



Master Forge & M Design[®] est une marque de commerce déposée de LF, LLC. Tous droits réservés.

ARTICLE #0404349

BARBECUE AU PROPANE LIQUIDE AVEC CINQ BRÛLEURS

MODÈLE #3618ST



AVERTISSEMENT

Une installation, un ajustement, une modification, une utilisation ou un entretien inadéquat peut causer des blessures ou des dommages matériels.

Lisez attentivement le manuel d'instructions avant d'installer ou d'entretenir cet appareil.



AVERTISSEMENT

1. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ni toute autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Aucun réservoir de gaz non branché ne doit être entreposé à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



DANGER

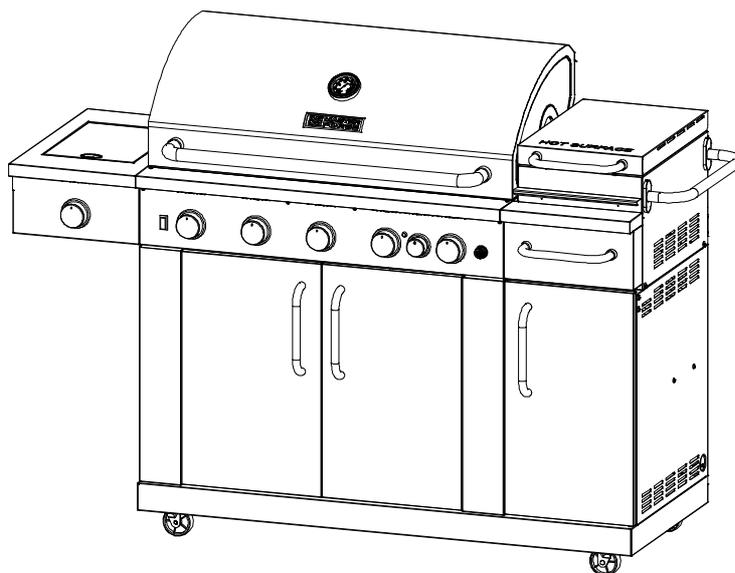
Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à distance de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.



AVERTISSEMENT

Pour usage à l'extérieur seulement



GAS-FIRED



JOIGNEZ VOTRE REÇU ICI

Numéro de série _____ Date d'achat _____



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de rapporter le produit à votre détaillant, appelez notre service à la clientèle au **1 800 963-0211**, du lundi au jeudi, entre 8 h et 18 h (HNE), ou le vendredi, entre 8 h et 17 h (HNE).

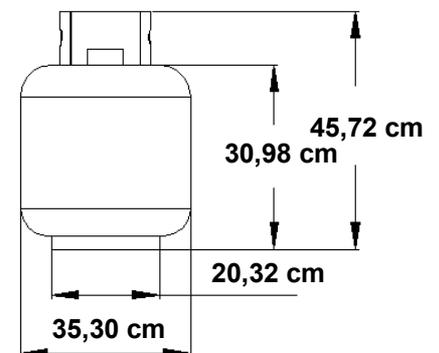
TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité.....	3
Contenu de l'emballage.....	5
Quincaillerie incluse.....	7
Préparation.....	7
Instructions pour l'assemblage.....	8
Instructions pour l'installation.....	23
Mode d'emploi.....	27
Entretien.....	33
Dépannage.....	38
Garantie.....	42
Vue éclatée.....	43
Liste des pièces de rechange.....	44
Conversion au gaz naturel.....	46

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez vous assurer de lire et de comprendre l'intégralité de ce manuel avant d'assembler, d'utiliser ou d'installer ce produit. Si vous avez des questions, communiquez avec notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, du lundi au jeudi, entre 8 h et 18 h (HNE), ou le vendredi, entre 8 h et 17 h (HNE).

1. L'installation de cet appareil doit être effectuée conformément à la réglementation locale ou, en l'absence de réglementation locale, au *National Fuel Gas Code*, à la norme *ANSI Z223.1/NFPA 54* ou au *Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA/CGA-B149.1*.
2. Ce barbecue est conçu pour un usage extérieur seulement et ne doit jamais être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos ou couvert.
3. Ce barbecue pour usage extérieur n'est pas destiné à être utilisé ou installé sur un véhicule récréatif ou un bateau.
4. Il faut garder le barbecue au gaz à une distance minimale de 121,92 cm d'une construction combustible, et ce, de chaque côté et à l'arrière. Cet appareil de cuisson extérieur ne doit pas être utilisé sous des constructions combustibles.
5. Comme cet appareil utilise une source de courant, au moment de l'installation, il doit être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, au *Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70*, ou au *Code canadien de l'électricité, CSA C22.1*. Gardez les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en gaz à distance des surfaces chaudes.
6. Avant chaque utilisation, vérifiez si les tuyaux présentent des traces d'abrasion ou d'usure excessive, ou des entailles susceptibles de nuire au fonctionnement sécuritaire du barbecue. Si vous constatez une usure ou une abrasion excessive, ou si le tuyau est coupé, vous devrez remplacer l'ensemble tuyau avant d'utiliser le barbecue. L'ensemble tuyau de remplacement doit être celui qui est précisé par le fabricant.
7. Assurez-vous que l'espace autour de votre barbecue est propre et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
8. N'ENTRAVEZ PAS le flux d'air de combustion et de ventilation se rendant à cet appareil.
9. Maintenez libre de tous débris les orifices d'aération entourant le réservoir.
10. Vérifiez tous les branchements de gaz à l'aide d'une solution savonneuse pour vous assurer qu'ils sont étanches. Ne vérifiez jamais la présence de fuites à l'aide d'une flamme nue.
11. N'utilisez jamais de charbon de bois avec ce barbecue.
12. N'utilisez jamais le barbecue dans un emplacement venteux.
13. N'utilisez jamais le barbecue si le bac récepteur n'est pas installé et accroché sous la boîte du brûleur. Sans le bac récepteur, la graisse chaude et les débris du barbecue pourraient couler et créer un risque d'incendie.
14. Seul un réservoir de propane liquide de 9,07 kg est permis. Le réservoir de gaz de propane liquide doit être fabriqué et identifié conformément aux normes du *U.S. Department of Transportation (D.O.T.)* pour de tels réservoirs ou à la *norme nationale du Canada, CAN/CAS-B339*, « Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses et la commission ». Voici les dimensions d'un réservoir de propane liquide de 9,07 kg :



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

15. N'utilisez que le détendeur-régulateur de pression de gaz inclus avec cet appareil. Ce détendeur-régulateur est réglé pour une pression de sortie de 11 po CE.
16. La vanne du réservoir doit être munie d'un collet protecteur.
17. Ne rangez pas de réservoir de gaz de propane liquide de rechange sous l'appareil ou à proximité de celui-ci.
18. Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 % de sa capacité.
19. Si les directives mentionnées au point 17 et au point 18 ne sont pas suivies exactement, un incendie pourrait survenir et causer des blessures graves, voire mortelles.
20. Le barbecue au gaz naturel et son robinet d'arrêt doivent être débranchés du réseau de distribution du gaz pendant tout essai en pression de ce système durant lequel les pressions d'essai dépassent 3,50 kPa.
21. L'appareil de cuisson à l'extérieur doit être isolé du réseau de distribution du gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai en pression du réseau, pour des pressions d'essai égales ou inférieures à 3,50 kPa.
22. **AVERTISSEMENT** en vertu de la proposition 65 de la Californie : La combustion du gaz de cuisson engendre des sous-produits qui font partie de la liste des substances reconnues par l'État de la Californie comme étant la cause de cancers, de problèmes liés aux fonctions reproductrices ou d'autres anomalies congénitales. Pour atténuer l'exposition à ces substances, utilisez toujours cet appareil conformément aux instructions du manuel d'utilisation et d'entretien, et assurez-vous de bénéficier d'une ventilation adéquate pour la cuisson au gaz.

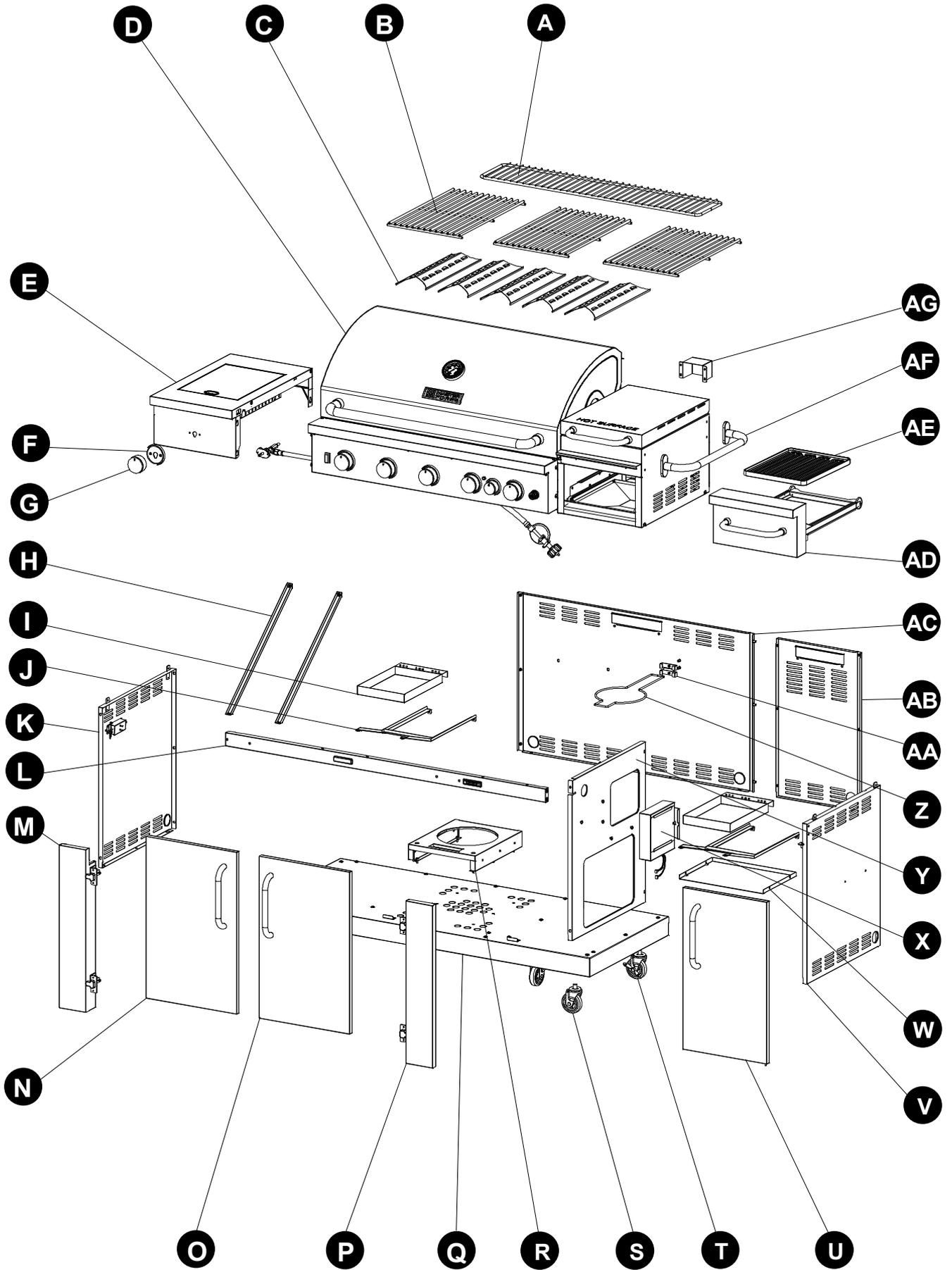
IMPORTANT : Nous vous encourageons fortement à lire attentivement ce manuel et à vous conformer aux recommandations qu'il contient. De cette manière, vous profiterez d'une utilisation agréable et sans problème de votre nouveau barbecue. Nous vous conseillons aussi de conserver ce manuel pour le consulter ultérieurement.

AVERTISSEMENT : Votre barbecue est conçu pour une utilisation avec le type de gaz précisé par le fabricant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne tentez pas de faire fonctionner votre barbecue avec un autre type de gaz. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer un incendie ou des blessures corporelles, et annule la garantie.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que votre réservoir de propane liquide est rempli par un distributeur de propane reconnu. L'utilisation d'un réservoir de propane liquide mal ou trop rempli peut être dangereuse. Un débordement du réservoir combiné à l'utilisation du réservoir de propane liquide contraire aux avertissements (par une chaude journée d'été, un réservoir laissé au soleil, etc.) peuvent entraîner un déversement de propane liquide de la soupape de décharge, car la température élevée peut causer l'expansion du propane. Le propane liquide libéré du réservoir est inflammable et peut donc être explosif. Reportez-vous au guide d'utilisation pour obtenir de plus amples renseignements sur le remplissage de votre réservoir de propane liquide.

Cet appareil fait l'objet du brevet 11/495,104 et d'un ou plusieurs brevets en instance : 61/163,753; 61/215,319; 11/268,051; 12/772,751

CONTENU DE L'EMBALLAGE



CONTENU DE L'EMBALLAGE

Pièce	Description	Quantité
A	Grille de maintien au chaud	1
B	Grille	3
C	Pare-flammes	5
D	Ensemble boîte de brûleur et couvercle	1
E	Ensemble tablette du brûleur latéral	1
F	Collerette	1
G	Bouton	1
H	Obturateur de bouteille	2
I	Bac récepteur	2
J	Glissière du bac récepteur	2
K	Panneau latéral gauche	1
L	Traverse	1
M	Jupe gauche	1
N	Porte gauche	1
O	Porte droite I	1
P	Jupe droite	1
Q	Panneau inférieur	1

Pièce	Description	Quantité
R	Plateau pour la bonbonne	1
S	Roulette	3
T	Roulette avec frein	2
U	Porte droite II	1
V	Panneau latéral droit II	1
W	Tablette	1
X	Boîte de commande	1
Y	Panneau latéral droit I	1
Z	Anneau de réservoir	1
AA	Attache de l'anneau de la bouteille	1
AB	Panneau arrière droit	1
AC	Panneau arrière	1
AD	Bac	1
AE	Grille	1
AF	Poignée	1
AG	Couvercle de la buse	1

QUINCAILLERIE INCLUSE

AA



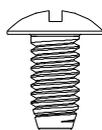
Vis de
5/32-32 x 3/16 po
Qté : 2

BB



Vis de
5/32-32 x 3/8 po
Qté : 8

CC



Vis de
1/4-20 x 1/2 po
Qté : 39

DD



Vis de
1/4-20 x 1 1/4 po
Qté : 2

EE



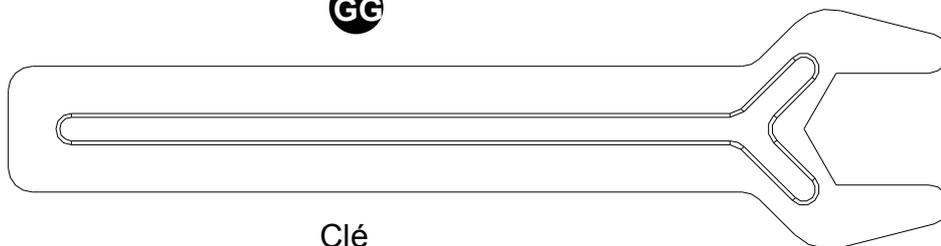
Vis de
3/16-24 x 5/8 po
Qté : 21

FF



Vis M4 de
8 mm
Qté : 2

GG



Clé
Qté : 1

PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage du produit, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez le contenu de l'emballage avec la liste des pièces et celle de la quincaillerie incluse. S'il manque des pièces ou s'il y en a d'endommagées, ne tentez pas d'assembler le produit.

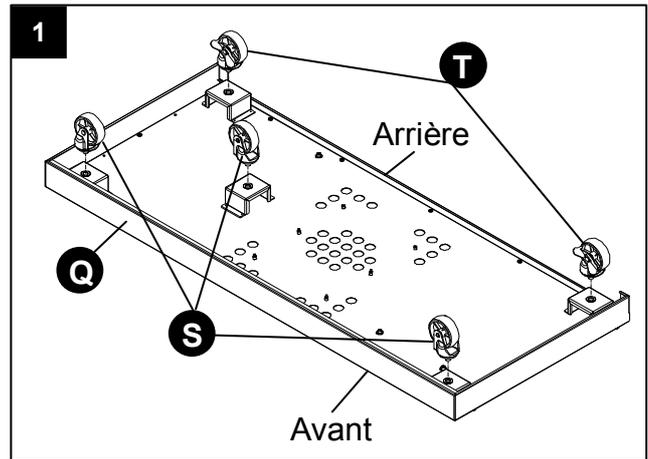
Temps d'assemblage approximatif : 75 minutes, par 2 personnes

Outils nécessaires pour l'assemblage : clé (incluse) et tournevis cruciforme (vendu séparément)

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

Étape 1 : Installation des roulettes

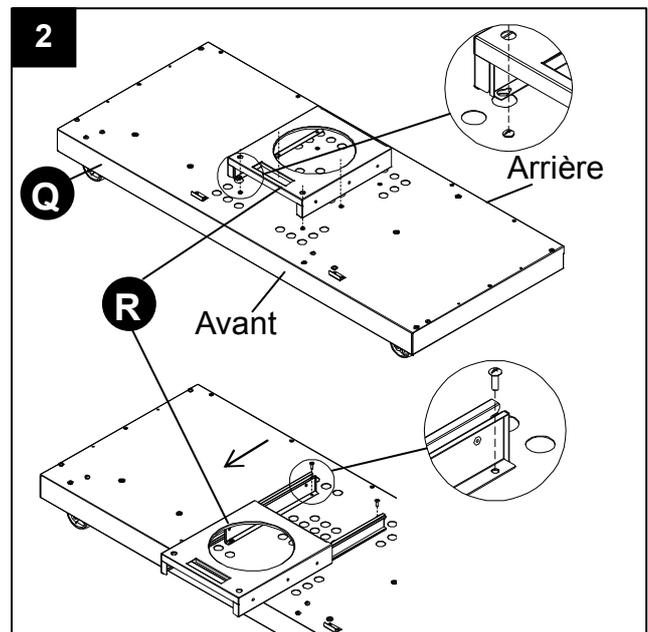
Insérez les roulettes (S et T) dans les trous du panneau inférieur (Q) et serrez-les à l'aide d'une clé (GG). Lorsque cette étape est terminée, retournez le panneau inférieur. Les deux roulettes avec frein (T) doivent être placées à l'arrière du barbecue.



Étape 2 : Fixation du plateau coulissant pour la bonbonne

Desserrez de trois ou quatre tours les quatre vis fixées au panneau inférieur (Q).

Alignez les trous du plateau pour la bonbonne (R) et les quatre vis desserrées, puis glissez le plateau dans la direction qu'indique la figure 2 jusqu'à ce qu'il arrête. Insérez les deux vis de 3/16-24 x 5/8 po (EE) dans les trous illustrés à la figure 2, et serrez les six vis complètement.



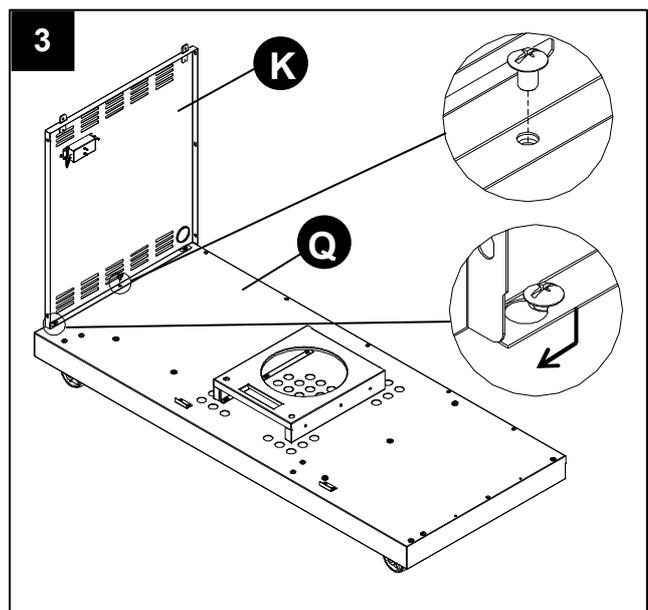
Quincaillerie utilisée

EE Vis de 3/16-24 x 5/8 po x 2

Étape 3 : Fixation du panneau latéral gauche

Desserrez de trois ou quatre tours les deux vis fixées au panneau inférieur (Q).

Alignez les trous du panneau latéral gauche (K) et les deux vis desserrées, puis glissez le panneau latéral dans la direction qu'indique la figure 3 jusqu'à ce qu'il arrête. Insérez la vis de 1/4-20 x 1/2 po (CC) dans le trou illustré à la figure 3, et serrez les trois vis complètement.



Quincaillerie utilisée

CC Vis de 1/4-20 x 1/2 po x 1

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

Étape 4 : Fixation du panneau latéral droit II

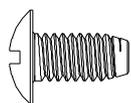
Desserrez de trois ou quatre tours les deux vis fixées au panneau inférieur (Q).

Alignez les trous du panneau latéral droit II (V) et les deux vis desserrées, puis glissez le panneau latéral dans la direction qu'indique la figure 4 jusqu'à ce qu'il arrête. Insérez la vis de 1/4-20 x 1/2 po (CC) dans le trou illustré à la figure 4, et serrez les trois vis complètement.

