

# UniFlame®

## OWNER'S MANUAL

## MANUAL D'UTILISATION

**Outdoor  
Electric Grill**

**Gril électrique  
pour usage  
extérieur**

Model No.  
Modèle n°  
**252801**



### **WARNING** **AVERTISSEMENT**

**FOR YOUR SAFETY:  
PAR MESURE DE SÉCURITÉ**

**For Outdoor Use Only  
(outside any enclosure)**

**À utiliser uniquement à l'extérieur  
(hors de tout abri clos)**





## WARNING

FOR YOUR SAFETY:

- **Do not use 16 gauge extension cords. Damage to household wiring and/or fire could result.**
- **Never use charcoal or lighter fluid. A charcoal fire will result, and the grill is not designed for charcoal. The fire will create an unsafe condition and damage the grill.**



## WARNING

FOR YOUR SAFETY:

- **Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause injury or property damage.**
- **Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
- **Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.**
- **DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids within 25 feet of this or any other appliance.**
- **When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350° F (177°C). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.**
- **Do not leave oil/grease unattended.**

## DANGER

**DO NOT use electric grill for indoor cooking or heating. NOT to be used in or on boats or recreational vehicles.**



## WARNING

FOR YOUR SAFETY:

- **This grill is for outside use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.**
- **The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.**
- **Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting!**
- **Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.**
- **Always place your grill on a hard, level surface far away from combustibles.**
- **Do not attempt to move the grill while it is on.**
- **Do not leave grill unattended while in use. Always keep children away from grill while unit is in use.**
- **Do not use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.**
- **Keep all combustible items and surfaces at least 24 inches (2 feet) away from the grill at all times. DO NOT use this grill product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.**



**ADVERTENCIA**

**PARA SU SEGURIDAD:**

- *Ne pas utiliser de câble de rallonge de calibre 16. Vous risquez d'endommager le câblage de votre domicile et (ou) de provoquer un incendie.*
- *Ne jamais utiliser de charbon de bois ni de liquide allume-barbecue. Cela provoquera un feu de charbon de bois et le grill n'a pas été conçu afin de fonctionner avec du charbon de bois. Ce feu créera des conditions dangereuses et endommagera le grill.*



**ADVERTENCIA**

**PARA SU SEGURIDAD:**

- *Toute installation défectueuse ou modification incorrecte ainsi que tout mauvais réglage ou entretien incorrect risque d'entraîner des blessures ou des dégâts matériels.*
- *Lire complètement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de monter l'appareil ou de procéder à son entretien.*
- *Ne non-respect de ces instructions risque de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.*
- *NE PAS utiliser ni stocker d'essence ou de liquides et autres vapeurs inflammables à moins de 7,6 mètres de cet appareil ou de tout autre appareil.*
- *Si vous devez cuisiner avec de la graisse ou de l'huile, veillez à ce qu'elle ne dépasse pas 350°F (177°C). Ne pas stocker ni utiliser d'huile supplémentaire à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.*
- *Ne jamais laisser l'huile ou la graisse sans surveillance.*

**DANGER**

**NE PAS** utiliser le grill pour cuisiner à l'intérieur ou en tant qu'appareil de chauffage. **NE PAS** utiliser le grill à bord d'un bateau ou d'un véhicule de plaisance.



**ADVERTENCIA**

**PARA SU SEGURIDAD:**

- *Ce grill doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre abri clos.*
- *La prise d'alcool, de médicaments ou de drogues risque de nuire à l'aptitude de l'utilisateur à assembler ou à faire fonctionner cet appareil en toute sécurité.*
- *Ne pas utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool afin d'allumer le grill!*
- *Veillez à toujours ouvrir le couvercle du grill lentement et avec précaution car la chaleur et la vapeur piégées à l'intérieur risquent de gravement vous brûler.*
- *Placez toujours le grill sur une surface plane dure et loin de toute matière combustible.*
- *Ne pas tenter de déplacer le grill pendant qu'il fonctionne.*
- *Ne pas laisser le grill sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Assurez-vous que les enfants demeurent loin du grill lorsqu'il est allumé.*
- *Ne pas utiliser le grill à moins qu'il soit COMPLÈTEMENT assemblé et que les pièces soient toutes fixées et serrées.*
- *Veillez à ce que le grill demeure toujours à 61 cm minimum de toute matière et surface combustible. NE PAS utiliser ce grill sous un abri ou à proximité de toute construction combustible non-protégée.*

## Table of contents



Warnings .....	1
Important Safeguards .....	5
Detailed Parts List and Hardware .....	9
Assembly Instructions	
Step 1 .....	11
Step 2 .....	12
Step 3 .....	12
Step 4 .....	12
Step 5 .....	13
Step 6 .....	13
Step 7 .....	13
Step 8 .....	14
Step 9 .....	14
Step 10 .....	14
Step 11 .....	15
Step 12 .....	15
Operating Your Grill .....	16
Cleaning and Care .....	18
Warranty .....	21
Recipes .....	23

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

**Pour toute assistance, appeler le 1-800-762-1142.  
Ne pas renvoyer cet appareil au point de vente.**

**UniFlame®**

## **Table des matières**

Avertissement .....	2
Consignes de sécurité importantes .....	6
Liste détaillée des pièces et quincaillerie. ....	9
Instructions de montage	
Étape 1 .....	11
Étape 2 .....	12
Étape 3 .....	12
Étape 4 .....	12
Étape 5 .....	13
Étape 6 .....	13
Étape 7 .....	13
Étape 8 .....	14
Étape 9 .....	14
Étape 10 .....	14
Étape 11 .....	15
Étape 12 .....	15
Fonctionnement de votre gril .....	17
Nettoyage et entretien .....	19
Garantie .....	22
Recettes .....	24



Conservez ces instructions afin de pouvoir les consulter ultérieurement. Si vous êtes en train d'assembler cet appareil pour quelqu'un d'autre, veuillez lui fournir le manuel afin qu'il puisse le consulter plus tard.

## **Caution**

- When cooking, use utensils long enough to avoid personal injury.
- Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (potholders, gloves, BBQ mittens, etc.). Touch only knobs and handles.
- Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not alter grill in any manner.
- When not in use, store grill in protected area and electric parts indoors.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

### **Danger**

ELECTRIC SHOCK CAN KILL OR RESULT IN SERIOUS INJURY. TO PREVENT ELECTRICAL SHOCK:

- Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.
- Do not use grill when raining.
- To prevent grill from being splashed or falling into water, do not use grill within 10 feet of pool, pond, or other body of water.
- Keep grill and electric controller dry and out of rain at all times.
- Do not operate grill with an electric controller that has a damaged cord, plug, or metal probe. Call our customer service for a replacement controller. This controller is made specifically for this grill.
- Never remove grounding plug, or use with an adapter to two prongs.
- Keep electric plugs off ground, and dry.
- In case of fire, turn controller OFF, unplug grill from outlet, and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this or another electrical appliance.
- Do not use water or other liquid spray to clean grill without first unplugging electric controller and removing heating element.

