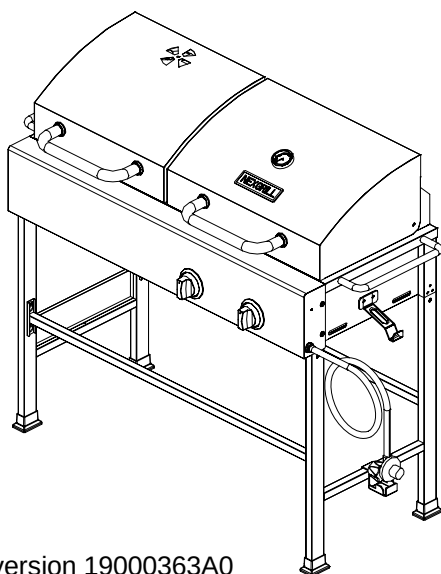


CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION



Gril combo charbon - gaz



N° version 19000363A0



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

Pour de plus amples informations sur les produits, visitez le site : www.nexgrill.com



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: 720-0812A

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.

Table des matières

Garantie-----	2
Mesures de sécurité-----	2
Liste du contenu de l'emballage-----	5
Contenu du paquet de quincaillerie-----	6
Préparatifs-----	6
Schéma des pièces-----	7
Liste des pièces-----	8
Consignes pour l'assemblage-----	9
Consignes pour l'allumage-----	12
Nettoyage et entretien-----	14
Dépannage-----	15
Informations sur le gril à charbon-----	16
Informations d'allumage pour le gril à charbon-----	17
Consignes pour la cuisson sur gril au gaz-----	17
Aide-mémoire pour la cuisson-----	18

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.

Garantie limitée de trois ans sur les brûleurs en acier inoxydable

Pendant trois ans après la date d'achat, pour tout brûleur en acier inoxydable qui rouille, des pièces seront fournies avec preuve d'achat à l'appui et frais d'expédition et manutention réglés.

Toute couverture sous la garantie exclut les piles du dispositif d'allumage ainsi que l'écaillement 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 U.S.A.

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 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.

PROP 65 DANGER: La manipulation des parties en laiton de ce produit vous exposera au fil, un produit chimique connu de l'état de la Californie pour causer des défauts de naissance ou tout autre mal reproducteur. **Mains de lavage après manipulation.**

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 PL, du régulateur ou du grill.

Le réservoir de gaz PL doit être construit et marqué selon les spécifications du Département des transports des États-Unis (DOT). Au Canada, le réservoir de gaz PL 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 gaz PL doit être muni d'un robinet d'arrêt qui mène à un tuyau de sortie d'alimentation de gaz PL compatible avec un dispositif de raccord de réservoir de type 1. Le réservoir de gaz 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 gaz PL utilisé doit être muni d'un collier pour protéger la valve du réservoir.

Emplacement et espace appropriés du grill

Ne jamais utiliser votre grill à gaz dans un garage, sur un patio, dans une remise, dans un passage recouvert ou dans tout autre endroit fermé. Votre grill 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 grill 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 grill à gaz.

- N'installez pas ce grill à gaz extérieur sur ou dans des véhicules récréatifs ou des bateaux.
- Gardez la zone de grillage extérieure libre de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne bloquez pas le courant de combustion et de ventilation. Vérifiez le courant avant chaque utilisation du grill.
- **Ne jamais** brancher un réservoir de gaz PL non réglementé à votre grill à gaz. Le régulateur de gaz fourni avec votre grill 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 gaz PL.
- Utilisez seulement l'ensemble tuyau et régulateur fourni avec votre grill à gaz. Tous les ensembles tuyaux et régulateurs de remplacement doivent correspondre à ceux spécifiés dans le présent manuel.
- Faites remplir votre bouteille de gaz 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 gaz PL 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 gaz PL en position verticale.
- Vous ne devez ni entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.
- N'exposez pas le réservoir de gaz PL à une chaleur excessive.
- N'entreposez pas un réservoir de gaz PL à l'intérieur. Si vous entreposez votre grill à gaz dans le garage ou dans un autre emplacement à l'intérieur, **toujours** débrancher le réservoir de gaz PL et rangez-le à l'extérieur de manière sécurisée.



- 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 gaz PL doivent être entreposés à l'extérieur dans des zones bien ventilées et hors de la portée des enfants. Les réservoirs de gaz PL non branchés ne doivent pas être entreposés dans un bâtiment, un garage ou tout autre emplacement fermé.
- Lorsque vous n'utilisez pas le grill à gaz, vous devez éteindre le gaz à partir du réservoir de gaz PL.
- L'ensemble tuyau et régulateur doit être inspecté avant chaque utilisation du grill. En cas d'abrasion ou d'usure excessives ou si le tuyau est coupé, vous devez remplacer le tuyau avant de réutiliser le grill.
- Tenez le tuyau du régulateur de gaz éloigné des surfaces chaudes du grill 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 grill à gaz si le tuyau semble avoir subi des dommages. Appelez le 1-800-913-8999 pour obtenir un tuyau de remplacement.
- **Ne jamais** allumer le grill 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 grill.