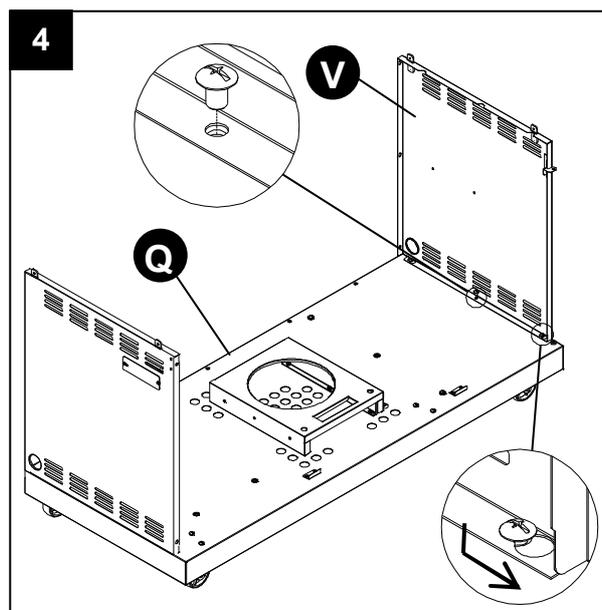
Quincaillerie utilisée



Vis de
1/4-20 x 1/2 po



x 1



Étape 5 : Fixation du panneau latéral droit I

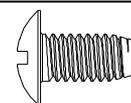
Desserrez de trois ou quatre tours les deux vis fixées au panneau inférieur (Q).

Alignez les trous du panneau latéral droit I (Y) et les deux vis desserrées, puis glissez le panneau latéral dans la direction qu'indique la figure 5 jusqu'à ce qu'il arrête. Insérez la vis de 1/4-20 x 1/2 po (CC) dans le trou illustré à la figure 5, et serrez les trois vis complètement.

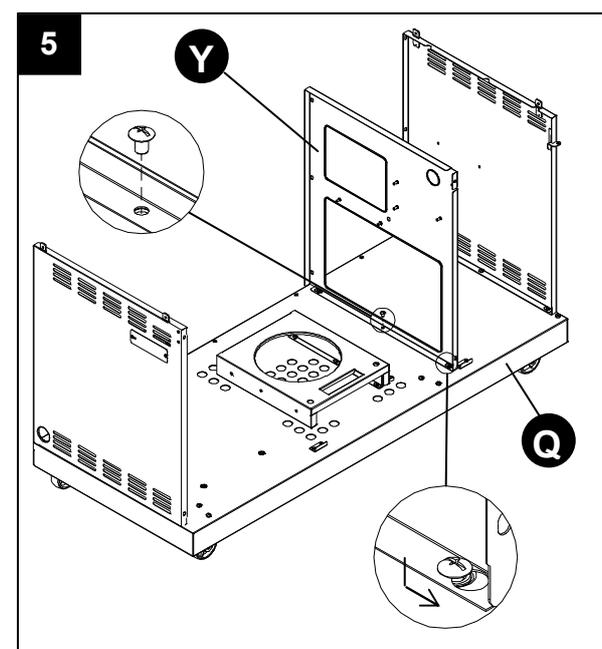
Quincaillerie utilisée



Vis de
1/4-20 x 1/2 po



x 1

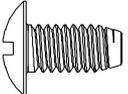


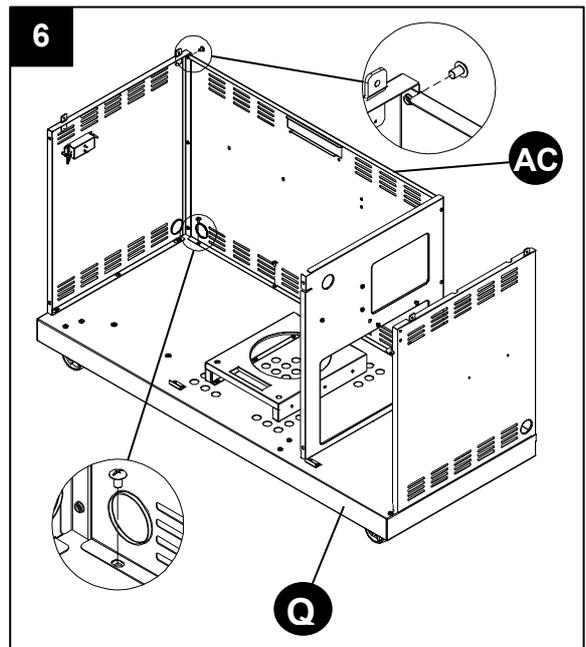
INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

Étape 6 : Fixation du panneau arrière

Fixez le panneau arrière (AC) à l'aide de sept vis de 1/4-20 x 1/2 po (CC).

Quincaillerie utilisée

CC Vis de 1/4-20 x 1/2 po  x 7

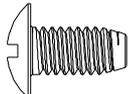


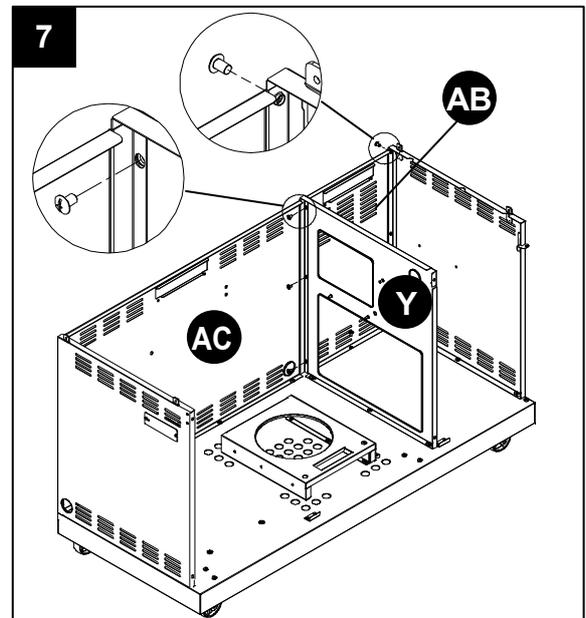
Étape 7 : Fixation du panneau arrière droit

Fixez le panneau arrière droit (AB) à l'aide de sept vis de 1/4-20 x 1/2 po (CC).

REMARQUE : Il y a trois vis qui traversent le panneau arrière (AC) et le panneau latéral droit I (Y) pour se fixer aux écrous du panneau arrière (AB).

Quincaillerie utilisée

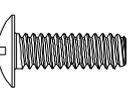
CC Vis de 1/4-20 x 1/2 po  x 7

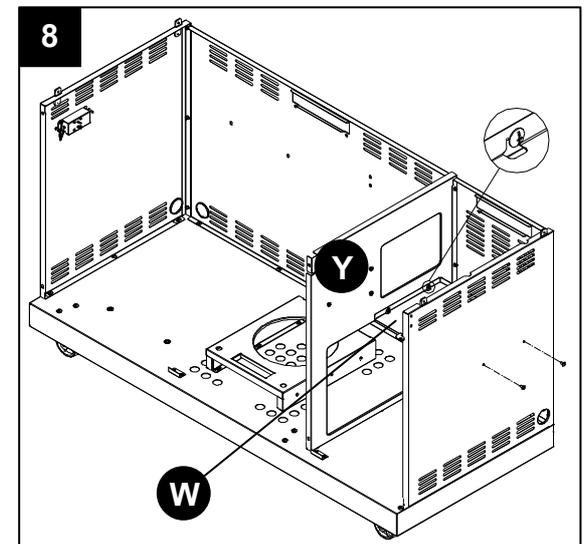


Étape 8 : Installation de la tablette

Desserrez de trois ou quatre tours les deux vis fixées au panneau latéral droit I (Y). Accrochez la tablette (W) aux vis desserrées, puis fixez-la en insérant les deux vis de 3/16-24 x 5/8 po (EE). Serrez toutes les vis.

Quincaillerie utilisée

EE Vis de 3/16-24 x 5/8 po  x 2



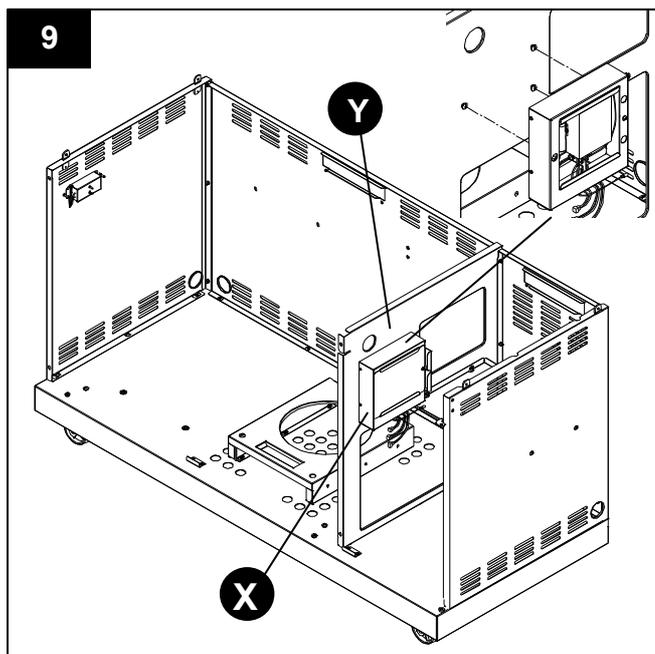
INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

Étape 9 : Fixation de la boîte de commande

Desserrez de trois ou quatre tours les trois vis fixées au panneau latéral droit I (Y).

Alignez les trous de la boîte de commande (X) et les trois vis desserrées, puis fixez la boîte au panneau latéral droit I (Y) et serrez les trois vis.

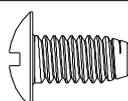
Laissez la boîte ouverte après avoir effectué la connexion du câblage.

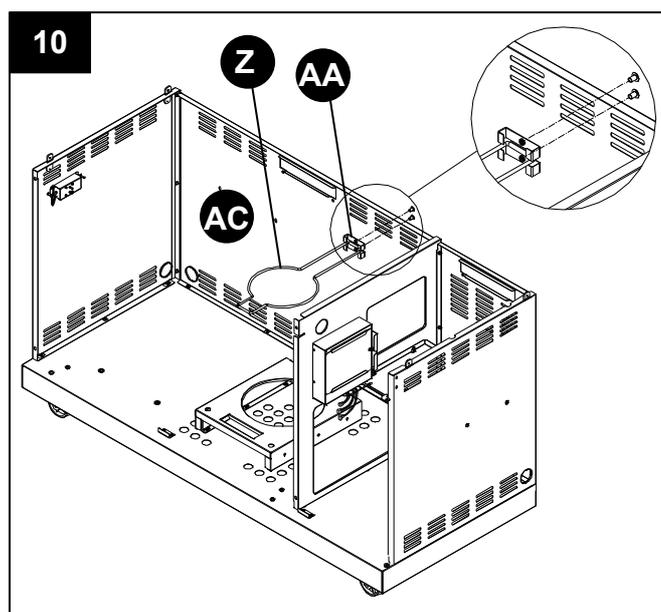


Étape 10 : Pose de l'anneau du réservoir

Alignez les trous de l'attache de l'anneau de la bouteille (AA) et ceux du panneau arrière (AC), insérez des vis de 1/4-20 x 1/2 po (CC) à partir de l'extérieur et serrez-les complètement.

Quincaillerie utilisée

 Vis de 1/4-20 x 1/2 po  x 2



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

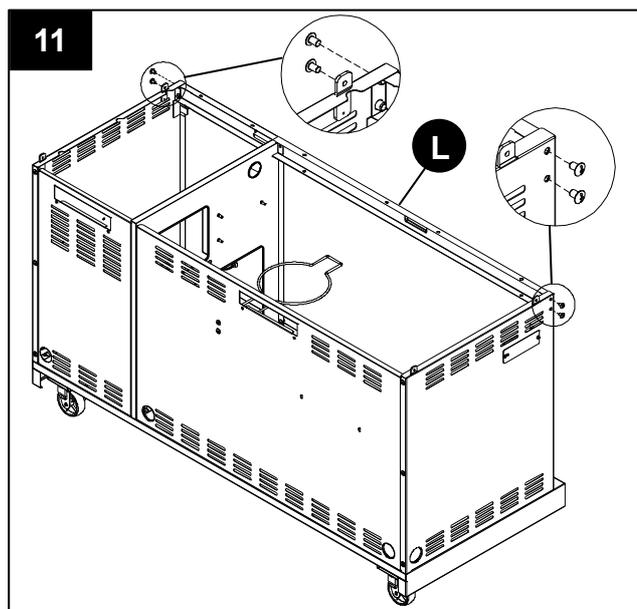
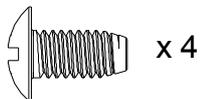
Étape 11 : Assemblage de la traverse

Fixez la traverse (L) à l'aide de quatre vis de 1/4-20 x 1/2 po (CC).

Quincaillerie utilisée

CC

Vis de
1/4-20 x 1/2 po



Étape 12 : Assemblage la jupe gauche

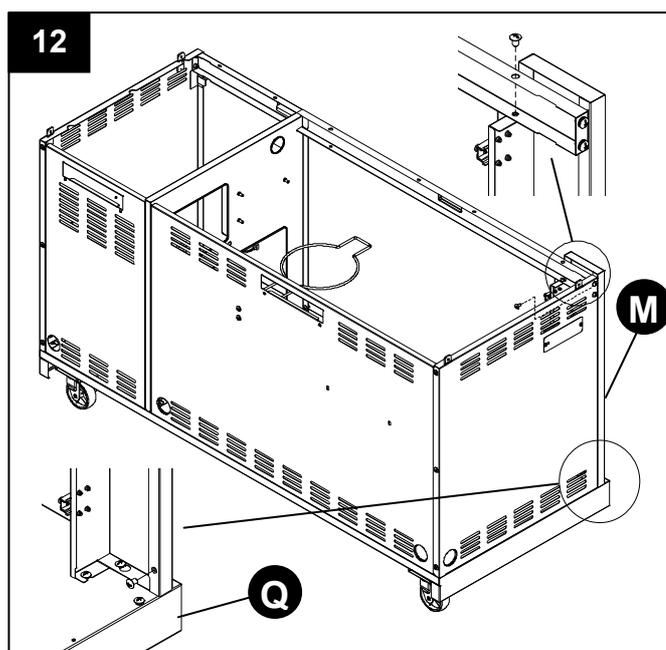
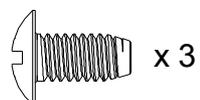
Desserrez de trois ou quatre tours les deux vis fixées au panneau inférieur (Q).

Alignez les trous de la jupe gauche (M) et les deux vis desserrées, puis glissez la jupe dans la direction qu'indique la figure 12 jusqu'à ce qu'elle arrête. Insérez les trois vis de 1/4-20 x 1/2 po (CC) dans les trous illustrés à la figure 12, et serrez les cinq vis complètement.

Quincaillerie utilisée

CC

Vis de
1/4-20 x 1/2 po



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

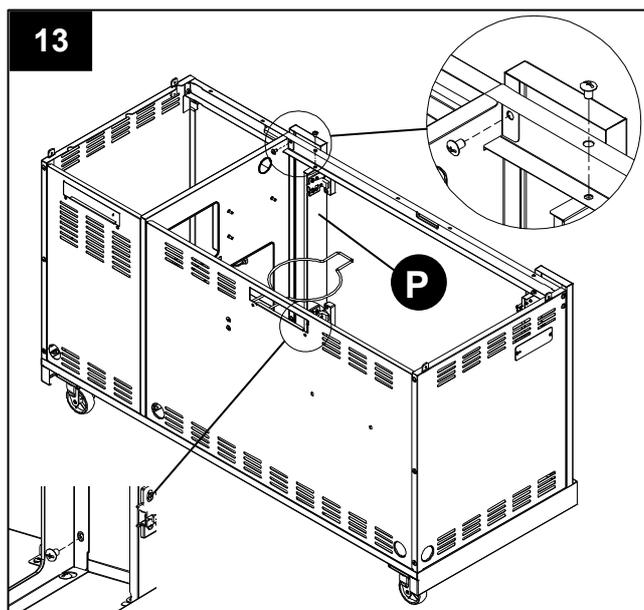
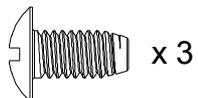
Étape 13 : Fixation de la jupe droite

Répétez les instructions de l'étape 12 pour fixer la jupe droite (P).

Quincaillerie utilisée

CC

Vis de
1/4-20 x 1/2 po



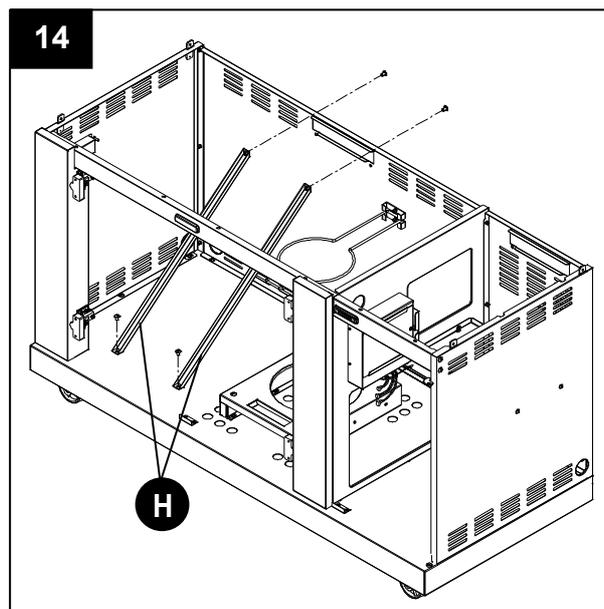
Étape 14 : Assemblage des obturateurs de bouteille

Assemblez les deux obturateurs de bouteille (H) comme le montre l'illustration à l'aide de quatre vis de 1/4-20 x 1/2 po (CC).

Quincaillerie utilisée

CC

Vis de
1/4-20 x 1/2 po



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

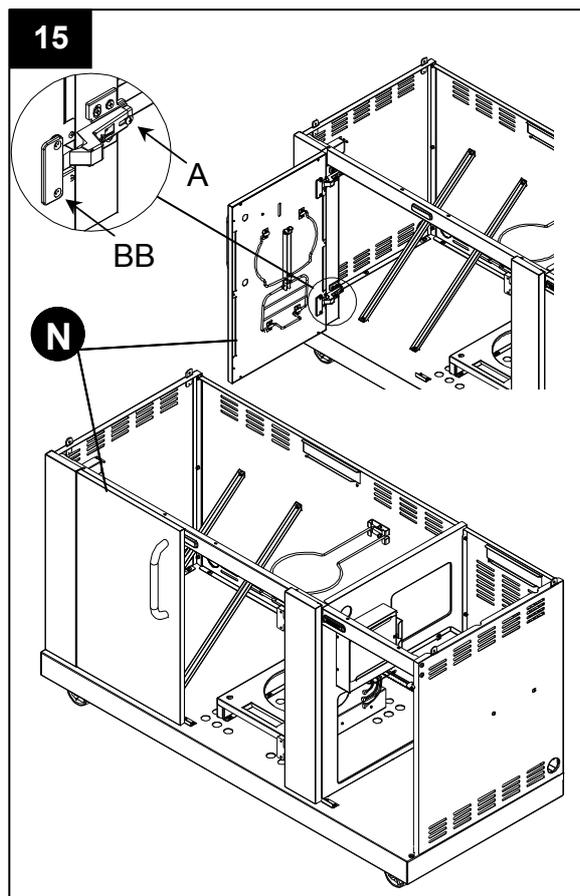
Étape 15 : Assemblage de la porte gauche

Fixez la porte gauche (N) à l'aide de quatre vis de 5/32-32 x 3/8 po (BB).

Quincaillerie utilisée

BB Vis de  x 4
5/32-32 x 3/8 po

Remarque : La vis au bout de la flèche A sert à ajuster l'espace entre la porte et le cadre. Effectuez les ajustements qui s'imposent.

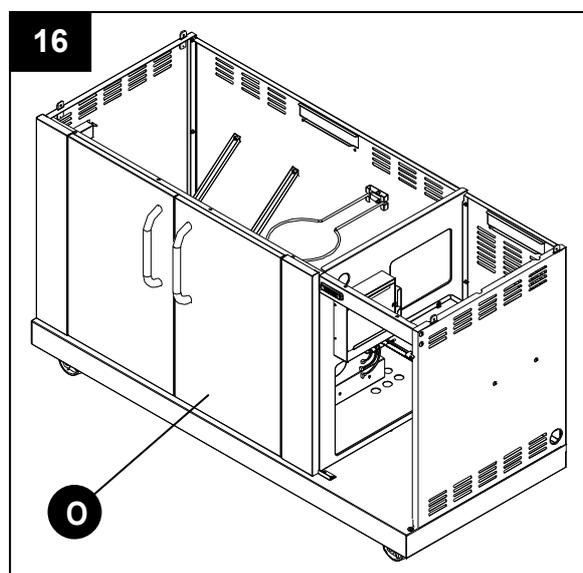


Étape 16 : Assemblage de la porte droite I

Répétez les instructions de l'étape 15 pour installer la porte droite I (O).

