

Chef ambulant barbecue portatíf au propane

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

Le manuel d'instruction contient des informationsimportante, nécessaire a l'assemblage correcte etsécuritaire de l'appareil.



GARANTIE LIMITÉE DE 1 ANS

85-1699-0 G20901

Attention: Lisezet observez toutes les instructions avant d'assemblez et utilisezl'appareil.

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

- 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

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. L'échec des pièces attribuable au manque de nettoyage et d'entretien, ou l'utilisation des produits impropre de nettoyage tel que les nettoyeurs à four ne sera pas couvert sous cette garantie de fabricants. 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

Pendant un an, et ce, à compter de la date de l'achat au détail original, Trileaf Distributions remplacera toute pièce du gril qui ne fonctionne pas ou qui est défectueuse relativement à la qualité de la fabrication dans des conditions normales d'usage domestique et pendant la période de garantie limitée. À moins d'indications contraires, tous les éléments sont couverts pour une période d'un an.

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.

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.

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.

BOUTEILLE DE PROPANE

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 confromes 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 merchandises dangereuses.

La bouteille doit aussi être pourvue de ceci :

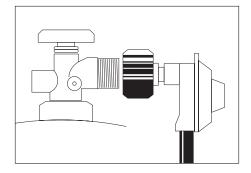
- Une valve d'arrêt avec raccord de bouteille approprié selon les normes en vigueur.
- Canada: CAN/CGA 1.6g-M97 Barbecues au gaz pour l'extérieur.
- É.-U.: ANSI Z21.58B 1998 Appareils de cuisson pour l'extérieur.
- a) Elle doit être fabriquée et identifiée en fonction de la norme nationale du Canada 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 rechange, 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.

Pour éviter les risques inutiles

- Placez toujours le bouchon fourni sur la bouteille après le débranchement du barbecue.
- N'entreposez pas la bouteille dans un endroit clos comme un garage et veillez à ce que le lieu d'entreposage soit bien aéré.
- N'entreposez 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.

REMPLISSAGE 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 pi³/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 cijointe pour le détail). L'embout du régulateur contient aussi un dispositif sensible au débit qui limite le débit de gaz à 10 pi3/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.

AVERTISSEMENT

Quand utiliser une bonbonne au propane de 5 lb?

Il est recommander d'utiliser une bonbonne de 5 lb
lorsque vous utilisez le Chef ambulant barbecue portatif au
propane comme barbecue de table, sans les pattes.

Quand utiliser une bonbonne au propane de 20 lb ?

Il est recommander d'utiliser une bonbonne au propane de 20 lb lorsque les extensions de pattes fourni avec le Chef ambulant barbecue portatif au propane sont utilisées, pour le convertir en barbecue sur pieds.

Remarque: 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

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.

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.



- 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.
- À l'aide d'une brosse et du savon, mouillez tous les raccords et les composants ci-dessus qui figurent dans les illustrations 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.

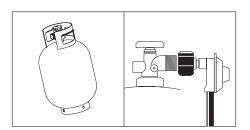


Illustration B

Illustration C

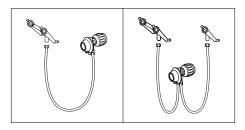


Illustration D

Illustration E (Si équiper d'un brûleur latéral)

AVANT L'UTILISATION

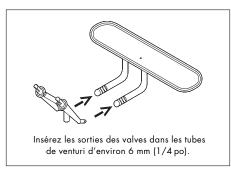


Illustration F

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).

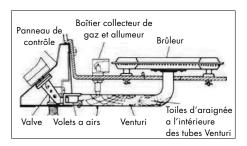
Veillez à ce que les sorties des valves (orifices) soient enfoncées dans les tubes de venturi d'environ 6 mm (1/4 po) et que les sorties des valves et les tubes de venturi soient relativement parallèles au bas de la cuvette inférieure.

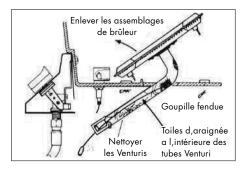
MISE EN GARDE Risques naturels Insectes et araignées

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. Replacez 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.

AVERTISSEMENT ALERTE ARAIGNEE





Si vous remarquez que votre gril devient difficile as allumer ou que la flamme n'est pas aussi forte qu'elle devrait être, prenez un moment pour vérifiée et nettoyée les venturis

Les araignées et autre petit insecte peuvent causée des dommages de feu. Les toiles d'araignée, nids et œufs d'insectes peuvent ce retrouver dans les tubes a venturi empêchent l'écoulement du gaz aux brûleurs. Le blocage de gaz peut allumer au tube venturi sous le panneau de contrôle. Ceci est connue comme un « flash-back » et peut endommager votre gril et même causer des blessures à la personne.

