PERMA STEEL®

Permasteel Outdoor 3 Burner Gas Grill
Use & Care Guide

Model number: **PG-40301-BK, PG-40301-MO, PG-40301-AZ**

Scan QR Code for Video Assembly Instructions

FOR OUTDOOR USE ONLY

Thank you for purchasing your new grill from Permasteel.
We hope you enjoy your product.

If you have any questions, please call us at **1-888-287-0735**
or visit **www.permasteel.life**

PERMA STEEL®

Table of content

Important Safety Information	3
Safety Symbols	3
Installation /Safety Precautions	4
Propane & Gas Warning	4
Exploded View	5
Parts List	6
Before Assembly	7
Hardware & Tools	10
Assembly Steps	11
Gas Connection	22
Leak Testing	25
Final Installation Check Lists	27
Lighting Instruction	28
Operating Instruction	29
Care & Maintenance	31
Food Safety	32
Grill Storage	32
Trouble Shooting	33
Warranty	34
Spanish Manual	**36**
French Manual	**71**

WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquid or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP tank not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
3. For outdoor use only.

DANGER

If you smell gas:

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

Important Safety Information

Thank you for your purchase of our BBQ Gas Grill. We sincerely wish you will enjoy using our fine products.

- Please read this User's Manual in its entirety before using the grill.
- Please contact our customer service at 1-888-287-0735 if you have any questions.
- Please read this User's Manual carefully. Failure to follow the provided instruction can result in seriously bodily injury and/or property damage.
- Some parts of this grill may have sharp edges. Please wear suitable protective gloves.
- **IMPORTANT:** This grill is intended for outdoor use only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.
- **NOTE TO INSTALLER:** Leave this User's Manual with the customer after delivery and/or installation.
- **NOTE TO CONSUMER:** Leave this User's Manual in a convenient place for future reference.

Safety Symbols

The symbols listed here are being used throughout this User's Manual. Please pay special attention to them. The meaning of each of the symbols is listed here:

DANGER:
this symbol indicates an imminently hazardous situation which will result in death or serious bodily injury if not properly followed.

WARNING:
this symbol indicates a warning of potential serious bodily injury if the instructions are not strictly followed. Please be sure to read and follow all these messages carefully.

CAUTION:
this symbol indicates a potentially hazardous situation which may result in minor or moderate bodily injury if the instructions are not properly followed.

WARNING

This product can expose you to chemicals, including carbon monoxide, soot, lead and lead compounds which are known to the State of California to cause cancer, birth defects and other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov. Wash your hands after handling this product.

Installation / Safety Precautions

WARNING
READ THIS SECTION FIRST BEFORE INSTALLING THE GRILL

- This grill is designed to use LP gas. Please use the grill with the regulator supplied by Permasteel.
- Do not connect the supplied regulator to a natural gas supply. For information on how to convert to natural gas, see page 30.
- The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223. 1, or CAN/CGA B149.1, Natural Gas Installation Code or CAN/CGA-B149.2, Propane Installation Code.
- The LP-gas supply cylinder is to be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.
- This grill is safety certified for use in the United States and Canada only. Never modify to use in other places. Modification may cause serious bodily injury or property damage. Permasteel is not responsible for any modifications and all warranties will be void.
- WARNING: This product can expose you to chemicals including lead, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

Propane & Gas Warning

WARNING
FOR YOUR SAFETY, PLEASE READ THIS SECTION FIRST

If you smell gas:

1) Shut off the gas to the grill.

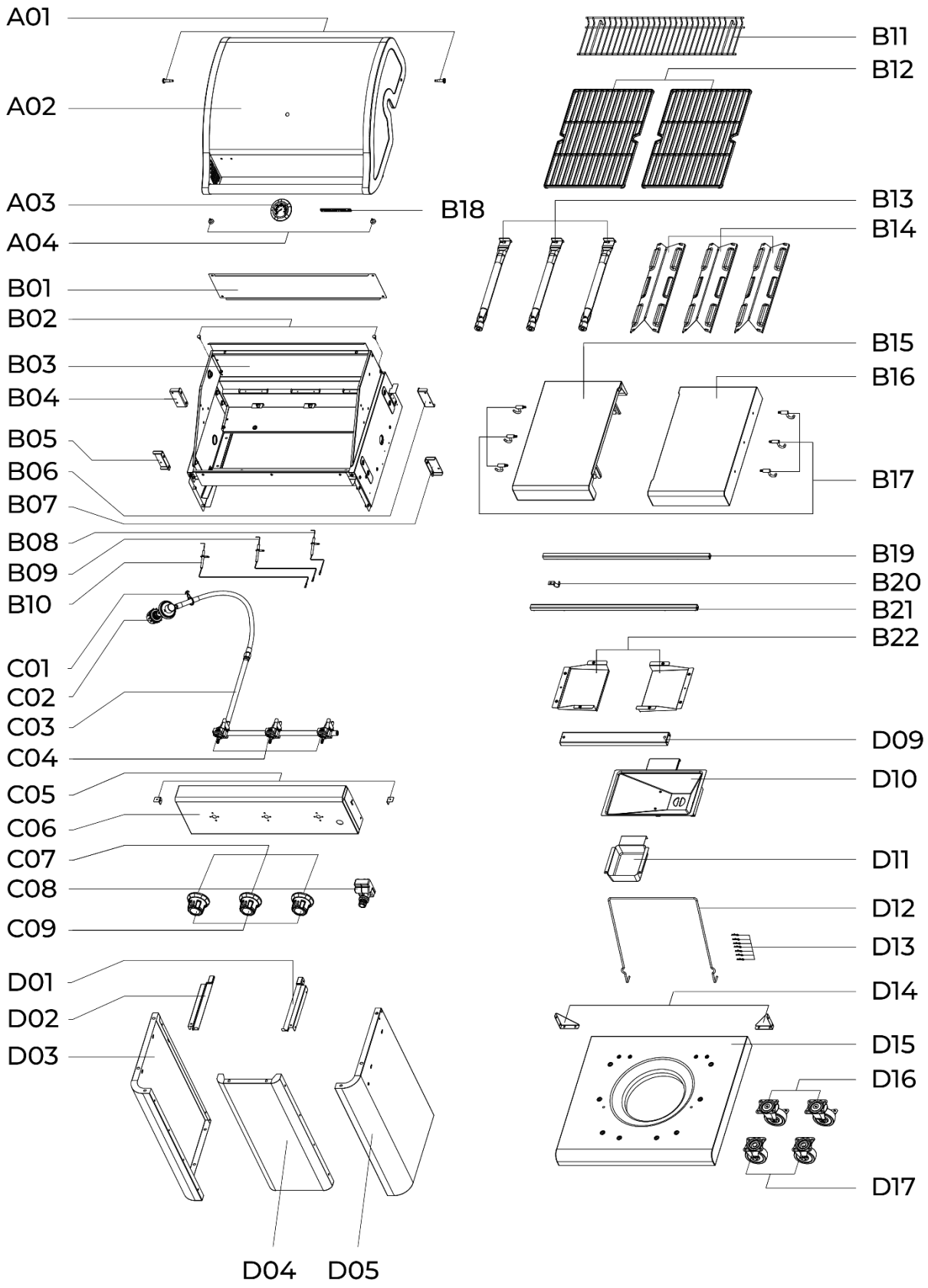
2) Extinguish any open flames immediately.

3) Open the grill lid.

4) If the odor persists, please call your gas supplier or your fire department immediately.
Do not store or use gasoline or other flammable items in the vicinity of this grill. Any LP tank that is not connected for use should not be stored in the vicinity of this grill.

PERMA STEEL®

Exploded View



PERMA STEEL®

Parts List

Key	Description	Part No.	Qty
A01	Rotated Rod, Lid	50300207	2
A02-A	Lid (color: Black)	30400G32P-1	1
A02-B	Lid (color: Azure)	30400G32P-2	1
A02-C	Lid (color: Mocha)	30400G32P-3	1
A03	Temperature Gauge	30400G40	1
A04	Front Silicone Rubber Bumper	40700103	2
B01	Back Baffle	30400G03	1
B02	Back Silicone Rubber Bumper	50300205	2
B03	Firebox	30400G04	1
B04	Left Back Side Shelf Support Bracket	30400G05	1
B05	Left Front Side Shelf Support Bracket	30400G06	1
B06	Right Back Side Shelf Support Bracket	30400G07	1
B07	Right Front Side Shelf Support Bracket	30400G08	1
B08	No.3 Igniter Wire	30400054	1
B09	No.2 Igniter Wire	30400053	1
B10	No.1 Igniter Wire	30400052	1
B11	Warming Rack	30400G09	1
B12	Cooking Grate	30400G10	2
B13	Main Burner	30400037	3
B14	Heat Diffuser	40800023	3
B15	Left Side Shelf	30400G12P	1
B16	Right Side Shelf	30400G13P	1
B17	Tool Hook	30400G34	6
B18	Name Plate	30400G99	1
B19	Back Rail	30400035	1
B20	Manifold Clamp	30400G14	1
B21	Front Rail	30400033	1
B22	Grease Tray Baffle	30400G15	2
C01	Hose Holder	30400117	1
C02	Regulator	30400051	1
C03	Manifold	30400G16	1

Key	Description	Part No.	Qty
C04	Gas Valve	30400050	3
C05	Side Shelf Bracket	30400G17	2
C06	Control Panel	30400G41	1
C07	Control Knob Bezel	30400G42	3
C08	Electronic Ignition Module	30400403	1
C09	Control Knob	30400083	3
D01	Drip Tray Right Bracket	30400G20	1
D02	Drip Tray Left Bracket	30400G21	1
D03-A	Left Side Panel (color: Black)	30400G22P-1	1
D03-B	Left Side Panel (color: Azure)	30400G22P-2	1
D03-C	Left Side Panel (color: Mocha)	30400G22P-3	1
D04	Front Panel	30400G23P	1
D05-A	Right Side Panel (color: Black)	30400G24P-1	1
D05-B	Right Side Panel (color: Azure)	30400G24P-2	1
D05-C	Right Side Panel (color: Mocha)	30400G24P-3	1
D09	Back Rail	30400G26	1
D10	Drip Tray	20700015	1
D11	Drip Cup	30400G27	1
D12	Tank Holder	20700049	1
D13	Cotter Pin	110050	6
D14-1	Panel Support Angle Bar (color: Black)	30400G28P-1	2
D14-2	Panel Support Angle Bar (color: Azure)	30400G28P-2	2
D14-3	Panel Support Angle Bar (color: Mocha)	30400G28P-3	2
D15-1	Bottom Shelf (color: Black)	30400G29P-1	1
D15-2	Bottom Shelf (color: Azure)	30400G29P-2	1
D15-3	Bottom Shelf (color: Mocha)	30400G29P-3	1
D16	Caster with Brake	40900212	2
D17	Caster	40900213	2

Not pictured

	Manual	30400G30P	1
	Hardware Pack	30400G31P	1

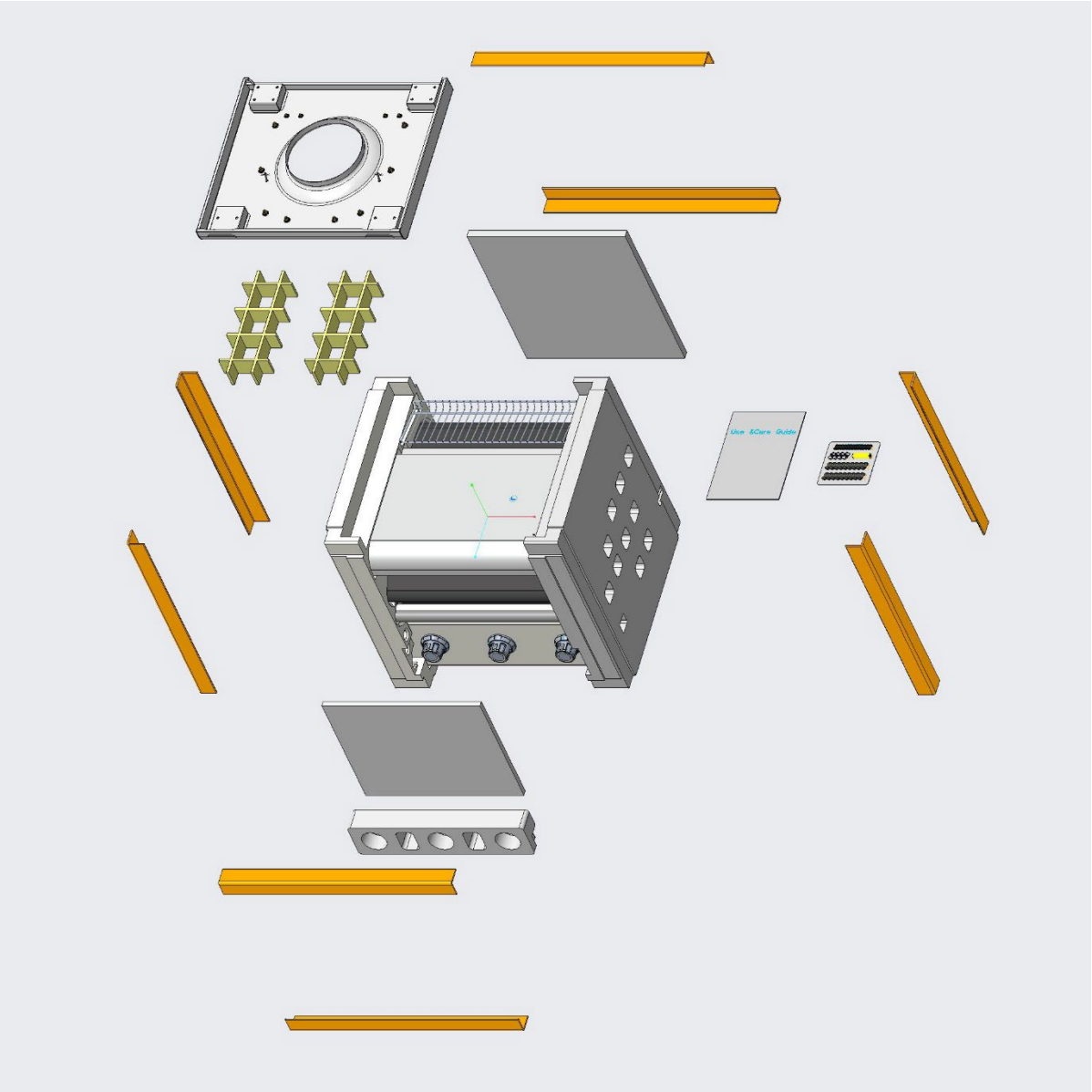
If you are missing any parts or have damaged parts, please call **1-888-287-0735** M-F 8:00-5:00 Pacific Time. For replacement parts, visit us at **www.permasteel.life**

Questions? Scan this code for assistance!

Unpack the grill parts following the steps below:

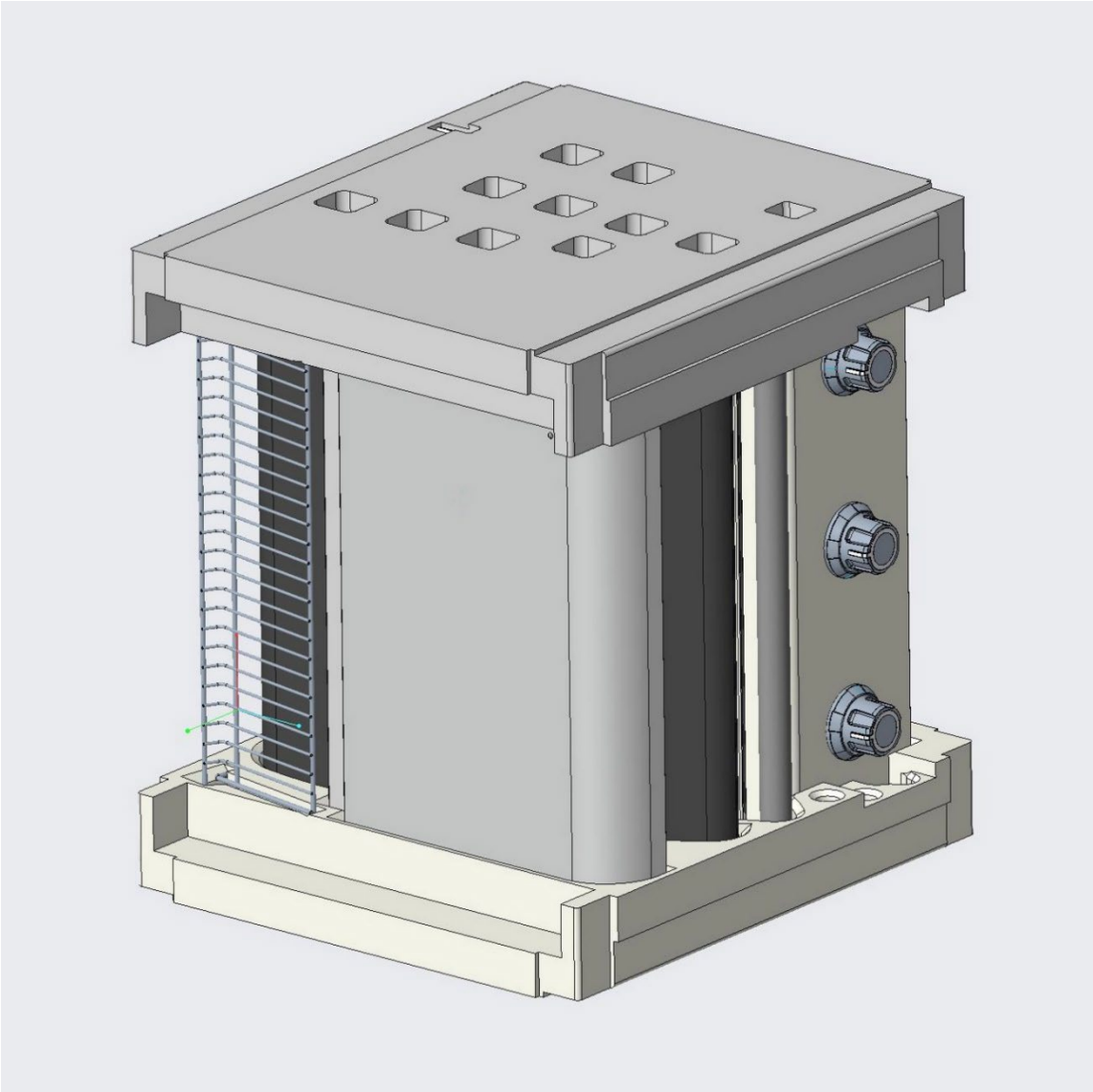
Unpack - Step 1:

Carefully open the top of the carton with a box cutter. Take out all the grill parts and packing material above the grill.



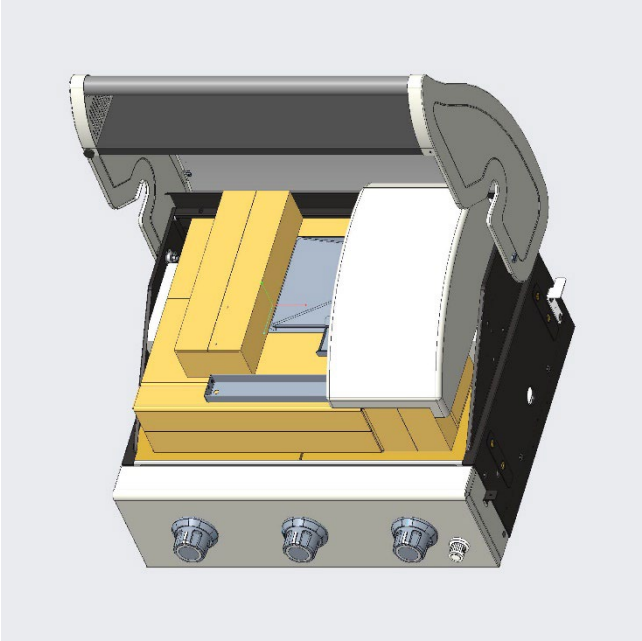
Unpack - Step 2:

With the aid of an assistant, turn the grill on its side as shown here, and remove the top styrofoam endcap. Take out the side panels, front panel and warming rack from the styrofoam.

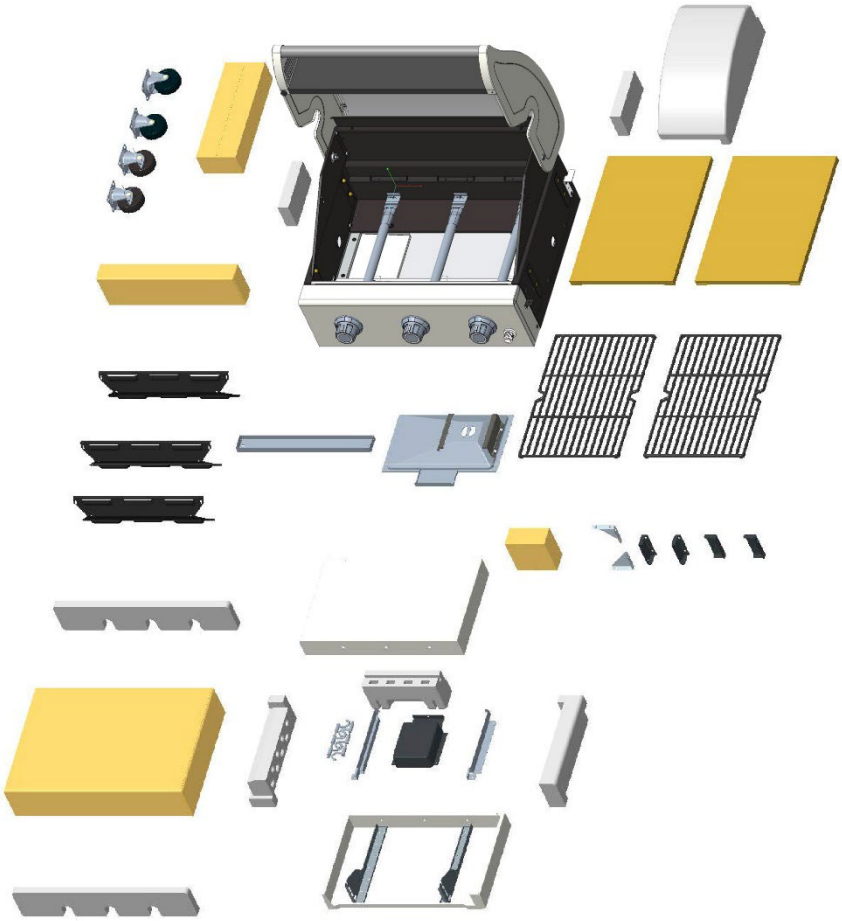


Unpack - Step 3:

Remove another styrofoam endcap from the grill and place it upright on the floor (preferably on a soft surface). Open the lid and take out the small boxes packed inside.



Remove all packing materials and take out all parts from the boxes.

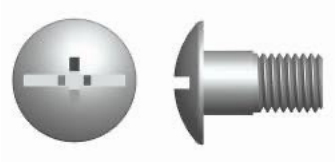


Hardware

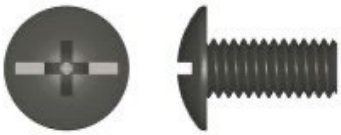
The following hardware is provided in the blister pack for convenient use.

M4X10 Screw: 26 pcs

M6 x12 Shoulder Bolt: 8 pcs



M6X13 Screw: 36 pcs



Battery (AA): 1 pc

Tools

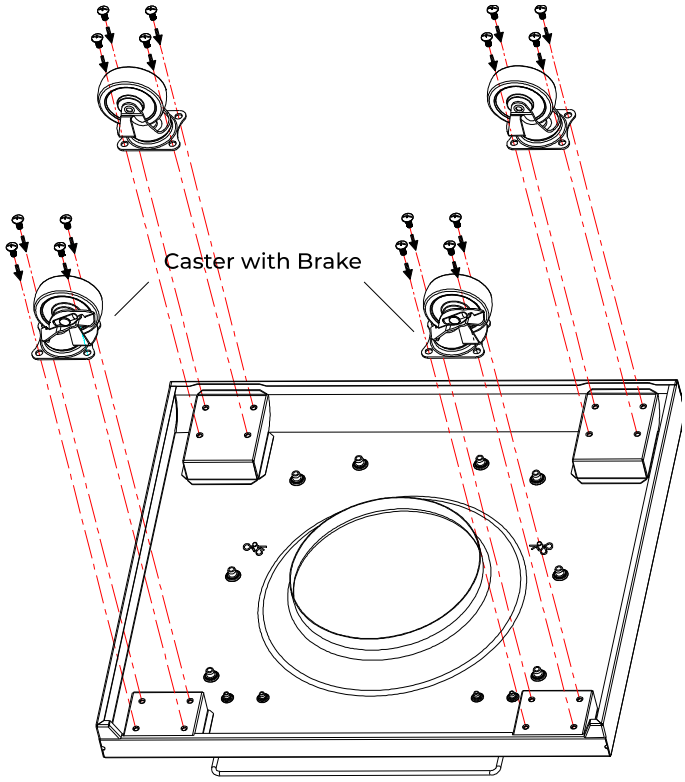
The following tools are required for assembly:

- Adjustable wrench (not provided)
- Screwdriver (not provided)

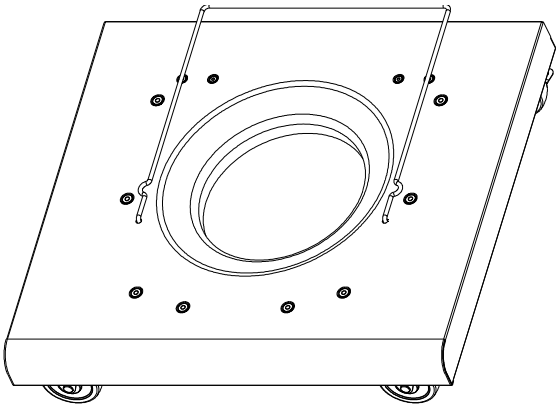
Assemble Steps

Step 1

- Turn the bottom panel upside down.
- Use **(16) M6x13 screws** to attach the four casters to the bottom panel.
  Note: Mount the casters with brakes on the back of the bottom panel.
- Turn the bottom panel right side up.

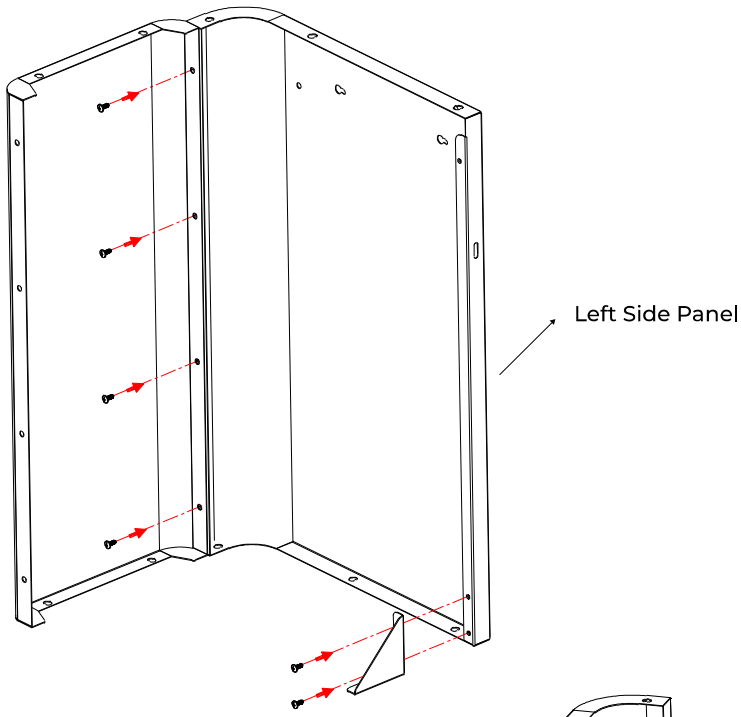


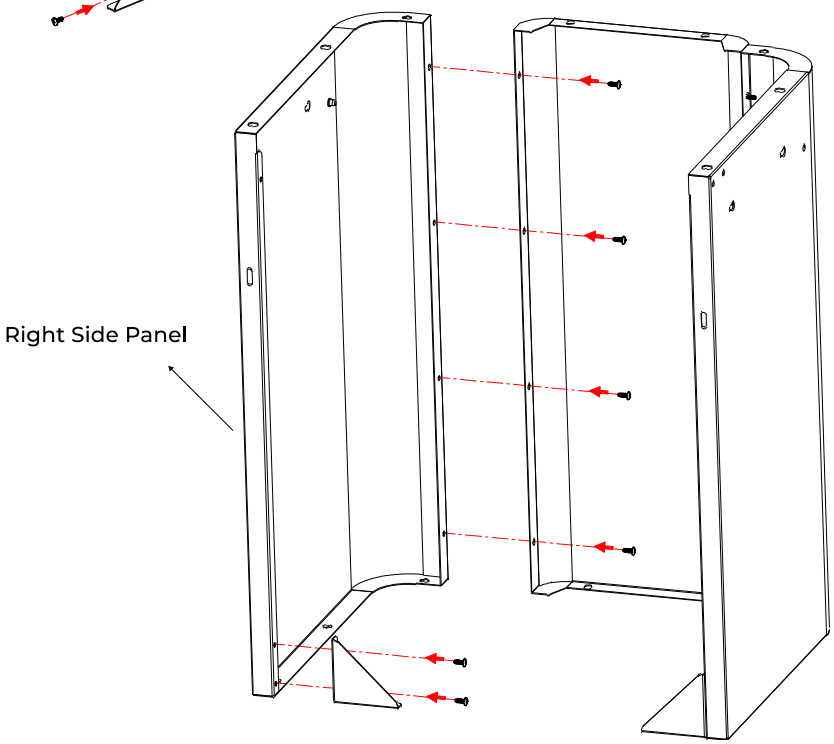
Back of Bottom



Step 2

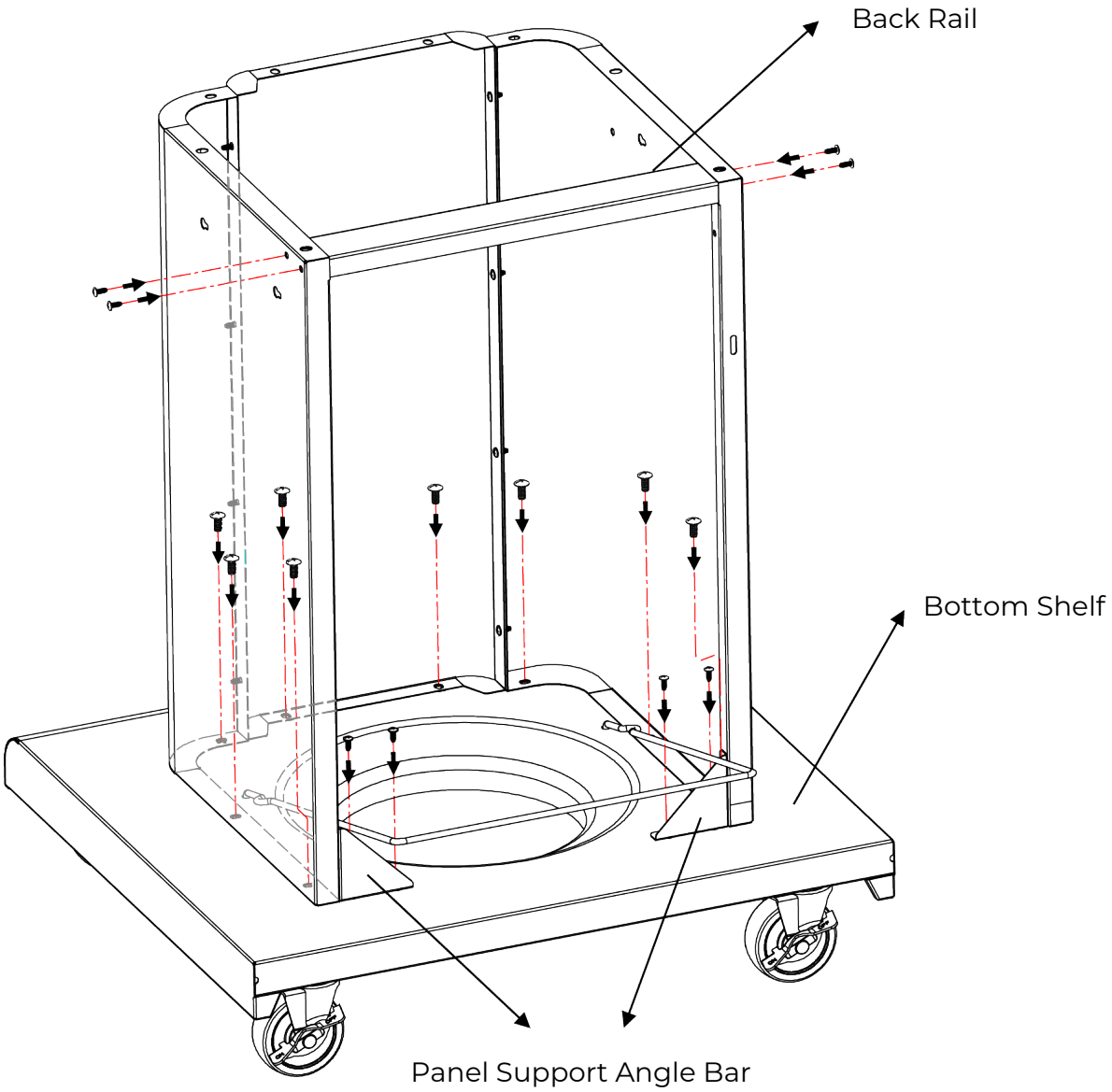
- Attach the panel support angle bar to the left side panel with **(2) M4x10 screws**.
- Attach the front panel to the left side panel with **(4) M4x10 screws**.
- Attach another panel support angle bar to the right side panel with **(2) M4x10 screws**.
- Attach the front panel to the right side panel with **(4) M4x10 screws**.





