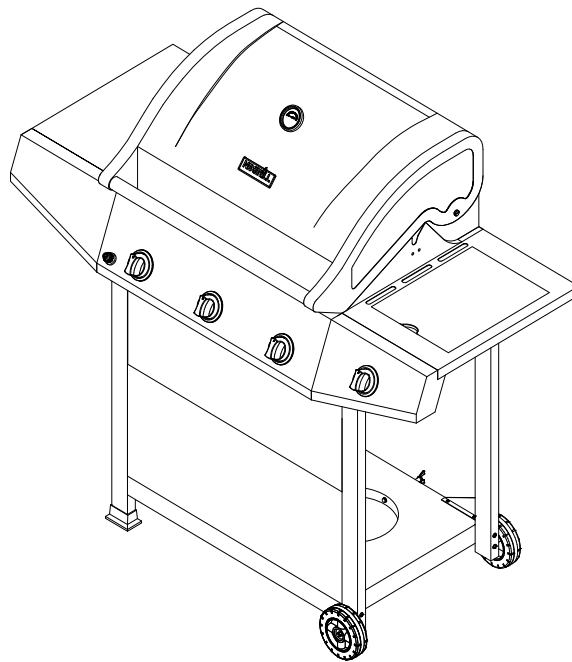


ITEM / ARTICLE / ARTICULO # 16162



LP GAS GRILL GRIL AU GAZ PL PARRILLA A GAS PROPANO

MODEL / MODÈLE / MODELO # 720-0825



 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

POUR UTILISATION A L'EXTÉRIEUR
UNIQUEMENT.

 AVERTISSEMENT

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

19000362A0

Visitez notre site Web à l'adresse suivante www.nexgrill.com



Questions, problèmes, pièces manquantes ? Avant de ramener le gril à votre revendeur, appelez le service clientèle au 1- 800-913-8999 entre 7h00 et 17h00, heure normale du Pacifique. du lundi au vendredi

TABLE DES MATIÈRES

Informations relatives à la sécurité	3
Liste du contenu de l'emballage	7
Préparatifs	8
Schéma des pièces	9
Liste des pièces de rechange	10
Consignes pour l'assemblage.....	11
Consignes d'installation	18
Consignes d'utilisation	21
Nettoyage et entretien	24
Dépannage	25
Garantie	27



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.**



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 PL qui n'est pas branchée pour utilisation ne doit pas être entreposée près de cet appareil ou de tout autre appareil.**

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques représentant un danger qui POURRAIENT entraîner de graves blessures voire la mort.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE – Dangers ou pratiques représentant un danger qui POURRAIENT entraîner de légères blessures.

AVERTISSEMENT

Ne pas allumer cet appareil sans avoir d'abord lu la section CONSIGNES D'ALLUMAGE dans ce manuel.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser pas le gril si une odeur de gaz est présente. Appeler le service clientèle au 1-800-913-8999.

AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser de matériel endommagé. Consulter le revendeur local de propane liquide pour toute réparation.

AVERTISSEMENT

Avant chaque utilisation, vérifier tous les raccords d'alimentation de gaz pour détecter les fuites. Ne pas utiliser le gril sans avoir contrôlé tous les raccords et déterminer l'absence de fuites. Ne pas fumer pendant le test de fuite. Ne jamais tester les fuites avec une flamme nue.

AVERTISSEMENT

Ne pas installer cette unité dans des enclos combustible. Il doit y avoir un espace minimum de 60 cm sur tous les côtés entre l'unité et les matériaux combustibles.

AVERTISSEMENT

Le diamètre maximum de la bouteille de PL est de 30 cm sur une hauteur de 46 cm. Vous devez utiliser un réservoir de gaz OPD muni d'un dispositif anti-débordement (OPD) qui empêche tout remplissage excessif de la bouteille et tout dommage à votre gril.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Lors de l'allumage, maintenez votre visage et vos mains aussi loin que possible du gril.

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer le gril à l'intérieur à moins d'avoir déconnecté la bouteille. Ne pas entreposer la bouteille dans un bâtiment, garage ou tout autre endroit fermé et toujours maintenir hors de la portée des enfants.

**AVERTISSEMENT**

Ne pas laisser le gril sans surveillance pendant la cuisson.

**AVERTISSEMENT**

Si vous ne placez pas correctement le brûleur sur l'orifice, un incendie peut se déclencher derrière et dessous le panneau du robinet, endommageant le gril et rendant son utilisation hasardeuse.

**MISE EN GARDE**

Lorsque vous utilisez une allumette pour allumer le gril, utilisez toujours le bâtonnet d'allumage livré avec le gril.

**MISE EN GARDE**

Lorsque vous utilisez le brûleur de rôtisserie, enlevez la grille chauffante. La chaleur élevée du brûleur peut tordre la grille chauffante.

**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.

Inspectez le gril au moins deux fois par an.

**MISE EN GARDE**

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'alimentation de gaz et les boutons de commande sont en position d'arrêt (OFF) et que les brûleurs ont refroidi.

**MISE EN GARDE**

La tête du gril est lourde et doit être soulevée et placée sur le chariot du gril par deux personnes au moins.

AVANT D'ALLUMER LE GRIL

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche. S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant tout utilisation.

Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec l'unité. Ne jamais substituer les régulateurs qui sont fournis avec le gril. Contactez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement appropriées.

Vissez le régulateur (type QCC1) sur la bouteille. Vérifiez la présence de fuite aux raccords tuyau/régulateur avec une solution d'eau savonneuse avant d'allumer le gril (voir les consignes Test des fuites en page 20).

N'ouvrez jamais le gaz de la bouteille de gaz PL tant que le tuyau de gaz n'est pas connecté correctement au système de tuyaux de gaz du brûleur latéral et que toutes les valves des brûleurs sont fermées (OFF).

Ayez toujours à disposition un flacon pulvérisateur rempli d'eau savonneuse près du gril et vérifiez toujours les raccordements avant d'utiliser le gril.

**AVERTISSEMENT CONCERNANT LA BOUTEILLE DE GAZ PL**

1. N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou tout autre vapeur et liquide inflammables 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.
3. Ne pas entreposer de bouteille de propane liquide de réserve sous ou près de cet appareil.
4. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité.
5. Les bouteilles de gaz PL doivent être livrées avec un dispositif anti-débordement agréé.
6. Si ces consignes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se produire et entraîner des lésions corporelles graves voire la mort.

Ne pas utiliser à l'intérieur.



AVERTISSEMENT

Ne pas allumer cet appareil sans avoir d'abord lu la section CONSIGNES D'ALLUMAGE dans ce manuel.



PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIA - AVERTISSEMENT

La combustion du gaz génère des sous-produits que l'État de la Californie reconnaît comme susceptibles de provoquer le cancer ou représenter un danger pour la reproduction. Pour réduire l'exposition à ces substances, utilisez toujours cette unité conformément au manuel d'utilisation et d'entretien et garantisiez une bonne ventilation pendant la cuisson au gaz.

TESTÉ CONFORMÉMENT À LA NORME ANSI Z21.58a LA PLUS RÉCENTE et LA NORME CGA 1.6a-2008 POUR APPAREILS DE GAZ DE CUISSON UTILISÉS À L'EXTÉRIEUR. CE GRIL DOIT ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Vérifiez les codes locaux du bâtiment concernant la méthode d'installation appropriée. En l'absence de ces derniers, l'unité doit être installée conformément au code national de gaz de combustion ANSI Z223.1/NFPA 54 ou CAN/CGA-B149.1, code d'installation de gaz naturel et de gaz propane et au code national d'électricité, ANSI/NFPA 70

PRATIQUES DE SÉCURITÉ PERMETTANT D'ÉVITER LES BLESSURES CORPORELLES

Lorsque vous entretenez correctement votre gril, il vous offrira un service fiable et sécurisé pendant plusieurs années. Vous devez toutefois prendre toutes les précautions nécessaires lorsque vous utilisez le gril puisqu'il produit une chaleur intense qui augmente le potentiel des accidents.

Lors de l'utilisation de cet appareil, des pratiques de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris :

Ne pas réparer et ne pas remplacer de pièces du gril à moins que l'opération soit spécifiquement indiquée dans ce manuel. Tous les autres services doivent être confiés à un technicien qualifié.

Le gril doit être utilisé à l'extérieur uniquement.

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

Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans supervision à un endroit où le gril est utilisé. Ne jamais permettre aux enfants de s'asseoir, se tenir debout ni jouer sur ou autour du gril.

Ne pas ranger d'objets autour ou sous le gril qui pourraient éveiller la curiosité des enfants. Ne pas laisser les enfants ramper dans le chariot.

Ne pas mettre en contact ou approcher de trop près vêtements, maniques ou tout autre matériau inflammable avec les grilles, les brûleurs ou toute surface chaude tant que ces derniers n'ont pas refroidis. Le tissu pourrait prendre feu et entraîner de sérieuses blessures corporelles.

Pour assurer votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés à la tâche. Les vêtements ou les manches larges ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise cet appareil. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent jamais être portés pour cuisiner.

Seuls certains types de verre, de céramique, de terre cuite ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec le gril. Les autres types de matériaux peuvent se briser sous les changements soudains de la température. Utiliser uniquement un feu faible ou moyen conformément aux directives du fabricant. Ne pas chauffer de conteneurs d'aliments fermés. La pression qui s'accumule peut faire exploser les conteneurs.

Protéger la main lors de l'ouverture du couvercle du gril. Ne jamais se pencher sur un gril ouvert.

Lorsque vous allumez un brûleur, concentrez-vous toujours sur ce que vous faites. Gardez toujours à l'esprit le brûleur que vous êtes en train d'allumer et tenez votre corps et vos vêtements à l'écart des flammes nues.

Lorsque vous utilisez le gril, ne touchez pas la grille du gril, celle du brûleur ou les zones environnantes qui chauffent très rapidement et peuvent vous brûler. Utiliser toujours des maniques sèches. Les maniques humides sur des surfaces chaudes engendrent de la vapeur et peuvent entraîner des brûlures. Ne pas utiliser de serviettes ni de chiffon à la place de maniques. Ne pas mettre les poignées en contact avec les parties chaudes de la grille du rack.

La graisse est inflammable. Laisser la graisse chaude refroidir avant de nettoyer. Ne pas laisser de dépôts de graisse s'accumuler dans le plateau à graisse au fond de la chambre à cuisson du gril. Nettoyer souvent le plateau à graisse.

Ne pas utiliser de feuille d'aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du gril. Cette feuille peut bloquer le flux d'air de la combustion ou engouffrer de la chaleur dans la zone de commande.

Pour garantir un bon allumage et une performance optimale des brûleurs, toujours maintenir les ouvertures des brûleurs propres. Il est nécessaire de les nettoyer régulièrement pour ne pas affecter leur performance. Les brûleurs ne fonctionnent que dans une position et doivent en conséquence être installés correctement pour garantir un fonctionnement sécurisé.

Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous nettoyez le gril. Pour éviter toute brûlure de vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon mouillés pour nettoyer le gril quand il est encore chaud. Certains produits de nettoyage dégagent des fumées toxiques ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Ne jamais utiliser de bouteille de propane bosselée ou rouillée.

Mettre les boutons de commande sur Arrêt et s'assurer que le gril est froid avant d'utiliser des nettoyeurs en aérosol sur ou autour du gril. Les produits chimiques qui produisent une pulvérisation peuvent en présence de chaleur, prendre feu ou provoquer la corrosion des pièces métalliques.

