



# Barbecue au Propane

GUIDE D'UTILISATION, D'ENTRETIEN ET D'ASSEMBLAGE



85-1100-4  
G20801

## Garantie Limitée de Un An

Lisez ce guide et conservez-le comme référence.

En cas de préassemblage, laissez ce guide avec le barbecue pour fins de consultation par le propriétaire.

Pour toute question sur le barbecue, les pièces, la garantie et le dépannage, veuillez téléphoner au 1 877 707 5463.

### DANGER

Si vous sentez du gaz

1. Coupez l'alimentation en gaz de votre barbecue.
2. Éteignez toute flamme.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz le service des incendies.

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres gaz ou liquides inflammables à proximité de ce barbecue ou de tout autre électroménager.
2. Une bouteille de propane non branchée ne doit pas être entreposée à proximité de ce barbecue ou de tout autre électroménager.

### MISE EN GARDE

Le non-respect des instructions du fabricant pourrait entraîner un incendie, une explosion, des dommages, des blessures graves et même la mort.

### MISE EN GARDE

Respectez à la lettre toutes les procédures de vérification de l'étanchéité avant d'utiliser le barbecue, même si ce dernier a été assemblé chez le détaillant. Ne tentez pas d'allumer le barbecue avant d'avoir lu les instructions d'allumage décrites dans ce guide.

CE BARBECUE EST DESTINÉ À UN  
USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

---

## GARANTIE

**Important :** Si vous éprouvez de la difficulté à faire fonctionner ce produit, ou si une pièce devient défectueuse pendant la période de garantie indiquée, **ne le retournez pas au magasin. Les magasins ne maintiennent pas les pièces de remplacement et ne sont pas en mesure de vous aider en matière de dépannage. Veuillez plutôt appeler le 1 877 707- 5463.** Ayez en main votre preuve d'achat, les numéros de série et de modèle; l'agent de soutien à la clientèle pourra ainsi vous aider.

## GARANTIE

### Garantie limitée d'un an

Ce Masterchef BBQ est assorti d'une garantie limitée d'un an contre les défauts relatifs à la qualité de la fabrication. Celle-ci n'est pas transférable; elle est annulée si le produit est utilisé à une fin commerciale ou pour la location. Elle ne s'applique que lorsque le gril est utilisé au Canada. La facture sera requise, sinon une copie, accompagnée des numéros de série et de modèle lors de réclamations auprès de Trileaf Distribution au titre de la garantie.

Trileaf Distribution réserve à ses représentants le droit d'inspecter la pièce ou le produit, quel qu'il soit, avant d'honorer toute réclamation au titre de la garantie. Trileaf Distribution ne sera pas responsable des frais de transport ou de main-d'œuvre. Cette garantie ne permet que le remplacement des pièces défectueuses. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages consécutifs ou indirects, ou de frais liés à la main-d'œuvre. En cas de preuve d'achat manquante ou d'expiration de la garantie, toute requête visant les pièces sera assujettie à des frais d'expédition et de manutention.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages attribuables à l'écaillage ou l'égratignement de la porcelaine ou des surfaces peintes, y compris les grilles de cuisson, ni la corrosion ou la décoloration attribuable au mauvais usage, au manque d'entretien, aux incendies de graisse, aux environnements hostiles, aux accidents, aux altérations, à l'abus ou à la négligence, à l'installation non convenable et au manquement de lire ou de prendre en compte les avertissements relatifs au produit. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages subis pendant le déplacement de ce barbecue ou son entreposage. Les défaillances de pièces dues à un manque de nettoyage et d'entretien, y compris les incendies de graisse et les feux à inflammation instantanée, ne sont pas couvertes par la présente garantie du fabricant. Elle ne couvre pas les rayures ou les bosses, la corrosion ou la décoloration entraînée par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs ou chimiques. L'installation de pièces provenant d'autres fabricants annulera cette garantie.

### Garantie limitée d'un an

Si la détérioration des pièces pendant la période de validité de la garantie affecte le bon fonctionnement jusqu'à rendre le produit inopérant, une pièce de remplacement sera fournie. Les pièces fonctionnelles suivantes font l'objet de la présente garantie : brûleur, rabat-flammes, grille de cuisson, allumeur, assemblage soupape et régulateur.

**Acheteur :** En acceptant la livraison de ce barbecue, l'acheteur accepte la garantie ci-dessus et renonce expressivement tout autre remède et dommage, direct, indirect et consécutif.

## RENSEIGNEMENTS D'INSTALLATION

L'installation de ce barbecue doit respecter tous les règlements locaux ou en l'absence de ces derniers :

- Toute installation au Canada doit être conforme aux normes nationales en vigueur, c'est-à-dire le code d'installation du propane/gaz naturel CAN/CGA-B149.1/2 au moment de l'impression.
- a) N'entreposez pas de bouteille de propane de rechange en dessous ni à proximité du barbecue.
- b) Ne remplissez pas la bouteille au-delà du niveau de remplissage sécuritaire de 80 %.
- c) Le non-respect des consignes a) et b) ci-dessus peut entraîner un incendie et causer des blessures graves ou la mort.

## MISES EN GARDE ADDITIONNELLES

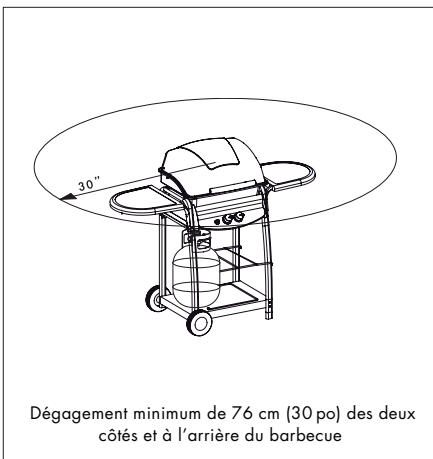


Illustration A

Éloignement minimum des combustibles adjacents :

- 76 cm (30 po) du rebord le plus saillant du côté du barbecue.
- 76 cm (30 po) du rebord le plus saillant de l'arrière du barbecue.

### Voir l'illustration A

- Gardez toujours les environs de ce barbecue exempts de matières combustibles comme l'essence ou autres liquides inflammables, le papier ou les chiffons huileux.
- **N'utilisez pas** ce barbecue sous toute construction en surplomb ou non protégée.
- Souvenez-vous que ce barbecue est destiné à un **usage à l'extérieur seulement** et qu'il **n'est pas** destiné à être utilisé dans une embarcation ni dans un véhicule de plaisance.
- Utilisez ce barbecue à l'extérieur dans un endroit bien aéré à une distance d'au moins 3 m (10 pi) de toute habitation ou autre bâtiment.
- **N'utilisez pas** ce barbecue dans un garage ou tout autre endroit fermé.
- **Ne laissez pas** votre barbecue sans surveillance une fois allumé.
- **N'obstruez pas** l'alimentation en combustible ou en air du barbecue.
- **N'utilisez pas** ce barbecue si vous avez consommé de la drogue ou de l'alcool.
- **Ne rangez pas** de bouteille de propane de rechange, pleine ou vide, sous votre barbecue ni à proximité.
- **Ne laissez pas** les enfants jouer près du barbecue.

## UTILISATION DE LA BOUEILLE DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

### Système autonome au propane

Ce barbecue à système autonome au propane est conçu pour être utilisé uniquement avec une bouteille de propane de 9,1 kg (20 lb) munie d'un robinet de type 1 avec dispositif de protection contre le remplissage excessif (O.P.D.). Ce barbecue ne peut pas être branché à une bouteille munie d'un robinet de type P.O.L. n° 510 (avec filets à gauche).

**Ne branchez pas le barbecue à une bouteille de propane d'une capacité excédant 9,1 kg ni à une bouteille munie d'un autre type de valve de raccordement.**

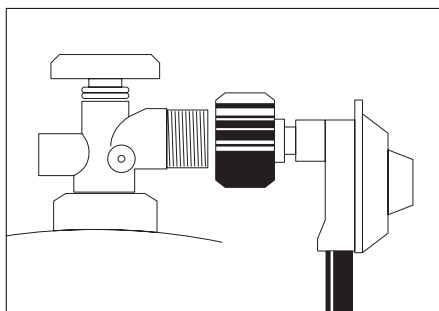
Le robinet de type 1 se reconnaît facilement à ses gros filets externes sur sa surface extérieure. Les anciens robinets n'ont pas ces filets externes. Toute tentative de branchement d'un régulateur à un raccord autre que celui de type 1 correspondant peut entraîner un incendie, des blessures ou des dommages et neutraliser l'important dispositif de sécurité qui est intégré au système de type 1. De plus, le branchement d'un raccord P.O.L. n° 510 à une bouteille de propane d'un autre type annule les fonctions de contrôle du débit et d'arrêt thermique qui sont intégrées au raccord de type 1.

