



H405 barbecue au propane

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



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'entrez 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.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 ANS

85-1631
643702

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.

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

G A R A N T I E

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 impropres 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 recharge 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 recharge, 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.

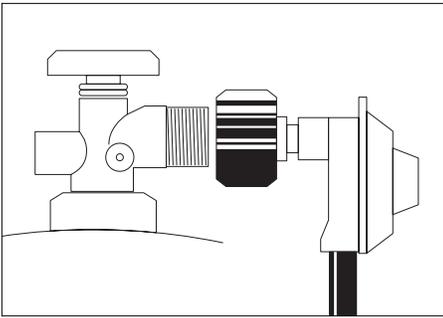
Bouteille de Propane: Fabrication et identification conformes aux spécifications pour les bonbonnes de gaz de pétrole liquéfié du D.O.T. ("Department of Transportation") américain ou conformes à la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.

DANGER

- Ne jamais entreposer une bonbonne de rechange sous ou près du gril ou dans un endroit clos.



- Ne jamais remplir la bonbonne au-delà de 80 % pleins.
- Une bonbonne trop remplie ou entreposer de façon incorrecte est un risque pour la sécurité due à la possibilité d'échappement du gaz de la soupape de sûreté.
- Si vous voyez, sentez ou entendez un échappement de gaz, éloignez vous immédiatement de la bonbonne/gril et contactez votre corps de sapeurs-pompiers.
- Si le ci-dessus n'est pas suivie exactement, un feu causant la perte de vie ou blessure sérieuse peut en suivre.



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.

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 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 ci-jointe 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.

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.

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.
- 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.

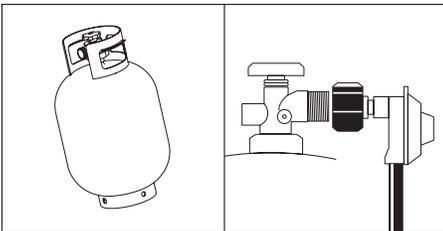


Illustration B

Illustration C

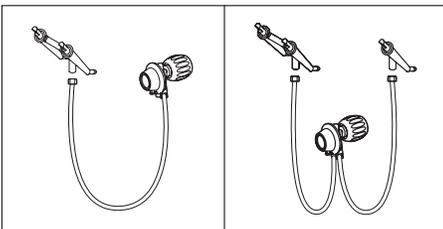


Illustration D

Illustration E
(Si équipé d'un brûleur latéral)

AVANT L'UTILISATION

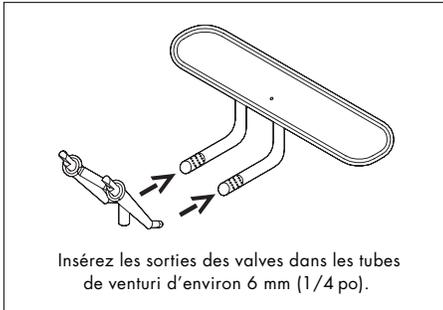


Illustration F

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

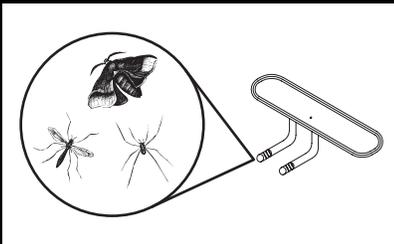
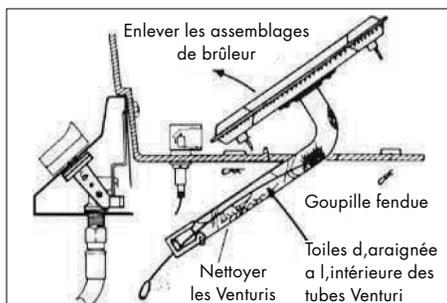
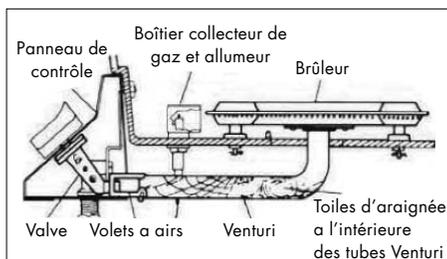


Illustration G

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.

AVERTISSEMENT ALERTE ARAIGNEE



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

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

Pour prévenir les flash-back et assurer la bonne performance, les brûleurs et assemblages venturi doivent être retirés du gril et nettoyés avant usage après chaque période d'inutilisation prolongée.

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.

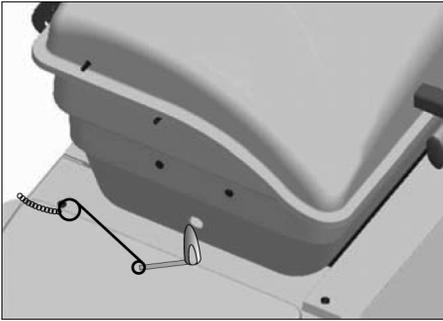
Utiliser l'allumeur pour allumer le brûleur

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



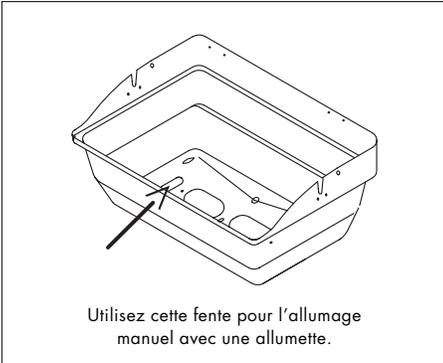
Allumage avec allumette

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

1. Ouvrez le couvercle. Ouvrez le gaz à la bonbonne.
2. Poussez et tournez le bouton de contrôle à la position HI.
Assurez vous que les brûleurs allument et restent allumés.
3. Positionner l'allumette allumée dans le Porte allumette et ensuite dans le trou sur le côté 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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

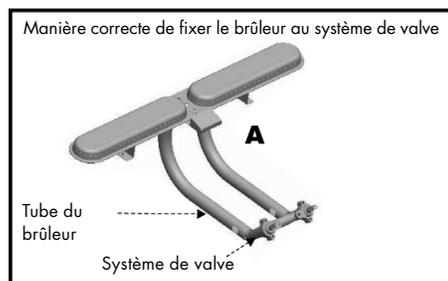
Nettoyage de l'assemblage du brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer ou remplacer des pièces du brûleur ou si vous éprouvez de la difficulté à allumer le gril.

