

Barbecue portatif au propane

AVERTISSEMENT

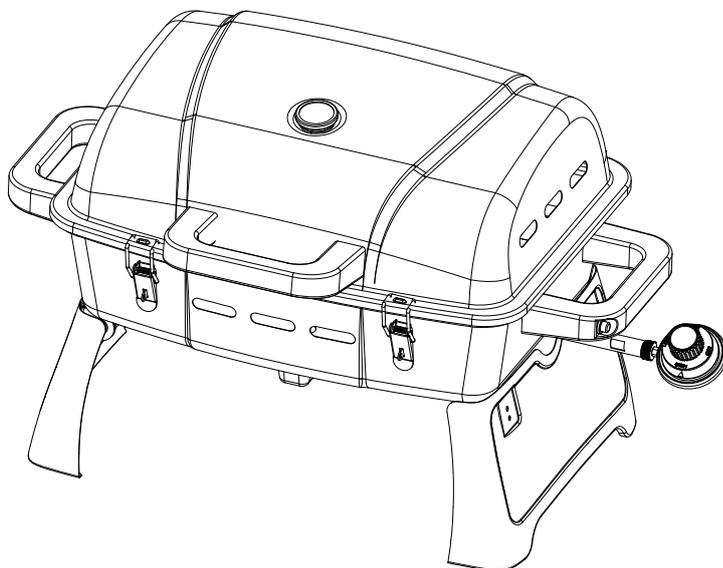
Une installation, modification, révision, maintenance ou un ajustement incorrect peut causer des blessures ou des dégâts matériels.

Lisez les consignes d'installation, d'usage et de maintenance entièrement avant d'installer ou réviser cet équipement.

DANGER

NE PAS utiliser le barbecue à gaz pour cuisiner ou chauffer à l'intérieur. Des vapeurs **TOXIQUES** peuvent s'accumuler et causer une asphyxie.

NE PAS utiliser dans ou sur des bateaux ou véhicules de loisir.



DANGER

Des produits chimiques connus de l'état de Californie causant cancers, défauts de naissance ou autres nuisances à la reproductivité créés par la combustion au propane.

⚠ DANGER

Si vous sentez du gaz:

1. Coupez le gaz de l'appareil.
2. Eteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, restez éloigné de l'appareil et appelez votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SECURITE :

A Usage Extérieur Uniquement

(A l'extérieur de tout espace clos)

Conservez Ces Consignes pour un usage ultérieur. Si vous assemblez cet appareil pour une autre personne, Donnez ce manuel ou faites lui conserver pour un usage.

Ne pas suivre ces consignes peut causer un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures ou la mort.

SERVICE À LA CLIENTÈLE :

sans frais 1-855-803-9313

Fabriqué: H&H Asia Ltd.
Guangdong, China



Fait de bagasse à 75 %
(sous-produit de pulpe de canne
à sucre écologique).



Utilisation du barbecue 1-2-3

Avant la cuisson

1. Gardez votre barbecue à une distance de sécurité des bâtiments, clôtures et structures se trouvant sur votre propriété.*
2. Toujours effectuer un test de fuites sur toutes les connexions. *
3. Gardez les enfants éloignés du barbecue.

Pendant la cuisson (Pour éviter de déclencher les valves de sécurité, veuillez suivre attentivement ces consignes)

1. Ouvrez le couvercle en premier et ouvrez la réserve de gaz lentement.
2. Tournez une molette à la fois lors de l'allumage du barbecue.
3. Cet appareil sera chaud pendant et après l'usage. Utilisez des gants de four isolés pour la protection contre les surfaces ou les éclaboussures de liquides de cuisson.

Après la cuisson

1. Toujours faire brûler le barbecue pendant 10 à 15 minutes pour brûler les résidus de nourriture après usage.
2. Patientez que le barbecue soit complètement refroidi avant de refermer le couvercle.
3. Nettoyez la graisse accumulée pour éviter les brûlures de graisse, et couvrez votre barbecue pour éviter la rouille.

* Veuillez vous reporter au mode d'emploi pour plus de détails.



AVERTISSEMENT

- 1. Ne pas ranger ou utiliser d'essence ou autres liquides inflammables du barbecue.**
- 2. Une bouteille de gaz non branchée pour l'usage ne doit pas être rangée à proximité de cet appareil ou d'un autre.**



DANGER

- 1. Ne jamais utiliser cet appareil sans surveillance.**
- 2. Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 10 pieds (3 m) de toute structure, matériau combustible ou bouteille de gaz.**
- 3. Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) de tout liquide inflammable.**
- 4. Ne pas remplir la bouteille de gaz au-delà de la ligne de remplissage maximal.**
- 5. Ne jamais laisser l'huile ou la graisse atteindre 400°F ou 200°C. Si la température dépasse 400°F ou 200°C ou si l'huile commence à fumer, coupez immédiatement le brûleur et l'alimentation en gaz.**
- 6. Les liquides chauds restent à température de brûlure longtemps après le processus de cuisson. Ne jamais toucher un appareil de cuisson avant que les liquides aient refroidi à 115°F (45°C) ou moins.**
- 7. Si un incendie devait arriver, restez éloigné de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. Ne pas tenter d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau.**

Ne pas suivre les consignes ci-dessus peut causer une explosion ou un danger de brûlure pouvant causer des dégâts matériel, des blessures ou la mort.

Ce mode d'emploi contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage correct et l'usage en toute sécurité de l'appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et toutes les consignes avant d'assembler et utiliser l'appareil. Suivez tous les avertissements et toutes les consignes lors de l'usage de l'appareil.

Toujours conserver ce mode d'emploi dans un endroit pratique pour un usage ultérieur.

