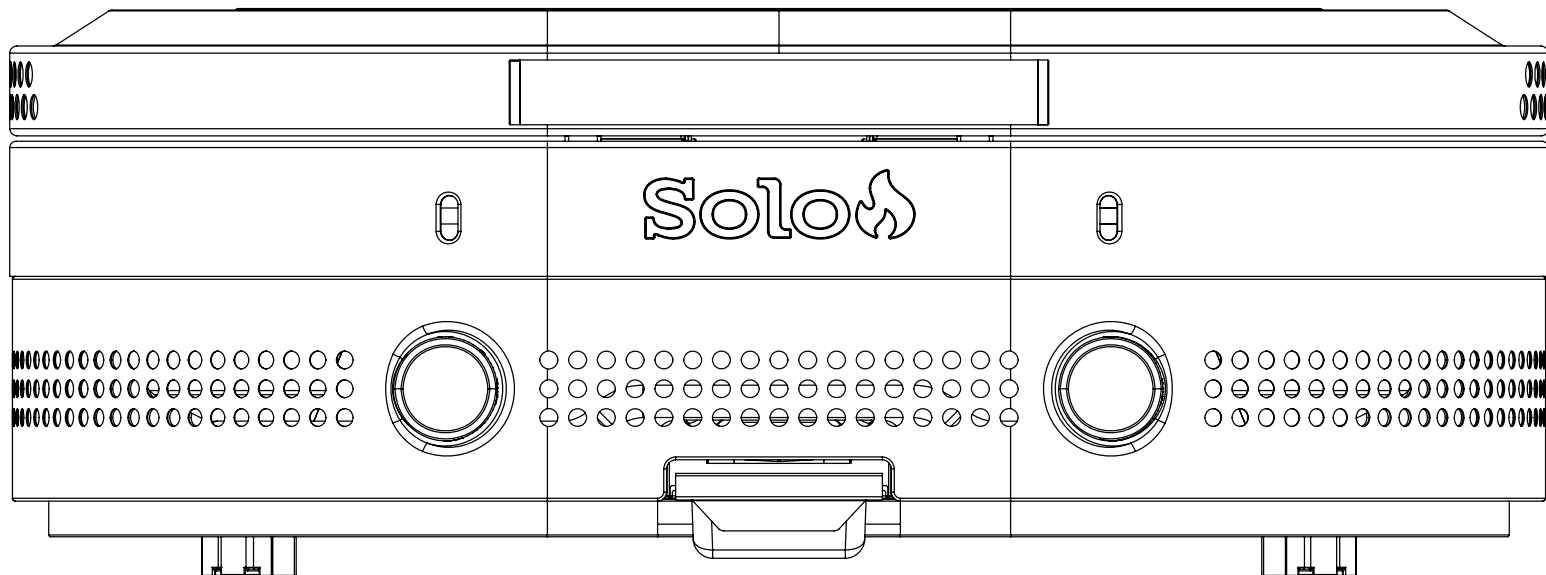


STEELFIRE™ 30 GRIDDLE



Read full manual before using.

▲ DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion that could cause property damage, personal injury, or death.

English 01

French 15

Spanish 31

▲ DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material, or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
- Never allow oil or grease to get hotter than 400°F or (200°C). If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
- Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

Solo

SAFETY PRECAUTIONS

DISCLAIMERS

GENERAL

- Read the full manual before using.
- For outdoor use only (outside any enclosure).
- This instruction manual contains important information necessary for proper assembly and safe use of this appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

▲ DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flames.
- Open the lid.
- If the odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

▲ WARNING

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not store an unconnected LP cylinder.

SAFETY INFORMATION

- The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, either ANSI Z223.1/NFPA 54, CSA B149.1, or CSA B149.2
- This outdoor cooking gas appliance must only be used outdoors and must not be used in a building, a garage, or any other enclosed area.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open — sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
- Review all local ordinances, outdoor fire guidelines, and burn ban notices prior to using your Griddle.
- Do NOT modify the Griddle or use it in a way other

than described in this manual.

- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
- This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats or connected to a recreational vehicles' low-pressure LP gas system.
- Maintain a minimum clearance of 36 inches from combustible constructions to the sides and back of the Griddle.
- Use EXTREME caution when operating the Griddle on or near combustible surfaces (including grass, wooden/composite decks, turf, etc.). Use only on level, stable surfaces.
- Do not use this appliance under an overhead combustible construction.
- Inspect the hose before each use of the outdoor cooking gas appliance. If it is evident that there is excessive abrasion or wear or the hose is cut, replace it before operating the outdoor cooking gas appliance. Please use the contact information in the troubleshooting section of the manual to reach our customer service team for any replacement parts.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Keep the outdoor cooking gas appliance area clear of and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. Do not clean the Griddle with corrosive or flammable liquids.
- Do not place an empty cooking vessel on the appliance while it is in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while the appliance is in operation.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner box, the Griddle, cover slots, holes, or passages in the Griddle, and do not cover the cooktop with material such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.
- Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear of debris.
- Do not use the Griddle unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened

SAFETY PRECAUTIONS

and tightened. Inspect your Griddle before every use. Altered, damaged, or missing parts may cause bodily injury or property damage. After a period of storage and/or nonuse, check for leaks and burner obstructions and inspect for any abrasion, wear, and cuts to the hose.

- This appliance is not intended for commercial use.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance. Do NOT operate the Griddle while under the influence of drugs or alcohol or while fatigued.
- In the event of an oil or grease fire, do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher can, in some circumstances, contain the fire. Refer to local fire codes for specific size and type.
- Do not move the appliance when in use or with the lid open. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (45°C) before moving or storing. Never leave the Griddle unattended while in use or until the Griddle has completely cooled.
- Never fill the cylinder beyond 80% capacity.
- If these instructions are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- The minimum operating temperature for safe use of the Griddle is -4°F (-20°C).

NATURAL HAZARD: SPIDERS

FACT: Sometimes spiders and other small insects climb into the burner tube. The spiders spin webs, build nests, and lay eggs. The webs or nests can be very small, but they are very strong and can block the flow of gas.

Clean the burner prior to use after storing, at the beginning of outdoor cooking season, or after a period of one month of not using it.

THE FUEL SYSTEM

- Gas appliances are used safely by millions of people when following simple safety precautions. This appliance is configured for liquid propane. Do NOT use gasoline, kerosene, lighter fluid, or similar liquids to start or relight the Griddle.

Use only certified LPG gas cylinders.

- The components in the fuel system, the pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance shall be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies shall be those specified by the appliance manufacturer. Total gas consumption when set to "High": 24,000 BTU/Hr. Liquid Propane (LP) Cylinder Requirements (20-lb Cylinder).
- The approximate specifications of an approved LP cylinder are 18 inches high, 12.3 inches in diameter, and marked for 20 pounds of liquid propane gas capacity or 47.6 pounds of water capacity. Provided with a listed overfilling prevention device. Provided with a cylinder connection device compatible with the connector for outdoor cooking appliances.
- The LP cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP cylinders by the United States Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods Commission.
- A dented or rusty LP cylinder may be hazardous and should be checked by your supplier.
- Never use a cylinder with a damaged valve.
- The 20-lb cylinder must have a shutoff valve terminating in a valve outlet specified, as applicable, for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1.
- When appliance is not in use, always turn off the gas at the LP cylinder.
- Indoor storages of an outdoor cooking gas appliance is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- LP cylinders must be stored outdoors out of the reach of children. Do not store cylinders in a building, a garage, or any other enclosed area.
- The cylinder system must be arranged for vapor withdrawal.
- The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.
- Manifold pressure: (operating) 11 inches water column (W.C.), (non-operating) 11.2 inches water

SAFETY PRECAUTIONS (CONTINUED)

column (W.C.).

- The LP cylinder must be fitted with an Overfill Protection Device (OPD) and a CGA 791 tank connection.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane. Remove this cap before use.
- Make sure the gas hose does not contact hot surfaces like the burner shield when the LP cylinder is positioned for use.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

▲ WARNING: Failure to comply with all the manual provisions and usage guidelines could result in property damage, serious bodily injury, death, or fire. Solo does not accept any responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to property or persons resulting from the misuse of this product. Solo shall in no event be liable for any special, indirect, consequential, or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase price.

▲ WARNING: This product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause cancer, birth defects, and/or other reproductive harm.

For more information, go to www.p65warnings.ca.gov.

▲ WARNING! FOR OUTDOOR USE ONLY!

Carbon monoxide is a colorless, odorless gas that can kill. It is released during the combustion process of organic fuels and normally dissipates in open-air, outdoor environments. Do NOT use the Griddle inside a structure, tent, or vehicle; under covered patios or awnings; near open windows; in close proximity to indoor areas; or in tightly fenced spaces.

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion.

Remove any affected individuals immediately to fresh air and call 911.

- Alcohol and drugs can increase the effects of carbon monoxide poisoning and should be avoided when using the Griddle.
- Infants, young children, pregnant women, elderly people, smokers, immunocompromised individuals, and people with blood or circulatory system problems are especially vulnerable to carbon monoxide poisoning. Use extreme care when using the Griddle.

▲ WARNING! FIRE HAZARD

- Do NOT attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.
- If a fire occurs, stay away from the appliance and immediately call your fire department.

▲ WARNING! SURFACES WILL BE EXTREMELY HOT!

Use caution when operating the Griddle. The cooking surface and surrounding structures will be HOT and should NOT be touched.

DO NOT LEAVE THE GRIDDLE UNATTENDED.

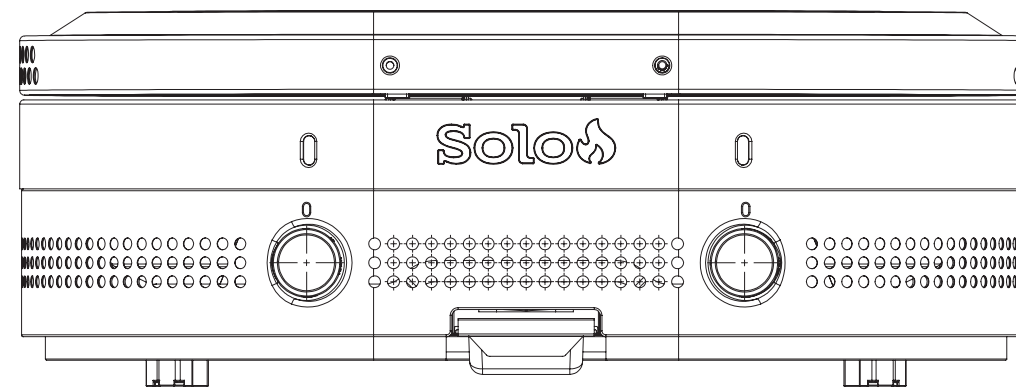
KEEP CHILDREN AND PETS AWAY FROM THE GRIDDLE AT ALL TIMES.

FOR RESIDENTIAL USE ONLY.

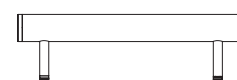
IMPORTANT NOTE

- The owner is responsible for ensuring that all people in the vicinity of the Griddle are aware of the warnings and precautions while the unit is in use. Use extreme caution and common sense when operating or near the Griddle. Failure to do so could result in severe bodily injury or property damage.

GRIDDLE COMPONENTS



Griddle Body

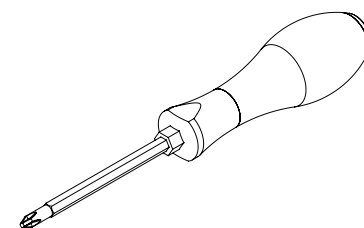


Lid Handle with
M6 screws



Grease Pan

TOOLS NEEDED



Phillips Screwdriver
(Not Included)

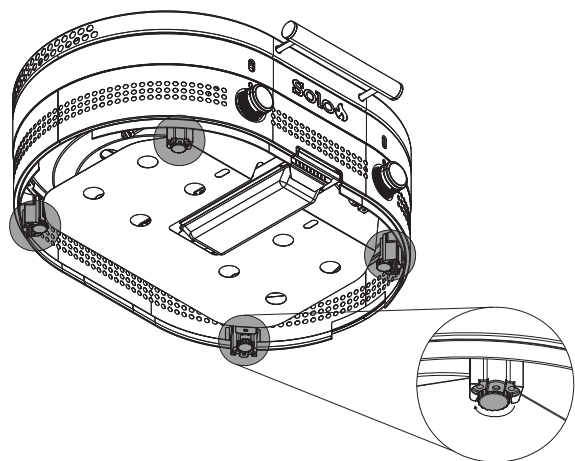
GRIDDLE ASSEMBLY

Make sure to unpack every part of the Griddle before assembling.

1. Set Up the Griddle Body

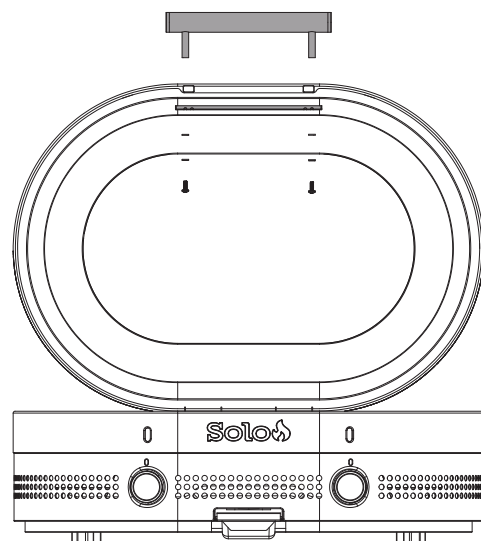
(If you purchased the Stand, you can skip this step.)

If you did not purchase a Stand, set up your Griddle on an even, stable surface outside. Place a level on top of it to make it's balanced. You can adjust the legs on the unit as needed until the level reads that the Griddle is sitting evenly.



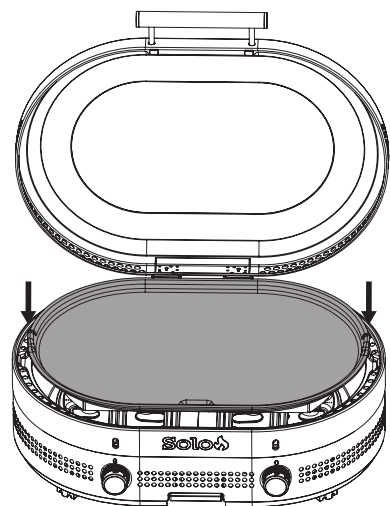
2. Attach the Handle to the Griddle Lid

Unscrew the two preinstalled M6x16 screws with spring and flat washers from the handle. Align the lid holes on the front of the Griddle Body with the Lid Handle on the outside and the Heat Insulation Bracket on the inside.



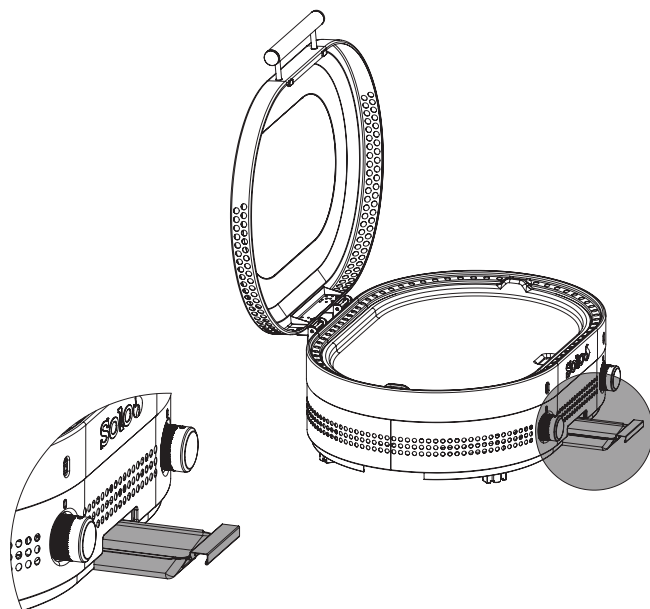
3. Attach the Griddle Surface to the Griddle Body

Open the Griddle Lid and unpack the Griddle Surface. Using the integrated hand-hold features, place the Griddle Surface into the Griddle Body. Make sure the Griddle Surface is fully seated and doesn't move around freely.