1. Fermez les boutons de réglage et le réservoir de gaz.
2. Enlevez les grilles et les couvre-brûleurs.
3. Retirez le récipient à graisse situé sous le gril, déconnectez le dispositif d'allumage du brûleur.
4. Retirez l'assemblage du brûleur (A), nettoyez les parties en céramique de l'électrode avec de l'alcool à friction et une tige d'applicateur.
5. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec de l'eau et du savon. Placez le brûleur à l'envers sur une surface plane, puis insérez-y un tuyau d'arrosage pour jardin afin de faire passer un jet d'eau à l'intérieur des tubes. Assurez que l'eau sort par chacun des orifices du brûleur. Libérez les orifices obstrués au moyen d'une tige de petit diamètre. Enlevez l'excès d'eau et examinez les trous. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains orifices peuvent s'être agrandis. Si vous notez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.
6. Si vous devez entreposer le gril, recouvrez le brûleur d'une mince couche d'huile à cuisson. Enveloppez-le dans une housse de protection pour le conserver à l'abri des insectes.
7. Si vous n'entrez pas le gril après le nettoyage, remplacez le brûleur au fond du gril.

Très important : Les tubes du brûleur doivent s'engager à nouveau dans les orifices de valve. Voir l'illustration (A).

8. Rebranchez le fil d'allumage à l'électrode.
9. Repositionnez le couvre-brûleur et la grille de cuisson.
Réinstallez le récipient à graisse sur le crochet après l'avoir nettoyé.
10. Avant de vous servir du gril pour la cuisson, effectuez un « Essai d'étanchéité » et une « Vérification du réglage de la flamme ».



Entreposage de votre gril

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Entreposez le gril dans un endroit sec.
- Lorsque le réservoir de gaz propane liquide est connecté au gril, entreposez-le à l'extérieur dans un endroit bien ventilé hors de portée des enfants.
- Couvrez le gril s'il est entreposé à l'extérieur.
- Entreposez le gril à l'intérieur SEULEMENT si le réservoir de gaz propane est fermé et débranché du gril.
- Lorsque vous voulez réutiliser le gril après une période d'entreposage, suivez les instructions de « Nettoyage du brûleur » avant d'allumer le gril.

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un barbecue en plein air. Pour protéger la nourriture des bactéries, respectez les quatre étapes de base suivantes :

Nettoyage : lavez-vous les mains, nettoyez les ustensiles et toutes les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

Séparation : séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination entre les aliments. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir des aliments cuits.

Cuisson : cuisez entièrement la viande et la volaille afin de tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

Réfrigération : réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes.

Comment déterminer si la viande est cuite à point

- La viande et la volaille cuites au gril brunissent souvent très vite en surface. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne adéquate et sécuritaire; ouvrez l'aliment en le coupant pour vous assurer qu'il est visiblement cuit à point.
- La volaille entière devrait atteindre une température de 180 °F; les poitrines, 170 °F. Les jus qui s'égouttent devraient être transparents et la chair ne devrait plus être rose.
- Les hamburgers faits avec de la viande hachée ou de la volaille devraient atteindre 160 °F. Ils doivent être bruns au milieu sans égouttement de jus rose. Les steaks, rôtis et côtelettes de boeuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 145 ° F. Toutes les coupes de porc doivent atteindre 160 °F.
- Ne JAMAIS cuire la viande ou la volaille partiellement pour finir la cuisson plus tard. Cuisez les viandes entièrement afin d'éliminer complètement toutes les bactéries dangereuses.
- Lorsque vous réchauffez les aliments à emporter ou des viandes complètement cuites, comme les hot dogs, cuisez-les au gril à 165 °F, ou jusqu'à ce que de la vapeur s'en échappe.