AVERTISSEMENT

- ▲ Les bouteilles de gaz doivent être rangées à l'extérieur et hors de portée des enfants et ne doivent pas être rangées un bâtiment, garage ou autre espace clos.
- ▲ L'usage d'alcool, médicaments prescrits ou non prescrits peut réduire les capacités individuelles à assembler correctement ou utiliser en toute sécurité cet appareil.
- ▲ Toujours ouvrir le couvercle du barbecue lentement et avec précaution car la chaleur et la vapeur enfermés dans le barbecue peut causer des brûlures sévères.
- ▲ Toujours placer votre barbecue sur une surface plate et dure éloigné de matériaux et structures combustibles. Une surface d'asphalte ou de bitume peut ne pas convenir à cet effet.
- ▲ Ne pas laisser un barbecue allumé sans surveillance.
- ▲ Gardez les enfants et animaux éloignées du barbecue tout le temps.
- ▲ Ne pas utiliser le barbecue avec de grands vents.
- ▲ Ce barbecue doit être utilisé avec du gaz propane uniquement (bouteille de gaz propane non incluse).
- ▲ Ne pas tenter d'attacher ce barbecue à un système de gaz propane autonome d'un camping-car, d'une remorque mobile-home ou maison.
- ▲ Ne pas utiliser de charbon ou liquide d'allumage.
- ▲ Ne pas utiliser d'essence, kérosène ou alcool pour allumer. La bouteille de gaz doit être fabriquée et marquée en conformité avec les spécifications pour les bouteilles de gaz du Département des Etats-Unis du Transport (DOT) ou du Standard pour les Bouteilles, Sphères et Tubes pour le Transport de Matières Dangereuses CAN/CSA-B339.
- ▲ Cet appareil à gaz extérieur n'est pas prévu pour être installé dans ou sur un véhicule de loisir et/ou bateau.
- ▲ Ne pas tenter de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé.
- ▲ Ne pas utiliser le barbecue sauf s'il est **COMPLETEMENT** assemblé et que toutes les pièces soient bien fermement serrées et attachées.
- ▲ Gardez les objets combustibles et surfaces à au moins 50 pouces (127 cm) éloignés du barbecue tout le temps. **NE PAS** utiliser ce barbecue à gaz ou produit à gaz sous un espace couvert ou à proximité de construction combustible non protégée.
- ▲ Ne pas utiliser dans sous atmosphère explosive. Gardez la zone du barbecue dégagée sans matériaux combustibles, essences et autres vapeurs et liquides inflammables.
- ▲ Ne pas tenter d'utiliser ou assembler avec des pièces manquantes ou endommagées. Contactez le service client pour des pièces de rechange.
- ▲ Le rangement d'un appareil à l'intérieur est autorisé uniquement si la bouteille de gaz est débranchée et enlevée de l'appareil.
- ▲ Cet appareil n'est pas prévu et ne doit pas être utilisé comme chauffage.
- ▲ Ne pas placer de récipients vides sur l'appareil pendant l'utilisation. Faites attention lorsque vous mettez quelque chose dans un récipient de cuisson pendant que l'appareil est utilisé.

Places sûres pour l'usage de ce Barbecue Extérieur

DANGER

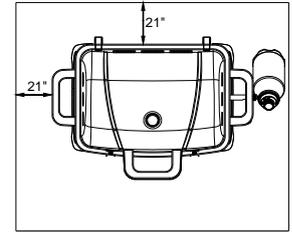
Ne jamais utiliser ce barbecue extérieur à l'intérieur d'un bâtiment, garage, hangar ou passage couvert, ou à l'intérieur d'un bateau, remorque ou véhicule de loisir pour éviter un possible incendie et pour éviter la possibilité d'une asphyxie au monoxyde de carbone.

AVERTISSEMENTS

Ne pas utiliser cet appareil sous une toiture combustible ou une zone couverte (par exemple stores, parasols, porches, pergola). Toujours confirmer que ce barbecue ne soit pas positionné sur le porte-à-faux d'une maison, garage ou autre structure avant de l'allumer. Un porte-à-faux servira à dévier les flammes et la chaleur dans la structure elle-même, ce qui pourrait causer un incendie.

Toujours confirmer que le barbecue soit positionné à plus de 21 pouces (53,34cm) de tout matériau ou surface combustible avant de l'allumer, et qu'aucune essence ou substance volatile soit rangé à proximité de ce barbecue (voir schéma à droite).

La température d'un feu de graisse ou de la chaleur dégagée peut être sinon suffisante pour enflammer des substances volatiles ou combustibles à proximité.



Toujours placer ce barbecue là où il y aura une combustion et ventilation ample. Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation mais ne pas le placer directement sur le chemin d'un vent fort. Ne jamais laisser le barbecue fonctionner sans surveillance pour éviter des éruptions de brûlures de graisse non contrôlées. Ne jamais tenter de déplacer ce barbecue pendant qu'il est allumé ou tant qu'il est encore chaud pour éviter les blessures. Ne jamais ranger ou utiliser d'essence ou autres substances combustibles ou volatiles à proximité de ce barbecue ou à proximité de tout autre appareil émetteur de chaleur à cause du danger de départ d'incendie. Toujours confirmer que l'installation de ce barbecue soit conforme avec les exigences de toutes les codes locaux ou, en l'absence de code local applicable, avec soit avec le code National du Carburant Gaz ANSI Z223.1/NFPA 54, le Stockage et Manutention de Gaz Pétro-Liquéfiés ANSI/NFPA 58, Code Gaz Naturel et Installation Propane, CSA B149.1, Stockage et Manutention de Propane, CSA B149.2, ou le Standard pour Véhicule de Loisir, ANSI A119.2/NFPA 1192, et le Code des Véhicules de Loisir, CSA Z240 séries RV, soit applicable.

DANGER – Sécurité Gaz

Le gaz propane liquide (LP) est inflammable et dangereux si manipulé incorrectement. Prenez connaissance de ses caractéristiques avant d'utiliser un produit au propane.

- Caractéristiques du Propane : Inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air et s'accumule dans les zones basses.
- A l'état naturel, le propane n'a pas d'odeur. Pour votre sécurité, un odorant a été ajouté.
- Le contact avec du propane peut causer des engelures à la peau.
- Ce barbecue est transporté depuis l'usine pour un usage au propane uniquement.
- N'utilisez pas une bouteille de gaz propane avec le boîtier, la valve le collier ou le socle endommagé.
- Les bouteilles de propane rouillées ou bosselées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par votre fournisseur de gaz propane.

