

**HR-BG7704-NG**  
**HR-BG5202-NG**  
**Natural Gas**  
**Barbecue Grills**



**JOHN DEERE**

**OPERATOR'S  
MANUAL**



# Introduction

THANK YOU for purchasing a John Deere product.

READ THIS MANUAL carefully to learn how to operate and service your machine correctly. Failure to do so could result in personal injury or equipment damage. This manual and safety signs on your machine may also be available in other languages. (See your John Deere dealer to order.)

THIS MANUAL SHOULD BE CONSIDERED a permanent part of your machine and should remain with the machine when you sell it.

MEASUREMENTS in this manual are given in both metric and customary U.S. unit equivalents. Use only correct replacement parts and fasteners. Metric and inch fasteners may require a specific metric or inch wrench.

WRITE SERIAL NUMBER in the Specification or Identification Numbers section. Accurately record all the numbers to help in tracing the machine should it be stolen. Your dealer also needs these numbers when you order parts. File the identification numbers in a secure place off the machine.

WARRANTY is provided from your John Deere dealer for customers who operate and maintain their equipment as described in this manual. The warranty is explained on the warranty certificate shown in this manual.

This warranty provides you the assurance that your John Deere dealer will back products where defects appear within the warranty period. Should the equipment be abused, or modified to change its performance beyond the original factory specifications, the warranty will become void. Setting fuel delivery above specifications or otherwise overpowering the grill will result in such action.

## WARNING

Fuels used in gas or oil-fired appliances, and the products of combustion of such fuels, contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

"This warning is issued pursuant to California Health and Safety Code Sec. 25249.6"

# Contents

	Page
<b>Safety</b> .....	4
<b>Controls</b> .....	7
<b>Installation</b> .....	8
<b>Preparation</b> .....	9
<b>Operation</b> .....	12
<b>Troubleshooting</b> .....	19
<b>Maintenance</b> .....	21
<b>Storage</b> .....	23
<b>Specifications</b> .....	24
<b>Warranty</b> .....	25

*All information, illustrations and specifications in this manual are based on the latest information available at the time of publication. The right is reserved to make changes at any time without notice.*

# Safety

## RECOGNIZE SAFETY INFORMATION

This is the safety alert symbol. When you see this symbol on your machine or in this manual, be alert to the potential for personal injury.

Follow recommended precautions and safe operating practices.



## UNDERSTAND SIGNAL WORDS

A signal word--DANGER, WARNING or CAUTION--is used with the safety-alert symbol. DANGER identifies the most serious hazards.

DANGER or WARNING safety signs are located near specific hazards. General precautions are listed on CAUTION safety signs. CAUTION also calls attention to safety messages in this manual.

 **DANGER**

 **WARNING**

 **CAUTION**

## FOLLOW SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read all safety messages in this manual and on your grill safety signs. Keep safety signs in good condition. Replace missing or damaged safety signs. Be sure new equipment components and repair parts include the current safety signs. Replacement safety signs are available from your John Deere dealer.

Learn how to operate the grill and how to use controls properly. Do not let anyone operate without instruction. Incorrect operation of this unit can cause serious injury!

Keep your grill in proper working condition. Unauthorized modifications to the grill may impair the function and/or safety and affect grill life. Do not alter or modify this equipment in any manner!

Do not attempt to operate this unit until you have read and understood all safety precautions and instructions listed in this manual. If you do not understand any part of this manual and need assistance, contact your John Deere dealer.





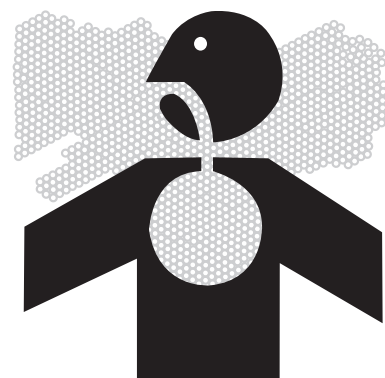
## NATURAL GAS SAFETY

**This unit was designed for outdoor use only.**

Use the unit outdoors, away from open windows, vents, or doors.  
NEVER operate this unit in an enclosed area.

If you smell gas:

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



## ELECTRICAL HAZARDS

If any accessory is used on this appliance that requires an external electrical power source, the accessory when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, the following standards apply:

**(U.S.A.) ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition**  
**(CANADA) CSA C22.1 Canadian Electrical Code**

Do not cut or remove the grounding prong from the plug.

Keep the electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surface.

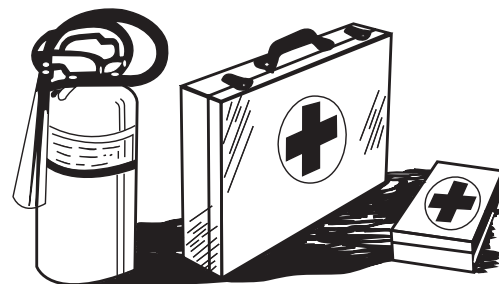


## PREPARE FOR EMERGENCIES

Be prepared if a fire starts.

Keep a first aid kit and fire extinguisher handy.

Keep emergency numbers for doctors, ambulance service, hospital and fire department near your telephone.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Your new gas grill is a safe, convenient appliance when assembled and used properly. However, as with all gas-fired products, certain safeguards must be observed. **Failure to follow these safeguards may result in damage or injury.** If you have questions concerning assembly or operation, consult your John Deere dealer, gas appliance serviceman, or your gas company:

1. DO NOT store or use gasoline, or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. **FOR OUTDOOR USE ONLY.**
3. This appliance must not be operated unattended.
4. Special care must be taken to keep small children away from heated surfaces.
5. Follow the maintenance instructions specified in this manual.

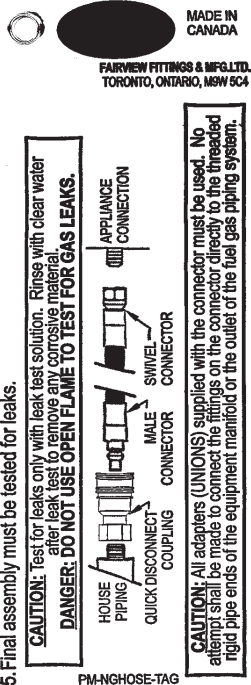


**!SAVE THESE INSTRUCTIONS!**



### INSTRUCTIONS FOR PROPER CONNECTOR USAGE AND INSTALLATION

1. This connector is for use outdoors only with portable appliances that may be moved for convenience of operation.
2. This connector is for use with gas systems not exceeding 1/2 PSI (3.45 KPA)
3. Contact between the connector and damaging foreign objects must be avoided.
4. This connector must be of adequate length for the intended application. The connector is designed for movement after installation, but must not be kinked, twisted or torqued. Periodic visual inspection should be made to determine that the connector is suitable for continued use.
5. Final assembly must be tested for leaks.



# IMPORTANT

**DO NOT REMOVE TAG**

**NE PAS RETIRER L'ÉTIQUETTE**

**AVERTISSEMENT WARNING**

**GAS**

**FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS ON OTHER SIDE MAY RESULT IN EXPLOSION OR FIRE CAUSING SEVERE INJURY OR DEATH.**

**GAZ**

**À DÉFAUT DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS AU VERSO, VOUS POURRIEZ CAUSER UNE EXPLOSION OU UN INCENDIE ET SUBIR DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES.**

PM-GMC-TAG

Location: Hose and Regulator

### CAUTION: READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING

- THE GAS PRESSURE REGULATOR PROVIDED WITH THIS APPLIANCE MUST BE USED. THIS REGULATOR IS SET FOR AN OUTLET PRESSURE OF 11 INCHES (27 MBAR) WATER COLUMN.
  - THE GAS SUPPLY MUST BE OFF AT THE PROPANE CYLINDER WHEN THE APPLIANCE IS NOT IN USE. IF STORED INDOORS DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS IN WELL VENTILATED AREA.
  - MINIMUM CLEARANCE FROM SIDES AND BACK OF UNIT TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION: 30 INCHES (76 CM) FROM SIDES AND 30 INCHES (76 CM) FROM BACK.
  - DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD COMBUSTIBLE SURFACES.
- OUTDOOR COOKING APPLIANCE FOR OUTDOOR USE ONLY

MADE IN CANADA ONWARD MANUFACTURING COMPANY LIMITED WATERLOO, ONTARIO CANADA

**OMC MODEL** 962-27 **MODÈLE**

BTUH INPUT 5200 BTUH D'ENTRÉE

SIDE MAIN BACK CÔTE PRINCIPAL ARRIÈRE

CAN / C.G.A. 1.6

ANSI Z21.58 LATEST EDITION

TYPE OF GAS NATURAL / NATUREL TYPE DE GAZ NO DE SÉRIE W-335896

### AVERTISSEMENT: LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER

- IL FAUT UTILISER LE RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ FOURNI AVEC CET APPAREIL. LE RÉGULATEUR EST RÉGLÉ À UNE PRESSION D'ÉMISSION D'UNE COLONNE D'EAU DE 11 POUCES (27 MBAR).
  - LE ROBINET D'ALIMENTATION SUR LE CYLINDRE DE PROPANE DOIT ÊTRE FERMÉ LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN USAGE. S'IL EST RANGÉ À L'INTÉRIEUR LE CYLINDRE SERA DÉBRANCHÉ ET DEVRA RESTER DEHORS EN ESPACE BIEN VENTILÉ.
  - DÉGAGEMENT MINIMAL ENTRE LES PAROIS LATÉRALES ET L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL ET LA CONSTRUCTION COMBUSTIBLE: 30 POUCES (76CM) À PARTIR DES PAROIS LATÉRALES ET 30 POUCES (76 CM) À PARTIR DE L'ARRIÈRE.
  - NE PAS UTILISER CET APPAREIL SOUS UNE SURFACE COMBUSTIBLE.
- APPAREIL DE CUISSON EXTÉRIEUR N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR

Location: Support Casting

## LIGHTING INSTRUCTIONS

1. READ OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.
2. OPEN LID DURING LIGHTING.
3. PUSH AND TURN RIGHT CONTROL KNOB OR SIDE BURNER KNOB TO HIGH. PUSH OR ROTATE IGNITER 3 OR 4 TIMES OR MATCH LIGHT.
4. IF IGNITION DOES NOT OCCUR IN 5 SECONDS, TURN THE BURNER CONTROL(S) OFF. WAIT 5 MINUTES, AND REPEAT THE LIGHTING PROCEDURE.
5. TO SHUT OFF- TURN GAS SUPPLY VALVE OFF. ALLOW GAS IN LINE TO BURN OUT. TURN VALVES OFF.

### FOR OUTDOOR USE ONLY

WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.

## INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER.
2. SOULEVEZ LE COUVERCLE PENDANT L'ALLUMAGE.
3. PUSSEZ ET TOURNEZ LE BOUTON DE CÔNTRÔLE DU BRÛLEUR PRINCIPAL OU LATÉRAL JUSQU'À LA POSITION DE CHALEUR INTÈSE. PUSSEZ OU TOURNEZ LE BOUTON D'ALLUMEUR 3 OU 4 FOIS OU UTILISEZ UNE ALLUMETTE.
4. SI L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS EN 5 SECONDES, FERMEZ LE ROBINET DU BRÛLEUR, ATTENDEZ 5 MINUTES, ET PORCÉDEZ DE NOUVEAU À L'ALLUMAGE.
5. POUR ÉTEINDRE, FERMEZ LA VALVE DE LA BONBONNE, ATTENDEZ QUELQUES INSTANTS POUR PERMETTRE AU GAZ DE SE CONSUMER, REMETTEZ LES BOUTONS DE CÔNTRÔLE À LA POSITION "ARRÊT".

### POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

ATTENTION: LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. TENEZ LES ENFANTS À DISTANCE.

Location: Control Panel

# Controls

HR-BG5202-NG



A--Top Cover  
B--Thermostat

C--Handle  
D--Controls

E--Side Shelf  
F--Front Doors

G--Locking Casters

# Installation

## INSTALLATION

In the U.S.A., this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant national code: **ANSI Z223.1-Latest Edition National Fuel Gas Code**

In Canada, this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant CGA standards: **CAN/CGA-B149.1 Natural Gas Code** and latest Local Codes where applicable.

Grills are equipped with a quick disconnect coupler at the end of the hose.

Have a licensed gas personal install a natural gas outlet in location required according to the appropriate code listed above.

**NOTE:** *The code requires a manual shut off valve controlling this outlet to be installed on the inside of the building.*

The appliance must be located away from combustible surfaces by at least 30"/76cm from each side, and 30"/76cm from the rear.

Do not operate this appliance under any overhead roof construction or foliage.

This appliance is for **OUTDOOR USE ONLY**, **DO NOT** operate in garage, shed, balcony or other such enclosed areas.

**DO NOT** restrict the flow of air to the appliance.

Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, gasoline, and all flammable liquids and vapors.

This appliance is not intended to be installed in, or on, recreational vehicles and/or boats.





# Preparation

## NATURAL GAS

1. This grill is designed for use with natural gas. DO NOT use with liquid propane (bottled gas). The valves, orifices, and hoses are for natural gas only.
2. Do not use with charcoal.
3. A shut off valve must be used on the gas supply piping system.
4. When the grill is not in use, turn off the natural gas supply at the shut off valve.
5. The grill is designed to operate at a regulated pressure of 7 inches water column (W.C.).

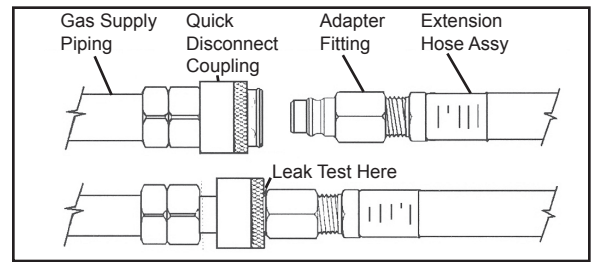


Fig. 1

## GAS SUPPLY TESTING

1. The outdoor gas grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa).
2. The outdoor gas grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa).

## GAS SUPPLY HOSE (Fig. 1)

1. This model is supplied with an extension hose; the hose assembly is specifically designed for your model. No modifications or additions should be attempted. Hose and hose couplings comply with CGA Standard CAN 1.83 (ANSI Z21.54).
2. This model is equipped with the “quick disconnect” coupling. Close “shut off valve” before disconnecting coupling.
3. “Quick disconnect” coupling must be kept clean and free of dirt and debris.
4. Protect the hose from dripping grease and do not allow the hose to touch any hot surface, including the base casting of the grill.
5. Inspect the hose at least once per year. If the hose is cracked, cut, abraded or damaged, the appliance must not be used.
6. For replacement of hose assembly, contact your John Deere dealer.

**LEAK TESTING**

All factory-made connections have been thoroughly tested for gas leaks. However, shipping and handling may have loosened a gas fitting.



**CAUTION: TEST ALL FITTINGS FOR LEAKS BEFORE USING YOUR GAS GRILL.**

**TEST FOR LEAKS EVERY TIME YOU DISCONNECT AND RECONNECT A GAS FITTING, TEST AT LEAST ONCE A YEAR OR AFTER ANY LONG PERIODS OF TIME WITHOUT USE.**

**DO NOT SMOKE!**

**NEVER TEST FOR LEAKS WITH A LIGHTED MATCH OR OPEN FLAME.**

**TEST FOR LEAKS OUTDOORS.**

To test for leaks:

1. Check to make sure the burner controls are "OFF". Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
2. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
3. Open gas shut off valve.
4. Brush the soap solution on each connection. (Fig. 2)
5. If your grill is equipped with a side burner or rear burner (Fig. 3):
  - a. Place finger tip over the opening in the orifice at the end of hose.
  - b. Turn "SIDE"/"REAR" control to "HI".
  - c. Brush soap solution on each connection between orifice and control valve.
  - d. Turn "SIDE"/"REAR" control to "OFF".
6. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
7. Any leak detected must be sealed before the appliance can be used.
8. If the leak cannot be sealed, shut off the gas supply and contact the dealer or the gas company for assistance. DO NOT attempt to operate the appliance.

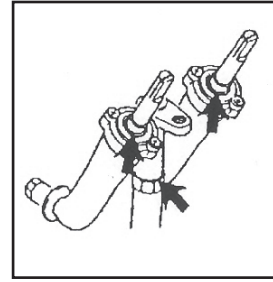


Fig. 2

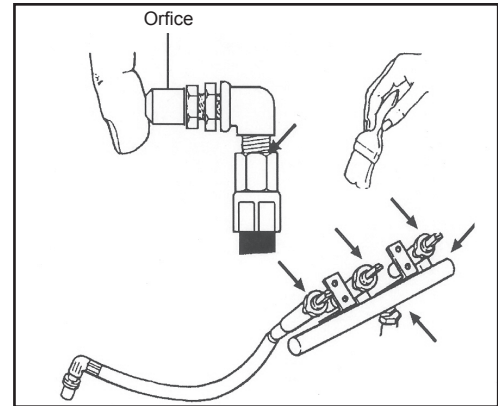


Fig. 3

**VENTURI TUBES**

**CAUTION: KEEP VENTURI TUBES CLEAN. BLOCKAGES CAUSED BY SPIDERS, INSECTS AND NESTS CAN CAUSE A FLASHBACK FIRE. (FIG. 4)**

Although the grill might still light, the backed up gas might also ignite and cause a fire around the venturi tubes at the control panel or side burner.



**WARNING: IF A FLASHBACK FIRE OCCURS, TURN OFF GAS AT THE SOURCE IMMEDIATELY.**

Inspect and clean the venturi tubes (main burner, side burner, rear burner) if any of the following symptoms occur:

1. You smell gas.
2. Your grill does not reach temperature.
3. Your grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

**INSPECTING & CLEANING VENTURI TUBES:**

1. Turn off gas at the source.  
i.e. the gas cylinder or supply line for natural gas.
2. When grill is cool, remove burner fasteners from bottom, lift the burner from the grill housing.
3. Clean the venturi tubes with a pipe cleaner or venturi cleaning tool (PN 67-0144). (Fig. 5)
4. Lower the burner into position in the grill housing, making sure that the venturi tubes are correctly aligned and fitted on the orifices. (Fig. 6)
5. Secure burner with burner fasteners.

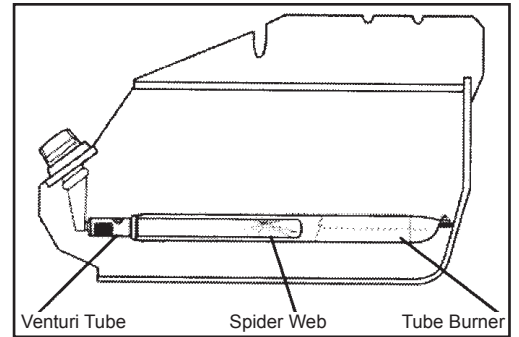


Fig. 4



Fig. 5

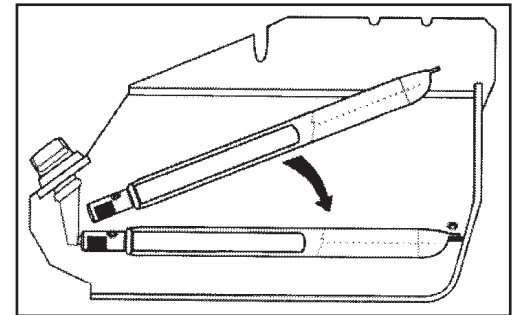


Fig. 6

# Operation



**WARNING: DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE SMELL OF NATURAL GAS IS PRESENT. EXTINGUISH ALL FLAME AND DETERMINE SOURCE OF GAS BEFORE PROCEEDING. DO NOT IGNITE THE APPLIANCE UNTIL THE GAS LEAK HAS BEEN FOUND AND SEALED.**



**CAUTION: ALWAYS SHUT OFF NATURAL GAS WHEN THE APPLIANCE IS NOT IN USE.**

## LIGHTING GRILL

1. The appliance must be assembled as per the assembly instructions.
2. Check that your gas line is properly connected.
3. Check that there are no gas leaks in the gas supply system. See "Leak Testing".
4. Check that the venturi tubes are properly located over the gas valve orifices.
5. Check that both Main Burner and Side Burner ignition wires are connected.
6. Read carefully all instructions contained on the information plate attached to the grill.



**WARNING: OPEN LID BEFORE LIGHTING.**

7. Set control knobs to "OFF" and turn on the gas supply.
8. Main Burner:
  - a. Check that the battery has been installed into the electronic ignition.
  - b. Push and turn one main burner control knob to "Hi".
  - c. Push and hold down the ignitor button or match light. Burner should ignite within 5 seconds.

