



ARTICLE #0006554  
**GRIL AU GAZ A 5 BRULEURS**  
MODÈLE #3218LTN

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



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



**DANGER**

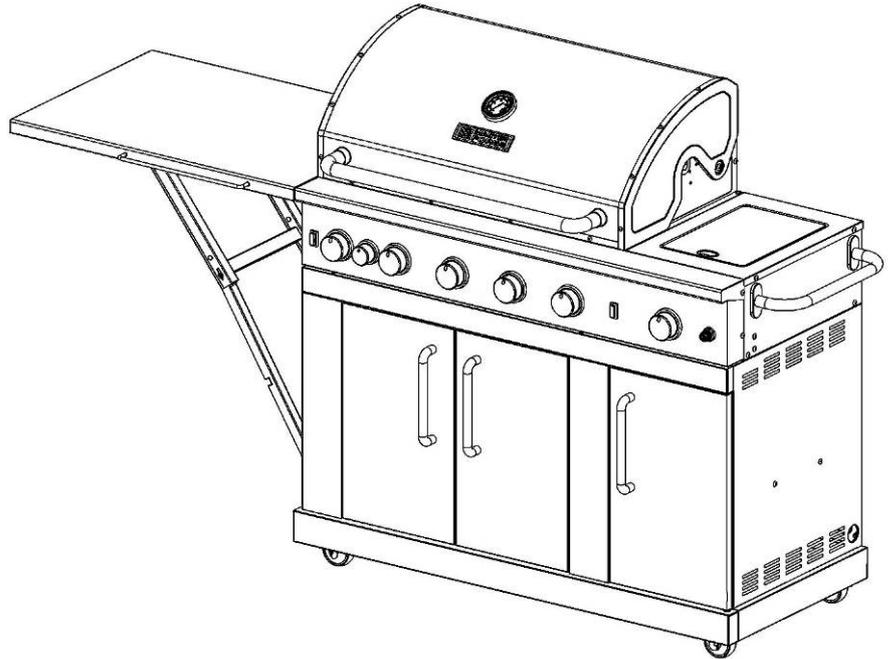
Si vous sentez une odeur de gaz :

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



**JOIGNEZ VOTRE REÇU ICI**

Numéro de série \_\_\_\_\_ Date d'achat \_\_\_\_\_



**Des questions, des problèmes, des pièces manquantes?** Avant de retourner l'article au détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h et 20 h (HNE), du lundi au vendredi.



## TABLE DES MATIÈRES

---

<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>3</b>
<b>Conseils de sécurité.....</b>	<b>5</b>
<b>Contenu de l'emballage .....</b>	<b>6</b>
<b>Quincaillerie incluse .....</b>	<b>8</b>
<b>Préparation .....</b>	<b>8</b>
<b>Instructions pour l'assemblage .....</b>	<b>9</b>
<b>Cuisson au barbecue .....</b>	<b>24</b>
<b>Mode d'emploi .....</b>	<b>32</b>
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>39</b>
<b>Dépannage .....</b>	<b>48</b>
<b>Garantie .....</b>	<b>51</b>
<b>Liste des pièces de rechange .....</b>	<b>52</b>

## **⚠ 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).**

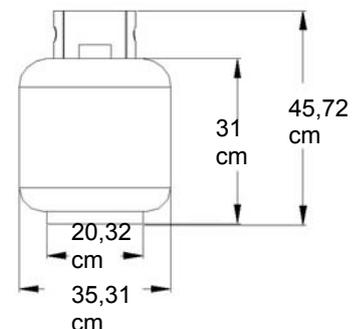
1. L'installation de cet appareil doit être effectuée conformément à la réglementation locale ou, en l'absence de réglementation locale, au National Fuel Gas Code, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA/CGA-B149.1.
2. Ce barbecue est conçu pour un usage 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. Le barbecue au gaz doit être utilisé à une distance minimale de 91,44 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 poussé complètement à l'arrière du barbecue. Sans le bac récepteur, la graisse chaude et les débris du barbecue pourraient couler et représenter un risque d'incendie.

14. Seul un réservoir de propane liquide de 9 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 kg :

15. Le régulateur de pression pour ce barbecue au gaz de propane liquide est réglé pour une pression de sortie de 11 po de colonne d'eau (C.E.).

Un barbecue au gaz naturel est accompagné d'un ensemble tuyau muni d'un dispositif de débranchement rapide, mais ne comprend pas de régulateur de pression. Il faut utiliser le régulateur de pression du gaz de propane liquide ou l'ensemble tuyau de gaz naturel. Au moment du remplacement du régulateur de pression ou de l'ensemble tuyau,



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

il faut choisir le modèle indiqué par le fabricant du barbecue.

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 sa vanne d'arrêt individuelle doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai en pression de ce système durant lequel les pressions d'essai dépassent 3,5 kPa.
21. L'appareil de cuisson à l'extérieur doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle, pendant tout essai en pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz, pour des pressions d'essai égales ou inférieures à 3,5 kPa.
22. **AVERTISSEMENT 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 vous 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, 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 à votre manuel d'instructions pour obtenir de plus amples renseignements sur le remplissage de votre réservoir de propane liquide.

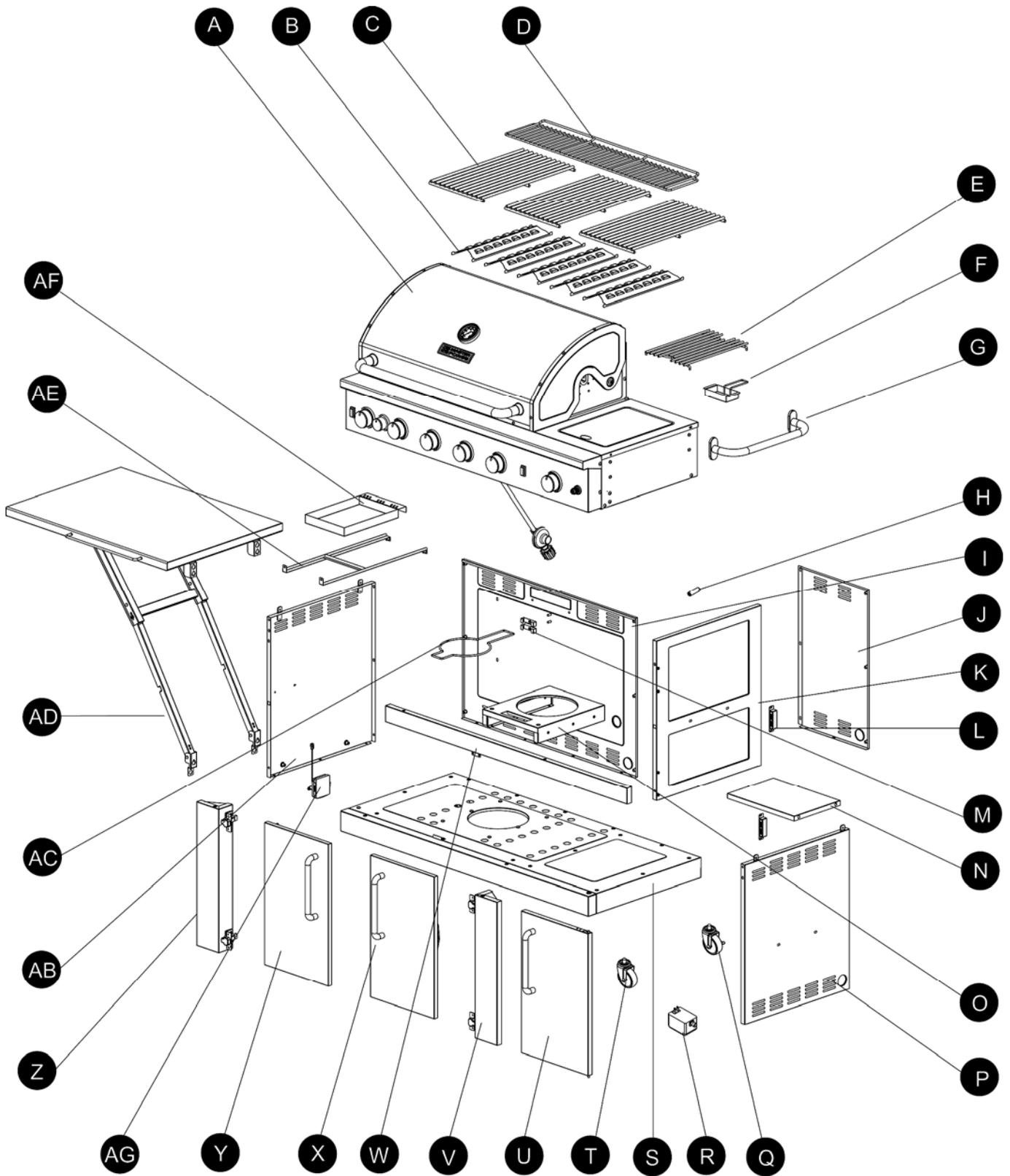
<p>Cet appareil fait l'objet d'un ou plusieurs brevets en instance :</p> <p>61/163,753 61/215,319 11/495,104 11/268,051</p>
---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

1. Ne tirez jamais votre barbecue : poussez-le.
2. Ne déplacez jamais le barbecue lorsqu'il est allumé ou encore chaud.
3. Protégez toujours vos mains lorsque vous nettoyez la surface grillagée après une période d'utilisation ou lorsque vous fermez la vanne d'alimentation en propane.
4. Portez des gants de cuisinier pendant la cuisson.
5. Attendez que le boîtier du brûleur soit complètement refroidi avant de fermer la vanne d'alimentation sous le barbecue.
6. Si vous fermez la vanne d'alimentation sans ganter votre main et sans attendre que le barbecue refroidisse, vous pourriez subir de graves brûlures.
7. Ne faites jamais fonctionner votre barbecue sous des saillies, des auvents ou dans un espace couvert ou clos.
8. Ne vaporisez jamais de liquide sur la surface grillagée pour contrôler la montée des flammes.
9. Pour prévenir l'éruption d'incendies de graisse non maîtrisés, ne laissez jamais le barbecue sans surveillance. Les incendies de graisse peuvent être graves et causer des dommages au barbecue, d'autres dommages matériels ou des blessures.
10. Fermez toujours l'alimentation en gaz en tournant les boutons de commande du barbecue et le robinet du réservoir de propane.
11. Ne recouvrez jamais le barbecue lorsqu'il est encore chaud.
12. Ne placez pas votre barbecue portable directement au vent.
13. Ne rangez pas et n'utilisez pas de l'essence ou d'autres substances inflammables à proximité de votre barbecue au gaz.
14. Ne rangez jamais un réservoir de gaz propane (qu'il soit plein ou vide) dans votre maison ou une aire habitée.
15. Avant d'entreposer un réservoir, assurez-vous que la vanne est en position fermée (« OFF »).
16. Si vous rangez votre barbecue à l'intérieur, assurez-vous de fermer la vanne du réservoir, de débrancher le tuyau du réservoir, de retirer le réservoir de sous le barbecue afin de l'entreposer à l'extérieur.
17. Assurez-vous que le couvercle du barbecue est complètement ouvert avant de l'allumer.
18. Lorsque vous reliez ou que vous remplacez un tuyau ou un raccord, scellez tous les joints à l'aide d'un produit d'étanchéité approuvé.
19. Ne vérifiez jamais la présence de fuites à l'aide d'une flamme nue.
20. Lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue, nous vous recommandons de retirer les boutons de commande et de les ranger à l'intérieur pour assurer la protection des enfants.
21. Gardez le barbecue hors de la portée des enfants en tout temps.
22. Ne percez jamais de trous et n'apportez aucune modification à votre barbecue sans obtenir au préalable l'approbation du fabricant.
23. Ne rangez pas de substances inflammables dans l'armoire sous la boîte du brûleur ou à proximité de votre barbecue.
24. Faites attention lorsque vous manipulez les pièces durant l'assemblage. Nous vous recommandons fortement de protéger vos mains à l'aide de gants de travail.
25. En raison des températures élevées, il est possible que certains barbecues en acier inoxydable se décolorent au fil du temps. Lorsque le barbecue est froid, il est possible de renverser cette tendance en partie en essuyant le barbecue au moyen d'huile végétale. Une certaine décoloration est normale.

# CONTENU DE L'EMBALLAGE



## CONTENU DE L'EMBALLAGE

Pièce	Description	Quantité
A	Boîte du brûleur	1
B	Plaque chauffante	5
C	Grille principale	3
D	Grille de maintien au chaud	1
E	Grille du brûleur à saisir	1
F	Brûleur à saisir Bac récepteur	1
G	Poignée du barbecue	1
H	Pile	5
I	Panneau arrière gauche	1
J	Panneau arrière droit	1
K	Panneau central	1
L	Aimant de porte	2
M	Support de l'anneau du réservoir	1
N	Planche pour étagère	1
O	Support du réservoir	1
P	Panneau droit	1

Pièce	Description	Quantité
Q	Roulette avec frein	2
R	Transformateur	1
S	Panneau inférieur principal	1
T	Roulette	2
U	Porte droite	1
V	Jupe droite	1
W	Poutre principale	1
X	Porte centrale	1
Y	Porte gauche	1
Z	Jupe gauche	1
AB	Panneau gauche	1
AC	Anneau du réservoir breveté	1
AD	Table buffet	1
AE	Support du bac récepteur	1
AF	Bac récepteur du brûleur principal	1
AG	Compartiment à piles	1

## QUINCAILLERIE INCLUSE

---

AA



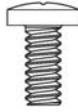
Écrou  
Qté. 2

BB



Vis  
1/4-20 x 5/8 po  
Qté : 57

CC



Vis  
5/32-32 x 3/8 po  
Qté : 6

DD



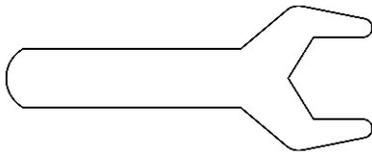
Vis  
à tête plate  
5/32-32 x 1/2 po  
Qté : 8

EE



Vis  
3/16-24 x 1/2 po  
Qté : 4

FF



Clé  
Qté : 1

## PRÉPARATION

---

Avant de commencer l'assemblage du produit, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez les pièces dans l'emballage avec la liste et le tableau ci-dessus. S'il manque des pièces ou s'il y en a d'endommagées, n'assemblez le produit. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

**Temps d'assemblage approximatif : 50 minutes, par deux personnes**

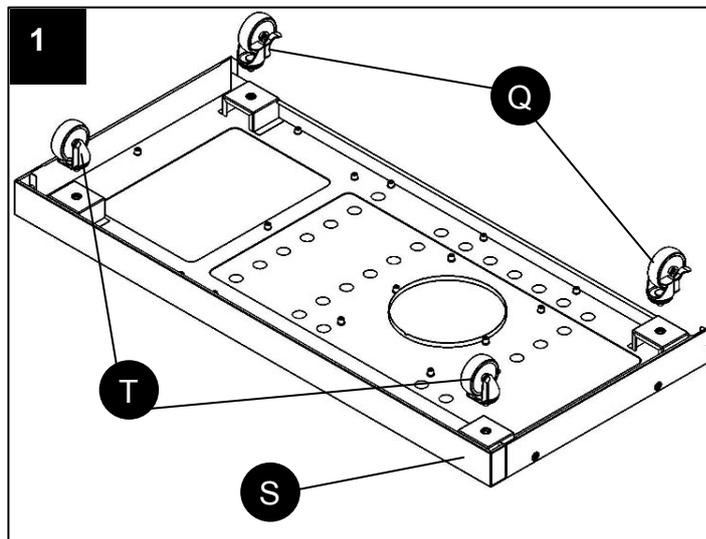
**Outils nécessaires pour l'assemblage : tournevis cruciforme (vendu séparément)**

## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

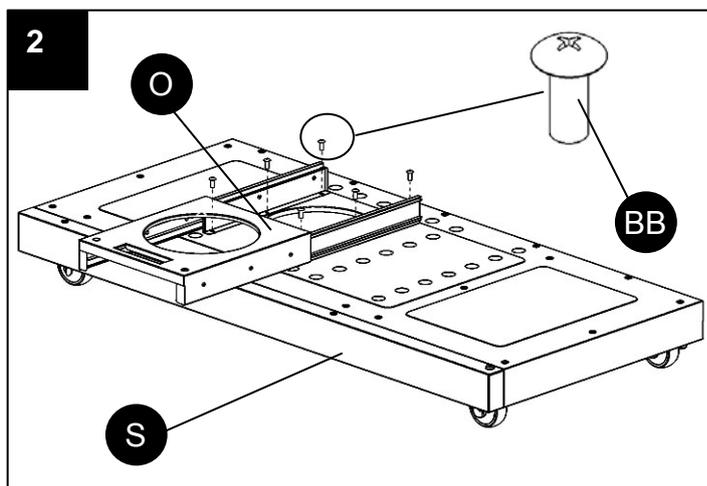
**⚠ AVERTISSEMENT : Assemblez et placez le barbecue sur une surface plane. Comparez les pièces et la quincaillerie avec la liste et les tableaux. N'essayez pas d'assembler le produit s'il manque des pièces ou si elles sont endommagées.**

1. Alignez les trous des roulettes (Q et T) et les trous du panneau inférieur principal (S). Serrez à l'aide de la clé (FF). Lorsque cette étape est terminée, retournez le panneau inférieur.