- La bouteille ne doit pas excéder 472 mm (18 1/2 po) de hauteur et 317 mm (12 1/2 po) de diamètre.

Bouteille de Propane : Fabrication et identification conformes aux spécifications pour les bonbonnes de gaz de pétrole liquéfié du D.O.T. ("Department of Transportation") américain ou conformes à la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.

La bouteille doit aussi être pourvue de ceci :

- Une valve d'arrêt avec raccord de bouteille approprié selon les normes en vigueur.
- Canada : CAN/CGA 1.6g-M97 Barbecues au gaz pour l'extérieur.
- É.-U. : ANSI Z21.58B 1998 Appareils de cuisson pour l'extérieur.



- a) Elle doit être fabriquée et identifiée en fonction de la norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 intitulée Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses ou de la norme du ministère des transports (D.O.T.) des É.-U. intitulée Specifications for LP-Gas Cylinders, selon le cas et
- b) Dispositif de branchement au réservoir compatible avec le raccord pour les appareils de cuisson que l'on peut utiliser à l'extérieur.
- c) Un dispositif homologué de protection contre le remplissage excessif (O.P.D.).
- d) Une soupape de sûreté avec branchement direct à la phase gazeuse de la bouteille.
- e) Un collet pour protéger la valve d'arrêt de la bouteille.
- f) Un dispositif d'évacuation du gaz.
- g) Un anneau en dessous pour fixer la bouteille à son support.

#### **Mises en garde**

- Fermez toujours complètement le robinet de la bouteille après usage.
- Manipulez toujours le robinet de la bouteille avec grand soin.
- Ne branchez jamais de bouteille de propane non homologuée au barbecue.
- Gardez toujours la bouteille que vous utilisez bien fixée à la verticale.
- Ne rangez jamais une bouteille de recharge, pleine ou vide, près du barbecue allumé ni en dessous.
- N'exposez jamais les bouteilles à la lumière directe du soleil ni à la chaleur excessive.
- N'insérez jamais d'objet dans le robinet, au risque d'endommager l'antiretour. Un antiretour endommagé peut fuir et une bouteille de propane qui fuit peut entraîner un incendie, une explosion, des dommages, des blessures graves ou la mort.

#### **Pour brancher le régulateur**

Insérez délicatement le raccord en laiton du régulateur dans le robinet de la bouteille. Faites tourner dans le sens horaire l'écrou en plastique noir sur le robinet de la bouteille jusqu'à ce qu'il s'immobilise. Serrez-le à la main seulement sans utiliser aucun outil.

---

## **TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DE LA BOUTEILLE**

La bouteille de propane est tout à fait sécuritaire lorsqu'elle est manipulée adéquatement. Dans le cas contraire, il peut en résulter une explosion ou un incendie causant des blessures graves ou des dommages.

#### **Mises en garde**

- Placez toujours le bouchon fourni sur la bouteille après le débranchement du barbecue.
- N'entrez pas la bouteille dans un endroit clos comme un garage et veillez à ce que le lieu d'entreposage soit bien aéré.
- N'entrez pas la bouteille près d'électroménagers ni dans des endroits pouvant devenir très chauds, comme dans le coffre d'un véhicule.
- Veillez à ce que la bouteille soit hors de portée des enfants.
- Lors du transport ou de l'entreposage de la bouteille, veillez à ce qu'elle se trouve à la verticale et non sur ses flancs.
- Ne fumez pas en présence de la bouteille, surtout lors du transport dans un véhicule.

---

## REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE

Pour des raisons de sécurité, une bouteille de propane vide vous a été expédiée, le cas échéant. La bouteille doit être remplie avant usage et l'air doit en être expulsé. Pour plus de sécurité, suivez ces instructions au moment de faire remplir votre bouteille :

- Seul un détaillant de propane qualifié de votre région doit remplir ou réparer votre bouteille.
- Ne remplissez pas la bouteille au-delà du niveau de remplissage sécuritaire de 80 %.
- Assurez-vous que le détaillant vérifie si votre bouteille comporte des fuites après le remplissage.

### MISE EN GARDE

**Si les instructions ci-dessus ne sont pas respectées à la lettre, il pourrait en résulter un incendie ou une explosion entraînant la mort, des blessures graves ou des dommages.**

---

## TUYAU ET RÉGULATEUR

**Modèles au propane :** Votre barbecue est conçu pour fonctionner au gaz propane à une pression de 2,74 kPa (11 po de colonne d'eau). Un régulateur réglé à cette pression est fourni avec le barbecue et doit être utilisé.

Ce régulateur est pourvu d'un système de raccordement de type 1 à fermeture rapide qui comprend les caractéristiques de sécurité suivantes :

- Il ne permet pas au gaz de circuler avant que l'étanchéité soit totale.
- Il est muni d'un composant thermique qui coupe automatiquement le gaz entre 115 et 150 °C (240 et 300 °F).
- Il est muni d'un limiteur de débit qui restreint le débit de gaz à 10 pi<sup>3</sup>/heure.

### Mises en garde

Si le gros écrou de raccordement noir thermosensible est exposé à une température extrême supérieure à 115 °C, il ramollit et laisse l'embout du régulateur se débrancher du robinet, ce qui coupe le gaz. Si cela se produit, ne tentez pas de rebrancher l'écrou. Remplacez plutôt le régulateur en entier par un modèle neuf (reportez-vous à la liste des pièces ci-jointe pour le détail). L'embout du régulateur contient aussi un dispositif sensible au débit qui limite le débit de gaz à 10 pi<sup>3</sup>/heure en cas de défectuosité du régulateur ou de fuite dans le tuyau. Si le dispositif de contrôle de débit est actionné, la cause de ce débit de gaz excessif doit être trouvée et corrigée avant de pouvoir utiliser le barbecue à nouveau.

**Attention :** Un mauvais allumage du barbecue peut actionner le dispositif de contrôle du débit et entraîner une chaleur réduite. Si cela se produit, le dispositif de reprise du débit doit être réenclenché en fermant toutes les commandes de brûleur et le robinet de la bouteille. Attendez au moins 30 secondes avant de tourner lentement le robinet de la bouteille, puis encore cinq secondes avant de tourner la commande du brûleur et d'allumer le barbecue.

- Ne branchez jamais ce barbecue à une source de gaz propane non homologuée ni à aucun autre type de gaz. Ne modifiez pas le tuyau ni le régulateur de quelque façon que ce soit.
- Faites une inspection visuelle de tout le tuyau avant chaque utilisation pour vérifier s'il y a présence d'usure ou de dommages comme des fissures, des brûlures ou même des coupures. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le avant d'utiliser le barbecue. Utilisez uniquement le tuyau de rechange recommandé.
- Pour éviter les dommages au tuyau, ne laissez pas tomber de graisse ni d'autre matière chaude sur le tuyau et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes du barbecue.
- Le raccord doit être protégé une fois débranché de la bouteille. Ne le laissez pas pendre ni traîner sur le sol, car il pourrait s'y former des entailles ou des rayures qui favoriseraient les fuites lors du rebranchement à la bouteille.
- Il est important de suivre la procédure de vérification de l'étanchéité chaque fois que vous faites remplir la bouteille ou que des composants sont remplacés, surtout au début de la saison.

## VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ

Une vérification des fuites vous permet de vous assurer qu'il n'y a aucune fuite de gaz avant de procéder à l'allumage du barbecue.

### Effectuez une vérification de l'étanchéité :

- Avant d'allumer votre barbecue pour la première fois.
- Chaque fois que vous faites remplir la bouteille ou qu'un composant est remplacé.
- Au moins une fois par année, de préférence au début de la saison.
- Lorsque vous éprouvez des difficultés lors de l'allumage des brûleurs, ou lorsque les flammes sont inégales.