ATTENTION

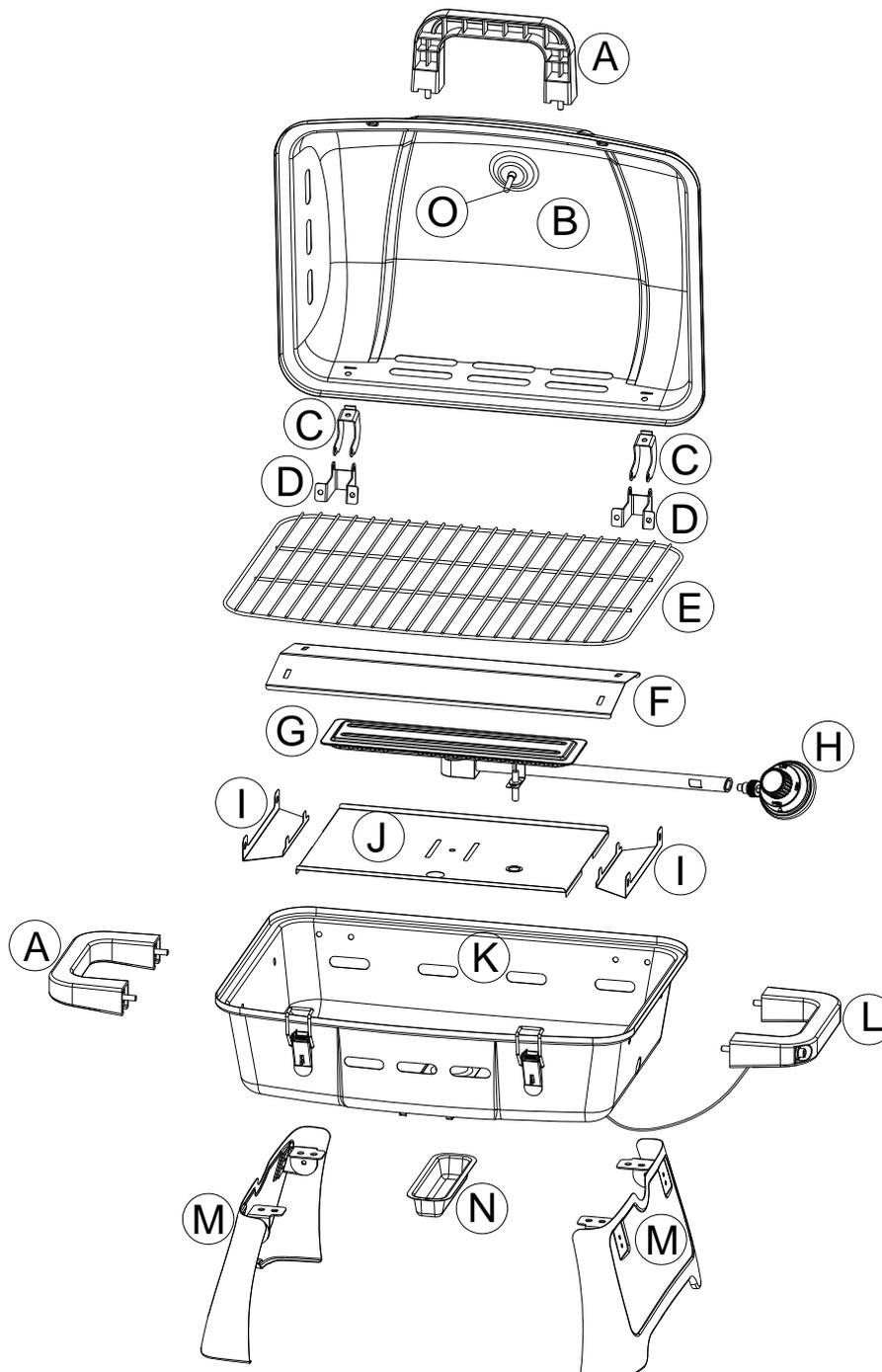
Il est essentiel de garder le compartiment à valve, les brûleurs et les passages de ventilation du barbecue propres. Inspectez le barbecue avant chaque usage.

1. Inspectez toutes les connexions et veillez à ce qu'elles soient sûres.
2. Vérifiez et nettoyez les tubes des brûleurs pour les insectes et nids d'insectes en retirant les brûleurs et en insérant une brosse à bouteille dans chaque tube pour vous assurer que le passage soit dégagé. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous le barbecue.
3. Veillez à ce que la buse de la valve soit droite et complètement insérée dans le tube.

INFORMATION GENERALE

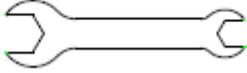
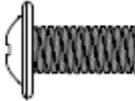
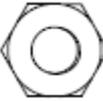
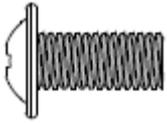
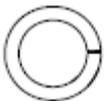
1. Une bouteille de gaz propane est nécessaire à l'utilisation.
2. Ce barbecue à gaz N'EST PAS prévu pour un usage commercial.

Liste des Pièces Illustrée



Pièce	Description	Quantité	Pièce	Description	Quantité	Pièce	Description	Quantité
A	Poignée	2	F	Plaque chauffante	1	K	Assemblage boîtier	1
B	Couvercle	1	G	Brûleur	1	L	Poignée Droite	1
C	Charnière supérieure	2	H	Régulateur	1	M	Jambe	2
D	Charnière inférieure	2	I	Support Plaque chauffante	2	N	Récipient à graisse	1
E	Grille de cuisson	1	J	Bouclier thermique	1	O	Thermomètre	1

Liste du Matériel

<p>AA : 1</p>	<p>BB : 14</p>	<p>CC : 14</p>
<p></p> <p>Clé</p>	<p></p> <p>Vis M5 X 10</p>	<p></p> <p>Rondelle ressort M5</p>
<p>DD : 14</p>	<p>EE : 14</p>	<p>FF : 1</p>
<p></p> <p>Rondelle plate</p>	<p></p> <p>Ecrou M5</p>	<p></p> <p>Vis M6 X 10</p>
<p>GG : 7</p>	<p>HH : 7</p>	<p>II : 6</p>
<p></p> <p>Rondelle ressort M6</p>	<p></p> <p>Rondelle plate</p>	<p></p> <p>Ecrou M6</p>
<p>JJ : 1</p>	<p>KK : 2</p>	<p>LL : 2</p>
<p></p> <p>Tournevis étoile</p>	<p></p> <p>Goupille fendue</p>	<p></p> <p>Goupille</p>

Le matériel listé ci-dessus n'est pas à l'échelle exacte.

(Un tournevis étoile est nécessaire pour l'assemblage et est inclus pour votre confort)

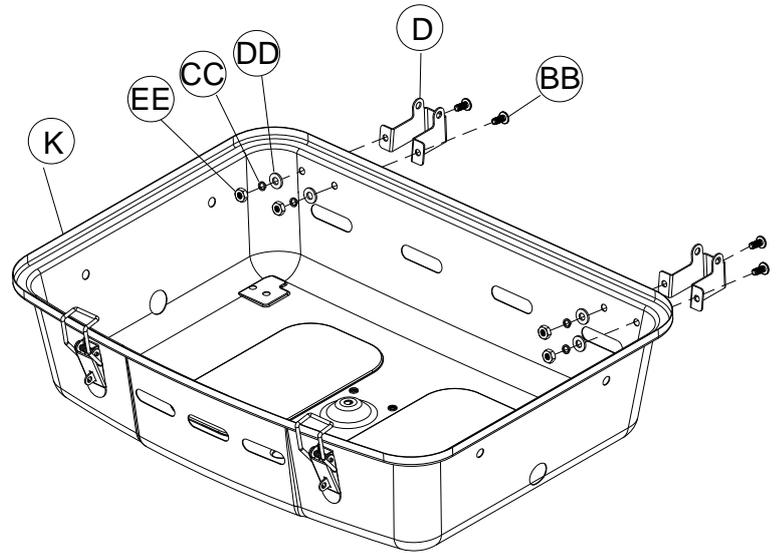
Consignes d'assemblage

Enlevez tout le contenu du carton d'emballage. Veillez à ce que toutes les pièces soient présentes avant de tenter l'assemblage. Une fois le barbecue complètement assemblé, revenez en arrière et veillez à ce que toutes les vis soient bien serrées. Serrez encore en utilisant le tournevis fournit si nécessaire.