**Les deux roulettes avec frein (Q) doivent être placées à l'arrière du barbecue. (Fig. 1)**



2. Fixez le support du réservoir (O) au panneau inférieur principal (S) à l'aide de six vis (BB). (Fig. 2)



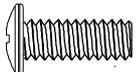
### Quincaillerie utilisée

**BB** Vis 1/4-20 x 5/8 po  X 6

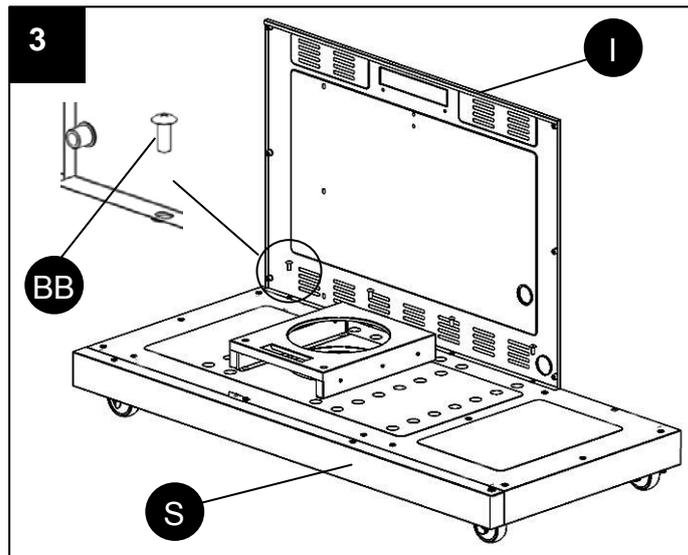
## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

3. Alignez les trous du panneau arrière gauche (I) et les trous du panneau inférieur principal (S) et insérez des vis (BB) dans ces trous. (Fig. 3)

### Quincaillerie utilisée

**BB** Vis 1/4-20 x 5/8 po  X 4

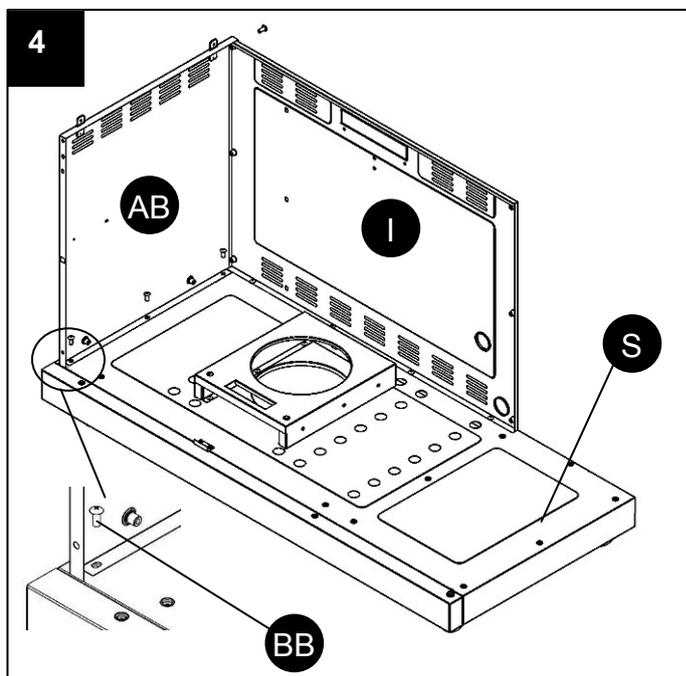
**Remarque : Ne serrez pas les vis complètement. Arrêtez de les visser lorsqu'il reste au moins une rotation complète. Lorsque toutes les vis sont installées, serrez-les toutes complètement.**



4. Pour le panneau gauche (AB), il y a six vis (BB); elles serviront à fixer le panneau arrière gauche (I) au panneau inférieur principal (S) : trois à l'arrière et trois à l'intérieur. Insérez les vis dans les trous alignés et serrez-les. Il faut commencer par insérer les trois vis à l'intérieur de l'armoire. (Fig. 4)

### Quincaillerie utilisée

**BB** Vis 1/4-20 x 5/8 po  X 6



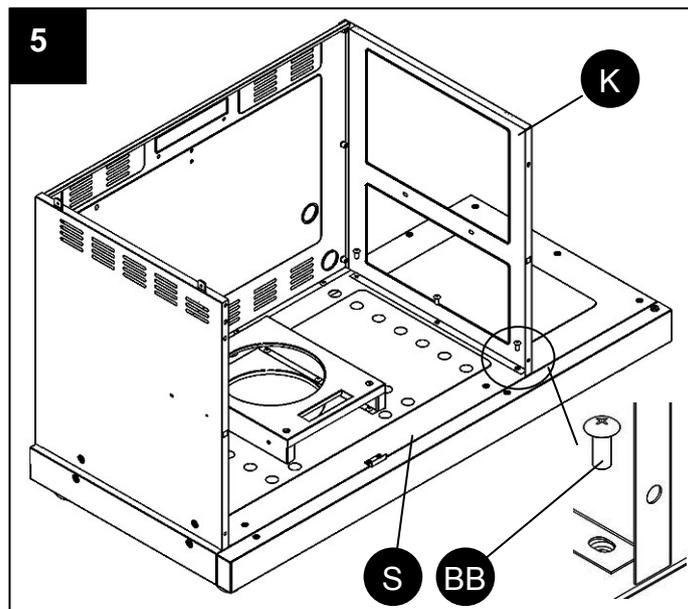
## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

5. Alignez les trous du panneau central (K) et les trous du panneau inférieur principal (S) et insérez les vis (BB) dans ces trous et vissez-les. (Fig. 5)

**Remarque : Ne serrez pas les vis complètement. Arrêtez de les visser lorsqu'il reste au moins une rotation complète.**

### Quincaillerie utilisée

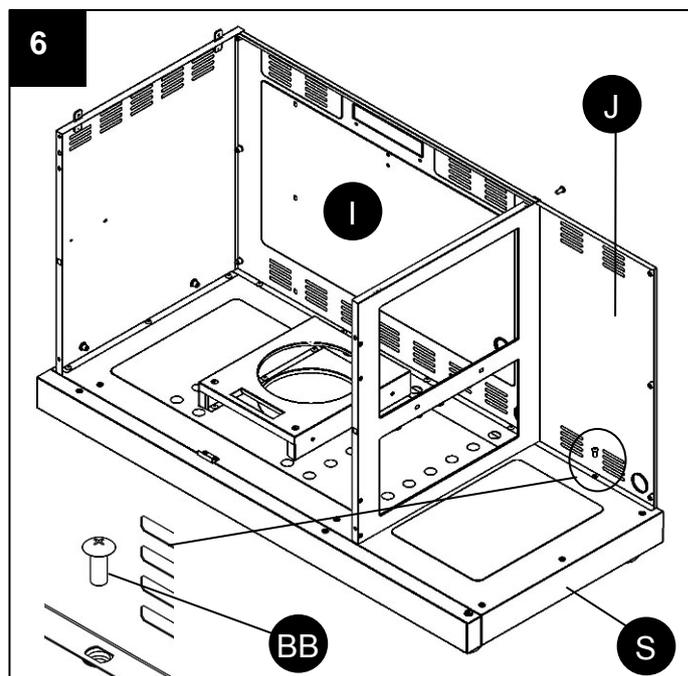
**BB** Vis 1/4-20 x 5/8 po  X 3



6. Pour le panneau arrière droit (J), il y a quatre vis (BB); elles serviront à fixer le panneau arrière gauche (I) au panneau inférieur principal (S) : trois à l'arrière et une à l'intérieur. Insérez les vis dans les trous alignés. Une fois les vis bien installées, serrez les trois vis fixées à l'étape 5. Notez qu'il faut d'abord serrer la vis à l'intérieur de l'armoire et, par la suite, les trois autres à l'arrière. (Fig. 6)

### Quincaillerie utilisée

**BB** Vis 1/4-20 x 5/8 po  X 4



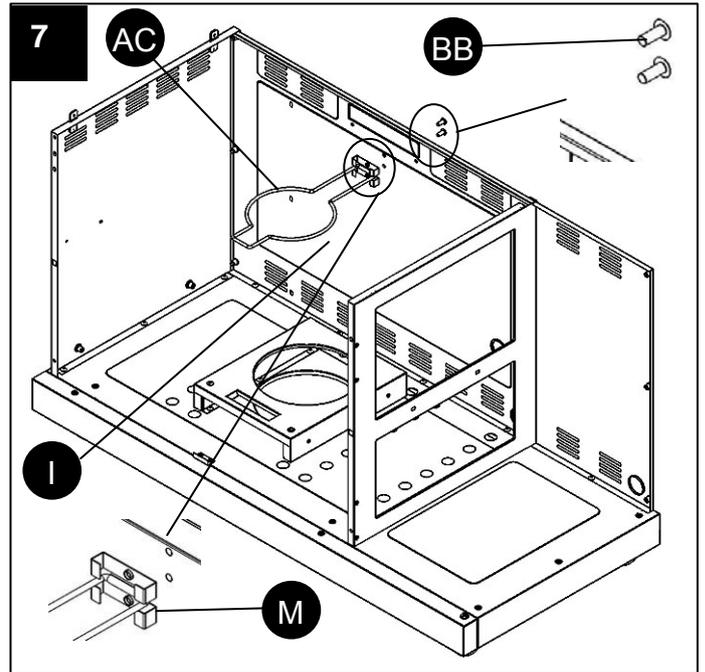
## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

7. Glissez le support de l'anneau du réservoir (M) à l'extrémité de l'anneau du réservoir breveté (AC), comme le montre l'illustration.

Ensuite, alignez les trous du support de l'anneau et ceux du panneau arrière gauche (I), insérez des vis (BB) à partir de l'extérieur du barbecue et serrez-les complètement. (Fig. 7)

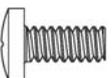
### Quincaillerie utilisée

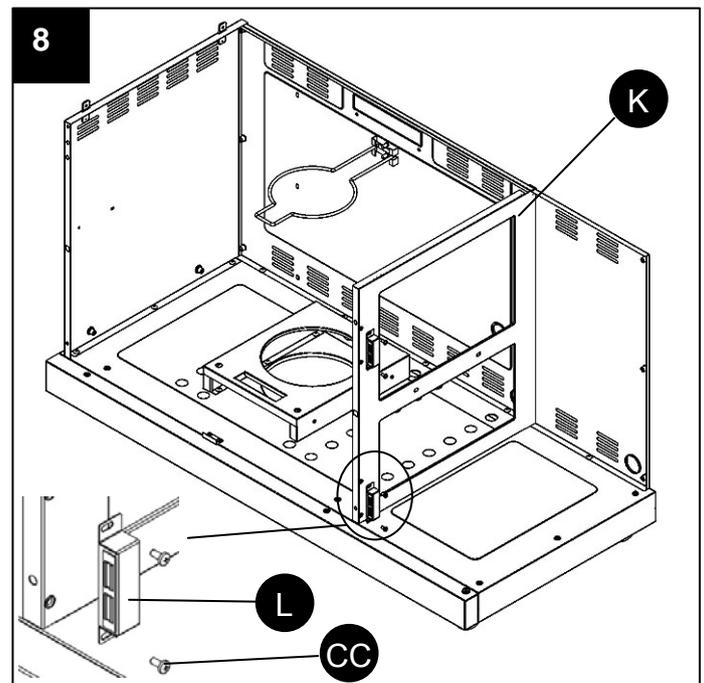
**BB** Vis 1/4-20 x 5/8 po  X 2



8. Pour l'aimant de porte (L), il y a quatre vis (CC); elles serviront à fixer le panneau central (K). Insérez les vis dans les trous alignés et serrez-les. (Fig. 8)

### Quincaillerie utilisée

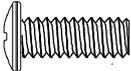
**CC** Vis 5/32-32 x 3/8 po  X 4

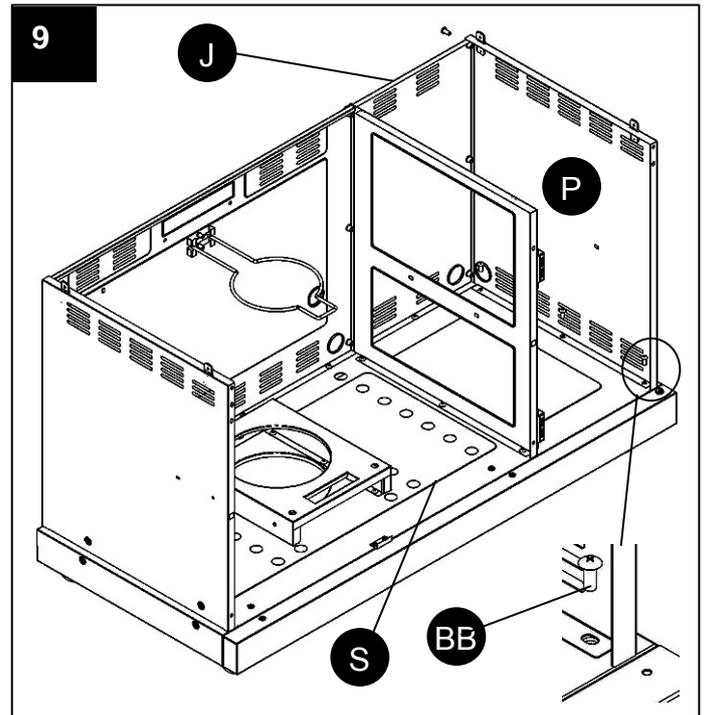


## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

9. Pour le panneau droit (P), il y a six vis (BB); elles serviront à fixer le panneau arrière droit (J) au panneau inférieur principal (S) : trois à l'arrière et trois à l'intérieur. Insérez les vis dans les trous alignés et serrez-les. Il faut commencer par insérer les trois vis à l'intérieur de l'armoire. (Fig. 9)

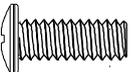
### Quincaillerie utilisée

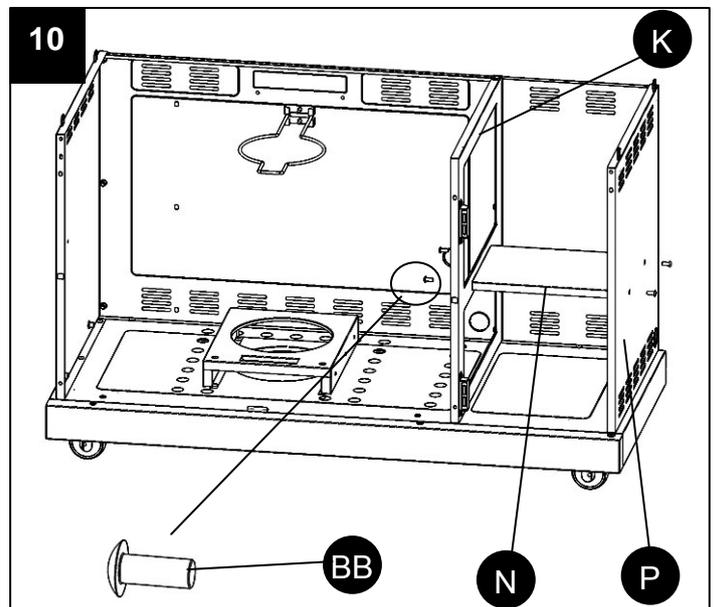
BB Vis 1/4-20 x 5/8 po  X 6



10. Pour la tablette (N), il y a quatre vis (BB); elles serviront à fixer le panneau central (K) au panneau droit (P). Insérez les vis dans les trous alignés et serrez-les. (Fig. 10)

### Quincaillerie utilisée

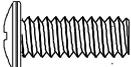
BB Vis 1/4-20 x 5/8 po  X 4

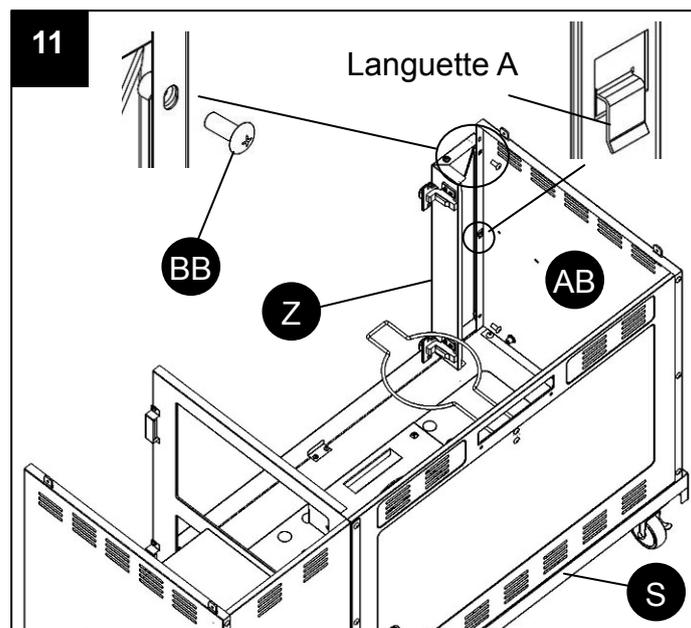


## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

11. Pour la jupe gauche (Z), il y a quatre vis (BB); elles serviront à fixer le panneau gauche (AB) au panneau inférieur principal (S) : deux dans le panneau gauche et deux à l'intérieur. Assurez-vous que la languette A est solidement fixée. Insérez les vis dans les trous alignés et serrez-les. Il faut commencer par insérer les deux vis à l'intérieur de l'armoire. (Fig. 11)

### Quincaillerie utilisée

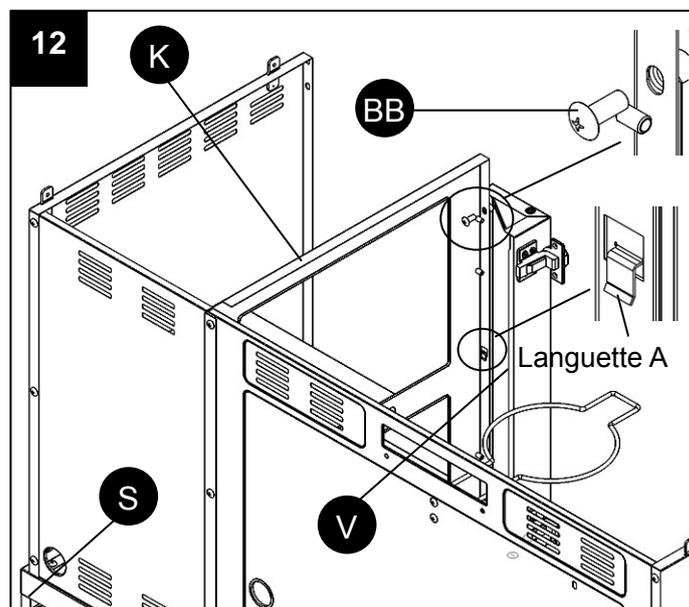
**BB** Vis 1/4-20 x 5/8 po  X 4



12. Insérez la « languette A » de la jupe droite (V) dans le trou carré du panneau central (K) et poussez-la vers le bas. Assurez-vous que la languette est solidement fixée. Pour la jupe droite, il y a quatre vis (BB); elles serviront à fixer le panneau central (K) au panneau inférieur principal (S) : deux dans le panneau central et deux à l'intérieur. Insérez les vis dans les trous alignés et serrez-les. Il faut commencer par insérer les deux vis à l'intérieur de l'armoire. (Fig. 12)

### Quincaillerie utilisée

**BB** Vis 1/4-20 x 5/8 po  X 4

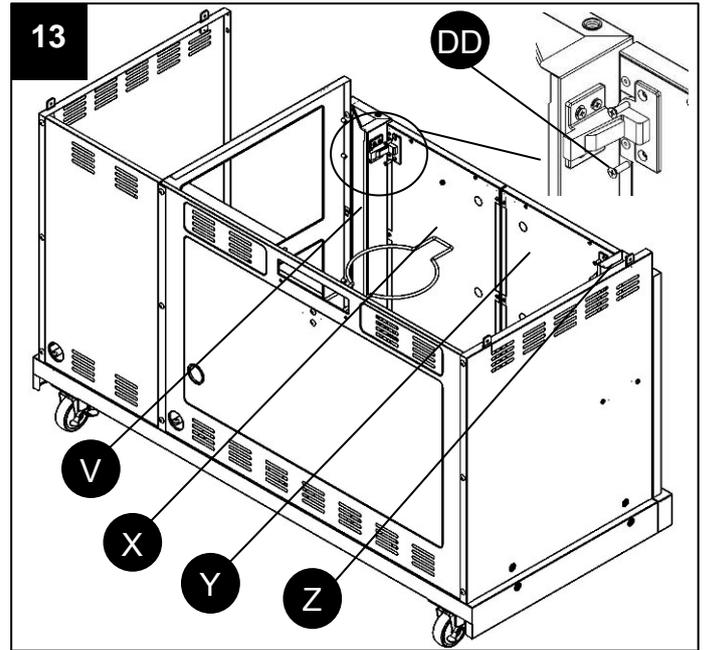
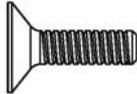


## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

13. Alignez les trous des charnières des deux portes (X et Y) sur les deux jupes (V et Z), puis insérez les vis à tête plate (DD) dans les trous et serrez-les. (Fig. 13)

### Quincaillerie utilisée

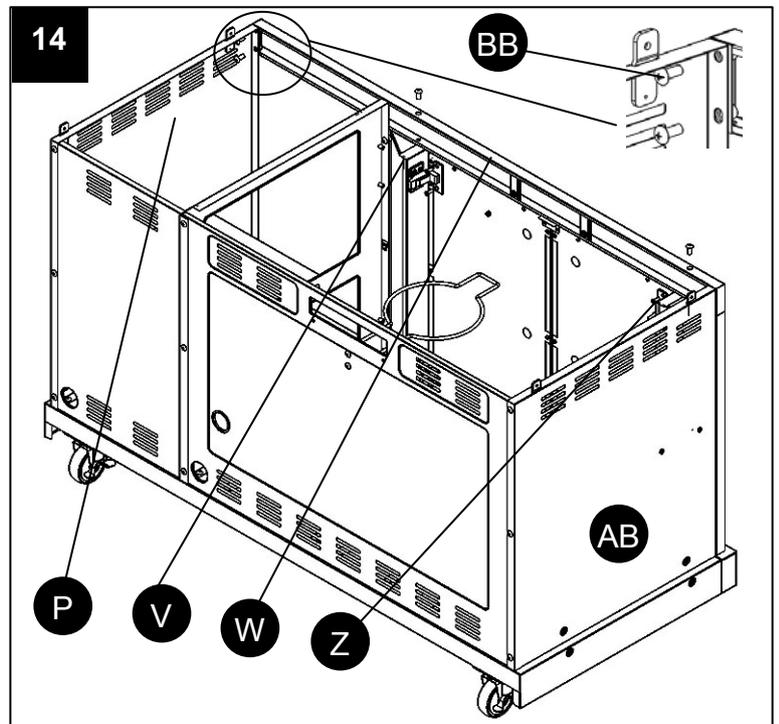
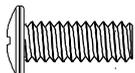
**DD** Vis à tête plate  
5/32-32 x 1/2 po X 8



14. Alignez les trous de la barre principale (W) sur ceux des panneaux latéraux (P et AB) et des deux jupes (V et Z), puis insérez les vis à tête plate (BB) dans les trous et serrez-les. Quatre vis serviront à fixer les panneaux latéraux et deux vis serviront à fixer les jupes. (Fig. 14)

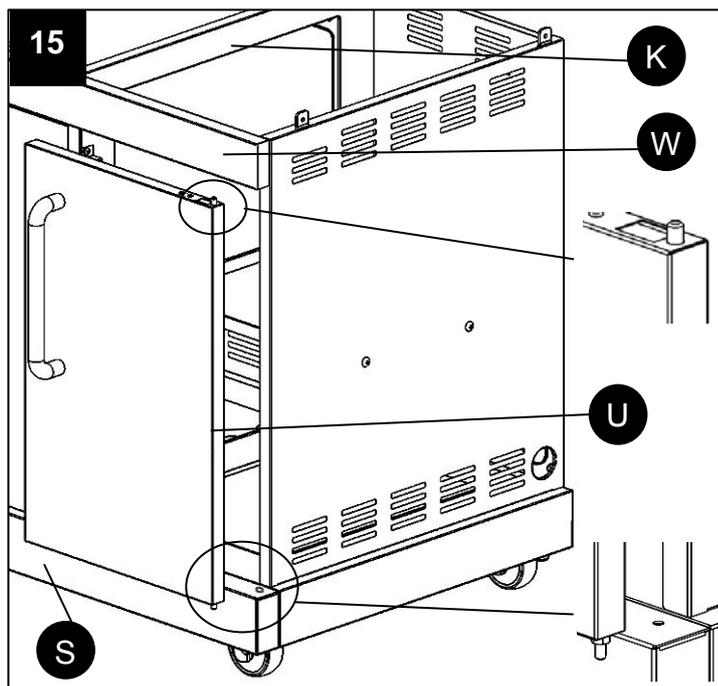
### Quincaillerie utilisée

**BB** Vis 1/4-20 x 5/8 po X 6

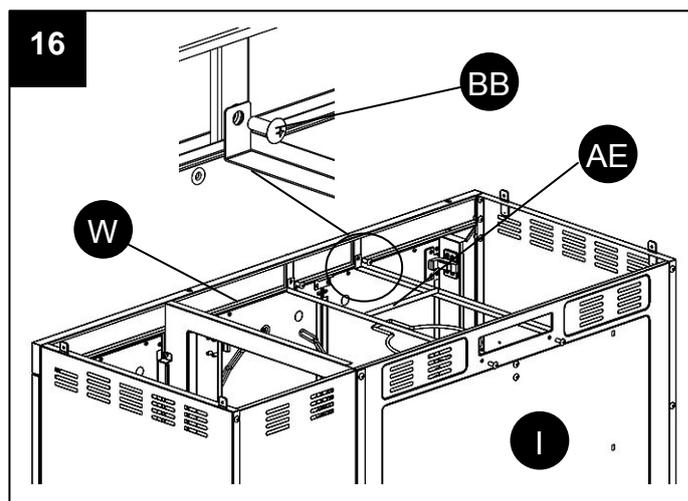


## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

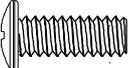
15. Pour la porte droite (U), insérez la charnière inférieure dans le trou du panneau inférieur principal (S). Poussez sur l'axe de la charnière supérieur pour l'insérer dans le trou de la barre principale (W). Desserrez les vis qui retiennent les aimants du panneau central (K). Ajustez les aimants de sorte qu'ils entrent en contact avec la porte droite, puis resserrez les vis. (Fig. 15)



16. Alignez les trous du support du bac récepteur (AE) et les trous de la barre principale (W) et du panneau arrière gauche (I). Insérez les vis (BB) dans les trous alignés et serrez-les. L'illustration montre le sens de support du bac récepteur. Prenez-en note. (Fig. 16)

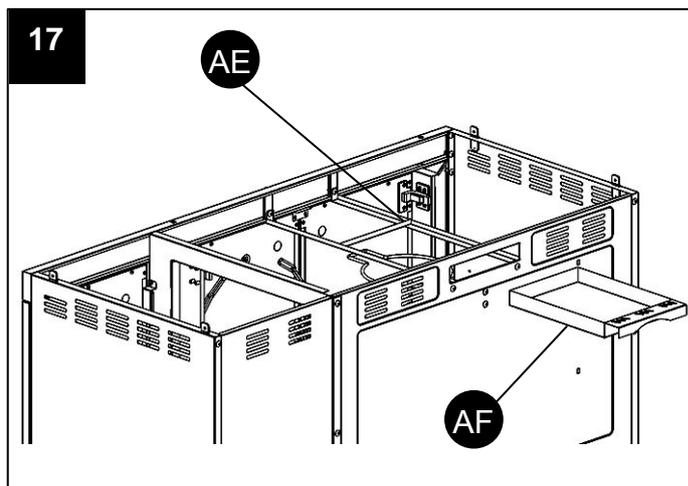


### Quincaillerie utilisée

**BB** Vis 1/4-20 x 5/8 po  X 4

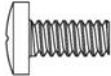
## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

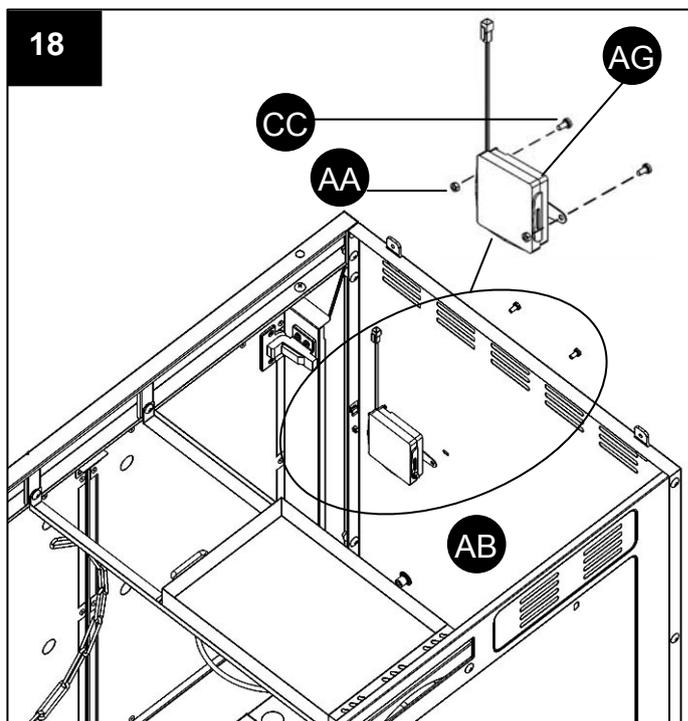
17. Glissez le bac récepteur du brûleur principal (AF) entre le support du bac récepteur (AE) à partir de l'arrière du barbecue. (Fig. 17)



18. Fixez le compartiment à piles (AG) au panneau gauche (AB) à l'aide des vis (CC) et des écrous (AA). (Fig. 18)

### Quincaillerie utilisée

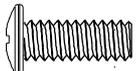
<b>CC</b>	Vis 5/32-32 x 3/8 po	 X 2
<b>AA</b>	Écrou	 X 2

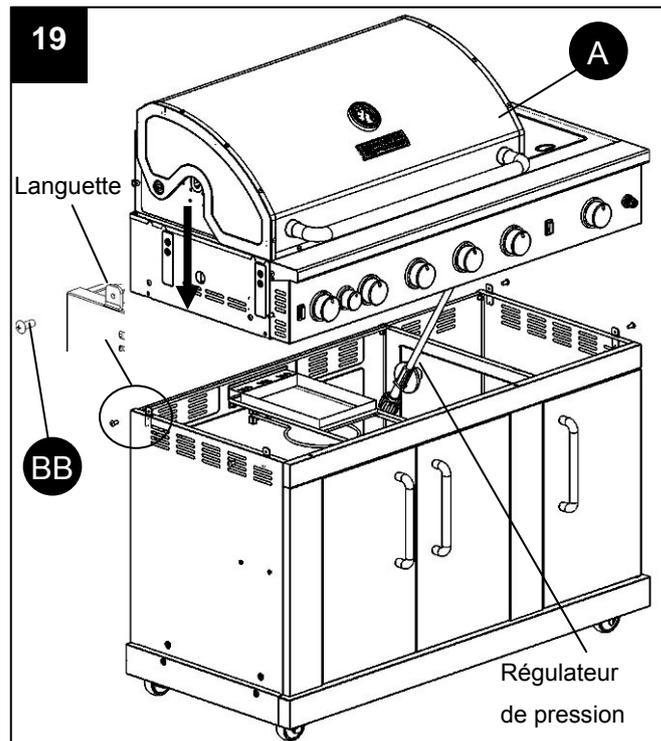


## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

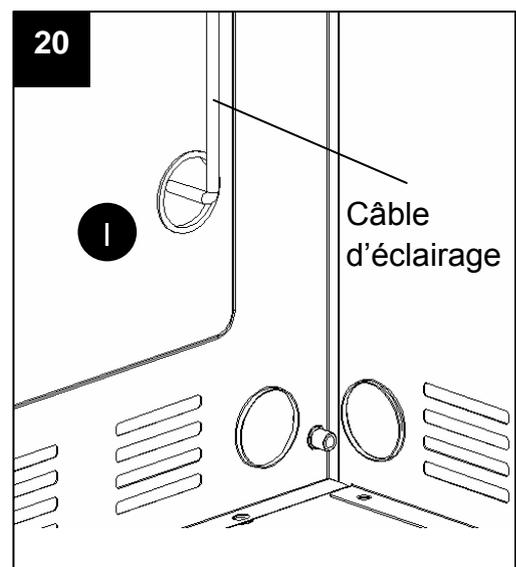
19. Retirez le régulateur de pression situé sous la boîte du brûleur (A). Soulevez la boîte du brûleur (A) pour la mettre sur l'armoire en vous assurant que le régulateur de pression du gaz est dans l'armoire. Puis, placez la boîte du brûleur sur l'armoire en alignant les quatre languettes situées sur le dessus de l'armoire avec les trous de la boîte du brûleur. Fixez le boîtier du brûleur à l'armoire à l'aide des quatre vis (BB). (Fig. 19)

### Quincaillerie utilisée

BB Vis 1/4-20 x 5/8 po  X 4

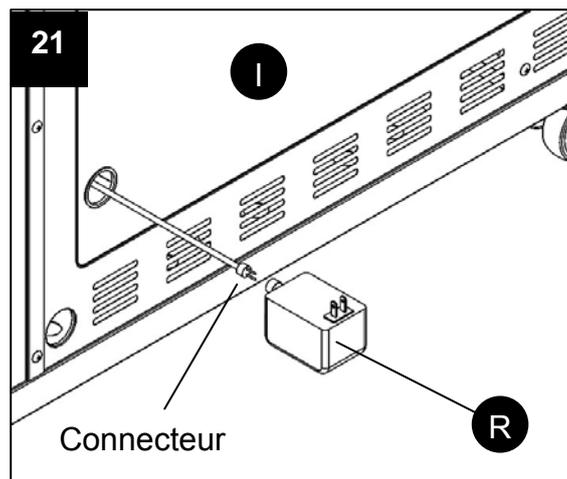


20. Faites passer le câble d'éclairage de la boîte du brûleur (A) au bas de la boîte dans l'armoire. Puis, tirez le câble à travers l'ouverture du panneau arrière gauche (I). (Fig. 20)

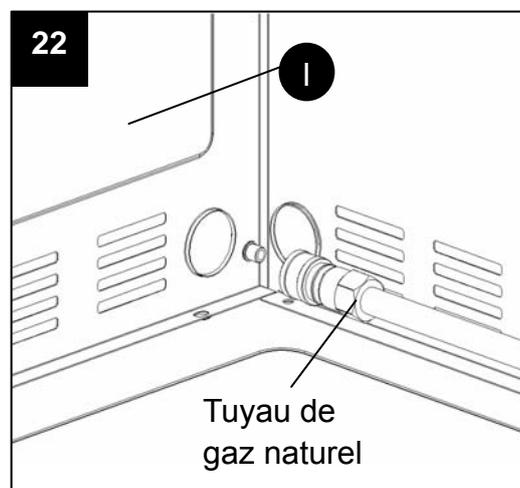


## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

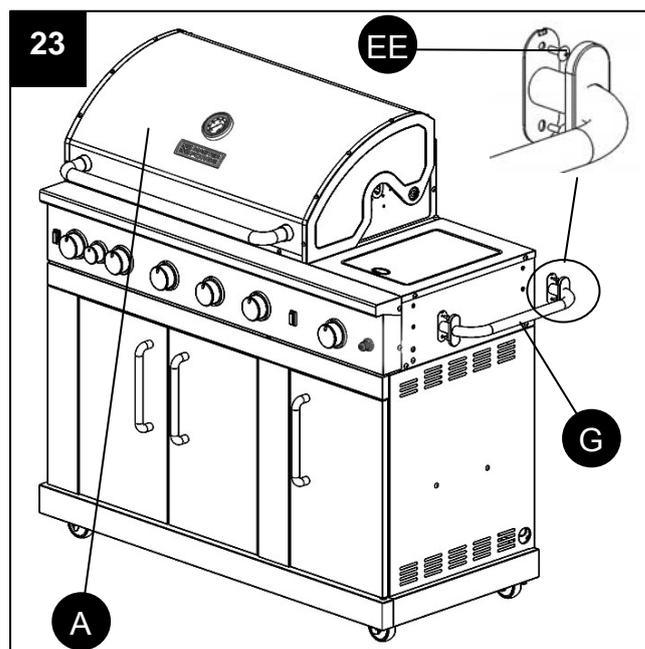
21. Raccordez le connecteur, se trouvant à l'extrémité du câble d'éclairage (étape 20), au transformateur. Poussez le connecteur afin qu'il soit bien branché au transformateur. Ensuite, vissez fermement le capuchon du connecteur. (Fig. 21)



22. Pour le modèle de barbecue au gaz naturel, glissez le tuyau de gaz naturel dans le panneau arrière gauche (I) vers votre système d'alimentation de gaz. (Fig. 22)

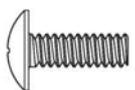


23. Retirez les couvertures des bases de la poignée du barbecue (G) et alignez les trous des bases et les trous de la boîte du brûleur (A). Puis, insérez les vis (EE) dans les trous alignés et serrez-les. Après avoir serré les vis, placez les couvertures dans les bases. (Fig. 23)



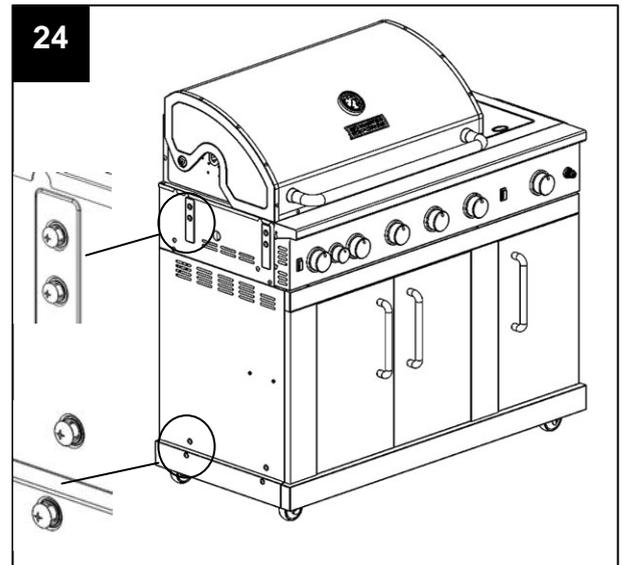
### Quincaillerie utilisée

**EE** Vis  
3/16-24 x 1/2 po X 4

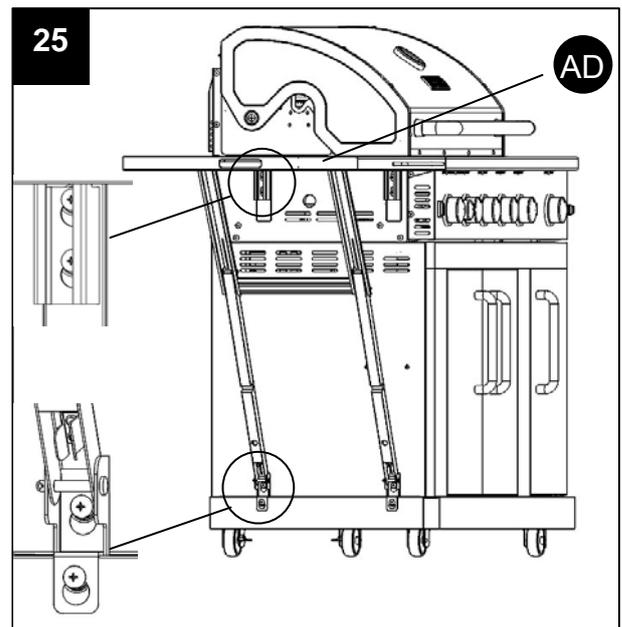


## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

24. Desserrez de trois tours les huit vis du panneau latéral de la boîte du brûleur et du panneau inférieur. Cela permet d'assembler rapidement la table de buffet. (Fig. 24)

