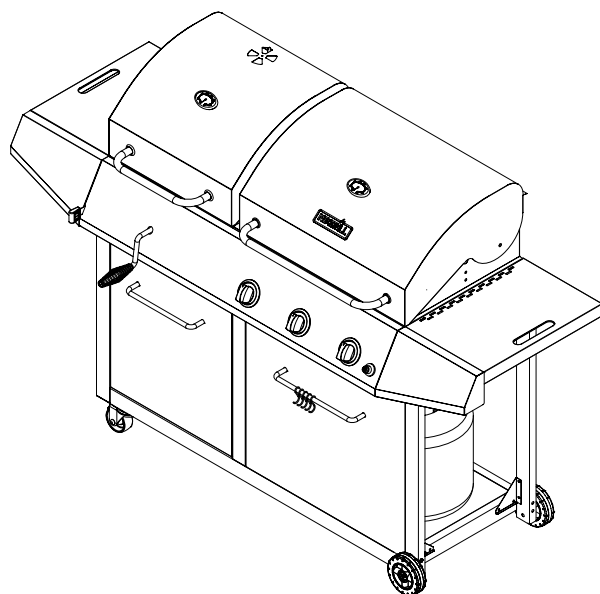


CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION



Gril combo charbon - gaz



- Pièces
- Assemblage
- Mesures de sécurité
- Utilisation et entretien
- Dépannage

N° version 19000344A1



AVERTISSEMENT:

Lire attentivement ce guide d'utilisation et s'assurer que le gril au gaz est correctement assemblé, installé et entretenu. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves ou des dommages matériels. Ce gril est destiné à être installé à l'extérieur uniquement et ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

Note adressée à l'installateur

Remettre ce guide d'installation au client après la livraison et/ou l'installation.

Note adressée au client

Conserver ce guide d'utilisation dans un endroit pratique à titre de référence ultérieure.

Ligne d'assistance du service clientèle:

Pour commander des pièces, appeler le:
1-800-648-5864

N° du fabricant: 720-0718A

S'assurer que le dispositif de raccordement du robinet de la bouteille est correctement et sécuritairement installé avec le dispositif de raccordement attaché à l'entrée du régulateur de pression.

Nexgrill Industries, INC.
5270 Edison Ave. Chino, CA 91710

Table des matières

Garantie-----	2
Mesures de sécurité-----	2
Liste du contenu de l'emballage-----	6
Contenu du paquet de quincaillerie-----	8
Préparatifs-----	8
Consignes pour l'assemblage-----	9
Consignes pour l'allumage-----	18
Nettoyage et maintenance-----	20
Dépannage-----	22
Informations sur le gril à charbon-----	23
Informations d'allumage pour le gril à charbon--	--24
Aide-mémoire pour la cuisson-----	26
Schéma des pièces-----	27
Liste des pièces-----	28

Garantie du gril Nexgrill

Garantie complète d'un an pour le gril Nexgrill

Si ce gril cesse de fonctionner à cause d'un défaut de matériaux ou de fabrication moins d'un an après l'achat, appelez le 1-800-648-5864 pour une réparation gratuite (ou un remplacement si la réparation s'avère impossible).

Garantie limitée de trois ans sur les brûleurs en acier inoxydable

Pendant trois ans après la date d'achat, tout brûleur en acier inoxydable qui rouille sera remplacé gratuitement. Après la première année à compter de la date d'achat, vous devrez payer le coût de la main-d'œuvre si vous désirez le faire installer.

Toute couverture sous la garantie exclut les piles du dispositif d'allumage ainsi que l'écaillage de la peinture, la décoloration et la corrosion des pièces du gril, dans la mesure où ces éléments sont des pièces consommables s'usant normalement pendant la période de garantie ou dans des conditions pouvant résulter d'un usage normal, d'un accident ou d'un mauvais entretien.

Toute couverture sous la présente garantie est annulée si ce gril a été utilisé pour un usage commercial ou de location.

Toute couverture sous la présente garantie ne s'applique que si ce gril est utilisé aux États-Unis et au Canada.

La présente garantie vous donne certains droits spécifiques mais vous pouvez également bénéficier d'autres droits variant d'un état à l'autre.

Nexgrill Industries, INC.

5270 Edison Ave. Chino, CA 91710

Précautions

AVERTISSEMENT

La combustion de produits émis lors de l'emploi de cet article contient des produits chimiques que l'État de la Californie reconnaît comme susceptibles de provoquer le cancer, des déficiences congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.

AVERTISSEMENT

La non-conformité aux présentes consignes peut déclencher un incendie ou une explosion qui sont susceptibles d'entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels.

AVERTISSEMENT

Votre gril deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation de votre gril. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier du gril, au couvercle ou à toute autre pièce pendant l'utilisation du gril et tant qu'il n'a pas refroidi après l'usage.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves.

AVERTISSEMENT

- 1. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou tout autre liquide, vapeur inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- 2. Une bouteille de gaz propane liquide qui n'est pas branchée pour utilisation ne doit pas être entreposée près de cet appareil ou de tout autre appareil.**

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- 1. Coupez l'alimentation du 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 contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des pompiers.**

Codes d'installation du gril

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ces derniers, à l'un des codes suivants : code national de gaz de combustion ANSI Z 223.1/NFPA S4, code d'installation de gaz naturel et de propane CSA B149.1 ou code d'entreposage et de manutention de propane B149.2 ou aux normes pour caravanes ANSI A 119.2, et code pour caravanes de la série CSA Z240 RV, selon le cas.

Les modèles de gril au propane liquide sont destinés à être utilisés avec un réservoir de propane liquide standard 9 kg (20 lb), non compris avec le gril. Ne branchez jamais votre gril à gaz à un réservoir de propane liquide dépassant cette capacité.

Précautions

La capacité maximale du réservoir de propane liquide qui peut être utilisé est d'environ 30 cm de diamètre sur une hauteur de 47 cm. **Vous devez utiliser un réservoir de gaz OPD muni d'un dispositif anti-débordement.**

Ce dispositif de sécurité empêche un remplissage excessif du réservoir qui pourrait entraîner le dysfonctionnement du réservoir de gaz LP, du régulateur ou du gril.

Le réservoir de gaz LP doit être construit et marqué selon les spécifications du Département des transports des États-Unis (DOT). Au Canada, le réservoir de gaz LP doit être conforme à la Norme nationale du Canada, Can CSA –B339, bouteilles et tubes utilisés pour le transport et la mise en service des marchandises dangereuses.

1. Le réservoir de PL doit être muni d'un robinet d'arrêt qui mène à un tuyau de sortie d'alimentation de PL compatible avec un dispositif de raccord de réservoir de type 1. Le réservoir de PL doit également être muni d'un opercule de sécurité ayant un lien direct avec l'espace de vapeur du réservoir.
2. Le système d'alimentation du réservoir doit être arrangé de manière à permettre le retrait de vapeur.
3. Le réservoir de LP utilisé doit être muni d'un collier pour protéger la valve du réservoir.

Emplacement et espace appropriés du gril

Ne jamais utiliser le gril à gaz dans un garage, sur un patio, dans une remise, dans un passage recouvert ou dans tout autre endroit fermé. Votre gril à gaz doit être utilisé **à l'extérieur seulement**, à une distance d'au moins 61 cm de toute surface combustible tant vers l'arrière que sur les côtés. Votre gril à gaz doit ne doit pas être utilisé en dessous d'éléments de construction combustibles. Ne bloquez pas le courant de ventilation autour du boîtier du gril à gaz.

- N'installez pas ce gril à gaz extérieur sur ou dans des véhicules récréatifs ou des bateaux
- Gardez la zone de grillage extérieure libre de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables
- Ne bloquez pas le courant de combustion et de ventilation. Vérifiez le courant avant chaque utilisation du gril.
- **Ne branchez jamais** un réservoir de GPL non réglementé à votre gril à gaz. Le régulateur de gaz fourni avec votre gril à gaz a été ajusté à une pression de sortie de 28 cm de colonne d'eau (C.E.) pour la connexion à un réservoir de LP.

• Utilisez seulement l'ensemble tuyau et régulateur fourni avec votre gril à gaz. Tous les ensembles tuyaux et régulateurs de remplacement doivent correspondre à ceux spécifiés dans le présent manuel.

- Faites remplir votre réservoir de GPL par un fournisseur de gaz de propane fiable et exigez une inspection visuelle et une requalification lors de chaque remplissage.
- Ne rangez aucun réservoir de LP de rechange sous ou près de cet appareil.
- Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 pour cent de sa capacité. Si ces consignes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se produire et entraîner des lésions corporelles graves voire la mort.
- Maintenez toujours les réservoirs de GPL en position verticale.
- Vous ne devez ni entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.
- N'exposez pas le réservoir de GPL à une chaleur excessive.
- N'entreposez pas un réservoir de GPL à l'intérieur. Si vous entreposez votre gril à gaz dans le garage ou dans un autre emplacement à l'intérieur, débranchez **toujours** le réservoir de LP et rangez-le à l'extérieur de manière sécurisée.



- Maintenez toujours la bouteille de gaz PL à un angle de 90° position verticale pour permettre le dégagement des vapeurs.
- Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites du propane.
- Les réservoirs de GPL doivent être entreposés à l'extérieur dans des zones bien ventilées et hors de la portée des enfants. Les réservoirs de LP non branchés ne doivent pas être entreposés dans un bâtiment, un garage ou tout autre emplacement fermé
- Lorsque vous n'utilisez pas le gril à gaz, vous devez éteindre le gaz à partir du réservoir de GPL.
- L'ensemble tuyau et régulateur doit être inspecté avant chaque utilisation du gril. En cas d'abrasion ou d'usure excessives ou si le tuyau est coupé, vous devez remplacer le tuyau avant de réutiliser le gril.

- Tenez le tuyau du régulateur de gaz éloigné des surfaces chaudes du gril et d'égouttements de graisse. Ne tordez pas le tuyau inutilement. Faites une inspection visuelle du tuyau avant chaque utilisation pour détecter les coupures, les fentes, une usure excessive ou tout autre dégât. N'utilisez pas le gril à gaz si le tuyau semble avoir subi des dommages. Appelez le 1-800-648-5864 pour obtenir un tuyau de remplacement.
- **N'allumez jamais** votre gril à gaz lorsque le couvercle est fermé ou avant d'avoir vérifié que les tuyaux de brûleurs sont entièrement installés sur les orifices de soupape de gaz.
- **Ne permettez jamais** à des enfants de faire fonctionner votre gril.



AVERTISSEMENT

Une odeur forte de gaz ou un sifflement indique un problème sérieux de votre gril à gaz ou du réservoir de PL. Les consignes qui suivent doivent être suivies immédiatement, sans quoi un incendie ou une explosion peuvent se produire et entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels.

- Coupez l'alimentation du gaz au gril.
- Tournez les boutons de commande à la position OFF.
- Éteignez toute flamme avec un extincteur.
- Soulevez le couvercle du gril.
- Éloignez-vous du réservoir de GPL.
- N'essayez pas de réparer vous-même le problème.
- Si l'odeur persiste ou si vous n'êtes pas capable d'éteindre le feu, téléphonez au service d'incendie. Ne passez pas d'appel à proximité du réservoir de LP, dans la mesure où votre téléphone est un type d'appareil électrique pouvant émettre une étincelle provoquant un incendie ou une explosion.

