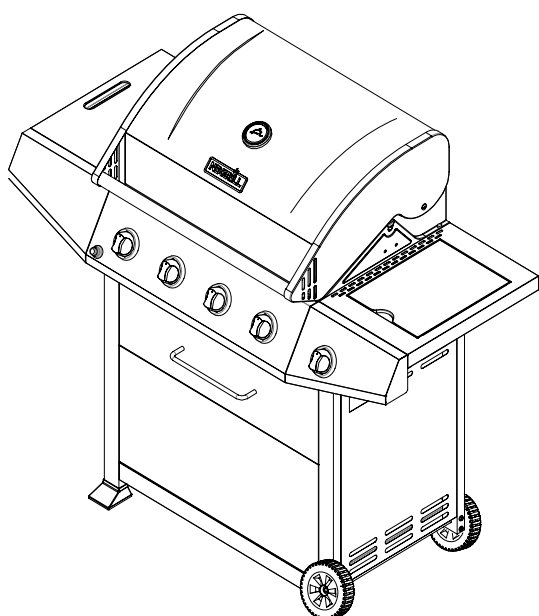


CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION



Gril au propane liquide



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



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:
1-800-913-8999

N° du fabricant: 720-0719BL

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
Informations sur la sécurité.....	2-5
Liste des pièces de rechange.....	6-7
Contenu du paquet de quincaillerie.....	8
Préparatifs.....	8
Consignes pour l'assemblage.....	9-16
Consignes pour l'allumage.....	16-18
Nettoyage et maintenance.....	19-20
Dépannage.....	21
Consignes pour la cuisson.....	22
Aide-mémoire pour la cuisson.....	23
Schéma des pièces.....	24
Liste des pièces de rechange.....	25

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 1-800-913-8999 pour le remplacement des pièces et discuter de tout problème de matériaux.

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.

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 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 60 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 caravanes 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 ni l'air de ventilation. Vérifiez le courant avant chaque utilisation du gril.

- **Ne branchez jamais** un réservoir de LP 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 PL par un fournisseur de gaz de propane fiable et exigez une inspection visuelle et une requalification à 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 LP en position verticale.

- Vous ne devez ni entreposer ni utiliser de l'essence, d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.

- N'exposez pas le réservoir de LP à une chaleur excessive.

- N'entreposez pas un réservoir de LP 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 toujours le bouchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille 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 bouteilles de PL non branchées ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre emplacement fermé.
- Lorsque vous n'utilisez pas le gril à gaz, vous devez éteindre le gaz au niveau du réservoir de PL.
- 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 à l'écart 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 déceler 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 1-800-913-8999 pour obtenir un tuyau de remplacement.
- **N'allumez jamais** votre gril à gaz lorsque le couvercle est fermé ou avant de vérifier que les tuyaux de brûleurs sont entièrement installés sur les orifices de valve de gaz.
- **Ne permettez jamais** aux enfants de faire fonctionner votre grille.



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 en position d'arrêt (OFF).
- Éteignez toute flamme avec un extincteur approprié.
- Soulevez le couvercle du gril.
- Éloignez-vous du réservoir de PL.
- N'essayez pas de réparer vous-même le problème.
- Si l'odeur persiste ou si vous n'êtes pas capable d'éteindre le feu, appelez le service des pompiers. 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 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'une nouvelle bouteille de LP est connectée à votre gril. Pour toute aide concernant ce procédé, consultez la page 18 au point 4, ou appelez le Centre d'information sur les grils au 1-800-913-8999.

MISE EN GARDE : Attention au retour de flamme

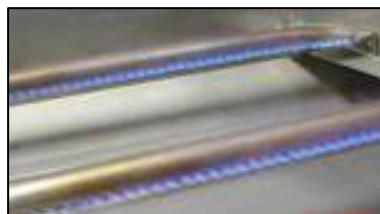
MISE EN GARDE : Les araignées et les petits insectes tissent parfois des toiles ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, 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.

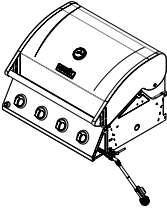
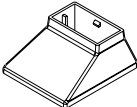
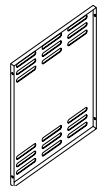
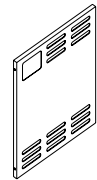
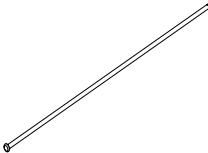
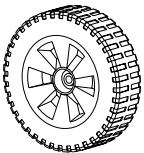
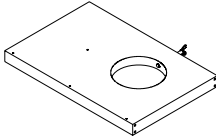
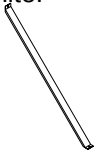
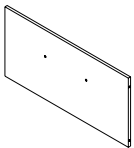
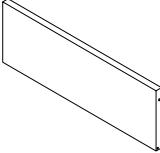
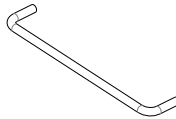
Voir Nettoyage des tuyaux et orifices de brûleurs à la page 20.

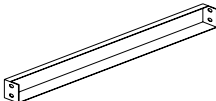
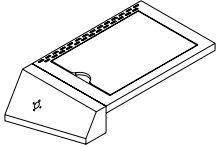
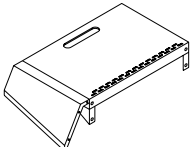
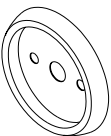
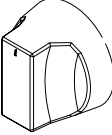
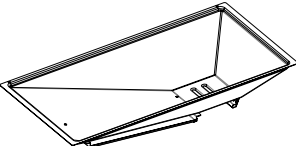
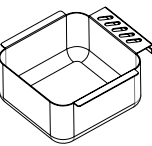
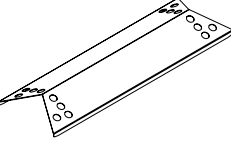
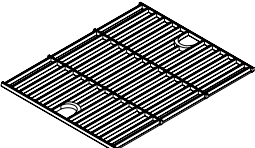
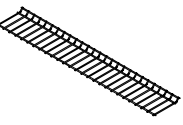
Vérification des flammes de brûleurs



Vérifiez visuellement la flamme des brûleurs avant chaque utilisation. Les flammes doivent ressembler à celles de 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.