Ne pas utiliser le gril pour cuisiner des viandes excessivement grasses ou d'autres produits pouvant favoriser des flambées.

Ne pas utiliser le gril sous des constructions combustibles non protégées. Utiliser le gril uniquement dans des endroits bien ventilés. Ne pas utiliser le gril dans des bâtiments, des garages, des remises de jardin, des passages recouverts ou toute autre zone fermée.

Le gril doit être utilisé à l'extérieur uniquement.

Ne jamais placer de matériaux combustibles, tels que des fluides, des déchets ou des vapeurs, telles que de l'essence ou un allume-feu autour du gril. Ne pas bloquer le courant de combustion et de ventilation. Si l'unité est entreposée à l'intérieur, s'assurer que l'endroit est frais.

Ne pas utiliser de briquettes agglomérées dans le gril.

Le gril au gaz PL est destiné pour fournir une performance optimale sans briquettes agglomérées. Ne pas placer de briquettes agglomérées sur radiant sous risque de bloquer la zone de ventilation des brûleurs de gril. L'ajout des briquettes peut endommager les composants d'allumage et en conséquence, annuler la garantie. Toujours nettoyer les débris de l'arrière du chariot. Maintenir le cordon électrique et du tuyau d'alimentation de combustibles à l'écart de toute surface chauffante.

Ne jamais utiliser le gril dans des conditions particulièrement venteuses. Si le gril doit être installé dans une zone venteuse (près de l'océan, en montagne, etc.), un pare-vent est requis. Toujours adhérer aux spécifications de l'espace requis.

EMPLACEMENT DU GRIL



AVERTISSEMENT

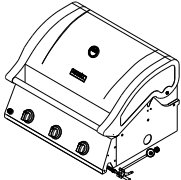
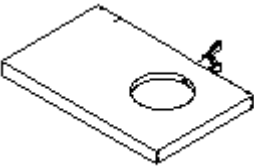
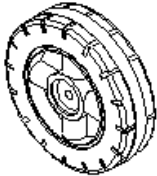
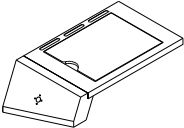
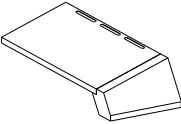
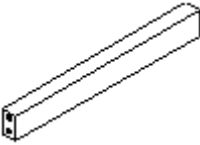
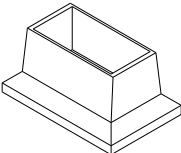
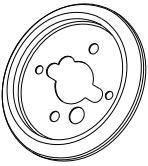
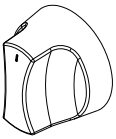
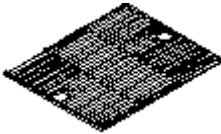
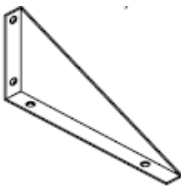
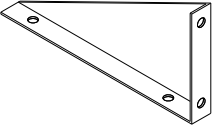
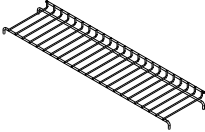
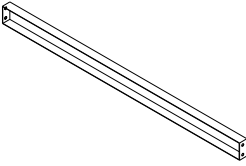
Ne pas installer cette unité dans des enclos combustibles. Il doit y avoir un espace minimum de 60 cm sur tous les côtés entre l'unité et les matériaux combustibles.

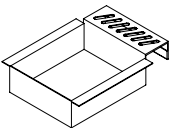
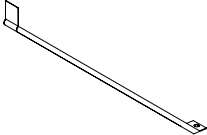
Les appareils de cuisson pour l'extérieur ne doivent pas être utilisés en dessous d'éléments de construction combustibles.

Lorsque vous devez sélectionner un lieu pour l'emplacement du gril, vous devez tenir compte de l'exposition au vent, de la proximité des lieux de passage et faire en sorte que les conduites d'approvisionnement de gaz sont les plus courtes possibles.

Placer le gril uniquement dans des endroits bien ventilés. Ne jamais placer le gril dans un bâtiment, un garage, dans un passage recouvert, dans une remise ou dans tout autre endroit fermé. Pendant une utilisation intense, le gril peut dégager beaucoup de fumée.

LISTE DU CONTENU DE L'EMBALLAGE

A. Chambre de cuisson--- 1 unité 	B. Panneau inférieur----- 1 unité 	C. Roue----- 2 unités 
D. Étagère du brûleur latéral et panneau de commande----- 1 unité 	E. Étagère latéral gauche et panneau de commande----- 1 unité 	F. Pied du chariot, avant gauche-----1 unité 
G. Pied du chariot, arrière gauche-----1 unité 	H. Cadre du chariot ----- 2 unités. 	I. Pied du chariot, avant droit----- ---1 unité 
J. Pied du chariot, arrière droit- 1 unité 	K. Insertion de la roulette du chariot-----2 unités 	L. Colerette -----1 unité 
M. Bouton de commande du brûleur latéral -----1 unité 	N. Grilles de cuisson----- 2 unités 	O. Support triangulaire, gauche- --1 unité 
P. Support triangulaire, droit--- 1 unité. 	Q. Grille chauffante ----- 1 unité 	R. Barre du chariot ----- -1 unité 

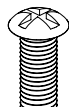
V. Pile alcaline AA, 1,5 V----- -----1 unité 	W. Réceptacle à graisse----- 1 unité 	X. Plateau à graisse-----1 unité 
Y. Barre de sécurité du réservoir de gaz--- 1 unité 		

CONTENU DU MATÉRIEL - Préinstallé (voir les consignes ci-dessous).

RÉF.	Description	QTÉ
AA	Vis à tête goutte de suif 5/32 po x 10 mm	33 unités
BB	Vis à tête goutte de avec rondelle 1/4 po x 15-mm	18 unités
CC	Rondelle plate 1/4-po	16 unités
DD	Rondelle plate essieu 1/4-po	2 unités
EE	Écrou de 1/4-po	2 unités
FF	Clé hexagonale	1 unités



AA



BB



CC



DD



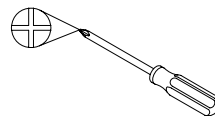
EE



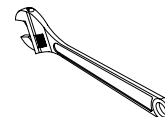
FF

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.



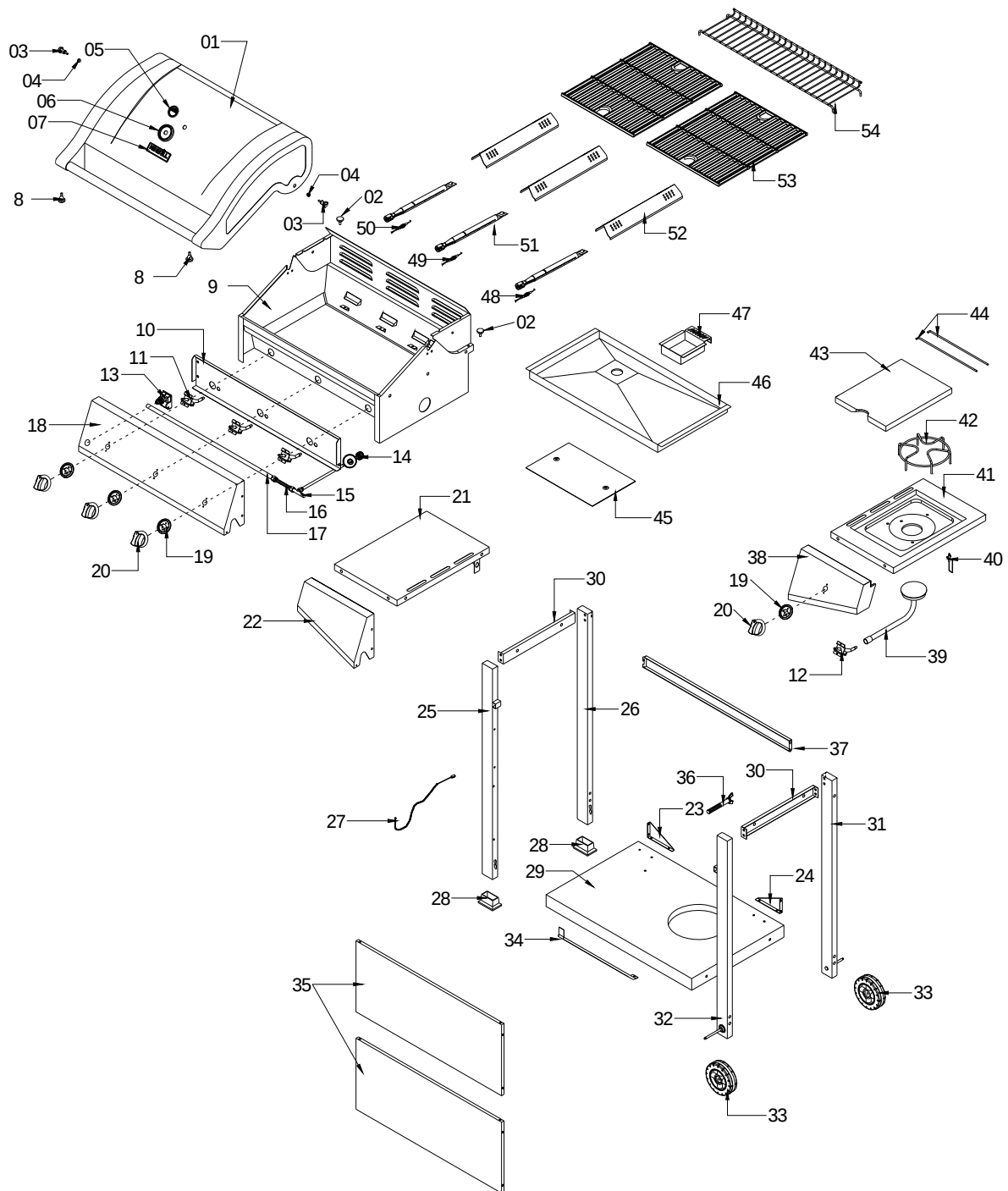
Tournevis à pointe



Clé

- Estimation de la durée pour l'assemblage : 40 minutes
- Outils requis pour l'assemblage :
Tournevis à pointe cruciforme (non compris) et clé (non comprise).
- Remarque : lorsque vous faites face au gril, les côtés de gauche et de droite du gril sont à votre gauche et votre droite.

SCHEMA DES PIECES



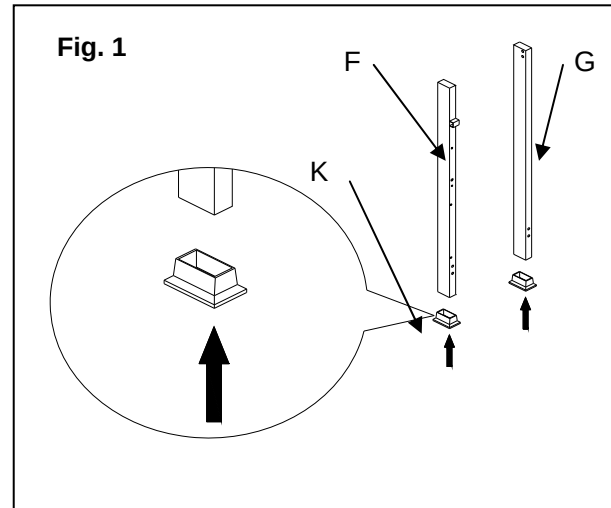
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, appelez le service clientèle au 1-800-913-8999 entre , 7h00 et 17h00, heure normale du Pacifique, du lundi au vendredi.