REMARQUE : l'écoulement normal des gaz à travers l'ensemble tuyau et régulateur peut donner engendrer un bourdonnement. À faible volume, ce bruit est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement du gril. Par contre, si le bourdonnement est bruyant et excessif, il peut s'avérer nécessaire de purger l'air du conduit de gaz ou remettre en place le régulateur d'écoulement de gaz. Cette purge devrait être effectuée à chaque fois qu'un nouveau réservoir de LP est branché à votre gril. Pour toute aide concernant ce procédé, consultez la page 17 au point 4, « Si le gril ne s'allume toujours pas », ou appelez le Centre d'information sur les grils au 1-800-648-5864.

MISE EN GARDE : Attention au retour de flamme

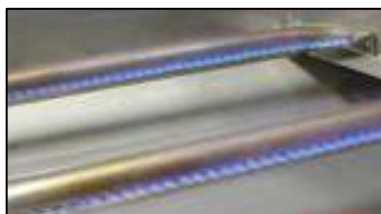
MISE EN GARDE : les araignées et les petits insectes tissent parfois des toiles ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, connu sous le nom de « RETOUR DE FLAMME », peut provoquer de graves dégâts dans votre gril et affecter les conditions de fonctionnement qui deviennent dangereuses pour l'utilisateur.

Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces « RETOURS DE FLAMME », il s'agit néanmoins de la cause la plus commune.

Pour réduire le risque de « RETOURS DE FLAMME », vous devez nettoyer les tuyaux de brûleurs avant de monter votre gril et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Nettoyez également les tuyaux de brûleurs si votre gril n'a pas servi pendant une longue période.

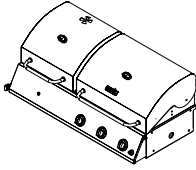
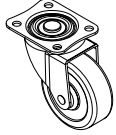
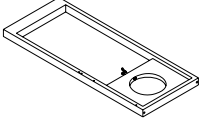
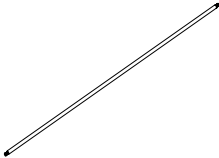
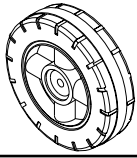
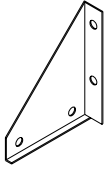
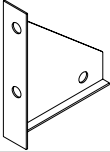
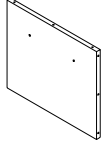
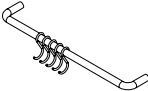
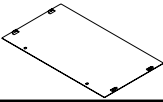
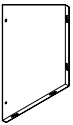
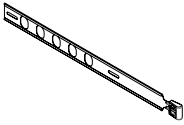
Voir Nettoyage des tuyaux et orifices de brûleurs à la page 20.

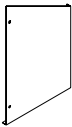
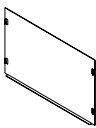
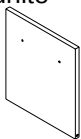
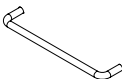
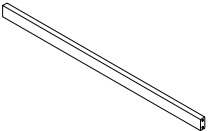
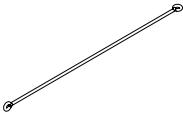
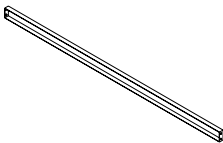
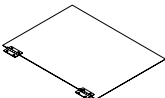
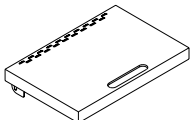
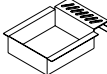
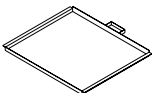
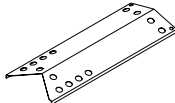
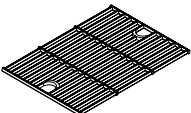
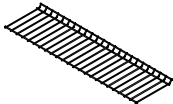
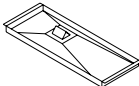
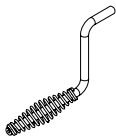
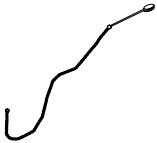
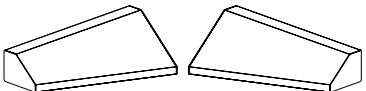
Vérification des flammes de brûleurs



Vérifiez la flamme des brûleurs avant chaque utilisation. Les flammes devraient être semblables à l'illustration. Si ce n'est pas le cas, consultez la section sur le nettoyage des tuyaux et orifices de brûleurs à la page 20 de ce manuel.

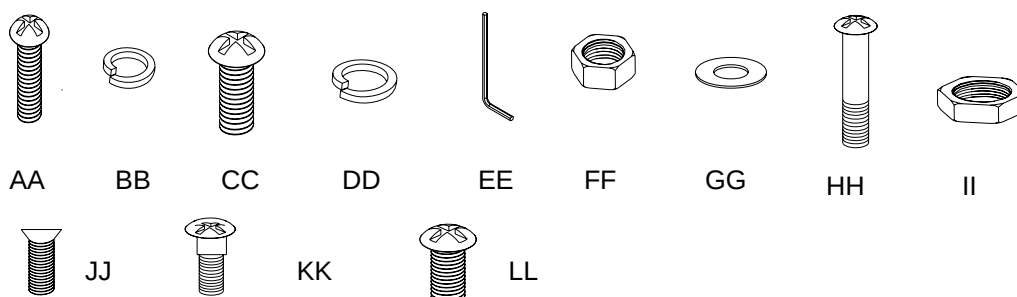
LISTE DU CONTENU DE L'EMBALLAGE

A. Chambre de cuisson ----- 1unité . 	B. Pied du chariot, avant gauche--- ---1 unité . 	C. Pied du chariot, arrière gauche-----1 unité 
D. Support du chariot, gauche-----1 unité 	E. Pied du chariot, avant droit----- 1 unité 	F. Pied du chariot, arrière droit-----1 unité 
G. Support du chariot, droite-----1 unité 	H. Roulette pivotante avec frein--- 1 unité 	I. Roulette pivotante-----1 unité 
J. Panneau inférieur----1 unité 	K. Essieu des roues-----1 unité 	L. Roue-----2 unités. 
M. Support triangulaire-----2 unités 	N. Support triangulaire -----2 unités 	O. Panneau avant----1 unité 
P. Porte-serviette-----1 unité . 	Q. Panneau inférieur du bac à charbon—1 unité 	R. Panneau gauche du bac à charbon—1 unité 
ZQ. Couvercle de la boîte de la veilleuse d'allumage-----1 unité 		

S. Panneau droit du bac à charbon—1 unité 	T. Panneau arrière du bac à charbon—1 unité 	U. Panneau avant du bac à charbon—1 unité 
V. Poignée du bac à charbon—1 unité 	W. Panneau de garniture avant---1 unité 	X. Barre du chariot, avant -----1 unité. 
Y. Glissière du bac à charbon---2 unités 	Z. Barre du chariot, arrière -----1 unité 	ZA. Barre de sécurité du réservoir à gaz--- 1 unité 
ZB. Barre de sécurité du réservoir à gaz--- 1 unité 	ZC. Couverture du bac à charbon--- -----1 unité 	ZD. Étagère latérale -----2 unités 
ZE. Pile alcaline AA, 1,5 V -----1 unité 	ZF. Réceptacle à graisse----- ---1 unité 	ZG. Bac à cendres-----1 unité 
ZH. Diffuseur de chaleur-----3 unités 	ZI. Grille de cuisson à charbon----- ---1 unité 	ZJ. Grille chauffante à charbon-- -----1 unité 
ZK. Grille de cuisson au gaz---2 unités 	ZL. Grille chauffante du gril à gaz-- - 1 unité . 	ZM. Plateau à graisse----1 unité. 
ZN. Manivelle—1 unité 	ZO. Bâtonnet d'allumage manuel--- --1 unité . 	ZP. Panneau de commande étagère latérale ----- 2 unités 

Contenu du paquet de quincaillerie

Paquet	Description	Requis pour l'assemblage (pièces)
AA	Vis à tête ronde 5/32-po x 10-mm	60
BB	Rondelle de blocage 5/32-po	60
CC	Vis à tête ronde 1/4-po x 15-mm	32
DD	Rondelle de blocage 1/4-po	32
EE	Clé Allen	1
FF	Écrou 1/4-po	2
GG	Rondelle plate 1/4-po	10
HH	Vis à tête ronde 1/4-po x 61-mm	8
II	plate 1/4-po	2
JJ	Vis à tête plate 5/32x6mm	4
KK	Vis 5/32-po.x 6mm	2
LL	Vis à tête ronde 1/4-po x 12-mm	2

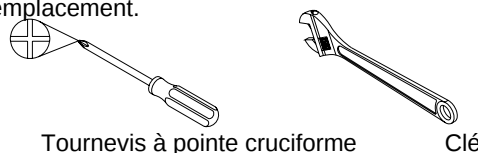


Préparatifs

Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes avant de commencer l'assemblage. Comparez les pièces avec la liste du contenu de l'emballage et le schéma ci-dessus. S'il manque une pièce ou si une pièce est endommagée, n'assemblez pas le produit. Contacter le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement.

•Outils pour l'assemblage.

Tournevis à pointe cruciforme (non compris) et clé (non comprise)



Tournevis à pointe cruciforme

Clé

• Remarque : lorsque vous faites face au gril, les côtés de gauche et de droite du gril sont à votre gauche et votre droite.

Consignes pour l'assemblage

DÉBALLAGE

MISE EN GARDE : Demandez l'aide d'un assistant lors de la manipulation de composants larges ou lourds du gril.

1. Après avoir ouvert la partie supérieure de la boîte d'expédition, demandez l'aide d'un assistant pour soulever le manchon en carton par dessus la chambre de cuisson et les composants.

2. Utilisez le manchon comme surface de travail pour protéger le sol et les pièces du gril contre les éraflures.
3. Enlevez le matériau d'emballage tout autour de l'extérieur du gril.

4. Ouvrez les deux couvercles de la chambre de cuisson et enlevez les matériaux d'emballage et les composants de l'intérieur des deux chambres de cuisson.

(Voir la page suivante)

Consignes pour l'assemblage

DÉBALLAGE

5. Avec l'aide d'un assistant, soulevez la chambre de cuisson du fond de la boîte d'expédition et placez-la sur une surface plane protégée. Prenez soin à ne pas endommager le tuyau ni le régulateur.
6. Enlevez le panneau inférieur du gril du fond de la boîte d'expédition.
7. Consultez les listes des pièces pour vérifier que toutes les pièces ont été livrées.
8. Lors de l'assemblage du gril, inspectez le gril afin de détecter tout dommage. N'assemblez pas et ne faites pas fonctionner le gril s'il semble être endommagé. En cas de dommages ou de pièces manquantes, appelez le centre d'informations du gril au +1-800-648-5864.

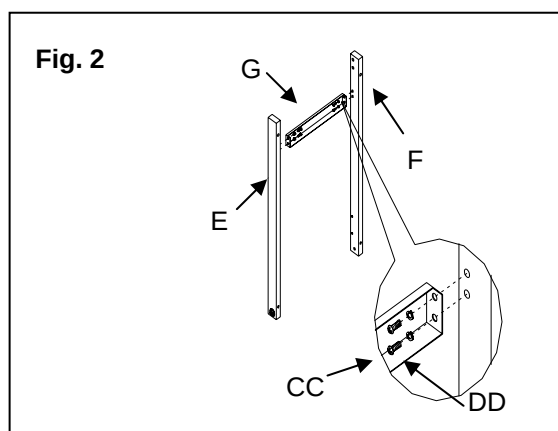
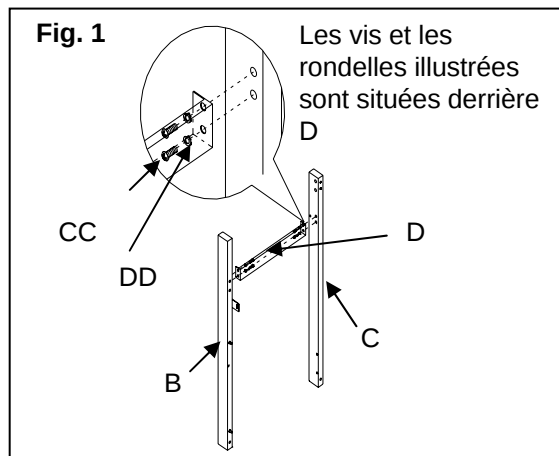
1. Assemblage du chariot du gril.