Temps d'Assemblage Estimé : 20 minutes

Étape 1

- Alignez les trous sur le côté arrière droit de l'assemblage boîtier (K) avec les trous de la charnière inférieure (D).
- Insérez une vis (BB) dans le trou pré-percé, en scellant avec une rondelle plate (CC) et un écrou (EE).
- Répétez la procédure pour le côté arrière gauche de l'assemblage boîtier.
- Revenez en arrière et serrez toutes les vis en utilisant le tournevis fournit.

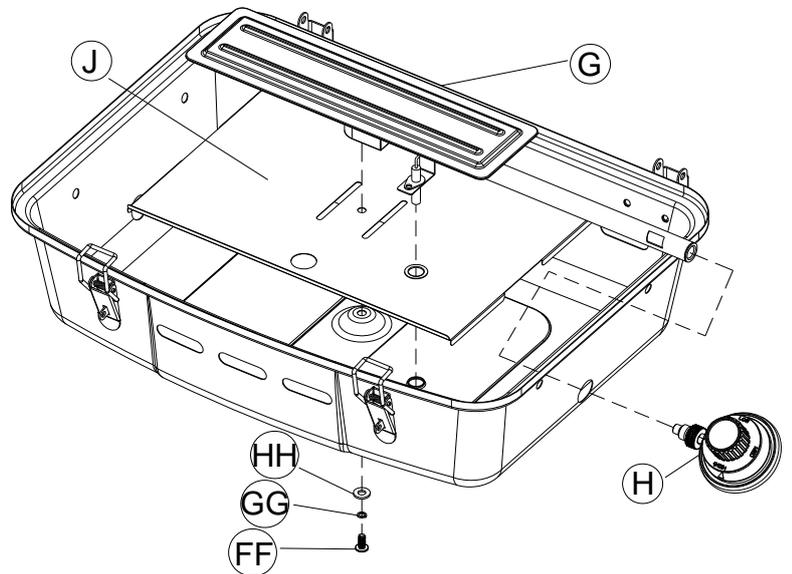


BB	Vis M5 X 10	4
DD	Rondelle plate	4
CC	Rondelle ressort M5	4
EE	Ecrou M5	4

c

Étape 2

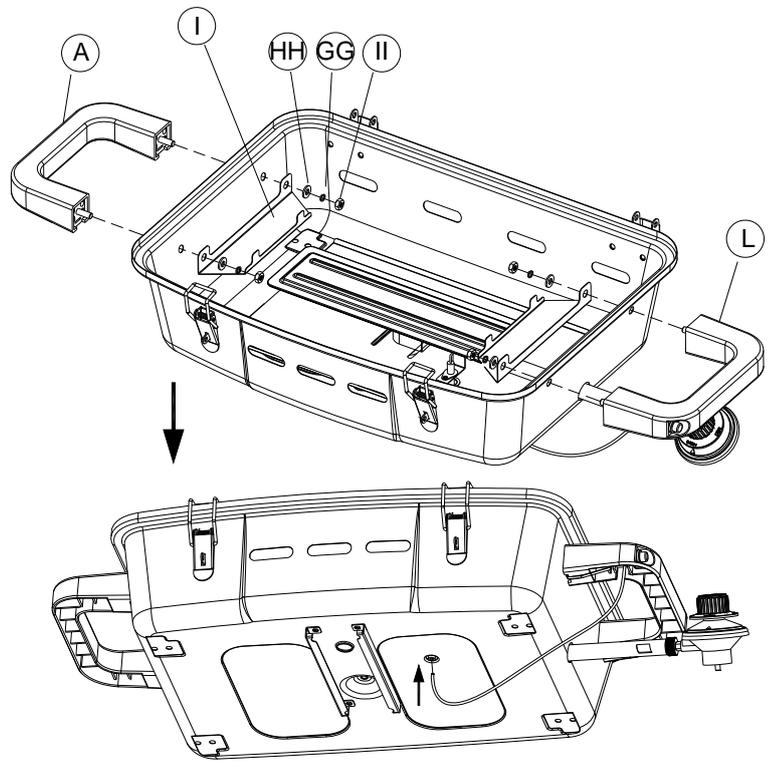
- Attachez le bouclier thermique (J) et le brûleur (G) à l'assemblage boîtier.
- Insérez le côté venturi du brûleur (G) à travers le trou sur le côté droit du boîtier.
- Alignez le trou pré-percé sous le brûleur avec le trou au fond du boîtier.
- Insérez une rondelle plate (HH), une rondelle ressort (GG) et une vis (FF) dans le trou pré-percé.
- Serrez la vis en utilisant le tournevis fournit.
- Vissez la valve du régulateur (H) dans le tube venturi fileté du brûleur.



HH	Rondelle plate	1
GG	Rondelle ressort M6	1
FF	Vis M6 X 10	1

Étape 3

- Alignez les trous du côté gauche de l'assemblage boîtier avec les trous du support de plaque chauffante (I).
- Insérez les vis sur la poignée (A) dans les trous pré-perçés et scellez avec une rondelle plate (HH), une rondelle ressort (GG), et un écrou (II) dans cet ordre.
- Répétez la procédure pour la poignée droite (L) et l'autre support de plaque chauffante (I) avec le côté droit de la chambre de combustion.
- Revenez en arrière et serrez tous les écrous avec la clé fournie.
- Insérez le câble d'allumage dans l'électrode sous l'assemblage boîtier (Voir le schéma à droite).

