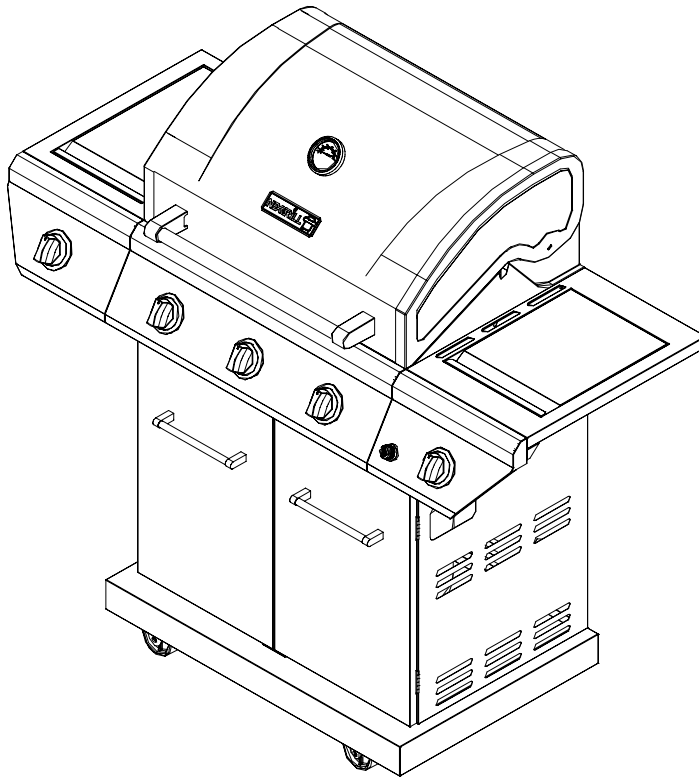


GRIL AU GAZ DE PROPANE LIQUIDE (page 50-74)



MODÈLE # 720-0783A



⚠️ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de danger de brûlure ou tout autre type de blessure, veuillez lire le manuel soigneusement et entièrement avant d'utiliser le gril.

⚠️ AVERTISSEMENT

Ne pas installer le gril dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.

⚠️ AVERTISSEMENT

POUR UTILISATION A L'EXTÉRIEUR
UNIQUEMENT.

N° version 19000399A0

Note destinée à l'utilisateur

Rangez ce manuel de l'utilisateur dans un endroit pratique pour une consultation future.



N° SÉRIE _____ DATE FABRICATION _____ DATE D'ACHAT : _____



Questions, problèmes, pièces manquantes ? Avant de ramener le gril à votre revendeur, appelez notre service clientèle au +1-800-648-5864, entre 8h00 et 17h00, heure de l'Est, du lundi au vendredi.

Table des matières

Garantie-----	51
Précautions-----	51-53
Liste du contenu de l'emballage-----	54-55
Contenu du paquet de quincaillerie-----	56
Vue éclatée-----	57
Liste des pièces-----	58-59
Préparatifs-----	60
Consignes pour l'assemblage-----	60-68
Consignes pour l'allumage-----	69-70
Nettoyage et entretien -----	71
Dépannage-----	72
Consignes pour la cuisson-----	73
Aide-mémoire pour la cuisson-----	74

Garantie pour le grill

Garantie limitée de un an sur les pièces en acier inoxydable et les autres pièces.

Si ce grill 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.

Pendant un an après la date d'achat, tout brûleur en acier inoxydable qui rouille sera remplacé gratuitement.

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 grill, 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 grill a été utilisé pour un usage commercial ou de location.

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 grill deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation de votre grill. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier du grill, au couvercle ou à toute autre pièce pendant l'utilisation du grill 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 ou utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou 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 grill

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

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 PL, du régulateur de pression et/ou du gril.

Le réservoir de GPL doit être construit et marqué selon les spécifications du Département des transports des États-Unis (DOT). Au Canada, le réservoir de GPL 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 PL utilisé doit être muni d'un collier pour protéger la valve du réservoir.

Emplacement et espace appropriés du gril

Ne jamais utiliser votre 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 véhicules récréatifs ou des bateaux.
- Gardez la zone de grillage extérieure libre de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne pas bloquer le courant de combustion et de ventilation. Vérifiez le courant avant chaque utilisation du gril.
- **Ne jamais** brancher un réservoir de GPL non réglementé à votre gril à gaz. Le régulateur de pression 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 GPL.
- Utilisez seulement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec votre gril à gaz. Tous les ensembles tuyaux et régulateurs de pression de remplacement doivent correspondre à ceux spécifiés dans le présent manuel.
- Faites remplir votre bouteille de PL 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 GPL 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 ou 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, **toujours** débrancher le réservoir de GPL et le ranger 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 PL 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 de pression 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 pression 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 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 1-800-648-5864 pour obtenir un tuyau de remplacement.
- **Ne jamais** allumer le 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 jamais** permettre à des enfants de se servir du 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 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 GPL 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 de pression 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 de réenclencher le dispositif d'écoulement de gaz du régulateur de pression. Cette purge devrait être effectuée à chaque fois qu'un nouveau réservoir de gaz PL est branché à votre gril. Pour toute aide concernant ce procédé, consultez la page 70 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.

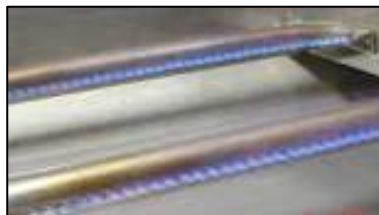
MISE EN GARDE : Attention au retour de flamme

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 71.

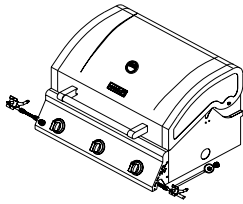
Vérification des flammes de brûleurs



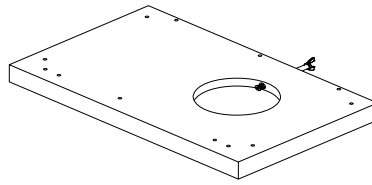
Vérifiez la flamme des brûleurs avant chaque utilisation. Les flammes devraient être semblables à l'illustration. Si ce n'est pas le cas, consultez la section sur le nettoyage des tuyaux et orifices de brûleurs à la page 71 de ce manuel.

Liste Du Contenu De L'emballage

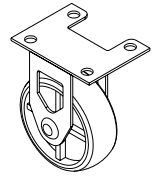
A. Chambre de cuisson --- 1 unité



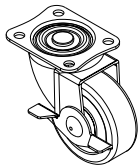
B. Panneau inférieur --- 1 unité



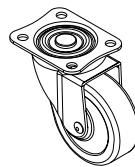
C. Roulette --- 2 unités



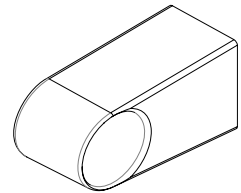
D. Roulette pivotante avec frein --- 1 unité



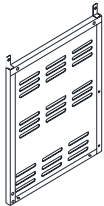
E. Roulette pivotante --- 1 unité



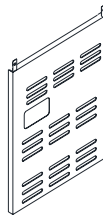
F. Assise de la poignée de porte --- 4 unités



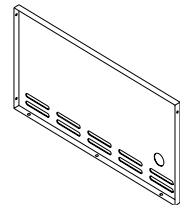
G. Panneau latéral, gauche --- 1 unité



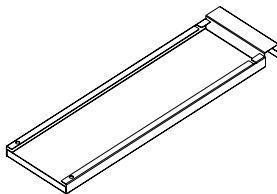
H. Panneau latéral, droite --- 1 unité



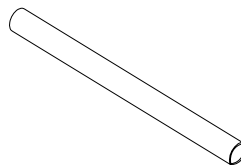
I. Panneau arrière --- 1 unité



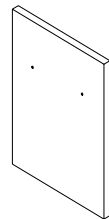
J. Plateau à graisse du brûleur latéral à flamber --- 1 unité



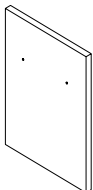
K. Tubulure de la poignée de porte --- 2 unités



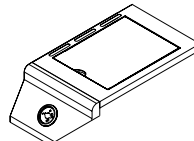
L. Porte, gauche --- 1 unité



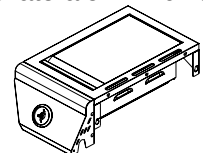
M. Porte, droite --- 1 unité



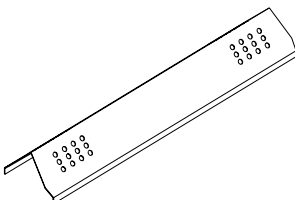
N. Cadre d'assemblage du bol de brûleur latéral standard avec panneau de commande du brûleur latéral --- 1 unité



