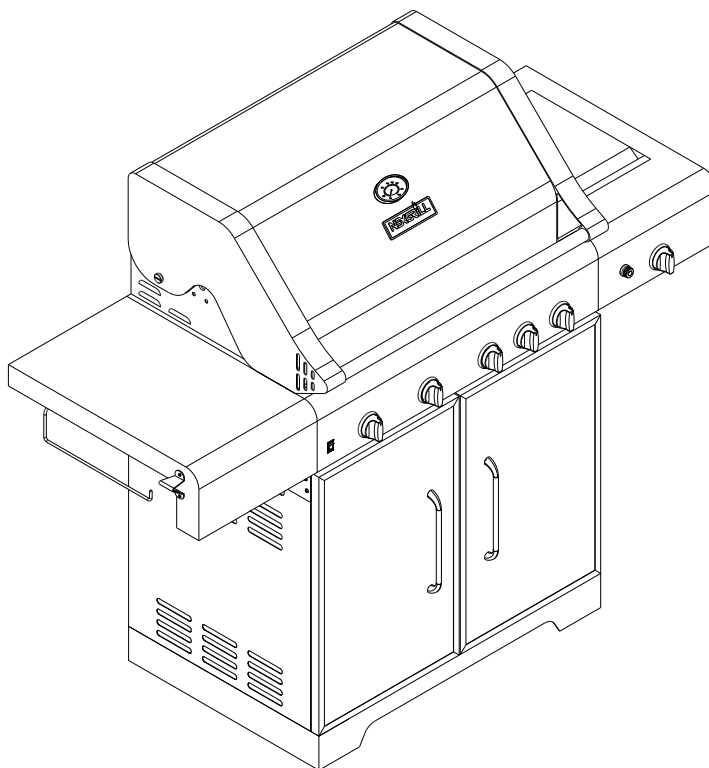


DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE ET MODE D'EMPLOI



MODEL : # 720-0649
FOR PROPANE GAS USE ONLY
SEULEMENT POUR UNE UTILISATION AVEC DU
GAZ PROPANE (page 41)



! AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de brûlures ou d'autres blessures, lisez le manuel attentivement et entièrement avant d'utiliser votre barbecue.

! AVERTISSEMENT

POUR USAGE À L'EXTÉRIEUR
SEULEMENT.

! AVERTISSEMENT

Ce barbecue n'est pas destiné à être
installé sur un véhicule récréatif ou
un bateau.



Exemple seulement : NUMÉRO DE SÉRIE _____ DATE DU FABRICANT _____

DATE D'ACHAT _____



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner l'article au détaillant, appelez le service à la clientèle au **1 800 648 5864**, de 8 h à 18 h, HNP, du lundi au vendredi et de 8 h – 12 h le samedi.

19000233A0

TABLE DES MATIÈRES

Consigne de sécurité	43
Contenu de l'emballage	48
Préparation	49
Directive d'assemblage.....	50
Instructions pour l'installation.....	60
Mode d'emploi	63
Conversion de gaz de pétrole liquéfié au gaz naturel	69
Entretien	76
Dépannage	78
Garantie.....	80
Liste de pièces de rechange	81

DANGER

Si vous détectez une odeur de gaz :

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

AVERTISSEMENT

N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié, non raccordée et prête à utiliser ne devrait pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Une utilisation dangereuse ou non sécuritaire POURRAIT causer des blessures graves ou la mort.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE – Une utilisation dangereuse ou non sécuritaire POURRAIT causer des blessures mineures.

AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section « DIRECTIVES D'ALLUMAGE » du présent manuel.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le barbecue s'il y a des odeurs de gaz. Communiquez avec le service à la clientèle au **1 800 648 5864**.

AVERTISSEMENT

Le barbecue et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai en pression de ce système dépassant 3,5 kPa (0,5 psi).

AVERTISSEMENT

Ne tentez jamais d'utiliser de l'équipement endommagé. Veuillez consulter votre détaillant local de gaz de pétrole liquéfiés pour toute réparation.

AVERTISSEMENT

Vérifiez tous les raccords d'alimentation en gaz pour détecter les fuites avant chaque utilisation. N'utilisez pas le barbecue tant que tous les raccords n'ont pas été vérifiés et qu'aucune fuite n'a été détectée. Ne fumez pas durant la vérification des fuites. Ne vérifiez jamais les fuites s'il y a une flamme nue.

AVERTISSEMENT

N'installez pas cet appareil dans une enceinte de matériaux combustibles. Ces matériaux doivent être tenus à une distance d'au moins 61 cm (24 po) de tous les côtés de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Ce barbecue n'est pas destiné à être installé sur un véhicule récréatif ou un bateau.

AVERTISSEMENT

N'entreposez pas le barbecue à l'intérieur à moins d'avoir débranché la bouteille de gaz. N'entreposez pas la bouteille dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos et gardez-la hors de la portée des enfants en tout temps.

AVERTISSEMENT

La taille maximale d'une bouteille de gaz de pétrole liquéfié est de 30,48 cm (12 po) de diamètre par 47 cm (18-1/2 po) de hauteur. N'utilisez pas une bouteille qui n'est pas dotée d'un dispositif de prévention des trop-pleins; celui-ci empêche de remplir excessivement la bouteille et d'endommager possiblement votre barbecue.

AVERTISSEMENT

Lors de l'allumage, tenez-vous toujours aussi loin que possible du barbecue.

**AVERTISSEMENT**

Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsqu'il est allumé.

**MISE EN GARDE**

Si vous ne placez pas le brûleur correctement par-dessus l'orifice, un incendie peut survenir derrière le panneau avec vanne, endommageant ainsi le barbecue et rendant son utilisation non sécuritaire.

**MISE EN GARDE**

Lorsque vous utilisez une allumette pour allumer le barbecue, assurez-vous d'utiliser la tige d'allumage intégrée.

**MISE EN GARDE**

Lorsque vous utilisez le brûleur de tournebroche, retirez la grille de maintien au chaud. La chaleur élevée provenant du brûleur peut entraîner un fléchissement de la grille de maintien au chaud.

**AVERTISSEMENT**

Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid dans les brûleurs du barbecue et interrompre l'alimentation en gaz.

Inspectez le barbecue au moins deux fois par année.

**MISE EN GARDE**

Avant de le nettoyer, assurez-vous que l'alimentation en gaz et les boutons de commande des brûleurs sont en position d'arrêt (OFF) et que les brûleurs ont refroidi.

**MISE EN GARDE**

Le boîtier du barbecue étant lourd, deux ou plusieurs personnes seront requises pour le soulever et le placer sur le chariot.

AVANT L'ALLUMAGE

Inspectez les tuyaux d'alimentation en gaz avant d'allumer le gaz. Si vous constatez de l'usure ou de l'abrasion, ou si l'un des tuyaux est coupé, vous devez remplacer le tuyau avant d'utiliser l'appareil.

Seuls le régulateur de pression et l'ensemble tuyau fournis avec cet appareil doivent être utilisés. Ne substituez jamais les régulateurs à ceux fournis avec ce barbecue. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange appropriées.

Vissez le régulateur (de type QCC1) sur la bouteille. Vérifiez les fuites des raccords de tuyaux et du régulateur avec du savon et une solution aqueuse avant d'utiliser le barbecue. (Reportez-vous aux instructions sur la « Vérification des fuites » à la page 61).

N'allumez pas le gaz sur la bouteille de gaz de pétrole liquéfié à moins que le tuyau de gaz ne soit correctement branché au système de tuyauterie et que toutes les vannes des brûleurs soient à la position d'arrêt (OFF).

Conservez un flacon pulvérisateur d'eau savonneuse à proximité du barbecue et vérifiez les raccords avant chaque utilisation.

**AVERTISSEMENT CONCERNANT LA BOUTEILLE DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ**

1. N'entrez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre liquide inflammable ou autre combustible à vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié, non raccordée et prête à utiliser, ne devrait pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Ne placez pas de bouteilles de gaz de pétrole liquéfié, de rechange à l'intérieur ou près de cet appareil.
4. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 pour cent.
5. Les bouteilles de gaz propane liquide doivent être dotées d'un dispositif de prévention des trop-pleins.
6. Si les directives mentionnées ci-dessus ne sont pas suivies avec exactitude, un incendie pourrait survenir, causant la mort ou des blessures graves.

N'utilisez pas l'appareil à l'intérieur.



AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir d'abord lu la section « DIRECTIVES D'ALLUMAGE » du présent manuel.



AVERTISSEMENT RELATIF À LA PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

La production de combustible gazeux génère certains sous-produits reconnus par l'État de Californie, comme étant la cause de cancers ou d'anomalies congénitales. Pour minimiser l'exposition à ces substances, utilisez toujours cet appareil conformément au manuel d'utilisation et d'entretien et en vous assurant d'une ventilation appropriée lors de la cuisson au gaz.

TESTÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES LES PLUS RÉCENTES ANSI Z21.58 et CGA 1.6-2007 POUR LES APPAREILS DE CUISSON AU GAZ EXTÉRIEURS. CE BARBECUE EST CONÇU POUR UN USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT.

Pour une méthode d'installation appropriée, consultez le Code du bâtiment en vigueur dans votre municipalité. En l'absence de tels codes, vous devez vous conformer au Code national de gaz naturel, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au Code d'installation du gaz naturel et du gaz au propane, CAN/CGA-B149.1, et au Code de l'électricité, ANSI/NFPA 70.

PRATIQUES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

Un barbecue bien entretenu vous permettra de l'utiliser de façon sécuritaire et fiable pendant plusieurs années. Toutefois, vous devez le manipuler avec beaucoup de soins car le barbecue produit une chaleur intense qui pourrait augmenter les risques d'accident.

Lorsque vous utilisez cet appareil, suivez les consignes de sécurité de base suivantes :

Ne réparez pas et ne remplacez pas les pièces du barbecue sauf si ces recommandations sont spécifiquement mentionnées dans le présent manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Ce barbecue est conçu pour un usage extérieur seulement.

Le barbecue n'est pas destiné à être installé sur un véhicule récréatif ou sur un bateau.

Les enfants ne doivent pas être seuls ou sans surveillance à l'endroit où le barbecue est utilisé. Ne laissez en aucun temps les enfants s'asseoir, se tenir debout sur le barbecue ou s'amuser avec celui-ci.

N'entreposez pas d'articles qui suscitent l'intérêt des enfants autour ou en-dessous du barbecue ou du chariot.

Ne laissez pas les enfants ramper à l'intérieur du chariot.

Ne laissez pas de vêtements, de poignées ou tout autre matériel inflammable entrer en contact ou se trouver trop près de la grille, du brûleur ou d'une surface chaude jusqu'au refroidissement de l'appareil. Le tissu pourrait prendre en feu, entraînant des blessures graves.

Par mesure de sécurité, portez des vêtements appropriés. Le port de vêtements ou de manches amples est à proscrire lorsque vous utilisez cet appareil. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés lorsque vous utilisez l'appareil.

Seuls certains types d'ustensiles en verre, en céramique, en terre cuite ou émaillés sont appropriés. Si d'autres types de matériaux sont utilisés, des bris pourraient survenir sous l'effet de chocs thermiques soudains. Utilisez uniquement des réglages de température bas ou moyen conformément aux instructions du fabricant.

Ne réchauffez pas des contenants de nourriture non ouverts car une accumulation de pression pourrait faire éclater les contenants.

Utilisez un gant protecteur lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue. Ne vous penchez jamais vers un barbecue ouvert.

Lorsque vous allumez un brûleur, prêtez toujours beaucoup d'attention à ce que vous faites. Assurez-vous d'être conscient du brûleur que vous allumez pour que votre corps et vos vêtements soient éloignés des flammes nues.

Lorsque vous utilisez le barbecue, ne touchez pas à la grille du barbecue, à la grille du brûleur ou aux endroits environnants car ceux-ci deviennent extrêmement chauds et pourraient causer des brûlures. Utilisez uniquement des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées utilisées sur des surfaces chaudes peuvent causer des blessures par la vapeur. N'utilisez pas une serviette ou un chiffon épais en remplacement des poignées. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les parties chaudes de la grille du barbecue.

La graisse est inflammable. Laissez refroidir la graisse chaude avant de la manipuler. Évitez l'accumulation de dépôts de graisse dans la plaque ramasse-graisse au bas du foyer de barbecue. Nettoyez fréquemment la plaque ramasse-graisse.

N'utilisez pas du papier d'aluminium pour recouvrir les grilles du barbecue ou le fond du barbecue. Ceci peut nuire gravement au flux d'air de combustion ou causer une accumulation de chaleur excessive dans la zone de contrôle.

Pour un allumage et un rendement appropriés des brûleurs, nettoyez les orifices de brûleur. Vous devez les nettoyer fréquemment pour assurer un rendement optimal. Les brûleurs ne fonctionneront que dans une seule position et ils doivent être installés correctement pour assurer un fonctionnement sécuritaire.

Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez le barbecue. Pour éviter les brûlures par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon mouillé pour nettoyer le barbecue lorsqu'il est chaud. Certains nettoyeurs produisent des émanations nocives ou peuvent s'allumer au contact d'une surface chaude.

N'utilisez jamais une bouteille de gaz de pétrole liquéfié bosselée ou rouillée.

Tournez tous les boutons de commande à la position d'arrêt (OFF) et assurez-vous que le barbecue est refroidi avant d'utiliser tout type de nettoyant aérosol sur le barbecue ou à proximité de celui-ci. La substance chimique produite par l'action de pulvérisation pourrait, en présence de la chaleur, s'enflammer ou produire de la corrosion sur les pièces en métal.

N'utilisez pas le barbecue pour faire cuire des viandes ou d'autres produits extrêmement gras qui causent de dangereuses montées de flammes.

N'utilisez pas le barbecue sous une construction combustible non protégée. Utilisez cet appareil seulement dans des aires bien ventilées. Ne l'utilisez pas dans des bâtiments, des garages, des passages recouverts, des remises ou d'autres espaces clos.

Cet appareil est conçu pour un usage à l'extérieur seulement.

Gardez les zones autour du barbecue exempts de matériaux combustibles tels que les liquides, les ordures et les vapeurs (essence ou allume-feu, par exemple). N'entravez pas le flux d'air de combustion et de ventilation. Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, assurez-vous qu'il est refroidi.

N'utilisez pas de charbon d'aucune sorte dans ce barbecue.

Ce barbecue au gaz de pétrole liquéfié est conçu pour produire un rendement optimal sans l'utilisation de charbon. Ne placez pas de charbon sur les protecteurs de flammes pour ne pas obstruer l'évent entre les brûleurs du barbecue. L'ajout de charbon peut endommager les composants d'allumage et annuler la garantie. Maintenez l'arrière du chariot exempt de tout débris. Tenez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en gaz loin de toute surface chauffée.

N'utilisez jamais le barbecue s'il y a de grands vents. Un brise-vent sera nécessaire si le barbecue est utilisé dans un endroit constamment venteux (au bord de la mer, le sommet d'une montagne, etc.). Veuillez toujours vous conformer aux caractéristiques de dégagement.

EMPLACEMENT DU BARBECUE

AVERTISSEMENT

N'installez pas cet appareil dans une enceinte de matériaux combustibles. Ces matériaux doivent être tenus à une distance d'au moins 61 cm (24 po) de tous les côtés de l'appareil.

Les appareils de cuisson extérieurs ne doivent pas être utilisés sous une construction combustible.

Lorsque vous choisissez l'endroit désiré, tenez compte des facteurs comme l'exposition au vent et la proximité des endroits achalandés et assurez-vous que les conduites d'alimentation en gaz sont les plus courtes possible.