Pour prévenir les flash-back et assurée la bonne performance, les brûleurs et assemblage venturi devrait être retirée du gril et nettoyer avant usage après chaque période d'inutilisation prolonger.

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 quelle 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.

Important

- 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 déclic 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.

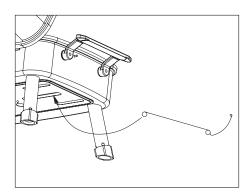
ATTENTION

Si l'allumage n'as pas lieu dans les 5 seconde, fermer le contrôle du brûleur a la position OFF, attendez 5 minutes répété la procédure d'allumage. Si le brûleur n'allume pas avec la valve ouverte, le gaz continueras de s'écouler du brûleur et peut accidentellement s'allumer avec un risque de blessure.



MISE EN GARDE

Il faut que l'utilisateur suive les instructions du panneau de commande en suivant la marche à suivre des lumières. Notez bien que quand le brûler était illuminé la flamme sera de température bas. Pour préchauffer, le bouton de réglage doit être en position haute.



Allumage avec allumette

Ne vous penchez pas au-dessus du gril pendant l'allumage.

- 1. Ouvrez le couvercle. Ouvrez le gaz à la bonbonne.
- 2. Poussez et tourner le bouton de contrôle a la position HI. Assurez vous que les brûleurs allume et reste allumer.
- 3. Positionner l'allumette allumer dans le Porte allumette et ensuite dans le trou sur le coter gauche du gril.

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. Votre barbecue devrait alors être prêt à utiliser.

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 : Le temps de cuisson varie selon plusieurs facteurs et l'expérience vous aidera grandement. Le type de nourriture, son épaisseur et même la météo peuvent avoir un effet sur le temps de cuisson. Comme vous pourrez le constater, par temps chaud, un réglage inférieur fonctionne mieux et par temps froid, un réglage supérieur donne de meilleurs résultats.

Flambées : 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 essuyer 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.

