



# OWNER & INSTALLATION MANUAL

Affinity 30G  
Cooktop



## Evo Affinity 30G Gas Cooktop

**For Outdoor Use Only**

Tested &  
Listed By



Portland  
Oregon USA

Certification: ANSI Z83.11-2016 / CSA 1.8-2016

OMNI Report # 0141GM003S

Part #: Commercial Models: 10-0054-NG, 10-0054-LP

Residential Models: 10-0055-LP, 10-0055-NG

101103-000 041426

Cleaning Instructions



evoamerica.com

*Pour obtenir un manuel en français, veuillez appeler Evo® by Lynx Grills au 1-888-845-4641.*

*For a French Language Manual, please call Evo® by Lynx Grills at 1-888-845-4641.*

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

Affinity 30G

THIS MANUAL MUST BE RETAINED FOR FUTURE REFERENCE. READ, UNDERSTAND, AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS CONTAINED IN THIS MANUAL.

## **DANGER**

POTENTIALLY HAZARDOUS SITUATION WHICH, IF NOT AVOIDED, COULD RESULT IN DEATH



## **WARNING**

POTENTIALLY HAZARDOUS SITUATION WHICH, IF NOT AVOIDED, COULD RESULT IN DEATH OR SERIOUS INJURY



## **CAUTION**

POTENTIALLY HAZARDOUS SITUATION WHICH, IF NOT AVOIDED, MAY RESULT IN MINOR OR MODERATE INJURY.



## **CAUTION**

Helpful tips and technique instructions are shown.



## Notes

### **To Installer or Person Uncrating Grill:**

Leave these instructions with purchaser.

### **To Purchaser:**

Keep these instructions for future reference.

### **Complete Now For Future Reference**

Model # \_\_\_\_\_ Serial # \_\_\_\_\_

Date Purchased \_\_\_\_\_ Location Purchased \_\_\_\_\_

Date Installed \_\_\_\_\_ Location Installed \_\_\_\_\_

### Warnings

#### FOR YOUR SAFETY

1. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids 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.

#### FOR YOUR SAFETY

##### If You Smell Gas:

1. Shut off gas to appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Remove grill cooking surface.
4. If odor continues, immediately call your gas supplier or your fire department.
5. Evacuate all personnel from the area.

### WARNING

It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain gas grill. Do not let children operate or play near your grill. Failure to follow these instructions could result in serious personal injury and / or property damage.

### WARNING

This symbol identifies the most important safety messaging in this manual. When you see this symbol, be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

### WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

### WARNING

Grill should only be used outdoors, in a well ventilated space, and should not be used in a building, garage, or any other enclosed area. Never operate near flammable liquids or vapors. Do not install or use grill within 36" of combustible ceiling materials, and 12" from back and sides of grill. Grill shall not be located under unprotected overhead made of combustible construction within 36" from top of grill. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air, including ventilation of cylinder enclosures, if applicable.

### Use Outdoors Only

This appliance shall only be used in an above ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.

Any enclosure in which the appliance is used shall comply with one of the following:

- An enclosure with walls on all sides, but at least one permanent opening at ground level and no overhead cover. See Figure 1.
- Within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two walls. See Figure 2 & 3.
- Within a partial enclosure that includes an overhead cover and more than two, the following shall apply:
  - At least 25% of the total wall area is completely open; and
  - At least 30% of the remaining wall area is open and unrestricted. See Figure 4 & 5.
- In the case of balconies, at least 20% of the total side, back and front areas shall be and remain open and unrestricted.

The following diagrams provide a diagrammatic representation of outdoor areas. Rectangular areas have been used in these figures - the same principles apply to any other shaped area.

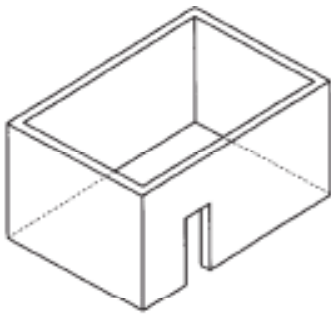


Figure 1 - Enclosure with walls on all sides but no overhead cover.

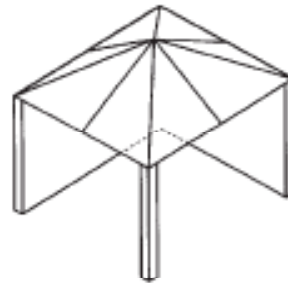


Figure 2 - Partial Enclosure with overhead cover and no more than two walls.

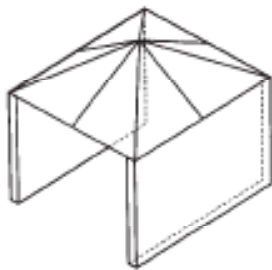
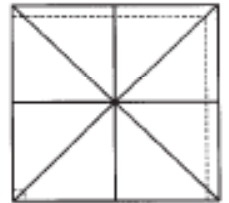


Figure 3 - Partial Enclosure with overhead cover and no more than two walls.

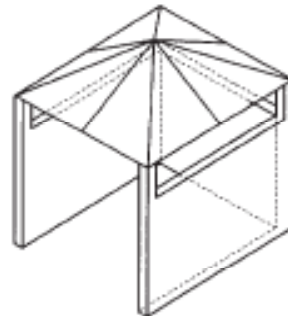
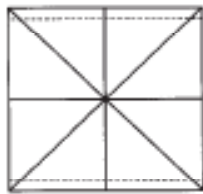
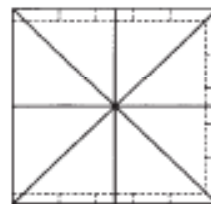
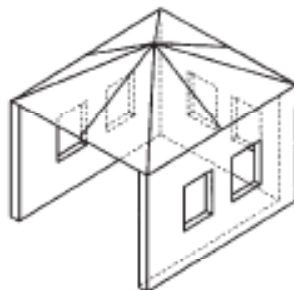
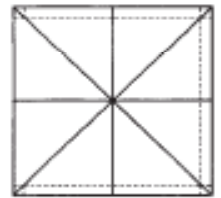


Figure 4 - Open side at least 25% of total wall area. 30% or more intotal of the remaining wall area is open and unrestricted



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

### READ FIRST IMPORTANT PRODUCT AND SAFETY INFORMATION

**WARNING** INSTALLATION OF THIS UNIT MUST BE DONE BY A QUALIFIED PLUMBER. INCORRECT INSTALLATION CAN CAUSE INJURY TO PERSONNEL AND/OR DAMAGE TO EQUIPMENT. THIS UNIT MUST CONFORM WITH ALL LOCAL CODES, OR IN THE ABSENCE OF LOCAL CODES, WITH THE NATIONAL FUEL GAS CODE, ANSI Z223.1/NFPA 54, OR THE NATURAL GAS AND PROPANE INSTALLATION CODE, CSA B149.1, AS APPLICABLE INCLUDING:



1. THIS UNIT AND ITS INDIVIDUAL SHUTOFF VALVE MUST BE DISCONNECTED FROM THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM DURING ANY PRESSURE TESTING OF THE SYSTEM AT TEST PRESSURES IN EXCESS OF 1/2 PSI (3.45 kPa).

2. THIS UNIT MUST BE ISOLATED FROM THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM BY CLOSING ITS INDIVIDUAL MANUAL SHUTOFF VALVE DURING ANY PRESSURE TESTING OF THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM AT TEST PRESSURES EQUAL TO OF LESS THAN 1/2 PSI (3.5 kPa).

**WARNING** DO NOT DIRECTLY INSTALL THIS UNIT TO COMBUSTIBLE SURFACES, AND DO NOT USE COMBUSTIBLE MATERIALS IN THE CONSTRUCTION OF ANY COUNTER, STAND, OR OTHER DEVICE WHICH WILL COME INTO DIRECT CONTACT WITH THE BURNER CHASSIS (SEE PAGE



**WARNING** IMMEDIATELY AFTER CONNECTING GAS SUPPLY LINE AND BEFORE FIRST IGNITION, CHECK ALL GAS CONNECTIONS WITH SOAPY WATER TO TEST FOR LEAKS.



**WARNING** KEEP WATER AND ALL COOKING SPILL OVERS AWAY FROM FRONT CONTROL PANEL AND ALL OPEN SERVICE AREAS. NEVER HOSE UNIT, OR SPRAY UNIT WITH PRESSURIZED CLEANING SOLUTIONS.



**CAUTION** CAREFULLY FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS AND CONSTRUCT ALL COUNTER SPACE, STANDS, OR OTHER SURFACES TO THE RECOMMENDED INSTALLATION SPECIFICATIONS AS OUTLINED IN THIS MANUAL.



**CAUTION** THIS UNIT IS HEAVY AND SHOULD BE INSTALLED BY TWO PEOPLE. USE NECESSARY BLOCKING FOR LOCATING AND INSTALLING COOK SURFACE.



**CAUTION** ALWAYS KEEP ANY AND ALL FLAMMABLE LIQUIDS AND COMBUSTIBLE MATERIALS AWAY FROM UNIT. DO NOT STORE TOWELS OR UTENSILS, OR ANY OTHER ITEMS ON UNIT'S DRIP PAN.



**CAUTION** DO NOT CLEAN THE COOK SURFACE WITH GRILL BRICKS OR CLEANING SOLUTIONS. USE ONLY GRILL SCREENS AND GRILL PADS AND FOLLOW THE PRESCRIBED METHOD OF CLEANING AS OUTLINED IN THIS MANUAL.



**NOTICE** THE SERIAL NUMBER AND MODEL INFORMATION LABEL PLATE IS LOCATED INSIDE THE RIGHT-SIDE SPILLOVER DOOR.



**NOTICE** INSTALLATION OF ANY VENT HOODS OR FIRE EXTINGUISHER SYSTEMS MUST CONFORM TO THE NATIONAL, STATE, AND LOCAL BUILDING AND ALL APPLICABLE UNIFORM CONSTRUCTION CODES.



**NOTICE** DURING THE FIRST FEW HOURS OF OPERATION IT IS NORMAL FOR OILS USED IN THE MANUFACTURING PROCESS TO BURN OFF AND GIVE AN ODOR OR SLIGHT PETROLEUM SMOKE.



### EVO RESIDENTIAL LIMITED WARRANTY TERMS

Evo America, LLC warrants to the original residential consumer-purchaser that the Evo grill shall be free from rust-through on all metal surfaces and shall be free from defects in materials and workmanship under normal and reasonable use from the original date of purchase. Evo promises to replace, at its determination, any product or component that is defective and covered under this warranty for as long as you, the registered original consumer-purchaser, owns the grill. This is your sole and exclusive remedy. This warranty is for the benefit of the original consumer-purchaser and is non-transferable. This warranty is subject to the limitations, exclusions and other provisions listed below.

#### Limitations Involving Materials and Components:

Warranty does not apply to normal wear and tear, which are expected over the course of ownership. The materials and components listed below are covered according to the following schedule from the original date of purchase:

- **One Year** – electrical and electronic components [including, but not limited to, electronic displays, overlay and membrane switches, temperature sensors (RTD and K-Value Thermal Couple), hot surface igniters, computers, transformers, heater elements, relays, igniters, ignition controllers, wiring, switches, encoders, outlets and plugs]
- **One Year** – gas components [including, but not limited to, gas regulator, gas hoses, manifold assemblies]
- **One Year** – accessories and repair parts

**The Warranty Registration Card (or online warranty registration form available at [www.evoamerica.com](http://www.evoamerica.com)) must be completed and returned/submitted to Evo America, LLC within 30 days from the date of purchase. The original purchase invoice or payment record must be retained and produced upon request if claims are made under this warranty. To receive a replacement Warranty Registration Card, write or call the address listed at the bottom of this page. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.**

**THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO PRODUCTS PURCHASED AND LOCATED WITHIN THE UNITED STATES OR CANADA.**

#### WHAT IS NOT COVERED BY THIS WARRANTY

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
  - a. Improper or inadequate installation, delivery, use, storage or maintenance
  - b. Any repair not authorized in writing by Evo America, LLC, any modifications, misapplications, or unreasonable use
  - c. Improper setting of any control
  - d. Harsh environmental conditions, including, but not limited to, continual seawater spray, high pressure water, and direct contact with corrosive chemicals and materials
  - e. Excessive or inadequate electrical, or gas supply
  - f. Accidents, natural disasters, acts of God
  - g. Conditions covered by the purchaser's insurance
  - h. Cleaning supplies and filters
2. Products purchased or utilized for commercial use without the express authorization of Evo America, LLC for such use
3. Labor not pre-authorized by Evo America, LLC, and labor not performed by an authorized Evo service agency or representative
4. Pre-authorized warranty labor performed outside of normal business hours, and at overtime and premium rates
5. The cost of service or a service call to:
  - a. Identify or correct installation errors
  - b. Transport the product or component for service to/from the manufacturer or service center
  - c. Instruct the user of the proper use of the product
6. The cost for any inconvenience, personal injury or property damage due to failure of the product, and cost of damage arising out of the transportation of the product which is covered under different terms with the carrier
7. Natural variations in color and finishes that are inherent to the material and unavoidable (and therefore not defects)

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, SUITABILITY, QUALITY AND/OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIODS SPECIFIED ABOVE FOR THE PARTS DESCRIBED THEREIN. Evo America, LLC MAKES NO OTHER WARRANTY AND WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DIRECT OR INDIRECT, CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you. Neither Evo manufacturer representatives and dealers, nor the retail establishment selling this product has any authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. The maximum liability to Evo America, LLC in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer-purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

## EVO COMMERCIAL LIMITED WARRANTY TERMS

Evo America, LLC warrants to the original commercial foodservice purchaser that the Evo cooking, refrigeration and ventilation equipment shall be free from rust through on all metal surfaces and shall be free from defects in materials and workmanship under normal and reasonable use for One Year from the original date of purchase from Evo America, LLC. This warranty is for the benefit of the original use purchaser and is non-transferable. Evo promises to replace, at its determination, any product or component that is defective during this initial one year period. Or as a resolution, Evo may at its option repurchase the product at its original purchase price. This is your sole and exclusive remedy. This warranty is subject to the limitations, exclusions and other provisions listed below.

### Limitations Involving Materials and Components:

Warranty does not apply to normal wear and tear, which are expected over the course of ownership. The materials and components listed below are covered according to the following schedule from the original date of purchase from Evo:

- **One Year** – electrical and electronic components [including, but not limited to, electronic displays, overlay and membrane switches, temperature sensors (RTD and K-Value Thermal Couple), hot surface igniters, computers, transformers, heater elements, relays, igniters, ignition controllers, wiring, switches, encoders, outlets and plugs]
- **One Year** – gas components [including, but not limited to, gas regulator, gas hoses, manifold assemblies]
- **One Year** – accessories and repair parts
- **Ninety (90) Days** - refrigeration components [including, but not limited to, compressor, evaporator, pressure control units]

**The Warranty Registration Card (or online warranty registration form available at [www.evoamerica.com](http://www.evoamerica.com)) must be completed and returned/submitted to Evo America, LLC within 30 days from the date of purchase. The original purchase invoice or payment record must be retained and produced upon request if claims are made under this warranty. To receive a replacement Warranty Registration Card, write or call the address listed at the bottom of this page. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.**

**THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO PRODUCTS PURCHASED AND LOCATED WITHIN THE USA OR CANADA.**

### WHAT IS NOT COVERED BY THIS WARRANTY:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
  - a. Improper or inadequate installation, delivery, use, storage or maintenance
  - b. Any repair not authorized in writing by Evo America, LLC, any modifications, misapplications, or unreasonable use
  - c. Improper setting of any control
  - d. Harsh environmental conditions, including, but not limited to, continual seawater spray, high pressure water, and direct contact with corrosive chemicals and materials
  - e. Excessive or inadequate electrical, gas, or refrigeration supply
  - f. Accidents, natural disasters, acts of God
  - g. Conditions covered by the purchaser's insurance
  - h. Cleaning supplies and filters
2. Labor not pre-authorized by Evo America, LLC, and labor not performed by an authorized Evo service agency or representative
3. Pre-authorized warranty labor performed outside of normal business hours, and at overtime and premium rates
4. The cost of service or a service call to:
  - a. Identify or correct installation errors
  - b. Transport the product or component for service to/from the manufacturer or service center
  - c. Instruct the user of the proper use of the product
5. The cost for any inconvenience, personal injury or property damage due to failure of the product, and cost of damage arising out of the transportation of the product which is covered under different terms with the carrier
6. Natural variations in color and finishes that are inherent to the material and unavoidable (and therefore not defects)

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, SUITABILITY, QUALITY AND/OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIODS SPECIFIED ABOVE FOR THE PARTS DESCRIBED THEREIN. Evo America, LLC MAKES NO OTHER WARRANTY AND WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DIRECT OR INDIRECT, CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you. Neither Evo manufacturer representatives and dealers, nor the commercial establishment selling this product has any authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. The maximum liability to Evo America, LLC in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original commercial-purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

---

---

**INSTALLATION AND USE CHECKLIST**

---

---

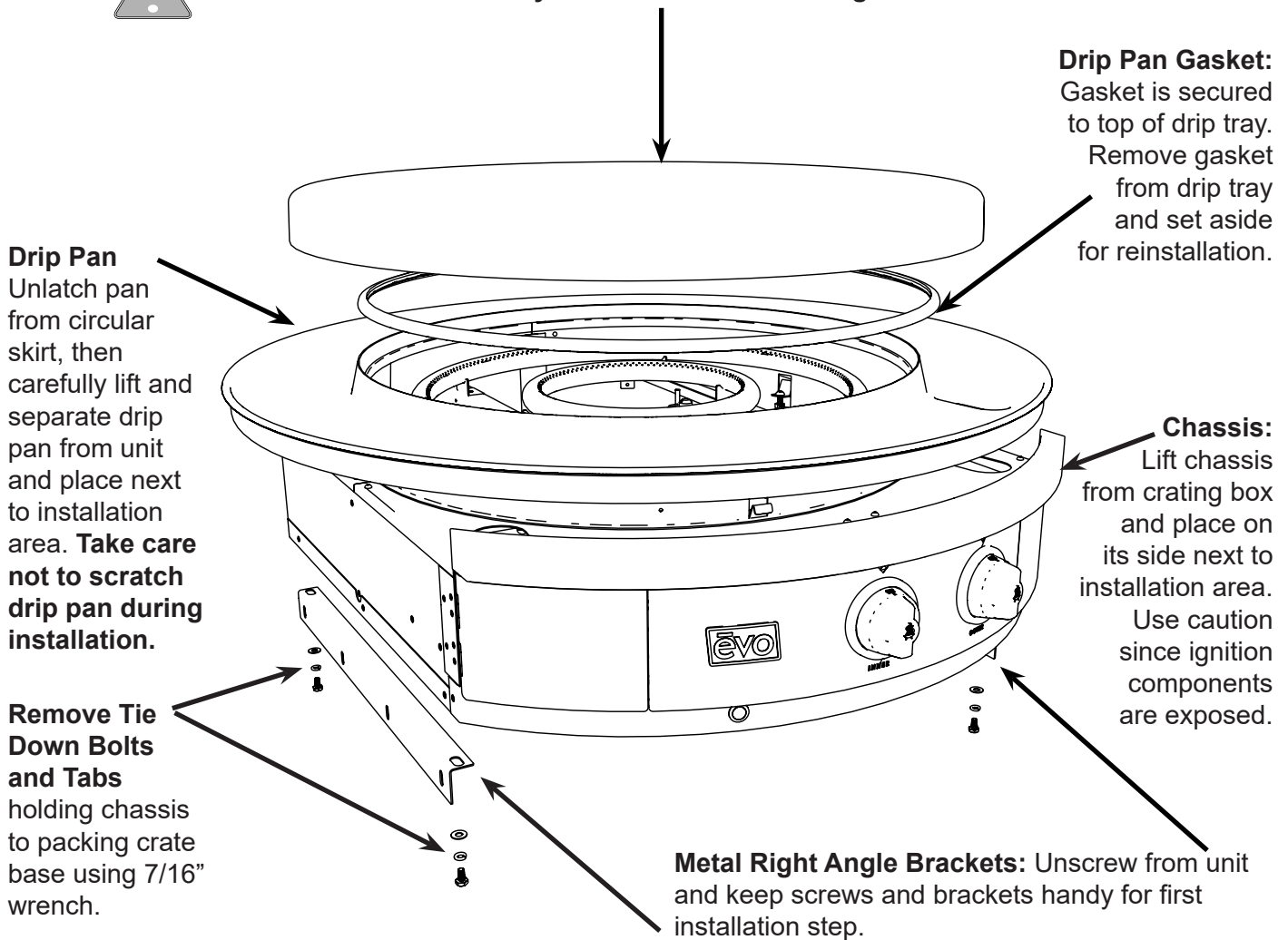
	<b>PAGE</b>
<input type="checkbox"/> UNPACK COOKTOP COMPONENTS Follow unpacking instructions carefully	9
<input type="checkbox"/> CLEARANCE TO COMBUSTIBLES DIMENSIONS	10
<input type="checkbox"/> PREPARE COUNTER TOP FOR INSTALLATION	11-14
<input type="checkbox"/> INSERT CHASSIS IN COUNTER TOP	15
<input type="checkbox"/> INSTALL DRIP PAN AND DRIP PAN GASKET	16-17
<input type="checkbox"/> INSTALLING COOK SURFACE	18
<input type="checkbox"/> CONNECT GAS & CHECK FOR LEAKS	19-23
<input type="checkbox"/> LOCATING THE GAS BURNERS ORIFICE JETS	24
<input type="checkbox"/> CHECK LIST FOR INSTALLATION PROCEDURES	25
<input type="checkbox"/> TEMPERATURE CONTROL AND LIGHTING INSTRUCTIONS	26-27
<input type="checkbox"/> RECOGNIZING ABNORMAL GAS OPERATION	28
<input type="checkbox"/> REPLACING ELECTRONIC IGNITOR BATTERY	29
<input type="checkbox"/> MAINTAINING SPILLOVER TRAYS	30
<input type="checkbox"/> AFFINITY 30G DIMENSIONS	31
<input type="checkbox"/> COOKING SURFACE MAINTENANCE	32

## UNPACKING COOKTOP COMPONENTS

**Cook Surface:** Lift and separate cook surface from unit and place next to installation area.



**The cook surface is heavy. Use caution when lifting.**

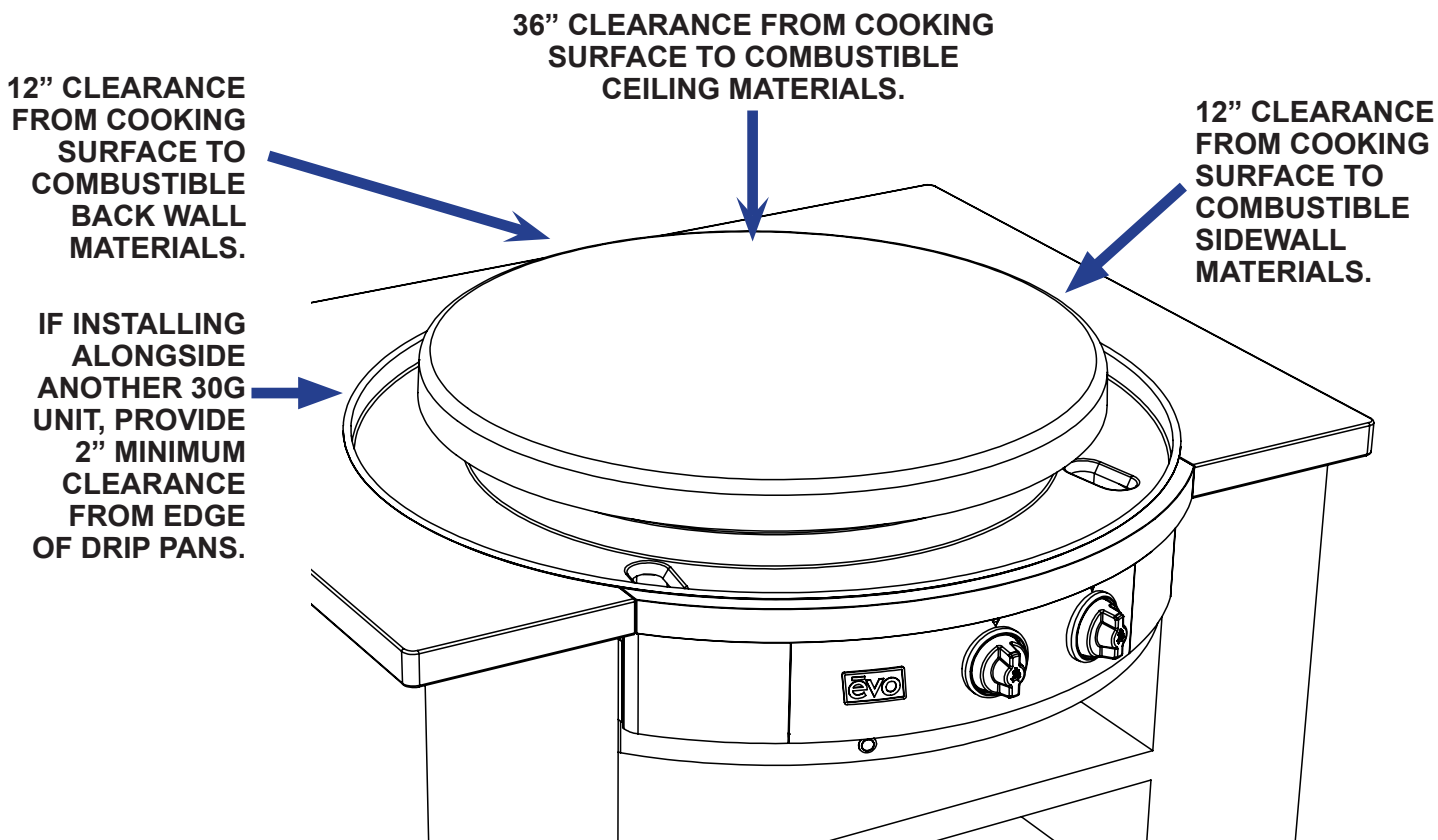


**STEP 1:** As you are unpacking the crate, make sure you locate all components before installation.



**Ignition components are exposed during uncrating and installation. Use caution and do not alter factory set positions.**

**CLEARANCE DIMENSIONS**



Minimum 3" clearance required under unit venting to 22 sq/in of combustible air.  
The minimum environmental temperature for safe use of the Evo Affinity 30G should not be below 32°F ( 0° C).