Step 3

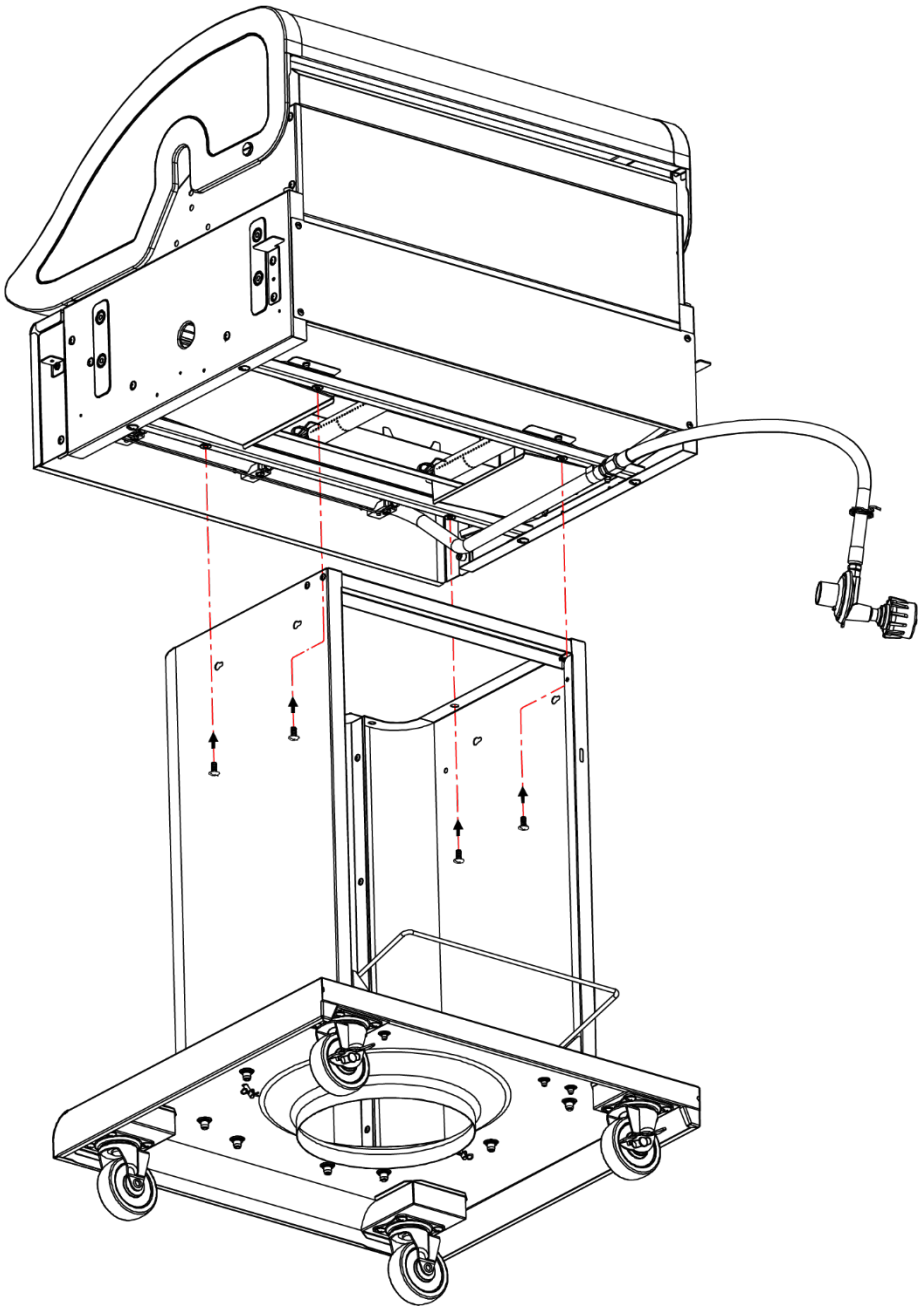
- Use **(8) M6x13 screws** as shown to attach the pedestal panels to the bottom shelf.
- Use **(4) M4x10 screws** as shown to attach each panel support angle bar to the bottom shelf.
- Use **(4) M4x10 screws** as shown to attach the back rail to the pedestal panels.



Step 4

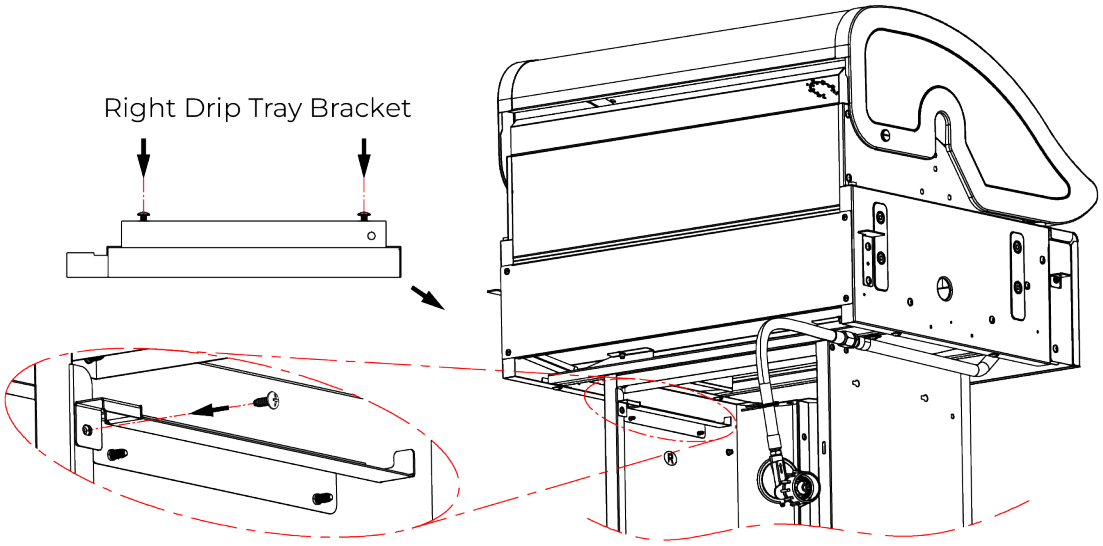
Caution: To avoid possible injury, two people are required to perform this step.

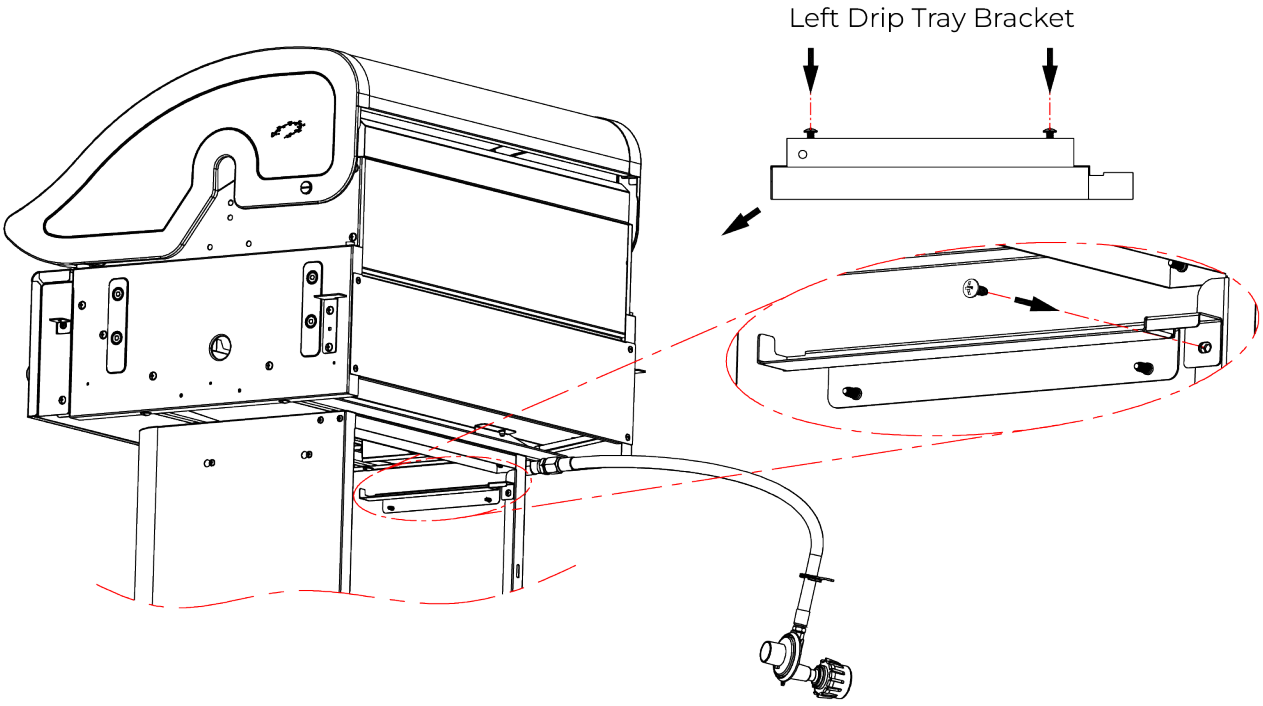
- **Remove any wire ties holding the regulator and gas hose under the grill head, making sure the hose hangs freely.**
- With the aid of an assistant, carefully lower the grill head onto the pedestal.
- While your assistant steadies the grill head on the pedestal, use **(4) M6x13 screws** from underneath the grill head to attach the head to the pedestal.



Step 5

- Install **(2) M4x10 screws** into the right drip tray bracket but don't fully tighten. Leave a 1/8" gap beneath the screw heads for the attachment to the right side panels.
  Slide the screws through and down into the keyhole slots in the right side panel. Insert **(1) M4x10 screw** through the back of the tray bracket and tighten to the panel. Tighten the screw heads in the keyhole slots to the panel.
- Repeat the procedure described above for the left drip tray bracket.

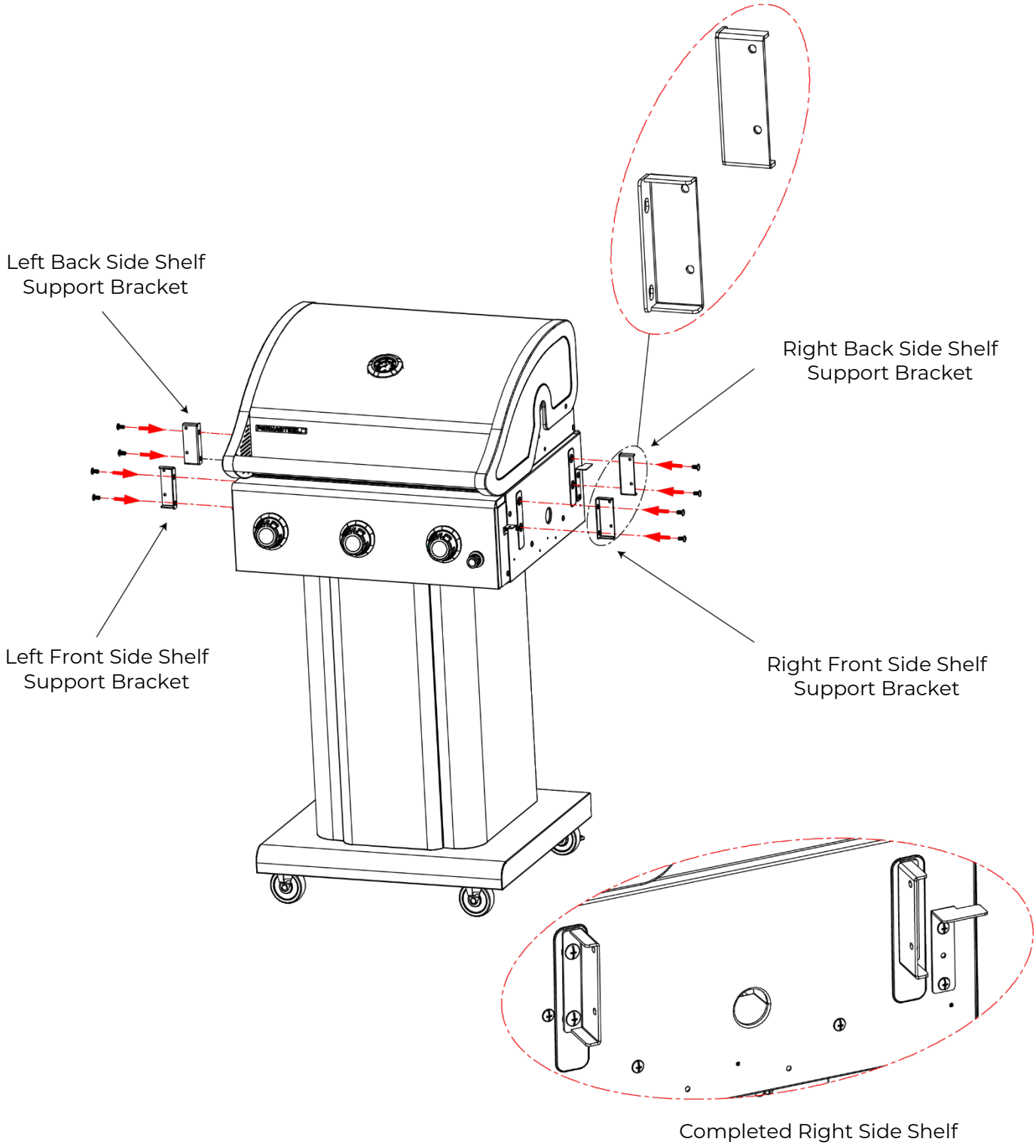




Step 6

- Attach the 4 side shelf support brackets to the firebox with **(8) M6x13 screws**. (There is a location label on each bracket.)

  Note: Attach the front brackets so that the flanges face the front of the grill. Attach the back brackets so that the flanges face the back of the grill.



Step 7

- Screw **(1) M6x12 shoulder screw** into the lower hole of each side shelf support bracket (four in total). See figure A & B.

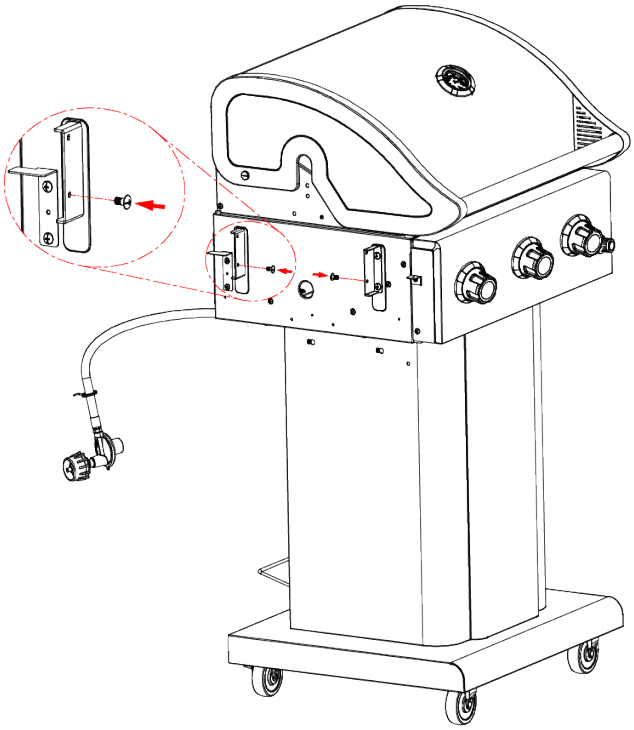


Figure A

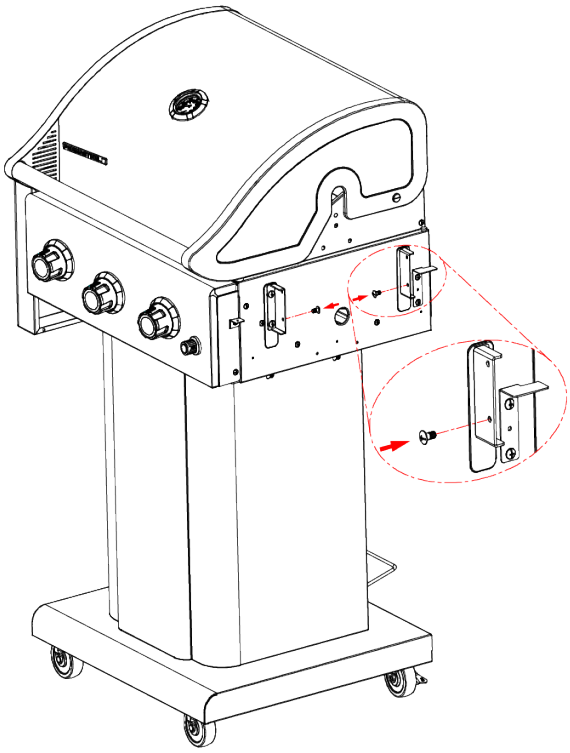


Figure B

- For each side shelf, hold the shelf in the folded position on the side of cart. Screw **(1) M6x12 shoulder screw** through the shelf attachment slot and into the upper hole of each side shelf support bracket (four in total). See figure C & D.

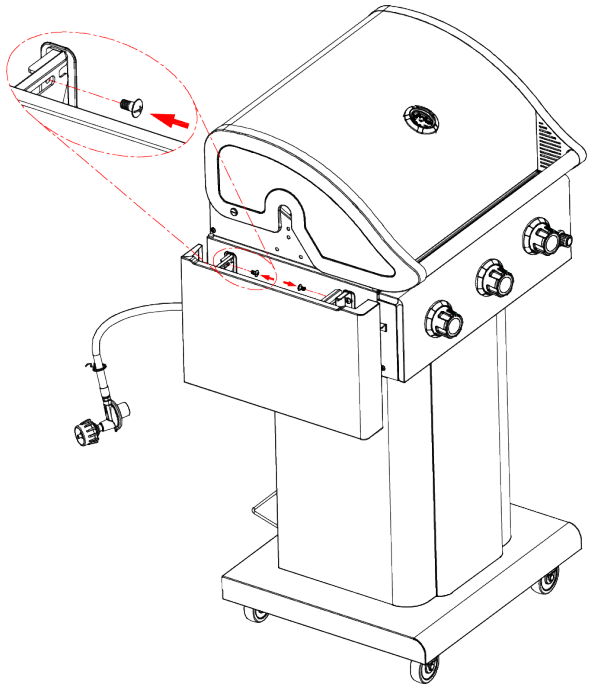


Figure C

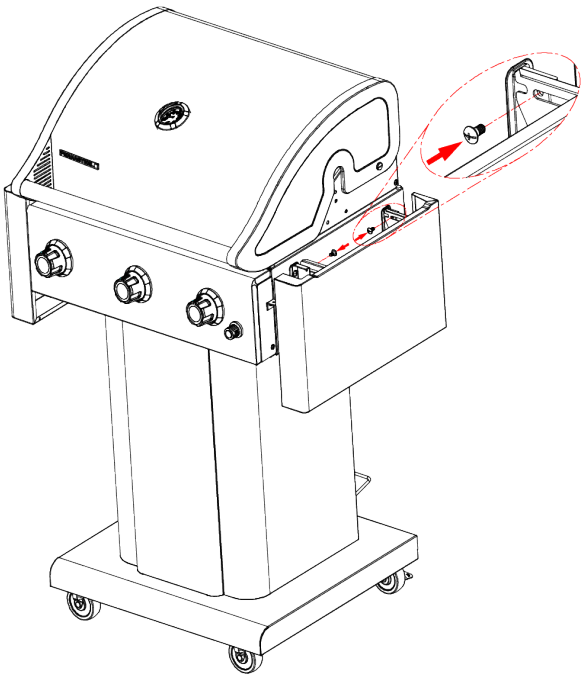


Figure D

- Place 3 tool hooks on each side shelf end (6 pieces in total) and tighten the tool hooks with the nuts. See figure E.

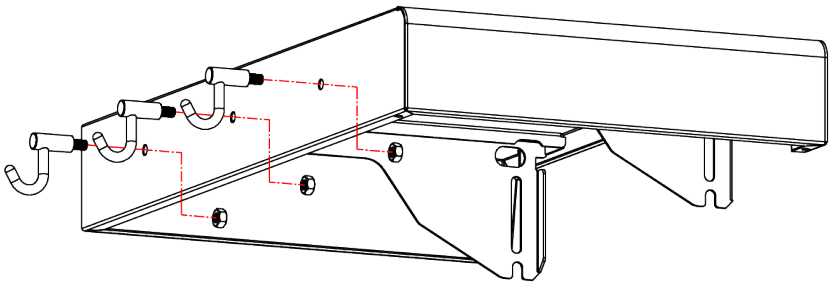
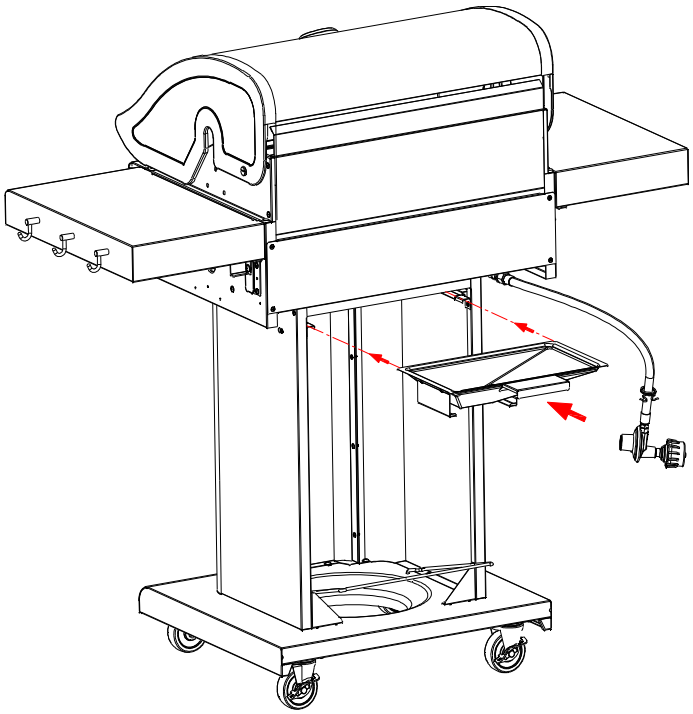


Figure E

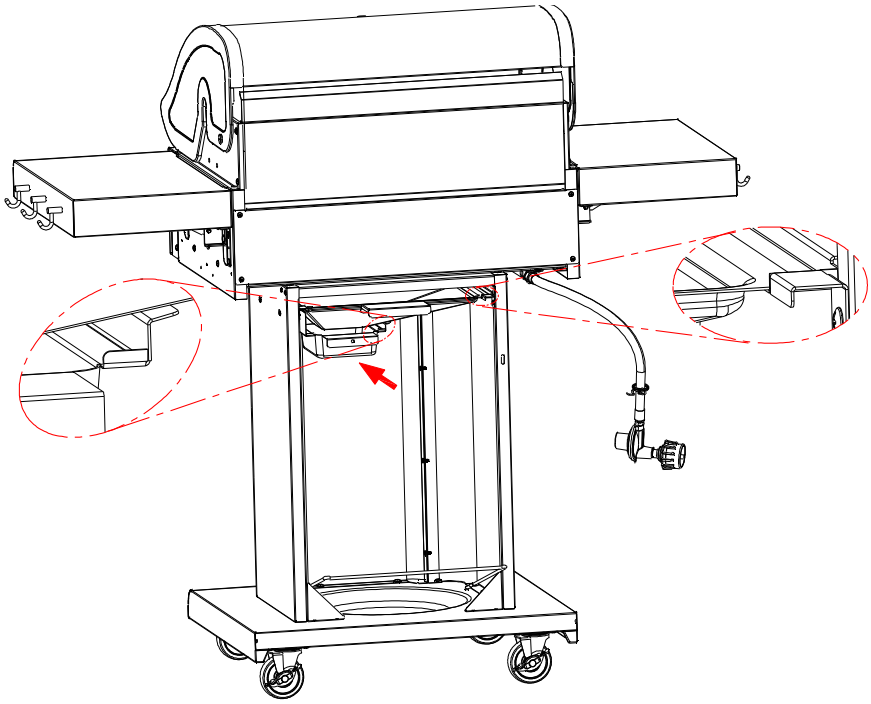
NOTE: To raise the side shelf to an upright position, lift the shelf by holding onto the end of the shelf (front and back of the shelf). To lower the side shelf, lift the shelf up slightly, then guide the shelf down to the folded position.

Step 8

- Install the drip tray into the cart from the back.



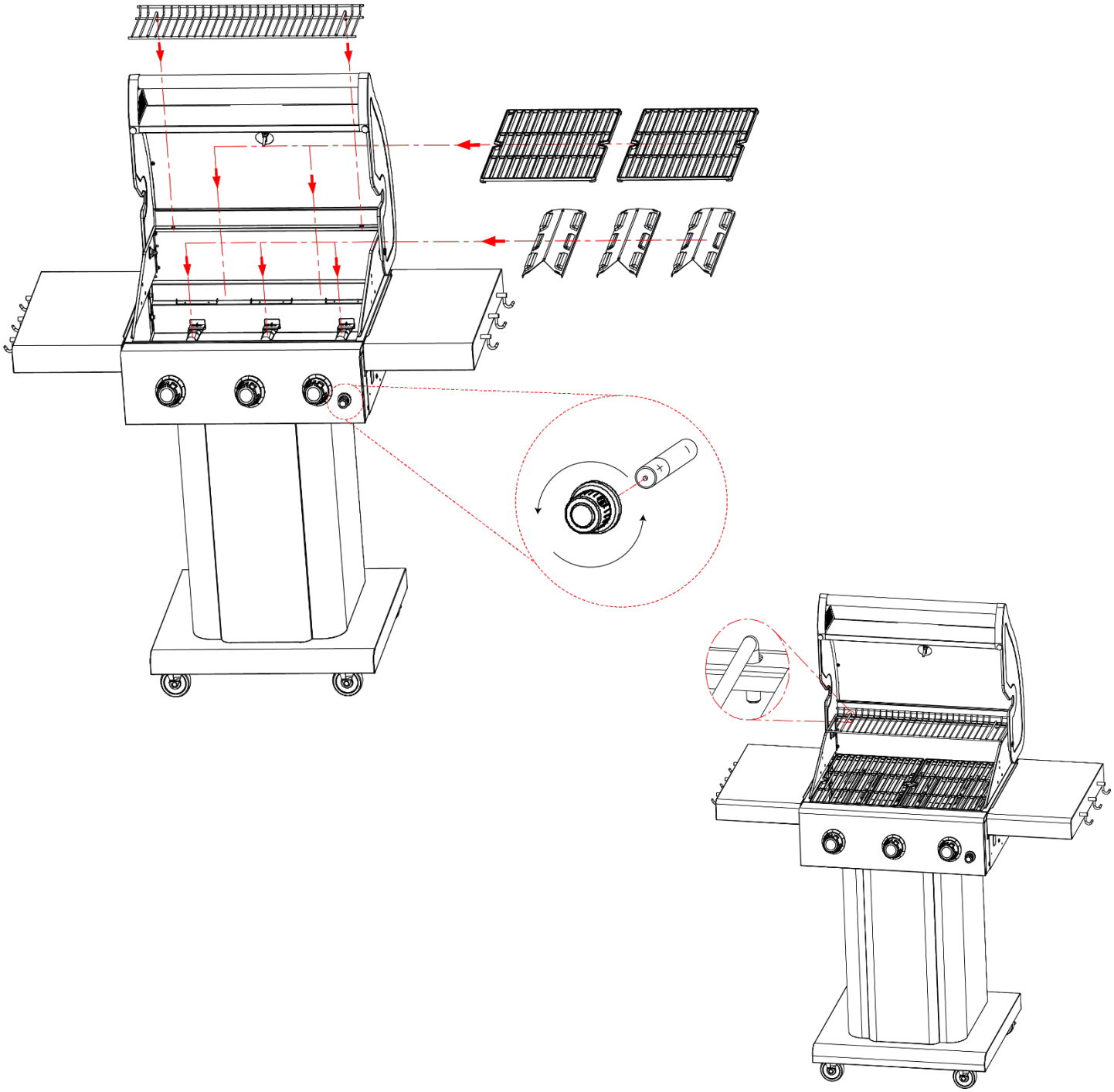
- Install the drip cup into the drip tray from the back.



PERMA STEEL®

Step 9

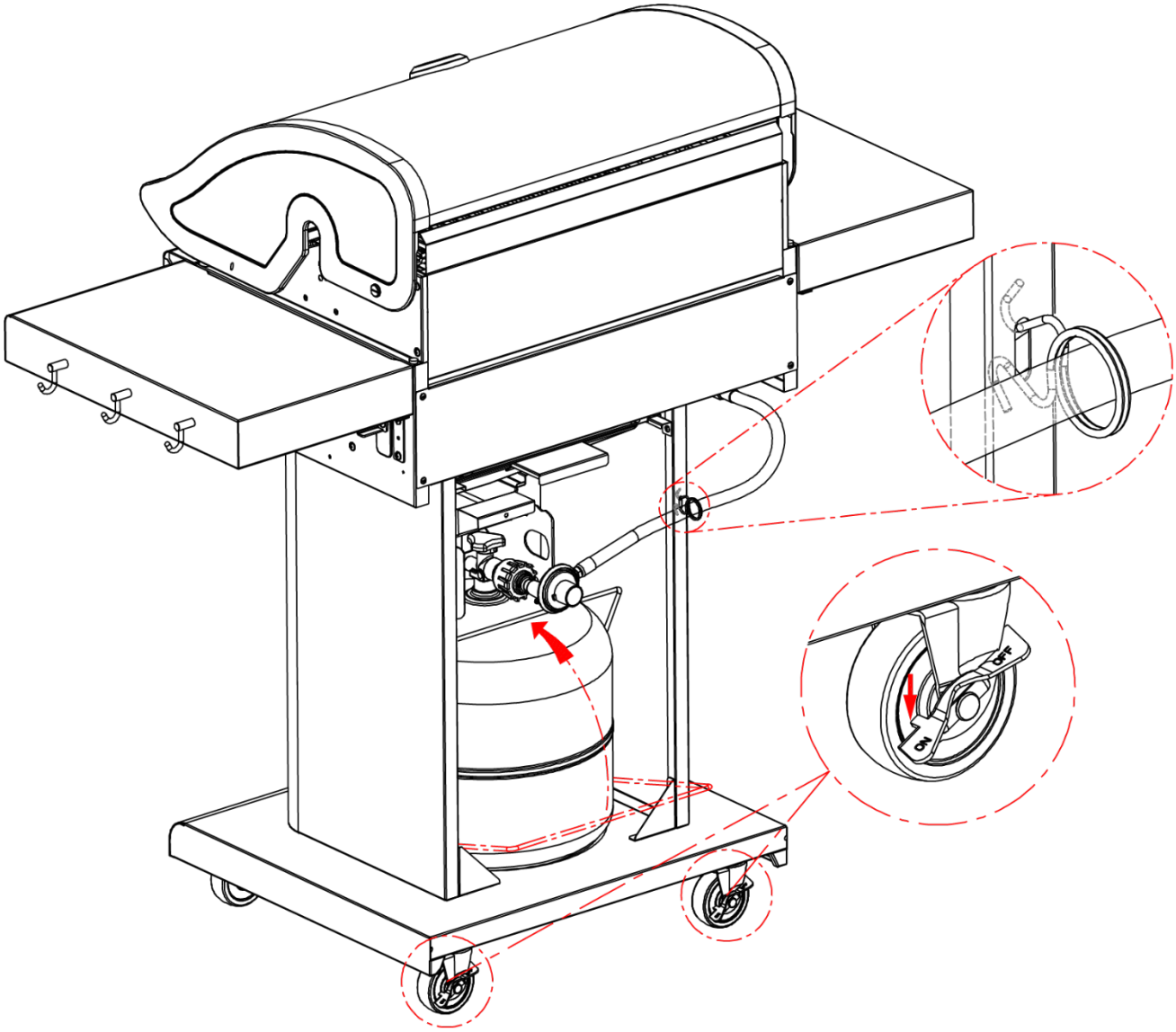
- Place the heat diffusers over the burners. The diffusers will fit in the firebox in either direction. Fit the diffusers into the tabs on the firebox front. Fit the diffuser tips between the tabs in firebox rear.
- Place the cooking grates onto the grate rests.
- Insert the two attachment tips at the back of the warming rack into the holes on top of the firebox rear panel.
- Install one AA battery into the electronic ignition. Twist the igniter cap counter-clockwise, insert one AA battery into the slot with the positive (+) end facing out, and reattach the igniter cap by twisting clockwise.



PERMA STEEL®

Step 10

- Place the hose holder into the slot of the left side panel.
- LP tank is sold separately. Use only with an OPD (over-fill protection device) equipped LP tank.
- Fill and leak check before attaching the tank to the grill and regulator.
  Place the LP tank into the hole in the bottom shelf with the tank collar opening facing the left side panel as shown. Raise the tank holder to hold the LP tank securely in place.



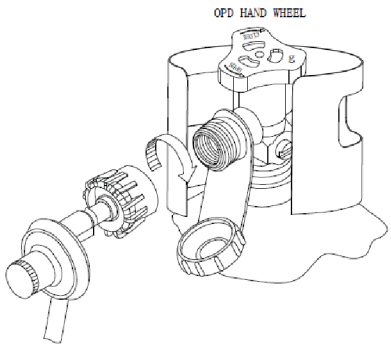
Gas Connection

ONLY USE THE REGULATOR AND HOSE ASSEMBLY PROVIDED WITH THIS GRILL. REPLACEMENT PRESSURE REGULATORS AND HOSE ASSEMBLIES MUST BE THOSE SUPPLIED BY THE MANUFACTURER

This is a LP (Liquefied Petroleum Gas) configured grill. Do not attempt to use a natural gas supply unless the grill has been reconfigured for natural gas use. The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223. 1, or CAN/CGA-B149.2 Propane Installation Code.

- **LP TANK REQUIREMENTS**
  THE LP TANK USED WITH YOUR GRILL MUST MEET THE FOLLOWING REQUIREMENTS:

1. Measurement: 12" (30.5 cm) (Diameter) X 18" (45.7 cm) (Tall).
2. Maximum Capacity: 20 lbs (9 kg).
3. Constructed and marked in accordance with the specification for the LP tank of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods. See LP tank collar for marking.
4. Is arranged for vapor withdrawal.
5. Includes a collar to protect the tank valve.
6. Has no dents or rust. A dented or rusty LP tank may be hazardous and should be checked by your supplier.
7. Provides a shut-off valve in the LP gas tank valve outlet specified, as applicable for connection type QCC1 in the standard for compressed gas tank valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1.



- **LP TANK VALVE USED MUST MEET THE FOLLOWING**

  1. Have a type I outlet compatible with the regulator provided.

  2. Have a safety relief valve.

  3. UL listed Overfill Protection Device (OPD), This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Only use LP tanks equipped with this type of valve.

- **CONNECT THE REGULATOR TO THE LP TANK**

  VERY IMPORTANT:

- **THE REGULATOR SHOULD NOT BE IN A LOCATION THAT WILL ATTAIN A TEMPERATURE ABOVE 125°F (51°C).**
- **THE REGULATOR SHOULD INCORPORATE A PRESSURE RELIEF VALVE OR OVERPRESSURE DEVICE.**
- **THE INLET OF THE PRESSURE REGULATOR SHOULD BE FITTED TO CONNECT THE TYPE I CONNECTION OF THE TANK VALVE PER ANSIZ21.81.**

  1. Make sure the tank valve is completely shut off (turn clockwise to stop).

  2. Check the tank valve to ensure that it has the proper external male threads (type I connection per ANSIZ21.81).

  3. Make sure all burner knobs are in the off position.

  4. Remove the protective cap from the LP tank valve. Always use the cap and strap supplied with the valve.

  5. Inspect the valve connection port and regulator assembly. Look for any damage or debris and remove any debris. Inspect the hose for damage. Never attempt to use a damaged or plugged equipment. Contact your local LP gas dealer for any repairs.

  6. When connecting the regulator assembly to the valve, hand tighten the nut clockwise until it is fully tightened. Do not use a wrench to tighten. Use of a wrench may damage the quick coupling nut and can result in a hazardous condition.

  7. Open the tank valve fully (counter-clockwise). Use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light the grill. If a leak is found, turn the tank valve off and do not use the grill until a local L.P gas dealer can make repairs.

PERMA STEEL®

WARNING

- Never insert any foreign objects into the valve outlet. It may damage the valve and cause a leak. Leaking propane gas may result in fire, explosion, heavy body injury, or even death.
- Do not connect this grill to the self-contained LP gas system of a motor home or camper trailer.
- Do not use this grill until a leak test has been done.
- STOP and call the fire department if any leaks are detected.
- If you cannot stop a gas leak, close the LP tank valve IMMEDIATELY and call a LP gas supplier or the fire department.
- Place the dust cap on the cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in a leakage of propane.