RÉF.	DESCRIPTION	COUVERTURE GARANTIE	QTÉ	RÉF.	DESCRIPTION	COUVERTURE GARANTIE	QTÉ
01	Couvercle principal	1 an	1 unité	30	Cadre du chariot	1 an	2 unités
02	Amortisseur hotte B	1 an	2 unités	31	Pied du chariot, arrière droit	1 an	1 unité
03	Vis du couvercle principal	1 an	2 unités	32	Pied du chariot, avant droit	1 an	1 unité
04	Cache de vis du couvercle principal	1 an	2 unités	33	Roue	1 an	2 unités
05	Indicateur de température	1 an	1 unité	34	Barre de sécurité du réservoir de gaz	1 an	1 unité
06	Indicateur de température Entretoise isolation thermique	1 an	1 unité	35	Panneau avant	1 an	2 unités
07	Logo	1 an	1 unité	36	Boulon de réservoir	1 an	1 unité
08	Amortisseur hotte A	1 an	2 unités	37	Cadre de chariot, arrière	1 an	1 unité
09	Assemblage du bol de brûleur principal	1 an	1 unité	38	Panneau de commande du brûleur latéral	1 an	1 unité
10	Chicane avant	1 an	1 unité	39	Tuyau du brûleur latéral	1 an	1 unité
11	Valve de gaz principale	1 an	3 unités	40	Fil d'allumage du brûleur latéral	1 an	1 unité
12	Valve de gaz du brûleur latéral	1 an	1 unité	41	Assemblage du bol de brûleur latéral	1 an	1 unité
13	Module pour allumage à impulsions	1 an	1 unité	42	Grille de cuisson du brûleur latéral	1 an	1 unité
14	Régulateur, PL	1 an	1 unité	43	Couvercle du brûleur latéral	1 an	1 unité
15	Collecteur latéral	1 an	1 unité	44	Bâtonnet charnière couvercle du brûleur latéral	1 an	2 unités
16	Tuyau de gaz flexible du brûleur latéral	1 an	1 unité	45	Protecteur thermique du réservoir	1 an	1 unité
17	Collecteur principal	1 an	1 unité	46	Plateau à graisse	1 an	1 unité
18	Panneau de commande principal	1 an	1 unité	47	Réceptacle à graisse	1 an	1 unité
19	Collerette	1 an	4 unités	48	Fil d'allumage du brûleur principal A	1 an	1 unité
20	Bouton de commande	1 an	4 unités	49	Fil d'allumage du brûleur principal B	1 an	1 unité
21	Étagère latérale, gauche	1 an	1 unité	50	Fil d'allumage du brûleur principal C	1 an	1 unité
22	Panneau de l'étagère latérale, avant	1 an	1 unité	51	Brûleur principal	3 unités	3 unités
23	Support triangulaire, gauche	1 an	1 unité	52	Dispositif de contrôle des flammes	1 an	3 unités
24	Support triangulaire, droit	1 an	1 unité	53	Grille de cuisson avec trou	1 an	2 unités
25	Pied du chariot, avant gauche	1 an	1 unité	54	Grille chauffante	1 an	1 unité
26	Pied du chariot, arrière gauche	1 an	1 unité				
27	Bâtonnet d'allumage	1 an	1 unité				
28	Insertion de la roulette du chariot	1 an	2 unités				
29	Panneau inférieur, PL	1 an	1 unité				

1. Assemblage du chariot

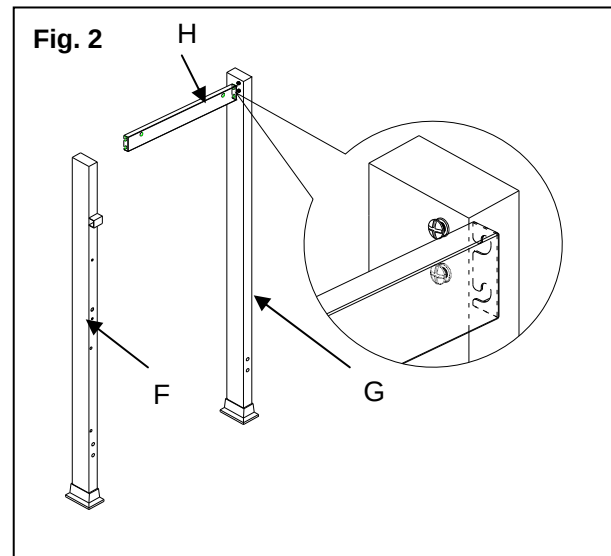
- a) Placez l'insertion de la roulette du chariot (K) dans le pied du chariot, avant gauche (F) et le pied du chariot, arrière gauche (G). Voir la Fig. 1.



- b) Desserrez, sans toutefois les enlever, les vis qui sont pré-assemblées sur le pied du chariot, avant gauche (F) et le pied du chariot, arrière gauche (G). Fixez le pied du chariot, avant gauche (F) et pied du chariot, arrière gauche (G) au cadre du chariot (H) en prenant soin d'aligner les trous au cadre du chariot (H). Resserrez les vis qui ont été desserrées ci-dessus.

Remarque : assurez-vous que le côté plat du cadre du chariot (H) se trouve face à la gauche lors de la fixation.

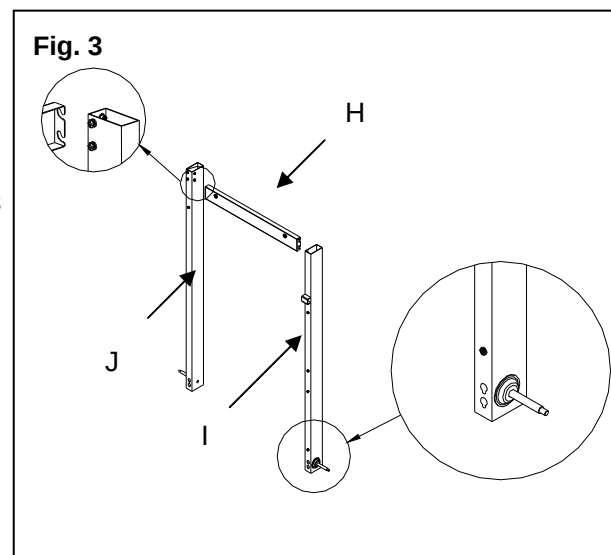
Voir la Fig. 2.



- c) Desserrez, sans toutefois les enlever, les vis qui sont pré-assemblées sur le pied du chariot, avant droit (I) et sur le pied du chariot, arrière droit (J). Fixez le pied du chariot, avant droit (I) et le pied du chariot, arrière droit (J) au cadre du chariot (H) en prenant soin d'aligner les trous au cadre du chariot (H). Resserrez les vis qui ont été desserrées ci-dessus.

Remarque : assurez-vous que le côté plat du cadre du chariot (H) se trouve face à la droite lors de la fixation.

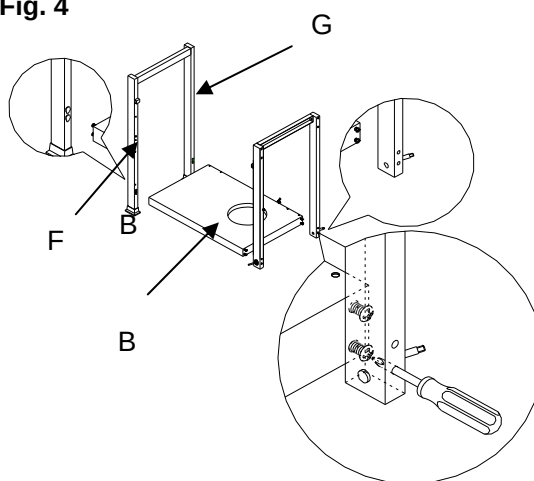
Voir la Fig. 3.



2. Assemblage du panneau inférieur

- Desserrez, sans toutefois les enlever, les vis qui sont pré-assemblées sur le côté du panneau inférieur (B).
- Alignez les trous sur le pied du chariot, avant gauche (F) et le pied du chariot, arrière gauche (G). Placez les pieds du chariot sur les vis qui ont été desserrées dans le panneau inférieur (B). Voir la Fig. 4.
- Serrez la vis de l'extérieur vers l'intérieur. Il y a des trous à l'extérieur du pied du chariot destinés à passer le tournevis. Voir la Fig. 4.
- Répétez cette procédure pour fixer les pieds droits du chariot sur le panneau inférieur.

Fig. 4



3. Assemblage du support triangulaire

Remarque : le côté plat du triangle doit se trouver à l'écart du grill.

- Desserrez, sans toutefois les enlever, les quatre vis du panneau inférieur (B), les deux vis sur le pied du chariot, arrière gauche (G) et les deux vis sur le pied du chariot (J), arrière droit. Alignez les trous des supports triangulaires aux vis situées dans le panneau inférieur (B) et le pied du chariot, arrière gauche (G) et le pied du chariot, arrière droit (J) pour connecter le support triangulaire, gauche et droit (O,P) au pied du chariot, arrière, gauche (G) et au pied du chariot, arrière droit (J). Voir la Fig. 5

- Resserrez les vis.

4. Assemblage du panneau avant

- Desserrez, sans toutefois les enlever, les vis qui sont pré-assemblées sur les pieds du chariot, alignez les trous situés sur le panneau avant inférieur (S) à la vis dans les pieds, puis placez le panneau avant (S) sur les vis des pieds du chariot. Voir la Fig. 6.
- Resserrez les vis qui ont été desserrées au cours de l'étape 4a.

Remarque : Le côté plat du panneau avant (S) doit être dirigé vers l'extérieur.

- Répétez les étapes 4a et 4b pour assembler le deuxième panneau avant (S).