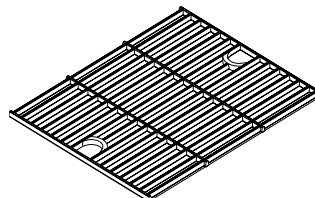
O. Brûleur latéral à flamber gauche avec panneau avant de l'étagère latérale --- 1 unité



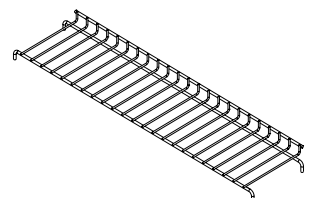
P. Diffuseur de chaleur --- 4 unités

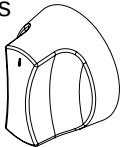
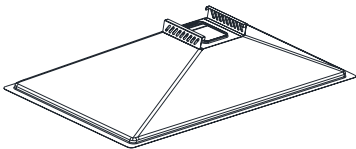
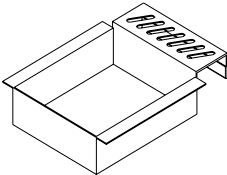
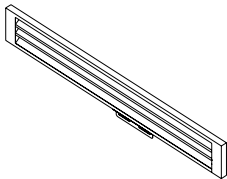
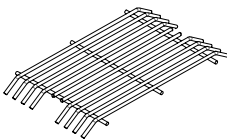
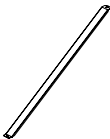
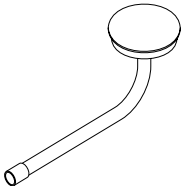
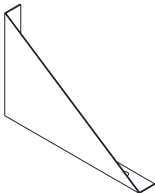
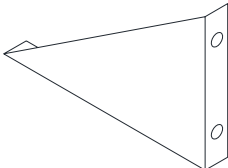


R. Grille de cuisson --- 2 unités

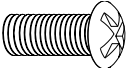


S. Grille chauffante --- 1 unité

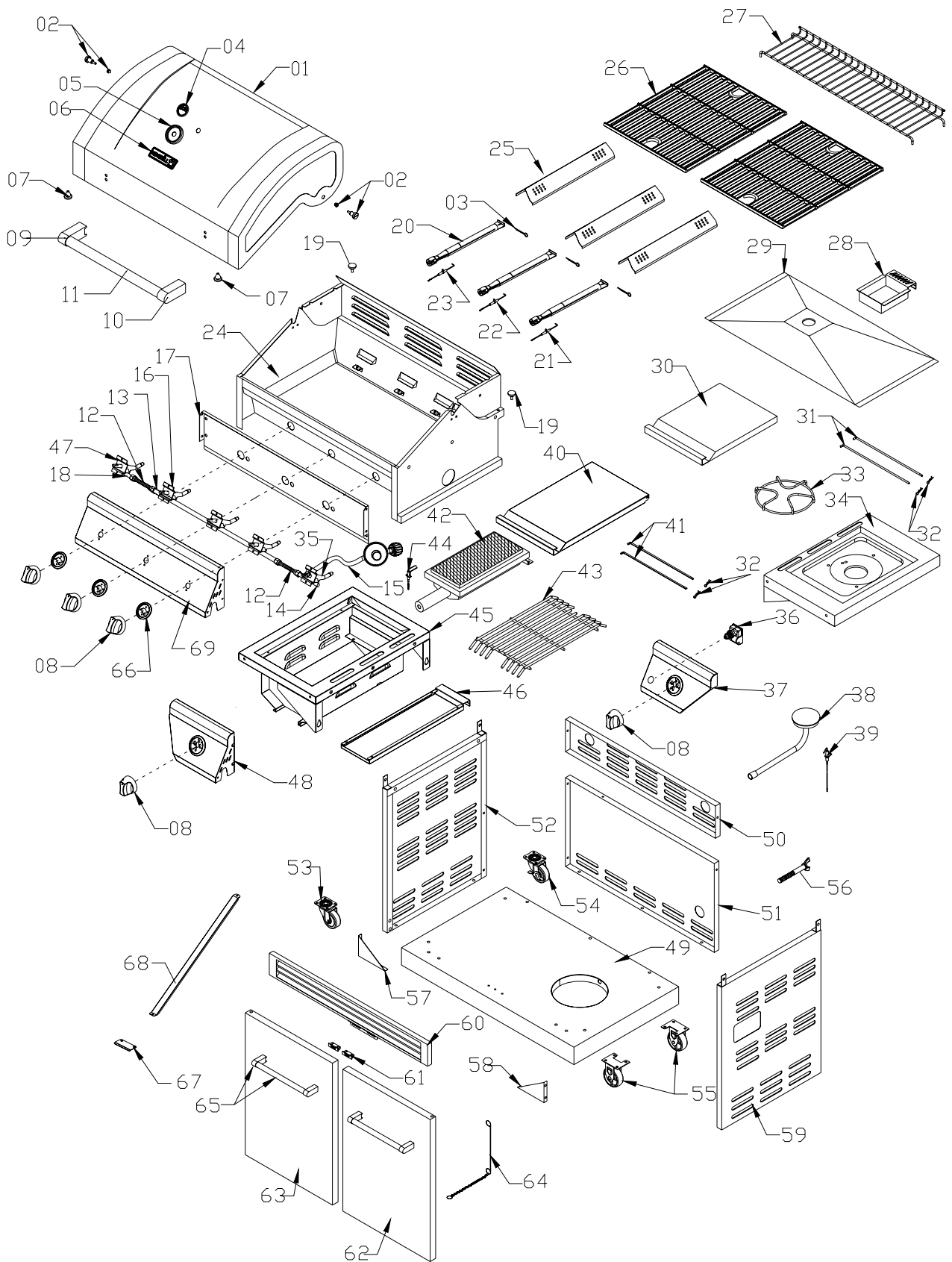


T. Grille de cuisson du brûleur standard -----1 unité 	U. Bouton de commande --- 2 unités 	V. Pile alcaline AA --- 1 unité 
W. Plateau à graisse --- 1 unité 	X. Réceptacle à graisse --- 1 unité 	Y. Bâtonnet d'allumage manuel - --- 1 unité 
Z. Cadre du chariot --- 1 unité 	A1. Grille de cuisson du brûleur latéral à flamber --- 1 unité 	B1. Barrière en diagonale --- 1 unité 
C1. Brûleur latéral --- 1 unité 	D1. Support triangulaire, gauche-- -1 unité 	E1. Support triangulaire, droit-- ---1 unité 

Contenu du paquet de quincaillerie

Réf.	Description	Spécification	Quantité
AA	Vis cruciforme avec rondelle de blocage 	1/4 po x 15mm	41 unités
BB	Vis cruciforme avec rondelle de blocage 	5/32 po x 10mm	18 unités
CC	Vis à tête plate 	5/32 po x 10mm	12 unités
DD	Rondelle plate 	1/4 po	6 unités
EE	Rondelle plate 	5/32 po	4 unités
FF	Vis cruciforme 	1/4 po x 10mm	4 unités

Vue éclatée



Liste des pièces

Numé ro de pièce	Pièce (description)	Couverture de la garantie	Quantité	Numér o de pièce	Pièce (description)	Couverture de la garantie	Quantité
1	Couvercle principal	1	1	24	Assemblage du bol de brûleur principal	1	Non remplaça ble
2	Vis du couvercle principal	1	2	25	Diffuseur de chaleur	1	3
3	Goupille d'assemblage du brûleur	1	3	26	Grille de cuisson avec trou	1	2
4	Indicateur de température	1	1	27	Grille chauffante	1	1
5	Boîtier de l'indicateur de température	1	1	28	Réceptacle à graisse	1	1
6	Logo	1	1	29	Panneau d'écoulement de graisse	1	1
7	Amortisseur de la hotte A	1	2	30	Couvercle du brûleur latéral	1	1
8	Bouton de commande	1	5	31	Bâtonnet charnière couvercle du brûleur latéral, droit	1	2
9	Logement de la poignée du couvercle principal, gauche	1	1	32	Ergot du bâtonnet charnière du couvercle du brûleur latéral	1	4
10	Logement de la poignée du couvercle principal, droite	1	1	33	Grille de cuisson du brûleur latéral	1	1
11	Tube de la poignée du couvercle principal	1	1	34	Étagère du brûleur latéral	1	1
12	Tuyau de gaz flexible du brûleur latéral	1	2	35	Valve de gaz du brûleur latéral	1	1
13	Collecteur principal	1	1	36	Module pour allumage à impulsions	1	1
14	Collecteur latéral	1	1	37	Panneau avant du brûleur latéral	1	1
15	Régulateur, PL	1	1	38	Brûleur latéral	1	1
16	Valve de gaz principale	1	3	39	Fil d'allumage du brûleur latéral	1	1
17	Déflexeur avant	1	1	40	Couvercle du brûleur à flamber	1	1
18	Collecteur principal du brûleur à flamber	1	1	41	Bâtonnet charnière couvercle du brûleur latéral, gauche	1	2
19	Amortisseur de la hotte B	1	2	42	Brûleur latéral à flamber	1	1
20	Brûleur principal	1	3	43	Grille de cuisson du brûleur à flamber	1	1
21	Fil d'allumage du brûleur principal A	1	1	44	Fil d'allumage du brûleur à flamber	1	1
22	Fil d'allumage du brûleur principal B	1	1	45	Étagère latérale, gauche	1	1
23	Fil d'allumage du brûleur principal C	1	1	46	Plateau de graisse du brûleur à flamber	1	1

