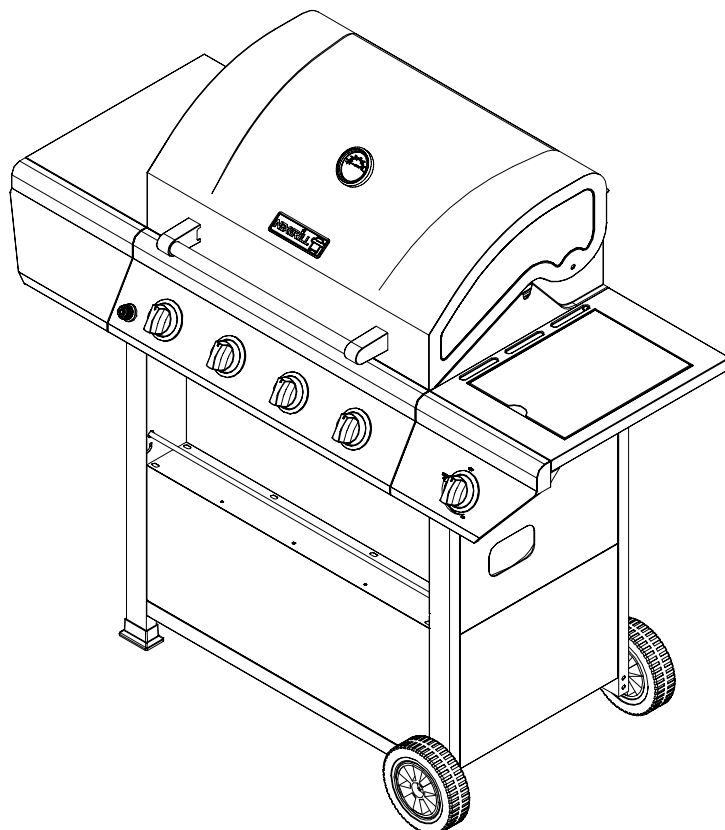




ITEM / ARTICLE / ARTICULO # 4QW3520000010

LP GAS GRILL
GRIL AU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ
(page 29)
PARRILLA A GAS PROPANO
(página 60)

MODEL / MODÈLE / MODELO # 720-0697E



AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures, lisez attentivement et entièrement ce guide avant d'utiliser votre gril.



AVERTISSEMENT
UNIQUEMENT RÉSERVÉ À UN
USAGE EXTÉRIEUR.



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



19000431A0

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



Questions, problèmes, pièces manquantes? Avant de rapporter le produit chez le détaillant, communiquez avec le Service à la clientèle en composant le 1-800-913-8999 aux États-Unis et 1-800-648-5864 au Canada, du lundi au vendredi de 7 h à 17 h, heure du Pacifique

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	31
Contenu du paquet	35
Préparation	36
Instructions d'assemblage	37
Instructions d'installation.....	45
Instructions d'utilisation.....	48
Entretien et maintenance	50
Dépannage	53
Garantie.....	55
Liste des pièces de rechange	56



DANGER

Si une odeur de gaz se dégage:

- 1. Coupez le gaz à l'appareil.**
- 2. Éteignez toute flamme nue.**
- 3. Soulevez le couvercle.**
- 4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz ou appelez le service incendie.**



AVERTISSEMENT

- 1. N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de ce gril ou de tout autre appareil.**
- 2. N'entreposez pas de bouteille de propane liquide non raccordée à proximité de ce gril ou d'un autre appareil ménager.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner des blessures graves voire fatales.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner des blessures mineures.

AVERTISSEMENT

N'essayez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section «INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE» de ce guide.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le gril s'il dégage une odeur de gaz. Communiquez avec le service clientèle en composant le 1-800-913-8999 aux États-Unis et 1-800-648-5864 au Canada.

AVERTISSEMENT

N'essayez jamais d'utiliser du matériel endommagé. Pour toute réparation, communiquez avec votre dépositaire de propane liquide.

AVERTISSEMENT

Avant chaque utilisation, vérifiez les raccords d'alimentation du gaz afin de vous assurer qu'ils ne fuient pas. N'utilisez pas le gril tant que tous les raccordements n'ont pas été vérifiés et avant d'être certain qu'il n'y a pas de fuite. Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité. N'effectuez jamais l'essai d'étanchéité avec une flamme nue.

AVERTISSEMENT

N'installez pas cet appareil dans un endroit fermé combustible. Un dégagement minimum de 61 cm (24 po) doit être prévu de tous les côtés jusqu'aux matériaux combustibles.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

N'entrez pas le gril à l'intérieur si la bouteille n'est pas débranchée. N'entrez pas la bouteille dans un bâtiment, un garage ou toute autre endroit fermé et maintenez-la en tout temps hors de la portée des enfants.

AVERTISSEMENT

La taille maximale de la bouteille de GPL est de 30,5 cm (12 po) de diamètre x 47 cm (18-1/2 po) de haut. N'utilisez pas de bouteille sans dispositif de protection en cas de trop-plein qui permet d'éviter de trop remplir la bouteille et d'endommager le gril.

AVERTISSEMENT

Lorsque vous allumez, maintenez votre tête et vos mains aussi éloignées que possible du gril.

**AVERTISSEMENT**

Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant la cuisson.

**AVERTISSEMENT**

Le défaut de placer correctement le brûleur sur l'orifice pourrait provoquer un feu derrière et au-dessous du panneau du robinet, ce qui endommagera le gril et rendra son utilisation dangereuse.

**MISE EN GARDE**

Si vous allumez le gril avec une allumette, assurez-vous d'utiliser la tige d'allumage ci-incluse.

**AVERTISSEMENT**

Des araignées ou des insectes peuvent faire leur nid dans les brûleurs et gêner la circulation du gaz.

Inspectez le gril au moins deux fois par an.

**MISE EN GARDE**

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'alimentation du gaz et les boutons de commande sont à la position « OFF » et que les brûleurs ont refroidi.

**MISE EN GARDE**

La tête du gril est lourde et deux personnes ou plus sont nécessaires pour la soulever et la placer sur la base à roulettes du gril.

AVANT D'ALLUMER

Inspectez les tuyaux d'arrivée du gaz avant d'établir l'alimentation du gaz. En cas de coupure, d'usure ou d'abrasion, remplacez-les avant d'utiliser le gril.

Utilisez uniquement l'assemblage de régulateur de pression et de tuyau fourni avec le gril. Ne remplacez jamais les régulateurs fournis avec le gril. Communiquez avec le Service à la clientèle pour obtenir les pièces de rechange appropriées.

Vissez le régulateur (type QCC1) sur la bouteille. Avant d'utiliser le gril, vérifiez si les raccords du tuyau et du régulateur fuient au moyen d'une solution composée d'eau et de savon. (Reportez-vous aux instructions fournies dans la section « Essai d'étanchéité » à la page 47).

N'ouvrez l'arrivée du gaz PL à la bouteille que lorsque le tuyau du gaz est correctement raccordé au système de tuyau de gaz du brûleur et que tous les boutons de brûleur sont réglés à « OFF ».

Gardez un pulvérisateur d'eau savonneuse à proximité du gril et vérifiez les raccords avant chaque utilisation.

N'utilisez pas ce gril à l'intérieur.

**AVERTISSEMENT RELATIF À LA BOUTEILLE DE GAZ PL**

1. N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de ce gril ou de tout autre appareil.
2. Aucune bouteille de propane liquide non raccordée pour l'utilisation ne doit être entreposée à proximité de ce gril ou de tout autre appareil.
3. N'entrez pas de bouteille de gaz propane liquide de rechange sous cet appareil ou à proximité.
4. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.
5. Les bouteilles de gaz liquide doivent être fournies avec un dispositif répertorié de prévention contre le remplissage excessif.
6. Si les instructions ci-dessus ne sont pas rigoureusement suivies, un incendie pouvant entraîner des blessures graves voire mortelles pourrait se produire.

**AVERTISSEMENT**

N'essayez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section « INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE » de ce guide.

**AVERTISSEMENT PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE**

L'utilisation du gaz combustible de cuisson génère des sous-produits qui figurent sur la liste des substances considérées comme cancérigènes ou dangereuses pour la fécondité par l'État de Californie. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner l'unité en suivant les recommandations fournies dans le guide d'utilisation et d'entretien et en veillant à ce qu'une ventilation appropriée soit assurée lorsque vous cuisinez au gaz.

TESTÉ CONFORMÉMENT AUX DERNIÈRES NORMES ANSI Z21.58 et CSA 1.6a-2008 RELATIVES AUX APPAREILS DE CUISSON AU GAZ EXTÉRIEURS. CE GRIL EST UNIQUEMENT RÉSERVÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR.

Vérifiez les codes de bâtiment locaux pour déterminer la méthode adéquate d'installation. En l'absence de code local, reportez-vous au Code national du gaz combustible, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 ou CAN/CGA B149.1, au Code d'installation de propane et de gaz naturel, au Code de l'électricité ou à la norme ANSI/NFPA 70

CONSIGNES DE SÉCURITÉ À RESPECTER POUR ÉVITER LES BLESSURES

Correctement entretenu, ce gril fournira des services fiables et en toute sécurité pendant de nombreuses années. Toutefois, d'extrêmes précautions doivent être prises car le gril produit une chaleur intense qui augmente les risques d'accident.

Lors de l'utilisation de cet appareil, certaines consignes de sécurité fondamentales doivent être observées, notamment les suivantes :

Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de ce gril sauf si cela est recommandé dans ce guide. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.

Ce gril est uniquement réservé à un usage extérieur.

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

Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où le gril est utilisé.

Ne laissez jamais des enfants s'asseoir, monter ou jouer sur le gril ou à proximité.

N'entreposez jamais des objets qui pourraient attirer l'attention des enfants à proximité du gril ou de la base à roulettes ou en dessous. N'autorisez pas les enfants à se glisser dans la base à roulettes.

Ne laissez jamais de vêtements, de poignées ou autres objets inflammables en contact ou trop près d'une grille, d'une surface ou d'un brûleur très chauds tant qu'ils n'ont pas refroidi. Le tissu pourrait s'enflammer et entraîner de graves blessures.

Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements ou des manches amples lorsque vous utilisez cet appareil. Certains vêtements en tissu synthétique sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pour cuisiner.

Seuls certains types de verre, de céramique, de terre cuite ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec le gril. D'autres types de matériaux pourraient se briser en raison des changements soudains de température. Utilisez uniquement les réglages bas ou moyen de la chaleur, conformément aux recommandations du fabricant.

N'utilisez pas de contenants alimentaires fermés car la pression accumulée pourrait les faire exploser.

Soulevez le couvercle du gril avec une main couverte. Ne vous penchez jamais au-dessus d'un gril ouvert.

Lors de l'allumage du brûleur, faites toujours très attention à ce que vous faites. Assurez-vous de savoir quel brûleur vous allumez afin que votre corps et vos vêtements demeurent éloignés des flammes nues.

Quand le gril est utilisé, ne touchez pas les grilles, le brûleur ou les environs immédiats, car ces endroits deviennent extrêmement chauds et pourraient causer des brûlures. Utilisez uniquement des poignées sèches. Les poignées mouillées ou humidifiées appliquées sur les surfaces très chaudes pourraient entraîner des

brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant à la place des poignées. Ne laissez pas les poignées toucher les parties chaudes de la grille.

La graisse est inflammable. Laissez refroidir la graisse chaude avant d'essayer de la manipuler. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le plateau de récupération des graisses situé dans le fond du foyer. Nettoyez souvent le plateau de récupération des graisses.

N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir les grilles ou le fond du gril. Cela pourrait entraver sérieusement la circulation de l'air de combustion ou emprisonner une chaleur excessive dans la zone de commande.