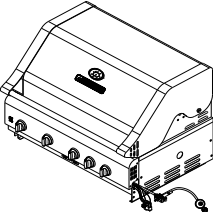
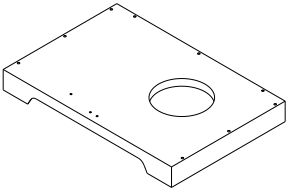
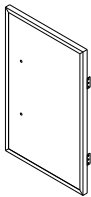
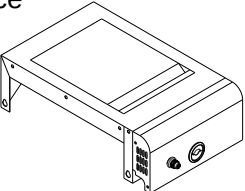
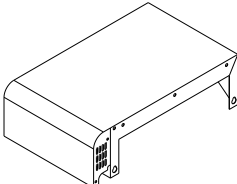
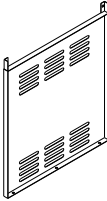
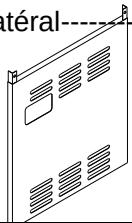
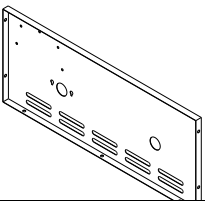
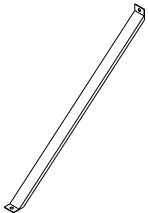
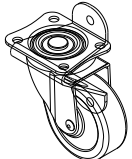
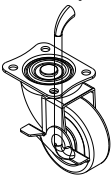
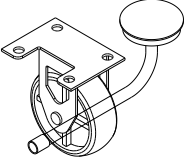
Placez le barbecue dans des endroits bien ventilés. Ne placez jamais le barbecue dans un bâtiment, un garage, un passage recouvert, une remise ou tout autre espace clos. Pendant une utilisation intensive, le barbecue produira beaucoup de fumée.

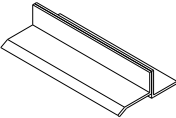
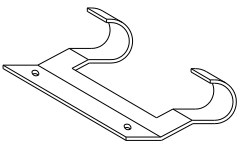
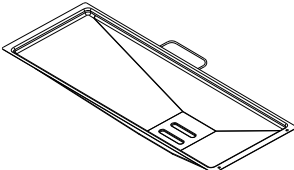
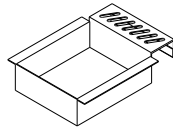
 AVERTISSEMENT

Instructions pour la mise à la terre pour le moteur de tournebroche – Cet appareil (moteur de tournebroche) est muni d'une fiche et doit être branché directement sur une source qui est mise à la terre correctement. Lors de l'installation, l'appareil doit être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1. NE coupez PAS ou NE retirez PAS la broche de mise à la terre de cette fiche.

1. Afin d'éviter tout choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation ou les fiches dans l'eau ou dans d'autres liquides.
2. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
3. N'utilisez pas un appareil de cuisson au gaz extérieur dont la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, ou après des problèmes de fonctionnement ou s'il a subi des dommages de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le fabricant pour effectuer les réparations.
4. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou entrer en contact avec une surface chaude.
5. N'utilisez pas un appareil de cuisson au gaz extérieur pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
6. Lors de la connexion, branchez d'abord la fiche à l'appareil de cuisson au gaz extérieur, puis branchez l'appareil dans la prise électrique.
7. Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre avec cet appareil de cuisson au gaz extérieur.
8. Ne retirez jamais la fiche de la mise à la terre et n'utilisez jamais un adaptateur à deux broches.
9. N'utilisez que des rallonges dotées de fiche de mise à la terre à trois broches, prévues pour la puissance des appareils et approuvées pour l'utilisation à l'extérieur avec une inscription W-A.

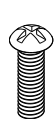
CONTENU DE L'EMBALLAGE

A. Pièce centrale-----1 pièce 	B. Panneau inférieur-----1 pièce 	C. Porte-----2 pièces 
D. Tablette de brûleur latéral-----1 pièce	E. Tablette latérale gauche-----1 pièce	F. Panneau latéral gauche-----1 pièce.
G. Panneau latéral droit-----1 pièce 	H. Panneau arrière-----1 pièce 	I. Entretoise diagonale---1 pièce 
J. Roulette pivotante-----1 pièce	K. Roulette pivotante avec frein---1 pièce	L. Roulette stationnaire-----2 pièce
M. Bouton de commande de brûleur latéral-----1 pièce 	N. Ensemble transformateur-----1 pièce 	O. Grille de maintien au chaud---1 pièce 
P. Grille de cuisson-----3 pièces	Q. Protecteur de flammes---3 pièces	R. Agrafe pour sac à ordures---2 pièces
S. Décapsuleur-----1 pièce 	T. Poignée de la porte---- 2 pièces 	U. Tube de brûleur latéral-----1 pièce 

V. Pièce en fer pour la porte----- 1 pièce 	W. Brûleur Latéral gazer la soupape morceau verrouillant ---- 1 pièce 	X. Graisser le Plateau ----- 1 pièce 
Y. Graisser la Boîte -----1 pièce 		

PIÈCES INCLUSES

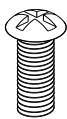
Ensemble	Description	Exigé pour l'assemblée	Clé hexagonale coudée	Total
AA	Vis à tête bombée de 0,40 cm (5/32 po) x 10 mm	24 pièces	2 pièces	26 pièces
BB	Rondelle de blocage de 0,40 cm (5/32 po)	24 pièces	2 pièces	26 pièces
CC	Vis à tête bombée de 0,63 cm (1/4 po) x 15 mm	37 pièces	2 pièces	39 pièces
DD	Rondelle de blocage de 0,63 cm (1/4 po)	37 pièces	2 pièces	39 pièces
EE	Boulon-échelon de 0,40 cm (5/32 po) x 15 mm	12 pièce	1 pièce	13 pièces
FF	Boulon de réservoir	1 pièce	/	1 pièce
GG	Clé hexagonale coudée	1 pièce	/	1 pièce
HH	Rondelle de 0,63 cm (1/4 po)	18 pièces	1 pièce	19 pièces
II	Brûleur principal à saisir gaz naturel orifice	1 pièce	/	1 pièce
JJ	Brûleur arrière gaz naturel orifice	1 pièce	/	1 pièce
KK	Brûleur principal gaz naturel orifice	3 pièces	/	3 pièces
LL	Brûleur latéral gaz naturel orifice	1 pièce	/	1 pièce



AA



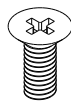
BB



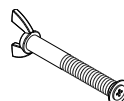
CC



DD



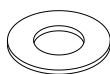
EE



FF



GG



HH



II



JJ



KK

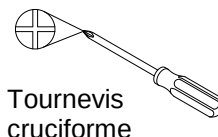


LL

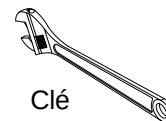
PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage de l'appareil, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez les pièces dans l'emballage avec la liste et le tableau ci-dessus. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, ne tentez pas d'assembler l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

- Temps d'assemblage approximatif : 50 minutes
- Outils requis pour l'assemblage :
Tournevis cruciforme (non inclus) et clé (non incluse)



Tournevis
cruciforme



Clé

- Remarque : Les côtés droit et gauche du barbecue sont désignés en tenant compte que vous faites face à l'avant du barbecue.

DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE

1. Assemblage des roulettes

Installez les roulettes sur le panneau inférieur (B) au moyen de seize vis à tête bombée de 0,63 cm (1/4 po) x 15 mm (CC), 16 rondelles de blocage de 0,63 cm (1/4 po) (DD) et 16 rondelles de 0,63 cm (1/4 po) (HH).

La roulette pivotante **avec frein** (K) doit être positionnée sous le côté arrière gauche du fond du chariot et la roulette pivotante (J) doit être positionnée sous le côté avant gauche, comme l'illustre la Figure 1.

Les deux roulettes stationnaires (L) doivent être positionnées sous le côté droit.

Remarque : L'espace des deux roulettes stationnaires doit faire face au panneau inférieur intérieur.

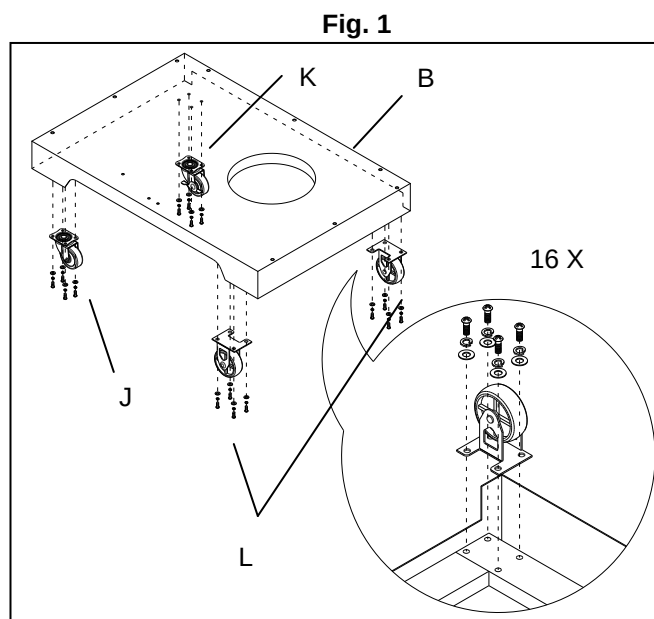


Fig. 1

Retournez le panneau inférieur pour assembler les roulettes.

2. Assemblage du support de porte

Utilisez les deux vis à tête bombée de 0,40 cm (5/32 po) x 10 mm (AA) et les deux rondelles de blocage de 0,40 cm (5/32 po) (BB) pour fixer le support de porte au panneau inférieur (B), comme l'illustre la Figure 2.

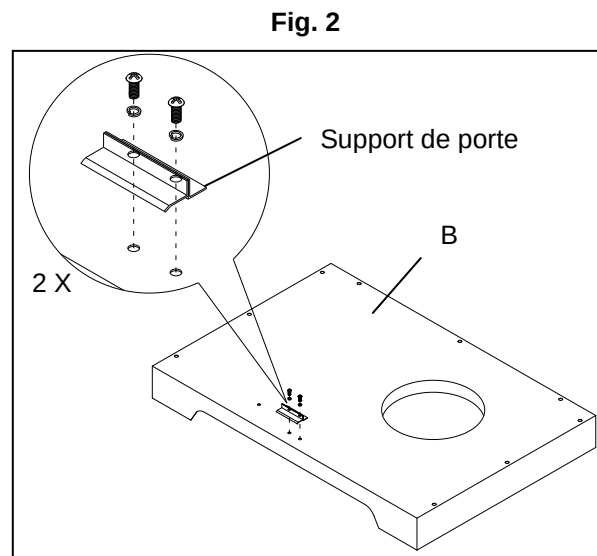
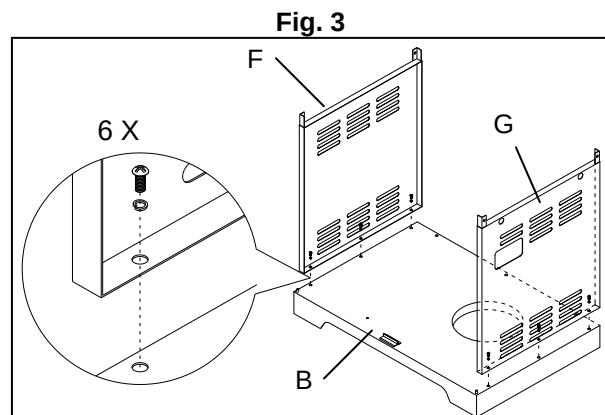


Fig. 2

3. Assemblage du panneau latéral

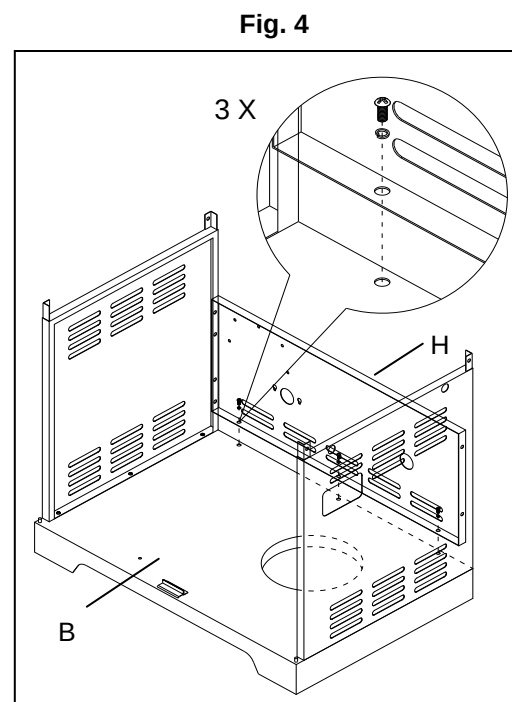
Utilisez les trois vis à tête bombée de 0,63 cm (1/4 po) x 15 mm (CC) et les trois rondelles de blocage de 0,63 cm (1/4 po) (DD) pour fixer le bas du panneau latéral gauche au panneau inférieur (B). Alignez le panneau latéral gauche (F) avec l'arrière du panneau inférieur et serrez les vis, comme l'illustre la Figure 3.

Répétez cette étape pour le panneau latéral droit (G).

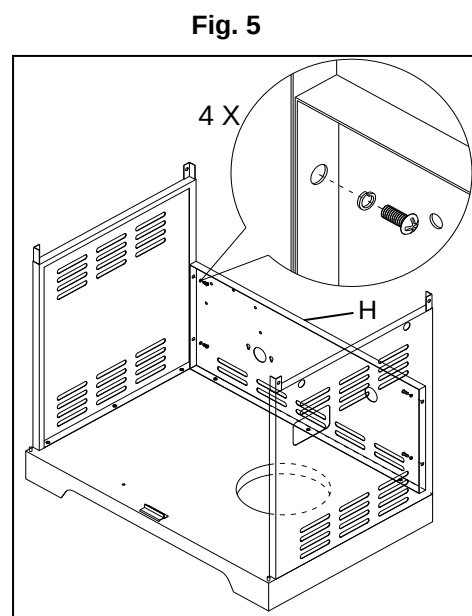


4. Assemblage du panneau arrière

Retirez le panneau arrière de l'emballage en carton. Placez le panneau arrière (H) avec le côté plat face à l'extérieur. Fixez le panneau arrière au panneau inférieur (B) à l'aide de trois vis à tête bombée de 0,63 cm (1/4 po) x 15 mm (CC) et trois rondelles de blocage de 0,63 cm (1/4 po) (DD), comme l'illustre la Figure 4.



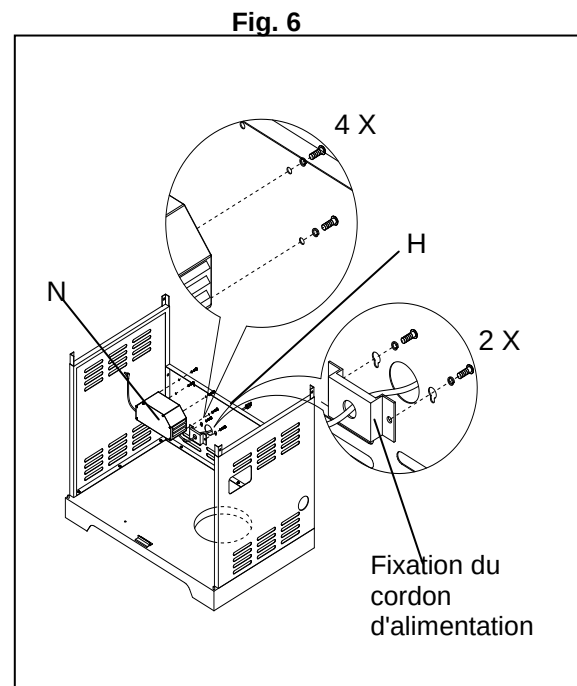
Utilisez les quatre vis à tête bombée de 0,63 cm (1/4 po) x 15 mm (CC) et les quatre rondelles de blocage de 0,63 cm (1/4 po) (DD) pour fixer le panneau arrière (H) aux panneaux droit et gauche, comme l'illustre la Figure 5.



