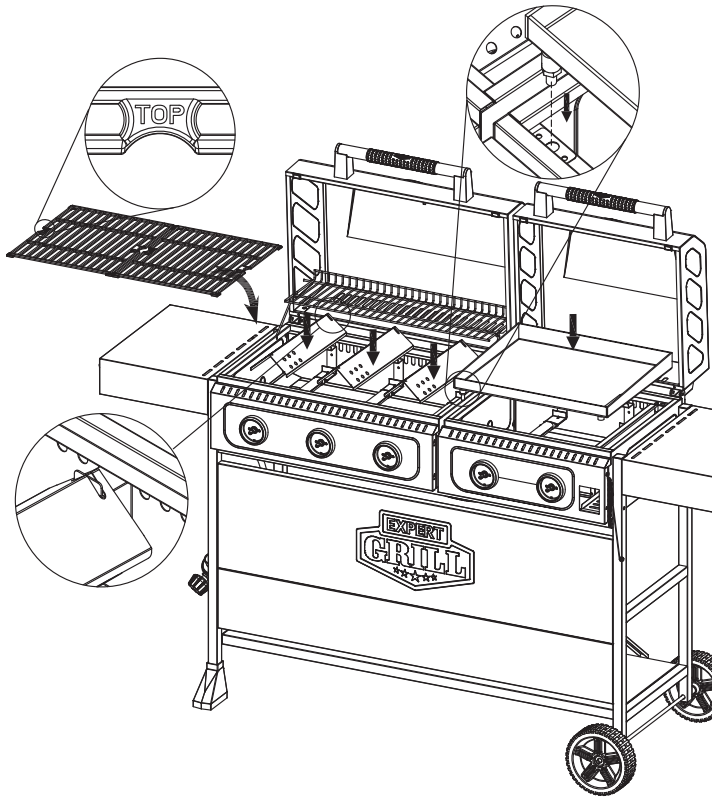
9 Attach Lid Handles and Heat Shield



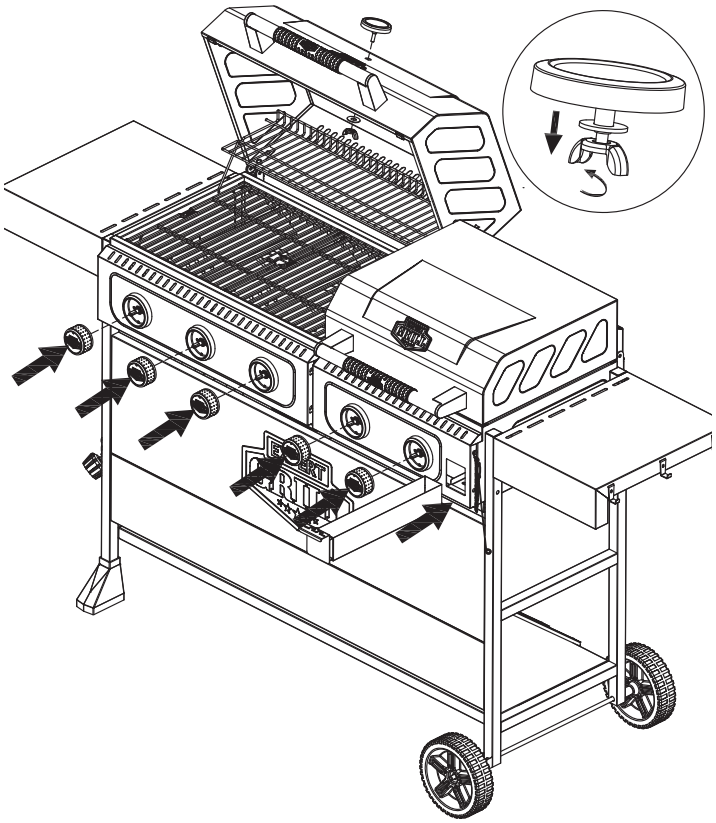
10 Attach Warming Rack



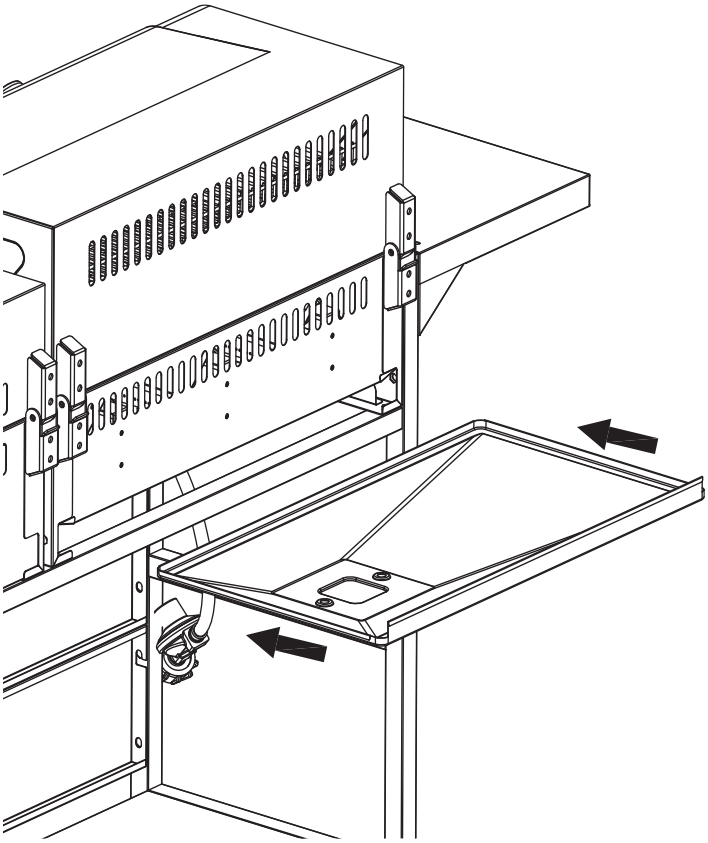
11 Attach Heat Plates, Cooking Grid and Griddle



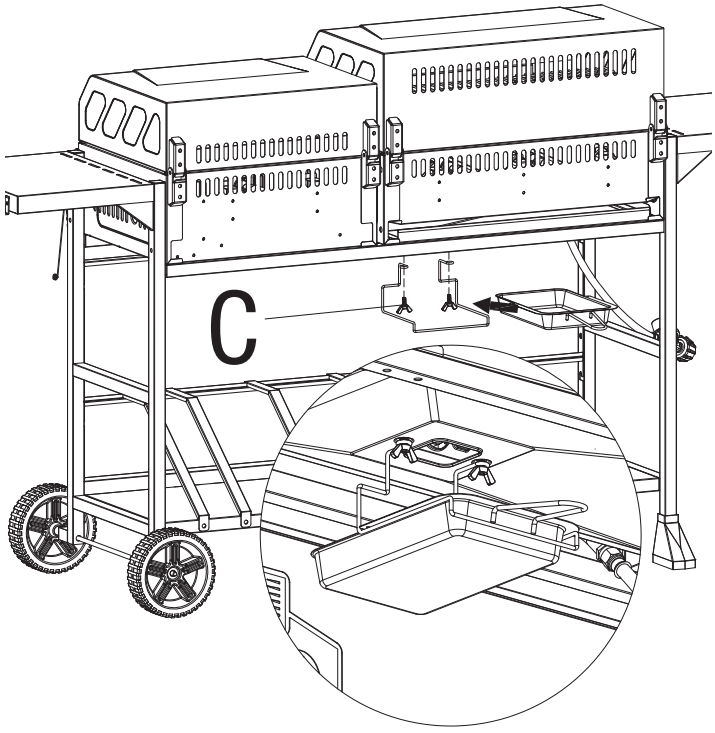
12 Attach Temperature Gauge, Control Knobs and Right Grease Cup

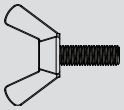


13 Attach Grease Tray



14 Attach Left Grease Cup Support and Left Grease Cup

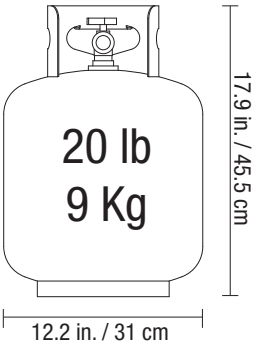


C  x 2

Reminder: All hardware needs to be fully tightened before use.

Installing LP Gas Tank

To operate, you will need one precision-filled standard grill LP gas tank with external valve threads.

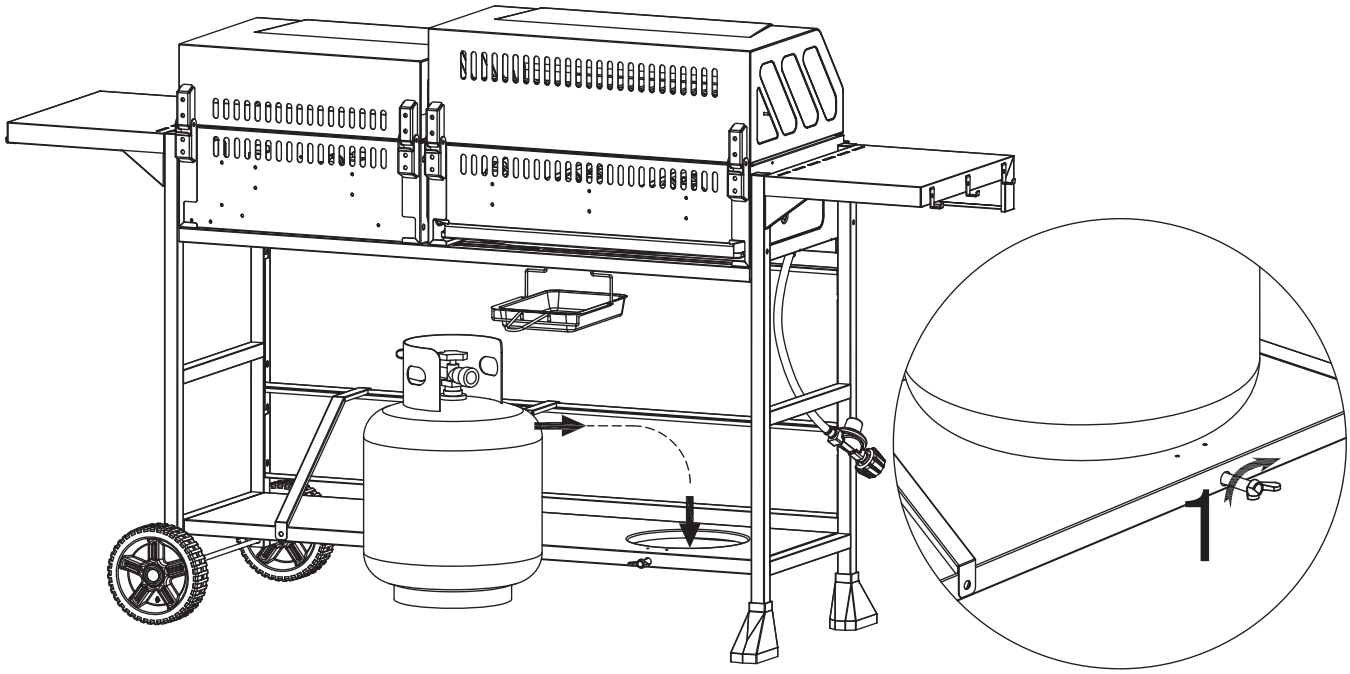


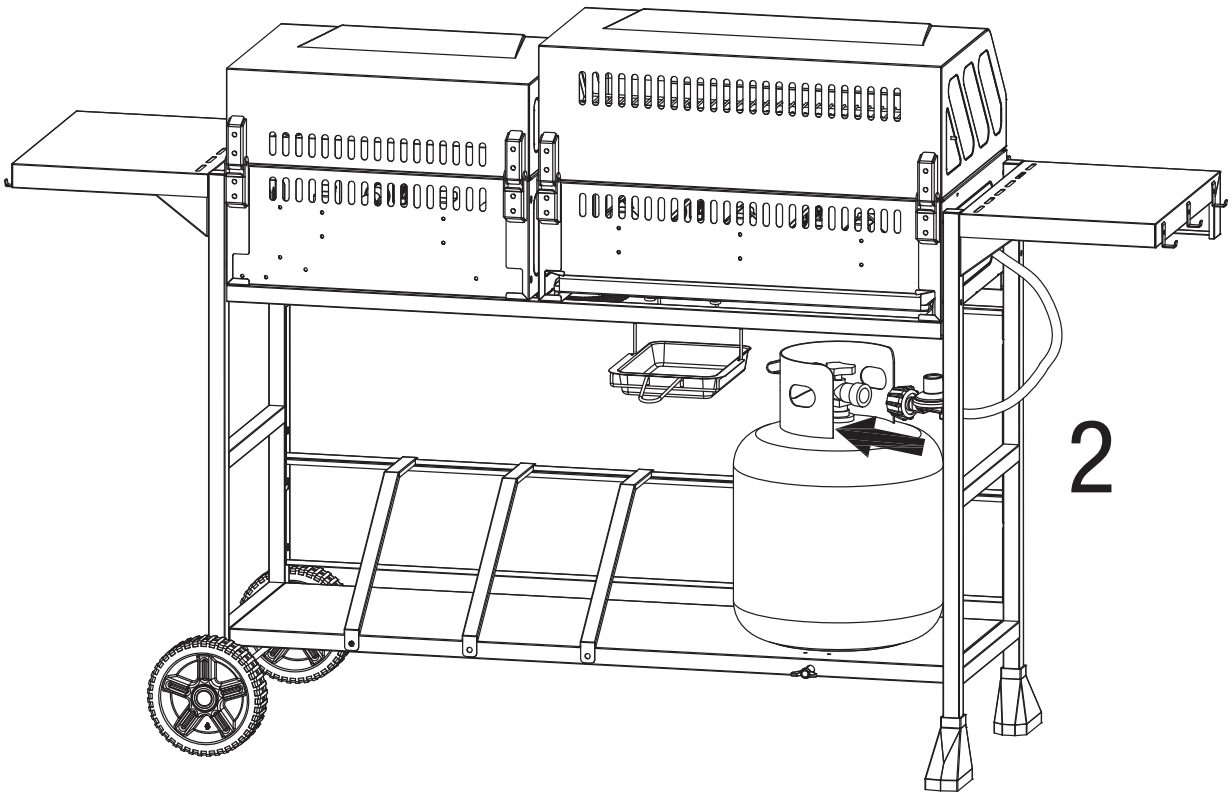
CAUTION

⚠ LP gas tank must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.

Inserting / Securing LP Gas Tank

Place precision-filled LP gas tank upright onto the upper and lower LP gas tank support so the tank valve is facing the gas line connection.

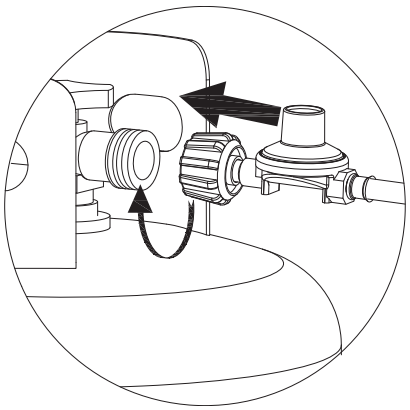




Installing LP Gas Tank (continued)

Connecting LP Gas Tank

1. Before connecting, be sure there is no debris caught in the head of the LP gas tank, head of the regulator valve or in the head of the burner or burner ports.
2. Connect regulator/hose assembly to tank by turning knob clockwise until it stops.

