



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

ARTICLE NO.0503231

**GRIL EN ACIER INOXYDABLE
À 3 BRÛLEURS**
MODÈLE NO.RT2417S

! AVERTISSEMENT

Une installation, un ajustement, une altération, un service ou un entretien non adéquat peut entraîner des blessures ou des dommages matériels. Veuillez lire ce manuel d'instructions en entier avant d'installer ou d'entretenir cet appareil.

! AVERTISSEMENT

1. N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits à liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre appareil.
2. Une bonbonne de GPL non utilisée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou tout autre appareil.

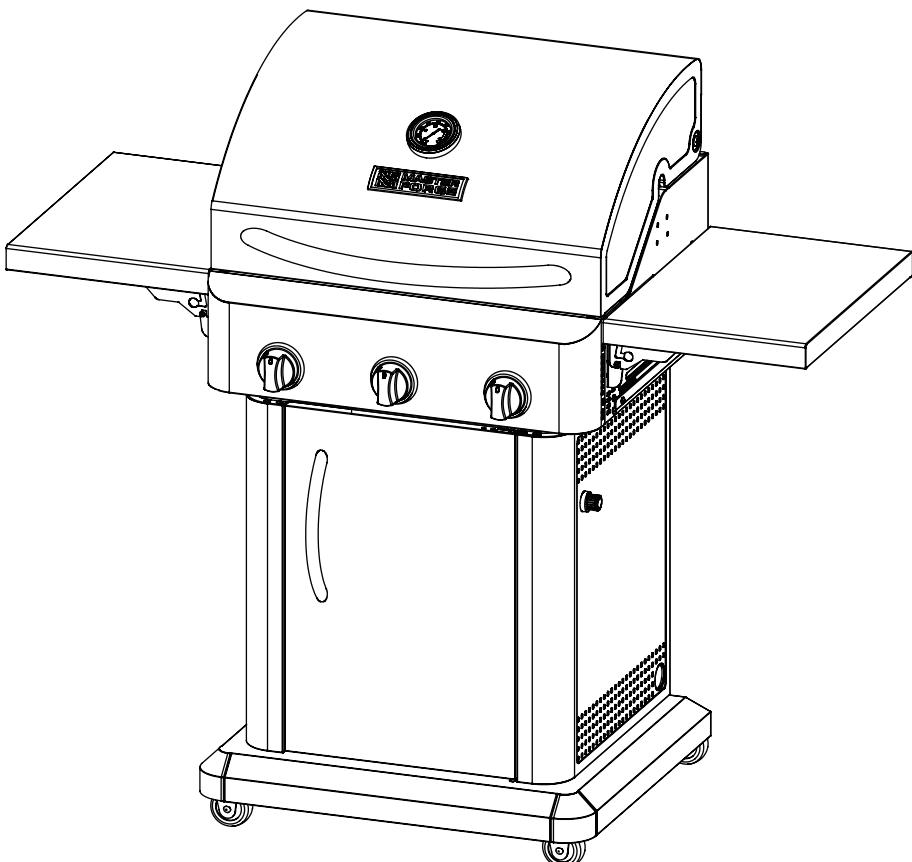
! DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz:

1. Coupez le gaz à l'appareil.
2. Éteignez toutes les flammes nues.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et communiquez immédiatement avec votre fournisseur de propane ou les pompiers.

! AVERTISSEMENT

Usage à l'extérieur uniquement



MH 10297

FIXEZ VOTRE REÇU D'ACHAT 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.

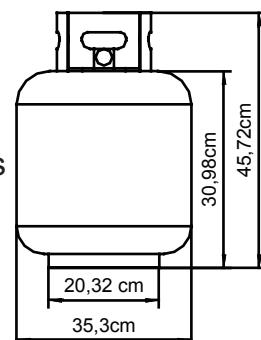
TABLE DES MATIÈRES

Informations relatives à la sécurité	3
Conseils de sécurité	5
Contenu de l'emballage	6
Contenu du matériel	8
Préparation	8
Instructions d'assemblage	9
Instructions pour la conversion	17
La cuisson au gaz	19
Mode d'emploi	26
Entretien	30
Dépannage	34
Garantie	36
Liste des pièces de remplacement	37

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Veuillez lire et comprendre le manuel en entier avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer ce produit. Pour toute question relative à ce produit, veuillez appeler le service à la clientèle au 1-800-963-0211, de 8h à 18h, HNE, du lundi au jeudi; de 8h à 17h, HNE, le vendredi.

1. Cet appareil doit être installé en respectant les codes locaux, ou, en l'absence de codes locaux, le *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54* ou le *National Gas and Propane Installation Code, CSA/CGA-B149.1*.
2. Cet appareil est conçu pour une utilisation à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé ou couvert.
3. Ce gril pour l'extérieur n'est pas conçu pour une installation dans les véhicules récréatifs ou les bateaux.
4. Un dégagement minimal de 91 cm entre les côtés de l'appareil et toute structure inflammable, ainsi que 91 cm entre l'arrière de l'appareil et toute structure inflammable, doit être maintenu en tout temps. Cet appareil de cuisson extérieure ne doit pas être placé dans un abri inflammable ou fermé.
5. L'utilisation d'un dispositif électrique installé sur le gril exige une mise à la terre conformément aux codes électriques locaux; en l'absence de tels codes, conformément à la norme *ANSI/NFPA 70*, ou le *Code électrique canadien CSA C22.1*. Veuillez garder le cordon électrique et le boyau d'alimentation en combustible éloigné des surfaces chaudes.
6. Inspectez les boyaux avant chaque utilisation pour déceler la présence d'abrasion ou d'usure excessives, ou de coupures qui pourraient affecter le fonctionnement sécuritaire du gril. En cas d'abrasion ou d'usure excessives, ou si le boyau est coupé, celui-ci doit être remplacé avant d'utiliser le gril à nouveau. Le boyau de remplacement doit être conforme aux recommandations du fabricant.
7. Gardez votre gril dans un endroit libre de matériaux combustibles, d'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammables.
8. NE BLOQUEZ PAS le débit d'air de combustion et de ventilation de cet appareil.
9. Conservez les ouvertures d'aération du boîtier de la bonbonne libres de tout débris.
10. Vérifiez la présence de fuites sur tous les raccords de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'un pinceau. Ne vérifiez jamais la présence de fuites à l'aide d'une flamme.
11. N'utilisez jamais de briquettes de charbon dans ce gril.
12. N'utilisez jamais le gril dans les endroits très venteux.
13. Utilisez uniquement une bonbonne de 20 lb de propane liquide avec cet appareil. La bonbonne doit être fabriquée et étiquetée conformément aux normes sur les bonbonnes de propane du Department of Transportation (D.O.T.) américain, ou la norme nationale canadienne CAN/CSA-B339, Cylindres, sphères et tubes de transport de marchandises dangereuses. les dimensions recommandées de la bonbonne de propane liquide 20 lb sont:
14. N'utilisez jamais le grill dans le plateau d'égouttement correctement installé et poussé à fond à l'arrière de l'appareil. Sans ce plateau d'égouttement, la graisse brûlante et les débris de cuisson pourraient couler vers le bas et entraîner un risque d'incendie.



INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

15. La pression du régulateur pour la bonbonne de propane est réglée à 28 cm de colonne d'eau (CE). Les grils au gaz naturel comprennent un assemblage de boyau doté d'un dispositif de dégagement rapide, mais pas de régulateur de pression. Le régulateur de pression pour gaz propane, ou l'assemblage de boyau pour gaz naturel, doit être utilisé. Les régulateurs ou boyaux de remplacement doivent être ceux décrits dans la liste des pièces de remplacement.
16. La bonbonne doit comprendre un collet pour protéger la soupape de la bonbonne.
17. Ne rangez pas une bonbonne de propane supplémentaire sous l'appareil ou à proximité de celui-ci.
18. Ne remplissez jamais la bonbonne au-delà de 80 pour cent de sa capacité.
19. Si les directives "17" et "18" ne sont pas respectées, un incendie causant la mort ou des blessures graves pourrait survenir.
20. Le gril au gaz naturel et sa soupape d'arrêt doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz naturel lors de tout test de pression du système où la pression dépassera 0,5 PSI (3,5 kPa).
21. L'appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant sa soupape d'arrêt manuelle, lors de tout test de pression du gaz où la pression sera égale ou inférieure à 1/2 PSI (3,5 kPa).
22. **AVERTISSEMENT - PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE:** La combustion de gaz utilisés pour la cuisson génère des sous-produits inclus sur la liste des substances reconnues par l'état de la Californie comme pouvant causer le cancer, des pathologies du système reproducteur ou des malformations congénitales. Pour réduire l'exposition à ces substances nocives, faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux directives comprises dans ce manuel d'utilisation, et assurez une bonne ventilation lors de l'usage d'appareils de cuisson au gaz.

IMPORTANT: Nous vous recommandons fortement de lire ce manuel attentivement et de respecter toutes les recommandations énoncées. Ceci vous permettra de profiter de votre gril sans difficulté. Il est également recommandé de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

AVERTISSEMENT: Votre gril a été conçu pour être alimenté uniquement au type de gaz spécifié sur la plaque signalétique. Ne tentez pas de faire fonctionner votre gril avec d'autres types de gaz. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et annulera votre garantie.

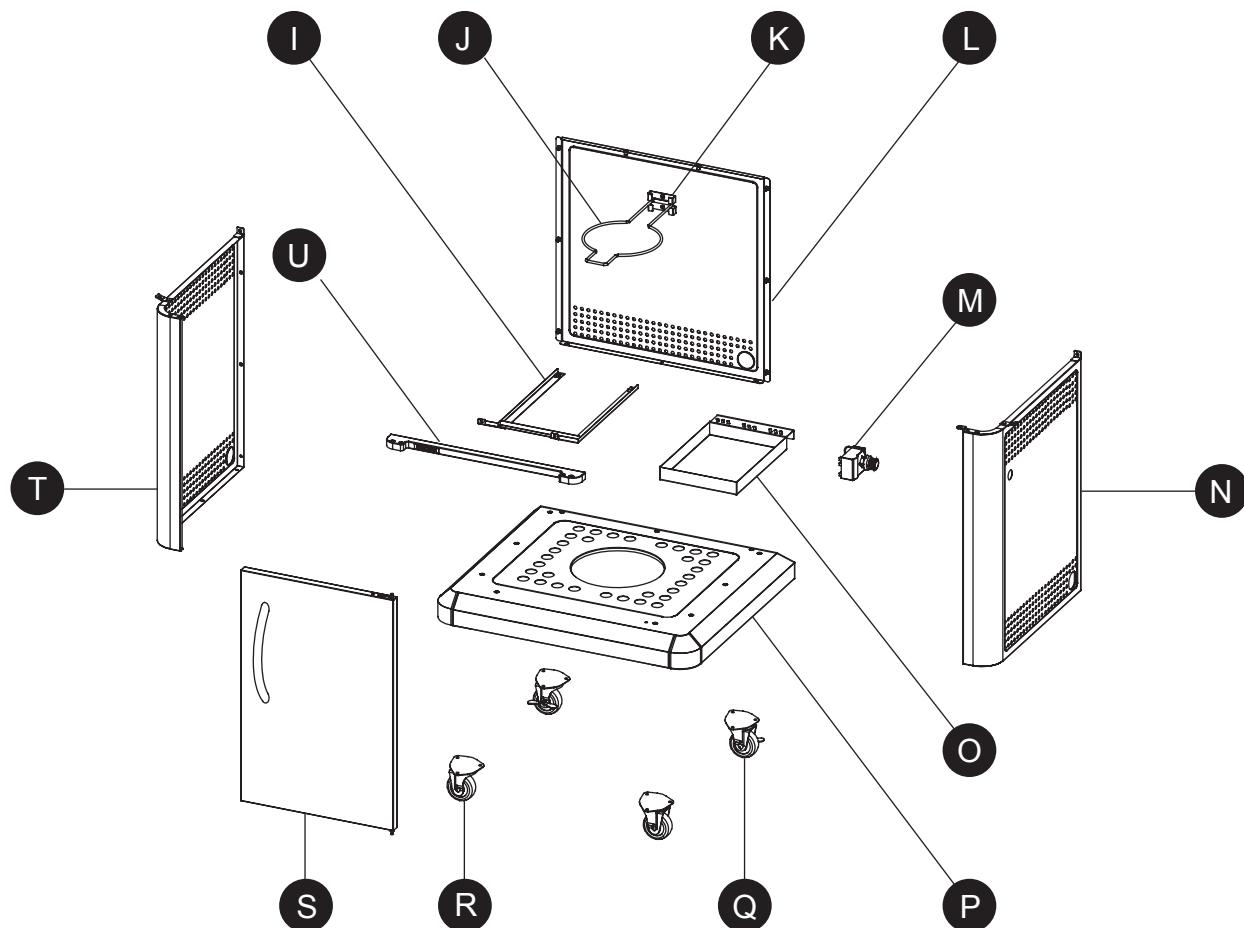
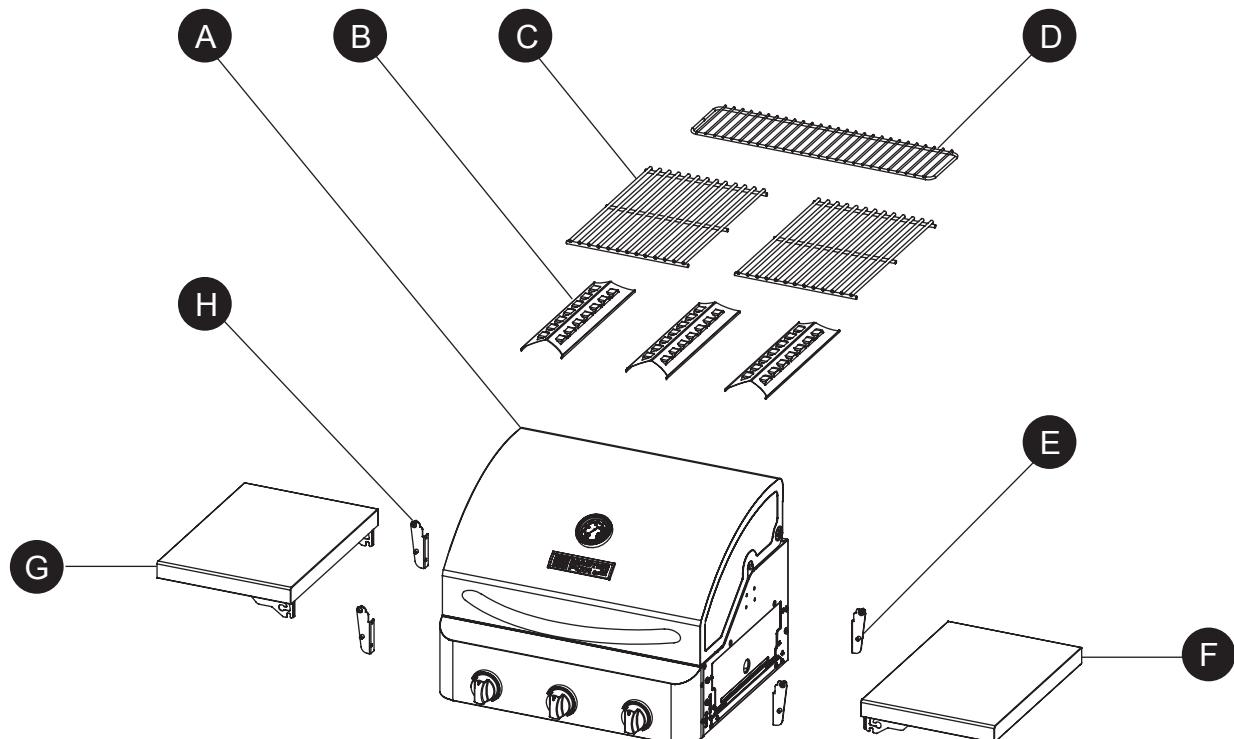
AVERTISSEMENT: Assurez-vous de faire remplir votre bonbonne de GPL (gaz propane liquide) par un vendeur de propane fiable. Toute bonbonne de propane incorrectement remplie ou trop remplie est très dangereuse. Le sur-remplissage de la bonbonne, combiné au réchauffement de celle-ci (p.ex. une journée chaude d'été, la bonbonne laissée au soleil, etc.) entraînera l'échappement du surplus de propane par la soupape de surpression sur la bonbonne, car la hausse de température cause l'expansion du propane. Le surplus de gaz propane qui s'échappe de la bonbonne est inflammable et peut être explosif. Veuillez consulter votre guide de l'utilisateur pour plus d'informations à propos du remplissage de votre bonbonne de propane.