5. **Assemblage de la boîte à transformateurs**

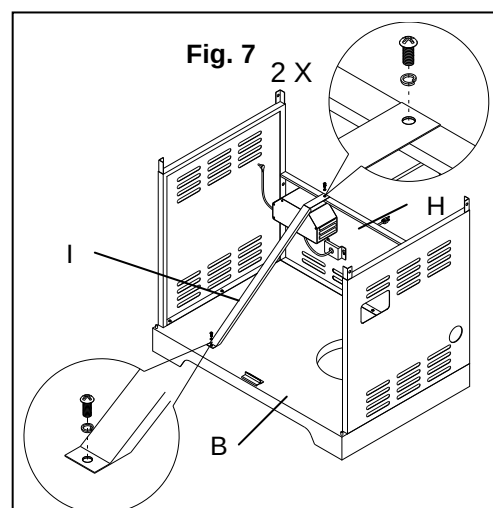
Alignez les trous de la boîte à transformateurs (N) aux trous sur le panneau arrière (H). Fixez le transformateur (N) au panneau arrière (H) à l'aide de quatre vis à tête bombée de 0,40 cm (5/32 po) x 10 mm (AA) et quatre rondelles de blocage de 0,40 cm (5/32 po) (BB), comme l'illustre la Figure 5.

Desserrez les deux vis à tête bombée de 0,40 cm (5/32 po) x 10 mm et les deux rondelles de blocage de 0,40 cm (5/32 po) qui sont préfixées à la fixation du cordon d'alimentation, puis fixées aux trous de la serrure sur le panneau arrière (HH), comme l'illustre la Figure 6.



6. **Assemblage de l'entretoise pour bouteille de gaz propane liquide de recharge**

Fixez l'entretoise (1) au panneau inférieur (B) et au panneau arrière (H) à l'aide de deux vis de 0,40 cm (5/32 po) x 10 mm (AA) et deux rondelles de blocage de 0,40 cm (5/32 po) (BB), comme l'illustre la Figure 7.



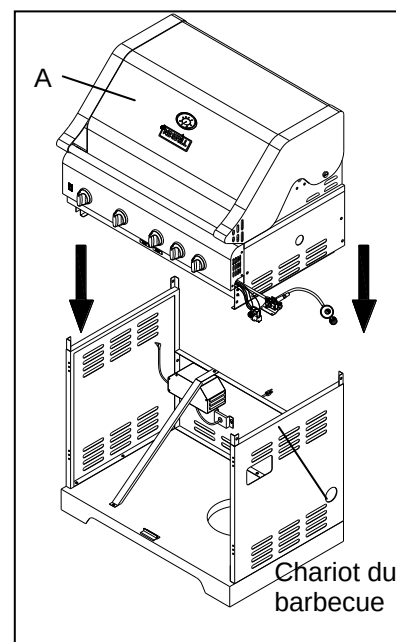
7. **Assemblage de la porte et du foyer**

Retirez l'ensemble foyer (A) de l'emballage en carton et placez-le soigneusement sur le chariot du barbecue en maintenant la charnière de la porte supérieure en place, comme l'illustre la Figure 7.



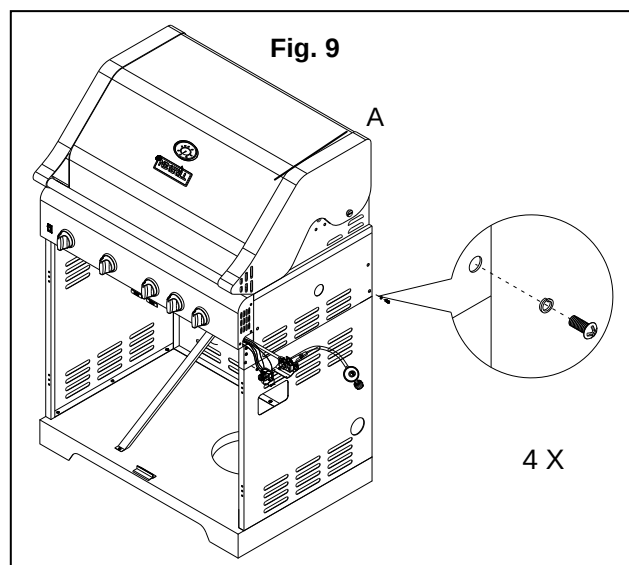
MISE EN GARDE L'ensemble du foyer étant lourd, deux ou plusieurs personnes seront requises pour le soulever et le placer sur le chariot du barbecue. Sinon, vous pourriez vous blesser.

Remarque : Soyez vigilant lorsque vous déplacez l'ensemble du foyer afin de ne pas fléchir les butoirs inférieurs qui causeraient un désalignement des trous.



Fixez l'ensemble du foyer (A) au chariot à l'aide de huit vis à tête bombée de 0,63 cm (1/4 po) x 15 mm (CC) et huit rondelles de blocage de 0,63 cm (1/4 po) (DD).

Remarque : Quatre vis et quatre rondelles pour chaque côté du chariot, comme l'illustre la Figure 9.



8. Assemblage de la poignée de porte

Fixez la poignée de porte (T) sur chaque porte au moyen de quatre vis à tête bombée de 0,40 cm (5/32 po) x 10 mm (AA) et quatre rondelles de blocage de 0,40 cm (5/32 po) (BB), comme l'illustre la Figure 10.

Fig. 10

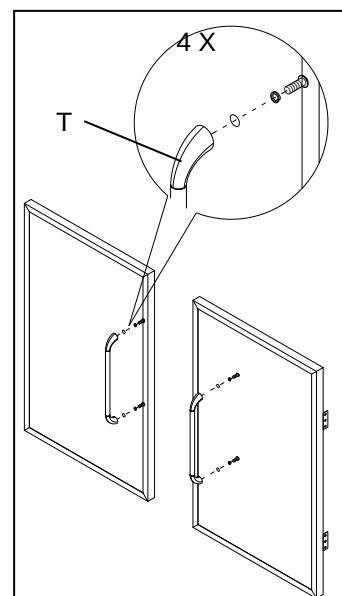
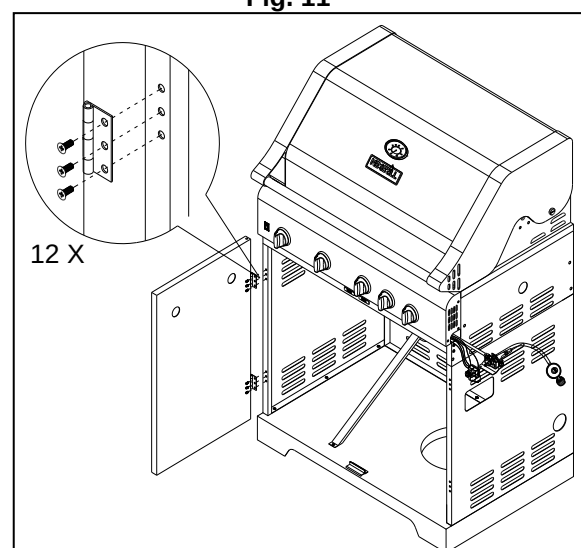


Fig. 11

Fixez les deux charnières de la porte au rebord au moyen de douze vis à tête plate de 0,40 cm (5/32 po) x 10 mm (EE) et douze rondelles de blocage, comme l'illustre la Figure 11.

CONSEIL : Six vis et six rondelles pour chaque porte.

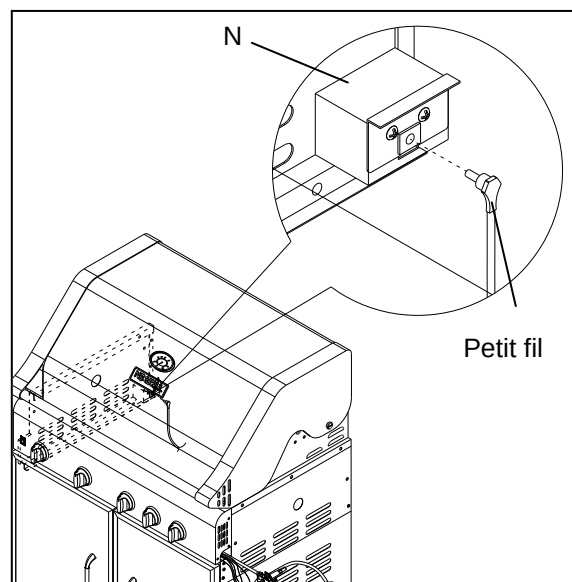


9. **Assemblage du fil à transformateurs**

branchez le petit fil de la boîte de transformateur (N) à la Boîte de jonction située au-dessus du panneau gauche près de l'arrière de l'ensemble, comme l'illustre la Figure 12.

CONSEIL : Placez-vous derrière le barbecue pour brancher le fil à la boîte de jonction.

Fig. 12



10. **Assemblage du brûleur latéral**

Desserrez les deux vis qui ont été préalablement placées sur le panneau droit du foyer.

(**CONSEIL :** Ne retirez pas ces deux vis complètement; conservez-les pour un usage ultérieur.)

Fig. 13

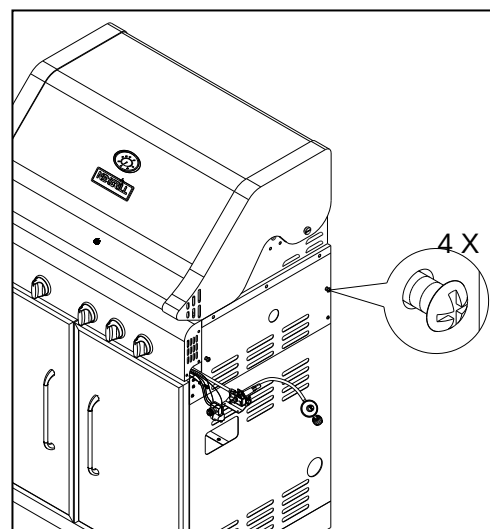


Fig. 14

Alignez les trous de la serrure inférieurs à la tablette du brûleur (D) à l'aide des deux vis desserrées, puis serrez-les.

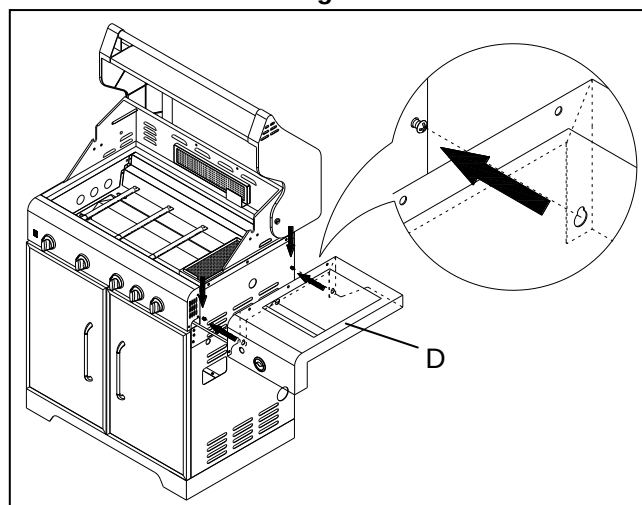


Fig. 15

Utilisez deux vis à tête bombée de 0,63 cm (1/4 po) x 15 mm (CC) et deux rondelles de blocage de 0,63 cm (1/4 po) (BB), pour tenir la tablette du brûleur, côté droit, en place (Ces deux vis de 1/4-po sont vissées dans les trous avant et arrière situés en haut de la tablette du brûleur lateral droit).

Remarque : Les **deux** vis **supérieures** du foyer doivent être vissées de l'intérieur à l'extérieur pour la tablette du brûleur, côté droit. Toutefois, les **deux** vis **inférieures** doivent être serrées de l'extérieur à l'intérieur.

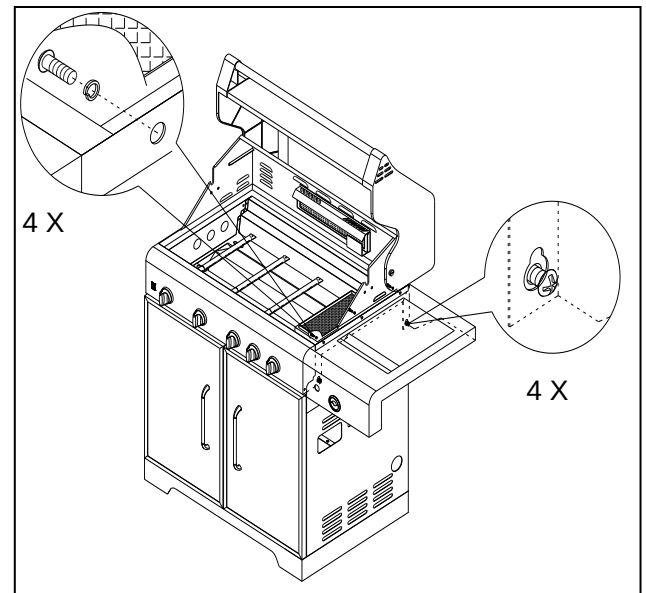
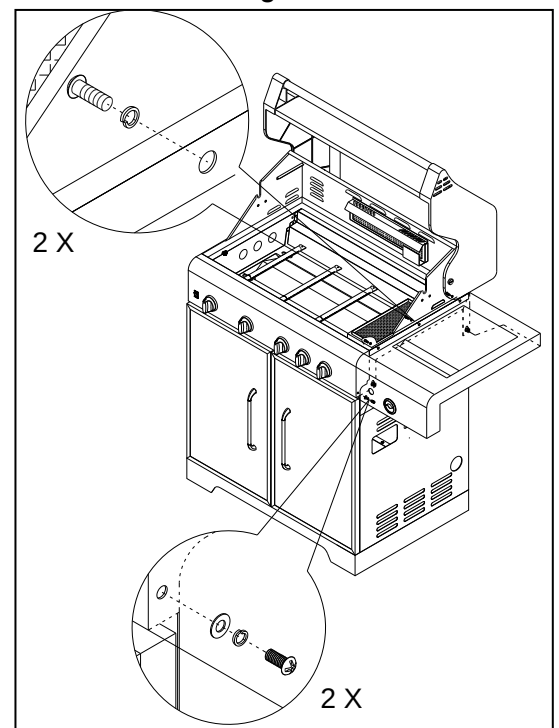


Fig. 16

Utilisez une vis a tete bombee de 5/32 po. x 10-mm (AA) et une rondelle de verrouillage de 5/32 po. (BB) pour visser le trou a vis central en haut de de la tablette du bruleur lateral droit.

