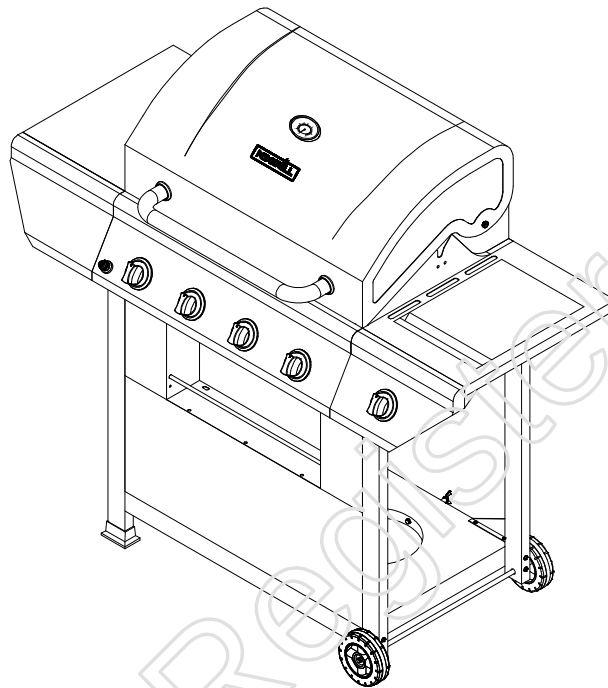




LP GAS GRILL
GRIL AU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ
(page 28)
PARRILLA A GAS PROPANO
(página 55)

MODEL / MODÈLE / MODELO # 720-0697B



⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures, lire soigneusement et entièrement le manuel avant d'utiliser le grill.

⚠ AVERTISSEMENT
POUR USAGE EXTÉRIEUR

⚠ AVERTISSEMENT

Ce grill n'est pas conçu pour être installé sur un bateau ou dans un véhicule de plaisance.

Exemple uniquement : N° DE SÉRIE _____ PRODUCTION DATE _____
DATE D'ACHAT: _____



Questions, problèmes, pièces manquantes? Avant de ramener le produit chez le détaillant, contacter le service à la clientèle au 1-800-913-8999, de 7 h à 17 h, heure du Pacifique, du lundi au vendredi.

TABLE DES MATIÈRES

Informations sur la sécurité.....	30
Liste du contenu de l'emballage.....	34
Préparation.....	35
Instructions de montage.....	36
Instructions d'installation.....	42
Instructions de fonctionnement.....	45
Soin et entretien.....	48
Dépannage.....	50
Garantie.....	52
Liste des pièces de rechange.....	53

DANGER

Si une odeur de gaz est perçue :

- 1. Couper le gaz à l'appareil.**
- 2. Éteindre toutes les flammes nues.**
- 3. Ouvrir le couvercle.**
- 4. Si l'odeur persiste, s'éloigner de l'appareil et appeler immédiatement le fournisseur de gaz ou les pompiers.**

AVERTISSEMENT

- 1. Ne pas stocker ni n'utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de ce gril ou de tout autre appareil.**
- 2. Une bouteille de propane liquide non utilisée ne doit pas être rangée à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil électroménager.**



INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Procédés dangereux qui peuvent entraîner des blessures sérieuses ou la mort.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE – Procédés dangereux qui PEUVENT entraîner des blessures légères.

AVERTISSEMENT

Ne pas allumer cet appareil avant d'avoir d'abord lu la section « INSTRUCTIONS SUR L'ALLUMAGE » de ce manuel.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser le gril si une odeur de gaz est présente. Contacter le service clientèle au 1-800-913-8999.

AVERTISSEMENT

Ne jamais essayer d'utiliser du matériel endommagé. Voir son détaillant de Propane liquide pour réparations.

AVERTISSEMENT

S'assurer que les raccords d'alimentation du gaz ne fuient pas avant chaque utilisation. Ne pas utiliser le gril avant que toutes les connexions aient été vérifiées et ne montrent pas de fuites. Ne pas fumer pendant les tests de fuite. Ne jamais faire un test de fuite avec une flamme nue.

AVERTISSEMENT

Ne pas installer cet appareil dans un enclos combustible. Il doit y avoir une distance minimum de 61 cm (24 po) entre les côtés et les matériaux combustibles.

AVERTISSEMENT

La taille maximale de la bouteille de GPL est de 30,5 cm (12 po) de diamètre x 47 cm (18 ½ po) de haut. Ne pas utiliser une bouteille sans dispositif de protection en cas de trop-plein (OPD) qui permet d'éviter de trop remplir la bouteille et d'endommager le gril.

AVERTISSEMENT

Ce gril n'est pas conçu pour être installé sur un bateau ou dans un véhicule de plaisance.

AVERTISSEMENT

Quand on allume, garder la tête et les mains aussi loin du gril que possible.

AVERTISSEMENT

Ne pas ranger le gril à l'intérieur à moins que la bouteille ne soit déconnectée. Ne pas ranger la bouteille dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée, et éloigner de la portée des enfants à tous moments.

**AVERTISSEMENT**

Ne pas laisser le gril sans surveillance pendant que l'on fait la cuisine.

**AVERTISSEMENT**

Ne pas placer correctement le brûleur sur l'orifice peut causer un incendie derrière et sous le panneau de vanne, endommageant le gril et le rendant dangereux à utiliser.

**MISE EN GARDE**

Quand on utilise une allumette pour allumer le gril, bien utiliser la tige d'allumage ci-incluse.

**MISE EN GARDE**

Enlever la clayette de réchauffage quand on utilise le brûleur de rôtisserie. La température élevée du brûleur peut faire tordre la clayette de réchauffage.

**AVERTISSEMENT**

Araignées et insectes peuvent se nicher dans les brûleurs du gril et entraver le flux de gaz.

Inspecter le gril au moins deux fois par an.

**MISE EN GARDE**

Avant de nettoyer, s'assurer que l'alimentation en gaz et les boutons de commande sont sur « OFF » et que les brûleurs sont refroidis.

**MISE EN GARDE**

La tête du gril est lourde et il faut deux personnes ou plus pour la soulever et la placer sur le chariot du gril.

AVANT D'ALLUMER

Inspecter les tuyaux d'alimentation du gaz avant d'ouvrir le gaz. En cas de coupure, d'usure ou d'abrasion, remplacer avant d'utiliser.

Utiliser les régulateurs de pression et les tuyaux fournis avec le gril. Ne jamais substituer d'autres régulateurs à ceux fournis avec le gril. Contacter le service clientèle pour remplacer correctement.

Visser le régulateur (type QCC1) sur la bouteille. Tester les connexions du tuyau et du régulateur pour fuites avec une solution de savon et d'eau avant d'utiliser le gril (voir les instructions « tester pour fuites » à la page 44).

Ne mettre le gaz sur « ON » (MARCHE) à la bouteille de gaz que si le tuyau de gaz est bien branché sur le système de tuyau de gaz du brûleur latéral et si toutes les vannes de brûleurs sont en position « OFF » (ARRÊT).

Garder un vaporisateur d'eau savonneuse à proximité du gril et vérifier les connexions avant chaque utilisation.

**AVERTISSEMENT CONCERNANT LA BOUTEILLE DE GAZ PL**

1. Ne pas ranger ni n'utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre.
2. Une bouteille de propane liquide non utilisée ne doit pas être rangée à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil électroménager.
3. Ne pas ranger les bouteilles de propane liquide de rechange sous ou près de cet appareil.
4. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 %.
5. Les bonbonnes de propane liquide doivent être équipées d'un dispositif de protection réglementé contre les débordements.
6. Si les instructions ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, il peut se produire un incendie causant des blessures sérieuses ou la mort.

Ne pas utiliser à l'intérieur.



AVERTISSEMENT

Ne pas allumer cet appareil avant d'avoir d'abord lu la section « INSTRUCTIONS RÉLATIVES À L'ALLUMAGE » de ce manuel.



AVERTISSEMENT PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

Brûler du gaz crée certains produits secondaires qui sont connus de l'État de Californie pour causer le cancer ou des dommages au système reproductif. Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours utiliser cet appareil suivant le guide d'entretien et vérifier que la ventilation est adéquate quand on fait la cuisine au gaz.

TESTER EN SUIVANT LES DERNIÈRES NORMES ANSI Z21.58a et LA NORME CGA 1.6a-2008 POUR LES APPAREILS DE CUISINE AU GAZ EXTÉRIEURS. CE GRIL EST PRÉVU POUR UTILISER À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Vérifier les règlements locaux pour la méthode adéquate d'installation. En l'absence de code local, voir le Code national de gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou CAN/CGA B149.1, le Code d'installation de propane et de gaz naturel, Code électrique, ANSI/NFPA 70.

MESURES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

S'il est bien entretenu, ce gril fournira un service fiable et sûr pendant de nombreuses années. Faire toutefois très attention au fait que le gril fournit une chaleur intense qui augmente les risques d'accident.

Lors de l'utilisation de cet appareil, toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

Ne pas réparer ni ne remplacer des pièces de ce gril sauf si cela est recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.

Le gril ne doit être utilisé qu'à l'extérieur.

Le gril n'est pas conçu pour être installé sur un bateau ou dans un véhicule de plaisance.

Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans un endroit où le gril est utilisé. Ne jamais permettre aux enfants de s'asseoir, de monter ou de jouer sur ou autour du gril.

Ne pas ranger des articles qui intéressent les enfants autour ou sous le gril ou le chariot. Ne pas laisser les enfants se faufiler à l'intérieur du chariot.

Ne jamais laisser des vêtements, des poignées ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec, ou être trop près d'une grille, d'un brûleur ou d'une surface chaude avant refroidissement. Le tissu peut prendre feu, causant des blessures sérieuses.

Porter des vêtements appropriés pour assurer la sécurité. Ne jamais porter des vêtements ou des manches lâches quand l'appareil est utilisé. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne pas les porter en cuisinant.

Seuls certains types de verre, de céramique, de terre cuite ou d'autres ustensiles émaillés sont appropriés pour utiliser avec le gril. D'autres types de matériaux peuvent se briser à la suite d'un changement soudain de température. N'utiliser qu'avec une température allant de basse à moyenne suivant les instructions du fabricant. Ne pas faire chauffer des conteneurs d'aliments non ouverts, car la montée de pression peut les faire éclater.

Ouvrir le couvercle du gril avec une main couverte. Ne pas se pencher au-dessus d'un gril ouvert.

Lors de l'allumage du brûleur, toujours faire très attention à ce que l'on fait. S'assurer que l'on sait bien quel brûleur on allume de façon à ce que le corps et les vêtements ne touchent pas les flammes.

Quand le gril est utilisé, ne pas toucher les grilles, le brûleur ou les environs immédiats, car ces endroits deviennent extrêmement chauds et pourraient causer des brûlures. Utiliser uniquement des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne pas utiliser de serviette ou un gros chiffon à la place d'une poignée. Ne pas laisser les poignées toucher les parties chaudes de la grille.

La graisse est inflammable. Laisser refroidir la graisse chaude avant d'essayer de la manipuler. Ne pas laisser s'accumuler la graisse dans la lèche-frite au fond de la chambre de combustion du gril. Nettoyer souvent la lèche-frite.

Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou le fond du gril. Ceci risque d'obstruer gravement la circulation de l'air de combustion, ou d'induire une chaleur excessive dans la zone de commande.