Pour un allumage et un fonctionnement sans problème des brûleurs, maintenez les orifices des brûleurs propres. Nettoyez-les régulièrement pour bénéficier d'un fonctionnement optimal. Les brûleurs ne fonctionnent que dans une seule position et doivent être montés correctement pour fonctionner en toute sécurité.

Nettoyez le gril avec précaution. Pour éviter des brûlures de vapeur, n'utilisez pas d'éponge humide ni de chiffon pour nettoyer le gril quand il est chaud. Certains produits de nettoyage produisent des vapeurs nocives ou peuvent prendre feu s'ils sont utilisés sur une surface chaude.

N'utilisez jamais de bouteille de propane bosselée ou rouillée.

Tournez tous les boutons de commande pour éteindre le gril et assurez-vous que le gril est froid avant d'utiliser un produit nettoyant aérosol, de quelque type que ce soit, sur le gril ou à proximité. Le produit chimique qui déclenche la pulvérisation pourrait, à proximité de la chaleur, s'enflammer ou corroder les pièces métalliques.

Ne faites pas griller de viandes ou de produits excessivement gras afin d'éviter la formation de flammes intermittentes.

N'utilisez pas le gril sous une construction combustible non protégée. Utilisez-le uniquement dans des endroits bien aérés. Ne placez jamais le gril dans un bâtiment, un garage, une remise, un passage couvert ou tout endroit fermé.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage extérieur.

Maintenez les zones avoisinantes du gril exemptes de matériaux combustibles, y compris de fluides, de déchets et de vapeurs, comme l'essence ou le fluide pour allumer le charbon de bois. N'obstruez pas l'écoulement de combustion ou l'air de ventilation. Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, assurez-vous qu'il a refroidi.

N'utilisez pas de briquettes, de quelque type que ce soit.

Le gril à propane liquide est conçu pour fonctionner de façon optimale sans briquettes. Ne placez pas de briquettes sur les régulateurs de flammes, vous risqueriez de bloquer la ventilation aux brûleurs du gril. L'ajout de briquettes peut endommager les pièces de l'allumage, ce qui annulera la garantie.

Maintenez l'arrière de la base à roulettes exempte de débris. Maintenez tout cordon d'alimentation électrique et tuyau de combustible à l'écart des surfaces chaudes.

N'utilisez jamais le gril par temps extrêmement venteux. Dans les endroits constamment venteux (bord de mer, montagne, etc.), utilisez un coupe-vent. Conformez-vous toujours aux spécifications relatives aux dégagements.

CHOIX DU LIEU D'INSTALLATION DU GRIL



AVERTISSEMENT

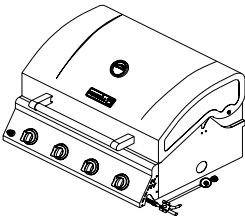
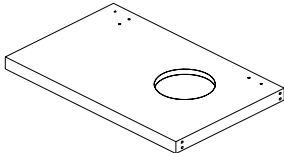
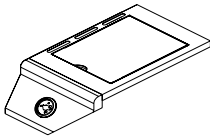
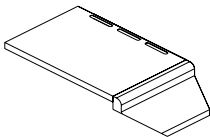
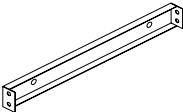
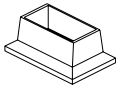
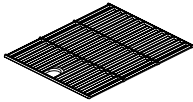
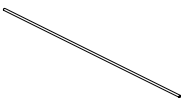
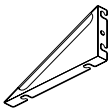
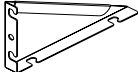
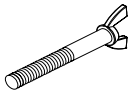
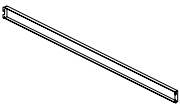
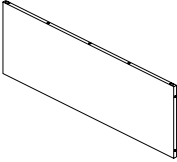
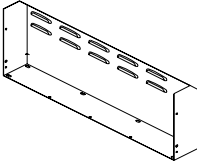
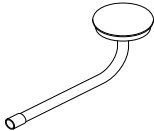
N'installez pas cet appareil dans un endroit fermé combustible. Un dégagement minimum de 61 cm (24 po) devrait être prévu de tous les côtés jusqu'aux matériaux combustibles.

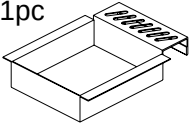
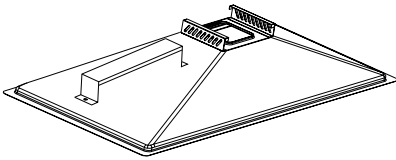
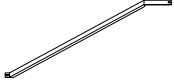
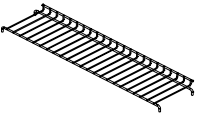
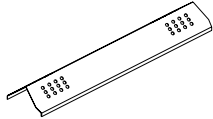
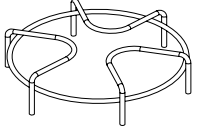
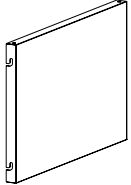
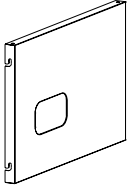
Les appareils de cuisson extérieurs ne peuvent pas être utilisés sous une installation surélevée combustible.

Lors du choix du lieu d'installation approprié, certains facteurs doivent être pris en compte, notamment l'exposition au vent ou la proximité des lieux passagers. Les conduites d'alimentation du gaz doivent également être maintenues aussi courtes que possible.

Installez le gril dans un endroit bien ventilé. Ne l'installez pas dans un bâtiment, un garage, un passage couvert ou autre endroit fermé. Lorsqu'il est utilisé intensivement, le gril produit beaucoup de fumée.

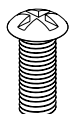
CONTENU DU PAQUET

A. Assemblage du foyer -1pc 	B. Panneau inférieur-1pc. 	C. Roulette-2pcs 
D. Tablette du brûleur latéral et panneau de commande-1pc. 	E. Tablette latérale gauche et panneau de commande-1pc. 	F. Pied avant gauche de base à roulettes-1pc. 
G. Pied arrière gauche de base à roulettes-1pc 	H. Cadre de base à roulettes-2pcs 	I. Pied avant gauche de base à roulettes-1pc 
J. Pied arrière gauche de base à roulettes-1pc 	K. Insert de roulette de base à roulettes-2pcs. 	L. Grilles de cuisson-2pcs. 
M. Bouton de commande --- 1 pc 	N. Barre fixe-1pc 	O. Support triangulaire droit-1pc 
P. Support triangulaire gauche-1pc 	Q. Boulon de la bouteille-1pc. 	R. Montant de la base à roulettes-1pc 
S. Panneau avant-1pc 	T. Plateau à condiments-1pc 	U. Brûleur à tube latéral-1pc. 

V. Pile alcaline AA, 1,5 volt-1pc 	W. Boîte de récupération des graisses-1pc 	X. Bac de récupération des graisses-1pc 
Y. Barrière en diagonale-1pc 	Z. Grille de maintien au chaud-1pc 	ZA. Régulateurs de flamme-4pcs 
ZB. Grille de cuisson de brûleur latéral-1pc 	ZC. Panneau latéral,A-3pcs 	ZD. Panneau latéral,B-1pc 

PIÈCES DE FIXATION – Préinstallées tel qu'indiqué dans les instructions qui suivent .

REF.	Description	QTE
AA	Vis à tête bombée de 1/4 po x 15 mm avec rondelle	2pcs.
BB	Rondelle plate de 1/4 po	2pcs.
CC	Vis à tête bombée de 5/32 po x 10 mm	5pcs.



AA



BB

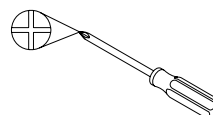


CC

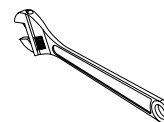
PRÉPARATION

Avant de commencer le montage, assurez-vous de disposer de toutes les pièces. Pour ce faire, reportez-vous à la liste du contenu de l'emballage et au schéma ci-dessus. Si une pièce manque ou est endommagée, n'essayez pas d'assembler le produit. Communiquez avec le Service à la clientèle pour obtenir les pièces de rechange.

- Temps approximatif d'assemblage : 40 minutes
- Outils nécessaires pour l'assemblage :
Tournevis cruciforme (non fourni) et clé (non fournie)



Tournevis cruciforme



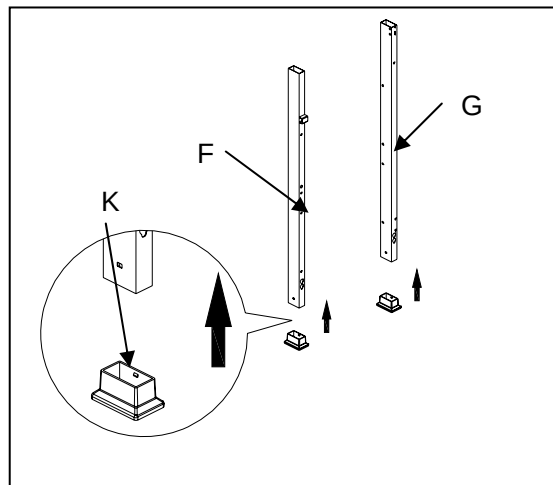
Clé

- Remarque : Lorsque vous faites face à l'avant de l'appareil, les côtés droit et gauche du gril sont respectivement à votre droite et à votre gauche.

1. Montage du chariot

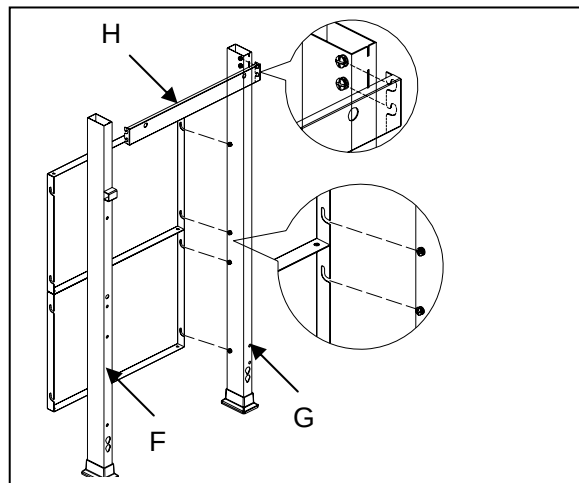
- a) Placez l'insert de roulette de la base à roulettes (K) dans le pied avant gauche (F) et dans le pied arrière gauche (G) de base à roulettes, comme illustré à la fig. 1.

Fig. 1



- b) Desserrez sans les retirer les vis préassemblées sur le pied avant gauche (F) et sur le pied arrière gauche (G) de la base à roulettes. Fixez le pied avant droit (F) et le pied arrière gauche (G) de la base à roulettes au cadre (H) de la base, en alignant les trous du cadre (H) de la base à roulettes. Serrez les vis qui avaient été desserrées.

Fig. 2



Fixez le panneau latéral gauche à 2 pièces au pied du chariot en alignant les trous sur le pied du chariot. Serrez les vis qui ont été desserrées ci-dessus.

Remarque: Assurez-vous que le côté plat du cadre (H) de la base à roulettes est orienté vers la gauche lorsqu'il est fixé, comme illustré à la fig. 2.

Fig. 3

- c) Desserrez sans les retirer les vis préassemblées sur le pied avant droit (I) et sur le pied arrière droit (J) de la base à roulettes. Fixez le pied avant droit (I) et le pied arrière droit (J) de la base à roulettes au cadre (H) de la base, en alignant les trous du cadre (H) de la base à roulettes. Serrez les vis qui avaient été desserrées.

Fixez le panneau latéral droit à 2 pièces (le panneau latéral avec un trou doit être installé sur le dessus) en alignant les trous sur le pied du chariot. Serrez les vis qui ont été desserrées ci-dessus.

Remarque: Assurez-vous que le côté plat du cadre (H) de la base à roulettes est orienté vers la droite lorsqu'il est fixé, comme illustré à la fig. 3.

