



## Installation Instructions and Owner's Manual



**RESIDENTIAL  
For Outdoor  
Use Only**

Tested &  
Listed By



Portland  
Oregon USA

Certification: ANSI Z21.58-2018/CSA 1.6-2018  
OMNI Report# 0141GM001S

Residential Models:

Part #: 10-0002-LP, 10-0002-NG, 10-0021-LP, 10-0021-NG  
101117-000 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.*

## 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.

### 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

Grill is for outdoor use only. Grill should be operated in a well-ventilated space. Never operate in an enclosed space, garage or building. Your grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats. Do not install or use grill within 36" of combustible materials from back and sides of grill. Grill shall not be located under unprotected overhead (enclosed carport, garage, porch, patio) made of combustible construction.



Some parts may contain sharp edges as especially noted in this manual. Wear protective gloves as necessary.

## Lifetime Limited Warranty

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/content/residential-warranty-registration](http://www.evoamerica.com/content/residential-warranty-registration)) 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.

## Table Of Contents

Warnings .....	2
Limited Warranty .....	3
Table Of Contents / Assembly Note .....	4
Introduction .....	5
Safety Reminders .....	6
Consumer Service .....	6
Know Your Grill From Front To Back .....	7
Front of Grill .....	7
Top of Grill .....	8
Back of Grill .....	9
Parts List .....	10
Assembling The Grill .....	11
Legs to Lower Rack .....	11
Wheels to Lower Rack .....	11
Leg Supports To Leg Frame .....	12
Removable Leg Support .....	12
Leg Assembly To Burner Unit .....	13
Drip Pan To Burner Unit .....	14
Cooking Surface To Burner Unit .....	14
Rear Handle To Burner Unit .....	15
Hood Handle & Hood Support .....	15
Tank Shield .....	15
Installing LP Tank To Grill .....	16
Removing Leg Support .....	16
Connecting LP Regulator To Tank .....	17
Removal & Storage of LP Tank .....	17
Installing Natural Gas Connection To Grill .....	19
Specifications Natural Gas Piping .....	18
Installing Natural Gas Hose .....	19
Checking For Gas Leaks .....	20
Abnormal Gas Operation / Venturi Tubes .....	21
Grill Maintenance, Cooking Techniques .....	22
Care & Use Guide For Gas Grills .....	25

## Assembly Note

*Your Evo Flattop Grill is shipped either partially assembled or fully assembled.*

*If you have purchased a partially assembled unit, then you will need to follow the instructions outlined in the table of contents starting from the beginning.*

*If you have purchased an fully assembled unit, then you can skip pages 10, 11, 12, 13 and 15, and move immediately to installing your cooking surface (page 14) and the connection of your LP (propane) or natural gas connection (pages 16-21).*

## Notes

**To Installer or Person Assembling Grill:**

Leave these instructions with consumer.

**To Consumer:**

Keep these instructions for future reference.

**Complete Now For Future Reference**

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

Date of Purchase \_\_\_\_\_

Place of Purchase \_\_\_\_\_

## Safety Reminders

### SAFETY PRECAUTIONS

- Installation of grill must conform with local codes, or in absence of local codes, with National Fuel Gas Code, NFPA 54 / ANSI Z223.1-latest edition. Handling of LP tanks must conform to NFPA / ANSI 58-latest edition.
- Do not install or use grill within 36" of combustible materials from back and sides of grill. Grill shall not be located under unprotected overhead (enclosed carport, garage, porch, patio) made of combustible construction.

### WARNING

Carefully follow instruction in assembly manual and this booklet for proper assembly and gas leak testing of your grill. Do not use grill until leak checked. If leak is detected at anytime, it must be stopped and corrected before using grill further.

- Grill must not have any obstructions in the venturi-orifice air inlet area.
- Visually inspect hose before each use of grill. If there is excessive abrasion or wear, or if the hose is cut, it must be replaced prior to grill operation.
- Only use valve/hose/regulator that was supplied by Evo with the purchase of your grill.
- Follow lighting and control instructions as described in the Use & Care section of this manual.
- **VERY IMPORTANT:** Never attempt to place any other cooking utensils (skillets, pots, pans) directly on the burners. Only the Evo cooking grill surface is to be placed over the burners. Only use grill with the supplied grill cooking surface. Buildup of non-ignited gas under other utensils is very dangerous.

### WARNING

Do not attempt to put other cooking utensils (skillets, pots, pans) directly on the burners. When grill is not in use, turn off both control knobs and turn tank off.

- Grill cooking area should be kept clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air. Keep ventilation openings of LP gas tank enclosure free and clear from debris. Visually check burner flames on regular basis.

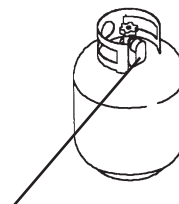
- Grill is for outdoor use only. Grill should be operated in a well-ventilated space. Never operate in enclosed space, garage or building. Your grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- Valve/hose/regulator supplied with grill must be used. Replacement valve/hose/regulator must be those supplied by Evo.
- Carefully follow instructions in assembly manual for attaching regulator to LP tank.
- Purging: Do not release liquid propane (LP) fuel into atmosphere. This is a dangerous practice. If it is necessary to remove fuel from LP gas tank, please call local fire department for assistance.

## Consumer Service

- If you have questions or comments concerning the care and use of your grill, or if you need warranty parts, call 1-866-626-1802 or send a fax to 503-213-5869. To order non-warranty replacement parts or accessories, call 1-800-626-1802 or send a fax to 503-213-5869. **Please know your Grill Serial Number and Date of Purchase before calling.**

## Before Beginning Assembly

- Read all assembly instructions. The installation diagrams are for reference only; they do not contain all information needed to correctly assemble your grill.
- Metal edges can be sharp. Use caution during assembly and use. Wear protective gloves as necessary.
- Lay cardboard on the ground when unpacking. Assemble grill parts on the cardboard to avoid scratching surfaces.
- Necessary tools: Your grill is supplied with a socket and "L" handle, and one 7/16" open-end box wrench. Other tools you will need to supply are a Phillips screwdriver, a hammer and a small wooden block.
- You may fill an LP gas tank purchased from a local supplier prior to assembly. The tank must also have the Safety Cap installed (see diagram) on the tank valve when not in use. Also see your Use & Care Manual.
- If your grill is to be used with a Natural Gas Connection, you must use the Natural Gas Hose Assembly supplied with your Evo grill, or an Evo approved Natural Gas Hose Assembly as shown and described in this manual.



Safety Cap Installed

# Know Your Grill From Front To Back

## Front of Grill



1 - Control panel with inner and outer burner control knobs and electronic ignition. Right side of panel contains serial number, certification number and safety instructions. Left-side of panel contains lighting and safety instructions.

2 - Inner burner control knob for controlled temperature across the center portion of grill cooking surface. Inner burner controls cooking area to an 14" radius from center.

3 - Outer burner control knob for controlled temperature across the outer portion of cooking surface. Outer burner controls cooking area 19" radius from center to outer edge.

4 - Three triangular flame viewing portals located in the burner skirt and above each leg position.

5 - Serial number and safety information sticker.

6 - Solid rubber wheels mounted on stainless steel axel and nylon bearings provide durable transport for your grill.

7 - Grill surface is solid plate steel 3/16" thick, 30" in diameter with approx. 650sq. inches of cooking surface.

8 - Handles for removing your grill surface for burner inspection, transportation, or long-term storage.

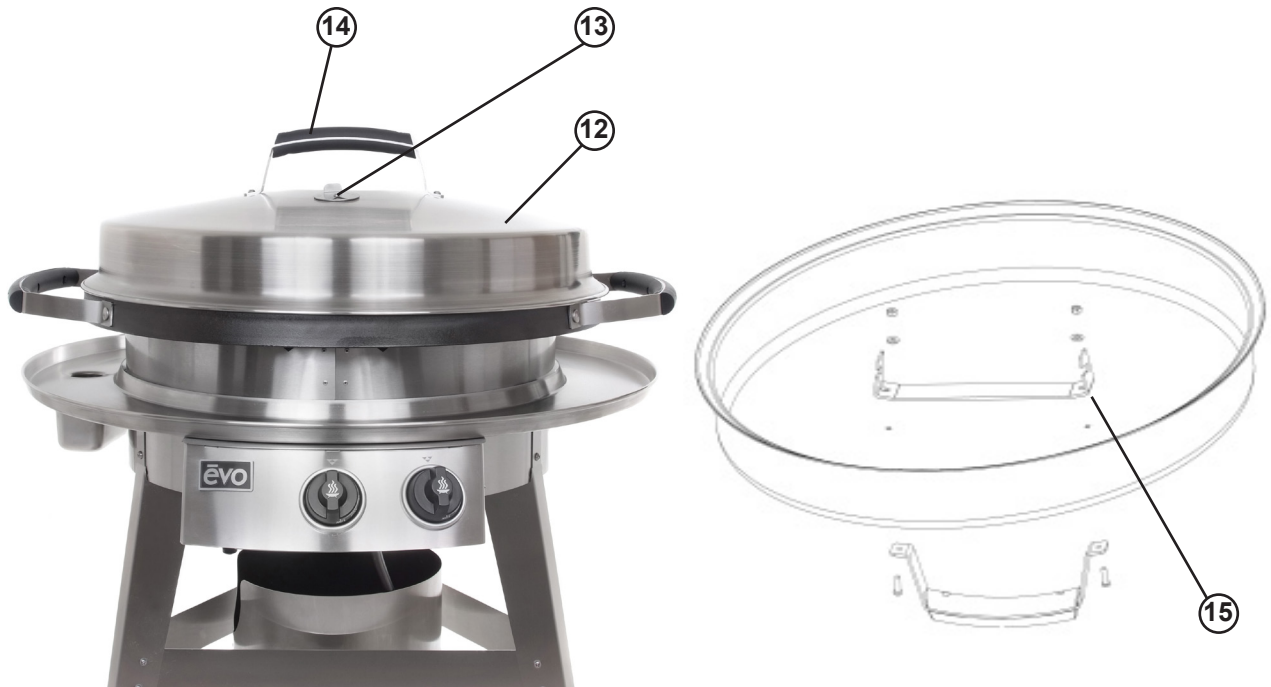
9 - Drip pan constructed of easy to clean stainless steel for containing food particles.

10 - Burner lighting and ignition instruction sticker located on left side of control panel.

11 - Propane (LP) tank and optional tank shield. Natural gas versions are supplied with quick-disconnect natural gas hose.

# Know Your Grill From Front To Back

## Top of Grill



12 - Hood constructed of easy to clean stainless steel for converting your grill into a patio oven, for roasting, smoking, steaming or warming. The hood also protects your cooking surface when not in use.

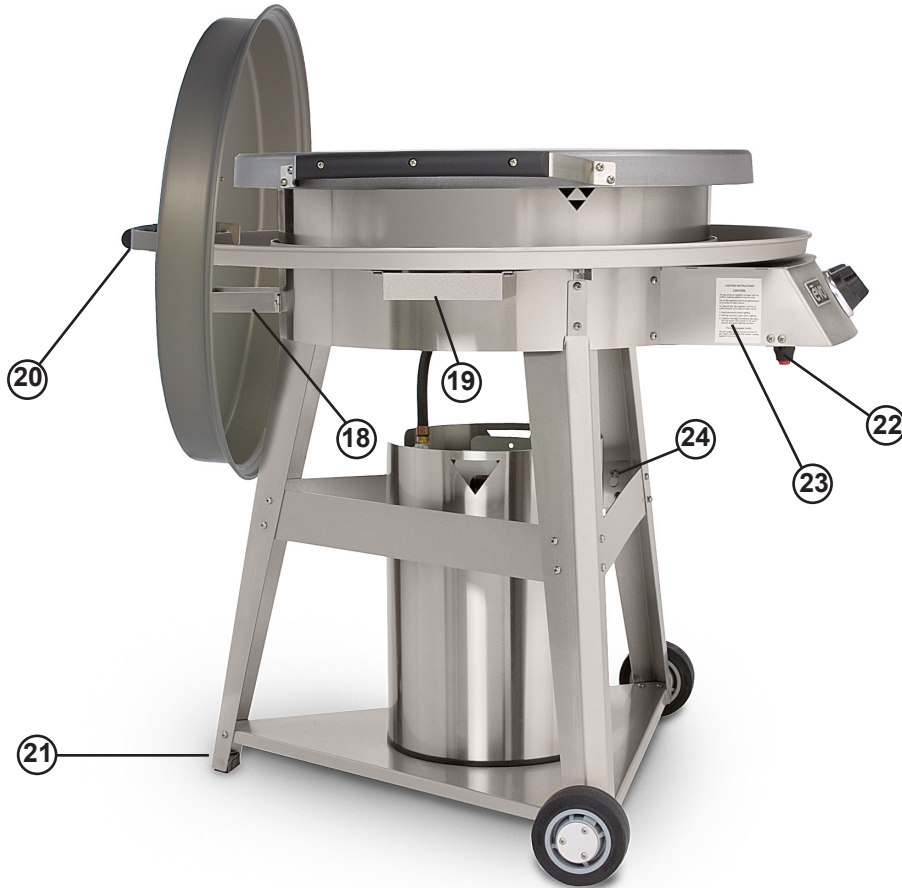
13 - Vent for exhausting steam or vapors.

14 - Handle for moving your hood onto the cooking surface, and for moving your hood to the resting position.

15 - Hood Hook support for resting hood on backside of drip pan.

# Know Your Grill From Front To Back

## Back of Grill



18 - Rear handle for lifting and pushing your grill into position.

19 - Stainless steel waste tray mounted to slide rails under drip pan provides overflow waste removal from drip pan and convenient clean out.

20 - Grill shown with hood resting from drip pan. When hood is not in use, it is recommended to support it from drip pan at the rear location. For complete access to cook surface, remove hood from grill and store separately.

21 - Rear leg rubber foot provides support for positioning grill on deck or patio surfaces.

22 - Electronic ignition is battery operated. The ignitor uses one AA-type battery (installed in ignitor).

23 - Burner lighting and ignition instruction sticker located on left side of control panel.

24 - Removable leg support on right side to access LP tank for refilling. No tools are required to remove leg support. To remove, slide upward and push outward over fasteners.



## WARNING

Replacement of right leg support is necessary after installing LP tank to provide structural stability to the grill.

## Parts List

Qty	Grill Assembly Components
1	Right Front Leg
1	Left Front Leg
1	Rear Leg
2	Leg Supports ( LP Only )
1	Removable Leg Support ( LP Only )
3	Leg Supports ( Natural Gas Only )
1	Lower Rack
1	Drip Pan
1	Waste Tray
1	Regulator / Hose Assembly ( LP Only )
1	Natural Gas Quick-Disconnect Hose ( Natural Gas Only )

### Parts Box

1	Fastener Package
1	Right Wheel Spacer
1	Left Wheel Spacer
2	Wheel
2	Spanner Bushing
2	Wheel Hub Plate
1	Hood Handle
1	Hood Support
1	Rear Grill Handle
2	Hose Clamp and Fasteners ( Natural Gas Only )
1	Electronic Ignitor Battery (AA or AAA)

### Tools Included

1	Socket and "L" Handle
1	7/16" Open-End Box Wrench

### Tools Required

1	Phillips Screwdriver
1	Hammer
1	Small Block of Wood (Approx. 2" x 4" )

### Literature Bag

1	Install Instructions & Owners Manual
1	Use & Care Manual

You may have extra hardware after completing assembly of your grill. This is normal, as in some cases we have included extra hardware to ensure you have enough.

## Fastener Package Listed in Order of Assembly Group

Qty	Key	Legs to Lower Rack
6	10	1/4" - 20 x 1/2" Phillips Screw - Stainless Steel
6	11	1/4" - 20 Nyloc Nut - Stainless Steel
<b>Wheels to Lower Rack</b>		
2	20	3/8" x 7/8" - Flat Washer - Stainless Steel
2	21	3/8" Nyloc Hex Nut - Stainless Steel
6	22	8 x 3/8" Phillips Screw - Stainless Steel
<b>Leg Supports to Leg Frame</b>		
8	30	1/4" - 20 x 1/2" Phillips Screw - Stainless Steel. Note: On LP models, 8 screws connect two leg supports. The third removable key-way leg support uses pre-installed hardware.
12	30	1/4" - 20 x 1/2" Phillips Screw - Stainless Steel. Note: On Natural Gas models, 12 screws are required for connecting all three leg supports to leg frame. Removable leg support not used on Natural Gas models.
8	31	1/4" - 20 Nyloc Nut - Stainless Steel. Note: On LP models, 8 nyloc nuts are required for connecting all two leg supports to leg frame. The third (right-most from front of grill) is a removable (keyed) support.
12	31	1/4" - 20 Nyloc Hex Nut - Stainless Steel. Note: On Natural Gas models, 12 nyloc nuts are required for connecting all three leg supports to leg frame.
<b>Leg Frame Assembly to Burner Unit</b>		
6	40	1/4" - 20 x 1/2" Phillips Screw - Stainless Steel
6	41	1/4" - 20 Nyloc Hex Nut - Stainless Steel
<b>Drip Pan to Burner Unit</b>		
3	50	1/4" - 20 x 1/2" Phillips Screw - Stainless Steel
3	51	1/4" - 20 Nyloc Hex Nut - Stainless Steel
<b>Rear Handle to Burner Unit</b>		
2	60	1/4" - 20 x 1/2" Phillips Screw - Stainless Steel
2	61	1/4" - 20 Nyloc Hex Nut - Stainless Steel
<b>Hood Handle and Hood Support</b>		
2	70	1/4" - 20 x 5/8" Phillips Screw - Stainless Steel
2	71	1/4" Lock Washer
2	72	1/4" - 20 Hex Nut
<b>Natural Gas Hose to Rear Leg ( Natural Gas Only )</b>		
2	100	5/8" Stainless Steel Hose Clamps Screw / Nut Combination Included

# Assembling The Grill

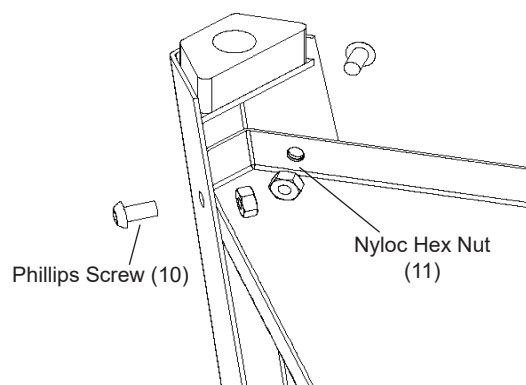
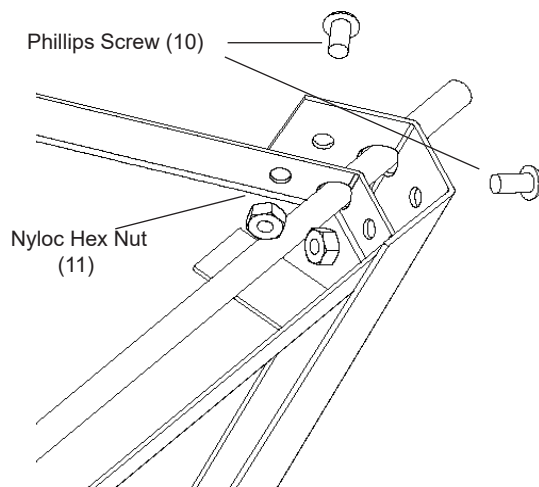
## Legs to Lower Rack

1. Position bottom of right leg with label marked RIGHT to lower rack and slide over axle.
2. Visually align screw holes and place phillips screw (10) into first mounting hole.
3. Secure to lower rack by first installing Nyloc Hex Nut (11).

**Securely tighten screws by holding screwdriver steady against screw head and using wrench to tighten nyloc hex nut.**

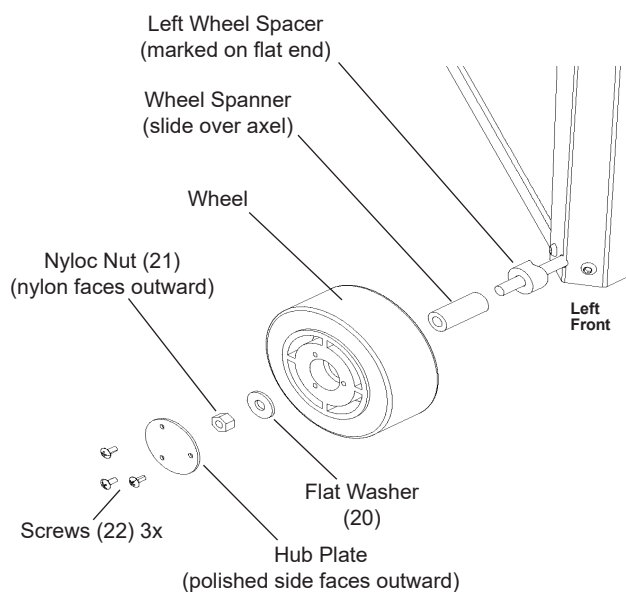
4. Repeat for second mounting hole.
5. Repeat for left leg which is marked with label LEFT.
6. Position bottom of rear leg label marked REAR to lower rack.
7. Visually align screw holes and place phillips screw (10) in mounting hole.
8. Secure by installing Nyloc Hex Nut (11).
9. Repeat for second mounting hole.

**⚠ Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves as necessary.**



## Wheels to Lower Rack

1. Slide left wheel spacer marked LEFT ( on flat-side of spacer ) over left axle and position cutout to match angle of leg.
2. Slide white nylon spanner bushing over axle and against wheel spacer.
3. Slide wheel over spanner with three hub plate screw holes facing outward.
4. Install washer (20) and nyloc hex nut (21). Tighten nut using socket and L wrench provided in tool kit.
5. Place hub plate over outside of wheel and align with mounting holes in wheel.
6. Install three stainless screws (22) through hub plate and into wheel.
7. Repeat for right wheel installation using spacer marked RIGHT.




## Assembling The Grill

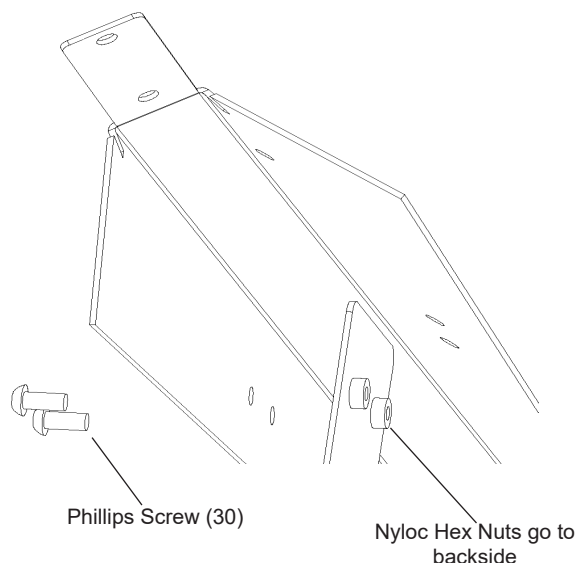
### Leg Supports To Leg Frame

Propane (LP) models have two leg supports (left-side and front) that are installed using philips screws and nyloc hex nuts. The third leg support (right-side) is a removable with keyway cutouts that install over pre-installed fasteners (see Removable Leg Support below).