**Note:** To light burner with a match follow steps 1 thru 7 above.

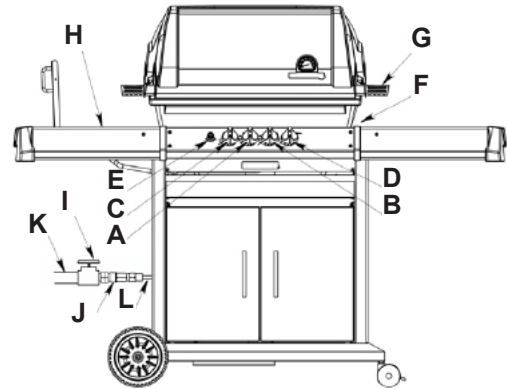
- d. Insert lighted match through lighting hole located at the bottom right of the grill housing.
- e. Push and turn right control knob to "Hi".
- f. Burner should ignite within 5 seconds.
- g. After the right burner is lit, push and turn left control knob to "Hi". Left burner will ignite automatically.

Side Burner:

- a. Push and turn side burner control knob to "Hi".
- b. Push or rotate the ignitor knob 3 or 4 times.
- c. Burner should ignite within 5 seconds.

**Note:** To light burner with a match follow steps 1 thru 7 above.

- d. Apply lighted match to burner ports.
- e. Push in the control side burner knob and turn to "Hi".
- f. Burner should ignite within 5 seconds.



- A. LEFT BURNER CONTROL
- B. RIGHT BURNER CONTROL
- C. SIDE BURNER CONTROL
- D. REAR BURNER CONTROL
- E. IGNITOR
- F. MANUAL LIGHTING HOLE
- G. HANDLE
- H. SIDE BURNER
- I. SHUTOFF VALVE
- J. QUICK DISCONNECT COUPLING
- K. GAS SUPPLY PIPING
- L. GAS SUPPLY HOSE

**LIGHTING GRILL****CAUTION - CHECK YOUR GRILL AFTER LIGHTING.**

Rear Burner Rotisserie: (Only on HR-BG7704)

Warning Do not operate the main burner simultaneously with the rear burner as this may result in a grease fire and/or damage to the grill.

Caution: Rear burner must be in place before operating the control knob.

- Follow steps 1 thru 7.
- Place lighted match near rear burner ports.
- Push and turn rear burner control knob to "Hi".
- Burner should ignite within 5 seconds.

**Note:** *It is important to have lighted match near burner ports BEFORE turning the control knob.*

- All the ports on the burner should show a 1" (2.5cm) flame on "Hi" setting. (Fig. 7)

If any of the following symptoms occur there is probably a blockage in the venturi tubes. Shut *off* gas at once and clean the venturi tubes. See "Venturi Tubes".

- You smell gas.
- If a flashback fire occurs.
- Your grill heats unevenly.
- The burners make popping noises.

If burner does not ignite:

- Push and turn control knob to "OFF". Wait 5 minutes, then try again with right control knob or both control knobs set at medium.
- If any burner will not light, consult "Trouble Shooting". If problem cannot be resolved, do not attempt to operate the appliance; contact your dealer or approved service center.

**SHUT DOWN**

- Turn OFF gas supply valve.
- Turn control knobs to "OFF".

**COOKING GRIDS**

The heavy mass of the cast iron grids absorbs heat and provides unsurpassed searing performance to lock in the natural juices of food on the grill. Cast iron grids are coated with a durable porcelain finish to assist in cleaning and help prevent rust. Some chipping may occur if mishandled. This will not affect the use or performance of the grids. If some rust appears, remove the rust with a scrub pad and coat the grid with cooking oil.

**BEFORE FIRST USE:** Wash the new cast iron grids with mild soap and water to remove any residue. Rinse thoroughly.

**TO COOK:** The grids may be used in the high level, low level, or slope position (Fig. 8). When grilling lean meats, use the high or low level position. The concave channels of the grids will cradle some of the food's juices to lubricate the grids to reduce sticking, and to baste the food while grilling. For foods that generate a lot of juices, use the slope position. Excess juices will run down the concave channels and drain away to the drip pan to help prevent excessive flare-ups.

**TO CLEAN:** With a grill brush, remove any remaining food. Allow the grids to cool. Wash with mild soap and water, and wipe dry. Coat the grids with cooking oil when not in use.

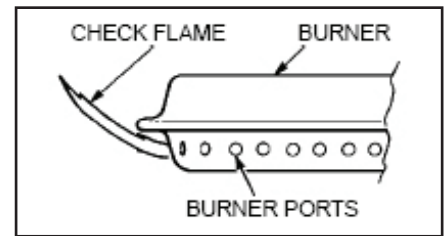


Fig. 7

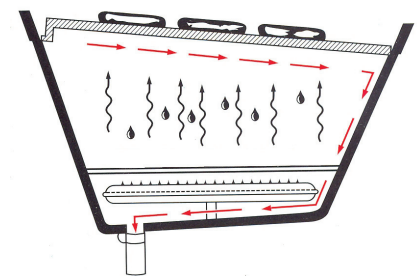


Fig. 8

## **BURN-OFF**

Before cooking on your gas grill for the first time, burn off the grill to rid it of any odors or foreign matter as follows:

Remove cooking grids and warming rack and wash in mild soap and water. Ignite the burner. Close the lid and operate the grill for 20 minutes with the control knobs set at "MEDIUM". Turn the gas off at the source. Turn the control knobs to "OFF". Let the appliance cool down, replace the grids. You are now ready to use the appliance.

## **PREHEATING**

It is necessary to preheat the grill with the lid closed for a short time before cooking certain foods. Food that requires a HIGH cooking temperature needs a preheat period of six to ten minutes; food that requires a lower cooking temperature needs only a period of two to five minutes. There is no need to preheat for casseroles or other food that requires slow cooking.

## **LID POSITION**

The position of the lid during cooking is a matter of personal preference, but the grill cooks fastest, uses less gas, and controls the temperature best with the lid closed. A closed lid also imparts a smokier flavor to meat cooked directly on the grid, and is essential for smoke, rotisserie and convection cooking.

## **VAPORIZATION SYSTEMS**

Your gas grill is designed for use with the Flav-R-Wave vaporization system (included). Do not use lava rock, ceramic briquets or any other vaporization system other than the one that came with the grill.

## **COOKING TEMPERATURES**

High Setting:

With the control knobs at HIGH, the surface temperature at the cooking grid is approximately 550° F (290° C) when the grill is warmed up. Use this setting only for fast warm-up, for searing steaks and chops, and for burning food residue from the cooking grids after the cook-out is over. Rarely, if ever, do you use the HIGH setting for extended cooking.

Medium Setting:

With the control knobs at MEDIUM, the temperature inside the grill is approximately 450° F (230°C) with the lid down. Use this setting for most grilling- roasting, and baking, and for cooking hamburgers and vegetables.

Low Setting:

With the control knob at LOW, the temperature inside the grill is approximately 350° F (175° C). Use this setting for all smoke cooking, rotisserie cooking, and when cooking very lean food such as fish.

**NOTE:** *These temperatures are approximate only and vary with the outside temperature and the amount of wind.*

**NOTE:** *When cooking by the convection or rotisserie method, use a meat thermometer for best results.*

## COOKING TECHNIQUES

### PREPARATION:

1. Prepare food in advance to avoid delay and timing problems. If using marinade or spices, they should be applied before placing meat on the cooking grid.
2. Organize the area around the grill to include forks, tongs, oven mitts, sauces and seasonings, to allow you to stay in the vicinity of the grill while cooking.
3. Trim excess fat from meat to minimize the “flare-ups” that are caused by dripping grease.
4. To avoid the problem of food sticking to the cooking grid, coat the grids with vegetable oil or non-stick spray before lighting the burners.
5. Pre-heat the grill to the desired temperature with the cover closed, before starting to cook.
6. Vegetables are best done in aluminum foil with enough moisture to create steam. Cooking time for vegetables will be similar to baking or steaming on the electric range.
7. Check the gas supply before starting the grill.

Meat Thermometer Guide			
Beef / Lamb	Rare	55°C	130°F
Beef / Lamb	Medium	66°C	150°F
Beef / Lamb	Well Done	71°C	160°F
Veal	Well Done	65°C	150°F
Pork	Well Done	77°C	170°F
Poultry	Well Done	77°C	170°F

### DIRECT GRILL COOKING:

Grill cooking is the most popular form of barbecuing. The techniques are dictated by personal taste.

1. Hold the salt when cooking meats on the grill. The meat will stay juicier if the salt is added after cooking.
2. Don't baste meats until they are one-third to one-half cooked. Sauces with tomato, sugar, and oil burn easily and can produce unappetizing results if allowed to burn.
3. To prevent steaks from “drying out”, use tongs rather than a fork and start on “HIGH” to sear the meat and seal the juices in. Reduce the heat when the meat is well browned. Generally, thicker cuts of meat will stay moist better on a grill.
4. To test when the meat is done, make a small cut at the thickest section or near the bone to check color.
5. For best results, don't let the flames reach the food. If “flare-ups” occur, remove the food. This will eliminate the “burned taste”, particularly for chicken and pork.
6. Grilling with the cover closed on low heat will enhance the “smoked” flavor.
7. After cooking, close the cover and turn burners to “HIGH” for approximately 10 minutes to burn off any residue on the grids.
8. For additional heat adjustment use two position cooking grid to raise and lower cooking surface.

Grill Cooking Guide			
			Cooking Time:
Meat	Size / Weight	Temp.	Rare - Well Done
Hamburger	Patties	Low - Med	12 - 14 Minutes
Steaks	1" Thick	Medium	8 - 12 Minutes
Steaks	1" - 2" Thick	Medium	16 - 24 Minutes
Lamb Chops	2" Thick	Low - Med	15 - 25 Minutes
Pork Chops	1" Thick	Low - Med	25 - 30 Minutes
Spare Ribs	Whole	Low	40 - 60 Minutes
Chicken Wings	Whole	Low	25 - 35 Minutes
Chicken Breast	Whole	Low	30 - 45 Minutes
Fish Fillet	1-1/2" Thick	Low - Med	15 - 20 Minutes
Lobster (Split)	Whole / Tails	Low	15 - 20 Minutes

**INDIRECT CONVECTION COOKING:**

This method is ideal for roasting large cuts of meat with or without a rotisserie.

1. Set up the grill before lighting. Place drip pan beneath center of food. Put half to one inch of water in the drip pan. Fruit juice, wine or a marinade may also be added to enhance the flavor. Do not let the drip pan run dry.
2. For roasting without a rotisserie, place meat in a roasting rack directly on the grids.
3. In most cases convection cooking is best with the cover closed and the heat reduced.
4. Turn grill off and allow it to cool before removing drip pan.

**CAUTION: THE FAT DRIPPINGS ARE HIGHLY FLAMMABLE AND MUST BE HANDLED CAREFULLY TO AVOID INJURY.**

**ROTISSERIE COOKING:**

1. The rotisserie can accommodate up to 7 kg (15 lb) of meat with the limiting factor of rotating clearance.  
For best results the meat should be centered on the center line of the spit to eliminate an out-of-balance condition.
2. The rotisserie can be used with a cooking grid if space allows. Place the meat closest to the handle on the spit to make handling easier. (Fig. 9)
3. Fasten the meat securely on the spit prior to placing it on the grill. For poultry, tie the wings and legs in tightly to avoid contact with drip pan.
4. In most cases rotisserie cooking is best with the cover closed and the heat reduced.
5. Prior to placing the meat on the grill, baste the meat with vegetable oil. This will enhance the browning on the outside of the meat.
6. For most applications of rotisserie cooking, a drip pan is recommended to catch the drippings. Put half to one inch of water in the drip pan. Fruit juice, wine or a marinade may also be added to enhance the flavor. Do not let the drip pan run dry. For cooking without a drip pan, close attention must be paid to avoid the risk of grease fire.
7. Use oven mitts when handling the spit or working around the grill to avoid injury.
8. Turn grill off and allow it to cool before removing drip pan.

**CAUTION: THE FAT DRIPPINGS ARE HIGHLY FLAMMABLE AND MUST BE HANDLED CAREFULLY TO AVOID INJURY.**

**REAR BURNER ROTISSERIE**

Certain models feature a rear burner for rotisserie cooking. The rear burner rotisserie method is the ultimate for cooking roasts and poultry. With the heat source located behind the food, there is no chance of a flare up caused by fat drippings. Cook with confidence knowing you will get perfect results every time. A dish or drip pan placed below the spit will collect the juices for basting or for preparing a sauce.

The spring loaded rear burner may be easily removed when not in use.

Convection / Rotisserie Cooking Guide			
Meat	Size / Weight	Temp.	Rare - Well Done
Beef Roast	3-6 lbs.	Low - Med	2 - 4 Hours
Beef Roast	6-10 lbs.	Low - Med	3 - 5 Hours
Pork Roast	2-5 lbs.	Low - Med	2 - 4 Hours
Pork Roast	6-10 lbs.	Low - Med	3 - 5 Hours
Turkey / Chicken	2-5 lbs.	Low - Med	2 - 4 Hours
Turkey / Chicken	5-10 lbs.	Low - Med	3 - 5 Hours

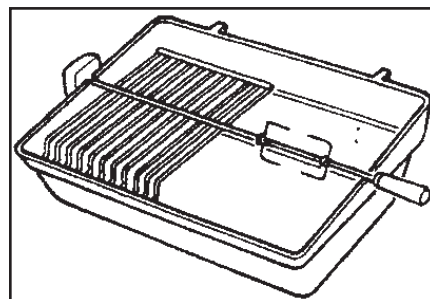


Fig. 9



**COOKING WITH SPIT:**

**Leg of Lamb (Fig. 10)**

1. Have 3" of bone sawed from small end of leg.
2. Leave meat around bone intact to form a flap. Put a spit fork on rod.
3. Fold flap up and run rod through flap and leg.
4. Put second fork on rod and insert forks in each end of leg.
5. Test for balance. Tighten screws.

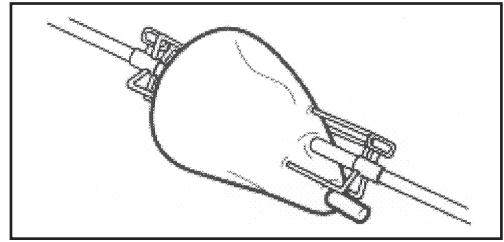


Fig. 10

**Poultry (Fig. 11 & 12)**

1. With breast down; bring neck skin up over cavity.  
Turn under edges of skin; skewer to back skin. Loop twine around skewer and tie.  
Turn breast side up; tie or skewer wings to body.
2. Put a spit fork on rod. Insert rod in neck skin parallel to backbone; bring it out just above tail.  
Put second fork on rod and insert forks in breast and tail.  
Test for balance. Tighten screws.
3. Tie tail to rod with twine. Cross legs; tie to tail.

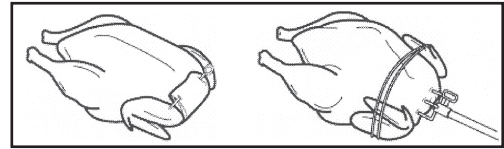


Fig. 11

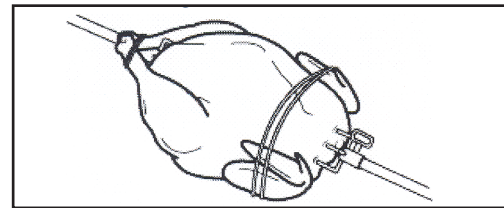


Fig. 12

**Three Chickens on a Spit (Fig. 13)**

1. Tie or skewer wings to body.
2. Put a spit fork on rod. Dovetail chickens on rod. Loop twine around tails and legs; tie to rod.
3. Put second fork on rod and insert forks in chicken. Tighten screws.

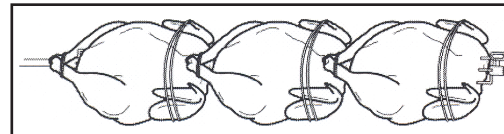


Fig. 13

**Spit Balance (Fig. 14)**

1. Loosen the rod handle to allow the balance to turn freely. Set the rotisserie rod in the slots of the grill casting. Let the heaviest side of the meat rotate to the bottom.
2. Adjust the balance to the top of the rod, opposite the heaviest side of the meat. Tighten the rod handle. Periodically, check to see if the meat turns smoothly while cooking. Adjust the balancer as necessary.

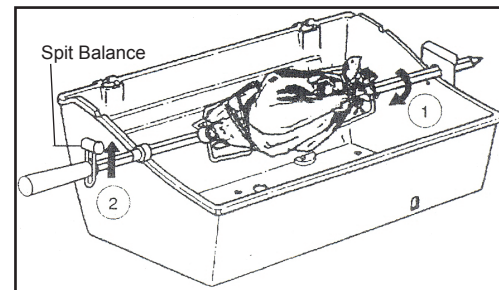


Fig. 14

**THERMOMETER:**

1. The accurate way to determine when a large piece of meat is done is to use a grill thermometer. Insert the thermometer at an angle so the sturdy pointed metal tip rests in the center of the thickest part of the meat. **Be careful that it doesn't touch the spit or the bone, and that the point is not resting in fat.**
2. Leave the thermometer in place while the meat revolves. When the thermometer reaches the desired temperature the meat is done. Add your sauces during the last few minutes of cooking time, then take the meat off spit and let the meat stand about 15 minutes to firm up. Carve and serve.

**For poultry:** Insert the tip of the thermometer in the thickest part of the thigh close to the body. (Fig. 15)

**For ham or roasts:** Insert the tip of the thermometer in the center of the heaviest section of the meat. (Fig. 16)

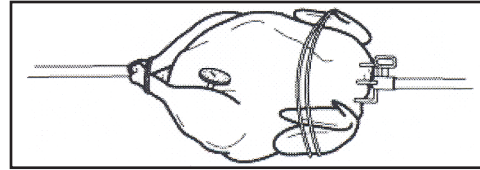


Fig. 15

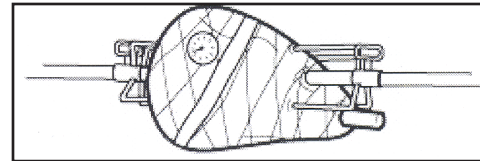


Fig. 16

# Troubleshooting

Symptom	Problem	Solution
<b>Smell Gas.</b>		<b>Shut-off Natural Gas Supply at once. DO NOT</b> use the appliance until leak is sealed.
Leak detected at regulator or other connections.	Regulator fitting loose.	Tighten fitting and "Leak Test".
	Gas leak in hose/regulator or control valves.	See authorized service center.
Flame flashback beneath control panel.	Venturi blocked.	Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tube".
Burner will not light.	Out of Natural Gas.	Refill.
	Ignitor wire(s) not connected.	Connect both main burner and side burner electrode wires.
	Ignitor electrode misaligned on burner.	Realign electrodes.
	Ignitor malfunction.	Use "Manual Lighting" procedures.
	Burner valve left open while gas valve was opened causing excess flow device to activate.	Close burner and gas valves. Open gas valve slowly, then open burner valve to light.
	A leak in the system causing the excess flow device to activate.	Leak test connections to determine loose fitting. Tighten fitting. Leak test system.
	Venturi blocked.	Remove burner, clean venturi See "Venturi Tubes".
	Venturi not aligned with valve orifice.	Realign venturi to orifice. See "Venturi Tubes".
	Orifice blocked.	Remove burner, clean orifice with a pin or fine wire. Do not attempt to drill orifice.
Decreasing heat, "popping sound".	Hose is twisted.	Straighten hose. Keep away from bottom casting.
	Out of Natural Gas.	Refill.
Hot spots on cooking surface.	Venturi blocked.	Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes".
	Venturi blocked.	Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes".

Symptom	Problem	Solution
"Flare-ups" or grease fires.	Excessive heat.	Turn burner controls to a lower setting or raise cooking grid to up per position (2-position grids only).
Yellow Flame.	Some yellow flame is normal. If it becomes excessive the venturi may be blocked.	Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes".
	Burner ports blocked.	Remove burner & clean with soft bristle brush.
Inside of lid appears to be peeling.	This is a build up of grease not faulty paint.	Clean with stiff bristle brush or scraper.

# Maintenance

## GENERAL CLEANING:

When the grill is cold, remove the grids. Cover three quarters of the Flav-R-Wave with aluminum foil, shiny side down. Ignite the burners; operate the grill on HIGH with the lid closed for 10 minutes or until smoking stops. Turn the gas cylinder valve to OFF, turn the control knobs to OFF. When the grill is cool, remove the foil, and residue from Flav-R-Wave with a vacuum. Remove Flav-R-Wave, then clean the interior of the bottom oven by scrapping the sides and vacuuming.

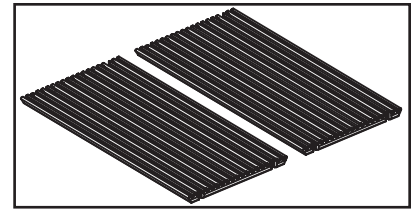


Fig. 17

## PERIODIC MAINTENANCE:

After you have finished, prepare for the next cookout by burning off any residue of food from the grid and Flav-R-Wave in the following manner:

### Cooking Grids (Fig. 17)

Remove all food from the grids, turn the control knobs to "HIGH", and operate the grill with the lid closed for 5 to 10 minutes or until smoking stops. Turn the gas cylinder valve to OFF, then the control knobs to OFF.