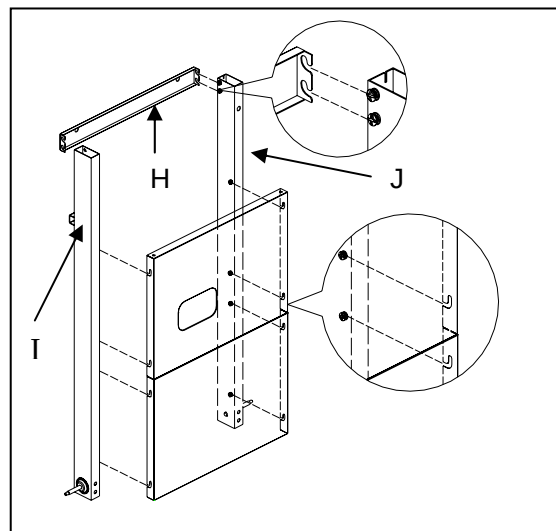


Fig. 4

2. Montage du panneau inférieur

- a) Desserrez sans les retirer les vis préassemblées sur le côté du panneau inférieur (B), alignez les trous sur le pied avant gauche (F) et sur le pied arrière gauche (G) de la base à roulettes, puis placez les pieds sur les vis qui avaient été desserrées dans le panneau inférieur (B), comme illustré à la fig. 4.
- b) Serrez la vis de l'extérieur vers l'intérieur. Il y a droits au panneau inférieur en vous assurant que toutes les vis sont bien serrées.
- c) Répétez les étapes 2a et 2b pour fixer les pieds droits au panneau inférieur en vous assurant que toutes les vis sont bien serrées.
- d) Fixez le boulon de la bouteille (Q) au panneau inférieur (B), comme illustré à la fig. 4.

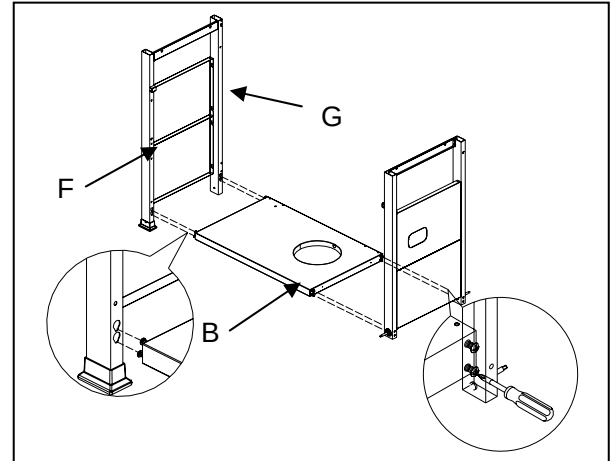


Fig. 5

3. Assemblage du support triangulaire

- a) Desserrez sans les retirer les quatre vis du panneau inférieur (B), les deux vis du pied arrière gauche (G) de la base à roulettes et les deux vis du pied arrière droit (J) de la base à roulettes. Alignez les trous des supports triangulaires avec les vis du panneau inférieur (B), du pied arrière gauche (G) et du pied arrière droit (J) de la base à roulettes, afin de raccorder le support triangulaire, à gauche et à droite (O, P) au pied arrière gauche (G) et au pied arrière droit (J) de la base à roulettes, comme illustré à la fig. 5.
- b) Serrez les vis qui avaient été desserrées à l'étape 3a.

Remarque : La section plate du triangle doit faire face à l'arrière du gril.

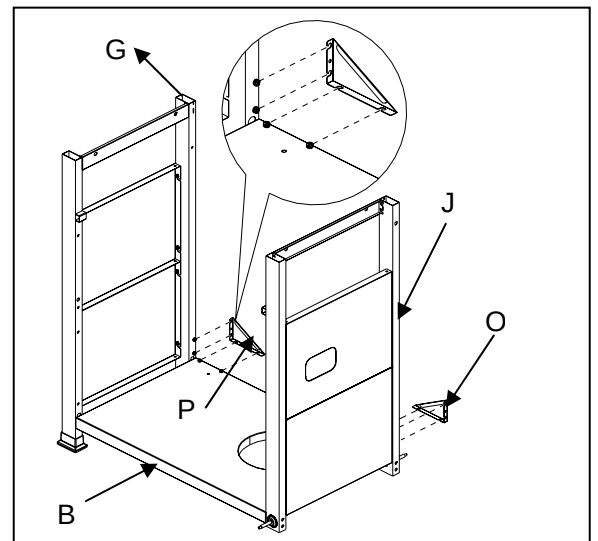
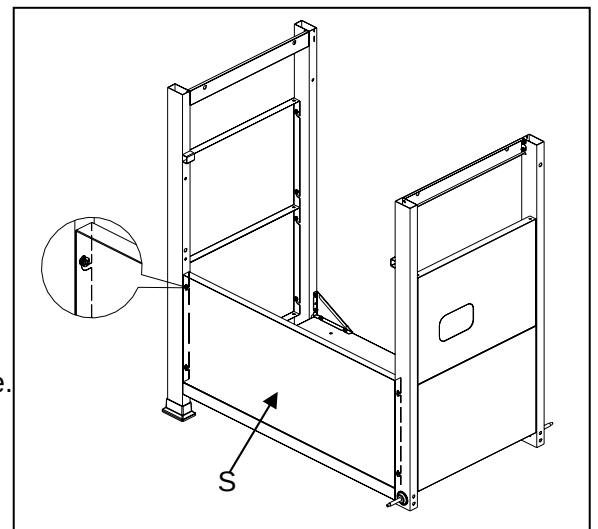


Fig. 6

4. Assemblage du panneau avant

- a) Desserrez sans les retirer les vis préassemblées sur les pieds de la base roulante; alignez les trous du panneau avant (S) avec la vis des pieds, puis placez le panneau avant (S) sur les vis des pieds de la base roulante, comme illustré à la fig. 6.
- b) Serrez les vis qui avaient été desserrées à l'étape 4a.

Remarque: Le côté plat du panneau avant (S) doit faire face.



5. Assemblage du plateau à condiments

- Retirez les vis préassemblées sur le panneau avant (S), puis fixez le plateau à condiments (T) au pied avant gauche (F) et au pied avant droit (I) de la base à roulettes en desserrant les deux vis de chaque pied. Alignez les trous du plateau à condiments (T) avec les vis. Notez les deux languettes alignées sur le panneau avant (S) et le plateau à condiments (T), comme illustré à la fig. 7.
- Serrez les vis qui avaient été desserrées et retirées à l'étape 5a.
- Replacer les vis de gauche et de droite enlevées du panneau de devant (S) à l'étape 5a. Placez-les à travers les trous sur le plateau à condiments (T) dans le panneau de devant (S).

Remarque: La vis au milieu sera utiliser dans l'étape fig. 8.

6. Montage de la barre fixe

Desserrez la vis qui est pré-assemblée à l'arrière gauche des pieds de devant du chariot (F), puis placez la barre à fixer (N) dans le trou pré-pratiqué sur le côté gauche du plateau à condiments (T). Poussez à fond puis placez le côté droit de la barre à fixer (N) contre le trou pré-pratiqué du plateau à condiments (T). Serrez la vis pré-assemblée située à l'arrière du pied gauche de devant du chariot (F).

7. Assemblage des roulettes

- Retirez les écrous et les rondelles préassemblées sur l'axe court, placez les roulettes (C) sur l'axe fixé au pied avant droit (I) et au pied arrière droit (J) de la base à roulettes, comme illustré à la fig. 9.
- Placez les rondelles et les écrous sur l'axe et serrez les écrous.

Fig. 7

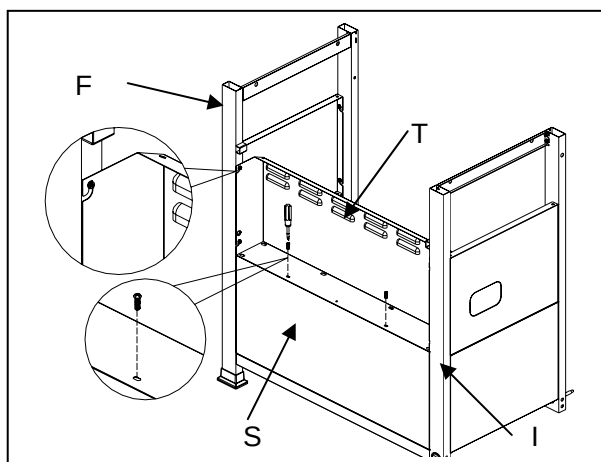


Fig. 8

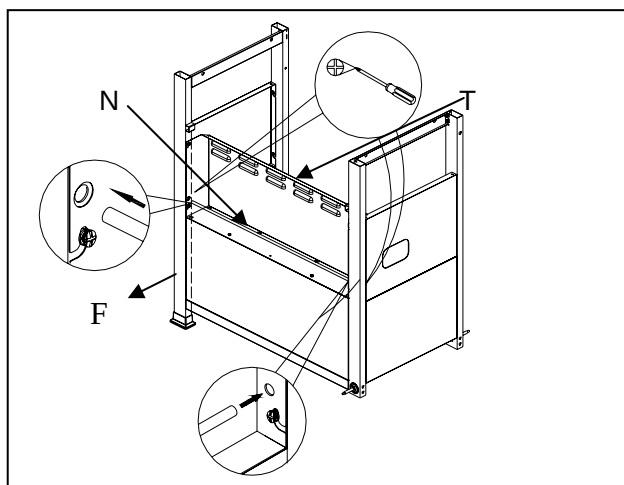


Fig. 9

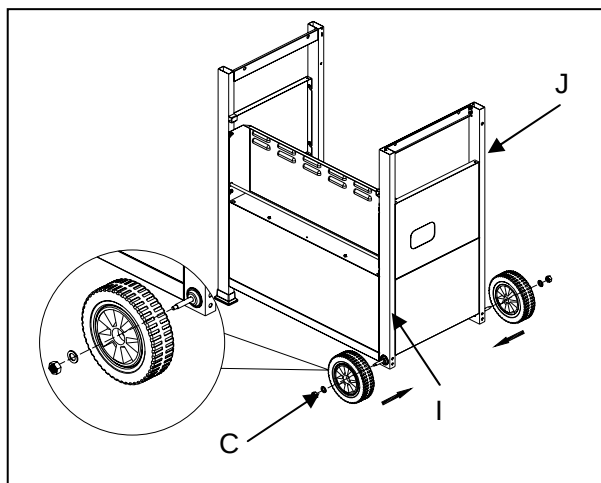
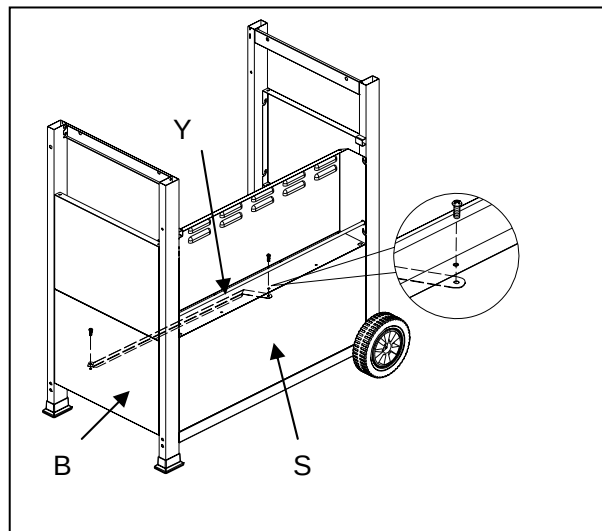


Fig. 10

8. Assemblage de la barrière en diagonale

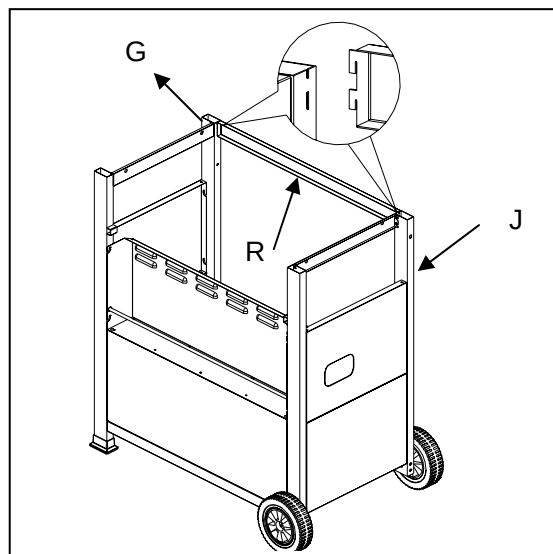
Desserrez mais n'enlevez pas la vis pré-assemblée sur le panneau du bas (B). Enlevez la vis qui est pré-assemblée sur la barre de barrière en diagonale (Y) et fixez l'extrémité de cette barre en diagonale (Y) en dessous des panneaux de devant (S) à travers le trou du milieu avec la vis qui avait été enlevée de la barre de barrière en diagonale (Y). Fixez ensuite l'autre extrémité de la barre de barrière en diagonale (Y) en vous servant de l'ouverture du trou et de la vis qui est pré-assemblée sur le panneau du bas (B). Serrez la vis qui est desserrée tel que le montre la figure 10.