Natural Gas models have three leg supports (left-side, right-side, and front) that are installed using philips screws and nyloc hex nuts.

1. Position leg support to inside of leg with removable installation label on leg support facing outward. **Be sure angle at each end of leg support matches inside angle of leg.**
2. Visually align screw holes and place philips screw (30) into first mounting hole with nyloc hex nut securing leg support from behind.
4. Tighten philips screw to nyloc hex nut and ensure leg support is engaged and leg support is secured against inside of leg.
5. Repeat for all mounting holes of each leg support.

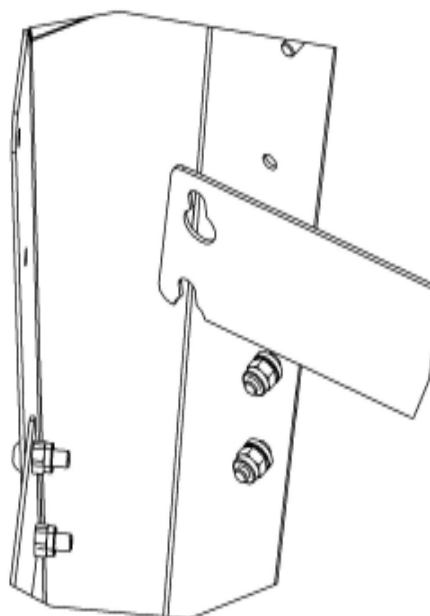
 Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves as necessary.



### Removable Leg Support

#### Propane (LP) Models Only

1. On LP models, two leg supports are installed to the leg frame using 8 philips screws and nyloc hex nuts. The third leg support, located on the right-side of the grill, is provided with keyway cutouts which allow easy removal for exchanging the LP tank.
2. The fasteners necessary to engage the removable leg support are pre-installed at the factory and require no adjustment. These fasteners are tensioned with a spring that secures the leg support to the right-front and rear leg.
3. Position removable leg support on inside of leg with the polished factory finish facing outward. Be sure angle at each end of leg support matches inside angle of leg.
5. Visually align keyway holes and leg support over fasteners.
6. Pull inward at each end of the leg support, and then push downward to engage the keyway fasteners.
7. To remove the leg support, reverse the installation process.



# Assembling Your Evo Grill

## Leg Assembly To Burner Unit



Some parts may contain sharp edges.  
Wear protective gloves as necessary.

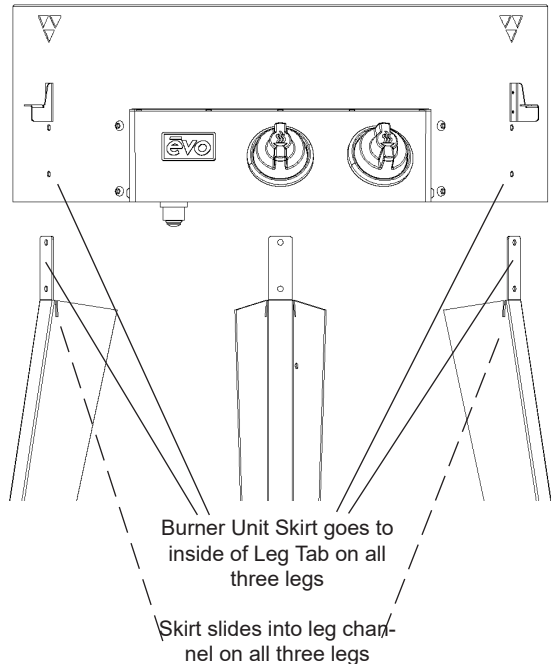
1. Stand completed leg assembly in an upright position with the control panel facing forward.
2. Place burner unit over leg assembly with control panel centered between front legs with right and left wheels on each side.
3. Gently lower skirt onto leg assembly making sure the upper tab of each leg rests outside the burner unit skirt.
4. Allow the skirt to gently slide into the vertically angled mounting channels of each leg.
5. Make sure the mounting hole on the skirt is positioned inside the tab of each leg.

**It will be necessary to engage burner unit skirt to leg assembly by using a hammer against a small block of wood and lightly tapping the skirt into the channel of each leg tab.**

**The leg tab will slide over the exposed rivet head located below the first mounting hole of each leg.**

**When the leg tab is properly installed, the rivet head will be under the tab and no longer in view.**

6. Position the burner unit skirt so the mounting hole in each leg tab is visually aligned outside the mounting hole of the skirt.

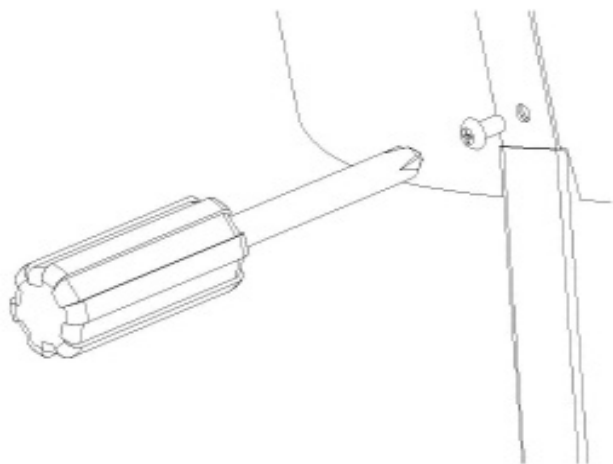


7. Assemble leg to the burner unit using philips screw (40), and nyloc hex nut (41).

8. Use 7/16" open-end wrench and phillips screwdriver tools to fasten the legs to burner unit.

**Securely tighten screws by holding screwdriver steady against the screw head while using the wrench to tighten nut.**

9. Repeat for each leg mounting location.



# Assembling Your Evo Grill

## Drip Pan To Burner Unit

1. Lower drip pan over burner skirt with the round clean-out hole of drip pan positioned on the left side of the control panel. The three detent clips and waste container rails must be facing downward.
2. Rest the drip pan on the three support brackets which are riveted to the burner skirt.
3. Position the three detent clips just before each support bracket.
4. Grasp the drip pan with both hands across the diameter and firmly rotate the pan to engage each detent clip onto each of the three support brackets.
5. To remove drip pan, reverse the process of installation by firmly rotating the drip pan counter clockwise.

### NOTE:

Because drip pan detent clips are made of a stainless steel spring material, they are rigid when new and it may be necessary to lightly pry each detent clip from its mounting position in order to remove the drip pan. Over time, as the clips are engaged and disengaged, they will become easier to remove and install with a firm rotation of the drip pan.

**Always make sure waste tray is located on left side of grill to allow drip pan detent clips to properly engage the support brackets.**


## Cooking Surface To Burner Unit

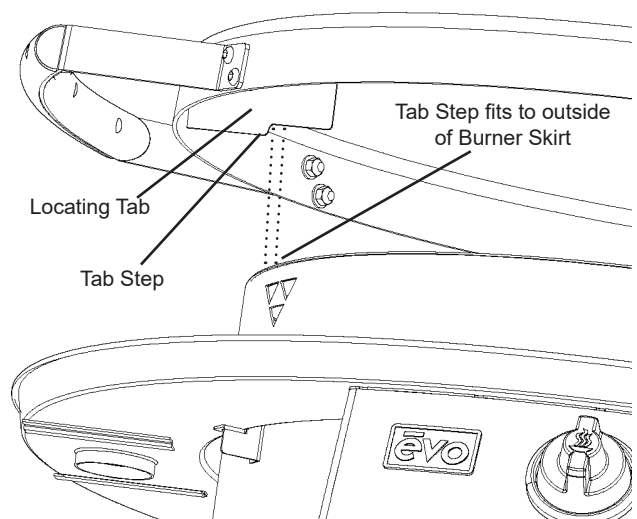
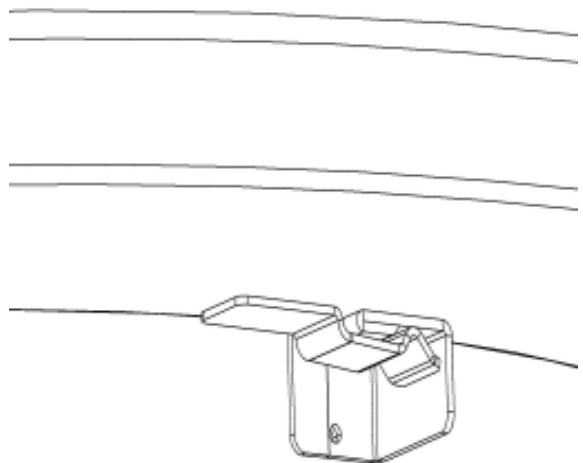
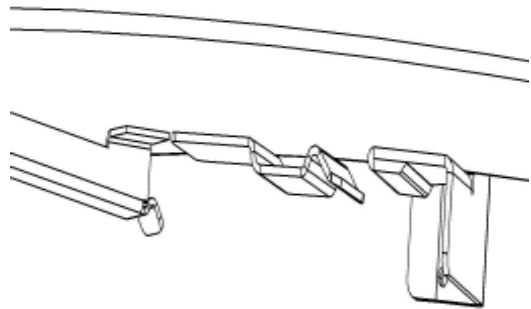
1. Install cooking surface to burner unit by centering locating tab over burner skirt.
2. Tab Step must be positioned to outside of burner skirt to allow cooking surface to be centered.

**Gently move cooking surface right to left and front to back to locate tabs to skirt.**

## WARNING

Never attempt to install cooking surface when burners are ignited. Failure to follow these instructions could result in serious personal injury and property damage.

 Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves as necessary.



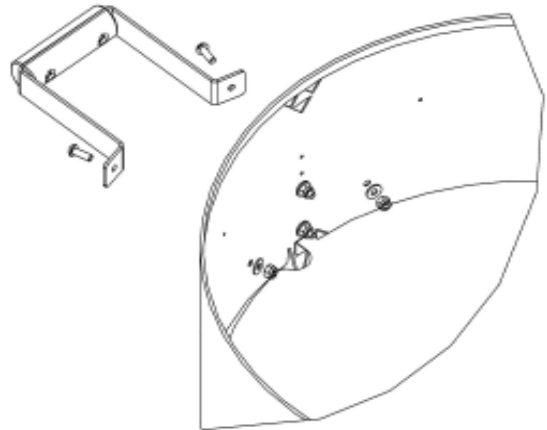
# Assembling Your Grill

## Rear Handle To Burner Unit

1. Install Rear Handle to rear of burner unit using two each of phillips screw (60), and nyloc hex nut (61).

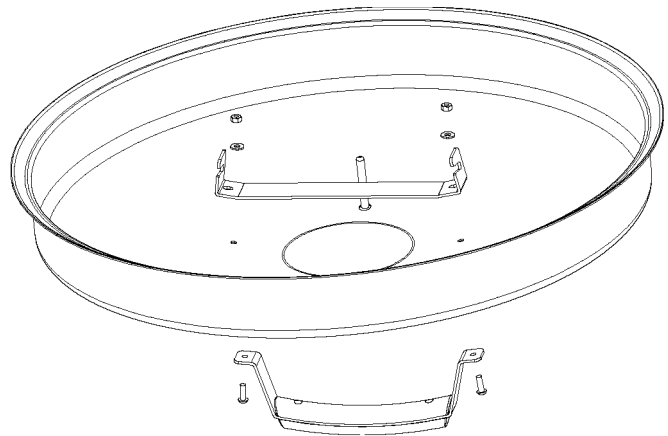


Some parts may contain sharp edges.  
Wear protective gloves as necessary.



## Hood Handle & Hood Support

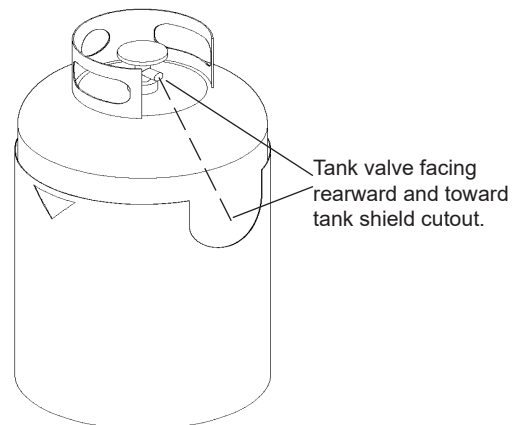
1. Install handle to outside of hood by locating phillips screws (70) through the handle and into the hood.
2. From inside hood, simultaneously install the hood support with phillips screw.
3. Secure each philips screw (70) with two each lock washer (71) and hex nut (72).



## Tank Shield

**Propane (LP) Models Only**  
**Use Standard 20lb LP Tank**

1. Lift tank shield over LP tank and position with shield cut-out facing the tank valve. When LP tank and tank shield are loaded into grill, the valve should be facing toward the rear leg and inline with the tank shield cutout.



## Installing LP Tank To Grill

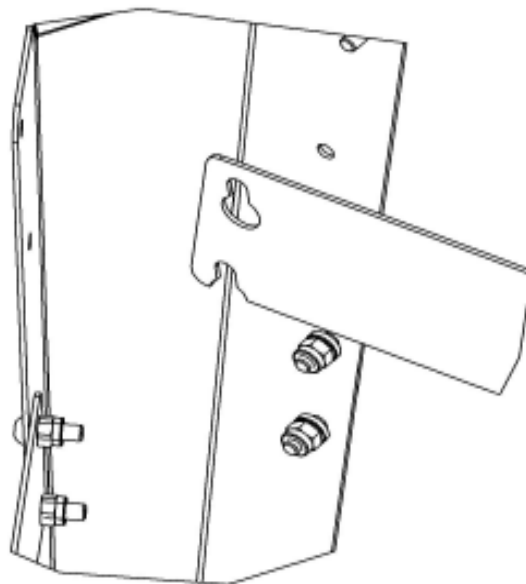
### Removing Leg Support

#### Propane (LP) Models Only

1. From right side of grill, grasp removable leg support at each end and lift upward. Once the leg support is disengaged from the keyway fasteners, lift leg support outward.

**The keyway fasteners are tensioned with a spring that secures the removable leg support to the right and rear legs.**

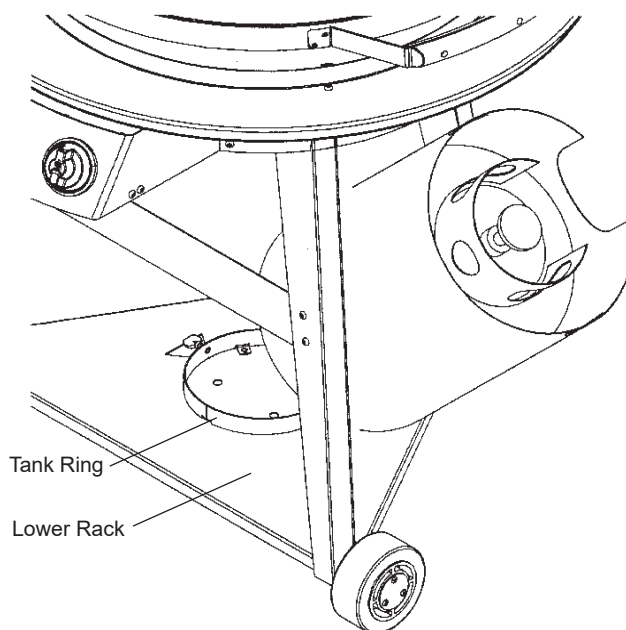
2. Tilt removable leg support to one side and remove from leg frame.
3. Reverse the removal process to install the keyway leg support for exchanging LP tanks.



### Installing Tank To Lower Rack

#### Propane (LP) Models Only Use Standard 20lb LP Tank

1. Position tank on ground next to grill with the tank valve outlet facing toward the rear of grill. Lift tank shield over LP tank and position with tank shield cut-out facing the tank valve.
2. Grasp handle of LP tank while simultaneously lifting the tank shield with the tank so the tank rests onto the lower rack and inside the tank ring.
3. Make sure tank valve opening is facing toward the rear of grill and opposite the front control panel.
4. Position LP tank to tank ring on triangular lower rack and make sure bottom foot on LP tank fits securely to tank ring on your grill.



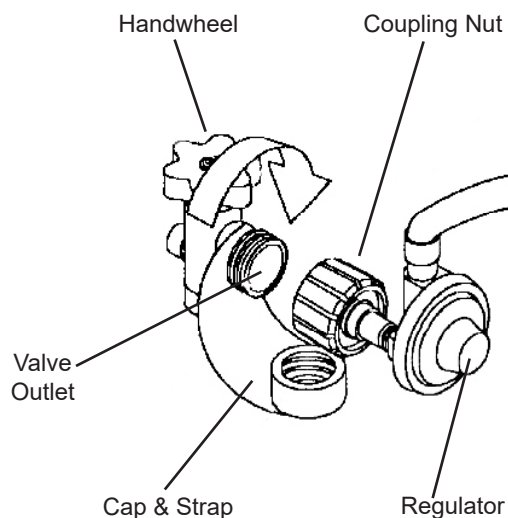
## Installing LP Tank To Grill

### Connecting Regulator To Tank Valve

Refer to the diagram at the right and complete the following steps:

1. Be sure both grill burner valves are in the Off position.
2. Make sure the gas tank valve handwheel is in the closed position. Turn clockwise ( left to right ) to a full stop.
3. Remove the protective cap from the gas tank valve.
4. Hold regulator in one hand and position the plastic coupling nut on the tank valve outlet threads using care to engage the center of the coupling nut to the center of the tank valve outlet. When completing this procedure, take care to not cross-thread the connection.
5. Turn the coupling nut clockwise (left to right) and tighten to a full stop.

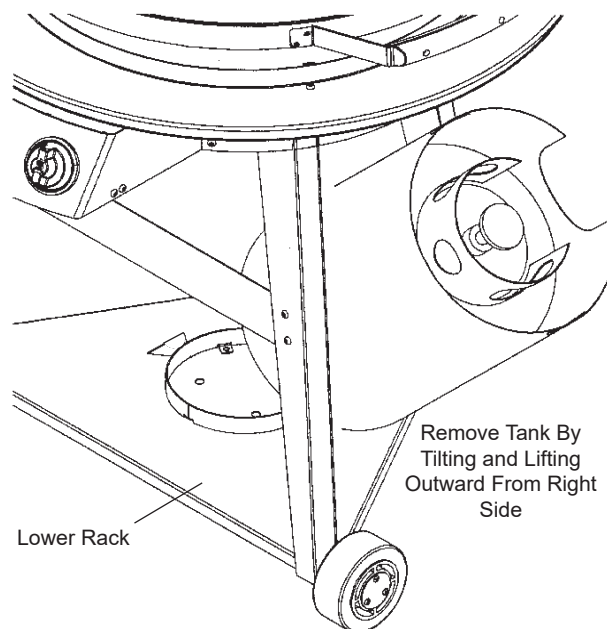
**In the connection process, the regulator will seal on the back-check feature in the tank valve resulting in a slight resistance. The connection requires about one-half to three-quarters additional turn to complete the connection. Tighten by hand only - do not use tools. If you cannot make the connection,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



### Removal & Storage Of LP Gas Tank

**Never store LP gas tank indoors. When grill is stored indoors, shut tank valve off and disconnect tank from grill and remove to an outdoor location. Tank must be stored outdoors in well-ventilated area, away from and out of the reach of children.**

1. Remove right-side leg support to gain access to LP tank. For instructions on removing leg support, refer to page 10.
2. Loosen coupling nut located on regulator and tank valve by turning counterclockwise using hands only - do not use tools. Next loosen thumb screws securing tank to lower rack and remove tank. Install safety cap over tank valve coupling.
3. Reinstall leg support.



## WARNING

NEVER store tank in enclosed area. Safety relief valve on tank could activate releasing gas and causing a fire. All spare tanks must have safety caps installed in tank outlet. Spare tanks should never be stored near the grill.

# Installing Natural Gas Connection To Grill

## General Specifications For Piping

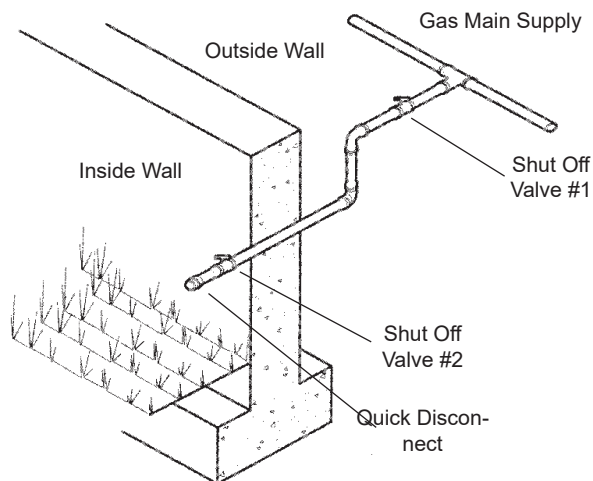
**Note: Contact your local city inspection department for building codes regarding the installation of Natural Gas connection and outdoor gas appliances. In the absence of Local Codes, you must conform to the latest edition of ANSI Z223.1.**

**WE RECOMMEND NATURAL GAS PIPING INSTALLATION BE DONE BY A PROFESSIONAL.**

1. This grill is designed to operate at 7 inches water column pressure ( .2526 psi ).
2. A manual shut-off valve must be installed outdoors, immediately ahead of the quick disconnect.
3. An additional manual shut-off valve indoors should be installed in the branch fuel line in an accessible location near the supply line.
4. The quick disconnect connects to a 3/8 inch NPT thread from the gas source. The quick disconnect fitting is a hand-operated device that automatically shuts off the flow of gas from the source when the grill is disconnected.
5. The quick disconnect fitting can be installed horizontally, or pointing downward. Installing the fitting with the open end pointing upward can result in collecting water and debris.
6. The dust covers ( supplied plastic plugs ) help keep the open ends of the quick disconnect fitting clean while disconnected.
7. Pipe compound should be used which is resistant to the action of natural gas when connections are first made.
8. The outdoor connector must be firmly attached to rigid, permanent foundation.

### Test All Pipe Fitting Connections

All connections and joints must be thoroughly tested for leaks in accordance with Local Codes and all listed procedures in the latest edition of ANSI Z223.1



## Gas Line Piping

1. If the length of the line required does not exceed 50 feet, use 5/8 inch O.D. tube. One size larger should be used for lengths greater than 50 feet.
2. Gas piping may be copper tubing, type K or L polyethylene plastic tube, with minimum wall thickness of .062 inch, or standard weight ( schedule 40 ) steel or wrought iron.
3. Copper tubing must be tin-lined if the gas contains more than 0.3 grams of hydrogen sulfide per 100 cubic feet of gas.
4. Plastic tubing is suitable only for outdoor underground use.
5. Gas piping in contact with earth, or any other material which may corrode the piping, must be protected against corrosion in an approved manner.
6. Underground piping must have a minimum of 18 inches ground cover.