GUIDE DE DÉPANNAGE

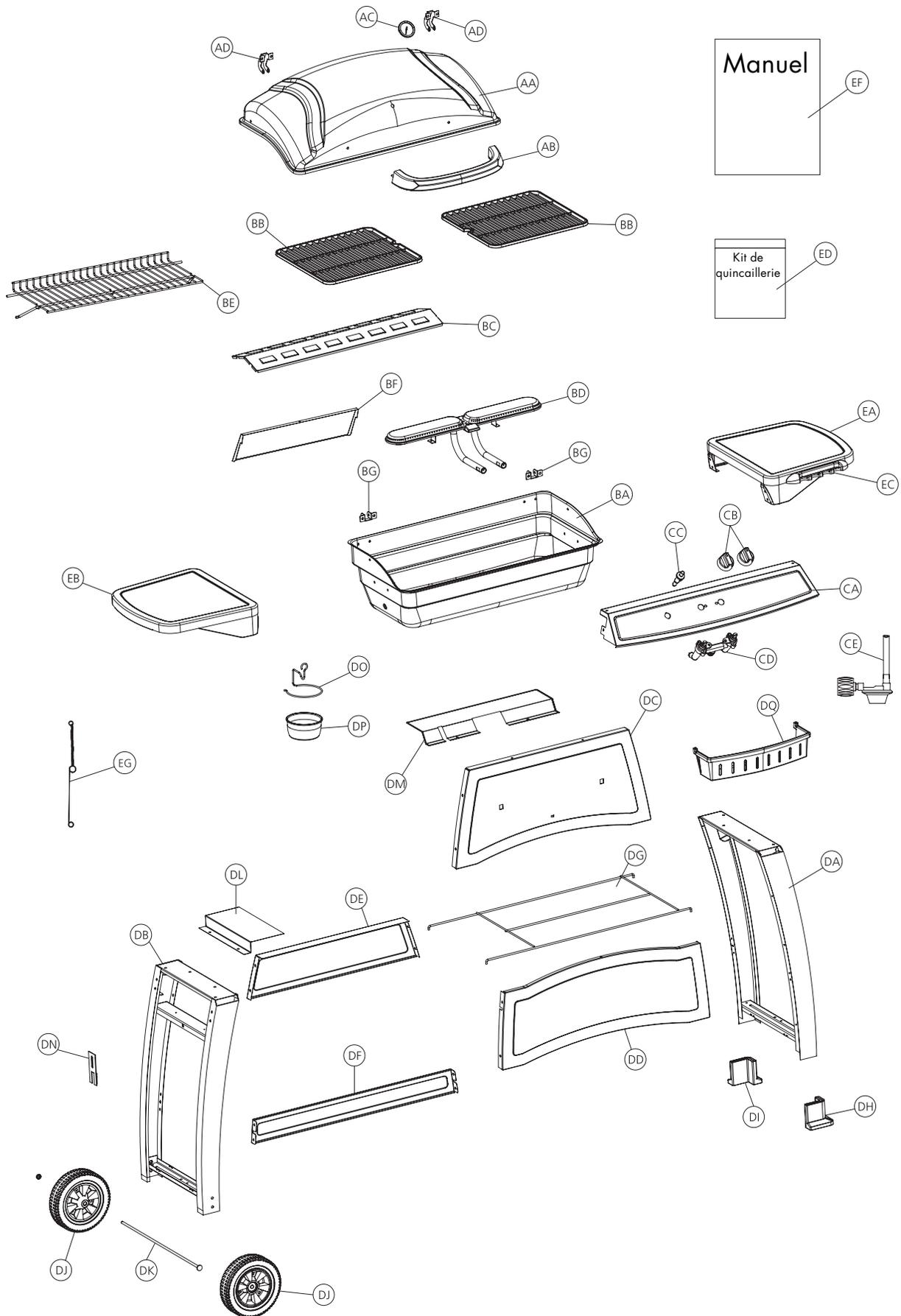
Anomalie	Causes Probables	Correctif
Le brûleur ne s'allume pas (avec une allumette ou l'allumeur).	<ul style="list-style-type: none">• Tubes de venturi obstrués• Robinet de la bouteille ou valve de gaz fermé	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez l'obstruction• Ouvrez le robinet de la bouteille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

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



LISTE DES PIÈCES
85-1631 (G43702)

Élément	Quantité	Désignation	N° de pièce
AA	1	Assemblage du couvercle supérieur	G437-0026-01
AB	1	Poignée pour couvercle supérieur	G306-0002-01
AC	1	Thermomètre	G305-0039-01
AD	2	Charnières supérieures	G436-0042-01
BA	1	Assemblage du compartiment des brûleurs	G437-1301-01
BB	2	Grils de cuisson	G437-0003-01
BC	1	Plaque de rayonnement	G434-0005-01
BD	1	Brûleur	G437-1400-01
BE	1	Brise-flammes	G434-0003-01
BF	1	Écran thermique	G437-0023-01
BG	2	Charnières inférieures	G210-0019-01
CA	1	Panneau de commande	G437-0027-01
CB	2	Boutons de commande	G401-0023-01
CC	1	Allumeur, Fil d'électrode compris	G206-0701-01
CD	1	Valve de brûleur principal	G436-0005-01
CE	1	Régulateur	G602-0050-01
DA	1	Patte droite du chariot	G437-0800-01
DB	1	Patte gauche du chariot	G437-0700-01
DC	1	Panneau avant du supérieure	G437-0030-01
DD	1	Panneau avant du inférieure	G437-0032-01
DE	1	Supérieure, Support arrière	G437-0011-01
DF	1	Inférieure, Support avant	G437-0012-01
DG	1	Exclusion de réservoir, armature grillagée	G437-0017-01
DH	1	Embout, Avant	G437-0028-01
DI	1	Embout, Arrière	G437-0029-01
DJ	2	Roue	G401-0058-01
DK	1	Boulon pour roue	G437-0007-01
DL	1	Écran thermique du réservoir	G210-0012-01
DM	1	Pare-chaleur inférieur	G437-0031-01
DN	1	Support de la bonbonne de gaz	G206-0028-02
DO	1	Crochet de récipient à graisse	G401-0067-01
DP	1	Récipient à graisse	G401-0066-01
DQ	1	Le Panier de condiment	G434-0012-01
EA	1	Tablette latérale, Droite	G437-0300-01
EB	1	Tablette latérale, Gauche	G210-0300-01
EC	1	Crochet	G305-0027-01
ED	1	Kit de quincaillerie	G43702-B001-01
EF	1	Manuel	G437-003-020801
EG	1	Match Holder	G401-0079-02



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.

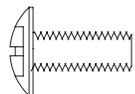
Remarque: Ne serrez pas complètement tous les écrous pendant la phase initiale.

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

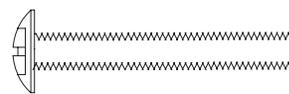
Veuillez vous référer aux numéros des pièces sous le nom des quincailleries lorsque vous voulez commander des pièces sous garantie.

Liste des fixations

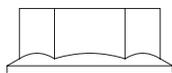
N°	Désignation	N° de pièce	Quantité
1	Vis N°10x13	20124-10013-036	35
2	Vis N°10x30	20124-10030-036	6
3	Écrou à épaulement N°10	31224-10000-036	39
4	Axe de charnière	G306-0005-9088	3
5	Rondelle en fibre Ø7	G305-0024-9088	1
6	Écrou à oreilles No.10	33300-10000-036	2
7	Rondelle en fibre Ø5	G501-0044-9000	4
8	Rondelle en fibre, Poignée por couvercle	G308-0027-9031	2
9	Boulon	G306-0004-01	2



Key #1: Vis N°10x13 (x35)



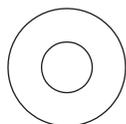
Key #2: Vis N°10x30 (x6)



Key #3: Écrou à épaulement N°10 (x39)



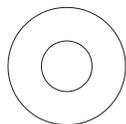
Key #4: Axe de charnière (x3)



Key #5: Rondelle en fibre Ø7 (x1)