9. Assemblage du montant de la base à roulettes

Insérez le montant (R) de la base à roulettes dans le pied arrière gauche (G) et dans le pied arrière droit (J) de la base à roulettes, en alignant les trous. Le montant de la base à roulettes (R) s'insérera dans les trous, comme montré à la fig. 11. Fixez le montant de la base à roulettes en appuyant fermement dans les trous des pieds de la base à roulettes.

Fig. 11

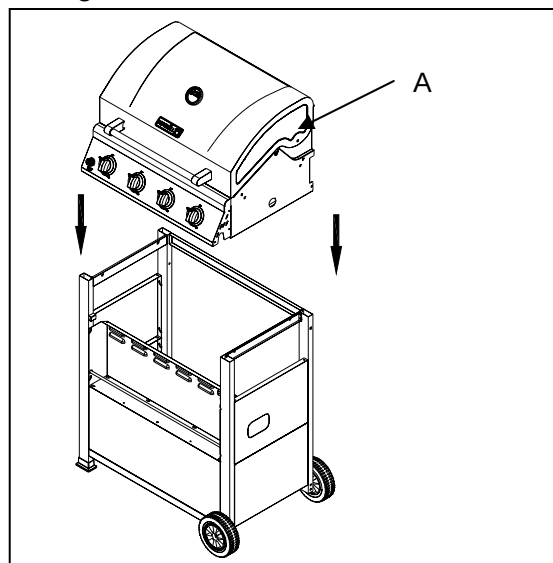


10. Assemblage du foyer

REMARQUE : Nous conseillons d'avoir recours à deux personnes pour soulever le foyer lors du montage. Assurez-vous de retirer tout le matériel d'emballage pendant le montage.

- Retirez les deux vis préassemblées sur le pied arrière droit (J) et sur le pied arrière gauche (G) de la base à roulettes, comme illustré à la fig. 13.
- Retirez les quatre vis fixées au cadre (H) de la base à roulettes, 2 à gauche et 2 à droite.
- Retirez l'assemblage du foyer (A) du carton et placez-le sur la base à roulettes du gril avec précaution. La poignée du couvercle fera face et sera située au-dessus du panneau avant, comme illustré à la fig. 12.

Fig. 12



- d) Lorsqu'il est en place, fixez l'assemblage du foyer (A) au pied arrière droit (J) et au pied arrière gauche (G) de la base à roulettes à l'aide des vis retirées à l'étape 10a, comme illustré à la fig. 13. A

Remarque : La tuyauterie à carburant et le régulateur sont à l'avant du pied du chariot. Devant à droite (I).

- e) Installez les quatre vis retirées à l'étape 10b, lesquelles fixent le foyer au cadre de la base à roulettes, comme illustré à la fig. 13. B.

Fig. 13. A

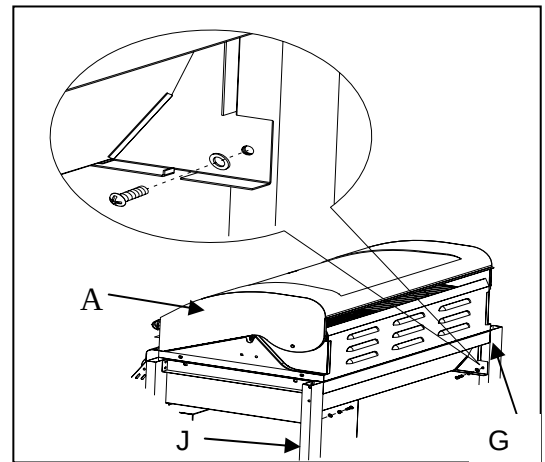
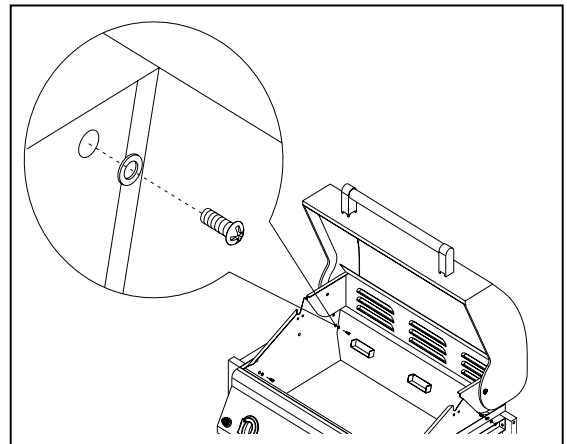


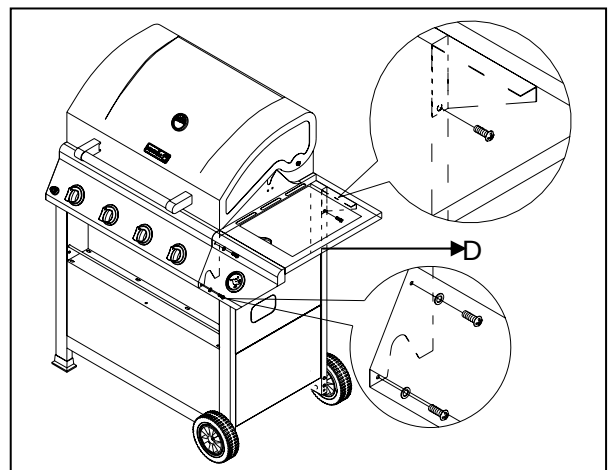
Fig. 13. B



11. Assemblage de la tablette du brûleur latéral

- Desserrez sans la retirer la vis préassemblée sur le pied de la base à roulettes. Retirez les deux vis qui sont fixées à la tablette du brûleur latéral (D) ainsi que les deux vis fixées au panneau de commande principal.
- Alignez les trous de la tablette du brûleur latéral (D) avec les vis desserrées situées sur le pied de la base à roulettes.
- À l'aide des deux vis retirées à l'étape 11a, depuis l'intérieur du foyer, fixez la tablette du brûleur latéral (D) foyer principal.
- Fixez le panneau de commande (D) du brûleurlatéral et le panneau de commande principal à l'aide de la vis préassemblée sur le panneau de commande principal, comme illustré à la fig. 14. Serrez toutes les vis.
- Serrez les vis desserrées à l'étape 11a. Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.

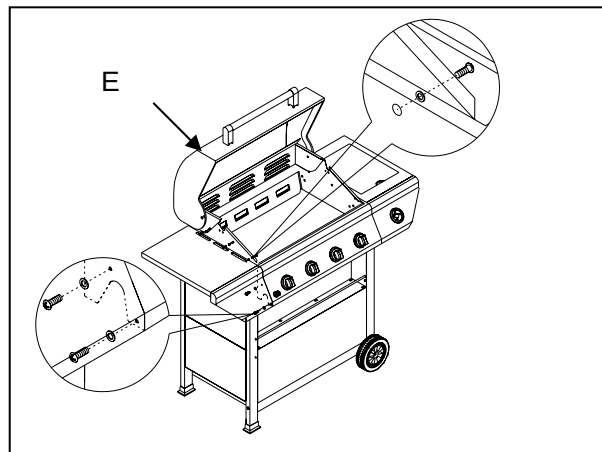
Fig. 14



12. Assemblage de la tablette latérale gauche

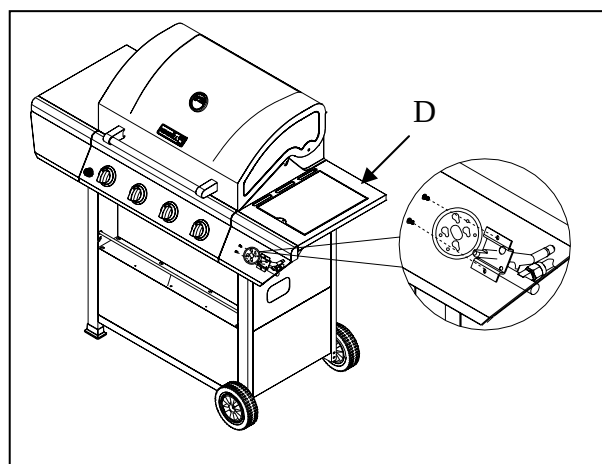
Répétez l'étape 11 pour assembler la tablette latérale gauche (E), comme illustré à la fig. 15.

Fig. 15

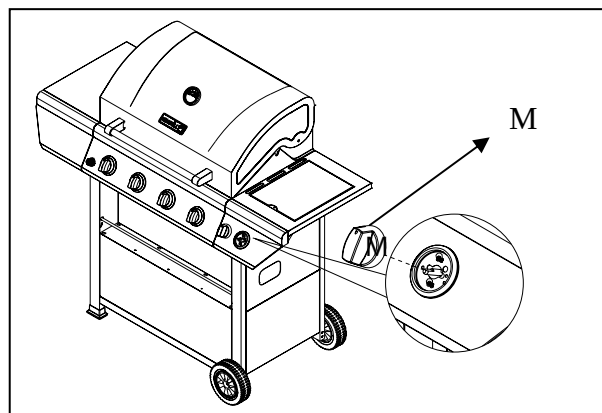


13. Installation de la valve du brûleur latéral

- a) Insérez la valve du brûleur latéral dans le panneau de commande de l'étagère du brûleur latéral (D). Alignez les vis sur la valve avec le côté des trous le plus grand sur la collerette. Desserrer légèrement les vis sans toutefois enlever les enlever. Glissez les vis vers les petits trous et serrez-les jusqu'au blocage, comme illustré à la fig. 16.



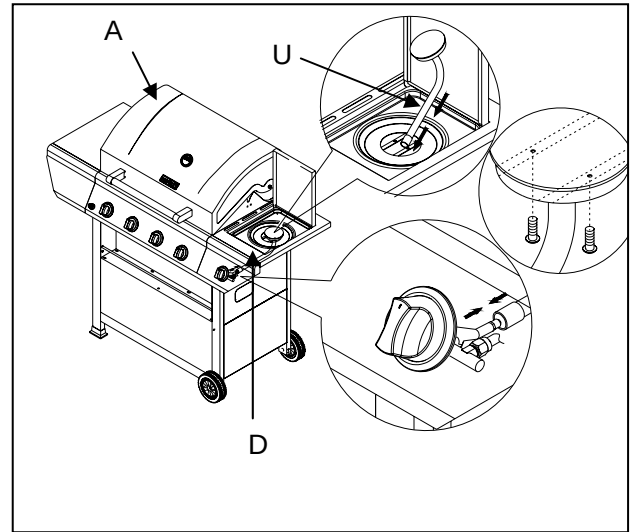
- b) Insérez le bouton de commande (M) du brûleur latéral sur la tige de la valve et serrez, comme illustré à la fig. 17.