AVERTISSEMENT

Une odeur forte de gaz ou un sifflement indique un problème sérieux de votre gril à gaz ou du réservoir de gaz 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 gaz 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, téléphonez au service de pompiers.
- Ne passez pas d'appel à proximité du réservoir de gaz PL, dans la mesure où votre téléphone est un type d'appareil électrique pouvant émettre une étincelle provoquant un incendie ou une explosion.

REMARQUE : l'écoulement normal des gaz à travers l'ensemble tuyau et régulateur peut donner engendrer un bourdonnement. À faible volume, ce bruit est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement du gril. Par contre, si le bourdonnement est bruyant et excessif, il peut s'avérer nécessaire de purger l'air du conduit de gaz ou remettre en place le régulateur d'écoulement de gaz. Cette purge devrait être effectuée à chaque fois qu'un nouveau réservoir de gaz PL est branché à votre gril. Pour toute aide concernant ce procédé, consultez la page 13 au point 4, « Si le gril ne s'allume toujours pas », 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.

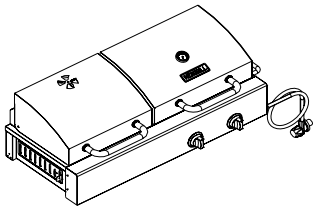
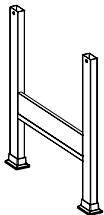
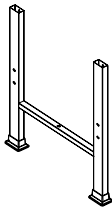
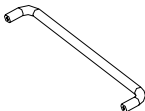
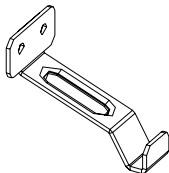
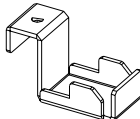
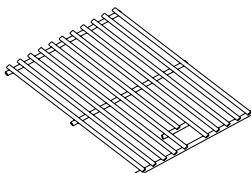
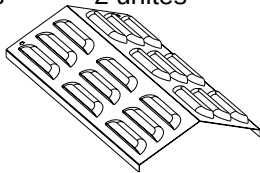
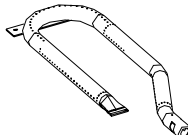
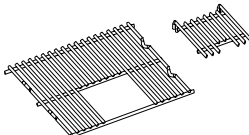
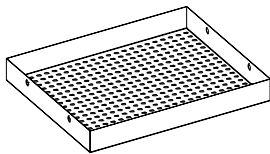
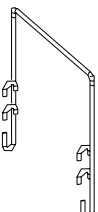
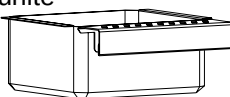
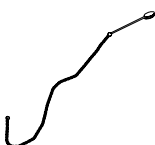
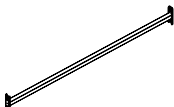
Voir Nettoyage des tuyaux et orifices de brûleurs à la page 14.

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 14 de ce manuel.

LISTE DU CONTENU DE L'EMBALLAGE

A. Chambre de cuisson-----1 unité 	B. Support du chariot, gauche -----1 unité 	C. Support du chariot, droit -----1 unité 
D. Barre poussoir ----2 unités 	E. Crochet du réservoir à gaz----1 unité 	F. Support du réservoir à gaz---1 unité 
G. Grille de cuisson avec trou -----2 unités 	H. Dispositif de contrôle des flammes-----2 unités 	I. Brûleur principal----2 unités 
J. Grille de cuisson à charbon -----1 unité 	K. Plateau à charbon -----1 unité 	L. Glissière du plateau à charbon---2 unités 
M. Réceptacle à graisse---1 unité 	N. Bâtonnet d'allumage----1 unité 	O. Barre du chariot---2 unités 

Contenu du paquet de quincaillerie

Paquet	Description	Requis pour l'assemblage (pièces)
AA	1/4 po x 12 mm Vis à tête ronde (préassemblées)	9
BB	1/4 po x 30 mm Vis à tête ronde (préassemblées)	4
CC	1/4 po x 12 mm Boulon papillon	4
DD	Clé hexagonale	1



AA



BB



CC



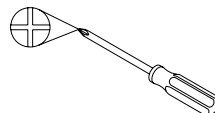
DD

Préparatifs

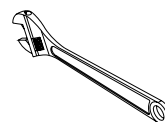
Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes avant de commencer l'assemblage. Comparez les pièces avec la liste du contenu de l'emballage et le schéma ci-dessus. S'il manque une pièce ou si une pièce est endommagée, n'assemblez pas le produit. Contactez le service à la clientèle pour obtenir des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

•Outils pour l'assemblage.