Cet appareil comprend un ou plusieurs brevets en instance:
61/163,753
61/215,319
11/495,104
11/268,051

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Ne tirez jamais votre gril. Poussez-le.
- Ne déplacez jamais votre gril pendant qu'il fonctionne ou s'il est encore chaud.
- Protégez toujours vos mains lors du nettoyage de la grille de cuisson après le pré-chauffage, et lorsque vous fermez la soupape de la bonbonne de propane.
- Protégez-vous les mains en faisant griller vos aliments.
- Attendez que le corps du gril soit complètement refroidi avant de passer la main sous le gril pour fermer la soupape de gaz.
- L'utilisation de la main à découvert pour fermer la soupape de gaz propane sans laisser d'abord le gril refroidir pourrait entraîner des brûlures graves.
- Ne faites jamais fonctionner votre gril sous des surfaces en surplomb, des auvents ou tout autre endroit fermé ou couvert.
- Ne vaporisez jamais de liquide sur la grille de cuisson pour contrôler les flambées.
- Afin de prévenir le risque d'un feu de graisse devienne hors de contrôle, ne laissez jamais le gril sans surveillance. Les feux de graisse peuvent être très graves et entraîner des dommages au gril, des dommages matériels ainsi que des blessures.
- Fermez toujours le bouton de commande en premier, puis la soupape sur la bonbonne de gaz.
- Ne couvrez jamais votre gril alors qu'il est encore chaud.
- Placez votre gril portatif à l'abri des vents directs.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas de l'essence ou d'autres substances inflammables à proximité de votre gril au gaz.
- Ne rangez jamais de bonbonne de propane (pleine ou vide) à l'intérieur de votre maison ou tout autre bâtiment habitable.
- Avant d'entreposer votre bonbonne, vérifiez que la soupape est bien fermée.
- Si votre gril est entreposé à l'intérieur, assurez-vous de bien fermer la soupape de la bonbonne, de détacher le boyau de la bonbonne, retirer la bonbonne du gril et ranger la bonbonne à l'extérieur.
- Assurez-vous que le couvercle du gril est entièrement ouvert avant d'allumer le gril.
- S'il est nécessaire de raccorder ou remplacer les raccords de gaz, tous les joints doivent être scellés avec un composé scellant approuvé à l'épreuve des fuites.
- Ne vérifiez jamais la présence de fuites de gaz avec une flamme nue.
- Pour assurer la sécurité des enfants, lorsque votre gril n'est pas utilisé, il est recommandé d'enlever les boutons de commande et de les ranger à l'intérieur.
- Gardez les enfants éloignés du gril en tout temps.
- Ne percez jamais de trou et ne faites aucune altération sur votre gril sans avoir obtenu l'approbation du manufacturier au préalable.
- Ne rangez pas de produits inflammables dans les armoires de rangement sous le corps de votre gril ou à proximité de celui-ci.
- Manipulez les pièces d'assemblage avec une grande précaution. Il est fortement recommandé de se protéger les mains avec des gants de travail.
- À des températures élevées, certains grils d'acier inoxydable peuvent se décolorer avec le temps. Une fois que le gril est froid, essuyez votre gril avec un linge et de l'huile végétale pour corriger cette décoloration. Une certaine décoloration est normale.

CONTENU DE L'EMBALLAGE



CONTENU DE L'EMBALLAGE

PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
A	Corps du gril	1
B	Diffuseur de chaleur	3
C	Grille principale	2
D	Grille de réchaud	1
E	Support de tablette de droite	2
F	Tablette de droite	1
G	Tablette de gauche	1
H	Support de tablette de droite	2
I	Support du plateau d'égouttement	1
J	Anneau de sûreté pour bonbonne	1
K	Support pour anneau de bonbonne	1

PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
L	Panneau arrière	1
M	Allumeur	1
N	Panneau droit	1
O	Plateau d'égouttement	1
P	Panneau inférieur	1
Q	Roulette à blocage	2
R	Roulette	2
S	Porte	1
T	Panneau gauche	1
U	Montant avant	1

CONTENU DU MATÉRIEL



Vis 3/16-24 x 1/2 po
Qté. 49



Vis 1/4-20 x 5/8 po
Qté. 2



Pile AA,
Qté. 1

PRÉPARATION

Avant de commencer le montage, s'assurer que toutes les pièces sont présentes. Comparer les pièces avec la liste du contenu de l'emballage et la liste du matériel d'assemblage. Si une pièce manque ou est endommagée, ne pas essayer d'assembler le produit.

Temps approximatif de montage: 30 minutes, à 2 personnes

Outils requis pour le montage: tournevis cruciforme (vendu séparément)

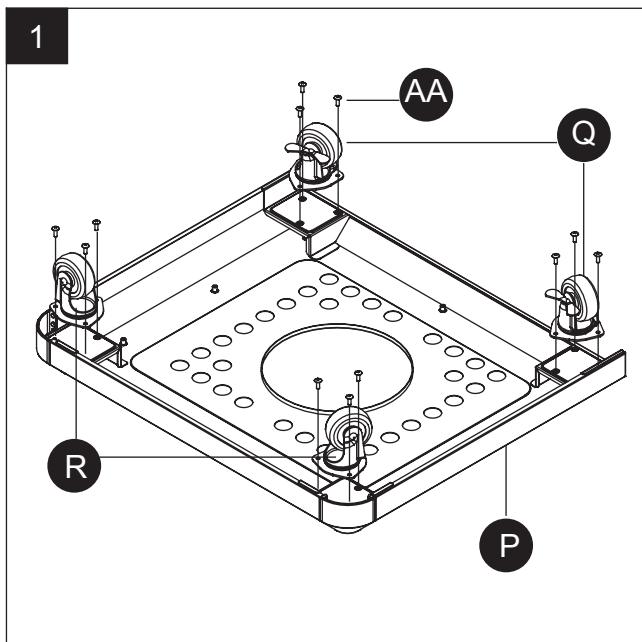
DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE

AVERTISSEMENT: Le gril devrait être assemblé et placé sur une surface droite et de niveau. Comparez les pièces et le matériel d'assemblage avec les listes et schémas de ce manuel. Ne tentez pas d'assembler le produit si une pièce est manquante ou endommagée.

1. Fixez les roulettes à blocage (Q) et les roulettes R) au panneau inférieur (P) à l'aide de 12 vis (AA). Lorsque les roulettes sont bien assemblées, retournez le panneau inférieur. Les deux roulettes à blocage (Q) devraient être placées à l'arrière du gril.

Matériel utilisé

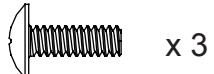
AA Vis 3/16-24 x 1/2 po



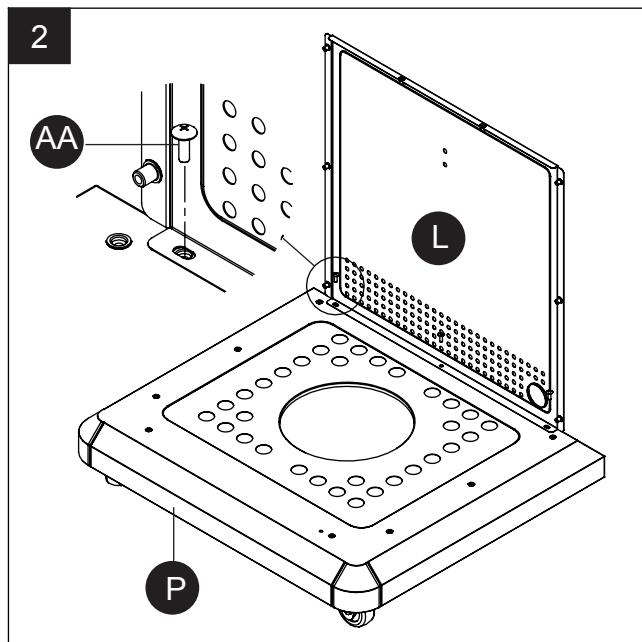
2. Alignez les trous du panneau arrière (L) avec ceux du panneau inférieur (P) puis insérez les vis (AA) dans les trous correspondants.

Matériel utilisé

AA Vis 3/16-24 x 1/2 po



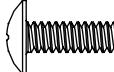
Note: Ne serrez pas les vis à fond; laissez au moins un tour complet de jeu pour chaque vis. Une fois que toutes les vis ont été posées, serrez-les toutes à fond.

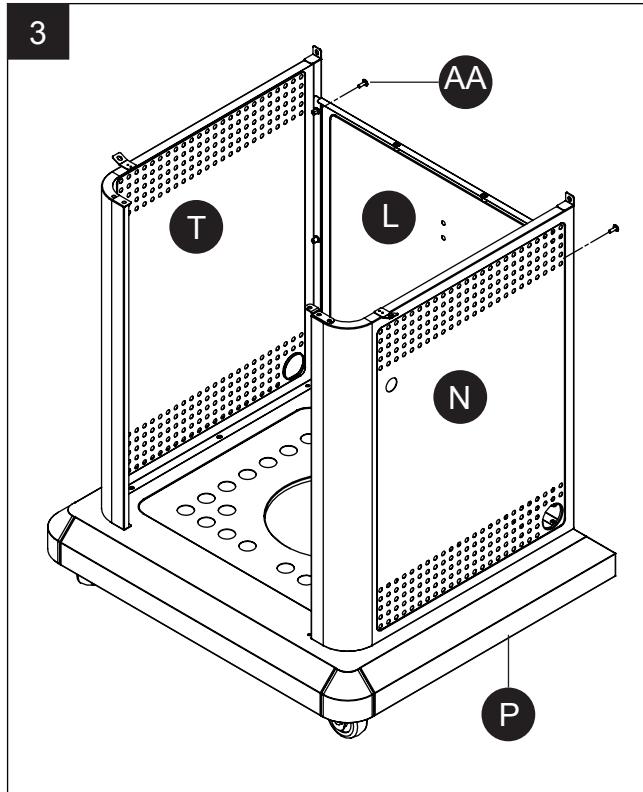


DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE

3. Fixez le panneau de gauche (T) et le panneau de droite (N) au panneau inférieur (P). Pour les deux panneaux latéraux, utilisez trois vis pour le panneau arrière (L) et quatre vis pour le panneau inférieur. Insérez les quatre vis du panneau inférieur en premier.

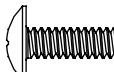
Matériel utilisé

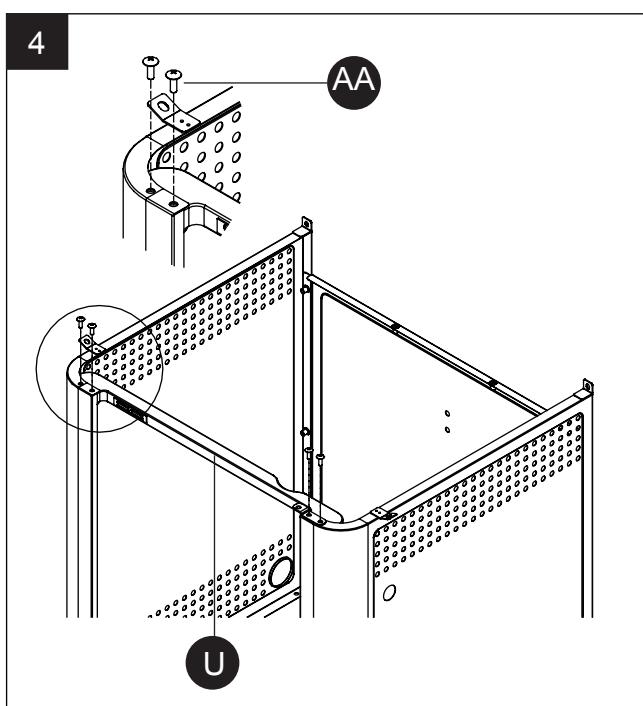
AA Vis 3/16-24 x 1/2 po  x 14



4. Fixez le montant avant (U) au panneau de gauche (T) et panneau de droite (N) avec 2 vis (AA) de chaque côté, tel qu'illustré.