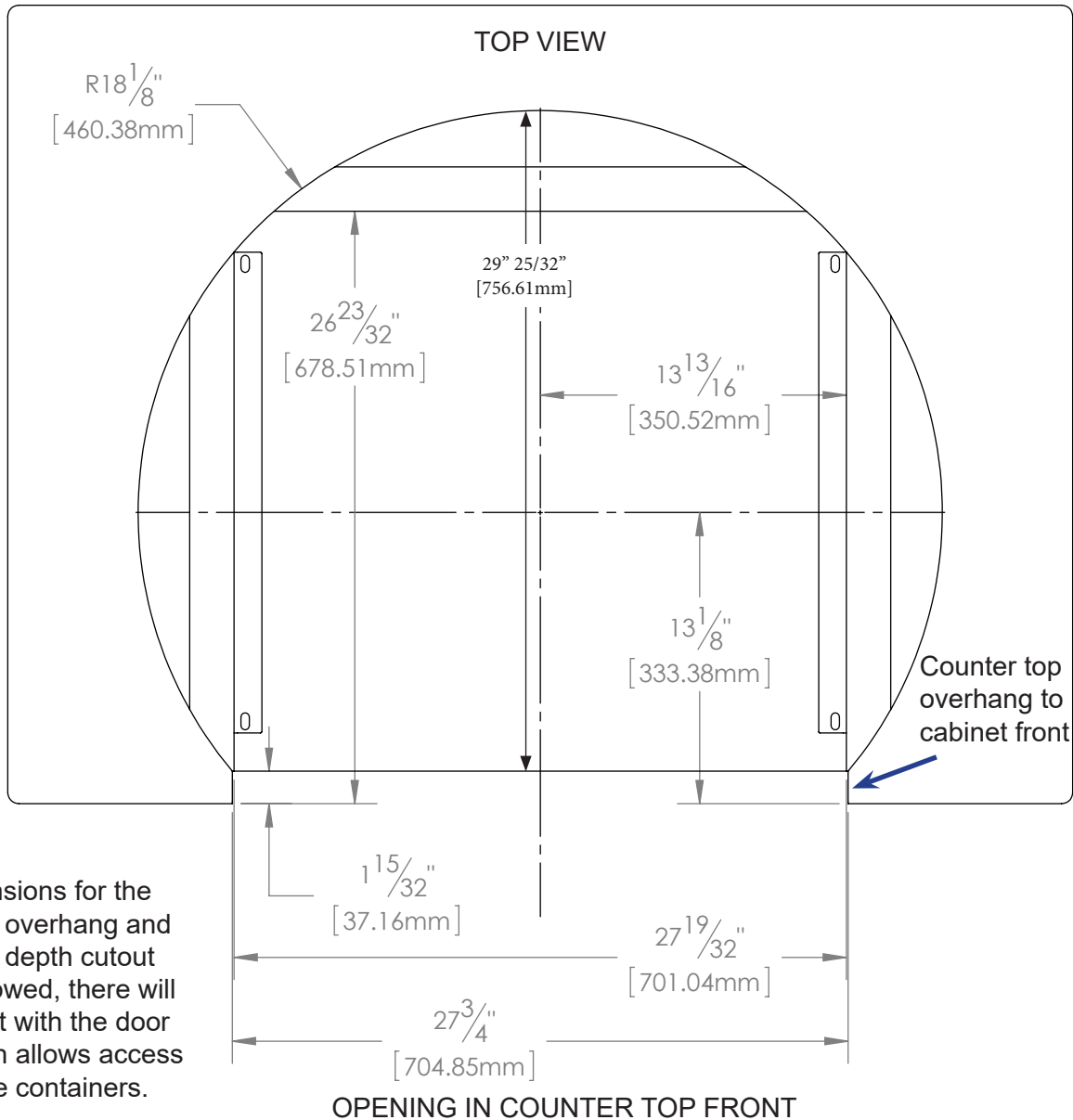
<b>CLEARANCE TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION FROM CHASSIS</b>		
	<b>Combustibles</b>	<b>Non-combustibles</b>
Back	* 3/8"	0"
Sides	* 3/8"	0"
Bottom	3"	3"

<b>CLEARANCE TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION FROM COOKING SURFACE</b>	
Top	36"
Sides	12"
Back	12"

\* 3/8" of cement board lined enclosure to chassis.

**Read the instructions carefully in this booklet to install the Evo Affinity 30G Cooktop to a metal, stone or wood counter top surface. Cabinet layout and construction may vary.**

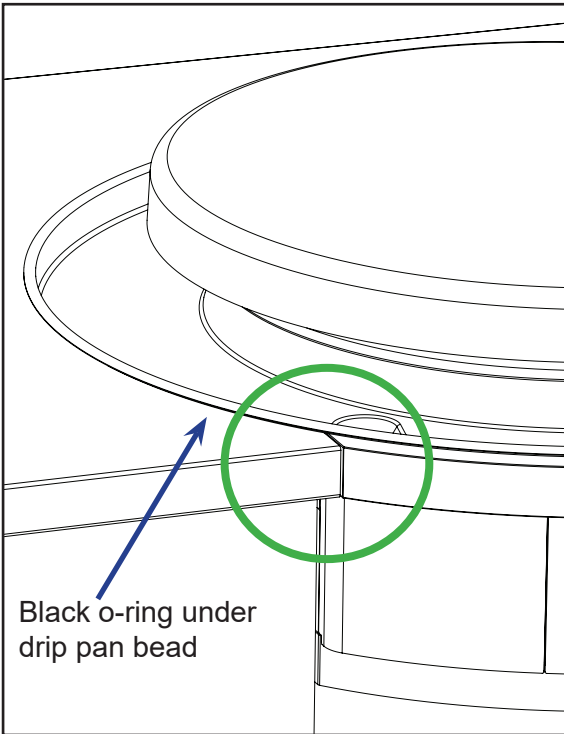
COUNTER TOP INSTALLATION (1 of 4)



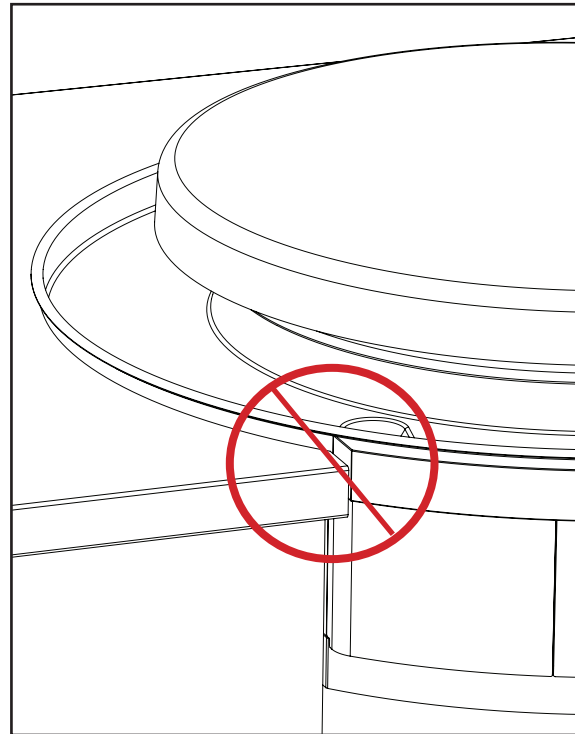
**NOTE:**  
If the dimensions for the counter top overhang and counter top depth cutout are not followed, there will be a conflict with the door swing which allows access to the waste containers.

**STEP 2:** Mark the finished position of the Evo Affinity 30G drip pan on the counter top using the dimensions shown. The circular dimension of 36.25" is the diameter of the drip pan to the outside material thickness (e.g. to the inside of the rolled bead edge). The drip pan cutout must be made precisely to these dimensions (or at a maximum +1/16") so that the half-rolled top bead on the drip pan edge overhangs the cutout dimension by .25". (See following page for more details).

COUNTER TOP INSTALLATION (2 of 4)



CORRECT ALIGNMENT OF DRIP PAN  
AND CHASSIS TO COUNTERTOP



INCORRECT ALIGNMENT OF DRIP PAN  
AND CHASSIS TO COUNTERTOP

Possible reasons for incorrect alignment:

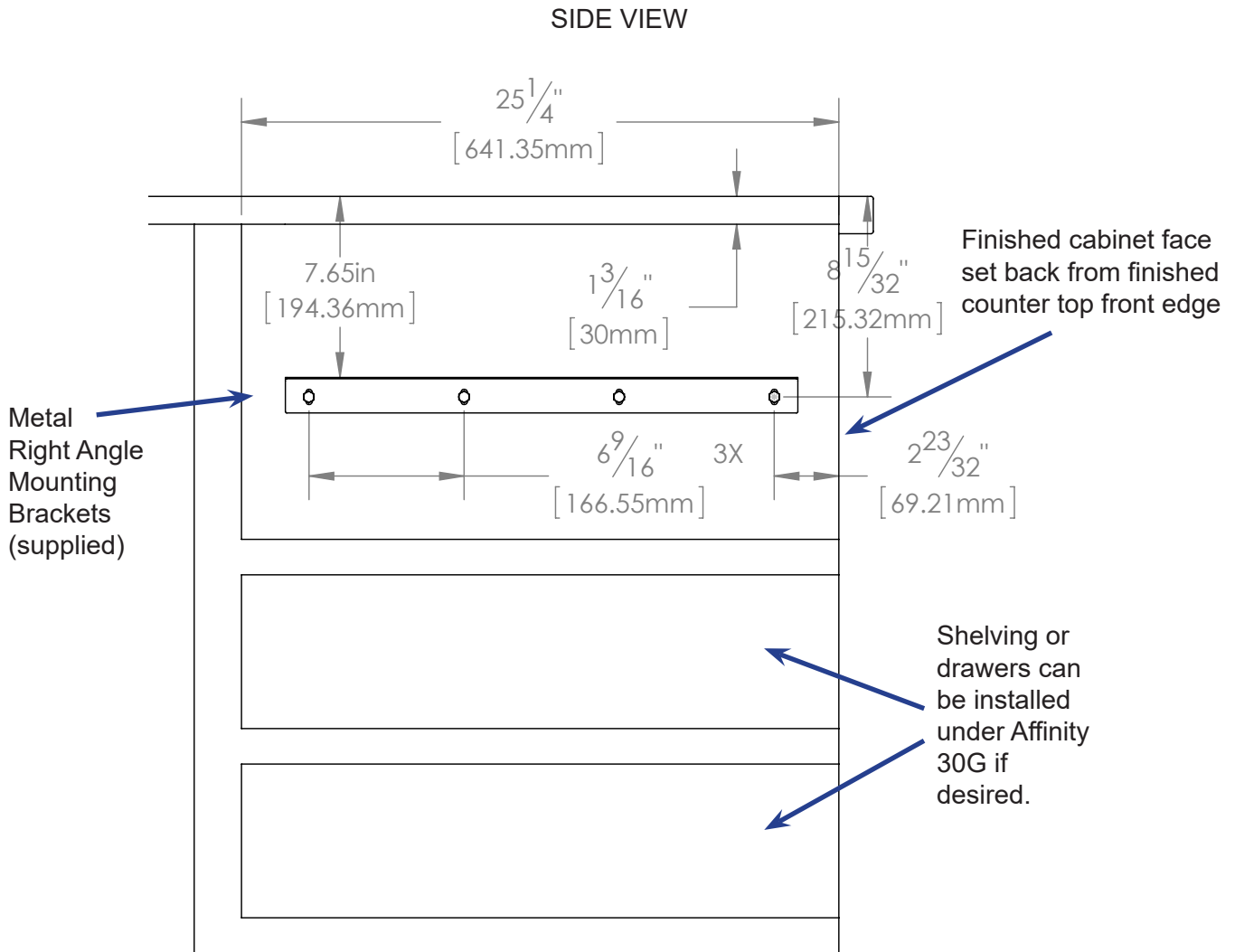
1. Top of cabinetry box is less than 3 cm from counter top
2. Chassis mounting brackets are too high.

**STEP 2 continued:** Make sure cabinetry box is 3cm (minimum) below counter top surface and mounting brackets are positioned correctly so drip pan and chassis are aligned to counter top(see diagrams above). A black o-ring is recessed in the top bead and designed to create a seal against the counter top.

Also ensure allowance for the counter top overhang as shown on the SIDE VIEW (**see next page**).

When you have confirmed the position is correct, cut the counter top and substrate.

COUNTER TOP INSTALLATION (3 of 4)

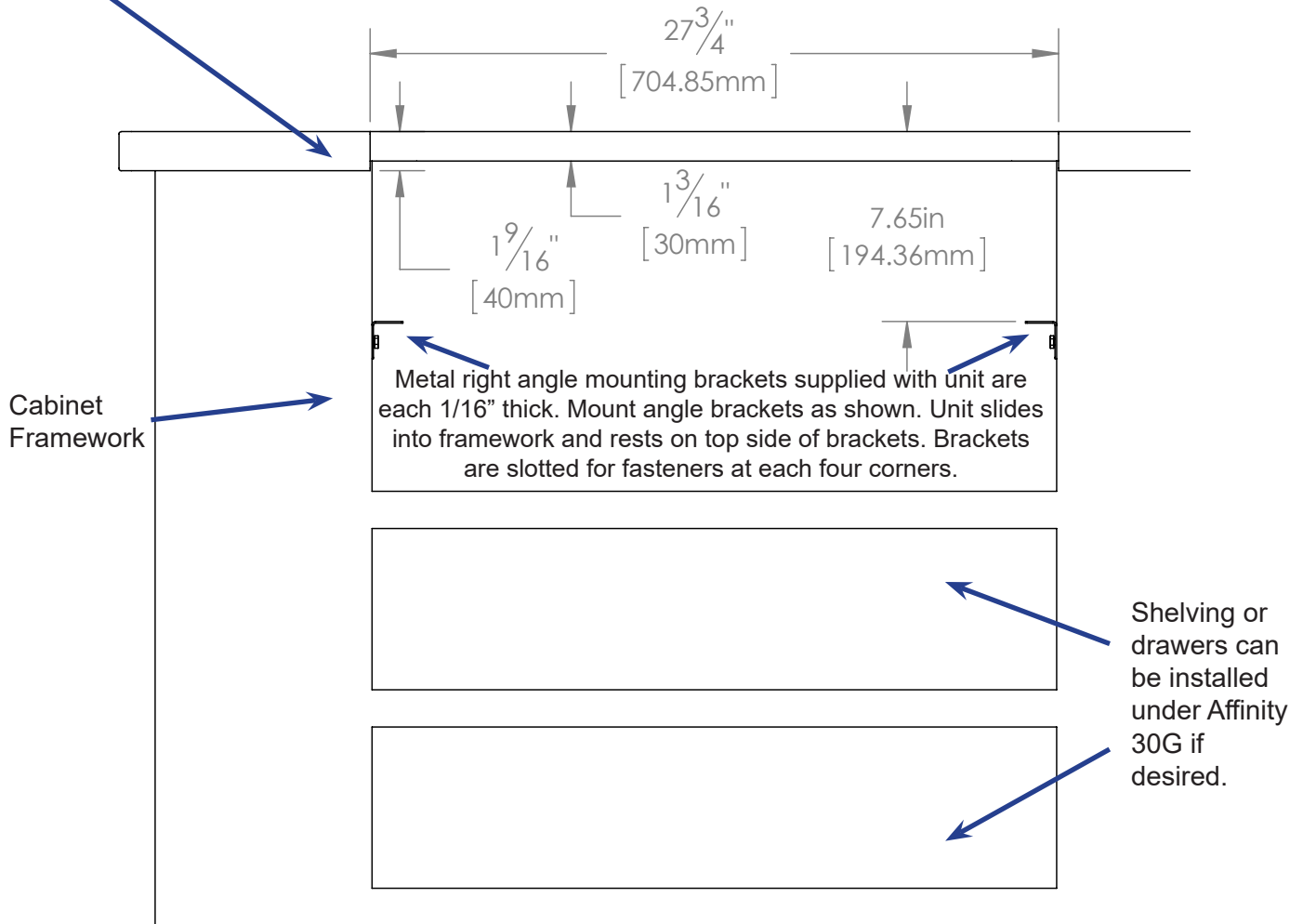


Example of  $\frac{3}{8}$ " tile with substrate for a minimum 3 cm ( $1\frac{1}{5}$ ") overall. Make sure you allow for the counter top overhang as shown.

COUNTER TOP INSTALLATION (4 of 4)

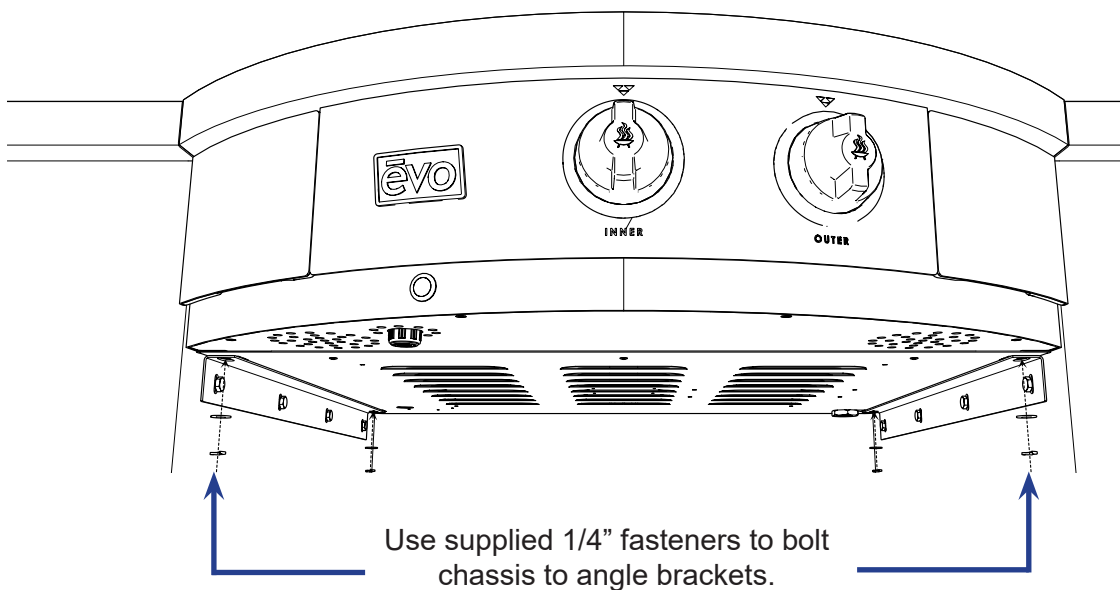
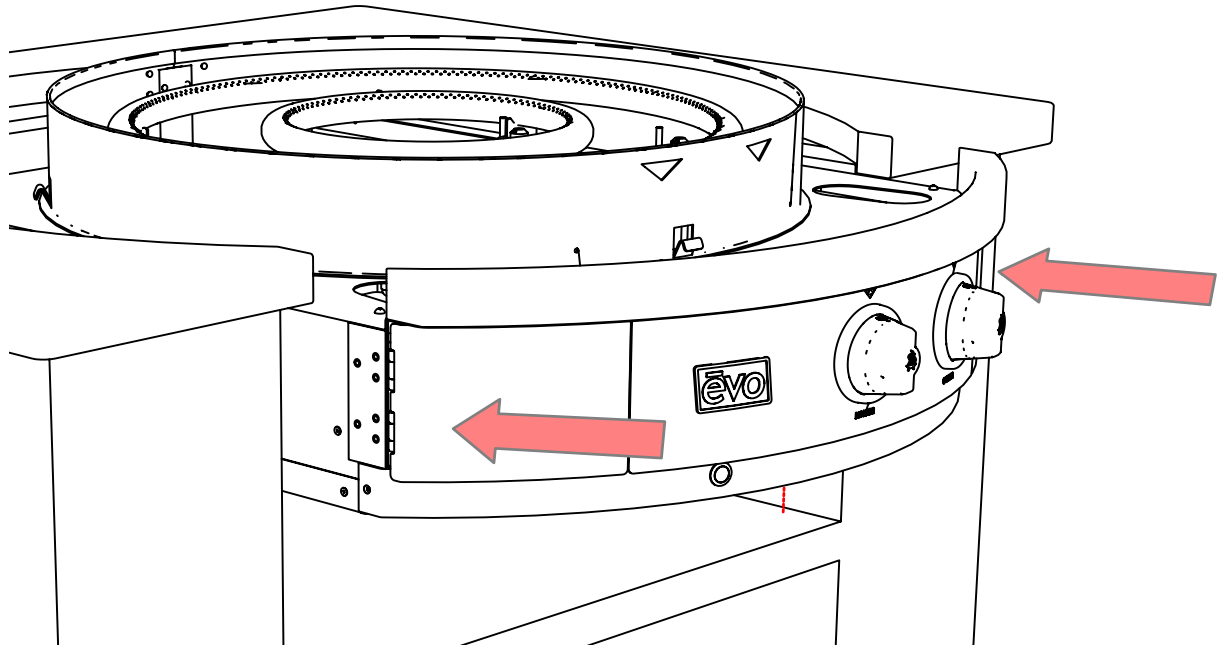
Example: Tiled counter top with substrate.  
Finished counter top thickness should be 3 cm (1-1/5").

FRONT VIEW



**STEP 3:** Construct a bay for the Evo unit with your chosen cabinet system. Position and fasten the supplied mounting brackets 7.65" below the finished counter top surface.

INSERT CHASSIS IN COUNTER TOP

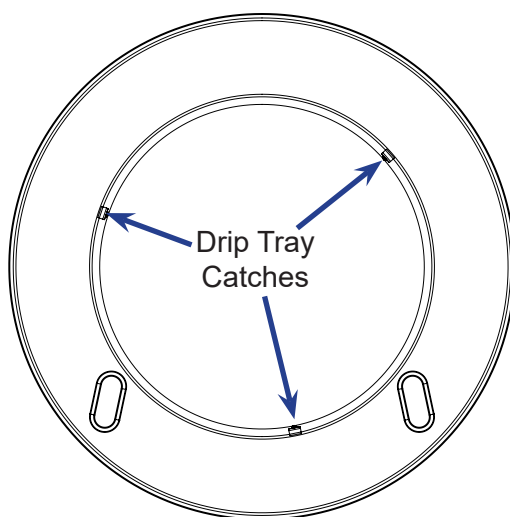
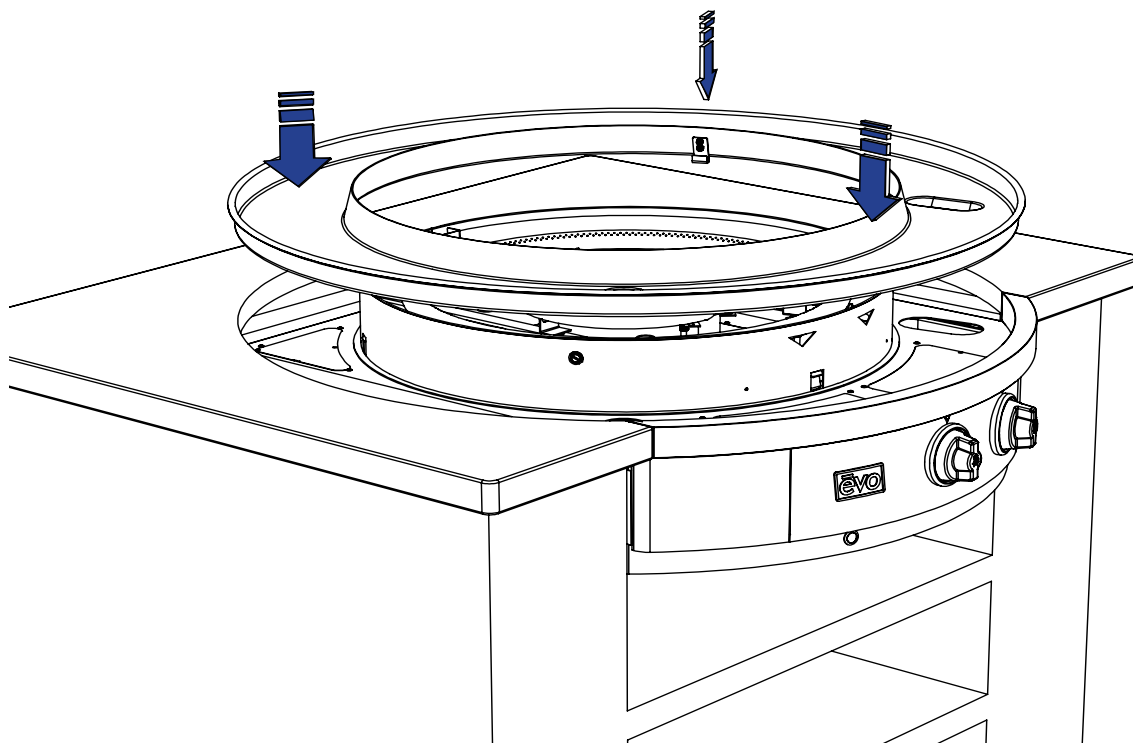


**STEP 4:** Slide the Affinity 30G chassis into the counter top so it rests on top of the installed brackets. Bolt unit to angle brackets using supplied 1/4" x 20 fasteners from underside.