IMPORTANT : En guise d'assistance à l'assemblage, voir la liste du contenu de l'emballage et celle du contenu du paquet de quincaillerie sur les pages 5, 6 et 7 et consulter les images et tailles des composants et des fixations du gril référencés par des lettres dans ces instructions.

a). Utilisez 4 vis à tête ronde CC et 4 rondelles de blocage DD pour fixer le support du chariot, gauche (D) au pied du chariot, avant gauche (B) et au pied du chariot, arrière gauche (C). Fixez le support du chariot, gauche (D) de sorte que le côté plat se trouve en face de l'intérieur du chariot avec la lèvre large dirigée vers le bas. Voir la Fig. 1.

REMARQUE : utiliser la languette sur le pied du chariot, avant gauche comme indicateur de l'avant du gril pendant l'assemblage.

b). Utilisez 4 vis à tête ronde CC et 4 rondelles de blocage DD pour fixer le support du chariot, droit (G) au pied du chariot, avant droit (E) et au pied du chariot, arrière droit (F). Fixez le support du chariot, droit (G) de sorte que le côté plat se trouve en face de l'intérieur du chariot avec la lèvre large dirigée vers le bas. Voir la Fig. 2.



2. Assemblage de la roue

a). Fixez une roulette pivotante avec le frein (H) et une roulette pivotante (I) sur le panneau inférieur (J) à l'aide des 8 vis à tête ronde CC et des 8 rondelles de blocage DD. Voir la Fig. 3

b). Insérez l'essieu de la roue (K) dans le pied du chariot, avant droit (E) et dans le pied du chariot, arrière droit (F). Placez la roue (L), côté conique en face du pied, sur chaque extrémité de l'essieu. Fixez la roue à l'essieu avec 2 écrous FF et 2 rondelles plates GG. Voir la Fig. 4.

3. Assemblage du panneau inférieur

a) Utilisez les 4 vis à tête ronde HH, les 4 rondelles de blocage DD et les 4 rondelles plates GG pour fixer et serrer sécuritairement le panneau inférieur (J) aux pieds du chariot gauche (E et F). Voir la Fig. 5..

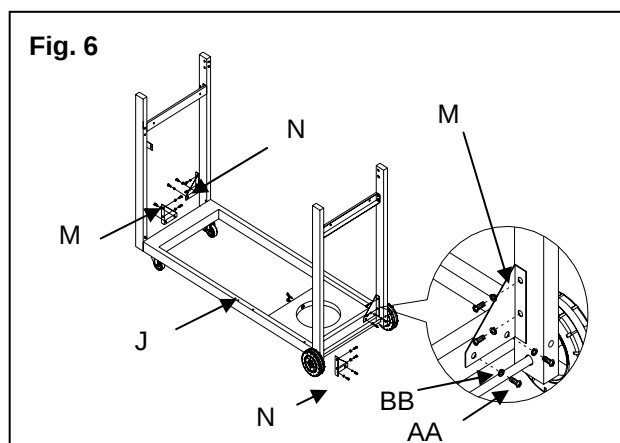
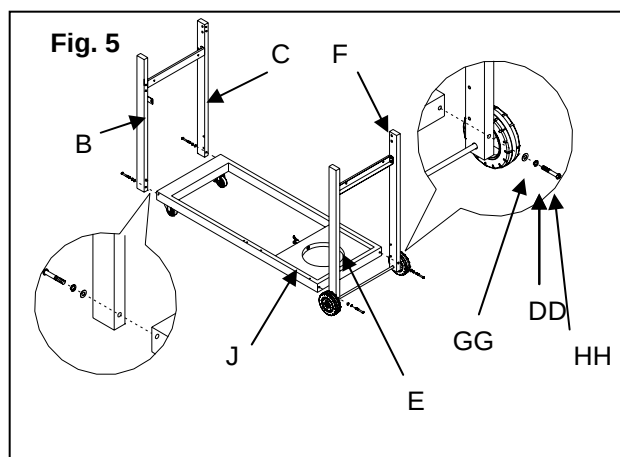
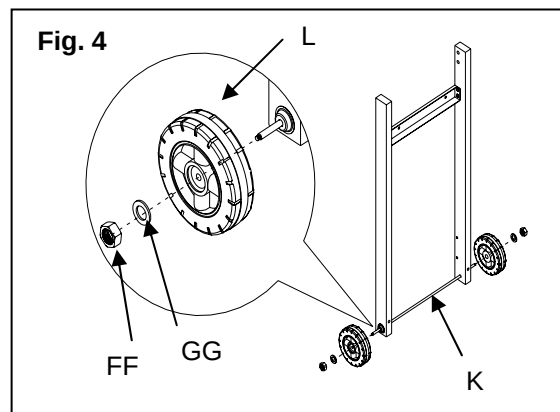
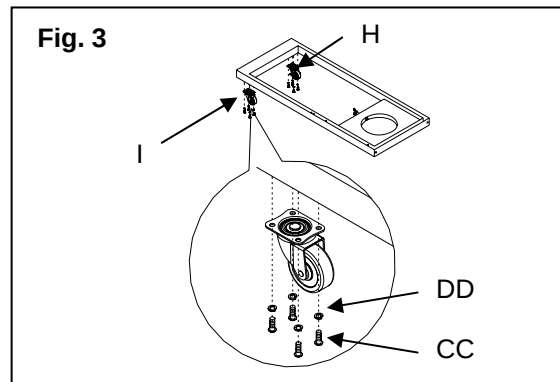
b) Répétez l'étape 3a pour fixer et serrer sécuritairement le panneau inférieur (J) aux pieds du chariot droit (B et C).

Remarque : utiliser l'orifice du réservoir sur le panneau inférieur comme indicateur du côté droit du gril pendant l'assemblage.

4. Assemblage du support triangulaire

a). Utilisez les 4 vis à tête ronde AA et les 4 rondelles de blocage BB pour connecter un support triangulaire (M) au pied du chariot, arrière droit et au panneau inférieur (J). Utilisez la même quincaillerie pour connecter un support triangulaire (N) au pied du chariot, avant droit et au panneau inférieur (J). Voir la Fig. 6.

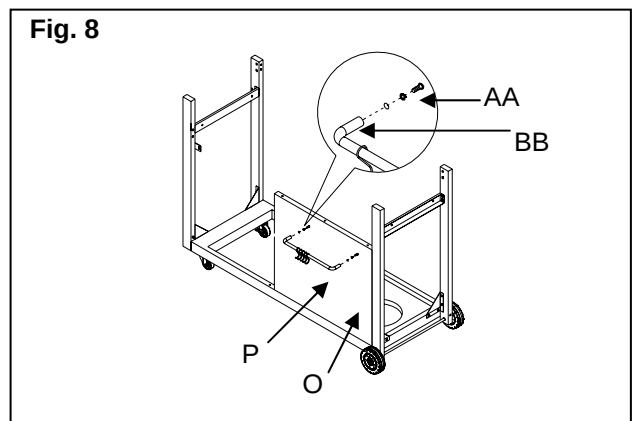
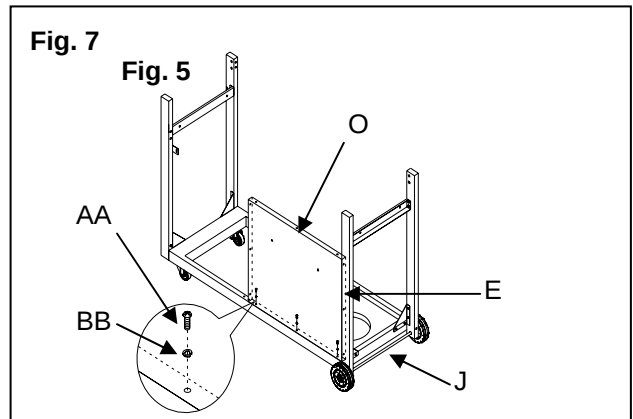
b) Répétez l'étape 4a pour fixer le support triangulaire M au pied avant côté gauche et au panneau inférieur et le support triangulaire N au pied arrière côté gauche et panneau inférieur. Voir la Fig. 6.



5. Assemblage du panneau avant

a). Utilisez les 3 vis à tête ronde AA et les 3 rondelles de blocage BB pour connecter le panneau avant (O) au panneau inférieur (J). Voir la Fig. 7. Remarque : pour l'instant, ne pas fixer le panneau avant au pied avant droit du chariot.

b). Utilisez les 2 vis à tête ronde AA et les 2 rondelles de blocage BB pour connecter le porte-serviette (P) au panneau avant (O). Voir la Fig. 8.



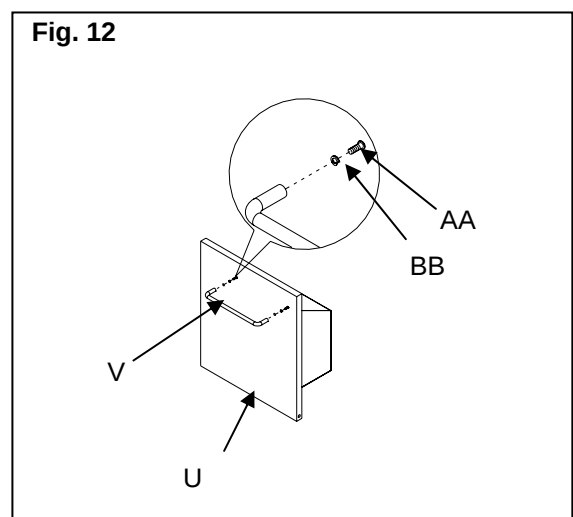
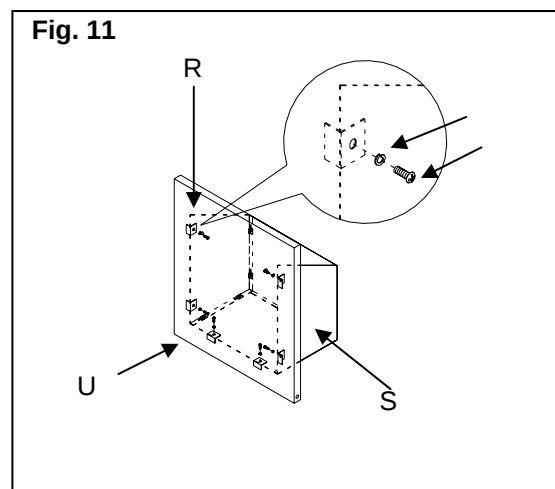
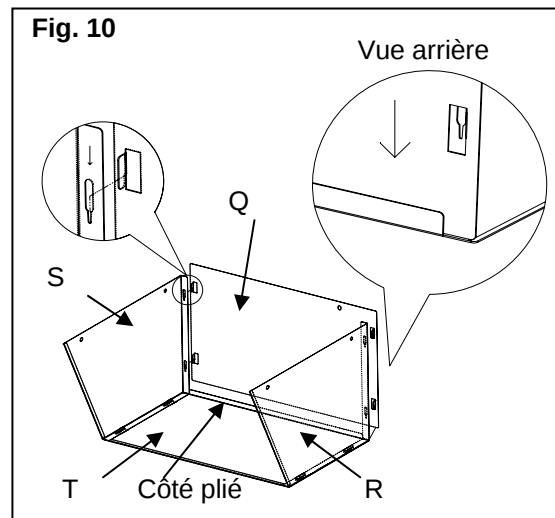
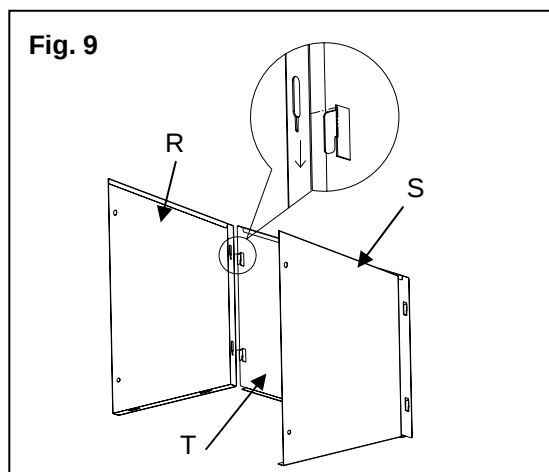
6. Assemblage du bac à charbon

a). Fixez les panneaux du côté gauche (R) et du côté droit (S) du bac à charbon au panneau arrière du bac à charbon (T) en accrochant bien les languettes du panneau arrière dans les fentes du panneau latéral. Voir la Fig. 9

b) Placez le panneau arrière du bac à charbon (T) sur une surface plane. Voir la Fig.10. Accrochez de manière sécurisée les languettes du panneau inférieur du bac à charbon (Q) dans les fentes du panneau latéral du côté gauche (R) et du côté droit (S) du bac à charbon et assurez-vous que le panneau inférieur du bac à charbon (Q) est à l'intérieur du bord replié du panneau arrière du bac à charbon (T).