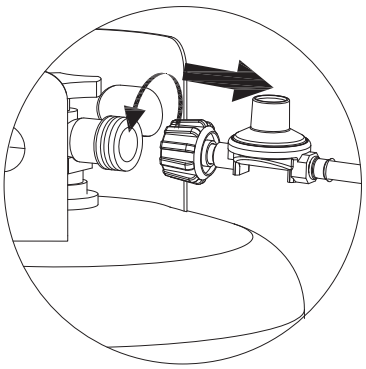


Disconnecting LP Gas Tank

1. Before disconnecting, make sure the LP gas tank valve is "CLOSED."
2. Disconnect regulator/hose assembly from LP gas tank by turning knob counterclockwise until it is loose.

⚠ **CAUTION: LP gas tank must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.**

3. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well ventilated area out of direct sunlight.



Operating Instructions

Checking for Leaks

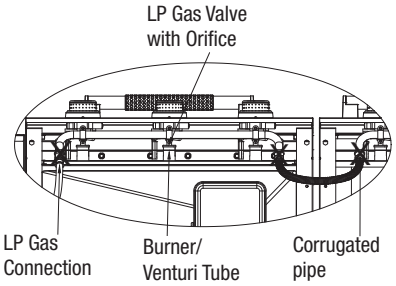
Burner Connections

1. Make sure the regulator hose and valve connections are securely fastened to the burner and the tank.
2. Visually check the connection between the burner/venturi tube and orifice.
3. Make sure the burner/venturi tube fits over the orifice.

⚠ **WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.**

4. Please refer to diagram for proper installation (Figure 1).
5. If the burner/venturi tube does not rest flush to the orifice, as shown, please contact 1.833.908.2026 for assistance.

Figure 1



Tank/Gas Line Connection

1. Make 2-3 oz. of leak detection solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure control knobs are in the "● OFF" position (Figure 2).
3. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
4. Turn LP gas tank valve to "OPEN."
5. Spoon several drops of solution, or use a squirt bottle, at all "X" locations (Figures 1 and 3).
   a. If any bubbles appear, turn LP gas tank valve to "CLOSED," reconnect and re-test.
   b. If you continue to see bubbles after several attempts, turn LP gas tank valve to "CLOSED" and disconnect LP gas tank, per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
   c. If no bubbles appear after one minute, turn LP gas tank valve to "CLOSED," wipe away solution and proceed.

Figure 2

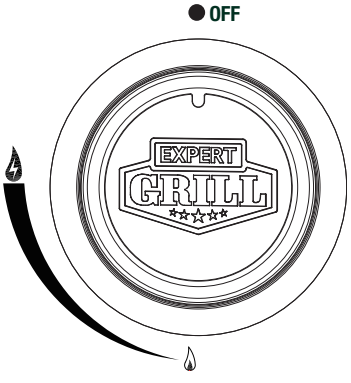
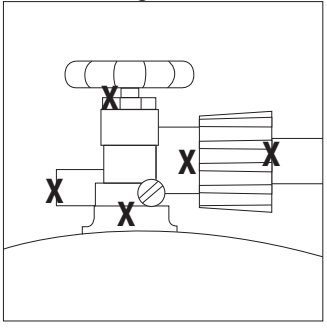


Figure 3



Operating Instructions (continued)

Operating Main Burners

First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the griddle.
2. Light Barbecue per "Light" section.
3. Season your barbecue cooking surface per "Seasoning Barbecue" section.
4. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time.

Lighting

⚠ **CAUTION: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.**

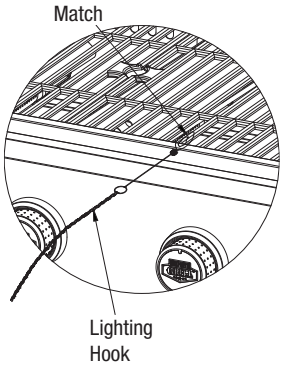
⚠ **CAUTION: Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.**

⚠ **CAUTION: Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire.**

⚠ **CAUTION: Do not use non-stick cooking sprays because they contain a lot of water and can burn onto the griddle, damaging the surface.**

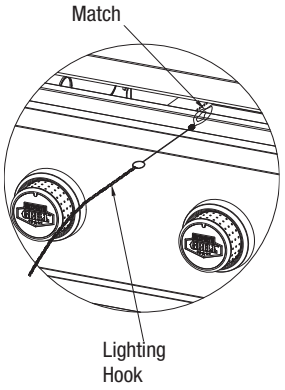
⚠ **CAUTION: Do not use corn oil as it contains a high level of sugar, which can carmelize and burn onto the surface.**

Figure 4



1. Open lid.
2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
3. All control knobs must be in the "● OFF" position (Figure 2).
4. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
5. Turn LP gas tank valve to "OPEN."
6. Push and turn any control knob to 🔥 (HIGH). The burner should light. If it does not, repeat up to three times.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob "● OFF," wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner after several attempts, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate, then use a match to light as follows.
   a. Clip a match on one end of the lighting rod and light the match.
   b. Hold lighting rod and insert lighted match right next to the burner ports as Figure 4 (for grill side) and Figure 5 (for griddle side).
   c. Push and turn the deignted control knob to 🔥 (HIGH). Burner should ignite immediately.
9. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 6).

Figure 5



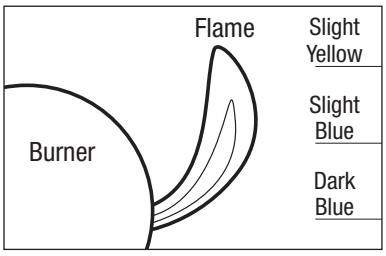
Note: Each burner lights independently - repeat steps 5-9 for the other burners.

⚠ **CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the "● OFF" position, LP gas tank valve "CLOSED" and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.**

Turning Off

1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED."
2. Turn all control knobs clockwise to the "● OFF" position.
   Note: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.

Figure 6



Controlling Flare-ups

⚠ **CAUTION: Putting out grease fires by only closing the lid is not possible.**

1. **If a grease fire develops, turn control knobs to the "● OFF" position and LP gas tank valve "CLOSED." Do NOT use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.**
2. **Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on 🔥 (HIGH). If grill has not been cleaned, a grease fire can occur.**

⚠ **WARNING: When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.**

1. Flare-ups are a part of cooking meats on a grill and add to the unique flavor of grilling.
2. Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous.
   Important: Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your grill.
3. If a grease fire occurs, close the lid AND turn the control knob(s) to "● OFF" until the grease burns out. Be careful when opening the lid as sudden flare-ups may occur.
4. If excessive flare-ups occur, do NOT pour water onto the flames.

Operating Instructions (continued)

Minimize Flare-ups

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats on (LOW) setting or indirectly.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-combustible surface and the grease is allowed to drain into grease receptacle.

Cleaning and Care

CAUTION

1. **All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply disconnected.**
2. **Do NOT clean any griddle part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**
3. **Do NOT enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.**

NOTICE

1. **This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.**
2. **Abrasive cleaners will damage this product.**
3. **Never use oven cleaner to clean any part of griddle**

Before Each Use:

1. Keep the grill area clean and free from any combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. Do NOT obstruct the flow of the combustion of LP gas and the ventilation of air.
3. Keep the ventilation opening(s) of the LP gas tank area free and clear from debris.
4. Visually check the burner flames to make sure your grill is working properly (Figure 7).
5. See sections below for proper cleaning instructions.
6. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda mixed with water.
2. For stubborn surfaces, use a citrus-based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.
4. Allow to air dry.

Cleaning Main Burners

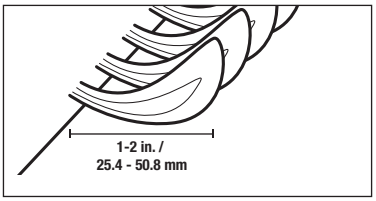
⚠ **CAUTION: Two (2) people will be required to remove griddle.**

1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED."
2. Turn all control knobs clockwise to the "●OFF" position.
   Note: A "poof" sound is normal as the last of the gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
4. Remove griddle by lifting it off the cart.
5. Remove burners by removing the fasteners, which secure the burners to the grill bottom.
6. Lift burners up and away from gas valve orifice.
7. Disconnect wire from spark electrode.
8. Clean venturi of each burner with small bottle brush or compressed air.
9. Remove all food residue and dirt from burner surface.
10. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
11. Inspect burners for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner(s) from manufacturer.
12. Re-install burner(s). Checking to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside each burner/venturi tube. Also, check position of spark electrode.
13. Connect wire to spark electrode
14. Replace griddle.
15. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
16. Perform leak test per "Checking for Leaks" section.

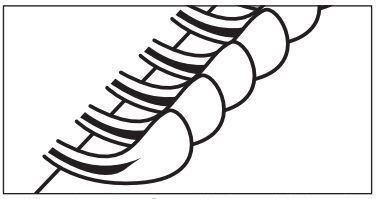
Figure 7

Burner Flame Conditions

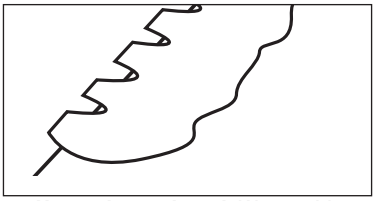
Use this chart to see if your burners need to be cleaned.



Normal: Soft blue flames with yellow tips between 1 in. - 2 in. height.



Needs cleaning: Noisy with hard blue flames.



Has to be replaced: Wavy with yellow flames.

Cleaning and Care (continued)

Seasoning Barbecue

Instructions: season your griddle cooking surface every time you use it.

Remove all food debris with spatula or scraper. Apply a very thin, even coating of oil (flax oil, extra virgin olive oil, vegetable oil, peanut oil, etc.) to the Griddle surface.

Use a paper towel to spread the oil evenly across the cooking surface of the griddle. Turn on the burners under the griddle to medium high.You will start to see the oil smoke and the griddle top will discolor. This is good. Keep heating griddle until the smoke stops (15-25 minutes). Turn the burners off and allow the griddle cool down. Repeat this3-4 times as needed. Store in a cool, dry place with the lid closed.

ACAUTION: Do NOT use corn oil as it contains a high level of sugar, which can caramelize and burn onto the surface.

Refurbish Griddle Surface

1. If griddle is off, light per “Lighting” section for 10 minutes. Then turn griddle off per “Turning Off” section.
2. If griddle is on, turn griddle off per “Turning Off” section.
3. While the griddle is still warm, use a scraper or metal spatula to remove as much rust and food residue as you can from the griddle surface, inner and outer walls.
4. Apply a liberal amount of cooking oil onto the griddle surface.
5. Using a BBQ stone, scrub the griddle surface. Apply additional cooking oil as need.
6. Wipe off griddle surface, inner and outer walls with paper towels.
7. Repeat steps 3-5 until paper towels no longer show any rust.
8. Apply cooking oil onto griddle surface, inner and outer walls and evenly coat with rolled up paper towels.
9. Light griddle per “Lighting” section.
10. Keep burners on (HIGH) for 15 minutes or until cooking oil starts to smoke.
11. Turn griddle off per “Turning Off” section.
12. Repeat steps 7-10 until the surface has a nice dark color.
13. Following “Before Storing” section.

Cleaning and Care (continued)

Before Storing

1. Turn LP gas tank valve to “CLOSED.”
2. Turn all control knobs clockwise to the “● OFF” position.
   Note: A “poof” sound is normal as the last of the gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per “Disconnecting LP Gas Tank” section.
4. Clean all surfaces.
5. Lightly coat the burner(s) and cooking grid(s) with cooking oil to prevent excess rusting.
6. Season your barbecue cooking surface per “Seasoning Barbecue” section.
7. If storing the griddle indoors, disconnect the LP tank per “Disconnecting LP Gas Tank” section.
8. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well-ventilated area out of direct sunlight.
9. If storing the griddle indoors, cover the grill and store in a cool dry place.
10. If storing the griddle outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

First Use

Before cooking on your gas grill and griddle combo for the first time, you will want to “burn off” the grill toeliminate any odor or foreign matter. Just ignite the burners, lower the hoods, and operate grill on max settingfor 3 to 5 mintes.

This griddle is pre-seasoned with cooking oil to prevent rust and damage during shiping. For first time use, wash the griddle in hot, soapy water. THIS IS THE ONLY TIME YOU SHOULD USE SOAP ON THE GRIDDLE. Rinse and dry completely with paper towels. Proceed with seasoning instructions.

After Each Use

Turn griddle off per “Turning Off” section.

1. While the griddle is still warm, gently scrape off all food residue with a scraper.
2. Wipe down griddle surface, inner and outer walls with a towel or paper towels.
3. For stubborn food residue:
   a. Light griddle per “Lighting” section.
   b. Apply cooking oil onto griddle surface.
   c. Allow oil to “boil” food residue off.
   d. Repeat steps 1 through 3.
   e. If necessary, use a BBQ stone and scrub the food residue off.
   f. Continue with “Seasoning Griddle” instructions.
4. Wipe off griddle surface, inner and outer walls with paper towels until clean.
   Note: While drying you may notice the towel has some discoloration. This is normal.
5. Apply finishing oil onto griddle surface, inner and outer walls and evenly coat with rolled up paper towels.
6. Light griddle per “Lighting” section.
7. Keep burners on 🔥 (HIGH) for 15 minutes or until cooking oil starts to smoke.
8. Turn griddle off per “Turning Off” section.
9. Repeat steps 6-9 a minumum of 2 additional times.
10. Following “Before Storing” section.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using igniter	LP gas tank valve is closed	Make sure regulator is securely attached to the LP gas tank per "Installing LP Gas Tank," then turn LP gas tank valve to "OPEN"
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas	1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" section
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked/broken - sparks at crack	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 1-833-908-2026
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 1-833-908-2026
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 1-833-908-2026
	Bad igniter	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 1-833-908-2026
Burner will not light with match	No gas flow	Check if LP gas tank is empty A. If empty, exchange, refill or replace LP gas tank B. If LP gas tank is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" (see below)
	LP gas tank is low or empty	Exchange, refill or replace LP gas tank
	LP gas	1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" section
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turn the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. **Tighten by hand only - do NOT use tools**
	Obstruction of gas flow	1. Clear burner/venturi tube 2. Check for bent or kinked hose
	Disengagement of burner to valve	Reengage burner and valve
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean burner/venturi tube
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	Overfilling prevention device may have been activated	1. Turn control knobs to "● OFF" 2. Wait 30 seconds and light grill 3. If flames are still too low, reset the overfilling prevention device: a. Turn control knob(s) "● OFF" b. Turn LP gas tank valve to "CLOSED" c. Disconnect regulator d. Turn control knobs to 🔥 (HIGH) e. Wait 1 minute f. Turn control knobs to "● OFF" g. Reconnect regulator and leak check connections, being careful not to fully open valve h. Light grill per "Lighting" section
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils	Burn grill for 15 minutes on 🔥 (HIGH)
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi
	Food residue, grease, etc. on burners	Clean burner
	Poor alignment of valve to burner/venturi tube	Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve

Troubleshooting (Continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Flame goes out	High or gusting winds	Do not use grill in high winds
	Low on LP Gas	Exchange, refill or replace LP gas tank
	Overfilling prevention device may have been activated	Refer to “Sudden drop in gas flow or reduced flame height” (see above)
Flare-up	Grease buildup	Remove and clean all grill parts per “Cleaning and Care” section
	Excess fat in meat	Trim fat from meat before grilling
	Excessive cooking temperature	Adjust to lower cooking temperature
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	1. Turn control knobs to “ ● OFF” 2. Turn LP gas tank valve to “CLOSED” 3. Leave lid in closed position and let fire burn out 4. After grill cools, remove and clean all parts per “Cleaning and Care” section
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner/venturi tube are blocked	Clean burners and/or burner/venturi tube
Griddle surface	Griddle has started to rust	With use the griddle surface will rust, this is normal. Follow the “Refurbish the Griddle Surface” instructions in the “Seasoning Griddle” section to season your griddle surface.
	Griddle surface looks dull	The cooking surface has gotten too hot, and is no longer seasoned. Season grill per “Seasoning Griddle” section.