14. Installation du brûleur latéral

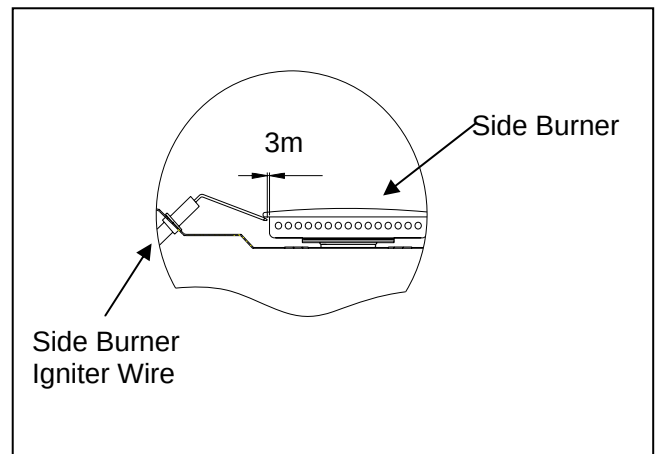
- De par en-dessous du brûleur latéral, retirez les deux vis qui sont assemblées dans le bas de la tablette de brûleur latéral (D). Soulevez le couvercle du brûleur latéral et faites passer le brûleur à tube latéral (U) par l'ouverture. Placez le brûleur à tube latéral (U) sur la valve de gaz du brûleur latéral et assurez-vous qu'elle est insérée dans le tube du brûleur latéral, comme illustré à la fig. 18.
- Ensuite, à l'aide des deux vis, insérez le brûleur latéral par en dessous la tablette de brûleur latéral (D), comme illustré à la fig. 18.
- De sous la tablette de brûleur latéral et le panneau de commande (D), branchez le fil d'allumage de l'assemblage du foyer (A) à la broche de l'allumeur de brûleur, comme illustré à la fig. 18.

Fig. 18



Remarque : Après avoir installé le brûleur latéral, assurez-vous que l'écart entre la broche de l'allumeur et l'allumeur ne dépasse pas 3 mm, comme illustré à la fig. 19.

Fig. 19



15. Installation de la pile de l'allumeur électronique

Dévissez le bouton de l'allumeur électronique et placez la pile (V) dans le compartiment de pile avec la borne positive (+) orientée vers l'extérieur. Remettez le bouton d'allumage en place lorsque la pile a été installée, comme illustré à la fig. 20.

Fig. 20

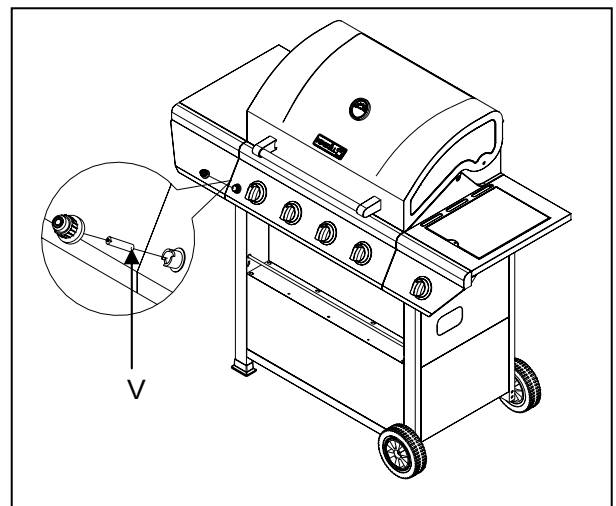
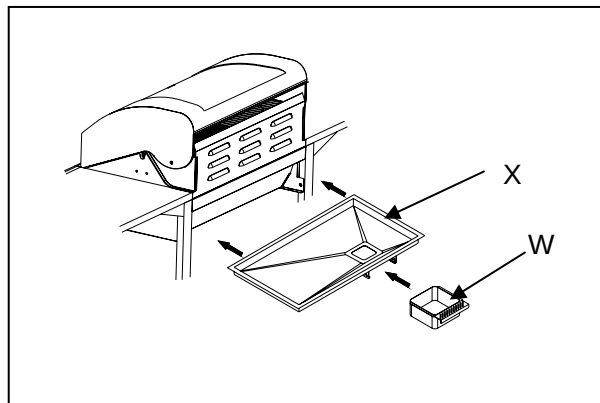


Fig. 21

16. Installation du bac de récupération des graisses

Installez le bac de récupération des graisses (X) depuis l'arrière du gril en le faisant glisser sur les coulisses situées à l'arrière du gril, jusqu'à ce qu'il soit centré sous la surface de cuisson, comme illustré à la fig. 21. Installez la boîte à graisse (W) sous le plateau à graisse.



17. Mise en place des régulateurs de flamme et des grilles de cuisson

- Les régulateurs de flamme (ZA) sont expédiés dans l'assemblage du foyer principal. Veuillez vérifier leur emplacement et veiller à ce que les régulateurs de flammes (ZA) se trouvent dans les rainures afin de vous assurer qu'ils sont centrés sur les brûleurs, comme illustré à la fig. 22.
- Les grilles de cuisson (L) sont également expédiées dans l'assemblage du foyer principal (A). Placez les grilles de cuisson (L) dans le foyer principal avant d'utiliser le gril. Les grilles de cuisson (L) devraient être posées de l'avant du foyer vers l'arrière pour bien s'insérer, comme illustré à la fig. 22.
- Placer la Grille de maintien au chaud (Z) sur ses supports supports. comme illustré à la fig. 22.
- Placer la Grille de cuisson de brûleur latéral (ZB) dans le Grille de cuisson de brûleur latéral. comme illustré à la fig. 22.

Fig. 22

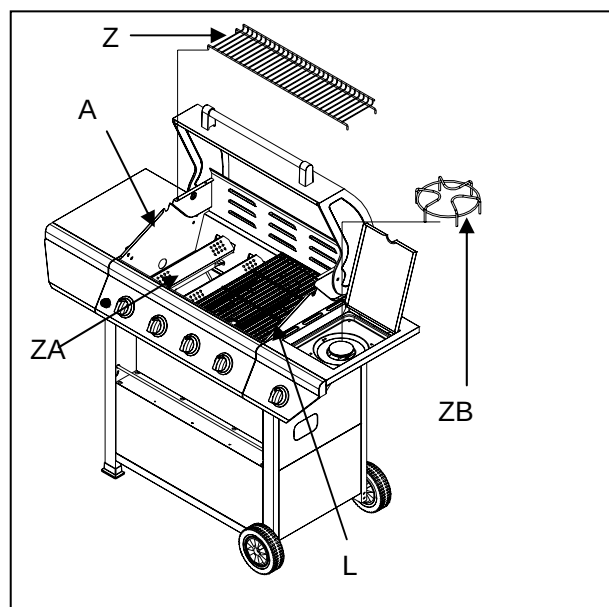


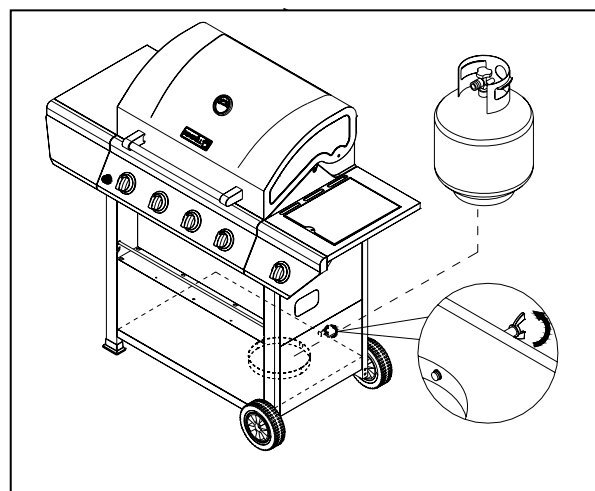
Fig. 23

18. Installation de la bouteille de propane liquide

Depuis l'arrière du gril, placez la bouteille de propane liquide dans le trou du panneau inférieur (B) et serrez le boulon de bouteille (Q) pour la fixer, comme illustré à la fig. 23.



Maintenez toujours la bouteille de propane à 90 degrés (droite) pour autoriser le prélèvement de la vapeur.



19. Raccordement du propane liquide

- a) Fixez le régulateur à la bouteille de propane en passant le tuyau du régulateur par le côté du chariot, comme illustré à la fig. 24.

REMARQUE : Assurez-vous que lors du raccordement du tuyau et du régulateur à la bouteille, le tuyau passe par l'orifice situé près de la partie supérieure du panneau latéral droit.

- b) Fixez le régulateur à la bouteille de propane en tournant la poignée du régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre, comme illustré à la fig. 25. Si l'appareil de cuisson extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être tourné à la position « Fermée » sur la bouteille de propane liquide.

Avant chaque utilisation, vérifiez les raccords d'alimentation du gaz afin de vous assurer qu'ils ne fuient pas. N'utilisez pas le gril tant que les raccords n'ont pas été vérifiés et avant d'être certain qu'ils ne fuient pas (voir les instructions relatives à la section « Essai d'étanchéité » à la page 47.

Fig. 24

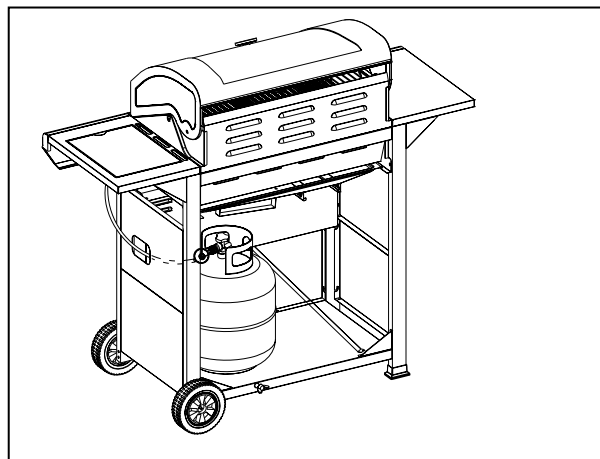
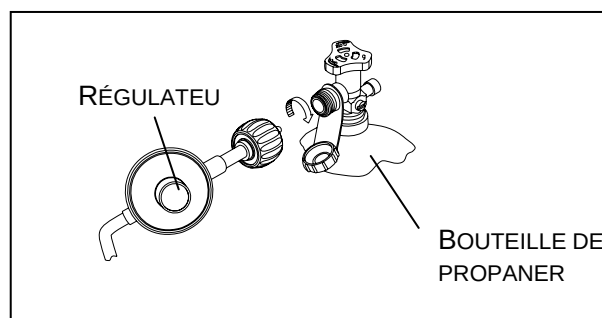


Fig. 25



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

RACCORDEMENT DU GAZ

Utilisez uniquement l'assemblage de régulateur de pression et de tuyau fourni avec le gril. Le détendeur et le tuyau flexible de rechange doivent être spécifiés par le fabricant du gril.

Ce gril a été conçu pour fonctionner au propane liquide. Ne l'utilisez pas avec du gaz naturel.

Consommation totale de gaz (à l'heure) pour tous les brûleurs réglés sur « HI » (ÉLEVÉ) :

Brûleurs principaux	48,000 BTU/Hr.
Brûleur latéral	12,000 BTU/Hr.
Total	60,000 BTU/Hr.

L'installation de ce gril doit se conformer aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au Code national du gaz combustible, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54, au Code national d'installation du gaz propane ou à la norme CSA B149.2.

Au Canada, l'installation doit se conformer à la norme CAN/CGA-B149.2 (code d'installation pour les appareils et l'équipement au gaz) et aux codes locaux.

EXIGENCES RELATIVES À LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE (Bouteille de 20 lb)

Une bouteille de propane liquide abîmée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur. N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé. La bouteille de propane liquide doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de propane liquide de l'U.S. Department of Transportation (DOT) ou de la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339 sur les bouteilles, les sphères et les tubes pour le transport des marchandises dangereuses.