c). Utilisez les 6 vis à tête ronde AA et les 6 rondelles de blocage BB pour connecter le panneau avant du bac à charbon (U) aux panneaux latéraux et au panneau inférieur. Voir la Fig. 11. Remarque : les languettes de raccordement doivent être placées sur la partie externe des panneaux latéraux et inférieurs.

d) Utilisez les 2 vis à tête ronde AA et les 2 rondelles de blocage BB pour connecter la poignée du bac à charbon (V) au panneau avant du bac à charbon (U). Voir la Fig. 12.



7. Assemblage du panneau de garniture avant

a). Placez le panneau de garniture avant (W) contre le côté droit du panneau avant du bac à charbon. Installez l'axe de la charnière du panneau de garniture dans le trou situé en bas du panneau avant du bac. La languette en haut du panneau de garniture se place contre la surface arrière du panneau avant du bac. En maintenant ensemble le panneau de garniture et le panneau avant du bac, faites glisser le trou sur le côté gauche inférieur du panneau avant du bac dans l'axe de la charnière du pied avant gauche du chariot. Alignez les deux trous en bas à droite du panneau avant du bac aux trous situés sur le panneau inférieur du chariot (J). Fixez le panneau avant du chariot au panneau inférieur à l'aide des 2 vis à tête ronde AA et des 2 rondelles de blocage BB. Voir la Fig. 13.

b). Fixez le panneau de garniture avant (W) au panneau avant (O) à l'aide des 3 vis à tête ronde AA et des 3 rondelles de blocage BB. Fixez le panneau avant.

c) Fixez le panneau de garniture (O) au pied du chariot avant droit (E) à l'aide des 3 vis à tête ronde AA et des 3 rondelles de blocage BB. Voir la Fig. 13.

8. Barre du chariot, assemblage avant

a). Utilisez 4 vis à tête ronde AA et des 4 rondelles de blocage BB pour connecter la barre du chariot, avant (X) au pied du chariot, le pied avant gauche (B) et le pied du chariot, avant droit (E). Voir la Fig. 14.

b). Utilisez 5 vis à tête ronde AA et 5 rondelles de blocage BB pour connecter la barre du chariot, la surface inférieure avant (X) au panneau avant (O) et panneau de garniture avant (W). Voir la Fig. 14.

Remarque : fixez la barre du chariot, avant de sorte que le côté plat soit dirigé vers l'extérieur du chariot.

9. Assemblage de la glissière du bac à charbon

a). Tirez et maintenez le panneau avant du bac à charbon vers l'avant et insérez les deux glissières du bac à charbon (Y) par les trous situés dans le panneau de garniture avant (W) et du pied avant gauche du chariot (B). Voir la Fig. 15.

b). Utilisez les 2 vis KK pour connecter les extrémités de la boucle des glissières au panneau avant du bac à charbon. Voir la Fig. 15.

Fig. 13

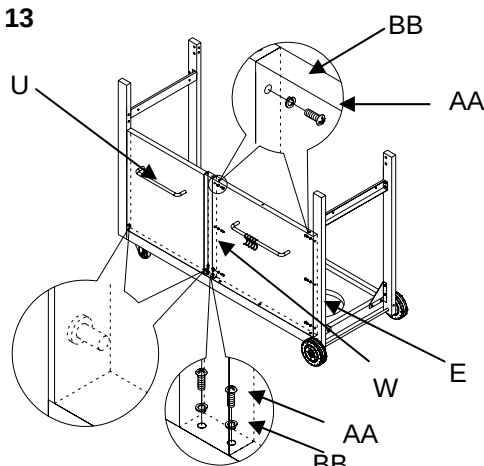


Fig. 14

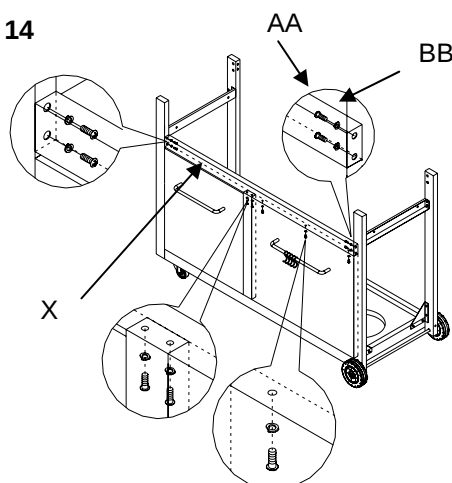
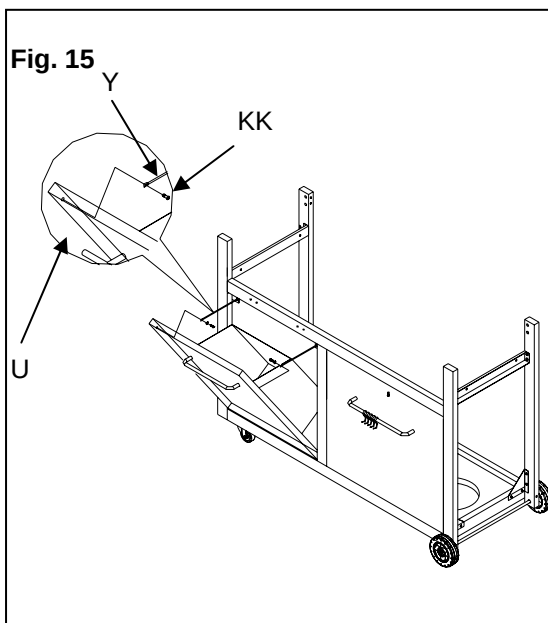


Fig. 15

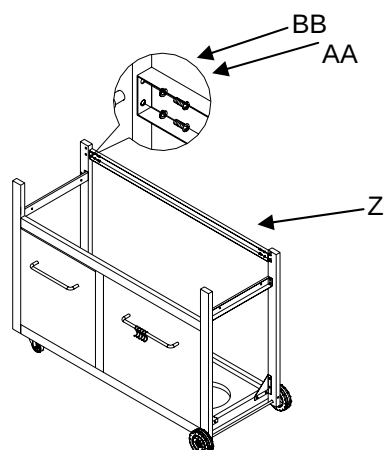


10. Barre du chariot, assemblage arrière

Utilisez 4 vis à tête ronde AA et 4 rondelles de blocage BB pour connecter la barre du chariot, arrière (Z) au pied arrière gauche du chariot (C) et au pied arrière droit du chariot (F). Voir la Fig. 16

REMARQUE : le côté plat de la barre du chariot, arrière (Z) doit être dirigé vers l'extérieur du chariot.

Fig. 16



11. Assemblage de la barre de sécurité du réservoir de gaz

a). Utilisez les 2 vis à tête ronde AA et les 2 rondelles de blocage BB pour fixer la barre de sécurité du réservoir de réservoir (ZA) au panneau de garniture avant (W) et au panneau inférieur (J). Voir la Fig. 17.

b). Utilisez 2 vis à tête ronde AA et 2 rondelles de blocage BB pour fixer la barre de sécurité du réservoir de gaz (ZB) au panneau inférieur (J) puis à la barre de sécurité du réservoir de gaz (ZA). Voir la Fig. 18.

Fig. 17

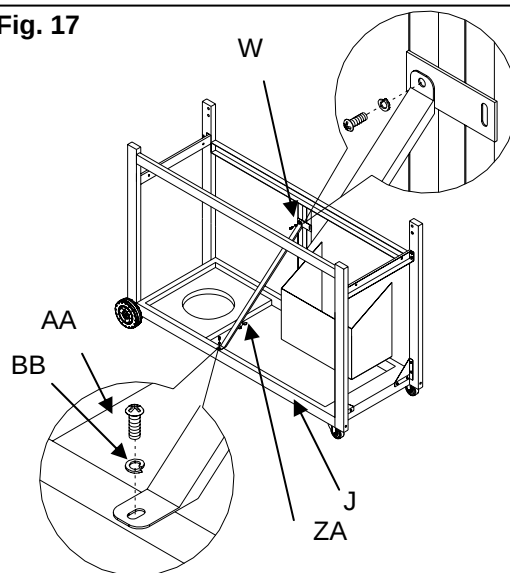
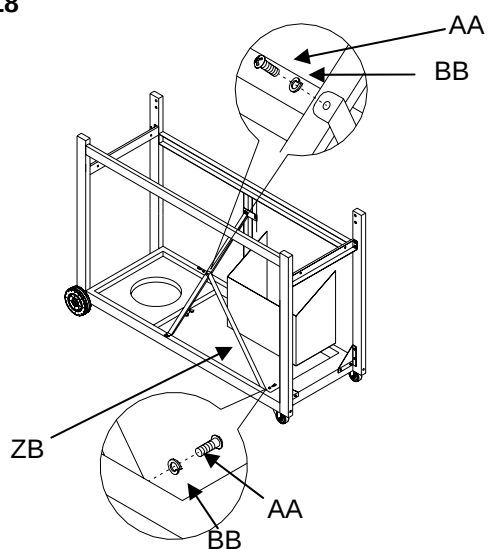


Fig. 18



12. Assemblage du couvercle du bac à charbon

Utilisez 4 vis à tête plate JJ pour connecter les charnières du couvercle du bac à charbon (ZC) à la barre du chariot, avant (X). Voir la Fig. 19.