Quincaillerie utilisée

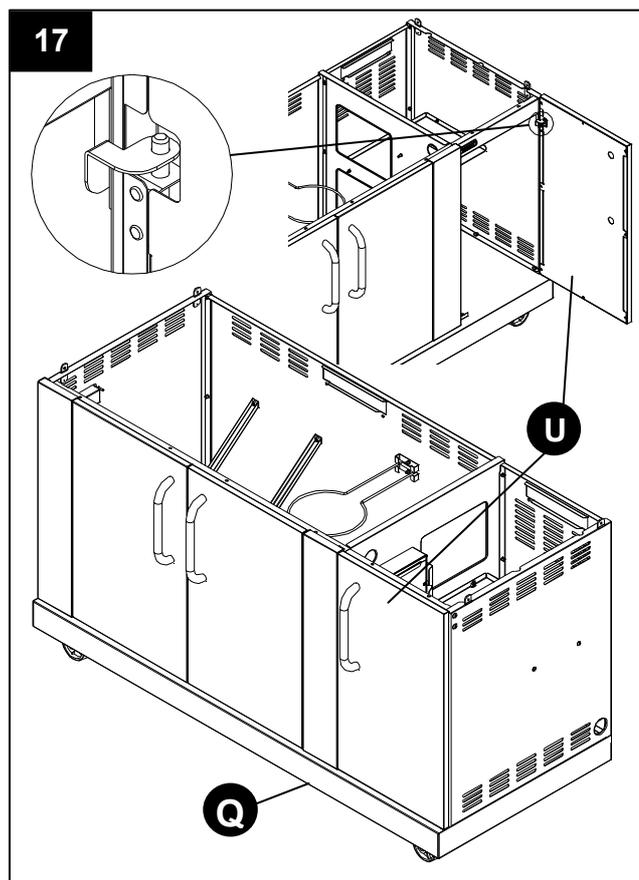
BB Vis de  x 4
5/32-32 x 3/8 po



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

Étape 17 : Assemblage de la porte droite II

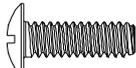
Insérez la charnière de la porte droite II (U) dans le trou du dessus et enfoncez le ressort à travers le trou carré situé au bas de la porte jusqu'à ce que la charnière soit alignée sur le trou du panneau inférieur (Q), puis relâchez-le. La porte est installée.

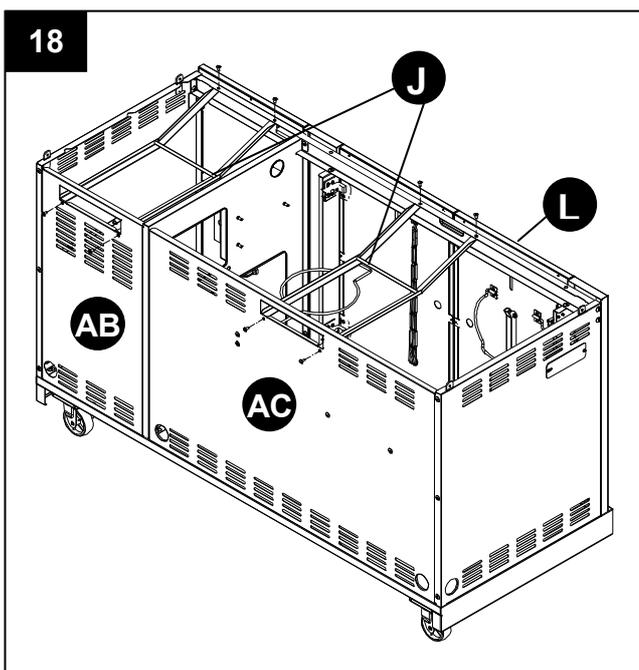


Étape 18 : Fixation des glissières du bac récepteur

Alignez les glissières du bac récepteur (J) sur les trous de la traverse (L), du panneau arrière (AC) et du panneau arrière droit (AB). Insérez les vis de 3/16-24 x 5/8 po (EE) dans les trous, puis serrez-les complètement.

Quincaillerie utilisée

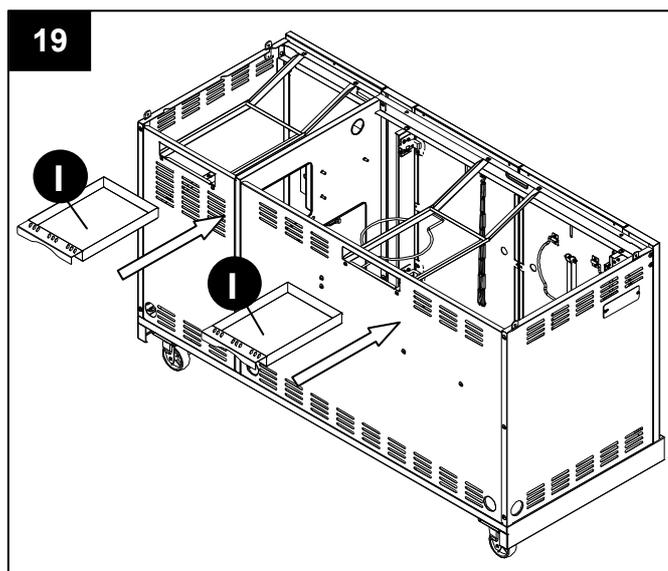
EE Vis de 3/16-24 x 5/8 po  x 8



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

Étape 19 : Fixation du bac récepteur

Glissez les deux bacs récepteurs (I) à l'arrière de l'armoire.

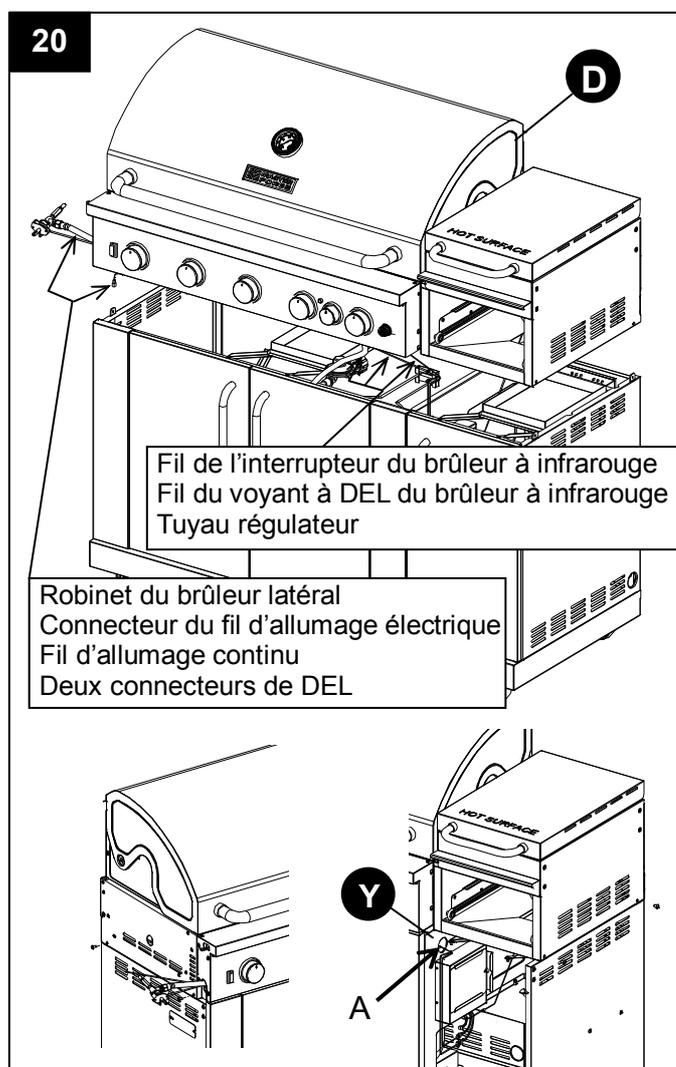


Étape 20 : Montage du boîtier des brûleurs sur l'armoire

Il faut demander l'aide d'une deuxième personne pour cette étape.

Avertissement : Ne soulevez pas la boîte du brûleur à partir des côtés. Nous vous recommandons de soulever la boîte de commande, l'ouverture avant du brûleur à infrarouge et le panneau arrière de la boîte du brûleur pour éviter que vous vous pinciez les doigts sous la boîte du brûleur.

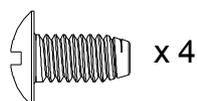
- Verrouillez les deux roulettes arrière.
- Retirez d'abord toutes les pièces emballées se trouvant dans le foyer et dans le bac. Retirez le robinet, le connecteur du fil d'allumage électrique et le fil d'allumage continu du brûleur latéral, de même que les connecteurs des DEL situés sous le panneau de commande gauche. Retirez également le régulateur de pression et les fils de commande du brûleur à infrarouge situés sous la boîte de commande. Placez la boîte du brûleur (D) sur l'armoire, en alignant les quatre languettes du dessus de l'armoire et les trous placés sous la boîte du brûleur. Assurez-vous que le régulateur de pression du gaz et tous les fils du brûleur à infrarouge sont à l'intérieur de l'armoire.
- Insérez les vis de 1/4-20 x 1/2 po (CC) dans les quatre trous alignés et serrez-les.
- Placez les fils du brûleur à infrarouge dans l'armoire sous le brûleur à infrarouge en les faisant passer par le trou (flèche A) du panneau latéral I (Y).



Quincaillerie utilisée



Vis de
1/4-20 x 1/2 po

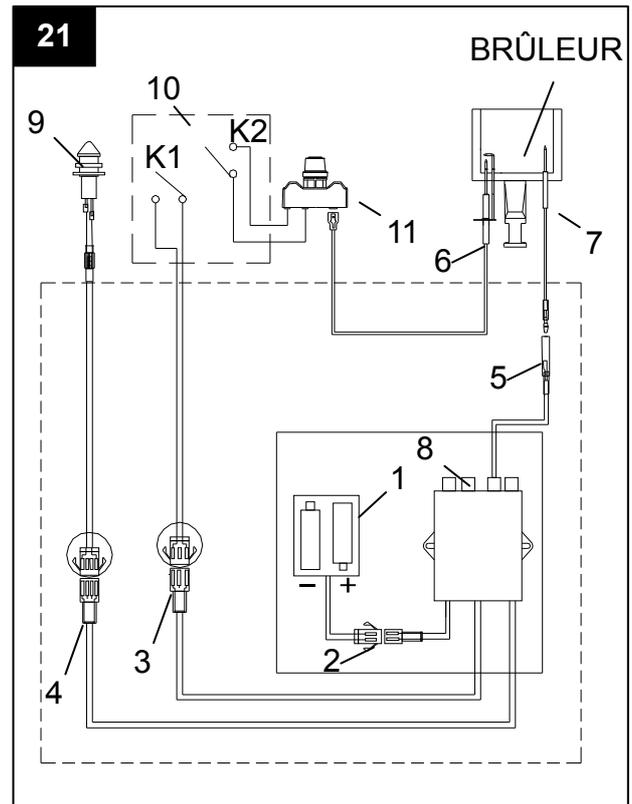


x 4

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

Étape 21 : Schéma de câblage du brûleur à infrarouge

- 1 : Compartiment à piles de 3 V
- 2 : Raccord 1-2
- 3 : Raccord 1-3
- 4 : Raccord 1-4
- 5 : Couple (mâle-femelle)
- 6 : Fil d'allumage du brûleur à infrarouge
- 7 : Fil du détecteur de flamme
- 8 : Dispositif de commande
- 9 : Voyant à DEL
- 10 : Robinet du brûleur à infrarouge avec deux interrupteurs
 - K1 : Interrupteur-indicateur et détecteur de flamme
 - K2 : Interrupteur de l'allumage électrique continu
- 11 : Allumeur électrique DHLG-7A



Étape 22 : Câblage du brûleur à infrarouge

Retirez le fil du détecteur de flamme du bac ramasse-graisse et laissez-le retomber vers l'armoire.

Les fils du brûleur à infrarouge devraient avoir été placés dans l'armoire (sous le brûleur) à l'étape 20.

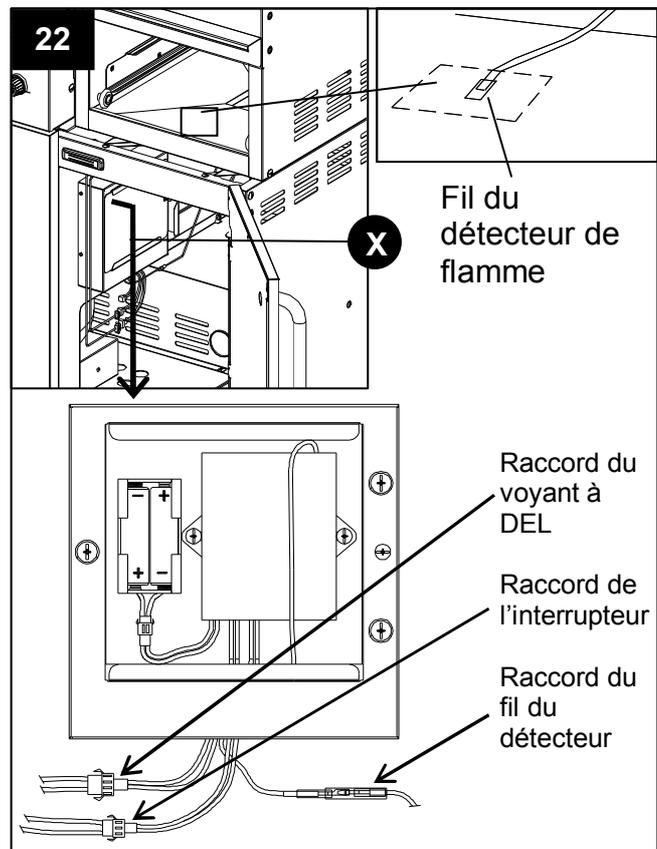
Le fil du détecteur de flamme ainsi que le fil de l'interrupteur et le fil du voyant à DEL du brûleur à infrarouge doivent être branchés sur la boîte de commande (X), par le trou situé sous cette boîte. Ils doivent aussi être couplés avec les raccords appropriés dans la boîte de commande, comme illustré.

Insérez deux piles AA dans le compartiment à piles en suivant les indications de polarité, puis placez le couvercle et fixez-le.

Vérifiez la connexion :

Assurez-vous que le robinet du réservoir de gaz EST FERMÉ.

Enfoncez le bouton de commande du brûleur à infrarouge et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position maximale « HI ». Maintenez le bouton enfoncé. Vous devriez voir des étincelles. Le voyant à DEL vert à la gauche du bouton devrait demeurer allumé pendant huit secondes. L'avertisseur retentira par la suite. C'est un avertissement indiquant que le brûleur n'est pas allumé. Reportez-vous à la section sur le dépannage.

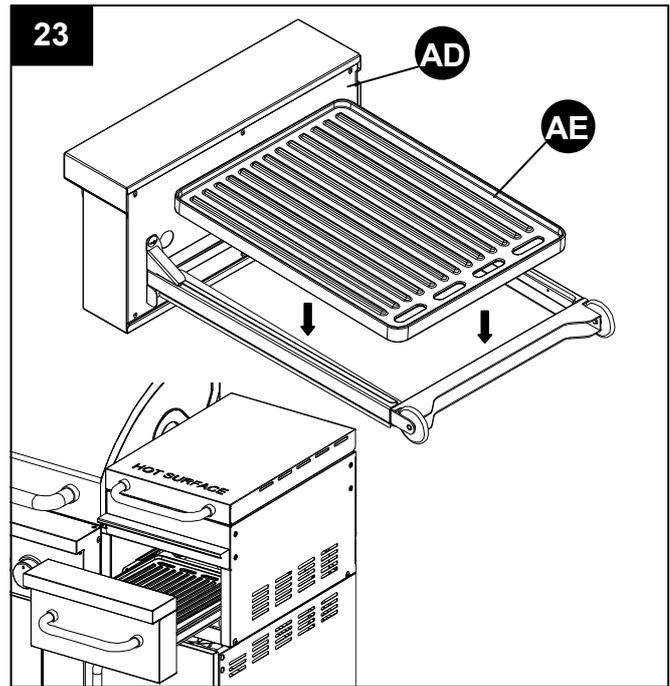


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

Étape 23 : Fixation du bac de la grille

Placez la grille (AE) sur le bac (AD).

Refermez le tiroir.



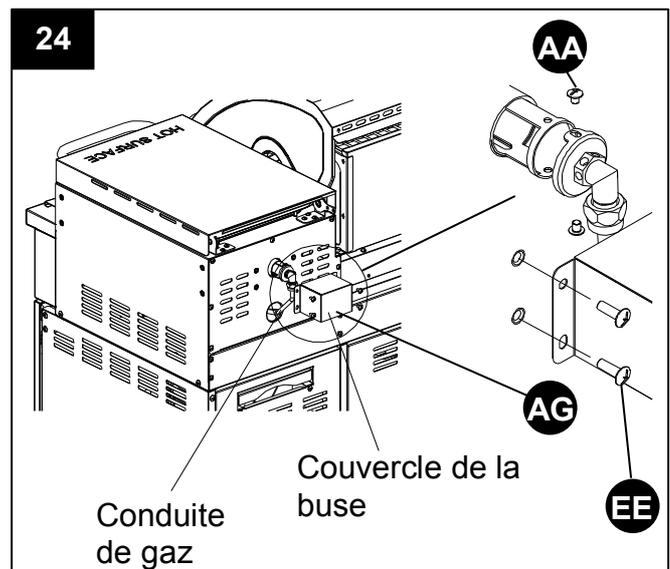
Étape 24 : Branchez la conduite de gaz du brûleur à infrarouge

À l'aide des deux vis de 5/32-32 x 3/16 po (AA), fixez la conduite de gaz à l'extrémité du brûleur à infrarouge. Fixez le couvercle de la buse (AG) à l'aide de quatre vis de 3/16-24 x 5/8 po (EE).

Quincaillerie utilisée

AA Vis de 5/32-32 x 3/16 po x 2

EE Vis de 3/16-24 x 5/8 po x 4

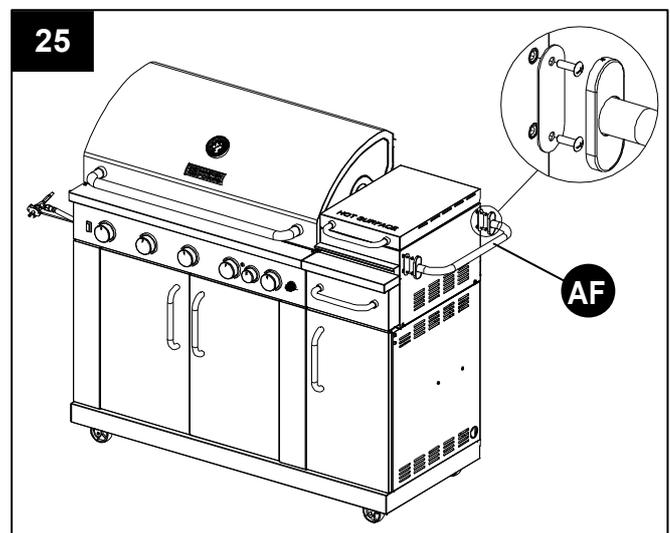


Étape 25 : Pose de la poignée

Fixez la poignée à l'aide de quatre vis de 3/16-24 x 5/8 po (EE), puis posez les deux capuchons.

Quincaillerie utilisée

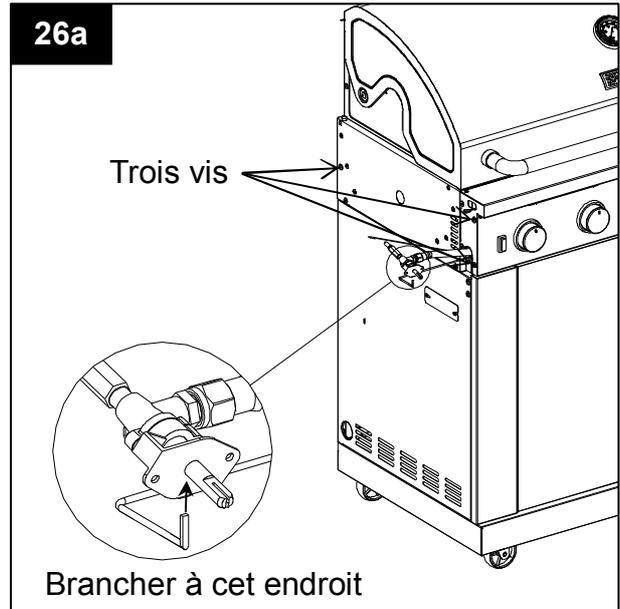
EE Vis de 3/16-24 x 5/8 po x 4



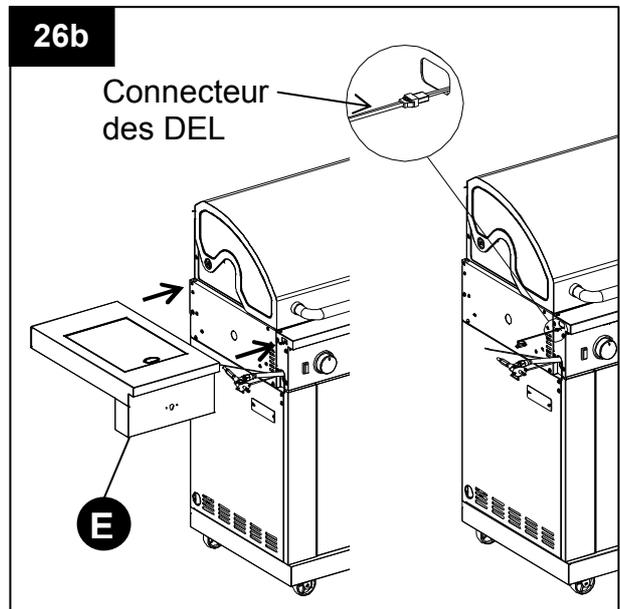
INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

Étape 26 : Assemblage de la tablette du brûleur latéral

a. Desserrez les trois vis préinstallées de trois ou quatre tours, puis branchez le fil d'allumage continu sur la prise du robinet du brûleur latéral. L'allumage sera impossible si ce fil n'est pas branché sur cette prise.