DANGER

- NEVER store a spare LP tank under or near the grill or in an enclosed area.
- NEVER fill the tank beyond 80% full. An overfilled spare LP tank is dangerous because surplus gas may leak from the safety relief valve. The safety relief valve on a LP tank could activate to release gas and cause a fire.
- The spare LP tank must have safety caps installed on the LP tank outlet. If any gas leaks are found on the spare LP tank, immediately step away from the grill, and call the fire department.

VERY IMPORTANT:
DISCONNECT THE TANK WHEN THIS GRILL IS NOT IN USE.

- To disconnect LP gas tank:

  1. Turn all the knobs off.

  2. Turn the tank valve off fully (turn clockwise to stop).

  3. Detach the regulator assembly from the tank valve by turning the quick coupling nut counter-clockwise.

  4. Install the protective cap back onto the LP tank valve.

Leak Testing

- **GENERAL**

  Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible mishandling in the shipment process or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks or immediately check if the smell of gas is detected.

- **BEFORE TESTING**

  1. Make sure that all packing material is removed from the grill. (Look underneath the grill for any remaining packing material or parts.)
  2. Do not smoke while leak testing.
  3. Never leak test with an open flame.
  4. Make a soap solution with one part liquid detergent and another part water. Prepare a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the connections. For the initial leak test, make sure the LP tank is full.
  5. Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances, and flammable materials.
  6. Keep the grill away from open flames and/or sparks while testing.

- **TO TEST**

  1) Make sure all control knobs are in the “OFF” position.
  2) Make sure the regulator is connected to the LP tank tightly.
  3) Completely open the LP tank valve by turning counter-clockwise. If you hear a “POP” sound, turn the gas off IMMEDIATELY as it indicates a heavy leak at the connection. Call your gas dealer or fire department.
  4) Check every connection from the LP tank up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burner) by brushing or spraying the soapy solution on the connections.
  5) If soap bubbles appear, there is a leak. Turn off the LP tank valve IMMEDIATELY and retighten the connections, open the LP tank valve again, and recheck.
  6) If leaks cannot be stopped, DO NOT ATTEMPT TO REPAIR. Call our service center at 1-888-287-0735 for help.
  7) Always close the LP tank valve after leak testing by turning clockwise. Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill. Substitution will void the warranty. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

- **SAFETY TIPS:**

1) Always check for leaks after every LP tank change.

2) Always check for leaks before each use.

3) Use a long BBQ tools to avoid burns.

4) Check all the gas supply fittings for leaks before each use. It is handy to keep a spray bottle of soapy water near the shut-off valve of the gas supply line. Spray all the fittings. Bubbles indicate leaks.

5) Disconnected LP tanks must have threaded valve plugs tightly installed and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed areas.

6) Turn off all control knobs and the LP tank valve when the grill is not in use.

7) If the appliance is stored indoors, the LP tank must be disconnected, removed from the grill and the valve must be completely closed.

8) LP tanks must be stored outdoors in a well-ventilated area. A disconnected LP tanks must have a safety cap when in storage or when the tank is being transported.

9) Never leave a LP tank in a recreational vehicle or boat which may become overheated by the sun.

10) Do not store LP tank in or near an area where children play.

11) For any other problems, see the “troubleshooting” page on page 33 or contact our service center at 1-888-287-0735.

PERMA STEEL®

Final Installation Check List

- [ ] At least 36” clearance is maintained from any combustible constructions to the sides and back of this grill.
- [ ] There is no combustible construction material over the grill.
- [ ] All internal packaging is removed.
- [ ] Burners are sitting properly on the orifices.
- [ ] Knobs turn freely.
- [ ] The regulator & hose connected to the grill are provided by the manufacturer. (Pre-set for 11.0” water column).
- [ ] Unit tested and free of leaks.
- [ ] User is informed of the gas supply shut off valve location.

Lighting Instruction

VERY IMPORTANT: ALWAYS INSPECT THE HOSE PRIOR TO EACH USE.

- **BEFORE LIGHTING:**

  Inspect the gas supply hose before turning the gas “ON”. If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced before use. The replacement hose assembly must be supplied by the manufacturer.

- **VERY IMPORTANT: READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.**

- **PUSH AND TURN ELECTRONIC IGNITION LIGHTING INSTRUCTIONS:**

  1) Open the lid during lighting.

  2) Turn ON the gas valve on the tank.

  3) Press the electronic ignition button, turn the main burner to "HI" and hold the knob in. You will hear a clicking sound from the electrodes of all burners.

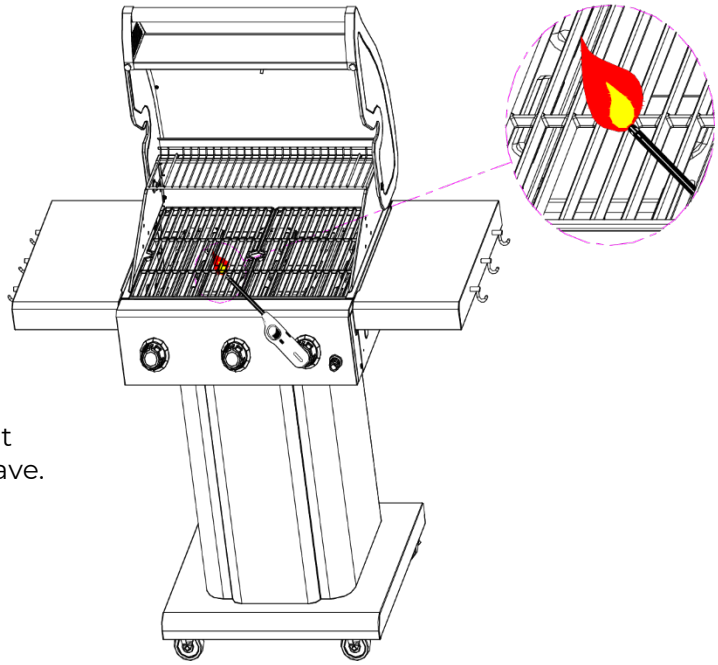
  4) If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

- **TO LIGHT WITH A LIGHTER:**

  If the burner does not light after several attempts, it can be lit manually.
  Tools Required: Long-neck lighter (not provided).

Usage:

1) Read the instructions before lighting.
2) Open the lid during lighting.
3) Place a long-neck lighter next to the burner to ignite it.
4) Push and turn the burner control knob to ”HI”.
5) Repeat steps 3 & 4 to light other burners.
6) Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use. Do not light the grill if you smell gas from the grill. Please call our service center at 1-888-287-0735 for any questions you may have.



PERMA STEEL®

Operating Instruction

CAUTION

- Clean the grill often. A grease fire that may damage the grill may occur if the grill has not been cleaned frequently.
- NEVER leave the grill unattended while using.
- Do not use water to extinguish the grease fire, it may cause bodily injury. Turn the knobs and the LP tank off in case a grease fire occurs.
- Grease fire can't be put out by closing the lid. Turn off the knobs and the LP tank IMMEDIATELY if any grease fire occurs.

WARNING

For your safety:

- Keep the grill area clear and free from any flammable materials.
- NEVER let children operate the grill or play near the grill.
- This grill is for outdoor use ONLY. NEVER use it in an enclosed area such as a carport, porch, covered patio, garage, or under a surface that could catch fire.
- Do not block the ventilation holes in the four sides of the grill cart. It may affect the combustion performance of the burners due to insufficient air.
- Use the grill at least 36" away from any wall or surface and 120" away from objects that may spark and ignite gas (i.e., live electrical appliances, pilot lights of water heaters).
- Do not use this grill on or under wooden balconies.
- This grill is designed to use only LP gas. DO NOT use lava rocks, briquets, or charcoal on it.
- NEVER light the burner with the lid closed. Non-ignited gas accumulated inside a closed grill may cause an explosion.
- Check the burner flames periodically.
- Turn off the gas supply when the grill is not in use.
- Always turn off the LP tank completely and detach the tank from the grill before moving.

PERMA STEEL®

TOTAL GAS CONSUMPTION:

Total gas consumption (per hour) of this grill with all burners on "HI":

Main Burner	10,000 Btu/hr
Total	30,000 Btu/hr

GENERAL USE OF THE GRILL:

The grill burners encompass the entire cooking area and are side ported to minimize blockage from falling grease and debris. The igniter knobs are located on the valve panel. Follow the lighting instructions printed on the control panel.

The Permasteel PG-40301 can be converted to Natural Gas using an optional conversion kit # PP-20300-NS. For more information on how to convert to Natural Gas or where to purchase the kit, please visit our website at www.permasteel.life, email us at service@permasteel.life, or call us at 1-888-287-0735.

USING THE GRILL:

Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the "HI" heat setting for the entire cooking time. However, when grilling large pieces of meat or poultry, it may be necessary to turn the heat to a lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside. Foods cooked for a long time or basted with a sugary marinade may need a lower heat setting near the end of the cooking time.

1. Make sure the grill has been leak tested and is properly located.
2. Remove any packing material. (Look underneath the grill for any remaining packing material or parts.)
3. Light the grill burners using the instructions in this manual.
4. Turn the control knob to "HI" and preheat the grill for 15 minutes.
5. The grill lid should be closed during the appliance preheat period.
6. Place the food on the grill and cook to the desired temperature. Adjust the heat setting, if necessary. The control knob may be set to any position between "HI" and "LOW".
7. The grill is designed to grill efficiently without the use of lava rocks or briquettes of any kind. Heat is radiated by the heat diffusers under the cooking grates.
8. The hot grill sears the food, sealing in the juices. The longer the preheat, the faster the meat browns.

PERMA STEEL®

Care & Maintenance

MAINTENANCE

1. Keep the grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

2. Keep the holes in the three sides of the cart clear and free from debris, which ensures the flow of combustion and ventilation air are unobstructed.

3. Visually check the burner flames as the following:
   - Remove the cooking grids and flame tamers.
   - Light the burners.
   - Turn the knobs from “HI” to “LOW” and check the flame status.
     The flame in “LOW” position should be smaller than in “HI” position.
   - Always check the flame before each use.
     See the TROUBLESHOOTING page on page 33 if any abnormal status are found.

4. Call our after-service center at 1-888-287-0735 for warranty replacement parts.

CLEANING

1. COOKING AREA CLEANING
   The easiest way to clean the grill is to clean immediately after turning off the flame when the cooking is completed. Wear a barbeque mitt to protect your hand from the heat and steam. Dip a brass bristle barbeque brush in tap water and scrub the hot grill. Dip the brush frequently in the water. Steam, created as water make contact with the hot grill, assists the cleaning process by softening any food particles. The food particles will fall and burn. Never immerse a hot part in water.

2. GRILL BURNER CLEANING

- Be sure the tank valve and the knobs are in the “OFF” position. Make sure the grill is cool.
- Clean the exterior of the burner with a wire brush. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
- Please note that if insects or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, you will need to call our customer service line. **VERY IMPORTANT: The orifice of the valve must be located in the center of the burner section after removal and cleaning. Otherwise, it may cause serious bodily injury and property damage. Swing the burner slightly after replacing to check whether it has been installed properly.**

3. DRIP TRAY CLEANING
   The drip tray should be emptied and wiped down periodically and washed with a mild detergent and warm water solution. A small amount of sand may be placed on the bottom of the drip tray to absorb the grease.

SPIDER AND INSECT WARNING
Spiders and insects can nest in the burners after storing. These nests can cause fires inside the tube or beneath the grill. This is a very dangerous condition, so always clean the burners before use.

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS
Inspect the burners at least once a year or immediately if any of the following conditions occur:

1. Yellow flame with a burning smell.
2. Temperature won't rise.
3. Heats unevenly.
4. Burners make popping noises.

Food Safety

1. Always follow the following tips to enjoy a safe and healthy outdoor grilling experience.
2. Always use hot soapy water to wash your hands, surfaces & utensils after processing raw meat.
3. Always separate raw meat from cooked food to avoid cross-contamination.
4. Always use clean utensils to handle food.
5. Always cook the meat thoroughly to kill germs. Use a thermometer to inspect the inner temperature of the meat, if necessary.
6. Place the cooked food and leftovers promptly into the refrigerator when done eating.

Grill Storage

1. Clean the grill.
2. Store the grill in a well-ventilated, dry outdoor area. Keep out of the reach of children when the LP tank is connected to the grill.
3. Store the grill in a dry indoor area ONLY after the LP tank is turned off and removed. The LP tank must be stored outdoors and out of the reach from children. NEVER store the tank in a building, garage, or any other enclosed area.

PERMA STEEL®

Trouble Shooting

Please check the following problems/solutions before contacting our service center.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
Burner won't light after turning and pushing the knobs	Electrode deposited with cooking residues	Use a clean swab and alcohol to clean the electrodes
	The electrode is damaged	Replace the electrode
	Electrode wires are loose or fall off	Reconnect or replace with a new electrode assembly with wires
	The orifice is blocked	Check the orifice for blockage
	The wire is shorting	Replace with a new electrode assembly with wires
Burner does not light with a lighter	No Gas	Open the LP tank valve / Replace LP tank
	Gas flow is not smooth	Clear the burner tubes
	Incorrect assembly between the burner and valve	Re-assemble them
Yellow or orange flame with gas odor	Incomplete combustion	Call our customer service center at 1-888-287-0735
Low heat with knob in "HI" position	The gas hose is bent or kinked	Smoothen it
	The burner or orifice is blocked	Clear them
	Low gas pressure	Call the gas dealer or replace the regulator
	Grill is not preheated	Preheat the grill for 15 minutes
Flare-up	Excessive meat fat	Cut off the fat before grilling
	Over high temp	Adjust it
	Grease deposit	Clean it
Flame out	Over high winds	Find a less windy area
Flame lifting	Over high gas pressure	Call the gas dealer
Flashback	Burner port blocked	Clean the burner port
Grease fire	Grease accumulated in food	Turn off the knobs and the LP tank valve. Leave the lid open and let the fire burn out. Clean the grill after cooling.

PERMA STEEL®

Warranty Information

PERMASTEEL INC. Warranties that this Product shall be free from defects in workmanship and materials for a period of 1 Year from the date of original purchase. Our obligation under this warranty shall be limited to replacement of parts during the warranty period. Our liability shall not extend beyond replacement of parts. This warranty excludes igniter batteries, normal wear & tear such as paint loss, discoloration, rust on the Product and its parts or components, and any damage arising from any of the following: negligent use or misuse of the Product, use contrary to this User's Manual, moving, transporting, relocating the product, or alteration by anyone.

All warranty coverage is void if this grill is ever used for commercial or rental purposes; this warranty is valid only in the USA. The warranty period of 1 year shall not be extended or renewed by the repair or replacement of parts or compensation for the Product. If your Product is defective or otherwise requires parts, please call Permasteel Customer Service toll-free at **1-888-287-0735**, **between 8:00 a.m. to 5:00 p.m. PST**. Consumer is responsible for shipping, handling and processing of warranty claims after 30 days from the purchase date. A proof of purchase, or a copy of your original purchase receipt, must accompany any service request.

Component	Warranty Period:
Burners:	1 Year
Flame Tamer:	1 Year
Valves:	1 Year
Cooking Grids: Frame, Housing, Cart, Control Panel, Igniter, and Related Parts:	1 Year

LIMITATION OF REMEDIES AND LIABILITY

Permasteel shall not be liable for any incidental or consequential damages for a breach of any express or implied warranty on this Product. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or merchantability or fitness for a particular purpose on this Product shall be limited to the duration of the above warranty. We shall not be liable for damages of any type, including but not limited to any lost profits, lost savings, loss of anticipated benefits, or other incidental or consequential damages which may arise out of the purchase, use, or inability to use the Product, whether arising out of contract, negligence, strict tort, or under any warranty, or otherwise, even if you have been advised of the possibility of such damage or any other claim by any other party.

Our liability for any breach of warranty shall be limited to repair or replacement of the defective part or parts as described above. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. The above warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state. The warranty is valid only for original purchasers with proof of purchase from authorized retailers. Products purchased second-hand or from unauthorized retailers are not covered. It is the purchaser's responsibility to verify that the retailer is authorized.

We hope you enjoy your product and we are always here for you:

Visit us at:	**www.permasteel.life**
Customer Service:	**1-888-287-0735**
Email:	**service@permasteel.life**

Distributed by
Permasteel Inc.
100 Exchange Place
Pomona,
CA 91768

Designed in California, Made in China

PERMA STEEL®

Parrilla de gas Permasteel de 3 quemadores
Guía de uso y cuidado

Número de modelo: **PG-40301-BK, PG-40301-MO, PG-40301-AZ**

Escanear código QR para video instructivo de montaje

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES

Gracias por comprar su nueva parrilla de Permasteel.
Esperamos que disfrute de su producto.

Si tiene alguna pregunta, llámenos al **1-888-287-0735**
o visítenos en **www.permasteel.life**

Tabla de contenidos

Información de seguridad importante	38
Símbolos de seguridad	38
Instalación/precauciones de seguridad	39
Advertencia de propano y gas	39
Vista explosionada	40
Lista de piezas	41
Antes de la asamblea	42
Hardware y herramientas	45
Pasos de montaje	46
Conexión de gas	57
Pruebas de fugas	60
Listas de verificación de instalación final	62
Instrucción de iluminación	63
Instrucciones de funcionamiento	64
Cuidado y mantenimiento	66
Seguridad alimentaria	67
Almacenamiento de parrilla	67
Solución de problemas	68
Garantía	69

ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
2. Un tanque de propano líquido que no esté conectado para su uso no deberá almacenarse cerca de este ni de ningún otro aparato.
3. Sólo para uso en exteriores.

PELIGRO

Si hueles a gas:

1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

Importante información de seguridad

Gracias por comprar nuestra parrilla de gas. Deseamos sinceramente que disfrute utilizando nuestros excelentes productos.

- Lea este Manual del usuario en su totalidad antes de usar la parrilla.
- Comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente al 1-888-287-0735 si tiene alguna pregunta.
- Lea atentamente este Manual del usuario. No seguir las instrucciones proporcionadas puede provocar lesiones corporales graves y/o daños a la propiedad.
- Algunas partes de esta parrilla pueden tener bordes afilados. Utilice guantes protectores adecuados.
- **IMPORTANTE:** Esta parrilla está diseñada para uso en exteriores únicamente y no está diseñada para instalarse en vehículos recreativos o embarcaciones.
- **NOTA PARA EL INSTALADOR:** Deje este Manual del usuario con el cliente después de la entrega y/o instalación.
- **NOTA PARA EL CONSUMIDOR:** Deje este Manual del usuario en un lugar conveniente para consultarlo en el futuro.

Seguridad símbolos

Los símbolos enumerados aquí se utilizan en todo este Manual del usuario. Por favor, preste especial atención a ellos. El significado de cada uno de los símbolos se enumera aquí:

PELIGRO:
Este símbolo indica una situación de peligro inminente que provocará la muerte o lesiones corporales graves si no se sigue correctamente.

ADVERTENCIA:
Este símbolo indica una advertencia de posibles lesiones corporales graves si no se siguen estrictamente las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir todos estos mensajes atentamente.

PRECAUCIÓN:
Este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones corporales menores o moderadas si no se siguen correctamente las instrucciones.

ADVERTENCIA

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluido monóxido de carbono, hollín, plomo y compuestos de plomo que el estado de California reconoce como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov. Lávese las manos después de manipular este producto.

Instalación / precauciones de seguridad

ADVERTENCIA
LEA PRIMERO ESTA SECCIÓN ANTES DE INSTALAR LA PARRILLA

- Esta parrilla está diseñada para usar gas propano líquido. Utilice la parrilla con el regulador suministrado por Permasteel.
- No conecte el regulador suministrado a un suministro de gas natural. Para obtener información sobre cómo convertir a gas natural, consulte la página 65.
- La instalación de este aparato debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223. 1, o CAN/CGA B149.1, Código de instalación de gas natural o CAN/CGA-B149.2, Código de instalación de propano.
- El cilindro de suministro de gas propano líquido debe construirse y marcarse de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas propano líquido del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos. para el Transporte de Mercancías Peligrosas.
- Esta parrilla tiene certificación de seguridad para uso en los Estados Unidos y Canadá únicamente. Nunca lo modifique para usarlo en otros lugares. La modificación puede causar lesiones corporales graves o daños a la propiedad. Permasteel no es responsable de ninguna modificación y todas las garantías quedarán anuladas.
- ADVERTENCIA: Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluido el plomo, que el estado de California reconoce como causante de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

Advertencia de propano y gas

ADVERTENCIA
PARA SU SEGURIDAD, LEA ESTA SECCIÓN PRIMERO

Si huele gas:

1) Cierre el suministro de gas a la parrilla.

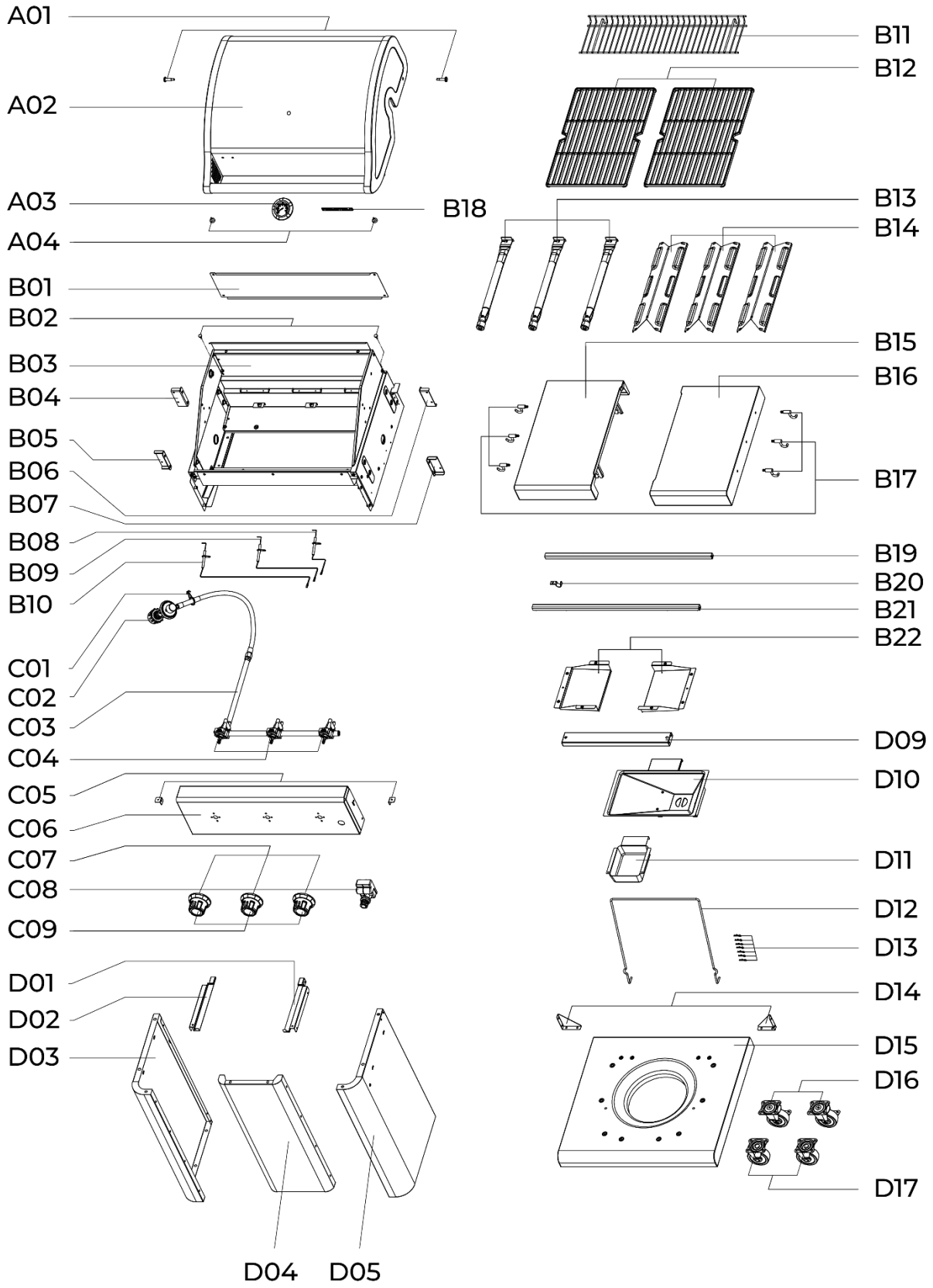
2) Extinguir inmediatamente cualquier llama abierta.

3) Abra la tapa de la parrilla.

4) Si el olor persiste, llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos. No almacene ni use gasolina u otros artículos inflamables cerca de esta parrilla. Cualquier tanque de propano líquido que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de esta parrilla.

PERMA STEEL®

Vista Explosionada



PERMA STEEL®

Lista de partes

Clave	Descripción	Números de parte	Cant.
A01	Varilla girada, tapa	50300207	2
A02-A	Tapa (color: Negro)	30400G32P-1	1
A02-B	Tapa (color: Azul)	30400G32P-2	1
A02-C	Tapa (color: Moca)	30400G32P-3	1
A03	Indicador de temperatura	30400G40	1
A04	Parachoques delantero de goma de silicona	40700103	2
B01	Deflector del tanque	30400G03	1
B02	Parachoques trasero de goma de silicona	50300205	2
B03	Caja de fuego	30400G04	1
B04	Soporte izquierdo trasero de estante latera bracket	30400G05	1
B05	Soporte delantero izquierdo de estante latera bracket	30400G06	1
B06	Soporte trasero derecho de estante latera bracket	30400G07	1
B07	Soporte delantero derecho de estante latera bracket	30400G08	1
B08	Cable de encendedor n.° 3	30400054	1
B09	Cable de encendedor n.° 2	30400053	1
B10	Cable de encendedor n.° 1	30400052	1
B11	Rejilla para calentar	30400G09	1
B12	Parrilla para cocinar	30400G10	2
B13	Quemador principal	30400037	3
B14	Difusor de calor	40800023	3
B15	Estante lateral izquierdo	30400G12P	1
B16	Estante lateral derecho	30400G13P	1
B17	Gancho para herramientas	30400G34	6
B18	Placa de nombre	30400G99	1
B19	Riel trasero	30400035	1
B20	Abrazadera del colector	30400G14	1
B21	Riel frontal	30400033	1
B22	Deflector de la bandeja de grasa	30400G15	2
C01	Soporte para manguera	30400117	1
C02	Regulador	30400051	1
C03	Colector	30400G16	1

No en la foto

	Manual	30400G30P	1
	Paquete de hardware	30400G31P	1

Clave	Descripción	Números de parte	Cant.
C04	Válvula de gas	30400050	3
C05	Soporte de estante lateral	30400G17	2
C06	Panel de control	30400G41	1
C07	Bisel de la perilla de control	30400G42	3
C08	Módulo de encendido electrónico	30400403	1
C09	Perilla de control	30400083	3
D01	Soporte derecho de la bandeja de goteo	30400G20	1
D02	Soporte izquierdo de la bandeja de goteo	30400G21	1
D03-A	Panel lateral izquierdo (color: Negro)	30400G22P-1	1
D03-B	Panel lateral izquierdo (color: Azul)	30400G22P-2	1
D03-C	Panel lateral izquierdo (color: Moca)	30400G22P-3	1
D04	Panel frontal	30400G23P	1
D05-A	Panel lateral derecho (color: Negro)	30400G24P-1	1
D05-B	Panel lateral derecho (color: Azul)	30400G24P-2	1
D05-C	Panel lateral derecho (color: Moca)	30400G24P-3	1
D09	Riel trasero	30400G26	1
D10	Bandeja de goteo	20700015	1
D11	Taza de goteo	30400G27	1
D12	Soporte para tanque	20700049	1
D13	Pasador	110050	6
D14-1	Barra angular de soporte del panel (color: Negro)	30400G28P-1	2
D14-2	Barra angular de soporte del panel (color: Azul)	30400G28P-2	2
D14-3	Barra angular de soporte del panel (color: Moca)	30400G28P-3	2
D15-1	Estante inferior (color: Negro)	30400G29P-1	1
D15-2	Estante inferior (color: Azul)	30400G29P-2	1
D15-3	Estante inferior (color: Moca)	30400G29P-3	1
D16	Rueda con freno	40900212	2
D17	Rueda	40900213	2

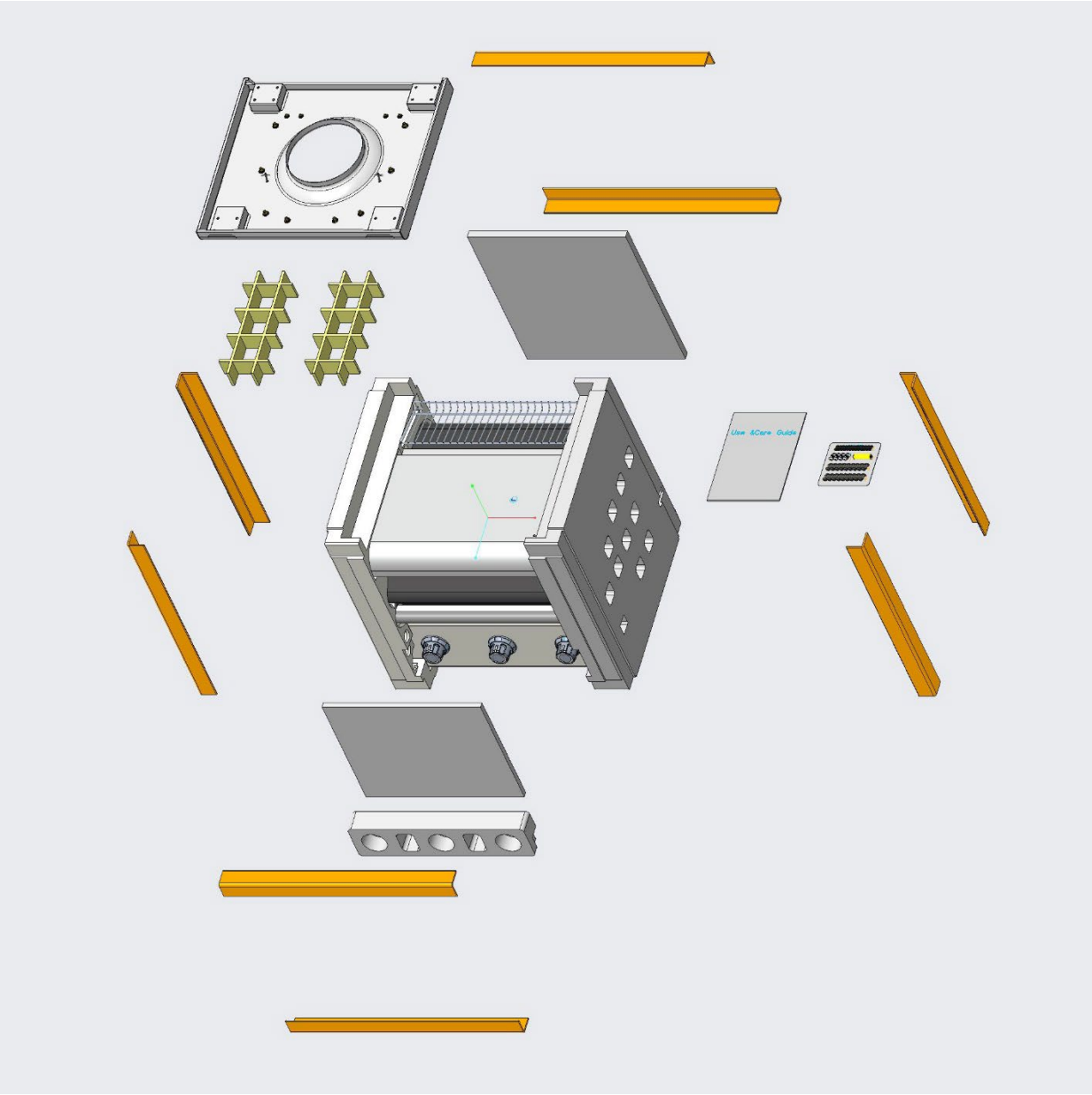
Si le falta alguna pieza o tiene piezas dañadas, llame al **1-888-287-0735** de lunes a viernes de 8:00 a 5:00, hora del Pacífico. Para piezas de repuesto, visítenos en **www.permasteel.life**

¿Preguntas? ¡Escanee este código para obtener ayuda!

Desempaque las piezas de la parrilla siguiendo los pasos a continuación:

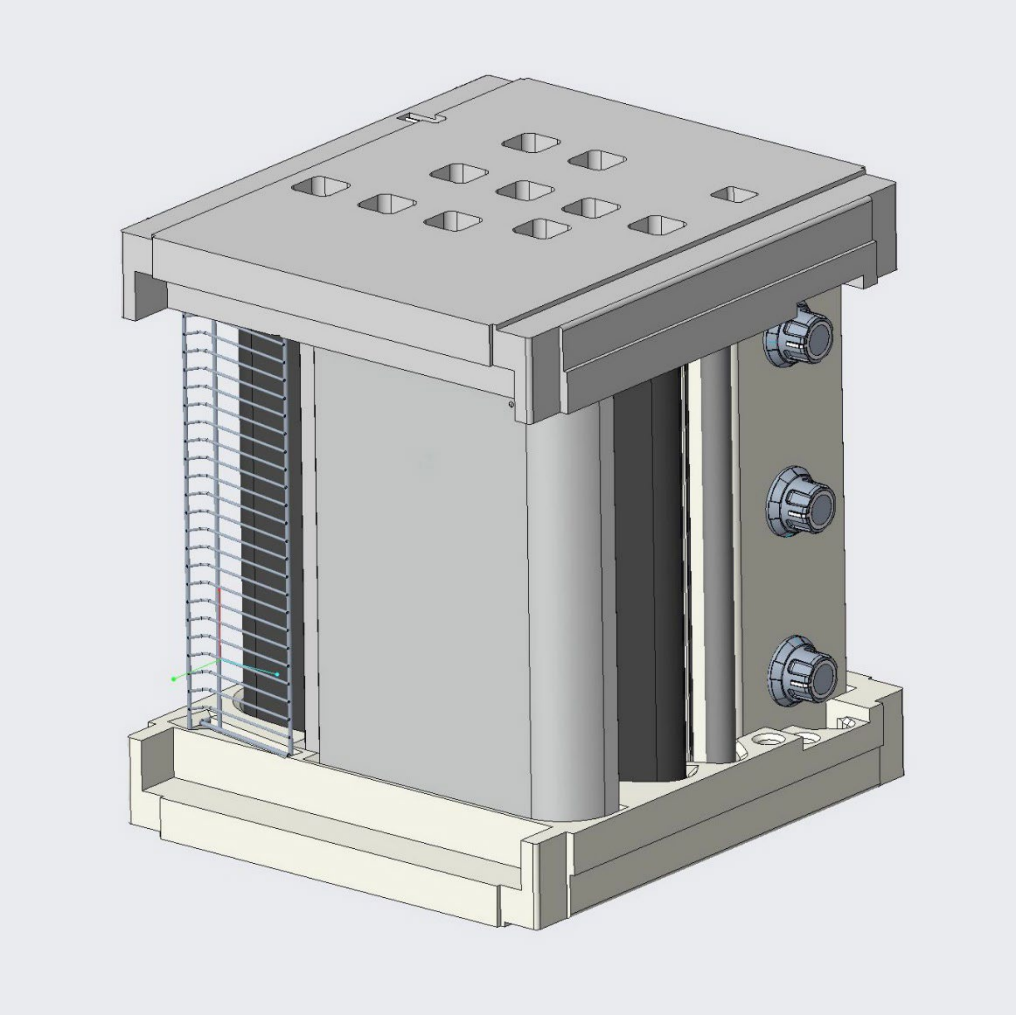
Desempacar - Paso 1:

Abra con cuidado la parte superior de la caja con un cortador. Saque todas las piezas de la parrilla y el material de embalaje que se encuentra encima de la parrilla.