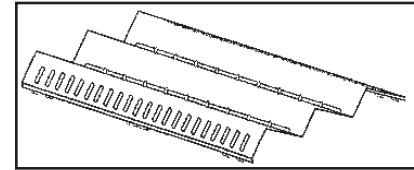


Fig. 18

Use a long-handled **brass** wire brush to clean the grids. Remember that the grill is hot, so wear kitchen mitts or use a pot-holder to handle the brush. You do not *have* to wash the grids and upper cooking rack after each cookout, but if you wish to do so, use a mild soap and water solution, then rinse them thoroughly. Never use a commercial oven cleaner.

### Flav-R-Wave (Fig. 18)

If any residue begins to accumulate on the Flav-R-Wave, remove cooking grids and scrape excess residue with back of grill brush.

**ANNUAL MAINTENANCE:**

To ensure safe and efficient performance, the following components should be inspected and cleaned at least once per year or after any period of storage exceeding one month.

**Burner**

Remove burner and inspect for cracks and deterioration. (Fig. 19) Clean venturi tubes using a pipe cleaner or venturi brush to eliminate any blockages caused by spiders or insects. See "Venturi Tubes".

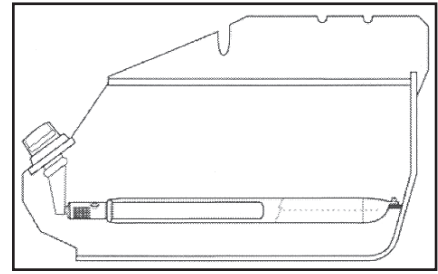


Fig. 19

While burner is *removed*, clean interior of bottom oven by scrapping the sides and vacuuming.

**Hose**

Inspect and replace if necessary. See "Hose and Regulator".

**Side Shelves**

Wash with soap and water.

**Perm a-Mold Shelves**

Wash with soap and water. To enhance luster, coat lightly with cooking oil.

**Exterior Finish**

If white oxidation spots appear, wash the outside of the housing with a mild soap and water solution. Rinse the surfaces thoroughly, then wipe them with a cloth dipped in cooking oil to restore the luster.

For repair of paint scratches and scuffs, use a good quality HIGH temperature (600°F) spray paint for touch-up.

**Replacement Parts**

If a problem is found with the regulator, hose, burner, or control *valves*, DO NOT attempt repair. See your dealer, approved service center, or contact the factory for repairs or replacement parts. To ensure optimum performance, use only original John Deere replacement parts.

**Leak Test**

After reconnecting gas cylinder, be sure to check for leaks. See "Leak Testing"

# Storage

## STORAGE

The gas must be turned off at the natural gas supply when the grill is not in use.



When the grill is stored indoors, the gas supply must be disconnected.

- A. GAS SUPPLY PIPING
- B. SHUT OFF VALVE
- C. QUICK DISCONNECT FITTING
- D. EXTENSION HOSE ASSEMBLY

# Specifications

## SPECIFICATIONS

ITEM	SPECIFICATION HR-BG5202-NG	SPECIFICATION HR-BG7704-NG
Power:		
Stainless-Steel Burner	52,000 BTU	62,000 BTU
Main Burner	15.2 kW	15.2 kW
Premium Rotisserie Kit	Optional	Standard
Cooking System:		
Primary Cooking Surface	460 sq. in.	460 sq. in.
Total Cooking Surface *	610 sq. in.	610 sq. in.
Design & Styling:		
Hood Insert	Stainless-Steel	Stainless-Steel
Pedestal Base	Zinc-Coated Steel	Zinc-Coated Steel
Cabinet	Heavy Duty w/Storage	Heavy Duty w/Storage
Cabinet Doors	Stainless-Steel	Stainless-Steel
Control Panel	Stainless-Steel	Stainless-Steel
Drop-Down Side Shelves **	Perma-Mold™ XL	Stainless-Steel
Wheels	8 inch	8 inch
Casters	2.5 inch Locking	2.5 inch Locking

\* Including Porcelain Coated Warming Rack

\*\* With Integrated Tool Hooks and Condiment Bins

## RECORD SERIAL NUMBER

Write your model number, machine serial number (See serial number box in the illustration) and date of purchase in the spaces provided below. Your dealer needs this information when ordering parts.

Model No. \_\_\_\_\_  
Machine Serial No. \_\_\_\_\_  
Date of Purchase \_\_\_\_\_  
(To be filled in by purchaser)



## STATEMENT OF WARRANTY

John Deere warrants all parts of your new grill to be free from defects in materials and workmanship during the following periods:

For Lifetime:

Oven Casting

For Five (5) Years from the date of original purchase:

Super 8™ Infinity Burner

For Two (2) Year from the date of original purchase:

Paint

All Remaining Parts

Defective parts not subject to normal wear and tear will be repaired or replaced at our option during the warranty period. In any event, reimbursement is limited to the purchase price paid.

### EXCLUSIONS

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

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere. Shipping or transportation costs. Removal or re-installation costs. Labor costs for installation and repair. Cost of service calls. Liability for indirect, or consequential damages.

**BURNERS:** The life of burners (made of stainless steel) depends almost entirely on proper use, cleaning and maintenance. This warranty does not cover failure due to improper use and maintenance. In this event the warranty grants the owner the option of buying a new burner at the following discounts from current price. During 3rd year - 50%, 4th year - 40%, 5th year - 25%. Shipping and handling charges are the responsibility of the owner.

**REPLACEMENT PARTS:** "Genuine John Deere Gas Grill Parts" must always be used for replacement. Use of any other parts will automatically nullify the above warranty.

For Service or Warranty Consideration, contact  
Mi-T-M® Corporation, 8650 Enterprise Drive, Peosta, IA 52068  
1-877-JD-KLEEN / (1-877-535-5336) Fax 563-556-1235  
Monday - Friday 8:00 a.m. - 5:00 p.m. CST

# Introduction

MERCI de la confiance témoignée par l'achat d'un produit John Deere.

LIRE CE MANUEL ATTENTIVEMENT AFIN de pouvoir utiliser et entretenir correctement votre appareil, sinon des dommages corporels ou matériels pourraient en résulter. Ce manuel et les symboles de sécurité sur votre appareil peuvent également être disponible en d'autres langues. (Voir votre concessionnaire John Deere pour les commander.)

CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉ comme faisant partie intégrante de votre appareil et doit l'accompagner en cas de revente.

LES MESURES dans ce manuel sont indiquées à la fois dans leurs équivalents métriques et en unités usuelles des USA. Utiliser seulement les pièces de rechange et les éléments de fixation corrects. Les éléments de fixation métriques et en pouces peuvent nécessiter des clés spécifiques à leurs système d'unités.

Le NUMÉRO DE SÉRIE de l'appareil se situe dans la section Caractéristiques ou Numéros d'Identification. Noter correctement tous les numéros afin de faciliter les recherches en cas de vol. Les communiquer également au concessionnaire lors de toute commande de pièces. Ranger les numéros d'identification dans un endroit sûr et séparé de l'appareil.

LA GARANTIE fait partie du programme de soutien John Deere destiné aux clients qui utilisent et entretiennent leur équipement tel qu'il est décrit dans ce manuel. Les conditions de garantie dont bénéficie cet appareil figurent sur le certificat de garantie dans ce manuel.

Cette garantie vous fournit l'assurance que votre concessionnaire fournira du support pour les produits où des défauts apparaîtraient au cours de la période de garantie. Toute utilisation abusive de gril à gaz ou modification visant à dépasser les performances spécifiées par le constructeur annuleront la garantie.

## **AVERTISSEMENT**

Les combustibles qui sont utilisés dans le gaz ou les appareils qui fonctionnent à l'huile et les produits de combustion contiennent des chimiques qui, connus au état de Californie, cause le cancer, les maladies infantiles et d'autre anomalie du reproducteur.

"Cet avertissement est émet en accord avec le Sante Californie et le code de securite Sec. 25249.6"

# Table des matières

	Page
<b>Sécurité</b> .....	28
<b>Commandes</b> .....	31
<b>Installation</b> .....	32
<b>Préparation</b> .....	33
<b>Fonctionnement</b> .....	36
<b>Dépannage</b> .....	43
<b>Entretien</b> .....	44
<b>Entreposage</b> .....	47
<b>Caractéristiques</b> .....	48
<b>Garantie</b> .....	49

*Toutes les informations, illustrations et caractéristiques contenues dans la présente publication sont à jour au moment de la publication, le constructeur se réservant le droit d'apporter sans notification toute modification jugée appropriée.*

# Sécurité

## RECONNAITRE LES SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Voici le symbole d'alerte de sécurité. Lorsqu'il apparaît sur votre appareil ou dans ce manuel, rester conscient du risque potentiel de blessures.

Respecter tous les conseils de sécurité ainsi que les consignes générales de prévention des accidents.



## COMPRENDRE LES MOTS D'ALERTE

Un mot d'alerte—DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION—est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. Le terme DANGER identifie les dangers les plus graves.

Les signes de sécurité avec DANGER ou AVERTISSEMENT se trouvent près des dangers spécifiques. Les signes de sécurité avec ATTENTION se réfèrent à des précautions d'ordre général. Le terme ATTENTION demande aussi de prêter attention aux messages de sécurité dans ce manuel.

**⚠ DANGER**

**⚠ AVERTISSEMENT**

**⚠ ATTENTION**

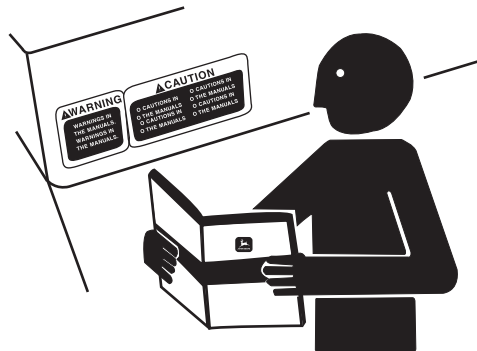
## RESPECTER LES CONSEILS DE SÉCURITÉ

Lire attentivement tous les conseils de sécurité contenus dans ce manuel et ceux apposés sur l'appareil. Veiller à ce que les signes de sécurité soient lisibles. Remplacer ceux qui manqueraient ou seraient endommagés. S'assurer que les nouveaux composants ou pièces de rechange incluent les signes de sécurité courants. Des signes de rechange sont disponibles chez votre concessionnaire John Deere.

Apprendre à faire fonctionner l'gril à gaz et à utiliser les commandes correctement. Ne laisser aucune personne se servir de l'appareil sans instruction.

Maintenir votre gril à gaz en bonne condition de marche. Toute modification illicite de votre gril à gaz risque d'en affecter son fonctionnement et/ou sa sécurité ainsi que d'en réduire sa durée de vie.

Si vous ne comprenez pas toute partie de ce manuel et avez besoin d'assistance, prenez contact avec votre concessionnaire John Deere.





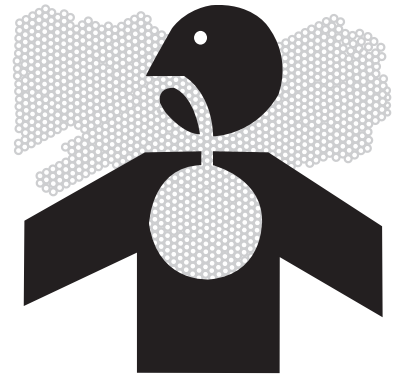
## GAZ NATUREL DE SÉCURITÉ

Utiliser le unité dehors, loin de fenêtres ouvertes, de conduits d'aération, ou de portes.

**Cet appareil est conçu pour utiliser à l'extérieur seulement.** Ne jamais se servir d'un unité dans des espaces fermés ou partiellement fermés.

Si vous sentez du gaz:

1. Fermer le gaz.
2. Éteindre toutes flammes.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, appeler immédiatement votre fournisseur de gaz.



## PRECAUTION ELECTRIQUE

Si avec cet appareil, on se sert d'un accessoire qui nécessite une source d'alimentation électrique extérieure, l'accessoire doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou en absence de ceux-ci, conformément au **Code Electrique Canadien, ACNOR C22.1 et aux Etats-Unis à la norme ANSI/NFPA W 70-Dernière édition.**

Ne pas couper ou enlever la pointe pour mise à la terre de la prise.

Tenir le fil électrique et le tuyau d'alimentation de combustible éloignés de toute surface chauffée.

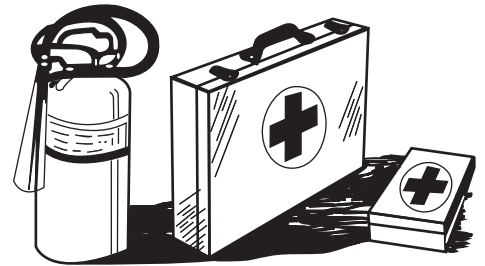


## PRÉPARATION POUR LES URGENCES

Garder une trousse des premiers secours et un extincteur à portée de la main.

Garder les numéros d'urgence des docteurs, du service d'ambulance, de l'hôpital et des pompiers en cas d'urgence près du téléphone.

Être prêt si un incendie débute.



## CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Votre nouveau gril à gaz est un appareil sans danger et pratique, s'il est assemblé et utilisé correctement. Néanmoins, comme avec tous les produits fonctionnant au gaz, certaines mesures de sécurité doivent être observées. **L'inobservation de ces mesures de sécurité peut mener aux dommages ou blessures.** Si vous avez des questions en ce qui concerne l'assemblage ou le fonctionnement, veuillez consulter votre marchand, technicien d'appareils à gaz, ou votre compagnie de gaz:

1. **NE PAS** ranger ou utiliser de l'essence, ou autres vapeurs et liquides inflammables près des appareils, y compris celui-ci.
2. **UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.**
3. Ne pas faire fonctionner et appareil sans surveillance.
4. Un soin spécial est nécessaire pour tenir les jeunes enfants éloignés des surfaces chauffées.
5. Suivre les instructions d'entretien contenues dans ce manuel.



**!CONSERVER CES INSTRUCTIONS!**



### INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DES RACCORDS

1. Ce raccord est réservé à l'usage extérieur seulement sur des appareils portatifs pouvant être déplacés.
2. Ce raccord doit être utilisé sur des systèmes au gaz ne dépassant pas 1/2 PSI (3,45 KPA).
3. Éviter que les objets en contact avec le raccord ne viennent l'endommager.
4. Le raccord doit être suffisamment long pour convenir à l'application voulue. Le raccord a été conçu pour être mobile après l'installation, mais il ne doit présenter aucun coude ni être tordu. Une inspection visuelle régulière doit être effectuée afin de vérifier l'état du raccord.
5. Une fois l'installation terminée, un essai d'étanchéité doit être effectué.

**ATTENTION!** Faire un essai d'étanchéité seulement avec une solution pour essai d'étanchéité. Après l'essai, rincer à l'eau propre afin d'enlever toute matière corrosive. **DANGER! NE PAS FAIRE D'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ À FLAMME NUE.**

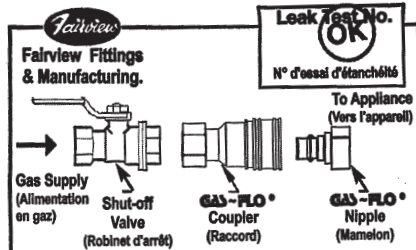


**ATTENTION!** Tous les adaptateurs (UNIONS) fournis avec ce raccord doivent être utilisés. Ne jamais tenter d'installer le raccord directement aux extrémités filettées des tuyaux sur le manifold ou la sortie du système au gaz.

# ATTENTION

Endroit : Tuyau et régulateur

FABRIQUÉ AU CANADA  
FAIRVIEW FITTINGS & MFG.LTD.  
TORONTO, ONTARIO, M9W 5C4



**Caution:** GAS-FLO® Couplings Are To Be Installed By Licensed Fitters Only. Danger: Do not use open flame to test for gas leaks.

### INSTALLATION / OPERATION

- 1) INSTALL A SHUT-OFF VALVE ON THE GAS SUPPLY SIDE.
- 2) INSTALL COUPLER ON SUPPLY SIDE AND NIPPLE ON APPLIANCE SIDE AS PER DIAGRAM ABOVE.
- 3) CONNECT NIPPLE TO COUPLER BY PULLING BACK SLEEVE AND INSERTING NIPPLE UNTIL SLEEVE SNAPS COMPLETELY FORWARD.
- 4) LEAK TEST WITH LEAK TEST SOLUTION.

**Attention:** Les raccords GAS-FLO® doivent être installés uniquement par un technicien qualifié. Danger : Ne jamais effectuer un essai d'étanchéité à l'aide d'une flamme nue.

### INSTALLATION / MODE D'EMPLOI

- 1) INSTALLER UN ROBINET D'ARRÊT DU CÔTÉ DE L'ALIMENTATION EN GAZ.
- 2) INSTALLER LE RACCORD DU CÔTÉ DE L'ALIMENTATION EN GAZ ET LE MAMELON DU CÔTÉ DE L'APPAREIL, TEL QU'ILLUSTRE.
- 3) INSTALLER LE MAMELON AU RACCORD EN TIRANT LE MANCHON VERS L'ARRIÈRE ET EN INSÉRANT LE MAMELON À L'INTÉRIEUR DU RACCORD JUSQU'À CE QUE LE MANCHON S'EMBOÎTE ENTIÈREMENT VERS L'AVANT.
- 4) EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ AVEC LA SOLUTION CONÇUE À CETTE FIN.

## CAUTION: READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING

- THE GAS PRESSURE REGULATOR PROVIDED WITH THIS APPLIANCE MUST BE USED. THIS REGULATOR IS SET FOR AN OUTLET PRESSURE OF 11 INCHES (27 MBAR) WATER COLUMN.
- THE GAS SUPPLY MUST BE OFF AT THE PROPANE CYLINDER WHEN THE APPLIANCE IS NOT IN USE. IF STORED INDOORS DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS IN WELL VENTILATED AREA.
- MINIMUM CLEARANCE FROM SIDES AND BACK OF UNIT TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION: 30 INCHES (76 CM) FROM SIDES AND 30 INCHES (76 CM) FROM BACK.
- DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD COMBUSTIBLE SURFACES.

MADE IN CANADA ONWARD MANUFACTURING COMPANY LIMITED WATERLOO, ONTARIO CANADA

**MODEL** 962-27 **MODÈLE**

BTU/H INPUT 5200 BTU/H D'ENTRÉE

SIDE CÔTE MAIN PRINCIPAL BACK ARRIÈRE

CAN / C.G.A. 1.6

ANSI Z21.58 LATEST EDITION

TYPE OF GAS NATURAL / NATUREL TYPE DE GAZ NO DE SERIE

SERIAL NO. W-335896



## AVERTISSEMENT: LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER

- IL FAUT UTILISER LE RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ FOURNI AVEC CET APPAREIL. LE RÉGULATEUR EST RÉGLÉ À UNE PRESSION D'ÉMISSION D'UNE COLONNE D'EAU DE 11 POUCES (27 MBAR).
- LE ROBINET D'ALIMENTATION SUR LE CYLINDRE DE PROPANE DOIT ÊTRE FERMÉ LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN USAGE. S'IL EST RANGÉ À L'INTÉRIEUR LE CYLINDRE SERA DÉBRANCHÉ ET DEVRA RESTER DEHORS EN ESPACE BIEN VENTILÉ.
- DÉGAGEMENT MINIMAL ENTRE LES PAROIS LATÉRALES ET L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL ET LA CONSTRUCTION COMBUSTIBLE 30 POUCES (76CM) À PARTIR DES PAROIS LATÉRALES ET 30 POUCES (76 CM) À PARTIR DE L'ARRIÈRE.
- NE PAS UTILISER CET APPAREIL SOUS UNE SURFACE COMBUSTIBLE.

APPAREIL DE CUISSON EXTÉRIEUR N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR

Endroit : Bâti De Soutien

## LIGHTING INSTRUCTIONS

1. READ OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.
2. OPEN LID DURING LIGHTING.
3. PUSH AND TURN RIGHT CONTROL KNOB OR SIDE BURNER KNOB TO HIGH. PUSH OR ROTATE IGNITER 3 OR 4 TIMES OR MATCH LIGHT.
4. IF IGNITION DOES NOT OCCUR IN 5 SECONDS, TURN THE BURNER CONTROL(S) OFF. WAIT 5 MINUTES, AND REPEAT THE LIGHTING PROCEDURE.
5. TO SHUT OFF- TURN GAS SUPPLY VALVE OFF. ALLOW GAS IN LINE TO BURN OUT. TURN VALVES OFF.

### FOR OUTDOOR USE ONLY

WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.

## INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER.
2. SOULEVEZ LE COUVERCLE PENDANT L'ALLUMAGE.
3. PUSSEZ ET TOURNEZ LE BOUTON DE CÔNTRÔLE DU BRÛLEUR PRINCIPAL OU LATERAL JUSQU'À LA POSITION DE CHALEUR INTÉSE. PUSSEZ OU TOURNEZ LE BOUTON D'ALLUMEUR 3 OU 4 FOIS OU UTILISEZ UNE ALLUMETTE.
4. SI L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS EN 5 SECONDES, FERMEZ LE ROBINET DU BRÛLEUR, ATTENDEZ 5 MINUTES, ET PORCÉDEZ DE NOUVEAU À L'ALLUMAGE.
5. POUR ÉTEINDRE, FERMEZ LA VALVE DE LA BONBONNE, ATTENDEZ QUELQUES INSTANTS POUR PERMETTRE AU GAZ DE SE CONSUMER, REMETTEZ LES BOUTONS DE CÔNTRÔLE À LA POSITION "ARRÊT".

### POUR UTILISATION A L'EXTERIEUR SEULEMENT

ATTENTION: LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. TENEZ LES ENFANTS À DISTANCE.

Endroit : Panneau De Commande

# Commandes

HR-BG5202-NG



A--Couverture supérieure  
B--Thermostat

C--Poignée  
D--Commandes

E--Étagère Latérale  
F--Portes Avant

G--Fermeture des Roues

# Installation

## INSTALLATION

Aux Etats-Unis, cet appareil doit être installé conformément au code local et à la norme applicable: **ANSI Z223.1 - Dernière Edition du Code de Gas National** Prendre note que ce code exige qu'une soupape d'arrêt automatique manuelle qui contrôle cette embouchure soit installée à l'intérieur du bâtiment.

Au Canada, ce gril à gaz doit être installé conformément au code local et à la norme applicable de l'ACG: **ACG/CAN B149.1 Code d'installation des appareils au gaz Naturel** OU Les plus récents codes locaux s'il y a lieu.

Sont équipés avec un tuyau terminant avec l'accouplement à débranchement rapide.

Faire installer par un ajusteur-gazier licencié une embouchure pour gaz naturel à l'endroit requis. Selon les codes mentionnés ci-dessus.

**NOTE:** que ce code exige qu'une soupape d'arrêt automatique manuelle qui contrôle cette embouchure soit installée à l'intérieur du bâtiment.

L'appareil doit être situé au moins 76cm/30" de chaque côté, et 76cm/30" devant les surfaces combustibles.

Ne pas utiliser cet appareil sous un toit ou sous un feuillage.

Cet appareil est conçu pour **UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER** dans un garage, un hangar, sur un balcon ou dans un autre endroit clos.

**NE PAS RESTREINDRE** la circulation d'air à l'appareil. Garder la surface entourant l'appareil libre de matières combustibles, d'essence et de tous liquides et vapeurs inflammables.

Cet appareil n'est pas projeté d'être installé sur ou dans une autocaravane ou un bateau.





# Préparation

## GAZ NATUREL

1. Cet appareil est destiné pour être utilisé avec du gaz naturel. Ne pas utiliser avec du gaz propane (réservoir de gaz). Les soupapes, orifices et les tuyaux sont pour gaz naturel seulement.
2. Ne pas utiliser avec du charbon.
3. Une soupape d'arrêt doit être utilisée sur la canalisation d'alimentation du gaz.
4. Quand l'appareil n'est pas utilisé, fermer l'alimentation du gaz à la soupape.
5. L'appareil est fait pour opérer à une pression de 7 pouces sur colonne d'eau.

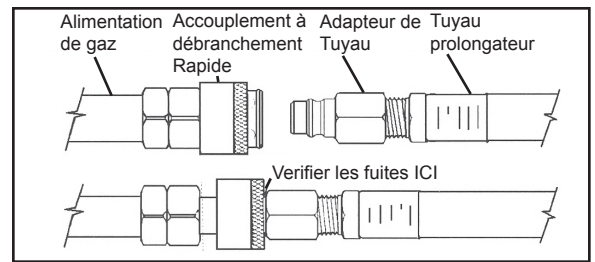


Fig. 1

## VERIFICATION DU GAZ A LA SOURCE

1. Cet appareil doit être débranché de la canalisation de l'alimentation du gaz au débranchement rapide durant une vérification à pression de ce système de plus de 1/2 psig (3.5 kPa).
2. Fermer le grill quand l'alimentation du gaz est vérifiée à une basse pression. Cet appareil devra être isolé de la canalisation de l'alimentation du gaz en fermant la soupape durant toute vérification de l'alimentation à une pression égale ou moins de 1/2 psig (3.5 kPa).

## ALIMENTATION DU GAZ (Fig. 1)

1. Sur les modèles fournis d'un tuyau prolongateur, l'assemblage des tuyaux est destiné particulièrement pour votre modèle. Ne pas essayer de modifier ou d'ajouter à l'alimentation. Les tuyaux et les accouplements des tuyaux sont conformes au Standard CGA CAN 1-83.
2. Pour les modèles équipés avec l'accouplement à débranchement rapide, fermer la soupape avant de débrancher l'accouplement.
3. L'accouplement à débranchement rapide doit rester propre et être entretenu pour qu'il n'y ait pas de débris ou de saletés.
4. S'assurer qu'il n'y ait pas de graisse dégoutant du tuyau, et ne pas laisser le tuyau toucher aucune surface chaude y inclus le boîtier du grill.
5. Inspecter le tuyau en remplaçant le réservoir de gaz liquide au moins une fois par année. Si le tuyau a des fissures, des coupures, est usé ou endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
6. Pour une réparation ou remplacement de l'assemblage des tuyaux, prendre contact avec votre marchand ou avec un centre de service autorisé.

## VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ

Toutes les connexions fabriquées en usine ont été testées pour dépister les fuites de gaz et les brûleurs ont également subi des tests à flamme. Toutefois, à l'expédition et à la manutention un raccord pourrait se desserrer.



**ATTENTION: VÉRIFIER TOUTES LES CONNEXIONS POUR FUITES AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL À GAZ.**

**VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ CHAQUE FOIS QU'UN RACCORD DE GAZ EST DÉBRANCHÉ ET REBRANCHÉ, AU MOINS UNE FOIS PAR ANNÉE OU À PÉRIODE D'ENTREPOSAGE.**

**NE PAS FUMER!**

**NE JAMAIS TESTER LES FUITES DE GAZ EN TENANT UNE ALLUMETTE ALLUMÉE OU AUTRE SOURCE DE FLAMME.**

**LE TEST DE FUITES DE GAZ DOIT ÊTRE EFFECTUÉ À L'EXTÉRIEUR.**

Vérification des fuites de gaz:

1. Vérifier que l'appareil soit déconnecté aux contrôles pour chaque brûleur. Éteindre toutes flammes ou cigarettes dans les environs.
2. Préparer une solution savonneuse (quantités égales d'eau et de détergent liquide pour la vaisselle).
3. Ouvrir la soupape.
4. Préparer une solution savonneuse (quantités égales d'eau et de détergent liquide pour la vaisselle). (Fig. 2)
5. Si votre gril est équipé d'un brûleur latéral ou brûleur à rôtisserie (Fig. 3):
  - a. Mettre le bout d'un doigt sur l'ouverture de l'orifice à l'extrémité du tuyau.
  - b. Tourner le bouton de commande du brûleur latéral "SIDE/REAR" à la position "HI".
  - c. Brosser chaque raccord entre l'orifice et le bouton de commande avec la solution savonneuse.
  - d. Tourner le bouton de commande "SIDE/REAR" à la position d'arrêt "OFF".
6. Si la solution fait des bulles, il y a une fuite.
7. Toutes fuites découvertes, doit être scellée avant d'utiliser l'appareil.
8. Si la fuite ne peut pas être scellée, fermer l'alimentation du gaz et prendre contact avec votre marchand de gril ou compagnie de gaz pour assistance. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil s'il y a une fuite.

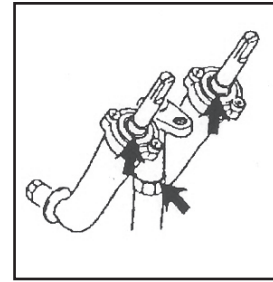


Fig. 2

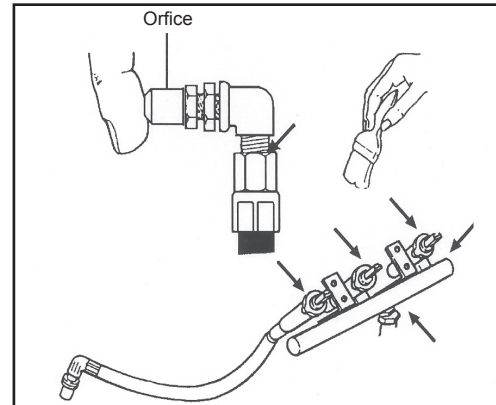


Fig. 3

## VENTURI TUBES



**ATTENTION: GARDER LES TUBES VENTURI PROPRES. LES OBSTRUCTIONS CAUSÉES PAR LES TOILES D'ARAIGNÉE, NIDS D'INSECTES OU L'EAU PEUVENT CAUSER UN FEU DE RETOUR DE FLAMME. (FIG. 4)**

Même s'il est possible d'allumer le gril, le gaz accumulé dans les conduits peut s'enflammer et incendier les tubes venturi et le tableau de contrôle.



**AVERTISSEMENT: SI UN FEU DE RETOUR DE FLAMME A LIEU, FERMER IMMÉDIATEMENT LE GAZ À LA SOURCE.**

Il est recommandé d'inspecter et de nettoyer les tubes venturi si un des symptômes suivants survient:

1. Une odeur de gaz.
2. Le gril n'atteint pas la température désirée.
3. Le gril cuit inégalement.
4. Les brûleurs émettent des crépitements.

### INSPECTION ET NETTOYAGE DES TUBES VENTURI:

1. Fermer la source du gril, c.-à-d. le réservoir, ou la conduite d'alimentation de gaz naturel.
2. Lorsque le gril est froid, enlever les attaches de retenue des brûleurs de dessous et, lever le brûleur du foyer du gril.
3. Nettoyer les tubes venturi avec une brosse à bouteille ou avec une brosse venturi (PN 67-0144). (Fig. 5)
4. Replacer le brûleur en position au fond du gril en vous assurant que les tubes venturi soient correctement alignés et ajustés sur les orifices. (Fig. 6)
5. Fixer le brûleur avec les attaches de retenue appropriées.

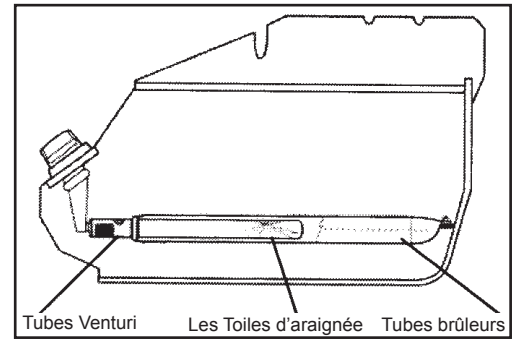


Fig. 4

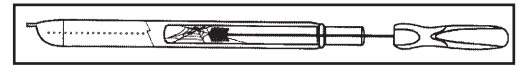


Fig. 5

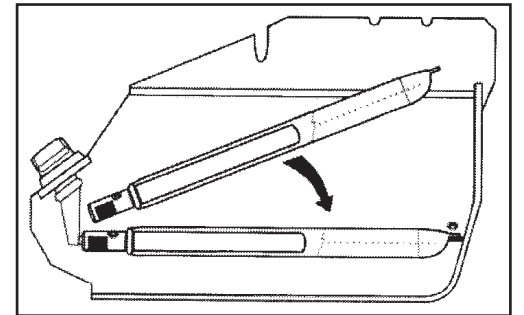


Fig. 6

# Fonctionnement



**AVERTISSEMENT: NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ. ETEINDRE TOUTE FLAMME ET DÉTERMINER LA SOURCE DE GAZ AVANT DE CONTINUER. NE PAS ALLUMER L'APPAREIL TANT QUE LA FUITE N'AIT PAS ÉTÉ REPÉRÉE ET RÉGLÉE.**



**ATTENTION: TOUJOURS FERMER LA SOUPE DE LA GAZ N'EST PAS EN USAGE.**

## ALLUMAGE

1. L'appareil doit être assemblé entièrement selon les instructions détaillées de l'assemblage.
2. S'assurer que le réservoir de gaz soit plein et proprement connecté au régulateur.
3. S'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz dans le système d'alimentation de gaz. Voir "Réservoir de gaz LP. Contrôle des Fuites".
4. S'assurer que les tubes venturi soient placés correctement au-dessus de l'orifice de la soupape.
5. S'assurer que les fils pour allumer le brûleur principal et le brûleur latéral soient connectés.
6. Lire attentivement toutes les instructions figurant sur la plaque de renseignements du gril.



**AVERTISSEMENT: OUVRIR LE COUVERCLE AVANT L'ALLUMAGE.**

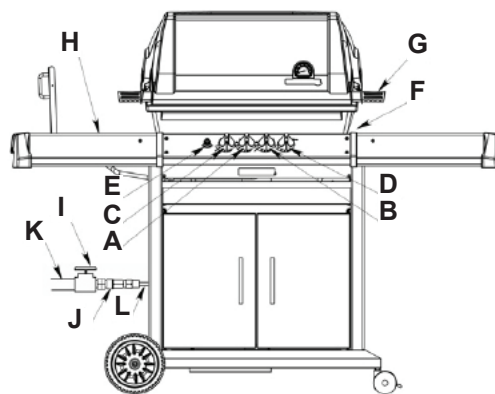
7. Placer les boutons de réglage à la position d'arrêt "OFF" et ouvrir le robinet de gaz.
8. **Pour Brûleur Principal:**
  - a. Pousser les deux boutons de réglage et les tourner au réglage maximum "Hi".
  - b. Appuyer 3 ou 4 fois sur le bouton d'allumage ou allumer une allumette. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes suivantes
  - c. (Il sera peut être plus facile d'allumer, avec le bouton de réglage droit ou les deux boutons de réglage tournés à chaleur moyenne "Medium".)

**Remarque:** Allumage à l'allumette Étapes 1 à 7 ci-dessus.

- d. Insérer une allumette allumée dans l'orifice d'allumage situé en bas à droite du foyer du gril.
- e. Pousser le bouton de réglage droit, à "Hi".
- f. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes suivantes.
- g. Après avoir allumé le brûleur droit, pousser le bouton de réglage gauche à "Hi". Le brûleur s'allumera automatiquement.

Brûleur Latéral :

- a. Poussez et tournez le bouton de commande latéral de brûleur à "bonjour".
- b. Poussez ou tournez le bouton d'ignitor 3 ou 4 fois.
- c. Le brûleur devrait mettre à feu dans 5 secondes. Note : Pour allumer le brûleur avec une allumette suivez les étapes 1 à 7 ci-dessus.
- d. Appliquez l'allumette allumée aux ports de brûleur.
- e. Enfoncez le bouton de brûleur de côté de commande et tournez-vous vers "bonjour".
- f. Le brûleur devrait mettre à feu dans 5 secondes.



- A. COMMANDE GAUCHE DE BRÛLEUR
- B. BONNE COMMANDE DE BRÛLEUR
- C. COMMANDE LATÉRALE DE BRÛLEUR
- D. BRÛLEUR ARRIÈRE CONTROL
- E. IGNITOR
- F. TROU MANUEL D'ÉCLAIRAGE
- G. POIGNÉE
- H. BRÛLEUR LATÉRAL
- I. ROBINET D'ISOLEMENT
- J. RACCORD À DÉMONTAGE RAPIDE
- K. TUYAUTERIE D'OFFRE DE GAZ
- L. TUYAU D'OFFRE DE GAZ

**ALLUMAGE****ATTENTION - CONTRÔLER LE GRIL APRÈS L'AVOIR ALLUMÉ.**

Brûleur Arrière Rotisserie : (seulement sur HR-BG7704)

En avertissant n'actionnez pas le brûleur principal simultanément avec le brûleur arrière comme ceci peut avoir comme conséquence un feu et/ou des dommages de graisse au gril.

Attention: Le brûleur arrière doit être en place avant d'actionner le bouton de commande.

- Suivez les étapes 1 à 7.
- Placez l'allumette allumée près des ports arrière de brûleur.
- Poussez et tournez le bouton de commande arrière de brûleur à "bonjour".
- Le brûleur devrait mettre à feu dans 5 secondes.

Note: Il est important d'avoir allumé l'allumette près des ports de brûleur AVANT DE tourner le bouton de commande.

- Tous les orifices du brûleur devraient présenter une flamme de 1" (2.5cm) de hauteur au réglage maximum "HI". (Fig. 7)

Si un des symptômes suivants se produisent, les tubes venturi sont probablement bloqués. Fermer le gaz immédiatement et nettoyer les tubes venturi. Voir "Tubes Venturi".

- On sent du gaz.
- Un feu causé par un flux se produit.
- Le gril cuit inégalement.
- Les brûleurs émettent des crépitements.

Si le brûleur ne s'allume pas:

- Pousser et tourner le bouton de réglage à la position d'arrêt "OFF". Attendre 5 minutes, puis essayer de nouveau avec le bouton de réglage droit ou avec les deux boutons de réglage tournés à chaleur moyenne "Medium".
- Si un brûleur ne s'allume pas, consulter la "Localisation de Pannes". Si le problème ne peut pas être résolu, ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil; contacter votre marchand ou un centre de service autorisé.

**FERMETURE**

- Fermer le robinet du réservoir de gaz à "OFF".
- Tourner les boutons de réglage à "OFF".

**GRILLES DE CUISSON**

La masse des grilles de cuisson en fonte absorbe la chaleur et fournit une performance de saisir, non-surpasée, pour sceller les jus naturelles de la nourriture. Les grilles de cuisson en fonte sont recouvertes d'un émail de porcelaines pour faciliter le nettoyage, et pour empêcher la formation de rouille. Les grilles de cuisson en fonte peuvent écailler si manipulées sans précaution, ce qui n'aura pas d'effet sur l'utilisation ou la fonctionnalité des grilles. Si de la rouille apparaît, l'enlever avec un tampon à récurer, et recouvrez les grilles avec une couche d'huile de cuisson.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION: Lavez les grilles de cuisson en fonte avec une solution d'eau tiède et de savon doux pour enlever le résidu. Rincez complètement.

CUISSON: Les grilles peuvent être utilisées en position haute, basse, ou inclinée (Fig. 8). En préparant de la viande maigre, utiliser la position haute ou basse. Les canaux concaves des grilles retiendra le jus de la nourriture, lubrifiera les grilles pour réduire la tendance à la nourriture de coller, et badigeonnera la nourriture. Pour de la nourriture qui émet beaucoup de jus, utiliser la position inclinée. Pour aider à la prévention des flambées, le jus en surplus coulera le long des canaux, et s'égouttera dans la coupe d'attrape graisse.

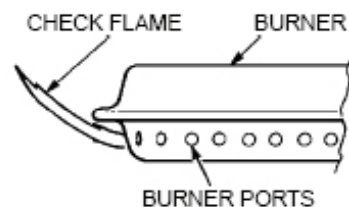


Fig. 7

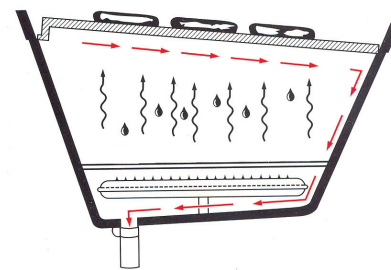


Fig. 8

**GRILLES DE CUISSON**

**NETTOYAGE:** Pour enlever la nourriture qui reste sur les grilles, utiliser une brosse de grilles. Laisser les grilles refroidir, lavez avec une solution d'eau tiède et de savon doux, essuyer à sec. Recouvrir les grilles avec une couche d'huile de cuisson quand elles ne sont pas utilisées.

**ALLUMAGE**

Allumage. Avant de cuisiner pour la première fois avec votre gril à gaz, l'allumer pour éliminer toutes les odeurs ou corps étrangers en procédant comme suit.

Enlever la grille de cuisson et la grille de réchauffage et nettoyer avec de l'eau et un savon doux. Allumer le brûleur, fermer le couvercle et fait marcher le gril pendant 20 minutes avec les boutons de réglage ouverts au moyen. Éteindre le gaz à la source. Tourner les boutons de contrôles sur "OFF". Laisser refroidir l'appareil et replacer les grilles. Vous êtes maintenant prêt pour utiliser l'appareil.

**PRÉCHAUFFAGE**

Il est nécessaire de préchauffer brièvement le gril avec couvercle fermé pour certains aliments. Les aliments exigeant une température élevée de cuisson ont besoin d'un temps de préchauffage variant de six à dix minutes; pour ceux dont la température de cuisson est inférieure, le temps de préchauffage varie entre deux et cinq minutes. Aucun préchauffage n'est nécessaire pour les ragoûts ou autres aliments à cuisson lente.

**POSITION DU COUVERCLE**

La position du couvercle en cours de cuisson est une question de préférence personnelle. Cependant, notons que le gril cuit plus rapidement, utilise moins de gaz et contrôle mieux la température avec le couvercle fermé. Le couvercle fermé permet aussi de donner un goût plus fumé aux viandes cuites directement sur la grille et est indispensable à la cuisson à fumée et à rôtisserie.