Matériel utilisé

AA Vis 3/16-24 x 1/2 po  x 4

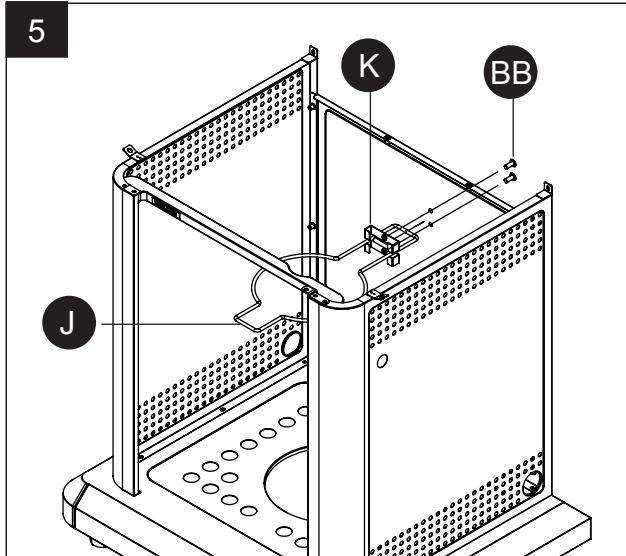
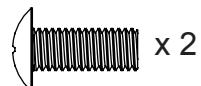


DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE

5. Faites glisser le support d'anneau de bonbonne (K) jusqu'au bout de l'anneau de sûreté de la bonbonne (J), tel qu'illustré. Fixez le support d'anneau de bonbonne au panneau arrière (L) avec 2 vis (BB), tel qu'illustré.

Matériel utilisé

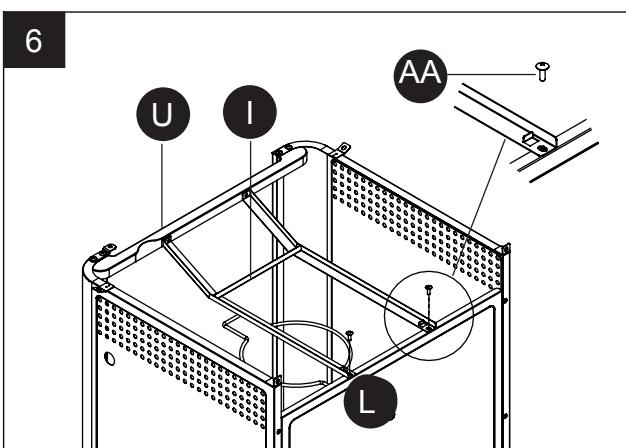
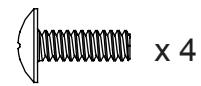
BB Vis 1/4-20 x 5/8 po



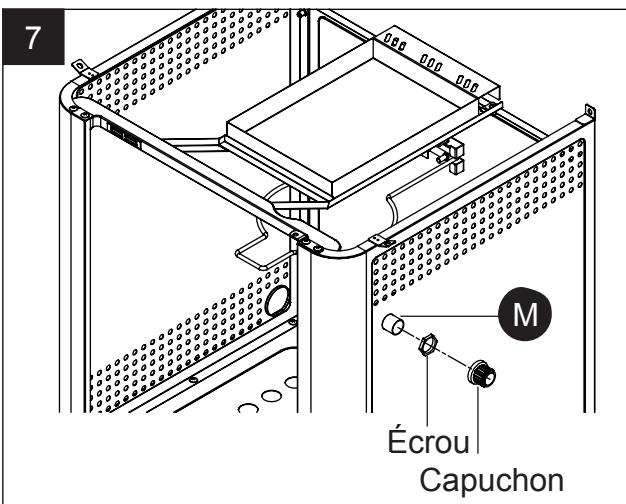
6. Fixez le support du plateau d'égouttement (I) au montant avant (U) et au panneau arrière (L) avec 4 vis (AA), tel qu'illustré.

Matériel utilisé

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

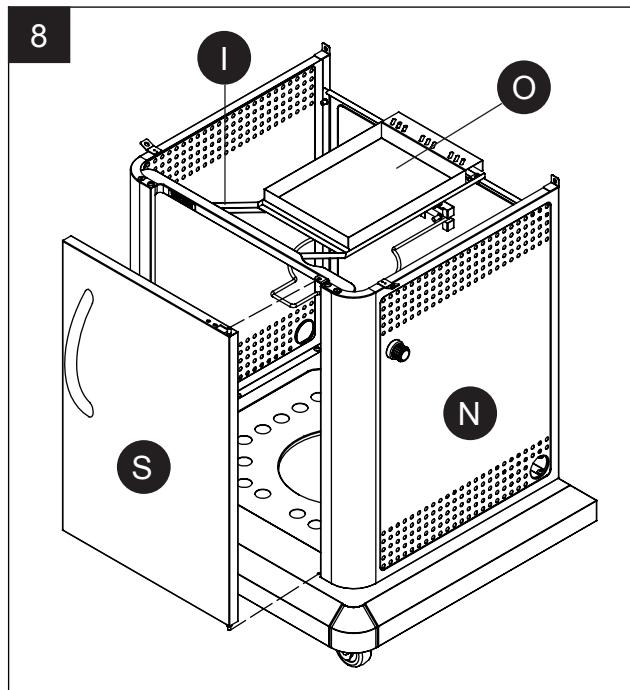


7. Retirez le capuchon et l'écrou de l'allumeur (M). Fixez l'allumeur au panneau de droite (N) à l'aide de l'écrou. Ensuite, remettez le capuchon sur l'allumeur.

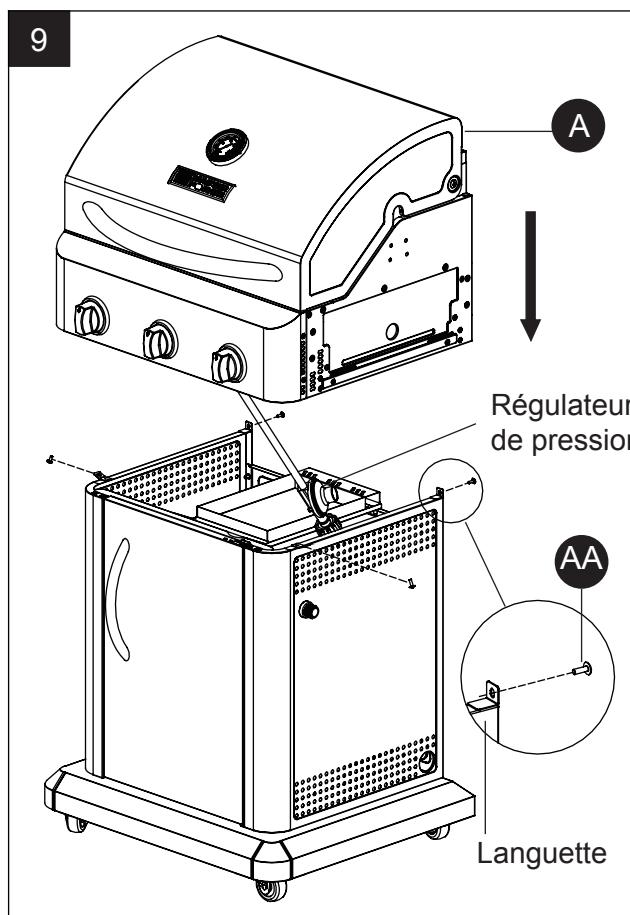


DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE

8. Pour assembler la porte (S), insérez la goupille de charnière inférieure dans le trou du panneau inférieur (P). Poussez la goupille de charnière supérieure dans le coin de la porte, afin de l'insérer dans le trou du coin supérieur du panneau de droite (N). Ensuite, mettez le plateau d'égouttement (O) sur le support de plateau (I).



9. Sortez le régulateur de pression de sous le corps du gril (A). Soulevez le corps du gril (A) et placez-le sur l'armoire, en vous assurant que le régulateur de gaz est bien situé dans l'armoire; puis, positionnez le corps du gril sur l'armoire en alignant les quatre languettes du dessus de l'armoire avec les trous du corps du gril. Fixez le corps du gril en place sur l'armoire avec 4 vis (AA).



Matériel utilisé

AA Vis 3/16-24 x 1/2 po



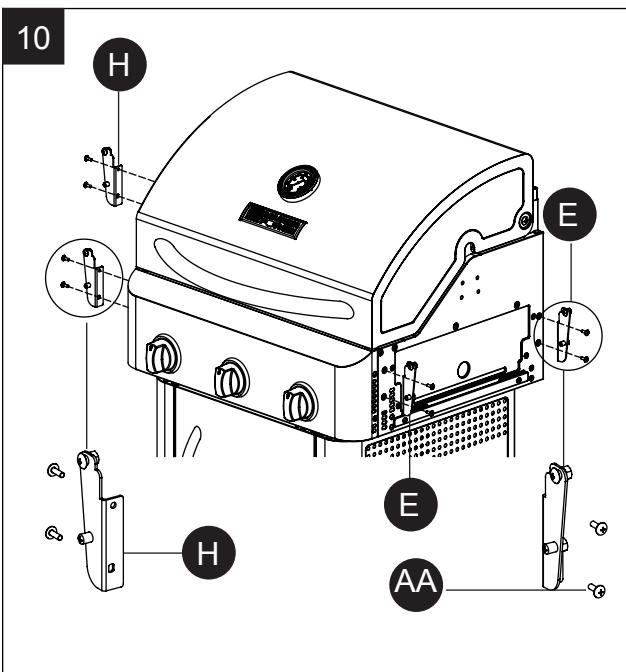
DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE

10. Fixez le support de la tablette de gauche (H) au côté gauche du corps du gril (A), et le support de la tablette de droite (E) au côté droit du corps du gril, à l'aide de 2 vis (AA) pour chaque support.

Matériel utilisé

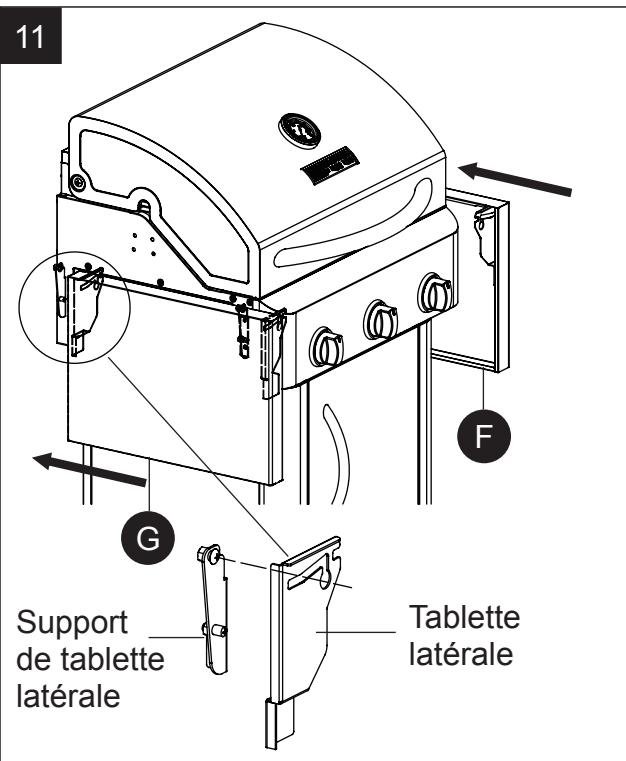
AA Vis 3/16-24 x 1/2 po

x 8



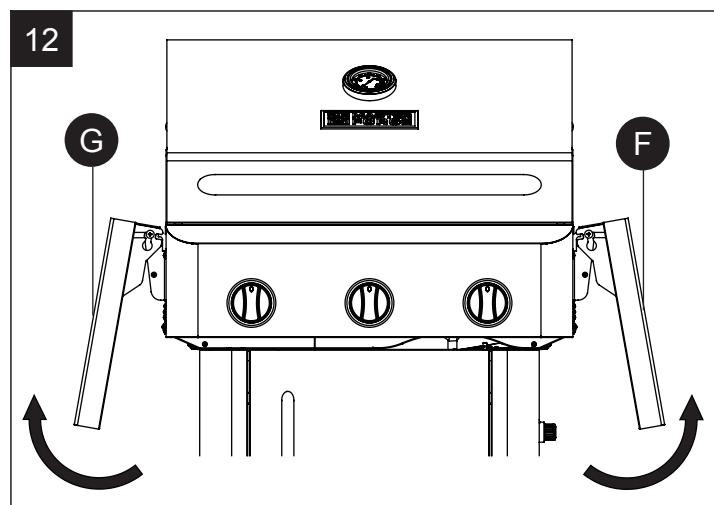
Effectuez les étapes 11 à 13 afin de terminer l'assemblage de la tablette de gauche (G) et tablette de droite (F).

11. Déplacez les tablettes latérales de l'avant à l'arrière, en vérifiant que la vis de chaque support de tablette est bien insérée dans le trou correspondant de la tablette.

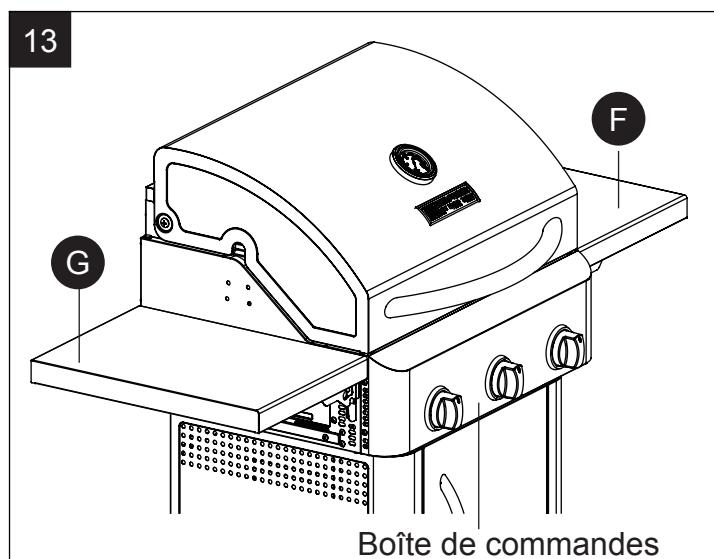


DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE

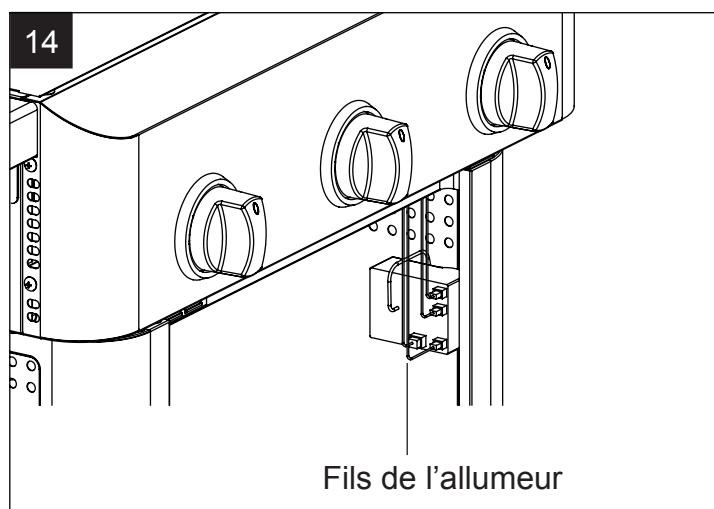
12. Accrochez les tablettes latérales sur leurs supports et faites-les pivoter lentement.