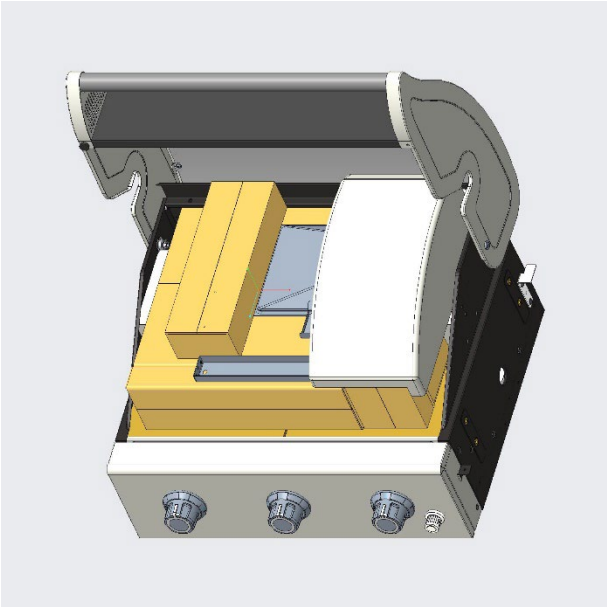
Desempacar - Paso 2:

Con la ayuda de un asistente, gire la parrilla de lado como se muestra aquí, y retire la tapa superior de espuma de poliestireno. Saque los paneles laterales, el panel frontal y la rejilla calentadora de la espuma de poliestireno.

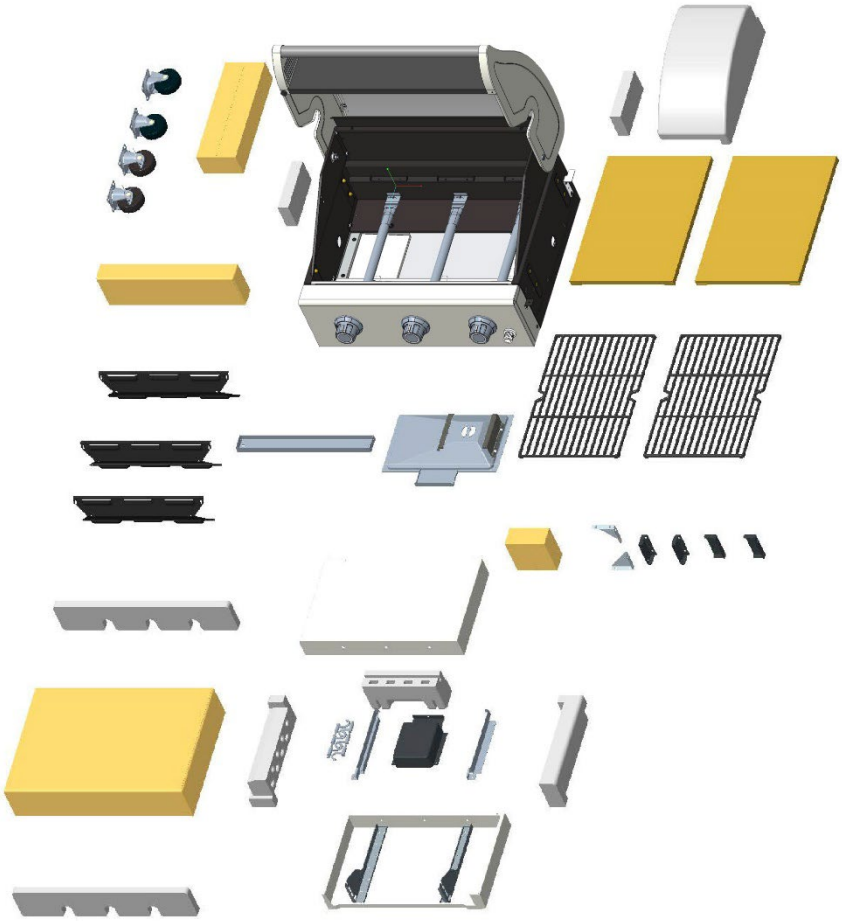


Desempacar - Paso 3:

Retire otra tapa de espuma de poliestireno del parrilla y colóquela en posición vertical sobre el piso (preferiblemente sobre una superficie blanda).
Abra la tapa y saque el pequeñas cajas empaquetadas en el interior.



Retire todos los materiales de embalaje y saque todas las piezas de las cajas.

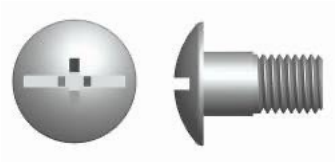


Paquete de tornillos

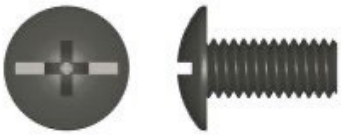
Los siguiente tornillos se proporciona en paquete para un uso conveniente.

Tornillo M4X10: 26 pzs

Tornillo de hombro M6 x12: 8 pzs



Tornillo M6X13: 36 pzs



Bateria (AA): 1 pz

Herramientas

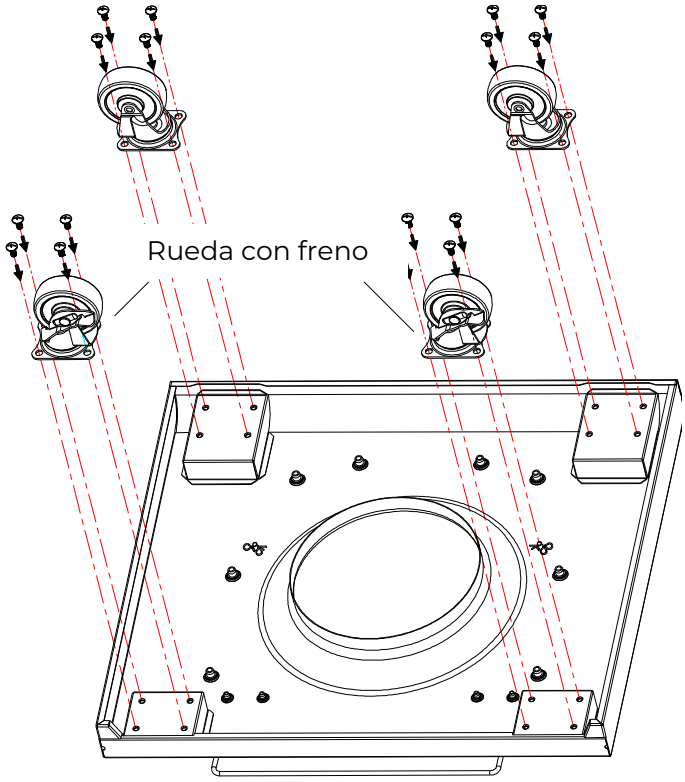
Las siguientes herramientas son necesarias para el montaje.:

- Llave ajustable (no incluida)
- Destornillador (no incluido)

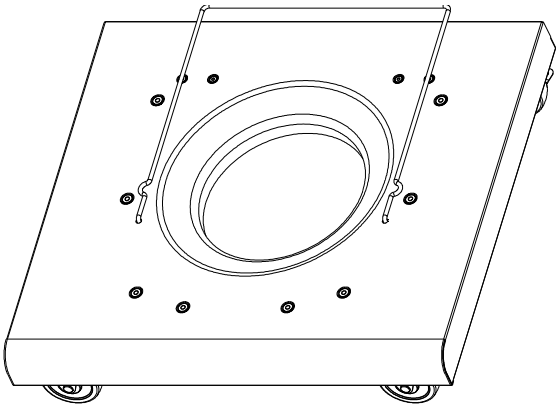
Instrucciones de montaje

Paso 1

- Voltee el panel inferior.
- Utilice **(16) tornillos M6x13** para fijar las cuatro ruedas al panel inferior.
  Nota: Monte las ruedas con frenos en la parte posterior del panel inferior.
- Gire el panel inferior hacia arriba.

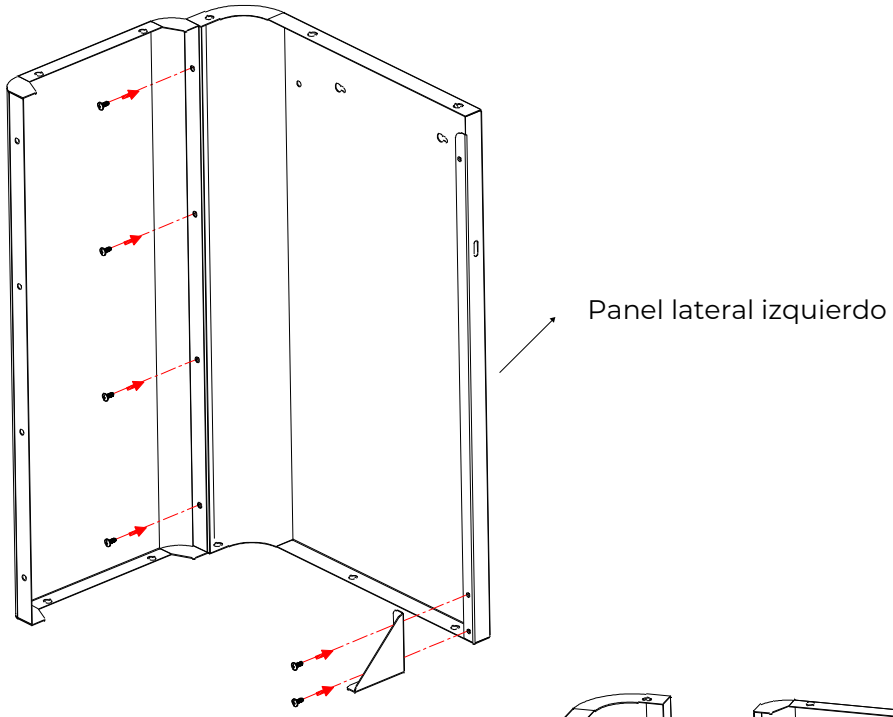


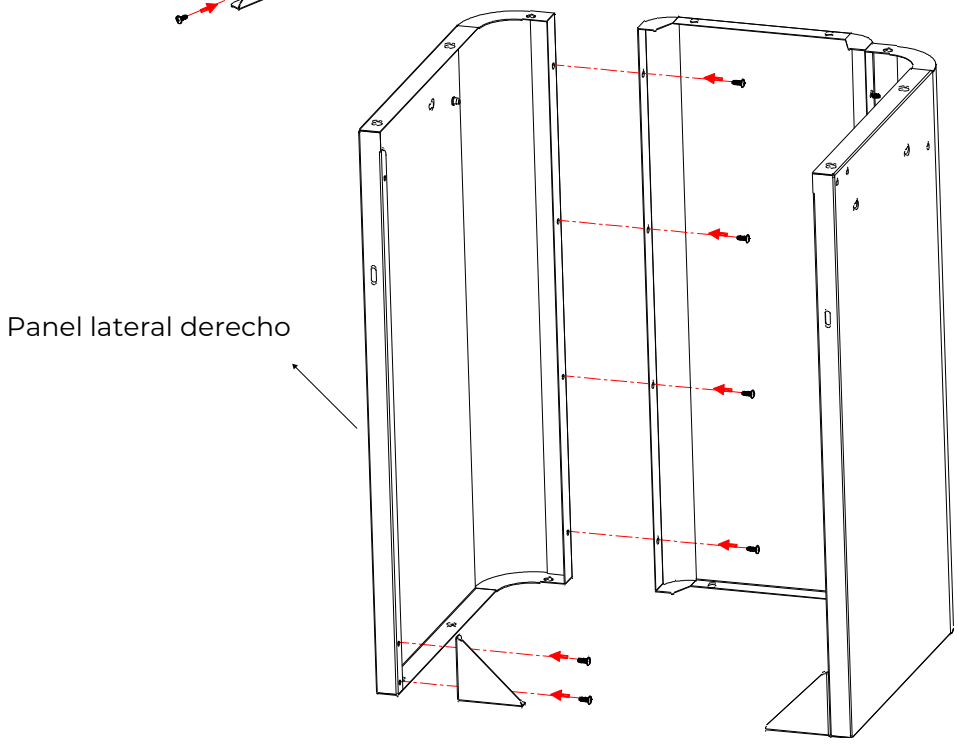
Parte posterior del fondo



Paso 2

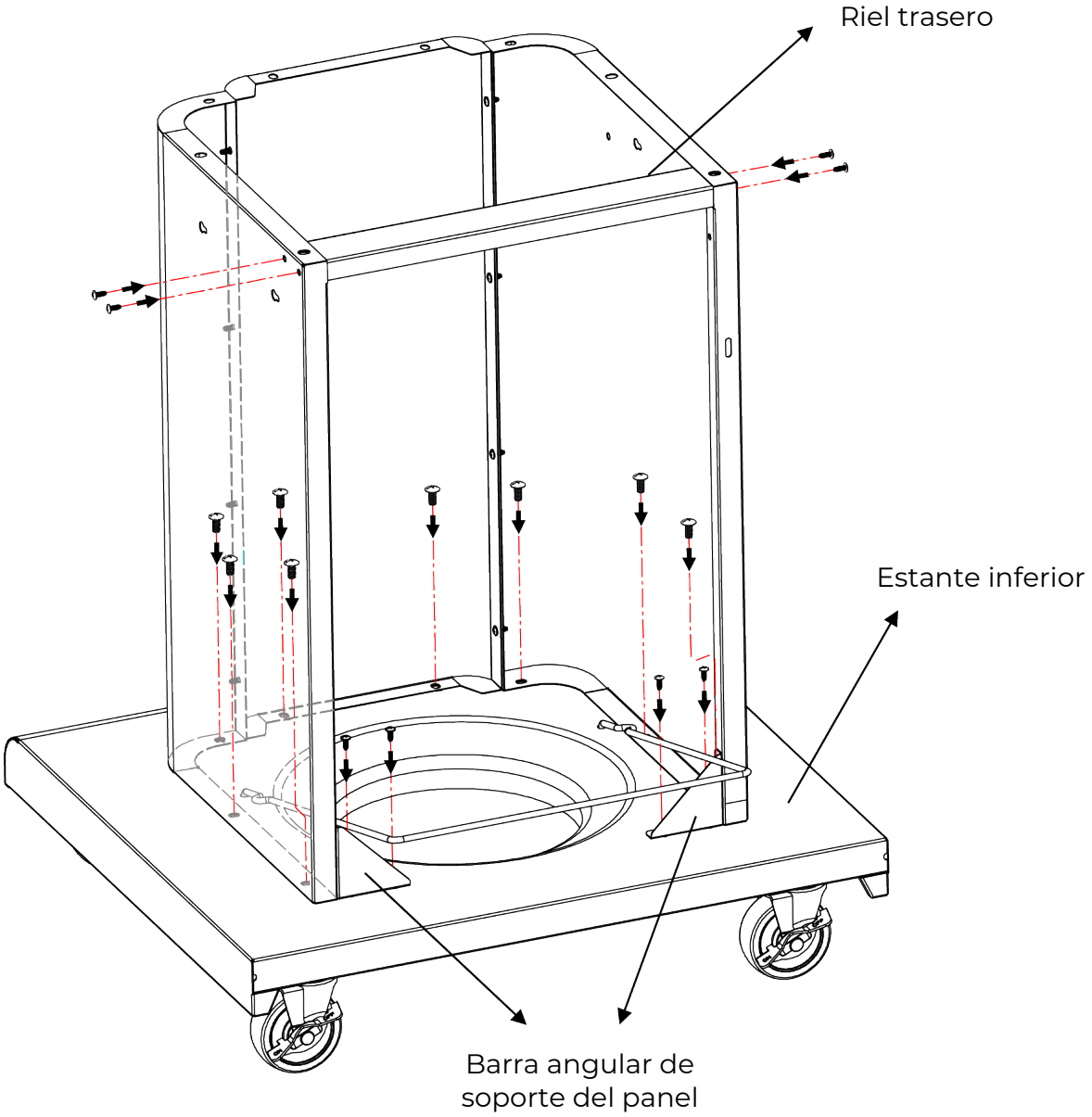
- Fije la barra angular de soporte del panel al panel lateral izquierdo con **(2) tornillos M4x10**.
- Fije el panel frontal al panel lateral izquierdo con **(4) tornillos M4x10**.
- Fije otra barra angular de soporte del panel al panel lateral derecho con **(2) tornillos M4x10**.
- Fije el panel frontal al panel lateral derecho con **(4) tornillos M4x10**.





Paso 3

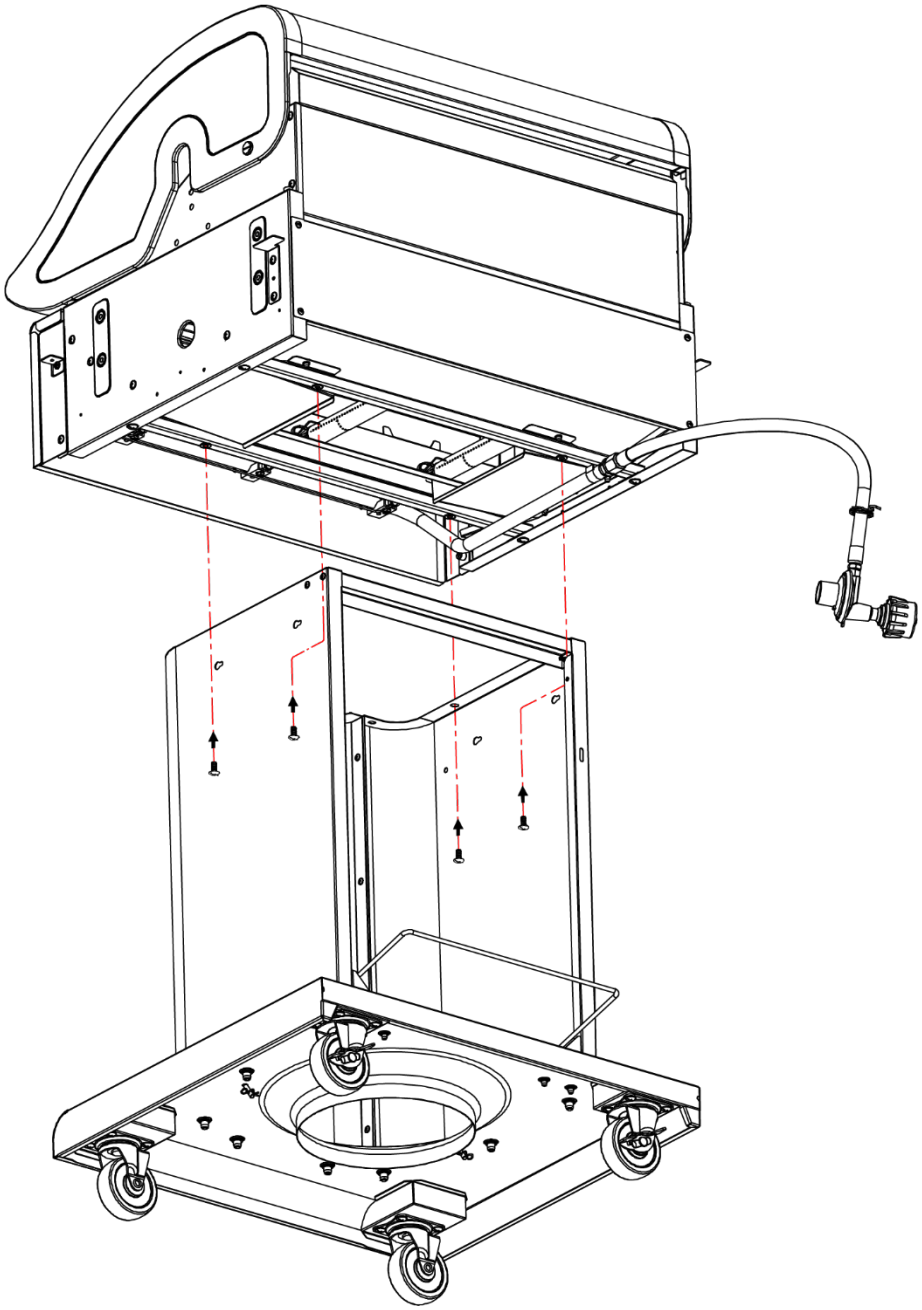
- Utilice **(8) tornillos M6x13** como se muestra para fijar los paneles del pedestal al estante inferior.
- Utilice **(4) tornillos M4x10** como se muestra para fijar cada barra angular de soporte del panel al estante inferior.
- Utilice **(4) tornillos M4x10** como se muestra para fijar el riel trasero a los paneles del pedestal.



Paso 4

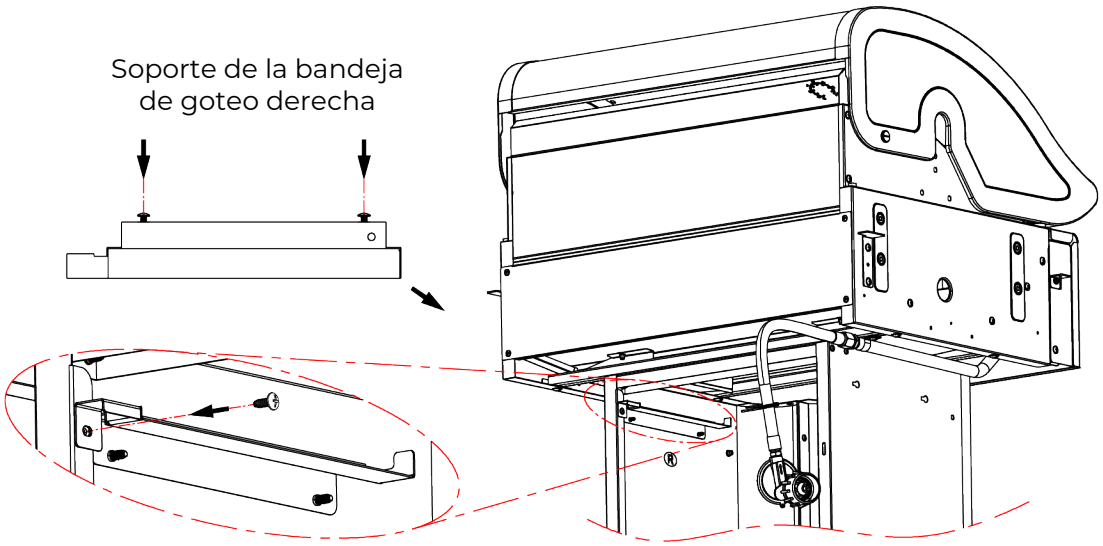
Precaución: Para evitar posibles lesiones, se necesitan dos personas para realizar este paso.

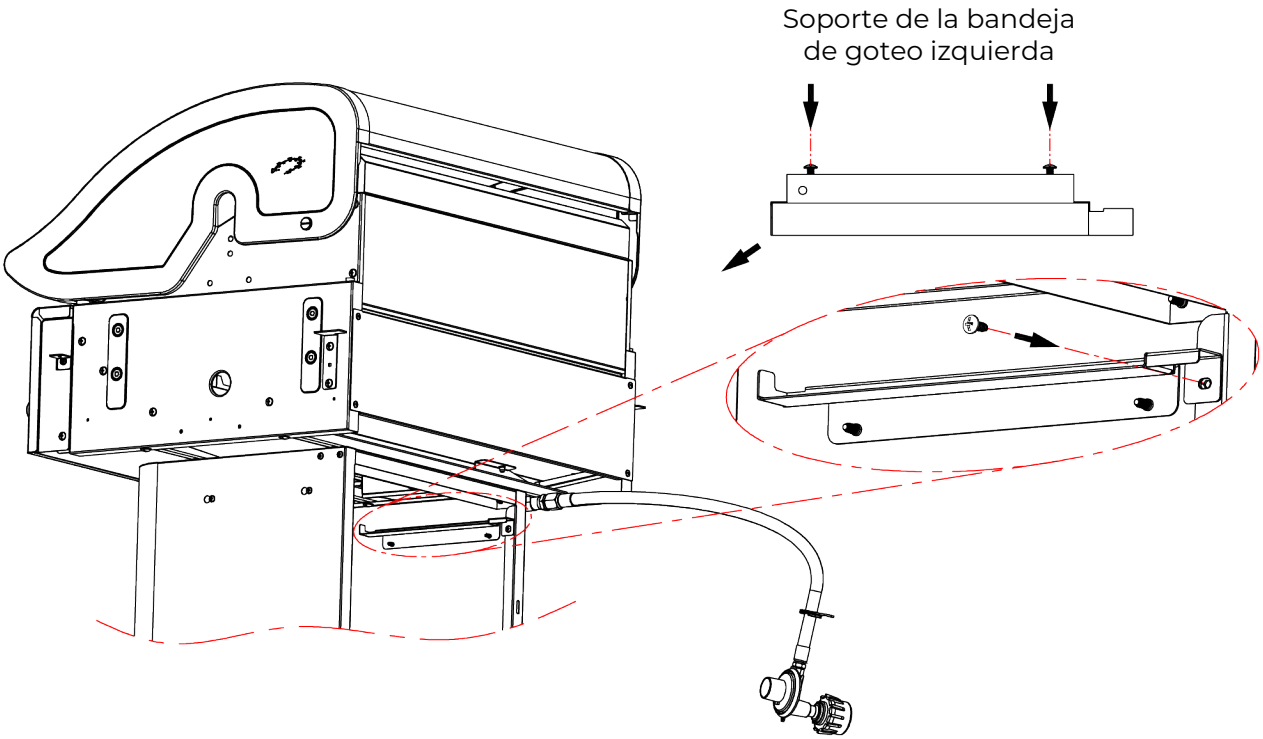
- **Retire las ataduras de cables que sujetan el regulador y la manguera de gas debajo del cabezal de la parrilla. Asegúrese de que la manguera cuelgue libremente.**
- Con la ayuda de un asistente, baje con cuidado el cabezal de la parrilla sobre el pedestal.
- · Mientras su asistente estabiliza el cabezal de la parrilla en el pedestal, use **(4) tornillos M6x13** debajo del cabezal de la parrilla para fijar el cabezal al pedestal.



Paso 5

- Instale **(2) tornillos M4x10** en el soporte de la bandeja de goteo derecha, pero no los apriete completamente. Deje un espacio de 1/8” debajo de las cabezas de los tornillos para fijarlos a los paneles laterales derechos. Deslice los tornillos a través y hacia abajo en las ranuras tipo ojo de cerradura en el panel lateral derecho. Inserte **(1) tornillo M4x10** a través de la parte posterior del soporte de la bandeja y apriételo al panel. Apriete las cabezas de los tornillos en las ranuras tipo cerradura al panel.
- Repita el procedimiento descrito anteriormente para el soporte de la bandeja de goteo izquierda.

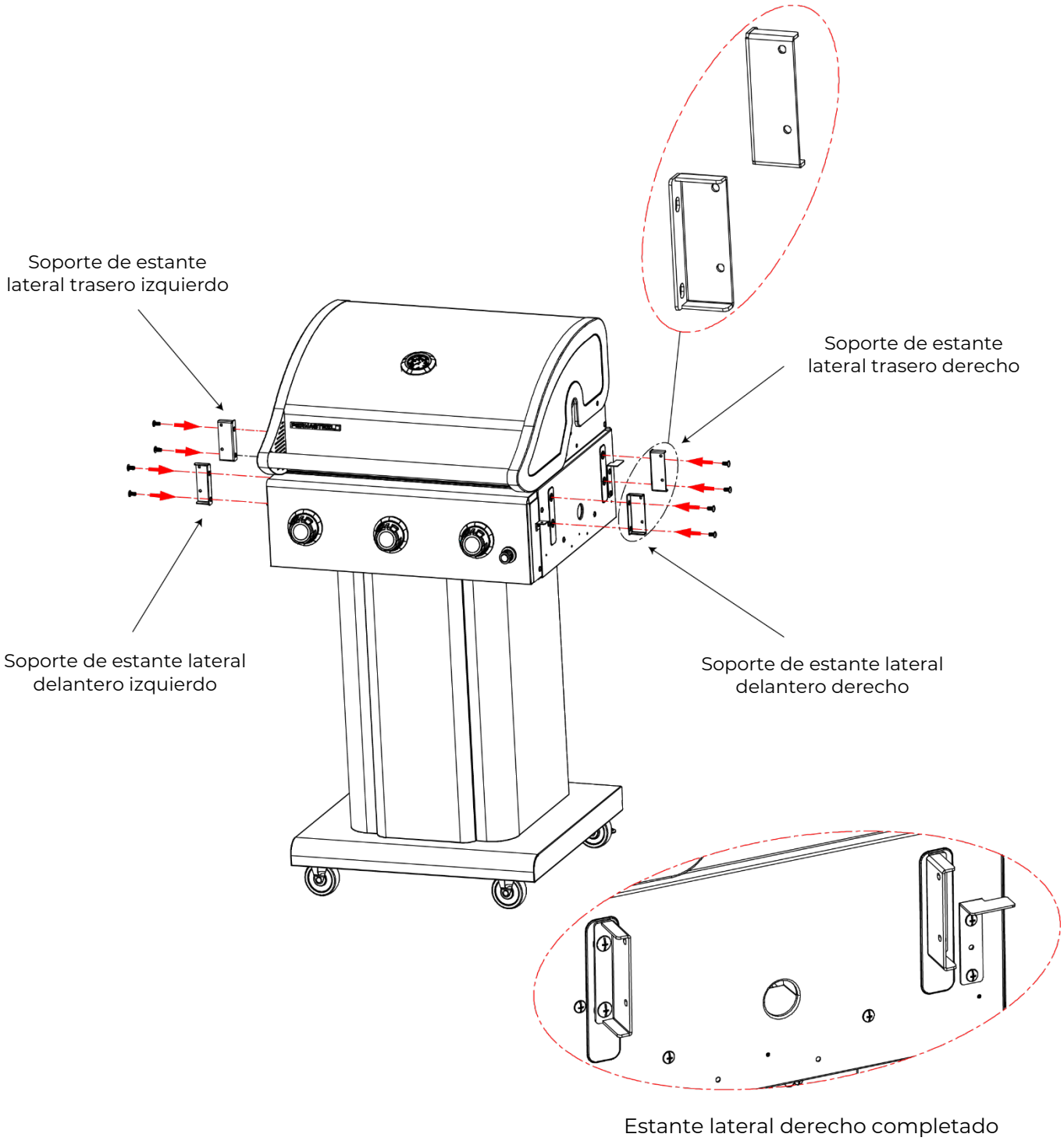




Paso 6

- Fije los 4 soportes de los estantes laterales a la cámara de combustión con (**8) tornillos M6x13**. (Hay una etiqueta de ubicación en cada soporte.)

  Nota: Coloque los soportes frontales de modo que las bridas miren hacia el frente de la parrilla. Coloque los soportes traseros de modo que las bridas miren hacia la parte posterior de la parrilla.



Paso 7

- Atornille **(1) tornillo de hombro M6x12** en el orificio inferior de cada soporte de estante lateral (cuatro en total). Ver figura A y B.

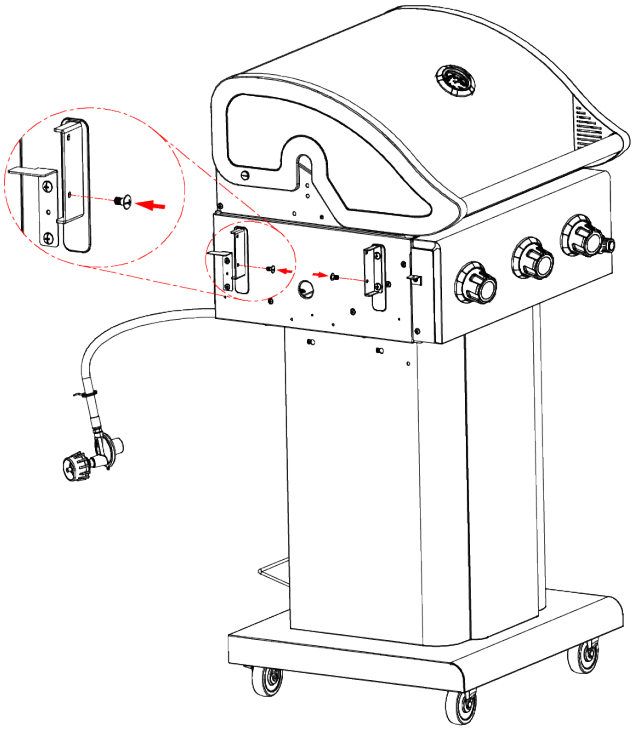


Figura A

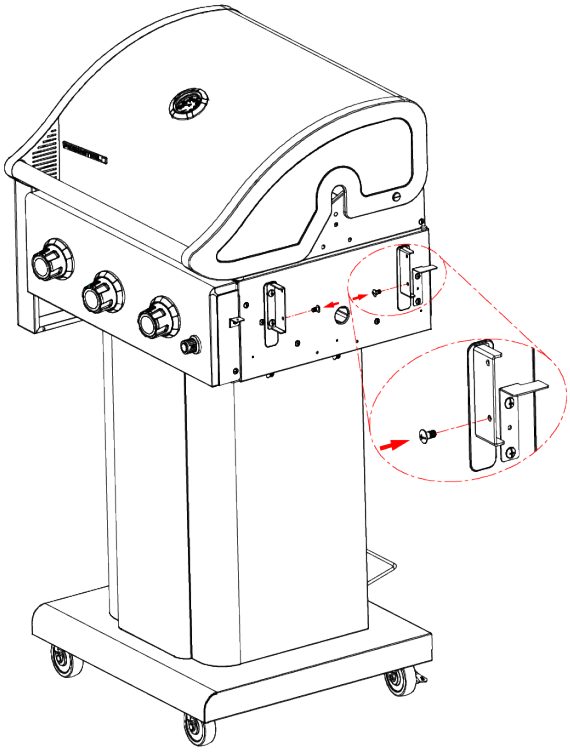


Figura B

- Para cada estante lateral, sostenga el estante en la posición plegada en el costado del carrito. Atornille **(1) tornillo de hombro M6x12** a través de la ranura de fijación del estante y en el orificio superior de cada soporte de soporte del estante lateral (cuatro en total). Ver figura C y D.