13. Assemblage de la chambre de cuisson et du couvercle de la boîte de veilleuse d'allumage

REMARQUE : demandez de l'assistance pour soulever la chambre de cuisson. Veillez à ce que le tuyau et le régulateur soient à l'intérieur du chariot lors de l'installation de la chambre de cuisson.

a). Avec l'aide d'un assistant, soulevez la chambre de cuisson (A) et placez-le soigneusement sur le chariot du grill. Voir la Fig. 20.

b). Utilisez 4 vis à tête ronde CC et 4 rondelles de blocage DD pour connecter la chambre de cuisson au cadre du chariot, gauche (D) et au cadre du chariot, droit (G). Voir la Fig. 21.

c). Insérez la manivelle (ZN) dans le trou du panneau de commande de la chambre de cuisson et vissez-la dans la prise filetée pour soulever le plateau de charbon.

d) Utilisez 2 vis à tête ronde LL et 2 II pour bloquer le couvercle de la boîte de la veilleuse d'allumage (ZQ) sur le côté gauche de la chambre de cuisson à charbon, voir la Fig. 22

Fig. 19

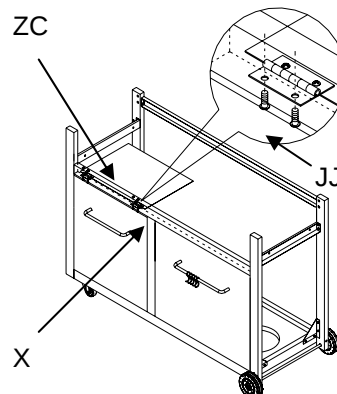


Fig. 20

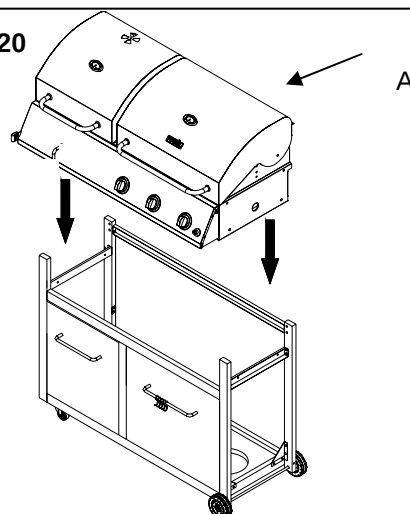


Fig. 22

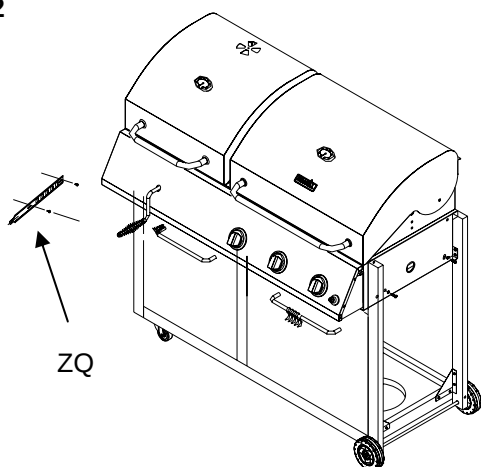
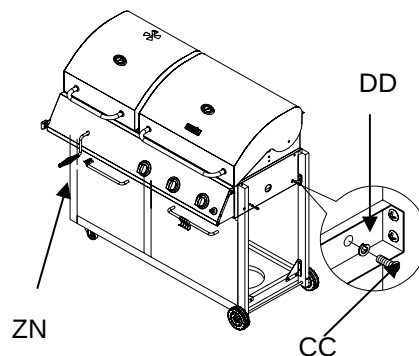


Fig. 21



14. Assemblage de l'étagère latérale

a. Utilisez 2 vis à tête ronde AA pour fixer le panneau de commande de l'étagère latérale (ZP) sur l'étagère latérale (ZD). Voir la Fig. 23.

Répétez la procédure ci-dessus pour fixer le panneau de commande de l'étagère latérale (ZP) sur l'étagère latérale (ZD).

b. Utilisez les 2 vis à tête ronde CC pour fixer l'étagère latérale sur le corps du gril en introduisant les 2 vis de l'intérieur de la chambre de cuisson dans l'étagère latérale. Voir la Fig. 24.

Utilisez les 4 vis à tête ronde CC pour bloquer l'étagère latérale au pied du chariot. Voir la Fig. 24.

Utilisez les 1 vis à tête ronde AA pour bloquer le panneau de commande de l'étagère latérale au panneau de commande du gril. Voir la Fig. 24.

Répétez la procédure ci-dessus pour fixer l'étagère de l'autre côté au corps du gril.

15. Installation de la batterie d'allumage électronique

Dévissez le bouton d'allumage électronique et placez la pile (ZE) dans le boîtier avec la borne positive (+) dirigée vers l'extérieur. Remplacez le bouton d'allumage après avoir installé la pile (voir la Fig. 25).

16. Installation du plateau à graisse et du plateau des cendres du charbon

Installez le plateau à graisse (ZF) depuis l'arrière du gril en le glissant totalement sur les rails en dessous de la chambre de cuisson à gaz. Insérez le réceptacle à graisse (ZF) dans le plateau à graisse. Voir la Fig. 26.

Remarque : l'entonnoir du réceptacle de graisse doit se trouver vers le centre du gril.

Installez le plateau des cendres (ZG) en le glissant totalement sur les rails en dessous de la chambre de cuisson à charbon. Voir la Fig. 26.

Fig. 23

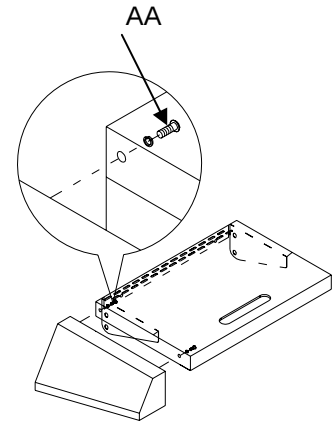


Fig. 24

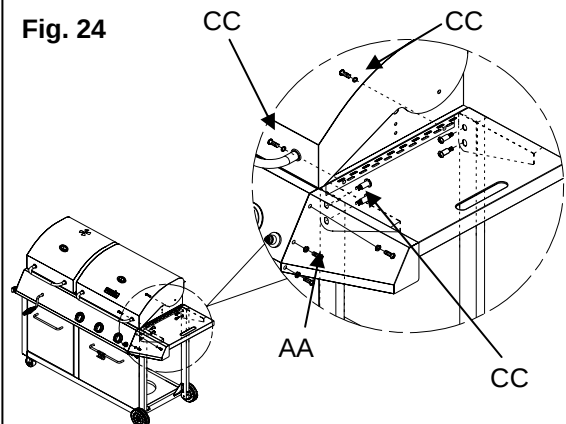


Fig. 25

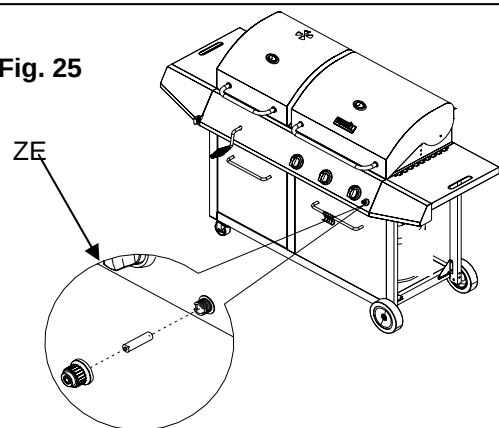
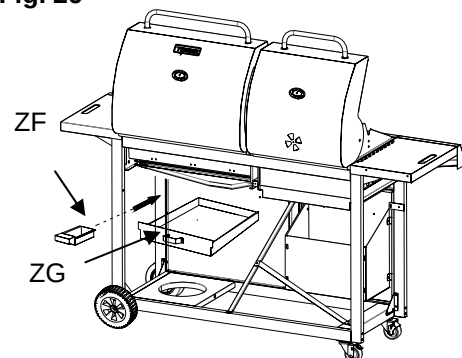


Fig. 26



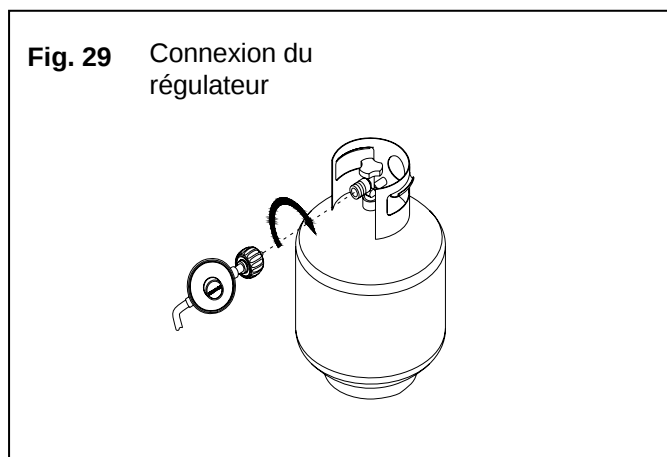
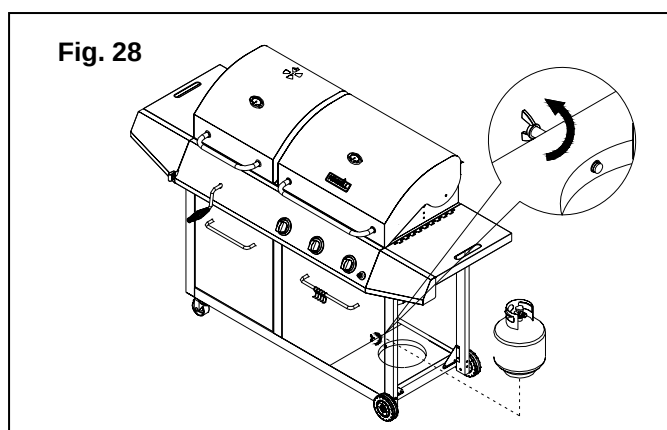
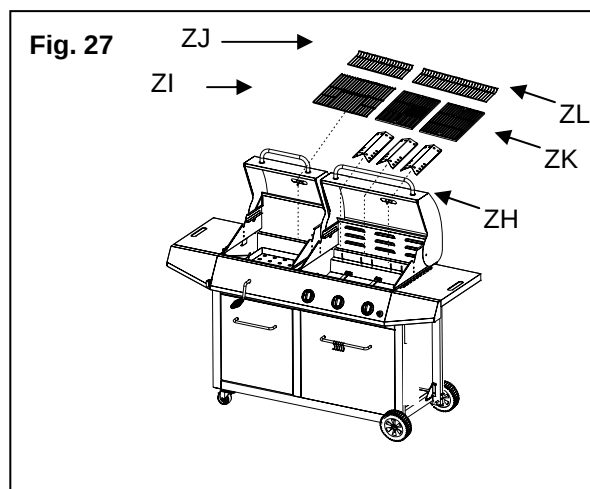
17. Installation des éléments de cuisson

IMPORTANT : Avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, lavez les grilles et étagères de cuisson avec de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez complètement. Rajoutez régulièrement de l'huile de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, haussez la température du gril à HIGH pendant 3 à 5 minutes pour le débarrasser d'excédents de graisse ou de résidus de nourriture.

a). Installez les diffuseurs de chaleur (ZH) au-dessus des brûleurs de manière à ce que les trous dans les coins des diffuseurs s'attachent correctement aux chevilles à l'arrière de la chambre de cuisson. Voir la Fig. 27.

b). Espacez à intervalles réguliers les grilles de cuisson (ZK) sur les diffuseurs côté gaz du gril. Insérez la grille de cuisson à charbon (ZI) au-dessus du plateau à charbon côté charbon du gril. Voir la Fig. 27.

c). Insérez la grille chauffante à charbon (ZJ) et la grille chauffante du gril à gaz (ZL) dans les rails de grille en haut des panneaux latéraux de chaque chambre de cuisson. Voir la Fig. 27.



18. Connexion du réservoir de PL au gril PL

1. Depuis l'arrière du chariot, placez le pied annulaire du réservoir de 9 kg (20 lb) dans le trou du panneau inférieur (J). Assurez-vous que la valve du réservoir est fermée (OFF). Servez-vous du boulon du réservoir pour fixer solidement le réservoir dans sa position avec la valve dirigée vers le côté du chariot.
2. Vérifiez que la valve du réservoir dispose de filets externes appropriés qui s'agencent correctement dans l'ensemble tuyau et régulateur fourni.
3. Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).