13. Ajustez les tablettes latérales afin qu'elles soient alignées avec la boîte de commandes.

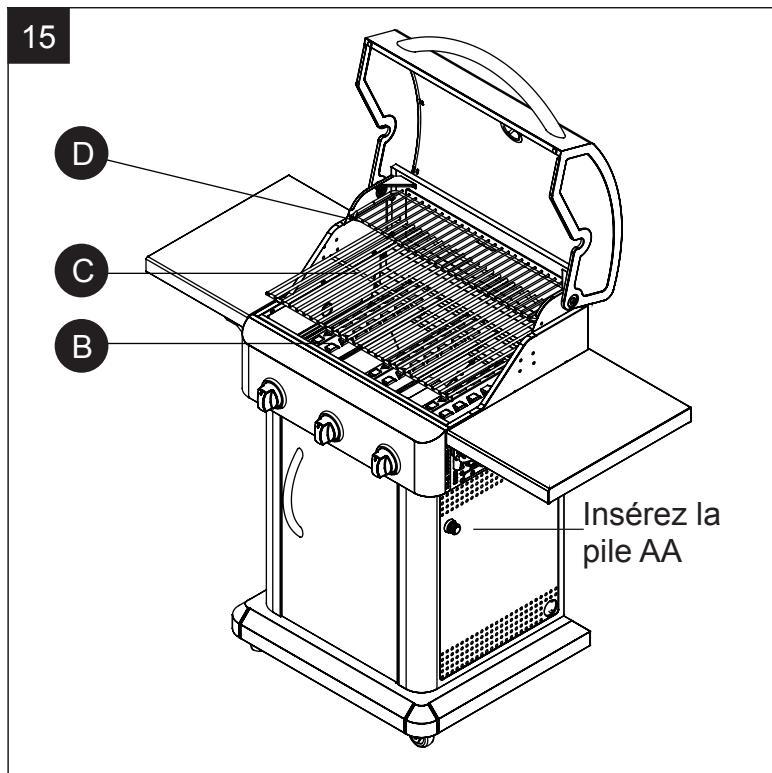


14. Connectez les fils d'allumage du brûleur principal dans les douilles de l'allumeur.



DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE

15. Placez les diffuseurs de chaleur (B), la grille principale (C) et la grille de réchaud (D) dans le corps du gril (A). Retirez le capuchon de pile sur l'allumeur (M) et insérez la pile AA (CC), le pôle positif vers l'extérieur. Retirez le capuchon.



DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE

IMPORTANT

VÉRIFIEZ LES ÉTINCELLES

Une fois le gril complètement assemblé, vérifiez votre système d'allumage avec LE GAZ FERMÉ. Vérifiez qu'il y a bien des étincelles produites lorsque vous poussez le bouton d'allumage. Pour le brûleur latéral, vous pouvez voir les étincelles directement. Pour les brûleurs principaux, le système d'allumage est placé à côté de chaque brûleur, à l'intérieur du corps du gril. Les étincelles ou leur reflet peuvent être visibles dans la partie avant à l'intérieur du corps du gril. Vous pouvez aussi placer un miroir à la gauche de chaque brûleur principal pour voir les étincelles et entendre le déclic de l'allumeur. Assurez-vous que le GAZ EST BIEN FERMÉ lorsque vous faites cette vérification avec le bouton d'allumage. Cette étape assurera un allumage sans difficulté lorsque vous ouvrez le gaz.

DIMENSIONS DU GRIL ASSEMBLÉ (CM):

116,9 (HAUTEUR) x 130 (LARGEUR) x 56,6 (PROFONDEUR)

(TABLETTE LATÉRALE DÉPLIÉE)

116,9 (HAUTEUR) x 81,3 (LARGEUR) x 56,6 (PROFONDEUR)

(TABLETTE LATÉRALE VERS LE BAS)

GRILLE DE RÉCHAUD (CM CARRÉS): 929

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

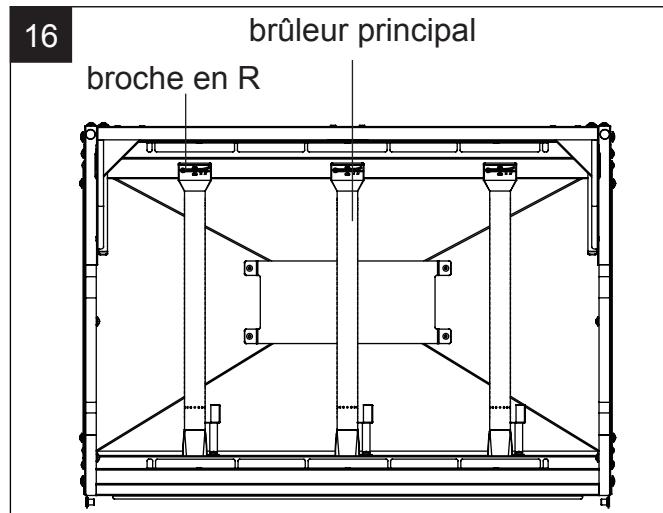


INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION

Instructions de conversion pour l'article #0503231

Conversion du brûleur principal

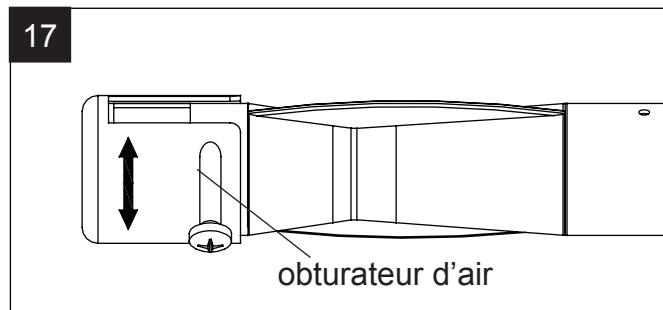
16. Retirez les goupilles en R et les brûleurs principaux. Réglez les obturateurs d'air des brûleurs principaux en desserrant ses vis. (Fig. 16)



17. Les réglages sont :

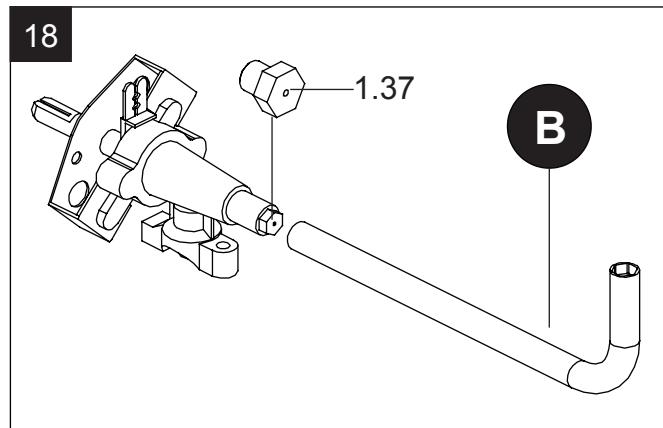
ouverture de 6,35 mm pour le gaz de pétrole liquéfié;
ouverture de 1,59 mm à 3,18 mm pour le gaz naturel.

Vous devez régler les ouvertures avant de replacer les brûleurs dans le boîtier du brûleur. (Fig. 17)



18. Retirez d'abord les orifices pour le gaz de pétrole liquéfié à l'aide de l'outil pour le retrait des orifices, puis installez l'orifice pour le gaz naturel. Assurez-vous d'utiliser l'orifice approprié, qui porte la mention « 1.37 ». (Fig. 18)

Une fois cette étape terminée, remettez les brûleurs principaux en place sur le foyer et fixez-les au support à l'aide des goupilles en R. Assurez-vous que les orifices et les brûleurs sont alignés et que les tiges d'allumage sont installées dans leur position initiale. Vérifiez les étincelles d'allumage avant d'utiliser le barbecue.

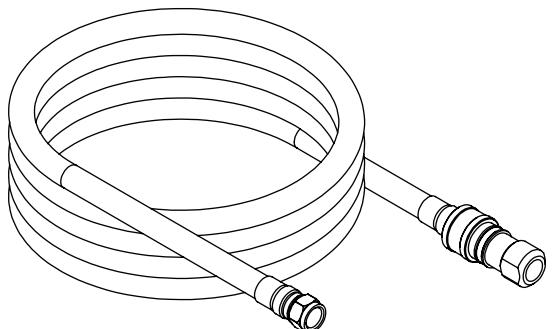


INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION

Remplacement du tuyau pour un tuyau d'alimentation en gaz naturel de 3,05 m.

19. Retirez le régulateur du collecteur et remplacez-le par le tuyau d'alimentation en gaz naturel de 3,05 m. Veuillez vous assurer que le tuyau est fixé solidement. (Fig. 19)

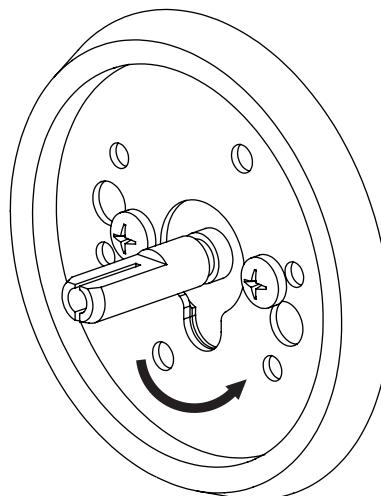
19



Ajustement de la vis de réglage du robinet

20. Retirez tous les boutons des tiges de robinet. Ajustez la vis de chaque trou de robinet à l'aide du tournevis à tête plate. Tournez les vis de deux tours complets dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. (Fig. 20)

20



21. Pour terminer la conversion, remettez tous les boulons en place, replacez les diffuseurs de chaleur dans le foyer, ainsi que les grilles et la grille de maintien au chaud.

Raccordement du gaz propane - appareil portatif

L'armoire est dotée d'une ouverture dans le panneau inférieur afin d'y placer une bride pour une bonbonne de propane de 20 lb (vendue séparément). Cette bride permettra de fixer la bonbonne de gaz correctement en place. Avant d'installer la bonbonne, soulevez l'anneau de sûreté de la bonbonne (illustré à la Fig. 21a). Après avoir positionné la bonbonne dans l'anneau, baissez l'anneau de sûreté afin de bloquer la bonbonne en place. Utilisez uniquement une bonbonne de propane de 20 lb (veuillez consulter la section sur les exigences de sécurité pour le gaz propane pour plus d'informations). **Tel qu'illustré à la Fig. 21b, il est impossible de faire fonctionner le gril de façon sécuritaire si la bonbonne n'est pas à la verticale.**

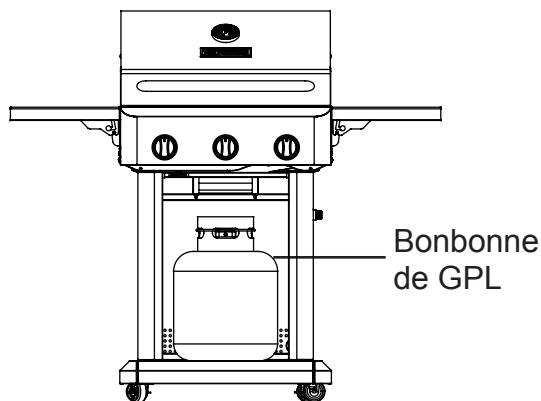


Fig. 21a

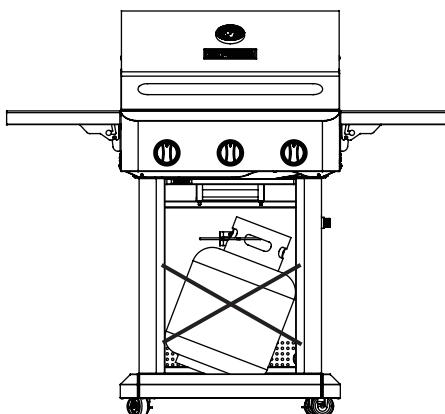


Fig. 21b

AVERTISSEMENT: Le raccord de connexion de type I (voir Fig. 22) fourni avec votre gril ne doit pas être remplacé par un autre type de raccord gril/bonbonne. Le retrait de cet équipement entraînera l'annulation de la garantie, des fuites de gaz, ainsi qu'un risque d'incendie et de blessures corporelles graves.

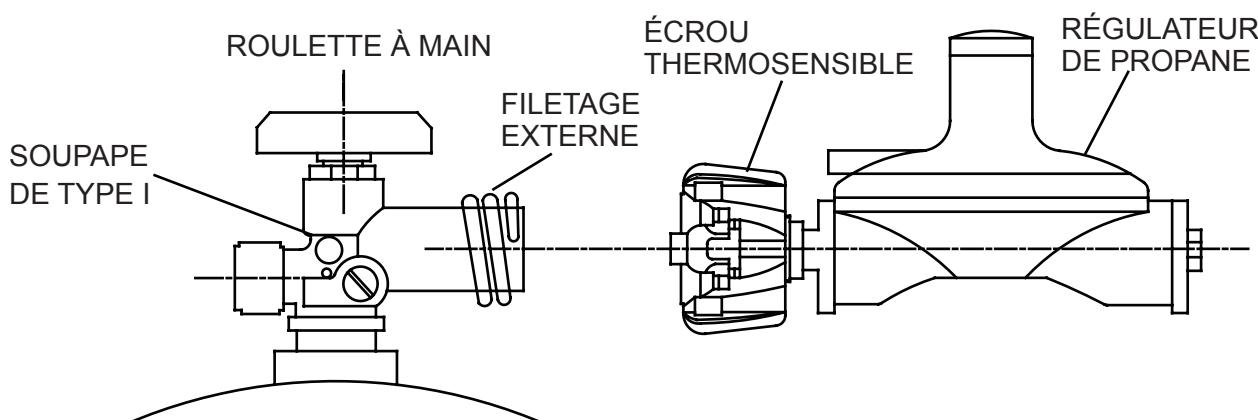


Fig. 22

Le raccord pour la soupape sur la bonbonne de propane fourni avec ce gril comprend quatre principes de sécurité importants: l'assemblage à la main, le démontage à la main, le contrôle du débit excédentaire et la fermeture activée par la température.