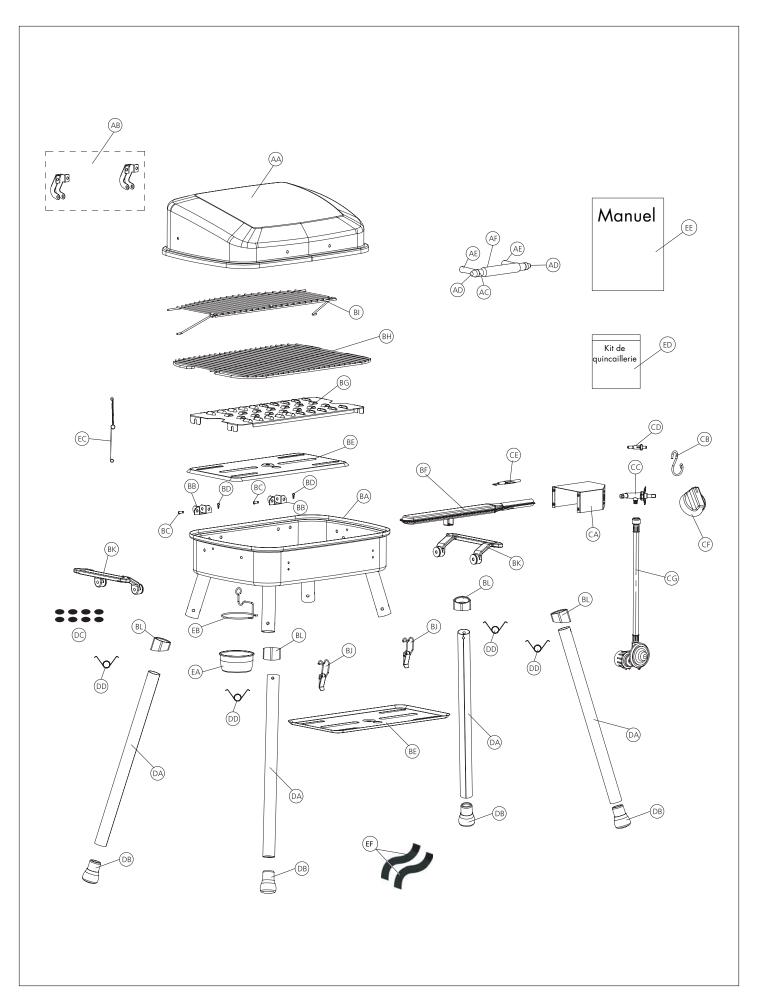
GUIDE DE DÉPANNAGE

Anomalie	Causes Probables	Correctif	
Le brûleur ne s'allume pas (avec une allumette	• Tubes de venturi obstrués	Nettoyez l'obstruction	
ou l'allumeur).	• Robinet de la bouteille ou valve de gaz fermé	• Ouvrez le robinet de la bouteille ou la valve de gaz	
Le brûleur n'est pas assez chaud.	Tubes de venturi ne reposant pas bien sur l'orifice des valves	Vérifiez l'assemblage du venturi	
	Orifices du brûleur obstrués	• Nettoyez/remplacez le brûleur	
	Niveau de propane bas ou épuisé	• Remplissez la bouteille	
	Dispositif de contrôle du débit actionné	• Suivez la procédure d'allumage et vérifiez l'étanchéité	
	• Régulateur pas bien serré sur la bouteille	 Serrez bien le régulateur (à la main) sur la bouteille Redressez le tuyau d'alimentation 	
Flammes jaunes fumée	• Tubes venturi partiellement obstrués	Nettoyez l'obstruction	
	• Excès de sels de cuisson sur le brûleur	• Nettoyez le brûleur	
	Volet d'air fermé (brûleur latéral et de tournebroche arrière seulement)	• Ouvrez le volet d'air	
Le brûleur s'allume avec une allumette, mais pas avec l'allumeur	Mauvaise connexion du fil	Serrez bien toutes les connexions	
	 Électrode cassée Mauvaise mise à la masse 	 Assurez-vous que le récipient de récupération, le brûleur et l'allumeur sont bien assemblés 	
	Allumeur défectueux	• Remplacez l'allumeur	
La flamme s'éteint ou	• Temps venteux	• Replacez le barbecue face au vent	
descend jusqu'à la base	• Faible niveau de propane	• Remplissez la bouteille	
Chaleur trop élevée ou flambées excessives	• Trop de gras dans la viande	 Enlevez le gras de la viande, baissez les commandes du brûleur ou l'alimentation en carburant 	
	• Trou d'évacuation de la graisse obstrué	 Nettoyez la base de la cuvette et le brûleur Nettoyez la plaque réfléchissante de chaleur 	
	Système de cuisson mal placé	• Placez le système de cuisson correctement	
Flammes sous le panneau de commande	• Tubes de venturi obstrués	 Coupez immédiatement le gaz à la source, laissez le barbecue refroidir et nettoyez les tubes venturi 	
Le régulateur bourdonne	• Il ne s'agit pas d'un défaut ni d'un danger	Situation temporaire causée par une température extérieure élevée et une bouteille de propane pleine	
Flammes incomplètes	• Brûleur obstrué, rouillé ou qui fuit	• Nettoyez/remplacez le brûleur	



LISTE DES PIÈCES 85-1699-0 (G20901)

Élément	Quantité	Désignation	N° de pièce
AA	1	Assemblage du couvercle supérieur	G209-0001-01
AB	2	Charnières supérieures	G206-0002-01
AC	1	Tube de la poignée	G202-0002-01
AD	2	Extrémité de la poignée	G202-0003-01
AE	2	Armature de la poignée	G202-0004-01
AF	1	Capuchon de la poignée	G202-0016-01
BA	1	Assemblage du compartiment des brûleurs	G209-0100-01
ВВ	2	Charnières inférieures	G202-0007-01
BC	2	Axe de charnière	G306-0004-01
BD	2	Goupille de support	G306-0005-01
BE	2	Écran thermique	G202-0013-01
BF	1	Brûleur	G209-0200-01
BG	1	Plaque de rayonnement	G209-0009-01
BH	1	Grils de cuisson	G209-0010-01
BI	1	Brise-flammes	G202-0017-01
BJ	2	Ensemble de verrouillage	G202-0018-01
BK	2	Poignée	G202-0005-01
BL	4	capuchon de l'extrémité supérieure du pied du chariot	G209-0002-01
CA	1	Panneau de commande	G209-0011-01
СВ	1	Crochet	G306-0015-01
CC	1	Valve de brûleur principal	G209-0004-01
CD	1	Allumeur	G206-0701-01
CE	1	Électrode d'allumeur	G209-0003-01
CF	1	Boutons de commande	G401-0023-01
CG	1	Régulateur	G209-0005-01
DA	4	Pied du chariot	G209-0006-01
DB	4	Capuchon de l'extrémité inférieure du pied du chariot	G209-0007-01
DC	8	Goupilles de verrouillage du pied du chariot	A060-0006-01
DD	4	Ressort	G209-0008-01
EA	1	Récipient à graisse	G401-0066-01
EB	1	Crochet de récipient à graisse	G401-0067-01
EC	1	Porte-allumettes	G401-0079-01
ED	1	Kit de quincaillerie	G20901-B001-01
EE	1	Manuel	G209-003-010801
EF	4	Velcro	G209-0014-01