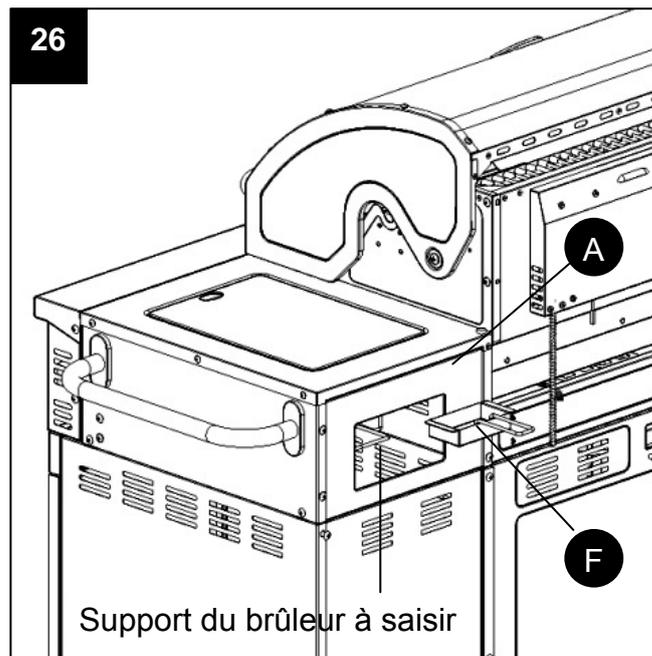


25. Alignez les trous des charnières de la table de buffet (AD) sur les trous de la boîte du brûleur et de panneau inférieur principal. Serrez les huit vis desserrées à l'étape 24. (Fig. 25)

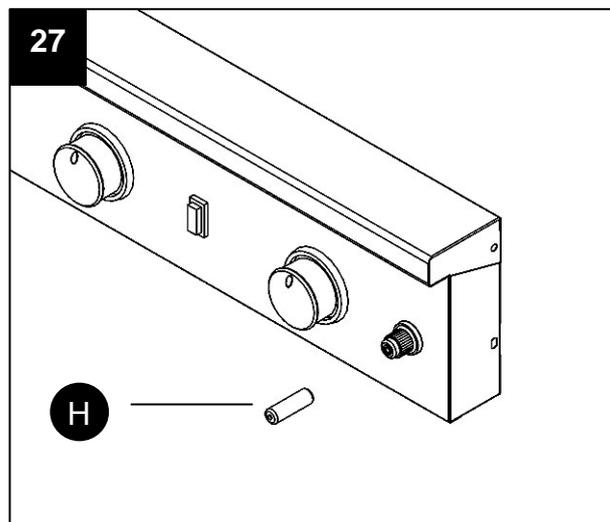


## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

26. Glissez le bac récepteur du brûleur à saisir (F) de l'arrière de la boîte du brûleur (A) vers le support du brûleur à saisir. (Fig. 26)



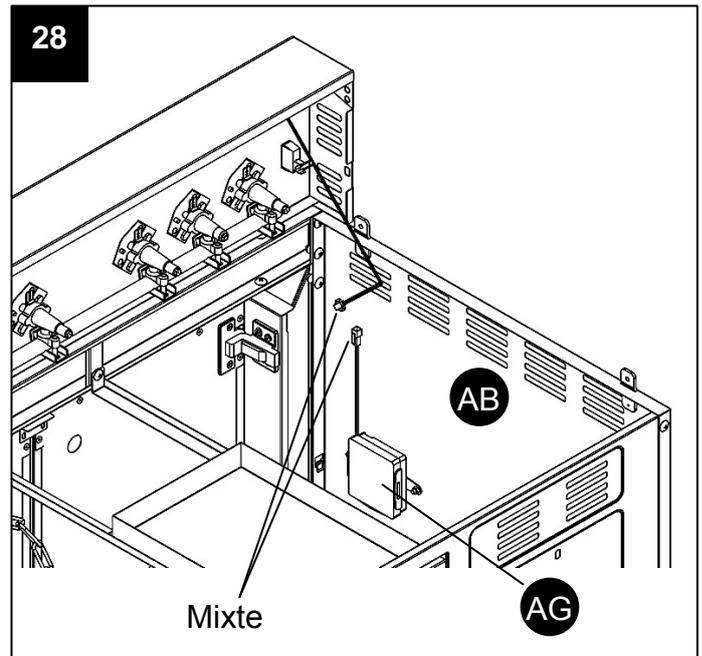
27. Insérez une pile (H) dans l'allumage électronique en respectant la polarité. (Veuillez consulter les indications à l'intérieur du couvercle.) Poussez et tournez les boutons pour vérifier si des étincelles se produisent entre la tige d'allumage et le brûleur principal. Si ce n'est pas le cas, consultez la section « Dépannage » pour régler le problème. (Fig. 27)



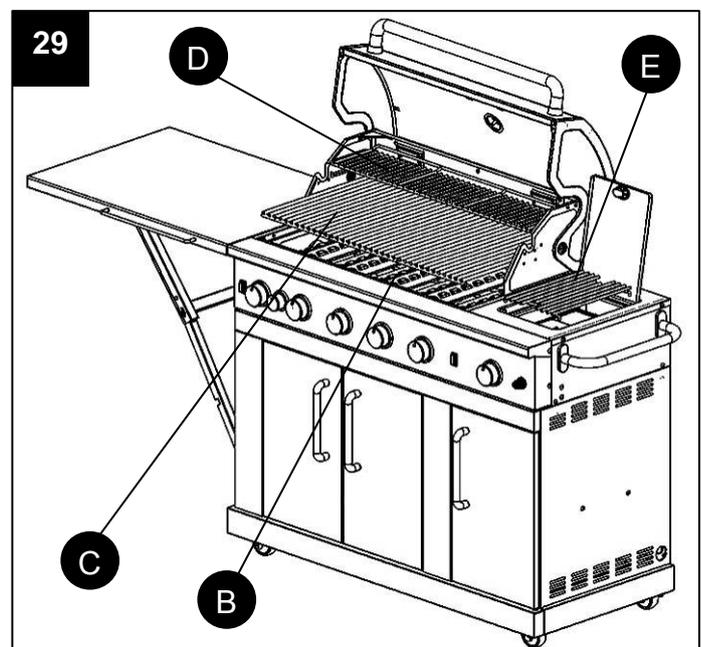
## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

28. Raccordez la jonction du compartiment à piles (AG) à celle au câble d'éclairage DEL. (Fig. 28)

**Remarque : Les quatre piles incluses dans l'emballage doivent être insérées dans le compartiment à piles.**



29. Placez la grille du brûleur à saisir (E), les cinq plaques chauffantes (B), les trois grilles principales (C) et la grille de maintien au chaud (D). (Fig. 29)



## INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

### IMPORTANT

#### VÉRIFIEZ LES ÉTINCELLES

Lorsque vous avez terminé l'assemblage de votre barbecue, vérifiez votre système d'allumage en fermant (« OFF ») l'alimentation en gaz. Vérifiez s'il y a un débit d'étincelles constant lorsque vous poussez le bouton du système d'allumage. Les étincelles du brûleur latéral peuvent être vues directement. En ce qui a trait aux brûleurs principaux, le système d'allumage est situé près de chaque brûleur, à l'intérieur de la boîte du brûleur. Vous pourrez voir les étincelles ou leur reflet à l'avant ou à l'intérieur de la boîte du brûleur. Vous pouvez aussi placer un miroir à la gauche de chaque brûleur principal et voir ainsi les étincelles ou entendre le déclic des allumeurs. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est fermée (« OFF ») lorsque vous poussez les boutons de commande. Ainsi, l'allumage fonctionnera sans problème lorsque vous allumerez le gaz.

#### DIMENSIONS DU BARBECUE ASSEMBLÉ (EN CM) :

123,19 CM (HAUTEUR) X 208,03 CM (LARGEUR) X 62,99 CM (PROFONDEUR) (TABLE DÉPLIÉE)

123,19 CM (HAUTEUR) X 133,35 CM (LARGEUR) X 62,99 CM (PROFONDEUR) (TABLE PLIÉE)

SURFACE DE LA GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD (EN CM2) : 1361,29

L'ÉTIQUETTE UL EST SITUÉE À L'ARRIÈRE DE LA PORTE, TEL QU'IL EST ILLUSTRÉ CI-DESSOUS.

	<p>CERTIFIED UNDER ANS Z21.58a-CSA 1.6a-2008. OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCES. FOR OUTDOOR USE ONLY. IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS.</p>	
<p>L G Sourcing Inc. P.O.Box 1535 North Wilkesboro, NC, 28659 USA Model No.: 3218LTN Type of Gas: Propane (Convertible to Natural Gas) Input: Main Burner: 5x12,000 BTU/Hr Sear burner: 12,000 BTU/Hr Rotis burner: 13,000BTU/Hr Light: 12VAC 10W Halogen Light x 2 Power Input: 120VAC 60Hz 0.3A</p>	<p>Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 36 inches from sides and 36 inches from back. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces. This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and / or boats.</p>	<p>31EV MH10297</p>
<p>Manufacturing Date: XX      Serial No.: CLTN000001</p>	<p>(a) Do not store a spare LP-Gas cylinder under or near this appliance; (b) Never fill the cylinder beyond 80 percent full; and (c) If the information in "(a)" and "(b)" is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.</p>	
<p>MADE IN CHINA</p>		
	<p>« HOMOLOGUÉ ANS Z21.58a-CSA 1.6a-2008. APPAREILS DE CUISSON À GAZ D'EXTÉRIEUR. POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. EN CAS DE REMISAGE À L'INTÉRIEUR, DÉTACHER LES BOMBONNES DE GAZ ET LES LAISSER À L'EXTÉRIEUR. »</p>	
<p>L G Sourcing Inc. P.O.Box 1535 North Wilkesboro, NC, 28659 ÉTATS-UNIS N° de modèle : 3218LTN Type de gaz : Propane ( Peut être converti au gaz naturel à l'aide de l'ensemble de conversion ) Alimentation : Brûleur principal : 5x12,000 BTU/h Brûleur pour la saisie des aliments: 12,000 BTU/h Brûleur de rôtisserie: 13,000BTU/h Lampe : 2 ampoules halogènes de 10 W 12 VCA Alimentation : 120VCA 60 Hz 0,3 A</p>	<p>Le dégagement latéral et arrière minimum entre l'unité et une construction combustible est de 90 cm (36 po). Ne pas utiliser cet appareil sous des surfaces combustibles situées en hauteur. Cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur n'est pas conçu pour être installé dans des véhicules et/ou des bateaux de plaisance.</p>	<p>31EV MH10297</p>
<p>Date de fabrication : XX      N° de série : CLTN000001</p>	<p>(a) Ne pas ranger une bonbonne de GPL sous cet appareil ou à proximité (b) Ne jamais remplir la bonbonne à plus de 80% (c) Si les informations indiquées en (a) et en (b) ne sont pas suivies avec exactitude, des blessures graves, voire mortelles, peuvent être causées par un incen.</p>	
	<p>FABRIQUÉ EN CHINE</p>	

## CUISSON AU BARBECUE

### Branchement d'un barbecue portable au gaz de propane liquide

L'armoire comprend un espace d'ancrage, sur le panneau inférieur, où vous pouvez déposer un réservoir de 9,07 kg (non compris). Cet espace permet de fixer le réservoir en place. Avant d'installer votre réservoir de gaz, soulevez l'anneau du réservoir breveté (conformément à la figure 35a). Après avoir placé le réservoir dans l'espace prévu à cet effet, baissez l'anneau breveté pour bloquer le réservoir en place. Utilisez uniquement un réservoir de 9,07 kg (voir la section Mesures de sécurité liées au gaz de propane liquide pour obtenir de plus amples renseignements). **Comme l'illustre la figure 29b, il n'est pas sécuritaire d'utiliser le barbecue si le réservoir n'est pas placé en position verticale.**

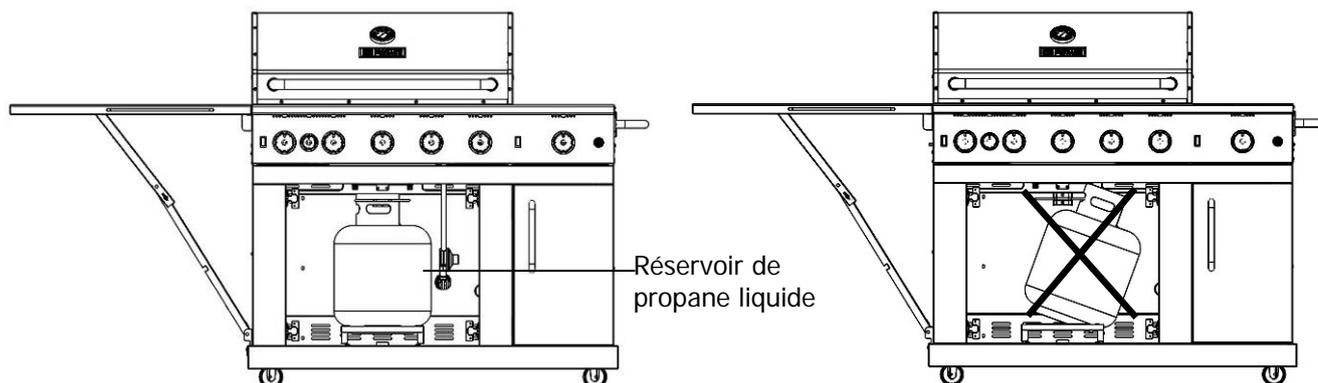


Fig. 29a

Fig. 29b

**AVERTISSEMENT : Le raccord de connexion de type I (voir la figure 30) fourni avec votre barbecue ne doit pas être remplacé par un type de connexion de barbecue d'un type différent. Le retrait de ce raccord annulera la garantie en plus de causer des risques de fuites de gaz, d'incendie et de blessures graves.**

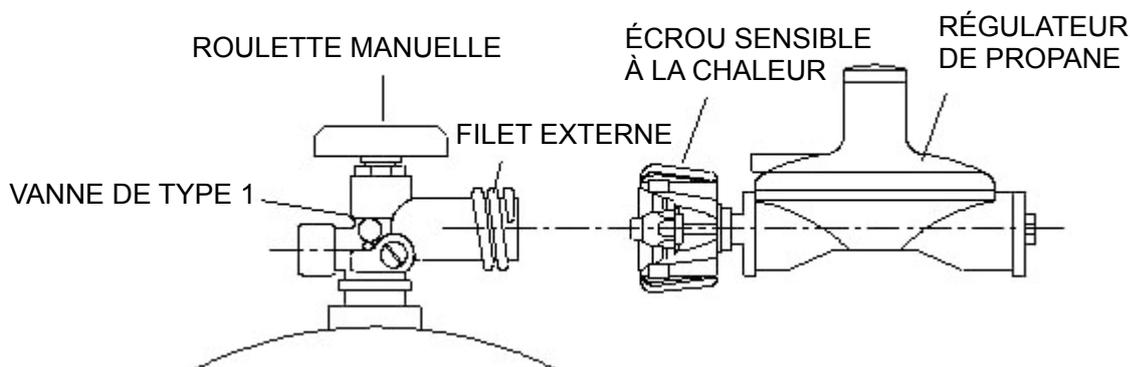


Fig. 30

Le raccordement de vanne du réservoir de propane fourni avec ce barbecue comprend quatre dispositifs de sécurité importants : l'assemblage à la main, le désassemblage à la main, un dispositif de contrôle d'excès de débit et un dispositif d'arrêt automatique activé par la température.

## CUISSON AU BARBECUE

---

### a. Assemblage à la main :

1. Assurez-vous que la vanne du réservoir et les autres vannes de l'appareil sont fermées (« OFF »).
2. Lorsque vous raccordez l'assemblage du régulateur et la vanne du brûleur, tournez l'écrou large en plastique dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Il n'y aura pas d'alimentation en gaz à moins que l'écrou en plastique ne soit complètement serré.
4. SERREZ À LA MAIN SEULEMENT.

### b. Désassemblage à la main :

1. Assurez-vous que la vanne du réservoir et les autres vannes de l'appareil sont fermées (« OFF »).
2. Tournez l'écrou large en plastique dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit démonté.
3. MANIPULATION MANUELLE SEULEMENT.

### c. Contrôle d'excès de débit et chaleur faible

L'assemblage du régulateur de propane comporte un dispositif d'excès de débit conçu pour assurer une alimentation suffisante en gaz au barbecue sous des conditions normales d'utilisation tout en contrôlant l'excès de débit en gaz.

Des changements rapides dans la pression peuvent activer le dispositif d'excès de débit, produisant une flamme plus petite et une basse température. Si le robinet du réservoir est ouvert pour permettre l'arrivée de gaz alors qu'une soupape de brûleur est ouverte, l'augmentation de pression activera le dispositif. Celui-ci restera fermé jusqu'à ce que la pression soit rétablie. Cela devrait se produire dans un délai de cinq secondes.

Observez les directives suivantes afin que cela ne pose pas de problème pour allumer le barbecue :

1. Assurez-vous que toutes les vannes de brûleurs sont fermées (« OFF »).
2. Ouvrez le robinet du réservoir et attendez cinq secondes.
3. Allumez les brûleurs un à la fois en suivant les instructions d'éclairage.

### d. Dispositif d'arrêt automatique activé par la température

L'écrou large en plastique sur l'assemblage du régulateur est conçu en coordination avec un clapet de non-retour dans la vanne du réservoir afin de fermer le débit de gaz lorsque la température oscille entre 115,6 et 148,9 °C.

En cas d'incendie ou de bris du tuyau, un de ces dispositifs de sécurité s'enclenchera pour contrôler ou arrêter le débit de gaz provenant du réservoir de propane. N'utilisez jamais un appareil endommagé.