Numé ro de pièce	Pièce (description)	Couverture de la garantie	Quantité	Numér o de pièce	Pièce (description)	Couverture de la garantie	Quantité
47	Valve de gaz du brûleur à flamber	1	1	61	Aimant de porte	1	2
48	Panneau avant de l'étagère latérale, gauche	1	1	62	Porte avant, droite	1	1
49	Panneau inférieur, PL	1	1	63	Porte avant, gauche	1	1
50	Panneau arrière, dessus	1	1	64	Bâtonnet d'allumage	1	1
51	Panneau arrière	1	1	65	Poignée de porte	1	2
52	Panneau latéral, gauche	1	1	66	Collerette	1	3
53	Roulette pivotante	1	1	67	Pièce porte en fer	1	1
54	Roulette pivotante avec frein	1	1	68	Barrière en diagonale	1	1
55	Roulette	1	2	69	Panneau de commande principal	1	1
56	Boulon du plateau de réservoir	1	1	70	Contenu du paquet de quincaillerie KD	1	1
57	Support triangulaire, gauche	1	1	71	Manuel	1	1
58	Support triangulaire, droit	1	1				
59	Panneau latéral, droite	1	1				
60	Cadre du chariot, avant	1	1				

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.

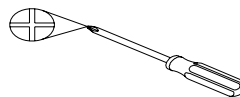
Important: utilisez seulement les pièces dans la liste ci-dessus. Lorsque vous passez une commande pour des pièces, fournissez les renseignements suivants :

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

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. Contactez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement.

•Outils pour l'assemblage:

Tournevis à pointe cruciforme (non compris).



Tournevis à pointe cruciforme

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

Consignes pour l'assemblage

MISE EN GARDE: bien qu'il soit possible d'assembler seul ce grill, demander l'assistance d'une seconde personne pour la manutention des pièces les plus grosses et plus lourdes.

Remarque : assurez-vous de retirer le plateau à graisse en le faisant glisser hors de l'arrière du capot du grill et d'enlever tout le matériel d'emballage qui se trouve sur le plateau.

1. Servez-vous de la liste des pièces pour vérifier que toutes les pièces sont bien incluses.
2. Lors de l'assemblage du grill, inspectez le grill afin de détecter tout dommage. N'assemblez pas et ne faites pas fonctionner le grill s'il semble être endommagé. Si, lors de l'ouverture de l'emballage d'expédition, vous remarquez des pièces endommagées ou manquantes ou si vous avez des questions pendant l'assemblage, appelez le +1-800-648-5864.

Pour toute question sur l'assemblage, appelez le +1-800-648-5864 de 8h00 à 17h00 heure de l'Est, du lundi au vendredi.

1. Assemblage du chariot du grill

- (a) Fixez quatre roulettes au panneau inférieur (B) à l'aide des (16) vis cruciformes de ¼ po x 15 mm (AA) et des. Remarque : (D) une roulette pivotante, et (E) représente une roulette pivotante avec frein, (C) des roulettes simples. Voir la Fig.1.

Conseil : pour monter les roulettes plus facilement, mettez le panneau inférieur à l'envers.

- (b) Fixez les panneaux latéraux droit et gauche (G et H) sur le panneau inférieur (B) à l'aide des (4) vis cruciformes (AA) avec (4) rondelles de blocage. Voir la Fig.2.

- (c) Fixez le panneau arrière (I) au panneau inférieur (B) à l'aide des (7) vis cruciformes (AA) avec (7) rondelles de blocage. Voir la Fig.3.

Fig.1

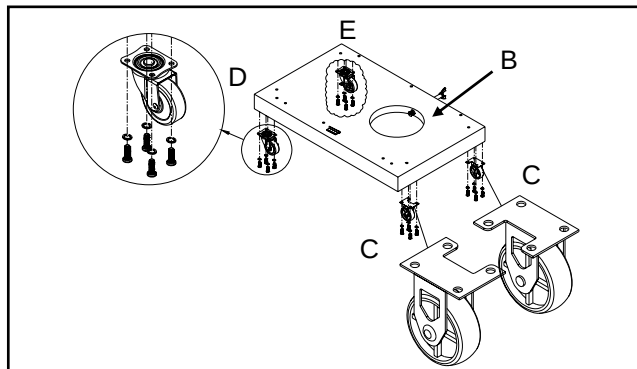


Fig.2

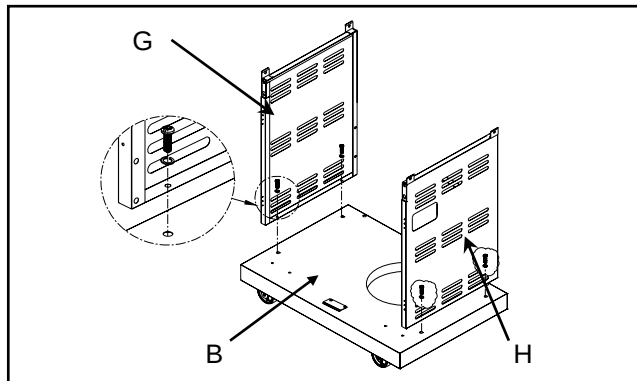
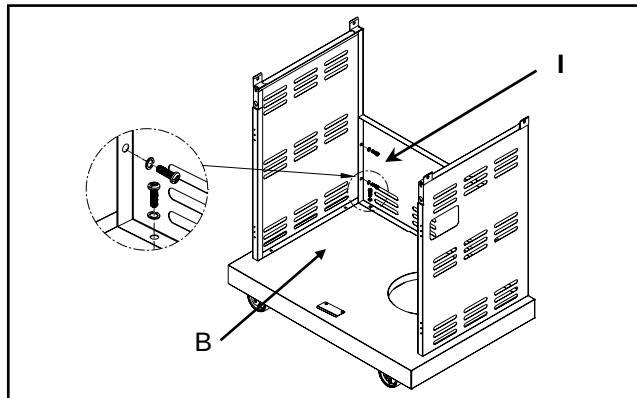


Fig.3



(d) Fixez le support Triangle Gauche (D1) et Triangle Support droit (E1) pour les deux panneaux latéraux (G & H) en utilisant (8) vis à tête bombée (BB) avec les rondelles de verrouillage (8). Voir la Fig.4.

(e) Utiliser (2) vis à tête bombée (BB) et (2) rondelles de blocage pour fixer la barrière de la barre diagonale aux panneaux arrière & inférieur. Voir la Fig.5.

(f) Desserrer la vis qui est fixée au châssis du chariot. Remettez en place la vis se connecter au panier cadre (Z) pour les deux panneaux latéraux (G et H) de l'extérieur. Voir la Fig.6.