La vérification de l'étanchéité doit être faite à l'extérieur, loin de la chaleur, des flammes nues et des liquides inflammables. Ne fumez pas pendant que vous effectuez ce test. Servez-vous uniquement d'un mélange à parts égales d'eau et de savon liquide. N'utilisez jamais une allumette ni une flamme nue.

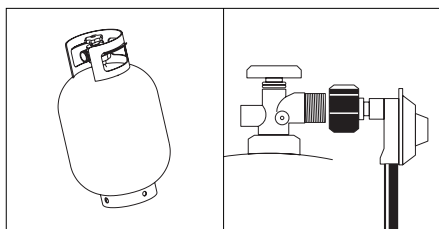


Illustration B

Illustration C

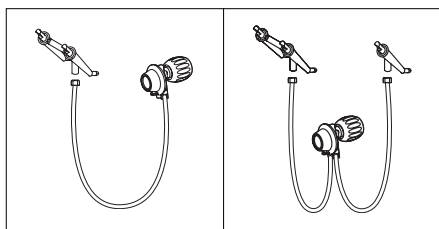


Illustration D

Illustration E  
(Si équipé d'un brûleur latéral)

### Les éléments suivants doivent être vérifiés :

- Le robinet de la bouteille, y compris les filets à l'intérieur (illustration C).
- Toutes les soudures de la bouteille (illustration B).
- Les raccords du régulateur et de la bouteille (illustration C).
- Tous les raccords de tuyau (illustration D) et les tuyaux du brûleur latéral, le cas échéant (illustration E).
- En branchant au barbecue une bouteille de propane bien remplie et vérifiée et en fermant toutes les commandes du barbecue, ouvrez lentement le robinet de la bouteille d'un tour complet.
- Appliquez la solution savonneuse au pinceau sur tous les raccords et les composants énumérés précédemment et illustrés sur les schémas B, C, D et E.
- Vérifiez attentivement si des bulles se forment, ce qui indique une fuite de gaz.
- Serrez les raccords situés près des bulles jusqu'à ce que votre vérification n'indique plus aucune fuite (fermez le robinet de la bouteille pour corriger toute fuite).
- Fermez le robinet de la bouteille et assurez-vous que toutes les valves de commande sont fermées.
- N'utilisez pas le barbecue si une fuite persiste. Fermez le robinet de la bouteille de gaz, enlevez la bouteille et consultez un technicien ou un détaillant de gaz qualifié.

## AVANT L'UTILISATION

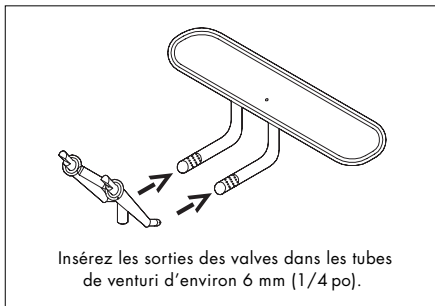


Illustration F

N'utilisez pas votre barbecue avant d'avoir bien lu et compris tous les renseignements fournis dans ce guide. Veuillez vous assurer de ceci :

- Votre barbecue est assemblé adéquatement.
- Il n'y a aucune fuite dans le système (voir la rubrique sur la vérification de l'étanchéité).
- Le brûleur est assemblé adéquatement, les tubes de venturi reposent sur les sorties des valves (illustration F) et rien n'obstrue les tubes de venturi (illustration G).
- Aucun cordon d'alimentation ou tuyau d'alimentation en gaz n'entre en contact ni ne se trouve à proximité des surfaces qui deviendront chaudes.
- Le barbecue se trouve dans un endroit sûr (voir la rubrique concernant l'installation).

Veillez à ce que les sorties des valves (orifices) soient enfoncées dans les tubes de venturi d'environ 6 mm (1/4 po) et que les sorties des valves et les tubes de venturi soient relativement parallèles au bas de la cuvette inférieure.

## MISE EN GARDE

### Risques naturels Insectes et araignées

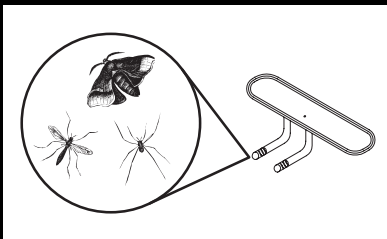


Illustration G

Lors de l'expédition ou de l'entreposage, il est possible que de petits insectes comme des araignées pénètrent dans les tubes venturi pour y faire leur nid ou tisser des toiles. Cela peut bloquer la circulation du gaz dans un tube venturi et entraîner des flammes jaunâtres et fumeuses ou empêcher un brûleur de s'allumer. Cela peut même faire brûler le gaz à l'extérieur du tube venturi, ce qui pourrait endommager sérieusement votre barbecue. Si cela se produit, coupez le gaz et attendez que le barbecue refroidisse. Une fois le barbecue refroidi, enlevez le brûleur et nettoyez les tubes venturi avec une brosse ou un nettoie-pipe. Remplacez le brûleur et assurez-vous que les tubes venturi sont bien placés sur l'orifice des valves de gaz. Le nettoyage des tubes venturi doit se faire périodiquement, surtout au début de la saison.

**Remarque :** Les dommages causés par des tubes venturi obstrués ne sont pas couverts par la garantie.

## ALLUMAGE DU BARBECUE

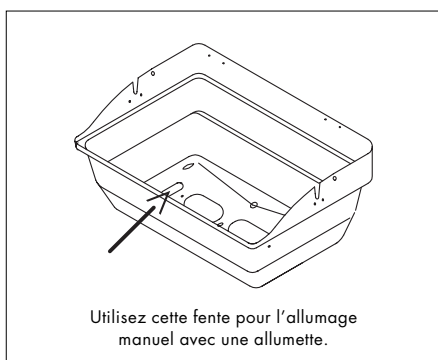
Avant d'allumer le barbecue, procédez à l'inspection visuelle de tous les tuyaux afin de tenter de repérer des entailles, des fentes, des éraflures ou des coupures. Si de quelque que façon que ce soit le tuyau se trouve endommagé, **n'utilisez pas le barbecue**. Un tuyau et un régulateur de rechange sont nécessaires.

- Assurez-vous d'avoir respecté toutes les vérifications, procédures et instructions décrites dans les sections précédentes avant de procéder à l'allumage du barbecue.
- Soulevez toujours le couvercle du barbecue avant d'allumer le brûleur.
- Ne vous penchez pas sur le barbecue au moment où vous l'allumez, au cas où il y aurait un retour de flamme.
- Assurez-vous que le bouton de commande principal du barbecue est fermé, puis ouvrez lentement le robinet de la bouteille de propane.
- Procédez à l'inspection visuelle des flammes chaque fois que vous allumez le barbecue. Si les flammes sont anormalement petites, qu'elles sont jaunes ou qu'elles produisent de la fumée, éteignez le barbecue et vérifiez les tubes venturi afin de repérer des obstructions, ou consultez le Guide de dépannage.

### Utiliser l'allumeur pour allumer le brûleur

Assurez-vous de mettre les boutons de commande des brûleurs en position fermée avant d'ouvrir l'alimentation en gaz.

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer.
2. Ouvrez la valve d'alimentation du gaz et attendez 5 secondes.
3. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur principal et tournez-le en position « PUISSANCE ÉLEVÉE » (HIGH).
4. Tournez ou appuyez sur le dispositif d'allumage, jusqu'à ce qu'un dé clic se fasse entendre (une étincelle sera produite). Répétez au besoin.
5. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement (dans un délai de quatre secondes), fermez le bouton de commande du brûleur, puis attendez 5 minutes pour faire évacuer le gaz.
6. Reprenez les étapes 1 à 5. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, consultez le Guide de dépannage afin de déterminer la cause et la solution ou encore, essayez la procédure d'allumage au moyen d'une allumette qui est décrite ci-dessous.



### Allumage de l'autre côté du brûleur double

Une fois que l'un des côtés du brûleur double est allumé, appuyez sur l'autre bouton de commande et tournez-le en position « PUISSANCE ÉLEVÉE » (HIGH). Le brûleur non allumé s'allumera automatiquement.