MANUEL D'UTILISATION

Combiné gril à gaz et plaque de cuisson

Modèle nº GGC2752WA-C

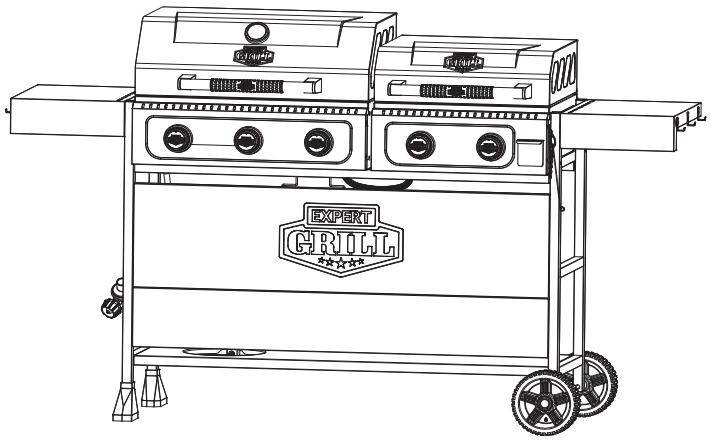


Table des matières

Consignes de sécurité importantes 2-5
Vue élargie & Quincaillerie 6-7
Instructions d'assemblage 8-11
Installer la bouteille de propane 12-13
Fonctionnement 13-15
Nettoyage et entretien 15-17
Garantie limitée 18
Guide de dépannage. 19-20

L'utilisation et l'installation de cet appareil doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivez le *Code national du gaz combustible, les normes ANSI Z223.1/NFPA 54, le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CAN/CGA-B149.1 ou le Code sur le stockage et la manipulation du propane, B149.2, ou la norme pour véhicules récréatifs ANSI A 119.2/NFPA 1192, la réglementation CSA Z240 pour séries VR, et le Code sur les véhicules récréatifs selon le cas.*

CE MANUEL D'UTILISATION CONTIENT DE L'INFORMATION IMPORTANTE CONCERNANT LA SÉCURITÉ. VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Si vous êtes en train d'assembler cet appareil pour une autre personne, veuillez lui fournir le manuel afin qu'elle puisse le consulter plus tard.

Centre d'appel Walmart:
Heures de Service 7 jours/semaine, 7 H - 21 H CST
Numéro de Contact: 1-833-908-2026
Fabriqué en Chine pour:
RevoAce Inc. Limited / Hong Kong, China
Adresse: Flat/RM 1204, Yu Sung Boon Bldg., 107-111 Des Voeux Road Central, Hong Kong, China
GGC2752WA-C-OM-EF-F100

⚠ AVERTISSEMENT
POUR VOTRE SÉCURITÉ:
1. **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.**
2. **Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

⚠DANGER
Ne laissez pas cet appareil sans surveillance, surtout lorsque vous cuisinez de la viande grasse avec le couvercle fermé.

⚠AVERTISSEMENT
POUR VOTRE SÉCURITÉ:
Pour usage à l'extérieur seulement!

⚠DANGER
S'il y a une odeur de gaz:
1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.
Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées et le nonrespect de ces consignes risque de provoquer des dégâts matériels ou d'entraîner des blessures graves voire la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

⚠ **AVERTISSEMENT:**

1. **Toute installation défectueuse ou modification incorrecte ainsi que tout mauvais réglage ou entretien incorrect risque d'entraîner des blessures ou des dégâts matériels.**
2. **Lire complètement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser ou de procéder à l' entretien de l'appareil.**
3. **Le non-respect de ces consignes risque de provoquer un incendie ou une explosion et d'entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.**
4. **Ce manuel d'utilisation contient des consignes de sécurité indispensables au montage et au bon fonctionnement ce l'appareil.**
5. **Lire et suivre toutes les mises en garde et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.**
6. **Suivre toutes les mises en garde et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.**
7. **Conserver ce manuel afin de pouvoir s'y référer ultérieurement.**

Consignes de sécurité importantes

⚠ **DANGER: Le non-respect des avis de danger, des mises en garde et des consignes de sécurité de ce manuel risque de provoquer un incendie ou une explosion et d'entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.**

⚠ **AVERTISSEMENT:**

⚠ **Cette plaque chauffante doit être utilisée uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisée dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.**

⚠ **Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne dépassant pas trois côtés, mais sans couverture aérienne ; 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.**

⚠ **Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne dépassant pas une enceinte partielle comprenant un couvercle supérieur et au plus deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou à angle droit l'une par rapport à l'autre; 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;**

⚠ **Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne dépassant pas une enceinte partielle comprenant un couvercle supérieur et trois parois latérales, à condition que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.**

⚠ **NE PAS utiliser ou allumer cet appareil à moins de 3,05 m (10 pieds) de tout mur, construction ou immeuble.**

⚠ **Pour usage domestique seulement. Cette plaque chauffante n'est PAS destinée un usage commercial.**

⚠ **Cette plaque chauffante n'est pas sensée être utilisée pour se chauffer et ne devrait jamais être utilisée en tant que chauffage d'appoint. Des émanations TOXIQUES peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie.**

⚠ **Cette plaque chauffante est homologuée afin de pouvoir être utilisée en toute sécurité uniquement aux États-Unis et au Canada. NE PAS modifier cette plaque chauffante afin de pouvoir l'utiliser autre part. Toute modification ou altération présentera un danger de fonctionnement.**

⚠ **Cette plaque chauffante est expédiée de l'usine prête à fonctionner avec du propane (GPL). Toute utilisation de gaz naturel avec cette plaque chauffante ou tentative de conversion au gaz naturel de cette plaque chauffante est dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.**

⚠ **Caractéristiques du propane (GPL):**

a. **Le propane est un gaz inflammable et dangereux si ce dernier n'est pas manipulé correctement. Il est indispensable de connaître les dangers encourus avant d'utiliser tout appareil fonctionnant au propane.**

b. **Le propane est un gaz inflammable qui risque d'exploser sous pression. Le propane qui risque d'exploser sous pression, est plus lourd que l'air, se dépose et demeure au sol.**

c. **Le propane à l'état naturel est inodore. Pour votre sécurité, un odorisant ayant l'odeur de choux avariés a été ajouté.**

d. **Tout contact du propane avec la peau risque d'entraîner des engelures.**

Consignes de sécurité importantes

- ⚠ **Avis aux personnes habitant en appartements : Vérifier auprès de la gérance pour connaître les conditions requises, la réglementation et le code de prévention des incendies de votre complexe d'habitations collectives pour l'utilisation d'une plaque chauffante au propane. Si permis, utiliser la plaque chauffante en la posant au sol en laissant une distance de sécurité de 3,05 m (10 pieds) entre la plaque chauffante et toute structure. NE PAS utiliser sur ou sous un balcon.**
- ⚠ **Seules les bouteilles marquées « propane » peuvent être utilisées.**
- ⚠ ***La bouteille de propane doit être fabriquée, marquée et mise en service conformément à la Réglementation sur les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié établie par le Ministère des transports des ÉtatsUnis (DOT) ou répondre à la Norme nationale du Canada, CAN/CSAB339 sur les bouteilles, sphères et tubes destinés au transport de produits dangereux et la commission.***
- ⚠ **La bouteille de propane doit être placée afin de permettre l'extraction des vapeurs de gaz.**
- ⚠ **La bouteille de propane doit être équipée d'un système d'arrêt volumétrique (OPD) empêchant tout remplissage excessif.**
- ⚠ **Utiliser uniquement des bouteilles de propane équipées d'un dispositif de branchement compatible avec le raccord d'un appareil de cuisson de plein air.**
- ⚠ **La bouteille de propane doit posséder un col afin de protéger le robinet et la valve de la bouteille.**
- ⚠ **Ne jamais utiliser une bouteille de propane si le corps, le robinet, le col ou le socle sont endommagés.**
- ⚠ **Toute bouteille bosselée ou présentant des traces de rouille risque d'être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur avant de l'utiliser.**
- ⚠ **NE PAS laisser tomber la bouteille de propane ni la manipuler brusquement ou brutalement!.**
- ⚠ **Les bouteilles de propane doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou dans tout autre lieu fermé. Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être entreposées dans un endroit où la température risque de dépasser 51,6°C (125°F).**
- ⚠ **NE PAS introduire d'outil ni de corps étranger dans la sortie du robinet de la bouteille de gaz ni dans la soupape de sécurité. Vous risquez d'endommager la soupape et de provoquer une fuite. Toute fuite de propane risque de provoquer une explosion ou un incendie et d'entraîner des blessures graves voire la mort.**
- ⚠ **NE PAS bloquer ni boucher les trous sur les côtés ou à l'arrière de la plaque chauffante.**
- ⚠ **Ne jamais garder une bouteil le de propane pleine dans une voiture ou dans le coffre d'une voiture sous une forte chaleur. La chaleur peut provoquer une augmentation de la pression du gaz, pouvant provoquer l'ouverture de la soupape de sécurité et laissera s'échapper de gaz.**
- ⚠ **Mettre un bouchon antipoussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de bouchon antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étanches et permettre des fuites de propane.**
- ⚠ **Fermer le gaz et débrancher la bouteille lorsque la plaque chauffante n'est pas utilisée.**
- ⚠ **Ne jamais entreposer une bouteille de propane de rechange sous ou à proximité de cet appareil.**
- ⚠ **Ne jamais remplir la bouteille de propane à plus de 80% de sa capacité.**
- ⚠ **Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées et le non respect de ces consignes risque de provoquer un incendie et d'entraîner des dégâts matériels ou des blessures graves.**
- ⚠ **Ne jamais essayer de raccorder cette plaque chauffante au circuit de propane d'une tente-caravane, utocaravane ou de votre maison.**
- ⚠ **Ne jamais utiliser de charbon de bois, de liquide allume-barbecue, de pierres de lave, d'essence, de kérosène, de pétrole lampant ou d'alcool avec cette plaque chauffante.**
- ⚠ **Votre plaque chauffante a été vérifiée en usine afin de s'assurer que les raccords ne présentent aucune fuite. Vérifier à nouveau tous les raccords en suivant les instructions du chapitre « Fonctionnement » du manuel car il est possible qu'ils se soient desserrés lors du transport.**
- ⚠ **Vérifier que l'appareil ne présente aucune fuite même si ce dernier a été assemblé pour vous par quelqu'un d'autre.**
- ⚠ **NE PAS utiliser la plaque chauffante en cas de fuite de gaz. Toute fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion.**
- ⚠ **Il est obligatoire de suivre toutes les procédures de détection de fuite avant d'utiliser cet appareil. Afin d'éviter tout risque d'incendie et d'explosion lorsque l'on recherche une fuite:**
  - a. **Vérifier que le circuit ne présente pas de fuite en effectuant un « test d'étanchéité » avant d'allumer la plaque chauffante à chaque fois que la bouteille de gaz est branchée afin de l'utiliser.**
  - b. **Interdiction de fumer. NE PAS utiliser ni laisser de sources d'ignition à proximité de la plaque chauffante**

Consignes de sécurité importantes

lorsque l'on essaye de détecter une fuite.

c. Effectuer le test d'étanchéité en plein air, dans un emplacement bien aéré.

d. NE PAS utiliser d'allumettes, de briquets ou de flamme nue afin de rechercher une fuite.

e. La prise d'alcool, de médicaments ou de drogues risque de nuire à l'aptitude de l'utilisateur à assembler ou à utiliser cet appareil en toute sécurité.

f. La présence de fortes odeurs, ou si vous avez un rhume ou des sinus bouchés, risque de nuire à la étection d'une fuite de propane. Faites preuve de précaution et de bon sens lorsque vous effectuez un test d'étanchéité et recherchez une fuite.

g. NE PAS utiliser la plaque chauffante avant d'avoir réparé toute les fuites. S'il s'avère impossible d'arrêter une fuite, débrancher la bouteille de propane. Contacter un réparateur ou votre fournisseur de bouteilles de propane.

⚠ Cette plaque chauffante a été mise au point pour pouvoir fonctionner avec la pression d'alimentation suivante: PROPANE : 11 po. (28 cm) de colonne d'eau.

⚠ NE PAS utiliser ni entreposer d'essence ou de liquides aux vapeurs inflammables à moins de 7,6 m (25 pieds) de cet appareil.

⚠ NE PAS utiliser la plaque chauffante en présence de vapeurs et émanations explosives. Veiller à ce que la zone autour de la plaque chauffante demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides aux vapeurs inflammables.

⚠ S'assurer que toute matière combustible se trouve toujours à une distance de sécurité minimum de 91,4 cm (36 po.) sur les côtés et derrière la plaque chauffante. NE PAS utiliser cette plaque chauffante sous un toit ou une structure quelconque suspendue, en saillie ou en surplomb au-dessus de la plaque chauffante.

⚠ Il est primordial que le compartiment de la valve de commande de la plaque chauffante, les brûleurs et les passages par où l'air circule demeurent propres.

⚠ Vérifier la plaque chauffante avant chaque utilisation.

⚠ Ne modifier en aucune façon la plaque chauffante. Toute modification ou altération entraînera l'annulation de la garantie.

⚠ NE PAS utiliser la plaque chauffante à moins qu'elle ne soit COMPLÈTEMENT assemblée et que les pièces ne soient toutes fixées et serrées.

⚠ NE PAS placer ce type de plaque chauffante dans un espace où la plaque chauffante sera encastrée. Le non-respect de cette mise en garde risque de provoquer une explosion ou un incendie et d'entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.

⚠ Cette plaque chauffante doit être vérifiée et nettoyée en entier régulièrement.

⚠ Nettoyer et inspecter le tuyau à chaque fois, avant d'utiliser l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuite, le tuyau doit être remplacé avant que cet appareil ne soit mis en fonctionnement.