Garder les brûleurs propres pour qu'ils s'allument et fonctionnent bien. Les nettoyer périodiquement pour en obtenir un fonctionnement optimum. Les brûleurs ne fonctionneront que dans une seule position et doivent être montés correctement pour qu'ils fonctionnent sans danger.

Nettoyer le gril avec précaution. Pour éviter des brûlures de vapeur, ne pas utiliser une éponge humide ni un chiffon pour nettoyer le gril quand il est chaud. Certains produits de nettoyage produisent des vapeurs nocives ou peuvent prendre feu s'ils sont appliqués à une surface chaude.

Ne jamais utiliser une bouteille de propane abîmée ou rouillée.

Mettre tous les boutons de commande sur « OFF » (arrêt) et s'assurer que le gril est froid avant d'utiliser un produit aérosol sur lui ou autour de lui. Le produit chimique qui produit l'effet d'aérosol peut, en présence de chaleur, prendre feu ou faire se corroder des pièces métalliques.

Ne pas utiliser le gril pour faire cuire des viandes extrêmement grasses ou d'autres produits qui peuvent causer des flambées.

Ne pas utiliser le gril sous une construction combustible non protégée. Utiliser uniquement dans des endroits bien aérés. Ne pas utiliser dans des bâtiments, garages, remises, passages couverts ou autres endroits fermés.

Cet appareil est pour utiliser à l'extérieur uniquement.

Faire en sorte que la surface autour du gril ne contienne pas de matériaux combustibles, de liquides, d'ordures et de vapeurs comme essence ou allume-barbecue. Ne pas obstruer l'écoulement de combustion et l'air de ventilation. S'assurer que l'appareil est froid si on le range à l'intérieur.

Ne pas utiliser de briquettes de quelque sorte que ce soit.

Le gril à propane liquide est conçu pour fonctionner de façon optimale sans briquettes. Ne pas placer de briquettes sur les diffuseurs, car cela bloquera l'évent des brûleurs. Ajouter des briquettes peut endommager les composantes de l'allumage, annulant ainsi la garantie.

Enlever tous les débris de l'arrière du chariot. Garder les fils électriques et les tuyaux d'alimentation du gaz loin des surfaces chauffées.

Ne jamais utiliser le gril dans des conditions venteuses extrêmes. Dans les endroits constamment venteux (bord de mer, montagne, etc.), utiliser un brise-vent. Toujours respecter les spécifications de dégagement.

EMPLACEMENT DU GRIL



AVERTISSEMENT

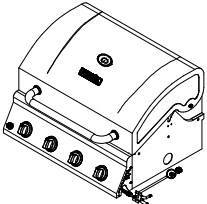
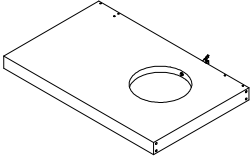
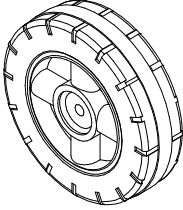
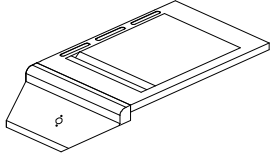
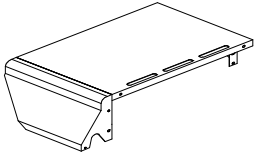
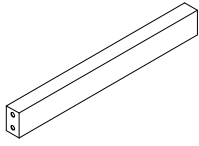
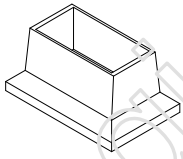
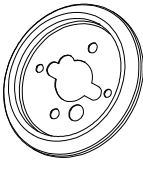
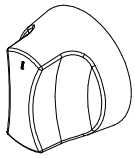
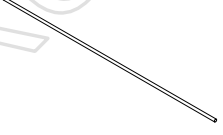
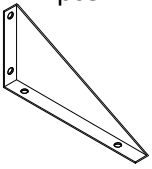
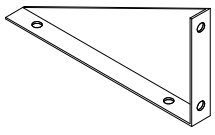
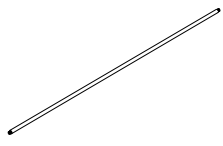
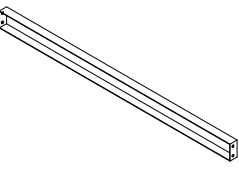
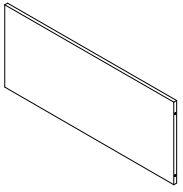
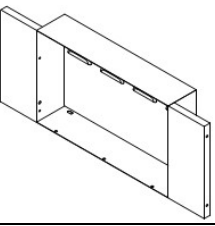
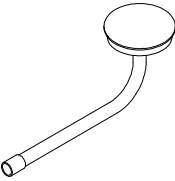
Ne pas installer cet appareil dans un enclos combustible. Il doit y avoir une distance minimum de 61 cm (24 po) entre les côtés et les matériaux combustibles.

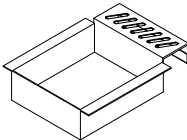
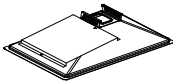
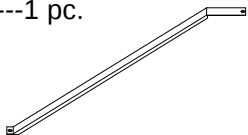
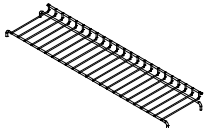
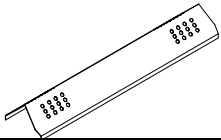
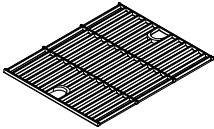
Les appareils de cuisson à l'extérieur ne doivent pas être utilisés sous une construction combustible.

Pour déterminer l'emplacement approprié, prendre en compte des choses comme l'exposition au vent, la proximité des gens qui passent et garder les tuyaux d'alimentation du gaz aussi courts que possible.

Placer le gril dans un endroit bien ventilé. Ne jamais placer le gril dans des bâtiments, garages, remises, passages couverts ou autres endroits fermés. Le gril produit beaucoup de fumée pendant un usage intensif.

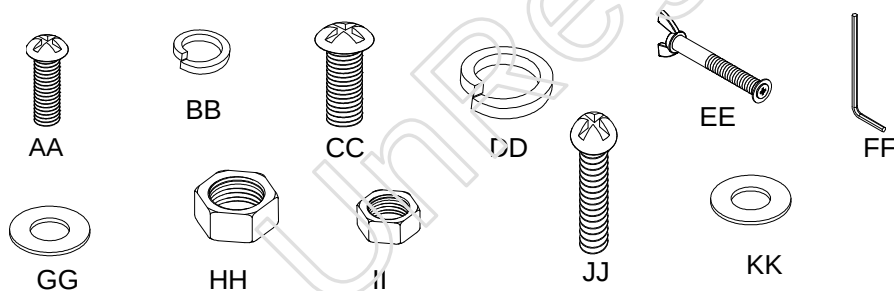
CONTENU DU PAQUET

A. Ensemble foyer----- 1 pc. 	B. Panneau du fond et boulon de bouteille -----1 pc. 	C. Roulette----- 2 pcs. 
D. Tablette du brûleur latéral et panneau de commande--1 pc. 	E. Tablette gauche et panneau de commande-----1 pc. 	F. Pied avant gauche du chariot-----1 pc. 
G. Pied arrière gauche du chariot-----1 pc. 	H. Cadre du chariot -----2 pcs. 	I. Pied avant droit du chariot--1 pc. 
J. Pied arrière droit du chariot---- -----1 pc. 	K. Insert de roulette du chariot---- -----2 pcs. 	L. Colerette-----1 pc. 
M. Bouton de commande du brûleur latéral-----1 pc. 	N. Barre fixe-----1 pc. 	O. Support triangulaire gauche-- -----2 pcs. 
P. Support triangulaire droit--2 pcs. 	Q. Axe de roulette-----1 pc. 	R. Montant du chariot -----1 pc. 
S. Panneau avant -----1 pc. 	T. Plateau pour condiments--1 pc. 	U. Brûleur à tube latéral-----1 pc. 

V. Pile alcaline AA 1,5 V----1 pc. 	W. Boîte à graisse -----1 pc. 	X. Bac à graisse -----1 pc. 
Y. Barre de barrière diagonale-----1 pc. 	Z. Clayette de réchauffage----1 pc. 	ZA. Diffuseurs-----4 pcs. 
ZB. Grilles de cuisson----2 pcs. 		

QUINCAILLERIE

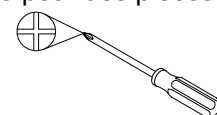
Quin- caillerie	Description	Requis pour le montage	Visserie supplémentaire	Total
AA	Vis à tête bombée de 5/32 po x 10 mm	38 pcs.	2 pcs.	40 pcs.
BB	Rondelle de blocage 5/32 po	36 pcs.	2 pcs.	38 pcs.
CC	Vis à tête bombée de 1/4 po x 15 mm	18 pcs.	2 pcs.	20 pcs.
DD	Rondelle de blocage 1/4 po	26 pcs.	2 pcs.	28 pcs.
EE	Boulon de bouteille	1 pc.	--	1 pc.
FF	Clé hexagonale	1 pc.	--	1 pc.
GG	Rondelle plate d'essieu de 1/4 po	2 pcs.	1 pc.	3 pcs.
HH	Écrou de 1/4 po	2 pcs.	1 pc.	3 pcs.
II	Écrou de 5/32 po	3 pcs.	1 pc.	4 pcs.
JJ	Vis à tête bombée de 1/4 po x 61 mm	8 pcs.	1 pcs.	9 pcs.
KK	Rondelle plate de 1/4 po	14 pcs.	2 pcs.	16 pcs.



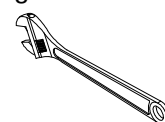
PRÉPARATION

Avant de commencer le montage, s'assurer que toutes les pièces sont présentes. Comparer les pièces avec la liste du contenu de la boîte et le diagramme ci-dessus. Si une pièce manque ou est endommagée, ne pas essayer d'assembler le produit. Contacter le service clientèle pour des pièces de rechange.

- Temps approximatif de montage : 50 minutes
- Outils requis pour le montage :
Tournevis cruciforme (non fourni) et clé (non fourni)



Tournevis cruciforme



Clé

- Remarque : Les côtés droit et gauche de l'appareil sont indiqués lorsque l'utilisateur est face à l'avant de l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Montage du chariot

- a) Placer l'insert de roulette du chariot (K) dans le pied avant gauche (F) et le pied arrière gauche (G) du chariot, comme illustré à la fig. 1.
- b) Fixer le pied avant gauche (F) et le pied arrière gauche (G) du chariot sur le cadre du chariot (H) avec quatre vis à tête bombée de $\frac{1}{4}$ po x 15 mm (CC) et quatre rondelles de blocage de $\frac{1}{4}$ po (DD). S'assurer que le côté plat du cadre du chariot (H) est face à la droite lors de la fixation, comme illustré à la fig. 2.
- c) Fixer le pied avant droit (I) et le pied arrière droit (J) du chariot au cadre du chariot (H) avec quatre vis à tête bombée de $\frac{1}{4}$ po x 15 mm (DD). S'assurer que le côté plat du cadre du chariot (H) est face à l'extérieur et à gauche lors de la fixation, comme illustré à la fig. 3.