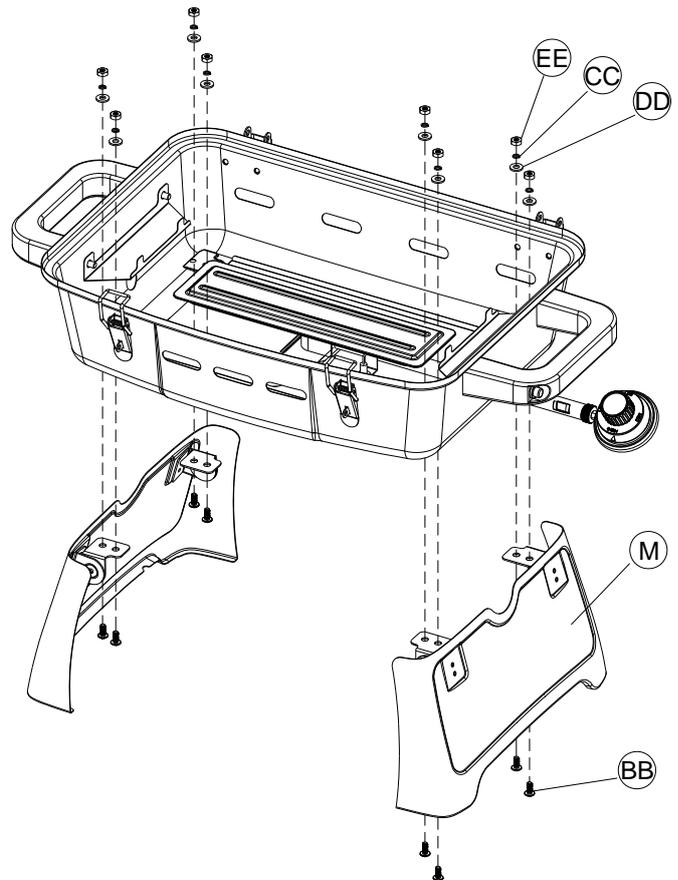


HH	Rondelle plate	4
GG	Rondelle ressort M6	4
II	Ecrou M6	4

Étape 4

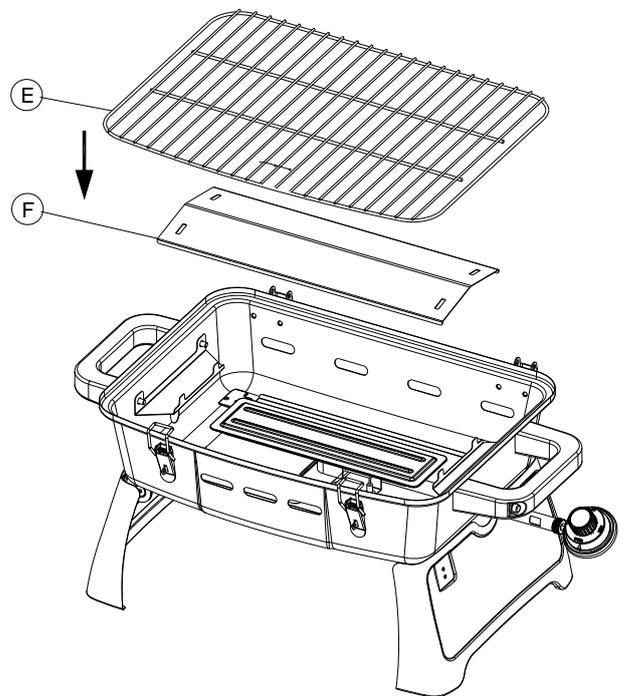
- Alignez les trous du côté avant inférieur droit et côté arrière inférieur droit avec les trous de la jambe droite (M).
- Insérez une vis (BB) dans chaque trou pré-perçé et scellez avec une rondelle plate (DD), une rondelle ressort (CC) et un écrou (EE).
- Répétez la procédure pour la jambe gauche (M).
- Revenez en arrière et serrez toutes les vis en utilisant le tournevis fournit.

BB	Vis M5 X 10	8
DD	Rondelle plate	8
CC	Rondelle ressort M5	8
EE	Ecrou M5	8



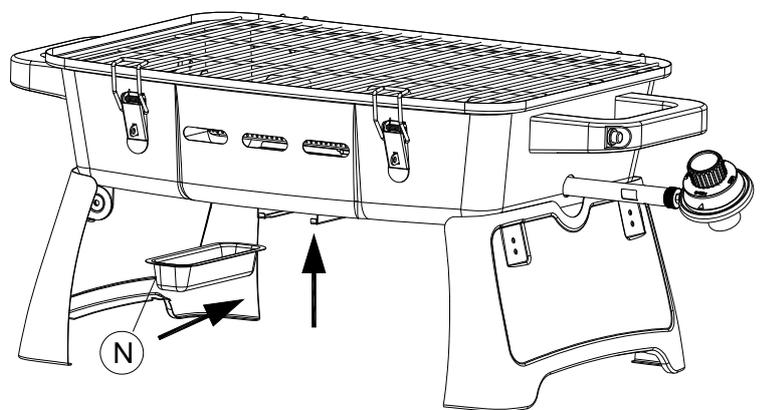
Étape 5

- Placez la plaque chauffante (F) sur le support à plaque chauffante.
- Placez la grille de cuisson (E) sur la plaque chauffante et veillez à ce que la grille de cuisson soit attachée par l'attache.



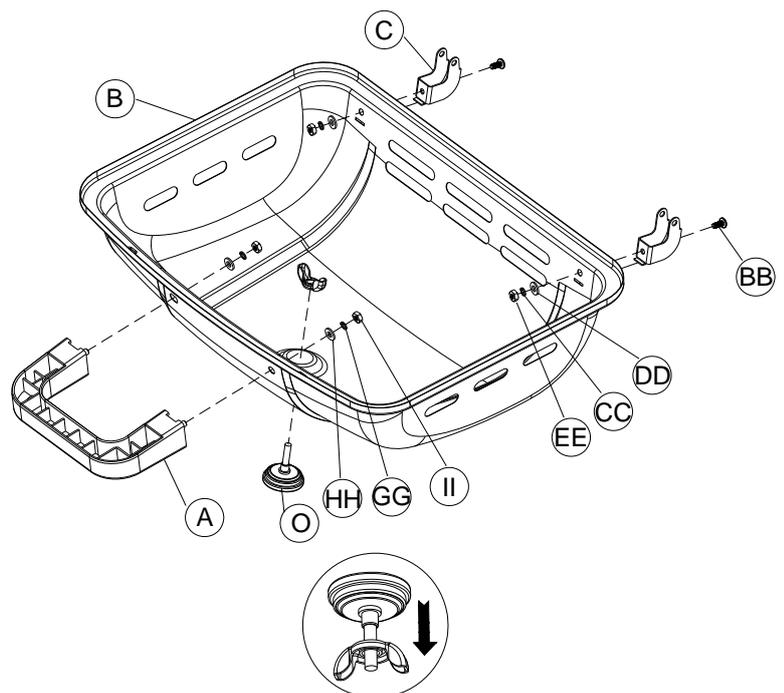
Étape 6

- Insérez le récipient à graisse (N) dans les deux guides sous le barbecue et poussez vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit en place.