⚠ Utiliser uniquement le régulateur et le tuyau fournis. Le régulateur et le tuyau de rechange doivent être ceux spécifiés par RevoAce Inc. Limited.

⚠ Utiliser uniquement des pièces agréées de l'usine RevoAce Inc. Limited. L'emploi de toute pièce non agréée peut être dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.

⚠ NE PAS utiliser cet appareil avant de lire le chapitre «Fontionnement» de ce manuel.

⚠ NE PAS toucher les pièces métalliques de la plaque chauffante avant qu'elle n'ait complètement refroidi (attendre environ 45 minutes) afin de ne pas se brûler à moins de porter des vêtements de protection (gants, maniques, attirail de barbecue, etc.).

⚠ NE PAS installer ni utiliser cet appareil à bord d'un bateau ou d'un véhicule récréatif.

⚠ Lors de la cuisson, conserver toujours à portée de main des articles ou matières capables d'éteindre le feu. En cas de feu de graisse, ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffez le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.

⚠ NE PAS utiliser la plaque chauffante par grand vent.

⚠ Ne jamais se pencher au-dessus de la plaque chauffante pour l'allumer.

⚠ Ne jamais laisser une plaque chauffante allumée sans surveillance surtout si des enfants ou des animaux domestiques et de compagnie se trouvent à proximité.

⚠ NE PAS laisser la plaque chauffante sans surveillance lorsqu'elle est en phase de préchauffage ni après la cuisson pour éliminer des résidus de nourriture par chaleur intense avec le brûleur sur son réglage maximum. Si la plaque chauffante n'est pas nettoyée, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager la plaque chauffante.

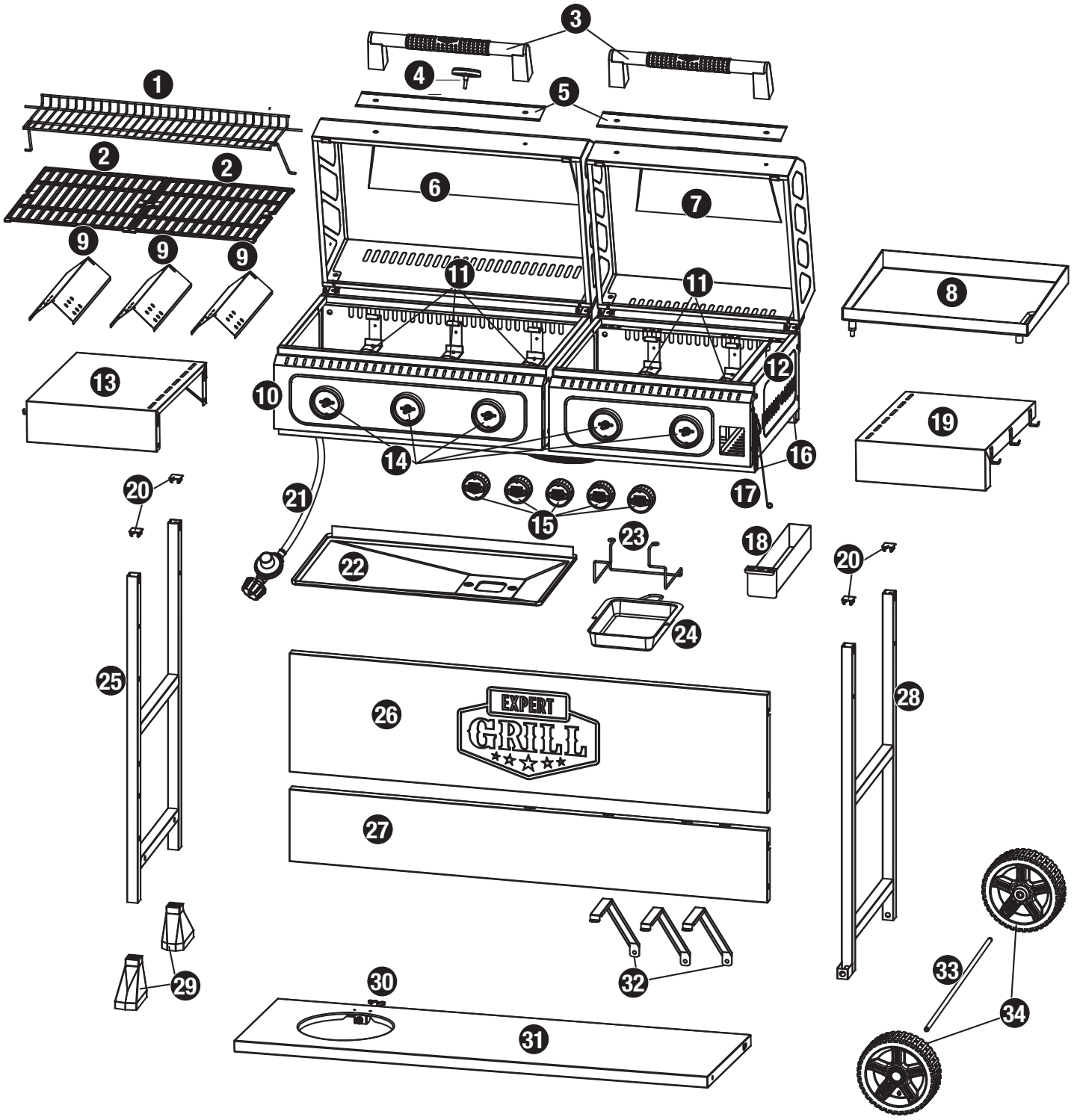
Consignes de sécurité importantes

- ⚠ **NE PAS placer de récipient vide sur la plaque chauffante lorqu'elle est allumée.**
- ⚠ **Faire preuve de précautions au moment de placer quelque chose sur la plaque chauffante lorqu'elle est allumée.**
- ⚠ **NE PAS essayer de déplacer la plaque chauffante quand elle est allumée. Laisser la plaque chauffante efroidir avant de la déplacer ou de la remiser.**
- ⚠ **La bouteille de propane doit être débranchée et retirée avant de déplacer la plaque chauffante.**
- ⚠ **Le remisage de la plaque chauffante à l'intérieur est autorisé seulement si la bouteille a été débranchée et retirée de l'appareil et correctement entreposée à l'extérieur.**
- ⚠ **NE PAS tenter de débrancher le régulateur de gaz de la bouteille ou de débrancher une pièce quelconque de l'alimentation du gaz lorsque la plaque chauffante est allumée.**
- ⚠ **Placer toujours la plaque chauffante sur une surface plane et dure. Il est déconseillé de la placer sur de l'asphalte ou du bitume.**
- ⚠ **Placer les tuyaux souples de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes et de l'égouttage des graisses brûlantes.**
- ⚠ **Veiller à ce que les câbles et cordons électriques demeurent toujours loin de la plaque chauffante lorqu'elle est chaude.**
- ⚠ **Après une période de remisage ou si la plaque chauffante n'a pas été utilisée pour une certaine période, s'assurer qu'il n'y a pas de fuite et que les brûleurs ne sont pas bouchés. Vérifier également que le tuyau ne présente pas de traces d'abrasion, d'usure ou de coupures.**
- ⚠ **Le fait de ne pas maintenir les tablettes latérales ouvertes lors de l'allumage des brûleurs de la plaque chauffante ou de ne pas attendre 5 minutes afin que le gaz se dissipe au cas où la plaque chauffante ne s'allume pas, risque de provoquer une flambée soudaine explosive.**
- ⚠ **Veiller à toujours utiliser un thermomètre à viande afin de s'assurer que la nourriture est cuite à une température adéquate.**
- ⚠ **Porter des gants de protection pour assembler cet article.**
- ⚠ **NE PAS forcer les pièces les unes dans les autres afin d'éviter toute blessure et éviter d'endommager cet article.**
- ⚠ **Ne jamais recouvrir complètement la zone de cuisson avec du papier d'aluminium.**
- ⚠ **Temperature ambiante minimale de fonctionnement: -20 °C (-4 °F).**
- ⚠ **Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées et le nonrespect de ces consignes risque de provoquer des dégâts matériels ou d'entraîner des blessures graves voire la mort.**

À L'ATTENTION DES RÉSIDENTS DU QUÉBEC:

La disponibilité des pièces de remplacement, des services de réparation et des renseignements sur l'entretien ou la réparation n'est pas garantie.

Vue éclatée


1
2
2
3
4
5
6
7
8
9
9
9
10
11
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
20
21
22
23
24
25
26
EXPERT
GRILL
27
28
29
30
31
32
33
34

Liste des pièces

1	Grille de réchauffage	G2452-010
2	Grille de cuisson (2)	G2452-020
3	Poignée du couvercle (2)	G2552-030
4	Indicateur de température	B0104-J05
5	Paravent thermique (2)	G2452-040
6	Couvercle gauche*	G2552-050
7	Couvercle droit*	G2552-060
8	Surface de la plaque chauffante	G2452-070
9	Diffuseur de chaleur (3)	G2452-080
10	Assemblage du corps du gril gauche*	G2452-090
11	Brûleur (5)*	G2452-100
12	Assemblage du corps du gril droit*	G2452-110
13	Tablette gauche	G2752-120
14	Bouton de commande principal (5)*	G2342-080
15	Bouton de commande (5)	G2552-090
16	Support du corps du gril (2)*	G2452-130
17	Tiged' allumage*	B0223-D04
18	Coupe de graisse droit	G2452-140
19	Tablette droit	G2752-130
20	Capuchon de pied (4)	G2452-150
21	Ensemble régulateur/tuyau*	B0308-A14
22	Plaque collectrice de graisse	G2452-160
23	Support du coupe de graisse gauche	G2452-170
24	Coupe de graisse gauche	G2452-180
25	Jambe gauche	G2452-190
26	Panneau avant supérieur	G2552-200
27	Panneau avant inférieur	G2452-220
28	Jambe droit	G2452-210
29	Pied (2)	G2452-230
30	Boulon de retenue de la bouteille de propane*	G2452-240
31	Étagère inférieur	G2452-260
32	Barre de blocage du réservoir de GPL (3)	G2752-250
33	Essieu	G2752-270
34	Roue (2)	G2752-280

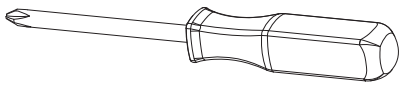
* Prémonté

Quincaillerie

A	Verrouiller	M6x15	Nickelée, à tête bombée Phillips	19 pcs
B	Verrouiller	M6x40	Nickelée, à tête bombée Phillips	8 pcs
C	Écrou à oreilles	M6x20	Nickelée, à tête bombée Phillips	2 pcs
D	Entretoise	Ø18x25	PP	2 pcs

Outils requis pour l'assemblage (fournis)

Tournevis cruciforme Phillips nº 2 1 pc



Instructions d'assemblage

Ne pas retourner au magasin avec cet article

Faites en sorte que votre manuel d'utilisation et le modèle numéro soient à portée de main afin de pouvoir vous y référer.
Remarque: Le numéro du modèle se trouve au dos du chariot.

Pour faciliter l'assemblage:

1. Pour éviter de perdre des petites pièces ou la quincaillerie d'installation, assemblez cet article sur une surface plane qui ne comporte pas de trous ni de fissures.
2. Étalez toutes les pièces et la quincaillerie d'installation.
3. Serrez à la main toute les fixations et la visserie en premier. Une fois l'étape terminée, serrez-les complètement en veillant à ne pas trop les serrer afin d'éviter d'endommager la surface de l'appareil et de fausser le filetage.
4. Suivez toutes les étapes dans l'ordre afin d'assembler correctement cet article.

Pour effectuer l'assemblage, vous aurez besoin des choses suivantes:

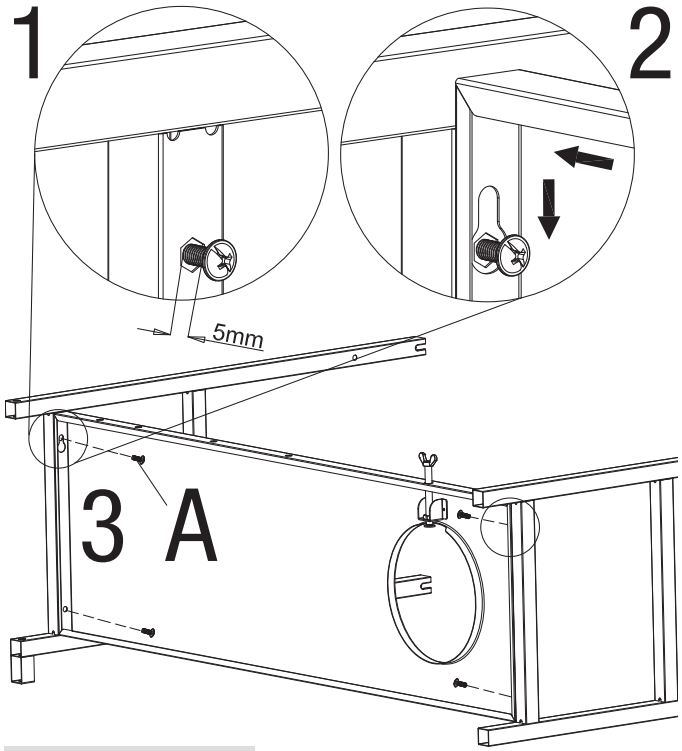
- **PROPANE:** une (1) solution de détection de fuites (voir instructions sur la préparation de la solution au chapitre « Fonctionnement »).
- **PROPANE:** une (1) bouteille de propane liquide pour barbecue remplie avec précision avec raccord de robinet à filetage externe Acme de type 1 (barbecue taille standard) (non fournis).

Temps d'assemblage: 30 minutes.

⚠ **Attention: Deux (2) personnes sont nécessaires pour le montage.**

1 Fixer le pied gauche, le pied droit et la étagère inférieur

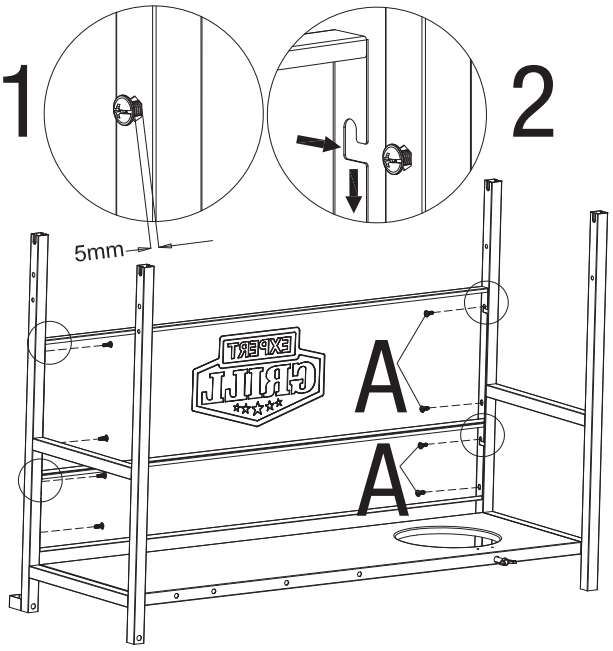
Remarque: Veuillez vous assurer de suivre la séquence de vis indiquée à cette étape.
Remarque: Laissez 5mm de filetage du boulon exposé.