## ! WARNING

Do not route the natural gas hose under a deck or patio.  
The hose must be visible.

## ! DANGER

Do not 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.

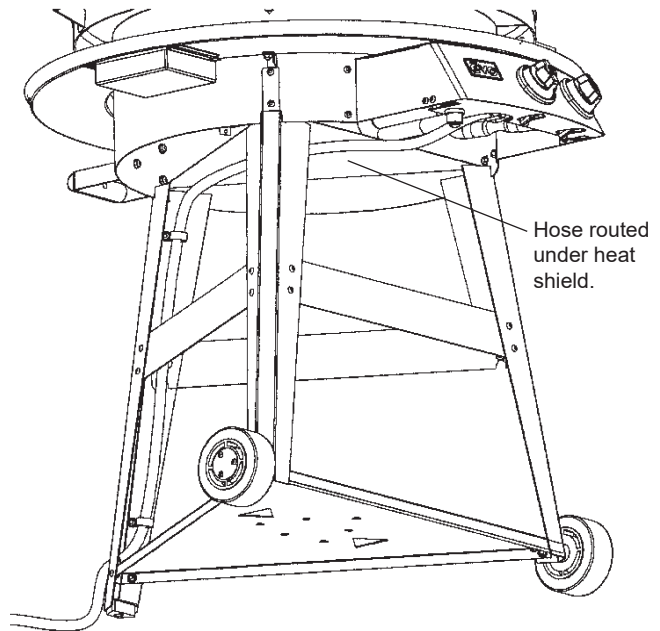
# Installing Natural Gas Connection To Grill

## Installing Natural Gas Hose

Your natural gas grill is shipped with the natural gas quick-disconnect hose preinstalled to the control manifold. To complete assembly, the hose must be routed under the heat shield and through the rear leg.

### DANGER

Natural gas hose must be routed under heat shield. Failure to locate natural gas hose under heat shield will result in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death, and damage to property.



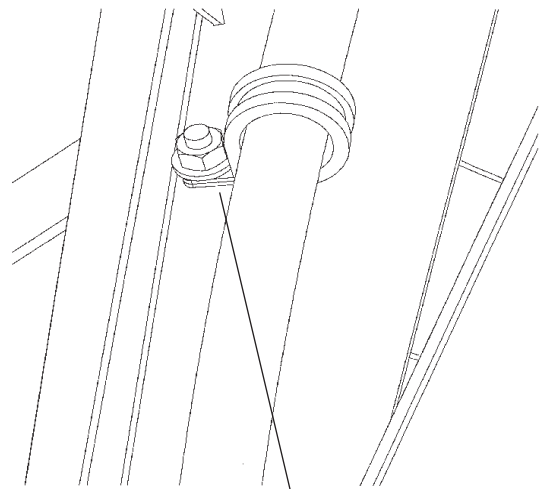
Refer to the diagram at the right and complete the following steps:

1. Remove the natural gas hose from its shipping bag and route hose under the heat shield.

Remove protective cap from the quick-disconnect hose end, and route hose through hole in rear leg.

Reinstall protective cap onto quick-disconnect hose end.

2. Position hose clamp (100) as shown in illustration at two locations on rear leg.
3. Make sure hose runs evenly from the control panel, under heat shield, and outward through rear leg.
4. Using two hose clamps as shown in illustration, secure using fasteners provided with clamps; screw (101), lockwasher (102), and hex nut (103).



Use Philips Screw (101), Lockwasher (102), & Hex Nut (103) provided with clamp

# Installing Natural Gas Connection To Grill

## Checking For Gas Leaks

### **DANGER**

Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure that 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.

### **WARNING**

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

**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.

### **WARNING**

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

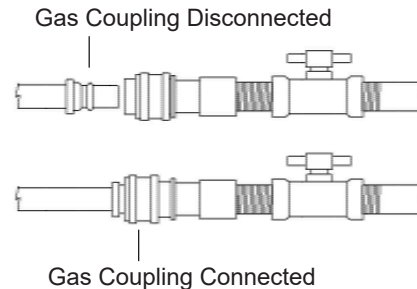
**TO PERFORM A LEAK CHECK YOU WILL NEED A SOLUTION OF SOAP AND WATER AND A BRUSH OR RAG TO WET ALL GAS CONNECTIONS.**

1. 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 THE FOLLOWING 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 GRILL.** 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.**

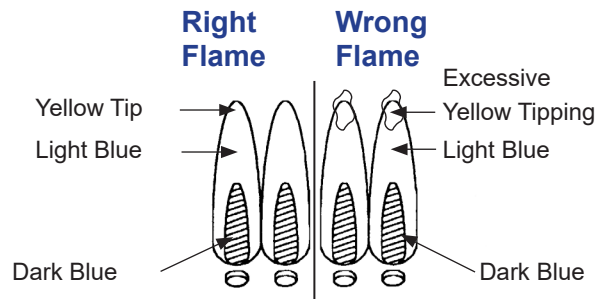


### **WARNING**

Do not ignite burners when leak testing.

## Recognizing Abnormal Gas Operation

### 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.
- 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.

# Grill Maintenance, Cooking Techniques, and Recipes

## Grill Maintenance

Regular cleaning and care for your Evo flat-top cooking surface will keep your grill looking and functioning it's best.

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 works for removing the majority of surface debris. For tougher areas or where sugars glaze the cook surface, pour a small amount of warm water on the soiled surface while the grill is warm and scrape the debris away with the spatula. It is also possible to use a wire brush to remove sugars or other debris that glaze the cook surface. Heat the cook-surface to a high temperature and allow the sticky debris to become brittle. Once the debris is brittle, use the wire brush to brush it away. After brushing you will want to oil the cook-surface again before cooking. For griddle cooking you will want the cook-surface to be completely free of any debris that might otherwise discolor or impart unwanted flavors.

For griddle cooking you should condition the cook surface with the grill cleaning kit supplied with your Evo grill. The grill cleaning kit contains a professional 3M brand grill screen handle, grill screens, and grill polishing pad. Use the polishing pad after the grill screen to achieve an ultra clean, smooth cooking surface for the most delicate foods and applications.

To use a grill screen: Place one gray polishing pad between the grill handle base and one 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 also helps prevent the screen from getting clogged with debris. When finished scrubbing, wipe the surface down with a paper towel or cotton terrycloth.

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 adjunct surfaces. The drip pan is easy to wipe out with soap and water using a kitchen sponge. For added convenience, a removable stainless waste tray is mounted under the left hand side of the drip pan and can be easily washed by hand or in a dishwasher. Be sure to empty the waste tray after every use.

All of the stainless steel components on your grill can be easily polished using a stainless steel cleaner/polish.

## Cooking Techniques

### Stove Top Cooking and Heat Zones

You can use Evo's cook surface similar to the burners on your kitchen stove top. Adjust Evo's burners to control the temperatures of the cook surface "heat zones." Evo's circular grill top is divided into two distinct zones. The center control panel knob controls the "inner heat zone," which is also the inner circle of the cook surface. The outer control panel knob controls the "outer heat zone," which is the outer circle of the cook surface. Because the cook surface is made of heavy steel, it takes 5-8 minutes from a cold start to completely heat the surface. With a pre-heated cook surface, if you adjust one of the burners, you will have to wait momentarily before the heat zone adjusts to temperature. However, if the heat zones are set to different temperatures you can move a pot or pan from one zone to the other and instantly change the cooking temperature beneath your cookware.

### Oiling the Cook Surface

A hand pump spray bottle or a squirt bottle filled with cooking oil is perfect for applying an even, thin coat of oil on the cook surface. Another way to oil the cook surface is with a terrycloth cotton towel that has been doused with cooking oil. When the cook surface is hot, hold the oiled towel with a pair of tongs to prevent being burned. Having cooking oil readily available allows you to oil the grill easily and quickly at any time.

### Cooking Meats

Meats are perfect to sear, roast or braise on the grill. Braising requires a tightly covered pot or pan placed on the grill surface. Braise as you would for a stove-top braising recipe, adjusting the burners to control the cook surface temperature. Meats can also be sliced and put on skewers, added to a stir-fry or used in hot sandwiches. Veal and Pork are often made into cutlets or scallopini. Create small slices that have been lightly flattened with a meat mallet, seasoned and then dusted with flour. Scallopini and cutlets are usually seared in butter until golden brown and served with a sauce or lemon juice and fresh parsley.

### **Cooking Poultry**

Boneless cuts that have been flattened to an even thickness with a meat mallet cook more evenly and more quickly. Poultry that has been prepared in this way can then be marinated, breaded or rubbed with spices before searing on the grill. Poultry can also be roasted, braised, sautéed, fried or poached on the Evo grill. Roast as you would in your kitchen oven placing the roast in a roasting pan with a rack and using the hood to contain the heat from the grill. To sauté, slice the meat into thin strips and sauté, turning with a spatula directly on the cook surface. Use pots and pans for stove-top cooking techniques. Fill a pot with oil for frying or with stock for poaching. Use a tightly covered pot or pan to braise. Small game birds such as quail are small enough that they can be sear cooked all the way through without having to use the hood to create an oven. In the case of duck breast, it is best to sear the skin side of the duck breast first and to continue cooking until the skin becomes crispy and much of the fat has been rendered away. This way the duck meat won't get over cooked before the skin is crispy.

### **Cooking Fish**

Lean fish such as Flounder, Sole, Sea Bass, Cod, Monk Fish and Red Snapper are usually purchased in the form of fillets. Fillets of fish are ideal to cook on the Evo grill because they are flat and will cook quickly and efficiently. Because lean fish tends to flake apart easily, using Evo's flat top grill makes handling and cooking fish much easier than open-flame grills. For additional flavor and texture, you can also lightly dust the seasoned fillets with flour or use a breading mixture before searing. Fatty Fish such as Swordfish, Tuna, Sturgeon, Striped Bass, and Salmon are usually purchased in steaks or fillets. Marinate them, rub them with spices, or simply season with salt and pepper. Sear the fish on a lightly oiled hot cook surface till golden brown and cooked to your desired doneness.

### **Searing**

Sear cooking is the most common cooking technique used on the Evo flat top grill. Searing is done by placing food directly onto the hot cook surface and allowing that food item to develop a flavorful "seared" or browned exterior. Searing imparts flavor to food and also helps seal in natural juices. Searing can be done with vegetables, meats, fish, poultry, etc. One nice feature of the Evo grill is its convex cooking surface. The convex shape allows fats to flow away from your food and into a drip pan. This minimizes flavors from mixing on the cook surface and also helps cut down on fat in your food. Once the food is seared on one side, flip to sear the other side and allow it to finish cooking. Some foods take longer to cook and will require that you reduce the cook surface temperature to finish cooking without over cooking the exterior. With foods that take longer to cook you can also adjust one of the two heat zones to a lower temperature and move food to the lower temperature zone after it has been seared over the high temperature zone. The lower temperature will allow the food to continue cooking while retaining a perfectly browned exterior. For non-stick cooking it is essential that the cook surface be hot and lightly oiled before searing, and that you allow the food to sear before you attempt to move it with your spatula or tongs. Overall, cooking on Evo's flat-top cook surface does not involve the same charring of food that is typically done with an open-flame grill. Cooking with the Evo grill involves a controlled "sear" that develops perfectly browned foods.

### **Using Marinades and Spice Rubs**

When using spice rubs and marinades it is important to be aware of the sugar content in the recipes. If a marinade is high in sugar you will find that when placed on a hot cook surface, the sugars will "caramelize" on the cook surface: similar to what will happen to a pan on your stove top. Caramelized sugars are sticky and will eventually burn off, however to ensure easy cleanup, it's encouraged that you use oil based marinades that are low in sugars. Your cook surface will be easier to clean and you will achieve a better quality sear on your meats, poultry, fish and vegetables.

### **Stir-Fry**

Stir-Fry is best done with very high heat and very quickly, so it's important to keep the food moving throughout the cooking process. Use two spatulas to stir-fry food on the hot cook surface. The two spatula method allows you to scoop the food from both sides at the same time and toss it together. Meats are usually cooked separately from the vegetables and then combined. This allows the meats to brown more efficiently before mixing with the vegetables.

### **Toasting**

Toast bread, croutons, bagels etc. Simply place the item to be toasted directly on the heated grill surface until it is browned. Flip the item over to toast the other side. If you are making breakfast, you can toast bread, bagels or English muffins while directly alongside preparing eggs, bacon, hash browns, and pancakes. No pots or pans are required, and you can cook everything at the same time. You can also toast nuts, seeds, dried peppers and spices on Evo's cook-surface.

### **Smoking**

By placing wood chips such as alder, mesquite or apple wood directly on Evo's hot cook surface and covering the surface with Evo's hood, you can quickly convert your Evo grill into a smoker. Depending on the size of the wood chips, you may want to use the method of placing the chips into a metal container such as folded aluminum foil. At a minimum, make sure the heat zone that comes in contact with the wood chips is hot enough to get the chips smoking. A higher temperature setting produces more smoke and will consume the wood chips more quickly. Once the chips begin to smoke, place the food directly on the cook surface, or for indirect heat, you can use a wire rack to locate foods above the cook surface. Using a wire rack keeps

food slightly off the surface allowing smoke and air to circulate. When placing Evo's hood over the food and wood chips you create "hot smoke," since the food is being cooked and smoked simultaneously. Placing the chips onto one heat zone and the food onto the other heat zone allows you to control the smoke and cooking temperature independently. Items that take longer to cook, such as pork ribs, require you add more chips as the old chips burn out. When smoking ribs or other fatty foods, you may want to fashion an aluminum foil pan underneath to speed up the cleaning process. You may also like to try using cedar planks on the cook surface which provides an excellent rich smoke for smoking fish such as salmon.

### **Steaming**

The process of steaming on the Evo grill involves applying water directly to the hot cook surface while you are cooking and containing the water as it turns to steam. You can use Evo's hood if you intend to steam everything on the cook surface, or to set up individual steam areas we recommend using a pot cover. As an example, you may want to individually steam vegetables, while simultaneously searing salmon.

### **Roasting and Baking**

You can roast meats and vegetables under Evo's hood. Use the front panel control knobs to control roasting temperature. Meats are usually seared on all sides before roasting. Searing creates a nice presentation and adds flavor. When roasting, place the seared meats, fish, poultry or vegetables either on a baking rack placed on the cook surface or directly on the cook surface. We recommend a stainless steel baking rack designed for cooling cookies and cakes. Baking racks are relatively inexpensive and can be found in the cookware department of most supermarkets or kitchen supply stores. A baking rack is useful because it keeps the bottom-side of foods above the cook surface and allows uniform cooking. Placing food directly on the cook-surface works best for smaller cuts of meat or foods that are only roasted for a few minutes.

### **Making Flatbreads, Crepes and Tortillas**

Flatbreads, crepes and tortillas are easy to make and are a great accompaniment to many foods. The cook surface is ideal for these items because it provides even heat over the entire surface.

Enjoy your Evo!

Cheers!



## Care & Use Guide for Gas Grills

### 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 cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

PLEASE READ THIS CARE & USE GUIDE BEFORE USING GRILL.

### To installer or person assembling grill...

Leave this Care & Use Guide with consumer for future reference.

### FOR YOUR SAFETY

If you smell the odor of gas:

- 1) Shut off gas to the grill.
- 2) Extinguish any open flame.
- 3) Remove grill cook surface.
- 4) If odor continues, immediately call your gas supplier or your fire department.

### To Consumer...

Retain this Care & Use Manual for future reference.

**YOUR GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY**

### Warranty Information

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date Purchased: \_\_\_\_\_

## SAFETY PRECAUTIONS

- 1 • Installation of grill must conform with local codes, or in absence of local codes, with **National Fuel Gas Code, NFPA 54 / ANSI Z223.1** - latest edition. **CAN/CGA-B149.2** Propane Installation code latest edition. Handling of LP tanks must conform to **NFPA / ANSI 58** - latest edition.
- 2 • Do not install or use grill within 36" of combustible materials from back and sides of grill. Grill shall not be located under unprotected overhead (enclosed carport, garage, porch, patio) made of combustible construction.
- 3 • Carefully follow directions in the Installation Instructions and Owners Manual and this booklet for proper assembly and gas leak testing of your grill. Do not use grill until leak checked (see page 5). If leak is detected at anytime, it must be stopped and corrected before using grill further.
- 4 • Visually inspect hose before each use of grill. If there is excessive abrasion or wear, or if the hose is cut, it must be replaced prior to grill operation.
- 5 • Only use gas hose included with your Evo grill or specified by Evo.
- 6 • Follow lighting and control instructions as described (on page 7).
- 7 • Very Important: Never attempt to light grill with cook surface removed. Cook surface must be correctly installed for proper operation of grill. Removing cook surface will expose burners with open flame and is very dangerous.
- 8 • Grill area should be kept clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air. Keep ventilation openings of LP gas tank enclosure free and clear from debris. Visually check burner flames on regular basis.
- 9 • If you have questions or comments concerning the care and use of your grill, or if you need warranty parts, call Evo Toll-Free at 866-626-1802 or send a Fax to 503-213-5869. To order non-warranty, replacement parts or accessories, call Toll-Free at 866-626-1802 or send or Fax to 503-213-5869.
- 10 • Grill is for outdoor use only. Grill should be operated in a well ventilated space. Never operate in enclosed space, garage or building. Your grill is not intended to be installed in, or on recreational vehicles and/or boats.
- 11 • LP Pressure regulator and hose assembly supplied with grill must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by Evo.
- 12 • Carefully follow instructions in Owners Manual for attaching regulator to LP gas tank.
- 13 • **Warning:** It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain gas grill. Do not let children operate or play near grill. Failure to follow these instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
- 14 • **Purging: Do not release liquid propane (LP) fuel into atmosphere. This is a dangerous practice.** If it is necessary to remove fuel from LP gas tank, please contact nearest LP dealer or call local fire department for assistance.

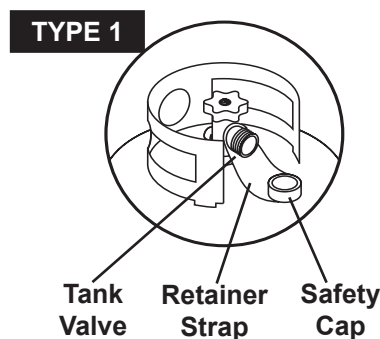
## LP GAS TANK

- 1 • LP gas tank to be used must measure 12" ( diameter ) x 18" ( tall ) with 20lb. capacity maximum.
- 2 • LP gas tank must be constructed and marked in accordance with specification for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT). See tank collar for DOT mark. **National Standard of Canada, CAN/CSA-B339-88.** See tank collar for markings.
- 3 • Carefully follow instructions on page 8, or in your assembly manual for attaching and removing LP gas tank.
- 4 • If grill is not in use, gas must be turned off at LP gas tank.
- 5 • Storage of grill indoors is permissible ONLY if LP gas tank is disconnected, removed from grill and stored outdoors.

**WARNING:** *The combination of an overfilled tank stored under a grill is particularly hazardous due to the possibility of the safety relief valve venting propane under the grill. See safety note 6 and 7 listed below about tank storage and filling.*

- 6 • LP gas tank must be stored outdoors in well-ventilated area out of reach of children. Do not store spare tank under grill frame. LP gas tank must not be stored in building, garage or any other enclosed area.

A disconnected LP gas tank in storage or under transport must have safety cap tightly installed over threaded portion of tank valve (see right). Use retainer strap to permanently attach safety cap to tank valve.



**WARNING:** *Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.*

- 7 • LP gas tank must have shut off valve terminating in LP gas cylinder valve outlet compatible with connection on grill and conforming to **ANSI Z21.58 / CAN 1.6-88** standards-latest edition.  
LP tank should have approved TYPE 1 valve. LP gas tank must also be provided with safety relief device having direct communication with vapor space of cylinder.  
LP gas tank supply system must be arranged for vapor withdrawal and must include collar to protect tank valve. Also, use propane (LP) gas only.  
Liquefied Petroleum Gas (LP gas) is nontoxic, odorless and colorless when produced. For your safety, LP gas has been given an odor ( similar to rotten cabbage ) so that in the event of a leak, it may be detected easily. Familiarize yourself with its odor.  
Licensed LP dealers must empty air from new LP gas tanks before filling with gas. Check telephone directory under “Gas Company” for the nearest certified LP dealer.

## LEAK TESTING YOUR GRILL

- 1 • **For Your Safety...**
  - a. Do not smoke during leak test.
  - b. Do not use an open flame to check for gas leaks.**
  - c. Always keep LP tank in upright position during use or transport.
  - d. Always use cooking mitt or hot-pad to turn knob on tank.
  - e. A frosty regulator indicates gas overfill. Call local LP gas dealer for assistance.
  - f. Only use pressure regulator supplied with grill. If replacement hose and/or regulator are needed, only Evo part number or cross-referenced number may be used.
  - g. Never remove orifices (gas jets)!
  - h. If you cannot stop gas leak, immediately close tank valve and call LP gas dealer.
  - i. Visually inspect hose before each use of grill. If there is excessive abrasion, cracking or wear, or if the hose is cut, hose must be replaced prior to grill operation. Use hose only as specified by Evo.
  - j. Leak test must be repeated each time tank is refilled, or after storage.** During leak test, keep grill away from open flames or sparks.
- 2 • **Materials required for leak test...**  
Materials include clean paint brush, and 50/50 solution of soap and water.
- 3 • **How to leak test your grill...**
  - a. Grill must be leak checked outdoors in well-ventilated area.
  - b. Be sure control knobs are in off position.
  - c. Completely open tank valve.
  - d. Brush soapy solution onto following connections:  
Tank valve (including threaded parts) into tank, Regulator fittings, Hose and all connections, All tank welds, Valve on gas manifold assembly.
  - e. After completing leak test, close tank valve.
- 4 • **Very Important...**  
If growing bubbles appear, there is a leak! Turn gas off at tank valve immediately. Retighten connections and repeat leak test procedures. Always close tank valve after performing leak test.

## IGNITOR LIGHTING YOUR GRILL

**Notice: For your grill ignitor to function you must first install a battery. Do not attempt to use the ignitor to light the grill burners without first properly installing a functional battery.** Your grill is equipped with an electronic ignitor that requires one AA battery. To install battery, first remove cap containing the red or black rubber button located under the left side of the front control panel by pressing up then twisting. Insert one battery into the ignitor with the positive-side (+) of the battery facing upward. Replace the cap, making sure the button locks into the ignitor. **IMPORTANT: Before checking ignitor, turn gas off at tank and place both control knobs in Off position.** Check to make sure the ignitor is functioning by pressing ignitor button and hold for 2-3 seconds. A “Clicking” should be heard, and a spark should be visible between each collector box and electrode. Be sure to check both collector boxes and both electrodes. Be certain that your battery is clean and operating with a sufficient charge.