**Important: Avant l'utilisation d'un nouveau réservoir de gaz, s'il vous plaît vérifier les fuites autour des connexions en fonction de la section «Vérification des fuites de gaz, et de s'assurer qu'il n'y ait pas de fuite ou de la vapeur d'accumulation dans l'armoire.**

**Important : Mettez le capuchon protecteur sur le robinet du réservoir lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Utilisez seulement le type de capuchon protecteur fourni avec le robinet du réservoir. D'autres types de capuchon ou de bouchon peuvent laisser fuir le propane.**

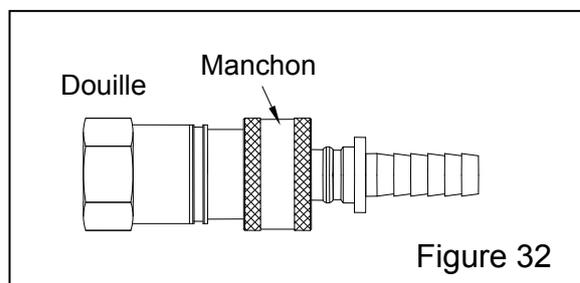
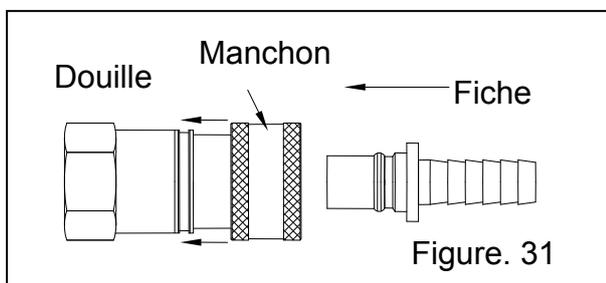
### Raccord du tuyau d'alimentation en gaz naturel

#### Préparation :

1. Fermez l'alimentation en gaz et retirez le capuchon du côté de l'alimentation en gaz.
2. Recommandation : installez une vanne d'arrêt du côté de l'alimentation en gaz avant d'installer la douille.
3. La douille doit être installée par un technicien autorisé, conformément au Code national de gaz naturel (NFPA 54/ANSI223.1).
4. Avant d'insérer la fiche, ouvrez l'alimentation en gaz et vérifiez tous les raccords pour voir s'il y a des fuites, y compris la tige de la vanne d'arrêt et l'ouverture de la douille. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez une solution à l'eau et au savon sans ammoniac.

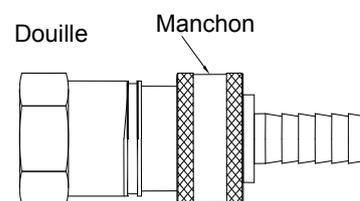
#### Mode d'emploi :

1. Pour brancher l'alimentation, poussez le manchon de la douille. (Figure 31)



2. Insérez la fiche et relâchez le manchon. (Figure 32)

3. Poussez la fiche jusqu'à ce que le manchon s'enclenche vers l'avant. (Figure 33)  
(L'alimentation en gaz commencera automatiquement. Si la fiche n'est pas branchée correctement dans la douille, il n'y aura pas de débit de gaz vers l'appareil.)



4. Vérifiez les raccords à l'aide d'une solution à l'eau et au savon sans ammoniac.

## CUISSON AU BARBECUE

---

### **Pour débrancher l'alimentation :**

1. Tirez le manchon. Retirez la fiche de la douille. (L'alimentation en gaz s'arrête automatiquement.)
2. Fermez la vanne d'arrêt et remplacez les capuchons antipoussières sur la douille et sur la fiche.

### **Exigences relatives au gaz**

Le barbecue 3218LTN est réglé et testé en usine selon le type de gaz qui doit l'alimenter. Déterminez le type de gaz (soit le gaz naturel, soit le gaz de propane liquide) et assurez-vous que les indications de la plaque signalétique correspondent à l'alimentation en gaz. La plaque signalétique est située sur le panneau intérieur de la porte gauche.

### **Gaz de propane liquide**

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 gaz de 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 de 9,07 kg.

### **Gaz naturel**

Votre barbecue 3218LTN peut être converti au gaz naturel. La trousse de conversion au gaz naturel est vendue séparément (# 0050772). La trousse de conversion est en vente dans un magasin Lowe's près de chez vous. Vous pouvez aussi communiquer avec notre service à la clientèle au 1-800-963-0211. Veuillez suivre les directives du manuel pour convertir votre barbecue au gaz naturel.

Si vous avez un barbecue fonctionnant au gaz naturel, le régulateur fourni sera réglé pour une pression de sortie de 7 po de colonne d'eau (C.E.) et devra être utilisé avec du gaz naturel uniquement. La pression du gaz est modifiée par la taille de la conduite de gaz ainsi que par la longueur de la conduite provenant de la conduite de gaz de la maison. Suivez les recommandations du tableau ci-dessous :

De la maison au barbecue	
Distance	Dimensions du tuyau
Jusqu'à 7,62 m	0,95 cm (3/8 po) DIA
De 7,93 à 15,24 m	1,27 cm (1/2 po) DIA
De 15,54 à 30,48 m	1,69 cm (2/3 po) de longueur et 1,91 cm (3/4 po) de diamètre 0,84 cm (1/3 po) de longueur et 1,27 cm (1/2 po) de diamètre
Plus de 30,78 m	1,91 cm (3/4 po) DIA

### **Système de gaz de propane liquide**

**Communiquez avec votre fournisseur de gaz afin d'obtenir un régulateur spécial pour le gaz en vrac qui alimente d'autres appareils.**

## CUISSON AU BARBECUE

---

### Consommation de gaz

Consommation totale de gaz avec tous les brûleurs réglés à la position élevée (« HIGH ») : voir le tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1

Type de brûleur	BTU/h
Brûleurs principaux	12000 x 5
Brûleur latéral	12000 x 1
Brûleur du tournebroche	13000 x 1

### Mesures de sécurité liées au gaz de propane liquide

Dans le cas des barbecues au propane liquide, il faut utiliser un réservoir de gaz respectant les éléments suivants :

1. Le réservoir doit être fabriqué et identifié conformément aux normes pour les réservoirs de gaz de propane liquide du U.S. Department of Transportation (DOT) ou à la Norme nationale du Canada, CAN/CAS-B339, « Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses et la commission », le cas échéant, et muni d'un dispositif de protection contre les débordements.
2. Le réservoir doit être doté d'un dispositif de raccord de réservoir compatible avec le raccord des appareils de cuisson à l'extérieur.

Le réservoir doit être d'un diamètre de 30,48 cm (12 po) et d'une hauteur de 46,99 cm (18 ½ po) et être muni de raccords de type 1.

Le système d'alimentation du réservoir doit être placé de façon à pouvoir évacuer les émanations gazeuses.

Le réservoir doit être muni d'un collet protecteur.

N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur ou dans tout espace clos. Déconnectez l'alimentation en gaz au réservoir lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Si le barbecue est rangé à l'intérieur, débranchez le réservoir de gaz et rangez-le en position verticale dans un endroit frais et bien ventilé à l'extérieur, loin de votre barbecue ou de toute autre source de chaleur.

N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier les 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. Vérifiez si les tuyaux flexibles présentent des traces d'usure excessive ou des entailles susceptibles de nuire au fonctionnement sécuritaire du barbecue. Vous pouvez seulement utiliser le tuyau et le régulateur de pression fournis par le fabricant. Utilisez uniquement les ensembles de régulateur et tuyau de remplacement précisés par le fabricant.

### Vérification des fuites

Une fois le barbecue alimenté, vérifiez soigneusement chaque raccord avant de l'utiliser pour vous assurer qu'ils sont bien serrés et qu'il n'y a pas de fuite.

1. Préparez de 60 à 90 ml de solution pour la vérification des fuites en mélangeant du savon à vaisselle liquide et de l'eau.

## CUISSON AU BARBECUE

---

2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF ».
3. À l'aide d'une brosse, appliquez de petites quantités de la solution sur chaque raccord et ouvrez l'alimentation en gaz.
4. Si des bulles se forment, c'est qu'il y a une fuite. Passez à l'étape 5.
5. Coupez l'alimentation en gaz et serrez tous les raccords.
6. Retournez à l'étape 1 et vérifiez de nouveau les raccords.
7. Si des bulles se forment de nouveau, coupez l'alimentation en gaz et communiquez avec le service à la clientèle.

**AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. L'utilisation d'une flamme nue peut entraîner un incendie, une explosion et des blessures.**

**IMPORTANT : Lorsque vous reliez ou que vous remplacez un tuyau ou un raccord, vous devez sceller tous les joints à l'aide d'un produit d'étanchéité approuvé ou de ruban de plombier.**

### **Manipulation sécuritaire du réservoir de propane liquide**

N'oubliez pas de manipuler avec soin le réservoir portable de propane liquide lorsque vous l'apportez à votre détaillant pour le remplir. Évitez de l'échapper ou de le frapper contre des objets pointus. Les réservoirs de propane liquide sont faits de matière robuste, mais une série de coups durs pourrait endommager le contenant.

Avant le transport du réservoir à votre détaillant de gaz propane local, assurez-vous que la vanne est bien fermée et que le couvercle protecteur est en place. Placez le réservoir en position verticale afin qu'il ne roule pas dans votre véhicule.

Si vous planifiez faire d'autres courses, assurez-vous que le remplissage de votre réservoir est votre dernier arrêt avant de rentrer à la maison. Encore une fois, placez le réservoir rempli en position verticale. À votre retour à la maison, retirez le réservoir rempli de votre véhicule. Ne laissez jamais un réservoir portable de propane liquide dans un véhicule qui pourrait devenir surchauffé sous le soleil.

Votre détaillant de gaz propane local pourra vous offrir d'autres conseils de sécurité.

### **Entreposage sécuritaire du réservoir de propane liquide**

Que vous soyez en vacances, à bord de votre véhicule de plaisance ou à la recherche d'un endroit pour ranger le réservoir de propane liquide qui alimentera votre barbecue extérieur, gardez toujours à l'esprit certaines règles de sécurité pour l'entreposage de réservoirs portables de propane liquide.

Ne rangez jamais un réservoir (qu'il soit plein ou vide) dans votre maison, une aire habitée, un véhicule de plaisance, un garage, un sous-sol ou un atelier. Il est peu probable qu'un réservoir de propane liquide ait une fuite. Mais s'il y a une fuite, le gaz pourrait être exposé à des étincelles provenant d'une automobile, d'un outil électrique ou d'un autre type d'appareil.

## CUISSON AU BARBECUE

---

Pendant le transport ou l'entreposage d'un réservoir de propane liquide, il faut le garder en position verticale. Ne couchez jamais un réservoir de gaz propane sur le côté, qu'il soit plein ou vide. N'entrez jamais un réservoir de recharge sous votre barbecue ou près de celui-ci.

**MISE EN GARDE : Ne transportez et ne bougez jamais votre barbecue ou le réservoir sans d'abord fermer la vanne manuelle sur le réservoir de propane liquide.**

Le meilleur endroit où entreposer un réservoir de propane liquide est un endroit ombragé ou protégé, à l'extérieur, comme derrière votre maison ou votre garage, ou dans un porche grillagé, hors de la portée des enfants. Le propane liquide ne s'évaporer pas. Il est conservé dans un contenant solide et fermé. Il ne perdra aucune de ces propriétés de brûlant sans résidu, même si le contenant demeure à l'extérieur toute l'année.

**AVERTISSEMENT : Lorsqu'il n'est pas branché au barbecue, le réservoir de propane liquide doit être rangé en position verticale dans un endroit frais, ombragé et bien ventilé à l'extérieur, loin de votre barbecue ou de toute autre source de chaleur. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des dommages à la vanne du réservoir, un risque d'incendie ou des blessures.**

### **Remplissage du réservoir de gaz propane**

Il est extrêmement important que votre réservoir de gaz propane soit rempli adéquatement. Assurez-vous de faire appel à un détaillant de propane liquide bien établi et regardez comment le réservoir est rempli et à quelle capacité. Un réservoir de propane liquide trop rempli représente un risque.

Pour bien remplir un réservoir, il faut le peser. Le réservoir vide doit être déposé sur une balance. Il faut modifier les poids de la balance au poids qui permettra de remplir le réservoir à 80 %. Il faut cesser le remplissage lorsque le réservoir est rempli à 80 % de sa pleine capacité. Si le réservoir n'est pas complètement vide, il faudra modifier le calibrage de la balance pour tenir compte du propane liquide toujours dans le réservoir.

**AVERTISSEMENT : Nn réservoir de propane liquide est trop plein s'il est rempli à plus de 80 % de sa pleine capacité.**

L'utilisation d'un réservoir de propane liquide mal ou trop rempli peut être dangereuse. Si le réservoir est trop rempli et que le temps occasionne le réchauffement du réservoir (par une chaude journée d'été, un réservoir laissé au soleil ou entreposé à l'extérieur), une pression interne se formera en raison de l'expansion du propane, ce qui, en retour, pourrait causer un déversement du gaz de propane par la soupape de décharge du réservoir. La soupape de décharge est un dispositif de sécurité requis sur des réservoirs de propane de 9,07 kg par le *Department of Transportation* pour prévenir des dommages catastrophiques au réservoir en raison d'une pression excessive. Le propane liquide libéré du réservoir est inflammable et peut donc être explosif.

**IMPORTANT :** Lorsque vous reliez ou que vous remplacez un tuyau ou un raccord, vous devez sceller tous les joints à l'aide d'un produit d'étanchéité approuvé ou de ruban de plombier. Après avoir effectué tous les raccords, vérifiez tous les joints à l'aide d'une solution savonneuse et d'une brosse pour vous assurer qu'ils sont étanches.

**AVERTISSEMENT :** Ne vérifiez jamais la présence de fuites à l'aide d'une flamme nue. L'utilisation d'une flamme nue peut entraîner un incendie, une explosion et des blessures.

### **Emplacement du barbecue**

Cet appareil au gaz est conçu et certifié pour un usage à l'extérieur seulement. N'utilisez pas ce barbecue dans un immeuble, un garage, un véhicule de plaisance, un porche grillagé ou tout autre espace clos. Tenez le barbecue à l'abri des endroits venteux, mais dans un endroit bien ventilé. N'entravez pas le flux d'air de combustion et de ventilation près du barbecue.

**Avertissement :** Ne placez pas le barbecue sous des constructions combustibles non protégées.

### **Distance minimale d'une construction combustible**

Il faut placer le barbecue au gaz à une distance minimale de 91,44 cm d'une construction combustible verticale et adjacente, et ce, de chaque côté et à l'arrière. Cependant, le fabricant suggère fortement de tenir le barbecue à 1,83 m d'une construction combustible.

### **Distance minimale d'une construction incombustible**

L'arrière du barbecue au gaz doit être placé à une distance minimale de 91,44 cm d'une construction incombustible pour permettre au couvercle de s'ouvrir complètement. Nous recommandons également de maintenir une distance de 91,44 cm d'une construction incombustible sur les côtés et au-dessus de la surface de cuisson. Vous pouvez installer le barbecue directement aux côtés d'une construction incombustible qui se trouve sous la surface de cuisson.

### Instructions pour l'allumage du barbecue

#### Vérification de l'alignement des orifices avec les brûleurs

Les orifices peuvent bouger durant l'assemblage ou le déplacement; par conséquent, il faut s'assurer que les orifices sont bien alignés aux brûleurs, conformément aux illustrations qui suivent, et ce, avant l'allumage.

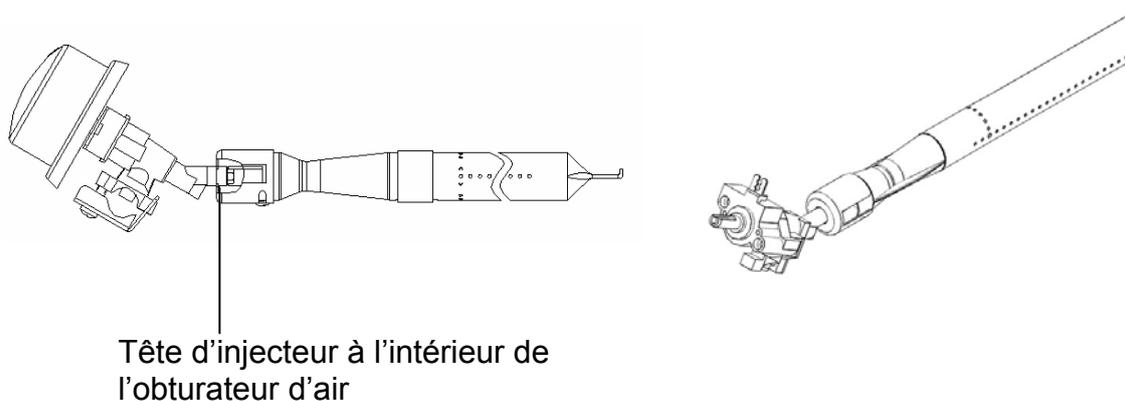


Figure 34 Lien entre le brûleur principal et son orifice

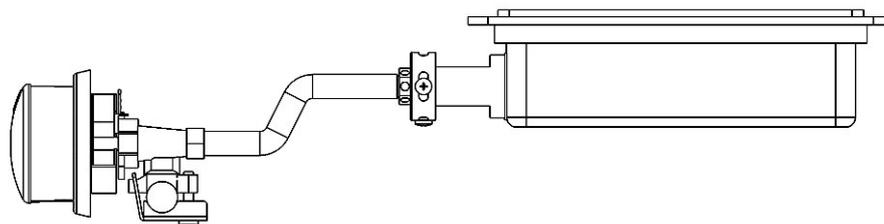


Figure 35 Lien entre le brûleur latéral et son orifice

#### Instructions pour l'allumage

1. Lisez toutes les instructions avant d'allumer votre barbecue.
2. Ouvrez le couvercle lorsque vous procédez à l'allumage.
3. Ouvrez complètement la vanne du réservoir.
4. 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.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après cinq secondes, tournez le bouton de commande du brûleur jusqu'à la position d'arrêt (« OFF »), attendez cinq minutes et répétez les étapes d'allumage.

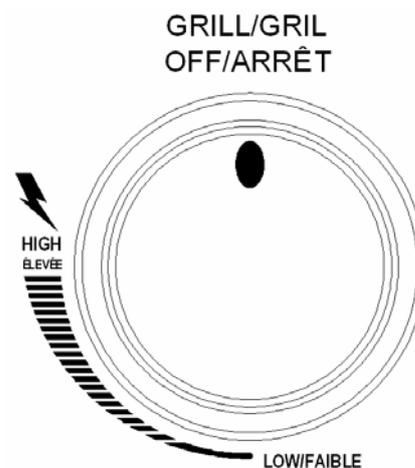


Fig. 36

### AVERTISSEMENTS :

1. Assurez-vous que le couvercle du barbecue est complètement ouvert avant de l'allumer. Si le couvercle est fermé, l'allumage pourrait être retardé, ce qui pourrait causer des blessures.
2. Ce barbecue est muni d'un trou dans le panneau latéral permettant l'observation de la flamme. Portez des gants de protection avant de surveiller la flamme.