LA CUISSON AU GAZ

a. Assemblage à la main:

1. Vérifiez que la soupape de la bonbonne et tous les boutons de l'appareil sont en position d'arrêt (OFF).
2. Lors du raccordement de l'assemblage régulateur/brûleur à la soupape de la bonbonne, serrez le gros écrou de plastique dans le sens horaire jusqu'au fond.
3. Le gaz ne pourra pas passer si l'écrou de plastique n'est pas complètement serré.
4. SERRER À LA MAIN SEULEMENT.

b. Démontage à la main:

1. Vérifiez que la soupape de la bonbonne et tous les boutons de l'appareil sont en position d'arrêt (OFF).
2. Tournez le gros écrou de plastique dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.
3. DESSERRER À LA MAIN SEULEMENT.

c. Contrôle du débit excédentaire et faible chaleur

Le régulateur de propane comprend un dispositif de contrôle du débit excédentaire, conçu pour alimenter le gril avec un débit suffisant de gaz tout en prévenant un débit trop grand.

Des changements rapides de pression peuvent déclencher le dispositif de contrôle du débit, ce qui produira une faible flamme et une basse température. Si la soupape de la bonbonne est entièrement ouverte et que la soupape du brûleur est ouverte, la montée soudaine de pression déclenchera le dispositif de contrôle du débit. Ce dispositif bloquera l'alimentation de gaz jusqu'à ce que la pression soit équilibrée, ce qui devrait se produire en environ 5 secondes.

Pour vous assurer que cette procédure n'empêche pas le bon allumage du gril, suivez les directives suivantes:

1. Vérifiez que toutes les soupapes des brûleurs sont en position d'arrêt (OFF).
2. Ouvrez la soupape de la bonbonne et attendez 5 secondes.
3. Allumez un brûleur à la fois, en suivant les directives d'allumage.

d. Arrêt activé par la température

Le gros écrou de plastique sur l'ensemble régulateur complète le clapet de non-retour compris dans la soupape de la bonbonne afin de couper le débit de gaz si la température atteint 115°C à 149°C. Dans l'éventualité d'un incendie ou d'un bris de boyau, l'un de ces dispositifs de sûreté s'activera pour contrôler ou couper le débit de gaz vers l'appareil. Ne tentez jamais d'utiliser l'appareil si l'équipement est endommagé.

Important: Avant d'utiliser une nouvelle bonbonne de propane, vérifiez la présence de fuites sur tous les raccords conformément aux directives de la section "Vérification des fuites de gaz"; assurez-vous également qu'il n'y ait aucune fuite ou accumulation de vapeurs dans l'armoire. Vérifiez que les ouvertures des parois ne sont pas bloquées.

Important: Placez le capuchon antipoussières sur la soupape de la bonbonne lorsque cette dernière n'est pas utilisée. Utilisez uniquement le capuchon antipoussières fourni avec la soupape de la bonbonne. Tout autre type de capuchon ou de bouchon pourrait entraîner une fuite de propane.

LA CUISSON AU GAZ

Pour connexion au gaz naturel:

Préparation

1. Fermez l'alimentation en gaz puis retirez le capuchon sur l'alimentation de gaz.
2. Recommandé: Installez une soupape d'arrêt du côté de l'alimentation en gaz avant d'installer l'embout.
3. L'embout doit être installé par un technicien qualifié, conformément au Code national du gaz naturel (NFPA 54/ANSI223.1).
4. Avant d'insérer la fiche, ouvrez l'alimentation de gaz et vérifiez tous les raccords pour la présence de fuites, incluant la tige de la soupape d'arrêt et l'ouverture de l'embout. Pour de meilleurs résultats, utilisez une solution d'eau savonneuse sans ammoniaque.

Instructions d'installation:

1. Pour raccorder l'alimentation, poussez le manchon de l'embout vers l'arrière (Fig. 23).

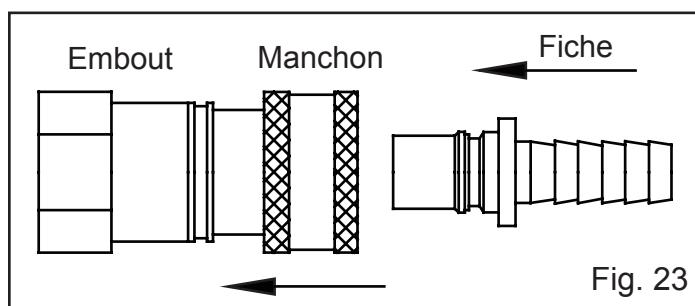


Fig. 23

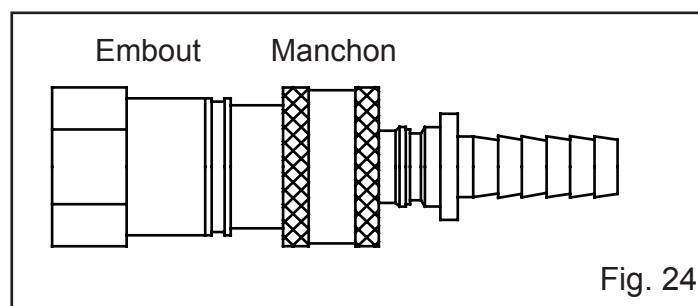


Fig. 24

2. Insérez la fiche puis relâchez le manchon (Fig. 24).
3. Poussez sur la fiche jusqu'à ce que le manchon clique vers l'avant (Fig. 25).
(Le gaz circulera automatiquement. Un raccordement incorrect de la fiche empêchera la bonne circulation du gaz vers l'appareil.)

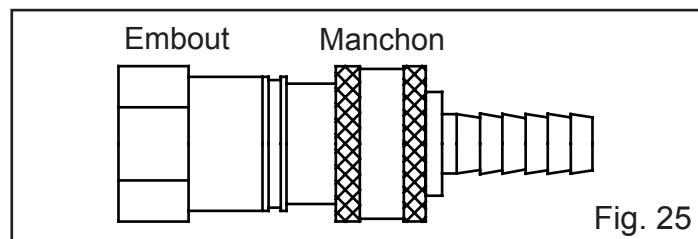


Fig. 25

4. Vérifiez les raccords à l'aide d'une solution d'eau savonneuse sans ammoniaque.

Déconnexion:

1. Tirez le manchon vers l'arrière. Tirez la fiche hors de l'embout. (Le gaz sera coupé automatiquement.)
2. Fermez la soupape d'arrêt et remettez les capuchons antipoussière sur l'embout et la fiche.

Exigences relatives au gaz:

Le gril RT2417S a été conçu et testé à l'usine selon le type de gaz à utiliser. Identifiez le type de gaz à utiliser pour votre appareil, soit le gaz propane ou le gaz naturel, tel qu'indiqué sur la plaque signalétique. Le type de gaz utilisé doit correspondre à ces informations. La plaque signalétique est située sur le panneau intérieur de la porte.

LA CUISSON AU GAZ

Gaz propane

Si votre gril est réglé pour une alimentation au propane, le régulateur fourni est réglé pour une pression de 11 po de colonne d'eau (CE), à utiliser avec le propane seulement. Le régulateur et le boyau expédiés de l'usine doivent être connectés à une bonbonne de propane de 20 lb.

Gaz naturel

Votre gril peut aussi être converti pour une alimentation au gaz naturel. La trousse pour GN est vendue séparément (article 0050772). Veuillez suivre les directives du manuel pour convertir votre gril au propane en gril au gaz naturel.

Si votre gril est réglé pour une alimentation en gaz naturel, il est réglé pour une pression de 17,78 cm de colonne d'eau (CE). Dans ce cas, il doit être alimenté en gaz naturel seulement. La pression de gaz est affectée par la longueur et le format du boyau connectant l'appareil à l'alimentation de la maison. Veuillez suivre les recommandations indiquées dans le tableau ci-dessous.

De la maison au gril	
Distance	Format de boyau
Jusqu'à 7,6 m	9,5 mm diam.
7,9 à 15,2 m	12,7 mm diam.
15,5 à 30,5 m	16,9 mm de course: 19 mm 8,5 mm de course: 12,7 mm
Plus de 30,8 m	19 mm diam.

Système de gaz propane

Veuillez communiquer avec votre fournisseur de gaz afin d'obtenir un régulateur spécial pour alimenter d'autres appareils en gaz.

Consommation de gaz

Consommation totale en gaz de ce gril avec le(s) brûleur(s) à la position maximale ("HIGH"):
Tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1

Type de brûleur	BTU/H
Brûleurs principaux	12 000 x 3

Exigences de sécurité pour le gaz propane

Pour les appareils de cuisson au propane, la bonbonne de gaz propane doit respecter les normes suivantes:

- (a) Être construite et marquée conformément aux spécifications relatives aux bonbonnes de gaz propane du Department of Transportation (DOT) américain, ou la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339 cylindres, sphères et tubes de transport de marchandises dangereuses, lorsqu'appllicable.
- (b) Avoir un dispositif de protection contre le trop-plein (OPD) certifié.

LA CUISSON AU GAZ

(c) Comprendre un dispositif de raccord de bonbonne compatible à l'utilisation avec des appareils de cuisson d'extérieur.

La bonbonne devrait avoir 30,5 cm de diamètre et 47 cm de hauteur, en plus d'avoir un raccord de type 1. Le système d'alimentation de gaz doit comprendre un dispositif de retrait des vapeurs. De plus, la bonbonne doit avoir un collet pour protéger la soupape.

N'utilisez pas le gril à l'intérieur ou tout endroit fermé. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être fermé à la bonbonne. Si le gril doit être rangé à l'intérieur, déconnectez la bouteille de gaz et rangez cette dernière en position debout dans un endroit extérieur frais et bien aéré, éloigné du gril ou toute autre source de chaleur.

N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier la présence de fuites. Utilisez plutôt une solution d'eau savonneuse, que vous appliquerez à l'aide d'un pinceau sur tous les joints et raccords. Appliquez la solution et vérifiez si des bulles apparaissent. Vérifiez si les boyaux flexibles ont des coupures ou une usure qui pourraient entraver le fonctionnement sécuritaire du gril. Seuls le boyau et le régulateur fourni par le fabricant doivent être utilisés. Pour le remplacement, utilisez uniquement un régulateur ou des boyaux recommandés par le fabricant.

Test de fuites de gaz

Avant d'utiliser votre gril, après le remplissage de propane, vérifiez attentivement tous les raccords afin de vérifier que les raccords sont bien serrés et déceler la présence de fuites de gaz.

1. Préparez 60 à 90 ml de solution en mélangeant du détergent liquide à vaisselle et de l'eau.
2. Vérifiez que tous les boutons de commande sont bien en position d'arrêt ("OFF").
3. Appliquez une petite quantité de solution savonneuse sur tous les raccords, puis ouvrez le gaz.
4. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite; passez à l'étape 5.
5. Fermez le gaz et serrez bien tous les raccords.
6. Vérifiez tous les raccords à nouveau en retournant à l'étape 1.
7. Si des bulles apparaissent de nouveau, fermez le gaz et appelez le Service à la clientèle.

AVERTISSEMENT: Ne vérifiez jamais la présence de fuites avec une allumette ou une flamme nue. L'utilisation d'une flamme pourrait entraîner un incendie, une explosion et des blessures graves.

IMPORTANT: Lors de la connexion ou le remplacement des boyaux ou raccords de gaz, tous les joints doivent être scellés à l'aide de composé scellant étanche approuvé ou du ruban de plombier.

Manipulation sécuritaire de la bonbonne de propane liquide

Rappelez-vous de manipuler la bonbonne de propane de façon sécuritaire lorsque vous l'apportez à votre fournisseur de propane pour un remplissage. Évitez d'échapper la bonbonne ou de la frapper contre des objets coupants. Les bonbonnes de propane sont conçues pour être solides, mais des coups répétés pourraient endommager le contenant.

LA CUISSON AU GAZ

Assurez-vous que la soupape est bien fermée lors du transport de la bonbonne vers votre fournisseur de propane; le capuchon de protection doit aussi être en place. Sécurisez la bonbonne en place à la verticale afin qu'elle ne roule pas librement dans votre véhicule.

Si vous planifiez plusieurs arrêts pour faire vos courses, planifiez le remplissage de votre bonbonne afin qu'elle soit faite en dernier, avant le retour à la maison. Encore une fois, la bonbonne doit être sécurisée en position verticale. Une fois de retour à la maison, retirez immédiatement la bonbonne remplie de votre véhicule. Ne laissez jamais la bonbonne de propane dans un véhicule qui pourrait atteindre des températures très élevées, en particulier s'il est placé au soleil.

Votre fournisseur local de propane pourra vous fournir d'autres conseils judicieux pour votre sécurité.

Entreposage sécuritaire de la bonbonne de GPL

Que vous désiriez ranger votre bonbonne de propane entre deux excursions en véhicule récréatif, ou que vous ayez une bonbonne supplémentaire pour alimenter votre gril extérieur, rappelez-vous toujours des précautions de sécurité suivantes relatives à l'entreposage des bonbonnes de propane:

Ne rangez pas de bonbonne (qu'elle soit pleine ou vide) à l'intérieur de votre maison, l'espace habitable de votre VR, votre garage, sous-sol ou atelier. Il est peu probable que votre bonbonne ait des fuites de propane. Cependant, si des fuites surviennent, le carburant pourrait être exposé à des étincelles provenant d'automobiles, d'outils électriques ou d'appareils ménagers. La bonbonne de propane doit toujours être en position verticale lors de l'entreposage ou du transport. Ne placez jamais la bonbonne sur le côté, qu'elle soit pleine ou vide. Ne rangez jamais de bonbonne supplémentaire ou votre gril ou à proximité de celui-ci.