Fig. 5

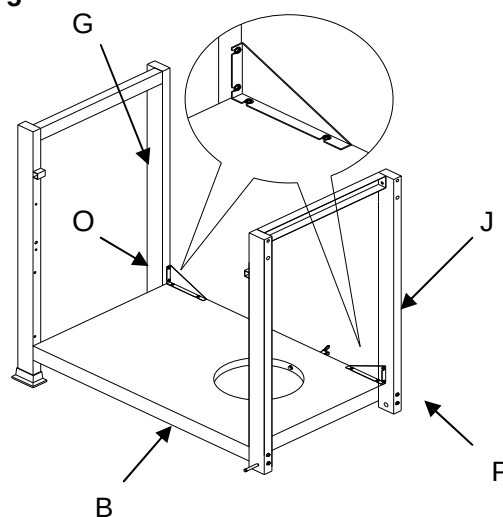
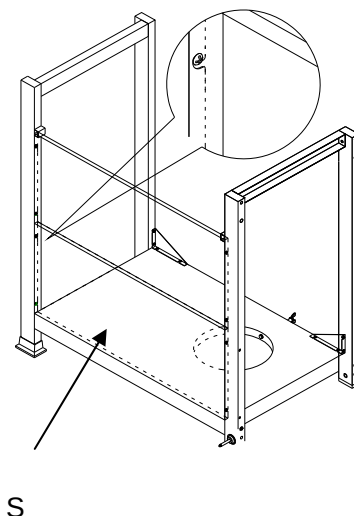
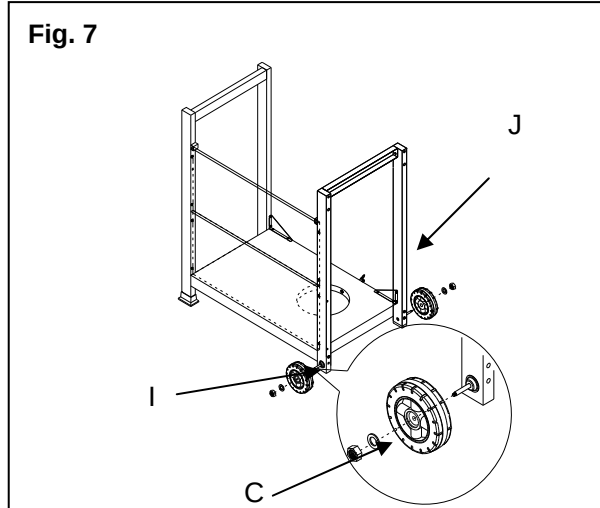


Fig. 6



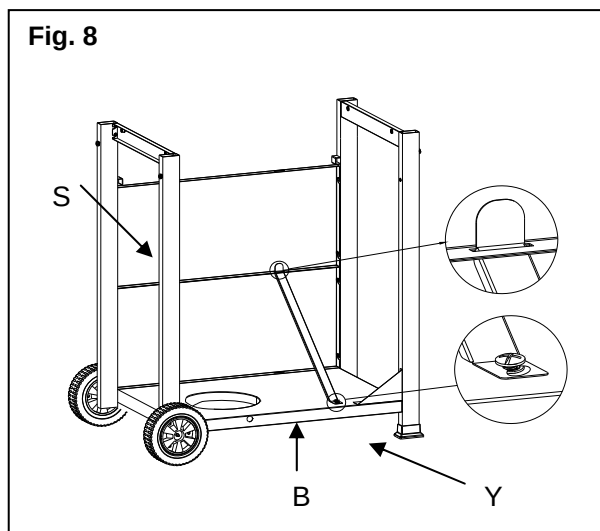
5. Assemblage de la roue

- a) Enlevez les écrous et les rondelles qui qui sont pré-assemblés sur l'essieu court, placez les roues (C) sur l'essieu fixé au pied du chariot, avant droit (I) et au pied du chariot, arrière droit (J). Voir la Fig. 7.
- b) Placez les rondelles le plus près possible de la roue, puis installez et serrez les écrous sur l'essieu enlevés au cours de l'étape 5a.



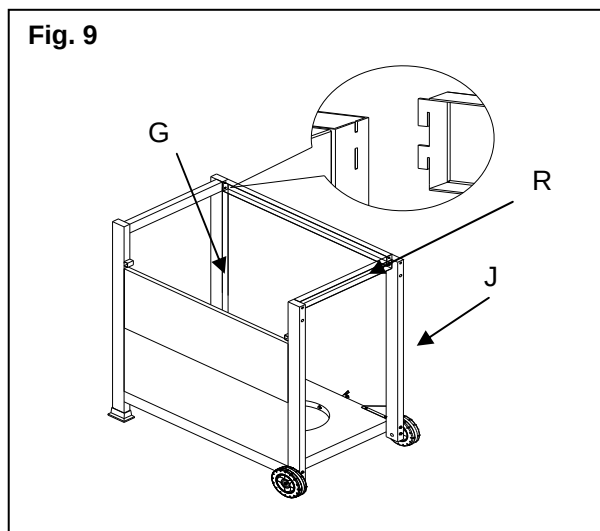
6. Assemblage de la barre de sécurité diagonale

Desserrez, sans toutefois l'enlever, la vis qui est préassemblée dans le panneau inférieur (B). Fixez l'extrémité pleine de la barre de sécurité diagonale (Y) au dessous du panneau avant (S), puis fixez l'autre l'extrémité de la barre de sécurité diagonale (Y) en clipant le trou ouvert sur la vis qui est préassemblée dans le panneau inférieur (B). Resserrez la vis desserrée. Voir la Fig. 8.



7. Assemblage de la barre du chariot

Placez la barre du chariot (R) dans le pied du chariot, arrière, gauche (G) et le pied du chariot, arrière droit (J), en prenant soin d'aligner les trous. La barre du chariot (R) passera dans les trous (voir la Fig. 9.) Fixez la barre du chariot en appuyant fermement dans les trous des pieds du chariot.



8. Assemblage de la chambre de cuisson

REMARQUE : il est recommandé que deux personnes tiennent la chambre de cuisson soulevée pendant l'assemblage. Enlevez les matériaux d'emballage pendant l'assemblage.

- Enlevez les deux vis qui sont préassemblées sur le pied du chariot, arrière droit (J) et celui arrière gauche (G). Voir la Fig. 11. A.
- Enlevez les quatre vis qui sont fixées au cadre du chariot (H). 2 vis à gauche et 2 vis à droite.
- Enlevez la chambre de cuisson (A) du carton et placez-la soigneusement sur le chariot du gril. La poignée du couvercle doit se trouver en face et au-dessus du panneau avant. Voir la Fig. 10.
- Une fois que la chambre de cuisson est en place, fixez l'assemblage (A) au pied du chariot, arrière, droit (J) et au pied du chariot, arrière gauche (G), à l'aide des vis enlevées au cours de l'étape 8a. Voir la Fig. 11. A.
- Depuis l'intérieur de la chambre de cuisson, installez les quatre vis qui ont été enlevées au cours de l'étape 8b pour fixer la chambre de cuisson aux cadres du chariot. Voir la Fig. 11. B.

Fig. 10

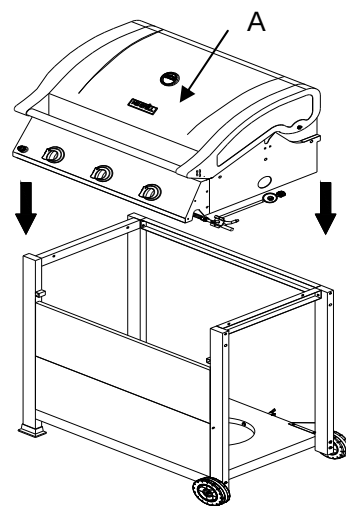


Fig. 11. A

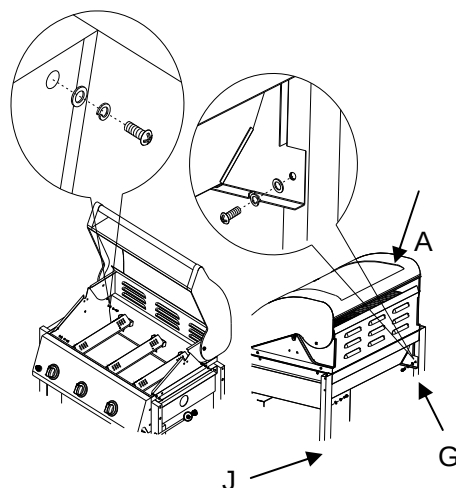
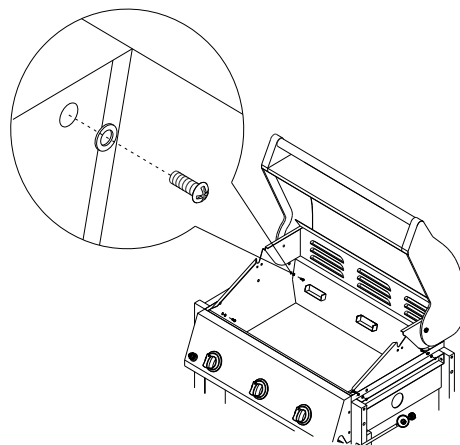


Fig. 11. B



9. Assemblage de l'étagère du brûleur latéral

- a) Desserrez, sans toutefois l'enlever, la vis qui est préassemblée sur le pied du chariot. Enlevez les deux vis qui sont fixées au cadre de l'étagère du brûleur latéral (D) et les deux vis qui sont fixées au panneau de commande principale.
- b) Alignez les trous situés sur l'étagère du brûleur latéral (D) aux vis desserrées situées sur le pied du chariot.
- c) Fixez l'étagère du brûleur latéral (D) depuis l'intérieur de la chambre de cuisson à l'aide des deux vis qui ont été desserrées au cours de l'étape 9a pour fixer l'étagère du brûleur latéral (D) à la chambre de cuisson principale.
- d) Fixez le panneau de commande de l'étagère du brûleur latéral (D) et le panneau de commande principale avec une vis qui est préassemblée sur le panneau de commande principale. Voir la Fig.12. Resserrez toutes les vis.
- e) Resserrez les vis desserrées au cours de l'étape 9b. Assurez-vous que toutes les vis sont serrées.

10. Assemblage de l'étagère latérale, gauche

Répétez l'étape 9 pour assembler l'étagère latérale gauche (E).
Voir la Fig.13.

Fig. 12

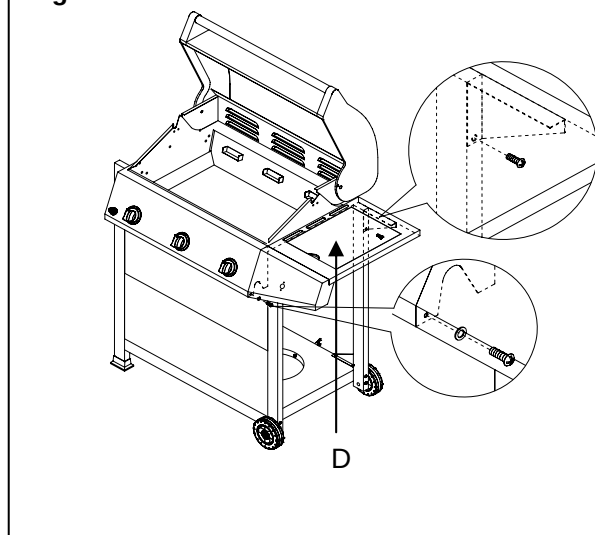
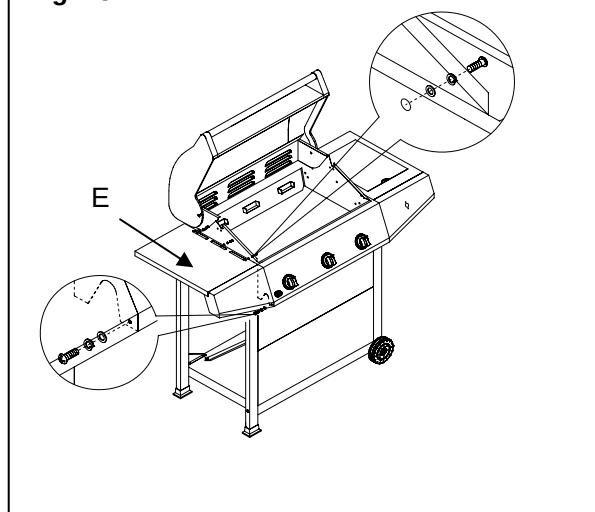