Fixez le panneau de commande du brûleur, côté droit, au panneau de commande principal au moyen d'une vis à tête bombée de 0,40 cm (5/32 po) x 10 mm (AA), une rondelle de blocage de 0,40 cm (5/32 po) (BB), et une vis à tête plate de 0,63 cm (1/4 po) (HH), comme l'illustre la Figure 16

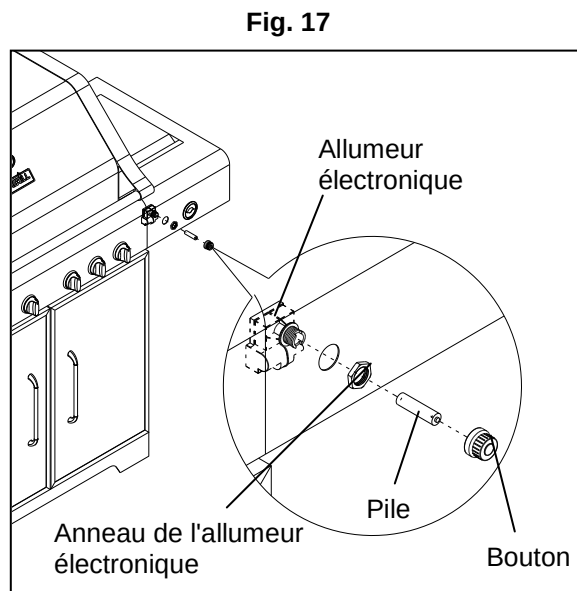
Remarque : Les **l'un** vis **supérieures** du foyer doivent être vissées de l'intérieur à l'extérieur pour la tablette du brûleur, côté droit. Toutefois, les **l'un** vis **inférieures** doivent être serrées de l'extérieur à l'intérieur



11. **Assemblage de la tablette latérale gauche**
Répétez l'étape 8 pour la tablette latérale gauche.

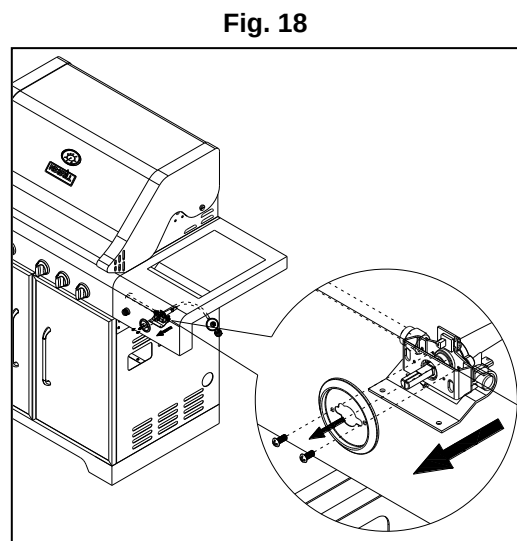
12. Installation de l'allumeur électronique

Dévissez le bouton de l'allumeur électronique et l'anneau. Insérez l'allumeur électronique de l'intérieur du panneau de commande latéral, puis placez l'anneau et serrez-le. Remettez la pile (GG) dans le boîtier en plaçant la borne positive (+) face à l'extérieur. Remplacez le bouton d'allumage après avoir installé la pile, comme l'illustre la Figure 17.



13. Installation de la vanne du brûleur latéral

Desserrez complètement les deux vis de 0,40 cm avec les rondelles de blocage qui ont été préfixées à la vanne. Insérez ensuite la vanne du brûleur latéral dans le panneau de commande de la tablette du brûleur et serrez-la avec les deux vis et les rondelles, comme l'illustre la Figure 18.



14. Installation du brûleur latéral

Utilisez deux vis à tête bombée de 5/32 po. x 10-mm et deux rondelles de verrouillage de 5/32 po. Pour fixer la pièce de verrouillage de la soupape de gaz sur l'aile du panneau de commande de la tablette du brûleur latéral droit comme illustre sur la Figure 19

Ouvrez le couvercle du brûleur latéral et insérez le brûleur latéral (U) en commençant par le dessus de la tablette du brûleur latéral, comme l'illustre la Figure 19.

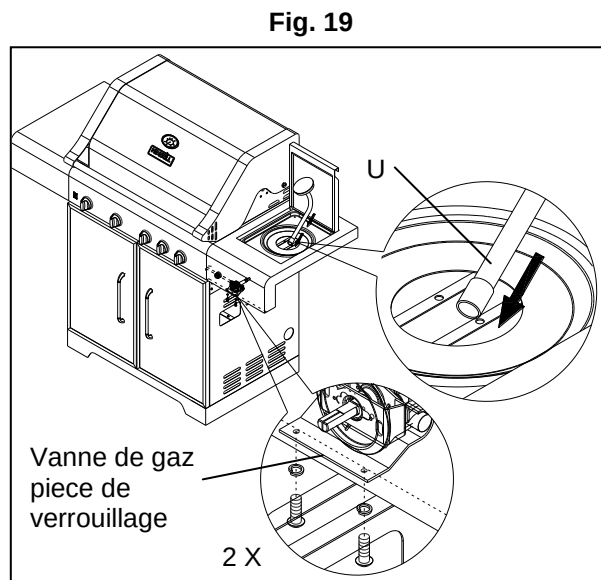


Fig. 20

Insérez le tube de brûleur latéral (U) dans la vanne de gaz, puis serrez-le au moyen de deux vis à tête bombée de 0,40 cm (5/32 po) x10 mm (AA) et deux rondelles de blocage de 0,40 cm (5/32 po) (BB), comme l'illustre la Figure 20.

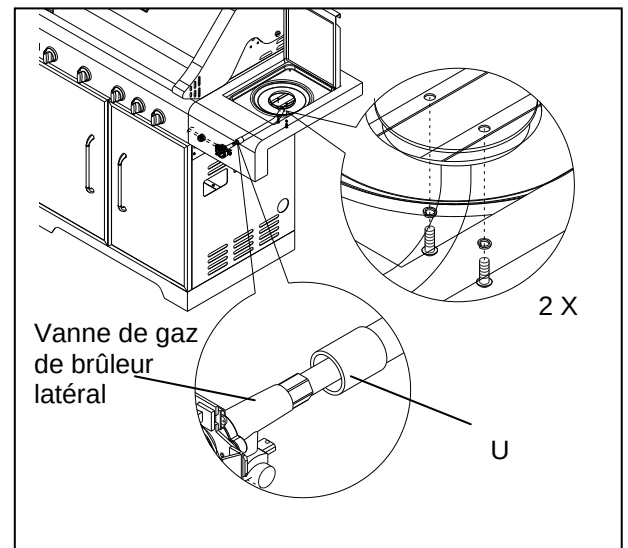


Fig. 21

Insérez le bouton de commande (M) dans la tige de vanne, puis serrez-le à l'aide de la clé hexagonale, comme l'illustre la Figure 21.

(Remarque : Insérez la clé hexagonale dans le trou avant de placer le bouton sur la tige de vanne. Placez le bouton sur la tige de vanne, puis serrez-le à l'aide de la clé hexagonale.)

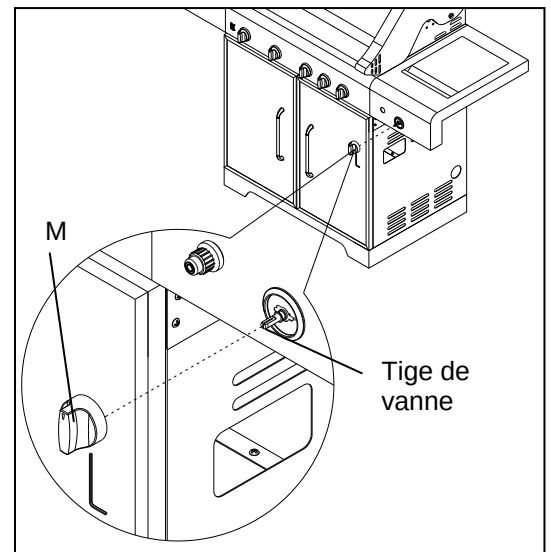


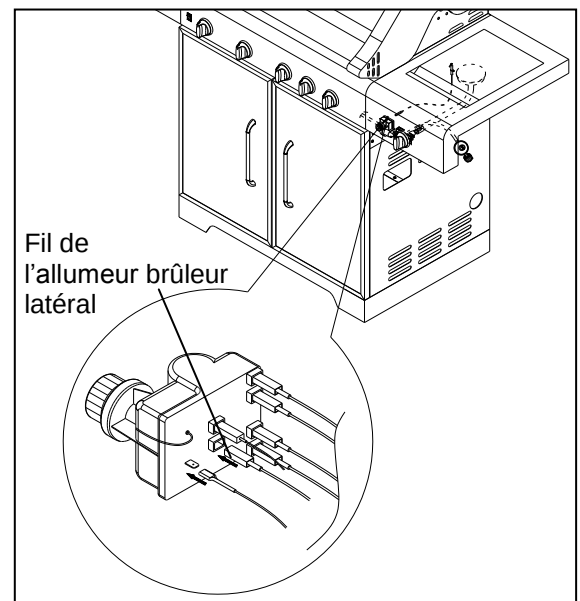
Fig. 22

15. Installation des fils de l'allumeur

Branchez les fils de l'allumeur brûleur latéral dans les fentes à l'arrière du module d'allumeur, comme l'illustre la Figure 22.

(Remarque : Boucher le fil latéral d'igniter de brûleur dans le reste la fin blanche sur le module seulement, l'autre à six fils avait été pré-a bouché.)

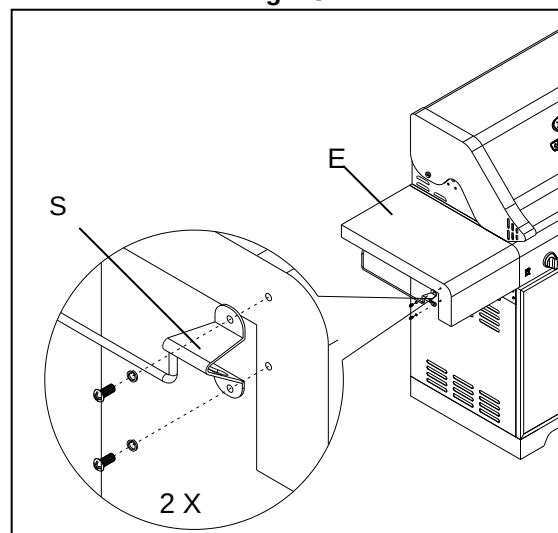
Rappel : Pendant que compléter l'installation de fil d'igniter, s'assurer il y a un 3 mm l'écart entre le **épingle** d'igniter et le brûleur latéral pour qu'allumer facilement.



16. Installation du décapsuleur

Utilisez les deux vis à tête bombée de 0,40 cm (5/32 po) x 10 mm (AA) et les deux rondelles de blocage de 0,40 cm (5/32 po) (BB) pour visser le décapsuleur (S) du côté gauche de la tablette latérale (E), comme l'illustre la Figure 23.

Fig. 23

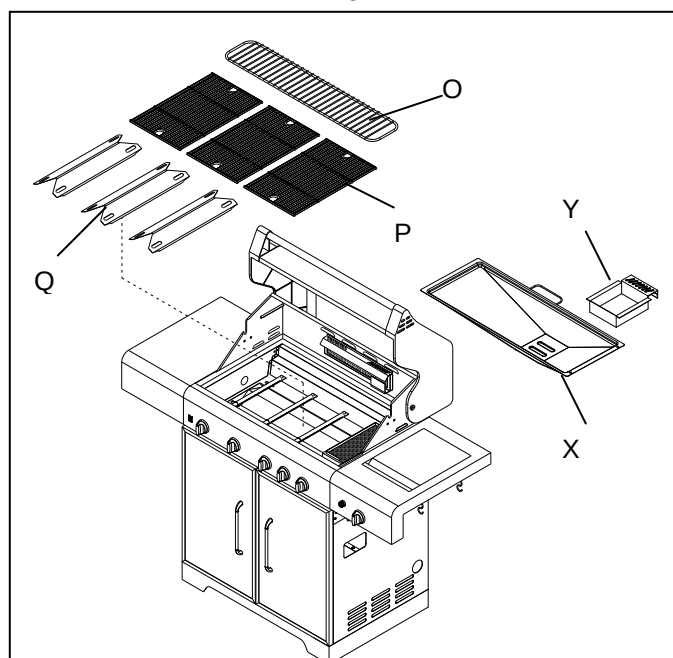


17. Installation des protecteurs de flammes, grilles de cuisson et grille de maintien au chaud

Placez les protecteurs de flammes (Q), les grilles de cuisson (P) et la grille de maintien au chaud (O) dans le barbecue, comme l'illustre la Figure 24.

Placer le plateau graisseux (X) et boîte de graisse (Y) du dos du gril, comme l'illustre la Figure 24.

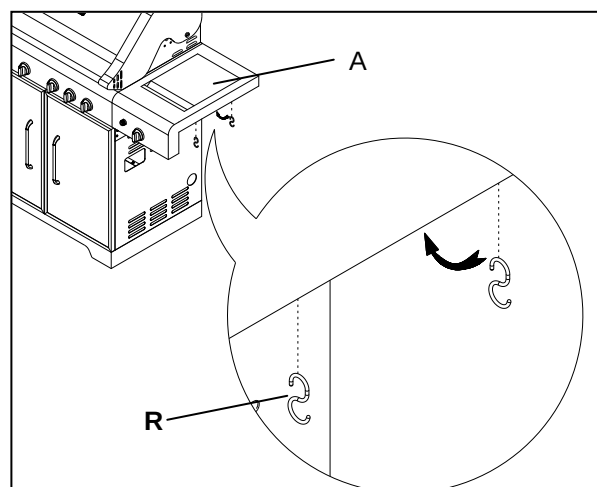
Fig. 24



18. Installation de l'agrafe pour sac à ordures

Suspendez les deux agrafes pour sac à ordures (R) sur le bord de la tablette du brûleur (A), côté droit, comme l'illustre la Figure 25.

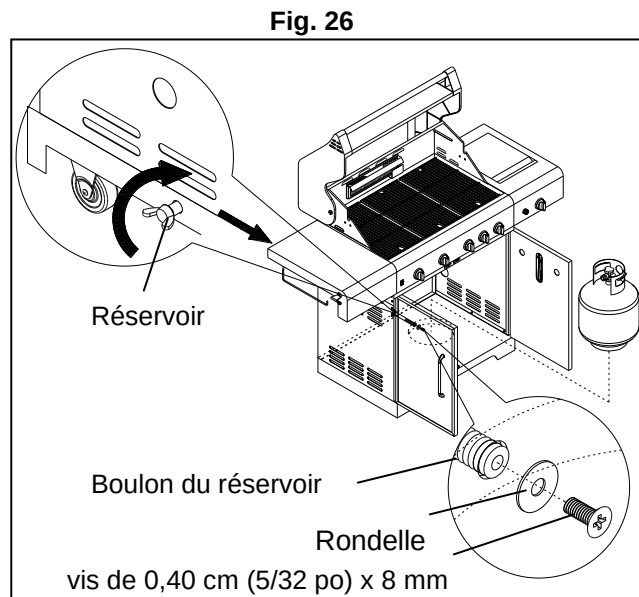
Fig. 25



19. Installation de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié

Placez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié dans le trou du panneau inférieur, puis serrez le boulon du réservoir à l'arrière du barbecue pour le fixer solidement, comme l'illustre la Figure 26.

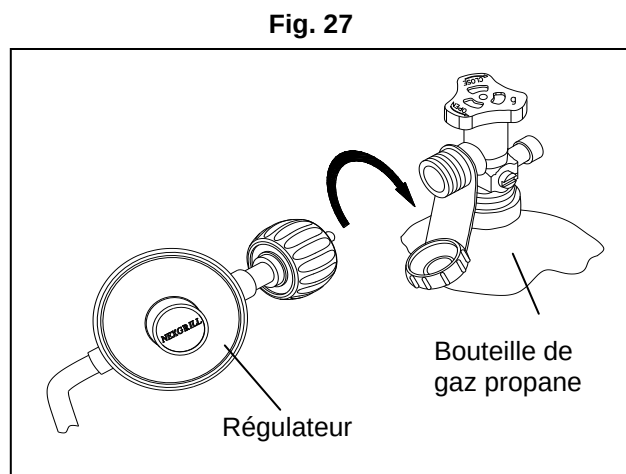
Remarque : Vissez le boulon du réservoir à l'arrière du barbecue, puis insérez la vis de 0,40 cm (5/32 po) x 8 mm et la rondelle dans le boulon du réservoir avant de placer la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.