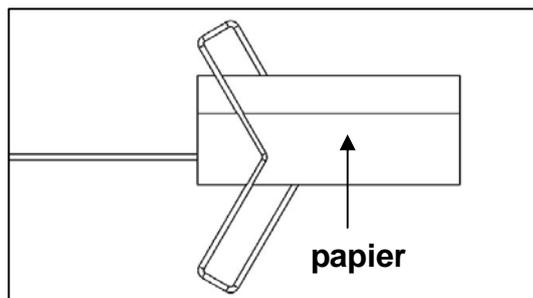
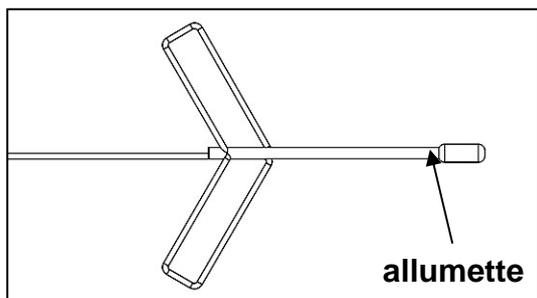
**MISE EN GARDE :** Il est important d'inspecter le tuyau de gaz sur toute sa longueur. Si vous constatez de l'usure ou de l'abrasion excessive, ou si le tuyau est coupé, vous devrez le remplacer avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

Au besoin, consultez la liste des pièces de rechange pour remplacer le tuyau par un tuyau de type approprié. Il sera nécessaire d'ouvrir la porte inférieure pour bien vérifier le tuyau.

### Instructions pour l'allumage avec une allumette

**Important :** Le couvercle doit être ouvert lorsque vous allumez un brûleur à l'aide d'une allumette.

1. Ouvrez l'alimentation en gaz.
  - a. Si votre barbecue est portable, ouvrez la vanne du réservoir de propane liquide.
  - b. Si l'alimentation en gaz est permanente, ouvrez la soupape d'arrêt manuelle.
2. Repérez les trous permettant l'observation de la flamme de chaque côté.
3. Ouvrez la porte droite pour accéder à la chaîne à pince pour l'allumette.
4. Fixez soit l'allumette, soit le papier à la pince (comme l'illustre la figure 37), allumez l'allumette et insérez-la près des orifices du brûleur, poussez et tournez le bouton de commande vers la gauche jusqu'à la position élevée (« HIGH »).
5. Au besoin, le brûleur central peut être allumé à partir de la grille centrale; il suffit d'insérer la pince à allumette à l'avant des ponts thermiques. Allumez ce brûleur avant d'allumer les deux brûleurs latéraux.
6. Poussez sur la vanne de commande du brûleur et tournez-a à la position élevée (« HIGH »).
7. Vérifiez si le brûleur est allumé. Retirez l'allumette et éteignez-la.
8. Répétez les étapes 2 à 6 pour le prochain brûleur.



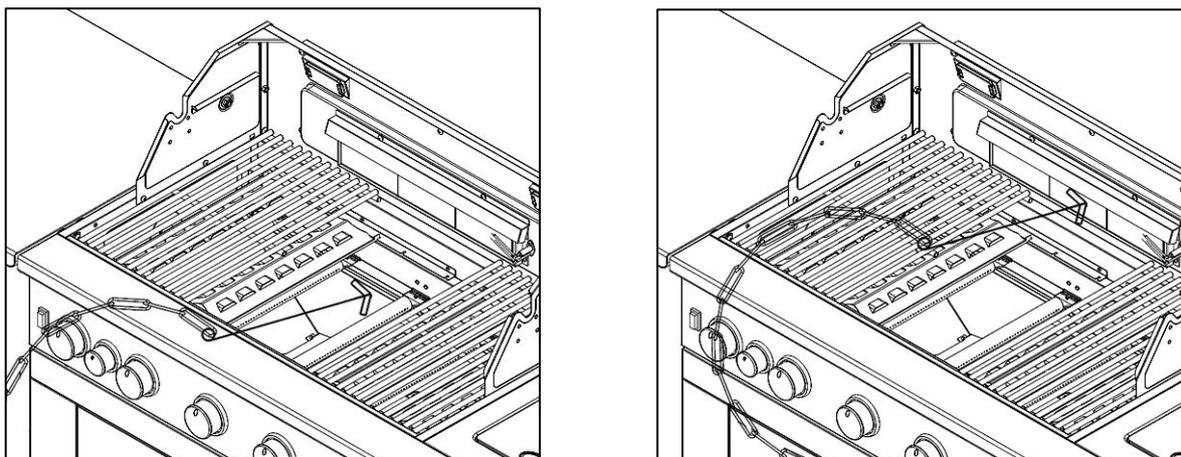


Fig. 37 Illustration de l'allumage à l'aide d'une allumette ou de papier

### **Rodage du barbecue**

Lorsque vous allumerez votre barbecue la première fois, nous vous recommandons de laisser le brûleur principal allumé en position élevée (« HIGH ») durant vingt minutes, avec le couvercle baissé, avant d'éteindre le brûleur. Cela permet de tempérer le barbecue.

### **Préchauffage du barbecue**

Il est extrêmement important que votre barbecue soit à la bonne température avant que vous commenciez à l'utiliser. Après l'avoir allumé, fermez le couvercle et préchauffez-le en position élevée (« HIGH ») pendant 15 minutes. Grâce à ce préchauffage, la grille de cuisson sera assez chaude pour permettre la cuisson de vos aliments.

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

**AVERTISSEMENT : Pour prévenir l'éruption d'incendies de graisse non maîtrisés, ne laissez jamais le barbecue sans surveillance. Les incendies de graisse peuvent être graves et causer des dommages au barbecue, d'autres dommages matériels ou des blessures.**

### **Couvercle ouvert ou fermé pour la cuisson**

La cuisson avec le couvercle ouvert ou fermé est une question de préférence. Une cuisson avec le couvercle fermé est recommandée si vous préférez une cuisson à une température « brûlante ». Cette méthode produira un plus grand nombre de « flammes excessives », accélèrera la cuisson, et vous permettra d'obtenir une saveur plus prononcée, plus fumée et semblable à la cuisson sur un feu de bois. Si vous préférez cuire vos aliments plus lentement, avec moins de flammes excessives, nous vous suggérons de garder le couvercle ouvert.

Il est recommandé de toujours effectuer une cuisson avec le couvercle FERMÉ si vous êtes dans un endroit venteux ou à un endroit où le climat est plus froid. Votre barbecue 3218LTN a été conçu et construit pour vous offrir une grande souplesse et une excellente cuisson. Faites preuve de créativité. Essayez différentes méthodes de cuisson pour déterminer laquelle vous convient le mieux. Il n'y a aucune bonne ou mauvaise méthode, il n'y a que des méthodes différentes. Soyez créatif et savourez vos aliments!

**AVERTISSEMENT : N'oubliez que ce barbecue est conçu pour un usage à l'extérieur. De nombreux éléments du barbecue génèrent une chaleur extrême. Nous avons pris diverses précautions pour vous protéger de ces zones de contact. Cependant, il est impossible d'isoler toutes les zones de haute température. Ainsi, faites preuve de bon jugement et de prudence lorsque vous faites cuire des aliments sur cet appareil. Nous vous suggérons de protéger vos mains pendant l'utilisation du barbecue. Ne déplacez jamais le barbecue lorsqu'il est allumé ou toujours chaud. Attendez que l'appareil soit éteint et refroidi avant de le déplacer. Le non-respect de cet avertissement peut causer des blessures.**

### **Après la cuisson**

Pour retirer les résidus carbonisés sur les grilles, laissez le barbecue en marche à la position élevée (« HIGH ») pendant 15 minutes après la cuisson et le retrait des aliments.

**MISE EN GARDE : Ne couvrez pas les grilles durant cette période de 15 minutes après la cuisson.**

Lorsque le temps est écoulé, tournez les boutons de commande à la position d'arrêt (« OFF »).

### **Fermeture du réservoir de propane**

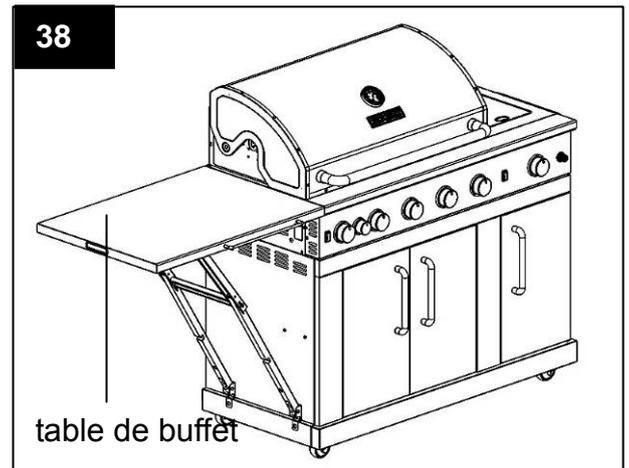
Lorsque la boîte du brûleur est refroidie, il faut fermer la vanne du réservoir de propane. Si vous ne voulez pas attendre que la boîte du brûleur refroidisse, enfiler un gant pour fermer la vanne du réservoir de propane.

**AVERTISSEMENT : Ne tentez pas de fermer la vanne du réservoir sans ganter votre main ou sans attendre que le barbecue refroidisse. Le non-respect de cet avertissement peut causer des brûlures graves.**

## MODE D'EMPLOI

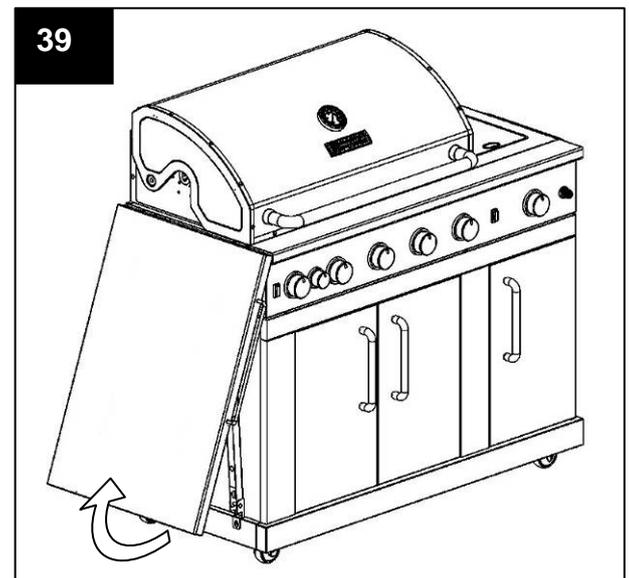
### INSTRUCTIONS POUR LA TABLE DE BUFFET RABATTABLE

Le barbecue est doté d'une table de buffet brevetée que vous pouvez plier lorsqu'elle ne sert pas. (Fig. 38)

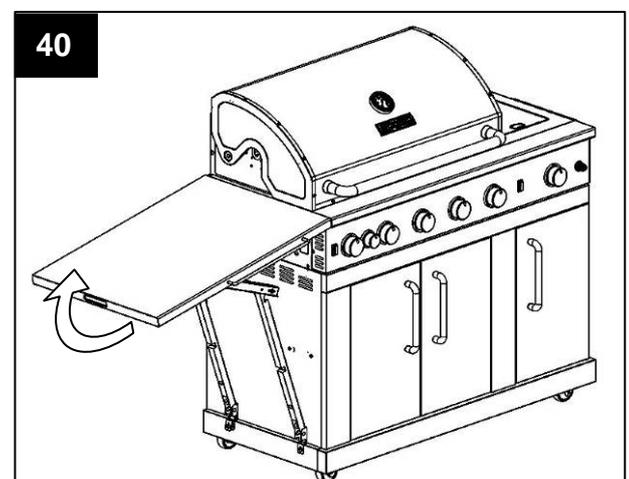


Pour déplier la table de buffet, suivez les étapes ci-dessous :

1. Tirez la base de la table et faites-la ressortir. (Fig. 39)

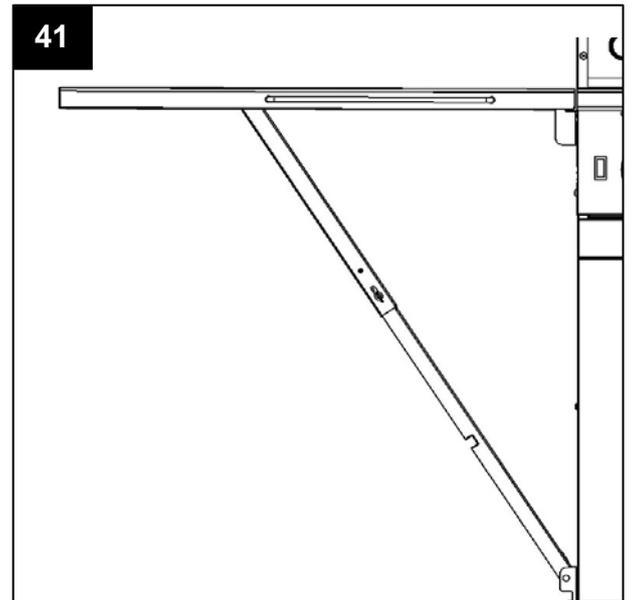


2. Tenez le plateau de la table lorsque vous la soulevez. Durant le dépliage, assurez-vous de toujours bien tenir le plateau, vous éviterez ainsi qu'il tombe. (Fig. 40)



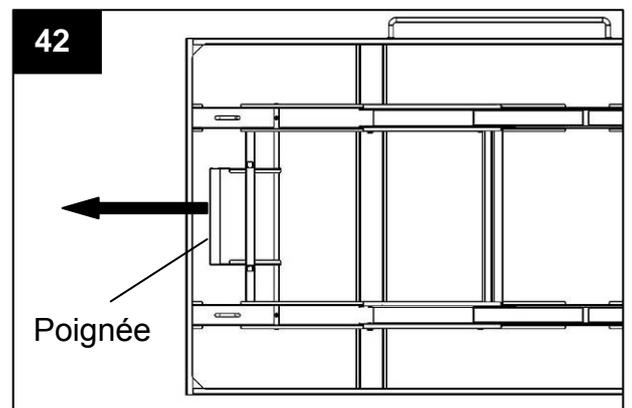
## MODE D'EMPLOI

3. La table se verrouillera lorsque les supports de la table seront presque alignés. Vous entendrez un clic lorsqu'ils seront fixés. (Fig. 41)



Pour rabattre la table de buffet, suivez les étapes ci-dessous :

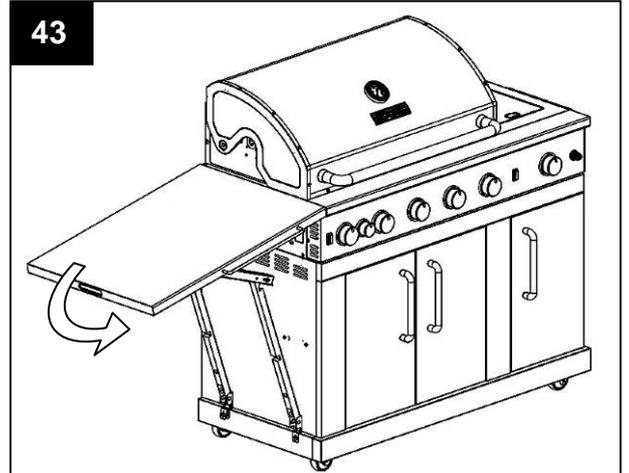
4. Tirez la poignée sous la table. (Fig. 42)



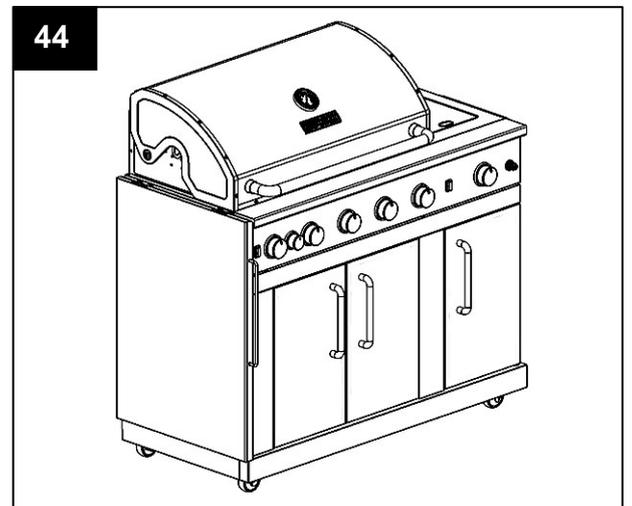
## MODE D'EMPLOI

---

5. Tenez la table et faites-la descendre lentement.  
(Fig. 43)



6. Placez la table en position verticale. (Fig. 44)



### Raccord du transformateur

Pour assurer votre sécurité, le barbecue 3218LTN est équipé d'un transformateur homologué par UL pour un usage à l'extérieur. Le transformateur fournit une alimentation électrique de basse tension permettant de faire fonctionner une lampe de 10 watts comprise dans ce modèle.

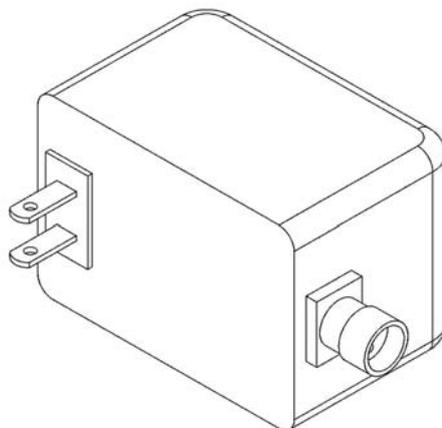


Fig. 45

Le filage est effectué en usine à l'exception d'un raccord simple : le branchement du câble usiné dans le transformateur à l'aide d'un connecteur en plastique à visser fourni.