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



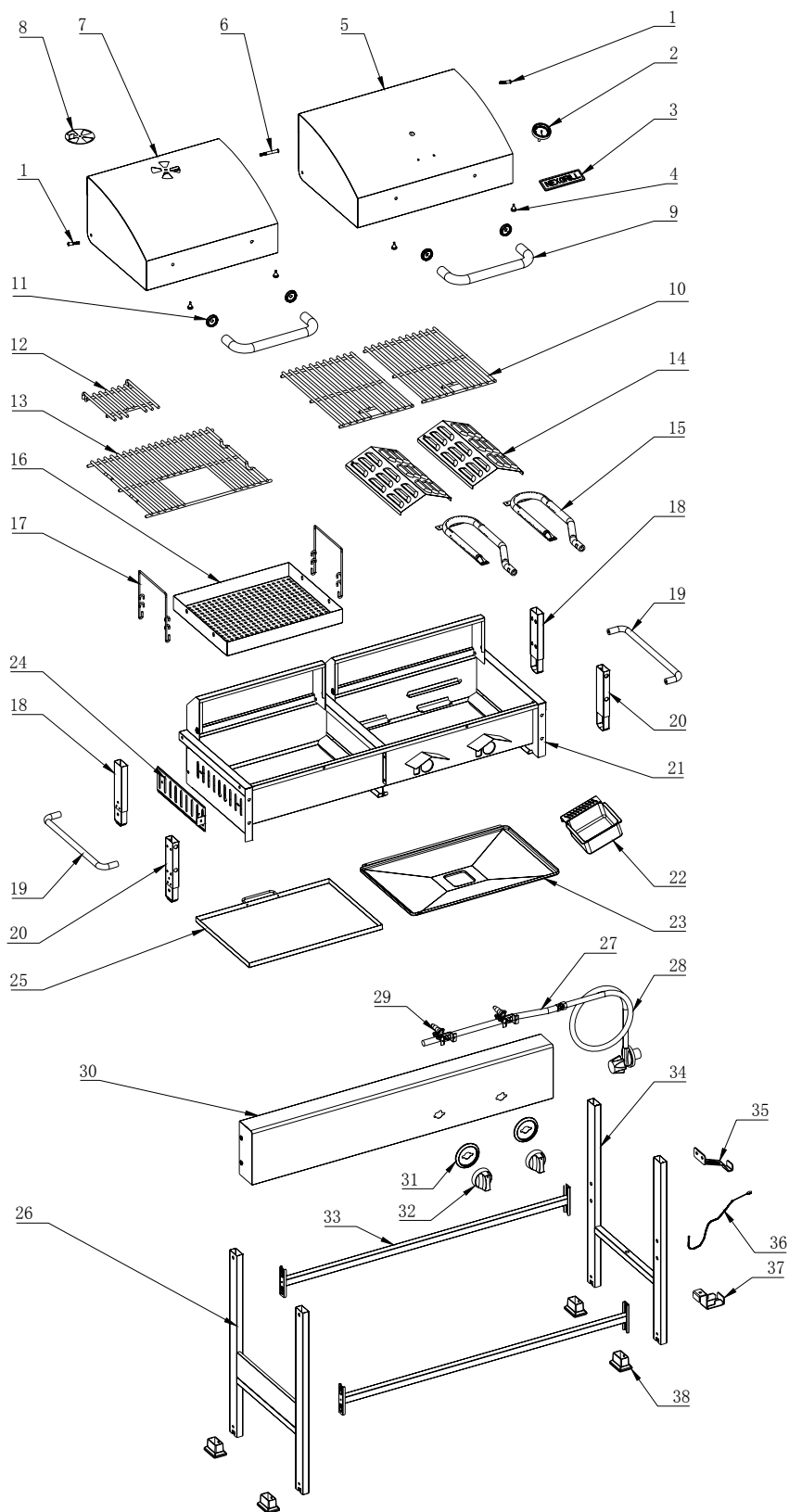
Tournevis à pointe cruciforme



Clé

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

Modèle 720-0812A - Schéma des pièces



Modèle 720-0812A - Liste des pièces

N°	DESCRIPTION	QUANTITÉ	N°	DESCRIPTION	QUANTITÉ
1	Vis du couvercle principal A	2	20	Support chambre de cuisson avant	2
2	Indicateur de température	1	21	Chambre de cuisson	1
3	Logo	1	22	Réceptacle à graisse	1
4	Amortisseur de la hotte	4	23	Plateau à graisse	1
5	Couvercle principal, gril à gaz	1	24	Évent réglable	1
6	Vis du couvercle principal B	1	25	Bac à cendres	1
7	Couvercle principal, charbon	1	26	Support du chariot, gauche	1
8	Évent	1	27	Collecteur principal	1
9	Poignée du couvercle principal	2	28	Régulateur, PL	1
10	Grille de cuisson avec trou	2	29	Valve de gaz principale	2
11	Logement de la poignée du couvercle principal	4	30	Panneau de commande principal	1
12	Grille de cuisson à charbon, petite	1	31	Collerette	2
13	Grille de cuisson à charbon, grande	1	32	Bouton de commande	2
14	Dispositif de contrôle des flammes	2	33	Barre du chariot	2
15	Brûleur principal	2	34	Support du chariot, droite	1
16	Plateau à charbon	1	35	Crochet de la bouteille de gaz	1
17	Crochet du plateau à charbon	2	36	Bâtonnet d'allumage	1
18	Support chambre de cuisson arrière	2	37	Support de la bouteille de gaz	1
19	Barre poussoir	2	38	Rails d'insertion	4

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 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 (peut être situé sur l'étiquette apposée sur le panneau du cadre du chariot)
3. N° de pièce (voir le tableau)
4. Description de pièce
5. Quantité de pièces requises

Consignes pour l'assemblage

DÉBALLAGE

MISE EN GARDE : Demandez de l'aide lorsque vous devez manipuler des composants larges ou lourds du gril.

1. Ouvrez la boîte d'emballage.
2. Enlevez le matériau d'emballage tout autour de l'extérieur du gril.