### **Safety First!**

Read and understand all warnings and precautions prior to operating your grill.

For outdoor use only. This grill is not intended for commercial use. Do not use this appliance for other than intended use.

Read this manual before cooking on grill. Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or heating element in water or liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our customer service for a replacement controller. This controller is made specifically for this grill.
- The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injuries.



**Pour toute assistance, appeler le 1-800-762-1142.  
Ne pas renvoyer cet appareil au point de vente.**

**UniFlame®**

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

### **Danger**

LES CHOCS ÉLECTRIQUES PEUVENT S'AVÉRER MORTELS OU RISQUER D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES. POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'ÉLECTROCUTION:

- Utilisez uniquement le gril avec un circuit protégé GFI à disjoncteur différentiel de défaut à la terre.
- N'utilisez pas le gril lorsqu'il pleut.
- Pour éviter d'éclabousser le gril ou afin qu'il ne tombe dans l'eau, veuillez ne pas utiliser le gril à moins de 3 mètres d'une piscine, d'un étang ou de toute masse d'eau.
- Veillez à ce que le gril et la commande électrique demeurent toujours secs et à l'abri de la pluie.
- N'utilisez pas le gril si le câble, la fiche ou la sonde métallique de la commande sont endommagés. Contactez notre service à la clientèle afin d'obtenir une nouvelle commande. Cette commande a été fabriquée spécialement pour ce gril.
- Ne retirez jamais la fiche de masse et n'utilisez jamais un adaptateur à deux broches.
- Veillez à ce que les fiches électriques ne demeurent jamais à terre et soient toujours sèches.
- En cas de feu, réglez la commande sur «OFF» (arrêt), débranchez la fiche de la prise et laissez le feu s'éteindre de lui-même. Veillez à ne pas utiliser d'eau afin d'éteindre le feu si cet appareil ou tout autre appareil électrique est en flammes.
- Ne vaporisez pas d'eau ni aucun autre liquide afin de nettoyer le gril sans avoir débranché auparavant la commande électrique et retiré l'élément chauffant.

### **La sécurité avant tout!**

Veillez lire et comprendre toutes les mises en garde et consignes de sécurité avant d'utiliser le gril.

Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur. Il n'est pas destiné à un usage commercial. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

Veillez lire ce manuel avant de cuisiner avec le gril. Le non respect de toutes les consignes de sécurité du fabricant risque d'entraîner des blessures graves et (ou) des dégâts matériels importants.

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons fournis.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que le câble électrique, les fiches ou l'élément chauffant ne trempe jamais dans de l'eau ou tout autre liquide.

### ***Attention***

- **Lorsque vous cuisinez, utilisez des ustensiles suffisamment longs afin de ne pas vous blesser.**
- **Ne touchez pas les pièces métalliques du gril avant qu'il n'ait complètement refroidi (attendre environ 45 minutes) afin de ne pas vous brûler, à moins de porter des vêtements de protection (gants, attirail de barbecue, etc.). Veillez à toucher uniquement les boutons et poignées.**
- **Ne pas utiliser le gril en présence de vapeurs et émanations explosives. Veillez à ce que la zone autour du gril demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.**
- **Ne pas modifier le gril d'une façon ou d'une autre.**
- **Lorsque vous n'utilisez pas le gril, remisez-le dans un endroit protégé et rangez les pièces électriques à l'intérieur du bâtiment.**

- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
- Use only properly grounded outlet.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.

Grill functions best WITHOUT an extension cord.

If an extension cord is necessary:

- Use a UL approved, 3-prong plug (grounded) that is rated for at least 15 amperes, and suitable for outdoor use.
- Never connect two or more extension cords together.
- Use the shortest extension cord possible.
- A 12-or 14-gauge cord of less than 50 feet is preferable.
- Keep connections dry and off the ground.
- Avoid draping the grill cord where children or animals could accidentally pull it.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**



**Pour toute assistance, appeler le 1-800-762-1142.  
Ne pas renvoyer cet appareil au point de vente.**

**UniFlame®**

- Surveillez attentivement les enfants si vous comptez les laisser utiliser l'appareil ou si vous l'utilisez à proximité de ces derniers.
- Débranchez le câble électrique lorsque vous n'utilisez pas le gril et à chaque fois que vous désirez le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou de démonter des pièces.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche électrique sont endommagés, si l'appareil présente un dysfonctionnement, ou si ce dernier a été endommagé d'une façon quelconque. Contactez votre service à la clientèle afin d'obtenir une nouvelle commande. Cette commande a été fabriquée spécialement pour ce gril.
- Il est déconseillé par le fabricant de raccorder d'autres accessoires car vous risquez de vous blesser.
- Ne pas utiliser de carburant tel que les briquettes de charbon de bois avec cet appareil.
- Utilisez uniquement une prise de courant correctement mise à la terre.
- Ne laissez pas le câble électrique pendre du bord de la table ni toucher les surfaces chaudes.
- Ne placez jamais le gril sur ou à proximité d'un réchaud électrique ou à gaz ou à l'intérieur d'un four.
- Faites preuve d'une extrême précaution à chaque fois que vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Veillez à toujours raccorder la fiche à l'appareil avant de le brancher sur la prise de courant murale. Pour débrancher, réglez n'importe quelle commande sur «off» et débranchez la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

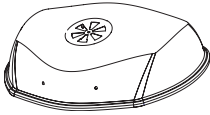
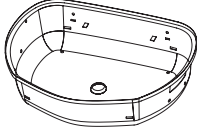
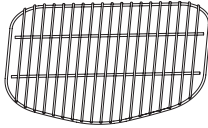
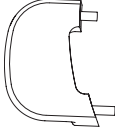
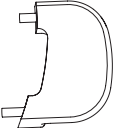
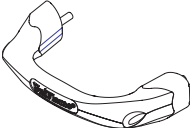
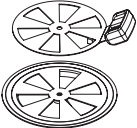
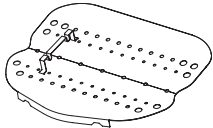
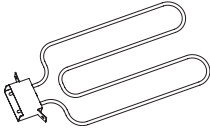
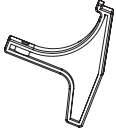
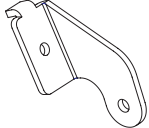
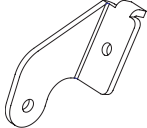
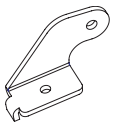
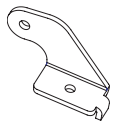
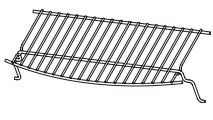
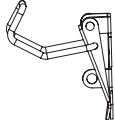
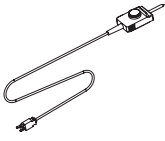
Le gril fonctionne le mieux SANS rallonge:

Si vous devez utiliser une rallonge:

- Utilisez un câble homologué UL avec une fiche 3 broches (mise à la masse) d'une capacité minimum de 15 ampères et pouvant être utilisée à l'extérieur.
- Ne raccordez jamais deux rallonges ou plus l'une à l'autre.
- Utilisez la rallonge la plus courte.
- Il est préférable d'utiliser un câble de calibre 12 ou 14 de moins de 15 mètres.
- Veillez à ce que les raccords demeurent toujours secs et ne demeurent jamais à terre.
- Évitez de placer le câble du gril trop en évidence à proximité d'enfants et d'animaux domestiques car ils risquent de tirer dessus accidentellement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS




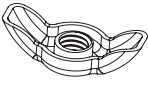
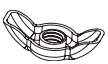








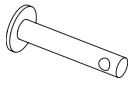
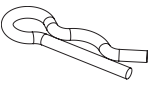
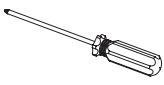
## Detailed Parts List / Lista detallada de piezas

<p><b>1. Lid . . . . . 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-044</b> 1. Couvercle . . . . . (1) Référence 55-13-044</p>	<p><b>2. Bottom Bowl. . . . . 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-045</b> 2. Coque inférieure . . . . . (1) Référence 55-13-045</p>	<p><b>3. Cooking Grid . . . . . 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-046</b> 3. Grille de cuisson . . . . . (1) Référence 55-13-046</p>	<p><b>4. Side Handle (left) . 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-047</b> 4. Poignée gauche . . . . . (1) Référence 55-13-047</p>
			
<p><b>5. Side Handle (right) 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-048</b> 5. Poignée droite . . . . . (1) Référence 55-13-048</p>	<p><b>6. Lid Handle. . . . . 2 pcs</b> <b>Reorder number 55-13-049</b> 6. Poignée du couvercle (2) Référence 55-13-049</p>	<p><b>7. Air Vent . . . . . 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-050</b> 7. Régulateur d'air . . . . . (1) Référence 55-13-050</p>	<p><b>8. Heating Reflecting Plate. . . . . 1 set</b> <b>Reorder number 55-13-051</b> 8. Plaque du réflecteur de chaleur . . . . . (1) Référence 55-13-051</p>
			
<p><b>9. Heating Element. . 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-052</b> 9. Élément chauffant . . . (1) Référence 55-13-052</p>	<p><b>10. Legs. . . . . 2 pcs</b> <b>Reorder number 55-13-053</b> 10. Jambes . . . . . (2) Référence 55-13-053</p>	<p><b>11. Hinge A . . . . . 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-054</b> 11. Charnière A . . . . . (1) Référence 55-13-054</p>	<p><b>12. Hinge B . . . . . 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-055</b> 12. Charnière B . . . . . (1) Référence 55-13-055</p>
			
<p><b>13. Hinge C . . . . . 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-056</b> 13. Charnière C . . . . . (1) Référence 55-13-056</p>	<p><b>14. Hinge D . . . . . 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-057</b> 14. Charnière D . . . . . (1) Référence 55-13-057</p>	<p><b>15. Warming Rack . . 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-058</b> 15. Grille de chauffe . . . . (1) Référence 55-13-058</p>	<p><b>16. Buckle . . . . . 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-059</b> 16. Bride . . . . . (1) Référence 55-13-059</p>
			
<p><b>17. Electric Cord. . . 1 pc</b> <b>Reorder number 55-13-060</b> 17. Câble électrique avec fiche . . . . . (1) Référence 55-13-060</p>			
			

**Contact 1-800-762-1142 for assistance.  
Do not return to place of purchase.  
Pour toute assistance, appeler le 1-800-762-1142.  
Ne pas renvoyer cet appareil au point de vente.**

**UniFlame®**

## Hardware / Ferrería

A		<p><b>Medium Screws</b> 4 pcs  <b>Reorder number 55-13-061</b>  <b>M5x20 Philips Truss Head Screw</b>  <i>Vis moyennes</i> (4)  <i>Référence 55-13-061</i>  <i>Vis à tête bombée Phillips M5x20</i></p>	B		<p><b>Short Screws</b> 7 pcs  <b>Reorder number 55-13-062</b>  <b>M5x12 Philips Truss Head Screw</b>  <i>Vis courtes</i> (7)  <i>Référence 55-13-062</i>  <i>Vis à tête bombée Phillips M5x12</i></p>
C		<p><b>Small Screws</b> 2 pcs  <b>Reorder number 55-13-865</b>  <b>M3x37 Philips Truss Head Screw</b>  <i>Petites vis</i> (2)  <i>Référence 55-13-865</i>  <i>Vis à tête bombée Phillips M3x37</i></p>	D		<p><b>Large Wing Nuts</b> 6 pcs  <b>Reorder number 55-13-866</b>  <b>M6 Wing Nut</b>  <i>Grands écrous à oreilles</i> (6)  <i>Référence 55-13-866</i>  <i>Écrou à oreilles M6</i></p>
E		<p><b>Medium Wing Nuts</b> 11 pcs  <b>Reorder number 55-13-867</b>  <b>M5 Wing Nut</b>  <i>Écrous moyens à oreilles</i> (11)  <i>Référence 55-13-867</i>  <i>Écrou à oreilles M5</i></p>	F		<p><b>Small Nuts</b> 2 pcs  <b>Reorder number 55-13-868</b>  <b>M3 Hex Nut</b>  <i>Petits écrous</i> (2)  <i>Référence 55-13-868</i>  <i>Écrou hex. M3</i></p>
G		<p><b>Heat Resistant Washers</b> 10 pcs  <b>Reorder number 55-13-869</b>  <b>M6x18.5 Heat Resistant Washer</b>  <i>Rondelles résistantes à la chaleur</i> (10)  <i>Référence 55-13-869</i>  <i>Rondelles résistantes à la chaleur M6x18.5</i></p>	H		<p><b>Large Lock Washers</b> 6 pcs  <b>Reorder number 55-13-869</b>  <b>M6 Lock Washer</b>  <i>Grandes rondelles de blocage</i> (6)  <i>Référence 55-13-869</i>  <i>Rondelle de blocage M6</i></p>
I		<p><b>Medium Lock Washers</b> 11 pcs  <b>Reorder number 55-13-867</b>  <b>M5 Lock Washer</b>  <i>Rondelles de blocage moyennes</i> (11)  <i>Référence 55-13-867</i>  <i>Rondelle de blocage M5</i></p>	J		<p><b>Small Lock Washers</b> 2 pcs  <b>Reorder number 55-13-868</b>  <b>M3 Lock Washer</b>  <i>Petites rondelles de blocage</i> (2)  <i>Référence 55-13-868</i>  <i>Rondelle de blocage M3</i></p>
K		<p><b>Large Flat Washers</b> 6 pcs  <b>Reorder number 55-13-867</b>  <b>M6x13 Washer</b>  <i>Grandes rondelles plates</i> (6)  <i>Référence 55-13-867</i>  <i>Rondelle M6x13</i></p>	L		<p><b>Medium Flat Washers</b> 10 pcs  <b>Reorder number 55-13-868</b>  <b>M5x12 Washer</b>  <i>Rondelles plates moyennes</i> (10)  <i>Référence 55-13-868</i>  <i>Rondelle M5x12</i></p>
M		<p><b>Small Flat Washers</b> 2 pcs  <b>Reorder number 55-13-867</b>  <b>M3x8 Washer</b>  <i>Petites rondelles plates</i> (2)  <i>55-13-867</i>  <i>Rondelle M3x8</i></p>	N		<p><b>Pins</b> 2 pcs  <b>Reorder number 55-13-993</b>  <b>M5x30 Chrome Plated Pins</b>  <i>Goupilles</i> (2)  <i>Référence 55-13-993</i>  <i>Broches plaquées par chrome M5x30</i></p>
O		<p><b>Cotter Pins</b> 2 pcs  <b>Reorder number 55-13-992</b>  <b>M1.5 Black Lacquer Cotter Pins</b>  <i>Goupille fendues</i> (2)  <i>Référence 55-13-992</i>  <i>Goupilles fendues noires de la laque M1.5</i></p>	P		<p><b>Screwdriver</b> 1 pc  <b>Reorder number 55-13-936</b>  <b>Philips Chrome Plated Screwdriver</b>  <i>Tournevis</i> (1)  <i>Référence 55-13-936</i>  <i>Tournevis plaqué par chrome de Philips</i></p>