La bouteille de 20 lb doit être munie d'un robinet d'arrêt terminé par une sortie désignée, selon le cas, pour le raccordement de type QCC1 décrit dans la norme ANSI/CGA-V-1 relative à la sortie de valve et au raccordement d'entrée des bouteilles de gaz comprimé.

Il est possible d'entreposer l'appareil de cuisson au gaz extérieur à condition que la bouteille de propane liquide soit débranchée et enlevée de l'appareil. La bouteille doit autoriser le prélèvement de la vapeur et être munie d'un manchon de protection du robinet.

Pression d'admission : (pendant le fonctionnement) 27,9 cm (11 po) colonne d'eau, (hors fonctionnement) 28,4 cm (11,2 po) colonne d'eau.

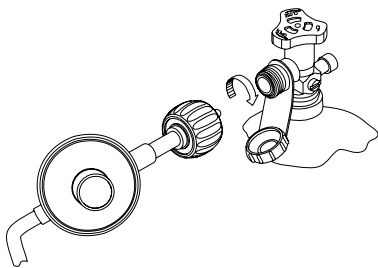
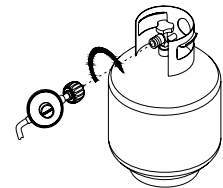
Les bouteilles de gaz propane doivent être fournies avec un dispositif répertorié de prévention contre un remplissage excessif.

Retirez le couvercle en plastique du robinet de la bouteille de propane liquide. Assurez-vous que les tuyaux de gaz du gril ne rentrent pas en contact avec le bac de récupération des graisses ou le foyer quand la bouteille de propane liquide est placée dans la base à roulettes.

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

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

- Le robinet de la bouteille doit être à la position « OFF ». Si ce n'est pas le cas, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Assurez-vous que le robinet de la bouteille est doté des raccords de filetage mâle extérieur de type -1 conforme à la norme ANSI Z21.81.
- Assurez-vous que les valves des brûleurs sont à la position « OFF ».
- Inspectez l'assemblage des raccords de valves, d'orifices de brûleur et de régulateur. Enlevez les débris et inspectez le tuyau afin de déterminer s'il est endommagé.
- Lors du raccordement de l'assemblage du régulateur à la valve, serrez à fond l'écrou manuellement en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou à raccord rapide et entraîner une situation dangereuse.
- Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en le tournant complètement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Avant d'allumer le gril, vérifiez tous les raccords pour détecter les fuites en utilisant une solution d'eau savonneuse.
- Si une fuite est décelée, mettez le robinet de la bouteille à la position « OFF » et n'utilisez pas le gril tant qu'il n'a pas été réparé par un détaillant de propane liquide local.



Assurez-vous que le dispositif de raccordement du robinet de la bouteille et le dispositif de raccordement fixé à l'entrée du régulateur de pression sont accouplés de façon adéquate et en toute sécurité.



AVERTISSEMENT

N'essayez jamais d'utiliser du matériel endommagé ou obstrué. Pour toute réparation, consultez le détaillant de propane liquide local.

DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

- Tournez les valves des brûleurs à la position « OFF » et assurez-vous que le gril est froid.
- Mettez le robinet de la bouteille de propane liquide à la position « OFF » en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Détachez l'assemblage du régulateur du robinet de la bouteille en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

4. Placez un protège-poussière sur la sortie du robinet lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de protection antipoussière fournie avec le robinet de la bouteille. D'autres types de protection ou bouchons pourraient entraîner une fuite de propane.

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

INFORMATION D'ORDRE GÉNÉRAL

Bien que les raccords de gaz du gril soient testés aux fins de détection de fuites avant l'expédition, un essai d'étanchéité complet doit être exécuté sur le site de l'installation. Avant chaque utilisation, vérifiez tous les raccords de gaz aux fins de détection de fuites en procédant comme suit: Si vous percevez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement le système au complet pour détecter les fuites.

AVANT L'ESSAI

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé du gril, y compris les attaches de brûleurs.



AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les raccords d'alimentation du gaz ne fuient pas avant chaque utilisation. N'utilisez pas le gril tant que tous les raccords n'ont pas été vérifiés et avant d'être certain qu'il n'y a pas de fuite. Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité. N'effectuez jamais l'essai d'étanchéité avec une flamme nue.

Préparez une solution composée d'une mesure de détergent liquide pour une mesure d'eau. Vous devrez utiliser un vaporisateur, un pinceau ou un chiffon pour appliquer le mélange aux raccords. Assurez-vous que la bouteille de propane liquide est pleine lors du premier essai d'étanchéité.

POUR PROCÉDER À L'ESSAI

1. Mettez les valves des brûleurs à la position « OFF ».
2. Ouvrez le robinet de la bouteille de propane liquide en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Appliquez le mélange savonneux à tous les raccords de gaz. L'apparition de bulles de savon signale la présence d'une fuite.
4. En cas de fuite, mettez immédiatement l'alimentation du gaz à la position « OFF » et serrez les raccords qui fuient.
5. Rétablissez l'alimentation à la position « ON » et vérifiez de nouveau.
6. Si le gaz continue de fuir de l'un des raccords, mettez l'alimentation en gaz à la position « OFF » et communiquez avec le Service clientèle en composant le 1-800-913-8999 aux États-Unis et 1-800-648-5864 au Canada.
7. En cas de signe d'abrasion ou d'usure excessive ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant l'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz extérieur.

Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le gril. L'utilisation d'autres pièces annulera la garantie.



AVERTISSEMENT

1. Il est possible d'entreposer l'appareil de cuisson au gaz extérieur à condition que la bouteille de propane liquide soit débranchée et enlevée de l'appareil.
2. La bouteille doit être entreposée à l'extérieur, hors de la portée des enfants et non dans un bâtiment, un garage ou un autre endroit fermé.

DERNIÈRE VÉRIFICATION DE L'INSTALLATEUR

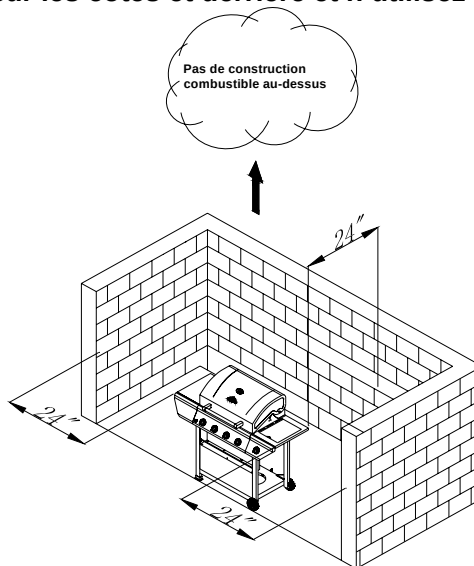
- Le dégagement spécifié de 61 cm (24 po) est maintenu entre les matériaux combustibles et la construction.
- Tout le matériel d'emballage intérieur a été enlevé.
- Le tuyau et le régulateur sont correctement raccordés à la bouteille de propane liquide.
- L'appareil a été testé et ne fuit pas.
- Le robinet d'alimentation du gaz a été repéré.
- Tous les brûleurs sont installés.



AVERTISSEMENT

1. N'entreposez pas les bouteilles de propane liquide de rechange sous ou près de cet appareil.
2. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.
3. Si les instructions ci-dessus ne sont pas rigoureusement suivies, un incendie pourrait se produire et entraîner des blessures graves voire fatales.

Il est très important de maintenir l'appareil éloigné de tout matériau combustible. Maintenez un dégagement de 61 cm (24 po) au moins sur les côtés et derrière et n'utilisez pas l'appareil sous une construction combustible.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Instructions d'utilisation de base du grill

Chaque brûleur principal a un débit calorifique de 12 000 BTU/h. Les brûleurs principaux du grill couvrent la zone de cuisson au complet et sont décalés pour minimiser les obstructions de graisse et de débris qui tombent. Les régulateurs de flamme se trouvent au-dessus des brûleurs. Les boutons des allumeurs sont situés sur la partie centrale du panneau des valves. Chaque allumeur rotatif est étiqueté sur le panneau de commande.

Utilisation du grill

Les grillades exigent une température très élevée pour saisir et dorer correctement. La plupart des aliments sont cuits au réglage « HI » pendant toute la durée de la cuisson. Cependant, pour 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 nécessiter une température moins élevée vers la fin de la cuisson.

Pour commencer :

1. Assurez-vous que le grill a été soumis à l'essai d'étanchéité et que son emplacement est adéquat. (Reportez-vous à la page 47.)
2. Enlevez tout le matériel d'emballage restant.
3. Allumez les brûleurs conformément aux instructions d'allumage de la page suivante.
4. Tournez le(s) bouton(s) de commande sur le réglage « IGNITE/HI » et préchauffez le grill pendant 15 minutes. Le couvercle du grill doit être baissé pendant cette période de préchauffage.
5. Placez la nourriture sur le grill et cuisez à votre goût. Au besoin, réglez la température. Le bouton de commande peut être réglé sur n'importe quelle position entre « HI » et « LO ».

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Avant d'allumer

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'ouvrir l'arrivée du gaz. En cas de coupure, d'usure ou d'abrasion, remplacez-les avant d'utiliser le grill.

Vissez le régulateur (type QCC1) sur la bouteille et vérifiez les raccordements du tuyau et du régulateur pour détecter les fuites éventuelles avant d'utiliser le grill (reportez-vous aux instructions relatives à la section « Essai d'étanchéité » à la page 47).

Utilisez uniquement l'assemblage de régulateur de pression et de tuyau fourni avec le grill. Ne remplacez jamais les régulateurs. Si un remplacement est nécessaire, communiquez avec le Service à la clientèle.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le grill s'il dégage une odeur de gaz. Communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1-800-913-8999 aux États-Unis et 1-800-648-5864 au Canada

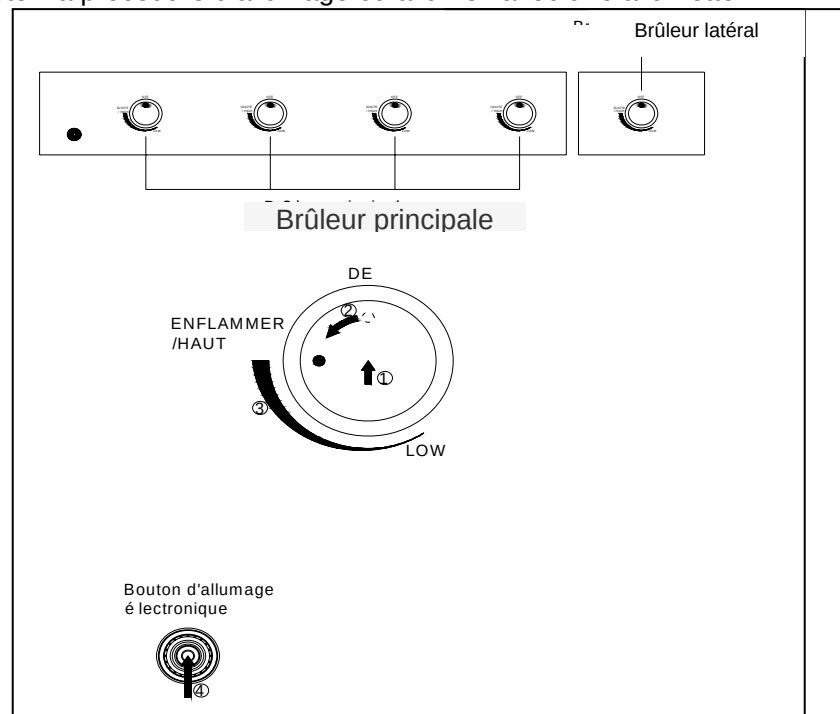
POUR ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX

1. Soulevez le couvercle pendant l'allumage.
2. Assurez-vous que tous les boutons sont à la position « OFF », puis réglez le robinet de la bouteille de propane liquide à « ON » en tournant lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Pour allumer le brûleur, poussez et tournez le bouton de commande du brûleur principal à la position « IGNITE/HI » (ALLUMER/ÉLEVÉ), tout en appuyant et en maintenant enfoncé le bouton d'allumage électronique.
4. Dès que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton du brûleur.
5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton du brûleur à la position « OFF », patientez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage ou allumez avec une allumette.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR LATÉRAL

1. Simultanément, poussez et tournez le bouton de commande du brûleur latéral à la position « IGNITE/HI » et appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'allumage électronique pour allumer le brûleur.
2. Dès que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton du brûleur.
3. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton du brûleur à la position « OFF », patientez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage ou allumez avec une allumette.