Fig.4

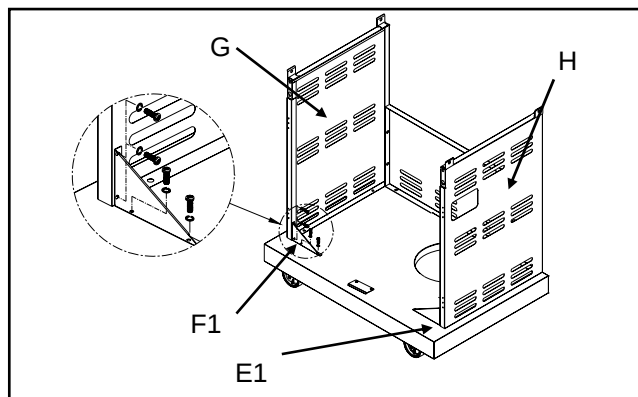


Fig.5

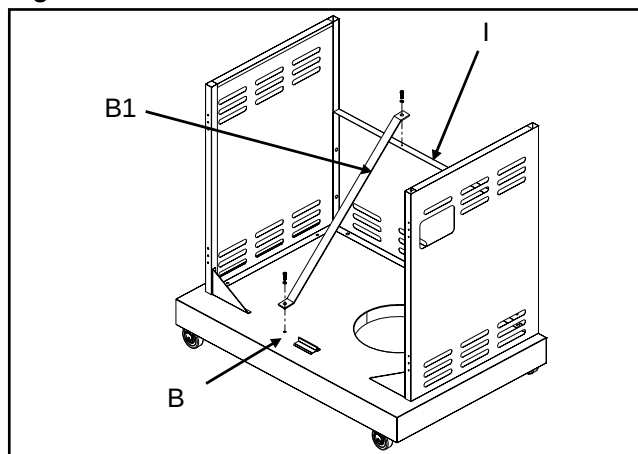
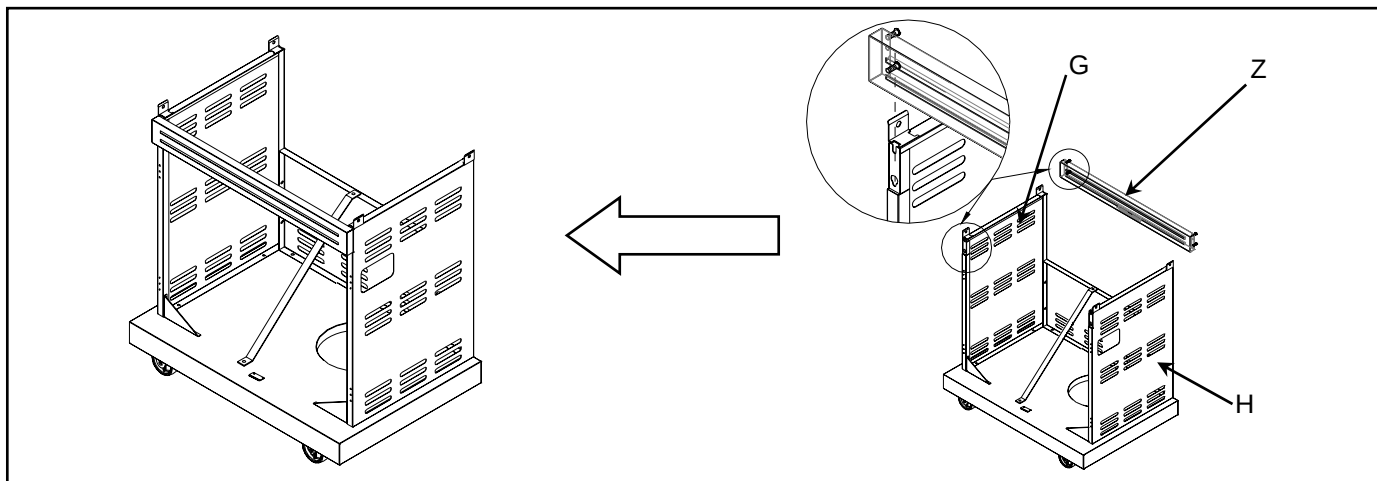


Fig.6



- (g) Poignée de porte-joint (K) de siège de poignée de porte (F). Voir la Fig.7.
- (h) Fixez la poignée de porte à la porte de gauche (L) à l'aide de (2) vis cruciformes (FF). Répétez pour monter l'autre poignée de porte à la porte de droite (M). Voir la Fig.8.
- (i) Fixez deux portes (L et M) aux panneaux latéraux (G et H) à l'aide de (12) vis à tête plate (CC). Voir la Fig.9.

2. Assemblage de la chambre de cuisson

- (a) Assurez-vous que les portes du chariot du gril sont fermées pour équilibrer le chariot. Retirez le capot du gril (A) de la boîte. Installez-le sur le chariot en passant par le dessus. Voir la Fig.10.

MISE EN GARDE : le capot du gril est lourd. Pour cette étape, demander l'aide d'une autre personne afin d'éviter toute blessure. S'assurer également que les portes sont bien fermées pendant que l'installation du capot du gril sur le chariot. NE PAS ouvrir les portes tant que le capot du gril n'est pas solidement fixé au chariot.

- (b) Fixez le capot du gril (A) aux panneaux latéraux de droite et de gauche (G et H) à l'aide de (4) vis cruciformes (AA). Voir la Fig.11.

Fig.7

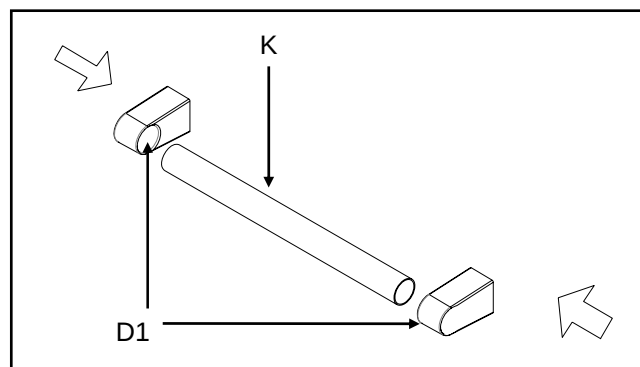


Fig.8

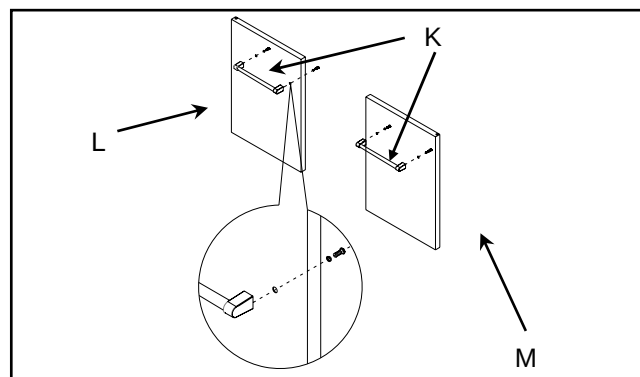


Fig.9

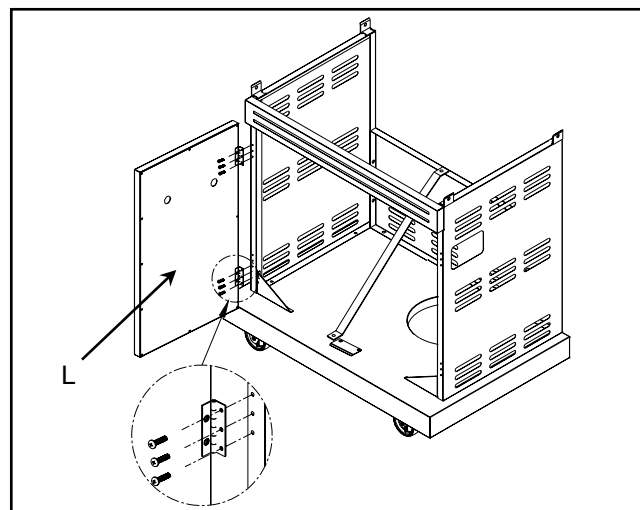


Fig.10

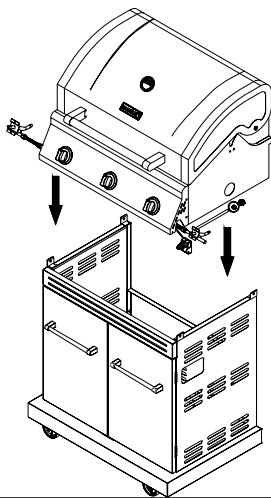
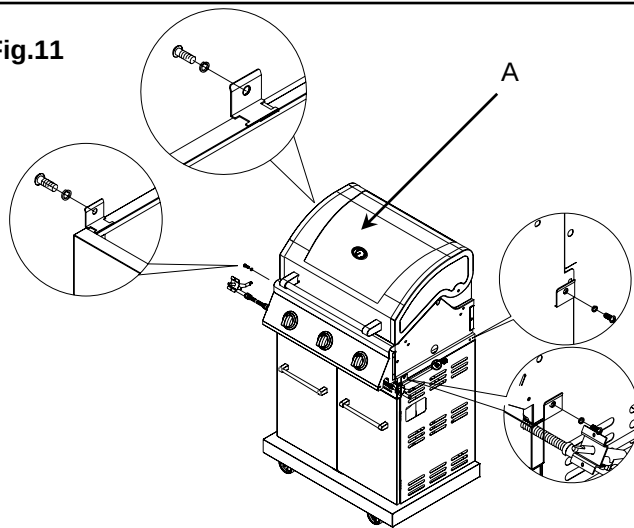