## Assembly Instructions

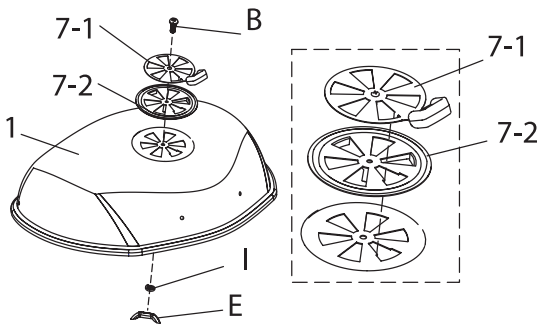
### For Best Results

Remove all contents from packaging, and make sure all parts are present before attempting to assemble! Tighten all bolt connections by hand first, then when the grill is fully assembled, go back and tighten.

## Instrucciones de Montaje

### Para Obtener los Mejores Resultados

¡Saque todos los componentes del embalaje y asegúrese de que todas las piezas están presentes antes de iniciar el montaje! Apriete primero todas las conexiones de tornillos a mano, a continuación, cuando la parrilla esté completamente montada, acabe de apretar las conexiones.



### Step 1

Attach air damper (7) to lid (1) using one short bolt (B), one medium lock washer (I), and one medium wing nut (E). Note: assure that tab in air damper top (7-1) fits in notched section of air damper bottom (7-2), and in corresponding section in lid. See insert picture.

### Étape 1

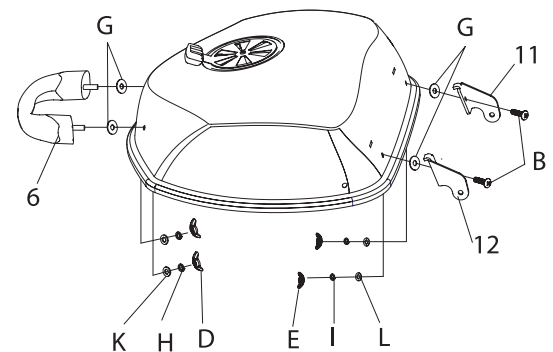
Fixez le dispositif régulateur d'air (7) au couvercle (1) avec un boulon court (B), une rondelle de sécurité de taille moyenne (I) et un écrou à oreilles de taille moyenne (E). Remarque : assurez-vous que la partie supérieure du régulateur d'air (7-1) s'encastre dans la section à encoches du fond du régulateur d'air (7-2) et dans la partie correspondante du couvercle. Voir le dessin ci-contre.

**Contact 1-800-762-1142 for assistance.  
Do not return to place of purchase.  
Pour toute assistance, appeler le 1-800-762-1142.  
Ne pas renvoyer cet appareil au point de vente.**

# UniFlame®

## Step 2

Attach lid handle (6) to lid (1) using two heat-resistant washers (G), two large flat washers (K), two large lock washers (H), and two large wing nuts (D) as shown in illustration. Next, attach hinge A (11) to back side of top (1), using one short bolt (B), one heat-resistant washer (G), one medium flat washer (L), one medium lock washer (I), and one medium wing nut (E). Before securing hinge with hardware, assure tab in hinge is properly placed in notch in top. See illustration for placement. Repeat process with Hinge B (12).



## Étape 2

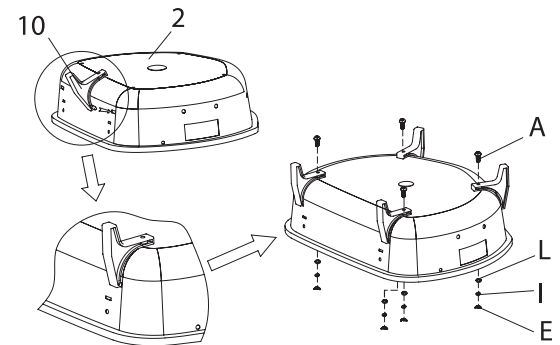
Fixez la poignée du couvercle (6) au couvercle (1) en utilisant deux rondelles résistantes à la chaleur (G), deux grandes rondelles plates (K), deux grandes rondelles de sécurité (H) et deux grands écrous à oreilles (D) comme illustré. Ensuite, fixez la charnière A (11) au dos de la coque supérieure (1) avec un boulon court (B), une rondelle résistante à la chaleur (G), une rondelle plate de taille moyenne (L), une rondelle de sécurité de taille moyenne (I) et un écrou à oreilles de taille moyenne (E). Avant de fixer la charnière à l'aide des pièces de quincaillerie, assurez-vous que la languette de la charnière est correctement introduite dans l'encoche en haut. Voir le dessin pour la mise en place. Répétez l'opération avec la charnière B (12).

## Step 3

Attach four legs (10) to grill bottom (2) by first inserting tab in leg into slot in grill bottom. Then secure using four medium bolts (A), four medium flat washers (L), four medium lock washers (I), and four medium wing nuts (E), as shown.

## Étape 3

Fixez les quatre jambes (10) à la coque inférieure du gril (2) en introduisant tout d'abord la languette de la jambe dans l'encoche du fond du gril. Ensuite, fixez les pièces en utilisant quatre boulons de taille moyenne (A), quatre rondelles plates de taille moyenne (L), quatre rondelles de sécurité de taille moyenne (I) et quatre écrous à oreilles de taille moyenne (E) comme illustré.