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.

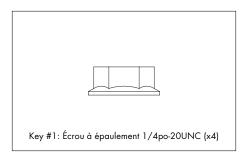
Remarque: Ne serrez pas complètement tous les écrous pendant la phase initiale.

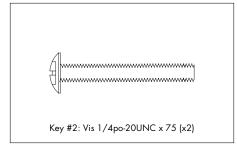
Le barbecue est lourd. Il est nécessaire que deux personnes l'assemblent.

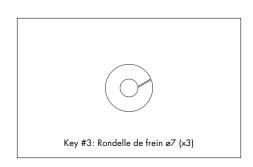
Veuillez vous référer aux numéros des pièces sous le nom des quincailleries lorsque vous voulez commander des pièces sous garantie.

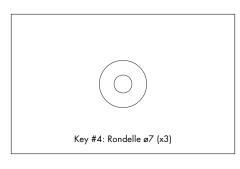
Liste des fixations

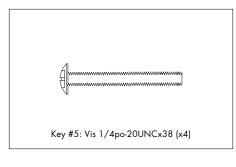
N°	Désignation	N° de pièce	Quantité
1	Écrou à épaulement 1/4po-20UNC	31220-13000-036	4
2	Vis 1/4po-20UNC x 75	20120-13075-036	2
3	Rondelle de frein ø7	41400-07000-036	3
4	Rondelle ø7	40300-07000-036	3
5	Vis 1/4po-20UNCx38	20120-13038-036	4
6	Vis 1/4po-20UNC x30	20120-13030-036	1
7	Vis N°10-24UNCx10	20124-10010-036	4
8	Rondelle de frein ø5	41400-05000-036	4
9	Rondelle ø5	40300-05000-036	4
10	Rondelle en fibre ø16	G501-0054-9100	2
11	Rondelle en fibre ø18	G430-0009-9000	4

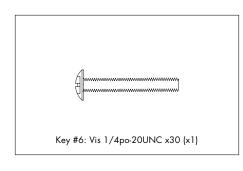


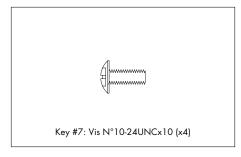


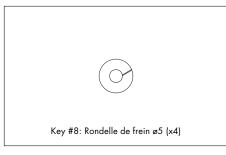


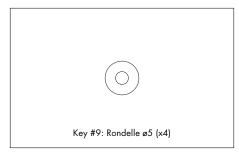


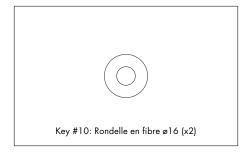


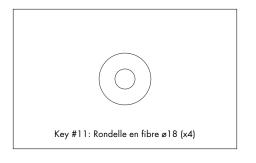


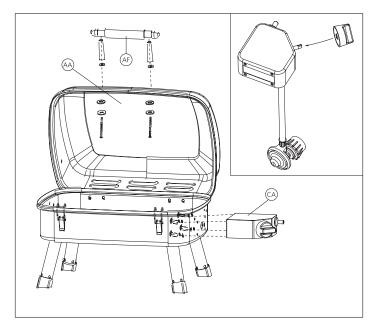










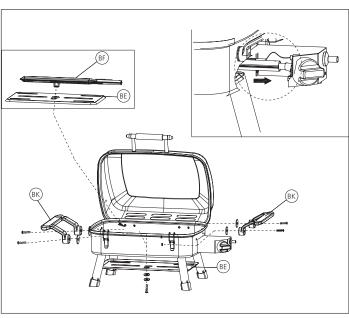


1

Assemblez la poignée (AF) sur le couvercle (AA) au moyen des pièces de quincaillerie n° 10 (x2), n° 2 (x2), n° 3 (x2), n° 4 (x2), comme le montre l'illustration.