**SYSTÈMES DE VAPORISATION**

Votre gril de gaz est conçu pour l'usage avec le Flav-R-Wave systèmes de vaporisation. N'employez pas la roche de lave ou briquets en céramique.

**TEMPÉRATURES DE CUISSON**

Réglage Élevé:

Avec les boutons réglés au maximum "HIGH", la température à la surface de la grille cuisson est d'environ 550°F (290°C) une fois le gril réchauffé. Utiliser ce réglage que pour faire chauffer rapidement, pour griller biftecks et côtelettes et pour enlever par brûlage les résidus d'aliments des grilles après la cuisson. Ce n'est que rarement, pour ne pas dire jamais, que vous utiliserez ce réglage ÉLEVÉ pendant une longue période de cuisson.

Réglage Moyen:

Avec les boutons réglés à température moyenne (MEDIUM) la température à l'intérieur du gril est d'environ 450°F (230°C) avec le couvercle fermé. Utiliser ce réglage la plupart du temps pour griller, rôtir et cuire au four, ainsi que pour les hamburgers et les légumes.

Réglage Bas:

Avec les boutons de contrôle réglés à basse température (LOW), la température à l'intérieur du gril est d'environ 350°F (175°C). Utiliser ce réglage pour toutes cuissons à fumée et à rôtisserie ainsi que pour des aliments maigres comme le poisson.

**Remarque:** Ces températures ne sont qu'approximatives et varient avec la température ambiante et le vent soufflant sur le gril.

**Remarque:** Pour obtenir de meilleurs résultats en utilisant la méthode à convection ou la rôtisserie, utiliser un thermomètre.

**TECHNIQUES DE CUISSON****PRÉPARATION:**

1. Préparer l'aliment en avance pour éviter un délai et les problèmes du réglage de temps. En utilisant une marinade ou des épices, celles-ci doivent être appliquées avant de placer la viande sur la grille de cuisson.
2. Organiser l'endroit autour du gril afin d'y inclure des fourchettes, des pinces, des mitaines à four, des sauces et des assaisonnements pour vous permettre d'être à proximité du gril pendant la cuisson.
3. Ôter la graisse excessive de la viande, afin de minimiser "les flambées" causées par la graisse qui goutte.
4. Pour éviter que la nourriture n'attache à la grille, passer une couche d'huile végétale ou un anti-adhérent en bombe avant d'allumer les brûleurs.
5. Préchauffer le gril à la température désirée avec le couvercle fermé avant de commencer la cuisson.
6. Les légumes se préparent mieux dans une feuille d'aluminium avec une humidité suffisante pour créer de la vapeur. Le temps de cuisson pour les légumes est similaire aux temps de cuisson au four ou cuisson à vapeur sur un fourneau électrique.
7. Avant de commencer la cuisson vérifier la provision de gaz.

Guide Pour Thermomètre à Viande			
Boeuf / Agneau	Saignant	55°C	130°F
Boeuf / Agneau	Moyen	66°C	150°F
Boeuf / Agneau	Bien Cuit	71°C	160°F
Veau	Bien Cuit	65°C	150°F
Porc	Bien Cuit	77°C	170°F
Volaille	Bien Cuit	77°C	170°F

**DIRECT CUISSON À LA GRILLE:**

La cuisson à grille est la forme la plus populaire de cuisson au gril. La technique est dictée par le goût personnel.

1. Ne pas saler en cuisant des viandes sur le gril. La viande restera plus succulente si le sel est ajouté après la cuisson.
2. Ne pas arroser les viandes jusqu'à ce qu'elles soient cuites à un tiers ou à un demi. Les sauces avec des tomates, du sucre et de l'huile brûlent facilement et peuvent produire des flambées suite aux gouttes.
3. Afin de prévenir que les biftecks "sèchent", utiliser des pinces plutôt qu'une fourchette et commencer sur "HIGH" pour saisir la viande. Réduire la chaleur quand la viande est bien dorée. Généralement, les morceaux plus épais de bifteck resteront plus humides sur un gril.
4. Pour vérifier si la viande est cuite, faire une petite coupure à la section la plus épaisse ou près de l'os pour vérifier la couleur.
5. Pour de meilleurs résultats, ne pas laisser les flammes atteindre les aliments. Cela éliminera le goût de "brûle", particulièrement pour le poulet et le porc.
6. Faire la cuisson sur la grille avec le couvercle fermé à température basse accroîtra la saveur "fumée".
7. Après la cuisson fermer le couvercle et tourner les brûleurs à "HIGH" pendant 10 minutes pour brûler la graisse excessive dans le gril.
8. Pour un ajustement additionnel de chaleur utiliser la grille à deux positions pour élever et baisser la surface de cuisson.

Guide de Cuisson sur la Grille			
			Cuisson Durée:
Viande	Grosueur/Poids	Temp.	Saignant - Bien Cuit
Hamburger	Petits Pattes	Basse-Moy	12 - 14 Min
Biftecks	Épaisseur 1"	Moy	8 - 12 Min
Biftecks	Épaisseur 1"-2"	Moy	16 - 24 Min
Côtelette d'agneau	Épaisseur 2"	Basse-Moy	15 - 25 Min
Côtelette de Pork	Épaisseur 1"	Basse-Moy	25 - 30 Min
Côtes Levées	Entières	Basse	40 - 60 Min
Ailes de Poulet	Entières	Basse	25 - 35 Min
Poitrine de Poulet	Entières	Basse	30 - 45 Min
Filet de Poisson	Épaisseur 1-1/2"	Basse-Moy	15 - 20 Min
Homard (Fendu)	Ent. ou Queue	Basse	15 - 20 Min

**INDIRECT CUISSON À CONVECTION:**

Cette méthode est idéale pour rôtir de gros morceaux de viande avec ou sans un tournebroche.

1. Préparer le gril avant de l'allumer. Placer une lèchefrite, sous le milieu de la nourriture. Mettre d'une demie à un pouce d'eau dans la lèchefrite. Du jus de fruit, du vin ou une marinade peuvent aussi être ajoutés pour améliorer la saveur. Ne pas laisser la lèchefrite sécher.
2. Pour rôtir sans un tournebroche, placer la viande dans un plat à rôtir, directement sur les grilles.
3. Dans la plupart des cas, la cuisson à convection est meilleure avec le couvercle fermé et la chaleur réduite.
4. Fermer le gril et permettez-le de refroidir avant d'enlever la lèchefrite.



**ATTENTION: LA GRAISSE EST TRÈS INFLAMMABLE ET DOIT ÊTRE MANIPULÉE SOIGNEUSEMENT POUR ÉVITER LES BLESSURES.**

**CUISSON À BRÛLEUR ARRIÈRE:**

1. Le tournebroche peut accommoder jusqu'à 7 kg (15lbs) de viande avec le facteur de limitation de l'espace libre de rotation.

Pour de meilleurs résultats, la viande doit être distribuée à la longueur de la broche et centrée à la ligne centrale de la broche pour éliminer une condition déséquilibré.

2. Le tournebroche peut être utilisé en combinaison avec les grilles de cuisson si l'espace le permet. Dans ce cas, placer la viande le plus près de la poignée de la broche afin de faciliter le maniement. (Fig. 9)
3. Bien attacher la viande sur la broche avant de la placer sur le gril. Pour la volaille, attacher les ailes et les pattes serrement pour éviter contact avec la lèchefrite.
4. Dans la plupart des cas la cuisson au tournebroche est meilleure avec le couvercle fermé et la chaleur réduite.
5. Avant de placer la viande sur le gril, arroser la viande avec de l'huile végétale ce qui accroîtra le brunissement à l'extérieur de la viande.
6. Dans la plupart des applications de cuisson à tournebroche, une lèchefrite est suggérée pour tenir la graisse. Placer la lèchefrite sur sous le milieu de la nourriture. Mettre d'une demie à un pouce d'eau dans la lèchefrite. Du jus de fruit, du vin ou une marinade peuvent aussi être ajoutés pour améliorer la saveur. Ne pas laisser la lèchefrite sécher. Pour cuisson sans lèchefrite, prendre attention pour éviter risque de feu de graisse.
7. Porter des mitaines à four en manipulant la broche ou en travaillant autour du gril pour éviter de se blesser.
8. Avant d'enlever la graisse du lèchefrite, fermer le gril et le laisser refroidir.



**ATTENTION: LA GRAISSE NON-VÉGÉTALE EST TRÈS INFLAMMABLE ET DOIT ÊTRE MANIPULÉE AVEC SOIN POUR ÉVITER DE SE BLESSER.**

Guide de Cuisson à Brûleur Arrière / à Convection			
Rôti de Boeuf	Grosueur/Poids	Temp.	Saignant - Bein Cuit
Rôti de Boeuf	3-6 lbs.	Moy - Basse	2 - 4 Hrs
BRôti de Boeuf	6-10 lbs.	Moy - Basse	3 - 5 Hrs
Rôti de Porc	2-5 lbs.	Moy - Basse	2 - 4 Hrs
Rôti de Porc	6-10 lbs.	Moy - Basse	3 - 5 Hrs
Dinde ou Poulet	2-5 lbs.	Moy - Basse	2 - 4 Hrs
Dinde ou Poulet	5-10 lbs.	Moy - Basse	3 - 5 Hrs

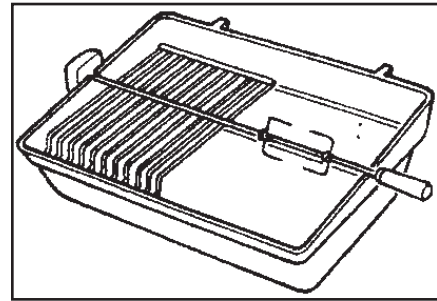


Fig. 9



**BRÛLEUR ARRIÈRE ROTISSERIE**

Certains modèles comportent un brûleur arrière pour la cuisine de rotisserie. La méthode arrière de rotisserie de brûleur est la finale pour faire cuire les rôtis et la volaille. La source de chaleur étant situé derrière la nourriture, il n'y a aucune chance d'une fusée vers le haut provoquée par de grosses égouttures. Le cuisinier avec confiance vous connaissant obtiendra des résultats parfaits chaque fois. Une casserole de plat ou d'égouttement placée au-dessous de la broche rassemblera les jus pour arroser ou pour préparer une sauce. Le brûleur arrière à ressort peut être facilement enlevé quand pas en service.

**COMMENT UTILISER UNE BROCHE:****Gigot d'agneau (Fig. 10)**

1. Faire enlever à la scie 3 pouces d'os de la petite partie du gigot.
2. Laisser la viande autour de l'os intacte pour former un rabat. Mettre la broche sur la tige.
3. Replier le rabat par dessus et filer la tige à travers le rabat et le gigot.
4. Mettre une deuxième broche sur la tige et insérer les broches dans chaque bout du gigot.
5. Tester pour l'équilibre. Serrer les vis.

**Volaille (Fig. 11 & 12)**

1. Avec la poitrine face en bas; couvrir la cavité avec la peau du cou. Rentrer les bords de peau; embrocher à la peau du dos. Enrouler une ficelle autour de la broche et attacher. Remonter la poitrine; attacher ou embrocher les ailes au corps.
2. Mettre une broche sur la tige. Insérer la tige dans la peau du cou, parallèle à la colonne vertébrale; Sortez-la juste au-dessus de la queue. Mettre une deuxième broche sur la tige et insérer les broches dans la poitrine et la queue. Tester pour l'équilibre. Serrer les vis.
3. Attacher la queue avec une ficelle. Croiser les pattes; attacher à la queue.

**Trois Poulets Sur Une Broche (Fig. 13)**

1. Attacher ou embrocher les ailes au corps.
2. Mettre une broche sur la tige. Raccorder les poulets sur la tige. Enrouler une ficelle autour des queues et des pattes; attacher à la tige.
3. Mettre la deuxième broche sur la tige et insérer les broches dans le poulet. Serrer les vis.

**Contrepoids de Tournebroche (Fig. 14)**

1. Déserrer la poignée du tournebroche pour que le contrepoids tourne facilement. Placer le tournebroche dans les coches du boîtier.
2. Ajuster le contrepoids sur le côté le moins lourd du tournebroche. Serrer la poignée. Vérifier, périodiquement, que la pièce de viande tourne régulièrement. Ajuster le contrepoids si nécessaire.

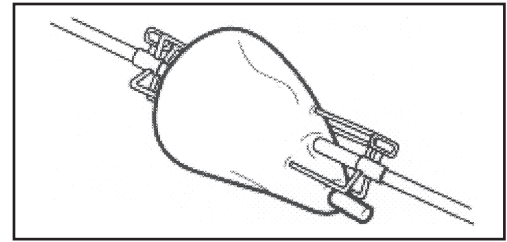


Fig. 10

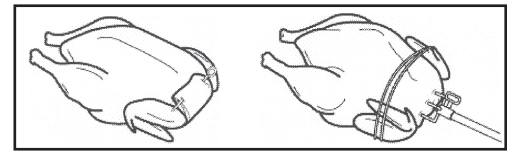


Fig. 11

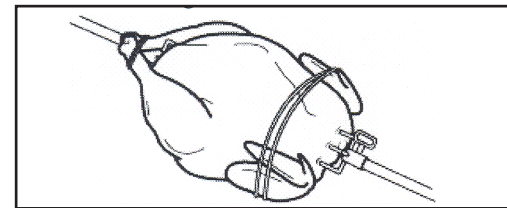


Fig. 12

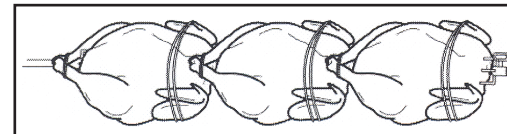


Fig. 13

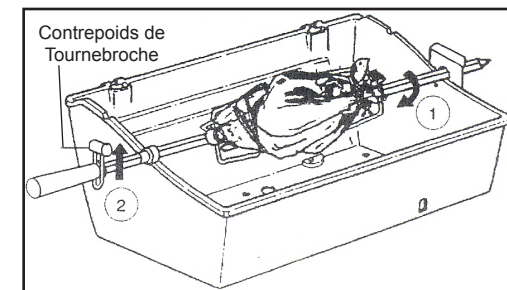


Fig. 14

## THERMOMETRE:

1. La seule façon de vérifier quand un gros morceau de viande est cuit est d'utiliser un thermomètre de barbecue. Insérez le thermomètre à un angle dans la partie la plus épaisse de la viande. **Vérifiez que le thermomètre ne touche pas la tige ou un os, et qu'il n'est pas dans la graisse.**
2. Laisser le thermomètre en place pendant que la viande tourne. Quand le thermomètre atteint la température désirée, la viande est cuite. Ajouter vos sauces durant la dernière minute de cuisson. Enlever la viande du tournebroche et attendez 15 minutes pour que la viande soit plus ferme avant de trancher.

**Pour le poulet:** Insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la cuisse, là où la cuisse rejoint le corps du poulet. (Fig. 15)

**Pour un jambon ou un rôti:** Insérer le thermomètre dans le centre de la partie la plus pesante de la viande. (Fig. 16)

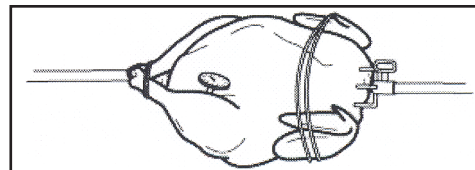


Fig. 15

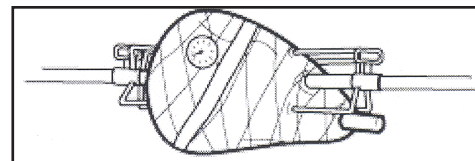


Fig. 16

# Dépannage

Symptom	Problem	Solution
<b>Odeur de Liquide.</b>		<b>Fermer immédiatement la soupape du réservoir de gaz. Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit scellée.</b>
Fuite détectée dans le régulateur ou autre connexion.	Raccord du régulateur lâche.	Serrer de nouveau et vérifier s'il y a des fuites.
	Fuite de gaz dans le tuyau, le régulateur ou dans la soupape.	Voir centre de service autorisé.
Il y a une flamme causé par un flux sous la console de contrôle.	Venturi bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le venturi, voir "nettoyage & entretien".
Les brûleurs ne s'allument pas.	Manque de gaz.	Remplir de nouveau le réservoir de gaz.
	Fils des allumeurs non-connectés.	Connecter les électrodes du brûleur principal et latéral.
	L'électrode de l'allumeur mal aligné sur le brûleur.	Aligner de nouveau l'électrodes. Voir instructions pour l'assemblage.
	Fonctionnement défectueux de l'allumeur.	Suivre la procédure pour "l'allumage manual". Voir votre marchand ou centre de service pour les pièces de rechange.
	La soupape du brûleur est ouverte en même temps que la soupape du gaz, activant l'appareil pour excès de circulation.	Fermer les soupapes de brûleurs et du gaz. Ouvrir la soupape de gaz lentement, puis ouvrir la soupape du brûleur pour allumer.
	Une fuite dans le système, activant l'appareil pour excès de circulation.	Vérifier les fuites des connexions pour déterminer si elles ne sont pas ajustées. Reserrer les installations. Vérifier les fuites du système.
	Venturi bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi, voir "nettoyage & entretien".
	Venturi non-aligné avec l'orifice de la soupape.	Aligner de nouveau le venturi à l'orifice. Voir "tubes venturi".
	Orifice bloqué.	On peut nettoyer l'orifice avec une aiguille ou un fil fin. Ne pas essayer de percer l'orifice.
	Tuyau est tordu.	Redresser le tuyau. Éloigner du fond du foyer.
Chaleur diminuée, "son pétillant".	Manque de gaz.	Remplir de nouveau le réservoir de gaz.
	Venturi bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi, voir "nettoyage & entretien".

Symptom	Problem	Solution
“Sections chaudes” sur la surface de cuisson.	Venturi bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi, voir “nettoyage & entretien”.
“Flambées soudaines” (ou) feu de graisse.	Chaleur excessive.	Tourner le contrôle du brûleur à un réglage plus bas ou lever la grille de cuisson à la position supérieure (grilles à deux positions seulement).
Flamme jaune.	Un peu de flamme jaune est normal. Si ça devient excessif, il est possible que le venturi soit bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le venturi. Voir “tubes venturi”.
	Orifice du brûleur bloqué.	Enlever le brûleur et nettoyer avec une brosse à poil doux.
Intérieur de couvercle semble peler.	Cela est une accumulation de graisse, et non pas une défectuosité de la peinture.	Nettoyer avec une brosse rigide ou un grattoir.

# Entretien

## NETTOYAGE GÉNÉRALE:

Retirez les grilles lorsque le barbecue, tournez-les à l'envers. Couvrir les Flav-R-Wave, au trois quarts avec du papier d'aluminium, le côté luisant vers l'intérieur. Allumez les brûleurs; avec le couvercle fermé, gardez le barbecue à haute température pour 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il arrête de faire de la fumée. Fermez la soupape de la bon bonne, ensuite les boutons de contrôles. Lorsque le barbecue est refroidit, enlevez le Flav-R-Wave. Nettoyez l'intérieur du boîtier de fond du barbecue en brossant les côtés et ensuite finir avec un aspirateur.

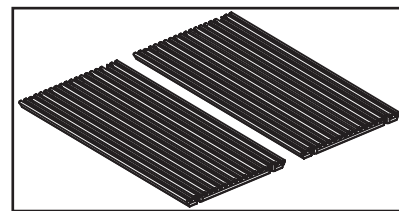


Fig. 17

## ENTRETIEN PÉRIODIQUE:

Après la cuisson, préparer pour votre prochaine grillade en brûlant les restes de nourriture d'après la grille et les Flav-R-Wave de la façon suivante.

### Grilles pour cuisson (Fig. 17)

Enlever toute la nourriture des grilles, tourner les boutons de réglage à "HIGH" et faire fonctionner le barbecue avec le couvercle fermé pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée. Tourner la soupape du réservoir de gaz à "OFF", puis après, les boutons de réglage à "OFF". Utiliser une brosse de laiton avec manche long pour nettoyer les grilles. Ne pas oublier que le gril est chaud, alors porter des mitaines à four pour tenir la brosse.

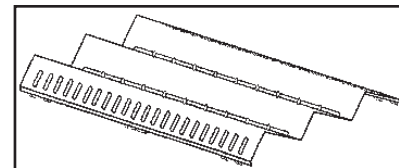


Fig. 18

Il n'est pas nécessaire de laver les grilles après chaque grillade, mais si vous le voulez, utiliser une solution d'eau et de savon doux, puis rincez-les bien. Ne jamais utiliser de nettoyeur commercial pour fours.

### Flav-R-Wave (Fig. 18)

Si il ya un peu de residue commence a s'accmuler sur le Flav-R-Wave, enleuer les grilles de cuisson et gratter l'exces de residu avec l'arriere de votre brosse a barbecue.