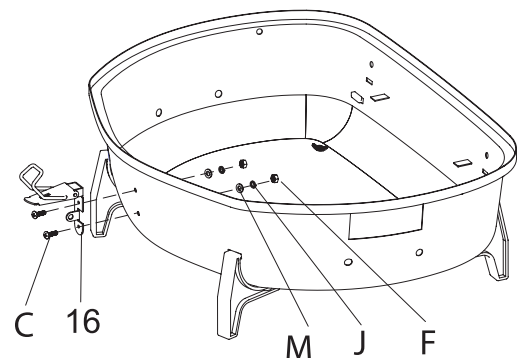


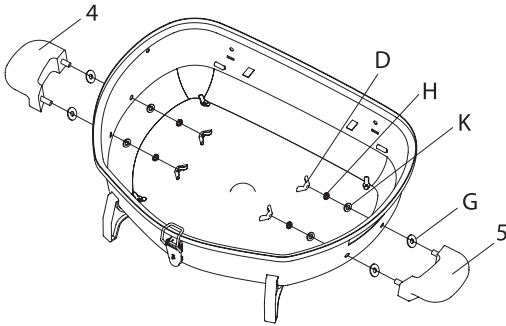
## Step 4

Attach buckle (16) to grill bottom (2) as shown, using two small bolts (C), two small flat washers (M), two small lock washers (J), and two small nuts (F).

## Étape 4

Fixez la bride (16) à la coque inférieure du gril (2) comme illustré, en utilisant deux petits boulons (C), deux petites rondelles plates (M), deux petites rondelles de sécurité (J) et deux petits écrous (F).



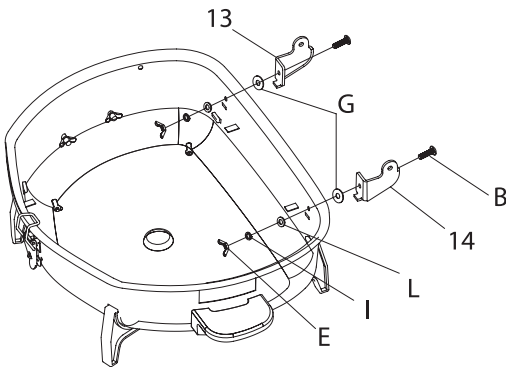


## Step 5

Attach r-side handle (5) to right side of grill bottom (2), using two heat resistant washers (G) two large flat washers (K), two large lock washers (H), and two large wing nuts (D), as shown in illustration. Repeat process with l-side handle (4) on left side of grill bottom.

## Étape 5

Fixez la poignée latérale droite (5) sur le côté droit de la coque inférieure (2) en utilisant deux rondelles résistantes à la chaleur (G), deux grandes rondelles plates (K), deux grandes rondelles de sécurité (H) et deux grands écrous à oreilles (D) comme illustré. Répétez l'opération avec la poignée latérale gauche (4) sur le côté gauche de la coque inférieure du gril.

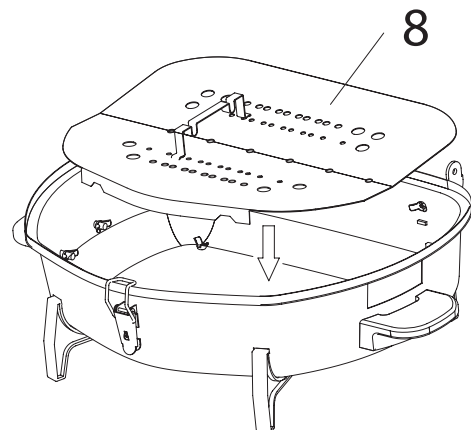


## Step 6

Attach hinge D (14) rear of grill bottom (1) by first inserting tab in hinge into slot in grill bottom. Then secure with one heat-resistant washer (G), one medium flat washer (L), one medium lock washer (I), and one medium wing nut (E). Repeat process for hinge C (13). See illustration.

## Étape 6

Fixez la charnière D (14) à l'arrière de la coque inférieure du gril (1) en introduisant tout d'abord la languette de la charnière dans l'encoche du fond du gril. Ensuite, fixez les pièces en utilisant une rondelle résistante à la chaleur (G), une rondelle plate de taille moyenne (L), une rondelle de sécurité de taille moyenne (I) et un écrou à oreilles de taille moyenne (E) comme illustré. Répétez l'opération pour la charnière C (13). Voir le dessin.



## Step 7

Place heat reflector plate (8), into assembled grill bottom as shown.

## Étape 7

Placez la plaque du déflecteur de chaleur (8) dans le fond du gril comme illustré.



Contact 1-800-762-1142 for assistance.  
Do not return to place of purchase.  
Pour toute assistance, appeler le 1-800-762-1142.  
Ne pas renvoyer cet appareil au point de vente.

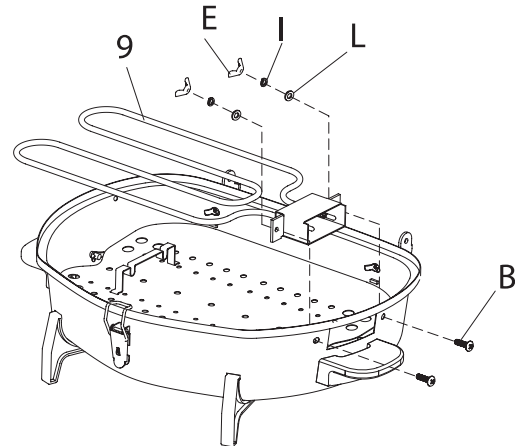
# UniFlame®

## Step 8

Attach heat element (9), to grill bottom (2) by sliding base of heat element into square hole in right side of grill bottom, as shown in illustration. Secure using two short bolts (B), two medium flat washers (L), two medium lock washers (I), and two medium wing nuts (E). See illustration.

## Étape 8

Fixez l'élément chauffant (9) à la coque inférieure du gril (2) en glissant le socle de l'élément chauffant dans le trou carré du côté droit du fond du gril comme illustré. Fixez deux boulons courts (B), deux rondelles plates de taille moyenne (L), deux rondelles de sécurité de taille moyenne (I) et deux écrous à oreilles de taille moyenne (E). Voir le dessin.

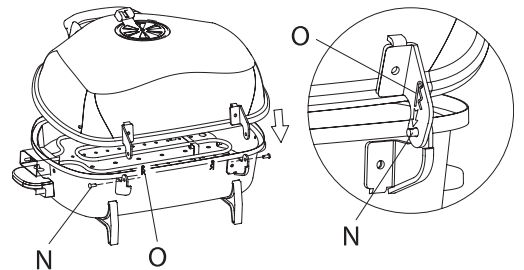


## Step 9

Attach lid (1) to grill bottom (2), at hinges by sliding pins (N) through holes in hinges and securing with cotter pins (O), as shown.

## Étape 9

Fixez le couvercle (1) à la coque inférieure du gril (2), au niveau des charnières en glissant les tiges (N) dans les trous des charnières et en les fixant à l'aide des goupilles fendues (O) comme illustré.

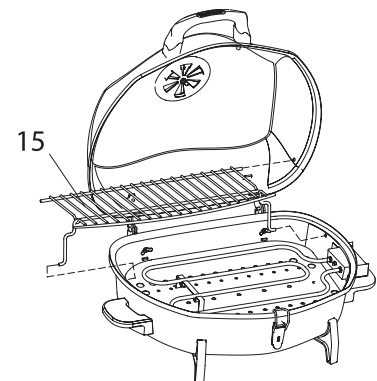


## Step 10

Attach warming rack (15) to assembled grill by inserting ends of rack into holes in grill, as shown.