Étape 7

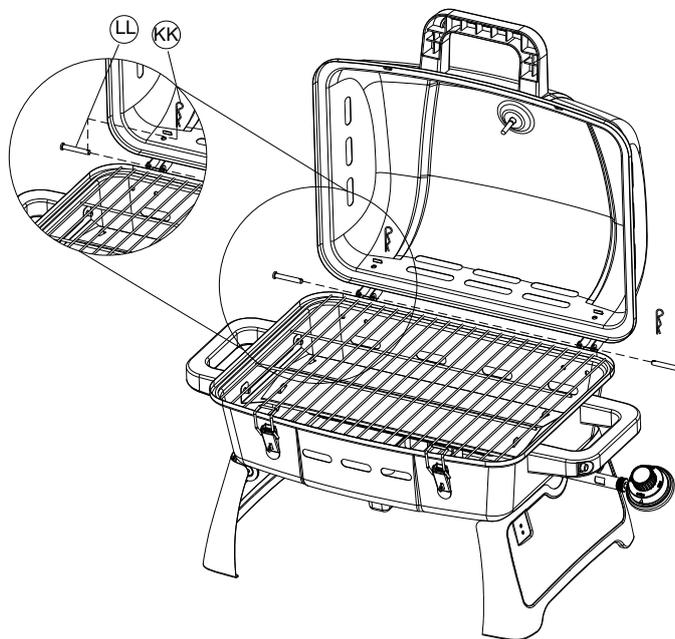
- Insérez les vis pré-attachées sur la poignée (A) dans les trous sur l'avant du couvercle et scellez avec une rondelle plate (HH), une rondelle ressort (GG), et un écrou (II).
- Alignez les trous à l'arrière du couvercle avec les trous sur la charnière supérieure (C).
- Insérez une vis (BB) dans chaque trou pré-percé et scellez avec une rondelle plate (DD), une rondelle ressort (CC) et un écrou (EE).
- Attachez le thermomètre (O) au couvercle.
- Revenez en arrière et serrez toutes les vis en utilisant le tournevis fournit.



BB	Vis M5 X 10	2
DD	Rondelle plate	2
CC	Rondelle ressort M5	2
EE	Ecrou M5	2
HH	Rondelle plate	2
GG	Rondelle ressort M6	2
II	Ecrou M6	2

Étape 8

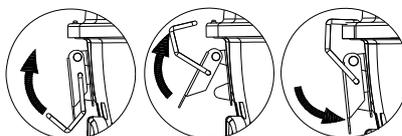
- Alignez les trous des charnières supérieures à l'arrière du couvercle avec les trous des charnières inférieures à l'arrière du boîtier.
- Insérez une goupille (LL) dans chaque trou.
- Insérez une goupille fendue (KK) dans le trou à l'avant de la goupille.



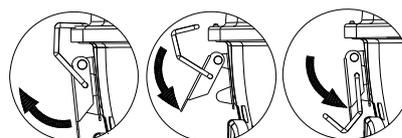
Étape 9

- Verrouillez le couvercle: Le couvercle doit être verrouillé avant de déplacer le barbecue.
- Déverrouiller le couvercle : Toujours déverrouiller le couvercle avant d'allumer le barbecue.

Verrouiller le couvercle



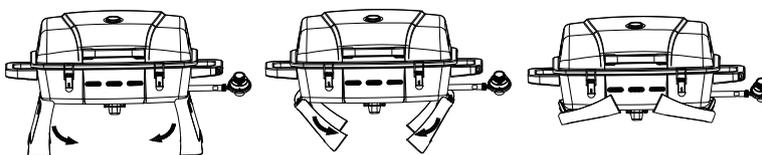
Déverrouiller le couvercle



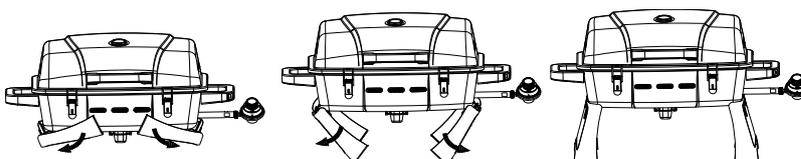
Étape 10

- Plier les jambes: Toujours verrouiller le couvercle avant de plier les jambes.
- Déplier les jambes: Toujours déplier complètement et bloquer en position avant d'allumer le barbecue.

Plier les jambes

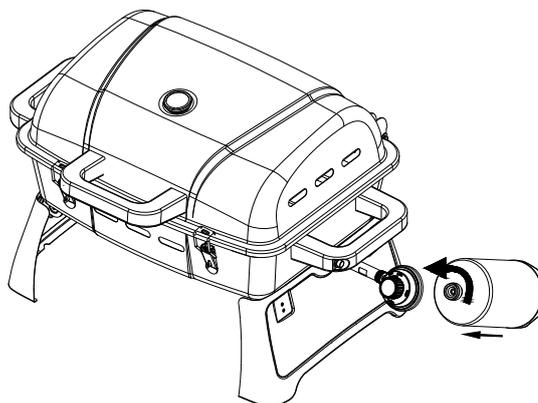


Déplier les jambes



Étape 11

- Vissez la bouteille de gaz dans le sens horaire dans le filetage sous la valve du régulateur jusqu'à ce qu'elle soit en place.
- Veillez à ce que le branchement soit correct et effectuez un test de fuite à la page 11.



Utiliser le barbecue

⚠ ATTENTION : Utilisez uniquement le régulateur fourni. Si un remplacement est nécessaire, appelez notre service client. L'usage de pièces non autorisées peut créer une situation dangereuse.

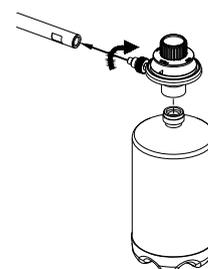
Connecter la bouteille de gaz

La bouteille de gaz propane à utiliser doit être fabriquée et marquée en conformité avec les exigences pour les Bouteilles de gaz LP du Département du Transport des Etats-Unis. Les bouteilles marquées « Propane » doivent être uniquement utilisées. Utilisez uniquement les bouteilles de 1 livre (16,4 oz) équipées avec un dispositif de connexion compatible avec les connexions d'appareils de cuisson d'extérieur. La bouteille de propane doit être arrangée pour le retrait de vapeur. Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être débranchée. Le rangement de bouteilles à l'intérieur est autorisé UNIQUEMENT si la bouteille est débranchée et enlevée de l'appareil. Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur, hors de portée des enfants et ne doivent pas être rangées dans un bâtiment, garage ou autre espace clos. Votre bouteille ne doit jamais être rangée là où les températures atteignent 52°C (125°F). Avant branchement, vérifiez qu'il n'y ait pas de débris dans la tête de la bouteille de gaz, la tête de la valve du régulateur ou dans la tête du brûleur et les ports du brûleur. Branchez la valve du régulateur et serrez fermement à la main. Débranchez la bouteille de propane de la valve du régulateur lorsque le barbecue n'est pas utilisé. NE PAS obstruer le flux d'air de combustion, et de ventilation du barbecue.