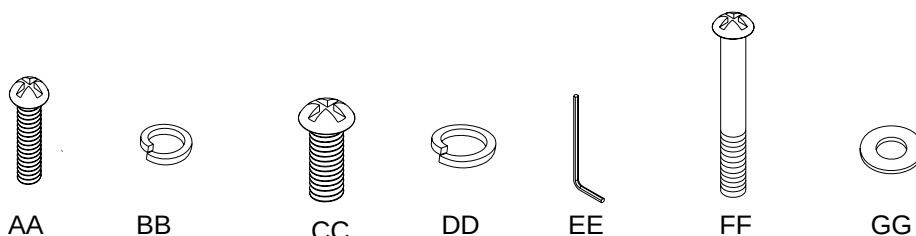
LISTE DU CONTENU DE L'EMBALLAGE

A. Chambre de cuisson-----1 unité. 	B. Pied du chariot, avant gauche---1 unité. 	C. Pied du chariot, arrière gauche-----1 unité. 
D, Pied du chariot-----2 unités. 	E. Panneau latéral, gauche-----1 unité. 	F. Support du chariot, gauche-----1 unité. 
G. Pied du chariot, avant droit-----1 unité. 	H. Pied du chariot, arrière droit---1 unité. 	I. Panneau latéral, gauche-----1 unité. 
J. Support du chariot, droit-----1 unité. 	K. Essieu des roues-----1 unité 	L. Roue-----2 unités. 
M. Panneau inférieur---1 unité. 	N. Barre de sécurité du réservoir de gaz--- 1 unité. 	O. Panneau avant A---1 unité. 
P. Panneau avant B---1 unité. 	Q. Porte-serviette-----1 unité. 	R. Bague d'essieu -----1 unité. 

S. Support du chariot, arrière-----1 unité. 	T. Cadre d'assemblage du bol de brûleur latéral avec panneau de commande du brûleur latéral-----1 unité. 	U. Étagère gauche avec panneau avant de l'étagère de gauche-----1 unité. 
V. Colerette -----1 unité 	W. Bouton de commande-----1 unité 	X. Pile alcaline AA, 1,5 V -----1 unité 
Y. Plateau à graisse -1 unité 	Z. Réceptacle à graisse-----1 unité. 	ZA. Dispositif de contrôle des flammes-----4 unités. 
ZB. Grille de cuisson-----2 unités. 	ZC. Grille chauffante-----1 unité. 	ZD. Bâtonnet d'allumage manuel----1 unité. 

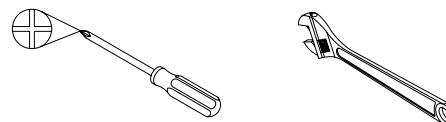
Contenu du paquet de quincaillerie

Paquet	Description	Requis pour l'assemblage (pièces)
AA	Vis à tête ronde 5/32-po x 8-mm	26
BB	Rondelle de blocage 5/32-po	26
CC	Vis à tête ronde 1/4-po x 10-mm	18
DD	Rondelle de blocage 1/4-po	18
EE	Clé Allen	1
FF	Vis à tête ronde 1/4-po x 65-mm	8
GG	Rondelle plate 1/4-po	8



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 requis pour l'assemblage :

Tournevis à pointe cruciforme

Clé

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

• 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. Enlevez le matériau d'emballage tout autour de l'extérieur du gril.
2. Ouvrez le couvercle de la chambre de cuisson et enlevez les matériaux d'emballage et les composants de l'intérieur de la chambre de cuisson.
3. Avec l'aide d'un assistant, soulevez la chambre de cuisson pour la dégager de la boîte d'expédition et placez-la sur une surface plane protégée. Prenez soin à ne pas endommager le tuyau ni le régulateur.
4. Consultez les listes des pièces pour vérifier que toutes les pièces ont été livrées.
5. 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 +1-800-913-8999.

IMPORTANT : Voir le contenu de l'emballage et celui du matériel en pages 5, 6 et 7 lors de l'assemblage du chariot du gril.

1. Assemblage du chariot du gril

(a) Utilisez 4 vis à tête ronde AA et 4 rondelles de blocage BB pour fixer le panneau latéral, gauche (E) au pied du chariot, arrière gauche (C) et au pied du chariot, avant gauche (B). Fixez-les de manière à ce que la surface plane du panneau latéral se trouve à l'extérieur du gril. Voir la (Fig. 1).

(b) Utilisez 4 vis à tête ronde CC et 4 rondelles de blocage DD pour fixer le support du chariot, gauche (F) au pied du chariot, avant gauche (B) et au pied du chariot, arrière gauche (C). Fixez le support du chariot 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).

(c) Utilisez 4 vis à tête ronde AA et 4 rondelles de blocage BB pour fixer le panneau latéral, droit (I) au pied du chariot, arrière droit (H) et au pied du chariot, avant droit (G). Fixez-les de manière à ce que la surface plane du panneau latéral se trouve à l'extérieur du gril. Voir la (Fig. 3).

(d) Utilisez 4 vis à tête ronde CC et 4 rondelles de blocage DD pour fixer le support du chariot, droit (J) au pied du chariot, avant droit (G) et au pied du chariot, arrière droit (H). Fixez le support du chariot, droit (J) 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. 4).