**Gas Installation must be done by a licensed professional in accordance with local guidelines once unit has been completely installed. Refer to pages 20-23 for further instructions.**

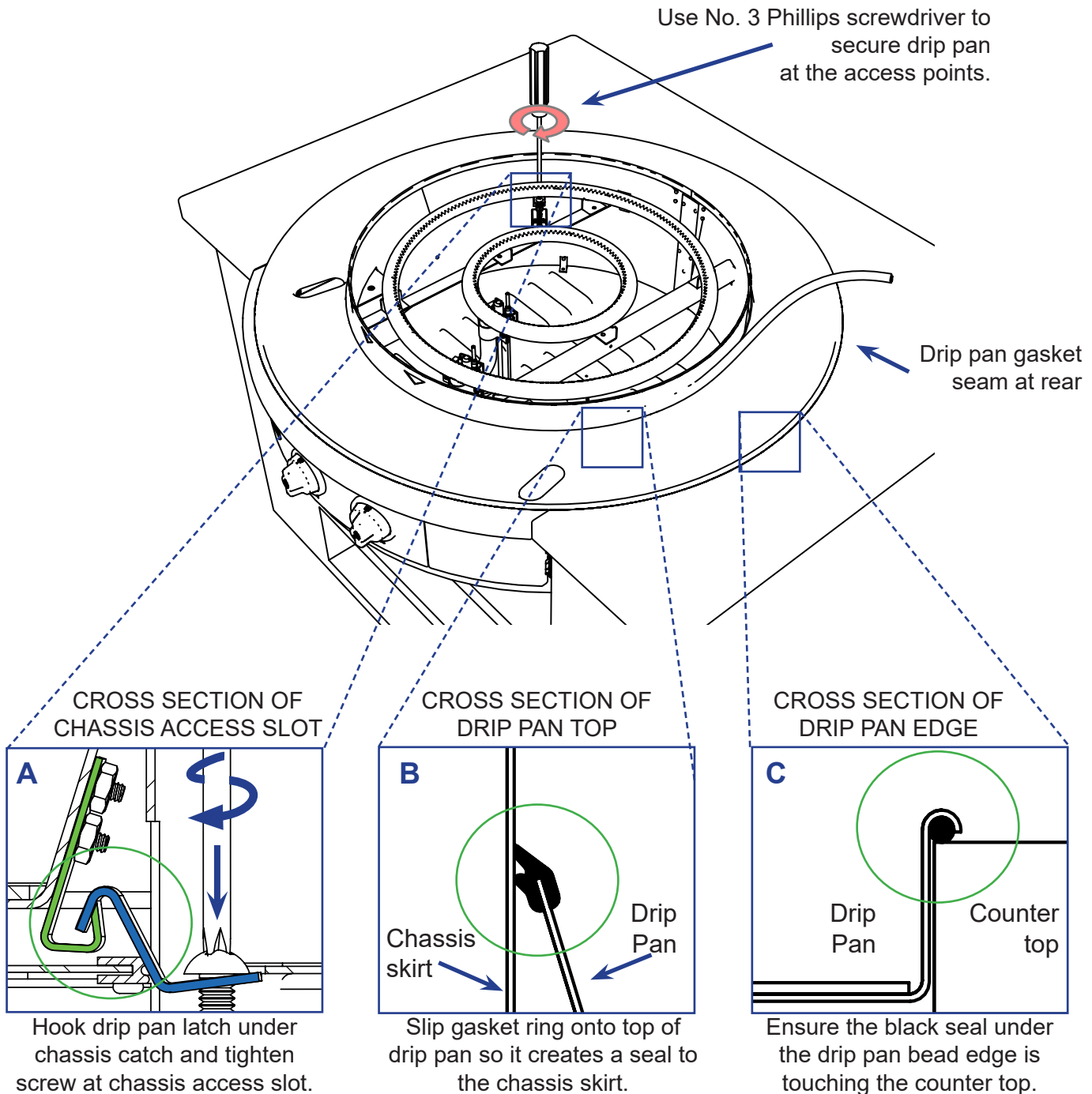
## DRIP PAN INSTALLATION



GRILL FRONT

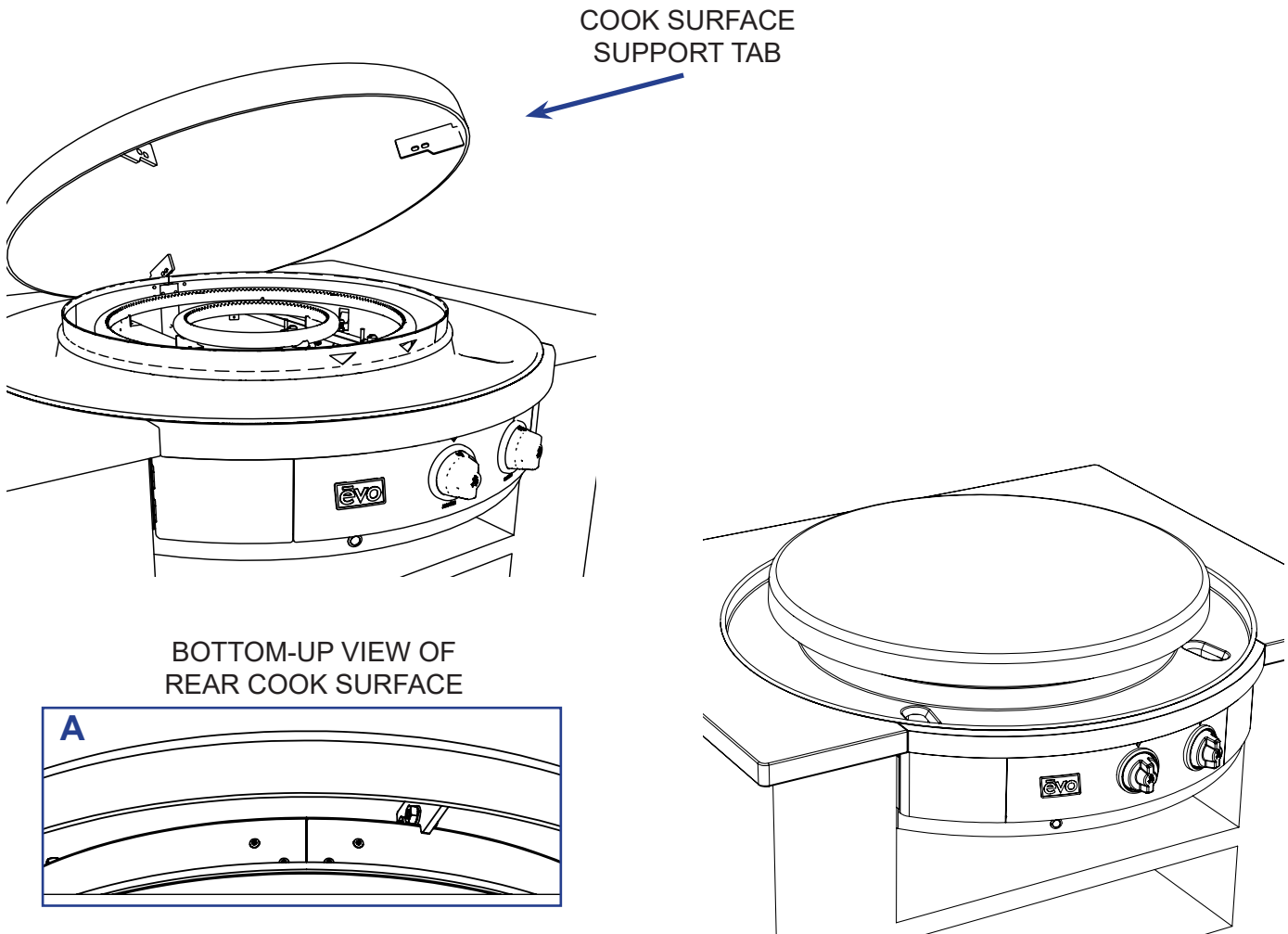
**STEP 5:** Slide drip tray over chassis circular skirt positioning spillover slots to the corresponding slots of the top chassis deck. Notice the drip pan catches showing through the inside cutout locations of the circular chassis skirt. From the inside of the skirt, use each of the three latches to pull the drip pan down into the counter.

DRIP PAN AND GASKET INSTALLATION



**STEP 6:** Secure drip pan to chassis using access slot (A). Rewrap drip pan gasket around top of drip tray and secure (B). Ensure seal under drip pan edge is touching counter top (C).

INSTALLING COOK SURFACE

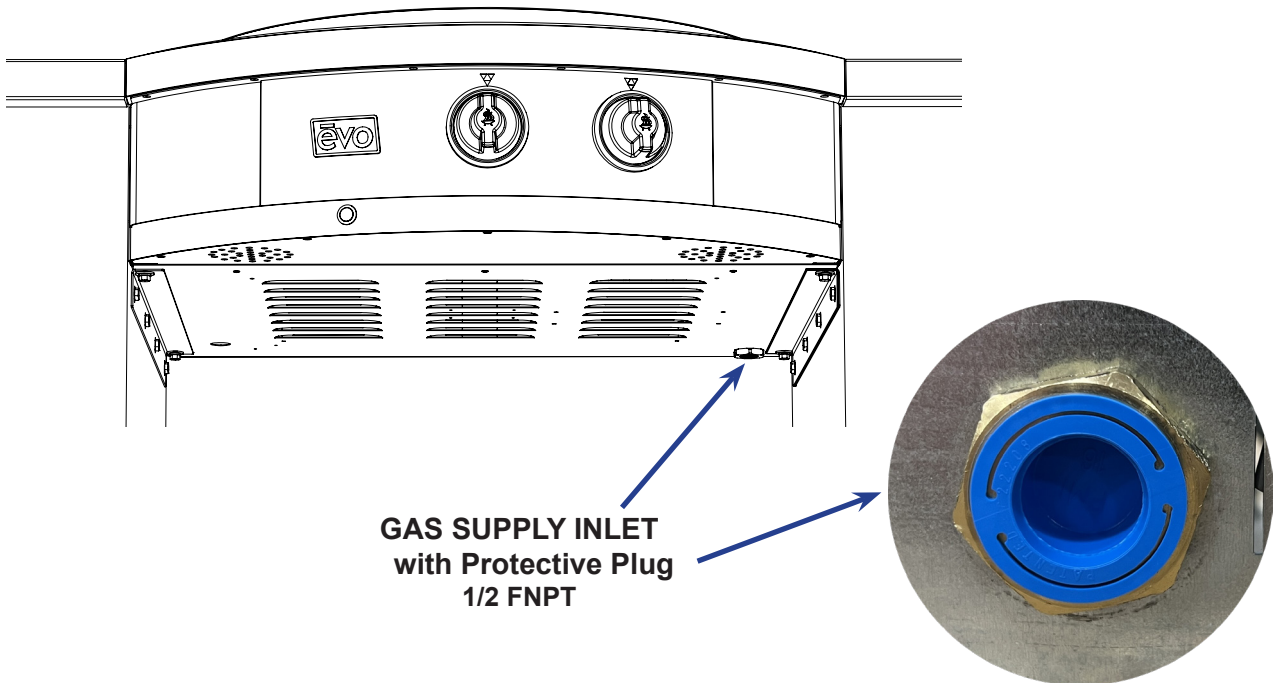


**STEP 7:** Place cook surface over circular skirt with the three support tabs (located under cook surface) resting on the chassis skirt top. Position one of the tabs of the cook surface to the right of the rear seam (rear view) of the chassis skirt (**A**). Tabs must be positioned to outside of burner skirt to allow cooking surface to be centered.

## CONNECTING GAS



FOR YOUR PROTECTION, WE RECOMMEND A QUALIFIED GAS TECHNICIAN INSTALL THIS COOKTOP. THIS PERSON SHOULD BE FAMILIAR WITH GAS SERVICE INSTALLATIONS AND ALL LOCAL CODES. PROPER CONNECTIONS ARE ESSENTIAL FOR EFFICIENT OPERATION AND SAFETY.



Gas connections for built-in cooking appliances must be a permanent fixed fuel piping system of rigid pipe, semi-rigid pipe, semi-rigid tubing, and/or a connector that complies with the Standard for Connectors for Outdoor Gas Appliances and Manufactured Homes, ANSI Z21.75 / CSA 6.27. The maximum length for such gas connections shall be 6 ft (1.82m)

**WARNING:** Remove Blue Protective Plug from GAS SUPPLY INLET before attaching gas fitting and/or flexible hose.

**Step 11:** Connect gas using a piping system as described above that complies with local codes or in the absence of local code, complies with ANSI Z21.75 / CSA 6.27, and that is protected against abrasion as it passes through any cabinet structure, and All Affinity gas grills ship pre-configured for Natural Gas (NG) service unless otherwise indicated on the Safety Label mounted to the right inside spillover drawer. If configured for Natural Gas, the inlet pressure is at 7" W.C. (Fixed). If configured for LP Propane, the inlet pressure is at 11" W.C. (Fixed).

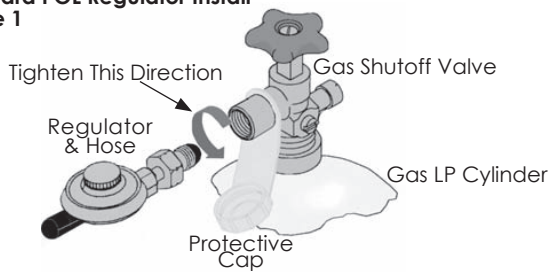
Refer to pages 20-23 for specific instructions regarding LP and NG connections, checking for gas leaks and recognizing abnormal gas operation (page 28).

## CONNECTING GAS - LP CYLINDER CONNECTION

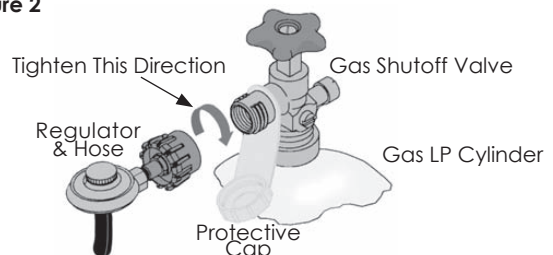


Use the pressure regulator and hose assembly supplied with your Evo cooktop. Recommended LP propane cylinder is a standard 5 gallon, 20 Lb., with a shutoff valve terminating in a cylinder valve outlet specified and an (OPD) overflow prevention device valve, compliant to current DOT specifications. If the cylinder is fitted with a Type I Cylinder Connection Device, a protective dust cap must be installed on the valve outlet.

Standard POL Regulator Install  
Figure 1



Quick Disconnect Hand-Wheel Regulator Install  
Figure 2



Note: Cylinder Collar removed from these illustrations for clarity

1. Be sure both cooktop burner valves are in the Off position.
2. Make sure the gas tank valve is off and in the closed position by turning clockwise (left to right) to a full stop.
3. Remove the protective cap from the gas cylinder valve.
4. Hold the supplied regulator in one hand and position the plastic coupling nut on the cylinder valve outlet threads using care to engage the center of the coupling nut to the center of the cylinder valve outlet. When completing this procedure, take care to not cross-thread the connection.
5. Observe the direction in Figure 1 and Figure 2 for installing the regulator threads to the cylinder valve. For a Standard POL Regulator turn the coupling nut counterclockwise (right to left) and tighten to a full stop. For the Quick Disconnect Regulator turn the coupling nut clockwise (left to right) and tighten to a full stop.

In the connection process, the regulator will seal on the back-check feature in the cylinder valve resulting in a slight resistance. The connection requires about a 1/2 to 3/4 additional turn to complete the connection. Tighten by hand only - do not use tools. If you cannot make the connection, disconnect the regulator and repeat steps 4 and 5.

If the unit is not in use, gas must be turned off at the supply cylinder. Inspect hoses before each use of the unit. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the unit being put into operation. Regulator and hose assembly can be purchased from Evo by calling 866-626-1802 or from a local gas supply company. Specifications for these parts are:

- LP Regulator: 90 degree w/ 3/8" Female SAE Inlet
- LP Hose: 60" Type #1 Low Pressure

**STORAGE, REMOVAL and TRANSPORTATION OF LP CYLINDER****STORAGE & REMOVAL OF LP GAS CYLINDER:**

Never store LP gas cylinder indoors. When cooktop is stored indoors, shut cylinder valve off and disconnect cylinder from grill and remove to an outdoor location. Cylinder must be stored outdoors in well-ventilated area, away from and out of the reach of children. Cylinder should not be allowed to remain in a high heat area such as a closed car, trunk, or in direct sunlight.

Loosen coupling nut located on regulator and cylinder valve by turning counterclockwise using hands only - do not use tools. Next loosen thumb screws securing cylinder to lower rack and remove tank. Install safety cap over cylinder valve coupling.

**TRANSPORTATION OF LP CYLINDER:**

Never remove or alter cylinder labeling. Labels contain critical information on the safe handling of gas products. The DOT requires that proper labeling must be in place before the products can be offered for transportation.

Transporting cylinders in cars, vans, or in any enclosed vehicle is extremely dangerous, and should be avoided. Never transport flammable gases in the trunk or passenger compartment of a vehicle.

Always install the protective cap on the cylinders when they are being transported, or any time they are not in use. If the cylinders were not designed to accept a protective cap over the valve, special care must be taken to prevent the valve from damage or opening during transportation.

Secure your cylinders. The Department of Transportation (DOT) regulations require that all compressed gas cylinders be secured from movement during transportation. Cylinders that can move can open accidentally, or roll off the vehicle into the path of oncoming traffic.

Handling, storage and transportation of all gas cylinders must be in accordance with *ANSI/NFPA 58, Storage and Handling of Liquid Petroleum Gases*, or *CSA B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code*.

 **WARNING**

**Do not store spare LP gas cylinder under or near this appliance. Never fill cylinder beyond 80% full. Cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT), or CAN/CSA B339. If the above information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**

**PLEASE POST THESE INSTRUCTIONS IN A PROMINENT LOCATION**  
**CHECKING GAS LEAKS (LP)**

 **DANGER**

Do not ignite burners or use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for gas leaks. Flames and sparks will result in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death and damage to property.

**Note: All factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks. The burners and ignition system has been flame tested. As a safety precaution, we recommend you recheck all fittings for leaks before using your Evo grill. Shipping and handling may loosen or damage a gas fitting.**

**To perform a leak check you will need a solution of soap and water and a brush or rag to wet all gas connections.**

1. Turn all control knobs to the OFF position.
2. Turn on gas supply and check for leaks by wetting the connections with the soap and water solution and watching for bubbles. If bubbles appear, or if a bubble grows, there is a leak.

**Note: Since some leak test solutions, including soap and water, may be slightly corrosive, all connections should be rinsed with water after checking for leaks.**

**CHECK ALL GAS CONNECTIONS:**

1. Hose to Regulator.
2. Regulator to Gas Supply connection.

 **WARNING**

You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting.

 **WARNING**

Perform leak checks even if your grill was dealer or store assembled.

**PLEASE POST THESE INSTRUCTIONS IN A PROMINENT LOCATION**  
**CHECKING GAS LEAKS (NATURAL GAS)**

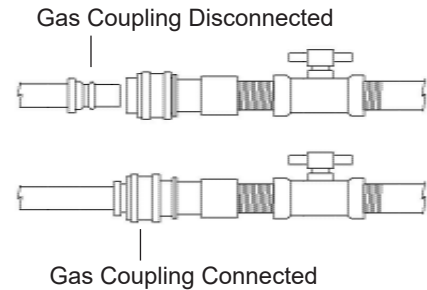
### **DANGER**

Do not ignite burners or use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for gas leaks. Flames and sparks will result in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death and damage to property.

**Note: All factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks. The burners and ignition system has been flame tested. As a safety precaution, we recommend you recheck all fittings for leaks before using your Evo cooktop. Shipping and handling may loosen or damage a gas fitting.**

**To perform a leak check you will need a solution of soap and water and a brush or rag to wet all gas connections.**

1. Turn all control knobs to the OFF position.
2. Slide back the collar of the quick disconnect. Push the male fitting of the hose into the quick disconnect and maintain pressure while releasing the collar.
3. If fitting does not engage and lock, repeat procedure. Gas will not flow unless the quick disconnect is properly engaged.
4. Turn on gas supply and check for leaks by wetting the connections with the soap and water solution and watching for bubbles. If bubbles appear, or if a bubble grows, there is a leak.



**Note: Since some leak test solutions, including soap and water, may be slightly corrosive, all connections should be rinsed with water after checking for leaks.**

#### **CHECK ALL GAS CONNECTIONS:**

##### **1. Hose to Manifold Connection.**

**Warning:** If there is a leak where the hose connects to the manifold then retighten the fitting with a wrench and recheck for leaks with soap and water. If leak continues after retightening the fitting, turn off gas. **DO NOT OPERATE COOKTOP.** Contact your local dealer or Evo Customer Service using the contact information provided with your manual.

##### **2. Valves to Manifold Connections.**

##### **3. Hose to Quick Disconnect Connection.**

### **WARNING**

You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting.

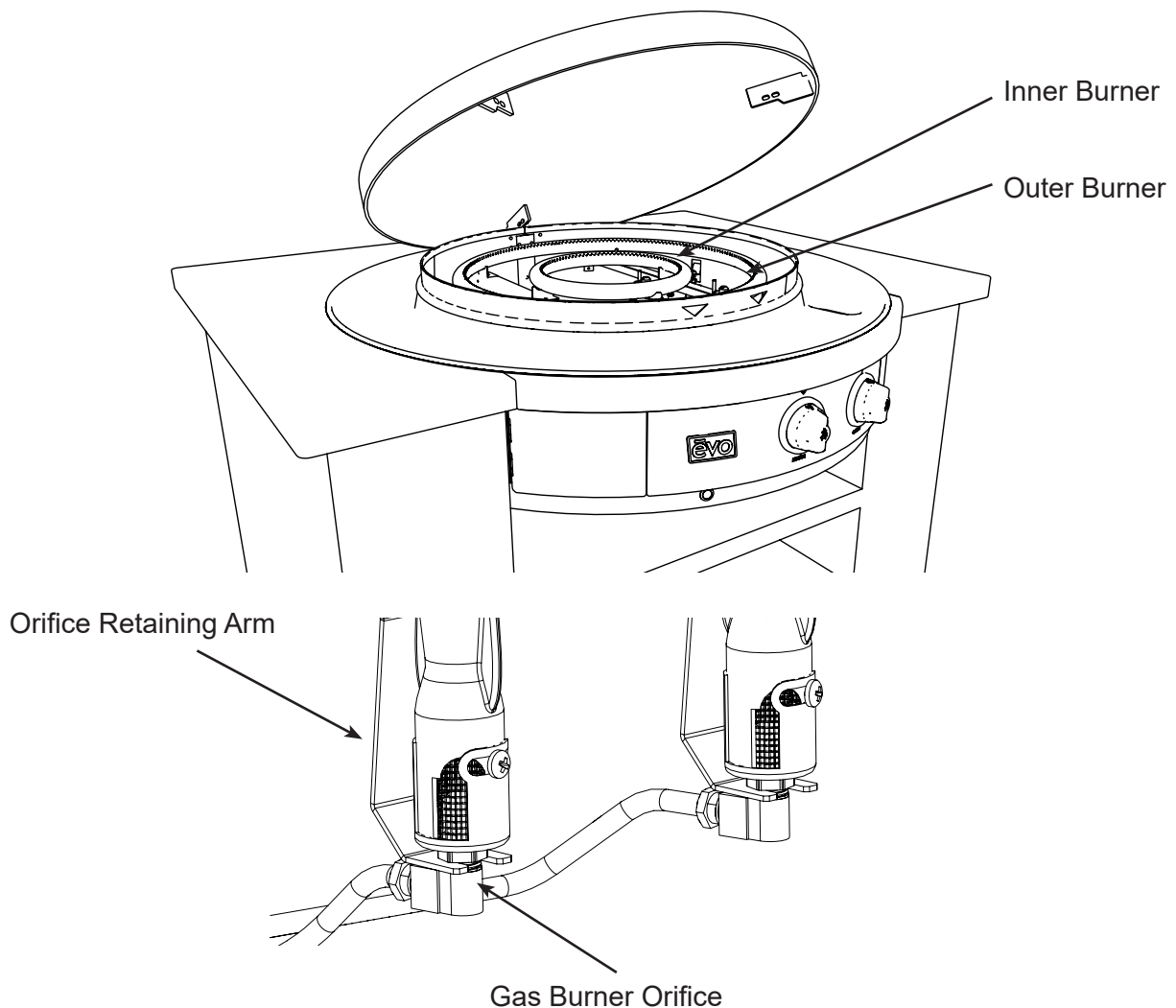
### **WARNING**

Perform leak checks even if your cooktop was dealer or store assembled.

**PLEASE POST THESE INSTRUCTIONS IN A PROMINENT LOCATION**

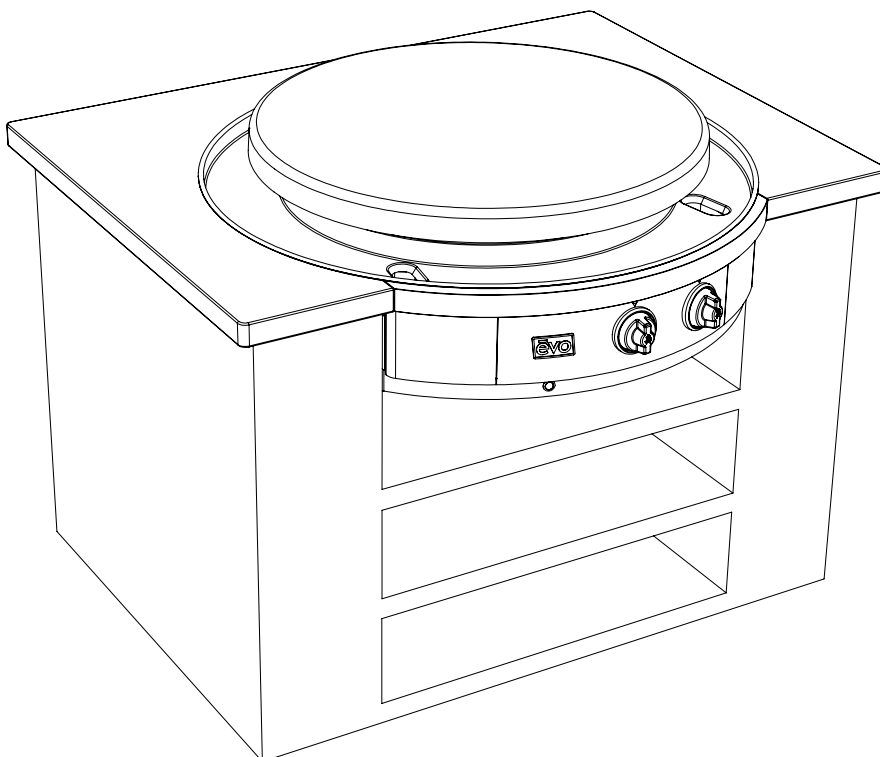
**LOCATING THE GAS BURNERS AND ORIFICE JETS**

1. The Affinity 30G Gas Tube Burners are located under the cooking surface and inside the stainless steel Burner Skirt. They are arranged with the smaller inner burner located in the center of the burner skirt and the larger outer burner located outside the inner burner.
2. The Gas Burner Orifice Jets for the inner and outer burners are located directly below the circular tube burners and are positioned just inside the Burner Venturi as illustrated below. To remove an orifice, pull the Orifice Retaining Arm away from the orifice and then move the orifice from the venturi.