A x 4

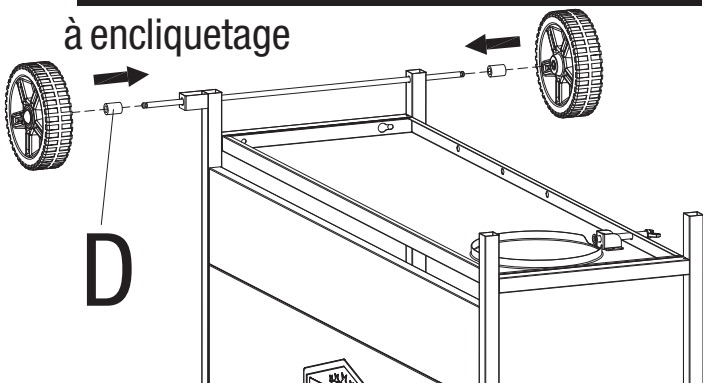
2 Fixer le panneau avant supérieur et le panneau avant inférieur

Remarque: Veuillez d'abord fixer le panneau avant inférieur. Cela est très important.
Remarque: Laissez 5mm de filetage du boulon exposé.

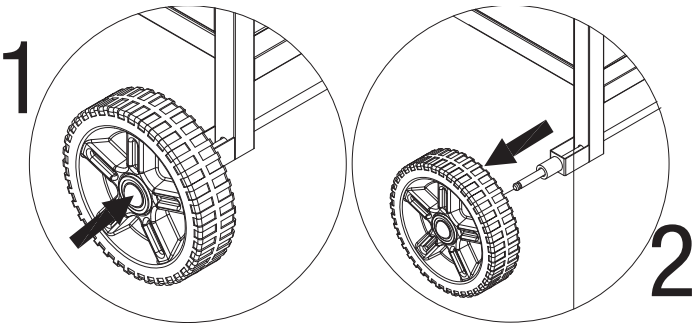


A x 8

3 Fixer le essieu et la roue

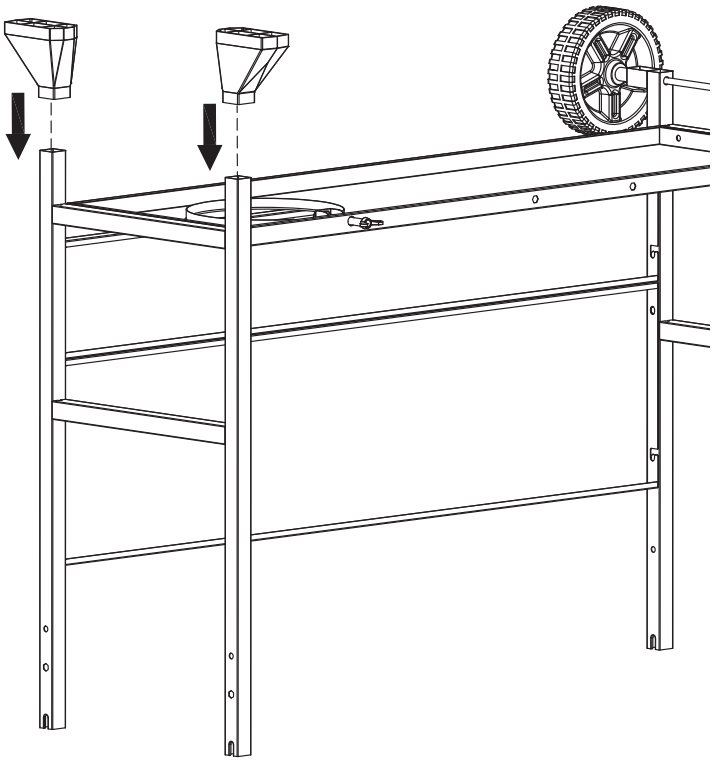


Remarque: Pour retirer les roues, appuyez sur le bouton central et tirez les oues vers l'extérieur.

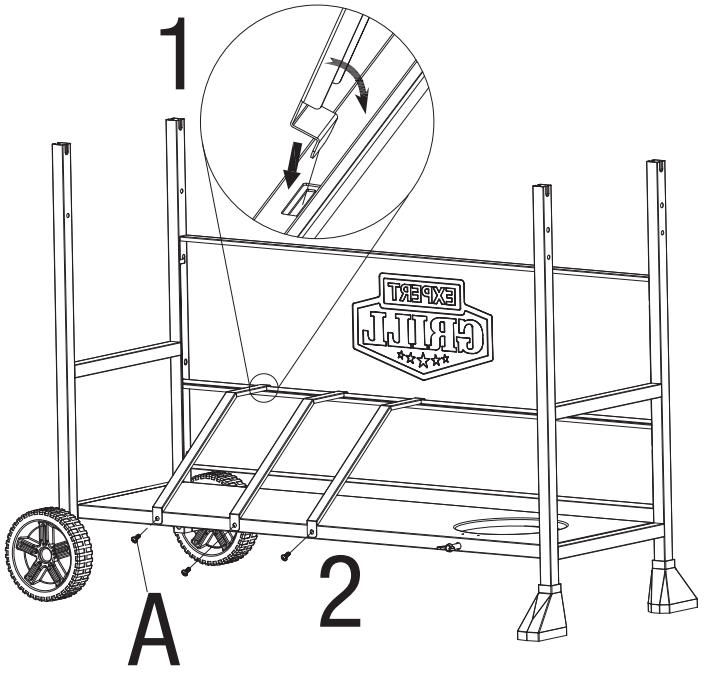


D x 2

4 Fixer le pied



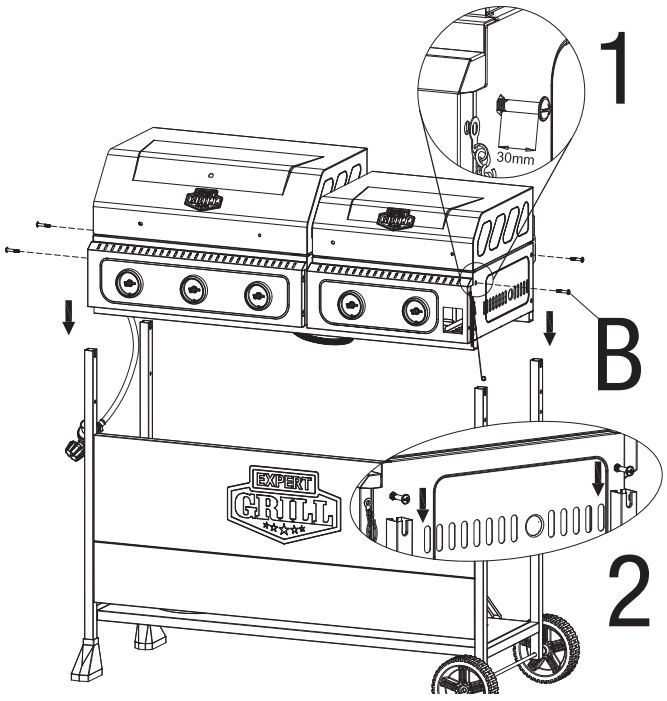
5 Fixer la barre de blocage du réservoir de GPL



A x 3

6 Attacher l'assemblage du corps de la griorité

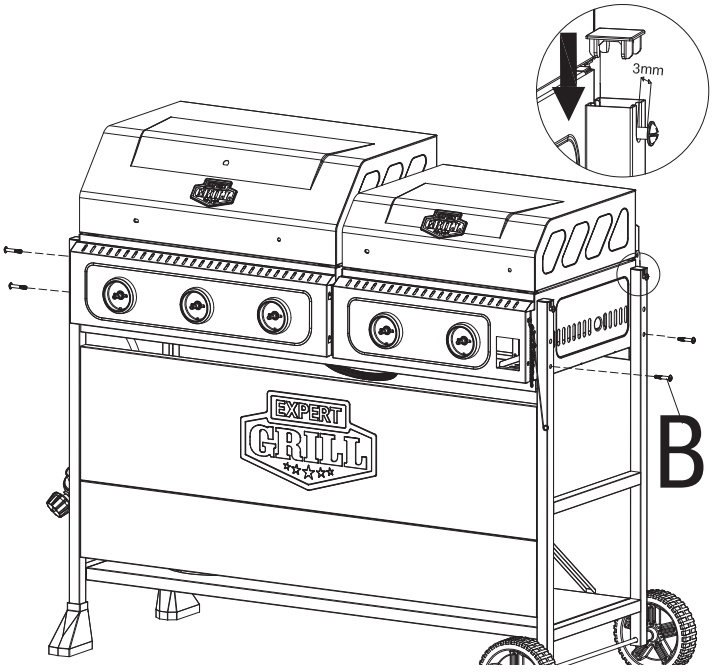
Remarque: S'il vous plaît assurez-vous de fixer d'abord la vis B avant de mettre le corps de gril sur le cadre du chariot.
Remarque: Laissez 30mm de filetage du boulon exposé.



B x 4

7 Insérer le capuchon de pied et sécurisé l'assemblage du corps de la griorité

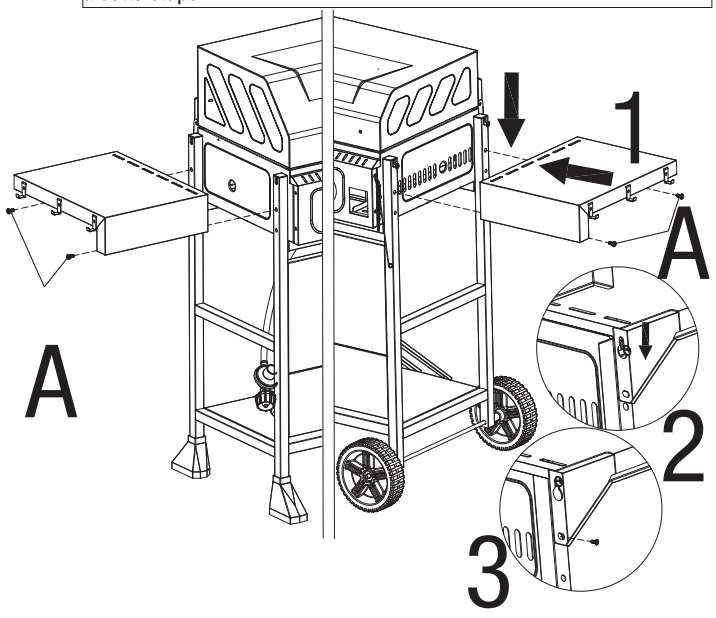
Remarque: Laissez 3mm de filetage du boulon exposé.



B x 4

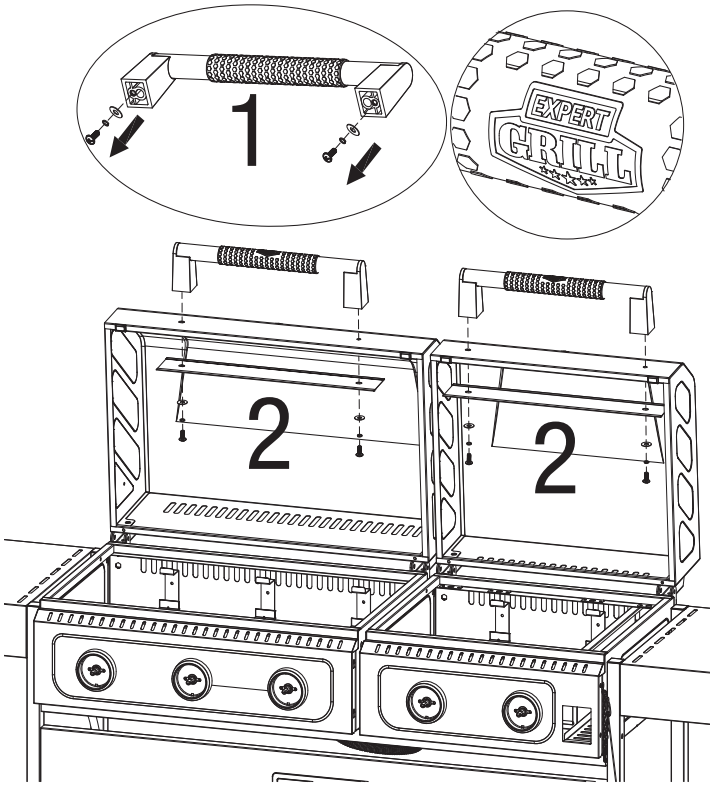
8 Fixer la tablette latérale

Remarque: Veuillez vous assurer de suivre la séquence de vis indiquée à cette étape.

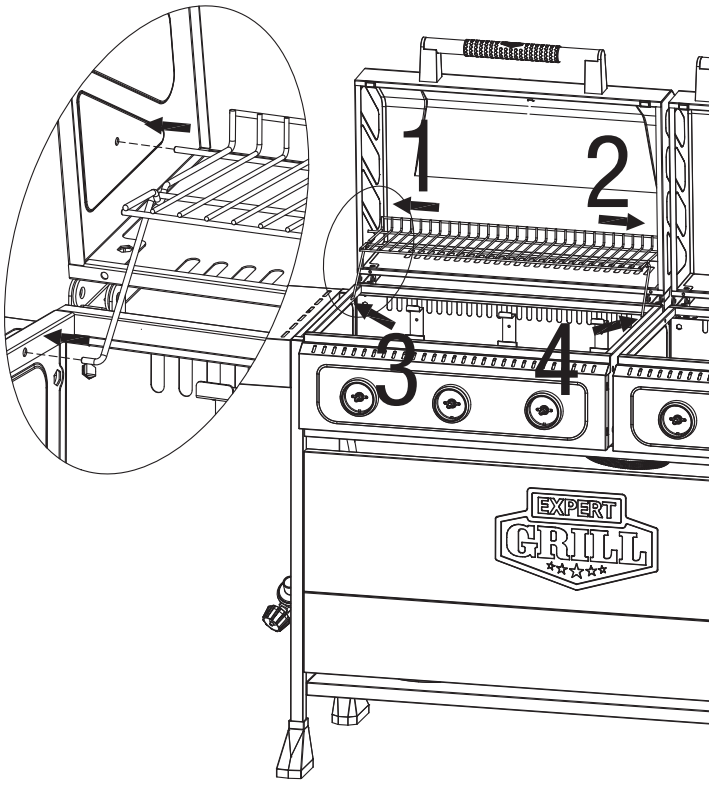


A x 4

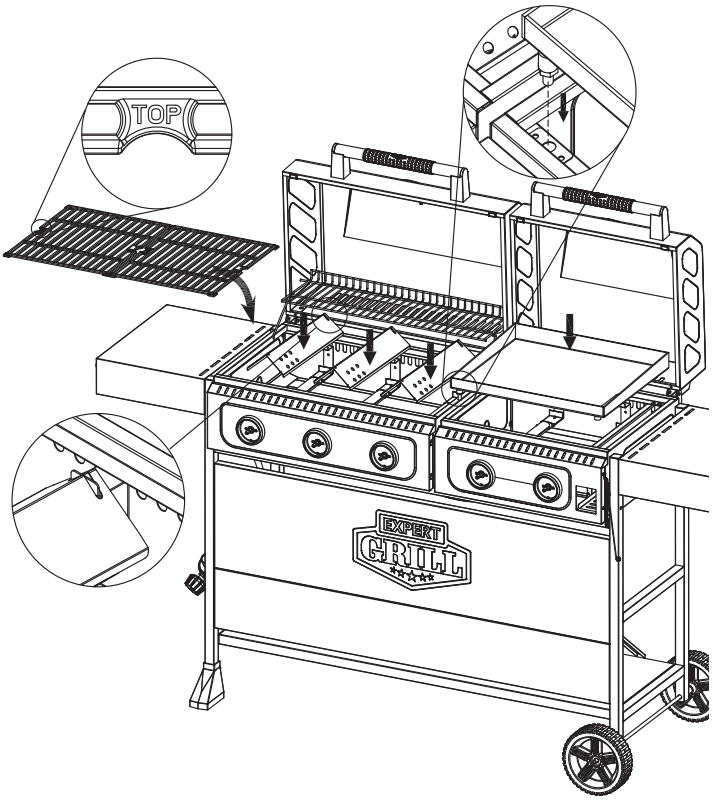
9 Fixer la poignée du couvercle et paravent thermique