Fig. 1

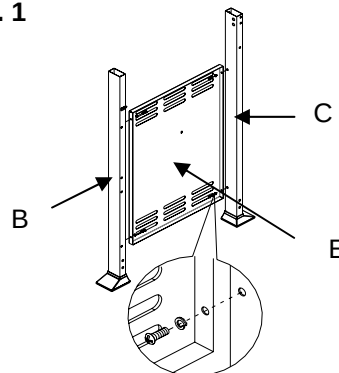


Fig. 2

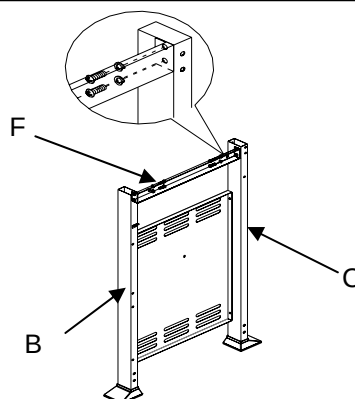


Fig. 3

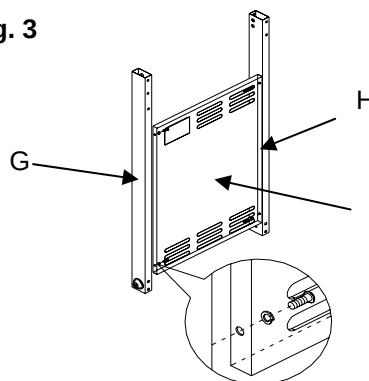
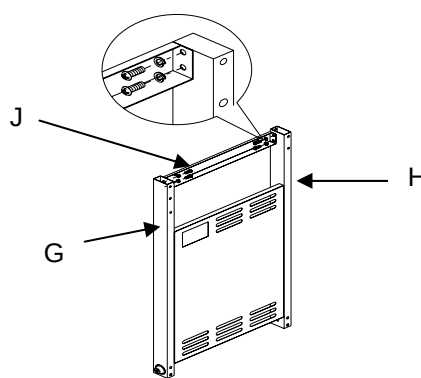


Fig. 4



2. Assemblage de la roue

Enlevez la bague de l'essieu (R) et les vis des extrémités de l'essieu de roue (K). Insérez l'essieu de la roue (K) par le pied du chariot, avant droit (G) et le pied du chariot, arrière droit (H). Placez la bague de l'essieu et la roue (L), le côté conique face au pied, sur chaque extrémité de l'essieu. Fixez les roues à l'essieu en vous servant des vis que vous avez enlevées. Voir la (Fig. 5).

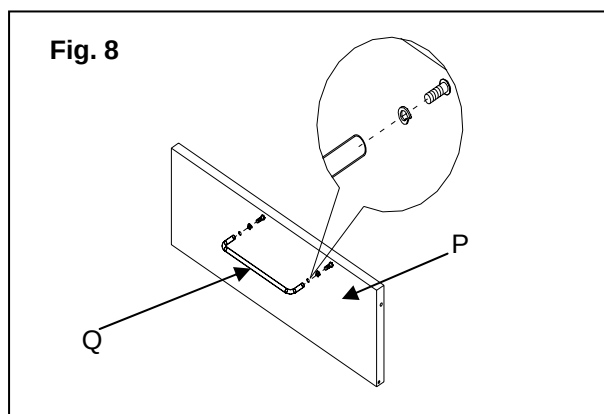
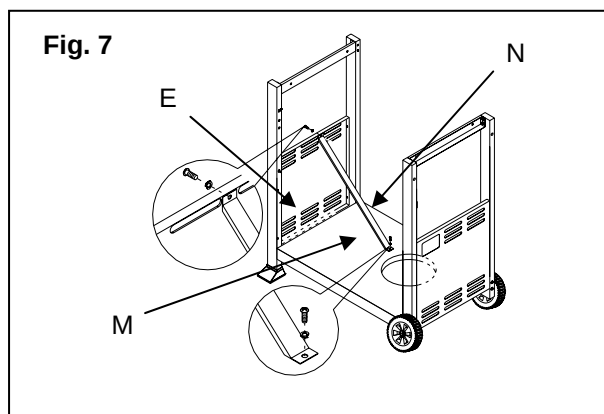
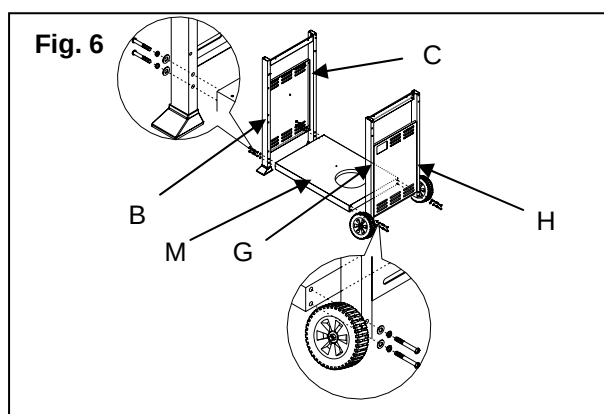
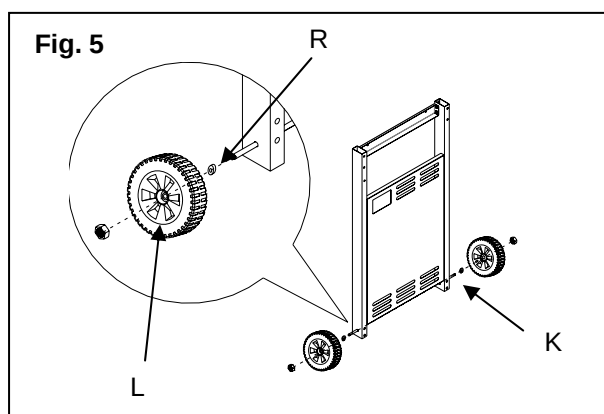
3. Assemblage du panneau inférieur

(a) Utilisez 4 vis à tête ronde FF, 4 rondelles de blocage DD et 4 rondelles plates GG pour fixer et serrez bien la partie inférieure du pied du chariot gauche (B et C) au panneau inférieur (M). Voir la (Fig. 6).

(b) Répétez l'étape 3(a) pour fixer et serrer sécuritairement le panneau inférieur (M) aux pieds du chariot droit (G et H).

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

Utilisez les 2 vis à tête ronde AA et les 2 rondelles de blocage BB pour fixer la barre de sécurité de la bouteille (N) au panneau gauche (E) et du panneau inférieur (M). Voir la (Fig. 7).



5. Assemblage du panneau avant

(a) Utilisez les 2 vis à tête ronde AA et les 2 rondelles de blocage BB pour fixer la poignée au panneau avant B (P) (Fig. 8).