Fig. 1

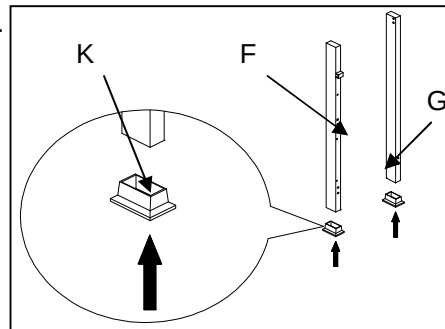


Fig. 2

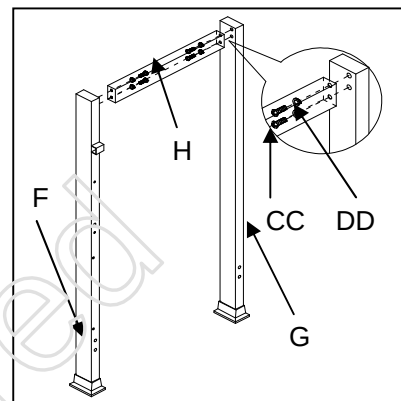


Fig. 3

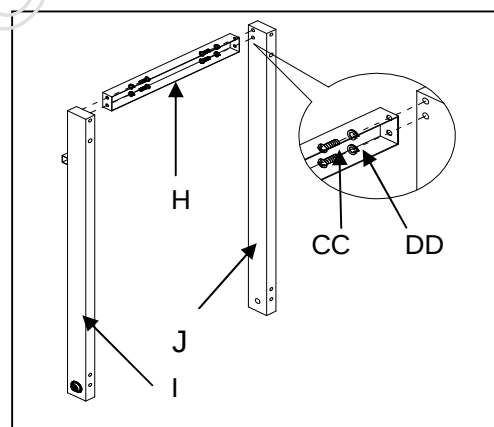


Fig. 4

2. Montage des roulettes

Insérer l'axe de roulette (Q) par le pied avant droit (I) et le pied arrière droit (J) du chariot. Placer les roulettes (C) sur l'axe de roulette (Q) et attacher avec deux rondelles plates de $\frac{1}{4}$ po (GG) et deux écrous de $\frac{1}{4}$ po (HH), comme illustré à la fig. 4.

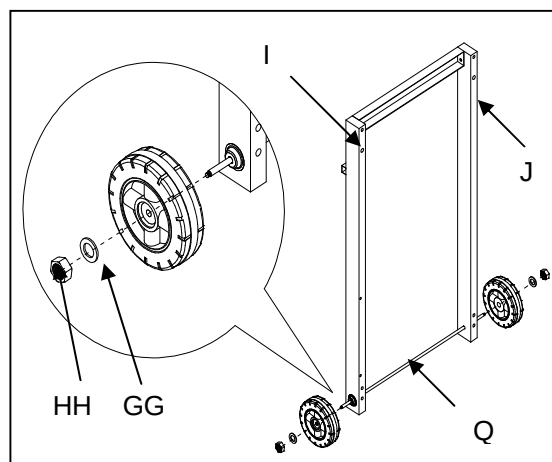


Fig. 5

3. Montage du panneau du fond

Avec quatre vis à tête bombée de $\frac{1}{4}$ po x 61 mm (JJ) et quatre rondelles de blocage de $\frac{1}{4}$ po (DD), connecter le bas des pieds gauches du chariot au panneau de fond (B). S'assurer que les pieds du chariot sont bien contre le panneau de fond (B) et serrer les vis, comme illustré à la fig. 5.

b) Répéter l'étape 3a) pour attacher les pieds droits au panneau de fond (B).

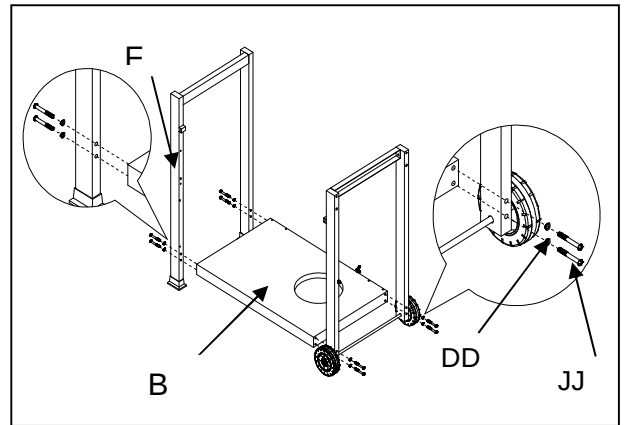


Fig. 6

4. Montage du support triangulaire

Utiliser huit vis à tête bombée de $\frac{5}{32}$ po x 10 mm (AA) et huit rondelles de blocage de $\frac{5}{32}$ po (BB) pour connecter le support triangulaire (O et P) au pied arrière gauche (G) et au pied arrière droit (J) au niveau du panneau de fond arrière, comme illustré à la fig. 6.

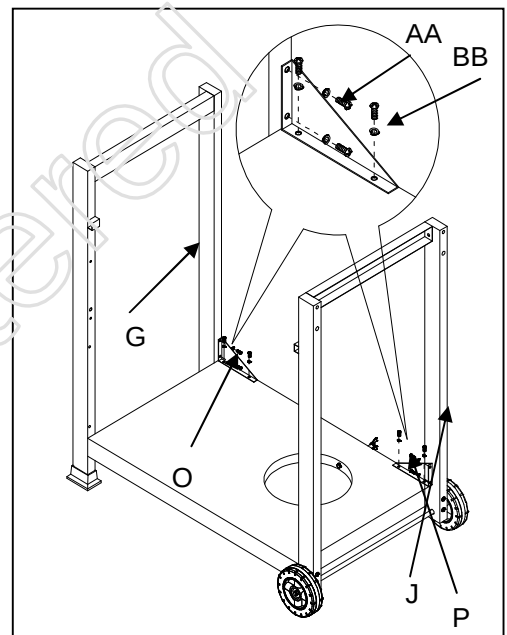
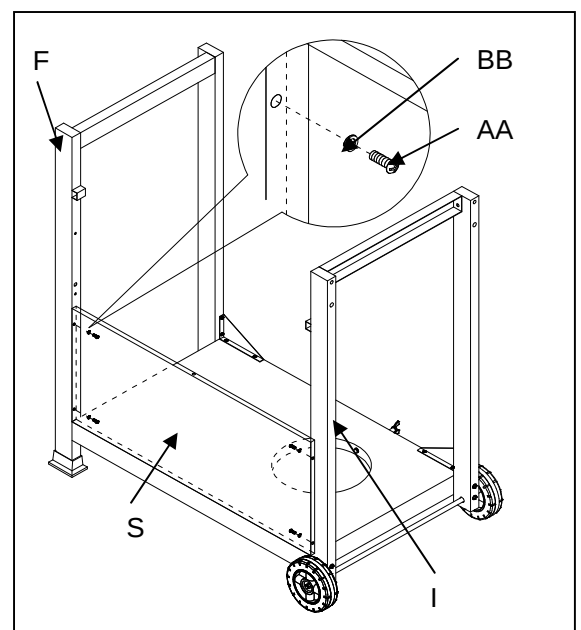


Fig. 7

5. Montage du panneau avant

Utiliser quatre vis à tête bombée de $\frac{5}{32}$ po x 10 mm (AA) et quatre rondelles de blocage de $\frac{5}{32}$ po (BB) pour fixer le panneau avant (S) au pied avant gauche (F) et au pied avant droit (I) du chariot, comme illustré à la fig. 7.

REMARQUE : Le côté plat du panneau avant (S) doit être face à l'avant.

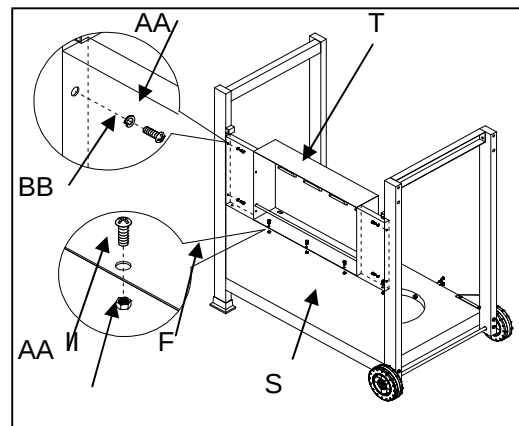


6. Montage du plateau pour condiments

Utiliser quatre vis à tête bombée de 5/32 po x 10 mm (AA) et quatre rondelles de blocage de 5/32 po (BB) pour fixer le plateau pour condiments (T) au pied avant gauche (F) et au pied avant droit (I) du chariot, Utiliser deux 5/32-in. x 10-mm les Vis de Tête d'Armature (AA) Et deux 5/32-in. l'écrou (II) obtenir le dessous du Plateau de Condiment comme illustré à la fig. 8.

Conseil : Le plateau pour condiments (T) doit reposer au-dessus du panneau avant (S) comme illustré à la fig. 8. S'assurer que l'ouverture du plateau pour condiments (T) est face vers l'extérieur vers l'avant du grill.

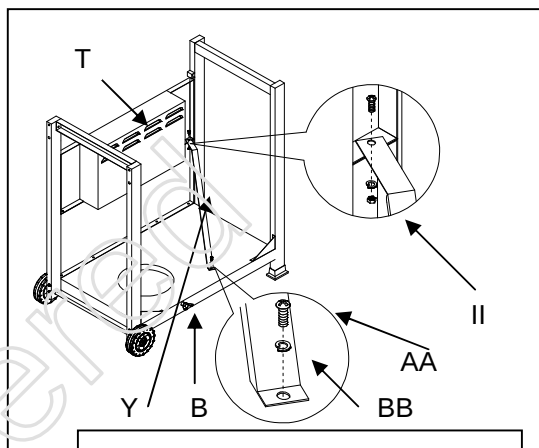
Fig. 8



7. Barrière barre diagonale

Utiliser une vis à tête bombée de 5/32 po x 10 mm (AA) et une rondelle de blocage de 5/32 po (BB) et un écrou de 5/32 po (II) pour attacher un côté de la barre de barrière diagonale (Y) sous le plateau pour condiments (T). Utiliser une vis à tête bombée de 5/32 po x 10 mm (AA) et une rondelle de blocage de 5/32 po (BB) pour assembler l'autre côté de la barre de barrière diagonale (Y) au panneau de fond (B), comme illustré à la fig. 9.

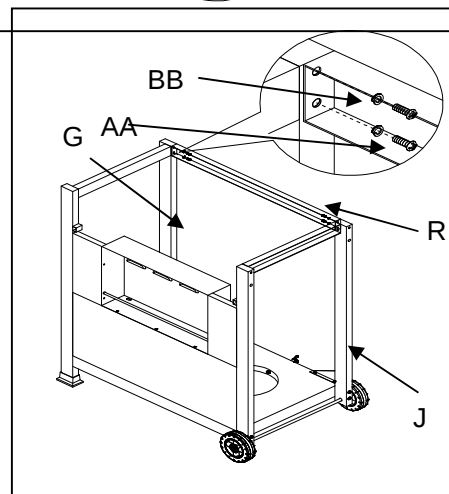
Fig. 9



8. Montage du montant du chariot

Avec quatre vis à tête bombée de 5/32 po x 10 mm (AA) et quatre rondelles de blocage de 5/32 po (BB), attacher le montant du chariot (R) au pied arrière gauche (G) et au pied arrière droit (J) du chariot, comme illustré à la fig. 10.