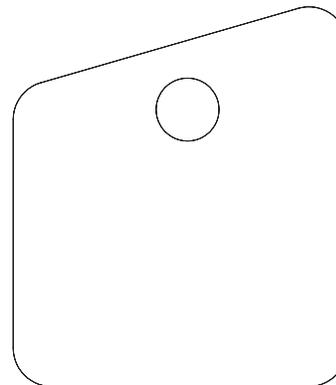
Key #6: Écrou à oreilles No.10 (x2)



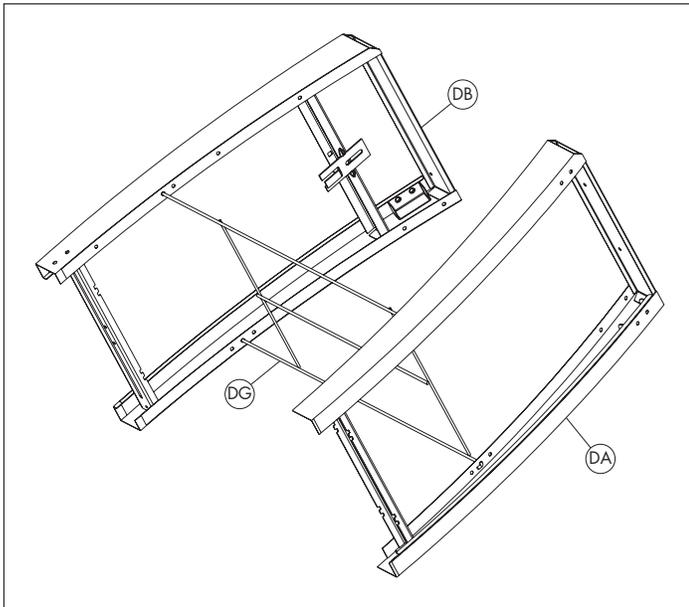
Key #7: Rondelle en fibre Ø5 (x4)



Key #9: Boulon (x2)

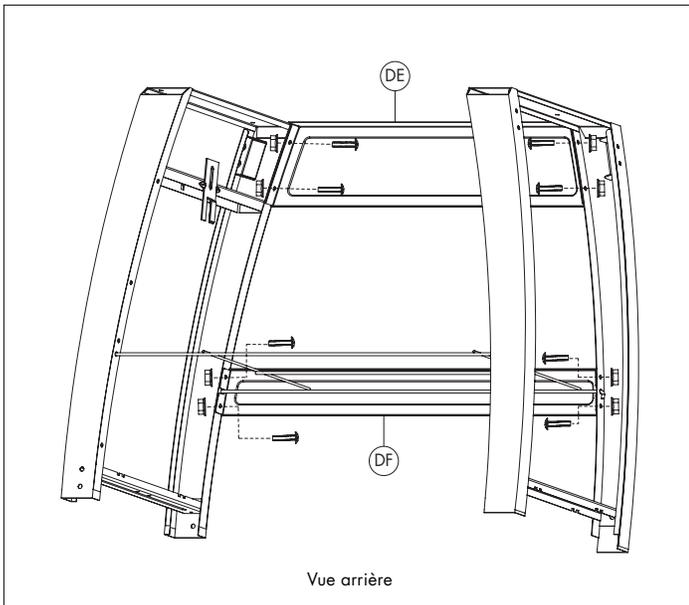
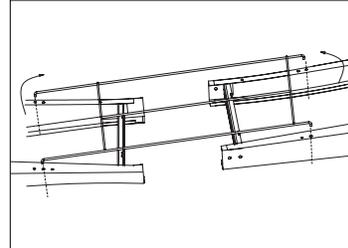


Key #8: Rondelle en fibre, Poignée por couvercle (x2)



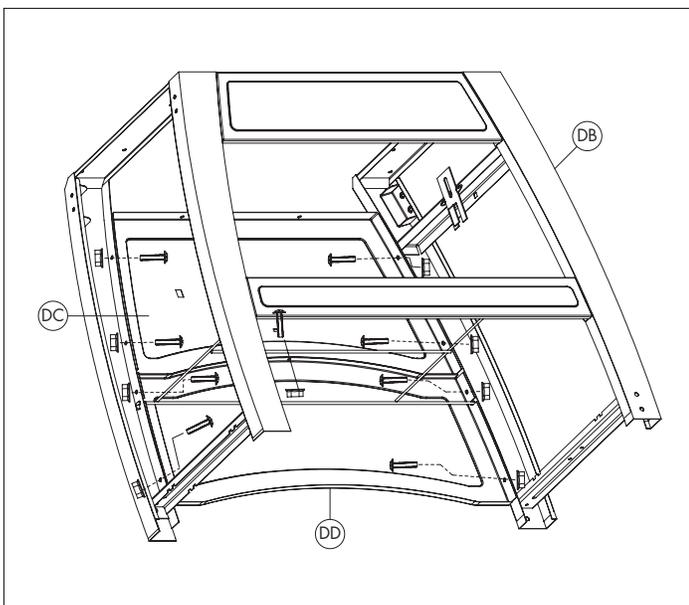
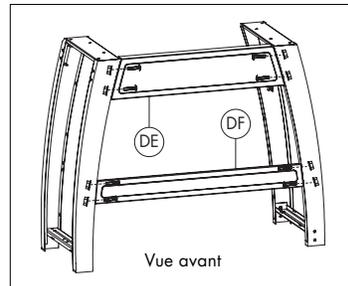
1

Insérez la tige d'exclusion du réservoir (DG) sur les pieds gauche et droit du chariot (DA et DB). Assurez-vous de l'insérer dans les bons trous des pieds du chariot, comme le montre l'illustration. Tournez les deux pieds du chariot pour les mettre en position verticale.



2

Assemblez les armatures arrière supérieure (DE) et inférieure (DF) aux deux pieds du chariot, de la façon illustrée, en utilisant une pièce de quincaillerie n° 1 et huit pièces de quincaillerie n° 3.