4. Inspectez l'ensemble régulateur du gril et orifice de connexion de la valve du réservoir. Effectuez une inspection afin de détecter tout dégât ou débris, et enlevez-les, si présents. Inspectez le tuyau pour voir s'il est endommagé. N'utilisez jamais de matériel endommagé ou bouché.

5. Lors de la connexion de l'ensemble régulateur et tuyau à la valve du réservoir, serrez à la main l'écrou à raccordement rapide dans le sens horaire jusqu'à un arrêt complet (Fig. 29). Ne pas utiliser de clé pour serrer dans la mesure où la clé pourrait endommager l'écrou à raccordement rapide et engendrer une condition dangereuse.

MISE EN GARDE : lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, le gaz doit être éteint au niveau du réservoir d'alimentation.

6. Ouvrir la valve de réservoir (sens antihoraire) une fois que le réservoir et le régulateur sont connectés de manière sécurisée. À l'aide d'une solution d'eau savonneuse, vérifiez tous les joints afin de détecter la présence de fuites avant de tenter l'allumage de votre gril une fois que le régulateur et le réservoir sont bien connectés. En cas de fuite, fermez la valve du réservoir et n'utilisez pas votre gril jusqu'à ce que la fuite ait été réparée.

Félicitations

Vous pouvez maintenant utiliser votre gril à gaz. Avant la première utilisation et au début de chaque saison (ainsi que lors de tout changement de réservoir de PL):

1. Lisez toutes les consignes de sécurité, d'allumage et de fonctionnement.
2. Vérifiez les orifices des valves de gaz, les tuyaux de brûleurs et les orifices de brûleurs pour déceler toute obstruction.
3. Effectuez une vérification de fuite de gaz en suivant les consignes stipulées sur la page suivante de ce manuel.

Vérification de fuites de PL

N'utilisez jamais de flamme pour détecter la présence de fuites. Vous devez vérifier s'il y a des fuites de gaz avant la première utilisation, au début de chaque saison et chaque fois que vous changez le réservoir de PL.

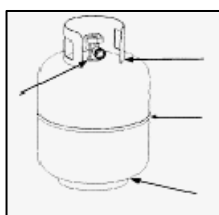
1. Fabriquez une solution savonneuse de 50/50 (savon/eau).
2. Mettez les boutons de commande en position fermée (OFF); puis allumez le gaz (position ON) du réservoir d'alimentation.
3. Appliquez la solution savonneuse avec une brosse propre à tous les joints de gaz. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment dans la solution, les joints ne sont pas scellés correctement. Vérifiez chaque raccord, et serrez ou réparez au besoin.

Vérification de fuites dans les joints de gaz



4. En cas de fuite dans le joint de gaz que vous ne pouvez réparer, éteignez le gaz du réservoir d'alimentation (position OFF), débranchez la conduite d'alimentation de votre gril et appelez le 1-800-648-5864 ou votre fournisseur de gaz pour de l'aide à la réparation.
5. Appliquez également la solution savonneuse aux rivures du réservoir. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment, éteignez le réservoir, ne l'utilisez pas et ne le déplacez pas! Demandez de l'aide à un fournisseur en PL ou à votre service de pompiers.

Vérification de fuites dans le réservoir de gaz



Consignes pour l'allumage du gril

Consignes pour l'allumage des brûleurs principaux

1. Ne fumez pas pendant l'allumage du gril ou la vérification des connexions d'alimentation en gaz.
2. Assurez-vous que le réservoir de PL est suffisamment rempli.



AVERTISSEMENT

Si le couvercle du gril n'est pas ouvert durant la procédure d'allumage, un incendie ou une explosion peuvent en résulter et causer de graves lésions corporelles voire la mort ou des dommages matériels.

3. Assurez-vous que toutes les connexions de gaz sont solidement serrées.
4. Ouvrez le couvercle du gril à gaz.
5. Appuyez sur n'importe quel bouton de commande du brûleur principal que vous tournez en position HIGH. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur. Ajustez le bouton au réglage souhaité.
6. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF). Éteignez le gaz en mettant le réservoir de PL sur arrêt (OFF) et attendez 5 minutes que le gaz se soit dispersé. Mettez ensuite le gaz du réservoir sur ON et répétez l'étape 5.
7. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, voir les sections « Allumage manuel du gril avec une allumette » et « Si le gril ne réussit toujours pas à s'allumer » à la page suivante.
8. Pour allumer d'autres brûleurs, tournez le(s) bouton(s) sur HIGH. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur. Ajustez le(s) bouton(s) au réglage souhaité.

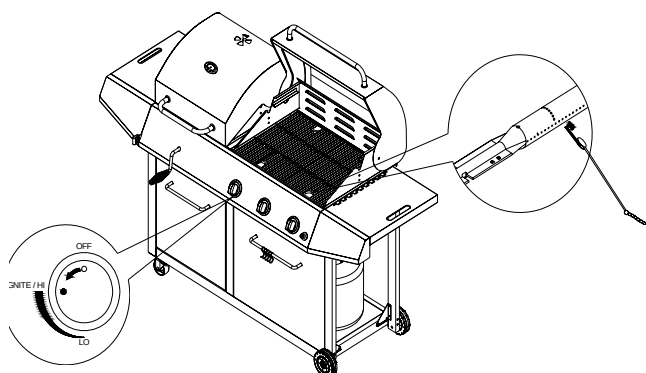


AVERTISSEMENT

Ne vous penchez jamais sur l'aire de cuisson pendant que vous allumez votre gril à gaz. Gardez votre visage et votre corps à une distance sûre (au moins 46 centimètres) de la surface de cuisson lorsque vous allumez votre gril avec une allumette.

Allumage manuel du gril avec une allumette

1. Insérez une allumette dans le bâtonnet d'allumage.
2. Suivez les étapes de 1 à 5 de la procédure d'allumage de base.
3. Frottez l'allumette et tendez-la vers la surface de la grille de cuisson.
4. Tournez le bouton de commande désiré en position HIGH pour dégager le gaz. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.



AVERTISSEMENT

En cas de « RETOUR DE FLAMME » dans ou autour des tuyaux de brûleurs, suivez les instructions ci-dessous. La non-conformité aux présentes consignes peut déclencher un incendie ou une explosion qui sont susceptibles d'entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels.

- Coupez l'alimentation du gaz au gril.
- Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF).
- Éteignez toute flamme avec un extincteur approprié.
- Soulevez le couvercle du gril.
- Une fois que le gril s'est refroidi, nettoyez les tuyaux de brûleurs et les brûleurs en suivant les consignes de nettoyage de la page 20.

Si le gril ne réussit toujours pas à s'allumer

1. Vérifiez s'il y a des fuites dans l'alimentation en gaz et dans les joints. Vérifiez que tous les fils sont solidement connectés.

2. Répétez la procédure d'allumage de base. Si votre gril ne fonctionne toujours pas, éteignez le gaz à la source, tournez les boutons de commande sur arrêt (OFF), et vérifiez les éléments suivants :

- Défaut d'alignement des tuyaux de brûleurs sur les orifices

Correction : repositionnez les tuyaux de brûleurs sur les orifices.

- Orifice bouché

3. S'il semble y avoir une obstruction dans les valves des brûleurs du gril, appelez le 1-800-648 5864 pour demander un service de réparation.

4. Si le gril ne s'allume toujours pas, il peut s'avérer nécessaire de purger l'air du conduit de gaz ou remettre en place le régulateur d'écoulement d'excès de gaz.

Remarque : cette procédure devrait être effectuée à chaque fois qu'un nouveau réservoir de PL est branché à votre gril.

Pour purger l'air de votre conduite de gaz et/ou remettre en place le régulateur d'écoulement d'excès de gaz :

- Tournez le bouton de commande en position d'arrêt (OFF).
- Tournez tous les boutons de commande du brûleur en position d'arrêt (OFF).
- Débranchez le régulateur du réservoir de LP.
- Laissez l'unité telle quelle pendant 5 minutes.
- Rebranchez le régulateur au réservoir de PL.
- Tournez la valve du réservoir très lentement jusqu'à une ouverture entre $\frac{1}{4}$ et $\frac{1}{2}$.
- Ouvrez le couvercle du gril.
- Appuyez sur n'importe quel bouton de commande que vous tournez en position HIGH.
- Tournez les boutons de commande sur HIGH jusqu'à ce que tous les brûleurs soient allumés
- Vous pouvez commencer à utiliser le gril

5. Si toutes les vérifications ou les corrections ont été effectuées et que vous ayez toujours des questions à propos du fonctionnement de votre gril à gaz, appelez le Centre d'information sur les grils au 1-800-648-5864.

Après avoir déballé le gril, s'il manque des pièces ou si des pièces sont endommagées, appelez le 1-800-648-5864 pour obtenir des pièces de remplacement.

Pour commander des pièces de remplacement après utilisation du gril, appelez le :
1-800-648-5864

Pour garantir que les pièces de remplacement convenant à votre gril à gaz Nexgrill seront envoyées, veuillez consulter les numéros de pièces sur cette page.

Important : Conservez ce guide d'utilisation et d'entretien à titre de référence pratique et pour toute information sur les pièces de rechange.

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, un nettoyage et un entretien appropriés sont recommandés.

Nettoyage et entretien

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, un nettoyage et un entretien appropriés sont recommandés.

Nettoyage des grilles de cuisson

Nous vous suggérons de laver vos grilles de cuisson dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Vous pouvez utiliser une débarbouillette ou une brosse à soies souples pour nettoyer vos grilles de cuisson.

Nettoyage des diffuseurs

Lavez périodiquement les diffuseurs dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Utilisez une brosse à soies souples pour enlever les résidus de cuisson brûlés tenaces. Les diffuseurs doivent sécher avant d'être réinstallés.

Nettoyage du plateau à graisse

Le plateau à graisse doit être vidé et essuyé périodiquement, puis lavé dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Une petite quantité de sable ou de litière pour chats peut être placée dans le fond du plateau à graisse afin d'absorber la graisse.

Vérifiez souvent le plateau à graisse et ne laissez pas d'excès de graisse s'accumuler et déborder du plateau à graisse.

Nettoyage annuel de l'intérieur du gril

Un brûlage de nettoyage après chaque utilisation est suffisant pour préparer le gril à sa prochaine utilisation. Cependant, une fois par année, vous devez effectuer un nettoyage complet du gril pour le garder dans le meilleur état de fonctionnement possible. Effectuez les étapes suivantes.

1. Tournez toutes les valves de brûleur en position d'arrêt (OFF).
2. Tournez la valve du réservoir de PL en position d'arrêt (OFF).
3. Détachez l'ensemble régulateur et tuyau de PL de votre gril à gaz. Inspectez pour déceler tout dégât et remplacez si nécessaire en vous servant des numéros de pièces de rechange du fabricant indiqués dans la liste des pièces.
4. Retirez et nettoyez les diffuseurs de chaleur, les grilles de cuisson et les brûleurs du gril.
5. Couvrez l'orifice de chaque valve à gaz avec une feuille d'aluminium.
6. Brossez l'intérieur et le fond du gril avec une brosse de nylon et lavez avec une solution de savon doux et d'eau tiède. Rincez minutieusement et laissez sécher.
7. Enlevez les feuilles d'aluminium, puis réinstallez les diffuseurs et les grilles de cuisson.
8. Rebranchez la source de gaz et examinez la flamme de brûleur pour vérifier son bon fonctionnement.

Nettoyage de la surface extérieure

Nous vous suggérons de laver votre gril avec une solution de savon doux et d'eau tiède. Vous pouvez utiliser une débarbouillette ou une éponge. N'utilisez pas de produits abrasifs ni une brosse qui pourraient enlever la finition pendant le nettoyage.