ATTENTION: Fermez toujours la soupape d'arrêt manuelle avant de transporter ou déplacer votre bonbonne de propane liquide.

Le meilleur endroit pour entreposer votre bonbonne de propane est dans un endroit ombragé et protégé à l'extérieur, derrière votre maison ou garage, ou sur une véranda bien aérée, hors de portée des enfants. Le propane liquide ne peut s'évaporer; il est dans un réservoir fermé et très solide. Le propane ne perdra pas ses propriétés de combustible puissant et propre, même s'il est entreposé à l'extérieur tout l'année.

AVERTISSEMENT: Lorsqu'elle n'est pas connectée à votre gril, la bonbonne de propane doit être placée dans une position verticale dans un endroit frais, ombragé et bien aéré à l'extérieur, éloigné du gril ou toute autre source de chaleur. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner des dommages à la soupape de la bonbonne, un risque d'incendie ou de blessures personnelles graves.

Remplissage de la bonbonne de propane

Il est extrêmement important de faire remplir votre bonbonne de propane correctement. Choisissez un fournisseur de GPL réputé et vérifiez la méthode de remplissage de votre bonbonne. Une bonbonne de GPL remplie au-delà de sa capacité peut être dangereuse.

LA CUISSON AU GAZ

La bonne méthode de remplissage de bonbonne se fait au poids. La bonbonne vide devrait être placée sur une balance. Les contrepoids de la balance devraient être ajustés de façon à allouer 80% du poids total. Le remplissage doit être arrêté une fois que la bonbonne est remplie à 80% de sa capacité totale. Si la bonbonne n'est pas complètement vide, l'ajustement de la balance doit tenir compte de la quantité de propane présente dans la bonbonne.

AVERTISSEMENT: Une bonbonne de GPL (propane) est considérée comme étant trop remplie si elle contient plus de 80% de sa capacité en propane.

Une bonbonne incorrectement remplie ou trop remplie peut être dangereuse. Si une bonbonne est trop remplie et que les conditions extérieures réchauffent la bonbonne (p.ex. une chaude journée d'été, une bonbonne placée au soleil ou à l'intérieur), la pression interne dans la bonbonne augmentera, causée par l'expansion du gaz. Par conséquent, le surplus de gaz sera évacué par la soupape de surpression de la bonbonne. La soupape de surpression est un dispositif de sécurité pour les bonbonnes de propane de 20 lb, exigé par le Department of Transportation afin de empêcher le bris catastrophique de la bonbonne suite à une pression excessive. Le gaz propane évacué de la bonbonne est inflammable et peut être explosif.

IMPORTANT: Lors de la connexion ou le remplacement des boyaux ou raccords de gaz, tous les joints doivent être scellés avec du composé scellant étanche approuvé ou du ruban de plombier. Après avoir complété les connexions, vérifiez la présence de fuites sur tous les joints à l'aide d'une solution d'eau savonneuse et d'un pinceau.

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

Emplacement du gril

Cet appareil au gaz est conçu et certifié pour une utilisation à l'extérieur seulement. Ne faites pas fonctionner le gril à l'intérieur d'un bâtiment, garage, véhicule récréatif, terrasse fermée ou tout autre endroit fermé. Gardez le gril à l'écart des endroits à grands vents, tout en le plaçant dans un endroit bien aéré. Ne bloquez pas la ventilation et la combustion du gril.

Avertissement: Ne placez pas le gril sous des surfaces inflammables non protégées en surplomb.

Dégagement pour structures inflammables

Un dégagement minimal de 91 cm entre les côtés et l'arrière du gril est requis pour toutes les surfaces verticales adjacentes fabriquées de matériaux inflammables. Cependant, le fabricant recommande un dégagement de 1,8 m entre le gril et la construction inflammable.

Dégagement pour constructions ininflammables

Un dégagement minimal de 91 cm entre l'arrière du gril et la surface ininflammable est requis afin que le couvercle du gril puisse s'ouvrir complètement. Un espace minimal de 91 cm est recommandé entre les côtés du gril plus élevées que la surface de cuisson et les constructions ininflammables. Le gril peut être installé à proximité des constructions ininflammables pour ce qui est des parties situées sous la surface de cuisson.

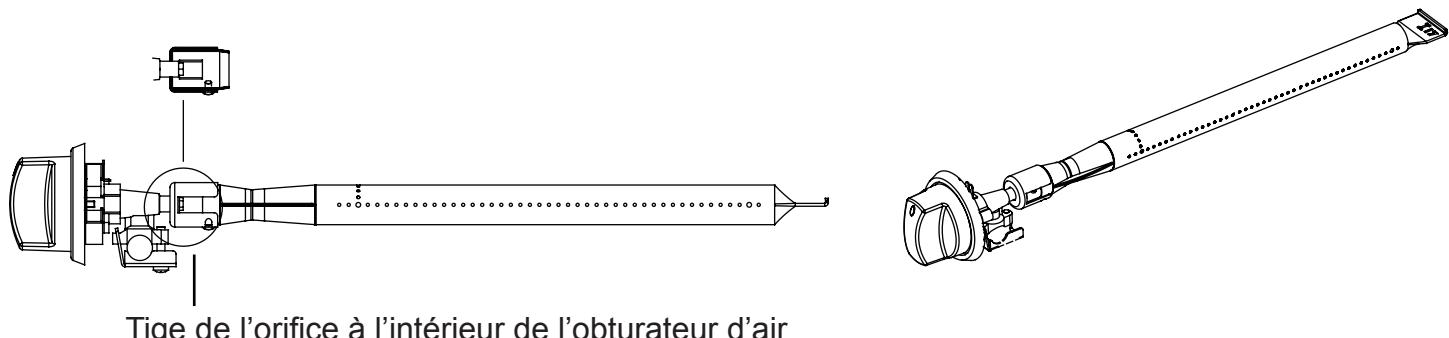
LA CUISSON AU GAZ

Instructions d'allumage du gril

Vérification de l'alignement des orifices avec les brûleurs

Vérification de l'alignement des orifices avec les brûleurs

Les orifices peuvent se désaligner lors de l'assemblage et le déplacement du gril; par conséquent, veuillez vérifier l'alignement des orifices avec les brûleurs tel qu'illustré ci-dessous, avant de commencer la procédure d'allumage.



Tige de l'orifice à l'intérieur de l'obturateur d'air

Fig. 26 Alignement du brûleur principal et de l'orifice

Instructions d'allumage

1. Lisez toutes les instructions avant d'allumer votre gril.
2. Soulevez le couvercle pendant l'allumage.
3. Ouvrez complètement la soupape de la bonbonne de gaz.
4. Enfoncez le bouton de commande et le tournez-le à la position "HIGH". Gardez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
5. Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, tournez le bouton à la position OFF, patientez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

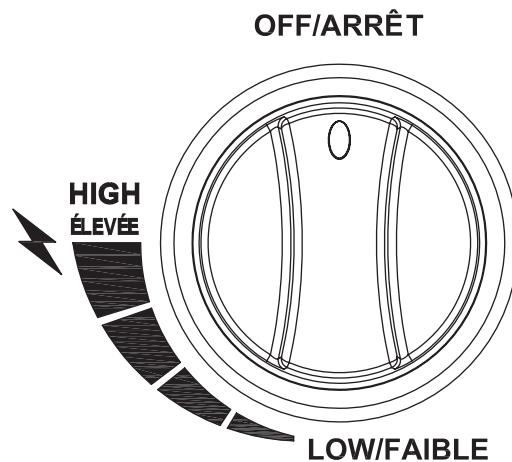


Fig. 27

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT:

- 1. Assurez-vous de garder le couvercle du gril entièrement ouvert lors de chaque tentative d'allumage du gril. Omettre d'ouvrir le couvercle pourrait entraîner un délai dans l'allumage, ce qui peut causer des blessures corporelles.**
- 2. Ce gril est doté d'une ouverture pour observation de la flamme sur le panneau latéral. Portez des gants de protection avant de vous approcher de l'ouverture d'observation de la flamme.**

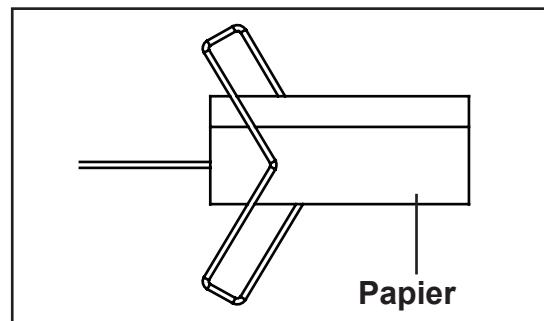
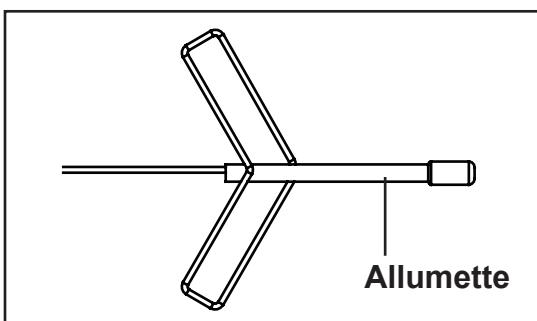
ATTENTION: Il est important de bien inspecter le boyau de gaz sur toute sa longueur. Si le boyau démontre des signes d'abrasion ou d'usure excessives, ou si le boyau est coupé, celui-ci doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

Si un remplacement est nécessaire, vérifiez la liste des pièces de remplacement afin d'obtenir le bon boyau de remplacement. Il peut être nécessaire d'ouvrir la porte inférieure pour inspecter le boyau sur toute sa longueur.

Instructions d'allumage à l'aide d'une allumette

Important: Le couvercle doit être ouvert avant de tenter d'allumer le brûleur avec une allumette.

1. Ouvrez l'alimentation en gaz;
 - a. À la bonbonne de propane dans le cas d'une alimentation portative.
 - b. À la soupape d'arrêt manuelle dans le cas d'une alimentation permanente.
2. Localisez les ouvertures d'observation des flammes de chaque côté du gril.
3. Ouvrez la porte de droite afin de localiser la pince d'allumette avec chaînette.
4. Fixez soit une allumette ou un papier à la pince tel qu'illustré à la Fig. 28; allumez l'allumette et insérez-la à proximité des ports du brûleur. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur vers la gauche, jusqu'à la position "HIGH" position.
5. Le brûleur central (si requis) peut être allumé à partir de la grille centrale en insérant la pince d'allumette à l'avant du diffuseur de saveur. Allumez ce brûleur avant d'allumer les autres situés sur les côtés.
6. Enfoncez le bouton de ce brûleur et placez-le à la position HIGH.
7. Vérifiez que le brûleur est bien allumé. Retirez l'allumette et éteignez-la.
8. Répétez les étapes 2 à 6 pour les autres brûleurs.



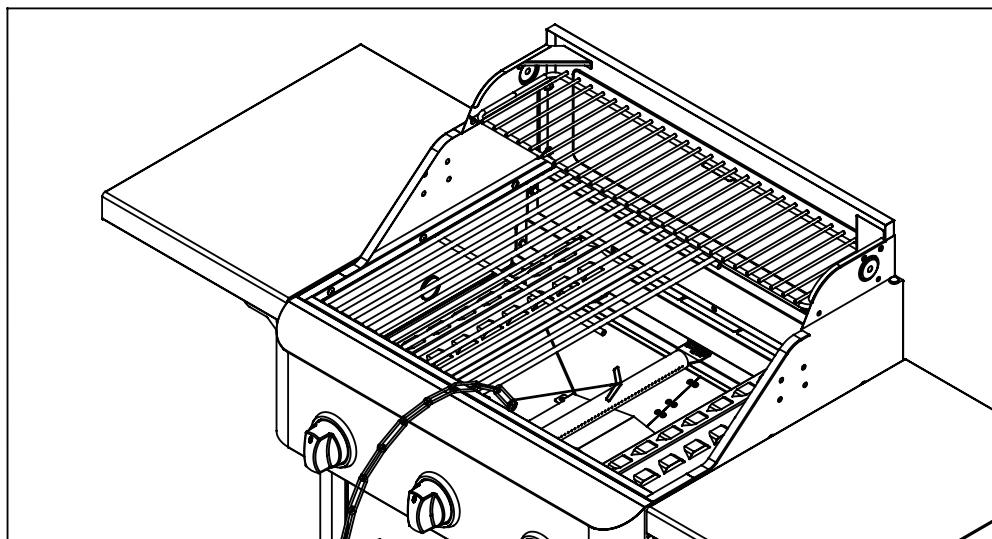


Fig. 28 Illustration de l'allumage avec allumette/papier

Traitement initial du gril

Lors de l'utilisation initiale du gril, il est recommandé de laisser chauffer le gril durant 20 minutes avec le brûleur principal à la position "HIGH" et le couvercle fermé, puis de fermer le brûleur principal. Cette étape permet de "tempérer" le gril.

Préchauffer le gril

Il est extrêmement important d'attendre que le gril atteigne la température désirée avant de cuire les aliments. Après l'allumage, fermez le couvercle et laissez le gril chauffer à "HIGH" durant 15 minutes. Cette étape de préchauffage assurera que les grilles de cuisson sont assez chaudes pour faire griller les aliments correctement.

ATTENTION: Ne couvrez pas les grilles lors du préchauffage.

AVERTISSEMENT: Ne laissez jamais le gril sans surveillance afin de prévenir le développement de feux de graisse hors de votre contrôle. Les feux de graisse peuvent être graves et causer des dommages au gril, des dommages matériels et des blessures corporelles graves.

Ouverture ou fermeture du couvercle pour la cuisson

Faire griller ses aliments avec le couvercle ouvert ou fermé est une question de préférence personnelle. La cuisson avec le couvercle fermé est recommandée si vous préférez des aliments grillés à haute température. Cette méthode produit également plus de flambées, diminue le temps de cuisson et procure aux aliments une saveur de fumée plus prononcée. Si vous préférez une cuisson plus lente avec moins de flambées, il est suggéré de laisser le couvercle du gril ouvert.

MODE D'EMPLOI

Nous recommandons de toujours cuire vos aliments avec le couvercle FERMÉ si vous êtes situé dans une région plus froide ou avec de grands vents. Votre gril a été conçu pour vous offrir un rendement supérieur et une flexibilité maximale. Faites preuve d'imagination; essayez différentes méthodes de cuisson avec votre gril, pour déterminer ce qui vous convient. Rappelez-vous qu'il n'existe pas de bonne ou mauvaise méthode en cuisine, seulement des styles différents. Faites preuve de créativité et profitez de votre gril!