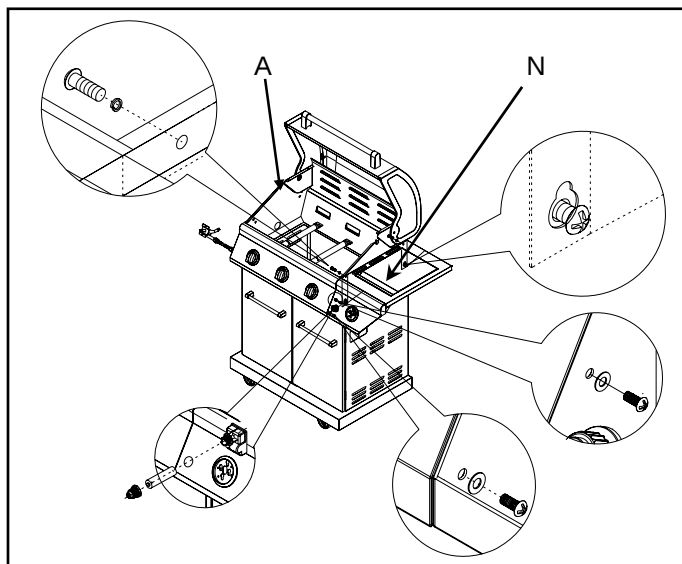
Fig.11



3. Assemblage du brûleur latéral

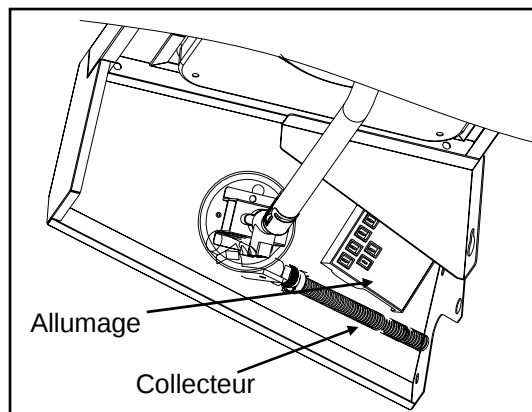
- (a) Desserrez les (2) vis préinstallées du côté droit du capot du gril (A) tel qu'illustré. Ne dévissez pas complètement; laissez sortir 1/4 de la vis pour l'assemblage de l'étagère. Par les trous de l'étagère du brûleur latéral, suspendez l'étagère du brûleur latéral (N) sur les deux vis desserrées. Voir la Fig.12.
- (b) À l'aide de (2) vis cruciformes (AA), (2) Rondelle plate (DD), fixez l'étagère du brûleur latéral (N et D1) au capot du gril à partir de l'intérieur de la chambre de cuisson. Insérez (2) vis cruciformes (BB), (2) Rondelle plate (EE) pour fixer le panneau avant de l'étagère du brûleur latéral au panneau de commande. Serrez bien les deux vis desserrées pour fixer fermement l'étagère à la chambre de cuisson.

Fig.12



Note: Vérifier que l'allumeur est assemblé – conducteurs orientés vers le haut 45° , pour qu'ils soient suffisamment distants de la tubulure d'alimentation.

Voir l'illustration ci-dessous :



4. Assemblage de l'allumeur et de la pile

- (a) Enlever le couvercle et la rondelle de l'allumeur. Insérez l'allumeur par la partie arrière du panneau de commande du brûleur latéral. Fixez la rondelle de blocage depuis la partie frontale du panneau de commande du brûleur latéral.
- (a) Installez la pile (V) dans la boîte d'allumage avec la borne positive face à l'extérieur.
- (a) Remplacez le capuchon de la pile d'allumage après l'installation de la pile. Voir la Fig.12.

5. Assemblage de la valve du brûleur latéral

(a) Insérez la valve du brûleur latéral dans le panneau de commande de l'étagère du brûleur latéral (N). Alignez les vis sur la valve avec le côté des trous le plus grand sur la collerette. Desserrer légèrement les vis sans toutefois enlever les enlever. Glissez les vis vers les petits trous et serrez-les jusqu'au blocage. Voir la Fig.13.

(b) Insérez le tuyau du brûleur latéral sur l'orifice de la valve du brûleur latéral. Voir la Fig.14A1. À l'aide de (2) vis cruciformes (BB) fixent le brûleur latéral à l'étagère afin de faire de la place pour l'installation de la valve du brûleur latéral.

(c) Placez le bouton de commande (U) sur la tige de contrôle de la valve et appuyez pour le mettre en place. Voir la Fig.15.

(d) Insérez le câble d'allumage du brûleur latéral au module d'allumage situé sur le panneau de commande à droite. Voir la Fig.16.

Remarque: Introduisez uniquement le fil d'allumage du brûleur latéral, quatre autres fils ont été pré-assemblés.

Fig.13

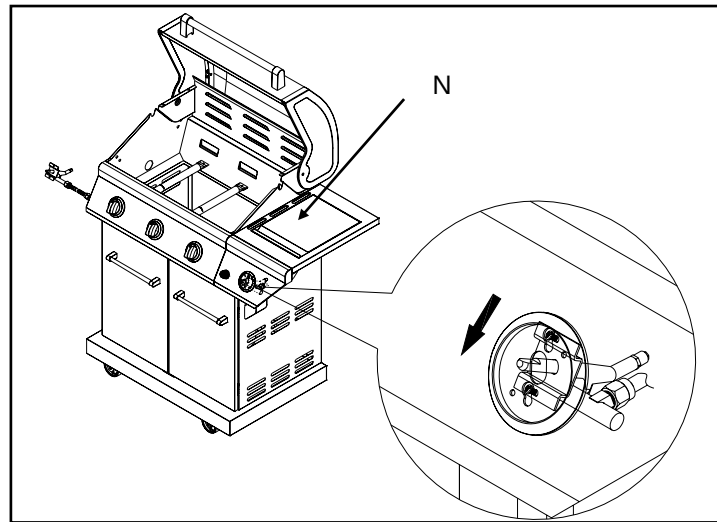


Fig.14

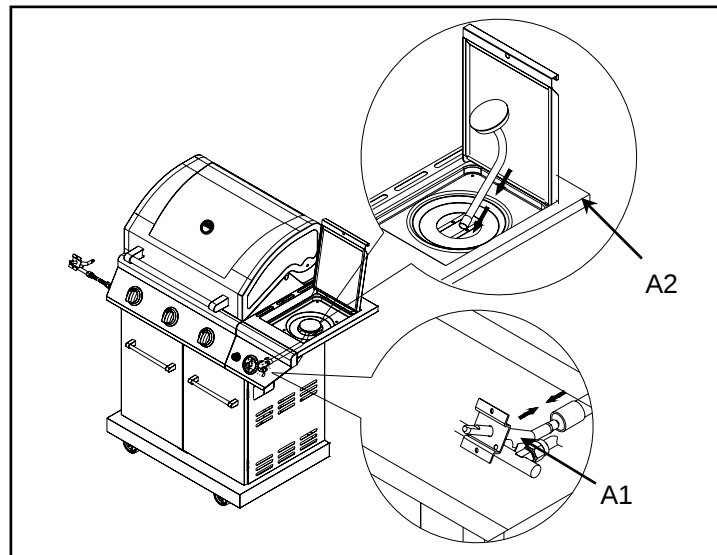


Fig.16

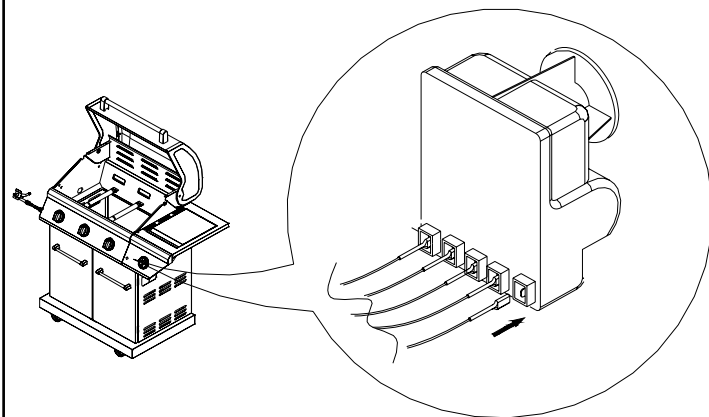
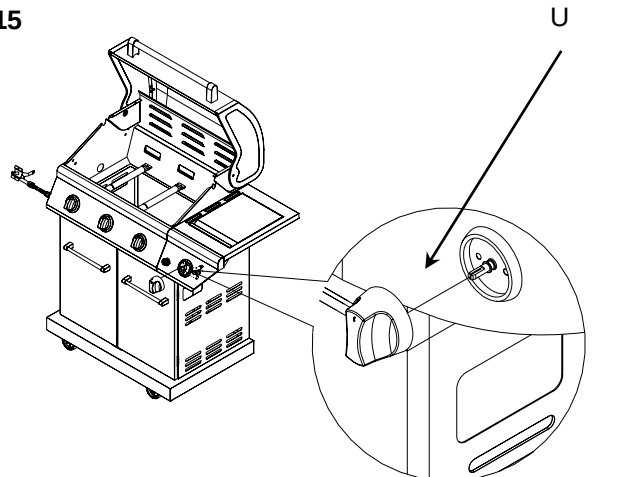