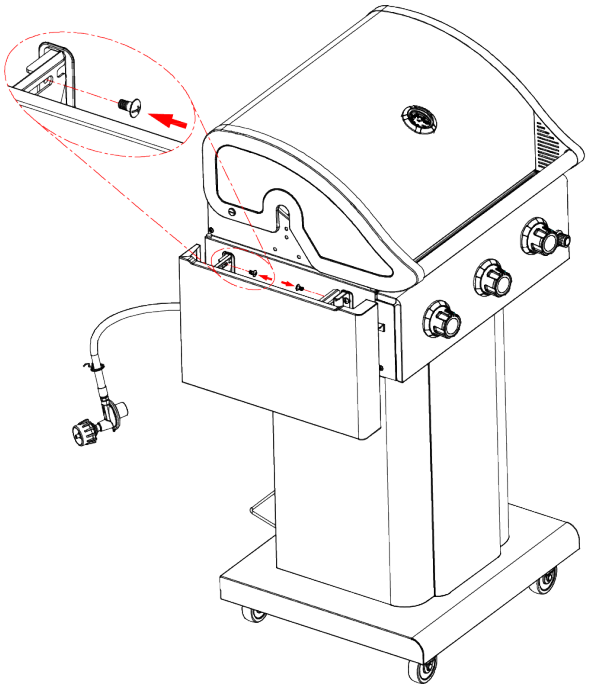


Figura C

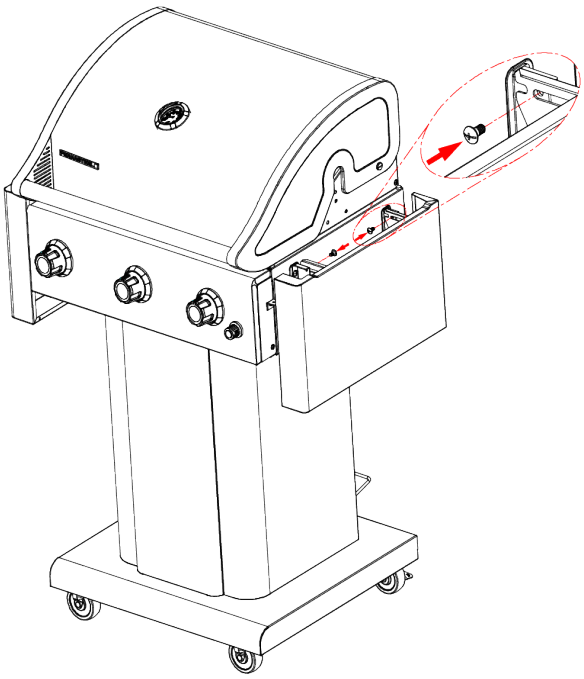


Figura D

- Coloque 3 ganchos para herramientas en cada extremo del estante lateral (6 piezas en total) y apriete los ganchos para herramientas con las tuercas. Ver figura E.

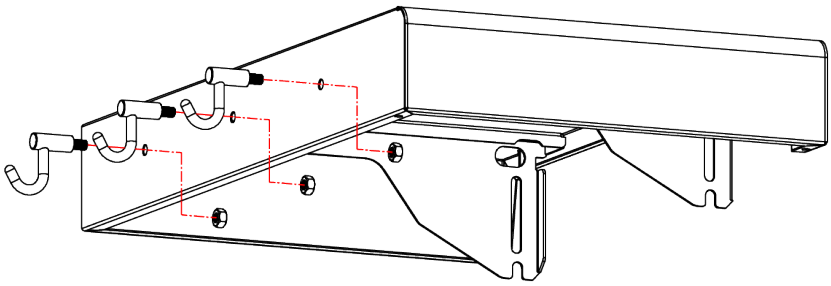
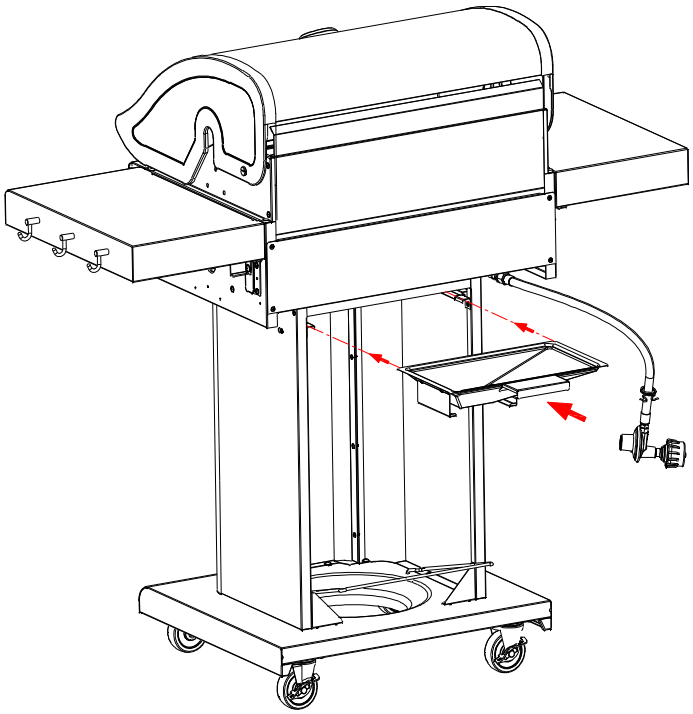


Figura E

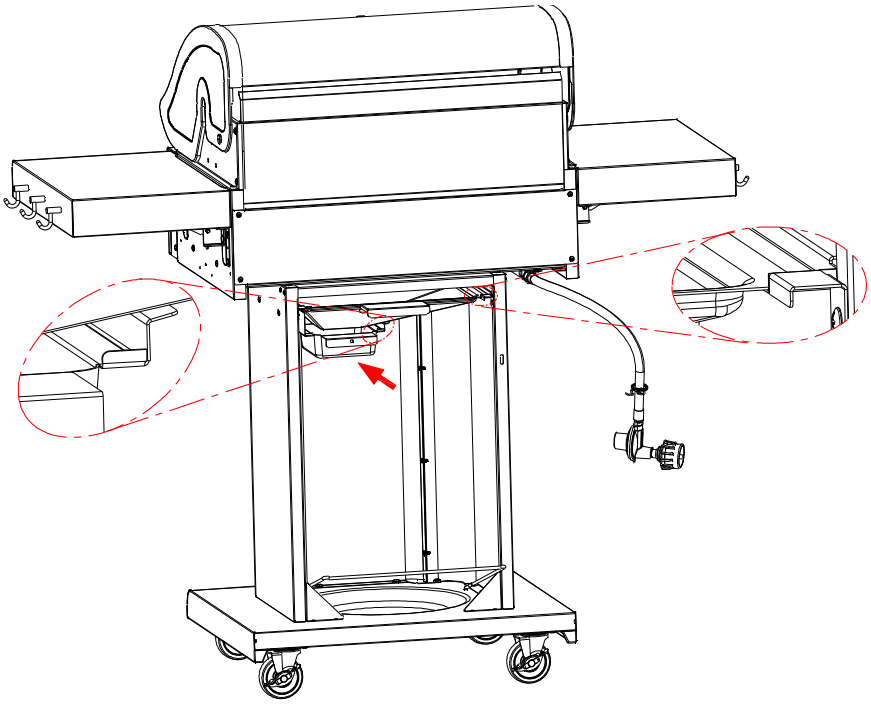
NOTA: Para elevar el estante lateral a una posición vertical, levántelo sujetándolo por el extremo (frente y parte posterior del estante). Para bajar el estante lateral, levántelo ligeramente y luego guíelo hacia abajo hasta la posición plegada.

Paso 8

- Instale la bandeja de goteo en el carro desde la parte trasera.

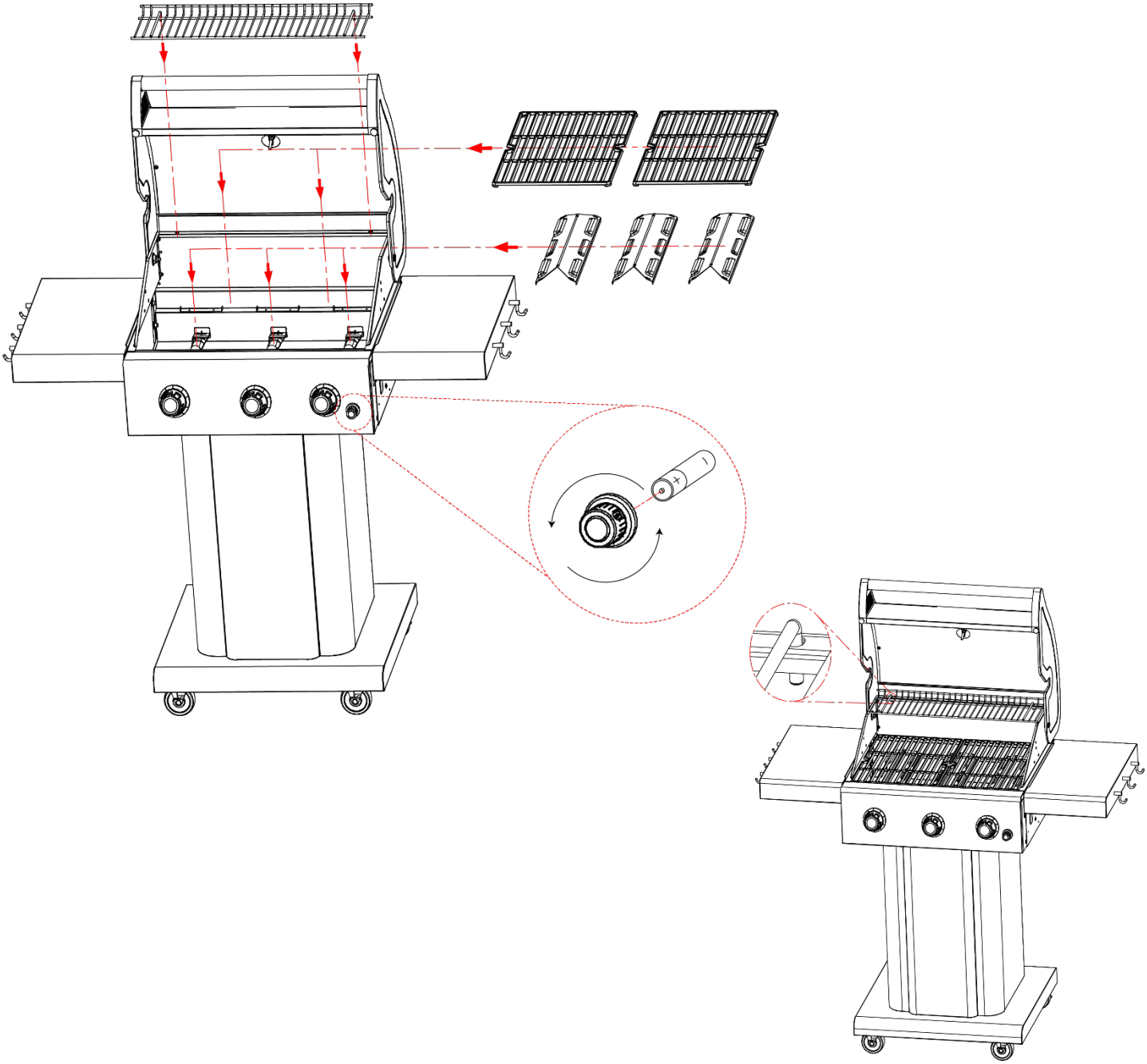


- Instale la taza de goteo en la bandeja de goteo desde la parte posterior.



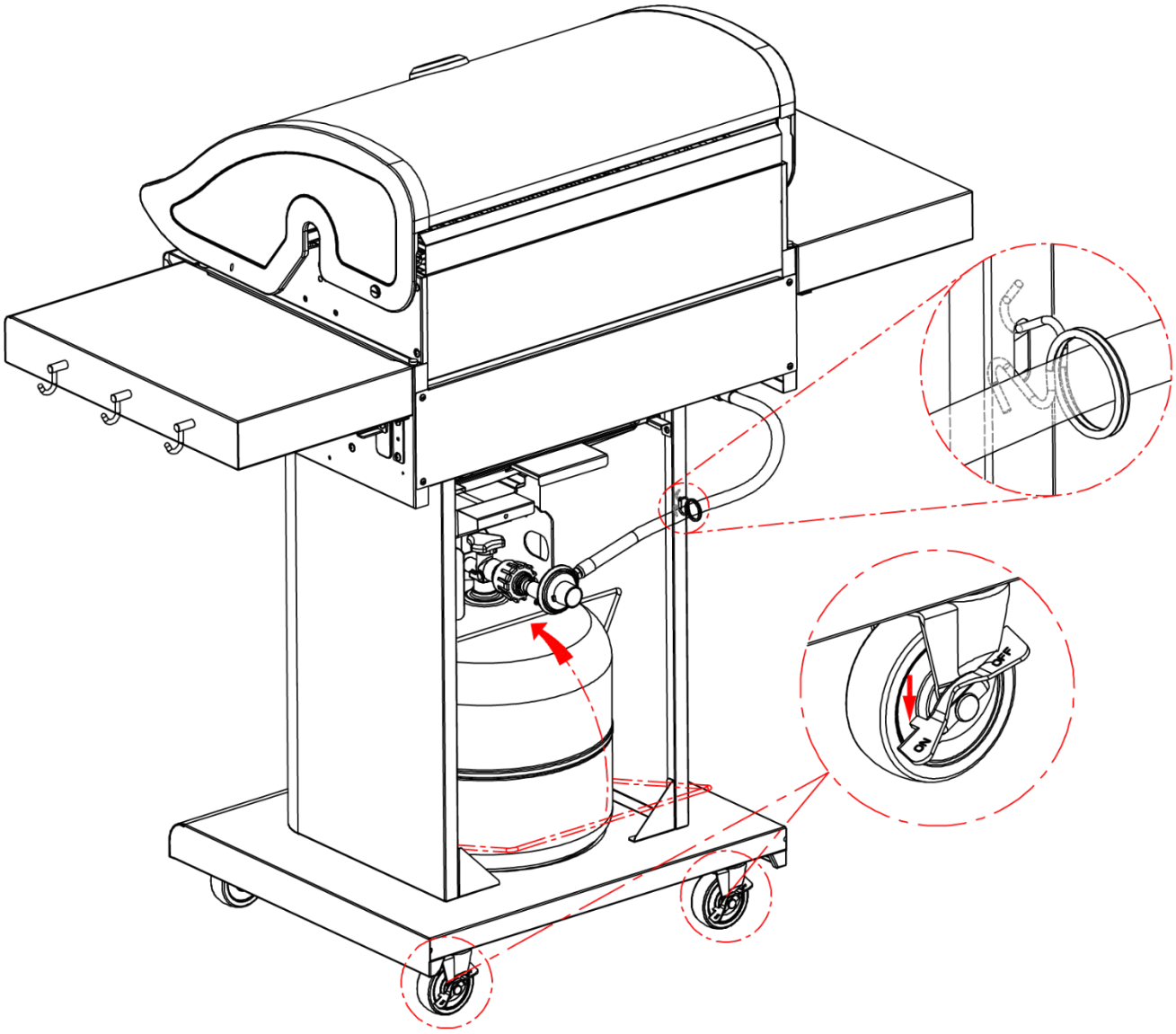
Paso 9

- Colocar los difusores de calor sobre los quemadores. Los difusores encajarán en la caja de fuego en cualquier dirección. Coloque los difusores en las pestañas del frente de la caja de fuego. Coloque las puntas del difusor entre las pestañas en la parte trasera de la caja de fuego.
- Coloque las parrillas para cocinar sobre los soportes para parrillas.
- Inserte las dos puntas de fijación en la parte posterior de la rejilla para calentar en los agujeros en la parte superior del panel trasero de la caja de fuego.
- Instale una batería AA en el encendido electrónico. Gire la tapa del encendedor en el sentido contrario a las agujas del reloj, inserte una batería AA en la ranura con el extremo positivo (+) hacia afuera y vuelva a colocar la tapa del encendedor girándola en el sentido de las agujas del reloj.



Paso 10

- Coloque el soporte de la manguera en la ranura del panel lateral izquierdo.
- El tanque de propano líquido se vende por separado. Úselo únicamente con un tanque de propano líquido equipado con OPD (dispositivo de protección contra sobrellenado).
- Llene y verifique las fugas antes de conectar el tanque a la parrilla y al regulador. Coloque el tanque de propano líquido en el agujeros del estante inferior con la abertura del collar del tanque mirando hacia el panel lateral izquierdo como se muestra. Levante el soporte del tanque para mantener el tanque de propano líquido firmemente en su lugar.



Conexión de gas

UTILICE ÚNICAMENTE EL CONJUNTO DE REGULADOR Y MANGUERA PROPORCIONADO CON ESTA PARRILLA. LOS REGULADORES DE PRESIÓN Y LOS CONJUNTOS DE MANGUERA DE REPUESTO DEBEN SER LOS SUMINISTRADOS POR EL FABRICANTE

Esta es una parrilla configurada como propano líquido (gas licuado de petróleo). No intente utilizar un suministro de gas natural a menos que la parrilla haya sido reconfigurada para uso de gas natural. La instalación de este aparato debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223. 1, o código de instalación de propano CAN/CGA-B149.2.

- **REQUISITOS DEL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO**
  EL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO UTILIZADO CON SU PARRILLA DEBE CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

  1. Medida: 12'' (30,5 cm) (Diámetro) X 18'' (45,7 cm) (Alto).

  2. Capacidad máxima: 20 libras (9 kg).

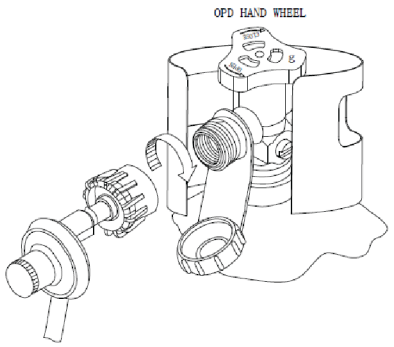
  3. Construido y marcado de acuerdo con la especificación para tanque de propano líquido del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas. Consulte el collar del tanque de propano líquido para ver las marcas.

  4. Está preparado para la retirada de vapores.

  5. Incluye un collar para proteger la válvula del tanque.

  6. No tiene abolladuras ni óxido. Un tanque de propano líquido abollado u oxidado puede ser peligroso y su proveedor debe revisarlo.

  8. Proporciona una válvula de cierre en la salida de la válvula del tanque de gas propano líquido especificada, según corresponda para la conexión tipo QCC1 en la norma para la conexión de entrada y salida de la válvula del tanque de gas comprimido ANSI/CGA-V-1.



- **LA VÁLVULA DEL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO UTILIZADA DEBE CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES**

  1. Contar con un tomacorriente tipo I compatible con el regulador provisto.

  2. Contar con válvula de alivio de seguridad.

  3. Dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) listado por UL. Esta característica de seguridad de OPD se identifica mediante un volante manual triangular exclusivo. Utilice únicamente tanques de propano líquido equipados con este tipo de válvula.

- **CONECTE EL REGULADOR AL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO**

  MUY IMPORTANTE:
- **EL REGULADOR NO DEBE ESTAR EN UN LUGAR QUE ALCANCE UNA TEMPERATURA SUPERIOR A 125°F (51°C).**
- **EL REGULADOR DEBE INCORPORAR UNA VÁLVULA DE ALIVIO DE PRESIÓN O DISPOSITIVO DE SOBREPRESIÓN.**
- **SE DEBE MONTAR LA ENTRADA DEL REGULADOR DE PRESIÓN PARA CONECTAR LA CONEXIÓN TIPO I DE LA VÁLVULA DEL TANQUE SEGÚN ANSIZ21.81.**

  1. Asegúrese de que la válvula del tanque esté completamente cerrada (gírela en el sentido de las agujas del reloj para detenerla).

  2. Verifique la válvula del tanque para asegurarse de que tenga las roscas macho externas adecuadas (conexión tipo I según ANSIZ21.81).

  3. Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores estén en la posición de apagado.

  4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de propano líquido. Utilice siempre la tapa y la correa suministradas con la válvula.

  5. Inspeccione el puerto de conexión de la válvula y el conjunto del regulador. Busque daños o escombros y retírelos. Inspeccione la manguera en busca de daños. Nunca intente utilizar un equipo dañado o enchufado. Comuníquese con su distribuidor local de gas propano líquido para cualquier reparación.

  6. Al conectar el conjunto del regulador a la válvula, apriete manualmente la tuerca en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté completamente apretada. No utilice una llave para apretar. El uso de una llave puede dañar la tuerca de acoplamiento rápido y provocar una condición peligrosa.

  8. Abra completamente la válvula del tanque (en el sentido contrario a las agujas del reloj). Use una solución de agua y jabón para revisar todas las conexiones en busca de fugas antes de intentar encender la parrilla. Si encuentra una fuga, cierre la válvula del tanque y no use la parrilla hasta que un distribuidor local de gas propano líquido pueda realizar la reparación.

ADVERTENCIA

- Nunca inserte objetos extraños en la salida de la válvula. Podría dañar la válvula y provocar una fuga. Una fuga de gas propano puede provocar un incendio, una explosión, lesiones corporales graves o incluso la muerte.
- No conecte esta parrilla al sistema autónomo de gas propano líquido de una casa rodante o remolque camper.
- No utilice esta parrilla hasta que se haya realizado una prueba de fugas.
- DETÉNGASE y llame al departamento de bomberos si detecta alguna fuga.
- Si no puede detener una fuga de gas, cierre la válvula del tanque de propano líquido INMEDIATAMENTE y llame a un proveedor de gas propano líquido o al departamento de bomberos.
- Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso. Instale únicamente el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar una fuga de propano.

PELIGRO

- NUNCA guarde un tanque de propano líquido de repuesto debajo o cerca de la parrilla o en un área cerrada.
- NUNCA llene el tanque más del 80% de su capacidad. Un tanque de propano líquido de repuesto demasiado lleno es peligroso porque el exceso de gas puede escaparse de la válvula de alivio de seguridad. La válvula de alivio de seguridad en un tanque de propano líquido podría activarse para liberar gas y provocar un incendio.
- El tanque de propano líquido de repuesto debe tener tapas de seguridad instaladas en la salida del tanque de propano líquido. Si se encuentra alguna fuga de gas en el tanque de propano líquido de repuesto, aléjese inmediatamente de la parrilla y llame al departamento de bomberos.

MUY IMPORTANTE:
DESCONECTE EL TANQUE CUANDO ESTA PARRILLA NO ESTÉ EN USO.

- Para desconectar el tanque de gas propano líquido:

  1. Apague todas las perillas.

  2. Cierre completamente la válvula del tanque (gírela en el sentido de las agujas del reloj para detenerla).

  3. Separe el conjunto del regulador de la válvula del tanque girando la tuerca de acoplamiento rápido en el sentido contrario a las agujas del reloj.

  4. Vuelva a instalar la tapa protectora en la válvula del tanque de propano líquido.

Prueba de fugas

- **GENERAL**

  Aunque todas las conexiones de gas de la parrilla se someten a pruebas de fugas en la fábrica antes del envío, se debe realizar una verificación completa de estanqueidad del gas en el sitio de instalación debido a un posible mal manejo en el proceso de envío o a una presión excesiva aplicada sin saberlo a la unidad. Verifique periódicamente todo el sistema en busca de fugas o verifique inmediatamente si se detecta olor a gas.

- **ANTES DE PROBAR**

  1. Asegúrese de retirar todo el material de embalaje de la parrilla. (Mire debajo de la parrilla en busca de piezas o material de embalaje restante).
  2. No fume mientras realiza la prueba de fugas.
  3. Nunca pruebes fugas con una llama abierta.
  4. Haga una solución jabonosa con una parte de detergente líquido y otra parte de agua. Prepare una botella rociadora, un cepillo o un trapo para aplicar la solución a las conexiones. Para la prueba de fuga inicial, asegúrese de que el tanque de propano líquido esté lleno.
  5. La prueba de fugas de la parrilla debe realizarse al aire libre en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición como aparatos eléctricos o de gas y materiales inflamables.
  6. Mantenga la parrilla alejada de llamas abiertas y/o chispas mientras realiza la prueba.

- **PROBAR**

  1. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "APAGADO".
  2. Asegúrese de que el regulador esté bien conectado al tanque de propano líquido.
  3. Abra completamente la válvula del tanque de propano líquido girándola en sentido antihorario. Si escucha un sonido "POP", cierre el gas INMEDIATAMENTE, ya que indica una fuga importante en la conexión. Llame a su distribuidor de gas o al departamento de bomberos.
  4. Verifique cada conexión desde el tanque de propano líquido hasta e incluyendo la conexión al conjunto de tubería del colector (la tubería que va al quemador) cepillando o rociando la solución jabonosa en las conexiones.
  5. Si aparecen pompas de jabón, hay una fuga. Cierre la válvula del tanque de propano líquido INMEDIATAMENTE y vuelva a apretar las conexiones, abra la válvula del tanque de propano líquido nuevamente y vuelva a verificar.
  6. Si no se pueden detener las fugas, NO INTENTE REPARARLAS. Llame a nuestro centro de servicio al 1-888-287-0735 para obtener ayuda.

7. Siempre cierre la válvula del tanque de propano líquido después de la prueba de fugas girándola en el sentido de las agujas del reloj. En la parrilla sólo se deben utilizar aquellas piezas recomendadas por el fabricante. La sustitución anulará la garantía. No utilice la parrilla hasta que todas las conexiones hayan sido revisadas y no tengan fugas.

- **CONSEJOS DE SEGURIDAD:**

1) Siempre revise si hay fugas después de cada cambio de tanque de propano líquido.

2) Siempre revise si hay fugas antes de cada uso.

3) Utilice herramientas de barbacoa largas para evitar quemaduras.

4) Verifique que todos los accesorios de suministro de gas no tengan fugas antes de cada uso. Es útil tener una botella rociadora de agua con jabón cerca de la válvula de cierre de la línea de suministro de gas. Rocíe todos los accesorios. Las burbujas indican fugas.

5) Los tanques de propano líquido desconectados deben tener tapones de válvula roscados firmemente instalados y no deben almacenarse en un edificio, garaje ni ninguna otra área cerrada.

6) Apague todas las perillas de control y la válvula del tanque de propano líquido cuando la parrilla no esté en uso.

7) Si el electrodoméstico se almacena en interiores, se debe desconectar el tanque de propano líquido, retirarlo de la parrilla y cerrar completamente la válvula.

8) Los tanques de propano líquido deben almacenarse al aire libre en un área bien ventilada. Los tanques de propano líquido desconectados deben tener una tapa de seguridad cuando estén almacenados o cuando el tanque esté siendo transportado.

9) Nunca deje un tanque de propano líquido en un vehículo recreativo o embarcación que pueda sobrecalentarse con el sol.

10) No guarde el tanque de propano líquido en o cerca de un área donde jueguen los niños.

12) Para cualquier otro problema, consulte la página de “solución de problemas” en la página 68 o comuníquese con nuestro centro de servicio al 1-888-287-0735.

Lista de verificación de instalación final

- [ ] Se mantiene un espacio libre de al menos 36” desde cualquier construcción combustible a los lados y la parte posterior de esta parrilla.
- [ ] No hay ningún material de construcción combustible sobre la parrilla.
- [ ] Se retira todo el embalaje interno.
- [ ] Los quemadores están asentados correctamente en los orificios.
- [ ] Las perillas giran libremente.
- [ ] El regulador y la manguera conectados a la parrilla los proporciona el fabricante. (Preconfigurado para columna de agua de 11,0”).
- [ ] Unidad probada y libre de fugas.
- [ ] Se informa al usuario sobre la ubicación de la válvula de cierre del suministro de gas.

Instrucción de iluminación

MUY IMPORTANTE: SIEMPRE INSPECCIONE LA MANGUERA ANTES DE CADA USO.

- **ANTES DE ENCENDER:**

  Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de encender el gas. Si hay evidencia de cortes, desgaste o abrasión, se debe reemplazar antes de su uso. El conjunto de manguera de repuesto debe ser suministrado por el fabricante.

- **MUY IMPORTANTE: LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE ENCENDER.**

- **INSTRUCCIONES DE ILUMINACIÓN DEL ENCENDIDO ELECTRÓNICO DE EMPUJAR Y GIRAR:**

  1) Abra la tapa durante el encendido.

  2) Abra la válvula de gas en el tanque.

  3) Presione el botón de ignición electrónica, gire el control del quemador a la posición "HI" (alto) y mantenga el control presionado Escuchará un sonido de clic proveniente de los electrodos de todos los quemadores.

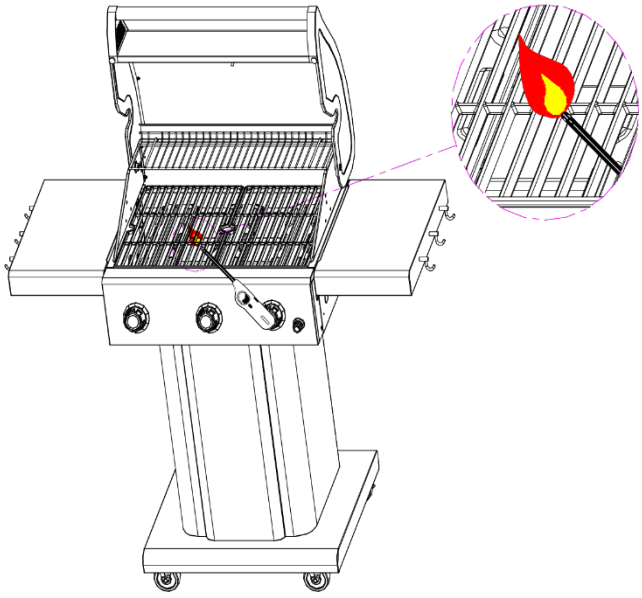
  4) Si NO se enciende en 5 segundos, apague la perilla de control del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

- **CÓMO ENCENDERLO CON UN MECHERO:**

  Si el quemador no se enciende tras varios intentos, se puede encender manualmente. **Herramientas necesarias:** mechero de cuello largo (no incluido).

Uso:

1) Lea las instrucciones antes de encender.
2) Abra la tapa durante el encendido.
3) Coloca un mechero de cuello largo junto al quemador para encenderlo.
4) Empuje y gire el control del quemador. perilla en "HI" ("ALTO").
5) Repita los pasos 3 y 4 para encender otros quemadores.
6) Mantenga una botella con atomizador de agua y jabón cerca de la válvula de suministro de gas y comprobar las conexiones antes de cada usar. No encienda la parrilla si huele a gas. Llame a nuestro centro de servicio al 1-888-287-0735 si tiene alguna pregunta.



Instrucciones de operacion

PRECAUCIÓN

- Limpie la parrilla con frecuencia. Puede ocurrir un incendio de grasa que puede dañar la parrilla si la parrilla no se ha limpiado con frecuencia.
- NUNCA deje la parrilla desatendida mientras la usa.
- No utilice agua para extinguir el fuego de la grasa, puede causar lesiones corporales. Apague las perillas y el tanque de propano líquido en caso de que ocurra un incendio de grasa.
- El fuego de la grasa no se puede apagar cerrando la tapa. Apague las perillas y el tanque de propano líquido INMEDIATAMENTE si ocurre algún incendio de grasa.

ADVERTENCIA

Por tu seguridad:

- Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales inflamables.
- NUNCA permita que los niños operen la parrilla o jueguen cerca de ella.
- Esta parrilla es SÓLO para uso en exteriores. NUNCA lo utilice en un área cerrada como una cochera, un porche, un patio cubierto, un garaje o debajo de una superficie que pueda incendiarse.
- No bloquee los orificios de ventilación en los cuatro lados del carrito para parrilla. Puede afectar el rendimiento de combustión de los quemadores debido a una cantidad insuficiente de aire.
- Utilice la parrilla al menos a 36” de cualquier pared o superficie y a 120” de objetos que puedan generar chispas y encender gas (es decir, aparatos eléctricos activos, luces piloto de calentadores de agua).
- No utilice esta parrilla sobre o debajo de balcones de madera.
- Esta parrilla está diseñada para usar únicamente gas propano líquido. NO utilice piedras de lava, briquetas ni carbón vegetal sobre él.
- NUNCA encienda el quemador con la tapa cerrada. El gas no encendido acumulado dentro de una parrilla cerrada puede provocar una explosión.
- Controlar periódicamente las llamas de los quemadores.
- Cierre el suministro de gas cuando la parrilla no esté en uso.
- Siempre apague completamente el tanque de propano líquido y separe el tanque de la parrilla antes de moverlo.

CONSUMO TOTAL DE GAS:

Consumo total de gas (por hora) de esta parrilla con todos los quemadores en “HI” (“ALTO”):

Quemador principal	10,000 Btu/hr
Total de	30,000 Btu/hr

GENERAL USE OF THE GRILL:

Los quemadores de la parrilla abarcan toda el área de cocción y están conectados lateralmente a Minimice el bloqueo causado por la caída de grasa y escombros. Las perillas de encendido están ubicadas en el panel de válvulas. Siga las instrucciones de iluminación impresas en el panel de control.

El Permasteel PG-40301 se puede convertir a gas natural utilizando un kit de conversión opcional # PP-20300-NS. Para obtener más información sobre cómo convertir a Gas Natural o dónde comprar el kit, visite nuestro sitio web en www.permasteel.life, envíenos un correo electrónico a service@permasteel.life o llámenos al 1-888-287-0735.

USO DE LA PARRILLA:

Asar a la parrilla requiere calor alto para dorar y dorar adecuadamente. La mayoría de los alimentos se cocinan a la temperatura “HI” (“ALTO”) durante todo el tiempo de cocción. Sin embargo, al asar trozos grandes de carne o aves, puede que sea necesario bajar el fuego después del dorado inicial. Esto cocina la comida sin quemar el exterior. Los alimentos cocinados durante mucho tiempo o bañados con una marinada azucarada pueden necesitar una temperatura más baja cerca del final del tiempo de cocción.

1. Asegúrese de que la parrilla haya sido sometida a una prueba de fugas y esté ubicada correctamente.

2. Retire cualquier material de embalaje. (Mire debajo de la parrilla en busca de piezas o material de embalaje restante).

3. Encienda los quemadores de la parrilla siguiendo las instrucciones de este manual.

4. Gire la perilla de control a "HI" (“ALTO”) y precaliente la parrilla durante 15 minutos.

5. La tapa de la parrilla debe estar cerrada durante el período de precalentamiento del aparato.

6. Coloque la comida en la parrilla y cocine a la temperatura deseada. Ajuste la temperatura, si es necesario. La perilla de control se puede configurar en cualquier posición entre “HI” (“ALTO”) y “LOW” (“BAJO”).

7. La parrilla está diseñada para asar de manera eficiente sin el uso de piedras de lava o briquetas de ningún tipo. El calor se irradia a través de los difusores de calor situados debajo de las parrillas.

8. La parrilla caliente quema la comida y sella los jugos. Cuanto más tiempo precalienta, más rápido se dora la carne.

Cuidado y mantenimiento

MANTENIMIENTO

1. Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. Mantenga los orificios en los tres lados del carro limpios y libres de residuos, lo que garantiza que el flujo de aire de combustión y ventilación no esté obstruido.

3. Verifique visualmente las llamas del quemador de la siguiente manera:
   Retire las rejillas de cocción y los cortafuegos.
   Encienda los quemadores.
   Gire las perillas de “HI” a “LOW” (alto y bajo) y verifique el estado de la llama.
   La llama en la posición "BAJA" debe ser más pequeña que en la posición "ALTA".
   Compruebe siempre la llama antes de cada uso. Consulte la página SOLUCIÓN DE PROBLEMAS en la página 68 si se encuentra algún estado anormal.

4. Llame a nuestro centro de servicio posventa al 1-888-287-0735 para obtener piezas de repuesto en garantía.

LIMPIEZA

1. LIMPIEZA DEL ÁREA DE COCCIÓN
   La forma más sencilla de limpiar la parrilla es limpiarla inmediatamente después de apagar el fuego cuando se completa la cocción. Use un guante para barbacoa para proteger su mano del calor y el vapor. Sumerja un cepillo para barbacoa con cerdas de latón en agua del grifo y frote la parrilla caliente. Sumerge el cepillo frecuentemente en el agua. El vapor, creado cuando el agua entra en contacto con la parrilla caliente, ayuda al proceso de limpieza al ablandar las partículas de comida. Las partículas de comida caerán y se quemarán. Nunca sumerja una pieza caliente en agua.