⚠ DANGER

Un incendie causant la mort ou des blessures sérieuses peut arriver si les conditions suivantes ne sont pas respectées :

1. Ne jamais utiliser d'essence ou autres substances volatiles à proximité de ce barbecue.
2. Ne jamais ranger une bouteille de propane de réserve à proximité de ce barbecue, ou à proximité d'une autre source potentielle de chaleur.
3. Ne jamais remplir une bouteille jetable.



⚠ DANGER

Afin d'éviter un danger d'incendie ou explosion lors du test pour des fuites :

1. Toujours effectuer un test de fuite en page 10 avant d'allumer le barbecue et à chaque fois que la bouteille est branchée pour l'utilisation.
2. Ne pas fumer ou laisser de sources d'ignition à proximité lors d'un test de fuite.
3. Effectuez le test de fuite à l'extérieur dans une zone bien ventilée.
4. Ne pas utiliser d'allumette, briquet ou flamme pour vérifier les fuites.
5. Ne pas utiliser le barbecue tant que toutes les fuites ne sont pas stoppées. Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite, débranchez l'alimentation de propane, appelez le service d'appareil à gaz ou votre fournisseur local de gaz propane.

Vérifier les fuites

1. Faites deux ou trois onces de solution pour fuites en mélangeant une portion de liquide vaisselle pour trois portions d'eau.
2. Veillez à ce que les boutons de contrôle soient sur « ARRÊT ».
3. Vaporisez un peu de solution sur la valve du réservoir jusqu'à la connexion du régulateur.
4. Inspectez la solution au niveau des connexions pour des bulles. S'il n'y a pas de bulle, la connexion est bonne.
5. Si des bulles apparaissent, vous avez une fuite. Allez à l'étape 6.
6. Débranchez le régulateur du réservoir et rebranchez. Veillez à ce que le branchement soit sûr.
7. Testez à nouveau avec la solution.
8. Si vous continuez à voir des bulles, remplacez la bouteille.

Allumer le barbecue

⚠ DANGER : Ne pas ouvrir le couvercle lors de l'allumage du brûleur du barbecue ou ne pas patienter cinq minutes pour laisser le gaz s'échapper si le barbecue ne s'allume pas, peut conduire à une explosion, pouvant causer des blessures sérieuses ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter de possible blessure, ne jamais placer votre tête directement au-dessus du barbecue lors de la préparation pour l'allumage du brûleur principal.

Brûleur Principal

1. Ouvrez le couvercle lors de l'allumage des brûleurs.

AVERTISSEMENT : Tenter d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé peut causer une explosion.

Veillez à ce qu'il n'y ait aucune obstruction du débit d'air dans l'appareil à gaz. Les araignées et insectes peuvent s'y nicher et boucher le brûleur/tube venturi à l'orifice. Un tube de brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.

2. Toutes les valves doivent être en position « ARRÊT ».
3. Mettez l'alimentation de gaz sur « MARCHE » en branchant la bouteille de propane à la prise d'entrée du régulateur.
4. Appuyez et tournez la molette de contrôle sur « ÉLEVÉ » et appuyez ensuite sur le bouton d'ignition immédiatement.

Après allumage, observez la flamme du brûleur, veillez à ce que tous les ports du brûleur soient allumés, une flamme bleue/jaune d'un ou deux pouces à partir du brûleur doit apparaître.

- (1) Si l'ignition n'arrive pas, appuyez deux ou trois fois sur le bouton ignition.
 - (2) Si l'ignition n'arrive toujours pas, tournez la molette de contrôle sur la position « ARRÊT ». Patientez cinq minutes avec le couvercle ouvert pour que le gaz s'échappe et répétez la procédure d'allumage.
5. Ajustez la molette de la valve à la température de cuisson désirée.

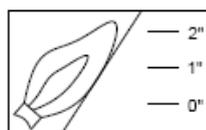
- 1) Appuyez
- 2) Tournez dans le sens antihoraire pour « ouvrir »
- 3) Tournez dans le sens horaire pour « Fermer »



Utiliser le Bâton d'Allumage pour Allumer le Brûleur

1. Insérez une allumette dans l'extrémité du bâton d'allumage et allumez-la.
 2. Une fois allumé, placez la flamme à travers le trou sur le côté gauche du boîtier du barbecue pour atteindre les ports du brûleur (voir schéma à droite).
 3. Appuyez et tournez la molette de contrôle sur « ÉLEVÉ ». Après allumage, observez la flamme du brûleur, veillez à ce que tous les ports du brûleur soient allumés, une flamme bleue/jaune d'un ou deux pouces à partir du brûleur doit apparaître.
 - (1) Si l'ignition n'arrive pas, appuyez deux ou trois fois sur le bouton ignition.
 - (2) Si l'ignition n'arrive toujours pas, tournez la molette de contrôle sur la position « ARRÊT ». Patientez cinq minutes avec le couvercle ouvert pour que le gaz s'échappe et répétez la procédure d'allumage.
4. Ajustez le brûleur à la température de cuisson désirée.

Le brûleur est correctement allumé lorsqu'il apparaît comme à l'illustration 'Fig. a' ci-dessous. Si la flamme apparaît anormale, consultez le guide de dépannage en page 12 pour une action de correction.



Observez la hauteur de flamme quand elle est allumée :
La flamme doit être de couleur bleue/jaune entre 1 et 2 pouces de hauteur.

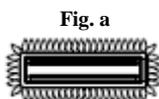


Fig. a

Normale : Flamme douce bleue avec le bout jaune entre 1" et 2" de haut.

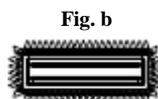


Fig. b

Déréglée : Flamme bleue bruyante – trop d'air.

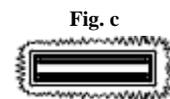


Fig. c

Basse combustion : Flamme jaunes ondoyantes, pas assez d'air.

Poussées :

Les « poussées » surviennent de temps en temps lorsque la nourriture coule

Sur la plaque chaude ou sur le brûleur et s'enflamme. Quelques poussées sont normales et nécessaires car elles aident en partie aux saveurs uniques associées aux grillades. Contrôler l'intensité des poussées est nécessaire, cependant, afin d'éviter d'avoir de la nourriture brûlée ou grillée inégalement, et éviter la possibilité d'incendie accidentel.