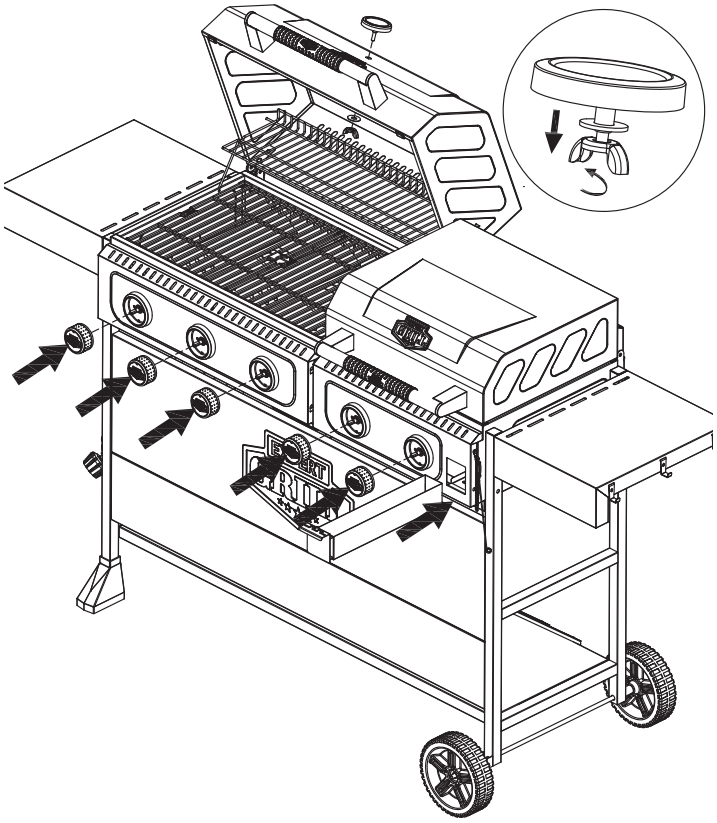
10 Attacher Grille de réchauffage



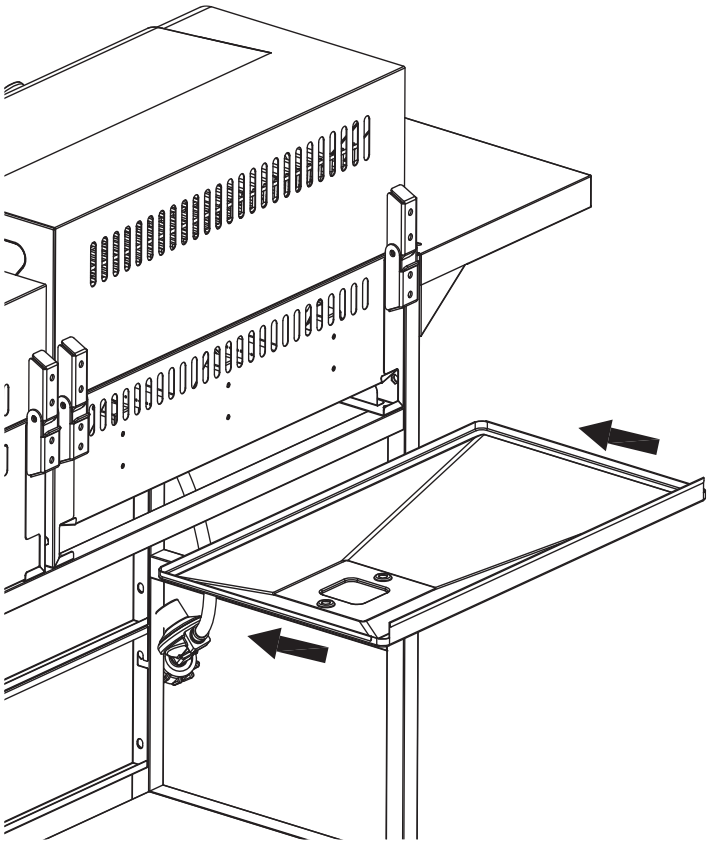
11 Fixer la plaque chauffante, la grille de cuisson et la surface de la plaque de caisson



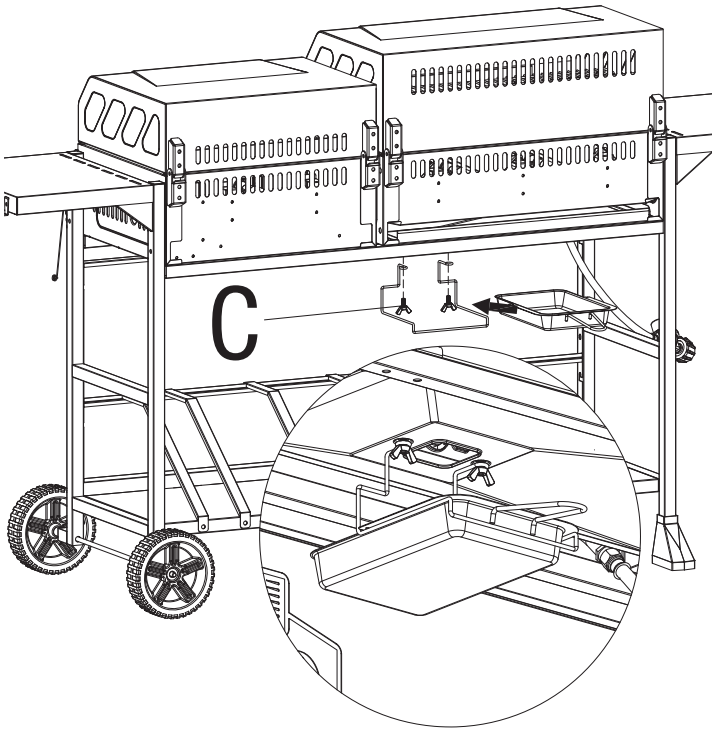
12 Fixer le indicateur de température, bouton de commande et le bac de graissage droit

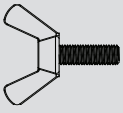


13 Attacher Plaque collectrice de graisse



14 Fixer le support du bac de graisse gauche et le bac de graisse gauche

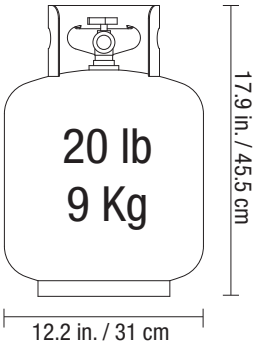


C  x 2

Rappel: Tout le matériel doit être entièrement serré avant utilisation.

Installer la bouteille de propane

Il est nécessaire de brancher une bouteille de propane standard de 20 lb (9 kg) pour barbecue avec robinet à filetage externe.

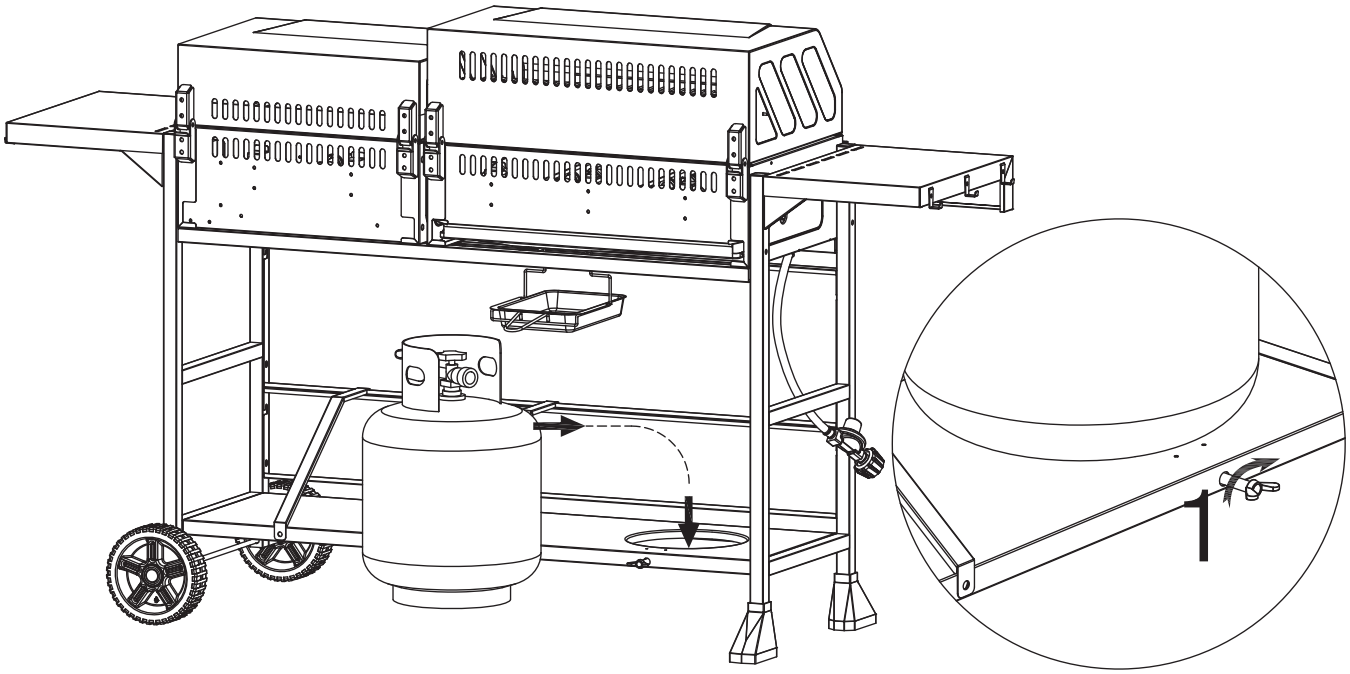


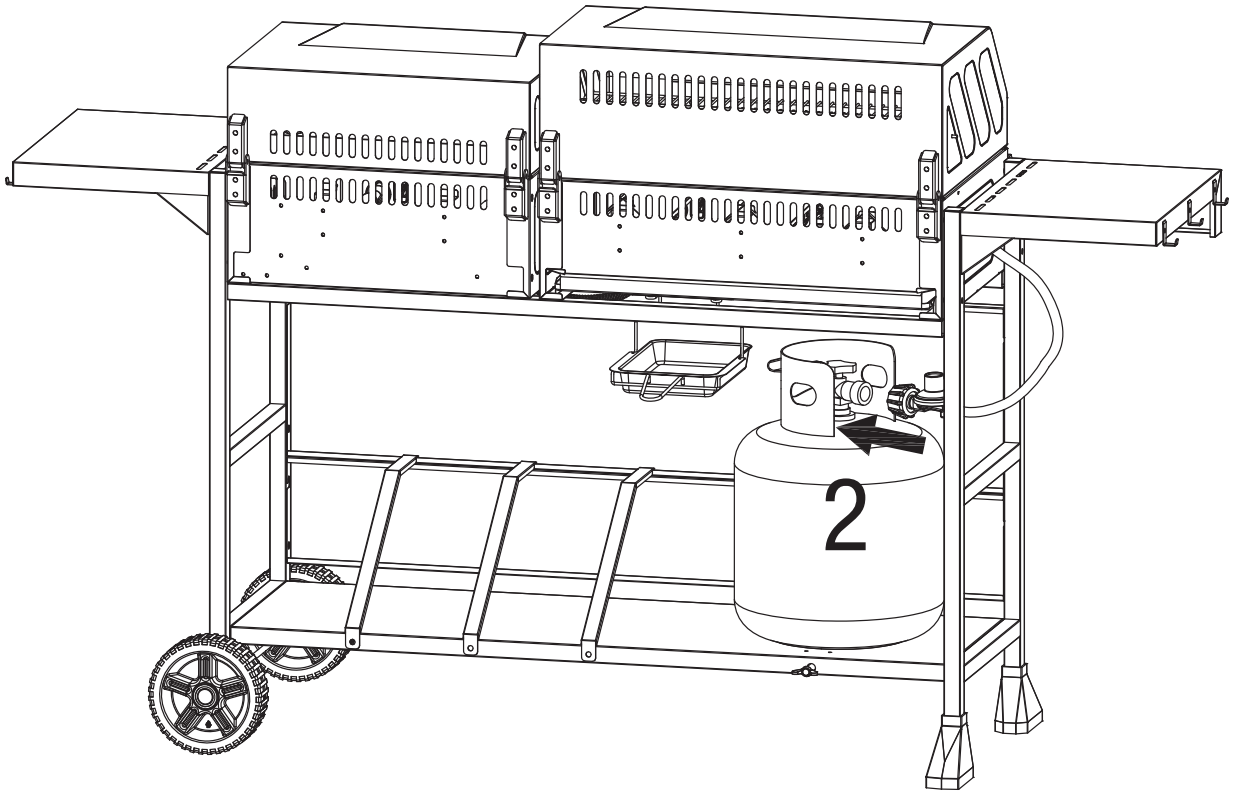
ATTENTION

⚠ **La bouteille de propane doit être correctement débranchée et retirée avant de déplacer ce barbecue.**

Insertion et sécurisation du réservoir de GPL

Placez le réservoir de GPL rempli de précision à la verticale sur le support supérieur et inférieur du réservoir de GPL de sorte que le robinet du réservoir soit face au raccordement de la conduite de gaz.

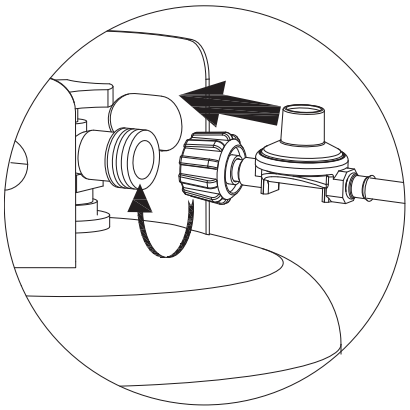




Installer la bouteille de propane (suite)

Brancher la bouteille de propane

1. Avant de procéder au branchement, assurez-vous de l'absence de débris dans la tête de la bouteille de propane, autour de la tête du régulateur ainsi que dans la tête du brûleur et dans les orifices du brûleur.
2. Branchez le régulateur et son tuyau sur la bouteille en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage.