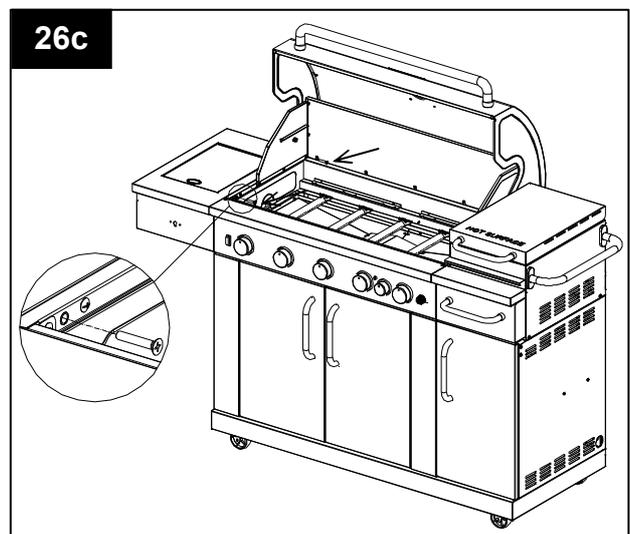
b. Faites passer doucement le connecteur des DEL dans le bon trou carré de la tablette du brûleur latéral. Ensuite, suspendez la tablette (E) aux trois vis desserrées et poussez-la jusqu'à ce qu'elle touche complètement la boîte du brûleur. Raccordez les deux connecteurs des DEL.



c. Soulevez le couvercle et fixez la tablette du brûleur latéral (E) en insérant deux vis de 1/4-20 x 1-1/4 po (DD) à partir de l'intérieur de la boîte du brûleur. Resserrez les trois vis desserrées.

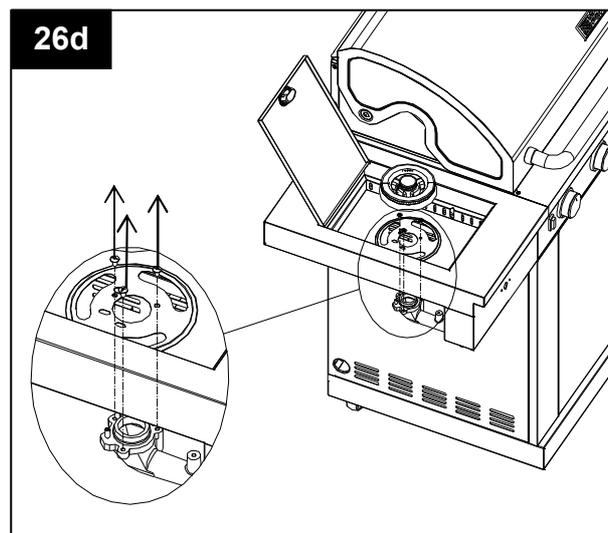
Quincaillerie utilisée

DD Vis de 1/4-20 x 1-1/4 po x 2

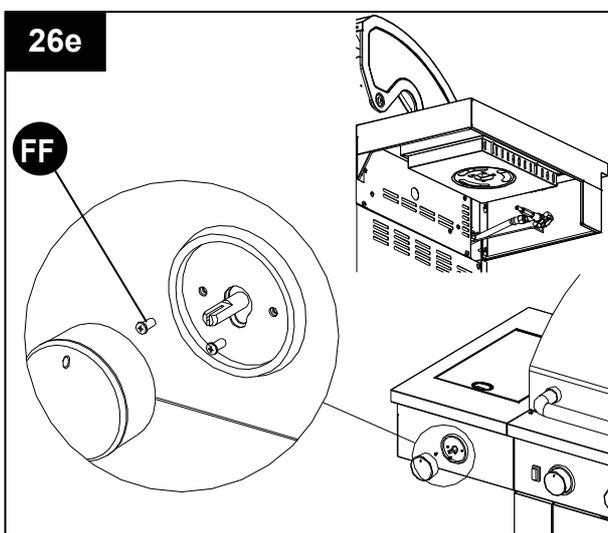


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

d. Retirez d'abord les anneaux du brûleur. Desserrez de trois ou quatre tours les trois vis fixées au panneau gauche de la boîte de brûleurs comme le montre l'illustration.



e. Fixez le robinet du brûleur latéral à la tablette à l'aide de deux vis M4 de 8 mm (FF). La collerette doit être fixée fermement au robinet. Insérez ensuite un bouton sur la tige du robinet.

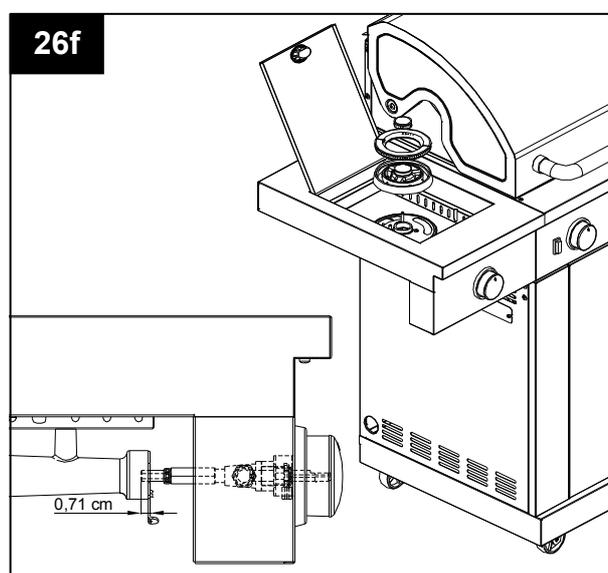


Quincaillerie utilisée

FF Vis M4 de 8 mm  x 2

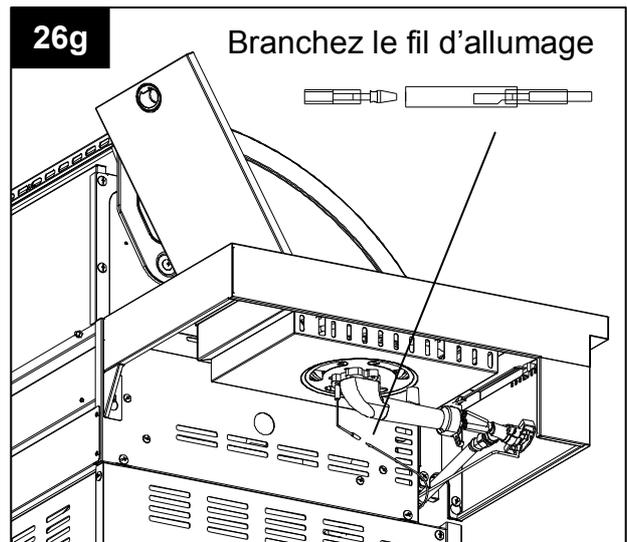
f. Fixez le corps du brûleur latéral (qui était démonté) à la tablette à l'aide de trois vis, puis posez l'anneau en laiton sur le brûleur en alignant les fentes de l'anneau sur la tige et la broche d'allumage. Il faut que 0,71 cm de la buse du brûleur latéral soit à l'intérieur du brûleur, comme illustré.

Remarque : Dans le cas du propane liquide, il faut que l'obturateur d'air soit entièrement ouvert. Dans le cas du gaz naturel, réglez au un quart l'ouverture de l'obturateur d'air.

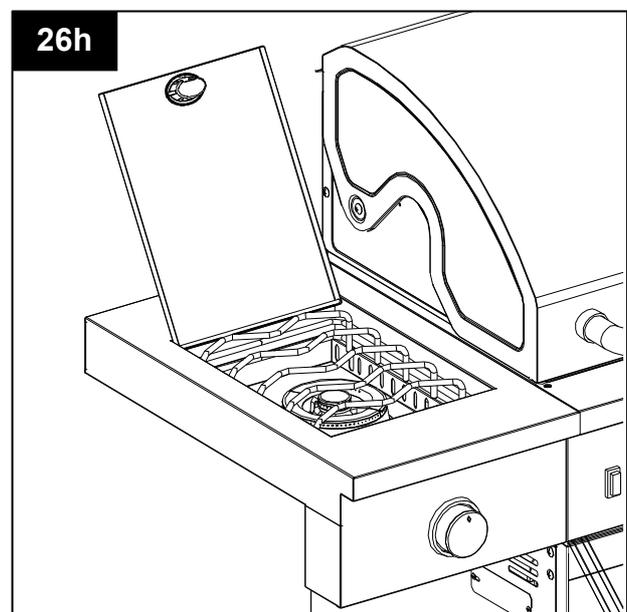


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

g. Branchez le fil d'allumage du brûleur latéral comme illustré.

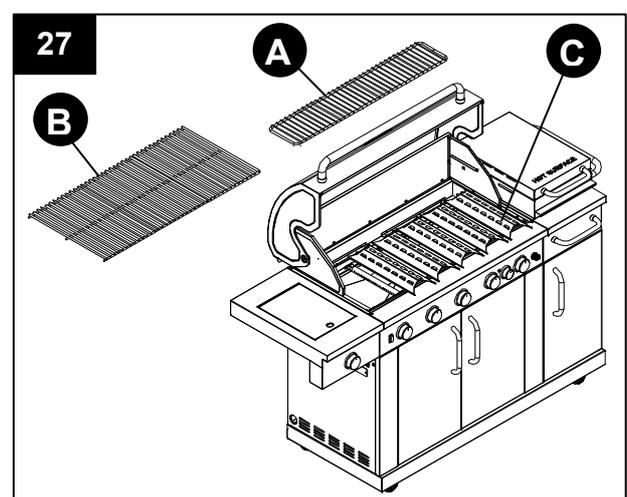


h. Posez la grille du brûleur latéral dans l'ouverture en alignant ses pattes et les fentes.



Étape 27 : Pose des pare-flammes, des grilles de cuisson et des grilles de maintien au chaud

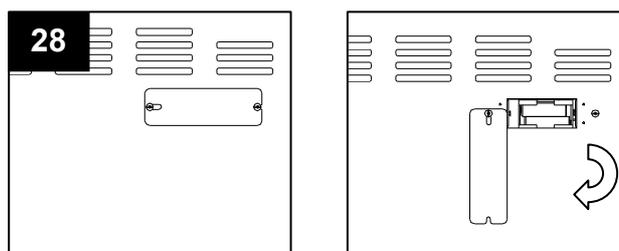
Posez les pare-flammes (C), les grilles de cuisson (B) et les grilles de maintien au chaud (A).



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

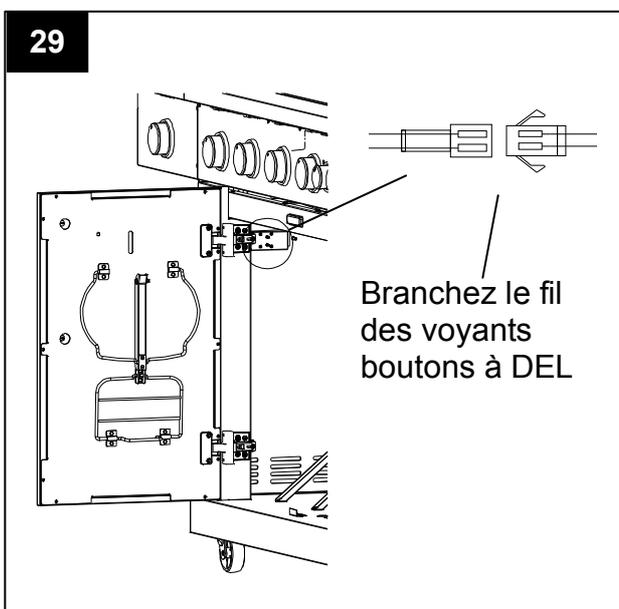
Étape 28 : Installation des piles de la DEL

Ouvrez le compartiment à piles pour la DEL en desserrant les deux vis et faisant glisser le couvercle vers la gauche. Insérez deux piles AA dans le compartiment (piles non incluses). Assurez-vous de les insérer selon leur polarité. Refermez ensuite le compartiment et verrouillez-le.



Étape 29 : Branchement des voyants boutons à DEL sur la source d'alimentation

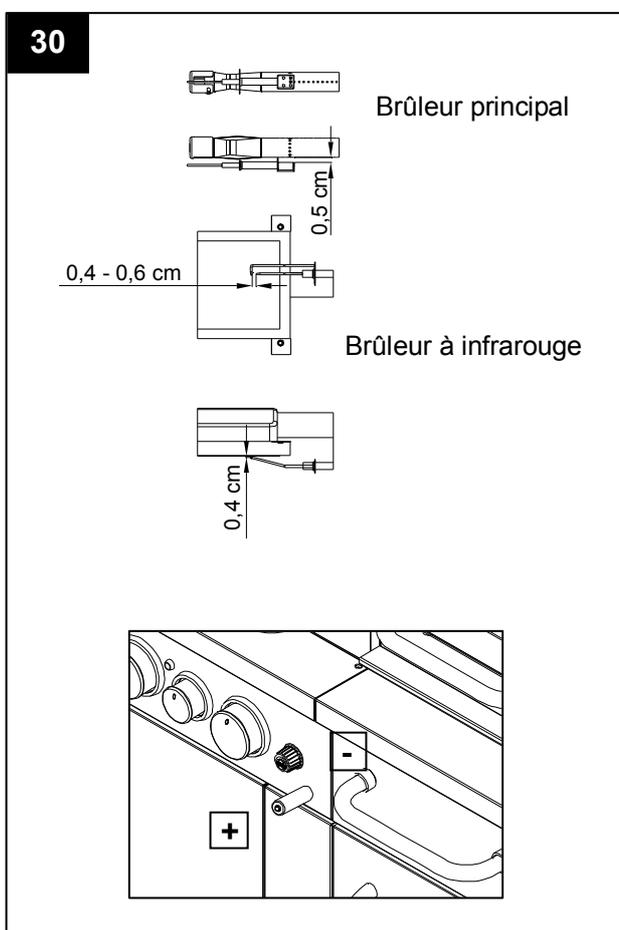
Ouvrez la porte de gauche. Repérez le connecteur des DEL issu du compartiment à piles et le connecteur de la boîte de commande et raccordez-les.



Étape 30 : Vérification de la distance entre la tige d'allumage et le brûleur (sauf pour l'allumage du brûleur latéral), et branchement du système d'allumage

Si la distance entre la tige d'allumage et le brûleur ne correspond pas à l'illustration, desserrez la vis de la tige d'allumage, réglez la distance et resserrez la vis.

Insérez ensuite une pile AA (non incluse) dans l'allumeur électronique en respectant la polarité. Appuyez sur le bouton pour vérifier si des étincelles se produisent. Si ce n'est pas le cas, consultez la section « Dépannage » pour régler le problème.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Pour connexion au GPL portable

Le support coulissant du plateau pour la bonbonne comprend un espace, sur le panneau inférieur, où vous pouvez déposer et fixer un réservoir de 9,07 kg (vendu séparément). Cet espace permet de fixer le réservoir en place. Avant de glisser le plateau du réservoir à l'arrière, levez l'anneau, puis, une fois le plateau en place, baissez l'anneau pour bloquer le réservoir. Utilisez uniquement un réservoir de 9,07 kg. (Consultez la section « Mesures de sécurité liées au gaz de propane liquide » pour obtenir de plus amples renseignements.) Comme il est illustré à la figure 32, il n'est pas sécuritaire d'utiliser le barbecue si le réservoir n'est pas placé en position verticale.

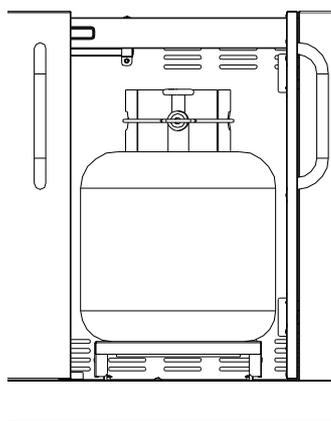


Fig. 31

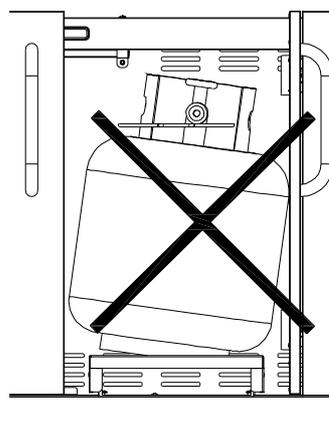


Fig. 32

AVERTISSEMENT : Le coupleur de connexion de type I (consultez la fig. 33) fourni avec le gril ne doit pas être remplacé par un système de connexion de gril/bouteille de type différent. Le retrait annulerait la garantie et, entraînerait des fuites de gaz susceptibles de causer des incendies et de graves blessures.

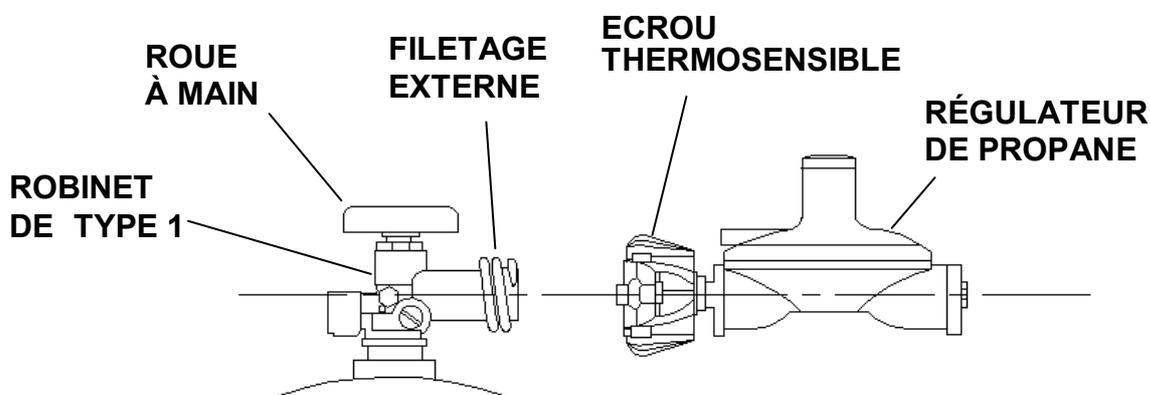


Fig. 33

La connexion du robinet de la bouteille de propane fournie avec ce gril incorpore quatre dispositifs de sécurité importants, un système d'assemblage à main, un système de désassemblage à main, un dispositif de régulation du débit et un dispositif de coupure thermosensible.

a. Assemblage à main :

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille et tous les robinets de l'appareil sont sur la position Arrêt.
2. Lors de la connexion du régulateur/du robinet du brûleur au robinet de la bouteille, tournez le grand écrou en plastique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Le gaz ne s'écoule pas à moins que l'écrou en plastique ne soit entièrement connecté.
4. SERREZ À LA MAIN UNIQUEMENT.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

b. Désassemblage à la main :

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille et tous les robinets de l'appareil sont sur la position Arrêt.
2. Tournez le grand écrou en plastique dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit désassemblé.
3. FONCTIONNEMENT MANUEL UNIQUEMENT.

c. Régulation du débit et faible chaleur

Le régulateur de propane est muni d'un dispositif de régulation du débit conçu pour alimenter le gril avec un débit de gaz suffisant dans des conditions normales tout en contrôlant le débit de gaz excessif.

Des modifications rapides de la pression peuvent déclencher le dispositif de contrôle du débit en fournissant une faible flamme et une faible température. Si le robinet de la bouteille est en position ouverte pour permettre l'écoulement de gaz alors qu'un robinet de brûleur est ouvert, la pointe de pression activera le dispositif. Le dispositif reste fermé jusqu'à ce que la pression soit normalisée. Ceci devrait avoir lieu dans les 5 secondes qui suivent.

Pour vous assurer que ceci n'entraînera pas de difficulté pour allumer le gril, suivez ces instructions :

1. Assurez-vous que tous les robinets des brûleurs sont sur Arrêt.
2. Ouvrez le robinet de la bouteille et attendez 5 secondes.

d. Dispositif de coupure thermosensible

Le grand écrou en plastique sur le régulateur est conçu en combinaison avec une valve de sécurité dans le robinet de la bouteille pour couper le débit de gaz lors d'une exposition à des températures entre 115 et 148 °C (240 et 300 °F). En cas d'incendie ou de défaillance d'une conduite, l'un des dispositifs de sécurité fonctionnera pour contrôler ou arrêter le débit de gaz provenant de la bouteille de propane. Ne tentez jamais d'utiliser un équipement endommagé.

Important : Avant d'utiliser une nouvelle bonbonne de gaz, vérifiez s'il y a des fuites près des raccords, et assurez-vous qu'il n'y a aucune fuite ou accumulation de vapeur dans l'armoire. Assurez-vous que toutes les ouvertures près des murs latéraux ne sont pas bloquées.