2. LIMPIEZA DEL QUEMADOR DE LA PARRILLA
- Asegúrese de que la válvula del tanque y las perillas estén en la posición “OFF”. Asegúrate de que la parrilla esté fría.
- Limpiar el exterior del quemador con un cepillo de alambre. Limpie los puertos obstruidos con un clip enderezado. Nunca utilice un palillo de madera ya que podría romperse y obstruir el puerto.
- Tenga en cuenta que si insectos u otras obstrucciones bloquean el flujo de gas a través del quemador, deberá llamar a nuestra línea de atención al cliente. **MUY IMPORTANTE: El orificio de la válvula debe ubicarse en el centro de la sección del quemador después de retirarla y limpiarla. De lo contrario, podría causar lesiones corporales graves y daños a la propiedad. Gire ligeramente el quemador después de reemplazarlo para verificar si se ha instalado correctamente.**

3. LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO
   La bandeja de goteo debe vaciarse y limpiarse periódicamente y lavarse con un detergente suave y una solución de agua tibia. Se puede colocar una pequeña cantidad de arena en el fondo de la bandeja de goteo para absorber la grasa.

ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS
Las arañas y los insectos pueden anidar en los quemadores después de guardarlos. Estos nidos pueden provocar incendios dentro del tubo o debajo de la parrilla. Esta es una condición muy peligrosa, por lo que siempre limpie los quemadores antes de usarlos.

CUANDO BUSCAR ARAÑAS
Inspeccione los quemadores al menos una vez al año o inmediatamente si ocurre alguna de las siguientes condiciones:

1. Llama amarilla con olor a quemado.
2. La temperatura no aumentará.
3. Calienta de manera desigual.
4. Los quemadores hacen ruidos de estallido.

Seguridad alimenticia

1. Siga siempre los siguientes consejos para disfrutar de una experiencia de parrillada al aire libre segura y saludable.
2. Utilice siempre agua caliente y jabón para lavarse las manos, las superficies y los utensilios después de procesar carne cruda.
3. Separe siempre la carne cruda de los alimentos cocidos para evitar la contaminación cruzada.
4. Utilice siempre utensilios limpios para manipular los alimentos.
5. Cocine siempre bien la carne para matar los gérmenes. Utilice un termómetro para inspeccionar la temperatura interna de la carne, si es necesario.
6. Coloque la comida cocida y las sobras inmediatamente en el refrigerador cuando termine de comer.

Almacenamiento de parrilla

1. Limpiar la parrilla.
2. Guarde la parrilla en un área exterior seca y bien ventilada. Manténgalo fuera del alcance de los niños cuando el tanque de propano líquido esté conectado a la parrilla.
3. Guarde la parrilla en un área interior seca SÓLO después de apagar y retirar el tanque de propano líquido. El tanque de propano líquido debe almacenarse al aire libre y fuera del alcance de los niños. NUNCA guarde el tanque en un edificio, garaje o cualquier otro área cerrada.

PERMA STEEL®

Solución de problemas

Verifique los siguientes problemas/soluciones antes de comunicarse con nuestro centro de servicio.

PROBLEMAS	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
El quemador no enciende después de girar y presionar las perillas	Electrodo depositado con residuos de cocción	Utilice un hisopo limpio y alcohol para limpiar los electrodos
	El electrodo está dañado	Reemplace el electrodo
	Los cables de los electrodos están flojos o caídos	Vuelva a conectar o reemplace con un nuevo conjunto de electrodos con cables
	El orificio está bloqueado	Compruebe el orificio en busca de obstrucciones
	El cable está en cortocircuito	Reemplace con un nuevo conjunto de electrodos con cables
El quemador no se enciende con un mechero	No hay gasolina	Abra la válvula del tanque de propano líquido / Reemplace el tanque de propano líquido
	El flujo de gas no es suave	Limpiar los tubos del quemador
	Montaje incorrecto entre quemador y válvula	Vuelva a ensamblarlos
Llama amarilla o naranja con olor a gas	Combustión incompleta	Llame a nuestro centro de atención al cliente al 1-888-287-0735
Calor bajo con perilla en posición “HI”	La manguera de gas está doblada o retorcida	Suavizarlo
	El quemador u orificio está bloqueado	Limpiarlos
	Baja presión de gas	Llame al distribuidor de gas o reemplace el regulador
	La parrilla no está precalentada	Precalienta la parrilla por 15 minutos
Estallar	Exceso de grasa en la carne	Cortar la grasa antes de asar
	Sobre alta temperatura	Ajústalo
	Depósito de grasa	Límpialo
Llama apagada	Sobre fuertes vientos	Encuentra una zona con menos viento
Levantamiento de llama	Sobre alta presión de gas	Llame al distribuidor de gasolina
Escena retrospectiva	Puerto del quemador bloqueado	Limpiar el puerto del quemador
Euego de grasa	Grasa acumulada en los alimentos	Apague las perillas y la válvula del tanque de propano líquido. Deja la tapa abierta y deja que el fuego se apague. Limpie la parrilla después de enfriarla.

Información de garantía

PERMASTEEL INC. Garantiza que este Producto estará libre de defectos de mano de obra y materiales por un período de 1 año a partir de la fecha de compra original. Nuestra obligación bajo esta garantía se limitará al reemplazo de piezas durante el período de garantía. Nuestra responsabilidad no se extenderá más allá del reemplazo de piezas. Esta garantía excluye las baterías de encendedor, el desgaste normal como pérdida de pintura, decoloración, óxido en el Producto y sus piezas o componentes, y cualquier daño que surja de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del Producto, uso contrario a las instrucciones de este Usuario. Manual, movimiento, transporte, reubicación del producto o alteración por parte de cualquier persona.

Toda la cobertura de la garantía quedará anulada si esta parrilla se utiliza alguna vez con fines comerciales o de alquiler; Esta garantía es válida sólo en los EE. UU. El período de garantía de 1 año no se ampliará ni renovará mediante la reparación o sustitución de piezas o compensación por el Producto. Si su Producto está defectuoso o requiere piezas, llame al número gratuito de Servicio al Cliente de Permasteel al **1-888-287-0735, entre las 8:00 a. m. y las 5:00 p. m. Hora del Pacífico**. El consumidor es responsable del envío, manejo y procesamiento de los reclamos de garantía después de 30 días a partir de la fecha de compra. Un comprobante de compra o una copia de su recibo de compra original debe acompañar cualquier solicitud de servicio.

Componente	Período de garantía:
Quemadores:	1 año
Domador de llamas:	1 año
Válvulas:	1 año
Rejillas para cocinar: Marco, carcasa, carro, panel de control, encendedor y piezas relacionadas:	1 año

LIMITACIÓN DE RECURSOS Y RESPONSABILIDAD

Permasteel no será responsable de ningún daño incidental o consecuente por el incumplimiento de cualquier garantía expresa o implícita de este Producto. Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular de este Producto se limitará a la duración de la garantía anterior. No seremos responsables de daños de ningún tipo, incluidos, entre otros, pérdida de beneficios, pérdida de ahorros, pérdida de beneficios previstos u otros daños incidentales o consecuentes que puedan surgir de la compra, el uso o la imposibilidad de utilizar el Producto. , ya sea que surja de contrato, negligencia, agravio estricto o bajo cualquier garantía, o de otro modo, incluso si cualquier otra parte le ha informado de la posibilidad de dicho daño o cualquier otro reclamo.

Nuestra responsabilidad por cualquier incumplimiento de la garantía se limitará a la reparación o reemplazo de la pieza o piezas defectuosas como se describe anteriormente. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que la limitación o exclusión anterior no se aplique a usted. La garantía anterior le otorga derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de un estado a otro. La garantía solo es válida para los compradores originales que presenten una prueba de compra de distribuidores autorizados. Los productos comprados de segunda mano o a distribuidores no autorizados no están cubiertos. Es responsabilidad del comprador verificar que el distribuidor esté autorizado.

Esperamos que disfrute de su producto y siempre estamos aquí para usted:

Visítenos en:	**www.permasteel.life**
Servicio al cliente:	**1-888-287-0735**
Correo electrónico:	**service@permasteel.life**

Distribuido por
Permasteel Inc.
100 Exchange Place
Pomona,
CA 91768

Diseñado en California, Hecho en China

Permasteel Extérieur Gril à gaz à 3 brûleurs **Guide d'utilisation et d'entretien**

Numéro de modèle : **PG-40301-BK, PG-40301-MO, PG-40301-AZ**

Scannez le code QR pour les instructions de montage vidéo

POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

Merci d'avoir acheté votre nouveau gril chez Permasteel.
Nous espérons que vous apprécierez votre produit.

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler au **1-888-287-0735**
ou rendez-nous visite sur **www.permasteel.life**

Table des matières

Informations de sécurité importantes	73
Symboles de sécurité	73
Installation/précautions de sécurité	74
Propane et gaz avertissement	74
Vue éclatée	75
Liste des pièces	76
Avant l'assemblée	77
Matériel et outils	80
Étapes d'assemblage	81
Raccordement gaz	92
Test de fuite	95
Listes de contrôle de l'installation finale	97
Instructions d'éclairage	98
Mode d'emploi	99
Entretien et maintenance	101
Sécurité alimentaire	102
Rangement du gril	102
Dépannage	103
Garantie	104

AVERTISSEMENT

1. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Un réservoir de propane liquide non connecté pour utilisation ne doit pas être stocké à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Pour une utilisation en extérieur uniquement.

DANGER

Si vous sentez du gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

Important Information de sécurité

Merci pour votre achat de notre barbecue à gaz. Nous souhaitons sincèrement que vous apprécierez l'utilisation de nos produits raffinés.

- Veuillez lire ce manuel d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser le gril.
- Veuillez contacter notre service client au 1-888-287-0735 si vous avez des questions.
- Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation. Le non-respect des instructions fournies peut entraîner des blessures corporelles graves et/ou des dommages matériels.
- Certaines parties de ce gril peuvent avoir des bords tranchants. Veuillez porter des gants de protection appropriés.
- **IMPORTANT :** Ce gril est destiné à une utilisation extérieure uniquement et n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.
- **REMARQUE À L'INSTALLATEUR :** Laissez ce manuel d'utilisation au client après la livraison et/ou l'installation.
- **REMARQUE AU CONSOMMATEUR :** laissez ce manuel d'utilisation dans un endroit pratique pour référence future.

Symboles de sécurité

Les symboles répertoriés ici sont utilisés tout au long de ce manuel de l'utilisateur. Merci de leur accorder une attention particulière. La signification de chacun des symboles est indiquée ici :

DANGER :
ce symbole indique une situation dangereuse imminente qui entraînera la mort ou des blessures corporelles graves si elle n'est pas correctement suivie.

AVERTISSEMENT :
ce symbole indique un avertissement de blessures corporelles graves potentielles si les instructions ne sont pas strictement suivies. Assurez-vous de lire et de suivre attentivement tous ces messages.

PRUDENCE :
ce symbole indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des blessures corporelles légères ou modérées si les instructions ne sont pas correctement suivies.

AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment du monoxyde de carbone, de la suie, du plomb et des composés de plomb reconnus par l'État de Californie comme provoquant le cancer, des malformations congénitales et d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.P65Warnings.ca.gov. Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.

Installation / précautions de sécurité

AVERTISSEMENT
LISEZ CETTE SECTION AVANT D'INSTALLER LE GRIL

- Ce gril est conçu pour utiliser du gaz propane liquide. Veuillez utiliser le gril avec le régulateur fourni par Permasteel.
- Ne connectez pas le régulateur fourni à une alimentation en gaz naturel. Pour plus d'informations sur la conversion au gaz naturel, consultez la page 100.
- L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223. 1, ou CAN/CGA B149.1, Code d'installation du gaz naturel ou CAN/CGA-B149.2, Code d'installation du propane.
- La bouteille d'alimentation en gaz propane liquide doit être construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz propane liquide du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Cylindres, sphères et tubes. pour le transport de marchandises dangereuses.
- Ce gril est certifié en matière de sécurité pour une utilisation aux États-Unis et au Canada uniquement. Ne modifiez jamais pour utiliser dans d'autres endroits. Toute modification peut entraîner des blessures corporelles graves ou des dommages matériels. Permasteel n'est responsable d'aucune modification et toutes les garanties seront nulles.
- AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment au plomb, reconnu par l'État de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov.

Avertissement concernant le propane et le gaz

AVERTISSEMENT
POUR VOTRE SÉCURITÉ, VEUILLEZ LIRE CETTE SECTION EN PREMIER

Si vous sentez du gaz :

1) Coupez le gaz du gril.

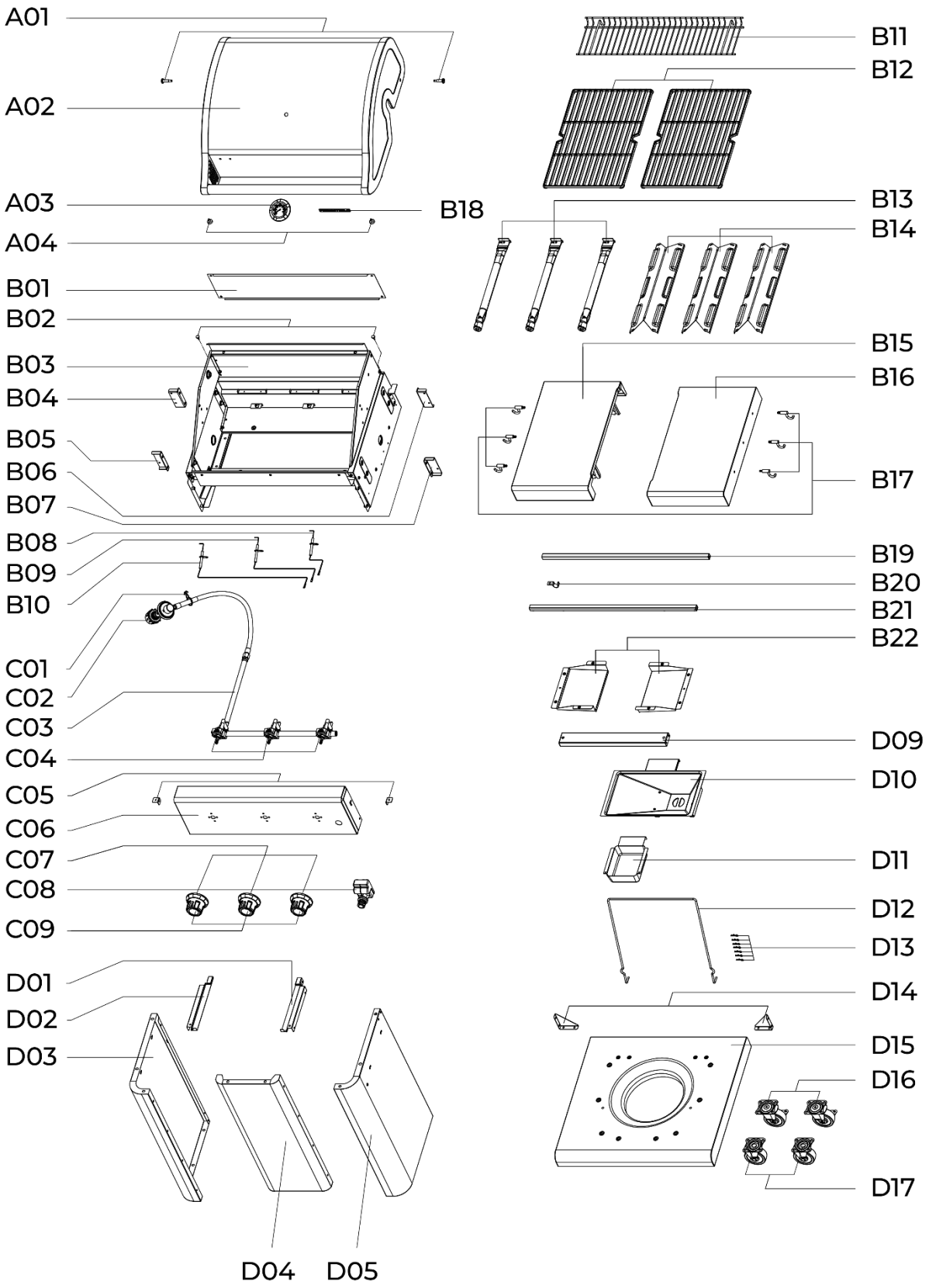
2) Éteignez immédiatement toute flamme nue.

3) Ouvrez le couvercle du gril.

Si l'odeur persiste, veuillez appeler immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres objets inflammables à proximité de ce gril. Tout réservoir de propane liquide qui n'est pas connecté pour être utilisé ne doit pas être stocké à proximité de ce gril.

PERMA STEEL®

Vue éclatée



PERMA STEEL®

Liste des pieces

	Description	Les numéros de pièce	Qté
A01	Tige rotative, couvercle	50300207	2
A02-A	Couvercle (couleur : noir)	30400G32P-1	1
A02-B	Couvercle (couleur : azur)	30400G32P-2	1
A02-C	Couvercle (couleur : moka)	30400G32P-3	1
A03	Indicateur de température	30400G40	1
A04	Pare-chocs avant en caoutchouc de silicone	40700103	2
B01	Déflecteur arrière	30400G03	1
B02	Pare-chocs arrière en caoutchouc de silicone	50300205	2
B03	Foyer	30400G04	1
B04	Support de support d'étagère latérale arrière gauche	30400G05	1
B05	Support de support de tablette latérale avant gauche	30400G06	1
B06	Support de support d'étagère latérale arrière droite	30400G07	1
B07	Support de support de tablette latérale avant droite	30400G08	1
B08	Fil d'allumage n°3	30400054	1
B09	Fil d'allumage n°2	30400053	1
B10	Fil d'allumage n°1	30400052	1
B11	Grille chauffante	30400G09	1
B12	Grille de cuisson	30400G10	2
B13	Brûleur principal	30400037	3
B14	Diffuseur de chaleur	40800023	3
B15	Tablette latérale gauche	30400G12P	1
B16	Tablette latérale droite	30400G13P	1
B17	Tablette latérale	30400G34	6
B18	Plaque signalétique	30400G99	1
B19	Rail arrière	30400035	1
B20	Pince de collecteur	30400G14	1
B21	Rail avant	30400033	1
B22	Déflecteur du bac à graisse	30400G15	2
C01	Support de tuyau	30400117	1
C02	Régulateur	30400051	1
C03	Collecteur	30400G16	1

	Description	Les numéros de pièce	Qté
C04	Robinet de gaz	30400050	3
C05	Side Shelf Bracket	30400G17	2
C06	Panneau de contrôle	30400G41	1
C07	Lunette du bouton de commande	30400G42	3
C08	Module d'allumage électronique	30400403	1
C09	Bouton de controle	30400083	3
D01	Support droit du bac d'égouttage	30400G20	1
D02	Support gauche du bac d'égouttage	30400G21	1
D03-A	Panneau latéral gauche (color: noir)	30400G22P-1	1
D03-B	Panneau latéral gauche (color: azur)	30400G22P-2	1
D03-C	Panneau latéral gauche (color: moka)	30400G22P-3	1
D04	Panneau avant	30400G23P	1
D05-A	Panneau latéral droit (color: noir)	30400G24P-1	1
D05-B	Panneau latéral droit (color: azur)	30400G24P-2	1
D05-C	Panneau latéral droit (color: moka)	30400G24P-3	1
D09	Rail arrière	30400G26	1
D10	Bac de récupération	20700015	1
D11	Tasse d'égouttement	30400G27	1
D12	Support de réservoir	20700049	1
D13	Goupille	110050	6
D14-1	Barre d'angle de support de panneau (color: noir)	30400G28P-1	2
D14-2	Barre d'angle de support de panneau (color: azur)	30400G28P-2	2
D14-3	Barre d'angle de support de panneau (color: moka)	30400G28P-3	2
D15-1	Étagère inférieure (color: noir)	30400G29P-1	1
D15-2	Étagère inférieure (color: azur)	30400G29P-2	1
D15-3	Étagère inférieure (color: moka)	30400G29P-3	1
D16	Roulette avec frein	40900212	2
D17	Roulette	40900213	2

Pas de photo

	Manuel	30400G30P	1
	Pack matériel	30400G31P	1

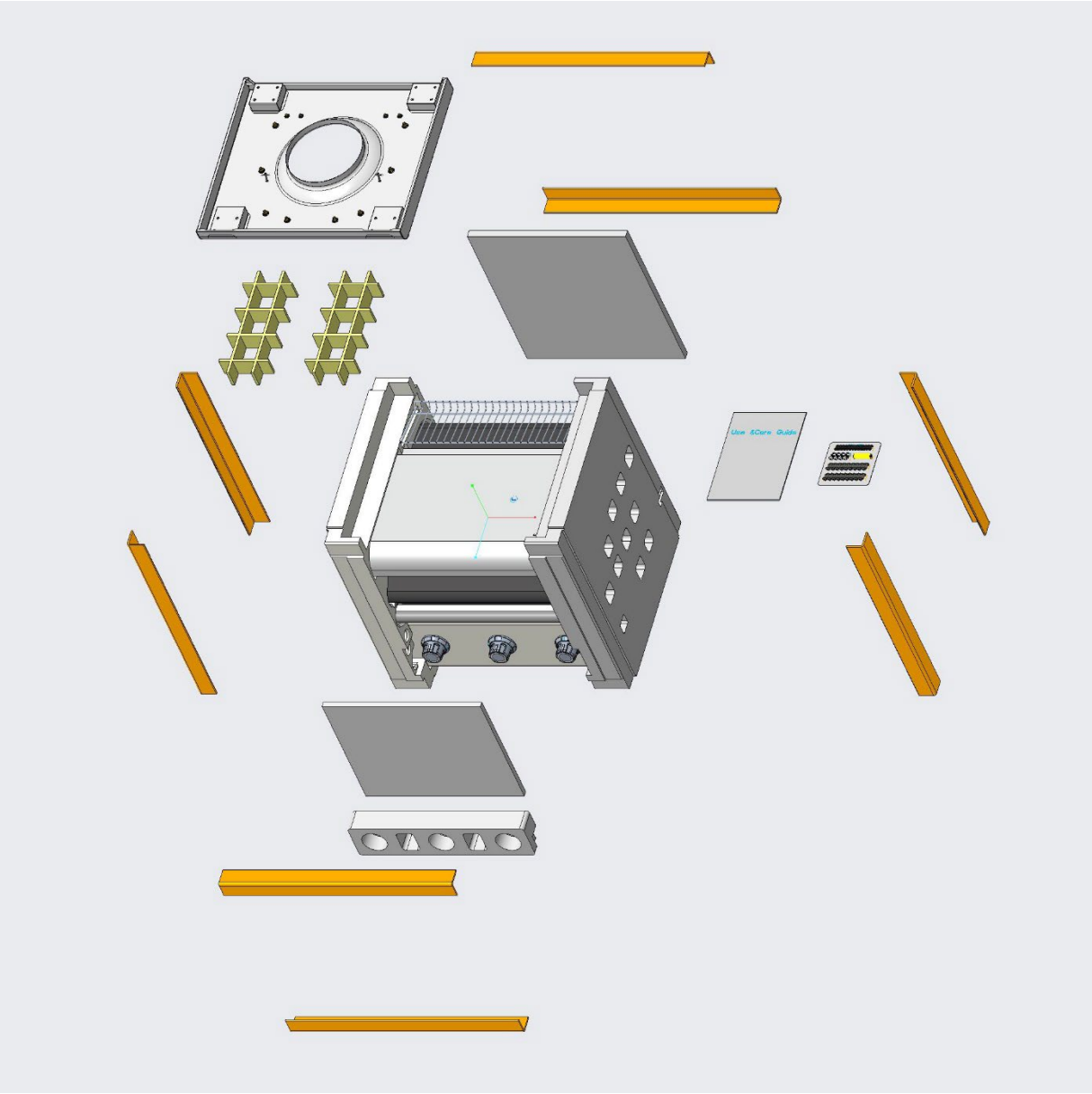
S'il vous manque des pièces ou si vous avez des pièces endommagées, veuillez appeler le **1-888-287-0735** du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00 HNP. Pour les pièces de rechange, rendez-nous visite sur **www.permasteel.life**

Des questions? Scannez ce code pour obtenir de l'aide !

Déballez les pièces du gril en suivant les étapes ci-dessous :

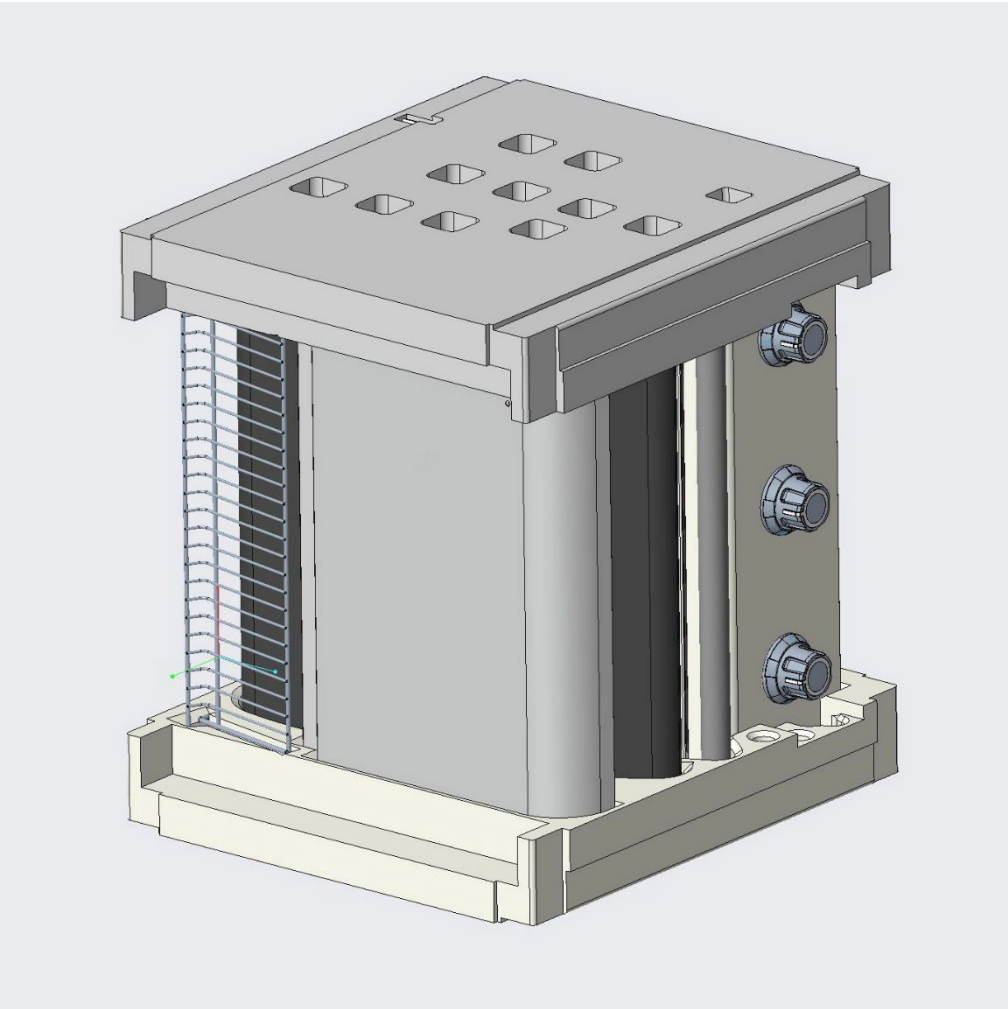
Déballage - Étape 1 :

Ouvrez délicatement le haut du carton avec un cutter. Retirez toutes les pièces du gril et le matériel d'emballage au-dessus du gril.



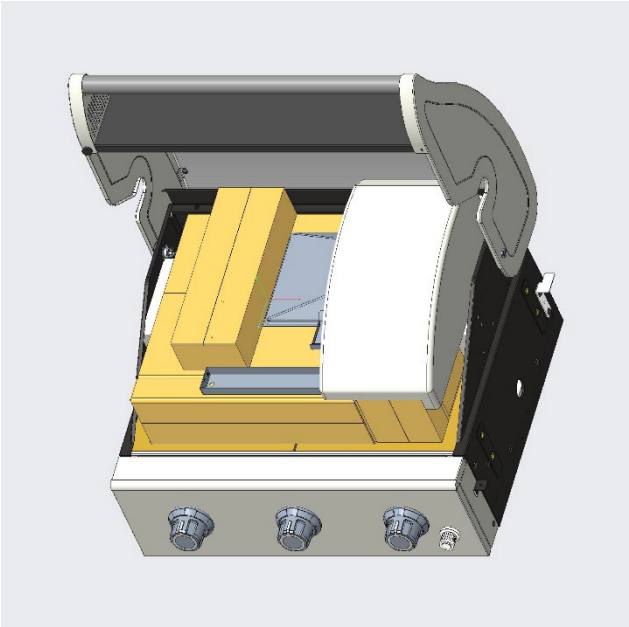
Déballage - Étape 2 :

Avec l'aide d'un assistant, retournez le gril sur le côté comme indiqué ici, et retirez l'embout supérieur en polystyrène Retirez les panneaux latéraux, le panneau avant et la grille chauffante de la mousse de polystyrène

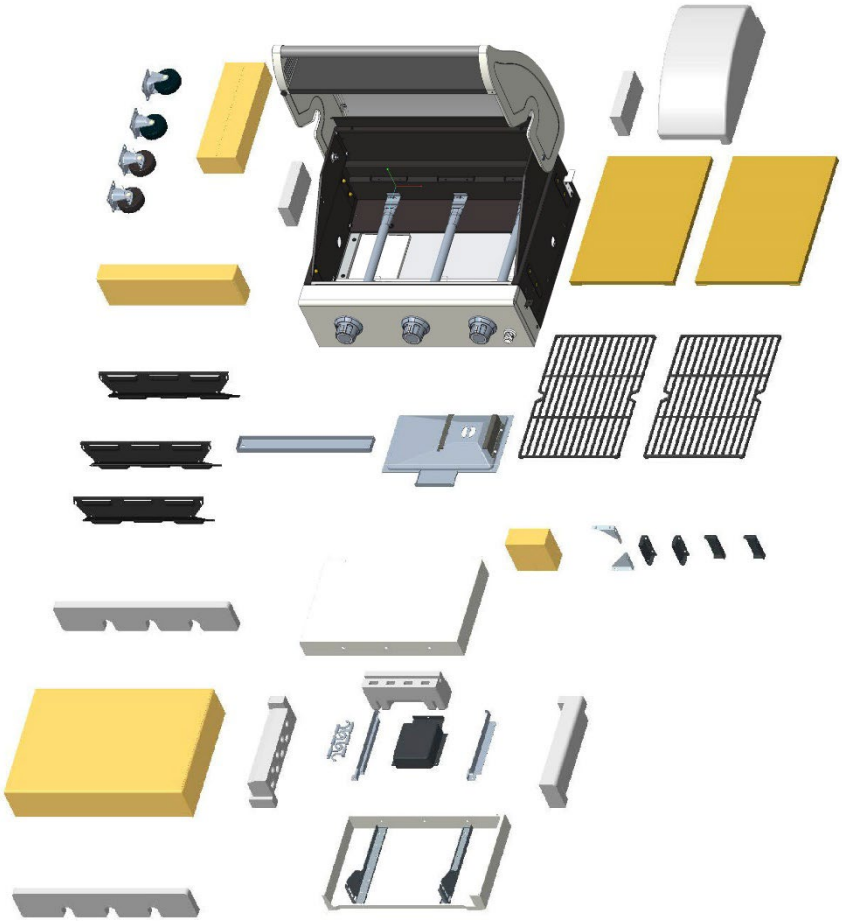


Déballage - Étape 3 :

Retirez un autre embout en polystyrène du grill et placez-le à la verticale sur le sol (de préférence sur une surface molle). Ouvrez le couvercle et retirez le petites boîtes emballées à l'intérieur.



Retirez tous les matériaux d'emballage et sortez toutes les pièces des cartons.

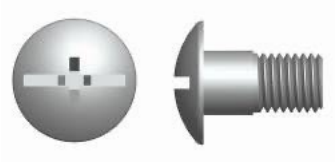


Matériel

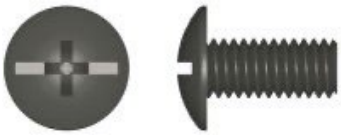
Le matériel suivant est fourni dans le blister pour une utilisation pratique.

Vis M4 X 10 : 26 pcs

Boulon à épaulement M6 x 12 : 8 pcs



Vis M6 X 13 : 36 pcs



Batteria (AA): 1 pc

Outils

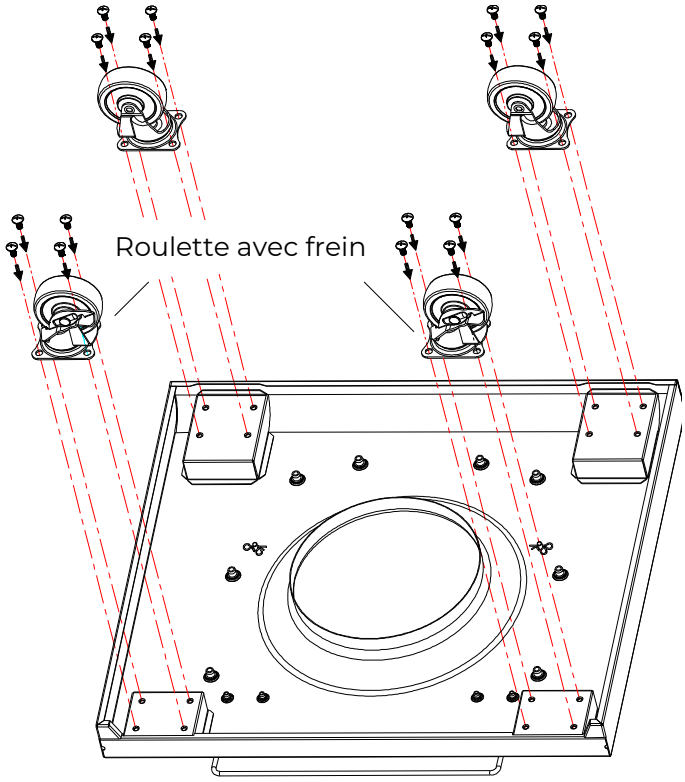
Les outils suivants sont nécessaires pour l'assemblage :

- Clé à molette (non fournie)
- Tournevis (non fourni)

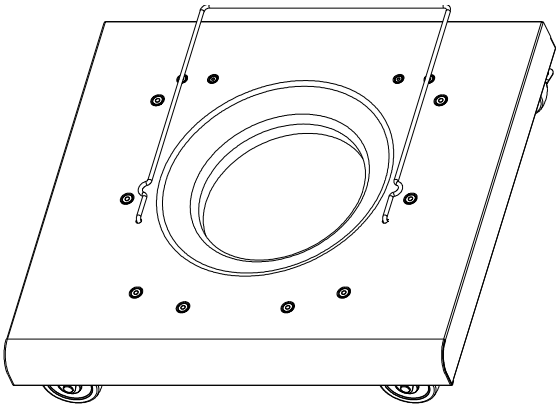
Instructions de montage

Étape 1

- Retournez le panneau inférieur.
- Utilisez **(16) vis M6 x 13** pour fixer les quatre roulettes au panneau inférieur.
  Remarque : Montez les roulettes avec freins à l'arrière du panneau inférieur.
- Retournez le panneau inférieur à l'endroit.