**ENTRETIEN ANNUEL:**

Pour assurer une performance efficace et sécuritaire, cet appareil doit être inspecté et nettoyé au moins une fois par année ou après une période d'entreposage dépassant un mois.

**Brûleur**

Enlever le brûleur et examiner pour fissures ou détérioration. (Fig. 19)  
Nettoyer les tubes venturi à l'aide d'un cure-pipe ou d'une brosse venturi pour éliminer les obstructions causées par les araignées ou insectes. Voir "tubes venturi".

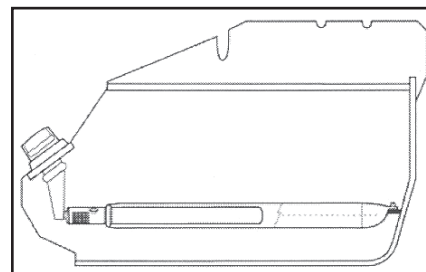


Fig. 19

Pendant que le brûleur est enlevé, nettoyer l'intérieur du fond du foyer. Les dépôts durs peuvent être enlevés avec une brosse métallique et les surfaces lavées avec du savon et de l'eau.

**Tuyau**

Examiner et rem placer si nécessaire. Voir "Tuyau et Régulateur".

**Tablettes modulaire**

Laver avec de l'eau et du savon. Légèrement plasez une couche de l'huile de cuisson pour rehausser la lustre.

**Fini extérieur**

En cas d'apparition de taches blanches de calcium, laver l'extérieur du boîtier à l'eau savonneuse douce. Bien rincer les surfaces et essuyer avec un chiffon imbibé d'huile de cuisson pour leur redonner leur lustre.

Les égratignures peuvent être "retouchées" avec une peinture en aérosol pour hautes températures (600°F).

**Pièces de rechange**

Si un problème se présente avec le régulateur, le tuyau, le brûleur, ou les soupapes du contrôle, *ne pas essayer* de les réparer. Pour la réparation ou pièces de rechange voir votre marchand ou, un John Deere centre de service autorisé ou contacter l'uxine.

**Contrôle des fuites**

Après avoir branché le réservoir, faite sûre de verifier pour des fuites. Voir contrôle des fuites.

# Entreposage

## **ENTREPOSAGE**

Le gaz doit être fermé à l'alimentation du gaz naturel quand le gril n'est pas utilisé.

Quand le gril est entreposé dehors l'alimentation du gaz doit être débranchée.

# Caractéristiques

## CARACTÉRISTIQUE

ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES HR-BG5202-NG	CARACTÉRISTIQUES HR-BG7704-NG
Puissance:		
Brûleur	52,000 BTU	62,000 BTU
Brûleur Principal	15.2 kW	15.2 kW
Kit de Arrière	Facultatif	Standard
Cuisine du Système:		
Surface à Cuire Primaire	460 carrés. dans.	460 carrés. dans.
Surface à Cuire Totale *	610 carrés. dans.	610 carrés. dans.
Conception & Dénommer:		
Insertion de Capot	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Base de Piédestal	Acier enduit de zinc	Acier enduit de zinc
Cabinet	Résistant avec le stockage	Résistant avec le stockage
Portes de Cabinet	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Panneau de Commande	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Étagères Latérales **	Perma-Mold™ XL	Acier inoxydable
Roues	20.32 cm	20.32 cm
Roulettes	6.35cm fermeture	6.35cm fermeture

\* y compris la porcelaine support de chauffage enduit

\*\* avec les crochets et le condiment intégrés bens d'outil

## NOTER LE NUMÉRO DE SÉRIE

Noter ci-dessous le numéro de modèle ainsi que le numéro de série et la date d'achat de votre appareil. Votre concessionnaire a besoin de ces renseignements lors des commandes de pièces.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

(À remplir par l'acheteur)



## CONDITIONS DE LA GARANTIE

John Deere garantit toutes les pièces (à l'exception de celles stipulées ci-dessous), de votre nouveau grille en cas de défauts de matériaux et de fabrication pendant les périodes suivantes::

Pour La Vie:

Boîtier Piédestal et tablettes en acier inoxydable

Pendant cinq (5) années à partir de la date d'achat:

"Super 8™ Infinity" Brûleurs

Pendant deux (2) années à partir de la date d'achat:

Peinture

Toutes autres pièces et peinture

Les pièces défectueuses ne résultant pas d'une usure normale seront réparées ou remplacées à notre choix pendant la période de garantie. Quoi qu'il arrive, le remboursement est limité au prix d'achat.

## PIECES EXCLUES DE LA GARANTIE

Cette garantie ne couvre pas les échecs ou les difficultés de fonctionnement causés par accidents, abus, mauvais usage, modifications, mauvaise application, vandalisme, installation incorrecte, entretien et service incorrectes, ou manque d'entretien normal et habituel, y compris mais non-limité aux dommages causés par les insectes dans les tubes des brûleurs, tel qu'indiqué dans le manuel de l'utilisateur.

La détérioration ou dommages causés par les tempêtes, y compris la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, et la décoloration causée par l'exposition aux produits chimiques directes ou dans l'atmosphère, ne sont pas couverts sous cette garantie. Les frais de transport. Les coûts de suppression ou de réinstallation. Le coût de main d'oeuvre pour installation ou réparations. Les frais de service. Responsabilité pour les dommages indirect ou par conséquence.

**BRÛLEUR:** La durée des brûleurs (fabriqué en acier inoxydable) dépend de l'entretien et de la maintenance de ce dernier. Cette garantie ne couvre aucune panne ou difficulté de fonctionnement due à un mauvais usage ou à un entretien anormal. Dans ce cas, cette garantie accorde au propriétaire l'option d'acheter un nouveau brûleur durant la 1<sup>ère</sup> à la 3<sup>ème</sup> année - 50%, 4<sup>ème</sup> année - 40%, 5<sup>ème</sup> année - 25% en respectant le prix courant.

**PIÈCES DE REMPLACEMENT:** Toujours utiliser "les pièces de grils à gaz authentiques John Deere pour remplacement. Cette garantie sera annulée si d'autres pièces sont utilisées.

Pour toute question de service ou de garantie, s'adresser à  
Mi-T-M Corporation, 8650 Enterprise Drive, Peosta, IA 52068-0050  
Tél.: JD-KLEEN (1-877-535-5336) Fax 563-556-1235  
Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00, heure centrale

# Introducción

Gracias por comprar este John Deere producto.

Lea este manual con cuidado para aprender cómo operar y hacerle servicio a su máquina correctamente. Una falla resultaría en lesiones personales o daño a equipo. Este manual y muestras de seguridad en su máquina pueden también estar disponibles en otros idiomas. (véase a su distribuidor de John Deere para ordenar)

Este manual debe considerarse una parte permanente de su máquina y debe quedarse con la máquina cuando la venda.

Las medidas en este manual se dan en sistema métrico y en equivalentes de unidades de Estados Unidos. Use sólo partes y cierres de reemplazar correctos. Los cierres métricos y pulgadas necesitarían un tirón especial de métrico o pulgada.

El número de serie está situado en la sección de especificaciones o números de identificación. Escriba correctamente todos los números para ayudar a encontrar la máquina si es robada. Su concesionario también necesita estos números cuando ordene partes. Coloque los números de identificación en un lugar seguro fuera de la máquina.

La garantía provee de un concesionario John Deere para quien opere y mantenga su equipo como descrito en este manual. Este manual está explicado en el certificado de garantía que se vea en este manual.

Esta garantía provee la seguridad que su concesionario John Deere daría garantía de productos donde defectos aparecen durante el tiempo de garantía. No abuse de las parrillas o cambios para modificar la función de las especificaciones de fábrica. La garantía será vacía.

## ADVERTENCIA

Comestibles se usa en aparatos de gasolina o aceite-empezado, y los productos de combustión como comestibles, contenga químicos que el estado de California sabe causar cáncer, defectos de nacimiento o otros daños reproductivos.

“Esta advertencia se da para perseguir a California Health and Safety Code Sec. 25249.6”

# Materias

	Página
Seguridad .....	52
Mandos .....	55
Instalación .....	56
Preparación .....	57
Operación .....	60
Localización de fallas .....	67
Mantenimiento .....	69
Almacenamiento .....	71
Especificaciones .....	72
Nota .....	73
Garantía .....	75

*Toda información, ilustraciones, y especificaciones en este manual se basa en información lo último que disponible al tiempo de publicación. Se reserva el dercho de efectuar cambios sin previo aviso.*

# Seguridad

## RECONOZCA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Cuando mire este símbolo en la máquina o manual, sea alerta de posibilidad o potencia de graves personales.

Siga precauciones recomendables y prácticas de operación.



## COMPRENDA PALABRAS DE ALERTAS

Una palabra de alerta -- Peligro, Advertencia, Precaución -- se usa con el símbolo de alerta de seguridad. Peligro indica la situación más seria.

Señales de seguridad como PELIGRO y ADVERTENCIA está situada cerca de riesgos específicos. Precauciones generales están en una lista en las señales de seguridad precaución a mensajes de seguridad en este manual.

**⚠ PELIGRO**

**⚠ ADVERTENCIA**

**⚠ PRECAUCION**

## SIGA LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea con cuidado todos mensajes de seguridad en este manual y en las señales de seguridad en parrillas. Mantengase señales de seguridad en condición bueno. Reemplace desaparecidos o señales de seguridad con daño. Asegurese que componentes nuevos de equipo y partes de reparación incluir las señales de seguridad último. Señales de seguridad para reemplace son disponibles de su concesario.

Aprenda como operar la parrillas y como usar los mandos correcta. No permita nadie para operar sin instrucciones.

Mantengase la parrillas en condición corecta para trabajar. Modificaciones con no autorizado a la parrillas pueden afectar la función y/o seguridad y afecta la vida de parrillas.

Si usted no entiende cualquier parte de este manual y no necesita ayuda, entre en contacto con a su distribuidor.





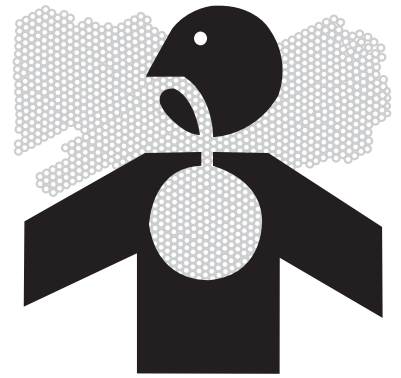
## GAS NATURAL SEGURIDAD

Use parrilla en aire libre, afuera de ventanas abiertas, tiros, o puertas.

**Este aparato se usa solamente en aire libre, no opere en garaje, nave, balcón, ni otros areas como estes.**

Si oía gasolina:

1. Apague gasolina al aparato.
2. Extingua todas llamas abiertas.
3. Abre tapa.
4. Si oler siga, llame inmediatamente su proveedor de gasolina o su departamento de Fuegos.



## RIESGOS DE ELECTRICOS

Si algun accesorio se usa con este aparato que reuerir un fuente de poder eléctrico y exterior, el accesorio cuando instale tiene que estar de tierra eléctrica de acuerdo con códigos locales. En el ausente de códigos locales, los estandares apliquen:

**(USA) ANSI/NFPA No. 70 - Edición Presente**  
**(CANADA) CSA C22.1 - Código Electrical de Canada**

No corte o quite diente de tierra de tapón.

Mantenga cuerda de suministro eléctrico y manguera de suministro del combustible, afuera de algo superficie caliente.

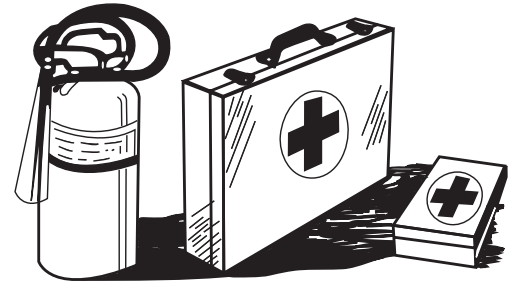


## PREPARE PARA EMERGENCIAS

Mantenga primeros auxilios y extinguidor cerca.

Mantenga números de emergencia para doctores, servicio de ambulancia, hospital, y departamento de fuego cerca de telefono.

Sea preparado si un fuego empieza.



## ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Su nueva parrilla gasolina de John Deere es un aparato seguro y conveniente cuando tiene asamblea y uso apropiado. Sin embargo, como con todos productos de empezada-gasolina, hay ciertas guardias de seguridad que tiene que observar. Falla para seguir estas guardias puede resultar en daño o lesiones. Si Ud. tiene preguntas de asamblea o operación, consulte su representante, sector de servicios de apartos gasolinas, o su compania de gasolina:

1. **NO MANTENGA** o use gasolina, o otros vapores flamables y líquidos en el área de este o algunos otros aparatos.
2. **SOLO PARA USO EXTERIOR.**
3. No opere este aparato sin ausente.
4. Atencion especial es necesario para mantenga ninos afuera de superficies calientes.
5. Observe las instrucciones de mantenimiento especificados en este manual.

**!GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**





Nota: Las etiquetas son inglesas y franceses solamente.

**INSTRUCTIONS FOR PROPER CONNECTOR USAGE AND INSTALLATION**

- This connector is for use outdoors only with portable appliances that may be moved for convenience of operation.
- This connector is for use with gas systems not exceeding 1/2 PSI (3.45 KPA)
- Contact between the connector and damaging foreign objects must be avoided.
- This connector must be of adequate length for the intended application. The connector is designed for movement after installation, but must not be kinked, twisted or torqued. Periodic visual inspection should be made to determine that the connector is suitable for continued use.
- Final assembly must be tested for leaks.

**CAUTION:** Test for leaks only with leak test solution. Rinse with clear water after leak test to remove any corrosive material.  
**DANGER: DO NOT USE OPEN FLAME TO TEST FOR GAS LEAKS.**

**CAUTION:** All adapters (UNIONS) supplied with the connector must be used. No attempt shall be made to connect the fittings on the connector directly to the threaded right pipe ends of the equipment, manifold or the outlet of the fuel gas piping system.

MADE IN CANADA  
FAIRVIEW FITTINGS & MFG. LTD.  
TORONTO, ONTARIO, M9W 5C4

PM-NGHOSE-TAG

**IMPORTANT**

**DO NOT REMOVE TAG**  
**NE PAS RETIRER L'ÉTIQUETTE**

**AVERTISSEMENT WARNING**

**GAS**

**FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS ON OTHER SIDE MAY RESULT IN EXPLOSION OR FIRE CAUSING SEVERE INJURY OR DEATH.**

**GAZ**

**À DÉFAUT DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS AU VERSO, VOUS POURRIEZ CAUSER UNE EXPLOSION OU UN INCENDIE ET SUBIR DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES.**

PM-GMC-TAG

Posición: Manguera y regulador

**CAUTION: READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING**

MADE IN CANADA ONWARD MANUFACTURING COMPANY LIMITED WATERLOO, ONTARIO CANADA

**OMC MODEL 962-27 MODELE**

BTUH INPUT 5200 BTUH D'ENTRÉE

SIDE MAIN BACK COTE PRINCIPAL ARRIERE

CAN / C.G.A. 1.6

ANSI Z21.58 LATEST EDITION

TYPE OF GAS NATURAL / NATUREL TYPE DE GAZ NO DE SERIE

W-335896

**AVERTISSEMENT: LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER**

- IL FAUT UTILISER LE RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ FOURNI AVEC CET APPAREIL. LE RÉGULATEUR EST RÉGLÉ À UNE PRESSION D'ÉMISSION D'UNE COLONNE D'EAU DE 11 POUÇES (27 MBAR).
- LE ROBINET D'ALIMENTATION SUR LE CYLINDRE DE PROPANE DOIT ÊTRE FERMÉ LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN USAGE. S'IL EST RANGÉ À L'INTÉRIEUR LE CYLINDRE SERA DÉBRANCHÉ ET DEVRA RESTER DEHORS EN ESPACE BIEN VENTILÉ.
- DÉGAGEMENT MINIMAL ENTRE LES PAROIS LATÉRALES ET L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL ET LA CONSTRUCTION COMBUSTIBLE 30 POUÇES (76CM) À PARTIR DES PAROIS LATÉRALES ET 30 POUÇES (76 CM) À PARTIR DE L'ARRIÈRE.
- NE PAS UTILISER CET APPAREIL SOUS UNE SURFACE COMBUSTIBLE.

APPAREIL DE CUISSON EXTÉRIEUR N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR

Posición: Bastidor de ayuda

**LIGHTING INSTRUCTIONS**

1. READ OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.
2. OPEN LID DURING LIGHTING.
3. PUSH AND TURN RIGHT CONTROL KNOB OR SIDE BURNER KNOB TO HIGH. PUSH OR ROTATE IGNITER 3 OR 4 TIMES OR MATCH LIGHT.
4. IF IGNITION DOES NOT OCCUR IN 5 SECONDS, TURN THE BURNER CONTROL(S) OFF. WAIT 5 MINUTES, AND REPEAT THE LIGHTING PROCEDURE.
5. TO SHUT OFF- TURN GAS SUPPLY VALVE OFF. ALLOW GAS IN LINE TO BURN OUT. TURN VALVES OFF.

**FOR OUTDOOR USE ONLY**  
WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.

**INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE**

1. LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER.
2. SOULEVEZ LE COUVERCLE PENDANT L'ALLUMAGE.
3. PUSSEZ ET TOURNEZ LE BOUTON DE CÔNTRÔLE DU BRÛLEUR PRINCIPAL OU LATERAL JUSQU'À LA POSITION DE CHALEUR INTESE. PUSSEZ OU TOURNEZ LE BOUTON D'ALLUMEUR 3 OU 4 FOIS OU UTILISEZ UNE ALLUMETTE.
4. SI L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS EN 5 SECONDES, FERMEZ LE ROBINET DU BRÛLEUR, ATTENDEZ 5 MINUTES, ET PORCÉDEZ DE NOUVEAU À L'ALLUMAGE.
5. POUR ÉTEINDRE, FERMEZ LA VALVE DE LA BONBONNE, ATTENDEZ QUELQUES INSTANTS POUR PERMETTRE AU GAZ DE SE CONSUMER, REMETTEZ LES BOUTONS DE CÔNTRÔLE À LA POSITION "ARRÊT".

**POUR UTILISATION A L'EXTERIEUR SEULEMENT**  
ATTENTION: LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. TENEZ LES ENFANTS À DISTANCE.

Posición: Panel de control

# Mandos

HR-BG5202-NG



A--Cubierta Superior  
B--Termóstato

C--Manija  
D--Mandos

E--Estante Lateral  
F--Puertas Delanteras

G--Fijación de los Echadores

# Instalación

## INSTALACIÓN

En EEUU este aparato tiene que instalar en acuerdo con código local y código nacional relevante:

### **ANSI-Z2223-Código más nuevo de Nacional Combustible de Gasolina**

En Canada, este aparato tiene que instalaren acuerdo con código local y estándares relevantes CGA:

### **CAN / CGA – CAN/CGA-B149.1 Gas Natural Código y Códigos Locales Nuevos donde aplicable.**

Las parrillas son equipadas con una manguera que termine con un acoplador de desconexión rápida.

Una persona que esta acreditada debe instalar una salida de gas natural en el lugar requerido según la cifra apropiada anteriormente citado.

**NOTA:** *Según la cifra, es necesario para instalar una válvula de cierre manual para controlar esta salida afuera del edificio.*

Este aparato tiene que estar afuera de superficies combustibles de un mínimo de 76 cm / 30 " de cada lado, y 76 cm/ 30 del retraso.

No opere este aparato abajo de algo construcción de tejado elevado o follaje.

Este aparato se **USA SOLAMENTE EN AIRE LIBRE, NO OPERE** en garaje, nave, balcón, ni otros areas como estes.

**NO** limite el flujo del aire al aparato.

Mantenga el área alrededor del aparato libre de materiales combustibles, gasolina, y todos líquidos y vapores.

Este aparato no fue intención que instalar en o adentro de vehículos recreos y/o barcos.





# Preparación

## EL GAS NATURAL

1. Esta parrilla se diseña para el gas natural. ¡NO UTILICE con el propano líquido! Las válvulas, orificios, y mangueras son solamente para el gas natural.
2. No utilice con carbón de leña.
3. Una válvula de cierre debe ser utilizado en la sistema aflautado de la fuente de gas.
4. Cuando no está utilizando la parrilla, de vuelta apagado a la fuente de gas natural en la válvula de cierre.
5. La parrilla se diseña para funcionar en la presión regulada de 7 pulgadas de columna del agua.