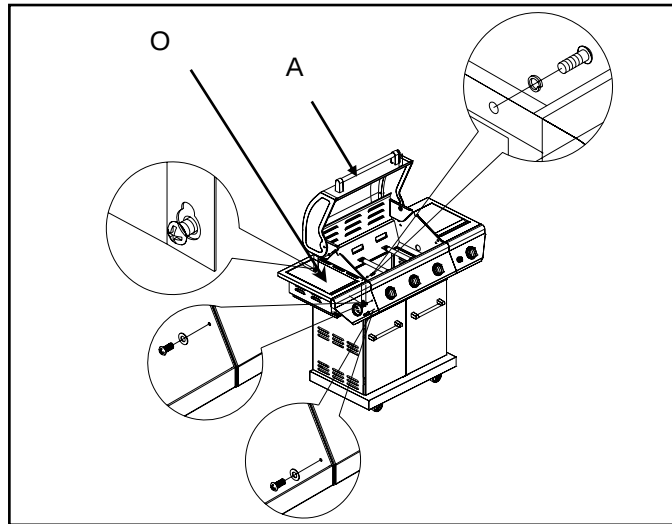
Fig.15



6. Assemblage du brûleur latéral à flamber

- (a) Desserrez les (2) vis préinstallées et les (2) rondelles de blocage du côté gauche du capot du gril (A) tel qu'illustré. Ne dévissez pas complètement; laissez sortir $\frac{1}{4}$ de la vis pour l'assemblage de l'étagère. Par les trous de l'étagère du brûleur latéral, suspendez l'étagère du brûleur latéral (O) sur les deux vis desserrées. Voir la Fig.17.
- (b) À l'aide de (2) vis cruciformes (AA), (2) Rondelle plate (DD), fixez l'étagère du brûleur latéral (O) au capot du gril à partir de l'intérieur de la chambre de cuisson. Insérez (2) vis cruciforme (BB), (2) Rondelle plate (EE) pour fixer le panneau avant de l'étagère du brûleur latéral au panneau de commande. Serrez bien les deux vis desserrées pour fixer fermement l'étagère à la chambre de cuisson. Voir la Fig.17.

Fig.17



7. Searing Side Burner Valve Assembly

- (a) Retirer les 3 vis du brûleur à rôtissage latéral. Voir la Fig.18 B1. Retirer le brûleur à rôtissage latéral. Voir la Fig.18 B2.
- (b) Desserrez les 2 vis qui sont pré-attachées à la valve. Insérez la valve de brûleur de côté dans le pupitre de commande de brûleur de côté et le biseau. Du front du pupitre de commande de brûleur de côté, mis la deux valve visse par le biseau de bouton, et sûr à la valve. Voir la Fig.19.

Fig.18

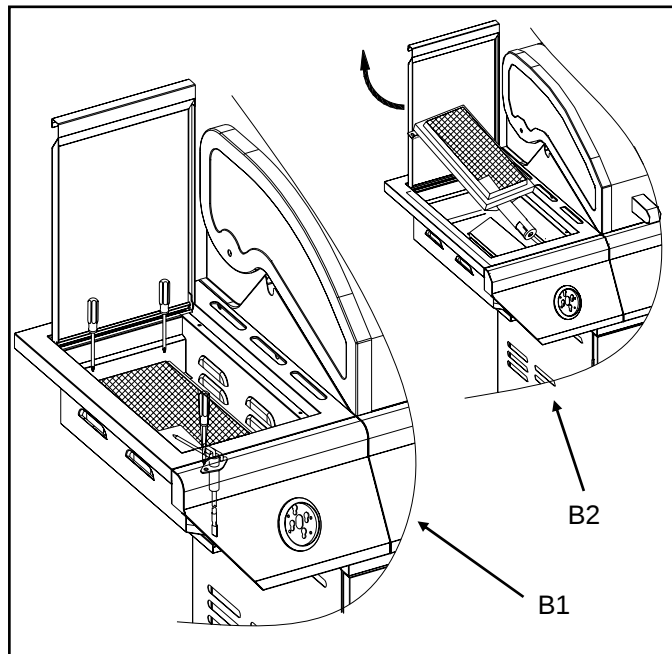
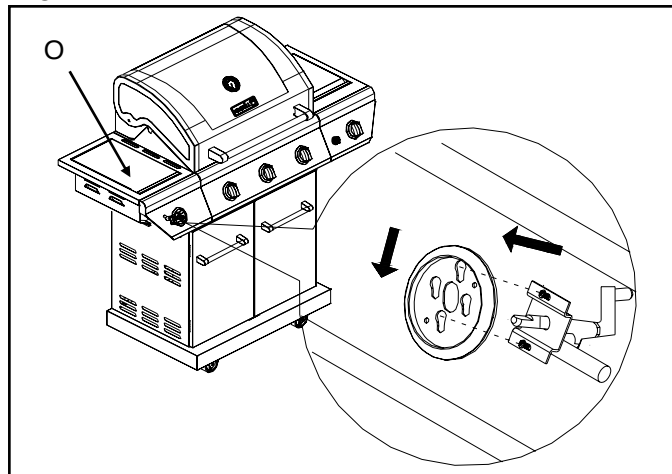


Fig.19



- (c) Réinstaller le brûleur à rôtissage latéral en l'inclinant de façon à ce que les tubes du brûleur latéral soient installés par-dessus le gicleur. Voir la Fig.20.1.
- (d) Verrouillé 3 vis retirées à l'étape a. Voir la Fig.20.2.
- (e) Desserrez la parenthèse "C" sur le tube de brûleur trouvé sur le dessous de la terrine d'étagère de côté en enlevant la vis en le tenant dans l'endroit. Tournez la parenthèse "C" aiguilles d'une montre pour fermer le trou dans l'ouverture de devant du tube de brûleur de côté. Serrez la vis pour protéger. Voir la Fig.20.2.
- (f) Placez le bouton de commande (U) sur la tige de contrôle de la valve et appuyez pour le mettre en place. Voir la Fig.20.3.
- (g) Branchez le fil d'allumage dans le fil de l'allumeur suspendu de l'électrode sur la face inférieure du brûleur. Voir la Fig.21.