(b) Utilisez 4 vis à tête ronde AA et 4 rondelles de blocage BB pour fixer le panneau avant A (O), au pied du chariot gauche avant (B) et au pied du chariot, avant droit (G), voir la (Fig. 9).

Remarque : Fixez le panneau latéral de manière à ce que la surface plane se trouve à l'extérieur du grill.

(c) Utilisez 4 vis à tête ronde AA et 4 rondelles de blocage BB pour fixer le panneau avant B (P), au pied du chariot gauche avant (B) et au pied du chariot, avant droit (G). Voir la (Fig. 10)

(d) Utilisez 4 vis à tête ronde AA et 4 rondelles de blocage BB pour connecter le cadre du chariot, l'arrière S au pied du chariot arrière gauche (C) et au pied du chariot arrière droit (H). Voir la (Fig. 11).

6. Assemblage de la chambre de cuisson

REMARQUE : demandez de l'assistance pour soulever la chambre de cuisson. Veillez à ce que le tuyau et le régulateur soient à l'extérieur 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-la soigneusement sur le chariot du grill. Voir la (Fig.12).

Fig. 9

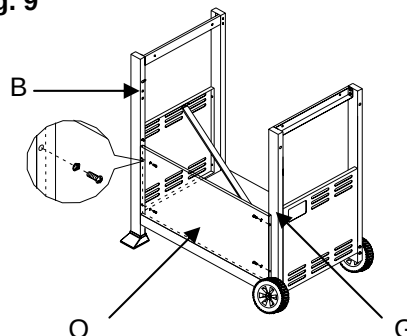


Fig. 10

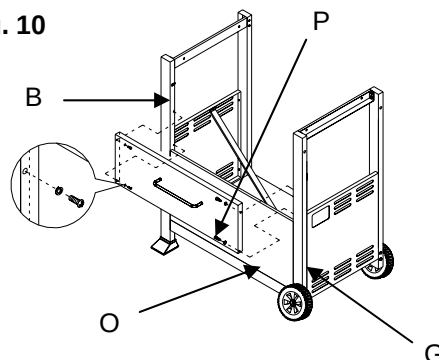


Fig. 11

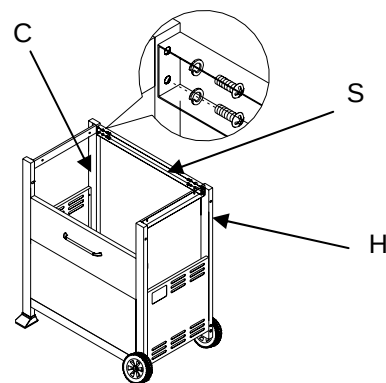
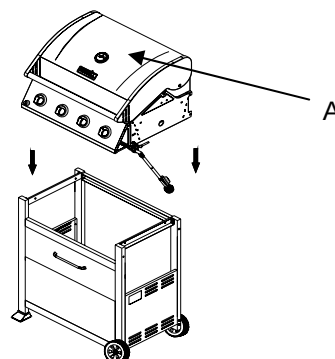


Fig. 12



(b) Soulevez le couvercle de la chambre de cuisson de l'intérieur de la chambre de cuisson, utilisez 4 vis à tête ronde CC pour fixer les côtés de la chambre de cuisson au cadre du chariot, gauche (F) et au cadre du chariot, droit (J). Soulevez légèrement la chambre de cuisson pour aligner les trous servant à l'insertion des vis à serrer. Voir la (Fig. 13).

(c) Depuis l'intérieur du chariot, utilisez 2 vis à tête ronde CC et 2 rondelles de blocage DD, fixez le pied du chariot arrière droit (H) et le pied du chariot arrière gauche (C) à la chambre de cuisson.

7. Assemblage de l'étagère du brûleur latéral

(a) Fixez l'étagère du brûleur latéral (T) au côté du pied du chariot avant droit (G) et au pied du chariot arrière droit (H) sur les 4 vis à tête ronde AA et les 4 rondelles de blocage BB pré-assemblées et desserrées. Voir la (Fig. 15).

Remarque : À ce niveau, ne pas serrer complètement les quatre vis.

(b) Alignez les trous sur l'étagère du brûleur latéral (T) aux trous sur le côté de la chambre de cuisson et fixez de l'intérieur de la chambre de cuisson à l'aide des 2 vis à tête ronde CC et des 2 rondelles de blocage DD. Voir la (Fig. 16).

(c) Connectez le panneau avant de l'étagère du brûleur latéral au panneau de commande principale à l'aide de la vis à tête ronde AA (AA), de 1 rondelle de blocage BB et de 2 tête ronde CC. Resserrez toutes les vis. Voir la (Fig. 16).

(d) Répétez les étapes de (a) à (c) pour installer l'étagère latérale.

Fig.13

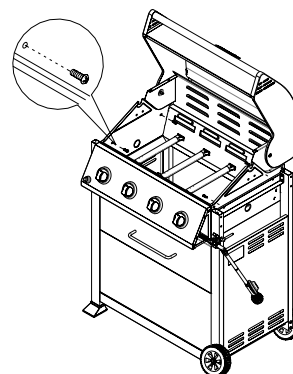


Fig.14

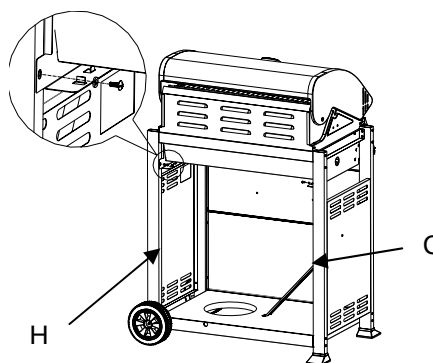


Fig.15

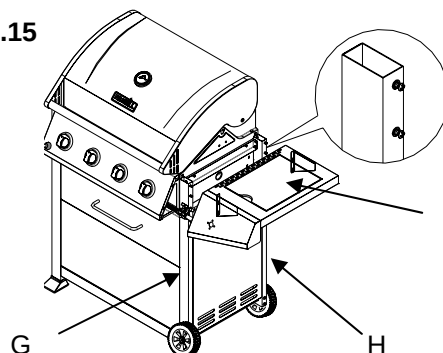
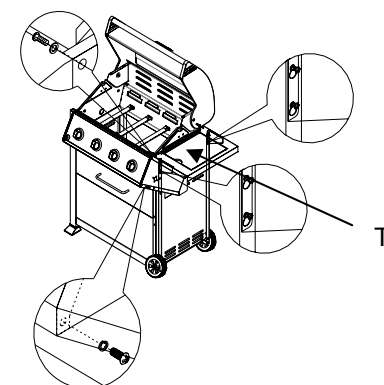