- 1 • Be sure cook surface is properly installed and gas control knobs are in the Off position.
- 2 • Turn gas on at tank.
- 3 • Push in and turn either knob on the control panel to the **Lite** position.
- 4 • Press and hold ignitor button (2 or 3 seconds) to light grill. Ignitor button is located under the left front corner of the control panel.  
**Be sure burner lights and stays lit.**
- 5 • After burner lights, adjust knob between **High** or **Low** setting. Repeat for opposite burner.
- 6 • **Warning: If burner(s) do not light, turn both control knobs to the Off position. After waiting 4 minutes, start again.**
- 7 • In wind, or if the ignitor does not work, use match.

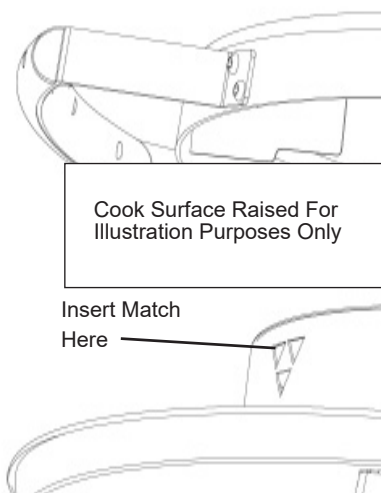
**Notice: The control knobs must be in the Off position before turning on the tank valve.** Your grill is equipped with a regulator that detects the loss of back pressure and automatically reduces gas pressure to the control manifold. For the regulator to function properly, the control knobs must be in the OFF position prior to turning on tank valve.

## IGNITOR CHECK

**IMPORTANT:** Turn gas off at tank and place both control knobs in Off position. Press ignitor button and hold for 2-3 seconds. A “Click” should be heard and a spark seen each time between collector box and electrode. Be sure to check both collector boxes and both electrodes. Be certain that your battery is clean and operating with a sufficient charge.

## MATCH LIGHTING YOUR GRILL

- Be sure gas control knobs are in the Off position.
- Be sure grill cook surface is properly installed over burner skirt.
- Turn gas on at tank.
- Place long-stem match into flame viewing portal (see diagram).
- Push in and turn either knob on the control panel to the **Lite** position. **Be sure burner lights and stays lit.**
- After burner lights, adjust knob to **High** or **Low** settings. Push in and turn other knob in order to light opposite burner.
- **Warning: If burner(s) do not light, turn both control knobs to the Off position. After waiting 4 minutes, start again.**



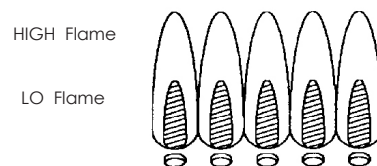
## CHECKING BURNER FLAMES

Light burner using either ignitor or match. Rotate control knobs from **High** to **Low** while viewing flame through the flame portals. You should see a smaller flame in the Low position from that seen in the High position. Always check flame prior to each use.

**Notice:** Flame portals are conveniently located parallel to each three legs and directly below the cooking surface to provide flame monitoring from three positions around grill.

## TURNING YOUR GRILL OFF

To turn grill off, turn both control knobs to off position. Completely close tank valve on LP gas tank (clockwise).



## CHECKING VALVES

**IMPORTANT:** Turn gas off at tank and place both control knobs in Off position.

Both control knobs lock into Off position. To check valves, first push-in knobs and release them. Turn knobs from **Off** to **Low** position. You will notice a slight detent between **Off** and **Low** indicating the **High** position. Knobs should spring back slightly when released. If knobs do not spring back, remove knob from valve stem by pulling outward and checking for obstructions under knob and around valve stem. If no obstruction is found and knob will not spring back, then replace valve before using grill.

## QUICK GUIDE FOR CLEANING AND CARING FOR EVO GRILL

The exposed surfaces of this grill are made from two types of metal; stainless steel, and a mild grade steel cooking surface.

### Rust on Stainless Steel

Stainless steel is metallurgically incapable of rusting. Any rust that forms is the result of iron particles from an outside source. If you notice rust spots, you can eliminate them with regular cleaning as described above.

### What To Avoid On Stainless Steel

Bleaches containing hypochlorite will cause pitting and staining.  
Silver dip cleaners contain acids that leave a permanent stain.  
Acidic foods, when left for a prolonged time, can cause pitting and staining.  
Examples are citrus fruits, vinegar, mustard, and pickles.

### Cleaning and Maintaining the Cooking Surface

If not properly maintained, the cook surface will accumulate heavy plaque from charred food debris. This issue is easily resolved with routine cleaning between preparations, and gently scraping the cook surface with a metal spatula to remove the majority of surface debris. The cleaning kit contains a professional 3M-brand grill screen handle and pad. Place the pad underneath the grill handle. Use a small amount of vegetable oil on the cook surface and scrub in a circular motion. Take care not to remove the majority of dark seasoning. When finished scrubbing, wipe the surface down with a paper towel or cotton terrycloth. The desired cooking surface should be dark in color, lightly oiled, and smooth.

## BEFORE COOKING ON YOUR GRILL

Your Evo cook surface has been carefully prepared and finished at the factory to provide the best possible cooking surface, however for an optimum non-stick cooking surface you will first need to 'season' your cooking surface with oil cooked into the steel surface- much like seasoning a cast iron skillet.

## SEASONING AND USING YOUR COOK SURFACE

To provide the non-stick surface preferred for cooking delicate food items, it is necessary to "season" the cook surface with a small amount of vegetable cooking oil. We recommend corn oil because it produces a better seasoned surface than regular vegetable oil. First, lightly coat the entire cooking surface with oil and then warm-up the grill on **High** for 15 minutes. Repeat this process as often as necessary to prevent food from sticking (especially after a heavy cleaning). When cleaning your cooking surface, never remove all of the seasoning, as it's the seasoning that promotes a non-stick surface. A well seasoned cook surface will have a brown to black appearance, and when wiped with a white paper towel will leave only a trace of light brown discoloration.

## CARE OF YOUR COOK SURFACE

Your cook surface is manufactured from a durable steel alloy. With proper care, your cooking surface can provide a lifetime of service.

**To Maintain Cook Surface** - Season often and clean using grill pad, woven nylon or plastic scouring pads (use metal brushes for stubborn residue). We recommend you use the cook surface cleaning kit that came with your Evo grill. Use warm soapy water to clean around grill handles and then wipe dry. The desired cook surface should be dark in color, lightly oiled, and smooth.

**Storage of Cook Surface** - If you are not planning to use your grill for a period of time, it is recommended that the cook surface be cleaned first and then covered and stored in a dry location. If it is not possible to store the grill in a dry area then optionally remove just the cooking surface to a dry area until its next use.

## CLEANING BURNERS and BURNER SKIRT

The grill burners and burner skirt are made completely of stainless steel and require minimal service. Because the burners are not exposed, they will likely require little cleaning. In the event the burners require cleaning use only a damp cloth with warm soapy water. Avoid spraying water directly on burners or allowing water to enter burners through burner ports. To clean the interior and exterior of the burner skirt, use warm soap and water with a soft cloth.

## CARE OF DRIP PAN

The drip pan is made of stainless steel which requires minimal service. To clean the drip pan from food drippings, first wipe with a paper towel toward the drip pan waste container. Remove the stainless steel waste container when full and clean with warm soapy water, or alternatively you can clean the waste container in a dishwasher. Final cleaning of the drip pan should be done with warm soap with water, and a soft cloth.

**Notice:** *Do not use steel wool, woven nylon pads, or abrasive cleaners on the drip pan because they will scratch the surface.*

## CLEANING THE GRILL LID

The grill lid is made of stainless steel with a stainless steel handle, a stainless steel temperature gauge, and stainless steel vent. Care must be taken when cleaning the grill lid as to not damage the glass faced temperature gauge. To clean the grill lid and its components, use warm soap and water with a soft cloth.

## CARE FRAME

The frame is made completely from stainless steel. To clean the stainless steel parts, use warm soap and water with a soft cloth - for tough dirt on stainless steel, use a stronger household liquid cleaner. Wipe dry with a clean cloth.

## STORING YOUR GRILL

Clean the cook surface and drip pan and wipe other grill surface areas clean. Store grill in dry location. When LP tank is connected to grill, store outdoors in well-ventilated area out of the reach of children. Cover grill if stored outdoors.

## REMOVAL AND STORAGE OF LP GAS TANK

Never store LP gas tank indoors. When grill is stored indoors, shut tank valve off and disconnect tank from grill. Tank must be stored outdoors in well-ventilated area, away from and out of the reach of children. Loosen coupling nut located on tank regulator and tank valve by turning counterclockwise using hand only - do not use tools. Next loosen tank securing screws at foot of tank along with frame-assembly cross member and remove tank. Install safety cap over tank valve coupling.

**WARNING:** *NEVER store tank in enclosed area. Safety relief valve on tank could activate releasing gas and causing a fire. All spare tanks must have safety caps installed in tank outlet. Spare tanks should never be stored near the grill.*

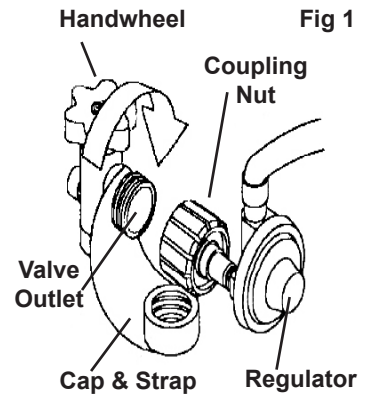
## CONNECTING THE REGULATOR TO THE TANK VALVE

Please refer to the diagram in Figure 1 and complete the following steps:

- 1 Be sure both grill burner valves are in the Off position.
- 2 Make sure the gas tank valve hand wheel is in the closed position. Turn clockwise (left to right) to a full stop.
- 3 Remove the protective cap from the gas tank valve.
- 4 Hold regulator in one hand and position the plastic coupling nut on the tank valve outlet threads using care to engage the center of the coupling nut to the center of the tank valve outlet. When completing this procedure, take care not to cross-thread the connection.
- 5 Turn the coupling nut clockwise (left to right) and tighten to a full stop.

**Notice:** In the connection process, the regulator will seal on the back-check feature in the tank valve resulting in a slight resistance. The connection requires about one-half to three-quarters 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.

**WARNING:** Do not insert any foreign objects into the valve outlet. You may damage the back-check valve. A damaged back-check module can leak propane. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.





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



## Instructions d'installation et manuel d'utilisation



**RÉSIDENTIEL**  
**Pour usage**  
**extérieur**  
**uniquement**

Testé et homologué par



Portland, Oregon, États-Unis

Certification : ANSI Z21.58-2018/CSA 1.6-2018 Rapport OMNI n° 0141GM001S

Modèles résidentiels :

Référence : 10-0002-LP, 10-0002-NG, 10-0021-LP, 10-0021-NG  
101117-000 041426

Instructions de nettoyage



evoamerica.com

## 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 entreposée 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 surface de cuisson du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



### AVERTISSEMENT

Il incombe à l'assembleur/au propriétaire d'assembler, 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 corporelles graves si les instructions ne sont pas respectées. Veuillez à lire et à suivre attentivement tous les messages.



### AVERTISSEMENT

Le barbecue est destiné à un usage extérieur uniquement. Il doit être utilisé dans un espace bien ventilé. Ne l'utilisez jamais dans un espace clos, espace, garage ou bâtiment. Votre barbecue n'est pas conçu pour être installé à l'intérieur ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux. N'installez pas et n'utilisez pas le barbecue à moins de 91 cm de matériaux inflammables à l'arrière et sur les côtés de l'appareil. Le barbecue ne doit pas être placé sous un abri non protégé (abri de voiture fermé, garage, porche, terrasse) constitué de matériaux inflammables.



Certaines pièces peuvent présenter des arêtes vives, comme indiqué dans ce manuel. Portez des gants de protection si nécessaire.

## Garantie à vie limitée

Evo America, LLC garantit à l'acheteur particulier d'origine que le barbecue Evo sera exempt de perforation par la rouille 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 particulier d'origine enregistré, êtes propriétaire du barbecue. Il s'agit de votre seul et unique recours. Cette garantie est au bénéfice de l'acheteur résidentiel d'origine et n'est pas transférable. Cette 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, le régulateur de gaz, les tuyaux de gaz, les ensembles collecteurs]
- **Un an** – accessoires et pièces de rechange

La carte d'enregistrement de garantie (ou le formulaire d'enregistrement de garantie en ligne disponible à l'adresse [www.evoamerica.com/content/residential-warranty-registration](http://www.evoamerica.com/content/residential-warranty-registration)) 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.

**LA PRÉSENTE 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, 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 insuffisante
  - f. Accidents, catastrophes naturelles, cas de force majeure
  - g. Les situations couvertes 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. Main-d'œuvre sous garantie préautorisée effectuée en dehors des heures normales de bureau, et à des taux majorés pour les heures supplémentaires
5. Le coût de l'intervention ou de la visite de service 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
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 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 DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS,

CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES. Certains États n'autorisent pas 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 concessionnaires du fabricant Evo, ni le magasin de détail 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, en tout état de cause, ne dépassera pas le prix d'achat du produit payé par l'acheteur 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.

## Table des matières

Avertissements .....	2
Garantie limitée .....	3
Table des matières / Remarque concernant le montage.....	4
Introduction .....	5
Consignes de sécurité.....	6
Service client .....	6
Connaissez votre barbecue sur le bout des doigts .....	7
Avant du barbecue.....	7
Le dessus du barbecue .....	8
Arrière de la grille .....	9
Liste des pièces.....	10
Assemblage du barbecue .....	11
Pieds de la grille inférieure .....	11
Roues de la grille inférieure .....	11
Supports de pieds vers le cadre des pieds.....	12
Support de pied amovible .....	12
Assemblage des pieds au brûleur .....	13
Bac d'égouttage vers l'unité de brûleur.....	14
Surface de cuisson vers l'unité de brûleur.....	14
Poignée arrière du brûleur .....	15
Poignée et support de hotte .....	15
Protection de réservoir .....	15
Installation du réservoir de GPL sur le barbecue.....	16
Retrait du support de pied .....	16
Raccordement du régulateur de GPL à la bouteille .....	17
Retrait et stockage de la bouteille de GPL.....	17
Installation du raccordement au gaz naturel sur le barbecue --	19
Caractéristiques techniques de la tuyauterie de gaz naturel ---	18
Installation du tuyau de gaz naturel .....	19
Vérification des fuites de gaz .....	20
Fonctionnement anormal du gaz / Tubes de Venturi .....	21
Entretien du barbecue, techniques de cuisson .....	22
Guide d'entretien et d'utilisation des barbecues à gaz .....	25

## Remarque concernant

*Votre barbecue Evo Flattop est livré soit partiellement assemblé, soit entièrement assemblé.*

*Si vous avez acheté un appareil partiellement assemblé, vous devrez suivre les instructions décrites dans la table des matières en commençant par le début.*

*Si vous avez acheté un appareil entièrement assemblé, vous pouvez passer les pages 10, 11, 12, 13 et 15, et passer immédiatement à l'installation de votre surface de cuisson (page 14) et au raccordement de votre gaz de pétrole liquéfié (propane) ou de votre gaz naturel (pages 16 à 21).*

## Remarques

**À l'attention de l'installateur ou de la personne chargée de l'assemblage du barbecue :**

Remettez ces instructions au consommateur.

**À l'attention du consommateur :**

Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

**À remplir maintenant pour référence ultérieure**

Numéro de série \_\_\_\_\_

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

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

## Rappels de sécurité

### PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- L'installation du barbecue doit être conforme aux réglementations locales ou, en l'absence de telles réglementations, au Code national du gaz combustible (NFPA 54 / ANSI Z223.1, dernière édition). La manipulation des bouteilles de GPL doit être conforme à la norme NFPA / ANSI 58, dernière édition.
- N'installez pas et n'utilisez pas le barbecue à moins de 91 cm (36 pouces) de matériaux inflammables à l'arrière et sur les côtés du barbecue. Le barbecue ne doit pas être placé sous un abri non protégé (abri de voiture fermé, garage, porche, terrasse) constitué de matériaux inflammables.



### AVERTISSEMENT

Suivez attentivement les instructions du manuel d'assemblage et de ce livret pour assurer un montage correct et effectuer les tests de fuite de gaz de votre barbecue. N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir vérifié l'absence de fuite. Si une fuite est détectée à tout moment, elle doit être stoppée et corrigée avant de continuer à utiliser le barbecue.

- Le barbecue ne doit présenter aucun obstacle au niveau de la zone d'entrée d'air de l'orifice du venturi.
- Inspectez visuellement le tuyau avant chaque utilisation du barbecue. En cas d'usure excessive ou de coupures, le tuyau doit être remplacé avant toute utilisation du barbecue.
- N'utilisez que la vanne, le tuyau et le régulateur fournis par Evo lors de l'achat de votre barbecue.
- Suivez les instructions d'allumage et de commande décrites dans la section « Utilisation et entretien » de ce manuel.
- **TRÈS IMPORTANT** : N'essayez jamais de placer d'autres ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, sauteuses) directement sur les brûleurs. Seule la surface de cuisson Evo doit être placée au-dessus des brûleurs. Utilisez le barbecue uniquement avec la surface de cuisson fournie. L'accumulation de gaz non brûlé sous d'autres ustensiles est très dangereuse.



### AVERTISSEMENT

N'essayez pas de poser d'autres ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, sauteuses) directement sur les brûleurs. Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, fermez les deux boutons de commande et fermez la bouteille de gaz.

La zone de cuisson du barbecue doit être dégagée et exempte de

matériaux combustibles, essence et autres vapeurs et liquides inflammables. Ne bloquez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Veillez à ce que les ouvertures de ventilation du boîtier du réservoir de gaz de pétrole liquéfié (GPL) soient dégagées et exemptes de débris. Vérifiez visuellement les flammes des brûleurs à intervalles réguliers.

- Le barbecue est destiné à un usage extérieur uniquement. Il doit être utilisé dans un espace bien ventilé. Ne l'utilisez jamais dans un espace clos espace, garage ou bâtiment. Votre barbecue n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- La vanne, le tuyau et le régulateur fournis avec le barbecue doivent être utilisés. Les pièces de rechange (vanne, tuyau, régulateur) doivent provenir d'Evo.
- Suivez attentivement les instructions du manuel d'assemblage pour fixer le régulateur à la bouteille de GPL.
- Purge : Ne libérez pas de propane liquide (LP) dans l'atmosphère. Il s'agit d'une pratique dangereuse. S'il est nécessaire de retirer du gaz de la bouteille de propane, veuillez appeler les pompiers locaux pour obtenir de l'aide.

### Service consommateurs

- Si vous avez des questions ou des commentaires concernant l'entretien et l'utilisation de votre barbecue, ou si vous avez besoin de pièces sous garantie, appelez le 1-866-626-1802 ou envoyez un fax au 503-213-5869. Pour commander des pièces de rechange ou des accessoires hors garantie, appelez le 1-800-626-1802 ou envoyez un fax au 503-213-5869. **Veillez vous munir du numéro de série de votre barbecue et de la date d'achat avant d'appeler.**

### Avant de commencer le montage

Lisez toutes les instructions de montage. Les schémas d'installation sont fournis à titre indicatif uniquement ; ils ne contiennent pas toutes les informations nécessaires pour monter correctement votre barbecue.

Les bords métalliques peuvent être coupants. Soyez prudent pendant le montage et l'utilisation. Portez des gants de protection si nécessaire.

Posez du carton au sol lors du déballage. Assemblez les pièces du barbecue sur le carton pour éviter de rayer les surfaces.

Outils nécessaires : votre barbecue est fourni avec une douille et une poignée en « L », ainsi qu'une clé à fourche de 7/16 pouces. Les autres outils dont vous devrez vous munir sont un tournevis cruciforme, un marteau et un petit bloc.

Vous pouvez remplir une bouteille de gaz GPL achetée auprès d'un fournisseur local avant de l'assemblage. La bouteille doit également être équipée d'un bouchon de sécurité (voir schéma) sur la valve lorsqu'elle n'est pas utilisée. Consultez également votre guide d'utilisation et Manuel d'entretien.

Bouchon de sécurité installé



Si votre barbecue doit être utilisé avec un raccordement au gaz naturel, vous devez utiliser le tuyau de gaz naturel fourni avec votre barbecue Evo, ou un ensemble de tuyaux de gaz naturel approuvé par Evo, comme indiqué et décrit dans ce manuel.

## Connaissez votre barbecue de fond en comble

### Avant du barbecue



1 - Tableau de commande équipé de boutons de réglage des brûleurs intérieur et extérieur et d'un allumage électronique. Le côté droit du tableau comporte le numéro de série, le numéro de certification et les consignes de sécurité. Le côté gauche du tableau comporte les instructions d'allumage et les consignes de sécurité.

2 - Bouton de commande du brûleur central permettant de régler la température sur la partie centrale de la surface de cuisson du barbecue. Le brûleur central contrôle la zone de cuisson dans un rayon de 35,5 cm à partir du centre.

3 - Bouton de commande du brûleur extérieur pour contrôler la température sur la partie extérieure de la surface de cuisson. Le brûleur extérieur contrôle la zone de cuisson dans un rayon de 48 cm, du centre vers le bord extérieur.

4 - Trois hublots triangulaires permettant de voir les flammes, situés dans la jupe du brûleur et au-dessus de chaque pied.

5 - Autocollant indiquant le numéro de série et les consignes de sécurité.

6 - Des roues en caoutchouc massif montées sur un axe en acier inoxydable et des roulements en nylon assurent un transport durable de votre barbecue.

7 - La surface de cuisson est constituée d'une plaque d'acier massif de 4,8 mm d'épaisseur, d'un diamètre de 76 cm, offrant une surface de cuisson d'environ 4 200 cm<sup>2</sup>.

8 - Poignées permettant de retirer la grille pour inspecter les brûleurs, faciliter le transport ou le rangement à long terme.