3. Ouvrez les couvercles des chambres de cuisson et enlevez les matériaux d'emballage ainsi que les composants à l'intérieur.
4. Avec l'aide d'une autre personne, soulevez la chambre de cuisson de la boîte d'emballage et placez sur une surface plane. Prenez soin à ne pas endommager le tuyau ni le régulateur.
5. Enlevez les pieds du gril du fond de la boîte d'expédition.
6. Consultez les listes des pièces pour vérifier que toutes les pièces ont été livrées.
7. Lors de l'assemblage du gril, inspectez le gril afin de détecter tout dommage. Ne pas assembler ni faire fonctionner le gril s'il semble être endommagé. En cas de dommages ou si des pièces manquent, contactez le centre d'informations sur les grils au 1-800-913-8999.

1. Assemblage du chariot du gril .

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

- a). Desserrez les quatre vis à tête ronde AA préassemblés sur le cadre du chariot gauche (B). Voir la Fig. 1.
- b). Répétez l'étape a) pour desserrer les quatre vis à tête ronde AA préassemblés sur le cadre du chariot droit (C). Voir la Fig. 1.

Remarque : Ne pas les desserrer totalement en préparation de la prochaine étape.

- c.) Suspendez les barres arrière et avant du chariot (O) aux vis desserrées de l'étape a. et b. Resserrez les vis pour fixer les barres du chariot. Voir la Fig. 2.

2. 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.) Desserrez et enlevez les quatre vis à tête ronde préassemblées BB sur les deux barres poussoir (gauche et droite).
- b.). Fixez la barre poussoir gauche (D) en alignant le trou de la vis sur le côté gauche de la chambre à cuisson à l'aide des deux vis enlevées au cours de l'étape a. (Vis à tête ronde BB). Voir la Fig. 3. Répétez l'étape b.) pour assembler la barre poussoir droite.
- c). Avec l'aide d'un assistant, soulevez la chambre de cuisson (A) et alignez soigneusement la chambre de cuisson avec les pieds. Introduisez les brides de support de la chambre de cuisson dans les pieds du chariot du gril. Voir la Fig. 4.