Important : Placez des bouchons anti-poussière sur le robinet de la bouteille lorsque cette dernière n'est pas utilisée. Installez uniquement des bouchons anti-poussière du type fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons peuvent causer des fuites de propane.

Exigences en gaz

Le barbecue est réglé et testé en usine pour le propane liquide seulement. Il peut cependant être converti au gaz naturel et utilisé avec les mêmes caractéristiques nominales. La plaque signalétique est située sur le panneau intérieur de la porte droite I.

GPL

Si vous avez un barbecue fonctionnant au propane liquide, le régulateur fourni sera réglé pour une pression de sortie de 11 po de colonne d'eau (C.E.) et devra être utilisé avec du propane liquide uniquement. Le régulateur de pression et l'assemblage de tuyau fournis avec l'appareil doivent être utilisés avec un réservoir de gaz de propane liquide.

Conversion au gaz naturel

Le barbecue peut être converti au gaz naturel. Pour ce faire, veuillez suivre la section « CONVERSION AU GAZ NATUREL » (page 46) du manuel.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Une fois le barbecue converti au gaz naturel, la pression de service est de 177,8 mm de colonne d'eau (CE). La pression de gaz est affectée par la taille de la conduite de gaz et sa longueur depuis l'alimentation en gaz de l'habitation. Suivez les recommandations du tableau ci-dessous.

De la maison au grill	
Distance	Taille de la tuyauterie
Jusqu'à 7,6 m (25 pi)	0,9 cm (3/8 po) de diamètre
7,9-15,2 m (26-50 pi)	1,2 cm (1/2 po) de diamètre
15,5-30,4 m (51-100 pi)	1,6 cm (2/3 po) de tuyauterie 1,9 cm (3/4 po) 0,8 cm (1/3 po) de tuyauterie 1,2 cm (1/2 po)
Plus de 30,78 m	1,9 cm (3/4 po) de diamètre

Système au GPL

Contactez votre fournisseur de gaz pour obtenir un régulateur spécial pour le gaz en vrac alimentant d'autres appareils

Consommation de gaz

Consommation de gaz totale de ce grill avec les brûleurs en position haute température : tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1

Type de brûleur	BTU/h
Brûleur principal	12 000 x 5
Brûleur latéral	15 000 x 1
Brûleur à infrarouge	12 500 x 1

Emplacement du grill

Cet appareil à gaz est conçu et homologué pour une utilisation en extérieur uniquement. N'utilisez pas le grill à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'un véhicule de plaisance, d'une terrasse protégée ou dans un lieu fermé. Maintenez le grill à l'écart des zones venteuses, mais gardez-le dans une zone bien ventilée. N'obstruez pas le flux de combustion et l'air de ventilation autour du grill.

Avertissement : Ne placez pas le grill sous des surfaces combustibles situées en hauteur et non protégées.

Dégagement par rapport aux constructions combustibles

Un dégagement minimum de 121,92 cm (48 po) des constructions combustibles sur les côtés et à l'arrière du grill doit être maintenu. Cependant, le fabricant recommande fortement d'obtenir un dégagement de 1,8 m (6 pi) par rapport aux constructions combustibles.

Dégagement par rapport aux constructions non combustibles

Un dégagement minimum de 121,92 cm (48 po) à l'arrière du grill au-dessus de la surface de cuisson par rapport aux constructions non combustibles est requis pour permettre à la hotte du grill de s'ouvrir complètement. Un dégagement minimum de 121,92 cm (48 po) sur les côtés du grill au-dessus de la surface de cuisson par rapport aux constructions non combustibles est recommandé. Le grill peut être installé directement près d'une construction non combustiblesous la surface de cuisson.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Vérification de l'alignement des orifices avec les brûleurs

Les orifices peuvent se déplacer durant l'assemblage et le déplacement du gril; en conséquence, vérifiez l'alignement des orifices avec les brûleurs conformément aux illustrations suivantes, avant l'allumage.

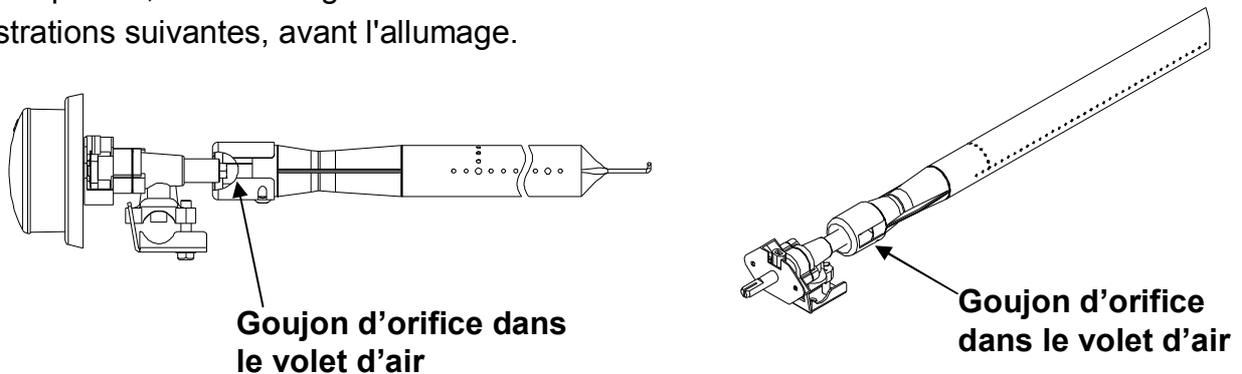


Fig. 34 Relation entre les brûleurs principaux et l'orifice

Fil d'allumage et fil du détecteur de flamme du brûleur à infrarouge

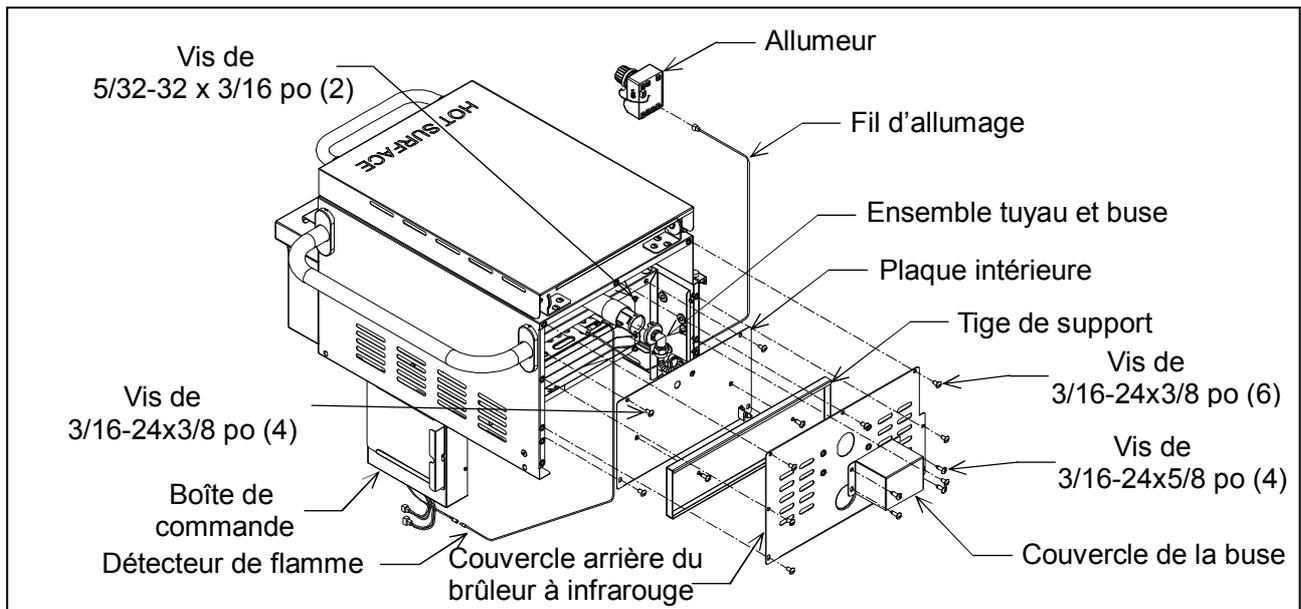


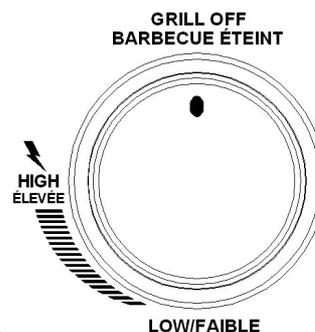
Fig. 35 Remplacement de l'allumeur et du détecteur de flamme du brûleur à infrarouge

Pour remplacer le fil de connexion ou le détecteur de flamme, démontez les pièces indiquées à la figure 35. Il sera alors possible d'atteindre le fil et le détecteur et de les remplacer. Dans la figure, on voit également que le fil d'allumage passe par le trou du panneau latéral droit et est joint à l'allumeur électrique. Le fil du détecteur de flamme est quant à lui joint à la boîte de commande. Une fois le remplacement fait, vous pouvez jeter la tige de support. Elle n'a de fonction que dans l'expédition. Elle ne sert pas au fonctionnement de l'appareil.

Instructions pour l'allumage du barbecue

Pour allumer les brûleurs principaux et le brûleur latéral

1. Lisez toutes les instructions avant d'allumer votre barbecue.
2. Ouvrez le couvercle lorsque vous procédez à l'allumage.
3. Vérifiez la position de la tige d'allumage et la distance entre la tige et le brûleur. Consultez la figure 30 à la page 22.
4. Assurez-vous que la cuvette de propreté est installée.
5. Ouvrez le robinet du réservoir de propane liquide ou de gaz naturel.
6. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position « HIGH » (élevée). Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
7. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, remettez immédiatement le bouton de commande sur Arrêt. Attendez cinq minutes et répétez l'étape 6 deux ou trois fois.
8. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, FERMEZ L'ALIMENTATION EN GAZ. ATTENDEZ CINQ MINUTES pour laisser le gaz se dissiper. Répétez les étapes 5 et 6 (au besoin).
9. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, consultez le guide de dépannage.



Changement de la pile

1. Dévissez le bouton d'allumage électrique et retirez la vieille pile.
2. Remplacez-la par une nouvelle pile AA.

Remarque : Placez la pile en insérant d'abord la polarité négative (-). Veuillez consulter les indications à l'intérieur du couvercle.

AVERTISSEMENT :

Assurez-vous que la hotte est complètement ouverte à chaque fois que vous tentez d'allumer le gril. Une hotte non ouverte peut entraîner un délai de l'allumage, causant des blessures.

MISE EN GARDE : Il est important d'inspecter la longueur totale de la conduite de gaz. Si des signes d'abrasion ou d'usure excessives sont présents, ou si la conduite est coupée, elle doit être remplacée avant d'utiliser l'appareil.

Si nécessaire, vérifiez la liste des pièces pour obtenir la conduite de rechange adéquate. Il est nécessaire d'ouvrir la porte inférieure pour inspecter complètement la conduite.

Réglage du volet d'air

1. Brûleur principal

Les obturateurs d'air du brûleur principal sont réglés en usine pour une utilisation avec du propane liquide seulement. Les réglages sont :

- (1) ouverture de 0,64 cm pour le propane liquide.
- (2) ouverture de 0,42 cm ou moins pour le gaz naturel.

Si vous désirez ajuster les volets (ou si la flamme est plus jaune que bleue), veuillez suivre cette procédure.

Avertissement : Ne touchez pas le brûleur après les réglages. Le brûleur est chaud.

- a. Desserrez l'obturateur d'air. L'obturateur est situé à l'extrémité des brûleurs de gaz, sous la boîte de commande. Voir Fig. 36.

- b. Desserrez la vis du volet.
- c. Allumez le brûleur à régler.
- d. Avec un gant de protection, réglez l'obturateur d'air jusqu'à ce que la flamme devienne surtout bleue. Les flammes acceptables sont illustrées à la fig. 37.
- e. Serrez suffisamment la vis de verrouillage du volet pour maintenir le volet en place.
- f. Répétez cette procédure pour les autres brûleurs.

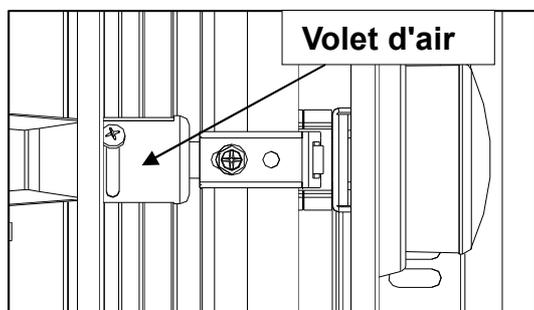


Fig. 36 Volet d'air

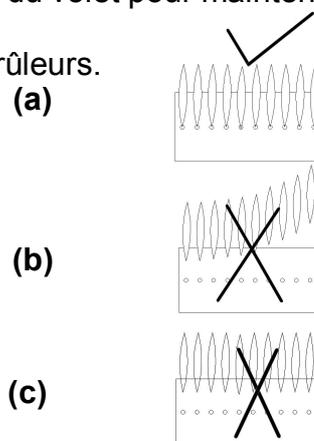


Fig. 37 Flamme acceptable uniquement (a)

Instructions pour l'allumage aux allumettes

Important : La hotte doit être ouverte pour allumer un brûleur avec une allumette.

1. Ouvrez l'alimentation en gaz.
 - a. En cas d'alimentation portable, ouvrez au niveau du robinet de la bouteille de GPL.
 - b. En cas d'alimentation permanente, ouvrez au niveau du robinet de coupure manuelle.
2. Ouvrez la porte droite I pour accéder à la chaîne à pince pour l'allumette.
3. Attachez l'allumette ou le papier à la pince (fig. 38), allumez l'allumette et insérez-la près des orifices du brûleur, et poussez et tournez le bouton enfoncé à gauche en position haute température.

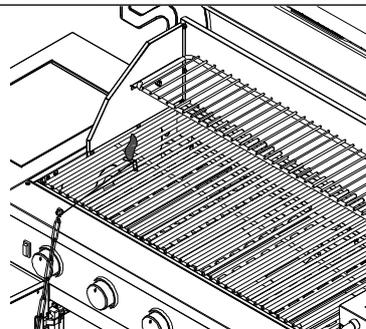
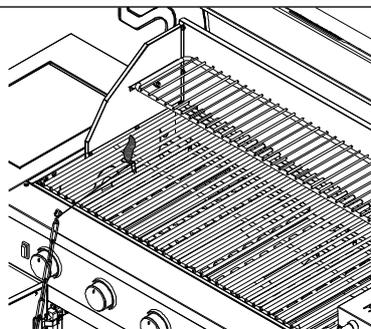
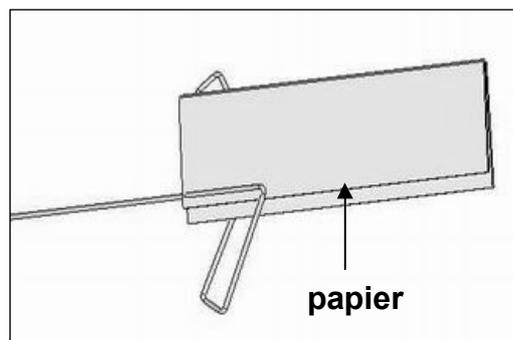
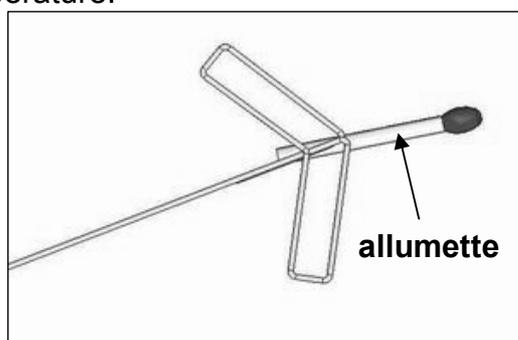


Fig. 38 Illustration de l'allumage avec allumette/papier

4. Le brûleur central (si nécessaire) peut être allumé à partir de la grille centrale en insérant la pince à allumette à l'avant du dispositif de saveur. Allumez ce brûleur avant d'allumer les deux brûleurs extérieurs.

MODE D'EMPLOI

5. Appuyez sur le robinet du brûleur en question et tournez sur température élevée.
6. Vérifiez que le brûleur s'est allumé. Retirez l'allumette et éteignez-la.
7. Répétez les étapes 2 - 5 pour le brûleur suivant.

Rodage du grill

Lorsque vous allumerez votre barbecue la première fois, nous vous recommandons de laisser tous les brûleurs principaux allumés en position élevée (« HIGH ») durant quinze minutes, avec le couvercle baissé et le bac du brûleur supérieur fermé, puis de les éteindre. Cela permet de tempérer le barbecue.

Préchauffage du grill

Il est très important que le grill soit à la température adéquate avant de l'utiliser. Après l'allumage, fermez la hotte et préchauffez le grill à haute température pendant 10 minutes. Ce préchauffage permet d'assurer que les grilles de cuisson sont suffisamment chaudes pour les grillades. Veuillez consulter la section « Instructions pour la cuisson au brûleur à infrarouge » à la page 30 pour obtenir le mode d'emploi du brûleur à infrarouge.

MISE EN GARDE : Ne couvrez pas les grilles durant la période de préchauffage.

AVERTISSEMENT : Pour éviter la perte de contrôle des flambées de graisse éventuelles, ne laissez jamais un grill sans surveillance. Les flambées de graisse peuvent être importantes et causer des dommages au grill et aux biens et des blessures.

Hotte ouverte ou fermée pour les grillades

La cuisson avec la hotte ouverte ou fermée est une question de préférence. La cuisson avec la hotte fermée est recommandée pour des températures de cuisson vive maximum. Cette méthode produit également plus de flambées, accélérant la procédure de cuisson et offrant une saveur plus robuste, fumée et de plein air. Si vous préférez une cuisson plus lente avec moins de flambées, il est suggéré de laisser la hotte ouverte.

Il est recommandé de toujours cuire avec la hotte FERMÉE en cas de grand vent ou de climat froid. Votre barbecue a été conçu et construit pour vous offrir une grande souplesse et une excellente cuisson. Faites preuve de créativité. Essayez différentes méthodes de cuisson sur votre grill pour déterminer celle qui vous convient le mieux. Il n'y a pas de méthode de cuisson bonne ou mauvaise, seulement différents styles. Soyez créatif et profitez de votre grill!

Détection des fuites de gaz

Avant d'utiliser le grill et après le remplissage de la bouteille, vérifiez avec soin que toutes les connexions sont serrées et qu'il n'y a pas de fuites de gaz.

1. Préparez 56-85 g (2 - 3 oz) de solution d'eau savonneuse.
2. Assurez-vous que les boutons de commande sont sur Arrêt.
3. Passez de petites quantités de solution à la brosse sur tous les raccords, et ouvrez le gaz.
4. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite. Passez à l'étape 5.
5. Coupez le gaz et serrez toutes les connexions.
6. Repassez à l'étape 1 pour retester les raccords.
7. Si des bulles continuent à apparaître, coupez le gaz. Contactez le service à la clientèle.

Avertissement : N'utilisez jamais une allumette ou une flamme ouverte pour détecter les fuites. Ceci pourrait causer un incendie, une explosion et des blessures.

IMPORTANT : Lors du raccordement ou du remplacement de tout raccord ou tuyau de gaz, les joints doivent être étanchéifiés avec un produit d'étanchéité homologué ou du téflon.

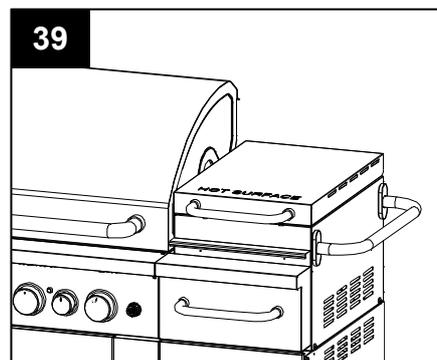
MODE D'EMPLOI

Instructions pour la cuisson au brûleur à infrarouge

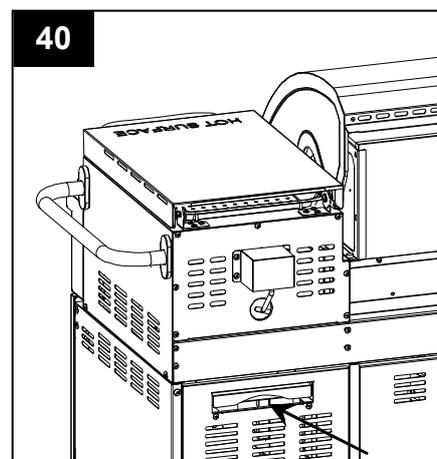
La cuisson à haute température que permet le brûleur supérieur à infrarouge scelle les saveurs et concentre les jus dans la viande, et cela, en un temps record.

AVERTISSEMENT : Le brûleur supérieur à infrarouge est conçu uniquement pour la cuisson des viandes précisées ci-dessous. N'essayez pas d'y faire cuire du poisson, du bifteck haché ou des viandes grasses. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer un incendie ou des blessures corporelles, et annule la garantie.