#### MISE EN GARDE

**Si la chaleur est trop faible, la fonction de contrôle du débit peut avoir été actionnée à la suite d'une fuite de gaz. Le cas échéant, fermez la valve du brûleur et le robinet de la bouteille et effectuez une vérification de l'étanchéité. S'il n'y a aucune fuite, rallumez le brûleur.**

#### AVERTISSEMENT

**Ne laissez pas votre tête au-dessus du barbecue lorsque vous vous apprêtez à allumer les brûleurs principaux, afin de prévenir les blessures corporelles.**

#### AVERTISSEMENT

**SI LE BRÛLEUR SÉLECTIONNÉ NE S'ALLUME PAS, tournez immédiatement le bouton de commande du brûleur sélectionné et la valve de la bouteille sur la position d'arrêt (OFF), afin d'empêcher que le gaz ne s'accumule. Attendez cinq minutes pour que le gaz se dissipe, puis reprenez la procédure d'amorçage précédente. Si le brûleur ne s'allume pas lors de l'utilisation du dispositif d'allumage, suivez alors les instructions d'allumage avec des allumettes.**

### Fermer le barbecue après usage

- Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Fermez la valve de commande du brûleur.

Cette séquence est importante, car elle empêche que du gaz résiduel sous pression reste dans le système et facilite l'utilisation suivante.

---

## CONSEILS POUR L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

**Première utilisation :** Avant la cuisson, allumez le barbecue et laissez-le fonctionner à « High » pendant 10 à 15 minutes avec le couvercle ouvert. Fermez ensuite le couvercle et laissez fonctionner le barbecue à « High » pendant quelques minutes de plus. Réalisez la procédure d'arrêt afin de permettre au barbecue de refroidir avant de le rallumer.

**Préparation :** Le barbecue doit être préchauffé pour augmenter la température de la plaque réfléchissante de chaleur avant la cuisson. Pour ce faire, allumez le barbecue et laissez-le fonctionner à « High » jusqu'à dix minutes avec le couvercle fermé. Si la nourriture que vous préparez exige une température plus basse, tournez le bouton de commande à la position souhaitée avant d'ajouter les aliments.

**Temps de cuisson :** Vous devez apprendre à fond comment utiliser le barbecue. Le temps de cuisson dépend des aliments qui doivent être cuits, de leur épaisseur et également du temps qu'il fait à l'extérieur. Comme vous pourriez le constater, par temps chaud, un réglage inférieur fonctionne mieux et par temps froid, un réglage supérieur donne de meilleurs résultats. N'essayez pas de réduire le temps de cuisson en cuisant les aliments à une température plus élevée.

**Flambées :** Surveillez toujours attentivement le barbecue lorsque celui-ci est en usage. Si une montée de flammes se produit, abaissez l'intensité de la cuisson ou fermez l'alimentation en gaz. Les flambées peuvent augmenter la température dans le barbecue et l'accumulation de graisse, ce qui augmente les risques que la graisse s'enflamme. Certaines flambées normales créent de la fumée qui aide à rehausser la saveur de vos aliments. Pour garder ces flambées au niveau souhaité, faites ceci :

- Enlevez toujours le gras des steaks et de la viande rouge avant de les cuire au barbecue.
- Faites cuire le poulet et le porc à température basse.
- Veillez à ce que la plaque réfléchissante de chaleur soit plutôt propre.
- Assurez-vous que le trou d'évacuation de la graisse est bien dégagé et que le récipient à graisse n'est pas plein.
- Cuisinez toujours le couvercle fermé et à la température la plus basse possible.

**Remarque :** En gardant le couvercle fermé, la température sera plus uniforme sur la surface de cuisson et vous consommerez moins d'énergie/de gaz.

### MISE EN GARDE

**Ne laissez pas votre barbecue sans surveillance et faites attention aux enfants qui se trouvent à proximité. Veillez à ce que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire en tout temps. Ne déplacez pas le barbecue pendant la cuisson.**

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de garder le barbecue en bon état de marche pendant plusieurs années, appliquez la procédure d'entretien suivante.

**Grille de cuisson :** N'utilisez pas de brosses d'acier, car celles-ci peuvent abîmer le revêtement de porcelaine. Les grilles peuvent être nettoyées au moyen d'un détergent doux. N'utilisez jamais les nettoyeurs commerciaux pour le four. Si de la rouille apparaît sur vos grilles de cuisson, enlevez la rouille au moyen d'un tampon à récurer, puis appliquez de l'huile pour cuisson. Laissez toujours le barbecue fonctionner pendant 10 minutes supplémentaires afin de permettre à toutes les graisses et à tous les résidus de cuisson de brûler. Si une usure excessive se fait voir, il se peut que vous ayez à acheter d'une nouvelle grille de cuisson.

**Brûleurs :** Pour nettoyer les brûleurs, on peut les frotter doucement à l'aide d'une fine brosse de laiton. Au moyen d'un trombone, assurez-vous de libérer tous les orifices (trous) des brûleurs (**veillez à NE PAS agrandir les orifices des brûleurs**). Si vous repérez des fentes, des trous anormaux ou une détérioration causés par la corrosion au cours de l'inspection et du nettoyage, il se peut que vous ayez à acheter un nouveau brûleur. **Vérifiez que les flammes du brûleur se forment convenablement chaque fois que vous l'allumez.**

**Tubes venturi :** Utilisez une brosse flexible pour nettoyer les tubes de venturi ; insérez la brosse dans le tube venturi pour retirer tous les débris qui pourraient s'y trouver. Les petits insectes peuvent tisser des toiles ou construire des nids dans les tubes venturi, car ils sont attirés par l'odeur du gaz. Cela bloquera partiellement ou complètement l'écoulement du gaz. La présence excessive de flammes de couleur jaune est caractéristique de cette situation. Il est alors difficile, voire impossible, d'allumer le brûleur. Il se peut alors que le gaz brûle à l'extérieur du venturi, ce qui peut être à l'origine d'un incendie endommageant le barbecue et causant des blessures personnelles. **Si cette situation se produit, fermez immédiatement la valve du réservoir de gaz propane.**

**Système d'allumage :** Faites l'inspection visuelle de la céramique de l'électrode pour repérer des fissures. Au besoin, on peut essayer l'électrode au moyen d'un chiffon doux. Si on retrouve une fissure, il faut changer le système du dispositif d'allumage. N'utilisez ni eau ni brosse métallique pour nettoyer l'électrode.

**Chambre de cuisson :** Retirez tous les composants de l'intérieur du barbecue au moins une fois par année. Détachez tout résidu de cuisson au moyen d'un grattoir (pour les grosses particules) et d'une brosse de laiton pour barbecue (pour les particules plus petites). Grattez avec de l'eau chaude et un détergent fort, puis rincez à fond ou vaporisez un dégraissant pour barbecue sur toutes les surfaces intérieures.

**Récipient à graisse :** Le récipient à graisse est situé sur son support, qui se trouve au fond de la chambre de cuisson. On doit vérifier et remplacer régulièrement le récipient à graisse afin d'éviter qu'il ne déborde ou que la graisse ne prenne feu.

---

## ENTREPOSAGE

Lorsque la saison de cuisson à l'extérieur est terminée et que vous vous apprêtez à entreposer le barbecue pour l'hiver, veuillez faire ceci :

- Après avoir enlevé et nettoyé le brûleur et le gril (appliquez une légère couche d'huile sur le gril après le nettoyage), enveloppez-les dans du papier et rangez-les à l'intérieur.
- Le barbecue, une fois recouvert, peut être laissé à l'extérieur.
- Ne rangez pas la bouteille de propane dans un endroit fermé.

Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, le robinet de la bouteille de gaz doit être fermé. Le barbecue et la bouteille doivent être entreposés à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Ne rangez pas le barbecue dans un garage ni près d'une source de chaleur. Si le barbecue doit être entreposé à l'intérieur, enlevez la bouteille. Rangez tout de même la bouteille à l'extérieur dans un endroit bien aéré et veillez à ce que son bouchon de sécurité soit bien en place sur le robinet.