20. Raccordement du gaz de pétrole liquéfié

Fixez le régulateur à la bouteille de propane en tournant la poignée du régulateur dans le sens horaire, comme l'illustre la Figure 22. Si l'appareil de cuisson extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être éteint (OFF) à la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.

Vérifiez tous les raccords d'alimentation en gaz pour détecter les fuites avant chaque utilisation. N'utilisez pas le barbecue tant que tous les raccords n'ont pas été vérifiés et qu'aucune fuite n'a été détectée. (Reportez-vous aux instructions sur la « Vérification des fuites » à la page 61).



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

BRANCHEMENT DU GAZ

Seul le régulateur de pression et l'ensemble tuyau fournis avec ce barbecue doivent être utilisés. Tout régulateur de pression et ensemble tuyau de rechange doit être indiqué par le fabricant du barbecue. Ce barbecue est configuré pour le gaz propane liquide. N'utilisez pas d'approvisionnement en gaz naturel.

La consommation de gaz totale (par heure) avec tous les brûleurs réglés à la position élevée (HI).

Brûleurs principaux	30 000 BTU/h
Brûleur pour saisir	12 000 BTU/h
Brûleur arrière	13 000 BTU/h
Brûleur latéral	12 000 BTU/h
Total	67 000 BTU/h

L'installation de cet appareil doit être conforme aux exigences de tous les codes locaux ou, en l'absence de tels codes, elle doit être conforme au Code national de gaz naturel, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au Code national d'installation du gaz propane, CSA B149.2.

L'installation au Canada doit être effectuée conformément à la norme CAN/CGA-B149.2 (code d'installation pour les appareils et l'équipement de combustion de gaz) et aux codes locaux.

EXIGENCES RELATIVES À LA BOUTEILLE DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Bouteille de 9 kg (20 lb))

Une bouteille de gaz propane liquide bosselée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur. N'utilisez jamais une bouteille dont la vanne est endommagée. La bouteille de gaz propane liquide doit être fabriquée et identifiée conformément aux normes du U.S. Department of Transportation pour de telles bouteilles ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, « Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses et la commission ».

La bouteille de gaz de 9 kg (20 lb) doit être munie d'une vanne d'arrêt à l'extrémité du tuyau de sortie du gaz spécifiée, selon le cas, pour le raccord de type QCC1, selon la norme ANSI/CGA-V-1 pour un tuyau de sortie d'une vanne de bouteille de gaz comprimé et un raccord d'arrivée.

Vous pouvez entreposer à l'intérieur un appareil de cuisson au gaz conçu pour l'extérieur uniquement si vous avez débranché et retiré la bouteille de l'appareil de cuisson au gaz extérieur. Le système de bouteille doit être organisé pour permettre le retrait de la vapeur. La bouteille doit être munie d'un collet protégeant la vanne de la bouteille.

Pression d'admission : (Fonctionnement) 10 pouces de colonne d'eau (C.E.), (non-fonctionnement) 11,2 pouces de colonne d'eau (C.E.).

La bouteille de gaz propane liquide doit être dotée d'un dispositif de prévention des trop-pleins.

Retirez le couvercle de vanne en plastique de la bouteille de gaz propane liquide. Assurez-vous que les tuyaux à gaz du barbecue ne touchent pas au bac ramasse-graisse ou au foyer du barbecue lorsque vous placez la bouteille de gaz propane liquide sur le chariot.

BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

Pour brancher la bouteille de gaz propane liquide :

1. La vanne de la bouteille doit être à la position d'arrêt (OFF). Autrement, tournez la vanne dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Assurez-vous que la vanne de la bouteille est dotée des raccords de filetage mâle externes de type-1 selon la norme ANSI Z21.81.
3. Assurez-vous que les vannes des brûleurs sont à la position d'arrêt (OFF).
4. Inspectez les raccords de vanne et l'ensemble tuyau et régulateur. Retirez les débris et inspectez le tuyau pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.
5. Lors du branchement de l'ensemble régulateur à la vanne, utilisez votre main pour serrer l'écrou dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. L'utilisation d'une clé pourrait endommager l'écrou à raccord rapide et entraîner une situation dangereuse.
6. Ouvrez complètement la vanne de la bouteille en la tournant dans le sens antihoraire.
7. Avant d'allumer le barbecue, utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier tous les raccords et repérer les fuites.
8. Si une fuite a été détectée, mettez la vanne de la bouteille à la position d'arrêt (OFF) et n'utilisez pas le barbecue jusqu'à ce qu'un détaillant local de gaz de pétrole liquéfié local soit en mesure d'effectuer les réparations.



AVERTISSEMENT

Ne tentez jamais d'utiliser de l'équipement endommagé ou obstrué. Veuillez consulter votre détaillant local de gaz de pétrole liquéfié pour toute réparation.

DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

1. Fermez les vannes des brûleurs du barbecue à la position d'arrêt (OFF) et assurez-vous que le barbecue est refroidi.
2. Fermez la vanne de la bouteille de gaz propane liquide à la position d'arrêt (OFF) en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce que la vanne s'arrête.
3. Détachez l'ensemble régulateur de la vanne de la bouteille en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens antihoraire.
4. Placez le capuchon antipoussière sur le tuyau de sortie de la vanne de la bouteille lorsqu'elle n'est pas utilisée. Placez uniquement le même type de capuchon antipoussière sur le tuyau de sortie de la vanne que celui fourni avec la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

VÉRIFICATION DES FUITES

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Bien que les connexions de gaz sur le barbecue aient fait l'objet d'une vérification avant la livraison, une vérification complète doit être effectuée au lieu d'installation. Avant chaque utilisation, vérifiez toutes les connexions de gaz pour repérer les fuites en suivant les étapes ci-après.

Si des odeurs de gaz sont détectées à tout moment, vous devez immédiatement vérifier le système complet pour repérer les fuites.

AVANT LA VÉRIFICATION

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été retiré du barbecue, y compris les sangles du brûleur.



AVERTISSEMENT

Vérifiez tous les raccords d'alimentation en gaz pour détecter les fuites avant chaque utilisation. N'utilisez pas le barbecue tant que tous les raccords n'ont pas été vérifiés et qu'aucune fuite n'a été détectée. Ne fumez pas durant la vérification des fuites. Ne procédez jamais à des vérifications avec une flamme nue.

Préparez une solution en mélangeant une part de détergent liquide et une part d'eau. Vous devrez utiliser un flacon pulvérisateur, une brosse ou un chiffon pour appliquer la solution aux raccords. Pour la vérification de fuites initiales, assurez-vous que la bouteille de gaz propane liquide est pleine.

VÉRIFICATION INITIALE

1. Fermez les vannes du brûleur.
2. Tournez la vanne de la bouteille de gaz propane liquide dans le sens antihoraire pour ouvrir la vanne.
3. Appliquez une solution savonneuse à tous les raccords d'alimentation en gaz. Des bulles apparaîtront si des fuites sont présentes.
4. Si une fuite est détectée, fermez immédiatement l'alimentation (OFF) et serrez les raccords qui fuient.
5. Allumez de nouveau le gaz (ON) et vérifiez de nouveau.
6. Si vous constatez toujours des fuites des raccords, fermez l'alimentation en gaz (OFF) et communiquez avec le service à la clientèle au **1 800 648 5864**.
7. Si vous remarquez de l'usure ou de l'abrasion excessive, ou si le tuyau est coupé, vous devez remplacer le tuyau avant d'utiliser l'appareil de cuisson au gaz extérieur.

Seules les pièces recommandées ou vendues par le fabricant doivent être utilisées sur ce barbecue. Les substitutions annuleront la garantie.



AVERTISSEMENT

1. Vous pouvez entreposer à l'intérieur un appareil de cuisson au gaz conçu pour l'extérieur uniquement si vous avez débranché et retiré la bouteille de gaz de l'appareil de cuisson pour l'extérieur.
2. La bouteille doit être entreposée à l'extérieur et placée hors de la portée des enfants. Elle ne doit pas être entreposée dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.

VÉRIFICATION FINALE DE L'INSTALLATEUR

- Les matériaux combustibles et les constructions doivent être tenus à une distance de 61 cm (24 po) des côtés.
- Tout emballage intérieur a été retiré.
- Le tuyau et le régulateur sont bien raccordés à la bouteille de gaz propane liquide.
- L'appareil a fait l'objet de vérifications et est exempt de fuites.
- La vanne d'arrêt d'alimentation en gaz a été repérée.
- Tous les brûleurs sont installés.
- Veuillez conserver le manuel d'instructions pour vous y référer ultérieurement.



AVERTISSEMENT

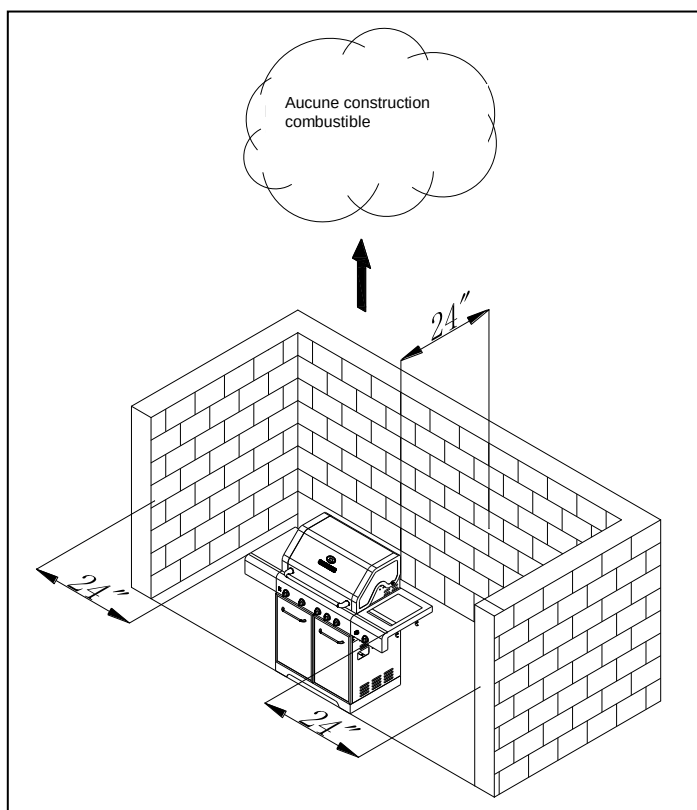
1. Ne placez pas de bouteilles de gaz propane liquide de rechange à l'intérieur ou près de cet appareil.
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 pour cent.
3. Si les renseignements mentionnés précédemment ne sont pas suivis avec exactitude, un incendie pourrait survenir, causant possiblement des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT

1. Le barbecue et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai en pression de ce système, pour des pressions d'essai dépassant 3,5 kPa (0,5 psi).

Il est très important de conserver vos appareils loin de tout matériel combustible. L'appareil doit être tenu à une distance d'au moins 61 cm (24 po) des côtés et de l'arrière et ne pas être utilisé sous une construction combustible.



MODE D'EMPLOI

Usage général du barbecue

Chaque brûleur principal a une intensité de 10 000 BTU/h. Les brûleurs principaux du barbecue englobent la surface de cuisson entière et sont munis de ports latéraux pour réduire les obstructions provenant de résidus de graisses et des débris. Les protecteurs de flammes sont situés au-dessus des brûleurs. Les boutons de l'allumeur se trouvent sur la partie centrale du panneau avec vanne. Chaque allumeur rotatif est identifié sur le panneau de commande.

Utilisation du barbecue

La cuisson exige une chaleur élevée pour le grillage et le brunissement approprié. Un réglage de cuisson élevé (HI) est utilisé pour faire cuire la plupart des aliments. Toutefois, lors de la cuisson de gros morceaux de viande ou de volaille, un réglage moins élevé peut être nécessaire après le brunissement initial. Cette méthode permet de bien faire cuire les aliments sans brûler l'extérieur.

Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long ou imprégnés d'une marinade à base de sucre exigent un réglage moins élevé près de la fin du temps de cuisson.

Pour commencer :

1. Assurez-vous qu'une vérification des fuites a été effectuée et que le barbecue est placé dans un endroit approprié.
2. Retirez tout matériel d'emballage restant.
3. Allumez les brûleurs du barbecue selon les directives d'allumage ci-dessous.

4. Tournez les boutons de commande à la position de réglage élevé de l'allumeur (IGNITE /HI) et préchauffez le barbecue pendant 15 minutes avant la cuisson. Le couvercle de barbecue doit être fermé pendant la période de préchauffage.
5. Placez les aliments sur la grille de cuisson et faites-les cuire au degré de préparation désiré. Réglez le mode de chaleur, au besoin. Le bouton de commande peut être réglé entre les modes élevé et bas (HI et LOW).

Utilisation du brûleur arrière

Le brûleur de tournebroche arrière de votre barbecue peut effectuer la cuisson. Allumez le brûleur arrière selon les directives d'allumage ci-dessous. Une fois allumé, le brûleur arrière atteint la température de cuisson en une minute environ.

Les ensembles de brûleur de tournebroche sont vendus comme accessoires. Veuillez suivre les directives des ensembles de brûleur de tournebroche pour l'utilisation appropriée.

Le moteur du tournebroche doit être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70.

Utilisation du brûleur principal à infrarouge pour saisir

Le brûleur principal à infrarouge produit une chaleur intense pour « saisir » l'extérieur des aliments et enfermer ainsi les arômes à l'intérieur. Pour une utilisation appropriée, faites cuire la viande de chaque côté de une à cinq minutes selon le type d'aliment. Une fois l'extérieur de la viande saisi, utilisez la surface de cuisson principale pour terminer la cuisson de la viande à l'intérieur selon le degré de cuisson désiré.

Directives d'allumage

Avant l'allumage

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'allumer le gaz. Si vous constatez de l'usure ou de l'abrasion, ou si l'un des tuyaux est coupé, vous devez remplacer le tuyau avant d'utiliser l'appareil.

Vissez le régulateur (de type QCC1) sur la bouteille et effectuez un essai de fuites des raccords de tuyau et de régulateur avant d'utiliser le barbecue. (Reportez-vous aux instructions sur la « Vérification des fuites » à la page 61).