4. Insert the Grease Pan

Slide the Grease Pan into the guide rails on the front of the Griddle Body underneath the logo. Make sure it is flush against the Griddle Body.



INSTALL AND REMOVE YOUR PROPANE TANK

Only use a standard 20 pound LP (liquid propane) cylinder that's certified for use and is in good condition.

▲ DANGER

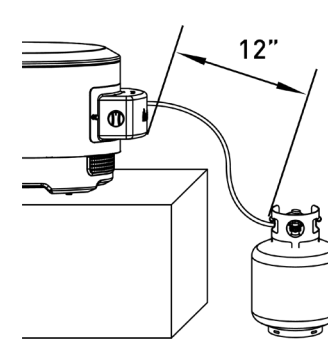
If you smell gas: Shut off gas to the appliance. Extinguish any open flames. Open the lid. If the odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

▲ WARNING

- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80% full.
- If the information in either of the first two bullets is not followed exactly, a fire causing death or serious injury might occur.
- Turn off LP supply at the cylinder when the appliance is not in use.
- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

▲ WARNING

- Minimum distance between appliance and cylinder is 12 inches (31 cm). Minimum clearance from sides and back of the appliance to wall is 36 inches (92 cm). Do not use under overhead construction. Failure to follow these instructions could cause the propane cylinder to overheat and vent propane gas which could ignite causing serious personal injuries or property damage.
- Cylinder must be positioned so that it does not present a tripping hazard. This could cause damage to the propane cylinder, fuel supply hose and/or pull the Griddle off the tabletop, causing serious personal injuries or property damage. Exercise extreme caution around the Griddle, fuel hose and propane cylinder when in use. Keep children and pets away at all times.



1. Double Check Your Griddle and Propane Tank

Make sure your Griddle is placed on a stable, level surface outdoors. Be sure the propane tank is stored and moved in an upright position at all times.

2. Confirm All Controls Are OFF

Before handling the propane tank, check that all Burner Control Knobs and tank valve are turned completely to the OFF position.

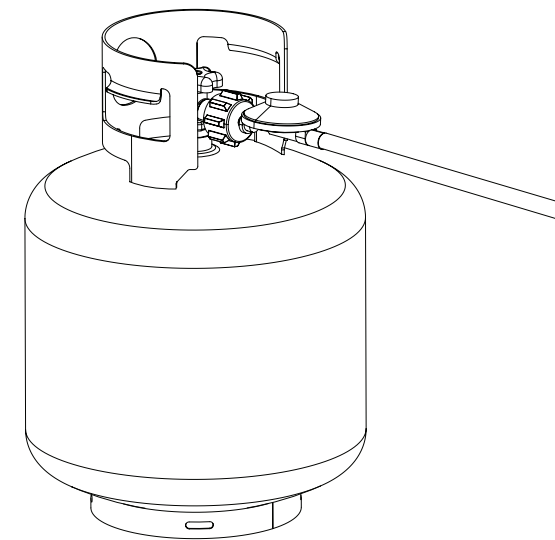
3. Attach the Regulator to the Propane Tank

Locate the regulator hose attached below the Griddle Body. Align the regulator's threaded connector with the propane tank's valve. Turn the regulator knob clockwise to screw it onto the tank's valve. Hand-tighten until secure. Do not use tools to overtighten, as this could damage the connection.

4. How to remove the Propane Tank

Turn tank valve to off and ensure all burner control knobs are in the off position. Turn the regulator knob counter clockwise to remove the tank.

Use only Solo approved, valve, hose, or regulator. Failure to comply will void the warranty.



PROPANE TANK LEAK TEST

▲WARNING
If growing bubbles appear during the leak test, DO NOT use or move the LPG cylinder. Immediately contact and LPG supplier or fire department.

LEAK TEST INSTRUCTIONS

- Leak test new and exchanged LPG cylinders BEFORE connecting to the Griddle.
- Do not smoke during the leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- The Griddle must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances.
- During the leak test, keep the Griddle away from open flames or sparks.

FITTINGS AND HOSES

- Annual checking and tightening of metal fittings is recommended.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Before each use, check to see if the hoses are cut or worn.
- Replace damaged hose before using the Griddle.
- Use only Solo approved valve, hose, or regulator.
- Failure to comply will void the warranty.

LEAK TEST: LPG CYLINDER

1. Use a clean paintbrush to brush a 10/90 mild soap and water solution onto joint areas of the LPG cylinder. (Indicated by arrows in Figure 01).
 - Leaks are indicated by growing bubbles.

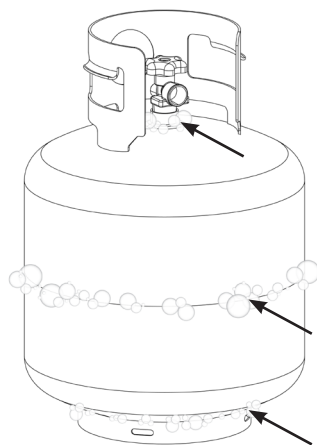


Figure 01

LEAK TEST: VALVES, HOSE, AND REGULATOR

1. Turn the control knobs to OFF.
2. Connect the regulator to the LPG cylinder.
3. Completely open the LPG tank by turning the regulator knob counterclockwise.
 - If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection.
 - Immediately close the LPG cylinder by turning the regulator knob clockwise and re-tighten the connections. If leaks cannot be stopped, DO NOT TRY TO REPAIR.
4. Use a clean paintbrush to brush a 10/90 mild soap and water solution onto joint areas of the valves and regulator. (Indicated by arrows in Figure 02).
 - Leaks are indicated by growing bubbles.
 - Immediately close the LPG cylinder by turning the regulator knob clockwise and re-tighten the connections.

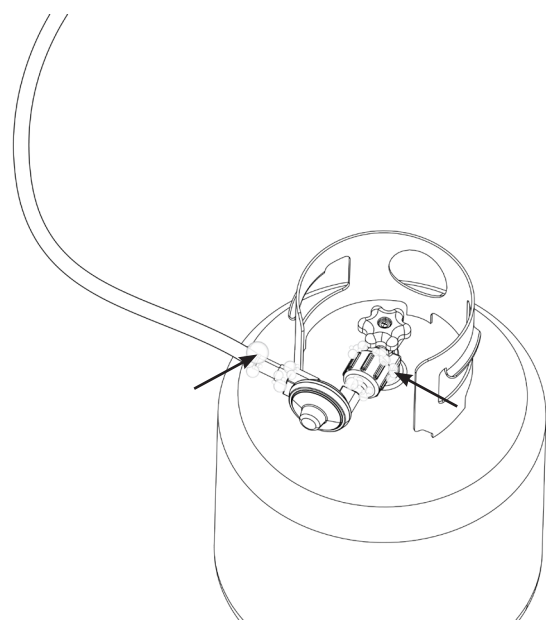


Figure 02

PRE-COOKING CHECKLIST

Before firing up your Griddle, ensure the following for a safe and efficient cooking experience:

Grease Pan in Place

Ensure the Grease Pan is securely positioned to catch drippings.

Propane Tank Connected & Valve Open

Verify the propane tank is properly attached. Fully open the valve.

Inspect the Propane Hose

Check for any signs of wear, cracks, or leaks. Perform a soap-and-water leak test if unsure.

Confirm Correct Assembly

Ensure all parts, including stabilizer bars and panels, are securely fastened.

Safe Placement

Position the Griddle away from combustibles like overhangs, walls, or flammable materials.

Level Surface

Set up the Griddle on a stable, even surface to prevent uneven cooking and grease pooling.

Lid Open

Keep the Griddle Lid open while igniting the burners to prevent gas buildup.

Inspect Burners

Ensure burners are free from obstructions or grease buildup before lighting.

PRE-COOKING CHECKLIST: INSPECT BURNERS

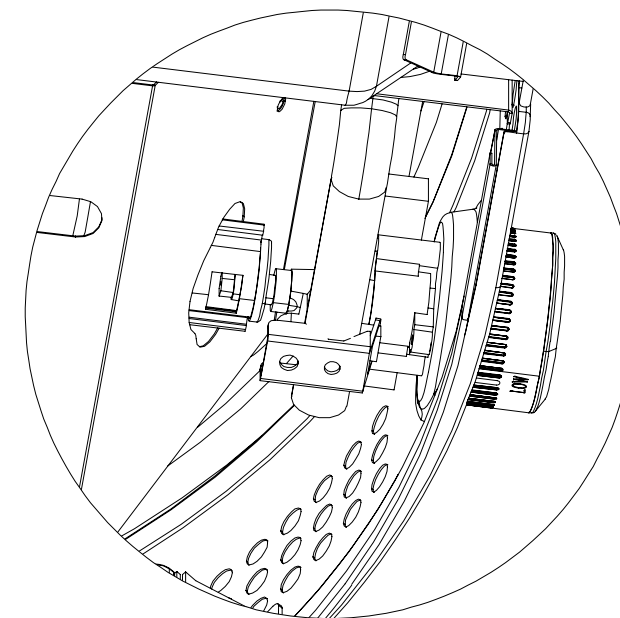
▲WARNING
A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance. Burner should be removed and cleaned whenever blockages are found.

INSPECT BURNERS

On the underside of the unit inspect the connections of the fuel inlet nozzle, orifice, and burner opening to ensure they are clear of debris and connected properly.

Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice.

If needed, gently clean burner ports using a soft brush or compressed air.



USING YOUR GRIDDLE

▲WARNING! SURFACES WILL BE EXTREMELY HOT!

Use caution when operating the Griddle. The cooking surface and surrounding structures will be HOT and should NOT be touched.

▲WARNING

Keep the appliance area clear of and free from combustible surfaces and materials. Place appliance on a heat-resistant and flame-resistant surface while in use.

1. Fully Open the Propane Tank Valve

Slowly turn the tank's valve counterclockwise until fully open.

2. Ignite the Burners

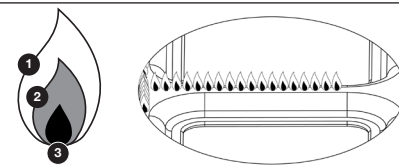
Open the Griddle Lid and turn the Burner Control Knob to the ignite position (marked by the 🔥 symbol). Push and turn the knob further to initiate ignition; then turn to adjust the heat. Repeat for the second burner if needed.

3. Check the Flame

Look below the cooking surface to view burners. When knob is at HIGH, flames should be larger than when the knob is at LOW.

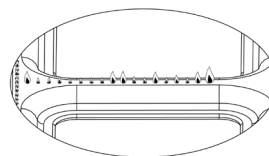
Healthy Flame Pattern:

1. Flickers of yellow color
2. Dark blue color
3. Vibrant blue



Yellow or Irregular:

If there is a sudden drop or low flame issue, please reference the Troubleshooting section.



▲WARNING

If burner does not ignite with open gas supply valve, gas will continue to flow out of burner and could accidentally/inadvertently ignite with risk of injury. Ensure gas is off at the supply shutoff valve before checking appliance valves.

▲CAUTION

Grease Pan will be hot during and after use. DO NOT remove the Grease Pan until the Griddle has completely cooled.

4. Preheat the Griddle

Heat the Griddle on medium for 7-10 minutes to reach your desired cooking temperature.

5. Use Cooking Oil as Needed

While not required, applying a light layer of oil helps reduce sticking and enhances browning.

6. Re-igniting the Burner

If the burners are accidentally extinguished, turn the control knobs to the off position and wait 5 minutes for the gas to clear. After the gas has cleared follow step 2 to re-ignite the burners.

GRIDDLE FEATURES

1. Even Heat, All Over

No hot or cold spots. Our stainless-steel-clad surface heats up in a whopping 7 minutes—35% faster than traditional cast iron griddles.

2. Precision Burner Control

Our custom burner layout maximizes heat control for sizzling sears and crispy edges, adjusting quickly to temperature changes.

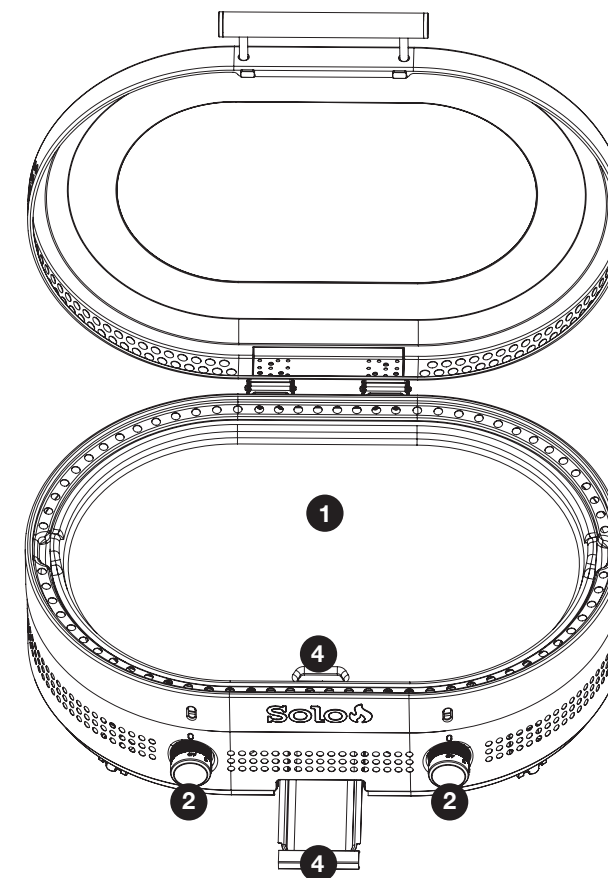
3. Easy Cleanup. No Seasoning Needed.

Our ready-to-go stainless steel cooktop resists rust and wipes clean effortlessly.

4. Smart Grease Management

An integrated grease trap keeps cooking mess-free for a seamless experience.

Tip: For the best results, use a Solo spatula or scraper to push grease toward the collection area while cooking.



TIPS FOR OPTIMAL PERFORMANCE

This Griddle must only be used outdoors and must not be used in a building, a garage, or any other enclosed area.

Preheat for Best Results

Heat the Griddle on medium for 7-10 minutes before cooking to ensure even heat distribution.

Use High-Quality Cooking Utensils

Our Solo stainless steel spatulas and tongs work best to preserve the surface. They slide perfectly along the edges of our custom racetrack-shaped Griddle.

Keep the Surface Clean

After cooking, while the Griddle is still hot, use our scraper to push any residue into the Grease Trap. For tougher buildup, room temperature water and mild detergent will do the trick.

Monitor Heat Levels

Because the Griddle heats efficiently, start with lower heat settings for delicate foods like pancakes or eggs.

Avoid Frozen Foods

To keep the surface in peak condition, don't cook frozen foods directly on the Griddle. Let them thaw fully before adding to the surface, for optimal cooking performance.