Nettoyage des surfaces extérieures en acier inoxydable

À cause de l'action des intempéries et de la chaleur extrême, la couleur des surfaces extérieures en acier inoxydable peut subir un brunissement. Les huiles de machine utilisées dans le procédé de fabrication de l'acier inoxydable peuvent également causer ce changement de teinte. Utilisez un agent de nettoyage à acier inoxydable pour polir les surfaces en acier inoxydable de votre gril. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ni de récurateur qui rayeront et endommageront votre gril.

Nettoyage des tuyaux et des orifices des brûleurs

Pour réduire le risque d'un « RETOUR DE FLAMME », la procédure ci-dessous doit être effectuée au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne quand les araignées sont les plus actives, ou si votre gril est resté inutilisé pendant une longue période.

1. Tournez toutes les valves de brûleur et la valve du réservoir de gaz en position d'arrêt (OFF).
2. Détachez l'ensemble régulateur de LP de votre gril à gaz.
3. Enlevez les grilles de cuisson, les diffuseurs et le plateau à graisse du gril.
4. Enlevez les vis de la face inférieure de chaque brûleur et soulevez les brûleurs hors de l'orifice de la valve de gaz.
5. Passez un fil de fer raide plié en forme de crochet, un tuyau d'air ou un goupillon plusieurs fois à l'intérieur et à travers le tuyau de brûleur pour enlever tout débris.
6. Remplacez les brûleurs; voir l'illustration ci-dessous.

Étape 2. Installez solidement le brûleur principal sur le mur arrière de la chambre de cuisson à l'aide de 2 vis.



AVERTISSEMENT

La disposition du tuyau de brûleur par rapport à l'orifice est cruciale pour un fonctionnement sécuritaire. Assurez-vous de vérifier que l'orifice est bien dans le tuyau de brûleur avant d'utiliser le gril à gaz. Si le tuyau de brûleur n'est pas bien ajusté sur l'orifice de la valve, l'allumage du brûleur peut déclencher une explosion ou un incendie.

Quelle que soit la procédure de nettoyage des brûleurs que vous suivez, nous vous recommandons de compléter également les étapes suivantes pour prolonger la vie utile de vos brûleurs.

1. Utilisez un tampon de fibres ou une brosse de nylon pour nettoyer entièrement la surface externe de chaque brûleur jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace de résidu d'aliment ni de saleté.
2. Nettoyez tout orifice bouché avec un fil raide, tel qu'un trombone déplié.
3. Inspectez chaque brûleur pour détecter les dégâts (fentes ou trous) et en cas de dégâts, commandez et installez un nouveau brûleur. Après l'installation, vérifiez que les orifices de valve de gaz sont correctement placés dans les bouts des tuyaux de brûleur.



AVERTISSEMENT

Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid à l'intérieur des brûleurs du gril, ce qui peut perturber l'écoulement des gaz. Il s'agit d'une situation très dangereuse qui pourrait déclencher un incendie derrière le panneau de la valve, endommageant le gril et rendant son utilisation hasardeuse. Inspectez le gril au moins deux fois par an.

Dépannage

AVANT D'APPELER LE SERVICE CLIENTÈLE

Si le gril ne fonctionne pas correctement, effectuez chaque vérification de la liste qui suit avant de contacter le service à la clientèle.

Vous devriez inspecter les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après l'une des situations suivantes :

PROBLÈMES	CE QU'IL FAUT FAIRE
Le gril ne s'allume pas lorsque le bouton de commande est tourné.	Vérifiez si le réservoir de PL est vide. Nettoyez les fils et/ou les électrodes en les frottant avec de l'alcool et un écouvillon propre Essuyez avec un chiffon sec. Assurez-vous que le fil est branché l'ensemble d'électrodes Est-ce que les autres brûleurs de l'appareil fonctionnent ? Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent. Si oui, vérifiez s'il y a une obstruction dans l'orifice de gaz du brûleur défectueux.
La flamme du brûleur est jaune ou orangée, et il y a une odeur de gaz	Voir la section Nettoyage des tuyaux et orifices de brûleurs à la page 20. Si le problème persiste, veuillez appeler le 1-800-648-899
Faible chaleur alors que le bouton est en position HI	Est-ce que le tuyau d'alimentation est plié ou cabossé ? Est-ce que le gril est dans un endroit poussiéreux ? Est-ce qu'une quantité adéquate de gaz est disponible ? Si un seul brûleur semble faible, est-ce que ce brûleur ou son orifice ont besoin d'être nettoyés ? Est-ce que la quantité de gaz disponible ou la pression de gaz sont basses ?

Informations sur le gril à charbon

AVERTISSEMENT

- Ne pas brûler plus de 2,3 kg (5 lb) de charbon dans cette unité en une seule fois
- Toujours avoir un extincteur à disposition dans les environs.
- Ce gril doit être utilisé à l'extérieur uniquement dans des zones bien ventilées.
- Un utilisateur en état d'ébriété, drogué ou prenant des médicaments sous ordonnance n'est pas en mesure d'assembler l'unité correctement et sécuritairement.
- Prendre toutes les précautions nécessaires lors du soulèvement et déplacement de l'unité pour ne pas se heurter le dos ou souffrir de douleurs dorsales. Il est recommandé que deux personnes soulèvent et déplacent l'unité. Ne pas déplacer l'unité pendant qu'elle est en marche.
- NE PAS faire fonctionner l'unité près ou sous des matériaux inflammables ou combustibles, tels que plates-formes, porches, abris à voitures. Un espace minimum de 92 cm (36 po) est recommandé. NE PAS utiliser l'unité sous des constructions recouvertes.
- Ce produit ne doit pas être utilisé en guise d'élément chauffant.
- Utiliser l'unité sur une surface inflammable, à niveau, stable, telle qu'asphalte, béton ou sol ferme. NE PAS utiliser l'unité sur un matériau inflammable, tel qu'une moquette ou une plate-forme en bois.
- Prendre toutes les précautions nécessaires lors de l'assemblage et de l'utilisation de cette unité pour ne pas se couper et s'égratigner sur les bords.
- NE PAS utiliser ce produit de toute autre manière que l'objectif pour lequel il a été conçu. Ce produit N'EST PAS destiné à un usage commercial. Il ne doit pas être installé ni utilisé dans ou sur un véhicule récréatif ou des bateaux.
- NE PAS stocker cette unité près d'essence ou autres combustibles liquides ni près de vapeurs combustibles.
- NE PAS stocker ni utiliser ce produit dans une zone accessible aux enfants ou animaux domestiques. Stockez cette unité dans un endroit sec et protégé.
- NE PAS laisser l'unité sans surveillance pendant son utilisation.

- NE PAS laisser de cendres chaudes sans surveillance tant que le gril n'a pas totalement refroidi.
- NE PAS déplacer l'unité pendant son utilisation ou pendant que les cendres sont encore chaudes. Attendre que l'unité ait refroidi complètement avant de la déplacer ou de la ranger.
- NE JAMAIS utiliser d'essence ni d'autres fluides très volatiles pour l'allumage.
- Toujours attendre que les flammes du charbon se soient calmées avant de placer la nourriture sur la grille de cuisson.
- Pour jeter les cendres froides, les envelopper dans une feuille en aluminium et la placer dans un conteneur non combustible. S'assurer qu'il n'y a pas d'autres matériaux combustibles dans ou près du conteneur.
- Si vous devez jeter les cendres en moins de temps qu'il ne leur faut pour refroidir complètement, enlever les cendres de l'unité, les placer dans une feuille en aluminium et les tremper dans l'eau avant de les mettre dans un conteneur non combustible pour les jeter.
- Attendre que l'unité ait refroidi complètement avant toute opération régulière de nettoyage ou de maintenance.

Proposition 65 de l'État de la Californie

AVERTISSEMENT:

La combustion (brûler) du charbon ou de briquettes agglomérées, tout comme les autres méthodes de cuisson, émet du monoxyde de carbone et autres substances reconnues par l'État de la Californie comme susceptibles de provoquer le cancer, des déficiences congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction.

Suggestions d'utilisation

Charnière de la grille à charbon

Lorsque la grille a totalement refroidi, relevez la section à charnière de la grille à charbon avec un gant pour ajouter du charbon au plateau à charbon.



Utilisation de la manivelle

Tournez la manivelle pour relever ou abaisser le plateau à charbon et régler la chaleur de cuisson à n'importe quel moment de la cuisson. Lorsque vous relevez le plateau, la chaleur augmente et lorsque vous abaissez le plateau, la chaleur est réduite. Relevez le plateau une fois que l'unité a totalement refroidi pour faciliter le nettoyage des cendres que vous brossez dans le plateau des cendres. Ne relevez pas le plateau à plus de la moitié lorsqu'il est rempli de charbon que vous venez de mettre.

Consignes pour l'allumage du charbon

1. Ouvrez le couvercle de la grille ainsi que les événements d'air situés sur le côté du grill.
2. Relevez la section à charnière de la grille à charbon pour ajouter du charbon dans le plateau à charbon.
3. Tournez la manivelle pour régler le plateau à charbon à une hauteur moyenne.
4. Versez des briquettes de charbon standard, sans dépasser les 2,3 kg (5 lb) dans le plateau de charbon et arrangez-les en pile. Assurez-vous que le charbon ne dépasse pas la grille à charbon.
5. Allumez les briquettes de charbon.
6. Tournez la manivelle pour abaisser le plateau à charbon à une position inférieure. Attendez que les flammes du charbon se soient calmées.
7. Lorsque les briquettes brillent, tournez la manivelle pour régler le plateau à charbon à la position de cuisson souhaitée.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour une chaleur maximum, ouvrez les événements d'air situés sur le côté de la chambre de cuisson en tirant la commande des événements pour la sortir complètement. Pour réduire la chaleur, poussez la commande des événements au niveau souhaité.

REMARQUE : la température ne doit pas dépasser les 260° C (500 ° F). Si la température est trop élevée, réduisez la quantité de briquettes dans le plateau. Vous pouvez vérifier la température à l'aide de l'indicateur de température situé sur le couvercle de la grille.

Consignes pour la cuisson avec un gril à gaz



AVERTISSEMENT

Ne pas laisser le gril sans surveillance. Votre gril deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation de votre gril. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier du gril, au couvercle du gril ni à toute autre partie du gril pendant que le gril est allumé, et jusqu'à ce que le gril ait refroidi après l'utilisation. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves.

Brûlage de nettoyage

Avant de cuisiner sur votre gril à gaz pour la première fois, il est préférable de « brûler » le gril pour éliminer toute odeur ou tout corps étranger. Il suffit d'allumer les brûleurs, de rabaisser le couvercle et de faire fonctionner le gril à haute température pendant 3 à 5 minutes.

Températures de cuisson

Température élevée : n'utilisez cette température que pour réchauffer rapidement, saisir les biftecks ou les côtelettes et brûler les résidus d'aliments afin de nettoyer le gril une fois la cuisson terminée.

N'utilisez jamais la température HIGH pour une cuisson de longue durée.

Températures moyennes à basses : la plupart des recettes spécifient des températures moyennes à basses, y compris toute fumaison, rôtisserie et cuisson des morceaux maigres comme le poisson.

REMARQUE : la température du gril varie selon la température extérieure et la force du vent de votre région.

Cuisson directe

La méthode de cuisson directe peut être utilisée avec les grilles de cuisson fournies et la nourriture peut être placée directement sur les brûleurs allumés du gril. Cette méthode est parfaite pour saisir les aliments et lorsque vous voulez que votre viande, votre volaille ou votre poisson aient une saveur de cuisson au barbecue à flamme nue.