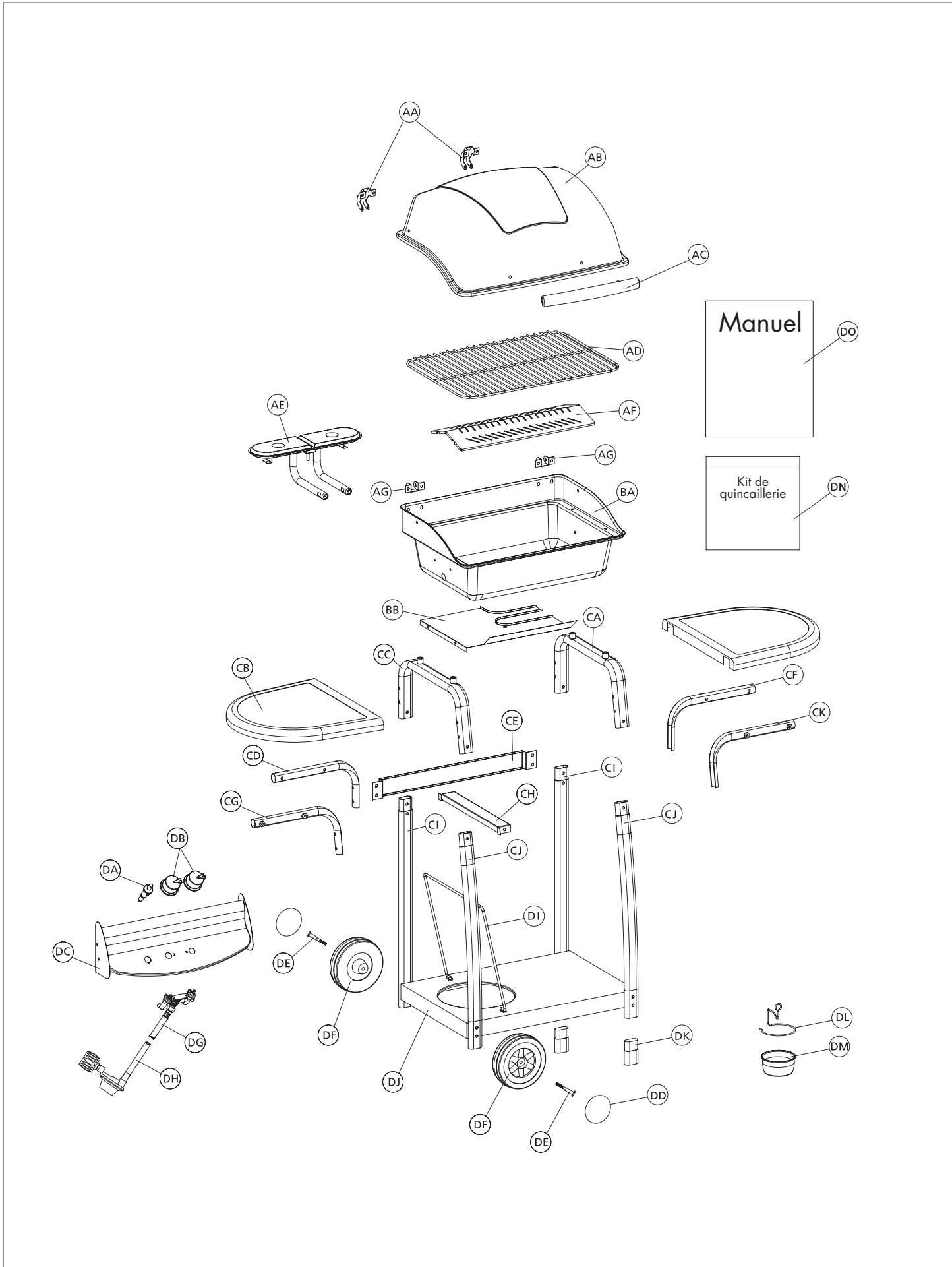
## GUIDE DE DÉPANNAGE

Anomalie	Causes Probables	Correctif
Le brûleur ne s'allume pas (avec une allumette ou l'allumeur).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tubes de venturi obstrués</li><li>• Robinet de la bouteille ou valve de gaz fermé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez l'obstruction</li><li>• Ouvrez le robinet de la bouteille ou la valve de gaz</li></ul>
Le brûleur n'est pas assez chaud.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tubes de venturi ne reposant pas bien sur l'orifice des valves</li><li>• Orifices du brûleur obstrués</li><li>• Niveau de propane bas ou épuisé</li><li>• Dispositif de contrôle du débit actionné</li><li>• Régulateur pas bien serré sur la bouteille</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez l'assemblage du venturi</li><li>• Nettoyez/remplacez le brûleur</li><li>• Remplissez la bouteille</li><li>• Suivez la procédure d'allumage et vérifiez l'étanchéité</li><li>• Serrez bien le régulateur (à la main) sur la bouteille</li><li>• Redressez le tuyau d'alimentation</li></ul>
Flammes jaunes fumée	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tubes venturi partiellement obstrués</li><li>• Excès de sels de cuisson sur le brûleur</li><li>• Volet d'air fermé (brûleur latéral et de tournebroche arrière seulement)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez l'obstruction</li><li>• Nettoyez le brûleur</li><li>• Ouvrez le volet d'air</li></ul>
Le brûleur s'allume avec une allumette, mais pas avec l'allumeur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mauvaise connexion du fil</li><li>• Électrode cassée</li><li>• Mauvaise mise à la masse</li><li>• Allumeur défectueux</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Serrez bien toutes les connexions</li><li>• Assurez-vous que le récipient de récupération, le brûleur et l'allumeur sont bien assemblés</li><li>• Remplacez l'allumeur</li></ul>
La flamme s'éteint ou descend jusqu'à la base	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temps venteux</li><li>• Faible niveau de propane</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remplacez le barbecue face au vent</li><li>• Remplissez la bouteille</li></ul>
Chaleur trop élevée ou flambées excessives	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop de gras dans la viande</li><li>• Trou d'évacuation de la graisse obstrué</li><li>• Système de cuisson mal placé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enlevez le gras de la viande, baissez les commandes du brûleur ou l'alimentation en carburant</li><li>• Nettoyez la base de la cuvette et le brûleur</li><li>• Nettoyez la plaque réfléchissante de chaleur</li><li>• Placez le système de cuisson correctement</li></ul>
Flammes sous le panneau de commande	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tubes de venturi obstrués</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coupez immédiatement le gaz à la source, laissez le barbecue refroidir et nettoyez les tubes venturi</li></ul>
Le régulateur bourdonne	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il ne s'agit pas d'un défaut ni d'un danger</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Situation temporaire causée par une température extérieure élevée et une bouteille de propane pleine</li></ul>
Flammes incomplètes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brûleur obstrué, rouillé ou qui fuit</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez/remplacez le brûleur</li></ul>

Pour toute question sur les produits, les pièces, la garantie et le dépannage, veuillez téléphoner au 1 877 707-5463.

## LISTE DES PIÈCES

Élément	Quantité	Désignation	N° de pièce
AA	2	Charnières supérieures	G206-0002-01
AB	1	Couvercle	G208-0001-01
AC	1	Poignée du couvercle	G301-0042-01
AD	1	Grille de cuisson	G206-0006-01
AE	1	Assemblage du brûleur principal	G206-0200-01
AF	1	Plaque de rayonnement	G208-0015-01
AG	2	Charnières inférieures	G206-0010-01
BA	1	Chambre de cuisson	G208-0002-01
BB	1	Écran thermique	G208-0017-01
CA	1	Pattes supérieures de droite	G208-0600-01
CB	2	Tablette latérale	G208-0400-01
CC	1	Pattes supérieures de gauche	G208-0500-01
CD	1	Support 1 du côté gauche pour étagère	G208-1000-01
CE	1	Panneau arrière	G208-0010-01
CF	1	Support 1 du côté droit pour étagère	G208-1100-01
CG	1	Support 2 du côté gauche pour étagère	G208-0800-01
CH	1	Barre latérale de soutien	G208-0016-01
CI	2	Patte arrière du chariot	G208-0009-01
CJ	2	Patte avant du chariot	G208-0008-01
CK	1	Support 2 du côté droit pour étagère	G208-0900-01
DA	1	Allumeur	G206-0701-01
DB	2	Bouton	G301-0045-01
DC	1	Panneau de commande	G208-0300-01
DD	2	Capuchon de roue	G205-0013-01
DE	2	Boulon pour roue	C423-0045-01
DF	2	Roue	G206-0025-01
DG	1	Valve	G206-0031-01
DH	1	Régulateur	G402-0069-01
DI	1	Support pour réservoir de gaz	G208-0011-01
DJ	1	Panneau inférieur	G208-0700-01
DK	2	Capuchon d'extrémité	G208-0012-01
DL	1	Crochet de récipient à graisse	G401-0067-01
DM	1	Récipient à graisse	G401-0066-01
DN	1	Kit de quincaillerie	G208-B001-01
DO	1	Manuel	G208-M001-01



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Les outils requis pour l'assemblage sont indiqués ci-dessous.