Fig. 1

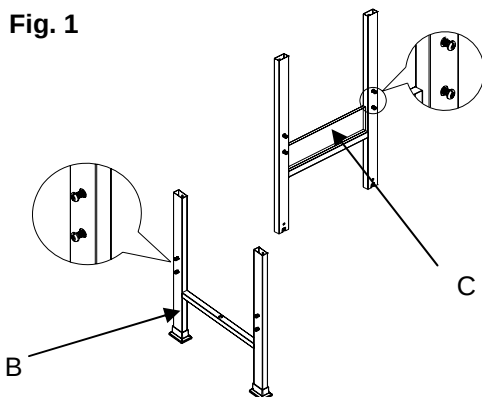


Fig. 2

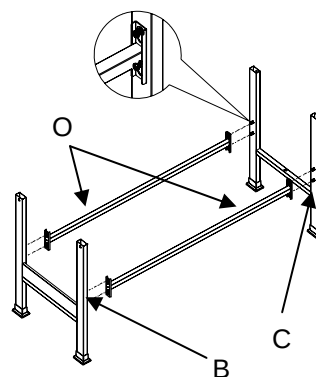


Fig. 3

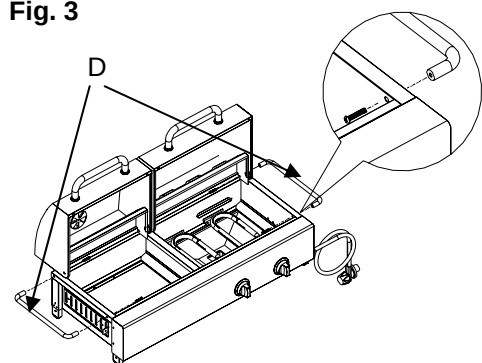
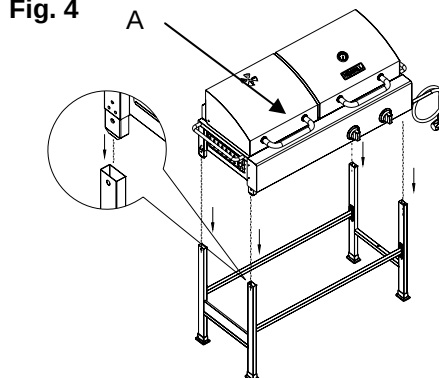


Fig. 4



d) Resserrez les supports de la chambre de cuisson et les cadres du chariot avec les quatre boulons papillon CC. Voir la Fig. 5.

3. Assemblage du crochet du réservoir à gaz

Utilisez une vis à tête ronde AA pour fixer le support du réservoir à gaz (F) à la barre sur le chariot du chariot côté droit. Voir la Fig. 6.

4. Installation des éléments de cuisson

IMPORTANT : Avant d'utiliser votre gril pour la première fois, lavez les grilles de cuisson et l'étagère de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement. Rajoutez régulièrement de l'huile de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le gril sur HIGH pendant 3 à 5 minutes pour brûler tout excès de graisse ou résidu d'aliments.

a). Installez le dispositif de contrôle des flammes H) au-dessus des brûleurs de manière à pouvoir les fixer avec une petite bride dans la chambre de cuisson avant et arrière.

b). Espacez les grilles de cuisson (G) de manière uniforme au-dessus du dispositif d'arrêt de flamme côté gaz du gril. Placez le plateau à charbon dans la chambre de cuisson à charbon puis la grille de cuisson à charbon (J) au-dessus du plateau à charbon Voir la Fig. 7.

Remarque : Suspendez le crochet du plateau à charbon sur la grille à charbon à la hauteur souhaitée. Ne réglez jamais le crochet du plateau à charbon lorsque le charbon est chaud.

5. Installation du réceptacle à graisse

Depuis l'arrière du gril, introduisez le réceptacle à graisse (M) dans le plateau à graisse. Voir la Fig. 8.

Fig. 5

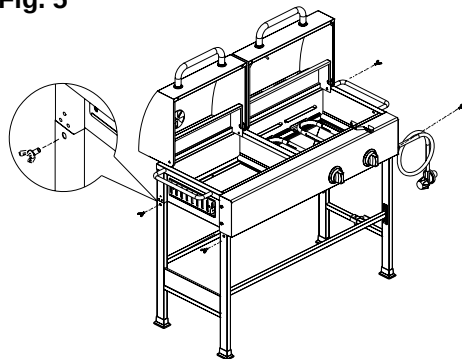


Fig. 6

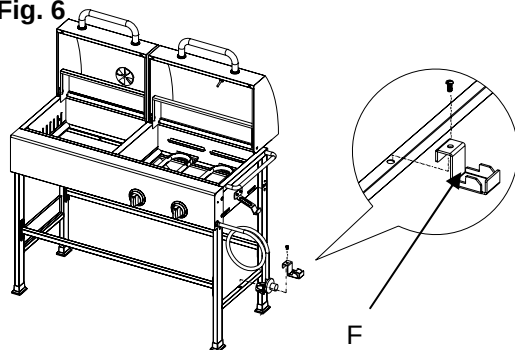


Fig. 7

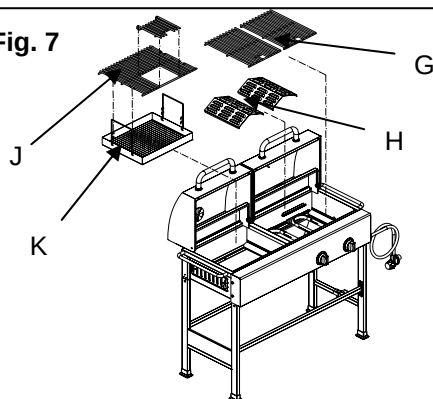
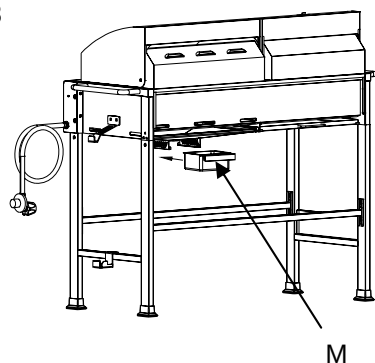