3

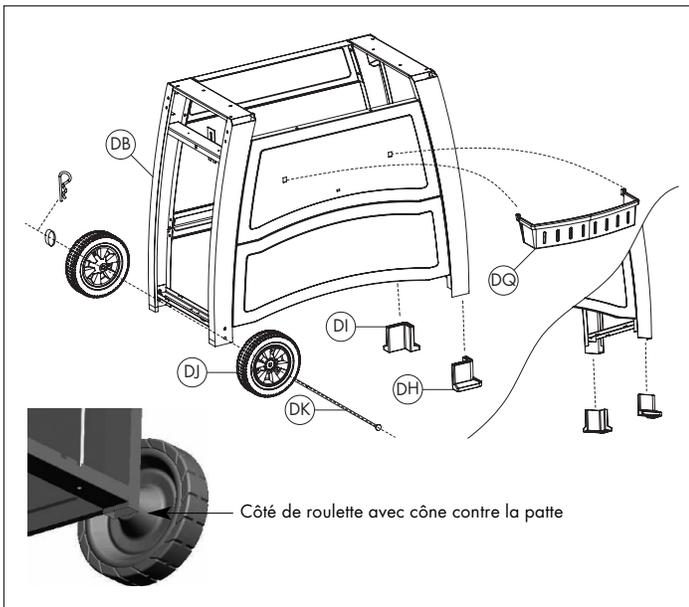
Assemblez le panneau supérieur (DC) et le panneau inférieur (DD) sur le côté opposé des deux pieds du chariot en utilisant les pièces de quincaillerie n° 1 (x8) et n° 3 (x8). Fixez les panneaux avant supérieur et inférieur l'un à l'autre comme le montre l'illustration, en utilisant les pièces de quincaillerie n° 1 et n° 3 (x1).

4

Insérez l'axe de roue (DK) afin de fixer les deux roues (DJ) au pied gauche du chariot (DB) comme le montre l'illustration. Installez l'axe de roue (DK) en ayant recours à la grande rondelle de fibre (pièce de quincaillerie n° 5) et à la goupille de boulon (pièce de quincaillerie n° 4).

Attachez les capuchons d'extrémité arrière et avant (DH et DI) au pied droit du chariot (DA) comme le montre l'illustration.

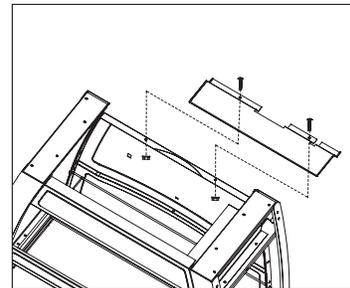
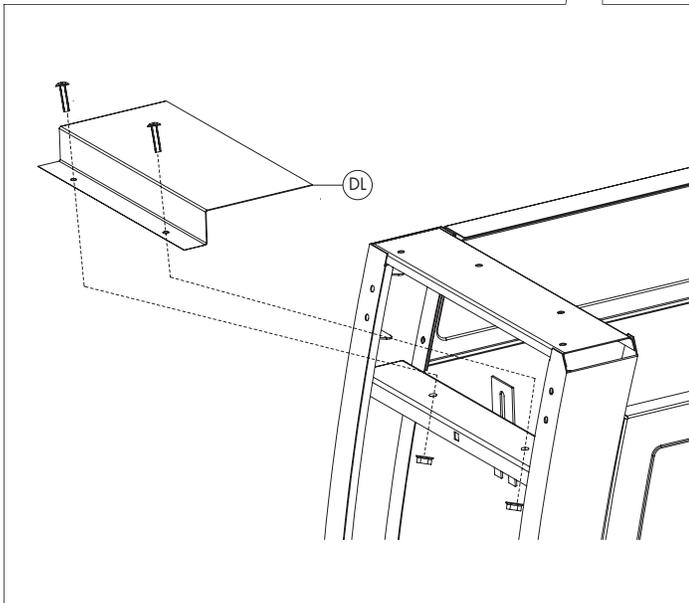
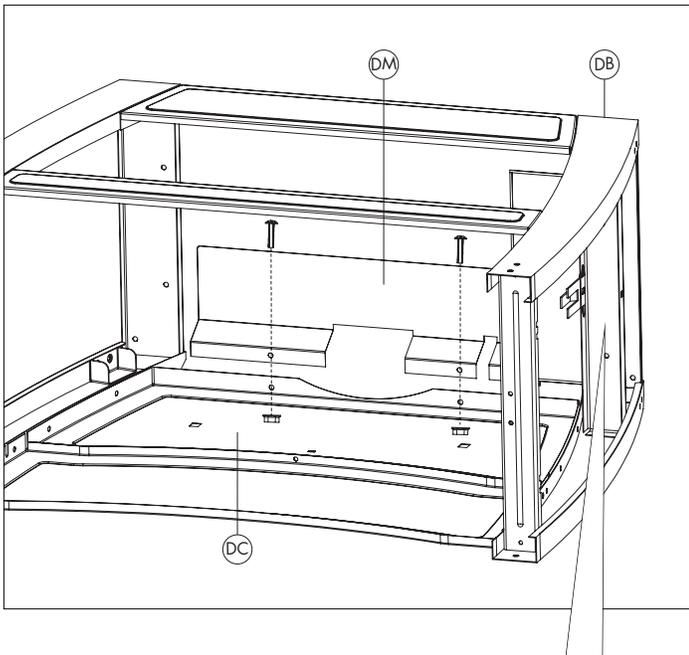
Ayez recours à l'écrou pour attacher le panier pour condiments (DQ) au panneau supérieur avant (DC), de la façon illustrée.