Fig. 10

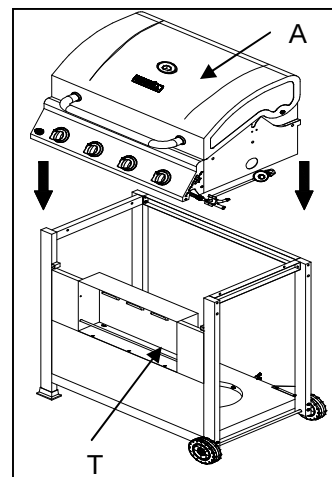


REMARQUE: Le côté lisse du montant du chariot (R) doit être en direction opposée au chariot.

9. Montage du foyer

a) Retirer le foyer (A) du carton et le placer avec précaution sur le chariot. La poignée du couvercle doit être face à l'avant et au-dessus du plateau pour condiments (T), comme illustré à la fig. 11.

Fig. 11

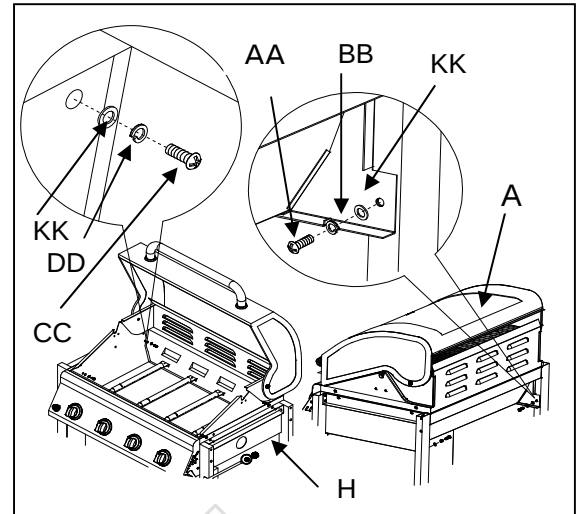


REMARQUE: Il est recommandé d'avoir deux personnes soulever le foyer lors du montage. S'assurer que la conduite et le régulateur sont en place à l'intérieur du chariot lors de l'installation du foyer (A). S'assurer de retirer tout le matériel d'emballage lors du montage.

Fig. 12

b) Lever le couvercle, et de l'intérieur du foyer (A), attacher le cadre (H) du chariot avec quatre vis à tête bombée de $\frac{1}{4}$ po x 15 mm (CC), quatre rondelles de blocage de $\frac{1}{4}$ po (DD) et quatre rondelles plates de $\frac{1}{4}$ po (KK), comme illustré à la fig. 12.

c) Sur les côtés extérieurs droit et gauche du foyer (A), fixer le foyer (A) au pied arrière avec deux vis à tête bombée de $\frac{5}{32}$ po x 10 mm (AA), deux rondelles de blocage de $\frac{5}{32}$ po (BB) et deux rondelles plates de $\frac{1}{4}$ po (KK), comme illustré à la fig. 12.



10. Montage de la tablette du brûleur latéral

Fig. 13

a) Aligner les trous de la tablette du brûleur latéral (D) avec ceux situés sur le côté du foyer. Fixer par l'intérieur du foyer avec trois vis à tête bombée de $\frac{1}{4}$ po x 15 mm (CC) et trois rondelles de blocage de $\frac{1}{4}$ po (DD) et trois rondelles plates de $\frac{1}{4}$ po (KK).

Fixer la tablette du brûleur latéral et les panneaux de commande du foyer avec une vis à tête bombée de $\frac{5}{32}$ po x 10 mm (AA), une rondelle de blocage de $\frac{5}{32}$ po (BB) et une rondelle plate de $\frac{1}{4}$ po (KK), comme illustré à la fig. 13.

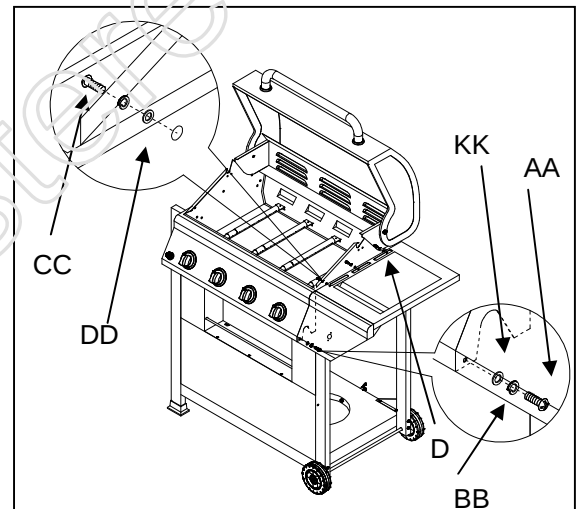


Fig. 14

c) Avec quatre vis à tête bombée de $\frac{5}{32}$ po x 10 mm (AA) et quatre rondelles de blocage de $\frac{5}{32}$ po (BB), assembler le support triangulaire droit (P) sur le côté inférieur arrière de la tablette du brûleur latéral (D) et au pied arrière droit (J) du chariot, comme illustré à la fig. 14.

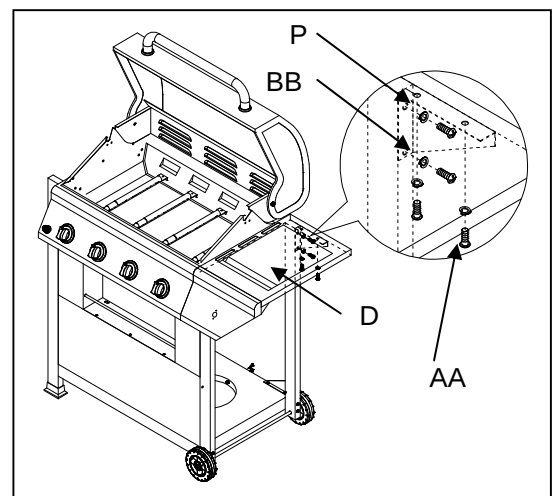
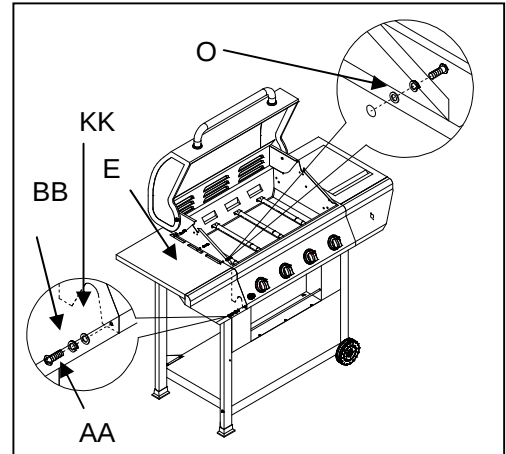


Fig. 15

11. Montage de la tablette latérale gauche

Répéter l'étape 10 pour assembler la tablette latérale gauche (E) et le support triangulaire gauche (O), comme illustré à la fig. 15.

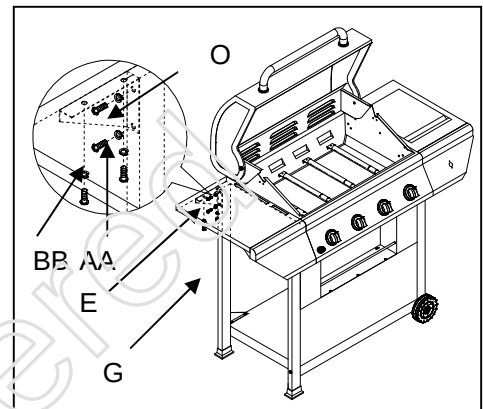
Utiliser quatre vis à tête bombée (AA) de 5/32 po. x 10-mm et quatre rondelles de blocage (BB) de 5/32 po. pour assembler le support triangulaire gauche (O) à la partie inférieure arrière de la tablette du brûleur latéral (E) et au pied gauche arrière du chariot (G), comme illustré à la fig. 16.



12. Installation de la valve du brûleur latéral

a) Retirer les deux vis de 4 mm avec les rondelles de blocage pré-attachées à la valve. Puis placer la collerette (L) sur le panneau de commande de la tablette du brûleur latéral (D). Par en dessous, insérer la valve du brûleur latéral dans le panneau de commande de la tablette du brûleur latéral (D) et la collerette (L). Aligner les trous dans la collerette (L) avec ceux dans la valve et fixer avec deux vis de 4 mm. Les deux vis permettent d'attacher la collerette, le panneau de commande et la valve ensemble, comme illustré à la fig. 17.

Fig. 16



b) Insérer le bouton de commande (M) du brûleur latéral sur la tige de la valve et serrer avec une clé hexagonale (FF), comme illustré à la fig. 18.

Remarque : Insérer la clé hexagonale dans le trou avant de placer le bouton sur la tige de la valve. Placer le bouton sur la tige de la valve et serrer.

Fig. 17

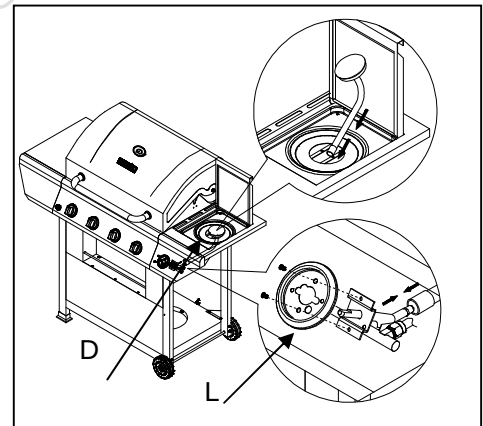
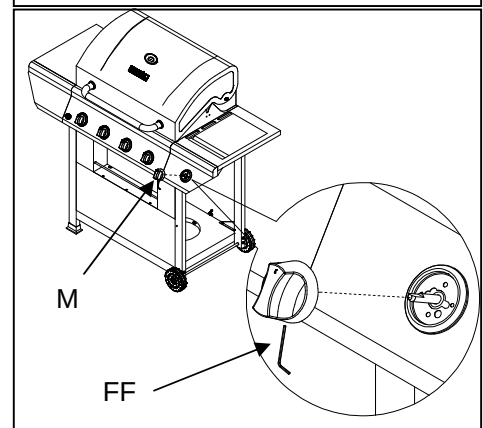


Fig. 18

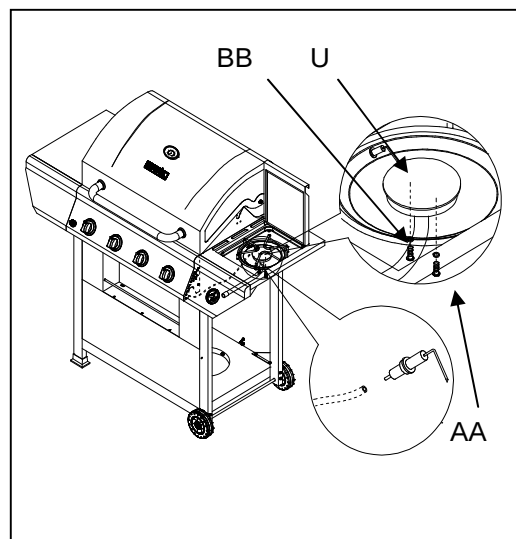


13. Installation du brûleur latéral

a) Ouvrir le couvercle du brûleur latéral et placer le brûleur à tube latéral (U) par l'ouverture. Placer le tube du brûleur à tube latéral (U) sur la valve de gaz du brûleur du latéral et s'assurer que la valve de gaz du brûleur latéral est insérée dans le tube du brûleur latéral, comme illustré à la fig. 19. Fixer ensuite le brûleur latéral avec deux vis à tête bombée de 5/32 po x 10 mm (AA) et deux rondelles de blocage de 5/32 po (BB) par en dessous sur la tablette du brûleur latéral (D), comme illustré à la fig. 19.

b) Brancher le fil d'allumage du panneau de commande du foyer (A) à la broche d'allumage du brûleur latéral par en dessous de la tablette du brûleur latéral et du panneau de commande (D), comme illustré à la fig. 18.