Fig. 8



6. Connexion du réservoir de gaz PL au gril PL

1. Du côté droit du chariot, placez l'anneau du pied du réservoir de gaz de 9kg (20 lb) dans le support du réservoir de gaz (F) et suspendez le réservoir de gaz sur le crochet du réservoir de gaz (E). Assurez-vous que la valve du réservoir est fermée (OFF). Assurez-vous que la valve se trouve face à l'extérieur du côté du chariot.
2. Vérifiez que la valve du réservoir dispose de filets externes appropriés qui s'agencent correctement dans l'ensemble tuyau et régulateur fourni.
3. Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).
4. Inspectez l'ensemble régulateur du gril et orifice de connexion de la valve du réservoir. Effectuez une inspection afin de détecter tout dégât ou débris, et enlevez-les, si présents. Inspectez le tuyau pour voir s'il est endommagé. N'utilisez jamais de matériel endommagé ou bouché.
5. (e) Lorsque vous joignez l'ensemble tuyau et régulateur à la valve du réservoir, serrez l'écrou à raccord rapide à la main vers la droite jusqu'à l'arrêt complet (Fig.10). N'utilisez pas de clé pour serrer l'écrou à raccord rapide, ce qui pourrait l'endommager et entraîner une situation dangereuse.
6. Ouvrez la valve de réservoir (sens antihoraire) une fois que le réservoir et le régulateur sont connectés de manière sécurisée. À l'aide d'une solution d'eau savonneuse, vérifiez tous les joints afin de détecter la présence de fuites avant de tenter l'allumage de votre gril une fois que le régulateur et le réservoir sont bien connectés. En cas de fuite, fermez la valve du réservoir et n'utilisez pas votre gril jusqu'à ce que la fuite ait été réparée.

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

Fig. 9

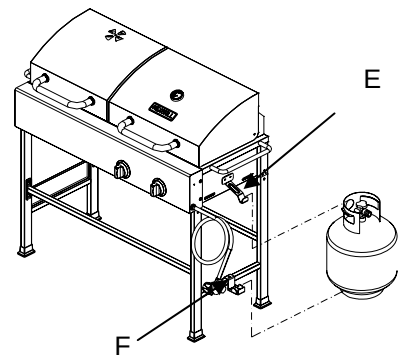
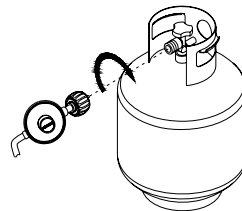


Fig. 10

Connexion du régulateur



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 gaz PL) :

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

Vérification de fuites de gaz 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 gaz PL.

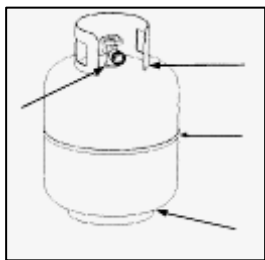
1. Fabriquez une solution savonneuse de 50/50 (savon/eau).
2. Mettez les boutons de commande en position fermée (OFF); puis allumez le gaz (position ON) du réservoir d'alimentation.
3. Appliquez la solution savonneuse avec une brosse propre à tous les joints de gaz. Voir ci-dessous. Si des bulles se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

Vérification de fuites dans les joints de gaz



4. En cas de fuite dans le joint de gaz que vous ne pouvez réparer, éteignez le gaz du réservoir d'alimentation (position OFF), débranchez la conduite d'alimentation de votre gril et appelez le 1-800-913-8999 ou votre fournisseur de gaz pour de l'aide à la réparation.
5. Appliquez également la solution savonneuse aux rivures du réservoir. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment, éteignez le réservoir, ne l'utilisez pas et ne le déplacez pas! Demandez de l'aide à un fournisseur en PL ou à votre service de pompiers.

Vérification de fuites dans le réservoir de gaz



AVERTISSEMENT

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

3. Assurez-vous que toutes les connexions de gaz sont solidement serrées.
4. Ouvrez le couvercle du gril à gaz.
5. Appuyez sur n'importe quel bouton de commande du brûleur principal que vous tournez en position HIGH. Ajustez le bouton au réglage souhaité.



6. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF). Éteignez le gaz en mettant le réservoir de gaz 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.
7. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, voir les sections « Allumage manuel du gril avec une allumette » et « Si le gril ne réussit toujours pas à s'allumer » à la page suivante.
8. Pour allumer d'autres brûleurs, tournez le(s) bouton(s) sur HIGH. Ajustez le(s) bouton(s) à la température souhaitée.

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 gaz PL est suffisamment rempli.

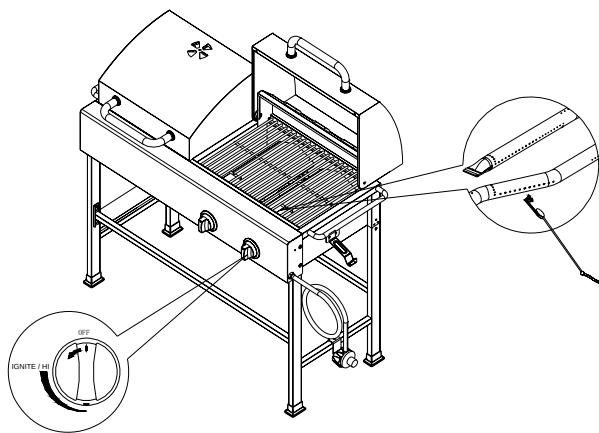


AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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

- Coupez l'alimentation du gaz au gril.
- Tournez les boutons 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 14.

Si le gril ne réussit toujours pas à s'allumer

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

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

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

Correction : repositionnez les tuyaux de brûleurs sur les orifices.

- Orifice bouché

3. S'il semble y avoir une obstruction dans les valves des brûleurs du gril, appelez le service clientèle au 1-800-913-8999.

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

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

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

- Tournez tous les boutons de commande du brûleur en position d'arrêt (OFF).
- Débranchez le régulateur du réservoir de gaz PL.
- Laissez reposer debout pendant 5 minutes.
- Rebranchez le régulateur au réservoir de gaz 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 ayez 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**.

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 dispositifs d'arrêt de flammes

Lavez périodiquement les dispositifs d'arrêt de flammes 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 dispositifs d'arrêt de flammes doivent sécher avant d'être réinstallés.

Nettoyage du plateau à graisse

Le plateau à graisse doit être vidé et nettoyé périodiquement et lavé dans une solution eau chaude et détergent chaud. Vous pouvez placer une petite quantité de sable ou de litière de chat au fond du plateau de graisse pour absorber la graisse. Vérifiez fréquemment le plateau à graisse. Ne laissez pas la graisse s'accumuler et déborder du plateau.

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 gaz PL en position d'arrêt (OFF).
3. Détachez l'ensemble régulateur et tuyau de gaz 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 dispositifs d'arrêt de flammes, 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 railleront et endommageront votre gril.

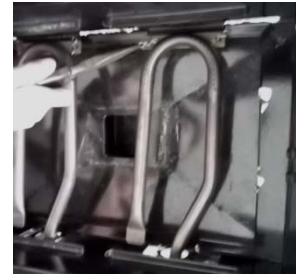
Nettoyage des tuyaux et des orifices des brûleurs

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 gaz PL de votre gril à gaz.
3. Enlevez les grilles de cuisson, les dispositifs d'arrêt de flammes 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. Disposez le nouveau brûleur dans l'orifice.

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



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 et / 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 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 gril ne s'allume pas lorsque le bouton de commande est tourné.	Vérifiez si le réservoir de gaz PL est vide. Nettoyez les fils et/ou les électrodes en les frottant avec de l'alcool et un écouvillon propre. Essayez 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 Nettoyage des tuyaux et orifices de brûleurs à la page 14. Si le problème persiste, veuillez téléphoner au 1-800-913-8999.
Faible chaleur alors que le bouton est en position élevée (HIGH).	Est-ce que le tuyau d'alimentation est plié ou cabossé ? Est-ce que le gril est dans un endroit poussiéreux ? Est-ce qu'une quantité adéquate de gaz est disponible ? Si un seul brûleur semble faible, est-ce que ce brûleur ou son orifice ont besoin d'être nettoyés ? Est-ce que la quantité de gaz disponible ou la pression de gaz sont basses ?