Tirez le câble usiné à travers l'ouverture dans le panneau arrière et poussez-le fermement dans le connecteur du transformateur, puis vissez le connecteur en place et branchez le transformateur dans n'importe quelle prise de votre maison. (Voir la figure 46)

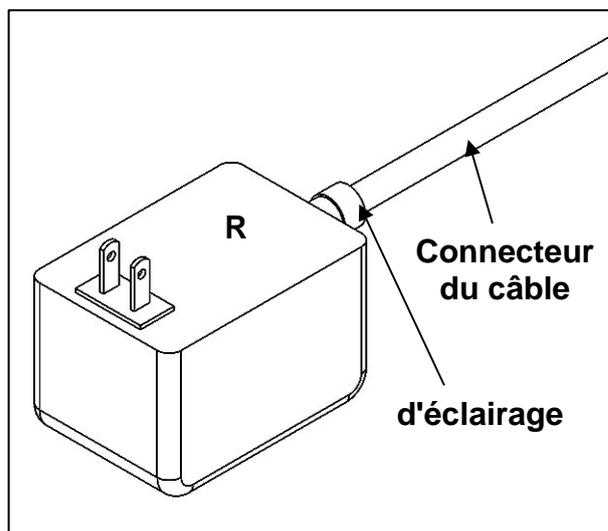
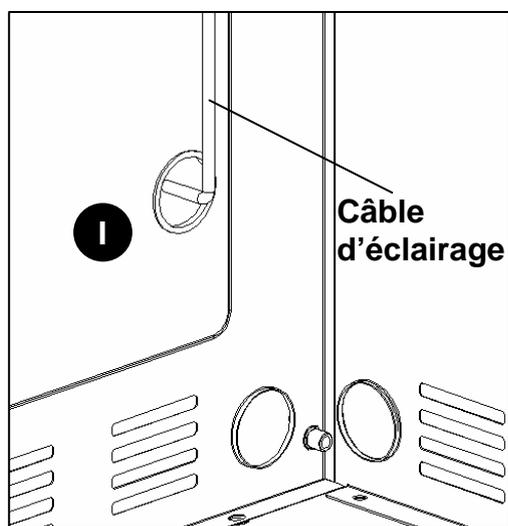
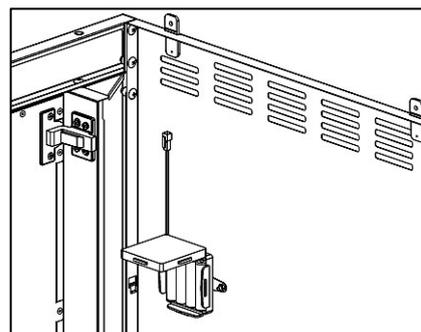


Fig. 46

### Remplacement de la pile du voyant à DEL

1. Ouvrez le compartiment à pile du voyant à DEL, situé sur le panneau gauche de l'armoire.
2. Ouvrez le compartiment à piles et remplacez la pile.
3. Assurez-vous de respecter la polarité lorsque vous posez la nouvelle pile.
4. Fermez le couvercle du compartiment à piles.



### Mode d'emploi de la lampe

1. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation de la lampe sur le tableau de commande est à la position d'arrêt (« OFF »).
  - a) Branchez le cordon d'alimentation à une prise dotée d'une mise à la terre.
  - b) Tournez l'interrupteur de la lampe à la position de marche (« ON »).

#### **AVERTISSEMENT**

**Tenez les câbles d'alimentation électrique à distance des surfaces chauffées.  
N'allumez pas la lampe lorsque le couvercle est fermé.**

### Changement de l'ampoule

MISE EN GARDE CONTRE LES RISQUES D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION, DE BLESSURE ET D'EXPOSITION À UNE QUANTITÉ EXCESSIVE DE RAYONS ULTRAVIOLETS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

La lampe est CHAUDE quand elle est allumée!

AVERTISSEMENT – AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION, DE BLESSURE ET D'EXPOSITION À UNE QUANTITÉ EXCESSIVE DE RAYONS ULTRAVIOLETS :

1. Éteignez ou débranchez le luminaire et laissez l'ampoule refroidir avant de la remplacer.
2. L'ampoule devient CHAUDE rapidement! Touchez seulement à l'interrupteur ou à la fiche lorsque vous allumez votre projecteur.
3. Ne touchez pas à la lentille chaude, au protecteur ou au boîtier. (+)
4. Éloignez-vous de la lampe si votre peau se réchauffe.
5. Évitez de regarder directement l'ampoule allumée.
6. Gardez tout matériau inflammable à distance de la lampe.
7. Utilisez uniquement une ampoule de 10 watts ou moins.
8. Ne touchez jamais à l'ampoule allumée. Utilisez un linge doux pour manipuler l'ampoule : le gras de la peau peut l'endommager.
9. N'allumez pas un appareil d'éclairage portable s'il manque un protecteur, une barrière ou un filtre UV, ou si un de ces éléments est endommagé. (+)

Remarques :

(+) Protecteur – le protecteur est la partie d'un appareil d'éclairage portable qui prévient les contacts accidentels avec l'ampoule. Il peut faire partie intégrante du filtre UV, de la barrière de la lampe ou encore de l'enceinte ou de l'abat-jour.

(+) Barrière de la lampe – la barrière est la partie d'un appareil d'éclairage portable qui renferme l'ampoule.

(+) Filtre UV – le filtre UV est la partie d'un appareil d'éclairage portable qui limite les émissions de rayons ultraviolets (UV).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que l'interrupteur de la lampe sur le tableau de commande est en position d'arrêt (« OFF ») et que le cordon d'alimentation est débranché de la prise.

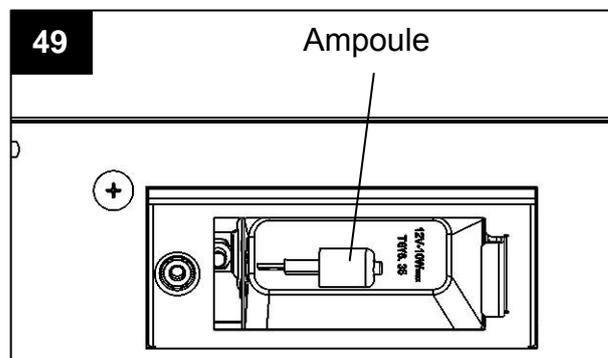
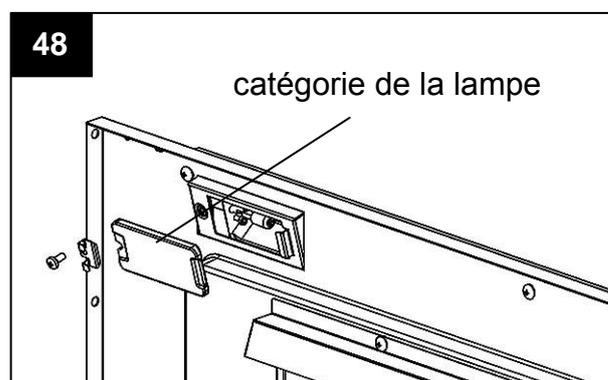
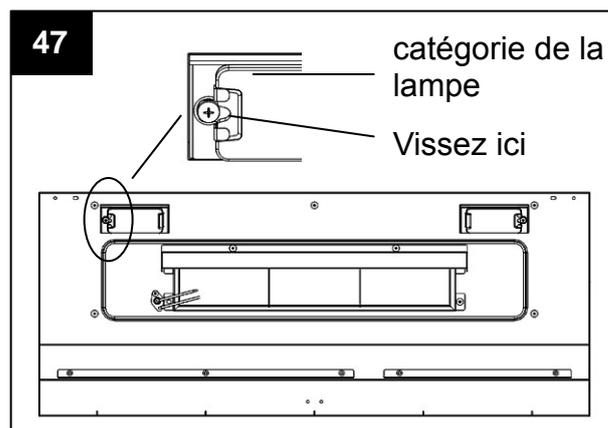
1. Utilisez un tournevis pour desserrer la vis qui maintient le couvercle arrière du brûleur. **Ce faisant, tenez la grille de la lampe pour éviter qu'elle ne tombe et se brise, ce qui pourrait occasionner des blessures.**

(Figure 47)

2. Retirez la grille. (Figure 48)

3. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une nouvelle. (Figure 49)

4. Renversez les étapes (de 4 à 1) pour effectuer l'installation.



### Méthode de nettoyage

**Suivez** les étapes de 1 à 3 susmentionnées pour retirer le couvercle de verre. Utilisez une serviette humide pour nettoyer la surface du couvercle de verre. Assurez-vous que le couvercle de verre est complètement sec avant de le réinstaller

### AVERTISSEMENT

**Assurez-vous que l'interrupteur de la lampe sur le tableau de commande est en position d'arrêt (« OFF ») et que le cordon d'alimentation est débranché de la prise avant de nettoyer le couvercle en verre.**

### AVERTISSEMENT

Le couvercle de verre de la lampe ne doit pas être en contact avec de l'eau ou tout autre liquide lorsqu'il est chaud. Un changement soudain de température peut faire craquer le verre du couvercle.

### AVERTISSEMENT

Pour vous assurer d'une protection constante contre les électrocutions :

1. Branchez le cordon uniquement sur une prise correctement mise à la terre.
2. N'exposez pas l'appareil à la pluie.
3. Assurez-vous que toutes les connexions de la rallonge électrique sont à l'abri de l'eau et qu'elles ne touchent pas le sol.

### Caractéristiques de l'ampoule

Type d'ampoule : halogène

Puissance : 10 watts par ampoule

Tension : 12 volts

Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au **1-800-963-0211** pour obtenir de plus amples renseignements sur le remplacement des ampoules.

### Vérification de la flamme

Consultez la figure 50 ci-dessous (vue de profil du barbecue) pour savoir comment vérifier si le barbecue est allumé. Assurez-vous que la flamme est stable et surtout bleue.

Trou d'observation de la flamme et Slots

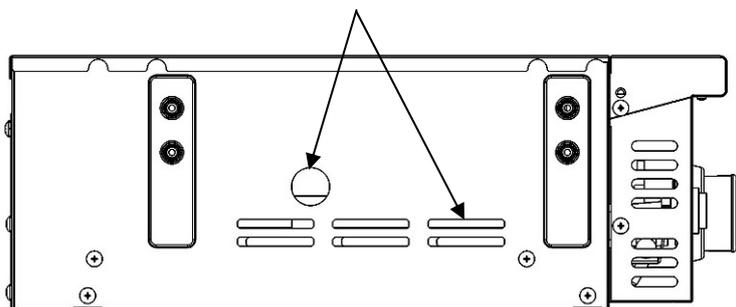


Fig. 50

### Ajustement de l'obturateur d'air

Les obturateurs du brûleur principal sont réglés en usine, par souci de commodité. Les réglages sont :

- (1) Ouverture maximale pour le propane
- (2) Demi-ouverture pour le gaz naturel

Si vous désirez régler votre obturateur (ou si la flamme est plus jaune que bleue), veuillez suivre les étapes ci-dessous.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**AVERTISSEMENT : Ne touchez pas le brûleur après avoir fait les réglages. Le brûleur est chaud.**

1. Desserrez l'obturateur d'air. Les obturateurs sont situés à l'extrémité des brûleurs de gaz, sous la boîte de commande. Consultez la figure 51.
2. Desserrez la vis de l'obturateur d'air.
3. Allumez le brûleur que vous souhaitez régler.
4. En enfilant un gant de protection, réglez l'obturateur d'air jusqu'à ce que la flamme devienne surtout bleue. (Observez la flamme par le trou et les fentes des côtés du boîtier du brûleur.) La figure 52 (a) illustre la flamme acceptable.
5. Serrez la vis de blocage suffisamment pour tenir l'obturateur en place.
6. Répétez ces étapes pour les autres brûleurs.

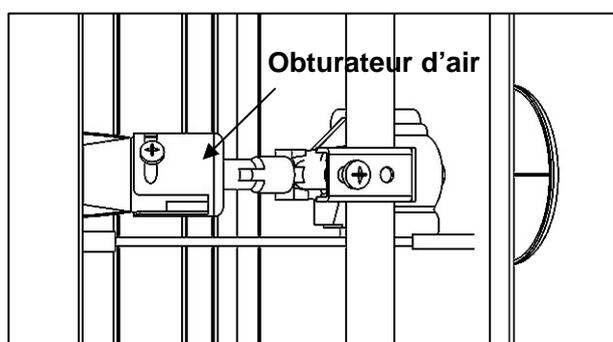


Fig. 51 Obturateur d'air

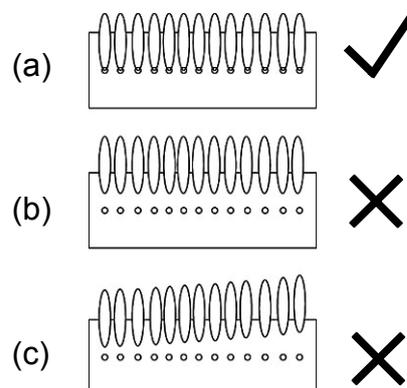


Fig. 52 La seule flamme acceptable est la flamme (a)

**ATTENTION:** Si le kit de conversion au gaz naturel est utilisé, n'oubliez pas d'ajuster le volet d'air du brûleur principal (pour plus de détails, s'il vous plaît lire le manuel de conversion NG).

### Changement de la pile

1. Dévissez le couvercle du compartiment à pile et retirez la vieille pile.
2. Remplacez-la par une nouvelle pile et replacez le couvercle.

**Remarque : il faut placer la pile en insérant d'abord la polarité négative (-).**

**Veillez consulter les indications à l'intérieur du couvercle.**

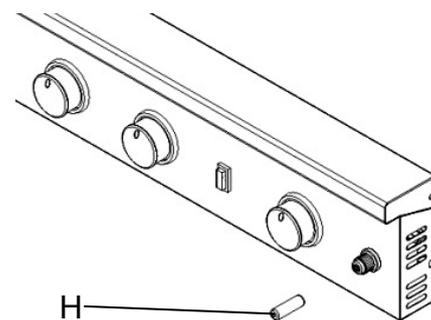


Fig. 53

### Acier inoxydable

Le barbecue au gaz en acier inoxydable 3218LTN est principalement fait en acier inoxydable. L'acier inoxydable est non oxydant sous certaines conditions; cependant, il faut recouvrir le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé et le nettoyer à l'aide d'un produit pour l'acier inoxydable.

Essuyez toutes les surfaces en acier inoxydable ne servant pas à la cuisson à l'aide d'un

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

nettoyant pour acier inoxydable une fois par mois.

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

Après la première utilisation, il est normal que certaines surfaces du barbecue (c.-à-d. les événements, le couvercle, la boîte du brûleur) subissent une décoloration. Cette perte de couleur est causée par la chaleur intense émise par les brûleurs.

Des taches de graisse peuvent s'amasser et cuire sur les surfaces en acier inoxydable. Elles sont faciles à retirer à l'aide d'eau savonneuse ou d'un nettoyant pour acier inoxydable. En dernier recours, utilisez un tampon légèrement abrasif avec un nettoyant pour acier inoxydable. Appliquez une faible pression sur le tampon et frottez dans le sens du grain.

Ne nettoyez pas le barbecue avec une laine d'acier.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur les surfaces polies. Nettoyez le barbecue avec précaution. Vous pouvez utiliser une encaustique pour métaux ou un nettoyant doux pour le chrome afin de raviver son 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 égratignures mineures dans l'acier inoxydable, poncez très légèrement et dans le sens du grain la surface égratignée en utilisant un papier abrasif à grain 160.

### Brûleurs

Les brûleurs sont faits en acier inoxydable. Ils peuvent être plongés dans l'eau et nettoyés avec une brosse en fil de laiton ou une brosse en soie dure. Vérifiez si les orifices sont bouchés. Utilisez une tige de métal (plus petite que l'orifice) pour déloger les débris.

N'élargissez pas les orifices. Assurez-vous que les brûleurs sont secs avant de les réinstaller dans le barbecue. Consultez la figure 54.

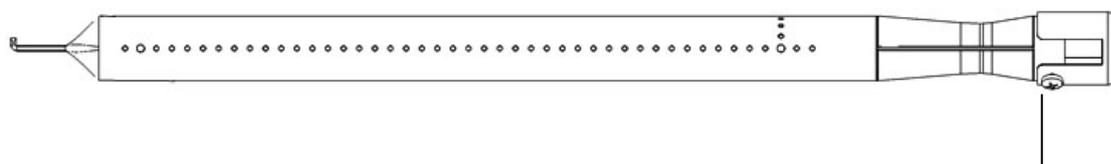


Fig. 54

Obturateur d'air

Les araignées et les insectes peuvent faire leur nid à l'intérieur des brûleurs de n'importe quel barbecue et bloquer l'alimentation en gaz. Cela peut causer un incendie derrière le panneau de soupape, endommageant le barbecue et rendant son utilisation non sécuritaire. Inspectez les brûleurs au moins une fois par année ou immédiatement si l'un des événements suivants survient :

1. Une odeur de gaz alors que les flammes du brûleur sont jaunes.
2. Le barbecue n'atteint pas la température souhaitée.
3. La chaleur n'est pas répartie uniformément.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

4. Les brûleurs émettent des bruits de craquement.

### Bac récepteur

Le bac récepteur recueille la graisse excessive et les morceaux de nourriture qui tombent. Laissez le bac récepteur et son contenu refroidir avant de le nettoyer. Glissez le bac vers l'extérieur pour le nettoyer. N'oubliez pas de le réinstaller avant d'utiliser le barbecue. Nous recommandons fortement de vérifier régulièrement le bac récepteur pour prévenir les incendies de graisse. Cependant, une grande partie de la graisse s'évaporerait vers les aliments cuits et leur donnerait la saveur de feu de bois que vous recherchez.

### Conseils pratiques pour l'entretien

Avant de commencer la cuisson, fermez le couvercle et préchauffez le barbecue pendant 15 minutes en position HIGH (élevée). Afin de prévenir les montées de flammes et les feux de graisse, gardez le couvercle ouvert pendant la cuisson des viandes. Fermez le couvercle lorsque vous cuisez des viandes épaisses, lorsque la température est froide ou lorsque vous utilisez un tournebroche ou une méthode de cuisson indirecte.

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 des barbecues chez Lowe's

### 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.**

### AVERTISSEMENT

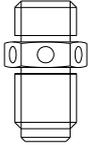
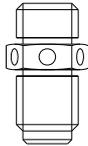
- a. Afin d'éviter tout choc électrique, n'immergez ni le cordon d'alimentation ni les fiches dans de l'eau ou d'autres liquides.
- b. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- c. N'utilisez pas un appareil de cuisson au gaz extérieur dont la fiche ou le cordon d'alimentation sont endommagés, ni après des problèmes de fonctionnement, ni après des dommages, quelle qu'en soit la nature. Communiquez avec le fabricant pour effectuer les réparations.
- d. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ni entrer en contact avec une surface chaude.
- e. N'utilisez pas un appareil de cuisson au gaz extérieur pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- f. Lors du branchement, branchez d'abord la fiche à l'appareil de cuisson au gaz extérieur, puis branchez l'appareil dans la prise électrique.
- g. Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel avec cet appareil de cuisson au gaz extérieur.
- h. Ne retirez jamais la fiche de la mise à la terre ni n'utilisez un adaptateur à deux broches.
- i. N'utilisez que des rallonges dotées d'une fiche de mise à la terre à trois broches, prévues pour la puissance des appareils et approuvées pour l'utilisation à l'extérieur avec une inscription W-A.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

### Conversion au gaz naturel

Si vous décidez de convertir votre barbecue (article 0006554, modèle 3218LTN) du gaz propane liquide au gaz naturel, utilisez la trousse de conversion au gaz naturel 0050772. La trousse 0050772 contient des orifices pour plusieurs modèles de barbecues. Veuillez sélectionner les orifices adéquats en vous reportant à la liste ci-dessous, puis jetez les autres. Suivez les instructions de conversion de la trousse.