Seuls le régulateur de pression et l'ensemble tuyau fournis avec cet appareil doivent être utilisés. Ne substituez jamais les régulateurs. Si vous devez remplacer une pièce, communiquez avec le centre de service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange appropriées.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le barbecue s'il y a des odeurs de gaz. Communiquez avec le service à la clientèle au **1 800 648 5864**.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX

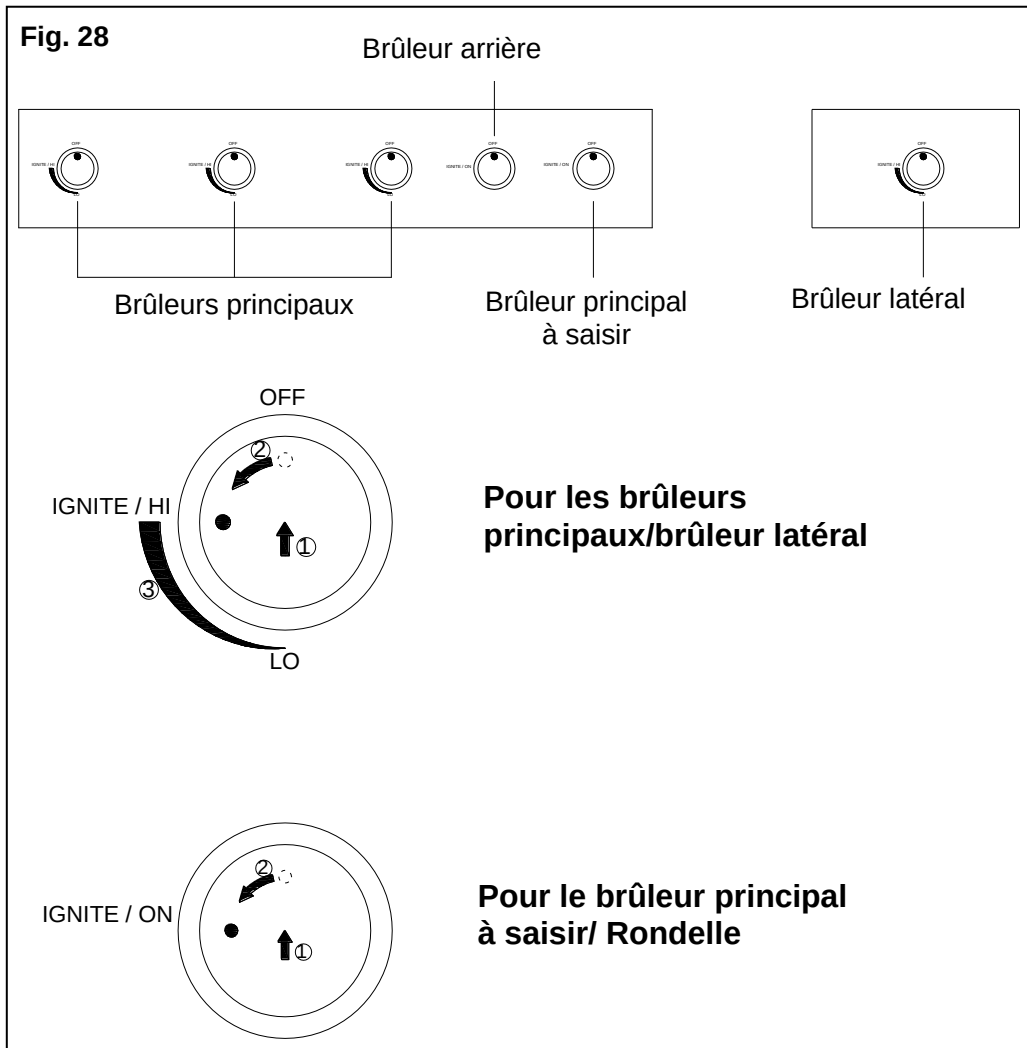
1. Assurez-vous que tous les boutons sont en position d'arrêt (OFF), puis tournez lentement la vanne de la bouteille de gaz propane liquide dans le sens antihoraire à la position d'allumage (ON).
2. Ouvrez le couvercle, appuyez sur le bouton du brûleur principal en le tournant lentement à la position de réglage élevé de l'allumeur (IGNITE/HI); le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
3. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton à la position d'arrêt (OFF) et répétez les étapes d'allumage.
4. Si le brûleur ne s'allume pas après la 3^e étape, tournez le bouton à la position d'arrêt (OFF), attendez cinq minutes, puis répétez les étapes d'allumage ci-dessus ou allumez le brûleur à l'aide d'une allumette.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR À SAISIR OU ARRIÈRE

1. Ouvrez le couvercle, appuyez sur le bouton du brûleur à saisir ou arrière en le tournant lentement à la position de réglage de l'allumeur (IGNITE/ON), puis maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Une fois allumé, continuez de maintenir enfoncé le bouton pendant 15 secondes de plus pour assurer que le brûleur demeure allumé.
2. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton à la position d'arrêt (OFF) et répétez les étapes d'allumage.
3. Si le brûleur ne s'allume pas après la 2^e étape, tournez le bouton à la position d'arrêt (OFF), attendez cinq minutes, puis répétez les étapes d'allumage ci-dessus ou allumez le brûleur à l'aide d'une allumette.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL

1. Appuyez sur le bouton du brûleur latéral en le tournant lentement à la position de réglage élevé de l'allumeur (IGNITE/HI); le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
2. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton à la position d'arrêt (OFF) et répétez les étapes d'allumage.
3. Si le brûleur ne s'allume pas après la 2^e étape, tournez le bouton à la position d'arrêt (OFF), attendez cinq minutes, puis répétez les étapes d'allumage ci-dessus ou allumez le brûleur à l'aide d'une allumette.



ALLUMAGE DU BARBECUE À L'AIDE D'UNE ALLUMETTE

Si l'allumeur ne fonctionne pas après plusieurs tentatives en utilisant les boutons de commande, vous pouvez utiliser une allumette.



MISE EN GARDE

Gardez votre visage et vos mains le plus éloignés possible du barbecue durant l'allumage.



MISE EN GARDE

Lorsque vous utilisez une allumette pour allumer le barbecue, assurez-vous d'utiliser la tige d'allumage intégrée.



MISE EN GARDE

Retirez la grille de maintien au chaud lorsque vous utilisez une allumette pour allumer le brûleur de tournebroche.

Brûleur principal

1. Si vous avez déjà tenté d'allumer le brûleur principal avec l'allumeur, laissez les gaz accumulés se dissiper pendant cinq minutes.
2. Insérez une allumette dans la tige d'allumage, comme l'illustre la Figure 29. Allumez l'allumette et insérez-la à travers les grilles de cuisson jusqu'au brûleur.
3. Appuyez sur le bouton du brûleur principal en le tournant lentement à la position de réglage élevé de l'allumeur (IGNITE/HI); le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
4. Si le brûleur ne s'allume pas après quelques secondes, tournez le bouton à la position d'arrêt (OFF), attendez cinq minutes et essayez de nouveau.

Brûleur principal à saisir et brûleur arrière

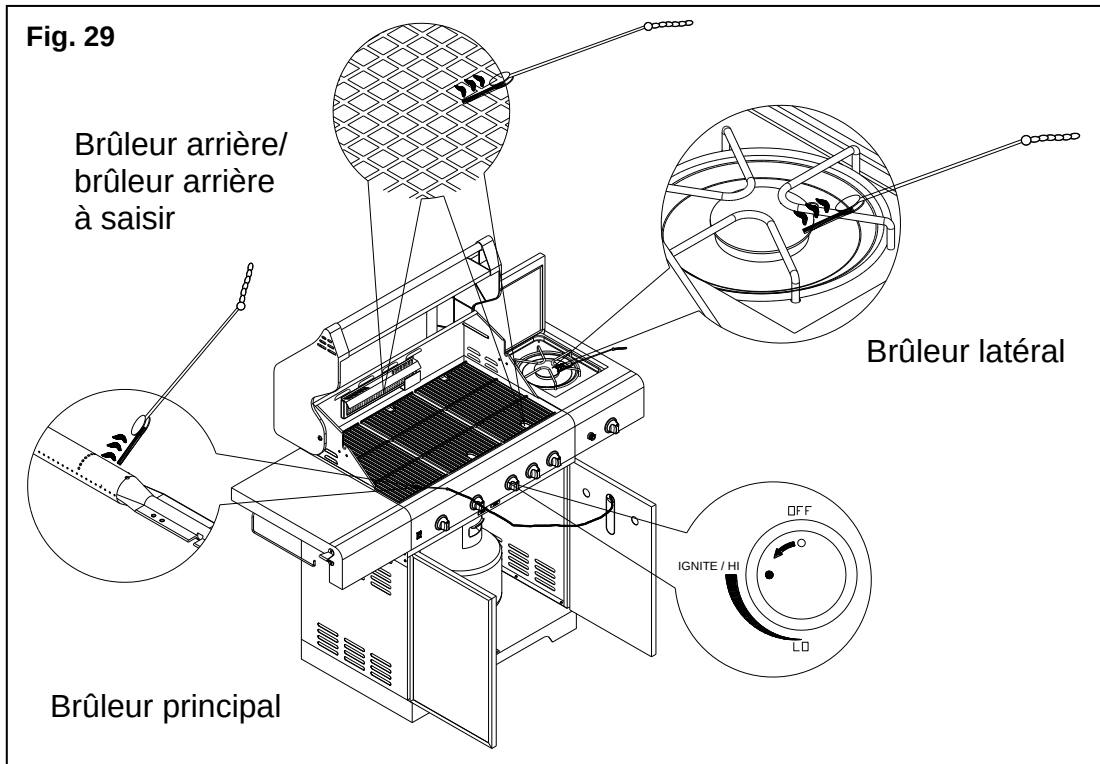
1. Si vous avez déjà tenté d'allumer le brûleur principal à saisir ou le brûleur latéral avec l'allumeur, laissez les gaz accumulés se dissiper pendant cinq minutes.
2. Insérez une allumette dans la tige d'allumage, comme l'illustre la Figure 29. Allumez l'allumette et insérez-la à travers les grilles de cuisson jusqu'au brûleur.
3. Appuyez sur le bouton du brûleur à saisir ou le brûleur arrière en le tournant lentement à la position de réglage de l'allumeur (IGNITE/ON). Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à l'allumage du brûleur. Une fois allumé, continuez de maintenir le bouton enfoncé pendant 15 secondes de plus pour assurer que le brûleur demeure allumé.
4. Si le brûleur ne s'allume pas après quelques secondes, tournez le bouton à la position d'arrêt (OFF), attendez cinq minutes et essayez de nouveau.

Remarque : Retirez la grille de maintien au chaud lorsque vous utilisez une allumette pour allumer le brûleur arrière.

Brûleur latéral

1. Si vous avez déjà tenté d'allumer le brûleur arrière avec l'allumeur, laissez les gaz accumulés se dissiper pendant cinq minutes.
2. Insérez une allumette dans la tige d'allumage, comme l'illustre la Figure 29. Allumez l'allumette et maintenez la flamme à côté du brûleur.
3. Appuyez sur le bouton du brûleur latéral en le tournant lentement à la position de réglage élevé de l'allumeur (IGNITE/HI). Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
4. Si le brûleur ne s'allume pas après quelques secondes, tournez le bouton à la position d'arrêt (OFF), attendez cinq minutes et essayez de nouveau.

Fig. 29



Lampes à halogène

Mode d'emploi sur l'éclairage

1. Assurez-vous que l'interrupteur d'allumage sur le panneau de commande est à la position d'arrêt (OFF).
2. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise adéquatement mise à la terre.
3. Placez l'interrupteur d'allumage à la position d'allumage (ON).



AVERTISSEMENT

Tenez les cordons d'alimentation loin de toute surface chauffée.

Remplacement d'une ampoule à halogène

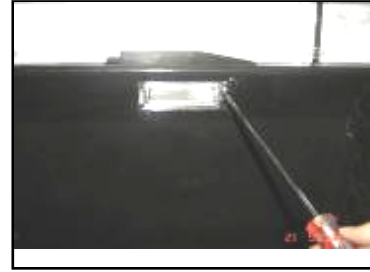
1. Assurez-vous que le barbecue a refroidi avant de changer l'ampoule.
2. Assurez-vous que l'interrupteur d'allumage sur le panneau de commande est à la position d'arrêt (OFF) et que la fiche est débranchée de la prise.
3. Utilisez un tournevis cruciforme pour desserrer la vis qui maintient le couvre-lampe.



REMARQUE : En retirant la dernière vis du couvre-lampe, assurez-vous d'utiliser l'autre main afin de retenir le couvre-lampe en place pour l'empêcher de tomber et de se briser.



4. Desserrez la vis retenant l'ampoule.



5. Retirez le couvercle de verre du boîtier de l'ampoule.

CONSEIL : Utilisez un tournevis à lame plate pour faciliter l'ouverture.



Retirez le couvercle de verre de l'ampoule.



6. Utilisez un tournevis à lame plate pour desserrer les quatre vis qui maintiennent l'ampoule en place.
Desserrez d'abord les deux vis inférieures sans les retirer sous l'ampoule.



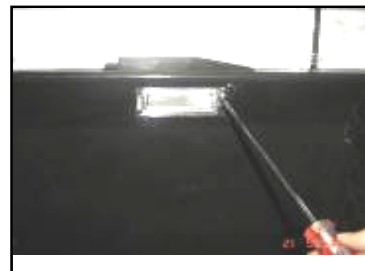
Desserrez ensuite les deux vis supérieures sans les retirer au-dessus de l'ampoule.



7. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une nouvelle ampoule.
Serrez les quatre vis.
Remarque : Ne touchez pas à l'ampoule à halogène avec les mains.



8. Remplacez le couvercle de verre, réinsérez le boîtier de l'ampoule dans le barbecue, puis serrez la vis.



Méthode de nettoyage

Suivez les étapes de 1 à 4 susmentionnées pour retirer le couvercle de verre. Utilisez un linge humide pour nettoyer la surface du couvercle de verre. Assurez-vous de sécher complètement le couvercle de verre avant de l'installer de nouveau.



AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'interrupteur d'allumage est à la position d'arrêt (OFF) et que la fiche est débranchée de la prise avant de nettoyer le couvercle de verre.



AVERTISSEMENT

Le couvercle de verre ne devrait pas entrer en contact avec l'eau ou tout autre liquide lorsqu'il est chaud. Un changement soudain de température peut causer des fissures dans le verre.



AVERTISSEMENT

Pour assurer une protection contre les chocs électriques :

1. Branchez uniquement à une prise adéquatement mise à la terre.
2. N'exposez pas l'appareil à la pluie.
3. Branchez la rallonge électrique sur une prise située dans un endroit sec, au-dessus du sol.

Caractéristiques de l'ampoule

Type d'ampoule : Lampe à halogène

Wattage : 10 watts par ampoule

Tension : 12 volts

Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au **1 800 648 5864** pour obtenir de plus amples renseignements sur le remplacement des ampoules.

Conversion de gaz de pétrole liquéfié au gaz naturel



AVERTISSEMENT

ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE ET LA VANNE DE LA BOUTIELLE SONT EN POSITION D'ARRÊT (OFF) AVANT LA CONVERSION.

Ce barbecue est portatif et configuré pour être utilisé avec le gaz propane liquide (gaz de pétrole liquéfié), lequel est transmis au barbecue par les bouteilles amovibles (le sujet portant sur les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié et leur utilisation sera traité plus loin dans ce manuel). Si une connexion de gaz naturel est disponible, l'utilisateur peut décider de changer le système d'alimentation en gaz pour un approvisionnement en gaz naturel plus permanent.

Ce barbecue est certifié pour être utilisé avec du gaz propane liquide (gaz de pétrole liquéfié) ou du gaz naturel; il est vendu avec les pièces requises pour pouvoir convertir le barbecue et l'utiliser avec le tuyau de gaz naturel et le régulateur (vendu séparément). Les vannes de conversion permettent d'utiliser le gaz naturel sans remplacer les brûleurs ou le système de vanne complet.

Le processus de conversion est relativement simple et peut être effectué par n'importe quel propriétaire bricoleur. Nous vous conseillons toutefois de faire effectuer la conversion par un technicien gazier compétent. Votre garantie peut être annulée si la conversion n'est pas effectuée correctement. Veuillez conserver les pièces fournies avec le barbecue avec ces directives pour permettre au technicien d'effectuer la conversion.

Tableau des orifices

Différentes classifications BTU dans ce barbecue sont attribuées aux diverses vannes du brûleur ci-dessous. Les trous dans ces orifices sont percés dans différentes dimensions pour permettre d'acheminer la bonne quantité de gaz. Veuillez noter que le tableau ci-après offre une référence aisée aux dimensions d'orifices variées pour les vannes dans ce barbecue.

Dimensions des orifices et classifications des BTU				
	Gaz de pétrole liquéfié		Gaz naturel	
Composants	Dimension de l'orifice	BTU	Dimension de l'orifice	BTU
Brûleur principal	0,94	10 K	1,55	10 K
Brûleur principal à saisir	1,02	12 K	1,70	12 K
Brûleur arrière	1,07	13 K	1,84	13 K
Brûleur latéral	1,02	12 K	1,70	12 K

Outils requis pour la conversion du gaz de pétrole liquéfié au gaz naturel

Outils requis :



Tournevis cruciforme (+)



Tournevis de 6 mm



AVERTISSEMENT

Avant d'effectuer la conversion, assurez-vous que tous les composants du barbecue ont complètement refroidi et que l'alimentation en gaz est éteinte et retirée du barbecue.