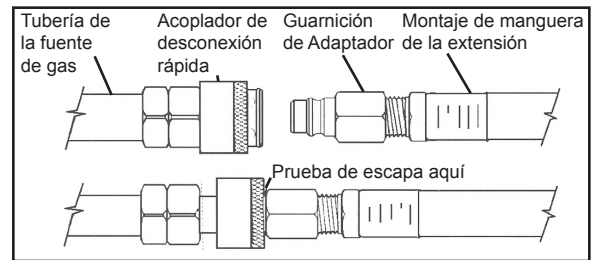


Fig. 1

## LA PRUEBA DE LA FUENTE DE GAS

1. La parrilla al aire libre del gas y su válvula de cierre debe ser desconectado del sistema aflautado de la fuente de gas durante la prueba de presiones en el exceso de el ½ Psig (3.4kPa).
2. La parrilla debe ser aislado del sistema aflautado de la fuente de gas cerrando su válvula de cierre manual durante la prueba de presiones iguales o menos de ½ Psig (3.5 kPa).

## LA MANGUERA DE FUENTE DE GAS (Fig. 1)

1. Esta modelo tiene una manguera de la extensión; la montaje de la manguera se diseña específicamente para su modelo. Ningunas modificaciones o adiciones deben ser procuradas. La manguera y los acopladores de la manguera se conforman con los Estandares de CGA CAN 1.83 (ANSI Z21.54).
2. Esta modelo se equipa con acoplador de desconexión rápida, cierre la válvula de cierre antes de desconectar el acoplador.
3. Mantenga limpio y liberar de la suciedad su acoplador de desconexión rápida.
4. Protega la manguera contra la grasa del goteo y prohíbo a tacto de la manguera a ninguna superficie caliente, incluyendo el bastidor bajo de la parrilla.
5. Examine la manguera por lo menos una vez al año. Si la manguera está agrietada, corte, desgastada, o dañado, no la utilice.
6. Para el reemplazo del montaje de manguera, entre en contacto con su distribuidor de John Deere.

**EXAMINANDO DE AGUJERO**

Todas conexiones de fábrica-hizo se han probado completamente para agujeros de gasolina. Sin embargo, enviando y manejo puede haber aflojado una queda de gasolina.



**PRECAUCIÓN: EXAMINE TODAS INSTALACIONES PARA AGUJEROS ANTES DE USANDO SU PARRILLA GASOLINA.**

**PRUEBE PARA LOS ESCAPES CADA VEZ QUE DESCONECTA Y RECONECTA UNA GUARNICIÓN DEL GAS. PRUEBE POR LO MENOS UNA VEZ AL AÑO O DESPUÉS DE CUALQUIER PERÍODO DEL TIEMPO LARGO SIN USO.**

**¡ NO FUME!**

**NUNCA EXAMINE PARA AGUJEROS CON CERILLA ENCENDIDA O LLAMAS ABIERTAS.**

**EXAMINE PARA AGUJEROS EN AIRE LIBRE.**

Para examinar para agujeros:

1. Compruebe que los controles de la hornilla están vueltos apagados. Extinga alguna llama abiertas o los cigarrillos en el área.
2. Prepare una solución de jabón de un parte de agua, y un parte de detergente líquido.
3. Abra la válvula de cierre del gas.
4. Cepille la solución de jabón en cada conexión. (Fig. 2)
5. Si su parrilla es equipado con un quemador al lado o quemador retraso (Fig. 3):
  - a. Ponga arriba de dedo sobre la abierta en orificio al fin de manguera.
  - b. Doble "LADO / RETRASO" control a "ARRIBA". (HI)
  - c. Cepille solución de jabón en cada conexión entre orificio y válvula de control.
  - d. Doble "LADO / RETRASO" control a "OFF."
6. Un agujero es identificado por un flujo de burbujas del área del agujero.
7. Cualquier escape que detecta debe ser sellado antes de utilizando la aplicación.
8. Si el escape no puede ser sellado, apague la fuente de gas y entre en contacto con el distribuidor o una compañía del gas para la ayuda. NO UTILICE la aplicación.

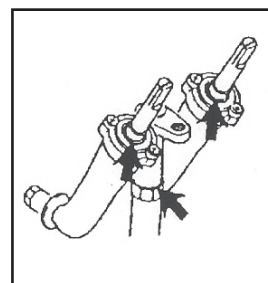


Fig. 2

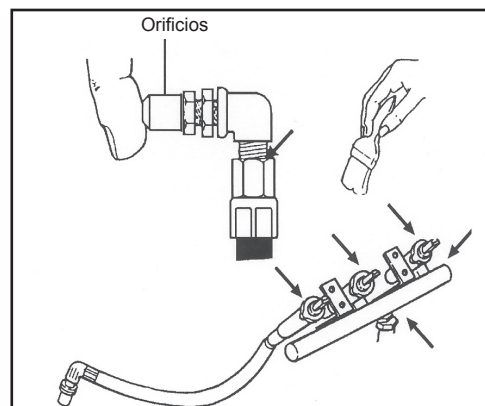


Fig. 3

## VENTURI TUBES



**PRECAUCIÓN: MANTENGA LOS TUBOS DE VENTURI | LIMPIADOS. LA OBSTRUCCIÓN CAUSADA POR ARAÑAS, LOS INSECTOS Y LOS NIDOS PUEDEN CAUSAR UN FUEGO DE ESCENA RETROSPECTIVA. (FIG. 4)**

Aunque la parrilla quizás encienda todavía, el retrocedió gasolina quizás encienda también y quizás cause un fuego alrededor del tubos de venturi en el quemador de tablero de control o lado.



**ADVERTENCIA: SI UN FUEGO DE ESCENA RETROSPECTIVA OCURRE, LA VUELTA DEL GAS EN LA FUENTE INMEDIATAMENTE.**

Inspeccione y limpie el tubos de venturi (quemador principal, quemador de lado, quemador trasero) si cualquiera de los síntomas siguientes ocurre:

1. Usted huele gasolina.
2. Su parrilla no alcanza la temperatura.
3. Su parrilla caliente desigualmente.
4. Los quemadores hacen los ruidos que pinchan.

### INSPECTANDO Y LIMPIANDO TUBOS DE VENTURI:

1. Apague gasolina en la fuente. Por ejemplo, el cilindro de gasolina o suministro forran para el gas natural.
2. Cuándo parrilla es fresca, quita quemador cierres del fondo, levantan el quemador de la envoltura de parrilla.
3. Limpie el tubos de venturi con un limpiador de tubo o venturi que limpian instrumento. (Fig. 5)
4. Baje el quemador en la posición en la envoltura de parrilla, cerciorándose que tubos de venturi se alinea correctamente y es quedado en los orificios. (Fig. 6)
5. Asegure quemador con cierres de quemador.

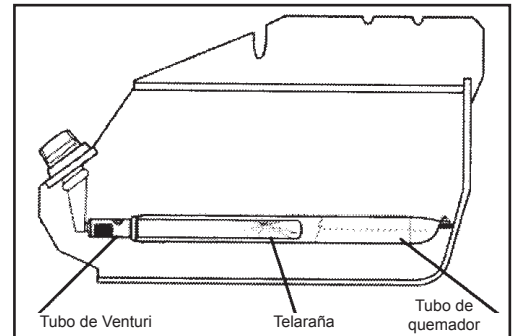


Fig. 4



Fig. 5

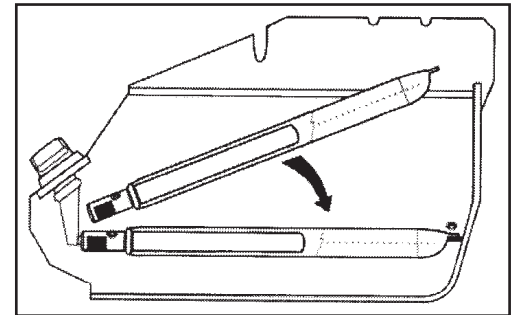


Fig. 6

# Operación



**ADVERTENCIA: NO OPERE APARATOS SI OLOR DE GAS NATURAL ESTÁ PRESENTE. EXTINGUIA TODAS LLAMAS Y ENCONTRAR FUENTE DE GASOLINA ANTES DE SEGUIR. NO LE PRENDA EL APARATO HASTA AGUJERO DE GASOLINA HA ENCONTRADO Y CERRAR.**



**PRECAUCIÓN: SIEMPRE APAGUE VÁLVULA DE GASOLINA NATURAL CUANDO NO USANDO EL APARATO.**

## ILUMINACION

1. El aparato se debe reunir de acuerdo con las instrucciones de la asamblea.
2. Compruebe que su línea de gas esté conectada correctamente.
3. Verifique que no hay agujeros de gasolina en el sistema del suministro de gasolina. Vea Examine de Agujeros.
4. Verifique que el tubos de venturi se localiza apropiadamente sobre los orificios de válvula de gasolina.
5. Verifique que los dos Quemador Principal y alambres de ignición de Quemador de Lado se conectan.
6. Lea con cuidado todas instucciones contuvo en el plato de información conectado a la parrilla.



**ADVERTENCIA: ABRE LA TAPA ANTES DE ENCENDER.**

7. Los botones de mando fijos a "OFF" o Arriba y prende el suministro de gasolina.
8. **Hornilla principal:**
  - a. Compruebe que la batería ha estado instalada en la ignición electrónica.
  - b. Empuje y dé vuelta a una perilla de control principal de la hornilla al alto calor.
  - c. Empuje y mantenga la luz del botón o del fósforo del ignitor. La hornilla debe encender en segundos.

**Nota: encender quemador con una cerilla sigue los pasos 1 thru 7 arriba.**

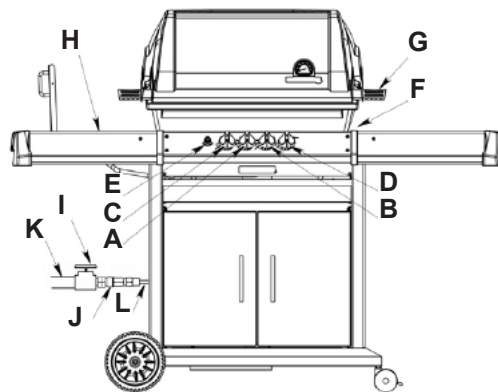
- d. Inserte la cerilla encendió por hoyo de la iluminación que localizó en el derecho inferior de la envoltura de parrilla.
- e. El empujón y gira a la botón de mando de derecha a "Arriba".
- f. El quemador debe encender dentro de 5 segundos.
- g. Después que el quemador correcto encender, empuje y doble el control izquierdo a "Arriba". El quemador izquierdo encenderá automáticamente.

Hornilla Lateral:

- a. Empuje y dé vuelta a la perilla de control lateral de la hornilla a "hi".
- b. Empuje o rote la perilla del ignitor 3 o 4 veces.
- c. La hornilla debe encender en el plazo de 5 segundos.

**Nota:** Para encender la hornilla con un fósforo siga los pasos 1 a 7 arriba.

- d. Aplique el fósforo encendido a los puertos de la hornilla.
- e. Empuje hacia adentro la perilla de la hornilla del lado del control y dé vuelta a "hi".
- f. La hornilla debe encender en el plazo de 5 segundos.



- A. CONTROL IZQUIERDO DE LA HORNILLA
- B. CONTROL DERECHO DE LA HORNILLA
- C. CONTROL LATERAL DE LA HORNILLA
- D. HORNILLA POSTERIOR CONTROL
- E. IGNITOR
- F. AGUJERO MANUAL DE LA ILUMINACIÓN. HANDLE
- G. HORNILLA LATERAL
- H. VÁLVULA DE CIERRE
- I. ACOPLADOR DE DESCONEXIÓN RÁPIDA
- J. TUBERÍA DE LA FUENTE DE GAS
- K. MANGUERA DE FUENTE DE GAS
- L.

**ILUMINACION****PRECAUCIÓN - REVISE SU PARRILLA DESPUÉS DE ENCENDIDO.**

Hornilla Posterior Rotisserie: (solamente en HR-BG7704)

El cuidado no funciona la hornilla principal simultáneamente con la hornilla posterior mientras que éste puede dar lugar a un fuego y/o a un daño de la grasa a la parrilla.

Precaución: La hornilla posterior debe estar en el sitio antes de funcionar la perilla de control.

- Siga los pasos 1 a 7.
- Ponga el fósforo encendido cerca de puertos posteriores de la hornilla.
- Empuje y dé vuelta a la perilla de control posterior de la hornilla a "hi".
- La hornilla debe encender en el plazo de 5 segundos.

Nota: Es importante haber encendido el fósforo cerca de puertos de la hornilla ANTES de dar vuelta a la perilla de control.

- Todas puertas en el quemador deben demostrar una llama de 1" (2.5cm) en la instalación "Arriba." (Fig. 7)

Si algo de los síntomas siguientes ocurren hay probablemente una obstrucción en tubos de venturi. Apague gasolina inmediatamente y limpie el tubos de venturi. Vea "Tubos de Venturi."

- Usted huele gasolina.
- Si un fuego de escena retrospectiva ocurre.
- Su parrilla caliente desigualmente.
- Los quemadores hacen los ruidos que pinchan.

Si quemador no enciende:

- Empuje Y Doblela perilla de control a un "OFF". La espera 5 minutos, entonces prueba otra vez con botón de mando correcto o ambos botones de mando puso en el medio.
- Si ningún quemador no empezará, consultará " Guía de Fallas". Si el problema no se puede resolver, no procura operar el aparato; contacte su comerciante o el centro de reparaciones aprobado.

**APAGUE**

- Apague válvula de cilindro.
- Doble perillas de control a "OFF."

**PARRILLAS DE HIERRO**

Las pesadas masas de las parrillas de hierro fundido absorben el calor y provee la función de no tostar en exceso, encerrando los jugos naturales de la comida en la parrilla. Las parrillas de hierro fundido están cubiertas con un acabado de procelana duradero para asistir en la limpieza y ayudar a prevenir oxidación. Algún descascaramiento puede ocurrir si es usada inapropiadamente. Esto no afectará el uso o función de las parrillas. Si aparece alguna oxidación, remueva la oxidación con un fregador y cubra las parrillas con aceite de cocinar.

ANTES DEL PRIMER USO: Lave las parrilla nuevas de hierro fundido con un jabón liquido suave y agua para quitar cualquier residuo. Enjuaguelo cuidadosamente.

PARA COCINAR: Las parrillas pueden ser usadas en un nivel alto, bajo o en una posición inclinada. (Fig. 8) Los canales concavos de las parrillas acumulara algunos jugos de la comida, para lubricar las parrillas, y reducir que la comida se pegue. Pringar o empapar la comida mientras se asa. Para las comidas que generan mucho jugo, use la posición inclinada. El exceso de los jugos correrán en los canales concavos, y estos se escurriran en la taza de aceite para ayudar a prevenir llamas en exceso.

PARA LIMPIAR: Con una espátula o cepillo para parrilla, remueva cualquier sobrante de comida. Lavelo con agua y jabón y séquelo. Cubra laparrilla con aceite de cocina cuando no lo esté usando.

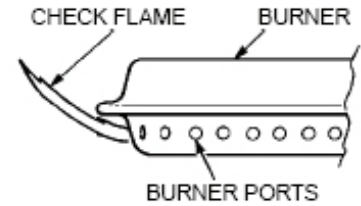
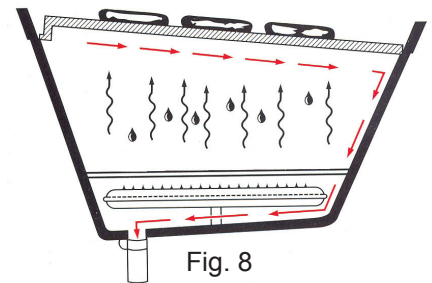


Fig. 7

Fig. 8  
POSICIÓN INCLINADA

## **EXCESO DE QUEMADOR**

Antes de cocinando en su parrilla para el primer tiempo, quema la perrilla para evitarla de olores y materiales extranjeros como siguiente:

Quite rejillas de cocinando y estante de calentamiento y lavado en el jabón y el agua templados. Encienda el quemador. Cierre la cubierta y opere la parrilla durante 20 minutos con los botones de mando puso en el "MEDIO". Apague la gasolina a la fuente. Doble los botones de mando a "Apague". Permita que el aparato refresque, reemplaza las rejillas. Usted está listo para utilizar el aparato.

## **EL PRECALENTAMIENTO**

Es necesario para precalentar la parrilla con la cubierta cerró para un tiempo corto antes de cocinar ciertos alimentos. El alimento que requiere una temperatura ALTA de la cocina necesita un período de precalentamiento de seis a diez minutos; alimento que requiere un temperatura baja de cocinando necesita sólo un período de dos a cinco minutos. No hay necesidad de precalentar para cazuelas ni otro alimento que requiere la cocina lenta.

## **LA POSICIÓN DE LA CUBIERTA**

La posición de la cubierta durante la cocina es un asunto de la preferencia personal, pero las parrillas cocinan más rápido, utilizan menos gasolina, y controlan la temperatura mejor con la cubierta cerró. Un cerró la cubierta imparte también un sabor más lleno de humo a la carne cocinada directamente en las rejillas, y es esencial para el humo, la cocina de rotisserie y convección.

## **LAS SISTEMAS DE LA VAPORIZACIÓN**

Su parrilla del gas se diseña para el uso con la sistema de vaporización Flav-R-Wave. No utilice la roca de lava, de briquets cerámicas, o cualquier otra sistema de vaporización que no está incluido con su parrilla.

## **TEMPERATURAS DE COCINANDO**

Posición Alto:

Con las perillas del control en ALTO, la temperatura en la superficie en la rejilla de la cocina es aproximadamente 550°F (290°C) cuando la parrilla calentar. Use esta posición para calentar rápida sólo. Para quemar filetes y chuletas, y para quemar residuo de alimento de las refillas de la cocina después que la comida al aire libre está terminando. Raramente, si jamás, le hace utiliza la posición ALTA para la cocina prolongada.

La Posición Media:

Con las perillas del control en el MEDIO, la temperatura dentro de la parrilla es aproximadamente 450°F (230°C) con la cubierta hacia abajo. Utilice esta posición para la mayoría del asar a la parrilla, de asar, y de hornear, y para cocinar hamburguesas y verduras.

La Posición Baja:

Con la perilla del control en BAJO, la temperatura dentro de la parrilla es aproximadamente 350°F (175°C). Utilice esta posición para toda cocina del humo, la cocina de rotisserie, y al cocinar alimento muy flaco tal como pez.

**NOTA:** *Estas temperaturas son aproximadas sólo y varían con la temperatura exterior y la cantidad de viento.*

**NOTA:** *Al cocinar por el método de la convección o la rotisserie, utiliza un termómetro de carne para mejores resultados.*

**LAS TECNICAS DE COCINANDO****LA PREPARACION:**

1. Prepare alimento en el avance para evitar los problemas de la demora y el tiempo. Si utilizando adobo o especias, ellos deben ser aplicados antes de colocar carne en la rejilla de la cocina.
2. Organice el área alrededor de la parrilla para incluir los tenedores, las pinzas, los guantes de horno, las salsas y los condimentos, para permitirle permanecer en la vecindad de la parrilla al cocinar.
3. Recorte la grasa del exceso de la carne para aminorar las "llamaradas" que son causado de goteando grasa.
4. Para evitar el problema de atascar de alimento a la refilla de la cocina, reviste las rejillas con aceite vegetal o rocío antiadherente antes de encender los quemadores.
5. Precalienten la parrilla a la temperatura deseada con la cubierta cerró, antes empezar a cocinar.
6. Las verduras se hacen mejor en el papel de aluminio con suficiente humedad para crear el vapor. El tiempo de cocción para verduras será similiar a hornear o húmedo en estufa eléctrica.
7. Verifique el suministro de gasolina antes de empezar la parrilla.

La Guia del Termometro de la Carne			
Carne de res / Cordero	Raro	55°C	130°F
Carne de res / Cordero	Medio	66°C	150°F
Carne de res / Cordero	Bien Cocido	71°C	160°F
Ternera	Bien Cocido	65°C	150°F
Cerdo	Bien Cocido	77°C	170°F
Pollo	Bien Cocido	77°C	170°F

**DIRECTO COCINANDO DE PARRILLA:**

Cocinando a la parrilla es la forma más popular de asar a la parrilla. Las técnicas son dictadas por el sabor personal.

1. No utilice sal al cocinar carne en la parrilla. La carne permanecerá más jugoso si la sal se agrega después de cocinar.
2. No rocíe carne hasta que ellos sean la tercera parte a la un-mitad cocinada. Las salsas con tomate, con el azúcar, y con la quemadura del petróleo fácilmente y puede producir los resultados poco apetitosos si permitió quemar.
3. Para prevenir filetes del "secado", las pinzas del uso antes que un tenedor y el comienzo en "ALTO" quemar la carne y sellar los jugos en. Reduzca el calor cuando la carne se dora bien. Generalmente, los cortes más gruesos de carne permanecerán húmedo mejor en una parrilla.
4. Para probar cuando la carne está lista, hace un corte pequeño en la sección más gruesa o cerca del hueso para verificar el color.
5. Para mejores resultados, no permitió que las llamas alcancen el alimento. Si llamaradas ocurren, quiten el alimento. Esto hace quitar el "el sabor de la quemadura", especialmente para pollo y cerdo.
6. Cocinando a la parrilla con la cubierta cerró en el calor bajo hace ehance el sabor "fumado".
7. Después que cocinar, cierra la cubierta y gira los quemadores a "ALTO" para aproximadamente 10 minutos de quemar de cualquier residuo en las rejillas.
8. Para el uso adicional del ajuste del calor dos rejillas de la cocina de la posición de levantar y bajar la superficie de la cocina.