Fig.16



8. Assemblage de la valve du brûleur latéral

(a) Enlevez la grille du brûleur latéral de l'étagère du brûleur latéral et mettez-la de côté. Enlevez les deux vis cruciformes qui fixent le brûleur latéral à l'étagère afin de faire de la place pour l'installation de la valve du brûleur latéral. Voir (Fig.17)

(b) Enlevez deux vis qui se trouvent sur la face avec valve de commande du brûleur latéral. Insérez la tige de contrôle de valve du brûleur latéral à travers le trou situé dans le panneau de commande du brûleur latéral. Placez la collerette (V) du bouton de commande du brûleur latéral sur la tige de contrôle de la valve du brûleur latéral.

Fixez solidement la collerette au panneau de commande et à la valve à l'aide des 2 vis enlevées ci-dessus. (Fig . 18A1).

(c) Insérez le tuyau du brûleur latéral par-dessus l'orifice de la valve de gaz du brûleur latéral (Fig. 18B1). Servez-vous des deux vis du brûleur latéral que vous avez enlevées précédemment pour rattacher le brûleur latéral à son étagère.

(d) Placez le bouton de commande (W) sur la tige de contrôle de la valve et appuyez pour le mettre en place, puis serrez-le à l'aide de la clé hexagonale. (Fig.19)

(e) Branchez le fil d'allumage dans le fil suspendu à l'électrode sur la face inférieure du brûleur (Fig.20).

(f) Remplacez la grille du brûleur latéral dans l'étagère du brûleur latéral.

Fig. 17

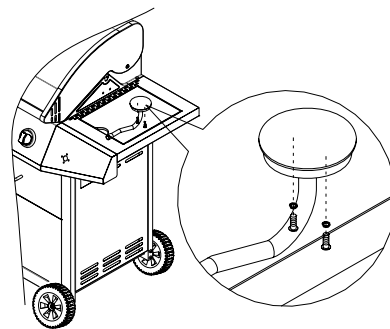


Fig. 18

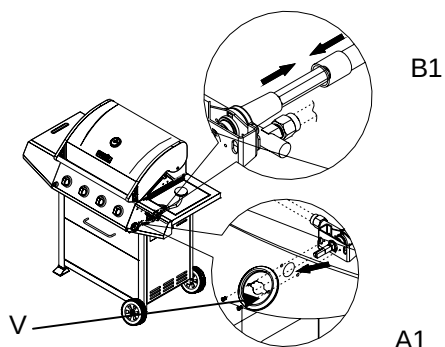


Fig. 19

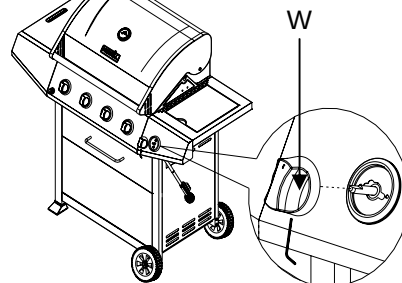
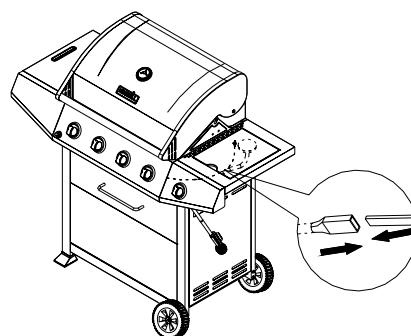


Fig. 20



9. Assemblage de la pile

(a) Dévissez le bouchon de la pile d'allumage (situé à l'extrême gauche du panneau de commande.)

(b) Installez la pile (X) dans la boîte d'allumage avec la borne positive face à l'extérieur.

(c) Remplacez le bouchon de la pile d'allumage après l'installation de la pile. (Fig. 21)

10. Assemblage du réceptacle à graisse

De l'arrière, introduisez le plateau à graisse (Y), enlevez tout matériel d'emballage qui s'y trouve, puis insérez le réceptacle à graisse (Z) dans le plateau à graisse (Y), voir la (Fig. 22). Réinsérez le plateau à graisse dans le gril.

11. Installation des éléments de cuisson

(a) Placez le dispositif de contrôle des flammes (ZA) sur les brûleurs (voir illustration). Le dispositif de contrôle des flammes doit être inséré à l'avant et à l'arrière de la chambre de cuisson. (Fig. 23)

(b) Placez les grilles de cuisson (ZB) à espacement égal sur l'appui situé au-dessus des diffuseurs de chaleur. (Fig. 23)

(c) Insérez les pattes de la grille chauffante (ZC) dans les trous en haut des panneaux latéraux de la chambre de cuisson. (Fig. 23)

12. Connexion du réservoir de PL au gril PL

(a) Desserrez et enlevez le boulon pré-assemblé sur le côté intérieur du panneau inférieur et introduisez-le de l'arrière du panneau inférieur, voir (Fig. 24).

(b) Depuis l'arrière du chariot, placez le pied annulaire de la bouteille de 9 kg (20 lb) dans le trou du panneau inférieur. Assurez-vous que la valve du réservoir est fermée (OFF). Servez-vous du boulon du réservoir pour fixer solidement le réservoir en place (Fig. 24).

(c) Vérifiez que la valve du réservoir dispose de filets externes appropriés qui s'agencent correctement dans l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni.