1. Installez le tuyau de régulateur (tuyau court) à l'extrémité du régulateur portant la mention « OUT ». Installez le raccord en cuivre à l'autre extrémité du régulateur portant la mention « IN ». (Si le régulateur, le tuyau et le raccord en cuivre sont déjà assemblés, il n'est pas nécessaire d'effectuer cette étape.)



2. Tournez les boutons à la position d'arrêt (OFF). Éteignez l'alimentation en gaz de pétrole liquéfié et retirez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié du chariot. À l'aide d'une clé, retirez l'adaptateur en cuivre du régulateur de gaz de pétrole liquéfié du tuyau distributeur.



3. Installez le tuyau de régulateur au gaz naturel sur le tuyau distributeur et fixez-le solidement à l'aide d'une clé.



4. Vissez le régulateur sur le panneau latéral droit de l'intérieur à l'extérieur.



Conversion du tube de brûleur principal

Outils requis :



Tournevis cruciforme (+)



Tournevis de 6 mm

1. Retirez l'ensemble de brûleur de tournebroche, la grille de maintien au chaud, les grilles de cuisson et les protecteurs de flammes du foyer.

Retirez le tube de brûleurs principal en retirant la vis qui retient les brûleurs près du mur arrière du foyer et les vis près de l'avant du foyer qui retiennent les supports de l'allumeur aux brûleurs. Retirez délicatement le tube de brûleurs en le soulevant.



2. Repérez l'orifice du gaz de pétrole liquéfié à l'extrémité de chaque vanne et retirez-le à l'aide d'un tournevis de 6 mm. Insérez l'orifice du gaz naturel à l'aide d'un tournevis de 6 mm et fixez-le solidement en tournant dans le sens horaire.



 MISE EN GARDE

Lors de la conversion du barbecue, vissez l'orifice délicatement dans un mouvement de va-et-vient.

3. Réinsérez le tube de brûleurs.

MISE EN GARDE : Assurez-vous que la vanne avec l'orifice est insérée dans le brûleur. Rétablissez les supports de l'allumeur et réglez la distance entre le brûleur et l'allumeur correspondant pour un allumage approprié.



Conversion du brûleur principal à saisir

Outils requis :



Tournevis cruciforme (+)

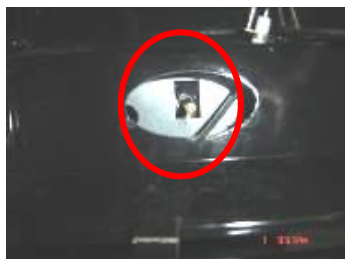


Tournevis de 6 mm

1. Desserrez les vis des fils de l'allumeur, les vis du montant du brûleur principal à saisir et les deux vis arrière retenant les brûleurs latéraux à saisir.



2. Retirez le brûleur latéral à saisir du foyer. Repérez l'orifice du gaz à l'extrémité de la vanne et retirez-la en tournant dans le sens antihoraire à l'aide d'un tournevis de 6 mm.



3. Insérez l'orifice du gaz naturel à l'aide d'un tournevis de 6 mm et fixez-le solidement en tournant dans le sens horaire. Réinsérez le brûleur latéral à saisir.



Conversion du brûleur latéral

Outils requis :



Tournevis cruciforme (+)



Tournevis de 6 mm

1. Retirez la grille de cuisson du brûleur latéral. Retirez les deux vis qui retiennent le tuyau du brûleur latéral qui se trouvent sous la tablette du brûleur latéral. Retirez ensuite le tuyau du brûleur latéral à la main.



2. Repérez l'orifice du gaz à l'extrémité de la vanne et retirez-la en tournant dans le sens antihoraire à l'aide d'une clé de 6 mm. Insérez l'orifice du gaz naturel à l'aide d'un tournevis de 6 mm et fixez-le solidement en tournant dans le sens horaire.



3. Remplacez le tuyau de brûleur latéral et serrez-le à l'aide d'un tournevis. Remplacez la grille de cuisson.



Conversion du brûleur arrière

Outils requis :



Tournevis cruciforme (+)

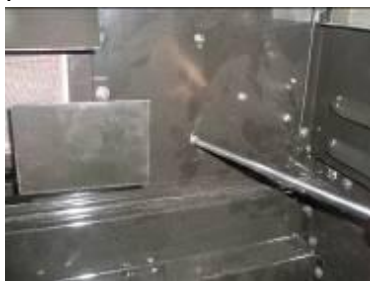


Tournevis de 6 mm



Clé à molette

1. Retirez le couvercle du brûleur arrière en dévissant les vis dans le foyer. Utilisez l'autre main pour retenir le couvre-orifice en place pour l'empêcher de tomber.



Installez l'orifice du brûleur

2. Utiliser la clé plate de singe à détaché la noix d'orifice et sortir le porte-orifice. Utilisez clé de 6 mm pour dévisser et retirer l'orifice.



3. Remplacez l'orifice pour le gaz de pétrole liquéfié par un orifice pour le gaz naturel. Après avoir remplacé l'orifice, remplacez le couvercle du brûleur arrière à son emplacement d'origine.



Acier inoxydable

Plusieurs nettoyants pour acier inoxydable sont offerts sur le marché. Utilisez toujours le processus de nettoyage le plus doux en premier en frottant dans le sens du grain. Afin d'éviter d'égratigner la surface, n'utilisez pas de laine d'acier. Pour retoucher les égratignures apparentes dans l'acier inoxydable, poncez très légèrement en utilisant un papier abrasif à grain 100 dans le sens du grain.

Des gouttes de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces de l'acier inoxydable, donnant au métal un aspect rouillé. Pour les nettoyer, utilisez un tampon abrasif avec un nettoyant pour acier inoxydable.

Grilles de cuisson

La méthode la plus facile pour nettoyer le barbecue est d'effectuer le nettoyage immédiatement lorsque la cuisson est terminée et lorsque les flammes sont éteintes.

Portez un gant de barbecue pour protéger votre main de la chaleur et de la vapeur.

Frottez les grilles de cuisson chaudes en trempant une brosse en soie pour barbecue dans l'eau du robinet. Le nettoyage sera plus difficile si le barbecue est refroidi.

Bac ramasse-graisse

Le bac ramasse-graisse doit être vidé, essuyé et lavé après chaque utilisation avec un nettoyant doux et une solution d'eau tiède. Vérifiez le bac ramasse-graisse fréquemment et ne laissez pas la graisse s'accumuler et déborder hors du bac.

Brûleur principal à saisir

Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Nettoyez tout orifice obstrué du brûleur à l'aide d'une broche rigide dépliée. N'élargissez jamais les orifices du brûleur. N'utilisez jamais un cure-dent en bois puisqu'il pourrait se briser et obstruer l'orifice.

Brûleurs du barbecue

Soyez très vigilant lorsque vous retirez un brûleur. Il doit être bien centré sur l'orifice avant de tenter d'allumer de nouveau le barbecue. La fréquence de nettoyage varie selon la fréquence d'utilisation du barbecue.

Si vous ne placez pas le brûleur correctement par-dessus l'orifice, un incendie peut survenir derrière le panneau avec vanne, endommageant ainsi le barbecue et rendant son utilisation non sécuritaire.

Avant de nettoyer les brûleurs, assurez-vous que l'alimentation en gaz et les boutons de commande des brûleurs sont en position d'arrêt (OFF) et que les brûleurs ont refroidi.

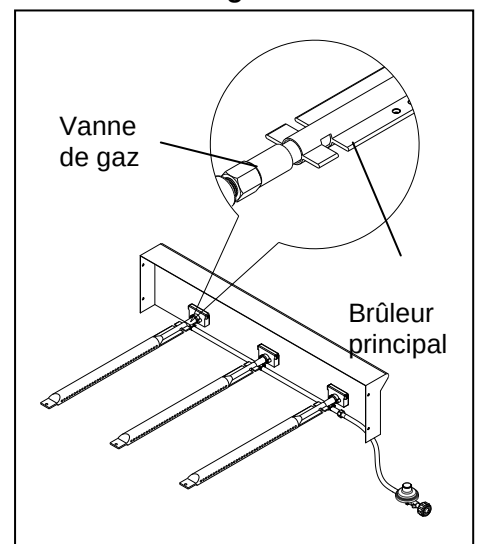
Pour retirer les brûleurs principaux pour les nettoyer :

1. Repérez la vis du brûleur à l'arrière du foyer.
2. Retirez la vis et le brûleur en le soulevant du foyer.

Pour nettoyer les brûleurs du barbecue :

1. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utilisez un couteau-racleur pour les tâches et les débris tenaces.
2. Nettoyez les orifices obstrués à l'aide d'une broche rigide dépliée. N'utilisez jamais un cure-dent en bois car il pourrait se briser et obstruer l'orifice.
3. Vérifiez les brûleurs et les tubes de brûleurs pour les insectes et les nids d'insectes et nettoyez-les. Un tube de brûleur obstrué peut causer un incendie sous l'appareil et derrière le panneau de commande principal.

Fig. 30



Pour installer de nouveau les brûleurs principaux :

1. Insérez le brûleur par-dessus la vanne de gaz du brûleur principal (pièce n° 19 à la page 83).
2. Assurez-vous que la tête d'injecteur à filetage mâle est à l'intérieur du brûleur, comme l'illustre la Figure 30.
3. Alignez le trou de la vis du brûleur au trou du foyer, insérez la vis, puis serrez.



MISE EN GARDE

1. Assurez-vous que l'espace autour de l'appareil est propre et ne contient pas de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
2. N'entravez pas le flux d'air de combustible et de ventilation.
3. Maintenez les orifices d'aération entourant la bouteille exempts de tout débris.

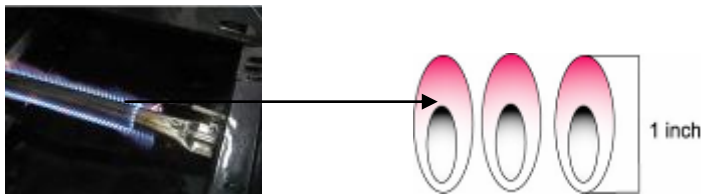
Caractéristiques de la flamme

Vérifiez les caractéristiques de la flamme appropriées. Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables sans extrémités jaunes ni bruit excessif et ne doivent pas s'élever du brûleur, comme l'illustre la Figure 31.

Les étapes suivantes doivent être suivies pour corriger les caractéristiques de la flamme :

1. Tournez les boutons de commande du barbecue et les vannes de la bouteille de propane liquide à la position d'arrêt (OFF).
2. Laissez le barbecue et les brûleurs refroidir.
3. Si la flamme est jaune (manque d'air), tournez la vis de réglage dans le sens antihoraire située à l'avant du brûleur.
4. Si la flamme est bruyante ou s'élève du brûleur (trop d'air), tournez la vis de réglage dans le sens horaire.
5. Si ces réglages ne corrigent pas le problème, communiquez avec le service à la clientèle au **1 800 648 5864**.

Fig. 31



Problèmes	Solutions possibles
Le barbecue ne s'allume pas.	1. Appuyez sur le bouton de commande en le tournant et vérifiez s'il y a des étincelles. 2. S'il y a une étincelle, assurez-vous que le brûleur est alimenté en gaz. a. Purgez le conduit afin d'éliminer l'air emprisonné. b. Essayez d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette. c. Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent normalement. d. Examinez l'électrode et le fil tout en poussant sur le bouton d'allumage. Si une étincelle se produit à un autre endroit que l'extrémité de l'allumeur, vous devez remplacer l'allumeur.
La flamme du brûleur est jaune et il y a une odeur de gaz perceptible.	1. Examinez le diffuseur pour déceler les obstructions, notamment les araignées ou les insectes. 2. Vérifiez le réglage approprié du volet d'air. 3. Déterminez la source de la fuite de gaz.
Trop de montées de flammes intermittentes.	1. Ouvrez le couvercle pendant la cuisson. 2. Tournez les boutons de commande à la position de faible intensité (LOW). 3. Éteignez un des brûleurs, au besoin. 4. Après la cuisson, faites chauffer le barbecue de 10 à 15 minutes pour calciner les résidus de graisse. 5. Choisissez de la viande contenant moins de gras. 6. Faites toujours griller la volaille à intensité faible en plaçant le côté de la chair sur la grille pendant 20 minutes, puis en la retournant du côté de la peau pour la faire griller 20 minutes de plus. Suivez les étapes ci-dessus. 7. Si les montées de flammes persistent, placez les morceaux de viande sur la grille de maintien au chaud jusqu'à ce que les flammes diminuent. 8. N'aspergez jamais d'eau sur les flammes de gaz pour ne pas endommager votre barbecue.
Le brûleur s'éteint.	1. Vérifiez si le brûleur présente une défectuosité. 2. Vérifiez si le brûleur est installé correctement. 3. Assurez-vous que le mélange de gaz n'est pas trop pauvre. 4. Vérifiez si l'alimentation en gaz est suffisante. 5. Vérifiez si la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est vide.

Problèmes	Solutions possibles								
Faible chaleur, gaz de pétrole liquéfié.	L'ensemble détendeur comporte un dispositif d'excès de débit conçu pour assurer une alimentation suffisante en gaz au barbecue sous des conditions normales d'utilisation tout en contrôlant l'excès de débit en gaz. Des changements rapides dans la pression peuvent activer le dispositif d'excès de débit, produisant une flamme plus petite et une chaleur faible. Si la vanne de la bouteille est ouverte pour assurer l'alimentation en gaz pendant que la vanne du brûleur est ouverte, la soudaine augmentation de pression activera le dispositif. Celui-ci restera fermé jusqu'à ce que la pression soit rétablie. Cette pression se rétablit généralement dans un délai de cinq secondes. Pour éviter que cette situation cause des problèmes lors de l'allumage du barbecue, suivez les directives suivantes : 1. Assurez-vous que toutes les vannes des brûleurs sont à la position d'arrêt (OFF). 2. Ouvrez la vanne de la bouteille et attendez cinq secondes. 3. Allumez les brûleurs un à la fois en suivant les directives indiquées à l'intérieur de la porte gauche à la page 64.								
Faible chaleur, gaz naturel.	La pression de gaz est modifiée par la canalisation de gaz ainsi que par la longueur de la canalisation de gaz provenant de la maison. Suivez les recommandations indiquées dans le tableau ci-dessous. <table border="1" data-bbox="618 1157 1398 1499"> <thead> <tr> <th data-bbox="618 1157 972 1236">Distance</th><th data-bbox="972 1157 1398 1236">De la maison au barbecue Dimension du tuyau</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="618 1236 972 1304">Jusqu'à 7,62 mètres (25 pieds)</td><td data-bbox="972 1236 1398 1304">0,95 cm (3/8 po) de diamètre</td></tr> <tr> <td data-bbox="618 1304 972 1371">7,92 à 15,2 mètres (26 à 50 pieds)</td><td data-bbox="972 1304 1398 1371">1,27 cm (1/2 po) de diamètre</td></tr> <tr> <td data-bbox="618 1371 972 1499">15,5 à 30,4 mètres (51 à 100 pieds)</td><td data-bbox="972 1371 1398 1499">01,69 cm (2/3 po) de longueur et 1,9 cm (3/4 po) de diamètre 01,84 cm (1/3 po) de longueur et 1,27 cm (1/2 po) de diamètre</td></tr> </tbody> </table>	Distance	De la maison au barbecue Dimension du tuyau	Jusqu'à 7,62 mètres (25 pieds)	0,95 cm (3/8 po) de diamètre	7,92 à 15,2 mètres (26 à 50 pieds)	1,27 cm (1/2 po) de diamètre	15,5 à 30,4 mètres (51 à 100 pieds)	01,69 cm (2/3 po) de longueur et 1,9 cm (3/4 po) de diamètre 01,84 cm (1/3 po) de longueur et 1,27 cm (1/2 po) de diamètre
Distance	De la maison au barbecue Dimension du tuyau								
Jusqu'à 7,62 mètres (25 pieds)	0,95 cm (3/8 po) de diamètre								
7,92 à 15,2 mètres (26 à 50 pieds)	1,27 cm (1/2 po) de diamètre								
15,5 à 30,4 mètres (51 à 100 pieds)	01,69 cm (2/3 po) de longueur et 1,9 cm (3/4 po) de diamètre 01,84 cm (1/3 po) de longueur et 1,27 cm (1/2 po) de diamètre								
Faible chaleur lorsque le bouton de commande est à la position élevée (HI).	1. Vérifiez si le problème se limite à un seul brûleur. Si c'est le cas, nettoyez l'orifice et le brûleur, et retirez tout débris des orifices. 2. Vérifiez qu'aucun tuyau de gaz n'est plié. 3. Assurez-vous que le volet d'air est correctement réglé. 4. Vérifiez l'alimentation en gaz et la pression. 5. Préchauffez le barbecue pendant 15 minutes. 6. Si vous employez du gaz de pétrole liquéfié, vérifiez si la bouteille est vide.								