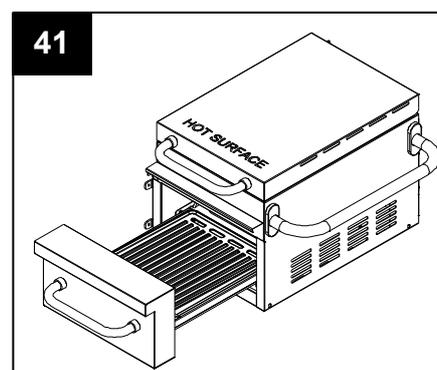
1. Saisit les steaks et les côtelettes.
2. Cuit la pizza.
3. Cuit à la vapeur les légumes et les fruits de mer.
4. Comprend un compartiment de maintien au chaud de la viande.



Assurez-vous toujours que le bac récepteur qui recueille la graisse est en position et qu'il est vide.



Assurez-vous que la grille est installée du côté de la rainure, les trous pour l'écoulement de la graisse à l'arrière.



MODE D'EMPLOI

Préchauffer pendant 15 minutes

Le deuxième bouton commande le brûleur à infrarouge. Suivez les instructions pour l'allumage de ce dispositif à la page 27. Si le brûleur s'allume, le voyant vert s'allumera. Sinon, vous entendrez un bip. Attendez 5 secondes, puis réessayez. Préchauffez pendant 15 minutes.

Temps de cuisson suggérés de chaque côté, dépendant de l'épaisseur.

Évitez de surcharger la grille de viande. Ne faites cuire que quatre à six pièces à la fois, selon la taille.

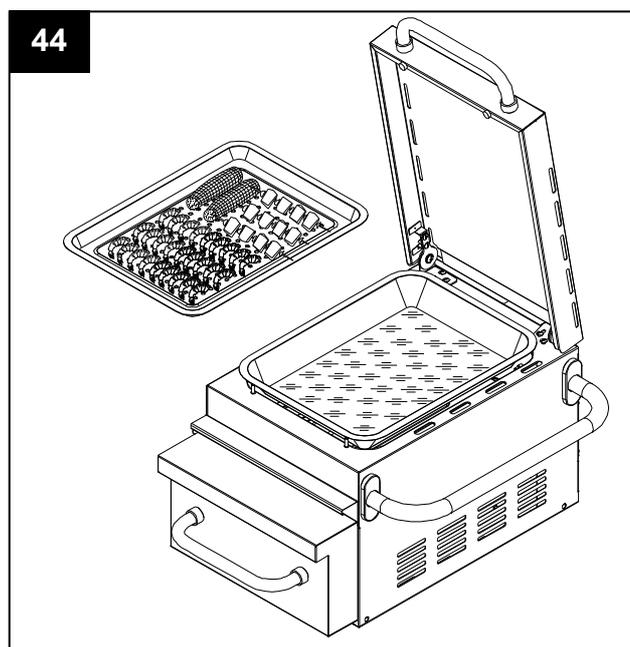
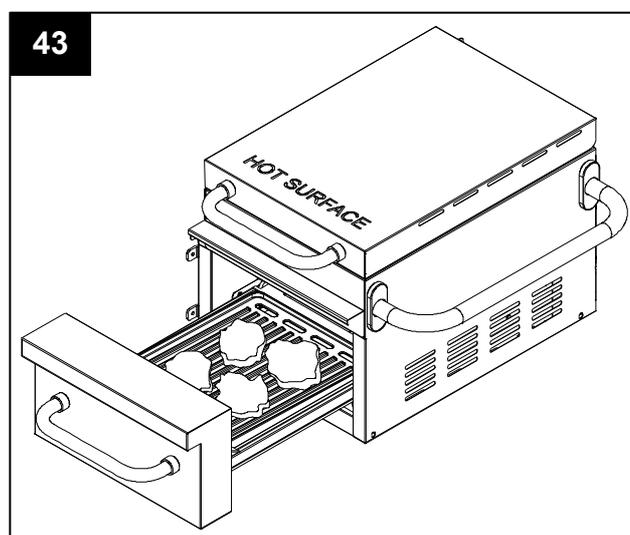
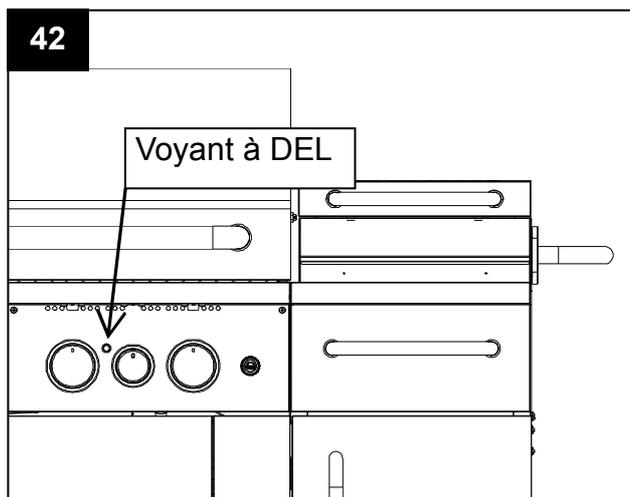
Type de nourriture	Temps de cuisson (minutes)
Steak	3
Côtelettes	4
Pizza	2, un côté
Poulet	Utilisez la grille principale
Poisson	Utilisez la grille principale

Cuisson à la vapeur de légumes et de fruits de mer

Avant d'allumer le brûleur à infrarouge, versez 1 1/2 à 2 tasses d'eau dans le bac, et couvrez-le avec la grille de la marmite à vapeur. Les fruits de mer comprennent :

- les crevettes
- les pattes de crabe
- la mye

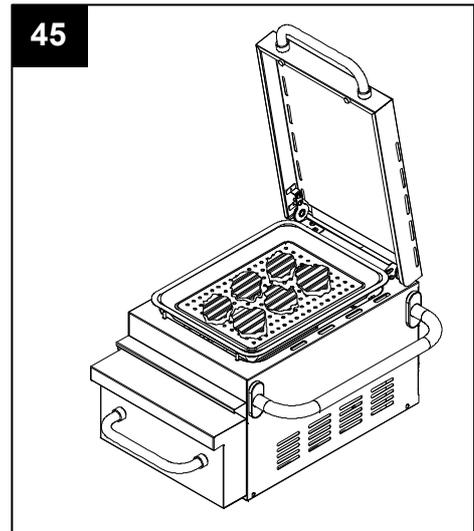
REMARQUE : Fermez le couvercle pendant la cuisson à la vapeur.



MODE D'EMPLOI

Compartiment de maintien au chaud

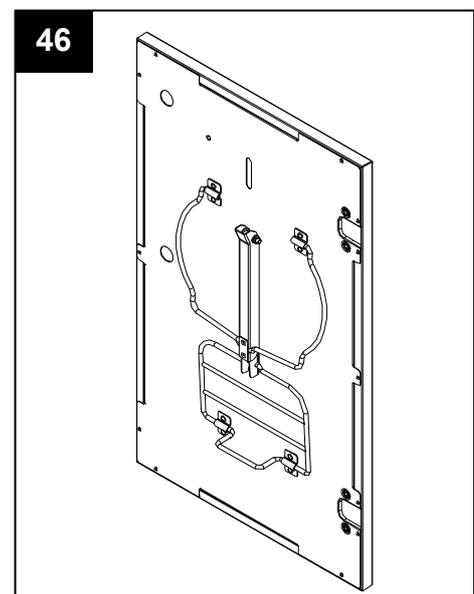
Ce dispositif à réservoir d'eau garde au chaud les viandes, à la cuisson désirée, permettant ainsi aux convives de manger ensemble.



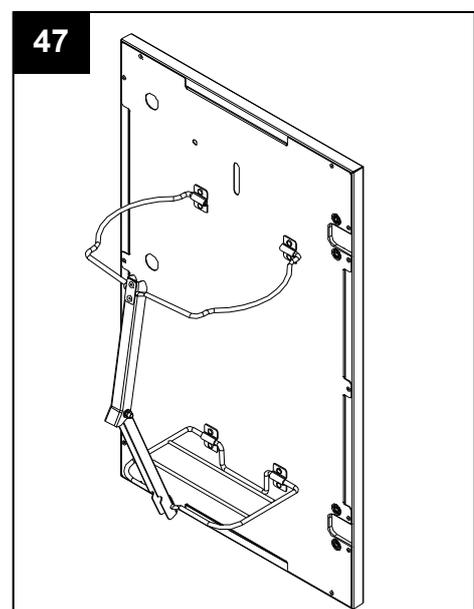
MODE D'EMPLOI DU SUPPORT POUR SAC À ORDURES

Le support pour sac à ordures est installé sur la porte gauche.

Repliez-le lorsque vous ne l'utilisez pas.



Pour le déplier, soulevez les anneaux métalliques, puis abaissez le fond du support. Placez un sac à ordures en papier ou en plastique dans le support.



AVERTISSEMENT : Veuillez vous souvenir que ce gril est un appareil de cuisson à gaz d'extérieur. De nombreuses zones du gril génèrent une chaleur extrême. Nous avons pris toutes les précautions pour vous protéger des zones de contact. Cependant, il est impossible d'isoler toutes les zones à haute température. En conséquence, faites preuve de bon sens et d'un certain degré de prudence lors de la cuisson avec ce produit. Il est suggéré de se protéger les mains en les recouvrant lors de l'utilisation de ce gril. Ne déplacez pas le gril lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud. Attendez que le gril soit éteint et bien refroidi avant de le déplacer. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures.

Postchauffage

Pour éviter que de la nourriture carbonisée ne s'accumule sur les grilles, faites fonctionner le gril à haute température pendant 15 minutes à la fin de la cuisson lorsque les aliments ont été ôtés.

MISE EN GARDE : Ne couvrez pas le gril durant la période de postchauffage.

Après le postchauffage du gril, tournez les boutons de commande sur Arrêt.

Fermeture de la bouteille de propane

Une fois que le boîtier des brûleurs a refroidi, la bouteille de propane doit être fermée. Si vous ne voulez pas attendre que le boîtier des brûleurs ait refroidi, utilisez une main protégée pour fermer le robinet de la bouteille de propane.

AVERTISSEMENT : Ne tentez pas de fermer le robinet de la bouteille de propane sans avoir au préalable couvert votre main d'une mitaine ou attendu que le gril refroidisse. Le non-respect de cet avertissement peut causer de graves brûlures.

Exigence de sécurité concernant le GPL

Pour les grils fonctionnant au GPL, la bouteille de GPL utilisée doit présenter les caractéristiques suivantes : Être construite et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles de GPL du Département du transport américain ou de la norme canadienne CAN/CSA-B339 concernant les bouteilles, les sphères et les tubes pour le transport de marchandises dangereuses, ou avec la Commission, le cas échéant. Être munie d'un dispositif de prévention contre les débordements (OPD).

Le réservoir doit être d'un diamètre de 30,48 cm (12 po) et d'une hauteur de 46,99 cm (18 1/2 po) et être muni de raccords de type I.

Le système d'alimentation de la bouteille doit permettre l'évacuation de vapeur.

La bouteille utilisée doit être munie d'un collier de protection du robinet de la bouteille.

N'utilisez pas le gril à gaz à l'intérieur ou dans une zone fermée. Si le gril à gaz n'est pas utilisé, l'alimentation doit être coupée au niveau de la bouteille. Si le gril est remis à l'intérieur, débranchez la bouteille de gaz et rangez-la à la verticale à l'extérieur dans un lieu frais et bien ventilé, à l'écart du gril et de toute autre source de chaleur.

Lors de la recherche de fuites de gaz, n'utilisez pas une flamme nue. Utilisez une solution d'eau savonneuse et appliquez-la sur les joints et les raccords de la tuyauterie avec une brosse pour détecter les bulles. Vérifiez que les flexibles ne sont pas entaillés ou usés, ce qui pourrait compromettre le fonctionnement en toute sécurité du gril. Seuls la conduite et le régulateur fournis en usine doivent être utilisés.

Utilisez uniquement un régulateur et une conduite de recharge spécifiés par le fabricant.

ENTRETIEN

Le réservoir de propane liquide doit être verrouillé en tout temps à l'aide de l'anneau de réservoir breveté. Un réservoir non verrouillé peut tomber ou basculer et causer des blessures ou des dégâts. Nous vous recommandons de garder le réservoir verrouillé en tout temps.

Consultez les figures 31 et 32. Après avoir placé le réservoir dans l'espace prévu à cet effet, baissez l'anneau pour bloquer le réservoir en place. Utilisez uniquement un réservoir de 9,07 kg (consultez la section « Mesures de sécurité liées au gaz de propane liquide » pour obtenir de plus amples renseignements).

Manipulation en toute sécurité de la bouteille de propane liquide

Souvenez-vous de manipuler la bouteille portable de propane liquide avec précaution lors du transport pour le remplissage. Évitez de la faire chuter ou de la heurter contre des objets affûtés. Les bouteilles de propane liquide sont robustes, mais une série d'impacts peut endommager le conteneur.

Lors du transport de la bouteille pour le remplissage, assurez-vous que le robinet est bien fermé et que le couvercle de protection est bien installé. Placez la bouteille en toute sécurité à la verticale de sorte qu'elle ne roule pas dans le véhicule.

Si vous prévoyez de faire des arrêts, faites remplir votre bouteille en dernier avant le trajet du retour. Une fois de plus, assurez-vous que la bouteille remplie est bien fermée et à la verticale. Une fois arrivé, déchargez la bouteille remplie du véhicule. Ne laissez jamais une bouteille portable de propane liquide dans un véhicule qui pourrait chauffer au soleil.

Le fournisseur de propane liquide peut également vous donner des conseils de sécurité.

Remisage en toute sécurité de la bouteille de propane liquide

Ne rangez jamais de réservoirs portatifs de propane liquide (qu'ils soient pleins ou vides) dans votre maison, une aire habitée, un véhicule de plaisance, un garage, un sous-sol ou un atelier. Il est peu probable que du propane liquide fuie de la bouteille. En cas de fuite, le carburant peut être exposé aux étincelles des automobiles, des outils électriques et d'autres appareils. Lors du remisage ou du transport de la bouteille de GPL, elle doit rester en position verticale. Ne reposez jamais la bouteille sur le côté, qu'elle soit pleine ou vide. Ne rangez jamais une bouteille de rechange sous ou près du gril.

MISE EN GARDE : Ne transportez et ne déplacez jamais le gril ou la bouteille sans avoir préalablement fermé le robinet manuel de la bouteille de propane liquide.

Le meilleur endroit pour remiser une bouteille de propane liquide est un endroit ombragé ou protégé à l'extérieur, derrière la maison ou le garage, ou sur une terrasse protégée hors de portée des enfants. Le propane liquide ne s'évapore pas. Il est enfermé dans un conteneur robuste et fermé. Il ne perd pas son pouvoir de combustion propre, même s'il est laissé à l'extérieur toute l'année.

AVERTISSEMENT : Lorsqu'elle n'est pas connectée au gril, la bouteille de GPL doit être rangée à la verticale à l'extérieur dans un lieu frais et bien ventilé, à l'écart du gril et de toute autre source de chaleur. Le non-respect de cet avertissement peut endommager le robinet de la bouteille, entraînant des risques d'incendie et de blessures.

Remplissage d'une bouteille de propane

Il est très important que la bouteille de GPL soit correctement remplie. Utilisez un fournisseur de GPL réputé et observez la méthode et la capacité de remplissage de la bouteille. Une bouteille trop remplie peut présenter des dangers.

La bonne méthode de remplissage de la bouteille est en fonction du poids. La bouteille vide doit être placée sur une balance. Les poids de la balance doivent être réajustés à un poids permettant jusqu'à 80 % du poids total. L'opération de remplissage doit prendre fin lorsque la bouteille est remplie à 80 % de sa capacité totale. Si la bouteille n'est pas complètement remplie, un réajustement de la balance peut être fait pour prendre en compte le GPL déjà présent dans la bouteille.

AVERTISSEMENT : Une bouteille de GPL (propane) est trop remplie si elle contient plus de 80 % de sa capacité totale en propane.

Une bouteille de GPL (propane) mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. Si la bouteille est trop remplie et que le climat provoque une surchauffe de la bouteille (journée chaude, bouteille laissée au soleil ou remise à l'intérieur), une pression interne est créée due à la dilatation du propane qui peut à son tour provoquer la libération du propane par la soupape de sécurité de la bouteille. La soupape de décharge est un dispositif de sécurité requis pour les réservoirs de propane de 9,07 kg par le *Department of Transportation* afin de prévenir des dommages graves au réservoir en raison d'une pression excessive. Le GPL qui se libère de la bouteille est inflammable et peut être explosif.

IMPORTANT : Lors du raccordement ou du remplacement de tout raccord ou tuyau de gaz, les joints doivent être étanchéifiés avec un produit d'étanchéité homologué ou du téflon. Après avoir effectué les connexions, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites au niveau de tous les joints à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'une brosse.

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais une flamme nue pour rechercher les fuites. Ceci pourrait causer un incendie, une explosion et des blessures.

Acier inoxydable

Le barbecue contient des pièces en acier inoxydable. L'acier inoxydable ne se rouille pas dans certaines conditions; en conséquence, une protection et un nettoyant pour acier inoxydable doivent être utilisés lorsque le gril n'est pas utilisé.

Essuyez toutes les surfaces, sauf les surfaces de cuisson, avec du WD40 ou du nettoyant pour acier inoxydable une fois par mois.

Ne nettoyez jamais l'acier inoxydable lorsqu'il est chaud.

Après la cuisson initiale, certaines zones du gril (c'est-à-dire les événements, la hotte et le boîtier des brûleurs) peuvent se décolorer. Cette décoloration est normale et est causée par la chaleur intense des brûleurs.

Des tâches de graisses peuvent s'accumuler sur la surface de l'acier inoxydable et cuire. Elles peuvent généralement être ôtées avec de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyant pour acier inoxydable. En dernier recours, un tampon légèrement abrasif peut être utilisé avec le nettoyant pour acier inoxydable. Utilisez une légère pression sur le tampon et frottez toujours en direction du grain. Il existe de nombreux produits de qualité permettant de nettoyer et de protéger les surfaces ne servant pas à la cuisson.

N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer le gril.

ENTRETIEN

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs sur la surface polie. Nettoyez avec prudence. Un produit nettoyant léger pour chrome ou une cire pour métal peuvent être utilisés pour ramener le lustre. Vous pouvez utiliser un décapant à rouille pour retirer les taches de rouille causées par des sources externes. Suivez attentivement les instructions de ce produit.

Pour retoucher les rayures mineures de l'acier inoxydable, poncez légèrement la surface affectée avec du papier émeri de grain 160 dans la direction du grain.

Brûleurs

Les brûleurs sont faits en acier inoxydable et peuvent tremper dans l'eau et être nettoyés avec une brosse en fils de laiton ou à poils durs. Vérifiez que chaque orifice n'est pas obstrué. Utilisez une petite brosse (plus petite que l'orifice) pour nettoyer les obstructions.

N'agrandissez pas les orifices. Assurez-vous que les brûleurs sont secs avant de les réinstaller sur le gril. Fig. 48.

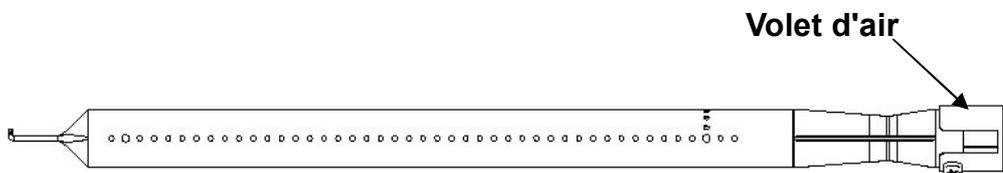


Fig. 48

Des araignées et des insectes peuvent faire leurs nids dans les brûleurs, ce qui peut diriger le gaz vers l'avant du brûleur. Ceci est une condition très dangereuse qui peut causer un incendie derrière le panneau du robinet, endommageant ainsi le gril et le rendant dangereux à utiliser. Inspectez les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après les conditions suivantes :

1. Odeur de gaz combinée à des flammes jaunes.
2. Le gril n'atteint pas la température.
3. Le gril ne chauffe pas de façon uniforme.
4. Les brûleurs émettent des bruits secs.

Cuvette de propreté

La cuvette de propreté récolte une quantité de graisse excessive et des particules de nourriture.

Laissez la cuvette et son contenu refroidir avant de nettoyer. Dégagez la cuvette et essuyez-la. Assurez-vous que la cuvette est installée avant d'utiliser le gril.

Il est fortement recommandé de vérifier régulièrement la cuvette pour éviter les risques d'allumage de la graisse; cependant, la plupart des écoulements de graisse sont revaporisés dans l'aliment en cours de cuisson, procurant une saveur de grillade en plein air.

Conseils pratiques pour l'entretien

Avant de commencer la cuisson, fermez le couvercle et préchauffez le brûleur principal ou le brûleur à saisir pendant 15 minutes au réglage « HIGH »; préchauffez le brûleur à infrarouge pendant 5 minutes en laissant le bac fermé. Afin de prévenir les montées de flammes et les feux de graisse, gardez le couvercle ouvert pendant la cuisson des viandes. Cuisez les viandes proposées uniquement avec le brûleur à infrarouge. Fermez le couvercle lorsque vous cuisez des viandes épaisses, lorsque la température est froide ou lorsque vous utilisez une méthode de cuisson indirecte.

ENTRETIEN

Protégez vos mains à l'aide de gants de cuisine lors de tout contact avec une surface chaude.