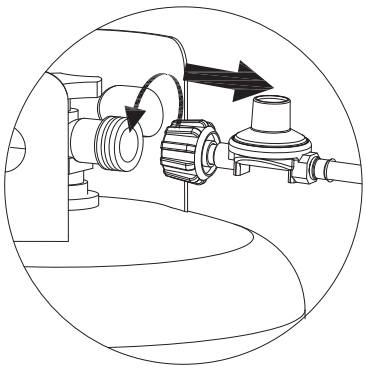


Débrancher la bouteille de propane

1. Avant de débrancher la bouteille de propane, assurez-vous que le robinet de la bouteille se trouve sur « CLOSED » (fermé).
2. Débranchez le régulateur et son tuyau de la bouteille de propane en tournant le bouton dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit desserré.

⚠ **ATTENTION: La bouteille de propane doit être correctement débranchée et retirée avant de déplacer ce barbecue.**

3. Mettre un bouchon antipoussière sur la sortie du robinet de la bouteille et l'entreposer à l'extérieur dans un endroit bien aéré et loin des rayons directs du soleil.



Fonctionnement

Détecter une fuite

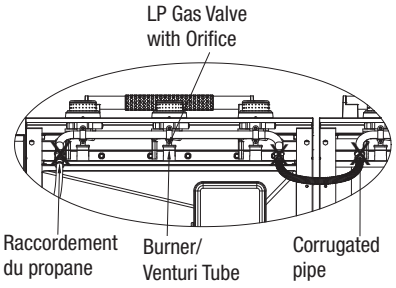
Raccordement des brûleurs

1. Assurez-vous que le régulateur et son tuyau ont été correctement raccordés au brûleur et à la bouteille de gaz.
2. Vérifiez visuellement le branchement du tube de venturi du brûleur sur l'orifice.
3. Assurez-vous que le tube de venturi du brûleur est correctement placé sur l'orifice.

⚠ **AVERTISSEMENT: Si vous ne vérifiez pas ce raccord et ne respectez pas ces instructions, vous risquez de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.**

4. Reportez-vous à l'illustration afin d'effectuer correctement l'installation (illustrations 1).
5. Si le tube du brûleur ne repose pas au ras de l'orifice, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1.833.908.2026 .

Illustration 1



Raccordement de la bouteille et du tuyau de gaz

1. Préparez une solution d'environ 80 ml destinée à détecter les fuites en mélangeant un volume de liquide à vaisselle et 3 volumes d'eau.
2. Assurez-vous que les boutons de commande du barbecue sont tous sur « ● ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 2.
3. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
4. Ouvrez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur «OPEN» (ouvert).
5. Versez quelques gouttes de la solution de détection de fuites sur tous les points de raccordement indiqués par un « X » (illustrations 1 et 3).
   a. Si des bulles apparaissent, fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé), desserrez le raccord puis rebranchez en vous assurant qu'il est étanche en effectuant un autre test d'étanchéité.
   b. Si des bulles persistent après plusieurs tentatives, fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé), débranchez la bouteille en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane».
   c. S'il n'y a toujours pas de bulles après une minute, fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur «CLOSED» (fermé), essuyez la solution et continuez.

Illustration 2

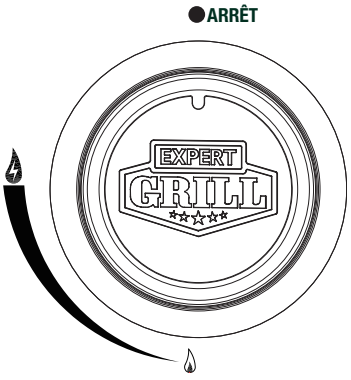
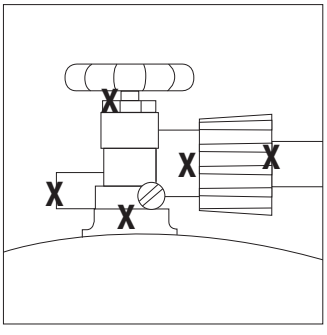


Illustration 3



Fonctionnement (suite)

Fonctionnement des brûleurs principaux

Première utilisation

1. Assurez-vous que toutes les étiquettes, les emballages et les films de protection ont été retirés de la plaque chauffante.
2. Barbecue léger selon la section “Léger”.
3. Assaisonnez la surface de cuisson de votre barbecue conformément à la section “Assaisonnement du barbecue”.
4. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time.

Pour allumer

⚠ **ATTENTION: Assurez-vous que la zone autour du barbecue demeure Flamme Légèrement dégagée et dépourvue de matières combustibles, d’essence et d’autres liquides et vapeurs inflammables.**

⚠ **ATTENTION: Ne pas bloquer ni Brûleur empêcher le débit d’air de combustion du propane ni de ventilation.**

⚠ **ATTENTION: Assurez-vous que les tubes de venturi et des brûleurs ne sont pas bouchés par des insectes et leurs nids et nettoyez-les si nécessaire. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu sous le barbecue.**

⚠ **ATTENTION: n’utilisez pas de pulvérisateurs de cuisson non adhésifs car ils contiennent beaucoup d’eau et peuvent brûler sur la plaque, endommageant la surface.**

⚠ **ATTENTION: ne pas utiliser l’huile de maïs car elle contient un niveau élevé de sucre, qui peut se carméliser et brûler à la surface.**

1. Ouvrez le couvercle de protection s’il est disponible.
2. Assurez-vous qu’il n’existe aucune obstruction et que rien ne gêne le débit d’air vers les brûleurs. Des araignées et autres insectes peuvent y élire domicile et boucher le brûleur et le tube venturi au niveau de l’orifice. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu en-dessous de l’appareil.
3. Tous les boutons de commande doivent être réglés sur « ●ARRÊT». Reportez-vous à l’illustration 3.
4. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane ».
5. Ouvrez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert).
6. Poussez et tournez lentement le bouton de commande sur 🔥 (max). Le brûleur devrait s’allumer. Si le brûleur ne s’allume pas, répétez l’opération jusqu’à 3 fois si nécessaire.
7. Si l’appareil ne s’allume pas en 5 secondes, réglez le bouton du brûleur sur «●ARRÊT». attendez 5 minutes puis reprenez la procédure d’allumage depuis de début.
8. Si après plusieurs tentatives, l’allumeur n’allume pas le brûleur, attendez 5 minutes pour que le gaz accumulé se dissipe, puis utilisez une allumette pour allumer le brûleur en procédant de la manière suivante.
   a. Fixez une allumette à l’une des extrémités de la tige d’allumage et allumez-la.
   b. Tenez la tige d’allumage et insérez l’allumette allumée juste à côté des orifices des brûleurs, comme illustré à la figure 4 (pour le côté gril) et à la figure 5 (pour le côté plancha) .
   c. Poussez et tournez le bouton de commande correspondant sur (HIGH) (ÉLEVÉ). Le brûleur doit alors s’allumer immédiatement.
9. Après avoir allumé les brûleurs, veuillez observer la flamme du brûleur et vérifiez que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à celle de l’illustration (voir illustration 6).

Illustration 4

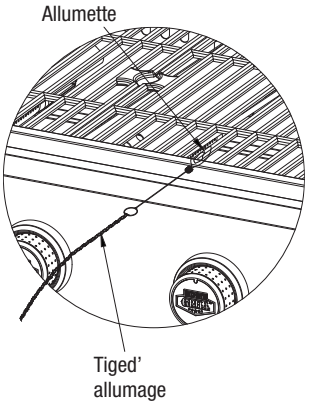
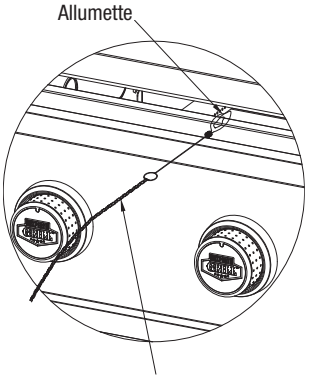


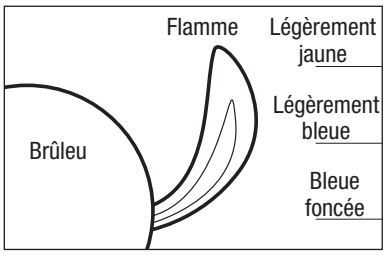
Illustration 5



Remarque: Chaque brûleur s’allume indépendamment des autres. Reprenez les étapes 5 à 9 pour les autres brûleurs.

⚠ **ATTENTION: Si la flamme du brûleur s’éteint lors du fonctionnement du barbecue, fermer immédiatement le gaz en réglant les boutons de commande sur « ●ARRÊT». Fermer le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé). Ouvrir le couvercle et attendez ensuite 5 minutes afin que le gaz se dissipe avant de tenter à nouveau d’allumer le barbecue.**

Illustration 6



Pour éteindre

1. Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d’une montre afin de les régler sur « ARRÊT» les uns après les autres.Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s’agit du reste du gaz venant de se consumer.
3. Débranchez la bouteille en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».

Contrôle des flambées

⚠ **ATTENTION: Il n’est pas possible d’éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle du barbecu.**

1. **En cas de feu de graisse, tourner les boutons de commande sur « ●ARRÊT». Fermer le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé). Ne pas utiliser d’eau pour éteindre un feu de graisse. Ceci risque de provoquer des éclaboussures et d’entrainer des brûlures graves, des blessures corporelles graves et d’autres dégâts.**
2. **Ne pas laisser le barbecue sans surveillance lorsqu’il est en phase de préchauffage ni après la cuisson pour éliminer des résidus de nourriture par chaleur intense avec le bruleur réglé sur 🔥(max). Si le barbecue n’a pas été nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d’endommager le barbecue.**

⚠ **AVERTISSEMENT: Lors de la cuisson, conserver toujours à portée de main des articles ou matières capables d’éteindre le feu. En cas de feu d’huile ou de graisse, utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffer le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude. Ne pas tenter d’éteindre le feu avec de l’eau.**

Fonctionnement (suite)

1. Les flambées soudaines sont normales et se produisent régulièrement lorsque vous cuisez de la viande au barbecue et donnent un goût unique à vos grillades.
2. De trop nombreuses flambées soudaines risquent de brûler vos aliments et de créer une situation dangereuse pour vous et votre barbecue.
   Important: Les trop nombreuses flambées soudaines résultent d'une accumulation de résidus de graisse au fond du barbecue.
3. En cas de feu de graisse, fermez le couvercle ET tournez le(s) bouton(s) de commande sur «●ARRÊT» jusqu'à ce que le feu s'éteigne de lui-même. Faites preuve de précaution lorsque vous ouvrez le couvercle afin d'éviter tout retour de flamme.
4. En cas de trop nombreuses flambées soudaines, NE PAS verser d'eau sur les flammes.

Minimiser les flambées soudaines

1. Découpez le gras de la viande avant la cuisson.
2. Veillez à cuire les viandes très grasses à petit feu sur (min.) ou en effectuant une cuisson indirecte.
3. Assurez-vous que le barbecue se trouve sur une surface dure et non combustible et que la graisse puisse s'égoutter dans le godet collecteur.

Nettoyage et entretien

ATTENTION

1. **Tout nettoyage ou entretien doit être effectué lorsque le barbecue est froid et après avoir fermé et débranché l'alimentation en gaz.**
2. **NE placer AUCUNE pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du barbecue.**
3. **NE PAS agrandir les orifices des valves ou des brûleurs.**

AVIS

1. **Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement.**
2. **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car ils risquent d'endommager le barbecue.**
3. **N'utilisez jamais de produit à nettoyer les fours sur une pièce quelle qu'elle soit du barbecue.**

Illustration 7

Avant chaque utilisation

1. Assurez-vous que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
2. Ne pas bloquer ni empêcher le débit d'air de combustion du propane ni de ventilation.
3. Assurez-vous que la (les) ouverture(s) de ventilation autour de la bouteille de propane demeurent toujours propres et dépourvues de débris.
4. Vérifiez les flammes du brûleur afin de vous assurer que le barbecue fonctionne correctement (illustration 7).
5. Reportez-vous aux paragraphes ci-dessous pour les instructions de nettoyage.
6. Vérifiez et nettoyez les tubes venturi et du brûleur afin de vous assurer qu'ils ne sont pas bouchés par des insectes et leurs nids. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu sous le barbecue.

Nettoyage des surfaces du barbecue

1. Essuyez les surfaces du barbecue avec un liquide à vaisselle doux ou du bicarbonate de soude mélangé avec de l'eau.
2. Pour les tâches coriaces, utilisez un dégraissant au citron et une brosse de nettoyage en nylon.
3. Rincez à l'eau.
4. Laissez le barbecue sécher à l'air libre.

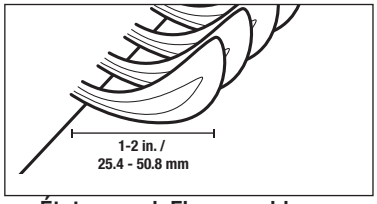
Nettoyage des brûleurs principaux

⚠ **Attention: deux (2) personnes seront nécessaires pour enlever le grillage.**

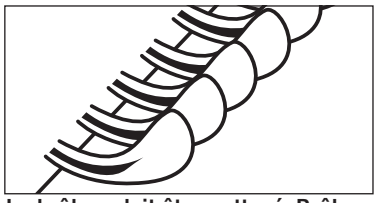
1. Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur «CLOSED» (fermé).
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre afin de les régler sur «●ARRÊT».
   Remarque: Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz venant de se consumer.
3. Débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions «Débrancher la bouteille de propane».
4. Enlevez le grappin en le soulevant du chariot.
5. Retirez les brûleurs en retirant les dispositifs de fixation retenant le brûleur à la partie inférieure du barbecue.
6. Soulevez et éloignez les brûleurs de l'orifice de la valve de gaz.

État de la flamme du brûleur

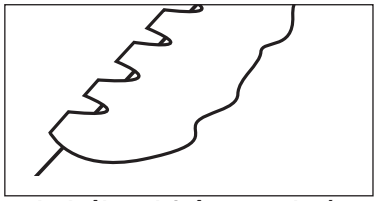
Reportez-vous aux illustrations suivantes afin de savoir si vos brûleurs doivent être nettoyés.



État normal: Flammes bleues claires avec crêtes jaunes entre 2,5 et 5 cm de hauteur.



Le brûleur doit être nettoyé: Brûleur bruyant avec flammes bleues.



Le brûleur doit être remplacé: Flammes jaunes ondulantes.

Nettoyage et entretien (suite)

7. Déconnectez le fil de l'électrode d'allumage.
8. Nettoyez le venturi de chaque brûleur avec un petit goupillon ou de l'air comprimé.
9. Nettoyez les restes de nourriture et la saleté de la surface du brûleur.
10. Nettoyez les orifices bouchés avec un fil métallique (un trombone ouvert, par exemple).
11. Vérifiez les brûleurs à la recherche de détériorations (fissures ou trous). En cas de détériorations, remplacez le brûleur endommagé par un brûleur neuf du même fabricant.
12. Vérifiez les brûleurs à la recherche de détériorations (fissures ou trous). En cas de détériorations, remplacez le brûleur endommagé par un brûleur neuf du même fabricant.
13. Connectez le fil à l'électrode.
14. Remplacer griddle.
15. Raccorder le réservoir de gaz LP par section "installation du réservoir de gaz LP".
16. Effectuer des tests d'étanchéité par section "vérification des fuites".