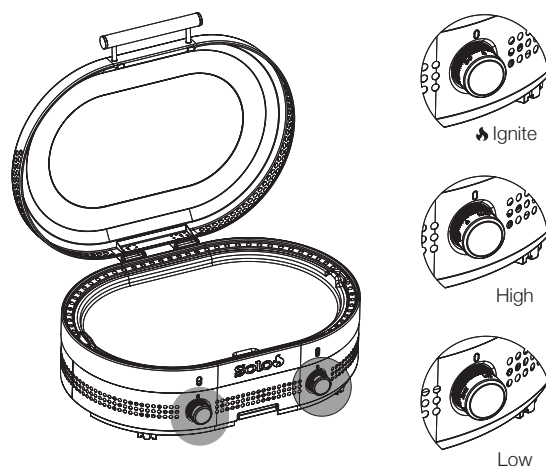
Maintain Burner Care

Periodically inspect the burners for debris. If needed, gently clean burner ports using a soft brush or compressed air.

ADJUST HEAT ZONES

Use the left and right burner dials independently to create two distinct heat zones.

High heat for searing, low heat for warming or delicate foods.



CLEANING & STORAGE

▲WARNING

Grease buildup can cause a fire. After each use, clean any part of the appliance that gets hot and experiences grease buildup.

1. After turning off the burners and while the Griddle is still hot, use a scraper to push leftover food and grease into the Grease Pan.
2. Use a small amount of room temperature water on the surface to help lift stubborn bits of food. Scrape any debris and wipe dry.
3. Once the surface is cool, wipe with paper towels to absorb excess oil and remove any loose debris.
4. Ensure all burner knobs are turned to OFF. Close the propane tank valve. Shut the Griddle Lid.

▲CAUTION

Carry out all maintenance when the appliance is cool and everything is turned OFF.

5. Once the Griddle has fully cooled, discard collected grease and clean the Grease Pan to prevent buildup.
6. Wipe down the exterior surfaces with stainless steel cleaner and a cloth or paper towel.
7. Protect your Griddle from rust and corrosion with a Solo Griddle Cover to keep it clean, dry, and ready for the next use. Make sure the Griddle is fully cool before covering.

Scan this QR code for more care tips, product info, and accessories:



RESTORE SHINE & POLISH YOUR GRIDDLE

To maintain the stainless-steel-clad surface and keep it looking its best:

1. Heat the Griddle for 5–10 minutes to loosen residue.
2. Turn off the Griddle and let it cool completely. Once it's cooled, scrape to remove any debris.
3. Apply a food-safe stainless steel cleaner or powdered kitchen cleaner to the surface. Let it sit for a minute.
4. Gently scrub with a soft cloth or non-abrasive pad to remove stains and restore shine.
5. Repeat as needed until the surface regains its polished look.

WARRANTY

You're eligible for our premium limited warranty.

See full details at solostove.com or by scanning this QR code:



TROUBLESHOOTING

Not igniting?

A match holder is provided and can be used in the place of the self-lighting feature of the burner. Use extreme care when handling the match holder. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion that could cause property damage, personal injury, or death.

1. Wooden matches work best. Light the match and position it into the spiral end of the match holder. Position the match so that it binds up between the spiral layers and points away from the match holder.
2. Turn the Gas Burner Knob to $\frac{3}{4}$ position.
3. With the match holder extended, insert the lit match into the Griddle until it is over the burner tube. The tube should light. (See Figure 01).
4. Do NOT allow the gas to run for more than 1 second before inserting the match holder into the Griddle. If more than 1 second passes between the time you turn the Gas Burner Knob to $\frac{3}{4}$ position and you position the match over the gas burner tube, immediately turn the burner off and wait 5 minutes before trying again.

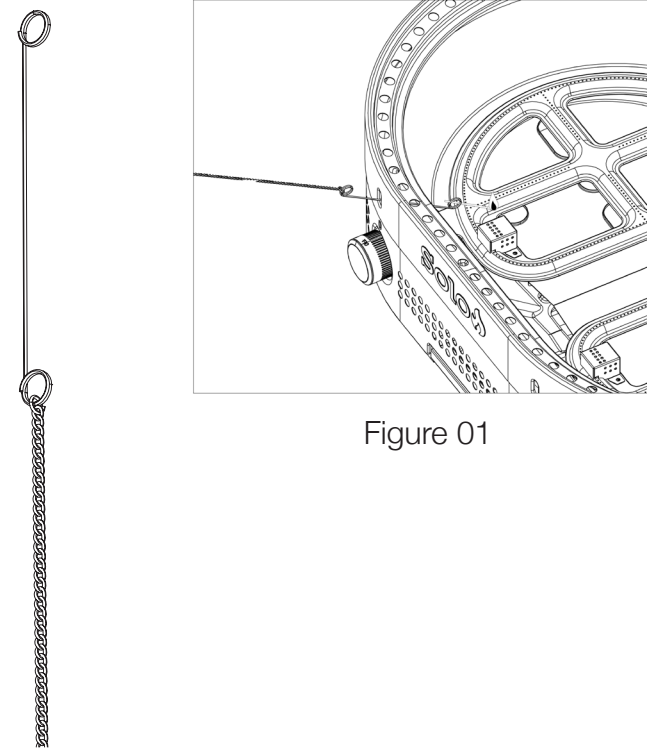


Figure 01

If you notice the flames are too short, are not consistently blue, or are having trouble properly heating your Griddle, call customer service.

In order to ensure proper operation of your griddle it is important to have the burners located properly. If the flame is not performing properly contact customer service and perform the following steps to ensure correct burner alignment.

1. Slide the burner inlet hole over the valve orifice inside the Griddle's interior edge to ensure the two are properly aligned.
2. Locate the two threaded inserts on the bottom of the Griddle Body and line up the respective holes on the burner. Insert two screws and tighten fully.

For assistance, visit solostove.com or contact Solo Customer Support at 817-900-2663 9 AM - 7 PM, CT, Mon. - Fri.

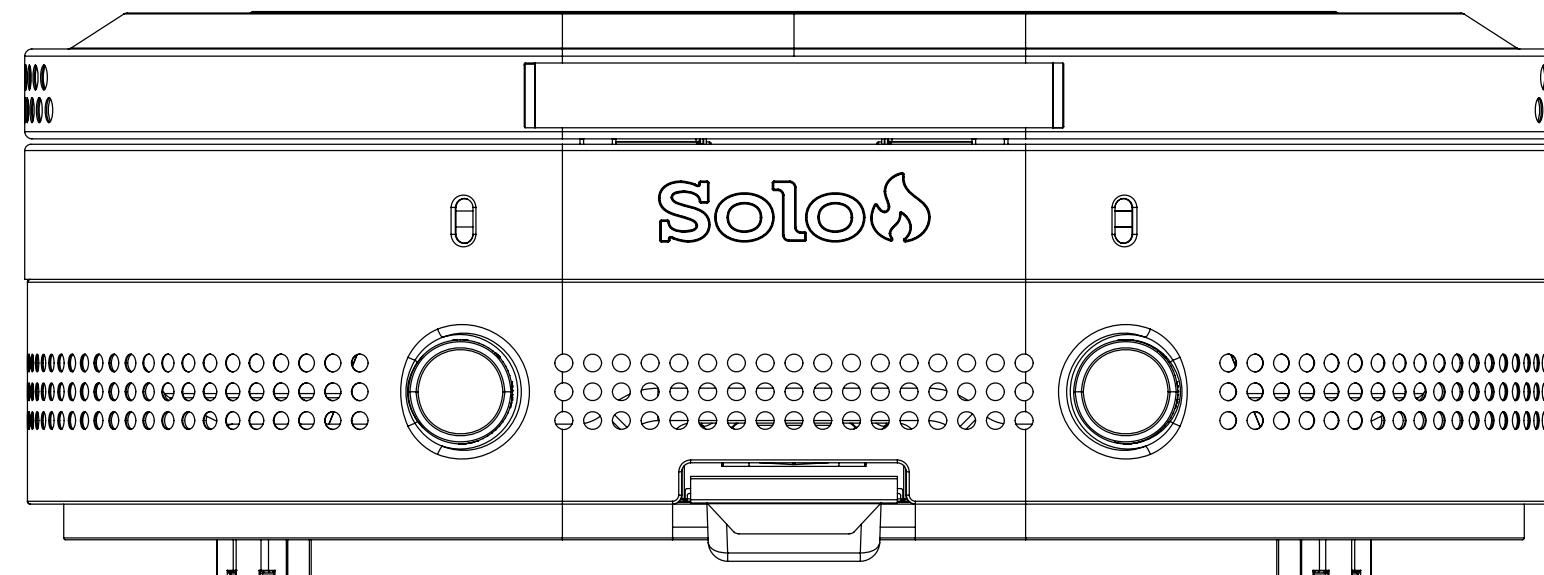
For more information, you can also visit <http://solostove.com/en-us/c/griddle-user-manual>

SOLO BRANDS, LLC

1001 Mustang Dr.
Grapevine, TX 76051
solostove.com

V. 2025-06-20

PLAQUE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE 30"



Veillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation.

▲ DANGER

En cas d'odeur de gaz:

- Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement les pompiers.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner un incendie ou une explosion provoquant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Anglais 01

Français 15

Espagnol 31

▲ DANGER

- **Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance.**
- **Ne l'utilisez jamais à moins de 3 mètres de toute structure, matériau combustible ou autre bouteille de gaz.**
- **Ne l'utilisez jamais à moins de 7,5 mètres de tout liquide inflammable.**
- **Ne laissez jamais l'huile ou la graisse chauffer au-delà de 200 °C. Si la température dépasse 200 °C ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.**
- **Les liquides chauffés restent à ébullition bien après la cuisson. Ne touchez pas l'appareil tant que les liquides n'ont pas refroidi en dessous de 45 °C.**
- **En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau.**

Solo

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- À utiliser uniquement à l'extérieur.
- Ce manuel contient des informations importantes nécessaires à un assemblage correct et une utilisation sécurisée de l'appareil.
- Lisez et suivez toutes les mises en garde et instructions avant d'assembler ou d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

▲ DANGER

En cas d'odeur de gaz:

- Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement les pompiers.

▲ AVERTISSEMENT

- Ne stockez ni n'utilisez de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne stockez jamais une bouteille de gaz propane déconnectée.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en leur absence, à la norme ANSI Z223.1 / NFPA 54, CSA B149.1 ou CSA B149.2.
- This outdoor cooking gas appliance must only be Cet appareil de cuisson à gaz extérieur ne doit être utilisé qu'en extérieur et jamais dans un bâtiment, un garage ou tout espace clos.
- Un appareil est considéré comme extérieur s'il est installé dans un abri comprenant au maximum trois murs sans toit, avec des ouvertures permanentes.
- Vérifiez les réglementations locales concernant les feux extérieurs avant utilisation.
- N'apportez aucune modification à l'appareil ni ne l'utilisez d'une manière non conforme à ce manuel.
- L'appareil devient chaud durant et après l'utilisation. Portez des gants isolants pour éviter les brûlures.
- Ne heurtez pas l'appareil pour éviter les éclaboussures de liquide chaud.
- Ne pas installer cet appareil sur ou dans un bateau, ni le raccorder au système basse pression d'un véhicule de loisirs.

- Respectez un dégagement de 91 cm (36 pouces) minimum autour de l'appareil vis-à-vis des matériaux combustibles.
- Ne jamais utiliser sous une construction combustible surélevée.
- Vérifiez l'état du tuyau avant chaque utilisation. En cas d'usure ou de coupure, remplacez-le avant usage.
- Maintenez le tuyau d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- Ne bloquez pas les orifices de ventilation ou de combustion, ni n'utilisez de matériaux comme du papier aluminium qui pourraient piéger la chaleur. Ne placez jamais un récipient de cuisson vide sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Faites preuve de prudence lorsque vous placez quoi que ce soit dans le récipient de cuisson pendant que l'appareil est en marche.
- Ne bloquez pas le flux d'air de combustion et de ventilation autour du boîtier du brûleur, de la plaque de cuisson, des fentes, des trous ou des passages présents sur la plaque. Ne recouvrez pas non plus la surface de cuisson avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela bloque la circulation de l'air et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier aluminium peut également piéger la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie.
- Gardez les ouvertures de ventilation du compartiment de la bouteille dégagées de tout débris.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson à moins qu'elle ne soit ENTIÈREMENT assemblée et que toutes les pièces soient solidement fixées et bien serrées. Inspectez votre plaque avant chaque utilisation. Des pièces modifiées, endommagées ou manquantes peuvent entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels. Après une période de stockage ou de non-utilisation, vérifiez la présence de fuites, d'obstructions dans les brûleurs, et inspectez le tuyau pour détecter toute abrasion, usure ou coupure.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
- Cet appareil n'est pas conçu pour la friture de dindes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- appareil de chauffage et ne doit jamais l'être.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut altérer la capacité de l'utilisateur à assembler ou utiliser correctement l'appareil en toute sécurité.
- NE PAS utiliser la plaque de cuisson sous l'influence de drogues, d'alcool ou en cas de fatigue.
- En cas d'incendie d'huile ou de graisse, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certains cas, contenir l'incendie. Consultez les règlements d'incendie locaux pour connaître les dimensions et types requis.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou que le couvercle est ouvert.
- Laissez le récipient de cuisson refroidir à 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de le ranger. Ne laissez jamais la plaque sans surveillance lorsqu'elle est en fonctionnement ou tant qu'elle n'a pas complètement refroidi.
- Ne remplissez jamais la bouteille de gaz à plus de 80 % de sa capacité.
- Le non-respect strict de ces consignes peut provoquer un incendie entraînant des blessures graves ou la mort.
- La température minimale de fonctionnement pour une utilisation sécurisée de la plaque est de -20 °C (-4 °F).

RISQUE NATUREL – ARAIGNÉES

FAIT: Il arrive que des araignées et d'autres petits insectes grimpent dans le tube du brûleur. Les araignées tissent des toiles, construisent des nids et pondent des oeufs. Les toiles ou les nids peuvent être très petits, mais ils sont très résistants et peuvent bloquer le flux de gaz.

Nettoyez le brûleur avant de l'utiliser, après l'avoir rangé, au début de la saison de cuisson en plein air ou après une période d'inutilisation d'un mois.

SYSTÈME DE CARBURANT

- Des millions de personnes utilisent des appareils à gaz en toute sécurité lorsqu'elles suivent des consignes simples. Cet appareil est conçu pour

- être utilisé avec du propane liquide.
- NE PAS utiliser d'essence, kérosène, allume-feu ou tout liquide similaire pour allumer ou rallumer la plaque.
- Utilisez uniquement des bouteilles de gaz GPL certifiées.
- Les composants du système d'alimentation — y compris le régulateur de pression et le tuyau — sont conçus pour fonctionner avec cette plaque et ne doivent pas être modifiés ou remplacés par des pièces d'autres marques.
- Consommation totale de gaz à puissance maximale: 24,000 BTU/h.

SPÉCIFICATIONS DE LA BOUTEILLE DE PROPANE (GPL):

- Bouteille de 20 lb (typique)
- Environ 46 cm de haut, 31 cm de diamètre
- Homologuée pour 20 lb de gaz propane liquide ou 47,6 lb d'eau
- Équipée d'un dispositif de prévention de surremplissage (OPD)
- Dispose d'un raccord conforme à la norme ANSI/CGA-V-1

IMPORTANT:

- Ne jamais utiliser une bouteille bosselée ou rouillée.
- Ne jamais utiliser une bouteille avec une valve endommagée.
- Fermez toujours la valve de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Le stockage intérieur est interdit, sauf si la bouteille est retirée de l'appareil.
- Stockez les bouteilles à l'extérieur, hors de portée des enfants.

PRESSION AU NIVEAU DU COLLECTEUR:

- En fonctionnement : 11" colonne d'eau
- Hors fonctionnement : 11,2" colonne d'eau
- The liquid propane cylinder must be fitted with an Overfill Protection Device (OPD) and a CGA 791 tank connection.
- La bouteille de propane doit être équipée d'une protection contre le surremplissage et d'un raccord CGA 791.
- Utilisez uniquement le capuchon antipoussière fourni avec la valve.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz ne touche pas

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ (SUITE)

de surfaces chaudes comme le déflecteur de brûleur.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

▲ AVERTISSEMENT: Failure to comply with all the manual provisions and usage guidelines could result in property damage, serious bodily injury, death, or fire. Solo does not accept any responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to property or persons resulting from the misuse of this product. Solo shall in no event be liable for any special, indirect, consequential, or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase price.