Avant d'assembler le barbecue, assurez-vous de disposer de toutes les pièces requises.

Avant d'assembler le barbecue, lisez attentivement ces instructions. Assemblez le barbecue sur une surface propre et plane.

**Remarque:** Ne serrez pas complètement tous les écrous pendant la phase initiale.

Le barbecue est lourd. Il est nécessaire que deux personnes l'assemblent.

Veillez vous référer aux numéros des pièces sous le nom des quincailleries lorsque vous voulez commander des pièces sous garantie.

### Liste des fixations

N°	Désignation	N° de pièce	Quantité
1	Vis 1/4 po-20UNC x 60	20120-13060-250	8
2	Vis n°10-24UNC x 24	20124-10024-250	4
3	Rondelle en fibre	G201-0040-9000	2
4	Vis 1/4 po-20UNC x 50	20120-13050-250	4
5	Écrou 1/4 po-20UNC Flange Nut	31220-13000-032	36
6	Rondelle Ø5	40300-05000-250	6
7	Vis 1/4 po-20UNC x 35	20120-13035-250	10
8	Écrou hex. n°10-24UNC	30224-10000-250	4
9	Rondelle de frein Ø5	41400-05000-250	4
10	Vis 1/4 po-20UNC x 30	20120-13030-250	12
11	Écrou à ailettes 1/4 po-20UNC	33300-13000-032	2
12	Rondelle en fibre Ø7	G501-0054-9000	4
13	Vis 1/4 po-20UNC x 13	20120-13013-250	8
14	Rondelle de frein Ø7	41400-07000-250	2
15	Boulon pour roue	C423-0045-9084	2
16	Vis autotaraudeuse ST4.2 x 10	22500-42010-250	2
17	Vis autotaraudeuse ST4.8 x 10	22500-48010-132	2
18	Rondelle de boulon pour roue	G301-0028-9084	2



1 : Vis 1/4 po-20UNC x 60 (x8)  
20120-13060-250



2 : Vis n°10-24UNC x 24 (x4)  
20124-10024-250



3 : Rondelle en fibre (X2)  
G201-0040-9000



4 : Vis 1/4 po-20UNC x 50 (x4)  
20120-13050-250



5 : Écrou 1/4 po-20UNC Flange Nut (x36)  
31220-13000-032



6 : Rondelle Ø5 (X6)  
40300-05000-250



7 : Vis 1/4 po-20UNC x 35 (x10)  
20120-13035-250



8 : Écrou hex. n°10-24UNC (x4)  
30224-10000-250



9 : Rondelle de frein Ø5 (x4)  
41400-05000-250



10 : Vis 1/4 po-20UNC x 30 (x12)  
20120-13030-250



11 : Écrou à ailettes 1/4 po-20UNC (x2)  
33300-13000-032



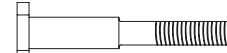
12 : Rondelle en fibre Ø7 (x4)  
G501-0054-9000



13 : Vis 1/4 po-20UNC x 13 (x8)  
20120-13013-250



14 : Rondelle de frein Ø7 (x2)  
41400-07000-250



15 : Boulon pour roue (x2)  
C423-0045-9084



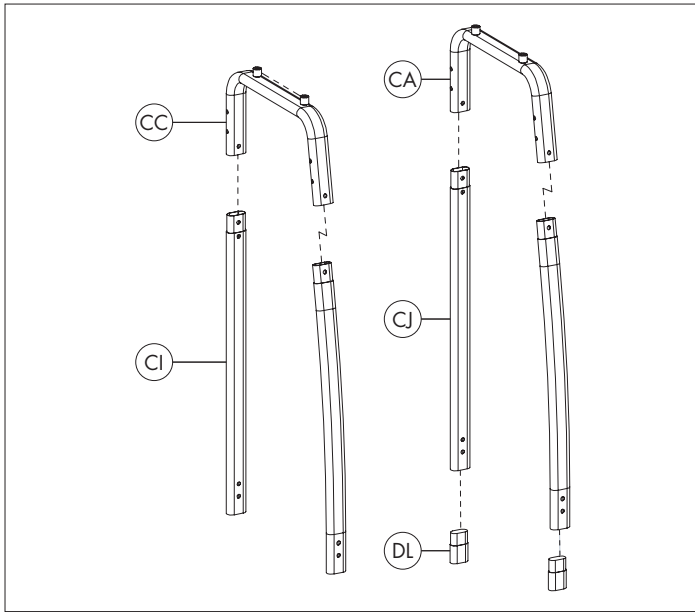
16 : Vis autotaraudeuse ST4.2 x 10 (x2)  
22500-42010-250



17 : Vis autotaraudeuse ST4.8 x 10 (x2)  
22500-48010-132



18 : Rondelle de boulon pour roue (x2)  
G301-0028-9084

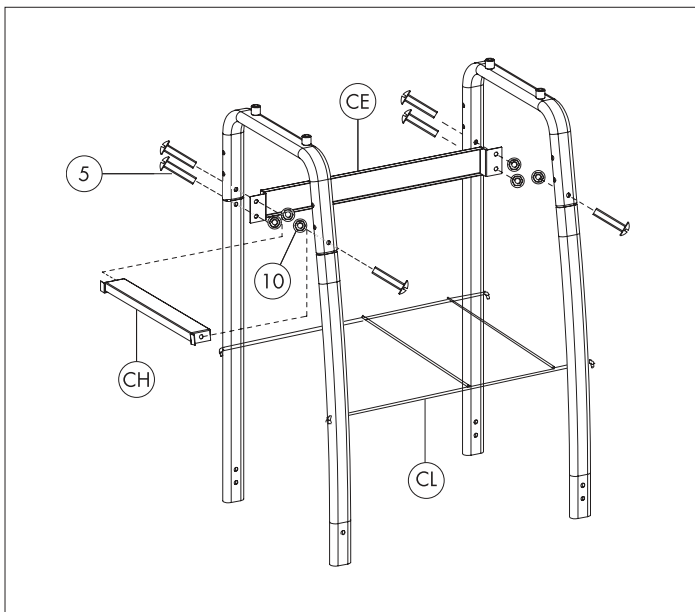


# 1

Patte de chariot avant (CJ) est courbé.  
Patte de chariot arrière (CI) est droit.

Insérez la patte avant et arrière du chariot (CJ et CI) dans chacune des pattes supérieures de gauche et de droite du chariot (CA et CC).

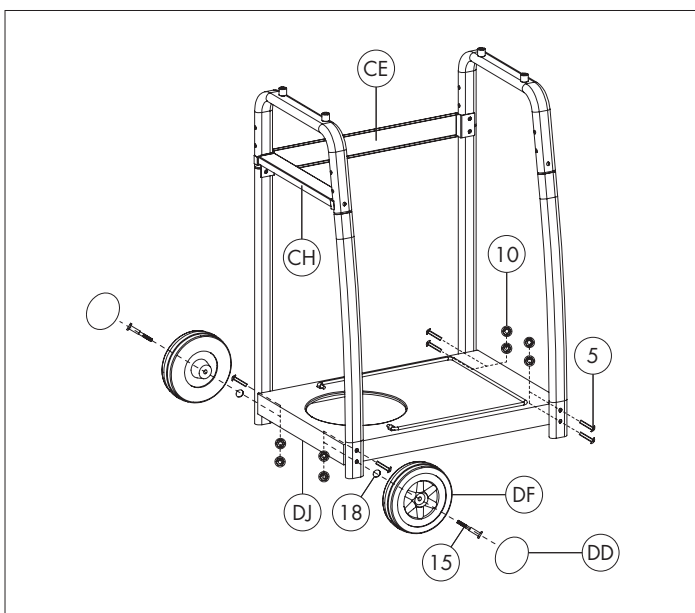
Insérez les capuchons d'extrémité (DL) (x2) au bas des deux pattes de droite avant et arrière (CI et CJ).