Ouvrez le couvercle pour la cuisson des viandes, surtout le poulet. Fermez le couvercle pour la cuisson indirecte ou au tournebroche.

Ne laissez JAMAIS le barbecue sans surveillance durant la cuisson.

Une fois la cuisson terminée, fermez le couvercle et réglez les brûleurs à la position HIGH (élevée) pendant 15 minutes pour nettoyer le barbecue et brûler la graisse.

Tableau de fréquence de l'entretien

Barbecue	Fréquence en fonction d'un usage normal	Méthode de nettoyage
Surface peinte	Deux fois par année	Cire pour voitures
Surface en acier inoxydable	Deux fois par année	Nettoyant pour surfaces en acier inoxydable
Toutes les grilles	Après chaque utilisation	Brûler et nettoyer
Grilles en acier inoxydable	15 jours	Brosse métallique/lave-vaisselle
Grilles en porcelaine	15 jours	Tampon à récurer avec eau savonneuse/lave-vaisselle
Plaques chauffantes de brûleur	30 jours	Brosse métallique
Brûleurs	90 jours	Brosse métallique
Intérieur de boîte de brûleur	120 jours	Offert avec les produits de nettoyage pour l'intérieur

Évaluation de la quantité de GPL

Pour déterminer la quantité de propane dans la bouteille, le gril doit être allumé. Placez votre main en haut de la bouteille et descendez lentement sur les côtés jusqu'à ce que la bouteille soit fraîche au toucher. Ceci indique la quantité approximative de propane dans la bouteille; si elle est vide au trois quarts, remplissez-la.

N'utilisez pas de briquettes de charbon ou toute autre matière inflammable avec votre gril. L'utilisation de tels produits annulerait la garantie et pourrait conduire à un incendie, une explosion et des blessures corporelles.

DÉPANNAGE

Grâce aux nombreuses solutions exposées ici, votre expérience de cuisson au barbecue pourra être plus sécuritaire et agréable. Vous pouvez également communiquer avec notre service à la clientèle au **1 800 963-0211**, entre 8 h et 18 h (HNE), du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi.

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le barbecue, le brûleur latéral ou le brûleur supérieur à saisir ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le fil d'allumage s'est détaché de l'allumeur électrique. 2. La distance entre la tige d'allumage et le brûleur est supérieure à 0,40 cm (brûleur à saisir et brûleur supérieur à saisir). 3. Le fil d'allumage est brisé. 4. La pile est à plat. 5. La pile a été insérée dans le mauvais sens. 6. L'extrémité de l'électrode ne produit pas d'étincelles dans l'orifice du brûleur. 7. Le barbecue n'est pas alimenté en gaz. 8. L'ouverture de l'obturateur d'air est trop grande. 9. Un interrupteur du robinet du brûleur à infrarouge est brisé. 10. L'allumeur est brisé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebranchez le fil d'allumage à l'allumeur électrique. 2. Desserrez la tige d'allumage et réglez la distance, puis resserrez-la. 3. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir un fil d'allumage de rechange. 4. Posez une nouvelle pile AA. 5. Inversez la polarité de la pile. 6. Réinstallez l'électrode. 7. Ouvrez le robinet du régulateur. 8. Desserrez l'obturateur d'air et rapetissez l'ouverture. 9. Remplacez le collecteur. 10. Remplacez l'allumeur.
La flamme du brûleur est jaune et une odeur de gaz se dégage	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'ouverture de l'obturateur d'air n'est pas réglée adéquatement. 2. Des araignées ou des insectes bouchent l'obturateur d'air. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desserrez l'obturateur d'air et réglez l'ouverture pour obtenir des flammes bleues. L'ouverture doit être de 0,64 cm pour le propane liquide. L'ouverture doit être de 0,42 cm ou moins pour le gaz naturel. 2. Enlevez ce qui obstrue les orifices. 3. Déterminez la source des fuites de gaz.
Flambées excessives	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les viandes cuites sont grasses. 2. Les boutons sont à la position HIGH (élevée). 3. De l'eau a été versée sur les flammes. 4. Le couvercle est fermé durant la cuisson. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gardez le couvercle ouvert durant la cuisson. 2. Pour la cuisson de viandes grasses, les grilles doivent être froides et les boutons doivent être réglés à la position LOW (faible). Si les montées de flamme persistent, placez les viandes sur la grille de maintien au chaud jusqu'à ce que les flammes diminuent. Ne versez jamais d'eau sur les flammes de gaz.
Le brûleur s'éteint	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le réservoir de propane liquide est vide. 2. Le brûleur n'est pas aligné au robinet de commande. 3. L'alimentation en gaz est insuffisante. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplissez le réservoir de propane liquide. 2. Posez le brûleur correctement. 3. Vérifiez le tuyau d'alimentation en gaz et assurez-vous qu'il ne fuit pas et qu'il n'est pas noué.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective										
La chaleur demeure faible lorsque le bouton est réglé à la position HIGH (élevée)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les modèles fonctionnant au gaz naturel dégagent une faible chaleur. 2. Les orifices sont obstrués. 3. Le réservoir de propane liquide est vide. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ce modèle est conçu pour une alimentation en gaz naturel de 7 po CE. Vérifiez votre système d'alimentation en gaz naturel pour vous assurer que la pression est adéquate. Il n'est pas nécessaire d'utiliser un régulateur pour les modèles au gaz naturel. Vérifiez si vous avez posé les bonnes buses pour l'alimentation en gaz naturel sur les orifices. La trousse de conversion inclut les buses suivantes : <table border="1" data-bbox="895 680 1410 969"> <thead> <tr> <th>Brûleur</th> <th>Format des orifices</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brûleur principal</td> <td>Diamètre de 1,37 mm</td> </tr> <tr> <td>Brûleur à infrarouge</td> <td>Diamètre de 1,38 mm</td> </tr> <tr> <td>Brûleur latéral</td> <td>Diamètre de 1,55 mm</td> </tr> </tbody> </table> 2. Retirez toute obstruction dans les orifices. 3. Remplissez le réservoir de propane liquide. 	Brûleur	Format des orifices	Brûleur principal	Diamètre de 1,37 mm	Brûleur à infrarouge	Diamètre de 1,38 mm	Brûleur latéral	Diamètre de 1,55 mm		
Brûleur	Format des orifices											
Brûleur principal	Diamètre de 1,37 mm											
Brûleur à infrarouge	Diamètre de 1,38 mm											
Brûleur latéral	Diamètre de 1,55 mm											
La chaleur est faible (propane liquide)	L'assemblage du régulateur de propane comporte un dispositif d'excès de débit conçu pour assurer une alimentation suffisante en gaz au barbecue. Des changements rapides dans la pression peuvent activer le dispositif d'excès de débit, produisant une flamme plus petite et une température faible.	<p>Veillez suivre les instructions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que tous les brûleurs sont réglés à OFF (arrêt). 2. Ouvrez le robinet du réservoir et attendez cinq minutes. 3. Allumez les brûleurs un à la fois en suivant les instructions pour l'allumage indiquées sur la contre-porte et à la page 27. 										
La chaleur est faible (gaz naturel).	La pression du gaz est modifiée considérablement par la conduite de gaz ainsi que par la longueur de la conduite provenant de la conduite de gaz de la maison.	<p>Vérifiez la conduite de gaz et réglez-la, au besoin, en vous conformant au tableau ci-dessous.</p> <table border="1" data-bbox="895 1653 1455 2007"> <thead> <tr> <th colspan="2">De l'habitation au grill</th> </tr> <tr> <th>Distance</th> <th>Taille de la tuyauterie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jusqu'à 7,6 m (25 pi)</td> <td>0,9 cm (3/8 po) de diamètre</td> </tr> <tr> <td>7,9-15,2 m (26-50 pi)</td> <td>0,3 cm (1/2 po) de diamètre</td> </tr> <tr> <td>15,5-30,4 m (51-100 pi)</td> <td>1,6 cm (2/3 po) de tuyauterie 1,9 cm (3/4 po)</td> </tr> </tbody> </table>	De l'habitation au grill		Distance	Taille de la tuyauterie	Jusqu'à 7,6 m (25 pi)	0,9 cm (3/8 po) de diamètre	7,9-15,2 m (26-50 pi)	0,3 cm (1/2 po) de diamètre	15,5-30,4 m (51-100 pi)	1,6 cm (2/3 po) de tuyauterie 1,9 cm (3/4 po)
De l'habitation au grill												
Distance	Taille de la tuyauterie											
Jusqu'à 7,6 m (25 pi)	0,9 cm (3/8 po) de diamètre											
7,9-15,2 m (26-50 pi)	0,3 cm (1/2 po) de diamètre											
15,5-30,4 m (51-100 pi)	1,6 cm (2/3 po) de tuyauterie 1,9 cm (3/4 po)											

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'article émet un signal sonore	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'y a pas d'alimentation en gaz. 2. Le raccord est desserré. (Consultez la figure 21, n° 5.) 3. Le fil du détecteur de flamme est brisé. 4. La goupille du détecteur de flamme est trop éloignée de la surface en céramique. 5. Le brûleur est éteint. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez l'alimentation en gaz. 2. Raccordez fermement le couple. 3. Remplacez le fil du détecteur de flamme. (Consultez la figure 21, n° 7.) 4. Réinstallez la goupille du détecteur de flamme. La goupille doit être située à une distance de 8 mm ou moins du brûleur. 5. Tournez le bouton de commande à la position d'arrêt. Attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper. Rallumez le brûleur.
Le voyant à DEL est éteint	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'y a pas d'alimentation en gaz. 2. La DEL est brisée. 3. Le raccord est desserré. (Consultez la figure 21, n° 2, 3, 4 et 7.) 4. Le fil du détecteur de flamme est brisé. 5. La goupille du détecteur de flamme est trop éloignée de la surface en céramique. 6. Le brûleur est éteint. 7. Un interrupteur de la soupape est brisé. 8. La boîte de commande est défectueuse. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez l'alimentation en gaz. 2. Remplacez la DEL. 3. Raccordez fermement le couple. 4. Remplacez le fil du détecteur de flamme. 5. Réinstallez la goupille du détecteur de flamme. La goupille doit être située à une distance de 8 mm ou moins du brûleur. 6. Tournez le bouton de commande à la position d'arrêt. Attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper. Rallumez le brûleur. 7. Remplacez le collecteur. 8. Remplacez la boîte de commande.
Le luminaire du couvercle ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil n'est pas alimenté. 2. L'ampoule halogène est défectueuse. 3. Le câblage interne est mal raccordé ou endommagé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez l'alimentation électrique et assurez-vous que le transformateur est branché correctement. 2. Remplacez l'ampoule. 3. Vérifiez les connexions du câblage sous le foyer. Toutes les connexions doivent être bien serrées. Remplacez tout câble endommagé.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Les voyants du panneau de commande à DEL ne s'allument pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'appareil n'est pas alimenté. 2. Les DEL sont défectueuses. 3. Une connexion est desserrée. 4. L'interrupteur est défectueux. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Installez deux piles AA dans le compartiment. 2. Remplacez les voyants à DEL. Consultez les étapes 2.1 à 2.7 ci-dessous. 3. Vérifiez la connexion entre le compartiment des piles et les voyants à DEL. (Consultez l'étape 2.1 ci-dessous.) 4. Remplacez l'interrupteur. Consultez les étapes 2.1 à 2.7 pour retirer le panneau d'installation à DEL et remplacer l'interrupteur.

2.1 Ouvrez la porte gauche, trouvez la ligne d'alimentation de la DEL et retirez-la du raccord. Reportez-vous à la page 22, à l'étape 29 : « Branchez les voyants boutons à DEL sur la source d'alimentation. »

2.2 Retirez les six vis à tête fraisée de 5/32 – 32 x 3/8 po et celle de 5/32 – 32 x 3/4 po.

2.3 Tournez vers l'extérieur le panneau d'installation de la DEL de manière à pouvoir la remplacer. Les voyants boutons à DEL sont composés des six pièces indiquées dans le tableau. Celles-ci sont branchées à l'aide de connecteurs à branchement rapide. Retirez la pièce défectueuse.

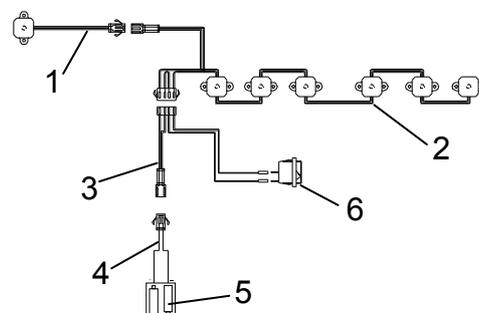
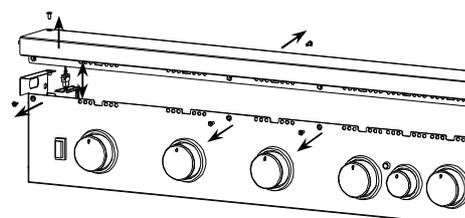
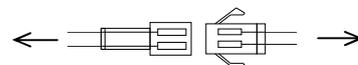
Les supports à DEL sont fixés au panneau à l'aide de vis ST 3,5 x 9,5.

2.4 Installez les pièces neuves.

2.5 Branchez tous les connecteurs en suivant l'illustration ci-contre.

2.6 Posez la partie supérieure du panneau de commande à l'aide des sept vis à tête fraisée.

2.7 Branchez les voyants boutons à DEL sur la source d'alimentation selon les instructions de la section 2.1 et de l'étape 29, à la page 22.



N°	Nom	P/N
1	DEL du brûleur latéral	3618ST-A013
2	DEL du panneau de commande	3618ST-A011
3	Connecteur des DEL	3618ST-A012
4	Compartiment à piles	6318B-8400
5	Pile AA	
6	Interrupteur	E3520-00-8015

GARANTIE

Une preuve d'achat est requise pour se prévaloir du programme de garantie, lequel entre en vigueur à compter de la date d'achat. Les clients qui ne peuvent fournir une preuve d'achat ou qui présentent leur demande après l'échéance de la garantie devront payer les pièces ainsi que les frais de transport et de manutention.

Si vous avez des questions ou des problèmes, vous pouvez communiquer avec notre service à la clientèle au **1 800 963-0211**, entre 8 h et 18 h (HNE), du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi.

Garantie limitée :

Garantie de cinq (5) ans sur les brûleurs en acier inoxydable.

1- Garantie de un (1) an sur toutes les pièces endommagées nécessaires au fonctionnement du barbecue au gaz.

Dispositions de la garantie :

La présente garantie est non transférable et ne couvre pas les défaillances résultant d'une utilisation inappropriée, ou d'une installation ou d'un entretien inadéquat.

La présente garantie se limite au remplacement des pièces défectueuses. Le fabricant n'est pas responsable des dommages accessoires ou consécutifs ni des coûts de main-d'œuvre.

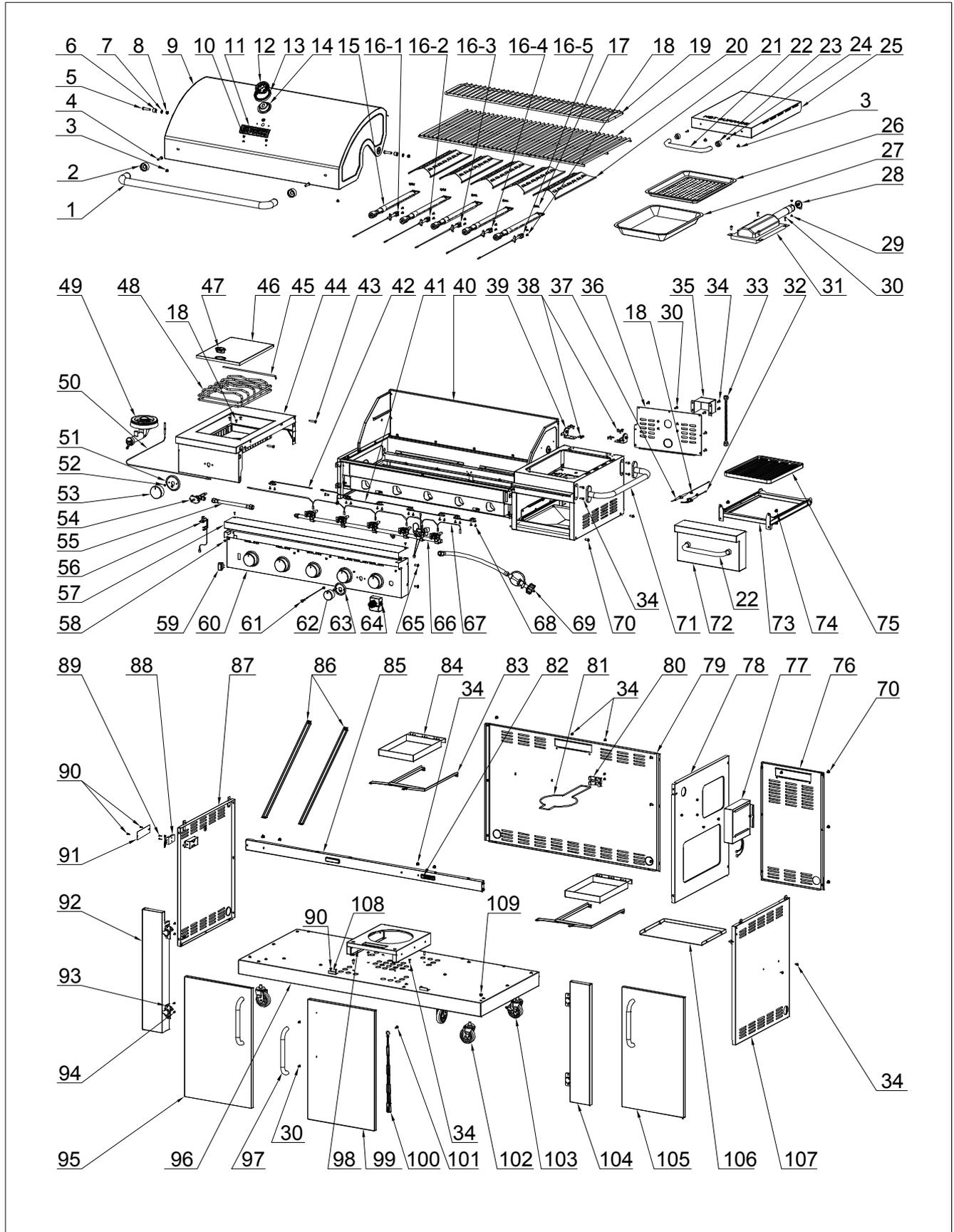
La présente garantie ne couvre pas la corrosion ni la décoloration une fois que le barbecue a été utilisé, ni les dommages causés par le manque d'entretien, un milieu hostile, un accident, la transformation du produit, l'usage abusif ou la négligence.

La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par la chaleur, les produits nettoyants abrasifs ou chimiques, ni tout dommage causé aux autres composants utilisés dans le cadre de l'installation ou de l'utilisation du barbecue au gaz.

Certains États ou certaines provinces ne permettent pas la limitation ou l'exclusion des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que les limitations et exclusions mentionnées ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

VUE ÉCLATÉE

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle au **1 800 963-0211**, entre 8 h et 18 h (HNE), du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi.



LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pièce	Description	N° de pièce	Pièce	Description	N° de pièce
1	Poignée du couvercle du barbecue	3618ST-6300	30	Vis	3/16-24 x 3/8"
2	Base de la poignée du couvercle du barbecue	3618ST-6400	31	Brûleur à infrarouge	6318B-8706-1
3	Prisonnier en caoutchouc	3219B-8083	32	Tige d'allumage (brûleur à infrarouge)	3618ST-8709
4	Vis	1/4 -20 x 3/4"	33	Tuyau du brûleur à infrarouge	6318B-8307
5	Vis	5/16-18 x 1-3/8"	34	Vis	3/16-24 x 5/8"
6	Douille	3618ST-0001	35	Couvercle de l'obturateur d'air	6318B-7001
7	Rondelle à ressort	3618ST-0003	36	Panneau arrière du brûleur à infrarouge	3618ST-7400
8	Écrou	5/16-18	37	Détecteur de flamme	6318B-8707
9	Couvercle	3618ST-6100	38	Vis en acier inoxydable	3/16-24 x 3/8"
10	Écrou	3/16-24	39	Charnière	6318B-7600
11	Insigne	2518-3-8001	40	Boîte de brûleur	3618ST-2000
12	Jauge de température de 6,35 cm	2518-3-8012	41	DEL du panneau de commande	3618ST-A011
13	Collerette	2518-3-6005	42	DEL du brûleur latéral	3618ST-A013
14	Rondelle, jauge de température	2518-3-6002	43	Vis	1/4-20 x 1-1/4"
15	Brûleur principal	3618ST-2004	44	Tablette de brûleur latéral	3618ST-5100
16-1	Tige d'allumage (Brûleur principal)	3618ST-A400-9	45	Tige, couvercle	2518SL-5003-N
16-2	Tige d'allumage (Brûleur principal)	3618ST-A400-7	46	Couvercle, brûleur latéral	3618ST-5001
16-3	Tige d'allumage (Brûleur principal)	3618ST-A400-5	47	Poignée, Couvercle	3218LT-00-2804
16-4	Tige d'allumage (Brûleur principal)	3618ST-A400-3	48	Grille, brûleur latéral	3618ST-5002
16-5	Tige d'allumage (Brûleur principal)	3618ST-A400-1	49	Brûleur latéral	3618ST-A500
17	Broche en R	Broche en R	50	Fil d'allumage	3618ST-A200-2
18	Vis	3/16 -24 x 3/8"	51	Collerette	SH3118B-3004
19	Grille de maintien au chaud	3618ST-2002	52	Vis	M4 x 8
20	Grille de cuisson	3618ST-2001	53	Bouton	E3518-00-3003
21	Pare-flammes	6318B-38-2003	54	Robinet du brûleur latéral	3618ST-CF001-B2
22	Poignée du couvercle du brûleur	6318B-7120B-10	55	Tuyau du brûleur latéral	SH3118B-3005
23	Base de la poignée du couvercle du brûleur	6318B-7120B-20	56	Fil de raccord, DEL	3618ST-A012
24	Vis	5/32-32 x 1"	57	Partie supérieure du panneau de commande	3618ST-3301
25	Couvercle du brûleur	6318B-7120A	58	Vis en acier inoxydable, tête fraisée	5/32-32 x 3/8 in.
26	Bac de grille	6318B-8704	59	Interrupteur, DEL	E3520-00-8015
27	Bac	6318B-8703	60	Partie inférieure, panneau de commande	3618ST-3102
28	Buse	6318B-8706-2	61	Voyant à DEL	6318B-8710
29	Vis	5/32-32 x 3/16"	62	Collerette, petite	6318B-3002

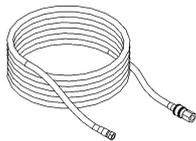
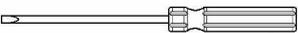
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pièce	Description	N° de pièce	Pièce	Description	N° de pièce
63	Bouton, petit	L3218-00-3001	88	Compartiment à piles de 3 V	6318B-8708
64	Allumeur électrique	DHLG-7A	89	Vis, tête fraisée	M3 x 10
65	Vis	1/4-20 x 3/8"	90	Vis	8-32 3/8"
66	Collecteur	3618ST-3200	91	Couvercle du compartiment à piles	3618ST-1503
67	Fil d'allumage continu	3618ST-A900	92	Jupe gauche	3618ST-1901
68	Vis en acier inoxydable	ST3.5x9.5	93	Charnière de porte	P3018-00-8009
69	Régulateur	3618ST-A003	94	Vis, tête fraisée	5/32-32 x 3/8"
70	Vis	1/4-20 x 1/2"	95	Porte gauche	3618ST-1B00
71	Poignée	3618ST-7110	96	Panneau inférieur	3618ST-1110
72	Devant du bac	3618ST-7310	97	Poignée de porte	L3018S-00-1410
73	Bac	6318B-7330	98	Plateau pour la bonbonne	3618ST-1120
74	Vis en acier inoxydable	1/4-20 x 3/8 in.	99	Porte droite I	3618ST-1C00
75	Grille	6318B-7303	100	Support à allumettes	3618ST-1C10
76	Panneau arrière droit	3618ST-1003	101	Vis	5/32-32 x 5/8"
77	Boîte de commande	3618ST-1720	102	Roulette	3618ST-A700
78	Panneau latéral droit I	3618ST-1711	103	Roulette avec frein	3618ST-A800
79	Panneau arrière	3618ST-1201	104	Jupe droite	3618ST-1A01
80	Attache de l'anneau de la bouteille	2518SL-1203	105	Porte droite II	3618ST-1D00
81	Anneau de réservoir	SH3118-1202	106	Tablette	3618ST-1002
82	Aimant	SH3118B-1808	107	Panneau latéral droit II	3618ST-1600
83	Glissière du bac récepteur	3618ST-1E00	108	Arrêt de porte	L3218-00-1112
84	Bac récepteur	3618ST-1001	109	Palier, charnière	2518SL-1104
85	Traverse	3618ST-1400	CK-2	Orifice du brûleur à infrarouge (diamètre de 1,38 mm)	6318B-8705-1
86	Obturateur de bouteille	3618ST-1F00	CK-3	Orifice du brûleur à infrarouge (diamètre de 1,55 mm)	3618ST-S-NG
87	Panneau latéral gauche	3618ST-1500			

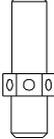
CONVERSION AU GAZ NATUREL

Le barbecue ne comprend pas une trousse de conversion au gaz naturel. Pour la conversion au gaz naturel, achetez la trousse de conversion #0050772. Vérifiez le contenu de l'emballage à l'aide du tableau ci-dessous avant d'utiliser la trousse de conversion. Suivez les instructions des pages suivantes pour convertir votre barbecue au gaz naturel. Si vous avez des questions, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle au **1 800 963-0211**, entre 8 h et 18 h (HNE), du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi. Veuillez jeter la trousse de conversion si vous choisissez d'utiliser du gaz propane liquide.

Contenu de l'emballage de l'article #0050772

Pièce	Description	ILLUSTRATION	Qté.
A	Tuyau d'alimentation en gaz naturel de 3,05 m (10 pi)		1
B	Outil pour le retrait des buses		1
C	Tournevis à tête plate		1

Format des orifices

Modèle	Brûleur principal (diamètre de 1,37 mm)	Brûleur latéral (diamètre de 1,55 mm)	Brûleur à infrarouge (diamètre de 1,38 mm)
3618ST			
Qté.	5	1	1
Remarques	Il faut acheter l'article #0050772	Inclus dans le barbecue	

CONVERSION AU GAZ NATUREL

Avant d'effectuer la conversion, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF » (arrêt), que le robinet de la bouteille de propane est fermé et que cette dernière n'est reliée ni au régulateur ni au barbecue.

1. Conversion du brûleur principal

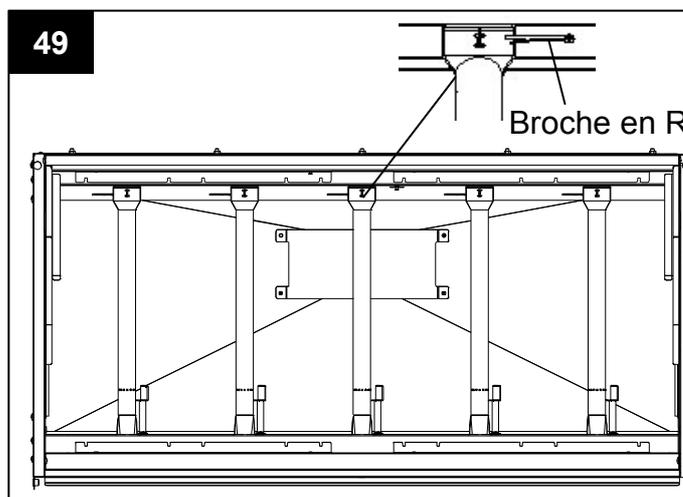
a. Ouvrez le couvercle et retirez la grille de maintien au chaud, les grilles de cuisson et les pare-flammes. Ensuite, retirez les broches en R et les brûleurs principaux. Réglez l'obturateur d'air des brûleurs principaux en desserrant ses vis.

Les réglages sont :

ouverture de 0,64 cm (1/4 po) pour le propane liquide;

ouverture de 0,16 cm à 0,32 cm (1/16 à 1/8 po) pour le gaz naturel.

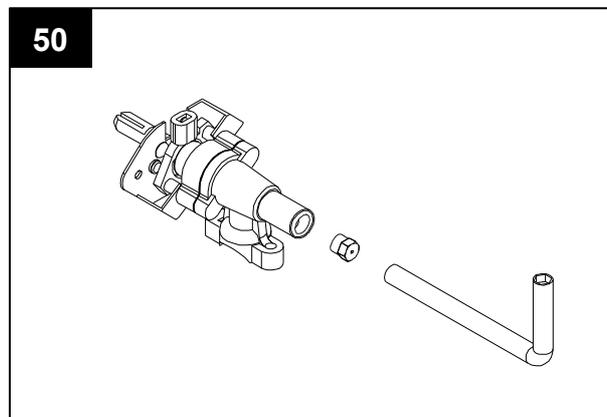
Vous devez régler les ouvertures avant de replacer les brûleurs dans la boîte du brûleur.



b. Installation de la buse d'alimentation en gaz naturel

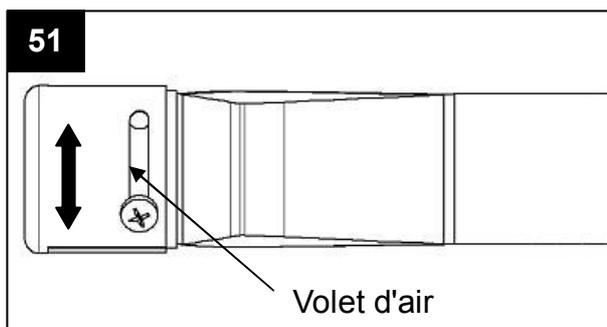
Retirez d'abord les buses d'alimentation en propane liquide à l'aide de l'outil pour le remplacement de la buse (B), puis installez la buse d'alimentation en gaz naturel (taille 1,37).

Remarque : Ces buses sont incluses dans l'article #0050772.



c. Ajustez l'obturateur d'air du brûleur principal de façon à obtenir une ouverture de 0,16 cm à 0,32 cm. Remettez le brûleur principal en place sur le foyer et fixez-le au support à l'aide des broches en R.

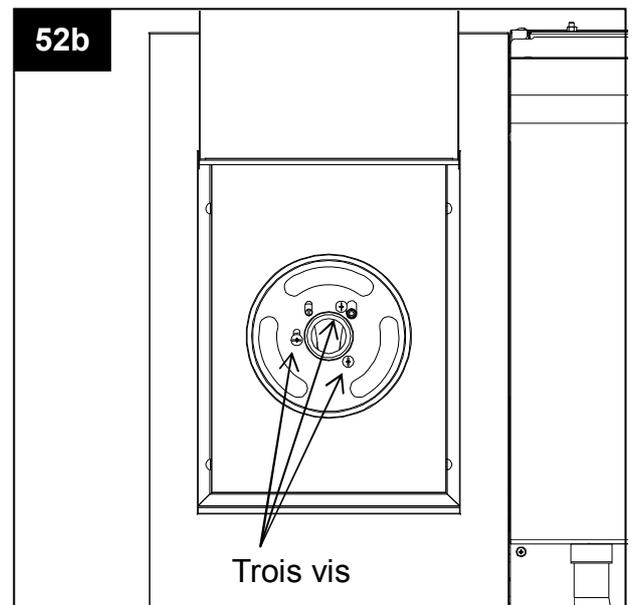
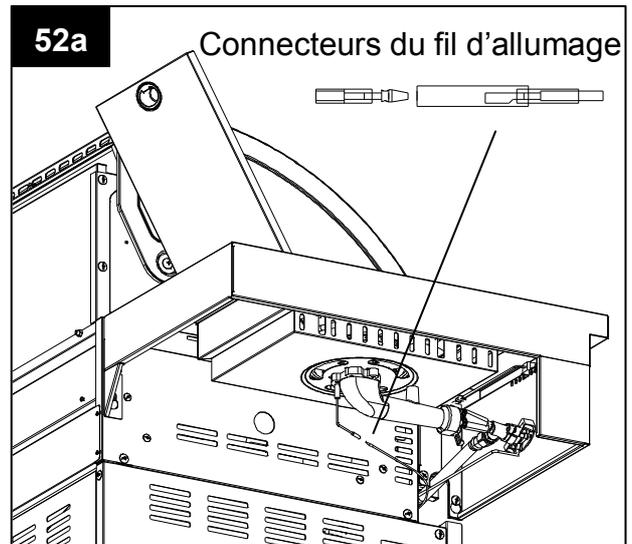
Assurez-vous que les buses et les brûleurs sont alignés et que les tiges d'allumage sont installées dans leur position originale. Testez les étincelles d'allumage avant d'utiliser votre barbecue.



CONVERSION AU GAZ NATUREL

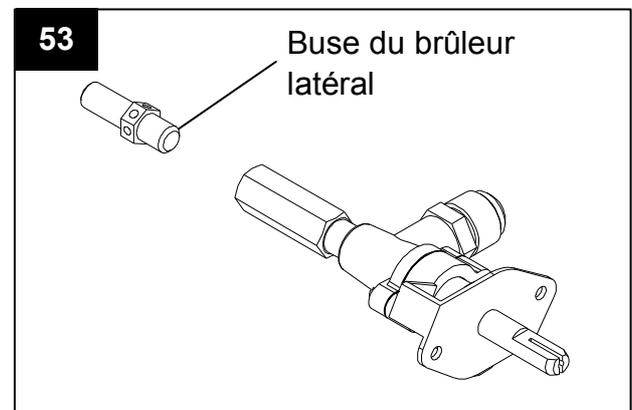
2. Conversion du brûleur latéral

a. Retirez la grille et les têtes du brûleur latéral. Retirez le fil d'allumage du brûleur latéral du connecteur (figure 52a), puis démontez le corps du brûleur en enlevant les trois vis, comme illustré à la figure 52b.



b. À l'aide de deux clés, retirez la buse de brûleur latéral du robinet du brûleur latéral. Installez ensuite la buse d'alimentation en gaz naturel au robinet. La buse est incluse dans le barbecue. Elle est de taille 1,55.

Remarque : Si vous n'utilisez pas deux clés pour desserrer ou installer la buse, vous risquez d'endommager le robinet. La tige du robinet doit être protégée.



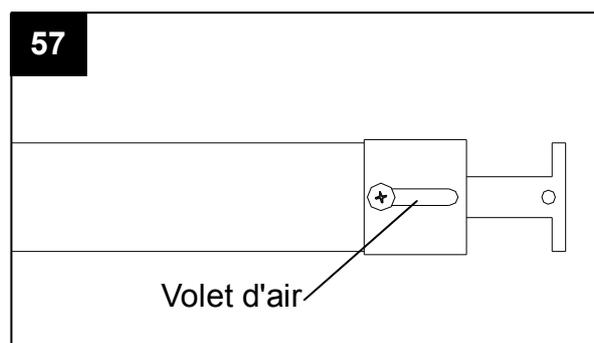
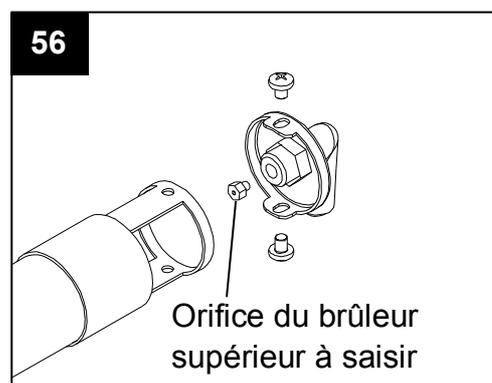
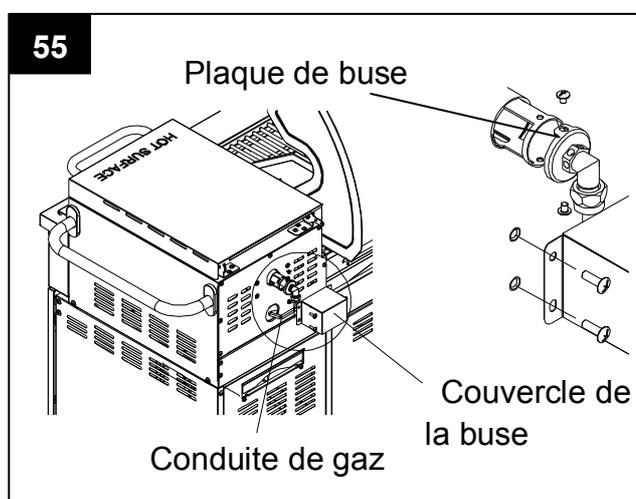
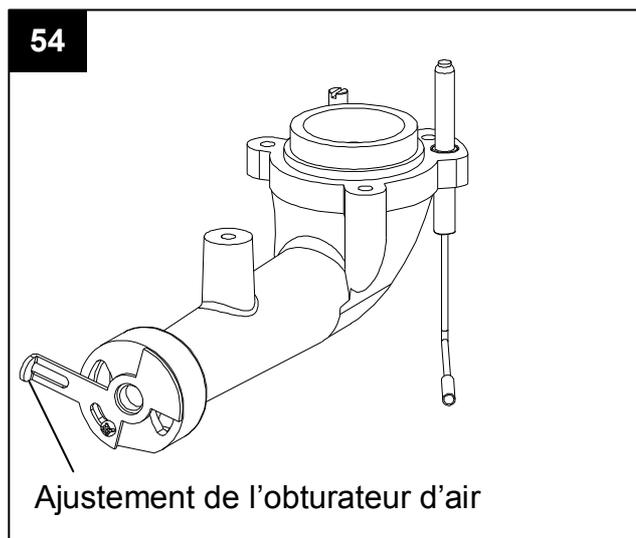
CONVERSION AU GAZ NATUREL

c. Réglez au quart l'ouverture de l'obturateur d'air. Posez ensuite le corps du brûleur latéral à l'aide des trois vis desserrées. Branchez le fil d'allumage et remplacez les têtes du brûleur. Une fois le brûleur allumé, réglez l'ouverture de l'obturateur de manière à avoir une flamme suffisante.

3. Conversion du brûleur à infrarouge
a. Retirez le couvercle et la plaque de la buse (figure 55).

b. Retirez d'abord l'orifice d'alimentation en propane liquide à l'aide de l'outil pour le remplacement de la buse (B), puis installez l'orifice d'alimentation en gaz naturel. La buse, de taille 1,38, est incluse dans le barbecue.

c. Réglez l'obturateur d'air du brûleur à infrarouge de façon à obtenir une ouverture de 19 mm. Réinstallez alors la plaque de buse et le couvercle de l'obturateur d'air.

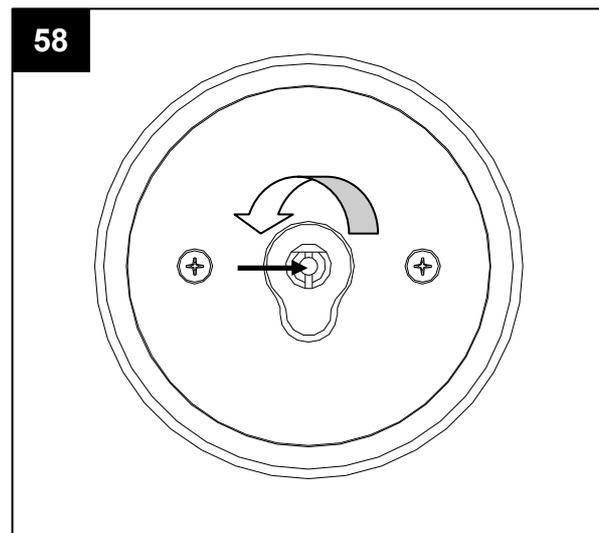


CONVERSION AU GAZ NATUREL

4. Réglage du robinet

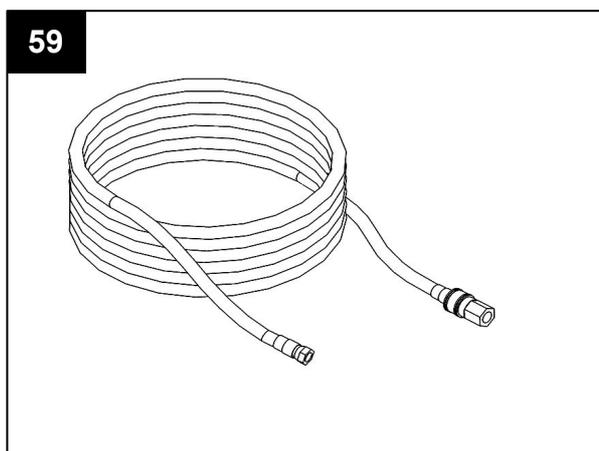
Retirez les boutons (sauf celui du brûleur à infrarouge), puis insérez un tournevis à tête plate dans le trou pointé par la flèche dans la figure 58. Faites au moins six tours complets dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. De cette façon, la pièce à l'intérieur du robinet qui permet la conversion au gaz naturel tournera le même nombre de fois.

Avertissement : Si vous ne tournez pas la vis jusqu'à la bonne position, le réglage de faible chaleur ne fonctionnera pas correctement.



5. Remplacement par le tuyau

d'alimentation en gaz naturel de 3,05 m
Retirez le régulateur du collecteur et remplacez-le par le tuyau de 3,05 m. Assurez-vous que le tuyau est fixé solidement.



6. Réassemblage des pièces restantes

Une fois que toutes les conversions ont été effectuées, remplacez les protecteurs de flamme, les grilles de cuisson et les grilles de maintien au chaud, le brûleur latéral et les grilles du brûleur latéral dans la boîte du brûleur.

7. Détection des fuites de gaz. Utilisez une solution à l'eau savonneuse et appliquez-la sur les joints et les raccords à l'aide d'une brosse et vérifiez si des bulles se forment.

8. La conversion de l'appareil est terminée.

MISE EN GARDE :

Si les flammes perdent de leur intensité ou si le brûleur présente des problèmes après la conversion au gaz naturel, il est possible que les conduites de gaz naturel ne soient pas assez larges. Consultez le tableau « De la maison au barbecue » pour connaître les caractéristiques nécessaires des conduites d'alimentation en gaz naturel. Veuillez communiquer avec un plombier pour vous assurer que la pression est bien de 7 po de colonne d'eau.

Ne retournez pas le barbecue au détaillant.

REMARQUES

Imprimé en Chine