Fig. 19

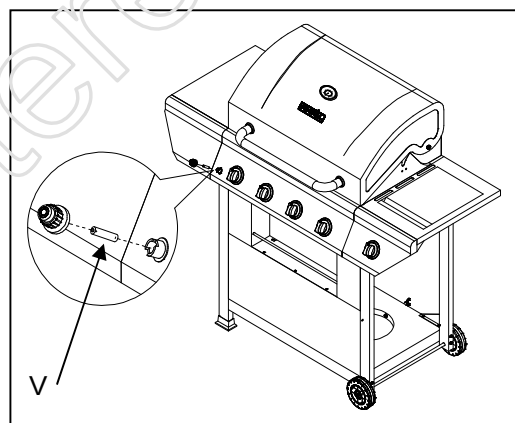


Remarque : Une fois l'installation du brûleur latéral terminée, s'assurer que l'espace entre la broche d'allumage et le brûleur ne dépasse pas 3 mm.

14. Installation de la pile de l'allumeur électronique

Dévisser le bouton de l'allumeur électronique et placer la pile (V) dans le logement avec la borne positive (+) face vers l'extérieur. Replacer le bouton de l'allumeur une fois la pile installée, comme illustré à la fig. 20.

Fig. 20



15. Installez la lèche-frite

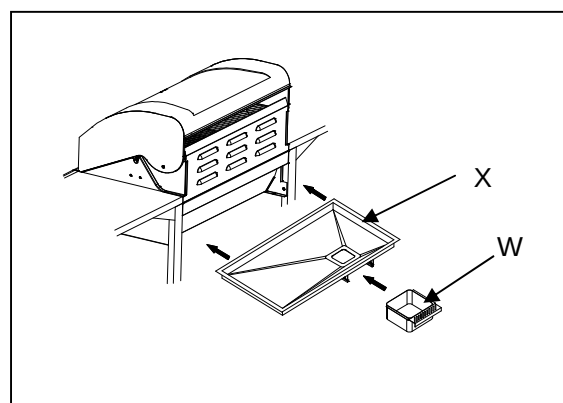
Installez la lèche-frite (X) depuis l'arrière du barbecue en faisant glisser le plateau sur le système coulissant à l'arrière du barbecue jusqu'au centre sous la zone de cuisson, comme illustré à la fig. 21.

Fig. 21

16. Positionnement des diffuseurs et des grilles de cuisson

a) Les diffuseurs (ZA) sont expédiés dans le foyer principal. Vérifier leur positionnement et s'assurer qu'ils sont centrés sur les brûleurs.

b) Les grilles de cuisson (ZB) sont également expédiées dans le foyer (A). Placer les grilles de cuisson (ZB) dans le foyer principal avant d'utiliser le gril. Les grilles de cuisson (ZB) doivent être positionnées de l'avant du foyer à l'arrière pour un bon ajustement.



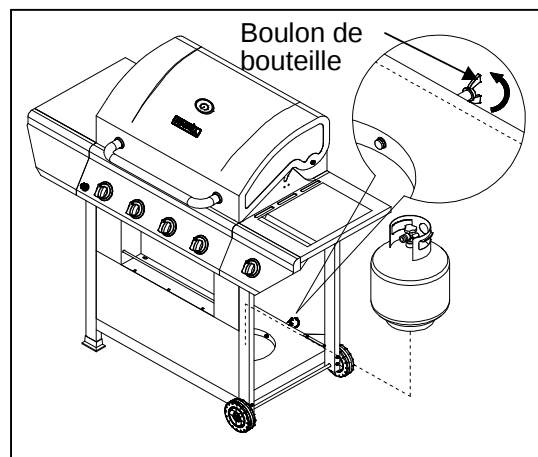
17. Installation de la bouteille de propane liquide

Par l'arrière du grill, placer la bouteille de propane liquide dans le trou du panneau de fond (B) et serrer le boulon de la bouteille (EE) pour la fixer en place, comme illustré à la fig. 22.



La bonbonne de PL doit être posée à 90° (verticale) pour permettre l'évacuation des gaz.

Fig. 22

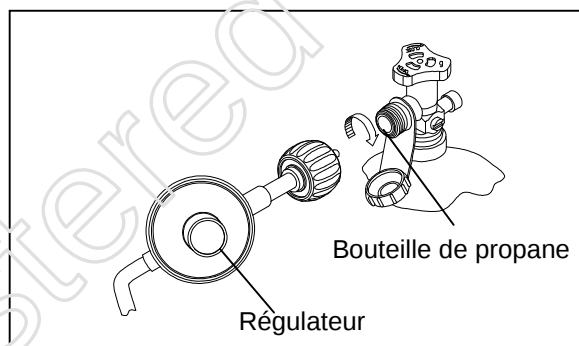


18. Branchement du propane liquide

Attacher le régulateur à la bouteille de propane en tournant la poignée du régulateur dans le sens horaire comme illustré à la fig. 23. Si l'appareil de cuisson d'extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être mis sur OFF (Arrêt) au niveau de la bouteille de propane liquide.

Vérifier que les raccords d'alimentation du gaz ne fuient pas avant chaque utilisation. Ne pas utiliser le grill tant que toutes les connexions n'ont pas été vérifiées et ne fuient pas (voir les instructions relatives au test de fuite à la page 44).

Fig. 23



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

BRANCHEMENT DU GAZ

On ne peut utiliser que l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec le grill. Tout ensemble tuyau et régulateur de pression de rechange doit respecter les spécifications du fabricant du grill. Le grill est conçu pour propane liquide. Ne pas utiliser de gaz naturel.

Le consommation en gaz totale par heure avec tous les brûleurs réglés sur « HI » :

Brûleurs principaux	48 000 BTU/h
Brûleur latéral	12 000 BTU/h
Total	60 000 BTU/h

Cet appareil doit être installé en respectant les codes locaux, ou, en l'absence de codes locaux, le Code national de gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou le National Gas Propane Installation Code, CSA B149.2.

L'installation au Canada doit respecter le Standard CAN/CGA-B149.2 (code d'installation pour appareils et équipement qui brûlent du gaz) et les codes locaux.

EXIGENCES DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE (bouteille de 9,07 kg/20 lb)

Une bouteille de propane liquide abîmée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur. Ne jamais utiliser une bouteille avec une vanne endommagée. La bouteille de propane liquide doit être construite et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de propane liquide de l'U.S. Department of Transportation (DOT) ou du Norme national du Canada, CAN/CSA-B339, bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.

La bouteille de 9,07 kg (20 lb) doit avoir une vanne d'arrêt aboutissant dans une vanne d'écoulement spécifié, si applicable, pour connexion de type QCC1 dans les normes pour vanne d'écoulement de bouteille de gaz comprimé et de connexion d'écoulement ANSI/CGA-V-1.

On ne peut ranger un appareil de cuisine au gaz extérieur à l'intérieur que si la bouteille cylindre de propane liquide est débranchée et enlevée de l'appareil. Il faut que la bouteille soit prévue pour le retrait des vapeurs. La bouteille doit inclure un manchon de protection du robinet.

Pression du collecteur : (pendant fonctionnement) 25,4 cm (10 po) colonne d'eau (W.C.), (hors fonctionnement 28,4 cm (11,2 po) colonne d'eau (W.C.)

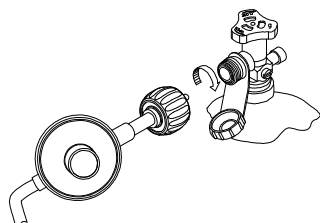
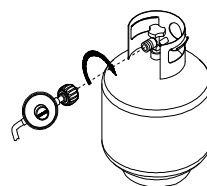
Les bonbonnes de propane liquide doivent être équipées d'un dispositif de protection réglementé contre les débordements.

Enlever le couvercle de vanne en plastique de la bouteille de propane liquide. S'assurer que les tuyaux de gaz du gril ne rentrent pas en contact avec le bac à graisse ou la chambre de combustion quand la bouteille de propane liquide est placée dans le chariot.

CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

Pour connecter la bouteille d'alimentation de gaz propane liquide :

1. La vanne de la bouteille doit être en position « OFF ». Si elle n'y est pas, la tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. S'assurer que la vanne de la bouteille a bien les connexions filetage mâle externe de type 1 en accord avec ANSI Z21.31.
3. S'assurer que les vannes de brûleur sont en position « OFF ».
4. Inspecter les connexions de la vanne, l'entrée du brûleur et le régulateur. Enlever les débris et inspecter le tuyau pour voir s'il est endommagé.
5. Quand on connecte l'ensemble régulateur à la vanne, serrer jusqu'au bout à la main l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre. Utiliser une clé peut endommager l'écrou à raccord rapide et causer une situation dangereuse.
6. Ouvrir complètement la valve de la bouteille en la tournant dans le sens antihoraire.
7. Avant d'allumer le gril, utiliser une solution d'eau savonneuse sur toutes les connexions pour vérifier qu'il n'y a pas de fuite.
8. Si on trouve une fuite, mettre la vanne de la bouteille sur « OFF » et ne pas utiliser le gril avant qu'il ait été réparé par un détaillant en propane liquide local.



Assurez-vous que le dispositif de raccordement de la soupape de la bonbonne s'adapte adéquatement et en toute sécurité au dispositif de raccordement fixé à l'arrivée du régulateur de pression.



AVERTISSEMENT

Ne jamais essayer d'utiliser du matériel endommagé ou obstrué. Consulter le détaillant de propane liquide local pour les réparations.

DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

1. Tourner les valves des brûleurs sur « OFF » et vérifier que le gril est froid.
2. Mettre la vanne de la bouteille de propane liquide sur « OFF » en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
3. Détacher l'ensemble régulateur de la vanne de la bouteille en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens antihoraire.
4. Placer un protège-poussière sur la sortie du robinet chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. Installer uniquement le type de protection antipoussière fournie avec le robinet de la bouteille. D'autres types de protection ou bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

TEST DE FUITE

GÉNÉRALITÉS

Bien que les connexions de gaz sur le gril soient testées pour fuites avant expédition, il faut faire un test complet pour fuites sur le site d'installation. Avant chaque utilisation, vérifier toutes les connexions de gaz pour fuites en procédant comme suit :

Si on détecte une odeur de gaz, vérifier immédiatement le système tout entier pour fuites.

AVANT DE TESTER

S'assurer que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés du gril, y compris les attaches de brûleurs.



AVERTISSEMENT

S'assurer que les raccords d'alimentation du gaz ne fuient pas avant chaque utilisation. Ne pas utiliser le gril avant que toutes les connexions aient été vérifiées et ne montrent pas de fuites. Ne pas fumer pendant les tests de fuite. Ne jamais faire un test de fuite avec une flamme nue.

Faire un mélange d'une mesure de détergent liquide pour une mesure d'eau. Il faudra un vaporisateur, un pinceau ou un chiffon pour appliquer le mélange aux raccords. S'assurer que la bouteille de propane liquide est pleine pour le premier test de fuite.