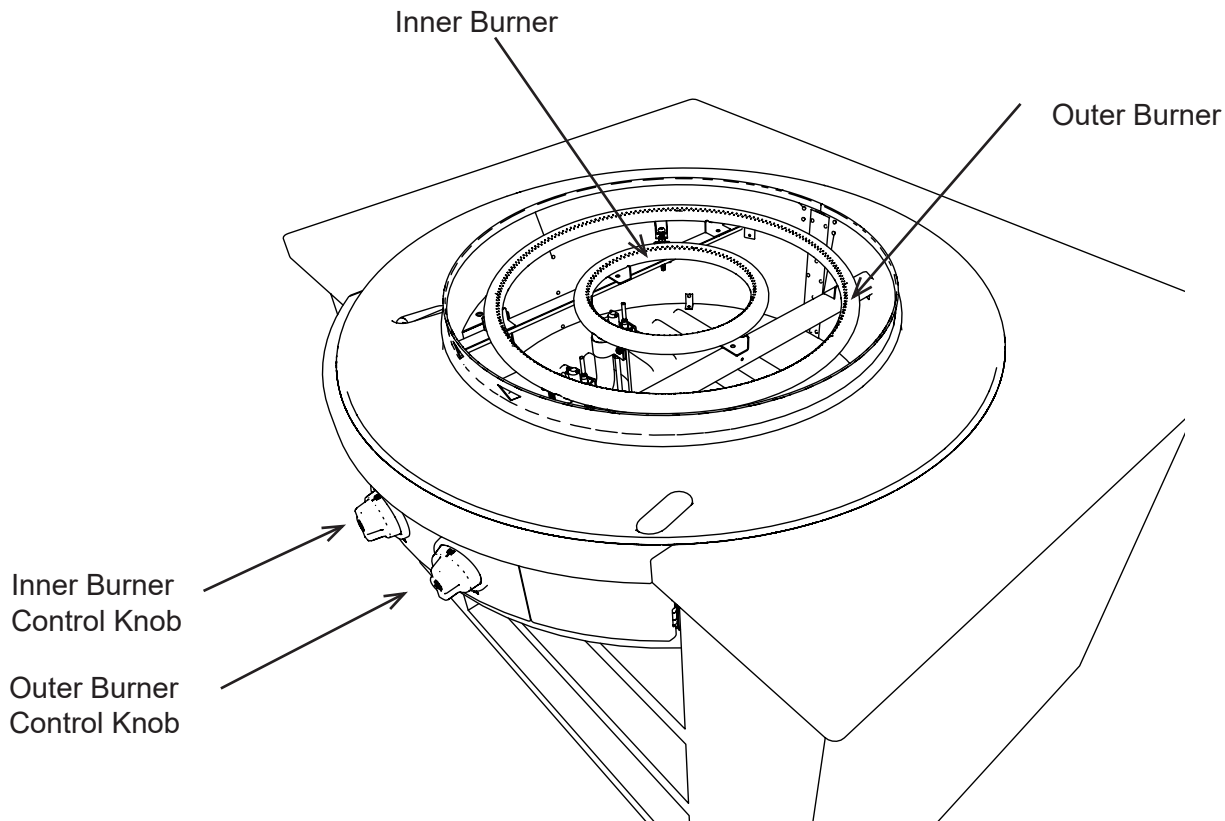


## CHECK INSTALLATION

Check to ensure the following items are complete:	PAGE
<input type="checkbox"/> DRIP PAN PROPERLY INSTALLED Ensure that the drip pan half-rolled top bead overhangs the cutout dimension by .25" and the black o-ring is creating a seal against the counter top.	16
<input type="checkbox"/> DRIP PAN GASKET SECURED Black drip pan gasket should fit properly and create a seal where the drip pan meets the chassis skirt.	17
<input type="checkbox"/> COOK SURFACE PLACED ON SKIRT PROPERLY Cook surface should be centered and sitting on skirt with one of the tabs lined up with the rear skirt seam.	18
<input type="checkbox"/> GAS CONNECTION HOOKED UP PROPERLY Check for gas leaks. Check for proper operation.	19-20



## EVO AFFINITY 30G TEMPERATURE CONTROL



**Inner Burner and Inner Control Knob** - The Inner Burner is a 10" diameter gas fired burner operating at 24,000BTU's. This burner is controlled by the Inner or center-most control knob. Temperatures are adjustable from 225F° to 550F°. Starting at the Off position, the Inner Control Knob rotates 180-degrees counterclockwise through three positions.

**Outer Burner and Outer Control Knob** - The Outer Burner is a 20" diameter gas fired burner operating at 24,000BTU's. This burner is controlled by the Outer or outer-most control knob. Temperatures are adjustable from 225°F to 550°F. Starting at the Off position, the Outer Control Knob rotates 180-degrees counterclockwise through three positions.

Either the Inner or the Outer burners may be used independently to support a wide range of cooking techniques. Operating only the Inner burner provides direct temperature under the center of the cook surface, with indirect heat at the outside edge that is useful for holding pre and post cooking processes.

Conversely only the Outer burner can be used for cooking foods that may be displayed around the outside radius of the grill. Finally, both burners can be used together for maximum surface temperature and cooking versatility.

Because the burners are enclosed within a circular chassis and all heat is directed upward at the cook surface, cook surface temperature recovery is nearly immediate, providing a wide range of surface temperature adjustment and control.

## LIGHTING INSTRUCTIONS



**BEFORE EACH USE:** Inspect gas hose under unit. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, please contact Evo for a replacement hose.

### Electronic Ignitor Lighting Procedure:

1. Read instructions carefully before lighting.
2. Cooking surface must be in place and secure before lighting.
3. Hold down the igniter button, then turn the Control Knob to 'Lite'. View the flame through the viewing holes in the Grill body to confirm it is lit. If the burner is lit, turn the knob to 'the desired setting to commence cooking.
4. If ignition does not occur in 5 seconds release igniter, turn the burner Control Knob off, wait 5 minutes, and repeat lighting instructions.

If after the repeated attempt the burner does not ignite, follow the manual lighting procedure below.



Control Knob



Igniter Button

### Manual Lighting Procedure:

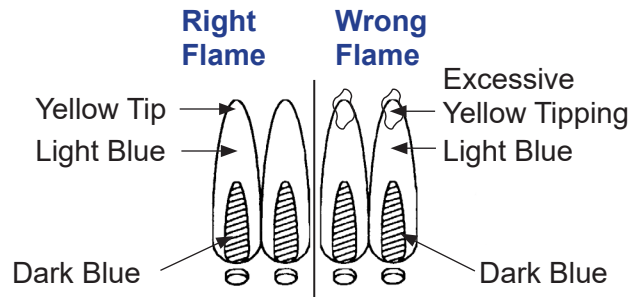
1. To light the burner manually, feed a lit match through one of the flame viewing holes in the burner skirt above the control panel until it is close to the burner.
2. Turn the Control Knob to the 'Lite' position. View the flame through the opposite viewing hole in the grill body to confirm it is lit. If the burner is lit, turn the knob to the desired setting to commence cooking.
3. Once the burner has been lit, remove the match and extinguish the match flame.



Match

## RECOGNIZING ABNORMAL GAS OPERATION

---



Any of the following are considered to be abnormal operation and may require servicing:

- Excessive yellow tipping of the burner flame (See diagram above).
- Sooting up of cooking utensils.
- Burners not igniting properly.
- Burners failing to remain alight.
- Gas valves, which are difficult to turn.

In case the appliance fails to operate correctly, contact the authorized service provider in your area.

---

### Checking Venturi Tubes:

A clogged venturi tube due to insects and insect nests in the venturi tube may cause improper burner performance and difficulty lighting your grill.

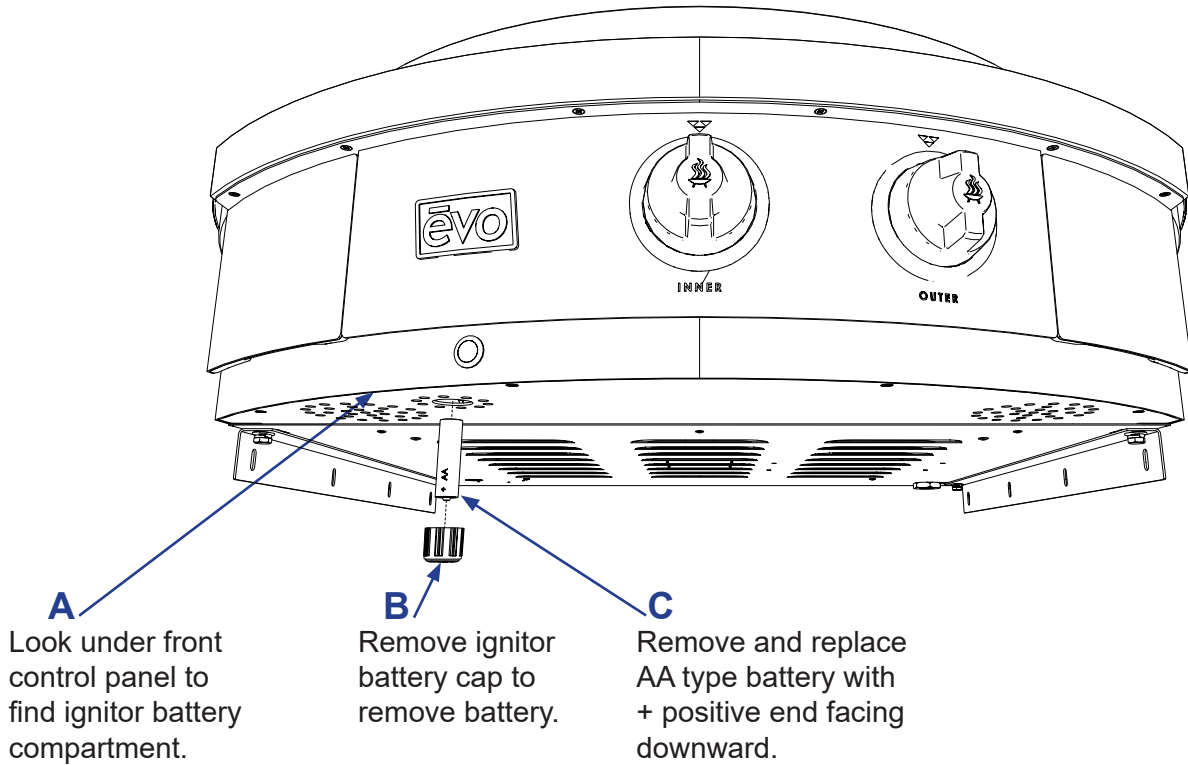
To check your venturi tubes:

- Remove the cooking surface and drip pan to access the valve cover located just above the center control knob and under the drip pan.
- Remove the cover and inspect the venturi for insects and or insect nests.
- Compressed air is the best method for removing these obstructions.



Remove cooking surface and drip pan to access valve cover located just above center control knob and under the drip pan.

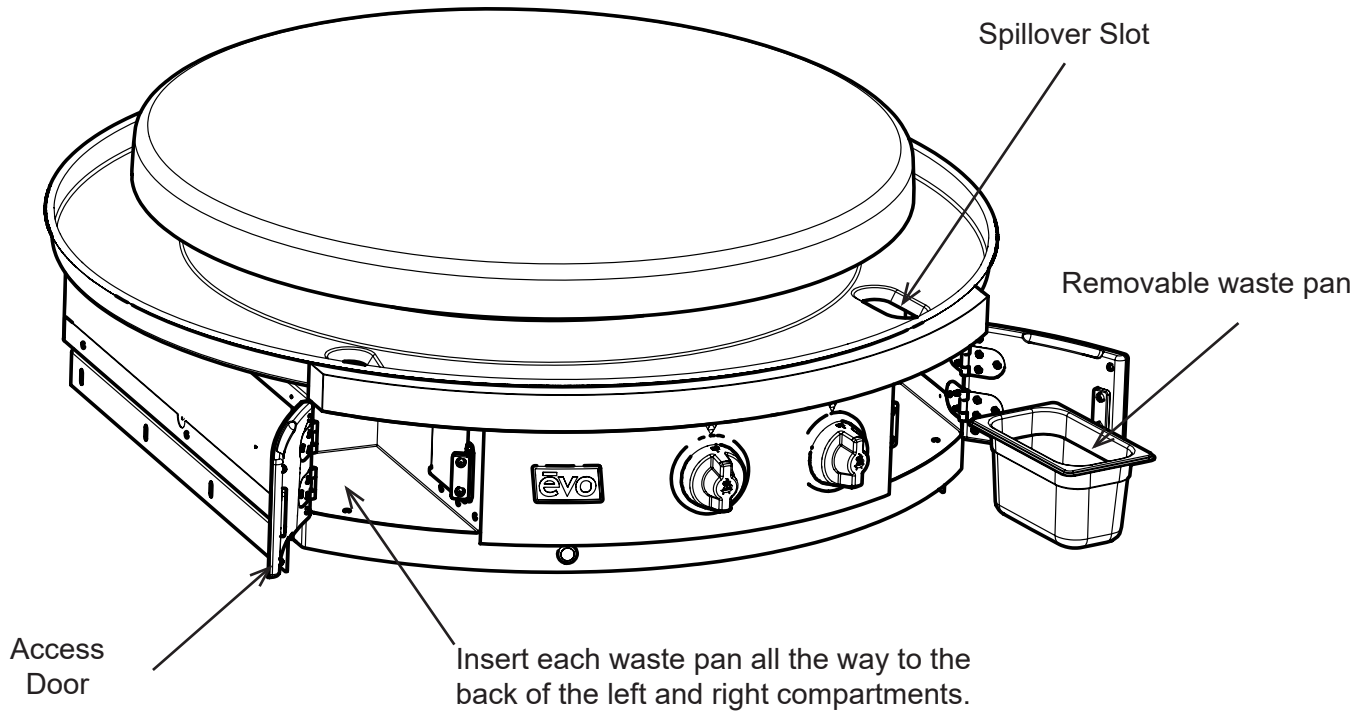
## REPLACING ELECTRONIC IGNITOR BATTERY



If the ignitor does not work, you may need to replace the battery.

1. Look under the front control panel just below the ignitor button **(A)**.
2. Remove the ignitor cap, rotating it counterclockwise **(B)**.
3. Install a AA type battery into the ignitor housing with the positive “+” end facing downward **(C)**.
4. If the ignitor is still not working, contact Evo Customer Support for an ignitor replacement.

## REMOVABLE SPILLOVER TRAYS



**Do not operate cook top or clean drip pan into spillover slots without waste pans installed in spillover doors. Failure to install waste pan will result in cooking grease contamination to the underside of door. This requires immediate cleaning.**

The Affinity grill has removable waste pans concealed in doors on both the right and left side of the front control panel. It is very important to monitor the level of spillover in the trays, and immediately empty when they are near full or after each use.

**Opening Spillover Tray Doors** - To open a door, grasp the door at its bottom and pull forward.

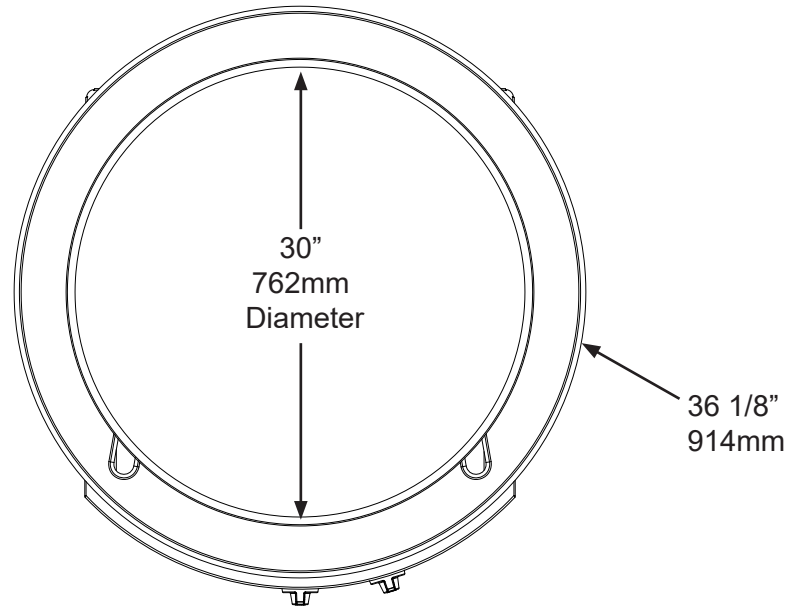


**Do not allow spillover liquids or debris down spillover slots when doors are open. Any liquids or debris that may fall into this area when doors are open should be immediately wiped with a dry cloth, and keep this area clean at all times.**



**Do not allow the spillover trays to overflow, and do not allow full trays to splash over edge when cleaning. Spillover debris and liquids can be hot and cause burns, and/or damage to the internal operation of the grill.**

AFFINITY 30G DIMENSIONS



---

---

## **COOK SURFACE MAINTENANCE**

---

---

Regular cleaning and care for your Evo Affinity 30G cooktop will keep it looking and functioning its best.

The cook surface is designed to hold a fine layer of cooking oil creating a 'seasoning' on its surface. This seasoning promotes a non-stick cooking surface and is easily maintained.

Caring for Evo's cook surface is much like maintaining cast iron cookware. When the surface requires cleaning, there are a few basic cleaning techniques to use. For quick and routine cleaning between preparations, a metal spatula or scraper works for removing the majority of surface debris. For tougher areas or where sugars glaze the cook surface, pour a small amount of cooking oil on the soiled surface while the grill is warm and scrape the debris away with a spatula. Heat the cook surface to a high temperature and allow the sticky debris to become brittle. Once the debris is brittle, use the spatula or scraper to remove it. Afterwards wipe the cook surface with vegetable oil again before cooking.

To condition the Evo cook surface you should use the grill cleaning kit supplied with your grill. The grill cleaning kit contains a blue grill pad handle, grill cleaning screens, and grill grey polishing pads. Use the polishing pad after the grill cleaning pads to achieve a smooth cooking surface for the most delicate foods and applications.

To use a grill cleaning screen: With a warm cook surface, place one gray polishing pad between the grill handle base and the grill screen, so the grill screen makes direct contact with the cooking surface. Pour a small amount of vegetable oil on the cook surface and scrub the surface in a circular motion. The gray polishing pad allows excess oil to be absorbed and scours the cooking surface of carbonized debris. When finished scrubbing, wipe the surface down with a paper towel or cotton terry cloth.

The drip pan located just below the cook surface is designed to catch food debris and drippings from the cook surface. We recommend cleaning the drip pan after your grill has cooled to prevent the possibility of touching hot adjoining surfaces. The drip pan is easy to wipe out with soap and water using a kitchen sponge. For added convenience, two removable stainless ninth-pans are mounted inside retractable drawers at right and left side of the front control panel for collecting drip pan debris and spill overs. These spillover trays can be easily washed by hand or in a dishwasher. Be sure to empty the spillover trays after every use, and at a minimum, whenever they appear half full.

All the stainless steel components on your grill can be easily polished using a stainless steel cleaner/polish. Stainless steel cleaner can be purchased from the Evo web site along with replacement grill cleaning and polishing pads. The Evo web site address is: [www.evoamerica.com](http://www.evoamerica.com).

Thank You For Cooking With Evo!

Evo® by Lynx Grills  
62201 HWY 82  
Greenwood, Mississippi 38930 USA  
1-888-845-4641



**Table de cuisson à gaz  
Evo Affinity 30G**

**Pour usage extérieur uniquement**

Testé et  
homologué  
par



Portland,  
Oregon, États-  
Unis

Certification : ANSI Z83.11-2016 / CSA 1.8-2016 Rapport OMNI  
n° 0141GM003S  
Référence : Modèles commerciaux : 10-0054-NG, 10-0054-LP Modèles  
résidentiels : 10-0055-LP, 10-0055-NG  
101104-000 041426

Instructions de nettoyage



evoamerica.com

CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. LISEZ, COMPRENEZ ET SUIVEZ LES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS CE MANUEL.

### **DANGER**

SITUATION POTENTIELLEMENT DANGEREUSE QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE, POURRAIT ENTRAÎNER LA MORT



### **AVERTISSE**

SITUATION POTENTIELLEMENT DANGEREUSE QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE, POURRAIT ENTRAÎNER LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES



### **ATTENTION**

SITUATION POTENTIELLEMENT DANGEREUSE QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE, PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES LÉGÈRES OU MODÉRÉES.



### **ATTENTION**

Des conseils utiles et des instructions techniques sont fournis.



### Remarques

#### **À l'attention de l'installateur ou de la personne chargée de déballer le barbecue :**

Remettez ces instructions à l'acheteur.

#### **À l'acheteur :**

Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

#### **À remplir maintenant pour référence ultérieure**

Modèle n° \_\_\_\_\_ N° de série \_\_\_\_\_

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

Date d'installation \_\_\_\_\_ Lieu d'installation \_\_\_\_\_

## Avertissements

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de GPL non raccordée pour être utilisée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Retirez la grille de cuisson.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.
5. Faites évacuer tout le personnel de la zone.



## AVERTISSEMENT

Il incombe à la personne chargée du montage ou au propriétaire de monter, d'installer et d'entretenir le barbecue à gaz.

Ne laissez pas les enfants utiliser le barbecue ou jouer à proximité. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.



## AVERTISSEMENT

Ce symbole identifie les messages de sécurité les plus importants de ce manuel. Lorsque vous voyez ce symbole, soyez conscient du risque de blessures graves si les instructions ne sont pas respectées. Veuillez à lire et à suivre attentivement tous les messages.



## AVERTISSEMENT

Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien incorrects peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.



## AVERTISSEMENT

Le barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un espace bien ventilé, et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos. Ne l'utilisez jamais à proximité de liquides ou de vapeurs inflammables. N'installez pas et n'utilisez pas le barbecue à moins de 91 cm de matériaux de plafond inflammables, et à moins de 30 cm de l'arrière et des côtés du barbecue. Le barbecue ne doit pas être placé sous une structure suspendue non protégée constituée de matériaux inflammables à moins de 91 cm du haut du barbecue. N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation, y compris la ventilation des enceintes de bouteilles, le cas échéant.

**À utiliser uniquement à l'extérieur**

Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'air libre, au-dessus du sol, dans un environnement bénéficiant d'une ventilation naturelle, sans zones de stagnation, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.

Tout espace clos dans lequel l'appareil est utilisé doit être conforme à l'une des conditions suivantes :

- Une enceinte comportant des parois sur tous les côtés, mais au moins une ouverture permanente au niveau du sol et dépourvue de couverture supérieure. Voir la figure 1.
- À l'intérieur d'une enceinte partielle comprenant une couverture supérieure et au maximum deux parois. Voir les figures 2 et 3.
- À l'intérieur d'une enceinte partielle comportant une couverture supérieure et plus de deux murs, les conditions suivantes s'appliquent :
  - Au moins 25 % de la surface totale des murs est entièrement ouverte ; et
  - Au moins 30 % de la surface murale restante doit être ouverte et libre de tout obstacle. Voir les figures 4 et 5.
- Dans le cas des balcons, au moins 20 % de la surface totale des côtés, de l'arrière et de l'avant doit être et rester ouverte et libre d'accès.

Les schémas suivants fournissent une représentation schématique des espaces extérieurs. Des surfaces rectangulaires ont été utilisées dans ces figures ; les mêmes principes s'appliquent à toute autre forme de surface.

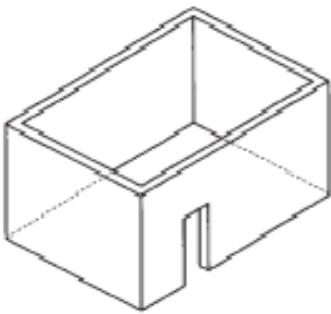


Figure 1 - Enceinte avec des murs sur tous les côtés mais sans couverture au-dessus.

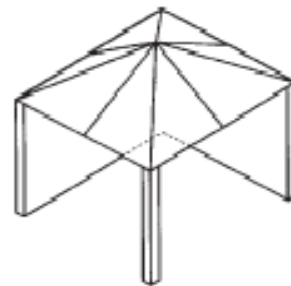


Figure 2 - Enceinte partielle avec une couverture supérieure et au maximum deux parois.

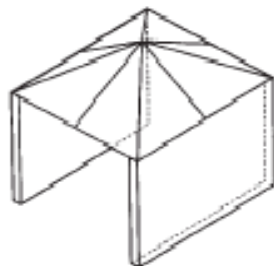
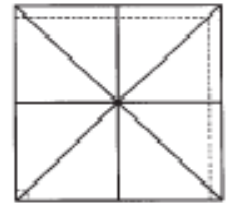


Figure 3 - Enceinte partielle avec couverture supérieure et pas plus de deux parois.