Fig.20.1

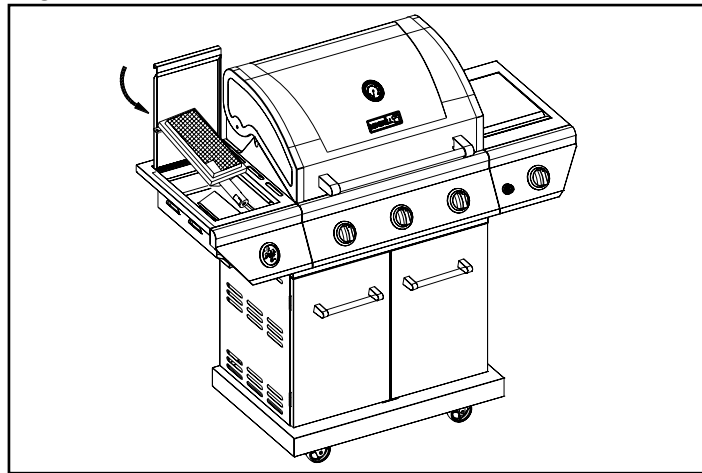


Fig.20.2

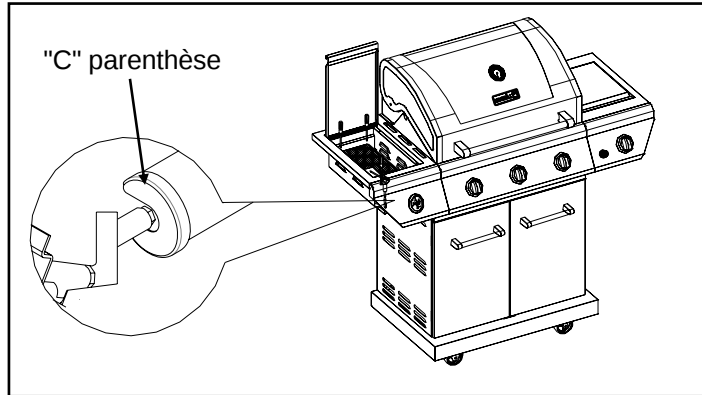


Fig.20.3

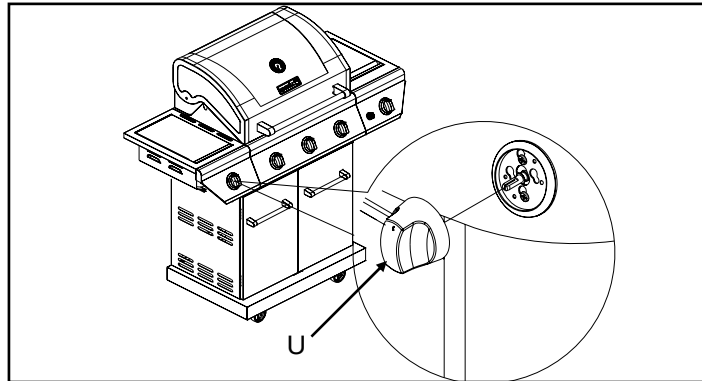
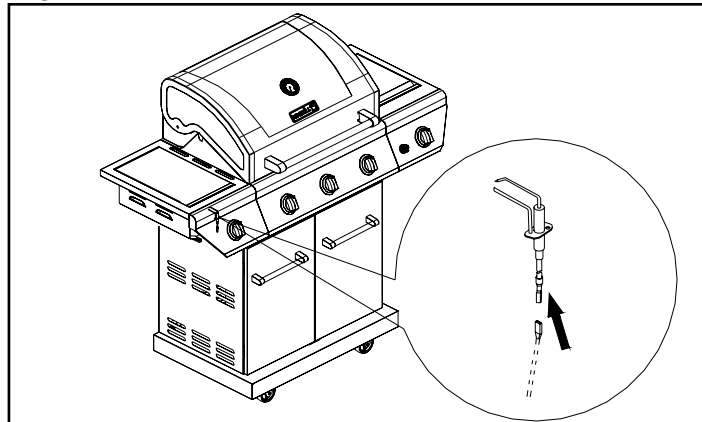


Fig.21



8. Assemblage des grilles du brûleur latéral

Remplacez les deux grilles sur chaque brûleur latéral. Voir la Fig. 22.

9. Assemblage du réceptacle à graisse

Depuis l'arrière, retirez le plateau à graisse (W et J), enlevez tout matériel d'emballage qui s'y trouverait, puis insérez le réceptacle à graisse (X) dans le plateau à graisse (W). Voir la Fig. 23. Réinsérez le plateau à graisse dans le grill.

10. Installation des éléments de cuisson

(a) Placez les diffuseurs (P) de chaleur sur les brûleurs (voir illustration). Les bouts des diffuseurs doivent être insérés dans des rainures à l'avant et à l'arrière de la chambre de cuisson. Voir la Fig.24.

(b) Placez les grilles de cuisson (R) à espacement égal sur l'appui situé au-dessus des diffuseurs de chaleur. Voir la Fig.24.

Pour obtenir des marques de grillage sur la viande cuite, assurez-vous d'insérer les grilles avec le côté à quatre pattes en coins tourné vers le bas.

(c) Insérez les pattes de la grille chauffante (S) dans les trous en haut des panneaux latéraux de la chambre de cuisson. Voir la Fig.24.

Fig.22

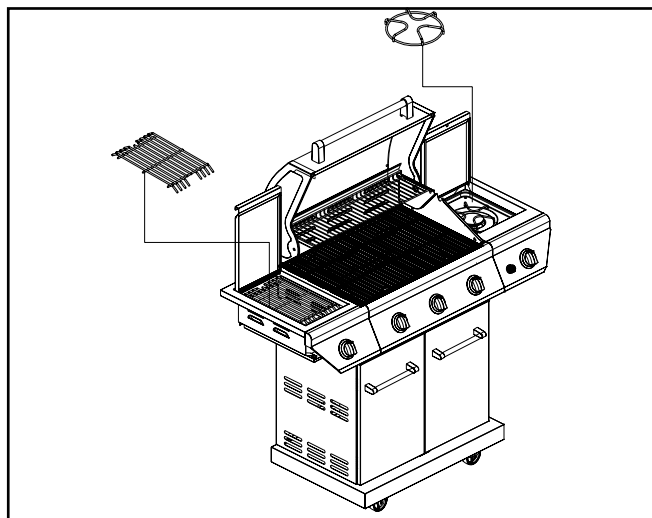


Fig.23

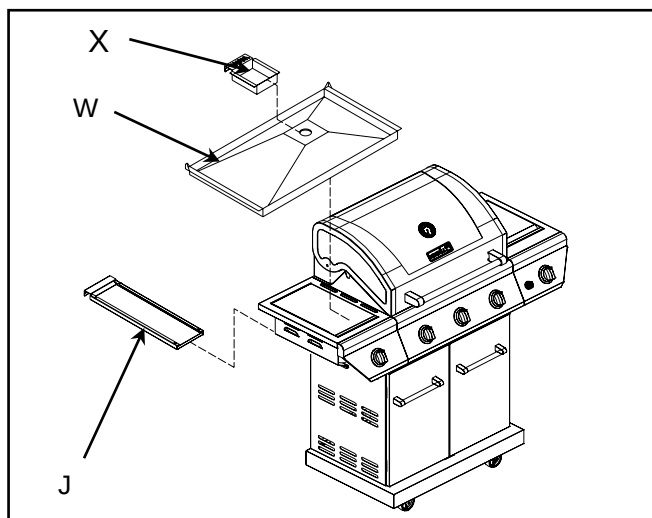
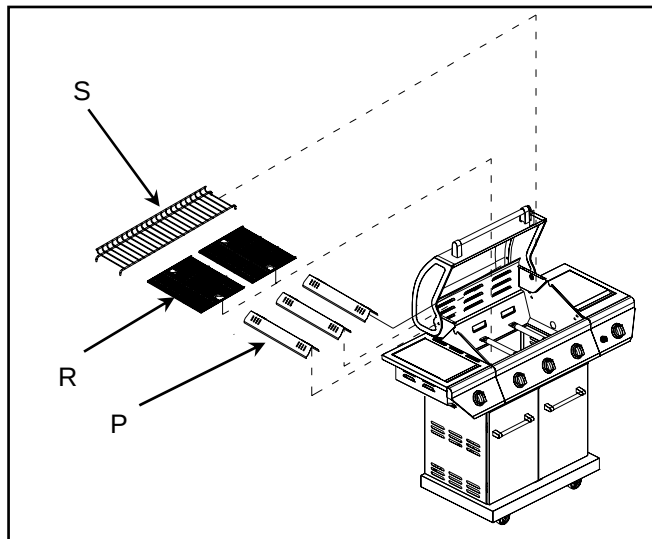


Fig.24



11. Connexion du réservoir de gaz PL au gril PL

- Depuis l'avant du chariot, placez ensuite le pied annulaire du réservoir de 9 kg (20 lb) dans le trou du panneau inférieur. Servez-vous du boulon du réservoir pour fixer solidement le réservoir en place, tournez ensuite le verrou vers la gauche. Voir la Fig.25.
- Vérifiez que la valve du réservoir dispose de filets externes appropriés qui s'agencent correctement dans l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni.
- Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).
- 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.
- 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. Voir la Fig.26. N'utilisez pas de clé pour serrer l'écrou à raccord rapide, ce qui pourrait l'endommager et entraîner une situation dangereuse.
- Ouvrez lentement et complètement la valve du réservoir (en tournant vers la gauche). 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 69 suivante 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.

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 de la valve de la bouteille en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens anti-horaire. 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 sur la sortie de la valve de la bouteille qui est fourni avec la valve de la bouteille. Les autres types de bouchons ou de capuchons peuvent entraîner des fuites du propane.