Fig. 21

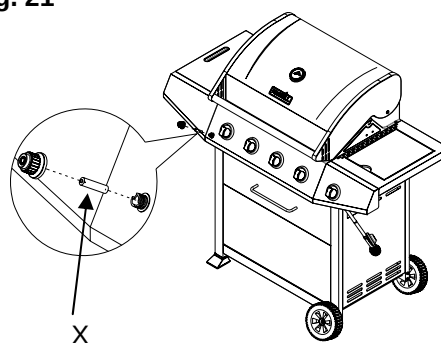


Fig. 22

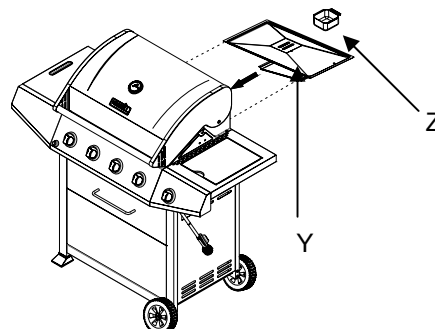


Fig. 23

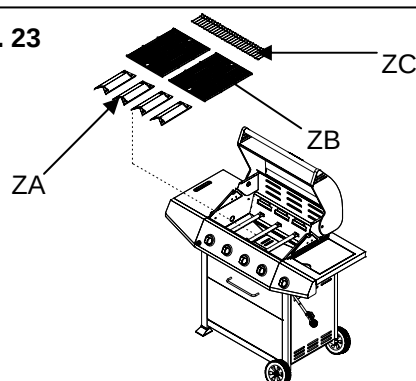
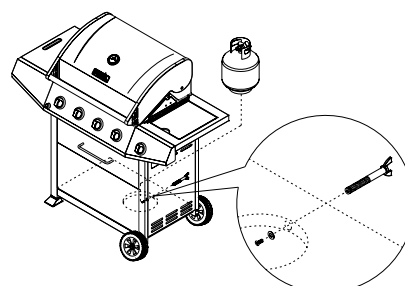


Fig. 24



(d) Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).

(e) Inspectez l'ensemble régulateur de pression et l'orifice de connexion de la valve. 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.

(f) Lorsque vous joignez l'ensemble tuyau et régulateur de pression à la valve du réservoir, serrez l'écrou à raccord rapide à la main vers la droite jusqu'à l'arrêt complet. (Fig.25) N'utilisez pas de clé pour serrer l'écrou à raccord rapide, ce qui pourrait l'endommager et entraîner une situation dangereuse.

(g) Ouvrez lentement et complètement la valve du réservoir (en tournant vers la droite). 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 (voir la page 15 pour les consignes de vérification des fuites de gaz). En cas de fuite, fermez la valve du réservoir et n'utilisez pas votre gril jusqu'à ce que la fuite ait été réparée.

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

Important

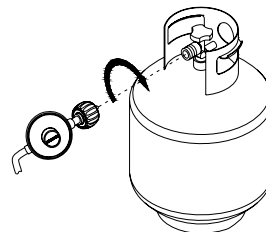
Avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, lavez les grilles et étagères de cuisson avec de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez complètement. Rajoutez régulièrement de l'huile de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, haussez la température du gril à HIGH pendant 3 à 5 minutes pour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

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 17 de ce manuel.

Fig. 25



Connexion du régulateur

DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

Mettez les valves des brûleurs du gril sur arrêt (OFF) et assurez-vous que le gril est froid.

Tournez le robinet de la bouteille de propane liquide sur arrêt (OFF) dans le sens horaire jusqu'au blocage.

Détachez l'ensemble du régulateur de pression du robinet de la bouteille en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens antihoraire.

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.

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.

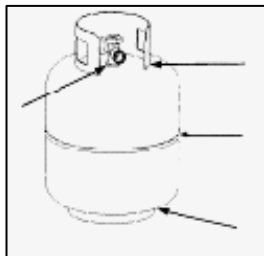
1. Fabriquez une solution savonneuse de 50/50 (savon/eau).
2. Mettez les boutons de commande en position fermée (OFF); puis allumez le gaz (position ON) du réservoir d'alimentation.
3. Appliquez la solution savonneuse avec une brosse propre à tous les raccords de gaz. Voir ci-dessous. Si des bulles se 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 raccord de gaz que vous ne pouvez réparer, éteignez le gaz de la bouteille d'alimentation (position OFF), débranchez la conduite d'alimentation de votre gril et appelez le 1-800-913-8999 ou votre fournisseur de gaz pour de l'aide à la réparation.
5. Appliquez également la solution savonneuse aux rivures de la bouteille. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment, fermez le robinet de la bouteille, ne l'utilisez pas et ne déplacez pas la bouteille! 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. Allumez le gaz.
5. Ouvrez le couvercle principal du gril.
6. Appuyez n'importe quel bouton de commande du brûleur principal que vous tournez en position  HI. Appuyez sur le bouton d'allumage électrique pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur Insert Lightning Symbol



7. 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 marche (ON) et répétez l'étape 5
8. 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.
9. Pour allumer d'autres brûleurs, tournez le(s) bouton(s) sur  HI. Appuyez sur le bouton d'allumage électrique que vous maintenez enfoncé pour allumer le brûleur. Ajustez le(s) bouton(s) au réglage souhaité Insert Lightning Symbol

UTILISATION DU BRÛLEUR LATÉRAL :

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche (ON). S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant tout utilisation. N'utilisez pas le brûleur latéral si une odeur de gaz est présente.

AVERTISSEMENT : maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lors de l'allumage.

CONSIGNES POUR L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL

1. Ouvrez complètement le couvercle du brûleur latéral.
2. Appuyez sur le bouton du brûleur latéral et tournez-le en position  HI. Appuyez sur le bouton d'allumage électrique que vous maintenez enfoncé pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.
3. Si le brûleur latéral 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 2.
4. 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 20.