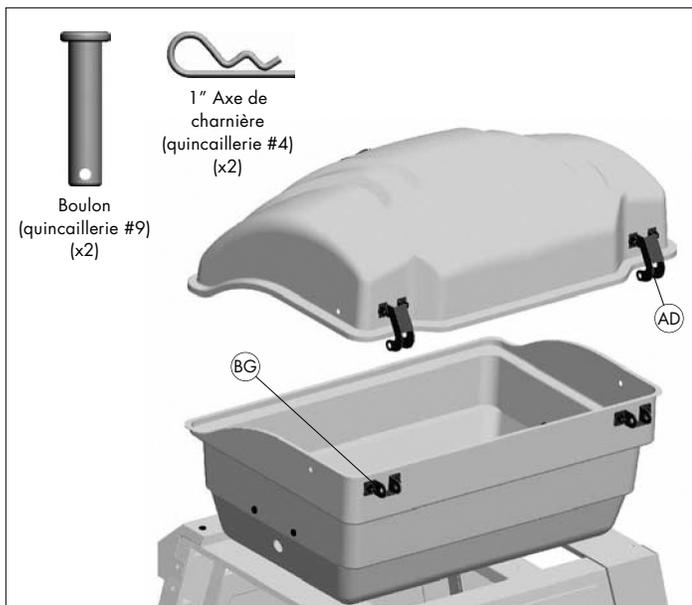


5

Assemblez l'écran thermique du réservoir de gaz (DL) au pied avant gauche du chariot (barre centrale de support) (DB) en utilisant les pièces de quincaillerie n° 1 et n° 3 (x2).

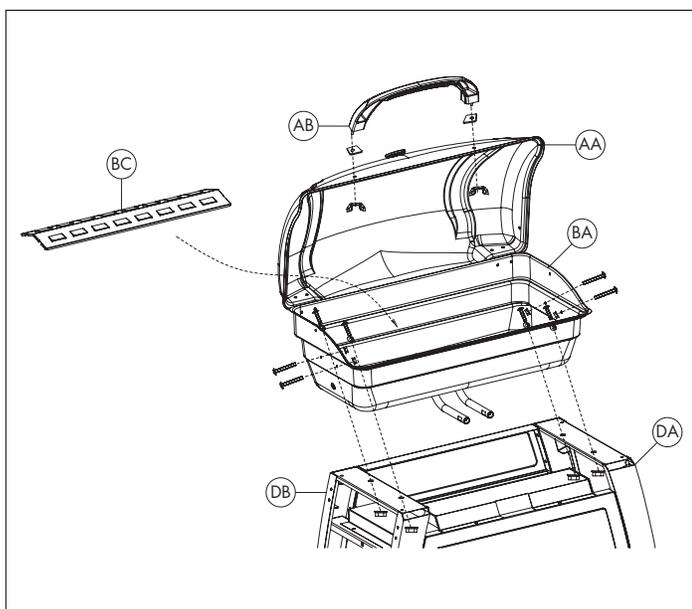
Placez l'écran thermique inférieur (DM) sur le dessus du panneau avant supérieur (DC); fixez-le solidement en utilisant les pièces de quincaillerie n° 1 et n° 3 (x2).





6

Placez l'assemblage du couvercle (AA) sur le foyer (BA). Alignez les charnières (AD et BG). Les charnières du couvercle (AD) se positionnent à l'intérieur des charnières (BG) du foyer. Attachez-les solidement au moyen des goupilles de fixation et du boulon.

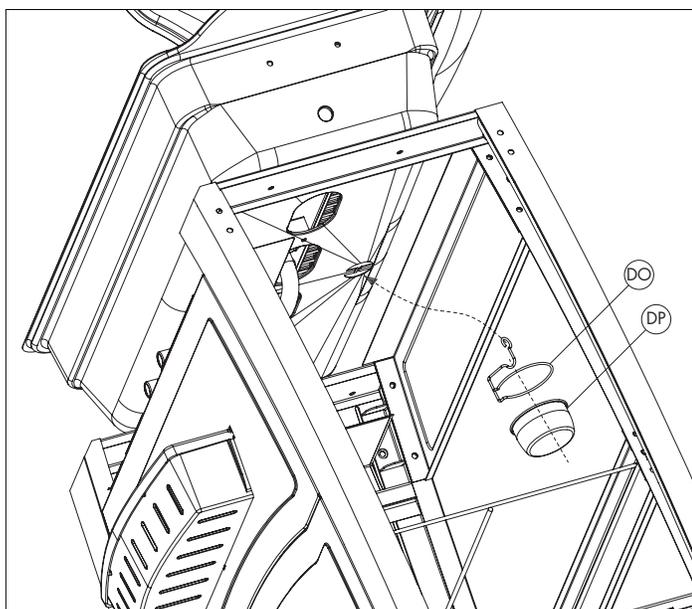


7

Placez le couvercle supérieur et le compartiment des brûleurs (A et B) sur le chariot. Fixez l'ensemble de l'assemblage aux deux pieds du chariot (DA +DB) en utilisant les pièces de quincaillerie n° 1, n° 3 et n° 7 (x4).

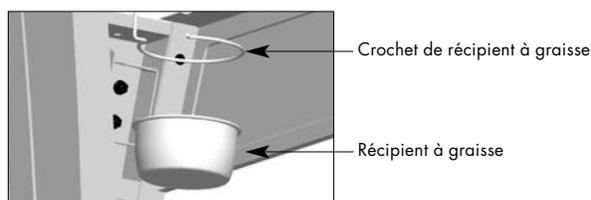
Important : lors de cette étape, assurez-vous que les rondelles de fibre sont fixées solidement à l'intérieur du foyer afin de garantir l'étanchéité de la pièce coulée inférieure. Installez les pièces de quincaillerie n° 2 et n° 3 dans les deux côtés du foyer (BA) afin de soutenir le brise-flammes. Insérez le brise-flammes (BC) dans le foyer, de la façon illustrée.

Assemblez la poignée de couvercle (AB) sur la partie supérieure du couvercle au moyen des pièces n° 5, n° 6 (x2) de la façon illustrée.