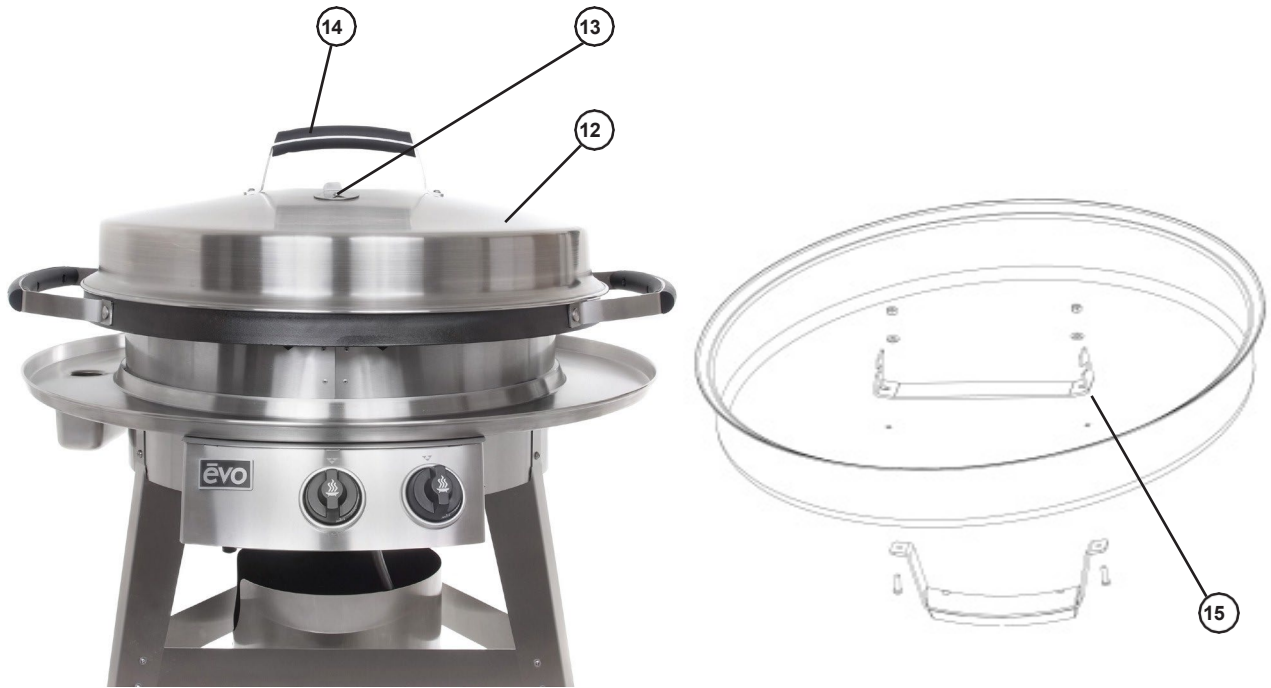
9 - Bac d'égouttage en acier inoxydable facile à nettoyer, destiné à recueillir les particules alimentaires.

10 - Autocollant indiquant les instructions d'allumage et de mise en marche des brûleurs, situé sur le côté gauche du panneau de commande.

11 - Bouteille de propane (GPL) et protection de bouteille en option. Les versions au gaz naturel sont fournies avec un tuyau de gaz naturel à déconnexion rapide.

## Connaissez votre barbecue de fond en comble

### Partie supérieure du barbecue



12 - Une hotte en acier inoxydable facile à nettoyer qui permet de transformer votre barbecue en four de jardin, pour rôtir, fumer, cuire à la vapeur ou réchauffer. La hotte protège également votre surface de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée.

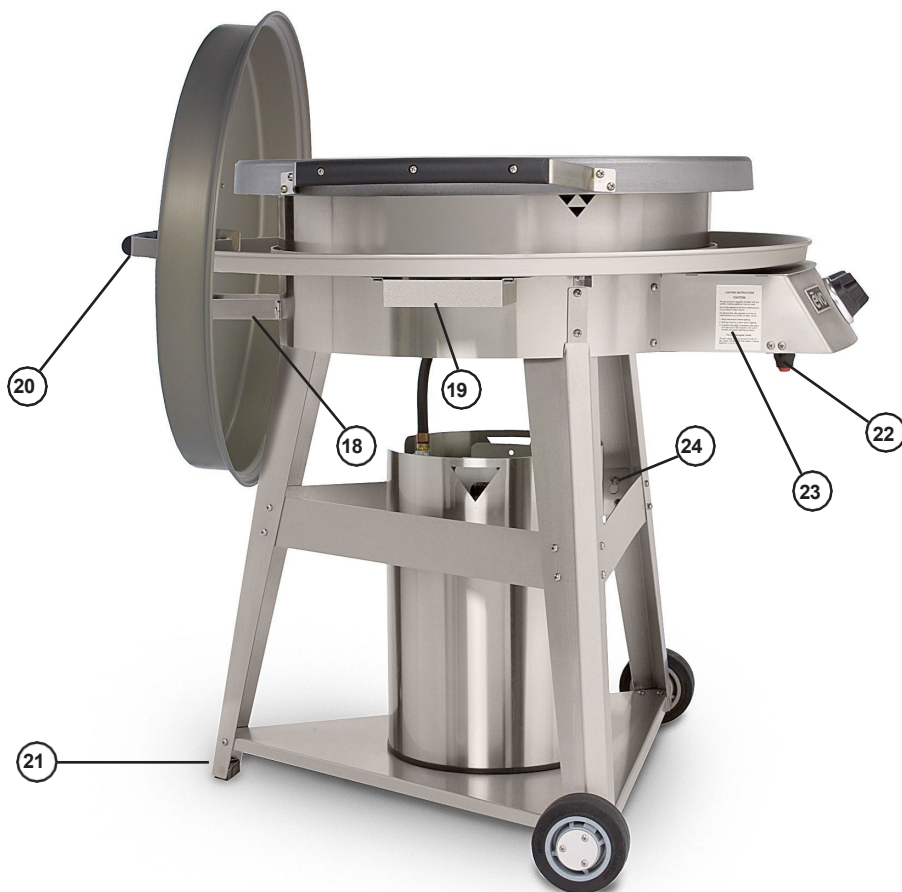
13 - Évent pour évacuer la vapeur ou les fumées.

14 - Poignée permettant de déplacer la hotte sur la surface de cuisson et de la mettre en position de repos.

15 - Crochet de support pour poser la hotte à l'arrière du bac d'égouttage.

## Connaissez votre barbecue de fond en comble

### Arrière du barbecue



18 - Poignée arrière permettant de soulever et de pousser le barbecue pour le mettre en place.

19 - Le bac à déchets en acier inoxydable, monté sur des glissières sous le bac d'égouttage, permet d'évacuer les déchets débordant du bac d'égouttage et facilite le nettoyage.

20 - Le barbecue est présenté avec le couvercle posé sur le bac d'égouttage. Lorsque le couvercle n'est pas utilisé, il est recommandé de le caler sur le bac d'égouttage à l'arrière. Pour accéder pleinement à la surface de cuisson, retirez le couvercle du barbecue et rangez-le séparément.

21 - Le pied en caoutchouc à l'arrière permet de poser le barbecue sur une terrasse ou un patio.

22 - L'allumage électronique fonctionne sur piles. L'allumeur utilise une pile de type AA (installée dans l'allumeur).

23 - Autocollant d'instructions pour l'allumage et l'allumage des brûleurs situé sur le côté gauche du panneau de commande.

24 - Support de pied amovible du côté droit pour accéder à la bouteille de gaz en vue du remplissage. Aucun outil n'est nécessaire pour retirer le support de pied. Pour le retirer, faites-le glisser vers le haut et poussez-le vers l'extérieur par-dessus les fixations.



## AVERTISSEMENT

Le remplacement du support de pied droit est nécessaire après l'installation de la bouteille de GPL afin d'assurer la stabilité structurelle du barbecue.

## Liste des pièces

Qté	Composants de l'ensemble de la grille
1	Pied avant droit
1	Pied avant gauche
1	Patte arrière
2	Supports de jambe (LP uniquement)
1	Support de jambe amovible (LP uniquement)
3	Supports de jambe (gaz naturel uniquement)
1	Panier inférieur
1	Bac d'égouttage
1	Bac à déchets
1	Ensemble régulateur / tuyau (LP uniquement)
1	Tuyau à déconnexion rapide pour gaz naturel (gaz naturel uniquement)
<b>Boîte de pièces</b>	
1	Jeu de fixations
1	Entretoise de roue droite
1	Entretoise de roue gauche
2	Roue
2	Douille de clé
2	Plaque de moyeu de roue
1	Poignée de capot
1	Support de capot
1	Poignée de calandre arrière
2	Collier de serrage et fixations (Gaz naturel uniquement)
1	Pile pour allumeur électronique (AA ou AAA)
<b>Outils inclus</b>	
1	Douille et poignée en « L »
1	Clé à fourche de 7/16 po
<b>Outils nécessaires</b>	
1	Tournevis cruciforme
1	Marteau
1	Petit bloc de bois (environ 5 cm x 10 cm)
<b>Sac de documentation</b>	
1	Instructions d'installation et manuel d'utilisation
1	Manuel d'utilisation et d'entretien

Il se peut qu'il vous reste des pièces après avoir terminé le montage de votre barbecue. C'est normal, car dans certains cas, nous avons inclus des pièces supplémentaires pour nous assurer que vous en ayez suffisamment.

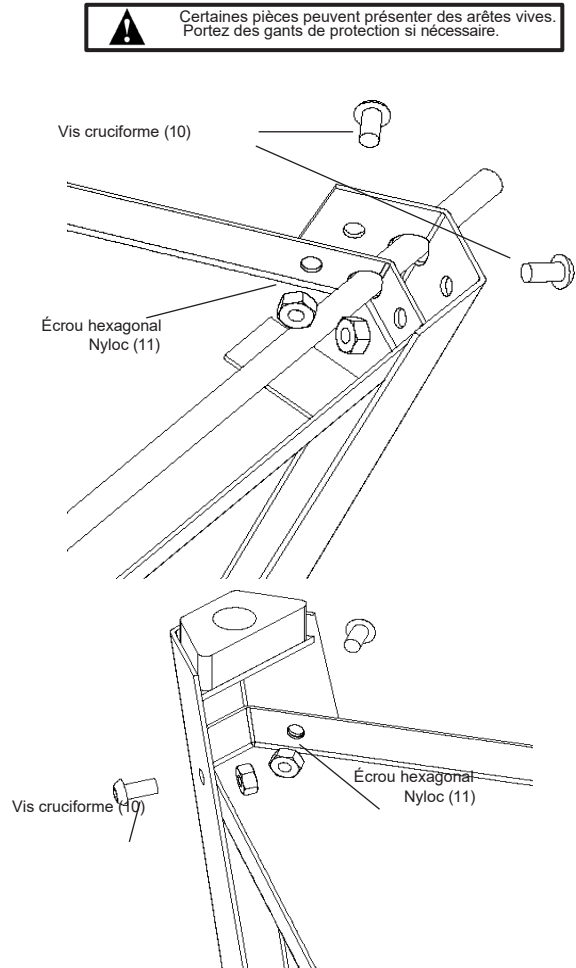
## Liste des fixations classées par groupe de montage

Qté	Clé	Pieds pour la grille inférieure
6	10	Vis Phillips 1/4" - 20 x 1/2" - Acier inoxydable
6	11	Écrou Nyloc 1/4" - 20 - Acier inoxydable
<b>Roulettes pour le panier inférieur</b>		
2	20	3/8" x 7/8" - Rondelle plate - Acier inoxydable
2	21	Écrou hexagonal Nyloc 3/8" - Acier inoxydable
6	22	Vis cruciforme 8 x 3/8" - Acier inoxydable
<b>Supports de pied pour cadre de pied</b>		
8	30	Vis Phillips 1/4" - 20 x 1/2" - Acier inoxydable. Remarque : sur les modèles LP, 8 vis relient deux supports de pied. Le troisième support de pied amovible à rainure utilise des .
12	30	Vis Phillips 1/4" - 20 x 1/2" - Acier inoxydable. Remarque : sur les modèles au gaz naturel, 12 vis sont nécessaires pour fixer les trois pieds au châssis. Le n'est pas utilisé sur les modèles au gaz naturel.
8	31	Écrou Nyloc 1/4" - 20 - Acier inoxydable. Remarque : sur les modèles au GPL, 8 écrous Nyloc sont nécessaires pour les deux supports de pied au châssis. Le troisième (celui le plus à droite à partir de l'avant de la grille) est un support amovible (à clé).
12	31	Écrou hexagonal Nyloc 1/4" - 20 - Acier inoxydable. Remarque : sur les modèles au gaz naturel, 12 écrous Nyloc sont nécessaires pour relier les trois pieds de support au châssis.
<b>Assemblage du châssis de pieds à l'unité de brûleur</b>		
6	40	Vis Phillips 1/4" - 20 x 1/2" - Acier inoxydable
6	41	Écrou hexagonal Nyloc 1/4" - 20 - Acier inoxydable
<b>Bac d'égouttage pour brûleur</b>		
3	50	Vis Phillips 1/4" - 20 x 1/2" - Acier inoxydable
3	51	Écrou hexagonal Nyloc 1/4" - 20 - Acier inoxydable
<b>Poignée arrière vers l'unité de brûleur</b>		
2	60	Vis Phillips 1/4" - 20 x 1/2" - Acier inoxydable
2	61	Écrou hexagonal Nyloc 1/4" - 20 - Acier inoxydable
<b>Poignée et support de capot</b>		
2	70	Vis cruciforme 1/4" - 20 x 5/8" - Acier inoxydable
2	71	1/4" Rondelle de blocage
2	72	Écrou hexagonal 1/4" - 20
<b>Tuyau de gaz naturel vers le pied arrière (gaz naturel uniquement)</b>		
2	100	Colliers de serrage en acier inoxydable de 5/8 po, vis et écrous inclus

## Assemblage du barbecue

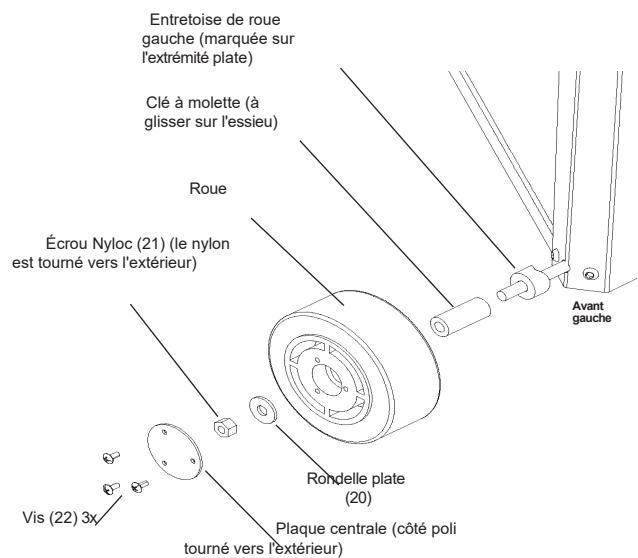
### Pieds de la grille inférieure

1. Placez la partie inférieure de la jambe droite, sur laquelle est apposée l'étiquette « RIGHT », sur le support inférieur et faites-la glisser sur l'axe.
2. Alignez visuellement les trous de vis et insérez la vis cruciforme (10) dans le premier trou de montage.
3. Fixez-la au support inférieur en installant d'abord l'écrou hexagonal Nyloc (11).  
**Serrez fermement les vis en maintenant le tournevis fermement contre la tête de vis et en utilisant une clé pour serrer l'écrou hexagonal Nyloc.**
4. Répétez l'opération pour le deuxième trou de fixation.
5. Répétez l'opération pour le pied gauche, marqué de l'étiquette LEFT.
6. Positionnez le bas du pied arrière, marqué « REAR », sur le support inférieur.
7. Alignez visuellement les trous de vis et placez la vis cruciforme (10) dans le trou de fixation.
8. Fixez à l'aide de l'écrou hexagonal Nyloc (11).
9. Répétez l'opération pour le deuxième trou de fixation.



### Roues du panier inférieur

1. Faites glisser l'entretoise de roue gauche marquée LEFT (sur le côté plat de l'entretoise) sur l'axe gauche et positionnez la découpe de manière à ce qu'elle corresponde à l'angle du pied.
2. Enfilez la douille de clé en nylon blanc sur l'axe jusqu'à ce qu'elle repose contre l'entretoise de roue.
3. Faites glisser la roue sur la douille en veillant à ce que les trois trous de vis de la plaque de moyeu soient tournés vers l'extérieur.
4. Installez la rondelle (20) et l'écrou hexagonal Nyloc (21). Serrez l'écrou à l'aide de la douille et de la clé en L fournies dans la trousse à outils.
5. Placez la plaque de moyeu sur l'extérieur de la roue et alignez-la avec les trous de fixation de la roue.
6. Installez trois vis en acier inoxydable (22) à travers la plaque de moyeu et dans la roue.
7. Répétez l'opération pour la roue droite en utilisant l'entretoise marquée « RIGHT ».



## Assemblage de la grille

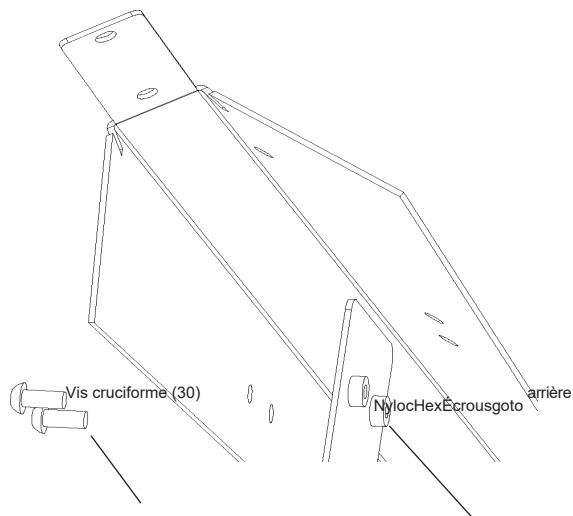
### Fixation des pieds au châssis

Les modèles au propane (GPL) sont équipés de deux supports de pied (côté gauche et avant) qui s'installent à l'aide de vis cruciformes et d'écrous hexagonaux Nyloc. Le troisième support de pied (côté droit) est amovible et comporte des rainures qui s'installent sur des fixations préinstallées (voir « Support de pied amovible » ci-dessous).

Les modèles au gaz naturel sont équipés de trois pieds de support (côté gauche, côté droit et avant) qui se fixent à l'aide de vis cruciformes et d'écrous hexagonaux Nyloc.

1. Positionnez le pied à l'intérieur du pied, en veillant à ce que l'étiquette d'installation amovible située sur le pied soit tournée vers l'extérieur. **Assurez-vous que l'angle à chaque extrémité du pied correspond à l'angle intérieur du pied.**
2. Alignez visuellement les trous de vis et insérez la vis cruciforme (30) dans le premier trou de montage, puis serrez l'écrou hexagonal Nyloc par l'arrière pour fixer le support de pied.
4. Serrez la vis cruciforme contre l'écrou hexagonal Nyloc et assurez-vous que le support de pied est bien enclenché et fixé contre l'intérieur du pied.
5. Répétez l'opération pour tous les trous de montage de chaque support de pied.

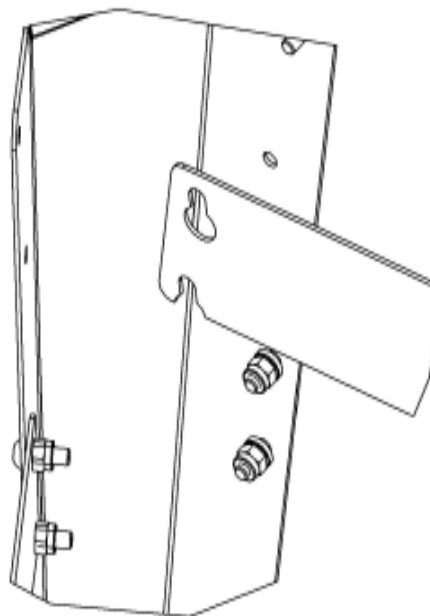
 Certaines pièces peuvent présenter des arêtes vives. Portez des gants de protection si nécessaire.



### Support de jambe amovible

#### Modèles au propane (GPL) uniquement

1. Sur les modèles LP, deux supports de pied sont fixés au châssis à l'aide de 8 vis cruciformes et d'écrous hexagonaux Nyloc. Le troisième support de pied, situé sur le côté droit de la grille, est muni de rainures qui permettent de le retirer facilement pour remplacer la bouteille de GPL.
2. Les fixations nécessaires pour fixer le support de pied amovible sont préinstallées en usine et ne nécessitent aucun réglage. Ces fixations sont tendues par un ressort qui maintient le support de pied sur les pieds avant droit et arrière.
3. Positionnez le support de pied amovible à l'intérieur du pied, la finition polie d'usine tournée vers l'extérieur. Assurez-vous que l'angle à chaque extrémité du support de pied correspond à l'angle intérieur du pied.
5. Alignez visuellement les trous de rainure et le support de pied sur les fixations.
6. Tirez vers l'intérieur à chaque extrémité du support de jambe, puis poussez vers le bas pour enclencher les fixations à rainure.
7. Pour retirer le support de pied, inversez la procédure d'installation.



## Assemblage de votre barbecue Evo

### Assemblage des pieds au brûleur



Certaines pièces peuvent présenter des arêtes vives.  
Portez des gants de protection si nécessaire.

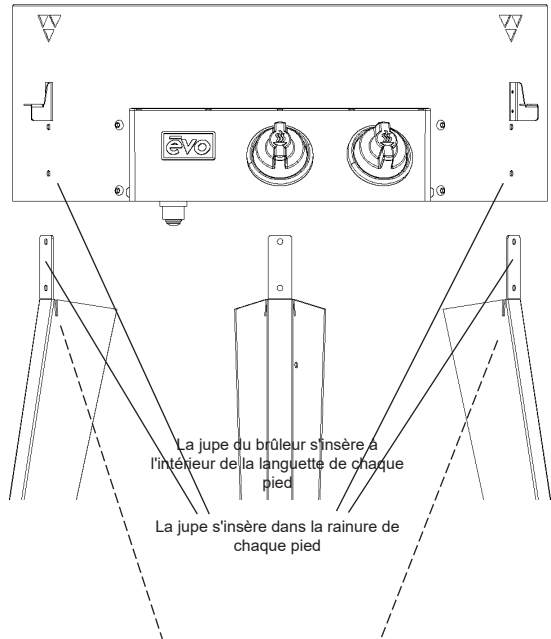
1. Placez l'ensemble de pieds assemblé en position verticale, le panneau de commande tourné vers l'avant.
2. Placez l'unité de brûleur sur l'ensemble de pieds en centrant le panneau de commande entre les pieds avant, avec les roulettes droite et gauche de chaque côté.
3. Abaissez doucement la jupe sur l'ensemble de pieds en veillant à ce que la languette supérieure de chaque pied repose à l'extérieur de la jupe de l'unité de brûleur.
4. Laissez la jupe glisser doucement dans les rainures de montage inclinées verticalement de chaque pied.
5. Assurez-vous que le trou de fixation situé sur la jupe est bien positionné à l'intérieur de la languette de chaque pied.