Fig. 26



POUR ALLUMER LE GRIL AVEC UNE ALLUMETTE

Si, après plusieurs essais avec les boutons de commande, le brûleur ne s'allume toujours pas, il est possible de les allumer avec une allumette.



AVERTISSEMENT

Lorsque vous allumez, maintenez votre tête et vos mains aussi éloignées que possible du gril.



MISE EN GARDE

Enlevez la grille de maintien au chaud lorsque vous allumez le brûleur de rôtissoire avec une allumette.



MISE EN GARDE

Si vous utilisez une allumette pour allumer le gril, assurez-vous d'utiliser la tige d'allumage ci-incluse.

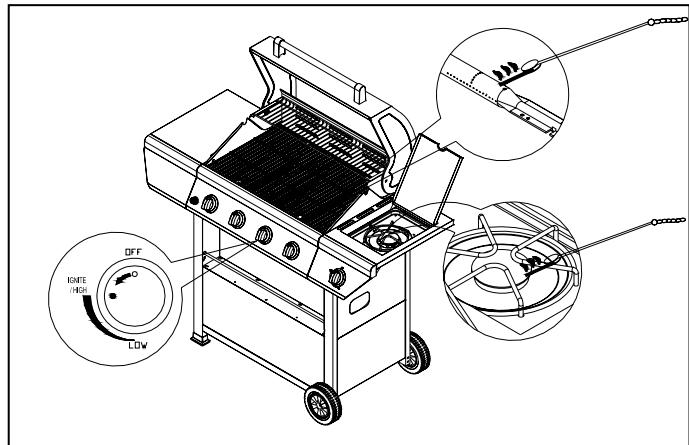
Brûleur principal

1. Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur principal avec l'allumeur, patientez 5 minutes pour permettre aux gaz accumulés de se dissiper.
2. Insérez une allumette dans la tige d'allumage, tel qu'illustré à la fig. 27. Insérez l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson jusqu'au brûleur.
3. Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, mettez le bouton à la position « OFF », patientez 5 minutes et réessayez.

Brûleur latéral

1. Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur principal avec l'allumeur, patientez pendant 5 minutes pour permettre aux gaz accumulés de se dissiper.
2. Insérez une allumette dans la tige d'allumage comme illustré à la fig. 27. Allumez l'allumette et tenez-la près du brûleur.
3. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur latéral à la position « IGNITE/HI ». Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
4. Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, mettez le bouton à la position « OFF », patientez pendant 5 minutes et réessayez.

Fig. 27



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Acier inoxydable

Il existe de nombreux produits de nettoyage pour l'acier inoxydable. Utilisez toujours le processus de nettoyage le plus doux pour commencer, en frottant dans le sens du grain. N'utilisez pas de la laine d'acier car elle ratera la surface. Pour réparer des rayures visibles sur l'acier inoxydable, poncez légèrement avec du papier de verre (grain 100) dans la direction du grain.

Des particules de graisse peuvent s'accumuler, cuire sur la surface en acier inoxydable et former des taches qui ressemblent à de la rouille. Pour les retirer, utilisez un tampon abrasif avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

Grilles de cuisson

Il est plus facile de nettoyer le gril immédiatement après la cuisson, quand les flammes sont éteintes. Utilisez une poignée de barbecue pour vous protéger la main de la chaleur et de la vapeur. Frottez les grilles de cuisson chaudes avec une brosse trempée dans de l'eau. Il vous sera plus difficile de nettoyer le gril si vous le laissez refroidir.

Bac de récupération des graisses

Le bac de récupération des graisses doit être vidé, essuyé et lavé après chaque utilisation, avec une solution composée d'eau tiède et de détergent doux. Vérifiez souvent le bac de récupération des graisses et ne laissez pas la graisse s'accumuler et déborder du bac.

Brûleurs du gril

Des précautions extrêmes doivent être prises pour retirer un brûleur. Vous devez correctement le centrer sur l'orifice avant d'essayer de rallumer le gril. La fréquence de nettoyage dépend du nombre de fois que le gril est utilisé.

Le fait de ne pas placer correctement le brûleur sur l'orifice peut provoquer un incendie derrière et sous le panneau de la valve, ce qui peut endommager le gril et rendre son utilisation dangereuse.

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'alimentation du gaz et les boutons de commande sont à la position « OFF » et que les brûleurs ont refroidi.

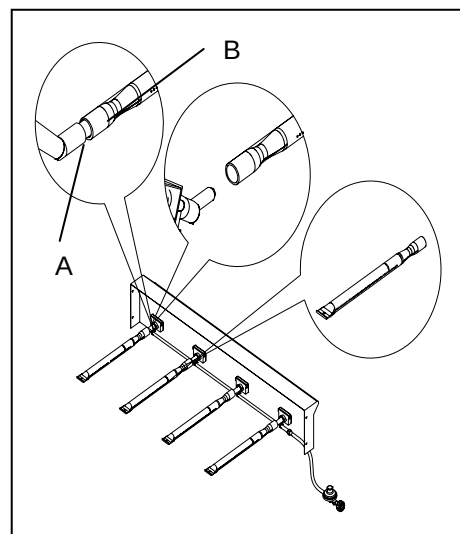
Fig. 28

Pour enlever les brûleurs principaux aux fins de nettoyage:

1. Repérez la vis de brûleur à l'arrière du foyer.
2. Retirez la vis et soulevez le brûleur hors du foyer.

Pour nettoyer les brûleurs du gril :

1. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utilisez un grattoir en métal pour les tâches ou les débris persistants.
2. Nettoyez tous les orifices bouchés des brûleurs avec un trombone redressé.
N'utilisez jamais un cure-dent en bois car il pourrait se briser et boucher l'orifice.
3. Vérifiez et nettoyez le brûleur et les tuyaux de venturi pour déloger les insectes et les nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un feu sous et derrière le panneau de commande principal.



Pour remettre en place les brûleurs principaux:

1. Insérez le brûleur sur la valve de gaz du brûleur principal (pièce n°15Q, page 56).
2. Assurez-vous que la tête d'injecteur à filetage mâle (A) est à l'intérieur du tube venturi (B) du brûleur, comme illustré à la fig. 28.
3. Alignez le trou de la vis du brûleur avec le trou du foyer, insérez la vis et serrez.



MISE EN GARDE

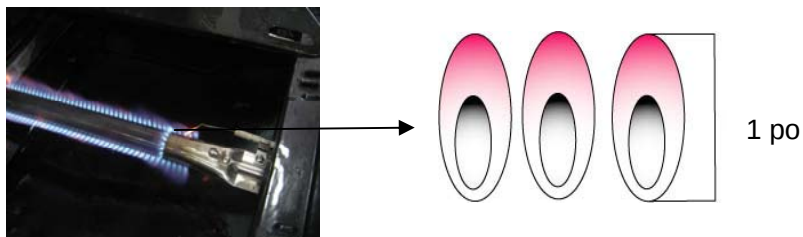
1. Maintenez la zone avoisinante de l'appareil de cuisson au gaz extérieur exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
2. N'obstruez pas l'écoulement du combustible et la ventilation d'air.
3. Maintenez les orifices de ventilation de l'enveloppe du gril exempts de débris.

Caractéristiques de la flamme

Vérifiez si la flamme montre les caractéristiques adéquates. Les flammes des brûleurs devraient être bleues, stables, sans pointe jaune. Elles ne devraient pas produire de bruit excessif ni se soulever comme illustré à la fig. 29. Suivez les étapes ci-après pour corriger les caractéristiques de la flamme:

1. Tournez les boutons de commande et le robinet de la bouteille de propane liquide à la position « OFF ».
2. Laissez refroidir le gril et les brûleurs.
3. Si la flamme est jaune (pas assez d'air), tournez la vis de réglage à l'avant du brûleur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Si la flamme est bruyante ou se soulève du brûleur (trop d'air), tournez la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Si ces réglages ne corrigent pas le problème, communiquez avec le Service à la clientèle en composant le 1-800-913-8999 aux États-Unis et 1-800-648-5864 au Canada

Fig. 29



Problèmes	Solutions possibles
Le gril ne s'allume pas.	1. Poussez et tournez le bouton et vérifiez s'il y a des étincelles. 2. Si c'est le cas, assurez-vous que le brûleur est alimenté en gaz. a. Évacuez l'air emprisonné de la conduite. b. Essayez d'allumer le brûleur avec une allumette. c. Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent normalement. d. Vérifiez visuellement l'électrode et le fil tout en poussant sur le bouton de l'allumeur. Si une étincelle se produit ailleurs que sur l'extrémité de l'allumeur, celui-ci doit être remplacé.
La flamme du brûleur est jaune et il y a une odeur de gaz.	1. Vérifiez l'entrée du brûleur pour vous assurer qu'elle n'est pas obstruée, en particulier par des araignées et d'autres insectes. 2. Vérifiez si l'obturateur d'air est bien réglé. 3. Déterminez la source des fuites de gaz.
Flambées excessives.	1. Relevez le couvercle lorsque vous faites des grillades. 2. Mettez les boutons d'allumage à la position de basse température. 3. Éteignez un brûleur au besoin. 4. Préchauffez le gril pendant 10 à 15 minutes pour brûler les jus. 5. Utilisez de la viande moins grasse. 6. Faites toujours cuire le poulet à feu doux, le côté chair en dessous pendant 20 minutes, puis le côté peau pendant 20 autres minutes. Suivez les étapes ci-dessus. 7. Si les flambées continuent, placez la viande sur la grille de maintien au chaud jusqu'à ce que la flamme se régularise. 8. Ne pulvérisez jamais d'eau sur les flammes de gaz, vous détruiriez le gril.