## Étape 10

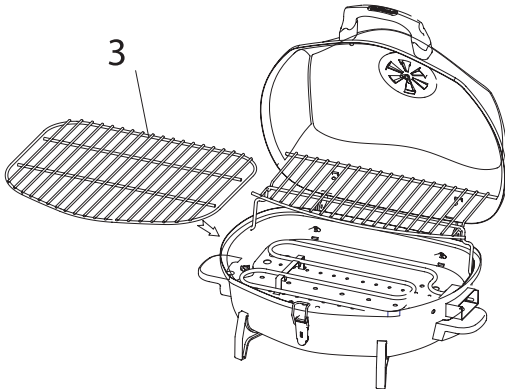
Fixez la grille de chauffe (15) au gril ayant été assemblé en introduisant les extrémités de la grille dans les trous du gril comme illustré.





## Step 11

Insert cooking grid (3) into assembled grill, as shown.



## Étape 11

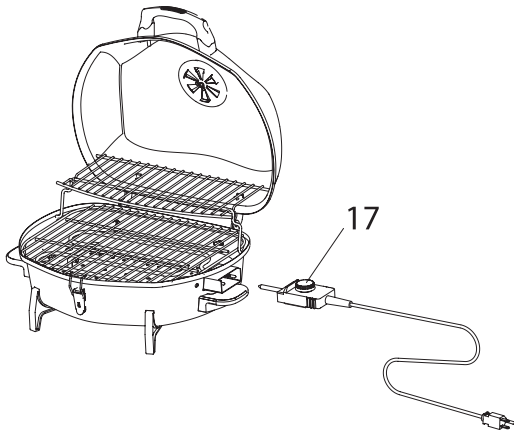
Introduisez la grille de cuisson (3) dans le grill comme illustré. Complètement assemblé

## Step 12

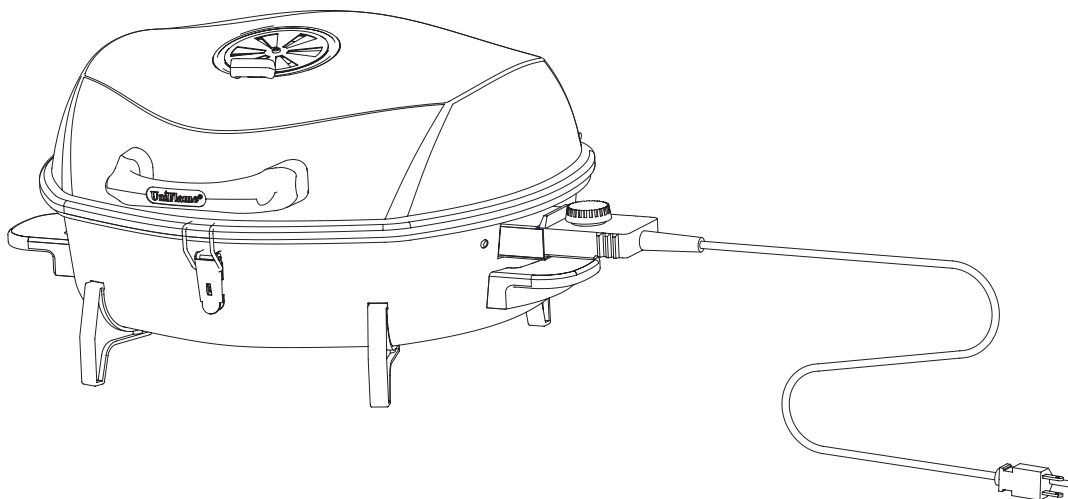
Attach electric cord (17) to grill at base of heating element, as shown.

## Étape 12

Raccordez le câble électrique (17) au grill au niveau du socle de l'élément chauffant comme illustré.



## Final



**Contact 1-800-762-1142 for assistance.  
Do not return to place of purchase.**

**UniFlame®**

## **Operating your grill**

Make sure that controller knob is turned fully to the “off” position before plugging the controller into outlet. Settings on controller knob are indicated by triangular mark on electric controller. Use only properly grounded outlet.

Before cooking on this grill for the first time, operate the grill for about 15 minutes with the lid closed and the grill turned on “high.” This will “heat clean” the internal parts and dissipate odor from the painted finish.

Choose desired heating setting for the type of food you are cooking. Adjust control knob higher or lower as need to achieve desired heating output. Heating element will heat entire cooking surface evenly.

Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.

Burning-off the grill after every use (approx. 15 minutes) will keep excessive food residue from building up. Clean your grill after each use, DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as it will damage the parts of this product and may start a fire.

Always turn off and unplug grill when not in use.

Never use charcoal or lighter fluid. A charcoal fire will result, and the grill is not designed for charcoal. The fire will create an unsafe condition and damage the grill.

## **Utilisation du gril**

Assurez-vous que le bouton de la commande a été complètement tourné afin d'être sur «off» (arrêt) avant de brancher la commande sur la prise murale. Les réglages de la commande sont indiqués par un repère triangulaire sur la commande électrique. Utilisez uniquement une prise de courant correctement mise à la terre.

Avant de cuisiner sur le gril pour la première fois, faites fonctionner le gril pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et avec le gril réglé sur «high» (haut/fort). La chaleur nettoiera ainsi les pièces internes et dissipera l'odeur du fini de peinture.

Choisissez le réglage de chaleur désiré en fonction du type d'aliments que vous êtes en train de cuire. Réglez le bouton de commande plus bas ou plus haut selon le besoin afin d'obtenir la chaleur désirée. L'élément chauffant chauffera uniformément toute la surface de cuisson.

Veillez à toujours ouvrir le couvercle du gril lentement et avec précaution car la chaleur et la vapeur piégées à l'intérieur risquent de gravement vous brûler.

Laissez le gril continuer à chauffer après avoir terminé de cuire vos aliments (pendant environ 15 minutes) afin de réduire toute accumulation excessive de résidus d'aliments. Nettoyez votre gril après chaque utilisation, NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs ou inflammables car ils risquent d'endommager les pièces du gril et de provoquer un incendie.

Veillez à toujours éteindre le gril et débrancher le câble électrique lorsque vous n'utilisez pas le gril.

Ne jamais utiliser de charbon de bois ni de liquide allume-barbecue. Cela provoquera un feu de charbon de bois et le gril n'a pas été conçu afin de fonctionner avec du charbon de bois. Ce feu créera des conditions dangereuses et endommagera le gril.

**Contact 1-800-762-1142 for assistance.  
Do not return to place of purchase.**

**UniFlame®**

## **Cleaning and care**

Burning-off the grill after every use (approx. 15 minutes) will keep excessive food residue from building up.

Recommended cleaning materials

Mild dishwashing detergent or baking soda.

Hot water

Nylon cleaning pad

Wire brush

DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.