# 2

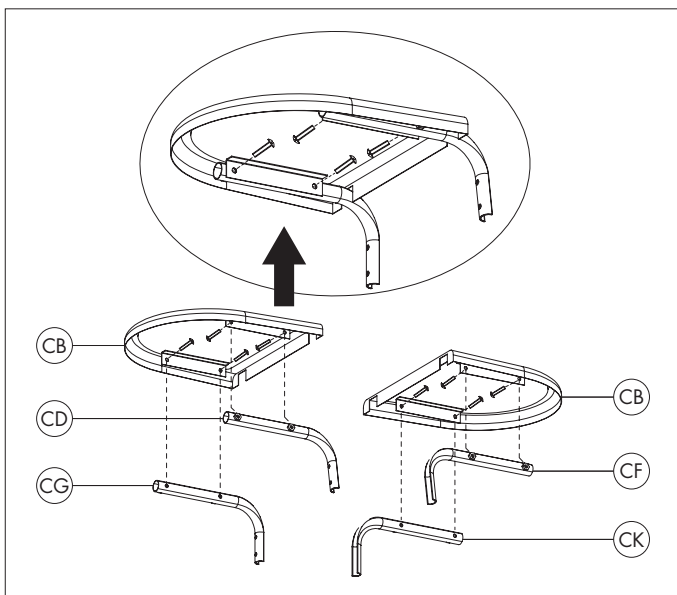
Assemblez le panneau arrière (CE) aux deux pattes du chariot, tel qu'illustré, en utilisant la pièce n° 5 et n° 10 (x4). Assemblez la barre latérale de support (CH) simultanément aux pattes de gauche avant et arrière du chariot en utilisant la pièce n° 5 et n° 10 (x2). Un total de 6 pièces n° 5 et n° 10 sont utilisées dans cette étape.

Insérez l'armature grillagée (CL) dans les pattes avant et arrière (CJ & CI).



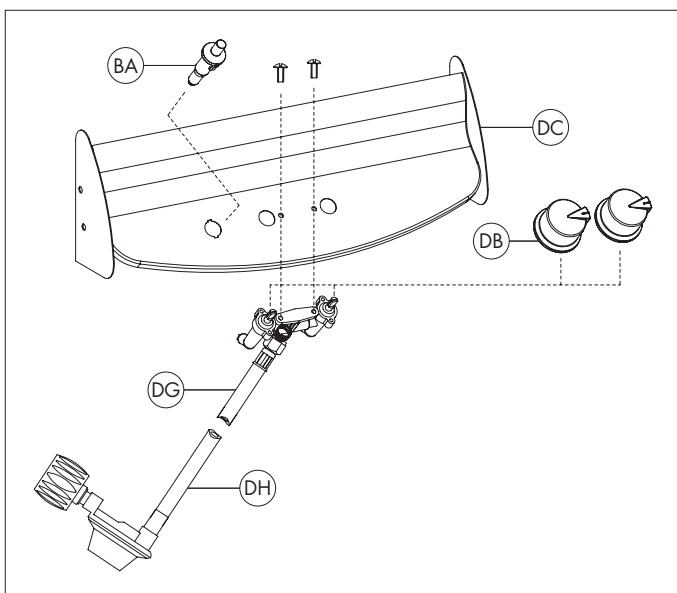
# 3

1. Assurez-vous que le support du réservoir de gaz (DI) est tourné vers le haut à la gauche de l'armature (CL) avant d'assembler le panneau inférieur (DJ).
2. Assemblez le panneau inférieur (DJ) aux pieds du chariot au moyen des pièces nos 5 et 10 (x4) sur le côté droit et des pièces nos 5 et 10 (x2) sur le côté gauche.
3. Tel qu'indiqué, enlevez les chapeaux de roue (DD) pour assembler les deux roues (DF) sur le pied gauche du chariot, au moyen des boulons de roue nos 15, 18 et 5 (x2).



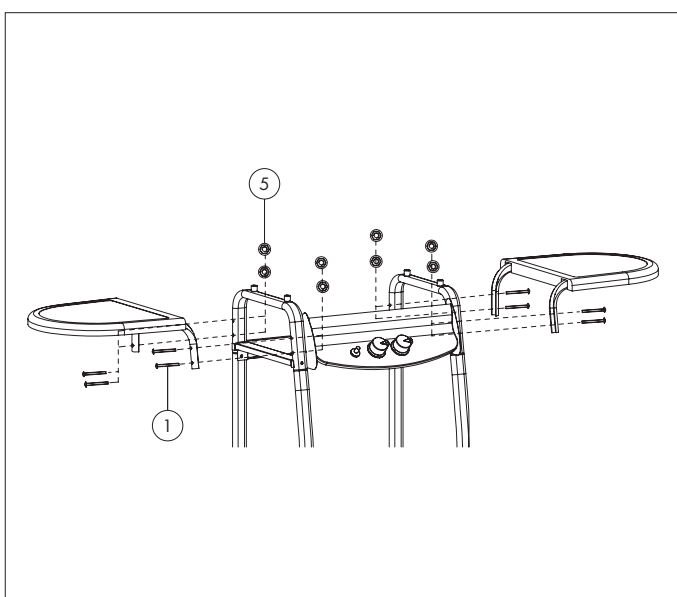
# 4

Assemblez l'étagère latérale (CB) en attachant le support 1 du côté gauche de l'étagère (CD) et le support 2 du côté gauche de l'étagère (CG) au moyen de la pièce n° 7 (x4). Reprenez cette étape pour le côté droit de l'étagère (CB). Attachez le support 1 du côté droit de l'étagère (CD) support 2 du côté droit de l'étagère (CG) au moyen de la pièce n° 7 (x4). Un total de 8 pièces n° 7 sont utilisées dans cette étape.



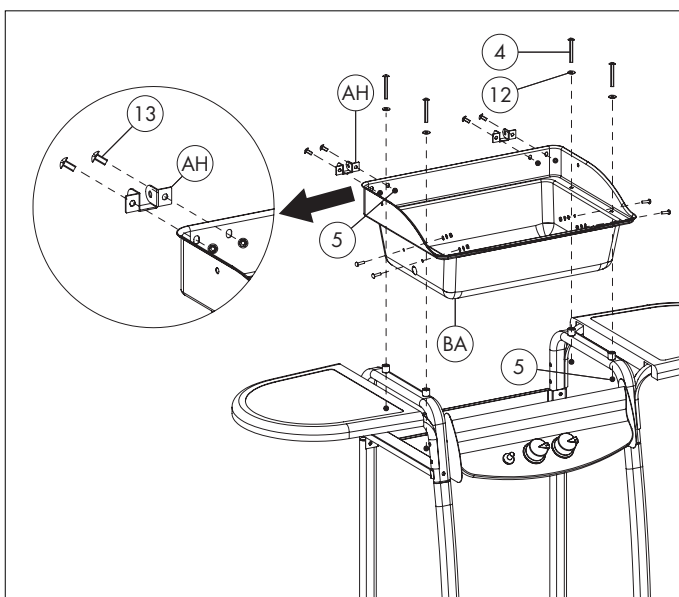
# 5

Assemblez le dispositif d'allumage (BA) au panneau de commande (DC) tel qu'illustré. Retirez d'abord les vis et les rondelles de la valve (DG), puis utilisez le matériel qui vient d'être enlevé afin de monter l'assemblage de la valve (DG+DH) sur le panneau de commande (DC) tel qu'illustré. Placez les boutons de commande (DB) sur les tiges de manœuvre situées sur le panneau de commande.



# 6

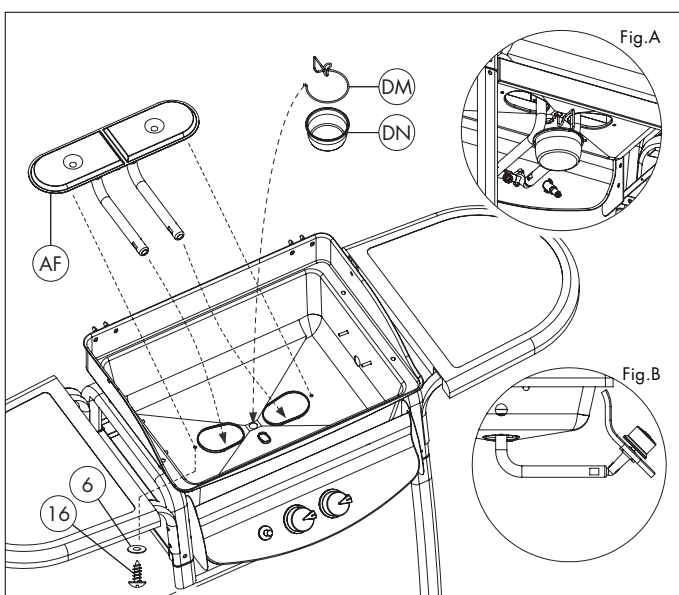
Assemblez les tablettes latérales, telles qu'elles ont été montées à la quatrième étape, avec l'assemblage du panneau de commande et avec l'assemblage du chariot au moyen des pièces nos 1 et 5 (x8).