 **AVERTISSEMENT :** Toujours surveiller le barbecue de près lors de la cuisson et baissez le niveau des flammes (BAS) ou mettez sur ARRÊT si les poussées s'intensifient.

Éteindre le brûleur :

Toujours tourner la molette de la valve dans le sens horaire sur la position « ARRÊT VERROUILLE ».

Débranchez rapidement la bouteille de propane.

Méthode de réinitialisation de la valve de sécurité

Une coupure soudaine du débit de gaz arrive typiquement si vous ouvrez rapidement la valve de la bouteille de gaz LP. Cette méthode est efficace avec toutes les tailles de bouteilles LP.

Pour assurer que cette méthode est effectuée en toute sécurité et avec succès, veuillez suivre attentivement les consignes ci-dessous.

1. Tournez la valve du régulateur sur la position « ARRÊT VERROUILLE ».
2. Débranchez la bouteille LP de la valve du régulateur.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Tournez la valve du régulateur sur ÉLEVÉ.
5. Patientez au moins une minute.
6. Tournez la valve du régulateur sur la position « ARRÊT VERROUILLE ».
7. Patientez au moins cinq minutes.
8. Rebranchez la bouteille LP à la valve du régulateur.
9. Avec le couvercle ouvert, tournez la valve du régulateur sur la position élevée et allumez le barbecue.
10. Observez la plaque en acier inoxydable pendant que c'est allumé : Elle devrait être tiède après 5 à 10 secondes et la couleur de la plaque en acier inoxydable devrait changer au rouge en deux à trois minutes.
11. Si le barbecue ne s'allume pas, tournez la valve du régulateur sur la position « ARRÊT VERROUILLE » et débranchez la bouteille LP. Contactez ensuite le service client pour plus d'assistance.

Nettoyage et entretien

IMPORTANT

Toujours laisser refroidir complètement avant de couvrir votre barbecue pour éviter la corrosion par la condensation.



Attention

Tout nettoyage et entretien doit être fait lorsque le barbecue est froid, avec l'alimentation en gaz fermée à la molette de contrôle et la bouteille de propane débranchée. NE PAS nettoyer une quelconque pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera la finition.

Nettoyer l'assemblage brûleur

Faites brûler après chaque usage le barbecue (environ 15 minutes) évitera l'accumulation de résidus de nourriture.

Produits de nettoyage recommandés

Détergent lave vaisselle liquide doux / Eau chaude, tampon de nettoyage nylon / brosse acrylique résistante à la chaleur.

Trombone / couteau à mastic / grattoir compresseur d'air.

NE PAS utiliser de nettoyeurs contenant de l'acide, essences minérales ou xylène.

Surface externes

Utilisez une solution d'eau chaude et de détergent lave-vaisselle doux pour nettoyer. Rincez entièrement avec de l'eau.

Surfaces internes

Si la surface interne du couvercle du barbecue a l'apparence de peinture écaillée, la graisse brûlée s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez complètement avec une forte solution de détergent et d'eau chaude. Rincez avec de l'eau et laissez sécher.

Intérieur du fond du barbecue

Enlevez les résidus en utilisant la brosse, grattoir et/ou tampon à nettoyer. Lavez avec une solution d'eau chaude et détergent lave-vaisselle. Rincez avec de l'eau et laissez sécher.

Grilles de cuisson

La plaque en acier inoxydable a une composition similaire au verre qui doit être manipulée avec précaution. Utilisez une solution d'eau chaude et de détergent lave-vaisselle doux ou bicarbonate de soude. De la poudre à récurer non abrasive peut être utilisée sur les tâches persistantes. Rincez avec de l'eau.

Plaques de cuisson

Nettoyez les résidus avec une brosse et lavez avec l'eau savonneuse. Rincez à l'eau.

Dépannage

Problème	Cause potentielle	Prévention/Résolution
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	Pas de débit de gaz.	Vérifiez si la bouteille de propane est vide, si elle est vide, remplacez. Si la bouteille de propane n'est pas vide, référez-vous à « Méthode de réinitialisation de la valve d'excès de débit ».
	Débit de gaz obstrué.	Nettoyez le tube du brûleur.
	Désengagement du brûleur avec la valve.	Réengagez le brûleur et la valve.
	Toiles d'araignées ou nids d'insecte dans les ports du brûleur bloqués ou obstrués.	Nettoyez le venturi. Nettoyez les ports du brûleur.
Motifs de chauffe irréguliers.	Ports du brûleur bloqués ou obstrués.	Nettoyez les ports du brûleur.
	Un brûleur neuf peut avoir de l'huile de fabrication résiduelle.	Faites bruler le barbecue pendant 15 minutes avec le couvercle fermé.
	Toiles d'araignées ou nids d'insecte, graisse ou marinade sur le brûleur.	Nettoyez le venturi. Nettoyez le brûleur.
	Mauvais alignement de la valve au venturi du brûleur.	Veillez à ce que le venturi de brûleur soit correctement engagé avec la valve.
Chute soudaine du débit de gaz ou de la chaleur.	Vents forts ou tourbillonnants.	Tournez l'avant du barbecue face au vent ou augmentez la hauteur des flammes.
	Baisse de gaz propane.	Remplacez ou remplissez la bouteille de propane.
	Valve d'excès de débit déclenchée.	Référez-vous à « Méthode de réinitialisation de la valve d'excès de débit ».
Poussée.	Accumulation de graisse.	Nettoyez le barbecue.
	Excès de graisse dans la viande.	Coupez la graisse de la viande avant de la cuire.
	Température de cuisson excessive.	Ajustez (baissez) la température de cuisson.
Feu de graisse persistant.	Graisse piégée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.	Eteignez avec la molette. Débranchez la bouteille de propane. Laissez le couvercle fermé et laissez le feu s'éteindre. Après que le barbecue ait refroidi, enlevez et nettoyez tout.
Retour de flamme (feu dans les tubes du brûleur).	Éteindre le barbecue.	Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur.
L'intérieur du couvercle s'écaille –comme de la peinture qui s'écaille.	Accumulation de carbone.	Accumulation de graisse brûlée changée en carbone et qui s'enlève. Nettoyez entièrement.
Brûleur éteint accidentellement.	Bouteille vide.	Vérifiez si la bouteille de propane est vide, si elle est vide, remplacez. Si la bouteille de propane n'est pas vide, référez-vous à « Méthode de réinitialisation de la valve d'excès de débit ».
	Obstruction du débit de gaz.	Nettoyez le tube du brûleur.