## **Outside surfaces**

The porcelain finish of the grill lid has a glass-like composition that should be handled with care not to chip. Use mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

If the inside surface of the grill lid has the appearance of peeling paint, baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong solution of detergent and hot water. Rinse with water and allow to completely dry. NEVER USE OVEN CLEANER.

### *Interior of grill bottom*

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad, then wash with dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let thoroughly dry.

### *Plastic surface*

Wash with a soft cloth and dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts.

### *Cooking Grid*

Use mild dishwashing detergent and hot water solution. Non abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

### *Heat Plate*

Clean residue with wire brush and wash with soapy water, then rinse with water.

## ***Caution***

**All cleaning and maintenance should be done when grill is cool. DO NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**

## **Attention**

**Nettoyer et procéder à l'entretien du gril lorsque ce dernier est froid. NE PAS placer de pièce du gril dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini du gril.**

## **Nettoyage et entretien**

Laissez le gril continuer à chauffer après avoir terminé de cuire vos aliments (pendant environ 15 minutes) afin de réduire toute accumulation excessive de résidus d'aliments.

Outils de nettoyage recommandés  
Liquide vaisselle peu puissant  
Tampon nettoyeur en nylon  
Couteau à mastiquer/racleur  
Eau chaude  
Brosse métallique

NE PAS utiliser de nettoyants contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

## **Surfaces extérieures**

Le fini émaillé du gril possède une composition semblable au verre et doit être manipulé avec soin afin de ne pas l'ébrécher. Utilisez une solution à base de détergent pour vaisselle peu puissant ou du bicarbonate de soude et de l'eau chaude. Il vous est possible d'utiliser une poudre à récurer non abrasive sur les tâches rebelles, et rincez ensuite à l'eau.

Si la surface intérieure du couvercle du gril paraît présenter des copeaux de peinture, la graisse cuite s'étant accumulée à l'intérieur du couvercle s'est transformée en carbone et est en train de s'écailler. Nettoyez complètement le couvercle avec une solution puissante de détergent et d'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez le couvercle sécher à l'air ambiant. **NE JAMAIS UTILISER DE PRODUIT DE NETTOYAGE POUR FOURS.**

### *Surface intérieure du fond du gril*

Retirez les traces de résidus en utilisant la brosse, le couteau racleur et ou le tampon nettoyeur, puis nettoyez avec une solution à base de détergent pour vaisselle et de l'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez le couvercle sécher à l'air ambiant.

### *Surfaces en plastique*

Lavez les surfaces avec un chiffon en tissu doux et une solution à base de détergent pour vaisselle et de l'eau chaude. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de dégraissants ni de nettoyants concentrés pour gril sur les pièces en plastique.

### *Grille de cuisson*

Utilisez une solution peu puissante à base de détergent pour vaisselle et de l'eau chaude. Il vous est possible d'utiliser une poudre à récurer non abrasive sur les tâches rebelles, et rincez ensuite à l'eau.

### *Plaque de chauffe (réchauffage)*

Nettoyez les traces de résidus avec une brosse métallique et de l'eau savonneuse, et rincez ensuite à l'eau.

**Contact 1-800-762-1142 for assistance.  
Do not return to place of purchase.  
Pour toute assistance, appeler le 1-800-762-1142.  
Ne pas renvoyer cet appareil au point de vente.**



### **Cleaning heating element assembly**

- Make sure grill is unplugged from power outlet.
- Unplug electric controller from heating element.
- Remove cooking grate.
- Remove heating element by unscrewing the wing nuts securing the heating element at the connection. There is a lock washer and a flat washer under each wing nut.
- Lift heating element up and away from side of grill.
- Clean heating element with mild brush or cloth. Be careful not to damage the heating element surface. Do not submerge heating element or electric controller in water.
- Reinstall heating element and plug electric controller back to heating element. Inspect electric controller and power cord for any damage. If damaged, Call our customer service for a replacement controller. This controller is made specifically for this grill.

### **Nettoyage de l'élément chauffant**

- Assurez-vous que le câble électrique du gril est débranché de la prise murale.
- Débranchez la commande électrique de l'élément chauffant.
- Retirez la grille de cuisson.
- Retirez l'élément chauffant en dévissant les écrous à oreilles qui retiennent l'élément chauffant. Vous trouverez une rondelle de sécurité et une rondelle plate sous chaque écrou à oreilles.
- Levez l'élément chauffant afin de le retirer du côté du gril.
- Nettoyez l'élément chauffant avec un tissu ou une brosse à soies souples. Veillez à ne pas endommager la surface de l'élément chauffant. Ne pas immerger l'élément chauffant ou la commande électrique dans de l'eau.
- Montez à nouveau l'élément chauffant et rebranchez la commande électrique sur l'élément chauffant. Vérifiez la commande électrique et le câble électrique afin de vous assurez qu'ils ne sont pas endommagés. Si l'un des deux est endommagé, contactez notre service à la clientèle afin d'obtenir une nouvelle commande. Cette commande a été fabriquée spécialement pour ce gril.

## **1 YEAR LIMITED WARRANTY**

Blue Rhino Global Sourcing, LLC (“Vendor”) warrants to the original retail purchaser of this grill, and to no other person, that if this grill is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such grill shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase from an authorized retailer or distributor. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor’s Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the grill, as set out in this owner’s manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors. AFTER THE PERIOD OF THE ONE (1)-YEAR EXPRESS WARRANTY, VENDOR DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. FURTHER, VENDOR SHALL HAVE NO LIABILITY WHATSOEVER TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor assumes no responsibility for any defects caused by third parties. This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to you.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, LLC  
104 Cambridge Plaza Drive  
Winston-Salem, North Carolina 27104 USA  
(800) 762-1142  
24 Hour Fax: (336) 659-6743  
CustomerService@BlueRhino.com



**Pour toute assistance, appeler le 1-800-762-1142.  
Ne pas renvoyer cet appareil au point de vente.**

**UniFlame<sup>®</sup>**

**GARANTIA LIMITADA DE UN AÑO**

## **Award-Winning Barbecue Recipes**

### **Never-fail barbecue sauce**

Ingredients:

1/4 cup	finely chopped onion
2 tablespoons	butter or margarine
1/4 cup	brown sugar, firmly packed
1 tablespoon	worcestershire sauce
1/4 teaspoon	hot pepper sauce
1	clove garlic, finely chopped
1 cup	catsup
1/4 cup	lemon juice
1 teaspoon	prepared mustard

Prepare:

Cook onion and garlic in margarine until tender. Add remaining ingredients and bring to a boil. Simmer uncovered 15 to 20 minutes. Refrigerate leftovers after using.

### **Mamma's Marinated Chicken**

Ingredients:

1/4 cup	dijon mustard
2 tablespoons	fresh lemon juice
1 1/2 teaspoons	worcestershire sauce
1/2 teaspoon	dried tarragon
1/4 teaspoon	freshly ground black pepper
4	boneless skinless chicken breast halves

Prepare:

Combine ingredients, mixing well. Marinate chicken for several hours. Grill uncovered, over medium heat, for 10 to 15 minutes or to taste.