Indique a Cocina en la Parrilla			
			Tiempo de cocción:
Carne	Tamaño / Peso	Temp.	Rara - Bien Cocido
Hamburguesa	Palmatidas	Baja - Media	12 - 14 Minutes
Bistec	1" Grueso	Media	8 - 12 Minutes
Bistec	1" - 2" Grueso	Media	16 - 24 Minutes
Chuletas de cordero	2" Grueso	Baja - Media	15 - 25 Minutes
Chuletas de puerco	1" Grueso	Baja - Media	25 - 30 Minutes
Costillas	Todo	Baja	40 - 60 Minutes
Alas de Pollo	Todo	Baja	25 - 35 Minutes
Senos de Pollo	Todo	Baja	30 - 45 Minutes
Filete de Pescado	1-1/2" Grueso	Baja - Media	15 - 20 Minutes
Langosta (separado)	Todo / Cola	Baja	15 - 20 Minutes

**INDIRECTO COCINA DE CONVECCION:**

Este método es ideal para asar los pedazos grandes de carne con o sin una rotisserie.

1. Establezca la parrilla antes de encender. Coloque cacerola encima, abajo centro de alimento para agarrar gotas. Ponga la mitad a una pulgada de agua en la cacerola. El jugo de frutas, el vino o un adobo se pueden agregar también aumentar el sabor. No permita la cacerola para ser seco.
2. Para asar sin una rotisserie, puso carne en un anaquel de asar directamente en el rejillas.
3. En la mayoría de las cocina de convecciones de caso es mejor con la cubierta cerró y el calor reducido.
4. Gire la parrilla lejos y permita que la parrilla refresque antes de quitar la cacerola.



**PRECAUCIÓN: LA GRASA QUE ESTÁ EN LA CACEROLA ES MUY INFLAMABLE Y DEBE SER MANEJADO PARA EVITAR CON CUIDADO LA HERIDA.**

**COCINA DE ROTISSERIE:**

1. La rotisserie puede acomodar hasta 7 kg (15 lbs) de carne con el factor restrictivo de girar el espacio libre.  
Para resultados mejores que la carne se debe cifrar en la línea central del asador para eliminar una condición de está desequilibrada.
2. La rotisserie se puede utilizar con un rejilla de la cocina si hay sitio suficiente. Coloque la carne más cercana al asidero en el asador para hacer manejando más fácil. (Fig. 9)
3. Abroche la carne seguramente en el asador antes de colocarlo en la parrilla. Para aves caseras, ate las alas y las piernas para evitar apretadamente el contacto con la cacerola.
4. En la mayoría de las cocina de rotisseries de caso es mejor con la cubierta cerró y el calor reducido.
5. Antes de colocar la carne en la parrilla, rocía la carne con aceite vegetal. Esto aumentará la cocina por fuera de la carne.
6. Para la mayoría de las aplicaciones de rotisserie que cocina una cacerola de grasa se recomienda para agarrar la grasa. Coloque una cacerola encima bajo el centro del alimento. Ponga la mitad a una pulgada de agua en la cacerola. El jugo de frutas, el vino, o un adobo se puede agregar también aumentar el sabor. No permita que la cacerola para ser seco. Para cocinar sin una cacerola, gran atención es necesaria para evitar el riesgo de un fuego de grasa.
7. Utilice los mitones de horno al manejar el asador o trabajando alrededor de la parrilla para evitar la herida.
8. Gire la parrilla lejos y permita que refresque antes de quitar la cacerola.



**PRECAUCIÓN: LA GRASA GORDA ES SUMAMENTE INFLAMABLE Y DEBE SER MANEJADO PARA EVITAR CON CUIDADO LA HERIDA.**

Indique de Cocinando Convención / Rotisserie			
Carne	Tamaño / Peso	Temp.	Rara - Bien Cocido
Asado de Carne	3-6 lb.	Baja - Media	2 - 4 Horas
Asado de Carne	6-10 lb.	Baja - Media	3 - 5 Horas
Asado de Puerco	2-5 lb.	Baja - Media	2 - 4 Horas
Asado de Puerco	6-10 lb.	Baja - Media	3 - 5 Horas
Pavo / Pollo	2-5 lb.	Baja - Media	2 - 4 Horas
Pavo / Pollo	5-10 lb.	Baja - Media	3 - 5 Horas

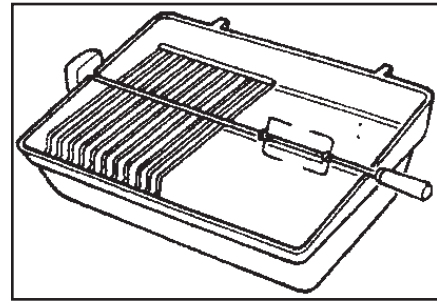


Fig. 9



## HORNILLA POSTERIOR ROTISSERIE

Ciertos modelos ofrecen una hornilla posterior para cocinar del rotisserie. El método posterior del rotisserie de la hornilla es el último para cocinar las carnes asadas y las aves de corral. Con la fuente de calor situada detrás del alimento, no hay ocasión de una llamarada para arriba causada por los goteos gordos. El cocinero con confianza que le conoce conseguirá resultados perfectos cada vez. Una cacerola del plato o de goteo colocada debajo de la escupida recogerá los jugos para rociar o para preparar una salsa.

La hornilla posterior por resorte se puede quitar fácilmente cuando no en uso.

### COMO UTILIZAR UN ASADOR:

#### La Pierna de Cordero (Fig. 10)

1. Tenga 3" del corte de hueso del fin pequeño de la pierna.
2. Mantenga encuentre alrededor de hueso intacto formar una solapa. Ponga un tenedor de asador en una barra.
3. Doble solapa arriba y corra la barra por solapa y pierna
4. Ponga segundo tenedor en tenedores de barra y adición en cada fin de pierna.
5. Pruebe para el equilibrio. Apriete los tornillos.

#### Aves Caseras (Fig. 11 & 12)

1. Con seno hacia abajo; traiga la piel del cuello arriba sobre el cuerpo. Gire bajo las orillas de la piel; más oblicuo apoyar piel. El lazo del lazo o cordel alrededor de más oblicuo y ata. Aparezca el lado de seno; ate o apriete oblicuas al cuerpo.
2. Ponga un tenedor de asador o una barra. Meta la barra en la piel del cuello que es paralelo al elemento principal; quite justo encima de la cola. Ponga segundo tenedor en los tenedores de la barra y la adición en el seno y la cola. Pruebe para el equilibrio. Apriete los tornillos.
3. Ate la cola a la barra con el lazo. Cruce las piernas; ate a la cola.

#### Tres Pollos en un Asador (Fig. 13)

1. Ate las alas al cuerpo.
2. Ponga un tenedor de asador o la barra. Ponga pollo en una fila en la barra. Uno debe empezar donde los otros fines en una línea. Ponga el lazo alrededor de las colas y piernas; atar a la barra.
3. Ponga los segundos tenedores del tenedor o la barra y la adición en el pollo. Apriete los tornillos.

#### El Equilibrio de Asador (Fig. 14)

1. Afloje el asidero de la barra para permitir que el equilibrio para girar libremente. Ponga la barra de rotisserie en las ranuras de la parrilla. Permita que el lado más pesado de la carne gire al fondo.
2. Ajuste el equilibrio a la cima de la barra, frente al lado más pesado de la carne. Apriete el asidero de la barra. Periódicamente, revise para ver si la carne gira mientras de cocinando. Ajuste el balancer si necesario.

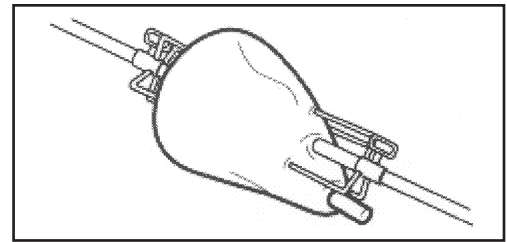


Fig. 10

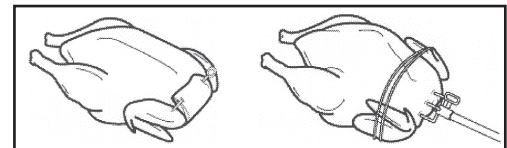
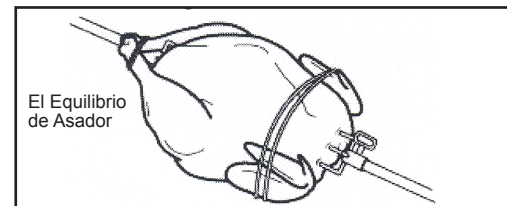


Fig. 11



El Equilibrio de Asador

Fig. 12

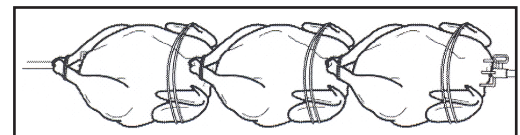


Fig. 13

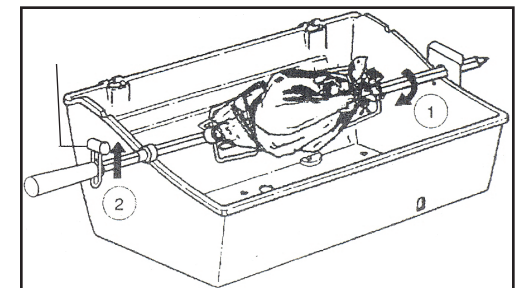


Fig. 14

COMO UTILIZAR UN TERMOMETRO PARA LA PARRILLA:

1. La manera exacta determinar cuando un pedazo grande de carne se cocina deberá utilizar un termómetro para una parrilla. Meta el termómetro en un ángulo tan la punta señalada de metal se sienta en el centro de la parte más gruesa de la carne. Tenga cuidado que no toca el asador ni el hueso, y que el punto no se sienta en la grasa.
2. Mantenga el termómetro en el lugar mientras la carne gira. Cuando el termómetro alcanza la temperatura deseó que la carne se terminara. Agregue sus salsas durante los finales pocos minutos de tiempo de cocina, entonces se quitan el carne el asador y permiten la carne 15 minutos a la firma. Corte y sirve.

**Para aves caseras:** Mete la punta del termómetro en la parte más gruesa de muslo cerca del cuerpo. (Fig. 15)

**Para el jamón o asados:** Mete la punta del termómetro en el centro de la sección más pesada de la carne. (Fig. 16)

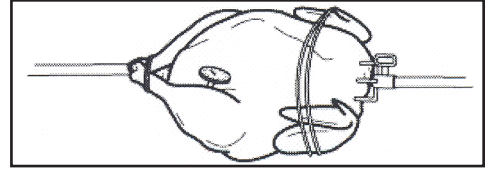


Fig. 15

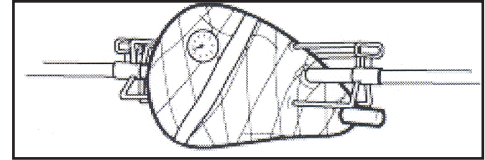


Fig. 16

# Localización de fallas

Síntoma	Problema	Soluciones
<b>El olor de gas.</b>		<b>Apague valvula de gasolina inmediatamente.</b> No utilice el aparato hasta que agujero se cierre.
Agujero el regulador o otra conexión.	El regulador es flojo.	Apriete instalación y “Examine para Agujero.”
	Agujero de gasolina en una manguera / regulador o válvulas del control.	Vea el centro de reparaciones autorizado.
Llamaradas de Llamas abajo deptablero de control.	Los tubos de Venturi se bloquean.	Quite el quemador, limpia el venturi. Vea “Tubos de Venturi.”
El quemador no encenderá.	No hay nada Gas Natural.	Rellene.
	El alambre(s) de Ignitor no son conectados.	Conecte ambos quemador principal y alambres de electrodo de quemador de lado.
	El electrodo de Ignitor desalineó en el quemador.	Realinee electrodo.
	Funcionamiento defectuoso de Ignitor.	Utilice “Manual que Enciende” el Procedimiento.
	El regulador no es conectado completamente a la válvula del cilindro.	Apriete la rueda de mano de regulador.
	La válvula del quemador está abierta mientras válvula de gas se abrió dispositivo de flujo de exceso que causa a activar.	Cierre las válvulas de quemador y gas. Abra válvula de gas lentamente, entonces abre válvula de quemador para empezar.
	Agujero en el sistema que causa que el dispositivo del flujo del exceso activar.	Examine agujeros que las conexiones para determinar instalación suelta. Apriete la instalación. Examine el sistema para agujeros.
	Los tubos de Venturi se bloquean.	Quite el quemador, limpia el difusor. Vea “Tubos de venturi.”
	El venturi no alineó con orificio de válvula.	Realinee venturi al orificio. Vea “Tubos de Venturi.”
	Orificio se bloquea.	Quite el quemador, limpia orificio con un alambre de alfiler o multa. No procure taladrar el orificio.
El calor disminuyente, “el sonido de pinchando.”	La manguera se tuerce.	Ponga derecho la manga. Aleje del fondo que lanza.
	No hay Gas Natural.	Rellene.
	Los tubos de Venturi se bloquean.	Quite el quemador, limpia el venturi. Vea “Tubos de Venturi.”

Síntoma	Problema	Soluciones
Los lugares calientes en la cocina superficie.	Venturi es bloqueado.	Quite el quemador, limpie el difusor. Vea "Tubos de Venturi."
"Llamaradas" o fuegos de grasa.	Calor excesivo.	Ponga controles de quemador a una posición baja o levante rejilla de cocinando a posición mas alta (2- rejillas de posicion sólo)
Llama amarilla.	Alguna llama amarilla es normal. Si llega a ser excesivo que el venturi se puede bloquear.	Quite el quemador y limpie el venturi con un cepillo que tiene cerdas suaves.
	Los puertos del quemador se bloquean.	Quite el quemador y limpie el venturi con un cepillo que tiene cerdas suaves.
Dentro de la cubierta aparece estar pelando.	Esta es una acumulación de engrasa no es pintura defectuosa.	Limpie con un cepillo que tiene cerdas tiesas o con un raspador.

# Mantenimiento

## LIMPIA GENERAL:

Cuándo la parrilla tiene frío, quita el rejillas. Cubra los tres cuartos de las Flav-R-Wave con papel de aluminio, el lado brillante hacia abajo. Encienda los quemadores; opere la parrilla en ALTO con la cubierta cerró durante 10 minutos o hasta que fumando las paradas. Gire la válvula del cilindro de gasolina a OFF, gira los botones del control a OFF. Cuándo la parrilla es fresca, quita la hojuela, y cualquier residuo de Flav-R-Wave con una aspiradora. Quite las Flav-R-Wave entonces limpie el interior del horno abajo por abandonar los lados y utilizar una aspiradora.

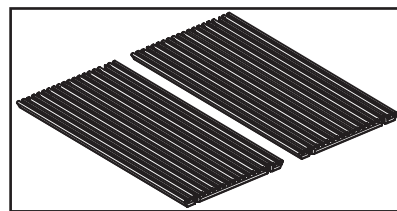


Fig. 17

## MANTENIMIENTO PERIODICO

Después que usted ha terminado, prepare para la próxima vez usted cocinará en la parrilla quemando de cualquier residuo de alimento del rejilla Flav-R-Wave en la manera siguiente:

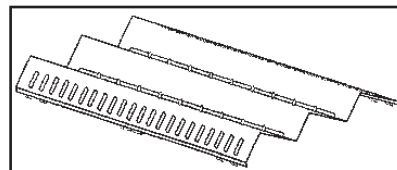


Fig. 18

### Rejillas de Cocinando (Fig. 17)

Quite todo alimento del rejillas, gire los botones del control a "Alto" y opere la parrilla con la cubierta cerró para 5 a 10 minutos o hasta que fumando pare. Gire la válvula de cilindro de gasolina a OFF, entonces el control abrocha a OFF.

Utilice un cepillo de alambre que es latón y tiene un asidero largo para limpiar el rejillas. Recuerde que la parrilla tiene calor, así que los mitones de la cocina del uso o utiliza un protector para utilizar el cepillo.

Usted no tiene que lavar el rejillas y la cocina superior estante después de cada vez del uso, pero si usted desea hacer para utilizar así, una solución del jabón y el agua templados. Entonces aclare pormente. Nunca utilice un limpiador comercial de horno.

### Flav-R-Wave (Fig. 18)

Si cualquier residuo comienza a acumular en Flav-R-Wave, quita el rejillas de cocinando y residuo de exceso de raspadura con la espalda del cepillo de la cocina.

**MANTENIMIENTO ANUAL:**

Para asegurar el desempeño seguro y eficiente, los componentes siguientes se deben inspeccionar y deben ser limpiados por lo menos una vez por año o después de cualquier período de almacenamiento que excede un mes.

**El Quemador**

Quita quemador e inspecciona para grietas y empeoramiento. (Fig. 19)  
 Limpie tubos de Venturi que utiliza un limpiador de tubo o cepillo de Venturi para eliminar cualquier obstrucción causada por arañas o insectos. Vea "Tubos de Venturi."

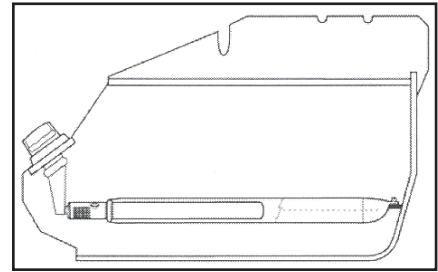


Fig. 19

Mientras quemador se quita, limpie el interior de horno abajo por abandonar los lados y utilizar limpiador con aspiradora.

**Manguera**

Inspeccione y reemplace si necesario. Vea "Manguera y Regulador."

**Estantes laterales**

Limpia con jabón y agua.

**Estantes de Perma-molde**

Lave con el jabón y el agua. Para aumentar el lustro, el abrigo levemente con aceite de cocinando.

**Acabado Exterior**

Si los lugares blancos de la oxidación aparecen, laven el exterior de la envoltura con una solución templada del jabón y la agua. Aclare las superficies completamente, entonces los enjugan con una tela mojada en el aceite de cocinando para restaurar el lustro.

Para la reparación de rasguños de pintura y arrastres de pies, utilice una calidad buena la temperatura (600°F ALTA) pintura de rocío para el retoque.

**Las Partes Del Reemplazo**

Si un problema se encuentra con regulador, con la manguera, con el quemador, o con válvulas de control, no procuran la reparación. Vea su comerciante, el centro de reparaciones aprobado, o contacte la fábrica para reparaciones o partes del reemplazo. Para asegurar el desempeño óptimo, el uso las partes sólo originales de John Deere del reemplazo.

**Examine Para Agujeros**

Después de conectar de nuevo cilindro de gasolina, está seguro verificar para agujeros. Vea "Examinando Para Agujeros."

# Almacenamiento

## **ALMACENAMIENTO**

El gas debe dar vuelta apagado en la fuente de gas natural cuando no utilizando la parrilla.

Cuando la parrilla se almacena dentro, desconecta la fuente de gas.

# Especificaciones

## ESPECIFICACIONES

ARTÍCULO	ESPECIFICACIÓN HR-BG5202-NG	ESPECIFICACIÓN HR-BG7704-NG
El Poder:		
El Quemador de Acero Inoxidable	52,000 BTU	62,000 BTU
El Quemador del lado de Quemador principal	15.2 kW	15.2 kW
Juego de Rotisserie Primo	Opcional	Estándar
El sistema de la Cocina:		
Superficie primaria de Cocina	460 sq. in.	460 sq. in.
Todo Superficie de Cocina *	610 sq. in.	610 sq. in.
El diseño y Estilizando:		
La Adición de la capucha	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
Base de pedestal	El acero cubrió por Zinc	El acero cubrió por Zinc
Gabinete	Muy Resistente	Muy Resistente
Las puertas del gabinete	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
Tablero de Control	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
Estantes de Lados que Pueden Abajar **	Perma-Molde™ XL	Acero Inoxidable
Ruedas	8 in.	8 in.
Ruedecillas	2.5 in. Cerrando	2.5 in. Cerrando

\* Inclusive Porcelana Cubrió Estante de Calentar

\*\* Con Ganchos integrados de Instrumento y Espacio de Condimento

## ANOTE NÚMERO SERIE

Escriba número de modelo, numero serie de máquina (vea etiqueta de número serie (A) en ilustración y fecha de compra en espacios abajo. Su concesario necesita esta información cuando ordenando partes.

Num. de modelo \_\_\_\_\_

Num. serie de máquina \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

(llene de comprador)



# Nota

*Nota*





A.G.A. ANS Z21.58 LATEST

Form #37-0971-011207

©Copyright 2006, John Deere



Manufactured for Deere & Company  
Moline, Illinois 61265  
John Deere Gas Grills

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>