POUR TESTER

1. Mettre les soupapes de brûleur sur « OFF ».
2. Ouvrir la vanne de la bouteille de propane liquide en la tournant dans le sens antihoraire.
3. Appliquer le mélange savonneux à tous les raccords de gaz. Des bulles de savon apparaîtront s'il y a une fuite.
4. En cas de fuite, mettre immédiatement l'alimentation de gaz sur « OFF » et serrer les raccords qui fuient.
5. Remettre le gaz sur « ON » et vérifier à nouveau.
6. Si le gaz commence à fuir de l'un des raccords, arrêter l'alimentation en gaz et contacter le service clientèle au 1-800-913-8999.
7. En cas de preuve d'abrasion ou d'usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il faut le remplacer avant d'utiliser l'appareil.

Il ne faut utiliser sur le gril que les pièces recommandées par le fabricant. Des substitutions annuleront la garantie.



AVERTISSEMENT

1. On ne peut ranger un appareil de cuisine au gaz extérieur à l'intérieur que si la bouteille de propane liquide est débranchée et enlevée de l'appareil.
2. La bouteille doit être rangée à l'extérieur, hors de portée des enfants et ne pas l'être dans un bâtiment, un garage ou un autre endroit fermé.

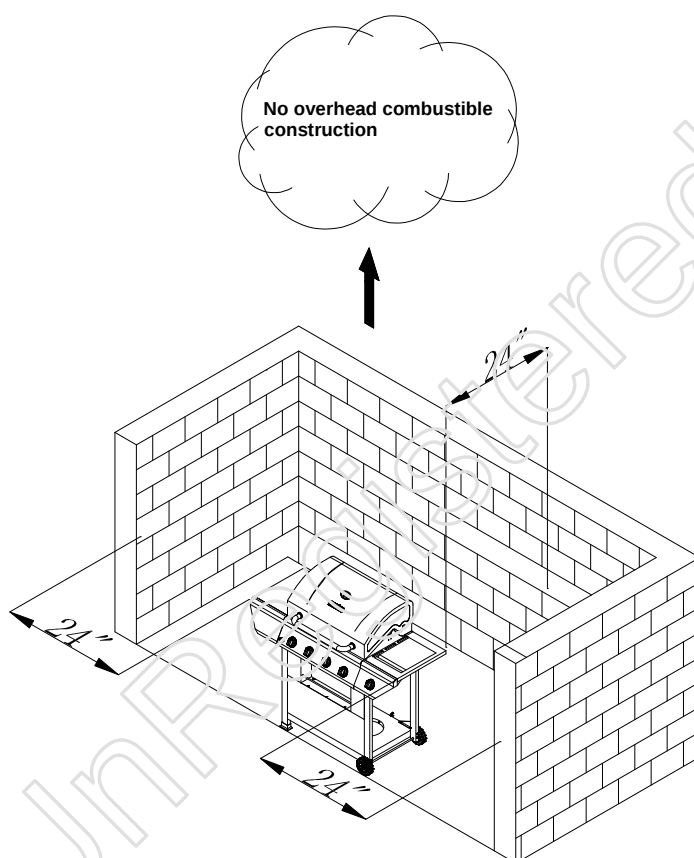
DERNIÈRE VÉRIFICATION DE L'INSTALLATEUR

- Maintenir l'intervalle spécifié de 61 cm (24 po) entre les matériaux combustibles et la construction.
- Tout l'emballage interne a été enlevé.
- Le régulateur et le tuyau sont branchés correctement à la bouteille de propane liquide.
- L'appareil a été testé et n'a pas de fuite.
- La vanne d'alimentation en gaz a été repérée.
- Tous les brûleurs sont installés.
- Conserver ce manuel pour utilisation ultérieure.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Ne pas ranger les bouteilles de propane liquide de rechange sous ou près de cet appareil.
2. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80%.
3. Si les instructions ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant mort ou blessures sérieuses peut se produire.

Il est très important de maintenir l'appareil éloigné de tout matériau combustible. Maintenir un dégagement d'au-moins 24 pouces sur les côtés et derrière et ne pas placer dans un abri combustible.



MODE D'EMPLOI

Mode d'emploi général du grill

Chaque brûleur principal a un nominal de 12 000 BTU/h. Les brûleurs principaux couvrent la zone de cuisson tout entière et sont décalés pour minimiser les blocages provenant de la graisse et des débris qui tombent. Les diffuseurs se trouvent au dessus des brûleurs. Les boutons de l'allumeur sont situés sur la partie centrale inférieure du panneau de soupapes. Chaque allumeur rotatif est étiqueté sur le panneau de commande.

Utilisation du grill

Griller demande une haute température pour saisir et dorer correctement. La plupart des aliments sont cuits à un réglage « HI » pendant tout le temps de cuisson. Cependant quand on fait griller de gros morceaux de viande ou de volaille, il peut s'avérer nécessaire de réduire la température après le saisissement initial. Cette méthode permet de cuire complètement les aliments sans en brûler l'extérieur.

Les aliments cuits pendant une longue période ou arrosés avec une marinade à base de sucre peuvent avoir besoin d'une température moins élevée vers la fin de la cuisson.

Pour commencer :

1. S'assurer que le gril a été bien testé pour fuites et qu'il est placé correctement. (Consulter la page 44.)
2. Enlever tous les matériaux d'emballage restants.
3. Allumer les brûleurs en suivant les instructions pour l'allumage à la page suivante.
4. Tourner le(s) bouton(s) de commande sur le réglage IGNITE/HI et préchauffer le gril pendant 15 minutes. La hotte du gril doit être fermée pendant cette période de préchauffage.
5. Placer les aliments sur le gril et faire cuire à son goût. Si nécessaire, régler la température. On peut tourner le bouton de commande sur n'importe quel réglage entre « HI » et « LO ».

INSTRUCTIONS RELATIVES À L'ALLUMAGE

Avant d'allumer

Inspecter le tuyau d'alimentation du gaz avant de l'allumer. En cas de coupure, d'usure ou d'abrasion, remplacer avant d'utiliser.

Visser le régulateur (type QCC1) sur la bouteille et vérifier le tuyau et les connexions de régulateur pour fuites avant d'utiliser le gril (voir les instructions relatives au test de fuite à la page 44).

Utiliser les régulateurs de pression et les tuyaux fournis avec le gril. Ne jamais substituer un autre régulateur. S'il faut le remplacer, contacter le service clientèle.

AVERTISSEMENT

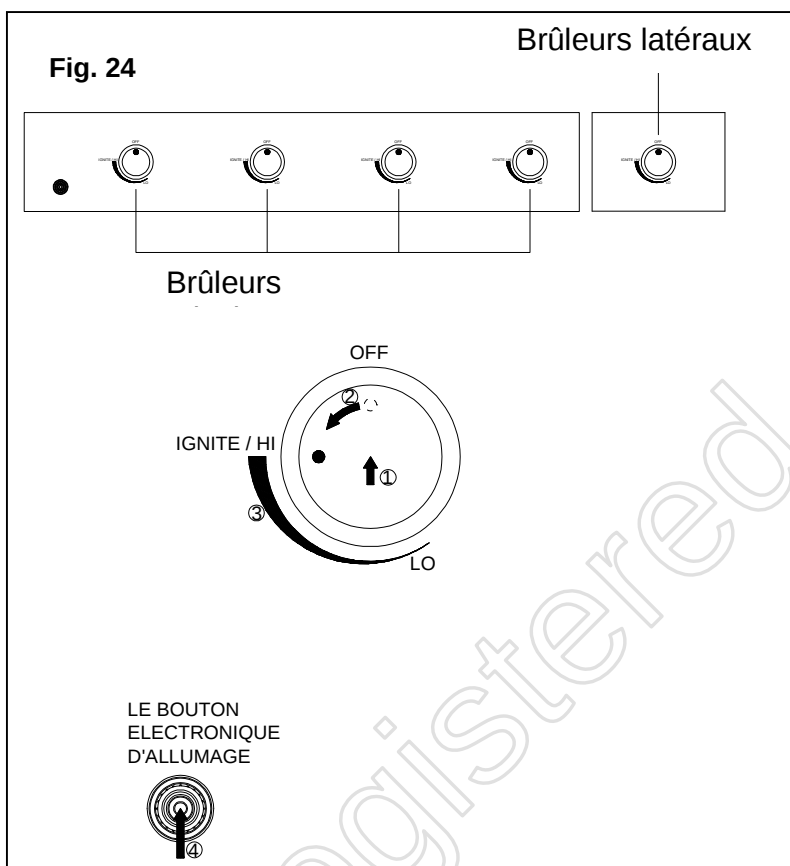
Ne pas utiliser le gril si une odeur de gaz est présente. Contacter le service clientèle au 1-800-913-8999.

POUR ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX

1. Soulever le couvercle pendant l'allumage.
2. S'assurer que tous les boutons sont en position « OFF » puis mettre la vanne de la bouteille de propane liquide sur « ON » en tournant lentement dans le sens antihoraire.
3. Enfoncer le bouton de commande du brûleur principal et le tourner sur IGNITE/HI et appuyer sans relâcher simultanément sur le bouton d'allumage pour allumer le brûleur.
4. Une fois le brûleur allumé, relâcher les boutons de l'allumeur électronique.
5. Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, tourner le(s) bouton(s) à la position OFF, patienter 5 minutes et répéter la procédure d'allumage ou allumer avec une allumette.

POUR ALLUMER LE BRULEUR LATÉRAL

1. Enfoncer le bouton de commande du brûleur latéral et le tourner sur IGNITE/HI et appuyer sans relâcher simultanément sur le bouton d'allumage pour allumer le brûleur.
2. Une fois le brûleur allumé, relâcher les boutons de l'allumeur électronique.
3. Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, tourner le(s) bouton(s) à la position OFF, patienter 5 minutes et répéter la procédure d'allumage ou allumer avec une allumette.



POUR ALLUMER LE GRIL AVEC UNE ALLUMETTE

Si après plusieurs essais avec les boutons de commande le brûleur ne s'allume toujours pas, on peut l'allumer avec une allumette.



AVERTISSEMENT

Quand on allume, garder la tête et les mains aussi loin du gril que possible.



MISE EN GARDE

Quand on utilise une allumette pour allumer le gril, bien utiliser la tige d'allumage ci-incluse.



MISE EN GARDE

Enlever la clayette de réchauffage quand on allume le brûleur de rôtissoire avec une allumette.