Fig.25

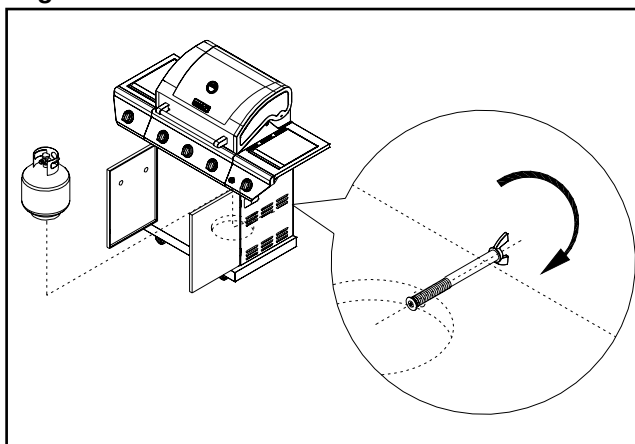
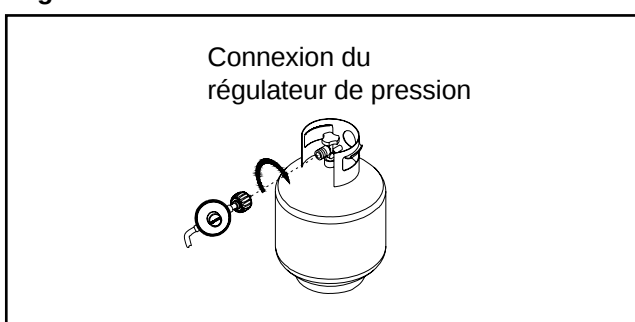


Fig.26



Félicitations

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

- Lisez toutes les consignes de sécurité, d'allumage et de fonctionnement.
- Vérifiez les orifices des valves de gaz, les tuyaux de brûleurs et les orifices de brûleurs pour détecter toute obstruction.
- Effectuez une vérification de fuite de gaz en suivant les consignes stipulées sur la page 69 suivante de ce manuel.

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.

Vérification de fuites de PL

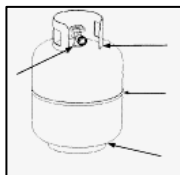
N'utilisez jamais de flamme pour détecter la présence de fuites. Vous devez vérifier s'il y a des fuites de gaz avant la première utilisation, au début de chaque saison et chaque fois que vous changez le réservoir de PL.

- Fabriquez une solution savonneuse de 50/50 (savon/eau).
- Mettez les boutons de commande en position fermée (OFF); puis allumez le gaz (position ON) du réservoir d'alimentation.
- 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 de fuites dans les joints de gaz.



- 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.
- 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.
3. Assurez-vous que toutes les connexions de gaz sont solidement serrées.
4. Allumez le gaz.



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.

5. Ouvrez le couvercle principal du gril.
6. Appuyez sur n'importe quel bouton de commande du brûleur principal que vous tournez en position HIGH. Appuyez sur le bouton d'allumage électrique pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.



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 HIGH. Appuyez sur le bouton d'allumage électrique que vous maintenez enfoncé pour allumer le brûleur. Ajustez le(s) bouton(s) à la température souhaitée.

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 DES BRÛLEURS LATÉRAUX

- Ouvrez complètement le couvercle du brûleur latéral.
- Appuyez sur le bouton du brûleur latéral et tournez-le en position HIGH. Appuyez sur le bouton d'allumage électrique que vous maintenez enfoncé pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.
- 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 marche (ON) et répétez l'étape 2.
- 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.



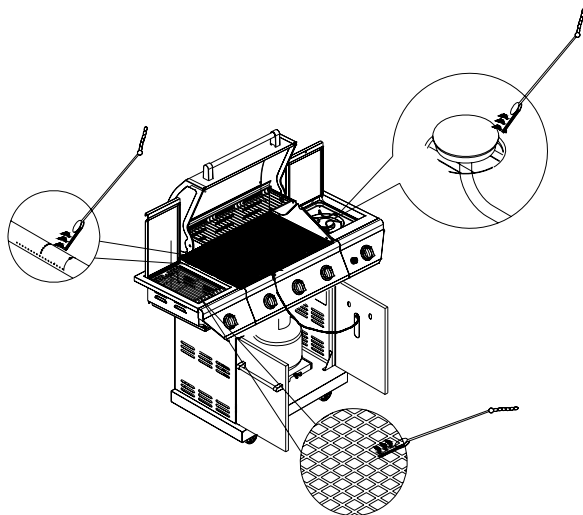


AVERTISSEMENT

Ne jamais se pencher 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 9 de la procédure d'allumage de base page 69.
3. Frottez l'allumette et tendez-la vers la surface de la grille de cuisson.
4. Tournez le bouton de commande souhaité en position HIGH pour ouvrir 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 à la position OFF.
- Éteignez toute flamme avec un extincteur.
- 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 à la page 70.

Si le gril ne réussit toujours pas à s'allumer

1. Vérifiez la présence de 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 +1-800-648-5864 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 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 à la position OFF.
- Éteignez le gaz à partir de la soupape du réservoir.
- Débranchez le régulateur de pression de la bouteille de PL.
- Laissez reposer debout 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.
- Poussez et tournez n'importe lequel des boutons de commande à la position HIGH.
- Tournez les boutons de commande à 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 +1-800-648-5864.**

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 de chaleur

Lavez régulièrement les diffuseurs de chaleur 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 grill

Un brûlage de nettoyage après chaque utilisation est suffisant pour préparer le grill à sa prochaine utilisation. Cependant, une fois par année, vous devez effectuer un nettoyage complet du grill 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 grill 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 grill.
5. Couvrez l'orifice de chaque valve à gaz avec une feuille d'aluminium.
6. Brossez l'intérieur et le fond du grill 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 grill 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

Suite aux intempéries et à 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 grill. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ni de récurveur qui rayeront et endommageront votre grill.

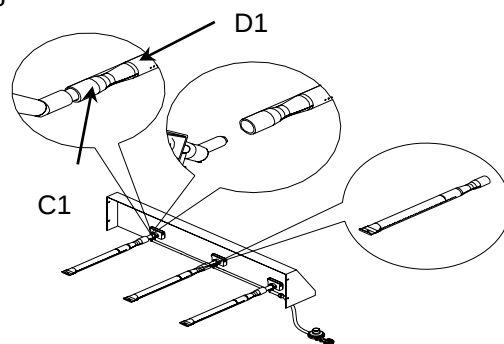
Nettoyage des tuyaux et des orifices des brûleurs

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 grill 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 grill à gaz.
 3. Enlevez les grilles de cuisson, les diffuseurs et le plateau à graisse du grill.
 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 la vis qui bloque 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.28.
- 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.28





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.

- Nettoyez tout orifice bouché avec un fil raide, tel qu'un trombone déplié.
- 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 À LA 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 barbecue 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 tampon propre. Essuyez avec un chiffon sec. Assurez-vous que le fil est branché à l'ensemble d'électrodes. 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 71. Si le problème persiste, veuillez appeler le 1-800-648-5864.
Faible chaleur alors que le bouton est en position HIGH.	- Assurez-vous que le problème ne concerne qu'un seul brûleur. Si c'est le cas, nettoyez l'orifice et le brûleur en dégageant les ports de toute obstruction. - Vérifiez si le tuyau de carburant est plié ou courbé. - Assurez-vous que l'obturateur d'air est bien réglé. - Vérifiez si l'alimentation et la pression du gaz sont adéquates. - Préchauffez le gril pendant 15 minutes au moins. - Si vous utilisez du gaz PL, vérifiez si la bouteille est vide.



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. Le 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.



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.

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. **Ne jamais** utiliser la température élevée (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.

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
Bœuf, veau et agneau (morceaux et pièces entières) - mi-saignant	63° C (145° F)
Bœuf, veau et agneau (morceaux et pièces entières) - moyennement cuit	71° C (160° F)
Bœuf, veau et agneau (morceaux et pièces entières) - bien cuit	77° C (170° F)
Porc (morceaux et pièces entières)	71° C (160° F)
Volaille (par ex. poulet, dinde, canard) - pièces	74° C (165° F)
Volaille - entière	85° C (185° F)
Viandes hachées et mélanges de viande (par ex. burgers, saucisses, boulettes de viande, pain de viande, casseroles) – bœuf, veau, agneau et porc	71° C (160° F)
Viandes hachées et mélanges de viande - volaille	74° C (165° F)
Plats aux œufs	74° C (165° F)
Divers (hotdogs, farce et restants de repas)	74° C (165° F)

Origine : Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

Aliment	Poids ou épaisseur	Température	Durée	Consignes spéciales et conseils
Légumes	N/A	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 à l'occasion.
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 gril 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 de temps en temps. Pendant les dernières minutes de cuisson, balayer avec de la sauce barbecue et retourner plusieurs fois.
Hotdogs	N/A	Moyenne	5 à 10 minutes	Faire griller en retournant quatre fois. 2 à 4 minutes sur chacun des quatre côtés.
Volailles - morceaux	Environ 115 g à 225 g	Faible ou moyenne	20 à 40 minutes	Griller en retournant de temps en temps. 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	1 à 1-1/2 heures	Utiliser un support à volaille et balayer souvent avec sauce à volonté.
		Moyenne	40 à 60 minutes	Utiliser un support à volaille et balayer souvent avec 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. Balayer avec du beurre ou de la margarine fondus ou de l'huile.