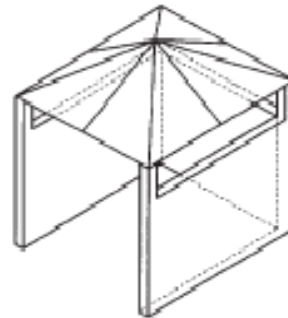
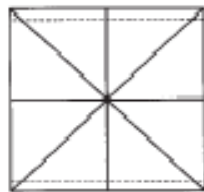
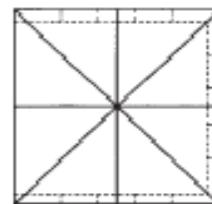
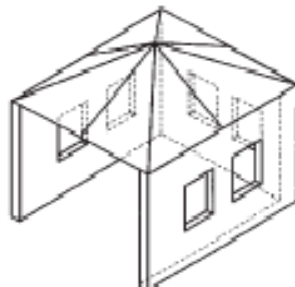


Figure 4 - Côté ouvert représentant au moins 25 % de la surface totale de la paroi. Au total, 30 % ou plus de la surface restante de la paroi est ouverte et sans obstruction



Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des bateaux, ni dans ou sur des véhicules de loisirs.

## À LIRE EN PREMIER

## INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LA SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT** L'INSTALLATION DE CET APPAREIL DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN PLOMBIER QUALIFIÉ. UNE INSTALLATION INCORRECTE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES POUR LE PERSONNEL ET/OU ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT. CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONFORME À TOUTES LES NORMES LOCALES OU, EN L'ABSENCE DE NORMES LOCALES, AU CODE NATIONAL DU GAZ DE CHAUFFAGE, ANSI Z223.1/NFPA 54, OU AU CODE D'INSTALLATION DU GAZ NATUREL ET DU PROPANE, CSA B149.1, SELON LE CAS, Y COMPRIS :

1. CET APPAREIL ET SA VANNE D'ARRÊT INDIVIDUELLE DOIVENT ÊTRE DÉBRANCHÉS DU RÉSEAU DE CONDUITES D'ALIMENTATION EN GAZ LORS DE TOUT ESSAI DE PRESSION DU SYSTÈME À DES PRESSIONS D'ESSAI SUPÉRIEURES À 1/2 PSI (3,45 kPa).

2. CET APPAREIL DOIT ÊTRE ISOLÉ DU RÉSEAU DE CONDUITES D'ALIMENTATION EN GAZ EN FERMANT SA VANNE D'ARRÊT MANUELLE INDIVIDUELLE LORS DE TOUT ESSAI DE PRESSION DU RÉSEAU DE CONDUITES D'ALIMENTATION EN GAZ À DES PRESSIONS D'ESSAI ÉGALES OU INFÉRIEURES À 1/2 PSI (3,5 kPa).



**AVERTISSEMENT** N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DIRECTEMENT SUR DES SURFACES INFLAMMABLES ET N'UTILISEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES POUR LA CONSTRUCTION DE TOUT COMPTOIR, SUPPORT OU AUTRE DISPOSITIF QUI SERA EN CONTACT DIRECT AVEC LE CHÂSSIS DU BRÛLEUR (VOIR PAGE



**AVERTISSEMENT** IMMÉDIATEMENT APRÈS AVOIR RACCORDÉ LA CONDUITE D'ALIMENTATION EN GAZ ET AVANT LA PREMIÈRE ALLUMAGE, VÉRIFIEZ TOUS LES RACCORDEMENTS DE GAZ À L'AIDE D'EAU SAVONNÉE POUR DÉTECTER D'ÉVENTUELLES FUITES.



**AVERTISSEMENT** ÉLOIGNEZ L'EAU ET TOUTES LES ÉCLABOUSSURES DE CUISSON DU PANNEAU DE COMMANDE AVANT ET DE TOUTES LES ZONES D'ACCÈS OUVERTES. NE JAMAIS NETTOYER L'APPAREIL AU JET D'EAU OU LE PULVÉRISER AVEC DES SOLUTIONS DE NETTOYAGE SOUS PRESSION.



**ATTENTION** SUIVEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET CONSTRUISEZ TOUS LES PLANS DE TRAVAIL, SUPPORTS OU AUTRES SURFACES CONFORMÉMENT AUX SPÉCIFICATIONS D'INSTALLATION RECOMMANDÉES, TEL QU'INDIQUÉ DANS CE MANUEL.



**ATTENTION** CET APPAREIL EST LOURD ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR DEUX PERSONNES. UTILISEZ LES CALES NÉCESSAIRES POUR POSITIONNER ET INSTALLER LA SURFACE DE CUISSON.



**ATTENTION :** TENEZ TOUJOURS À L'ÉCART DE L'APPAREIL TOUT LIQUIDE INFLAMMABLE ET TOUT MATÉRIAU COMBUSTIBLE. NE POSEZ PAS DE SERVIETTES, D'USTENSILES OU DE TOUT AUTRE OBJET SUR LE BAC DE RÉCUPÉRATION DE L'APPAREIL.



**ATTENTION** NE NETTOYEZ PAS LA SURFACE DE CUISSON AVEC DES BRIQUES DE GRILL OU DES SOLUTIONS DE NETTOYAGE. UTILISEZ UNIQUEMENT DES GRILLES ET DES TAMPONS DE NETTOYAGE POUR GRILL ET SUIVEZ LA MÉTHODE DE NETTOYAGE RECOMMANDÉE DÉCRITE DANS CE MANUEL.



**AVIS** LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE INDICANT LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LES INFORMATIONS SUR LE MODÈLE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR DE LA PORTE DE DÉVERSEMENT SITUÉE À DROITE.



**AVIS** L'INSTALLATION DE TOUTE HOTTE DE VENTILATION OU DE TOUT SYSTÈME D'EXTINCTION D'INCENDIE DOIT ÊTRE CONFORME AUX CODES NATIONAUX, RÉGIONAUX ET LOCAUX DE CONSTRUCTION, AINSI QU'À TOUTS LES CODES DE CONSTRUCTION UNIFORMES APPLICABLES.



**AVIS** AU COURS DES PREMIÈRES HEURES DE FONCTIONNEMENT, IL EST NORMAL QUE LES HUILES UTILISÉES DANS LE PROCESSUS DE FABRICATION S'ÉVAPORENT ET DÉGAGENT UNE ODEUR OU UNE LÉGÈRE FUMÉE DE PÉTROLE.



**CONDITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE EVO RESIDENTIAL**

Evo America, LLC garantit à l'acheteur résidentiel d'origine que le barbecue Evo sera exempt de rouille perforante sur toutes les surfaces métalliques et exempt de défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions d'utilisation normales et raisonnables à compter de la date d'achat d'origine. Evo s'engage à remplacer, à sa discrétion, tout produit ou composant défectueux et couvert par la présente garantie tant que vous, l'acheteur résidentiel d'origine enregistré, êtes propriétaire du barbecue. Il s'agit de votre seul et unique recours. La présente garantie est au bénéfice de l'acheteur résidentiel d'origine et n'est pas transférable. La présente garantie est soumise aux limitations, exclusions et autres dispositions énumérées ci-dessous.

**Limitations concernant les matériaux et les composants :**

La garantie ne s'applique pas à l'usure normale, qui est prévisible au cours de la durée de possession. Les matériaux et composants énumérés ci-dessous sont couverts selon le barème suivant à compter de la date d'achat initiale :

- **Un an** – composants électriques et électroniques [notamment, mais sans s'y limiter, les écrans électroniques, les claviers à membrane et à touches superposées, les capteurs de température (RTD et thermocouples de type K), les allumeurs à surface chaude, les ordinateurs, les transformateurs, les éléments chauffants, les relais, les allumeurs, les contrôleurs d'allumage, le câblage, les interrupteurs, les codeurs, les prises et les fiches]
- **Un an** – composants gaz [y compris, sans s'y limiter, les régulateurs de gaz, les tuyaux de gaz, les collecteurs]
- **Un an** – accessoires et pièces de rechange

**La carte d'enregistrement de garantie (ou le formulaire d'enregistrement de garantie en ligne disponible sur [www.evoamerica.com](http://www.evoamerica.com)) doit être remplie et renvoyée/soumise à Evo America, LLC dans les 30 jours suivant la date d'achat. La facture d'achat originale ou le justificatif de paiement doit être conservé et présenté sur demande en cas de réclamation au titre de cette garantie. Pour recevoir une carte d'enregistrement de garantie de remplacement, écrivez ou appelez à l'adresse indiquée au bas de cette page. Les garanties sont nulles si les numéros de série d'origine ont été supprimés, modifiés ou ne peuvent être facilement identifiés.**

**CETTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS ACHETÉS ET SITUÉS AUX ÉTATS-UNIS OU AU CANADA.****CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA PRÉSENTE GARANTIE**

1. Les conditions et dommages résultant de l'un des éléments suivants :
  - a. Installation, livraison, utilisation, stockage ou entretien incorrects ou inadéquats
  - b. Toute réparation non autorisée par écrit par Evo America, LLC, toute modification, mauvaise utilisation ou utilisation abusive
  - c. Réglage incorrect de toute commande
  - d. Conditions environnementales difficiles, y compris, mais sans s'y limiter, les projections continues d'eau de mer, l'eau à haute pression et le contact direct avec des produits chimiques et des matériaux corrosifs
  - e. Alimentation électrique ou en gaz excessive ou inadéquate
  - f. Accidents, catastrophes naturelles, cas de force majeure
  - g. Cas couverts par l'assurance de l'acheteur
  - h. Produits d'entretien et filtres
2. Produits achetés ou utilisés à des fins commerciales sans l'autorisation expresse d'Evo America, LLC pour un tel usage
3. Main-d'œuvre non pré-autorisée par Evo America, LLC, et main-d'œuvre non effectuée par un agent de service ou un représentant Evo agréé
4. La main-d'œuvre sous garantie préautorisée effectuée en dehors des heures normales de bureau, ainsi qu'aux taux majorés pour les heures supplémentaires
5. Le coût de l'intervention ou de la visite de service visant à :
  - a. Identifier ou corriger des erreurs d'installation
  - b. Transporter le produit ou le composant vers le fabricant ou le centre de service après-vente, ou depuis celui-ci
  - c. Instruire l'utilisateur sur l'utilisation correcte du produit
6. Les frais liés à tout désagrément, blessure corporelle ou dommage matériel résultant d'une défaillance du produit, ainsi que les frais liés aux dommages survenus lors du transport du produit, qui sont couverts par des conditions distinctes convenues avec le transporteur
7. Les variations naturelles de couleur et de finition inhérentes au matériau et inévitables (et qui ne constituent donc pas des défauts)

**TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION, DE QUALITÉ ET/OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA DURÉE DES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE SPÉCIFIÉES CI-DESSUS POUR LES PIÈCES QUI Y SONT DÉCRITES. Evo America, LLC N'OFFRE AUCUNE AUTRE GARANTIE ET NE SERA PAS RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE DIRECT OU INDIRECT, CONSÉCUTIF OU**

**DOMMAGES ACCESSOIRES.** Certains États n'autorisent pas les limitations concernant la durée d'une garantie implicite ; par conséquent, la limitation susmentionnée peut ne pas s'appliquer à vous. Ni les représentants et revendeurs du fabricant Evo, ni le point de vente au détail proposant ce produit ne sont habilités à offrir des garanties ou à promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus ou contraires à ceux-ci. La responsabilité maximale d'Evo America, LLC ne dépassera en aucun cas le prix d'achat du produit payé par le consommateur-acheteur d'origine. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ; par conséquent, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

**CONDITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE COMMERCIALE EVO**

Evo America, LLC garantit à l'acheteur professionnel initial du secteur de la restauration que les équipements de cuisson, de réfrigération et de ventilation Evo seront exempts de rouille perforante sur toutes les surfaces métalliques et ne présenteront aucun défaut de matériaux ou de fabrication dans des conditions d'utilisation normales et raisonnables pendant un an à compter de la date d'achat initiale auprès d'Evo America, LLC. Cette garantie est accordée au profit de l'acheteur utilisateur initial et n'est pas transférable. Evo s'engage à remplacer, à sa discrétion, tout produit ou composant qui s'avérerait défectueux au cours de cette période initiale d'un an. À titre de solution, Evo peut également, à sa discrétion, racheter le produit à son prix d'achat initial. Il s'agit là de votre seul et unique recours. La présente garantie est soumise aux limitations, exclusions et autres dispositions énumérées ci-dessous.

**Limitations concernant les matériaux et les composants :**

La garantie ne couvre pas l'usure normale, qui est inévitable au cours de la durée de possession du produit. Les matériaux et composants énumérés ci-dessous sont couverts selon les modalités suivantes, à compter de la date d'achat initiale par Evo :

- **Un an** – composants électriques et électroniques [y compris, sans s'y limiter, les écrans électroniques, les commutateurs à membrane et à couche superposée, les capteurs de température (RTD et thermocouple à valeur K), les allumeurs à surface chaude, les ordinateurs, les transformateurs, les éléments chauffants, les relais, les allumeurs, les contrôleurs d'allumage, le câblage, les commutateurs, les codeurs, les prises et les fiches]
- **Un an** – composants gaz [y compris, sans s'y limiter, le régulateur de gaz, les tuyaux de gaz, les ensembles de collecteurs]
- **Un an** – accessoires et pièces de rechange
- **Quatre-vingt-dix (90) jours** – composants de réfrigération [y compris, mais sans s'y limiter, le compresseur, l'évaporateur, les unités de contrôle de pression]

**La carte d'enregistrement de garantie (ou le formulaire d'enregistrement de garantie en ligne disponible sur [www.evoamerica.com](http://www.evoamerica.com)) doit être remplie et renvoyée/soumise à Evo America, LLC dans les 30 jours suivant la date d'achat. La facture d'achat originale ou le justificatif de paiement doit être conservé et présenté sur demande en cas de réclamation au titre de la présente garantie. Pour obtenir une nouvelle carte d'enregistrement de garantie, veuillez écrire ou appeler à l'adresse indiquée au bas de cette page. Les garanties sont nulles si les numéros de série d'origine ont été supprimés, modifiés ou ne peuvent être facilement identifiés.**

**CETTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS ACHETÉS ET SITUÉS AUX ÉTATS-UNIS OU AU CANADA.**

**CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR CETTE GARANTIE :**

1. Les conditions et dommages résultant de l'un des éléments suivants :
  - a. Installation, livraison, utilisation, stockage ou entretien incorrects ou inadéquats
  - b. Toute réparation non autorisée par écrit par Evo America, LLC, toute modification, toute utilisation non conforme ou abusive
  - c. Réglage incorrect de toute commande
  - d. Conditions environnementales difficiles, y compris, mais sans s'y limiter, les projections continues d'eau de mer, l'eau à haute pression et le contact direct avec des produits chimiques et des matériaux corrosifs
  - e. Une alimentation électrique, en gaz ou en réfrigération excessive ou insuffisante
  - f. Accidents, catastrophes naturelles, cas de force majeure
  - g. Les conditions couvertes par l'assurance de l'acheteur
  - h. Produits de nettoyage et filtres
2. Les interventions non préautorisées par Evo America, LLC, ainsi que celles qui ne sont pas effectuées par un centre de service ou un représentant Evo agréé
3. La main-d'œuvre sous garantie préautorisée effectuée en dehors des heures normales de bureau, ainsi que les heures supplémentaires et les majorations
4. Le coût de l'intervention ou de la visite d'un technicien pour :
  - a. Identifier ou corriger des erreurs d'installation
  - b. Transporter le produit ou le composant vers/depuis le fabricant ou le centre de service pour réparation
  - c. Former l'utilisateur à l'utilisation correcte du produit
5. Les frais liés à tout désagrément, blessure corporelle ou dommage matériel résultant d'un défaut du produit, ainsi que les frais liés aux dommages survenus lors du transport du produit, qui sont couverts par des conditions distinctes convenues avec le transporteur
6. Les variations naturelles de couleur et de finition inhérentes au matériau et inévitables (et qui ne constituent donc pas des défauts)

TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER ET DE ET/OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA DURÉE DES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE SPÉCIFIÉES CI-DESSUS POUR LES PIÈCES QUI Y SONT DÉCRITES. Evo America, LLC N'OFFRE AUCUNE AUTRE GARANTIE ET NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES. Certains États n'autorisent les limitations de la durée d'une garantie implicite ; par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Ni les représentants et revendeurs du fabricant Evo, ni l'établissement commercial vendant ce produit n'ont le pouvoir d'accorder des garanties ou de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus ou en contradiction avec ceux-ci. La responsabilité maximale d'Evo America, LLC dans tout événement, ne dépassera pas le prix d'achat du produit payé par l'acheteur commercial initial. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ; par conséquent, les limitations ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

## LISTE DE CONTRÔLE POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

	<b>PAGE</b>
<input type="checkbox"/> DÉBALLAGE DES ÉLÉMENTS DE LA PLAQUE DE CUISSON Suivez attentivement les instructions de déballage	9
<input type="checkbox"/> DISTANCE PAR RAPPORT AUX MATIÈRES COMBUSTIBLES DIMENSIONS	10
<input type="checkbox"/> PRÉPARATION DU PLAN DE TRAVAIL POUR L'INSTALLATION	11-14
<input type="checkbox"/> INSÉRER LE CHÂSSIS DANS LE PLAN DE TRAVAIL	15
<input type="checkbox"/> INSTALLER LE BAC DE RÉCUPÉRATION ET LE JOINT DU BAC DE RÉCUPÉRATION	16-17
<input type="checkbox"/> INSTALLATION DE LA SURFACE DE CUISSON	18
<input type="checkbox"/> RACCORDEMENT DU GAZ ET VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ	19-23
<input type="checkbox"/> LOCALISATION DES BUSE DES BRÛLEURS À GAZ	24
<input type="checkbox"/> LISTE DE VÉRIFICATION POUR LES PROCÉDURES D'INSTALLATION	25
<input type="checkbox"/> INSTRUCTIONS RELATIVES AU RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE ET À L'ALLUMAGE	26-27
<input type="checkbox"/> DÉTECTION D'UN FONCTIONNEMENT ANORMAL DU GAZ	28
<input type="checkbox"/> REMPLACEMENT DE LA PILE DE L'ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE	29
<input type="checkbox"/> ENTRETIEN DES BACS DE RÉCUPÉRATION	30
<input type="checkbox"/> DIMENSIONS DE L'AFFINITY 30G	31
<input type="checkbox"/> ENTRETIEN DES PLANS DE CUISSON	32
<input type="checkbox"/>	

## DÉBALLAGE DES COMPOSANTS DE LA PLAQUE DE CUISSON

**Surface de cuisson :** Soulevez et séparez la surface de cuisson de l'appareil, puis placez-la à côté de la zone d'installation.



**La surface de cuisson est lourde. Manipulez-la avec précaution.**

**Bac d'égouttage :** Déverrouillez le bac de la jupe circulaire, puis soulevez-le avec précaution et séparez-le de l'appareil avant de le placer à côté de la zone d'installation. **Veillez à ne pas rayer le bac d'égouttage pendant l'installation.**

**Retirez les boulons et les languettes de fixation** qui maintiennent le châssis à la base de la caisse d'emballage à l'aide d'une clé de 7/16".

**Joint du bac d'égouttage :** le joint est fixé sur le dessus du bac d'égouttage. Retirez le joint du bac d'égouttage et mettez-le de côté pour le réinstaller.

**Châssis :** Soulevez le châssis de la caisse d'emballage et placez-le sur le côté à côté de la zone d'installation. Soyez prudent car les composants d'allumage sont exposés.

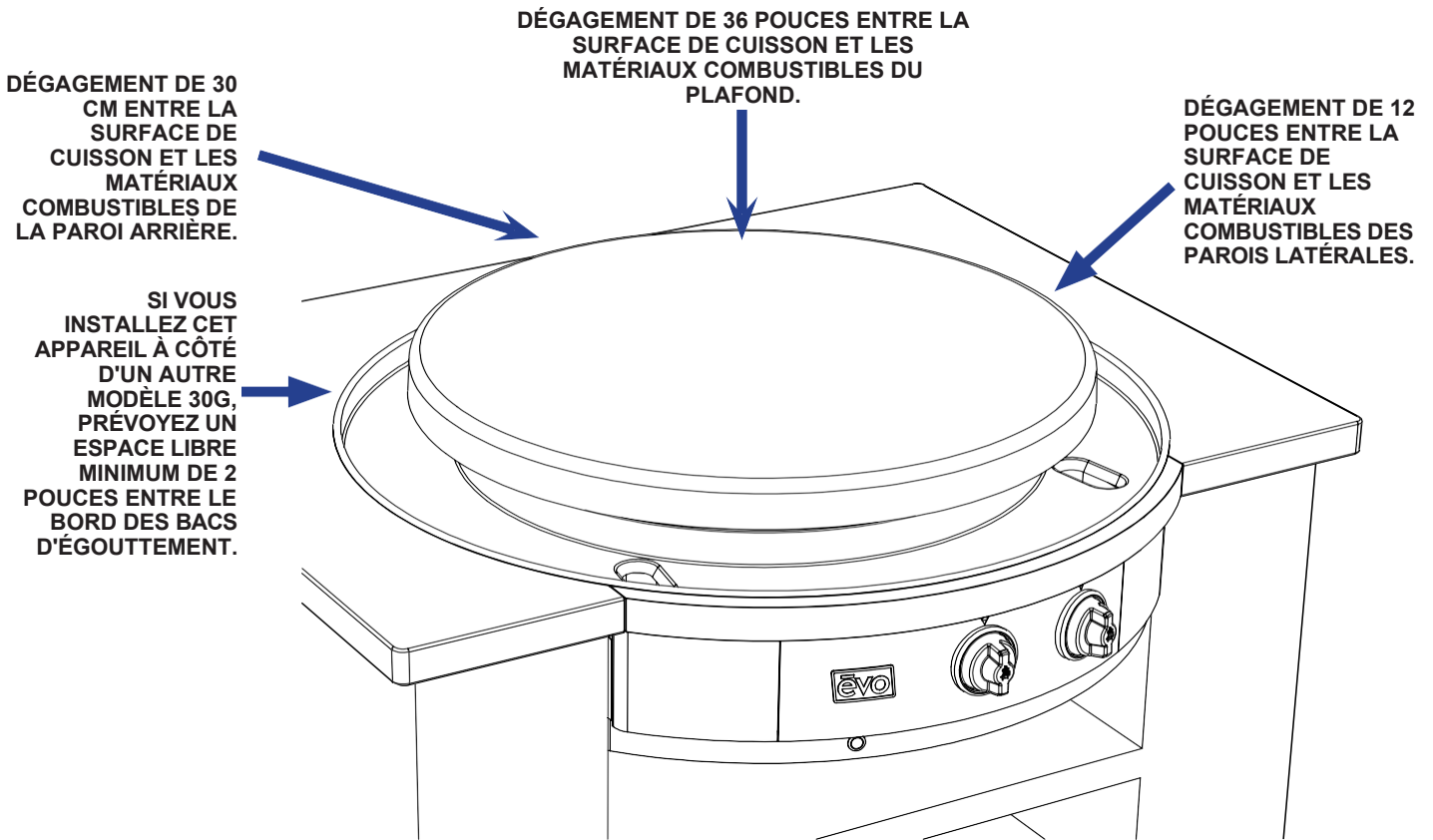
**Supports métalliques à angle droit :** dévissez-les de l'appareil et gardez les vis et les supports à portée de main pour la première étape de l'installation.

**ÉTAPE 1 :** Lorsque vous déballez la caisse, assurez-vous de repérer tous les composants avant l'installation.



**Les composants du système d'allumage sont exposés pendant le déballage et l'installation. Soyez prudent et ne modifiez pas les positions définies en usine.**

**DIMENSIONS DE DÉGAGEMENT**



Un espace libre minimum de 3 pouces est requis sous l'appareil pour permettre une ventilation de 22 pouces carrés d'air combustible.

La température ambiante minimale pour une utilisation en toute sécurité de l'Evo Affinity 30G ne doit pas être inférieure à 0 °C (32 °F).

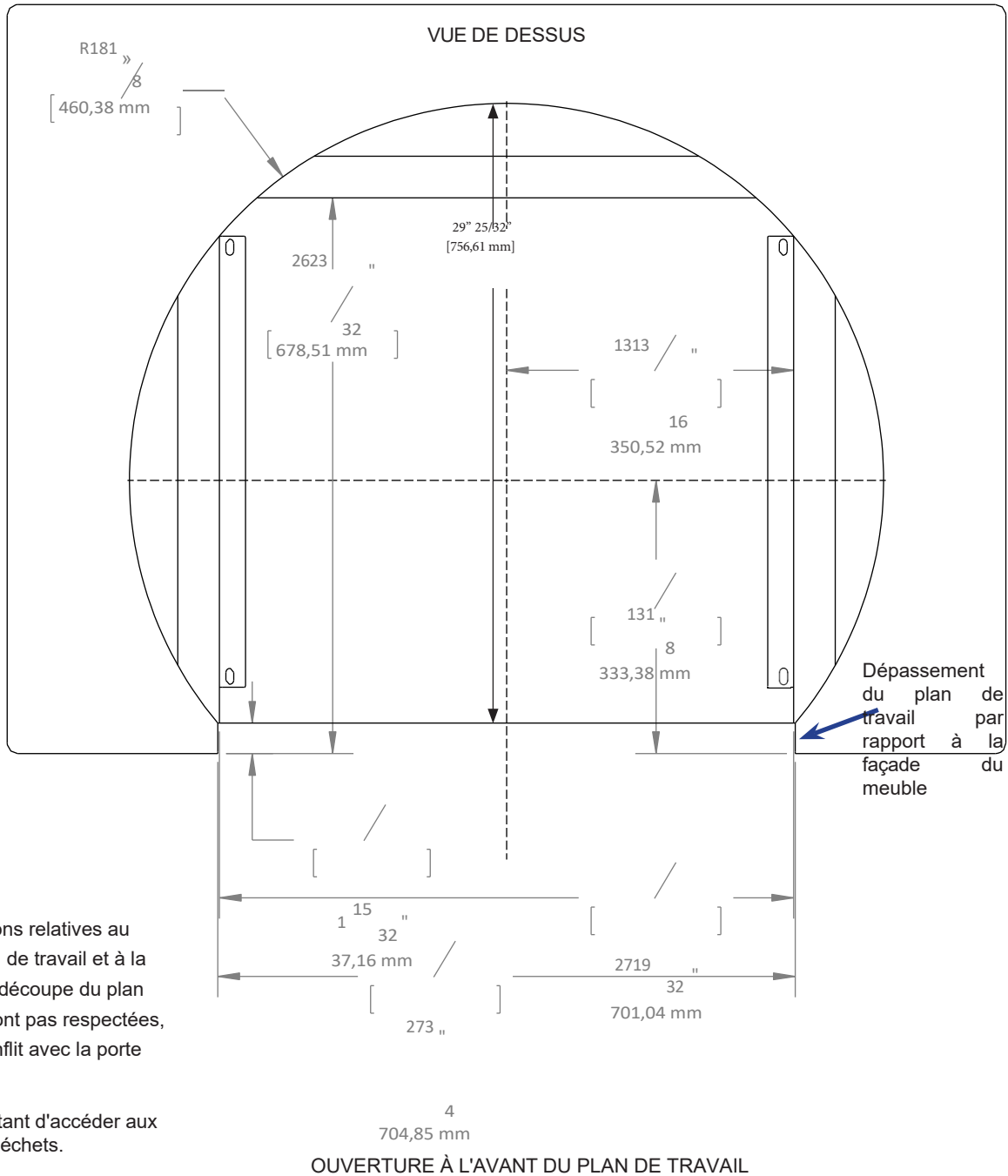
DISTANCE ENTRE LE CHÂSSIS ET LES ÉLÉMENTS CONSTRUCTIFS INFLAMMABLES		
	Matériaux combustibles	Éléments non combustibles
Retour	* 3/8"	0
Côtés	* 3/8 po	0
Fond	3	3

DISTANCE PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES À PARTIR DE LA SURFACE DE CUISSON	
Haut	36 po
Côtés	12
Arrière	30 cm

\* Enceinte de 3/8 po recouverte de panneaux de ciment fixée au châssis.