▲ AVERTISSEMENT: Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, blessures graves ou décès.

Solo n'assume aucune responsabilité légale en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte de ce produit.

▲ AVERTISSEMENT – PROPOSITION 65 (CALIFORNIE)

Ce produit peut exposer à des substances chimiques, dont le monoxyde de carbone, reconnues par l'État de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des malformations congénitales ou des troubles reproductifs.

En savoir plus sur: www.p65warnings.ca.gov

▲ AVERTISSEMENT! MONOXYDE DE CARBONE!

Le monoxyde de carbone (CO) est un gaz incolore et inodore pouvant être mortel.

Il est généré lors de la combustion de combustibles organiques et est généralement dissipé en extérieur.

NE PAS utiliser la plaque dans les espaces clos, y compris:

- Tentes, véhicules, structures fermées
- Sous les auvents, balcons ou zones semi-ouvertes
- Près des fenêtres ou entrées d'air

Symptômes d'intoxication au CO:

- Maux de tête, vertiges, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence, confusion

Personnes à risque accru:

- Bébés, enfants, femmes enceintes, personnes âgées, immunodéprimées, fumeurs, personnes souffrant de troubles circulatoires

▲ AVERTISSEMENT! RISQUE D'INCENDIE

- NE JAMAIS utiliser de l'eau pour éteindre un feu de graisse.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

▲ AVERTISSEMENT! SURFACES BRÛLANTES!

Les surfaces de cuisson et les structures environnantes deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation.

NE PAS TOUCHER LES SURFACES CHAUDES.

NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE.

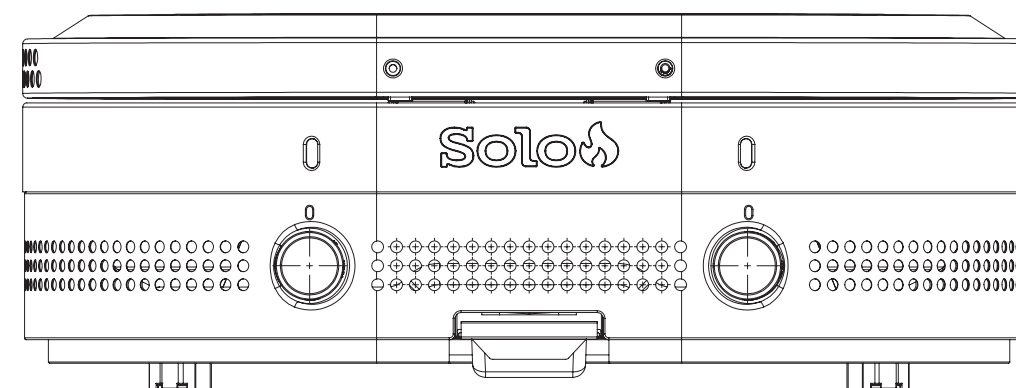
TENIR LES ENFANTS ET LES ANIMAUX À DISTANCE.

RÉSERVÉ À UN USAGE RÉSIDENTIEL.

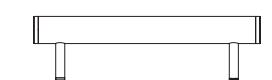
NOTE IMPORTANTE

- Le propriétaire est tenu de s'assurer que toutes les personnes se trouvant à proximité du grill connaissent les avertissements et les précautions à prendre lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Faites preuve d'une extrême prudence et de bon sens lorsque vous utilisez le grill ou que vous vous trouvez à proximité. Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves blessures corporelles ou des dommages matériels.

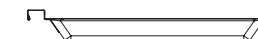
COMPOSANTS DE LA PLAQUE DE CUISSON



Gril

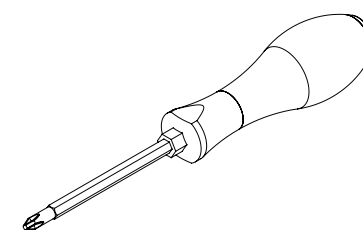


Couvercle Poignée avec vis M6



Graisser le Moule

OUTILS NÉCESSAIRES



Tournevis Philips (Non Inclus)

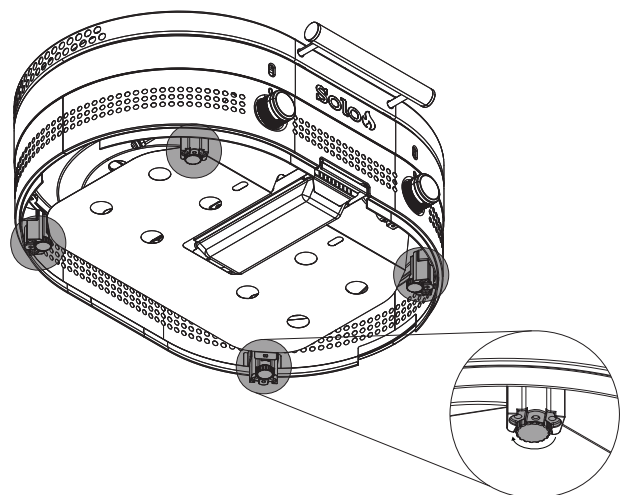
ASSEMBLAGE DE LA PLAQUE

Assurez-vous que toutes les pièces ont été sorties de l'emballage.

1. Positionnez la plaque

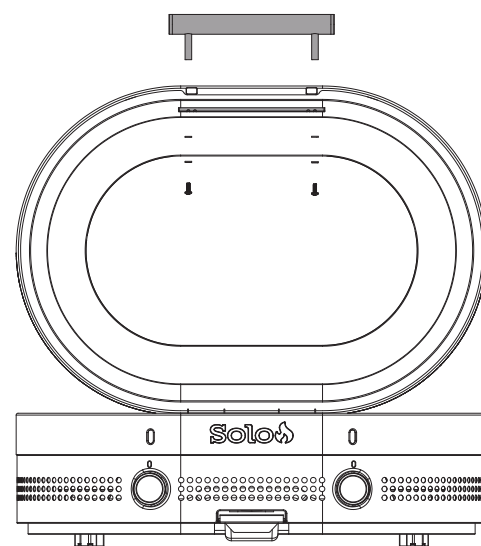
(Si vous avez acheté le support, passez cette étape).

Placez la plaque sur une surface stable et plane à l'extérieur. Utilisez un niveau pour garantir l'équilibre.



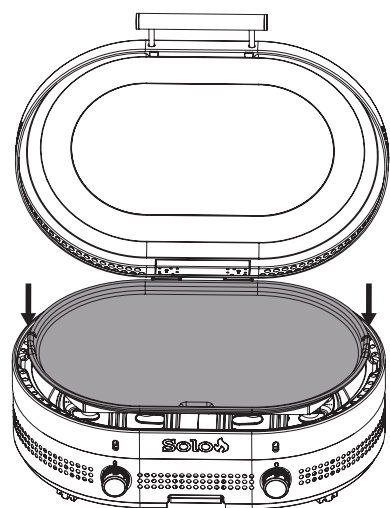
2. Fixez la poignée au couvercle

Retirez les deux vis M6x16 avec ressorts préinstallées. Alignez les trous du couvercle avec la poignée (extérieur) et la pièce isolante (intérieur).



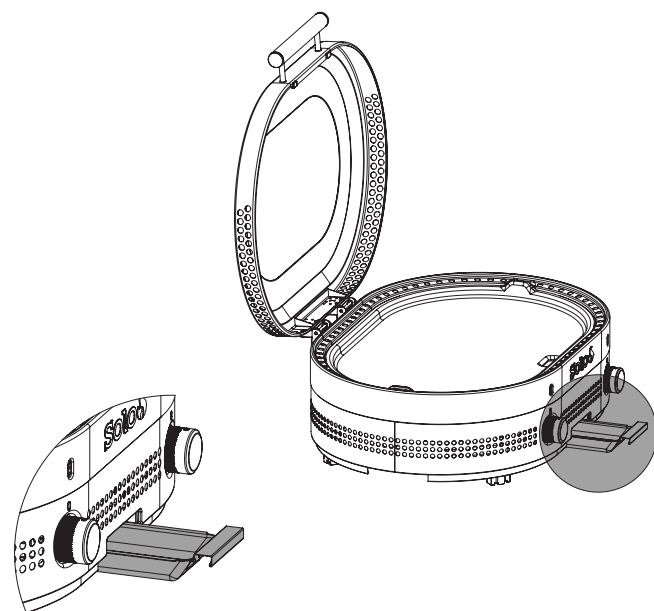
3. Installez la surface de cuisson

Ouvrez le couvercle. Sortez la surface de cuisson et insérez-la avec les poignées prévues à cet effet. Vérifiez qu'elle est bien posée et stable.



4. Insérez le bac à graisse

Faites-la glisser dans les rails sous le logo. Elle doit être bien plaquée contre la structure.



INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

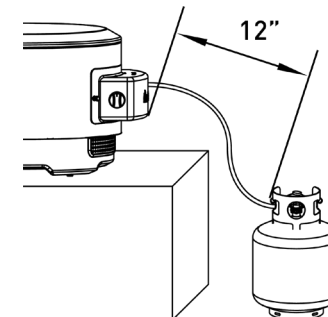
Avant toute chose, assurez-vous d'utiliser uniquement une bouteille de propane de 20 lb certifiée et en bon état.

▲ AVERTISSEMENT

- Ne stockez ni utilisez d'essence ou tout autre liquide/vapeur inflammable à proximité de cet appareil.
- Ne stockez jamais une bouteille de recharge sous ou près de la plaque.
- Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.
- Si ces consignes ne sont pas respectées, un incendie causant des blessures graves ou mortelles peut survenir.
- Fermez l'alimentation de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

▲ AVERTISSEMENT

- La distance minimale entre l'appareil et la bouteille est de 12 pouces (31 cm). La distance minimale entre les côtés et l'arrière de l'appareil et le mur est de 36 pouces (92 cm). N'utilisez pas l'appareil sous des structures aériennes. Le non-respect de ces instructions peut entraîner une surchauffe de la bouteille de propane et un dégagement de gaz propane susceptible de s'enflammer et de provoquer des blessures graves ou des dégâts matériels.
- La bouteille doit être placée de manière à ne pas présenter de risque de trébuchement. Cela pourrait endommager la bouteille de propane, le tuyau d'alimentation en carburant et/ou arracher le gril de la table, entraînant des blessures graves ou des dégâts matériels. Faites preuve d'une extrême prudence à proximité du gril, du tuyau d'alimentation et de la bouteille de propane lorsqu'ils sont utilisés. Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart à tout moment.



▲ DANGER

En cas d'odeur de gaz: Fermez l'alimentation en gaz. Éteignez les flammes. Ouvrez le couvercle. Si l'odeur persiste, éloignez-vous et appelez les pompiers.

1. Vérifiez la stabilité de l'appareil

Assurez-vous que la plaque repose sur une surface plane à l'extérieur. Transportez et rangez la bouteille en position verticale.

2. Vérifiez les commandes

Assurez-vous que toutes les molettes de commande sont en position OFF.

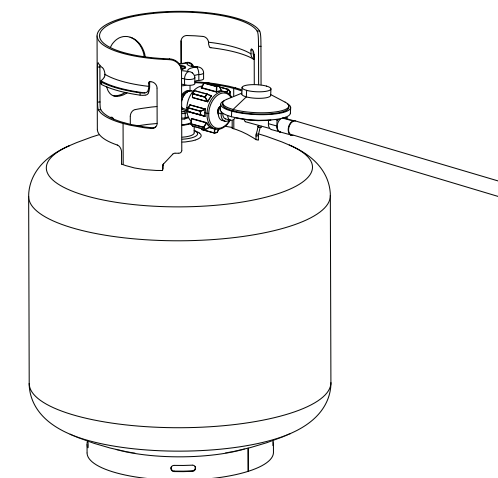
3. Raccordez le régulateur à la bouteille

Localisez le tuyau sous la plaque. Vissez le raccord du régulateur à la valve de la bouteille dans le sens des aiguilles d'une montre. Serrez à la main. N'utilisez pas d'outil.

4. Comment retirer la bouteille de propane

Tournez le robinet du réservoir en position d'arrêt et assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position d'arrêt. Tournez le bouton du régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer la bouteille.

N'utilisez que le robinet, le tuyau ou le régulateur approuvés par Solo. Le non-respect de cette consigne entraînera l'annulation de la garantie.



TEST D'ÉTANCHÉITÉ DE LA CITERNE DE PROPANE

▲ AVERTISSEMENT

Si des bulles croissantes apparaissent pendant l'essai d'étanchéité, N'UTILISEZ PAS et ne déplacez pas la bouteille de GPL. Contactez immédiatement votre fournisseur de GPL ou les pompiers.

INSTRUCTIONS POUR LE TEST D'ÉTANCHÉITÉ

- Testez l'étanchéité des bouteilles de GPL neuves et remplacées AVANT de les raccorder au gril.
- Ne fumez pas pendant le test d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Le gril doit être testé à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, loin des sources d'inflammation telles que les appareils électriques ou à gaz.
- Pendant l'essai d'étanchéité, éloignez le gril de toute flamme nue ou étincelle.

RACCORDS ET TUYAUX

- Il est recommandé de vérifier et de resserrer chaque année les raccords métalliques.
- Tenez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les tuyaux ne sont pas coupés ou usés.
- Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser le gril.
- N'utilisez que le robinet, le tuyau ou le régulateur approuvé par Solo.
- Le non-respect de cette consigne annulera la garantie.

TEST D'ÉTANCHEITE : BOUTEILLE DE GPL

1. Utilisez un pinceau propre pour appliquer une solution d'eau et de savon doux 10/90 sur les zones de jointure de la bouteille de GPL (indiquées par des flèches dans la figure 01).
 - Les fuites sont indiquées par des bulles croissantes.

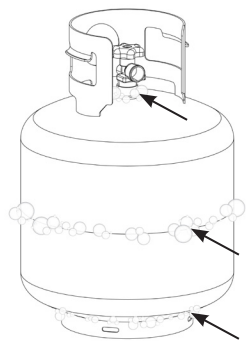


Figure 01

TEST D'ÉTANCHÉITÉ : VANNES, TUYAU ET RÉGULATEUR

1. Mettez les boutons de commande sur OFF.
2. Raccordez le détendeur à la bouteille de GPL.
3. Ouvrez complètement le réservoir de GPL en tournant le bouton du régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - Si vous entendez un bruit sourd, coupez immédiatement le gaz. Il y a une fuite importante "au niveau du raccordement."
 - Fermez immédiatement la bouteille de GPL en tournant le bouton du détendeur dans le sens des aiguilles d'une montre et resserrez les raccords. Si les fuites ne peuvent être stoppées, N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER.
4. Utilisez un pinceau propre pour appliquer une solution d'eau et de savon doux 10/90 sur les joints des vannes et du régulateur. (indiquées par des flèches dans la figure 02).
 - Les fuites sont indiquées par des bulles de plus en plus nombreuses.
 - Fermez immédiatement la bouteille de GPL en tournant le bouton du régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre et resserrez les raccords.