Problèmes	Solutions possibles										
Le brûleur s'eteint.	1. Vérifiez si le brûleur présente des défauts. 2. Vérifiez si le brûleur est bien installé. 3. Assurez-vous que le mélange de gaz n'est pas trop pauvre. 4. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est suffisante. 5. Vérifiez si la bouteille de gaz est vide.										
Faible chaleur, gaz PL.	Le régulateur de propane est muni d'un dispositif de circulation de gaz destiné à assurer au grill un débit de gaz suffisant dans des conditions normales, tout en régulant l'excédent de gaz. Des modifications rapides de la pression peuvent déclencher le fonctionnement du régulateur et générer une flamme basse et une température faible. Si le robinet de la bouteille est ouvert pour autoriser le gaz à circuler alors que la valve du brûleur est ouverte, la pointe de pression active le dispositif. Le dispositif reste fermé jusqu'à ce que la pression soit équilibrée, ce qui devrait prendre moins de 5 secondes. Afin de vous assurer que cela ne cause pas de problème lors de l'allumage du grill, suivez les instructions ci-après: 1. Assurez vous que les valves de tous les brûleurs sont à la position « OFF ». 2. Ouvrez le robinet de la bouteille et patientez 5 secondes. 3. Allumez les brûleurs un à la fois en suivant les instructions d'allumage indiquées sur la porte gauche et à la page 49.										
Faible chaleur, gaz naturel.	La conduite de gaz et la longueur de la conduite de gaz provenant de la maison ont une incidence sur la pression gazeuse. Suivez les recommandations figurant dans le tableau ci-dessous. <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">De la maison au grill</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>9,5 mm (3/8 po) de dia</td></tr> <tr> <td>7,9 m à 15,2 m (26 pi à 50 pi)</td><td>13 mm (1/2 po) de dia</td></tr> <tr> <td>15,3 m à 30,5 m (51 pi à 100 pi)</td><td>17 mm (2/3 po) de longueur 19 mm (3/4 po) de longueur 8 mm (1/3 po) de longueur 13 mm (1/2 po) de longueur</td></tr> </tbody> </table>	De la maison au grill		Distance	Taille du tuyau	Jusqu'à 7,6 m (25 pi)	9,5 mm (3/8 po) de dia	7,9 m à 15,2 m (26 pi à 50 pi)	13 mm (1/2 po) de dia	15,3 m à 30,5 m (51 pi à 100 pi)	17 mm (2/3 po) de longueur 19 mm (3/4 po) de longueur 8 mm (1/3 po) de longueur 13 mm (1/2 po) de longueur
De la maison au grill											
Distance	Taille du tuyau										
Jusqu'à 7,6 m (25 pi)	9,5 mm (3/8 po) de dia										
7,9 m à 15,2 m (26 pi à 50 pi)	13 mm (1/2 po) de dia										
15,3 m à 30,5 m (51 pi à 100 pi)	17 mm (2/3 po) de longueur 19 mm (3/4 po) de longueur 8 mm (1/3 po) de longueur 13 mm (1/2 po) de longueur										
La chaleur générée est faible lorsque le bouton est à la position « HI ».	1. Assurez-vous que le problème ne concerne qu'un seul brûleur. Si c'est le cas, nettoyez l'orifice et le brûleur en dégageant les ports de toute obstruction. 2. Vérifiez si le tuyau de carburant est plié ou courbé. 3. Assurez-vous que l'obturateur d'air est bien réglé. 4. Vérifiez si l'alimentation et la pression du gaz sont adéquates. 5. Préchauffez le grill pendant 15 minutes au moins. 6. Si vous utilisez du gaz PL, vérifiez si la bouteille est vide.										

GARANTIE LIMITÉE (Modèle n° 720-0697E)

Le fabricant garantit uniquement au consommateur-acheteur initial que cet appareil (modèle n° 720-0697E) sera exempt de défaut de fabrication et de main-d'œuvre après avoir été assemblé correctement et s'il en est fait un usage résidentiel raisonnable pendant la période indiquée ci-dessous qui commence à la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander des photos des dommages ou le renvoi des pièces défectueuses aux fins d'examen, frais de port ou d'affranchissement prépayés par le consommateur.

- **BRÛLEURS À TUBE** : Garantie LIMITÉE de trois ans contre les perforations.
- **GRILLES DE CUISSON et RÉGULATEURS DE FLAMME** : Garantie LIMITÉE de 1 an; ne couvre pas les chutes, les écailles, les éraflures et les dommages de surface.
- **STAINLESS PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE** : Garantie LIMITÉE de 1 an contre les perforations; ne couvre pas les dommages d'apparence, tels que la corrosion de surface, les rayures et la rouille.
- **TOUTES LES AUTRES PIÈCES** : Garantie LIMITÉE de 1 an (comprend notamment mais non exclusivement, les valves, le cadre, l'enveloppe, la base à roulettes, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur, les tuyaux flexibles) *Ne couvre pas les éraflures, la corrosion et les fissures de surface, les rayures et la rouille.

Sur présentation de la preuve d'achat, tel qu'indiqué ci-dessous, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui s'avèreront défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces requises pour ces réparations ou de tels remplacements seront gratuites à l'exception des frais de port, dans la mesure où la période de garantie qui commence à la date initiale d'achat est toujours en vigueur. L'acheteur-consommateur initial sera responsable de tous les frais de transport des pièces remplacées, conformément aux clauses de cette garantie limitée. Cette garantie limitée ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada; elle est uniquement accordée au propriétaire initial de l'appareil et n'est pas transférable. Le fabricant demande une preuve raisonnable de votre date d'achat. Vous devez donc conserver le reçu et/ou la facture. Si le produit est un cadeau, demandez à la personne ayant fait le cadeau d'envoyer le reçu de votre part à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes assujetties à cette garantie limitée ne seront pas remplacées si la garantie n'a pas été enregistrée ou en l'absence de preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique au fonctionnement de l'appareil UNIQUEMENT et ne couvre pas les défauts d'apparence comme les éraflures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, les produits de nettoyage abrasifs et les produits 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 aucune incidence sur l'intégrité structurelle de l'appareil ne sont pas considérés comme un défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie limitée ne prévoit pas le remboursement des frais liés au dérangement, à la nourriture, aux blessures ou aux dommages matériels. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera fournie. Tous les frais de transport des pièces remplacées conformément aux clauses de cette garantie limitée incombent au propriétaire.

LE FABRICANT NE PAIERA PAS :

- Les réparations à domicile.
- Les réparations si votre produit est utilisé à des fins autres qu'un usage familial ou résidentiel.
- Les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'un usage, d'un entretien/nettoyage non appropriés, d'abus, d'un incendie, d'inondations, d'une calamité naturelle, d'une installation inadéquate, d'une installation qui enfreint le code d'électricité ou de plomberie ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte de nourriture du fait de la défaillance de l'appareil.
- Les pièces de rechange ou les frais de main d'œuvre des 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 aux fins de documentation.
- Les réparations des pièces ou des systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à l'appareil.
- L'enlèvement et/ou la réinstallation de votre produit.
- Les frais d'expédition, standard ou express, des pièces de rechange sous garantie ou non.

STIPULATION D'EXONÉRATION DES GARANTIES IMPLICITES, LIMITES DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre seul recours aux termes de cette garantie limitée. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages accessoires et secondaires résultant d'une violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou en cas de défaillance ou de dommages résultant de calamités naturelles, d'entretien inadéquat, d'incendie causé par la graisse, d'accident, de modification, de remplacement de pièces effectué par toute personne autre que le fabricant, d'usage non approprié, du transport, d'un environnement hostile (intempéries, catastrophes naturelles, altération causée par des animaux), d'une installation inadéquate ou enfreignant les codes locaux ou les instructions imprimées du fabricant.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPLICITE ACCORDÉE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION DE PERFORMANCE DE L'APPAREIL OU DESCRIPTION, OÙ QU'ELLE APPARAISSE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA MESURE STIPULÉE DANS CETTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE RÉSULTANT DES LOIS D'UN ÉTAT, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER EST, PAR LA PRÉSENTE, LIMITÉE EN MATIÈRE DE DURÉE À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE.

Les concessionnaires et les détaillants qui vendent ce produit ne sont pas autorisés à offrir des garanties supplémentaires ou à promettre des recours autres que ceux indiqués ci-dessus. La responsabilité maximum du fabricant ne peut, en aucun cas, dépasser le prix d'achat indiqué de l'appareil payé par le consommateur initial. Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés chez un détaillant ou un revendeur autorisé. REMARQUE : Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects; certaines des limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent donc peut-être pas à votre cas; cette garantie limitée vous donne les droits légaux spécifiques stipulés dans ce document. Vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Si vous souhaitez vous prévaloir d'une obligation au titre de cette garantie limitée, vous devriez écrire à:
Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place,
Chino, CA 91710

Pour toutes questions sur les retours, les commandes de pièces, les questions d'ordre général ou pour obtenir de l'assistance pour un dépannage, composez le
1-800-913-8999 aux États-Unis et 1-800-648-5864 au Canada.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour les pièces de rechange, communiquez avec le Service à la clientèle en composant le 1-800-913-8999 aux États-Unis et 1-800-648-5864 au Canada, du lundi au vendredi de 7 h à 17 h, heure du Pacifique.

REF.	DESCRIPTION	COURVERTURE DE LA GARANTIE	QTE	REF#	DESCRIPTION	COURVERTURE DE LA GARANTIE	QTE
01	Couvercle principal	1 an	1pc	12	Tampon de hotte A	1 an	1pc
02	Tampon de hotte B	1 an	2pcs	13	Assemblage de cuvette de brûleur principal	Non-remplaçable	1pc
03	Vis du couvercle principal	1 an	2pcs	14	Tampon avant	1 an	1pc
04	Ergot du brûleur principal assemblage	1 an	4pc	15	Valve de gaz principale	1 an	5pcs
05	Indicateur de température	1 an	1pc	16	Module d'allumage à pulsation	1 an	1pc
06	Boîtier de l'indicateur de température	1	1	17	Régulateur, PL	1 an	1pc
07	Logo	1 an	1pcs	18	Rampe latérale	1 an	1pc
08	Support droit de la poignée du couvercle principal	1 an	1pc	19	Tuyau de gaz souple du brûleur latéral	1 an	1pc
09	Support gauche de la poignée du couvercle principal	1 an	1pc	20	Rampe principale	1 an	1pc
10	vis de roue	1 an	2pcs	21	Panneau de commande principal	1 an	1pc
11	Tube de poignée du couvercle principal	1 an	1pc	22	Collerette	1 an	4pcs

REF.	DESCRIPTION	COURVERTURE DE LA GARANTIE	QTE	REF#	DESCRIPTION	COURVERTURE DE LA GARANTIE	QTE
23	Bouton de commande	1 an	5pcs	34	Pied arrière droit de la base à roulettes	1 an	1pc
24	Tablette latérale gauche	1 an	1pc	35	Pied avant droit de la base à roulettes	1 an	1pc
25	Panneau de tablette latérale avant	1 an	1pc	36	Roulette	1 an	2pcs
26	Support triangulaire gauche	1 an	1pc	37	Barrière en diagonale	1 an	1pc
27	Support triangulaire droit	1 an	1pc	38	Plateau à condiments	1 an	1pc
28	Pied avant gauche de la base à roulettes	1 an	1pc	39	Barre fixe	1 an	1pc
29	Pied arrière gauche de la base à roulettes	1 an	1pc	40	Panneau avant	1 an	1pc
30	Tige d'allumage	1 an	1pc	41	Boulon de bouteille	1 an	1pc
31	Insert de roulette de base à roulettes	1 an	2pcs	42	Cadre arrière de base à roulettes	1 an	1 pc
32	Panneau inférieur, PL	1 an	1pc	43	Panneau de commande du brûleur latéral	1 an	1pc
33	Cadre de base à roulettes	1 an	2pcs	44	Tuyau de brûleur latéral	1 an	1pc

REF.	DESCRIPTION	COURVERTURE DE LA GARANTIE	QTE	REF#	DESCRIPTION	COURVERTURE DE LA GARANTIE	QTE
45	Fil d'allumeur du brûleur latéral	1 an	1pc	54	Fil d'allumeur B du brûleur principal	1 an	1pc
46	Assemblage de cuvette de brûleur latéral	1 an	1pc	55	Fil d'allumeur C du brûleur principal	1 an	1pc
47	Grille de cuisson de brûleur latéral	1 an	1pc	56	Fil d'allumeur D du brûleur principal	1 an	1pc
48	Couvercle de brûleur latéral	1 an	1pc	57	Brûleur principal	3 ans	4pcs
49	Tige de charnière de couvercle de brûleur latéral	1 an	2pcs	58	Régulateur de flamme	1 an	4pcs
50	Charnière du couvercle du brûleur latéral ergot du bâtonnet	1 an	2pcs	59	Grille de cuisson avec trou	1 an	2pcs
51	Bac de récupération des graisses	1 an	1pc	60	Grille de maintien au chaud	1 an	1pc
52	Boîte de récupération des graisses	1 an	1pc	61	Panneau latéral,A	1yr	3pcs
53	Fil d'allumeur du brûleur principal A	1 an	1pc	62	Panneau latéral, B	1 an	1pc