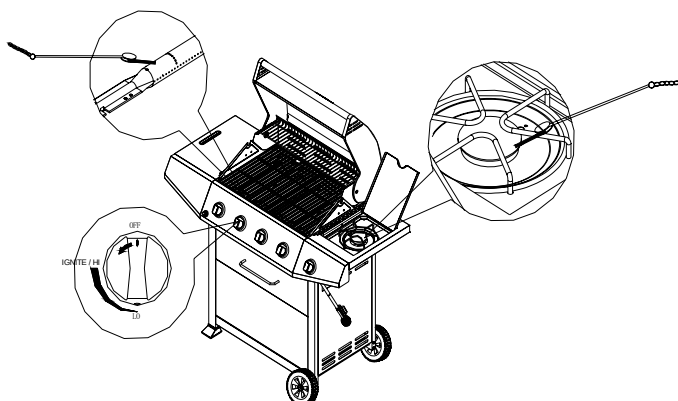


AVERTISSEMENT

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 45 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 manuel.
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  HI pour dégager le gaz. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement Insert Lightning Symbol



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

Correction : enlevez les brûleurs du gril et soulevez chaque brûleur soigneusement hors de l'orifice de la valve de gaz. Retirez l'orifice de la valve de gaz et enlevez délicatement toute obstruction avec un fil fin. Réinstallez ensuite tous les orifices, les brûleurs et les éléments de cuisson.

3. S'il semble y avoir une obstruction dans les valves des brûleurs du gril, appelez le 1-800-913 - 8999 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 de pression 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 de pression d'écoulement d'excès de gaz :

- Tournez tous les boutons en position d'arrêt (OFF).
- Éteignez le gaz au niveau de la valve du réservoir.
- Débranchez le régulateur de pression de la bouteille de PL.
- Laissez l'unité telle quelle pendant 5 minutes.
- Rebranchez le régulateur de pression à la bouteille 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 avez toujours des questions à propos du fonctionnement de votre gril à gaz, appelez le **Centre d'information sur les grils au 1-800-913-8999**

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 de pression 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 récurveur qui rayeront et endommageront votre gril.

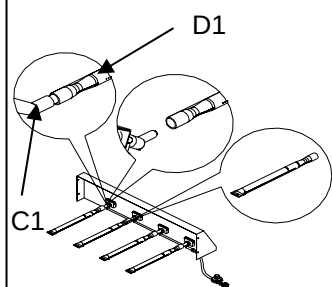
Nettoyage des tuyaux et des orifices des brûleurs

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 pression de PL 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 1. Retirez les vis qui bloquent le fil d'allumage.
Étape 2. Enlevez la goupille en épingle à cheveux qui fixe le brûleur en place à l'autre bout.
Étape 3. Placez le nouveau brûleur dans l'orifice.
(a) Insérez le brûleur sur la valve de gaz du brûleur principal.
(b) Assurez-vous que l'ergot de l'orifice (C1) est à l'intérieur du venturi du brûleur (D1) (voir la Fig. 26).
Étape 4. Installez solidement le brûleur principal sur le mur arrière à l'aide de la goupille en épingle à cheveux, et remettez le fil d'allumage en place.



Fig. 26



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 1-800-913-899.
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 ?

Consignes pour la cuisson



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 ou à toute autre pièce pendant l'utilisation du gril et tant que le gril n'a pas refroidi après l'usage. 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.



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.

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.

Aide-mémoire pour la cuisson

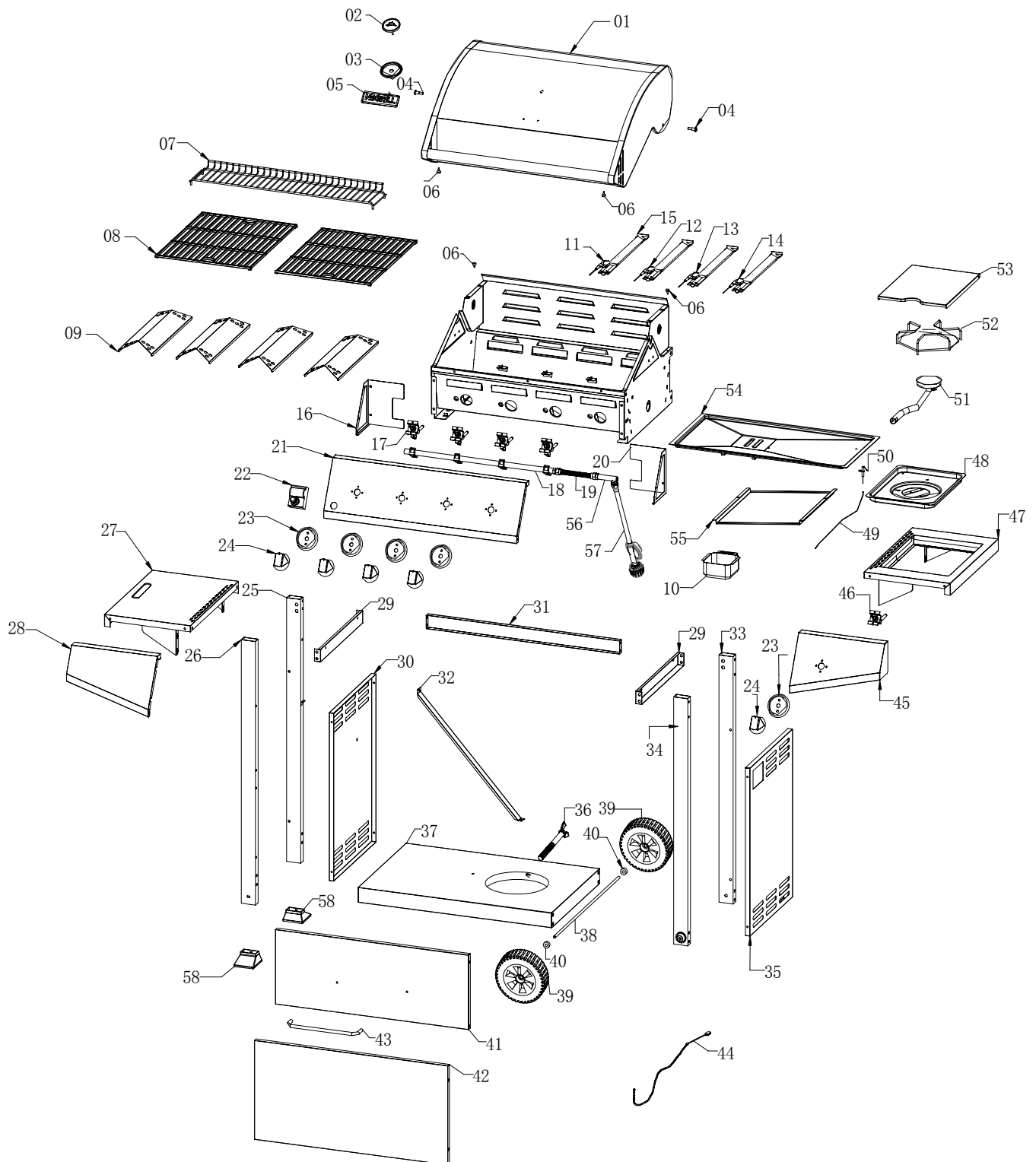
AVERTISSEMENT : pour être certain qu'un aliment peut être consommé en toute sécurité, faites-le cuire jusqu'à ce qu'il atteigne au moins la température interne correspondante dans le tableau ci-dessous