AVERTISSEMENT: Veuillez gardez en tête que ce produit est un appareil de cuisson pour l'extérieur. Plusieurs parties du gril produisent une chaleur extrême. Nous avons pris toutes les précautions possible pour vous protéger d'un contact avec les surfaces brûlantes. Cependant, il est impossible d'isoler toutes les surfaces à température élevée. Il est donc impératif de faire preuve de jugement et d'une certaine précaution lors de l'utilisation de cet appareil. Nous vous suggérons de porter des gants de protection lors de la cuisson au gril. Ne déplacez pas le gril pendant qu'il fonctionne ou s'il est encore chaud au toucher. Attendez que le gril soit arrêté et refroidi adéquatement avant de le déplacer. le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner des blessures personnelles.

Chauffage post-cuisson

Pour enlever les restes d'aliments calcinés des grilles de cuisson, laissez fonctionner le gril à "HIGH" durant 15 minutes après la fin de la cuisson, jusqu'à ce que les restes d'aliments aient été éliminés.

ATTENTION: Ne couvrez pas le gril durant la période de chauffage post-cuisson.

Une fois ce chauffage terminé, placez les boutons de commande à la position "OFF".

Fermeture de la bonbonne de propane

Après que le corps du gril est refroidi, fermez la soupape de la bonbonne de propane. Si vous ne désirez pas attendre que le gril soit froid pour fermer la soupape, portez des gants de protection pour fermer la soupape.

AVERTISSEMENT: Ne tentez pas de fermer la soupape de la bonbonne de propane si vos mains ne sont pas protégées par des gants de cuisson, ou si le gril n'est pas refroidi. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des brûlures graves.

SOIN ET ENTRETIEN

Vérification de la flamme

Veuillez consulter la Fig. 29 ci-dessous (vue latérale du gril). Vérifiez la flamme une fois que le gril est allumé. La flamme doit être stable et majoritairement bleue.

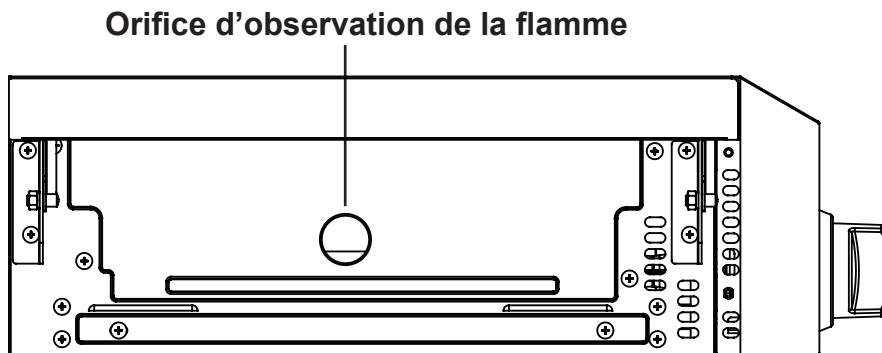


Fig. 29

Ajustement des obturateurs d'air

Les obturateurs d'air du brûleur principal ont été réglés à l'usine pour vous. Les réglages sont les suivants :

- (1) Complètement ouvert pour le gaz propane.
- (2) Semi-ouvert pour le gaz naturel.

Si vous désirez corriger l'ouverture de l'obturateur (ou si la flamme est plus jaune que bleue), veuillez suivre la procédure ci-dessous.

AVERTISSEMENT : ne touchez pas au brûleur après le réglage. Le brûleur est très chaud.

- a. Dégagez les obturateurs; ils sont situés au bout des brûleurs, sous la boîte de commandes. Voir Fig. 30.
- b. Desserrez la vis de l'obturateur.
- c. Allumez le brûleur qui doit être ajusté.
- d. À l'aide d'une main recouverte d'un gant de protection, effectuez un réglage minime de l'obturateur jusqu'à ce qu'une flamme stable et presqu'entièrement bleue soit observée dans l'orifice d'observation de la flamme ou les fentes de chaque côté du corps du gril. Les flammes acceptables sont illustrées à la Fig. 31.
- e. Serrez la vis de l'obturateur suffisamment pour tenir l'obturateur en place.
- f. Répétez la procédure pour les autres brûleurs.

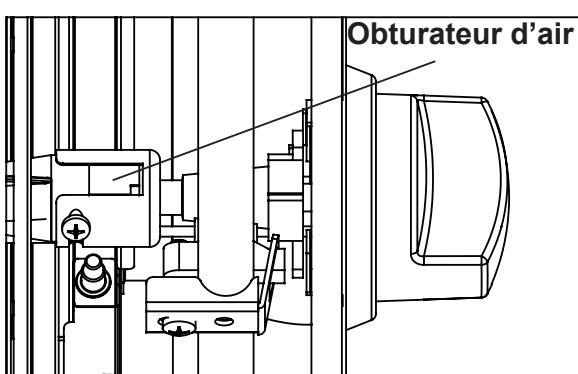


Fig. 30 Obturateur d'air

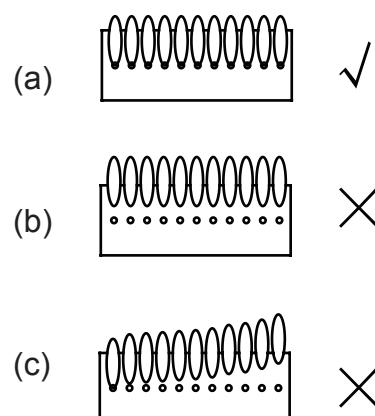


Fig. 31 Flamme acceptable (a seulement)

SOIN ET ENTRETIEN

ATTENTION : Si la trousse de conversion au gaz naturel est utilisée, n'oubliez pas d'ajuster l'obturateur d'air du brûleur principal en conséquence (pour plus de détails, veuillez consulter le guide fourni avec la trousse de conversion au gaz naturel).

Remplacement de la pile

1. Dévissez le capuchon du compartiment de la pile et retirez la pile usée.
2. Insérez une nouvelle pile et remettez le capuchon en place.

Note : insérez la pile avec le pôle négatif (-) en premier. Veuillez suivre l'indication sur le côté du capuchon.

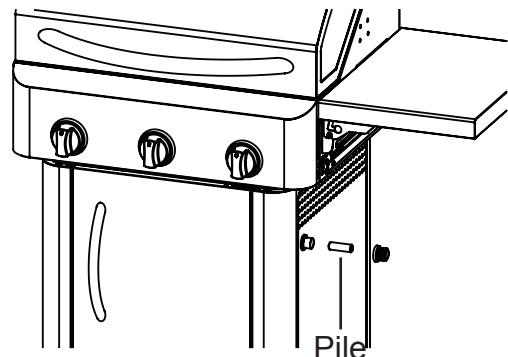


Fig. 32

Acier inoxydable

Ce gril est fait d'acier inoxydable. L'acier inoxydable ne rouille pas, selon certaines conditions; ainsi, une housse de gril et un nettoyant pour acier inoxydable devraient être utilisés lorsque le gril n'est pas utilisé.

Nettoyez toutes les surfaces (autres que celles de cuisson) à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable, une fois par mois.

Ne nettoyez jamais l'acier inoxydable pendant que le gril est chaud.

Après l'utilisation initiale du gril, certaines composantes (p.ex. les ouvertures d'aération, le couvercle, le corps du gril) peuvent se décolorer. Cette décoloration normale est causée par la chaleur intense générée par les brûleurs.

Les éclaboussures de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces d'acier et rester collées. Ces dépôts peuvent habituellement être nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse ou un nettoyant pour l'acier inoxydable. En dernier recours, utilisez un tampon récurant et un nettoyant pour inox et frottez avec une légère pression, toujours dans le sens du grain.

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

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur la surface polie. Nettoyez toujours les surfaces avec précaution. Un composé de polissage pour métal ou un nettoyant doux pour le chrome peut être utilisé pour rendre les surfaces brillantes. Un produit décapant de rouille peut être utilisé pour éliminer les taches de rouille provenant de sources externes. Suivez attentivement les directives du produit.

Pour retoucher les légères égratignures dans l'acier inoxydable, poncez légèrement la surface affectée à l'aide de papier abrasif d'émeri 160 grains, dans le sens du grain.

Brûleurs

Les brûleurs sont faits d'acier inoxydable et doivent être placés dans l'eau et nettoyés à l'aide d'une brosse en laiton ou d'une brosse à poils durs. Vérifiez la présence de blocages dans tous les orifices. Utilisez une petite tige métallique (plus petite que l'orifice) pour nettoyer les ports bouchés.

SOIN ET ENTRETIEN

Veillez à ne pas agrandir les ports. Les brûleurs doivent être complètement secs avant d'être réinstallés dans le gril. Voir la Fig. 28.

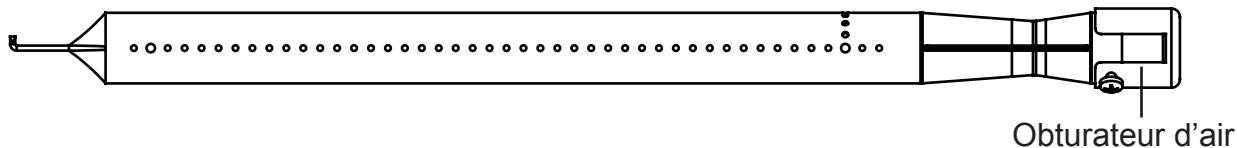


Fig. 33

Des araignées et d'autres insectes peuvent se nicher à l'intérieur des brûleurs de ce gril et détourner l'alimentation en gaz vers l'avant du brûleur. Ceci pourrait entraîner un incendie derrière le panneau de soupapes, ce qui endommagerait le gril et rendrait son utilisation dangereuse. Inspectez les brûleurs au moins une fois par année ou si l'une des situations suivantes se présente :

1. Une odeur de gaz conjointement à des flammes de couleur jaune.
2. Le gril n'atteint pas la température désirée.
3. Le gril chauffe de manière inégale.
4. Les brûleurs font des bruits de craquements.

Plateau d'égouttement

Le plateau d'égouttement permet de recueillir les écoulements de graisse excessifs et les particules d'aliments.

Laissez le plateau et son contenu refroidir avant le nettoyage; puis, faites glisser le plateau hors du gril et essuyez-le. Assurez-vous de bien réinstaller le plateau avant de réutiliser le gril. Il est fortement recommandé de nettoyer régulièrement le plateau d'égouttement, pour éviter le risque d'un incendie de graisse; cependant, la plupart des dépôts s'évaporeront lors de la cuisson, donnant une saveur de grillades plus prononcée à vos aliments.

Conseils pratiques d'entretien

Avant de faire cuire vos aliments, préchauffez le gril durant 15 minutes à "HIGH", avec le couvercle fermé. Pour éviter des grandes flambées ou des feux de graisse, faites griller vos viandes avec le couvercle ouvert. Fermez le couvercle si vos coupes de viande sont épaisses, si la température ambiante est basse ou si vous utilisez une rôtissoire ou une méthode de cuisson indirecte.

Protégez toujours vos mains à l'aide de gants de cuisine ou poignées isolantes lorsque vous êtes en contact avec les surfaces brûlantes.

Laissez le couvercle ouvert lorsque vous faites griller des viandes, particulièrement le poulet. Gardez le couvercle fermé pour la cuisson indirecte ou avec une rôtissoire.

Ne laissez JAMAIS votre gril sans surveillance pendant la cuisson des aliments.

SOIN ET ENTRETIEN

Après l'utilisation, fermez le couvercle et réglez les brûleurs à HIGH durant 15 minutes. Ceci permettra de brûler les gras et de nettoyer le gril.

Tableau d'entretien

Partie du gril	Fréquence d'entretien selon un usage normal	Méthode de nettoyage
Surface peinte	Deux fois l'an	Cire automobile
Surface en inox	Deux fois l'an	Nettoyant pour inox
Toutes les grilles	Après chaque usage	Brûler et essuyer
Grilles en inox	Aux 15 jours	Brosse métallique / lave-vaisselle
Grilles en porcelaine	Aux 15 jours	Tampon à récurer, eau savonneuse / lave-vaisselle
Abaisse-flammes	Aux 30 jours	Brosse métallique
Brûleurs	Aux 90 jours	Brosse métallique
Intérieur du corps du gril	Aux 120 jours	Nettoyant pour gril (intérieur)

Vérification du niveau de GPL

Pour vérifier la quantité de propane qui reste dans votre bonbonne, votre gril doit être allumé. Placez votre main sur le dessus de la bonbonne de propane et descendez-la lentement vers le bas, jusqu'à ce que votre bonbonne soit froide au toucher. Le froid indiquera le niveau approximatif de propane restant dans votre bonbonne; si elle est vide aux 3/4, faites-la remplir.

N'utilisez pas de briquettes de charbon ou tout autre matériau inflammable avec votre gril. L'utilisation de tels matériaux annulera votre garantie et pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de blessures graves.

Conversion au gaz naturel

Si vous désirez convertir votre gril afin qu'il soit alimenté au gaz naturel plutôt qu'au propane, utilisez la trousse de conversion au gaz naturel, article no. 0050772.

La trousse 0050772 contient plusieurs ports pour divers modèles différents de gril. Veuillez choisir le port indiqué ci-dessous et éliminer les autres. Pour la conversion, veuillez suivre les directives fournies avec la trousse.

Modèle	No. article	Brûleur principal Φ1.37
		
RT2417S	0503231	3

AVERTISSEMENT :

Si des problèmes de flamme ou de brûleur surviennent après avoir effectué la conversion au gaz naturel, les conduites de gaz naturel pourraient ne pas être assez larges. Veuillez consulter le tableau "De la maison au gril" à la page 56 pour les spécifications des conduites de gaz naturel. Veuillez faire appel à un plombier pour assurer que le gril ait une pression de colonne d'eau appropriée, soit 17,78 cm.