Modèle	Numéro d'article :	Brûleur principal de 1,37 mm de diamètre	brûleur latéral $\Phi$ 1.37	Brûleur du tournebroche de 1,40 mm de diamètre
				
3218LTN	0006554	5	1	1

### 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 » à la page 27 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.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le barbecue ou le brûleur latéral ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le fil d'allumage s'est détaché de l'allumeur électrique.</li> <li>2. La distance entre la tige d'allumage et le brûleur est supérieure à 0,25 cm - 0,5 cm (brûleur latéral).</li> <li>3. Le fil d'allumage est brisé.</li> <li>4. La pile est à plat.</li> <li>5. La pile a été insérée dans le mauvais sens.</li> <li>6. L'extrémité de l'électrode ne produit pas d'étincelles dans l'orifice du brûleur.</li> <li>7. Le barbecue n'est pas alimenté en gaz.</li> <li>8. L'ouverture de l'obturateur d'air est trop grande.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebranchez le fil d'allumage à l'allumeur électrique.</li> <li>2. Desserrez la tige d'allumage et réglez la distance, puis resserrez-la.</li> <li>3. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir un fil d'allumage de rechange.</li> <li>4. Posez une nouvelle pile AA.</li> <li>5. Inversez la polarité de la pile.</li> <li>6. Réinstallez l'électrode.</li> <li>7. Ouvrez le robinet du régulateur.</li> <li>8. Desserrez l'obturateur d'air et rapetissez l'ouverture.</li> </ol>
La flamme du brûleur est jaune et une odeur de gaz se dégage.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'ouverture de l'obturateur d'air n'est pas réglée adéquatement.</li> <li>2. Des araignées ou des insectes bouchent l'obturateur d'air.</li> <li>3. Il y a une fuite de gaz.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desserrez l'obturateur d'air et réglez l'ouverture pour obtenir des flammes bleues. L'ouverture doit être de 0,64 cm (1/4 po) pour le gaz de pétrole liquéfié. L'ouverture doit être de 0,32 cm (1/8 po) ou moins pour le gaz naturel.</li> <li>2. Enlevez ce qui obstrue les orifices.</li> <li>3. Déterminez la source des fuites de gaz.</li> </ol>
Des montées de flammes excessives se produisent.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les viandes cuites sont grasses et les boutons sont à la position maximale (HIGH).</li> <li>2. De l'eau a été versée sur les flammes.</li> <li>3. Le couvercle est fermé durant la cuisson.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour la cuisson de viandes grasses, les grilles doivent être froides et les boutons doivent être réglés à la position minimale (LOW). Si les montées de flamme persistent, placez les viandes sur la grille de maintien au chaud jusqu'à ce que les flammes diminuent.</li> <li>2. Ne versez jamais d'eau sur les flammes de gaz.</li> <li>3. Gardez le couvercle ouvert durant la cuisson.</li> </ol>
Le brûleur s'éteint.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La bouteille de GPL est vide.</li> <li>2. Le brûleur n'est pas aligné sur le robinet de commande.</li> <li>3. L'alimentation en gaz est insuffisante.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplissez la bouteille de GPL.</li> <li>2. Posez le brûleur correctement.</li> <li>3. Vérifiez le tuyau d'alimentation en gaz et assurez-vous qu'il ne fuit pas et qu'il n'est pas noué.</li> </ol>

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective										
<p>La chaleur est faible (gaz naturel).</p>	<p>La conduite de gaz n'a pas la longueur appropriée.</p>	<p>Suivez les recommandations du tableau ci-dessous :</p> <table border="1" data-bbox="903 421 1434 976"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="903 421 1434 495">De la maison au barbecue</th> </tr> <tr> <th data-bbox="903 495 1091 555">Distance</th> <th data-bbox="1091 495 1434 555">Dimensions du tuyau</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="903 555 1091 656">Jusqu'à 7,62 m</td> <td data-bbox="1091 555 1434 656">0,95 cm (3/8 po) de diamètre</td> </tr> <tr> <td data-bbox="903 656 1091 757">De 7,93 à 15,24 m</td> <td data-bbox="1091 656 1434 757">1,27 cm (1/2 po) de diamètre</td> </tr> <tr> <td data-bbox="903 757 1091 976">De 15,54 à 30,48 m</td> <td data-bbox="1091 757 1434 976">0,84 cm (1/3 po) de longueur et 1,27 cm (1/2 po) de diamètre 1,69 cm (2/3 po) de longueur et 1,91 cm (3/4 po) de diamètre</td> </tr> </tbody> </table>	De la maison au barbecue		Distance	Dimensions du tuyau	Jusqu'à 7,62 m	0,95 cm (3/8 po) de diamètre	De 7,93 à 15,24 m	1,27 cm (1/2 po) de diamètre	De 15,54 à 30,48 m	0,84 cm (1/3 po) de longueur et 1,27 cm (1/2 po) de diamètre 1,69 cm (2/3 po) de longueur et 1,91 cm (3/4 po) de diamètre
De la maison au barbecue												
Distance	Dimensions du tuyau											
Jusqu'à 7,62 m	0,95 cm (3/8 po) de diamètre											
De 7,93 à 15,24 m	1,27 cm (1/2 po) de diamètre											
De 15,54 à 30,48 m	0,84 cm (1/3 po) de longueur et 1,27 cm (1/2 po) de diamètre 1,69 cm (2/3 po) de longueur et 1,91 cm (3/4 po) de diamètre											
<p>La chaleur est faible (gaz de pétrole liquéfié).</p>	<p>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>	<p>Veillez suivre les instructions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurez-vous que tous les brûleurs sont réglés à la position d'arrêt (OFF).</li> <li>2. Ouvrez le robinet de la bouteille et attendez cinq minutes.</li> <li>3. Allumez les brûleurs un à la fois en suivant les instructions pour l'allumage indiquées sur la contre-porte.</li> </ol>										
<p>La chaleur demeure faible lorsque le bouton est réglé à la position maximale (HIGH).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les modèles fonctionnant au gaz naturel dégagent une faible chaleur.</li> <li>2. Les orifices sont obstrués.</li> <li>3. Le réservoir de propane liquide est vide.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Retirez toute obstruction dans les orifices.</li> <li>3. Remplissez le réservoir de propane liquide.</li> </ol>										

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Il y a baisse soudaine du débit de gaz ou la hauteur de flamme est réduite.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il n'y a plus de gaz.</li> <li>2. La soupape d'excès de débit a été activée.</li> <li>3. Le gaz est bloqué à l'écrou d'accouplement/raccordement de la bouteille de GPL.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez si la bouteille de GPL contient (3/4 po) suffisamment de gaz.</li> <li>2. Fermez les boutons, attendez 30 secondes, puis allumez le barbecue. Si les flammes sont encore basses, fermez les boutons et le robinet de la bouteille de GPL. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et effectuez un essai d'étanchéité. Ouvrez le robinet de la bouteille de GPL, attendez 30 secondes, puis allumez le barbecue.</li> <li>3. Fermez le robinet de la bouteille de GPL. Débranchez l'écrou d'accouplement de la bouteille. Rebranchez-la et réessayez.</li> </ol>
Le luminaire de cuisson ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'appareil n'est pas alimenté.</li> <li>2. Une ampoule halogène est défectueuse.</li> <li>3. Le câblage interne est mal raccordé ou endommagé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez l'alimentation électrique et assurez-vous que le transformateur est branché correctement.</li> <li>2. Remplacez l'ampoule.</li> <li>3. Vérifiez les connexions du câblage sous le foyer. Toutes les connexions doivent être bien serrées. Remplacez tout câble endommagé.</li> </ol>
Les voyants de panneau de commande à DEL ne s'allument pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'appareil n'est pas alimenté.</li> <li>2. Le câblage est endommagé ou mal raccordé.</li> <li>3. Le câblage n'est pas raccordé à l'interrupteur du panneau de commande.</li> <li>4. L'interrupteur est défectueux.</li> <li>5. Les DEL sont défectueuses.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Installer des piles AA dans le boîtier de la batterie LED.</li> <li>2. Vérifiez toutes les connexions du câblage qui relie le compartiment à piles aux voyants à DEL. Vérifiez également les connexions entre les voyants à DEL du panneau de commande.</li> <li>3. Vérifiez la connexion entre les voyants à DEL et l'interrupteur.</li> <li>4. Remplacez l'interrupteur.</li> <li>5. Remplacez les voyants à DEL.</li> </ol>

## 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.

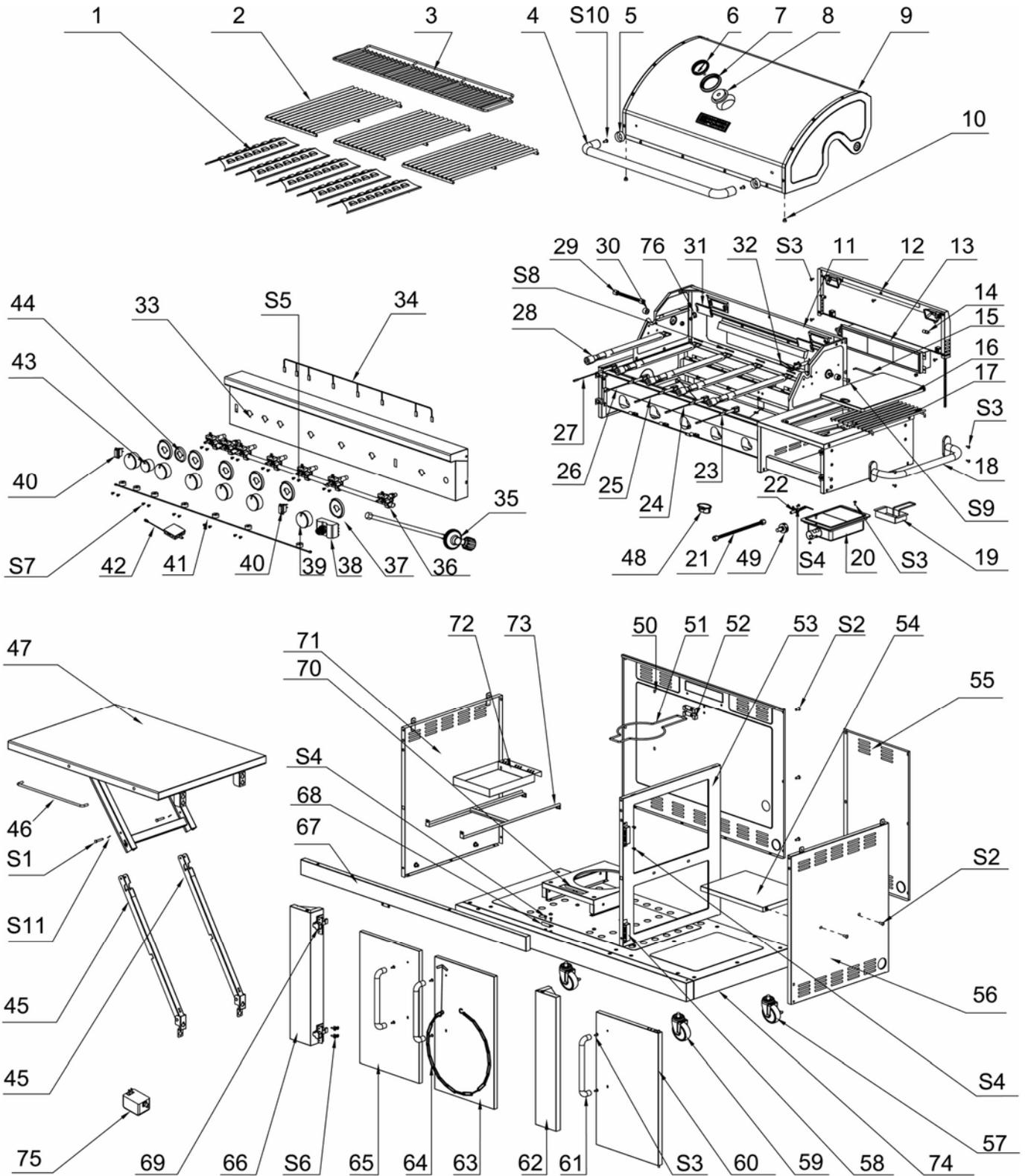
La présente garantie se limite au remplacement des pièces défectueuses. Le fabricant n'est pas responsable des dommages accessoires ou consécutifs ni des coûts de main-d'œuvre.

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'utilisation abusive 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.**

# LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



Pour vous procurer des pièces de rechange, 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).

## LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pièce	Description	N° de pièce	Pièce	Description	N° de pièce
1	PONT THERMIQUE	L3218-00-2001	39	BOUCHON DE CAOUTCHOUC	E3518-00-3001
2	GRILLE DE CUISSON	3218LT-00-2010	40	INTERRUPTEUR	E3520-00-8015
3	GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD	L3218-00-2020	41	CÂBLAGE DES LUMIÈRES DU PANNEAU	3218LT-00-8013
4	POIGNÉE DU COUVERCLE	3218LT-00-4300	42	COMPARTIMENT À PILES	3218LT-00-8014
5	BASE DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE	3218LT-00-4005	43	BOUTON DU BRÛLEUR ARRIÈRE	L3218-00-3001
6	JAUGE DE TEMPÉRATURE	2518-3-8012	44	COLLERETTE DU BOUTON DU BRÛLEUR ARRIÈRE	L3218-00-3002
7	SUPPORT DE LA JAUGE DE TEMPÉRATURE	2518-3-6005	45	SUPPORT DE FOND DE TABLE	3218LTN-00-5200
8	MANCHON DE LA JAUGE DE TEMPÉRATURE	3218LT-00-4009	46	TIGE DE JONCTION PNEUMATIQUE	3218LT-00-8020
9	BOUCHON DE CAOUTCHOUC	3218LTN-00-4100	47	TABLE BUFFET	3218LTN-00-5000
10	BOÎTE DU BRÛLEUR	3219B-8082	48	POIGNÉE DU COUVERCLE	3218LT-00-2804
11	COUVERCLE DU BRÛLEUR ARRIÈRE	3218LTN-00-2000	49	ORIFICE DU BRÛLEUR SIDE	P3018-00-8008-A
12	BRÛLEUR ARRIÈRE	L3218-00-2420	50	PANNEAU ARRIÈRE GAUCHE	L3218-00-1201
13	AMPOULE	L3218-00-8009	51	ANNEAU DU RÉSERVOIR BREVETÉ	P3018-00-1203
14	TIGE DU BRÛLEUR À SAISIR	L3218-00-8021	52	SUPPORT DE L'ANNEAU DU RÉSERVOIR	E3518-00-1202
15	COUVERCLE DU BRÛLEUR À SAISIR	3218LTN-00-2802	53	PANNEAU CENTRAL	3218LTN-00-1321
16	GRILLE DU BRÛLEUR À SAISIR	3218LT-00-2802	54	PLANCHE POUR ÉTAGÈRE	3218LTN-00-1340
17	POIGNÉE DU BARBECUE	3218LT-00-2840	55	PANNEAU DROIT ARRIÈRE	3218LT-00-1220
18	BAC RÉCEPTEUR DU BRÛLEUR À SAISIR	3218LT-00-2250	56	PANNEAU DROIT	3218LTN-00-1310
19	BRÛLEUR À SAISIR	P3018-00-6010	57	ROULETTE AVEC FREIN	3218LTN-00-8013
20	TUYAU DU BRÛLEUR À SAISIR	P3018-00-8008	58	AIMANT	L3018S-00-1310
21	TIGE D'ALLUMAGE (BRÛLEUR À SAISIR)	3218LT-00-8012	59	ROULETTE	3218LTN-00-8012
22	TIGE D'ALLUMAGE (BRÛLEUR PRINCIPAL)	3218LT-00-8002	60	PORTE DROITE	3218LTN-00-1800
23	TIGE D'ALLUMAGE (BRÛLEUR PRINCIPAL)	P3018-00-8004	61	POIGNÉE DE PORTE	L3018S-00-1410
24	TIGE D'ALLUMAGE (BRÛLEUR PRINCIPAL)	P3018-00-8005	62	JUPE DROITE	3218LTN-00-1020
25	TIGE D'ALLUMAGE (BRÛLEUR PRINCIPAL)	P3018-00-8006	63	PORTE CENTRALE	3218LTN-00-1600
26	TIGE D'ALLUMAGE (BRÛLEUR PRINCIPAL)	L3218-00-8007	64	SUPPORT À ALLUMETTES	3019L-1710
27	BRÛLEUR PRINCIPAL	3218LT-00-8003	65	PORTE GAUCHE	3218LTN-00-1400
28	TUYAU DU BRÛLEUR ARRIÈRE	SH3118B-2004	66	JUPE GAUCHE	3218LTN-00-1010
29	DOUILLE DE COUVERCLE	P3018-00-8015	67	POUTRE PRINCIPALE	3218LTN-00-1500
30	VITRE	E3518-00-0001	68	ARRÊT DE PORTE	L3218-00-1112
31	TIGE D'ALLUMAGE (BRÛLEUR ARRIÈRE)	E3520-00-8017	69	CHARNIÈRE DE PORTE	P3018-00-8009
32	BOÎTE DE COMMANDE	3218LT-00-8008	70	SUPPORT DU RÉSERVOIR	L3218-00-1120
33	TIGE D'ALLUMAGE (BRÛLEUR PRINCIPAL)	3218LTN-00-3101	71	PANNEAU GAUCHE	3218LTN-00-1700
34	RÉGULATEUR GPL (GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ)	3218LT-00-8001	72	BAC RÉCEPTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL	P3018-00-1002
35	COLLECTEUR	L3218-00-8006	73	SUPPORT DU BAC RÉCEPTEUR	P3018-00-1900
36	COLLERETTE DU BOUTON DU BRÛLEUR PRINCIPAL	3218LT-00-3200	74	PANNEAU INFÉRIEUR PRINCIPAL	3218LTN-00-1100
37	ALLUMEUR ÉLECTRIQUE	E3518-00-3002	75	TRANSFORMATEUR	E3520-00-8016
38	BOUTON DU BRÛLEUR PRINCIPAL	L3218-00-8002	76	LAMPE DE ECRAN AGRAFE	E3520-00-2442

## LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

---

Pièce	Description	N° de pièce	Pièce	Description	N° de pièce
S1	ARBRE PIN	GB 882 6×35	S7	VIS AUTOTARAUDEUSE	ST3.5×9.5
S2	VIS	1/4-20 × 5/8"	S8	BROCHE EN R	BROCHE EN R
S3	VIS	3/16-24 x 1/2"	S9	VIS ET ÉCROU	5/16-18UNC x 1"
S4	VIS	5/32-32 x 3/8"	S10	VIS	1/4-20 × 7/8"
S5	VIS	M4 × 8	S11	PIN	GB/T 91 1.6×10
S6	VIS À TÊTE PLATE	5/32-32 x 1/2"			

**Imprimé en Chine**

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

加 BA