GARANTIE LIMITÉE (Modèle N° 720-0649)

Le fabricant garantit au premier acheteur-consommateur seulement que ce produit (modèle n° 720-0649) ne présentera aucun défaut de matériaux ou de fabrication, suivant un assemblage approprié et dans des conditions d'utilisation domestique normale et raisonnable pour les périodes indiquées ci-dessous, en vigueur à la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger que vous lui envoyiez des photographies du produit défectueux ou que les pièces défectueuses lui soient retournées et/ou le port payé par le consommateur aux fins d'analyse et d'inspection.

- **TUBES DE BRÛLEURS** : La perforation est sous une garantie *LIMITÉE* de 5 ans.
- **GRILLES DE CUISSON et PROTECTEURS DE FLAMMES** : Garantie *LIMITÉE* de 1 an; *ne couvre pas les égouttures, les effritements, les égratignures ou la surface endommagée.*
- **PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE** : La performance est sous garantie *LIMITÉE* de 1 an; *ne couvre pas l'aspect esthétique comme la corrosion sur la surface, les égratignures et la rouille.*
- **TOUTES LES AUTRES PIÈCES** : Garantie *LIMITÉE* de 1 an (y compris, sans toutefois s'y limiter, les vannes, le bâti, le boîtier, le chariot, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur et les tuyaux). **Ne couvre pas les effritements, les égratignures, la corrosion sur une surface fendillée, les ébréchures ou la rouille.*

Dès réception de la preuve d'achat fournie par le consommateur, tel que susmentionnée, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui s'avèrent défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces requises pour effectuer de telles réparations ou remplacements seront gratuites à l'exception des frais de transport, en autant que l'acheteur n'a pas dépassé la période de garantie de la date d'achat d'origine. L'acheteur-consommateur initial est responsable de tous les frais de transport pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. La présente garantie limitée est applicable aux États-Unis et au Canada seulement et elle est offerte uniquement au propriétaire d'origine du produit et *n'est pas transférable*. Le fabricant exige une preuve de la date d'achat raisonnable. Vous devez donc conserver votre reçu ou votre facture. Si l'appareil est un cadeau, veuillez demander à la personne qui vous a offert le cadeau d'envoyer le reçu à l'adresse ci-dessous en indiquant votre nom. Les pièces défectueuses ou manquantes assujetties à la présente garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement ou preuve d'achat. La présente garantie limitée s'applique à la fonctionnalité du produit SEULEMENT et ne couvre pas les problèmes esthétiques comme les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration produite par la chaleur, les produits nettoyants abrasifs ou chimiques ou l'utilisation de tout outil utilisé pour assembler ou installer l'appareil, la rouille de surface, ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'effritement du revêtement en poudre sur les pièces en métal qui ne compromet pas l'intégrité structurelle du produit n'est pas considéré un défaut de matériaux ou de fabrication et ne sera pas couvert en vertu de cette garantie. Dans le cadre de cette garantie limitée, vous ne serez pas remboursé pour des frais liés aux désagréments, à la perte d'aliments, aux blessures ou aux dommages de propriété. Si une pièce de rechange initiale n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera expédiée. Vous serez responsable d'assumer tous les frais de transport pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée.

LE FABRICANT NE SERA PAS RESPONSABLE DES FRAIS SUIVANTS :

- Les appels de service de votre domicile.
- Les réparations lorsque le produit est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial ou domestique normal.
- Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre, manque d'entretien ou de nettoyage, usage abusif, incendie, inondation, cas de force majeure, installation fautive ou installation non conforme aux code d'électricité ou de plomberie, ou une utilisation incorrecte du produit.
- Toute perte d'aliments due à une défaillance du produit.
- Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
- Le ramassage et la livraison du produit.
- Les frais de port ou de traitement pour des photographies envoyées à titre de documentation.
- Les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à ce produit.
- Le retrait ou la réinstallation du produit.
- Les frais d'expédition, standard ou accélérée, pour les pièces de rechange avec ou sans garantie.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre seul recours en vertu des modalités de cette garantie limitée. Le fabricant ne sera pas responsable de dommages accessoires ou consécutifs provenant d'infraction de cette garantie ou de toute garantie applicable implicite ou pour les défauts ou dommages résultant de cas de force majeure, un entretien inadéquat, un feu de graisse, un accident, une modification du produit, un remplacement de pièces par des personnes autres que le fabricant, une utilisation impropre, un déplacement ou transport du produit inadéquat, un usage commercial, un usage abusif, un milieu hostile (intempéries, phénomènes naturels ou dommages causés par des animaux), une installation inadéquate ou une installation non conforme aux codes locaux ou aux directives imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE FOURNIE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION SUR LE RENDEMENT DU PRODUIT OU DESCRIPTION OÙ ELLE FIGURE N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA MESURE STIPULÉE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE EN VERTU DES LÉGISLATIONS DE TOUT ÉTAT OU PROVINCE, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Ni le détaillant ni le point de vente où ce produit est vendu ne sont autorisés à fournir toute garantie supplémentaire ou à promettre des recours au-delà de ceux susmentionnés ou incompatibles avec ceux-ci. Le montant maximal du fabricant, en aucun cas, ne doit pas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par le consommateur initial. Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé ou d'un revendeur. REMARQUE : Certains États ou certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou consécutifs; certaines restrictions mentionnées ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer dans votre cas; vous bénéficiez de droits particuliers en vertu de cette garantie limitée tels qu'établis dans la présente. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits selon votre lieu de résidence.

Si vous désirez obtenir le rendement de toute obligation en vertu de cette garantie, écrivez à :

Nexgrill Customer Relations

**5270 Edison Avenue,
Chino, CA 91710**

*Pour obtenir de l'aide sur tous les retours de consommateur, les commandes de pièces,
les questions d'ordre général et le dépannage, communiquez avec le 1 800 648 5864.*

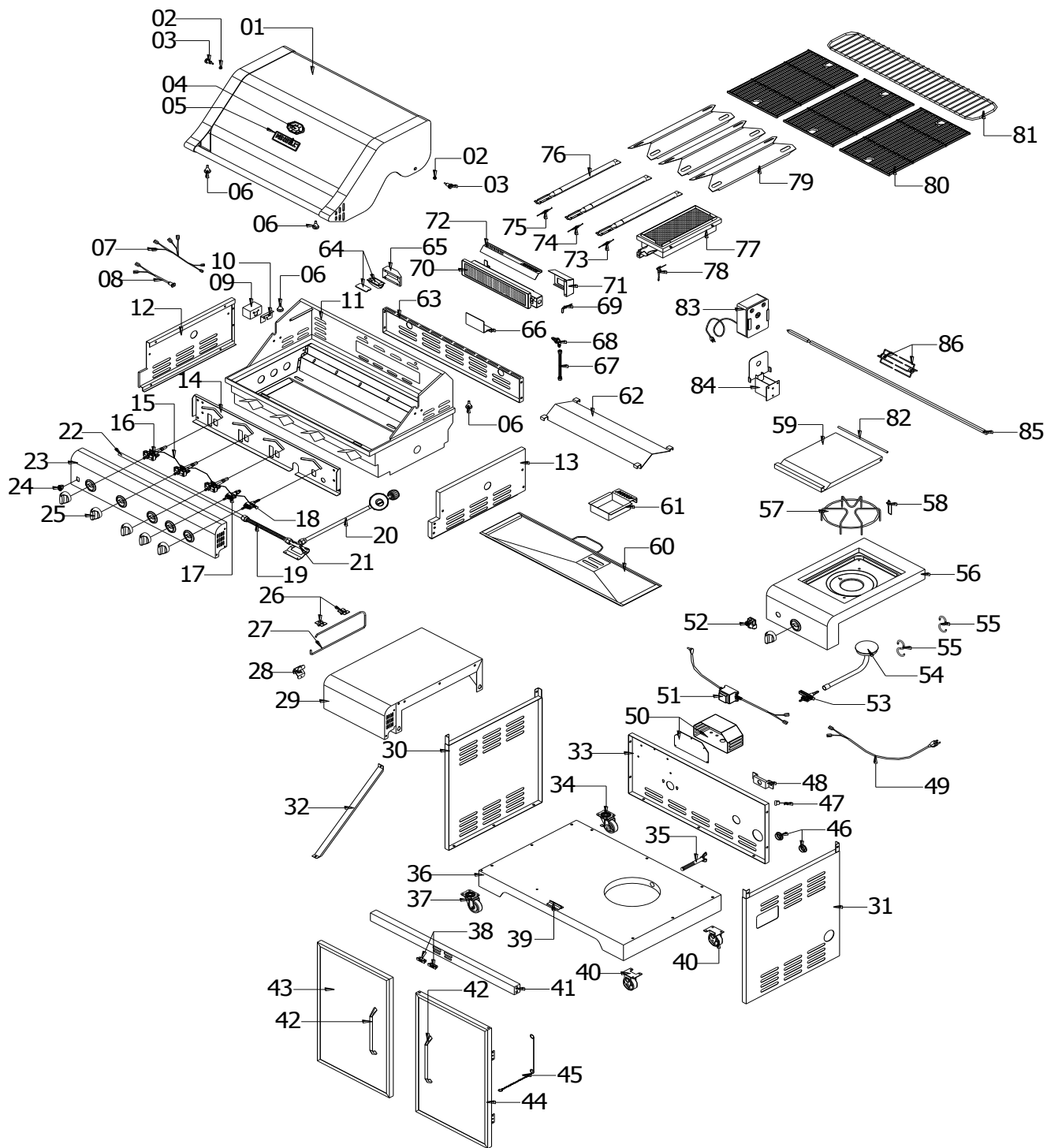
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec le service à la clientèle au **1 800 648 5864**, de 8 h à 18 h, HNP, du lundi au vendredi et de 8 h à 12 h, le samedi.

N ^o RÉF.	DESCRIPTION	COUVERTURE DE GARANTIE	QTÉ	N ^o RÉF.	DESCRIPTION	COUVERTURE DE GARANTIE	QTÉ
01	Couvercle principal avec poignée tubulaire	1	1	30	Panneau latéral gauche	1	1
02	Vis du couvercle principal	1	2	31	Panneau latéral droit	1	1
03	Cache-vis du couvercle principal	1	2	32	Entretoise diagonale	1	1
04	Capteur de température	1	1	33	Panneau arrière	1	1
05	Logo	1	1	34	Roulette pivotante avec frein	1	1
06	Tampon pour couvercle	1	4	35	Boulon du réservoir	1	1
07	Cordon d'ampoule avec interrupteur	1	1	36	Panneau inférieur, gaz de pétrole liquéfié	1	1
08	Prise de transformateur	1	1	37	Roulette pivotante	1	1
09	Boîte pour les fils électriques étanche	1	1	38	Aimant de porte	1	2
10	Support de stator pour transformateur	1	1	39	Pièce en fer pour la porte	1	1
11	Ensemble de la cuvette de brûleur principal	1	1	40	Roulette stationnaire	1	2
12	Panneau latéral supérieur gauche avec support	1	1	41	Armature de chariot	1	1
13	Panneau latéral supérieur droit avec support	1	1	42	Poignée de porte	1	2
14	Déflexeur avant	1	1	43	Porte gauche	1	1
15	Assemblage guide	1	1	44	Porte droite	1	1
16	Vanne de gaz principale	1	3	45	Tige d'allumage	1	1
17	Vanne de gaz du brûleur de tournebroche	1	1	46	Passe-fil en caoutchouc	1	2
18	Vanne de gaz du brûleur principal à saisir	1	1	47	Câble	1	1
19	Tuyau du brûleur Ligne de gaz flex du	1	1	48	Support fixe pour lampe	1	1
20	Régulateur de gaz de pétrole liquéfié	1	1	49	Cordon principal	1	1
21	Tuyau distributeur latéral	1	1	50	Ensemble boîte à transformateurs	1	1
22	Tuyau distributeur principal	1	1	51	Transformateur	1	1
23	Panneau de commande principal avec collerette	1	1	52	Module d'allumeur électrique	1	1
24	Interrupteur pour ampoule	1	1	53	Vanne de gaz de brûleur latéral	1	1
25	Bouton de commande	1	6	54	Tuyau du brûleur latéral	1	1
26	Support de retenue pour lampe	1	2	55	Agrafe pour sac à ordures	1	2
27	Porte-serviettes	1	1	56	Ensemble de la cuvette de brûleur latéral	1	1
28	Décapsuleur	1	1	57	Grille de cuisson du brûleur latéral	1	1
29	Tablette latérale gauche	1	1	58	Fil de l'allumeur du brûleur	1	1

N° RÉF.	DESCRIPTION	COUVERTURE DE GARANTIE	QTÉ	N° RÉF.	DESCRIPTION	COUVERTURE DE GARANTIE	QTÉ
59	Couvercle de brûleur latéral	1	1	73	Fil A – Allumeur du brûleur principal	1	1
60	Graisse (gris)	1	1	74	Fil B – Allumeur du brûleur principal	1	1
61	Bac de graisse	1	1	75	Fil C – Allumeur du brûleur principal	1	1
62	Panneau latéral supérieur pour bac de graisse	1	1	76	Brûleur principal	5	3
63	Panneau arrière supérieur	1	1	77	Brûleur principal à saisir	1	1
64	Ampoule	1	1	78	Fil d'allumeur pour le brûleur principal à saisir	1	1
65	Couvre stator de lampe	1	1	79	Protecteur de flammes	1	3
66	Couvre-fil d'allumeur de brûleur de tournebroche	1	1	80	Grille de cuisson avec trou	1	3
67	Conduit de gaz flexible de brûleur de tournebroche	1	1	81	Grille de maintien au chaud	1	1
68	Orifice de brûleur de tournebroche	1	1	82	Support du couvercle du brûleur latéral	1	1
69	Fil d'allumeur de brûleur de tournebroche	1	1	83	Moteur de rôtissoire	1	1
70	Brûleur arrière	1	1	84	Support du moteur de la rôtissoire	1	1
71	Déflexeur arrière	1	1	85	Tige de broche	1	1
72	Écran de brûleur arrière	1	1	86	Fourchette de broche	1	2

101909-CZ-1



101909-CZ-1