Assemblez le panneau de commande (CA) à partir de l'intérieur du compartiment du brûleur (le dispositif d'allumage, la valve et le bouton de commande sont déjà préassemblés) en utilisant les pièces de quincaillerie n° 7 (x4), n° 8 (x4), n° 9 (x4), comme le montre l'illustration.

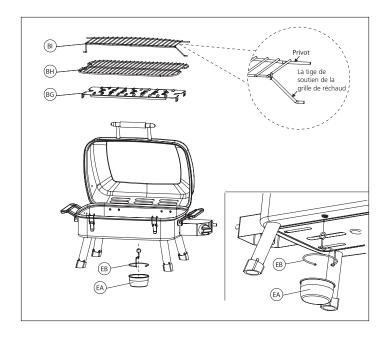
Ensuite positionnez le bouton de contrôle (CF) a la tige de valve, de la valve de brûleur (CC) qui est positionner sur le panneau de contrôle tel qu'indiquer.



2

Insérez le brûleur avec tubes de venturi dans la valve, de la façon illustrée sur le schéma du haut. Connectez l'écran thermique supérieur (BE), l'écran thermique inférieur (BE) et la base du brûleur (BF) l'un à l'autre au moyen des pièces de quincaillerie n° 6 (x1), n° 3 (x1) et n° 4 (x1),

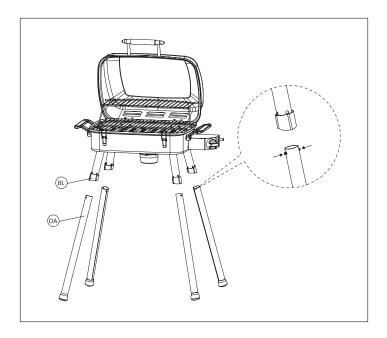
Assemblez les poignées (BK) sur les deux côtés du foyer au moyen des pièces de quincaillerie n° 5 (x4), n° 11 (x4) et n° 1 (x4), comme le montre l'illustration.



3

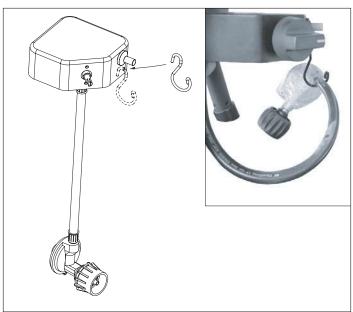
Placez le brise-flammes (BG), la grille de cuisson (BH) et la grille de réchaud (BI) dans le foyer, de la façon illustrée. Au fond du foyer, insérez le crochet (EB) servant à fixer le récipient pour graisse (EA), puis accrochez-y le récipient.

Important: Insérez les extrémités de la tige de pivot de la grille de réchaud (BH) dans les trous sur les côtés du couvercle du gril. Insérez l'extrémité de la tige de soutien de la grille de réchaud (BH) à l'intérieur des trous situés dans le foyer. La tige de pivot et la tige de soutien de la grille de réchaud, parallèles l'une à l'autre, doivent se trouver sous les tiges positionnées de l'avant vers l'arrière. Si la tige de pivot et la tige de soutien se trouvent sur le dessus, cela signifie que la grille de réchaud (BH) est installée à l'envers.



4

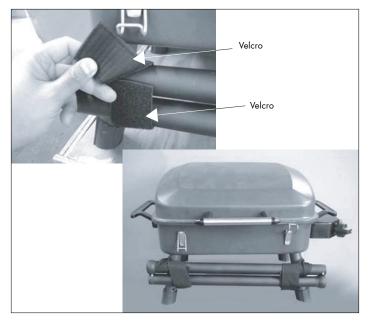
Appuyez sur le pied du chariot, en verrouillant les goupilles (DC) dans les pieds les plus courts. Attachez les pieds du chariot (DA) de la façon illustrée.



5

Positionnez le crochet (CB) dans le trou qui est situé sur panneau de contrôle tel qu'indiquer. Ensuite utilisez le crochet (CB) pour accrocher le tuyau de régulateur (CG) tel qu'indiquer.

Important : Vous devez suivre ses étapes quand les pattes de l'unité sont enlevées et que l'unité est utilisée comme unité de table.





Avant de transporter cette unité, utiliser le velcro fournie (EF) pour fixer les quatre pattes (DA) aux la pattes courte tel qu'indiquer.

DISTRIBUTOR

Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