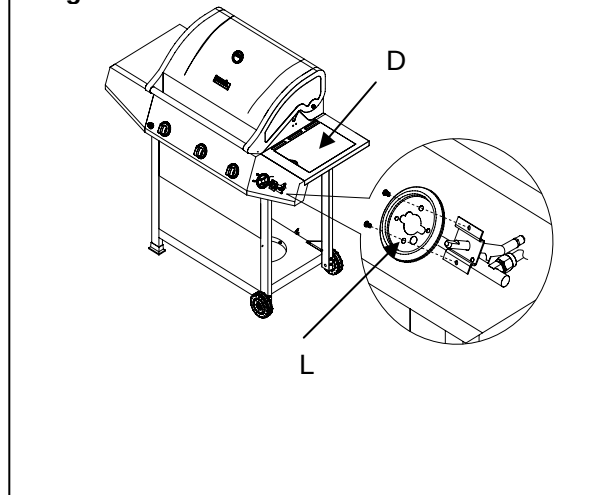
Fig. 13



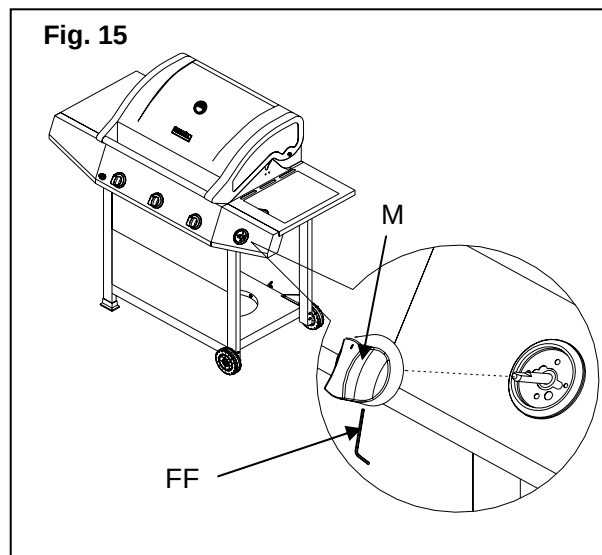
11. Installation de la valve du brûleur latéral

- a) Enlevez les deux vis de 4 mm avec les rondelles de verrouillage préfixées à la valve. Placez ensuite la collerette (L) sur le panneau de commande de l'étagère du brûleur latéral (D). Depuis le dessous, insérez la valve du brûleur latéral dans le panneau de commande de l'étagère du brûleur latéral (D) et la collerette (L). Alignez les trous dans la collerette (L) aux trous situés dans la valve et fixez à l'aide des deux vis de 4 mm. Les deux vis retiennent la collerette, le panneau de commande, et la valve. Voir la Fig. 14.

Fig. 14

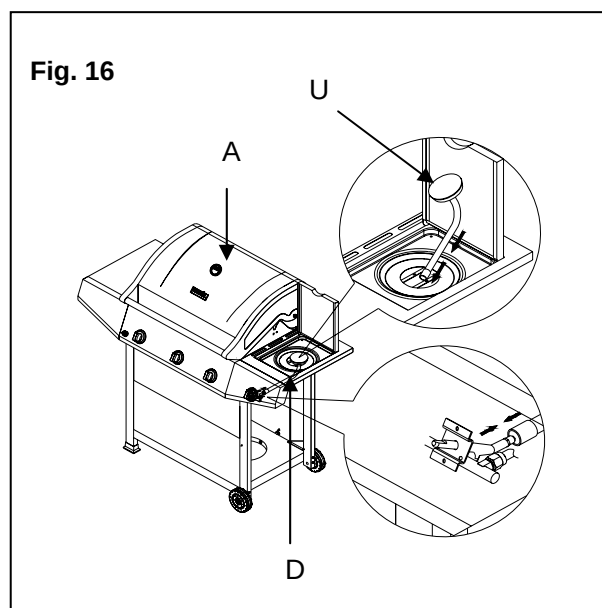


- b) À l'aide d'une clé hex, assurez-vous que la vis d'incrustation sur le bouton est desserrée mais non enlevée. Introduisez le bouton de contrôle du brûleur (M) dans la tige de la valve et serrez la vis d'incrustation avec la clé hex (FF). Voir la Fig. 15.

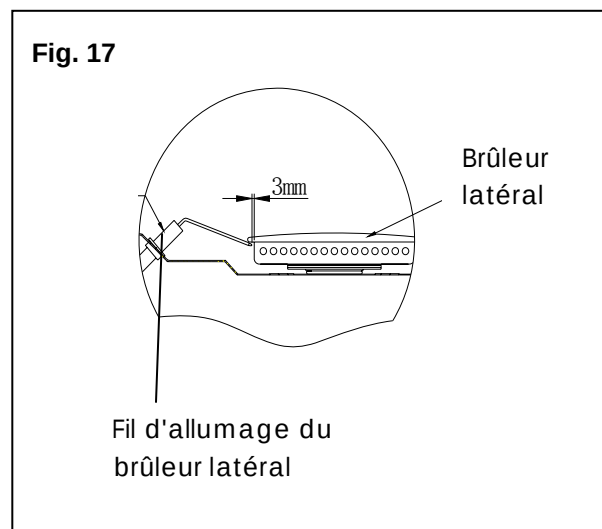


12. Installation du brûleur latéral

- a) Depuis le dessous du brûleur latéral, enlevez les deux vis qui sont assemblées sur la partie inférieure de l'étagère du brûleur latéral (D). Ouvrez le couvercle du brûleur latéral et placez le tuyau du brûleur latéral (U) par l'ouverture. Placez le tuyau du brûleur latéral (U) par dessus la valve de gaz du brûleur latéral et assurez-vous que la valve de gaz du brûleur latéral est insérée dans le tuyau du brûleur latéral. Voir la Fig.16. Ensuite, avec les deux vis, fixez le brûleur latéral depuis le dessous jusqu'à l'étagère du brûleur latéral (D). Voir la Fig. 16.
- b) Ensuite, avec les deux vis, fixez le brûleur latéral depuis le dessous jusqu'à l'étagère du brûleur latéral (D). Voir la Fig 16.
- c) Connectez le fil d'allumage du panneau de commande de la chambre de cuisson (A) à l'ergot de l'allumeur du brûleur latéral depuis le dessous de l'étagère du brûleur latéral et du panneau de commande (D). Voir la Fig. 16.



Remarque : après avoir terminé l'installation du brûleur latéral, assurez-vous que l'espace est inférieur à 3 mm entre l'ergot de l'allumeur et le brûleur. Voir la Fig. 17.

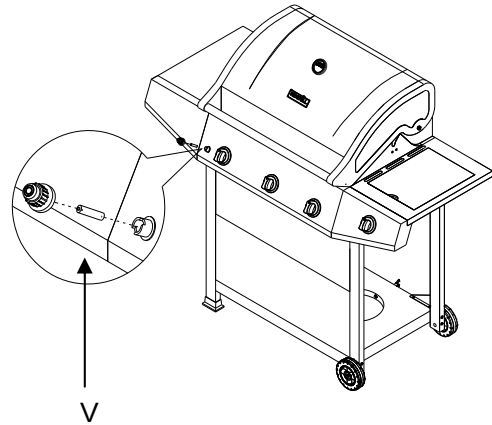


13. Installation de la batterie de l'allumeur électronique

Dévissez le bouton de l'allumeur électronique et placez la batterie (V) dans le compartiment avec la borne positive (+) dirigée vers l'extérieur. Remplacez le bouton d'allumage après avoir installé la batterie.

Voir la Fig. 18.

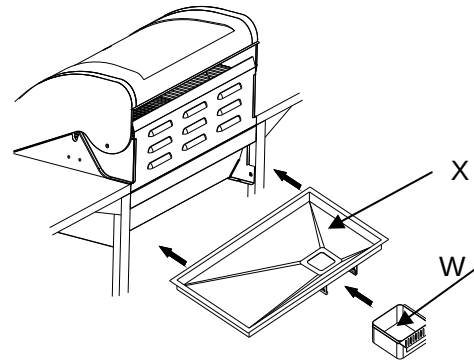
Fig. 18



14. Installation du plateau à graisse

Installez la plaque à graisse (X) depuis l'arrière du grill en faisant glisser le plateau sur les rails à l'arrière du grill jusqu'à ce qu'il soit centré sous l'aire de cuisson. Voir la Fig.19.

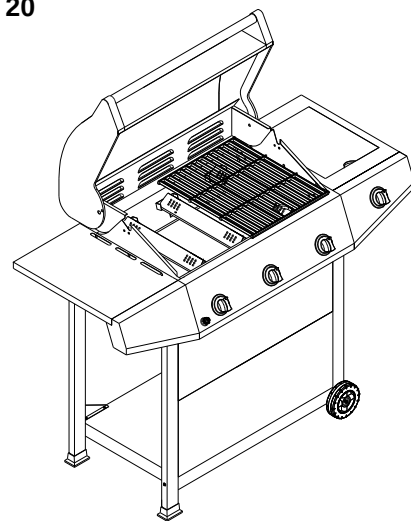
Fig. 19



15. Positionnement des dispositifs d'arrêt de flammes et des grilles de cuisson

- Les dispositifs d'arrêt de flammes (T) sont expédiés dans la chambre de cuisson. Veuillez vérifier le positionnement et vous assurer que les dispositifs d'arrêt de flammes (T) se trouvent bien dans les canaux afin de garantir qu'ils sont centrés sur les brûleurs. Voir la Fig.20.
- Les grilles de cuisson (N) sont également expédiées dans la chambre de cuisson (A). Placez les grilles de cuisson (N) dans la chambre de cuisson principale avant d'utiliser votre grill. Les grilles de cuisson (N) doivent être placées du devant de la chambre de cuisson vers l'arrière pour une installation correcte. Voir la Fig.20.

Fig. 20

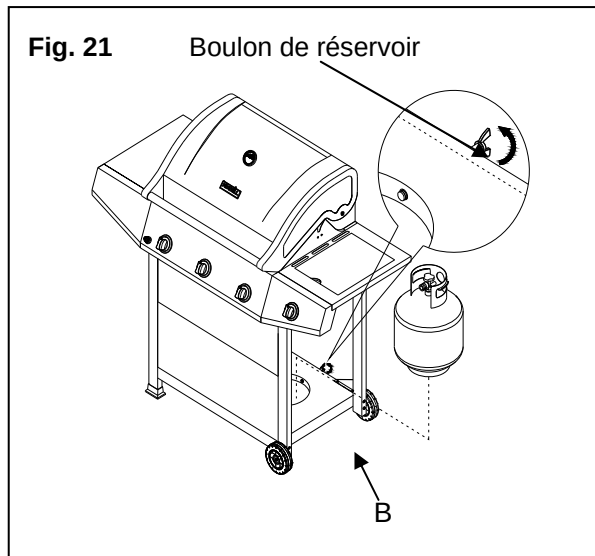


16. Installation du réservoir de propane liquide

De l'arrière du gril, placez le réservoir de propane liquide dans le trou du panneau inférieur (B) et serrez le boulon du réservoir pour fixer. Voir la Fig. 21.