**Il sera nécessaire d'emboîter la jupe de l'unité de brûleur sur l'ensemble des pieds en utilisant un marteau contre un petit bloc de bois et en tapotant légèrement la jupe dans la rainure de chaque languette de pied.**

**La languette du pied glissera sur la tête de rivet apparente située sous le premier trou de fixation de chaque pied.**

**Une fois la languette du pied correctement installée, la tête du rivet se trouvera sous la languette et ne sera plus visible.**

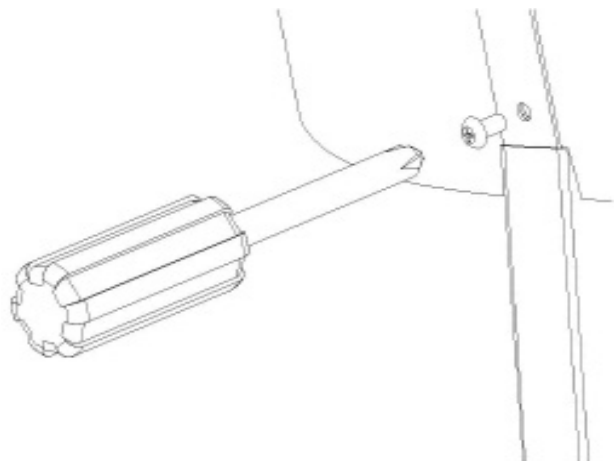
6. Positionnez la jupe de l'unité de brûleur de manière à ce que le trou de fixation de chaque languette de pied soit aligné visuellement à l'extérieur du trou de fixation de la jupe.



7. Assemblez le pied à l'unité de brûleur à l'aide d'une vis cruciforme (40) et d'un écrou hexagonal Nyloc (41).
8. Utilisez une clé à fourche de 7/16 pouces et un tournevis cruciforme pour fixer les pieds au brûleur.

**Serrez fermement les vis en maintenant le tournevis bien en place contre la tête de vis tout en utilisant la clé pour serrer l'écrou.**

9. Répétez l'opération pour chaque emplacement de montage des pieds.



## Assemblage de votre barbecue Evo

### Bac d'égouttage vers l'unité de brûleur



Certaines pièces peuvent présenter des arêtes vives. Portez des gants de protection si nécessaire.

1. Placez le bac d'égouttage sur la jupe du brûleur en positionnant l'orifice de nettoyage rond du bac sur le côté gauche du panneau de commande. Les trois clips de fixation et les rails du bac à déchets doivent être orientés vers le bas.
2. Posez le bac de récupération sur les trois supports rivetés à la jupe du brûleur.
3. Positionnez les trois clips d'encliquetage juste devant chaque support.
4. Saisissez le bac d'égouttage à deux mains en le tenant par son diamètre et faites-le tourner fermement pour enclencher chaque clip de retenue sur chacun des trois supports.
5. Pour retirer le bac d'égouttage, inversez la procédure d'installation en tournant fermement le bac d'égouttage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

#### REMARQUE :

Les clips de fixation du bac d'égouttage étant fabriqués à partir d'un matériau à ressort en acier inoxydable, ils sont rigides lorsqu'ils sont neufs ; il peut donc être nécessaire de soulever légèrement chaque clip de sa position de fixation pour retirer le bac d'égouttage. Avec le temps, à mesure que les clips sont enclenchés et désenclenchés, ils deviendront plus faciles à retirer et à installer en effectuant une rotation ferme du bac d'égouttage.

Assurez-vous toujours que le bac de récupération est placé sur le côté gauche du gril afin que les clips de fixation du bac d'égouttage s'enclenchent correctement dans les supports.

### Surface de cuisson vers l'unité de brûleurs

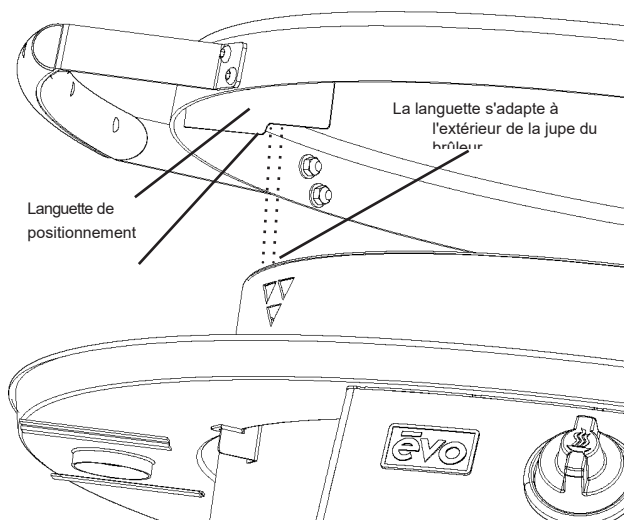
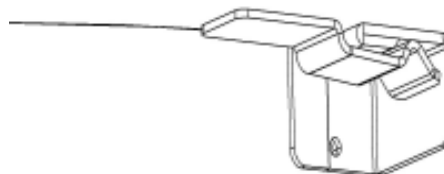
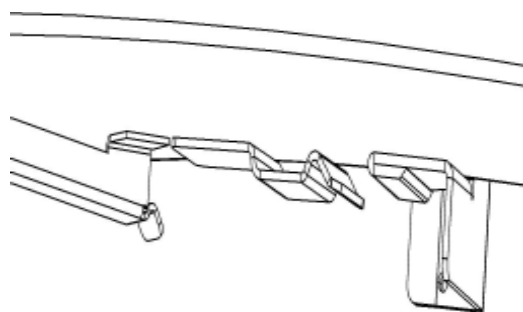
1. Installez la plaque de cuisson sur le brûleur en centrant la languette de positionnement sur la jupe du brûleur.
2. La languette doit être positionnée à l'extérieur de la jupe du brûleur pour permettre de centrer la surface de cuisson.

Déplacez délicatement la surface de cuisson de droite à gauche et d'avant en arrière pour aligner les languettes avec la jupe.



### AVERTISSEMENT

N'essayez jamais d'installer la surface de cuisson lorsque les brûleurs sont allumés. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves et des dommages matériels.



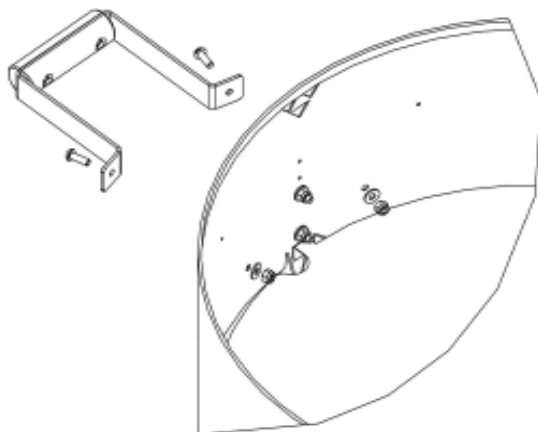
## Assemblage de votre barbecue

### Poignée arrière vers l'unité de brûleurs

1. Installez la poignée arrière à l'arrière du brûleur à l'aide de deux vis cruciformes (60) et de deux écrous hexagonaux Nyloc (61).

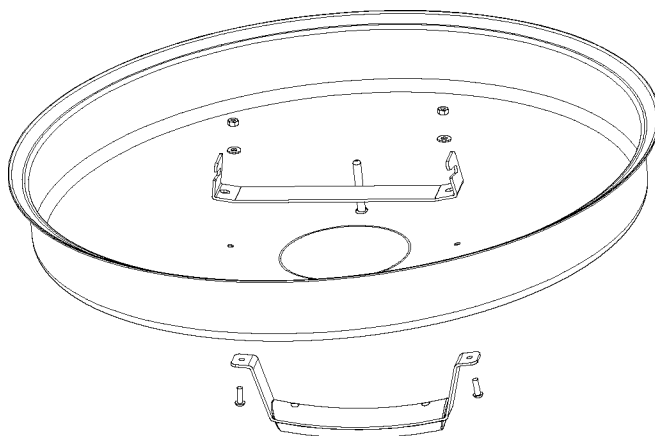


Certaines pièces peuvent présenter des arêtes vives. Portez des gants de protection si nécessaire.



### Poignée et support de la hotte

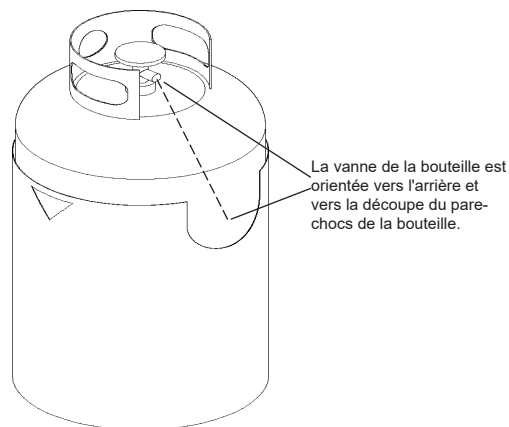
1. Installez la poignée à l'extérieur de la hotte en insérant les vis cruciformes (70) à travers la poignée et dans la hotte.
2. Depuis l'intérieur de la hotte, installez simultanément le support de hotte à l'aide d'une vis cruciforme.
3. Fixez chaque vis cruciforme (70) à l'aide de deux rondelles de blocage (71) et de deux écrous hexagonaux (72).



### Protection de réservoir

**Modèles au propane (GPL) uniquement :**  
utilisez une bouteille de GPL standard de  
20 lb

1. Soulevez le cache-bouteille pour le placer sur la bouteille de GPL et positionnez-le de manière à ce que la découpe du cache-bouteille soit orientée vers la valve de la bouteille. Une fois la bouteille de GPL et le cache-bouteille installés dans le barbecue, la valve doit être orientée vers le pied arrière et alignée avec la découpe du cache-bouteille.



## Installation de la bouteille de GPL sur le barbecue

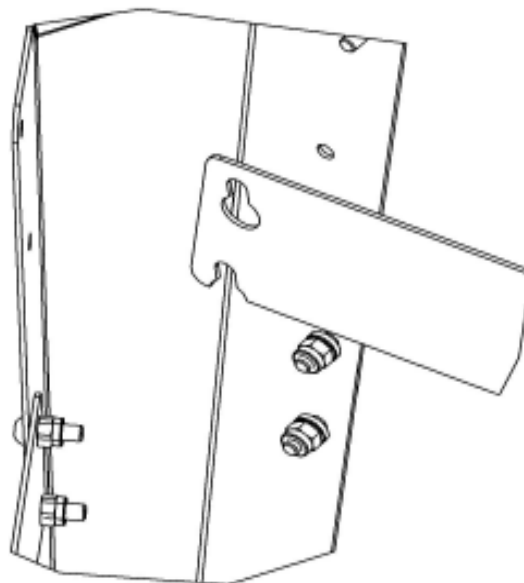
### Retrait du support de pied

#### Modèles au propane (GPL) uniquement

1. Depuis le côté droit du barbecue, saisissez le support de pied amovible à chaque extrémité et soulevez-le vers le haut. Une fois que le support de pied est dégagé des fixations à rainure, soulevez-le vers l'extérieur.

**Les fixations à rainure sont maintenues par un ressort qui fixe le support de pied amovible aux pieds droit et arrière.**

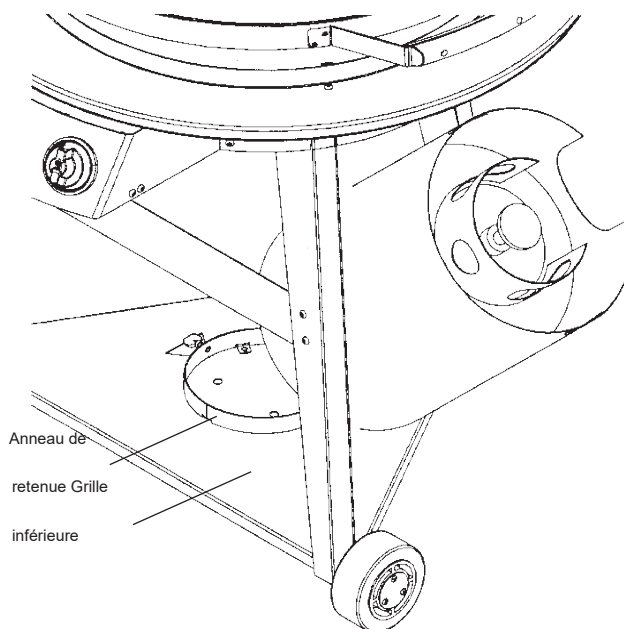
2. Inclinez le support de pied amovible sur le côté et retirez-le du châssis.
3. Pour installer le support de pied à rainure destiné au remplacement des bouteilles de GPL, procédez dans l'ordre inverse de celui suivi pour le démontage.



### Installation de la bouteille sur le support

#### Modèles au propane (GPL) uniquement : utilisez une bouteille de GPL standard de 20 lb

1. Placez la bouteille au sol à côté du barbecue, la sortie de la vanne de la bouteille étant orientée vers l'arrière du barbecue. Soulevez le cache-bouteille au-dessus de la bouteille de GPL et positionnez-le de manière à ce que la découpe du cache-bouteille soit orientée vers la vanne de la bouteille.
2. Saisissez la poignée de la bouteille de GPL tout en soulevant simultanément le cache-bouteille avec la bouteille afin que celle-ci repose sur la grille inférieure et à l'intérieur de l'anneau de la bouteille.
3. Assurez-vous que l'ouverture de la vanne de la bouteille est orientée vers l'arrière du barbecue et à l'opposé du panneau de commande avant.
4. Placez la bouteille de GPL dans l'anneau de fixation sur la grille inférieure triangulaire et assurez-vous que le pied inférieur de la bouteille de GPL s'adapte bien à l'anneau de fixation de votre barbecue.



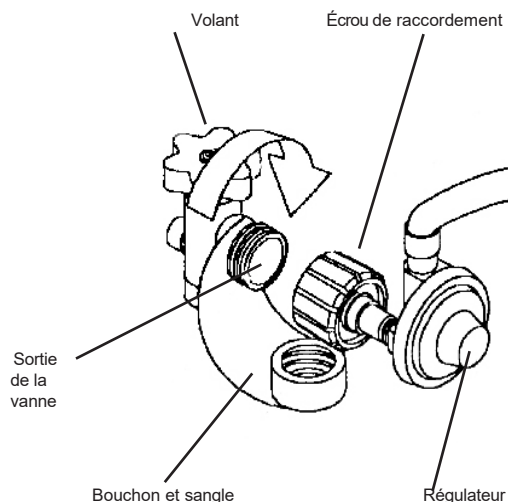
## Installation d'une bouteille de GPL sur un barbecue

### Raccordement du régulateur à la vanne de la bouteille

Reportez-vous au schéma à droite et suivez les étapes suivantes :

1. Assurez-vous que les deux vannes des brûleurs du barbecue sont en position « Arrêt ».
2. Assurez-vous que le volant de la vanne de la bouteille de gaz est en position fermée. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre (de gauche à droite) jusqu'à la butée.
3. Retirez le capuchon de protection de la vanne de la bouteille de gaz.
4. Tenez le régulateur d'une main et placez l'écrou de raccordement en plastique sur le filetage de sortie de la vanne du réservoir, en prenant soin d'aligner le centre de l'écrou de raccordement avec le centre de la sortie de la vanne du réservoir. Lors de cette opération, veillez à ne pas fausser le filetage du raccord.
5. Tournez l'écrou de raccordement dans le sens des aiguilles d'une montre (de gauche à droite) et serrez-le à fond.

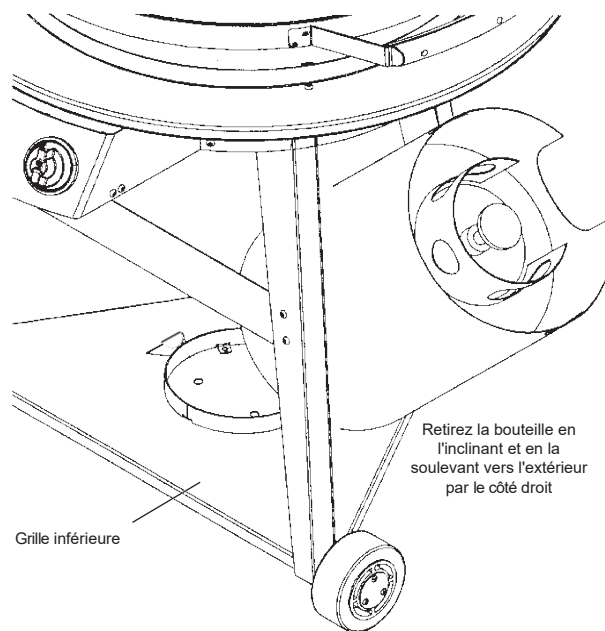
Lors du raccordement, le régulateur se verrouille sur le dispositif anti-retour de la vanne du réservoir, ce qui entraîne une légère résistance. Il faut effectuer environ un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaires pour terminer le raccordement. Serrez uniquement à la main – n'utilisez pas d'outils.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



### Démontage et stockage de la bouteille de GPL

Ne stockez jamais une bouteille de gaz de pétrole liquéfié (GPL) à l'intérieur. Lorsque le barbecue est rangé à l'intérieur, fermez la vanne 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.

1. Retirez le support de pied droit pour accéder à la bouteille de GPL. Pour savoir comment retirer le support de pied, reportez-vous à la page 10.
2. 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.
3. Remettez le support de pied en place.



## AVERTISSEMENT

Ne stockez JAMAIS la bouteille dans un espace clos. La soupape de sécurité de la bouteille pourrait s'activer, libérant du gaz et provoquant un incendie. Toutes les bouteilles de rechange doivent être équipées d'un bouchon de sécurité au niveau de la sortie.

Les bouteilles de rechange ne doivent jamais être entreposées à proximité du barbecue.

# Installation du raccordement au gaz naturel sur le barbecue

## Spécifications générales pour la tuyauterie

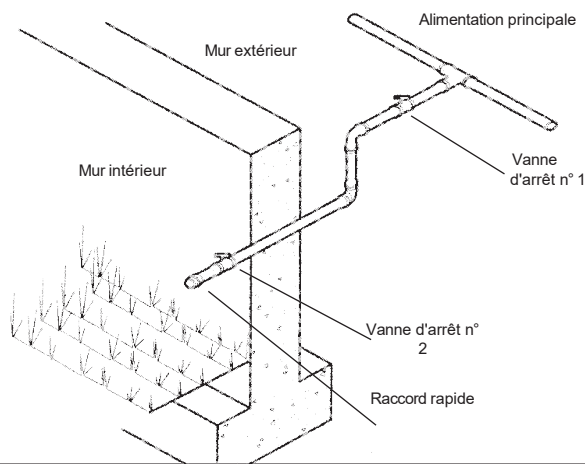
**Remarque :** veuillez contacter le service municipal chargé des inspections pour connaître les codes de construction applicables à l'installation de raccords au gaz naturel et d'appareils à gaz d'extérieur. En l'absence de codes locaux, vous devez vous conformer à la dernière édition de la norme ANSI Z223.1.

**NOUS RECOMMANDONS DE CONFIER L'INSTALLATION DE LA CONDUITE DE GAZ NATUREL À UN PROFESSIONNEL.**

1. Ce barbecue est conçu pour fonctionner à une pression de 7 pouces de colonne d'eau (0,2526 psi).
2. Une vanne d'arrêt manuelle doit être installée à l'extérieur, immédiatement en amont du raccord rapide.
3. Une vanne d'arrêt manuelle supplémentaire doit être installée à l'intérieur, sur la conduite de dérivation de gaz, à un endroit accessible situé à proximité de la conduite d'alimentation.
4. Le raccord rapide se connecte à un filetage NPT de 3/8 pouce provenant de la source de gaz. Le raccord rapide est un dispositif à commande manuelle qui coupe automatiquement l'arrivée de gaz depuis la source lorsque le barbecue est déconnecté.
5. Le raccord rapide peut être installé à l'horizontale ou orienté vers le bas. L'installation du raccord avec l'extrémité ouverte orientée vers le haut peut entraîner l'accumulation d'eau et de débris.
6. Les cache-poussière (bouchons en plastique fournis) permettent de garder les extrémités ouvertes du raccord rapide propres lorsqu'il est déconnecté.
7. Il convient d'utiliser un mastic d'étanchéité résistant à l'action du gaz naturel lors des premiers raccordements.
8. Le raccord extérieur doit être solidement fixé à une fondation rigide et permanente.

### Testez tous les raccords de tuyauterie

Tous les raccords et joints doivent faire l'objet d'un contrôle minutieux visant à détecter d'éventuelles fuites, conformément aux codes locaux et à l'ensemble des procédures énoncées dans la dernière édition de la norme ANSI Z223.1



## Tuyauterie de gaz

1. Si la longueur de la conduite requise ne dépasse pas 50 pieds, utilisez un tube de 5/8 pouce de diamètre extérieur. Il convient d'utiliser une taille supérieure pour les longueurs supérieures à 50 pieds.
2. Les conduites de gaz peuvent être en cuivre, en polyéthylène de type K ou L, avec une épaisseur de paroi minimale de 0,062 pouce, ou en acier ou en fer forgé de poids standard (schedule 40).
3. Les tubes en cuivre doivent être étamés si le gaz contient plus de 0,3 gramme de sulfure d'hydrogène par 100 pieds cubes de gaz.
4. Les tubes en plastique ne conviennent qu'à une utilisation souterraine à l'extérieur.
5. Les conduites de gaz en contact avec le sol ou tout autre matériau susceptible de les corroder doivent être protégées contre la corrosion selon une méthode agréée.
6. Les conduites souterraines doivent être recouvertes d'au moins 45 cm de terre.



## AVERTISSEMENT

Ne faites pas passer le tuyau de gaz naturel sous une terrasse ou un patio.  
Le tuyau doit être visible.



## DANGER

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, voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.

## Installation du raccordement au gaz naturel du barbecue

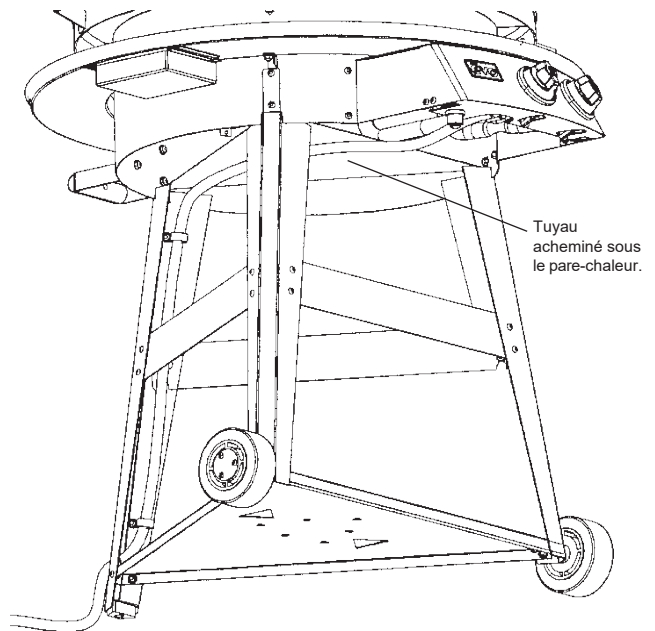
### Installation du tuyau de gaz naturel

Votre barbecue au gaz naturel est livré avec le tuyau de gaz naturel à raccord rapide déjà installé sur le bloc de commande. Pour terminer le montage, le tuyau doit être acheminé sous le pare-chaleur et passer à travers le pied arrière.