8

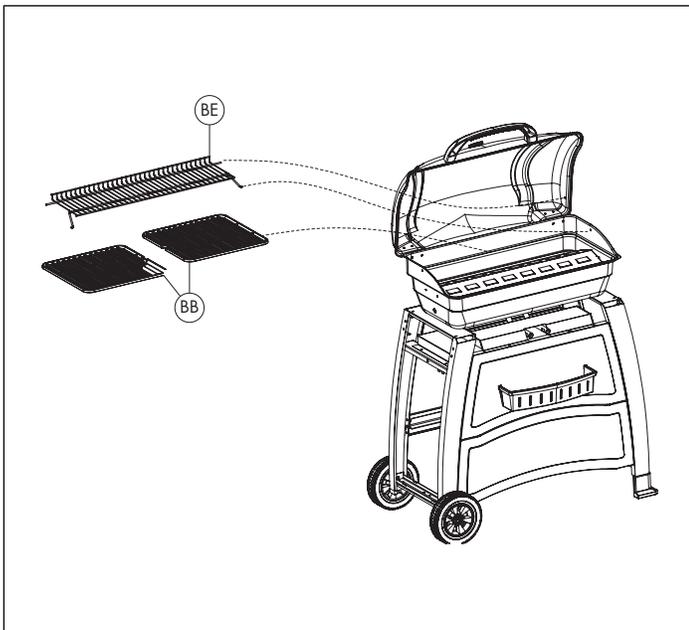
Mise en garde : à défaut d'installer le récipient à graisse et le crochet, des coulées de graisse chaude s'échapperont de la partie inférieure du gril, ce qui risque de causer un incendie ou d'endommager le matériel. Attachez le récipient à graisse (DP) au crochet pour récipient (DO). Fixez le récipient à graisse et son crochet à partir de la partie inférieure du foyer (BA), de la façon illustrée.



9

Placez les 2 grils de cuisson (BB) dans le compartiment des brûleurs (BA), comme le montre l'illustration. Insérez les extrémités de la tige de pivot de la grille de réchaud (BE) dans les trous sur les côtés du couvercle supérieur. Insérez l'extrémité de la tige de soutien de la grille de réchaud à l'intérieur des trous situés dans le compartiment des brûleurs.

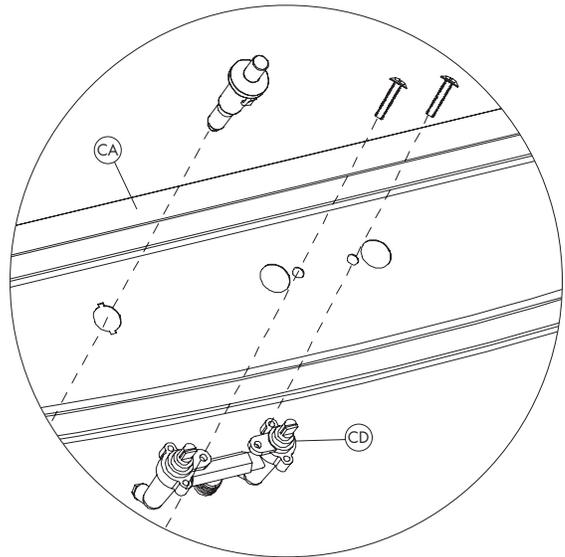
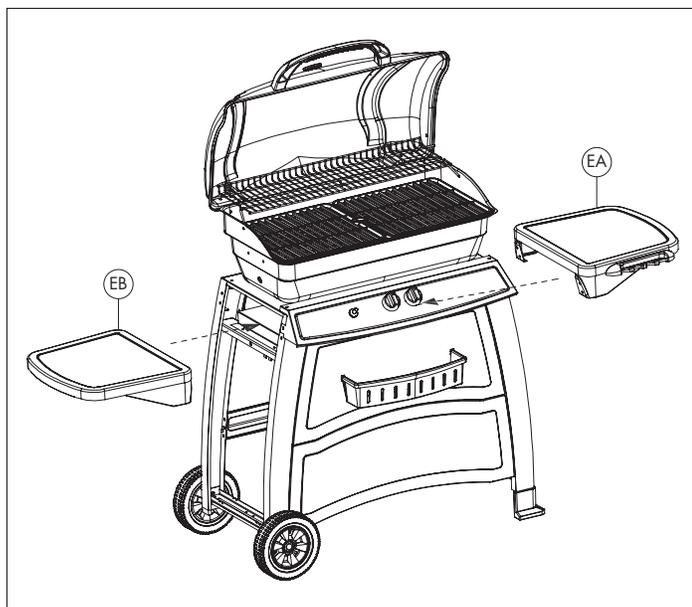
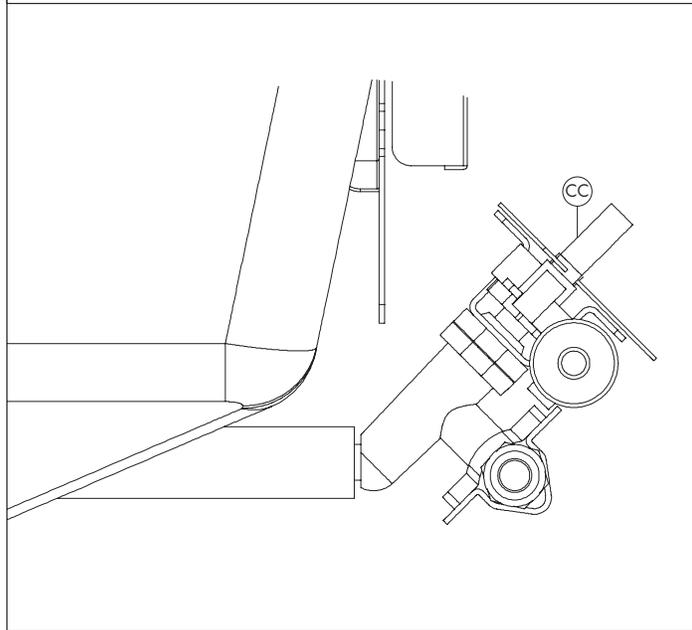
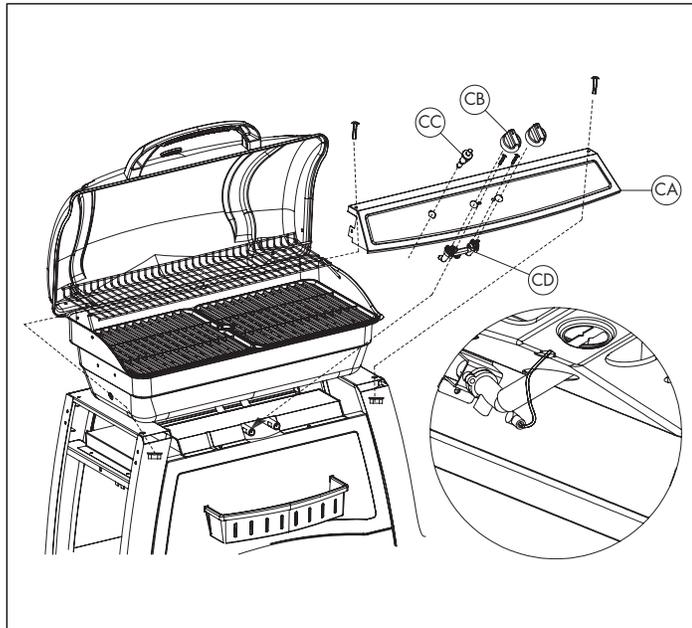
Note : la tige de pivot et la tige de soutien de la grille de réchaud, parallèles l'une à l'autre, doivent se trouver sous les tiges positionnées de l'avant vers l'arrière. Si la tige de pivot et la tige de soutien se trouvent sur le dessus, cela signifie que la grille de réchaud est installée à l'envers.