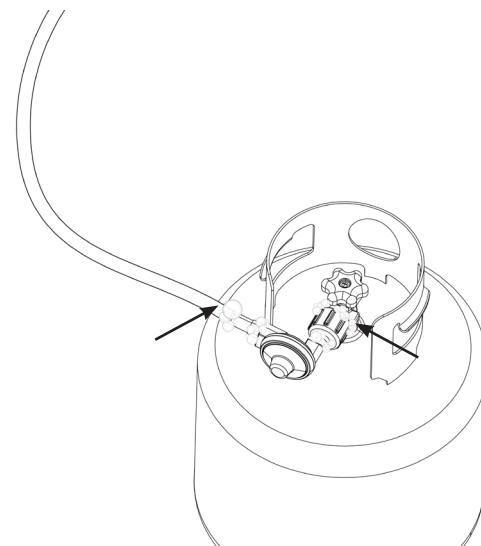


Figure 02

LISTE DE CONTRÔLE AVANT LA CUISSON

Avant d'allumer la plaque, assurez-vous que:

Graisser le moule en place

Veillez à ce que le bac à graisse soit bien positionné pour recueillir les gouttes.

Réservoir de propane raccordé et vanne ouverte

Vérifiez que la bouteille de propane est correctement fixée. Ouvrez complètement le robinet.

Inspecter le tuyau de propane

Vérifiez qu'il n'y a pas de signes d'usure, de fissures ou de fuites. En cas de doute, effectuez un test d'étanchéité à l'eau et au savon.

Confirmer l'assemblage correct

Assurez-vous que toutes les pièces, y compris les barres stabilisatrices et les panneaux, sont solidement fixées.

Placement sûr

Placez le gril à l'écart des matériaux combustibles tels que les surplombs, les murs ou les matériaux inflammables.

Surface plane

Installez le gril sur une surface stable et régulière pour éviter une cuisson inégale et une accumulation de graisse.

Couvercle ouvert

Laissez le couvercle du gril ouvert lorsque vous allumez les brûleurs afin d'éviter toute accumulation de gaz.

Inspecter les brûleurs

Assurez-vous que les brûleurs ne sont pas obstrués et qu'il n'y a pas d'accumulation de graisse avant de les allumer.

LISTE DE CONTRÔLE AVANT CUISSON : INSPECTION DES BRÛLEURS

▲ AVERTISSEMENT

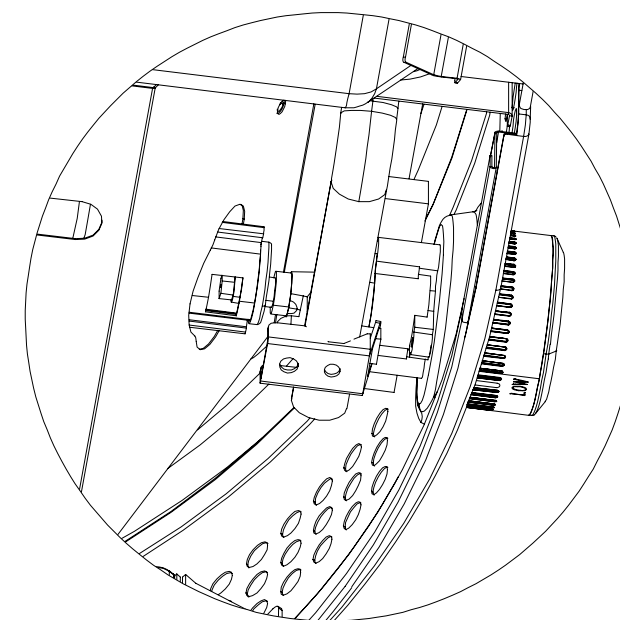
Un brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil. Le brûleur doit être retiré et nettoyé chaque fois qu'il est obstrué.

INSPECTER LES BRÛLEURS

Sur la face inférieure de l'appareil, inspectez les connexions de la buse d'entrée du combustible, de l'orifice et de l'ouverture du brûleur pour vous assurer qu'elles sont exemptes de débris et qu'elles sont correctement connectées.

Les araignées et les insectes peuvent se nicher à l'intérieur du tube brûleur/venturi et l'obstruer au niveau de l'orifice.

Si nécessaire, nettoyez délicatement les orifices du brûleur à l'aide d'une brosse douce ou d'air comprimé.



UTILISATION DE LA PLAQUE

▲ AVERTISSEMENT

Si le brûleur ne s'allume pas alors que le robinet d'alimentation en gaz est ouvert, le gaz continue de s'écouler du brûleur et peut s'enflammer accidentellement ou par inadvertance, avec un risque de blessure. Assurez-vous que le gaz est coupé au niveau du robinet d'arrêt avant de vérifier les vannes de l'appareil.

▲ ATTENTION

La bac à graisse devient très chaude pendant et après utilisation. NE PAS la retirer tant que la plaque n'a pas complètement refroidi.

▲ AVERTISSEMENT! SURFACES BRÛLANTES!

Les surfaces de cuisson et structures environnantes seront très chaudes — ne les touchez pas.


▲ AVERTISSEMENT

Maintenez l'appareil éloigné des matériaux combustibles et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

1. Ouvrir complètement le robinet de la bouteille de propane

Tournez lentement le robinet du réservoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert.

2. Allumer les brûleurs

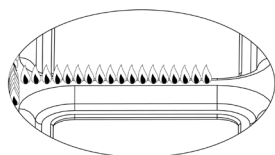
Tournez le bouton de commande du brûleur en position d'allumage (marquée par le symbole ). Poussez et tournez le bouton plus loin pour initier l'allumage. Répétez l'opération pour le deuxième brûleur si nécessaire.

3. Vérifier la flamme

Regardez sous la surface de cuisson pour voir les brûleurs. Lorsque le bouton est sur HIGH, les flammes doivent être plus grandes que lorsque le bouton est sur LOW.

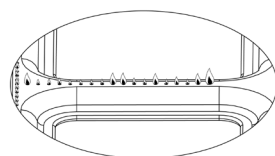
Flamme saine Motif:

1. Taches de couleur jaune
2. Bleu foncé
3. Bleu vif



Jaune ou irrégulier:

En cas de chute soudaine ou de problème de faible flamme, veuillez consulter la section Dépannage.



4. Préchauffer le grill

Chauffez à feu moyen pendant 7 à 10 minutes pour atteindre la température idéale.

5. Utiliser de l'huile de cuisson au besoin

Pas obligatoire, mais une fine couche d'huile aide à éviter que les aliments ne collent et favorise un brunissement uniforme.

6. Réinitialisation du brûleur

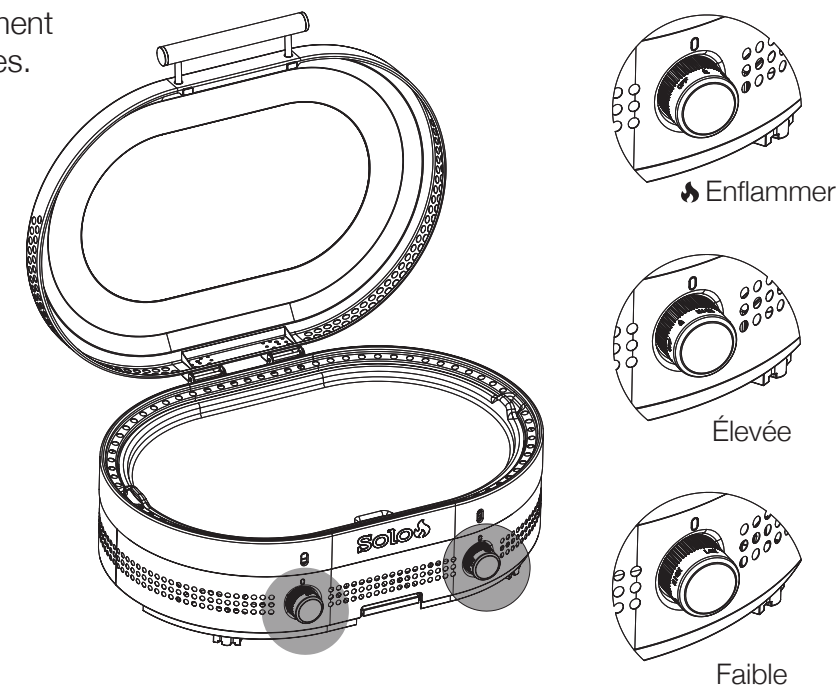
Si les brûleurs sont accidentellement éteints, mettez les boutons de commande en position d'arrêt et attendez 5 minutes pour que le gaz disparaisse. Une fois que le gaz s'est dissipé, suivez l'étape 2 pour rallumer les brûleurs.

RÉGLAGE DES ZONES DE CHALEUR

Utilisez les molettes des brûleurs indépendamment pour créer deux zones de température distinctes.

Chaleur élevée: Pour saisir les viandes.

Chaleur faible: Pour garder les aliments au chaud ou pour les préparations délicates.



CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

1. Chaleur homogène, partout.

Aucun point chaud ou froid. La surface en acier inoxydable chauffe en 7 minutes, soit 35 % plus rapide qu'une plaque en fonte traditionnelle.

2. Contrôle précis de la température

Le brûleur personnalisé permet une cuisson fine avec des bords croustillants, et réagit rapidement aux ajustements.

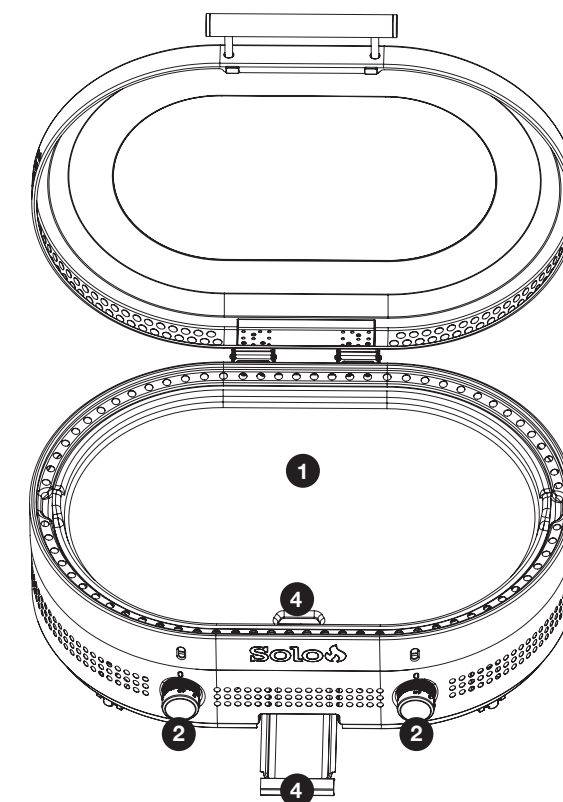
3. Entretien facile – Aucun assaisonnement requis

La surface en acier inoxydable est prête à l'emploi, résistante à la rouille, et se nettoie facilement.

Astuce: utilisez une spatule Solo pour pousser la graisse vers la trappe pendant la cuisson.

4. Gestion intelligente des graisses

Une trappe intégrée garde la zone de cuisson propre.



CONSEILS POUR UNE PERFORMANCE OPTIMALE

Cette plaque est conçue uniquement pour une utilisation extérieure. Ne jamais l'utiliser à l'intérieur d'un bâtiment, garage ou autre espace clos.

Préchauffez avant cuisson

Chauffez la plaque à feu moyen pendant 7 à 10 minutes pour assurer une chaleur uniforme.

Utilisez des ustensiles de haute qualité

Les spatules et pinces Solo en acier inoxydable glissent parfaitement sur les bords incurvés de la plaque.

Gardez la surface propre

Après cuisson, pendant que la plaque est encore chaude, utilisez un grattoir pour pousser les résidus vers la trappe à graisse.

Pour les saletés tenaces, de l'eau à température ambiante et un détergent doux suffisent.

Maîtrisez les niveaux de chaleur

La plaque chauffe efficacement. Commencez avec des réglages bas pour les aliments délicats comme les œufs ou pancakes.

Évitez les aliments surgelés

Ne cuisinez pas d'aliments congelés directement sur la surface. Laissez-les décongeler avant cuisson.

Entretenez les brûleurs

Inspectez régulièrement les brûleurs pour éviter toute accumulation de débris. Nettoyez délicatement avec une brosse douce ou de l'air comprimé.

CLEANING & STORAGE

▲ AVERTISSEMENT

Accumulation de graisse = risque d'incendie. Nettoyez les zones chaudes et grasses après chaque utilisation.

▲ ATTENTION

Nettoyage uniquement une fois l'appareil refroidi et hors tension.

1. Après avoir éteint les brûleurs pendant que le gril est encore chaud, utilisez un grattoir pour pousser les restes d'aliments et de graisse dans le bac à graisse.

2. Utilisez une petite quantité d'eau à température ambiante sur la surface pour aider à soulever les morceaux d'aliments tenaces. Raclez et enlevez tous les débris.

3. Une fois la surface refroidie, essuyez-la avec du papier absorbant pour absorber l'excès d'huile et éliminer les débris.

4. Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont éteints. Fermez le robinet de la bouteille de propane. Fermez le couvercle du gril.

5. Une fois la graisse refroidie, jetez-la et nettoyez le bac à graisse pour éviter qu'elle ne s'accumule.

6. Essuyez les surfaces extérieures avec un nettoyant pour acier inoxydable et un chiffon ou une serviette en papier.

7. Une fois qu'il a complètement refroidi, protégez votre gril de la rouille et de la corrosion avec le couvercle de gril Solo pour qu'il reste propre, sec et prêt pour votre prochaine utilisation.

Scannez ce code QR pour obtenir des conseils d'entretien, des informations sur les produits et des accessoires:



RESTAURER LA BRILLANCE ET POLIR VOTRE PLAQUE

Pour maintenir l'aspect poli de l'acier inoxydable:

1. Chauffez la plaque pendant 5 à 10 minutes pour ramollir les résidus.

2. Éteignez l'appareil et laissez refroidir. Grattez les résidus une fois refroidi.

3. Appliquez un nettoyant alimentaire pour acier inoxydable ou un nettoyant en poudre. Laissez poser une minute.

4. Frottez délicatement avec un chiffon doux ou une éponge non abrasive.

5. Répétez si nécessaire jusqu'à retrouver un aspect brillant.

GARANTIE

Vous êtes couvert par notre garantie limitée premium.

**Consultez les détails sur: [solostove.com](https://www.solostove.com)
Ou scannez le code QR présent sur votre manuel ou emballage.**



DÉPANNAGE

La plaque ne s'allume pas ?

Un porte-allumette est fourni et peut être utilisé à la place de la fonction d'auto-allumage du brûleur. Manipulez le porte-allumettes avec une extrême prudence. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion susceptible de provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

1. Allumez une allumette (de bois de préférence) et insérez-la dans le support en spirale.
2. Tournez la molette du brûleur à $\frac{3}{4}$.
3. Introduisez rapidement l'allumette enflammée à travers l'ouverture jusqu'au tube du brûleur. Le tube doit s'allumer. (Voir Figure 01).
4. Ne laissez PAS le gaz s'écouler pendant plus d'une seconde avant d'insérer le porte-allumettes dans la chambre de combustion. 1 seconde avant d'insérer le porte-allumettes dans le gril. Si plus d'une seconde s'écoule entre le moment où vous tournez le bouton du brûleur à gaz sur la position 3/4 et le moment où vous placez l'allumette sur le tube du brûleur à gaz, éteignez immédiatement le brûleur et attendez 5 minutes avant de réessayer.