**Lisez attentivement les instructions contenues dans ce livret pour installer la plaque de cuisson Evo Affinity 30G sur un plan de travail en métal, en pierre ou en bois. La disposition et la construction du meuble peuvent varier.**

## INSTALLATION SUR PLAN DE TRAVAIL (1 sur 4)

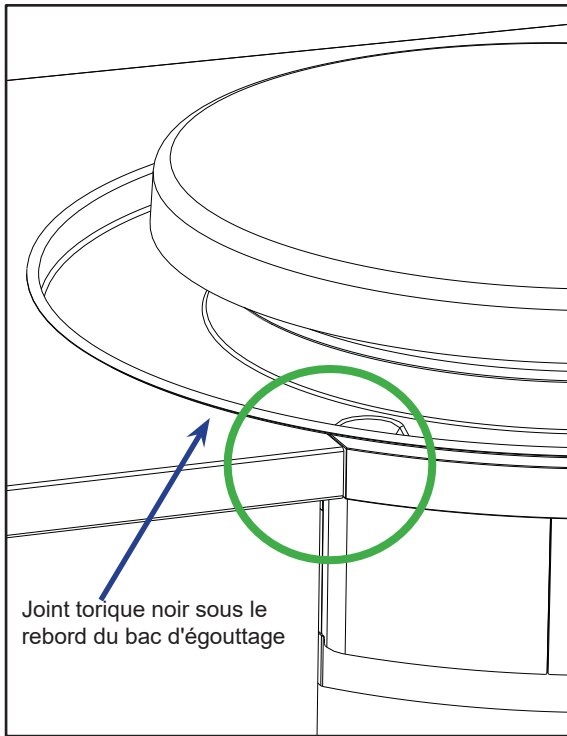
**REMARQUE :**

Si les dimensions relatives au débord du plan de travail et à la profondeur de découpe du plan de travail ne sont pas respectées, il y aura un conflit avec la porte

battant permettant d'accéder aux conteneurs à déchets.

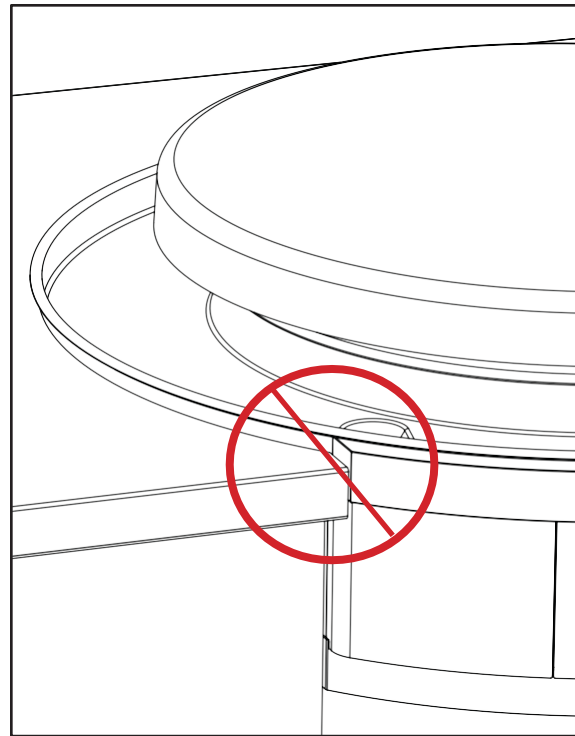
**ÉTAPE 2 :** Marquez l'emplacement définitif du bac d'égouttage Evo Affinity 30G sur le plan de travail en respectant les dimensions indiquées. La dimension circulaire de 36,25 pouces correspond au diamètre du bac d'égouttage jusqu'à l'épaisseur du matériau extérieur (c'est-à-dire jusqu'à l'intérieur du rebord roulé). La découpe du bac d'égouttage doit être réalisée exactement selon ces dimensions (ou avec un écart maximal de +1/16 pouce) afin que le rebord supérieur semi-roulé du bac d'égouttage dépasse de 0,25 pouce de la dimension de la découpe. (Voir la page suivante pour plus de détails).

## INSTALLATION SUR PLAN DE TRAVAIL (2 sur 4)



Joint torique noir sous le rebord du bac d'égouttage

ALIGNEMENT CORRECT DU BAC D'ÉGOUTTEMENT ET DU CHÂSSIS PAR RAPPORT AU PLAN DE TRAVAIL



MAUVAIS ALIGNEMENT DU BAC D'ÉGOUTTEMENT ET DU CHÂSSIS PAR RAPPORT AU PLAN DE TRAVAIL

Causes possibles d'un mauvais alignement :

1. Le haut du caisson est à moins de 3 cm du plan de travail
2. Les supports de fixation du châssis sont trop hauts.

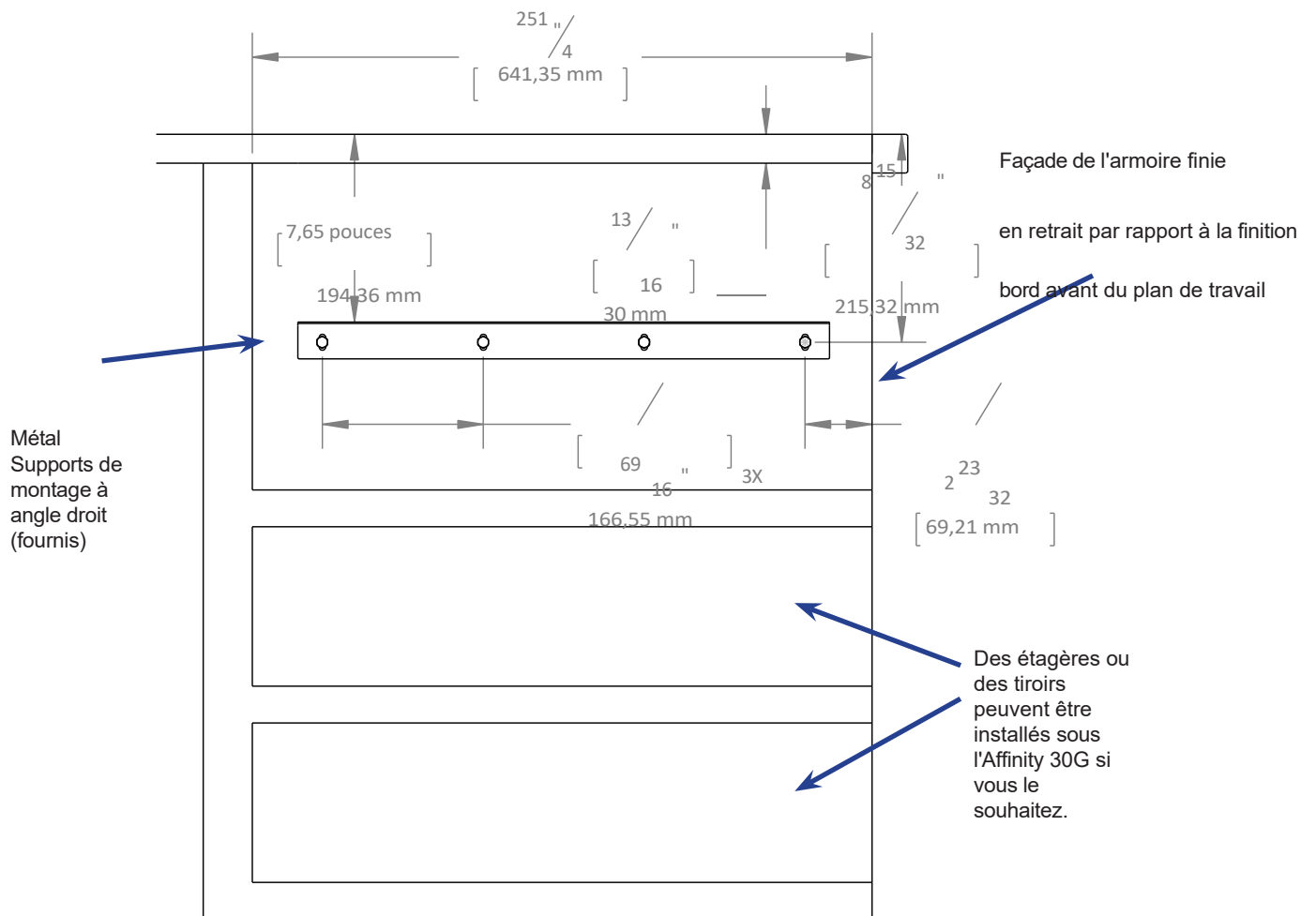
**SUITE DE L'ÉTAPE 2 :** Assurez-vous que le caisson est situé à 3 cm (minimum) sous la surface du plan de travail et que les supports de fixation sont correctement positionnés afin que le bac de récupération et le châssis soient alignés avec le plan de travail (voir schémas ci-dessus). Un joint torique noir est encastré dans le rebord supérieur et conçu pour assurer l'étanchéité contre le plan de travail.

Veillez également à prévoir un débord du plan de travail comme indiqué sur la VUE DE CÔTÉ (voir page suivante).

Une fois que vous avez vérifié que la position est correcte, découpez le plan de travail et le support.

INSTALLATION DU PLAN DE TRAVAIL (3 sur 4)

VUE DE CÔTÉ

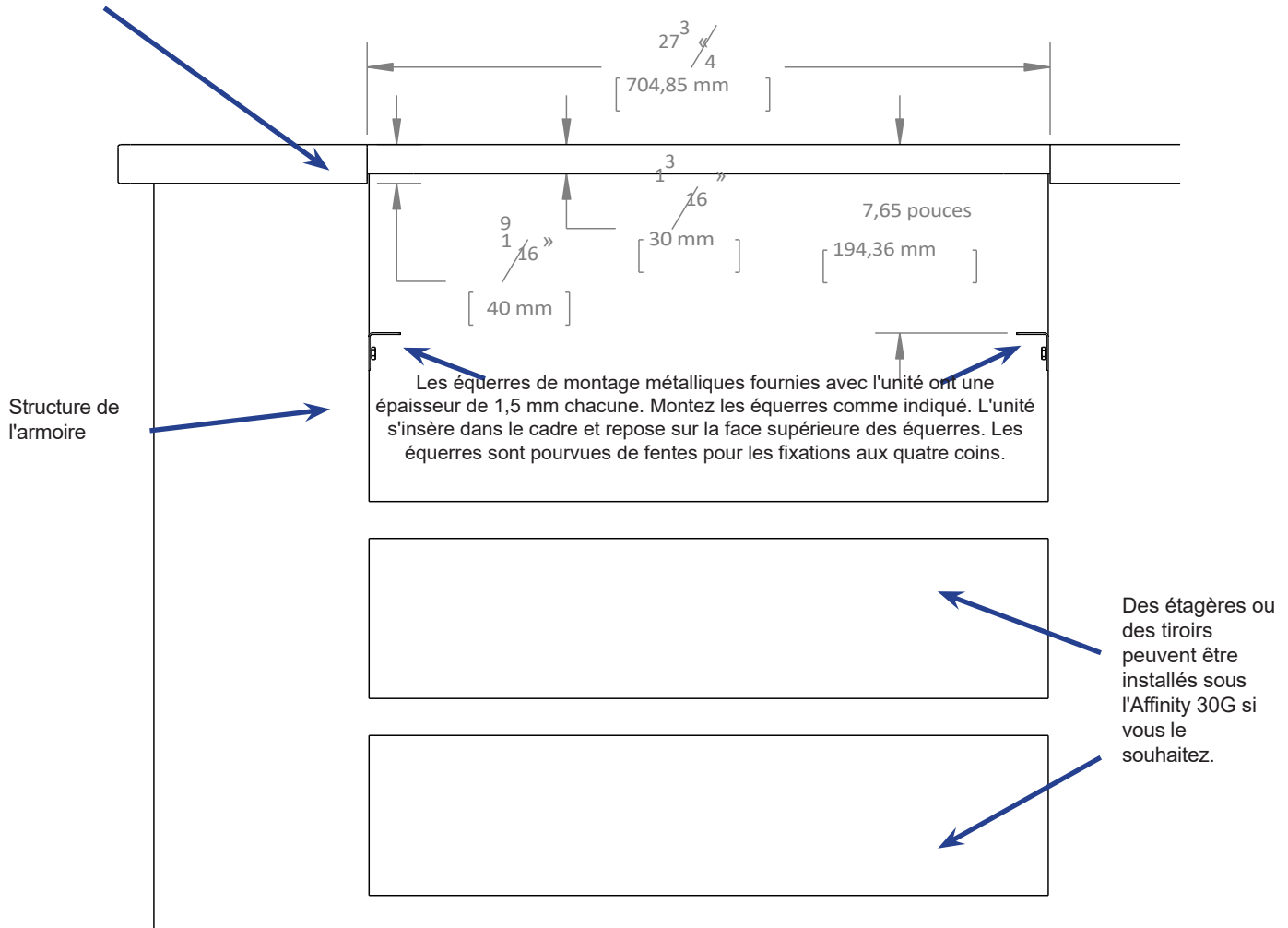


Exemple de carreaux de 3/8 po avec sous-couche pour une épaisseur totale minimale de 3 cm (1-1/5 po). Veillez à prévoir le débord du plan de travail comme indiqué.

INSTALLATION DU PLAN DE TRAVAIL (4 sur 4)

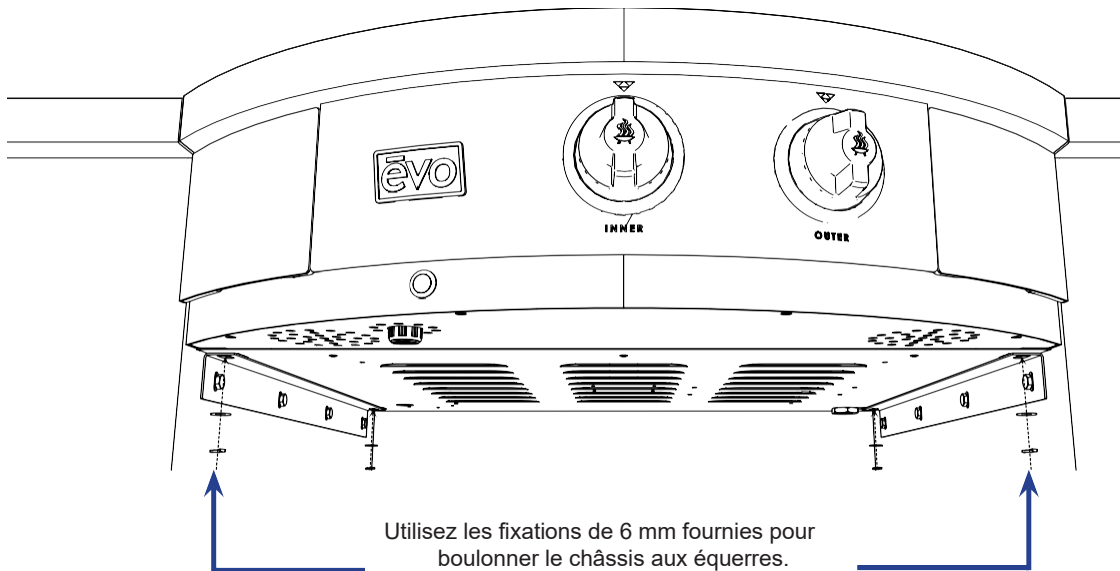
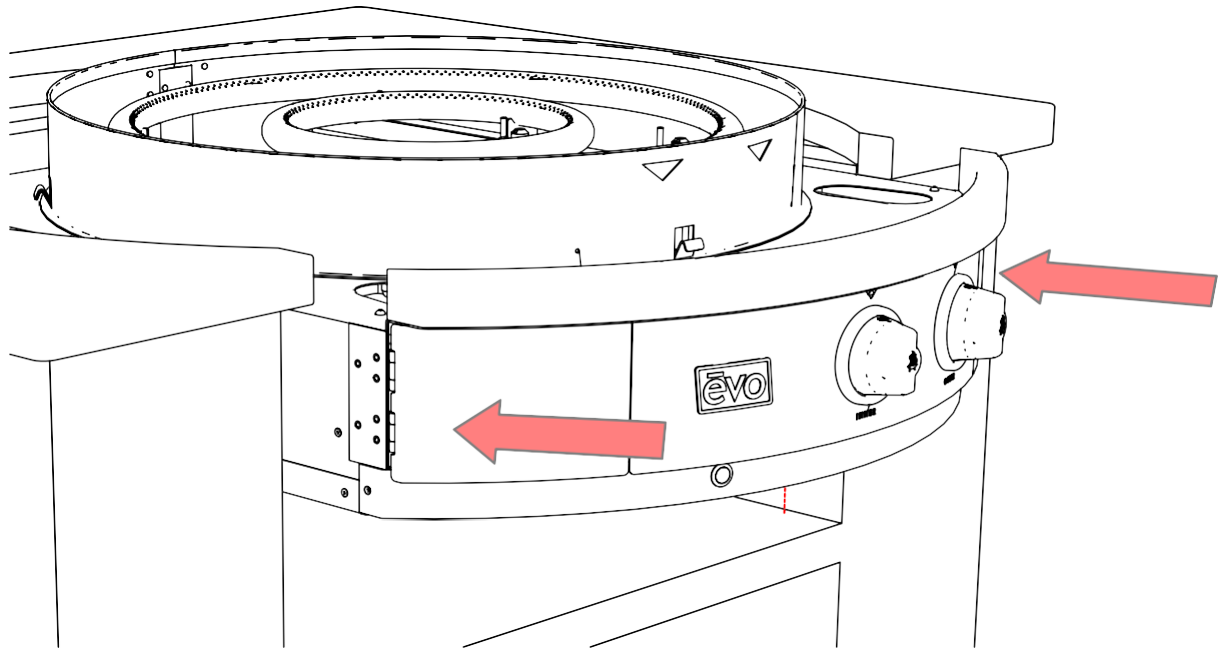
Exemple : plan de travail carrelé avec sous-couche.  
L'épaisseur finale du plan de travail doit être de 3 cm (1-1/5").

VUE DE FACE



**ÉTAPE 3 :** Construisez un emplacement pour l'unité Evo à l'aide du système d'armoires de votre choix. Positionnez et fixez les équerres de montage fournies à 19,4 cm sous la surface finie du plan de travail.

## INSÉRER LE CHÂSSIS DANS LE PLAN DE TRAVAIL D'

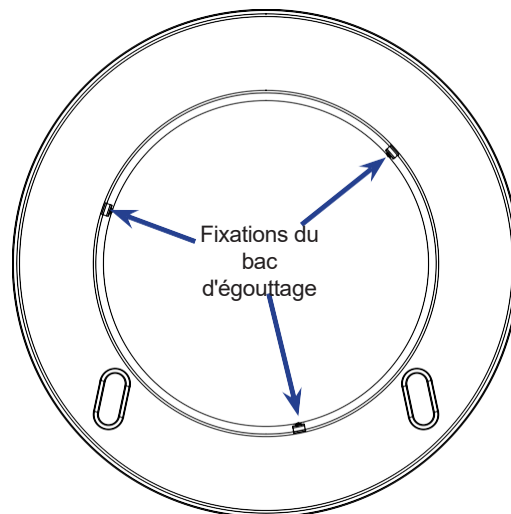
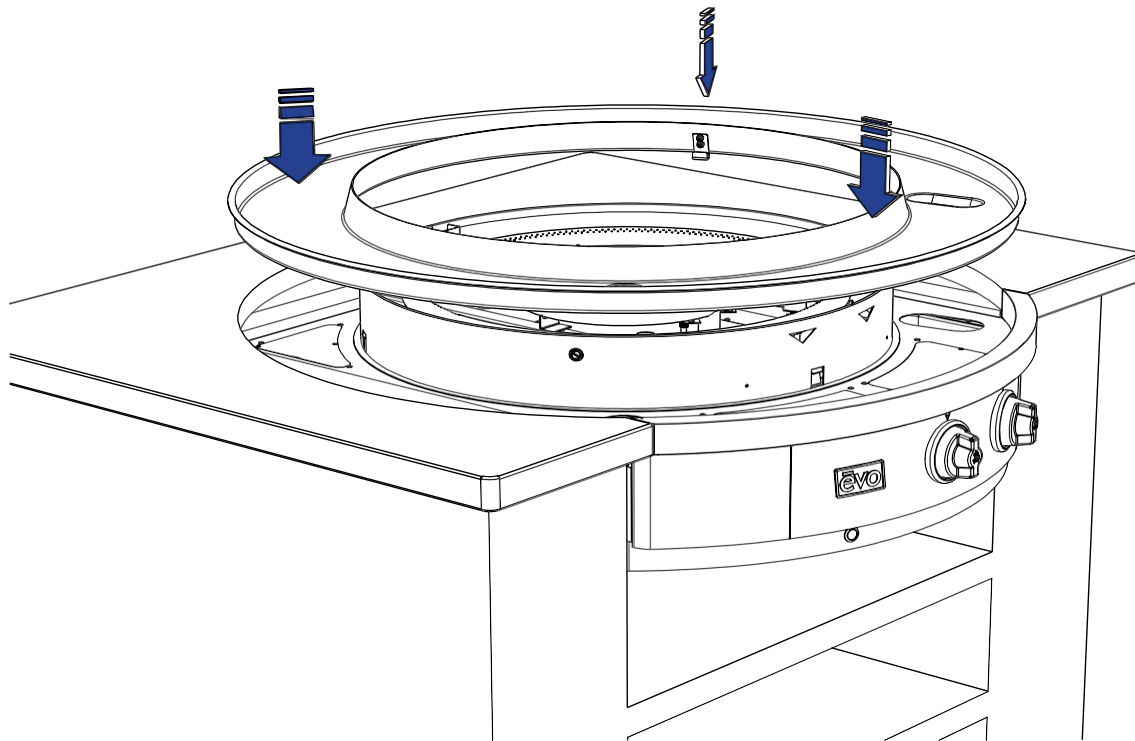


**ÉTAPE 4 :** Faites glisser le châssis Affinity 30G dans le plan de travail de manière à ce qu'il repose sur les supports installés. Vissez l'unité aux supports angulaires à l'aide des fixations de 1/4" x 20 fournies, par le dessous.