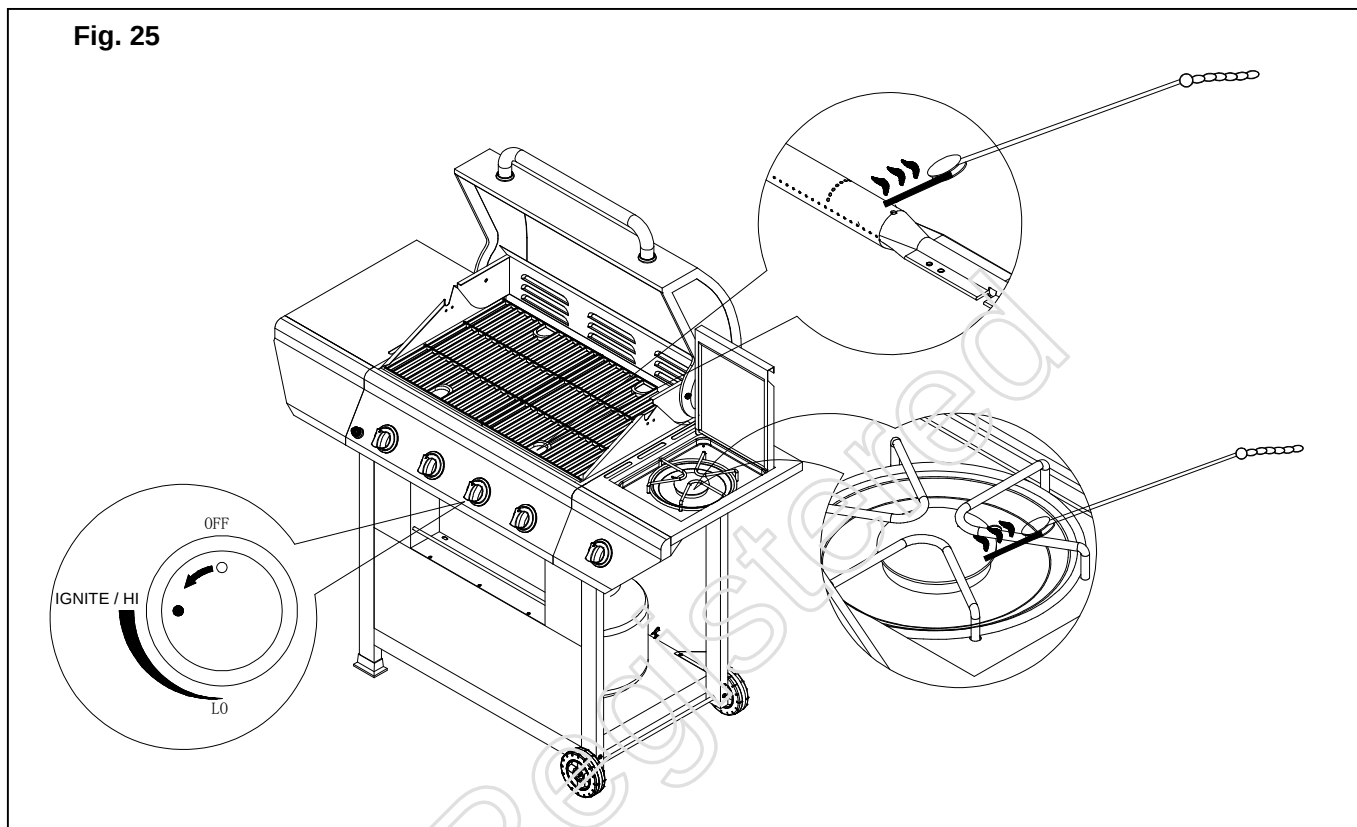
Brûleur principal

1. Si on a déjà essayé d'allumer le brûleur principal avec l'allumeur, attendre 5 minutes que les gaz accumulés se dissipent.
2. Insérer une allumette dans la tige d'allumage comme illustré à la fig. 25. Insérer l'allumette allumée au travers des grilles de cuisson dans le brûleur.
3. Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, mettre le bouton sur « OFF », attendre 5 minutes et essayer de nouveau.

Brûleur latéral

1. Si on a déjà essayé d'allumer le brûleur principal avec l'allumeur, attendre 5 minutes que les gaz accumulés se dissipent.
2. Insérer une allumette dans la tige d'allumage comme montré à la fig. 25. Allumer l'allumette et la tenir près du brûleur.
3. Pousser et tourner lentement le bouton du brûleur latéral sur la position IGNITE/HI. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
4. Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, mettre le bouton sur « OFF ». Attendre 5 minutes et essayer de nouveau.

Fig. 25



SOIN ET ENTRETIEN

Acier inoxydable

Il existe de nombreux produits de nettoyage pour l'acier inoxydable. Toujours utiliser en premier le processus de nettoyage le plus doux, frottant dans la direction du grain. Ne pas utiliser de laine d'acier qui peut rayer la surface. Pour réparer des rayures visibles sur l'acier inoxydable, poncer légèrement avec du papier de verre à 100 g dans la direction du grain.

Des particules de graisse peuvent s'accumuler et cuire sur la surface en acier inoxydable, donnant l'apparence de rouille. Pour enlever, utiliser un tampon abrasif avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

Grilles de cuisson

La façon la plus facile de nettoyer le gril est immédiatement après la cuisson quand les flammes sont éteintes.

Porter une poignée de barbecue pour se protéger la main de la chaleur et de la vapeur.

Frotter les grilles de cuisson chaudes en trempant une brosse dans de l'eau. Il sera plus difficile de nettoyer si on laisse le gril se refroidir.

Bac à graisse

Le bac à graisse doit être vidé, essuyé et lavé après chaque utilisation avec une solution d'eau tiède et de détergent doux. Vérifier souvent le bac à graisse, ne pas laisser s'accumuler trop de graisse qui peut déborder du bac.

Brûleurs du grill

Il faut faire très attention quand on enlève un brûleur. Il faut bien le centrer sur l'orifice avant d'essayer de rallumer le grill. La fréquence de nettoyage dépend du nombre de fois que le grill est utilisé.

Ne pas placer correctement le brûleur sur l'orifice peut causer un incendie derrière et sous le panneau de vanne, endommageant le grill et le rendant dangereux à utiliser.

Avant de nettoyer, s'assurer que l'alimentation en gaz et les boutons de commande sont sur « OFF » et que les brûleurs sont refroidis.

Pour enlever les brûleurs principaux pour nettoyer :

1. Repérer la vis de brûleur au dos de la chambre de combustion.
2. Enlever la vis et soulever le brûleur hors de la chambre de combustion.

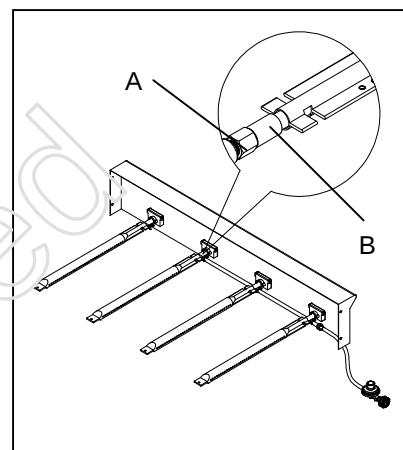
Pour nettoyer les brûleurs du grill :

1. Nettoyer l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utiliser un grattoir en métal pour les tâches difficiles et les débris.
2. Nettoyer tous les orifices du brûleur bouchés avec un trombone redressé. Ne jamais utiliser un cure-dent car il pourrait se casser et créer une obstruction.
3. Vérifier et nettoyer les brûleurs et les tubes venturi et dégager tout insecte et nid d'insecte. Un tuyau bouché peut causer un feu sous le grill et derrière le panneau de commande principal.

Pour remettre en place les brûleurs principaux :

1. Insérer le brûleur sur la vanne de gaz du brûleur principal (pièce n° 15 à la page 53).
2. S'assurer que le montant de l'orifice (A) est à l'intérieur du venturi du brûleur (B) comme illustré à la fig. 26.
3. Aligner le trou de la vis du brûleur avec le trou de la chambre de combustion, insérer la vis et visser.

Fig. 26



MISE EN GARDE

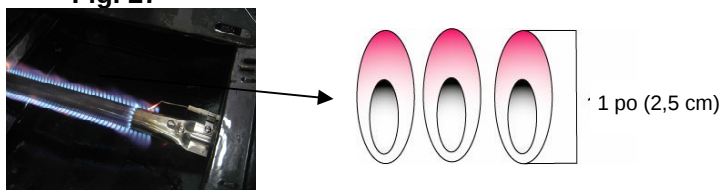
1. Ne pas garder de matériaux combustibles, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables autour du grill.
2. Ne pas obstruer l'écoulement de combustible et la ventilation d'air.
3. Enlever tous les débris des ouvertures de ventilation de l'enceinte.

Caractéristiques de la flamme

S'assurer que la flamme montre les caractéristiques correctes. Les flammes de brûleur doivent être bleues et stables, sans extrémité jaune, bruit excessif ou saut de flamme, comme indiqué à la fig. 27. Les mesures suivantes doivent être prises pour corriger les caractéristiques de la flamme.

1. Tourner les boutons de commande et les vannes de la bouteille de propane liquide sur « OFF ».
2. Laisser refroidir le grill et les brûleurs.
3. Si la flamme est jaune (pas assez d'air), tourner la vis de réglage sur le fond du brûleur dans le sens antihoraire.
4. Si la flamme est bruyante ou se soulève du brûleur, (trop d'air), tourner la vis de réglage dans le sens horaire.
5. Si ces réglages ne corrigent pas le problème, contacter le service clientèle au 1-800-913-8999.

Fig. 27



DÉPANNAGE

Problèmes	Solutions possibles
Le gril ne s'allume pas.	1. Pousser et tourner le bouton et vérifier qu'il y a des étincelles. 2. S'il y a une étincelle, s'assurer qu'il y a une alimentation en gaz vers le brûleur. a. Évacuer l'air emprisonné de la conduite. b. Essayer d'allumer le brûleur avec une allumette. c. Tester le fonctionnement des autres brûleurs. d. Vérifier visuellement l'électrode et le fil tout en poussant sur le bouton d'allumage. S'il y a une étincelle à un autre endroit que sur l'extrémité d'allumage, l'allumeur doit être remplacé.
La flamme du brûleur est jaune et il y a une odeur de gaz.	1. Vérifier l'entrée du brûleur pour s'assurer qu'elle n'est pas obstruée, en particulier par des araignées et d'autres insectes. 2. Vérifier que l'obturateur d'air est bien réglé. 3. Déterminer la source de la fuite de gaz.
Flambées excessives.	1. Relever la hotte lors des grillades. 2. Mettre les boutons d'allumage sur « bas ». 3. Éteindre un brûleur si nécessaire. 4. Préchauffer la grille pendant 10-15 minutes pour brûler les jus. 5. Utiliser de la viande moins grasse. 6. Toujours cuire le poulet à feu doux, le côté chair vers le bas pendant 20 minutes, puis le côté peau pendant 20 autres minutes. Suivre les étapes ci-dessus. 7. Si les flambées continuent, déplacer la viande sur la grille chauffante jusqu'à ce que la flamme se régularise. 8. Ne jamais pulvériser d'eau sur les flammes de gaz, ceci détruirait l'appareil.