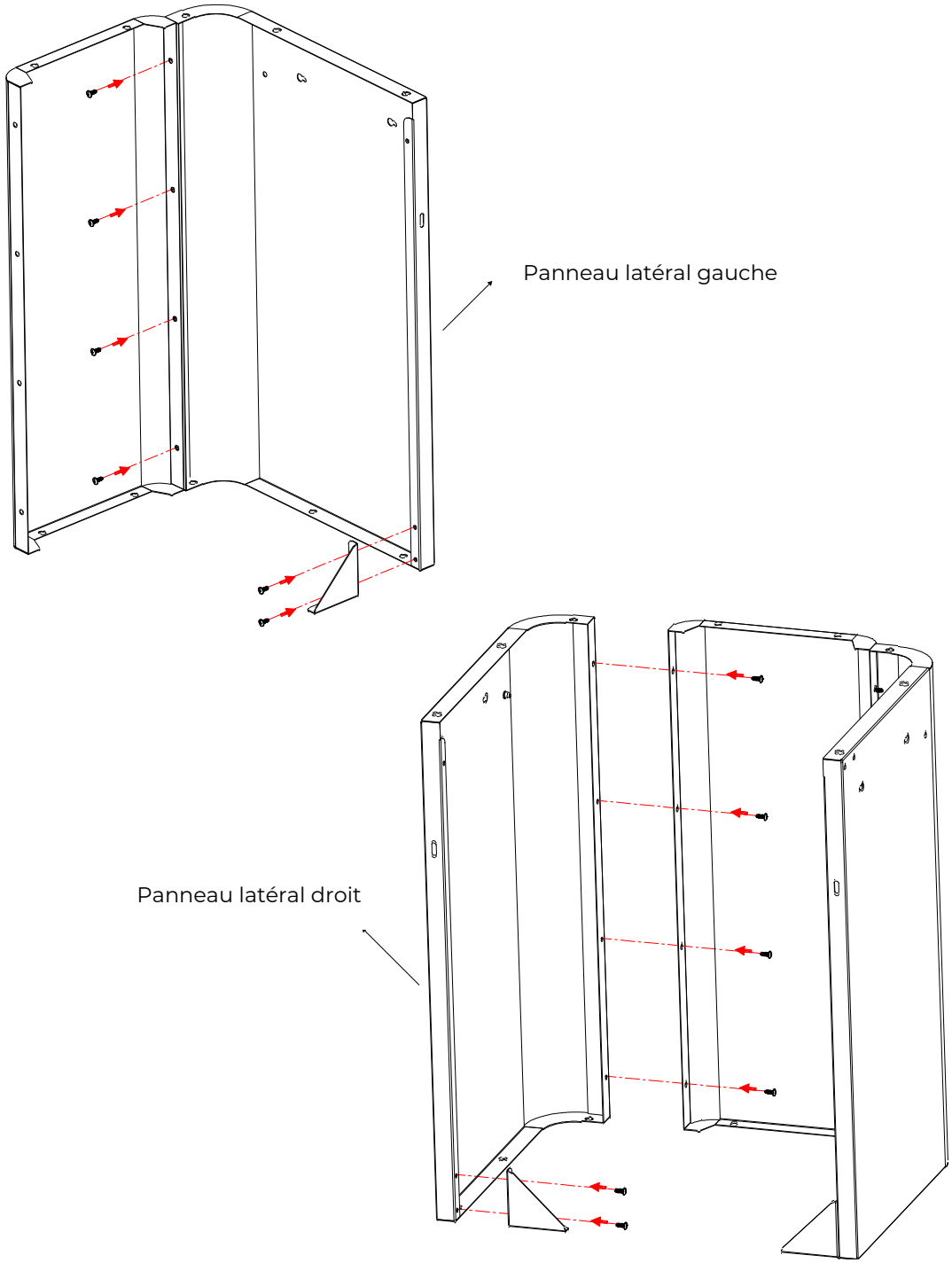


L'arrière du bas



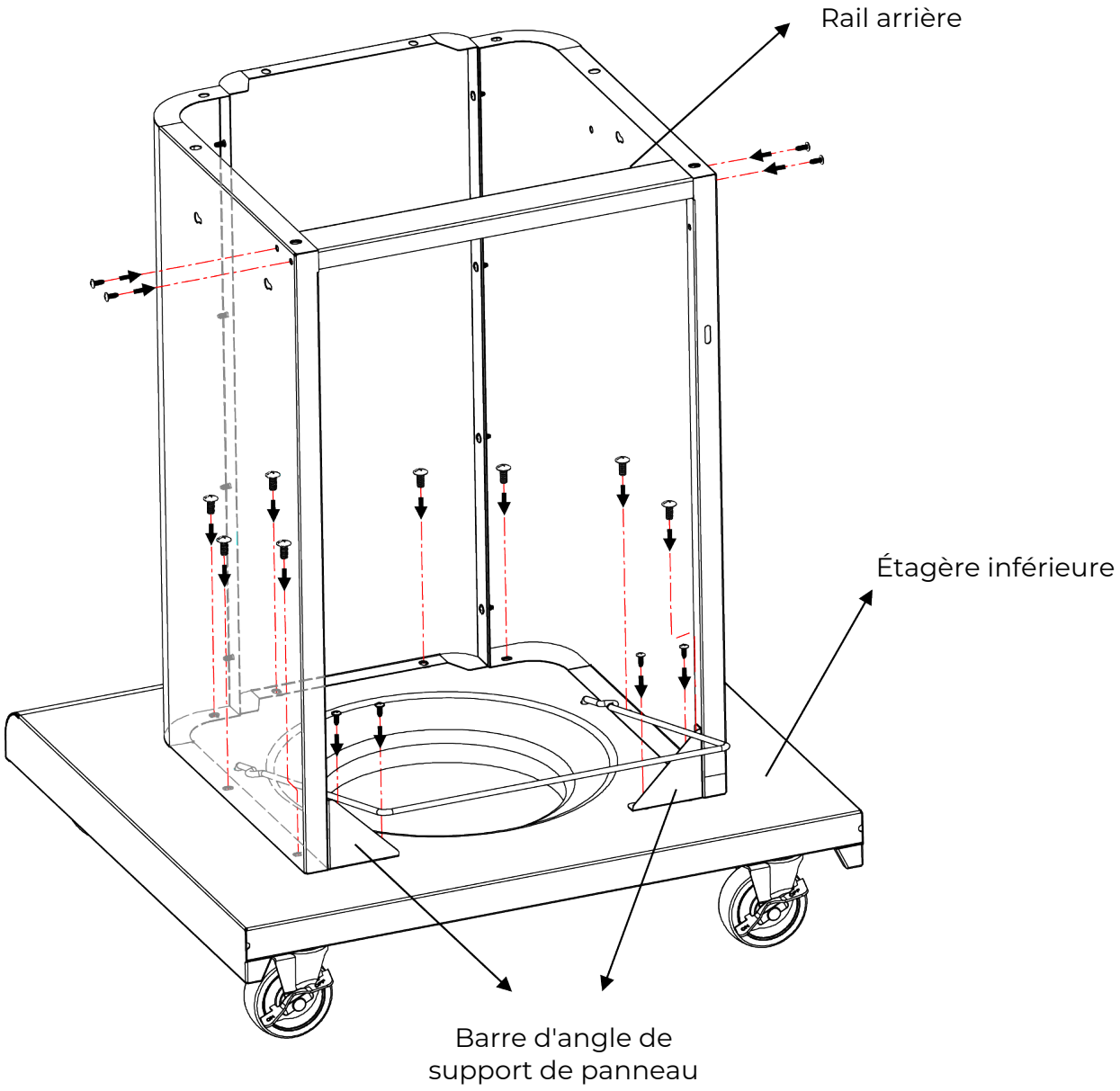
Étape 2

- Fixez la cornière de support de panneau au panneau latéral gauche avec **(2) vis M4 x 10**.
- Fixez le panneau avant au panneau latéral gauche avec **(4) vis M4 x 10**.
- Fixez une autre cornière de support de panneau au panneau latéral droit avec **(2) vis M4 x 10**.
- Fixez le panneau avant au panneau latéral droit avec **(4) vis M4 x 10**.



Étape 3

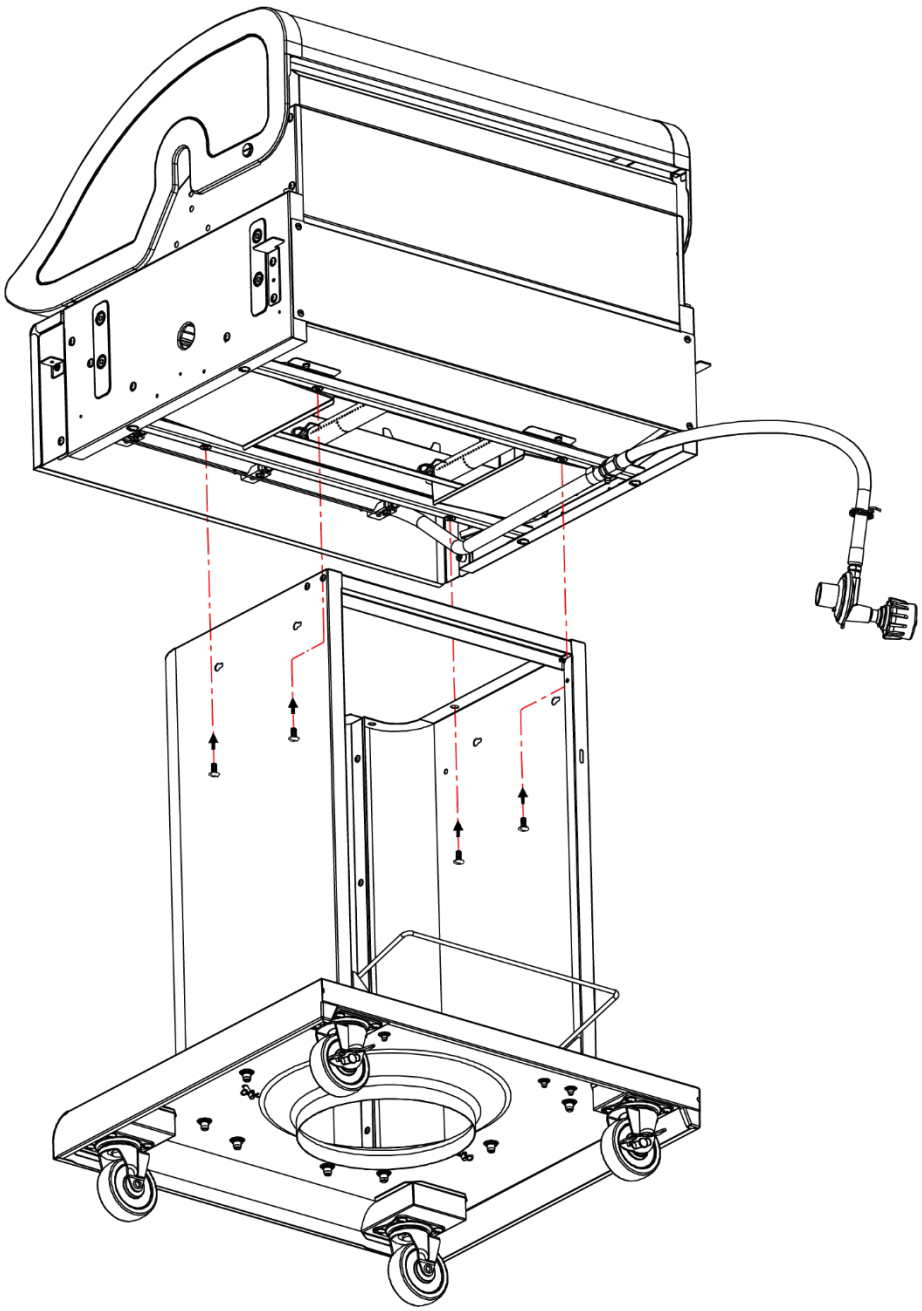
- Utilisez **(8) vis M6 x 13** comme indiqué pour fixer les panneaux du socle à l'étagère inférieure.
- Utilisez **(4) vis M4 x 10** comme indiqué pour fixer chaque cornière de support de panneau à l'étagère inférieure.
- Utilisez **(4) vis M4 x 10** comme indiqué pour fixer le rail arrière aux panneaux du piédestal.



Étape 4

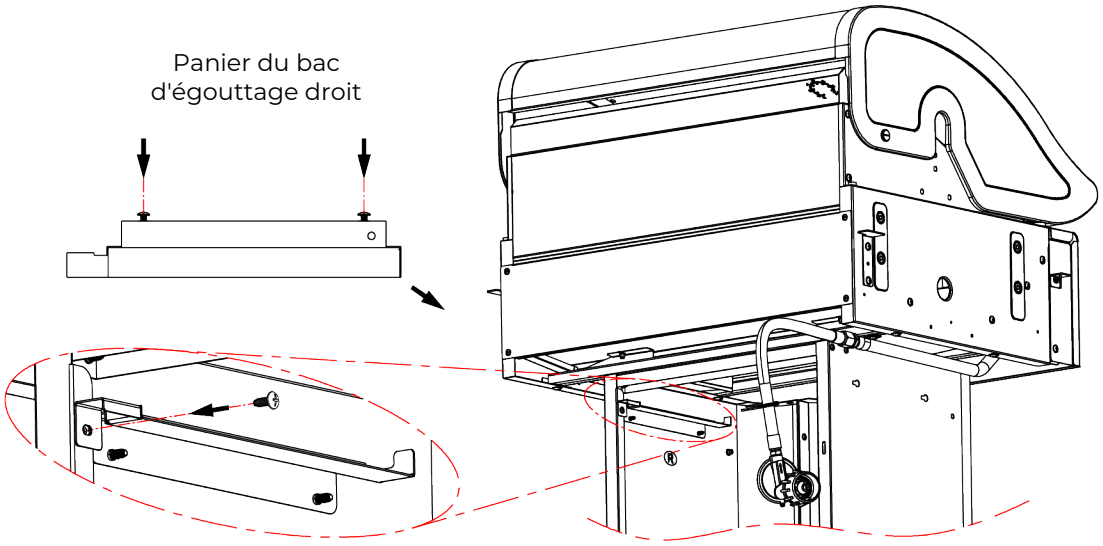
Attention : Pour éviter d'éventuelles blessures, deux personnes sont nécessaires pour effectuer cette étape.

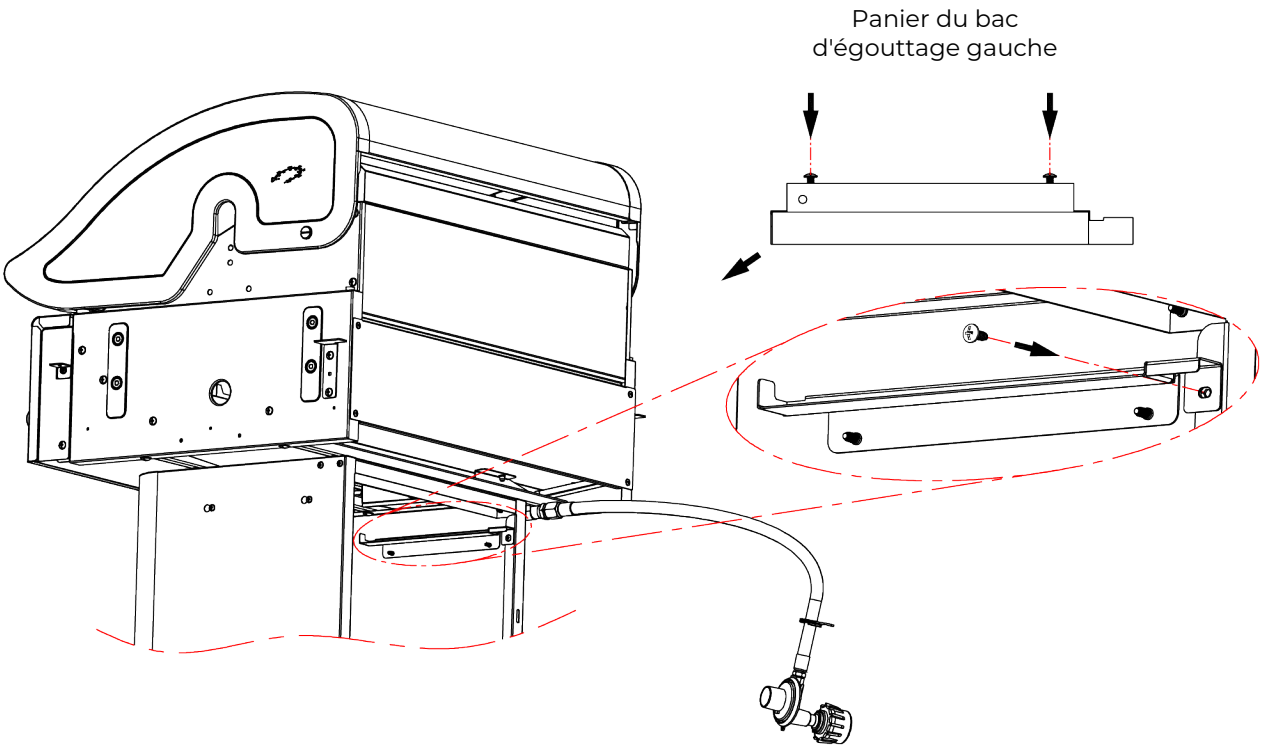
- **Retirez tous les attaches métalliques retenant le régulateur et le tuyau de gaz sous la tête du gril, en vous assurant que le tuyau pende librement.**
- Avec l'aide d'un assistant, abaissez délicatement la tête du gril sur le socle. • Pendant que votre assistant stabilise la tête du gril sur le socle, utilisez **(4) vis M6 x 13** situées sous la tête du gril pour fixer la tête au socle.



Étape 5

- Installez (2) vis M4x10 dans le support droit du bac d'égouttage, mais ne serrez pas complètement. Laissez un espace de 1/8" sous les têtes de vis pour la fixation aux panneaux latéraux droits. Faites glisser les vis à travers et vers le bas dans les fentes en trou de serrure du panneau latéral droit. Insérez **(1) vis M4 x 10** à travers l'arrière du support du plateau et serrez-la sur le panneau. Serrez les têtes de vis dans les fentes en trou de serrure sur le panneau.
- Répétez la procédure décrite ci-dessus pour le support du bac d'égouttage gauche.

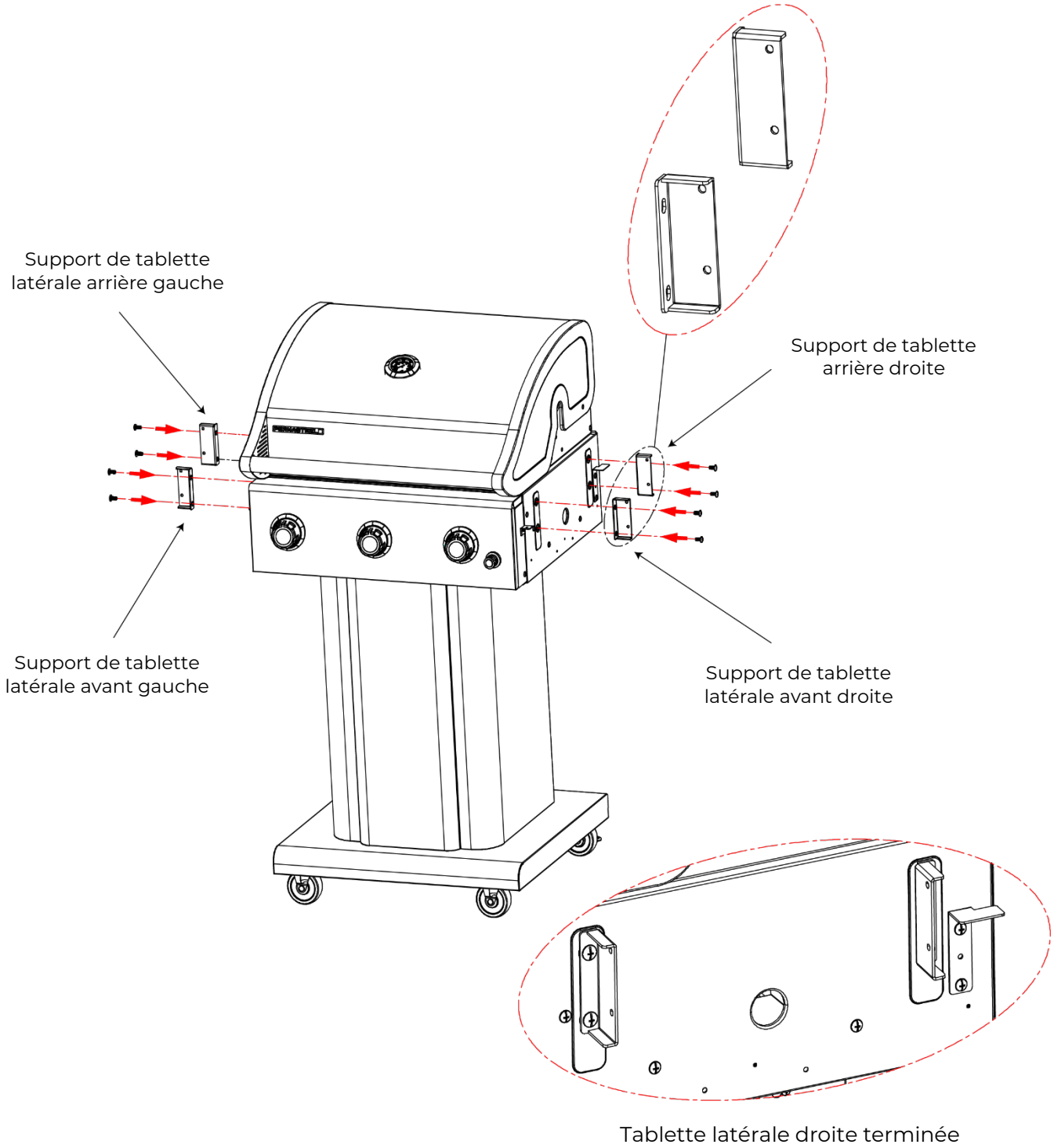




Étape 6

- Fixez les 4 supports de tablette latérale à la chambre de combustion avec **(8) vis M6 x 13**.
  (Il y a une étiquette d'emplacement sur chaque support.)

  Remarque : Fixez les supports avant de manière à ce que les brides soient face à l'avant du gril.
  Fixez les supports arrière de manière à ce que les brides soient face à l'arrière du gril.



Étape 7

- Vissez **(1) vis à épaulement M6 x 12** dans le trou inférieur de chaque support de tablette latérale (quatre au total). Voir figures A et B.

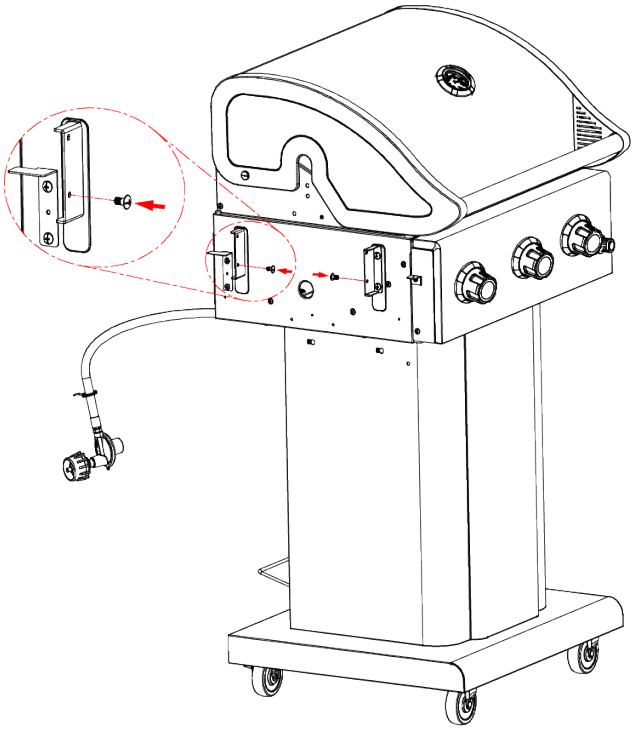


Figure A

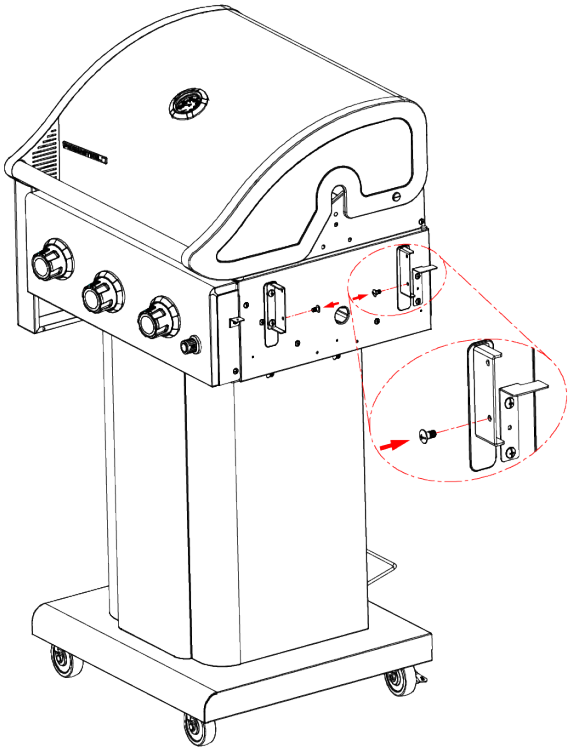


Figure B

- Pour chaque tablette latérale, maintenez la tablette en position pliée sur le côté du chariot. Vissez **(1) vis à épaulement M6 x 12** à travers la fente de fixation de l'étagère et dans le trou supérieur de chaque support de tablette latérale (quatre au total). Voir figures C et D.

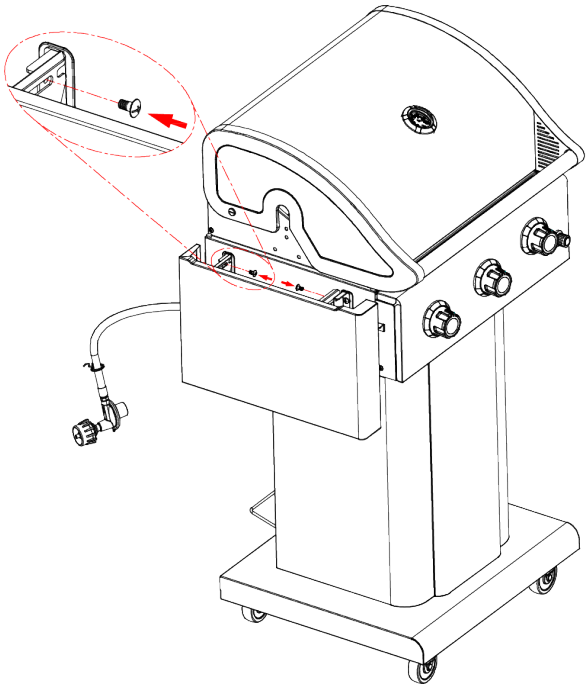


Figure C

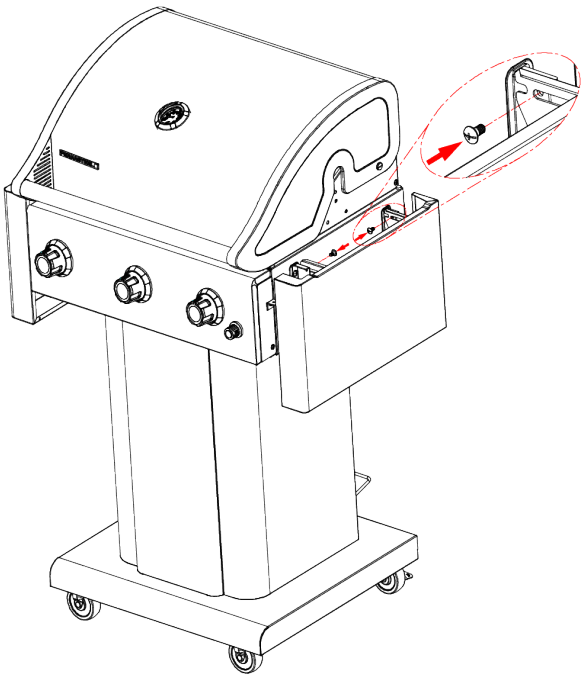


Figure D

- Placez 3 crochets à outils sur chaque extrémité de la tablette latérale (6 pièces au total) et serrez les crochets à outils avec les écrous. Voir la figure E.

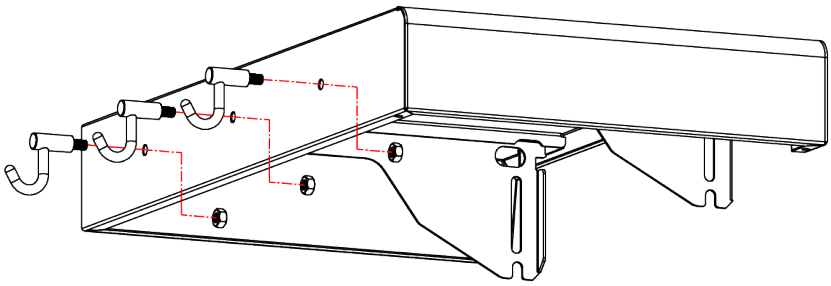
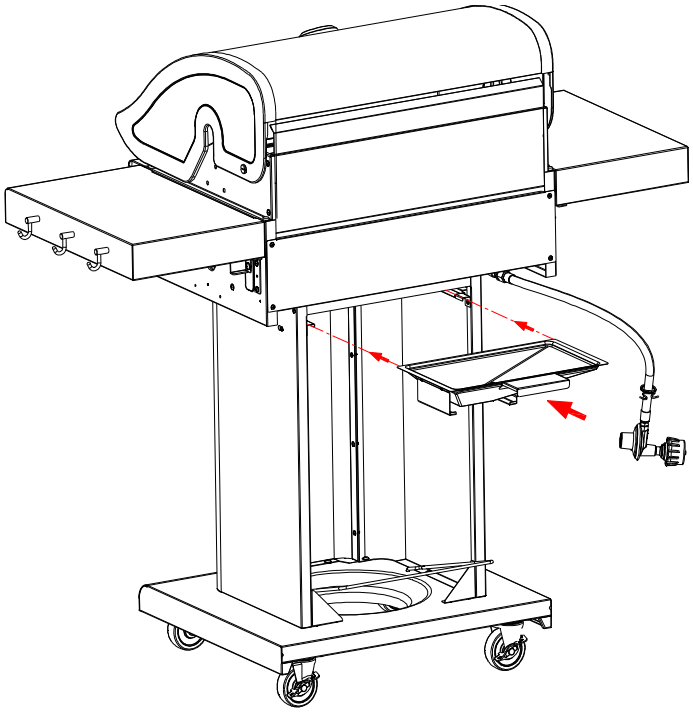


Figure E

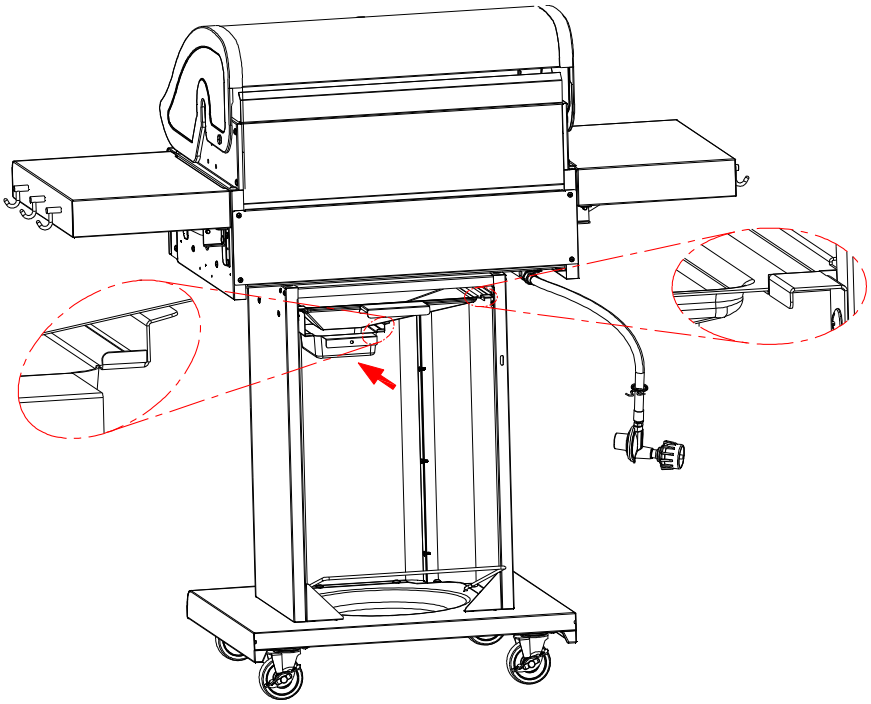
REMARQUE : Pour relever la tablette latérale en position verticale, soulevez la tablette en la tenant par l'extrémité de la tablette (avant et arrière de la tablette). Pour abaisser la tablette latérale, soulevez-la légèrement, puis guidez-la vers le bas jusqu'à la position pliée.

Étape 8

- Installez le bac d'égouttage dans le chariot par l'arrière.

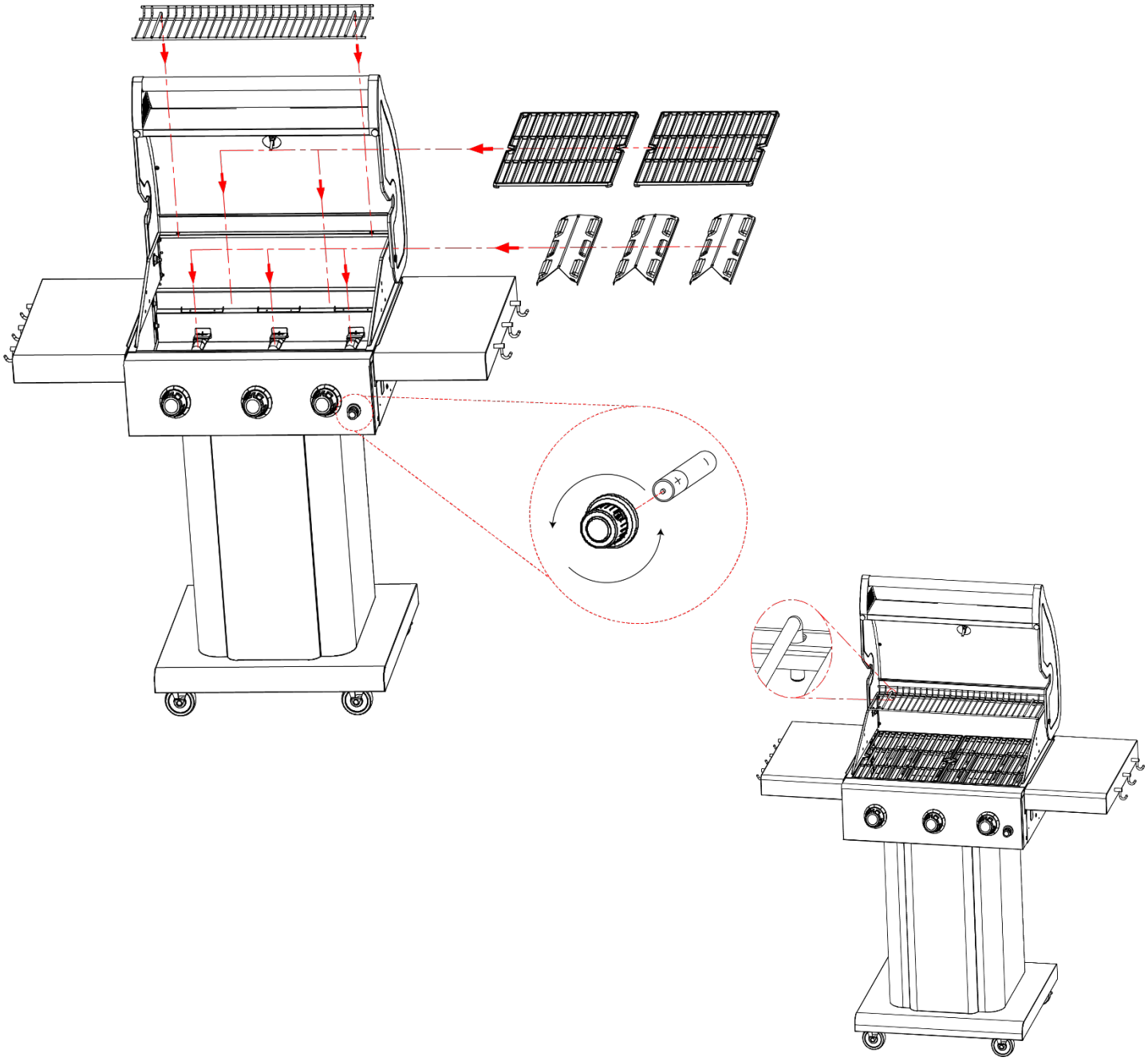


- Installez le gobelet collecteur dans le bac collecteur par l'arrière.