Assaisonnement du barbecue

Instructions: assaisonnez la surface de cuisson de votre planche à griller chaque fois que vous l'utilisez.

Enlevez tous les débris alimentaires à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir. Appliquez une couche très fine et régulière d'huile (huile de lin, huile d'olive extra vierge, huile végétale,huile d'arachide, etc.

Utilisez une serviette en papier pour étaler l'huile uniformément sur la surface de cuisson de la plaque. Allumez les brûleurs sous la plaque de cuisson à feu selon un niveau moyen-élevé. Vous commencerez alors à voir l'huile en train de fumer et le dessus de la plaque de cuisson se décolorer. C'est un bon signe. Continuez à chauffer la plaque de cuisson jusqu'à ce que la fumée s'arrête (15-25 minutes). Éteignez alors les brûleurs et laissez la plaque refroidir. Répétez cette opération 3 ou 4 fois si nécessaire. Conserver dans un endroit frais et sec avec le couvercle fermé.

ATTENTION: NE PAS utiliser d'huile de maïs, car elle contient beaucoup de sucre, qui risque de caraméliser et de brûler la surface.

Reménagement de la surface de la plaque

1. Si Griddle est éteint, lumière par section «éclairage» pendant 10 minutes. Ensuite, éteignez la plate-forme selon la section «désactiver».
2. Si Griddle est allumé, éteignez la plaque chauffante par section «désactiver».
3. Bien que la plaque chauffante soit encore chaude, utilisez un grattoir ou une spatule métallique pour éliminer autant de rouille et de résidus alimentaires que possible depuis la surface de la plaque chauffante, les murs intérieurs et extérieurs.
4. Appliquez une quantité libérale d'huile de cuisson sur la surface de la plaque d'alcool.
5. À l'aide d'une pierre de barbecue, frottez la surface de la plaque. Appliquez l'huile de cuisson supplémentaire selon les besoins.
6. Essuyez la surface de la plaque chauffante, les murs intérieurs et extérieurs avec des serviettes en papier.
7. Repeat steps 3-5 until paper towels no longer show any rust.
8. Répétez les étapes 3-5 jusqu'à ce que les serviettes en papier ne montrent plus de rouille.
9. Griddle léger par section «d'éclairage».
10. Gardez les brûleurs (haut) pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que l'huile de cuisson commence à fumer.
11. Désactivez la plaque altérée par section «désactiver».
12. Répétez les étapes 7-10 jusqu'à ce que la surface ait une belle couleur foncée.
13. Suivant la section «avant de stocker».

Nettoyage et entretien (suite)

Avant le remisage

1. Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre afin de les régler sur «●ARRÊT».
   Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz venant de se consumer.
3. Débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions «Débrancher la bouteille de propane».
4. Nettoyez toutes les surfaces du barbecue.
5. Pour aider à lutter contre la rouille, appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur les brûleurs.
6. Assaisonnez la surface de cuisson de votre barbecue conformément à la section "Assaisonnement du barbecue".
7. Si vous comptez remiser le barbecue à l'intérieur, débranchez la bouteille de propane et reportez-vous au chapitre «Débrancher la bouteille de propane».
8. Placez le capuchon protecteur sur la bouteille de propane et entreposez la bouteille à l'extérieur dans un endroit largement aéré et à l'abri des rayons direct du soleil.
9. Si vous comptez entreposer le barbecue à l'intérieur, recouvrez le barbecue avec une housse et rangez-le dans un endroit frais et sec.
10. Si vous remisez le barbecue à l'extérieur, couvrez le barbecue avec une housse de barbecue pour la protéger des intempéries.

Première utilisation

Avant de cuisiner pour la première fois sur votre plancha combinée et votre plaque de cuisson à gaz, vous devez " faire brûler " le gril afin d'éliminer toute odeur ou tout corps étranger. Il suffit d'allumer les brûleurs, d'abaisser les couvercles et de faire fonctionner le gril au réglage maximum pendant 3 à 5 minutes.

Cette plancha est préalablement enduite d'huile de cuisson afin d'éviter la rouille et les dommages pendant le transport. Lors de la première utilisation, lavez la plaque à l'eau chaude savonneuse. C'EST LA SEULE FOIS OÙ VOUS AUREZ À UTILISER DU SAVON SUR LA PLAQUE. Rincez et séchez complètement avec des serviettes en papier. Suivez les instructions d'assaisonnement.
Procéder à l'assaisonnement instructions.

Après chaque utilisation

Éteignez la plaque chauffante en suivant les instructions de la rubrique « Pour éteindre ».

1. Pendant que la plaque est toujours chaude, délogez tous les résidus de nourriture demeurés collés en grattant à l'aide d'un racloir.
2. Essuyez la surface de la plaque, les parois intérieures et extérieures avec un chiffon propre ou des essuie-tout.
3. Pour les résidus de nourriture difficiles à retirer :
   a. Allumez la plaque en suivant les instructions de la rubrique «Pour allumer».
   b. Appliquez l'huile de cuisson sur la surface de la plaque.
   c. Laissez l'huile « bouillir » afin qu'elle puisse nettoyer les résidus de nourriture.
   d. Reprenez les étapes 1 à 3.
   e. Si nécessaire, utilisez une pierre à récurer pour grilles à barbecue et grattez pour retirer les résidus de nourriture demeurés collés.
   f. Continuez en suivant les instructions de la rubrique «Conditionnement de la plaque chauffante».
4. Essuyez la surface de la plaque, les parois intérieures et extérieures avec des essuie-tout en papier jusqu'à ce qu'elles soient propres.
   Remarque: Lorsque vous sécherez la surface, vous remarquerez que l'essuie-tout présentera une certaine décoloration, ceci est normal.
5. Faites une boule avec des essuie-tout, puis appliquez l'huile de préparation sur la surface de la plaque, sur les parois intérieures et extérieures en les enduisant uniformément partout.
6. Allumez la plaque chauffante en suivant les instructions de la rubrique «Pour allumer».
7. Laissez les brûleurs allumés entre et (max.) pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que l'huile commence à fumer.
8. Éteignez la plaque chauffante en suivant les instructions de la rubrique «Pour éteindre».
9. Reprenez les étapes 6 à 9 à nouveau, au moins deux fois.
10. Suivez les instructions de la rubrique «Avant le remisage».

Garantie limitée

La société RevoAce Inc. Limited(« RA ») garantit cet article au premier acheteur au détail et à aucune autre personne, contre tout vice de matériau et de fabrication pour une période de cinq (5) ans pour les brûleurs et d'un (1) an pour toutes les autres pièces à partir de la date d'achat si cet article est monté et utilisé conformément aux instructions fournies. RA vous demandera sans doute une preuve raisonnable d'achat datée, veuillez donc conserver votre facture ou votre reçu. Cette garantie limitée se limitera à la réparation ou au remplacement de pièces ayant été déterminées défectueuses par RA lors de conditions d'utilisation et d'entretien normales. Avant de renvoyer une pièce, contactez le service à la clientèle de RA. Si RA conárme le défaut de fabrication et approuve la réclamation, ce dernier remplacera gratuitement les dites pièces. Si vous devez renvoyer des pièces défectueuses, les pièces devront être expédiés port-payé. RA s'engage à renvoyer les pièces à l'acheteur portpayé.Cette garantie limitée ne couvre pas les pannes et dysfonctionnements survenant suite à tout accident, mauvais usage, entretien incorrect de cet article, ou toute modiácation, mauvaise installation ou négligence comme il a été établi dans ce manuel. De plus, la garantie limitée ne couvre pas les dommages à la finition, tels que les égratignures, les bosses, la décoloration, la rouille (la rouille de SURFACE n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériaux) ou d'autres dommages causés par les intempéries, après l'achat..

Cette garantie remplace toute autre garantie expresse et il n'existe aucune autre garantie expresse à l'exception de la couverture indiquée ici. RA désavoue toute garantie couvrant des produits ayant été achetés auprès de revendeurs autres que les revendeurs et distributeurs agréés y compris toute garantie de commerciabilité et d'adaptation à un usage particulier. RA DÉCLINE ÉGALEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE COMMERCIABILITÉ ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. RA NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE PAR L'ACHETEUR OU UN TIERS POUR TOUS DÉGÂTS ET DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, PUNITIFS OU CONSÉCUTIFS. De plus, RA désavoue toute garantie expresse ou implicite et décline toute responsabilité en cas de défaut de fabrication causés par un tiers.Cette garantie limitée octroie des droits spéciáques à l'acheteur reconnus par la loi et il est possible que ce dernier en possède d'autres selon sa localité. Certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages consécutifs ou accessoires ni la limitation en temps d'une garantie et ces limitations peuvent ne pas être applicables à tous. RA ne permet en aucun cas à une personne ou à une société de s'attribuer les responsabilités et les obligations liées à la vente, l'installation, l'utilisation, la dépose ou le remplacement de cet article, et aucune de ces représentations n'engage la responsabilité de RA.

Centre d'appel Walmart:
Heures de Service 7 jours/semaine, 7 H - 21 H CST
Numéro de Contact: 1-833-908-2026
Fabriqué en Chine pour:
Adresse: Flat/RM 1204, Yu Sung Boon Bldg., 107-111 Des Voeux Road Central, Hong Kong, China

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/mesure correctrice
Le brûleur ne s'allume pas en utilisant l'allumeur électrique.	Le robinet de la bouteille de propane est fermé.	Assurez-vous que le régulateur est solidement fixé à la bouteille de propane en suivant les instructions « Installer la bouteille de propane » puis ouvrez le gaz en tournant le robinet de la bouteille de propane sur « OPEN » (ouvert)
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	Il y a une fuite de propane	**1. Fermez le gaz en tournant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).** 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. 3. Suivez les instructions du chapitre « Détecter une fuite » du manuel.
	Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson.	Nettoyez le fil conducteur et/ou l'électrode avec de l'alcool isopropylique.
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés.	Essuyez avec un chiffon sec.
	L'électrode est fendue ou brisée, des étincelles apparaîssent au niveau de la fente.	Il sera peut-être nécessaire de commander une (ou plusieurs) pièce(s) de rechange. Contactez le service à la clientèle au 1.833.908.2026
	Le fil est desserré ou déconnecté.	Il sera peut-être nécessaire de reconnecter le fil ou de commander une (ou plusieurs) pièce(s) de rechange. Contactez le service à la clientèle au 1.833.908.2026
	Court-circuit (étincelles) du fil conducteur entre l'allumeur et l'électrode.	Il sera peut-être nécessaire de commander une (ou plusieurs) pièce(s) de rechange. Contactez le service à la clientèle au 1.833.908.2026
	Allumeur défectueux.	Il sera peut-être nécessaire de commander une (ou plusieurs) pièce(s) de rechange. Contactez le service à la clientèle au 1.833.908.2026
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	Absence de gaz.	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. A. Si elle est vide, échangez-la, remplissez-la ou remplacez-la. B. Si la bouteille n'est pas vide, reportez-vous aux instructions "Baisse soudaine du débit du propane ou hauteur réduite de flamme." (voir ci-dessous).
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	Il y a une fuite de propane	**1. Tournez le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).** 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. 3. Suivez les instructions du chapitre « Détecter une fuite » du manuel.
	L'écrou de couplage et le régulateur ne sont pas complètement raccordés.	Tournez l'écrou de couplage viron un demi ou trois quart de tour de plus jusqu'à l'arrêt complet. **Serrez manuellement sans utiliser d'outils.**
	Obstruction du débit de gaz.	1. Nettoyez les tubes des brûleurs. 2. Assurez-vous que le tuyau n'est pas plié ou déformé.
	Le brûleur n'est plus raccordé à la valve.	Raccordez à nouveau le brûleur et la valve.
	Araignées ou insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi et le tube du brûleur.
	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.
Baisse soudaine du débit de propane ou hauteur réduite de flamme.	Il n'y a plus de gaz.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	La soupape de limitation de débit s'est peut-être déclenchée.	1. Tournez les boutons de commande sur « ●ARRÊT ». 2. Attendez 30 secondes puis allumez le barbecue. 3. Si les flammes demeurent trop basses, réarmez le dispositif de sécurité de limitation de débit: a. Tournez le(s) bouton(s) de commande sur « ●ARRÊT ». b. Tournez le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé). c. Débranchez le régulateur. d. Tournez les boutons de commande sur 🔥 (max). e. Attendez 1 minute. f. Tournez les boutons de commande sur « ●ARRÊT ». g. Rebranchez le régulateur et assurez-vous que le raccord ne présente pas de fuite en veillant à ne pas complètement ouvrir le robinet. h. Allumez le barbecue en suivant les instructions d'allumage « Pour allumer ».

Guide de dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/mesure correctrice
Flamme irrégulière, flamme ne se répartissant pas sur toute la longueur du brûleur.	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.
La flamme est jaune ou orange.	Le nouveau brûleur peut contenir des huiles résiduelles de fabrication.	Laissez le barbecue fonctionner pendant encore 15 minutes sur 🔥 (max).
	Toiles d'araignées ou nid d'insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi.
	Résidus de nourriture, de graisse, etc.	Nettoyez le brûleur.
	Mauvaise alignement de la valve sur le venturi du brûleur.	Vérifiez que le venturi du brûleur est correctement raccordé à la valve.
La flamme s'éteint.	Vent fort ou bourrasques.	Ne pas utiliser le barbecue les jours de vent fort.
	La bouteille de propane est presque vide.	Échangez, remplissez ou remplacez la bouteille de propane.
	La soupape de limitation de débit s'est peut-être déclenchée.	Reportez-vous aux instructions du paragraphe « Baisse soudaine du débit du propane ou hauteur réduite de flamme » (voir ci-dessus).
Flambée soudaine.	Accumulation de graisse.	Retirez et nettoyez toutes les pièces du barbecue en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel d'utilisation.
	La viande est trop grasse.	Éliminez la graisse de la viande avant de la griller.
	La température de cuisson est trop élevée.	Réglez à la baisse la température.
Feu de graisse persistant.	Graisse piégée par accumulation de nourriture autour des brûleurs.	1. Tournez les boutons de commande sur « ● ARRÊT ». 2. Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé). 3. Laissez le couvercle fermé et laissez le feu se consumer. 4. Une fois que le barbecue a refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces du barbecue en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel d'utilisation.
Retour de flammes (feu dans le ou les tubes de brûleurs).	Le brûleur et/ou ses tubes sont bouchés.	Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur.
Surface couverte	Le Griddle a commencé à rouiller	Avec l'utilisation, la surface de la plaque va rouiller, c'est normal. Suivez les instructions "remettre en état la Surface de la plaque" dans la section "assaisonnement de la plaque" pour assaisonner la Surface de la plaque.
	La surface de la crasse semble terne	La surface de cuisson est devenue trop chaude, et n'est plus assaisonnée. Season grill per "Seasoning Griddle" section.