### **Barbecued Honey Steak**

Ingredients:

5 pounds	beef sirloin steak
2 tablespoons	red pepper -- crushed
1 teaspoon	black pepper
2	garlic cloves -- crushed
1 large	onion
1 cup	honey

Prepare:

Combine all ingredients and marinate steak for 7-8 hours. Remove meat from marinade and grill over very high heat. Heat leftover marinade and pour over grilled steak to serve.

**Pour toute assistance, appeler le 1-800-762-1142.  
Ne pas renvoyer cet appareil au point de vente.**

**UniFlame®**

## **Des recettes barbecue primées**

### **Sauce barbecue infallible**

Ingrédients :

- 1/4 de tasse d'oignon finement émincé
- 2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine
- 1/4 de tasse de sucre de canne bien tassé
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1/4 de cuillère à thé de sauce poivrée forte
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 1 tasse de ketchup
- 1/4 de tasse de jus de citron
- 1 cuillère à thé de moutarde préparée

Préparation :

Faites revenir oignons et ail dans de la margarine jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez les ingrédients restants et amenez à ébullition. Faites mijoter sans couvrir pendant 15 à 20 minutes. Ce qui reste doit être conservé au réfrigérateur.

### **Poulet mariné style Maman**

Ingrédients :

- 1/4 de tasse de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à soupe de jus de citron frais
- 1 1/2 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1/2 cuillère à thé d'estragon séché
- 1/4 de cuillère à thé de poivre noir moulu
- 4 moitiés de poitrines de poulet désossées

Préparation :

Mélangez bien tous les ingrédients. Laissez mariner le poulet pendant plusieurs heures. Le gril étant sans couvercle, laissez cuire à chaleur moyenne pendant 10 à 15 minutes ou en goûtant régulièrement.

### **Steak Barbecue au miel**

Ingrédients :

- 2 kg de surlonge de bœuf
- 2 cuillères à soupe de poivron rouge -- écrasé
- 1 cuillère à thé de poivre noir
- 2 gousses d'ail -- écrasées
- 1 gros oignon
- 1 tasse de miel

Préparation :

Mélangez tous les ingrédients et laissez les steaks mariner pendant 7 à 8 heures. Retirez les steaks de la marinade et passez-les au gril à très haute température. Chauffez le reste de la marinade et versez-la sur les steaks grillés au moment de servir.

## **Spicy Grilled Trout**

### Ingredients:

1/4 cup	lemon or lime juice
2 tablespoons	melted butter
2 tablespoons	vegetable oil
2 tablespoons	chopped parsley
1 tablespoon	hot sauce
1/2 teaspoon	ground ginger
1/2 teaspoon	salt
4	brook trout -- about 1 pound each

### Prepare:

Combine lemon juice, margarine, oil, parsley, sesame seeds, hot sauce, ginger and salt. Mix well. Pierce skin of fish in several places. Roll fish in juice mixture to coat inside and out. Cover. Refrigerate 30 minutes to 1 hour, turning occasionally. Remove fish from marinade. Place fish on grill; brush fish with marinade while grilling. Cook over high heat for 5 minutes. Turn; brush with marinade, cook 5 minutes longer. Fish is done when it flakes easily with fork – Cook to taste.

## **Grilled Veggies**

### Ingredients:

3/4 cup	olive oil
1/4 cup	red wine vinegar
1 teaspoon	fresh rosemary
1 teaspoon	fresh thyme leaves
1 teaspoon	fresh basil; chopped
1 teaspoon	fresh oregano; chopped
1 tablespoon	minced garlic
1/2 teaspoon	salt
1/2 teaspoon	ground black pepper
2 pound	ssorted vegetables, chopped or whole, according to taste.

### Prepare

Combine all ingredients in a small bowl. Marinade vegetables with sauce, and cover and refrigerate for 2 hrs. Grill vegetables over medium heat until tender, brushing them with marinade while they cook. Cooking times will vary according to the vegetables chosen.

### **Truite grillée à point**

**Ingrédients :**

1/4 de tasse jus de citron ou de citron vert  
2 cuillères à soupe de beurre fondu  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
2 cuillères à soupe de persil haché  
1 cuillère à soupe de sauce piquante  
1/2 cuillère à thé de gingembre moulu  
1/2 cuillère à thé de sel  
4 truites saumonées -- environ 500 g chacune

**Préparation :**

Mélangez le jus de citron, la margarine, l'huile, le persil, les graines de sésame, la sauce piquante, le gingembre et le sel. Mélangez parfaitement le tout. Percez la peau du poisson en plusieurs endroits. Roulez le poisson dans le jus mélangé pour qu'il en soit enduit aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur. Couvrez le tout. Laissez-les se refroidir au réfrigérateur entre 30 minutes et une heure en les retournant de temps à autre. Retirez les poissons de la marinade. Placez-les sur le gril ; appliquez avec un pinceau de la marinade pendant la cuisson. Laissez cuire pendant 5 minutes à forte température. Retournez-les ; appliquez de la marinade et laissez cuire 5 minutes de plus. Le poisson est prêt quand sa peau se détache facilement avec une fourchette – Laissez cuire jusqu'à obtention du goût désiré.

### **Légumes grillés**

**Ingrédients :**

3/4 de tasse d'huile d'olive  
1/4 de tasse de vinaigre de vin rouge  
1 cuillère à thé de romarin  
1 cuillère à thé de feuilles de thym frais  
1 cuillère à thé de basilic, haché  
1 cuillère à thé d'origan, haché  
1 cuillère à soupe d'ail haché  
1/2 cuillère à thé de sel  
1/2 de cuillère à thé de poivre noir moulu  
1 kg de légumes assortis, coupés en morceaux ou entiers, selon le goût.

**Préparation**

Mélangez tous les ingrédients dans un petit saladier. Laissez mariner les légumes dans la sauce, couvrez et réfrigérez pendant 2 heures. Faites griller les légumes à température moyenne jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres, en les enduisant de marinade pendant la cuisson. Les durées de cuisson varieront en fonction des légumes choisis.

# UniFlame®

Blue Rhino Global Sourcing, LLC  
*A wholly owned subsidiary of Blue Rhino Corporation (NASDAQ-RINO)*  
104 Cambridge Plaza Drive, Winston-Salem, NC 27104 USA  
1.800.762.1142, [www.bluerhino.com](http://www.bluerhino.com)

© 2003 CPD Associates, All Rights Reserved  
Made in China

Blue Rhino Global Sourcing, LLC  
Un filiale appartenant en propriété exclusive à Blue Rhino Corporation  
(NASDAQ-RINO)  
104 Cambridge Plaza Drive, Winston-Salem, NC 27104 États-unis  
1.800.762.1142, [www.bluerhino.com](http://www.bluerhino.com)

© 2003 CPD Associates, Tous droits réservés  
Fabriqué en Chine

252801-OM-101 EF

## 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>