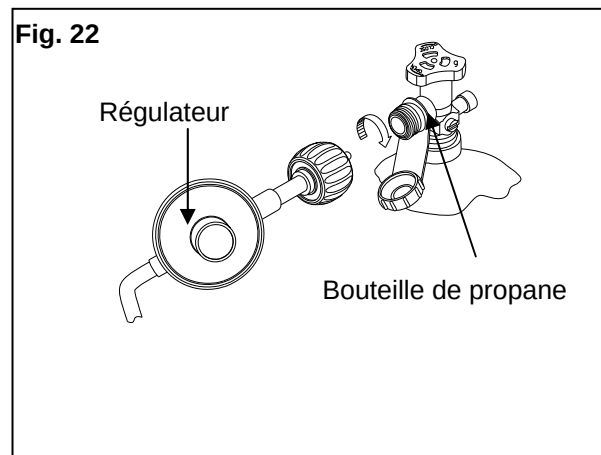
Maintenez toujours la bouteille de gaz PL à un angle de 90° position verticale pour permettre le dégagement des vapeurs.



17. Raccordement du propane liquide

Fixez le régulateur à la bouteille de propane en tournant la poignée du régulateur dans le sens horaire (voir la Fig. 22. Lorsque l'appareil de cuisson à l'extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être en position FERMÉE au niveau de la bouteille PL.

Avant chaque utilisation, vérifier tous les raccords d'alimentation de gaz pour détecter les fuites. Ne pas utiliser le gril tant que l'inspection des fuites n'a pas été effectuée (voir les consignes Test de fuite en page 20).



CONSIGNES D'INSTALLATION

RACCORDEMENT AU GAZ

Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec le gril. L'ensemble de rechange tuyau et régulateur de pression doit être spécifié par le fabricant du gril. Ce gril est configuré du propane liquide. Ne pas utiliser de gaz naturel.

Consommation totale du gaz (à l'heure) pour tous les brûleurs réglés sur HIGH :

Brûleurs principaux 40 500 BTU/h.

Brûleur latéral 12 000 BTU/h.

Total 52 500 BTU/h.

L'installation de cet appareil de cuisson doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national d'électricité des États-Unis, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Code national de gaz de combustion, CSA B149.2.

L'installation au Canada doit être conforme à la norme CAN/CGA-B149.2 (code d'installation pour les appareils et équipements de combustion de gaz) et aux codes locaux.

CONDITIONS APPLICABLES AUX BOUTEILLES DE PROPANE LIQUIDE (Bouteille de 20 lb)

Une bouteille de propane liquide qui serait cabossée ou rouillée peut représenter un danger et doit être inspectée par votre fournisseur. N'utilisez jamais une bouteille dont la valve est endommagée. La bouteille de propane liquide doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de gaz PL par le Département des transports des États-Unis (DOT) ou la Norme nationale du Canada, CAN/CANB339, bouteilles, bouteilles sphériques et tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses.

La bouteille de 20 lb doit disposer d'un robinet d'arrêt menant à un robinet spécifié, selon le cas, pour un raccord de type QCC1 selon la norme pour le raccordement à la sortie et l'entrée du robinet de bouteille de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1.

L'entreposage intérieur d'un appareil de cuisson à gaz pour extérieur est autorisé uniquement si la bouteille est déconnectée et enlevée de l'appareil de cuisson à gaz pour extérieur. Le système de la bouteille doit être arrangé de manière à permettre l'évacuation de vapeur. La bouteille doit inclure un collier pour la protection du robinet de la bouteille.

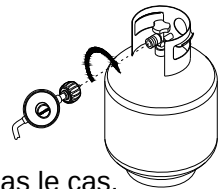
Pression du collecteur : (en marche) 27,9 cm de la colonne d'eau (W.C.), (à l'arrêt) 28,4 cm de la colonne d'eau (W.C.).

Les bouteilles de gaz PL doivent être livrées avec un dispositif anti-débordement agréé.

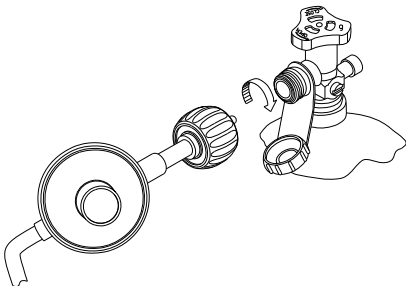
Enlevez le couvercle du robinet en plastique de la bouteille de PL. Assurez-vous que les tuyaux de gaz du gril n'entrent pas en contact avec le plateau à graisse ou la chambre de cuisson lorsque la bouteille de PL est placée dans le chariot.

CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

Pour raccorder la bouteille d'alimentation de propane liquide :



- Le robinet de la bouteille doit se trouver en position d'arrêt (OFF). Si ce n'est pas le cas, tournez le robinet dans le sens horaire jusqu'au blocage.
- Assurez-vous que le robinet de la bouteille dispose des connexions filetées mâles externes de type 1 conformément à ANSI Z21.81.
- Assurez-vous que les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).
- Inspectez les connexions de l'ensemble régulateur, l'orifice ainsi que les connexions du robinet. Enlevez les débris et inspectez le tuyau confirmant qu'il n'est pas endommagé.
- Lors du raccordement de l'ensemble du régulateur au robinet, utilisez votre main pour serrer l'écrou dans le sens horaire jusqu'au blocage. N'utilisez pas de clé pour serrer l'écrou à raccord rapide, ce qui pourrait l'endommager et entraîner une situation dangereuse.
- Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens anti-horaire.
- Avant d'allumer le gril, utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier l'absence de fuite aux connexions.
- En cas de fuite, tournez le robinet de la bouteille sur arrêt (OFF) et n'utilisez pas votre gril tant que le revendeur local de propane liquide n'a pas réparée la fuite.



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.



AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser de matériel endommagé ou bouché. Consulter le revendeur local de propane liquide pour toute réparation.

DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

1. Mettez les valves des brûleurs du gril sur arrêt (OFF) et assurez-vous que le gril est froid.
2. Tournez le robinet de la bouteille de propane liquide sur arrêt (OFF) dans le sens horaire jusqu'au blocage.
3. Détachez l'ensemble du régulateur du robinet de la bouteille en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens anti-horaire.
4. 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.

TEST DE FUITE **GÉNÉRALITÉS**

Bien que les connexions de gaz sur le gril aient été testées avant l'expédition, un test de fuite complet doit être effectué sur le site de l'installation. Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites aux connexions de gaz en procédant selon les consignes ci-dessous.

Lorsque vous sentez une odeur de gaz, vous devez immédiatement inspecter le système en entier pour détecter les fuites potentielles.

AVANT DE PROCÉDER AU TEST

Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés du gril, y compris les sangles de fixation des brûleurs.



AVERTISSEMENT

Avant chaque utilisation, vérifiez tous les raccords d'alimentation de gaz pour détecter les fuites. Ne pas utiliser le gril sans avoir contrôlé tous les raccords et déterminer l'absence de fuites. Ne pas fumer pendant le test de fuite. Ne jamais tester les fuites avec une flamme nue.

Préparez une solution savonneuse moitié détergent liquide et moitié eau. Vous avez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur le raccord. Lors du test de fuite initiale, assurez-vous que la bouteille de propane liquide est pleine.

POUR TESTER

1. Mettez les valves de brûleurs sur arrêt (OFF).
2. Tournez le robinet de la bouteille de liquide de propane dans le sens anti-horaire pour l'ouvrir.
3. Appliquez la solution savonneuse à tous les raccords de gaz. Des bulles de savon se formeront s'il y a une fuite.
4. Si une fuite est présente, tournez immédiatement l'alimentation du gaz sur arrêt (OFF) et resserrez les raccords ayant des fuites.
5. Remettez le gaz sur marche (ON) et effectuez un nouveau contrôle.
6. Si le gaz fuit toujours de l'un des raccords, tournez l'alimentation du gaz sur arrêt (OFF) et contactez le service clientèle au 1-800-913-8999.
7. En cas d'abrasion ou d'usure excessives ou si le tuyau est coupé, vous devez remplacer le tuyau avant d'utiliser l'appareil à gaz pour cuisson à l'extérieur.

Utilisez uniquement les pièces recommandées par le fabricant sur le gril. Toute substitution annulerait la garantie.



AVERTISSEMENT

1. L'entreposage intérieur d'un appareil de cuisson à gaz pour extérieur est autorisé uniquement si la bouteille est déconnectée et enlevée de l'appareil de cuisson à gaz pour extérieur.
2. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur hors de la portée des enfants et non dans un bâtiment, un garage ou toute autre endroit cloisonné.

CONTROLE FINAL DE L'ASSEMBLEUR

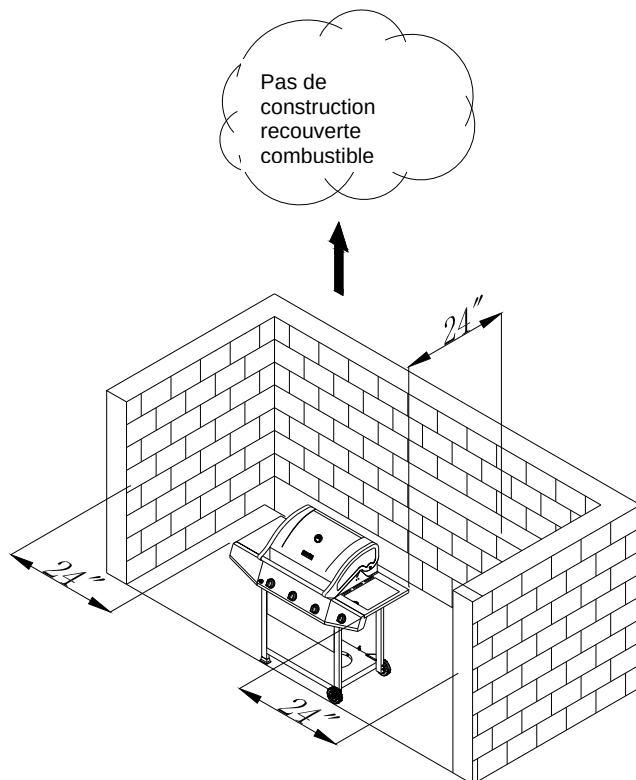
- Maintenir l'espace spécifié de 60 cm des matériaux combustibles et construction.
- Tout l'emballage interne doit être enlevé.
- Le tuyau et le régulateur doivent être connectés correctement à la bouteille de propane liquide..
- L'unité doit avoir été testée et confirmée sans fuite.
- L'emplacement du robinet d'arrêt du gaz a été déterminé.
- Tous les brûleurs sont installés.
- Maintenir le manuel d'instructions à disposition pour toute référence ultérieure



AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer de bouteille de propane liquide de réserve sous ou près de cet appareil.
2. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité.
3. Si ces consignes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se produire et entraîner des lésions corporelles graves voire la mort.

Il est très important que les appareils soient placés à l'écart des matériaux combustibles. Maintenir un intervalle de 61 cm sur les côtés et à l'arrière entre l'unité et les matériaux combustibles. Ne pas utiliser sous une construction recouverte composée des matériaux combustibles.



CONSIGNES D'UTILISATION

Utilisation d'ordre général du grill

La capacité de chaque brûleur est de 13 500 BTU/H. Les brûleurs principaux du grill occupent la surface de cuisson totale et sont dirigés sur les côtés pour réduire tout blocage provenant de la graisse et des débris qui tomberaient. Des dispositifs d'arrêt de flammes sont installés au-dessus des brûleurs. Les boutons d'allumage sont situés au centre du panneau des valves. Les allumeurs rotatifs sont étiquetés sur le panneau de commande.