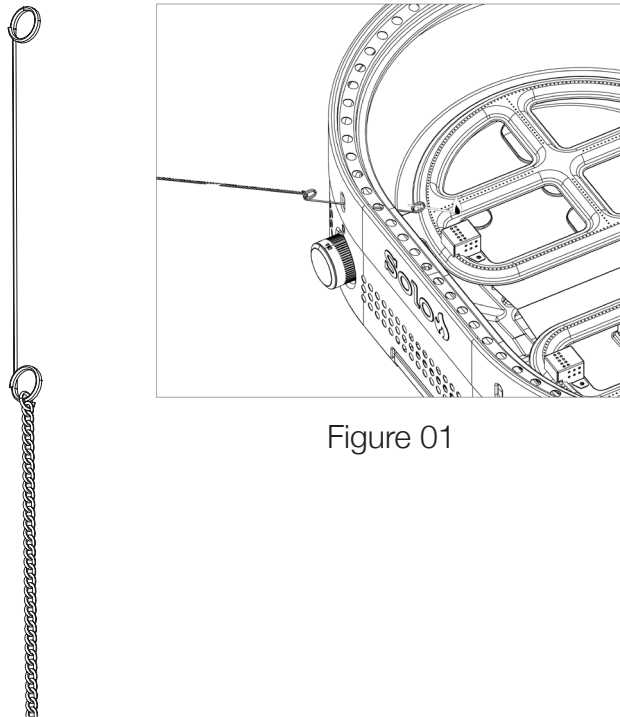


Figure 01

Flammes trop faibles ou irrégulières?

Pour garantir le bon fonctionnement de votre plancha, il est important que les brûleurs soient correctement positionnés. Si la flamme ne fonctionne pas correctement, contactez le service clientèle et suivez les étapes suivantes pour assurer l'alignement correct des brûleurs.

1. Vérifiez l'alignement entre le tube du brûleur et la vanne de gaz.
2. Alignez les inserts filetés sous la plaque avec les trous du brûleur. Vissez fermement.

Plaque ne chauffe pas correctement?

Vérifiez les blocages, les fuites, ou appelez le service client.

Pour toute question ou pièce de rechange:

Service client Solo:
817-900-2663
(lun-ven, 9h-19h CST)

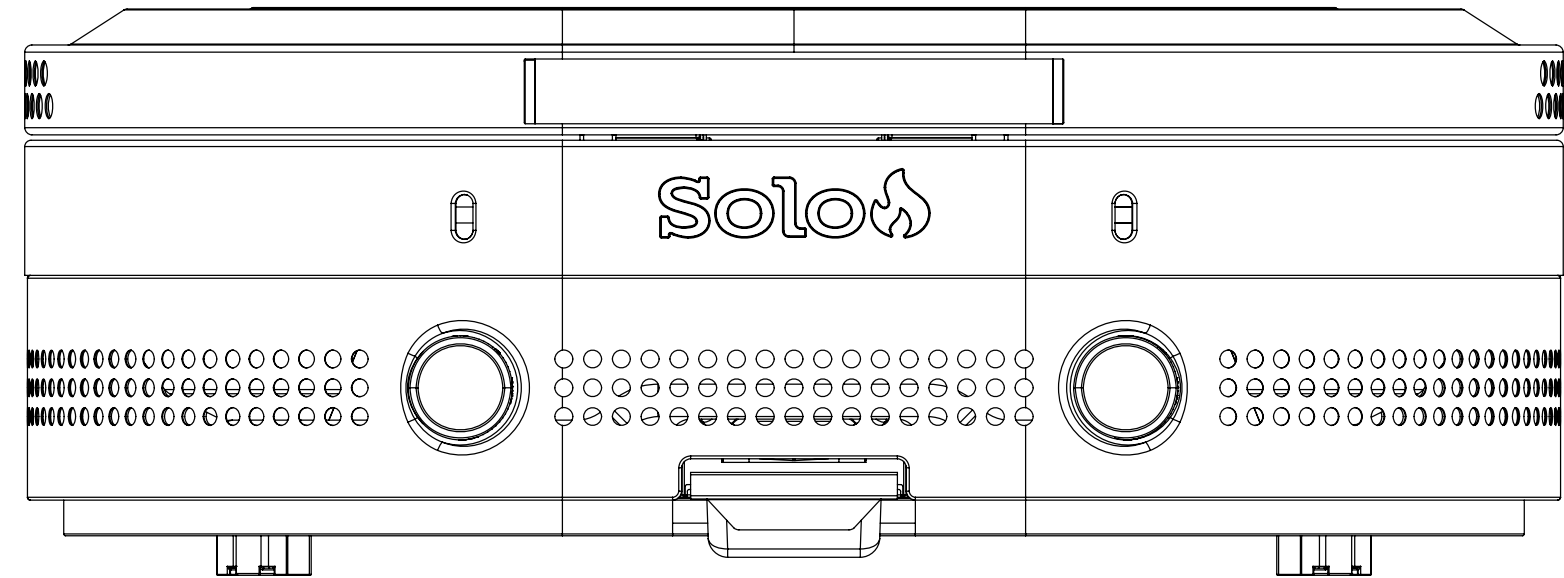
Site web: solostove.com

SOLO BRANDS, LLC

1001 Mustang Dr.
Grapevine, TX 76051
solostove.com

V. 2025-06-20

PLANCHA DE ACERO INOXIDABLE 30"



Lea el manual completo antes de usar.

▲ PELIGRO

Si huele a gas:

- Cierre el gas del aparato.
- Apague cualquier llama abierta.
- Abra la tapa.
- Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio o una explosión que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Inglés 01

Francés 15

Español 31

▲ PELIGRO

- Nunca opere este aparato sin supervisión.
- Nunca opere este aparato a menos de 10 pies (3.0 m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
- Nunca opere este aparato a menos de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.
- No llene el recipiente de cocción más allá de la línea de llenado máximo.
- Nunca permita que el aceite o la grasa se calienten más de 400°F o 200°C. Si la temperatura supera los 400 °F (200 °C) o si el aceite comienza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas.
- Los líquidos calentados permanecen a temperaturas hirviendo mucho después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocina hasta que los líquidos se hayan enfriado a 115 ° F (45 ° C) o menos.
- Si ocurre un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos. No intente extinguir un incendio de aceite o grasa con agua.

Solo

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

GENERAL

- Lea el manual completo antes de usar.
- Solo para uso en exteriores (fuera de cualquier recinto).
- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje adecuado y el uso seguro de este aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Siga todas las advertencias e instrucciones cuando utilice el aparato.
- Guarde este manual para futuras consultas.

▲ PELIGRO

- Si huele a gas:
- Cierre el gas del aparato.
- Apague cualquier llama abierta.
- Abre la tapa.
- Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.

▲ ADVERTENCIA

- No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- No guarde un cilindro de gas propano desconectado.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, ANSI Z223.1 / NFPA 54, CSA B149.1 o CSA B149.2

- Este aparato de gas para cocinar al aire libre solo debe usarse al aire libre y no debe usarse en un edificio, un garaje o cualquier otra área cerrada.
- Se considera que un aparato está al aire libre si se instala con un refugio no más inclusivo que con paredes en tres lados, pero sin cubierta superior; Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas --- las puertas corredizas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aperturas permanentes.
- Revise todas las ordenanzas locales, las pautas de incendios al aire libre y los avisos de prohibición de quemar antes de usar su plancha.
- NO modifique la plancha ni la use de una manera que no sea la descrita en este manual.

- Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Use guantes o guantes de cocina aislantes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de cocción.
- Evite golpear o impactar con el aparato para evitar derrames o salpicaduras de líquido de cocción caliente.
- Este aparato de gas para cocinar al aire libre no está diseñado para instalarse en o sobre botes, ni conectarse al sistema de gas LP de baja presión de un vehículo recreativo.
- Mantenga un espacio libre mínimo de 36 pulgadas desde las construcciones combustibles hasta los lados y la parte posterior de la plancha.
- Tenga MUCHO cuidado cuando opere la plancha sobre o cerca de superficies combustibles (incluyendo césped, cubiertas de madera/compuestas, césped, etc.). Úselo solo en superficies niveladas y estables.
- No utilice este aparato debajo de una construcción combustible elevada.
- Inspeccione la manguera antes de cada uso del aparato de gas para cocinar al aire libre. Si es evidente que hay una abrasión o desgaste excesivos o que la manguera está cortada, reemplácela antes de operar el aparato de gas para cocinar al aire libre. Utilice la información de contacto en la sección de solución de problemas del manual para comunicarse con nuestro equipo de servicio al cliente para cualquier pieza de repuesto.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie caliente.
- Mantenga el área del aparato de gas para cocinar al aire libre despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. No limpie la plancha con líquidos corrosivos o inflamables.
- No coloque un recipiente de cocción vacío sobre el aparato mientras esté en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de la caja del quemador, la plancha, las ranuras, agujeros o pasajes en la plancha y no cubra la estufa con material como

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- papel de aluminio. Al hacerlo bloquea el flujo de aire y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio pueden atrapar el calor, causando un peligro de incendio.
- Mantenga las aberturas de la carcasa del cilindro libres y libres de residuos.
- No use la plancha a menos que esté COMPLETAMENTE armada y todas las piezas estén bien sujetas y apretadas. Inspeccione su plancha antes de cada uso. Las piezas alteradas, dañadas o faltantes pueden causar lesiones corporales o daños a la propiedad. Después de un período de almacenamiento y/o no uso, verifique si hay fugas y obstrucciones en el quemador e inspeccione si hay abrasión, desgaste y cortes en la manguera.
- Este aparato no está diseñado para uso comercial.
- Este aparato no es para freír pavos.
- Este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como calentador.
- El uso de alcohol, medicamentos recetados o sin receta puede afectar la capacidad del consumidor para armar correctamente u operar el aparato de manera segura. NO opere la plancha mientras esté bajo la influencia de drogas o alcohol o mientras esté fatigado.
- En caso de incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. Un extintor de incendios tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego. Consulte los códigos de incendio locales para conocer el tamaño y el tipo específicos.
- No mueva el aparato cuando esté en uso o con la tapa abierta. Deje que el recipiente de cocción se enfríe a 115 ° F (45 ° C) antes de moverlo o guardarlo. Nunca deje la plancha desatendida mientras esté en uso o hasta que la plancha se haya enfriado por completo.
- Nunca llene el cilindro más allá del 80 por ciento de su capacidad.
- Si no se siguen estas instrucciones al pie de la letra, puede producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves.
- La temperatura mínima de funcionamiento para un uso seguro de la plancha es de -4 ° F (-20 ° C).

PELIGRO NATURAL: ARAÑAS

REALIDAD: A veces, las arañas y otros insectos pequeños trepan al tubo del quemador. Las arañas tejen telarañas, construyen nidos y ponen huevos. Las telarañas o nidos pueden ser muy pequeños, pero son muy fuertes y pueden bloquear el flujo de gas.

Limpie el quemador antes de usarlo después de guardarlo, al comienzo de la temporada de cocción al aire libre o después de un período de un mes sin usarlo.

EL SISTEMA DE COMBUSTIBLE

- Millones de personas utilizan los aparatos de gas de forma segura si se siguen unas sencillas precauciones de seguridad. Este aparato está configurado para propano líquido. NO use gasolina, queroseno, líquido para encendedores o líquidos similares para encender o volver a encender la plancha. Utilice únicamente cilindros de gas GLP certificados.
- Los componentes del sistema de combustible, incluido el regulador de presión y la manguera, están diseñados para funcionar con esta plancha. No deben ser modificados ni reemplazados por componentes de otras marcas. Consumo total de gas cuando se establece en "Alto": 24.000 BTU/hora. Requisitos del cilindro de propano líquido (LP) (cilindro de 20 libras).
- Las especificaciones aproximadas de un cilindro de gas LP aprobado son de 18 pulgadas de alto, 12.3 pulgadas de diámetro y marcadas para 20 libras de capacidad de gas propano líquido o 47.6 libras de capacidad de agua. Provisto de un dispositivo de prevención de sobrellenado listado. Provisto de un dispositivo de conexión de cilindro compatible con el conector para aparatos de cocina al aire libre.
- El cilindro de propano líquido debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de propano líquido del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o la Norma Nacional de Canadá, CAN / CSA-B339, Comisión de Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas.
- Un cilindro de propano líquido abollado u oxidado puede ser peligroso y debe ser revisado por su proveedor.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Nunca use un cilindro con una válvula dañada.
- El cilindro de 20 libras debe tener una válvula de cierre que termine en una salida de válvula especificada, según corresponda, para el tipo de conexión QCC1 en el estándar para la salida de la válvula del cilindro de gas comprimido y la conexión de entrada ANSI/CGA-V-1.
- Cuando el aparato no esté en uso, siempre apague el gas en el cilindro de propano líquido.
- El almacenamiento en el interior de un aparato de gas para cocinar al aire libre solo está permitido si el cilindro está desconectado y retirado del aparato de gas para cocinar al aire libre.
- Los cilindros de propano líquido deben almacenarse al aire libre fuera del alcance de los niños. No almacene los cilindros en un edificio, un garaje o cualquier otra área cerrada.
- El sistema de cilindros debe estar dispuesto para la extracción de vapor.
- El cilindro debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.
- Presión del colector: (en funcionamiento) columna de agua de 11 pulgadas (W.C.), (no funcional) columna de agua de 11,2 pulgadas (W.C.).
- El cilindro de propano líquido debe estar equipado con un dispositivo de protección contra sobrellenado y una conexión de tanque CGA 791.
- Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso. Instale únicamente el tipo de tapón antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano. Retire esta tapa antes de usar.
- Asegúrese de que la manguera de gas no entre en contacto con superficies calientes como el protector del quemador cuando el cilindro de propano líquido esté colocado para su uso.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

El incumplimiento de todas las disposiciones del manual y las pautas de uso podría resultar en daños a la propiedad, lesiones corporales graves, muerte o incendio. “Solo” no acepta ninguna responsabilidad, legal o de otro tipo, por los daños incidentales o consecuentes a la propiedad o las personas que resulten del mal uso de este producto. “Solo” no será responsable en

ningún caso de ningún daño especial, indirecto, consecuente u otro daño de cualquier naturaleza que exceda el precio de compra original.

▲ ADVERTENCIA:

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluido el monóxido de carbono, que el estado de California reconoce como causante de cáncer, defectos de nacimiento y / u otros daños reproductivos.

Para obtener más información, vaya a www.p65warnings.ca.gov.

▲ ¡ADVERTENCIA! ¡SOLO PARA USO EN EXTERIORES!

El monóxido de carbono es un gas incoloro e inodoro que puede matar. Se libera durante el proceso de combustión de combustibles orgánicos y normalmente se disipa en ambientes al aire libre y al aire libre. NO use la plancha dentro de una estructura, carpa o vehículo; debajo de patios o toldos cubiertos; cerca de ventanas abiertas; en las proximidades de áreas interiores; o en espacios muy cercados.

- Conozca los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. Retire inmediatamente a las personas afectadas al aire libre y llame al 911.
- El alcohol y las drogas pueden aumentar los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono y deben evitarse al usar la plancha.
- Los bebés, los niños pequeños, las mujeres embarazadas, los ancianos, los fumadores, las personas inmunodeprimidas y las personas con problemas sanguíneos o del sistema circulatorio son especialmente vulnerables a la intoxicación por monóxido de carbono. Tenga mucho cuidado al usar la plancha.

▲ ¡ADVERTENCIA! INCENDIO

- NO intente apagar un incendio de aceite o grasa con agua.
- Si ocurre un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente al departamento de bomberos.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

▲ ¡ADVERTENCIA! ¡LAS SUPERFICIES ESTARÁN EXTREMADAMENTE CALIENTES!

- Tenga cuidado al operar la plancha.
- La superficie de cocción y las estructuras circundantes estarán CALIENTES y NO deben tocarse.

NO DEJE LA PLANCHA DESATENDIDA.