Problème	Cause possible	Mesure corrective
Le gril ou le brûleur latéral ne s'allument pas.	<ol style="list-style-type: none"> Le fil d'allumage s'est détaché de la soupape / dispositif d'allumage électronique. L'espace entre la tige d'allumage et le brûleur est plus grande que 2,5 mm / 5,1 mm (brûleur latéral). Le fil d'allumage est brisé. La pile est vide. La polarité de la pile est inversée. Le bout de l'électrode ne produit plus d'étincelle au port du brûleur. Aucune alimentation en gaz. L'obturateur d'air est ouvert trop grand. 	<ol style="list-style-type: none"> Reconnectez le fil d'allumage au dispositif d'allumage électronique. Relâchez la tige d'allumage et réglez l'espacement approprié, puis serrez-la à nouveau. Appelez le service à la clientèle pour obtenir un fil d'allumage de remplacement. Installez une nouvelle pile AA. Inversez la polarité de la pile. Réinstallez l'électrode. Ouvrez la soupape du régulateur. Dégagez l'obturateur et ajustez l'ouverture pour qu'elle soit plus petite.
Les flammes sont jaunes et une odeur de gaz est présente.	<ol style="list-style-type: none"> L'obturateur d'air n'est pas réglé correctement. Des araignées ou des insectes bloquent l'obturateur d'air. Fuites de gaz. 	<ol style="list-style-type: none"> Dégagez l'obturateur et ajustez l'ouverture jusqu'à ce que des flammes bleues apparaissent. Gaz propane : ouverture de 6,35 mm. Gaz naturel : ouverture de 3,18 ou moins. Nettoyez les blocages. Trouvez la source de la fuite.
Flambées excessive.	<ol style="list-style-type: none"> Cuisson de viandes grasses avec les boutons réglés à HIGH. Eau vaporisée sur les flammes. Couvercle du gril fermé durant la cuisson. 	<ol style="list-style-type: none"> Faites griller les viandes grasses lorsque la grille de cuisson est froide, et le gaz réglé à "LOW". Placez la viande sur la grille de réchaud si les flambées continuent, jusqu'à ce que les flammes aient diminué. N'arrosez jamais des flammes de gaz avec de l'eau. Laissez le couvercle ouvert pendant la cuisson.
Le brûleur s'éteint.	<ol style="list-style-type: none"> Bonbonne de GPL vide. Brûleur non aligné avec la soupape de contrôle. Alimentation en gaz insuffisante. 	<ol style="list-style-type: none"> Remplissez la bonbonne de GPL. Installez le brûleur correctement. Vérifiez que le boyau d'alimentation en gaz n'a aucune fuite et aucun nœud.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Mesure corrective										
Faible chaleur; gaz naturel.	La pression de gaz est affectée de façon importante par le type et la longueur de conduite de gaz entre la maison et le gril.	<p>Vérifiez votre conduite de gaz et corrigez la situation selon les directives ci-dessous.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">De la maison au gril</th> </tr> <tr> <th>Distance</th><th>Format du tuyau</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jusqu'à 7,6 m</td><td>diamètre de 9,5 mm</td></tr> <tr> <td>7,9 à 15,2 m</td><td>diamètre de 12,7 mm</td></tr> <tr> <td>15,5 à 30,5 m</td><td>8,5 mm de course 12,7 mm 16,9 mm de course 19,1 mm</td></tr> </tbody> </table>	De la maison au gril		Distance	Format du tuyau	Jusqu'à 7,6 m	diamètre de 9,5 mm	7,9 à 15,2 m	diamètre de 12,7 mm	15,5 à 30,5 m	8,5 mm de course 12,7 mm 16,9 mm de course 19,1 mm
De la maison au gril												
Distance	Format du tuyau											
Jusqu'à 7,6 m	diamètre de 9,5 mm											
7,9 à 15,2 m	diamètre de 12,7 mm											
15,5 à 30,5 m	8,5 mm de course 12,7 mm 16,9 mm de course 19,1 mm											
Faible chaleur; gaz propane.	Le régulateur de propane comprend un dispositif de contrôle d'excès de débit, conçu pour alimenter le gril avec un débit de gaz suffisant. Des changements rapides de pression peuvent déclencher ce dispositif de contrôle, ce qui entraînera une faible flamme et une basse température.	<p>Veuillez suivre les directives suivantes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez que tous les brûleurs sont bien à "OFF". 2. Ouvrez la soupape de la bonbonne et attendez 5 minutes. 3. Allumez un brûleur à la fois, en suivant les directives d'allumage indiquées à l'intérieur de la porte. 										
Faible chaleur avec le bouton à la position "HIGH".	<ol style="list-style-type: none"> 1. La faible chaleur survient avec le gaz naturel. 2. Les ports sont bloqués. 3. La bonbonne de GPL est vide. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ce modèle de gril est réglé pour une pression de gaz de 17,78 cm. Vérifiez que votre système d'alimentation en gaz a une pression correcte. Le régulateur n'est pas requis avec une utilisation au gaz naturel. Vérifiez les orifices si vous installez des buses pour le gaz naturel 2. Nettoyez les ports et éliminez les obstructions. 3. Faites remplir la bonbonne de propane. 										
Baisse soudaine de gaz ou flamme basse.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'y a plus de gaz. 2. La soupape d'excès de débit a été déclenchée. 3. Il y a de la vapeur au niveau raccord / bonbonne. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez que la bonbonne contient encore du gaz. 2. Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le gril. Si les flammes sont encore faibles, fermez les boutons et la soupape de la bonbonne de GPL. Débranchez le régulateur. Rebranchez-le et vérifiez la présence de fuites. Ouvrez la soupape de GPL, attendez 30 secondes puis allumez le gril. 3. Fermez les boutons et la soupape de la bonbonne de GPL. Déconnectez le raccord de la bonbonne. Resserrez-le en place et réessayez. 										

GARANTIE

Une preuve d'achat est requise pour bénéficier de la garantie, qui entre en vigueur à la date d'achat. Le client devra assumer le coût des pièces de remplacement, et les frais de transport et manutention si une preuve d'achat n'est pas fournie ou si la garantie est expirée.

Avant de retourner le produit au détaillant, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1-800-963-0211, de 8h à 18 h (HNE), du lundi au jeudi; de 8h à 17h (HNE) le vendredi.

Garantie limitée

Garantie de 5 ans sur les brûleurs en acier inoxydable.

Garantie de 1 an sur toutes les pièces affectant le fonctionnement du gril, suite à des dommages.

Conditions de la garantie:

Cette garantie n'est pas transférable et ne couvre pas les défaillances dues à un mauvais usage ou à une installation ou un entretien inadéquats.

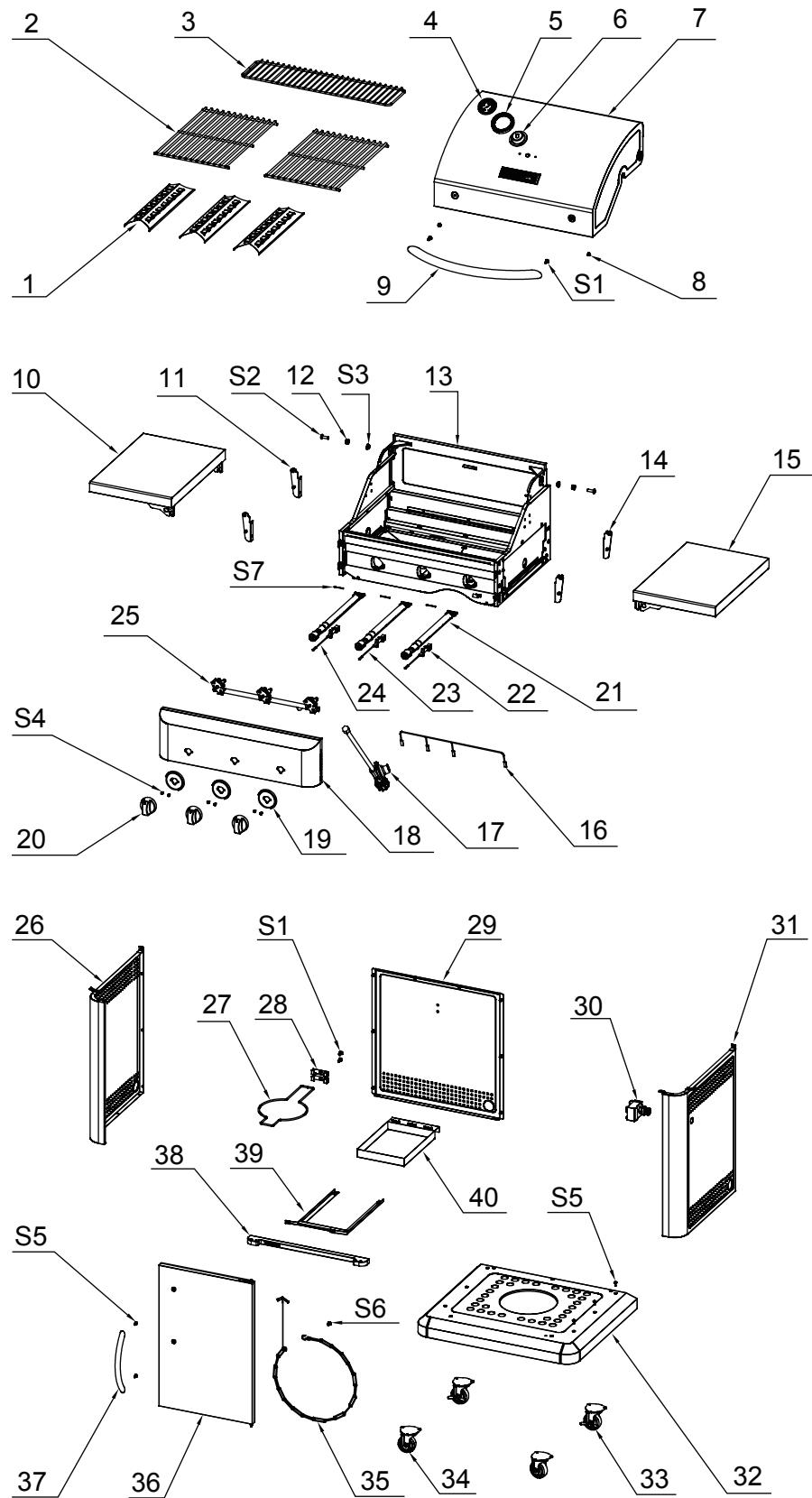
Cette garantie couvre le remplacement de pièces défectueuses seulement. Nous ne sommes pas responsables des dommages consécutifs ou indirects, ou tout frais reliés à la main-d'œuvre.

Cette garantie ne couvre pas la corrosion ou la décoloration après que le gril ait été utilisé, ni l'entretien insuffisant, l'environnement hostile, les accidents, les altérations, l'usage abusif ou la négligence.

Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par la chaleur, les nettoyants abrasifs ou chimiques, ou tout dommage aux autres composantes utilisées dans l'installation et le fonctionnement du gril.

Certains états ne permettent pas la restriction ou l'exclusion des dommages consécutifs ou indirects; les restrictions ci-dessous pourraient donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi; ces droits peuvent varier d'un état à l'autre.

LISTE DES PIÈCES DE REMplacement



Pour obtenir des pièces de remplacement, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1-800-963-0211, de 8h à 18 h (HNE), du lundi au jeudi; de 8h à 17h (HNE) le vendredi.

LISTE DES PIÈCES DE REMplacement

Pièce	Description	No. pièce	Pièce	Description	No. pièce
1	ABAISSE-FLAMMES	2518SL-2003-N	25	DISTRIBUTEUR	RT2417S-00-3200
2	GRILLE DE CUISSON	RT2417S-00-2010	26	PANNEAU GAUCHE	RT2417S-00-1700
3	GRILLE DE RÉCHAUD	RT2417S-00-2020	27	ANNEAU DE SÛRETÉ POUR BONBONNE	RT2417S-00-1203
4	JAUGE DE TEMPÉRATURE	2518-3-8012	28	SUPPORT D'ANNEAU DE BONBONNE	2518SL-1203
5	COLLERETTE DE JAUGE DE TEMPÉRATURE	3218LTN-00-4001	29	PANNEAU ARRIÈRE	RT2417S-00-1200
6	MANCHON DE JAUGE DE TEMPÉRATURE	3218LT-00-4009	30	ALLUMEUR	RT2417S-00-8004
7	COUVERCLE	RT2417S-00-4000	31	PANNEAU DROIT	RT2417S-00-1800
8	BOUCHON DE CAOUTCHOUC	3219B-8082	32	PANNEAU INFÉRIEUR	RT2417S-00-1100
9	POIGNÉE DU COUVERCLE	RT2417S-00-4300	33	ROULETTE À BLOCAGE	RT2417S-00-8005
10	TABLETTE LATÉRALE (GAUCHE)	RT2417S-00-6000	34	ROULETTE	RT2417S-00-8006
11	SUPPORT DE TABLETTE TATÉRALE (GAUCHE)	RT2417S-00-2051	35	PORTE-ALLUMETTE	3019L-1710
12	MANCHON DU COUVERCLE	2818-2T-0001	36	PORTE	RT2417S-00-1600
13	CORPS DU BRÛLEUR	RT2417S-00-2000	37	POIGNÉE DE PORTE	RT2417S-00-1610
14	SUPPORT DE TABLETTE TATÉRALE (DROIT)	RT2417S-00-2041	38	POTEAU	RT2417S-00-1500
15	TABLETTE TATÉRALE (DROIT)	RT2417S-00-5000	39	SUPPORT DE PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT	RT2417S-00-1900
16	FIL D'ALLUMAGE	RT2417S-00-8001	40	PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT	RT2417S-00-1002
17	RÉGULATEUR DE GPL	L3218-00-8006	S1	VIS	1/4-20 × 5/8"
18	BOÎTE DE COMMANDES	RT2417S-00-3101	S2	VIS	5/16-18UNC*1"
19	COLLERETTE DE BOUTON	E3518-00-3002	S3	ÉCROU	5/16-18UNC
20	BOUTON	RT2417S-00-3301	S4	VIS	M4 × 8
21	BRÛLEUR PRINCIPAL	RT2417S-00-8020	S5	VIS	3/16-24UNC*1/2"
22	TIGE D'ALLUMAGE (BRÛLEUR PRINCIPAL)	RT2417S-00-8007	S6	VIS	5/32-32UNC*1/2"
23	TIGE D'ALLUMAGE (BRÛLEUR PRINCIPAL)	RT2417S-00-8008	S7	TIGE EN R	R PIN
24	TIGE D'ALLUMAGE (BRÛLEUR PRINCIPAL)	RT2417S-00-8009			

Imprimé en Chine

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

加 BA

Lowes.com/masterforge