Utilisation du grill

La cuisson sur grill requiert une température élevée pour bien saisir et garantir un brunissement approprié. La plupart des aliments sont cuits à un réglage HIGH pendant le temps total de leur cuisson. Toutefois, lorsque vous grillez des gros morceaux de viande ou volaille, il peut s'avérer nécessaire de réduire la flamme après le brunissement initial. Cette méthode permet de cuire parfaitement les aliments sans brûler l'extérieur.

Les aliments cuisinés pendant un long moment ou ceux qui ont été trempés dans une marinade sucrée peuvent nécessiter une flamme plus faible vers la fin de leur cuisson.

Pour commencer :

1. Assurez-vous que le test des fuites a été effectué et que le grill est bien situé. (Voir la page 20.)
2. Enlevez tous les matériaux d'emballage encore présents.
3. Allumez les brûleurs du grill en procédant selon les consignes d'allumage de la page suivante.

4. Tournez les boutons de commande sur IGNITE / HIGH et préchauffez le gril pendant 15 minutes. Le couvercle du gril doit être fermé pendant la période de préchauffage.
5. Placez les aliments sur le gril et cuisinez-les au degré de préparation souhaité. Si besoin, réglez la chaleur. Le bouton de commande peut être placé sur n'importe quel réglage entre HIGH et LOW.

CONSIGNES D'ALLUMAGE

Avant d'allumer

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche. S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant tout utilisation.

Vissez le régulateur (type QCC1) sur la bouteille, et vérifiez la présence de fuite aux raccords tuyau/régulateur avant d'allumer le gril (voir les consignes Test des fuites en page 20).

Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec l'unité. Ne jamais substituer les régulateurs. En cas de remplacement nécessaire, contactez le service clientèle pour obtenir le remplacement approprié.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser pas le gril si une odeur de gaz est présente.
Appeler le service clientèle au 1-800-913-8999.

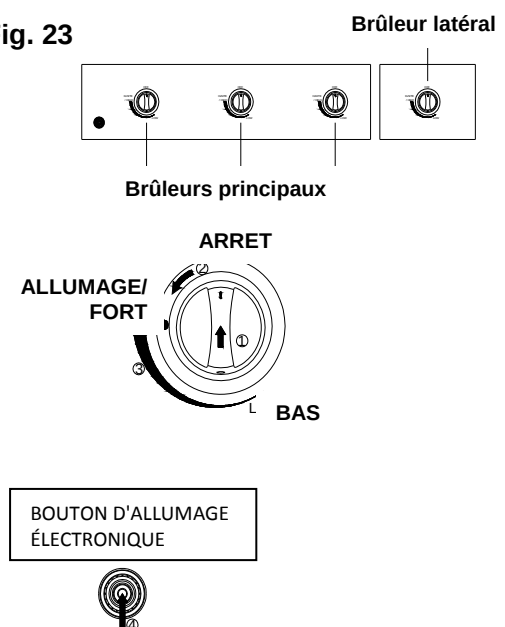
POUR ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX

1. Soulevez le couvercle lors de l'allumage.
2. Assurez-vous que tous les boutons sont en position d'arrêt (OFF) et tournez ensuite lentement le robinet de la bouteille de liquide de propane sur ON dans le sens anti-horaire pour l'ouvrir.
3. Appuyez sur un bouton de commande du brûleur principal que vous tournez en position IGNITE/HIGH. Simultanément, appuyez sur le bouton d'allumage que vous maintenez enfoncé pour allumer le brûleur.
4. Une fois que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton.
5. Si l'allumage ne se produit pas dans les cinq (5) secondes, tournez le bouton sur OFF, attendez cinq (5) minutes et répétez la procédure d'allumage ou allumez avec une allumette.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR LATÉRAL

1. Appuyez sur un bouton de commande du brûleur latéral que vous tournez en position IGNITE/HIGH et simultanément, appuyez sur le bouton d'allumage que vous maintenez enfoncé pour allumer le brûleur.
2. Une fois que le brûleur est allumé, relâchez le bouton d'allumage électronique et le bouton.
3. Si l'allumage ne se produit pas dans les cinq (5) secondes, tournez le bouton sur OFF, attendez cinq (5) minutes et répétez la procédure d'allumage ou allumez avec une allumette.

Fig. 23



POUR ALLUMER LE GRIL AVEC UNE ALLUMETTE

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives avec les boutons de commande, utilisez des allumettes pour l'allumer.



AVERTISSEMENT

Lors de l'allumage, maintenez votre visage et vos mains aussi loin que possible du gril.



MISE EN GARDE

Lorsque vous utilisez des allumettes, enlevez la grille chauffante pour allumer le brûleur de la rôisserie.



MISE EN GARDE

Lorsque vous utilisez une allumette pour allumer le gril, utilisez toujours le bâtonnet d'allumage livré avec le gril.

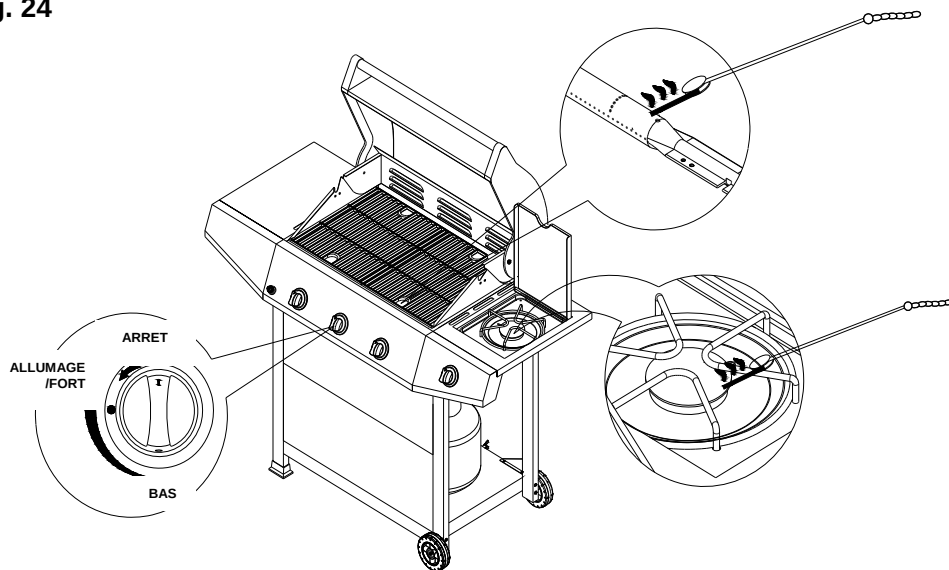
Brûleur principal

1. Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur principal avec l'allumeur, attendez 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé.
2. Insérez une allumette dans le bâtonnet d'allumage (voir la Fig. 24.) Frottez l'allumette et tendez-la vers le brûleur par les grilles de cuisson.
3. Si le brûleur ne s'allume pas après quelques secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF), attendez 5 minutes et réessayez.

Brûleur latéral

1. Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur latéral avec l'allumeur, attendez 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé.
2. Insérez une allumette dans le bâtonnet d'allumage (voir la Fig. 24.) Frottez l'allumette et tendez-la vers le brûleur.
3. Appuyez sur le bouton du brûleur latéral que vous tournez lentement sur IGNITE/HIGH. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
4. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (off), attendez 5 minutes et réessayez.

Fig. 24



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Acier inoxydable

Il existe plusieurs produits de nettoyage pour l'acier inoxydable. Utilisez toujours la procédure de nettoyage la plus douce, en frottant dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier qui raye la surface. Pour retoucher les rayures visibles dans l'acier inoxydable, poncez légèrement avec du papier abrasif 100 dans le sens du grain.

Des taches de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces en acier inoxydable et cuire donnant l'apparence de la rouille. Pour les nettoyer, utilisez un tampon abrasif avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

Grilles de cuisson

Le meilleur moyen de nettoyer le gril consiste à le nettoyer immédiatement après avoir cuisiné et une fois que les flammes sont éteintes.

Portez des gants spéciaux pour le barbecue afin de protéger vos mains de la chaleur et de la vapeur. Frottez les grilles de cuisson chaudes en trempant une brosse de barbecue dans l'eau. Si vous laissez refroidir le gril, le nettoyage sera plus difficile.

Plateau à graisse

Le plateau à graisse doit être vidé et essuyé, puis lavé dans une solution de savon doux et d'eau tiède après chaque utilisation. Vérifiez souvent le plateau à graisse et ne laissez pas d'excès de graisse s'accumuler et déborder du plateau à graisse.

Brûleurs du gril

Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous retirez un brûleur. Il doit être correctement centré sur l'orifice avant de rallumer le gril. La fréquence du nettoyage dépend des utilisations de votre gril.

Si vous ne placez pas correctement le brûleur sur l'orifice, un incendie peut se déclencher derrière et dessous le panneau du robinet, endommageant le gril et rendant son utilisation hasardeuse.

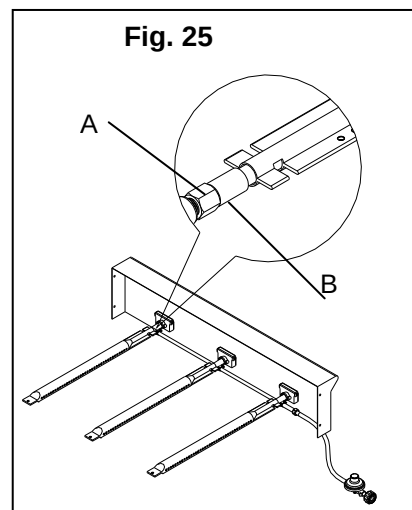
Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'alimentation de gaz et les boutons de commande sont en position d'arrêt (OFF) et que les brûleurs ont refroidi.

Pour enlever les brûleurs principaux pour les nettoyer :

1. Repérez la vis du brûleur à l'arrière de la chambre de cuisson.
2. Enlevez la vis et soulevez le brûleur pour le dégager de la chambre de cuisson.

Pour nettoyer les brûleurs du gril :

1. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utilisez un grattoir métallique pour les tâches ou les débris plus tenaces.
2. Débloquez les ports bouchés avec un clip que vous dépliez. N'utilisez jamais de cure-dents en bois. Ils peuvent se briser et boucher l'orifice.
3. Inspectez et nettoyez les brûleurs/tubes de venturi afin de détecter la présence d'insectes et de nids d'insectes. Un tube bouché peut favoriser un feu en dessous et derrière le panneau de commande principale.



Pour réinstaller les brûleurs principaux :

1. Insérez le brûleur sur la valve de gaz du brûleur principal (réf. pièce 11 de la page 9).
2. Assurez-vous que l'ergot de l'orifice (A) est à l'intérieur du venturi du brûleur (B) (voir la Fig.25).
3. Alignez le trou de la vis du brûleur à celui de la chambre de cuisson, insérez la vis et serrez.



MISE EN GARDE

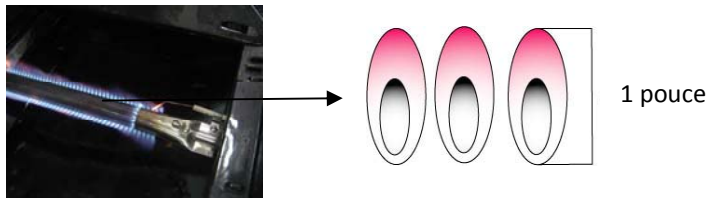
1. Gardez la zone de l'appareil au gaz pour cuisson à l'extérieur libre de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Ne pas bloquer le courant de combustible ni celui de l'air de ventilation.
3. Nettoyez toujours les débris des ouvertures de ventilation.