# 7

Assemblez la charnière inférieure (AH) sur les deux côtés de la chambre de cuisson (BA) au moyen des pièces n° 13 et n° 5 (x4).

Placez la chambre de cuisson (BA) sur l'assemblage du chariot et fixez-la au moyen des pièces n° 4, n° 12 et n° 5 (x4) à partir du haut tel qu'illustré. Par la suite, assemblez les deux côtés au moyen des pièces n° 2, n° 6, n° 8 et n° 9 (x4).



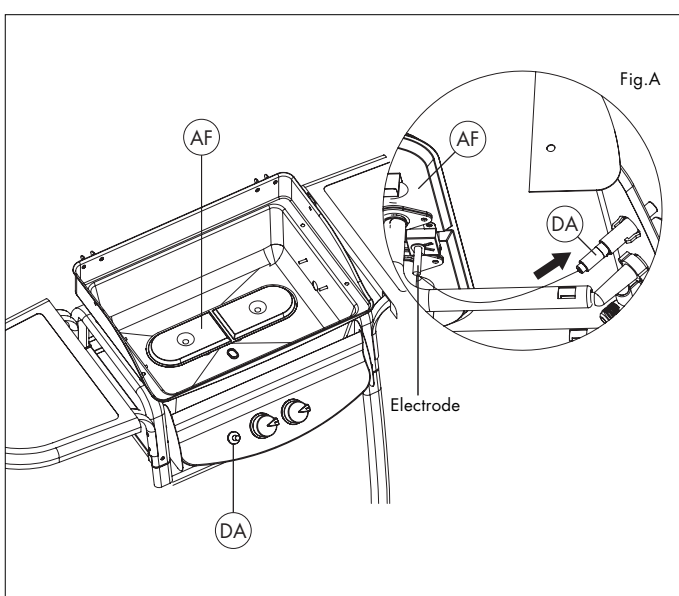
# 8

Insérez le crochet du récipient à graisse (DM) à l'intérieur de la chambre de cuisson, au travers du trou, tel qu'illustré. Attachez ensuite le récipient à graisse (DN) au crochet (DM) à partir du dessous de la chambre de cuisson, tel qu'illustré sur la Fig. A.

Installez l'assemblage du brûleur principal (AF) dans la chambre de cuisson (BA) au moyen des pièces n° 6 et n° 16 (x2) à partir de la partie inférieure de la chambre de cuisson.

**Très important:** Les tubes du brûleur doivent s'engager dans les orifices de valve.

Assurez-vous que les valves sont alignées avec les tubes du brûleur tel qu'illustré sur la Fig. B.

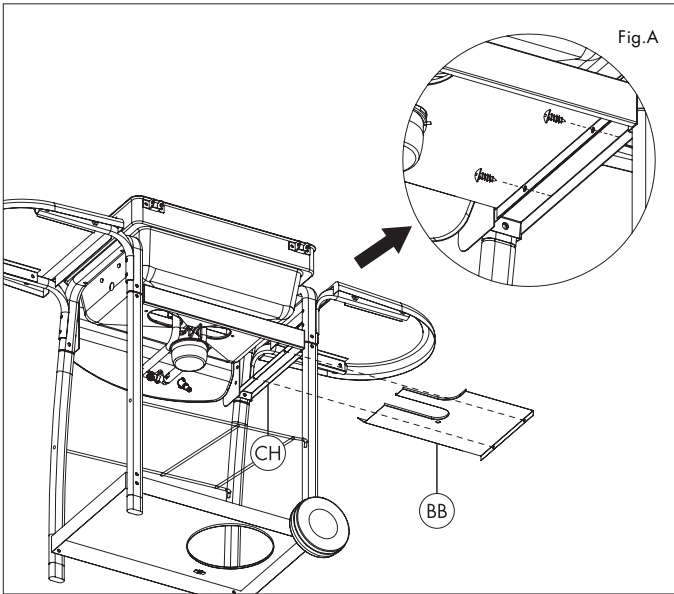


# 9

Insérez le fil de l'électrode, qui est attaché au brûleur principal (AF), dans le dispositif d'allumage (DA) tel qu'illustré sur la Fig. A.

# 10

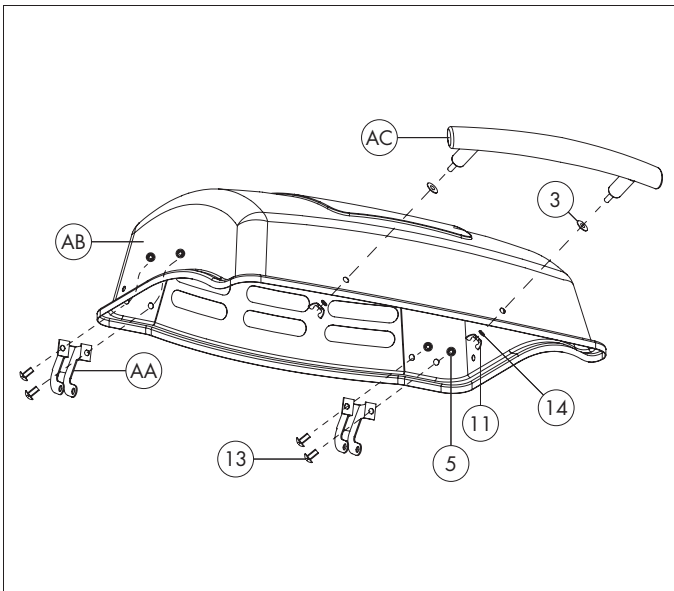
Assemblez l'écran thermique (BB) sur la barre latérale de soutien (CH) au moyen de la pièce n° 17 (x2) tel qu'illustré sur la Fig. A.



# 11

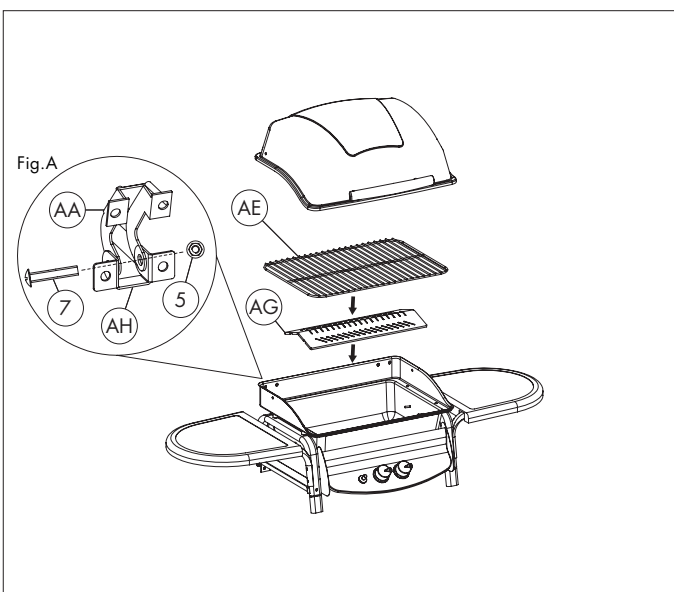
Assemblez la poignée de couvercle (AC) sur la partie supérieure du couvercle (AB) au moyen des pièces n° 3, n° 14 et n° 11 (x2) tel qu'illustré.

Assemblez les charnières supérieures (AA) sur le côté arrière du couvercle supérieur (AB) au moyen des pièces n° 5 et n° 13 (x4).



# 12

Placez la plaque de rayonnement (AG) sur le dessus du brûleur dans la chambre de cuisson. Mettez ensuite en place les grilles de cuisson (AE). Attachez les charnières supérieures et inférieures (AA et AH) au moyen des pièces n° 5 et n° 7 (x2) tel qu'illustré sur la Fig. A.



# 13

Placez le réservoir de gaz à l'intérieur du trou du panneau inférieur (DJ), tel qu'illustré.

Utilisez un support pour réservoir de gaz (DI) afin de stabiliser le réservoir, tel qu'illustré.