**Une fois l'appareil entièrement installé, le raccordement au gaz doit être effectué par un professionnel agréé, conformément aux directives locales. Reportez-vous aux pages 20 à 23 pour plus d'instructions.**

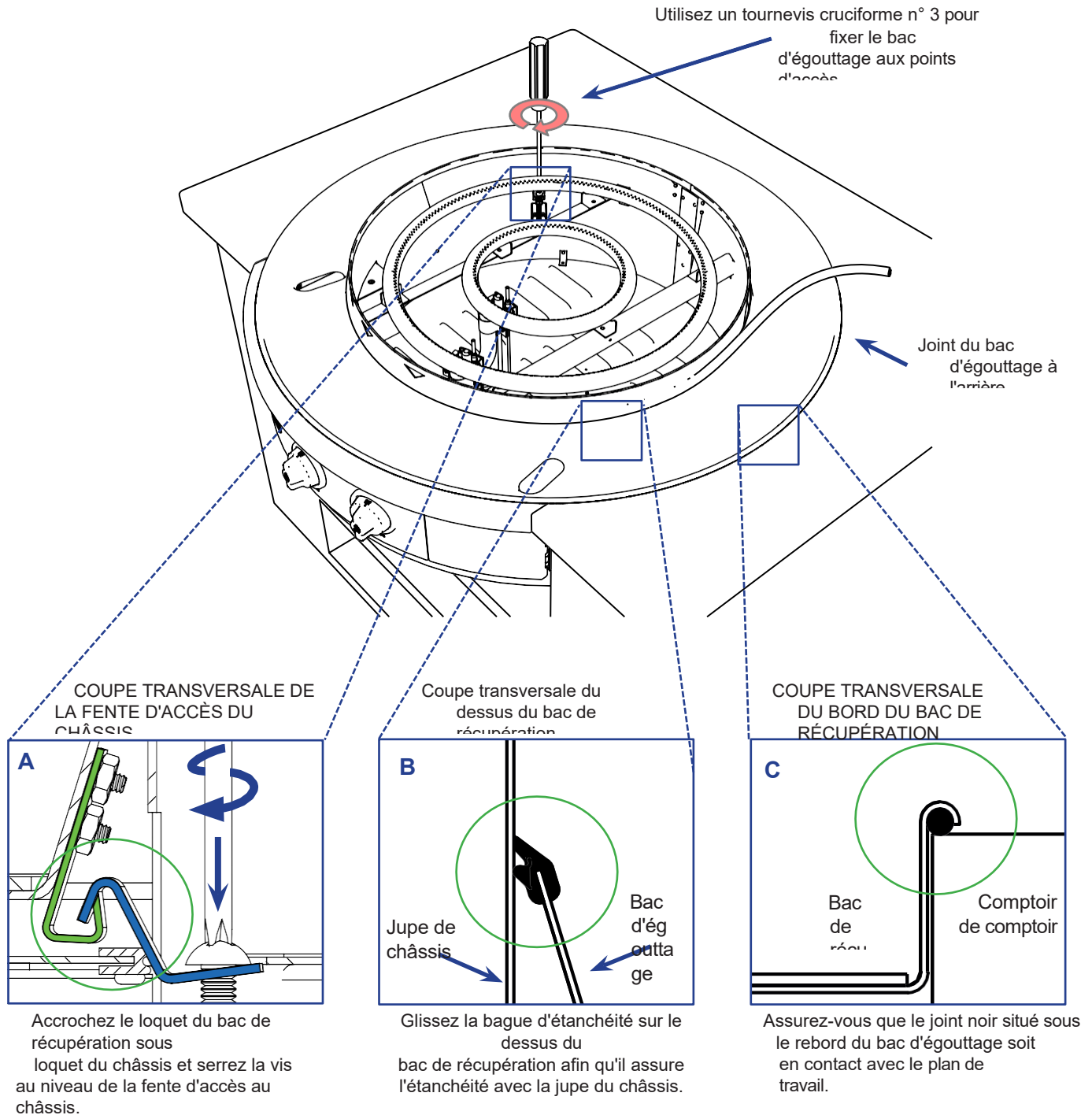
## INSTALLATION DU BAC D'ÉGOUTTEMENT



FACE AVANT DU GRILL

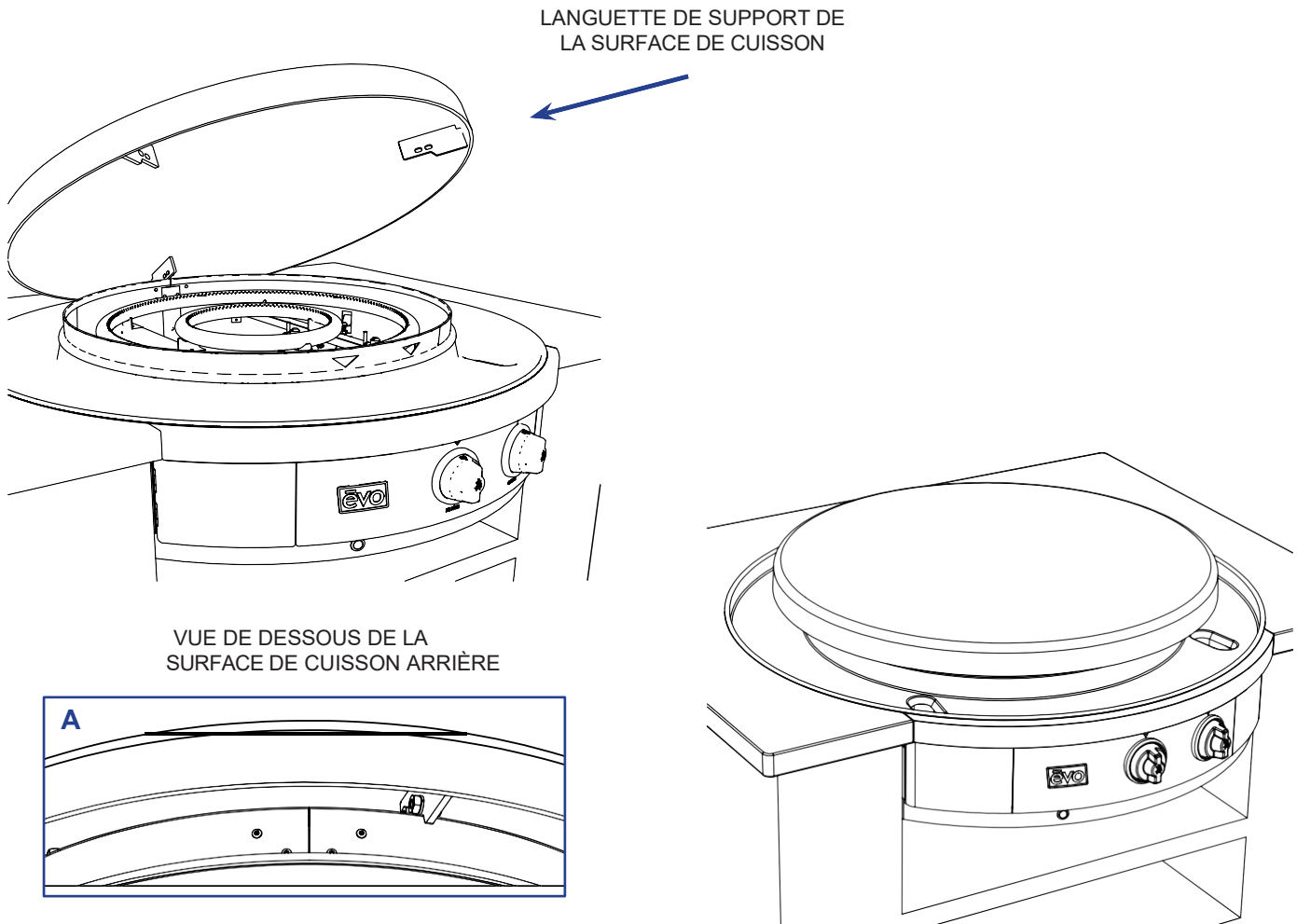
**ÉTAPE 5 :** Faites glisser le bac d'égouttage sur la jupe circulaire du châssis en alignant les fentes de débordement avec les fentes correspondantes du plateau supérieur du châssis. Remarquez les fixations du bac d'égouttage visibles à travers les découpes intérieures de la jupe circulaire du châssis. Depuis l'intérieur de la jupe, utilisez chacun des trois loquets pour tirer le bac d'égouttage vers le bas dans le plan de travail.

## INSTALLATION DU BAC D'ÉGOUTTEMENT ET DU JOINT



**ÉTAPE 6 :** Fixez le bac d'égouttage au châssis à l'aide de la fente d'accès (A). Enroulez à nouveau le joint du bac d'égouttage autour du bord supérieur du bac et fixez-le (B). Assurez-vous que le joint situé sous le bord du bac d'égouttage est bien en contact avec le plan de travail (C).

## INSTALLATION DE LA SURFACE DE CUISSON

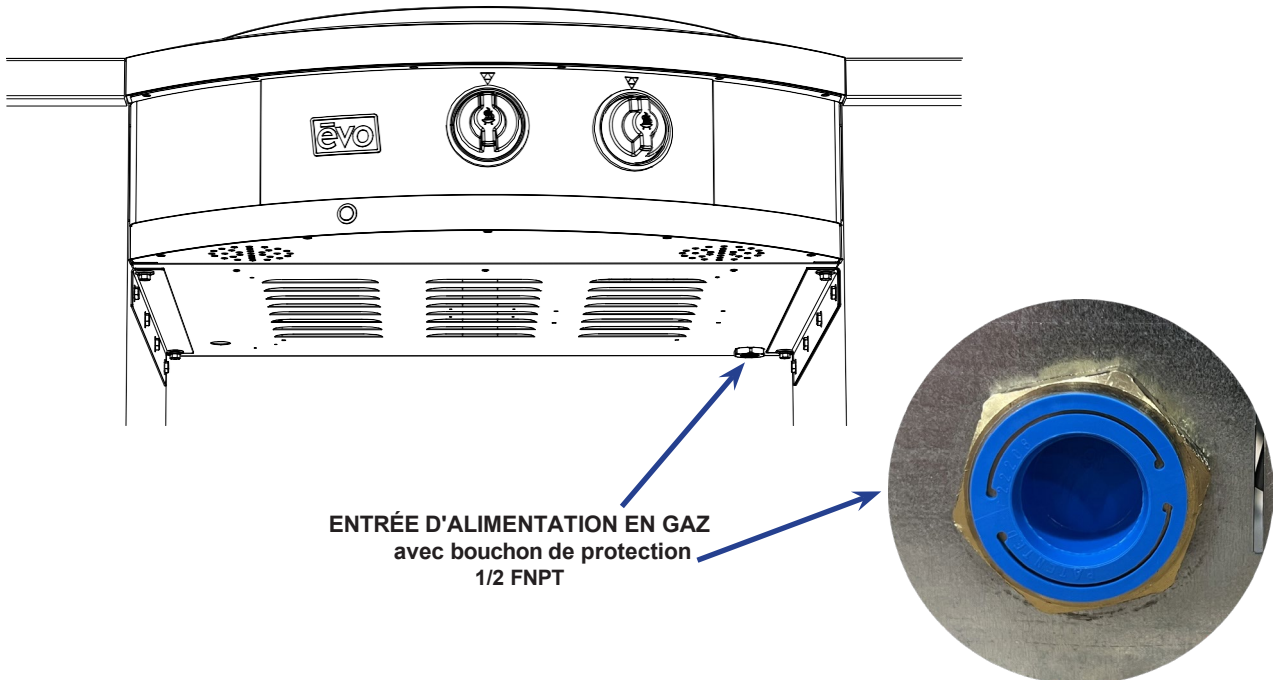


**ÉTAPE 7 :** Placez la surface de cuisson sur la jupe circulaire en veillant à ce que les trois pattes de fixation (situées sous la surface de cuisson) reposent sur le haut de la jupe du châssis. Positionnez l'une des pattes de la surface de cuisson à droite de la jointure arrière (vue arrière) de la jupe du châssis (**A**). Les pattes doivent être positionnées à l'extérieur de la jupe du brûleur afin de permettre le centrage de la surface de cuisson.

## RACCORDEMENT AU GAZ



POUR VOTRE SÉCURITÉ, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE FAIRE INSTALLER CETTE PLAQUE DE CUISSON PAR UN TECHNICIEN EN GAZ QUALIFIÉ. CETTE PERSONNE DOIT ÊTRE FAMILIERISÉE AVEC LES INSTALLATIONS DE GAZ ET TOUTES LES NORMES LOCALES. DES RACCORDEMENTS CORRECTS SONT ESSENTIELS POUR UN FONCTIONNEMENT EFFICACE ET LA SÉCURITÉ.



ENTRÉE D'ALIMENTATION EN GAZ  
avec bouchon de protection  
1/2 FNPT

Les raccords au gaz pour les appareils de cuisson encastrés doivent être constitués d'un système de tuyauterie de combustible fixe et permanent composé de tuyaux rigides, de tuyaux semi-rigides, de tubes semi-rigides et/ou d'un raccord conforme à la norme relative aux raccords pour appareils à gaz d'extérieur et maisons préfabriquées, ANSI Z21.75 / CSA 6.27.

La longueur maximale de ces raccords au gaz doit être de 6 pieds (1,82 m).

**AVERTISSEMENT :** Retirez le bouchon de protection bleu de l'ENTRÉE D'ALIMENTATION EN GAZ avant de raccorder le raccord de gaz et/ou le tuyau flexible.

**Étape 11 :** Raccordez le gaz à l'aide d'un système de tuyauterie conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conforme aux normes ANSI Z21.75 / CSA 6.27, et protégé contre l'abrasion lorsqu'il traverse la structure du meuble, et Tous les barbecues à gaz Affinity sont livrés préconfigurés pour fonctionner au gaz naturel (GN), sauf indication contraire sur l'étiquette de sécurité apposée à droite à l'intérieur du tiroir de récupération. S'ils sont configurés pour le gaz naturel, la pression d'entrée est de 7 pouces de colonne d'eau (fixe). S'ils sont configurés pour le propane LP, la pression d'entrée est de 11 pouces de colonne d'eau (fixe).

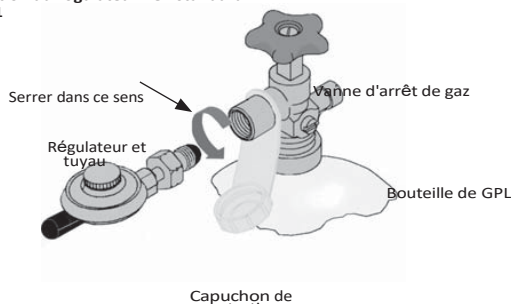
Reportez-vous aux pages 20 à 23 pour obtenir des instructions spécifiques concernant les raccords au GPL et au gaz naturel, la vérification des fuites de gaz et la détection d'un fonctionnement anormal de l'appareil à gaz (page 28).

## RACCORDEMENT AU GAZ - RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GPL



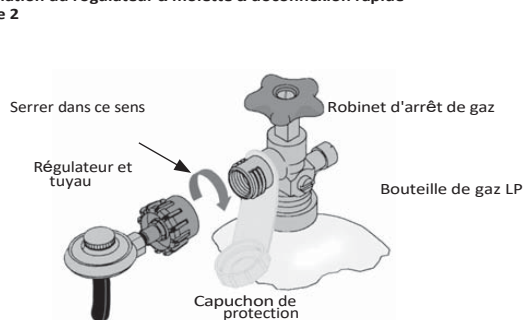
Utilisez le régulateur de pression et le tuyau fournis avec votre table de cuisson Evo. La bouteille de propane LP recommandée est une bouteille standard de 5 gallons (20 lb), équipée d'une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de vanne de bouteille conforme aux spécifications et d'un dispositif de prévention de débordement (OPD), conforme aux spécifications DOT en vigueur. Si la bouteille est équipée d'un dispositif de raccordement de type I, un capuchon de protection contre la poussière doit être installé sur la sortie de la vanne.

Installation du régulateur POL standard  
Figure 1



Remarque : le collier de la bouteille a été retiré de ces illustrations pour plus de clarté

Installation du régulateur à molette à déconnexion rapide  
Figure 2



1. Assurez-vous que les deux vannes des brûleurs de la table de cuisson sont en position « Arrêt ».
2. Assurez-vous que la vanne de la bouteille de gaz est fermée en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (de gauche à droite) jusqu'à ce qu'elle s'arrête complètement.
3. Retirez le capuchon de protection de la vanne de la bouteille de gaz.
4. Tenez le régulateur fourni dans une main et placez l'écrou de raccordement en plastique sur le filetage de sortie de la vanne de la bouteille, en prenant soin d'aligner le centre de l'écrou de raccordement avec le centre de la sortie de la vanne de la bouteille. Lors de cette opération, veillez à ne pas fausser le filetage du raccord.
5. Respectez les indications données sur les figures 1 et 2 pour visser le régulateur sur la valve de la bouteille. Pour un régulateur POL standard, tournez l'écrou de raccordement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (de droite à gauche) et serrez jusqu'à la butée. Pour un régulateur à déconnexion rapide, tournez l'écrou de raccordement dans le sens des aiguilles d'une montre (de gauche à droite) et serrez jusqu'à la butée.

Lors du raccordement, le régulateur se verrouille sur le dispositif anti-retour de la vanne de la bouteille, ce qui entraîne une légère résistance. Le raccordement nécessite environ un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaires pour être achevé. Serrez uniquement à la main – n'utilisez pas d'outils. Si vous ne parvenez pas à effectuer le raccordement, débranchez le régulateur et répétez les étapes 4 et 5.

Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation. Inspectez les tuyaux avant chaque utilisation de l'appareil. S'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil. Le régulateur et l'ensemble de tuyaux peuvent être achetés auprès d'Evo en appelant le 866-626-1802 ou auprès d'un fournisseur de gaz local. Les spécifications de ces pièces sont les suivantes :

- Régulateur de basse pression : à 90 degrés avec raccord d'entrée femelle SAE de 3/8 pouces
- Tuyau GPL : 60 pouces, type n° 1, basse pression

**STOCKAGE, RETRAIT ET TRANSPORT DES BOUTEILLES DE GPL****STOCKAGE ET RETRAIT DE LA BOUTEILLE DE GAZ LP :**

Ne stockez jamais une bouteille de gaz LP à l'intérieur. Lorsque la table de cuisson est rangée à l'intérieur, fermez le robinet de la bouteille, débranchez-la du barbecue et placez-la à l'extérieur. La bouteille doit être stockée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des enfants et hors de leur portée. La bouteille ne doit pas rester dans un endroit soumis à une chaleur intense, comme une voiture fermée, un coffre ou en plein soleil.

Desserrez l'écrou de raccordement situé sur le régulateur et la vanne de la bouteille en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la main uniquement – n'utilisez pas d'outils. Desserrez ensuite les vis à oreilles qui fixent la bouteille au support inférieur et retirez la bouteille. Placez le capuchon de sécurité sur le raccord de la vanne de la bouteille.

**TRANSPORT DES BOUTEILLES DE GPL :**

Ne retirez et ne modifiez jamais l'étiquetage de la bouteille. Les étiquettes contiennent des informations essentielles sur la manipulation en toute sécurité des produits gazeux. Le DOT exige qu'un étiquetage approprié soit en place avant que les produits puissent être transportés.

Le transport de bouteilles dans des voitures, des fourgonnettes ou tout autre véhicule fermé est extrêmement dangereux et doit être évité. Ne transportez jamais de gaz inflammables dans le coffre ou l'habitacle d'un véhicule.

Veillez à toujours installer le capuchon de protection sur les bouteilles lors de leur transport ou dès qu'elles ne sont pas utilisées. Si les bouteilles ne sont pas conçues pour accueillir un capuchon de protection sur la valve, il convient de prendre des précautions particulières pour éviter que la valve ne soit endommagée ou ne s'ouvre pendant le transport.

Sécurisez vos bouteilles. La réglementation du ministère des Transports (DOT) exige que toutes les bouteilles de gaz comprimé soient immobilisées pour empêcher tout mouvement pendant le transport. Les bouteilles qui peuvent bouger risquent de s'ouvrir accidentellement ou de rouler hors du véhicule sur la chaussée, au risque d'être percutées par des véhicules venant en sens inverse.

La manutention, le stockage et le transport de toutes les bouteilles de gaz doivent être conformes à la norme ANSI/NFPA 58, *Stockage et manutention des gaz de pétrole liquéfiés*, ou à la norme CSA B149.1, *Code d'installation du gaz naturel et du propane*.

 **AVERTISSEMENT**

**Ne stockez pas de bouteille de gaz de pétrole liquéfié (GPL) de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Ne remplissez jamais une bouteille à plus de 80 % de sa capacité. La bouteille doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de propane du Département américain des Transports (DOT) ou à la norme CAN/CSA B339. Si les consignes ci-dessus ne sont pas respectées à la lettre, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves.**

**VEUILLEZ AFFICHER CES INSTRUCTIONS À UN ENDROIT BIEN VISIBLE**

**VEUILLEZ AFFICHER CES INSTRUCTIONS À UN ENDROIT BIEN VISIBLE**

### VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ (GPL)



N'allumez pas les brûleurs et n'utilisez pas de flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y a ni étincelles ni flammes nues dans la zone pendant que vous vérifiez s'il y a des fuites de gaz. Les flammes et les étincelles peuvent provoquer un incendie ou une explosion pouvant causer des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.

**Remarque : toutes les connexions réalisées en usine ont été minutieusement contrôlées pour détecter d'éventuelles fuites de gaz.**

**Les brûleurs et le système d'allumage ont été testés à la flamme. Par mesure de sécurité, nous vous recommandons de vérifier à nouveau l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser votre barbecue Evo. Le transport et la manutention peuvent avoir desserré ou endommagé un raccord de gaz.**

**Pour effectuer un contrôle d'étanchéité, vous aurez besoin d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse ou d'un chiffon pour humidifier tous les raccords de gaz.**

1. Mettez tous les boutons de commande en position « OFF ».
2. Ouvrez l'alimentation en gaz et vérifiez l'absence de fuites en humidifiant les raccords avec la solution d'eau savonneuse et en surveillant l'apparition de bulles. Si des bulles apparaissent ou si une bulle grossit, cela signifie qu'il y a une fuite.

**Remarque : certaines solutions utilisées pour détecter les fuites, notamment l'eau savonneuse, pouvant être légèrement corrosives, tous les raccords doivent être rincés à l'eau après le contrôle.**

#### VÉRIFIEZ TOUS LES RACCORDEMENTS DE GAZ :

1. Tuyau vers le régulateur.
2. Raccordement du régulateur à l'alimentation en gaz.



**AVERTISSEMENT**  
Vous devez vérifier l'absence de fuites de gaz chaque fois que vous débranchez et rebranchez un raccord de gaz.



**AVERTISSEMENT**  
Effectuez ces contrôles même si votre barbecue a été assemblé par le revendeur ou en magasin.

## VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ (GAZ NATUREL)



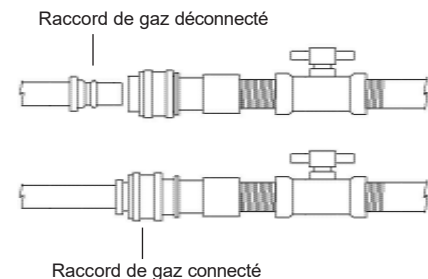
N'allumez pas les brûleurs et n'utilisez pas de flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y a ni étincelles ni flammes nues à proximité pendant que vous vérifiez s'il y a des fuites de gaz. Les flammes et les étincelles peuvent provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.

**Remarque : tous les raccords d'usine ont été minutieusement contrôlés pour détecter d'éventuelles fuites de gaz.**

**Les brûleurs et le système d'allumage ont été testés à la flamme. Par mesure de sécurité, nous vous recommandons de vérifier à nouveau l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser votre table de cuisson Evo. Le transport et la manutention peuvent avoir desserré ou endommagé un raccord de gaz.**

**Pour effectuer un contrôle d'étanchéité, vous aurez besoin d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse ou d'un chiffon pour humidifier tous les raccords de gaz.**

1. Mettez tous les boutons de commande en position « OFF ».
2. Faites glisser vers l'arrière le collier du raccord rapide. Enfoncez le raccord mâle du tuyau dans le raccord rapide et maintenez la pression tout en relâchant le collier.
3. Si le raccord ne s'enclenche pas et ne se verrouille pas, répétez la procédure. Le gaz ne s'écoulera pas tant que le raccord rapide ne sera pas correctement enclenché.
4. Ouvrez l'alimentation en gaz et vérifiez l'absence de fuites en humidifiant les raccords avec la solution d'eau savonneuse et en surveillant l'apparition de bulles. Si des bulles apparaissent ou si une bulle grossit, il y a une fuite.



**Remarque : certaines solutions de test de fuite, y compris l'eau savonneuse, pouvant être légèrement corrosives, tous les raccords doivent être rincés à l'eau après le contrôle de fuite.**

## VÉRIFIEZ TOUS LES RACCORDEMENTS DE GAZ :

## 1. Raccordement du tuyau au collecteur.

**Avertissement :** en cas de fuite au niveau du raccordement du tuyau au collecteur, resserrez le raccord à l'aide d'une clé et vérifiez à nouveau l'étanchéité à l'aide d'eau savonneuse. Si la fuite persiste après avoir resserré le raccord, coupez l'alimentation en gaz. NE PAS UTILISEZ PAS LA PLAQUE DE CUISSON. Contactez votre revendeur local ou le service clientèle d'Evo en utilisant les coordonnées fournies dans votre manuel.

## 2. Raccords des vannes au collecteur.

## 3. Raccordement du tuyau au raccord rapide.



Vous devez vérifier l'absence de fuites de gaz chaque fois que vous débranchez et rebranchez un raccord de gaz.

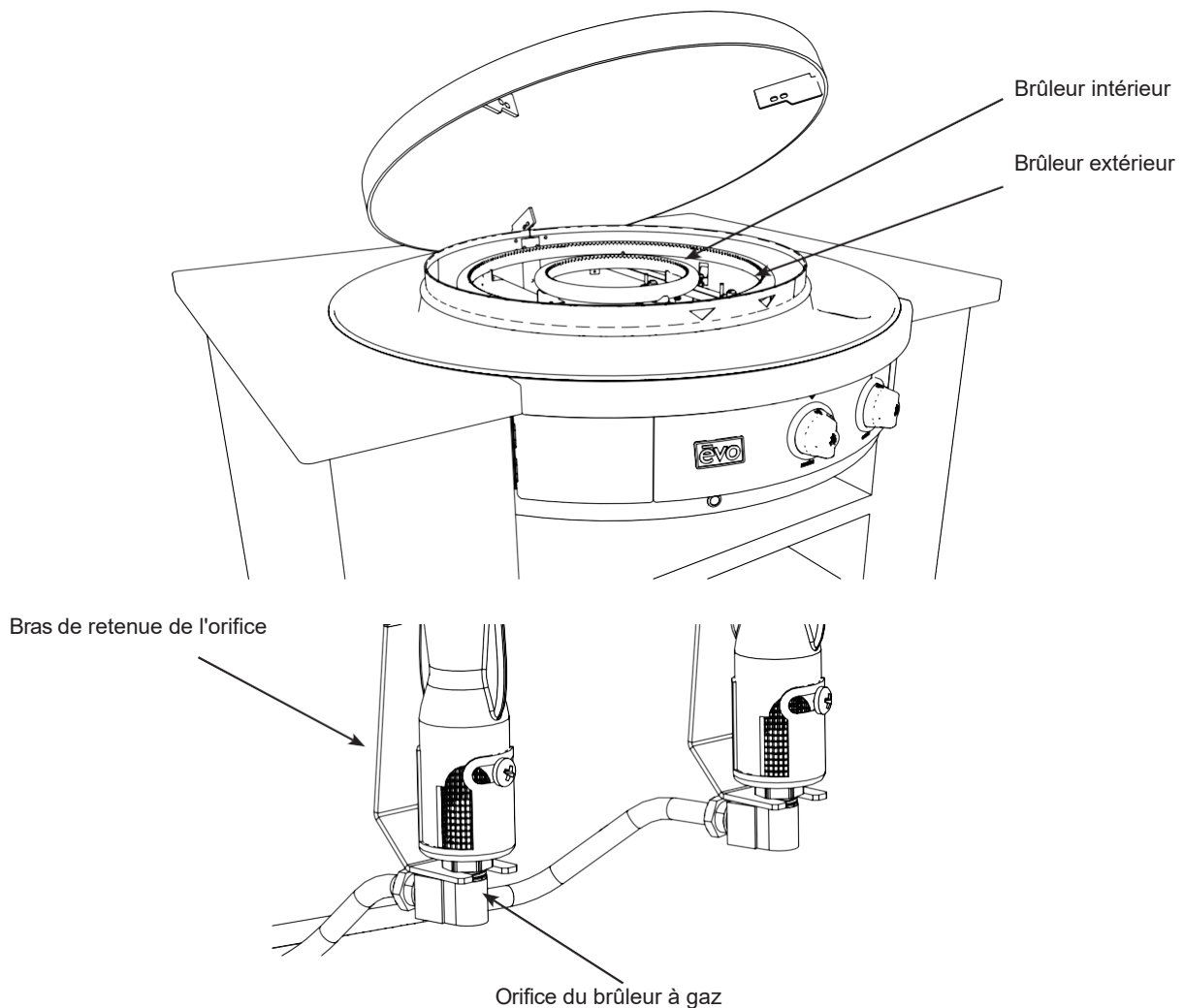


Effectuez des contrôles de fuites même si votre table de cuisson a été assemblée par le revendeur ou en magasin.