### DANGER

Le tuyau de gaz naturel doit être acheminé sous le pare-chaleur. Si le tuyau de gaz naturel n'est pas placé sous le pare-chaleur, cela entraînera un incendie ou une explosion pouvant causer des blessures graves, voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.



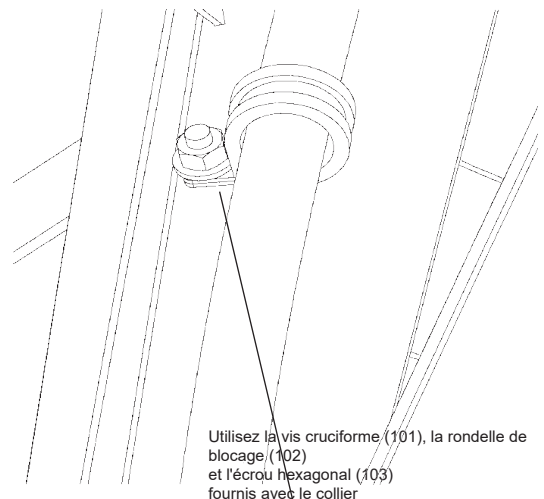
Reportez-vous au schéma à droite et suivez les étapes suivantes :

1. Retirez le tuyau de gaz naturel de son sac d'emballage et faites-le passer sous le bouclier thermique.

Retirez le capuchon de protection de l'extrémité du tuyau à raccord rapide, puis faites passer le tuyau par l'orifice situé dans le pied arrière.

Remettez le capuchon de protection en place sur l'embout du tuyau à raccord rapide.

2. Placez le collier de serrage (100) comme indiqué sur l'illustration à deux endroits sur le pied arrière.
3. Assurez-vous que le tuyau s'étend de manière régulière depuis le panneau de commande, sous le bouclier thermique, et vers l'extérieur à travers le pied arrière.
4. À l'aide de deux colliers de serrage comme indiqué sur l'illustration, fixez-le à l'aide des éléments de fixation fournis avec les colliers : vis (101), rondelle de blocage (102) et écrou hexagonal (103).



## Installation du raccordement au gaz naturel du barbecue

### Vérification des fuites de gaz

#### DANGER

N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Assurez-vous

vous assurez 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 entraîner des blessures graves, voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.

Remarque : tous les raccords montés en 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 barbecue Evo. Le transport et la manutention peuvent avoir desserré ou endommagé un raccord de gaz.

#### AVERTISSEMENT

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

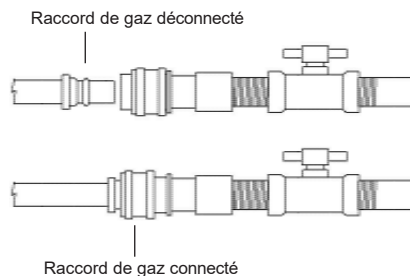
#### AVERTISSEMENT

Effectuez des contrôles d'étanchéité même si votre barbecue a été assemblé par le revendeur ou le magasin.

**POUR EFFECTUER UN CONTRÔLE D'ÉTANCHÉITÉ, VOUS AUREZ BESOIN D'UNE SOLUTION D'EAU ET DE SAVON ET D'UNE BROSSE OU D'UN CHIFFON POUR MOUILLER TOUS LES RACCORDS DE GAZ.**

1. 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 n'est 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 LES RACCORDEMENTS SUIVANTS :

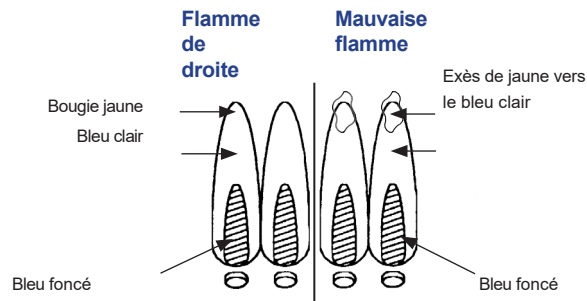
1. **RACCORDEMENT DU TUYAU AU COLLECTEUR**  
**AVERTISSEMENT** : En cas de fuite au niveau du raccordement du tuyau au collecteur, resserrez le raccord à l'aide d'une clé et vérifiez à nouveau l'étanchéité à l'aide d'eau savonneuse. Si la fuite persiste après avoir resserré le raccord, coupez l'alimentation en gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Contactez votre revendeur local ou le service clientèle Evo en utilisant les coordonnées fournies dans votre manuel.
2. **RACCORDEMENTS DES VANNES AU COLLECTEUR.**
3. **RACCORDEMENT DU TUYAU AU RACCORD À DÉCONNEXION RAPIDE.**

#### AVERTISSEMENT

N'allumez pas les brûleurs pendant le contrôle d'étanchéité.

## Reconnaître un fonctionnement anormal du gaz

### Fonctionnement anormal du gaz



Les situations suivantes sont considérées comme un dysfonctionnement et peuvent nécessiter une intervention technique :

- Une flamme du brûleur présentant une dominante 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.
- 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.

## Entretien du barbecue, techniques de cuisson et recettes

### Entretien du barbecue

Un nettoyage et un entretien réguliers de la surface de cuisson Evo permettront à votre barbecue de conserver son aspect et ses performances optimales.

L'entretien de la surface de cuisson Evo s'apparente 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 en métal convient parfaitement pour éliminer la plupart des résidus de surface. Pour les zones plus tenaces ou lorsque des résidus de sucre ont formé une croûte sur la surface de cuisson, versez un peu d'eau tiède sur la surface souillée pendant que le gril est encore chaud, puis grattez les résidus à l'aide d'une spatule. Il est également possible d'utiliser une brosse métallique pour éliminer les résidus de sucre ou autres résidus qui ont formé une croûte sur la surface de cuisson. Chauffez la surface de cuisson à haute température pour que les résidus collants deviennent friables. Une fois qu'ils sont friables, utilisez la brosse métallique pour les éliminer. Après le brossage, il est recommandé de huiler à nouveau la surface de cuisson avant de cuisiner. Pour la cuisson à la plaque, la surface doit être totalement exempte de tout résidu susceptible de la décolorer ou de lui conférer des saveurs indésirables.

Pour la cuisson à la plaque, il est recommandé de préparer la surface de cuisson à l'aide du kit de nettoyage fourni avec votre barbecue Evo. Ce kit comprend une poignée pour grille de marque 3M, des grilles et un tampon de polissage. Utilisez le tampon de polissage après la grille afin d'obtenir une surface de cuisson parfaitement propre et lisse, idéale pour les aliments les plus délicats et les préparations les plus exigeantes.

Pour utiliser une grille de nettoyage : placez un tampon de polissage gris entre la base de la poignée de la grille et une grille de nettoyage, de sorte 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 aide également à empêcher la grille de se boucher avec des résidus. Une fois le frotage 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 qui s'écoulent de la surface de cuisson. Nous vous recommandons de nettoyer le bac d'égouttage une fois que votre barbecue a refroidi afin d'éviter tout risque de toucher des surfaces adjacentes encore chaudes. Le bac d'égouttage se nettoie facilement à l'eau et au savon à l'aide d'une éponge de cuisine. Pour plus de commodité, un bac à déchets amovible en acier inoxydable est fixé sous le côté gauche du bac d'égouttage et peut être facilement lavé à la main ou au lave-vaisselle. Veillez à vider le bac à déchets après chaque utilisation.

Tous les composants en acier inoxydable de votre barbecue peuvent être facilement polis à l'aide d'un nettoyeur/polish pour acier inoxydable.

### Techniques de cuisson

#### Cuisson sur la cuisinière et zones de chaleur

Vous pouvez utiliser la surface de cuisson de l'Evo de la même manière que les brûleurs de votre cuisinière. Réglez les brûleurs de l'Evo pour contrôler la température des « zones de chaleur » de la surface de cuisson. La plaque de cuisson circulaire de l'Evo est divisée en deux zones distinctes. Le bouton central du panneau de commande contrôle la « zone de chaleur intérieure », qui correspond également au cercle intérieur de la surface de cuisson. Le bouton extérieur du panneau de commande contrôle la « zone de chaleur extérieure », qui correspond au cercle extérieur de la surface de cuisson. La surface de cuisson étant en acier épais, il faut compter 5 à 8 minutes à partir d'un démarrage à froid pour qu'elle soit complètement chaude. Une fois la surface de cuisson préchauffée, si vous réglez l'un des brûleurs, vous devrez patienter un instant avant que la zone de chaleur n'atteigne la température souhaitée. Cependant, si les zones de chaleur sont réglées à des températures différentes, vous pouvez déplacer une casserole ou une poêle d'une zone à l'autre et modifier instantanément la température de cuisson sous votre ustensile.

#### Huiler la surface de cuisson

Un vaporisateur à pompe manuelle ou un flacon pulvérisateur rempli d'huile de cuisson est idéal pour appliquer une fine couche d'huile uniforme sur la surface de cuisson. Une autre façon de huiler la surface de cuisson consiste à utiliser un torchon en coton éponge imbibé d'huile de cuisson. Lorsque la surface de cuisson est chaude, tenez le torchon huilé à l'aide d'une pince pour éviter de vous brûler. Avoir de l'huile de cuisson à portée de main vous permet d'huiler le gril facilement et rapidement à tout moment.

#### Cuisson des viandes

Les viandes sont idéales pour être saisies, rôties ou braisées sur le barbecue. Pour les braiser, il faut utiliser une casserole ou une poêle bien couverte, placée directement sur la grille. Procédez comme pour une recette de braisage à la poêle, en réglant les brûleurs pour contrôler la température de cuisson. Les viandes peuvent également être tranchées et enfilées sur des brochettes, ajoutées à un sauté ou utilisées dans des sandwichs chauds. Le veau et le porc sont souvent préparés en escalopes ou en escalopes. Préparez de petites tranches légèrement aplaties à l'aide d'un attendrisseur à viande, assaisonnez-les puis saupoudrez-les de farine. Les escalopes sont généralement saisies dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis servies avec une sauce ou du jus de citron et du persil frais.

### **Cuisson de la volaille**

Les morceaux désossés qui ont été aplatis à l'aide d'un attendrisseur de viande pour obtenir une épaisseur uniforme cuisent plus uniformément et plus rapidement. La volaille ainsi préparée peut ensuite être marinée, panée ou frottée d'épices avant d'être saisie sur le grill. La volaille peut également être rôtie, braisée, sautée, frite ou pochée sur le grill Evo. Faites rôtir comme vous le feriez dans votre four de cuisine en plaçant le rôti dans une rôtissoire avec une grille et en utilisant le couvercle pour retenir la chaleur du grill. Pour faire sauter, coupez la viande en fines lanières et faites-les sauter en les retournant avec une spatule directement sur la surface de cuisson. Utilisez des casseroles et des poêles pour les techniques de cuisson sur la cuisinière. Remplissez une casserole d'huile pour la friture ou de bouillon pour le pochage. Utilisez une casserole ou une poêle bien couverte pour braiser. Les petits gibiers à plumes, comme les cailles, sont suffisamment petits pour être saisis jusqu'à ce qu'ils soient cuits à cœur sans avoir à utiliser le couvercle pour créer un effet four. Dans le cas du magret de canard, il est préférable de saisir d'abord le côté peau du magret et de poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la peau devienne croustillante et qu'une grande partie de la graisse ait fondu. De cette façon, la viande de canard ne sera pas trop cuite avant que la peau ne soit croustillante.

### **Cuisson du poisson**

Les poissons maigres tels que le flet, la sole, le bar, la morue, la lotte et le vivaneau rouge sont généralement vendus sous forme de filets. Les filets de poisson sont parfaits pour la cuisson sur le grill Evo, car leur forme plate permet une cuisson rapide et efficace. Les poissons maigres ayant tendance à s'émietter facilement, l'utilisation du grill à surface plane Evo facilite grandement la manipulation et la cuisson du poisson par rapport aux grills à flamme nue. Pour plus de saveur et de texture, vous pouvez également saupoudrer légèrement les filets assaisonnés de farine ou utiliser une panure avant de les saisir. Les poissons gras tels que l'espadon, le thon, l'esturgeon, le bar rayé et le saumon sont généralement vendus en pavés ou en filets. Faites-les mariner, frottez-les d'épices ou assaisonnez-les simplement avec du sel et du poivre. Saisissez le poisson sur une surface de cuisson chaude légèrement huilée jusqu'à ce qu'il soit doré et cuit à votre goût.

### **Saisir**

La cuisson à feu vif est la technique la plus couramment utilisée sur le grill à surface plane Evo. Elle consiste à placer les aliments directement sur la surface de cuisson chaude afin qu'ils développent un extérieur savoureux, « saisi » ou doré. La cuisson à feu vif confère de la saveur aux aliments et aide également à en sceller les jus naturels. Elle peut être utilisée pour les légumes, la viande, le poisson, la volaille, etc. L'une des caractéristiques intéressantes du grill Evo est sa surface de cuisson convexe. Cette forme convexe permet aux graisses de s'écouler des aliments vers un bac d'égouttage. Cela minimise le mélange des saveurs sur la surface de cuisson et contribue également à réduire la teneur en graisse de vos aliments. Une fois les aliments saisis d'un côté, retournez-les pour saisir l'autre côté et laissez-les finir de cuire. Certains aliments prennent plus de temps à cuire et nécessiteront que vous réduisiez la température de la surface de cuisson pour terminer la cuisson sans brûler l'extérieur. Pour les aliments qui prennent plus de temps à cuire, vous pouvez également régler l'une des deux zones de chaleur à une température plus basse et déplacer les aliments vers cette zone après les avoir saisis sur la zone à haute température. La température plus basse permettra aux aliments de continuer à cuire tout en conservant un extérieur parfaitement doré. Pour une cuisson antiadhésive, il est essentiel que la surface de cuisson soit chaude et légèrement huilée avant de saisir les aliments, et que vous laissiez les aliments saisis avant d'essayer de les déplacer avec votre spatule ou vos pinces. Dans l'ensemble, la cuisson sur la surface de cuisson plate de l'Evo n'entraîne pas le même carbonisage des aliments que celui généralement obtenu avec un barbecue à flamme nue. La cuisson avec le barbecue Evo implique une « saisie » contrôlée qui permet d'obtenir des aliments parfaitement dorés.

### **Utilisation de marinades et de mélanges d'épices**

Lorsque vous utilisez des mélanges d'épices et des marinades, il est important de prêter attention à la teneur en sucre des recettes. Si une marinade est riche en sucre, vous constaterez que, lorsqu'elle est placée sur une surface de cuisson chaude, les sucres vont « caraméliser » sur cette surface, comme cela se produit dans une poêle sur votre cuisinière. Les sucres caramélisés sont collants et finiront par brûler ; toutefois, pour faciliter le nettoyage, il est recommandé d'utiliser des marinades à base d'huile et pauvres en sucres. Votre surface de cuisson sera plus facile à nettoyer et vous obtiendrez une meilleure cuisson à la poêle de vos viandes, volailles, poissons et légumes.

### **Sauté**

Le sauté se réalise de préférence à feu très vif et très rapidement ; il est donc important de remuer les aliments tout au long de la cuisson. Utilisez deux spatules pour faire sauter les aliments sur la surface de cuisson chaude. La méthode des deux spatules vous permet de soulever les aliments des deux côtés en même temps et de les mélanger. Les viandes sont généralement cuites séparément des légumes, puis mélangées. Cela permet aux viandes de dorer plus efficacement avant d'être mélangées aux légumes.

### **Griller**

Faites griller du pain, des croûtons, des bagels, etc. Il suffit de placer l'aliment à griller directement sur la surface chauffante jusqu'à ce qu'il soit doré. Retournez-le pour faire griller l'autre côté. Si vous préparez le petit-déjeuner, vous pouvez faire griller du pain, des bagels ou des muffins anglais tout en préparant en même temps des œufs, du bacon, des galettes de pommes de terre et des pancakes. Aucune casserole ni poêle n'est nécessaire, et vous pouvez tout cuire en même temps. Vous pouvez également faire griller des noix, des graines, des piments séchés et des épices sur la surface de cuisson de l'Evo.

### **Fumage**

En plaçant des copeaux de bois, tels que de l'aulne, du mesquite ou du pommier, directement sur la surface de cuisson chaude de l'Evo et en recouvrant celle-ci avec le couvercle de l'Evo, vous pouvez rapidement transformer votre grill Evo en fumoir. En fonction de la taille des copeaux de bois, vous pouvez utiliser la méthode consistant à placer les copeaux dans un récipient métallique, tel qu'une feuille d'aluminium pliée. Veillez au minimum à ce que la zone de chaleur en contact avec les copeaux de bois soit suffisamment chaude pour que ceux-ci se mettent à fumer. Un réglage de température plus élevé produit plus de fumée et consomme les copeaux de bois plus rapidement. Une fois que les copeaux commencent à fumer, placez les aliments directement sur la surface de cuisson ou, pour une cuisson indirecte, utilisez une grille métallique afin de surélever les aliments au-dessus de la surface de cuisson. L'utilisation d'une grille métallique permet de

Placez les aliments légèrement en retrait de la surface afin de permettre à la fumée et à l'air de circuler. En plaçant le couvercle de l'Evo sur les aliments et les copeaux de bois, vous créez une « fumée chaude », car les aliments sont cuits et fumés simultanément. En plaçant les copeaux dans une zone de chaleur et les aliments dans l'autre, vous pouvez contrôler indépendamment la fumée et la température de cuisson. Les aliments qui prennent plus de temps à cuire, comme les côtes de porc, nécessitent que vous ajoutiez des copeaux au fur et à mesure que les anciens se consomment. Lorsque vous fumez des côtes ou d'autres aliments gras, vous pouvez placer un plat en papier d'aluminium en dessous pour faciliter le nettoyage. Vous pouvez également essayer d'utiliser des planches de cèdre sur la surface de cuisson, ce qui produit une fumée riche et savoureuse idéale pour fumer du poisson comme le saumon.

#### **Cuisson à la vapeur**

La cuisson à la vapeur sur le barbecue Evo consiste à verser de l'eau directement sur la surface de cuisson chaude pendant la cuisson et à retenir l'eau lorsqu'elle se transforme en vapeur. Vous pouvez utiliser le couvercle de l'Evo si vous souhaitez cuire à la vapeur tout ce qui se trouve sur la surface de cuisson, ou pour créer des zones de cuisson à la vapeur individuelles, nous vous recommandons d'utiliser un couvercle de casserole. Par exemple, vous pouvez cuire des légumes à la vapeur séparément, tout en saisissant du saumon en même temps.

#### **Rôtissage et cuisson au four**

Vous pouvez rôtir des viandes et des légumes sous la hotte d'Evo. Utilisez les boutons de commande du panneau avant pour régler la température de rôtissage. Les viandes sont généralement saisies de tous les côtés avant d'être rôties. La saisie permet d'obtenir un beau rendu et ajoute de la saveur. Lors du rôtissage, placez les viandes, poissons, volailles ou légumes saisis soit sur une grille de cuisson posée sur la surface de cuisson, soit directement sur la surface de cuisson. Nous recommandons une grille de cuisson en acier inoxydable conçue pour refroidir les biscuits et les gâteaux. Les grilles de cuisson sont relativement peu coûteuses et se trouvent au rayon ustensiles de cuisine de la plupart des supermarchés ou des magasins d'articles de cuisine. Une grille de cuisson est utile car elle maintient la face inférieure des aliments au-dessus de la surface de cuisson et permet une cuisson uniforme. Placer les aliments directement sur la surface de cuisson convient mieux aux petits morceaux de viande ou aux aliments qui ne sont rôtis que pendant quelques minutes.

#### **Préparation de pains plats, crêpes et tortillas**

Les pains plats, crêpes et tortillas sont faciles à préparer et accompagnent à merveille de nombreux plats. La surface de cuisson est idéale pour ces préparations car elle diffuse une chaleur uniforme sur toute sa surface.

Profitez bien de votre Evo !

À votre santé !



## Guide d'entretien et d'utilisation pour les barbecues à gaz

### 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.

VEUILLEZ LIRE CE GUIDE  
D'ENTRETIEN ET  
D'UTILISATION AVANT  
D'UTILISER LE BARBECUE.

### À l'attention de l'installateur ou de la personne chargée du montage du barbecue...

Laissez ce guide d'entretien et d'utilisation à  
la disposition du consommateur pour  
référence ultérieure.

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

- 1) Coupez l'alimentation en gaz du barbecue.
- 2) Éteignez toute flamme nue.
- 3) Retirez la surface de cuisson du barbecue.
- 4) Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

### À l'attention du consommateur...

Conservez ce manuel d'entretien et  
d'utilisation pour référence ultérieure.

**VOTRE BARBECUE EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE EXTÉRIEUR**

### Informations sur la garantie

Numéro de série : \_\_\_\_\_

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 1 • L'installation du barbecue doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au **Code national du gaz de combustible (National Fuel Gas Code), NFPA 54 / ANSI Z223.1**  
- dernière édition. Code d'installation du propane **CAN/CGA-B149.2**, dernière édition. La manipulation des réservoirs de GPL doit être conforme à la **norme NFPA / ANSI 58** - dernière édition.
- 2 • N'installez pas et n'utilisez pas le barbecue à moins de 36 pouces de matériaux combustibles à l'arrière et sur les côtés du barbecue. Le barbecue ne doit pas être placé sous un abri non protégé (abri de voiture fermé, garage, porche, terrasse) constitué d'une structure combustible.
- 3 • Suivez attentivement les consignes figurant dans la notice d'installation, le manuel d'utilisation et le présent livret pour assurer un montage correct et effectuer le contrôle d'étanchéité de votre barbecue. N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir vérifié qu'il n'y a pas de fuite (voir page 5). Si une fuite est détectée à tout moment, celle-ci doit être colmatée et corrigée avant de continuer à utiliser le barbecue.
- 4 • Inspectez visuellement le tuyau avant chaque utilisation du barbecue. En cas d'abrasion ou d'usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant toute utilisation du barbecue.
- 5 • N'utilisez que le tuyau de gaz fourni avec votre barbecue Evo ou spécifié par Evo.
- 6 • Suivez les instructions d'allumage et de commande telles qu'elles sont décrites (à la page 7).
- 7 • Très important : n'essayez jamais d'allumer le barbecue lorsque la plaque de cuisson est retirée. La plaque de cuisson doit être correctement installée pour garantir le bon fonctionnement du barbecue. Le retrait de la plaque de cuisson expose les brûleurs à une flamme nue, ce qui est très dangereux.
- 8 • La zone autour du barbecue doit être dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Veillez à ce que les ouvertures de ventilation du boîtier de la bouteille de gaz GPL soient dégagées et exemptes de débris. Vérifiez visuellement les flammes des brûleurs régulièrement.
- 9 • Si vous avez des questions ou des commentaires concernant l'entretien et l'utilisation de votre barbecue, ou si vous avez besoin de pièces sous garantie, appelez Evo au numéro gratuit 866-626-1802 ou envoyez un fax au 503-213-5869. Pour commander des pièces de rechange ou des accessoires non couverts par la garantie, appelez le numéro gratuit 866-626-1802 ou envoyez un fax au 503-213-5869.
- 10 • Le barbecue est destiné à un usage extérieur uniquement. Il doit être utilisé dans un espace bien ventilé. Ne l'utilisez jamais dans un espace clos, un garage ou un bâtiment. Votre barbecue n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- 11 • Le régulateur de pression au GPL et le tuyau fournis avec le barbecue doivent être utilisés. Les régulateurs de pression et les tuyaux de rechange doivent être ceux spécifiés par Evo.
- 12 • Suivez attentivement les instructions du manuel d'utilisation pour fixer le régulateur à la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.
- 13 • **Avertissement** : Il incombe à l'assembleur/au propriétaire d'assembler, 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.
- 14 • **Purge** : ne rejetez pas de propane liquide (GPL) dans l'atmosphère. Il s'agit d'une pratique dangereuse. S'il est nécessaire de retirer du gaz de la bouteille de GPL, veuillez contacter le revendeur de GPL le plus proche ou appeler les pompiers locaux pour obtenir de l'aide.