La friture et la fumaison sont également adaptées à cette méthode, puisqu'elles exigent une chaleur directe.

Cuisson indirecte

Pour cuire à chaleur **indirecte**, les aliments doivent être placés sur le côté gauche ou droit de votre gril tandis que le brûleur du côté opposé est allumé.

Flambées

Les graisses et les jus qui coulent de la nourriture en train de griller peuvent causer des flambées. Dans la mesure où les flambées donnent un goût et une couleur agréables aux aliments cuits à flamme nue, elles peuvent être utilisées jusqu'à un certain point. Toutefois, des flambées non contrôlées peuvent ruiner un repas.



AVERTISSEMENT

Ne tapissez pas le fond du boîtier du gril avec des feuilles d'aluminium, du sable ou toute autre substance qui restreindrait l'écoulement de la graisse dans le plateau à graisse.

La non-conformité aux présentes consignes peut avoir pour résultat un incendie ou une explosion qui pourraient entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels.

Aide-mémoire pour la cuisson

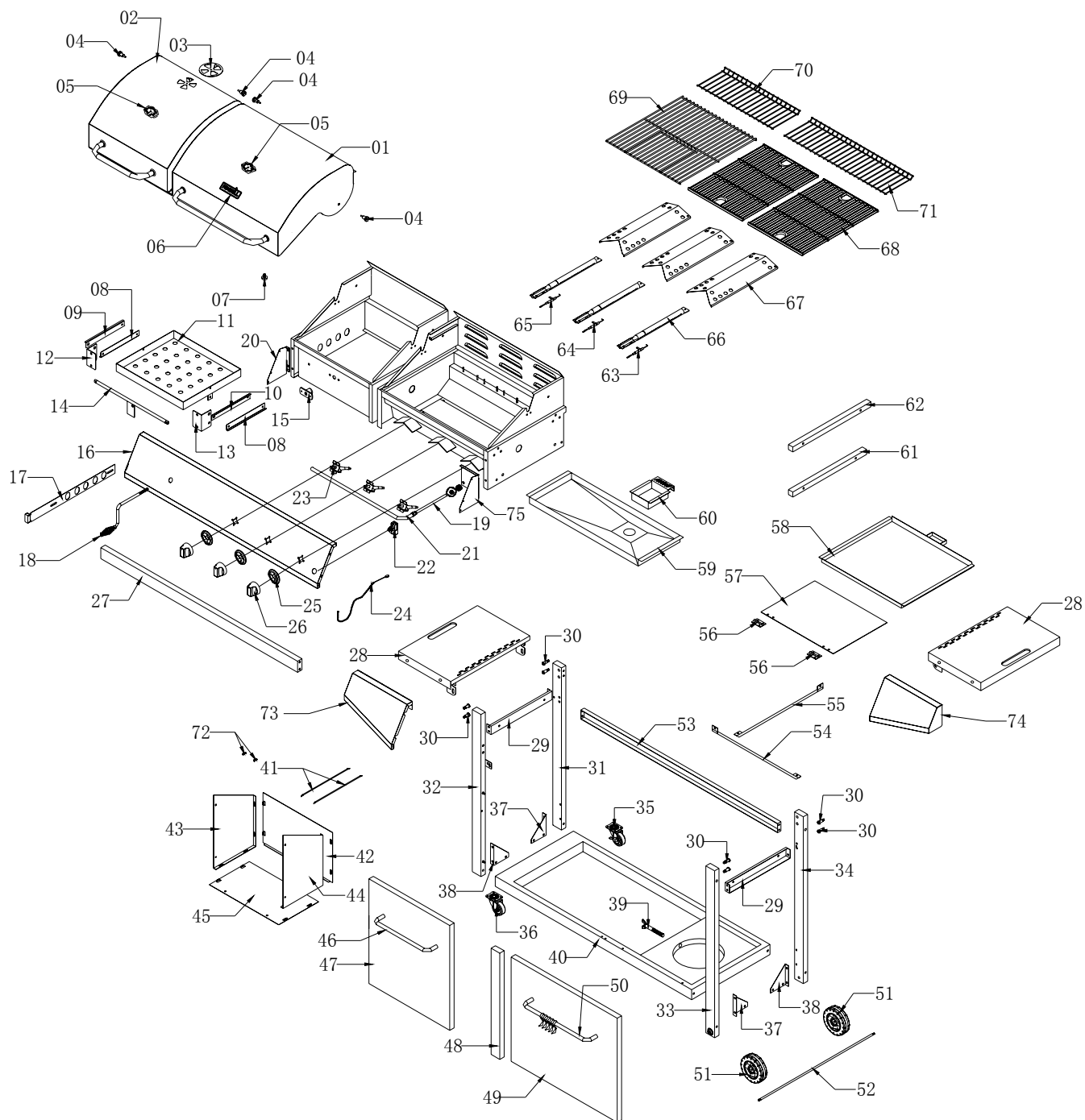
AVERTISSEMENT : Pour être certain qu'un aliment peut être consommé en toute sécurité, faites-le cuire jusqu'à ce qu'il atteigne au moins la température interne correspondante dans le tableau ci-dessous.

Aliment	Température
Boeuf, veau et agneau (morceaux et pièces entières) - mi-saignant	63 °C (145 °F)
Boeuf, veau et agneau (morceaux et pièces entières) - à point	71 °C (160 °F)
Boeuf, veau et agneau (morceaux et pièces entières) - bien cuit	77 °C (170 °F)
Porc (morceaux et pièces entières)	71 °C (160 °F)
Volaille (p. ex. poulet, dinde, canard) - morceaux	74 °C (165 °F)
Volaille - volaille entières	85 °C (185 °F)
Viande hachée et mélanges de viandes (p. ex. hamburgers, saucisses, boulettes de viande, pains de viande, ragoûts) - boeuf, veau, agneau et porc	71 °C (160 °F)
Viande hachée et mélanges de viandes – volaille	74 °C (165 °F)
Plats à base d'oeufs	74 °C (165 °F)
Autres (hot-dogs, farces, restes)	74 °C (165 °F)

Agence canadienne d'inspection des aliments

ALIMENT	Poids ou épaisseur	Température	Durée	Consignes spéciales et conseils
Légumes	ND	Moyenne	8 à 20 minutes	Couper les légumes en tranches ou en morceaux et les recouvrir de beurre ou de margarine. Les envelopper serrés dans une feuille métallique à haute résistance. Griller en retournant de temps en temps.
Pommes de terre	Entières	Moyenne	40 à 60 minutes	Envelopper individuellement dans une feuille métallique à haute résistance. Faire cuire en tournant de temps en temps.
Viande/Biftecks	1 à 2 cm	Moyenne élevée	4 à 15 minutes	Préchauffer le barbecue pendant 15 à 20 minutes, puis faire saisir les biftecks pendant deux minutes de chaque côté. Ensuite, faire griller 3 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à la cuisson désirée.
Viandes hachées	1 à 2 cm	Moyenne	8 à 15 minutes	Faire griller en retournant une fois lorsque les jus remontent à la surface ou jusqu'à la cuisson désirée. Ne pas laisser les hamburgers sans surveillance, car une flambée peut se produire soudainement.
Côtes	1/2 carré ou carré plein	Moyenne	20 à 40 minutes	Griller en retournant à l'occasion. Pendant les dernières minutes de cuisson, badigeonner de sauce barbecue et retourner plusieurs fois.
Hotdogs	ND	Moyenne	5 à 10 minutes	Faire griller en retournant 4 fois. 2 à 4 minutes sur chacun des 4 côtés.
Volailles - morceaux	Environ 115 g à 225 g	Faible ou moyenne	20 à 40 minutes	Griller en retournant à l'occasion. Pendant les dernières minutes de cuisson, balayer avec de la sauce barbecue, le cas échéant et retourner plusieurs fois.
Volaille entière	900 g à 1,4 kg	Faible ou	1 à 1-1/2 heures	Utiliser un support à volaille et badigeonner de sauce à volonté.
		Moyenne	40 à 60 minutes	Utiliser un support à volaille badigeonner de sauce à volonté.
Poisson	2 cm à 2,5 cm	Moyenne	8 à 15 minutes	Faire griller en retournant une fois jusqu'à la cuisson désirée. Badigeonner de beurre ou de la margarine fondus ou de l'huile.

Modèle 720-0718A - Schéma des pièces



Modèle 720-0718A - Liste des pièces

N°	DESCRIPTION	QUAN TITÉ	N°	DESCRIPTION	QUAN TITÉ
1	Couvercle principal, grill	1	33	Pied du chariot, avant droit	1
2	Couvercle principal, charbon	1	34	Pied du chariot, arrière droit	1
3	Évent	1	35	Roulette pivotante avec frein	1
4	Vis du couvercle principal	4	36	Roulette pivotante	1
5	Indicateur de température	2	37	Support triangulaire A	2
6	Logo	1	38	Support triangulaire B	2
7	Amortisseur de la hotte	4	39	Boulon de réservoir	1
8	Support de levage A du plateau à charbon	2	40	Panneau inférieur, PL	1
9	Support de levage B du plateau à charbon	1	41	Glissière du bac à charbon	2
10	Support de levage C du plateau à charbon	1	42	Panneau arrière du bac à charbon	1
11	Plateau à charbon	1	43	Panneau latéral du bac à charbon, gauche	1
12	Support en L du plateau à charbon, gauche	1	44	Panneau latéral du bac à charbon, droite	1
13	Support en L du plateau à charbon, droit	1	45	Panneau inférieur du bac à charbon	1
14	Manivelle du plateau à charbon	1	46	Poignée du bac à charbon	1
15	Porte-poignée du plateau à charbon	1	47	Panneau avant du bac à charbon	1
16	Panneau de commande principal	1	48	Panneau de garniture avant	1
17	Couvercle de la boîte de la veilleuse d'allumage	1	49	Panneau avant	1
18	Manivelle	1	50	Porte-serviette	1
19	Régulateur, PL	1	51	Roue	2
20	Support du panneau de commande, gauche	1	52	Essieu des roues	1
21	Collecteur principal	1	53	Barre du chariot, arrière	1
22	Module pour allumage à impulsions	1	54	Barre de sécurité du réservoir de gaz A	1
23	Valve de gaz principale	3	55	Barre de sécurité du réservoir de gaz B	1
24	Bâtonnet d'allumage manuel	1	56	Charnière	2
25	Collerette	3	57	Couvercle du bac à charbon	1
26	Bouton de commande	3	58	Bac à cendres	1
27	Barre du chariot, avant	1	59	Plateau à graisse	1
28	Etagère latérale	2	60	Réceptacle à graisse	1
29	Support du chariot	2	61	Barre du chariot supérieur, milieu	1
30	Vis de l'étagère latérale	8	62	Barre du chariot inférieur, milieu	1
31	Pied du chariot, arrière gauche	1	63	Fil d'allumage du brûleur principal A	1
32	Pied du chariot, avant gauche	1	64	Fil d'allumage du brûleur principal B	1

Modèle 720-0718A - Liste des pièces

N°	DESCRIPTION	QUANTITÉ	N°	DESCRIPTION	QUANTITÉ
65	Fil d'allumage du brûleur principal C	1	71	Grille chauffante du gril	1
66	Brûleur principal	3	72	Vis du bac à charbon	2
67	Diffuseur de chaleur	3	73	Panneau de commande de l'étagère latérale, gauche	1
68	Grille de cuisson du gril avec trou	2	74	Panneau de commande de l'étagère latérale, droit	1
69	Grille de cuisson à charbon	1	75	Support de panneau de commande, droite	1
70	Grille chauffante à charbon ,	1			