**VEUILLEZ AFFICHER CES INSTRUCTIONS À UN ENDROIT BIEN VISIBLE**

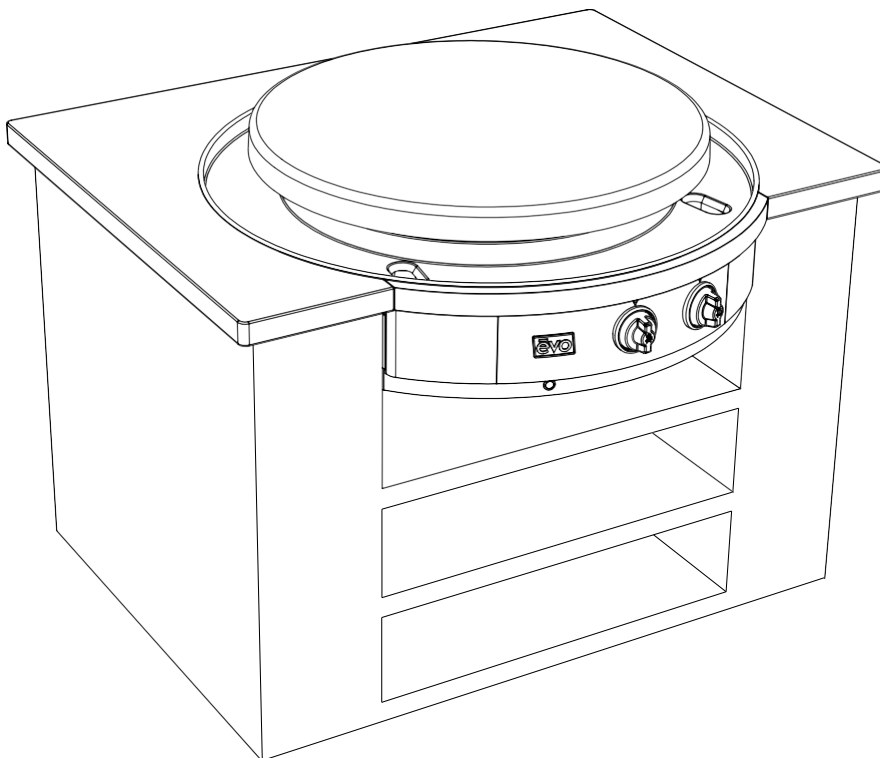
## **EMPLACEMENT DES BRÛLEURS À GAZ ET DES Gicleurs**

1. Les brûleurs à gaz Affinity 30G sont situés sous la surface de cuisson et à l'intérieur de la jupe de brûleur en acier inoxydable. Ils sont disposés de telle sorte que le petit brûleur intérieur se trouve au centre de la jupe de brûleur et que le grand brûleur extérieur soit situé à l'extérieur du brûleur intérieur.
2. Les buses des brûleurs à gaz pour les brûleurs intérieur et extérieur sont situées directement sous les brûleurs tubulaires circulaires et sont positionnées juste à l'intérieur du venturi du brûleur, comme illustré ci-dessous. Pour retirer une buse, tirez le bras de retenue de la buse pour l'éloigner de la buse, puis retirez la buse du venturi.

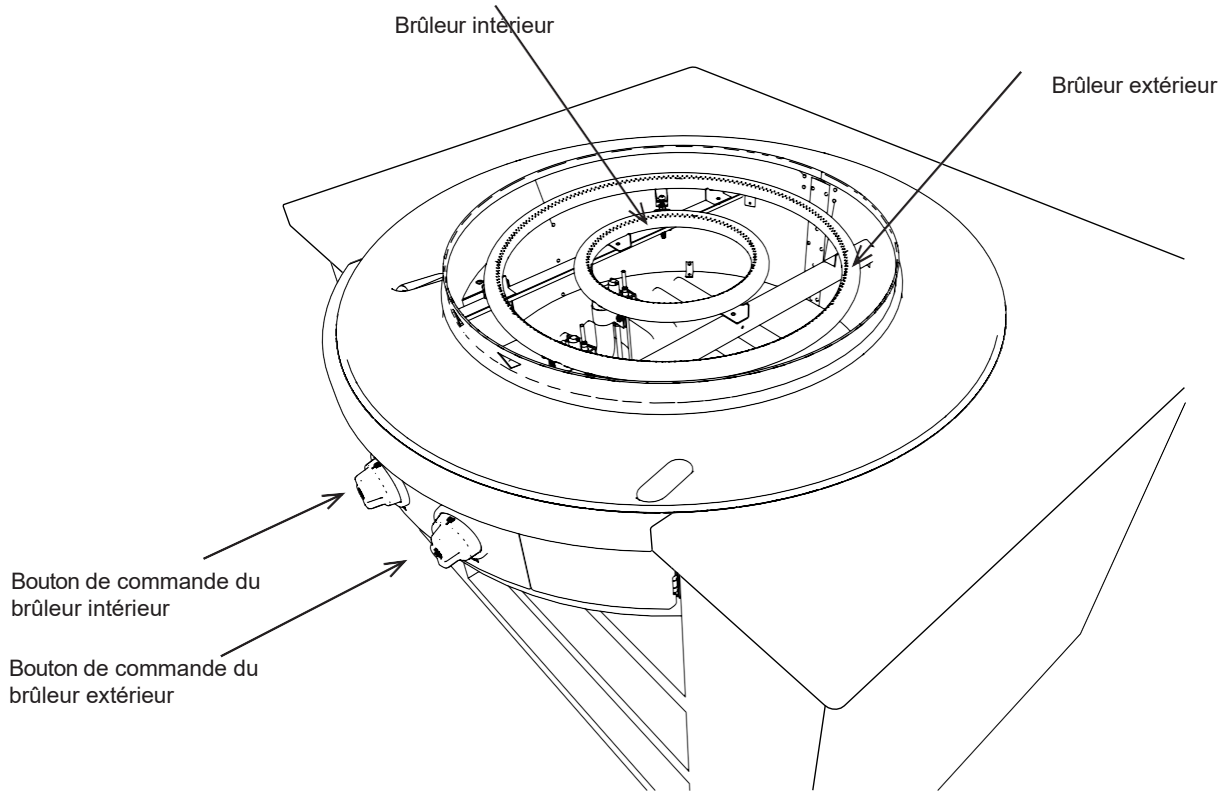


## VÉRIFICATION DE L'INSTALLATION

Vérifiez que les éléments suivants sont complets :	PAGE
<input type="checkbox"/> <b>BAC DE RÉCUPÉRATION CORRECTEMENT INSTALLÉ</b> Assurez-vous que le rebord supérieur semi-enroulé du bac de récupération dépasse de 0,6 cm (0,25 po) de la découpe et que le joint torique noir forme un joint d'étanchéité contre le plan de travail.	16
<input type="checkbox"/> <b>JOINT DU BAC DE RÉCUPÉRATION FIXÉ</b> Le joint noir du bac d'égouttage doit être correctement positionné et assurer l'étanchéité à l'endroit où le bac d'égouttage rejoint la jupe du châssis.	17
<input type="checkbox"/> <b>SURFACE DE CUISSON CORRECTEMENT POSÉE SUR LA JUPE</b> La surface de cuisson doit être centrée et posée sur la jupe, l'un des ergots étant aligné avec le joint arrière de la jupe.	18
<input type="checkbox"/> <b>RACCORDEMENT AU GAZ CORRECTEMENT EFFECTUÉ</b> Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz. Vérifiez le bon fonctionnement.	19-20



## EVO AFFINITY 30G CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE



**Brûleur central et bouton de commande central** - Le brûleur central est un brûleur à gaz de 25 cm de diamètre d'une puissance de 24 000 BTU. Ce brûleur est commandé par le bouton de commande central. La température est réglable de 107 °C à 288 °C. Partant de la position « Off », le bouton de commande intérieur pivote de 180 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et passe par trois positions.

**Brûleur extérieur et bouton de commande extérieur** - Le brûleur extérieur est un brûleur à gaz de 50 cm de diamètre fonctionnant à 24 000 BTU. Ce brûleur est commandé par le bouton de commande extérieur, situé le plus à l'extérieur. La température est réglable de 107 °C à 288 °C. À partir de la position « Off », le bouton de commande extérieur tourne de 180 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et passe par trois positions.

Les brûleurs intérieur et extérieur peuvent être utilisés indépendamment l'un de l'autre pour s'adapter à un large éventail de techniques de cuisson. L'utilisation exclusive du brûleur intérieur permet d'obtenir une chaleur directe au centre de la surface de cuisson, tandis que la chaleur indirecte sur les bords extérieurs est utile pour les étapes de préparation et de finition.

À l'inverse, le brûleur extérieur peut être utilisé seul pour cuire des aliments disposés sur le pourtour du gril. Enfin, les deux brûleurs peuvent être utilisés ensemble pour obtenir une température de surface maximale et une polyvalence de cuisson optimale.

Comme les brûleurs sont logés dans un châssis circulaire et que toute la chaleur est dirigée vers le haut en direction de la surface de cuisson, la température de celle-ci remonte presque instantanément, ce qui permet un large éventail de réglages et de contrôles de la température de surface.

## INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE



**AVANT CHAQUE UTILISATION** : Inspectez le tuyau de gaz situé sous l'appareil. S'il présente des signes évidents d'abrasion ou d'usure excessive, ou si le tuyau est coupé, veuillez contacter Evo pour obtenir un tuyau de remplacement.

**Procédure d'allumage de l'allumeur électronique :**

1. Lisez attentivement les instructions avant l'allumage.
2. La surface de cuisson doit être en place et bien fixée avant l'allumage.
3. Maintenez le bouton d'allumage enfoncé, puis tournez le bouton de commande sur « Lite ». Observez la flamme à travers les ouvertures d'observation situées sur le corps du barbecue pour vérifier qu'elle est bien allumée. Si le brûleur est allumé, tournez le bouton sur le réglage souhaité pour commencer la cuisson.
4. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, relâchez l'allumeur, tournez le bouton de commande du brûleur sur « Off », attendez 5 minutes, puis répétez les instructions d'allumage.

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, suivez la procédure d'allumage manuel ci-dessous.

**Procédure d'allumage manuel :**

1. Pour allumer le brûleur manuellement, introduisez une allumette allumée par l'un des orifices d'observation de la flamme situés dans la jupe du brûleur, au-dessus du panneau de commande, jusqu'à ce qu'elle se trouve près du brûleur.
2. Tournez le bouton de commande sur la position « Lite ». Observez la flamme à travers l'orifice d'observation situé à l'opposé, sur le corps du barbecue, pour vérifier qu'elle est bien allumée. Si le brûleur est allumé, tournez le bouton sur le réglage souhaité pour commencer la cuisson.
3. Une fois le brûleur allumé, retirez l'allumette et éteignez-la.



Bouton de commande

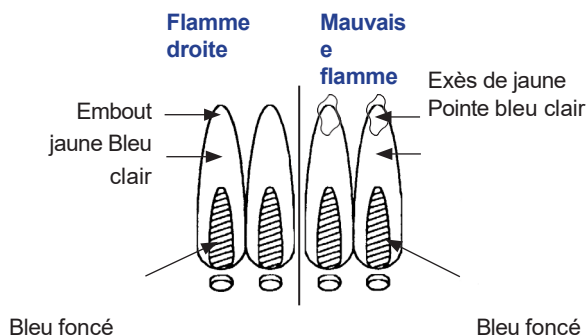


Bouton d'allumage



Allumette

## RECONNAÎTRE UN FONCTIONNEMENT ANORMAL DE L' AU GAZ



Les phénomènes suivants sont considérés comme des dysfonctionnements et peuvent nécessiter une intervention technique :

- Une flamme du brûleur présentant une pointe jaune excessive (voir schéma ci-dessus).
- Encrassement des ustensiles de cuisine.
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement.
- Les brûleurs ne restent pas allumés.
- Vannes de gaz difficiles à tourner.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le prestataire de service agréé de votre région.

### Vérification des tubes de Venturi :

Un tube Venturi obstrué par des insectes ou des nids d'insectes peut nuire au bon fonctionnement du brûleur et rendre difficile l'allumage de votre barbecue.

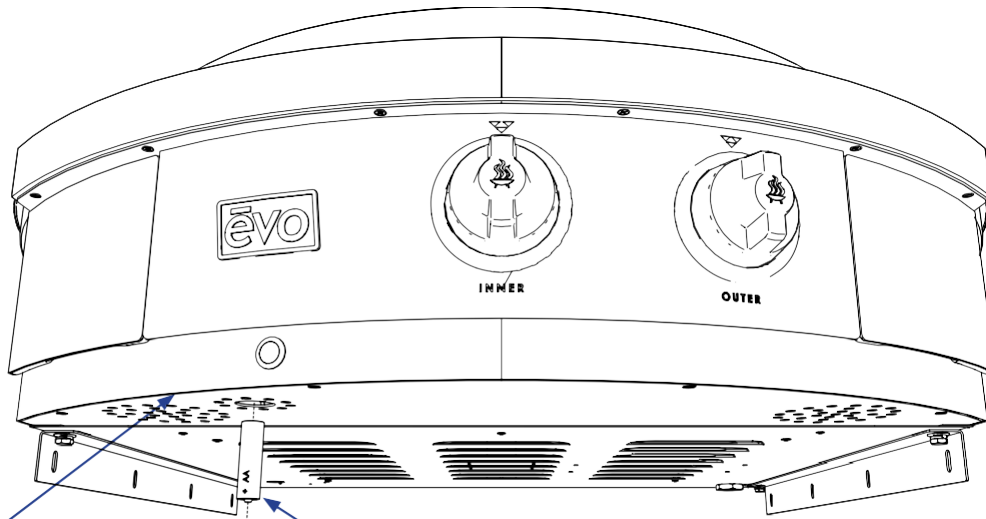
Pour vérifier vos tubes Venturi :

- Retirez la surface de cuisson et le bac d'égouttage pour accéder au couvercle de la vanne situé juste au-dessus du bouton de commande central et sous le bac d'égouttage.
- Retirez le couvercle et inspectez le venturi pour vérifier qu'il ne contient pas d'insectes ou de nids d'insectes.
- L'air comprimé est la meilleure méthode pour éliminer ces obstructions.



Retirez la surface de cuisson et le bac d'égouttage pour accéder au couvercle de la vanne situé juste au-dessus du bouton de commande central et sous le bac d'égouttage.

## REPLACEMENT DE L'ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE DE LA PILE

**A**

Regardez sous le panneau de commande avant pour trouver le compartiment à piles de l'allumeur.

**B**

Retirez le couvercle du compartiment à piles de l'allumeur pour retirer la pile.

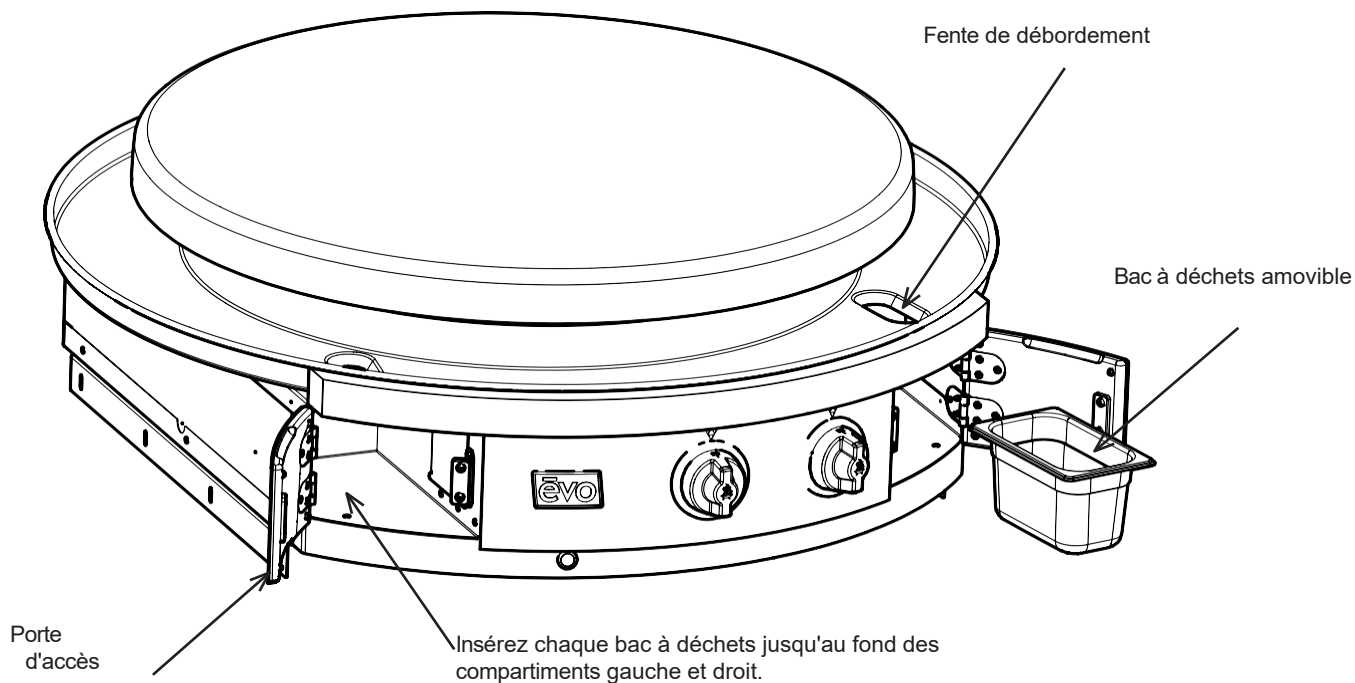
**C**

Retirez la pile de type AA et remplacez-la en veillant à ce que le pôle positif vers le bas.

Si l'allumeur ne fonctionne pas, il se peut que vous deviez remplacer la pile.

1. Regardez sous le panneau de commande avant, juste en dessous du bouton de l'allumeur **(A)**.
2. Retirez le capuchon de l'allumeur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **(B)**.
3. Insérez une pile de type AA dans le boîtier de l'allumeur, le pôle positif « + » tourné vers le bas **(C)**.
4. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, contactez le service clientèle d'Evo pour obtenir un allumeur de rechange.

## PLATEAUX DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLES



**N'utilisez pas la table de cuisson et ne nettoyez pas le bac d'égouttage dans les fentes de débordement sans avoir installé les bacs à déchets dans les portes de débordement. Le non-respect de cette consigne entraînera une contamination par la graisse de cuisson de la face inférieure de la porte. Cela nécessite un nettoyage immédiat.**

Le grill Affinity est équipé de bacs à déchets amovibles dissimulés dans les portes situées à droite et à gauche du panneau de commande avant. Il est très important de surveiller le niveau de débordement dans les bacs et de les vider immédiatement lorsqu'ils sont presque pleins ou après chaque utilisation.

**Ouverture des portes du bac de récupération** - Pour ouvrir une porte, saisissez-la par le bas et tirez vers l'avant.

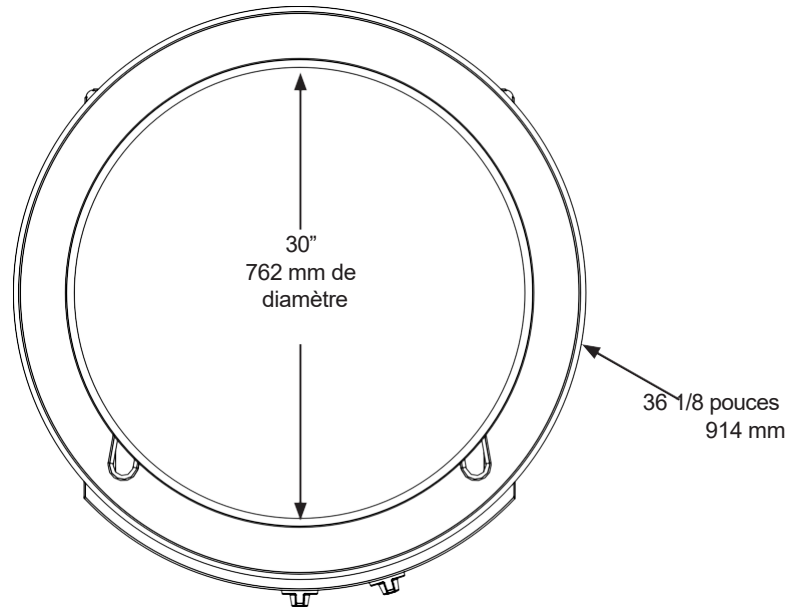


**Ne laissez pas de liquides ou de débris s'écouler dans les fentes de débordement lorsque les portes sont ouvertes. Tout liquide ou débris susceptible de tomber dans cette zone lorsque les portes sont ouvertes doit être immédiatement essuyé avec un chiffon sec, et veillez à ce que cette zone reste propre en permanence.**



**Ne laissez pas les bacs de récupération déborder et veillez à ce que les bacs pleins ne débordent pas lors du nettoyage. Les débris et les liquides qui s'écoulent peuvent être chauds et causer des brûlures et/ou endommager le fonctionnement interne du grill.**

DIMENSIONS DE L'AFFINITY 30G



---

**ENTRETIEN DE LA SURFACE DE CUISSON**

---

Un nettoyage et un entretien réguliers de votre table de cuisson Evo Affinity 30G lui permettront de conserver son aspect et ses performances optimales.

La surface de cuisson est conçue pour retenir une fine couche d'huile de cuisson, créant ainsi un « patin » à sa surface. Ce patin favorise une surface de cuisson antiadhésive et s'entretient facilement.

L'entretien de la surface de cuisson d'Evo s'apparente beaucoup à celui des ustensiles en fonte. Lorsque la surface doit être nettoyée, il existe quelques techniques de nettoyage de base à suivre. Pour un nettoyage rapide et courant entre deux utilisations, une spatule ou un grattoir en métal permet d'éliminer la plupart des résidus présents à la surface. Pour les zones plus tenaces ou lorsque des sucres ont formé une croûte sur la surface de cuisson, versez une petite quantité d'huile de cuisson sur la surface souillée pendant que le gril est encore chaud, puis grattez les résidus à l'aide d'une spatule. Chauffez la surface de cuisson à haute température pour que les résidus collants deviennent cassants. Une fois les résidus fragilisés, utilisez la spatule ou le grattoir pour les retirer. Essayez ensuite la surface de cuisson avec de l'huile végétale avant de cuisiner.

Pour entretenir la surface de cuisson Evo, utilisez le kit de nettoyage fourni avec votre barbecue. Ce kit comprend un tampon de nettoyage bleu muni d'un manche, des grilles de nettoyage et des tampons de polissage gris. Utilisez le tampon de polissage après les tampons de nettoyage afin d'obtenir une surface de cuisson lisse, idéale pour les aliments les plus délicats et les préparations les plus exigeantes.

Pour utiliser une grille de nettoyage : lorsque la surface de cuisson est chaude, placez un tampon de polissage gris entre la base de la poignée du gril et la grille de nettoyage, de manière à ce que cette dernière soit en contact direct avec la surface de cuisson. Versez une petite quantité d'huile végétale sur la surface de cuisson et frottez-la en effectuant des mouvements circulaires. Le tampon de polissage gris permet d'absorber l'excès d'huile et d'éliminer les résidus carbonisés de la surface de cuisson. Une fois le frottage terminé, essuyez la surface avec un essuie-tout ou un chiffon en coton éponge.

Le bac d'égouttage situé juste en dessous de la surface de cuisson est conçu pour recueillir les résidus alimentaires et les jus de cuisson s'écoulant de la surface de cuisson. Nous vous recommandons de nettoyer le bac d'égouttage une fois que votre gril a refroidi afin d'éviter tout risque de toucher des surfaces adjacentes chaudes. Le bac d'égouttage s'essuie facilement à l'eau et au savon à l'aide d'une éponge de cuisine. Pour plus de commodité, deux bacs amovibles en acier inoxydable sont montés à l'intérieur de tiroirs rétractables situés à droite et à gauche de

le panneau de commande avant, destiné à recueillir les résidus et les débordements du bac d'égouttage. Ces bacs de récupération peuvent être facilement lavés à la main ou au lave-vaisselle. Veillez à vider les bacs de récupération après chaque utilisation, et au minimum dès qu'ils semblent à moitié pleins.

Tous les composants en acier inoxydable de votre barbecue peuvent être facilement polis à l'aide d'un nettoyant/polish pour acier inoxydable. Vous pouvez vous procurer ce nettoyant sur le site Web d'Evo, ainsi que des tampons de nettoyage et de polissage de rechange pour barbecue. L'adresse du site Web d'Evo est : [www.evoamerica.com](http://www.evoamerica.com).

Merci de cuisiner avec Evo !

Evo® par Lynx Grills  
62201 HWY 82  
Greenwood, Mississippi 38930 USA  
1-888-845-4641

Pour obtenir des informations sur les produits, appelez le 1-888-845-4641 ou visitez notre site web à l'adresse [evoamerica.com](http://evoamerica.com)