Températures internes sûres minimales selon l'USDA*	
Poisson	62° C
Porc	71° C
Plats aux œufs	71° C
Biftecks et rôtis de bœuf, veau ou agneau	62° C
Bœuf haché, veau ou agneau	71° C
Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)	73° C
Volaille hachée ou en morceaux (poitrine de poulet, etc.)	73° C

United States Department of Agriculture (Département de l'agriculture des États-Unis)

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 720-0719BL - Schéma des pièces



Modèle 720-0719BL - Liste des

N°	PIÈCES	DESCRIPTION	QUANTI TÉ	N°	PIÈCES	DESCRIPTION	QUANTI TÉ
1	0719BL-001	Couvercle principal	1	30	0719BL-030	Panneau latéral, gauche	1
2	0719BL-002	Indicateur de température	1	31	0719BL-031	Cadre de panier, arrière	1
3	0719BL-003	Boîtier de l'indicateur de température	1	32	0719BL-032	Barre de sécurité de la bouteille de gaz	1
4	0719BL-004	Vis du couvercle principal	1	33	0719BL-033	Pied du chariot, arrière droit	1
5	0719BL-005	Logo	1	34	0719BL-034	Pied du chariot, avant droit	1
6	0719BL-006	Amortisseur de la hotte	4	35	0719BL-035	Panneau latéral, droite	1
7	0719BL-007	Grille chauffante	1	36	0719BL-036	Boulon de réservoir	1
8	0719BL-008	Grille de cuisson avec trou	2	37	0719BL-037	Panneau inférieur, PL	1
9	0719BL-009	Dispositif de contrôle des flammes	4	38	0719BL-038	Essieu des roues	1
10	0719BL-010	Réceptacle à graisse	1	39	0719BL-039	Roue	2
11	0719BL-011	Fil d'allumage du brûleur principal A	1	40	0719BL-040	Bague d'essieu	2
12	0719BL-012	Fil d'allumage du brûleur principal B	1	41	0719BL-041	Panneau avant A	1
13	0719BL-013	Fil d'allumage du brûleur principal C	1	42	0719BL-042	Panneau avant B	1
14	0719BL-014	Fil d'allumage du brûleur principal D		43	0719BL-043	Porte-serviette	1
15	0719BL-015	Brûleur principal	4	44	0719BL-044	Bâtonnet d'allumage	1
16	0719BL-016	Support du panneau de commande, gauche	1	45	0719BL-045	Panneau de commande du brûleur latéral	1
17	0719BL-017	Valve de gaz principale	4	46	0719BL-046	Valve de gaz du brûleur latéral	1
18	0719BL-018	Collecteur principal	1	47	0719BL-047	Assemblage du bol de brûleur latéral	1
19	0719BL-019	Tuyau de gaz flexible du brûleur latéral	1	48	0719BL-048	Chambre de cuisson - Assemblage du bol de brûleur latéral	1
20	0719BL-020	Support de panneau de commande, droite	1	49	0719BL-049	Fil d'allumage du brûleur latéral	1
21	0719BL-021	Panneau de commande principal	1	50	0719BL-050	Ergot de l'allumeur du brûleur latéral	1
22	0719BL-022	Module pour allumage à impulsions	1	51	0719BL-051	Assemblage du tuyau de brûleur latéral	1
23	0719BL-023	Collerette	4	52	0719BL-052	Grille de cuisson du brûleur latéral	1
24	0719BL-024	Bouton de commande	4	53	0719BL-053	Couvercle du brûleur latéral	1
25	0719BL-025	Pied du chariot, arrière gauche	1	54	0719BL-054	Plateau à graisse	1
26	0719BL-026	Pied du chariot, avant gauche	1	55	0719BL-055	Protecteur thermique	1
27	0719BL-027	Étagère latérale	1	56	0719BL-056	Collecteur latéral	1
28	0719BL-028	Panneau avant de l'étagère latérale	1	57	0719BL-057	Régulateur, PL	1
29	0719BL-029	Support du chariot	2	58	0719BL-058	Incrustation de la roulette du chariot	2

Après avoir déballé le gril, s'il manque des pièces ou si des pièces sont endommagées, appelez le 1-800-913-8999 pour obtenir des pièces de remplacement.

Pour commander des pièces de remplacement après utilisation du gril, appelez-le :
1-800-913-8999

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.

Important : Utilisez seulement les pièces dans la liste ci-dessus. Lorsque vous passez une commande pour des pièces, fournissez les renseignements suivants :

- 1. N° du modèle
- 2. N° de série (se trouve à l'intérieur du panneau avant de votre gril)
- 3. N° de pièce (voir le tableau)
- 4. Description de pièce
- 5. Quantité de pièces requises