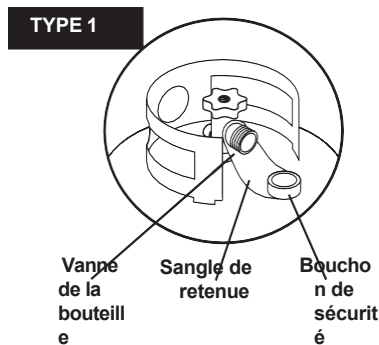
## RÉSERVOIR DE GAZ LP

- 1 • La bouteille de GPL à utiliser doit mesurer 12 pouces (diamètre) x 18 pouces (hauteur) et avoir une capacité maximale de 20 livres.
- 2 • La bouteille de GPL doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications du ministère américain des Transports (DOT) relatives aux bouteilles de GPL. Vérifiez la présence du marquage DOT sur le col de la bouteille. **Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339-88**. Vérifiez la présence des marquages sur le col de la bouteille.
- 3 • Suivez attentivement les instructions de la page 8 ou celles de votre manuel d'assemblage pour installer et retirer la bouteille de GPL.
- 4 • Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau du réservoir de GPL.
- 5 • Le rangement du barbecue à l'intérieur n'est autorisé QUE si la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (GPL) est débranchée, retirée du barbecue et stockée à l'extérieur.

**AVERTISSEMENT** : La combinaison d'une bouteille trop remplie stockée sous un barbecue est particulièrement dangereuse en raison du risque que la soupape de sécurité libère du propane sous le barbecue. Voir les consignes de sécurité 6 et 7 ci-dessous concernant le stockage et le remplissage des bouteilles.

- 6 • La bouteille de gaz GPL doit être entreposée à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants. Ne pas entreposer de bouteille de rechange sous châssis du barbecue. La bouteille de GPL ne doit pas être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

Un réservoir de GPL déconnecté, qu'il soit entreposé ou en cours de transport, doit être muni d'un capuchon de sécurité solidement fixé sur la partie filetée de la vanne du réservoir (voir à droite). Utilisez une sangle de fixation pour fixer de manière permanente le capuchon de sécurité à la vanne du réservoir.



**AVERTISSEMENT** : Le non-respect des instructions d'utilisation du bouchon de sécurité peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

- 7 • Les réservoirs de GPL doivent être équipés d'une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de vanne de bouteille de GPL compatible avec le raccordement du barbecue et conforme aux normes **ANSI Z21.58 / CAN 1.6-88** – dernière édition.  
La bouteille de GPL doit être équipée d'une vanne homologuée de TYPE 1. La bouteille de GPL doit également être munie d'un dispositif de sécurité de décharge en communication directe avec l'espace de vapeur de la bouteille.  
Le système d'alimentation du réservoir de GPL doit être conçu pour permettre le prélèvement de vapeur et doit comporter un collier de protection pour la vanne du réservoir.  
Utilisez uniquement du gaz propane (GPL).  
Le gaz de pétrole liquéfié (GPL) est non toxique, inodore et incolore à l'état brut. Pour votre sécurité, on a ajouté au GPL une odeur (semblable à celle du chou pourri) afin qu'en cas de fuite, celle-ci puisse être facilement détectée. Familiarisez-vous avec cette odeur.  
Les revendeurs agréés de GPL doivent purger l'air des nouvelles bouteilles de GPL avant de les remplir. Consultez l'annuaire téléphonique à la rubrique « Compagnie de gaz » pour trouver le revendeur agréé de GPL le plus proche.

## TEST DE FUIES DE VOTRE BARBECUE

- 1 • **Pour votre sécurité...**
- a. Ne fumez pas pendant le test de fuite.
  - b. **N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.**
  - c. Gardez toujours la bouteille de GPL en position verticale pendant son utilisation ou son transport.
  - d. Utilisez toujours un gant de cuisine ou un dessous-de-plat pour tourner le bouton de la bouteille.
  - e. Un régulateur givré indique un débordement de gaz. Appelez votre fournisseur de GPL local pour obtenir de l'aide.
  - f. N'utilisez que le régulateur de pression fourni avec le barbecue. Si vous devez remplacer le tuyau et/ou le régulateur, n'utilisez que des pièces portant la référence Evo ou une référence équivalente.
  - g. Ne retirez jamais les orifices (buses de gaz) !
  - h. Si vous ne parvenez pas à arrêter la fuite de gaz, fermez immédiatement la vanne de la bouteille et appelez votre fournisseur de GPL.
  - i. Inspectez visuellement le tuyau avant chaque utilisation du barbecue. En cas d'abrasion excessive, de fissures ou d'usure, ou si le tuyau est coupé, celui-ci doit être remplacé avant toute utilisation du barbecue. Utilisez uniquement le tuyau spécifié par Evo.
  - j. **Le test d'étanchéité doit être répété à chaque fois que le réservoir est rempli, ou après une période de stockage.** Pendant le test d'étanchéité, éloignez le barbecue de toute flamme nue ou étincelle.
- 2 • **Matériel nécessaire pour le test d'étanchéité...**  
Le matériel comprend un pinceau propre et une solution à parts égales d'eau et de savon.
- 3 • **Comment effectuer le test d'étanchéité de votre barbecue...**
- a. Le test d'étanchéité du barbecue doit être effectué à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé.
  - b. Assurez-vous que les boutons de commande sont en position d'arrêt.
  - c. Ouvrez complètement la vanne du réservoir.
  - d. Appliquez une solution savonneuse à l'aide d'un pinceau sur les raccords suivants :  
La vanne du réservoir (y compris les pièces filetées) dans le réservoir, les raccords du régulateur, le tuyau et tous les raccords, toutes les soudures du réservoir, la vanne sur l'ensemble du collecteur de gaz.
  - e. Une fois le test d'étanchéité terminé, fermez la vanne du réservoir.
- 4 • **Très important...**  
Si des bulles apparaissent, c'est qu'il y a une fuite ! Coupez immédiatement l'arrivée de gaz au niveau de la vanne du réservoir. Resserrez les raccords et répétez les procédures de test d'étanchéité. Fermez toujours la vanne du réservoir après avoir effectué le test d'étanchéité.

## ALLUMAGE DE VOTRE BARBECUE

**Remarque :** pour que l'allumeur de votre barbecue fonctionne, vous devez d'abord installer une pile. N'essayez pas d'utiliser l'allumeur pour allumer les brûleurs du barbecue sans avoir préalablement installé correctement une pile en état de marche. Votre barbecue est équipé d'un allumeur électronique qui nécessite une pile AA. Pour installer la pile, retirez d'abord le capuchon contenant le bouton en caoutchouc rouge ou noir situé sous le côté gauche du panneau de commande avant en appuyant vers le haut puis en le tournant. Insérez une pile dans l'allumeur en orientant le pôle positif (+) de la pile vers le haut. Remettez le capuchon en place en vous assurant que le bouton s'enclenche correctement dans l'allumeur. **IMPORTANT :** Avant de vérifier l'allumeur, fermez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille et placez les deux boutons de commande en position « Off ». Vérifiez que l'allumeur fonctionne en appuyant sur le bouton de l'allumeur et en le maintenant enfoncé pendant 2 à 3 secondes. Un « clic » doit être audible et une étincelle doit être visible entre chaque boîtier collecteur et l'électrode. Veillez à vérifier les deux boîtiers collecteurs et les deux électrodes. Assurez-vous que votre pile est propre et qu'elle dispose d'une charge suffisante.

- 1 • Assurez-vous que la surface de cuisson est correctement installée et que les boutons de commande du gaz sont en position « Off ».
- 2 • Ouvrez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille.
- 3 • Appuyez sur l'un des boutons du panneau de commande et tournez-le en position « Lite ».
- 4 • Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé (2 à 3 secondes) pour allumer le barbecue. Le bouton d'allumage se trouve sous le coin avant gauche du panneau de commande. **Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.**
- 5 • Une fois le brûleur allumé, réglez le bouton sur la position « High » (fort) ou « Low » (faible). Répétez l'opération pour le brûleur opposé.
- 6 • **Avertissement :** si le ou les brûleurs ne s'allument pas, tournez les deux boutons de commande en position « Off ». Après avoir attendu 4 minutes, recommencez.
- 7 • En cas de vent, ou si l'allumeur ne fonctionne pas, utilisez une allumette.

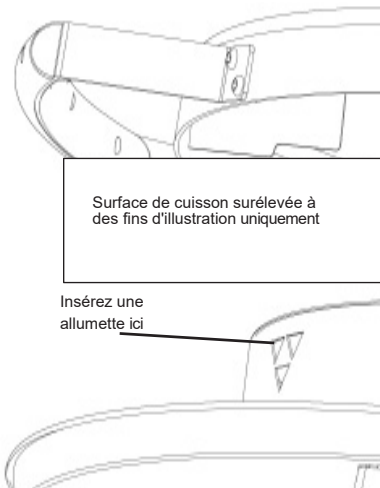
**Remarque :** les boutons de commande doivent être en position « Off » avant d'ouvrir le robinet de la bouteille. Votre barbecue est équipé d'un régulateur qui détecte la perte de contre-pression et réduit automatiquement la pression du gaz au niveau du collecteur de commande. Pour que le régulateur fonctionne correctement, les boutons de commande doivent être en position « OFF » avant d'ouvrir le robinet de la bouteille.

## VÉRIFICATION DE L'ALLUMEUR

**IMPORTANT :** Coupez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille et placez les deux boutons de commande en position « Off ». Appuyez sur le bouton de l'allumeur et maintenez-le enfoncé pendant 2 à 3 secondes. Vous devriez entendre un « clic » et voir une étincelle à chaque fois entre le collecteur et l'électrode. Veillez à vérifier les deux collecteurs et les deux électrodes. Assurez-vous que votre pile est propre et qu'elle dispose d'une charge suffisante.

## ALLUMAGE DE VOTRE BARBECUE À L'AIDE D'UNE ALLUMETTE

- 1 • Assurez-vous que les boutons de commande du gaz sont en position « Arrêt ».
- 2 • Assurez-vous que la surface de cuisson du barbecue est correctement installée sur la jupe du brûleur.
- 3 • Ouvrez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille.
- 4 • Placez une allumette à long manche dans l'ouverture permettant de voir la flamme (voir schéma).
- 5 • Appuyez sur l'un des boutons du panneau de commande et tournez-le en position « Lite ». **Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.**
- 6 • Une fois le brûleur allumé, réglez le bouton sur « High » (fort) ou « Low » (faible). Appuyez sur l'autre bouton et tournez-le pour allumer le brûleur opposé.
- 7 • **Avertissement : si le ou les brûleurs ne s'allument pas, placez les deux boutons de commande en position « Off ». Après avoir attendu 4 minutes, recommencez.**



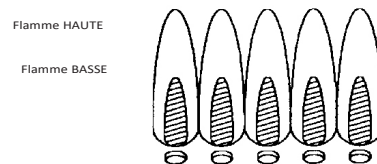
## VÉRIFICATION DES FLAMMES DES BRÛLEURS

Allumez le brûleur à l'aide de l'allumeur ou d'une allumette. Tournez les boutons de commande de la position « High » (Élevé) à la position « Low » à travers les ouvertures de visualisation de la flamme. En position « Low », la flamme devrait être plus petite qu'en position « High ». Vérifiez toujou

**Remarque :** les ouvertures de flamme sont judicieusement placées parallèlement aux trois pieds et directement sous la surface de cuisson afin de permettre de surveiller la flamme depuis trois positions autour du barbecue.

## ÉTEINDRE VOTRE BARBECUE

Pour éteindre le barbecue, tournez les deux boutons de commande en position « off ». Fermez complètement la vanne de la bouteille de gaz LP (dans le sens des aiguilles d'une montre).



## VÉRIFICATION DES SOUPAPES

**IMPORTANT :** Coupez l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille et placez les deux boutons de commande en position « Arrêt ».

Les deux boutons de commande s'enclenchent en position « Off ». Pour vérifier les vannes, appuyez d'abord sur les boutons puis relâchez-les. Tournez les boutons de la position « Off » à la position « Low ». Vous remarquerez un léger cran entre les positions « Off » et « Low » indiquant la position « High ». Les boutons doivent revenir légèrement en place lorsqu'on les relâche. Si les boutons ne reviennent pas en place, retirez-les de la tige de la valve en tirant vers l'extérieur et vérifiez qu'il n'y a pas d'obstacles sous le bouton et autour de la tige de la valve. Si vous ne trouvez aucun obstacle et que le bouton ne revient pas en place, remplacez la valve avant d'utiliser le barbecue.

## GUIDE RAPIDE POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DU GRILL EVO

Les surfaces exposées de ce barbecue sont composées de deux types de métal : de l'acier inoxydable et une surface de cuisson en acier doux.

### Rouille sur l'acier inoxydable

L'acier inoxydable est, d'un point de vue métallurgique, incapable de rouiller. Toute trace de rouille qui apparaît est due à des particules de fer provenant d'une source extérieure. Si vous remarquez des taches de rouille, vous pouvez les éliminer en effectuant un nettoyage régulier comme décrit ci-dessus.

### À éviter sur l'acier inoxydable

Les agents de blanchiment contenant de l'hypochlorite provoquent des piqûres et des taches. Les nettoyants pour l'argenterie contiennent des acides qui laissent des taches permanentes.

Les aliments acides, s'ils restent en contact avec la surface pendant une longue période, peuvent provoquer des piqûres et des taches. C'est le cas notamment des agrumes, du vinaigre, de la moutarde et des cornichons.

### Nettoyage et entretien de la surface de cuisson

Si elle n'est pas correctement entretenue, la surface de cuisson accumule une épaisse couche de résidus alimentaires carbonisés. Ce problème se résout facilement en nettoyant régulièrement la surface entre chaque utilisation et en la grattant délicatement avec une spatule métallique pour éliminer la plupart des résidus. Le kit de nettoyage contient une poignée et un tampon professionnels de la marque 3M pour grille. Placez le tampon sous la poignée de la grille. Utilisez une petite quantité

Versez un peu d'huile végétale sur la surface de cuisson et frottez en effectuant des mouvements circulaires. Veillez à ne pas enlever la majeure partie de la patine foncée. Une fois le frottage terminé, essuyez la surface avec un essuie-tout ou un chiffon en coton éponge. La surface de cuisson doit être de couleur foncée, légèrement huilée et lisse.

## AVANT DE CUISINER SUR VOTRE GRILL

Votre surface de cuisson Evo a été soigneusement préparée et finie en usine afin de vous offrir la meilleure surface de cuisson possible. Toutefois, pour obtenir une surface antiadhésive optimale, vous devrez d'abord « roder » votre surface de cuisson en y faisant pénétrer de l'huile dans l'acier, un peu comme on rode une poêle en fonte.

## RODAGE ET UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

Pour obtenir la surface antiadhésive idéale pour la cuisson d'aliments délicats, il est nécessaire de « culotter » la surface de cuisson avec une petite quantité d'huile végétale. Nous recommandons l'huile de maïs, car elle permet d'obtenir une surface mieux culottée que l'huile végétale ordinaire. Commencez par enduire légèrement toute la surface de cuisson d'huile, puis faites chauffer le grill à **température élevée** pendant 15 minutes. Répétez ce processus aussi souvent que nécessaire pour éviter que les aliments n'adhèrent (en particulier après un nettoyage en profondeur). Lorsque vous nettoyez votre surface de cuisson, n'enlevez jamais tout le revêtement, car c'est lui qui favorise une surface antiadhésive. Une surface de cuisson bien assaisonnée aura un aspect brun à noir, et lorsqu'on l'essuie avec un essuie-tout blanc, elle ne laissera qu'une légère trace de décoloration brun clair.

## ENTRETIEN DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

Votre surface de cuisson est fabriquée dans un alliage d'acier résistant. Avec un entretien adéquat, elle vous accompagnera toute votre vie.

**Entretien de la surface de cuisson** : assaisonnez-la régulièrement et nettoyez-la à l'aide d'un tampon à grill, d'un tampon en nylon tissé ou d'un tampon à récuser en plastique (utilisez des brosses métalliques pour les résidus tenaces). Nous vous recommandons d'utiliser le kit de nettoyage de la surface de cuisson fourni avec votre barbecue Evo. Nettoyez les poignées du barbecue à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les. La surface de cuisson doit être de couleur foncée, légèrement huilée et lisse.

**Rangement de la surface de cuisson** - Si vous ne prévoyez pas d'utiliser votre barbecue pendant un certain temps, il est recommandé de nettoyer d'abord la surface de cuisson, puis de la recouvrir et de la ranger dans un endroit sec. S'il n'est pas possible de ranger le barbecue dans un endroit sec, vous pouvez également retirer uniquement la surface de cuisson et la placer dans un endroit sec jusqu'à sa prochaine utilisation.

## NETTOYAGE DES BRÛLEURS ET DE LA JUPE DES BRÛLEURS

Les brûleurs du grill et leur cache sont entièrement en acier inoxydable et ne nécessitent qu'un entretien minimal. Comme les brûleurs ne sont pas exposés, ils ne devraient nécessiter que peu de nettoyage. Si les brûleurs doivent être nettoyés, utilisez uniquement un chiffon humide imbibé d'eau chaude savonneuse. Évitez de vaporiser de l'eau directement sur les brûleurs ou de laisser l'eau s'infiltrer à l'intérieur par les orifices. Pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du cache des brûleurs, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

## ENTRETIEN DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

Le bac d'égouttage est en acier inoxydable et ne nécessite qu'un entretien minimal. Pour nettoyer le bac d'égouttage des résidus alimentaires, essuyez-le d'abord avec un essuie-tout en direction du récipient à déchets du bac. Retirez le récipient à déchets en acier inoxydable lorsqu'il est plein et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ; vous pouvez également le mettre au lave-vaisselle. Le nettoyage final du bac d'égouttage doit être effectué à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux.

**Remarque** : n'utilisez pas de laine d'acier, de tampons en nylon tissé ni de produits nettoyants abrasifs sur le bac d'égouttage, car ils risqueraient de rayer la surface.

## NETTOYAGE DU COUVERCLE DU GRILL

Le couvercle du barbecue est en acier inoxydable et comporte une poignée, un thermomètre et un évent en acier inoxydable. Il convient de faire preuve de prudence lors du nettoyage du couvercle afin de ne pas endommager le thermomètre à cadran en verre. Pour nettoyer le couvercle et ses composants, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

## ENTRETIEN DU CHÂSSIS

Le châssis est entièrement en acier inoxydable. Pour nettoyer les pièces en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux ; pour les salissures tenaces, utilisez un nettoyant liquide ménager plus puissant. Essuyez avec un chiffon propre.

## RANGEMENT DE VOTRE BARBECUE

Nettoyez la surface de cuisson et le bac d'égouttage, puis essuyez les autres surfaces du barbecue. Rangez le barbecue dans un endroit sec. Lorsque la bouteille de GPL est raccordée au barbecue, rangez-le à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, hors de portée des enfants. Couvrez le barbecue s'il est rangé à l'extérieur.

## RETRAIT ET RANGEMENT DE LA BONBONNE DE GAZ LP

Ne stockez jamais une bouteille de gaz de pétrole liquéfié (GPL) à l'intérieur. Lorsque le barbecue est rangé à l'intérieur, fermez le robinet de la bouteille et débranchez celle-ci du barbecue. La bouteille doit être stockée à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, loin des enfants et hors de leur portée. Desserrez l'écrou de raccordement situé sur le régulateur de la bouteille et le robinet 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 de fixation situées au pied de la bouteille ainsi que la traverse du châssis, puis retirez la bouteille. Installez un bouchon de sécurité sur le raccord de la vanne de la bouteille.

**AVERTISSEMENT** : NE JAMAIS entreposer la bouteille dans un espace clos. La soupape de sécurité de la bouteille pourrait s'activer, libérant du gaz et provoquant un incendie. Toutes les bouteilles de rechange doivent être équipées d'un bouchon de sécurité au niveau de la sortie. Les bouteilles de rechange ne doivent jamais être entreposées à proximité du barbecue.

## RACCORDEMENT DU RÉGULATEUR À LA SOUPAPE DE LA BOUTEILLE

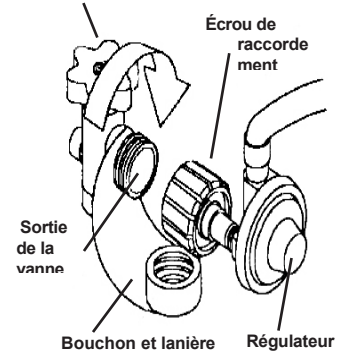
Veillez vous reporter au schéma de la figure 1 et suivre les étapes suivantes :

- 1 Assurez-vous que les deux vannes des brûleurs du barbecue sont en position « Arrêt ».
- 2 Assurez-vous que le volant de la vanne du réservoir de gaz est en position fermée. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (de gauche à droite) jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement.
- 3 Retirez le capuchon de protection de la vanne de la bouteille de gaz.
- 4 Tenez le régulateur d'une main et placez l'écrou de raccordement sur le filetage de sortie de la vanne du réservoir en prenant soin d'aligner le centre de l'écrou de raccordement avec le centre de la sortie de la vanne du réservoir. Lorsque vous effectuez cette opération, veillez à ne pas de fausser le filetage du raccord.
- 5 Tournez l'écrou de raccordement dans le sens des aiguilles d'une montre (de gauche à droite) et serrez jusqu'à ce qu'il ne puisse plus tourner.

**Remarque :** lors du raccordement, le régulateur se verrouille sur le clapet anti-retour de la vanne du réservoir, ce qui entraîne une légère résistance. Il faut effectuer environ un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaires pour terminer le raccordement. 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.

**AVERTISSEMENT :** N'insérez aucun objet étranger dans la sortie de la vanne. Vous risqueriez d'endommager le clapet anti-retour. Un

module de clapet anti-retour endommagé peut entraîner une fuite de propane. Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.





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)