Caractéristiques des flammes

Vérifiez que les caractéristiques des flammes des brûleurs sont appropriées. Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables sans bouts jaunes ni bruit excessif ou soulèvement (voir la Fig. 26. Les étapes suivantes doivent être suivies pour la correction des caractéristiques de flamme :

1. Tournez les boutons de commande et les robinets de la bouteille de propane à la position d'arrêt (OFF).
2. Attendez que le gril et les brûleurs aient refroidi.
3. Si la flamme est jaune (manque d'oxygène), tournez la vis de réglage situé à l'avant du brûleur dans le sens anti-horaire.
4. Si la flamme est bruyante ou se soulève à l'écart du brûleur (oxygène excédentaire), tournez la vis de réglage dans le sens horaire.
5. Si ces réglages ne parviennent pas à rectifier le problème, contactez le service clientèle au 1-1800-913-8999.

Fig. 26



DÉPANNAGE

Problèmes	Solutions possibles
Le gril ne s'allume pas.	1. Appuyez sur le bouton que vous tournez pour vérifier la présence d'étincelles. 2. S'il y a effectivement des étincelles, vérifiez que le gaz est bien alimenté au brûleur. a. Purgez la conduite pour dégager l'air engouffré. b. Essayez maintenant d'allumer le brûleur avec une allumette. c. Vérifiez les autres brûleurs pour garantir qu'ils fonctionnent normalement. d. Inspectez visuellement l'électrode et le fil tout en appuyant sur le bouton de l'allumeur. Si une étincelle se produit partout ailleurs mais non sur l'embout de l'allumeur, ce dernier doit être remplacé.
La flamme du brûleur est jaune et il y a une odeur de gaz indiscutable.	1. Vérifiez la présence d'un blocage au niveau de l'entrée du brûleur, plus particulièrement des araignées et d'autres insectes. 2. Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air. 3. Vérifiez la présence de fuites de gaz à la source.
Flambées excessives.	1. Couvercle soulevé pendant la cuisson. 2. Maintenez les boutons au niveau bas. 3. Éteignez un brûleur si besoin est. 4. Laissez le gril chauffer pendant 10 à 15 minutes après la cuisson pour brûler les égouttements. 5. Utilisez de la viande contenant moins de graisse. 6. Grillez toujours le poulet sur feu doux, côté viande vers le bas pendant 20 minutes et tournez les morceaux côté peau pendant 20 minutes supplémentaires. Effectuez les étapes ci-dessus. 7. Si les flambées continuent, déplacez les morceaux de viande vers la grille chauffante jusqu'à ce que les flammes soient normales. 8. Ne jamais pulvériser de l'eau sur les flammes du gaz sous risque de détruire votre gril.

Problèmes	Solutions possibles
Le brûleur s'éteint.	1. Inspectez le brûleur pour détecter tout défaut potentiel. 2. Vérifiez l'installation du brûleur. 3. Assurez-vous que le mélange de carburant n'est pas trop faible. 4. Assurez-vous que l'approvisionnement de gaz est suffisant. 5. Vérifiez si le réservoir de PL est vide.
Feu faible, gaz PL.	Le régulateur de propane est doté d'un régulateur d'écoulement d'excès de gaz conçu spécialement pour alimenter le gril d'une quantité de gaz suffisante dans des conditions normales tout en contrôlant les flux excessifs de gaz. Tout changement brusque de pression peut déclencher le régulateur d'écoulement d'excès de gaz, entraînant une flamme et une température basses. Si le robinet du réservoir est ouvert pour permettre au flux de gaz de s'écouler alors que la valve du brûleur est ouvert, la pression soudaine déclenchera le régulateur. Le régulateur reste fermé jusqu'à ce que la pression soit équilibrée. L'équilibre est établi dans les 5 secondes. Pour garantir que l'allumage du gril se déroule sans problèmes, procédez comme suit : 1. Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF). 2. Ouvrez le robinet du réservoir et attendez 5 secondes. 3. Allumez les brûleurs un à la fois en procédant selon les consignes d'allumage stipulées en page 22. Ces consignes sont également disponibles sur l'étiquette apposée sur le panneau avant du chariot.
Faible chaleur générée alors que le bouton est en position élevée HIGH.	1. Assurez-vous que le problème ne concerne qu'un brûleur. Si c'est le cas, nettoyez l'orifice et le brûleur en question en dégageant les ouvertures de tout obstacle. 2. Inspectez le tuyau de carburant et déterminez qu'il est en bon état (ni plié ni cabossé). 3. Assurez-vous que l'obturateur d'air est réglé correctement. 4. Vérifiez que l'alimentation et la pression du gaz sont appropriées. 5. Préchauffez le gril pendant 15 minutes. 6. Si vous utilisez du gaz PL, vérifiez si le réservoir est vide.

GARANTIE LIMITÉE (modèle n° 720-0825)

Le fabricant garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit (Modèle n°720-0825) est exempt de défaut de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation normales et raisonnables au domicile pendant les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander une photo comme preuve du dommage ou de renvoyer les pièces défectueuses, tout frais d'expédition par voie postale ou transport prépayé par le consommateur, à titre de révision et d'inspection.

- **BRÛLEURS** : Garantie *LIMITÉE* de 3 ans contre la perforation.
- **GRILLES DE CUISSON et DISPOSITIFS D'ARRÊT DE FLAMMES** : Garantie *LIMITÉE* de 1 an; *ne couvre pas les chutes, les écaillages, les éraflures ni les dommages à la surface.*
- **PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE** : Garantie *LIMITÉE* de 1 an contre la perforation ; *ne couvre pas les questions cosmétiques telles que la corrosion de la surface, les éraflures et la rouille.*
- **TOUTES LES AUTRES PIÈCES** : Garantie *LIMITÉE* de 1 an (inclut sans toutefois s'y limiter, valves, cadre, boîtier, chariot, panneau de commande, allumeur, régulateur, tuyaux) **Ne couvre pas l'écaillage, l'éraflure, corrosion de la surface ou rouille.*

Une fois que le consommateur fournissant la preuve d'achat, tel qu'indiqué ci-contre, le fabricant répare ou remplace les pièces qui sont prouvées défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces requises pour l'exécution de ladite réparation ou le remplacement seront gratuites sauf pour les frais d'expédition, tant que l'acheteur soumet sa demande dans la période de garantie depuis la date d'origine de l'achat. L'acheteur-consommateur d'origine sera responsable des frais d'expédition des pièces remplacées selon les conditions de la présente garantie limitée. La présente garantie limitée est applicable aux États-Unis et au Canada uniquement et uniquement disponible au propriétaire d'origine du produit. Elle n'est *pas transférable*. Le fabricant requiert une preuve raisonnable de votre date d'achat. Vous devez en conséquence conserver votre reçu d'achat et/ou facture. Si l'unité a été offerte en cadeau, demandez au donneur du cadeau d'envoyer le reçu en votre nom à l'adresse indiquée ci-dessous. Toute pièce défectueuse ou manquante soumise à la présente garantie limitée ne sera pas remplacée sans enregistrement ni preuve d'achat. La présente garantie limitée s'applique à la fonctionnalité du produit **UNIQUEMENT** et ne couvre pas les questions cosmétiques, telles que les éraflures, les bosses, les corrosions ou la décoloration résultant de la chaleur ou des agents de nettoyage chimique ou tout autre type d'outil utilisé pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille sur la surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de la surface, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques n'affectent pas l'intégrité structurelle du produit et ne sont pas considérés comme défaut de fabrication ou de matériaux. En conséquence, ils ne sont pas couverts par la présente garantie. La présente garantie ne rembourse pas le coût de toute complication, aliment, blessure personnelle ni dommage matériel. Si une pièce de remplacement d'origine n'est pas disponible, une pièce de remplacement comparable sera envoyée. Vous serez responsable des frais d'expédition de toutes les pièces remplacées selon les conditions de la présente garantie limitée.

LE FABRICANT NE REMBOURSE PAS :

- Interventions pour réparation à votre domicile.
- Réparations lorsque votre produit est utilisé pour une utilisation autre que dans le cadre d'une famille normale à son domicile ou ou que toute utilisation résidentielle.
- Dommage résultant d'accident, modification, utilisation erronée, manque de maintenance/nettoyage, abus, incendie, inondation, cas de force majeure, installation incorrecte et installation ne correspondant pas aux codes d'électricité ou de plomberie ou utilisation erronée des produits.
- Toute perte d'aliment en raison de pannes de produit.
- Pièces de remplacement ou coûts de main-d'œuvre pour la réparation des unités utilisées en dehors des États-Unis ou au Canada.
- Prise en charge et livraison de votre produit.
- Frais d'expédition ou de traitement des photos envoyées dans des documents.
- Réparation des pièces ou des systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.
- La prise en charge et/ou réinstallation de votre produit.
- Coût d'expédition, standard ou expédié, pour les pièces sous garantie/non garantie et de remplacement.

CLAUSE DE DÉNÉGATION DE RESPONSABILITÉ DES GARANTIES IMPLICITES: LIMITES DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses sont votre *recours exclusif* conformément aux conditions de la présente garantie limitée. Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou accessoires découlant d'une infraction à la présente garantie limitée ou à toute autre garantie implicite applicable ou toute défaillance ou dommage résultant de cas fortuit, entretien et maintenance incorrects, incendie déclenché par la graisse, accident, modification, remplacement de pièces de marques fabriquées par tiers et non le fabricant, utilisation erronée, transport, utilisation commerciale, abus, environnements hostiles (temps rudes, calamités naturelles, modifications par des animaux), installation inappropriée ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE OFFERTE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION DE PERFORMANCE OU DESCRIPTION DU PRODUIT, WHEREVER IT APPEARS N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA FORME TELLE QUE STIPULÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULE DES LOIS D'UN ÉTAT QUELCONQUE, Y COMPRIS GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALISATION OU D'ADAPTABILITÉ DANS UN OBJECTIF OU EMPLOI PARTICULIER EST PAR LA PRÉSENTE LIMITÉE EN TEMPS À LA DURÉE STIPULÉE CI-CONTRE.

Ni les revendeurs ni l'établissement de vente au détail vendant ce produit n'ont le droit de proposer d'autres garanties supplémentaires ou de promettre des recours additionnels ou ne correspondant pas aux déclarations susmentionnées. La responsabilité maximum du fabricant, dans tous les cas, ne peut pas dépasser le prix d'achat documenté du produit réglé par le consommateur d'origine. La présente garantie ne s'applique qu'aux unités achetées auprès d'un vendeur au détail ou revendeur agréé. **REMARQUE** : Certains états n'autorisent pas l'exclusion ni la limite de dommages directs ou indirects, en conséquence certaines limites ou exclusions susmentionnées peuvent ne pas vous concerner ; la présente garantie limitée vous confère des droits spécifiques légaux tels que stipulés dans les présentes. Vous pouvez en outre bénéficier d'autres droits variant d'un état à un autre.

Pour faire valoir vos droits conformément à la présente garantie limitée, vous devez envoyer un courrier à :

Nexgrill Customer Relations
5270 Edison Avenue.,
Chino, CA 91710 U.S.A.

Pour toute assistance concernant un retour de marchandises, des questions d'ordre général et des problèmes de dépannage, veuillez contacter le +1-800-913-8999.