Informations sur le gril à charbon

AVERTISSEMENT

- Ne pas brûler plus de 1.5 lb de charbon à la fois dans cette unité.
- Toujours avoir un extincteur à disposition dans les environs.
- Ce gril doit être utilisé à l'extérieur uniquement dans des zones bien ventilées.
- Un utilisateur en état d'ébriété, drogué ou prenant des médicaments sous ordonnance n'est pas en mesure d'assembler l'unité correctement et sécuritairement.
- Prendre toutes les précautions nécessaires lors du soulèvement et déplacement de l'unité pour ne pas se heurter le dos ou souffrir de douleurs dorsales. Il est recommandé que deux personnes soulèvent et déplacent l'unité. Ne pas déplacer l'unité pendant qu'elle est en marche.
- NE PAS faire fonctionner l'unité près ou sous des matériaux inflammables ou combustibles, tels que plates-formes, porches, abris à voitures. Un espace minimum de 92 cm (36 po) est recommandé. NE PAS utiliser l'unité sous des constructions recouvertes.
- Ce produit ne doit pas être utilisé en guise d'élément chauffant.
- Utiliser l'unité sur une surface inflammable, à niveau, stable, telle qu'asphalte, béton ou sol ferme. NE PAS utiliser l'unité sur un matériau inflammable, tel qu'une moquette ou une plate-forme en bois.
- Prendre toutes les précautions nécessaires lors de l'assemblage et de l'utilisation de cette unité pour ne pas se couper et s'égratigner sur les bords.
- NE PAS utiliser ce produit de toute autre manière que l'objectif pour lequel il a été conçu. Ce produit N'EST PAS destiné à un usage commercial. Il ne doit pas être installé ni utilisé dans ou sur un véhicule récréatif ou des bateaux.
- NE PAS stocker cette unité près d'essence ou autres combustibles liquides ni près de vapeurs combustibles.
- NE PAS stocker ni utiliser ce produit dans une zone accessible aux enfants ou animaux domestiques. Stocker cette unité dans un endroit sec et protégé.
- NE PAS laisser l'unité sans surveillance pendant son utilisation.
- NE PAS laisser de cendres chaudes sans surveillance tant que le gril n'a pas totalement refroidi.
- NE PAS déplacer l'unité pendant son utilisation ou pendant que les cendres sont encore chaudes. Attendre que l'unité ait refroidi complètement avant de la déplacer ou de la ranger.
- NE JAMAIS utiliser d'essence ni d'autres fluides très volatiles pour l'allumage.
- Toujours attendre que les flammes du charbon se soient calmées avant de placer la nourriture sur la grille de cuisson.

- Pour jeter les cendres froides, les envelopper dans une feuille en aluminium et la placer dans un conteneur non combustible. S'assurer qu'il n'y a pas d'autres matériaux combustibles dans ou près du conteneur.
- Si vous devez jeter les cendres en moins de temps qu'il ne leur faut pour refroidir complètement, enlever les cendres de l'unité, les placer dans une feuille en aluminium et les tremper dans l'eau avant de les mettre dans un conteneur non combustible pour les jeter.
- Attendre que l'unité ait refroidi complètement avant toute opération régulière de nettoyage ou d'entretien.

Suggestions d'utilisation

Grille à charbon

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



Fonctionnement des crochets du plateau à charbon

En réglant les crochets du plateau à charbon, vous pouvez relever ou abaisser le plateau à charbon et régler la chaleur avant la cuisson. Relevez le plateau une fois que l'unité a totalement refroidi pour faciliter le nettoyage des cendres que vous brossez dans le plateau des cendres.



Consignes pour l'allumage du charbon

1. Ouvrez le couvercle du gril ainsi que les événements d'air situés sur le côté du gril.
 2. Réglez les crochets du plateau à charbon qui pendent sur le gril du charbon pour régler le plateau à charbon à la hauteur souhaitée.
 3. Versez des briquettes de charbon standard de 1.5 lb dans le plateau à charbon que vous placez en pile. Assurez-vous que la pile de charbon ne dépasse pas le gril.
 4. Allumez les briquettes de charbon.
- Remarque : Suspendez le crochet du plateau à charbon sur le gril à charbon à la hauteur souhaitée. Ne réglez jamais le crochet du plateau à charbon lorsque le charbon est chaud.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

REMARQUE : La température ne doit pas dépasser les 260° C (500° F). Si elle les dépasse, réduisez la quantité de briquettes dans le plateau.

Consignes pour la cuisson avec un gril à gaz



AVERTISSEMENT

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

Brûlage de nettoyage

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

Températures de cuisson

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



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	63 °C (145 °F)
Porc	71 °C (160 °F)
Plats aux oeufs	71 °C (160 °F)
Biftecks et rôtis de bœuf, veau ou agneau	63 °C (145 °F)
Bœuf haché, veau ou agneau	71 °C (160 °F)
Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)	73 °C (165 °F)
Volaille hachée ou en morceaux (poitrine de poulet, etc.)	73 °C (165 °F)

*** 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 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 à l'occasion. Pendant les dernières minutes de cuisson, balayer avec de la sauce barbecue et retourner plusieurs fois.
Hotdogs	ND	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 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 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.