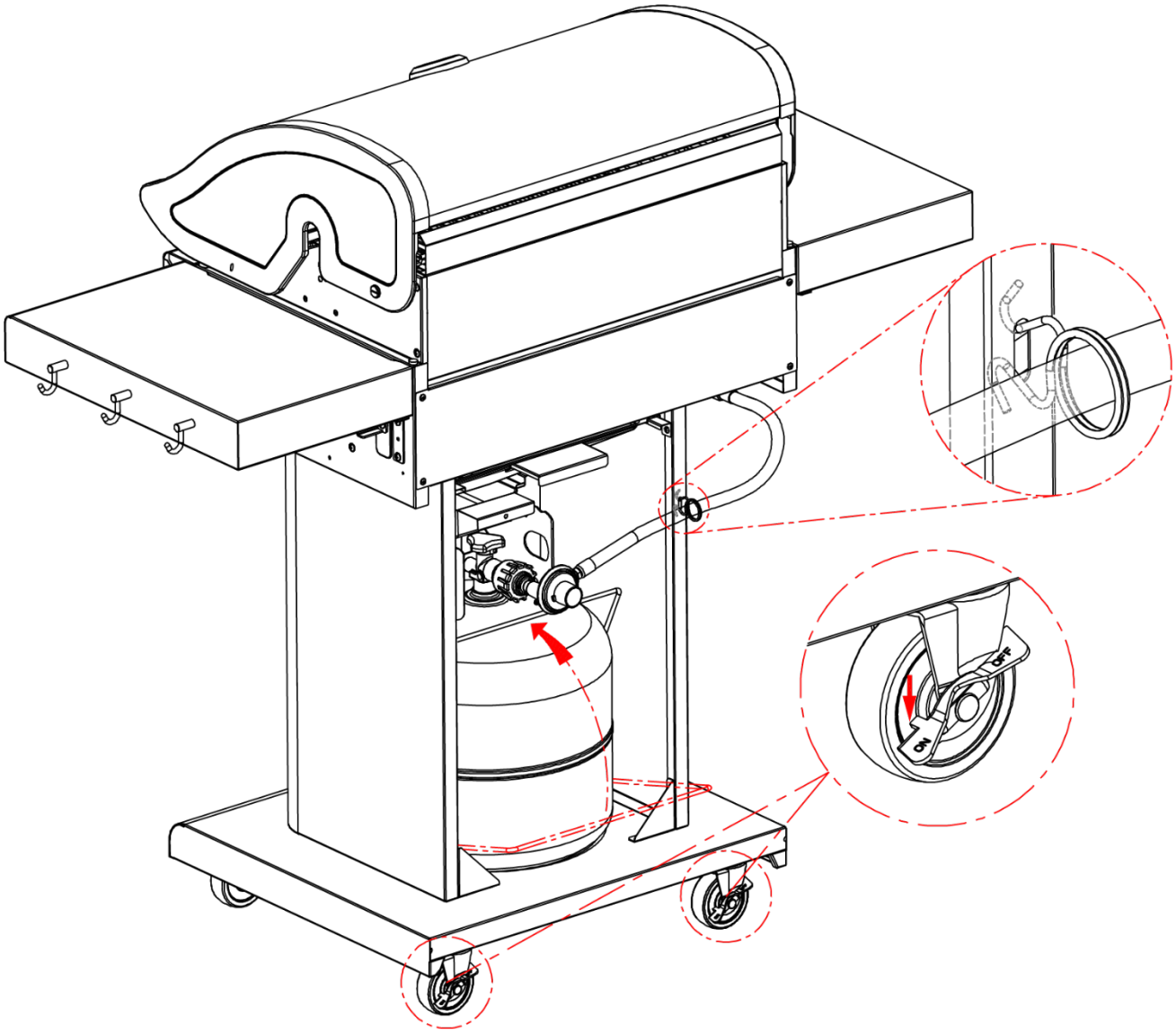
Étape 9

- Placez les diffuseurs de chaleur sur les brûleurs. Les diffuseurs s'inséreront dans la chambre de combustion dans les deux sens. Insérez les diffuseurs dans les languettes situées à l'avant du foyer. Placez les embouts du diffuseur entre les languettes à l'arrière de la chambre de combustion.
- Placez les grilles de cuisson sur les supports de grille.
- Insérez les deux embouts de fixation à l'arrière de la grille chauffante dans les trous situés sur le dessus du panneau arrière de la chambre de combustion.
- Installez une pile AA dans l'allumage électronique. Tournez le capuchon de l'allumeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, insérez une pile AA dans la fente avec l'extrémité positive (+) tournée vers l'extérieur, puis remettez le capuchon de l'allumeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Étape 10

- Placez le support de tuyau dans la fente du panneau latéral gauche.
- Le réservoir de propane liquide est vendu séparément. Utiliser uniquement avec un réservoir de propane liquide équipé d'un OPD (dispositif de protection contre le trop-plein).
- Remplissez et vérifiez les fuites avant de fixer le réservoir au gril et au régulateur. Placez le réservoir de propane liquide dans le trou de l'étagère inférieure avec l'ouverture du collier du réservoir face au panneau latéral gauche, comme illustré. Soulevez le support du réservoir pour maintenir le réservoir de propane liquide bien en place.



Raccordement au gaz

UTILISEZ UNIQUEMENT LE RÉGULATEUR ET L'ENSEMBLE DE TUYAU FOURNIS AVEC CE GRIL. LES RÉGULATEURS DE PRESSION ET LES ENSEMBLES DE TUYAUX DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CEUX FOURNIS PAR LE FABRICANT

Il s'agit d'un gril configuré au propane liquide (gaz de pétrole liquéfié). N'essayez pas d'utiliser une alimentation en gaz naturel à moins que le gril ait été reconfiguré pour une utilisation au gaz naturel. L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223. 1, ou Code d'installation du propane CAN/CGA-B149.2.

- **EXIGENCES DU RÉSERVOIR DE PROPANE LIQUIDE**
  LE RÉSERVOIR DE PROPANE LIQUIDE UTILISÉ AVEC VOTRE GRIL DOIT RÉPONDRE AUX EXIGENCES SUIVANTES :

  1. Mesure : 12'' (30,5 cm) (Diamètre) X 18'' (45,7 cm) (Haut).

  2. Capacité maximale : 20 lb (9 kg).

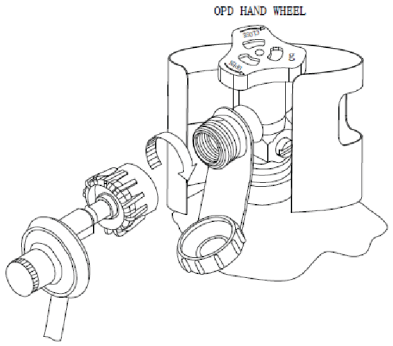
  3. Construit et marqué conformément aux spécifications du réservoir de propane liquide du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses. Voir le collier du réservoir de propane liquide pour le marquage.

  4. Est prévu pour l'extraction des vapeurs.

  5. Comprend un collier pour protéger la valve du réservoir.

  6. N’a pas de bosses ni de rouille. Un réservoir de propane liquide bosselé ou rouillé peut être dangereux et doit être vérifié par votre fournisseur.

  9. Fournit un robinet d'arrêt dans la sortie de la vanne du réservoir de gaz propane spécifiée, comme applicable pour le type de connexion QCC1 dans la norme pour la sortie et la connexion d'entrée de la vanne du réservoir de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1.



- **LA VANNE DU RÉSERVOIR DE PROPANE LIQUIDE UTILISÉE DOIT RÉPONDRE AUX NORMES SUIVANTES**

  1. Avoir une prise de type I compatible avec le régulateur fourni.

  2. Avoir une soupape de sécurité.

  3. Dispositif de protection contre les débordements (OPD) homologué UL. Cette fonction de sécurité OPD est identifiée par un volant triangulaire unique. Utilisez uniquement des réservoirs de propane liquide équipés de ce type de valve.

- **CONNECTER LE RÉGULATEUR AU RÉSERVOIR DE PROPANE LIQUIDE**

  TRÈS IMPORTANT :
- **LE RÉGULATEUR NE DOIT PAS ÊTRE DANS UN ENDROIT POUVANT ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 125 °F (51 °C).**
- **LE RÉGULATEUR DEVRAIT INCORPORER UNE SOUPAPE DE DÉCHARGE OU UN DISPOSITIF DE SURPRESSION.**
- **L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR DE PRESSION DOIT ÊTRE MONTÉE POUR CONNECTER LA CONNEXION DE TYPE I DE LA VANNE DU RÉSERVOIR SELON ANSIZ21.81.**

  1. 1. Assurez-vous que le robinet du réservoir est complètement fermé (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter).

  2. Vérifiez la vanne du réservoir pour vous assurer qu'elle dispose des filetages mâles externes appropriés (raccord de type I selon ANSIZ21.81).

  3. Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont en position d'arrêt.

  4. Retirez le capuchon protecteur de la valve du réservoir de propane liquide. Utilisez toujours le capuchon et la sangle fournis avec la valve.

  5. Inspectez le port de connexion de la vanne et l'ensemble régulateur. Recherchez tout dommage ou débris et retirez tous les débris. Inspectez le tuyau pour déceler tout dommage. N'essayez jamais d'utiliser un équipement endommagé ou branché. Contactez votre revendeur local de gaz propane liquide pour toute réparation.

  6. Lors du raccordement de l'ensemble régulateur à la vanne, serrez l'écrou à la main dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement serré. N'utilisez pas de clé pour serrer. L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou du raccord rapide et entraîner une situation dangereuse.

  9. Ouvrez complètement le robinet du réservoir (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier l' étanchéité de tous les raccords avant d'essayer d'allumer le gril. Si une fuite est détectée, fermez le robinet du réservoir et n'utilisez pas le gril jusqu'à ce qu'un revendeur local de gaz propane liquide puisse effectuer les réparations.

PERMA STEEL®

AVERTISSEMENT

- N'insérez jamais d'objets étrangers dans la sortie de la vanne. Cela pourrait endommager la vanne et provoquer une fuite. Une fuite de gaz propane peut entraîner un incendie, une explosion, des blessures graves, voire la mort.
- Ne connectez pas ce gril au système autonome de gaz propane liquide d'un camping-car ou d'une caravane.
- N'utilisez pas ce gril tant qu'un test d'étanchéité n'a pas été effectué.
- ARRÊTEZ et appelez les pompiers si des fuites sont détectées.
- Si vous ne parvenez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez IMMÉDIATEMENT le robinet du réservoir de propane liquide et appelez un fournisseur de gaz propane liquide ou les pompiers.
- Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

DANGER

- · NE JAMAIS ranger un réservoir de propane liquide de rechange sous ou près du gril ou dans un endroit clos.
- NE JAMAIS remplir le réservoir à plus de 80 %. Un réservoir de propane liquide de rechange trop rempli est dangereux car un excédent de gaz peut s'échapper de la soupape de sécurité. La soupape de sécurité d'un réservoir de propane liquide pourrait s'activer pour libérer du gaz et provoquer un incendie.
- Le réservoir de propane liquide de rechange doit avoir des bouchons de sécurité installés à la sortie du réservoir de propane liquide. Si des fuites de gaz sont détectées sur le réservoir de propane liquide de rechange, éloignez-vous immédiatement du gril et appelez les pompiers.

TRÈS IMPORTANT :
DÉBRANCHEZ LE RÉSERVOIR LORSQUE CE GRIL N'EST PAS UTILISÉ.

- Pour débrancher le réservoir de gaz propane liquid :

  1. Éteignez tous les boutons.

  2. Fermez complètement le robinet du réservoir (tournez-le dans le sens des aiguilles d’une montre pour arrêter).

  3. Détachez l'ensemble régulateur de la vanne du réservoir en tournant l'écrou du raccord rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

  4. Remettez le capuchon de protection sur la valve du réservoir de propane liquide.

Test de fuite

- **GÉNÉRAL**

  Bien que toutes les connexions de gaz sur le gril soient testées contre les fuites en usine avant l'expédition, une vérification complète de l'étanchéité au gaz doit être effectuée sur le site d'installation en raison d'une éventuelle mauvaise manipulation lors du processus d'expédition ou d'une pression excessive appliquée sans le savoir à l'appareil. Vérifiez périodiquement l'ensemble du système pour déceler des fuites ou vérifiez immédiatement si une odeur de gaz est détectée.

- **AVANT LE TEST**

  1. Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré du gril. (Regardez sous le gril pour déceler tout matériau ou pièce d'emballage restant.)
  2. Ne fumez pas pendant le test d'étanchéité.
  3. Ne testez jamais de fuite avec une flamme nue.
  4. Préparez une solution savonneuse avec une part de détergent liquide et une autre part d'eau. Préparez un flacon pulvérisateur, un pinceau ou un chiffon pour appliquer la solution sur les connexions. Pour le test de fuite initial, assurez-vous que le réservoir de propane liquide est plein.
  5. Le gril doit être testé contre les fuites à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des sources d'inflammation telles que les appareils à gaz ou électriques et les matériaux inflammables.
  6. Gardez le gril à l'écart des flammes nues et/ou des étincelles pendant le test.

- **TO TEST**

  1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position « OFF ».
  2. Assurez-vous que le régulateur est bien connecté au réservoir de propane liquide.
  3. Ouvrez complètement le robinet du réservoir de propane liquide en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un son « POP », coupez IMMÉDIATEMENT le gaz car cela indique une fuite importante au niveau du raccordement. Appelez votre revendeur de gaz ou les pompiers.
  4. Vérifiez chaque connexion depuis le réservoir de propane liquide jusqu'à et incluant la connexion à l'ensemble de tuyaux collecteurs (le tuyau qui va au brûleur) en brossant ou en pulvérisant la solution savonneuse sur les connexions.
  5. Si des bulles de savon apparaissent, il y a une fuite. Fermez IMMÉDIATEMENT le robinet du réservoir de propane liquide et resserrez les raccords, ouvrez à nouveau le robinet du réservoir de propane liquide et revérifiez.
  6. Si les fuites ne peuvent pas être arrêtées, N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER. Appelez notre centre de service au 1-888-287-0735 pour obtenir de l'aide.

7. Fermez toujours le robinet du réservoir de propane liquide après le test de fuite en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le gril. La substitution annulera la garantie. N'utilisez pas le gril tant que toutes les connexions n'ont pas été vérifiées et qu'elles ne fuient pas.

- **CONSEILS DE SÉCURITÉ :**

1) Vérifiez toujours l'absence de fuites après chaque changement de réservoir de propane liquide.

2) Vérifiez toujours les fuites avant chaque utilisation.

3) Utilisez un long outil de barbecue pour éviter les brûlures.

4) Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. Il est pratique de conserver un vaporisateur d'eau savonneuse près du robinet d'arrêt de la conduite d'alimentation en gaz. Vaporisez tous les raccords. Les bulles indiquent des fuites.

5) Les réservoirs de propane liquide déconnectés doivent avoir des bouchons de valve filetés bien installés et ne doivent pas être stockés dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

6) Fermez tous les boutons de commande et la valve du réservoir de propane liquide lorsque le gril n'est pas utilisé.

7) Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, le réservoir de propane liquide doit être déconnecté, retiré du gril et la valve doit être complètement fermée.

8) les réservoirs de propane liquide doivent être entreposés à l'extérieur dans un endroit bien ventilé. Un réservoir de propane liquide déconnecté doit avoir un bouchon de sécurité lorsqu'il est stocké ou lorsque le réservoir est transporté.

9) Ne laissez jamais un réservoir de propane liquide dans un véhicule récréatif ou un bateau qui pourrait surchauffer à cause du soleil.

10) Ne stockez pas le réservoir de propane liquide dans ou à proximité d'une zone où des enfants jouent.

11) Pour tout autre problème, consultez la page « Dépannage » à la page 103 ou contactez notre centre de service au 1-888-287-0735.

Liste de contrôle de l'installation finale

- [ ] Un dégagement d'au moins 36 po est maintenu de toute construction combustible sur les côtés et à l'arrière de ce gril.
- [ ] Il n’y a aucun matériau de construction combustible sur le gril.
- [ ] Tous les emballages internes sont retirés.
- [ ] Les brûleurs sont bien placés sur les orifices.
- [ ] Les boutons tournent librement.
- [ ] Le régulateur et le tuyau connecté au gril sont fournis par le fabricant. (Préréglé pour une colonne d'eau de 11,0 pouces).
- [ ] Unité testée et exempte de fuites.
- [ ] L'utilisateur est informé de l'emplacement du robinet d'arrêt d'alimentation en gaz.

Instructions d'éclairage

TRÈS IMPORTANT : TOUJOURS INSPECTER LE TUYAU AVANT CHAQUE UTILISATION.

- **AVANT L'ALLUMAGE :**

  Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'allumer le gaz. S'il y a des signes de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant utilisation. Le flexible de remplacement doit être fourni par le fabricant.

- **TRÈS IMPORTANT : LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER.**

- **INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE POUSSER ET TOURNER :**

  1) Ouvrez le couvercle pendant l'éclairage.

  2) Ouvrez le robinet de gaz du réservoir.

  3) Appuyez sur le bouton d'allumage électronique, réglez le brûleur principal sur « HI » (ELEVE) et maintenez le bouton enfoncé. Vous entendrez un clic provenant des électrodes de tous les brûleurs.

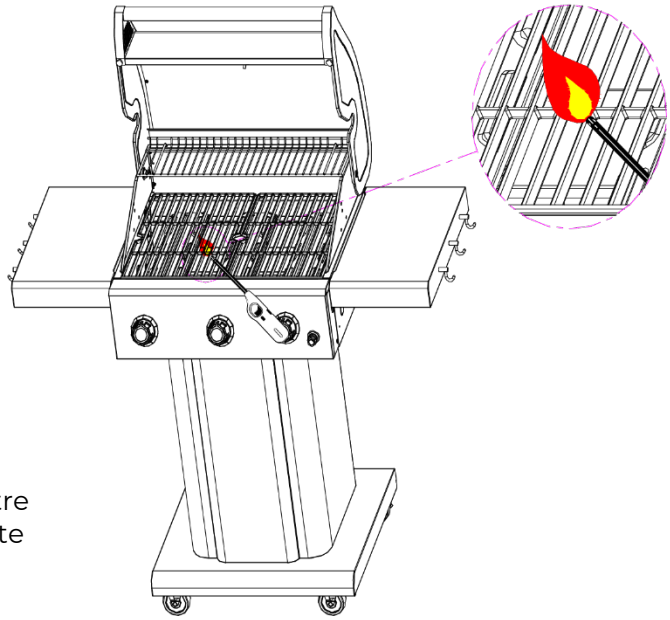
  4) Si l'allumage ne se produit PAS dans les 5 secondes, éteignez le bouton de commande du brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

- **ALLUMAGE À L'AIDE D'UN BRIQUET :**

  Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, il est possible de l'allumer manuellement.
  Outils nécessaires : briquet à long bec (non fourni).

Usage:

1) Lisez les instructions avant d'allumer.
2) Ouvrez le couvercle pendant l'éclairage.
3) Placez un briquet à long bec à côté du brûleur pour l'allumer.
4) Poussez et tournez la commande du brûleur bouton sur « HI ».
5) Répétez les étapes 3 et 4 pour allumer d'autres brûleurs.
6) Gardez un vaporisateur d'eau savonneuse près du robinet d'alimentation en gaz et vérifiez les connexions avant chaque utiliser. N'allumez pas le gril si vous sentez une odeur de gaz provenant du gril. Veuillez appeler notre centre de service au 1-888-287-0735 pour toute question que vous pourriez avoir.



Mode d'emploi

PRUDENCE

- Nettoyez souvent le gril. Un feu de graisse susceptible d'endommager le gril peut se produire si le gril n'a pas été nettoyé fréquemment.
- NE JAMAIS laisser le gril sans surveillance pendant son utilisation.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu de graisse, cela pourrait provoquer des blessures corporelles. Éteignez les boutons et le réservoir de propane liquide au cas où un feu de graisse se produirait.
- Le feu de graisse ne peut pas être éteint en fermant le couvercle. Éteignez IMMÉDIATEMENT les boutons et le réservoir de propane liquide si un feu de graisse se produit.

AVERTISSEMENT

Pour votre sécurité :

- Gardez la zone du gril dégagée et exempte de tout matériau inflammable.
- NE JAMAIS laisser les enfants utiliser le gril ou jouer à proximité du gril.
- Ce gril est destiné UNIQUEMENT à une utilisation en extérieur. NE JAMAIS l'utiliser dans un espace clos tel qu'un abri d'auto, un porche, une terrasse couverte, un garage ou sous une surface qui pourrait prendre feu.
- Ne bloquez pas les trous de ventilation sur les quatre côtés du chariot du gril. Cela peut affecter les performances de combustion des brûleurs en raison d'un manque d'air.
- Utilisez le gril à au moins 36" de tout mur ou surface et à 120" des objets susceptibles de créer des étincelles et d'enflammer du gaz (c'est-à-dire des appareils électriques sous tension, des veilleuses de chauffe-eau).
- N'utilisez pas ce gril sur ou sous des balcons en bois.
- Ce gril est conçu pour utiliser uniquement du gaz propane liquide. NE PAS utiliser de pierres de lave, de briquettes ou de charbon de bois dessus.
- N'allumez JAMAIS le brûleur avec le couvercle fermé. Le gaz non enflammé accumulé à l'intérieur d'un gril fermé peut provoquer une explosion.
- Vérifiez périodiquement les flammes du brûleur.
- Coupez l'alimentation en gaz lorsque le gril n'est pas utilisé.
- Éteignez toujours complètement le réservoir de propane liquide et détachez le réservoir du gril avant de le déplacer.

PERMA STEEL®

CONSOMMATION TOTALE DE GAZ :

Consommation totale de gaz (par heure) de ce gril avec tous les brûleurs sur « HI » :

Brûleur principal	10,000 Btu/hr
Total	30,000 Btu/hr

UTILISATION GÉNÉRALE DU GRIL :

Les brûleurs du gril englobent toute la zone de cuisson et sont portés latéralement vers minimiser le blocage dû aux chutes de graisse et de débris. Les boutons d'allumage sont situés sur le panneau de vannes. Suivez les instructions d'éclairage imprimées sur le panneau de commande.

Le Permasteel PG-40301 peut être converti au gaz naturel à l'aide d'un kit de conversion en option # PP-20300-NS. Pour plus d'informations sur la conversion au gaz naturel ou sur où acheter le kit, veuillez visiter notre site Web à l'adresse www.permasteel.life, envoyez-nous un courriel à service@permasteel.life ou appelez-nous au 1-888-287-0735.

UTILISATION DU GRIL :

Griller nécessite une chaleur élevée pour saisir et dorer correctement. La plupart des aliments sont cuits au réglage de chaleur « HI » pendant toute la durée de cuisson. Cependant, lorsque vous grillez de gros morceaux de viande ou de volaille, il peut être nécessaire de baisser le feu après le brunissement initial. Cela cuit les aliments sans brûler l'extérieur. Les aliments cuits longtemps ou arrosés d'une marinade sucrée peuvent nécessiter un réglage de chaleur plus bas vers la fin du temps de cuisson.

1. Assurez-vous que le gril a été testé contre les fuites et qu'il est correctement placé.

2. Retirez tout matériau d'emballage. (Regardez sous le gril pour déceler tout matériau ou pièce d'emballage restant.)

3. Allumez les brûleurs du gril en suivant les instructions de ce manuel.

4. Tournez le bouton de commande sur « HI » et préchauffez le gril pendant 15 minutes.

5. Le couvercle du gril doit être fermé pendant la période de préchauffage de l'appareil.

6. Placez les aliments sur le gril et faites cuire à la température souhaitée. Ajustez le réglage de la chaleur, si nécessaire. Le bouton de commande peut être réglé sur n'importe quelle position entre « HI » et « LOW ».

7. Le gril est conçu pour griller efficacement sans utiliser de pierres de lave ou de briquettes d'aucune sorte. La chaleur est rayonnée par les diffuseurs de chaleur situés sous les grilles de cuisson.

8. Le gril chaud saisit les aliments et emprisonne le jus. Plus le préchauffage est long, plus la viande dore vite.

Entretien et maintenance

ENTRETIEN

1. Gardez la zone du gril dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. Gardez les trous sur les trois côtés du chariot dégagés et exempts de débris, ce qui garantit que le flux d'air de combustion et de ventilation n'est pas obstrué.

3. Vérifiez visuellement les flammes du brûleur comme suit :
- Retirez les grilles de cuisson et les abat-flammes.
- Allumez les brûleurs.
- Tournez les boutons de « HI » à « LOW » et vérifiez l'état de la flamme. La flamme en position « LOW » doit être plus petite qu'en position « HI ».
- Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Consultez la page DEPANNAGE à la page 103 si un état anormal est détecté.

4. Appelez notre centre de service après-vente au 1-888-287-0735 pour obtenir des pièces de rechange sous garantie.

NETTOYAGE

1. NETTOYAGE DE LA ZONE DE CUISSON
La façon la plus simple de nettoyer le gril est de le nettoyer immédiatement après avoir éteint le feu, une fois la cuisson terminée. Portez un gant de barbecue pour protéger votre main de la chaleur et de la vapeur. Trempez une brosse à barbecue en poils de laiton dans l'eau du robinet et frottez le gril chaud. Trempez fréquemment le pinceau dans l'eau. La vapeur, créée lorsque l'eau entre en contact avec le gril chaud, facilite le processus de nettoyage en ramollissant les particules alimentaires. Les particules de nourriture tomberont et brûleront. Ne plongez jamais une pièce chaude dans l'eau.

2. NETTOYAGE DU BRÛLEUR DU GRIL
- Assurez-vous que la valve du réservoir et les boutons sont en position « OFF ». Assurez-vous que le gril est froid.
- Nettoyer l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Dégagez tous les ports obstrués avec un trombone déplié. N'utilisez jamais de cure-dent en bois car il pourrait se casser et obstruer le port.
- Veuillez noter que si des insectes ou d'autres obstructions bloquent le flux de gaz à travers le brûleur, vous devrez appeler notre service client. **TRÈS IMPORTANT : L'orifice de la vanne doit être situé au centre de la section du brûleur après dépose et nettoyage. Dans le cas contraire, cela pourrait provoquer des blessures corporelles graves et des dégâts matériels. Faites pivoter légèrement le brûleur après l'avoir remplacé pour vérifier s'il a été correctement installé.**

3. NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT
Le bac d'égouttage doit être vidé et essuyé périodiquement et lavé avec un détergent doux et une solution d'eau tiède. Une petite quantité de sable peut être placée au fond du bac collecteur pour absorber la graisse.

AVERTISSEMENT D'ARAIGNÉES ET D'INSECTES
Les araignées et les insectes peuvent nicher dans les brûleurs après le stockage. Ces nids peuvent provoquer des incendies à l'intérieur du tube ou sous la grille. Il s'agit d'une condition très dangereuse, alors nettoyez toujours les brûleurs avant utilisation.

QUAND RECHERCHER DES ARAIGNÉES
Inspectez les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement si l'une des conditions suivantes se produit :

1. Flamme jaune avec une odeur de brûlé.
2. La température n'augmentera pas.
3. Chauffe inégalement.
4. Les brûleurs émettent des bruits secs.

La sécurité alimentaire

1. Suivez toujours les conseils suivants pour profiter d'une expérience de grillades en plein air sûre et saine.
2. Utilisez toujours de l'eau chaude savonneuse pour vous laver les mains, les surfaces et les ustensiles après avoir transformé la viande crue.
3. Séparez toujours la viande crue des aliments cuits pour éviter toute contamination croisée.
4. Utilisez toujours des ustensiles propres pour manipuler les aliments.
5. Faites toujours bien cuire la viande pour tuer les germes. Utilisez un thermomètre pour inspecter la température interne de la viande, si nécessaire.
6. Placez rapidement les aliments cuits et les restes au réfrigérateur une fois les repas terminés.

Rangement du gril

1. Nettoyez le gril.
2. Rangez le gril dans un endroit extérieur sec et bien ventilé. Tenir hors de portée des enfants lorsque le réservoir de propane liquide est connecté au gril.
3. Rangez le gril dans un endroit intérieur sec SEULEMENT après avoir éteint et retiré le réservoir de propane liquide. Le réservoir de propane liquide doit être entreposé à l'extérieur et hors de portée des enfants. NE JAMAIS stocker le réservoir dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

Dépannage

Veuillez vérifier les problèmes/solutions suivants avant de contacter notre centre de service.

PROBLÈMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
Le brûleur ne s'allume pas après avoir tourné et poussé les boutons	Électrode déposée de résidus de cuisson	Utilisez un coton-tige propre et de l'alcool pour nettoyer les électrodes
	L'électrode est endommagée	Remplacer l'électrode
	Les fils des électrodes sont lâches ou tombent	Rebranchez ou remplacez par un nouvel ensemble d'électrodes avec des fils
	L'orifice est bouché	Vérifiez l'orifice pour le blocage
	Le fil est en court-circuit	Remplacer par un nouvel ensemble d'électrodes avec des fils
Le brûleur ne s'allume pas avec un briquet	Pas de gaz	Ouvrez la valve du réservoir de propane liquide / Remplacez le réservoir de propane liquide
	Le flux de gaz n'est pas fluide	Dégager les tubes des brûleurs
	Montage incorrect entre le brûleur et la vanne	Remontez-les
Flamme jaune ou orange avec odeur de gaz	Combustion incomplète	Appelez notre centre de service client au 1-888-287-0735
Feu doux avec le bouton en position « HI »	Le tuyau de gaz est plié ou plié	Lissez-le
	Le brûleur ou l'orifice est bouché	Effacez-les
	Faible pression de gaz	Appelez le revendeur de gaz ou remplacez le régulateur
	Le gril n'est pas préchauffé	Préchauffer le gril pendant 15 minutes
Poussée	Excès de graisse de viande	Coupez le gras avant de griller
	Température trop élevée	Ajustez-le
	Dépôt de graisse	Nettoie
S'enflammer	Par vent fort	Trouver une zone moins venteuse
Levage de flamme	Pression de gaz trop élevée	Appelez le revendeur de gaz
Retour en arrière	Port du brûleur bloqué	Nettoyer le port du brûleur
Feu de graisse	Graisse accumulée dans les aliments	Fermez les boutons et la valve du réservoir de propane liquide. Laissez le couvercle ouvert et laissez le feu s'éteindre. Nettoyez le gril après refroidissement.

Informations de garantie

PERMASTEEL INC. garantit que ce produit sera exempt de défauts de fabrication et de matériaux pendant une période de 1 an à compter de la date d'achat d'origine. Notre obligation en vertu de cette garantie sera limitée au remplacement des pièces pendant la période de garantie. Notre responsabilité ne s'étend pas au-delà du remplacement des pièces. Cette garantie exclut les piles d'allumage, l'usure normale telle que la perte de peinture, la décoloration, la rouille sur le produit et ses pièces ou composants, ainsi que tout dommage résultant de l'un des éléments suivants : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation contraire aux instructions de cet utilisateur. Manuel, déplacement, transport, déplacement du produit ou modification par quiconque.

Toute couverture de garantie est nulle si ce gril est utilisé à des fins commerciales ou de location ; cette garantie est valable uniquement aux États-Unis. La période de garantie d'un an ne sera ni prolongée ni renouvelée par la réparation ou le remplacement de pièces ou par une compensation pour le produit. Si votre produit est défectueux ou nécessite des pièces, veuillez appeler le service client de Permasteel sans frais au **1-888-287-0735, entre 8h00 et 17h00. TVP**. Le consommateur est responsable de l'expédition, de la manutention et du traitement des demandes de garantie après 30 jours à compter de la date d'achat. Une preuve d'achat ou une copie de votre reçu d'achat original doit accompagner toute demande de service.

Composant	Période de garantie :
Brûleurs :	1 an
Dompteur de flammes :	1 an
Vannes :	1 an
Grilles de caisson : Cadre, boîtier, chariot, panneau de commande, allumeur et pièces associées :	1 an

LIMITATION DES RECOURS ET DE LA RESPONSABILITÉ

Permasteel ne sera pas responsable de tout dommage accidentel ou consécutif en cas de violation de toute garantie expresse ou implicite sur ce produit. Sauf dans la mesure interdite par la loi applicable, toute garantie implicite, qualité marchande ou adéquation à un usage particulier sur ce produit sera limitée à la durée de la garantie ci-dessus. Nous ne serons pas responsables des dommages de quelque nature que ce soit, y compris, mais sans s'y limiter, toute perte de profits, perte d'économies, perte d'avantages anticipés ou autres dommages accessoires ou consécutifs pouvant découler de l'achat, de l'utilisation ou de l'incapacité d'utiliser le produit. , qu'il s'agisse d'un contrat, d'une négligence, d'un délit strict ou de toute garantie, ou autrement, même si vous avez été informé de la possibilité d'un tel dommage ou de toute autre réclamation par une autre partie.

Notre responsabilité pour toute rupture de garantie sera limitée à la réparation ou au remplacement de la ou des pièces défectueuses comme décrit ci-dessus. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. La garantie ci-dessus vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. La garantie est valable uniquement pour les acheteurs d'origine disposant d'une preuve d'achat auprès d'un revendeur agréé. Les produits achetés d'occasion ou auprès de revendeurs non agréés ne sont pas couverts. Il incombe à l'acheteur de vérifier que le revendeur est agréé.

Nous espérons que vous apprécierez votre produit et nous sommes toujours là pour vous :

Rendez-nous visite sur :	**www.permasteel.life**
Service Clients :	**1-888-287-0735**
E-mail :	**service@permasteel.life**

Distribué par
Permasteel Inc.
100 Exchange Place
Pomona,
CA 91768

Conçu en Californie, fabriqué en Chine