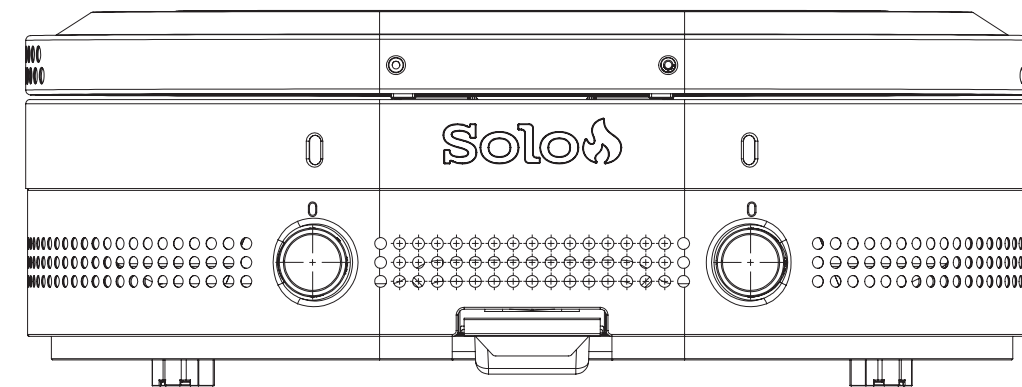
MANTENGA A LOS NIÑOS Y LAS MASCOTAS ALEJADOS DE LA PLANCHA EN TODO MOMENTO.

SOLO PARA USO RESIDENCIAL.

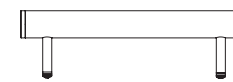
NOTA IMPORTANTE

- El propietario es responsable de asegurarse de que todas las personas en las cercanías de la plancha estén al tanto de las advertencias y precauciones mientras la unidad está en uso. Tenga mucho cuidado y sentido común cuando opere o esté cerca de la plancha. El no hacerlo podría resultar en lesiones corporales graves o daños a la propiedad.

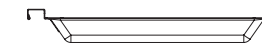
COMPONENTES DE LA PLANCHA



Cuerpo de la plancha

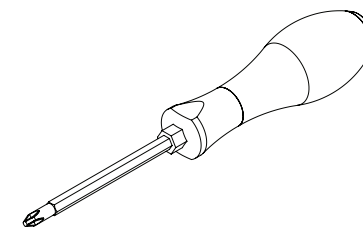


Asa de la tapa con tornillos M6



Bandeja de grasa

HERRAMIENTAS NECESARIAS



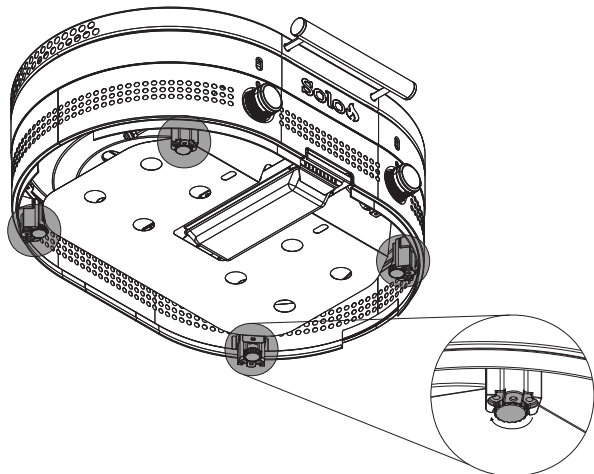
Destornillador Phillips (no incluido)

MONTAJE DE LA PLANCHA

Asegúrese de desempacar cada parte de la plancha antes de armarla.

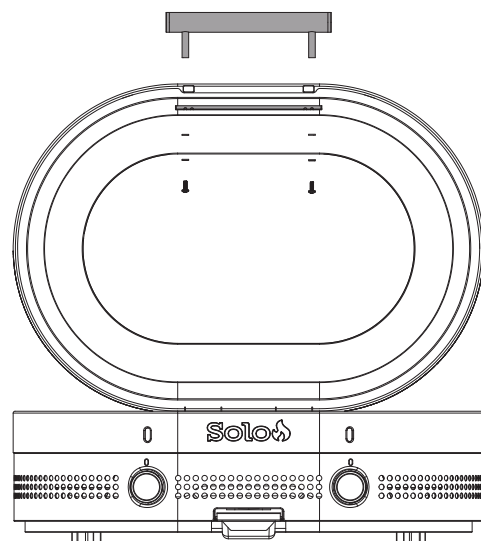
1. Configurar el cuerpo de la plancha

(Si compró el Stand, puede omitir este paso). Si no compró un soporte, coloque su plancha en una superficie uniforme y estable en el exterior. Coloca un nivel encima para que quede equilibrado. Puede ajustar las patas de la unidad según sea necesario hasta que el nivel lea que la plancha está asentada de manera uniforme.



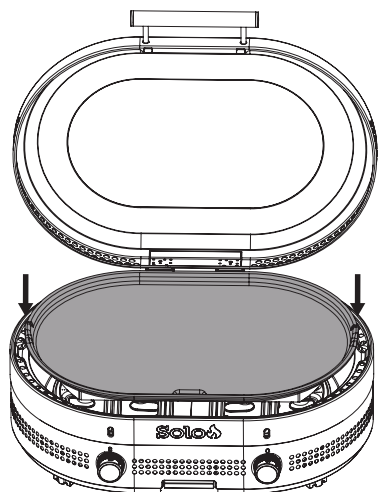
2. Fije el mango a la tapa de la plancha

Desatornille los dos tornillos M6x16 preinstalados con resorte y arandelas planas del mango. Alinee los orificios de la tapa en la parte delantera del cuerpo de la plancha con el mango de la tapa en el exterior y el soporte de aislamiento térmico en el interior.



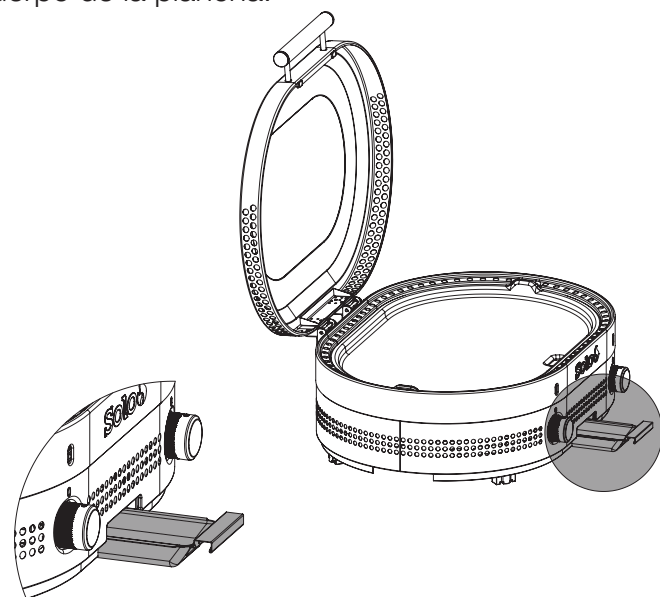
3. Fije la superficie de la plancha al cuerpo de la plancha

Abra la tapa de la plancha y desempaque la superficie de la plancha. Usando las funciones integradas de sujeción de mano, coloque la superficie de la plancha en el cuerpo de la plancha. Asegúrese de que la superficie de la plancha esté completamente asentada y no se mueva libremente.



4. Inserte la bandeja de grasa

Deslice la bandeja de grasa en los rieles guía en la parte delantera del cuerpo de la plancha debajo del logotipo. Asegúrese de que esté al ras contra el cuerpo de la plancha.



INSTALA TU TANQUE DE PROPANO

Antes de instalar su tanque de propano, asegúrese de usar solo un cilindro LP (propano líquido) estándar de 20 libras que esté certificado para su uso y esté en buenas condiciones.

▲ PELIGRO

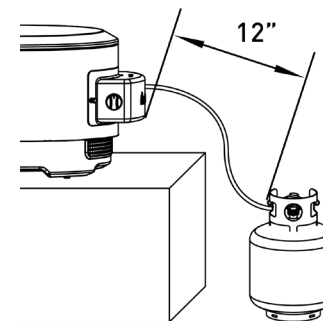
Si huele a gas: Cierre el gas del aparato. Apague las llamas abiertas. Abra la tapa. Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.

▲ ADVERTENCIA

- No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.
- Nunca llene el cilindro más allá del 80% de su capacidad.
- Si no se sigue exactamente la información de cualquiera de las dos primeras balas, podría producirse un incendio que causara la muerte o lesiones graves.
- Cierre el suministro de gas LP en el cilindro cuando el aparato no esté en uso.

▲ AVERTISSEMENT

- Mantenga una distancia mínima de 12 pulgadas (31 cm) entre el aparato y el cilindro de propano, y 36 pulgadas (92 cm) entre los lados y la parte trasera del aparato y cualquier pared. No use el aparato bajo estructuras elevadas. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar el sobrecalentamiento del cilindro y la liberación de gas propano, con riesgo de incendio, lesiones graves o daños materiales.
- Coloque el cilindro en una posición segura para evitar riesgos de tropiezo, daños al cilindro, a la manguera de combustible o la caída del aparato. Extreme precauciones alrededor de la plancha, la manguera y el cilindro durante su uso. Mantenga a niños y mascotas alejados en todo momento.



1. Revise dos veces su plancha y tanque de propano

Asegúrese de que su plancha esté colocada sobre una superficie estable y nivelada al aire libre. Asegúrese de que el tanque de propano esté almacenado y movido en posición vertical en todo momento.

2. Confirme que todos los controles estén desactivados

Antes de manipular el tanque de propano, verifique que todas las perillas de control del quemador estén completamente giradas a la posición APAGADO.

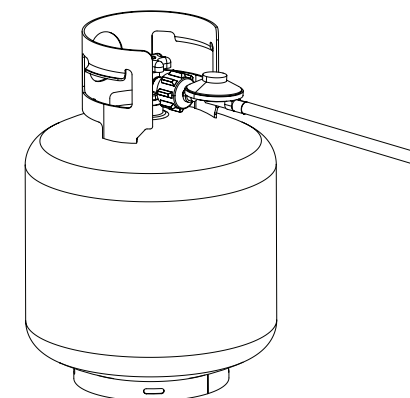
3. Conecte el regulador al tanque de propano

Ubique la manguera del regulador conectada debajo del cuerpo de la plancha. Alinee el conector roscado del regulador con la válvula del tanque de propano. Gire la perilla del regulador en el sentido de las agujas del reloj para enroscarla en la válvula del tanque. Apriete a mano hasta que esté seguro. No utilice herramientas para apretar demasiado, ya que esto podría dañar la conexión.

4. Cómo extraer la bombona de propano

Gire el grifo del depósito a la posición de apagado y asegúrese de que todos los mandos de control de los quemadores estén en la posición de apagado. Gire el mando del regulador en sentido antihorario para extraer el depósito.

Utilice únicamente válvulas, mangueras o reguladores homologados por Solo. De lo contrario, la garantía quedará invalidada.



TANQUE DE PROPANO PRUEBA DE FUGAS

▲ADVERTENCIA

Si aparecen burbujas crecientes durante la prueba de estanqueidad, NO utilice ni mueva la bombona de GLP. Póngase en contacto inmediatamente con su proveedor de GLP o con los bomberos.

INSTRUCCIONES PARA LA PRUEBA DE FUGAS

- Compruebe la estanqueidad de las bombonas de GLP nuevas y sustituidas ANTES de conectarlas a la plancha.
- No fume durante la prueba de fugas.
- No utilice una llama abierta para comprobar las fugas de gas.
- La prueba de estanqueidad de la plancha debe realizarse al aire libre, en una zona bien ventilada y alejada de fuentes de ignición, como aparatos eléctricos o de gas.
- Durante la prueba de estanqueidad, mantenga la plancha alejada de llamas o chispas.

RACORES Y MANGUERAS

- Se recomienda comprobar y apretar anualmente los racores metálicos.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie caliente.
- Antes de cada uso, compruebe si las mangueras están cortadas o desgastadas.
- Sustituya la manguera dañada antes de utilizar la plancha.
- Utilice únicamente válvulas, mangueras o reguladores homologados por Solo. El incumplimiento de esta norma anulará la garantía.

PRUEBA DE FUGAS: TANQUE GLP

1. Con un pincel limpio, aplique una solución de agua y jabón neutro 10/90 en las juntas del cilindro de GLP. (Indicado con flechas en la Figura 01).
 - Las fugas se indican mediante burbujas crecientes.

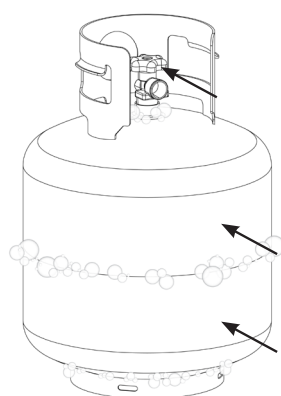


Figura 01

PRUEBA DE FUGAS: VÁLVULAS, MANGUERA Y REGULADOR

1. Gire los mandos de control a la posición OFF.
2. Conecte el regulador a la bombona de GLP.
3. Abra completamente el depósito de GLP girando el mando del regulador en sentido antihorario.
 - Si oye un ruido de apresuramiento, cierre inmediatamente el gas. Hay una fuga importante en la conexión.
 - Cierre inmediatamente la bombona de GLP girando el botón regulador en el sentido de las agujas del reloj y vuelva a apretar las conexiones. Si no se pueden detener las fugas, NO INTENTE REPARAR.
4. Con un pincel limpio, aplique una solución 10/90 de jabón suave y agua en las juntas de las válvulas y el regulador. (Indicado con flechas en la figura 02).
 - Las fugas se indican mediante burbujas crecientes.
 - Cierre inmediatamente la bombona de GLP girando el botón regulador en el sentido de las agujas del reloj y vuelva a apretar las conexiones.

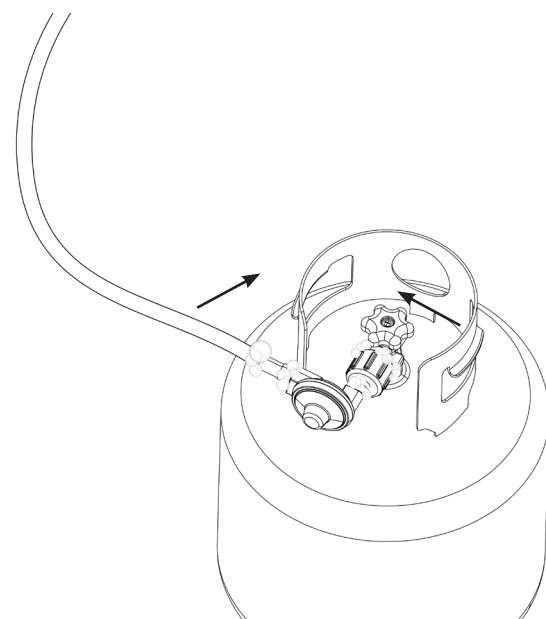


Figura 02

LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA A LA COCCIÓN

Antes de encender su plancha, asegúrese de lo siguiente para una experiencia de cocción segura y eficiente:

Bandeja de engrase en su lugar

Asegúrese de que la bandeja de grasa esté colocada de forma segura para recoger la grasa.

Tanque de propano conectado y válvula abierta

Verifique que el tanque de propano esté conectado correctamente. Abra completamente la válvula.

Inspeccione la manguera de propano

Compruebe si hay signos de desgaste, grietas o fugas. Realice una prueba de fugas de agua y jabón si no está seguro.

Confirme el montaje correcto

Asegúrese de que todas las piezas, incluidas las barras estabilizadoras y los paneles, estén bien sujetas.

Colocación segura

Coloque la plancha lejos de combustibles como voladizos, paredes o materiales inflamables.

Superficie nivelada

Coloque la plancha sobre una superficie estable y uniforme para evitar la cocción desigual y la acumulación de grasa.

Tapa abierta

Mantenga la tapa de la plancha abierta mientras enciende los quemadores para evitar la acumulación de gas.

Inspeccione los quemadores

Asegúrese de que los quemadores estén libres de obstrucciones o acumulación de grasa antes de encenderlos.

LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA A LA COCCIÓN: INSPECCIONA LOS QUEMADORES

▲ADVERTENCIA

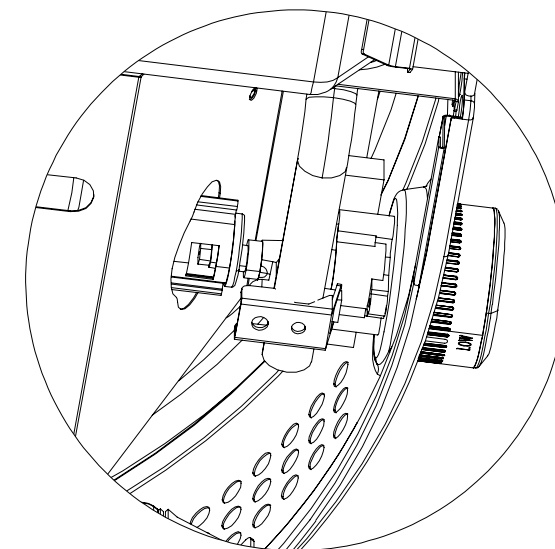
Un quemador obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato. El quemador debe desmontarse y limpiarse siempre que se detecten obstrucciones.

INSPECCIONAR QUEMADORES

En la parte inferior de la unidad inspeccione las conexiones de la boquilla de entrada de combustible, el orificio y la abertura del quemador para asegurarse de que están libres de residuos y conectados correctamente.

Las arañas y los insectos pueden anidar en el interior y obstruir el tubo del quemador/venturi en el orificio.

Si es necesario, limpie suavemente los orificios del quemador utilizando un cepillo suave o aire comprimido.



USO DE LA PLANCHA

▲ADVERTENCIA

Si el quemador no se enciende con la válvula de suministro de gas abierta, el gas continuará fluyendo fuera del quemador y podría encenderse accidental o inadvertidamente con riesgo de lesiones. Asegúrese de que el gas esté apagado en la válvula de cierre del suministro antes de revisar las válvulas de los aparatos.


▲AVERTISSEMENT

Mantenga el área del aparato despejada y libre de superficies y materiales combustibles. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a las llamas mientras esté en uso.

1. Abra completamente la válvula del tanque de propano

Gire lentamente la válvula del tanque en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté completamente abierta.

2. Enciende los quemadores

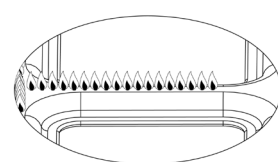
Abra la tapa de la plancha y gire la perilla de control del quemador a la posición de encendido (marcada por el  símbolo). Empuje y gire la perilla más para iniciar el encendido; Luego voltee para ajustar el fuego. Repita para el segundo quemador si es necesario.

3. Comprobar la llama

Mire debajo de la superficie de cocción para ver los quemadores. Cuando el mando está en ALTO, las llamas deben ser más grandes que cuando el mando está en BAJO.

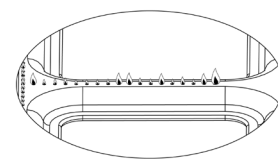
Patrón de llama saludable:

1. Destellos de color amarillo
2. Color azul oscuro
3. Azul vibrante



Amarillo o irregular:

Si se produce una caída repentina o un problema de llama baja, consulte la sección Solución de problemas.



▲¡ADVERTENCIA! ¡LAS SUPERFICIES ESTARÁN EXTREMADAMENTE CALIENTES!

Tenga cuidado al operar la plancha. La superficie de cocción y las estructuras circundantes estarán CALIENTES y NO deben tocarse.

▲PRECAUCIÓN

La bandeja de engrase estará caliente durante y después de su uso. NO retire la bandeja de grasa hasta que la plancha se haya enfriado por completo.

4. Precalentar la plancha

Caliente la plancha a fuego medio durante 7-10 minutos para alcanzar la temperatura de cocción deseada.

5. Use aceite de cocina según sea necesario

Si bien no es obligatorio, la aplicación de una capa ligera de aceite ayuda a reducir la adherencia y mejora el dorado.

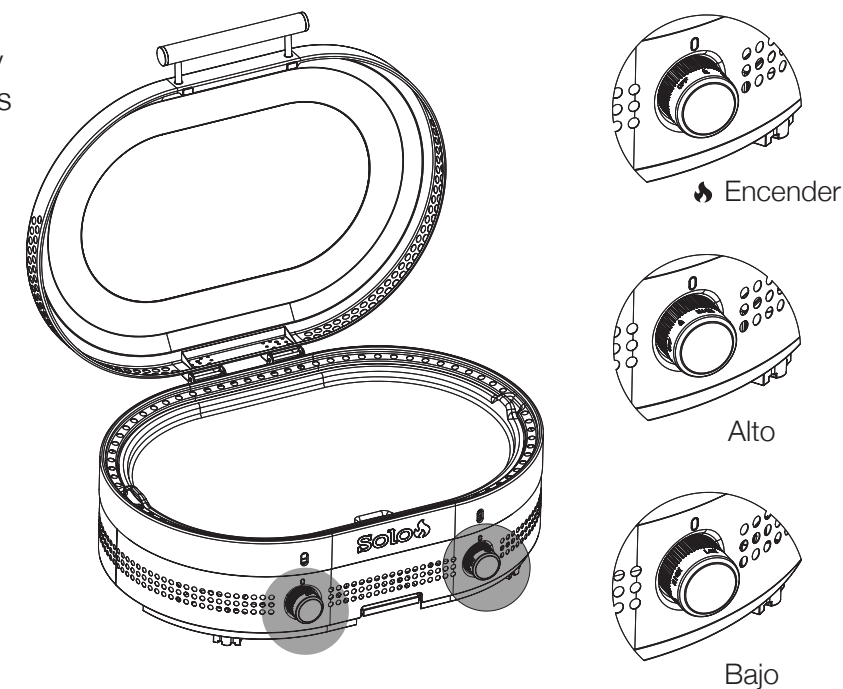
6. Reencendido del quemador

Si los quemadores se apagan accidentalmente, gire los mandos de control a la posición de apagado y espere 5 minutos a que salga el gas. Una vez que el gas haya desaparecido, siga el paso 2 para volver a encender los quemadores.

AJUSTAR LAS ZONAS DE CALOR

Utilice los diales de los quemadores izquierdo y derecho de forma independiente para crear dos zonas de calor distintas.

Calor alto para dorar, fuego bajo para calentar alimentos o delicados.



CARACTERÍSTICAS DE LA PLANCHA

1. Calor uniforme, por todas partes

Sin puntos calientes ni fríos. Nuestra superficie revestida de acero inoxidable se calienta en la friolera de 7 minutos, un 35% más rápido que las planchas tradicionales de hierro fundido.

2. Control de precisión del quemador

Nuestro diseño de quemador personalizado maximiza el control de calor para dorar y dorar bordes crujientes, ajustándose rápidamente a los cambios de temperatura.

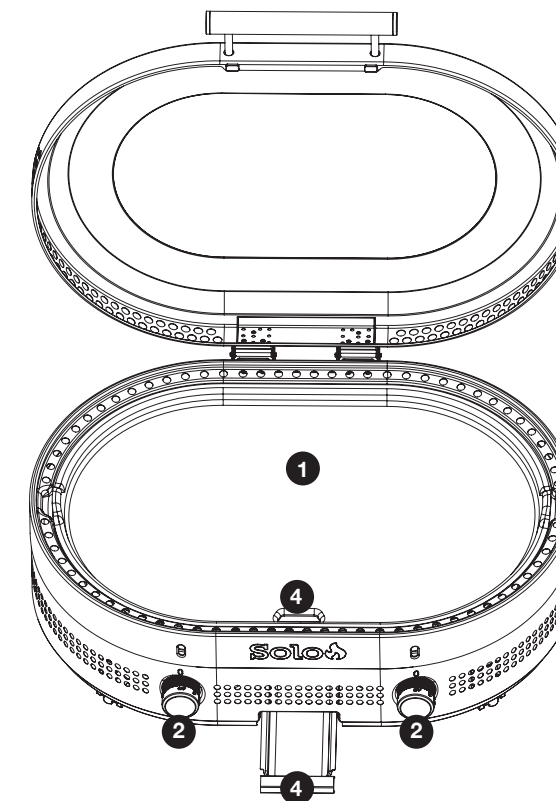
3. Fácil limpieza. No se necesita condimento.

Nuestra estufa de acero inoxidable lista para usar resiste la oxidación y se limpia sin esfuerzo.

Consejo: Para obtener los mejores resultados, use una espátula o un raspador Solo para empujar la grasa hacia el área de recolección mientras cocina.

4. Gestión inteligente de la grasa

Una trampa de grasa integrada mantiene la cocción sin ensuciar para una experiencia perfecta.



CONSEJOS PARA UN RENDIMIENTO ÓPTIMO

Esta plancha solo debe usarse al aire libre y no debe usarse en un edificio, un garaje o cualquier otra área cerrada.

Precalentar para obtener mejores resultados

Caliente la plancha a fuego medio durante 7-10 minutos antes de cocinar para garantizar una distribución uniforme del calor.

Utilice utensilios de cocina de alta calidad

Nuestras espátulas y pinzas de acero inoxidable solo son las que mejor funcionan para preservar la superficie. Se deslizan perfectamente a lo largo de los bordes de la plancha personalizada con forma de pista de carreras.

Mantenga la superficie limpia

Después de cocinar, mientras la plancha aún está caliente, use nuestro raspador para empujar cualquier residuo hacia la trampa de grasa. Para una acumulación más difícil, el agua a temperatura ambiente y el detergente suave serán suficientes.

Controlar los niveles de calor

Debido a que la plancha se calienta de manera eficiente, comience con configuraciones de calor más bajas para alimentos delicados como panqueques o huevos.

Evite los alimentos congelados

Para mantener la superficie en óptimas condiciones, no cocine alimentos congelados directamente en la plancha. Deje que se descongelen por completo antes de agregarlos a la superficie, para un rendimiento de cocción óptimo.

Mantener el cuidado del quemador

Inspeccione periódicamente los quemadores en busca de residuos. Si es necesario, limpie suavemente los puertos de los quemadores con un cepillo suave o aire comprimido.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

▲ ADVERTENCIA

La acumulación de grasa puede provocar un incendio. Después de cada uso, limpie cualquier parte del aparato que se caliente y experimente acumulación de grasa.

1. Después de apagar los quemadores mientras la plancha aún está caliente, use un raspador para empujar los restos de comida y grasa en la bandeja de grasa.

2. Use una pequeña cantidad de agua a temperatura ambiente en la superficie para ayudar a levantar los trozos de comida rebeldes. Raspe los residuos y séquelos.

3. Una vez que se enfríe, limpie con toallas de papel para absorber el exceso de aceite y eliminar cualquier residuo suelto.

4. Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores estén apagadas. Cierre la válvula del tanque de propano. Cierre la tapa de la plancha.

▲ PRECAUCIÓN

Realice toda la limpieza y el mantenimiento cuando el aparato esté frío y todo esté apagado.

5. Una vez que se enfríe, deseche la grasa acumulada y limpie la bandeja de grasa para evitar la acumulación.

6. Limpie las superficies exteriores con un limpiador de acero inoxidable y un paño o toalla de papel.

7. Una vez que se haya enfriado por completo, proteja su plancha del óxido y la corrosión con una cubierta de plancha Solo para mantenerla limpia, seca y lista para el próximo uso.

Escanee este código QR para obtener más consejos de cuidado, información del producto y accesorios:



RESTAURA EL BRILLO Y PULE TU PLANCHA

Para mantener la superficie revestida de acero inoxidable y mantener su mejor aspecto:

1. Caliente la plancha durante 5 a 10 minutos para aflojar los residuos.

2. Apaga la plancha y deja que se enfríe por completo. Una vez que se haya enfriado, raspe para eliminar los residuos.

3. Aplique un limpiador de acero inoxidable apto para alimentos o un limpiador de cocina en polvo sobre la superficie. Déjalo reposar por un minuto.

4. Frote suavemente con un paño suave o Almohadilla no abrasiva

para eliminar las manchas y restaurar el brillo.

5. Repita según sea necesario hasta que la superficie recupere su aspecto pulido.

GARANTÍA

Usted es elegible para nuestra garantía limitada premium.

Vea todos los detalles en solostove.com o escaneando este código QR:



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿No se enciende?

Se proporciona un soporte para fósforos que se puede usar en lugar de la función de autoencendido del quemador. Tenga mucho cuidado al manipular el soporte de fósforos. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio o una explosión que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

1. Los fósforos de madera funcionan mejor. Encienda el fósforo y colóquelo en el extremo en espiral del soporte del fósforo como se muestra. Coloque la cerilla de modo que se atasque entre las capas en espiral y apunte lejos del soporte de la cerilla.

2. Gire la perilla del quemador de gas a la posición 3/4.

3. Con el soporte de fósforos extendido, inserte el fósforo encendido en la plancha hasta que esté sobre el tubo del quemador. El tubo debe encenderse. (Ver Figura 01)

4. NO permita que el gas funcione por más de 1 segundo antes de insertar el soporte de fósforos en la plancha. El tubo debe encenderse inmediatamente. Si pasa más de 1 segundo entre el momento en que gira la perilla del quemador de gas a la posición 3/4 y coloca el fósforo sobre el tubo del quemador de gas, apague inmediatamente el quemador y espere 5 minutos antes de volver a intentarlo.

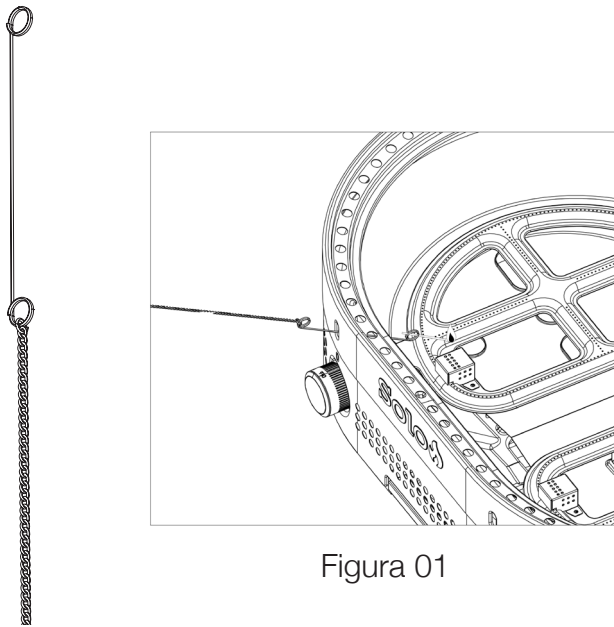


Figura 01

Flammes trop faibles ou irrégulières?

Para garantizar el correcto funcionamiento de su plancha de asar es importante que los quemadores estén situados correctamente. Si la llama no funciona correctamente, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente y realice los siguientes pasos para garantizar la correcta alineación de los quemadores.

1. Vérifiez l'alignement entre le tube du brûleur et la vanne de gaz.

2. Alignez les inserts filetés sous la plaque avec les trous du brûleur. Vissez fermement.

¿La plancha no se calienta bien?

Compruebe si hay obstrucciones, fugas o llame al al servicio de atención al cliente.

Para cualquier duda o recambio:

Servicio al cliente Solo:
817-900-2663
9 a.m. a 7 p.m., hora del centro, de lunes a viernes.

Página web: solostove.com

SOLO BRANDS, LLC

1001 Mustang Dr.
Grapevine, TX 76051
solostove.com

V. 2025-06-20



SOLO BRANDS, LLC

1001 Mustang Dr.
Grapevine, TX 76051

solostove.com

V. 2025-06-20