Problèmes	Solutions possibles
Le brûleur ne fonctionne plus.	1. Vérifier que le brûleur ne présente pas de défauts. 2. Vérifier que le brûleur est bien installé. 3. S'assurer que le mélange de gaz n'est pas trop pauvre. 4. S'assurer que l'alimentation en gaz est suffisante. 5. Vérifier que la bouteille de gaz n'est pas vide.
Faible chaleur du GPL.	Le régulateur de propane est muni d'un dispositif de circulation de gaz destiné à assurer un débit de gaz suffisant dans des conditions normales, tout en régulant l'excédent de gaz. Des modifications rapides de la pression peuvent enclencher le dispositif, résultant en une faible flamme et une basse température. Si la valve de la bouteille est ouverte pour assurer le débit de gaz alors que la valve du brûleur est ouverte, la pointe de pression provoque l'activation du dispositif. Le dispositif reste fermé jusqu'à ce que la pression soit équilibrée. Ceci doit avoir lieu

	dans les 5 secondes. Pour s'assurer que ceci ne cause pas de problème lors de l'allumage du gril, suivre ces instructions : 1. S'assurer que toutes les valves des brûleurs sont sur OFF (Arrêt). 2. Ouvrir la valve de la bouteille et attendre 5 secondes. 3. Allumer les brûleurs un à la fois en suivant les instructions d'allumage indiquées sur la porte gauche et à la page 46.												
Faible chaleur de gaz naturel.	La pression gazeuse est affectée par la conduite de gaz et la longueur de la conduite de gaz provenant de la conduite de gaz de la maison. Suivre les recommandations du tableau ci-dessous. <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">De la maison au gril</th></tr> <tr> <th>Distance</th><th>Taille du tuyau</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jusqu'à 7,6 m (25 pi)</td><td>3/8 po de dia.</td></tr> <tr> <td>7,9-15,2 m (26-50 pi)</td><td>1/2 po de dia.</td></tr> <tr> <td>15,5-30,5 m (51-100 pi)</td><td>2/3 po de longueur 3/4 po</td></tr> <tr> <td></td><td>1/3 po de longueur 1/2 po</td></tr> </tbody> </table>	De la maison au gril		Distance	Taille du tuyau	Jusqu'à 7,6 m (25 pi)	3/8 po de dia.	7,9-15,2 m (26-50 pi)	1/2 po de dia.	15,5-30,5 m (51-100 pi)	2/3 po de longueur 3/4 po		1/3 po de longueur 1/2 po
De la maison au gril													
Distance	Taille du tuyau												
Jusqu'à 7,6 m (25 pi)	3/8 po de dia.												
7,9-15,2 m (26-50 pi)	1/2 po de dia.												
15,5-30,5 m (51-100 pi)	2/3 po de longueur 3/4 po												
	1/3 po de longueur 1/2 po												
Chaleur basse avec le bouton sur « HI ».	1. S'assurer que le problème est isolé à un seul brûleur. Si c'est le cas, nettoyer l'orifice et le brûleur en dégageant les ports de toute obstruction. 2. Vérifier que le tuyau de carburant n'est pas plié ou courbé. 3. S'assurer que l'obturateur d'air est bien réglé. 4. Vérifier que l'alimentation et la pression en gaz sont correctes. 5. Préchauffer le gril pendant 15 bonnes minutes. 6. Si du GPL est utilisé, vérifier que la bouteille n'est pas vide.												

GARANTIE LIMITÉE (Modèle n° 720-0697B)

La seule garantie offerte par le fabricant au consommateur-acheteur original est que cet appareil (Modèle n° 720-0697B) ne comportera aucun vice de fabrication ou de matériaux après un montage correct et une utilisation normale et raisonnable à la maison pendant la période indiquée ci-dessous et à partir de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander des évidences photographiques des dommages, ou que les pièces défectueuses soient retournées pour examen, frais de port ou de poste prépayés par le consommateur.

- **BRÛLEURS À TUBE** : Garantie *LIMITÉE* de 3 ans contre les perforations.
- **GRILLES DE CUISSON et DIFFUSEURS** : Garantie *LIMITÉE* de 1 an; *ne couvre pas les chutes, les écailles, les éraflures et les dommages de surface.*
- **PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE** : Garantie *LIMITÉE* de 1 an contre les perforations; *ne couvre pas les dommages cosmétiques, tels que la corrosion de surface, les rayures et la rouille.*
- **TOUTES LES AUTRES PIÈCES** : Garantie *LIMITÉE* de 1 an (inclut notamment les valves, le cadre, le boîtier, le chariot, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur, les conduites) **Ne couvre pas les écailles, la corrosion et les fissures de surface, les rayures et la rouille.*

Sur présentation de la preuve d'achat comme indiqué ci-dessous, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui s'avèrent défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces requises pour ces réparations ou remplacements seront gratuites à l'exception des frais de port, dans la mesure où l'acheteur se trouve dans la période de garantie à partir de la date originale d'achat. L'acheteur-consommateur original sera responsable de tous les frais de transport des pièces remplacées en accord avec les clauses de cette garantie limitée. Cette garantie limitée ne s'applique qu'au sein des États-Unis et du Canada, uniquement au propriétaire d'origine de l'appareil, et n'est pas transférable. Le fabricant demande une preuve raisonnable de votre date d'achat. En conséquence, conserver le reçu d'achat et/ou la facture. Si l'unité est un cadeau, demander à la personne ayant fait le cadeau d'envoyer le reçu de votre part à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes soumises à cette garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement ou preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique à la fonctionnalité de l'appareil UNIQUEMENT et ne couvre pas les problèmes cosmétiques comme éraflures, bosses, corrosion ou décoloration causées par la chaleur, les produits de nettoyage abrasifs et chimiques ou les outils utilisés pour le montage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques qui n'ont pas d'effet sur l'intégrité structurelle de l'appareil ne sont pas considérés comme un défaut de façon ou de matériaux et ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie limitée ne remboursera pas des frais de dérangements, d'aliments, de blessures à personne ou de dommages à la propriété. Si une pièce de rechange originale n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera fournie. Le propriétaire est responsable de tous les frais de transport des pièces remplacées en accord avec les clauses de cette garantie limitée.

CE QUE LE FABRIQUANT NE PAIERA PAS :

- Les réparations à domicile.
- Les réparations quand votre appareil est utilisé autrement que par un ménage unifamilial normal ou dans une résidence.
- Les dommages provenant d'un accident, de la modification, du mauvais usage, d'un entretien/nettoyage incorrects, de l'abus, d'un incendie, d'inondations, d'une calamité naturelle, d'une mauvaise installation, d'une installation en violation du code d'électricité ou de plomberie ou l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte d'aliments du fait de la défaillance de l'appareil.
- Les pièces de rechange ou les frais de main d'œuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
- Le ramassage et la livraison de l'appareil.
- Les frais d'envoi et de développement des photos envoyées pour documentation.
- Réparations de pièces ou de systèmes provenant de modifications non autorisées apportées à l'appareil.
- L'enlèvement et/ou la réinstallation de l'appareil.
- Les frais de port, standard ou en urgence, pour les pièces de rechange sous garantie ou non.

DÉSARÈGE DE GARANTIES IMPLICITES, LIMITATION DES RECOURS.

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre seul recours aux termes de cette garantie limitée. Fabricant ne sera pas responsable des dommages accessoires et secondaires provenant d'une violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou en cas de défaillance ou de dommages provenant de calamités naturelles, d'entretien incorrect, d'incendie de graisse, d'accident, d'altération, de remplacement de pièces par tout autre que Fabricant, le mauvais usage, le transport, l'utilisation commerciale, l'abus, un environnement hostile (mauvais temps, actes de nature, altération par des animaux), une mauvaise installation ou une installation en violation des codes locaux ou des instructions écrites du fabricant.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPLICITE OFFERTE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION DE PERFORMANCE DE L'APPAREIL OU QU'ELLE APPARAISSE N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA MESURE INDICUÉE DANS CETTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE PROVENANT DES LOIS D'UN ÉTAT, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UNE EMPLOI PARTICULIER, EST LIMITÉE EN DURÉE PAR LA PRÉSENTE À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les concessionnaires ni les détaillants qui vendent cet appareil ne sont autorisés à offrir des garanties supplémentaires ou de promettre des recours supplémentaires, ou différents, de ceux indiqués ci-dessus. La responsabilité maximum du fabricant ne dépasse en aucun cas le prix d'achat documenté de l'appareil payé par le consommateur original. Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés chez un détaillant autorisé ou un revendeur. REMARQUE: Certains états ne permettent pas d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, certaines des limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent donc peut-être pas au cas concerné; cette garantie limitée octroie des droits légaux spécifiques indiqués dans ce document. D'autres droits qui varient d'un État à l'autre peuvent également s'appliquer.

Pour obtenir l'exécution d'une obligation sous cette garantie limitée, écrire à :

Nexgrill Customer Relations
5270 Edison Avenue.,
Chino, CA 91710

*Pour les retours client, les commandes de pièces, les questions d'ordre général et le dépannage,
appeler le 1-800-913-8999.*

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour les pièces de rechange, contacter le service à la clientèle au 1-800-913-8999, de 7 h à 17 h, heure du Pacifique, du lundi au vendredi.

RÉF	DESCRIPTION	COUVERTURE DE GARANTIE	Qté	RÉF	DESCRIPTION	COUVERTURE DE GARANTIE	Qté
01	Couvercle principal	1an	1pc	31	Barrière barre diagonale	1an	1pc
02	Vis du couvercle principal	1an	2pcs	32	Support triangulaire droit	1an	2pcs
03	Jauge de température	1an	1pc	33	Tige d'allumage	1an	1pc
04	Logo	1an	1pc	34	Plateau pour condiments	1 an	1pc
05	Tube de poignée du couvercle principal	1an	1pc	35	Barre fixe	1 an	1pc
06	Tampon de hotte A	1an	2pcs	36	Panneau avant	1 an	1pc
07	Tampon de hotte B	1an	2pcs	37	Roulette	1an	2pcs
08	Tampon avant	1an	1pc	38	Axe de roulette	1an	1pc
09	Soupape de gaz principale	1an	4pcs	39	Panneau de commande du brûleur latéral	1an	1pc
10	Module d'allumage à pulsation	1an	1pc	40	Tuyau de brûleur latéral	1an	1pc
11	Régulateur, PL	1an	1pc	41	Fil allumeur du brûleur latéral	1an	1pc
12	Rampe latérale	1an	1pc	42	Ensemble bol brûleur latéral	1an	1pc
13	Tuyau de gaz souple du brûleur latéral	1an	1pc	43	Grille de cuisson brûleur latéral	1an	1pc
14	Rampe principale	1an	1pc	44	Couvercle brûleur latéral	1an	1pc
15	Panneau de commande principal	1an	1pc	45	Tige de charnière de couvercle de brûleur latéral	1an	1pc
16	Collerette	1an	4pcs	46	Écran thermique pour la bouteille	1an	1pc
17	Bouton de commande	1an	4pcs	47	Bac à graisse	1an	1pc
18	Le Crochet de triangle pour l'Etagère Latérale	1an	2pcs	48	Boîte à graisse	1an	1pc
19	Tablette latérale, gauche	1an	1pc	49	Fil allumeur brûleur principal A	1 an	1pc
20	Panneau de tablette latérale, avant	1an	1pc	50	Fil allumeur brûleur principal B	1 an	1pc
21	Support triangulaire gauche	1an	2pcs	51	Fil allumeur brûleur principal C	1 an	1pc
22	Cadre du chariot	1an	2pcs	52	Fil allumeur brûleur principal D	1 an	1pc
23	Pied avant gauche du chariot	1an	1pc	53	Brûleur principal	3 ans	4pcs
24	Pied arrière gauche du chariot	1an	1pc	54	Diffuseur	1 an	4pcs
25	Pied avant droit du chariot	1an	1pc	55	Grille de cuisson avec trou	1 an	2pcs
26	Pied arrière droit du chariot	1an	1pc	56	Clayette de réchauffage	1 an	1pc
27	Cadre arrière du chariot	1an	1pc	57	Entretoise d'isolation pour jauge de température	1an	1pc
28	Boulon de bouteille	1an	1pc	58	Manuel	1an	1pc
29	Insert de roulette de chariot	1an	2pcs	59	Paquet de matériel de KD	1an	1pc
30	Panneau du fond, PL	1an	1pc				