10

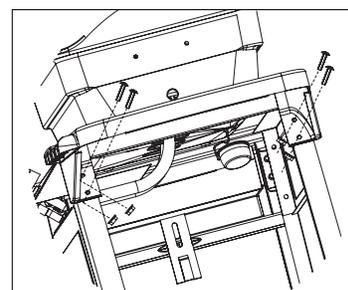
Retirez d'abord les vis et les rondelles de la valve du brûleur (CD), puis utilisez le matériel qui vient d'être enlevé afin de monter l'assemblage de la valve (CA) sur le panneau de commande (DC). Placez les boutons de commande (CB) sur les tiges de valve situées sur le panneau de commande (CA). Assemblez le panneau de commande (CA) sur la partie supérieure des deux pieds du chariot (DA et DB) de la façon illustrée, en utilisant les pièces de quincaillerie n° 2 et n° 3 (x2). Assemblez le dispositif d'allumage (CC) sur le panneau de commande, comme le montre l'illustration. Connectez le fil de l'électrode au dispositif d'allumage, de la façon illustrée sur la Figure C.

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.



11

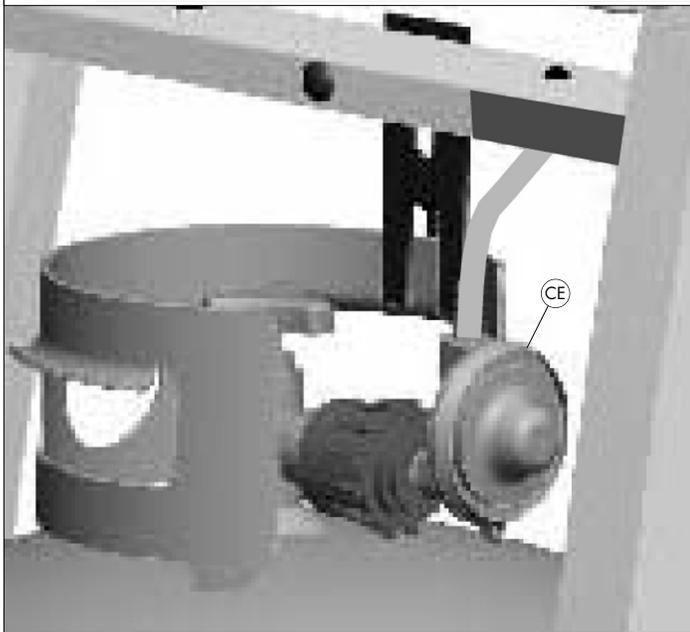
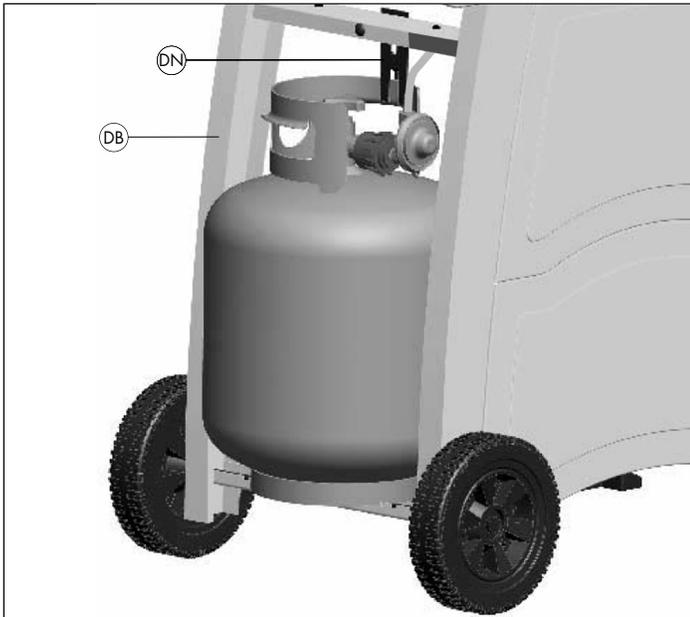
Assemblez les tablettes gauche et droite (EA et EB) sur le chariot comme le montre l'illustration en utilisant les pièces de quincaillerie n° 1 et n° 3 (x4) pour chaque tablette latérale. Un total de 8 pièces de quincaillerie n° 1 et n° 3 sont utilisées dans cette étape.



12

LE RÉSERVOIR DE GAZ PROPANE LIQUIDE EST VENDU SÉPARÉMENT.

Remplissez le réservoir et effectuez un test pour identifier la présence de fuites avant d'y fixer le régulateur et de l'assembler au grill. Une fois que le réservoir a été rempli et que l'on a vérifié qu'il ne présentait aucune fuite, placez-le dans les encoches de la barre servant à contenir le réservoir (partie de DB). Glissez le support de retenue du réservoir (DN) sur le collier du réservoir, puis serrez la poignée en T. Connectez ensuite le régulateur (CE) à la valve du réservoir de gaz avec protection contre un trop-plein.



NE JAMAIS entreposer une bonbonne de recharge sous ou près du grill ou dans un endroit clos.



DISTRIBUTOR

Trileaf Distribution Trifeuil
Toronto, Canada
M4S 2B8

